

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Badner Land. 1912-1914 1913

39 (26.9.1913)

Schwarzwald-Odenwald-Oberrhein u. Bodensee-Neckar u. Main.

Badner Land

„Der Schwarzwald“ **Illustrierte Zeitschrift für Wandern u. Reisen, Industrie, Handel u. Verkehr** „Bodensee u. Rhein“

Amtliches Organ des Badischen Landesverbandes zur Hebung des Fremdenverkehrs

Verlag: Badischer Verlag G. m. b. H., Freiburg i. Br.

Geschäftsstelle: Freiburg im Breisgau, Grünwälderstraße 4,
Fernsprecher No. 2575
Verantwortlicher Schriftleiter: C. A. Riedlinger.

Bezugspreis pro Quartal 90 Pfg.
Preis der Einzelnummer 10 Pfg.

Inserate: Die 35 mm Nonpareillezeile 40 Pfg., im Reklameteil
die 70 mm breite Nonpareillezeile 100 Pfg., für die Umschlag-
seite Berechnung nach besonderem Tarif

„Badner Land“ erscheint wöchentlich einmal, Freitags, und gelangt in ganz Deutschland, sowie den Hauptverkehrsplätzen des Auslands zur Verbreitung. — Ferner wird diese Zeitschrift als amtliches Verkehrsorgan in den Schnellzügen im Großherzogtum Baden aufgelegt.

Die Drahtseilbahn auf den Merkurberg zu Baden-Baden.

Die herrliche Bäderstadt ist um eine große Errungenschaft der Neuzeit reicher geworden: die Drahtseilbahn auf den 700 Meter hohen Merkurberg. Den 16. August d. J. wurde sie eingeweiht und wird seitdem in so ausgedehntem Maße benützt, daß sogar die Erwartungen bis jetzt übertroffen worden sind.

Die Bergbahn auf den Merkur nimmt ihren Anfang am Endpunkt der elektrischen Aussichtsbahn (Bahnhof Merkurwald), die am Leopoldplatz von der Tallinie abzweigend über die Friedrichshöhe nach dem Merkurwald führt. Länge der Bergbahn, in der Steigerung gemessen: 1200 m. Höhenunterschied zwischen den Endstationen: 370 m. Bahnhof Merkurwald liegt 287 m ü. d. M. Haltestelle Aussichtsplatte 427 m ü. d. M. Bahnhof Merkur Gipfel 657 m ü. d. M. Merkur turm (mit Personenaufzug) 700 m ü. d. M. Die Entfernung zwischen Bahnhof Merkur Gipfel und Restaurant mit Turm beträgt kaum 100 m. Größte Steigung der Bergbahn: 54%; mittlere Steigung 39%. Fassungsvermögen der Wagen: je 56 Personen; Geschwindigkeit der Wagen: 2 m in der Sekunde. Gesamtfahrzeit: etwa 10 Minuten. Die Wagen sind mit Zangenbremsen ausgerüstet, welche den Schienenkopf auch während der Fahrt dauernd lose umfassen, derart, daß ein Abheben des Wagens von den Schienen oder eine Entgleisung nicht eintreten kann. Mit Hilfe dieser Bremsen kann der Wagen vom Führer selbst

bei der größten vorkommenden Geschwindigkeit und auf der stärksten Steigung auf wenige



Die Fahrstrecke der Merkur drahtseilbahn zu Baden-Baden.

Meter zum Stillstand gebracht werden. Eine Gefahr für den Betrieb ist selbst im Falle eines Seilbruchs, der bei der gewählten Stärke

des Drahtseils (Durchmesser 34 mm) und dem für dasselbe zur Verwendung kommenden Material kaum denkbar ist, nicht vorhanden, da bei eintretendem Seilbruch die Zangenbremsen sich automatisch an die Schienen anklammern würden, wodurch die Wagen sofort zum Halten gebracht werden.

Vom Bahnhof Merkur Gipfel führt eine für die Abendbeleuchtung mit elektrischem Licht versehene kurze Allee zu dem an den Aussichtsturm angelehnten Restaurationsgebäude. Von da erreichen wir den Turm trockenen Fußes; ein elektrischer Aufzug ermöglicht auch demjenigen, dem das Treppensteigen beschwerlich ist, den windgeschützten mit Schiebefenstern versehenen Turmgang zu erreichen; bereits von hier aus hat man eine wundervolle, wenn auch beschränktere Aussicht wie von der großen freien Plattform, zu der eine bequeme Wendeltreppe hinaufführt. Ein überwältigendes Panorama überrascht uns! Von keinem andern Berge des Schwarzwaldes zeigt sich ein so imposantes landschaftliches Charakterbild von solch malerischer Eigenart, ja selbst von keinem Alpengipfel aus bietet sich ein Rundblick, der in so idealer Vereinigung von Großartigem und Anmutigem ein ähnlich eindrucktiefes Naturgemälde enthüllt, wie es dieser Ausblick vom Merkur turm aus erschließt. Wenn wir versunken in die Größe und den stillen Reiz dieser unvergleichlichen Naturbilder den Abend

erwarten, der mit der farben glühenden Pracht eines den Himmel zu lodender Glut entfachenden Sonnenuntergangs dieses Panorama verklärend überstrahlt, wenn nach und nach

sich violette Dämmerung über die Täler legt und goldfunkelnd am Himmel die ersten Sterne erscheinen, wenn dann hinter den Murgtalbergen der Vollmond gespensterhaft aufsteigt und sein Silberlicht über den stillen Abendfrieden dieser

Schwarzwaldlandschaft gießt, dann erleben wir hier oben die Weihe einer eindruckstiefen Feierstunde, wie sie uns nur selten vergönnt ist; und wir nehmen ein Stück köstlichster Erinnerungen an Baden-Baden und seine Umgebung für dauernde Zeiten von dieser Aussichtswarte mit.

Die Wissenschaft der Speisekarte.

Von Florië-Hegenbarth.
Nachdruck verboten.

Wissenschaft? Man wird lächeln. Und trotzdem gehört ein gründliches und umfangreiches Wissen dazu, die Kenntnisse zahlreicher Regeln und vielseitiges Vertiefen. Nicht unbedeutend spielt sogar die Kulturgeschichte hinein. Im übrigen beginnt die Wissenschaft bereits bei dem Worte Speisekarte, man streitet, ob Speise- oder Speisenkarte richtig sei und entschied für das erstere. Man sage ja auch nicht Tänzekarte!

Dann kommt der Streit um die deutschen Ausdrücke, die an und für sich ja auch schon eine kleine Wissenschaft bedeuten, aber wieder geringfügig erscheinen im Verhältnis zur französischen Terminologie, wo man oft weit zurückgreifen muß, um den Ursprung zu entdecken. Denn der Laie wird geneigt sein, anzunehmen, die französischen Benennungen seien durchweg Phantasienamen. Weitgefehlt. Die meisten sind geschichtlich begründet. Und damit lernt man verstehen, daß der Kochkünstler und auch der Gastronom an ihnen und damit an der französischen Sprache gerne festhält, umso mehr Frankreich das Mutterland der feinen Küche ist. Jedenfalls muß man es als einen lobenswerten Ausdruck der Pietät bezeichnen, daß man in der Benennung eines Gerichts den Ursprung, sei es den ersten Hersteller resp. Anreger oder den Herkunftsort zu erhalten sucht, ähnlich wie ja auch die Botaniker es lieben, in den lateinischen Pflanzennamen den Entdecker oder Fundort hineinzuflechten.

Inmerhin ist heute nach einer — jene Pietät berücksichtigenden — Verdeutschung zu streben, umso mehr die einfacheren Benennungen sich bei-

nahe alle gut verdeutschen lassen. Wenn das noch nicht überall geschieht, so sollte man aber nicht, wie so gern beliebt, die Schuld ausschließlich auf die Wirte wälzen. Denn das große Publikum ist es, das so zäh am Sprachgebrauch und Fremdwort

Auf der Speisekarte der feineren Restaurants — nach der neueren amtlichen Sprache verkehrt Schankwirtschaften genannt — stoßen wir u. a. auf das „Chateaubriand“. Das ist, genau betrachtet, ein Doppel-Rindsleidenstück, behandelt wie ein „Beef-

steak“, sodaß der Saft und die Kraft in dem rasch verkrusteten Fleisch vollständig erhalten bleiben. Hier haben wir bereits eine historische Benennung. Dem geistreichen französischen Schriftsteller, Minister, Pair und Mitglied der Akademie Chateaubriand (†1848) erschien eine kräftige und gleichzeitig zarte und pikante Kost in einem rasch verkrusteten Fleischstück idealisiert. Er lernte diese Kost vielleicht auf seinen Studienreisen in den unwirtlichen Gegenden Amerikas kennen, vielleicht auch während seines unfreiwilligen Aufenthalts in England. Jedenfalls schuf er in dieser Platte eines der großartigsten Schnellgerichte. Hierbei sei erwähnt, daß die heute jedermann geläufigen „Beefsteaks“ ursprünglich nur von den Mundköchen englischer Lords bereitet wurden. Auch das Kotelette mußte erst erfunden werden und schreibt man dieses einem Leibkochen Ludwigs XVI. zu, doch soll erst Ludwig XVIII., der selbst in der Küche gut Bescheid wußte, es zur höchsten Vollendung gebracht haben.

Bei ihm, wie überhaupt in früheren Zeiten wurden alle diese Sachen nie in der Pfanne gebraten, sondern stets auf dem Roste. In England ist das noch jetzt der Fall. Dort hat man noch heute — allerdings in ihrer ursprünglichen Form auch immer mehr verschwindend, das „Grill-room“, ein Röstlokal, wo man gegen ein kleines Entgelt sein beim Fleischer eingekauftes „Steak“ auf dem Grill röstet. Jener königliche Küchenkundige bereitete nun sein Kotelette nicht direkt auf dem Roste, sondern hüllte es vorher in zwei Stücke Hammel- oder Kalbfleisch, aus denen es dann herausgeschält wurde.

Wie sehr mit dem Sprachgebrauch des großen Publikums zu rechnen ist, sieht man am „Menu“ und am „Table d'hôte“. Der Wirt würde gewiß ebensogern Tischkarte oder Speise-Ordnung sagen. Aber der Gast will „Menu speisen“. Wendete er ein, „Sie meinen wohl festes Gedeck?“ so würde jener ihn womöglich beleidigt anschauen. Table d'hôte ist auf gut deutsch Tisch des Wirtes. In früheren Zeiten gab es in den Gasthöfen zumeist nur warme Küche zur Mittagsstunde und dann vielleicht während einer bestimmten Zeit am Abend. Am

„Tische des Wirtes“, dessen Ehrensitz vom Gasthofbesitzer eingenommen wurde, fanden die örtlichen Gäste sich pünktlich ein; Junggesellen, Strohwitwer, vorübergehend Anwesende. Auch für den Reisenden war hier das Gedeck bereitet, es war wohl beiden



Titisee im Schwarzwald.

Die badische Hotelindustrie sammelt sich in diesen Tagen am sagenumwobenen Titisee, um über Berufsfragen zu beraten und auch den Geist der Zusammengehörigkeit neu zu beleben. Fremdenverkehr — Hotelindustrie; dies sind zwei untrennbare Begriffe; zwei Herzen und ein Schlag! — Deshalb soll auch jenen Herren in Titisee

Willkommgruß und Glückwunsch

gewidmet sein! Willkommen vom Rhein und Neckar, vom Tale der Oos und vom Bodensee, vom Schwarzwald und von überall, wo das gelb-rot-gelbe Banner flattert; herzlich willkommen im Herzen des Schwarzwaldes: in Titisee! Glück über Euren Tagungen, Segen für Eure Beratungen, Freude am Beruf, seinen Pflichten und seinem Verband! Ein guter Stern möge alle Wünsche und Beschlüsse, aber auch alle freudigen Stunden begleiten! Der Verein Schwarzwälder Gasthofbesitzer hat den Wahlspruch:

Vereinte Kraft — viel Gutes schafft!

der zweifellos auch von dem Landesverband der badischen Hotelindustrie und verwandter Betriebe gewürdigt wird. In diesem Zeichen wünschen wir glücklichen Verlauf den diesjährigen Hauptversammlungen des Landesverbandes der badischen Hotelindustrie und verwandter Betriebe sowie des Vereins Schwarzwälder Gasthofbesitzer.
Verlag und Redaktion des „Badner Land“.

festhält. Dieses bleibt beim Beefsteak, Rumpsteak, dem Kotelette, bei Potage und Bouillon, obgleich man ebensogut auf deutsch Rindsleidenstück, Rinds- oder Rumpfstück (es ist vom Hinterviertel), Rippchen, Suppe und Fleischbrühe sagen könnte.

Teilen angenehm, einmal Gesellschaft zu finden. Und wer konnte, der richtete es ein, irgendwo zur Stunde der Wirtstafel einzutreffen. Heute, wo

Vielmehr war es ein Berliner Schlächtermeister gleichen Namens, der durch seine spezielle Behandlung des Fleisches der Nachwelt seinen Namen er-

Sprachreiner sprechen da von Obstmus. Nun ist aber Apfelmus noch lange keine Apfelmarmelade. Doch kann deswegen die Verdeutschung ruhig ihren Gang gehen, vielleicht findet man schließlich doch noch ein umschreibendes Wort, wiewohl es manchmal schwer fällt. Es sei nur an das Ausschreiben erinnert, ein treffendes Wort zu finden, welches bezüglich des Trinkens den gleichen Sinn ausdrückt, wie „satt“ beim Essen. Ist noch heute eine offene Aufgabe! Andererseits haben wir uns Fremdwörter zurechtgelegt, welche die französische Küche kaum kennt, z. B. das in Deutschland wohlbekannte „Brisolette“.

Selbst unsere einfachste und bekannteste Speise, die Kartoffel, hat eine interessante Namensgeschichte. Als ein aus Piemont vertriebener Kaufmann dem Pfarrer der Waldenser zu Schöneberg 1701 zweihundert Kartoffeln mitbrachte, glaubte man, es seien Trüffel und nannte die völlig neuen Knollen Tartoffeln, nach dem italienischen Tartufo — wobei bemerkt sei, daß man die ersten Kartoffeln am französischen Hofe als Gericht noch höher schätzte und umständlicher aß, als die Trüffel. Man sieht da, was die Seltenheit macht und wird da an die ersten Reisgerichte mit Zimmt erinnert, zu denen man Fürsten einlud. Die Bezeichnung Tartufo (Verkleinerung von Tartufo = Erdknolle) war vielleicht eine zufällige und beliebige jenes Piemontesers, denn in Italien nannte man die Kartoffel Potate, woraus das englische Potatoe wurde, während man im deutschen Norden wegen der zungenschweren Aussprache der zwei t bald das erste in K (Kartoffel) umlautete. Und Frankreich wiederum hing an der ursprünglichen Benennung, dem *Erdapfel* fest — pomme de terre.

Wir erwähnten bereits einen berühmten Schriftsteller und ein gekröntes Haupt als wohlbewandert im Küchenwesen. Das sind keineswegs Ausnahmen. Denn besonders in Frankreich haben sich von jeher Kavaliers, Minister, Diplomaten, überhaupt viele Männer von Berühmtheit mit dieser Kunst befaßt. Nicht nur beratend. Alexander Dumas, der Vater,



Der Merkururm mit der Restauration auf dem Merkurberg zu Baden-Baden.

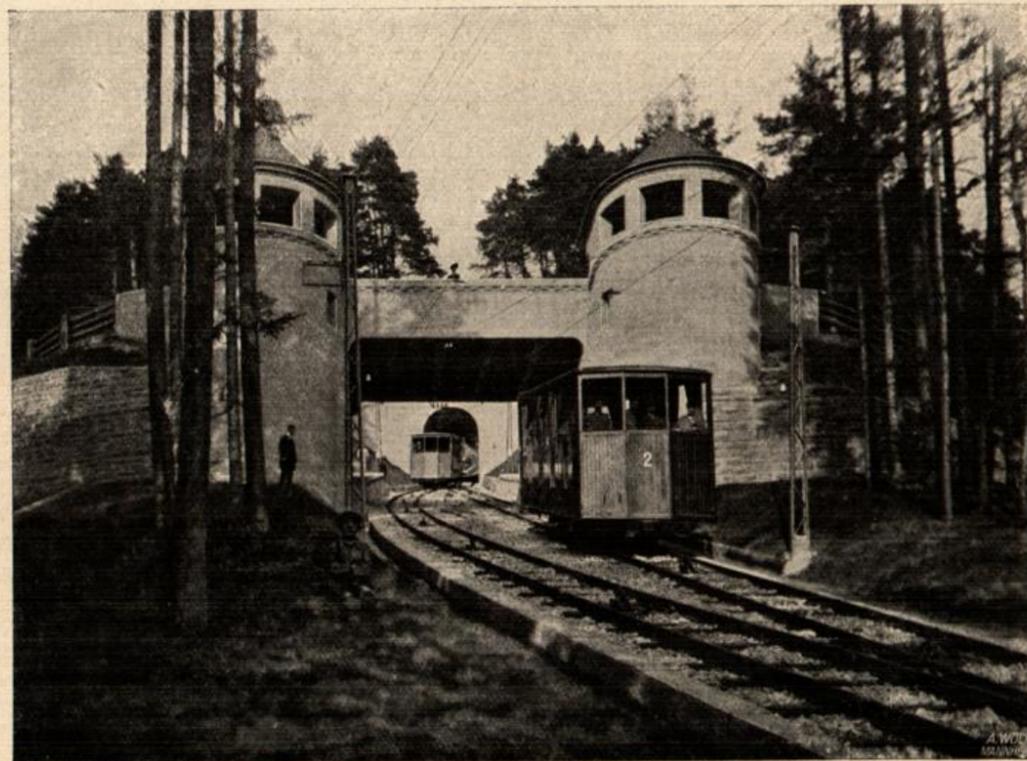
seit ca. 30 Jahren der Gasthofbesitzer nur noch ganz selten persönlich teilnimmt, ist Table d'hôte demnach ein unzutreffender Ausdruck. „Allgemeintafel“ oder „Gesellschaftstafel“ wäre richtiger. Aber, sagt das Publikum so? Es bleibt eben zäh am Alten hängen und schafft sich obendrein noch die verkehrtesten neuen Sprachgebräuche. Man sehe doch nur einmal das ganz moderne Wort Stahlbad an. Welcher Unsinn! Als ob es Stahlquellen oder Stahlwasser gebe. Und wie hängt man daran! Wahrscheinlich weil es das Ohr angenehm berührt, im Hören eine wohltuende belebende Erregung erzeugt. In dem Ohrkitzel und dessen Wirkung auf unsere Nerven mag überhaupt der Reiz des Fremdwortes und damit der Grund zum Festhalten an ihm liegen. Die Spannung wird erhöht und so erscheint es neuartiger und viel mehr sagender: „wir werden Menu essen — an der Table d'hôte speisen — Kinder, heute bekommt ein jedes von euch ein Beefsteak!“

Im Verkehr der feineren französischen Küche schrumpft allerdings das bisschen Wissen französischer Ausdrücke recht zusammen. Da muß schon stark der Dilettantismus abgestreift werden, um einigermaßen sattelfest zu sein. Wer sich da vertieft, der findet bereits eine ganze Literatur über dieses Thema, wobei man gleichzeitig überrascht erkennt, daß das Wissen und Können eines Hoteliers oder Restaurateurs und seiner Angestellten eigentlich recht vielseitig sein muß. In dem Dr. Blüher'schen Meisterwerk der Speisen und Getränke, welches als neuestes und vollkommenstes beinahe ein Dutzend kleinerer Hilfsbücher überragt, ist in zwei dicken Lexikonbänden von ca. 40 000 Speiseausdrücken die Rede. Es muß eine mühselige Arbeit gewesen, war aber auch eine verdienstvolle, und wer bisher noch zweifelte, der sieht hier deutlich, daß man so gut wie von einer Handels- auch von einer Hotelwissenschaft sprechen muß. Denn die Terminologie ist doch schließlich nur ein Teil des Wissens vom und im Hotel- und Restaurantbetrieb.

Im Eindringen bietet uns bereits die deutsche Speisekarte manch Interessantes. Wer kennt nicht den Kasseler Rippenspeer und meint es da mit einer Spezialität der kurhessischen Hauptstadt zu tun zu haben. Dabei hat er gar nichts mit Kassel gemein.

hielt, ähnlich wie sein großer, Ende des 14. Jahrhunderts verstorbener Vorgänger, Willem Pökel, der das „Pökeln“ rationell einführte und dessen Name außerdem im „Pöckling“ noch heute als einer der volkstümlichsten fortlebt.

Wir alle wissen, was eine gute Zervelatwurst für ein leckerer Bissen ist, aber schon lange ist es keine Hirnwurst mehr, welchen Sinn das Wort ausdrückt. Und woher kommt der Name Schlackwurst, welcher uns ebenso geläufig geworden ist durch die Thüringer- und Braunschweiger Wurstfabrikanten? In Niedersachsen benennt man den Mastdarm des



Mittelstation der Merkurbahn zu Baden-Baden (Aussichtsplatte).

getöteten Tieres Schlacke — so gab die Hülle den Namen. Daß es auch Worte gibt, die nicht zu verdeutschten sind, lehrt uns die „Marmelade“. Die

der kurz vor seinem Tode noch damit umging, eine Patent-Saucenfabrik zu gründen, war bekanntlich oft halbtage lang, die weiße Schürze vorgebunden,

am Kochherd tätig. Er ist auch der Verfasser eines umfangreichen Küchen-Lexikons. Alle jene Männer verkannten nicht das hochinteressante Gebiet der Küche und den gewichtigen Umstand, daß deren Schöpfungen nicht allein großes Wohlbehagen, sondern zugleich auf Stimmung und Gemüt zu wirken vermögen. Deshalb muß man sich eigentlich wundern, daß manche moderne Frau und höhere Tochter wegwerfend von der Küchentätigkeit sprechen können. Selbst die bedeutendsten Gelehrten und Volkswirtschaftler verschmähten es nicht, sich eingehend mit den Speisebedürfnissen zu befassen und daraufhin einschneidende Verbesserungen einzuführen von der einfachsten Suppe des Arbeiters bis zu den kompliziertesten Extraktivspesen. Zu Füßen des Grabdenkmals eines englischen Edelmannes in Dorsetshire befindet sich ein mächtiger Kohlkopf eingehauen, zur Erinnerung an die durch ihn bewirkte rationelle Einführung des Kohlbaues und Kohlverbrauches in der Küche. Nach dem einstigen einfachen amerikanischen Kaufmann, späteren Lehrer und zuletzt bayrischen Kriegsminister, Reichsgraf etc. von Rumford, dessen Lebensentwicklung so seltsam anmutet und dessen eifrigen Bestrebungen und Erfolgen die zielbewußte Speisebereitung so sehr viel zu danken hat, nennt man eine besonders kräftige Suppe „Rumford-Suppe“. Als Gegenstück ist anzuführen, daß ein bekannter französischer Gelehrter, der die Kartoffel und ihre Verwendung in Deutschland studierte, die Suppe daraus in der französischen Königsfamilie hoffähig machte und aus Dankbarkeit führt diese noch heute in Frankreich seinen Namen „Potage à la Parmentier“. Dagegen hat unsere Bierkaltchale bei unseren westlichen Nachbarn eine eigenartige Metamorphose durchgemacht, allerdings unschwer erkennbar: „Birambrot“.

In dem „à la“, welches eigentlich à la manière de — nach Art von — Ort, Land oder einer Person heißen sollte, liegt also nicht nur die pietätische historische Erinnerung, sondern zugleich das Geheimnis der oft köstlichen Eigenart des Gerichtes und besonders auch seiner Beilagen resp. Zutaten. Wer da sich auskennt, weiß, um was für großartige Leckerbissen es sich da handeln kann. Greifen wir doch nur einmal so ein „à la“ heraus. Mit Absicht ein solches eines Deutschen, um zu zeigen, daß auch solche in den Feinheiten der Küche sich auskennen. Also eine Rindslende „à la Oppenheim“, eines deutschen Schriftstellers und Parlamentariers († 1880). Dieser ließ sie, anstatt mit Speck, mit Hühnerfleisch, gekochtem Schinken und Trüffeln, Reih um Reih spicken, während eine solche Lende à la (Adeline) Patti, als Beilagen Reis, Schoten und in Würfel geschnittene Trüffeln aufweisen muß.

Eine Suppe „à la Meyerbeer“ ist von Geflügelbrühe mit Bohnen und Erbsmus, Sauerampfer und kleinen Geflügelklößchen. In feinen Suppen lassen sich überhaupt die herrlichsten Zusammenstellungen nachfühlen und man muß sagen, daß solch eine Komposition wirklich ein einziger Genuß ist, uns sozusagen hinüberleitet in das Reich der verwöhntesten Gaumen. Und unnötig erscheint uns dann, daß man in die „Potage à la Magenta“, die ebenfalls aus einer legierten Geflügelbrühe besteht, in welcher Gansleber, Trüffel- und Edelpilzscheiben sowie mit gehackten Trüffeln vermengte Hühnerfleischklößchen schwimmen, kurz vor dem Anrichten

noch Champagner hineingibt. Schier endlos ist die Reihe all der Gerichtsnamen, die von den zeitgenössischen Persönlichkeiten, den Städten und Landstrichen zurückreichen bis ins graue Altertum. Z. B. ist à la Pergamon mit Tomaten und Schalottensauce, à la milesienne (Milet) eine grün gefärbte Suppe mit gehackten Pistazien.

Mit der Zeit findet man natürlich gewiß Regeln heraus, besonders wenn man die „à la“ nach Ländern und Städten verfolgt. So ist „à l'italienne“ stets in Verbindung mit Reis, Makkaroni etc. zu denken. à la Soubise (nach einem bekannten Adelsgeschlecht) ist stets mit einer dicklichen weißen Zwiebelsauce und à la Perigord, à la Perigieux oder à la Talleyrand stets mit Trüffeln. Talleyrand als einer der berühmtesten Feinschmecker und Menu-

suppe verdankt habe. So verlangte man später überall auf Art des Julien und mit der Zeit wurde Julienne daraus. Daß damit dereinst sein Name, wenn auch korrumpiert, noch Jahrhunderte lang fortleben werde, hat er gewiß nicht geträumt, ebensowenig wie Béchamel, Marquis de Nointel, welcher auf die Verwendung von Milch und Sahne zur Gemüsebereitung kam und dessen „Béchamel-Kartoffeln und -Saucen“ noch heute unsere Speisekarten zieren. Er soll übrigens auch der Erfinder des „vol au vent“ sein, jener mächtigen Blätterteigpastete mit dem feinen Eingemachten. Wer die einmal gegessen hat, wird noch heute den Hut abnehmen vor jenem Herrn, ebenso wie hauptsächlich die Damen den Fürst Pückler wegen seines Rahmgefrorenen noch lange Zeit in Ehren halten werden.



Blick vom Gipfel des Merkurberges zu Baden-Baden nach dem Fremersberg.

Kompositeure erhielt zur Würdigung dieser Eigenschaften ausdrücklich den Titel eines Herzogs von Perigord, des bekannten Trüffel-Paradieses. Während wir so dem Ursprunge der einzelnen Gerichte und ihrer Zusammensetzung näher kommen, stehen wir zufälligerweise nah bei der Benennung einer der bekanntesten und auch bei uns jedem geläufigen Suppe vor einem Rätsel: der Julienne-Suppe. Wenn à la Financière, à la royale, à la duchesse, à la bonne femme und à la printanière geschrieben steht, so versteht man leicht, daß es sich bei den ersten drei um besonders reiche und vornehme Gerichte, beim vorletzten um „gut bürgerlich“ und bei dem letzten um ein Gericht mit Frühlingsgemüsen handelt. Brillat Savarin ist der Meinung, daß ein französischer Speisewirt, Julien, der nach Newyork ausgewanderte und dort ein Restaurant von Ruf begründete, diesen hauptsächlich seiner kräftigen heimatischen Gemüse-

des Heidekrauts; weithin bedecken die Bestände den kargen Boden. Vor der Fülle der Blüten verschwinden die schmalen, eigenartig geformten Blättlein, verschwinden die Heidelbeersträucher, die Preiselbeeren mit ihrem immergrünen Laub. Von einem wunderbar ebenmäßig aufgebauten Strauch gleitet das Auge zum nächsten, der in seiner Unsumme von Blütlein den vorigen überbietet. Ein Erikastrauch neben dem andern, einer herrlicher wie der andere. Gibt es etwas Wunderbareres als einen stillen Waldweg, die Ränder umwunden von einsamem Heidekraut? Bald weicht die bescheidene Staude munterm Jungwuchs, ihn lösen majestätische Tannen ab. Gibt es ein herrlicheres Idyll in der Bergheimat?

Silberdisteln.

Die sonnenerfüllten Matten zu Füßen des Waldes sind das Reich der bescheidenen Silberdistel. Wie

Bilder aus dem Schwarzwald.

Von Joseph Wohleb in Schonach.
Berghalde und Hochwald.

Laß mich dich führen an reizvolle Schwarzwaldhänge, an sonnige Bergeshalden. Zu Füßen die Heide, wo zwischen Ginstersträuchen Heidekraut und Silberdisteln träumen, machst du halt und überschaut den zurückgelegten Weg. Weit schweift dein Blick, hinab ins wellige Tal. Vor dir die Matten, die Weiden, woher Herdengeläut leise an dein Ohr dringt; weiter in der Ferne blinken die silbergrauen Dächer alter Schwarzwaldbauernhöfe, die mit ihren Trabanten das Königreich stolzer Bauern bilden. Im Hintergrund münden ewige Wälder in den Horizont.

Schon nimmt dich reiner, unentwehrt Hochwald auf. Da recken und strecken sich in Ihrer Bergheimat wetterharte Tannen, als wollten ihre Wipfel mit den Wolken traute Zwiesprache pflegen. Jubelnd schmettert der Vogel seinen Lobgesang in den schweigenden Forst, die waldumspinnene Einsamkeit. Zwischen dem Moosteppich zwängen sich Stauden und Stäudchen mit reichen Blatt- und Blütenformen in die Höhe; alle streben dem Lichte zu. Muntere Bächlein glitzern um deinen Fuß; moosbehängene Granitblöcke, graues Gestein versperren dir den gewählten Weg. Trauter, lieblicher Schwarzwald fesselt die Sinne des Träumers.

Heidekraut.

Lichte Wolkenschatten huschen über die frische Waldwiese, die von einem duftig rosenroten Schimmer überzogen ist. Ihn bilden Millionen von zarten Blüten

genügsam und verschlossen schmiegt sie sich an den Grasboden! Monatlang hat sie glühende Sonnenstrahlen aufgenommen, funkelnde Blitze die Luft ängstigen sehen. All den aufgespeicherten Sonnen- glanz verschwendet heute ihr silbergrauer Mantel, als wollte die Distel das strahlende Feuer am Himmel überbieten. Sie wohnt auf spärlichen Halden, umsungen und umklungen von dem melodischen Klang der Glocken weidender Herden. Diese Klänge sind ihre Gespielen, der Hirtenbube mit seiner Flöte und seinem Lied ist ihr Freund.

Und nachts, wenn die Sterne am Himmel blinken. ist's, als ob ein Sternlein herunterstiege und mit ihr sein Licht teilte. zu belohnen die bescheidene Silberdistel auf der Schwarz- waldhochebene.

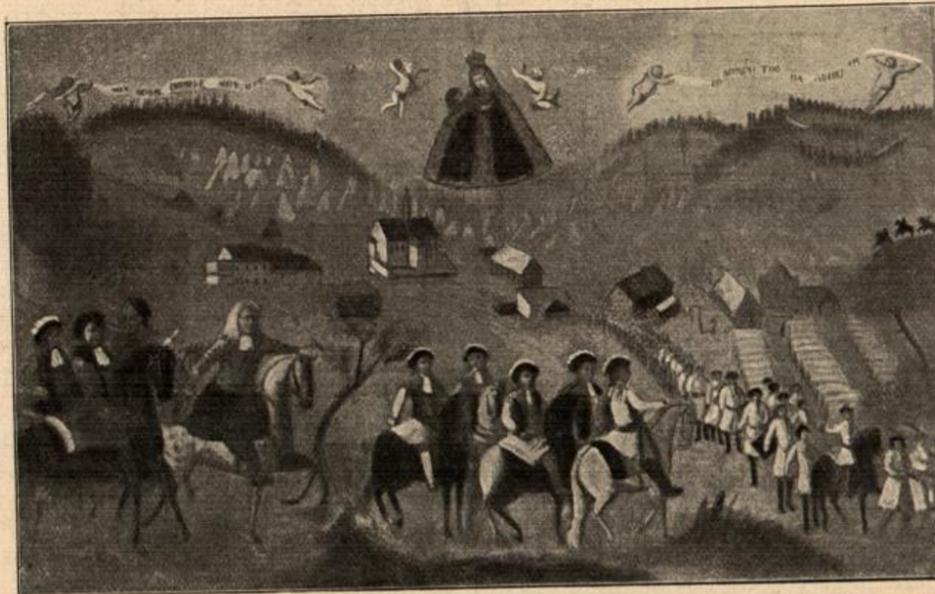
Zur Unterhaltung.

Wie Lehmann pünktlich geweckt wurde. Der Inhaber eines bekannten Ostseebades hatte, wie wir der Zeitschrift „Schutz und Trutz“ entnehmen, viel unter den Klagen gewisser Hotelgäste zu leiden, die sich häufig zu Unrecht beschwerten, nicht rechtzeitig geweckt worden zu sein. Da verfiel der gequälte Hotelwirt auf einen ingeniosen Plan, den er alsbald bei einem der schlimmsten Nörgler, Herrn Lehmann, in die Praxis umzusetzen beschloß. Lehmann, der sich stets verschlief und auch auf kein Klopfen des Hausdieners reagierte, hatte abends wieder dringend den Wunsch geäußert, am nächsten Morgen rechtzeitig zum 5-Uhr-Zug geweckt zu werden. Um ein Viertel nach 4 Uhr früh ertönte denn auch ein lautes Klopfen an Lehmanns Tür. Als wie gewöhnlich keine Antwort erfolgte, wurde das Klopfen immer ungestümer, worauf endlich ein schläfriges „Was ist denn los?“ von drinnen als Antwort kam. „Stehen Sie rasch auf, Herr Lehmann“, erscholl die aufgeregte Stimme des Hausdieners, „und unterzeichnen Sie bitte die Quittung hier. Es ist wichtig!“ — „Quittung...?“ — „Jawohl, Herr Lehmann, bitte, schnell! Hier ist auch ein Bleistift, die Sache ist in einer halben Minute getan.“ Unter mannigfachen halblauten Flüchen kletterte Lehmann schlaftrunken aus dem Bett. Die Türe anfriegelnd streckte er die Hand hindurch, während allerlei vage Gedanken an Einschreibbriefe, Postanweisungen und dergleichen ihm durch den Kopf schossen. Ein Blatt Papier wurde ihm in die Finger geschoben, und als er die Schrift darauf augenreibend entzifferte, las er darauf — das Datum des Tages und den Vermerk: „Geweckt um 4 Uhr 15 Minuten, wie gewünscht. Bitte hier unten zu quittieren!“ Und Lehmann quittierte und verschlief natürlich wiederum; doch dem Hotelier konnte er diesmal — leider — keinen Vorwurf machen.



Altes Deckengemälde in der Kirche zu Todtmoos.

Der erste Speisezeddel — Menu — vom Jahre 1541. In der Zimmerischen Chronik, dieser unerschöpflichen Fundgrube für die Kulturgeschichte des ausgehenden Mittelalters, finden wir (Bd. III, S. 527) folgenden Bericht über einen „speisezedel“ — Menü —, der diese Einrichtung als etwas ganz Neues, noch nie Dagewesenes erscheinen läßt. Es heißt da bei einer Erzählung der Erlebnisse auf dem Regensburger Reichstage: „... Es hat Herzog Hainrich (von Braunschweig) ein langen zedel bei im (sich) uf der tafel ligen, den er zum oftermale besahe. Grave Haug (von Montfort) sas im an der seiten; den



Altes Wandgemälde in der Kirche zu Todtmoos.

verwundert, warumb doch der herzog so oft den zedel besehe, erkekt doch zuletzt und fragt. Also ließ in der herzog den zedel sehen. Darin het im der kuchenmaister alle esen und drachten (Essen, Platten und Gänge) in der ordnung ufgezeichnet, und kunt sich demnach mit seinem esen darnach richten und sich uf die bösten (besten) drachten sparen. Es war sonst grave Friderrich von Fürstenberg und grave Wolf von Oettingen auch dahin geladen und gieng das recht groß trinken under inen an...“ Wenn sich keine älteren Zeugnisse finden, so haben wir also hier im Herzog Heinrich von Braunschweig den Erfinder des Speisezeddels — Menüs — zu begrüßen. Rr.

Der Kellner als Bariton. Der Wiener Hofopern- direktor Hans Gregor, so wird dem „B.C.“ aus Ostende

berichtet, hörte eines Abends vom Balkon seiner Wohnung, eine prachtvolle Naturbariton- stimme den Prolog aus „Bajazzo“ singen. Auf seine Nach- forschungen stellte sich heraus, daß der glückliche, beneidens- werte Besitzer der Stimme der Kellner war, ein junger Ita- liener, der ihn täglich im Hotel de l'Ozean bediente. Rasch war im Königl. Theater eine Probe arrangiert, die überaus günstig ausfiel. Der bisherige Kellner soll nunmehr eine erst- klassige Ausbildung erhalten und nach der Ansicht der Sach- verständigen dürfte er als Sän- ger eine glänzende Zukunft haben.

Spitze Zungen. „Eine Stunde, zwanzig Minuten bis der nächste Zug kommt“, sagt der Bahnbeamte auf der kleinen Station der irischen Lokalbahn zu einem Manne, der mit philosophischer Ruhe sich daraufhin im Wartesaal niederläßt. „Dann will ich noch 'ne Pfeife rauchen“, murmelt er. Eine Viertel- stunde wohl hat er ruhig gegessen, als eine kleine, bewegliche Frau eintritt und sich auf den Stuhl neben ihm setzt. Ihre spitze Nase zieht mit Un- willen die Rauchwolken ein. „Mein Herr“, sagt sie vorwurfsvoll, „wenn Sie ein Gentleman wären, würden Sie hier nicht rauchen.“ „Wenn Sie eine Dame wären, würden Sie sich weiter wegsetzen“, antwortete er brummig. Eine unheimliche Stille liegt dann in der von Rauchwolken erfüllten Luft, bis sie nicht mehr an sich halten kann und mit ihrem spitzen Organ ihn anfährt: „Wenn Sie mein Mann wären, würde ich Ihnen Gift geben!“ Ruhig und verständnisvoll sieht er sie an, tut einen tiefen Zug aus seiner Pfeife und sagt dann langsam: „Wenn Sie meine Frau wären, würde ich es nehmen.“

Sinnsprüche.

Wir würden weit mehr ge- winnen, wenn wir uns zeigten, wie wir sind, als bei dem Ver- suche: das zu scheinen, was wir nicht sind. Larocheoucauld.

Der Weg zur Vollkommen- heit und zu jedem Fortschritt ist fortwährende Selbstkritik. Böcklin.



Die Hauptversammlung des Badischen Landesverbandes zur Hebung des Fremdenverkehrs.

Die diesjährige Hauptversammlung des Badischen Landesverbandes zur Hebung des Fremdenverkehrs wurde am 21. ds. Mts. in Donaueschingen abgehalten. Die Teilnehmer versammelten sich bereits Samstag abend im Hotel Lamm, woselbst die Stadt Donaueschingen zu Ehren der Teilnehmer ein Bankett veranstaltete. Die Stadt hatte reichen Flaggenschmuck angelegt, wie überhaupt die Stadtverwaltung, an der Spitze Herr Bürgermeister Schön, keine Mühe gescheut hat, den Aufenthalt der Gäste durch Aufmerksamkeiten aller Art so angenehm wie möglich zu gestalten. Ein reichhaltiges Programm hielt die Teilnehmer bis gegen Mitternacht in fröhlichster Stimmung beisammen.

Herr Bürgermeister Schön begrüßte die Gäste und hieß sie im Namen der Stadt aufs herzlichste willkommen. Herr Stadtrat Ostertag-Karlsruhe dankte als Vorstand des Landesverbandes zur Hebung des Fremdenverkehrs für die freundliche Begrüßung und sagte u. a.: Wir sind gerne nach Donaueschingen gekommen, speziell unter Berücksichtigung der Tatsachen, daß der hiesige Verein als einer der ersten dem Badischen Landesverband als Mitglied beigetreten ist und von Anfang an segensreich mitgearbeitet hat. Auch drückte er seine Freude darüber aus, daß nicht nur diejenigen Herren, die mit dem Verkehrsverein direkt zu tun haben, zum Begrüßungsabend erschienen sind, sondern auch zahlreiches Publikum aus der Bürgerschaft Donaueschingens, ein Beweis, daß die Donaueschinger mit den Arbeiten ihres Verkehrsvereins und somit auch mit denen des Landesverbandes sympathisieren. Zum Schlusse seiner Ansprache brachte der Vorsitzende das Hoch auf die Stadt Donaueschingen aus.

Herr Stadtrat Monsch-Offenburg gedachte in humorvoller Weise der Entwicklung Donaueschingens, insbesondere auch des reichen Arbeitsprogramms, das sich der Verband zum Nutzen Badens gestellt und bisher auch immer verwirklicht hat.

Weitere Ansprachen, Gesangsvorträge der Liedertafel Donaueschingens sowie Musikstücke, ausgeführt von der Stadtkapelle wechselten in bunter Reihenfolge, sodaß, wie bereits eingangs erwähnt, der Begrüßungsabend sich bis in vorgerückte Stunde ausdehnte.

Der Sonntag Vormittag war der Besichtigung der Sehenswürdigkeiten gewidmet, von denen als eine der interessantesten der Besuch der Fürstlich Fürstenbergischen Brauerei bezeichnet werden kann.

Der Beginn der Hauptversammlung war auf 11 Uhr vormittags im Rathaus festgesetzt und haben die Verhandlungen auch pünktlich ihren Anfang genommen. Die Sitzung dehnte sich bis nach 2 Uhr aus, da eine Fülle von Arbeit zu erledigen war. Das im Hotel Schützen angesetzte Festessen konnte infolgedessen erst gegen 3 Uhr seinen Anfang nehmen und verlief ebenfalls in harmonischer Weise. Das Hoch auf den Großherzog brachte Herr Stadtrat Ostertag aus, während Herr Kurdirektor Graf Vitzthum-Baden-Baden als 2. Vorsitzender des Landesverbandes, Donaueschingen seinen Tribut zollte und der Großh. Amtsvorstand Herr Geh. Reg.-Rat

Dr. Strauß das Hoch auf den Landesverband ausbrachte. Für den Abend war Réunion im Museum angesetzt; bei Eintreten der Dunkelheit erstrahlten die Ufer der Brigach und das Solbad in wunderschöner Beleuchtung. Die schönen Stunden in Donaueschingen werden den Teilnehmern sicherlich in Erinnerung bleiben, dank des abwechslungsreichen



Holzvorsorge für den Winter im Schwarzwald.

Programms, das von der Stadtverwaltung Donaueschingens zur Unterhaltung seiner Gäste geboten wurde.

Ausführlicher Bericht über die Donaueschinger Verhandlungen wird in unserer nächsten Nummer veröffentlicht.



Schwarzwälderin auf dem Wege zur Stadt.

Aus dem Badner Land.

Vom 11. bis 15. Mai findet in Pforzheim im nächsten Jahre der *Verbandstag des Bad. Gastwirteverbandes* statt. Aus diesem Anlaß veranstaltet der Wirtverein Pforzheim und Umgebung im Saalbau eine allgemeine Fachausstellung für das Hotel- und Wirtschaftswesen und verwandte Gewerbe. Diese wird am 9. Mai eröffnet und dauert bis 24. Mai.

Die Gewerbe- und Industrie-Ausstellung Waldkirch im Breisgau hatte am Sonntag, den 21. September, einen großen Tag. Ihre Kgl. Hoheit die Großherzogin Hilda kam eigens nach Waldkirch,

um den *Trachtenfestzug*, die *Gewerbe- und die Landwirtschaftliche Gau-Ausstellung* zu besichtigen. Die sämtlichen Veranstaltungen sind prächtig gelungen und zogen eine gewaltige Menschenmenge nach dem freundlichen Städtchen. Die Ausstellungen wurden u. a. auch von Sr. Exzellenz Minister von Bodman besichtigt.

Vom 27.—29. September 1913 findet in Triberg die Hauptversammlung des Badischen Sängerbundes statt. Aus dem uns vorliegenden reichhaltigen Programm entnehmen wir folgende Veranstaltungen: *Samstag, 27. September d. J., abends 9 Uhr*, Festbankett im Saalbau; *Sonntag, 28. Sept., vormittags 9³⁰ Uhr*, Mitgliederversammlung in der Turnhalle der Gr. Realschule; *mittags 1 Uhr* Festessen im Schwarzwaldhotel, *abends 7 Uhr*: Italien. Nacht mit Feuerwerk an den Wasserfällen.

Die allezeit gastfreundliche Stadt Triberg und mit ihr der Gesangverein Triberg werden all' ihre Kräfte aufbieten, um den Teilnehmern an der Versammlung den Aufenthalt in der herrlichen Schwarzwaldstadt zu einem angenehmen und befriedigenden zu gestalten.

Der diesjährige *Verbandstag der Badischen Sparkassen* tagt am *Samstag, 4. Okt.*, in der bekannten Schwarzwaldstadt Triberg. Am *3. Oktober* geht die Hauptversammlung des *Sparkassenrechnerverbandes* voraus.

Theater.

Das *Volksschauspielhaus Ötigheim* erfreut sich fortwährend eines glänzenden Besuches. Auf vielseitigen Wunsch wird die Spielleitung auf *Sonntag, 12. Oktober*, noch einen *letzten* Spieltag nachschieben, besonders da die Einlegung eines weiteren Werktagsspieltages aus verschiedenen Gründen nicht mehr möglich ist. Für diesen letzten Spieltag können auch noch einige Vereine angenommen werden. Mit Rücksicht auf den abnehmenden Tag muß das Spiel an den beiden Oktoberspieltagen pünktlich um halb 3 Uhr beginnen, damit es um 6 Uhr zu Ende ist.

Geschäftliches. Die *Widemannsche Handelsschule* mit Abteilung für das *Hotelfach* in *Basel* versendet soeben ihren 37. Jahresbericht. Sie ist nicht nur die älteste Privathandelsschule der Schweiz, sondern auch ihre 1907 ins Leben gerufene Hotelabteilung war die erste schweizerische Gründung für dieses Fach nach der Hotelierschule in Ouchy. Unter den 34 Schülern, welche die Hotelfachkurse im verflossenen Winter besuchten (die Gesamtfrequenz beträgt 348 Schüler), waren 14

Schweizer, 12 Deutsche, 5 Österreicher, 2 Russen und 1 Italiener. Wie aus dem Inseratenteil hervorgeht,

BASEL, Hotel Jura

gegenüb. d. Bundesbahnhof. Größt. Hotel II. Ranges. Zentralh. 120 Betten von Fr. 2 50 an. — Haus d. D. O. V. u. Beamtenvereine.

Basel, Müller's Royal Hotel

Hotel-Neubau gegenüber dem neuen badischen Bahnhof. Nur Zimmer u. Frühstück. Gleiche Oberl. w. Bäfet bad. Bahnhof.

Lugano (Schweiz) Hotel Adler

deutsch. Haus b. Bahnhof, das ganze Jahr offen. Zentralh. Elektr. Zimmer v. 2, Pens. v. 7 Frs. an. Bes. Badener.

beginnen die nächsten 1/2-jährlichen Kurse der Schule am 2., die 1/3-jährlichen am 16. Oktober.

Damen, die ihre Garderobe selbst oder im Hause anfertigen, machen wir auf das praktische und äußerst reichhaltige „Wiener Mode-Journal“ aufmerksam. Die soeben erschienene große Herbst- und Winter-Doppelnummer des „Wiener Mode-Journal“ bringt auf 32 Seiten mehr als 200 elegante und

noch leicht ausführbare Original-Modelle von Blusen, Röcken, Gesellschafts- und Promenadkleidern, Kostümen und Mänteln, Schlafröcken und Hauskleidern, Matinées, Kindergarderobe für jedes Alter, Wäsche-Modelle etc., sowie einen *Gratischnitt* und kann von den Leserinnen unserer Zeitschrift gegen Ein-sendung von 80 Pfennigen in Briefmarken direkt von der Administration des „Wiener Mode-Journal“ Wien XVIII., Witthaugasse No. 17 bezogen werden.

Fremdenziffern der Kurorte.

Baden-Baden	68 570
Badenweiler	7 420
Dürrheim	5 746
St. Blasien	5 993
Schönwald	12 052
Triberg	13 520
Wildbad	19 935

Theater-Spielplan															
Stadt	Bühne	Freitag 26.	Uhr	Samstag 27.	Uhr	Sonntag 28.	Uhr	Montag 29.	Uhr	Dienstag 30.	Uhr	Mittwoch 1.	Uhr	Donnerstag 2.	Uhr
Mannheim	Gr. Hof- und Nat.-Theater	Die Geisha	7	Die Bohème	7 1/2	Cavalleria rusticana Bajazzo	6 1/2	Prof. Bernhardt	7	—	—	Der Maskenball	—	Sommernachts-traum	—
Karlsruhe	Gr. Hof-theater	Così fan tutte, So machens Alle	7	Genoveva	7	Der fliegende Holländer	7	So ist das Leben	7 1/2	—	—	—	—	—	—
Freiburg i. B.	Stadttheater	Die Bohème Oper	7 1/2	Die versunkene Glocke Märchendrama	7 1/2	Alt-Wien Operette	7 1/2	Der Raub der Sabinerinnen	8	Seine einzige Frau, Lustspiel Literatur	7 1/2	Hänsel u. Gretel	7 1/2	Die Jungfrau von Orleans, Tragödie	7
Strassburg	Stadttheater	Die Journalisten	8	Die Entführung aus dem Serail	8	Lohengrin, Oper	6 1/2	Graf Pepi	8	Die Entführung aus dem Serail	8	—	—	—	—

Nach dem 25. September evtl. eintretende Veränderungen im Spielplan können nicht mehr berücksichtigt werden

Operntexte, Pianos, Flügel, Harmoniums, Welte Mignon :: Musikhaus Ruckmich, Freiburg i. Br.
 Reparaturwerkstätte und Geigenbau
 Verkauf alter und neuer Instrumente
 Arthur Conradt, Geigenbauer, Freiburg im Breisgau

Bäder, Kurorte und Sommerfrischen.

Die Reihenfolge bedingt keine Rangordnung.



Baden-Baden

Das Kurhaus und die Bäder sind das ganze Jahr geöffnet.

Die Perle des Schwarzwaldes. Angenehmer Wohnort für dauernde Niederlassung.

Auskunft u. Prospekte kostenlos vom Städt. Verkehrsbüro.

Trinkkur, radiumhaltige Kochsalz-Thermen, weltberühmt als Heilmittel gegen Gicht, Rheumatismus und Katarrhe, der Atmungsorgane etc. Rekonvaleszenz. Unberühmte Badeanstalten. Inhalatorium. Radium-Quelle-Emanatorium.

Prachtvoller Herbstaufenthalt.

Luftschiffstation, Luftfahrten mit Zeppelin-Kreuzern. Prachtvolle Ausflüge, Reitwege, Tennis, Golf, Jagd, Fischerei, Theater, Konzerte. Deutsche Kunstausstellung.

Nachstehende Mitglieder des Vereins Baden-Badener Hotelbesitzer verabreichen keinerlei Entlohnung an Kutscher oder Dienstleute, und bitten deshalb die geehrten Reisenden, sich in der Wahl ihrer Wohnung nicht beeinflussen zu lassen.

- Hotel Badischer Hof.** Eig. Thermalbadanstalt. Paul Rehwinkel.
- Hotel Bock.** Gut empfohlenes bürgerl. Haus, das ganze Jahr geöffnet. Hch. Baumann.
- Central-Hotel.** In nächster Nähe der Bäder-Inhalation. Ph. Lieblich.
- Hotel Drei Könige.** Vis-à-vis dem städt. Park u. Kurgarten. O. Hoffmann.
- Hotel Engl. Hof.** Am Eingang in die Lichtent. Allee. Gegenüb. d. Kurhaus. W. Böning.
- Hotel Europ. Hof.** An der Promenade. Gegenüb. d. Konvers.-Hause F. Ruppel.
- Hotel Holland**
Haus I. Ranges,
mit grossem Park nächst Kurhaus und Badeanstalten. A. Rössler.

- Hotel Französ. Hof.** I. R. schönst. Lage, gegen-über d. Trinkh. C. Ulrich.
- Hotel Früh.** In erhöhter Lage (im Walde). Vorzügl. Familienhotel. Gr. Garten. Ad. Früh.
- Goldenes Kreuz.** I. Wein- und Bierrestaurant, Augustaplatz. Gg. Fülgraff.
- Hotel Gunzenbach. Hof.** Lichtentaler Allee. Felix Elger.
- Hotel zum Hirsch.** Thermalbäder. Das ganze Jahr geöffnet. Josef Peter.
- Grand-Restaurant Krokodil** und Café. C. Oberst.
- Hotel Löwen** -Friedrichsbad. Zunächst d. Bäder gelegen. Gut bürg. Haus. Frz. Müller.
- Löwenbräu.** vorm „Zum Ritter“, Vollständ. renov. Aussch. v. Münch. Löwenbr. F. Voss.
- Hotel Messmer.** Am Konversationshaus. W. Schneider-Messmer.
- Park-Hotel.** Auf mäßiger Anhöhe. Großart. Gartenanlagen. Ööff. März b. Nov. A. Mörch.
- Petersburger Hof.** Altrenom., bürg. Haus. Nähe d. Bäd. u. Kurani. Alois Wäldele.

- Hotel Regina.** Beim Konversationshaus. Gr. Gart. Terrassen-Restaurant. J. Lippert.
- Hotel Salmen.** In nächster Nähe der Großherzogl. Badeanstalten. Th. Beckh.
- Hotel Schirmhof.** 20 Min. v. d. Stadt entf. Großer Park. Autogarage. H. Zabler.
- Hotel Stadt Straßburg.** Bev. Fam.-Hotel n. d. Bädern. F. Höllischer.
- Hotel Stephanie.** Lichtentaler Allee 1, mitten im Park gelegen. C. Brenner.
- Hotel Terminus.** Gegenüb. d. Bahnh., hübsche freie Lage. Mäß. Preise. E. Bilharz.
- Zähringer Hof Hotel und Badhaus**
Vornehm behagliches Familienhotel I. Ranges. Eigenes Thermalbadhaus zum Kurgebrauch. Großer Park. Zentralheizung etc. — Günstigste Pensionsbedingungen.
Prospekte zur Verfügung. **Otto Koberling.**

Baden-Baden

Restaurant „Alte Post“ b. Hauptpostamt. Spezialität: Ausschank d. **Augustiner Bräu**, München, Alex. Sehnacht, pik. Frühstück, Diner und Soup.

Café Fürstenberg. Vornehm eingerichtetes Café, gemütlicher Aufenthalt. Fürstenberger Allee 50. Frau C. Budwig.



die sehenswerte Rhein-Neckarstadt
Verkehrsmittelpunkt Südwestdeutschlands
 220 000 Einw. — Günstiges Standortquartier
 für Ausflüge in Pfalz, Bergstraße, Odenwald
In der Kunsthalle Große Ausstellung des
Deutschen Künstlerbundes Mai — Okt.
Hoftheater — Rosengarten am Friedrichs-
platz — Berühmte Hafenanlagen (täglich
Rundfahrten) Führer u. Auskunft durch den
Verkehrs-Verein Mannheim.

Pforzheim

Pforte des Schwarzwaldes. — 80000 Einwohner.
 Zwischen Karlsruhe-Stuttgart, an der Linie Paris-Wien
 gelegen. Ausgangspunkt der Höhenwege Pforzheim-
 Basel, Pforzheim-Waldshut, Pforzheim-Tuttlingen-
 Schaffhausen. Herrliche Spaziergänge in die nächst-
 liegenden, wildromantischen Schwarzwaldtäler. —
 Nächstegelegene Bahnstation nach Dietlingen, wo von
 Mai bis Oktober Hauff's Lichtenstein mit 700 Mit-
 wirkenden als Naturschauspiel aufgeführt wird.
 Näheres: **Verein zur Hebung des Fremden-**
verkehrs, Bahnhofstraße 7.

Empfehlenswerte Hotels u. Restaurants:

Restaurant Brauhauskeller	Besitzer: Ph. Neuhoff.
Hotel Geist	Bes.: Ph. Kastner.
Hotel Hansa	Bes.: R. Leicht.
Hotel Oehlert	Bes.: W. Oehlert.
Hotel Post	Bes.: A. Pape.
Restaurant Ratskeller	Bes.: E. Schaible.
Hotel Ruf	Bes.: E. Ruf.
Restaurant Saalbau	m. Stadtgartenrestaurant Bes.: A. Haumesser.
Hotel Sautter	Bes.: L. Sautter, Wwe.

Wertheim am Main

gen. „Kleinheidelberg“.
 Herrlich gelegen an Tauber u. Main am Ausgang
 von Spessart und Odenwald.
 Führer durch Fremdenverkehrsvereine.

Weinheim,

bevorzugt schöne
 zwei Burgenstadt
 a.d. bad. Bergstraße.
 Alte romantische
 Pfälzerstadt, neuzeitliche Einrichtungen, Reformgym-
 nasium, Töchter-, Gewerbe-, Gartenbauschule, 15 000 Ein-
 wohn., mildestes Klima (Mandelblüte, berühmt. Kastanien-
 wald, selt. Koniferen im Freien), Stahlbad, herrl.
 Bergwaldwege, neu erb. S. C. Wachenburg, idyll. Windeck-
 ruine, Villenviertel. Günstigste Steuer- u. Umlage-
 verhältnisse der Bergstraßenstädte. Billigst. Kanalis.
 Wasser, Gas; Vorarbeiten für elektr. Licht. Industrie-
 viertel. Schnellzugstation. Eisenbahn-Knotenpunkt.
 Stärkster Güterverkehr zwischen Heidelberg u. Frankfurt.
 Elektr. Bahn nach Mannheim im Bau (1/2 Stde. Fahrz.)
 Auskunft: Gemeinn. Verein. 576

Bruchsal

Handels- und Garnisonstadt
 mit 16 000 Einwohnern, vor-
 züglichen Schulen, moder-
 nen Einrichtungen, gehört
 neuerdings nach Restaurierung seines glänzenden Barock-
 schlosses mit unerreichter Innendekoration in vollendetem
 Rokoko zu den schönsten Kunststädten des Badner Lan-
 des. Führer unentgeltlich durch das **Verkehrsbüro.** 490
Bahnhof-Restaurant. I. und bestes Restaurant am Platze.
 Mittagessen von 11—2 Uhr. Warme
 Speisen bis 11 Uhr nachts. J. Münch.
Gasthaus und Weinstube z. Rappen vis-à-vis d. Rathaus. Auto-
 garage. Herm. Kürz.

Kurhaus Plättig

776 m ü. d. M. — Nördlicher Schwarzwald.
 In nächster Nähe der Badner Höhe, Gertel-
 bachfälle und Falkenfelsen.
Hôtel — Pension — Restaurant
 Automobilverbind. mit Baden-Baden u. Bühl. — Zentralheizung.
 Elektr. Licht. — Ausf. Prosp. durch den Bes. K. Häbich. 277

„Kurhaus Sand“

Station: Baden-B.,
 Bühl B. u. Obertal.
 Luftkurort des nördl. bad. Schwarzwaldes in ca. 900 m Höhe,
 über den großartigen Gertelbachfällen, im Tannenhochwald ge-
 legen, mit allen mod. Einrichtungen ausgestattet, befriedigt als
Hotel — Pension — Restaurant
 jeden Anspruch. Touristenzentren der Höhenwanderung. Kur-
 arzt. Autoverb. tägl. mit Stat. Baden-Baden. Autoverb. v. Bühl
 nach Sand. Prosp. postw. Teleph. 12, Bühl i. B. Autogarage.
 Fr. A. Maier, Eigentümer.

Post-Abonnements - Bestellung.

Jeder Briefträger und Landbriefträger nimmt Bestellungen
 auf das „Badner Land“ entgegen. Wir bitten, den Postbestell-
 zettel auszuschneiden und ausgefüllt dem Briefträger zu übergeben.

Post - Bestellzettel.

Für die Monate Oktober-November-Dezember 1913 bestellt

Herr						
Exem- plare	Benennung der Zeitschrift	Bezugs- zeit	Abonn.-Betr.		Bestellgeld	
			M	§	M	§
1	„Badner Land“ illustrierte Zeitschrift.	3 Monate	—	90	—	12

Quittung.

Obige M § sind heute richtig bezahlt.

Postannahme.

Färberei Marbe

Chemische Waschanstalt
 Mech. Teppichklopfwerk
 Freiburg und
 Littenweiler 327
 Telephon 1060 und 188

Zoolog. Handlung

Falkensteinstraße
 empfiehlt Aquarien — Vogel-
 käfige — ausländ. Fische —
 Reptilien und Vögel. 840

Zigarren • Zigaretten

bekannte erstklassige Fabrikate
 für Wiederverkäufer, Wirte,
 Hoteliers und Private,
 beste und billigste Bezugsquelle
Max Hundt,
Freiburg i. B.

Langjähr. Mitglied des Schwarz-
 wald-Vereins u. Genter Verbandes

KARLSRUHE

Badens schöne Residenz.
**Kunst-, Theater-, Konzert-, Schul-
 und Garten-Stadt.**
 Blühende Industrie, leistungsfähiger Handels- u. Gewerbestand.
 1915: Zur Feier des 200jährigen Stadt-
 jubiläums Bad. Landesausstellung
 für Industrie, Handwerk und Kunst (B.-J.-A.)
 Stützpunkt für Ausflüge in den Schwarzwald, die Pfälzer Berge
 u. die Vogesen. Führer u. Auskunft kostenfrei **Verkehrsverein.**
 Empfehlenswerte Hotels und Restaurants:

Bahnhofrest. Kriegstr. 7.	Karl Sterzel.
Hotel Darmstädter Hof Kreuzstr. 2.	Fritz Hohl.
Hotel Friedrichshof Karl-Friedrichstr. 28.	Gust. Münzer.
Hotel Geist Kronenstr. 40.	F. Fees.
Hotel Germania Carl-Friedrichstr. 34.	Heinr. Sitzer.
Hotel Goldner Karpfen Waldstr. 67.	Jean Koch.
Hotel Gold. Traube Steinstr. 17.	Gustav Rückert.
Hotel Grosse Karl-Friedrichstr. 7.	Wilh. Friedrich.
Hotel Grüner Hof Kriegstr. 5.	Karl Eisinger.
Hotel Lion Adlerstr. 33.	Jscac Lion.
Hotel Lutz Kriegstr. 38.	Carl Baumgart.
Café u. Konditorei Museum Kaiserstr.	H. Borchers.
Hotel Nassauer Hof Kriegstr. 32.	Odenheimer.
Hotel National Kriegstr. 34.	Ed. Haumesser.
Hotel Rotes Haus Waldstr. 2.	Anton Knopf.
Stadtgartenrest. Gartenstr. 3.	Emil Wagner.
Gasthof Rose Amalienstr. 87	A. Köle
Café Odeon Kaiserstraße	
528	Joh. Schottenhamel.

Lahr

am Fuße des Schwarzwaldes, 15 000 Einw., Hauptbahn Frank-
 furt-Basel, Station Lahr-Dinglingen, Straßenbahn: Lahr-
 Seelbach (Schuttertal). Prachtvolle, klimatisch besonders
 geschützte Lage, herrlichste Hochwaldungen mit zahlreicher
 Ausflugsgelegenheit, hervorragende Aussichtspunkte auf
 Rheinebene und Vogesen. Vorzügl. Unterkunft und Ver-
 pflegung. Villenkolonien. Sitz sämtl. Bezirksbehörden;
 vorzügl. Schulen (Gymnasium, Höhere Mädchenschule,
 Realschule, Handelsschule, Gewerbeschule, Frauenarbeits-
 schule, Musik- und Malunterricht); Lehrerseminar, bedeut.
 Stadtbibliothek, herrl. Stadtpark m. Konzertveranstaltungen,
 Stadttheater, Garnison: Infanterie-Regt. 169 und Artillerie-
 Regt. 66. Ausgezeichnet. Wasserleitung, Gaswerk, Elektriz-
 werk. Auskunft durch das
Bürgermeisteramt und den Verkehrsverein.

Höllentalbahn.

Höllsteig Hotel zum Sternen.
 An d. Ausmünd. d. Ravennaschl. ins
 715 m ü. d. M. ob. Höllental. Bes.: Adolf Fallner.

Himmelreich • **Gasth. Himmelreich**
 Gute Küche und Keller.
 Telefon 37. Bes.: B. Vogt.

Titisee

Idealer Sommerkurort und Wintersportplatz
 860 m über Meer.

Schwarzwald-Hotel

d. ganze Jahr geöffnet. Modernstes Haus direkt am See. 150
 Betten. Appis. mit Bad. Zentralheiz., elekt. Licht, Garage,
 Seebäder, Fischerei, Ruder- und Motorboote, Lawn-Tennis. Apart
 Service für Pensionäre und Passanten zu bel. Zeit an kl. Tischen.
 Frühstück 6—10, Diners 12—2, Souper 7—9 Uhr. Café-Konditorei.
 Billard. ☺ Restaurationsgarten am See.
 :: F. Jaeger & E. Trescher. ::

Feldberg

Schwarzwald (1500 m)
Hotel und Pension Hebelhof
 100 Betten.
 Prosp. durch den Besitzer **Gottfr. Schlager.**

Druck: H. M. Poppen & Sohn, Freiburg i. Br.