

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 8 (1932)
Heft: 53

Artikel: Ente 119402
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-756683>

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

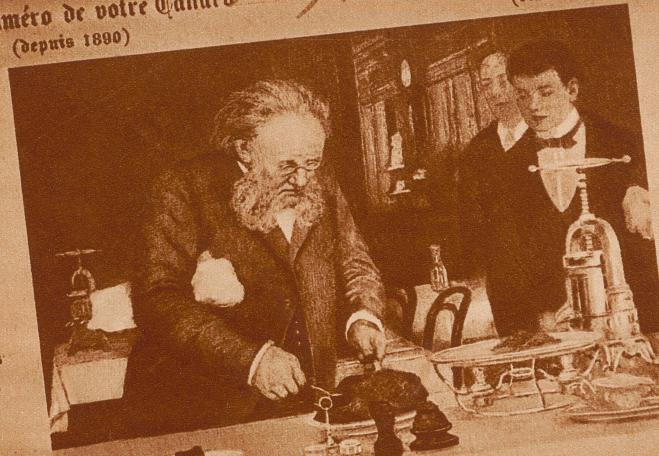
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

Le Numéro de votre Canard 119402 / The Number of your Duck
(depuis 1890) (since 1890)

Paris
15, Quai
de la
Tournelle
5^e
Fermé
tous les
Lundis



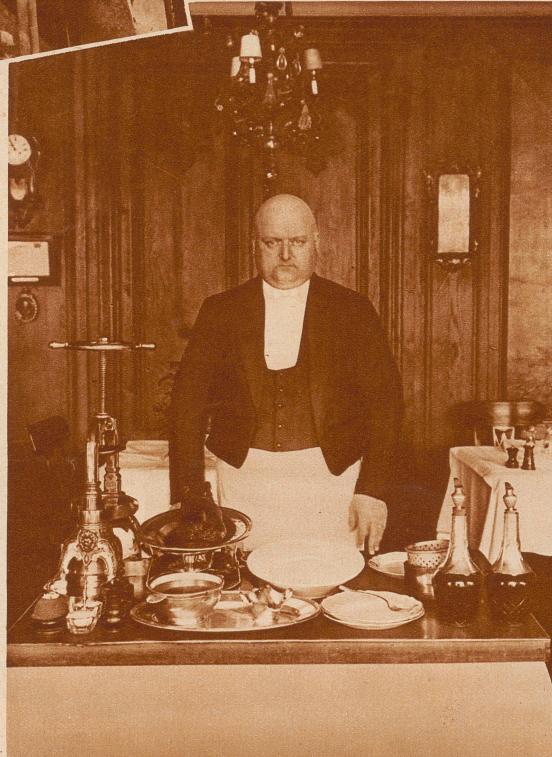
Téléphone :
23-32
Odéon
—
Closed
every
Monday

La Tour d'Argent
Le plus ancien Restaurant de Paris 1582. The oldest Restaurant in Paris
Café Anglais et Tour d'Argent réunis

Seit 1890 wird jeder in der «Tour d'Argent» verzehrten Ente ein Diplom nachgeschickt. Jeder Gast bekommt einen solchen Ausweis darüber, daß er die Ente No. soundsoviel verzehrt hat. Auf diesem Diplom ist das Andenken des großen Frédéric, des Schöpfers der jetzigen Form der Ente verewigt worden.

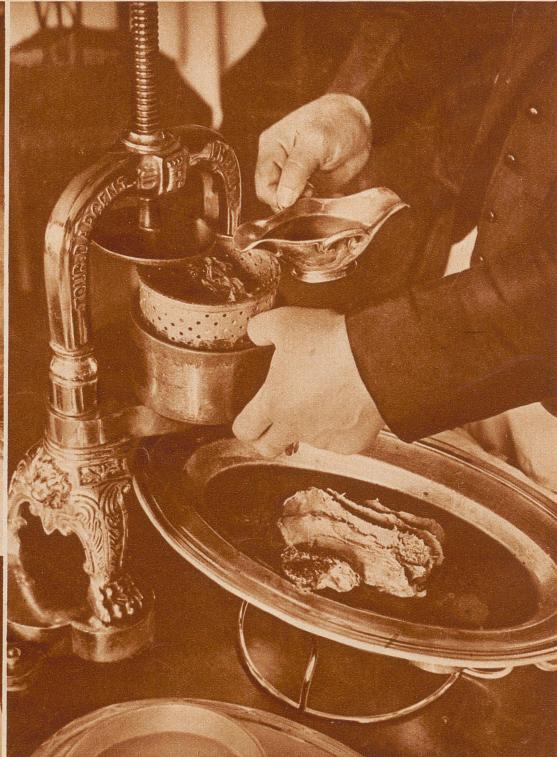


Die Alkoholschatzkammer des Restaurants. Uralte Chartreuse- und Weinflaschen sind da zu Hunderten aufbewahrt, auf dem Tischchen vorn wird aber auch glasweise ausgeschenkt. Die teuerste Flasche (ca. 1½ Liter) kostet 1500 französische Franken, ein Gläschen ältester Chartreuse 60 französische Franken



AUFGNAHMEN
KERTÉSZ-
GUTTMANN

Der Beginn des seit vielen Jahrzehnten unverändert gebliebenen Enten-Zeremoniells:
Dem Gast wird die unzubereitete ganze Ente vorgelegt. Solange er nicht bedächtig und
ergriffen mit dem Kopf genickt hat, steht der Kellner unbeweglich wie ein Götze da



Die minderwertigen Teile der Enten kommen in eine
besonders hierfür konstruierte Presse, wo sie ausge-
drückt werden; der Saft wird dem Braten beigegeben

Ente
N° 119402

Zu den verschiedenen Konfessionen, die in Frankreich ihre Anhänger haben, muß man auch die «Religion des guten Essens» rechnen. Diese Religion hat ihre Propheten und ihr Zeremoniell; das älteste, ehrwürdigste unter allen ist die Zubereitung der sagenhaft gewordenen Ente des ältesten Pariser Restaurants «La Tour d'Argent». Seit seiner Gründung im Jahre 1582, also seit dreieinhalb Jahrhunderten, serviert man dort den Gästen als berühmteste Leistung die «Ente des Hau-

ses», hergestellt nach einem uralten Rezept, das noch aus den guten Zeiten der feinen Küche stammt, aus den Zeiten, da man Zeit hatte. (Und heute noch steht ganz unten auf der Menukarte zu lesen: «La grande cuisine demande beaucoup de temps. Commandez vos menus d'avance.») Das heute gültige Zeremoniell ist aber erst 50 Jahre alt und stammt von dem Hohepriester des Entenkults, von Frédéric, dem damaligen Oberkoch der «Tour d'Argent», bei allen Gourmands bekannt unter dem Namen «Frédéric le Grand.»

Das Zeremoniell beginnt damit, daß dem Gast die unzubereitete ganze Ente vorgelegt wird. Solange er nicht bedächtig und ergriffen mit dem Haupte genickt hat, steht der Oberkoch, die Platte mit der Ente in der Hand, unbeweglich wie ein Götze da. Gibt der Gast seine Zustimmung, so beginnt die Zubereitung vor seinen Augen. Sie dauert 30 Minuten und endet mit einem Gericht, um dessentwillen man schon eine ganze Strecke reisen kann und das verständlich macht, daß der letzte russische Zar und der Schah von Persien, daß Anatole France und Sarah Bernard andächtige Anhänger der legendären Ente waren.



Was 1933 wohl bringen mag?

Zeichnung von Charles Girod (Bavaria Verlag)