

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

Rubrik: Warnungstafel

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: 14.01.2026

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

auf die reichgedeckten Tafeln und die schier endlosen Menus, 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 Menus 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 Menus 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 St. Pierre* 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 Sache der Mäster. In der Umgebung Strassburgs, besonders in Schlittheim, 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

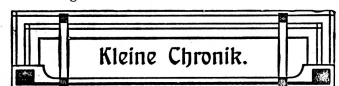
wie an einzelnen Organen nicht gedeihen kann.

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 auflegen. 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.*

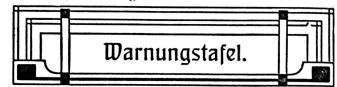
Frackzwang in London. Man schreibt dem „M. N. N.“ aus London: In einem der feinsten Londoner Restaurants, dem Savoy, wurde kürzlich abends ein Frack und seiner Frackzwang auferlegt. Der Frackzwang, weil sie nicht in *Evening Dress*, d. h. in Frack und in sie ausgetragenen Kleide waren. Der Protest, zu 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 bejahen 366 diese Frage sehr kategorisch. Die Gesellschaft dieses Restaurants ist allerdings auch ganz besonders feindlich, 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 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 Schönheit der Landschaft, die Gletscherzone 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 871 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 Wascheimer 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 Wunsch 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 Angelegenheit nur eine Verwechslung war. 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.

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 gäbe 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 Nummer redaktuer 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 nicht gehört ein grober Keil“, nicht übel angebracht war. Wir hatten geglaubt, der Doktorstil schütze vor allzu heftiger 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.

Seide

Gesellschafts- u. Ball-

Grenadine- u. Voile-

Seide

Peckin- u. Musseline-

Seide

Marquissette- u. Atlas-

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Kotelverkauf oder Verpachtung.

London

Tudor-Hotel

Continental Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons.
Modernster Komfort. Mässige Preise.
The Geneva Hotels Ltd.

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

WINTREAU

ALCALINE

En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

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 Kautions kann geleistet werden. Gehaltsansprüche bescheiden.
Offerten unter Chiffre H 901 R an die Exped. ds. Bl.