

	Seite
ausländischen an gutem Geschmack nichts nachgibt. . . . .	488 — 493
170. Tabak von geringerer Sorte zu verbessern. . .	493
171. Wie man sich auf jeden Tag im Winter Hyacinthenblumen anziehen kann. . . . .	493 — 494
172. Mittel, das Brot vor dem Schimmel zu bewahren. . . . .	494
173. Gesündere Zubereitung des Salats. . . . .	494 — 497
174. Ob ein Stückchen genossenes Brot vor den schädlichen Folgen des unmittelbaren Trinkens auf die Erhitzung sichern könne. . . . .	497
175. Ein sehr gemeines, aber nur in wenigen Gegenden benutztes Kraut zum Zugemüse. . . . .	498
176. Ein dem Champagner ähnliches Getränk aus Birsenkensaft zu verfertigen. . . . .	499 — 500
177. Eine Magenstärkung . . . . .	500 — 501
178. Etwas Nützliches für Punschtrinker. . . . .	501
179. Ein inländischer guter Thee. . . . .	501 — 504
180. Kaffeesurrogat. . . . .	504
181. Ueber die Schädlichkeit des Athems in verschiedenen Hantierungen. . . . .	504 — 508
182. Ueber den Nutzen der Torfasche. . . . .	509 — 510
183. Verfertigung guter Lichter. . . . .	510 — 515
184. Eine gute Stiefelwiche. . . . .	515 — 516
185. Anweisung, einen sehr dauerhaften Mörtel zu verfertigen. . . . .	516 — 518
186. Versuche und Bemerkungen über die Gärung des Ober- und Sohlleders durch verschiedene Vegetabilien. . . . .	518 — 537
187. Von Glaskompositionen; von den Fritten; von den zur Reinigung des Glases schicklichen Substanzen; von den Fehlern der Glaswaare; von der Bereitung des Krystallglases und von gefärbten Gläsern. . . . .	537 — 578
188. Die Kunst Kattune und Zize zu drucken. . . . .	579 — 675
	189. No.