Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 25

Artikel: Die Hallen von Paris
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-645496

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

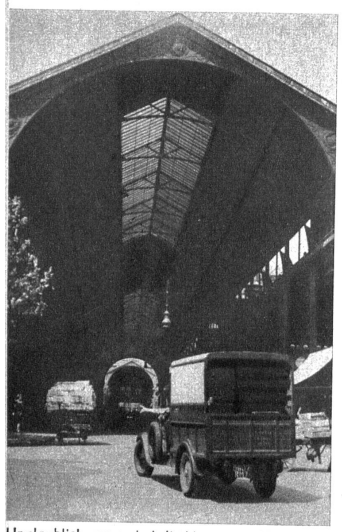
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

DIE HALLEN VON PARIS



Unglaublich gross sind die Mengen an Nahrungsmitteln, welche durch die Hallen den Weg in die Pariser Küchen finden: 200 000 000 kg Fleisch, 50 000 000 kg Obst und Gemüse, 60 000 000 kg Fische, 30 000 000 kg Geflügel jährlich

Steigt man an der Métro-Station Etienne-Marcel aus dem gelblichen Licht der Glühbirnen unter Tag an die Oberfläche der Strasse, so fühlt man sich einen Moment lang an allen Sinnen geblendet. Nicht bloss das Auge empfindet den krassen Unterschied vom trübseligen Licht zur Tageshelle, sondern Gehör, Geruch, Gefühl werden in gleicher Weise mit einer Ueberfülle von Eindrücken bestürmt. Eisenberäfte Räder rasseln auf dem harten Steinpflaster, Männer und Frauen rufen kreischend, Autos hupen ungeduldig. Alle Gerüche, vom billigen Parfum und Puder über die heisse Friture aus leicht ranzigem Oel zum hautgôut des Wildbrets und dem Meergeruch der Fische und Krebse wogen in einer wilden Orgie durcheinander um unsere Nasenlöcher. Auf Schritt und Tritt stolpert oder gleitet man über Obstschalen, Fischschuppen, Gemüsereste, zerbrochene Harassen: das sind die Hallen von Paris. Hier ist der grosse Zentralmarkt, über den fast alles geht, was an frischen Lebensmitteln in Paris verkauft und verzehrt wird. Von hier beziehen die Gemüsehändler ihre Ware für den kleinen Laden oder den Stand auf einem der Quartiermärkte. Hier kommen die Küchenchefs der grossen Hotels her, um die ersten Spargeln, die schönsten Fische, die frischesten Austern zu suchen. Hier streifen die Armen herum, um aus den Abfällen da ein Salatblatt und dort einen Rettich herauszufischen.

Um 2 Uhr morgens geht der Spektakel los. Dann kommen die ersten Camions aus der Provinz, die ersten Züge treffen ein. Ein fieberhaftes Abladen und Transportieren, scheinbar kreuz und quer, beginnt. Die Händler lassen ihre Einkäufe wegschaffen, hinüber in die benachbarten Detailhallen oder in andere Stadtteile. Wenn am Morgen die Hausfrauen mit ihren Markttaschen anrücken, geht dort der gleiche Trubel los, verstärkt durch die grössere Zahl der Menschen, die alle gleichzeitig ihre Geschäfte und Einkäufe erledigen wollen. Hier ist das wahrhaftig nicht eintönige Pariser Leben am buntesten.

Fleisch, Fische, Geflügel, Obst, Gemüse, Muscheln, Schnecken — alles ist hier zu haben und unglaublich gross sind die Riesenmengen, die jahrein jahraus durch die Hallen gehen, die ankommen, nur um gleich wieder weggeführt zu werden. Hier wird Geld verdient und jeder hat eine Chance. Gelegenheitsarbeiter stehen herum und haben die Wahl so viel oder so wenig zu arbeiten, wie ihnen gerade passt. Mancher, der so begonnen hat und ein paar Monate lang Makrelenkisten oder Muschelsäcke vom Lastwagen auf das Trottoir stellte, spaziert heute mit den Hosentaschen voll ungezählter Banknoten als gemachter Mann und Grosshändler vor seinem Warenstapel auf und ab. Aber mancher hat den umgekehrten Weg gemacht und schleppt heute Salatharassen oder Kartoffelsäcke von der Waage auf den Wagen, der früher als wohlhabender Grosseinkäufer in diesen Hallen auftrat. So wie die Waren ständig fliessen, so flüchtig sind auch die Menschenschicksale im Umkreis der Hallen.

Ein eigenartiger Reiz geht von den Hallen aus. Pantagruelisch ungeheuer sind die Riesenmengen menschlicher Nahrung, faszinierend das Leben, das sich hier abspielt. Heute noch ist es nicht anders, als zu Zolas Zeiten, der den Hallen in seinem Roman «Paris» ein eindruckvolles Denkmal gesetzt hat. Nur die reichen, jungen Herrchen, die früher hier ihre durchbummelten Nächte mit einem Frühstück im Quartier des Halles abzuschliessen pflegten, fehlen heute. Haben sie sich ein anderes Faible ausgesucht — oder gehören diese Früchte der Großstadt der Vergangenheit an?

FLS.

„Die Damen von der Halle..." so begann ein um die Jahrhundertwende viel gesungenes Chanson. Wenig hat sich seither geändert. Ist die weisshaarige Gemüsehändlerin nicht ganz „Dame"?

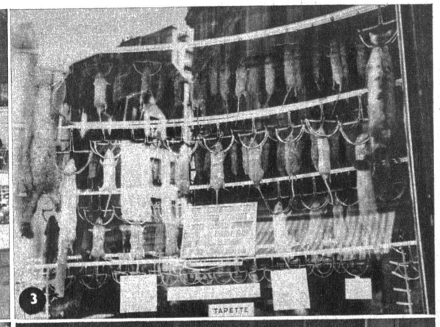
„Lebende Schnecken — 70 Francs das Kilo." Die Kleine muss aufpassen, dass die Ware nicht davonkriecht, während die Mutter die Kunden bedient

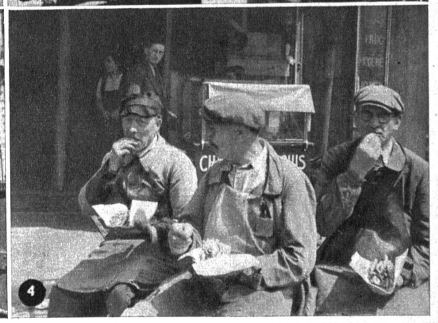
1 Tagsüber arbeitet M. Staton auf einem Bureau, aber in den frühen Morgenstunden geht er auf den Engros-Markt, kauft sachkundig ein und setzt seine Ware ein paar hundert Meter weiter entfernt mit Gewinn an den Detail-Verkaufsstanden ab. Ein echter Pariser Débrouillard

2 Die Abfälle werden in grossen Kübelwagen weggeführt, aber vorher durchsuchen Vorurteilslose die Ladung noch auf brauchbare Stücken. Vielleicht gibt es doch noch einen Salat daraus

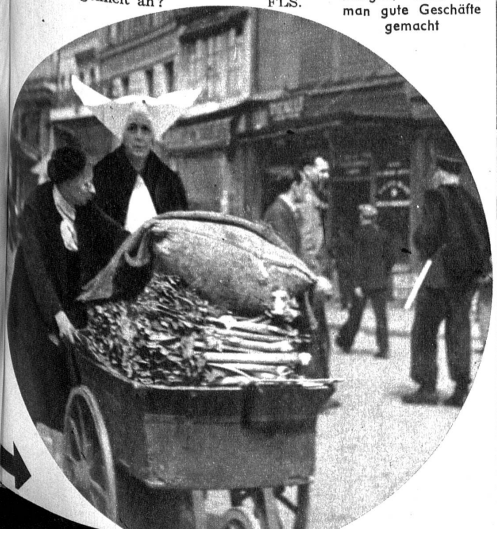
3 Das hätten wir in der Halle des Lebensmittelmarktes zuletzt erwartet: Ein Rattenfängergeschäft, das die Fruchtbarkeit seiner Fallen durch ein Schaufenster gegenüber Ratten — keine Mausefallen — beweist

4 Seit 2 Uhr morgens haben sie auf dem Engrosmarkt Kisten und Körbe geschuckelt. Jetzt ist die Zeit für einen Imbiss da. Aus einem Blatt Papier werden frische Pommes frites verteilt, wie sie an allen Ecken bereitet und verkauft werden





Die Schwester Küchenmeisterin kauft eine ganze Wagenladung Rhabarber für ihr Kloster ein, die auf einem Handwagen, Modell 1846, abtransportiert wird



Rechts: Kaum ist man aus der Metro-Station ans Tageslicht gelangt, umgibt einen ein Tohuwabohu von Lärm, Gerüchen und wimmelndem Marktbetrieb

Unten rechts: Die Kalkulation der Gemüsehändler ist bestechend einfach: Am Abend muss man doppelt so viel Geld in der Tasche haben wie am Morgen, dann hat man gute Geschäfte gemacht