

Die Ernährung von Paris

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **150 (1871)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-373478>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Amerikaner haben ihren Dampfschiffen auf den großen Strömen und Seen schon seit langer Zeit den Charakter wandernder Gasthöfe gegeben. Jetzt hat die lange Fahrt zwischen der Küste des atlantischen Ozeans und derjenigen des stillen Weltmeeres — von welcher der letztjährige Kalender eine Schilderung gegeben — zu einer großartigen Neuerung geführt.

Obgleich man jetzt auf dieser Eisenbahn die Fahrt von Newyork bis Sanfranzisko in Kalifornien — quer durch das Festland von ganz Amerika — in 7 Tagen zurücklegt, wozu man vorher 180 Tage gebraucht, so ist gleichwohl die Reise noch langweilig und ermüdend genug, denn ununterbrochen, Tag und Nacht fort, braust der Zug dahin, wenn er einmal die Stadt Omaha hinter sich hat. Eine solche Fahrt müßte also fast unerträglich sein, wenn nicht die Bahnzüge selbst mit Schlaf- und Speisezimmern versehen wären. Ein unternehmender Eisenbahnwagenbauer, Namens Pullmann, hat nun Wagen mit aller erdenklichen Pracht und Bequemlichkeit gebaut, welche elegante Speisefäle enthalten, die für die Nacht in Schlafzimmer umgewandelt werden können. Die Sitzpolster sind so konstruirt, daß sie bequem zu einem Bette zusammengefügt werden können, auf welches elastische Matrazzen gelegt werden. Die starken Federn der Sitzpolster, sowie die Matrazzen brechen die rüttelnde Erschütterung des Wagens so gut, daß der Passagier ganz ruhig schläft, wenn er anders ruhig schlafen kann. Jedes Bett ist durch Gardinen für sich abgeschlossen. In den Speisefälen erhält man alles, wonach Gaumen und Magen gelüsten, wenn man nämlich genug Geld hat. Zu jeder Tageszeit kann man speisen. Man betrachte nur die Abbildung von dem Innern eines solchen Speisefalons, worin ein Keger als Kellner servirt, und man kann sich vorstellen, daß da bei vollem Beutel und gutem Appetit die öde Gegend, welche zu den hohen Spiegelsteinfenstern hereingähnt, ihre Schrecken verliert. Einige Wagen enthalten auch Gesellschaftszimmer mit Klavieren. Die neuesten Wagen sind obenauf mit Sitzen versehen, damit die Reisenden von dort aus die Gegend bequem betrachten können. Hr. Pullmann baut nun noch „Brautwagen“ für reiche Neuvermählte, die eine kleine Hochzeitsreise von 1000 Stunden machen wollen.

Die Ernährung von Paris.

Für die Ernährung von Paris bestehen 8 Hallen für den Verkauf im Großen, 57 Märkte für den Detailverkauf, ein Zentralmarkt für das Vieh und 4 Schlachthäuser. An Personal beschäftigen diese Etablissements nicht weniger als 30,000 Personen, welche alle unter dem Polizeiamt stehen. Die Steuer für die hier verkauften Lebensmittel beträgt zirka 10 Mill. Fr. jährlich.

Im Jahr 1867 sind in Paris eingegangen 187,966 Ztr. Getreide und 4,430,171 Ztr. Mehl. Die Bäcker haben das Brot zu einer bestimmten Taxe zu verkaufen. Außerdem verkauft das Polizeiamt für arme Leute schwarzes Brot zu einem geringern Preis. Paris zählt heute über 1200 Bäckereien, während es 1680 bloß 650 hatte.

Täglich kommen auf den Zentralmarkt ganze Herden Schlachtvieh. Jährlich werden 300—400,000 Ochsen, über 200,000 Kälber und eben so viel Schweine und gegen 200,000 Schafe verzehrt. Hierzu tragen fast alle Länder bei. Deutschland sandte 1867 1651 Ochsen und 101,837 Schafe, Italien 1361 Ochsen, Spanien 191 Ochsen und 214 Schafe, Ungarn 4696 Hammel, Rußland 2511 Hammel, die Schweiz 1275 Kälber. In den Schlachthäusern wird Tag und Nacht gearbeitet, um Paris satt zu machen. Das Schlachten beginnt um Mitternacht und dauert oft bis 5 Uhr abends. Dabei geht alles in größter Ruhe und Ordnung zu. Paris hat zirka 1800 Metzger. Außerdem existiren 22 Pferdeschlächtereien. Die Zahl der hier geschlachteten Thiere betrug 1869 3728 Pferde und 109 Esel.

Wo man aber alles erhalten kann, was zur Lebensnahrung gehört, das sind die Zentralhallen. Es ist ein mächtiges Gebäude mit 12 Pavillons, welches 60 Mill. Fr. gekostet hat. Hasen und Geflügel sind lebendig in Käfigen und die Fische schwimmen in kleinen Weihern. Wenn die Theater ausfind, wenn die Kaffeehäuser geschlossen werden, wenn Paris endlich in tiefen Schlaf gesunken ist, dann beginnen die Hallen zu erwachen. Die ersten Ankommenden sind die Gemüsehändler. Bald beginnt eine große Regsamkeit im Pavillon Nr. 3, wo große Stücke Fleisch herangezogen werden. Die Nacht rückt weiter, eben schlägt es von der nahen Kirche 3 Uhr.

Jetzt kommen die Blumenhändler. Gegen 5 Uhr beginnt der Verkauf der Gemüse, die Pavillons werden geöffnet. Es kommen schon Käufer und holen ihren Bedarf. Zwischen 6 und 7 Uhr morgens ist der Fischverkauf am stärksten. An Fischen werden jährlich gegen 300,000 Ztr. verspeist. Allmählig wird der Tumult und das Schreien immer stärker. Immer mehr Käufer strömen herbei. Im Pavillon Nr. 10 verkauft man Butter, Käse und Eier, worin der Handel enorm ist. 1869 wurden in den Hallen 229,228 Ztr. Butter umgesetzt, welche 30,109,935 Fr. einbrachten. Aus der Schweiz gehen jährlich einige hundert Zentner Käse und Butter nach Paris. Eier kamen 244,141,155 Stück an,* welche 17,128,993 Fr. ergaben. Besondere Beamte sind dazu da, um die Eier zu prüfen. Im Pavillon Nr. 4, wo das Geflügel verkauft wird, herrscht der größte Lärm, denn in das Schreien der Käufer und Verkäufer mischt sich dasjenige der Hühner, Enten und Tauben, deren jährlich 14 — 15 Mill. Stück abgesetzt werden. Der schönste Theil der Hallen ist der Blumen- und Früchtemarkt. Hier findet man ganze Alleen von Rosen, Narzissen, Lilien u. s. w., welche balsamische Dünste verbreiten.

Ueber die Speisewirthschaften von Paris, deren Zahl 20,000 weit übersteigt, ließe sich vieles sagen; wie die Lokale, so sind auch die Preise sehr verschieden. Man kann zu jedem Preise speisen, für wenige Rappen bis zu 25 Fr. pr. Kopf. Aber wer wird jemals ergründen, was alles der hungri-ge Pariser Magen verschlingt? Soll doch selbst im geheimen ein ziemlicher Handel mit Katzenfleisch betrieben werden!

Die Zentralthallen versorgen sämtliche übrige Märkte von Paris mit den nöthigen Lebensmitteln und so beträchtlich auch die Quantitäten sind, die in den verschiedenen Pavillons aus- und eingehen, so genügen sie doch noch lange nicht zur Ernährung von Paris. Die Steuertabellen weisen Millionen Pfund Weintrauben, Trüffel, Geflügel, Seefische, Austern, Käse, Wein, Bier u. s. w. nach, welche auf direktem und privatem Wege bezogen werden. Und dabei klagen Tausende, daß die Preise der Lebensmittel in

* Die Zuckerwerkfabrik Guillant in Paris verbraucht allein jährlich 7—8 Mill. Eier.

keinem Verhältnisse zu ihrem geringen Verdienste stehen und sie oft vergeblich bitten: „Unser tägliches Brot gieb uns heute!“ — trotzdem, daß Tausende einen Erwerb sich daraus machen, aus den Abfällen von der Reichen Tische neue und wohlfeile Nahrung zu schaffen.

Es ist merkwürdig, wie weit es die Pariser gebracht haben, alle Speisereften wieder zu einer neuen, appetitlichen Speise herzurichten und zu Nutzen zu ziehen. Von vielen Beispielen führen wir nur an, auf welcher verschiedene Art die Brotüberreste verwertet werden. Der Franzose ist bekanntlich ein starker Broteßer; besonders aber wird der lieben Jugend in den Erziehungsanstalten sehr viel Brot verabreicht. Ein großer Theil dieser Gottesgabe wird nun vergeudet und verschleudert und findet sich überall herumgestreut. Diese Brotreste und Brotkrumen, auch die zertretenen und schmutzigen, werden von den Dienstleuten fleißig gesammelt und an Bäcker verkauft, welche sich eigens damit abgeben, diese Brotstückchen und Brotkrumen zu sortiren und auf manigfaltige Weise wieder zu verwenden. Die größern Stücke werden in den Ofen geschoben und schmücken dann, durch das Reibeisen sehr sauber gepuzt, die Erbsenbreisuppen. Was zu schlecht für diese Verwendung ist, dient als Weizenmehl zur Bestreuung der Cotelettes und der gekochten Schinken; die allerkleinsten und unscheinbarsten Reste aber, die unter keiner Gestalt mehr zur Nahrung dienen können, werden verkohlt, zerrieben und das gewonnene schwarze Pulver, mit Honig und irgend einer wohlriechenden Substanz vermischt, prangt dann unter mehr oder minder stolzen Namen in den Läden der Parfümeurs als probates Mittel zur Erhaltung der Zähne.

Klassischer Styl.

„Ein junger Mann, der sich des Reisens nicht gewohnt ist, sucht einen Platz als Säger in der Umgegend von St. Gallen.“

„Für die neu zu besetzende Landweibelstelle in Innerrhoden waren (1870) nicht weniger als 8 Bewerber, die ihre Trübsale und Mißgeschicke klagend und jammern-der Versammlung vortrugen, um dadurch eher diese Stelle zu bekommen. Das Glück war einem Herrn Mock günstig.“