Eingesandt.

Ausstellung von Jugendschriften im Städtischen Kaufhause.

Jedes geweckte Kind freut sich, wenn es auf seinem Weihnachtstische ein schönes Buch findet. Wenn trotzdem manche Eltern arge Enttäuschungen beim Bücherschenken erleben, so kommt das wohl meist davon, daß sie ihre Kinder nach „altem, gutem" Rezept mit der Gabe überraschen, und dann müssen sie zu ihrem Aerger oft erfahren, daß die Beschenkten keine Freude an ihrem Geschenk haben. Das ausgegebene Geld war sozusagen zum Fenster hinausgeworfen.

Verschiedene Eltern aus meinem Bekanntenkreis schlagen bei ihren Weihnachtsbücherkäufen ein sehr zweckmäßiges Verfahren ein. Sie führen ihre Kinder in die Jugendschriftenausstellung im Städtischen Kaufhause und lassen sie dort die aufgestapelten Herrlichkeiten betrachten. Sie geben dabei acht, welche Bücher auf ihre Lieblinge einen besonders starken Eindruck machen, und treffen darnach ihre Auswahl. Dieser Weg ist jedem Elternpaare zu empfehlen, er führt sicher zum erstrebten Ziele, daß Beschenkte und Geber Freude am Geschenke haben. Gänzliche Fehlgriffe, wie bei dem „Ueberraschen", kommen bei diesem Verfahren nicht vor.

Einige Worte seien noch der erwähnten Ausstellung selbst gewidmet. Wer sie noch nicht kennt, dem kann ihr Besuch nur empfohlen werden. Wer aber etwa in früheren Jahren von seinem Besuch in der Ausstellung nicht befriedigt gewesen ist, weil das herrschende Gedränge ihm nicht erlaubte, die Bücherschätze in Ruhe prüfend zu mustern, der wird es freudig und dankbar begrüßen, daß der Rat heuer einen schönen Saal als Ausstellungsraum zur Verfügung gestellt hat. Der Zugang erfolgt am bequemsten vom Hofe des Kaufhauses aus. Schilder zeigen den Weg. Der Saal, in dem auf langen Tafeln etwa 800 Bände ausgelegt sind, bietet soviel Raum, daß sich die zahlreichen Besucher der Ausstellung leicht und bequem von Tisch zu Tisch bewegen können. Kein Gedränge an das frühere Gedränge mehr.

Außer den Büchern findet der Besucher noch eine Reihe der von der Jugend jetzt stark begehrten Beschäftigungsmittel, aufgebaute Modellierbogen, sowie Bücher und Hefte, die zu bildender Handbetätigung anleiten. Verschiedene hiesige Kunstverlage (Teubner, Wachsmuth u. a.) haben den Saal mit ihren prächtigen Bildwerken stimmungsvoll ausgeschmückt.

Auf Wunsch erteilen anwesende Lehrer Auskunft, wo ein gesuchtes Buch zu finden ist oder welche Werke für ein bestimmtes Alter gerade passend sind. Kataloge, die das Suchen und Notieren erleichtern, liegen zum Mitnehmen bereit.

Die Ausstellung ist bis Sonntag, den 23. Dezember, täglich von 3—8 Uhr geöffnet. A. K.

Zulassung des Automobilverkehrs in der Linie betr.

Herr Dipl.-Ing. St. hat in seinem Eingesandt in Nr. 342 des Leips. Tagebl. die Ausführungen des Dr. L. nicht sachlich bekämpft, geschweige denn widerlegt, sondern hat den Mangel an Sachlichkeit durch persönliche Herabsetzung zu ersetzen versucht, eine unter Gebildeten sonst nicht übliche Kampfesweise.

Die Ausführungen des Dr. L. habe ich mit vielen anderen als durchaus beachtenswert und richtig mit Freuden begrüßt und auch ich möchte die maßgebenden Stellen bitten, die „Linie" auch in Zukunft den Automobilen verschlossen zu halten! — Die Tatsache, daß die jetzt auf den Markt kommenden Personenkraftfahrzeuge fast geräuschlos laufen, ändert nichts an dem Zustande der alten Autos, die in überwiegender Zahl durch Geräusch, lästige Auspuffgase, Staubentwickelung usw. Spaziergänger, Reiter und Fahrer in unangenehmster Weise belästigen und das Angenehme des Aufenthaltes in der Linie stark beeinträchtigen würden! Die gesetzlichen Vorschriften über Geschwindigkeit usw. können an diesem Uebelstande nichts ändern! — Die Linie dient den Leipzigern als eine Erholungsstätte und der Charakter als solcher würde ihr durch Zulassung der Autos genommen werden!

Ich bin selbst Automobilbesitzer und kann deshalb nicht in den Verdacht kommen, aus Animosität gegen die Autos gegen eine Freigabe der Linie für Automobile zu sprechen. B. H.

Der entweihte Hubertus.

Kitzen, 15. Dezember.

Schon die alten Deutschen werden uns von Tacitus als leidenschaftliche Jäger geschildert, von einer weidgerechten Ausübung der Jagd in der grauen Vorzeit vermeldet obiger Chronist nichts. Wohl aber ist anzunehmen, daß bei dem ritterlichen Sinne, der die Germanen auszeichnete, diese Tugend selbstverständlich war. Man rühmt auch dem Deutschen von heute nach, daß er ein Idealist, vornehmer denkend sei als andere Völker; daß dem aber nicht immer so ist, darüber konnte man gelegentlich der Kitzener Treibjagd eigene Studien machen. Wie erstaunten die Kitzener, als die Jagd begonnen werden sollte, daß die Hasen schon vollständig mobil waren. Die Kitzener Flur wird begrenzt durch Eisdorf. Jagdpächter: Ein Sekretär. Ferner durch Räpitz. Jagdpächter: Ein Gastwirt. Letztere beiden Reviere sind durch gewissenhafte Ausübung der Jagd vollständig hasenrein geworden. Es war somit begreiflich, daß man versuchte, gelegentlich der Kitzener Treibjagd etwa unbeschossen gebliebene Hasen, die sonst der Jäger und Heger als willkommene Fortpflanzer ihres Spezies übrig läßt, die etwa die Grenze passieren würden, umzubringen. Daß solches im eigenen Revier aus Mangel an Material nicht möglich ist, mag vielleicht als Entschuldigung geltend gemacht werden. In einem Halbmond von mehreren Kilometern lagen an der Grenze die ungebetenen Gäste in zahlreichen Exemplaren, teils hinter eigens dazu hergerichteten Kartoffelkrauthaufen, teils vorhandene Gräben als Deckung benutzend, ohne Scham kanonierend, schon ehe die Treibjagd begann. Die Erwerbung eines Jagdscheines bedingt heute einen tieferen Griff in den Beutel als früher, irrtümlicherweise mag der Gesetzgeber geglaubt haben, durch höhere Kosten Elemente von der Ausübung der Jagd abzuhalten, für welche der Hase nichts als eine wandelnde Z.-K.-Scheibe ist, wert, vertilgt zu werden mit jeglichem Mittel, ganz gleichgültig, ob er aus dem eigenen Revier oder dem des Nachbars stammt. Ob von diesen — wenn der Ausdruck erlaubt ist — Jägern wohl einer schon den schönen Jägervers vernahm:

Das ist des Jägers Ehrenschild,
Der treu beschützt und hegt das Wild,
Weidmännisch jagt, wie sich's gehört,
Den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

Verschiedenes Pfefferkuchengebäck.

Für die bevorstehenden Weihnachtstage dürften unseren Leserinnen folgende Rezepte zu Pfeffer- und Honigkuchen usw. nicht unwillkommen sein:

Honigkuchen. Man erhitzt 500 Gramm guten Honig, läßt 45 Gramm Butter darin schmelzen und vermischt dies in einer Schüssel mit 500 Gramm feingesiebtem Mehl. 7 Gramm Pottasche löst man in etwas Rum auf und knetet dies unter den erkalteten Teig, den man so drei Tage ruhig stehen läßt. Dann knetet man ihn wiederum durch, zieht eine kleine Handvoll gestoßene süße Mandeln und etwas kleingeschnittenes Zitronat sowie eine abgeriebene Zitronenschale darunter und rollt nun den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Bleche aus. Dann schneidet man ihn in beliebige Stücke und bäckt diese auf einem mit Butter bestrichenen Bleche.

Brauner Kuchen. ¾ Kilo Roggenmehl wird mit ½ Kilo Sirup, 250 Gramm Butter, 1 großen Obertasse Milch, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt, etwas gestoßenen Kreidenelken, gestoßenem Anis und etwas abgeriebener Zitronenschale gut durchgerührt. Dann werden mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech gelegt und in mäßig warmer Bratröhre (5—6 Preßkohlen) 10—15 Minuten gebacken.

Pfefferkuchen. Man nimmt 4 Pfund Honig, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 375 Gramm feingewiegte Mandeln, eine Obertasse geschmolzene Butter oder Schmalz, 40 Gramm Pottasche, ¼ Pfund Zitronat, 10 Gramm Nelken, 15 Gramm Kardamom, 15 Gramm Zimt, alles fein gemacht. Die Gewürze werden in das Mehl geschüttet, ebenso Zucker, Mandeln und Zitronat, eine halbe Tasse feingestoßener Apfelsinenschalen. Der Honig wird nur warm gemacht, übergossen, 4 ganze Eier hineingeschlagen, alles ¾ Stunden geknetet. Man läßt es 20—30 Minuten bei Strixelhitze backen; es mißrät nie.

Französische Pfefferkuchen. 375 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln werden gebrüht und auf der Mandelmühle gerieben und mit 2 Pfund Weizenmehl gemischt. 1½ Pfund Vienenhonig wird mit 1¼ Pfund Zucker zusammen aufgekocht und kochend auf Mehl und Mandeln gegossen und schnell verrührt. Die abgeriebene Schale einer Zitrone, 12 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken, 8 Gramm Kardamom, 15 Gramm Pottasche und 8 Gramm Hirschhornsalz werden in einer Obertasse voll Rosenwasser aufgelöst und mit dem ersteren verrührt, dann schnell noch 2 Pfund Mehl hinzugeknetet. Noch warm wird der Teig gut messerrückendick ausgemangelt, Herzen und Sterne ausgestochen, auf leicht gefettete Bleche gelegt, mit Rosenwasser gestrichen und nach dem Brot gebacken. Alle Gewürze müssen gut und ganz fein sein, am besten aus der Apotheke bezogen. Die Kuchen halten sich in Blechkästen Jahr und Tag.

Wiener Pfefferkuchen. 1 Kilogramm gestoßener Melisszucker und 16 ganze Eier werden so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse schön schaumig ist; 1 Kilogramm Mehl, 500 Gramm feingeschnittene Mandeln, 16⅔ Gramm gestoßener Anis, 25 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm Kardamom und ein Stückchen Vanille, die fein gepulvert ist, werden daruntergearbeitet. Die Masse wird auf Oblaten von beliebiger Größe 9 Millimeter stark aufgestrichen und bei rascher Hitze gebacken.

Holländischer Kuchen. Man nehme 625 Gramm weißen Farin, 375 Gramm Honig, ½ Liter Milch, lasse dies auf Kohlenfeuer in einem Kessel aufkochen und dann bis zur Fingerwärme abkühlen. Dann arbeite man 1½ Kilogramm Mehl darunter und lasse diesen Teig eine Nacht ruhen. Am andern Tage reibe man 16⅔ Gramm Pottasche ganz fein und verarbeite damit den Teig ordentlich. Man bäckt nun eine Probe und, wenn diese gerät, wirkt man 16⅔ Gramm feinen Zimt, 8⅓ Gramm Pomeranzenschalen und 66⅔ Gramm Zitronat unter den Teig, arbeitet runde Scheiben von 12 Zentimeter Durchmesser davon ab und bäckt sie.

Lüneburger Lebkuchen. 2 Kilogramm Zucker, 2 Kilogramm Honig, 1 Liter Milch lasse man unter beständigem Umrühren aufkochen, dann bis zur Fingerwärme erkalten. Man arbeite die Masse mit 6 Kilogramm Weizenmehl tüchtig durcheinander. Sollte der Teig noch nicht fest genug sein, so kann etwas mehr Mehl genommen werden. Nun lasse man den Teig acht Tage liegen und arbeite ihn dann mit 100 Gramm feingeriebener Pottasche gut durcheinander. Man backe eine Probe und, falls sie gelungen erscheint, mische man noch 500 Gramm gehackte rohe Mandeln, 125 Gramm Pomeranzenschalen, 125 Gramm Zitronat unter den Teig und backe runde Kuchen davon, die nicht zu schwach sein dürfen. Mit Schokoladenglasur bestreichen.

Schweizer Gewürzkuchen. Man lasse 500 Gramm Honig, 1 Kilogramm Zucker mit ½ Liter Wasser aufkochen und dann bis zur Fingerwärme abkühlen und arbeite so viel Weizenmehl darunter, daß es ein nicht zu fester Teig wird. 33⅓ Gramm Pottasche, feingerieben, werden mit 33⅓ Gramm Zimt, 8⅓ Gramm Nelken, 16⅔ Gramm Zimtblüten daruntergearbeitet. Der Teig wird in Kuchen von beliebiger Größe geformt, gebacken und mit weißer Glasur versehen.

Pfeffer-Nüsse. 2½ Pfund Honig, 1⅔ Pfund Zucker, 4 Liter Mehl werden mit dem Honig verrührt. Gewürze nach Belieben. Dazu 2 ganze Eier, für 5 Pfennig Hirschhornsalz, 5 Pfennig Pottasche, alles ¾ Stunden kneten, kleine Nüsse formen, bei schwacher Hitze backen.

Geschäftsverkehr.

: Eine recht angenehme Weihnachtsüberraschung ist dem musikliebenden Publikum geworden: die Verleger der Wagnerschen Tondramen haben sich entschlossen, die Klavierauszüge dieser Dramen, die vordem wegen ihres hohen Preises für die breite Masse des Publikums unerschwinglich waren, in ganz beispielloser Weise nach vor Ablauf der Schutzfrist der Wagnerschen Werke im Preise herabzusetzen. Man erhält jetzt die vollständigen Klavierauszüge mit Text zu den Tondramen „Rienzi", „Der fliegende Holländer", „Tannhäuser", „Lohengrin" und „Tristan und Isolde" für 3 ℳ broschiert und 4,50 ℳ gebunden pro Exemplar, die Klavierauszüge mit untergelegtem Text für 2 ℳ, gebunden 4 ℳ pro Exemplar. Zu den Tondramen des „Ringes der Nibelungen", zu den „Meistersingern von Nürnberg" und zu „Parsifal" sind verkürzte Klavierauszüge für Klavier ohne Gesang mit untergelegtem Text und Angabe der Motive zum Preise von 2 ℳ für ein broschiertes und 3,50 ℳ für ein gebundenes Exemplar erschienen. Die Hofmusikalienhandlung von P. Pabst, Neumarkt 24, hält alle diese Klavierauszüge, wie alle sonstigen musikalischen Weihnachtsgeschenkwerke ständig am Lager und kann auch im Übrigen mit einer reichhaltigen Auswahl an musikalischen Geschenkwerken jeder Art dienen. Einige der hervorragendsten Neuheiten auf diesem Gebiete sind in der heutigen Nummer angezeigt.

: Eine wundervolle Neuheit haben in diesem Jahre Gebrüder Eckel, Markt 4, in Gestalt eines 1911er Naturweines! Ein wahrhaftiger 1911er, der noch vor einem Vierteljahr als Beere am Weinstock hing! Kaum glaublich, aber Tatsache. Er schmeckt ganz ausgezeichnet, genau so, wie er charakterisiert wird: köstlich, blumig, sehr bekömmlich! Wer sich alle eine schöne Weihnachtsfreude machen will, bestelle diesen 1911er Elsässer Natur, 1,20 ℳ mit Glas, oder trinke ihn in dem gemütlichen, ganz neuvorgerichteten Probierkeller Markt 4. Alte Waage, zu 1,20 ℳ. Auch im Zweiggeschäft W. E. Döhler, Neustädter Steinweg 38, ist dieser Tropfen unter gleichen Bedingungen zu haben.

: Leicht ist die Wahl eines Weihnachtsgeschenkes für jeden, der seine Schritte nach den prächtigen Verkaufsräumen unserer heimischen Firma Riquet & Co. im Eigenheim, Ecke Reichsstraße und Schuhmachergäßchen, lenkt. Das „Riquet-Haus" birgt eine erhaunliche Fülle prächtiger Weihnachtsgeschenke von erlesenem Geschmack, und namentlich sind es die Japan- und Chinawaren, die Gebrauchs- und Kunstgegenstände für jeden Bedarf bei billigster Preisberechnung bieten. Eine Besichtigung der ausgestellten Gegenstände ist äußerst interessant und läßt sich mit dem Einkauf von Tee, Kakao, Schokoladen usw., die man bei Riquet & Co. bekanntlich in feinsten Qualitäten erwerben kann, recht wohl verbinden.

: Juwelen, Gold und Silber üben wohl auf jeden Menschen einen großen Reiz aus, und darum sind Geschenke solcher Art von allers her beliebt. Gar manches Menschenkind aber behauptet, sich aus Schmucksachen nicht viel zu machen; wenn jedoch solche als Geschenke eintreffen, dann ändert sich gar schnell dieser Gesichtspunkt, und leuchtenden Auges betrachtet der Beschenkte die Herrlichkeiten, die er jetzt auf einmal liebt. Mehr als jeder andere Kaufmann muß der Juwelier Vertrauensmann des Käufers sein, und hier kommen wir zur Empfehlung unserer hochrenommierten Firma L. A. Gündel, die in ihrem modern ausgestatteten Laden Petersstraße 20 für jeden Bedarf so reiche Kostbarkeiten zu billigen Preisen, solidester und elegantester Art auf Lager hält, daß jedermann dort seinen Bedarf aufs beste zu decken vermag.

: Bei dem bevorstehenden Weihnachtsfeste sei darauf hingewiesen, daß die altrenommierte Mineralwasserhandlung Samuel Mieter (Inh. Paul Röhrer), Thomaskirchhof 17, außer Mineralbrunnen ein reichhaltiges Lager in feinsten französischen Likören, echtem Kognak, Arrak, Rum, Punschessenzen, Whisky usw., nur in Originalbezügen und -aufmachungen, hält. Als Spezialität führt die Firma Kontorowicz-Likör und Rienhaus-Punsche, und dürfte jedermann bei Bedarf ein Versuch empfohlen sein. Insbesondere dürfte sich ein Fläschchen Kontorowicz-Likör als Weihnachtsgeschenk für Damen und Herren sehr eignen.

: Sehr geschmackvoll und gediegen ist die Aufmachung und die Qualität der Notizbücher, die von der Firma John Walker & Co. Ltd. in London für 1912 in verschiedenen Größen herausgegeben sind. Besondere Vorteile bieten die „Loose-Blätter"-Bücher, deren System von den kleinsten Büchern für die Westentasche bis zu dem Kontobuchform im Kontor durchgeführt ist; sie sind ebenso einfach in der Konstruktion, wie vollkommen im Gebrauch, das Papier ist von bester Qualität, der Einband aus Marokkoleder, das Buch selbst nicht umfangreicher als ein gewöhnliches Notizbuch.

Wetterbeobachtungen in Leipzig.

120 m über NN.

Dezember 1911	Barometerstand mm	Lufttemperatur Celsius	Luftfeuchtigkeit Proz.	Windrichtung	Windstärke	Wetterzustand
15. abends 9 Uhr	749,4	+ 1,8	78	SO	2	trüb, trocken
16. früh 7 Uhr	752,7	+ 4,0	82	SW	2	trüb, nässend
16. nachm. 2 Uhr	755,0	+ 5,8	76	[illegible]	2	trüb, trocken

Temperaturmittel eines am 15. Dezember abends 9 Uhr:
Höchste Temperatur: + 5,4. Tiefste Temperatur: + 1,5.
Niederschlag in Liter pro Quadratmeter: 0,7.
Allgemeiner Wetterverlauf: Vorwiegend trübe trockene Witterung.

Als vornehmes Weihnachtsgeschenk empfohlen:

Albrecht Dürers Sämtliche Kupferstiche

In Größe der Originale in Lichtdruck wiedergegeben.
Nebst einem erläuternden Vorwort von Dr. Franz Friedrich Leitschuh.
Soeben ausgegeben: Zweite Auflage.
104 Lichtdrucktafeln im Format 38/52 cm nebst erläuterndem Vorwort. Preis in eleganter Mappe 60 ℳ
Leipzig, Mitte Dezember 1911. 10622
Baumgärtners Buchhandlung.

Auf die Strasse

führt viele Menschen die tägliche Berufsarbeit. Von der Strasse bringen Sie die Erkältung heim, die Ihnen so lästig ist. Die Berufsarbeit auf der Strasse erfordert ein Vorbeugungs- und Linderungsmittel für Heiserkeit, Katarrh und Husten und das sind die altbekannten Wybert-Tabletten, die in allen Apotheken pro Schachtel 1 Mark kosten. 683090

Emodella (Abführmittel)

Wenn die Wirkung eines bisher benutzten Mittels nachzulassen beginnt, bringt Emodella wegen seiner genau dosierten Zusammensetzung den gewünschten Erfolg, ohne den Darm irgendwie zu reizen. Ueber die Bedeutung eines zeitweiligen Wechsels des Abführmittels wird Ihr Arzt Sie gerne aufklären. Erhältlich in den Apotheken. Niederlage in Leipzig: Engel-Apotheke, Markt 12. 683166

Seidenhaus Michels & Cie Hoflieferanten Leipzig

Grimmaische Str. 1. vorm. Freund & Thiele. Handelshof.

Unsere sämtlichen Abteilungen enthalten die

denkbar günstigsten Angebote

in Seidenstoffen, Samten und Damenkonfektion für

gediegene Weihnachtsgeschenke.

Probesendung sofort und frei!