

II. Von dem Nutzen des Honigs, und der Anwendung zu verschiedenem Zwecke.	S. 153
III. Von der Anwendung desselben zu Aquaviten und der Läuterung.	156
IV. Von der Bereitung eines Malvasirweins aus Honig, welcher dem Spanischen Wein ähnlich ist.	158
V. Von der Bereitung eines angenehmen Getränks, wel- ches dem Champagnerwein ähnlich ist.	161
VI. Von der Gewinnung des Birkenwassers zu diesem Be- huf.	—
VII. Von der Bereitung des Birkenweins.	163
VIII. Von der Bereitung des Meths aus Honig.	164
1. Birken-Meth.	—
2. Meth auf gewöhnliche Art.	165
3. Starker Meth.	167
4. Gewürz-Meth.	168
5. Englischer Meth.	—
6. Kräuter-Meth.	169
7. Malvasir-Meth.	171
8. Nelken-Meth.	172
9. Himbeer-Meth.	—
10. Uland-Meth.	173
IX. Von der Verfertigung des Essigs aus Honig.	174
1. Starker Essig.	175
2. Essig von milderer Stärke.	176
3. Essig auf andere Art.	—
4. Veilchen-Essig.	177
5. Kornblumen-Essig.	178
6. Rosen-Essig.	—
7. Pommeranzen-Essig.	179
8. Nelken-Essig.	—
9. Zedmin-Essig.	180