

Bezugspreis

In der Hauptstadt oder bei den in Leipzig...

Die Vorzugs-Kategorie erlischt am 1.7. U.S.

Redaction und Expedition:

Johannsgasse 8.

Filialen:

Offiz. Rheinl. Post. (Mittel Post). Leipzig...

Nr. 428.

Sonntag den 23. August 1896.

Anzeigenpreis

Die 6spaltige Zeile 20 Hg.

Werbung unter dem Rubrications...

Annahmestellen für Anzeigen:

Werbung-Kategorie: Sonntag 10 Hg.

Werbung-Kategorie: Montag 4 Hg.

Leipziger Tageblatt und Anzeiger.

Amtsblatt des königlichen Land- und Amtsgerichtes Leipzig, des Rathes und Polizei-Amtes der Stadt Leipzig.

90. Jahrgang.

Bestellungen auf Reiseabonnements

nimmt entgegen und führt für jede beliebige Zeitdauer aus die Expedition des Leipziger Tageblattes, Johannsgasse 8.

Aus der Woche.

Der Vorlesende glaubt, bezahlt einen Thaler. So schreibt ein Berliner Blatt unter die vom Reich-Anzeiger ausgegangene „Aufklärung“ über den Rücktritt des Herrn Bronsart von Schellendorf.

In einem Punkte bestreiten sich jedoch seine Angaben. Herr v. Bronsart ist nach Neuenahr gegangen. Seine Gesundheit ist in der That ein wenig angegriffen, aber allerdings nicht so sehr, daß er sich nicht auf seinem in schöner und gesunder Lage befindlichen Gute erholen könnte.

Nach dem „Vorwärts“ liegt die nationalliberale Partei in der Agonie; nach der „Voss. Zig.“ existiert sie nicht nur nicht mehr, sie kann gar nicht existieren, denn sie ist „unmöglich“.

im Rheinland bekundete Auffassung, daß Eugen Richter ein Hinderniß der Annäherung zwischen der Volkspartei und der nationalliberalen Partei sei, das Aufheben einer „unvorsichtigen Personensfrage“ nennt. Gemacht! Richter ist überhaupt in seiner Fraction mächtiger, als es, im Uebrigen sans comparaison, Fürst Bismarck innerhalb seines amtlichen Wirkungsbereiches gewesen ist.

Deutsches Reich.

2. Berlin, 22. August. Gegenüber der unausgesetzten vorgetragenen Behauptung der sozialdemokratischen Presse, daß die „Profitirer der Unternehmer“ einer wirksamen Durchführung der Arbeiterfrage entgegen sich hindern in den Weg stelle, erscheint es angebracht, wiederholt auf die Entwerfung der Dinge hinzuweisen, wie sie in den Berichten der verschiedenen Gewerkschaften, so weit dieselben auf das Verhältnis dieser Beamten zu den Arbeitgebern sich beziehen, dargestellt wird.

fürsorge beachtet. Ein Vergleich der diesjährigen Berichte mit den früheren ergibt, daß auch auf diesem Gebiete Fortschritte gemacht sind, die dem deutschen Unternehmertum zur höchsten Ehre gereichen. Das Bestreben der Sozialdemokratie, die Arbeiterfrage in Deutschland, die staatliche wie die freiwillige, möglichst über zu beleuchten, bemerkt nur, daß die Wirkungen dieser Fürsorge sich in den Kreisen der Sozialdemokratie mehr und mehr fühlbar machen.

2. Berlin, 22. August. Die „Berl. Vol. Nachr.“ schreiben: Die Handwerkerorganisationen bringen den Annahmen im Allgemeinen eine Erweiterung der Competenzen, eine jedoch nimmt sie ihnen. Im § 97a der bisherigen Gewerbeordnung wird unter der Ziffer 4 aufgeführt, daß den Annahmen zur Förderung des Gewerbebetriebes der Annahmemitglieder auch die Einrichtung eines gemeinschaftlichen Geschäftsbetriebes zusteht.

2. Berlin, 22. August. Der Stöcker veröffentlicht in der „D. V. R. Z.“ eine langatmige Erklärung, welche die ganze kaum begriffliche Selbsttäufung wiederholt, in der sich der Führer ohne Armer trotz aller Schwachheiten noch immer befindet. Seine Kaufkraft habe, so erklärt er, auf der rechten und linken Seite der politischen, kirchlich und sozial bewegten Kreise die „erwünschte Beachtung“ gefunden.

handelt, so mußte er überhaupt aus dem Congress scheiden, nicht nur aus dem Präsidium. Für die ganze Art des Vorgehens gebe es nur einen einzigen Grund, die übertriebene Intoleranz des Liberalismus und der Mittelparteien überhaupt. Y. Berlin, 22. August. (Telegramm.) Der Kaiser unternahm gestern Vormittag um 10 1/2 Uhr eine Pferdefahrt nach dem Wildpark und brachte auf derselben einen kurzen Biergenuß zur Strecke. Nachmittags machte das Kaiserpaar eine Spazierfahrt. Der Thier wurde in der Villa Jacobi eingenommen. Heute früh hörte der Kaiser um 8 Uhr ab den Vortrag des Chefs des Generalstabes, Grafen v. Schlieffen und arbeitete dann längere Zeit mit dem Chef des Militär-Cabinetts General-Kapitän v. Pabst.

2. Berlin, 22. August. (Telegramm.) Der Kaiser wohnte heute Mittag der Enthüllung des Denkmals der Gefallenen des 3. Garde-Regiments auf dem Galerienhof bei. Das Regiment war im offenen Biered aufgestellt. Auf dem rechten Flügel hatten gegen 100 frühere Officiere des Regiments Aufstellung genommen, im Vorgrunde des Biered stand der Kriegsminister v. Wedell, auf dem linken Flügel stand der Chef der Militär-Inspektion v. Knapstein, auf dem rechten Flügel stand der Chef der Militär-Inspektion v. Knapstein, auf dem linken Flügel stand der Chef der Militär-Inspektion v. Knapstein.

2. Berlin, 22. August. (Privattelegramm.) Zum Fall von Puttamer von Stetten schreibt die Berliner „Vollz.“: Unsere auf besten Informationen beruhende Mitteilung über die an Herrn v. Stetten ergangene Aufseherung, sich amtlich über den Fall Puttamer zu äußern, ist von anderer Seite bestritten worden, und verschiedene Blätter haben sich bereit, von diesem vermeintlichen Denkmil unserer Nachricht Kritik zu nehmen. Demgegenüber halten wir unsere Nachricht vollkommen aufrecht und ergänzen sie durch folgende nähere Darstellung des Sachverhaltes: Unmittelbar nachdem die wieder durch Herrn v. Stetten, nach Herrn v. Stetten veranlaßte Überprüfungen über einen bevorstehenden Colossalraub aufgedeckt waren, wandte sich das kaiserliche Amt an Herrn v. Stetten mit der Anfrage, in welchem Verhältnisse er zu besagten Verbrechen stünde. Da dann die Publication des Falles von Stetten contra v. Puttamer erfolgt war, ersuchte das kaiserliche Amt Herrn v. Stetten wiederum um Mitteilung, ob er zu dieser Befragung in Beziehung stünde. Was im Gegenzug dazu einige Zeitungen zu berichten wissen, beruht auf Unwahrscheinlichkeit. Herr v. Stetten hat in beiden Fällen dem kaiserlichen Amt prompt Antwort gegeben. Er hat erklärt, daß die in jener Publication

Feuilleton.

Die Chocolate.

Culturhistorische Skizze von Martin Red.

Als die Spanier 1519 in Mexiko eintrafen, fanden sie in diesem merkwürdigen alten Culturstaate u. a. eine sonderbare Schokolade im allgemeinen Gebrauch, die aus den mandelförmigen Samen eines Baumes bestand. Sie dienten schon Jünglingen und Jünglingen voll Goldstaub zur Vermittlung des Reinwandels. Tausend Stück davon galten nach deutschem Gelde ungefähr 2 1/2 M. In Cochitlan, Nicaragua und auf San Salvador werden sie noch heute statt der Kupfermünzen verwendet.

der Sonne oder über dem Feuer. Man grub sie auch in die Erde ein und ließ sie so lange darin, bis sich der dreieckige Teil durch Hülftig abgehoben hatte. Bei dieser zweiten Behandlung erhielt man den besten, den sogenannten gerösteten Cacao.

Nicht nur als kleine Münze, sondern auch zu einem Getränk benutzten die Mexikaner diese Samenkerne schon seit den ältesten Zeiten. Die gerösteten Kerne oder Bohnen, wie man sie späterhin, analog den „Kaffeebohnen“, kaffeebohnen, wurden zu einem rotbraunen Pulver zerstoßen, das man nun Gebrauchsgegenstand machte. Mit Wasser aufgetrieben, genoss man es dann. Nur selten vermischte man den Trank mit Honig oder setzte ihm Gewürze zu. Das kernere Volk nur pflanzte ihm sehr viel Kakao ein, beizumischen und ihn reichlich mit mexikanischem Pfeffer zu würzen. Manchmal that man auch noch die ohrenförmigen Blätter einer amerikanischen Pflanze hinzu, die deswegen von den Spaniern Flor de la Cruz oder das auricularis, Ohrenblatt genannt wurde.

Der Trank bildete bei den Mexikanern das Nationalgetränk, das sie auch mit dem südländischen Wein der Cacao-ferliche als Arznei gegen die rotte Ruhr einbrachten. Bei Fiebern vänderten sie sich mit Cacao. Und das Del, das sie daraus preßten, benutzten sie wie eine Art Schmalz.

es tüchtig um und thaten den Schaum bei Seite. Dann vernünftiger sie das Wasser mit einer Art Zucker, führten es von oben über den Schaum und tranken es so. Dieser Trank sollte so stark abkühlen, daß ihn nur Wenige genießen konnten.

Zunächst befreundeten sich die Spanier gar nicht mit dem merikanischen Nationalgetränk, weder in dieser, noch in einer anderen Form. 1520 schickten sie von Mexiko aus fertige, bunte Chocolate in runden Böden und in Schachteln wie das Quittenbrot nach Spanien. Dort nahm man sich des fremdartigen Genussmittels mit Vergnügen an, ließ Cacao aus Mexiko nachkommen und erweichte Chocolatefabriken. Die Zubereitung der Cacaobohnen wurde hier immer mehr vervollkommen, weil der allgemeine grobverbreitete Gebrauch des indianischen Rohproduktes der Herstellung von Chocolate sehr hinderlich war und man in der glänzigen Wirkung der Gewürze rasche Fortschritte machte.

Nach dem kleinen Tractat des Anton. Colmen. de Ledesma, eines spanischen Barbiers, Opusculum de Qualitate et Natura Chocolateae, Norimberg, 1644, wies das Rezept für gute spanische Chocolate folgende Zusammenstellung auf: 100 Cacao-kerne, 1 1/2 Pfund Zucker, 14 Gran Zimmtstengel, 1 Roth-Georgweizen, 3 Stengel Vanille, 3 Quent Anis und eine Hand voll Orlean zum Färben.

der braunrothen spanischen durch ihre schwarzbraune Farbe und ihren bitteren, gewürzhaften Geschmack. Im Folge der schwächeren Mischung ist in der spanischen auch mehr Stärke- und Cacaoanteile untereinander zurückgeblieben, wodurch sie milder und angenehmer schmeckt.

Nach Frankreich kam die Chocolate von Spanien herüber. Vielleicht schon mit Anna von Oesterreich, der Gemahlin Ludwig XIII. Aber erst unter Ludwig XIV. ward ihr Gebrauch allgemeiner. Spanische Mönche besetzten die französischen Klöster in Schwaben, wiewohl sie Tafen und runden Köstchen. Dadurch lernten die Franzosen das fremde Genussmittel näher kennen und schätzen, so daß sie bereits Anfang des 18. Jahrhunderts Fabriken anlegten, in denen die Cacaobohnen der französischen Colonien zu Chocolate verarbeitet wurden.

Die französischen Chocolatefabriken verstanden die Zubereitung bald so zu verbessern, daß sie bis in die neueste Zeit durch die vorzügliche Qualität ihres Produktes den Weltmarkt beherrschten, auf dem ihnen aber jetzt durch die großen deutschen Weiskönnen eine erhebliche Concurrenz ermahnen ist. Schon am Ende des 18. Jahrhunderts galt die Pariser Chocolate als die beste des ganzen Welttheils. Nach Pierre Pomet, histor. generale des drogues traitées des plantes, des animaux et des minéraux, Paris 1694, folio, mit 400 Kupfern, das 1717 als „Kochbüchlein Materialien und Speiserezepte“ in Leipzig deutsch erschien, bereitete man damals in Paris die Chocolate so: