

**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:** 03.04.2026

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

N<sup>o</sup> 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 spatiale Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



N<sup>o</sup> 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 ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 4 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars.

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

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 Bestellung von

Verdienstmedaillen

(Breloues 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 Zentralbureau anzuzeigen, worauf ihnen der bezügliche Prospekt nebst Bestellschein umgehend zugesandt wird. Das Zentralbureau.

Le 1<sup>er</sup> décembre

est le troisième terme de cette année pour la commande de

Médailles de mérite

(Breloues 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<sup>er</sup> décembre au Bureau central, qui leur fera parvenir par retour du courrier le prospectus 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 Wollendem 1 geloster Anteilschein (No. 1041) . . . . . 100 Fr.

Der Kassier des Tschumi-Fonds: J. Botler, Hotel Victoria, Zürich.

Anteilscheine der Fachschule in Lausanne.

Von den diesjährig gezogenen Anteilscheinen sind nachstehende Nummern noch nicht eingelöst worden und es werden die Inhaber hiemit dringend gebeten, die Scheine quittiert an die Kantonalbank in Lausanne einzulösen oder aber sie dem Tschumifonds abzutreten. Für die Fachschulkommission, Der Präsident: J. Tschumi.

Table with 4 columns: Nos., Nos., Nos., Nos. containing numbers 40, 56, 121, 153, 155, 166, 184, 244, 260, 270, 271.

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 porteurs de ces délégations sont instamment priés d'envoyer les délégations acquittées à la Banque cantonale à Lausanne ou d'en faire don au Fonds Tschumi. Pour la Commission de l'Ecole hôtelière, Le président: J. Tschumi.

Table with 4 columns: Nos., Nos., Nos., Nos. containing numbers 40, 56, 121, 153, 155, 166, 184, 244, 260, 270, 271.

Vereinsnachrichten.

Protokoll

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

Anwesend sind:

- Herr F. Morlock, Präsident
J. Botler, Vizepräsident
C. Kracht, Beisitzer
E. Mochlin,
W. Hafens,
O. Amsler, Sekretär.

1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.

2. Anträge zur Statutenrevision. Die aus der Beratung an letzter Sitzung über die Eingaben des Hoteliervereins Genf und Herrn H. Neithard in Zürich hervorgegangenen Anträge werden einer nochmaligen Prüfung unterzogen und es sollen diese dem Aufsichtsrat in einer nach Neujahr einzuberufenden ausserordentlichen Sitzung unterbreitet und daraufhin den Mitgliedern 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 Deutschlands Verleger“ erschienenen und von der Firma Rudolf Mosse den Mitgliedern auf dem Zirkularwege 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 Konkurrenzzeitung entsprechende Auslassungen Stellung zu nehmen, wenigstens insoweit nicht, als es sich um die Union-Reklame oder das Abkommen selbst handelt. Dagegen 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 gewissen 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 Generalversammlung gefasst hatten. Das Verbleiben des Sekretärs im Verwaltungsrat der Union wurde vom Aufsichtsrat zur vertraglichen Bedingung gemacht, zwecks Wahrung der Interessen des Vereins und der Mitglieder.

Auch hat der Vorstand die vollste Ueberzeugung, dass der Sekretär in uneigennützigster Weise vorgegangen und lediglich das Interesse des Vereins und seiner Mitglieder im Auge gehabt hat und noch hat und dass alles, was den Mitgliedern in dieser Angelegenheit zur Kenntnis gelangt und geeignet erscheint, ihn zu diskreditieren, als Verleumdung aufzufassen ist. Zugleich wurde gegenüber Mitgliedern behauptet, das Vereinsorgan habe, seit es mit der Union und nicht mehr mit den andern

Announcements in Verkehr stehe, einige Tausend Franken an Inserateinnahmen eingebüsst; demgegenüber stellen wir fest, dass diese Einnahmen nicht nur nicht zurückgegangen, sondern in den letzten zwei Vereinsjahren, während welchen das neue Verhältnis besteht, um 6000 Fr. gegenüber den Vorjahren zugenommen haben, worüber die Jahresberichte Aufschluss geben. Im übrigen wird dem Sekretär Auftrag erteilt, mit allen geeigneten Mitteln und wo immer 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 vorliegende Vertragsentwurf der Versicherungsgesellschaft 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, in ihrer Gesellschaft „Urbaine“ in Paris überbinden zu können, gibt nun nachträglich Veranlassung zu neuen Unterhandlungen. Es soll der betreffenden Firma mitgeteilt 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 abgelehnt 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 sämtliche ausländische Gesandtschaften und Konsulate je einen Abdruck, begleitet mit dem nötigen Hinweis über dessen Zweck, zur Prüfung zu stellen, um ihn möglichst vollständig und zuverlässig 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 bequämlich, 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 Ouvertüre zur Mittagmahlzeit, 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 zurückbleiben.

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 Geheimnis der Erfolge des „Schwengingers“ 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 Prozentgehalt der verdünnten Salzsäure muss stets ungefähr zwei bis drei Zehntel betragen, um die nötige Verdauungskraft zu besitzen. Aber unser Magen ist darin sehr leistungsfähig. Derselbe Magen, der heute ein einfaches bürgerliches Mittagbrot und morgen ein grosses Diner anstandslos bewältigt, wird auch mit sehr verdünnten 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 verlangsamt. Das ist nach den neuesten wissenschaftlichen Versuchen keineswegs der Fall. Ja, kleine Alkoholgengen, bis zu 3%, 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 zurückweisen, 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 beweisen 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 integrierenden Bestandteil bildet, sieht mit Neid

auf die reichgedeckten Tafeln und die schier endlosen Menus, und wie mancher Finanzier würde für eine einfache Kartoffeluppe 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 Menus vor mit den Worten: „Sehen Sie, neben mancher wirklich geistreichen Anregung, die ich auf diesen Futterplätzen fand, hat mir besonders eins Spass gemacht: die Stabilität einer Delikatesskarte bei unseren Dinern, nämlich der Gänseleberpastete.“

Und richtig! Beim Durchlesen der 52 Karten ergab sich die magenschütternde Tatsache, dass dieser Gang auf — 49 Menus zu finden war. Wie viele Menschen mochten wohl beim Genuss darüber nachgedacht haben, wie solch 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 uner-schütterlichen 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 Clause des Maréchal Contades historisch festgelegt. 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 Clause, einen Normänder — dem schon das Renommée eines sehr geschickten Koches vorausging, mit nach Strassburg zu nehmen.

Clause 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 gebackener Kruste hatte er die Leber, umgeben von feiner Farce aus Kalbfleisch, hineingelegt und damit den Körper der Pastete geschaffen. Jetzt fehlte noch die Seele. Clause fand sie in der *Périgord-Trüffel*, diesem unschätzbaren Diamant der Küche. Heute scheint dies etwas sehr einfaches. Columbus-Ei! Die Erfindung Clauses 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 zerreiben und Geheimnisse ausbreiten sollte. Der *Maréchal de Contades* verliess Strassburg und wurde durch den *Maréchal de Stainville* ersetzt.

Clause war den neuen Ideen ein treuer Anhänger geworden; er wollte sich seinen eigenen Herd gründen und nicht mehr Untergebener sein. Daher liebgelagert 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 Schiltigheim, beschäftigen sich die meisten Landwirte mit dem Mästen von Gänsen, das ihnen bedeutenden Gewinn einträgt, wenn sie ihre Aufgabe richtig erfüllen, wozu lange Erfahrung und grosse Vorsicht gehört. Die handläufigen Erzählungen von den Tierquälereien, die bei dem Mästen der Gänse vorüber werden sollen, beruhen auf Einföndung; denn es ist nur zu ersichtlich, dass ein gequältes Tier an seinem Gesamtkörper

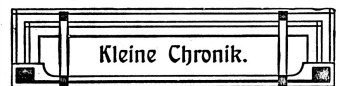
wie an einzelnen Organen nicht gedeihen kann.

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 Entschneiden 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 getrüffelt. 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 Maniholbändern 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.



### Kleine Chronik.

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

**St. Moritz.** Das Privathotel Caspar Badrutt's Erben wird am 11. ds. für die Wintersaison eröffnet.

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

**Propaganda.** Im Ft. h. 1908 wird der Norddeutsche Lloyd in Berlin ein internationales Verkehrsbüro 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 Propagandafelder nach kurzer Diskussion mit 30 gegen 7 Stimmen abgelehnt.

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

**Pension annuelles à l'hôtel.** Le *Daily Express* de Londres rapporte que sa proposition, invitant laquelle 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, a excité passablement d'intérêt sur le continent. Le correspondant britannique de l'Express rapporte en effet qu'un certain nombre de grands hôtels allemands auraient déjà pris ce projet en considération et fait espérer sa réalisation. Bien des gens, dit-il, sont d'avis que la façon de vivre de la grosse bourgeoisie est devenue complètement boiteuse, si les hôtels allemands pouvaient offrir tout cela au même prix.

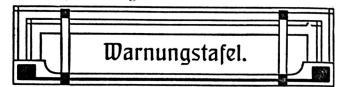
**Frackzwang in London.** Man schreibt den „*M. N. N.*“ aus London: In einem der feinsten Londoner Restaurants, dem Savoy, wurde kürzlich abends ein Frackzwang durchgesetzt. Der Zutritt wurde verweigert, weil sie nicht in *Evening Dress*, d. h. in Frack und sie in ausgeschnittenen Kleide waren. Der Protest, zu dem das führte, veranlasste die Direktion, an ihre besten Kunden die Anfrage zu richten, ob sie diesen Frackzwang aufrecht 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 Geheimräte und Abgeordneten gar nicht zu reden.

**Vornehme P. opaganda.** Dem Arbeitsausschuss der Internationalen Photographischen Ausstellung zu Dresden 1908 hat die Schweizerische Eidgenossenschaft und Oesterreichischen Alpenvereine zur Förderung der Hochgebirgsphotographie die Summe von 1000 Mk. zwecks Veranstaltung eines besonderen Wettbewerbes für alpine Lichtbilderei in Aussicht gestellt. Die Teilnehmer 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 Vorstand der Ausstellung zu diesem Zweck, die die Befugnis zu, jene 1000 Mk. in Beträgen von 25 bis zu 200 Mk. an die Urheber alpinen Bilder nebst einer Urkunde zuzuerkennen. Das Preisgericht soll namentlich auf solche Darstellungen sein Augenmerk richten, bei denen die Licht- und Schattenverhältnisse der Bergwelt 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 sichtbarem und vornehmen Propaganda verhalfen.

**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 Erzeugnissen, 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 dem Anknipfen erscheinen, jedes hat Wasser 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 sich neben je 3 Wohnkammern ein Baderaum befindet. Salons sind in grosser Zahl im Hotel verstreut, ebenso Fernsprechkammern. Lifts 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 Platz zählen. 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 kreditverdächtige falsche Gerüchte.** Diesen Gegenstands 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 dem 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 diesem 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* Es ist immer wieder Taktisch, 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 Aerzte- und Amstalten 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 schädigen Publikationen“ vor; der Vorort wird nicht ermangelt, derartige Fälle genau zu untersuchen, und wo es angezeigt erscheint, das Nötige zu veranlassen.“



### Warnungstafel.

**Warnung.** In der italienischen Schweiz wurde dieses Sommer von einem belgischen Baron, namens *Alfred Fellan*, ein angesehener Hoteller eines ganz gelehrten Sitichkeitdeliktes gegenüber der minderjährigen Nichte des ersten angeklagt. Die Geschichte machte die Runde durch die Blätter und schädigte den Hoteller auf das empfindlichste. Nun hat sich aber herausgestellt, dass die eroberte Anklage erfinden war. Das Verfahren wurde niedergeschlagen. Es ist ermittelt worden, dass der Belgier, der angeblich der Diplomate 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.

**Aufguss!** Ein neuer Schwindarttrick. In einem Brüsseler Hotelrestaurant liess sich zur Mittagzeit ein feingekleideter Herr an einem kleinen Tischchen nieder und diierte. Danach gab er dem Kellner einen 20-Frankenchein, wofür er nach Abzug der Zeehe einen Betrag in Silber zurückerhielt. 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 gab Ihnen doch eine solche von 100 Fr.*“ Der Kellner verunmündete bescheiden 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 kopfsche, 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.



### Briefkasten.

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

**An L. M.** Die Uebersetzung des lateinischen Zitates: „*Si tacuissis philosophos mansissis in der* an die Redaktion des „*Oberl. Volksbl.*“ in letzter Nummer gerichteten Erwiderung ist unsern Mitredakteur 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 Spielworts „*Wahrscheinlich*“ einen groben Klotz gebürt ein grober Keil“, nicht übel angebracht war. Wir hatten geglaubt, der Doktorstil schütze vor allzu flegelhafter 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 recht oder füngig. Bei „*Oberl. Volksbl.*“ sind sie *meistenteils* das letztere. O. A.



### Frage und Antwort.

Welcher Hoteller kann mir die Adresse von einer Fabrik geben, die eine gut gewährte Menge mit Gasheizung für Hotellerie liefert? Zum voraus besten Dank. Die Expedition wird die mitgeteilten Adressen weiter befördern.

### Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kuretablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vorher von Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung 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.

**Inseraten-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-Seide Grenadine-Seide Peckin-Seide Marquissette-Seide u. Ball- u. Voile u. Musseline u. Atlas

**G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.**

**Kotelverkauf oder Verpackung.**  
(Te 8013 X) Jahreserinnungen 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.  
Modernster Komfort. Mässige Preise.  
3050 **The Geneva Hotels Ltd.** 86770

**MONTRÉAL ALCAÏNE**

En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

**Chief de reception.**

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 *Chef de réception* oder *Sekretär*. Beliebige Kautions kann geleistet werden. Gehaltsansprüche bescheiden.

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