

De courantenventer, de *camelot* heeft niets dan zijne stem. Maar welk eene stem! Eene stem, die meer doordringt dan hoorns en belletjes, waarnaar men meer luistert.

Dat groote gerucht zal zoo goed als verstommen, zoodra men de *boulevards* heeft verlicht. Dit is waar voor de zomermaanden. Tot etenstijd is dit stukje van Parijs rumoerig; later is 't alleen maar druk. Dan gonst de *boulevard* als een geweldige kater, die behaaglijk ligt te spinnen tot hij, eindelijk, tegen twee uur 's nachts, in slaap valt.

* * *

Wij gaan een ander koffiehuis opzoeken. Voor wat ik u wil laten zien, is het *Café de la Paix* te groot, is de omgeving te druk. Gij kunt er niet waarnemen. In het voorbijgaan, wijs ik u Tortoni, waar nog enkele beroemde auteurs komen praten, vóór den eten, en men lang Daudet kon zien zitten. Doch ik tred nu niet in bijzonderheden. Gij moet den drinkenden Parijzenaar zien. Over hem alléén zou een hoofdstuk te schrijven zijn. Wij bepalen ons tot den drinkenden *boulevardier*. Als wij 't over de koffiehuisen hebben, zal ik u den *habitué* uitteekenen. Hier, in een groot Café, zijn de vaste klanten schaarsch. Men is er niet op zijn gemak, de knechts kunnen zich niet laten drillen omdat zij het te druk hebben, geene couranten bewaren omdat er te vaak naar wordt gevraagd en nog veel minder een plaatsje openhouden.

In zulke koffiehuisen, zonder vaste namiddag-clientèle, ziet men minder vaak spelen dan elders. Men komt er rusten en kijken. Let nu op dien heer, die daar juist aankomt. Hij bestelt een vermouthe-cassis-gommé. Zijn buurman neemt een absinth anisé. Voor die twee gasten moet de knecht zeven flesschen aandragen: vermouthe, cassis, gom, absinth en anijs. De heeren wijden al hunne aandacht aan den schenker. Niemand drinkt zulk een mengsel in dezelfde verhouding. De knecht mag niet te haastig schenken en moet opletten of zijn *consommateur* wenkt met de hand. Zooveel van dit, zooveel van dat; geen druppel meer of minder. Eindelijk, zijn de heeren bediend. Zij krijgen nog twee karaffen met water: ijswater en gewoon water; dat maakt onze zeven flesschen. Nu begint eene tweede bereiding, evenmin eenvoudig als de eerste. Bij sommige mengsels moet driftig water worden gevoegd: inééns genoeg, uit de hoogte er in geschonken, zoodat de verschillende bestanddeelen zich plotseling met elkander vermengen. Dit is bijvoorbeeld het geval voor alle dranken, waarin gom wordt gedaan.

Maar kijk nu eens naar den echten absinth-liefhebber. Boven op zijn glas ligt een metalen, spatelvormig zeefje, waarop hij een klontje suiker heeft geplaatst. Hij neemt de karaf met ijswater op en gaat schenken, druppel voor druppel, als een scheikundige, die eene moeilijk te treffen verhouding zoekt. De gesuikerde druppels vallen in 't glas, zinken op den bodem, verspreiden zich in den drank, die hoe langer hoe opaalkleuriger wordt. Niet vóór zijn klontje geheel is gesmolten en opgelost in zijn absinth, zal onze buur-