

Zeitschrift:	Schweizer Spiegel
Herausgeber:	Guggenbühl und Huber
Band:	34 (1958-1959)
Heft:	12
Artikel:	Wenn Schweizer Paris besuchen : Beobachtungen und Ratschläge
Autor:	Staehelin, Walter
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1073292

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: 21.02.2026

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



Wenn Schweizer PARIS besuchen

Beobachtungen und Ratschläge

VON WALTER STAHELIN

Was es *nicht* gibt: «*Die Schweizer.*» Alle sind nur Menschen wie andere auch mit den gleichen Fehlern und Tugenden, und wenn sie sich als Touristen in Paris von andern Fremden zuweilen unterscheiden, so bezieht sich dies nach meiner Ansicht eher auf Äußerlichkeiten, die mit angeborenen Charaktereigenschaften nichts gemein haben. Sie tragen den Hut schön gerade auf dem Kopf und nicht schräg wie die Italiener, sie sprechen geläufiger französisch als die Deutschen, sie haben mehr Geld als die Engländer und weniger als die Amerikaner usw. Und auch das ist bloß eine Regel, von der es zahlreiche Ausnahmen gibt. Es scheint mir aber nicht, daß unter den Schweizern der Prozentsatz der zufriedenen Naturen und der Nörgeler, der Großzügigen und der Trinkgeld-

Batzenklemmer, der taktlosen und der taktvollen Menschen anders ist als bei andern Fremden. Auch unter den Schweizern finden sich alle Extreme: Die einen schlafen in der Nacht und die andern am Tag, die einen gehen bloß auf Liebesabenteuer aus und die andern sind im Gegenteil «von Kopf bis Fuß auf Louvre eingestellt». Und wenn ich schon von Extremen spreche, so möchte ich gleich hinzufügen, daß sie auch nur Ausnahmen sind und daß es zwischen ihnen ebenso viele Spielarten gibt wie unterschiedliche Individuen. Offenbar kommt es auch auf die Witterung an. Wenigstens sagte mir kürzlich ein alter Schulkamerad, der Paris besuchte: «Wenn es regnet, bewundere ich die Mona Lisa und bei schönem Wetter die Mädchen auf den Boulevards!»

Austernscheu

Aus allen diesen Gründen liegt es mir fern, den Schweizern irgendwelche schulmeisterlichen Noten zu erteilen. Mir geht es mehr darum, ihnen als Gästen von Paris einige Ratsschläge auf den Weg zu geben, die sich andere Touristen mitunter auch zu Herzen nehmen könnten. Einen «Sonderfall Schweiz» gibt es nur insofern, als unser Land nicht an das Meer grenzt und keine überseeischen Besitzungen aufweist. Mit dieser doppelten «Armut» steht die Schweiz einzig da unter den namhaften Touristenländern. Es drängt sich daher auf, diesem Sonderfall den ersten Platz einzuräumen. Er bewirkt nämlich, daß junge Schweizer, auch wenn sie sich dank ihren Sprachkenntnissen in Paris im allgemeinen besser durchzuschlagen wissen als etwa die Deutschen und die Angelsachsen, den Eindruck von Hirtenknaben machen, sobald sie etwas Ungewöhnliches erblicken, sei es einen Austernstand, ein Chinesenrestaurant oder eine schwarze Wolke von Negern. Natürlich fährt niemand nach Paris, um da in erster Linie das Exotische zu genießen. Warum aber soll der «Anfänger» nicht im Vorbeigehen die Gelegenheit wahrnehmen, die weltweite Luft einzutauen und das kennen zu lernen, was aus dem Meer und über das Meer kommt? Alle andern ausländischen Touristen in Paris tun es ergiebig, vor allem die Deutschen und die Nordländer. Und immer wieder muß ich feststellen, wie dankbar die jungen Schweizer sind, wenn man ihnen hilft, in diesem Punkte verständliche, jedoch ungerechtfertigte Hemmungen zu überwinden.

Das Traktandum Austern melde ich bei ihnen mit konstanter Bosheit zur Tagesordnung an, wenn schweizerische Freunde mich bitten, ihnen bei der «Erschließung von Paris» behilflich zu sein. Sie besehen sich mit einem Gemisch von Neugierde und Gruseln diese sonderbaren «Muscheln», wie sie gewöhnlich sagen, die da in schwarzen Algen gebettet feilgeboten werden, und wissen schon rein nichts mit den danebenliegenden «Oursins» (Seeigeln) anzufangen, die sie sogar zuweilen als eine Abart von Edelkastanien betrachten. Warum aber gehen sie einer Kostprobe sorgsam aus dem Wege, selbst wenn sie hierzu im Restaurant die beste Gelegenheit hätten? «Daschgschliefrigs Zügs», höre ich immer wieder. Mit der Zeit stellt es sich dann aber fast immer

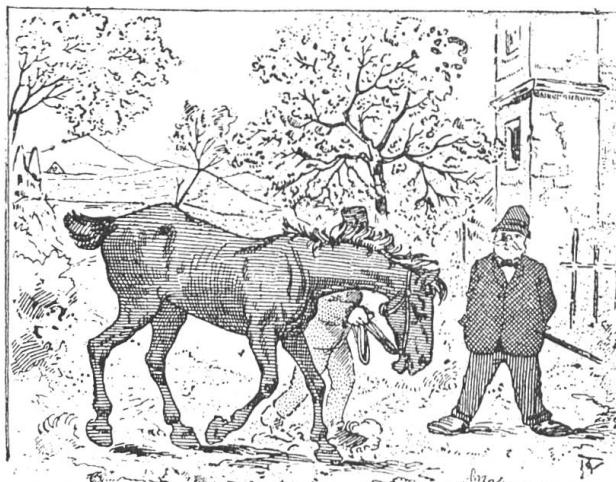
heraus, daß der wahre Grund der Abneigung einem «Minderwertigkeitskomplex» des Binnenländers entspringt: Man weiß nicht, wie man diese «Muscheln» anfassen und essen soll und will sich dabei nicht blamieren. Sobald ich mich nämlich anerbiete, einen «Anfängerkurs» zu erteilen und meine Freunde auffordere, sie mögen mir alles nachmachen, siegt gewöhnlich die Neugierde über die Hemmung. «Einmal und nicht wieder!» muß ich dann allerdings öfters hören. Häufig habe ich aber auch beobachtet, daß Schweizer beim ersten Male die Austern nicht sonderlich schätzten, um erst bei weiteren Kostversuchen allmählich eine wahre Vorliebe für sie zu entdecken.

Dabei möge man sich folgendes merken:

1. Austern werden nur in den «R-Monaten» verkauft, also vom September bis April.
2. Man esse Austern nur in erstklassigen Restaurants oder in den vielbesuchten «Brasseries» der Boulevards, wo sie bestimmt ganz frisch sind.
3. Alle Ärzte sind sich darüber einig, daß es sich da um eine sehr gesunde Speise handelt.
4. Man trinke dazu nur Weißwein, der «sec», also nicht im geringsten süßlich ist und der kein starkes Aroma hat. Der billigste Weißwein ist gewöhnlich zu Austern auch der beste.
5. Beim ersten Male bestelle man zur Vorsicht lediglich ein halbes Dutzend, wobei besonders Portugaises zu empfehlen sind.

Viele Schweizer beklagen sich darüber, daß man in Paris nie so recht wisse, wo man eigentlich essen solle trotz der Überfülle an Restaurants. Bald sind ihnen die Mahlzeiten zu üppig und zu teuer, besonders dort, wo man ein ganzes Menu herunterschlingen muß, bald finden sie die Zubereitung ebenso liederlich wie die Bedienung und selbst die niedrigen Preise noch zu hoch für das, was geboten wird. Daran ist vieles richtig. Tatsächlich fehlt es in Paris nicht an vorzüglichen Gaststätten, die aber nach kurzer Zeit dem Magen ebenso zusetzen wie dem Portemonnaie. Was sich da aber aufdringlich dem Touristen als billig anbietet, ist wirklich nur allzu oft ein Bluff. Es gibt hingegen im Umkreis der Sorbonne, also im Quartier Latin, dem Studentenviertel, in den zahllosen so sympathischen Seitenstraßen eine große Zahl von kleinen Restaurants, die recht preiswert sind. Im Sommer sind viele von ihnen geschlossen, aber weil auch die Studenten in den Ferien weilen, sind die restlichen selten überfüllt. Es ist immerhin gut, frühzeitig hinzugehen, also um 12 Uhr oder um 19

VEXIERBILD AUS DER JAHRHUNDERTWENDE



Wo ist der Pferdedieb?

Uhr, um einen günstigen Platz zu finden. Doch da komme ich auf das «exotische Thema» zurück. Viele dieser Restaurants sind orientalisch oder zum mindesten «orientalisch angehaucht», und dort trifft man Touristen aus aller Welt, aber nur ausnahmsweise Schweizer.

Kulinarische Weltreise an Ort

Besonders zu empfehlen wären da die chinesischen Restaurants, an denen vor allem im Quartier Latin kein Mangel herrscht. Niemand kann sie übersehen, der die Rue Monsieur-le-Prince oder die Rue du Sommerard unter die Füße nimmt. Die chinesische Küche ist vorbildlich sauber, bekömmlich und preiswert zugleich. Man trinke zum Essen stilgerecht Tee und beginne die Mahlzeit mit einer Nudel- oder Eiersuppe. Die Fischgerichte sind stets etwas süßlich und darum nicht nach jedermanns Geschmack. Man bestelle also nach der Suppe lieber eine Fleischspeise, insbesondere Poulet oder Schweinefleisch. Es werden nie Messer dem Besteck beigegeben, weil das Fleisch jeweils geschnetzt und mit Gemüsen, Pilzen usw. gemischt an einer Sauce serviert wird, die einen ähnlichen Geschmack aufweist wie unsere flüssigen Suppenwürzen. Die Gemüse sind also ebenfalls gehackt, und übrigens nie gekocht, sondern nur abgebrüht. Zu jedem Gericht wird gesondert eine Schale von trockenem Reis serviert. Poulets «aux amandes»,

also mit gerösteten Mandeln, erfreuen sich bei den Schweizern nach meiner Erfahrung besonderer Wertschätzung. «Bambou» ist eine Art zarter Kohlrabi und mundet den meisten Landsleuten ebenfalls.

Billiger noch kommt man in den griechischen Restaurants davon, die sich zuweilen äußerlich als balkanisch oder orientalisch darbieten. Sie sind immerhin schon mehr auf «Massenabfertigung» eingestellt. Sympathisch berührt den Schweizer auch da, daß man nicht unbedingt Alkohol konsumieren muß. Hier trinkt man aber keinen Tee, sondern ganz einfach Wasser oder – was aus hygienischen Gründen besser ist – Mineralwasser. Eine bekömmliche Spezialität sind die «Feuilles-de-Vignes» als Vorspeise, nämlich eine Mischung von Reis und Hackfleisch in einem «Wickel» von gedämpften Weinrebenblättern. Diese aromatische Speise wird warm und kalt serviert. Das «Nationalgericht» ist «Chich-Khebab», Schafspießchen mit Gemüsen in einer stark gewürzten Sauce. Gurken, Aubergines und Zucchetti gehören da eigentlich zu jeder Mahlzeit, die man mit einem Yoghurt beschließt.

Couscous! – Ich weiß nicht warum, aber seit einiger Zeit scheint dieses Wort eine magische Anziehungskraft in der Schweiz zu besitzen. Wer da nach Paris kommt, fragt mich zuerst, was das eigentlich sei, ohne sich allerdings gleich zum Genuss dieser arabischen Speise entschließen zu können. Couscous ist eine über Dampf gekochte trockene Hirsengrütze, die mit einer Fleischbrühe, Schaffleisch oder Poulet und großen gelben Erbsen serviert wird, welch letztere meines Wissens nach in der Schweiz nicht erhältlich sind. Als Zutaten gehören noch Rüben, Zucchetti und verschiedene Gemüse dazu. Die Würze bildet eine Pfeffersauce, mit der man vorsichtig umgehen sollte, da sie sehr stark ist. Würzt man zuviel, so verliert die Mahlzeit nämlich das Aroma. Als Vorspeise zum Couscous dienen gewöhnlich «Mergues», kleine Würstchen, die ebenfalls gut gewürzt sind und eigenartig duften. Da es in Paris ein großes algerisches Proletariat gibt, stößt auch der Tourist zuweilen auf kleine Restaurants, die ihren Couscous ausschreiben. Doch in diesen Gaststätten haben wir nichts zu suchen. Sie sind in keiner Weise für fremde Besucher bestimmt. Wer Couscous in einem behaglichen orientalischen Rahmen genießen will, möge etwa das feine türkische Restaurant «El Hoggar» an der schon erwähn-

ten Rue Monsieur-le-Prince aufsuchen oder noch besser das Restaurant in der Moschee beim Jardin des Plantes, das insofern freilich ein Unikum in Paris darstellt, als dort kein Alkohol ausgeschenkt wird. Dabei lohnt es sich auch, eine Führung durch die Moschee mitzumachen. Sie ist vor allem sehenswert für alle Schweizer, die nie Gelegenheit haben, im Orient zu reisen.

Die zahlreichen italienischen und spanischen Restaurants vermögen die Schweizer weniger in respektvoller Entfernung zu halten. Dagegen fragt man mich oft, welche Bewandtnis es mit ausgesprochen komplizierten Namen wie Eskual-Herria usw. hat. Das sind die baskischen Restaurants, die jeder aufsuchen möge, dem Knoblauch eine Lieblingsspeise ist.

Hierbei drängt sich mir übrigens noch eine allgemeine Bemerkung auf: Sehr häufig beggegne ich in Spezialitätenrestaurants Fremden, die sich darauf kaprizieren, irgend etwas zu bestellen, das alles andere als eine Spezialität ist, also etwa Fisch in den Restaurants beim Schlachthaus Villette, Beefsteaks in Fischrestaurants oder Konserven in den Restaurants der Hallen, wo alles nicht frischer sein könnte, ob es sich um Fleisch, Fisch oder Gemüse handelt. Pommes-frîtes ißt man nicht beim Italiener und Spaghetti nicht beim Franzosen usw. Schafffleisch gibt es bei den Chinesen so wenig wie Schweinefleisch bei den Arabern. Unverständlich ist mir auch, wieviele Touristen sich in unmittelbarer Nähe einer großen Sehenswürdigkeit wie etwa der Notre-Dame zum Essen niederlassen, wo man gewöhnlich diese Bequemlichkeit entschieden überzahlt, während einige Straßen weiter die Preise bereits wieder normaler sind.

Oft preiswert, nie billig

Alle diese «Winke für Sparer» dürfen uns allerdings nicht vergessen lassen, daß in Paris gewissermaßen die feinsten Küchendüfte von Frankreich zusammenströmen und daß die gastronomische Kultur nirgends so reich und raffiniert ist wie hier. Wie findet man nun aber die besten Restaurants heraus, die nicht immer die vornehmsten sind? Am ehesten durch nicht allzu altgebackene persönliche Empfehlungen, denn was gestern noch großartig war, kann morgen schon mäßig sein. Darum bietet auch irgendein Reiseführer höchstens dann einige Gewähr in diesem Punkte, wenn er al-

lerneuesten Datums ist. Besser ist es, den jährlich erscheinenden Guide Michelin zu konsultieren, der jeweils gewissenhafte Korrekturen an seinen Empfehlungen anbringt und auch diesmal wieder unbarmherzig manches Sternlein aus dem letzten Jahre auslöscht. Die beste Erfahrung habe ich damit gemacht, daß ich den neuen Guide mit dem Guide des Vorjahres vergleiche und jene Restaurants auswähle, die eben erst darin Platz gefunden, ein Sternlein erhalten haben oder um eines reicher geworden sind. So erwähne ich folgende Restaurants, auf die das zutrifft, wobei ich allerdings wohlberichtet noch keine Gelegenheit hatte, sie aufzusuchen: O'Cabanon, Bistro 121, Chez Vellu, Casenave Odéon, Brasserie Rozès, Chez Robic, d'El Toro, L'Artois, Chez Maître Paul, de Mommaton (Neuilly), Chez Groult, Petits Pères, Le Florence, Poccardi und le Relais Bisson (letzteres erhielt seinen zweiten Stern).

Was nun die Preise in diesen guten Gaststätten anbelangt, so ist zu sagen, daß man gesamthaft etwa einen Drittel mehr bezahlt als in entsprechenden schweizerischen Restaurants. Das gilt summa summarum. Im Einzelnen ist es unmöglich, Vergleiche anzustellen, die nicht hinken. Wie soll man die Auswahl an Hors d'œuvre vergleichen können, wenn die meisten in der Schweiz gar nicht oder nur zum kleinen Teil erhältlich sind? Wie die einzelnen Gänge, die in Frankreich zahlreicher aber weniger kompakt als in der Schweiz sind? Auch in der Schweiz ist das Essen wesentlich teurer à la carte, als wenn man ein Menu nimmt. Hier ist der Preisunterschied noch viel größer, und in ganz guten Restaurants ist das Menu, falls es überhaupt eines gibt, nicht einmal zu empfehlen, weil es selten die nachgesuchte raffinierte Qualität aufweist.

Seit einiger Zeit hat eine Formel großen Erfolg, welche die Vorteile von Menu und à la carte zu verbinden sucht. Es ist ein «prix fixe» festgelegt, in welchem auch die Weine inbegriffen sind. Bei den einzelnen Gängen des Menus hat man aber jeweils eine Auswahl an etwa zehn bis fünfzehn verschiedenen Platten. Gerade bei Schweizern hat dieses System wachsende Sympathien gefunden. Ein vorbildliches Restaurant in dieser Art ist die «Reine Pédaque» beim Bahnhof Saint-Lazare. Viele Schweizer rühmen diese Rôtisserie und Cuisine Bourgogne, weil sie zudem gefällig aufgemacht ist, samt dem Speisezettel, der wirklich zum Essen und Trinken animiert.

Gerne hätte ich noch – beinahe als Kuriosum – einige Preise in den teuersten Restaurants «de grand luxe» wie «Tour d'Argent» angegeben, doch da werden keine Speisekarten außen angeschlagen und nicht einmal zu journalistischen Zwecken ausgehändigt. Soll man überhaupt hingehen, wenn man es sich leisten kann? «Führen Sie mich in ein exquisites Restaurant, aber nur nicht der Superklasse, denn diese sind mir in jeder Hinsicht zu langweilig.» Das sagte mir vor zwei Jahren der Generaldirektor eines Zürcher Großunternehmens, und kürzlich hörte ich sinngemäß dasselbe aus dem Munde eines Generaldirektors einer chemisch-pharmazeutischen Weltfirma Basels. Tatsächlich ist dort die Vornehmheit auf eine solche Spitze getrieben, daß die Lebensfreude darunter leiden muß. Natürlich ist die Küche hervorragend, aber sie ist «kosmopolitisch angehaucht» und schon nicht mehr ganz französisch.

Interessant, wenn auch nicht pariserisch

Daß die Schweizer bei allen Hemmungen insgeheim doch eine Sehnsucht nach exotischen Genüssen in Paris verspüren, zeigt sich in der Frage, die mir verdächtig häufig gestellt wird: «Wo ist eigentlich das Negerviertel der Stadt?» Nun, das gibt es nicht in Paris. Es gibt einige hundert Negerstudenten und zudem einige tausend Antillen-Neger, die in der Regel einfache Arbeiter sind, aber die ersten leben vornehmlich in den Cités Universitaires und die letzteren über die ganze Stadt und Bannmeile zerstreut. Am «schwärzesten» sieht es noch in einigen Cafés am Boulevard Saint-Michel und an der nicht weit davon gelegenen Rue de la Harpe aus, wo sich das Neger-Restaurant «Caiman» und das Neger-Nachtlokal «Boule Rouge» befinden. Im letzteren geben zuweilen schwarze Studenten Ballett-Vorführungen. Sonst dient es lediglich als Tanzstätte, die jeder Weiße besuchen kann, ohne daß er belästigt oder schief angesehen wird. Sehenswerter ist freilich der etwas abgelegene große Negerball an der Rue Blomet im 15. Stadtteil, der jeweils am Samstag und Sonntag in Szene geht. Dort kann man alle schwarzen Rassen studieren und feststellen, daß es unter ihnen ebenso prägnante Unterschiede gibt wie unter den Weißen.

Einen besondern Reiz hat für uns Schweizer das viel zu wenig bekannte «Ghetto» von Pa-

ris, nämlich die Rue des Rosiers mit den Seitengassen in der Nähe des Hôtel de Ville, das vornehmlich von orthodoxen Ostjuden in langen Kaftans, mit runden schwarzen Hüten und wallenden Bärteln bewohnt wird. Eine eigenartige Welt erschließt sich da unsern Blicken. Überall sehen wir jiddische Inschriften, und alle Sprachen hört man da auf der Straße, wo sich das ganze Leben abzuspielen scheint: Jiddisch, deutsch, polnisch usw. Während sonst in Paris der Mann der Straße nie so recht weiß, wohin er die schweizerischen Dialekte versorgen soll, zu den Eskimos oder zu Montenegrinern, wissen da die Leute schnell Bescheid. Einzig im Gespräch mit Baslern ist es mir schon zweimal vorgekommen, daß man diese meine Muttersprache als einen jiddischen Dialekt betrachtete. Hierfür gab mir ein «Ghetto»-Jude, der die Schweiz sehr gut kennt, die folgende Erläuterung: «Den Baslern fehlt das rollende R, das rauhe K und die Vielheit der ö und ü. Sie sagen ‚ebbis‘, wie die Juden in Warschau, und das ist schon etwas ganz anderes als ‚öppis‘.»

An Gesprächsstoffen fehlt es also mit diesen an sich schon gesprächigen und freundlichen Juden nie, die für die Schweiz eine große Sympathie bezeugen. Hingegen ist es nicht ratsam, hier photographieren zu wollen. Dies gilt als indiskret im höchsten Ausmaß, und selbst die einfachsten Judenkinder, die sich in der Straße herumtollen, haben sehr viel Takt. Die jüdische Küche ist nicht nach jedermanns Geschmack. Lieblingsspeise ist ein mit Hackfleisch und allerlei Zutaten gefüllter Karpfenkopf, der auf den Speisekarten folgende französische Schreibweise erhalten hat: «Guefilte Fish.» Man besuche das Judenviertel besser nicht an Samstagen, Sonntagen und Montagen, weil da immer ein Teil der Geschäfte geschlossen ist. Die besten Zeiten, wo am meisten Leben auf den Straßen herrscht, sind 10–12 und 17–19 Uhr.

Auch das «Russenviertel» an der Rue Daru, unweit der Place de l'Etoile, verdient unsere Aufmerksamkeit. Gewiß, es gibt in Rußland und im Balkan und in der Türkei prächtige byzantinische Kathedralen, im Vergleich zu denen die griechisch-orthodoxe Kirche der Russen in Paris, die Saint-Alexandre-Newski, sich eher bescheiden ausnimmt. Aber sie gibt uns doch einen recht guten Einblick in eine fremde Welt, die sonst für die meisten Touristen unerreichbar ist. Die Russen fallen im

Straßenbild wenig auf. Einzig diese Kirche, eine Buchhandlung und eine Feinbäckerei deuten darauf hin, daß hier die Emigranten aus der Zarenzeit eine neue Heimat gefunden haben. Da ist hingegen noch die «Epicerie Daru», die sich gegen außen als bloßes Lebensmittelgeschäft präsentiert. Darin findet man aber nicht nur sämtliche russischen Spezialitäten von den kleinen Fischen im «Gewürzfaß» bis zum Wodka, sondern auch auserlesene kalte Platten für eine gesunde Zwischenverpflegung, die man auf hohen Barstühlen einzunehmen pflegt. Ein Bismarckhering an einer pikanten Sauce mit Gurken und Schwarzbrot und einem Gläschen Wodka stillt den kleinen Hunger und eine Portschsuppe (Kohlsuppe) nebst einem Boeuf Stroganoff (Hackbraten) dient als komplette Mahlzeit. Hier hört man fast ausschließlich russisch, und nicht selten verbirgt sich hinter einer bescheidenen Frau eine Großfürstin und hinter einem einfachen Mann ein früherer Kosakengeneral.

La Vie Parisienne

Natürlich kann man Paris kennen und lieben, ohne diese abseitigen Dinge gesehen zu haben. Unverständlich ist mir hingegen, daß viele Touristen, die regelmäßig wieder nach Paris kommen, die vitalsten Äußerungen des «Vie Parisienne» nur auf Gemälden oder in den Übertragungen auf den Bühnen bewundern, nicht aber in der Realität, die doch die Künstler inspiriert. Wer nämlich das vergnügliche Pariser Alltagsleben sich mit eigenen Augen einmal angesehen hat, ist allein imstande, auch dessen künstlerische Gestaltung vollauf zu verstehen und unmittelbar zu genießen. Kürzlich weilte ich mit einem etwa 40-jährigen feinsinnigen schweizerischen Kunstmfreund von umfassender Bildung und subtilen französischen Sprachkenntnissen in einem kleinen Kabarett, das charmante Szenen aus dem gegenwärtigen Alltagsleben zeigte. Ich war erstaunt, als er mir ins Ohr flüsterte: «Das war die belle époque. Leider ist sie verschwunden.»

Die wenigsten Schweizer kennen zum Beispiel «Les Halles», die großen Pariser Markthallen im Herzen der Stadt! Man nennt sie den «Bauch von Paris», da sie nicht weniger als acht Millionen Menschen mit Nahrungsmitteln versorgen. Tagsüber sind sie freilich öde und leer und vom Sonntag auf den Montag außer Betrieb. Sonst herrscht hier von 22 Uhr

Gottgeschaffen Land – in des Menschen Hand



Ufenau und Lützelau vor der Hurdener Bucht im Zürichsee.

In der weiten Welt gilt das Schweizerland als besonders mit naturgegebener Schönheit gesegnet. Der ausländische Gast wie der Heimatfreund denkt dabei nicht allein an Gletscherberge, tosende Wasserfälle, Alpmatten und urwüchsige Wälder, sondern auch an die Ufer der Seen mit ihrem wogenden Schilfbestand. – Aber dann kommt irgend ein vermögender Mann, kauft die schönste Uferparzelle, sperrt sie durch ein stacheldrahtgeschmücktes Gittertor – würden nicht im letzten Augenblick dann und wann eine verständnisvolle Gemeindebehörde, der Heimatschutz oder der Naturschutzbund entschlossen zugreifen, so würde bald auf jeden Weiher passen: «Von ferne sei herzlich ge Grüßet – die Uferzonen sind Privatbesitz!»



ab die ganze Nacht hindurch ein toller Betrieb. Vorerst sind es die großen Überlandlastwagen, die alle Straßen um die «Halles» verstopfen. Da kann man die «Forts des Halles» bestaunen, welche unglaubliche Lasten auf dem Rücken tragen und den Ständen des Engrosmarktes zuführen. Ein wirres Durcheinander von Wagen und Wäglein, von fröhlichen Zurufen und bösen Kraftausdrücken setzt ein. Schließlich reihen sich die Ochsen in langen Reihen an den Haken, absonderliche Fische gleiten aus den Tausenden von Kisten auf die Stände und in kunstvollen Pyramiden türmt sich das Gemüse auf. Man muß die Hallen vor allem auch mit der Nase erleben. Bevor wir die Ware in dem fahlen Laternenlicht erkennen, sagt sie uns schon: «Jetzt kommen wir zu den Pilzen, jetzt zum Blumenkohl, jetzt zu den Meertieren und jetzt zum Großvieh. Bald ist man eingeklemmt in Fuhrwerken, bald findet man den Weg aus den Kisten nicht mehr, bald wird man gestoßen von einem grobschlächtigen und keifenden Marktweib, bald sanft angehaucht von einem zweifelhaften Persönchen in schwarzer Seide. Und wenn die Beine nach Ruhe verlangen, so fehlt es nicht an Erholungsstätten. Eine Unzahl von großen und kleinen Bistros im weiten Umkreis ist die ganze Nacht durch geöffnet. Da gibt es Restaurants von weltweitem Klang, in denen ein ständiges Kommen und Gehen herrscht und in denen man ebenso gut ein Sandwich wie eine ganze Mahlzeit vertilgen kann: «L'alsace aux Halles», «Le Chien qui fume», «Le Père tranquille», «Le Nègre», «Benjamin» und vor allem «Pied de Cochon», wo um zwei Uhr früh die Abendtoiletten vornehmer Damen bunte Reihe an der Bar mit den blutigen Schürzen der Metzger machen. Gegen Morgen erscheinen die Kleinhändler, um ihre Ware einzuhandeln und abzuholen, und beim Tagesanbruch löst sich das Gewimmel vom Großen immer mehr in das Kleine auf, bis zuletzt nur noch die Clochards übrig bleiben, um die Abfälle zu sortieren. Unterdessen geht der Betrieb in den nächsten Geschäftsstraßen los, vor allem in der Rue Montorgueil, wo bereits die Hausfrauen und die Hausierer den Ton angeben. Geht man ohne Schlaf und bereits um 22 oder 23 Uhr in die Hallen, so ist man um drei Uhr früh schon nicht mehr recht aufnahmefähig, wenn eigentlich alles erst dem Höhepunkt zutreibt. Wer es sich leisten kann, der möge darum frühzeitig zu Bette gehen und erst nach

drei Uhr auf den Plan treten, um das Hallenleben so richtig auskosten zu können.

Das linke Seine-Ufer mit seinen vielen kleinen Kunstmalerinnen und Antiquitätengeschäften, mit der Kirche von Saint-Germain-des-Prés und seinen malerischen Altstadtwinkeln erfreut sich bei den Touristen mit Recht zunehmender Beliebtheit, selbst wenn dort der Existentialismus nicht mehr Mode ist und nur noch krampfhaft am Leben erhalten wird. Manchen Schweizern und insbesondere Schweizerinnen hat es der Markt an der Rue Buci angetan, der sich dort ja auch gar nicht übersehen läßt.

Wer aber schon vom Buci-Markt bezaubert ist, sollte nicht verfehlten, den größten, volkstümlichsten und noch weit pittoreskeren Markt an der Rue Mouffetard hinter dem Panthéon aufzusuchen, den die Ausländer nur selten kennen. Besonders dort, wo dieser Markt in kleine Quergassen überbordet und wo die Hausdächer sich über die Straße beinahe zu berühren scheinen, fühlt man sich fast wie in einem orientalischen Souk, zumal die Menschen dichte Knäuel bilden, die sich gar nicht mehr entwirren wollen. In der Rue Mouffetard haust in altersschwachen Gebäuden ein ganz besonderes Völklein von Hausierern, Trödlern, Wahr-sagerinnen und kleinen Schelmen. Da gibt es noch die Weinkneipen der guten alten Zeit, wo weißhaarige verkannte Genies und Wirte mit blauroten Nasen seltsame Moritaten erzählen und vom «Freund Verlaine» berichten, als ob der ebenso bedeutende wie verkommene Dichter erst gestern noch mit ihnen gezecht hätte.

Wer etwas Geld hat, setzt es aber nicht notwendigerweise in Alkohol um. Weiber in Lumpen und zerschlissenen Pantoffeln kaufen die fettesten Gänse und die feinsten Käsesorten, als ob das nichts koste. Jules Romains von der Académie Française liebt diesen Menschen-schlag nicht. Er hat dessen Mentalität «Mouffetardisme» getauft und geschrieben, man finde dieselbe Geisteshaltung leider bei allzu vielen Franzosen. Dies führte in den Pariser Zeitungen vor einigen Jahren zu einer heftigen Diskussion für oder wider den «Mouffetardisme», der derweile ein akademischer Begriff geworden ist. Auch den Kommunisten machen

Foto: Theo Frey
Hemdenschachteln

die «Mouffetardistes» Kummer. Sie sind nämlich eher Anarchisten, und hier wird auch das letzte anarchistische Wochenblättlein noch feilgeboten, das aus einer fernen Zeit zu stammen scheint. Man besuche die «Mouff», wie man sie gerne in der Volkssprache nennt, am besten am Sonntag zwischen 10 und 12 Uhr oder dann um die gleiche Zeit und auch zwischen 17 und 19 Uhr werktags, mit Ausnahme des Montags, wo der Markt nicht offen ist.

Wohl die meisten Schweizer, die schon einige Wochen insgesamt in Paris zubrachten, kennen den Flohmarkt an der Porte Clignancourt, den sie auch den «Grümpelmarkt» zu nennen belieben. Fast alle sind entzückt davon. So oft ich hinkomme, so bin ich doch jedesmal wieder «erschlagen» von dem Ausmaß dieses «Marché des puces». Gleichzeitig muß ich aber leider feststellen, daß er zusehends verflacht. Er hat seine Originalität weitgehend dadurch eingebüßt, daß er mehr und mehr in die Hände weniger großer Alteisenhändler und Antiquaren geriet. Die selbständigen kleinen «Grümpler» sind entweder verschwunden oder sie mußten sich in die Abhängigkeit der Großen begeben, die ihnen das zuteilen, was sie nicht selber unter ihrem Namen verkaufen wollen. Auch der kleine Käufer kommt nicht mehr auf seine Rechnung. Was wirklich noch einen antiken Wert hat, wird vorerst gar nicht zur Schau gestellt, sondern namentlich amerikanischen Großeinkäufern mit ihren Experten feilgeboten. Kein Wunder, daß dieser Flohmarkt stets ausgeprägter eine Budenstadt wird, wo vor allem billige, aber fabrikneue Ware zum Verkauf gelangt. Wieviel urwüchsiger sind doch da die kleinen und intimen Flohmärkte am Strand jeweils am Sonntag morgen, so an der Porte de Neuilly oder in Bicêtre bei der Porte d'Italie. Sie sind für den Liebhaber und den Käufer weit ergiebiger und haben zudem den Vorzug, daß sie noch keineswegs in den modischen Fremdenstrom geraten sind.

Beinahe schon paradox mutet es mich an, daß sozusagen keine schweizerischen Touristen jemals das «Village Suisse» in Paris besuchten und sogar noch nie etwas davon hörten. Es liegt im 15. Stadtkreis nahe der Metrostation Dupleix und besteht aus vielen kleinen Buden, die man beleidigenderweise hier «Châlets Suisses» nennt. Neben sehr vielem «Kitsch» finden sich auch hier zuweilen recht hübsche Antiquitäten. An der «Rue de Berne» im «Vil-

lage 'Suisse' stieß ich einmal als Basler in einem Antiquitätengeschäft der Madame Genève auf eine Tessiner Kundin. Gibt es da etwas, was noch eidgenössischer sein könnte?

Das Langweiligste ist das Nachtleben

Auf der Kanzlei unserer Botschaft in Paris war ich einmal eines Morgens zufälliger Zeuge des folgenden seltsamen Dialogs zwischen einem jungen Berner und einem Schalterbeamten:

Der Berner: Ich habe soeben in dieser Nacht mein ganzes Geld verludert und kann mein Hotelzimmer nicht mehr bezahlen.

Der Beamte: Ich gratuliere Ihnen.

Der Berner: Mir ist wahrhaftig nicht ums Spaßen.

Der Beamte: Doch, ich gratuliere Ihnen ehrlich.

Der Berner: Ja warum denn?

Der Beamte: Schon allzuviiele Landsleute haben mir gesagt, es sei ihnen die Brieffasche gestohlen worden. Sie haben wenigstens den Mut zur Ehrlichkeit.

Man half selbstverständlich auch dem jungen Berner aus der Patsche, aber angenehm ist niemandem dieser «Gang nach Canossa». Warum kommt es indessen immer und immer wieder vor, daß die Schweizer in Paris plötzlich «abgebrannt» und bei Bekannten oder auf der Botschaft um Hilfe nachsuchen müssen?

Hierzu wäre einmal zu sagen, daß die wenigsten Schweizer, die zum erstenmal in Paris sind, einen Begriff davon haben, wie teuer da das vielgerühmte Nachtleben ist. Oft treffe ich aber auch Schweizer, die dies aus eigener Erfahrung wissen, doch sind sie seit etlichen Jahren nicht mehr hier gewesen und wollen es einfach nicht wahr haben, daß Paris inzwischen eine für unsere Verhältnisse sehr teure Stadt geworden ist, während es früher eben geradezu verführerisch billig war. Ich sage bewußt: «Sie wollen es einfach nicht glauben», denn ich kenne zuviele unter ihnen, die ich vorher genau ins Bild gesetzt habe oder die es aus der Zeitung wissen mußten.

Lohnt es sich überhaupt, für das Pariser Nachtleben so viel Geld auszugeben? Das ist eine heikle Frage, die sich wohl nur individuell beantworten läßt. Ich muß mich auf einige Bemerkungen beschränken, die eher der Frage gelten, wie man am besten auf seine Rechnung kommt, welche Fehler man vermeiden möge



Beim Jassen notiert

Wer einen Matsch notiert, kommentiert etwa

*Mändig, Zischtig, Mittwuch und am
Donnschtig no sibe Stund.*

Muß ich eine schöne Karte opfern

*Dir syt schließlech o keni Hüng! Dä (Stich)
mueß o gläbt ha!*

Mein Partner fragt nach der Weisung immer mit

Alter?

Muß mein Partner eine gute Karte opfern, hört er etwa

Du bisch de bi mier deheime!

Wer mit seinem Resultat zufrieden ist, obschon er nicht Trumpf gemacht hatte

*Mir hei öppe schön ghöielet! (Heu ge-
macht.)*

-jt-

Spielt einer den Trumpf Bauer

Hoppla Puur, dä Most isch suur.

Jaßt einer schlecht, dann heißt es

Du chast jasse wie schüße.

Die Verlierer sagen bei uns oft

Dä Wy hät en Metallguu.

Wenn einer beim Mischen das Spiel verschüttet

*Die nächst Woche git eine en Kurs im Mi-
sche im Hotel Bahnhof, chasch di melde.*

P. L., Amriswil

und welche Illusionen man am liebsten zu Hause lassen sollte.

Manche Landsleute wollen auch in Paris nachts von einem Lokal ins andere ziehen, also auf gut schweizerdeutsch «eine Welle machen». Dazu eignet sich diese Stadt allerdings wenig. Das Abenteuer endigt in einem Leerlauf und mit einem leeren Portemonnaie. In jenen Lokalen, wo «etwas los ist», zahlt man zwar in der Regel keinen Eintritt, aber die Konsumation ist entsprechend teuer. Selbst in einem schäbigen Existentialistenkeller von Saint-Germain-des-Prés, wo es nicht nur Champagner zu 4000 Francs die Flasche gibt, sondern sogar gewöhnliches Bier, zahlt man für einen «Becher» ohne weiteres 700 Francs. Lohnt sich diese Ausgabe, wenn man schon die Absicht hat, höchstens eine Viertelstunde zu bleiben?

Die jungen Leute, die in diesen Lokalen Betrieb machen, sind durchaus nicht gewöhnliche Gäste, wie die Fremden meinen, sondern eigens dazu engagiert, um die Touristen anzulocken. Sie müssen gewöhnlich schon bei der Öffnung des Nachtlokals zugegen sein und womöglich eine leere Champagnerflasche im Eiskübel auf dem Tisch haben. Dabei haben sie gewöhnlichen Weißwein in den Gläsern, für den sie nichts zahlen müssen. Bekanntlich will niemand gerne in ein leeres Lokal sitzen. Wenn also nun der Fremde seine Nase hineinsteckt, so denkt er sich, da ist ja Betrieb und da kann es nicht so teuer sein, weil die Jugend mitmacht. Er kommt sogar unvermutet rasch «auf seine Rechnung», indem ein nettes Mädchen sich zu ihm gesellt. Er merkt immer noch nicht recht, daß dieses Geschöpflein die Pflicht hat, ihn zum Tanzen und vor allem zum Trinken zu animieren. Je mehr Champagner er bestellt, um so liebenswürdiger wird sie. Er möchte sie gerne mitnehmen, aber das geht nicht. Erstens gibt sie ihm zu verstehen, daß sie denn doch keine Prostituierte sei und daß sie mit Kolleginnen da sei, die ebenfalls noch nicht fortgehen wollten. Sie muß eben bis in den Morgen aushalten, wenn das Lokal geschlossen wird. Dagegen erklärt sie sich gerne bereit, ein Rendez-vous für den andern Tag abzumachen und dabei noch schnell beizufügen, es gehöre denn doch zum guten Ton, ihr für den vergnügten Abend einige tausend Francs diskret in die Hand zu drücken. Hält sie dann wenigstens das Rendez-vous ein? Ich habe noch nie von einem derartigen Fall Kunde erhalten. Dagegen kostet der «vergnügte Abend» in den

meisten Fällen 200 Schweizerfranken und noch mehr. Wofür? Für eine Vorspiegelung falscher Tatsachen!

Die eigentliche Jugend von Paris verkehrt nicht in diesen Nachtlokalen, die ihr viel zu teuer sind. Sie zieht den Kino vor oder am Wochenende die Bälle, welche ihre Firma oder ihr Verein veranstalten. Sie lacht über die unzähligen Fremden, welche die Mache als echtes Pariser Leben betrachten.

Empfehlenswert ist es darum, lieber ein erstklassiges Kabarett und Tanzlokal aufzusuchen. Es mag teuer sein, aber es kommt immer noch billiger zu stehen als eine «Welle». Und dann hat man etwas davon. Die Programme sind so ausgezeichnet, daß man gar nicht auf die Idee kommt, sofort wieder davonzulaufen. Hier trifft man die gediegene Pariser Gesellschaft, sei es im «Lido» an den Champs-Elysées, «Chez Gilles» oder im exotischen «Canne à sucre», um nur drei Unternehmen hervorzuheben, die sich durch konstante Qualität besonders auszeichnen.

Anderseits habe ich bemerkt, daß die Jugend von heute mit den großen Revuen im «Casino de Paris» und in den «Folies Bergère» nicht viel anzufangen weiß, während die ältere Generation enttäuscht ist, die Qualität von früher nicht mehr zu finden. Die Bühnentechnik ist zwar raffinierter geworden, aber die Zeiten sind vorbei, wo ein Vincent Scotto seine unvergesslichen Melodien für Mistinguett und Maurice Chevalier schuf, die diesen Revuen einen nicht mehr erreichten Glanz verliehen.

Über die Prostitution in Paris herrschen auffallend veraltete Ansichten aus der Vorkriegszeit vor. Die Freudenhäuser sind nach dem Krieg verboten worden. Das hatte zur Folge, daß nun in gewissen Straßenzügen ganze Hotels von Prostituierten belegt sind, die sich auf den Trottoirs ausstellen, um dann ihre Klienten aufs Zimmer zu nehmen. Dieser Wandel brachte es mit sich, daß man heute nicht mehr wie früher in den «Maisons de tolérance» solche Mädchen so ohne weiteres für einen ganzen Tag «mieten» kann, um auch eine Gesellschafterin zu haben. Sozusagen jede Prostituierte ist heute in den Händen eines Zuhälters, der es nicht gerne sieht, wenn seine «Untergebenen» ihren gewohnten Platz auf den Trottoirs verlassen, weil dies die regelmäßige Stammkundschaft verärgern und abspenstig machen könnte. Er mißtraut auch seinen Geschöpfen und befürchtet, daß sie ihm in einer

andern Umgebung «gestohlen» werden könnten. Läßt er aber ausnahmsweise solches zu, so will er ein großes Geschäft damit machen, und so muß das Mädchen für einen Tag etwa dreihundert Schweizerfranken verlangen. Es will dann natürlich gut essen und sich gut amüsieren, so daß der ganze Spaß auf über 500 Schweizerfranken zu stehen kommt.

Früher war das weit billiger – aber ebenfalls nicht lohnend. Wenigstens sagten mir zahlreiche Leute, daß diese «Gesellschafterinnen» ausgesprochene Langweilerinnen seien und daß man sich von Stunde zu Stunde mehr über das hohle Geschwätz ärgere. Europäische Prostituierte sind keine Geishas. Ein Schweizer, der wahrhaftig keine geistigen Ansprüche stellt und von dem ich überzeugt war, es werde *ihm* wenigstens derweise gefallen, brachte mir nachher seine Eindrücke auf die lapidare Formel, die nicht prägnanter sein könnte: «S isch blööd gsy.»

Was im Baedeker steht

Wie oft muß ich bemerken, daß die Fremden – und durchaus nicht nur die Schweizer – eine Pariser Sehenswürdigkeit aufzusuchen, mit der sie nichts anzufangen wissen. Sie langweilen sich offensichtlich, aber häufig verbietet es ihnen ein falscher Stolz, dieses Geständnis abzulegen, und so heucheln sie ein Interesse, um ja nicht etwa sich eine geistige Blöße zu geben.

«Man muß es gesehen haben.» Diese verkehrte Einstellung nimmt zuweilen krasse Formen an, besonders im Louvre! Ich darf wohl auf Grund meiner Beobachtungen behaupten, daß sich die Mehrzahl der Louvre-Besucher insgeheim darauf freut, bald wieder an der frischen Luft zu sein. Das spricht nicht gegen sie und auch nicht gegen den Louvre. Um dieses geräumige Museum mit allen seinen Sammlungen richtig genießen zu können, muß man schon sehr viel Zeit haben, die den meisten Touristen fehlt. So klopfen sie alles in einem Stück ab und sind bald gar nicht mehr genügend aufnahmefähig. Gewöhnlich fehlt ihnen auch überdies die Affinität zur Kunst der alten Ägypter, der alten Italiener, der Niederländer, Spanier, der Rubens und wie sie alle heißen mögen. Man mag das Fehlen des lebendigen Verständnisses bedauern, aber man soll es nicht bestreiten und es dem Durchschnittstouristen nicht aufzwingen wollen.

Nicht weit vom Louvre, nämlich auf der andern Seite des Jardin des Tuilleries vor der Place de la Concorde, befindet sich das «Pavillon du Jeu de Paume», wo seit einigen Monaten die Impressionisten nach langen Irrfahrten ein neues und schönes Heim gefunden haben. Manche Touristen wissen es nicht, weil das in ihrem Reiseführer noch nicht zu lesen ist. Schade, denn jetzt ist es wieder möglich, Renoir, Manet, Monet, Cézanne, Corot, Degas, Sisley, van Gogh usw. in einer einzigen Schau zu bewundern, und ich stelle dabei immer wieder fest, daß sie die heutige Generation unmittelbar anzusprechen vermögen. Alle diese Künstler werden uns gleich eingangs in stark vergrößerten Original-Photos menschlich nahegebracht, ergänzt durch einige klug ausgewählte Angaben über ihr Leben und Wirken. Nicht nur das: an Lichttafeln werden dem Besucher das Wesen des Impressionismus, seine Entstehung und sein Übergang in neue Formen trefflich veranschaulicht. Dadurch erhält jeder Freund der Malerei, dem die kunsthistorische Bildung und Beziehung fehlt – 999 von 1000 – ein waches Interesse zu dem, was man ihm bietet. Es heißt oft, die Besucher von Ausstellungen und Konzerten möchten sehen und hören und keine Belehrungen in Empfang nehmen. Die dichten Scharen vor diesem «Vorwort» der Impressionisten-Schau zeigen, daß dies wenigstens dann nicht stimmt, wenn die Belehrung lebendig und packend gestaltet ist.

Das Rodin-Museum erfreut sich zum Glück eines wachsenden Besuches, den es wirklich verdient. Wer sich aber für zeitgenössische Kunst interessiert, dem kann man nicht genug ans Herz legen, das «Musée Municipal Art Moderne» aufzusuchen, das uns einen großartigen Einblick in das Schaffen der heutigen Maler und Bildhauer vermittelt. In einem besondern Flügel sind die wechselnden Ausstellungen untergebracht, die allerdings auch von wechselnder Qualität sind. Zuweilen stellen da die «Sonntagsmaler» unter den Ärzten, Polizisten usw. aus, was wenigstens stets recht amüsant ist. Im Frühjahr möge man nicht verfehlen, hier die Ausstellung «Comparaison» zu besuchen, wo man alle heutigen Kunstrichtungen miteinander vergleichen kann. Sie wird auch durch zahlreiche Künstler aus aller Welt beschickt.

Man schreibt heute Bücher unter dem Titel «Was nicht im Baedeker steht» und macht

damit den bekannten Reiseführern den Vorwurf der Unvollständigkeit. Ich finde diese Kritik nicht gerechtfertigt. In ihrer Art sind nämlich diese Reiseführer so lückenlos wie möglich. Sie wenden sich nicht an besondere Liebhaber, sondern an das gesamte Publikum und müssen darum notgedrungen gegenständlich und sachlich bleiben. Man muß bloß in ihnen zu lesen verstehen und sein eigenes Urteilsvermögen durch sie nicht unterdrücken lassen. Vor allem muß man sich stetsfort bewußt bleiben, daß sie nur mit konstanten Größen rechnen können und darum keine Auskunft über Ausstellungen zu geben vermögen, die alle paar Wochen wechseln.

Diese Kunstausstellungen sind aber gerade in Paris sehr oft besonders sehenswert. Man kaufe sich darum jeweils das Heftlein «Semaine de Paris», um da auf dem laufenden zu sein. In den «Archives Nationales» zum Beispiel sind immer wieder historische Ausstellungen zu bewundern, die von einem gediengenen Geschmack zeugen und ein hohes Kulturbewußtsein verraten, ob sie sich nun mit dem Wein oder mit einem Dichter oder Staatsmann beschäftigen. Schon die beiden Gebäude, aus denen die «Archives Nationales» bestehen – Hôtel de Soubise und Hôtel de Rohan – sind großartige Paläste, die gewissermaßen im Verborgenen blühen, weil sie nicht den Perspektiven der Weltstadt ausgesetzt sind. Sie sind im «Quartier du Temple» gelegen, der gesättigt ist an alter Pracht aus den Zeiten des Templer-Ordens und an einem höchst gegenwärtigen Volksleben zugleich. Und nicht weit davon liegt die Place des Vosges, ein wenig verlottert, aber immer noch einzigartig in ihrer königlichen Geschlossenheit. Um Paris richtig zu genießen, muß man eben manchmal die Seitenpfade betreten, wo in alten Quartieren noch ein Charme lebendig geblieben ist, der fast dörflich anmutet. Das steht zwar auch im Baedeker, aber man übersieht es oft!

Um zum Schluß weniger theoretisch und ganz aktuell zu sein, möchte ich bemerken, daß in der Galerie Durand-Ruel an der Avenue Friedland 37 bis Ende September eine Ausstellung von 58 Gemälden von Claude Monet offen ist, die unter dem schönen Motto steht: «Pour le plaisir des amateurs et l'éducation de maints jeunes artistes soucieux d'échapper aux systèmes.»

Die Illustration von Hch. Steiner ist dem Buch «Aus Pariser Bistro-Küchen» von Alexander Watt (Rascher Verlag) entnommen