

Wie wir daher erwarten können, daß die auf diesen Termin verfallenen Beiträge ohne allen Rückstand gehörig werden abgetragen werden, so haben wir auch an die unverweilte Berichtigung der auf frühere Termine noch ausstehende Reste um so ernstlicher zu erinnern, als wir diese unterbleibenden Falls nunmehr durch militairische und nach Befinden gerichtliche Execution einbringen lassen müßten.

Leipzig, den 2. November 1853.

Der Rath der Stadt Leipzig.
Berger.

Im Monat October 1853 erhielten das hiesige Bürgerrecht:

Herr Klemm, Johann Heinrich Moriz, Möbelpolirer.
= Lüder, Jonathan Hugo, Buchdruckereibesitzer.
= Palm-Mende, August Moriz, Orgelbauer.
= Hey, Karl Friedrich, Spediteur.
= Müller, Friedrich Gustav, Kramer.
= Wolke, Traugott Eduard, Bäcker.
= Riede, Gustav Adolph Friedrich, Musikdirector.
= Benzien, Karl Heinrich, Kaufmann.
= Ruder, Georg, Schneider.
Frau Müller, Emilie verw., Inhaberin eines kaufm. Geschäfts.
Herr Ebert, Karl Friedrich, Hausbesitzer.

Frau Bartsch, Laura Concordia Sophie verheh., Hausbesitzerin.
Herr Gehre, Friedrich Gustav, Hausbesitzer.
= Kirsten, Johann Christian Gottlob, desgl.
= Scheffler, Karl Hermann, desgl.
= Schulpig, Johann Traugott, Lohnkutscher.
= Hülße, Karl Gottlob, Kürschner.
= Blüthner, Julius Ferdinand, Pianoforte-Fabrikant.
= Prager, Johann Gottfried, Victualienhändler.
= Rosbach, Christian Adolph, Buchhändler.
= Günther, Ernst Julius, desgl.
= Petermann, Ernst Wilhelm, Kürschner.

Sitten und Gebräuche der Türken.

Bei Gustav Rimmelman hier ist ein sehr empfehlenswerthes Werk erschienen: „Das türkische Reich“ von Alfred v. Bessé. Dasselbe dürfte gerade jetzt bei den orientalischen Wirren von allgemeinem Interesse sein. Wir geben daraus einen Abschnitt, um unsere Leser auf die entsprechende Art und Weise, mit welcher der Verfasser in möglichster Kürze uns bei den Türken einführt, und uns das Wissenswürdigste von der Geschichte der Türken, so wie der Staats- und Religionsverfassung des türkischen Reiches mittheilt, aufmerksam zu machen. Seite 53 lesen wir:

Die Türken sitzen bekanntlich beim Speisen nicht an Tischen, wie wir; der Fußboden selbst ist gewöhnlich ihre Tafel, worüber ein Stück Leder oder Tuch ausgebreitet wird, um welches die Speisenden sich nach morgenländischer Sitte mit untergeschlagenen Beinen lagern. Auf das Tuch oder Leder wird ein kleiner niedriger Tisch oder Dreifuß gesetzt, der einer großen runden Schüssel von überzinnem Kupfer zur Unterlage dient. In dieser Schüssel werden die Speisen aufgetragen. Vor jedem Speisenden liegt ungesäuertes Brot, in Gestalt von flachen Pfannkuchen, welches zugleich die Stelle der Teller vertritt, weil diese bei den Türken nicht im Gebrauche sind. Auch Messer und Gabel hält man für überflüssig. Das einzige Gerath, das sie brauchen, sind hölzerne Löffel, die in einem Haufen auf das Leder gelegt sind. Wenn feste Speisen aufgetragen werden, so hilft man mit den Fingern nach.

Das Haupt- und Lieblingsgericht der Türken ist der Pillaou. Dieser besteht aus Reis, welcher in Wasser gekocht und stark mit Pfeffer gewürzt wird. Die Wohlhabenden speisen Hühner, Enten und Schöpfenfleisch dazu. Fleischspeisen werden überhaupt seltener gegessen; auch ist man das Fleisch gewöhnlicher gekocht, als gebraten. Bohnen, Erbsen und andere Gartenfrüchte sind die üblichsten Speisen. Gesäuerte Milchspeisen sind gleichfalls ein gewöhnliches Essen. In der Regel trinkt man nur Wasser bei Tafel. Die Hauptmahlzeiten der Türken werden eine Stunde nach Sonnenuntergang gehalten, und viele fromme Leute essen überhaupt nur zu dieser Zeit. Andere frühstücken zu verschiedenen Malen, zuerst nach dem Morgengebet, und dann zu Mittag, wo sie einige Früchte genießen. Um 5 Uhr essen sie wieder etwas. Das Frühstück besteht aus Kaffee und Caimac, eine Zubereitung von Milch, Kuchen und Melonen, auch wohl Scherbete, eine mit Zucker vermischte Latwerge von Himbeeren, Erdbeeren oder Aprikosen. Ein anderes kühlendes Getränk, das die Türken sehr lieben, ist der Yaourt, der dem Kumis der Kalmücken gleicht. Er wird aus Milch und Bier- oder Weihenfen gemacht, welche letztere die Gährung der Milch herbeiführen. Der Yaourt verdickt nach und nach und läßt sich lange aufbewahren. Das Lieblingsgetränk der Türken ist übrigens der Kaffee. Als Mittel zur Berausung bedienen sie sich des Opium.

Das türkische Brot wird nicht gesäuert und kann daher nur frisch genossen werden. Häufig röstet man nur die Körner und begnügt sich mit dem Genuß derselben. — Die Türken haben auch Fasttage; an diesen dürfen sie vom Aufgang bis zum Untergang der Sonne nichts genießen. In der Nacht ist der Genuß von Speisen erlaubt, doch nur so lange, bis man einen weißen und schwarzen Faden unterscheiden kann. So lautet der Ausspruch des Koran. Unmittelbar nach der Mahlzeit greift der Türke nach der

Pfeife; der Türke raucht aber fast den ganzen Tag über, und geht dabei so langsam zu Werke, wie bei allen seinen Geschäften. Auf die Pfeifen wendet man besondere Sorgfalt und sucht sie auf alle Weise auszuschnüden.

Die türkische Kleidung weicht bei den verschiedenen Ständen sehr von einander ab, doch giebt es einige wesentliche Stücke, die Jedermann trägt. Das Hemde der Türken, Cannys, gleicht einem Frauenhemde und wird über weite leinene Unterhosen getragen, die Füße sind ebenfalls mit Leinwand bedeckt; diese Bekleidung heißt Terlyos, deren Stelle bisweilen kleine Pantoffeln von sehr feinem Leder einnehmen, über welche noch lederne Socken, Metts, kommen, die an die Schakshir, an die weiten, rothen Beinkleider angehängt sind. Beim Ausgehen bedient man sich noch besonderer Pantoffeln. Außer dem Hemde und den Beinkleidern trägt der Türke noch einen Entari, eine mit Leinwand gefütterte Weste, die bis über die Kniee herabreicht, und darüber den Kastan, das Oberkleid, das bis zu den Füßen herabreicht. Dieser wird um den Leib mit einem Gürtel zusammengezogen, und zu beiden Seiten zurückgeschlagen. Dieses ist die bloße Hauskleidung, in welcher sich kein vornehmer Türke öffentlich sehen läßt. Ueber den Kastan trägt man einen Dschuppeh, welcher ein offenes Kleid und einige Zoll kürzer ist, als der Kastan. Im Winter ist er mit Pelz gefüttert, im Sommer gewöhnlich ohne Pelz. Die Ärmel an demselben reichen kaum bis an den Ellenbogen. Ueber dem Dschuppeh werden noch verschiedene andere Oberkleider getragen mit langen Ärmeln; sie heißen Benpsh. Diese Kleidung ist ebenso kostbar als unbequem. — Der Prophet hat den Gläubigen die weiße und schwarze Farbe für die Kleider empfohlen, und roth und gelb verboten. Diese Vorschrift wird aber nicht streng befolgt.

Die Türken und fast alle Mohammedaner lassen sich den Kopf bis auf einen Haarbüschel am Scheitel rasiren und bedecken sodann den kahlen Kopf mit einer rothen wollenen Mütze, über welche der Turban gelegt wird. Nur der Sultan, die Minister, die Großwürdenträger und Richter dürfen sich den Bart wachsen lassen. Die Anderen müssen sich mit einem Knebelbart begnügen, den sie sehr pflegen. Die Turbans sind der Kopfschmuck der Türken und aller Morgenländer. Durch die verschiedenen Formen desselben unterscheiden sich alle türkischen Stände, und selbst auf den Leichensteinen, die damit geziert werden, müssen die Formen beibehalten werden.

Die Türken setzen bei ihren Wohnhäusern mehr auf Gemächlichkeit, als auf Geschmack. Diese Gemächlichkeit ist aber von der unseren verschieden; wir brauchen eine Menge Möbels, während der Türke, auf seinem Sopha gelagert, mit der Pfeife im Munde, schon zufrieden ist, wenn er einen Platz hat, wo er ruhig sitzen kann. In jedem Zimmer befindet sich eine besondere Stelle für einen erhöhten Platz, der ungefähr einen Fuß über dem Boden erhaben und fünf bis sechs Fuß breit ist. Auf dieser Erhöhung liegen Matrasen, die mit Zeug oder Leinwand überzogen sind, und Rissen von einem Ende bis zum andern. Diese Divans oder Sopha's sind bei den Reichen mit kostbaren Stoffen belegt. Dadurch und durch die Tapeten oder durch ausgetäfelte Wände erhalten die Zimmer oft ein prächtvolles Ansehen; hierzu kommen noch die Teppiche, die auf dem Fußboden ausgebreitet sind. Weber Tische noch Stühle gehören zu den Bedürfnissen der Türken; der Sopha