

W ŚRODĘ DNIA 26. LISTOPADA 1800.

*Z Wiednia d. 19. Listopada.*

J. C. K. M. Rządził swego aktualnego konsyliarza tajnego i Czesko-Austriackiej kancelaryi wice prezesa, barons de Mark, przez najłaskawszy wzgląd na jego szczególniejsze przynioły, równie iak na położone przez wiele lat szczególniejsze zasługi, prezesem C. K. Austriackiej Apellacyi łaskawie mianować.

D. 6 października o 3 kwadransach na drugą godzinę po północy dało się u czuć w mieście Laybach mocno i przez kilka sekund powtórzone trzęsienie ziemi. Budyki jednak nie były uszkodzone. Trzęsienie to poprzedziła d. 5 o godzinie 7 w wieczór blisko dwie godziny trwająca piorunowa burza, po której nastąpiła uława z moim wiatrem. Potym nastąpiła nadzwyczajna cisza i ciepłe powietrze, które aż do trzęsienia ziemi trwały.

*Z Londynu d. 7. Listopada.*

Jest propozycja, aby się J. K. M. będzie się Cesarzem Brytańskich wysp koronował.

Wczoray na audyencyi oddana została Królowi Jmć przez margrabiego Salisbury Xiązka, drukowana na pierwszym papierze z samey stomy robionem. Xiązka ta mieści w sobie historyczne wiadomości o tych wszystkich materyałach, na których kiedykolwiek usiłowano pisać. Przydane są także do niej kilka arkuszy stomianego papieru, który tak jest przedni, iak papier z szmat robiony. Życzyć należy, aby fabryki stomianego papieru mogły przyysć do największej doskonałości, i przez to zmniejszyła się nader wielka cena szmatowego papieru.

Zdrowie sekretarza stanu P. Dundas zostaje bardzo w złym stanie

Na miejsce P. Frere, który idzie na posta do Libbey, jest P. F. sher sekretarzem lorda Grenville mianowany.

Dla przyspieszenia w prowadzeniu ryżu do Anglii, postanowili tu ysi dyrektorowie kompanii wschodnich Indyy co następuje: Kazdy okręt, który w wschodnich Indyach z części ładowanki w ryż

wzięcie, będzie miał wolność dopełnić resztę ładunku, temi artykułami, których wywoz dotąd tylko samej kompanii był pozwolony. Okręty idące ztąd w tym zamiarze do Indyi mogą tam tutejsze artykuły wyprowadzać. Właściciele okrętów, które na takowe przeznaczenie za zdane uznane zostaną, nie popadną w tej podróży żadnemu niebezpieczeństwu, ani nie potrzebują na swoy ładunek assekuracji, ponieważ rząd ręczy im za wszystkie niebezpieczeństwa i straty. Każdemu okrętowi który w miesiąc z miejsca ładunku odpłynie będą za każde 100 funtów ryżu 32 szelingi zapewnione, tym które w dwa miesiące 31, tym które w 3 miesiące 29 szelingów. Ryż musi być przez agenta rządowego kupowany lub przynajmniej zaświadczony, aby można być pewnym że najlepszy gatunek wywożą. Potrzebne do tego celu okręty nie są obowiązane czekać na konwoy. Wszystkie te łaski rozciągają się tylko małą na okręty, które do 30 listopada 1801 do Anglii ryż przywiozą, i zareczone 32 szelingi odbiorą, skoro ryż w dobrym gatunku będzie naleziony. Postanowienia te mają być do Indyiw przestane, lecz pierwey będą parlamentowi do potwierdzenia podane.

Dziś otwarto także budę z solonem mięsem w której na koszt miasta za tańszą jak dotąd cenę będzie sprzedawane. W przyszłym tygodniu będzie wiele bud w podobnym że sposobie otwartych. Siednie będą także dla ubóstwa za tańszą cenę sprzedawane.

Heischel w jednym traktacie udzielił swych uwag towarzystwu Królewskiemu umiejętności względem rozmiaru przez Teleskop.

Jeden X. Emigrant Francuzki był na ulicy Etegewar niedawno od rabusia napastowany, który nie dosyć że go obrał ze wszystkiego, ale nawet suknią jego na swoją zamieścił. Xiądz powolny mu będąc, użył tego momentu wrzuciwszy na siebie rabusia suknią, do oddalenia się od niego, który gonił go i wołał żeby stanął. Gdy Xiądz wyszedł szczęśliwie na publiczną ulicę siągnął do kieszeni nowo nabytej sukni, i znalazł w niej przyczynę ścigania siebie, to jest 50 f. szt. w bankowych biletach.

*Z Kopenhagi d. 8. Listopada.*

Rosyjski kommerjant Rantzewicz przybył tu z Petersburga; niechętnie widać jak to dni z tamtąd.

Z Gdanska ouberamy co pocztę wiadomość, że tam na rachunek Angielski znaczną ilość pszenicy, płacąc 14 sz. po 1060 złotych Gańskich, zakupiły.

D. 5 t. m. nowy Rosyjski poseł P. Lisakiewicz miał u Króla Jmć, następcy tronu i uresztey Królewskiej rodziny wstępny audyencyą.

Wywóz ziemniaków jest tu zakazany. — Do Christiansand dla zastąpienia miejsca do kwarantyny, wysłano ztąd linowy okręt.

*Z Florencyi d. 21. Października.*

Armia Włoska. Zgłówny kwatery Florencyi d. 25 Vendemiaire (17 października.) Dupont jezerit leitnant kommandujący wojskami Francuzkimi w Toskanii rozkazuje. Art. 1wszy Wszystcy mieszkańcy Toskanii złożą broń w przeciągu dni 3 pod karą sądu wojskowego i ukarania jako wspólników insurgentów. Art. 2gi Broń ta złożona będzie u kommandanta miejscowego, lub urzędnika publicznego w

miejscach gdzieby pierwszego niebyło. Jenerałowie dowodzący dystryktami wojskowemi dopilnują, aby rozkaz ten bez zwłoki i iak nayostrzezy był wykonanym. Art. 3ci Statut jest obowiązany kazać ogłosić, poprząbiąć i wykonać, niniejszy rozkaz, który w dwóch językach wydrukowanym będzie podpisano Dupont.

Francuzi zajęli Lukę d. 9 o godzinie 4tej po południu stosownie do zrobionej umowy z officyerem Austriackim, który d. 8 przed nich wyjechał. Wojska Austriackie miasto to tegoż dnia w południe opuściły. Jenerał brygady Clement dowodził dywizją zajmującą Lukę, potwierdził on z początku regencyą, lecz później dwóch ich członków odmienił i na miejsce ich jednego nowego mianował. Żadney kontrybucyi nie nałożono, ani żadney osoby nie aresztowano.

*D. 25. Października.*

Jenerał Gobert szef głównego sztabu jenerała lejtanta Dupont powrócił tu z Liworna gdzie dotąd jenerał Dupont bawi.

Rząd tymczasowy zaprowadzony od Regencyi ciągle obowiązki sweie sprawuje: wszystkie publiczne i rządowe pisma w imieniu W. Xcia Toskańskiego są ogłoszone. Jenerał Dupont rozkazał wybierać cła iak dawniej; lecz żadne towary z Toskanii bez jego paszportu wychodzić nie mogą.

Na wiadomość ozblżenia się wojska Francuskiego P. Cremani prezydent komitety postanowionej tu przeciw patriotom, tudzież jego koledey spieszno opuścili Toskaniją.

*Z Paryża d. 5 Listopada.*

Dristejszy Monitor miesi w sobie: "Publicysta zapewnia, iż w tym momencie kiedy pisze Toskanija jest ud naszych

wojsk opuszczone. Daley utrzymuje, iż wtargnienie do tego kraju nigdy przez rząd nie było upowaznione. Moznaby od publicysty żądać odpowiedzi z kąd on czepał te fałszywe doniesienia, i tak kłamli. we twierdzenia, a jeżeliby odpowiedział, że inny dziennik (Obywatel Francuzki) te same rzeczy w przed utrzymywał, na ow czas moznaby się wydawców obu pism zapytać, w iakich okolicznościach trzymają za rzecz podobną do prawdy, aby jenerałowie dopuścili się działań wojennych zwłaszcza tak wielkiej wagi bez rozkazu rządu. Powody do osadzenia Toskanii znajdują się w publicznych aktach i zdaniach.

Ob. Belleville, bywszy konsul w Genui, idzie iako rządowy kommissarz do Toskanii.

Monitor przywodzi następujący list z Kadyx pod d. 14 października:

"Admirał Keith widząc, że byliśmy gotowi do przyjęcia go, i że choćby wyładował, niebyłby z wszystkiemi ludźmi na okręty powrócił, odstąpił przeto od swego przedsięwzięcia. Z 12 rybakow z Kadyx, których na swojej wzięt flote, chcąc ich za przewodnikow użyć, amario 6 za powrotem do Kadyx. Przez drugich dowiedzieliśmy się, iż zaraźliwa choroba okazała się w okropnym sposobie na Angielskich okrętach. Admirał Keith miał teraz do Liworna popłynąć."

W Turynie kazał jenerał Jourdan zamknąć klub, który prozby pisał i co raz się liczniejszym robił.

Będący tu Chinczyk A Sam którego miano za pochodzącego z wysokiego rodu, ma być szluzący Isidoro Dubokiego kapitana.

Minister wewnętrzny, Lucyan Bonaparte, dawał w tych dniach wspaniały koncert dla hrabiego Cobenzl, do którego najsławniejsi artyści Garat, Lais, Rode &c. wchodziłi. — Hrabia Cobenzl iadł także kilka razy obiad u ministra Talleyrand.

Prefekt tutejszey policyi poczynił nowe rozporządzenia względem porządku i bezpieczeństwa teatru. Za kulisy nikomu nie wolno wchodzić, aby nieczynił zamieszania; każdy musi być tymczasowo kommisarzowi policyi posłusznym; do łóż artystow nie mają być żadne obce osoby wpuszczane; gdy koryta podniesioną zostanie każdy musi zdjąć kapelus, &c.

Rząd każe teraz woysku zaległy żołd wypłacać. — W Dizon ma być jedna z sił głównych, które w Francyi przywracają, założona. — W Reims założono szpital na szczepienie ospy z materyi krow.

Szef brygady Duroc został iak zapewniano do Medyolanu posłany, dla dochodzenia wątki spisku, który przeciw pierwszemu królowi uknowano.

Do bieżących pogłosek należy i ta, iż jedno znaczne mocarstwo wezmie dwa biskupstwa w Niemczech, dla uformowania z nich nowego elektorstwa dla królewskiego Xęcia.

*Dnia 7. Listopada.*

Owedday w wieczor hrabia Cobenzl wyjechał zjad do Luneville. Ob. Józef Bonaparte, prezydent naszego poselstwa, wraz z ob. Laf rest pojechał tam także wczoray. Obecność w Paryżu podobają się bardzo hrabiemu Cobenzl, i dał się słyszeć, żeby tu chętnie dłużej rad był bawić. Nawet instytut głuchych, którego

Sicard jest dyrektorem, odwiedził.

Margrabia Luchesiad znajduje się ciągle w Paryżu.

W nadziei rozpoczęcia Kongressu, przybył do Luneville młody artysta z Akwisgranu, który jest zupełnie głuchy, dla wycisnienia na wosku portretow postow, których chce kolekcya zrobić.

D. 30 października Ceracchi zswemi wspólnikami w liczbie 19 został do sądu kryminalnego Sekwany oddany.

Jenerałowie Moreau, Lecourbe, Dumas i Lahorie poiechali do armii.

Kommenderujący jenerał adiutant Remieu pisze zgłowney kwatery Vannes pod d. 29 października do jenerała Bernadotte, iż duch obywatelski w departamencie Morbihan codziennie staje się lepszym. Bywszy dowodca Georges jest wzgardzony, i życie jego byłoby w niebezpieczeństwie, gdyby się poważył do tego departamentu wylądować. D. 24 października Angielska flotyła ścigała przez cały dzień idący z Bordeaux konwoy, który się bez najmniejszego uszkodzenia do Vilaine schronił. Jedna piękna Angielska fregata, która ten konwoy ścigała, w padła na piasek i całkowicie zginęła.

Ob. Thiabeau, bywszy prefekt w Bordeaux, przybył do Paryża dla obięcia miejsca w radzie stanu.

Naturaliście Lacepede odesłano kuffer, który mu przedmiesiacem z zapowozu odezbięto. Najmniejszy papier niezginął mu z niego.

Podług wszystkich wiadomości z Hiszpanii, zaraźliwa choroba sięgła tam ustaie.

Z początkiem przyszłego roku republikanckiego mają być nowe miary i wa-

gi w całej Rzpltey Francuzkiej zaprowa-  
dzone, w czym uczyniono rozporządzenie,  
że nowe nazwiska mogą być starymi za-  
stąpione. Naprzykład zamiast myriame-  
tru będzie używane iak dawniey mila, za-  
miast Hektar, morg, &c. Metre zostanie  
się iednak iako fundamentalna całość dla  
miary i wagi i wszystkie miary muszą być  
pomnożone częścią metre. Dawne i na no-  
wo utrzymane nazwiska będą na nowych  
wagach i miarach obok republikanckich  
wybite.

Papiery rządowe spadły od 36 na  
34 fr.

Na usilne wdanie się Pruskiego poseł-  
stwa następujący wyrok został d. 21 paź-  
dziernika od rządu wydany:

"Bonaparte pierwszy konsul Rzpltey  
Francuzkiej, stanowi:

Za neutralne mają być uznane kraje  
i posiadłości hrabiego Jsenburg, hrabiego  
Weterawii, a mianowicie kraje landgrafa  
Hessenhomburg, Xcia Anhalt Bernburg-  
Hoym, Xcia Nafsau-Usingen, Xcia Nafsau-  
Weilburg, Xcia Neuwied, Xcia Wiedrun-  
kel i kraje Xcia hrabiego Solm i Holberg,  
de Witgestein i Westerburg.

*Wypis z listu Ob. Cadet. de Vaux, do  
Redaktora Gazety Rządowej.*

"Obywatelu! Zawsze Anglia będzie  
się szczycić, iż jest kolebką wynalazków,  
które należą do Francyi? — Na zgromadze-  
niu towarzystwa rolniczego w Bath w An-  
glii okazywano w tych czasach, iż ziemniaki  
potraiane w listki wraz ztopiną, i ususz-  
one w piecu, mogą się przez wiele lat u-  
trzymywać nie tracąc nic z swojego sma-  
ku i własności sycącej. — W naszym kraju  
Parmentier w piśmie swoim wydanym w  
roku 1772 naucza sposobu utrzymywania

ziemniaków do 20 lat. Te wprzod u-  
gotowane i ususzone w piecu, robią się  
kleistemi, przezroczystemi i kruchemi, be-  
spiecznemi od wilgoci i od robactwa. Po-  
dług przepisu Parmentiera, Lapeyrouse i  
Entrecasteaux, puszczając się na dalekie  
swoje wyprawy, najwięcej opatrzyli się  
w tę żywność, o której trwałości byli  
przekonanemi. Malesherbe wprowadził  
ten wynalazek do Szwajcaryi. Przed 8  
laty w Montmorency młyny ięczały pod  
tym produktem, mowią ięczały, gdyż  
zmielenie iego nader jest trudnym, iako  
mającym w sobie elastyczność i twardość  
rogu. W czasie panującego u nas głodu,  
gdy Parmentier zatrudnił się urządzeniem  
szpitalow Rzpltey, najwięcej opatrywał  
je w mąkę robioną z ziemniaków. Suchary  
morskie z pszenicy lub żyta robione,  
wkrótce się rosypują i pleśnieją. Przedsię-  
wziętem wraz z obywatelem Parmentier  
zamienić ziemniaki na suchary morskie, a  
naradziwszy się z obywatelem Broeg dy-  
rektorem szkoły piekarskiej, zrobiliśmy w  
piecach tego instytutu 10 centnarow ziem-  
niakowych sucharów, które posłane zosta-  
ły do naszych wysp w Ameryce. Używa-  
no ich w całej żegludze, a za powrotem  
do Francyi mała część pozostałych sucha-  
row nie pokazywała żadnego podobień-  
stwa do zepsucia. Towarzystwo rolnicze  
w Bath nie może nie zwać dzieł ekono-  
mich obywatela Parmentier, który wska-  
zał wszystkie sposoby do chowania i uży-  
tku ziemniaków &c.

*Podpisano Cadet. de Vaux.*

Podobać ieden z obywatelow czyti  
odezwę do Monitora względem supy nie-  
właściwie nazwaney Runfordskay, z której  
wynalazku Anglii szukała dla siebie za-

szczytu, lubo tego zataić nie mogą, iż te ekonomiczne zupy przeszło od stu lat we Francyi były używanemi. Mam w rękę zbier ciekawych pism drukowanych za Ludwika XLV., w którym znajduje się obszerny przepis tego nader zdrowego i posilającego pokarmu, który za dwa sous wystarczył na wyżywienie jednego człowieka przez cały dzień. W tymże samym zbiorze znajduje się list okólny wicelegata Aweańskiego do plebanów zachęcających ich, ażeby w swoich parafiach wprowadzili te zupy dla zasilenia ubogich. Sposób robienia tej zupy jest ze wszystkim ten sam, to jest z mąki, krupow, ziół, korzonków, krainego w kostki chleba &c. zgola z tego wszystkiego co wchodzi w teraźniejszą kompozycją zupy ekonomicznej. P. Rumford zasługuje bez wątpienia na wielkie pochwały za wskrzeszenie pożytecznego wynalazku, lubo już dawno używanego, lecz powszechna wdzięczność powinna się najprzód zwracać na naród, który najpierwszy wymyślił sposoby zapobieżenia żebractwu przez dostarczenie za bardzo niską cenę żywności ubogim. Niech będzie oddana należyta chwala człowiekowi, który wy dobył z zapomnienia tę mannę nędzarzów, ale wdzięczność nieśmiertelna prawdziwym wynalazcom tak nieoszacowanego dobra!

Monitor przytacza list pewnego bawiącego się rolnictwem obywatela, który donosi, iż mając na swoim gruncie wiele kamieni, kazał go z nich oczwścić, spodziewając się lepszego plonu, lecz zamiast tego, doznał przez kilka żniw zupełnego nieurodzaju. Kazał więc z wielką pracą porozrzucić znowu kamienie, a natychmiast żniwa lego, zrownął się z żniwanami innych

sąsiadów. Z tego okazuje się, iż i kamienie są potrzebne dla urodzajów.

Następujący przykład jest do tej okoliczności stosoway: Mi szkając w St. Urbain blisko Joinville w Depart. wyższej Marne, pytałem się jednego właściciela winnicy, dla czego przenośił w koszach aż na wierzch pagorka kamienie, które przez poruszenia ziemi lub przez wielkie deszcze postaczały się na dot? *Bez tych kamieni,* odpowiedział mi, *mielibyśmy mniej i nie tak dobre wino.* Dowiedziałem się potem, iż te kamienie białawe i płaskie, były rodzaju wapiennego; iż uprawa, deszcz i słońce oddzielały od nich cząstki rodzajne &c. Bydź zatem może, iż pług czyi ten sam skutek na kamieniach w gruntach zbożowych.

Z Medyolanu d. 29. Października.

Na dniu 25 odprawiono w Pawii rewiją z parkiem artyleryi i mostow, potem nastąpiły różne ćwiczenia wojskowe wraz z 40 sztukami armat, któremi kanonierowie piesi i konni kierowali. Piechota i artylerya piechotna zajmowały stanowisko, na które uderzyła artylerya konna, której część odprawiała służbę iazdy: 500 razy z obydwóch stron ognia z armat dało. Wczasie tego szturm slyszano w odległości strzelanie z armat, które zapowiadało przeyscie za pomocą sily przez Tesino. Jenerałowie Brune i Marmont udali się tam natychmiast i zastali przeyscie uskutecznione. Rzeka ta przebyta została na moście zbudowanym w przeciagu dwóch godzin, po którym tak artylerya iako i iazda przeszła. Ob. Ponge dyrektor pontonow odebrał od jenerała kommanderującego Brune pochwałę za okazaną w tym zdarzeniu doskonałość. Jeden oficer od

pontynierow raniony przy tym zdarzeniu odebrał od jenerała kommanderującego Brune 25 ludorow nadgrody, a 4 kanonierowie podobnież ranioni odebrali 500 liwr: które na wspianiatym obiedzie danym od jony jenerała Marmont, dla jenerałow i officyerow, zebrane były.

*D. 30. Października.*

Piszą z Bononii pod d. 25 b. m., iż Francuzi zbliżają się ku Peruse. Krol Jmć Neapolitański czyni stosowne rozrządzenia dla zastanienia granic swego państwa. W Toskanii panuje spokojność, liczbę woyska Francuzkiego tam się znajdujacego podają od 20 do 24 tysęcy ludzi. W Xięstwie tym Francuzi wzięli w rekwizycyą wszystko sukno zielone i niebieskie i 2 mill. kontrybucyi nałożyli.

Wczoray ogłoszono tu ustawę przepisującą nowe urządzenia kraiu do Rzepltey Cysalpińskiej przyłączonego, na mocy której wszystkie prawa i ustawy naszej Rzepltey do kraiu tego są rozciągnięone. Składać on będzie departament Agogna a głównem jego miastem będzie Novarre.

W jedney Turyńskiej gazecie pod d. 25 czytamy co następuje: "W dniach tych zebrała się bardzo znaczna liczba republikanow z wszystkich prowincyy Piemontu i podpisała akt, którym przysięgli żyć wolno lub umrzeć. Akt ten przestała kommissyja wykonawczy, która deputacyą ich z otwartym sercem i przyjaźnią przyjęła. Wczoray patrioci zebrałi się na nowo i Ob. Rorza, (na którego wypadł wyrok areztu za umieszczenie w dzienniku swoim artykułu przeciw radzie Consulta i rządowi) urzę ownie oświ mił im imieniem jenerała Sarrisa, że Piemont jest ostatecznie za wolny uznany.— Rząd nasz podał je-

nerałowi Jourdan swoje przełożenie względem wyroku przyłączającego część kraiu Piemontkiego do Rzepltey Cysalpińskiej.

W prowincyach wyższej i niższej Novarese d. 26 b. m. odprawiono uroczystość na pamiątkę przyłączenia kraiu tego do Rzepltey Cysalpińskiej.— Rząd tymczasowy w Piemontcie w przełożeniu podanym jenerałowi Jourdan względem tego przyłączenia okazał zadziwienie, iż wyrok w tej okoliczności zapadły, nic w sobie nie mieści, coby zapowiadało przyszłą wolość ludu Piemontkiego. Żali się także na wielką usilność przykładaną w burzeniu twierdz Piemontkich, tudzież o otworzenie nowej komunikacyi między Francyą i Cysalpinią za pomocą noway mającey się zrobić drogi, która prowadząc z Brig do Domo d'Osola opuszcza zupełnie Piemont. Wszystkie te okoliczności mowi w tym piśmie przerażają umysły nayprzykrzeyszą niepewnością. Dowol Obywatelu jenerale abysmy się odezwali do Ciebie, z tą szczerością jaka przystoi ludziom pragnącym o twoy zasłużyć szacunek. Jeżeli los części Piemontu leżący za rzeką Sesia jest już zapewnionym, należy podobnież postanowić względem pozostałych reszty kraiu &c.

Jenerał Jourdan przełożenia te postął pierwszemu konsulowi, który na nie ma dać ostateczną odpowiedź. Tym czasem zaś odpowiedział rządowi Piemontkiemu w sposobie, który by go zaspokoić powinien.— Dnia 24 jenerał ten wydał odezwę dążącą do uspokojenia obawy i rozlicznych pogłosek, do których odtączenie części kraiu od Piemontu stało się powodem. W odezwie tej przywodzi adroźności popłacone od tych, którzy korzystają z tej

okoliczności spotwarzają widoki rządu Francuzkiego i obawą swoich współobywatelów napełniając; z tąd to pochodzą adreśa od zgromadzeń, projekta od towarzystw ludu i pisma, w których tak nazywający się republikanie znieważają ustawy i prawodawców. Zachęca w niey lud Piemontki aby się zachował spokojnie i zgodnością jaką przystoi ludowi wolnemu. Minister ten kończy oznajmując, iż kontrybucya zwyczajna jednego i pół miliona na miesiąc do jednego miliona jest zmniejszona, z którego 700,000 w produktach a reszta w gotowych pieniądzech wybierana będzie. Oświadcza imieniem rządu Francuzkiego, iż za wszystkie kontrakty porobione z rządem, tudzież za sprzedarz wszystkich tych dobr narodowych, które na mocy różnych ustaw do rozrządzenia rządu oddane zostały, zaręcza.

*Z Rzymu d. 18. Października.*

Od czasu nadeszłej tu wiadomości o zajęciu przez Francuzow kraju Toskańskiego wielka w tej stolicy niepokojność panuje. Jenerał hrabia Damas, który stosownie do odebranych depeuszow na dniu dzisiejszym wyjechał stąd dla ustnego rozmowienia się z jenerałem Sommariva, nie mógł daley dojechać iak do Sienny, gdzie do wiedział się, że Francuzi zajęli Florencyą i Liworno, a Austrjackie woyska cofają się do Ankony; powrócił tu iak się zdaie czyni urządzenia do zwinięcia obozu pod Frascati i cofnienia się na granice kraju Neapolitańskiego.

Znaczna liczba Neapolitańczykow znajdujących się w Toskanii po zajęciu tego kraju przez Francuzow tu się schroniła. Nuncyusz Papieżki wyjechał także z Toskanii. Xiążę de Chablais powrócił z

Neapolu. Mowią, iż do Civitta Vecchia przybył okręt wojenny Angielski przeznaczony na przewiezienie do Cagliari Króla Jmć Sardyńskiego i jego familii, którzy do Fraskati powrocili, tudzież ministrów Rosyjskiego, Pruskiego, Angielskiego i Portugalskiego będących przy boku Króla Jmć Sardyńskiego.

*Z Kolonii d. 5. Listopada.*

Policya miasta tego w domu jednym na ustroniu będącym do wsi Efferen należącym odkryła menatę fałszywey monety i zabrała narzędzia, tudzież znaczną liczbę fałszywych pieniędzy po 30 scty brow sztuka. Spodziewamy się aresztowania wielu osob wpływających do robienia narzędzi do tego potrzebnych.

Kuryer iadący z Pariza w odległości kilku mil od Kolonii złupionym został.

*Z Augszpurga d. 4. Listopada.*

List z W. Niemcy pod d. 29 października pisany donosi, że cała armia Cesar ska jest wporuszeniu dla zajęcia swoich położzeń i że przed dniem 5 listopada ma się zgromadzić między Mantuą i Reschiera. Artylerya odwodowa odebrała rozkaz wyruszyć naprzód. Od d. 28 p. m. nie dają więcej żadnego paszportu do Cysalpinii i kommuikacya zupełnie jest przerywaną. Bramy miasta Ferrary za rozkazem jenerała Austrjackiego kommanderującego w cy tadelli zamknięte zostały. — Listy z Buzzen pod d. 31 p. m. mieszczą w sobie, iż w Tyrolu wszystko jest wporuszeniu i że woyska i korpusy ochotników dążą ku różnym stronom od granice. — Podług tych wiadomości rozpoczęcia nieprzyjacielskich krokow pomiędzy obydwiema armiami w Włoszech obawiać się potrzeba.



## GAZETY KRAKOWSKIE

W ŚRODĘ DNIA 26. LISTOPADA 1866.

*Z Frankfurtu d. 7. Listopada.*

W wielu gazetach Niemieckich czytamy list z Petersburga pod dniem 12 Października pisany, który mieści w sobie: że Rosya ogromną postać wojenną na siebie przybrała; że rekrut z wielką usilnością jest wybierany, nawet w tych prowincjach, które aż dotąd wolne były od niego; i że sama Kurlandya ma 12,000 ludzi dostarczyć. Ceterum uformowano armie, z których dwie stoją na granicach Galicyi, jedna w Rydze, a czwarta w Kronstadt: ostatnia ma 500 sztuk armat i odebrała rozkaz być w pogotowiu do ambarkowania się. Osobliwszą jest rzeczą, że w armiach tych niemasz kozaków, którzy wewnątrz kraju służbę odbywać będą. U dworu czynią się przygotowania zapowiadające bliski wyjazd Imperatora Jmć, powszechnie mówią, iż poiedzie do Grodna. Ekwipaże i wszystko cokolwiek do podróży potrzeba jest już w gotowości, a gwardya Imperatorska odbrała rozkaz być gotową do ruszenia. Imperator bawiący w Gatschina mocno jest zatrutym i ci komu nie jest wolno prezentować mu się, który nie ma pozwolenia na to ręką samego Imperatora napisanego. W korespondencyach z dworami zagranicznymi a najszczególniej z Berlińskim dać wielką czynność. Mówią, iż wszystkie te przygotowania zmierzają najbardziej do oca-

lenia Rzeszy Niemieckiej i załatwienia kłopotu między Francją, Anglią i Portą Osmanską.

*Z Bruxelli d. 3. Listopada.*

Dom narodowy dla inwalidow, który ma być zbudowany w 24 dywizyi wojskowej nie będzie w Bruxelli, chociaż w tym mieście przygotowano już na to obszernie i wspaniałe miejsce; dom ten założyc miano w Lowanium, lecz rząd skłonił się na stronę miasta Mechliny, w którym za dawnego Austryackiego rządu podobny dom znajdował się. Weterani przeto narodowi w liczbie 3000 znajdujący się w Wersalu udadzą się do Mechliny iak tylko dom dla nich przeznaczony zupełnie wygotowanym będzie.

Do legionu północnych Frankow, tudzież marynarki Rzepltej z wielką w mieście tym usilnością werbują; werbunek ten równie tu iak i w 9 przyłączonych departamentach idzie bardzo pomyślnie.

*Z Zurich d. 3. Listopada.*

Większa część głównej kwatery armii Grysono dnia wczorayszego i dzisiejszego udała się ztąd do Coire gdzie także generał kommanderujący Macdonald ma pośpieszyć.

Pozawczoray uczuliśmy tu trzęsienie ziemi, które szczęściem słabe było.

W gazetach naszych czytamy, że miasto Genewa i Bierme podały do rządu

Francuskiego prozby, o wcielenie ich do Rzeplty Helweckiej.

Z Berna d. 2. Listopada.

Dziesiąty regiment dragonow od niejakiego już czasu stojący w Berthoud, miał odebrać rozkaz byź w pogotowiu do ruszenia za pierwszym znakiem; regiment ten ma stanąć w armii na d. 9 b. m. i dla tego na 3 dni furazę mu rozdano. Doia wczorayszego czytano po raz pierwszy w radzie prawodawczej zażalenie od 133 obywatelow podpisane, przeciwko proponowanej sprzedarzy części dobr narodowych dla zapłacenia zaległej pensyi urzędnikom publicznym. — Rada przystąpiła do porządku dziennego.

W dniach tych odebraliśmy bardzo pocieszne dla nas wiadomości od Ob. Glaire następnego posta w Paryżu. — Miał on wstępna audyencyą u pierwszego konsula, który go jak nymiley przyjął i zlecił mu aby pisał do swojego rządu, iż na kongres do

Lunevillu swego pełnomocnego ministra może wystać.

Z Stuttgardu d. 6. Listopada.

Xiążę Jmć Württembergi chcąc uprzędzić smutne skutki które równie dla państwa i dla kraju nad którym panuje, wynikły by mogły z spóźnienia w zapłaceniu należoney na niego kontr. du yi postanowił otworzyć pożyczkę, i w tym celu upoważnił izbę skarbową do przyjmowania summ tak od mieszkan. ow kraju iako tż i cudzoziemców; od summ tych przewidziano pięć od sta rachowan. będzie a summy same w 3 lata na żądanie pożyczających wypłacone zostaną.

Donoszą z Augsburga, iż różne czynione przygotowania zapowiadają bliskie do armii przybycie generała kommanderującego Morsau.

Podług ostatnich listow z Zurich generał kommanderujący Macdonald szaniec nadmostowy w Rheineck wysypać rozkazał.

DONIESIENIA

Dnia 18 grudnia roku 1800 będzie na mocy wysokiego dekretu Gubernatora dnia 4go Lipca r. b. Nro. 10251 w Ces. Kr. Tarnowskiej cyrkularney kancelaryi o godzinie 10tej z rana Klasztor Bernardyński wraz z grontami i innem Realnościami w Tarnowie znajdującym się więcej dające mu mocą publiczney licytacyi przedany:

Gdyby zaś dokładając chętnie kupujący kupienia całkiem wyż w spomnianych realnościow w stanie niebyli, więc niniejszym uwiadomieniem zabezpieczeni będą, że częściami to licytacyi przystąpić mogą.

Cena Fiskalna wynosi 6406 zł. Rvń. 23 kr.

Chętnie kupujący, ma się zatyć na w 2 w spomnianym dniu godzinie i miejscu stawić, z których każde wadium 10 procentowym w summie 640 zł. Rvń. 3 kr. opatrzone być musi, bez którego żaden do licytacyi przypuszczony nie będzie.

Obwrotki kontraktusine lub kupna tego obęć mający kupiciel w kancelaryi Prefektury Rastowskiej przewrzeć może.

W Niepołomicach d. 18 września 1800, Z strony C. K. Dyrekcyi Niepołomskiej. Talski.

Na mocy wyroku Prześ. Sadu Szlacheckiego Krakowskiego pod dniem 15 m. i r. bieżących Nro. 13132 wypadłego, drzewo w sięgach i sicutach w g-stunku miętąim, na gruncie kluczy Lipowieckiego leżące, do masy po n. g. Xięciu Jmć Polixie Turkskim biskupie Krakowskim pozostać należące, na doiu 26 miesiąca i roku bieżących, przez publiczną licytacyą sprzedane będzie. Zycy cy sobie tego n. byź, mają się we dworze Lipowieckim w dniu 10. miesiącowym o godzinie 9 rana znowy zjawić.

Dominik Raczyński, Komor. Cyr. Olkuskiego.

Przez tutejszy Ces. Krol. Magistrat Policynny Miasta Stołecznego Krakowa, podane się niniejszym z mocy rozporządzenia pod d. 31 m. r. b. do listy 6404 do wiadomości, że licytacya miejskiej do zaawdowania Cegielni w Dąbiu, na dnia 1

miesiąca Grudnia w ratuszu tutejszym rano o 10 godzinie odbywać się i ta na trzy po sobie ciągle idące lata zaarenowana będzie, za najpierwsze zaś wywołanie arendy, teraźniejszemu czynsz w kwocie fl. r. 386, opłacony jako cena fiskalna przyjęty zostanie wszelako zaarenowania życzący sobie też Cegielnie ma się w wadium 1000 części prątki fisci zaopatrzyć. W Krakowie d. 15 gbris 1810.

Jan Kaspary, przydujący.

C. K. Sady Szlacheckie Krakowskie Galicyi Zachodniej oznaymia tym Elyktem Panu Jozefowi Rylskiemu: że Pan Ignacy Bence u Sądow tych, o approbowanie lub reprobowanie rachunkow w zaględem resztującego 7000 zł. pol. szacunku części Mostko, akcyą przeciw niemu podał, i o pomoc Sądu ile sprawiedliwość wymaga, prosił.

Gdy zaś Sady, te nie mając wiadomości gdzie on zostaje, lub czy wcale w C. K. państwach dziedzicznych znawduie się, iemuz Panu Jozefowi Rylskiemu adwokata tutejszego P. Bema, z jego skoda i jego kosztom zastępcą postawowitv, z którym proces ten stosowanie do przepisu ustawy sądowey rozoszale się i ukończony będzie; On proto Elyktem niniejszym tym końcem upomnia się: ażeby w przeciagu 90 dni sam stał, albo jeżeli jakie ma prawa swego dowody te zastępcy wyznaczonemu wcześniej przestł, albo nakonci ciego sobie patrona obrat, tego Sądow tutejszym wymienił, i podług przepisu tych sredkoł prawa używał, które do obrony swej sprawy za najszyteczniejsze osadzi; gdyż w przeciwoym razie wszelką niedogodność z zaniedbania wyniknąć mogącą samby sobie, podług opiewu Ces. Krol. praw, przypisać był winien

Jozef de Nikorowicz.

Jozef de Cronenfels.

Karol de Reinheim.

Z Rady C. K. Sądow Szlacheckich Galicyi Zachodniej.

W Krakowie dnia 29 Września 1800. roku.

Elsner.

*Nomine Magistratus Reg Civitatis Lublinensis D. Antonio Kobyliński medio presentis publici edicti insinuat, quod nimirum Judea Ruchla Moszkowa ad Magistratum hunc adversus eum Libellum pro restitutione in integrum termini ad excipiendum contra sententiam in causa puncto 1720 sp. die 18 Febr. a. c. prolatam, porrexit. judiciumque opem, quo ad id justitia exigit, imploraverit; Cum autem Magistratus hic ob igno um ejus domicilium, vel plane a Cæs. Reg. Terris absentiam ipsi advocatum suum D. Casimirum Gętebi wski ipsius periculo, & impendio, qua curatorem constituerit, cum quo lis contestata in conformitate præscripti pro Cæs. Reg. hæreditariis Terris jud. Cod. agitabitur, atque etiam terminabitur. Ideo ipse hucce adicitur quatenus die 18 Decembris a. c. mane hora 10 horisum compareat. & quæ ex ipien tu habet, tempestive transmittat, vel denique alium quempiam Mundatarium constituat, eundemque huc Magistratui denominet, & pro ordine proscrip to ea juris adhibent media, quæ ad sui defensionem maxime efficacit esse judicaverit, ut p te, quod secus adversus fors cunctationis suæ sequelas sibi met ipsi imputandas habebit. Ita enim sant iunt præscriptæ pro Cæs. Reg. hæreditariis Terris Leges. Datum Lublini die 27 7bris 1800.*

Engbricht

Lewandowski.

Stefanowski.

Ex Consilio Magistratus C. R. Civitatis Lublinensis.

Franc. Krep ski, scere.

C. K. sady szlacheckie Krakowskie Galicyi Zachodniej oznaymia tym Elyktem Panu X. seremu Tomkowiczowi, Maryannie z Tomkowiczow Hulwicowey, X. w. remu M. lczewskiemu i Jakobowi Grotowskiemu: że Pan Jozef Tomkowicz u Sądow tych, o przejęcie sprawy przeciw k m wy prokuraturę imieniem Karmelitow na Piasau o 400 zł. pol., wniesioney, załobę na nich podał, i o pomoc sądu, ile sprawiedliwość wymaga, prosił.

Gdy zaś sądy te, nie mając wiadomości gdzie oni zostają, lub czy wcale w C. K. państwach dziedzicznych znajdują się, onymże adwokata tutejszego prawa Doktorą Liebicha z ich szkodą i ich kosztem zastępcą postanowili, z którym proces ten stosownie do przepisu ustawy sądowej rozpocznie się i ukończony będzie; oni przeto Edyktem niniejszym tym końcem upominają się, aż by wczasie przyzwoitym, to jest dnia 20 Grudnia 1800 roku sami stanęli, albo jeżeli jakie mają prawa swego dowody, te zastępcy wyznaczonemu wcześniej przesłali, albo nakoniec innego sobie patrona obrali, tego sądom tutejszym wymienili i podług przepisu tych środków prawa używali, które do swej obrony za najsukuczniejsze osądzają; gdyż w przeciwnym razie wszelką niedogodność z zaniedbania wynikającą mogącą samby sobie, podług opiewu C. K. praw, przypisać winni byli.

*Józef de Nikorowicz.*

*W. Roskoschny,*

*Reinheim.*

Z Rady C. K. sądow szlacheckich G licw zachodniej.

W Krakowie dnia 17 września 1800 roku.

*J. Daublebsky Sternck.*

Przez Ces. Kro. Sąd Szlachecki Lubelski Gallicyi Zachodniej mocą niniejszego Edyktu wszystkim tym, do których należy, wiadomo się czyni: od sądu pozwolono jest, ażeby do ogólnego majątku Piotra brabi Potockiego w tej prowincyi, pod tą jurysdykcyą znajdującego się zbieg wierzycielów był otwarty. Niniejszemi przeto wszyscy, którzyby iakiekolwiek na przeciw zadłużonego prawo mieć rozumieli, obowiązują się, ażeby aż do dnia 7 Stycznia r. p. 1801 pretensye swoje przez wydanie zwykłego pozwu na przeciw postanowionego w osobie adwokata Ratwińskiego kuratora massy konkursowej, do tutejszego Sądu Szlacheckiego tym pewnie podawali, i w tym nie tylko rzetelność swojej pretensyi, ale też i prawo, mocą którego w tej lub owej klasie umieszczonemi być żądają, okazali, ile ze po upływie przepisanego czasu nikt więcej słuchany nie będzie, i ci, którzy do tego czasu z pretensyami swemi do Sądu nie nadgłoszą się, od wszystkich rzeczonych dłużnika w tej Jurysdykcyi znajdujących się dobr. bez żadnego wyjątku od taleni zostaną, chociażby im lub prawo do wspólnego porachunku służyło, lub rzeczy iakiey prawem własności z massy domagać się mogli, lub gdyby ich pretensya na rzeczy iakiey nieruchomości do dłużnika należącej zabezpieczona była tak dalece, iż tak o i wierzyciele, gdyby ma się winni byli, mimo tego, iż im prawo do nadgródzenia sobie własności lub zapisu służyć mogło, dług zapłacić powinni będą.

A ponieważ podług przepisu zboru sądowego w rozdziale tym §. 86 obranie administratora massy, tudzież deputacyi wierzycielów nakazane jest, przeto wszystkich wierzycielów na dzień 10 Stycznia r. p. 1801 o godzinie 9 z rana do tutejszego Ces. Kro. Sądu szlacheckiego z tym wspomnieniem zwołuje się, iż tego samego dnia tymczasownie ustanowiony Administrator massy, lub potwierdzonym, lub też inny obranym, podobnie też i deputacya wierzycielów, do której iednak nikt, iak tylko wierzyciel tej samey massy zdolnym być może podług §. 93 i 94 obroną być ma, oraz zaś przepisy, podług których dobra administrować się powinny, iaką władzę deputacya względem administracyi massy ma, i iak daleko administrator deputacyi zlecenia dopełniać powinien, ustanowione będą. Przeto wierzycielom na wyznaczony dzień tym pewnie stawić się należy, gdyż inaczej podług §. 95 Zboru sądowego na ich niebezpieczeństwo obranie tak administratora, iak i deputacyi wierzycielów od tutejszego sądu nastąpi. Podług tego więc każdy ma sobie postąpić, i szkody unikać, gdyż w tym na C. K. dziedziczne kraie ustanowionych Praw przepis zachodzi.

Dan w Lublinie dnia 30 Września 1800.

Ex Consilio C. R. Fori Nobilium Lublinensis Galliciae Occidentalis.

Ben Franz Vertner,  
Musikalien- und Buchhändler, ist ganz neu zu haben:

Allgemeines öconomisch-chemisch-technologisches

# HAUS- UND KUNSTBUCH,

oder

## Sammlung ausgesuchter Vorschriften

zum Gebrauch

für Haus- und Landwirth, Professionisten, Künstler und Kunstliebhaber,

von

C. A. F. Hochheimer,

der königl. Großbrit. Deutschen Gesellschaft, der churmainzischen Akademie der Wissenschaften, der  
Jenaischen latein. und der Leipziger öconomischen Gesellschaft Mitglied.

Zweite, vermehrte und verbesserte Auflage

von

M. J. C. Hoffmann.

Zwey Theile. gr. 8. Frankf. und Leipzig 1800. Kosten ungebunden 4 fl. 15 kr. Steif geb. 4 fl. 39 kr.

Um bey dem Publikum den Verdacht gänzlich zu vermeiden, daß man ihm ein, etwa aus kaufmännischer Speculation, oder einer Art von Eigennuz gehobtes Urtheil von diesem nützlichen Werke vorlegt, führt man zu dessen Empfehlung nur das kurz an, was die Jenaer Litteratur-Zeitung davon unparteyisch angibt. — Dieses Werk unterscheidet sich von allen Büchern dieser Art vorzüglich dadurch, daß der Verfasser sich zu einem Gesetz gemacht zu haben scheinet, nichts darin anzunehmen, worüber er nicht gleichsam Gewahrhaftigkeit zu leisten sich getraute. Man findet darin im ersten Theil 704 und im zweyten Theil 373 lauter ausgesuchte und geprüfte Vorschriften und Mittel, wodurch sich nicht nur jeder Hauswirth überzeugt bey allerley häuslichen und wirtschaftlichen Angelegenheiten berathen kann, sondern auch eine große Anzahl Künstler und Professionisten sich mannigfaltige Vortheile verschaffen werden. Unter diesen werden vornehmlich die Wundärzte, die Schönsärber, Mahler, Lackirer, Vergolder, die in Gold und Silber, und allen übrigen Metallen arbeiten, die Tischler, und die in Horn, Bein und Eisenbein arbeiten, die Glasünstler, die Weinbändler, Destillatirer, Canditeurs und die Liebhaber an natürlichen Curiositäten zc. die reichlichste Ernte finden. — Sollten sich in der vorigen Auflage einige Unrichtigkeiten wieder Vermuthen vorgefunden haben, so sind sie in dieser Neuen ganz gehoben, da Herr Prof. Hoffmann nebst der Vervollkommnung durch Zusätze der neuesten Entdeckungen das ganze Werk durchgegangen und berichtigt hat. — Für die Besitzer des ersten Theils der vorigen Auflage wird auch der zweyte Theil einzeln um 2 fl. 15 kr. verkauft, außer dem das Werk nicht anders als ganz weg gegeben.

### Inhalt des ersten Theils.

1. Schwarze Dinte zu machen. 2. Dinte, die schlech-  
terdings nicht schimmelt und alle Eigenschaften der besten  
Dinte hat. 3. Dauer als glänzende schwarze Dinte. 4.  
Auf eine Schachtel mit Dinte zu schreiben, daß es nicht kleeft.  
5. Rote Dinte. 6. Andere reihe Dinte. 7. Kobald auf-  
zulösen — Sympathetische Dinten. 8. Mundleim. 9. Ein  
anderer Mundleim. 10. Pergamentleim. 11. Fischleim.  
12. Einen guten Vogelleim zu machen. 13. Ein; andere

Art Vogelleim zu machen. 14. Klebwachs. 15. Traganz-  
masse zu Abdrücken. 16. Blumen zu trocknen. 17. Wie  
man Blumenzweibeln im Winter in den Stuben zum blü-  
hen bringen kann. 18. Statt Blumen Blümchen zu erzte-  
hen. 19. Wie aus einfachen gefüllte, und aus gefüllten  
proliferirende Blumen erzeugt werden können. 20. Kitz  
für Porcellan und Glas. 21. Glaswerk und Ebelzesteine  
zu kitzern. 22. Kitz zum Zusammensetzen der Nöhren bey

Wasserleitungen. 23. Ein guter Holzstift. 24. Ein guter  
Steinloht, heiss zu gebrauchen. 25. Ein Steinloht, kalt zu  
gebrauchen. 26. Eine Befestigung des Wassers, wo das Ge-  
mennt nicht halten will, und sonst kein Mittel hilft. 27.  
Zischenpapier zu machen. 28. Zeichnungen und Schriften  
in Stein zu äßen, das solche erhaben stehen. 29. Wachs  
durch verschiedene Zeichnungen zu färben. 30. Auf ein Ey/  
Wasser zu schreiben oder zu zeichnen. 31. Abgeschossenen  
Kleidern die vorige Farbe wieder zu geben. 32. Werten  
von Kleibern und Pelzwerk abzuhalten. 33. Woblichehens-  
des Säcken in die Wäsche zu legen, oder auch in die Klei-  
der zu nähen. 34. Wie man die Güte des Schießpulvers  
erkennen kann. 35. Seifensiederlauge. 36. Wilde Kastan-  
nien statt Seife zu gebrauchen. 37. Seifenartiges Wasch-  
wasser. 38. Seifenaritus zum Waschen. 39. Mandelseife.  
40. Eine andere Mandelseife. 41. Nothwendigste Mandel-  
seifenwasser. 42. Waschpulver für die Hände. 43. Einen  
Korndörfel aus einer Douille zu bringen. 44. Einen  
gläsernen Stöpsel aus einem Fläschchen zu bringen. 45. Wö-  
gel auszustopfen. 46. Eine andere Art Wögel auszustopfen.  
47. Wögel zu trocknen. 48. Ausgestopfte Wögel und ande-  
re Thiere vor Motten zu bewahren. 49. Wögel und ande-  
re kleine Thiere aufzubewahren. 50. Wögel zum Versen-  
den aufzubewahren. 51. Wögel und andere kleine Thiere  
zu kalteiren. 52. Eine andere Art Wögel und andere klei-  
ne Thiere zu kalteiren. 53. Englisches Wasser zu machen.  
54. Andernseitige Bereitung des Englischen Pflasters. 55.  
Ein starklebendes Pflaster auf Wunden zu legen. 56. Pflas-  
ter wider Wargen und Nöhneraugen. 57. Gold aus dem  
Sand zu ziehen. 58. Gold oder Silber aus alten Treffen  
zu scheiden. 59. Königswasser. 60. Gold aufzulösen. 61.  
Eine Goldauflösung mit grünem Vitriol niederzuschlagen.  
62. Goldamalgame. 63. Wöray zu calciniren. 64. Gold-  
schlagloch. 65. Alle Vergoldungen zu reinigen, und ihnen  
den vorigen Glanz wieder zu geben. 66. Wie man das  
Gold von vergoldeten Arbeiten abbringen kann. 67. La-  
sfer und andere Zeuge zu vergolden. 68. Eine solche Art,  
Kleinigkeiten von Silber, Kupfer oder Messing zu vergol-  
den, oder: kalte Vergoldung. 69. Eine Lintur, durch we-  
che ein echter Goldstreich auf dem Probstein zu erkennen  
ist. 70. Goldene Schrift. 71. Goldpurpur. 72. Goldpul-  
ver. 73. Mustergold zu machen. 74. Gold an Silber, Kup-  
fer und Eisen oder Stahl zu löthen. 75. Verpöndung  
des Glases, ohne Einbrennen. 76. Gefülltes Schwebwasser  
zu machen. 77. Silberauflösung. 78. Silber zu reinigen.  
79. Silber mit Schwefel zu calciniren. 80. Absieben des  
Silbers. 81. Silber zu löthen. 82. Feuervergoldung auf  
Silber. 83. Elshirach. 84. Das Heften der Feuerver-  
goldung. 85. Feuerverfärbung. 86. Silberfarbige Me-  
tallaren zu bereiten. 87. Silber an Kupfer, Messing, Zom-  
bad, Eisen und Zinn zu löthen. 88. Eine Lintur, den  
feinen Silberstreich auf dem Probstein zu prüfen. 89.  
Wie man einen mit Gold und Silber beschriebenen Prob-  
stein wieder reinigt. 90. Mit Silber zu schreiben. 91.  
Aes ukum oder gebranntes Kupfer. 92. Kupfer mit Schwefel  
zu calciniren. 93. Dem Kupfer seine verlorne Farbe  
wieder zu geben. 94. Kupfer zu löthen. 95. Weißes Kup-  
fer. 96. Eine andere weiße silberartige Metallcomposition.  
97. Die bequemste Art kupferne Gefäße zu verzinnein. 98.  
Kupferne Kockgefäße zu emalliren. 99. Feuervergoldung  
des Kupfers und Messings. 100. Kupfer an Eisen oder  
Stahl zu löthen. 101. Messing zu reinigen und zu pulve-  
n. 102. Messing weiß zu fieden. 103. Messing zu löthen. 104.  
Messing und Weisblech zu löthen. 105. Zombad zu ma-  
chen. 106. Noch eine Art Zombad zu machen. 107. Zom-  
bad zu löthen. 108. Winstock zu machen. 109. Einen gu-  
ten Semilor oder Pinpel zu machen, der dem Golde sehr

gleich kommt. 110. Winstock zu poliren. 111. Stinnlösung.  
112. Noch etwas über die Stinnlösung. 113. Stinnasche  
zu machen. 114. Stinn zu vergolden. 115. Stinn und Bley  
ohne Verlust zu schmelzen. 116. Stinn zu löthen. 117. Stinn-  
probe, oder die verschiedene Reinigkeit des Stinns zu erken-  
nen. 118. Stinnblumen oder weißes Nickel. 119. Stinn  
aufzulösen. 120. Bley aufzulösen. 121. Bley zu löthen,  
122. Bleyglas. 123. Eisen gegen den Rost zu verwahren,  
124. Eisenblech und andere Eisenarbeiten zu schwärzen. 125.  
Eisen in Stahl zu verwandeln. 126. Neueste Methode  
Gussstahl zu verfertigen. 127. Stahl, welcher zu hart ist,  
weicher zu machen. 128. Eisene Schmeltöfen und Retor-  
ten zu beschlagen. 129. Feuervergoldung des Eisens. 130.  
Eisen- und Stahlwaren zu poliren. 131. Englische Woll-  
tuch auf Eisen und Stahl. 132. Eisen und Stahl zu löthen.  
133. Weißes Blech und verzinnte Eisenwaren zu löthen.  
134. Eisene Stempel und andere dergleichen Arbeiten zu  
härten. 135. Abgüsse von Eisen zu machen. 136. Eisene  
Kochgefäße zu emalliren. 137. Spießglaskühlig aufzu-  
hängen. 138. Spießglas zu calciniren, oder schwachstehender Spieß-  
glaskalk. 139. Glas aus Spießglas zu machen. 140. Witz-  
muth aufzulösen. 141. Composition zu metallenen Brenn-  
spiegeln. 142. Eine andere Composition zu metallenen Spie-  
geln und Uhrgläsern. 143. Die beste Composition zu me-  
tallenen Spiegeln, nebst der Art sie zu glesen, zu schleifen,  
und zu poliren. 144. Metallene Abgüsse von kleinen Thie-  
ren und Insekten zu machen. 145. Formen, Metall darin  
zu glesen. 146. Metallische Composition, die man in fo-  
hendem Wasser schmelzen kann. 147. Eine Münze in ei-  
ner Muschale zu schmelzen. 148. Ethenpulver. 149.  
Die Risse an eisernen Defen geschwind zu vernachen. 150.  
Medaillen und Münzen abzuformen. 151. Quecksilber zu  
erhalten. 152. Quecksilber aufzulösen. 153. Nocher Queck-  
silberpräzipitat. 154. Feuerkopalkstein. 155. Bernsteinstein.  
156. Schwarzer Bernsteinstein. 157. Ein anderer Bern-  
steinstein. 158. Kopal aufzulösen. 159. Kopal in Weins-  
geist aufzulösen. 160. Eine andere Art, den Kopal in Weins-  
geist aufzulösen. 161. Goldstirn, das Messing damit zu  
überziehen. 162. Goldblech. 163. Ein anderer Goldblech.  
164. Weißer Lackstein. 165. Ein anderer guter weißer  
Lackstein. 166. Weingeiststirn, zu Zahnwerk, Eichenholz,  
Nothhölzern und allerley Feingehuetwerk und Treppen u.  
s. gl. in einem Gebäude. 167. Stinns oder Lack für Mi-  
nialur-Gemälde. 168. Weingeiststirn zu Wollnen und  
andern musikalischen Instrumenten. 169. Weißer Stinns,  
den getrockneten und eingelegeten Kräutern und Blumen, wie  
auch zu Wildern und Kupferstichen zu gebrauchen. 170.  
Holz auf Mahoganyart zu beizen. 171. Rother Beize auf  
Holz. 172. Eisenblech weiß zu machen. 173. Rother Beize  
auf Eisenblech, Knochen und Horn. 174. Purpurfarbene  
Holzbeize. 175. Purpurbeize auf Eisenblech, Knochen und  
Horn. 176. Blaue Beize auf Holz. 177. Grüne Holzbeize.  
178. Grüne Beize auf Eisenblech, Knochen und Horn.  
179. Holz gelb zu beizen. 180. Gelbe Beize für Eisenblech,  
Knochen und Horn. 181. Horn auf Schildkrötenart zu  
beizen. 182. Kalte schwarze Beize auf Horn. 183. Schwarz-  
ze Holzbeize. 184. Schwarze Beize für Eisenblech, Horn  
und Knochen. 185. Schwarze Ebenholz nachzumachen.  
186. Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen. 187. Wie  
man die gelben Eisenrostflecken aus der Wäsche bringen  
könne. 188. Flecken aus den Kleidern und der Wäsche zu  
bringen. 189. Fettflecken aus wollenen Kleidern zu bringen.  
190. Fettflecken aus seidenen Zeuge zu bringen. 191. Etsige  
oder Weinsäure aus wollenen und seidenen Zeugen zu brin-  
gen. 192. Eine gute Klebefugel zu machen, die man immer  
bey sich tragen kann. 193. Camlin zu machen. 194. An-  
dere Bereitungsart des Camlins. 195. Eine flüssige rothe

Farbe von Carmin. 196. Verschiedene rotte Lackfarben. 197. Kermesbeerenlack. 198. Eine Purpurfarbe zur Waschmalereien. 199. Scharlachroth. 200. Wohlfeile blaue Farbe aus Kupfervitriol. 201. Ultramarin zu machen. 202. Berlinerblau. 203. Pariserblau. 204. Kürzere Methode Pariserblau zu machen. 205. Gelbe Lackfarbe. 206. Eine schöne gelbe Farbe. 207. Königsgelb. 208. Neapelgelb. 209. Schützgelb. 210. Nachgemachter Gallenstein. 211. Rostbraun. 212. Bister. 213. Destillirter Grünspan. 214. Crystallisteter Grünspan und Bleiwels zugleich zu machen. 215. Scheele's grüne Farbe. 216. Saftgrün. 217. Drangelack. 218. Frankfurter Schwarz. 219. Weinschwarz. 220. Schwarze Farbe von Pfläschkernen. 221. Lampenschwarz. 222. Tinte zu machen. 223. Temperatur zur Mahlerei mit Wasserfarben. 224. Allgemeine Rüsste zu den Emailfarben. 225. Composition zu weissen Email. 226. Composition zu rothen Emailfarben. 227. Composition zu blauen Emailfarben. 228. Composition zu gelben Emailfarben. 229. Composition zu grünen Emailfarben. 230. Composition zu orangefarbenen Email. 231. Composition zu purpurfarbenen Email. 232. Composition zu braunen Emailfarben. 233. Composition zu schwarzen Emailfarben. 234. Wie die Pastellfarben bereitet werden. 235. Flüssige Farben, um damit auf Seidenzeug Miniatur zu mahlen, wie auch Papier, Stroh, u. d. gl. zu färben. 236. In Wachs zu mahlen. 237. Anweisung, das echte Türkische Roth zu verfertigen auf Baumwolle und Leinen. 238. Auf eine andere Art selbde zu verfertigen. 239. Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeug echt sind, oder ob sie verfeisten. 240. Gemahlde auszubessern. 241. Gemahlde zu reinigen. 242. Dichtgemahlde von dem Mahlertrüb oder Holze abzunehmen, und so ganz und oone Schaden auf ein neues Mahler Tuch übertragen. 243. Kupferbrüderschwärze. 244. Kupferstiche auf Glas zu bringen. 245. Kupferstiche auf Glas abzurufen. 246. Lackwachs der Kupferstecher. 247. Welcher Lackgrund zum Kupferstechen und Mahlen. 248. Ein anderer Lackgrund den man über irgend einen dünn wegzigt. 249. Ein anderer Lackgrund. 250. Ein anderer weicher Lackgrund. 251. Noch ein anderer vorzüglich guter weicher Lackgrund, dessen sich gegenwärtig verschiedene Kupferstecher zu Paris bedienen. 252. Ein anderer weicher Lackgrund, dessen sich der Englische Kupferstecher Laurence bedient. 253. Zubereitung des harten Lackgrundes. 254. Verschrift zu einem harten Lackgrund nach Callot, in welchem der Florentinische Firnis genannt. 255. Wie der weiche Firnis auf die Platte anzulegen und zu schwärzen. 256. Wie der harte Lackgrund auf die Platte aufzutragen, zu schwärzen und zu trocken ist. 257. Vom Zubereiten und Waschen des Papiermache. 258. Von der Art, ganzes Papier zu formen, um Schnupftabacksdosen, Kappzen u. d. gl. zu machen. 259. Die leichte Japanische Ware zu machen. 260. Poliment zur Glanzvergoldung. 261. Goldglätte zur Japanischen Vergoldung. 262. Japanische Vergoldung. 263. Eine Glanzvergoldung die Matte und die Helle zu geben. 264. Formen zum Abdichten und Abgleiten zu machen. 265. Einen Fisch von Pappe zu machen. 266. Figuren von Hirschhorn zu machen. 267. Hausenblasen zu Abgüssen zu gebrauchen. 268. Gyps zu Formen zu brennen. 269. Siegelack zu machen. 270. Noch einige Compositionen zu Siegelack. 271. Wieches Siegelack. 272. Porrasche zu reinigen. 273. Wie die Porrasche zu den Glasflüssen bereitet wird. 274. Wie der Sand zu den Glasflüssen gereinigt wird. 275. Composition zu Glasflüssen. 276. Composition zu Glaspasten. 277. Nubinen nachzumachen. 277. Rubinrothe Pasten zu machen. 279. Granaten nachzumachen. 282. Pasten von Granatfarbe. 281. Glascompositionen von einer sehr vollen blauen

Farbe. 282. Pasten von einer sehr vollen blauen Farbe. 283. Sapphir nachzumachen. 284. Pasten von Sapphirfarbe. 285. Weyß nachzumachen. 286. Pasten von Weyßfarbe. 287. Goldgelbes Glas. 288. Pasten von goldgelber Farbe. 189. Topasen nachzumachen. 290. Pasten von Topasfarbe. 291. Chrysolith nachzumachen. 292. Pasten von Chrysolithfarbe. 293. Smaragd nachzumachen. 294. Pasten von Smaragdfarbe. 295. Durchsichtiges Glas von einer Purpurfarbe. 296. Pasten von Purpurfarbe. 297. Amethyst nachzumachen. 298. Pasten von Amethystfarbe. 299. Paste, welche dem Diamant gleich ist. 300. Composition eines vollkommen schwarzen Glases. 301. Schwarze Paste. 302. Weisses undurchsichtiges Glas. 303. Weisse undurchsichtige Paste. 304. Composition eines mit Arsenik gemachten weissen undurchsichtigen Glases. 305. Composition eines aus Stann- oder Spießglasalkali gemachten weissen undurchsichtigen harten Glases oder Paste. 306. Composition eines halb durchsichtigen weissen Glases oder Paste, die dem Opal ähnlich ist. 307. Composition zu einem nachgemachten Lackglas. 308. Composition zu einem harten oder Pastenglas, welches dem rothen Carneol gleich ist. 309. Composition zu einem harten oder auch Pastenglas, welches dem weissen Carneol gleich ist. 310. Composition zu einem harten oder auch Pastenglas, welches dem Türkis gleich ist. 311. Korbenlosen Gläsern oder Pasten den Glanz und das Spielen der Diamanten zu geben. 312. Hombergs Verfahren, gekrümmte Seile in gefärbten Gläsern aufzuformen. 313. Englisches Flintglas zu machen. 314. Auf Glas zu radiren. 315. Glas zu vergolden oder zu verflören, um darauf zu radiren oder zu silberverzeihen. 316. Glas mit der Schere zu schneiden. 317. Glas zu marmoriren. 318. Gold in Glas einzubrennen. 319. Wie man auf Glas allehand Farben bringen und einbrennen kann. 320. Seifeng zu machen. 321. Ein Kehlglas in spiralförmige Streifen zu zer schneiden, so das es sich anders einander ziehen läßt, und sich wieder zusammen deßlet. 322. Den Hals einer Bouteille, einer Nerotte oder eines andern Glases nach Belieben abzusprennen. 323. Gläserne Brennstegele und Lackstügel mit Fülle zu beglätzen. 324. Vergoldung auf Glas und Porcellain. 325. Den Farps nachzumachen. 326. Wie man die Nette und heutzutage Weine kosten, und kennen lernen soll. 327. Wie man den Most behandeln kann. 328. Weinprobe. 329. Wie man aus einem schlechten Wein einen guten geistigen Wein bereiten könne. 330. Einen süßen Wein in Geschwindigkeit wieder flüssig zu machen. 331. Von den Ursachen der Zähigkeit des Weins. 332. Wenn ein Wein wirklich zähe und verdorben ist. 333. Wie man trüben Wein läutert. 334. Wenn ein Wein seine Kraft verloren hat. 335. Wie man einen schmeckenden Wein mit dem Scharlachkraut helfen kann. 336. Wenn ein Wein im Gefäße weiß und trübe geworden. 337. Wenn ein Wein von sich selbst aufgestanden und trübe geworden ist. 338. Wenn der Wein aufgestanden, und trübe geworden. 339. Wenn sich der Wein im Gefäße bricht. 340. Wie zu helfen sey, wenn der Wein bleich geworden. 341. Wenn gut Wein abzulaufen ist. 342. Wie man einen schlechten Wein auf ein gutes Geleget ziehen soll. 343. Daß der Wein nach dem Ablassen beständig bleibet. 344. Den Wein stark zu machen. 345. Wenn und wie oft, auch mit was Sattung Wein man die Fülle vorkehren müsse. 346. Daß sich kein Wein bricht. 347. Rothfarbigen Wein schön und gerade zu machen. 348. Den Destreicher und Frauendorfer Wein in allen Ländern zu machen. 349. Süßen Wein zu machen. 350. Rothen Wein behend zu machen. 351. Guten Rosenwein zu machen. 352. Rosmarinwein zu verfertigen. 353. Mantwein zu machen. 354. Wermuthwein zu ma-

hen. 355. Schlehnenwein zu machen. 356. Einen Hossunz bereiten, wie Falowasser zu machen. 357. Einen guten Sauerwein zu machen. 358. Weiskäselein zu machen. 359. Gemeinen Gartenvermuthwein zu machen. 360. Von dem wahren Gebrauch des Scharlachkrauts. 361. Von der Zurichtung der Hausenblase, und wie man sich derselben zur Weinbesserung bedienen soll. 362. Destrreicher Wein wie Mosler zu machen. 363. Köstlicher Hoffenwein. 364. Quittenwein zu machen. 365. Johannisbeerwein zu machen. 366. Stablwain. 367. Wie man dem Wein einen guten Geschmack geben kann. 368. Wie man die Muskatennuß zum Wein gebrauchet. 369. Was ein Kellermeister und auch ein Weinküper zur Erhaltung eines gesunden Kellers beobachten muß. 370. Wie die leeren Fässer zum Weineinlassen zuzubereiten sind. 371. Wie man die Fässer reinlich puzen und probiren soll. 372. Wie man ein Faß anzapfen soll. 373. Zu verhindern, daß der Wein nach dem Abzapfen nicht kanelicht werde. 374. Wie man franken Weine helfen kann. 375. Kenntniß, zu welcher Zeit sich die Weine verkaufen. 376. Zu erkennen, ob ein Wein mit Brantwein verfälscht sey. 377. Wie man einen geringen Wein gut machen kann. 378. Zu erfahren, ob ein Wein wenig oder stark geschwefelt sey. 379. Wie man den Wein viele Jahre lang erhalten kann, ohne etwasetzt zu werden. 380. Wie man einen alten sauren Wein wieder gut machen kann. 381. Wenn sich ein Wein im Faß bicht. 382. Guten Einschlag zu machen und zwar ohne Schwefel. 383. Wie man guten Wemessig verfertigen kann. 384. Einen guten Essig in kurzer Zeit zu verfertigen. 385. Essig anzustellen. 386. Eine sehr bewährte, nützliche und sichere Art, Essig zu machen. 387. Eine sehr bequeme Art Essig zu machen. 388. Eine trockene Essigmutter. 389. Einen verdorbenen Essig wieder herzustellen. 390. Proben, wie man einen guten unverfälschten Weinessig erkennen und vom Bieressig unterscheiden kann. 391. Den Essig gut zu erhalten. 392. Aus welcherley Früchten man zur Erparung des Betreibes Brantwein brennen kann. 393. Dem Kornbrantwein seinen übeln Geschmack zu benehmen. 394. Dem gemeinen Kornbrantwein auf eine sehr leichte Art seinen übeln Geschmack und Geruch zu benehmen. 395. Den Kornbrantwein dem Franzbrantwein ähnlich zu machen. 396. Wie man mit gemeinem Kornbrantwein eben so gute Liqueur machen kann, als mit Franzbrantwein. 397. Zudermasser zum Verfüßen des Brantweins und Aquavirs. 398. Danziger Doppelantilliquor. 399. Liqueur zu färben. 400. Macaronenliquor zu machen. 401. Maraschin. 402. Kernwasser (Eau de noyaux.) 403. Kernwasser, Katasta. 404. Schokoladeliquor. 405. Kaffehlquor. 406. Goldwasser. 47. Silberwasser. 408. Eau divine. 409. Zimmetliquor. 410. Citronenliquor. 411. Parfait amour. 412. Pomeranzenwasser. 413. Casselblutliquor. 414. Cassistatassa. 415. Anisliquor. 416. Anisratassa. 417. Aniswasser. 418. Sternanisliquor. 419. Aprisofenliquor. 420. Aprisofenwasser. 421. Ardellenwasser (Eau d'ardelles.) 422. Angelikliquor. 423. Angelikratassa. 424. Wachholber. 425. Kirschwain oder Katasta. 426. Nlaueurwasser aus Kirschen. 427. Liqueurwasser aus Erdbeeren. 428. Liqueurwasser aus Himbeeren. 429. Liqueurwasser aus Johannisbeeren. 430. Liqueurwasser aus Citronen. 431. Liqueur von Pomeranzen. 432. Pomeranzenblutwasser. 433. Fleckentwasser. 434. Eau de Lavende. 435. Gestorenes zu machen. 436. Erbeer-Scherbet. 437. Himbeer-Scherbet. 438. Johannisbeer- und Berberisbeercherbet. 439. Kir-

chen-Scherbet. 440. Weißer Rahm. 441. Gebrannter Nabin. 442. Schokolade-Crem. 443. Wankel-Crem. 444. Crem von andern Gewürzen. 445. Wankel-Crem. 446. Citronen-Scherbet. 447. Pomeranzen-Scherbet. 448. Muskateller-Scherbet. 449. Rosen-Scherbet. 450. Nelken-Scherbet. 451. Aprikosenblüt-Scherbet. 452. Pflirsch-Scherbet. 453. Aprikosen-Scherbet. 454. Nuch zu machen. 455. Ein wohlfeiles, der Dirschade ähnliches Getränk. 456. Limonade. 457. Trockene Limonade. 458. Dranschabe. 459. Dirschade. 460. Punsch zu machen. 461. Punschessig. 462. Dirschoff zu machen. 463. Erdbeerwasser. 464. Himbeerwasser. 465. Johannisbeer- und Berberisbeerwasser. 466. Kirschwasser. 467. Agrestwasser. 468. Johannis-Erdbeer- und Himbeerwasser zu machen. 469. Verbeerenessig zu machen. 470. Schokolade zu machen. 471. Ein der Schokolade ähnliches Getränk. 472. Einen vertreflichen Thee zu machen. 473. Syrup, zur gesunden Bereitung eines sehr guten Thees. 474. Flüssig eingemachte Pomeranzenblüte. 475. Citronenfast zu bereiten. 476. Wie man im Sommer Wein und anderes Getränke ohne Eis abkühlen könne. 477. Saure Kirschen einzumachen. 478. Alle Arten von Käse zu verbessern. 479. Wie das Laab gemacht wird. 480. Mollen zu machen. 481. Bereitungsdart der Holländischen, Schwizer und Englischen Käse. 482. Käse aus Kartoffeln zu machen. 483. Wie die Kartoffeln als Deseu zu gebrauchen sind. 484. Erbsen aus Kartoffeln zu machen. 485. Stärke und Stärkinehl aus Kartoffeln zu machen. 486. Stärke aus wilden Kastanlen zu machen. 487. Trockene Bouillon oder Fleischbrühe. 488. Hamburger Biskelmeich zu machen. 489. Fleisch im Sommer gut zu erhalten. 490. Fleisch im Sommer frisch zu erhalten. 491. Bohnen einzumachen. 492. Dohit lange Zeit gut zu erhalten. 493. Grüne Erbsen einzumachen. 494. Dürre Wälsche Käse wieder frisch zu machen, daß sie sich schäden lassen. 495. Die Güte der Kaffeebohnen zu untersuchen, und den von Seewasser verdorbenen Kaffeebohnen den übeln Geschmack zu benehmen. 496. Den Kaffee von Martintique dergestalten zu veredeln, daß er fast so gut schmeckt, als der Levantische und zugleich auch der Gesundheit unschädlich wird. 497. Das Gerinnen der Milch zu verhindern. 498. Wenn es schwer hält, Butter zu machen. 499. Der Butter eine gelbe Farbe zu geben. 500. Butter zum langen Aufbehalten zu reinigen. 501. Zu wissen ob ein Ey frisch ist oder nicht. 502. Eyer lange Zeit frisch zu erhalten. 503. Eine andere Art, Eyer frisch zu erhalten. 504. Gestorenen Eyer zu helfen. 505. Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden. 506. Den Hühnern das Eystressen abzugewöhnen. 507. Die Eyer gegen das Ende der Brützeit zu prüfen. 508. Zu erfahren ob ein Ey roh oder gestochen ist. 509. Hühner zu marintren. 510. Lebendige Fische und Krebse zu vergolden. 511. Die Verbesserung der ranzig gewordenen Dehle. 512. Die rechte Zeit zu erkennen, wenn die Castanen genug gebraten seyn. 513. Mehlwürmer für Nachigallen zu zeben. 514. Zu erkennen ob Schaffelle von krepirten oder frischgeschlachteten Schafen sind. 515. Nebhühner in eine Eegend zu bannen, wo vorder keine waren. 516. Weiße seidene Strümpfe zu appretiren, und ihnen einen blaullchen Schimmer zu geben. 517. Flor und Dienden zu waschen. 518. Seide und Wolle zu schwefeln. 519. Kostbare porcellanene Figuren und Gefäße zum Versenden einzubaden. 520. Motten von Kleiden und Pelzwerk abzubalten. 521. Das Pelzwerk den Sommer über aufzubewahren. 522. Glänzendes Schuhwachs zu machen. 523. Poltrwachs zu machen. 524. Silbergeschirr zu puzen.

Die Inhalts-Fortsetzung des ersten Theils wird nächstens mit der Anzeige des zweiten Theils folgen.



Ben Franz Gertner, Buch- Kunst- und Musica-  
lienbändler in Krakau ist ganz neu zu haben.

A u s z u g  
aus dem großen bewährten wienerischen  
R o c h b u c h e

des  
Ignaz Gartler und der Barbara Hickmann.  
Z u m G e b r a u c h  
f ü r

Dienstmädchen in der Stadt und auf dem Lande,

welche täglich  
vorkommende Speisen auf wohlfeile Art zubereiten wollen.

Zweite durchgehends verbesserte Auflage.

12. Wien, 1800. Kofes ungebunden 40 kr. im feinen Deckel 46 kr.

I n h a l t.

Erste Abtheilung. Erster Abschnitt. Biersuppe — Braune Suppe —  
Brennsuppe — Brodsuppe — Dittersuppe — Erbsensuppe gewöhnliche — Erbsen-  
suppe zu allen Fastenspeisen — Eyergerkelesuppe mit Champian — Falsche Rinds-  
suppe — Fischschüssel — Bisolensuppe — Gerkensuppe mit Pilzling oder Champian  
— Gestoffene Suppe von Hechten oder Karpfen — Haschelsuppe — Hechtensuppe —  
Karpfenmilchsuppe — Kräutelsuppe — Linsensuppe — Mandelsuppe blinde — Milch-  
raumsuppe — Niederländersuppe — Rogensuppe — Schleisuppe — Schwammerlsuppe —  
Schwammerlgerkelesuppe — Weinsuppe — Zellersuppe. II. Abschnitt. Allerley Sachen  
in die Fastensuppen. Karpfenknöderl — Krebsseiterl — Oberschiederl — Semmelknöderl.  
III. Abschnitt. Eyeramalet — Eyer eingerührte — Eyerfleckerln — Eyer gebackene  
— Eyer gefüllte — Eyer gefetzte — Eyer gesprübelte — Eyer genannt Ochsenan-  
gen — Eyer in einer schwarzen Soß — Eyerpeiß aufgelegte — Eyer vorlohrne in ei-  
ner Blausoß — Eben. mit Saurampfen IV. Abschnitt. Grießknöderln — Krebs-  
knöderln — Krebsnockerl — Milchraumnocken — Baumwollnubeln — Butternubeln  
— Dampfnubeln — Eyerbitternubeln — Fingernubeln — Germnubeln ausgebürste  
— Geschnittene Nubeln abgetrieben — Gefüllte Nubeln — Grießnubeln in der Milch  
— Rogennubeln — Schmalznubeln — Schupfnubeln — Topfnubeln — Reis an-  
gelegte — Reiskaribon — Schlicktrapsen mit Epenat — Schwarzen von Grieß —  
Krebschmarrn mit Milch — Weißschmarrn — Semmelschmarrn — Grießkrudel —  
Wande krudel — Milchramkrudel — Semmelst. nudel — Epenatkrudel — Topfn. n-  
udel — Tirolerkrudel — Erbsenwandeln — Germwandeln — Hirnwanbelen — Kaffel-  
wandeln — Kleibewandeln — Milchraumwandeln — Nudelwandeln — Semmelw.

beln — Topfmandeln. V. Abschnitt. Sobitz mit Schotts — Sobitz von Hirsen —  
 Sobitz von Rorsch — Engelhupf adgetriebenes — Engelhupf ohne Milch — Galatjan  
 — Germkiffel — Geschüttetes Kiffel — Rittenkiffel — Milchraumkiffel —  
 Bauerkrapsen — Brägelkrapsen große — Germkrapsen — Aredsenkrapsen — Milch-  
 raumkrapsel — Nierenkrapsel — Ordinarikrapsel — Nibisilkrapsel — Schlüsselkrap-  
 sel — Spritzkrapsen — Waffentkrapsen — Beyerische Kuchen — Schmalzkuchen  
 Weichselkuchen — Karpfenrogenspanzel — Leberspanzel — Semmelspanzel — Weichsel-  
 spanzel — Schneeballen — Brandkranden — Milchraumstrauben — Wasserstrauben —  
 Buttertaig von Germ — Milchraumtaig — Wespennest. Zweite Abtheilung. Er-  
 ster Abschnitt. Braten gebratenes — Fische gefeilet gut zuzurichten — Forellen  
 oder Kutteln heiß gefottene — Frisch eingemachte — Grundeln frischgefottene — Grund-  
 deln gefüllte — Haisen gebraten — Haisen in Kraut — Hechten frischgefottene —  
 Hechten gebraten — Hechten gedünstet — Hechten mit Mandelkren — Hechten in der  
 Schwammerlsuppe — Huchen frischgefottene — Karpfen auf jüdische Art — Karpfen  
 blau abgefottene — Karpfen gewaschen in der Suppe — Karpfen gebratenen — Karpfen ge-  
 selchten — Karpfen heiß abgefottene — Karpfen in der Limoniesuppe — Karpfen in  
 der Weichselnsuppe — Karpfen in schwarzer Soß — Lachs auf holländische Art —  
 Lachs in Milchraum — Lapperdosen mit Butter — Lapperdosen in einer Sardellensoß —  
 Parm frischgefottene — Porzilling mit grünen Petersil und Butter — Rutteln gedünstet  
 — Rutteln am Spieß gebraten — Rutteln in der Suppe — Schaben gebraten —  
 Schaben gebraten — Schaben in der Suppe! — Schiel fristaffeter — Schiel frischge-  
 fottene — Schiel gedünstet — Schiel in der Limoniesoß — Schlein heißabgefottener —  
 Schlein in einer Soß — Stiel in einer Sardellensoß — Stockfisch in einer Erbsensupe-  
 pe — Stockfisch auf dem Rost gebraten — Stockfisch auf Hechtenart — Stockfisch in  
 der Krebsensuppe — Stockfisch in Kraut — Stockfisch in Milchraum gedünstet — Stock-  
 fisch in der Weichselnsuppe. II. Abschnitt. Dindanzeln in einer braunen Soß — Frische-  
 farbonadeln — Haisensagen in der Soß — Haisenrogen in der Buttersoß — Hecht-  
 entungensbrattel — Krebsdragon — Knochelhäuer in einer braunen Soß — Kombo mit  
 Soß — Schildkröten mit grünen Erbsen — Schildkröten in der Limoniesoß — Schar-  
 den gefüllte — Scharben in der Soß. III. Abschnitt. Aufgeloffenes Koch mit klei-  
 bernem Braten — Brodloch — Butterloch aufgeloffenes — Eyerdöckerloch — Gefauntes  
 Koch — Griefloch — Hirschbrotloch — Käseloch — Kindekloch von Eyern — Kiffel-  
 loch — Koch von harten Eyern — Krebsloch — Kriebloch — Leberloch — Mandel-  
 loch geschobenes — Marchloch — Nierenloch — Schmalzloch gewürmeltes — Schmalz-  
 loch von Bries — Schmelloch — Semmelloch — Speackloch — Weichselloch —  
 Weisloch — Zwischgenloch. IV. Abschnitt. Kiffel gebackene mit gefüllten Weich-  
 seln — Kiffelkabel — Kiffelblarrein — Kiffelstrauben — Kren gedünstet — Pfane-  
 men gedünstet — Weichselkrigeln. Dritte Abtheilung. Erster Abschnitt: Abge-  
 gossene Suppe — Braune Suppe — Hirnsuppe — Jägerfuppe — Kanilsuppe —  
 Kräuterfuppe — Lebersuppe — Parabel aufgeloffenes — Wurzelsuppe mit Reiß —  
 II. Abschnitt. Kälberne Fleischkudbel — Leberkudbeln — Nockerl eingeschlagene —  
 Semmelkudbeln — Speckkudbeln. — III. Abschnitt. Rindfleisch, Beef a la Mode —  
 Rindfleisch blauesirtet — Rindfleisch mit Erdäpfel. — IV. Abschnitt. Braune all-  
 gemeine Bräbe — Dürretrenssoß — Selbe Rindenssoß — Heilhebersch Pfeffer über Rind-  
 brattel von Rost oder Hammer — Kaperensoß — Kacklauchbräbe — Kraut mit Fleisch

gelbe — Herz mit Milch — Lungenbratelfoß — Orbiastl Kren — Peterfilfoß —  
Sardellenfoß — Sauampfenfoß — Soß über einen schöpferen Schlegel — Umur-  
Kraut — Kälberfleisch — Zwitbelfoß. V. Abschnitt. Kälberfleisch gedünkt — Erd-  
sen gelbe auf böhmische Art. — Erbse grüne gedünkt — Erdäpfel — Sogumuckin zu  
kochen — Rühl blauer mit Kastanien — Rühl grüner gesüßter — Rühlpracklin —  
Rühlbrat geballtes — Kraut gedünkt — Kraut gesüßtes an einem Festtag —  
Kraut mit Speck — Kraut saures mit Hechten — Krautrüben gedünkt — Prebbling ge-  
füllt — Prekoll im Ofen — Ruten gelbe gedünkt — Ruten saure — Ruten weißer  
gedünkt — Schampflan — Scherrüben — Spargel mit Soß oder Sumpelbrüsel —  
Spizat auf gewöhnlich: Art. VI. Abschnitt. Faszwürst — Sänfsäß gebacket —  
Strapofessen zu baden — Räberwürst — Karbonadel kalberne gebacket — Karpfen  
mit Schpöffen — Leberwürst an Fasttage — Lungenwürst — Pöffer an Blitschäden —  
Spizwürstel. Vierte Abtheilung. Erster Abschnitt. Fasz zu verschiedenen Sa-  
hen — Fülle von Kapauer — Fleischmeridon — Füllassee von Kalbfleisch — Fasz  
von Lungenmus — Kamp gedünkt — Krebsmeridon — Kuddelfack — Leder in der  
Sardellenfoß — Leberbraten — Lungenbratel gedünkt — Lungenmus gesottenes —  
Mergasant mit Schinken — Minatensfleisch — Nieren schweizerne auf dem Noß —  
Ochsenzahn faszirt — Ochsenzahn — Preckfleisch gutes — Ragon von Fasz  
— Ragon von Räberaschlegel — Ragon mit Lämmerfleisch. — Reßbratel gefülltes  
— Schinzel braun gedünkt — Schinkenstückel — Speckstuck — Spoufartikel weiß  
gekocht — Zunge auf polnische Art — Zunge auf dem Noß gebraten. II. Abschnitt.  
Kalbskopf in der Fasz — Kalbfleisch gedünkt — Kalbshirn — Kalberohren —  
Kalbsleber in Butter — Kalbsgelle in einer weißen Soß — Kalbsmilch gefülltes —  
Kalbsfüße mit weißer Soß — Kalbfleisch mit Limonadesaft — Kalbfleisch übergeballe-  
tes — Kalberne Karbonadel mit Milchraumschpel — Kalberne Karbonadel gespickt  
— Kalberneschnitzel gebacket — Kalberneschnitzel in der Limonadesuppe — Kalberneschnit-  
zel gedünkt — Kalberne Schlegel so mit Speck auf die Schinzel angelegt wird — Kal-  
berne Schlegel mit Ragon — Kalberne Schlegel gespickt. — III. Abschnitt. Läm-  
mernes Flegel gefüllt — Lämmerfleisch gedünkt — Lämmerfleisch in der Limonadesuppe  
— Lämmerfleisch in der Peterfilfsuppe — Lämmerfüßel eingebracht — Lämmerne Kar-  
bonadel angelegt — Lämmerne Schlegel gebackt — Lämmerne Schlegel in Ragon —  
Lämmerne mit Kapau — Schöpferne Schlegel auf österreichische Art — Schöpferne  
Schlegel auf weißer Art. — IV. Abschnitt. Aenten mit Reis faszirt — Gans ge-  
füllt — Hühner mit grünen Erbsen — Hühner heiß abgesetzt — Hühner gebacket  
— Hühner weiß gedünkt — Hühner in der Leberuppe — Hühner gefülltes gebraten  
— Hühner in der Limonadesuppe — Hühner mit Schampflan — Indian zu braten —  
Kapauer gefüllt — Kapauer weiß gedünkt — Laubst gedünkt — Lauben mit  
Linsen. V. Abschnitt. Gans auf englische Art — Gans oder eine Wildpret jun-  
gerichten — Hirschfleisch in der Pfefferesuppe — Hirschfleisch mit Saisin — Hirsch-  
fleisch in polnische Suppe — Hirschzinner gebraten — Hirschzinner gedünkt —  
Rebhühner mit Linsen — Rebhühner auf wälische Art — Rehschlegel auf niederländische  
Art — Schnepfen in einer Porad — Schnepfen im Fasz — Wigel zu braten —  
Wachteln gebraten — Wildschweinfleisch in einer Soß — Wildschweinkopf herzurich-  
ten. VI. Abschnitt. Butterpafette am Festschlag — Butterpafette am Fasttag

— Fleischpakette — Hechtenpakette — Hünerpakette — Karpfenpakette — Nagons  
 pakette — Rohhühnerpakette — Sauerkrautpakette — Stockfischpakette — Wild-  
 prätkpakette. Fünfte Abtheilung. Erster Abschnitt. Brodtorte schwarze — Erb-  
 feltorte — Buttertorte — Chocoladetorte — Germtorte — Geschobene Torte —  
 Schwärztorte — Kleyntorte — Einzertorte abgetriebene — Einzertorte geringelte —  
 Mandeltorte gerührte — Mandeltorte geklitzte — Marbe Torte — Marchtorte —  
 Ramtorte — Safertorte. II. Abschnitt. Anisshatteln — Bischofenbögen — But-  
 terbögen — Eisbutterin — Fingerholekippen — Hobelschalen — Hollkippen gewöhn-  
 liche — Lebzettel von Zimmet und Mandeln — Limonieschalen — Einzerbrot — Man-  
 delbacht — Mandelbögen mit Farben — Mandelgalatschen — Mandel geröstet — Mus-  
 scheln — Oblatrapfeln — Pistazenzeheln — Ringelkrapsel — Tortolletten — Wind-  
 spanische — Zuckertipferl. — III. Abschnitt. Bohnensalat — Kaulsalat — Kraut-  
 salat — Nattigsalat — Umurkensalat. — IV. Abschnitt. Erdbeerenfalsch — Welch-  
 seifalsch — Zwetschgenfalsch. — V. Abschnitt. Chocoladefulsch — Erdbeerfulsch — Limon-  
 nie gefüllte — Milchfulsch gepierte — Ribisfulsch — Weichseifulsch dürrer. — Sechste  
 Abtheilung. Erster Abschnitt. Dienteln einzufieden — Marillen einzufieden —  
 Raubeer einzufieden — Ribisel einzufieden. — II. Abschnitt. Apfelsaft — Birn-  
 saft — Mandelmilchsaff — Maulbeersaff. III. Abschnitt. Apfel zu dörren — But-  
 ter aufzufrischen — Erdäpfel aufzubewahren — Essig gut zu erhalten und zu verstärken —  
 Eyer lange aufzubewahren — Germ zu probiren obß gut ist — Käse aufzubewahren  
 — Kitten aufzubehalten — Köhl und Kraut aufzubewahren — Kraut saures einzumach-  
 en — Milch das Zerrinnen zu verhindern — Ruben einzumachen — Schmalz auszu-  
 lassen — Zwiebel aufzubewahren. — IV. Abschnitt. Brattwürst zu verfertigen —  
 Fisch gebackene gut einzumariniren — Fische zu räucher — Käiberbratten frisch zu er-  
 halten — Hund- und Schweinflisch zu räuchern. — V. Abschnitt. Kaffee zu machen  
 — Eyerbrot kleines zu backen — Himbeer oder Petramessig zu machen — Kleyenbrot  
 zu backen — Milchbrot zu backen — Osterstücken zu backen — Schotto zu machen.

Wiener Universitäts:

# Schematismus

für das Jahr

I 8 0 0.

Herausgegeben

von

Anton Pillebois,  
 Subpedell der wienerischen Universität.  
 Kostet gebunden in Schuber 30 kr.