

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Neues Honigbuch

Scheel, Johann Nepomuk

Stuttgart, 1916

[urn:nbn:de:hbz:38m:1-115428](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:38m:1-115428)

Neues Honigbuch

Von

Joh. Nep. Scheel

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart

908

2287

Preis M 1.—

K 249

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.



Handbuch der Landwirtschaft.

6. Auflage bearbeitet von
Wilhelm Martin,
Großh. bad. Ökonomierat.

Mit 45 farb. Abbild. auf 4 Doppelfafeln
u. 400 in den Text gedruckten Abbild.

Dieses längst bewährte „Handbuch der Landwirtschaft“, das in seiner 6. Auflage eine gründliche Umarbeitung erfahren hat, berücksichtigt sowohl die neuesten Erfahrungen der Praxis als auch die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung in vollem Maß. Dabei wird das Gesamtgebiet der Landwirtschaft — Acker- und Pflanzenbau, Tierzucht und Betriebslehre — auf 800 Seiten groß Format in einer für jedermann leicht verständlichen Weise behandelt. Auf die Illustration des Buches wurde ein besonderer Wert gelegt; 45 farbige und 400 schwarze Abbild. ergänzen den Text aufs vorteilhafteste.

Preis gebunden M 8.—.
In Partien von 12 Exemp. à M 7.—.



Diese im Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart erschienene

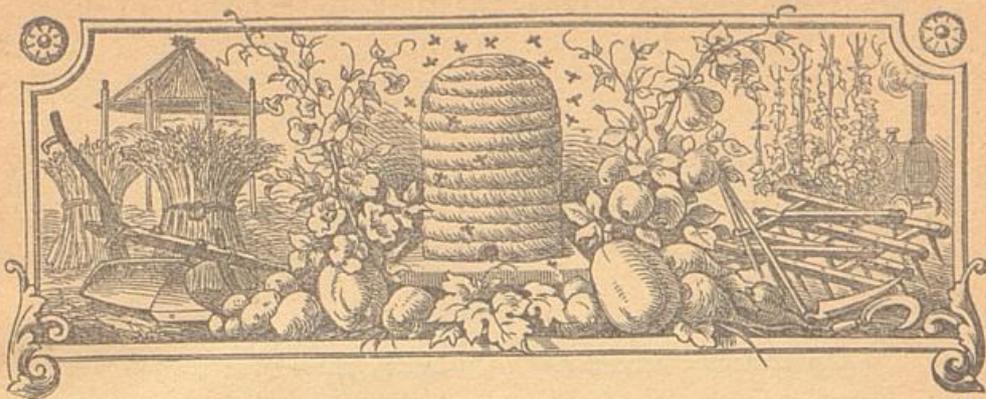
Haustierheilkunde

bearbeitet von
L. Hoffmann,

Professor an der Kgl. tierärztlichen Hochschule in Stuttgart,

welche bereits in 12. Auflage vorliegt, 167 prächtige Abbildungen enthält und gebunden nur M 4.— kostet, setzt jeden, der Haustiere hält, in den Stand, sich rasch über jegliche Krankheit derselben zu orientieren und gibt zu deren Bekämpfung und Vorbeugung die bewährtesten Mittel in allgemein verständlicher Weise.

Preis gebunden M 4.—.



~~DIK~~

908/2287



908/02287

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Jährlich erscheint:

Landwirtschaftlicher
Taschen- u. Schreibkalender.

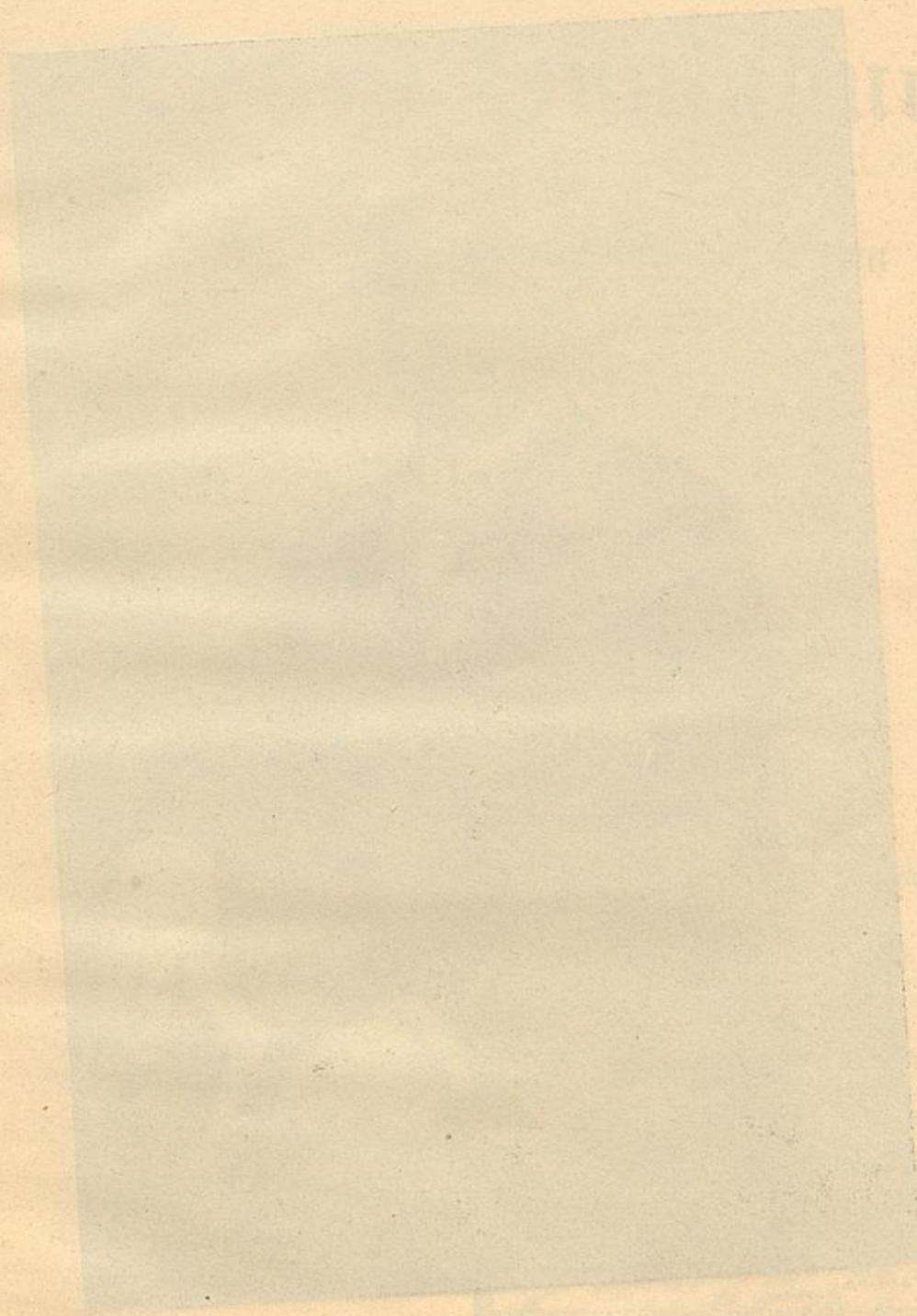
Herausgegeben von
Landesökonomierat Maier-Bode.

Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis:

Arbeitskalender, Zinsberechnung, Kassenbuch,
Melkregister, Lohnverrechnung, Saattabelle,
Futterstofftabelle, Trächtigkeitkalender, Notiz-
blätter u. s. w.

Preis in Leinwand geb. mit Bleistift M 1.—.
In Partien von 10 Exemplaren an à 90 \mathfrak{S} .

Unentbehrlich für jeden Landwirt.



10



Oberlehrer Scheel.

R 39/16.

51 I Ha

Neues Honigbuch.

Wert und Verwendung des echten
Bienenhonigs zu Speisen
und Getränken,
sowie
zu Heilmitteln bei Krankheiten.

Mit 150 Rezepten.

Von **Johann Nep. Scheel**,
Oberlehrer in Horb a. D.

Verfasser des Buches: „Unterricht in der Bienenzucht in Fragen und Antworten“
Inhaber mehrerer bienenwirtschaftlicher Auszeichnungen.
Vorstand des Horber Bienenzuchtvereins.



Stuttgart 1916.

Verlagsbuchhandlung Eugen Ulmer.
Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau

BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland

Abt.:

Kr

Nr.:

44

(98) ZB MED - Leibniz-Informationszentrum
Lebenswissenschaften, BONN

Ungeheuer & Ulmer, Kgl. Hofbuchdrucker, Ludwigsburg.

2014.06.189

44

44

Vorwort zum „Neuen Honigbuch“.

Möge dieses „Neue Honigbuch“ den Honigfreunden, besonders aber den Hausmüttern und allen, welchen das Wohl der Menschen am Herzen liegt, guten Rat und hilfreiche Hand bieten.

Da die Honigfälschungen immer mehr überhand nehmen, ja sogar in Gasthöfen und Bädern statt Bienenhonig sog. Kunsthonig zum Kaffee vorgefetzt und vielfach als echter Honig dargeboten wird, ist es dringendes Bedürfnis, das Volk aufzuklären, wie nur der echte Bienenhonig das Wohl der Menschen fördert, Krankheiten und Schäden aller Art heilt, den Backwerken den feinen Geschmack verleiht u. s. f.

Also nimm und lies und Freude wird das Buch in dein Haus bringen und deiner Familie zum Segen gereichen. Das walte Gott!

Storb am Neckar, 1916.

J. N. Scheel.

Vorbort zum „Leuen Buch“

Wäre dieses „Leue Buch“ den Königen
besonders aber den Fürstlichen und allen
des Reichs der Weisheit am besten
und hilfreichste sein sollte.

Da die Könige immer mehr
nehmen, je mehr in Gärten und
Wäldern für die Weisheit und
fast als eine neue Wissenschaft
betrachtet, das Reich zu erweitern
wollen, so ist es nicht zu verwundern,
wenn man die Weisheit der Könige
sehen und hören will, so ist es
nicht zu verwundern, wenn man
ihnen beistehen will.

Es ist nicht zu verwundern,
wenn man die Weisheit der Könige
sehen und hören will, so ist es
nicht zu verwundern, wenn man
ihnen beistehen will.

Druck in Wien 1800

Inhalt.

	Seite
I. Teil. Allgemeines vom Honig.	
1. Kapitel: Vom Honig überhaupt	3
2. " Aus alten Tagen (Geschichtliches)	4
3. " Aus unsern Tagen	7
4. " Die verschiedenen Honigsorten	10
5. " Vom echten Honig	12
6. " Vom unechten Honig	14
II. Teil. Der Honig als Nahrungsmittel. Seine Verwendung zu Speisen und Getränken.	
7. Kapitel: Der Honig als Nahrungsmittel	19
8. " Der Honig zu verschiedenen Bäckereien	20
	Honigtuchen und Honigbackware, 18 Rezepte 20
9. " Honiggetränke	29
	Honigwein, 3 ausführliche Rezepte 29
	Tischwein 35
	Honigpunsch 35
	Honigchampagner 36
	Honigbier 37
	Honiglikör, 4 Rezepte 37
	Honigessig 38
10. " Das Einmachen der Früchte mit Honig	39
	Die Läuterung des Honigs 40

	Seite
III. Teil. Der Honig als Hausmittel in der Heilkunde.	
11. Kapitel: Der Honig ein Segen der Menschheit . . .	45
12. " Der Honig als Hausmittel	46
13. " Der Honig bei Halsleiden, 15 Rezepte . . .	47
14. " Der Honig als Hausmittel gegen Brust- leiden, 36 Rezepte.	50
15. " Der Honig ein Hausmittel bei Magen- und Unterleibsleiden, 12 Rezepte	58
16. " Der Honig ein Hausmittel bei verschiedenen Leiden, 23 Rezepte	61
16. " Außerliche Anwendung des Honigs, 26 Rezepte	67
Nachtrag	72

I. Teil.

Allgemeines vom Honig.

Der süße Honig schmeckt so gut,
Macht Wohlbefinden, frohen Mut,
Bringt Glück und Segen dir ins Haus
Und schafft die Bitterkeit hinaus.

Dem kleinen Kind gib Honig ein,
Dem Alter ist er gold'ner Wein,
Und dem, der tüchtig wirkt und schafft,
Dem stärkt er seine Lebenskraft.

Das harte Brot, wie schmeckt es gut,
Sobald man Honig darauf tut;
O glaub's, — mit einem Krüglein Met
Die Arbeit leicht vonstatten geht.

Ist krank die Brust und groß das Leid,
Und hast du keine Lust und Freud';
Versuche es, nimm Honig ein,
Er wird erleichtern deine Pein.

Die Wunde hilt — und eitert nicht —,
Der Honig lindert selbst die Sicht;
Drum schreib' es dir ins Herz hinein:
Das Beste muß der Honig sein!

J. N. Scheel.



Allegorischer vom König

Das ist die erste Fabel, die ich
schon im Alter von zehn Jahren
geschrieben habe. Sie ist
ein wenig unklar, aber ich
hoffe, sie wird Ihnen gefallen.
Ich habe sie in der Hoffnung
geschrieben, dass Sie sie
lesen und mir eine kleine
Belohnung schicken werden.
Ich bin sehr dankbar für
Ihre Aufmerksamkeit und
hoffe, dass Sie mir bald
eine Antwort schreiben werden.
Mit freundlichen Grüßen
J. H. Schell

Erstes Kapitel.

Vom Honig überhaupt.

Der Honig eine Himmelsgabe,
Damit sich jeder daran labe.

Der süße Saft, welchen die Arbeitsbienen aus den Blüten in Garten, Wiese, Feld und Wald als Nektar auffaugen, oder von den Blättern der Pflanzen als Honigtau einsammeln und in ihrem Honigmagen heimtragen, wird, wenn er mittelst der Speicheldrüsen geläutert und hierauf in die Zellen abgesetzt ist, Honig genannt.

Der Chemiker Alexander Wilson hat berechnet, daß ungefähr 7500000 Blütenkronen von den Bienen ausgebeutet werden müssen, bis sie 1 kg Honig haben.

Durch Verarbeitung des Blütenaftes im Bienenleibe und durch Verdunstung in den Zellen wird der Honigsaft verdickt.

Die gefüllten Honigzellen werden mit Wachdeckeln verschlossen, um als Vorrat für die Zeit der Not zu dienen und den Honig gegen die Luft abzuschließen.

Eine Sage berichtet, daß die Biene noch aus dem goldenen Zeitalter, gleichsam aus dem Paradiese übrig geblieben sei. Honig wäre somit als ein Geschenk aus dem Paradiese zu betrachten. Er ist ja das süßeste und beste aller Genußmittel, in Wirklichkeit ein herrliches Gottesgeschenk, eine Himmelsgabe in seiner vollen Bedeutung, dazu geeignet, das Leben mit seiner Bitterkeit und sauren Arbeit zu versüßen, in Krankheit und Beschweris Linderung zu verschaffen und uns einen Vorgeschnack der himmlischen Süßigkeiten zu geben.

Wenn auch dem Honig noch lange nicht die Bedeutung beigemessen wird, welche er verdient, so ist doch der Honigverbrauch ein viel größerer, als mancher nur ahnt.

Wenn man bedenkt, daß die vielen tausend Zentner welche im Inlande von den emsigen Bienen gewonnen werden, den nötigen Bedarf keineswegs decken, sondern daß außerdem in Deutschland allein jährlich mehrere 1000 Tonnen vom Ausland eingeführt werden, so bekommt man annähernd eine Vorstellung, welche Rolle der Honig heutzutage im täglichen Leben spielt.

Vom Honig kann man in Wahrheit sagen:

Er nährt und stärkt, ohne den Magen zu beschweren;
Er erquickt und erfrischt, ohne die Nerven zu reizen;
Er reinigt und läutert, ohne Schmerzen zu verursachen;
Er beruhigt und besänftigt, ohne Betäubung auszuüben.

Ein Stoff mit solch vorzüglichen Eigenschaften verdient gewiß unsere besondere Beachtung; denn er bildet eine Abwehr gegen die Schäden der Fleischkost, stärkt die Herzkraft, läutert die Lebensäfte und wird der ganzen Körpertätigkeit zur Wohltat.

Zweites Kapitel.

Hus alten Tagen.

Geschichtliches.

Nicht allein der scharfe Stachel,
Süßer Seim auch ward den Bienen
Meiden wir das Wist des einen,
Muß uns doch das andre dienen.

Weber, Dreizehulinden.

Der Honig spielt keineswegs eine untergeordnete Rolle in der Geschichte; es ist vielmehr in derselben von seiner Gewinnung und verschiedenen Anwendung zu

Speisen und Getränken für Gesunde und Kranke gar oft die Rede.

Bereits das älteste Kulturvolk der Erde, die Ägypter, hatten die Bienenzucht auf eine hohe Stufe der Ausbildung gebracht; die alten Griechen wanderten sogar mit ihren Bienen in blumen- und blütenreiche Gegenden.

In dem römischen Hauswesen war der Bedarf an Honig ein ungeheurer; er fand die verschiedenartigste Verwendung in der Küche und spielte eine hervorragende Rolle. Plinius berichtet von den Bienen: Sie tragen den Honig zusammen, den süßesten, feinsten und gesündesten Saft. — Auch die ältesten Bewohner Nordeuropas schätzten die Erzeugnisse der Bienen eben so sehr, als die Germanen und die slavischen und finnischen Völkerchaften im heutigen Rußland.

Den Alten aber war indes der Vorgang der Honigbereitung vielfach unbekannt. Aristoteles glaubte, daß der Honig als Tau vom Himmel falle (was wohl mit dem Honigtau, den die Pflanzen auf der Oberfläche der Blätter ausschwitzen, in Verbindung gebracht werden kann).

Wenn auch die Griechen die Entstehung des Honigs falsch erklären, so wußten sie ihn doch nach Verdienst zu schätzen. Den süßen Honigtuchen mochte kein Grieche gern entbehren. „Meinst du denn, daß die Bienen ihren Honig nur für die Narren bereiten?“ jagte der Philosoph Demonax zu einem Griechen. Das eigentliche Honigland im Altertum aber war Palästina, das Land, welches von Milch und Honig floß. Der Vorläufer Christi, Johannes der Täufer, lebte u. a. von wildem Honig, den die Bienen in hohlen Bäumen und Felspalten sammeln und zwar in solchen Massen, daß er sogar zur Erde niederfloß und zur erquickenden Nahrung diente.

Die hl. Schrift führt an vielen Stellen den Honig an, teils belehrend, seinen Wert und seine Güte hervorhebend, teils das göttliche Wort und den Dienst des

Herrn mit seiner Süßigkeit vergleichend. (Vergl. S. 17). Sodann ist der Honig auch das Bild des Reichthums und der Fülle.

In der hl. Geschichte ist der Honig das Sinnbild mutiger, salbungvoller Beredamkeit. Der hl. Bernhard erhielt den Titel doctor mellifluus, der honigsüße Lehrer.

Endlich läßt er sich auch mit den guten Werken vergleichen. Wie der Honig für den Winter, so sollen auch die guten Werke für die Ewigkeit gesammelt werden.

Die alten Deutschen schätzten den Honig sehr hoch, sie verstanden es, aus demselben ein köstliches Getränk, den Met, zu bereiten. Derselbe war gewöhnlich das übliche Getränk bei ihren Zusammenkünften und Festlichkeiten.

Munter an der Männer Tische
Ging das Methorn in die Runde;
Rascher klopfen aller Herzen,
Leichter glitt das Wort vom Munde.

Weber, Dreizehnlinden.

Met war aber auch der Hausstrank in den Familien noch bei späteren Geschlechtern. Man konnte denselben auf verschiedene Weise zubereiten. Guter alter Met kam bei Familienfesten an die Reihe, deshalb singt derselbe Dichter bei der Schilderung des Erntefestes:

Schnitterdurst ist alte Sage:
Gilt nun, gründlich ihn zu stillen.
Brauner Met, ihr wackren Leute,
Harrt auf euch in vollen Krügen;
Trinkt u. d. eßt und dann im Tanze
Laßt die Mädchenzöpfe fliegen!

Unter solchem Met versteht man aber nicht jenes Getränk, das heute vielfach mit diesem Namen bezeichnet wird, und das man aus den Trebern, den Rückständen beim Honigauslassen herstellt, sondern dieser Met ist nichts anderes als Honigwein, welcher theils aus Honig und Wasser allein, theils mit verschiedenen Zusätzen bereitet wurde.

Dieser Honigwein kann schäumend oder moussierend hergestellt werden und ist unleugbar ein sehr stärkendes, gesundes, durststillendes und blutreinigendes Getränk.

Daher schrieben die alten Deutschen, die Griechen und Römer ihr hohes Alter und ihre außerordentlich kräftige Gesundheit vielfach dem Honig und Honigwein zu.

Heutzutage ist der Met manchem nur dem Namen nach bekannt, ja nicht einmal in altdeutschen Weinstuben ist der Wein der alten Deutschen noch zu haben. Möchten die Imker dieses vorzügliche Getränk unserer Vorfahren wieder mehr zu Ehren zu bringen suchen. Bei Imkerfesten und Imkeressen sollte Met und Honigkuchen nie fehlen; dann werden die Bienenzüchter dieselben auch zu Hause selbst zubereiten lassen.

Drittes Kapitel.

Hus unfern Tagen.

Es mehret sich von Jahr zu Jahr
Fürwahr die edle Imkerschar.

Mit den Bienen ist es eine schöne Sache, wo sie gepflegt werden, da bringen sie Glück und Segen.

Aber in diesem Zeitalter der Erfindungen und des Schwindels ist man auch so weit gekommen, sog. Honig auf künstliche Weise, ohne Bienen und Blüten herzustellen.

Statt die eifrige Pflege der Bienen sich angelegen sein zu lassen, erfrecht sich der Mensch an Stelle des hochedeln Honigs sein aus minderwertigen Süßstoffen hergestelltes Fabrikat „Honig“ zu nennen und durch äußerlich bestechende Eigenschaften (schöne Farbe, Glanz, Durchsichtigkeit) und durch schöne Namen (Tafelhonig, Kunsthonig, Alpenhonig, Heidegold) das Volk zu blenden und das eigene Erzeugnis auf den Tafeln der

Gasthöfe und der vornehmen Leute einzuschmuggeln. (Vergl. S. 12 und 14).

Sodann gibt es in Stadt und Land noch viele Leute, welche irrtümlich behaupten, der Honig, welcher krystallijere, weiß und fest werde, sei unecht, mit Mehl vermengt; wieder andere glauben, daß der echte Honig braun aussehen müsse, dies alles ist aber ein Beweis von Unwissenheit. (Vergl. S. 14).

Endlich ist in unserer Zeit noch darüber zu klagen, daß die Leute durch den Preis des echten Honigs sich manchmal abschrecken lassen und lieber um einige Pfennige billiger eine viel minderwertige Ware kaufen, die in keinem Falle so viel wert ist, als dafür bezahlt wird.

Von denjenigen aber wollen wir gar nicht reden, welche behaupten, Honig zu essen sei immer gefährlich, da derselbe giftig sein könne. Wir fragen nur: warum sind dann die Bienen nicht zuerst davon vergiftet worden?

Es sind allerdings Fälle bekannt, in welchen der Genuß des Honigs schadete, aber auch das Bier hat schon manchem geschadet, trotzdem es gesund war. Jedes Übermaß schadet. Ausnahmen hievon werden äußerst selten vorkommen.

Wollte ich noch weiter Klage erheben, so ginge es zunächst an die Honighändler, welche zwar echten Honig kaufen, aber denselben mit minderwertigem, ausländischem Honig, oder mit Syrup mischen und als echte Ware verkaufen, sodann aber wären zu tadeln die Honigsieder, welche den goldenen Nektar wohl den Bienen entnehmen, aber mit den Waben, mit Brut und Blütenstaub sieden, so den Geschmack gründlich verderben und den Wert vermindern, wodurch dann der Honig überhaupt beim Volke in schlechten Ruf kommt. — Jedoch will ich lieber reden von dem großen Aufschwung, den sowohl die Bienenzucht überhaupt, als speziell die Gewin-

nung des reinen Honigs in den letzten Jahrzehnten genommen hat.

Dr. Dzierzon, v. Berlepsch, Dathe, Grabenhorst, Gundelach, Huber, Kleine, Leutart, v. Siebold, Schönfeld u. a. sind es, welche das interessante Gebiet der Bienenzucht aufschlossen, und welche es sich stets angelegen sein ließen, die Lehre von der Biene und ihrer Zucht zu vervollkommen. Ehre und Dank gebührt ihnen hiefür.

Für die Honiggewinnung aber war die Erfindung der Honigschleuder durch den österreichischen Major v. Hruschka von wirklich großer Bedeutung. Mit dieser Schleudermaschine kann der Honig den Waben entnommen werden, ohne diese zu zerdrücken, wodurch den Bienen viel Arbeit erspart wird. Der große Wert aber besteht auch darin, daß es mit ihr möglich ist, den Honig rein, ohne Beimischung fremder Stoffe, zu gewinnen. Die zahlreichen Bienenzüchtervereine lassen es sich angelegen sein, ihren Mitgliedern das Auslassen des Honigs mittelst dieser Schleudermaschine zu empfehlen und das Volk auf diesen jogen. Schleuderhonig besonders aufmerksam zu machen.

Es sind in der That in unserer Zeit auf dem Gebiete der Bienenzucht große Fortschritte gemacht worden. Bedeutend wird auch die Honiggewinnung gesteigert durch Gebrauch der kunstvoll hergestellten Wabenmittelmände, und viele Bienenzüchter können ihre Erträgnisse heutzutage sogar nach Zentnern bemessen.

Wir dürfen uns wohl freuen, daß es so weit gekommen ist; allenthalben sehen wir wieder besetzte Bienenstände. Aber es ist nun auch an der Zeit, das Volk über den wahren Wert des Honigs zu unterrichten und darüber zu belehren, wie es dieses Geschenk Gottes in der Familie in gesunden und kranten Tagen verwenden soll, was ja der Zweck dieses Büchleins sein soll.

Viertes Kapitel.

Die verschiedenen Honigsorten.

Wie Gold so rein, wie Honig süß,
War's Leben einst im Paradies.

Man unterscheidet gewöhnlich inländischen, im eigenen Lande gewonnenen, und ausländischen, vom Auslande eingeführten, importierten Honig. Tafelhonig, Kunsthonig, Schweizerhonig, Kristallhonig u. ist künstlich gemacht, ist also kein Honig.

Der einheimische Honig ist viel vorzüglicher, reiner und feinschmeckender als der importierte, weil er mit mehr Sorgfalt ausgelassen und verpackt wird, während der ausländische, z. B. der sogen. Havannahonig, sehr häufig nur fabrizierte Ware ist, andernfalls aber den abgeschwefelten Stöcken entnommen und mit der Brut und dem Blütenstaub aus den Waben ausgepreßt wurde. — Wenn die Hausfrauen dieses Gemisch vor der Läuterung sehen würden, so würden sie sich mit Ekel davon abwenden und nur echten Schleuderhonig kaufen.

Sehr milder Honig ist Blütenhonig vom Frühjahr und Sommer. Keps, Akazien, Wiesenblumen, Obstblüten, Beerensträucher und viele andere Pflanzen liefern denselben. Er ist heller als der Herbsthonig, letzterer aber ist viel ausgiebiger und gehaltvoller, und wenn er zu Bäckereien, z. B. zu Honiglebkuchen verwendet wird, ist es zweckmäßig, ihn mit heißem Wasser zu mischen. Seine vorzüglichen Eigenschaften bleiben ihm aber nur dann, wenn er kalt ausgelassen, am besten, wenn er mittelst der Schleudermaschine ausgeschleudert wird, so lange derselbe noch flüssig und nicht kristallisiert ist.

Sehr guter Honig ist also der Schleuderhonig.

Von vorzüglichem Geschmack ist dieser Blütenhonig,

wenn er, so lange er noch flüssig ist, als **Wabenhonig** (also in kleinen Wabenstückchen) genossen wird, wobei man erst im Munde das Wachs ausscheidet.

Dieser Wabenhonig ist frischer, gedeckelter Honig in neuen, weißen Waben. Bei der Verpackung in Kistchen wird jede Wabe besonders (gewöhnlich mit dem Rähmchen) in Pergamentpapier sorgfältig verpackt.

Der Wabenhonig gehört auf jede vornehme Tafel, er wird auch vom verwöhntesten Feinschmecker in der Regel nicht verachtet. Solche Waben sollen indes immer in mäßig warmem Zimmer aufbewahrt werden, damit der Honig nicht kandiert.

Frischer Wabenhonig ist somit die allerfeinste Sorte.

Wabenhonig, warm und frisch,
Best'es gibis auf keinem Tisch!

Dem Schleuderhonig am nächsten kommt der Seimhonig. Er ist aus reinen Waben, welche zerdrückt wurden, in der Sonnenwärme ausgelaufen.

Der Landhonig wird vielfach als der beste und unverdorbenste empfohlen, ist es aber keineswegs; denn Landhonig ist warm ausgelassener Honig. Solche Leute, welche von der Bienenzucht und von Schleudermaschinen nicht viel verstehen, haben ihren gewonnenen Honig in der Ofenhitze auslaufen lassen, dabei ist aber manches Aroma, mancher edle Teil desselben davongeflogen. Auch ist dieser warm ausgelassene Honig nicht so haltbar wie Schleuderhonig und hat auch den Wert desselben nicht, weil er durch den Blütenstaub und manchmal sogar durch Brut verdorben wird. Rosenhonig ist gereinigter Honig, welcher entweder mit einer Abkochung von Rosenblättern, oder mit Rosenöl vermischt wurde (Mittel gegen das Schwämmchen der kleinen Kinder).

Manche wollen den Honig aus gedeckelten Waben dem aus ungedeckelten vorziehen, indem sie behaupten, letzterer halte besser, er enthalte mehr Ameisensäure, da diese erst unmittelbar vor der Bedeckelung von den Bienen beigemischt werde.

Das landwirtschaftliche Laboratorium in Augsburg aber hat (nach d. Münch. Bzt.) Honig aus gedeckelten und solchen aus ungedeckelten Waben chemisch untersucht und in 10 Pfund von ersterem 5,6 g und in 10 Pfund von letzterem 5,3 g Ameisensäure gefunden, was ebensoviel als kein Unterschied ist. Somit ist Honig, der vor der Bedeckelung geschleudert wird, ebenso gut und haltbar, wie solcher aus gedeckelten Waben.

Fünftes Kapitel.

Vom echten Honig.

Merks: Nur Honig echt und rein,
Kann von guter Wirkung sein.

Woran erkennt man denselben?

Unter echtem, reinem Honig versteht man kalt ausgelassenen, sogenannten Schleuderhonig. Auch Seimhonig, der durch die Sonnenwärme geläutert wurde, kann hieher gezählt werden.

Wird dieser Honig einem niederen Wärmegrad oder der Kälte ausgesetzt, im Sommer z. B. in den Keller gestellt, so verliert er seine Durchsichtigkeit und Dünnsflüchtigkeit, er kristallisiert oder kandiirt. Dieses ist aber gerade ein Beweis, daß es echter, reiner Honig ist; denn gefälschter Honig kristallisiert oder kandiirt, verzuclert niemals, und warm ausgelassener, ausgefottener Honig nur, wenn strenge Kälte eintritt. Da dieser echte, kristallisierte Honig ziemlich weiß wird, so befürchten ängstliche Käufer, es sei Mehl darunter

gemischt, was bei kristallisiertem Honig unmöglich ist, oder doch sofort entdeckt werden könnte. Stellt man das Gefäß, in welchem der kristallisierte Honig sich befindet, in warmes Wasser, so wird er alsbald wieder flüssig und hell wie frisch ausgeschleudertes Honig.

Da nun der Honig nicht bloß für den Gaumen ein Genuß ist, sondern auf den ganzen menschlichen Körperbau einen höchst wohltuenden, die Gesundheit fördernden Einfluß ausübt, so geht daraus hervor, wie höchst wichtig es sein muß, ihn rein und unverfälscht zu erhalten.

Bekanntlich halten Unwissende den immer flüssig bleibenden Honig für den echten.

Erklärte doch der Generalagent einer ersten Schweizer „Honighandlung“ offen, daß jeder Schweizerhonig einen Zusatz von Kapillärjaft (Stärkesirup) erhalte, weil das Volk wünsche, daß er flüssig bleibe und nicht kristallisiere, und gerade dieses Flüssigbleiben als Zeichen der Echtheit und Güte ansehe!

Wie verkehrt ist also oft die Ansicht des Volkes und wie not tut seine Aufklärung in dieser Sache.

Früher hat man vielfach behauptet, daß geschickt ausgeführte Fälschungen im Honig nur schwer oder gar nicht zu erkennen seien.

Es ist aber nach der „Pharmazeutischen Zentralthalle für Deutschland“ heutzutage die Erkenntnis eines mit Stärkezucker versetzten Honigs außerordentlich einfach und zwar geschieht dieses durch den Wasserlein'schen Polarisationsapparat. Reiner Honig verhält sich gegen polarisiertes Licht neutral, oder lenkt die Ebene desselben schwach nach links, während jeder Honig, welcher rechtsdrehend wirkt, als unrein zu betrachten ist.

Nebenbei mag erwähnt werden, daß Stärkezucker und Stärkesirup schädlich, oft sogar tödlich auf die Bienen einwirkt; und niemals kann derselbe einen Ersatz für echten, reinen Bienenhonig bilden.

Sechstes Kapitel.

Vom unechten Honig.

Wozu der Bienen großes Geer?
Ach, dieses braucht man heut nicht mehr!
Den Honig kann man fabrizieren,
Drum fort geschwind mit diesen Tieren!

Es ist eine krankhafte Sucht im menschlichen Geiste, durch Vermischung minderwertiger Stoffe anscheinend sehr wertvolle Gegenstände herzustellen. Wer denkt nicht an die Alchymie (an die Goldmacherkunst), an die vielen Heil- und Wundermittel, an die Kunstweine u. a. Aber auch der Honig wird heutzutage in tausenden von Zentnern künstlich hergestellt und zwar wird ihm Farbe und Geschmack nach Wunsch des Publikums verliehen, welches sogar in seiner Unwissenheit den fabrizierten Honig vielfach dem echten Bienenhonig vorzieht. Eine an mich gerichtete Postkarte lautet: „Ich bedaure Ihnen keine Bestellung aufgeben zu können, da meine Gäste an den dunklen, klaren Gebirgshonig gewöhnt sind, und den weißen nicht gerne essen, so sehr ich auch von der Echtheit desselben überzeugt bin.“ N. N.

Was ist nun dieser dunkle, klare Gebirgshonig für ein edles Produkt?

Er ist nichts anderes als sog. fabrizierter Honig, auch Kunst- oder Tafelhonig genannt, der als „Echter Schweizerhonig“, als „Echter Tafelhonig“ vielfach in den Blättern ausgeschrieben ist.

Derselbe besteht nach der „Züricher Illustr. Bzt.“ aus einer Mischung von einem größeren Teile Kristall- (Stärke-) Sirup und aus einem kleineren Teile echtem, ausländischem, gereinigtem Honig. Letzterer muß dem Sirup nur Farbe und Geschmack geben. Entspricht die Farbe nicht, so kann dann irgend welcher Stoff zum Färben benützt werden.

Kristallsirup aber wird mittelst Schwefelsäure aus Kartoffelstärke hergestellt und ist keineswegs gesund. Dr. v. Planta sagt, daß der häufige Genuß von mittelst Schwefelsäure aus Kartoffelstärke hergestelltem Kristallsirup oder Glukose unbedingt schädlich sei.

Wenn man bedenkt, daß jährlich Millionen Pfund sog. Havannahonig aus überseeischen Gegenden bisher bei uns eingeführt wurden, so bekommt man eine Vorstellung von dem großartigen Geschäft, das mit ausländischem „Schmierhonig“ in unserem Lande getrieben wird.

Wenn daher die inländischen Bienenzüchter verlangen, daß nur echter Honig als „Honig“ angepriesen und verkauft werden dürfe, so geschieht dies mit vollem Rechte. Die Fabrikanten von Traubenbrusthonig, oder wie dergleichen viel empfohlene Sachen alle heißen, nehmen zu ihren Mitteln keinen Bienenhonig. Auch die Konditoren verwenden selten inländischen, echten Honig zu ihren Bäckereien.

Ein Reisender, der Gelegenheit hatte, mehrere hundert Fässer Kubahonig genau anzusehen, sagt: „Einige wenige Fässer zeigten schönen, weißen Honig, die große Mehrzahl dagegen enthielt greuliche Schmiere, dünnflüssig wie Wasser, voll Unrat Von einem Honiggeschmack war keine Rede. . . . All dieses ekelhafte Zeug wird nach Jahr und Tag im Honiggebäck für schweres Geld wieder verkauft, um als Leckerbissen verspeist zu werden. — Ich aber esse seit dieser Zeit keinen gekauften Honigkuchen mehr, wenn ich nicht weiß, er stammt von einem Bäcker, der mit Havannahonig nichts zu tun hat.“

Beim Einkauf des Honigs soll man daher sehr auf der Hut sein, und sich nur an solche wenden, welche für die Echtheit der Ware Sicherheit leisten.

Dr. Ad. v. Planta hat in der schweizerischen Bienenzeitung folgendes Verfahren bekannt gemacht, um den echten vom unechten Honig zu unterscheiden:

Man mische 2 Eßlöffel des betreffenden Honigs in einem Fläschchen mit 6 Eßlöffel Alkohol (im Notfalle mit Schnaps oder Spirit) und schüttle die Mischung tüchtig durcheinander. Nach kurzem Stehenlassen findet man im Fabrikat (Tafelhonig benannt) einen dicken, weißen Niederschlag, im reinen Honig keinen; derselbe löst sich im Weingeist.

Fälschungen lassen sich auch auf ähnliche Weise leicht nachweisen:

Man schüttet in ein reines Glas einen Eßlöffel Honig und drei Eßlöffel Weingeist.

Ist der Honig gefälscht, so zeigt sich eine starke Trübung und Bodensatz, während sich reiner Honig in Weingeist vollständig klar auflöst.

Mit Stärkezucker verfälschter Honig in Wasser aufgelöst, wird auf Zusatz einiger Tropfen Jodtinktur immer dunkler, während reiner Honig unverändert bleibt.

Daß solche Erzeugnisse, mögen sie nun Goldhonig, Tafelhonig oder Kunsthonig heißen, kein Honig sind, sondern nur eine Sirupmischung, zu der vielleicht auch Honig benützt wird, dafür liegt der wissenschaftlich geführte Beweis vor und es braucht deshalb nicht weitläufig noch behandelt zu werden.

Der billigste Preis für solchen Honig ist zu teuer. Töricht ist es zu sagen:

Ist der Honig nur recht billig,
Sei er künstlich oder echt;
Ist er billig, kauf ich willig,
Mir ist jeder Honig recht.

II. Teil.

Der Honig als Nahrungsmittel. Seine Verwendung zu Speisen und Getränken.

Die Biene ist zwar klein, aber ihre Frucht
hat den Vorzug unter allen Süßigkeiten.
(Sirach 11, 3.)

Was unter den Tieren der Löwe,
Was unter den Metallen das Gold,
Was unter den Steinen der Diamant,
Das ist unter den Nahrungsmitteln der Honig.
(Vergl. Richter 14, 18; Psalm 18, 11.)

Die Hauptbedürfnisse im menschlichen Leben sind:
Wasser, Feuer, Eisen, Salz,
Milch, Weizenbrot, Honig,
Weintrauben, Del und Kleidung.
Alles das gereicht den Frommen zum Guten.
(Ecclesiasticus 38, 31, 32.)

Ich, mein Sohn, Honig, denn er ist gut,
Und Honigseim, welcher süß ist dem Gaumen.
(Sprüchw. 24, 13.)

Ich kam in meinen Garten,
Den Honigseim, samt meinem Honig zu essen.
(Hohel. 5, 1.)

Honigseim träufelt von deinen Lippen,
Honig und Milch ist unter deiner Zunge.
(Hohel. 4, 11.)



O Honig, du köstliche Gabe,
Wie gerne verkoste ich dich!
Ob Hunger und Durst ich auch habe,
Erfrischest und stärkest du mich.

Du bist ja die edelste Speise;
Kein Kaiser hat bess'res Gerücht,
Drum laß ich vom Lobe und Preise
Des Honigs mein Leben lang nicht!

J. N. Sch.

Siebentes Kapitel.

Der Honig als Nahrungsmittel.

Hast du Honig gefunden, so iß, was dir genüget,
Damit du nicht etwa übersatt es ausspeiest.

(Sprüchw. 25, 16.)

Daß der Honig ein vorzügliches Nahrungsmittel ist, kann niemand leugnen und bezweifeln. Sämtliche Teile aus dem Honig gehen in Fleisch und Blut über, wie von nur wenig Nährstoffen. Honig besteht aus 42 % Trauben- und 35 % Fruchtzucker und nur 2 % Rohrzucker. Erstere werden vom Magen und Darm direkt ins Blut aufgenommen. Da er neben Zucker noch Eiweiß, Ameisensäure, Kalk und Eisen enthält, ist er für Blutarme und Bleichsüchtige ein vorzügliches Arzneimittel. Er beschleunigt den Stoffwechsel und wirkt blutreinigend. Höchst wichtig aber ist, daß der Honig als Nahrung ein Erzeuger der Wärme des Körpers, ein Belebender der Nerven und körperlichen Kräfte, ein Unterstücker aller Tätigkeit ist.

Wer morgens

zum Kaffee

Honig genießt, der wird finden, daß der Hunger sich nicht so bald einstellt, wie wenn Zucker genommen wurde. Der Frühschoppen kann leichter entbehrt werden, sagt Pf. Bz.

Wenn in der Milch Honig 4—6 Minuten lang gesotten und diese getrunken wird, so wird dem Körper dadurch außerordentlich viel Nahrung zugeführt.

Was wir an Honig unserm Körper zuführen, das wird von demselben nicht wieder ausgeschieden, sondern wird vollständig verdaut, und Rückstände gibt es nicht, es ist also vollständig unser, und der Stoffwechsel schaltet frei und unbeschränkt darüber.

Schwächliche Kinder sollen täglich öfters einen Kaffee-
löffel voll Honig in einer Tasse gekochter Milch erhalten.

Ein vorzügliches Mittel zur Blutreinigung und Stärkung ist Apfelmoss mit Honig vermischt: „Das Gute liegt so nah!“

Achtes Kapitel.

Honigspeisen.

Des Imkers Frau sie soll versuchen
Auf's Fest zu backen Honigkuchen.

Der Honig zu verschiedenen Bäckereien.

Da der Honig die charakteristische Eigenschaft besitzt, sein Aroma, seinen Wohlgeruch, den Gegenständen mitzuteilen, mit welchen er in Berührung kommt, so empfiehlt es sich sowohl zu feinen Bäckereien, als auch zu gewöhnlichem „Huzelbrot“ (Schnitzbrot) einige Löffel voll Honig beizumengen.

Nachstehende Rezepte, welche teils einfach gehalten, teils ausführlich behandelt sind, werden mancher Hausfrau erwünscht sein:

1. Honigkuchen.

Honig 1 l, $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, den Saft von 2 Zitronen, etwas gemahlene Muskatnuß. Schmilz etwas Butter und vermische alles durch Umrühren. Nimm $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfd. Mehl und mache einen Teig, der sich leicht ausrollen läßt, bearbeite ihn gut, forme ihn in Blätter von 1 cm Dicke, schneide ihn in Stücke und backe diese leicht in Butter.

2. Einfacher Honig-Teekuchen.

Eine Tasse Honig, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse Butter, 2 Tassen Mehl, um 3 \mathcal{L} Hirschhornsalz werden tüchtig vermengt und heiß gebacken.

3. Feiner Honigkuchen.

2 kg Honig, 250 g Butter, 2 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 125 g Zitronat und Orangeat, 4 g feinen Zimmt, 1 Muskatnuß, 4 g Nelken, 125 g Mandeln, teils gewiegt, teils zur Verzierung, und zuletzt 70 g in $\frac{1}{4}$ Liter Rum aufgelöste Pottasche werden in bekannter Weise zum Teig vermengt. Dieser wird ausgerollt; man formt kleine Kuchen daraus und backt sie. Für Kinder nimmt man weniger Gewürze.

4. Polnischer Honigkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Honig, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gute Butter, 3 Eier, Zitronenschale, eine Messerspiße gestoßener Zimmt, einige Gewürznelken und 5—6 Körner Kardamom, beides gestoßen, 15 g Pottasche. Die Pottasche wird in etwas Wasser aufgelöst. Die Zutaten sind nacheinander zu vermengen und müssen eine starke Stunde langsam und beständig nach einer Seite gerührt werden. Die Masse wird dann in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, die aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf, und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Man muß gut aufpassen, der Kuchen darf nicht fallen, sonst ist er zu lange im Ofen gewesen. Soll die doppelte Portion hergestellt werden, so braucht der Kuchen 15—20 Minuten längere Backzeit.

5. Horber Honiglebkuchen.

a) Zutaten: 1 Pfd. Honig, 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, 4 Eier, 15 g Zimmt, 10 g Nelken, 1 Zitrone mit Saft, Pomeranzenschalen und Zitronat je $\frac{1}{8}$ Pfd., ferner $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln oder Haselnuß, etwas Backpulver und 3 Messerspitzen Hirschhornsalz. b) Ausführung: 1 Pfd. Honig wird bis zum Kochen gebracht und mit 1 Pfd. Mehl vermengt und dann kalt gestellt. Eier und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig verrührt und mit

dem Mehl und allen übrigen Zutaten vermengt. Nachher werden beide Teige tüchtig miteinander verschafft, ausgewellt und 1 cm dick ausgestochen und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech dicht neben einander gesetzt. Den andern Tag werden sie in einem heißen Ofen gebacken und sofort glasiert und zerschnitten. Diese Masse gibt etwa 160 fingerlange Stücke, welche sehr lange aufbewahrt werden können.

Mara Scheel.

6. Pfefferkuchen.

3½ kg Weizenmehl, 3 kg Honig, 1 kg Zucker, 750 g süße Mandeln, 70 g bittere Mandeln, 125 g getrocknete und 125 g überzuckerte Pomeranzenschale, von 4 Zitronen die Schale, 120 g gereinigte Pottasche, 20 g Kardamom, 15 g Nelken, 35 g Zimmt und 250 g Butter. Die getrocknete Pomeranzenschale wird, nachdem sie in reichlichem Wasser weich gekocht und alles Weiße herausgeschabt ist, klein gewiegt, mit dem Zucker, dem Honig und der Butter aufgekocht, dann wird die Pottasche, die man 24 Stunden vorher in $\frac{2}{3}$ Liter warmem Wasser auflöst und stehen läßt, durch ein leinenes Lämpchen hinzugegossen. Nachdem das Ganze etwas abgekühlt ist, wird es in das Mehl gegossen, das angegebene Gewürz und die abgeriebene Zitronenschale fein gestoßen und die Mandeln nach Belieben fein oder grob gewiegt hinzugetan. Nun wird alles tüchtig durchgearbeitet, damit sich keine Mehlklümpchen bilden. 8 bis 10 Tage läßt man den Teig ruhig zugedeckt in der Speisekammer stehen, schneidet ihn dann, da er ganz steif ist, aus der Schüssel, arbeitet ihn tüchtig durch und rollt die Kuchen in beliebiger Form und Größe einen Finger dick aus, garniert sie mit Mandeln und der in Streifen geschnittenen Pomeranzenschale und läßt sie in ziemlich heißem Ofen backen. Sobald sich die Kuchen trocken

anföhlen, werden sie mit in Wasser aufgelöstem Gummi-Arabikum bestrichen und nach einem Weilchen zum Trocknen in den Ofen geschoben. Ist der Ofen zu heiß, so bekommt der Kuchen Blasen. Hauptbedingung des Gelingens ist gute Pottasche, die man stets nur in der Apotheke holen darf. Ist der Pfefferkuchen genau nach dem Rezept bereitet, so gibt er dem besten Thorner nichts nach und hält sich über ein Jahr gut. Sollte der Teig zu steif sein, da das Mehl verschieden quillt, so knetet man vor dem Backen einige ganze Eier dazwischen.

7. Pfefferkuchen.

250 g Zucker, 60 g bittere, 200 g süße, grob geschnittene Mandeln, 32 g Zimmt, 10 g Kardamom, 8 g Melken ganz fein gestoßen, 1½ kg Weizenmehl werden mit 1 kg kochendem Honig gut vermengt. Dann gibt man 7 Gelbeier, 1 Tasse Rosenwasser, 64 g in 2 Löffel Rum aufgelöste Pottasche, nach Belieben fein geschnittene Zitronen- und Pomeranzenschale hinzu. Dieser Teig wird gut geknetet, dünn aufgerollt, auf Blechen 24 Stunden am warmen Ofen stehen gelassen und eine Stunde gebacken.

8. Honig-Zitronenkuchen.

Ein Tassenköpfchen voll Butter, 2 solche mit Honig, 4 gut geschlagene Eier, einen Teelöffel voll Zitronen-essenz, ½ Tassenköpfchen voll saure Milch, einen Teelöffel voll Soda, Mehl genug, um die Masse steif bei gutem Durcheinanderrühren zu machen. Backe es auf einmal in einem Ofen.

9. Honig-Schwammkuchen.

Ein großes Tassenköpfchen voll Honig, 1 Tasse Mehl, 5 Eier. Das Gelbe derselben kommt zu dem Honig

und das Weiße wird zu Schnee geschlagen. Unter so wenig Umrühren wie möglich wird alles gemischt und hierauf gebacken. Durch etwas Zitronensaft erhält der Kuchen noch einen besseren Geschmack.

10. Feine Basler Lebkuchen.

Man nimmt 375 g ausgelassenen Honig, läßt ihn in einer Messingpfanne einmal aufkochen, gibt ein halb Pfd. Zucker, gestoßenen Farinzucker, bei und läßt beides nocheinmal miteinander aufkochen, worauf die Masse vom Feuer entfernt wird. Sind Zucker und Honig etwas abgekühlt, so werden 5 g feine Pottasche darunter gerührt, dazu noch 60 g feingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, nebst der Schale von einer Zitrone, 10 g gestoßener Zimmt, 5 g Gewürznägelein, 5 g Pfeffer, 125 g geschnittene Mandeln, ein halber Schoppen Kirschwasser, 2 Eier und 250 g Mehl. Diese Masse wird gehörig vermengt und auf einem Backbrett nicht zu dünn ausgerollt und in viereckige Stücke geschnitten, die auf einem mehlbestreuten Blech in mittlerer Hitze gebacken werden. Sind die Lebkuchen gebacken, so werden sie abgekühlt und mit einer Zuckerglasur, die man auf folgende Weise zubereitet, überstrichen: Ein Viertelpfund Zucker und ein wenig Wasser werden abgekocht und abgeschäumt, und nachdem dieses abgekühlt ist, werden die Lebkuchen damit bestrichen und an einem warmen Orte getrocknet.

11. Sehr guten Honiglebkuchen.

1 Pfd. Honig wird einige Minuten gekocht, dann vom Feuer genommen und mit 1 Pfd. Zucker und 2 Pfd. Mehl gut vermengt. Wenn die Masse nicht mehr heiß ist, kommen 4 Eier, 6 g Zimmt, 6 g gestoßene Nelken, das Gelbe einer Zitrone, ein Achtelpfund Orangeat, ein Fünftelpfund Zitronat und zuletzt 10 g Ammoniak dazu.

Dieser feste Teig bleibt einen Tag stehen und wird dann ausgerollt, hierauf mit einem Weinglas ausgestochen, oder in Vierecke geschnitten, nach Belieben mit Mandeln verziert und gebacken.

12. Honig-Fruchtkuchen.

4 Eier, 5 Tassen Mehl, 2 Tassen Honig, 1 Tasse Butter, 1 Tasse süße Milch, 2 Teelöffel voll Cremor tartari, 1 Tasse Soda, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Korinthen, je einen Teelöffel voll Gewürznelken, Zimmt und Muskatnuß. Backe es in einem Ofen bei langsamem Feuer. Dieser Kuchen ist nach Monaten noch ebenso schön wie frisch gebacken.

13. Honig-Lebkuchen.

Nehme 1 Liter Honig, lasse ihn in einer Pfanne vergehen, tue 500 g gestoßenen oder geriebenen Zucker, 125 g Zitronat, 125 g Pomeranzenschalen, auch Zitronenbikeln, 500 g fein zerschnittene Mandeln, 30 g Zimmt, 8 g Nelken, 2 Messerspitzen voll Pottasche dazu, hierauf mische so viel Mehl damit, als der Teig anzieht, worauf das Ganze auf einem Brett ausgewellt wird.

Nun werden viereckige Lebkuchen daraus geschnitten, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und im Ofen gebacken.

14. Honig-Eier-Lebkuchen.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter Honig, den man aufkochen läßt, rührt man 180 g Zitronat und Pomeranzenschalen, 200 g klein geschnittene Mandeln und mengt so viel Mehl dazu, daß die Masse so dick wie Spazenteig ist, hierauf werden 3 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker leicht angerührt und mit einer Zitrone, 15 g Zimmt, 8 g Nelken und so viel Mehl vermengt als hinein geht. Ist die erstere Masse mit dem Honig erkaltet, so werden beide Teige zusammengeknetet, etwas Pottasche dazu gemischt, dann die Leb-

kuchen daraus geformt und diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken.

15. Rezept für Lebkuchen mit Schwarzmehl.

Nimm 1 Pfund Roggen- (gewöhnliches Hausbrot-) Mehl, mache $\frac{1}{2}$ Pfund Honig gut warm, mische dann Mehl und Honig mit 2 Eiern, dann etwas Zimmt, gestoßene Nelken, Zitronat und Mandeln nebst einem halben Kaffeelöffel voll Pottasche (in Wasser gelöst) recht gut knetend durcheinander und lasse dann die ziemlich weiche Teigmasse einige Tage an kühlem Orte ruhen. Die Gewürzmengen richten sich nach dem Geschmack, ebenso Mandeln und Zitronat. Man kann dann auch ein Weingläschen voll Rum oder Kirschentwasser beisetzen. Hat der Teig soweit angezogen, daß er gut wie fester Knetteig ist, wird er auf Kleinfingerdicke ausgewalzt, ein Backblech mit Butter schwach bestrichen, der Teig rasch auf dasselbe und in das gelinde geheizte Bratrohr gebracht. Nach etwa einer Stunde bei gelindem Feuer ist der Lebkuchen fertig und wird dann, bevor er ganz erkaltet ist, in passende Stücke geschnitten. Damit er etwas Glanz erhält, überstreicht man den Kuchen gleich vom Bratrohr her leicht mit warmem Honig. Dieser Lebkuchen schmeckt gut und wirkt erweichend.

16. Honigkuchen mit Anis.

Noche $\frac{1}{2}$ kg Honig und rühre dann $\frac{1}{2}$ kg Zucker so lange, bis er sich ganz aufgelöst hat. Mit dieser Masse vermenge 2 Teelöffel Anis, $\frac{1}{8}$ kg Mandeln, grobgehackt, $\frac{1}{8}$ kg Zitronat und $\frac{1}{2}$ kg Mehl knete dazu, ferner noch 25 g Pottasche, die in etwas Milch aufgelöst ist. Hernach mische noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu und durchwirke das Ganze mit $\frac{1}{8}$ kg aufgelöster Butter. Dann wird der Teig auf einem Backbrett ausgewalzt, die Formen ausgestochen und die Honigkuchen bei mittlerer Wärme gebacken.

17. Basler-Leckerli.

Basler Leckerli genießen Weltruf.

Man erwärmt 1 Liter Honig und vermischt ihn mit 500 g gestoßenem Zucker, der fein gehackten Schale von 4 Zitronen, einer Prise fein gestoßener Muskatblüte, etwas grob gestoßenem Zimmt, Nelken und 2 Löffel voll Kirschwasser, dann setzt man so viel Mehl zu, daß man den Teig messerrückendick ausrollen kann, schneidet daraus Leckerli von beliebiger Größe, backt sie auf einem mit Mehl bestäubten Bleche und glasiert sie mit Läuterzucker.

18. Rezept zu den bekannten Memminger Leckerlein.

Eine Maß Honig (etwa 1½ Liter) wird in eine Pfanne gemessen, dann gesotten bis er steigt, hierauf vom Feuer abgenommen, nun abermals auf gelindem Feuer nochmals langsam steigen lassen. Jetzt wird er abgeschäumt und 2 Pfund Zucker hineingesät, worauf man ihn zum drittenmale steigen läßt. Nun gießt man zwei Löffel voll Kirschwasser daran und tut alles in eine große Schüssel und läßt es erkalten. So lange es jedoch noch lau ist, werden folgende Gewürze, welche alle gröblich gestoßen oder gewiegt wurden, beigemischt:

30 g Zimmt,	60 g Zitronat,
15 „ Nelken,	60 „ Pomeranzenschalen,
15 „ Muskatnuß,	15 „ Muskatblüte
15 „ Zibeben,	und von 4 Zitronen die
15 „ Kardamomen,	Schalen.

Zu dieser Masse werden 4 Pfd. Mehl Nr. 2 gesiebt und nach und nach in den Teig geknetet. Nun nimmt man ein Stück Teig heraus, formt ihn in eine lange Röhre und schneidet davon Stückchen je 50 g schwer ab.

Nun wird ein hölzerner Leckerlmodel mit Mehl fein bestäubt, die Stückchen Teig ausgewergelt und auf die

Form gedrückt. Hernach auf Oblaten gelegt und auf ein Backbrett getan, über Nacht stehen gelassen und am folgenden Tage im Backofen gebacken.

Frau Baronin v. Lupin.

19. Berliner Honiglebkuchen.

Man nimmt 1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl und bereitet einen Teig, den man einen Tag stehen läßt, alsdann werden 3—4 Eier, 50 g Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken und die Schale einer Zitrone, etwas Zitronat und Pomeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene, geschälte Mandeln, etwas Pottasche zusammengearbeitet. Der Teig wird ausgewellt und in längliche Formen ausgestochen, auf dem Blech dicht aneinander gesetzt und gleich gebacken, und sobald es aus dem Backofen kommt, zerschnitten.

Honigbrötchen.

5 Eier werden mit 1 Pfd. Zucker dick gerührt, 3 Eßlöffel Honig, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, Zimmt und Nelken sowie etwas Backpulver dazu getan und gut geschafft, dann kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken.

Bem. Die Honigkuchen zeichnen sich vor andern aus 1) durch ihre außerordentlich leichte Verdaulichkeit, 2) durch ihren bedeutenden Nährwert und 3) durch ihren angenehmen, köstlichen Geschmack.

20. Honiglebkuchen ohne Eier u. Butter (Kriegslebkuchen).

1 Pfund Honig wird zuerst aufgekocht und nach der Abkühlung lauwarm mit 1 Pfd. Mehl ($\frac{1}{2}$ schwarz, $\frac{1}{2}$ weiß) verrührt und stehen gelassen bis andern Tages; dann mit Zimmt, Nelken, gehackten Mandeln, Zitronat, Zitronen nach Gutdünken nebst einer Messerspitze Ammonium (Hirschhornsalz) und einem weiteren $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl tüchtig vermengt und dann gewellt, in Lebkuchen-

form zerhackt und einzeln aufs Blech gesetzt und gebacken. Sobald die Lebkuchen aus dem Ofen kommen, erhalten sie noch eine Glasur mit Honigwasser. In Büchsen verschlossen halten dieselben monatelang und bleiben schmackhaft. Staatsanzeiger für Württemberg 1915, Nr. 281.

Nachdem nun hier eine ganze Auswahl von Rezepten zu Honigbackwerken aufgeführt ist, möge jedes sich hievon auswählen, backen und selbst herausfinden, was am besten ist. Als Regel gilt: Je besser der Honig, desto schöner das Gebäck, desto feiner der Geschmack, desto frischer die Farbe und Glasur und desto gesunder und leichtverdaulicher der Kuchen.

Neuntes Kapitel.

Honiggetränke.

Der Met ist edler Honigwein,
Er soll bei dir der Hausstrank sein;
Er ist gesund für Brust und Herz,
Wer reibt den Neger und den Schmerz,
Wirkt stärkend auf den Magen
Und hilft in tausend Plagen.

Aus Honig kann man die verschiedensten Getränke bereiten und zwar aus Honig und Wasser allein, oder aber kann der Honig als Haupt- oder Nebenbestandteil von Getränken, zu welchen die verschiedensten anderen Stoffe verwendet werden, Anwendung finden.

Ich kenne kein Getränk, welches mit Honig genossen schädlich wirkte. Auch zum Bier schmeckt Honigbrot vortrefflich.

Wein, Most, Tee, Kaffee, Liköre u. a. aber werden mit Honig in auffallender Weise verbessert.

Die Bereitung des Honigweins aber muß den Bienenzüchtern besonders empfohlen werden. Wer hiezu eingerichtet ist, dem macht dieselbe weder viele Mühe noch Auslage.

21. Honigwein oder Met.

Aus Honig kann in Gegenden, wo es keine Weinberge gibt, ein Getränk bereitet werden, das dem Traubenwein an Geschmack und Geist ähnlich, der Gesundheit noch zuträglicher ist, als dieser, und Met genannt wird.

Man nimmt zu 5 Teilen Wasser 1 Teil guten Honig, und läßt es in einem Kessel bei gelindem Feuer so lange sieden, bis der vierte oder dritte Teil eingekocht ist, indem man von Zeit zu Zeit den sich zeigenden Schaum abnimmt. Nachdem es aus dem Kessel in hölzerne oder irdene Gefäße gegossen worden und darin verköhlt ist, bringt man es in ein Faß und läßt es 4—6 Wochen gären und füllt es von Zeit zu Zeit mit dem übriggebliebenen auf. Die Gärung ist unmerklich und zeigt sich nur durch kleine Blasen am Rande des Spundloches. Die Hauptsache ist nun, daß man die rechte Zeit treffe, wo die Weingärung den höchsten Punkt erreicht hat. Dieses erkennt man an dem starken geistigen Geruche und dem scharfen, auf der Zunge prickelnden Weingeschmacke. Die Gärung muß nun sogleich gehemmt werden, indem man den Wein vom Fasse abzieht, das Trübe auf dem Boden durchsieht und alles wieder auf ein reines Faß bringt, dem man Brand-Einschlag gegeben hat.

Um den Wein völlig zu klären, wird 5—6 g feingeschnittene, vorher in einem Glase desselben Weins aufgeweichte Hausenblase hinzugetan, ungequirlt und das Fäßchen zugespundet. Nach 4—6 Wochen wird er ganz hell und klar und man zieht ihn wieder auf ein gereinigtes Fäßchen ab, darin er $\frac{3}{4}$ Jahr zugespundet liegen bleiben muß, ehe man ihn auf Flaschen abzieht. Dieses ist nun ein vortrefflicher, süßer Wein, der dem Malaga ähnlich, aber der Gesundheit viel zuträglicher ist, als jener, und der je älter, desto besser wird. —

22. Rezept für Honigwein.

Ein Honigweinfabrikant schreibt:

Nach vielen Versuchen ist es mir gelungen, aus Honig ein Getränke herzustellen, das einem guten echten Traubenweine täuschend ähnlich und überhaupt als ein sehr stärkendes, die Verdauung beförderndes, blutreinigendes Getränk bezeichnet werden darf, das wohl auch jenem Getränke der alten Deutschen, welches unter dem Namen Met bekannt ist, am nächsten steht. Es ist nicht süß, wie viele der Meinung sind, obwohl es nur aus Honig und Wasser bereitet wird.

Dieser Honigwein kann jahrelang aufbewahrt werden und wird je älter, desto besser, nur muß bei der Bereitung und namentlich während des Gärungsprozesses der nötige Fleiß darauf verwendet werden. Ich verfare wie folgt:

Der zur Honigweinbereitung zu verwendende Kessel hält 55 Liter. In diesen schütte ich etwa 45 Liter Wasser, decke es zu und heize tüchtig, um das Wasser baldigst zum Sieden zu bringen.

Sodann bringe ich den Honig hinzu und zwar auf 10 Liter Wasser 1 Liter (etwa 3 Pfd.) Honig, somit in meinen Kessel 5 Liter = 14—15 Pfd. Dadurch wird der Kessel beinahe voll, jedoch darf er beim Aufwallen nicht überlaufen. Von jetzt an darf die Sache nur noch gelinde sieden. Bald fängt der „Wein“ an stark zu schäumen, sodaß eine Person stets dabei sein muß, um fleißig abzuschäumen, bis jenes selbst aufhört. Volle 3 Stunden lasse man den „Wein“ sieden; denn je länger er gesotten, desto haltbarer wird er auch. Das Verhältnis von 1 zu 10 ist das richtige. Wird an einem Tage zweimal gesotten, was bei mir gewöhnlich der Fall ist, so bringe man den erstgesottenen Wein in ein hölzernes Gefäß (Wasserstande und dergl.), da er durchaus nicht heiß, sondern lauwarm ins Faß gebracht werden

muß. Das für den Wein bestimmte Faß (ungepichtes) muß vollständig rein, kann auch ausgeschwefelt sein, und soll voll gemacht werden. Ein Teil des Weines wird in Flaschen gefüllt, etwa 5—8 Liter, je nach der Größe des Fasses. Das Spundloch werde mit zusammengedrehter Leinwand leicht verstopft.

Der Wein fängt bald stark zu gären an; namentlich bei warmer Temperatur; deshalb ist es ratsam, schon im Sommer, etwa nach dem ersten Ausschleudern mit der Honigweinbereitung zu beginnen; so lange es noch warm ist, geht die Gärung schneller vor sich. Gut ist es deshalb, auch den Wein anfänglich nicht im Keller aufzubewahren, ihn vielmehr erst dann dorthin zu bringen, wenn die Gärung beinahe vollendet ist. Durch Gärung und Verdunstung geht der Wein im Faß beständig zurück, es muß deshalb mit dem in den Flaschen aufbewahrten Wein täglich nachgefüllt werden. Was bei der Gärung ausgeschieden wird, darf nicht im Faß bleiben; denn dieses würde eine Art Schimmel auf dem Wein bilden und denselben verderben. Sollte etwa der in Flaschen aufbewahrte Wein zum Nachfüllen nicht ausreichend sein, so nehme man Wasser, das zuvor abgessotten wurde. Solches kann auch zum ersten Ausfüllen des Fasses, wenn der Wein etwa zum Vollmachen nicht ausreichend war, benützt werden. Auf die richtige Gärung muß die größte Sorgfalt verwendet werden. Vernachlässigung des Ausfüllens und dergl. können die Verderbnis des Weines zur Folge haben.

Nach etwa 5—6 Wochen wird der Wein abgezogen, indem man ihn in ein anderes weingrünes Faß bringt, oder am einfachsten mittelst eines Gummischlauches durch das obere Spundloch in eine Wasserstande abzieht, da er auf diese Weise ruhig abläuft und der Saß zurückbleibt, worauf sofort das Faß sorgfältigst gereinigt und der Wein wieder in dasselbe zurückgebracht und mit

abgesottenem Wasser aufgefüllt wird. Nach einigen Tagen kann das Faß leicht verspundet werden.

Es ist jedoch notwendig wiederholt nachzusehen und das Faß zu öffnen, um sich davon zu überzeugen, daß die Gärung vollendet und ein Berspringen des Fasses nicht mehr zu befürchten ist; erst dann darf es fest verspundet werden. Sollte der Wein dennoch nicht ruhig werden, so muß er zum zweitenmale abgelassen werden.

Um dem Weine einen angenehmeren Geschmack zu geben, bindet man gröblich zerstoßene Zimtrinde und eine Muskatnuß in ein Leinwandfäcchen und hängt dies durch das Spundloch des Fasses in den Wein. Später kann der Wein in Flaschen abgezogen werden, was jedoch nicht durchaus notwendig ist.

Ist der Wein zeitig und will man seinen täglichen Bedarf aus dem Faß nehmen, so ist es am besten, wenn man denselben mittelst eines Gummischlauches durch das obere Spundloch herauszieht. Erst nach Verfluß eines Jahres, unter Umständen noch später, bekommt dieses Fabrikat seinen Traubenweingeschmack, und ist diesem auch täuschend ähnlich.

Zu früh verwendeter Wein schmeckt süßlich, daher man nicht selten sagen hört: Honigwein ist ein süßliches Gebräu, eitle Honigverschwendung; dies kommt aber daher, weil die Bereitung und Behandlung häufig zu oberflächlich vorgenommen oder nicht mit Verständnis und den nötigen Vorkenntnissen gehandhabt wird.

Wer genau nach der hier angegebenen Weise verfährt, darf ein Mißlingen in keinem Falle befürchten.

Damit recht viele Bienenzüchter sich entschließen möchten, die Honigweinfabrikation ernstlich zu betreiben und vor Mißerfolgen bewahrt zu bleiben, wurde dieses Rezept ziemlich ausführlich behandelt.

Dieser Wein besteht also nur aus Honig und Wasser, indem selbst das Einhängen von Zimmt und Muskatnuß nur Nebensache ist; es können aber auch dem Honigwein verschiedene Stoffe beigemischt werden, z. B. Heidelbeerjast und dergl., auch kann ihm etwas

Tanin, Gerbestoff zugesetzt werden, wodurch er mehr Schärfe bekommt. „Jeder sehe, wie er's treibe.“

23. Rezept für Honigwein (nach Aneipp).

Lasse 60—65 Liter weiches Wasser in einem recht reinlichen Kessel ziemlich warm werden, rühre hierauf 6 Liter Honig daran und lasse die Masse 1½ Stunden recht gelinde unter zeitweiligem Abschöpfen des Schaumes sieden.

Nach dem 1½ Stunden langen Sieden wird das Honigwasser in irdene und blecherne Geschirre in kleinere Portionen verteilt und darin so weit abgekühlt, daß es nur noch so warm ist, wie ein längere Zeit in der Sonnenhitze gestandenes Wasser.

Nach dieser Abkühlung bringt man das Honigwasser in ein gut gereinigtes Faß und legt den Zapfen auf das Spundloch, ohne ihn zu befestigen. In einem ziemlich warmen Keller beginnt nach 5—10 Tagen die Gärung, die man ungefähr 14 Tage dauern läßt, wornach man die gegorene Masse unter Zurücklassung der Hefe in ein zweites, reines Faß abzieht, in diesem noch 10—14 Tage gären läßt, und wenn sie ruhig geworden ist, das Spundloch schließt. 3—4 Wochen später ist der Wein hell und trinkbar und wird nun in Flaschen gut verstopft und im Sand aufbewahrt.

Hiezu kann bemerkt werden:

1) Wer zwei Fässer hat, nehme das größere zum Gärfass, das kleinere zum abzufüllenden Wein. Wer nur ein Faß hat, muß den Wein vorübergehend in ein anderes Gefäß ablassen, bis das Faß gereinigt ist, aber dann noch Honigwein zum Auffüllen haben.

2) Sowohl beim Honig als beim Honigwasser ist auf Entfernung jeder Unreinlichkeit möglichste Sorgfalt zu verwenden, daher soll man dem Abschäumen beim Sieden und dem Filtrieren beim Ablassen (d. h. jede trübe Flüssigkeit soll geseiht werden) besondere Aufmerksamkeit schenken.

3) Um dem Honigwein ein entsprechendes Aroma, auch eine andere Farbe zu geben, aber auch um seine Gärung zu befördern, kann ins Gärgefäß der Saft von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren zugegossen werden.

4) Von Hollunderbeeren und schwarzen Johannisbeeren bekommt der Wein eine schöne dunkle Färbung. Der Saft aus Schlehen enthält besonders viel Gerbsäure.

5) Der Saft aus Kern- und Steinobst (welches jedoch ganz reif sein muß und keine fauligen Stoffe enthalten darf) macht den Honigwein stärker.

6) Um den Eintritt der oft sehr lange zögernden Gärung zu beschleunigen, empfiehlt es sich, bei der Füllung des Gärfassens einen Löffel voll Weinhese zuzusetzen. Diese Hefe verliert aber ihre Kraft, wenn das Honigwasser nicht genügend abgekühlt wurde.

24. Einfaches kurzes Rezept zu einem gesunden Tischwein.

Auf einen Hektoliter gepreßte Weintrauben nehme zirka 5 kg Honig und 20 Dolden Hopfen, schütte 50 bis 100 Liter lauwarmes Wasser darüber, lasse die Masse gären und hernach kelttern. Auf diese Weise erhält man einen gesunden Tischwein, dem der Hopfen einen feinen Beigeschmack gibt. Die ausgepreßten Treber liefern nachher einen guten Branntwein.

25. Guter Met

wird bereitet, wenn man in einem Kessel 30—32 Liter Wasser erwärmt und mit 8 Liter Honig verrührt. Die Masse muß etwa 2 Stunden kochen unter fortwährendem Abschäumen. Das Gebräu läßt man langsam abkühlen und setzt ihm eine kleine Menge Hefe zu und füllt damit ein Faß ganz voll. Dieses läßt man an einem mäßig warmen Orte bis zum Eintritt der Gärung stehen und bringt es dann in den Keller, setzt ihm eine Gärrohre auf

und füllt mit Honigwasser von Zeit zu Zeit nach. (Zu 50 Liter Met nimmt man 40 Liter Wasser und 10 Liter Honig.)
Illustr. Gartenzeitung, München.

26. Rezept für Honigbunsch.

Nimm für zwei Männer einen Liter Wasser mit 250 g ($\frac{1}{2}$ Pfund) Honig, etwas Zimmt und einige wenige Nelken, sowie etwas fein abgeschälte äußere gelbe Orangen- oder Zitronenschale und den Saft von einer Orange (Pomeranze) oder Zitrone. All dieses koche so lange, bis es etwa um ein Sechstel der ganzen Masse eingekocht ist, wobei der sich bildende Schaum abgeschöpft wird. Den Saft der Orange oder Zitrone kann man auch erst nach dem Kochen beifügen, was ich mehr noch empfehlen möchte, als vor dem Kochen. Sodann seihe man die ganze Masse durch ein reines Tuch in eine Bunschschüssel und gieße ein Weinglas guten Urak daran, so ist der Bunsch fertig.

Kalt schmeckt dieser Bunsch noch besser als warm. Will man ihn ganz hell und von prachtvoller Farbe haben, so seihe man ihn durch Filtrier- oder Löschpapier. In Glasflaschen gut verköpselt kann man den Bunsch wochenlang aufheben. Je nach dem Geschmacke kann man von dem einen oder andern Stoffe mehr oder weniger nehmen.

Zu diesem Bunsche schmecken die aus eigenem Honig gebackenen Lebkuchen gar nicht übel.

(Kr. v. R.)

27. Rezept, um einen köstlichen Honig-Champagner zu bereiten.

Ein Quantum Honig wird in Wasser gelöst, das so süß wie recht süßer Kaffee sein muß, und das so lange gekocht und abgesehäumt wird, bis es ganz klar ist.

Hierauf füllt man die Masse in ein hölzernes Gefäß, setzt nach dem Erkalten ein Stückchen Hefe zu und läßt sie bei 10 Grad sechs und bei 15 Grad drei Tage gären.

Alsdann sieht man alles durch Filz oder durch zwei aufeinander gelegte Bienentücher und füllt damit gute starke Weinsflaschen, die fest verkorkt und mit einem Drahtverschluß versehen werden müssen. Diese Flaschen legt man nun im Keller auf die Seite. Nach 4—6 Wochen kann man das Getränk, das sich jahrelang hält, probieren, nur muß man sich bei Abnahme des Drahtes in acht nehmen, daß der Pfropfen nicht abbiegt und ein großer Teil des Getränkes aus der Flasche braust.

Wer gelernt hat, sich diesen Braujewein mundgerecht zu bereiten, wird ihn später nicht gerne wieder entbehren. („Gravenhorsts illustrierte Bienenzeitung.“)

28. Honigbier.

Man nimmt zu je 10 l Wassers 1 kg Honig und 40 g Hopfen oder mehr, wenn man den Honiggeschmack aufheben will. Honig und Wasser werden zusammen gekocht. Nach dem Erhitzen wird der in warmem Wasser vorher eingeweichte Hopfen hinzugetan. Die Masse wird in ein Faß gefüllt und muß 5—7 Tage gären. Dann wird die Flüssigkeit durch Zusatz von 50 g Hirschbein geklärt und 8 Tage nach der Klärung ist das Bier trinkbar.

29. Honigbier

wird ähnlich wie Honigwein bereitet. Zu jedem Pfund Honig nimmt man 4—5 Liter Wasser. Man läßt es bei gelindem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, mischt der Flüssigkeit ein klein wenig guten Hopfen bei und schöpft den Schaum fleißig ab, worauf man das Getränk, nachdem es sorgfältig durchgeseiht ist, lau werden läßt, alsdann etwas gute Bierhefe dazu mischt und in ein Faß zur Gärung abfüllt. Nach derselben kann es sogleich getrunken werden, besser aber wird es, wenn man es in Flaschen abfüllt und diese gut verkorkt.

30. Honigliförbereitung.

Zur Herstellung guter, feiner Liköre, sind erforderlich:

1) feinsten, reiner, doppelt abgezogener 95%iger Weingeist;

2) reines, möglichst weiches Wasser, am besten Regenwasser;

3) luftdichtes Verstopfen der Flüssigkeit und Bewahren derselben vor Sonnenlicht.

Bei der Herstellung nimmt man zuerst den Weingeist, gibt die betreffende Essenz, die in jeder Apotheke käuflich ist, dazu, vermengt beides tüchtig und läßt es 12 Stunden stehen. Hierauf setzt man den Honig bei, den man zuerst in Wasser auflöst (zu 1 kg $\frac{1}{2}$ l Wasser) alles dann langsam zum Sieden bringt und fortwährend abschäumt.

31. Honignußlikör

wird aus 500 g Honig, 50 g flüssigem Walnußextrakt und einer entsprechenden Quantität Weingeist bereitet. Er dient zum Hausgebrauche bei Verdauungsstörungen und leichten Magenverstauchungen, wie der Volksmund sagt. Besuche verkosten ihn mit besonderer Vorliebe.

32. Honiglikör.

Die Herstellung eines guten Honiglikörs geschieht auf folgende Weise: In ein Fäßchen von 25 Liter Inhalt gießt man 18 Liter Wasser, 5 Liter Honig und ein viertel Weinglas voll Bierhefe und bringt dasselbe in ein Lokal, in welchem 20—25 Grad Wärme sind. Nachdem die Gärung vorüber ist, wird die Flüssigkeit durchgeseiht und alsdann in Flaschen gefüllt.

Gem. Blätter Nr. 9, 1903.

33. Honig-Schokoladenlikör.

3 Liter Weingeist, 100 g Schokoladenessenz, $3\frac{1}{2}$ kg Honig, $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 50 g braune Fruchtfarbe. (Vergl. Honiglikörzubereitung S. 30, wie folgt):

Kleineres Quantum: $\frac{1}{2}$ Liter Spiritus, 20 g Schokolade-Essenz, $\frac{1}{2}$ Liter Honig (6—700 g), $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 10 g braune Fruchtfarbe.

34. Honigessig zu bereiten.

Von Honigresten und minder gutem Honig nehme auf 6 Liter Wasser 1 kg Honig, eine Brotrinde oder etwas Sauerteig, stelle das steinerne Essigfäßchen an einen warmen Ort, nach beendeter Gärung decke das Spundloch zu, jedoch um den Luftzutritt nicht ganz zu verhindern, nur mit einem Lappchen. Ist der Essig blank geworden, so ist es gut, wenn er zum Aufbewahren in Flaschen abgezapft wird.

(Wer all das über die Bereitung der Honiggetränke Gesagte sorgfältig durchgegangen hat, wird nun imstande sein, sich einen guten Hausstrunk zu bereiten, auf diese Weise seinen Honig vorteilhaft zu verwerten, und seine Ausgaben für andere Getränke zu vermindern).

Behtes Kapitel.

Das Einmachen der Früchte mit Honig.

35. Kirichen in Honig.

Saure oder halbsaure Kirichen werden mehrmals mit einer Nadel bis auf den Stein durchgestochen, hierauf nebst wenig Nelken und Zimmt in Gläser, welche man gut und fest verforken kann, gelegt und mit reinem, gekochtem und etwas abgekühltem Honig knapp bedeckt. Die Gläser sind fest zu verschließen, und die Früchte, bis sich der Honig gut verteilt hat, durcheinander zu schütteln; mit der Zeit werden sie immer besser.

Bem. Früchte, welche mit Honig eingemacht werden, sind wohlschmeckender und haltbarer, als solche, bei welchen Zucker verwendet wird.

Der Honig teilt nämlich diesen Früchten von seinem feinen Aroma mit; er enthält aber auch einen Bestandteil, die Ameisensäure, welche vor Fäulnis und Gärung bewahrt. Diese Ameisensäure hat einen milderen Geschmack, als die vielfach beim Einmachen von Früchten verwendete Essigsäure. Jene heißt Ameisensäure, weil sie sich auch bei den Ameisen vorfindet. Öffnet man einen Bienenstock, oder reizt auf irgend eine Weise die Tierlein, so strecken sie ihren Hinterleib in die Höhe, zeigen den Stachel und lassen den Feind ihr Gift (die sog. Ameisensäure) riechen. Jeder Bienenzüchter kennt diesen scharfen Geruch genau.

Von dieser Ameisensäure bekommt nun auch der Honig seinen Teil und bewahrt denselben vor Gärung. Aber auch den mit Honig eingemachten Früchten wird diese Haltbarkeit mitgeteilt.

Beim Einmachen selbst sind folgende Regeln zu beobachten:

1) Es ist sehr gut, wenn der zum Einmachen von Früchten verwendete Honig geläutert wird; dadurch verliert er den eigentümlichen Geschmack, welchen manche Leute nicht gut ertragen können.

Die Läuterung des Honigs

geschieht auf folgende Weise:

Man nimmt zum Honig doppelt oder $1\frac{1}{2}$ mal so viel Wasser als es Honig ist, und macht ihn ohne große Hitze dünnflüssig, wobei man jede Unreinlichkeit sorgfältigst abschäumt, hierauf wird er durch starkes Fließ- oder Filtrierpapier, oder durch doppelte Tücher heiß geseiht. Da aber Kohle jede Unreinlichkeit anzieht, so kann solche der Flüssigkeit zugesetzt werden, oder aber kann (nach Rothschütz) gekörnte Knochenkohle auf das Filtriertuch oder -Papier gelegt werden. Außer der Anwendung der Kohle kann man aber auch rotglühendes Eisen mehreremal in der Flüssigkeit ablöschen. Hierauf wird

die gereinigte Masse wieder entsprechend eingekocht und kann nun zum Einmachen Verwendung finden.

2) Mit 1 Pfd. Honig lassen sich je 4 Pfd. Früchte einmachen. Bei solchen Früchten, welche selbst wenig Süßstoff enthalten, nimmt man zu 1 Pfd. Honig nur 3 Pfd., oder noch weniger Früchte.

3) Kernobst muß sorgfältigst geschält, in mehrere Teile zerschnitten und das Kernhaus entfernt werden. Dieses kann auch mit einem Hornmesser geschehen.

4) Steinobst, welches eingemacht wird, soll noch etwas hart sein; auch müssen die Stiele abgepflückt worden.

5) Die einzumachenden Früchte werden etwa fünf Minuten in kochendes Wasser geworfen, und dann mit kaltem Wasser abgekühlt, worauf man sie auf einem Durchschlag oder Sieb abtrocknen läßt.

6) Nun werden sie mit Honig, oder auch mit Honig und Fruchtfaft, wenn möglich von derselben Fruchtgattung, nochmals erhitzt, heiß in die Gefäße gebracht und diese nun luftdicht verschlossen.

7) Hat man passende Gläser, so können die Früchte mit dem geläuterten Honig das zweitemal in diesen Einmachgläsern in einen Kessel mit Wasser gestellt werden, das nach und nach immer mehr erwärmt wird, worauf man es wieder erkalten läßt. Schon vor dem Einstellen werden sie mit einer Blase oder Pergamentpapier zugebunden.

8) Bei harten Früchten, z. B. bei Stachelbeeren u. wird dem Wasser beim Absieden etwas Salz und ein Löffel voll Essig beigemischt.

9) Darf man die Früchte nicht sparen, so wird aus einem Teil derselben nach dem Absieden Fruchtfaft gepreßt, und dieser zum geläuterten Honig genommen, nur soll dann beides nochmals recht durchwärmt und abgeschäumt werden.

10) Das Einmachen von sorgfältig ausgewählten, trockenen Früchten kann auch auf einfachere Weise dadurch geschehen, daß man diese in Einmachgläser legt, mit Schleuderhonig übergießt und luftdicht verschließt (wie dies mit Präparaten in Spiritus geschieht). Der Honig muß natürlich die Früchte ganz zudecken, und wenn man diese sehr lange aufbewahren will, so kann der Honig noch mit einer Wachsschicht übergossen werden. Alles Eingemachte muß aber an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt werden.

Nach dem Gesagten sind besondere Rezepte für die einzelnen Früchte nicht mehr notwendig, da indessen

36. Süße Gurken

etwas anders behandelt werden müssen, so beachte man folgendes:

Zu 3 Pfd. Gurken nehme man $\frac{1}{2}$ Pfd. Honig, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig. Die Gurken müssen geschält, in mehrere Teile geteilt und die Kerne mit einem silbernen Löffel herausgenommen werden.

Man läßt man die Früchte 5 Minuten in Wasser mit etwas Salz sieden und dann auf einem Durchschlag ablaufen. Es ist zu empfehlen, in jeden Schnitt ein Stückchen Zimmt und eine Gewürznelke zu stecken. Nachdem man den Honig, Zucker und Essig erwärmt hat, werden die Gurken in demselben noch 5 Minuten gelinde gekocht; hierauf läßt man die Gurken abkühlen, worauf der nochmals erwärmte Saft heiß in die mit den Gurken gefüllten Einmachgläser gegossen und diese nun luftdicht verschlossen und kühl aufbewahrt werden.

III. Teil.

Der Honig als Hausmittel in der Heilkunde.

Der Honig ist ein edler Saft,
Er gibt Gesundheit, Lebenskraft.
Als Nektar aus der Blüte
Ist gleich ihm nichts an Güte.
Wie Gold so fein
Ist Honig rein.

Weißt du ein Kindlein, schwach und krank,
Bereit ihm süßen Honigtrank,
So wird das arme Wesen
Gar bald, ja bald genesen.
Dem Kinde klein
Gib Honig ein.

Hast du im Hals viel Schmerz und Plag
Und jammerst drob den ganzen Tag,
So kenn' ich nichts auf Erden
Für ähnliche Beschwerden,
Als Honigseim,
Den trink daheim.

Bergeht dir alle Freud und Lust
Vor Schmerz ob deiner kranken Brust;
Hast Husten du und Brechen,
Und auf der Seite Stechen,
Nimm Honig du
Und schweig dazu.

Fehlt's irgendwo in einem Darm,
Hast Schmerzen du, daß Gott erbarm
Und auch viel Müh' und Plagen
Mit deinem schlechten Magen,
Nimm Honig du
Und wärm dazu.

Und machst du heut ein böß Gesicht,
Warum? im Fuß da steckt die Gicht,
So gehe hin, nein hinke,
Und Honigwasser trinke;
Gewiß, es tut
Dir wirklich gut.

Und kannst nicht schlafen du bei Nacht,
Geh hin zum Honigtopfe sacht,
Versüße Mund und Magen,
Dann darf getrost ich sagen:
Du schläfst jetzt gut
In Gottes Gut.

Greif zu, du alter, schwacher Mann,
Der Honig ist's, der helfen kann.
Viel besser noch als Weine
Hilft Honig auf die Beine.
Der Honigsaft
Gibt neue Kraft.

Der Honig, er hat großen Wert,
Drum jeder Mensch mit Recht ihn ehrt.
In manchem herben Leiden
Kannst Du aus ihm bereiten
Dir guten Trank;
Ja, Gott sei Dank!

J. N. Sch.

Elftes Kapitel.

Der Honig ein Segen der Menschheit.

Gehe hin zur Biene und betrachte, wie emsig sie ist, welch achtenswerte Arbeit sie vollführt und deren Erzeugnisse Könige und Gemeine zur Heilung verwenden. 1743.

Es ist nicht zu leugnen, daß der Honig ein die Gesundheit überaus förderndes Mittel ist. Viele wissenschaftlich gebildete Ärzte lassen sich es angelegen sein, ihren Kranken den Honig zu empfehlen; sie wissen denselben nach seinem wahren Werte zu schätzen. So war es z. B. Dr. Kruckenberg in Braunschweig, ein gesuchter Arzt und berühmter Professor, der seinen Patienten vielfach reinen Blumenhonig verordnete und empfahl. Ein anderer medizinischer Fachmann sagt, Honig störe die Pilzbildung und sei deshalb von jeher gegen sogenannte Schwämmchen der zarten Säuglinge von sicherem Erfolge gewesen. Mit Mehl zu einer Salbe verarbeitet gebe er das beste Pflaster für Schwären. Innerlich gebraucht sei der Honig nicht hoch genug zu schätzen; durch seinen Genuß würden angehender Husten, Schnupfen und Katarrh, beginnende Bräune, Diphtheritis im Keime erstickt und Bakterien wie Pilzbildungen vernichtet. Gegen Krankheiten der Mundhöhle, des Schlundes und der Atemungsorgane erweise er sich bei anhaltendem Gebrauche und entsprechender Diät unfehlbar wirksam. Es sei anzunehmen, daß die auch im Honig enthaltene Ameisensäure dies bewirke. Alle 5, 10, 15, 20 und 30 Minuten einen Teelöffel voll Honig genommen, wirke bei einem Katarrh geradezu überraschend und viele Schwindsuchten der Lunge

würden an ihrer Ausbildung verhindert, wie auch Magenleiden geheilt. Jede Familie sollte daher notwendig ein Glas mit reinem Bienenhonig im Hause haben, um sofort nach einer Erkältung und Erkrankung davon gebrauchen zu können; manches kostbare Menschenleben würde dadurch erhalten bleiben. Der Honig müßte dem Publikum stets als Heilmittel empfohlen werden und wieder mehr in Anwendung kommen, dann würde er in der That sein: Ein Segen der Menschheit.

Das Medizinal-Kollegium von Großbritannien verordnet den Gebrauch von Honig als Medizin in mehreren bestimmt angegebenen Fällen. Leider gibt es heutzutage Apotheken, welche alle möglichen Mittel aus dem Tier-, Pflanzen- und Mineralreich gegen die verschiedensten Krankheiten besitzen, aber echten reinen Bienenhonig, dieses uralte Heilmittel, haben sie nicht, statt dessen aber seewärts zugeführte Süßstoffe, welche vielfach in amerikanischen Fabriken hergestellt wurden. Sollen damit die Arzneien versüßt werden, von welchen der Kranke die Rettung seines Lebens erwartet?

Bei ansteckenden Krankheiten soll man fleißig Honigwasser trinken und sich mit demselben waschen, um sich gegen die Folgen der Krankheiten anderer zu schützen.

Zwölftes Kapitel.

Der Honig als Hausmittel.

37. Um ein hohes Alter zu erreichen, verordnete Dr. Theophrastus, der an vielen Orten seine Wunderkuren ausübte, einen Trank aus Honig und Wein, vermischt mit Enzianwurz und etwas Boretsch und Wohlgemuth.

38. Gegen Kopfweg.

Ein guter Freund erzählte mir:

Meine Frau bekommt manchmal plötzlich starkes Kopfweg mit Hitze und drückendem Schmerze über den Augen. Sie nimmt dann alle $\frac{1}{2}$ Stunde 1—2 Löffel voll Honig, und dieses Mittel hilft ihr.

39. Mittel gegen Mundgeruch und angegriffenes Zahnfleisch.

Man vermischt einen Eßlöffel voll Honig mit geriebener Muskatnuß, einigen gestoßenen Gewürznelken und einem Eßlöffel voll Salbeisast, dem man schließlich etwas geschmolzene Myrrhen untermischt. Jeden Morgen, nachdem man den Mund gut ausgespült hat, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe, und dasselbe wird gesund werden, und der üble Geruch aus dem Munde wird sich verlieren. (Hausfreund.)

40. Honigwasser

ist ein vorzügliches Getränk für die Kranken selbst, auch Honigwasser mit gutem Essig vermischt, welches ähnlich schmeckt wie Limonade.

41. Halsleiden.

Wer mit Halsleiden behaftet ist, der versäume nie, Honig als Gegenmittel zu gebrauchen. Er siede z. B. einige Löffel voll Honig in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und nehme stündlich einen Schluck, oder 2—4 Löffel voll davon.

42. Bei Halsentzündung macht man sich ein gutes Gurgelwasser. Zu einem Glas voll Brombeertee nimmt man 1 oder 2 Eßlöffel voll Honig und einen Kaffeelöffel voll Weinessig, mischt es gut und gurgelt damit häufig.

Bem. Außerlich ein Honigpflaster um den Hals gelegt, zieht die Hitze heraus.

Auch Honig mit Butter vermischt, genießt man bei solchen Leiden mit Brot als Linderungsmittel.

Für Erwachsene empfiehlt es sich, bei Hals- und Brustleiden, bei Heiserkeit und Atembeschwerde ein Glas voll gekochten und mit Honig gemischten Weines vor dem Schlafengehen zu nehmen. Das macht Wärme und bringt wohlthätigen Schweiß, lindert die Leiden und regt die Schleimhäute zur regelrechten Thätigkeit an.

43. Gegen brandige Halsbräune (Diphtheritis) wurden Einreibungen mit reinem Honig am Halse, sowie Umschläge mit Honig auf Zuckerpapier wiederholt von verschiedenen Blättern empfohlen.

44. Honig mit dem Saft der grünen Wallnußschale wird vielfach gegen Halsentzündung und bei Halsgeschwüren mit Erfolg angewendet.

45. Beim Beginn der

[Halsbräune, Diphtheritis]

nehme man einen Kaffeelöffel voll Honig, mische eine Messerspitze voll feinkörniges Schießpulver dazu und gebe, bis der Arzt herbeigerufen ist, dem Patienten davon.

(Dieses Mittel wird besonders auch bei Halskrankheiten der Tiere sehr häufig angewendet).

46. Bei Halsentzündung und Halsbräune

empfiehlt es sich, bis zum Erscheinen des Arztes Honig in warmem Wasser aufzulösen, etwas guten Essig daran zu schütten und damit zu gurgeln.

(Den Tieren wird der Hals damit ausgespült).

47. Bei Diphtheritis, Halsbräune

in Ungarn, werden in Bauerfamilien, wo die Mittel zur Bezahlung des Arztes und der Apotheke fehlen, bei den ersten Anzeichen der Erkrankung und ebenso als Schutzmittel Einreibungen mit reinem Bienenhonig am Halse und auf starkes Löschpapier dick aufgestrichener Honig als Umschläge am Halse mit gutem Erfolge angewendet.

48. Um Halschmerzen zu besänftigen,

siede man pulverisierten Anis in Weinessig mit Honig, lasse es erkalten und gurgle fleißig damit.

49. Hals- und Kehlkopfleiden.

Ferner wird als Hausmittel gegen Halsleiden, besonders wenn infolge von Erkältung Heiserkeit damit verbunden ist, Lindenblütentee mit Honig von bester Wirkung sein. Derselbe bringt den Kranken in Schweiß, welcher seinen wohltätigen Einfluß nicht verfehlen wird.

50. Wer an Heiserkeit

zu leiden hat, der versäume nicht, häufig Honigwasser zu trinken, da sich sonst leicht langjährige Heiserkeit oder gar Stimmlosigkeit, oder aber Schwindsuchthusten und Blutbrechen einstellen könnte. Gegen Heiserkeit wird ferner Senfmehl mit Honig, woraus Kügelchen gemacht, zum Genusse empfohlen. (Osiander).

51. Um eine helle Stimme

zu bekommen, nehme man ebenfalls solche Kügelchen aus Senfmehl und Honig.

52. Gegen Halsweh und Heiserkeit

empfiehlt die „Fundgrube“ folgende Mittel:

**53. Ist Erkältung die Veranlassung von
Halbweh, Katarrh, Schnupfen oder Husten,**

so ist das allerbeste ein Salbeitee, dem man Honig bis zum Süßwerden und nachher etwas Essig zusetzt. Beim Schnupfen nimmt man täglich 6—12 mal einen Eßlöffel voll, beim Husten ebensoviel und bei Erkältung des Halses gurgelt man täglich 20—30 mal damit. —

54. Gegen Halbweh und schmerzhaftes Schlucken

besteht ein sehr gutes Mittel darin, daß man Honig heiß macht und mittelst eines Löffels auf ein Stück Flanell oder einen wollenen Strumpf gießt und diesen so warm, als man es leiden kann, um den Hals bindet.

55. Halsgeschwüre

werden durch das wiederholte langsame Verschlucken von Quittenfernschleim mit Honig am besten geheilt, neben fleißigen, warmen Umschlägen.

Dreizehntes Kapitel.

**Der Honig als Hausmittel gegen
Brustleiden.**

Die heilende Kraft des Honigs bei **Verschleimungen, Katarrh, Brust- und Halsleiden** zur Erweichung und Lösung des Schleimes ist schon längst bekannt.

Zu diesem Zwecke schlürft man morgens nüchtern und abends vor dem Schlafengehen und auch sonst bei Hustenanfällen einen Kaffeelöffel voll warmen Honig langsam hinunter; es wird jederzeit Erleichterung, häufig aber Heilung verschaffen.

56. Gegen trockenen, schmerzhaften Husten.

Man siedet Kartoffeln, die vorher recht gut gewaschen und gereinigt sind, in der gewöhnlichen Weise mit Wasser, das darüber steht. Wenn sie weich sind, seigt man das Wasser ab und vermischt es gut mit reinem Honig; von diesem Gemisch nimmt man morgens und abends, sowie einmal untertags einen Eßlöffel voll.

Bem. Das Kartoffelwasser enthält einen schwachen Gehalt von Solanin und wirkt deshalb einigermaßen narkotisch. Dieser Solaningehalt ist am größten, wenn die Kartoffeln im Keller mehr oder weniger gekeimt haben. Man sollte deshalb in diesem Falle weniger Knollen und mehr Wasser nehmen.

57. Gegen Lungenkatarrh und heftigen Husten bietet uns der Honig ein sehr bewährtes Heilmittel, indem man in einem Viertelliterglas drei Eßlöffel Honig und 30—40 Tropfen Zitronensäure mit heißem Wasser zu einer Limonade vereingt. Dieses Getränk dreimal des Tages möglichst heiß getrunken, beseitigt das Leiden in wenigen Wochen. (Hausfreund.)

58. Bei Katarrhal- und Schwindjuchthusten kannten (nach Oslander) die Alten nichts besseres, als Gerstenabsud mit Honig.

59. Als Mittel gegen **Stichhusten** wird ein Abjud von Weizenkleie mit Milch und Honig vermischt, häufig lauwarm eingenommen, empfohlen.

60. Dr. Vanderer in Athen berichtet im „Technolog“, daß man in Griechenland gegen

Keuchhusten

Johannisbrot (eine Frucht, die man in Spezereiläden

billig erhält) in größeren Quantitäten mit Wasser abkocht, so daß sich eine sirupähnliche Flüssigkeit bildet, worauf man reinen Honig zusetzt. Dieses einfache Mittel wird dann den Kindern tagsüber teelöffelweise gereicht. Eine vieljährige Erfahrung wird zugunsten dieses Volksmittels angeführt.

61. Hustenmittel.

Brombeertee, den man von frischen und getrockneten Blättern bereiten kann.

Hagebuttentee, besonders gegen Keuchhusten.

Kartoffelwasser von geschälten, gekochten Kartoffeln.

Frischer Moostee wirkt lösend; Isländisches Moos wirkt lindernd.

Diese Teesorten brüht man nur mit heißem Wasser über und vermischt sie mit Honig.

62. Rettichsaft mit Honig vermischt, löst ohne zu reizen, alten Husten, stärkt die Lunge und übt auf die Luftwege den besten Einfluß aus. Darum benütze man die geeignete Zeit zu einer Rettichkur.

63. Gegen

Husten, Heiserkeit, Hals- und Brustschmerzen hauptsächlich auch für

Lungenleidende und Schwindfüchtige

ist Fenchelhonigextrakt, der aus verdünntem Honig mit einem Absud von Fenchel besteht, ein vorzügliches Mittel.

64. Bonbons gegen

Husten und Heiserkeit

werden aus Honig, Zucker und Wasser hergestellt.

65. Mittel gegen Husten

ist geschabte Grünwurzel mit Honig vermengt, wovon täglich einige Löffel voll zu nehmen sind. Andere nehmen statt Grünwurzel auch schwarzen Rettich. Von jedem die Hälfte.

66. Bei Husten

soll der Honig nie allein genommen werden, weil derselbe reizen würde, aber in Wasser, Tee oder Milch gekocht, wirkt derselbe, namentlich wenn ihm Rettich oder Meerrettich beigemischt wird, sehr lösend und mildert und beseitigt den Husten. (Reitter).

67. Ein beachtenswertes allgemeines Hausmittel gegen

Halsweh und Husten,

besonders gegen Erkältungshusten ist geglähter Honig. In einem Blechlöffel wird der Honig über einem Licht heiß gemacht und dann in einen andern Löffel gegossen und so heiß man ihn leiden kann, eingenommen.

68. Mittel gegen hartnäckigen Husten.

Geriebener Meerrettich (Areen) wird mit gleichen Teilen Honig vermischt und davon mehrmals im Tage ein Kaffeelöffel voll genommen. Das Mittel ist auch bei katarrhalischem Halsweh, Heiserkeit usw. von guter Wirkung. („Fundgrube“).

69. Husten und dergl. Treten bei Erwachsenen oder Kindern plötzlich bedenkliche Atembewegungen, Husten, Engbrüstigkeit, Heiserkeit, Brustbeklemmungen usw. auf, so gebe man wiederholt Zwiebelsaft mit Honig in kleinen Gaben ein.

70. Gegen Engbrüstigkeit und Husten

gießt man ein Glas starken Essig über zerriebene Zwiebeln, drückt die Masse durch ein reines Tuch, gibt alsdann Honig dazu und reiche dem Kranken alle $\frac{1}{2}$ Stunde einen Teelöffel voll davon. Dies Mittel ist jedermann auch gegen Reuchhusten zu empfehlen.

71. Gegen Husten

empfehlte Plinius, Honig mit Salbei und Ysop gekocht.

72. Gegen Heiserkeit.

Um katarrhalische Heiserkeit zu beseitigen, nehme man ein- bis zweistündlich einen Teelöffel voll Honig ein. Sollte dies einfache Mittel innerhalb einem Tage keine Besserung bringen, so füge man dem Honig noch Eigelb und süßes Mandelöl hinzu. Auf einen Eßlöffel voll Honig rechne man ein Eigelb und für 5 Pfennig Mandelöl.

73. Honig mit Kartoffelwasser abgessotten, ist der beste Brusttee gegen Husten. (Baltes).

74. Gegen Husten und Engbrüstigkeit ist Anis und Fenchel mit Honig als Tee gessotten sehr empfehlenswert.

75. Gegen Schnupfen und Husten. Ist Erkältung die Veranlassung von Halsweh, Katarrh, Schnupfen oder Husten, so ist das allerbeste ein starker Salbeitee, dem man Honig bis zum Süßwerden zusetzt. Beim Schnupfen nimmt man täglich 6—12mal einen Eßlöffel voll, beim Husten ebensoviel und bei Erkältung gurgelt man täglich 20—30 mal damit.

76. Gegen Husten und Brustleiden ist Lindenblütentee, in welchem zu jeder Tasse ein großer Eßlöffel voll Honig genommen wird, ein beliebtes Volksmittel.

77. Gegen Keuchhusten schneide man einen Rettich der Länge nach und belege die Zwischenräume mit Honig, statt mit Salz. Nach einer halben Stunde schabe man den Honig, der den Rettichsaft in sich aufgenommen hat, wieder heraus und gebe von diesem Honig dem Hustenden stündlich einen Teelöffel voll. Nach kurzer Zeit wird Besserung eintreten.

(Allgäuer Hausmittel).

78. Bekämpfung

des katarrhalischen Hustens.

Man kocht 500 g abgehäutete, mehrfach eingeschnittene ganze Zwiebeln in 1 Liter Wasser mit 80 g Honig und 400 g Meliszucker langsam 3—4 Stunden durch, läßt die Mischung abkühlen, gießt sie durch ein feines Sieb und füllt sie in eine Flasche, die verkorkt zu halten ist. Von diesem Saft hat der Patient täglich 4—6 Eßlöffel voll lauwarm einzunehmen.

79. Mittel gegen Keuchhusten.

In ein Viertelliter heißen Wassers löst man 2 g gereinigten Weinstein auf, setzt 1 g feinpulverisierte Rochenille zu und versüßt das ganze hinlänglich mit Honig oder Zucker.

Hievon gibt man einem Kinde je nach seiner Größe alle zwei Stunden 2—3 Teelöffel voll, kleineren die Hälfte oder ein Drittel dieser Gabe.

80. Gegen alten Keuchhusten

ist Tee von Beilchenblättern, grün oder getrocknet, mit Honig besonders hilfreich, dreimal des Tages werde eine Tasse getrunken.

81. Bei hartnäckigem, mit

Blutspieien verbundenen Husten

wird in Rußland Knoblauch und Traubenkirsche (*Prunus padus*) feingestossen und mit Honig vermischt eingenommen.

82. Um nächtlichen

Anfällen von Brustbeklemmung

vorzubeugen, vermische man zerriebenen Meerrettich mit Honig und nehme abends beim Schlafengehen einen Eßlöffel voll davon.

83. Ein vorzügliches Heilmittel für

Lungen- und Brustkranke

ist schon seit uralten Zeiten Honig mit Spitzwegerichsaft. Es wird morgens, mittags und abends ein Kaffeelöffel voll eingenommen.

Honig und Saft, echt und rein,
Wird von guter Wirkung sein.

84. Wer eine

starkverschleimte Lunge

hat, der siede in ein Viertelliter Wasser und ein Vierteliter Wein Wurzeln vom Haselwurz mit einigen Löffeln voll Honig, und trinke dies jeden Tag.

Die Lunge wird sich reinigen und den Schleimhusten heben.

Bem. Auch gesottene Milch mit Honig hilft in diesem Leiden.

85. Wer an

Blutspieien

leidet, der siede Spitzwegerichsaft mit Honig und Essig, und nehme jede Viertelstunde 1—2 Löffel voll davon.

86. Ein gesund gewordener Herr schreibt:

Im Jahre 1905 bin ich infolge eines starken Blutsturzes schwer erkrankt und litt seitdem fortwährend an starkem Husten. Ich versuchte hingegen die verschiedensten Medikamente, die mir teils Ärzte, teils gute Freunde u. a. empfohlen hatten, doch ohne Erfolg. Voriges Jahr wurde mir geraten, es mit Honig zu versuchen. Nach einmonatlichem Genusse verlor sich der Husten. Seither bildet bei meinem Frühstück- und Nachmittagskaffee der Honig eine Hauptrolle. C. Sch.

87. Gegen eine

verschleimte Brust

bereite mit Honig und wenig Enzianwurzeln eine Latwerge und nehme sie ein. Es räumt die Brust vortrefflich, macht ausräufern und entfernt den zähen Schleim.

88. Schwindfüchtige

werden zur Binderung des Hustens und zur Schleimauflösung kaum ein besseres Mittel finden als Tee von Beilchenblättern und Honig, wovon alle 2—3 Stunden 3—5 Löffel voll einzunehmen sind.

89. Wer sich gegen

Brustfellentzündung

schützen will, der versüße seinen Kaffee nur mit Honig.

Bem. Dieses Mittel wird besonders auch empfohlen gegen Schmerzen in den Hüften und Lenden.

90. Als ein sehr beliebtes und wirksames Mittel gegen

Sungenschwindsucht

wird Fencheltee mit Honig empfohlen. Dieses einfache billige und wohlchmeckende Getränke dürfte viel häufiger angewendet werden, als dies wirklich der Fall ist.

91. In Rußland wird gegen die

Schwindsucht

ein Getränk aus Stutenmilch, Mehl, Honig und Hefe
bereitet, welches in Gärung gesetzt und hernach getrunken
wird.

92. Wer

Abzehrung oder Schwindsucht

befürchtet, der trinke fleißig Tee von Spitzwegerich mit
Honig.

Vierzehntes Kapitel.

Der Honig ein Hausmittel bei Magen- und Unterleibsleiden.

93. Wer mit

Magenleiden

behaftet ist, koche $\frac{1}{2}$ Löffel voll Koriander und 2 Löffel
voll echten Honig in 1 Liter Wasser, hievon wird bei
entsprechender Diät jede Stunde 1 Löffel voll genommen.

Ein Löffel voll Fenchel mit 1 Löffel voll Honig
in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser 20 Minuten gekocht und alle 2 Stunden
dabon genommen, vertreibt die schlechte Magenluft.
(Reitter).

94. Bei Verdauungsschwäche

leistet Honig-Likör gute Dienste, er regt den Magen an
und stärkt ihn zugleich.

95. Gegen Nierenkrankheiten

und gegen Anlage zum Stein empfiehlt besonders Pringle den häufigen Genuß des Honigs, sowie der Speisen und Getränke mit Honig.

96. Ein gelindes

Abführmittel

ist (nach Hippokrates) mit Honig gekochte Ziegenmilch.

97. Honig ist besonders für Kinder ein gern genommenes, gelindes

Abführmittel,

dessen Wirksamkeit noch erhöht wird, wenn man ihn auf Apfelscheiben streicht.

98. Pflaumenbrühe mit Honig gekocht, ist ein wirksames Reinigungsmittel für Kinder und Erwachsene.

(Oslander Volksarz.).

99. Als Klärtier

ist Kuhmilch, in welcher Honig gekocht wurde, zu empfehlen.

100. Zur innerlichen Reinigung

der Neugeborenen vermischt man 5 Teile Honig mit 4 Teilen Wasser und gibt ihnen davon einige Teelöffel voll.

101. Um den

Stuhlgang der Säuglinge zu fördern,

wird Haferschleim mit Honig empfohlen.

Leibschmerzen,

seien sie so heftig, als sie wollen, werden gehoben, wenn Wermut in Wasser und Honig gesotten, recht warm ge-

trunken wird; Wermut nehme man, was man mit drei Fingern halten kann. Es können auch zwei Löffel voll Wein dazu genommen werden. (Bl. f. Bzcht.).

102. Im Alter vermag die Natur untaugliche Stoffe nicht mehr recht auszuscheiden; Honig mit Milch oder im Tee genossen,

besorgt die regelmäßige Ausscheidung.

103. Auch ist der Honig als ein vorzügliches

Mittel gegen Würmer

zu empfehlen. Morgens 1—3 Eßlöffel voll Rohhonig eingenommen und Wasser darauf getrunken, vertreibt dieselben. Auch Spitzwegerichsaft mit Honig 5—6 Löffel voll morgens nüchtern eingenommen und dann 3—4 Stunden gefastet, treibt sie ab.

104. Gegen Blasenleiden

empfiehlt Osiander Hagebutterferne mit Honig als Tee zu trinken.

Fünfzehntes Kapitel.

Der Honig ein Hausmittel bei verschiedenen Leiden.

105. Als ein gutes Erwärmungsmittel mache einen Aufguß auf Zwiebel, Knoblauch, Pfefferkraut, Ingwer, Honig u. und trinke ihn. Derselbe ist jedenfalls besser und gesunder als Branntwein, und würde sich unter anderem auch für Volksküchen eignen, besonders im Winter.

106. „Honigwasser, in welchem Kalmus gesotten, oder Kalmuspulver darein gestreut und getrunken wird, wendet die Gebrechen, so sich vom alten Schleim erhoben, es sei Bauchgrimmen,
Seitenweh,
Keuchen, Krampf,
Verstopfung der Leber und Milz;
es hilft denen, die vom Fallen oder Stoßen geronnen Blut im Leibe haben, auch denen, welche den Urin abzuschlagen sauer wird.“ (Aus d. 16. Jahrh.)

107. Zur Verbesserung des Blutes

ist der Honig ein gutes Mittel. Leute, welche schlechtes Blut haben, woraus gar viele Leiden entspringen, sollten täglich einige Löffel voll Honig genießen; sie werden bei richtiger Diät und fortgesetzter Anwendung die wirklich gute Wirkung des Honigs bald erfahren. Für alt und jung gleich zu empfehlen.

108. Gegen das
Schwämmchen der Kinder
gibt man Salbeitee mit Honig.

109. Gegen **Storbut** (Scharbock),
eine Krankheit, welche sich nach Dr. Boeck durch große
Hinfälligkeit, trübe Gemüthsstimmung, leicht blutendes,
mißfarbiges Zahnfleisch, Ausfallen der Zähne und starke
Blutungen äußert, trinken nach Oslander die Seeleute
einen Aufguß von heißem Wasser auf spanischem Pfeffer
mit Honig vermischt.

Dieses einfache, den Organismus belebende Mittel,
dürfte mancher nachlassenden Natur wieder etwas unter
die Arme greifen.

110. Der Honig ist auch als
Beruhigungsmittel
zu empfehlen. Und zwar sowohl bei schreienden Kindern,
die häufig wegen Blähungsbeschwerden, Würmern u.
ihr Stimmorgan in Thätigkeit setzen, als auch gegen
Aufgeregtheit der Nerven und der daraus entspringenden
Leiden, z. B. Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen,
Eingenommenheit des Kopfes, unruhige Träume.
Manche Ärzte empfehlen als Gegenmittel Honig oder
Trauben, nach deren Genuße der Geist von Beschwerden
befreit wird. Ältere Leute können oft vor Mitter-
nacht nicht einschlafen, oder wenn sie nachts aufwachen,
so will der für die Gesundheit so notwendige Schlaf
nicht wiederkehren, diese Schlaflosigkeit macht sie dann
mürrisch und aufgereg.

111. Als vorzügliches, sehr gesundes
Schlafmittel
ist jedem ohne Ausnahme, auch wenn die Sorgen die
Ursache der Schlaflosigkeit sind, der Honig zu empfehlen.
Man nehme abends einige Löffel voll mit etwas Brot

und die gewünschte Ruhe wird wiederkehren. Der Honig betäubt nicht, sondern er beruhigt die Nerven.

Für Gelehrte und Studierende ist, namentlich wenn sie nachts viel arbeiten müssen, der Honig ein herrliches Mittel, indem er den Geist vor Aufregung und Überreizung bewahrt und einen wohltuenden Einfluß auf die Nerven ausübt. Er ist in der That eine wundervolle Himmelsgabe.

112. Wer viel

Kopfweg mit Hitze im Kopfe

hat, der trinke Tee von Veilchenblättern mit Honig, tauche einen Lappen in solchen Tee ein, binde ihn auf die Stirne, oder mache den Kopf oberhalb mit Tee naß. Ruhe und Schlaf wird bald eintreten.

113. Bei Vergiftungen

werden 2—4 Löffel voll Honig einzunehmen empfohlen. Derselbe ist von sehr guter Wirkung, wenn er alsbald nach der Vergiftung genommen oder eingegeben wird, da Honig kein Gift im Magen duldet (Djander). Auch warme Milch mit Honig ist hier am Platze, bis ein Arzt zur Stelle ist.

114. Gegen verdorbenen Magen

ist Honig ein vorzügliches Mittel; abends genommen wird der Übelkeit vorgebeugt. Auch Met oder statt dessen Honigwasser leisten gute Dienste.

115. Ein anderes Mittel gegen

verdorbenen Magen oder sonstiges Übelbefinden

besteht in ein Viertelliter Bier, ein Viertelliter schwarzem, heißem Kaffee, einem Ei und einigen Löffeln voll Honig, alles gut durcheinander gerührt und getrunken

macht einen guten Magen, stärkt die Glieder und hilft manchem wieder auf die Beine.

116. Für Sichtleidende

ist Alkohol schädlich, dagegen ist ein Getränk aus Wasser und Honig bereitet, empfehlenswert.

**117. Noch besser aber ist für diejenigen, welche an
Sicht leiden,**

wenn sie jeden Morgen acht bis zwölf Löffel voll Spitzwegerichsaft mit 1—2 Löffel voll Honig 5—6 Minuten lang sieden, und dies nüchtern trinken.

118. Ein anderes Mittel gegen

Sicht, Podagra

besteht darin, daß Beilchen in Honigwasser gesotten und wie Tee getrunken werden.

119. Will sich bei einem Menschen

Wassersucht

ansehen, so gilt als Gegenmittel, aus Haselwurz und Honig täglich eine Tasse Tee zu sieden und zu trinken.

Dasselbe hilft auch gegen Blähungsbeschwerden, Kopfwahl usw.

120. Gegen Wassersucht wird auch Wachholdertee mit Honig vermischt, mit gutem Erfolg angewendet.

121. Wer viel Atemnot

hat, trinke täglich dreimal eine kleine Tasse Beilchenblätterttee mit Honig. Der Schleim wird sich lösen und dabei leichter Atem sich einstellen. (Bl. f. Bzcht.).

122. Bei Atemnot der Hühner

gebe man jedem erkrankten Huhn dreimal täglich eine Mischung, bestehend aus Honig mit einem Eßlöffel voll

starkem Essig, und halte die Tiere warm. (Auch Anis-tinktur, dreimal täglich 1—2 Tropfen in etwas Wasser, ist zur Abwechslung zu empfehlen).

123. Für Kranke und Genesende

ist Götterwein ein köstliches Getränk. Er wird hergestellt aus geschälten Äpfeln (Reinetten), Zitronenscheiben, Zucker und weißem Wein mit Honig.

124. Gegen Influenza und Schnupfen.

Ein sicheres Mittel gegen Influenza ist Schafgarbentee und Schleuderhonig. Man trinke beim Beginn der Krankheit morgens und abends eine Tasse Schafgarbentee mit einem Eßlöffel voll Schleuderhonig und nach kurzer Zeit wird Besserung eintreten. Der Schnupfen ist nach dem Genuß einiger Tassen solchen Getränkes besser und schwächliche, kränkliche, bleich aussehende Kinder und Erwachsene sollten den Tee täglich genießen.

125. Nach Berichten hat sich eine Mischung aus einem Liter Gerstenschleim, 100 g gewöhnlichem Essig und 120 g Honig bei

Typhuskranken

als ein ausgezeichnetes Heilmittel bewährt. Mit dieser Mischung gurgle sich der Kranke anfangs immer zweimal hintereinander, wasche sich den Mund tüchtig aus, tauche hierauf einen kleinen Schwamm hinein und ziehe von der Feuchtigkeit soviel als möglich durch die Nase ein. Wird die Methode im Anfange der Krankheit angewendet, bei den ersten Anzeichen derselben, dann nimmt sie gewöhnlich keinen schlimmen Verlauf und die Patienten können selbst die obigen Vorschriften ausführen. Dieses einfache und erprobte Heilverfahren ist allgemein zu empfehlen.

(„Allg. Zt. f. d. L. u. F.“).

126. Ein ganz ähnlich lautendes

Hausmittel gegen das Nervenfieber

empfiehlt Stabsarzt Dr. A. Netter. Man nehme 1 Liter Gerstenschleim, 120 g Honig und 100 g gewöhnlichen Essig. Mit diesem Absud gurgle sich der Kranke anfangs zweimal hintereinander, wasche sich den Mund tüchtig aus, tauche hierauf einen kleinen Schwamm hinein und sauge von der Feuchtigkeit so viel wie möglich durch die Nase ein. Die Waschungen wiederholt man bei Tage wenigstens jede halbe Stunde und des nachts so oft der Kranke erwacht. Sollte später eine Entkräftung eintreten, so wasche man mit obiger Flüssigkeit den Kranken recht oft das Zahnfleisch und die Zunge und halte ihnen den mit obiger Flüssigkeit getränkten Schwamm unter die Nase.

Dieses einfache Mittel habe sich bei einer großen Epidemie, nachdem andere Mittel ohne Erfolg angewendet wurden, ebenso glänzend als rasch bewährt.

127. Ein sehr wenig gekanntes und dennoch sehr wichtiges **Hausmittel** ist Honig und Essig. Je nachdem es verwendet wird, soll mehr oder weniger Wasser dazu genommen werden.

Es ist in erster Linie ein vorzügliches erfrischendes Getränke für Gesunde und Kranke.

Sodann dient es zu **Waschungen des Rückgrats**, um verschiedene Schwächezustände des Körpers zu beseitigen und überhaupt äußerst belebend und wohltuend auf denselben einzuwirken. Essigwasser mit Honig ist ein ausgezeichnetes Mittel, um alle schädlichen Bestandteile aus Mund und Nasenhöhle zu entfernen. Man spüle zu diesem Zwecke die genannten Organe täglich mehreremale damit aus.

Sechzehntes Kapitel.

Äußerliche Anwendung des Honigs.

128. Der Honig wird äußerlich als Umschlag bei Entzündungen mit Erfolg angewendet. Er duldet keine Fäulnisbildung.

129. Trübe Augen

werden fleißig mit Honigwasser gereinigt.

Eine 58 Jahre alte Frau, die operiert werden sollte, erlangte durch mehrmaliges Einträufeln von frischem, reinem Honig nach vorheriger sorgfältiger Reinigung der Augenlider ihre Sehkraft wieder. (Bienenztg.)

130. Bei Augenentzündung

sollen die kranken Augen mit warmem Wasser, in welchem Honig aufgelöst wurde, öfters bestrichen werden; man vermeide aber jedes Reiben in denselben.

Man kann auch einige Tropfen reinen, flüssigen Honig öfters des Tages auf die Augen träufeln lassen. Honig reinigt und stärkt.

Auch eine Salbe aus Honig und Eiweiß kann auf das entzündete Auge aufgelegt werden.

131. Eine amerikanische Zeitung empfiehlt Honig als Mittel gegen Augenentzündung.

Man gieße einige Tropfen flüssigen Honig in einen Kaffeelöffel voll warmes Wasser, löse den Honig durch Rühren mit dem Finger völlig auf und tropfe dann liegend 4—5 mal des Tages 3—4 Tropfen der Flüssigkeit in das Auge. Nach einigen Minuten Ruhe trocknet man vom Gesicht und Augenlidern das, was etwa aus dem Auge ausgetreten ist, ab, jedoch ohne das Auge selbst

auszuwischen. In wenigen Tagen soll dieses Mittel helfen.

132. Gegen üblen Geruch aus der Nase
vermischt man den frisch ausgepressten Saft der Pfefferminze mit Honig und schnupft es.

133. Honig als Heilmittel bei Verbrühung. Das zjährige Kind eines Nachbarcollegen verbrühte sich durch Umreißen eines Gefäßes mit kochendheißem Wasser ein Armchen recht stark. Das verbrühte Glied wurde gleich ganz mit Honig bestrichen und mit Leinen umwickelt. Die Schmerzen ließen bald nach und die Heilung ging schnell voran. Der Honig schloß die verbrannte Stelle gegen Luftzutritt ab, und der Verband, der täglich erneuert wurde, löste sich durch Aufweichen mit Wasser stets schmerzlos ab.

134. Auf die
Geschwüre der Hornhaut der Augen
soll Honig aufgelegt werden, worin Ameisen gekocht wurden. (Djander „Volksarzneimittel.“)

Gegen aufgesprungene, schrundige Lippen,
Hände u. wird Honig mit gereinigtem Glycerin vermischt in neuerer Zeit vielfach gebraucht.

135. Wider den
Frosch unter der Zunge
zerstoße man welsche Nüsse mit Rosenhonig, tue ein wenig Pfeffer und Salz dazu und bestreiche den kranken Teil öfters damit.

136. Honig bei Wunden von
Hundsbiß.
Einem älteren Lehrer wurden von einem großen Hunde schwere Bißwunden in die Hand beigebracht.

Der Arzt verband dieselben, aber trotzdem traten in der folgenden Nacht rasende Schmerzen ein. Der Verband wurde entfernt und Honigpflaster auf die Bißwunden gelegt. Die Schmerzen ließen alsbald nach. Der Honig wurde von Zeit zu Zeit erneuert und die Wunden heilten regelmäßig.

137. Eine gute **Frostsalbe** und zugleich ein Mittel gegen schrundige Hände u. ist Honig mit etwas frischer Butter vermengt.

138. Gegen Bienenstich

äußerlich Honig aufgelegt, ohne jedoch die entzündete Stelle zu reiben, hat sich längst als sehr wirksam gezeigt.

139. Wenn sich Miteßer

zeigen, soll man sie mit Honig bestreichen, und nachher mit Seife abwaschen.

140. Gegen Sommerprossen

wird Pressensaft mit Honig vermischt angewendet.

141. Honigwasser dient in Verbindung mit Seife als

Schönheitsmittel.

Es erhält die Haut frisch und gesund und ersetzt die in neuerer Zeit üblichen Honigseifen.

142. Zur Pflege des Haares

nehme man lauwarmes Seifenwasser, dem etwas Spiritus zugesetzt werden kann, rühre es mit Eigelb und Honig und wasche damit das Haar öfters.

**143. Das bestziehende und heilende
Schwärenmittel (Zugpflaster)**

ist eine dichte, feste Mischung von Honig und Mehl in Salbenform.

**144. Honig, Eidotter und dicker Terpentin unter
einander gemischt gibt eine gute
Salbe für schwerheilende Geschwüre.**

Der Eiter wird mittelst derselben ausgezogen, wodurch die Heilung leichter erfolgt.

**145. Honig mit Eigelb und Schmalz verrührt,
gibt ein vorzügliches Zugpflaster für Geschwüre.**

146. Bei alten und neuen Wunden
reinen Honig aufgelegt, ist von sehr guter Wirkung. Honigwasser mit einigen Tropfen Arnikatinktur vermischt, ist zum Auswaschen der Wunden zu empfehlen.

147. Gegen Entzündung und Eiterbeulen hat sich ein Honigpflaster bewährt.

Dasselbe wird aus dem gewöhnlichen Bienenhonig, der mit Roggenmehl zu einem dicken Brei verrieben wird, hergestellt und auf ein Leinwandstück gestrichen, welches den kranken Teil um 1—2 cm überragt. Es paßt bei allen akuten und chronischen, zum Übergang in Eiterung geneigten Entzündungen oder schon gebildeten Eiterbeulen (Abszessen) der äußeren Haut, des Zellengewebes und der Drüsen, insbesondere den Furunkeln und Karfunkeln, den Drüsenbeulen am Halse und in der Leistengegend, bei tieferen Entzündungsgeschwülsten und der Brustdrüsenentzündung. Seine Wirkung ist eine erweichende, und in den angegebenen Fällen zweckmäßiger und milder, als die Harzpflaster.

148. Honig mit Wallnußblättern und Raute vermischt und gestoßen, kann auf

böse Wunden

aufgelegt werden.

149. Honigpflaster bei Bremsenstichen.

Nicht selten hat der Stich einer Bremse bei Menschen und Tieren (Pferden) eine mehr oder weniger große Geschwulst zur Folge; ein dick aufgetragenes Honigpflaster wird Heilung erwirken.

150. Zur Vertilgung der Schwaben menge man 100 g frische Hefe mit 200 g Honig.

151. Rauhe und aufgesprungene Hände (Schrunden).

Man löse einen Teelöffel voll reinen Honig in einer Tasse weichen Wassers auf, wäscht und reibt damit die Hände so lange, bis sie, ohne abgetrocknet zu werden, allmählich trocken werden. Wenn dies öfters im Tage geschieht und die Hände jedesmal zuvor mit lauem Wasser und Seife sauber gereinigt werden, so tritt bei richtiger Anwendung auch meist vollständige Besserung ein. Man soll sich besonders hüten, die feuchten Hände der kalten Luft auszusetzen, oder die erhitzten, feuchten Hände ins kalte Wasser zu bringen — immer zuvor recht trocken abreiben.

152. Honig im Kriege und auf Reisen.

Wer den Soldaten im Kriege eine Freude machen will, daß ihnen das harte Brot besser mundet, daß sie die Strapazen besser aushalten und die vielen Beschwerden leichter ertragen können, der schicke ihnen Honig ins Feld. Dankbare Herzen wird er finden und dem Vaterland einen großen Dienst erweisen.

Honig ist der vorzüglichste Reisemundvorrat auch für

Ausflügler. Schon vor der Reise ein halb Pfund Honig genossen, erfrischt und stärkt den Körper und hat keine erschlaffende Nachwirkung, wie alkoholische Getränke.

Darum: Honig echt und rein,
Soll in jeder Wirtschaft sein!

Nachtrag.

Daraus ersehen wir, daß der Honig in seiner heilenden und wohltätigen Wirkung **viel zu wenig geschätzt und gebraucht wird.**

1. Mancher wird fragen: Sollen die Mittel alle erprobt sein, welche hier angegeben sind? Darauf habe ich zu erwidern: Nicht Arzneimittel wollte ich vorschreiben, sondern nur die Hausmittel zusammenstellen, zu welchen der Honig seit alten Zeiten verwendet wurde. Dies geschieht mit um so größerem Rechte, als die letzte deutsche Pharmakopie, das Apothekerbuch für Arzneimittelhandlung, den Honig meistens gestrichen hat. Das Volk aber soll wissen, daß der Honig, der 80 % Nährwert hat, auch viele heilsam wirkende Bestandteile enthält.

2. Nicht selten hört man Leute sich äußern, daß sie zwar von den vorzüglich guten Eigenschaften des Honigs überzeugt seien, allein sie können den eigentümlichen Geschmack desselben nicht ertragen.

Diese sollen das Gefäß mit dem Honig in einen Kessel mit Wasser stellen, dieses allmählich erhitzen, daß der Honig zu sieden beginnt, denselben dann sorgfältig abschöpfen und wieder erkalten lassen.

Auf diese Weise bleibt der Honig dann sehr lange Zeit flüssig, auch sein Aussehen bekommt einen hellen Glanz, was viele Käufer, besonders Gasthofbesitzer, lieben.

Auch kann der verdickte Honig mit heißem Wasser verdünnt auf den Tisch kommen, und mundet so manchem besser, als kristallisierter.

3. Niemals wird zu viel Honig gewonnen. Würden Honigmärkte eröffnet und mehr Niederlagen errichtet, dann würde der Verbrauch sich allgemein steigern. Jeder, der Honig zu verkaufen hat, mache die Leute auf den großen Wert und die mannigfaltige Verwendung dieses edelsten aller Naturprodukte aufmerksam.

Ganz besonders aber möchte ich den Honigbesitzern die Herstellung des Honigweines angelegentlichst empfehlen.

Den nenne ich einen echten Imker, der seinen Gästen guten alten Met vorsetzen kann, wozu dann auch ein Stück Honigkuchen vorzüglich schmecken wird.

Bei Imkerfesten sollten Honigspeisen und Honiggetränke nie fehlen.

Die Frage: Wohin mit dem Honig? wird dann am besten und nachhaltigsten gelöst, wenn die Bienenzüchter in der Honigverwendung selbst mit gutem Beispiele vorangehen. Von allen Seiten wird dann das Lösungswort lauten: Noch mehr Honig!

4. Zu guter Letzt soll noch ein Vorschlag folgen, der das Gesagte praktisch anzuwenden lehrt und zwar in Form von einem

Küchenzettel bei einem Imkerfeste:

Morgens: Honigwasser zum Reinigen des Mundes.

Kaffee mit Honig versüßt, dazu

Butterbrot mit Honig.

Vormittags: 1 Glas leichten Honigwein mit Honigleckerlein, oder Honiglikör mit Honiglebkuchen, oder Früchte in Honig eingemacht.

Mittageessen: Ochsenfleisch mit in Honig eingemachten Beeren, Braten und Salat, letzterer mit Honigessig angemacht. Honigtuchen nebst 1 Glas alten Honigwein und Kaffee mit Honig.

Vesperbrot: Roggenbrot mit Butter und Honig nebst einer Flasche guten Metes.

Abends: Fencheltee mit Honig, oder Honiglimonade, nebst einigen Krüglein Met; sodann noch ein Gläschen Honigpunsch oder Honig-Champagner.

Den Honig halt' in Ehren,
Er wird der Krankheit wehren.
Er ist die allerbeste Kost,
Und bringt dir Hilf' und vielen Trost.
Die Bienen sollst du pflegen,
Sie bringen reichen Segen;
Doch echter Honig nur allein
Wird von so guter Wirkung sein!

J. N. Scheel.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Wandtafeln zur Bienenkunde

von

Prof. Dr. Enoch Zander,

Leiter der kgl. Anstalt für Bienenzucht in Erlangen.

Das Wandtafelwerk gelangt in 3 Serien zur Ausgabe.

Fertig liegt vor:

Serie I **Die Biologie der Bienen.** (Mit 3 Tafeln.)

Tafel 1. Bau und Bauordnung.

Tafel 2. Körpermerkmale und Rassen-
eigentümlichkeiten der Biene.

Tafel 3. Nahrungserwerb, Blütenbestäubung.

In Vorbereitung befinden sich:

Serie II. **Die Anatomie der Biene**

Serie III. **Die Krankheiten der Biene.**

Größe der Tafeln 10:130 cm

Preis jeder Tafel M 4.—, auf Leinen mit Stäben
M 6.80.

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

	Seite		Seite
Abführmittel	59	Blütenkronen	3
Abzehrung	58	Blütenjaft	3
Ägypter	5	Blütenftaub	10
Alazien	10	Blutreinigung	20
Alpenhonig	7	Blutſpeien	56
Alter, hohes	46	Blutſturz	57
Ameiſenſäure	12, 19, 45	Blutverbefſerung	61
Anislebſuchen	26	Bonbons	52
Anſteckung	46	Brombeerte	52
Apfelmoſt	20	Bruftefellentzündung	57
Ärzte	45	Bruftleiden	48, 50, 52, 56, 60
Atembefchwerden	48	Brut	10
Atemnot	64	Champagner	36
Atmungsorgane	45	Die alten Deutſchen	6, 7
Aufregung	63	Diphtheritis	45, 48
Augenleiden	67, 68	Dünnflüſſigkeit	12
Auſflügler	72	Echtheit des Honigs	14, 15
Auſlandhonig	4	Eierlebſuchen	25
Auſſcheidung	60	Eigenſchaften des Honigs	10
Außerliche Anwendung	67	Einkauf des Honigs	15
Bäckereien	10, 20	Einmachen der Früchte	39
Bakterien	45	Einreibungen	48
Basler Lebſuchen	24	Eiterbeulen	70
Basler Leckerli	27	Engbrüſtigkeit	54
Bauchgrimmen	61	Entzündungen	67
Beerenſträucher	10	Erfindungen	7
Berliner Honiglebſuchen	28	Erkältung	54
Beruhigungsmittel	62	Erntefeft	6
Bibelſtellen	17	Erwärmungsmittel	61
Bienen	7	Eſſig und Honig	39, 66
Bienenſtände	9	Fälfchungen	13, 16
Bienenſtiche	69	Familienfeſte	6
Bienenzüchtervereine	9	Fäulniſsbildung	67
Blafenleiden	60	Farbe des Honigs	14
Bleichſucht	19	Feinſchmecker	11
Blutarmut	19		
Blütenhonig	10, 15		

	Seite		Seite
Fenchelhonigextrakt	52	Honigbier	37
Fencheltee mit Honig	54	Honigbrötchen	28
Festlichkeiten	6, 73	Honig-Champagner	36
Fleischkost	4	Honiggetränke	29
Flüssigkeit des Honigs	12	Honighändler	8
Frostsalbe	69	Honigtuchen	7, 20, 21
Früchte Einmachen	39	Honiglebkuchen	10, 21, 24, 26
Fruchttuchen	25	Honigliör	37, 38
Fruchtzucker	19	Honigpflaster	48, 70
Gärung des Honigweins	31, 32	Honigpunsch	36
Gasthöfe	8	Honigsorten	10
Gebirgshonig	14	Honigspeisen	20
Genußmittel	3	Honigwasser	46, 47
Germanen	5	Honigwein	7, 21, 30—35
Gerstenabsud	51	Hundsbiß	68
Geschichtliches	4, 5, 6	Husten	45, 51, 52, 53, 54
Geschmack	14	Huzelbrot	20
Geschwüre	70	Zimterfeste	73
Gesundheit	13	Influenza	65
Getränke	29, 66	Johannisbrot mit Honig	51
Gichtleiden	44, 64	Isländisches Moos	52
Glucose	15	Kaffe mit Honig	19
Gottesgeschenk	42	Kälte	12
Gurken	42	Kartoffelstärke	15
Haarpflege	69	Katarrh	45, 50, 51, 55
Hagebuttentee	52	Kehlkopfleiden	49
Halsbräune	45, 48	Keuchhusten	51, 55
Halsentzündung	48	Kinder, schwächliche	19
Halsgeschwüre	48, 50	Kirschen in Honig	39
Halsleiden	47, 48, 49, 50, 53	Klistier	59
Halsweh	49, 50, 52	Konditoren	15
Hände, rauhe	71	Kopfsweh	47, 62, 63
Hausmittel	46	Körperbau	13
Haustrank	6, 63	Kristallhonig	10
Havannahonig	10, 15	Kristallsirup	14, 15
Heidegold	7	Kubahonig	15
Heilmittel	46	Küchenzettel	73
Heiserkeit	48, 49, 52, 54	Kunsthonig	7, 14
Herbsthonig	10	Kunstweine	14
Himmelsgabe	3	Landhonig	11
Honig und Essig	63		

	Seite		Seite
Läuterung des Honigs	40	Rohrzucker	19
Leckerlein	27	Römer	5, 7
Lebkuchen	21, 24, 25, 26	Rosenhonig	11
Leibschmerzen	59	Rückgrat	66
Likör	37, 38	Schlaflosigkeit	62
Limonade	47	Schleimhäute	48
Lindenblütentee	49	Schleimhusten	56
Lippen, schrundige	68	Schleuderhonig	9, 10, 12
Lungenkatarrh	51	Schleudermaschine	9, 10
Lungenleiden	52, 56	Schokoladeliör	38
Lungenschwindsucht	57	Schönheitsmittel	69
Magenleiden	46, 58, 63	Schrunden	71
Magenluft, schlechte	58	Schwabenvertilgung	71
Medizinal-Kollegium	46	Schwächezustände	66
Mehl	12	Schwächliche Kinder	19
Memminger Leckerlein	27	Schwämmchen der Kinder	11, 45, 62
Met	6, 30, 35	Schwammkuchen	23
Milch mit Honig	19	Schweizerhonig	10, 13
Mitesser	69	Schwindsucht	45, 51, 52, 57, 58
Most mit Honig	20	Seimhonig	11
Mundgeruch	47	Seitenweh	61
Mundhöhle	45	Sinnbilder	6
Nahrungsmittel	19	Storbut	62
Nasenleiden	68	Slaven	5
Nervenfieber	66	Soldaten	71
Neugeborene	59	Sommersprossen	69
Nierenleiden	59	Speicheldrüsen	3
Rußlikör	38	Spitzwegerichsaft	56, 60
Palästina	5	Stachelbeeren	41
Pfefferkuchen	22, 23	Stärke sirup	14
Pflaster mit Honig	45	Stärkezucker	13
Pilzbildung	45	Stärkung	20
Podagra, Gicht	64	Steinobst	41
Polarisationsapparat	13	Stichhusten	51
Punsch	36	Stoffwechsel	19
Reinigung, innerliche	59	Studierende	63
Reisemundvorrat	71	Stuhlgang	59
Repszhonig	10	Sirup	8, 13, 14, 16
Reittigsaft	52, 53, 55	Tafelhonig	7, 10, 14, 16
		Tee	29
		Teekuchen	20

	Seite		Seite
Tischwein	35	Wabenhonig	11
Traubenbrusthonig	15	Wachstüchel	3
Traubenzucker	19	Waschungen	66
Typhus	65	Wassersucht	64
Übelbefinden	63	Weinstuben	7
Umschläge	48	Wiesenblumen	10
Unterleibsleiden	58	Wirkung	12
Unterscheidung des Honigs	10, 11	Wunden	70, 71
Verbesserung des Blutes	61	Würmer	60
Verdaunungsschwäche	58	Zahnfleisch	47
Verbrühung	68	Zitronenfuchen	23
Vergiftungen	63	Zugpflaster	45, 70
Verfälschung	50, 57	Zwiebelsaft mit Honig	53
Verstopfung	61		
Vorfahren	7		

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Wegweiser für neuzeitliche Bienenzucht

mit besonderer Berücksichtigung der Königinnenzucht in
233 Fragen und Antworten.

Von

Julius Hertel.

Wanderlehrer des Württ. Landesvereins für Bienenzucht.

3. Auflage. Mit 100 Abbildungen. Preis kart. etwa M 2.—

(Erscheint im Februar 1916.)

In dieser dritten, sowohl vermehrten wie verbesserten Auflage sind die neuesten Erscheinungen und Erfahrungen auf dem Gebiete der Bienenzucht verwertet. Dieses Buch ist ungemein reichhaltig und von der Fachpresse aufs Beste besprochen. Die Ausstattung des Buches ist vorzüglich und verdient die weiteste Verbreitung.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Handbuch der Bienenkunde

in Einzeldarstellungen.

Von

Professor Dr. Enoch Zander,
Leiter der Kgl. Anstalt für Bienenzucht in Erlangen.

- I. Die Faulbrut und ihre Bekämpfung. Mit 4 Tafeln und 8 Abbildungen. Preis 90 S.
 - II. Die Krankheiten und Schädlinge der erwachsenen Bienen. Mit 8 Tafeln und 13 Abbildungen. Preis M 1.30.
 - III. Der Bau der Biene. Mit 20 Tafeln und 149 Abbildungen. Preis geb. M 5.—
 - IV. Das Leben der Biene. Mit 120 Abbildungen. Preis geb. M 4.—
-

Ueber dieses hervorragende Werk schreibt der bekannte Zoologe Universitätsprofessor Dr. A. Fleischmann, Erlangen:

Unter diesem Titel gibt der treffliche Leiter der wissenschaftlichen Abteilung der Anstalt für Bienenzucht in Erlangen den Inhalt seiner bei den Lehrkursen gehaltenen Vorträge über Bau, Leben und Krankheiten der Honigbienen heraus und zwar getreu dem an der Anstalt herrschenden Grundsatz der Anschaulichkeit und leichten Verständlichkeit mit Berücksichtigung der strengsten Anforderungen an wissenschaftliche Gründlichkeit. Er wird dadurch seinen zahlreichen Schülern, welche schon lange ein solches Werk beehrten, um nach den mühevollen, aber von heller Begeisterung erfüllten Kurstagen zu Hause den großen, in Erlangen gehörten Stoff zu wiederholen, eine besondere Freude bereiten und sicherlich auch anderen Bienenzüchtern einen nützlichen Dienst erweisen. . . .

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Das Buch von der Biene.

Unter Mitwirkung von Lehrer Elsässer, Pfarrer Smelin,
Pfarrer Klein, Dir. Dr. Krancher und St.-Rat B. Wüst.

Herausgegeben von

J. Wittgall, Lehrer und Großbienenzüchter.

2. Aufl. Mit über 600 Druckseiten gr. 8°. Mit 305 Abbild.

Preis geb. M 6.50.

Der Herausgeber, wie auch seine Mitarbeiter waren bei Herausgabe dieser zweiten Auflage von demselben Grundsatz wie bei der ersten Auflage geleitet: die goldenen Regeln der praktischen Erfahrungen und die großen Erfolge in den wissenschaftlichen Forschungen auf apistischem Gebiet in einer jedem Imker leicht verständlichen Sprache mitzuteilen.

Da Verfasser und Verleger bestrebt waren, nur das Beste in dem „Buch von der Biene“ zu bieten, so wurden mit der Ausarbeitung von verschiedenen Spezial-Kapiteln anerkannt tüchtige Fachmänner betraut.

Auf eine gediegene Illustration des Buches wurde ganz besondere Sorgfalt verwendet. 305 Abbildungen dienen dem Text zum näheren Verständnis, so daß wohl in keinem anderen Buche der gesamten Bienenzucht das im Text Gesagte in solch umfassender Weise bildlich veranschaulicht wird.

Es liegt daher mit dem „Buch von der Biene“ ein Werk vor, in welchem alles, was die Bienenzucht sowohl in Theorie wie Praxis betrifft, in einer Schrift zum Nutzen und Frommen unserer Imkermwelt vereinigt ist.

Der Wagstock

und die bienenwirtschaftlichen Beobachtungs- und Hilfsstationen in ihrer Handhabung und Bedeutung für den Imker dargestellt

von Julius Herter,

Wanderlehrer des württ. Landesvereins für Bienenzucht.

Preis 60 S.

Der Bienenhaushalt.

Von Fr. Pfäfflin, Oberschulrat.

4. Auflage. Mit 34 Abbildungen. Geb. M 1.20.

Die Bienenzucht.

Von Joh. Besch. Preis 25 S (25 Exemplare M 5.—).

Landwirtschaft.

Nachschlagebuch für Haus, Hof und Feld. Herausgegeben von Otto Bazlen, Landwirtschaftsinspektor in Stuttgart. Mit 10 Abbildungen und 2 Tafeln. Preis geb. M 2.—.

Dieses in Taschenbuchformat erschienene Werk behandelt in kurzer aber treffender und leicht faßlicher Weise die wichtigsten Fragen des Acker- und Pflanzenbaus und der Tierhaltung. Außerdem gibt das Buch Auskunft über eine Reihe anderer Fragen von allgemeiner Bedeutung wie über menschliche Ernährung, erste Hilfeleistung bei Unfällen, Geldwesen, Maß und Gewichte, Zollsätze, Post- und Eisenbahngelöhntarif, Versicherung, Haftpflicht des Tierhalters und vieles andere.

Das Buch ist so außerordentlich reichhaltig und bietet auf den verschiedensten Gebieten so vieles, daß es jedermann zur Anschaffung wärmstens empfohlen werden kann.

Das Jahr des Landwirts in den Vorgängen der Natur und in den Verrichtungen der gesamten Landwirtschaft. Ein Handbuch für den prakt. Landwirt, dargestellt von Fr. Möhrli. 4. Aufl. bearbeitet von Ökonomierat B. Weizel, Direktor der landw. Winterschule in Eich. Mit 114 Abbild. und 2 farb. Doppeltafeln, enthaltend: tierische und pflanzliche Schädlinge der Obstbäume. Preis geb. M 4.—.

Neuzeitliche Landwirtschaft. 20 gemeinschaftliche Vorträge über Maßnahmen zur Ertragssteigerung in mittleren und kleineren Landwirtschaftsbetrieben. Von Ök.-Rat G. Linck, Generalsekretär der Landw.-Kammer für das Großh. Sachsen-Weimar. 2. Aufl. Preis geb. M 4.—.

Nutzviehchwache Wirtschaft von Ulrich Hege in Häusern bei München. Kritische Studie eines intensiven landwirtschaftlichen Betriebes. Von Dr. Fr Wagner, Prof. für Landwirtschaft an der K. Bayer. Akademie Weihenstephan. Preis geb. M 5.—.

Theorie und Praxis der Pflanzenzüchtung. Ein Leitfaden für praktische Landwirte und Studierende. Von Dr. H. Lang, Vorstand der großh. bad. Saatzuchtanstalt Hochburg. Mit 47 Abbildungen. Preis in Leinwand geb. M 4.50.

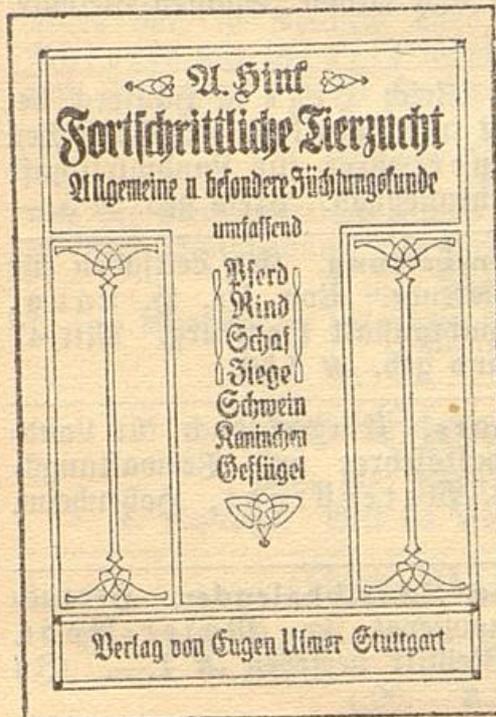
Die Wirtschaftslehre des Landbaues. Ein Lehrbuch für Landwirte, Studierende, Landwirtschaftslehrer und Verwaltungsbeamte. Von Professor Dr. F. Waterstradt, Hohenheim. Preis geb. M 9.—.

Landwirtschaftlicher Taschen- und Schreibkalender. Herausgegeben vom Kgl. Landesökonomierat Fr. Maier-Bode. Preis in Leinwand geb. mit Bleistift versehen M 1.—. (In Partien von 10 Exempl. an à M —.90.)

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.



Preis gebunden M 8.—.
In Partien von 12 Exemp. à M 7.—.



Handbuch der Landwirtschaft.

6. Auflage bearbeitet von
Wilhelm Martin,
Großh. bad. Ökonomierat.

Mit 45 farb. Abbild. auf 4 Doppelfafeln
u. 400 in den Text gedruckten Abbild.

Dieses längst bewährte „Handbuch der Landwirtschaft“, das bereits in 6. Auflage vorliegt, berücksichtigt sowohl die neuesten Erfahrungen der Praxis als auch die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung in vollem Maß. Dabei wird das Gesamtgebiet der Landwirtschaft — Acker- und Pflanzenbau, Tierzucht und Betriebslehre — auf 800 Seiten groß Format in einer für jedermann leicht verständlichen Weise behandelt. Auf die Illustration des Buches wurde ein besonderer Wert gelegt; 45 farbige und 400 schwarze Abbild. ergänzen den Text aufs vorteilhafteste.

Fortschrittliche Tierzucht.

Von
A. Hink,
Großh. bad. Tierzuchtinspektor a. D.
Preis gebunden M. 2.50.

Diese von dem bekannten badischen Tierzuchtinspektor auf Grund langjähriger Erfahrungen verfaßte Schrift wird allenthalben Lust und Liebe zu einer zielbewußten Tierzucht wecken und wird allen Züchtern, Zuchtleitern, Tierärzten, Studierenden der Landwirtschaft, wie auch den praktischen Landwirten ein willkommener Wegweiser sein.

Tierzucht.

Fortschrittliche Tierzucht. Allgemeine und besondere Züchtungs-
kunde umfassend Pferd, Rind, Schaf, Ziege, Schwein, Kaninchen
und Geflügel. Von A. Hink, Großh. bad. Zuchtinspektor.
Preis geb. M 2.50.

Zucht und Haltung des Rindes. Von Oekonomierat A. Schmid und B.
Schuemacher, Großh. Bezirks-tierarzt. Mit 19 Abb. Pr. gb. M 1.30.

Die Züchtung der Milchkuh. Von R. Römer, Landwirtschafts-
inspektor und R. W. Römer, Großh. Bad. Bezirks-Tierarzt.
2. Aufl. Mit 12 Abbild. Geb. M 1.—.

**Die Pferdezucht unter Berücksichtigung des betriebswirtschaftlichen
Standpunktes.** Von Professor Dr. von Nathusius. Mit
12 Abb. Preis brosch. M 3.—, geb. M 3.80.

Die bäuerliche Pferdezucht und Pferdehaltung. Von Kreis-
tierarzt Zippelius. 3. Auflage. Mit 43 Abbildungen.
Preis geb. M 1.30.

Geburtshilfe und Geburtspflege. Ein praktischer Ratgeber für
Viehbesitzer. Von Dr. C. Hörner. Mit 46 Abbildungen.
Preis geb. M 2.80.

Diese sehr empfehlenswerte Schrift verdient weiteste Verbreitung in
landwirtschaftlichen Kreisen.

Zucht, Haltung, Mastung und Pflege des Schweines. Bearbeitet
von A. Junghanns und A. Schmid, Großherz. bad. Oeko-
nomierate. 4. Aufl. Mit 15 Abb. u. 10 Tafelbild. Geb. M 1.50.

Eine auf langjähriger Erfahrung beruhende, gemeinverständlich geschriebene
Anleitung zur Schweinezucht; auch der Anhang: Anleitung zur Verwertung des ge-
schlachteten Schweines im Haushalt dürfte eine willkommene Zugabe sein.

Das Buch von der Ziege. Von E. Hoffmann, Professor an der
K. tierärztl. Hochschule in Stuttgart. 2. Aufl. Mit 8 Abbild.
Geb. M 1.20.

Das Schaf. Seine wirtschaftliche Bedeutung, seine Zucht, Haltung
und Pflege. Ein Handbuch für mittlere und kleine Schafhalter
und landw. Beamte. Von Reg.- u. St.-Rat F. Oldenburg.
Mit 4 Textabbildungen und 11 Rassebildern. Preis geb. M 1.20.

Die Kaninchenzucht. Von Pfarrer Emil Felden in Dehlingen
i. Gf. Mit 17 Abbildungen. Preis geb. M 1.20.

Aus Biologie, Tierzucht und Rassengeschichte. Von Prof. Dr.
R. Krämer in Hohenheim.

I. Band. Mit 36 Abbildungen. Gebunden M 9.—.

II. Band. Mit 66 Abbildungen. Gebunden M 9.—.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.



Preis gebunden M 4.—.

Diese im Verlag von **Eugen Ulmer** in **Stuttgart** erschienene

Haustier- heilkunde

bearbeitet von

L. Hoffmann,

Professor an der kgl. tierärztlichen
Hochschul. in Stuttgart,

welche bereits in **12. Auflage** vorliegt, **167 prächtige Abbildungen** enthält und gebunden nur **M 4.—** kostet, setzt **jeden, der Haustiere hält**, in den Stand, sich **rasch über jegliche Krankheit** derselben zu **orientieren** und gibt zu deren **Bekämpfung** und **Vorbeugung** die **bewährtesten Mittel** in **allgemein verständlicher Weise**.



Preis in Leinwand geb. M 4.—.

Neuzeitliche Landwirtschaft.

Zwanzig gemeinverständliche Vorträge über Maßnahmen zur Ertragssteigerung in mittleren und kleineren Landwirtschaftsbetrieben.

Von

Ökonomierat G. Linckh,

Generalsekretär der Landwirtschaftskammer
für das Großherzogtum Sachsen-Weimar.

— **Zweite Auflage.** —

In 20 flott ausgearbeiteten Vorträgen ist es dem Verfasser gelungen, das **Wichtigste** aus allen Gebieten der Landwirtschaft in entsprechender Form zu behandeln. Dem Landwirtschaftslehrer wird diese Schrift bei Abhaltung von Vorträgen ein **willkommenes Nachschlagewerk** und dem **praktischen Landwirt** eine **Quelle reicher Belehrung** sein.

Tierwelt.

Tierwelt und Landwirtschaft, des Landwirts Freunde und Feinde unter den freilebenden Tieren. Von Prof. Dr. G. Körig. Mit 5 Farbentafeln und 439 Textabbildungen. Volksausgabe. Preis in Leinwand gebunden *M* 6.—. 418 Seiten, großes Oktav-Format.

Obst- und Gemüseverwertung sowie Weinbereitung.

Die Obstweinbereitung. Von Professor Dr. R. Meißner, Vorstand der Kgl. Württ. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg. Mit 45 Abb. Preis geb. *M* 1.50.

Max Barth, Die Obstweinbereitung mit besonderer Berücksichtigung der Beerenobstweine. 7. verbesserte Auflage bearbeitet von Prof. Dr. G. von der Heide, Vorstand der önochemischen Versuchsstation der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rhein. Mit 26 Abb. Preis *M* 1.40.

Max Barth, Die Kellerbehandlung der Traubenweine. Kurzfassete Anleitung zur Erzielung gesunder, klarer Weine für Weingärtner, Weinhändler, Wirte, Küfer und sonstige Weininteressenten, 3. verbesserte Auflage bearb. von Prof. Dr. R. Meißner, Vorstand der Kgl. württ. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. Mit 53 Abb. Preis geb. *M* 2.80.

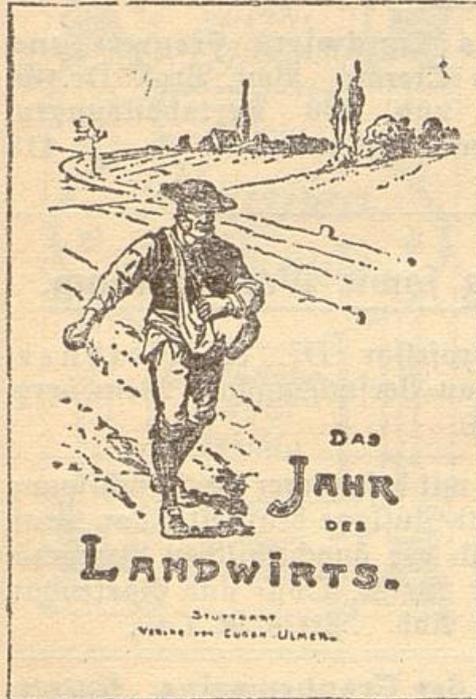
Obst- und Küchenvorräte im Haushalt. Anleitung zur Frischhaltung und Verwertung von Obst, Gemüse, Fleisch und anderen Nahrungsmitteln. Von Karl Burkhardt, Oberlehrer an der K. Weinbauschule Weinsberg. 2. Aufl. Mit 19 Abbildungen. Preis in Leinwand gebunden *M* 2.40.

Die Obst- und Gemüseverwertung. Leitfaden zum Gebrauch bei Obst- und Gemüseverwertungskursen, sowie zum Gebrauch in städtischen und ländlichen Haushaltungen. Von Georg Thiem, Obstbaulehrer an der Großh. Bad. Landw. Schule Augustenberg. Mit 56 Abbildungen. Preis *M* 1.20.

Praktischer Ratgeber in der häuslichen Obst- und Gemüseverwertung. Anleitung zur einfachen Aufbewahrung und Konservierung von Obst- und Gemüseprodukten aller Art, sowie zur Obstweinbereitung nebst einem Anhang über Fleischkonservierung und gesundheitlichem Wert von Obst und Gemüse. Von H. Grote, Großh. Bad. Obstbaulehrer. 2. Aufl. Mit 98 Abb. Preis *M* 2.20.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Das Jahr des Landwirts



in den Vorgängen der Natur u. in den Verricht. der gesamt. Landwirtschaft. Ein Handbuch für den praktischen Landwirt

von Fritz Möhrlin.

4. Auflage bearb. von
Ökonomierat V. Weitzel,
Vorsteher der landw. Winterschule zu
Lich in Hessen.

Mit 114 Abbildungen u.
2 farbigen Doppeltafeln

Das prächtige Buch, welches die Arbeiten des Landwirts in der natürlichen Reihenfolge der Jahreszeiten darstellt, hat dadurch den großen Vorzug, dem Landwirt gerade dann mit dem entsprechenden Rat zur Hand zu sein, wenn er ihn am nötigsten braucht. Eine überaus wertvolle Beigabe vorliegender 4. Aufl. stellen zwei in feinstem Farbendruck ausgeführte Doppeltafeln dar, welche die wichtigsten tierischen und pflanzlichen Schädlinge des Obstbaumes enthalten.

Preis gebunden M. 4.—.



Praktische Geflügelfütterung.

Ein Hilfsbuch für Geflügelzüchter
und Geflügelzuchtvereine.

Von Wilhelm Maier,

Kgl. Wanderlehrer und Dozent an der Kgl.
Kreis-Geflügelzucht-Anstalt Erding (Oberb.)

Mit 31 Abbildungen.

Diese mit schmudem Einband versehene Schrift eignet sich durch ihre populäre Darstellung in vorzüglicher Weise für jedermann, welcher Geflügelzucht betreibt. Die Fütterung, Pflege, Aufzucht und Malt der Hühner, Truthühner, Enten und Gänse sind unter Berücksichtigung theoretischer und praktischer Erfahrungen so geschildert und durch gute Abbildungen so verständlich gemacht, daß diese Schrift für jeden Geflügelfreund ein billiger und guter Ratgeber ist.

Preis gebunden M 2.—.

Gartenbau und Blumenzucht.

Blumengärten, Blumenpflege und Wandspalierzucht auf dem Lande. Eine Anleitung für die Anlage und Unterhaltung einfacher Blumengärten — Bauerngärten — und regelloser Wandspaliere, sowie Ratschläge für den Fensterblumenschmuck und die Pflege der Zimmerpflanzen auf dem Lande. Von H. Trenkle, K. Kreiswanderlehrer für Obst- und Gartenbau in Regensburg. Mit 64 Abbild. Preis steif broschiert M 2.—.

Der Hausgarten. Kurze Anleitung zur Anlage, Einrichtung und Unterhaltung desselben unter besonderer Berücksichtigung des Gemüsebaues. Von Landesökl.-Rat Reholz, Kgl. Bayer. Landesinspektor für Obst- und Gartenbau in München. Preis geb. M 1.20.

Kleingartenbau. Anleitung zur Pflege der Nutz- und Zierpflanzen des Hausgartens einschl. der Zimmerblumen, der Balkon- und Aquariumsgewächse. Für Schule und Haus biologisch bearb. von Oberlehrer J. Grüner, Leiter der Gartenbaukurse im Schwäb. Frauenverein. Mit 10 Textabb. Preis geb. M 1.30.

Pflanzen im Zimmer u. deren Behandlung. Von L. Gräbener, Großh. Hofgartendirektor in Karlsruhe. 3. Aufl. Mit 46 Abb. Preis geb. M 2.20.

Der Rose Zucht und Pflege. Von Stephan Olbrich, Gartenbautechniker in Zürich. 2. Auflage. Mit 147 Abbild. Preis geb. M 5.50.

Vermehrung und Schnitt der Ziergehölze mit einigen Ausblicken auf die Fragen der Vererbung und Hybridation. Von Stephan Olbrich, Gartenbautechniker und Dendrologe. 2. Auflage. Mit 133 Abbildungen. Preis gebunden M 4.—.

Die winterharten Nadelhölzer Mitteleuropas. Ein Handbuch für Gärtner und Gartenfreunde. Von E. Schelle, Kgl. Garteninspektor am botan. Garten der Universität Tübingen. Mit 173 Abbildungen. Geb. M 8.—.

Handbuch der Kakteenkultur. Kurze Beschreibung der meisten gegenwärtig im Handel befindlichen Kakteen nebst Angabe zu deren Pflege. Für Gärtner und Kakteenliebhaber zusammengestellt von E. Schelle, Kgl. Garteninspektor in Tübingen. Mit 200 Abbild. Preis geb. M 5.—.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.



Preis gebunden M 4.—.

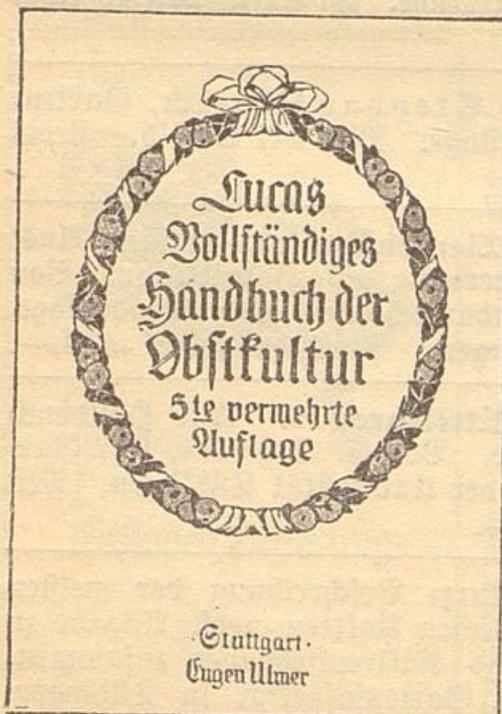
Christ-Lucas Gartenbuch.

Eine gemeinfaßliche Anleitung zur Anlage und Behandlung des Hausgartens und zur Kultur der Blumen, Gemüse, Obstbäume und Reben, einschließlich der Blumenzucht im Zimmer.

18. Auflage.

Von Kgl. Ök.-Rat **Fr. Lucas**,
Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen.
Mit 292 Abbildungen und 2 farbigen Doppeltafeln enthaltend die tierischen und pflanzlichen Schädlinge der Obstbäume.

Christ-Lucas Gartenbuch ist der zuverlässigste Ratgeber für jeden Gartenbesitzer und zugleich das beliebteste, bestausgestattete und billigste Buch in seiner Art.



Preis gebunden M 7.—.

Vollständiges Hand- buch der Obstkultur.

Von Dr. **Eduard Lucas**.

5. wesentlich vermehrte Auflage
bearbeitet von

Kgl. Ökonomierat **Fr. Lucas**,
Direktor des Pomolog. Instituts Reutlingen

Mit 386 Abbildungen.

Dieses Buch gibt über alles, was den Obstbau betrifft, in klarer verständlicher Sprache erschöpfenden Aufschluß, so daß es für jeden Obst- und Gartenfreund einen zuverlässigen Ratgeber bildet. Für unsere deutschen Verhältnisse bearbeitet, nimmt es die erste Stelle in der betreffenden Literatur ein; es gibt nur Selbst-erprobtes und schließt alles auf fremder Grundlage ruhende und für unser Klima nicht passende völlig aus.

Tierzucht und Tierheilkunde.

Die Nutzgeflügelzucht. Eine Anleitung zum praktischen Betrieb derselben. 4. Aufl. Von Landwirtschaftsinspektor R. Römer. Mit 52 Abbildungen. Preis geb. M 2.80.

Der Verfasser gibt in dieser Schrift eine auf langjährige Erfahrungen gestützte, durchaus zuverlässige Anleitung zum **praktischen Betrieb der Nutzgeflügelzucht**; sie bietet den Anfängern in der Geflügelhaltung eine einführende Anleitung, den praktischen Geflügelzüchtern ein brauchbares Hand- und Nachschlagebuch, den Vereinen und Wanderlehrern für Landwirtschaft und Geflügelzucht einen entsprechenden Ratgeber und den Freunden und Liebhabern des Geflügels eine beliebte Unterhaltungsschrift.

Der Geflügelhof. Von E. Nordmann, Leiterin der Geflügelzüchtereier der wirtschaftlichen Frauenschule Maidburg in Posen. Mit 36 Abbildungen. Preis geb. M 1.20.

Praktische Geflügelfütterung. Von Wilhelm Maier, Dozent an der K. Geflügelzuchtanstalt Erding. Mit 31 Abbild. Preis geb. M 2.—.

Wirtschaftsbuch für die Geflügelzucht. Von Zuchtinspektor A. Hinf. 4. Auflage. Preis 50 \mathcal{G} .

Tagebuch für die Fallennesterprüfung. Von Zuchtinspektor A. Hinf. Preis 50 \mathcal{G} .

Atlas der Rassen und Formen unserer Haustiere. Von Dr. Simon von Nathusius, Prof. an der Universität Halle a. S. Nach Originalzeichnungen von Tiermaler Th. von Nathusius.

- I. Serie: **Pferderassen.** 24 Tafeln mit Text. Preis in Leinwand-Mappe M 6.—. (Bergriffen.)
- II. " **Rinderrassen.** 28 Tafeln mit Text. Preis in Leinwand-Mappe M 7.—.
- III. " **Schweine-, Schaf- und Ziegenrassen.** 24 Tafeln mit Text. Preis in Leinwand-Mappe M 6.50.
- IV. " **Verschiedenheiten der Formen, verursacht durch Geschlecht, Aufzucht, Gebrauchszweck, Variabilität etc.** 35 Tafeln mit Text. Preis in Leinwand-Mappe M 6.50.

Format jeder Tafel 20,5:26 cm Jede Serie ist einzeln käuflich.

Th. Merk's Haustierheilkunde für Landwirte. 12. Aufl. neu bearbeitet von L. Hoffmann, Prof. an der Kgl. tierärztl. Hochschule zu Stuttgart. Mit 168 Abb. Preis geb. M 4.—.

Professor Hoffmann hat es in musterhafter Weise verstanden, mit der Neubearbeitung dieser Haustierheilkunde ein Buch zu schaffen, so wie es jeder praktische Landwirt, der wenig Zeit zum Lesen hat, wünscht: nämlich leichtverständlich und übersichtlich. Eine große Zahl neuer prächtiger Originalabbildungen über Heilkunde ist in den Text aufgenommen worden, wodurch das Verständnis und der Nutzen des Buches wesentlich erhöht wurde. Die inneren wie die äußeren Krankheiten sind aufs eingehendste besprochen, und die bewährtesten Mittel zur Erkennung und Bekämpfung in klarer Weise angegeben, auch ist den seuchenhaften Krankheiten und der Behandlung und Tilgung derselben nach reichs-gesetzlichen Vorschriften eingehendste Berücksichtigung zu teil geworden.

Obstbau.

Vollständiges Handbuch der Obstkultur. 5. Auflage. Bearb. von Oekonomierat Fr. Lucas, Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Mit 386 Abbild. Preis geb. M 7.—.

Kurze Anleitung zur Obstkultur. 12. Aufl., bearb. von St.-Rat Fr. Lucas. Mit 5 Tafeln und 38 Abb. Preis geb. M 2.—.

Der landwirtschaftliche Obstbau. Allgemeine Grundzüge zum rationellen Betrieb desselben. Bearbeitet von Th. Nerlinger und R. Bach. 8. Auflage von Oekonomierat R. Bach. Mit 126 Abbildungen. Preis gebunden M 2.85.

Waldwirtschaft.

Grundriß der Forstwissenschaft für Landwirte, Waldbesitzer und Forstleute. Von Prof. Dr. V. Schüpfer. Mit 53 Abbild. Gebunden M 6.—.

Der Wald und dessen Bewirtschaftung. Von Kgl. Oberforstrat H. Fischbach. 3. Aufl. von Oberförster Dr. Wörtele. Mit 42 Abbild. Geb. M 1.80.

Bienenzucht.

Handbuch der Bienenkunde in Einzeldarstellungen. Von Prof. Dr. C. Zander (Kgl. Anstalt für Bienenzucht in Erlangen).
I. Die Faulbrut und ihre Bekämpfung. Mit 4 Tafeln und 8 Orig.-Abb. Preis 90 S.

II. Die Krankheiten und Schädlinge der erwachsenen Bienen. Mit 8 Tafeln und 13 Abbild. Preis M 1.30.

III. Der Bau der Biene. Mit 20 Tafeln und 149 Abb. Preis geb. M 5.—.

IV. Das Leben der Biene. Mit 120 Abbild. Preis gebunden M 4.—

Unter obigem Titel gab der treffliche Leiter der wissenschaftlichen Abteilung der K. Anstalt für Bienenzucht in Erlangen ein Sammelwerk über Bienenkunde heraus, das in der gesamten Fachpresse eine begeisterte Aufnahme gefunden hat. Die Zander'schen Schriften, welche in vielfachen Beziehungen bahnbrechend sind, sollten daher in keiner Imkerbibliothek fehlen.

Das Buch von der Biene. Unter Mitwirkung von Lehrer Gläßer, Pfarrer Smelin, Pfarrer Klein, Direktor Dr. Krancher und Landwirt Wüß, herausgegeben von F. Wiggall, Lehrer und Großbienenzüchter. 2. Aufl. Mit 305 Abb. Preis geb. M 6.50.

Der Bienenhaushalt. Von Fr. Pfäfflin, Oberinspektor am Kgl. Waisenhaus in Stuttgart. 4. Aufl. mit 34 Abb. Geb. M 1.20.

Praktischer Wegweiser für rationelle Bienenzucht, mit besonderer Berücksichtigung der Königinzucht in 233 Fragen und Antworten. Von Oberlehrer Julius Herter, Dozent für Bienenzucht an der landwirtsch. Hochschule Hohenheim. 2. Aufl. Mit 106 Abbild. Preis geb. M 2.—.

Pflanzenkrankheiten.

Pflanzenschutz. Von Dr. R. Müller (landw. Versuchsanstalt in Augustenberg in Baden.) Mit 47 Abbildungen. Preis geb. *M* 1.20.

Pflanzenschutz nach Monaten geordnet. Eine Anleitung für Landwirte, Gärtner, Obstbaumzüchter usw. Von Prof. Dr. Siltner, Direktor der Kgl. Agrikulturbotan. Anstalt München. Mit 138 Abbildungen. Preis in Leinw. geb. *M* 4.50.

Die Obstbaumfeinde, ihre Erkennung und Bekämpfung. Von Prof. Dr. D. v. Kirchner in Hohenheim. 3. Auflage. Mit 100 farb. kolor. Abb. auf 2 Tafeln (je 39/49 cm) u. Textbeschreibung mit Angabe der Bekämpfungsmittel. Preis geb. *M* 2.—.

Die Rebenfeinde, ihre Erkennung und Bekämpfung. Von Prof. Dr. D. von Kirchner in Hohenheim. 2. Auflage. Mit 71 farb. Abbild. auf 2 Taf. und 25 Textfig. Preis geb. *M* 2.—.

Die Getreidefeinde, ihre Erkennung und Bekämpfung. Von Prof. Dr. D. v. Kirchner in Hohenheim. Mit 80 farbigen Abbild. auf 2 Tafeln (je 39/49 cm) und Textbeschreibung mit Angabe der Bekämpfungsmittel. Preis geb. *M* 2.—.

Mit Hilfe der kolorierten, in feinstem Farbendruck naturgetreu ausgeführten Abbildungen ist jeder in der Lage, das durch pflanzliche oder tierische Schädlinge hervorgerufene Krankheitsbild sofort zu erkennen; der beigegebene Text enthält neben genauer Erklärung der Abbildungen eine leichtverständliche Anleitung zur Herstellung und Anwendung der Bekämpfungsmittel der Schädlinge.

Die Krankheiten und Beschädigungen unserer landw. Kulturpflanzen. (Getreide, Hülsenfrüchte, Futter-Gräser und -Kräuter, Wurzelgewächse, Handelsgewächse, Gemüse- und Küchenpflanzen, Obstbäume, Beerenobstgewächse, Weinstock). Eine Anleitung zu ihrer Erkennung und Bekämpfung für Landwirte und Gärtner. Von Prof. Dr. D. von Kirchner in Hohenheim. 2. Aufl. Preis brosch. *M* 14.—, geb. *M* 15.50.

Die wichtigsten Feinde der Obstbäume. Von Professor Dr. G. Lüstner in Geisenheim a. Rh. Mit 30 Abbild. Preis geb. *M* 1.—.

Krankheiten und Beschädigungen der Nutz- und Zierpflanzen des Gartenbaues. Von Prof. Dr. Krüger und Prof. Dr. Röhrig. Mit 4 Farbentaf. und 224 Abbild. Preis geb. *M* 6.—.

Es gibt kein Werk, das den Gartenliebhaber in gleich vorzüglicher Weise mit den Krankheiten und Beschädigungen der Obstgewächse, Gemüsepflanzen und Zierpflanzen bekannt macht, das neben 4 prächtig ausgeführten Farbtafeln einen solchen Reichtum an Originalabbildungen aufweist wie das Krüger-Röhrig'sche. — Dieses vorzügliche Buch ist jedem Gärtner und Gartenfreund bestens zu empfehlen.

Milchwirtschaft.

Schäfers Lehrbuch der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an milchwirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Lehranstalten, sowie ein Wegweiser für erfolgreichen praktischen Betrieb. 8. Aufl. Neu bearbeitet von Professor Dr. Sieglin. Mit 213 Abbildungen. Geb. M 4.20.

Sowohl für den Selbstunterricht wie auch als Lehrbuch an Molkerei- und Haushaltungsschulen, an landwirtsch. Lehranstalten, an denen milchwirtschaftliche Unterrichtskurse stattfinden, hat sich diese Schrift eines überaus großen Beifalles zu erfreuen; die Klarheit der Sprache und sachkundige Auswahl des Stoffes haben ihr bereits an den meisten dieser Anstalten Eingang verschafft. Die vorliegende 8. Auflage hat eine wesentliche Erweiterung erfahren und berücksichtigt aufs eingehendste alle Fortschritte auf dem Gebiete der Milchwirtschaft, der Butter- und Käsebereitung. In Anbetracht der wachsenden Bedeutung der Bakteriologie für die Butter- und Käsebereitung, wurde dem Kapitel: „Der Mikroorganismus im Molkereibetrieb“ eine besondere Beachtung geschenkt.

Melkbüchlein. Herausgegeben im Auftrag des deutschen Milchwirtschaftl. Vereins von Geh.-Rat Professor Dr. R. Ostertag und Professor Dr. Th. Henkel. 2. Auflage. Mit 88 Abbildungen. Preis geb. M 1.60.

Richtiges Melken hebt den Gewinn aus der Milchwirtschaft, steigert die Milchergiebigkeit der Kühe zur höchsten Leistungsfähigkeit und verhütet die Entföhung von Euterkrankheiten.

Katechismus der Milchwirtschaft. Ein Leitfaden für den Unterricht an Molkereischulen und landw. Lehranstalten, sowie zum Selbstunterricht von Professor Dr. Th. Henkel, Oberleiter der Kgl. Molkereischule in Weihenstephan. 3. Auflage. Mit 162 Abbildungen. Preis geb. M 3.20.

Der praktische Milchwirt. Von Dr. von Klenze. 3. Auflage, bearbeitet von Landwirtschaftsinspektor R. Häcker. Mit 81 Abb. Preis geb. M 1.30.

Von Th. Aufsberg, Instruktor der Zentral-Lehrsennerie in Weiler im Allgäu sind erschienen:

Die Bereitung von Rundkäsen nach Emmentaler Art. I. Teil. Mit 25 Abb. Kart. M 1.—.

— dto. — II. Teil: Ergänzungen und Nachträge. (Mit einem Anhang: Bereitung von Tilsiter Käsen.) Mit 18 Abb. Kart. M 1.—.

Rahmgewinnung und Butterbereitung. 2. Auflage. Von Th. Aufsberg und A. Hausner. Mit 36 Abb. Kart. M 1.80.

Stallkunde und Milchkenntnis. Mit 14 Abbild. Kart. M 1.20.

Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käseerzeugungsfähigkeit. Mit 23 Abb. Kart. M 1.20.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.



Kurzgefaßte, anregende Darstellungen von dem Leben auf dem Lande, dem Acker- und Pflanzenbau, der Tierzucht und Tierhaltung, der Betriebslehre und Volkswirtschaft, dem Heimatschutz und der Wohlfahrtspflege auf dem Lande.
Herausgeber: Landesökonomierat Fr. Maier-Bode, Nürnberg. Verlegt bei
Eugen Ulmer in Stuttgart.

Einzelpreis für jedes „Merkblatt“ mit 16 Seiten 25 ♂.
In Partien von 25 Expl. à 20 ♂, von 50 Expl. à 18 ♂, von 100 Expl. à 15 ♂.

Inhaltsübersicht der Landwirtschaftlichen Merkblätter.

Sind bereits erschienen sind:

1. **Zurück zur Scholle.** Von Hauptmann Lefèvre, Metz.
2. **Entstehung und Zusammensetzung des Ackerbodens.** Von Dr. R. Hanne, Hamburg.
3. **Der Kunstdünger und seine Anwendung.** Von R. Ökonomierat R. Heinrichsen, Passau.
4. **Wetterregeln.** Von Direktor Dr. A. Schmauß, München.
5. **Das Vermessen von Grundstücken.** Von G. Rebesky.
6. **Die Ziegenzucht.** Von Direktor F. Gaul, Hildburghausen.
7. **Maßnahmen in Futternotjahren.** Von R. Schüler, Regensburg.
8. **Hopfenbau.** Von Kgl. Landw.-Lehrer E. Lehnert, Kaufbeuren.

Stück

Fortsetzung:

9. Die Obstbaumpflege. Von A. Landesökl.-Rat Fr. Rebholz, München.
10. Landwirtschaft und Versicherungswesen. Von Dr. Fr. K. Zahnbrecher.
11. Erste Hilfe bei Unglücksfällen. Von Dr. Fr. Wiedemann, Augsburg.
12. Der Feldgemüsebau. B. Agl. Landw.-Lehr. J. Kindshoven, Bamberg.
13. Die Selbsthilfe des Landwirts. Von Dr. Fr. K. Zahnbrecher.
14. Die Kalksalze, ihre Entstehung und Verwendung. Von Dr. A. Felber.
15. Der Tabakbau. Von Agl. Landw.-Lehrer Ph. Hoffmann, Speyer.
16. Die Gründüngung. Von Dr. A. Carl, Magdeburg.
17. Die Lebensversicherung. Von Dr. Fr. K. Zahnbrecher, München.
18. Woran erkennt man eine gute Milchkuh. Von Landwirtschaftslehrer Hirschberg, Regensburg.
19. Der Peruguano. Von F. Martens, Düsseldorf.
20. Die Aufzucht des Jungviehs. Von Agl. Landwirtschaftslehrer W. Weidringer, Augsburg.
21. Das Glück auf dem Lande. Von Karl Riß, Augsburg.
22. Grundzüge rationeller Viehzucht. Von Landw.-Lehrer R. Scholter.
23. Die bäuerliche Anspannung und das Einfahren junger Pferde. Von Oberstleutnant Luthlen, Breithülen.
24. Die Zusammensetzung und Gewinnung des Stalldüngers. Von Ökonomierat Wagner, Neustadt a. A.
25. Wehrkraft und Landwirtschaft. Von Landesökonomierat Maier-Bode.
26. Die Ernährung unserer Haustiere. B. Pdm.-Lehr. Kenner, Frankenthal.
27. Die Ölfrüchte. Von Professor Dr. Wacker, Hohenheim.
28. Schlachtentenzucht. Von Dr. R. Ulrich, Erding.
29. Zucht und Haltung des Schweines. Von Landwirtschaftslehrer Christmann, Erding.
30. Ein gutes Buch, der treueste Freund. Von Hauptm. Lefebvre, Mex.
31. Landw. Pflanzenzüchtung. Von Geh.-Rat Prof. Dr. Kraus, München.
32. Milch und Milcherzeugnisse. Von Dir. Dr. R. Teichert, Wangen i. A.
33. Aus der Geschichte der Landwirtschaft. Von Dr. Fr. Marx, Leipzig.
34. Zucht und Pflege des Kindes. Von Graf von Spreti, Lirschenreuth.
35. Unser Heer, Deutschlands große Volksschule. Von Hauptmann F. Brandenburg, Straßburg.
36. Kultur und Pflege der Wiesen. Von Freih. v. Mairhofen, Deggendorf.
37. Die Landwirtschaft als Quelle des Wohlstandes für den Arbeiter. Von M. Six, Augsburg.
38. Vom Viehhandel. Von D. Süskind, München.
39. Was muß der Landwirt beachten, wenn er kaufen, pachten oder seine Betriebsweise ändern will? Von Agl. Landwirtschaftslehrer Gräf, Wunsiedel.
40. Zweck und Nutzen der Zähne für Verdauung, Sprache und Schönheit. Von Zahnarzt Fr. Nebel, Augsburg.
41. Der deutsche Auswanderer nach überseeischen Ländern. Von Generalleutnant R. von Hoeßlin, Augsburg.

Stück

Fortsetzung:

42. Der Karpfenteichwirt. Von Dr. H. N. Maier, Landesinspektor für Fischzucht in München.
43. Die Einrichtung des landwirtschaftlichen Betriebes. Von K. Landwirtschaftslehrer B. Schlereth, Cham.
44. Die Düngstätte. Von K. Landw.-Lehrer Wunderlich, Straubing.
45. Das Nährstoffbedürfnis der Pflanzen und die Ermittlung des Düngbedürfnisses des Bodens. Von Dr. Rippert, Essen.
46. Vogelschutz und Landwirtschaft. Von Kgl. Landwirtschaftslehrer Laubenstein, Homburg.
47. Der Anbau von Küchengemüse. Von Agnes Freiin von Krefz, Gartenbaulehrerin an der wirtschaftlichen Frauenschule, Miesbach.
48. Der Weinbau. Von K. Landwirtschaftslehrer Diehl, Kirchheimbolanden.
49. Der Schiffsalpeter, seine Gewinnung und Anwendung in der landwirtschaftlichen Praxis. Von Dipl.-Ldw. H. Koesler, Charlottenburg.
50. Der ländl. Hausgarten. Von K. Ldw.-Lehrer J. Kindshoven, Bamberg.
51. Der Stallmist und seine Behandlung. Von Dr. F. Mach, Vorstand der Gr. landw. Versuchsanstalt Augustenberg i. B.
52. Kalk und Mergel. Von Kgl. Landwirtschaftslehrer L. Wunderlich.
53. Das Hauschlachten. Von L. Reißermayer, hauswirtschaftl. Lehrerin.
54. Unfallschutz an landwirtschaftlichen Maschinen. Von L. Hans, Diplom-Ingenieur in Göggingen.
55. Die Einrichtungen zur Förderung der Landwirtschaft im Königreich Sachsen. Von Direktor Dr. Kunath, Pegau.
56. Wie stellt man Felddüngungsversuche an? Von Dr. P. Krißche.
57. Die Verwendung der Kochliste im landwirtschaftlichen Haushalte. Von L. Schuegraf, Wanderlehrerin.
58. Das Melken. Von Professor Dr. Th. Gentel in Weihenstephan.
59. Der Landwirt und das landwirtschaftl. Vereinswesen. Von Ökonomierat H. Luscha in München.
60. Der Waldbau. Von Kgl. Forstamtsassessor Haenel in Bamberg.
61. Schafzucht. Von Kgl. Landwirtschaftslehrer H. Behr in Triesdorf.
62. Die Bienezucht. Von J. Besch, Augsburg.
63. Bau und Leben der Pflanze. Von Landwirtschaftslehrer G. Nebesty.
64. Phosphorsäure und Thomasmehl. Von Dr. H. Dubbers.
65. Zucht und Pflege der Hühner. Von Hermine Zeitlinger.
66. Entwässerung und Bewässerung des Kulturlandes. Von H. Leuchz.
67. Das Düngen der Wiesen und Weiden. Von D. Dettweiler.
68. Die Bodenbearbeitung. Von Ökonomierat Heinrichsen, Passau.
69. Das schwefelsaure Ammoniak als Stickstoffdüngemittel und seine Anwendung in der Landwirtschaft. Von Dr. Siemssen.
70. Der Kampf gegen das Unkraut. Von P. Lambrecht.
71. Der Kalkstickstoff. Von Landw.-Lehrer Schuhbed, München.
72. Die Kunkelrübe. Von Landw.-Lehrer Ritter, Kandel.

Fütterungslehre.

Die Fütterung der landwirtschaftlichen Nutztiere. Auf Grund der neuen Forschungsergebnisse und praktischen Erfahrungen in gemeinverständlicher Form bearbeitet von **Dr.-Rat G. Linckh**, Generalsekretär der Landw.-Kammer für das Großherzogtum Sachsen. Preis geb. *M* 5.—

Das Buch ist so populär gehalten, als es der vorliegende Stoff überhaupt nur zuläßt und bildet in seiner Leichtfaßlichkeit u. Verständlichkeit einen vorzüglichen Lehrmeister und Berater in allen Fragen der Fütterungslehre. Die in den einzelnen Kapiteln niedergelegten Ausführungen stützen sich nicht nur auf Studien anderer Werke, sondern vor allem auf praktische Erfahrungen, die sich der Verfasser als früherer praktischer Landwirt, dann als Direktor der Ackerbauschule in Zwätzen und als Tierzuchtinspektor durch Fütterungsversuche zu eigen gemacht hat. Dieses vortreffliche Buch kann jedem praktischen Landwirt, jedem Studierenden der Landwirtschaft, überhaupt jedermann, der sich die neuesten Forschungen der Fütterungslehre zu eigen machen will, aufs wärmste empfohlen werden.

Kurze Fütterungslehre mit Anleitung zur Aufstellung von Futterrationen. Auf Grund der neuesten, insbesondere der Kellner'schen Forschungen in leicht faßlicher Form bearbeitet von **B. Renner**, kgl. Landwirtschaftslehrer in Frankenthal (Pfalz). 2. Auflage. Gebunden *M* 1.50.

Baukunde.

Anleitung zur Ausführung ländlicher Bauten mit Berücksichtigung von Kleinbauernhöfen im südlichen Deutschland. Von Prof. **A. Schubert**. Mit 115 Orig.-Abbild. und 5 Musterbauplänen des Verfassers. Preis geb. *M* 3.—

Des Landmanns Baukunde. Zum Gebrauch für Landleute und ländliche Techniker. Von Prof. **Alfred Schubert**, landw. Baumeister. 2. Aufl. Mit 22 Tafeln. (Originalabbild. des Verfassers.) Preis geb. *M* 1.—

Wie baut der Landmann seine Ställe praktisch und billig? Ein kurzer leichtfaßlicher Ratgeber für Landleute, ländliche Techniker u. s. w. von Prof. **Alfred Schubert**. 2. Aufl. Mit 40 Originalabbild., 7 Musterbauplänen. Preis geb. *M* 1.—

Die Düngerstätte, ihre zweckmäßige Anlage und Ausführung. Von Professor **Alfred Schubert**, landw. Baumeister. 2. Aufl. Mit 6 Tafeln und 16 Abb. Geb. *M* 1.—

Des Landwirts Bauberater. Ein Auskunftsbuch über die Materialien, Ausführungsarten, Reparaturen u. s. w. im landwirtsch. Bauwesen. In 250 Fragen und Antworten von Professor **A. Schubert**. Preis geb. *M* 1.—

Des Landmanns Winterabende.

Belehrendes und Unterhaltendes aus allen Zweigen der Landwirtschaft.
(Preis der gebundenen Bändchen M 1.— bis M 1.80).

Diese Bändchen sind insbesondere zur Lektüre für ländliche Bevölkerung geeignet, indem sie dieselbe in die verschiedensten Zweige der Landwirtschaft belehrend und anregend einführen, die Freude an ihrem Beruf erhöhen und zu nützlicher Tätigkeit anspornen sollen.

Daß diese Aufgabe in richtiger Weise glücklich gelöst wurde, bestätigen einstimmig die vielen Hunderte von anerkennenden Rezensionen, wie auch alle die Empfehlungen, die dem durchweg volkstümlich geschriebenen Sammelwerk von allen Seiten, darunter von höchsten Stellen, zu teil wurden.

Des Landmanns Winterabende sollten somit in jedem bäuerlichen Hause, in jeder Orts- und Volksbibliothek, in jeder Bibliothek ländlicher Fortbildungs- und Winterabendschulen u. s. f., zu finden sein.

8d.

1. Die Natur als Lehrmeisterin des Landmanns. Von Friz Möhrlein. 3. Aufl. Mit 18 Abb. Geb. M. 1.—.
2. Unterhaltungen über Obstbau. Von Dr. Ed. Lucas. 4. Aufl. Mit 29 Abb. Geb. M. 1.—.
3. Peter Schmid's Lehrjahre. Von Fr. Möhrlein. 4. Aufl. Mit 8 Abb. Geb. M. 1.—.
4. Die Hausfrau auf dem Lande. Von Sus. Müller. 4. Aufl. Mit 18 Abb. M. 1.80.
5. Die Volkswirtschaft im Bauernhose. Von Friz Möhrlein. 4. Aufl. Geb. M. 1.40.
6. Peter Schmid, der Fortschrittsbauer. Von Friz Möhrlein. 3. Aufl. Mit 9 Abb. Geb. M. 1.—.
7. Unterhaltungen über Gemüsebau. Von Dr. Ed. Lucas. 4. Aufl. Mit 18 Abb. Geb. M. 1.20.
8. Der Futterbau. Von H. Zeeb. 4. Aufl. Mit 28 Abb. Geb. M. 1.20.
9. Kalendergeschichten für die Bauernstube. Von Friz Möhrlein. 2. Aufl. Mit 3 Abb. Geb. M. 1.—.
10. Der Bienenhaushalt. Von Fr. Pfäfflin. 4. Aufl. Mit 34 Abb. Geb. M. 1.20.
11. Bau und Zucht des Rinds. Von W. Martin. 2. Auflage. Mit 28 Abb. Geb. M. 1.20.
12. Die Fütterung des Rindviehs. Von Wilh. Martin. 2. Aufl. Mit 7 Abb. Geb. M. 1.20.
13. Der praktische Milchwirt. Von Dr. v. Klenze. 4. Aufl. bearb. von R. Häder. Mit 69 Abb. Geb. M. 1.80.
14. Der Bauernspiegel. Sonntagsbetrachtungen des Bauernfreundes. Von Friz Möhrlein. 2. Aufl. Mit 6 Abb. Geb. M. 1.—.
15. Die Pflege des Rinds in Gesundheit und Krankheit. Von Wilh. Martin. 2. Aufl. Mit 29 Abb. Geb. M. 1.20.
16. Das landwirtschaftl. Genossenschaftswesen in Deutschland. Von Generalsekretär Dr. C. Neumann-Darmstadt. Geb. M. 1.50.
17. Die Zucht und Pflege des landwirtschaftl. Nutzgefügels. Von K. Römer. 5. Aufl. Mit 25 Abb. Geb. M. 1.20.
18. Feldpredigten über Bodenbearbeitung und Düngung. Von Dr. Böll. 2. Aufl. von Landw.-Inspr. Schmidberger. Mit 18 Abb. Geb. M. 1.20.
19. Die Vögel und die Landwirtschaft. Von Dr. L. Soppf. 2. Aufl. Mit 27 Abb. Geb. M. 1.—.
20. Der Handelsgewächsbau. Von H. Zeeb. 2. Aufl. Mit 33 Abb. Geb. M. 1.—.
21. Gesundheit und Krankheit. Gemeinverständliche Abhandlungen darüber. Von Dr. L. Soppf. 2. Aufl. Mit 22 Abb. Geb. M. 1.20.
22. Der Anbau der Getreidefrüchte. Von Dr. Böll. 2. Aufl. von Landesökonomierat Mater-Bode. Mit 52 Abb. Geb. M. 1.20.
23. Der rechnende Landwirt. Von Friz Möhrlein. 3. Aufl. Von E. Courtin. Geb. M. 1.80.
24. Erste Hilfe in Krankheits- und Unglücksfällen. Von Dr. Soppf. 2. Aufl. Mit 24 Abb. Geb. M. 1.20.
25. Betriebslehre für den kleinen Landwirt. Von Dr. Paul Goldfleiß, Prof. d. Landw. a. d. Universität Halle. Geb. M. 1.30.
26. Der Tierchutz. Von Prof. Dr. Wiedemann. 2. Aufl. Mit 28 Abb. Geb. M. 1.20.
27. Die Anpflanzung der Korb- und Bandweiden. Von A. Schmid. 2. Aufl. Mit 20 Abb. und 4 Tafeln. Geb. M. 1.—.
28. Die bäuerl. Pferdezucht. Von G. Hippelius. 3. Aufl. M. 48 Abb. Geb. M. 1.80.
29. Landleben. Erzählungen aus dem bäuerl. Beruf. Von Alfred Schmid. 2. Aufl. Mit 8 Abb. Geb. M. 1.—.

Bd.

30. Der Wald und dessen Bewirtschaftung. Von Forstdirektor H. Fischbach. 3. Aufl. von Forstamtmann Dr. Wörtele. Mit 42 Abb. Geb. M. 1.80.
31. Einkehr u. Umschau. Erz.f.d. Bauernstube. Von Fr. M ö h r l i n. 2. Aufl. Geb. M. 1.20.
32. Zucht, Haltung, Mastung und Pflege des Schweines. Von Oekonomierat J u n g h a n n s und S c h m i d. 3. Aufl. Mit 15 Abb. u. 12 Tafelbild. Geb. M. 1.50.
33. Die Fischzucht im Kleinbetrieb. Von W. Preßel. Mit 11 Abb. Geb. M. 1.—.
34. Aus dem Tagebuch eines Landwirtschaftslehrers. Belehrungen über Ackerbau, Wiesenbau, Obstbau, Haushaltung etc. Von K. R ö m e r. 2. Aufl. Geb. M. 1.20.
35. Der Pfennig in d. Landwirtschaft. Von Fr. M ö h r l i n. 2. Aufl. Geb. M. 1.—.
36. Die Selbsthilfe des Landwirts. Belehrungen über landw. Unterrichts-, Vereins-, Genossenschafts- und Versicherungswesen. Von K. R ö m e r. 2. Aufl., geb. M. 1.—.
37. Wohlstandsquellen u. Wohlstandsgefahren. V. Chr. Weigand. 2. Aufl. Geb. M. 1.—.
38. Das Klima u. der Boden. Von Dr. P ö l l. Mit 8 Abb. Geb. M. 1.—.
39. Zucht und Haltung des Kindes. Von St.-Rat A. Schmid u. B. Schuemacher. Mit 14 Abb. und 5 Tafelbildern. Geb. M. 1.30.
40. Die Verwertung des Obstes im ländlichen Haushalt. Von K. Bach. 2. Aufl. Mit 36 Abb. Geb. M. 1.—.
41. Die Aufbewahrung der land- und hauswirtschaftl. Vorräte. Von W. Schäfer. Mit 24 Abb. Geb. M. 1.—.
42. Geschichte der Landwirtschaft. Von J. Loeser. 2. Aufl. Geb. M. 1.20.
43. Der Weinbau. Von Obstbaulehrer E. Klein. 2. Aufl. Mit 44 Abb. Geb. M. 1.20.
44. Die Geschichte der einzelnen Zweige der Landwirtschaft. Von J. Loeser. Geb. M. 1.20.
45. Die Geschichte eines kleinen Landgutes. Von Fr. M ö h r l i n. Geb. M. 1.—.
46. Die Heubereitung. Von H. Heine. Mit 24 Abb. Geb. M. 1.—.
47. Der Stalldünger. Von Otto Geibel. 2. Aufl. Mit 14 Abb. Geb. M. 1.—.
48. Wirtschaftsweise der Kuckuckshaltung. V. K. R ö m e r. 2. Aufl. Mit 22 Abb. Geb. M. 1.—.
49. Johannis- u. Stachelbeerwein. Von W. Tensi. 2. Aufl. Mit 9 Abb. Geb. M. 1.—.
50. Die Arbeiterversicherung mit Berücksichtigung der ländlichen Verhältnisse. Von Reg.-Präsident v. Huzel. 2. Aufl. Geb. M. 1.30.
51. Der Landmann in der Familie. Von W. Martin, St.-Rat. Geb. M. 1.—.
52. Der Kunstdünger. Von J. Schmidberger. 2. Aufl. Geb. M. 1.—.
53. Pflanzenschutz. Von Dr. Karl Müller. Mit 47 Abb. Geb. M. 1.20.
54. Die Kraftfuttermittel. Von Karl R ö m e r. 2. Aufl. von Landw.-Lehrer Beckeser. Geb. M. 1.20.
55. Der Zuckerrübenbau. Von Dr. C. J. Eisbein. Mit 29 Abb. Geb. M. 1.—.
56. Der Blumengarten. Von Garteninspektor E. Schelle. Mit 20 Abb. Geb. M. 1.20.
57. Die Bodenbearbeitung in ihren natürlichen Grundlagen. Von J. Schmidberger. Mit 9 Abbildungen. Geb. M. 1.—.
58. Des Landmanns Baukunde. Von Prof. A. Schubert. 2. Auflage. Mit 22 Tafeln. Geb. M. 1.—.
59. Die Züchtung der Milchkuh. Von K. R ö m e r. 2. Aufl. Mit 12 Abb. Geb. M. 1.—.
60. Das Buch v. d. Ziege. Von Prof. Hoffmann. 2. Aufl. Mit 12 Abb. Geb. M. 1.20.
61. Die Düngerstätte, ihre zweckmäßige Anlage und Ausführung. Von Professor A. Schubert. 2. Aufl. Mit 6 Musterentwürfen u. 16 Abb. Geb. M. 1.—.
62. Die Gesundheitspflege der Haustiere. V. G. Hippelius. M. 6 Abb. Geb. M. 1.—.
63. Ratgeber bei Krankheits- und Unglücksfällen unserer Haustiere. Von Prof. L. Hoffmann. 2. Aufl. Mit 11 Abb. Geb. M. 1.—.
64. Des Landwirts Ausbildung. Von C. Courtin. Geb. M. 1.30.
65. Hufpflege, Hufbeschlag und Hufkrankheiten. Von Professor Hoffmann. Mit 62 Abbildungen. Geb. M. 1.—.
66. Feldmann, der Bauernfreund. Von D. Schwarzmayer. Geb. M. 1.—.
67. Die Seuchen, deren Gefahren und Bekämpfung. Von Bezirkstierarzt Reuter. Mit 10 Abbildungen. Geb. M. 1.20.
68. Gewährschaft und Gewährfehler bei Haustierveräußerungen. Von Bezirkstierarzt Reuter. Mit 26 Abbild. Geb. M. 1.—.
69. Jakob, der Großbauernsohn. Eine lehrreiche Dorfgeschichte. Von Gestütsdirektor Schwarzmayer. Geb. M. 1.—.
70. Der Schriftverkehr des Landwirts. V. Landw.-L. Schleyer. 2. Aufl. Geb. M. 1.20.
71. Ländl. Leichwirtschaft. Von Fr. Ernst Weber. Mit 16 Abb. Geb. M. 1.—.
72. Steigerung der Erträge des Ackerbaues und der Viehzucht. Von G. Balster, Direktor der landw. Wintersch. Passau. Mit 5 Abb. Geb. M. 1.—.
73. Ent- u. Bewässerung, Urbarmachung von Südländereien. Von C. Heinrichsen, Kgl. Landwirtschaftslehrer zu Passau. Mit 35 Abb. Geb. M. 1.—.
74. Die Kartoffel und ihre Kultur nach rationalen Grundrissen. Von Dr. A. Ulrich, Kgl. Landw.-Lehrer in Landsberg a. S. Mit 37 Abbild. Geb. M. 1.20.

Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

- Bd.
 75. Geräte- u. Maschinenkunde. Von R. H. Muth. Mit 146 Abb. Geb. M. 1.20.
 76. Der deutsche Bauer in der Vergangenheit und in der Gegenwart. Von St.-Rat W. Martin. Geb. M. 1.20.
 77. Wie baut der Landmann seine Ställe praktisch und billig? Von Professor A. Schubert. 2. Aufl. Mit 40 Orig.-Abb. u. 7 Musterbauplänen. Geb. M. 1.—.
 78. Die Kaninchenzucht. Von Emil Felden, Pfarrer. Mit 17 Abb. Geb. M. 1.20.
 79. Der praktische Pflanzenarzt. Ein Ratgeber z. Bekämpfung der wichtigsten Krankh. der lsw. Kulturpfl. Von Prof. Dr. J. E. Weiß. Mit 45 Abb. Geb. M. 1.30.
 80. Säen und Ernten. Von Landes-Oekonomierat Muth. Mit 22 Abb. Geb. M. 1.—.
 81. Das Schaf. Seine wirtschaftliche Bedeutung, seine Zucht, Haltung und Pflege. Von Regierungs- und Oekonomierat J. Oldenburg. Mit 15 Abb. Geb. M. 1.20.
 82. Die Bakterien. Des Landwirts Freunde und Feinde. Von M. Hoffmann. Mit 15 Abbildungen. Gebunden M. 1.—.
 83. Des Landwirts Bauberater. Von Prof. A. Schubert. Geb. M. 1.—.
 84. Bedeutung und Anwendung der Gründüngung. Von G. Lindh. Geb. M. 1.30.
 85. Was soll d. Landwirt von d. Agrarpolitik wissen? V. Dr. Zahnbrecher. Geb. M. 1.50.
 86. Genossenschaftlicher Bezug landwirtschaftl. Bedarfsartikel. Von R. Landwirtschaftslehre L. Leonhardt. Geb. M. 1.—.
 87. Des Landwirts Ratgeber in Geldsachen. Von Dr. Zahnbrecher. Geb. M. 1.20.
 88. Der Landwirt als Kaufmann. Von L. Leonhardt. Geb. M. 1.30.
 89. Der häuerliche Redner. Von Dr. Zahnbrecher. Geb. M. 1.30.
 90. Die Volkspoesie in den Sprichwörtern, Sinnsprüchen, Bauernregeln u. Hausinschriften auf dem Lande. Von Oberlehrer F. L. Geb. M. 1.—.
 91. Praktisches Kochbuch für einfache bürgerliche Küche. Von Helene Dohs und K. Gäcker. 3. Aufl. Geb. M. 1.40.
 92. Bedeutung und Einrichtung der Milchviehkontrollvereine. Von St.-Rat Lindh. Geb. M. 1.50.
 93. Die Chemie des praktischen Landwirts. V. B. v. R. Herrmann. Mit 9 Abb. M. 1.
 94. Wiesenbau u. Wiesenpflege. V. Kgl. Landw.-L. Rudolfschüler. Mit 66 Abb. M. 1.30.

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis der Sammlung
 „Des Landmanns Winterabende“.

- | | | |
|--|---|--|
| Ackerbau Bd. 72, 80. | Geschichte der Landwirtschaft Bd. 42, 44. | Obstbau Bd. 2. |
| Agrarpolitik Bd. 85. | Geschichte des deutschen Bauern Bd. 76. | Obstverwertung Bd. 40, 41, 49. |
| Arbeiterversicherung, Bd. 50. | Gesundheitspflege des Menschen Bd. 21, 24. | Pferdezucht Bd. 28. |
| Bakterien Bd. 82. | Gesundheitspflege der Haustiere Bd. 15, 62. | Pflanzenkrankh. Bd. 79. |
| Baufunde landw. Bd. 58, 61, 77, 83. | Getreidebau Bd. 22. | Pflanzenschutz Bd. 53. |
| Betriebslehre Bd. 25. | Gewährschaft und Gewährfehler Bd. 68. | Redner, häuerl. Bd. 89. |
| Bienenzucht Bd. 10. | Gründüngung Bd. 84. | Rindviehzucht Bd. 11, 12, 15, 39, 59. |
| Blumengarten Bd. 56. | Handelsgewächsb. Bd. 20. | Säen Bd. 80. |
| Bodenbearbeitung Bd. 18, 38, 57. | Hauswirtschaft Bd. 4. | Schafzucht Bd. 81. |
| Buchführung Bd. 23. | Heubereitung Bd. 46. | Schriftverkehr des Landwirts Bd. 70. |
| Chemie Bd. 93. | Hufpflege Bd. 65. | Schweinezucht Bd. 32. |
| Dünger u. Düngung Bd. 18, 47, 52, 61, 84. | Kaninchenzucht Bd. 78. | Seuchen Bd. 67. |
| Ernten Bd. 80. | Kartoffelbau Bd. 74. | Teichwirtschaft Bd. 33, 71. |
| Erzählungen a. d. häuerl. Beruf Bd. 3, 6, 9, 14, 29, 31, 34, 35, 37, 45, 51, 66, 69. | Kaufmann, Landwirt als Bd. 88. | Tierheilkunde Bd. 15, 62, 63. |
| Fischzucht Bd. 33, 71. | Kochbuch Bd. 91. | Tierschutz Bd. 26. |
| Futterbau Bd. 8. | Kulturtechnik Bd. 73. | Vögel, nützliche u. schädliche Bd. 19. |
| Fütterungslehre Bd. 12, 54. | Landwirt, d. Ausbildung dess. Bd. 64. | Volkspoesie Bd. 90. |
| Geflügelzucht Bd. 17, 48, | Landwirtschaft, allgem. Bd. 34, 72, 80. | Volkswirtschaft Bd. 5. |
| Geldwesen Bd. 87. | Maschinenkunde s. Gerätekunde. | Waldbau Bd. 30. |
| Gemüsebau Bd. 7. | Milchviehkontrollv. Bd. 92 | Weidenkultur Bd. 27. |
| Genossenschaftswesen Bd. 16, 36, 86. | Milchwirtschaft Bd. 13. | Weinbau Bd. 43. |
| Geräte- und Maschinenkunde Bd. 75. | Naturkunde Bd. 1. | Wiesenbau Bd. 73, 94. |

Ausführliche Verzeichnisse über „Des Landmanns Winterabende“ stehen umsonst und franko zur Verfügung.

