

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 265.

Mittwoch, den 21. September.

1836.

Bekanntmachung.

Nachdem zur Abgabe der Stimmzettel für Ernennung von Wahlmännern Behufs der bevorstehenden Landtagsabgeordneten-Wahl

der 29. und 30. September d. J.

Vormittags von 8 bis 12 und Nachmittags von 2 bis 6 Uhr festgesetzt worden ist, so wird solches hiermit bekannt gemacht und zugleich, zu Vermeidung aller etwaiger Mißverständnisse, bemerkt, daß alle in der gedruckten Liste A. L. sub N^o. 1. bis 365 aufgeführte Personen ohne Unterschied als Wahlmänner wählbar sind.

Leipzig, den 19. September 1836.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Dr. Deutrich, Bürgermeister.

Die Restaurationen in Konstantinopel.

Unter die Seltenheiten Konstantinopels (schreibt ein Reisender) gehört eine türkische Restauration. Bei einer Runde, die ich mit unserem Consul zur Besichtigung der vor Kurzem entdeckten Cisterne zu „tausend und einer Säule“ machte, trafen wir gegen Mittag, nüchtern, gegenüber einer berühmten, an dem Sklavenmarke gelegenen Restauration ein. Ich gestehe, der erste Anblick schien mir nicht einladend, und ich fühlte mich nicht sehr geneigt, meinen Appetit an solchem Orte zu befriedigen. Ein großer Türke, von Fett ganz glänzend, die Arme nackt bis an die Schultern, stand vor der Thür seines Ladens und empfahl sich den Vorübergehenden, indem er mit dem flachen Theile eines breiten Messers auf die Seite eines abgestreiften Hammels schlug, welcher außen am Hause ihm zur Seite hing. Ein Gast erschien, unser Mann löste mit geschickter Hand ein Stück ab, schnitt es alsbald in kleine Theile, steckte sie an einen eisernen Spieß und setzte sie ans Feuer. Diese Speise nennt man in Konstantinopel „Kibauds.“ Unser Consul kannte sie schon lange Zeit, er trat ohne Anstoß in die Restauration, und ich folgte ihm. Bei unserem Anblicke erheiterte sich das Gesicht des großen Metzgers, er zog seine weiten Pantalons hinauf, befestigte seinen Gürtel, schnitt ein schönes Stück von seinem Hammel ab und

wünschte uns guten Appetit, indem er uns einlud auf eine kleine Erhöhung zu steigen. Hier nahmen wir, so gut wir konnten, Platz, indem wir unsere Beine kreuzten. Die schönen Gerüche, welche vom Herde zu uns drangen, fingen bereits an, meinen Magen mit meinen Augen auszusöhnen, als der Anblick der Zinnschüsseln, auf welchen die „Kibauds“ lagen, mich in neue Unschlüssigkeit versetzte.

Dieser berühmte Kossbraten war ganz dampfend, mit Salatblättern bestreut, und mit Stückchen Brot vermischt. Indessen war der Geruch desselben Appetit erregend; ich machte mich daran, der Geschmack entsprach dem Geruche und meine Vorurtheile verschwanden vollständig. Diese „Kibauds“ sind ein sehr gutes Essen; aber man muß, um zum Zwecke zu gelangen, sich schon entschließen, die Finger zu beschmutzen, denn in den türkischen Restaurationen sind weder Messer noch Gabeln im Gebrauche.

Diese Restaurationen und die Kaffeehäuser versehen die Mittel- und die untere Classe der Bevölkerung von Konstantinopel mit ihrer Nahrung. Ihr Mittagessen besteht aus einer Platte „Kibauds,“ und mit einigen Tassen Kaffee erhalten sie sich den Rest des Tages. Zwei noch so hungerige Menschen wären nicht im Stande gewesen, mit unserer Platte fertig zu werden, die uns die bescheidene Summe von 18 Kr. (4 Gr.) kostete.

Redacteur: Dr. A. Barthaufen.