

Intelligenz - Blatt zur Laibacher Zeitung

N^{o.} 144.

Sa m s t a g

d e n 30. N o v e m b e r

1833.

Amtliche Verlautbarungen.

B. 1631. (3)

Die k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in Laibach ist mit der Regulirung ihrer Matrikel beschäftigt, und ersucht sämtliche wirkliche und correspondirende Mitglieder derselben um die Postporto freie Einsendung der hiezu erforderlichen Nachweisung bis Ende Februar 1834 mit der Bemerkung, daß diese nebst den Vor- und Zunamen des Mitgliedes, dessen vollständigen Karakter, den dermaligen Wohnort, auch das Datum des ausgefertigten Diploms, und jede beliebige Anmerkung zu enthalten habe.

Von dem Ausschusse der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft. Laibach den 20. November 1833.

Vermischte Verlautbarungen.

B. 1627. (3)

I. Nr. 1607.

E d i c t.

Alle Jene, welche auf den Verlaß des zu Uクロ am 9. April 1833, testato verstorbenen Mathias Sagorian, entweder als Erben oder als Gläubiger, oder aus was immer für einem Rechtsgrunde einen Anspruch zu machen gedenken, haben am 17. December 1833 Vormittags um 9 Uhr vor diesem Gerichte zu erscheinen, und ihre diesfälligen Rechte gestend dorzuthun, midrigens sie sich die Folgen des §. 814 b. G. B. selbst zuzuschreiben haben werden.

Vereintes Bezirksgericht Neudorf am 23. October 1833.

B. 1629. (3)

I. Nr. 2927.

E d i c t.

Von dem Bezirksgerichte Rupertshof zu Neustadt, als Realinstanz, wird allgemein fund gemacht: Es sei über Ansuchen des Anton Opolin aus Neustadt wider Mathias Dragnitsch von Weindorf, in die Heilbietung der gegnerischen, mit dem executiven Pfandrechte belegten, der Herrschaft Rupertshof, sub Ucb. Nr. 60 1/2 dienstbaren, zu Weindorf gelegenen 1/2 Hute, wegen aus dem wirtschaftsmäßlichen Vergleiche vom 31. April 1831, schließen 19 fl. 36 kr. C. M. c. s. c. genossen, und biezu drei Heilbietungstermine, als auf den 18. October, 18. November und 18. December d. J., jedesmal Vormittags von 9 bis 12

Uhr in Loco der Realität mit dem Anhange anberaumt worden, daß, im Falle diese Realität weder bei der ersten noch zweiten Heilbietungstagssitzung um den Schädigungswert pr. 246 fl. 20 kr. M. M., oder darüber an Mann gebrocht werden sollte, solche bei der dritten auch unter demselben hintangegeben werden würde.

Wozu die Kaufstücker am obigen Tage und Stunde zu erscheinen vorgeladen werden.

Bezirksgericht Rupertshof zu Neustadt am 19. November 1833.

Anmerkung. Bei der zweiten Heilbietungssitzung war kein Kaufstücker erschienen.

B. 1630. (3)

Nr. 2947.

W i d e r r u f u n g .

Von dem Bezirksgerichte Rupertshof zu Neustadt wird allgemein fund gemacht, daß es in der Executionssache des Hrn. Johann Nep. Schaffer, Anna und Johann Kühischen Eensionär zu Treffen, wider die Eheleute Anton und Margaretha Suppantitsch von St. Bergern, von der mit dießgerichtlichem Edicte vom 19. October 1833, B. 2644, bekannt gegebenen, und auf den 4. December 1833, 9. Jänner und 8. Februar 1834, angeordneten executiven Heilbietung, der dem Letztern gehörigen Realitäten, bis auf weiteres Anlangen sein Abkommen habe.

Bezirksgericht Rupertshof zu Neustadt am 20. November 1833.

B. 1628. (3)

Nr. 2861.

E d i c t.

Alle Jene, welche auf den Nachlaß des zu Sichousele am 23. October 1833, mit Hinterlassung eines Testaments verstorbenen Andreas Smuk, aus was immer für einem Rechtsgrunde Ansprüche zu stellen vermeinen, oder zu solchen etwas schulden, haben zu der dießfalls auf den 6. December 1833, Vormittags 9 Uhr vor diesem Gerichte angeordneten Liquidationstagsitzung so gewiß zu erscheinen, als im Widrigen sie sich selbst die Folgen des §. 814 b. G. B. zuzuschreiben haben werden.

Bezirksgericht Rupertshof zu Neustadt am 11. November 1833.

B. 1638. (2)

Feilbietungß-Edict.

Von dem k. k. Bezirksgerichte der Umgebung Raibachs wird hiermit bekannt gemacht, daß über Anlangen der Cheleute Matthäus und Helena Schubel, wegen ihrer Forderung an Lebendunterhalt sammt Anhang, wider den Schuldner Georg Schubel zu Podmounig, die executive Veräußerung seiner, zur Herrschaft Kaltenbrunn, sub Urk. Nr. 45, dienstbaren behaupten, auf 539 fl. 40 kr. gerichtlich geschätzten Halbbube in Podmounig bewilligt, und hiezu drei Feilbietungßtagssitzungen, als: auf den 21. October, 21. November und 23. December 1833, jedesmal Vormittags 10 Uhr, im Orte der Realität mit dem Besitze anberaumt werden seyen, daß diese Realität bei der ersten- und zweiten Feilbietung nur über oder um die Schätzung, bei der dritten Feilbietung aber auch unter der Schätzung hintangegeben werden.

Raibach am 6. September 1833.

Anmerkung. Bei der ersten und zweiten Feilbietung ist kein Kaufflügler erschienen.

B. 1636. (2)

Nr. 1124.

E d i c t.

Von dem k. k. Bezirksgerichte Adelsberg wird hiermit bekannt gemacht, daß Paul Tomaschitsch zu Rattnig der Gutatel über den Johann Sadnig und dessen Vermögen zu Rattnig enthoben, und an dessen Stelle der großjährige Sohn, Matthias Sadnig, ernannt worden sei.

Dieses wird zu dem Ende öffentlich angezeigt, damit die mit dem Johann Sadnig'schen Hause im Verkehr stehenden Parteien in Hinkunft sich zu benehmen wissen mögen.

Bezirksgericht Adelsberg den 20. November 1833.

B. 1642. (2)

J. Nr. 1966.

E d i c t.

Alle Jene, die bei dem Verlaße des zu Lekkouz, Haus-Nr. 8, verstorbenen Anton Nuss, aus was immer für einem Rechtsgrunde einen Anspruch zu machen gedenken, haben selben bei der diesfalls auf den 23. December I. J., Früh 9 Uhr anberaumten Liquidations-Sitzung anzumelden, wodrigens sie sich die Folgen des §. 814 b. G. S. selbst zuzuschreiben haben werden.

Bezirksgericht Weixlberg am 16. November 1833.

B. 1635. (2)

Es sind zum Verkaufe drei steinerne Dehlgefäße, ferner Modeln für die Chocolade-Fabrikation.

Das Nähere erfährt man in dem Hause am alten Markte, Nr. 167, im dritten Stocke.

Nr. 1840. Z. 1544. (3)

La nota di cento e trent'otto

Nuovissimi Musicali pezzi, o sia l' Elenco Nro. 150, che promesso fu da Domenico Vicentini di Trieste, allegato troverassi (il mentovato Elenco) in tutti gli esemplari della Gazzetta di Lubiana; e questo nel giorno di sabato 30 del presente Novembre. Avvisando che nel pross. vent. Decembre allegati verranno pure gli Elenchi dei Nri. 151 e 152.

Ora si notifica che: dal Vicentini suddetto transvi vendibili i pezzi di Trecento, e novantasei moderne Teatrali Opere, ciò che meglio rilevato venne o rilevare si potrà dagli Elenchi sotto marcati, nonché da molti pubblici fogli d' annunzj dell' Osservatore Triestino, che tutti nella presente stampiglia cittati scorgansi, e questo per la causa che utile essere potrebbe alle famiglie, nonché alle società dei Casini, Gaffetterie Trattorie, ed altre analoghe radunanze, le quali stabilite trovansi lungi da Trieste; perciò se le menzionate società raccolta tenuto avessero delle seguenti Gazzette, in tale caso isciegliere potranno a piacimento da un grandiosissimo numero di Musicali pezzi. — Leggasi o rileggasi adunque a tale oggetto i pubblici annunzianti fogli del Triestino osservatore, e questi sotto le date: 12 a 17 Gennajo, 5 a 9 Agosto, e 20 a 27 Decembre dell' Anno 1828. — Nel 1829, poi dal giorno 24 a 28 Febbrajo, e 25 a 28 Maggio, — nel 1830, sotto le Date, 11 a 23 Marzo, 27 detto a tutto il giorno 17 Aprile, eccettuato il di 3 dello stesso mese. — In seguito sotto le date 1 a 6 Maggio, 11 a 15 detto, 1 a 5 Giugno, 10 a 15 Luglio, 28 Settembre a tutto il giorno 9 Ottobre, 19 a 25 detto, nonché nel di 30 dello stesso Ottobre a 4 Novembre, 11 a 16 detto, 14 a 31 Decembre. Indi poi nell' Anno 1831 dal giorno 1 a 15 Gennajo, 27 detto a 1 Febbrajo, 10 a 15 detto, 3 a 8 Marzo, 15 a 19 detto, 5 a 24 Maggio, 7 a 19 Luglio, 15 a 19 Novembre, e 15 a 20 Decembre dello stesso anno 1831.

Dopo quanto si è pubblicato occorre avvertire le società sopra menzionate, che nei fogli suddetti cioè, sotto le date: 19 a 24 Maggio e 7 a 19 Luglio dell' anno 1831, esiste la nota di cento e vent' una Opera Teatrale nonché la guida precisa di tredici mila ottocento e diecisette musicali pezzi tutti differenti; marcando che l' altra sicura conduttrice di dodici mila cento e due Composizioni e riduzioni trovasi negli Elenchi dei Nri. 121 e 124. In mancanza poi dei Triestini fogli sopra già ripetuti servirsene potranno delle Vicentianane stampiglie dei Nri. 105 e 106.

A comodo anche di tutti i Signori Musicanti che abitano lungi da Trieste, si riavvisa c. c.: dei venticinque mila novecento e diecianove differenti musicali pezzi: diecimilla cento e trentasette ad uno, ad uno trovansi marcati nei Cataloghi quinto, sesto e settimo i quali (senza alcuna spesa per lo spazio d' un mese) ottenere si possono in Trieste verso il deposito d' Austriache Lire due e 1/2 ed alla restituzione poi dei menzionali, riavrà il suo deposito.

Intal modo si notifica che: la presente pubblicazione stampata si troverà in tutti gli esemplari di queste stesse Gazzette sotto le date: 26, 28 e 30 del corr. Novembre, e questo a spese di Domenico Vicentini esclusivo Proprietario del Musicale Fondaco che dall' anno 1815 (senza la minima interruzione) fino al presente, in Trieste situato trovasi nella piazza della Borsa dirimpetto la Fontana al Nro. 601: e dal 1825. poi sino al corr. 1833, corrisponde l' ingresso del Musicale Magazzino, Negozio di Carta, libri da scrivere, corde Armoniche, ec. ec. anche nella Contrada delle Beccarie accanto il Nro. 600 o sia di facciata i Nri. 79 e 71.

8. 1624. (2)
Ankündigung



des neu-
erfun-
denen |

Cölni-
schen
Was-
sers.

Dieses bei der Toilette, als auch sonstigem häuslichen Gebrauche mit vortheilhaftter Wirkungskraft sich äußernde Erzeugniß, aus den feinsten, der Gesundheit zuträglichsten Pflanzen und Riechstoffen destillirt; erfreut sich wegen seiner berounderungswürdigen Eigenschaften, und doch billigen Preise in den meisten soliden Handlungen Steiermark's, Österreich's und Croatiens eines zahlreichen Absatzes; daher sich die Unterzeichnate auch in dieser Provinzial-Hauptstadt von einem hohen Civil- und Militär- Adel und verehrten Publikum einer zahlreichen Ubnahme, dieses aromatischen Schönheits- und Gesundheits-Wassers, schmeichelt.

Es kann mit reinem Wasser vermengt, und unvermengt gebraucht werden. Bei und nach dem Bade, dem Waschen und nach dem Rasieren gebraucht, conservirt es die Haut vor dem Auffringen, macht sie rein, zart, weiß und jugendlich; verschuehet den unangenehmen Geruch der Seife, erfüllt den Dunstkreis mit duftenden Wohlgerüchen. Es dient zum Ausspülen des Mundes, zur Reinigung der Zähne, stillt die Schmerzen derselben, und macht sie sehr weiß, hebt jeden Lebelgeruch, und stärkt das Zahnsfleisch; es verbreitet einen sehr lieblichen, wohlriechenden Duft um sich. Mit einem kleinen Versuche wird man sich von der Güte derselben überzeugen.

Zu haben ist es fortwährend, auch in kleinen cölnischen halben Fläschchen das Stück zu 12 kr. G. M., wie auch eine dem Haarwuchs sehr zuträgliche Rosen-Pomade, am Marktplatz, Haus-Nr. 62, im ersten Stockwerke, Gassenseite, bloß in großen Fläschchen das Stück zu 40 und 24 kr. G. M., in den Handlungen: der Witwe des Herrn Joseph Alborgetti, auf dem Platz; Herr d. Joseph Schmidt, auf dem Congreh-Platz, Nr. 28, und Joseph Stare, auf dem alten Markt, Nr. 15.

Leere Fläschchen werden von den großen das Stück pr. 1 kr., von den kleinen 2 Stücke pr. 1 1/2 kr., in der ersten erwähnten Niederlage zurückgelöst, auch werden hier Bestellungen für Damen-Hüte, Puz- und Neglige-Häubchen, Krägen, &c. von Wien, angenommen.

Laibach am 21. November 1833.

Elise Mussella.

8. 1632. (2)

Bei Paternossi in Laibach am Hauptplatze wird mit 6 fl. Pränumeration angenommen, auf:

Friedrich von Schiller
sämtliche Werke
sammt allen Ergänzungen.

Von Woltmano.

In 36 Bänden gr. 8. welche über 500 Bogen betragen, und wovon die erste Lieferung gleich nach Neujahr 1834 erscheinen soll.

Mit 8 fl. aber auf dasselbe Werk, geziert mit 18 fein gestochenen Original-Kupfern, 4 Zoll hoch und 3 Zoll breit.

Ein Probbedruck über das Papier und die Form der Herausgabe von der Verlagshandlung Kienreich in Grätz ist stets zur gefälligen Einsicht bereit, woraus zu erschen ist, daß diese Auflage möglichst correct, elegant und die allerwohlfeilste ist.

Obige Buchhandlung sucht zu kaufen:

Zabelizka erster Band, und zahlt 30 kr.
Valvasor, Ehre von Kroatien, blos zweiter Theil.

Empfiehlt sich auch zu Aufträgen in modernen sowohl als antiquarischen Buchhandel, da sie stets alles Mögliche aufbieten wird, um jedermann billig und so schnell als die Entfernung des Beziehungsortes es erlaubt, zu bedienen.

Es ist in
J. A. Edlen v. Kleinmayr's
Buchhandlung in Laibach, neuer Markt,
Nr. 221, zu haben:
Geographisch - statistisches

Handwörterbuch
nach den
neuesten Bestimmungen,
oder

Bereichniß
aller bekannten Länder, Meere, Seen, Flüsse, Inseln, Gebirge, Reiche, Provinzen, Städte, der wichtigsten Flecken, Dörfer, Fabrik- und Anlagen, Bäder &c. &c. mit genauer Angabe der Lage, Größe, Producte der politischen Eintheilung und Organisation, der Zahl der Bewohner, der Industrie, des Handels, der Merkwürdigkeiten u. s. w.
in alphabetischer Ordnung
für Geschäftsmänner und jedea Gebildeten.

Von Dr. J. Chr. Seitz.

Drei starke Bände. 8. Pest, 1829. brosch. 2 fl. 15 kr., in halb Leder gebunden 3 fl. 45. kr.

Große Lotterie.

Das erste Mal

ist es in der mit allerhöchster Bewilligung bei dem unterzeichneten E. E. priv. Großhandlungshause eröffneten großen Lotterie

des schönen, allgemein bekannten, inner den Linien Wiens liegenden

Bräuhausess sammt Garten des Vincenz Neulings,

wofür dem Gewinner eine Ablösung

in Barem von Gulden 300,000 W. W. angeboten wird,
der Fall, daß der Abnehmer von 5 schwarzen Losen 1 rothes Freilos unentgeldlich
erhält, mit welchem er nicht nur einen sichern Gewinn in barem Gelde machen muß,
sondern mit welchem er auch auf die so bedeutenden, den Freilos ausschließend
bestimmten Treffer von

fl. 15,000	und 3,000 Losen,	fl. 6,000	und 2,000 Losen,
» 3,000	» 1,500	» 2,000	» 1,200
» 1,600	» 1,000	» 1,500	» 500
» 900	» 400	» 700	» 300
» 600	» 200	» 400	» 100

im Gesamtbetrag von fl. 133,000 W. W. und 12,000 Losen, spielt, und folglich außer einem dieser namhaften Geldtreffer durch den damit verbundenen Lostreffer, den Realitätentreffer sowohl als andere Haupt- und Nebentreffer machen kann. Jedes dieser Freilosse spielt übrigens an und für sich auf alle Treffer der schwarzen Lose. Diese, noch nie Statt gehabte Dotation der Freilosse, welche dem Besitzer eines solchen die größte Wahrscheinlichkeit eines sehr bedeutenden Gewinnes bietet, läßt, die schleunige Bergreifung derselben voraussehen, und dürfte das verehrliche spielende Publicum veranlassen, sich baldigst damit zu versehen.

In dieser reich ausgestatteten Lotterie gewinnen

24,000 Treffer Gulden 550,000 W. W. und Lose 12,000
im Nominal-Werde von 150,000 Gulden Wiener Währung

zusammen Gulden 700,000 W. W., verteilt in Treffer

von fl. 300,000, 25,000, 15,000 und 3,000 Losen, fl. 10,000, 6,000 und 2,000 Losen,
fl. 5,000, 4,000, 3,000 und 1,500 Losen, fl. 2,000 und 1,200 Losen, fl. 1,600 und
1,000 Losen, fl. 1,500 und 500 Losen, fl. 900 und 400 Losen, fl. 700 und 300 Losen,
fl. 600 und 200 Losen, fl. 400 und 100 Losen, dann viele zu fl. 1,000, 500, 100 u. s. w.

Das Los kostet 5 fl. E. M.

Das Nähere über die besonderen Vortheile dieser ausgezeichneten Lotterie enthält
der Spielplan.

Wien am 15. October 1853.

Hammer et Karis,

untere Breunerstraße Nr. 1126, im 2. Stocke.

Lose dieser Lotterie sind bei Ferdinand J. Schmidt, am Kongressplatz beim
Mohren im Verschleißgewölbe zu haben.

Bei Leopold Paternotti, Buch-, Kunst- und Musikalienhändler
in Laibach, am Hauptplatze Nr. 8 im Zeschko'schen Hause,

i s t g a n z n e u z u h a b e n :

Neuestes Universal-

oder:

Großes

Wiener-Kochbuch.

Eine Anleitung

sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Haustafel nach
dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz

und

nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen,

durch Bemühung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvorteile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten.

enthaltend:

die zuverlässigsten Recepte

zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundener

Fleisch-, Fasen- und gemischten Speisen,

im gleichen

beliebter Getränke, Bäckereien, Cremen, Sulzen, Gelées und Gefrörnen

mit später Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse; ferner:

eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten,

nebst mehreren sehr heilsamen Tisanen; Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen,
Speisezettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vor-
theilhaftesten Zeit des Ankusses aller für die Küche erforderlichen Artikel.

für gebildete Köchinnen

ein unentbehrliches Handbuch,

für Alle, die es werden wollen, der sicherste Leitfaden, und der treueste Rathgeber für jede Frau, die ihrer Haushaltung
selbst rühmlich vorzustehen wünscht.

Herausgegeben von Anna Dorn, geborene Pellet.

Neue zweckmäßiger eingerichtete wohlfeile Ausgabe.

W i e n , 1834.

gr8. mit 1176 Speisen, nebst einem Anhange.

Billigster Preis: broschirt 1 fl. C. M., steif geb. 1 fl. 12 kr.

Inhalt.

Einleitung.

Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vorwörter.

- A. Fleischsuppen: 1. Gute Schüssel- oder braune Suppe. 2. Braune Saftsuppe mit Reis. 3. Weiße, fricassierte Reissuppe. 4. Lebersuppe. 5. Weiße Schüssel-Suppe. 6. Hirnsuppe. 7. Kräutersuppe. 8. Milzsuppe. 9. Weiße gestohene Suppe. 10. Grüne Schüssel-Suppe. 11. Sago-Suppe. 12. Marksuppe. 13. Wurzelsuppe. 14. Haderluppe. 15. Erdäpfelsuppe. 16. Gemischte Suppe. 17. Suppe mit Rüttelspeck. 18. Krebsuppe an Fleischtagen. 19. Suppe mit dem Jungen vom Gesäß. 20. Erbsensuppe mit Schweinsohren. 21. Brotsuppe mit Eiern und Würfeln. 22. Braune Suppe mit Steckrüben. 23. Suppe von Endivien, Kohl oder Saumampfer. 24. Suppe von Himmelthau. 25. Spargel- oder Karfiol-Suppe. 26. Suppe mit Griesnockerln. 27. Suppe mit Erdäpfelknödeln. 28. Suppe mit Hirnknoedeln. 29. Suppe mit

- Leberknödeln. 30. Suppe mit Markknödeln. 31. Suppe mit abgetriebenen Speckknödeln. 32. Türkische Suppe. 33. Französische Kräutersuppe mit Charnignon. 34. Oliven-Suppe. 35. Hachis-Suppe. 36. Suppe mit Consomme. 37. Baumwollen-Suppe. 38. Suppe mit Beschamell-Röckerlin. 39. Suppe mit goldenen Schnitten. 40. Suppe mit Griesköderl. 41. Suppe mit Lungenstrudeln. 42. Panadel. 43. Käffersuppe. 44. Gelbe Rübensuppe. 45. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben. 46. Russische Suppe. 47. Suppe mit abgetriebenen Griesknödeln. 48. Suppe mit Schwemmknödeln. 49. Schnepfensuppe. 50. Suppenzettel auf Reisen.
- B. Fasen-Suppen: 51. Braune Fischsuppe mit Milchherdwantern. 52. Braune Suppe mit Fischknödeln. 53. Benedictiner-Suppe. 54. Einbeinkuppe mit Eiern abgequirlt. 55. Erbsensuppe mit Schlickrapfen von Karbenmilch. 56. Falsche Chocolate-Suppe. 57. Fischbüchel-Suppe. 58. Froschsuppe. 59. Gemischte Suppe von Nüssen, Krebsen und Schnecken. 60. Geckelsuppe mit gebrochenen Schwärzchen. 61. Hechtsuppe. 62. Kräutersuppe. 63. Körbelsuppe. 64.

- Karthausersuppe. 65. Italienische Wassersuppe. 66. Linsensuppe. 67. Milchsuppe mit einem Rande von Ederschne. 68. Fasenpanadel. 69. Nogensuppe. 70. Schildkröten-Suppe. 71. Sellerie-Suppe. 72. Suppe mit Eingeübnetem. 73. Weinfuppe. 74. Westphälische Biersuppe. 75. Zwiebel-Suppe. 76. Abgegossene Suppe mit Schädel. 77. Schwarze Brot-Suppe. 78. Weiße Erbsensuppe mit Krebsnäpfchen. 79. Wälsche Käsch-Suppe. 80. Hirsch-Suppe. 81. Schwäbische Kräuter-Suppe. 82. Dürre Erbsen-Suppe. 83. Erbsen-Wasser, welches zu Fasen-Suppen, oder zu Fasen-Suppen zu verwenden ist. 84. Erbsen-Suppe. 85. Fasen-Suppe von Wurzelwerk. 86. Gebratene Mandel-Suppe. 87. Mausradsch-Suppe. 88. Rohwühlner-Suppe. 89. Wurst-Suppe für Faststage. 90. Gestochene Suppe. 91. Sparsge-Suppe. 92. Böhmischa Suppe. 93. Erdbeer-Suppe. 94. Obers-Suppe. 95. Rahmsuppe. 96. Suppen für Kranke und Genesende: 96. Brot-Suppe. 97. Erweichende Fleisch-Suppe. 98. Kühlende und Blut reinigende Kräuter-Suppe. 99. Krebs-Suppe mit Wurzeln und Kräutern. 100. Suppe von Habergölze mit Fleischbrühe. 101. Stärkende Suppe

die Genesende. 102. Kräuterpüppi, besonders für Kranken. 103. Gewichende und kühlende Brühe. 104. Krautspülendes Decoct.

II. Brühen.

Weiße Brühe. 105. Weiße Brühe. 106. Gewürzte Brühe. 107. Starkfleischbrühe. 108. Braune Brühe. 109. Starke Brühe. 110. Weiße Brühe zu Fricassée von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse. 111. Brühe zum wilden Geflügel. 112. Brühe zu Karpfen oder gekochte Butter. 113. Brühe, für jedes Geflügel tauglich. 114. Brühe zu kaltem Geflügel. 115. Pilzbrühe zu Hühnern und Kaninchen. 116. Weiße Citronenbrühe über gekochte Hühner. 117. Leberbrühe. 118. Eierbrühe. 119. Zwiebelbrühe. 120. Petersiliebrühe zu machen, wenn keine Petersilie zu haben ist. 121. Brühe zu jungen Gänzen. 122. Wretbrühe. 123. Röberbrühe zu Fleischschnitten. 124. Rertenbrühe zu kaltem oder warmem Rindfleisch. 125. Brühe zu Fischpasteten. 126. Aepselbrühe zu Gans- und gebratenem Schweinefleisch. 127. Johannisbeerbrühe zu Wildpferd. 128. Schinkenbrühe. 129. Fischbrühe. 130. Fischbrühe ohne Butter. 131. Fischbrühe à la Crastier. 132. Auernbrühe. 133. Hummerbrühe. 134. Sardellenbrühe. 135. Essigbrühe zu kaltem Geflügel oder Fleisch. 136. Rotenbrühe, die sich eine Woche lang hält. 137. Salmi von Champignons. 138. Salmi. 139. Beischamell. 140. Weiße Soße zum Aufzehrähren, welche man der großen Tafeln braucht. 141. Krebsbutter. 142. Champignons-Soße. 143. Italienische Soße. 144. Kapern-Soße. 145. Mandel-Kren. 146. Paradiespflanz-Soße. 147. Sauerampfer-Soße. 148. Kalte Erdbeert-Soße. 149. Gurken-Soße. 150. Ribisels- (Johannisbeeren-) Soße. 151. Hirschenpfefferschote. 152. Kalter Kren. 153. Pilzen-Soße. 154. Schalotten-Soße zum Rindfleisch. 155. Semmel-Kren. 156. Grüne Soße. 157. Kalte, grüne Soße. 158. Klare Soße, die man zu verschiedenem gebrauchen kann. 159. Rothe Küben-Soße. 160. Schwarze Brot-Soße. 161. Soße zu jungen Hühnern. 162. Braune Zwiebel-Soße. 163. Hopfen-Soße. 164. Soße aus englischer Art. 165. Soße aus holländische Art. 166. Soße aus spanische Art. 167. Königliche Soße. 168. Picante Soße. 169. Sardellen-Soße. 170. Kalte Sardellen-Soße. 171. Butter-Soße. 172. Weiße Soße.

III. Vom Fleische überhaupt.

Vorerinnerung. 173. Boesssteaks. 174. Boesssteaks mit Austernsoße. 175. Ein anderes Boesssteaks. 176. Italienisches Boesssteak. 177. Rindfleischschnitte. 178. Ochsenaugen. 179. Rindfleischkluchen, ein Seitengesicht des Fleisches. 180. Rindfleisch einzumachen. 181. Eine andere Art. 182. Das Innere eines kalten Leidestückes zuzrichten. 183. Fricassée vom kalten Rindfleisch. 184. Oliven-Rindfleisch. 185. Dassekte Gericht auf andere Art. 186. Rindfleisch à la Vingrette. 187. Rindfleck vom Rindfleisch. 188. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch. 189. Das Pfeil und Knochen der Rindbezungen. 190. Eine andere Art. 191. Englischer Rungenbraten. 192. Geschlachten Rungenbraten. 193. Gebratener Rungenbraten. 194. Braunes Rindfleisch. 195. Holländisches Rindfleisch. 196. Rindfleisch auf wälsche Art. 197. Rosbraten. 198. Ein anderer Rosbraten. 199. Gefüllter Rosbraten. 200. Schicke Schnigl von Rindfleisch. 201. Ochsenschweif.

IV. Gemüse.

Vorerinnerung. 202. Häuptel oder weises Kopfkraut auf gemeine Art. 203. Gedünstet weises Kraut. 204. Gesüßtes und gefülltes Weißkraut. 205. Weißes, gesüßtes Kraut oder Kehl. 206. Mit Schalotten braun gedünstetes Kehl. 207. Kohl mit Kehl, aus wälsche Art. 208. Kohlrabi auf gemeine Art. 209. Blau gedünsteter Kohlrabi. 210. Gesüßte Kohlrabi zu Nebenspeisen. 211. Jungs Kohlrabi mit Schinken. 212. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet. 213. Mit Süßem Übers gedünstete gelbe Rüben. 214. Blaues Kraut mit Rosenon. 215. Blauen Kohl mit Karotten und Röhm. 216. Blumenkohl mit Buttersoße. 217. Gebackenen Kärls mit Rahmsoße. 218. Spargel mit Buttersoße. 219. Spargel mit Butter und Pinolensäft. 220. Spinat mit Fleischbrühe. 221. Zartgezarter Spinat. 222. Mit Milch gekochter Spinat. 223. Gedöckte Endivien zum Gemüse. 224. Gedöckte grüne Erbsen. 225. Kein ausgelißte Zuckererbsen mit Übers. 226. Ausgelißte grüne Erbsen mit jungen Hühnern. 227. Jungs Erbsen mit Petersilie gedünstet. 228. Sellerie mit Erdäpfeln gleich zum Gemüse. 229. Sellerie mit Käse. 230. Farcite Arzschoden mit Soße. 231. Arzschoden mit kurzer Soße gekocht. 232. Gebackene und gesüßte Arzschoden. 233. Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln. 234. Gedünstete und frittierte Erdäpfel. 235. Erdäpfel mit Käse. 236. Erdäpfel mit Majoran. 237. Erdäpfel mit Übers und grüner Petersilie. 238. Gebrötlene Erdäpfel auf andere Art. 239. Faschirter Kärls. 240. Gedünstetes Sauerkraut. 241. Durchgeschlagene Linsen. 242. Linsen mit Röhlöhner. 243. Böhmisches Erbsen mit Goteletten. 244. Grüne Fisolen. 245. Gebackener Hirzbrei.

V. Speisen für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung. 246. Fleischgallerte. 247. Gälerte mit Bruskräutern. 248. Röbelungensmus. 249. Kroftbrei für Genesende. 250. Mus für Schwache und sehr Entkräftete. 251. Mus für Schwache und sehr Entkräftete. 252. Reispudding für Genesende, deren Magen schon ein so Verdaunungskraft hat. 253. Reispanade. 254. Reisgeleim.

VI. Von der Bereitung verschiedener Brüggattungen.

Vorerinnerung. 255 u. 256. Zweierlei Arten von Rindfleischwürsten. 257. Würste von Schöpfenfleisch. 258. Bratwürste. 259. Schinkenwürste. 260. Französische Würste. 261. Saucischen oder Bratwürstchen. 262. Französische Saucischen. 263. Würste von Kalbfleisch. 264. Würste von gebratenen Kapovinen, Hühnern, Indianen und Kalbsbraten. 265. Würste von Kalbs- und Gänseleber, oder Krebsen ic. 266. Nezwürste oder Grancabellen.

Swoeyter Abschnitt.

I. Fischspeisen.

Vorerinnerung. A. Fische. B. Von Schildkröten. C. Von Fischen. D. Von Austern. E. Von Schnecken. F. Von Krebsen. 267. Kal, gebraten. 268. Kal, gebraten mit grüner Soße. 269. Kal, in der Pfanne gebraten. 270. Kal, blau gesotten. 271. Kaiserruppe mit pohlischer Soße. 272. Kaiserruppe in Sauerkraut. 273. Asch, gebraten. 274. Austern, gebackene. 275. Austern mit Rattenleber in Limoniensoße. 276. Barsch, mit schwarzer pohlischer Soße. 277. Barbaren gebraten, mit Sardellensoße. 278. Biberbrazen zusammischen. 279. Biber zuzubereiten. 280. Biber in der Soße. 281. Dickfisch in Kren. 282. Dücklänter (Lauchlänter) gut zuzubereiten. 283. Fische zu salzen. 284. Fischotter gebraten. 285. Fischotter in Zwiebelsoße. 286. Forellen, blau gesotten. 287. Forellen in Wein. 288. Forellen in Olivensosse. 289. Forellen fischart. 290. Forellen gebraten. 291. Härtinge gebacken und gebraten. 292. Frösche gebacken. 293. Frösche fischart. 294. Grundeln in Limoniensoße. 295. Haufen zu düsten. 296. Haufen gebraten. 297. Gebratener Hecht mit Soße. 298. Hecht mit Sardellen gespickt und gebraten. 299. Gebratener Hecht mit Austern. 300. Kleine gebratener Hechte. 301. Hecht gebratener in Pomeranzensoße. 302. Hecht gebraten in Weinbrühe. 303. Hecht heiß abgesotten, mit Kren. 304. Hecht mit Senf. 305. Hecht mit Austern. 306. Hecht mit Champignons. 307. Hecht mit Kärls. 308. Hecht mit Sardellenbutter. 309. Hecht mit Sauerkraut. 310. Hecht mit Fricassée. 311. Hecht, färgirter. 312. Hecht auf portugiesische Art. 313. Hecht mit englischer Soße. 314. Hecht in böhmischer Soße. 315. Hecht in pohlischer Soße. 316. Hecht mit Butter und grüner Petersilie. 317. Karpfen, blau abgesotten. 318. Karpfen in Saueramsper-Sosse. 319. Karpfen auf bayerische Art. 320. Karpfen in böhmischer Soße. 321. Karpfen auf französische Art. 322. Karpfen auf italienische Art. 323. Karpfen auf pohlische Art. 324. Karpfen auf ungarische Art. 325. Karpfen auf Thyroler Art. 326. Karpfen mit rother Weinbrühe. 327. Karpfen, gesetzelt. 328. Karpfen, gefüllter. 329. Krebs mit grünen Erbsen. 330. Rohrhühner in brauner Soße. 331. Rohrhühner in einer anderen Soße. 332. Faschirte Krebs. 333. Gedünste Krebs.

II. Eingebacktes.

Vorerinnerung. 334. Hühner in Buttersoße mit Kärls. 335. Hühner mit grünen Erbsen und Krebschwefeln. 336. Faschirte Hühner. 337. Hühner in Fricassée. 338. Heiß abgesottene Hühner. 339. Gedünste Arenten mit kleinen Zwiebeln. 340. Arenten mit Kärls fischart. 341. Faschirter Dabian. 342. Kapoun mit Müscherl. 343. Kapoun in der falschen Müscherlsoße. 344. Faschirte Tauben. 345. Gedünste Tauben. 346. Röbelne Brust in der Glaze. 347. Röbelne Brust in der Limoniensoße. 348. Röbelne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt. 349. Röbelnes Hirn in Limoniensoße. 350. Röbelne, braun gedünstete Carbonaden. 351. Röbelner Schlegel mit geselchten Jungen gespickt. 352. Gedünste Röbelner Schlegel mit Soße. 353. Geschickte Röbelne Schnigl. 354. Kalbskopf in Fricassée. 355. Faschirter Hase. 356. Lämmernes in Vertremssoße. 357. Gedünstetes Lämmernes. 358. Rogout von den Flügeln der Indianen und Arenten. 359. Rogout vom Kalbfleisch. 360. Rogout von einem Schräcken. 361. Am Episke gebratene Jungen mit Sardellensoße. 362. Jungen in pohlischer Soße. 363. Jungen in der Hirschherzsoße. 364. Ungarischs Goloschfleisch. 365. Wiener Goloschfleisch. 366. In Bratdeig gebackener Kalbskopf. 367. Gemischtes Rogout von Bries und Butter. 368. Kalbsbriese, fischart. 369. Gemischtes Rogout mit gefärbten Schöteln. 370. Rogout von Rückenmark, Spargel und Austern. 371. Rogout von einer jungen Gans oder Arente. 372. Rogout von Kalbfleisch und Pilzen. 373. Rogout vom übrig gebliebenen Brot. 374. Stoffad von Kalbfleisch. 375. Stoffad von Wildbret.

III. Schwammgewächse.

Vorerinnerung.

Dritter Abschnitt.

I. Puddinge.

Vorerinnerung. 376. Mandel-Pudding. 377. Gebackener Mandel-Pudding. 378. Sago-Pudding. 379. Pomeranzen-Pudding. 380. Citronen-Pudding. 381. Gebackener Aepfel-Pudding. 382. Holländischer Pudding. 383. Holländischer Reispudding. 384. Leichter Pudding. 385. Puddingseide. 386. Bitter-Pudding. 387. Durchsichtiger Pudding. 388. Reis Pudding. 389. Reis-Pudding mit Obst. 390. Erdäpfel-Pudding. 391. Pudding von Rindfleischschnitten oder Nieren. 392. Pudding von Nierenfett. 393. Töger-Pudding. 394. Krokôte-Pudding. 395. Molokini-Pudding. 396. Voricoser-Pudding. 397. Schalter-Stachelbeer-Pudding. 398. Buttermilch-Pudding. 399. Tepfen-Pudding. 400. Schnell gemachter Pudd-

ding. 401. Walliser Pudding. 402. Eine Gitarre. 403. Pudding à la Rodney. 404. Pudding mit Kirschsoße. 405. Pudding von Reis und Kirschen. 406. Pudding mit Chaudou, wie er bey uns am beliebtesten ist.

II. Verschiedene Gattungen anderer Mehlspeisen.

Vorerinnerung. 407. Ausgezogene Mehlschüdel. 408. Krebsstrudel. 409. Reisstrudel. 410. Marktstrudel. 411. Strudel mit Käsel gefüllt. 412. Topfstrudel. 413. Chocolatestrudel. 414. Ordinäre bzw. reiche Dampfnudeln. 415. Bessere Gattung von bayrischen Dampfnudeln. 416. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt. 417. Duratennudeln. 418. Topfennudeln mit Rahm. 419. Erdäpfelnudeln. 420. Abgetriebene Butterknöckerln. 421. Beschamell-Nockeln in Milch. 422. Abgetriebenes Pfanzel in Milch. 423. Aufgetriebenes Pfanzel in Wein ausgekocht. 424. Gebackene Nudeln in Milch. 425. Gebackte oder abgetrocknete Nudeln. 426. Abgetrocknete Droschnudeln. 427. Semmelnudeln. 428. Butterknödeln. 429. Regenwürmnußeln in Milch. 430. Kleine Bauchsäckerl. 431. Mehlgrieß oder getriebene Teig in Milch. 432. Reis in Milch mit Zucker und Zimmt. 433. Abgetriebenes Griesspfanzel in der Milch. 434. Griesschmarren. 435. Ordinärer Mehlschmarren. 436. Semmelmarmarren.

III. Einschließspeisen.

Vorerinnerung. 437. Gute Blümchen. 438. Fischbecherl. 439. Leberbecherl. 440. Gebackenes Röderbries. 441. Euter, geselchtes. 442. Kuhtester. 443. Gebackene Röderfüße. 444. Röderfüße auf andere Art. 445. Gebackenes Hirn. 446. Judenbraten. 447. Französische Carbonaden. 448. Lämmerne Carbonaden in Schlagsack. 449. Carbonaden von jungen Läusen. 450. Carbonaden von Röderleber. 451. Faschierte Carbonaden. 452. Faschierte Carbonaden auf andere Art. 453. Gebackene Röderne Leber. 454. Fleischpfanzel. 455. Fleischpfanzel auf andere Art. 456. Hirnpfanzel. 457. Posßen mit Rödernem Milz. 458. Gebackene Sardellen. 459. Gebackene Schlickröschen. 460. Fleischwandeln. 461. Fleischwandeln auf andere Art. 462. Krebswürste. 463. Bratwürste mit Wein. 464. Gebackene Fleischwürste. 465. Gebackene Fleischwürste anderer Art. 466. Andere Art gebackene Fleischwürste. 467. Hirnwürste. 468. Hirn-Carbonaden. 469. Kapounenwürste. 470. Negrofische. 471. Rudelnwürste. 472. Oblottwürste. 473. Magoutwürste. 474. Andere Magoutwürste. 475. Gefüllte Würste von Brantdeig, Ribisel oder Has gebutten.

IV. Pastete.

Vorerinnerung. 476. Stockfischpastete. 477. Garnelen-Pastete. 478. Hummer-Pastete. 479. Pilz-Pastete. 480. Sardellen- und Lauch-Pastete. 481. Pastete von Rindfleisch-Schnitten. 482. Kalbskopf-pastete. 483. Leicht Röderne Kalbfleischpastete. 484. Kalbskopf-Pastete. 485. Kalte Pastete von Schwein- oder Hammelfleisch. 486. Gefüllte Pastete. 487. Pastete von Hühnern. 488. Pastete von jungen Gänsen. 489. Arenten-Pastete. 490. Pastete von Gänsen-Gekröse. 491. Tauben-Pastete. 492. Rödhähner-Pastete. 493. Kalte Kosten-Pastete. 494. Kronzhässche Pastete. 495. Arenten-Pastetchen. 496. Hummer-Pastetchen. 497. Kalbfleisch-Pastetchen. 498. Butterfleisch-Pastetchen. 499. Süße Fleisch-Pastetchen. 500. Wildbret-Pastete. 501. Auerhah-Pastete. 502. Genuerer Pastetchen.

Wickerter Abschnitt.

I. Obstspeisen.

503. Aepfel-Compot. 504. Gedünste Aepfel-Compot. 505. Birnen-Compot mit Carmelzucker. 506. Birnen-Compot. 507. Quitten-Compot. 508. Compot von feisichen Zwetschken. 509. Schärzen-Hohlunder. 510. Gezirktes Aepfel-Compot. 511. Hagebutten- und Weinbeeren-Compot. 512. Bottwerge oder Sultze von Hohlunder. 513. Aepfelsipfel. 514. Aepfelsipfel, 515. Aepfel im Etzlöffel. 516. Aufgelöste Obstspeise. 517. Aufgegängene Aepfel. 518. Auf andere Art. 519. Aepfelschlange. 520. Gebackene Aepfelpalten. 521. Aepfelstrauden. 522. Gebackene Birnen. 523. Gedünste Birnen. 524. Blaumässer Aepfel. 525. Gebackene Weichseln oder Kirschen. 526. Gedünste Aepfel. 527. Gedünste Marillen. 528. Gedünste Zwetschkenmus. 529. Gedünste Zwetschken. 530. Maruchen von Aepfeln. 531. Gedünste Quitten. 532. Kaiser-Aepfel. 533. Gezirkte Aepfel. 534. Gedünste Weichseln. 535. Zwetschkenmus. 536. Gedünste Zwetschken. 537. Gebackene Zwetschken. 538. Gedörnte, gebackene Zwetschken. 539. Faschirte Aepfel. 540. Weichselstrauben. 541. Germäpfel. 542. Gebackene Marillen. 543. Gedünste Marillen. 544. Gebackene Aepfel mit Weichseln gefüllt. 545. Aepfelsnödel. 546. Portugiesische Aepfel. 547. Aepfelsnödel. 548. Gedünste Birnen von Mandeln. 549. Birnen von Mandeln. 550. Äpfel von Mandeln. 551. Semmel mit Weichseln gefüllt. 552. Gedünsterter Hohler. 553. Gezirkte Hohler. 554. Gezirkte Aepfel. 555. Gezirkte Quitten. 556. Gedünste Pflaume. 557. Gedünste Kirschen. 558. Gezirkte Kirschen. 559. Gezirkte Hohler. 560. Gezirkter Aepfelsalat. 561. Gezirkter Aepfelsalat. 562. Schwäbischen Zwetschken. 563. Gezirkte Weichseln. 564. Düsse gebackene Zwetschken. 565. Eingesottene Aepfel. 566. Eingesottener Ingwer. 567. Duttentäts. 568. Marillensoße. 569. Spanische Weichseln. 570. Eingemachte kleine, grüne Pomeranzen. 571. Eingemachte Muscatdöpse. 572. Edelbeerensost. Eklusenberührung.

II. Speisen.

Vorherinnerung. 573. Eyer auf französische Art. 574. Aufgehängte Eyer. 575. Eyer-Auslauf. 576. Eyerbraten. 577. Eyer-Bubbert. 578. Eyerdötter-Rudeln. 579. Gebakene Eyer in Brühe. 580. Eyer-gebackenes. 581. Gebratene Eyer mit Ragout. 582. Gefüllte Eyer. 583. Gerührte Eyer mit Semmel. 584. Gesetzte Eyer. 585. Gesetzte Eyer mit Sardellen. 486. Gräbeleye. 587. Eyer in Essig und sauerem Rahm. 588. Gebackene Eyerkäse. 589. Süße Eyer-Zödel. 590. Eyerkuchen mit Frühlingskräutern. 591. Eyerkuchen mit gelben Rüben. 592. Eyerkuchen mit Semmelbröseln. 593. Eyerkuchen mit Sparagel. 597. Eyerkuchen mit Wurzeln. 595. Kleine Eyer-Mandelkuchen. 596. Eyer mit Beschamell. 597. Ein kürtherisches Eyerschmalz. 598. Gebackene Eyer oder Ochsenaugen. 599. Kalte Eyer mit Essig und Dehl. 600. Gefüllte Eyer mit sauerem Rahm. 601. Eyer in Schmalz. 602. Gefüllte Eyer in Schmalz. 603. Eyerschmalz mit Apfelsin. 604. Portugiesische Eyer. 605. Eyer mit Pökelschönige. 606. Eyer mit Senfsbrühe. 607. Eyer-Ragout. 608. Ein anderes Eyer-Ragout. 609. Eyerwändeln. 610. Weiche Eyer. 611. Eyerwürste.

III. Cremes.

Vorherinnerung. 612. Limonens oder Pomeranzen-Creme. 613. Chocolate-Creme. 614. Vaniglia-Creme. 615. Tasseh-Creme. 616. Karmel-Creme. 617. Mandel-Creme. 618. Wein-Creme. 619. Cremer-Nickerln. 620. Gesetzte Milch mit Schnee. 621. Erdbeer-Creme. 622. Gebackene Butter. 623. Mandelk. 624. Creme von Beilchen. 625. Creme von Weintauben. 626. Creme von schwarzen Brot.

IV. Gelecken.

Vorherinnerung. 627. Ananas-Gefornes. 628. Vaniglia-Gefornes. 629. Tasseh-Gefornes. 630. Chocolate-Gefornes. 631. Butter-Gefornes. 632. Biskuitens-Gefornes. 633. Gefornes von gebrannten Mandeln. 634. Quitten-Gefornes. 635. Limonien-Gefornes. 636. Pfirsich-Gefornes. 637. Pisazken-Gefornes. 638. Pomeranzen-Gefornes. 639. Erdbeer-Gefornes. 640. Makronen-Gefornes. 641. Rosin-Gefornes. 642. Rieschen-Gefornes. 643. Gefornes von Marillen. 644. Apfel-Gefornes. 645. Gefornes von Quitten. 646. Ribisel-Gefornes. 647. Zwetschken-Gefornes. 648. Hetschenpitschen-Gefornes. 649. Gesetzter, gelber Rüben-Salat. 650. Gesetzter Pomeranzen-Salat. 651. Papino-Gefornes. 652. Pfirsichblätter-Gefornes. 653. Gefornes von Weichseln. 654. Gefornes von Johannisbeeren. 655. Creme-Gefornes. 656. Eisrahm. 657. Preußelbeeren-Gallerie.

Fünfter Abschnitt.

I. Braten.

A. Vom zahmen Geflügel. B. Wildpret. **Vorherinnerung.** 658. Wildente, gebraten. 659. Fasan, gebraten. 660. Fasan, auf englische Art. 661. Hafen gebraten. 662. Haselhühner, gebraten. 663. Hirschjämez, gebraten. 664. Krammetsvögel, gebraten. 665. Kerchen, auf dem Noste gebraten. 666. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten. 667. Nephühner, gebraten. 668. Rehschlegel, gebraten. 669. Rehzücken, gebraten. 670. Rohrbühner, gebraten. 671. Schnepfen, gebraten. 672. Wachteln, gebraten. 673. Wildtauben, gebraten. C. Vom Kalbfleische. D. Von Schafen. E. Von Schweinen. F. Vom gebratenen Geflügel, Kälbernen, Lämmeren und Spanferkel. 674. Auerhahn, gebraten. 675. Junge Hühner gebraten. 676. Junge Hühner, gebacken. 677. Indian, gebraten. 678. Kapau mit Ästern gefüllt und gebraten. 679. Kapau mit Sardellen. 680. Kapau mit Schnecken. 681. Tauben, gebraten. 682. Kälberner Schlegel, gebraten. 683. Kälberner Schlegel mit Sardellen. 684. Kälberner Schlegel sammt dem Nierenbraten gefüllt. 685. Lämmerner Schlegel, sammt dem Nierenbraten gefüllt. 686. Spanferkel, gebraten. 687. Hammelbrust gebraten. 688. Hammelschnitte, gebraten. 689. Lammsbrust mit Gurken. 690. Lammschnitte, gebraten. 691. Kalbsvorderviertel, gebraten. 692. Schottische Kalbfleischscheiben, gebraten. 693. Aufgewickelten Schweinstücken, gebraten. 694. Frischer Schinken, gebraten. 695. Hans gebraten. 696. Zente gebraten. 697. Indian auf andere Art. 698. Schöpsenschlegel, gebraten. 699. Schweinbraten in Reh. 700. Gepökelte Schinken, gesotten. 701. Sauer eingemachter Schöpsenschlegel. 702. Kälberner Schnitzel. 703. Eine andere Art.

II. Salat.

Vorherinnerung. 704. Sardellensalat. 705. Orbinder, grüner Salat. 706. Gurkensalat. 707. Geziester Salat mit geschränkten Eyer. 708. Kräutersalat mit Blumen. 709. Pomeranzen-Salat zu gebratenem Geflügel. 710. Wurzelsalat. 711. Schnecken-Salat. 712. Hörlingsalat mit Kartoffeln. 713. Artischocken-Salat. 714. Kartoffelsalat. 715. Spargelsalat. 716. Wässchersalat. 717. Warmer Specksalat. 718. Krautsalat mit Speck. 719. Warmer Hopfensalat. 720. Russischer Salat auf Reisen mitzuhemen.

Sechster Abschnitt.

Bäckereyen.

A. Zuckerbäckereyen: 721. Apfeltorte. 722. Biscuit-Torte. 723. Eine andere Biscuit-Torte. 724. Rolladen von Biscuit-Teig. 725. Blätter-Torte. 726. Französische Blätter-Torte. 727. Brösel-Torte. 728. Brot-Torte. 729. Butter-Torte in Blättern. 730. Butter-Torte mit Pfirsichen. 731. Cho-

colate-Torte. 732. Ander. Chocolate-Torte. 733. Chocolate-Guss zu Torten und kleinen Bäckereyen. 734. Erdäpfel-Torte. 735. Gesottene Torte. 736. Gesetzte Torte. 737. Gewürz-Torte. 738. Grillierte Torte. 739. Kastaniens-Torte. 740. Kaiser-Torte. 741. Klebens-Torte. 742. Linzer-Torte. 743. Gerührte Linz-Torte. 744. Lingertorte, brauner. 745. Mandel-Torte, gerührte. 746. Mandel-Torte, gesüßte. 747. Gestifte Mandel-Torte in Streifen. 748. Mandel-Torte, gerodnete. 749. Pomeranzen-Torte. 750. Quietten-Torte. 751. Spanische Wind-Torte. 752. Torte von geläutertem Zucker. 753. Zucker-Torte. 754. Carmelit-Torte. 755. Torte Crocante. 756. Kraft-Torte. 757. Wiener-Torte. 758. Wiener-Torte auf andere Art. 759. Baum-Torte. 760. Zwetschken-, Kirschen-, Johannisbeeren-, Himbeeren-, Erdbeeren- und andere Muß-Torten. 761. Rahm-Torte. 762. Schwarze Mandel-Torte. 763. Leipzig-Torte. 764. Eyer-Torte. 765. Erdbeeren-Torte.

B. Ordinare und kleine Bäckereyen: 766. Tyroler-Strudel. 767. Ein Guss über Kuchen. 768. Ein Guss über einen sehr großen Kuchen. 769. Gewöhnliche Kuchen. 770. Auf andere Art. 771. Ein frischlicher Kuchen. 772. Reise-Brötchen. 773. Platte Kuchen, die sich lange halten. 774. Kleine, reiche Kuchen. 775. Kleine, mürbe Kuchen. 776. Gruinchen-S-Kuchen. 777. Auf andere Art. 778. Ein Pfundkuchen. 779. Königin-Kuchen. 780. Schreibbury-Kuchen. 781. Turnbridge-Kuchen. 782. Reissmehl-Kuchen. 783. Wafferkuchen. 784. Schwammkuchen. 785. Echeckuchen. 786. Berton-Kuchen. 787. Biscuit-Kuchen. 788. Makronen. 789. Kräknüsse. 790. Brezeln. 791. Aniesbrezeln. 792. Aniesbrot. 793. Schlangenkuchen. 794. Ein guter Gugelhupf. 795. Rosinenkuchen. 796. Frischer Kirschen- oder Zwetschken-Kuchen. 797. Rahmkuchen. 798. Napfkuchen. 799. Pfannkuchen. 800. Mandelringe. 801. Spritzgebackenes. 802. Spritzkuchen. 803. Erdäpfelkuchen. 804. Zuckerstrauben. 805. Schneeballen. 806. Hohlhiöpchen. 807. Eisenküchen. 808. Braun gebäckene Mandeln. 809. Zuckerbrezeln. 810. Gute Krapfen. 811. Pfessernüchsen. 812. Weiße Pfesser- oder Lebkuchen. 813. Französische Lebkuchen. 814. Confect-Pfesserkuchen. 815. Marzipan. 816. Laubfrösche. 817. Bauernbrot. 818. Zucker-Zwieback. 819. Holländischer Zwieback. 820. Mostcomittierbrot. 821. Makronen- oder bitterer Biscuit. 822. Spanischer Biscuit. 823. Französische Biscuit. 824. Spanischer Wind. 825. Tortledds. 826. Süße Makronen. 827. Bittere Makronen. 828. Spanische Eyer. 829. Kaiser-Biscuit. 830. Windbeutel. 831. Hobelspäne. 832. Spieß- oder Baumkuchen. 833. Mandeloblaten. 834. Chocolatebrot. 835. Käschekrot. 836. Kümmelkülein. 837. Citronenbonbons. 838. Harlequinbonbons. 839. Chocolate-Morascina-Bonbons. 840. Gerstenzucker. 841. Brustküchen von Maroscina. 842. Rosenbrustküchen. 843. Blaue Brustküchen. 844. Gelbküchen. 845. Grüne Brustküchen. 846. Mayensmörtel. 847. Ingvermörstellen. 848. Weiße Conserves. 849. Gebrannte Mandeln. 850. Muskgänzen oder Rüschen. 851. Citronat-Wandeln. 852. Erdäpfel-Wandeln. 853. Creme-Wandeln. 854. Mandel-Wandeln. 855. Weichsel-Wandeln. 856. Biscuit-Bögen. 857. Bögen von Butterteig. 858. Chocolates-Bögen. 859. Französische Bögen. 860. Gewürz-Bögen. 861. Grillasch-Bögen. 862. Limone-Bögen. 863. Minnel-Bögen. 864. Mandel-Bögen mit Pistazien. Mandel-Bögen mit Eibeben. Mandel-Bögen auf französische Art. 865. Mandel-Bögen, wölfe. 866. Bögen von Pomeranzen-Eis. 867. Vanille-Bögen. 868. Feine Finger-Hohlkippen. 869. Sultten-Hohlkippen. 870. Zimmt-Hohlkippen. 871. Gehackte Mandelkippen. 872. Makronen. 873. Apfelschnitten mit Pistazien. 874. Erdbeeren-Schnitten. 875. Marillen-Schnitten. 876. Mandel-Maultaschen. 877. Becherlin von gerührtem Mandelteig. 878. Chocolate-Krapfen mit gesäuertem Milch. 879. Punsch-Krapfen. 880. Eis-Lebzellen. 881. Gewürz-Stangeln. 882. Kapseln von Brot-Tortenteig.

Siebenter Abschnitt.

Getränke.

Vorherinnerung. A. Gebrannte Wässer, Rosoglio, Biqueure: 883. Orangenblüthewasser. 884. Zimtwasser. 885. Rosoglio. 886. Danziger Doppel-Aquavit. 887. Persico. 888. Mostkr. Aquavit. 889. Zimtessig. 890. Garminativ. 891. Krauseminz-Aquavit. 892. Sellerie-Aquavit. 893. Rother Aquavit. 894. Wachholder-Aquavit. 895. Aules-Aquavit. 896. Citronen-Aquavit. 897. Rosmarin-Aquavit. 898. Lustwasser. 899. Sächsisches Magenwasser. 900. Englischer Aquavit. 901. Magen-Aquavit. 902. Konditer Magenwasser. 903. Bitterz-Essenz. 904. Magenwasser. 905. Konditer Bitterwasser. 906. Brotwasser. 907. Chemnitzer Luftwasser. 908. Katafia. 909. Himbeeren-Branntwein. 910. Syrup von weißen Johannisbeeren. 911. Rosen-Wasser. 912. Ungarischs Wasser. 913. Laubendes-Wasser. 914. Chocolate. 915. Gute Kaffee. 916. Punsch zu machen. 917. Alter Punsch. 918. Bischof. 919. Bischof-Ertrag. 920. Drizzel-Essenz. 921. Grillsfet oder Grirose. 922. Contenent. 923. Mandelmilch. 924. Eine andere Art. 925. Almosade. 926. Bavariose. 927. Punsch mit Citronat. 928. Gesunder Thee von Erdbeerkraut. 929. Thee von Kirschenstielen.

B. Tisanen: 930. Verbündende, erweichende und lähmende Tisanen. 931. Größnende Tisanen. 932. Eröffnende Tisanen anderer Art. 933. Stark eröffnende Tisanen. 934. Schlüsselblumen-Meth. 935. Kaiser-Trank. 936. Ein großes Stärkungsmittel. 937. Auf-

andere Art. 938. Magentran. 939. Kaiser Magen-Trank. 940. Mehltrank. 941. Reisetrunk. 942. Saft. 943. Milchtrank. 944. Französischer Milchtrank. 945. Reismehltrank. 946. Sago. 947. Eselinnen-Milch. 948. Künstliche Eselinnen-Milch. 949. Hatericolein. 950. Gerstenkleim. 951. Kühltrank. 952. Erfrischender Fiebertrank. 953. Preiselbeer-Trank. 954. Husten-Trank. 955. Brotmutter. 956. Citronen-Wasser. 957. Weißwein-Molten. 958. Essig- und Citronen-Molten.

C. Künstliche Weine: 959. Honig-Eyder. 960. Hir-beeren-Wein. 961. Johannisbeeren-Wein. 962. Wein von schworen Johannisbeeren. 963. Trefflicher Ingwer-Wein. 964. Trefflicher Schlüsselblumewein. 965. Hollunder-Wein. 966. Weißer Hollunder-Wein, der dem Frontignac gleicht. 967. Rosinen-Wein. 968. Rosinen-Wein mit Eyder. 969. Sektk. Meth. 970. Englischer Punsch. 971. Rosfolle-Punsch. 972. Verder- oder Milch-Punsch.

D. Bier. **Vorherinnerung.** 973. Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen. 974. Mittel für die lange Erhaltung des Bieres. 975. Triibe gewordenes Bier aufzuklären. 976. Germ aufzubewahren. E. Essige: 977. Biereßig. 978. Kreuteressig. 979. Rosenessig. 980. Rosmarinblüthen-Essig. 981. Weiss-E.-Essig. 982. Honig-Essig. 983. Trockenen Essig. 984. Verdorbenen Essig wieder brauchbar zu machen.

Achter Abschnitt.

A. Gelée's: 985. Erdbeeren-Gelée. 986. Gelée von Muscateller-Trauben. 987. Gelée von Pfirsichen. 988. Gelée von Blumen. 989. Gelbe Gelée's von Liquors. 990. Gelée von Kaffoh. 991. Gelée von Punsch. 992. Gelée von Himbeeren. 993. Gelée von Quitten. 994. Gelée von Reinetten. 995. Gelée von Weinschirl. 996. Gelée von Johannisbeeren.

B. Gallerie: 997. Gallerie von Hirschhorn. 998. Gallerie von Fischen.

C. Consome's und Säfte: 999. Consome zur Anfeuchtung. 1000. Consome von Brustkräutern, bey einem starken Husten zu trinken. 1001. Weißsaft. 1002. Weichelsaft. 1003. Weichelsaft mit Essig. 1004. Maybeersaft mit Essig. 1005. Maulbeersaft mit Zuckr. 1006. Heidelbeerensaft.

D. Marmeladen oder Lattwerge: 1007. Mar-melade von Quitten. 1008. Marmelade von Erdbeeren. 1009. Marmelade von Goldreineten. 1010. Marmelade von Marillen. 1011. Marmelade von Pfirsichen. 1012. Marmelade von Quitten. 1013. Marmelade von Hetschenpitschen. 1014. Quitten-Confect. 1015. Quitten-Käse. 1016. Quitten-Schinken.

E. Sulzen: 1017. Ananas-Sulz. 1018. Chocolate-Sulz. 1019. Bänder-Sulz. 1020. Blanc-manger. 1021. Blanc-manger in Form eines Damenkettes. 1022. Blanc-manger mit Käsch. 1023. Erdbeeren-Sulz mit gemischten Beeren eingelegt. 1024. Pinzbeeren-Sulz. 1025. Alter Chaudeau mit Apfelnur. 1026. Käsch-Sulz mit Obers. 1027. Almon-Sulz. 1028. Citronen-Sulz in Pomeranzenvalsten. 1029. Mandel-Sulz. 1030. Mandel-Sulze oder hausen-blale. 1031. Marillen-Sulz. 1032. Masseduan. 1033. Pomeranzen-Sulz. 1034. Gesetzte Pome-ranzen-Sulz. 1035. Punsch-Sulz. 1036. Ribisel-Sulz. 1037. Rosen-Sulz. 1038. Schwarze Käff-Sulz mit Mandelmilch. 1039. Sulz vom rothen Käff. 1040. Sulz von Muscatwein. 1041. Sulz von Muscatentrauben. 1042. Sulz von Muscateintrauben mit Steinobst. 1043. Bolover-Sulz. 1044. Vanigli-Sulz. 1045. Vanigli-Sulz mit Hohlrippen eingelegt. 1046. Weißer-Sulz. 1047. Weichsel-Sulz. 1048. Weinschirl-Sulz. 1049. Gesetzte Chaudeau. 1050. Gesetzte Milch mit Bisscht ausgefüttert. 1051. Gesetzter Reis. 1052. Erdbeeren-Sulz. 1053. Käff-Saum. 1054. Melierte Milchsaum. 1055. Gesäuerte Milch mit Chocolate. 1056. Gesäuerte Milch mit Erdbeeren. 1057. Hollsteiner Milch. 1058. Pomeranzen-Saum. 1059. Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahreszeit, wo keine frischen Säfte zu haben sind. 1060. Schenkel-Gallerie. 1061. Pfeilwurz-Gallerie. 1062. Gloucester-Gallerie.

Neunter Abschnitt.

Haushaltungsvoorbereitung.

Bom Räucherharn des Fleisches nach Westphälischer Art. 1063. Geräuher tes Rindfleisch. 1064. Geräuher tes Schöpfenfleisch. 1065. Geräuher tes Schweinfleisch. 1066. Bon der Giupdeeln des Rindfleisches nach Hamburger Art. 1067. Grüne Erbsen zu bewahren. 1068. Grüne Erbsen zu trocknen. 1069. Auf eine andere Art. 1070. Zuckerkernen-Schoten zu trocknen. 1071. Allerley Zuckerschinken oder Säbelbohnen zu trocknen. 1072. Grüne Bohnen einzumachen. 1073. Sauerkraut einzumachen. 1074. Sauerkohl einzumachen. 1075. Pfeffer oder Essigaurken einzumachen. 1076. Auf eine andere Art. 1077. Wassercurken einzumachen. 1078. Morcheln zu trocknen. 1079. Sardeln aufzubewahren. 1080. Rothe Rüben einzumachen. 1081. Gelbe Rüben aufzubewahren. 1082. Weiße Rüben. 1083. Steckrüben aufzubewahren. 1084. Erdäpfel aufzubewahren. 1085. Erdäpfelmehl zu bereiten. 1086. Sellerie-Wurzeln aufzubewahren. 1087. Petersilie-enwurzeln aufzubewahren. 1088. Kohlrabi aufzubewahren. 1089. Braunkohl aufzubewahren. 1090. Winter-Endivien aufzubewahren. 1091. Rettiche Arctisothen zu erhalten. 1092. Senf anzumachen und aufzubewahren. 1093. Dijoner-Senk. 1094. Rennetianischer Senf oder Mostart. 1095. Leder lange Zeit auf zu erhalten. Bon Aufbewahrung der Obstarten. 1096. Kirschen zu überen. 1097. Kirschäpfchen zu überen. 1098.

Apfel und Birnen zu trocknen. 1109. Sagekuttens (Gelbenkettchen) zu trocknen. 1100. Rosenäpfel aufzubewahren. 1101. Verberisbeeren aufzubewahren. 1102. Citronen aufzubewahren. 1103. Citronensaft aufzubewahren. 1104. Zwetschkenmuss (Pommidel.) 1105. Citronenpödel. 1106. Indische Pödel. 1107. Englischer Bambus. 1108. Eingesalzene Citronen. 1109. Eingesalzene Zwiebeln. 1110. Zerschnittene Gurken und Zwiebeln einzusalzen. 1111. Junge Gurken einzusalzen. — 1112. Nothen Kohl einzumachen. 1113. Knoepfen der Capucinerkresse statt Kapern. 1114. Schwämme einzupöcken. 1115. Schwammingeiss oder Pilz-Ketschup. 1116. Auf andere Art. 1117. Schwämme zu trocknen. 1118. Schwammpulver. 1119. Küchenpfeffer. 1120. Wallnuss eingezalzen. 1121. Auf andere Art. 1122. Wallnussgeiss oder Wallnuss-Ketschup. 1123. Sardellen-Geist. 1124. Sardellen zu erhalten, wenn die Brühe vertröcknet ist. 1125. Sardinen einen Sardellen-geschmack zu ertheilen. 1126. Zucker zu reinigen. 1127. Früchte zu candiren. 1128. Verberisen für Torten und Pastetchen zuzurichten. 1129. Apricosen einzumachen. 1130. Apricosen in Gallerie aufzubewahren. 1131. Apricoten oder Pfirsiche und Braunit-wine. 1132. Apricosen zu trocknen. 1133. Apricosen-Käse. 1134. Pomeranzen-saft-Muss. 1135. Granatblüthe-Kuchen. 1136 Erdbeeren aufzubewahren. 1137. Erdbeeren in Wein aufzubewahren. 1138. Kirschen mit Zucker zu trocknen. 1139. Kirschen in Brannwein. 1140. Johannisbeeremuss. 1141. Johannisbeerengallerie. 1142. Apfels-Saftmuss. 1143. Apfels in roher Gallerie. 1144. Birnen aufzubewahren. 1145. Stachelbeermuss zu Torten. 1146. Himbeermuss. 1147. Mirabellen aufzubewahren. 1148. Muss von Damascener-Pflaumen. 1149. Quitten-Saftmuss. 1150. Ganze oder halbe Quitten aufzubewahren. 1151. Muss von Apricosen und Mirabellen. 1152. Citronen-Tropfen. 1153. Verberisen-Tropfen. 1154. Ingwer-Tropfen, ein gutes Magenmittel. 1155. Pfeffermünzen-Tropfen oder Kuchen. 1156. Natafa-Tropfen. 1157. Himbeeren-Kuchen. 1158. Johannisbeeren aufzubewahren. 1159. Stachelbeeren aufzubewahren. 1160. Damascener-Pflaumen zu Winterpasteten aufzubewahren. 1161. Früchte zu Torten, Pasteten u. s. w. auf-

zubewahren. 1162. Citronensaft aufzubewahren. 1163. Pomeranzen-saft. 1164. Limonade, welche den Geschmack und das Aussehen einer Gallerie hat. 1165. Lab, zum Gerinnen der Milch zugubereiten. 1166. Käse zu machen. 1167. Käse aufzubewahren. 1168. Rahmkäse. 1169. Motten-Nahmkäse. 1170. Butter. 1171. Butter aufzubewahren. 1172. Molten-Butter. 1173. Devonshire-Nahm. 1174. Milch und Nahm aufzubewahren. 1175. Nahm-Syrup. 1176. Gallino-Duack und Mollen, wie in Italien.

Appendix.

Wohlgemeinte Rathschläge für Haushaltungen.

IX. Empfehlung einer sehr einfachen, im nördlichen Deutschland unter dem Rahmen: „kalte Küche“ allgemein eingeführten Vorrath. X. Was werden wir morgen kochen? Vorräthebung. Speisettel für den Jänner, Februar, März. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den April, May. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den Juni. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den Juli. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den August. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den September. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den October. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den November. Zugabe von vier Fastag. Speisettel für den December. Zugabe von vier Fastag. Vorschläge zu Speisetteln für diejenigen Tage, welche in den meisten Haushaltungen durch gewisse Auszeichnung berücksichtigt zu werden pflegen: 1. Neujahr, Mittag und Abend. 2. Fasching-Sonntag. 3. Faschings-Abendunterhaltung. 4. Grüner Donnerstag, Fastag. 5. Karfreitag, Fastag. 6. Ostermontag. 7. Ostermontag. 8. Pfingstsonntag. 9. Pfingstmontag. 10. Ritterweihfest. 11. Lichterfest. 12. Weihnachtsabend. 13. Weihnachtstag. 14. Stephanstag. 15. Schwestertag. Speisettel bey besonderen Veranlassungen in der Familie: 16. Geburts- oder Namens-tage. 17. Verlobungsmahl. 18. Hochzeitsmahl. 19. Trauermahl. Gastgebothe: 20. Auf 48 Personen an einem Fleischtag. 21. Auf 36 Personen an einem Fleischtag. 22. Auf 24 Personen an einem Fastage. 23. Auf 18 Personen an einem Fastage

Erneuer sind in dieser Buchhandlung erschienen und in Conv. Münze zu haben:

Märzveilchen. Eine Sammlung von Novellen ic. ic. von Emmy **. Enthält der Verfasserinn Biographie, Kränzel Märchen, Nache und Sühnung, Leben für Leben, Heldenmuth aus Liebe, die Burgrünen, Künstlerliebe, Arm Trudchen, das weiße Nöslein, die Wiedergesfundene, der Nixenborn. 8. in saubern Umschlag gebunden 1833. 1 fl. 40 kr.

Fragmente aus dem Leben eines jungen Chemannes. Von Ritter Braun von Braenthal. 1833. 8. br. 1 fl. 12 kr.

Dramatische Kleinigkeiten von Herzenskron. I. Band. 1.) Der Bräutigam ohne Braut. 2.) Hoang-Pfuss. 3.) Ein Mädchen ist's und nicht ein Knabe. 4.) Der Kuß an Ueberbringer. 5.) Das Häuschen in der Aue. 6.) Der Gang in's Irrenhaus. 1826. 8. br. 45 kr.
— II. Band. 1.) Die Unschuldigen. 2.) Der mechanische Trompeter. 3.) Der schönste Tag des Lebens. 4.) Schwindels Fatalitäten. 5.) Gastrollen von Ungesähr. 1828. 8. br. 45 kr.
— III. Band. 1.) Jagd und Ball. 2.) Die Witwe von 18 Jahren. 3.) Acht vernünftige Tage. 4.) Die Bittsteller in Verwirrung. 5.) Die Landparthie nach Weidling am Bach. 1833. 8. br. 48 kr.

Tabulae memoriales practico-medicae cum appendice praeparatorum compositorum. De Francisco Kaiser. Edicio altera aucta et emendata. 12. 1833. 48 kr.

Almanach dramatischer Spiele für das Jahr 1834. Von Lembert. Inhalt: 1.) Der Mann meiner Frau, Lustspiel in drei Aufzügen. 2.) Die unbesiegbare Leidenschaft, Lustspiel in zwei Aufzügen. 3.) Die Untröstlichen, Lustspiel in drei Aufzügen. 1834. Taschenformat elegant gebunden 1 fl. 36 kr.

Historische Skizze der k. k. Hoftheater in Wien, mit besonderer Berücksichtigung des deutschen Schauspiels von Lembert. 1833. gr. 8. 20. kr.

Wiener Gesellschaft zur Erheiterung für Gebildete, enthaltend: Erzählungen, Märchen, Legenden, Novellen, Lieder, Balladen, Curiosa aus dem Leben berühmter Künstler ic. ic. und im Anhange: Pachhuebers Leben und Meinungen in vertrauten Briefen an Zeitgenossen; unter Mitwirkung der Herren Ed. Bauernfeld, Braenthal, Castelli, Caviglia, Enk, Fülinger, E. Freyherr v. Feuchtersleben, Huber, Dr. Hock, Rupprecht, Baron v. Schlechta, Seidl, Stoy, Straube, J. N. Vogl, Weidmann, Weigl, Wocel, Ziska u. a. m. herausgegeben von And. Schumacher.

Der Wiener Gesellschaft erscheint in ungezwungenen Heften, deren jedes 130 — 140 Seiten stark, brosch. im color. Umschlag. 1., 2., 3., 4. und 5. Heft, jedes à 30 kr.

Die Kunst in allen Verhältnissen des Lebens froh und zufrieden zu seyn. Nach den Grundsätzen des berühmten Anton Alsons de Sarasa von Isidor Täuber. 8. 1833. brosch. 40 kr.

Vorbereitung für das Leben. Zehn Sendschreiben und eine Nachrede an Jünglinge und Mädchen, von Isidor Täuber. 1834. 8. br. 24. kr.

Geographische Vorschule, oder mathematische und physische Beschreibung der Erde, nebst einem Anhang, welcher als Einleitung in die politische Erdbeschreibung dient. Ein Buch zur Bildung für die Jugend beiderlei Geschlechts; ein Hülfsbuch für Studirende, ein Lehrbuch für Nichtstudirte, von Isidor Täuber. 1833. 8. br. 48 kr.