

Verlag von Rud. Bechtold & Komp. in Wiesbaden.

Obsteinkochbüchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt. Ausführliche Anleitung zur Herstellung von Pasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Latwerge, Saft, Dunst- und Einmachobst, wie auch von Limonadenessig und Essigfrüchten. Mit 37 Abbildungen. Verfaßt von **H. Mertens** in Geisenheim, Wandergärtner für den Regierungsbezirk Wiesbaden. Preis 1,50 Mark, mit Porto 1,60 Mark. 95 Seiten Oktav. 1893.

Herr Pfarrer **Gußmann-Gutenberg** schreibt in „Der Obstbau“, Heft 7, 1893: „Dem „Dörrbüchlein“ desselben Verfassers reiht sich hier das „Obsteinkochbüchlein“ an — hochwillkommen jeder Hausfrau, die manchmal nach Rezepten suchen muß, ohne zu finden, was sie gerade braucht. Die nötigen Geräte, dann die verschiedenen Arten dieses höchst rentablen Zweiges der Obstverwertung: Obst-Pasten, Obstmus, Marmelade, Obstkraut, Gelee, Latwerge, Dunst-Obst, Konservenobst, Limonadenessig, Essigfrüchte, zuletzt auch die Dr. Stoeberschen Obstaufbewahrungshurden — alles finden wir in diesem handlichen Büchlein vereinigt, auf dessen Anwendung wir uns freuen und für welches wir dem Herrn Verfasser als für etwas sehr zeitgemäßes unseren besonderen Dank aussprechen möchten. Wirklich die Ausfüllung einer Lücke in der immer mehr anschwellenden Obstbau-Litteratur!“

Nicht nur zur Selbstbelehrung unserer Frauen und Töchter in der häuslichen Obstverwertung, sondern auch als Leitfaden für den Unterricht in diesem Zweig der Obstbenutzung an Haushaltungs- und Kochschulen, an Obst- und Gartenbau-, sowie an Ackerbauschulen sehr praktisch und empfehlenswert.

Durch jede Buchhandlung sowie auch vom Verfasser erhältlich.

Zeitschrift für Bienenzucht. Herausgegeben und redigiert von Lehrer **Alberti** in Niederems bei Idstein (Regierungsbezirk Wiesbaden). Jährlich 6 Hefte von je 24 Seiten. Preis das Jahr 1,20 Mark bei freier Zusendung.

Von hervorragenden Mitarbeitern unterstützt und von ersten Autoritäten sehr günstig beurteilt. Besonders berücksichtigt ist die Bienenzucht in dem vom Herausgeber konstruierten Blätterstocke, der sich mit jedem Jahre auf den Ständen mehr und mehr Platz erobert. Nur aus der Praxis für die Praxis!

Beim Herausgeber direkt erhältlich.