

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 5 (1929)
Heft: 43

Artikel: Köche mit Ministergehältern
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-833481>

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: 21.02.2026

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

H
Ö
C
H
E



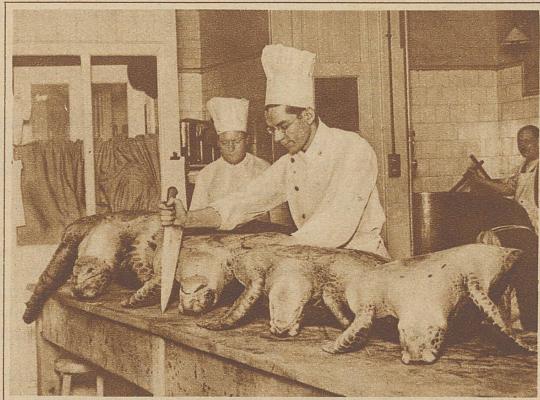
Prachtstücke für die Festtafel. Die Konditoren legen leichte Hand an

MIT MINISTERGEHÄLTERN

In dem einstigen «Café de Foy» in Paris, das damals als Stätte der Kochkunst galt, war der chef de cuisine der berühmte Koch «Henri», der während der Belagerung 1870, als die Lebensmittelvorräte zur Neige gegangen waren, die Stammgäste des Lokals mit einem Ragout aus Mäusezungen entzückte, das mit 7500 Francs pro Portion bezahlt wurde. Nun hat uns der größte und zugleich grausamste Koch aller Zeiten, die Geschichte, so manche noch phantasiereichen Ragouts zu speisen gegeben. Der wirklichen Kochkunst blieb es jedoch vorenthalten, von Grüße, Kohl, Rüben und Mar-

melade etwas Großartiges zu schaffen. Die Gastronomie erlitt in jenen Jahren ihre größte Niederlage, und wer weiß, ob sie so sehr bald ihre einstige Höhe wird erklimmen können. — Kein Zweifel: der Krieg und seine wirtschaftlichen und seelischen Folgen allein sind schuld daran, wenn die Pioniere der Kochkunst und Artilleristen der Kochherde an Achtung so viel eingebüßt haben, und wenn sie sich genötigt sehen, sich enger als je in dem «Internationalen Verband der Köchen zusammenzuschließen, um sich mit ihren Gu-laschkanonen ihre alte Ehre zurückzuerobern. — Es ist nur selbstverständlich, daß auch hier noch Amerika am besten daran ist. Während Europa noch immer in wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Ohnmacht nach Genesung schmachtet, hat sich Amerika als Schlaraffenland der Kochkunst aufgetan und sich leisten können, die größten europäischen Kochkünstler an sich zu locken. Und wenn man heute in Fachschriften liest, daß kein Jahr vergibt, in dem nicht in 3-4 amerikanischen Großstädten große Kochkunstausstellungen veranstaltet werden, und mit welchem Erfolg, so ist das sicher Grund genug, um bei unseren wenigen Gastronomen, die noch den Krieg überlebt haben, einen bitteren Neid hervorzurufen. — Ob die Zeit der großen Feinschmecker doch noch einmal wieder kommen wird, bleibt trotzdem fraglich: die Zeit, in der man Zeit hat, wo ein Rossini, während er den «Barbier von Sevilla» und «Wilhelm Tell» komponierte, noch Zeit fand, das Filet Rossini zu erfinden; oder Alexander Dumas, der ältere, der den Krebsalat, und der russische Millionär Fürst Anatol Démidoff, Besitzer der größten Plattingruben, der den Kartoffelsalat à la Démidoff erfunden hatte; Chateaubriand, der Pariser Diplomat und Essayist lebt noch heute als Name saftiger Ochseneisfleischstücke fort;

die Soubise-Sauce hat ihren Namen von ihrem Erfinder Prinz Sou-bise, und das Pückler-Eis den Namen von Fürst Pückler erhalten. Doch nicht diese Liebhaber-Feinschmecker waren diejenigen, die durch ihre gastronomischen Schöpfungen Ministergehälter bezogen hatten. Da, wie wir doch schon von den Römern wissen, zu Ju-venals Zeiten das Gehalt eines guten Berufskoches zehnmal so hoch war, wie das eines guten Schulmeisters, um wie viel berechtigter war dies erst später, als die französische Küche die Welt erobert hatte. Auch trat zu dieser Zeit zwischen Europa und Amerika eine rege Verbindung ein, die drüben eine Verfeinerung der Sitzen her vorrief. So geschah es, daß der alte Vanderbilt z.B. den berühmten Joseph Dugnol aus Paris mit einem Jahresgehalt von 60 000 Francs anstellte. Allerdings war dies Verhältnis nur vor kurzer Dauer, da der amerikanische Krösus meist unpünktlich zum Diner kam und Dugnols kulinarische Schöpfungen hierunter nicht minder litt als sein Künstlerstolz. Heute besitzt der «ärmlichste» Millionär Amerikas, der etwas auf Representation steht, seinen französischen Küchenchef, den mancher hohe Beamte um sein Einkommen beneiden würde. — Ein nicht weniger dankbares Feld der Tätigkeit bietet sich den Meistern der Kochkunst in den großen Hotels. Gehälter, wie 50 bis 100 000 Fr. im Jahr gehören nicht zu den Seltenheiten. Selbstverständlich, auch dies gilt meistens für Amerika. In dem abgewirtschafteten Europa, wo selbst die vornehmsten Herrschaftshäuser ihr Interesse an der höheren Kochkunst infolge der drückenden Verhältnisse verlieren mußten, sind auch die berühmtesten Kochkünstler weniger gut daran. Denn, wenn auch einige ganz große Vertreter der Kochkunst in der Schweiz ein Monatsgehalt von 2000-2500 Franken als Küchenmeister eines vornehmen Hotels erhalten, so zwingen doch die veränderten Verhältnisse die Ausübung der Kochkunst in das Gebiet eines Handwerkes zurück, das nicht besser als ein beliebiges Handwerk entlohnt wird. N.A.



Zubereitung von Riesenschildkröten für ein zu Ehren des Lord Mayors von London veranstaltetes Festessen



Bild links:
Eine prächtige Platte: Lachs
en Bellevue



Ein Feinschmecker. Preßl, der frühere Hofkoch des deutschen Exkaisers und des Königs Amanullah, dessen beide Amtgeber ihre Position verloren haben



Antonin Carême, einer der berühmtesten Kochkünstler des 19. Jahrhunderts