

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Band:** 16 (1907)  
**Heft:** 45  
  
**Rubrik:** Kleine Chronik

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

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

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 eins Spass gemacht: die Stabilität einer Delikatesserie bei unseren Dinern, nämlich der Gänseleberpastete.“

Und richtig! Beim Durchsehen der 52 Karten ergab sich die magenscherütternde Tatsache, dass dieser Gang auf — 49 Menüs 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 obenan steht und darin einen unerschütterlichen Weltfuss 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 Marchalls 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 zerreissen 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 liebgelagerte 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 Mästen von Gänsen, das ihnen bedeutenden Gewinn einträgt, wenn sie ihre Aufgabe richtig erfüllen, wozu lange Erfahrung und grosse Vorsicht gehört. Die handlängigen 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

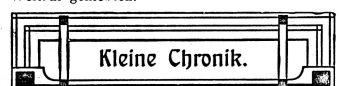
wie an einzelnen Organen nicht gedeihen kann.

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 Entsetzen der Lebern. Sie werden von Fasern, Fett, Sehnen und Blut befreit, was wieder sehr sorgsam geschehen muss, da schon wenige zurückgeliebene 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 gedübte 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 Blätterteigrüsten. Sie werden innen zuerst mit einer dünnen Schicht Füllsel aus feinem 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*“ Weltfuss geniessen.



**Hyères.** Das Hotel Victoria et des Ambassadeurs ist für die Saison eröffnet.  
**St. Moritz.** Das Privathotel Caspar Badrutts Erben wird am 11. ds. für die Wintersaison eröffnet.  
**Notiz.** Unsere Besprechung des neuen Kursbuches von Amor & Cie. in Genf wurde in letzter Nummer der „Revue“ irrtümlicherweise in die Rubrik für die Hotelbibliothek empfohlenen Bücher angeführt.  
**Propaganda.** Im Frühjahr 1908 wird der Norddeutsche Lloyd in Berlin ein internationales Verkehrsverbot 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 Propagandaafeln nach kurzer Diskussion mit 30 gegen 5 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, suivant 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 inutile, si les hôtels allemands pouvaient offrir tout cela au même prix.

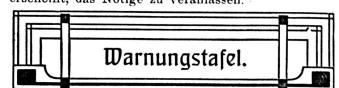
**Frackzwang in London.** Man schreibt den „M. N. N.“ aus London: In einem der feinsten Londoner Restaurants, dem Savoy, wurde kürzlich abends ein Frackzwang aufrecht erhalten, der sich weigerte, weil sie nicht in „*Evening Dress*“, d. h. in Frack und sie in ausgeschnittenen Kleide waren. Der Protest, 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 sind die Arbeiten des Deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins zur Förderung der Hochgebirgsphotographie die Summe von 1000 Mk. zwecks Veranstaltung eines besonderen Wettbewerbes für alpine Lichtbilderei in Aussicht gestellt. Die Arbeiten 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 Verein zu werden. Jedes Bild, das die Höhe der 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 Lichter und Schatten 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 Lichter und Schatten die Befugnis zu, jene 1000 Mk. in Beträgen von 25 bis zu 200 Mk. an die Urheber alpinen Bilder nebst einer Urkunde zuzuerkennen.

**Berlin.** Das neue Hotel „Der Fürstenthor“ 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 Fürstenthor 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 kreditstichigende 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 ist es immer wieder vorgekommen, 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 Amtsstellen 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 Kantons schädigen Publikationen“ vor; der Vorort wird nicht ermangelt, derartige Fälle genau zu untersuchen, und wo es angezeigt erscheint, das Nötige zu veranlassen.“



**Warnung.** In der italienischen Schweiz wurde dieses Sommer von einem belgischen Baron, namens *Alfred Fellan*, ein angesehener Hotellier eines ganz gelehrten Sitlichkeitsdeliktes gegenüber der minderjährigen Nichte des ersten angeklagt. Die Geschichte machte die Runde durch die Blätter und schädigte den Hotellier auf das empfindlichste. Nun hat sich aber herausgestellt, dass die eroberte Angeklagte 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 diatierte. Danach gab er dem Kellner einen 20-Frankenchein, wofür er nach Abzug der Zeehe 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-Frankenote herausgegeben und ich gab Ihnen doch eine solche von 100 Fr.“ Der Kellner versuchte bescheiden mit dem Bemerkung, er habe an diesem Morgen nur eine einzige 100-Frankenote 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.



**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 mansisses in der* an die Redaktion des „Oberl. Volksbl.“ in letzter Nummer gerichtete Erwiderung ist unsern Mitredakteur etwas derber aus der Feder geflossen, als sie in Wirklichkeit lautete. Dagegen muss hervorgehoben werden, dass das „Oberl. Volksbl.“ mit Ausdrücken um sich wirft, gegenüber welchen die Behauptung des Spielworts „oben grober Klotz“ gebürt ein grober Keil“, nicht übrig 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 füngt. Bei „Oberl. Volksbl.“ sind sie *mischenteils* das letztere. O. A.



**Welcher Hotellier kann mir die Adresse von einer Fabrik geben, die eine gut gewährte Menge mit Gasheizung für Hotellbetrieb 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 Hotelliers 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-Marquissette u. Ball- u. Voile u. Musseline- u. Atlas

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

**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.** E 6770

**MONTEPELLO**  
**ALCALINE**

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.