Zu dem am heutigen Nachmittag um 5 Uhr im königlichen Palais stattfindenden Diner hatten Einladungen erhalten: Prinz Alexander von Hessen, Prinz Heinrich XXIV. Reuß-Köstritz, Generallieutenant v. Mombé, Kreishauptmann Graf zu Münster, die Generalmajore v. Tschirschky und v. Bosse, der Rector und der Prorector der Universität, Prof. Dr. His und Geh. Hofrath Prof. Dr. Zarncke, die Decane der vier Facultäten, Professoren Dr. th. Schmidt, Dr. jur. Kuntze, Dr. med. Braune, Geh. Hofrath Dr. phil. Ribbeck, Landgerichtspräsident Werner, Amtshauptmann Geh. Regierungsrath Dr. Platzmann, Oberstaatsanwalt Hoffmann, Oberamtsrichter Hofrath Hertel, Oberbürgermeister Dr. Georgi, Bürgermeister Dr. Tröndlin, Stadtverordneten-Vorsteher Dr Schill und Polizeidirector Bretschneider.

Kochkunst-Ausstellung des deutschen Gastwirthsverbandes.

III.

* Leipzig, 2. Februar. Wir haben im vorigen Bericht eine eingehendere Beschreibung der in der culinarischen Abtheilung vorhandenen Ausstellungsobjecte gegeben und im Allgemeinen darauf hingewiesen, daß die deutsche Kochkunst auf einer hohen Stufe der Leistungsfähigkeit steht. Heute ergänzen wir den Bericht und führen noch eine Reihe von Ausstellern auf, welche speciell fertige Gerichte geliefert haben. Dazu zählen in erster Linie folgende Gastwirthsvereine: der Verein der Gastwirthe von Halle a. S. und Umgegend eine Pastete von Geflügel auf Sockel (Verfertiger: W. Burckhardt, Restaurant zum Feldschlößchen); der Verein Altenburger Gastwirthe eine Collectivausstellung: Fisch-Bassin mit Hummer-Aufsatz, Gelée à la royal; Chartreus von Repfein; italienischer Salat ꝛc. (Verfertiger: Stadtkoch Heune und Conditor L. Meyer in Altenburg), der Verein Hamburger Gastwirthe: Filet de boeuf à la jardinière, Hummer en Bellevue, Lachs in Aspic, Chaudfroid von Krammetsvögeln, Galantine von Kalkuten, Spanferkel auf Sockel garnirt ꝛc. (Verfertiger: Ph. Kern Hamburg); der Verein Kieler Gastwirthe, ein Aquarium, verschiedene Fische in Aspic (Verfertiger: Stadtkoch Carl Hoffmann in Leipzig); der Verein Bremer Gastwirthe: frischen Lachs, geliefert von Wilh. Bode in Geestemünde und in dessen Weser-Salmfischerei gefangen (Verfertiger: Koch C. Malotky in Hillmann's Hotel); der Gastwirth-Verein von Magdeburg und Umgegend: eine reichhaltige Collection culinarischer Gegenstände (Verfertiger: Castellan C. Koch und Restaurateur R. Gotzkowsky); der Verein der Gastwirthe von Frankfurt a. O. und Umgegend: einen 37 Pfd. schweren Hecht, ein wahres Prachtstück der Kochkunst, welches vielseitige Bewunderung erregt (zugerichtet von A. Märtens, Hotel „Deutsches Haus" in Frankfurt); der Verein Dresdner Gastwirthe, Collectiv-Ausstellung: kaltes Buffet (Verfertiger: F. Ad. Baltrusaitis in Dresden, Oekonom der Harmoniegesellschaft); der Verein Leisniger Gastwirthe: eine Schüssel; der Central-Verein der Gastwirthe der Provinzen Ost- und Westpreußen: großer Kammbraten, zwei Lachse mit Saucen, Aspic mit Kaulbarsch und mit Aal-Roulade, französischer Salat und eine Burg von Kartoffeln (Verfertiger: Privatkoch A. Horn in Königsberg i. Pr.); der Märkische Gastwirthsverein in Potsdam: verschiedene culinarische Gegenstände (Verfertiger: Fialkowski, Wildenow und Köpke); der Verein Ascherslebener Gastwirthe: Capaun, garnirt auf Fettsockel (Verfertigerin: Anna Lepke in Aschersleben); ferner Gänseleber nebst Aspic in Terrinen und dergleichen garnirt auf Sockel; der Chemnitzer Gastwirth-Verein: großer Lachs auf Sockel, zwei Baumkuchen (Verfertiger: Carl Schönherr und Bernh. Linke) und endlich der Verein der Berliner Weißbier-Wirthe: ein Aufsatz von Speisen; prachtvoll ausgeführt.

Damit wären die Collectiv-Gruppen erledigt und es erübrigt nur, aufs Neue zu betonen, daß fast ohne Ausnahme die Aussteller ein ernstliches Bestreben und eine Ehre darein gesetzt haben, dem großen Publicum zu zeigen, was deutscher Fleiß und Erfindungsgeist auch auf diesem Gebiete zu schaffen vermögen.

Fertige Gerichte ꝛc. haben ferner ausgestellt: Robert Kirbach (Gasthaus zur Linde) in Chemnitz: einen Fettaufsatz mit Figur von Sülze, Bassin mit Fischen und Krebsen ꝛc. (Verfertiger: E. Hand); M. Dehnell in Greifswald: Rollbrust, ausgeknochte Gänsebrust; Marie Blazek hier: (Köchin bei Dr. Max Berend) eine große Pastete; Wilhelm Güldner in Chemnitz: kaltes Buffet; Eduard Kormann in Striegau bei Naumburg a. S.: Fleischpasteten in Form von Früchten; Alb. Ant. Hoffmann in Karlsbad: Vase von Nottenhöfer, Fettsockel, kaltes Salmy von Krammetsvögel à la Schimmeck, ein Nest mit Jungen darstellend; ferner Galantine von Pfau, französischer Art, im Federschmuck auf Fettsockel; Wilhelm Heinsius in Chemnitz: kaltes Buffet in einzelnen Schüsseln; Fr. Richard Bachstein in Glauchau: kaltes Buffet, originelle Gruppe, Studenten-Frühstück; Otto Ferrario in Dresden (Traiteur, große Wirthschaft im königl. Großen Garten daselbst), Pain de gibier à la reine (genießbar, nicht Attrape), Namenszug Ihrer Maj. der Königin und Protectorin; Adolph Panschke in Danzig: Kalbscotelettes à la Bellevue in Callerte mit Macedoine von Gemüse; Rob. Müller in Halle a. S.: ein kaltes Jagdfrühstück auf Fettsockel, für 10 Personen (unter Glasverschluß); Clara Hering in Berlin: verschiedene Braten auf Schüsseln mit Decorationen verziert; ferner mehrfache Braten-Decorationen für Köche und Conditoren; Gustav Treidmann in Wiesbaden: Chaudfroid von Feldhühner-Brüsten mit verschiedenem Gemüse in einem Geléerand auf Sockel.

Aus dieser Zusammenstellung ergiebt sich zugleich auch die Reichhaltigkeit der Ausstellung auf diesem Hauptgebiete und wir glauben annehmen zu dürfen, daß unter den nach vielen Tausenden zählenden Besuchern dieser interessanten Ausstellung eine Stimme der Anerkennung und Bewunderung über die darin vorgeführten Leistungen herrscht.

Mit den Erzeugnissen der Kochkunst stehen nun aber die Conditorei und das Tafelgebäck ꝛc. in innigem Zusammenhang. Unsere Aufgabe ist es, nunmehr auch dieser Abtheilung, welche mit der oben erwähnten den großen Theatersaal einnimmt, einer Besprechung zu unterziehen.

Von einem imposanten Tafelaufsatz aus Tragant und Marzipan überragt, breiten sich auf einem weiten Flächenraum die Conditoreiwaaren und Chocoladen der weitbekannten heimischen Firma Wilhelm Felsche, königl. Hoflieferant, aus. Wir haben schon oft Gelegenheit gehabt, auf deren anerkannt vorzüglichen Chocolade-Fabrikate und ihre weite Verbreitung hinweisen zu können; die vorliegende Collection aber bedarf kaum einer besonderen Erläuterung; denn alle die ausgestellten Gruppen aus Marzipan ꝛc., die Chocolade-Desserts ꝛc., sie bieten einen reizenden Anblick dar und finden dann auch ungetheilte Anerkennung.

Von bestechender Schönheit ist ferner das complete Büffet der Conditorei und Fabrik eingemachter Früchte von C. W. Seyffert hier, einer ebenfalls alten Firma mit weitverbreitetem Ruf. Das ausgestellte complete Büffet spricht am deutlichsten für die Leistungsfähigkeit der genannten Firma. — Ein reiches Sortiment von Zucker-, Honig- und Pfefferkuchen von Hermann Conradi in Dresden (Inhaber königlicher Hoflieferant Bernhard Conradi) zeichnet sich durch die Vorzüglichkeit der Fabrikate aus und verdient gleichfalls empfehlende Beachtung. Die Biscuit-Fabrik von Heinrich Bendler in Schlanstedt (Provinz Sachsen) hat ihre Fabrikate in Torten- und anderer Form, die Firma Friedrich Müller in Leer (Ostfriesland) im echten holländischen Honigkuchen und ostfriesischen Knippkuchen ausgestellt. Von der Firma V. Sprengel & Co. in Hannover, königl. Hof-Chocoladen-Fabrikant, sind deren Fabrikate von Chocoladen, Desserts ꝛc. in Gestalt einer reich ausgestatteten Collectiv-Ausstellung veranschaulicht.

Einen höchst stattlichen Anblick gewähren die vielfältigen Erzeugnisse der Dampf-Chocoladen-, Confecturen-, Marzipan- und Waffelfabrik der Firma Hartwig & Vogel in Dresden, welche in Form von Torten, Früchten, Gemüsen, Dessert-Bonbons, Fruchtpasteten, Chocoladen, Cacao und Waffeln in einem glänzend ausgestatteten besonderen verglasten Raum untergebracht sind. Ebenfalls ein recht gefälliges Schaustück bildet die von der Huster'schen Marzipan-Fabrik in Hannover hergestellte Gruppe: „Siegfried der Drachentödter", aus freier Hand gearbeitet und zwar copirt nach einer Vorlage in der königl. Bibliothek in Hannover. Die Conditorei zum Parkbad von W. Wilhelm in Halle a. S. ist mit einem Tafelaufsatz und Tafel-Desserts in eleganten Cartons vertreten; eine andere Halle'sche Firma G. E. Strachauer weist eine nicht minder reichhaltige Collection von verschiedenen Torten, Conditoreiwaaren und insbesondere recht gefällig gearbeitete Schaustücke von Blumen aus Marzipan ꝛc. auf.

Eben so gefällig arrangirt als reich ausgestattet ist die von der Firma Reinhard Dürr hier (Café und Conditorei, Kurprinzstraße) veranstaltete Ausstellung von Conditoreiwaaren und Confecten. Dasselbe gilt von den von der Waffelnfabrik Alexander Weigt in Lindenau-Leipzig ausgestellten Wiener Waffeln, Zucker-Oblaten ꝛc.; ebenso von den zahlreichen Fabrikaten der Firma W. Hromada & Jäger in Plauen bei Dresden, von den Marzipan- und Zuckerwaaren von Carl Brunn in Dresden und von der Collection verschiedener, selbstgefertigter Conditoreiwaaren von A. Kindermann-Hennersdorf (Conditorei „zum Fürsten Reichskanzler") hier.

Mit dem Bericht in der folgenden Nummer werden wir diese Abtheilung abschließen; wir berichtigen jedoch noch einen Druckfehler im vorigen Bericht gelegentlich der Besprechung der Gruppe R. Börner (Theater-Restaurant). Statt Küchenchef Scheibhauer muß es heißen Fleischhauer.

Einen sehr wesentlichen und das Wohlgefallen der Besucher in besonderem Maße hervorrufenden Bestandtheil der Ausstellung bilden die Gruppen der lebenden und todten Fische, des Wildprets und des Geflügels. Die erstgenannte Gruppe wird durch unseren Mitbürger, Herrn Fischermeister Händel jun., Schleußiger Weg 3 und 4, in überaus effectvoller Weise vertreten. Dieser Aussteller zeigt in einem Glasbassin von riesenhaften Dimensionen, welches dadurch ein besonderes Interesse in Anspruch nimmt, daß in ihm seiner Zeit einer unserer heimischen Schwimmkünstler, die Miß Lurline mit großem Erfolg copirte, eine bunt durch einander sich bewegende Gesellschaft von Karpfen, Schleien, Aalen, Hechten und anderen Flußfischen, unter denen sich manche durch ihre abnorme Größe auszeichnen, und auf dem langen Podium daneben ist eine außerordentlich reichhaltige Sammlung von todten See- und Flußfischen ausgebreitet. Namentlich die Seefische treten durch ihre oft merkwürdigen Formen vor; nächstdem erregen aber auch die stattlichen Welse, Lachse und Zander allgemeine Aufmerksamkeit. Der Eindruck, den diese Fischgruppe hervorbringt, wird wesentlich noch durch ihre decorative, durch Herrn Tapezierermeister Martin gefertigte Einfassung erhöht. Der zweite Aussteller der Fischgruppe ist J. Schmidt jun. in Cröslin, Reg.-Bez. Stralsund, welcher vortreffliche Bratheringe, Aal in Gelée, Bratfaal, Aalbricken, geräucherten und grünen Lachs und Neunaugen vorführt.

Wenn wir uns dem Wildpret und Geflügel zuwenden, so können wir auch hierbei der Genugthuung Ausdruck geben, daß Leipzig in glanzvoller Weise repräsentirt ist. Die wohlbekannte Firma Ernst Krieger hat eine imponirende Musterkarte ihres Geschäfts ausgebreitet; man erblickt an einander gereiht den König des Waldes, den Edelhirsch, die Wildsau, das Reh, den Hasen, ferner eine reiche Collection von Hühnern aller Art, dann aber auch sehr appetitlich zubereitete Reh- und Hirschrücken und dergleichen Keulen in bratfertigem Zustande, und als besondere Rarität russischen Bären- und Raubthierschinken. Eine gleichartige, nicht minder reizvolle Ausstellung ist diejenige der Firma Heynemann & Co. in Leipzig, welche das Hauptgewicht auf eine möglichst vollständige Darstellung der wohlschmeckenden Hühnerarten gelegt hat und damit eine große Wirkung erzielt. Man erblickt ungarische Truthähne, ungarische Hühner, französische und steiermärker Poularden, Perlhühner, Birkhühner, Rebhühner, Silberfasanen, deutsche Capaune, Hamburger Küken ꝛc. Nächstdem hat die gedachte Firma auch die verschiedenen Wildarten ausgestellt und mit besonderem Interesse wird ein in Norwegen geschossener ganz weißer Hase betrachtet. Eine anmuthige Vervollständigung findet diese Ausstellungsgruppe durch überaus schmackhaft erscheinendes frisches Gemüse. In geringerem Umfange, aber qualitativ gleichartig, ist die Firma H. C. Nathan in Hamburg durch eine Collection von Wild und Geflügel in frischem, rohem Zustande vertreten und werden namentlich die in humoristischer Weise mit Trüffeln gespickten Hamburger Küken mit Interesse betrachtet. Den vorstehend geschilderten Ausstellungsobjecten hat das Comité einen reizenden, waldartigen Hintergrund gegeben, wodurch der günstige Eindruck bedeutend verstärkt wird. In gewissem Maße gehört zu dieser Gruppe auch die Vorführung der Firma Ernst Kießig in Leipzig, welche prachtvolles Geflügel, wie Poularden, Truthühner, Birkhühner, Auerhühner, Rebhühner, Perlhühner, Schnepfen, Fasanen, Gänse, Enten ausgestellt hat, nächstdem aber auch durch andere vorzügliche Delicatessen, wie Hummern und wohlschmeckende Seefische, feines Obst und Gemüse sich der Aufmerksamkeit des Publicums empfiehlt. Eine sehr in die Augen fallende Leistung der Geflügelmästung sind die vier von Hermann S. Paunzen in Wien ausgestellten Gänse, von denen jede zwischen 18 und 20 Pfund wiegt.

Sehr reichhaltig und gediegen sind die Erzeugnisse der Fleischerei vertreten. Wir begegnen da zuerst den mannigfaltigen Fleischwaaren der Firma Wilhelm Wiegand in Apolda, welche eine größere Ausstellung von geräucherten Schinken und Würsten vor Augen führt, deren vortreffliche Qualität dadurch eine gewichtige Anerkennung erfahren hat, daß, wie wir erfahren, nach der gestrigen Besichtigung der Ausstellung durch den König und die Königin das Hofmarschallamt eine nicht unbeträchtliche Kauforder an die genannte Firma hat gelangen lassen. Was die geräucherten Schinken und ähnliche Fleischwaaren anlangt, so ringt jedenfalls die Firma J. G. C. Meyer in Hamburg mit um die Palme des Erfolges. Auf einem weit ausgedehnten Podium hat diese Hamburger Firma wahre Prachtstücke von Schinken und Rauchfleisch in großer Zahl ausgelegt und wir sind überzeugt, daß bei deren Anblick in den Meisten der Appetit unwillkürlich rege wird. Die Firma Meyer hat übrigens für die Mehrzahl ihrer Ausstellungsgegenstände bereits Abnehmer gefunden und bedeutende Lieferungsaufträge entgegen genommen. Die Ausstellerin läßt ihre Waaren im eigenen Hause mit Mahagonispänen räuchern und bezieht das Rohmaterial lediglich aus der Provinz Schleswig-Holstein. Die berühmte Braunschweiger Wurstfabrikation hat einen Vertreter in Paul Hübner von dort, welcher Salami-, Schlack-, Leber- und Rothwürste, darunter mehrere von monströser Gestalt, sowie Lachsschinken ausstellt. Einer überaus günstigen Beurtheilung seitens der Jury haben sich die Leipziger Fleischer Gustav Kirsten, Wilhelm Kleppel, C. F. Reimann und Hermann Zimmermann, welche entweder frisches Fleisch in ganzen ausgeschlachteten Stücken oder zerlegte Stücke von Ochsen-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, sowie Wurstwaaren vorführen, zu erfreuen gehabt, indem sie sämmtlich prämiirt worden sind. Beim Anblick dieser schönen Leistungen hiesiger Fleischer haben wir den Wunsch nicht unterdrücken können, daß es sammt und sonders so regelmäßig mit der heimischen Fleischerei bestellt sein möge.

Als in das Gebiet der Delicatessen fallend, haben wir noch die von C. W. Mund in Alfeld ausgestellten Trüffeln, die große Collection von schönen, frischen Gemüsen, welche W. Rosenkranz in Leipzig vorführt, und den wirklich appetitlichen Kuhkäse von G. Göttert in Berlin zu erwähnen.

Auf dem Gebiete der Conserven sind vertreten die Firmen Geschwister Braun in Bojanowo, deren Producte nach einer neueren besonderen Methode zubereitet sind, welche die Früchte nicht übermäßig süß, dabei aber sehr wohlschmeckend werden läßt und bei der gar keine Farbe hinzugesetzt wird, Emil Hofmann in Burgstädt, der namentlich vortreffliche Marmeladen und Fruchtsäfte zur Ausstellung bringt, die unseren Lesern durch ihr altes Renommé wohlbekannte hiesige Firma Gustav Markendorf, welcher in vortheilhafter Gruppirung eine große Collection ihrer trefflichen Conserven in Dosen und Gläsern präsentirt, und Robert Stüwe in Dresden, welcher in ganz ähnlicher Weise conservirte Früchte in Zucker und Saft, letztere Art neu, besonders als Krankenkost, sowie conservirte Gemüse, ausgestellt hat. Die Aussteller von Conservesalzen sind Commissionsrath Hugo Jannasch sen. in Bernburg a. S., in dessen chemischer Fabrik ein von ihm selbst erfundenes und patentirtes Salz erzeugt wird, mit dem Fleisch, Geflügel ꝛc. auf neun Monate und länger in gutem, genießbarem Zustande erhalten werden kann, sowie die weitbekannte Firma Dr. L. Naumann in Plauen bei Dresden, deren Fabrikate schon oftmals prämiirt worden sind und auch dieses Mal denselben Erfolg davon getragen haben.

Sächsischer Bezirksverein deutscher Ingenieure.

Am 29. Januar hielten in den Räumen des Hotel Stadt Berlin hier die Mitglieder des Sächsischen Bezirksvereins des Vereins deutscher Ingenieure ihre erste diesjährige Hauptversammlung unter Vorsitz des Herrn Königl. Fabrik-Inspector Morgenstern ab, welcher nach Begrüßung der zahlreich erschienenen Vereinsgenossen zunächst geschäftliche Angelegenheiten erledigte, unter denen die Genehmigung der durch die im December vorigen Jahres tagende Generalversammlung revidirten Statuten des Vereins seitens des Vorstandes des Hauptvereins hervorgehoben zu werden verdiente.

Zur Förderung der Zwecke des Vereins war ferner die Aufstellung eines Fragekastens beschlossen und ausgeführt worden, welcher den über technische Angelegenheiten Auskunft Suchenden diese von competenter Seite aus zu verschaffen anstrebt. Die Beantwortungen sollen in den Versammlungen stattfinden, wodurch Anregung zu fachmännischen Discussionen über die betreffenden Themata gegeben ist.

Vom Vorstande des Hauptvereins war ein Entwurf: „Normen für die Untersuchungen von Dampfkesseln und Dampfmaschinen" eingegangen, dessen Durchberathung in der Hauptversammlung sich als unmöglich erwies, weshalb zur Prüfung des Entwurfs und Berichterstattung eine Commission ernannt wurde, bestehend aus den Herren Ingenieuren Heyne, Peukert, Sander, Assistent Schubert und Civilingenieur Schwartze. Nach einigen weiteren Mittheilungen, das am 11. Februar d. J. abzuhaltende Stiftungsfest betreffend, begann Herr Ingenieur G. O. Heyne-Leipzig seinen höchst interessanten Vortrag über „Reinigung der Speisewässer für Dampfkessel mittelst Magnesia". Dieses dem Chemiker Bohlig im Jahre 1877 patentirte Verfahren hat sich in der Praxis bestens bewährt; es ist aber dabei die Einhaltung gewisser Vorschriften nöthig, deren Nichtbeachtung leicht die Vortheile illusorisch machen kann. Um die guten Resultate, welche das Verfahren bei richtiger Anwendung liefern muß, nicht abhängig zu machen von dem guten Willen und der Fähigkeit des damit betrauten Arbeiters hat Herr Ingenieur G. O. Heyne in Gemeinschaft mit Herrn Bohlig eine continuirlich wirkende Wasserreinigungs-Batterie construirt, die der Hauptsache nach aus 4 eisernen Cylindern besteht, welche mit Magnesiahydrat beschickt sind und zwar ist letzteres durch einen besonderen Proceß derartig fest in und auf der Faser grober Säge- oder Raspelspähne abgelagert, daß es durch einfache mechanische Mittel nicht entfernt wird. Durchläuft nun das Speisewasser diese Masse, so wird bei der ungeheuer großen Berührungsfläche, welche dieselbe dem Wasser bietet, die freie und halbgebundene Kohlensäure des letzteren vom Magnesiahydrat absorbirt, dadurch wird aber dem gelösten kohlensauren Kalk sein Lösungsmittel (die Kohlensäure) entzogen, in Folge dessen er sich abscheidet, während die gebildete kohlensaure Magnesia den Gyps des Wassers zersetzt zu leicht löslicher Magnesia und unlöslichem kohlensaurem Kalke, der sich krystallinisch auf und in der Faser der Spähne niederschlägt. Je nach der Zusammensetzung des Speisewassers hat die Beschickung der Cylinder mit Spähnen, die nur mit Magnesiahydrat imprägnirt sind oder mit solchen, deren Magnesiahydrat durch eine einfache Carburirung mittelst Feuerluft in basisch-kohlensaure Magnesiahydrat umgewandelt ist, zu erfolgen. Die mit einer solchen Reinigungsbatterie der Versammlung vorgeführten Versuche lieferten sehr zufriedenstellende Resultate und erwies sich das aus der Batterie fließende, vor seinem Eintritt in dieselbe mit Gyps reichlich versetzte Wasser nicht nur ganz kalkfrei, sondern auch vollständig klar. Besonders hervorgehoben zu werden verdiente die compendiöse Form der Batterie, der Wegfall großer Klärreservoirs, wie sie andere Reinigungsverfahren erfordern und es steht nicht zu bezweifeln, daß sich das Heyne-Bohlig'sche Verfahren immer mehr Eingang in die Praxis verschaffen wird.

Der Vortrag gab Veranlassung zu einer interessanten Debatte. Nach Schluß derselben zeigte der Vorsitzende noch ein Modell, betreffend die Ausführung und Anwendung eines von F. Loeber in Magdeburg construirten sogenannten Sicherheitskeiles vor und knüpfte hieran einige Erläuterungen.

Alsdann wurde das Protokoll verlesen, genehmigt und die Versammlung geschlossen. L.

Nachtrag.

* Leipzig, 2. Februar. Zu dem heutigen Concert im Neuen Theater erschienen Ihre Majestäten gegen ¾8 Uhr und wurden mit Orchestertusch empfangen. Die glänzende Gesellschaft, welche das Haus bis auf den letzten Platz füllte, erhob sich und die Allerhöchsten Herrschaften verneigten sich huldvoll nach allen Seiten. Das Concert nahm einen glänzenden Verlauf.

* Leipzig, 2. Februar. Ueber den gestrigen Aufenthalt der Majestäten im Krystallpalast werden uns noch einige Einzelheiten mitgetheilt. So hat Se. Majestät über die Qualität des den Allerhöchsten Herrschaften vom Centralcomité angebotenen Diners der Küchenverwaltung des Krystallpalastes und insbesondere dem Küchenchef, Herrn Otto Rudolph, persönliche Anerkennung zu Theil werden lassen. Für das Diner, welches unter Leitung des Wirthschafts-Chef Herrn Schmidt servirt wurde, war folgendes Menu zu Grunde gelegt worden: Fleischbrühe in Tassen mit Pasteten (dazu Dry Madeira); Rindslende am Spieß mit jungem Gemüse (dazu Chat. Léoville); Forellen blau mit frischer Butter (dazu Schloß Vollrathser); Rehcoteletten mit Trüffeln; Meyer Hühner; Zucker-Früchte; Salat (dazu Chat. Margeaux); Frucht-Aufsätze (dazu Moet und Chandon); Nachtisch (Kerès). Die Chocoladen-Desserts zur Tafel waren von der Firma Starker & Pobuda in Stuttgart geliefert (Vertreter am hiesigen Platze Ferd. Strich-Chapell). Das Ihrer Majestät der Königin von Helene Kaufmann im Beisein von Anna Jabin und Martha Neumeyer überreichte Bouquet war ein Meisterwerk der Binderei und von der hiesigen Firma Herm. Kilihn (welche noch einige kostbare Bouquets für Ihre Majestät zu liefern hatte) hergestellt worden. Am Schlusse des Rundgangs geruhte Se. Majestät auch einen Trunk aus den Brauerei-Erzeugnissen der Firma Leipziger Bierbrauerei Riebeck & Co., Reudnitz, sowie einen solchen aus den Vorräthen der von Herrn Aug. Grun vertretenen Exportbiere anzunehmen und endlich auch die angebotene Ricka'sche Gose zu kosten. — In welchem starken Maße die „Kochkunst-Ausstellung" besucht wird, darüber geht uns vom Ausstellungscomité kurz vor Schluß der Redaction noch folgende Mittheilung zu: Wegen allzu großem Andrang des Publicums mußte heute in den Nachmittagsstunden die Casse auf kurze Fristen dreimal geschlossen und die Ausgabe der Eintrittsbillets sistirt werden.

— Gegenüber den verschiedenen cursirenden Gerüchten über Personalveränderungen am Stadttheater erfahren wir aus bester Quelle, daß Herr Schelper und Fräulein Petri noch durch eine längere Reihe von Jahren contractlich gefesselt sind. — Außerdem wurde unter glänzenden Bedingungen der Contract des Herrn Capellmeister Nikisch bis 1889 — also auf die ganze Dauer der Stägemann'schen Directionsführung — in diesen Tagen abgeschlossen.

* Leipzig, 3. Februar. Wie das „Tageblatt" bereits vor Kurzem mitgetheilt hat, ist es in diesem Jahre dreihundert Jahre her, daß die drei zur Thomaskirche gehörigen Predigerhäuser an der Ecke der Burgstraße neu erbaut worden sind. Der Verein für die Geschichte Leipzigs hat diese Gelegenheit ergriffen, in der heute Abend im Saale von „Stadt Dresden" stattfindenden Versammlung den Anwesenden nähere Mittheilungen über die Geschichte unserer geistlichen Häuser überhaupt zu machen. Den größten Theil des Abends aber wird, wie wir hören, ein aus den in unserem Rathsarchiv aufbewahrten Acten der ehemaligen kurfürstlichen Büchercommission geschöpfter Vortrag des Herrn Dr. Albrecht Kirchhoff bilden, der, wie die gleichzeitig angekündigte Ausstellung alter handschriftlicher und gedruckter Zeitungen schließen läßt, sich über das früheste Zeitungswesen Leipzigs verbreiten wird. Da Herr Dr. Kirchhoff, der Chef unserer altrenommirten Antiquariatsbuchhandlung von Kirchhoff & Wigand, einer der gründlichsten Kenner der Geschichte des deutschen Buchhandels ist, so dürfen die Mitglieder eines höchst anregenden und lehrreichen Abends gewärtig sein.

— Im Kaufmännischen Verein hielt gestern Herr Landgerichtsdirector Dr. Emil Hagen einen Vortrag über das Rechtsverhältniß zwischen Principal und Handlungsgehilfen. Da der Herr Redner wegen vorgerückter Zeit seinen interessanten Vortrag nicht beendete, sondern die Fortsetzung desselben nächsten Montag geben wird, werden wir, um ein abgeschlossenes Referat zu ermöglichen, die Berichterstattung über den ersten Theil des Vortrags mit der über den zweiten Theil verbinden.

— Einige bemerkenswerthe Beschlüsse sind in der am 29. Januar abgehaltenen General-Versammlung des Vereins der hiesigen Buchhändler (Principale) gefaßt worden; vor allem der, das am 25. Februar c. stattfindende 50jährige Jubiläum des Vereins nicht durch Festlichkeiten, sondern durch Gründung einer Jubiläums-Unterstützungscasse für bedürftige Berufsgenossen (vom Principal bis zum Markthelfer herab) zu feiern; zu welchem Zwecke den bereits bestehenden milden Stiftungen, denen erst kürzlich eine anonyme Schenkung von 10,000 ℳ zugeflossen ist, eine vom Stammcapital abweichende Summe von 20,000 ℳ überwiesen wird. Als Festgabe für genanntes Jubiläum wird den Vereinsmitgliedern je ein Exemplar der von Carl B. Lorck verfaßten Festschrift zugehen.

— Die Kranken- und Sterbecasse der Klempner- und Zinngießer-Gehilfen Leipzigs und Umgegend, im Besitz des Rechts einer juristischen Person, also den eingeschriebenen Hilfscassen gleich zu rechnen, hielt unter zahlreicher Betheiligung am 27. Januar Abends im Restaurant zum Burgkeller ihre diesjährige ordentliche Generalversammlung ab. Daß sich auch eine kleine Casse selbst unter schwierigen Verhältnissen emporheben kann, bewies der diesjährige Rechnungsabschluß. Die Einnahme bezifferte sich auf 3229 ℳ 11 ₰, die Ausgabe dagegen 3075 ℳ 86 ₰. Der Cassenbestand ist demnach um 153 ℳ 25 ₰ gestiegen und hat nun die Höhe von 4952 ℳ 83 ₰ erreicht. Die Wahl war eine sehr rege, die älteren Vorstände wurden zum größten Theil wieder gewählt, nur im Ausschuß traten einige neue Herren ein. Es wäre zu wünschen, daß der große Theil jüngerer Gehilfen, die zur Zeit noch keiner Casse angehören, den Beitritt baldigst bewerkstelligen, da 1884 jeder Gehilfe ohne Ausnahme einer Casse angehören muß.

* Leipzig, 2. Februar. So oft wir über die Veranstaltungen der Reichsfechtschule zu referiren haben, können wir stets den Gesammteindruck, den dieselben hervorgebracht haben, als einen der Sache würdigen bezeichnen. So auch gestern. Sämmtliche Räume der Centralhalle waren von Freunden der guten Sache gefüllt und die zahlreich gebotenen Vorträge wurden mit lebhaftem Beifall aufgenommen. Das Programm war ein so reichhaltiges, daß ein näheres Eingehen auf dasselbe nicht geboten erscheint; es war von solcher Fülle, daß die Mitternachtsstunde heranrückte, ehe sich die junge Welt dem Tanze hingeben konnte. Die Sänger der Reichsfechtschule zeigten sich, trotz der kurzen Zeit ihres corporativen Bestehens, gewandt in der Ausführung der Gesänge und auch die Soli waren gut besetzt. Die Theaterkräfte der Reichsfechtschule müssen ebenfalls als recht gute bezeichnet werden; einige derselben spielten mit wirklich schauspielerischer Routine, so z. B. die Cäcilie in Jeremias Grille. Selbstverständlich fehlten auch nicht die hier so beliebten Zithervorträge und Couplets komischen Genres. Kurz, die Abendunterhaltung gestaltete sich zu einer genußreichen und dürfte auch dem Waisenhause eine erkleckliche Summe zugeführt haben.

Ƶ Leipzig, 2. Februar. In Folge des Entgleisens eines Wagens von einem Güterzuge entstand gestern Abend eine Gleissperrung bei Burgstädt. Der Abendpersonenzug von Chemnitz, welcher um 11 Uhr 41 Minuten hier eintreffen soll, hatte deshalb eine Verspätung von 2 Stunden 30 Min. Es machte sich an der betreffenden Stelle ein Umsteigen der Passagiere des von Chemnitz kommenden und des von hier dahin gehenden Zuges nothwendig. — Mit den fahrplanmäßigen Zügen der Bayerischen Bahn kamen gestern etwa 2000 Personen hier an, deren Mehrzahl die Kochkunst-Ausstellung besuchte und mit den Abendzügen wieder zurückfuhr. — Ein von der Staatsanwaltschaft in Dresden wegen schwerer Körperverletzung steckbrieflich verfolgter fremder Fleischer, sowie ein von derselben Behörde wegen Diebstahls steckbrieflich verfolgter Kürschner aus Berlin wurden heute Morgen in hiesigen Herbergen polizeilich aufgegriffen und in Haft genommen. — Gestern Abend betraf an der Wiesenstraßen-Ecke ein 12jähriges Mädchen der Unfall, von einem Möbelwagen, jedoch ohne Verschulden des Wagenführers umgerissen und an dem einen Bein, glücklicher Weise nur ungefährlich verletzt zu werden. — Wegen Urkundenfälschung und bedeutender Unterschlagungen im Betrage von 6000 ℳ wurde gestern Abend ein Kaufmann aus Magdeburg auf Requisition von dort polizeilich hier verhaftet.

* Leipzig, 2. Februar. Vom hiesigen königl. Schwurgericht wurden heute verurtheilt: 1) die Maurer Johann Heinrich Franke sen. und Karl Friedrich Franke jun. aus Stößberg wegen Diebstahls und bezw. Körperverletzung, Ersterer zu 4 Tagen, Letzterer zu 1 Jahr 2 Tagen Gefängniß, 2) der Gutsbesitzer Friedrich Eduard Lesch aus Wickershain wegen vorsätzlicher Brandstiftung nach §. 308 des R.-Str.-Ges.-B. unter Annahme mildernder Umstände zu 3 Jahren Gefängniß und Ehrenrechtsverlust auf gleiche Zeitdauer.

* Reudnitz, 2. Februar. In der gestrigen Gemeinderathssitzung gelangte das Gutachten des Wohlfahrtsausschusses über das von den Ingenieuren Herren Gerding und Birnbaum beim Gemeinderathe eingereichte Gesuch um Concessionirung einer Straßenbahn mit Pferde- event. Dampfbetrieb durch hiesigen Ort, die Straßentracte Mühlweg und Riebeckstraße berührend, zur Berathung.

SLUB
Wir führen Wissen.