

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

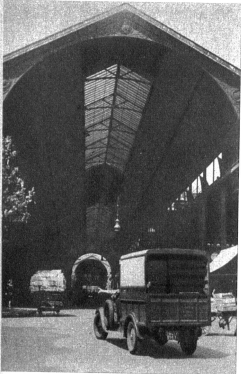
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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 Strassen, so fühlt man sich einen Moment lang an allen Sinnen gebendet. Nicht bloss das Auge empfindet den krassen Unterschied vom trübigen Licht zur Tageshelle, sondern Gehör, Geruch, Gefühl werden in gleicher Weise mit einer Ueberfülle von Eindrücken bestürmt. Eisenberkte Räder raschen auf dem harten Steinpflaster, Männer und Frauen rufen kreischend, Autos hupen ungeduldig. Alle Geräusche, vom billigen Parfum und Puder über die heisse Friture aus leicht ranzigem Öl zum hautgüt des Wildbrets und dem Meergaruch 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 Harasseln; 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 Spar-



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

1. Tagelager arbeitet M. ... in dem frühen Morgen ... er geht er auf den ... er kauft sach ... er hat seine ... paar hundert Meter ... er geht mit Gewinn ... ab. Ein echter Pa ... derouillard.

2. Die Abfälle werden in ... auf dem Engros ... vorher durch ... Vorurteillose die Le ... nach auf brauchbare ... Vahlleicht gibt es ... noch einen Salat daraus.

3. Das Hellen wir in der ... des Lebensmittel ... erwartet: Ein Korb ... geschäft, das die ... seiner Fallen ... ein Scheufenster ge ... Ratten — keine ... beweist.

4. Um 2 Uhr morgens ha ... auf dem Engros ... Korb ... ist in die Z ... imbibis da. Aus ... Soft Papier werden ... Pommee friss ... wie sie an allen Ecken ... und verkauft wer ...



„Die Damen von der Halle...“ so begann ein ... die Jahrhundertwende ... gesungenes Chanson. ... wenig hat sich seitler ge ... ändert. Ist die weisshaarige Gemüsehändlerin nicht ganz „Dame“?

geh, die schönsten Fische, die frischesten Austern zu suchen. Hier streifen die Abnehmer, um aus den Abfällen ein Salatblatt und dort einen Rettich herauszufischen.

Um 2 Uhr morgens geht der Spalier los. Dann kommen die ersten Camions aus der Provinz, die ersten Züge treffen ein. Ein feberhaftes Abladen und Transportieren scheinbar kreuz und quer, beginnt. Die Händler lassen ihre Einkäufe wogeschiffen 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 Mengen, die jährlich durch die Hallen gehen, die ankommen, nur um 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. Man hat der so begonnen hat und ein paar Monate lang Makrelenkisten oder Muschelsäcke vom Lastwagen auf das Trottoir stellte, spaziert heute mit den Hosentaschen voll ungedruckter Banknoten als gemachter Mann und Händler vor seinem Warenstapel auf und ab. Aber mancher hat den umgekehrten Weg gemacht und schleppt heute Salatkräusen oder Kartoffelsäcke von der Wasse auf den Wagen, der früher als wohlhabender Grossverkäufer in diesen Hallen auftrat. So wird die Waren ständig fliessen, so flüchtig sind

die Menschenschleikale im Umkreis der Hallen. Ein eigenartiger Reiz geht von den Halbesamungen menschlicher Nahrung, fast alles noch ist es nicht anders, als zu Zolas Zeiten, der den Hallen in seinem Roman als ein eindruckvolles Denkmal gesetzt hat. Nur die reichen, jungen Herren, die sich hier ihre durchbammelten Nichts mit Pflanzstücken pflegten, fehlen heute. Haben sie sich ein anderes Faible ausgesucht — oder gehören diese Früchte der Großstadt der Vergangenheit an? P.L.S.

Rechts: Kaum ist man aus der Métro-Station und Tageslichtgelangt, umgibt einen ein Tohuwabohu von Lärm, Gerüchen und wimmelndem Marktbetrieb. Unten rechts: Die Kalkulierer 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.



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