

Ente 119402

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **8 (1932)**

Heft 53

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-756683>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

Paris
15, Quai
de la
Courneuve
5^{me}
—
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

Ente

N^o 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 Hauses», 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 Menükarte 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 Götz 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.

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



Die Alkoholschatzkammer des Restaurants. Ur-alte Chartreuse- und Weinflaschen sind da zu Hunderten aufbewahrt, auf dem Tischchen vorn wird aber auch glasweise ausgeschenkt. Die teuerste Flasche (ca. 1 1/2 Liter) kostet 1500 französische Franken, ein Gläschen ältester Chartreuse 60 französische Franken



AUFNAHMEN
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 Götz da



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



Zeichnung von Charles Girod (Bavaria Verlag)

Was 1933 wohl bringen mag?