

Er erzählte von der kleinen Insel, wo er geboren und von der Liebe zu einem Mädchen, welches fett und träge wie eine Kuh war und ebenso dumm. Sie hätte nicht $2 + 2$ addieren können, sie konnte weder lesen noch schreiben. Ja, sie konnte nicht einmal ihren eigenen Namen schreiben.

Das beliebteste Nationalgericht ist Kus-Kus. Gekochter Hammel mit Hirse, Welschkraut, Karotten und Kartoffeln. Dazu sauce picante. In arabischen Lokalen stehen oft mehrere Kessel nebeneinander gereiht. Hammel enthält der eine, Gemüse der andere usw. Der Wirt legt nun dem Gast mit der Kelle eine Mischung nach seinem Belieben auf den Teller. Bei großer Hitze ein vorzügliches und leicht bekömmliches Mahl. Die Araber trinken dazu lauwarmes Wasser, denn der Prophet hat den Gläubigen Alkohol zu trinken verboten. Man holt mir (sehr aufmerksam!) als Fremdem sogleich eine Flasche von diesem guten roten tunesischen Landwein. Ist die Versuchung für die Araber zu stark, tut sich eine kleine weindurstige Gesellschaft zusammen. Mehrere Wagen werden mit Flaschen beladen, und dann jagt sie um Mitternacht mit Schellengeläut durch die mond hellen Straßen, die schwankende Last der alkoholbeschwerten Gläubigen mit sich führend.

Ein anderes beliebtes Gericht sind die Brigs. Es gibt viele kleine Lokalitäten, meist ist ein Raum nach der Straße geöffnet, da sitzt der Besitzer und formt zwei dünne kreisrunde Scheiben aus Hefeteig, etwa so groß wie Karlsbader Oblaten; ein rohes Ei wird in die Mitte zwischen beide gelegt; das ganze kommt auf einen Rost und ist in wenigen Minuten fertig zubereitet.

Ein Schweizer Lokal „Guillaume Tell“ ist ein beliebter Treffpunkt für die, die Bier lieben. Ich fand es, mit unseren verglichen, schlecht. Doch ist es dort relativ am besten. Nach dem Theater oder Kinoschluß nehmen viele dort, mit Ausnahme von Arabern, einen Imbiß ein. Würstchen oder Schinkenbrote.

Auf der Avenue Jules Ferry gibts ein großes Delikateßwarengeschäft. Nirgendwo habe ich so viele Dosen, Büchsen, Glasbehälter mit Eingemachtem gesehen. Hat man keine Lust ein großes Mahl einzunehmen, geht man dahin und läßt sich eine Semmel geben. Diese wird durchschnitten, ausgehöhlt und in die Vertiefung legt man dann Oliven, Fleischsalat, Sardinen oder worauf man gerade Appetit hat.

In einem Fischrestaurant war die große Spezialität: Thunfisch vom Rost. Schweine- und Rindfleisch ist selten. Käse gibt es fast gar nicht, dafür Huhn, wie überall im Süden. Wer dazu Lust hat, kann sich auf billige Art und Weise den Magen mit Languste verderben.

Überall und zu jeder Tageszeit wird Kaffee getrunken. In eine kleine Kupferkasserolle mit langem Stiel wird der fein pulverartig gemahlene Kaffee mit Zucker und wenig Wasser, so daß etwa ein Drittel Kaffee und zwei Drittel Wasser darin sind, hineingetan und in weißglühendes offenes Kohlenfeuer gehalten, bis er aufschäumt. Sodann wird das Ganze sofort in eine kleine Tasse gegossen. Man bekommt ihn überall angeboten und wird von vielen Händlern vor Abschluß eines Geschäftes damit bewirtet; doch kann man ihn auch so mit ihnen trinken. Ohne Kaufzwang sind sie froh, wenn man über ihre Waren spricht und sich ein wenig unterhält.

*