

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 16 (1907)
Heft: 45

Artikel: Die Gänseleberpastete : Kulinarische Plauderei
Autor: Buttlar, W. von
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523210>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

N^o 45.
Abonnement

Für die Schweiz
1 Monat Fr. 1.25
2 Monate „ 2.50
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.—

Für das Ausland:
(inkl. Postzuschlag)
1 Monat Fr. 1.60
2 Monate „ 3.20
3 Monate „ 4.50
6 Monate „ 8.50
12 Monate „ 15.—

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

8 Cts. per 1spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen ent-
sprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 4 Cts.
netto per Millimeter-
zeile oder deren
Raum.



N^o 45.
Abonnements

Pour la Suisse:
1 mois Fr. 1.25
2 mois „ 2.50
3 mois „ 3.50
6 mois „ 6.—
12 mois „ 10.—

Pour l'Etranger:
(inclus frais de port)
1 mois Fr. 1.60
2 mois „ 3.20
3 mois „ 4.50
6 mois „ 8.50
12 mois „ 15.—

Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

annonces:

8 Cts. par millimètre-
ligne et son espace,
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 4 Cts. net
p. millimètre-ligne
ou son espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliars.

Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.

Inseraten-Aufnahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'Union-Reclame à Lucerne
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Siehe Warnungstafel!



Der 1. Dezember

ist der dritte diesjährige Termin für die Be-
stellung von

Verdienstmedaillen

(Brelouques und Brochen)

für Angestellte mit 5 oder mehrjähriger Dienstzeit.
Der Versand findet am 20. Dezember statt.
Diejenigen Mitglieder, welche hievon Gebrauch
machen wollen, werden hiemit höflich ersucht,
dies **vor dem 1. Dezember** dem Zentral-
bureau **anzuzeigen**, worauf ihnen der be-
zügliche Prospekt nebst Bestellschein umgehend
zugestellt wird. **Das Zentralbureau.**

Le 1^{er} décembre

est le troisième terme de cette année pour la
commande de

Médailles de mérite

(Brelouques et Broches)

aux employés comptant 5 ou plus d'années de service.
L'expédition aura lieu le 20 décembre.
Ceux de MM. les Sociétaires qui désirent en
faire usage sont priés de **s'annoncer avant
le 1^{er} décembre** au Bureau central, qui leur
ferra parvenir par retour du courrier le pro-
spectus et le bulletin de commande. **Le Bureau central.**

Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule

sind eingegangen und werden hiemit quittiert
und bestens verdankt:
Von Ungenannt sein Willendem 1 geloster
Anteilschein (No. 1041) 100 Fr.
Der Kassier des Tschumi-Fonds:
J. Bolter, Hotel Victoria, Zürich.

Anteilscheine
der Fachschule
in Lausanne.

Von den diesjährig ge-
gebenen Anteilscheinen
sind nachstehende Num-
mern noch nicht einge-
löst worden und es wer-
den die Inhaber hiemit
dringend gebeten, die
Scheine quittiert an die
Kantonalbank in Lau-
sanne einzulösen oder
aber sie dem Tschumi-
Fonds abzutreten.
Für die Fachschulkommission,
Der Präsident: J. Tschumi.

Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.
40	272	473	547	716	817	956	1122
56	286	475	593	718	818	972	1123
121	298	480	600	726	854	976	1132
153	302	483	601	740	855	1003	1133
155	347	492	611	741	859	1014	1149
166	369	493	612	752	868	1041	1194
184	378	496	637	766	879	1049	
244	407	514	650	767	928	1100	
260	423	517	651	772	929	1101	
270	467	518	670	789	930	1102	
271	468	527	700	790	954	1110	

Délégations
de l'Ecole hôtelière
à Lausanne.

Les délégations dont
les numéros suivent ci-
après, sorties au tirage
de cette année, n'ont pas
encore été présentées au
remboursement. Les por-
teurs de ces délégations
sont instamment priés
d'envoyer les délégations
acquittées à la Banque
cantonale à Lausanne ou
de faire don au Fonds
Tschumi.
Pour la Commission de l'Ecole hôtelière,
Le président: J. Tschumi.

Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.
40	272	473	547	716	817	956	1122
56	286	475	593	718	818	972	1123
121	298	480	600	726	854	976	1132
153	302	483	601	740	855	1003	1133
155	347	492	611	741	859	1014	1149
166	369	493	612	752	868	1041	1194
184	378	496	637	766	879	1049	
244	407	514	650	767	928	1100	
260	423	517	651	772	929	1101	
270	467	518	670	789	930	1102	
271	468	527	700	790	954	1110	

Vereinsnachrichten.

Protokoll

der

Verhandlungen des Vorstandes
vom 5. November 1907, 10 Uhr vormittags,
im Hotel Viktoria in Zürich.

Anwesend sind:

Herr F. Morlock, Präsident
J. Bolter, Vizepräsident
C. Kracht, Beisitzer
E. Moedlin, „
W. Hafner, „
O. Amsler, Sekretär.

1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird
genehmigt.

2. **Anträge zur Statutenrevision.** Die aus
der Beratung an letzter Sitzung über die Ein-
gaben des Hoteliervereins Genf und Herrn H.
Neithardt in Zürich hervorgegangenen Anträge
werden einer nochmaligen Prüfung unterzogen
und es sollen diese dem Aufsichtsrat in einer nach
Neujahr einberufenden ausserordentlichen
Sitzung unterbreitet und daraufhin den Mit-
gliedern zur Kenntnis gebracht werden.

3. **Reglement des Zentralbureaus.** Die
beiden vorliegenden, den Versandungen in letzter
Sitzung entsprechend aufgestellten Reglemente
werden nach nochmaliger Prüfung genehmigt.

4. **Union-Reklame.** Der Vorstand nimmt
Kenntnis von dem in der „Zeitschrift für Deutsch-
lands Verleger“ erschienenen und von der Firma
Rudolf Mosse den Mitgliedern auf dem Zirkular-
wege zugesandten Artikel gegen die Union-
Reklame direkt und gegen das Abkommen des
Hotelier-Vereins mit ihr indirekt; er findet
jedoch keine Veranlassung gegen derartige,
lediglich dem Konkurrenzneid entspringende
Auslassungen Stellung zu nehmen, wenigstens
insoweit nicht, als es sich um die Union-Re-
klame oder das Abkommen selbst handelt. Da-
gegen ist in dem betr. Artikel u. a. auch vom
Sekretär des Hotelier-Vereins die Rede, und
zwar in einer Weise, die den Tatsachen nicht
entspricht. Ferner wird der Sekretär von ge-
wissen Seiten bei den Mitgliedern in allen
möglichen Tonarten verächtlich, so dass der
Vorstand sich veranlasst sieht, zuhanden der
Mitglieder folgende Erklärung abzugeben:

Unser Sekretär, Herr Amsler, hat sowohl
im Vorstand wie im Aufsichtsrat vor der
Beratung über das Abkommen in umfassender
Weise Aufklärung über den Stand der
Union und seine Beziehungen zu ihr gegeben,
so dass beide Instanzen in vollster Kenntnis
der Sachlage ihre diesbezüglichen Beschlüsse
und Anträge zuhanden der Generalversamm-
lung gefasst hatten. Das Verbleiben des
Sekretärs im Verwaltungsrat der Union wurde
vom Aufsichtsrat zur vertraglichen Beding-
ung gemacht, zwecks Wahrung der Interessen des
Vereins und der Mitglieder.

Auch hat der Vorstand die vollste Ueber-
zeugung, dass der Sekretär in uneigen-
nützigster Weise vorgegangen und ledig-
lich das Interesse des Vereins und seiner Mit-
glieder im Auge gehabt hat und noch hat
und dass alles, was den Mitgliedern in dieser
Angelegenheit zur Kenntnis gelangt und ge-
eignet erscheint, ihn zu diskreditieren, als
Verleumdung aufzufassen ist.

Zugleich wurde gegenüber Mitgliedern be-
hauptet, das Vereinsorgan habe, seit es mit
der Union und nicht mehr mit den andern

Annoncenbureaux im Verkehr stehe, einige
Tausend Franken an Inserateinnahmen ein-
gebußt; demgegenüber stellen wir fest, dass
diese Einnahmen nicht nur nicht zurückge-
gangen, sondern in den letzten zwei Vereins-
jahren, während welchen das neue Verhältnis
besteht, um 6000 Fr. gegenüber den Vorjahren
zugenommen haben, worüber die Jahresbe-
richte Aufschluss geben.

Im übrigen wird dem Sekretär Auftrag er-
teilt, mit allen geeigneten Mitteln und wo im-
mer sich Gelegenheit dazu bietet, die Mitglieder
über die ihnen durch das Abkommen mit der
Union gebotenen Vorteile aufzuklären und es
hofft der Vorstand, dass die Zentralisation der
Hotelpropaganda zu einem baldigen *fait accompli*
werde.

5. **Die Reklamation** eines Mitgliedes vom
Genfersee betr. Einschätzung der Bettenzahl
im Mitgliederverzeichnis soll auf brieflichem
Wege erledigt werden.

6. **Wasserschaden-Versicherung.** Der vor-
liegende Vertragsskizzen der Versicherungs-
gesellschaft in Lyon (Vertreter: A. Eberhard,
Zürich) wird in Beratung gezogen und mit einigen
Zusätzen genehmigt. Sobald er zum Abschluss
gelangt ist, soll er den Mitgliedern im Organ
zur Kenntnis gebracht werden.

7. **Chömage-Versicherung.** Die Firma Gebr.
Denner in Zürich, mit welcher schon im April
d. J. ein Vertrag abgeschlossen wurde, der aber
bis jetzt noch nicht zur Anwendung gelangte,
weil die Firma glaubte, ihn ihrer Gesellschaft
„Urbaine“ in Paris überbinden zu können, gibt
nun nachträgliche Veranlassung zu neuen Unter-
handlungen. Es soll der betreffenden Firma mit-
geteilt werden, dass der Verein auf den Vertrag
verzichte, wenn er nicht in allen Kantonen,
und ohne weiteres, zu Recht bestehe.

8. **Hotelführer.** Die Anregung eines Reisenden,
es möchte der Führer auch diejenigen Hotels
aufnehmen, die schon von 4 Fr. an (anstatt von
5 Fr.) Pension mit Zimmer abgeben, wird
ablehnend beschieden; denn bei den jetzigen
Lebensmittelpreisen würde es eher angezeigt
sein, die Grenze des Minimalpreises höher
zu ziehen.

9. **Technisches Informationsbureau.** Eine
Eingabe zwecks Einführung von Abonnements
zur Benutzung eines fachmännischen Bureaus
für Information über technische Anlagen in
Hotels wird als undurchführbar verdankt.

10. **Mitteilungen.** Der Sekretär teilt mit,
dass der den Mitgliedern in Aussicht gestellte
„Zeitungskatalog für Hotelpropaganda“ in Bälde
zum Versand gelangen werde; er habe an sämt-
liche ausländische Gesandtschaften und Konsulate
je einen Abdruck, begleitet mit dem nötigen
Hinweis über dessen Zweck, zur Prüfung zu-
gestellt, um ihn möglichst vollständig und zu-
verlässig zu gestalten.

Schluss der Sitzung um 5 Uhr.

Der Präsident: F. Morlock.

Der Sekretär: O. Amsler.

Soll man zum Essen trinken?

Von Dr. Hans Fröhlich.

(Nachdruck verboten).

Schon Horaz singt: *Nunc est bibendum*, aber
vom Essen sagt er nichts. Freilich ist es nicht
nur zuträglich, sondern durchaus nötig, zum
Trinken immer mal etwas zu essen; zum Nektar
gehört auch Ambrosia. Umgekehrt ist es sehr
bedenklich, wenn man zum Essen etwas trinkt.
Dies braucht natürlich durchaus nicht Alkohol
zu sein. Schon Plinius sagt, dass es mager

macht, wenn man lange durstet und nie während
einer Mahlzeit trinkt. Gleich mit der Overtüre
zur Mittagsmahlzeit, der Suppe, nimmt man
ziemlich viel Flüssigkeit ein. Die Konsistenz
und der Nährwert unserer meisten Suppen sind
so gering, dass sie ohne weiteres als Getränk
gerechnet werden können, ja in bezug auf ihren
Gehalt an Nährstoffen hinter dem gleichen
Quantum vieler eigentlichen Getränke zurück-
bleiben.

In der Regel sind Vieleser auch Vieltrinker.
Wird den starken Essern das Trinken verboten,
so ist ihnen auch ein gut Teil des Genusses
am Essen verleidet. Darin liegt mit das Ge-
heimnis der Erfolge des „Schweningerns“ bei
den Fetten, die den Freuden der Tafel zu
stark gehuldet und sich auf diese Weise ihr
Fett angemästet haben.

Ein Schluck immer mal zwischen dem Essen
lässt die Speisen besser „rutschen“. Und wenn
der Appetit aus irgend einem Grunde schwach
ist, wobei nicht stets gerade der Magen, sondern
sehr häufig die Nerven und das Gehirn die
Attentäter sind, so regt ihn die Flüssigkeit
wieder an.

Allerdings müssen die Magendrüsen um so
mehr Salzsäure absondern, je mehr Flüssigkeit
dem Magen zugeführt wird, denn der Prozent-
gehalt der verdünnten Salzsäure muss stets un-
gefähr zwei bis drei Zehntel betragen, um die
notige Verdauungskraft zu besitzen. Aber unser
Magen ist darin sehr leistungsfähig. Derselbe
Magen, der heute ein einfaches bürgerliches
Mittagsbrot und morgen ein grosses Diner an-
standslos bewältigt, wird auch mit sehr ver-
schiedenartigen Flüssigkeiten fertig. Ausserdem werden,
wie durch Untersuchungen festgestellt ist, die
Flüssigkeiten schnell aus dem Magen in den
Darm abgeführt, während die festeren Massen
länger darin verbleiben.

Früher behauptete man auch bisweilen, dass
der Alkohol die Verdauung verlangsame. Das
ist nach den neuesten wissenschaftlichen Ver-
suchen keineswegs der Fall. Ja, kleine Alkohol-
mengen, bis zu 3/10, können imstande sein, sogar
eine Steigerung der Verdauung hervorzurufen.

So lange also beim Trinken gewisse durch
die Erfahrung gegebene und individuell etwas
verschiedene Grenzen innegehalten werden,
schadet das Trinken zum Essen nicht nur nichts,
sondern es erleichtert, wenn es dessen bedürfen
sollte, diesen wichtigen Akt. Dies gilt jedoch
nur für gesunde Menschen und solange das
Trinken zum Essen innerhalb vernünftiger
Grenzen bleibt. Es gibt Leute genug, die
jahraus jahrein ihr Liter Bier oder ihre Flasche
Wein zu Tisch geniessen, ohne den mindesten
Schaden für ihre Verdauung davon zu spüren.

Schliesslich endet der Mensch doch, wie er
angefangen hat, mit „Trinken“ und nicht mit
Essen; und wenn die trockenen Lippen und die
belegte Zunge schon längst alles Essen zu-
rückweisen, schlürfen sie noch begierig das
flüssige Labsal!

Die Gänseleberpastete.

Kulinarische Plauderei von W. v. Buttler.

(Nachdruck verboten.)

Der Winter mit seinen gesellschaftlichen
Verpflichtungen und Anforderungen steht vor
der Tür. Die „Saison“ beginnt, die Saison,
in der unser geliebter Magen wieder einmal
bewiesen soll, was er leisten kann, nachdem
man ihn im Sommer wieder etwas „auf den
Damm“ gebracht hat.

Die Diners! Wie manch armer Schlucker,
bei dessen Mahlzeiten die Kartoffel den in-
tegrierenden Bestandteil bildet, sieht mit Neid

auf die reichgedeckten Tafeln und die schier endlosen Menüs, und wie mancher Finanzier würde für eine einfache Kartoffelsuppe die ewig wiederkehrenden Delikatessen hingeben!

Sprach ich da neulich einen Herrn, der es in der vorigen „Saison“ auf die stattliche Zahl von 52 Diner gebracht hatte. Bei dem blossen Wort Diner begann sein Magen bereits zu revoltieren. Lächelnd wies der Schlemmer mir die 52 Menüs vor mit den Worten: „Sehen Sie, neben mancher wirklich geistreichen Anregung, die ich auf diesen Futterplätzen fand, hat mir besonders ein Spass gemacht: die Stabilität einer Delikatesses bei unseren Dinern, nämlich der Gänseleberpastete.“

Und richtig! Beim Durchsehen der 52 Karten ergab sich die magenschütternde Tatsache, dass dieser Gang auf — 49 Menüs zu finden war. Wie viele Menschen mochten wohl beim Genuss darüber nachgedacht haben, wie sehr eine Pastete entsteht? Nur wenige wohl, und das waren gewiss Hausfrauen.

Ich hatte einst Gelegenheit, eine berühmte Fabrik von Gänseleber-Pasteten in Strassburg kennen zu lernen, das bekanntlich in diesem Artikel oben steht und darin einen unerschütterlichen Weltruf besitzt. Ist es doch auch die Geburtsstätte dieses über die ganze Welt verbreiteten Erzeugnisses.

Als Erfinder der Gänseleberpastete ist nach Ch. Gérard der berühmte Koch Claude des Marchalls Contades historisch festgestellt. Ch. Gérard berichtet darüber:

Als der Gouverneur von Elsass, der *Maréchal de Contades*, im Jahre 1762 in Strassburg seinen Einzug hielt, hatte dieser Feinschmecker schwere Sorgen ob einem neuzeitungsgläubigen Küchenpersonal und zog es vor, seinen Mundkoch Claude, einen Normänder — dem schon das Renommée eines sehr geschickten Koches vorausging, mit nach Strassburg zu nehmen.

Claude hatte sofort herausgefunden, was eine kunstgeübte Hand aus den feinen Strassburger Gänselebern machen könnte, besonders unter Beihilfe der klassischen Kombinationen der französischen Küche.

In einen Wunderbau aus kunstvoll geschmückter, goldbraun lackierter Kruste hatte er die Leber, umgeben von feiner Farce aus Kalbfleisch, hineingelegt und damit den Körper der Pastete geschaffen. Jetzt fehlte noch die Seele. Claude fand sie in der *Périgord-Trüffel*, diesem unschätzbaren Diamant der Küche. Heute scheint dies etwas sehr einfaches. Kolumbus-Ei!

Die Erfindung Claudes blieb lange Zeit ein tiefes Geheimnis und so lange der *Maréchal de Contades* im Elsass blieb, durfte die Gänseleberpastete nur selten auf seinem aristokratischen Tische fehlen und keiner anderen Küche die Zubereitung verraten werden.

Doch die Revolutionszeit nahte mit mächtigen Schritten und mit ihr der Moment der sozialen Umwälzung, die so viele Nebel zerreißen und Geheimnisse ausbreiten sollte. Der *Maréchal de Contades* verliess Strassburg und wurde durch den *Maréchal de Stainville* ersetzt.

Claude war den neuen Ideen ein treuer Anhänger geworden; er wollte sich seinen eigenen Herd gründen und nicht mehr Untergebener sein. Daher liebgabte er mit der Witwe eines Konditors Mathieu, die ihr Geschäft in der Meisengasse betrieb und heiratete sie nach kurzer Zeit.

Dort verfertigte er nur die Pasteten, die bislang ausschliesslich den aristokratischen Gästen seines früheren Herrn aufgetragen wurden, und so gelangte dieser lukullische Leckerbissen auch auf die Tische der „*Citoyens*“, aber nur solcher, die dazu genügend Geld besaßen.

Soweit Gérard. Aber ich will ja von der Herstellung der Gänseleberpasteten reden. Da ist zunächst von grosser Wichtigkeit die Auswahl der Gänselebern. Denn die Qualität derselben entscheidet über den Erfolg der Pastete. Die Lebern sollen von fester Beschaffenheit, aber nicht hart sein und dürfen sich nicht zu fett anfühlen. Gute Lebern zu erzielen ist in erster Linie Sorge der Mäster. In der Umgebung Strassburgs, besonders in Schlittgheim, beschäftigen sich die meisten Landwirte mit dem Masten von Gänsen, das ihnen bedeutenden Gewinn einträgt, wenn sie ihre Aufgabe richtig erfüllen, wozu lange Erfahrung und grosse Vorsicht gehört. Die landläufigen Erzählungen von den Tierquälereien, die bei dem Masten der Gänse verübt werden sollen, beruhen auf Einföndung; denn es ist nur zu ersichtlich, dass ein gequältes Tier an seinem Gesamtkörper

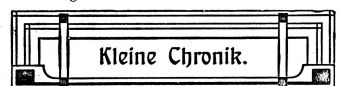
wie an einzelnen Organen nicht gedeihen kann.

Ist die für den Bedarf nötige Anzahl Gänselebern (der tägliche Verbrauch der gedachten Fabrik in der Hauptsaison beträgt ca. 1000 Stück) sorgfältig ausgewählt, so beginnt das Entschälen der Lebern. Sie werden von Fasern, Fett, Sehnen und Blut befreit, was wieder sehr sorgsam geschehen muss, da schon wenige zurückgebliebene Tropfen Blut genügen, die Leber für den gewollten Zweck unbrauchbar zu machen. Nach der gründlichen Säuberung werden die Lebern gewürzt und gebrüht. Das Würzen erfordert eine sehr geübte und erprobte Hand, denn die Gewürze, die den Geschmack der Gänseleber erhöhen sollen, sind sehr zahlreich und die Mischung muss bis auf kleine Teilchen eines Grammes genau hergestellt werden. Dann beginnt das eigentliche Backen, die Umhüllungen, in denen die Lebern gebacken werden, bestehen entweder aus Terrinen oder aus Blätterteigkrusten. Sie werden innen zuerst mit einer dünnen Schicht Füllsel aus fein gehacktem und gewiegtem Kalbfleisch ausgestrichen. Dann kommt zu unterst eine gute Leber hinein, darauf Trüffeln, dann wieder Leber, wieder Trüffeln, bis zuletzt eine dünne Schicht Füllsel den Inhalt abschliesst; oben darauf wird eine Scheibe Speck zum Schutz der Lebern gegen die Hitze des Ofens gelegt. Das Backen geschieht in Oefen, die eine gleichmässige Hitze haben müssen. Früher nahm man Holz als Feuerungsmaterial, ist aber jetzt, weil praktischer, zu Koks übergegangen. Sind die Pasteten aus dem Ofen gekommen, so müssen sie natürlich abkühlen, ehe sie verpackt und versandt werden. Dafür hat man jetzt Kühlräume mit Maschinen.

Bedingt durch den von Jahr zu Jahr wachsenden Konsum an Gänseleberpasteten hat sich die Maschinenindustrie diesem Zweige in den letzten Jahrzehnten überhaupt sehr gewidmet. Ohne die verschiedenen Reib- und Hackmaschinen, durch welche die Rohstoffe in einen feinen Teig verwandelt werden, ohne die mechanischen Messer, die den Speck mit überraschender Regelmässigkeit in Scheiben von der Stärke eines Papierblattes zerschneiden, und endlich ohne die Laminiermaschinen, die der Herstellung der Krusten und Verzierungen dienen, wäre es für eine Gänseleberpastetenfabrik heutigen Tages ganz unmöglich, den Anforderungen der Kundschaft gerecht zu werden. Selbst unzählige und noch so geübte Hände wären ausserstande, die Massen von Pasteten herzustellen, die während der „Campagne“ — sie dauert etwa sechs Monate — täglich von einer Fabrik gefordert werden. Man kann hieraus Rückschlüsse auf die Leckerhaftigkeit der modernen Menschen ziehen, die redlich bemüht sind, einem Lukullus seinen Ruhm streitig zu machen.

Berücksichtigt man, dass täglich viele hundert Gänseleberpasteten eine grosse Fabrik verlassen, so kann man sich wohl auch eine ungefähre Vorstellung von den Verpackungsräumen machen, in denen die Terrinen etikettiert, mit Staniolbändern verschlossen, eingepackt, und dann in Schachteln und Kisten post- oder bahnfertig gemacht werden. Es gehören viele hundert fleissige Hände dazu, bis die Gänseleberpastete auf unserer Tafel prangt und unsern Gaumen entzückt.

Aber die besten Maschinen und Einrichtungen allein genügen nicht, um in dieser Industrie Erfolge zu erzielen. Dazu gehören, wie schon angedeutet, in erster Linie lange Erfahrungen, spezielle Kenntnisse, und vorzügliche Qualität des Rohmaterials. Hierin ist die Umgebung Strassburgs auf der Höhe, woraus sich erklärt, dass die „Strassburger Gänseleberpasteten“ Weltruf geniessen.



Hyères. Das Hotel Victoria et des Ambassadeurs ist für die Saison eröffnet.

St. Moritz. Das Privathotel Caspar Badruts Erben wird am 11. ds. für die Wintersaison eröffnet.

Notiz. Unsere Besprechung des neuen Kurbuches von Amor & Cie. in Genf wurde in letzter Nummer der „Revue“ irrtümlicherweise in die Rubrik für die Hotelbibliothek empfohlen Bücher angeführt.

Propaganda. Im Frühjahr 1908 wird der Norddeutsche Lloyd in Berlin ein internationales Verkehrsunternehmen eröffnen, in welchem die Schweizerischen Bundesbahnen offiziell vertreten sein werden, um auch in Deutschland eine intensive Propaganda zu entfalten.

St. Moritz-Dorf. Das Hotel Wettstein, Inhaber Herr J. Degiacomi, bleibt während des Um- und Neubaus geöffnet.

Heimatschutz. Im solothurnischen Kantonsrat wurde die Motion betreffend Massnahmen gegen Verunstaltung der Landschaftsbilder durch Plakate und Plakate diskutiert nach kurzer Diskussion mit 30 gegen 21 Stimmen abgelehnt.

Société des Hôtels National et Cygne à Montreux. Die Gesellschaft wird demnächst 1000 neue Aktien zu nominell Fr. 500 zur öffentlichen Subskription ausgeben. Das Aktienkapital wird dadurch auf 3 Mill. Fr. gebracht werden.

Pensions annuelles à l'hôtel. Le *Daily Express* de Londres rapporte que sa proposition d'un *avant laquell on pourrait vivre dans de bons hôtels, et en changeant de temps à autre, pour le prix de 168 livres sterling au total par personne et par an, et dont le bénéfice serait réparti entre les hôteliers, si les hôtels allemands pouvaient offrir tout cela au même prix.*

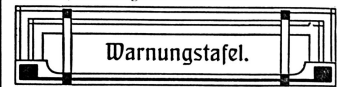
Frackzwang in London. Man schreibt den „M. N. N.“ aus London: In einem der feinsten Londoner Restaurants, dem Savoy, wurde kürzlich abends ein Frack und seiner Frackzwang auferlegt. Der Frackzwang, weil sie nicht in *Evening Dress*, d. h. in Frack und in sie ausgetragenen Kleide waren. Der Protest, zu dem das führte, veranlasste die Direktion, an ihre besten Kunden die Anfrage zu richten, ob sie diesen Frackzwang auferlegt erhalten solle. Von 373 eingelaufenen Antworten bejahten 366 diese Frage sehr kategorisch. Die Gesellschaft dieses Restaurants ist allerdings auch ganz besonders feudal. Unter denen, die brieflich für den Frackzwang stimmten, waren 3 Fürsten, 3 Herzöge, 9 Marquis, 41 Grafen, 19 Viscounts, 36 Barone, 1 Feldmarschall, 4 Admirale und 7 Generale, von ein paar Dutzend Geheimräten und Abgeordneten gar nicht zu reden.

Vornehme P. opaganda. Dem Arbeitsausschuss der Internationalen Photographischen Ausstellung zu Dresden 1909 hat die Sektion Dresden des Deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins zur Förderung der Hochgebirgsphotographie die Summe von 1000 Mk. zwecks Veranstaltung eines besonderen Wettbewerbs für alpine Lichtbilderei in Aussicht gestellt. Zu diesem Zwecke sollen auf der künftigen Weltausstellung des photographischen Faches in der Gruppe Amateurphotographie alle diejenigen Bilder, die Landschaften aus den eigentlichen Hochregionen der Alpen bieten, ohne weitere Anmeldung durch den Preisgericht beurteilt werden. Dieses ist die Befugnis zu, jene 1000 Mk. in Beträgen von 25 bis zu 200 Mk. an die Urheber alpine Bilder neben einer Urkunde zuzuerkennen. Das Preisgericht soll namentlich auf solche Darstellungen sein Augenmerk richten, bei denen die glänzende Leichtigkeit des Gletscherzuges in künstlerischer Weise zum Ausdruck gebracht ist. Die schönsten Aufnahmen werden wohl den Weg in die grossen deutschen Familienblätter finden und dadurch den dargestellten Gegenden zu einem wirksamen und vornehmen Propaganda verhelfen.

Berlin. Das neue Hotel „Der Fürstenhof“ ist diese Woche eröffnet worden. Der Riesenbau umfasst in 4 Stockwerken 371 Zimmer. Behaglicher Biedermeierstil herrscht darin vor und bildet gewissermaßen einen Anachronismus zu all den technischen Errungenschaften, die in jedem der Räume untergebracht sind. Jedes Fremdenzimmer hat sein eigenes Wand- und Tischtelefon; jedes seinen in der Wand eingelassenen Briefkasten, in dem die für den Reisenden einlaufenden Schriftstücke bald nach der Ankunft erscheinen, jedes hat Waschbecken mit kaltem und warmem Wasser, ebenso eine Leitung für Trinkwasser. Die Klingelsignale sind durch elektrische Signale ersetzt. Breite Korridore durchziehen die einzelnen Stockwerke, in denen die Zimmer derart angeordnet sind, dass jedes neben je 5 Wohnkammern ein Badezimmer befindet. Salons sind in grosser Zahl im Hotel verstreut, ebenso Fernsprechkammern. Lift führen von den beiden Hoteleingängen zu den Stockwerken empor. Riesige Restaurationsräume, für die 220 Köche tätig sind, nehmen das Erdgeschoss ein. Um den Bau herzustellen, der die Kleinigkeit von 15 Millionen Mark gekostet hat, war es nötig, neun Häuser niederzulegen, zu denen u. a. das alte Hotel Fürstenhof und der Leipziger Hof zählten. Man gewann auf diese Weise einen Flächenraum von annähernd 6000 Quadratmetern und konnte so den Architekten Gelegenheiten zum Aufbau einer gewaltigen Strassenfront geben, einer Front, deren Länge mehr als 200 Meter misst.

Gegen kreditwidrige falsche Gerüchte. Diesem Gegenstande haben wir um die letzte Jahreswende einen längeren Artikel gewidmet. Die Frage interessiert alle Gegenden und Ortschaften, die auf den Fremdenverkehr angewiesen sind. So kam an der Delegiertenversammlung des Verbandes der Bänderischen Verkehrsvereine eine Motion zur Sprache: „Was für Massnahmen denkt der Verband zu ergreifen, wenn falsche Gerüchte im In- und Auslande oder auch im Kanton selbst verbreitet werden, dass epidemische Krankheiten an diesen oder jenem Orte im Kanton ausgebrochen seien, die dazu angetan sind, den Fremdenverkehr im Kanton oder an den betreffenden Orten zu schädigen?“ Darüber heisst es im 1. und 2. Jahresbericht des Verbandes der Bänderischen Verkehrsvereine: „Leider ist es immerhin ein bedauerliches Faktum, dass vereinzelt Fälle von epidemischen Krankheiten von der Konkurrenz meist zu einer wirklichen „Epidemie“ aufgebauscht werden. In solchen Fällen ist wohl die amtliche Publikation des wirklichen Tat-

bestandes das wirksamste Gegenmittel. Jedenfalls sollte die Presse derartige Nachrichten nicht ohne genaueste Information aufnehmen, andererseits lässt das öffentliche Interesse die Verheimlichung tatsächlich vorhandener Epidemien nicht zu. Um unnötige Diskretionen zu vermeiden, wurde der Wunsch ausgesprochen, dass die vom kantonalen Sanitätsdepartement an die Ärzte- und Antanstalten versandten Bulletins über den Stand der epidemischen Krankheiten im Kanton in Zukunft verschlossen versandt werden, welchem Wunsche das Departement bereitwillig entsprochen hat. Im übrigen sehen die Statuten des Verbandes die „Widerlegung“ unserer Kanton schädigenden Publikationen“ vor; der Vorort wird nicht ermangeln, derartige Fälle genau zu untersuchen, und wo es angezeigt erscheint, das Nötige zu veranlassen.“



Warnung. In der italienischen Schweiz wurde diesem Sommer von einem belgischen Baron, namens *Alfred Fellan*, ein angesehener Hotelier eines ganz gemeinen Sitlichkeitsdeliktes gegenüber der minderjährigen Nichte des ersten angeklagt. Die Geschichte machte die Runde durch die Blätter und schädigte den Hotelier auf das empfindlichste. Nun hat sich aber herausgestellt, dass die eroberte Angeklagte gefunden war. Das Verfahren wurde niedergeschlagen. Es ist ermittelt worden, dass der Belgier, der angeblich der Diplomatie angehört, auch gegen andere Wirte, in deren Häuser er abgestiegen war, diese Anschuldigung erhoben hatte. Man merke sich also den Namen dieses Herrn und sehe sich vor.

Aufgepasst! Ein neuer Schwindeltrick. In einem Brüsseler Hotelrestaurant liess sich zur Mittagzeit ein feingekleideter Herr an einem kleinen Tischchen nieder und diatierte. Danach gab er dem Kellner einen 20-Frankenchein, wofür er nach Abzug der Zechen einen Betrag in Silber zurückbekam. Nach einiger Zeit zog er seine Brieftasche hervor, suchte in derselben herum, bestellte den Kellner und rief diesem mit lauter Stimme zu: „Sie haben mir nur auf eine 20-Frankennote herausgegeben und ich gah Ihnen doch eine solche von 100 Fr.“ Der Kellner protestierte heftig mit dem Bemerkung, er habe an diesem Morgen nur eine einzige 100-Frankennote gewechselt. „Die ist von mir“, replizierte der feine Herr. „Überzeugen Sie sich nur: Nummer und Chiffre der Note lauten so und so.“ Der Kellner zog die Note hervor und wirklich, Nummer und Chiffre stimmten genau. Der arme Kellner wurde ganz kopfscheu, als ihm der feine Herr in Gegenwart der vielen Gäste Vorstellungen über sein unqualifizierbares Benehmen machte und sein Geld verlangte, was er denn auch erhielt. Später stellte sich heraus, dass man mit zwei Gaunern zu tun gehabt hatte, von denen der eine gewöhnlich einen 100-Frankenchein wechseln lässt, dessen Nummer und Chiffre der andere notiert hat. Dieser gibt dann einen 20-Frankenchein in Zahlung und spielt das Spiel zu Ende. Diesem Trick sind verschiedene Kellner zum Opfer gefallen.



An Mehrere. Betreffend den für die Hotelpropaganda bestimmten Briefkasten Nr. 10 verweisen wir auf die unter Punkt 10 befindliche Notiz im Protokoll der heutigen Nummer.

An L. M. Die Übersetzung des lateinischen Zitates: *Si facissimus philosophus mansissens in der an die Redaktion des „Oberl. Volksbl.“ in letzter Nummer gerichteten Erwiderung ist unser Redakteur etwas derber aus der Feder geflossen, als sie in Wirklichkeit lautet. Dagegen muss hervorgehoben werden, dass das „Oberl. Volksbl.“ mit Ausdrücken um sich wirft, gegenüber welchen die Forderung des Spitzwortes „Grobheit“ gar kein Klotz gehört ein grober Keil“, nicht übel angebracht war. Wir hatten geglaubt, der Doktorstil schütze vor allzu flügelhafter Grobheit, das scheint nun aber bei der Redaktion des „O. V.“ nicht der Fall zu sein. Die Redaktion erklärt, dass bei keinem der von uns gerügten Artikel die Bezeichnung „Korresp.“ gestanden habe; es war dies auch gar nicht nötig, weil das jeweiligen angeführte Zeichen, stelle es nun vor, was es wolle, das Zeichen eines Korrespondenten ist, sei er echt oder fingiert. Bei „Oberl. Volksbl.“ sind sie meistens das letztere. O. A.*



Welcher Hotelier kann mir die Adresse von einer Fabrik geben, die eine gut gewürzte Mante mit Gasheizung für Hotelbetrieb liefert? Zum voraus besten Dank. Die Expedition wird die mitgeteilten Adressen weiter befördern.

Zur gefl. Beachtung.

Beyor Sie ein Hotel, Pension oder Kuretablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vorher bei der Hotels-Office in Genf Auskunft und Schlichtung über das Ihnen proponierte Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe bestbekannter Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch erfahrenen, uninteressierten Rat zu unterstützen.

Insertaten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und durch die „Union-Reklame“ in Luzern.

Les annonces ne sont acceptées que par l'administration du journal et par l'Union-Reclame à Lucerne.

Gesellschafts-

u. Ball-

Grenadine-

u. Voile-

Peckin-

u. Musseline-

Marquissette-

u. Atlas-

Seide

Seide

Seide

für Hüfen und Hoben in allen Breislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — Granito ins Haus. Muster umgehend.

Kotelverkauf oder Verpackung.

(Te 8013 Y) Jahreserinnahmen bis Fr. 150.000. (H P 10.248)
Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London

Tudor-Hotel

Continental Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons.
Moderner Komfort. Mässige Preise.

The Geneva Hotels Ltd.

R 6770

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Chief de réception.

Ein in allen Zweigen des Hotelfachs erfahrener junger Mann, 27 Jahre alt, welcher schon seit mehreren Jahren selbständig ein grosses Kurhaus leitet, sucht über den Winter Engagement als **Chief de réception** oder **Sekretär**. Beliebige Kautio kann geleistet werden. Gehaltsansprüche bescheiden.

Offerten unter Chiffre H 901 R an die Exped. ds. Bl.

Kotelverkauf oder Verpackung.

(Te 8013 Y) Jahreserinnahmen bis Fr. 150.000. (H P 10.248)
Auskunft erteilt C. Meyer, a. Notar, Genfergasse 12, Bern. 2229

London

Tudor-Hotel

Continental Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons.
Moderner Komfort. Mässige Preise.

The Geneva Hotels Ltd.

R 6770

Seide

Seide

Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Chief de réception.

Ein in allen Zweigen des Hotelfachs erfahrener junger Mann, 27 Jahre alt, welcher schon seit mehreren Jahren selbständig ein grosses Kurhaus leitet, sucht über den Winter Engagement als **Chief de réception** oder **Sekretär**. Beliebige Kautio kann geleistet werden. Gehaltsansprüche bescheiden.

Offerten unter Chiffre H 901 R an die Exped. ds. Bl.

En vente dans tous les hôtels de premier ordre.