

Literarische, merkantile und andere Anzeigen werden gegen 2 1/2 Ngr. (2 gGr.) für die gespaltene Druckzeile kleiner Schrift oder deren Raum aufgenommen. 5000 Zeilen nehmen wir gegen Erstattung von 4 1/2 Thlrn. Gebühren bei 1/2 u. 1/3 Bog., und 6 Thlrn. bei einem ganzen Bogen an. **Baumgärtners Buchhandlung in Leipzig.**

 **Aeusserst wohlfeil.** 

Vielliebchen.

Historisch-romantisches Taschenbuch.

Mit 8 Stahlstichen. Elegant gebunden.

Von den Jahrgängen 1839, 1840, 1841, 1842 und 1843 dieses Taschenbuchs ist noch ein kleiner Vorrath zum herabgesetzten Preis zusammen für 2 1/2 Thlr. und einzeln der Jahrgang à 17 1/2 Ngr. (14 gGr.) zu haben. Der Preis der Jahrgänge 1844 und 1845 bleibt zu 2 1/3 Thlr. Die Jahrgänge 1828 bis 1838 fehlen gänzlich.

In allen Buchhandlungen zu haben.

Baumgärtners Buchhandlung.

(Merkantile Anzeige.)

Rohe und präparirte Menschenhaare

von allen Sorten, Farben und Längen, Wirbel, Scheitel, Drossen, Tourenfedern, Parfümerien u. c., überhaupt die größte Auswahl aller möglichen zum Friseurgeschäft nöthigen Artikel, halte ich stets großes Lager und bin durch Beziehungen aus erster Hand oder eigener Fabrikation im Stande, die billigsten Preise zu stellen.

Hermann Göbe in Leipzig.
Hainstraße Nr. 28 erste Etage.



(Literarische Anzeigen.)

Durch alle Buchhandlungen sind aus dem Verlage von **Breitkopf & Härtel** in Leipzig zu beziehen:

Gedichte

von

Dr. Alises.

Gehftet. Preis 1 Thaler.

Bei **Theodor Thomas** in Leipzig erschien in Commission und ist in allen Buch- und Kunsthandlungen vorrätzig:

Bosco.

Leuseleien des neunzehnten Jahrhunderts.

Von

Hermann Kathe.

Erstes Heft.

Mit **Bosco's** Portrait.

4 Bog. 8. gehftet. Preis 10 Ngr. (8 gGr.)

Leipzig in Dyks Buchhandlung und in allen auswärtigen Buchhandlungen ist zu haben:

(Als ein sehr nützliches Bildungs-, Unterhaltungs- und Gesellschaftsbuch ist jedem Herrn mit Wahrheit zu empfehlen.)

Galanthomme

oder Anweisung

in Gesellschaften sich beliebt zu machen und sich die Gunst der Damen zu erwerben,

enthaltend: 1) äußere und innere Bildung; 2) vom feinen Betragen in Damengesellschaften; 3) Kunst, zu gefallen; 4) Heirathsanträge; 5) Liebesbriefe und Liebesgedichte; 6) Neujahrs- und Geburtstagswünsche. Ferner Gesellschaftsspiele, — Blumensprache, — Stammbuchsaufsätze und Räthsel. Ein Handbuch des guten Tones und der feinen Lebensart. Vom Professor S-t. (Dritte, 4000 Ex. starke Aufl.) Sauber broschirt mit 6 Tabellen. Preis 25 Ngr. (20 gGr.) oder 1 Fl. 30 Kr.

Mögen sich dies gut ausgearbeitete Buch alle jungen Leute anschaffen, die sich das Wohlgefallen der Damen erwerben und die feinen Sitten und das elegante Betragen in Gesellschaften aneignen und ihre Bildung glücklich fördern wollen.

Auch in **Dresden** bei Arnold — **Berlin** bei Mittler — **Breslau** bei Hirt — **München** bei Lindauer — **Wien** in der Gerold'schen Buchhandlung vorrätzig.

Neue Schrift!

In allen Buchhandlungen ist zu haben:

Das Ideal der Weiblichkeit.

Dessen Typus:

Die Jungfrau Maria.

Ein Betrachtungs- und Erbauungsbuch
zunächst für

gebildete katholische Frauen.

Frei nach dem Französischen des Abbé de la Treiche.
fl. 8. brosch. 1 Thlr. oder 1 fl. 45 Kr.

Preisherabsetzung! Sehr wohlfeil!!!

Bei **J. J. C. Senf** in Leipzig, Universitätsstraße dem Paulinum vis à vis, ist folgendes **anerkannt ausgezeichnetes und in jeder Hinsicht reichhaltiges Conversations-Lexicon, 540 Bogen stark**, zu beigestem billigstem Preise zu haben und durch jede Buchhandlung zu beziehen:

Neuestes

Conversations - Lexicon für alle Stände.

Von einer Gesellschaft deutscher Gelehrten bearbeitet.

gr. 4. 8 starke Bände (jeder Band circa 70 Bogen stark). Leipzig (Brüggemann), 1833—38.
Pränumerations-Preis 12 Thlr., jetzt nur für 3 Thlr.

Dasselbe auf Velinpapier. Pracht-Exemplare. Pränumerations-Preis 18 Thlr.
jetzt nur 4 Thlr.

Bei **M. Sorge** in Osterode ist erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Der Rathgeber

in der

Küchenökonomie

und damit verwandten Gegenständen.

Nützlich für Haushaltungen jeder Art.

Enthält: Vorschriften zu holzersparendem Brennmaterial; Benutzung der Kohlenlöcher; dem Rauchen der Schornsteine abzuwehren, brennende Schornsteine durch einfache Mittel zu löschen und den Glanzruß aus den Schornsteinen leicht wegzuschaffen; Beschreibung von Öfen, welche zugleich schnell und dauerhaft heizen, so wie von Sparöfen zur Erwärmung der Wohnungen und Treibhäuser; ferner Anweisungen zur Behandlung der verschiedenen Kochgefäße, Küchengeräthe, Sparherde etc., und eine Menge guter und bewährter Küchen- und Haushaltungs-Recepte.

Von

Georg Engelhard.

Preis 12½ Ngr. (10 gr.)

Inhalt: Holzsparendes Brennmaterial. — Benutzung der Kohlenlöcher. — Das sicherste Mittel, dem Rauchen der Schornsteine abzuwehren. — Brennende Schornsteine durch einfache Mittel zu löschen. — Den Glanzruß aus den Schornsteinen leicht wegzuschaffen. — Ein Ofen, welcher zugleich schnell und dauerhaft heizt. — Die besten Sparöfen zur Erwärmung der Wohnungen und Treibhäuser. — Ueber die Kochgefäße. — Ueber die Tranktonne in der Küche. — Eiserne Töpfe zum Weißkochen vorzubereiten. — Erdene Kochtöpfe dauerhaft zu machen. — Verfahren beim neuen Porzellan oder Fayence, daß es nicht zerpringt. — Gläserne Geräthschaften zuzubereiten, daß sie die Abwechslung von Hitze und Kälte ertragen. — Beschlag für Glasgeräthschaften, worinnen auf freiem Feuer gekocht werden soll. — Beschlag für Kupfergeschirre, zur längern Dauer. — Beschlag für Windöfen und Sparherde. — Vegetabilische und thierische Nahrungsmittel lange Zeit in unverdorbenem Zustande aufzubewahren. — Junge Erbsen mit Beibehaltung ihrer frischen Qualität lange Zeit aufzubewahren. — Grüne Bohnen für den Winter zu böhren. — Junge Bohnen mit Salz einzumachen. —

Obst gut lange aufzubewahren. — Welche Rüsse bis zum Frühjahr frisch zu erhalten. — Spargel frisch für den Winter aufzubewahren. — Zwetschenmus zum Aufbewahren zu kochen. — Zwetschen lange frisch zu erhalten. — Holundermus zu kochen und aufzubewahren. — Gurken einzumachen. — Johannisbeeren-, Gurkensalat einzumachen. — Johannisbeeren-, Himbeeren- und Erdbeerenmost zu machen. — Johannisbeerenmost, auf eine andere Art. — Johannisbeerenmost auf eine andere Art. — Johannisbeerenmost ungekocht einzumachen. — Gänsefleisch durch Einsäuierung lange Zeit aufzubewahren. — Eier lange frisch zu erhalten. — Fische lange Zeit gut aufzubewahren. — Wildpret bei heißer Witterung frisch zu erhalten. — Birnenmus zu bereiten und aufzubewahren. — Himbeermus zu bereiten. — Himbeerenmost zu bereiten. — Kronenbeeren einzumachen. — Bereitung eines Winterfalats aus Kürbissen. — Cichorien-Sproßling-Salat im Winter zu erhalten. — Zitronen lange Zeit gut aufzubewahren. — Citronen-Surrogat. — Reife Johannisbeeren lange Zeit frisch am Strauche zu erhalten. — Rosenäpfel zu reinigen und zum Aufbewahren zu trocknen. — Rosenäpfel einzumachen. — Kirschen einzumachen mit Zucker. — Kirschen mit Essig einzumachen. — Kirschen, reife, in Flaschen aufzubewahren. — Stachelbeeren einzumachen. — Stachelbeeren aufzubewahren. — Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen. — Weintrauben aufzubewahren. — Rote Rüben (Beten) einzumachen. — Blumenkohl zu trocknen. — Den zu stark gesalzenen Speisen das überflüssige Salz zu benehmen. — Sauerkohl einzumachen. — Sauerkohl zu trocknen. — Heidelbeeren einzumachen. — Heidelbeeren zu trocknen. — Heidelbeeren frisch aufzubewahren. — Schinken gegen Springmaden zu sichern. — Schlackwurst fest und dicht zu machen. — Kapern. An deren Stelle mehrere einheimische Blütenknospen zu benutzen. — Käse aus Kartoffeln zu machen. — Sago aus Kartoffeln. — Dem Fleische den faulen Geschmack zu benehmen. — Anweisung, das Wasser zu reinigen, zum Bedarf der Haushaltung. — Hülsenfrüchte weich zu kochen. — Hirschhorn-Gelée zu machen. — Speck ohne Gefahr auszubraten. — Bouillon-Tafeln zu bereiten. — Die beste Art, Fleisch zu räuchern. — Guten Senfmöstrich zu machen. — Die Haut von Pflaumen (Zwetschen) leicht abzubringen. — Speisen in Dämpfen zu kochen. — Fischen den Schlammgeschmack zu benehmen. — Eier zu sieben, daß sie gehörig weich bleiben. — Frische Eier zu erkennen. — Stockfische zu wässern. — a. Neues Butterfaß. — b. Butter gelb zu färben. — Das Buttern des Milchrahms zu befördern. — Ranzigte Butter wieder schmackhaft zu machen. — Butter auf eine vortheilhafte Art einzufallen. — Molken recht klar zu bereiten. — Zu verhindern, daß Milch nicht gerinne. — Alte Häringe wieder frisch zu machen. — Häringe zu mariniren. — Alle Arten von Käse zu verbessern. — Die eingelegten Käse vor Würmern zu bewahren. — Gefrorene Gemüsearten und Obst wieder genießbar zu machen. — Obst zu trocknen. — Chocolate zu verfertigen. — Moos-Chocolate anzufertigen. — Guten Kaffee zu erkennen, zweckmäßig zu behandeln, verdorbenen und geringere Kaffeesorten zu verbessern.

Druck von J. B. Hirschfeld.