Erste Beilage zum Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

№ 31. Dienstag den 31. Januar 1888. **82. Jahrgang.**

Etwas von der russischen Küche.

* Fritz Wernick veröffentlicht in der „Schlesischen Zeitung" eine Reihe „internationaler Küchenbriefe", der wir die folgenden Ausführungen über die russische Küche entnehmen. Der Genannte schreibt:

In Rußland sind die Unterschiede in der Ernährung des Volkes zwischen den verschiedenen Schichten, Classen und Rangstufen desselben weit größer als in jedem anderen Lande. Erdbeeren um Weihnachten, Delicatessen mit wahnsinnigen Preisen gehören in St. Petersburg, Moskau und auf den Schlössern der Großen zu den selbstverständlichen Dingen. Bery, Chevet und Potel in Paris rüsten nicht selten große Diners, packen dieselben sammt den Casserolen und dem Küchenpersonal in den Eisenbahnwagen und schicken das Ganze an ihre russische Kundschaft. Diese Bemerkung soll nur den russischen Küchenluxus kennzeichnen, nicht etwa zur Illustration der russischen Küche dienen. Ebenso wenig wollen wir uns hier darum kümmern, was und wie die breite Masse des Volkes ißt. Je ärger gemischt, desto beliebter ist die Speise. Sauerkraut, andere Gemüse, Kartoffeln, Speck- und Fleischstücke, süße und scharfe Zuthaten, Knoblauch in Massen, alles Das wird zu Speisen gemengt, mit welchen verglichen die spanische Olla potrida noch einfach und appetitlich zu nennen ist. Hat sich doch sogar in guten russischen, ja selbst in ostdeutschen Küchen ein ganz ähnlich zusammengesetztes Gericht als Lieblingsspeise fest in Gunst erhalten, eine Suppe, in welcher Fleischbrühe, rothe Rüben, saurer Rahm und einige Gemüse die Hauptbestandtheile bilden und die wirklich gar nicht so schlecht schmeckt, wie es nach dem Recepte scheinen möchte.

Das unendlich große russische Reich ist nicht nur überschwenglich reich an Nährstoffen und Delicatessen aller Art, es weiß auch in seinen bunt gemischten Völkerschaften, von den Polen bis zu den Türken und Asiaten, die stärksten Verschiedenheiten auf, die natürlich auch in der Küche zum Ausdruck gelangen. Mit seinen Bierkarpfen hat Polen die halbe Welt erobert, und doch kennt die ganze Delicatesse ihrer Zubereitung nicht, wer den Fisch niemals in Warschau gegessen hat. Citronensaft, Zucker, Pfefferkuchen, das kräftige Danziger Jopenbier als Würze, gewöhnliches Bier statt allen Wassers, kleine Zwiebelchen, dicht mit Gewürznelken gespickt — das ungefähr verbindet sich darin zu einer Gaumenwirkung einschmeichelndster Art. Leider verführt ihre Vorliebe für Zucker, Citronen und derlei Jngredienzen die Polen nicht selten zu geschmacklosen Uebertreibungen. Auch der Hasenbraten muß sich das gefallen lassen, selbst das Gemüse, Spinat, Kohlrabi, Blumenkohl, wird mit Zucker bereitet. Sogar Rosinen und geschnittene süße Mandeln giebt man mit Vorliebe den verschiedensten Fleisch- und Fischgerichten als Zuthat bei. Stark beeinflußt wird in Polen der allgemeine Geschmack durch die jüdische Küche. Deshalb werden Fische mit Buttersauce, die hier ihre eigentliche Heimath haben, selten irgendwo besser gekocht als in Polen, deshalb erhält man auch in christlichen Häusern nicht selten in der Brühe in Nudelteig gehüllte Fleischstücke als kleine Pastetchen. Wie die Bierkarpfen, ißt man auch ein anderes polnisches Nationalgericht nirgends so gut wie im Lande selbst. Was wir bei uns Frazs nennen, giebt keine Vorstellung von dieser eigenartig pikanten Mischspeise. Auf der Basis vom zartesten Rindersilet baut sich ein Gemisch von Speck, Schwarzbrot, Zwiebeln und Champignons auf, das nur auf schwächstem Feuer in der Casserolle ganz allmälig gar dunstet und in diesem Kochgeschirr selbst auf den Tisch gebracht wird. Fettes Fleisch und Geflügel, die fetteste Zubereitung jeder einzelnen Speise ist die Grundregel der polnischen Küche. Es giebt in Karlsbad ein feines polnisch-jüdisches Restaurant, in welchem man eine Auswahl solcher Lieblingsgerichte in vorzüglichster Zubereitung erhält, die allen Ansprüchen genügen, allerdings nur denen des Brunnens nicht. Berühmt ist Polen wegen seiner Geflügelzucht. Feiste Puten werden von dort massenhaft verschickt, und die Polen verstehen auch die ganz junge Pute so rationell zu füttern, daß sie einen sehr leckeren Braten, zart wie junges Huhn und natürlich viel ergiebiger, auf die Tafel liefert. Gänse, Enten, Perlhühner verstehen die Polen ebenfalls gut zu züchten, zuzubereiten und zu essen. Denn der Pole ist Feinschmecker mit stark nationaler Schattirung. Wer jemals in Warschau oder Krakau Gastfreundschaft genossen, den wird die Ueppigkeit der gesammten culinarischen Lebensführung sicher in Staunen versetzt haben.

Auch Rußlands Küche zeigt eine sehr starke nationale Betonung, und in Moskau noch mehr als in dem weit internationaleren St. Petersburg. Ein Gastfreund, dessen Familie den Sommer auf dem Lande verlebte, frühstückte mit mir bei einem moskauer Tractir. Bei Zusammenstellung der Mahlzeit hat ich um national-russische Speisen, die wir in Deutschland nicht bekämen. Er bestellte zunächst, im hohen Sommer, Caviar, und auf meine Bemerkung, daß wir diesen bei uns ja auch sehr gut erhielten, mahnte er mich, abzuwarten. Und er hatte recht. Eine Schale großer, blaßgrauer Perlen kam auf den Tisch, fast gar nicht gesalzen, zart und von jenem feinem Fischarom im Geschmack, das sich nicht definiren läßt; der Fisch, dem dieser Rogen entnommen worden, war erst am Abend vorher in Nischny gefangen, mit dem Nachtzuge nach Moskau gekommen und würde am anderen Tage dem Feinschmecker schon nicht mehr jenen Caviar — die Russen sagen Ikra — geliefert haben, der für delicat gilt. Ihm folgte Steriletbrühe, dazu kleine Pasteten, die mit einer Schnitte dieses berühmten Wolgafisches zugedeckt waren. Die Fischsuppe, eine feine Würzbrühe, gilt für Geheimniß der russischen Küche, der Sterlet war in dieser Form aber entschieden deplacirt, schmeckte saftlos und grob. Ich habe ihn später als Fischgang sehr viel schmackhafter gefunden, obgleich durchaus nicht besonders delicat und den hohen Preis nicht rechtfertigend, den man für ihn bezahlt. Unsere Zander und die Maräne aus Pommern stehen ihm an Qualität nicht nach. Ueberrascht haben mich aber Schneehühner im Juli. Dieses winterliche Vogelwild wird, wie Birk- und Haselhuhn, durch künstliche Vergletscherung aufbewahrt. Man packt die Thiere, ganz in Federn, in Eis dicht bei einander und läßt immer mehr Wasser um dieselben frieren, so daß der gesammte Vorrath schließlich einen riesigen Eisblock bildet, welcher in dunklem Raume aufbewahrt wird bis tief in den Sommer. Will man einige Vögel aus seinem Vorrath braten, so schlägt man von dem Klumpen ein Stück ab, behandelt die in demselben enthaltenen Thiere ganz wie frische, und so schmecken sie auch. Das Eis hat sie nicht nur kalt erhalten, sondern auch die Luft hermetisch abgeschlossen, so daß von dem feinen, frischen Wildgeschmack nichts verloren gehen konnte. — Das Gasthaus- und Restaurationsleben macht uns immerhin mit weniger originellen Speisen bekannt; in der Familie aber bekommt man vorzüglich zubereitete Gerichte. Kaum eines, weder Braten, noch Fisch, noch Gedünstetes, behilft sich ohne sauren Rahm, und in der That ließe sich behaupten, daß derselbe nichts, weder Saucen noch Braten, weder süße noch pikante Schüsseln verdirbt. Sogar im Heringssalat mildert er angenehm die gar zu große Schärfe, und zum Gurken- oder grünen Salat ist er ja auch in einigen Theilen von Deutschland beliebt. Die Vorzüglichkeit der sauren oder Salzgurken auf altem slawischen Culturboden ist bereits erwähnt worden; besser aber als in Moskau habe ich Salzgurken nie gegessen. Da hat die Gährung den eigenthümlichen Gurkengeschmack nicht zerstört, das Saure tritt zurück gegen das Gefällige; die Gurke erfrischt ungemein und wird nicht nur zur Mahlzeit, sondern, wie bei uns etwa das Obst, auch außer der Zeit gegessen.

Ein eigenes Capitel beansprucht die Theebereitung der Russen. Sie und die Engländer sind die einzigen wahren Theevölker in Europa, aber himmelweit verschieden die Methoden beider in Betreff der Zubereitung dieses köstlichen Erfrischungstrunkes. Der Engländer liebt seinen Thee stark, dunkelbraun, fast von der Farbe des Kaffees. Er nimmt sehr viel Blätter, gießt meist das ganze erforderliche Quantum Wasser darauf und läßt den Thee 5 bis 8 Minuten ziehen. Er ist kräftig, stark und auch wohlschmeckend. Der größere Feinschmecker ist jedoch jedenfalls der Russe. Ohne Samowar, behauptet er, wäre eine gute Theebereitung unmöglich. Der Samowar ist ein Wasserbehälter von Messing, welcher auf Kohlenglut steht und oben ein schornsteinartiges Gestell zur Aufnahme der Theekanne trägt. Diese ist von kleiner Form und immer aus Metall, weil der in einem Porzellangefäß bereitete Thee nicht schmecken würde. Der Russe macht niemals das volle Theebad, sondern immer nur Extract. Er schüttet die ganze Masse der Theeblätter in das metallene Extractkännchen, wenig kochendes Wasser darauf und stellt dann das Gefäß zu kurzem Ziehen auf den Samowar. Dann wird etwa ein Viertel des Glases — der Russe trinkt den Thee fast nur aus Gläsern — mit dieser Essenz gefüllt und das Uebrige mit siedendem Wasser aus dem Samowar vollgegossen. Der russische Thee ist goldgelb, vielleicht weniger stark als der englische, dafür aber von weit feinerem Aroma. Natürlich wird dieses letztere von der Qualität der Blätter abhängen, aber der Russe kauft für gewöhnlich keine sehr theuren Thees, und doch trinkt man dort niemals schlechten Thee. Derselbe ist ein Nationalgetränk, das man auf jedem Bahnhofe, in jedem Bauerngasthause, in jeder Familie zu allen Tageszeiten und der Regel nach in besserer Qualität antrifft als bei uns in Gesellschaft. Zum Theil liegt dies daran, daß man in Deutschland den Thee gleich für den ganzen Bedarf bereitet, denselben dann auf den Blättern stehen läßt bis zur zweiten und dritten Tasse oder bis die ganze Familie, die ganze Gesellschaft getrunken hat. Das würde der Russe nicht begreifen. Am liebsten bereitet er nur die geringsten Quantitäten und setzt immer von Neuem sein Kännchen zum Ziehen auf den Samowar. Ist er aber, wie auf Bahnhöfen, genöthigt, größere Mengen vorzubereiten, so darf deshalb doch das Getränk nicht länger als die vorgeschriebene Minutenzahl auf den Blättern stehen. Dann wird es von denselben in ein anderes Kännchen abgegossen und bis zur Verwendung heiß gestellt. Unter Umständen kann man da ganze Batterien solcher Extractkännchen sehen oder je nach Erfordern auch einzelne größere, wenn viel Begehr zu erwarten ist. In keinem Lande sonst findet der Reisende eine so angenehme, wirksame und belebende Erfrischung bereit wie diesen aromatischen Thee der russischen Bahnhöfe, den weder Bier noch Kaffee auch nur annähernd zu ersetzen im Stande sind. Mit Milch oder rohem Rahm (niemals gekochtem) nimmt der Russe seinen Thee höchstens zum Morgenfrühstück, sonst immer ohne irgend etwas, höchstens mit einem Stück Zucker. Rum, Cognac, Arac, mit denen der Deutsche aus dem Thee nicht selten den Grog bereitet, kennt der geschmackvolle Russe zu diesem Zweck kaum. Dagegen ist es mancherorten, besonders in Polen, beliebt, eine Citronenscheibe in das Theeglas zu legen. Mich will bedünken, als ob das köstliche Aroma seiner Theeblätter und des Absudes davon durch nichts beeinträchtigt werden sollte, und ziehe den reinen Thee allen derartigen Verbesserungen vor. Allein die Russen sind ja auf diesem Gebiete wohl competent, und viele von ihnen lieben den leichten Anflug von Citronenduft, vielleicht sogar von Säure, sehr.

Gelegentlich, doch nur im Südosten, schillert die russische Küche etwas ins Orientalische, genauer gesagt, vielleicht ins Türkische. Die Süßigkeiten, Leberzucker, Fruchtseim in Zuckerpasta, Zuckersyrup mit wohlriechenden Beimischungen, mit Mandeln, Pinienkernen, Nußstücken, Marmeladen und in Zucker gesottene Früchte bereiten der Türke, der Grieche und der Südrusse ganz vorzüglich, und kein Gast betritt dort die Schwelle, ohne daß ihm Lakum, Raki und Mastixschnaps gereicht wird. Mitunter kommen ja derartige Leckereien in geringster Qualität sogar auf unsere Kirchmessen und Jahrmärkte, werden dort als „türkischer Honig" von wahren oder maskirten Muselmanen feilgeboten und von der Jugend gern gekauft. Die orientalischen Weiber sind gar große Leckermäuler und naschen Derartiges den ganzen Tag hindurch. Doch hat die südost-europäische Küche auch Besseres aufzuweisen, das gelegentlich den Weg nach Mitteleuropa gefunden. Dazu gehört vor Allem der Pilaf, für dessen Bereitung es verschiedene Recepte giebt, den man aber doch nirgends so gut ißt wie im Lande selbst. Auf der paradiesischen Insel Prinkipos im Marmarameere habe ich zuerst den Genuß eines wahren, vorzüglichen Pilaf kennen gelernt und niemals wieder, obgleich ich die Schüssel später noch sehr oft bekam, das Nationalgericht so ausgezeichnet gefunden. Es besteht in der Hauptsache aus Stücken nicht zu mageren Hammelfleisches und aus allerbestem Reis. Das Fleisch wird in viel Fett, meist mit Zwiebeln, aber auch mit Tomaten (Paradiesäpfeln, Pomidori) und beliebiger anderer Würze ganz kurz eingedünstet, der Reis später hinzugethan und das Ganze sehr allmälig gar gekocht, wobei man das Kochen des Reis durch Hinzuschütten kleiner Portionen von kalter Fleischbrühe oft unterbricht. Die einzelnen Körner müssen lose daliegen, nicht zusammenbacken, wenn der Pilaf gelingen soll. Die Kraft und das Aroma des Hammelfleisches, sowie der Würzstoffe theilen sich dem Reis mit, der sich goldig färbt und einen Brei bildet, in den die Fleischstücke gemischt sind. Selbst unser Paprika- oder das englische Kurry-Huhn mit Reis sind keine größeren Delicatessen als ein richtiger, wohlgerathener Pilaf, von welchem man allerlei Variationen versucht: man bratet Hammelfleisch (Cotelett), nimmt statt desselben Schweinerippen, Huhn und vieles Andere. Ich finde, daß nur das Hammelfleisch sich zum Pilaf eignet; allen anderen Sorten fehlt der eigenthümliche Nebengeschmack, der den Reis angenehm würzt. Der Hammel ist überhaupt, wenn nicht der einzige, so doch der beliebteste Fleischlieferant im östlichen Europa, schon wegen seiner vielseitigen Verwendbarkeit. Gebraten, gekocht, mit Gemüse, Reis und in jeder anderen beliebigen Zubereitung mundet er viel besser als Rind oder Kalb; der Genuß des Schweinefleisches ist ja im Südosten aus Gesundheitsgründen nur während der winterlichen Jahreszeit gestattet. Ein sehr beliebter Spießbraten, der wohl in unsere Küchen eingeführt werden könnte, wird dort auf offener Straße bereitet. Auf den aufrechtstehenden Speer spießt man Schnitten Hammelfleisch übereinander und dreht dann das Ganze vor der Ofengluth. Kommt ein Liebhaber, so schneidet man die äußeren, knusprigen Ränder der Fleischscheiben von oben wie einen Schichtkuchen ab, und nun kommen die ferneren Theile der Hammelscheiben näher an die Gluth. Kab-Bab heißt dieses Nationalgericht, das wir manchmal zum Frühstück ins Weinhaus mitgenommen und mit sehr großem Appetit verzehrt haben. Rußland und der Orient besitzen in ihrer Küche also nicht nur Eigenthümliches, sondern auch Wohlschmeckendes, das wohl der Aneignung werth wäre.

Zur Lage in Serbien.

* Zur Lage in Serbien wird der „Politischen Correspondenz" aus Belgrad, 26. Januar, geschrieben:

Die Auflösung der Skupschtina war eine gebieterische Forderung der parlamentarischen Lage nicht minder als eine nothwendige Folge der Neubildung des Cabinets. Die aufgelöste Kammer war sozusagen die Verkörperung der am 31. December aufgelösten coalirten Regierung. Dafür lieferte nicht nur die Art und Weise, wie die Gruppe der Krondeputirten zusammengesetzt wurde, einen Beweis, sondern auch das Gesammtergebniß der Wahlen vom 17./29. September, welche die Wirkung der Parteifusion und des durch letztere veranlaßten Compromisses gewesen waren. Die damaligen Parteiverhältnisse hatten der Skupschtina den Stempel aufgedrückt, denn diese wäre sicherlich unter anders gearteten Parteiverhältnissen auch ganz anders ausgefallen. Eine Volksvertretung entspricht aber nur dann ihrer Bestimmung, wenn in ihr die Wünsche, Bestrebungen und Grundanschauungen des Volkes möglichst treu zum Ausdruck gelangen. Eine Regierung, die sich mit so wichtigen und schwierigen Aufgaben zu befassen gedenkt, wie die gegenwärtige, kann die dazu erforderliche Stärke nur in einer Volksvertretung erblicken, welche Trägerin des ungetheilten Volksvertrauens ist. Abgesehen aber von diesen gewiß nicht unberechtigten Gründen, gab es noch viele andere, welche die Berufung der Wähler an die Urne zur Nothwendigkeit machten. Unter den letzteren mag nur auf einen Grund hingewiesen werden.

Es ist constatirt worden, daß die Abgeordneten liberaler Richtung sich mit der Absicht getragen hatten, die parlamentarische Maschine in einem Augenblicke zum Stillstande zu bringen, wo ein regelmäßiges Wirken derselben am nothwendigsten gewesen wäre. Viele, in ihre Wahlbezirke zurückgekehrte liberale Mitglieder der aufgelösten Skupschtina hatten offen erklärt, daß sie nicht gewillt seien, an dem Budgetvotum der Finanzgesetze, welche die Legislative in erster Reihe zu beschäftigen hätten, theilzunehmen. Ja, sie ließen sogar Andeutungen fallen, daß Nichts unversucht gelassen werden solle, um diese Gesetze überhaupt zu vereiteln. Was wäre nun geschehen, wenn die hundert Mitglieder zählende liberale Partei durch einen Austritt aus der Kammer letztere beschlußunfähig gemacht hätte? Die Regierung würde sich in diesem Falle doch zur Auflösung der Skupschtina gezwungen gesehen haben, nur wäre viel kostbare Zeit verloren gegangen und das Land durch aufreizende parlamentarische Kämpfe in starke Aufregung versetzt worden. Das Cabinet Gruic mußte also im Interesse nicht nur der herrschenden Partei, sondern auch mit Rücksicht auf die unaufschiebbaren Bedürfnisse des Staates zum Entschlusse der Auflösung gelangen.

Die Gesellschaft vom „Heiligen Sawa" hält am 29. d. M. ihre erste General-Versammlung in Kragujevatz ab. Es wäre zu wünschen, daß sie auf culturellem Gebiete das Interesse des serbischen Volksthums besser als bisher fördere. In dieser Beziehung könnte sie sich ein Beispiel an dem bulgarischen Nachbar nehmen. Nach den letzten veröffentlichten Daten bestehen in Macedonien, und zwar in den Kreisen von Salonich, Seres, Skoplje und Bitolje, 293 bulgarische Schulen, die von 16,985 Schülern und 1789 Schülerinnen besucht werden. Im Adrianopeler und Konstantinopeler Vilajet sind 181 bulgarische Schulen begründet worden, welche von 5074 Schülern und 324 Schülerinnen besucht werden. An allen diesen Schulen sind 569 Lehrer und 71 Lehrerinnen thätig. Wenn man den Umstand berücksichtigt, daß der ottomanische Staat für Bildungszwecke überhaupt, und für jene seiner christlichen Bevölkerung insbesondere, keine nennenswerthen Opfer bringt, so wird man den patriotischen Eifer, den die Bulgaren auf dem Gebiete der Volksaufklärung an den Tag legen, zu würdigen verstehen. Die serbische Bevölkerung in Macedonien und Alt-Serbien ist in dieser Beziehung sehr schlecht bestellt; sie verfügt kaum über ein paar Dutzend Volksschulen, deren Organisation überdies viel zu wünschen übrig läßt. In dieser Richtung winkt der Gesellschaft vom „Heiligen Sawa" eine sehr dankbare Aufgabe.

Der Minister des Innern hat eine Commission ernannt, welche die Aufgabe hat, ein Elaborat, betreffend die Bezirks- und Diäten von in besonderen Missionen verwendeten Verwaltungsbeamten fertig zu stellen. Die Skupschtinas haben sich wiederholt mit dieser Frage, welche oft zu Klagen seitens der Bevölkerung Veranlassung gegeben hatte, beschäftigt, und ist die definitive Lösung derselben im Wege der Gesetzgebung sehr angezeigt. — Die bei der letzten Recrutirung assentirten Schüler der Hochschule haben die kriegsministerielle Bewilligung erhalten, den Militairdienst erst mit dem Beginn der nächsten Ferien anzutreten.

Oeffentl. Verhandlungen der Stadtverordneten

am 28. December 1887.*)

(Auf Grund des Protokolls bearbeitet und mitgetheilt.)

Anwesend: 45 Stadtverordnete und am Rathstische Herr Oberbürgermeister Dr. Georgi, Herr Bürgermeister Justizrath Dr. Tröndlin und die Herren Stadträthe Mechler, Schmidt-Söhlmann, Heßler, Dürr.

Der Vorsitzende, Herr Vorsteher Justizrath Dr. Schill, theilt zunächst zur Registrande mit:

a. Rathsschreiben, wonach bei Ablehnung der Erwerbung und Herstellung des Brunnens im Garten Nr. 8a, I. Abtheilung des Johannisthales, Beruhigung gefaßt wird.

Es bewendet hierbei.

b. Rathsschreiben, den Anschluß des Stadtverordneten-Bureaus an die allgemeine Fernsprecheinrichtung.

Es bewendet hierbei ebenfalls.

c. Einladung des Raths zur Einführung der wieder bez. neuerwählten unbesoldeten Herren Stadträthe Nagel, Volkmann, Gruner, Schneider und Secretair Herzog am 2. Januar 1888.

Der Herr Vorsteher spricht die Bitte aus, daß einige Mitglieder des Collegiums der Einführung beiwohnen möchten.

d. Einladung des Bescheerungscomités für die Kinder würdiger Armen der Stadt Leipzig zu der Bescheerung am 30. December 1887.

e. Rathsschreiben, Gewährung von Umzugskosten an Herrn Stadtrath Walter betr.

Auf Antrage des Herrn Vorsitzenden sieht man davon ab, die Sache an einen Ausschuß zu verweisen, und wird hierauf einstimmig beschlossen, dem Rathe die in der Vorlage erbetene Ermächtigung, den Betrag nach §. 1 des Gesetzes vom 3. Juni 1876 jct. §. 9 des Gesetzes vom 7. März 1835 bestimmen zu dürfen, zu ertheilen.

Man tritt in die Tagesordnung ein und referirt Herr Herrmann für den Finanz- und Verfassungsausschuß über die Vorlage, betr.

A. Aufnahme eines weiteren Betrages von 170,000 ℳ zur Fortführung des Erneuerungsbaues der hiesigen Thomaskirche und

B. Ausbesserung der Wohnung des Thürmers auf dem Thomaskirchthurm mit einem Betrage bis zu 758 ℳ 10 ₰ zu Lasten der Stadtcasse.

Anträge der Ausschüsse:

1) zu A. dem Rathe zu erklären, daß Bedenken gegen die Vorlage nicht erhoben werden,

2) zu B. der Vorlage zuzustimmen.

Herr Referent nimmt auf die am 9. November d. J. berathene Rathsvorlage wegen Aufnahme eines Darlehns von zunächst 100,000 ℳ zur Beschaffung der Mittel für Fortführung des Umbaues der Thomaskirche Bezug, theilte sodann das der neueren Vorlage beigefügte Schreiben des Herrn Baurath Prof. Lipsius mit, ferner das ebenfalls der Vorlage beigefügte Schreiben des Kirchenvorstandes zu St. Thomas und hiernach die Vorlage selbst und bemerkte sodann Folgendes:

Bei der früheren Verhandlung habe der Finanzausschuß sich dahin ausgesprochen, daß nach Lage der Sache und nach den gesetzlichen Bestimmungen nichts übrig bleibe, als zu erklären, daß keine Bedenken gegen die Aufnahme des Darlehns von 100,000 ℳ zu erheben seien.

Da aber jene Entschließung der jetzigen nicht präjudiciren sollte, wie in der Rathsvorlage ausdrücklich gesagt war, so habe der Finanzausschuß sich veranlaßt gesehen, jetzt nochmals die ganze rechtliche Seite der Sache und die einschlägigen Competenzverhältnisse, soweit das Collegium in Frage komme, zu prüfen und habe die Angelegenheit in zwei Sitzungen unter Zuziehung des Verfassungsausschusses berathen.

Hierauf legte Herr Referent die in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen dar, nahm insbesondere auf die in §. 18, und 21 der Kirchenvorstands- und Synodalordnung gegebenen Vorschriften über Kirchenbauten Bezug und hob sodann hervor, daß das erforderliche Gehör der Vertreter der politischen Gemeinde — soweit es sich um kirchliche Bauten handelt — nur zu dem Zwecke vorgeschrieben sei, um zu vermeiden, daß durch die kirchlichen Anlagen zusammen mit der communalen Besteuerung eine Ueberbürdung der Steuerzahler eintrete. Ein unbedingtes Einspruchsrecht stehe den Vertretern der politischen Gemeinde nicht zu.

Eine Ueberbürdung der gedachten Art dürfte aber im vorliegenden Falle nicht nachzuweisen sein, da es sich nur um jährlich aufzubringende ca. 11,000 ℳ handele, die sich auf ca. 30,000 Steuerzahler vertheilen und daher den Einzelnen durchschnittlich nur mit ca. 37 Pfennigen, die unteren Steuerclassen also nur mit einem ganz geringen Betrage treffe. Sei aber die Ueberbürdungsfrage zu verneinen, so könne nach Maßgabe des Gesetzes nur erklärt werden, daß Bedenken nicht erhoben werden.

Diese Erklärung abzugeben, werde daher seitens der Ausschüsse vorgeschlagen, dieselben glauben aber ausdrücklich erklären zu müssen, daß sie die Verantwortung für den Verlauf der ganzen Sache ablehnen und in erster Linie dem Kirchenvorstande, in zweiter dem Rathe, der die Beschlüsse des Kirchenvorstandes inspectionswegen genehmigt habe, zu überlassen haben.

Dem Kirchenvorstande könne der Vorwurf nicht erspart bleiben, daß er dem Gesetze zuwider den Bau fortgesetzt hat, ohne daß die dazu erforderlichen Mittel verwilligt waren.

Hierauf machte der Herr Referent noch einige nähere Mittheilungen über den Gang der ganzen Umbau-Angelegenheit bei dem Thomaskirchenvorstande und bemerkte hierbei unter Anderem, daß schon Anfang 1886 Herr Professor Lipsius von dem Kirchenvorstande energisch ersucht worden sei, sich zu erklären, wie weit voraussichtlich eine Ueberschreitung des Anschlags stattfinden werde, daß Herr Professor Lipsius die voraussichtliche Ueberschreitung damals nur auf etwa 25,000 ℳ angegeben, später aber erst nach wiederholtem Drängen und erst nach Verlauf von 9 Monaten einen neuen Anschlag von ca. 611,000 ℳ eingereicht habe, der mithin eine Ueberschreitung um fast das Doppelte gegen den früheren Anschlag aufweise.

Wenn nun Herr Professor Lipsius noch am Schlusse seines der jetzigen Vorlage beigefügten Schreibens erkläre, daß er hoffe, es werde mit den weiteren 270,000 ℳ auszukommen sein, so müsse man es dem Rathe überlassen, wie er sich zu etwaigen ferneren Ueberschreitungen verhalten werde, jedoch bemerken, daß man glaube, mit der jetzigen Nachverwilligung an der äußersten Grenze angelangt zu sein.

Zu Punkt II der Rathsvorlage empfehlen die Ausschüsse Zustimmung.

Herr Vorsteher Justizrath Dr. Schill macht einige nähere Mittheilungen über den Hergang der Sache beim Kirchenvorstande und bemerkt insbesondere gegenüber früheren Aeußerungen in der Presse und einer Bemerkung in der Rathsvorlage, wenn etwa der Verdacht entstanden sei, daß der Kirchenvorstand absichtlich die Angelegenheit so gelenkt habe, daß die übrigen betheiligten Factoren immer vollendeten Thatsachen gegenüberstehen sollten, so könne er versichern, daß dies keineswegs in der Absicht des Plenums des Kirchenvorstandes gelegen habe, welcher vielmehr den Ueberschreitungen mit derselben unangenehmen Empfindung gegenüberstehe wie die städtischen Collegien.

Nach Abfassung des ersten Anschlags sei mit dem Architekten ein Vertrag abgeschlossen worden, wonach dieser zu jeder Abweichung ausdrücklich schriftliche Genehmigung des Kirchenvorstandes einzuholen und für alle Ueberschreitungen aus eigenen Mitteln zu haften übernommen hat.

Als dann Ende 1885 und Anfang 1886 Ueberschreitungen zu Tage traten, sei der Architekt vom Kirchenvorstande energisch um bestimmte Erklärung über die Höhe der erforderlichen Mehrkosten ersucht und darauf hingewiesen worden, daß eine Verzögerung dieser Erklärung auch die Verzögerung der Fortsetzung des Baues zur Folge haben müsse, da jedenfalls nur soviel, als verwilligt worden sei, ausgeführt werden könne.

Inzwischen sei nun aber von der Bauleitung, welcher eine gewisse Eigenmächtigkeit hierin nicht abzusprechen sei, fortgebaut worden, und so sei, da der Kirchenvorstand selbstverständlich nicht fortgesetzt alles Einzelne überwachen konnte, ob die Ausführung sich an den Anschlag und die Verwilligung halte, die jetzige Sachlage geschaffen worden. Was seitens des Kirchenvorstandes gethan werden könne, um mit der Nachverwilligung auszukommen, werde derselbe thun, dagegen lassen sich nach Lage der Sache und den gemachten Erfahrungen — welche letztere allerdings auch für den Kirchenvorstand lehrreich sein werden — bestimmte Zusicherung nicht geben.

Beide Ausschußanträge werden einstimmig angenommen.

Hierauf berichtet derselbe Herr Referent für den Finanzausschuß über die Vorlage, betr.

Gewährung von 1000 ℳ als Beitrag zum Kirchenerneuerungsbau an die Kirchengemeinde Eutritzsch a conto Betrieb.

Der Ausschuß beantragt:

Ablehnung der Vorlage,

mit Rücksicht auf die hohen Anforderungen, die gerade jetzt an die hiesigen Steuerzahler für Kirchenbauten in der Stadt gestellt werden.

Herr Bürgermeister Justizrath Dr. Tröndlin bemerkt, bez. des Lindenauer Pfarrhausbaues habe sich der Rath dem ablehnenden Beschlusse des Collegiums angeschlossen. Die Sache liege aber hier anders, da die Kirchengemeinde Eutritzsch infolge Blitzschlags zu dem Bau gezwungen sei und diese Gemeinde zum großen Theil aus unbemittelten Mitgliedern bestehe.

Herr Referent kann nicht zugeben, daß die Steuerverhältnisse von Eutritzsch so ungünstig liegen, daß die dortige Gemeinde die erforderlichen Kirchenlasten nicht selbst tragen könne.

Der Ausschußantrag wird gegen eine Stimme angenommen.

Herr Vicevorsteher Dr. Zenker referirt für den Verfassungsausschuß über die Vorlage, betr. den Rathsbeschluß:

das Vermögen der aufgelösten Tuchmacher-Innung (22,000 ℳ) als Beitrag zu den Kosten der Errichtung eines Gewerbehauses in Leipzig für den Fall und unter der Bedingung, daß das bezügliche Project innerhalb der nächsten fünf Jahre zu Stande kommt und hinsichtlich seiner Gestaltung die Genehmigung des Rathes findet, der Gewerbekammer zur Verfügung zu stellen, vorläufig die erwachsenden Zinsen zum Capitale zu schlagen, übrigens die Feststellung aller sonstigen Bedingungen und die anderweite Verfügung über das fragliche Capital, dafern das Project in den nächsten fünf Jahren nicht zu Stande kommt, ausdrücklich vorzubehalten.

Der auf

Zustimmung zur Vorlage

gerichtete Ausschußantrag findet einstimmige Annahme.

Hierauf berichtet Herr Schneider für den Oekonomieausschuß über folgende Conten des Haushaltplanes auf das Jahr 1888:

Zu

Conto 8 „Schleußen"

wird beantragt:

das Conto in Einnahmen und Ausgaben zu genehmigen,

und demgemäß einstimmig beschlossen.

Conto 9 „Brücken, Stege, Ufer".

Hierzu liegen folgende Anträge vor:

1) Ausgaben Pos. 11 „Umbau der Wildfluthbrücke in der Plagwitzer Straße (1. Rate) 50,000 ℳ außerordentlich" zwar zu genehmigen, jedoch zu beantragen, daß die Brücke in der Breite der Plagwitzer Straße projectirt werden möge;

2) Ausgaben Pos. 41 „Befestigung der Parthenvorländer mit Schlackenplatten (58,700 ℳ) (1. Rate) 29,350 ℳ außerordentlich" abzulehnen;

3) im Uebrigen das Conto in Einnahmen und Ausgaben zu genehmigen.

Herr Referent bemerkt: Das Rathsproject zu Pos. 11 der Ausgaben fand den Beifall des Ausschusses nicht, da die Brücke nicht in voller Straßenbreite hergestellt werden sollte. Dies würde dem Verkehr nicht entsprechen, auch würde die Ausführung des Rathsprojects deshalb bedenklich sein, weil das Wildfluthbett durch die vielen im Wasser stehenden Pfeiler sehr verengt und in Folge der Neuregulirung der Flußläufe Gefahr für die Brücken herbeigeführt werden würde.

Pos. 41 wird zur Ablehnung vorgeschlagen, da Schlackenplattenbelag den Geruch nicht beseitigen werde, Grasdecke welcher die Dünste auffange, sei vorzuziehen.

Herr Pommer spricht gegen das Rathsproject zu Pos. 11. Die Brücke, wenn sie nicht in voller Straßenbreite hergestellt wird, werde dem Verkehr nicht genügen, spätere Verbreiterung würde technisch nicht ausführbar sein; einer weiteren Verengerung des Flußbettes durch die vielen Pfeiler sei zu widerrathen, da starker Eisgang die Brücke gefährde; es sei technisch möglich, daß die Brücke mit nur zwei Bogen hergestellt werde, wobei freilich, da infolge der großen Spannweite die Träger aus dem Wasser höher herausstehen müßten, das Bild nicht mehr so hübsch sein werde als jetzt.

Zugleich ersucht Herr Pommer den Rath, den Dammweg von der Bismarckstraße bis zur Kettenbrücke zu verstärken, der bei starkem Eisgange nicht genüge. Ein Zusammenbruch des Dammes könne eine Ueberschwemmung der Westvorstadt herbeiführen.

Herr Stadtrath Mechler kann zwar die Befürchtungen des Herrn Pommer in diesem Umfange nicht theilen, theilt aber mit,

*) Eingegangen bei der Redaction am 28. Januar 1888.