

Samstag

den 30. November

1833.

Amtliche Verlautbarungen.

Z. 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 Vornamen und Zunamen des Mitgliedes, dessen vollständigen Charakter, den dormaligen 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.

Z. 1627. (3)

J. Nr. 1607.

E d i c t.

Alle Jene, welche auf den Verlaß des zu Ukrog 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 dießfälligen Rechte geltend darzuthun, widrigens sie sich die Folgen des §. 814 b. G. B. selbst zuzuschreiben haben werden.

Vereintes Bezirksgericht Neudorf am 23. October 1833.

Z. 1629. (3)

J. Nr. 2927.

E d i c t.

Von dem Bezirksgerichte Rupertsdorf zu Neustadt, als Realinstanz, wird allgemein kund gemacht: Es sei über Ansuchen des Anton Döglin aus Neustadt wider Mathias Dragunisch von Weindorf, in die Feilbietung der gegnerischen, mit dem executiven Pfandrechte belegten, der Herrschaft Rupertsdorf, sub Urb. Nr. 60 1/2 dienstbaren, zu Weindorf gelegenen 1/2 Hube, wegen aus dem wirthschaftssämmtlichen Veraleiche vom 31. April 1831, schuldigen 19 fl. 36 kr. C. M. c. s. c. genolliet, und hiezu drei Feilbietungstermine, 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 Anbange anberaumt worden, daß, im Falle diese Realität weder bei der ersten noch zweiten Feilbietungstagsatzung um den Schätzungswertb pr. 246 fl. 20 kr. M. M., oder darüber an Mann gebracht werden sollte, solche bei der dritten auch unter demselben hintangegeben werden würde.

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

Bezirksgericht Rupertsdorf zu Neustadt am 19. November 1833.

Anmerkung. Bei der zweiten Feilbietungstagsatzung war kein Kauflustiger erschienen.

Z. 1630. (3)

Nr. 2947.

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

Von dem Bezirksgerichte Rupertsdorf zu Neustadt wird allgemein kund gemacht, daß es in der Executionssache des Hrn. Johann Nep. Schaffer, Anna und Johann Kufischen Cessionär zu Treffen, wider die Eheleute Anton und Margareth Suppantitsch von St. Veit, von der mit dießgerichtlichem Edicte vom 19. October 1833, Z. 2644, bekannt gegebenen, und auf den 4. December 1833, 9. Jänner und 8. Februar 1834, angeordneten executiven Feilbietung, der dem Letztern gehörigen Realitäten, bis auf weiteres Anlangen sein Abkommen habe.

Bezirksgericht Rupertsdorf zu Neustadt am 20. November 1833.

Z. 1628. (3)

Nr. 2861.

E d i c t.

Alle Jene, welche auf den Nachlaß des zu Eichofen 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 Liquidationstagsatzung so gewiß zu erscheinen, als im Widrigen sie sich selbst die Folgen des §. 814 b. G. B. zuzuschreiben haben werden.

Bezirksgericht Rupertsdorf zu Neustadt am 11. November 1833.

B. 1633. (2)

Nr. 1840. Z. 1544. (3)

Feilbietungs-Edict.

Von dem k. k. Bezirksgerichte der Umgebung Raibach wird hiermit bekannt gemacht, daß über Anlangen der Eheleute Matthäus und Helena Schubel, wegen ihrer Forderung an Lebensunterhalt sammt Anhang, wider den Schuldner Georg Schubel zu Podmounig, die executive Veräußerung seiner, zur Herrschaft Kaltenbrunn, sub Urb. Nr. 45, dienstbaren behausten, auf 539 fl. 40 kr. gerichtlich geschätzten Halbhube in Podmounig bewilliget, und hiezu drei Feilbietungstagsatzungen, als: auf den 21. October, 21. November und 23. December 1833, jedesmal Vormittags 10 Uhr, im Orte der Realität mit dem Beisage anberaumt worden 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 werde.

Raibach am 6. September 1833.

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

B. 1636. (2)

Nr. 1124.

E d i c t.

Von dem k. k. Bezirksgerichte Adelsberg wird hiermit bekannt gemacht, daß Paul Tomaschitz zu Ratitzig der Curatel über den Johann Sadnig und dessen Vermögen zu Ratitzig entbunden, und an dessen Stelle der großjährige Sohn, Mathias Sadnig, ernannt worden sey.

Dieses wird zu dem Ende öffentlich angezeigt, damit die mit dem Johann Sadnig'schen Hause im Verkehr stehenden Parteien in Zukunft 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 Leskous, Haus-Nr. 8, verstorbenen Anton Rus, aus was immer für einem Rechtsgrunde einen Anspruch zu machen gedenken, haben selben bei der dießfalls auf den 23. December l. J., Früh 9 Uhr anberaumten Liquidations-Tagsatzung anzumelden, widrigenfalls sie sich die Folgen des §. 814 b. G. G. selbst zuzuschreiben haben werden.

Bezirksgericht Weirelberg am 16. November 1833.

B. 1635. (2)

Es sind zum Verkaufe drei steinerne Dehlgefäße, ferner Modelle für die Choccolade-Fabrikation.

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

La nota di cento e trent'otto

Nuovissimi Musicali pezzi, o sia l'Elenco Nro. 130, 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. Dicembre allegati veranno pure gli Elenchi dei Nri. 131 e 132.

Ora si notifica che: dal Vicentini suddetto trovansi vendibili i pezzi di Trecento, e novantasei moderne Teatrali Opere, ciò che meglio rilevato venne o rilevare si potrà dagli Elenchi sotto marcati, nonchè da molti pubblici fogli d'annunzi dell'Osservatore Triestino, che tutti nella presente stampiglia citati scorgonsi, e questo per la causa che utile essere potrebbe alle famiglie, nonchè alle società dei Casini, Cafferterie Trattorie, ed altre analoghe radunanze, le quali stabilite trovansi lungi da Trieste; perciò se le mentovate 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 Dicembre dell'Anno 1828. — Nel 1829, poi dal giorno 24 a 28 febbrajo, e 23 a 28 Maggio, — nel 1830, sotto le Date, 11 a 23 Marzo, 27 detto a tutto il giorno 17 Aprile, eccettuato il dì 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 23 detto, nonchè nel dì 30 dello stesso Ottobre a 4 Novembre, 11 a 16 detto, 14 a 31 Dicembre. 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 Dicembre dello stesso anno 1831.

Dopo quanto si è pubblicato occorre avvertire le società sopra mentovate, 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 Opere Teatrali nonchè 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 trovansi negli Elenchi dei Nri. 121 e 124. In mancanza poi dei Triestini fogli sopra già ripetuti servirsiene potranno delle Vicentiniane stampiglie dei Nri. 105 e 106.

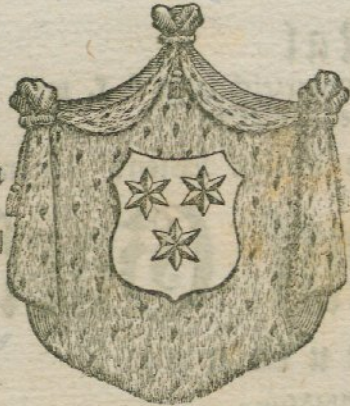
A comodo anche di tutti i Signori Musicanti che abitano lungi da Trieste, si riavvisa cioè: dei venticinque mila novecento e diecinueve differenti musicali pezzi: diecimila cento e trentasette ad uno, ad uno trovansi marcati nei Cataloghi quinto, sesto e settimo i quali (senza alcuna spesa per lo spazio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

Intal modo si notifica che: la presente pubblicazione stampata si troverà in tutti gli esemplari di questo 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 trovassi nella piazza della Borsa dirimpetto la Fontana al Nro. 601: e dal 1825. poi fino 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. 70 e 71.

3. 1634. (2)

Ankündigung

des neu
erfun-
denen



Cölni-
schen
Was-
fers.

Dieses bei der Toilette, als auch sonstigem häuslichen Gebrauche mit vortheilhafter Wirkungskraft sich äuffernde Erzeugniß, aus den feinsten, der Gesundheit zuträglichsten Pflanzen und Riechstoffen destillirt; erfreut sich wegen seiner bewunderungswürdigen Eigenschaften, und doch billigen Preise in den meisten soliden Handlungen Steiermark's, Oesterreich's und Croatien's eines zahlreichen Absatzes; daher sich die Unterzeichnete auch in dieser Provinzial-Hauptstadt von einem hohen Civil- und Militär-Adel und verehrten Publicum einer zahlreichen Abnahme, dieses aromatischen Schönheits- und Gesundheits-Wassers, schmehelt.

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 Aufspringen, macht sie rein, zart, weiß und jugendlich; verschweicht 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 Uebelgeruch, und stärkt das Zahnfleisch; es verbreitet einen sehr lieblichen, wohlriechenden Duft um sich. Mit einem kleinen Versuche wird man sich von der Güte desselben überzeugen.

Zu haben ist es fortwährend, auch in kleinen kölnischen halben Gläschen das Stück zu 12 kr. C. M., wie auch eine dem Haarwuchse sehr zuträglichke Rosen-Pomade, am Marktplatz, Haus-Nr. 62, im ersten Stockwerke, Gassenseite, bloß in großen Gläschen das Stück zu 40 und 24 kr. C. M., in den Handlungen: der Witwe des Herrn Joseph Alborgetti, auf dem Plage; Ferd. Joseph Schmidt, auf dem Congress-Platz, Nr. 28, und Joseph Stare, auf dem alten Markt, Nr. 15.

Leere Gläschen 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, Pug- und Neglige-Häubchen, Krägen, u. von Wien, angenommen.

Laibach am 21. November 1833.

Elise Muffella.

3. 1632. (2)

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

Friedrich von Schiller sämmliche Werke samt allen Ergänzungen.

Von

Curtz und Woltmann.

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 Probedruck über das Papier und die Form der Herausgabe von der Verlags-Handlung 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 zählt 30 kr.

Valvasor, Ehre von Krain, bloß zweiter Theil.

Empfiehlt sich auch zu Aufträgen in moderneren sowohl als antiquarischen Buchhandel, da sie stets alles Mögliche anbietet 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

Verzeichniß

aller bekannten Länder, Meere, Seen, Flüsse, Inseln, Gebirge, Reiche, Provinzen, Städte, der wichtigsten Flecken, Dörfer, Fabriks-Anlagen, Bäder u. u. mit genauer Angabe der Lage, Größe, Producte der politischen Einteilung und Organisation, der Anzahl der Bewohner, der Industrie, des Handels, der Merkwürdigkeiten u. s. w.

in alphabetischer Ordnung

für Geschäftsmänner und jeden 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.

G r o ß e L o t t e r i e.

Das erste Mal

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

des schönen, allgemein bekannten, inner den Linien Wiens liegenden

Bräuhauses sammt Garten

des Vincenz Neuling,

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 unentgeltlich 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	Los	fl. 6,000	und	2,000	Los	,
„ 3,000	„	1,500	„	„ 2,000	„	1,200	„	
„ 1,600	„	1,000	„	„ 1,500	„	500	„	
„ 900	„	400	„	„ 700	„	300	„	
„ 600	„	200	„	„ 400	„	100	„	

im Gesamtbetrage 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 Freilose spielt übrigens an und für sich auf alle Treffer der schwarzen Lose. Diese, noch nie Statt gehabte Dotation der Freilose, welche dem Besitzer eines solchen die größte Wahrscheinlichkeit eines sehr bedeutenden Gewinnes bietet, läßt, die schnelle 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- Werthe von 150,000 Gulden Wiener Währung

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

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

Das Loß kostet 5 fl. C. M.

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

Wien am 15. October 1833.

Hammer et Paris,

untere Breunerstraße Nr. 1126, im 2. Stocke.

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

Ben Leopold Paternoli, Buch-, Kunst- und Musikalienhändler
in Laibach, am Hauptplatze Nr. 8 im Bhescho'schen Hause,

ist ganz neu zu haben:

Neuestes Universal-

o d e r:

G r o ß e s

Wiener-Kochbuch.

Eine Anleitung

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

u n d

nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen,

durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten.

Enthalten:

die zuverlässigsten Recepte

zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundenen

Fleisch-, Fasten- und gemischten Speisen,

in gleichen

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

mit stäter Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse; ferner:

eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten,

nebst mehreren sehr heilsamen Lisanen; Vorschriften zum Tafel- Arrangement, Tranchiren und Vorlegen,
Speisezetteln auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vor-
theilhaftesten Zeit des Ankaufes 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, geborne Pellet.

Neue zweckmäßiger eingerichtete wohlfeile Ausgabe.

W i e n, 1834.

gr8. mit 1176 Speisen, nebst einem Anhang.

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

Inhalt.

Einführung.

Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vorrede.

A. Fleischsuppen: 1. Gute Schül- oder braune Suppe. 2. Braune Salsuppe mit Reis. 3. Weiße, fricassirte Reissuppe. 4. Lebersuppe. 5. Weiße Schül- Suppe. 6. Hirnsuppe. 7. Kräutersuppe. 8. Milz- Suppe. 9. Weiße gekochene Suppe. 10. Grüne Schül- Suppe. 11. Sago-Suppe. 12. Marksuppe. 13. Wurzelsuppe. 14. Habersuppe. 15. Erbsensuppe. 16. Gemischte Suppe. 17. Suppe mit Ruttelsteck. 18. Krebs- Suppe an Fleischtagen. 19. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel. 20. Erbsensuppe mit Schweins- ohren. 21. Brotsuppe mit Eiern und Würfeln. 22. Braune Suppe mit Steckrüben. 23. Suppe von En- dviolen, Kohl oder Sauerkraut. 24. Suppe von Himneltbau. 25. Spargel- oder Karfiol- Suppe. 26. Suppe mit Grießnockerln. 27. Suppe mit Erbsen- Kadeln. 28. Suppe mit Hirsenkadeln. 29. Suppe mit

Leberknödel. 30. Suppe mit Markknödel. 31. Sup- pe mit abgetriebenen Speckknödeln. 32. Türkische Suppe. 33. Französische Kräutersuppe mit Cham- pignons. 34. Olio-Suppe. 35. Nachis-Suppe. 36. Suppe mit Consommé. 37. Baumwollen-Suppe. 38. Suppe mit Besenknödeln. 39. Suppe mit goldenen Schnitten. 40. Suppe mit Grießknödeln. 41. Suppe mit Lungenknödeln. 42. Panade. 43. Kaiser-Suppe. 44. Gelbe Rübensuppe. 45. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben. 46. Russische Suppe. 47. Suppe mit abgetriebenen Grießknödeln. 48. Suppe mit Schwammknödeln. 49. Schnepfen- Suppe. 50. Suppenzelteln auf Reisen.

B. Fastensuppen: 51. Braune Fischsuppe mit Milchneuwandeln. 52. Braune Suppe mit Fischknö- deln. 53. Benedictiner-Suppe. 54. Einbrei- Suppe mit Eiern abgekühlt. 55. Erbsensuppe mit Schil- krapfen von Karpfenmilch. 56. Ralsche Chokolatesup- pe. 57. Fischbäusuppe. 58. Froschsuppe. 59. Ge- mischte Suppe von Nogen, Krebsen und Schnecken. 60. Gerstelsuppe mit gekochten Schwämmen. 61. Hechlsuppe. 62. Kräutersuppe. 63. Korbelsuppe. 64.

Kartäufersuppe. 65. Italienische Waffersuppe. 66. Linsensuppe. 67. Milchsuppe mit einem Rande von Eierschnee. 68. Fastenpanade. 69. Rogensuppe. 70. Schildkröten-Suppe. 71. Sellerie-Suppe. 72. Suppe mit Eingebundenem. 73. Weinsuppe. 74. Westphälische Bier-Suppe. 75. Zwiebel-Suppe. 76. Abgekochene Suppe mit Gehäkel. 77. Schwarze Brotsuppe. 78. Grüne Erbsensuppe mit Krebsknödeln. 79. Wälsche Fischsup- pe. 80. Hascheesuppe. 81. Schwäbische Kräutersup- pe. 82. Dürre Erbsensuppe. 83. Erbsenwasser, wel- ches zu Fastenspeisen, oder zu Fastensuppen zu ver- wenden ist. 84. Erbsensuppe. 85. Fastensuppe von Wurzelwerk. 86. Gesäumte Mandelsuppe. 87. Mau- raschen-Suppe. 88. Rohwühnersuppe. 89. Wurstsup- pe für Fasttage. 90. Gekochene Suppe. 91. Spar- gel-Suppe. 92. Böhmische Suppe. 93. Erdbeer- Suppe. 94. Obere-Suppe. 95. Rahmsuppe.

C. Suppen für Kranke und Genesende: 96. Brotsuppe. 97. Erweichende Fleischbrühe. 98. Käl- tende und Blut reinigende Kräutersuppe. 99. Krebs- brühe mit Wurzeln und Kräutern. 100. Suppe von Habergrüße mit Fleischbrühe. 101. Stärkende Suppe

die Besenke. 102. Krautsuppe, besonders für Kranke. 103. Erweichende und kühlende Brühe. 104. Krampfsstillendes Decoct.

II. Brühn.

Klare Brühe. 105. Weiße Brühe. 106. Gewürzte Bierbrühe. 107. Starke Fleischbrühe. 108. Braune Brühe. 109. Starke Brühe. 110. Weiße Brühe zu Tricassé von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüsen. 111. Brühe zum wilden Geflügel. 112. Brühe zu Karpfen oder gefochte Butter. 113. Brühe, für jedes Geflügel tauglich. 114. Brühe zu kaltem Geflügel. 115. Pilzbrühe zu Hühnern und Kaninchen. 116. Weiße Citronenbrühe über gefochte Hühner. 117. Leberbrühe. 118. Sperbrühe. 119. Zwiebelbrühe. 120. Petersilienbrühe zu machen, wenn keine Petersilie zu haben ist. 121. Brühe zu jungen Gänzen. 122. Vorebrühe. 123. Rotherbrühe zu Fleischschnitten. 124. Vertenbrühe zu kaltem oder warmen Rindfleisch. 125. Brühe zu Fischpasteten. 126. Aepfelbrühe zu Saus- und gebratenen Schweinefleisch. 127. Johannisbeerbrühe zu Wildpret. 128. Schinkenbrühe. 129. Fischbrühe. 130. Fischbrühe ohne Butter. 131. Fischbrühe à la Crustier. 132. Aukerbrühe. 133. Hummerbrühe. 134. Cardellinbrühe. 135. Essigbrühe zu kaltem Geflügel oder Fleisch. 136. Moratenbrühe, die sich eine Woche lang hält. 137. Salmi von Champignons. 138. Salmi. 139. Wachsmell. 140. Weiße Solt zum Aufbewahren, welche man bei großen Tischen braucht. 141. Krebsbutter. 142. Champignons-Soße. 143. Italienische Soße. 144. Kapern-Soße. 145. Mandel-Soße. 146. Paradiesapfel-Soße. 147. Sauerkraut-Soße. 148. Kalte Sperdotter-Soße. 149. Gurken-Soße. 150. Ribisel- (Johannisbeeren-) Soße. 151. Hetschenperschen- (Hagebutten-) Soße. 152. Kalter Kren. 153. Pilzen-Soße. 154. Schalotten-Soße zum Rindfleisch. 155. Semmel-Soße. 156. Grüne Soße. 157. Kalte, grüne Soße. 158. Klare Soße, die man zu verschiedenem gebrauchen kann. 159. Rother Röhren-Soße. 160. Schwarze Brod-Soße. 161. Soße zu jungen Hühnern. 162. Braune Zwiebel-Soße. 163. Hopfen-Soße. 164. Soße auf englische Art. 165. Soße auf holländische Art. 166. Soße auf spanische Art. 167. Königliche Soße. 168. Piquante Soße. 169. Cardellin-Soße. 170. Kalte Cardellin-Soße. 171. Butter-Soße. 172. Weiße Soße.

III. Vom Fleische überhaupt.

Vor Erinnerung. 173. Boeffsteak. 174. Boeffsteak mit Aukern-Soße. 175. Ein anderes Boeffsteak. 176. Italienisches Boeffsteak. 177. Rindfleischschnitte. 178. Ochsenaugen. 179. Rindfleischlachen, ein Seitengesteck des Fleisches. 180. Rindfleisch einzumachen. 181. Eine andere Art. 182. Das Innere eines kalten Ferkels zuzurichten. 183. Fricassée vom kalten Rindfleisch. 184. Wilder Rindfleisch. 185. Das Ferkel auf andere Art. 186. Rindfleisch, à la Vingt-trois. 187. Rindfleisch vom Rindfleisch. 188. Aufgerolltes, einem Hase gleichendes Rindfleisch. 189. Das Ferkel und Knochen der Rindzungen. 190. Eine andere Art. 191. Englischer Lungenbraten. 192. Gebratener Lungenbraten. 193. Gebratener Lungenbraten. 194. Braunes Rindfleisch. 195. Holländisches Rindfleisch. 196. Rindfleisch auf wälsche Art. 197. Rostbraten. 198. Ein anderer Rostbraten. 199. Gefüllter Rostbraten. 200. Gepicktes Schnitzel von Rindfleisch. 201. Ochsenfleisch.

IV. Gemüse.

Vor Erinnerung. 202. Hopytel oder weißes Kopskraut auf gemeine Art. 203. Gedünstetes weißes Kraut. 204. Gefülltes, und gefülltes Weißkraut. 205. Weißes, gefülltes Kraut oder Kohl. 206. Mit Schalotten braun gedünsteter Kohl. 207. Kohl mit Reis, auf wälsche Art. 208. Kohlrabi auf gemeine Art. 209. Braun gedünsteter Kohlrabi. 210. Gefüllter Kohlrabi zu Nebenbeisen. 211. Junge Kohlrabi mit Schinken. 212. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet. 213. Mit ihrem Eßer gedünstete gelbe Rüben. 214. Blaues Kraut mit Kohlen. 215. Blaues Kohl mit Schinken und Rost. 216. Blumenkohl mit Buttersoße. 217. Gebadener Karfiol mit Rahmssoße. 218. Spargel mit Buttersoße. 219. Spargel mit Butter und Limonienlast. 220. Spinat mit Fleischbrühe. 221. Farcirter Spinat. 222. Mit Milch gekochter Spinat. 223. Gekochte Endivien zum Gemüse. 224. Gekochte grüne Erbsen. 225. Fein ausgelöste Zuckerkornen mit Eßer. 226. Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern. 227. Junge Fischen mit Petersilie gedünstet. 228. Sellerie mit Erdäpfeln gekocht zum Gemüse. 229. Sellerie mit Käse. 230. Farcirte Artischocken mit Soße. 231. Artischocken mit kurzer Soße gekocht. 232. Gebadene und gefüllte Artischocken. 233. Ordinaire Erdäpfel mit Zwiebeln. 234. Gebadete und frittierte Erdäpfel. 235. Erdäpfel mit Käse. 236. Erdäpfel mit Majoran. 237. Erdäpfel mit Eßer und grüner Petersilie. 238. Gespaltene Erdäpfel auf andere Art. 239. Farcirter Karfiol. 240. Gedünstetes Sauerkraut. 241. Durchgeschlagene Erbsen. 242. Finken mit Kephühner. 243. Böhmische Erbsen mit Coteletten. 244. Grüne Fischen. 245. Gebadener Hirsebraten.

V. Speisen für Kranke und Genesende.

Vor Erinnerung. 246. Fleischgallekte. 247. Gallekte mit Brustkräutern. 248. Kälberlungenmus. 249. Kraftbrey für Genesende. 250. Muf von Zuckerwurzeln für Entkräftete. 251. Muf für Schwache und sehr Entkräftete. 252. Reispudding für Genesende, deren Magen schon etwas Verdauungskraft hat. 253. Reispudding. 254. Reispudding.

VI. Von den Vereisung verschiedener Wurstgattungen.

Vor Erinnerung. 255 u. 256. Zweierley Arten von Rindfleischwürsten. 257. Würste von Schafschwein. 258. Bratwürste. 259. Gepickte Würste. 260. Französische Würste. 261. Sarcischen oder Bratwürstchen. 262. Französische Sarcischen. 263. Würste von Kalbfleisch. 264. Würste von gebratenen Kapunen, Hühnern, Indiangen und Kalbsbraten. 265. Würste von Kalbs- und Gänseleber, oder Krebsen u. 266. Reispwürste oder Fricandellen.

Zweiter Abschnitt.

I. Fischspeisen.

Vor Erinnerung. A. Fische. B. Von Schildkröten. C. Von Krebzen. D. Von Aukern. E. Von Schnecken. F. Von Krebsen. 267. Kal, gebratener. 268. Kal, gebratener mit grüner Soße. 269. Kal, in der Pfanne gebraten. 270. Kal, blau gefotten. 271. Kaltruppe mit polnische Soße. 272. Kaltruppe in Sauerkraut. 273. Auk, gebratener. 274. Aukern, gebadene. 275. Aukern mit Rutenleber in Limoniensoße. 276. Wazbez, mit schwarzer polnische Soße. 277. Barben gebraten, mit Cardellinsoße. 278. Wiberbraten zuzurichten. 279. Wiber zuzubereiten. 280. Wiber in der Soße. 281. Dicksch in Kren. 282. Dicksch (Zauchanten) gut zuzurichten. 283. Fische zu fuzlen. 284. Fischotter gebraten. 285. Fischotter in Zwiebelsoße. 286. Forellen, blau gefotten. 287. Forellen in Wein. 288. Forellen in Limoniensoße. 289. Forellen farschirt. 290. Forellen gebraten. 291. Färinge geboden und gebraten. 292. Frösche gebaden. 293. Frösche farschirt. 294. Grunbelen in Limoniensoße. 295. Hausen zu dünsten. 296. Hausen gebraten. 297. Gebratener Hecht mit Soße. 298. Hecht mit Cardellin gespickt und gebraten. 299. Gebratenen Hecht mit Aukern. 300. Kleine gebratene Hechte. 301. Hecht gebratener in Pomeranzensoße. 302. Hecht gebratener in Weinbrühe. 303. Hecht heiß abgefotten, mit Kren. 304. Hecht mit Senf. 305. Hecht mit Aukern. 306. Hecht mit Champignons. 307. Hecht mit Karfiol. 308. Hecht mit Cardellinbutter. 309. Hecht mit Sauerkraut. 310. Hecht mit Fricassée. 311. Hecht, farschirt. 312. Hecht auf portugiesische Art. 313. Hecht mit englischer Soße. 314. Hecht in böhmischer Soße. 315. Hecht in polnische Soße. 316. Hecht mit Butter und grüner Petersilie. 317. Karpfen, blau abgefotten. 318. Karpfen in Sauerkraut. 319. Karpfen auf bayerische Art. 320. Karpfen in böhmischer Soße. 321. Karpfen auf französische Art. 322. Karpfen auf italienische Art. 323. Karpfen auf polnische Art. 324. Karpfen auf ungarische Art. 325. Karpfen auf Auker Art. 326. Karpfen mit rother Weinbrühe. 327. Karpfen, gefuzter. 328. Karpfen, gefüllter. 329. Krebse mit grünen Erbsen. 330. Rotherhühner in brauner Soße. 331. Rotherhühner in einer anderen Soße. 332. Farschirte Krebse. 333. Gedünstete Krebse.

II. Eingemachte.

Vor Erinnerung. 334. Hühner in Buttersoße mit Karfiol. 335. Hühner mit grünen Erbsen und Krebse. 336. Farschirte Hühner. 337. Hühner in Fricassée. 338. Heiß abgefottene Hühner. 339. Gedünstete Aenten mit kleinen Zwiebeln. 340. Aenten mit Reis farschirt. 341. Farschirter Indian. 342. Kapoun mit Mäskel. 343. Kapoun in der falschen Mäskelsoße. 344. Farschirte Tauben. 345. Gedünstete Tauben. 346. Kälberne Brust in der Glace. 347. Kälberne Brust in der Limoniensoße. 348. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefuzt. 349. Kälberne Brust in Limoniensoße. 350. Kälberne, braun gedünstete Carbonaden. 351. Kälberner Schlegel mit gefüllten Zungen gespickt. 352. Gefüllter kälberner Schlegel mit Soße. 353. Gefüllte kälberne Schnitzel. 354. Kalbskopf in Fricassée. 355. Farschirter Hase. 356. Lämmerne in Verttramssoße. 357. Gedünstetes Lämmerne. 358. Ragout von den Flügeln der Indiangen und Aenten. 359. Ragout vom Kalbsfleisch. 360. Ragout von einem Rehbraten. 361. Am Epische gebratene Zungen mit Cardellinsoße. 362. Zungen in polnische Soße. 363. Zungen in der Hetschenperschensoße. 364. Ungarisches Gulaschfleisch. 365. Wiener Gulaschfleisch. 366. In Brandsteig gebadener Kalbskopf. 367. Gemischtes Ragout von Fries und Butter. 368. Kalbsbrüste, farschirt. 369. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schütteln. 370. Ragout von Rindfleisch, Spargel und Aukern. 371. Ragout von einer jungen Gans oder Aente. 372. Ragout von Kalbsfleisch und Pilzen. 373. Ragout vom übrig gebliebenen Broten. 374. Staffad von Kalbsfleisch. 375. Staffad von Wildbret.

III. Schwammgewächse.

Vor Erinnerung.

Dritter Abschnitt.

I. Puddinge.

Vor Erinnerung. 376. Mandel-Pudding. 377. Gebadener Mandel-Pudding. 378. Ego-Pudding. 379. Pomeranz-Pudding. 380. Citronen-Pudding. 381. Gebadener Aepfel-Pudding. 382. Holländischer Pudding. 383. Holländischer Reispudding. 384. Leichter Pudding. 385. Puddingseker. 386. Zitter-Pudding. 387. Durchdringter Pudding. 388. Reis-Pudding. 389. Reis-Pudding mit Obst. 390. Erdäpfel-Pudding. 391. Pudding von Rindfleischschnitten oder Nieren. 392. Pudding von Nierenfett. 393. Zäger-Pudding. 394. Geröstete-Pudding. 395. Moltron-Pudding. 396. Apricosen-Pudding. 397. Gebackter Stachelbeeren-Pudding. 398. Buttermilch-Pudding. 399. Topfen-Pudding. 400. Schnell gemachter Pudding.

ding. 401. Walliser Pudding. 402. Eine Charlotte. 403. Pudding à la Rodney. 404. Pudding mit Kirsche. 405. Pudding von Reis und Kirschen. 406. Pudding mit Chaudrau, wie es bey uns am beliebtesten ist.

II. Verschiedene Gattungen anderer Mehlspeisen.

Vor Erinnerung. 407. Ausgezogene Mehlspeise. 408. Krebsstrudel. 409. Reisstrudel. 410. Marthstrudel. 411. Strudel mit Kefel gefüllt. 412. Topfenstrudel. 413. Chocolatestrudel. 414. Ordinaire bayrische Dampfpuddeln. 415. Bessere Gattung von bayrischen Dampfpuddeln. 416. Dampfpuddeln mit Krebse gefüllt. 417. Duratennudeln. 418. Topfennudeln mit Rahm. 419. Erdäpfelnudeln. 420. Abgetriebene Butternudeln. 421. Reichemell-Noderlin in Milch. 422. Abgetriebenes Pfanzel in Milch. 423. Aufgetriebenes Pfanzel in Wein aufgekocht. 424. Gebackene Nudeln in Milch. 425. Gestugte oder abgetrocknete Nudeln. 426. Abgetrocknete Dropsnudeln. 427. Semmelnudeln. 428. Butternudeln. 429. Regenwürmchen in Milch. 430. Kleine Bauchschnecken. 431. Mehlspeise oder getriebenen Teig in Milch. 432. Reis in Milch mit Zucker und Piment. 433. Abgetriebenes Griespfanzel in der Milch. 434. Grieschmarren. 435. Ordinaire Mehlschmarren. 436. Semmelchmarren.

III. Einschleisspeisen.

Vor Erinnerung. 437. Gute Blunzen. 438. Fleischbecherl. 439. Leberbecherl. 440. Gebadene Kälberbrüste. 441. Guter, gefüllter. 442. Reufter. 443. Gebadene Kälberfüße. 444. Kälberfüße auf andere Art. 445. Gebadene Hirn. 446. Judenbraten. 447. Französische Carbonaden. 448. Lämmerne Carbonaden in Schafsch. 449. Carbonaden von jungen Tauben. 450. Carbonaden von Kälberleber. 451. Farschirte Carbonaden. 452. Farschirte Carbonaden auf andere Art. 453. Gebadene kälberne Leber. 454. Fleischpfanzel. 455. Fleischpfanzel auf andere Art. 456. Hirnpöfßen. 457. Pöfßen mit kälberner Milch. 458. Gebadene Cardellen. 459. Gebadene Schlichtkräpfen. 460. Fleischwandeln. 461. Fleischwandeln auf andere Art. 462. Krebswürste. 463. Bratwürste mit Wein. 464. Gebadene Fleischwürste. 465. Gebadene Fleischwürste anderer Art. 466. Andere Art gebadener Fleischwürste. 467. Hirnwürste. 468. Hirn Carbonaden. 469. Kapounwürste. 470. Reispwürste. 471. Nudelnwürste. 472. Obblattwürste. 473. Ragoutwürste. 474. Andere Ragoutwürste. 475. Gefüllte Würste von Brandteig, Ribiseln oder Hagebutten.

IV. Pasteten.

Vor Erinnerung. 476. Stockfischpastete. 477. Carbonaden-Pastete. 478. Hummer-Pastete. 479. Fisch-Pastete. 480. Cardellin- und Land-Pastete. 481. Pastete von Rindfleisch-Schnitten. 482. Kalbsfleisch-Pastete. 483. Sehr kräftige Kalbsfleisch-Pastete. 484. Kalbskopf-Pastete. 485. Kalte Pastete von Schrein- oder Hammelfleisch. 486. Gefüllte Pastete. 487. Pastete von Hühnern. 488. Pastete von jungen Gänzen. 489. Aenten-Pastete. 490. Pastete von Gänse-Gekröse. 491. Tauben-Pastete. 492. Kephühner-Pastete. 493. Kalte Hosen-Pastete. 494. Französische Pastete. 495. Auforn-Pasteten. 496. Hummer-Pasteten. 497. Kalbsfleisch-Pasteten. 498. Futterfleisch-Pasteten. 499. Süße Fleisch-Pasteten. 500. Wildbret-Pastete. 501. Auerhahn-Pastete. 502. Genußer Pasteten.

Vierter Abschnitt.

I. Obstspeisen.

503. Aepfel-Compot. 504. Gedünstetes Aepfel-Compot. 505. Birnen-Compot mit Carmelzucker. 506. Birnen-Compot. 507. Quitten-Compot. 508. Compot von frischen Zwetscheln. 509. Schwarzen Pohlunder. 510. Gegirtes Aepfel-Compot. 511. Hagebutten- und Weinbeeren-Compot. 512. Rottweizer oder Sultze von Pohlunder. 513. Aepfelkisel. 514. Aepfelkisel. 515. Aepfel im Schloß. 516. Aufgelauene Aepfelspeise. 517. Aufgelauene Aepfel. 518. Auf andere Art. 519. Aepfelslange. 520. Gebadene Aepfelspalten. 521. Aepfelstrauden. 522. Gebadene Birnen. 523. Gedünstete Birnen. 524. Blamascen-Aepfel. 525. Gebadene Weichseln oder Kirschen. 526. Gedünstete Aepfel. 527. Gedünstete Maschongler-Aepfel, welche roth werden. 528. Aepfelmar. 529. Quittenkisel. 530. Maurachen von Aepfeln. 531. Gedünstete Quitten. 532. Kaiser-Aepfel. 533. Gefuzte Aepfel. 534. Gedünstete Weichseln. 535. Zwetschenmus. 536. Gedünstete Zwetschen. 537. Gebadene Zwetschen. 538. Gedörte, gebadene Zwetschen. 539. Farschirte Aepfel. 540. Weichselstrauden. 541. Gernäpfel. 542. Gebadene Marillen. 543. Gefüllte Marillen. 544. Gebadene Aepfel mit Weichseln gefüllt. 545. Aepfelkisel. 546. Portugiesische Aepfel. 547. Aepfelwürstel. 548. Gefüllte Birnen. 549. Birnen von Mandeln. 550. Kälben von Mandeln. 551. Semmel mit Weichseln gefüllt. 552. Gedünstete Pöfßen. 553. Gefuzte Pöfßen. 554. Gefaumte Aepfel. 555. Gefaumte Quitten. 556. Gedünstete Pfirsche. 557. Gedünstete Ribisel. 558. Geröstete Kirschen. 559. Geröstete Heidelbeeren. 560. Gespritzter Aepfelsalat. 561. Gefuzter Aepfelsalat. 562. Edelmüßiger Zwiebelkuchen. 563. Geröstete, gedörte Weichseln. 564. Dörre gekochte Zwetscheln. 565. Eingefottene Ribisel. 566. Eingefottener Ingwer. 567. Quittenkisel. 568. Marillenlaste. 569. Spanische Weichseln. 570. Eingemachte, kleine, grüne Pomerangen. 571. Eingemachte Muscatwürste. 572. Erdbeerenlast. 573. Bemerkung.

II. Speisepfeifen.

Vorzeichnung. 573. Eier auf französische Art. 574. Aufgegangene Eier. 575. Eier-Auflauf. 576. Eierbraten. 577. Eier-Bubbert. 578. Eierdotter-Rubeln. 579. Gebäckene Eier in Brühe. 580. Eiergebäckene. 581. Gebratene Eier mit Ragout. 582. Gefüllte Eier. 583. Gerührte Eier mit Semmel. 584. Gesezte Eier. 585. Gesezte Eier mit Sardellen. 486. Groseiner. 587. Eier in Essig und sauren Rahm. 588. Gebäckene Eiertöpfe. 589. Süße Eier-Endeln. 590. Eierfuchen mit Frühlingstodutern. 591. Eierfuchen mit gelben Rüben. 592. Eierfuchen mit Semmelbröseln. 593. Eierfuchen mit Spargel. 594. Eierfuchen mit Wurzel. 595. Kleine Eier-Mandelfuchen. 596. Eier mit Beschemell. 597. Ein futterisches Eierfchmalz. 598. Gebäckene Eier oder Schenken. 599. Kalte Eier mit Essig und Del. 600. Gefüllte Eier mit sauren Rahm. 601. Eier in Schmalz. 602. Gefüllte Eier in Schmalz. 603. Eierfchmalz mit Kefeln. 604. Portugiesische Eier. 605. Eier mit Pödelhänge. 606. Eier mit Senfbrühe. 607. Eier-Ragout. 608. Ein anderes Eier-Ragout. 609. Eierwandeln. 610. Weiße Eier. 611. Eierwürste.

III. Creme's.

Vorzeichnung. 612. Limonen- oder Pomeranzen-Creme. 613. Chocolate-Creme. 614. Vanigle-Creme. 615. Caffee-Creme. 616. Karmel-Creme. 617. Mandel-Creme. 618. Wein-Creme. 619. Creme-Roterin. 620. Gefüllte Milch mit Schnee. 621. Erdbeeren-Creme. 622. Gefüllte Butter. 623. Mandelkake. 624. Creme von Weichen. 625. Creme von Weintrauben. 626. Creme von schwarzen Brot.

IV. Gefrorenes.

Vorzeichnung. 627. Ananas-Gefrorenes. 628. Vanigle-Gefrorenes. 629. Caffee-Gefrorenes. 630. Chocolate-Gefrorenes. 631. Butter-Gefrorenes. 632. Biscuiten-Gefrorenes. 633. Gefrorenes von gebrannten Mandeln. 634. Quitten-Gefrorenes. 635. Limonen-Gefrorenes. 636. Pfirsich-Gefrorenes. 637. Pfirsich-Gefrorenes. 638. Pomeranzen-Gefrorenes. 639. Erdbeeren-Gefrorenes. 640. Makronen-Gefrorenes. 641. Rosen-Gefrorenes. 642. Kirschen-Gefrorenes. 643. Gefrorenes von Marillen. 644. Kefel-Gefrorenes. 645. Gefrorenes von Quitten. 646. Ribisel-Gefrorenes. 647. Zwetschen-Gefrorenes. 648. Heischenpesschen-Gefrorenes. 649. Gefüllter, gelber Rüben-Salat. 650. Gefüllter Pomeranzen-Salat. 651. Pomeranzen-Gefrorenes. 652. Pfirsichblätter-Gefrorenes. 653. Gefrorenes von Weichen. 654. Gefrorenes von Johannisbeeren. 655. Creme-Gefrorenes. 656. Eisrahm. 657. Preussischeer-Gallerte.

Fünfter Abschnitt.

I. Braten.

A. Vom zahnen Geflügel. B. Wildpret. Vorzeichnung. 658. Wildbente, gebraten. 659. Fasan, gebraten. 660. Fasan, auf englische Art. 661. Fasan gebraten. 662. Hühnerhühner, gebraten. 663. Hühnerhühner, gebraten. 664. Krametsvögel, gebraten. 665. Lerchen, auf dem Roste gebraten. 666. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten. 667. Rephühner, gebraten. 668. Rehschneel, gebraten. 669. Rehschneel, gebraten. 670. Rehschneel, gebraten. 671. Schnepfen, gebraten. 672. Wachteln, gebraten. 673. Wildtauben, gebraten. C. Vom Kalbfleisch. D. Von Schafen. E. Von Schweinen. F. Vom gebratenen Geflügel. Kälbern, Lämmern und Spanferkel. 674. Auerhahn, gebraten. 675. Junge Hühner gebraten. 676. Junge Hühner, gebraten. 677. Indian, gebraten. 678. Kapaun mit Aukern gefüllt und gebraten. 679. Kapaun mit Sardellen. 680. Kapaun mit Schnecken. 681. Tauben, gebraten. 682. Kälberner Schlegel, gebraten. 683. Kälberner Schlegel mit Sardellen. 684. Kälberner Schlegel sammt dem Rückenbraten gefüllt. 685. Lämmerner Schlegel, sammt dem Rückenbraten gefüllt. 686. Spanferkel, gebraten. 687. Hammelbrust gebraten. 688. Hammelbrust, gebraten. 689. Hammelbrust mit Wurzel. 690. Lammshnitz, gebraten. 691. Kalberviertel, gebraten. 692. Schottische Kalbfleischschneiden, gebraten. 693. Aufgewickelten Schweinerücken, gebraten. 694. Feischer Schinken, gebraten. 695. Gans gebraten. 696. Aente gebraten. 697. Indian auf andere Art. 698. Schöpfenschlegel, gebraten. 699. Schweinbraten in Reiz. 700. Gepökelte Schinken, gesotten. 701. Sauer eingemachter Schöpfenschlegel. 702. Kalberne Schnitzel. 703. Eine andere Art.

II. Salat.

Vorzeichnung. 704. Sardellenalat. 705. Orbinäver, grüner Salat. 706. Gur'enalat. 707. Gezierter Salat mit gefärbten Eiern. 708. Kräuterfalat mit Blumen. 709. Pomeranzenalat zu gebratenem Geflügel. 710. Wurzelalat. 711. Schneckenalat. 712. Heringalat mit Kartoffeln. 713. Artischokensalat. 714. Karfollalat. 715. Spargelalat. 716. Wärschalat. 717. Warmer Speckalat. 718. Krautalat mit Speck. 719. Warmer Hopfenalat. 720. Russischer Salat auf Reisen mitzunehmen.

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. Weichsel-Torte. 728. Brodt-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. Gefrorene Torte. 736. Gesezte Torte. 737. Gewürz-Torte. 738. Grillierte Torte. 739. Kaffianen-Torte. 740. Kaffee-Torte. 741. Klee-Torte. 742. Finger-Torte. 743. Gerührte Finger-Torte. 744. Fingerteig, brauner. 745. Mandel-Torte, gerührte. 746. Mandel-Torte, gestiftelte. 747. Gestiftelte Mandel-Torte in Streifen. 748. Mandel-Torte, getrocknete. 749. Pomeranzen-Torte. 750. Quitten-Torte. 751. Spanische Wind-Torte. 752. Torte von gelutertem Zucker. 753. Zucker-Torte. 754. Carmeliter-Torte. 755. Torte Crocante. 756. Kraft-Torte. 757. Wiener-Torte. 758. Wiener-Torte auf andere Art. 759. Baums-Torte. 760. Zwetschen-, Kirschen-, Johannisbeeren-, Himbeeren-, Erdbeeren- und andere Mus-Torten. 761. Rahm-Torte. 762. Schwarze Mandel-Torte. 763. Leipziger-Torte. 764. Eier-Torte. 765. Erdbeeren-Torte.

B. Orbinäre und kleine Bäckereyen.

766. Zyrler-Strudel. 767. Ein Guß über Kuchen. 768. Ein Guß über einen sehr großen Kuchen. 769. Gewöhnliche Kuchen. 770. Auf andere Art. 771. Ein trefflicher Kuchen. 772. Reize-Tropfkuchen. 773. Platte Kuchen, die sich lange halten. 774. Kleine, weiche Kuchen. 775. Kleine, mürbe Kuchen. 776. Corinthen-Kuchen. 777. Auf andere Art. 778. Ein Pfundkuchen. 779. Königin-Kuchen. 780. Schremsbuck-Kuchen. 781. Lunderbridge-Kuchen. 782. Reismehl-Kuchen. 783. Wasserluchen. 784. Schwammkuchen. 785. Threeluchen. 786. Verton-Kuchen. 787. Biscuit-Kuchen. 788. Makronen. 789. Krachnüsse. 790. Brezeln. 791. Aniesbrezeln. 792. Aniesbrot. 793. Schlangenkuchen. 794. Ein guter Gugelhupf. 795. Rosinenkuchen. 796. Frischer Kirschen- oder Zwetschen-Kuchen. 797. Rahmkuchen. 798. Napfkuchen. 799. Pfannkuchen. 800. Mandelringe. 801. Spritzgebäckenes. 802. Spritzkuchen. 803. Erdäpfelkuchen. 804. Zuckertrauben. 805. Schneeballen. 806. Hohlhippen. 807. Eifenkuchen. 808. Braun gebackene Mandeln. 809. Zuckerbrezeln. 810. Gute Krapfen. 811. Pfefferküchen. 812. Weiße Pfeffer- oder Lebkuchen. 813. Französische Lebkuchen. 814. Censfest-Pfefferkuchen. 815. Marzipan. 816. Laubfrösche. 817. Bauernbrot. 818. Zucker-Zwieback. 819. Holländischer Zwieback. 820. Roscomitterbrot. 821. Makronen- oder bitterer Biscuit. 822. Spanischer Biscuit. 823. Französischer Biscuit. 824. Spanischer Wind. 825. Tortellets. 826. Süße Makronen. 827. Bittere Makronen. 828. Spanische Eier. 829. Kaiser-Biscuit. 830. Weinbeutel. 831. Hobelpäne. 832. Spieß- oder Baumkuchen. 833. Mandelblaten. 834. Chocolatebrot. 835. Rastbrot. 836. Kummelbrot. 837. Citronenbonbons. 838. Parlequinbonbons. 839. Chocolate-Morascina-Bonbons. 840. Gerstenzucker. 841. Brustkuchen von Morascina. 842. Rosenbrustkuchen. 843. Blaue Brustkuchen. 844. Gelbe Brustkuchen. 845. Grüne Brustkuchen. 846. Marzormalen. 847. Ingwermostellen. 848. Weiße Conserven. 849. Gebrannte Mandeln. 850. Muskatennen oder Rüschchen. 851. Citronat-Wandeln. 852. Erdäpfel-Wandeln. 853. Creme-Wandeln. 854. Mandel-Wandeln. 855. Weichsel-Wandeln. 856. Biscuit-Bögen. 857. Bögen von Buttermilch. 858. Chocolate-Bögen. 859. Französische Bögen. 860. Gewürz-Bögen. 861. Grillasch-Bögen. 862. Limonen-Bögen. 863. Mandel-Bögen. 864. Mandel-Bögen mit Pistazien. 865. Mandel-Bögen, weisse. 866. Bögen von Pomeranzen-Eis. 867. Vanigle-Bögen. 868. Feine Finger-Hohlhippen. 869. Quitten-Hohlhippen. 870. Zimmet-Hohlhippen. 871. Gehackte Mandelhippen. 872. Makronen-Hippchen. 873. Kirschen-Hippchen mit Pistazien. 874. Erdbeeren-Schnitten. 875. Marillen-Schnitten. 876. Mandel-Maultaschen. 877. Weichen von gerührtem Mandelteig. 878. Chocolate-Krapfen mit gesaumter Milch. 879. Punsch-Krapfen. 880. Eis-Bezelten. 881. Gewürz-Stangeln. 882. Kapseln von Brot-Tortenteig.

Siebenter Abschnitt.

Getränke.

Vorzeichnung. A. Gebrannte Wässer, Rosfoglio, Liqueure: 883. Orangenblüthwasser. 884. Zimmtwasser. 885. Rosfoglio. 886. Danziger Doppel-Aquavit. 887. Persico. 888. Mastir-Aquavit. 889. Zimmtessenz. 890. Carminativ. 891. Krausemünz-Aquavit. 892. Sellerie-Aquavit. 893. Rother Aquavit. 894. Wachholder-Aquavit. 895. Anies-Aquavit. 896. Sitronen-Aquavit. 897. Rosmarin-Aquavit. 898. Luftwasser. 899. Sächsisches Magenwasser. 900. Englischer Aquavit. 901. Magen-Aquavit. 902. Londoner Magenwasser. 903. Bitterer Essenz. 904. Magenwasser. 905. Londoner Bitterwasser. 906. Brotwasser. 907. Chemnitzer Luftwasser. 908. Katasia. 909. Himbeeren-Brantwein. 910. Syrub von weissen Johannisbeeren. 911. Rosen-Wasser. 912. Ungarisches Wasser. 913. Lavendel-Wasser. 914. Chocolate. 915. Oute Kaffee. 916. Punsch zu machen. 917. Kalter Punsch. 918. Bischof. 919. Bischof-Extrakt. 920. Dragg-Essenz. 921. Erstloset oder Ertrösse. 922. Contenten. 923. Mandelmilch. 924. Eine andere Art. 925. Limonade. 926. Bavariöse. 927. Punsch mit Citronat. 928. Gesunder Thee von Erdbeertraut. 929. Thee von Kirschenstelen. B. Zifanen: 930. Verdünnende, erweichende und kühlende Zifane. 931. Eröffnende Zifane. 932. Eröffnende Zifane anderer Art. 933. Stark eröffnende Zifane. 934. Schlüsselblumen-Meth. 935. Kaiser-Trank. 936. Ein großes Stärkungsmittel. 937. Auf

andere Art. 938. Magen-trank. 939. Kalter Magen-trank. 940. Malt-trank. 941. Reist-trank. 942. Salep. 943. Milt-trank. 944. Französischer Milt-trank. 945. Reismilt-trank. 946. Sago. 947. Esselinen-Milch. 948. Künstliche Esselinen-Milch. 949. Patern-Milch. 950. Gerstenschleim. 951. Kält-trank. 952. Erfrischender Fieber-trank. 953. Preiselbeer-Trank. 954. Husten-Trank. 955. Brotwasser. 956. Citronen-Wasser. 957. Weißwein-Molken. 958. Essig- und Citronen-Molken.

C. Künstliche Weine: 959. Hontig-Eier. 960. Himbeeren-Wein. 961. Johannisbeeren-Wein. 962. Wein von schwarzen Johannisbeeren. 963. Trefflicher Ingwer-Wein. 964. Trefflicher Schlüsselblumen-Wein. 965. Hollunder-Wein. 966. Weißer Hollunder-Wein, der dem Frontignat gleicht. 967. Rosinen-Wein. 968. Rosinen-Wein mit Syder. 969. Secte Meth. 970. Englischer Punsch. 971. Norfolk-Punsch. 972. Verderb- oder Milt-Punsch.

D. Bier. Vorzeichnung. 973. Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen. 974. Mittel für die lange Erhaltung des Bieres. 975. Trübe gewordenes Bier aufzuklären. 976. Germ aufzubewahren.

E. Essige: 977. Bieressig. 978. Kräuteressig. 979. Rosenessig. 980. Rosmarinblüthen-Essig. 981. Weissd-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's von Blumen. 989. Gelée's von Liqueur. 990. Gelée von Kaffee. 991. Gelée von Punsch. 992. Gelée von Himbeeren. 993. Gelée von Quitten. 994. Gelée von Reinetten. 995. Gelée von Weinschil. 996. Gelée von Johannisbeeren.

B. Gallerte. 997. Gallerte von Hirschhorn. 998. Gallerte von Fischen.

C. Consumés und Säfte. 999. Consumé zur Anfeuchtung. 1000. Consumé von Brustkräutern, bey einem starken Husten zu trinken. 1001. Quitten-saft. 1002. Weichelsaft. 1003. Weichelsaft mit Essig. 1004. Maubersaft mit Essig. 1005. Maubersaft mit Zucker. 1006. Heidelbeersaft.

D. Marmeladen oder Lattwerge. 1007. Marmelade von Quitten. 1008. Marmelade von Erdbeeren. 1009. Marmelade von Solbreinnetten. 1010. Marmelade von Marillen. 1011. Marmelade von Pfirsichen. 1012. Marmelade von Quitten. 1013. Marmelade von Heischenpesschen. 1014. Quitten-Confect. 1015. Quitten-Käse. 1016. Quitten-Schinken.

E. Sulzen. 1017. Ananas-Sulz. 1018. Chocolate-Sulz. 1019. Vänders-Sulz. 1020. Blanc-manger. 1021. Blanc-manger in Form eines Damenbretes. 1022. Blanc-manger mit Kaffee. 1023. Erdbeeren-Sulz mit gemischten Beeren eingelegt. 1024. Himbeeren-Sulz. 1025. Kalter Chaudau mit Aepfeln. 1026. Kaffee-Sulz mit Weizen. 1027. Limonen-Sulz. 1028. Limonen-Sulz in Pomeranzenkalten. 1029. Mandel-Sulz. 1030. Mandel-Sulz oder Hausenblase. 1031. Marillen-Sulz. 1032. Masseduan. 1033. Pomeranzen-Sulz. 1034. Geschreifte Pomeranzen-Sulz. 1035. Punsch-Sulz. 1036. Ribisel-Sulz. 1037. Rosen-Sulz. 1038. Schwarze Kaffee-Sulz mit Mandelmilch. 1039. Sulz vom rothen Kaffee. 1040. Sulz von Muscatwein. 1041. Sulz von Muscatweintrauben. 1042. Sulz von Muscate Weintrauben mit Steinobst. 1043. Tokener-Sulz. 1044. Vanigle-Sulz. 1045. Vanigle-Sulz mit Hohlhippen eingelegt. 1046. Weichen-Sulz. 1047. Weichsel-Sulz. 1048. Weinschil-Sulz. 1049. Gesulzten Chaudau. 1050. Gefüllte Milch mit Biscuit ausgefüllt. 1051. Gefüllter Reis. 1052. Erdbeeren-Faum. 1053. Kaffee-Faum. 1054. Melirer Milchfaum. 1055. Gesaumte Milch mit Chocolate. 1056. Gesaumte Milch mit Erdbeeren. 1057. Hollsteiner Milch. 1058. Pomeranzen-Faum. 1059. Sulzen von eingedampften Säften in einer solchen Zahrezeit, wo keine frischen Säfte zu haben sind. 1060. Schenkels-Gallerte. 1061. Pfeilwurzel-Gallerte. 1062. Glocester-Gallerte.

Neunter Abschnitt.

Haushaltungsvortheile.

Vom Räuchern des Fleisches nach Westphälischer Art. 1063. Geräuchertes Rindfleisch. 1064. Geräuchertes Schöpfenschlegel. 1065. Geräuchertes Schweinefleisch. 1066. Von dem Einspökeln des Rindfleisches nach Hamburger Art. 1067. Grüne Erbsen zu bewahren. 1068. Grüne Erbsen zu trocknen. 1069. Auf eine andere Art. 1070. Zuckerbohnen-Schoten zu trocknen. 1071. Allen Zucker-Schinken oder Sabelbohnen zu trocknen. 1072. Grüne Bohnen einzumachen. 1073. Sauertraut einzumachen. 1074. Sauerkohl einzumachen. 1075. Pfeffer- oder Essigsauren einzumachen. 1076. Auf eine andere Art. 1077. Wassergurken einzumachen. 1078. Morcheln zu trocknen. 1079. Spargel aufzubewahren. 1080. Rote Rüben einzumachen. 1081. Gelbe Rüben aufzubewahren. 1082. Weiße Rüben. 1083. Steckrüben aufzubewahren. 1084. Erdäpfel aufzubewahren. 1085. Erdäpfelmehl zu kereiten. 1086. Sellerie-Wurzeln aufzubewahren. 1087. Petersil-enwurzeln aufzubewahren. 1088. Kohlrabi aufzubewahren. 1089. Braunkohl aufzubewahren. 1090. Winter-Endivien aufzubewahren. 1091. Feische Artischoken zu erhalten. 1092. Senf anzumachen und aufzubewahren. 1093. Dijoner-Senf. 1094. Penetianischer Senf oder Mostert. 1095. Eier lange Zeit aufzubewahren. 1096. Von Aufbewahrung der Obstsorten. 1096. Rirschen zu dörren. 1097. Zwetschen zu dörren. 1098.

Apfel und Birnen zu dörren. 1099. Sagebutten (Schidenpöschchen) zu trocknen. 1100. Rosenapfel aufzubewahren. 1101. Verberisbeeren aufzubewahren. 1102. Citronen aufzubewahren. 1103. Citronensaft aufzubewahren. 1104. Zwetschenmuß (Pömidel). 1105. Citronenpödel. 1106. Indische Pödel. 1107. Englischer Bambus. 1108. Eingefalzene Citronen. 1109. Eingefalzene Zwiebeln. 1110. Herschmittene Gurken und Zwiebeln einzufalzen. 1111. Junge Gurken einzufalzen. — 1112. Rothen Kohl einzumachen. 1113. Knospen der Capucinerkresse statt Kapern. 1114. Schwämme einzupödeln. 1115. Schwammgeist oder Pilz-Ketschup. 1116. Auf andere Art. 1117. Schwämme zu trocknen. 1118. Schwammpulver. 1119. Küchenpfeffer. 1120. Wallnüsse einzufalzen. 1121. Auf andere Art. 1122. Wallnußgeist oder Wallnuß-Ketschup. 1123. Sardellen-Geist. 1124. Sardellen zu erhalten, wenn die Brühe vertrocknet ist. 1125. Sardinen einen Sardellen-Geist zu erhalten. 1126. Zucker zu reinigen. 1127. Früchte zu candiren. 1128. Verberis für Torten und Pasteten zuzurichten. 1129. Apricoosen einzumachen. 1130. Apricoosen in Gallerte aufzubewahren. 1131. Apricoosen oder Pfirsiche und Brantwein. 1132. Apricoosen zu trocknen. 1133. Apricoosen-Käse. 1134. Pomeranzensaft-Muß. 1135. Orangenhütle-Ruchen. 1136. Erdbeeren aufzubewahren. 1137. Erdbeeren in Wein aufzubewahren. 1138. Rirschen mit Zucker zu trocknen. 1139. Rirschen in Brantwein. 1140. Johannisbeerenmuß. 1141. Johannisbeereengallerte. 1142. Apfel-Saftmuß. 1143. Apfel in rother Gallerte. 1144. Birnen aufzubewahren. 1145. Stachelbeerenmuß zu Torten. 1146. Himbeerenmuß. 1147. Mirabellen aufzubewahren. 1148. Muß von Damascener-Pflaumen. 1149. Quitten-Saftmuß. 1150. Ganze oder halbe Quitten aufzubewahren. 1151. Muß von Apricoosen und Mirabellen. 1152. Citronen-Tropfen. 1153. Verberis-Tropfen. 1154. Ingwer-Tropfen, ein gutes Wagenmittel. 1155. Pfeffermünzen-Tropfen oder Ruchen. 1156. Natscha-Tropfen. 1157. Himbeeren-Ruchen. 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. Pomeranzensaft. 1164. Limonade, welche den Geschmack und das Ansehen einer Gallerte hat. 1165. Lab, zum Gerinnen der Milch zuzubereiten. 1166. Käse zu machen. 1167. Käse aufzubewahren. 1168. Rahmkäse. 1169. Motten-Rahmkäse. 1170. Butter. 1171. Butter aufzubewahren. 1172. Motten-Butter. 1173. Devonshire-Rahm. 1174. Milch und Rahm aufzubewahren. 1175. Rahm-Syrup. 1176. Gallino-Duack und Molten, wie in Italien.

Anhang.

Wohlgemeinte Rathschläge für Haushaltungen.

I. Hausthier: Schweine, Gänse, Aenten, Hühner, Hunde, Vögel. II. Verzeichniß verschiedener Gegenstände, als: Geflügel und Wild, Fische, Küchengewächse und Obst, nach den Monaten, in welchen sie am besten zeitig und zu haben sind: Januar, Februar und März, April, May und Juny, July, August, September, October, November und December. III. Erklärung einiger fremder Wörter, welche noch einer näheren Bestimmung bedürfen möchten. IV. Tafel-Arrangement. V. Auftragen und Anrichten der Speisen: Suppe, Rindfleisch und Jungs. Warme und kalte Soßen. Gemüsearten und Spargel. Eingemachtes. Milchspeisen. Pafieten. Schinken. Braten, Schlegel, Rippenstücke u. s. Salatgattungen. Fische. Krebse. Austern. Gedünstetes Obst. Obst zum Nachsch. Transschiren und Vorlegen. Vorerinnerung. Kapauern, Pouladen. Indian. Birk- und Auerhahn. Gans. Aenten. Gebratenes Huhn. Gekochtes Huhn. Junge Hühner und Tauben. Repphuhn. Wachsteln und Krammetsvögel. Hase. Spanferkel. Kalbskopf. Schweinskopf. Vierenbraten. Schöpschlegel. Lamm- und Kalberbrust. Reh-, Hirsch- und Schweinschlegel. Ruckgrathsbraten. Schinken. Gebratener Fisch. Krebse, Karpfen. Hecht. Aetischoden. Pastete. VI. Ein paar Worte über Gewürze

und Fettigkeiten, bey deren Anwendung zu den Speisen. VII. Ueber das Dressiren des Gefügels und anderer Braten: Junge Hühner. Alte Hühner und Kapau. Junge Tauben. Indiane. Aenten und Gänse. Fasanen und Repphühner. Wachsteln, Lerchen, Ortolane und andere kleine Vögel. Schnepfen, Krammetsvögel. Kalbsfleisch, Kalbschlegel. Hammelbraten. Lammbrust. Schweinsbraten. Rindsbraten. Hase. Rehschlegel. Hirschbraten. Wildschwein. Spanferkel. VIII. Von Verfertigung der Einbrenn. IX. Empfehlung einer sehr einfachen, im nördlichen Deutschland unter dem Rahmen: „Kälte Küche“ allgemein eingeführten Vorrichtung. X. Was werden wir morgen kochen? Vorerinnerung. Speisetzettel für den Jänner, Februar, März. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den April, May. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den Juny. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den July. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den August. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den September. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den October. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den November. Zugabe von vier Fasttagen. Speisetzettel für den December. Zugabe von vier Fasttagen. Vorschläge zu Speiszetteln 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, Fasttag. 5. Charfreitag, Fasttag. 6. Ostersonntag. 7. Ostermontag. 8. Pfingstsonntag. 9. Pfingstmontag. 10. Kirchweihfest. 11. Lichtbraten. 12. Weihnachtsabend. 13. Weihnachtstag. 14. Stephanstag. 15. Silvesterabend. Speisetzettel bey besonderen Veranlassungen in der Familie: 16. Geburts- oder Namens-tage. 17. Verlobungsmahl. 18. Hochzeitsmahl. 19. Trauermahl. Gastgebotte: 20. Auf 48 Personen an einem Fleischtage. 21. Auf 36 Personen an einem Fleischtage. 22. Auf 24 Personen an einem Fasttage. 23. Auf 18 Personen an einem Fasttage.

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

Märzveilchen. Eine Sammlung von Novellen u. u. von Emmy **. Enthält der Verfasserinn Biographie, Kränzel Märchen, Nahe und Sühnung, Leben für Leben, Heldenmuth aus Liebe, die Burgruinen, Künstlerliebe, Arm Trudchen, das weiße Möcklein, die Wiedergefundene, der Nixenborn. 8. in saubern Umschlag gebunden 1833. 1 fl. 40 fr.

Fragmente aus dem Leben eines jungen Chemanns. Von Ritter Braun von Braunthal. 1833. 8. br. 1 fl. 12 fr.

Dramatische Kleinigkeiten von Herzenskron. I. Band. 1.) Der Bräutigam ohne Braut. 2.) Hoang, Pfuff. 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 fr.

— II. Band. 1.) Die Unschuldigen. 2.) Der mechanische Trompeter. 3.) Der schönste Tag des Lebens. 4.) Schwindels Fatalitäten. 5.) Gastrollen von Ungefähr. 1828. 8. br. 45 fr.

— 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 Weibling am Bach. 1833. 8. br. 48 fr.

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 Lember. Inhalt:

1.) Der Mann meiner Frau, Lustspiel in drey Aufzügen. 2.) Die unbefiegbare Leidenschaft, Lustspiel in zwey Aufzügen. 3.) Die Untröstlichen, Lustspiel in drey Aufzügen. 1834. Taschenformat elegant gebunden 1 fl. 36 fr.

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

Wiener Gesellschafter zur Erheiterung für Gebildete, enthaltend: Erzählungen, Märchen, Legenden, Novellen, Lieder, Balladen, Curiosa aus dem Leben berühmter Künstler u. u. und im Anhang: Pachtuebers Leben und Meinungen in vertrauten Briefen an Zeitgenossen; unter Mitwirkung der Herren Ed. Bauernfeld, Braunthal, Castelli, Cavilha, Enk, Fisinger, E. Freyherr v. Feuchtersleben, Huber, Dr. Hoch, Rupprecht, Baron v. Schlehta, Seidl, Ston, Straube, J. N. Wogl, Weidmann, Weigl, Wocel, Ziska u. a. m. herausgegeben von And. Schumacher.

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

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

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

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