

Abreiskalender.

Man sprach von billigen Sommerfrischen.

Eine Dame sagte: „Die billigste Sommerfrische heute Paris.“ Sie nannte Ziffern und erzählte, wie sie kürzlich dort eine Zeitlang aufliche und relativ billige Weise verbracht hatte, weckte bei ihren Zuhörern den Wunsch, es ihr zu tun.

Wer nach Paris geht, erkundigt sich vor Dingen nach den Modengeschäften, wenn es sich eine Frau, und nach den Restaurants, wenn es sich einen Mann handelt.

Haben Sie schon einmal zugehört, wenn Männer über die Häuser sprachen, in denen man in Paris am besten speist? Man gilt nicht gern als ein losler Mensch, der sich zwar nährt, aber nicht zu weiß. Und so will jeder immer am besten wissen, das Essen zur Höhe einer Kunst erhoben ist und man bei jedem Aufenthalt in Paris wenigstens einmal gewesen sein muß, um nicht als Barbar zu gelten. Die Fingerzeige, die bei solchen Gelegenheiten den Kennern erteilt werden, sind meist einseitig, nicht immer zuverlässig. Einer hat da oder einmal zufällig gar und blüht oder schlecht und gegessen und fällt demgemäß sein Urteil. Wer darauf verläßt, kann Enttäuschungen erleben.

Um in den Pariser Restaurants genau Bescheid wissen, genügt es nicht, daß man den Rund zuhört, die dagewesen sein wollen. Man muß die rechte Schilde sehen. Die rechte Schilde heißt hier: Syndicat d'initiative de Paris et Département de la Seine, 4, rue Volney.

Dieses Propaganda-Syndikat wirkt in vorbildlicher Weise, indem es dem Fremden, der nach Paris kommt, jede wünschenswerte Auskunft rasch, kurz und zuverlässig vermittelt. Wer bei seiner Ankunft in Paris in den Büros des Syndikats vorspricht, erhält dort eine Zeitung „La semaine de Paris“, in der für eine ganze Woche im Voraus ein Programm aufgestellt und alle wichtigen Begebenheiten

der Woche aufgezählt findet, mit Ausnahme möglichen Erdbeben, Feuersbrünste sowie Namen empfindliche, die gewinnen. Auf seinen Wunsch erhält man die folgenden Nummern der Zeitung bis zur Abreise ins Haus geschickt.

Das selbe Syndicat d'initiative gibt eine Broschüre heraus, die es für Fr. 2.80 verkauft und in welche Restaurants verzeichnet sind, dazu für einen Führer durch Paris.

Das Verzeichnis der Restaurants ist wohl die beste Arbeit, die in dieser Art geleistet

In einem ersten Kapitel sind die Restaurants alphabetisch aufgeführt, mit ihren Preisen, Spezialitäten. Du wohnst zum Beispiel irgendwo

am Boulevard des Italiens und möchtest in der Nähe

am besten unter „Grands Boulevards“ sagen wir

das Restaurant Noel Peters (Ristorante) 24

Passage des Princes. Sofort weist Du

zum Preise von ungefähr 15 bis 20 Franken

französische und russische Spezialitäten in vorzüglicher

Artung haben kannst; heute, Mittwoch, bestelle

einste Tagliatello alla Bolognese, Röstfleisch

oder auf Bestellung: Bismé, Kordilblaka oder

au Vesiga, Rastigal de poisson, Curry à la

Inde (made by a native of Madras) usw. usw.

Im zweiten Abschnitt zählt alle kulinarischen

Spezialitäten auf und gibt an, wo sie zu haben sind.

Du zum Beispiel Ecrevisses à la nage

im „Ang Rouge“, 28, avenue Trudaine,

ou au grillé au paprika ou à l'Américain

an der Rue Montorgueil, 38, A l'Escargot.

Im dritten Kapitel endlich geht alle Wochentage

und gibt an, wo ein bestimmtes Gericht an dem

bestimmten Tage als Tagesplatte erscheint. Ist

gerne zum Beispiel Escalope sautée an

so weist er gleich, daß er sie Dienstag bei

am Boulevard Arago findet.

Die Angaben enthält die Broschüre für die

Umgebung von Paris.

Mr. Mr. 2.7.1924