

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 308.

Mittwoch den 3. November.

1852.

Zum Besten der Theater-Pensions-Anstalt wird als diesjährige zweite Benefiz-Vorstellung

Freitag den 5. November 1852

zum ersten Male:

Vor Taschendieben wird gewarnt!

Schwank in 1 Act von Wilhelm Kläger.

Hierauf:

Die Dorffängerinnen.

Komische Oper aus dem Italienischen in 2 Acten von F. J. Fhle. Musik von Fioravanti. aufgeführt werden. Geleitet von der Hoffnung, daß die Wahl der Stücke, in Verbindung mit dem oben angedeuteten Zwecke die die geneigte Theilnahme an der angekündigten Vorstellung befördern werde, bemerken wir, daß Herr **Bernhard Schwabe jun.** (Firma: **Friedrich Bernhard Schwabe**) sich der Beaufsichtigung der Cassengeschäfte gütigst unterzogen hat.

Die für den 1. November gemachten Bestellungen bleiben für die Vorstellung am 5. November d. J. gültig.

Leipzig, den 27. October 1852.

Der Ausschuss zur Verwaltung des Theater-Pensions-Fonds.

Das A B C der deutschen Küche.

Unter diesem Titel ist in diesen Tagen ein sehr empfehlenswerthes Kochbuch von Fr. Marold hier erschienen, welches gar wohl Beachtung verdient, und halte ich mich für verpflichtet, aus der Einleitung zu diesem Büchlein Folgendes den Lesern d. Bl. auszugeweiht zur Beurtheilung vorzulegen. Herr Marold sagt:

Fast möchte ich der Aeußerung des Baron Baerst in der Vorrede zu seiner vor einiger Zeit erschienenen Gastrosophie beistimmen, daß, wer in Deutschland ein Kochbuch schreiben will, damit anfangen muß, den Maurer zu lehren, den Heerd so zu bauen, daß man auch wirklich darauf kochen kann, ohne Holz und Kohlen dabei unnütz zu verbrennen; den Fleischer zu lehren, das Fleisch zu hacken; vor allen Dingen aber, den Bäcker zu lehren, das Brod zu backen, besonders die Semmel und Franzbrodchen, die oft eine Art von Leder und vollkommen unverdaulich sind. Auch hält er ferner für nöthig, mit dem Gärtner, der Gemüseverkäuferin, dem Viehhändler und Viehmäster, kurz mit hundert Leuten bis zu dem Küchenjungen und Gänsehirtin hinab, damit jeder Einzelne davon seine Schuldigkeit thue, Rücksprache zu nehmen, was, wie der Baron Baerst weiter bemerkt, um so gründlicher nothwendig sei, als überhaupt die schlechten Handwerker — deren Zahl Legion sei — keine Belehrung lieben und in dem Glauben leben und sterben, Alles besser zu wissen.

Diese an und für sich wohlbegründete, schon hundertmal gehörte Klage gegen den Handwerkerstand im Allgemeinen erleidet indeß auch Ausnahmen, und es müssen bei einer nähern Beleuchtung über einen solchen Gegenstand auch immer die verschiedenen Nebenumstände in Betracht gezogen werden, da oft die wohlgemeintesten Absichten Einrichtungen ins Leben rufen, die dann später Uebelstände mit sich führen, die auf die Dauer löstig werden. — Obgleich nun derartige Erörterungen meine Aufgabe nicht sind, so werde ich doch in einzelnen Beziehungen davon sprechen müssen, werde mich aber dabei immer ausschließlich an die Sache halten, von einem speziellen Tadel dieser oder jener vielleicht gar nicht oder doch nur sehr schwer abzustellenden städtischen Einrichtung, insbesondere in Rücksicht auf das städtische Marktwesen ganz absehend. Einige Bemerkungen über die zu einer guten und zweckmäßigen Kocherei nothwendigsten Dinge, mögen gleich hier einen Platz finden. (Hier folgen nun Hinweisungen über den zweckmäßigen Bau des Heerdes und der Kochöfen, die ich überspringe.)

Je weiter aber eine solche Nachahmung des Besseren und Vor-

theilhaften von Außen fast in allen geschäftlichen Zweigen Platz griff, um so auffallender und befremdender ist es, daß in vielen Gegenden Deutschlands gerade die mit der Kocherei Hand in Hand gehende Bäckerei fast allein zurückgeblieben oder, besser gesagt, da stehen geblieben ist, wo sie schon vor langer Zeit stand. Ueber nichts sind namentlich bei uns in Leipzig, eben so aber auch in vielen andern ebenfalls größern Städten Deutschlands die Klagen so allgemein und begründet als über unsere Schwarz- und Weißbäckerei, indem sowohl Schwarzbrod als Semmel und Franzbrodchen von den meisten Bäckern nicht nur unendlich viel zu wünschen übrig lassen, sondern oft so beschaffen sind, daß sie der Gesundheit nachtheilig werden können; und dabei herrscht außerdem noch an vielen Orten der besondere Uebelstand, daß man des Abends durchaus keine frischen Semmeln und Franzbrodchen haben kann.

Der Grund von der an vielen Orten schmerzlich fühlbar werdenden Mangelhaftigkeit der Schwarzbrodbäckerei kann in vielerlei Umständen ruhen. In den meisten Fällen liegt es in den sonderbaren Mischungen, die mit der zum Brod nöthigen Substanz vorgenommen werden. Man kaufe z. B. von 50 verschiedenen Bäckern Schwarzbrod von gleicher Größe und gleichem Werthe, und man kann im Voraus versichert sein, daß man in Rücksicht auf Geschmack und Gewicht 50 verschiedene Sorten Brod hat, welche die bestehende Brodtaxe zu so und so viel Pfunden und Lothen bestimmt hat, wobei man freilich voraussetzen scheint, daß Jeder, auch der ärmste Mann, im Besiß einer Waage ist, um nachzuwiegen zu können. Diese quantitative Bestimmung des Brodes mag an und für sich ganz gut sein, allein qualitativ ist dem Bäcker jeder Spielraum gelassen, und daraus entsteht gerade die Verschiedenheit des Brodes, welches bisweilen geradezu ungenießbar ist. Es versicherte mir Jemand in H. vor einiger Zeit, er wolle gern einen Thaler geben, wenn ich ihm von irgend einem Bäcker ein Stück gutes Brod von reinem Roggenmehle zu kaufen im Stande sei; allein meine nähere Bekanntschaft mit den dortigen Verhältnissen brachte mir die Gewißheit, daß die Erfüllung dieses Wunsches in das Reich der Unmöglichkeit gehöre. Es hat sich demnach die Schwarz- und Weißbäckerei an vielen Orten nicht nur nichts Besseres zu eigen gemacht, sondern die dem reinen Roggenbrode eigene Kraft wird den Tausenden von Armen, deren einziges Nahrungsmittel ein Stück Brod ist, auch noch entzogen.

Dessen ungeachtet ist die Bereitung des Schwarzbrodes eine so einfache, daß, wer nur einige Male damit umgegangen ist, sich bald damit zurecht finden kann. Wenn man also mit dem be-