

# **ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften**

## **Das Honigbuch**

**Otto, Friedrich Theodor**

**Leipzig, [1941]**

**urn:nbn:de:hbz:38m:1-22777**

II  
58  
131

FR. TH. OTTO

# DAS HONIGBUCH

DIE GEWINNUNG

BEHANDLUNG UND BEWERTUNG DES HONIGS

908

VERLAG DER LEIPZIGER BIENENZEITUNG

2220

LIEDLOFF, LOTH & MICHAELIS / LEIPZIG C1

BIBLIOTHEK  
der Landwirtschaftskammer  
Rheinland

Abl.:

*105*

Nr.:

*105*

908/2220



\*908-02220\*

B

# DAS HONIGBUCH

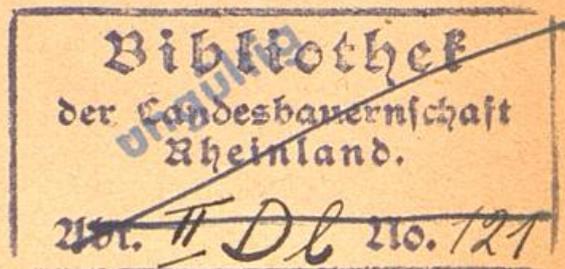
DIE GEWINNUNG,  
BEHANDLUNG UND BEWERTUNG DES HONIGS

VON

FR. TH. OTTO

ehemal. Leiter der Staatlich anerkannten Lehr- und Versuchsanstalt für Bienenzucht  
(Schleswig-Holsteinische Imkerschule) in Bad Segeberg

(4.A.)



(1941)

VERLAG DER LEIPZIGER BIENZENZEITUNG

LIEDLOFF, LOTH & MICHAELIS / LEIPZIG C1

BIBLIOTHEK  
der Landwirtschaftskammer  
Rheinland

Abt.:

Kv Nr.: 105

B 392/41. 105

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

Satz und Druck der Offizin Haag-Drugulin in Leipzig

g 2014 hb. 31

### Vorwort zur ersten Auflage

Meinem „Wachsbüchlein“, das dem Imker Anweisung für seinen Umgang mit Wachs und Waben gibt, lasse ich ein „Honigbüchlein“ folgen, das ebenfalls aus der Praxis hervorgegangen und für die Imkerpraxis bestimmt ist. Es soll dem Imker Anweisung für die Behandlung des Honigs von der Zelle bis zum Einheitsglas des Deutschen Imkerbundes geben; es soll ihm Anregung geben, für den Honig im Einheitsglas, als edles, deutsches Erzeugnis zu werben.

Gleichzeitig soll es ihm aber auch sagen, wie er mit Erfolg seinen Honig auf die bienenwirtschaftliche Ausstellung bringt. Durch meine langjährige Tätigkeit als Preisrichter darf ich mich für berechtigt halten, dem Imker zu sagen: „So und nicht anders mußt Du Deine Ware behandeln und herrichten, wenn Du Erfolg auf der Ausstellung haben willst!“

Ich lasse mein „Honigbüchlein“ hinausgehen mit dem Wunsche, daß es sich viele Freunde erwerbe und daß es zur Einsicht beitrage, daß der deutsche Honig nur als Edelware auf den Markt gebracht werden darf.

Bad Segeberg, im Juli 1932.

Der Verfasser.

### Vorwort zur vierten Auflage

Mein „Honigbüchlein“, das bisher im Selbstverlag erschienen war, ist nunmehr in den Verlag der „Leipziger Bienenzeitung“ übergegangen. Bei der Überarbeitung des Honigbüchleins für die neue Auflage wurde der Text auf den neuesten Stand gebracht und wesentlich ergänzt, sowie durch Einfügung von Abbildungen näher erläutert. Das, was in der neuen Auflage über „Die besondere Behandlung des Heidehonigs“, sowie über „Scheiben- und Wabenhonig“ gesagt wurde, erwies sich als so umfangreich, daß es in besonderen Abschnitten zusammengefaßt werden mußte. Dem bisherigen Text sind folgende Abschnitte neu hinzugefügt worden:

Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes über den Honig.

Kurzgefaßte Anweisung für die Honigpflege.

Einheitsglas und Gewährstreifen. Einheitskübel.

Bestimmungen über den Bezug der Einheitsgläser und Gewährstreifen.

Die Honigleherschau oder Honiglehrausstellung.

Wegen der Erweiterung seines Inhaltes und seines Umfanges hat das „Honigbüchlein“ berechtigten Anspruch auf eine Änderung seines bisherigen Titels erworben. Es wird daher in der neuen Auflage unter dem neuen Titel „Honigbuch“ zu den Imkern kommen und ihnen mit dem erweiterten Inhalt hoffentlich ein willkommener und noch besserer Berater auf dem Gebiete der Gewinnung und Behandlung des Honigs sein als bisher.

Bad Segeberg, Frühjahr 1941.

Der Verfasser

## Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes über Honig.	7
2. Gewinnung und Behandlung des Honigs .....	11
3. Besondere Behandlung des Heidehonigs .....	43
4. Scheiben- und Wabenhonig .....	49
5. Kurzgefaßte Anweisung für die Honigpflege .....	60
6. Einheitsglas und Gewährstreifen .....	66
7. Bestimmungen über den Bezug der Einheitsgläser und Gewährstreifen .....	74
8. Die Einheitskübel der RfgrI .....	82
9. Die Bewertung des Honigs .....	85
10. Die Honigleherschau oder Honiglehrausstellung .....	98

(I  
de  
vo

ta  
si  
v

## Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes über Honig

### Verordnung über Honig.

Vom 21. März 1930 (RGBl. I, 9)

Auf Grund des § 5, Nr. 4 des Lebensmittelgesetzes vom 5. Juli 1927 (RGBl. I, S. 134) wird nach Zustimmung des Reichsrats und nach Anhörung des zuständigen Ausschusses des Reichstags sowie des nach § 6 des Gesetzes verstärkten Reichsgesundheitsrats verordnet:

#### § 1. Begriffsbestimmungen

(1) Honig ist der süße Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektariensäfte oder auch andere, an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende süße Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und dort reifen lassen.

(2) Es wird unterschieden:

##### 1. nach der pflanzlichen Herkunft

- a) Blütenhonig: Honig von Blüten (z. B. Akazien-, Esparsette-, Heide-, Klee-, Lindenhonig);
- b) Honigtauhonig: Honig von anderen Pflanzenteilen (Blatt-, Tannen-, Fichtenhonig);

##### 2. nach der geographischen Herkunft

- a) deutscher Honig: Honig, der innerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist, es sei denn, daß die Bienen vorwiegend mit aus-

ländischem Honig gefüttert worden sind (z. B. ostpreußischer Honig, Schwarzwaldhonig, Allgäuhonig);

b) ausländischer Honig: Honig, der außerhalb des Deutschen Reichs gewonnen worden ist (z. B. ungarischer Honig, Havannahonig, Chilehonig, kalifornischer Honig);

### 3. nach der Art der Gewinnung

a) Scheibenhonig oder Wabenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und verdeckelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet;

b) dunkler Scheibenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils verdeckelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet;

c) Schleuderhonig: mit der Schleuder aus den brutfreien Waben gewonnener Honig;

d) Tropfhonig, Laufhonig, Senkhonig, Leckhonig: aus den brutfreien, zerkleinerten Waben ohne weitere Einwirkung ausgeflossener Honig;

e) Preßhonig: aus den brutfreien Waben durch Pressen auf kaltem Wege gewonnener Honig;

f) Seimhonig: aus den brutfreien, nicht eingestampften oder eingestampften Waben durch gelindes Erwärmen und nachfolgendes Pressen gewonnener Honig;

### 4. nach dem Verwendungszweck

a) Speisehonig: vollwertiger, zum unmittelbaren Genuß durch Menschen bestimmter und geeigneter Honig;

b) Backhonig: nicht vollwertiger und deshalb nur als Zusatz zu Backwaren verwendbarer Honig.

(3) Blütenhonig bildet in frischem Zustand eine dickflüssige, durchscheinende Masse, die allmählich mehr oder weniger fest und kristallinisch wird. Seine Farbe wechselt zwischen weiß, hell- bis dunkelgelb, grünlichgelb und braun, Geruch und Geschmack sind eigenartig, süß und aromatisch, je nach der Herkunft und Gewinnung des Honigs. Die Blütenhonige enthalten neben Fermenten und Pollenkörnern im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 70 bis 80 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), bis zu 5 Hundertteilen Saccharose (Rüben-

oder Rohrzucker), 3 Hundertteile und mehr zuckerfreien Trockenrückstand, darunter organische Säuren, entsprechend 1 bis 4 Säuregraden, 0,3 Hundertteile und mehr Stickstoffverbindungen, ferner dextrinartige Stoffe; sie liefern 0,1 bis 0,35 Hundertteile Asche.

(4) Honigtauhonige erstarren nur schwer; sie haben dunklere Farbe und gewürzhaften oder harzigen Geruch und Geschmack. Außer einem höheren Gehalt an dextrinartigen Stoffen weisen sie auch einen höheren Gehalt an Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker) auf und liefern mehr Asche (0,4 bis 1,0 Hundertteile) als die Blütenhonige; sie enthalten im allgemeinen bis 22 Hundertteile Wasser, 60 bis 70 Hundertteile eines Gemisches von Glukose (Traubenzucker) und Fruktose (Fruchtzucker), 5 bis 10 Hundertteile Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker).

## § 2. Grundsätze für die Beurteilung

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nr. 1, 2, 3, 4 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Honig, der, abgesehen von der in geringen Mengen stets vorhandenen natürlichen Säure, durch Essigsäuregärung, Milchsäuregärung oder auf ähnliche Weise sauer geworden ist, so daß der Säuregrad die Grenze von 4 Grad erheblich übersteigt;
2. Honig, der Brut enthält, verschimmelt oder stark verunreinigt ist oder ekeleuregend riecht oder schmeckt;
3. aus verdorbenem Honig zubereiteter Honig, unbeschadet der Unterdrückung einer leichten Gärung durch Erhitzen;
4. durch Einstampfen der nicht brutfreien Waben gewonnene Erzeugnisse, auch ausgeschmolzen oder in Mischung mit Honig;
5. Honig, der in starke Gärung übergegangen ist, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;
6. treibender Honig, der einem dem Honig nicht eigenen Geruch oder Geschmack angenommen hat, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist;
7. Honig, der so stark erhitzt ist, daß die diastatischen Fermente stark geschwächt oder zerstört sind, oder der angebrannt (karamelisiert) ist, auch in Mischung mit Honig, unbeschadet seiner Verwendung als Backhonig, sofern er als solcher gekennzeichnet ist.

### § 3

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und, in den Fällen der Nummern 1, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung, vom Verkehr ausgeschlossen:

1. durch Bienen aus Zucker oder zuckerhaltigen Zubereitungen gewonnene Erzeugnisse, auch in Mischung mit Honig;
2. honigähnliche Zubereitungen, deren Zuckergehalt nicht oder nur zum Teil dem Honig entstammt, sofern sie nicht als Kunsthonig gekennzeichnet sind und Oxymethylfurfurol enthalten;
3. Honig, dem Säuren, Alkalien, Farbstoffe, Aromastoffe oder sonstige fremde Stoffe unmittelbar oder mittelbar zugesetzt sind, sofern er nicht als Kunsthonig gekennzeichnet ist und Oxymethylfurfurol enthält;
4. Honig, dem unmittelbar oder mittelbar Wasser zugesetzt ist;
5. Honig, der mehr als 22 Hundertteile Wasser enthält, ausgenommen unverschnittener Heidehonig, der nicht mehr als 25 Hundertteile Wasser enthält.

### § 4

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt, soweit nicht die Verordnung über Kunsthonig vom 21. März 1930 (RGBl. I, S. 102) anders bestimmt, insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das den Begriffsbestimmungen für Honig (§ 1) nicht entspricht, als Honig oder als eine bestimmte Honigsorte oder mit einer das Wort Honig enthaltenen Wortbildung oder mit einem gleichsinnigen Ausdruck bezeichnet wird;
2. wenn Honig nach der pflanzlichen oder geographischen Herkunft oder nach der Art der Gewinnung oder nach dem Verwendungszweck entgegen den Begriffsbestimmungen im § 1, Absatz 2, Nr. 1 bis 4 bezeichnet wird;
3. wenn ein vorwiegend durch Fütterung von ausländischem Honig gewonnener Honig als deutscher Honig bezeichnet wird;
4. wenn ein Honig, der nicht vorwiegend aus Nektariensäften stammt, als Blütenhonig bezeichnet wird;
5. wenn ein Honig nach einer Blütenart bezeichnet wird, aus deren Nektariensäften er nicht vorwiegend stammt;

6. wenn im Verkehr mit ausländischem Honig, auch gemischt mit deutschem Honig, der Eindruck erweckt wird, daß es sich um deutschen Honig handelt;
7. wenn im Verkehr mit Honig entgegen den Tatsachen auf eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung hingewiesen wird;
8. wenn einem bestimmten Honig eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung beigelegt wird.

#### § 5. Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 1930 in Kraft.

Berlin, den 21. März 1930.

Der Reichsminister des Innern

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft

Siehe: Kickhöffel, „Deutsches Honigrecht“, Verlag der Leipziger Bienenzeitung.

2

### Gewinnung und Behandlung des Honigs

Der reine und reife Bienenhonig ist eins der köstlichsten Naturerzeugnisse, an deren Erzeugung mehrere Faktoren beteiligt sind. Der Nektar, der von den Bienen aus den Blüten geholt wird, erfährt nämlich durch die Bienen noch eine bedeutungsvolle Umwandlung, bevor Honig daraus wird, und der Honig, der vom Imker aus dem Bienenstock geerntet wird, muß von ihm noch in besondere Behandlung genommen werden, bevor er ihn als Güte-ware, als Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel in die Hand des Verbrauchers geben darf. Wir Schleswig-Holsteiner geben im Gegensatz zu vielen deutschen Imkern den Honig nicht unmittelbar aus der Schleuder als fertige Marktware aus der Hand. Wir erklären ihn vielmehr erst dann für vollwertige und fertige Marktware, wenn er in seiner Entwicklung abgeschlossen ist, wenn er die endgültige feste Form angenommen hat, wenn er gekandelt

ist. Von der Zelle bis zum Einheitsgefäß ist der Honig in die Hand des Imkers gegeben, deswegen sagen wir Schleswig-Holsteiner: Der Honig ist nicht nur ein Erzeugnis der Pflanzen und Bienen, sondern auch der Imker darf als Erzeuger des Honigs angesprochen werden. Er ist verantwortlich für die Güte seines Honigs.

Über eins müssen wir uns klar werden: Wenn die Bienen die Honigzellen mit dem Wachsdeckel verschließen, dann ist der Honig in den Zellen fertig als Bienennahrung und von den Bienen als Dauerware hergerichtet. Die Bienen haben den Honig nur als Nahrung für sich und ihre Brut eingetragen, nicht aber für den Imker und für den Menschen. In diesem Honig sind schon alle Stoffe vorhanden, die ihn zu einem wertvollen Nahrungs- und Heilmittel machen. Nicht verändern wollen wir Imker den Honig in seinen Bestandteilen, wie die Fälscher es tun, sondern wir wollen ihn durch geeignete Behandlung so herrichten, daß er dem Verbraucher ein wirkliches Genußmittel, daß er eine Güterware werde.

Welche Anforderungen stellen wir an guten, marktfähigen Honig? Daß er in sauberen, reinen Gefäßen, und zwar nur noch in Einheitsgefäßen der RfgrI in den Handel gebracht werden darf, ist selbstverständlich. Ebenso selbstverständlich ist, daß der Honig durchaus rein, d. h. ohne Schmutz und Fremdkörper sein muß. Aber auch rein im anderen Sinne muß er sein: Zucker und Auslandshonig dürfen dem deutschen Honig nicht beigefügt werden, auch nicht auf dem Wege der Fütterung. Nach Meinung der Schleswig-Holsteiner darf der Honig erst dann in den Handel gebracht werden, wenn er in seiner Entwicklung abgeschlossen, wenn er fest geworden ist. Weil er erst dann viel leichter von Laien richtig beurteilt werden kann, wird nur fester Honig auf unseren Ausstellungen zugelassen. Als Besonderheit fordern wir Schleswig-Holsteiner noch von einem guten Honig, daß er von feinkörniger, schmalziger Beschaffenheit sei und eine gleichmäßige, wenn möglich, auch weiße Oberschicht zeige.

Wie gewinnen und erzeugen wir solchen Honig, der den oben gestellten Anforderungen entspricht? Daß der Imker sich bei der Gewinnung und Behandlung des Honigs der größten Sauberkeit befleißigen muß, ist selbstverständliche Voraussetzung. Es ist dem Imker zu empfehlen, die Gewinnung des Honigs vor der breiten Öffentlichkeit vorzunehmen und nach Möglichkeit Zuschauer zu seinem Schleuderraum heranzuziehen, damit sie sehen und in Bekanntenkreisen erzählen, wie peinlich sauber der Honig vom Imker gewonnen und behandelt wird. Der Schleuderraum sei des edlen, deutschen Honigs würdig. Er darf auf keinen Fall in den Viehstall oder einen ähnlichen, wenig ansprechenden Raum verlegt werden. Der Imker sowohl als auch seine Ge-

hilfen tragen beim Schleudern saubere, weiße Kittel. Im Schleuderraum muß eine Waschgelegenheit vorhanden sein und häufig von den an der Honigernte beteiligten Personen benutzt werden. Der Imker wird als geschäftstüchtiger Mensch seinen Gästen gern eine Kostprobe des eben geernteten Honigs verabreichen und sie darauf aufmerksam machen, daß der Honig nicht in flüssigem Zustande verbleibt, sondern bald, je nach seiner Art, fest wird. Vielleicht benutzt er die Gelegenheit auch, ihnen ein Wort über den Wert des Honigs als Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel zu sagen und sie auf den Unterschied zwischen deutschem und Auslandshonig hinzuweisen. Einige Werbeblätter und Postkarten liegen zur Verteilung an die Gäste bereit.

Weil wir Schleswig-Holsteiner durchweg in Beuten mit beweglichen Waben imkern, sind wir in der glücklichen Lage, unsern Honig mit Hilfe der Schleuder ernten zu können. Das ist wohl der müheloseste Weg, um ihn sauber zu ernten.

Die gebräuchlichen Honigschleudern sind entweder mit Ober- oder Unterantrieb versehen. Die Untierantriebsschleudern bieten den Vorteil, daß sie den Raum im Innern des Wabenkorbes freilassen und ein Wenden der Waben ermöglichen, ohne daß man sie zu diesem Zweck aus dem Wabenkorb herauszuheben braucht. Bei ungleichmäßiger Belastung des Wabenkorbs besteht die Gefahr, daß der Korb „schlägt“, wenn geschleudert wird. Um das zu verhindern, sollte man nach Möglichkeit gleichschwere Honigwaben für jeden Schleudergang verwenden und bei vierseitigen Wabenkörben zur Herstellung des Gleichgewichts die Waben von gleicher Schwere einander gegenüberstellen. Um den Schwerpunkt der Honigwaben möglichst weit nach unten zu verlegen, stellt man sie so in die Schleuder, daß sie auf ihrem Oberteil stehen, so daß die Honigkränze der Waben unten liegen. Schleudern mit vierseitigem Wabenkorb haben den dreiseitigen gegenüber den Vorteil, daß sie eine höhere Arbeitsleistung zeitigen. Sie haben einen entsprechend größeren Durchmesser und infolgedessen eine größere Standfestigkeit, sind aber auch etwas teurer. Um der Schleuder einen möglichst festen Stand zu geben, schraubt man sie wohl auf einem aus flachliegenden Brettern gefertigten Holzkreuz fest, wenn es nicht möglich sein sollte, sie auf dem Fußboden des Schleuderraums festzuschrauben oder anderweitig zu befestigen. Es empfiehlt sich, die Arme des Holzkreuzes so lang zu wählen, daß sie genau bis an die Wände des Schleuderraumes heranreichen, wodurch der Schleuder ein fester Halt auf ihrem Standplatz gegeben wird.

Die RfgrI hat die nachstehend näher beschriebenen Honigschleudern anerkannt.

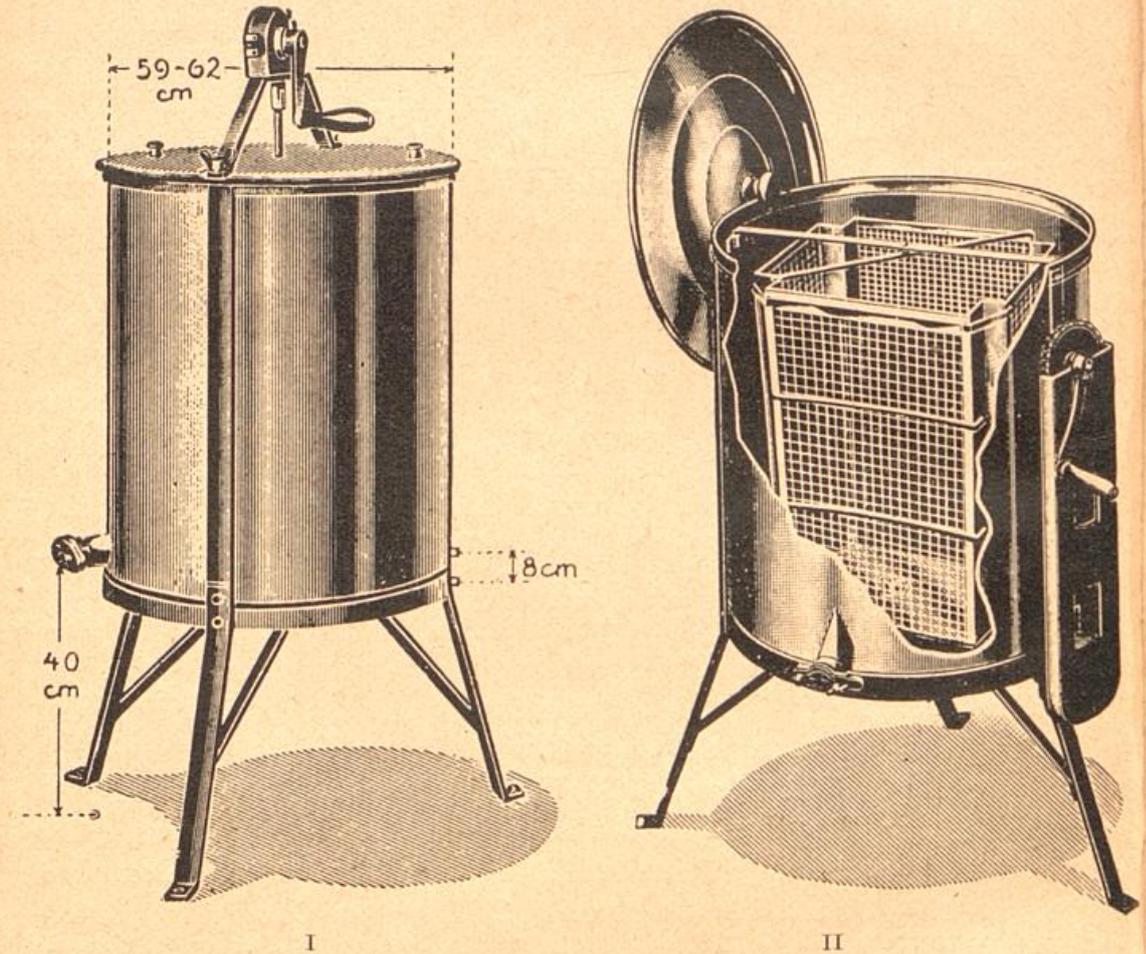
## Honigschleuder

a) mit Oberantrieb  
Antrieb:

a) Gehäuse ölsicher gekapselt, geräuschloser Lauf, kein Gummiring, kein Freilauf. Kurbel senkrecht laufend.

b) mit Unterantrieb

b) Keine Lederschnur, kein Freilauf, Kettenübertragung, senkrecht laufende Kurbel, in etwa 80 cm Höhe angebracht. Kette gesichert.



### Fußgestell und Schleudermantel:

a) und b) Material: Füße aus Formeisen bzw. schwerem Flacheisen. Oberer Randring aus Winkeleisen, durch rostsichere Nieten mit dem Schleudermantel verbunden. Alle Eisenteile mit rostsicherer Farbe gestrichen. Freier Raum unter der Schleuder 40 cm. Lichte Weite des Schleudermantels 59—62 cm. Der obere Rand des Schleudermantels überragt den oberen Korbrand um mindestens 5 cm.

a) 3 bis zum Schleuderoberrand reichende abnehmbare, leicht mit Mutterschrauben zu befestigende Füße

oder

3 abnehmbare, miteinander verstreute Füße, die an 2 mindestens 8 cm voneinanderliegenden Bohrlöchern mit den senkrechten Eisenstützen des Schleudermantels durch Mutterschrauben befestigt sind.

Füße am unteren Ende umgebogen und mit Löchern zum Anschrauben versehen.

b) 3 Füße nicht abnehmbar, durch Streben fest mit dem Schleuderboden bzw. der Haltevorrichtung des Getriebes versteift.

Füße am unteren Ende umgebogen und mit Löchern zum Anschrauben versehen.

Deckel:

a) 2teiliger Holz- oder Blechdeckel.

b) Blechdeckel mit Holzknopf zum Anhängen am Schleudermantel, über Form gedrückt oder leichter Sperrholzdeckel mit Knopf.

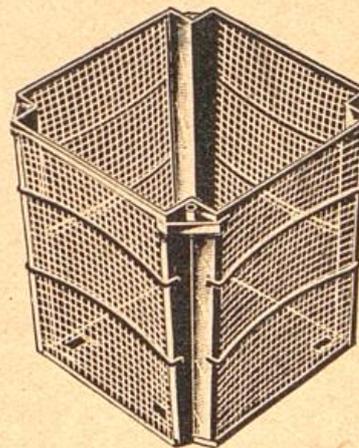
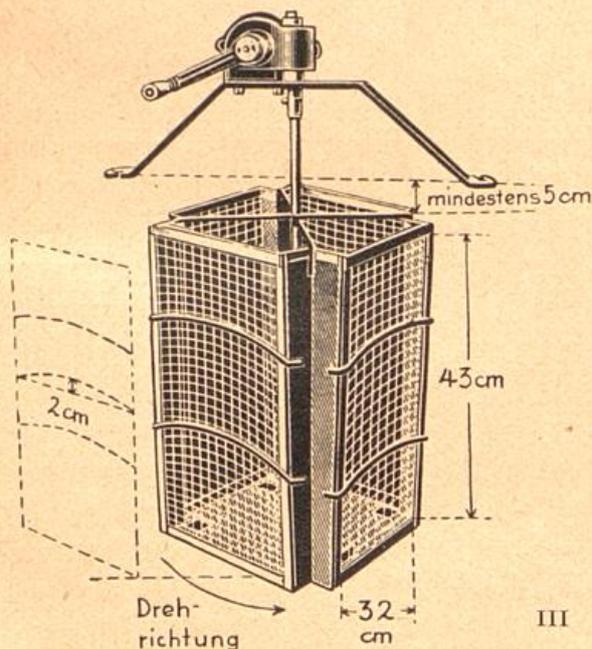
Quetschhahn:

a) und b) Schleuderboden gegen den Ablauf hin 3 cm abfallend. An der Mantelwand, nicht am Schleuderboden schwerer, absolut dicht schließender Messingquetschhahn.

Wabenkorb:

a) und b) Wabenkorb, vierteilig.

Drahtgitter aus 1,4 Millimeter starken verzinnnten Drähten mit 10 × 10 Millimeter Maschenweite, nach dem Flechten nochmals im Vollbad verzinnt. Gittergröße 43 mal



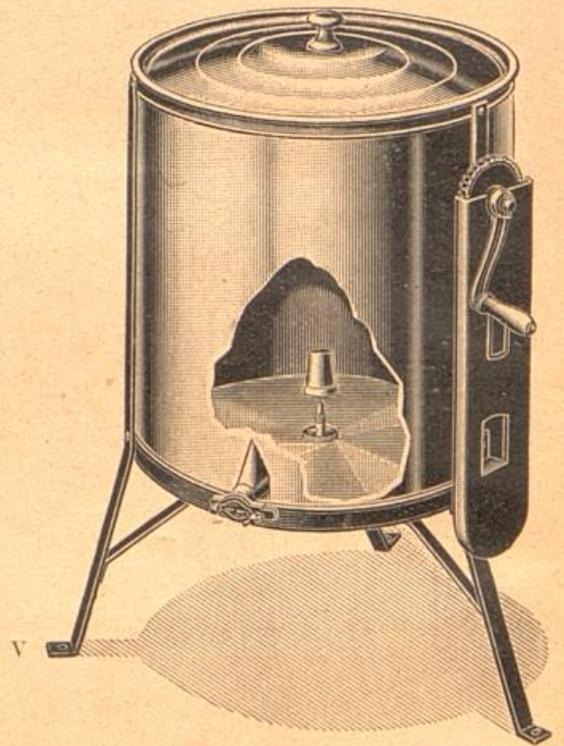
III

IV

32 cm. Gitter im Mittelpunkt um 2 cm nach innen eingewölbt und fest versteift. Im Korbboden ist auf jeder der vier Seiten ein Ausschnitt zur Aufnahme der Rähmchenohren der Breitwabenrahmen so anzubringen, daß in Drehrichtung Unterträger voranläuft. Die Wände des Wabenkorbes sind um 3 Grad nach außen geneigt, desgleichen beträgt die Abschrägung des Wabenkorbbodens 3 Grad.

b) Der Wabenkorb der Unterantriebsschleuder hat nur eine Führung, den Getriebzapfen am Boden, um ihm auch oben Halt zu geben, ist ein Haltekreuz vorteilhaft. Der eine Kreuzschenkel kann mit dem Korb fest verbunden sein. (Abb. II)

Soll die Schleuder als Großklargefäß für frischgeschleuderten Honig verwendet werden, so wird der Triebzapfen am Schleuderboden mit einer Metallkapsel überschraubt. (Abb. V)



In Großbetrieben findet man nicht selten Schleudern, die durch Motor-kraft bewegt werden. Neuerdings werden von den Fabriken Schleudern geliefert, die bei geringem Arbeitsaufwand ganz gewaltige Leistungen zeigen. Ich erinnere an die Selbstwendeschleuder, in der die Waben blätterartig geordnet stehen, und die, wenn man die Kurbel rückwärts dreht, selbsttätig die Rückseite der Wabe dem Schleuderkübel zukehrt. Die Waben werden also gewissermaßen selbsttätig gewendet. In der Sternschleuder der Firma Rietsche-Biberach werden die Honigwaben, ohne daß man sie zu wenden braucht, in einem Schleudergange beiderseits geleert. Eine solche Schleuder faßt bis zu 48 Waben. Da ist ferner die Horizontal-Schleuder der Firma Graze, in der gleichzeitig zehn Ganzrähmchen oder zwanzig Halbrähmchen durch einen Schleudergang beiderseits gründlich geleert werden, ohne daß die Waben gewendet zu werden brauchen. Sogar Dickwaben haben wir in dieser Schleuder mit vollem Erfolg geschleudert; dagegen hat sie beim Schleu-

orb-  
hren  
luft.  
rägt

dern des Heidehonigs versagt. Einen Fehler aller dieser Schleudern darf ich aber nicht verschweigen: sie sind recht teuer.

Der Korbimker kann die Waben, die er aus den Körben herausbricht, auch in die Schleuder stellen, kleinere Wabenstücke wird er vorteilhaft vorher in Taschen aus Drahtgeflecht legen.

Derartige Schleudertaschen sind bei uns in Deutschland schon jahrzehntelang im Gebrauch, würden aber vor einigen Jahren erst in Holland unter Patentschutz gestellt.

Hat der Imker keine Schleuder, so läßt er die zerstückelten Honigwabenstücke auf Sieben liegend kalt auslecken und gewinnt dadurch den Leckhonig. Zur Gewinnung des Honigs aus den Wabenstücken kann er auch eine Presse benutzen. Um den Geschmack des Preßhonigs nicht zu beeinträchtigen, werden die pollenhaltigen Stücke nach Möglichkeit ausgesondert, denn beim Pressen würden die Pollenpfropfen zerdrückt werden und die einzelnen Pollenkörnchen in den Honig gelangen, was seinen Geschmack ungünstig beeinflussen würde. Die bebrütet gewesenen Honigwabenstücke, aus denen man den Preßhonig gewinnen will, werden in ein Preßtuch gehüllt und so in die Presse gelegt, daß der Druck rechtwinklig zur Mittelwand erfolgt, damit nur die Zellwände, nicht aber die Zellgründe zertrümmert werden und das, was am Zellgrunde zwischen den einzelnen Nymphenhautschichten verborgen liegt, freigelegt wird. Werden Leck- und Preßhonige sauber und sorgfältig gewonnen, gut gesiebt und weiterhin vom Imker richtig behandelt, so darf man diese Honige wohl dem Schleuderhonig gleichwertig erachten. Heide-Preßhonig ist, bedingt durch die besondere Art der Gewinnung und durch die besondere Zähflüssigkeit des Heidehonigs überhaupt, mit sehr vielen kleinen Luftbläschen durchsetzt und neigt daher verhältnismäßig frühzeitig zur Gärung, besonders aber, wenn er warm aufbewahrt wird. Der Seimhonig, der durch Erwärmung der Wabenstücke gewonnen wird, steht dem Schleuder-, Leck- und Preßhonig an Güte nach. Seimhonig muß, weil die in ihm vorhanden gewesenen Fermente durch die Hitze ganz oder teilweise zerstört worden sind, als Backhonig gekennzeichnet werden und kann nicht als vollwertig gelten. Wenn es auch vereinzelt Leute geben soll, denen der Geschmack des Seimhonigs besonders zusagt, so ist das doch kein Beweis für seine Güte.

Während der Korbimker nur dann seinen Honig ernten kann, wenn er die Bienen aus dem Stock entfernt und die Waben herausgebrochen hat, kann der Imker, der Beuten mit beweglichen Waben besitzt, die einzelnen Waben zu jeder Zeit dem Stock entnehmen und den darin enthaltenen Honig ernten. Verwendet der Korbimker Aufsatzkästen mit beweglichen Waben,

so kann er seinem Stock ebenfalls zu jeder Zeit Honigwaben entnehmen, vorausgesetzt natürlich, daß Honig vorhanden ist. Es steht nun zur Frage, wann die Honigwaben geschleudert werden dürfen. Nach althergebrachter Überlieferung sollen die Honigwaben erst dann geschleudert werden, wenn alle Zellen der Waben restlos verdeckelt sind, wenn also der Honig in diesen Zellen von den Bienen für reif erklärt worden ist. Restlos verdeckelte Honigwaben erzielt man am leichtesten in Honigräumen mit ganz niedrigen, nur etwa 10 Zentimeter hohen Waben. Bei Oberladern verwendet man vorteilhaft doppelte Aufsatzkästen in der Weise, daß man den Aufsatzkasten mit leeren Waben unter den gefüllten stellt. Eine Möglichkeit, aus diesen nur



Schleuderbare Honigwabe, zusammengesetzt aus zwei Blätterstockhalbwaben.

teilweise verdeckelten Waben ausschließlich reifen Honig zu gewinnen, besteht darin, daß man diese Waben zunächst schleudert, bevor man sie entdeckelt hat, und dadurch den „unreifen“ Honig aus den Waben entfernt, der selbstverständlich nur für Futterzwecke verwendet werden darf. Im gewöhnlichen Lauf der Dinge wird es aber wohl so gehalten, daß man die Waben schleudert, auch wenn unten einige Zellen noch nicht verdeckelt sind.

Weshalb soll man keinen unverdeckelten Honig ernten? Der Nektar, den die Biene aus den Blüten holt, enthält 30–90 Prozent Wasser, und der Süßstoff in demselben besteht gewöhnlich zur Hauptsache aus Rohrzucker.

Der  
Inv  
ihn  
eine  
unt  
spal  
von  
von  
bra  
dur  
Nek  
Beu  
nac  
der  
wir  
ihm  
zue  
star  
ma  
lein  
bar  
Gel  
finc  
säu  
läß  
der  
Ho  
unc  
wir  
V  
dar  
der  
ges  
unc  
ten  
zwe  
dar  
die  
ein  
2\*

Der Honig hingegen enthält nur etwa 20 Prozent Wasser und hauptsächlich Invertzucker. Der Nektar ist also kein Honig, sondern die Biene macht aus ihm den Honig. Schon auf dem Heimwege geht im Körper der Trachtbiene eine Veränderung mit dem Nektar vor sich. Ihm wird Wasser entzogen, und unter der Einwirkung von Körperabsonderungen der Biene (Fermente) spaltet der Rohrzucker sich in Frucht- und Traubenzucker. Das Gemenge von Frucht- und Traubenzucker ist Invertzucker, ein Zuckergemisch, das vom menschlichen Magen kaum mehr verarbeitet, verdaut zu werden braucht, das vielmehr restlos ins Blut aufgenommen und als Nährstoff durch den Körper getragen wird. Die heimkehrende Trachtbiene gibt den Nektar an Jungbienen, die bei guter Tracht schon auf dem Anflugbrett der Beute bereit stehen. Diese geben ihn weiter an andere Jungbienen, und erst nachdem er mehrfach in der Honigblase einer Jungbiene gewesen ist und unter der Einwirkung der Körperabsonderungen dieser Bienen gestanden hat, wird er vorläufig in eine Zelle gepackt. Dann wird er so lange umgepackt, bis ihm die genügende Menge Wasser entzogen und die Invertierung des Rohrzuckers erfolgt ist. Die Biene hat ein feines Gefühl dafür, wann dieser Zustand eingetreten ist und verdeckelt den Honig erst dann. Immer noch liest man in Büchern, daß die Bienen, bevor sie den Honig verdeckeln, ein Tröpflein Ameisensäure aus ihrem Stachel in den Honig geben, damit dieser haltbar werde. Diese Behauptung ist nie bewiesen worden und dürfte in das Gebiet der Fabel gehören, denn was der Chemiker an Säuren im Honig findet, sind Butter-, Milch- Oxal- und Fruchtsäuren (hauptsächlich Apfelsäure), während sich Ameisensäure höchstens nur in Spuren nachweisen läßt. Der Säuregehalt des Honigs ist noch nicht eingehend geklärt. Schleudern wir den Honig zu früh, dann ernten wir „unreifen“ Honig, einen Honig, bei dem die Invertierung noch nicht vollständig durchgeführt ist und der noch zuviel Wasser enthält. Solcher Honig ist nicht vollwertig und wird bald sauer.

Wenn der Imker Verständnis für die eben geschilderten Vorgänge hat, dann wird er schon selbst entscheiden können, wann er eine Wabe schleudern darf. Waben, in denen offene Brut enthalten ist, dürfen auf keinen Fall geschleudert werden, denn die Maden fliegen beim Schleudern mit heraus und verunreinigen den Honig. Bei der Ernte des Heidehonigs, die Mitte September nach der Rückkehr von der Wanderung erfolgt, kann der Imker gezwungen sein, Waben, die noch einen Brutfleck enthalten, zu schleudern, damit die Bienen nicht zuviel Heidehonig in ihrem Wintersitz haben. Damit die Brut in der Lösmaschine nicht beschädigt wird, legen wir zum Schutze ein passendes Pappstück auf den Brutfleck.

Darf man Honig aus bebrütet gewesenen Waben schleudern? Diese Frage wäre unbedingt zu verneinen, wenn der Honig in diesen Waben irgendeine fremde Beimengung erhielte. In Betracht könnte vielleicht der Larvenkot kommen, der nach jedem Brutgang auf dem Zellgrunde verbleibt. Weil aber der Larvenkot von der Larve mit einer undurchlässigen Gespinsthaut überzogen wird, kommt der Honig mit ihm überhaupt nicht in Berührung, und deshalb darf man unbedenklich Honig aus bebrütet gewesenen Waben schleudern. Wohl liest man dann und wann einmal im Imkerschrifttum, daß man es nicht tun dürfe: Solcher Honig sei unappetitlich. Auch sei der aus bebrütet gewesenen Waben geschleuderte Honig dunkler als der aus neuen stammende. Diese Behauptung ist jedoch nicht bewiesen und dürfte auch nicht zu beweisen sein.

Mit Bienen besetzte Honigwaben, die zum Zwecke der Schleuderung dem Bienenstock entnommen werden, sollte man nicht mit Bürsten oder Federn bearbeiten, weil durch mikroskopische Untersuchungen in dem aus solchen Waben geernteten Honig Bienenhaare und andere kleine Körperteile der Biene in schwerer Menge festgestellt worden sind. Wenn Verunreinigungen dieser Art des Honigs in der Mehrzahl dem bloßen Auge auch kaum wahrnehmbar sind, so sollte der Imker sich doch bemühen, die Bienen auf andere Weise von den für die Schleuderung bestimmten Honigwaben zu entfernen. Am bequemsten geschieht das durch Abschaltung des Honigraums vom Brutraum und Anbringung einer Bienenflucht vor dem Flugloch des Honigraums. Man kann die Bienen aber auch dadurch einwandfrei von den Honigwaben entfernen, daß man die eine Ecke der Wabe mit der linken Hand erfaßt und die Bienen alsdann durch einen kräftigen Schlag mit der rechten Hand auf die linke abstaucht.

Zum Entdeckeln der Waben bedient man sich einer Entdeckelungsgabel oder eines für diesen Zweck hergestellten Messers, das natürlich haarscharf sein muß, weil sonst die Zellwände zerdrückt werden würden. Welchem Entdeckelungsgerät der Vorzug zu geben ist, wage ich nicht zu entscheiden. Mit den Geräten steht es im allgemeinen so: Das Gerät gefällt einem am besten, mit dem man zu arbeiten gewohnt ist. Wer das Entdeckelungsmesser von Zeit zu Zeit in heißes Wasser taucht, damit es warm werde und infolgedessen leichter durch den Wachsbaugleite, versäume nicht, es nach der Erwärmung im Wasserbad mit einem trockenen Lappen von jeder anhaftenden Wassermenge zu befreien. Neuerdings werden auch Entdeckelungsmaschinen auf den Markt gebracht, die aber wohl nur für Großimker in Betracht kommen, und auch nur dann, wenn es gilt, sehr reichen Honigsegen einzuheimen.

Di  
deck

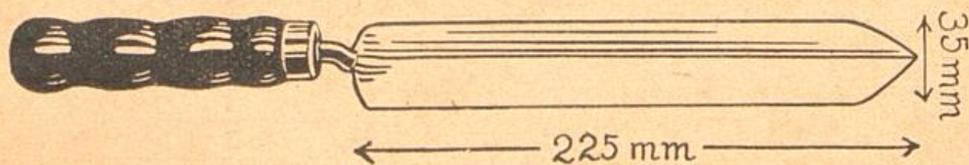
Ent  
vorn

Ent  
ausw

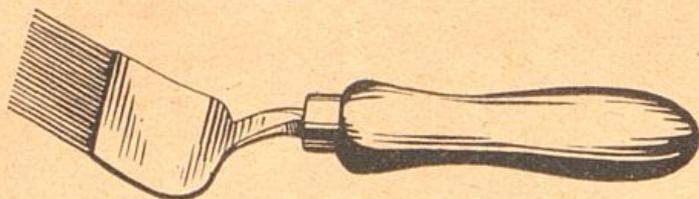
Es  
wab  
das

Ent  
1. Ä  
zu  
2. E  
ge  
w  
3. H  
Q

Die RfgrI hat die nachstehend abgebildeten und beschriebenen Entdeckelungsgeräte anerkannt:

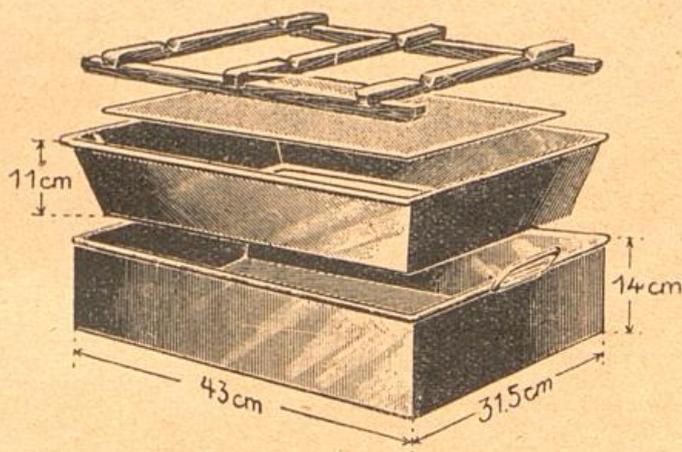


Entdeckungsmesser: Messer mit zweischneidigem 22,5 cm langem, 3,5 cm breitem, vorn etwas aufgebogenem Blatt, gegen Holzgriff abgekröpft.



Entdeckungsgabel: Rietscheform, mit Rundnadeln, diese nicht abgeknickt oder auswechselbar. Metallteile bestens vernickelt. Holzgriff.

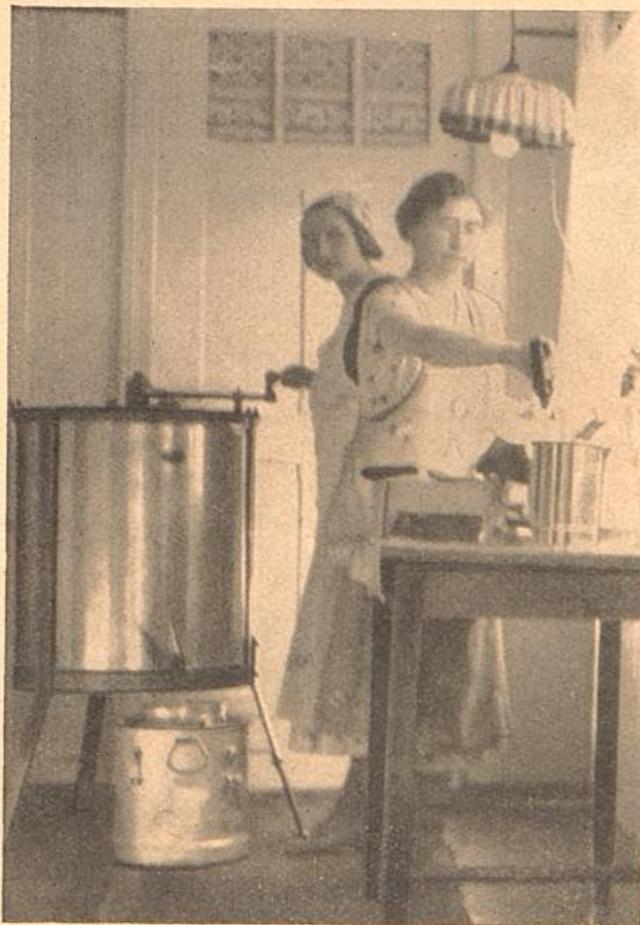
Es hat sich als zweckmäßig erwiesen, sich beim Entdecken der Honigwaben des nachstehend beschriebenen Entdeckungsgeschirrs zu bedienen, das gleichfalls von der RfgrI anerkannt worden ist.



Entdeckungsgeschirr. Material: Schweres Weißblech, Holzaufgabe Hartholz.

1. Äußere Pfanne: Größe  $43 \times 31,5 \times 14$  cm. Wände senkrecht, an den Schmalseiten zwei Traghenkel.
2. Einsatz: Konisch laufende Wände, senkrechte Höhe 11 cm. Sieb in Blechstreifen gefaßt, herausnehmbar, aus bankaverzinnem Drahtgewebe von 1—2 mm Maschenweite. Im Einsatz Haltevorrichtung für den Holzrost.
3. Holzrost: Auflagerost, bestehend aus zwei dreikantigen Längs- und drei ebensolchen Querstäben, in den letzteren je zwei tief eingreifende Kerben als Halt für die Waben.

In der Regel wird man wohl den Oberteil des Rähmchens der Honigwabe in die Kerben des Holzrostes stellen und sie während des Entdeckelns mit der linken Hand in schräger Lage stützen. Das Entdeckelungswachs wird von Zeit zu Zeit an der Haltevorrichtung für den Holzrost vom Entdecke-



Anwärmen des Entdeckungsmessers im Wasser eines elektr. Expreßkochers.

werten Buch wörtlich zum Abdruck gebracht wird:

Wenn auch das Honigschleudern die liebste Beschäftigung des Imkers ist, so war sie doch mit einer großen Arbeit verbunden. Bisher benutzten wir ein Entdecklungsgerät, das auf einem Tische stand. Wir fanden dabei keine Möglichkeit, bei der Entdecklungsarbeit zu sitzen, und so kam es denn, daß unsere Mutti regelmäßig erledigt war, wenn wir glücklich 2 Zentner Honig in den Kübeln hatten. Außerdem konnten uns die üblichen Entdecklungsgabeln und -messer nicht zusagen. Die Messer arbeiteten

lungsgesamt abgestrichen, so daß es in den Einsatz hineinfällt. Da der Boden des Einsatzes aus einem in Blechstreifen eingefassten feinen Sieb besteht, wird der aus dem Entdeckelungswachs abtropfende Honig von der äußeren Pfanne des Entdeckelungsgeschirrs aufgefangen. Über „Das Entdeckelungswachs und seine Verwendung“ habe ich in dem vor mir verfaßten „Wachsbuch“ (Verlag der Leipziger Bienenzeitung“) ausführlich geschrieben.

Eine sehr zweckmäßige Entdeckungs-Einrichtung beschreibt Paschke in seinem Buch „Der Bau-rahmenimker“ (Verlag der Leipziger Bienenzeitung). Der Verfasser hat erlaubt, daß hier nachstehend der betreffende Absatz aus seinem sehr empfehlens-

nur, wenn sie in heißem Wasser angewärmt waren; die Gabeln beschädigten sehr stark das Wabenwerk. Eine ganz merkliche Erleichterung hat uns der elektrische Honigwaben-Entdeckler „Blitz“ gebracht. Er wird mittels Stecker an der Lichtleitung angeschlossen, wodurch die Schneide und die Gleitbahn leicht erwärmt werden. Es ist nun eine Freude, anzusehen, wie sich die Wachsdeckel in breiten Streifen fast trocken von der Wabe lösen. Die Zellenränder bleiben glatt und fast unbeschädigt, so daß wir den Bienen die Arbeit sehr erleichtern. Hat man vorgebaute Waben, dann führt man den „Blitz“ etwas tiefer und schneidet sie auf eine normale Stärke ab. Der Stromverbrauch beträgt 25 Watt. Bei einem Strompreis von 20 Pfennige für 1 Kilowattstunde entdeckt man 1 Zentner Schleuderhonig für 1 Pfennig. Nun war es früher lästig, das feuchte Entdeckungswachs beiseite zu schieben, jedenfalls störte der Haufen immer bei der flotten Arbeit. Es galt nun ein Gerät zu konstruieren, das alle Nachteile beseitigt, und dabei ist nun der Entdeckungsbock entstanden, den wir im Bilde zeigen. Nun sitzt unsere Mutti bequem auf einem Stuhl. Der Kasten mit den vollen Waben steht zu ihrer Rechten. Nach der linken Seite werden die entdeckelten Waben abgestellt. Von hier nimmt sie die Tochter in die Schleuder. Das Entdecken geht ohne Kraftanstrengung. Man fährt leicht über die Waben. Durch den trocken erwärmten Apparat ist der Widerstand des Waxes und des Honigs beseitigt. Das Deckelwachs fällt zunächst auf einen schrägen Abfallboden und von dort in einen Kübel, der das Wachs von 5 Zentner Honig bequem fassen kann. Wenn flott gearbeitet wird, hält der Apparat die richtige Wärme. Tritt eine Stockung ein, drückt man auf einen eingebauten Schalter, und schon ist eine Überhitzung vermieden. Früher konnte die Entdecklerin immer nicht genug schaffen. Die Schleuderin



Der Entdeckungsbock mit dem elektrischen Entdeckungsapparat.  
Vorn ein Wabenkasten.

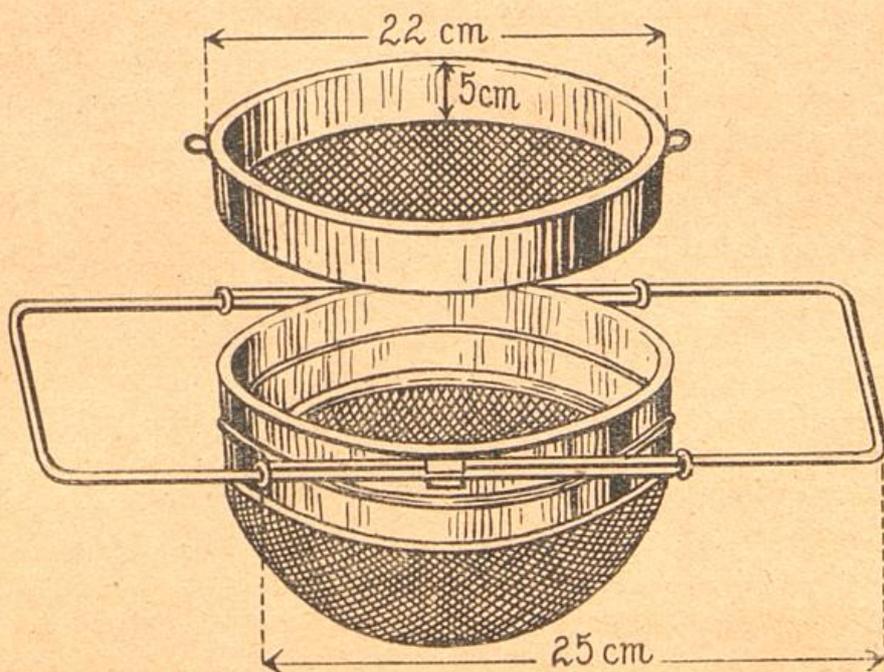
hatte nichts zu tun. Jetzt gleicht sich die Arbeit aus. Die Ersparnis an Zeit ist ganz bedeutend. Die Honiggewinnung ist nunmehr zur leichten Spielerei geworden.

Wir schleudern die Waben am besten unmittelbar nach ihrer Entnahme aus dem Bienenstock, weil sie dann noch stockwarm sind. Der Honig ist dann so dünnflüssig, daß er nicht nur leicht aus den Zellen herausfliegt, sondern sich auch durch die feinsten Siebe geben läßt. In Ostpreußen sah ich auf mehreren Bienenständen Schleudern, die an der Außenseite des Wabenkorbes ein auswechselbares Siebgitter hatten, durch das der Honig beim Schleudern hindurchgeschleudert und damit gereinigt wurde. Diese Siebeinrichtung wird neuerdings für die Reinigung des zähflüssigen Heidehonigs empfohlen. In Schleswig-Holstein sind mir derartige Schleudern noch nicht zu Gesicht gekommen. Wir sieben den Honig unter der Schleuder, und zwar geben wir ihn durch ein Doppelsieb, das obenauf ein grobmaschiges Drahtgitter besitzt zum Auffangen der groben Wachsteile. Dadurch wird ein Verstopfen des unteren, feineren Siebes verhütet. Zeigt sich nach längerer Zeit, daß der Honig nur noch langsam aus dem unteren Siebe abläuft, dann verwenden wir ein zweites Doppelsieb und lassen das erstere auf einem anderen Gefäß leerlaufen. Der Honig darf auf keinen Fall durch das Sieb gerührt werden, weil man dann Wachsteile durch die Maschen des Siebes rührt und dadurch den Honig verunreinigt. Die RfgrI hat das nachstehend beschriebene und abgebildete Honigdoppelsieb anerkannt. Siehe S. 25.

Ganz vorsichtige Imker, die Ausstellungsware schaffen wollen, geben den Honig vielleicht auch noch durch ein Flanell- oder Nesseltuch, um die allerletzten und feinsten Fremdkörper aus dem Honig zu entfernen. Sie erreichen dadurch, daß die Preisrichter auf den Ausstellungen selbst mit der Lupe kein Stäubchen mehr auf der Oberfläche ihres Honigs feststellen können. Der Honig läuft leichter durch die Tücher, wenn man ihn vorher in die Sonne stellt und dadurch dünnflüssiger macht.

Eine Honigseihevorrichtung kann man sich auf einfache Weise herrichten, indem man das Seihetuch über ein größeres Gefäß spannt und den Honig darauf gießt, so daß es vermöge der eigenen Schwere durch das Tuch hindurchtropft. Mit gutem Erfolg lassen sich für diesen Zweck auch die verschiedenen Einrichtungen verwenden, die von der Hausfrau zum Durchsiehen der Milch sowie bei der Gewinnung von Fruchtsäften benutzt werden, aber selbstverständlich unter Verwendung der Honigseihetücher. Zum Siehen des Honigs kann man auch den Seihekasten benutzen, zu dem ein etwa 6 Zentimeter breiter, flachliegender Holzrahmen gehört, in dem eine etwa 21,5 Zentimeter weite quadratische Öffnung vorhanden ist. Über diese

Öffnung wird das etwas größere Seihetuch gelegt. Ein bodenloser, offener Holzkasten, etwa 23 Zentimeter hoch, der etwa 15 Kilogramm Honig faßt und genau in die Öffnung des Rahmens hineinpaßt, ist an der Außenseite des unteren Teils durch einige Hobelstöße um einige Millimeter verkleinert, so daß er, wenn man ihn auf das über die Öffnung gelegte Seihetuch setzt, dieses in die Öffnung hineindrückt und darin festklemmt. Der Kasten muß



Honigdoppelsieb. Material: Weißblech.

1. Untersieb: Halbkugelförmig gewölbte Siebfläche aus bankverzinntem Körpergewebe, fest in Metallrahmen eingefalzt. Zwei auseinanderziehbare starke Drahtbügel von 25 cm Länge laufen in Blechschlaufen am Außenrand des Siebrahmens.
2. Obersieb: Flach gespannte Siebfläche aus bankverzinntem Drahtgewebe mit 1–1,2 mm Maschenweite, fest mit 5 cm hohem Blechrahmen verbunden. Obersieb leicht aus Untersieb herausnehmbar. Lichte Siebweite 22 cm.

am unteren Rande so weit verjüngt sein, daß er, wenn er das Seihetuch festgeklemmt hat, etwa 2 Zentimeter durch die Öffnung hindurchreicht. Wenn man die Seiheeinrichtung jetzt auf einen passenden Kübel setzt, verhindert der durch die Öffnung hindurchragende Kastenrand das Verwackeln des Kastens. Da die Seihetücher der ebengenannten Einrichtungen flach liegen, ist unvermeidlich, daß die Maschen der Seihetücher bald auf der ganzen Fläche von den kleinen aufgefangenen Fremdkörpern verstopft werden, was eine baldige Auswechslung der Tücher erforderlich macht.

Imkermeister Otto Oldenburg in Neritz bei Bad Oldesloe, Träger vieler

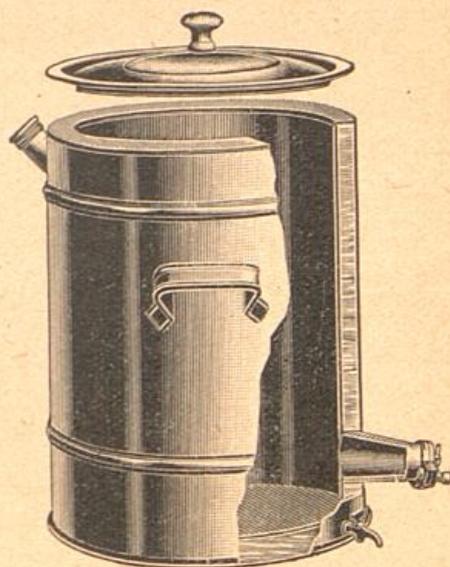
Auszeichnungen auf den großen deutschen Ausstellungen, hat diesem Übelstande dadurch abgeholfen, indem er für die letzte Reinigung seines Honigs (auch die des nicht angewärmten Heidehonigs) Seihetücher von größerer Länge verwendet, die er an den Lehnen zweier, in entsprechender Entfernung gegeneinander aufgestellter Stühle befestigt und den zu reinigenden Honig auf das Seihetuch gießt. Wenn der Teil des Seihetuches, auf dem der Honig sich gesammelt hat, verstopft ist, wird das eine Ende des Tuches ein wenig tiefer gehängt, so daß ein neues Stück des Tuches für die Reinigung in Anspruch genommen wird. Auf diese Weise läßt sich nach und nach die ganze Länge des Tuches für die Reinigung des Honigs ohne große Mühe und viele Umstände ausnutzen. Die Abbildung zeigt zwei nebeneinander zwischen zwei Stühlen aufgehängte Seihetücher. In anderen Gegenden Deutschlands pflegen die Imker den Honig, nachdem er aus der Schleuder gekommen und gesiebt worden ist, zu „klären“. Sie erwärmen ihn in einem Wasserbade, indem sie das Honiggefäß in ein größeres Gefäß mit heißem Wasser stellen, wodurch der Honig ganz dünnflüssig wird. Dann steigen die in ihm enthaltenen Fremdkörper, weil sie leichter sind, nach oben und können leicht abgefüllt werden. Der geklärte Honig erscheint nun in den Glasgefäßen klar und blank, was den Verbrauchern, die flüssigen Honig bevorzugen, als Zeichen besonderer Güte gilt. Wird der Honig beim Klären zu stark erhitzt, so werden die in ihm enthaltenen wertvollen Stoffe, die Fermente, geschwächt, wenn nicht gar vernichtet. Ich habe auf Ausstellungen schon „geklärten“ Honig angetroffen, der wohl blank und klar war, aber einen brenzlichen, bonbonartigen Geschmack hatte. Jedenfalls war dieser Honig zu stark erhitzt worden. Um diese Gefahr zu beseitigen und um dem Imker die Arbeit des Klärens bequem zu machen, hat man besondere Klärgeräte hergestellt. Diese bestehen aus einem doppelwandigen Gefäß, in welchem der Honig ringsherum von heißem Wasser umgeben ist und aus dem der geklärte Honig durch einen Hahn unten herausgelassen werden kann. Wir Schleswig-Holsteiner verzichten im allgemeinen auf das Klären, weil wir den Honig nur in fester Form abgeben.

Die RfgrI hat das nachstehend beschriebene und abgebildete Klärgefäß anerkannt. Siehe S. 27.

Aus dem Schleudertopf, der nur von geringer Größe sein kann, weil er unter der Schleuder seinen Platz hat, gießen wir den Honig in einen größeren Behälter. Als Schleudertopf läßt sich sehr gut ein Einheitskübel der RfgrI für 25 Kilogramm Inhalt verwenden. Auf ihm findet das Doppelsieb, durch den der frisch geschleuderte Honig gleich unter der Schleuder gegeben wird, einen festen Halt. Auch die großen Einheitskübel für 50 Kilogramm Inhalt

lassen sich sehr gut für die weitere Verarbeitung des Honigs verwenden. Die im Schleuderraum mit Honig gefüllten Kübel werden alsbald in einen trockenen, geruchfreien und möglichst warmen Raum gebracht. Wir verwenden in der Regel wohl rostfreie Zinkblechkübel, die einen Zentner Honig fassen, und bringen diesen in einen trockenen, geruchfreien Raum. Nachdem der Honig eine Nacht gestanden hat, wird der Schaum abgefüllt, der sich auf der Oberfläche vielleicht gebildet hat. Dann wird der Honig mit einem sauberen, glatt gehobelten Holzstab aus Ahorn oder Weißbuche, der vor der Benutzung ausgekocht und wieder getrocknet wurde, gründlich um-

Klärgefäß. Material: Starkes Weißblech. Doppelwandiges Gefäß mit mindestens 25 kg Fassungsvermögen. Die zur Verwendung kommenden Bleche müssen vor der Verarbeitung einseitig mit rostsicherer Ölfarbe gestrichen werden. Warmwassermantel außen gemessen mindestens 3 cm dick, mit Einfüll- und Ablaufstelle für das Wasser versehen. Deckel 1 cm über Topfboden. Massiver messingner Quetschhahn oder Kegelhahn mit 2 cm lichter Weite.



gerührt, und zwar zwei- bis dreimal täglich. Beim Rühren darf keine Luft in den Honig hineingerührt werden. Den Holzstab lassen wir nicht im Honiggefäß stehen, sondern stellen ihn, nachdem wir den daran anhaftenden Honig haben ablaufen lassen, in ein besonderes Gefäß (Blehdose). Noch besser und bequemer ist es, wenn man den Rührstab über einem Gefäß aufhängt. Das Abstreichen des Stabes am Gefäßrand vermeiden wir, weil dabei leicht Holzteilchen abgerissen werden und in den Honig gelangen könnten. Die Honiggefäße verschließen wir, damit nicht Insekten, Staubteile usw. hineingeraten und den Honig verunreinigen. Auch haben wir beobachtet, daß der Honig früher fest wird, wenn man die Gefäße gut verschlossen hält.

Bei unserm Kleehonig zeigen sich nach etwa acht Tagen die ersten Spuren des Festwerdens. Es zeigen sich graue Streifen beim Umrühren des bisher goldflüssigen Honigs, und das ist uns das Zeichen dafür, daß er nun

in die Gefäße zu füllen ist, in denen er verbleiben und an die Verbraucher abgegeben werden soll. Wir rühren den Honig in der angegebenen Weise, damit er früher und gleichmäßiger fest werde und damit die einzelnen Kristallgruppen, die sich um die Kernkristalle bilden, immer wieder zertrümmert werden, wodurch der Honig feinkörnig und, nach Meinung der Schleswig-Holsteiner, verfeinert wird. Die Kristallbildung geht zuerst an den Wänden und an dem Boden des Gefäßes vor sich, deswegen rühren wir den Honig gut von unten auf und streichen mit dem Rührstab scharf an der Gefäßwand entlang, damit die sich bildenden Kristalle gleichmäßig über den ganzen Inhalt des Gefäßes verteilt werden. Es ist zweckmäßig, einen Holzstab mit dreieckigem Querschnitt zu verwenden, weil seine Kanten schärfer sind und sich die Wände damit besser abstreichen lassen. Wenn der Honig nicht gerührt wird, bleibt er oft grobkörnig, in welchem Zustande er bei den meisten Abnehmern weniger geschätzt wird. Freilich darf man beim Rühren des Honigs auch nicht des Guten zu viel tun. Zu viel und zu lange gerührter Honig wird schaumig, er ist „verrührt“. Es gibt auch Imker, die ihren Honig, der sonst im festen Zustande zu hart werden würde, wie es nicht selten beim Weißkleehonig der Fall ist, mit voller Absicht „verrühren“, d. h. über die gebräuchliche Zeit hinaus zu rühren. Sie wollen damit erreichen, daß der Honig nicht so hart wird, vielmehr weicher bleibt und infolgedessen besser schmierbar ist.

Dauert es uns zu lange, bis sich die bewußten grauen Streifen im Honig zeigen, bis also der Honig zu kandeln beginnt, dann geben wir etwas festen Honig in den flüssigen und zerrühren ihn, bis er völlig zerkleinert ist. Damit haben wir dem flüssigen Honig die Kernkristalle beigefügt, die die Bildung weiterer Kristalle beschleunigen. Nach wenigen Tagen zeigen sich dann die Anzeichen des Festwerdens.

In amerikanischen Großbetrieben behandelt man den Honig, wie Prof. Phillips erzählte und wie sein Schüler Dyce in seiner ausführlichen Arbeit über „Gärung und Kristallisation des Honigs“ schreibt, nach folgendem, in Amerika unter patentamtlichen Schutz stehenden Verfahren: Der flüssige Honig wird in einen mehrere Zentner fassenden Behälter, der mit einem doppelten Mantel ausgestattet ist, gegossen. Durch den Zwischenraum des Mantels wird zur Erhitzung des Honigs Wasserdampf oder kochendes Wasser geleitet. Der Honigtank wird nach der Füllung mit einem Deckel, in dem ein Sicherheitsventil angebracht ist, luftdicht verschlossen, so daß während der Erhitzung keine ätherischen Stoffe aus dem Honig entweichen können. Im unteren Teil des Tanks befindet sich eine Röhreinrichtung, die durch motorischen Antrieb in sehr schnelle Bewegung versetzt wird, was eine gleich-

mäßige und schnelle Erhitzung des Honigs zur Folge hat. Durch die Anbringung der Röhreinrichtung am Boden des Tanks wird verhindert, daß beim Rühren Luft in den Honig gelangt, was wir ebenfalls durch vorsichtiges Rühren mit dem Rührstab zu verhindern suchen. Man erhitzt den Honig auf 55 Grad Celsius, um die etwa in ihm enthaltenen Gärpilze abzutöten. Wenn dieser Hitzegrad erreicht ist, leitet man nach etwa 30 Minuten kaltes Wasser in den Mantel des Tanks, um den Honig möglichst schnell wieder abzukühlen. Sobald die Temperatur des Honigs auf 24 Grad Celsius gesunken ist, bringt man den „Starter“ in den Honig. Unter Starter ist fester Honig zu verstehen, den man ganz fein zerrieben hat und der durch das Rührwerk gleichmäßig über den Inhalt des Tanks verteilt wird. Es ist üblich, zur Gesamtmenge des flüssigen Honigs 5 Prozent Starter hinzuzugeben. Sobald die Kristalle des festen Honigs gleichmäßig über den Inhalt des Tanks verteilt sind, wird der Honig sofort in die Gefäße gefüllt, in denen er an die Käufer abgegeben werden soll. Jetzt bringt man ihn in einen Raum, dessen Temperatur peinlich genau auf 13 Grad Celsius gehalten wird. Schon nach zwei Tagen ist der Honig fest geworden, und zwar ist er ganz feinkörnig gekandelt. Eine Probe des nach dieser Methode behandelten Honigs, die mir kürzlich von Herrn Prof. Philipps anlässlich seines Besuches gezeigt wurde, hielt einen Vergleich mit unserem gerührten Honig sehr wohl aus.

Uns drängt sich nun die Frage auf: Darf man denn den Honig auf 70 Grad erhitzen? Wurde nicht gesagt, daß man Honig wegen der Empfindlichkeit der in ihm enthaltenen Fermente nicht über 40 Grad erhitzen dürfe? Die von Prof. Phillips mitgebrachte Honigprobe wurde von Prof. Koch mit dem Erfolg auf Diastase untersucht, daß sie sich wohl als abgeschwächt erwies, aber doch nicht in dem Maße, daß man den Honig deswegen hätte beanstanden müssen. Die Erhitzung des Honigs erfolgt, weil die Amerikaner schon starke Verluste durch Gärung gehabt haben. Auch bei uns ist es schon vorgekommen, daß der Honig bereits in den Waben, die sich noch im Bienenstock befanden, oder in geernteten Scheibenhonigwaben, in Gärung übergegangen war. Das hängt damit zusammen, daß aus den Blüten Bakterien und Pilzsporen mit dem Nektar und Blütenstaub eingetragen werden, die unter günstigen Umständen in dem noch in den Zellen befindlichen Honig genau so gut wachsen können wie später im Honigglas. Besonders dann ist das der Fall, wenn der Honig von Natur aus oder durch die Stockfeuchtigkeit verhältnismäßig wasserreich ist bzw. nachträglich geworden ist.

Die Weise, die Kristallisation des flüssigen Honigs durch Zugabe von festem Honig zum flüssigen zu beschleunigen, ist bei uns längst bekannt. Neu ist die Zerreibung des Honigs und damit der Kristalle, die man als Kern-

kristalle dem flüssigen Honig beifügt. Ob sich nun lediglich durch Zugabe von feinkörnigem Honig ohne Anwendung unseres Rührverfahrens an feinkörniger, fester Honig erzielen läßt, wird noch durch Versuche nachzuprüfen sein. Neu ist an der amerikanischen Behandlungsweise ferner das bestimmte Mengenverhältnis: 5 Prozent zerriebener, fester Honig muß dem flüssigen zugesetzt werden. Wir haben bisher mit einer erheblich geringeren Zugabe bereits eine wesentliche Beschleunigung der Kristallisation des flüssigen Honigs erreicht, doch wäre wohl denkbar, daß man bei einer größeren Zugabe schneller zum Erfolg gelangen könnte. Es dürfte eine dankbare Aufgabe sein, diesbezügliche Versuche anzustellen.

Recht beachtlich für die Praxis der Honigbehandlung ist die Mitteilung, daß man in Amerika die Temperatur des Raumes, in dem der Honig kandel soll, mit peinlicher Sorgfalt auf 13 Grad Celsius hält. Nach Prof. Phillips darf die Temperatur dieses Raumes höchstens um 1 Grad nach unten oder oben hin schwanken, wenn nicht der Erfolg in Frage gestellt sein soll. Wir hatten auch bereits beobachtet, daß die Kandelung des Honigs von der Temperatur des Aufbewahrungsraumes beeinflußt wird, doch kannten wir den günstigsten Wärmegrad noch nicht. Die Amerikaner haben jedenfalls auf Grund ihrer Erfahrungen die für die Kandelung des Honigs richtige Temperatur gefunden. Vielleicht hat der Temperaturpunkt von 13 Grad biologische Bedeutung, denn bei 13 Grad beginnt die Bildung der Wintertraube.

Der Imker sollte seinen Honig nur in Einheitsgefäße der RfgrI füllen. Nicht selten werden ihm Einheitsgläser von seiner Kundschaft wieder zurückgeliefert, damit er sie wieder fülle. Auch ist es bei manchem Imker Brauch geworden, leere Einheitsgläser für einen etwas niedrigeren als den Handelspreis von seiner Kundschaft anzukaufen. Diesen bereits gebrauchten Gläsern hat er seine besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden, weil er nicht weiß, welchem Zweck sie inzwischen schon gedient haben und wo sie aufbewahrt wurden. Die Papiereinlagen der Deckel dürfen auf keinen Fall wieder benutzt werden. Die Deckel müssen durch neue ersetzt werden, wenn sie sich durch Abreiben nicht wieder „wie neu“ herrichten lassen. Ersatzdeckel und -einlagen können von der RfgrI bezogen werden. In manchen OfgrnI hält man sie für die Mitglieder auf Lager. Siehe Abschnitt „Bestimmungen über den Bezug der Einheitsgläser und Gewährstreifen“. Die gründliche Reinigung der Gläser erfolgt durch Spülen in warmem Sodawasser. Es wird empfohlen, die Gläser in Wasser nachzuspülen, dem etwas Spiritus zugefügt wurde, damit ein Geruch, der ihnen vielleicht von einer mißbräuchlichen Benutzung oder einem muffigen Aufbewahrungsraum her anhaftet, genom-

men w  
Gläser  
spülten  
die Ge  
trockn  
der Öf  
Wände  
der Ho  
Bleche  
nehme  
Zun  
mit ein  
dureh  
Menge  
nur de  
mit E  
Waag  
wir, d  
nahm  
nach  
Rand  
damit  
Bei  
mögli  
der s  
geren  
dann  
Abfü  
mehr  
darau  
den G  
und r  
zur E  
Gläser  
breite  
reich  
Auge  
gung  
setzt

men wird. Auch die neuen, aus der Fabrikpackung herausgenommenen Gläser müssen vor der Benutzung noch einmal gespült werden. Die gespülten Gläser dürfen nicht mit einem Tuch abgetrocknet werden, weil dann die Gefahr besteht, daß Stoffteilchen an ihnen haften bleiben. Am besten trocknet man sie in der Sonne oder auf dem warmen Herd, und zwar mit der Öffnung nach unten gerichtet. Wenn ein feuchter Niederschlag an den Wänden oder auf dem Boden des Glases verbleibt, so stellt sich später, wenn der Honig fest geworden ist, die sogenannte Blütenbildung ein. Gebrauchte Blechdosen sollte der Imker grundsätzlich nicht wieder zum Füllen annehmen.

Zum Abfüllen des Honigs benutzt man gern einen Blechkübel, der unten mit einem Quetschhahn versehen ist, weil sich mittels dieser Einrichtung ein durchaus sauberes Einfüllen ermöglichen läßt. Handelt es sich um größere Mengen, so läßt man in das Gefäß, das den Honig aufnehmen soll, zunächst nur den größten Teil der erforderlichen Honigmenge laufen. Der Rest wird mit Hilfe eines silbernen Eßlöffels hinzugefügt, wenn das Gefäß auf der Waage endgültig gefüllt wird. Durch diese Weise des Einfüllens vermeiden wir, daß Honig an den Rand des Gefäßes gerät, und wenn es doch einmal ausnahmsweise geschehen sollte, dann entfernen wir die Honigspuren sofort nach dem Einfüllen mit einem sauberen Tuch. Bei späterem Putzen des Randes würde man gar zu leicht die Oberfläche des Honigs beschädigen und damit die Ware unansehnlich machen.

Beim Abfüllen des Honigs unter dem Quetschhahnkübel ist das Glas möglichst dicht unter den Quetschhahn zu halten, damit der Honigstrahl, der sich ins Glas ergießt, möglichst kurz gehalten wird. Bei einem längeren Strahl legt sich der Honig gern in Schichten übereinander, die alsdann Luftbläschen in größerer Menge einschließen. Weil der Honig aber beim Abfüllen schon sehr dickflüssig zu sein pflegt, läßt er die Luftbläschen nicht mehr nach oben hin entweichen, so daß sie im Honig verbleiben. Ferner ist darauf zu achten, daß das Glas beim Abfüllen des Honigs senkrecht unter den Quetschhahn gehalten wird, so daß der Honigstrahl die Mitte des Glases und nicht die Seitenwand trifft. Mir wurde einmal ein Glas mit festem Honig zur Begutachtung zugesandt, wobei der Imker bemerkte, daß nahezu alle Gläser, wie das eingesandte Probeglas, an einer Seite einen senkrechten breiten weißen Strich, der vom Boden des Glases bis zum Rand hinaufreichte, aufwies. Wenn ich mir diese auffällige Erscheinung im ersten Augenblick auch nicht zu deuten vermochte, so fand ich bei näherer Besichtigung der Oberfläche des Honigs doch bald die Ursache. Der weiße Strich setzte sich nämlich von der Seitenwand her bis über die Oberfläche des

honigs hinaus fort und fand hier, wo eine leichte Wellenbildung wahrnehmbar war, sein Ende. Des Rätsels Lösung: Der Imker hatte beim Abfüllen des Honigs das Glas so schräg unter den Quetschhahn gehalten, daß der Honigstrahl die Seitenwand getroffen hatte, wodurch an der Seitenwand des Glases viele Luftbläschen im Honig eingeschlossen und festgehalten wurden. In diesen Bläschen war dann später eine Auskristallisation des Invertzuckers erfolgt, die zur Bildung\* des weißen Streifens geführt hatte.

Nachdem die Gefäße gefüllt sind, werden sie mit einem Pergamentbogen bedeckt. Am nächsten Tage halten wir Nachschau, ob sich vielleicht Bläschen auf der Oberfläche des Honigs gebildet haben. Der abgefüllte Honig ist schon so zähflüssig, daß die Honigblasen, die sich auf ihm gebildet haben, stehenbleiben und nicht zerplatzen, sondern so, wie sie geformt sind, kandelnd. Oft fällt aber die nach oben hin gewölbte Kuppel der Blase bald ein, während der Blasenrand als kraterförmiges Gebilde auf der Oberfläche des Honigs stehenbleibt und in dieser Form kandelnd. Damit die Oberfläche des Honigs in einer durchaus ebenen Fläche kandelnd und ihr Aussehen später, wenn der Honig gekandelnd ist, nicht durch Unebenheiten, die durch Blasen oder Krater verursacht werden, beeinträchtigt wird, müssen diese alsbald entfernt werden. Die wahrgenommenen Blasen durchstechen wir deshalb mit einem zugespitzten Hölzchen. Beim zähflüssigen Heidehonig verstreicht man die Schaumstellen mit einem Teelöffel. Dann verschließen wir das Gefäß vorläufig mit einem Deckel, dem die Papiereinlage entnommen wird, und stellen es auf eine waagerechte Unterlage, weil sonst der Honig eine schiefe Oberfläche bekommen würde, wenn er fest geworden ist. Diese macht, besonders im Glasgefäß, keinen guten Eindruck. Damit die Oberfläche des Honigs völlig eben wird, darf das Gefäß nicht mehr berührt werden, bevor der Honig ganz fest geworden ist. Wir entfernen die Papiereinlage aus den Deckeln, weil sich gezeigt hat, daß sie eine schädliche Wirkung auf den Honig ausübt. Mehrere Imker haben beobachtet, daß Honig aus ein und demselben Kübel stammend, in Gläsern mit Papiereinlage im Deckel viel länger flüssig blieb als der Honig, bei dem sie das Glas nur mit einem Blechdeckel ohne Einlage verschlossen hatten. Auch wollte sich im ersten Falle die weiße Oberschicht nicht zeigen, während sie in den anderen Gläsern sich bald einstellte. Diese eigentümliche Erscheinung dürfte auf schädliche Stoffe zurückzuführen sein, die im Papier enthalten sind. Solange diesem Übelstande nicht abgeholfen ist, wird es zweckmäßig sein, überhaupt keine Papiereinlage zu verwenden, zumal wir Schleswig-Holsteiner unseren Honig nur in festem Zustande abgeben und die Einlagen für uns überflüssig sind. Ferner hat man beobachtet, daß der Honig, wenn er auf den kalten Zementfußboden ge-

stellt  
Raum  
hatte  
noch  
früher  
Die A  
13 Gr  
Wärm  
ist im  
strahl  
ganz  
Finde  
ferner  
die O  
Decke  
Der  
Abgab  
beoba  
ßen d  
den.  
Gläser  
Gewä  
währe  
verstä  
Gewä  
zuläss  
heitsg  
gewie  
angeb  
ist, si  
Für  
gebe i  
1. U  
2. A  
3. S  
4. I  
I  
n  
I  
3. Otto

stellt wird, viel langsamer kandelt, als wenn er auf dem Tisch in demselben Raum steht. Dieser Beobachtung steht eine andere gegenüber: Ein Imker hatte flüssigen Honig in Gläsern auf den Zementfußboden gestellt und darauf noch zwei weitere Schichten. Der Honig der untersten Schicht wurde viel früher fest als der in den Gläsern, die oben (also weniger kühl) standen. Die Amerikaner lassen den Honig, wie vorhin bereits ausgeführt wurde, bei 13 Grad Celsius kandelnd. Durch Versuche wird festzustellen sein, ob dieser Wärmegrad auch der gegebene für unsere deutschen Honige ist. Der Honig ist im Aufbewahrungsraum vor der unmittelbaren Einwirkung der Sonnenstrahlen zu schützen, weil sie den Honig zu stark erwärmen. Ist der Honig ganz fest geworden, dann überprüfen wir jedes einzelne Gefäß noch einmal. Findet sich auf der Oberfläche vielleicht irgendein kleines Stäubchen, so entfernen wir es ganz vorsichtig mit einem spitzen Federmesser, jedoch so, daß die Oberfläche nicht beschädigt wird. Nunmehr wird das Honigglas mit dem Deckel verschlossen.

Den Gewährstreifen bringen wir am besten erst unmittelbar vor der Abgabe des Honigs an den Käufer an, damit wir die Ware bis dahin noch beobachten können. Es ist darauf zu achten, daß für die verschiedenen Größen des Einheitsglases (der Dose) die richtigen Gewährstreifen benutzt werden. Die Inhaltsangabe auf dem Gewährstreifen muß mit dem Inhalt des Glases (der Dose) übereinstimmen. Die für das Einheitsglas bestimmten Gewährstreifen dürfen nicht auf Dosen und die für Dosen bestimmten Gewährstreifen dürfen nicht auf Einheitsgläsern angebracht werden. Selbstverständlich dürfen die für die Einheitsgläser bzw. Honigdosen bestimmten Gewährstreifen nicht für Scheibenhonig benutzt werden, wie es auch nicht zulässig ist, Gewährstreifen, die für Scheibenhonig bestimmt sind, auf Einheitsgläsern oder Honigdosen anzubringen. Es muß noch einmal darauf hingewiesen werden, daß die Gewährstreifen überhaupt nur auf den Gefäßen angebracht werden dürfen, für die sie bestimmt sind und daß es unzulässig ist, sie für Honiggefäße anderer Art zu verwenden.

Für die Anbringung des Gewährstreifens an den Einheitsgläsern der RfgrI gebe ich folgende Anweisung:

1. Überzeuge Dich davon, daß die richtigen Gewährstreifen bereitliegen.
2. Achte darauf, daß sich die Papiereinlagen im Deckel befinden.
3. Schraube den Deckel fest auf das Glas.
4. Lege den Gewährstreifen (mit der bedruckten Seite nach unten) auf eine Papierunterlage und befeuchte die gummierte Seite reichlich mit einem nassen Schwamm. Ungummierte Streifen sind in gleicher Weise mit einem Klebstoff (z. B. Eiweiß oder verdünntem Pelikanol) reichlich anzufeuchten.

5. Achte darauf, daß die ganze Fläche restlos bis zu den Enden hin bestrichen wird.
6. Stecke den verjüngt zulaufenden Zipfel des Gewährstreifens von oben her bis zum schwarzen Querstrich durch den Schlitz des Deckels und zwar so, daß die bedruckte Seite dem Glase zugekehrt ist. Falls sich Hemmungen ergeben, drücke den Daumen auf den durchgesteckten, gummierten Zipfel und ziehe diesen bis zum schwarzen Querstrich durch den Schlitz.
7. Drücke den durchgesteckten Zipfel fest gegen die Unterseite des Verschlusses.
8. Ziehe den Gewährstreifen senkrecht nach unten und drücke zunächst den mittleren Teil fest gegen das Glas.
9. Drücke mit dem Ballen des Daumens, von der Mitte beginnend, die beiden Flügel des Gewährstreifens fest gegen das Glas.
10. Entferne etwaige Klebespuren sofort mit einem feuchten Tuch.



Um den Bestimmungen der Kennzeichnungsverordnung zu genügen, muß jeder Imker auf dazubezzeichneten Stellen des Gewährstreifens seine Firma oder diejenige, die den Honig in den Handel bringt, benennen. Diese gesetzliche Bestimmung kann auch durch Anbringung einer besonderen Firmenmarke erfüllt werden. Firmen- und Kontrollmarken dürfen aber nur auf der Rückseite der Gläser, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügelenden des Gewährstreifens im gleichmäßigen Abstand von diesen angebracht sein. Der Deckel des Einheitsglases darf nicht beklebt werden. Die Firmenbezeichnung auf dem Gewährstreifen oder auf der Firmenmarke kann durch Buchdruck, Stempelabdruck oder auch handschriftlich angebracht werden.

Es wurde zunächst nur der Platz für eine etwa auf dem Einheitsglas anzubringende Firmenmarke bestimmt; betreffs der Größe, Form, Farbe sowie Ausstattung derselben wurden keine Angaben und Vorschriften gemacht. Im Jahre 1932 erwirkte unser Imkerverband für ein Firmenschild, das für den ausschließlichen Gebrauch durch die Mitglieder des Verbandes zur Kennzeichnung ihres Honigs bestimmt war, Gebrauchsmusterschutz. Der Vertrieb dieser Marken wurde dem Hersteller, der Druckerei unserer Bienenzeitung, übertragen. Die ovalen Formenmarken, die etwa  $4\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$  Zentimeter Durchmesser hatten, trugen in einer blau-weiß-roten (Farben Schleswig-Holsteins) Umrandung die Inschrift „Schleswig-Holsteinischer Imker-

verb  
Imk  
gefü  
meh  
W  
ihn  
Hon  
halt  
Der  
d. h  
Verl  
Hon  
nich  
feuc  
so b  
in C  
dur  
viel  
gen  
Is  
in C  
rein  
luft  
Anz  
doch  
Sch  
vor  
sich  
und  
fort  
rung  
hon  
ist r  
zufü  
früh  
geer  
Ent  
usw  
D

verband“. Das weiße Feld innerhalb der Umrandung war für den Namen des Imkers bestimmt, der in der Regel von der Druckerei beim Druck mit eingefügt wurde. Heute benutzen unsere Imker diese Marken nicht mehr, vielmehr versehen sie den Gewährstreifen mit entsprechendem Stempelaufdruck.

Weil der beste Honig verdirbt oder doch entwertet wird, wenn man ihn nicht sachgemäß aufbewahrt, muß der Imker seine fertig hergerichteten Honiggläser in einem Raum aufbewahren, in dem der Honig vollwertig erhalten bleibt. Vor allen Dingen muß dieser Raum durchaus trocken sein. Der Honig hat nämlich die besondere Eigenschaft, hygroskopisch zu sein, d. h. er besitzt die Geneigtheit, mit dem in der Luft enthaltenen Wasser eine Verbindung einzugehen, die sich naturgemäß zuerst an der Oberfläche des Honigs vollzieht. Selbst bei den Einheitsgläsern der RfgrI ist der Verschuß nicht so dicht, daß schließlich nicht doch ein wenig Luft und damit Luftfeuchtigkeit an den Honig herankommen könnte. Wenn das aber geschieht, so bildet sich eine dünnflüssige Schicht auf dem Honig, die sauer wird und in Gärung übergeht. Aus dem Gesagten ergibt sich, daß man Honig nur in durchaus trockenen Räumen aufbewahren sollte und die Gefäße, aus denen vielleicht Honig für den täglichen Gebrauch oder für den Verkauf herausgenommen wird, stets fest verschlossen gehalten sein müssen.

Ist Honig infolge Aufbewahrung in feuchten Räumen an seiner Oberfläche in Gärung übergegangen, so wird oft empfohlen, die gärrige, säuerliche Schicht rein abzuschöpfen, den übrigen Honig gründlich durchzurühren und durch luftdichten Verschuß und Verbringen in einen trockenen Raum vor erneutem Anziehen von Wasser und den Folgeerscheinungen zu bewahren. Es ist jedoch zu berücksichtigen, daß man niemals durch Abgießen der oberen Schicht eines in Gärung befindlichen Honigs den im Glas belassenen Rest vor weiterer Gärung schützen kann, denn die Hefen und Bakterien befinden sich nicht nur in der oberen Schicht, sondern auch in den unteren Teilen und werden ihre verheerende Tätigkeit auch nach Abgießen der oberen Schicht fortsetzen. Ein derartiger Honig kann nur durch Erhitzen vor weiterer Gärung bewahrt bleiben. Er ist dann selbstverständlich nur noch als Backhonig zu verwerten. Die Bildung einer dünnflüssigen Schicht auf dem Honig ist nicht in jedem Fall auf einen ungeeigneten, feuchten Lagerraum zurückzuführen, vielmehr tritt diese Erscheinung, wie vorhin schon gesagt wurde, früher oder später nicht nur bei „unreif“, sondern mitunter auch bei reif geerntetem Honig auf. Das Abgießen der dünnflüssigen Schicht bedeutet Entzug eines großen Teiles der im Honig vorhandenen Salze, Fermente usw., die sich als leichtlösliche Stoffe in der Flüssigkeitsschicht sammeln.

Der Honig besitzt noch einige Eigentümlichkeiten mehr, die man be-

rücksichtigen muß, wenn man seinen Honigvorrat vollwertig erhalten will. Ebenso empfänglich wie für Feuchtigkeit ist der Honig auch für Gase und Gerüche. Daraus ergibt sich, daß man ihn nicht in dumpfen Räumen und neben stark duftenden Dingen (Käse, geräucherte Fleischwaren) aufbewahren darf, weil sich sehr leicht ein Beigeschmack auf den Honig überträgt. Ratsam ist es auch, den Honig, sofern er sich in gläsernen oder irdenen Gefäßen befindet, frostfrei aufzubewahren, weil der Frost den Honig mehr ausdehnt als die Gefäße und letztere leicht gesprengt werden. Honig in Glasgefäßen sollte man im Dunkeln aufbewahren, keinesfalls darf man ihn den direkten Sonnenstrahlen aussetzen. Die Zersetzung des Honigs durch die Sonnenstrahlen macht sich besonders beim festen Honig bemerkbar, der nicht nur weich und unansehnlich wird, sondern auch im Glase auftreibt. Die Oberfläche des Glasinhalts erscheint dann urglasförmig gewölbt, was den Glauben erwecken könnte, der Inhalt sei in Gärung begriffen. Die schöne, weiße Oberschicht, die sich auf manchen festen Honigen bildet, wird bei der Erwärmung durch die Sonnenstrahlen vernichtet, auch üben letztere eine bleichende Wirkung auf manchen festen Honig aus. Nach imkerlichen Grundsätzen muß der Honig im Glas durchaus gleichmäßig in der Farbe sein, wenn er als vollwertig gelten soll.

Es genügt aber nicht, daß der Imker weiß, wie er seinen Honig behandeln und aufbewahren soll, vielmehr handelt er auch im eigenen Interesse, wenn er seine Honigabnehmer, in erster Linie also die Hausfrauen, über die besonderen Eigenschaften des Honigs aufklärt und ihnen Anweisung für eine sachgemäße Aufbewahrung gibt. Er kann die Verantwortung für sein verkauftes Erzeugnis nur dann fernerhin übernehmen, wenn die Hausfrau seinen Honig in pflegliche Obhut nimmt. Oft schon hat eine Hausfrau durch unsachgemäße Behandlung und Aufbewahrung Anlaß dazu gegeben, daß der von ihr gekaufte Honig erster Güte in ihrem Hause nicht vollwertig geblieben ist. Gar zu leicht ist sie dann in Unkenntnis der Verhältnisse geneigt, dem Imker die Schuld dafür zuzuschieben, daß ihr der schöne Honig verdarb. Dem Imker ist zu empfehlen, jedem Honigkäufer das von mir verfaßte Flugblatt „Wie soll man Honig im Haushalt behandeln und aufbewahren?“ mitzugeben. Dieses Flugblatt, das auch für den Absatz des deutschen Honigs wirbt und sich als Einwickler eignet, ist zu beziehen vom Herausgeber, der Reichsfachgruppe Imker e. V. in Berlin W 50, Neue Ansbacher Straße 9. 1000 Stück kosten 4,25 RM einschließlich Verpackung, zuzüglich Porto.

Auch für den Fall, daß der Imker Honig an Kaufleute für den Wiederverkauf abgibt, muß er ihnen dieselbe Anweisung für eine sachgemäße Behandlung und Aufbewahrung des Honigs geben. Er hat den Kaufmann noch

besonders darauf hinzuweisen, daß der feste Honig nur dann ins Schaufenster gestellt werden darf, wenn dieses nicht von der Sonne beschienen wird oder Vorrichtungen für eine hinreichende Beschattung desselben vorhanden sind.

Es kann vorkommen, daß ein Honigkunde den festen Honig ablehnt. Er bevorzugt den flüssigen, weil er an solchen gewöhnt ist oder weil er ihn für sparsamer im Gebrauch hält. Um auch solche Honigkunden befriedigen zu können, wird der Imker festen Honig wieder flüssig machen müssen, wobei er darauf bedacht sein muß, seine Ware vollwertig zu erhalten. Es ist bekannt, daß die wichtigen Lebensstoffe im Honig, die Fermente, durch starke Erhitzung geschwächt, wenn nicht gar abgetötet werden. Nur bis zu 40 Grad Celsius darf der Honig erwärmt werden, wenn man ihn vollwertig erhalten will, deshalb darf man ihn nicht unmittelbar aufs Feuer bringen, vielmehr wird man ihn unter Benutzung eines Thermometers in einem Wasserbade auflösen. Es ist dem Imker anzuraten, den Liebhaber des flüssigen Honigs darüber aufzuklären, daß der Honig, der sachgemäß flüssig gemacht worden ist, dazu neigt, nach einiger Zeit wieder fest zu werden und daß der Honig nur dann für lange Zeit oder gar für immer flüssig bleibt, wenn er überhitzt und damit entwertet worden ist. Es wird dem Imker zum eigenen Vorteil gereichen, wenn er seinem Kunden Anweisung gibt, wie er den Honig sachgemäß flüssig zu machen hat.

Der Imker kann wohl auch einmal gezwungen sein, festen Honig in andere Gefäße umfüllen zu müssen. Vielleicht waren die Honiggläser nicht zur Stelle, als der Honig seiner Beschaffenheit nach eingeglast werden mußte, und aus dem Grunde verblieb er zunächst noch im Kübel und wurde darin fest. Man kann auch wohl festen Honig so wie er ist in andere Gefäße umfüllen, aber sein „Aussehen“ läßt dann sehr zu wünschen übrig, wenn auch die Ware in ihrer Güte nicht verändert worden ist. Durch das Glas hindurch werden Lücken im Honig sichtbar, und die Oberfläche des Honigs weist Unebenheiten auf. Dem Imker muß aber daran gelegen sein, seinen Honig so umzufüllen und abzugeben, daß er auch im Aussehen höchsten Anforderungen entspricht. Um das zu erreichen, wird er den festen Honig wieder flüssig machen müssen, und zwar unter Beobachtung der vorhin bereits genannten Vorsichtsmaßnahmen. Es wäre verfehlt, wenn er nun den ganzen Kübel in ein Wasserbad, vielleicht in einen Waschkessel, stellen sollte, denn es würde viel zu lange dauern, bis der Honigzylinder restlos aufgelöst ist. Das Auflösen des Honigs erfolgt besser in einem kleineren Gefäß, das man mit Honigklumpen, die man mit einem Spachtel heraussticht, füllt. Um den Inhalt gleichmäßig und schneller zu erwärmen, bedienen wir uns eines sauberen Rührstabes. Die Schaumschicht, die sich nun auf dem flüssigen Honig bildet,

ist nicht etwa eine ausgeschiedene Eiweißsubstanz, wie man oft liest; sondern sie wird verursacht durch aus dem Honig aufsteigende Luftbläschen. Wir haben es hier demnach mit einer natürlichen Schaumschicht zu tun, die abgefüllt werden muß. Es sei jedoch ausdrücklich betont, daß durch die Entfernung dieser Schaumschicht der Honig nicht im geringsten entwertet wird; denn man entfernt eben nur mit Luft untermischten Honig. Um eine feinkörnige Ware zu erzielen, rühren wir den flüssig gemachten Honig einige Tage in derselben Weise, wie es bei frischem Honig geschieht. In der Regel wird der unter Beachtung der erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen wieder flüssig gemachte Honig schon sehr bald wieder fest. Wir konnten so umgefüllten Honig bereits nach acht Tagen zum Versand bringen. Es sei bemerkt, daß dieser Honig, der so bald schon wieder fest wurde, in einem eben angewarten Zimmer stand, während anderer umgefüllter Honig, den wir zur Winterzeit in einem ungeheizten Zimmer aufbewahrten, noch recht lange flüssig blieb. Einen sehr grobkörnigen Lindenhonig, den wir von auswärts erhielten, rührten wir nach dem Auflösen nach unserer Weise. Als er dann nach kurzer Zeit wieder fest geworden war, erwies er sich als sehr feinkörnig, ja, es bildete sich sogar eine feine weiße Schicht auf der Oberfläche.

Es ist ein unter Gebrauchsmusterschutz gestellter Apparat, eine „Honig-Fräse“ in den Handel gebracht worden, die dazu dienen soll, gekandelten (festen) Honig in einem solchen Zustand aus dem Kübel herauszubringen, daß er bequem in andere Gefäße (Gläser) gefüllt werden kann. Der feste, oft recht harte Honig wird durch die Behandlung mit der Fräse in eine weiche, breiartige Form gebracht. Die Empfehlung, die der Erfinder seiner Honig-Fräse mit auf den Weg gibt, darf nicht unwidersprochen bleiben. Er sagt: „Der Honig wird von manchen Imkern gerührt, damit er nicht kristallisiert. Man beachte da etwas.“ – Was denn? Jeder Honig, der nicht erhitzt wurde, kristallisiert nach längerer oder kürzerer Zeit, je nach der Art der Blüte, aus der er stammt. Der Rapshonig kristallisiert schon nach einigen Tagen, beim Akazienhonig dauert es oft mehrere Monate. Unser KleeHonig pflegt nach drei Wochen fest zu werden, doch ist das von Jahr zu Jahr verschieden. Durch das Rühren wird die Kristallisation des Honigs erfahrungsgemäß gefördert, und ferner erreichen wir durch das Rühren, daß der feste Honig feinkörnig wird, was man heute schon allgemein vom guten Honig verlangt. Tatsächlich wird also die Konsistenz des Honigs durch das Rühren „eigenartig beeinflußt“, wie der Erfinder der Honig-Fräse weiter behauptet, und ich darf wohl sagen, daß er durch diese Behandlung verfeinert und nicht verschlechtert wird.

Sodann sagt der Erfinder wörtlich: „Man kann wohl annehmen, daß der

gerührte Honig zur Aufnahme von Wasser neigt, weil die Kristallisation gestört ist, wenn er nicht ganz besonders trocken steht.“ Diese Behauptung, daß der gerührte Honig besonders geneigt sei, Wasser anzunehmen, ist irrig. Jeder Honig, ganz einerlei, ob er gerührt wurde oder nicht, ist hygroskopisch. Jeder Honig sollte also trocken aufbewahrt werden. Wir gehen wohl nicht fehl in der Annahme, daß der gefräste Honig genau ebenso hygroskopisch ist wie jeder andere Honig.

Ich kenne die Honig-Fräse nur nach der gegebenen Beschreibung, kann mir aber denken, wie der gefräste Honig sich im Glase machen wird, denn wir haben früher doch auch schon mit einem Löffel oder Spachtel festen Honig aus einem Kübel herausgeschabt und dann in Gläser gefüllt. Der so umgefüllte Honig hat niemals das gute Aussehen eines Honigs, der nach der vorhin geschilderten Vorbehandlung im flüssigen Zustande ins Glas gefüllt und dann fest wurde. Im besonderen wird die Oberfläche nicht so gleichmäßig ausfallen, wie wir es heute fordern.

Und noch aus einem anderen Grunde trage ich Bedenken, die Honig-Fräse anzuwenden. Da der Honig durch die Fräse nicht wieder flüssig gemacht, sondern nur in eine breiige Masse verwandelt wird, dürften nicht unerhebliche Luftmassen beim Fräsen und beim Umfüllen in den Honig gelangen. Mit der Luft geraten aber auch Mikroorganismen in den Honig, die ein Auftreiben, ein Gärigwerden verursachen können. Ich führe das „Wildwerden“ des vorjährigen Heidehonigs, das wir plötzlich in den heißen Maientagen dieses Jahres in vielen Fällen wahrgenommen haben, darauf zurück, daß der überaus zähflüssige Heidehonig mit vielen kleinen Luftbläschen durchsetzt war, die mit Pilzen beladen waren und dadurch beim Eintritt der warmen Witterung Ursache der Gärung wurden. Ich bin nicht davon überzeugt, daß der gefräste Honig lange haltbar sein wird, besonders dann nicht, wenn er größerer Wärme ausgesetzt sein wird.

Der Erfinder der Honig-Fräse sagt in seiner Empfehlung: „Imkersmann, spar dir die saure Arbeit des Rührens, behalte deinen Honig in der kristallisierten Form, die ihn widerstandsfähig macht gegen äußere Einflüsse. Fräse ihn erst, wenn du ihn brauchst!“

Ich möchte dem Imker doch den Rat geben, erst abzuwarten, bis durch eingehende Versuche der Beweis erbracht ist, daß der gefräste Honig „widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse“ ist. Der richtig behandelte und gerührte Honig ist es bei sachgemäßer Aufbewahrung. Das wissen wir auf Grund langjähriger Erfahrung. Durch das Fräsen des Honigs wird das Rühren niemals ersetzt, denn die Struktur der einzelnen Honigkristalle wird durch das Fräsen nicht verändert.

Anders liegt die Sache schon bei gewalztem Honig. Vor einigen Jahren hatte man in mehreren größeren Absatzstellen für deutschen Honig Walzmaschinen für die Bearbeitung des Honigs aufgestellt. Durch diese Walzmaschinen wird der Honig, der nicht gerührt zu sein braucht, hindurchgetrieben. Zwischen den Walzen, die nach Belieben fein eingestellt werden können, werden die Honigkristalle bis zum gewollten Grade zerquetscht, so daß selbst ein grobkörniger Honig, wenn er bei feiner Einstellung der Walzen die Maschine verläßt, sich als feinkörnig und breiig erweist. Es muß zugegeben werden, daß der Honig durch das Walzen in seinem Geschmack und Geruch nicht verändert wird und daß die breiige Beschaffenheit des gewalzten Honigs sparsamsten Verbrauch ermöglicht. Wenn aber von interessierter Seite hervorgehoben wird, daß er besonders hell in der Farbe sei, so drängt sich uns doch die Frage auf, inwiefern der Honig durch das Walzen eine Veränderung, eine Aufhellung der Farbe erfährt. Ich bin der Meinung, daß es feine Luftbläschen sind, die beim Walzen in den Honig geraten und ihm ein helleres Aussehen verleihen. Daß der gewalzte Honig tatsächlich in hohem Maße mit Luftbläschen geschwängert ist, ergibt sich nicht nur aus seinem spezifischen Gewicht, sondern wird auch durch eine recht dicke Schaumschicht bewiesen, die sich nach einigem Stehen auf dem Honig bildet. Dem übermäßig hohen Luftgehalt eines Honigs stehe ich jedoch, wie ich vorhin bereits beim gerästen Honig ausführte, sehr mißtrauisch gegenüber. Ferner muß doch wohl zugegeben werden, daß nach heutiger Auffassung ein breiiger Honig mit einer sogenannten natürlichen Schaumschicht als Verkaufs- und Ausstellungsware hinsichtlich des Aussehens einen Vergleich mit festem Honig, der eine gleichmäßige, vielleicht auch noch schneeweiße Oberfläche zeigt, nicht aushält.

Als Vorzug des Walzverfahrens wurde angeführt, daß sich mit seiner Hilfe eine besonders innige Vermischung verschiedener Honigsorten zu einer Einheitsware ermöglichen läßt. Ob man eine derartige Einheitsware nicht auch schaffen kann, wenn man die verschiedenen in Betracht kommenden Honigsorten im flüssigen Zustande durch Rühren vermischt? Gegen die Schaffung eines Einheitshonigs an sich läßt sich nichts sagen, aber wir sind nicht nur Imker, sondern auch Geschäftsleute, und als solche haben wir Rücksicht auf den jeweiligen Geschmack unserer Honigabnehmer zu nehmen. Es ist sehr fraglich, daß diese sich nunmehr restlos auf solchen Einheitshonig einstellen werden. Tatsache ist, daß unsere Honigabnehmer in der Regel auf eine ganz bestimmte Honigsorte, und zwar gewöhnlich auf diejenige ihrer Heimat eingestellt sind. Wer beispielsweise in einer Kleetrachtgegend wohnt und von Jugend an Kleehonig gegessen hat, pflegt jeden Honig, der

ahren  
Walz-  
Walz-  
chge-  
kön-  
o daß  
alzen  
geben  
eruch  
onigs  
ervor-  
n uns  
rung,  
Luft-  
lleres  
e mit  
schen  
iesen,  
ohen  
n ge-  
wohl  
g mit  
sstel-  
g, der  
nicht

anders als Kleehonig schmeckt, abzulehnen. Vielleicht wird es möglich sein, eine spätere Generation ausschließlich für einen Einheitshonig zu gewinnen.

In der Regel zeigt sich auf dem Honig, der hier bei uns in Schleswig-Holstein geerntet wird, nach dem Festwerden eine eigentümliche Schaumbildung, die man in Imkerkreisen Zuckerschicht, Eiweißschicht, Schaumschicht, Invertschicht oder Patinaschicht nennt. Zeigt sich dieselbe Erscheinung an den Seiten oder auf dem Boden des Glases, so spricht man von einer Blütenbildung. Die weiße Schicht bildet sich auf allen unseren Sortenhonigen, sowie auf Mischhonigen, doch kann es ausnahmsweise auch wohl vorkommen, daß sie nicht oder nur spärlich in die Erscheinung tritt, obwohl es sich um einen durchaus vollwertigen Honig handelt. In manchen Gegenden Deutschlands ist diese sogenannte Schaumbildung jedoch gänzlich unbekannt. Es läßt sich die in Imkerkreisen herrschende Meinung, daß sie als ein Zeichen der besonderen Güte des Honigs zu werten sei, demnach nicht vertreten. In Laienkreisen begegnet man dieser Erscheinung nicht selten mit einem gewissen Mißtrauen, wenn man sie nicht gar als das Anzeichen für eine vorliegende Honigverfälschung ansieht. Unsere Imker haben die weiße Schicht, die bis zu 1 Zentimeter stark sein kann, sehr gern auf ihrem Honig. Um diese Schichtbildung herbeizuführen oder zu beschleunigen, stellen einige Imker den Honig, nachdem er fest geworden ist, auf den Kopf. Es ist aber nicht erwiesen, daß diese Maßnahme den Erfolg herbeigeführt hat, denn es ist anzunehmen, daß die Schichtbildung auch erfolgt wäre, wenn die Honiggefäße nicht umgestülpt worden wären.

Das Geheimnis, das über dieser Schichtbildung liegt, ist bis heute noch nicht restlos enthüllt. Es kann sich bei dieser Erscheinung nicht um eine natürliche Schaumschicht, wie wir sie auf dem gewalzten Honig antreffen, handeln, wenn sie auch schon in wissenschaftlichen Abhandlungen als solche bezeichnet worden ist. Gegen diese Auffassung sprechen folgende Tatsachen:

1. Die weiße Schicht bildet sich erst geraume Zeit später, nachdem der Honig fest geworden ist. Von einer Schaumbildung ist anfänglich weder auf dem flüssigen noch auf dem festen Honig etwas wahrzunehmen.
2. Wenn man aus dem Gefäß mit durchaus festem Honig nach eingetretener Schaumbildung etwas entnimmt, so bildet sich nach einiger Zeit die weiße Schicht erneut an den Bruchstellen.
3. Wenn ein Honigglas einen Riß bekommt, so bildet sich die weiße Schicht auch an dem Riß entlang, sogar auch auf dem Boden.
4. Die weiße sogenannte Blütenbildung, die sich oft an der Seite und auch auf dem Boden bildet, kann doch unmöglich durch Schaumbildung

verursacht worden sein. Ich neige zu der Ansicht, daß diese Erscheinung auf Feuchtigkeit, die dem Glase beim Einfüllen noch anhaftet, zurückzuführen ist, und daß die weiße Schicht durch Auskristallisierung gewisser Bestandteile des Honigs gebildet wird.

Es ist bereits folgender Versuch durchgeführt worden: Man füllte Honig aus einem und demselben Kübel in durchaus trockene Gläser, sowie auch in Gläser, die auf der Innenseite noch einen feuchten Niederschlag aufwiesen. Nur der Honig in letzteren wies später die eigentümliche Blütenbildung auf.

Herr Dr. Elser in Bern, der sich mit der Untersuchung dieser Schaumbildung befaßt hat, berichtete darüber eingehend in der Schleswig-Holsteinischen Bienenzeitung, Jahrgang 1928, Nr. 4. Er kommt bezüglich seiner Untersuchung zu folgendem Ergebnis:

„Zusammenfassend kann gesagt werden, daß die nach dem Festwerden eines Honigs auftretende weiße Schicht ihr Entstehen nicht einer Schaumbildung verdankt, sondern es weisen alle Umstände darauf hin, daß wir es mit einer ganz typischen Kristallbildung zu tun haben, die stickstofffrei und aus den leicht kristallisierenden Bestandteilen des Honigs hervorgegangen ist.“

Vielleicht ist die Feuchtigkeit der Luft nicht unerheblich an der Schichtbildung beteiligt. Dafür spricht auch das Ergebnis eines Versuchs, den ich im Jahre 1930 machte. Ein mir befreundeter Imker, der die Segeberger Ausstellung mit Honig beschicken wollte, sandte mir auf meine Bitte ein Glas flüssigen Honigs aus dem Kübel, aus dem er seine Ausstellungsgläser füllte. Ich verschraubte das mir versandte Glas sorgfältig und stellte es auf den Kopf. So entstand über dem Honig, aber unter völligem Abschluß von der Außenluft, eine etwa 1 Zentimeter hohe Luftsäule. Während alle zwanzig von meinem Freund zur Ausstellung geschickten Honiggläser eine dicke weiße Schicht aufwiesen, zeigten sich auf meinem Honig nur einige kleine weiße Pünktchen. Noch nach  $1\frac{1}{2}$  Jahren war keine weitere Veränderung der Oberfläche des Honigs wahrnehmbar.

Ich folgere aus meiner Beobachtung: Wer die Schichtbildung auf seinem Honig verhindern will, der schließe die Außenluft von der Oberfläche ab. Für die Schichtbildung ist erforderlich, daß eine hinreichende Menge der Außenluft (und Luftfeuchtigkeit!) Zutritt zur Oberfläche des Honigs hat.

Zusammenfassend sei gesagt:

Der Honig in der verdeckelten Zelle ist gut, ganz gleich, aus welcher Blüte er stammt. Der Imker, den wir mit zu den Erzeugern des Honigs rechnen dürfen, trägt die volle Verantwortung für seine Ware. Seine Aufgabe ist es, den Honig so zu behandeln, daß der Verbraucher ihn als

Güterware erhält. Nur unter dieser Voraussetzung darf er ihn mit ruhigem Gewissen in das Einheitsglas der RfgRI füllen und dieses mit dem dazugehörigen Gewährstreifen verschließen. Tun alle Imker ihre Pflicht, dann werden die Verbraucher bald zu der Erkenntnis kommen, daß Honig im Einheitsglas Güterware ist, und jeden anderen Honig ablehnen. Dann werden sie aber auch bereit sein, für diesen Honig einen Preis zu zahlen, der die mühevollen Arbeit des Imkers lohnt.

### 3

## Besondere Behandlung des Heidehonigs

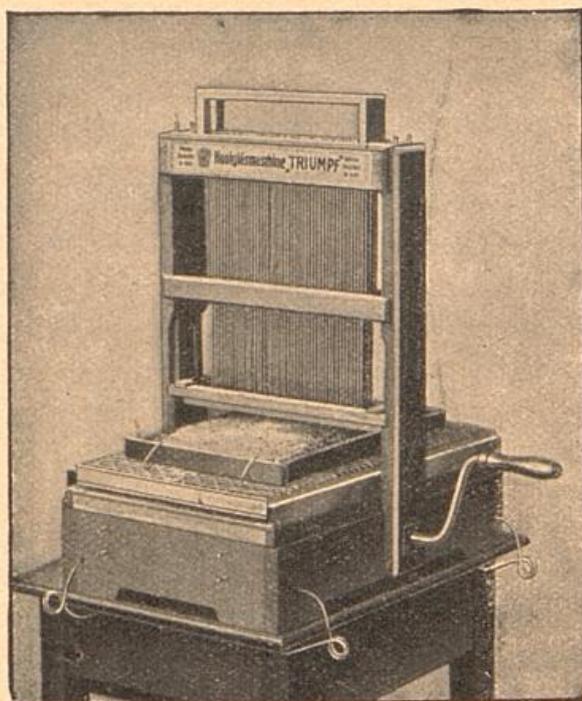
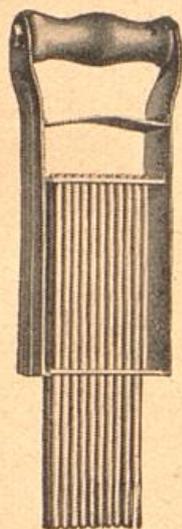
Etwas umständlicher als die Ernte des Sommerhonigs gestaltet sich das Schleudern des Heidehonigs, denn der Heidehonig ist so zähflüssig, daß er sich nicht so ohne weiteres schleudern läßt. Wohl läßt sich frisch eingetragener unverdeckelter Heidehonig ohne besondere Aufbereitung schleudern, aber solcher Honig ist, wie schon vorhin gesagt wurde, nicht reif und darf nicht als vollwertig gelten. Um auch bedeckelten Heidehonig schleudern zu können, bediente man sich in früherer Zeit zum Lösen des Heidehonigs eines Wabenigels, d. h. eines Brettchens (5:10 Zentimeter), in das im Zellenabstand kopflose Drahtstifte geschlagen waren. Um die Stifte anzuwärmen, wurde der Igel von Zeit zu Zeit in heißes Wasser getaucht. Dieser Lösevorrichtung haftete der Übelstand an, daß die Stifte fest waren, also nicht auswichen, wenn sie auf ein Hindernis stießen, und daß bei häufigem Eintauchen wesentliche Wassermengen in den Honig gerieten. Nicht selten wurden durch die Stifte die Zellwände beschädigt und die Mittelwände durchstoßen, so daß manche Imker es vorzogen, mit einem Löffel die Honigschicht der Wabe von der Mittelwand abzuheben und diese dann im nächsten Jahr wieder ausbauen zu lassen. Der Wabenigel mit festen Stiften erfuhr durch die Erfindung des Heidehoniglösers „Erika“ eine wesentliche Verbesserung, weil in diesem Apparat die Stifte lose aufgehängt sind, sodaß sie, wenn sie auf eine Zellwand stoßen, seitlich ausweichen können und daher diese nicht so leicht beschädigen. Diesem Apparat haftet aber auch noch der Mangel an, daß der einzelne Stift sich nicht zurückziehen kann, wenn er auf ein Hindernis stößt.

Von weittragender Bedeutung war eine Erfindung des Imkers Kolb in Solingen. Er brachte im Jahre 1910 eine brauchbare Heidehonig-Lösmaschine in den Handel, die bald bedeutend verbessert und von der Firma Thie in

Wolfenbüttel unter dem Namen „Große Triumph“ in den Handel gebracht wurde. Diese Maschine macht den Heidehonig dadurch schleuderbar, daß sie Eisenstäbchen in die Honigzellen taucht. Eine Beschädigung der Zellen und Mittelwände ist ausgeschlossen, denn die Eisenstäbe werden freischwebend gehalten und weichen aus, sobald sie auf ein Hindernis stoßen. Nicht selten hört man, daß der Heidehonig sich trotz Behandlung mit der Lösmaschine nicht schleudern lasse. Es können mehrere Ursachen für diese unliebsame Erscheinung vorliegen. Wenn der gesamte Inhalt der Heidehonigzelle restlos gelöst und schleuderbar gemacht worden soll, muß das Eisenstäbchen bis auf den Grund der Zelle hinabtauchen. Wird die Lösmaschine zu schnell gedreht, so findet das Stäbchen nicht Zeit genug, bis auf die Mittelwand zu gelangen, sondern es wird vorzeitig wieder gehoben, so daß der Heidehonig nur im oberen Teil der Zelle gelöst wird und später beim Schleudern ein wesentlicher Rest am Zellgrunde in der Wabe verbleibt. Voraussetzung dafür, daß der gelöste Honig herausfliegt, ist ferner die genügende Erwärmung der Wabe. Ist sie stockwarm, d. h. hat sie eine Wärme von etwa 37 Grad Celsius, so läßt sich der vorschriftsmäßig gelöste Heidehonig unbedingt schleudern, ohne daß der Wabenbau zertrümmert wird, wenn die Wabe vielleicht auch nicht ganz so rein geleert wird, wie es bei Sommerhonig der Fall ist. Der Kleinimker kann sich ohne wesentliche Kosten eine sehr zweckmäßige Lösevorrichtung selbst herstellen. Er nimmt ein etwa 10 Zentimeter langes Stückchen Rähmchenleiste, legt auf deren schmale Seite einen Streifen Mittelwand als Maßstab und steckt dann im Zellenabstand mit Glasköpfen versehene Stecknadeln in die Leiste. Die mit diesem Lösegerät „geprickelten“ Heidehonigwaben sollen sich sogar schleudern lassen, wenn sie kalt sind.

Weil die „Große Triumph“ verhältnismäßig hoch im Preise steht, brachte die Firma Heinr. Thie auch noch den Löseapparat „Kleine Triumph“ mit einer Lösfläche von  $6,5 \times 2$  Zentimeter heraus, der wesentlich billiger ist und mit dem sich in kleineren Betrieben eine hinreichende Arbeitsleistung zeitigen läßt. Dieser Handapparat, der in gleicher Anordnung mit den gleichen Lösstäben, wie sie die „Große Triumph“ besitzt, ausgestattet ist, besteht aus einem Handgriff, der an den beiden durchlocherten Trage- bzw. Führungsleisten für die Lösstäbe befestigt ist. Für den Gebrauch dieses Apparats wird folgende Anweisung gegeben: Die Waben werden möglichst sofort nach der Herausnahme aus dem Bienenkasten oder aus dem Anwärmeschrank in einem warmen Raume beiderseits entdeckelt und auf ein Tablett gelegt. Das Tablett stellt man auf einen niedrigen Tisch, um sich die Arbeit des Lösens zu erleichtern. Man erreicht ein schnelleres Arbeiten,

wenn man die „Kleine Triumph“ in heißem Wasser vorher etwas anwärmt und das an den Nadeln befindliche Wasser abschwenkt. Dann stempelt man mit dem Apparat die ganze Wabe und läßt die Nadeln bis auf die Wabenmittelwand einsinken. Sobald eine Nadel auf einen Widerstand (Zellwand) stößt, weicht sie aus. Jede Zelle wird so von den Nadeln getroffen und nach dieser Behandlung kann man die Wabe in eine Honigschleuder stellen, um sie auszuschleudern. Wenn man beim Lösen zwei Handhoniglösapparate



verwendet und einen immer anwärmt, während man den andern zum Lösen benutzt, kann man sehr schnell arbeiten. Neuerdings werden Handlöser ähnlicher Art unter verschiedenen Bezeichnungen (Heidi, Silesia usw.) in den Handel gebracht, die sich bei gleicher Arbeitsleistung und ähnlicher Arbeitsweise nur dadurch von der „Kleinen Triumph“ unterscheiden, daß sie mit ganz kurzen Lösstäben ausgestattet sind, die je einzeln für sich unter dem Druck einer Feder stehen, der der Schwere des einzelnen Stabes entspricht.

Die einschlägige Industrie arbeitet zur Zeit daran, einen Lösapparat herzustellen, der die beiden Seiten der Heidehonigwabe, die senkrecht in den Apparat hineingestellt wird, gleichzeitig von beiden Seiten her stempeln

soll, und zwar mit Lösstäben, die während des Lösens durch Anschluß des Apparats an den Stromkreis einer Lichtleitung elektrisch geheizt werden.

Kann man die Heidehonigwaben nicht unmittelbar nach Entnahme aus dem Stock schleudern, so muß man sie wieder auf etwa 37 Grad Celsius erwärmen. Erwärmt man sie stärker, so wird der Wabenbau weich und bricht zusammen. Bei ungenügender Erwärmung läßt der Heidehonig sich nicht schleudern, auch wenn er gelöst ist. Beim Anwärmen ist zu berücksichtigen, daß die Waben die Wärme nur langsam annehmen und es längere Zeit dauert, bevor sie ganz durchwärmt sind. Weil es lästig ist, in einem überheizten Raum zu arbeiten, haben wir uns in der Imkerschule einen Anwärmeschrank für Heidehonigwaben eingerichtet, und zwar aus einer großen Kiste, die wir mit Pappe auskleideten und aufrecht stellten. Der Deckel der Kiste dient als Tür. Im unteren Teil der Kiste befindet sich ein Gitter aus Rähmchenleisten, auf welches die Waben gestellt werden, unter der Decke haben wir Trageleisten für Waben in unserem Standmaß angebracht, so daß der ganze Raum des Schrankes voll ausgenutzt werden kann. Es ist vorteilhaft, die Waben in einer gewissen Entfernung voneinander zu halten, damit die warme Luft von allen Seiten an sie herankommen kann. Bei unseren ersten Versuchen bedienten wir uns eines regelbaren Spirituskochers als Heizkörper für unseren Anwärmeschrank, der seine Aufgabe wohl erfüllte, dessen Anwendung jedoch nicht ungefährlich ist. Bei der Verbrennung von einem Molekül Methylalkohol entstehen bereits drei Moleküle Wasser, die in die Luft getrieben werden und ohne weiteres eine Verwässerung des an und für sich schon so stark wasserhaltigen Heidehonigs verursachen. Wenn sich im Schleuderraum ein Anschluß an die elektrische Hausleitung herstellen läßt, verwendet man am besten einen elektrischen Heizkörper im Heidehonig-Anwärmeschrank. Eine elektrische Heizquelle bietet den Vorzug der bequemen Handhabung; ferner heizt sie vollkommen geruchlos. Steht dem Imker kein elektrischer Strom für diesen Zweck zur Verfügung, so soll er Backsteine auf einem Ofen heiß machen, dann die heißen Steine in den Schrank einlegen und sie mit frisch erhitzten Steinen austauschen, sobald sie anfangen zu erkalten. Durch die Decke des Schrankes haben wir ein Loch gebohrt und dieses mit einem Korke, durch welchen wir ein Glaskthermometer steckten, wieder verschlossen. Das Thermometer zeigt uns die im Innern des Schrankes herrschende Wärme an, die wir immer auf 37 Grad Celsius zu halten bemüht sind. Es sei ausdrücklich bemerkt, daß die Waben angewärmt werden, bevor sie in die Lösmaschine kommen und daß sie bald nach dem Lösen geschleudert werden müssen, damit sie vorher nicht wieder erkalten.

Der Heidehonig löst sich verhältnismäßig schwer aus den Zellen, deswegen müssen die Waben recht kräftig geschleudert werden. Es ist zweckmäßig, zunächst die eine Seite der Wabe nur oberflächlich zu schleudern. Dadurch fliegt schon ein gut Teil Honig heraus. Werden die Waben dann



Reinigen des Heidhonigs auf der Knüppelwaxspresse.

gewendet, so ist die Belastung nicht mehr so groß, und sie zerbrechen nicht so leicht, wenn die Schleuder kräftig gedreht wird. Es hat sich gezeigt, daß die Heidehonigwaben in einer Schleuder mit einem dreieckigen Wabenkorb gründlicher geleert werden als in einer solchen mit einem viereckigen Wabenkorb. Bei unseren Schleuderversuchen haben wir die Beobachtung gemacht, daß die Leistungen der verschiedenen Schleudern mit dreieckigem Wabenkorb beim Schleudern des Heidehonigs durchaus nicht gleichwertig sind. Einige Heidehonigwaben, die in einer Schleuder mit drei-

eckigem Wabenkorb für Waben in Hochstellung nur etwa zur Hälfte vom Heidehonig befreit werden konnten, brachten wir in die Schleuder von Ernst Böttcher & Sohn in Mehringen (Anhalt), die einen dreieckigen Wabenkorb für Waben in liegender Stellung besitzt und infolgedessen einen recht großen Durchmesser hat. Schon bevor die Umdrehungen auf die gebräuchliche Geschwindigkeit gebracht worden waren, rauschte es in der Schleuder, und nach kurzer Zeit waren die Honigwaben restlos geleert. Es ist wohl anzunehmen, daß diese gute Leistung der Böttcherschen Schleuder auf die besondere Stellung der Zellen zur Achse der Schleuder zurückzuführen ist. Seitdem wir den Heidehonig mittels der Schleuder gewinnen, müssen wir ihn als durchaus vollwertig bezeichnen und dürfen ihn nicht mehr auf gleiche Stufe mit dem Seimhonig stellen, wie es früher oft geschah. Weil der Heidehonig so zähflüssig ist, daß er nicht ohne weiteres und ohne besondere Erwärmung durch feine Siebe hindurchläuft, geben wir ihn unter der Schleuder nur durch das grobmaschige Honigsieb, so daß hier nur die größeren Fremdkörper aus dem Heidehonig entfernt werden. Um die dann noch in diesem verbleibenden kleinen Fremdkörper zu entfernen, bedienen wir uns der Knüppelwaxspresse, die in meinem Waxbuch (Verlag der Leipziger Bienenzeitung) näher beschrieben ist. Wir füllen den grobgesiebten Heidehonig in einen Beutel aus ganz billigem, verhältnismäßig weitmaschigem Bettuchleinen von der Größe eines Waxpreßbeutels (40 Zentimeter lang, 20 Zentimeter breit, ohne Füllrand gemessen) und bearbeiten ihn genau so wie die breiige Waxmasse. Man sollte nicht mehr als 5 Kilogramm Honig auf einmal in den Beutel füllen. Um den Leinenbeutel zu schonen, ersetzen wir bei der Reinigung des Heidehonigs den Gitterrost der Presse durch eine ebenso dicke Holzplatte. Die Nähte des Leinenbeutels müssen doppelt vernäht sein, damit sie dem Druck standhalten können. Nach mehrmaligem Gebrauch kehren wir den Beutel um und entfernen die Waxsteilchen, die sich an der Innenseite gesammelt haben, mit einem Löffel. Es ist zu empfehlen, einen neuen Leinenbeutel zu verwenden, wenn einige Zentner Heidehonig durchgepreßt worden sind; denn nach längerem Gebrauch hat sich das Gewebe infolge des Druckes so gelockert, daß kleine Waxsteile mit durch die Maschen hindurch entweichen, was aber auf jeden Fall verhindert werden muß. Aus letzterem Grunde ist auch davon abzuraten, die für Reinigungszwecke benutzten Leinenbeutel in die Wäsche zu geben und sie für den vorigen Zweck wieder zu verwenden. Auffällig ist die Erscheinung, daß der durch den Beutel hindurchgetriebene Heidehonig bereits nach drei Tagen fest wird.

## Scheiben- und Wabenhonig

Im Lebensmittelgesetz wird zwischen Scheiben- und Wabenhonig kein Unterschied gemacht. Es heißt da:

- a) Scheibenhonig oder Wabenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten und verdeckelten, unbebrüteten Waben (Jungfernwaben) befindet;
- b) dunkler Scheibenhonig: Honig, der sich noch in den von Bienen gebauten, brutfreien, größtenteils verdeckelten, nur wenig bebrütet gewesenen, höchstens ein Jahr alten Waben befindet.

Es liegt wohl klar auf der Hand, daß der unter b) genannte „dunkle Scheibenhonig“ an Güte dem unter a) genannten nachsteht und auf unseren Ausstellungen abfallend bewertet werden würde. Auf jeden Fall verlangt aber das Lebensmittelgesetz, daß „Scheibenhonig oder Wabenhonig“ sich im Jungfernbau befinden muß, daß also für Honigwaben, die unter Verwendung von Mittelwänden gebaut worden sind, diese Bezeichnung nicht zutreffend ist. Das ist beachtlich für den Honighandel!

An den Scheibenhonig legen wir Schleswig-Holsteiner ebenso wie die Hannoveraner auch unseren besonderen Maßstab. Als Scheibenhonig erkennen wir nur bedeckelten Heidehonig im Jungfernbau an, jeden anderen Wabenhonig, selbst dann, wenn er sich im Jungfernbau befindet, lehnen wir als Scheibenhonig ab. Er ist „Wabenhonig“ und wird auf unseren Ausstellungen nur als „schmückendes Beiwerk“ gewertet. Weshalb wir dem verdeckelten Heidehonig im Jungfernbau eine Ausnahmestellung einräumen? Weil er eine Eigenschaft besitzt, die kein anderer Honig aufweist: Er bleibt fest in der Zelle stehen und läuft nicht aus, wenn man die Wabe zerschneidet. Das ist ein Vorzug, der ihn über jeden anderen Wabenhonig hinaushebt und ihn zum appetitlichsten Genußmittel macht, das der Imker überhaupt darbieten kann.

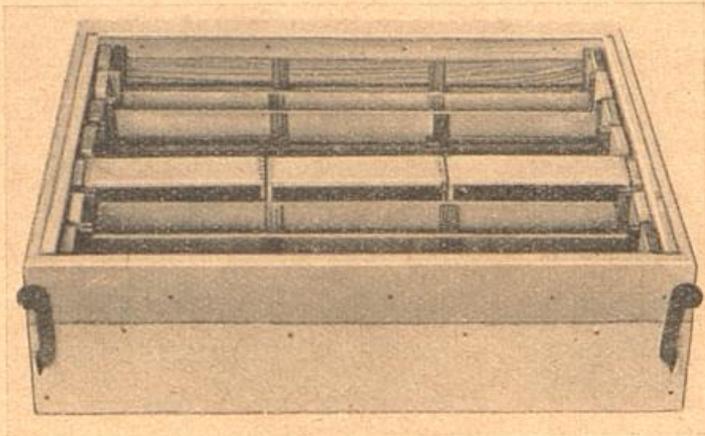
Das Haupterzeugungsgebiet für Heidehonig ist die Lüneburger Heide mit ihrem Korbbetrieb. Die Körbe, die vorzugsweise Scheibenhonig bringen sollen, stattet der Imker mit wenigen, parallel laufenden, nicht sich überkreuzenden Speilen aus, so daß die Seitenwaben nicht von Holz durchschnitten werden und er große, unbeschädigte Scheibenhonigstücke erhält. Wenn im Herbst die Bienen aus den Körben entfernt (abgestoßen oder seltener abgetrommelt) worden sind, werden zunächst die Speile mit einer Zange herausgezogen. Dann stößt der Imker den Korb gegen den Boden, bis die Waben

sich ein wenig auf die Seite legen. Nach ein paar Stößen in der entgegengesetzten Richtung haben sie sich vollständig von der Korbwand gelöst und können nun bequem einzeln herausgenommen werden. Aus den Honigwaben werden die bedeckelten Stücke herausgeschnitten und nach Sorten geordnet. Scheibenhonig erster Klasse ist der vollständig bedeckelte Heidehonig im Jungfernbau, in dem sich auch nicht eine einzige Pollenzelle befinden darf. Die Honigwaben, in denen bereits einigemal gebrütet worden war, werden für sich als Scheibenhonig zweiter Sorte geordnet und für einen etwas billigeren Preis verkauft. Die Honigwaben, die schon längere Zeit als Brutwaben gedient hatten und daher dunkler sind, sollen als Scheibenhonig nicht in den Handel gebracht werden. Zum Verpacken der Scheibenhonigstücke verwendet man heute nach Vorschrift RfgrI wetterfestes Zelloglaspapier, das nicht nur Schutz gegen Verunreinigung gewährt, sondern auch die Beschaffenheit der Ware erkennen läßt. Der Scheibenhonig wird nicht nur wegen seines Geschmacks gern gekauft, sondern manche Käufer glauben auch, daß sie nur beim Erwerb von Scheibenhonig unbedingte Gewähr für echten Bienenhonig haben.

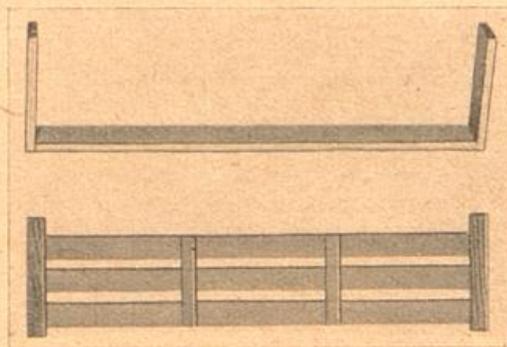
Auch der Kastenimker, der Heidetracht hat oder seine Bienen zur Ausnutzung der Tracht in die Heide bringt, kann Scheibenhonig ernten. Zu dem Zweck versieht er einige leere Rähmchen mit Leitwachs und hängt sie an das Brutnest, oder er stattet den Honigraum mit solchen Rähmchen aus, doch muß er diesen während der Tracht recht warm verpacken, wenn er Erfolg haben will. Neuerdings finden bei Heideimkern viereckige Bienenkörbe mit Festbau im Brutraum und Rähmchen für Scheibenhonig im niedrigen, aus Stroh hergestellten Honigraum immer mehr Aufnahme. Brut- und Honigraum sind durch ein Absperrgitter voneinander getrennt, so daß der Honigraum bei guter Tracht nur Scheibenhonig bester Sorte liefert.

Der Imker hat die Möglichkeit, Scheibenhonig in besonders für diesen Zweck angefertigten Kästchen bauen zu lassen. Diese Honigkästchen (früher Honigboxes genannt) sind, fabrikmäßig hergestellt, in den einschlägigen Geschäften zu haben. Sie sind aus 3 Millimeter starkem Holz in Größe  $123 \times 95 \times 35$  Millimeter angefertigt und vermögen, voll ausgebaut, etwa 0,5 Kilogramm Scheibenhonig zu fassen. Nach dem Lebensmittelgesetz darf der Imker für die Erzeugung von Scheibenhonig, also auch für diese Kästchen, keine Mittelwände verwenden, wenn er den Inhalt später als Scheibenhonig verkaufen und den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes genügen will, auch dann nicht, wenn die Mittelwände ganz außerordentlich dünn ausgewalzt sind. Er muß sich also darauf beschränken, in der Nute, die in der Mitte der Innenseite des Oberteils angebracht ist, Leitwachs anzubringen.

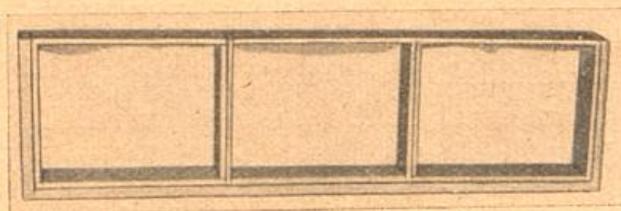
Es hat sich als zweckmäßig erwiesen, die Scheibenhonigkästchen in besonders für diesen Zweck gebauten Aufsatzkästen zusammenzustellen und



Einschubkasten.



Kästchenträger und Gitterschied.



Kästchenträger mit 3 Scheibenhonigkästchen.

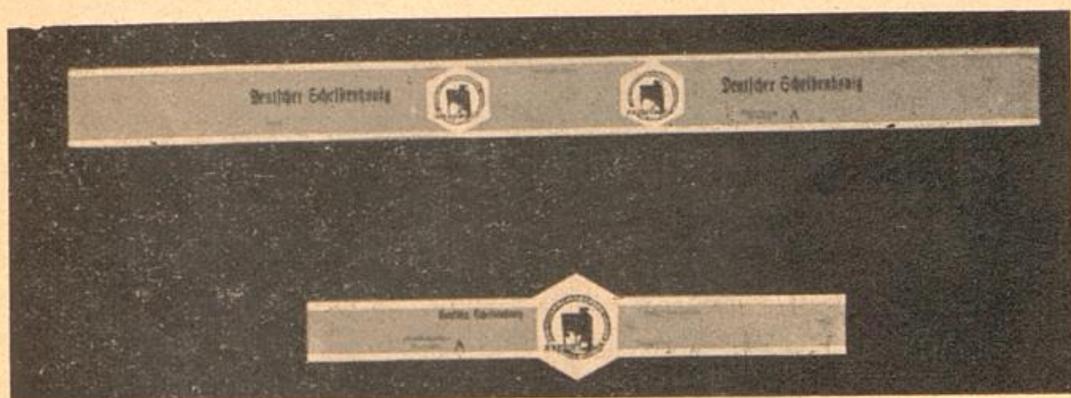
sie unmittelbar auf den Brutraum zu setzen, nach oben hin aber mit gutem Wärmeschutz abzudecken. Unser Bild zeigt einen Einschubkasten, der 21 Honigkästchen zu fassen vermag, die in 7 Reihen mit je 3 Kästchen zu einem festen Verband zusammengestellt sind und genau in den Honigraum der Einheitsblätterbeute der RfgrI hineinpaßt. Je 3 Honigkästchen werden

in einen herausnehmbaren Kästchenträger gesetzt, wodurch es ermöglicht wird, die einzelnen Kästchenreihen während des Ausbauens gegeneinander auszutauschen. Um Zwischenbau zu verhindern, stellt man je ein Gitterschiff zwischen die einzelnen Reihen der Honigkästchen. Wenn der Inhalt des Kästchens vollständig bedeckelt ist, kann er als Scheibenhonig in den Handel gebracht werden. Das geschieht am besten in der Weise, daß der Honig im Kästchen verbleibt, weil die Ware durch den Holzrahmen vor Beschädigungen geschützt wird und sauber bleibt. Außerdem ist der Scheibenhonig in den Kästchen auch noch durch Zellglas vor Verstaubung zu schützen.

Die RfgRI hat die Anordnung getroffen, daß Scheibenhonig nur in einer Umhüllung mit Zellglas in den Handel gebracht werden darf und außerdem ist jedes Stück mit einem für Scheibenhonig besonders herausgegebenen Gewährstreifen zu versehen. Die Gewährstreifen für Scheibenhonig sind in Form, Farbe und Ausstattung eng an die für die Einheitsgläser gebräuchlichen Gewährstreifen angelehnt. Weil der Scheibenhonig nicht nur in Kästchen von ganz bestimmter Form und Größe, sondern vor allem auch in losen Stücken von ganz verschiedener Form und Größe in den Handel gebracht wird, mußten unter Berücksichtigung dieses Umstandes zwei verschiedene Gewährstreifen für Scheibenhonig geschaffen werden. Für die Verpackung von Scheibenhonig eignet sich aber nur wetterfestes Zellglas, weil gewöhnliches Zellglas vom Honig zersetzt wird, was beim wetterfesten nicht der Fall ist. Allerdings haftet auf dem wetterfesten Zellglas der gewöhnliche Klebstoff nicht; vielmehr muß man einen ganz bestimmten Klebstoff anwenden, der mit diesem besonderen Stoff eine Verbindung eingeht. Dieser für wetterfestes Zellglas geeignete Klebstoff ist im „Spezialklebstoff P“ vorhanden. Er muß auch zur Anwendung kommen, wenn man wetterfestes Zellglas auf Holz, Papier usw. befestigen will.

Zwar kann man die Scheibenhonigkästchen ganz mit wetterfestem Zellglas umhüllen und dann mit dem Gewährstreifen verschließen, aber die Verpackung wird sauberer, wenn man jede Seite der Honigscheibe für sich durch ein besonderes Stück wetterfestes Zellglas schützt. Dieses Stück muß auf allen vier Seiten etwa 1 Zentimeter über den Holzrahmen reichen, um sicher befestigt werden zu können. Es muß also etwa  $14\frac{1}{2} \times 11\frac{1}{2}$  Zentimeter groß geschnitten werden. An jeder Ecke wird es entsprechend eingeschnitten, damit hier später keine Falten im Gewährstreifen entstehen. Wenn man nun die Ränder der Zellglasscheibe mit dem Klebstoff P bestreicht, wird das Zellglas „aufkrellen“ und schwer richtig aufzukleben sein. Am besten bestreicht man daher den Rand des Holzkästchens mit dem Klebstoff, legt das Kästchen

so auf die Zellglasscheibe, daß auf jeder Seite 1 Zentimeter übersteht, und drückt nun den überstehenden Zellglasrand unter Benutzung eines Messers gegen das mit Klebstoff bestrichene Holz. Falls die Zellglasscheibe nicht überall gleichmäßig straff gespannt sein sollte, läßt sich das durch Anziehen des Zellglases an der dafür in Betracht kommenden Stelle leicht bewirken. Es sei aber besonders darauf hingewiesen, daß der Klebstoff sehr schnell trocknet und man daher schnell arbeiten muß, wenn er aufgestrichen worden ist. Auch trocknet er sehr leicht ein, weshalb er nicht lange der Luft ausgesetzt sein darf und im Aufbewahrgefäß immer fest verschlossen gehalten

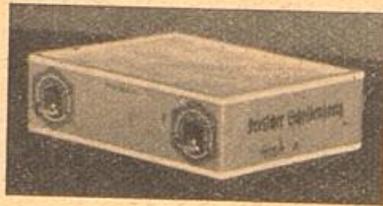


Gewährstreifen für losen Scheibenhonig (unten)  
Gewährstreifen für Scheibenhonigkästchen (oben).

werden muß. Wenn trotz aller Vorsichtsmaßnahmen der Klebstoff zu dick wird, ist ein Zusatz von 10–20 Prozent Methylglykol, das in jeder Drogerie erhältlich ist, zu geben. Wenn beide Seiten des Honigs durch ein Zellglasfenster geschützt worden sind, wird der Gewährstreifen angebracht.

Der Gewährstreifen für Honigkästchen ist entsprechend der Breite des Kästchens 3,6 Millimeter breit und 2 Zentimeter länger als der Gesamtumfang des Kästchens, damit die Enden sich um 1 Zentimeter überdecken. Er ist in der Grundfarbe grün wie der Gewährstreifen für die Einheitsgläser und weist auf beiden Seiten einen schmalen weißen Rand auf. Der Gewährstreifen wird so aufgeklebt, daß die beiden goldenen Sechsecke mit dem Wahrzeichen der RfgrI auf der Außenseite je etwa 2 Millimeter von der Kante der Oberseite entfernt bleiben. Die Stellen, wo der Streifen gekniffen werden muß sind auf dem weißen Rand durch einen feinen Strich gekennzeichnet. Wenn die beiden Enden des mit Klebstoff bestrichenen Gewährstreifens nun zunächst gegen die Seiten des Kästchens und dann gegen die Unterseite gedrückt werden, legen sie sich in der Mitte der Unterseite um etwa 1 Zenti-

meter übereinander. Der auf der Oberseite zwischen den beiden Wahrzeichen verbleibende 6 Zentimeter breite Raum ist für die Anbringung der Firmenbezeichnung oder des Namens des Imkers bestimmt. Diese Bezeichnung kann zwar handschriftlich angebracht werden, aber es empfiehlt sich um des besseren Aussehens willen, hierfür einen Stempel zu verwenden, wenn man es nicht vorzieht, die Bezeichnung eindrucken zu lassen. Auf beiden Seiten steht in großen deutschen Buchstaben „Deutscher Scheibenhonig“. Auf der rechten Seite finden wir unter diesem Aufdruck die Überwachungsnummer; denn die Überwachung des Gebrauchs des Gewährstreifens für Scheibenhonig erfolgt genau in derselben Weise wie es beim Gewährstreifen für das Einheitsglas der Fall ist. Aus dem Grunde erfolgt die Ausgabe der Gewährstreifen für Scheibenhonig ausschließlich durch die RfgrI und selbst-

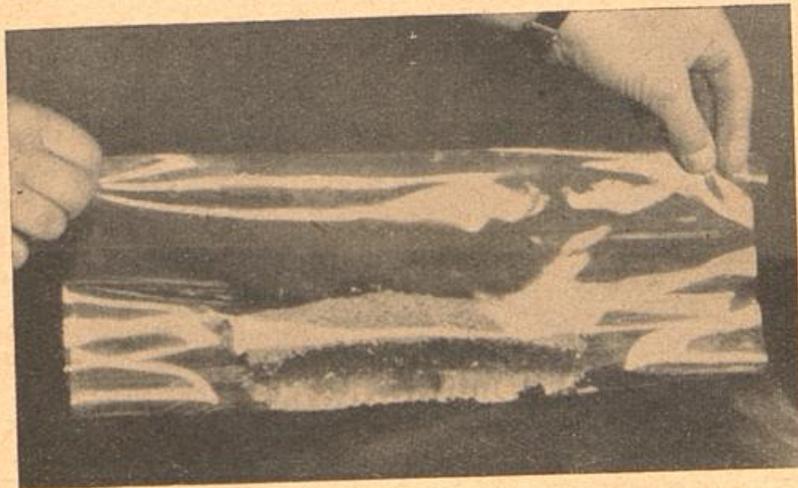


Das Scheibenhonigkästchen,  
liegend.

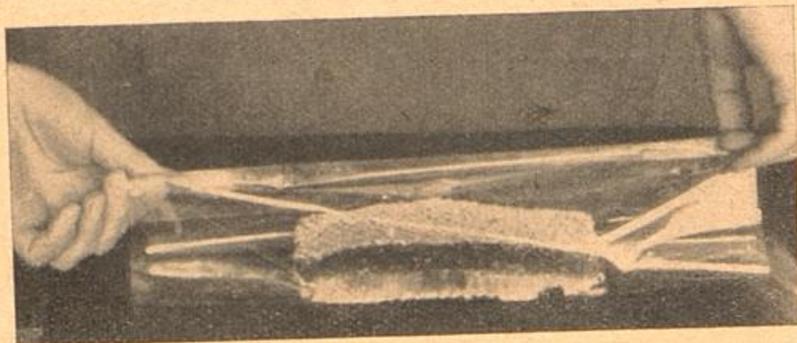
verständlich auch nur an die ihr angeschlossenen Mitglieder unter den für Honig geltenden Bedingungen. Auf der linken Seite ist unter dem Aufdruck „Deutscher Scheibenhonig“ das Gewicht des Honigs in Kilogramm anzugeben. Diese Angabe wird am besten mit Tinte gemacht, denn es wird nicht selten vorkommen, daß der Inhalt nicht genau 0,5 Kilogramm schwer ist. Um das genaue Gewicht des Honiginhaltes zu ermitteln, wird von dem Bruttogewicht des Kästchens das Gewicht der Verpackung (etwa 30 Gramm) abgezogen. Die Gewährstreifen für Scheibenhonig werden ungenümmert geliefert. Man kann sie zwar mit gewöhnlichem Klebstoff (Pelikanol) befestigen, weil in der Mitte des Rahmens ein breiter Streifen Holz vorhanden ist; aber an den Seiten haftet das Papier dann nicht auf dem Zellglas. Vorteilhafter verwendet man daher den bereits genannten Spezialklebstoff P, weil der sowohl am Holz als auch am Zellglas haftet. Bei dieser Gelegenheit sei noch darauf hingewiesen, daß die Preisrichter auf den Ausstellungen scharf darauf achten werden, ob der Gewährstreifen sauber angebracht worden ist, ob beispielsweise der Abstand der Wahrzeichen von den Kanten auf beiden Seiten gleich ist.

Den Wunsch mancher Imker, für losen Scheibenhonig, wie ihn der Kastenimker aus den Rähmchen seiner Kästen und vor allem der Korbimker aus seinen Körben gewinnt, feste Behälter aus Zellglas oder doch wenigstens mit Zellglasfenster-anfertigen zu lassen, konnte die RfgrI nicht erfüllen, weil der lose Scheibenhonig zu verschieden in Form, Größe und Dicke ist. Außerdem ist auch noch von Belang, daß der Scheibenhonig durch die Verpackung

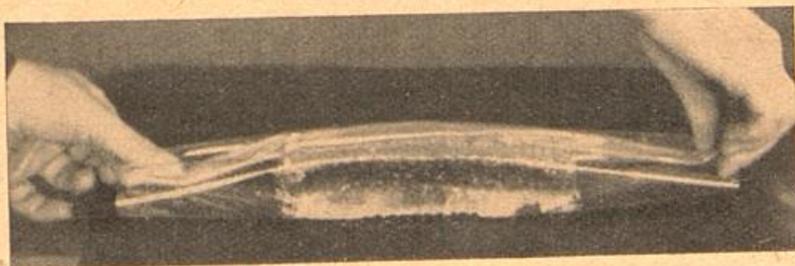
nicht zu sehr verteuert werden darf. So ist die RfgrI dazu gekommen, von der Herstellung von besonderen Behältern für losen Scheibenhonig abzu-  
sehen und die Anweisung zu geben, den losen Scheibenhonig in wetterfestem



So werden die Seiten des Zellglases aneinandergelegt.



So wird das Zellglas zusammengerollt.

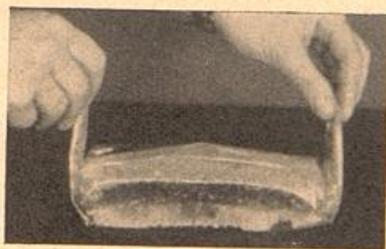


Die Naht liegt fest auf dem Scheibenhonig.

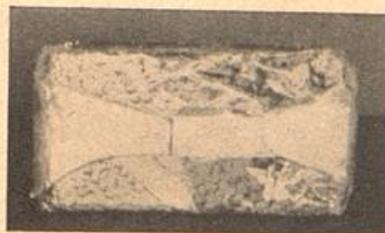
Zellglas zu verpacken und mit einem besonderen Gewährstreifen zu ver-  
schließen.

Das lose Zellglasblatt, in dem man den Scheibenhonig verpacken will,

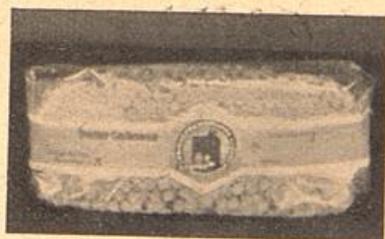
wird so groß geschnitten, daß es an den kurzen Stellen das Stück um etwa 6–8 Zentimeter überragt und an den langen Seiten um soviel übersteht, als das Stück dick und breit ist. Auf dieses Zellglasblatt legt man das Stück Scheibenhonig so, daß das Zellglas auf allen Seiten gleichmäßig weit hervorragt. Alsdann werden die langen Seiten über dem Stück aneinandergelegt, daß die Kanten nebeneinanderliegen. Damit sie in ihrer Lage verbleiben, empfiehlt es sich, die beiden Seiten auf beiden Enden dicht am Rande mit ein wenig Klebstoff zusammenzukleben. Jetzt dreht man das Zellglas nach



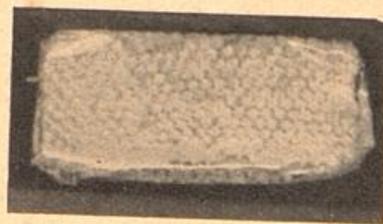
Die Enden des Zellglases sind gefaltet und werden auf die Naht gelegt.



Die Enden des Zellglases sind auf der Naht festgeklebt.



Die Packung mit Gewährstreifen.



Die andere Seite der Packung.

einer Seite hin so lange zusammen, bis es das Stück fest umspannt und die zusammengedrehte Naht etwa in der Mitte auf der Honigscheibe liegt. Mit einem sanften Druck wird die Naht flach gestrichen, und nun braucht man die an beiden Seiten überstehenden Enden des Zellglases nur noch in der bei Packungen üblichen Weise zusammenzufalten und nach oben hin über die Honigscheibe zu legen, wo sie mit ein wenig Spezialklebstoff P auf der Naht befestigt werden. Wenn dann noch der Gewährstreifen so über die Naht geklebt wird, daß die beiden Enden von ihm erfaßt werden, ist die nahezu luftdichte Handelspackung fertig.

Eine andere Art der Verpackung ist die, daß man das Zellglasblatt wesentlich schmaler zuschneidet, so daß die beiden langen Seiten sich, auf der Mitte des Stückes liegend, um etwa 2 Zentimeter überdecken, wo sie dann mit dem

bewußten Klebemittel übereinanderliegend zusammengeklebt werden. Eine so verklebte Naht hat der andern gegenüber den Vorzug, daß sie sich später nach Anbringung des Gewährstreifens auf diesem kaum ausprägt.

Der Gewährstreifen für Scheibenhonig in loser Packung ist so breit wie die Flügel des Gewährstreifens für das ½-Kilo-Glas. Daraus ergibt sich, daß das goldene Sechseck mit dem Wahrzeichen der RfgrI, das in gleicher Größe aus diesem Gewährstreifen übernommen worden ist, nach beiden Seiten hin aus dem Streifen mit je einer Rechteckspitze hervorragt. Rechts vom Adler ist Raum für den Namen des Imkers oder die Firmenbezeichnung. Darunter muß der Inhalt in Kilogramm angegeben werden. Für diese Eintragungen gilt, was vorhin schon an dieser Stelle beim Gewährstreifen für Scheibenhonigkästchen gesagt wurde. Auf der linken Seite vom Adler befindet sich der Aufdruck „Deutscher Scheibenhonig“ und darunter die Überwachungsnummer. Der Gewährstreifen für Scheibenhonig in loser Packung wird 25 Zentimeter lang geliefert. Für den Fall, daß er für ein kleineres Stück zu lang sein sollte, daß die Enden also noch auf die andere Seite des Stückes überragen, muß von beiden Enden ein gleich langes Stück abgeschnitten werden. Die Enden dürfen wohl über den Rand der Nahtseite hinüberragen, aber auf keinen Fall noch auf der gegenüberliegenden glatten Seite erscheinen. Zum Aufkleben dieses Streifens darf selbstverständlich nur das „Spezialklebemittel P“ benutzt werden.

Sowohl für die Benutzung als auch für den Bezug der Gewährstreifen für Scheibenhonig gelten die gleichen Bestimmungen wie für die Gewährstreifen für das Einheitsglas. Sie können vom Imker also nur unmittelbar von der RfgrI in Berlin W 50, Neue Ansbacher Str. 9, bezogen werden.

Die Preise betragen (einschließlich Verpackung, aber ausschließlich Porto) für

#### Gewährstreifen für Scheibenhonig

	a) lose in Zellglas	b) in Kästchen
für 10 Stück	0,20 RM.	0,28 RM.
für 50 Stück	0,75 RM.	1,25 RM.
ab 100 Stück für 100 Stück	1,30 RM.	2,30 RM.
ab 500 Stück für 100 Stück	1,20 RM.	2,15 RM.
ab 1000 Stück für 100 Stück	1,15 RM.	2,10 RM.

Bei der Bestellung ist unter allen Umständen anzugeben, welche Art gewünscht wird, damit unnötiger Schriftwechsel und dem Imker die sich aus einem Umtausch ergebenden Unkosten erspart bleiben.

Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß auf den zukünftigen Aus-

stellungen der RfgrI nur Scheibenhonig in vorgeschriebener Packung und mit dem richtigen Gewährstreifen versehen zugelassen wird.

Es ist ein Glasbehälter für Scheibenhonig unter Gebrauchsmusterschutz gestellt worden, in den die Bienen die Honigwaben hineinbauen und der dann, auf die flache Seite gelegt, mit dem Inhalt auf den Frühstückstisch gestellt werden kann. Eine Glasschale von quadratischer Form und mit senkrechten Wänden (etwa  $15 \times 6$  Zentimeter) wird im Innern auf der einen Schmalseite, an der die Wabe angebaut werden soll, mit Leitwachs ausgestattet und mit einer Glasplatte, die unten einen etwa 1 Zentimeter breiten Streifen als Durchgang für die Bienen freiläßt, belegt. Befestigungsmittel: Leukoplast. Diese Glasbehälter werden in entsprechendem Abstand nebeneinander stehend, in den Honigraum gestellt, und zwar so, daß die mit Leitwachs ausgestatteten Seiten der Glasbehälter sich oben befinden und die Bienen die Honigwaben senkrecht herunter bauen. Nachdem diese voll ausgebaut sind, werden die Behälter dem Stock entnommen, die Glasscheiben entfernt, und das Stück Scheibenhonig liegt, an den Seitenwänden festgebaut, gebrauchsfertig flach in der Schale.

Der Vollständigkeit halber sei hier auch der ausgebauten Glasglocken Erwähnung getan, die von den Bienen sehr oft auch mit Dickwaben ausgebaut und auf den Ausstellungen, besonders von Laien, angestaunt werden. Man sieht in diesen Glocken oft wunderbar geformten Wabenbau: Sterne, konzentrische Ringe, Zahlen usw. Es liegt wohl klar auf der Hand, daß da der Imker seine Hand im Spiel gehabt hat, denn die Bienen haben ihre bestimmten Gesetze, nach denen sie bauen, und von sich aus würden sie niemals solchen „Kunstabau“ aufführen. Das Geheimnis für derartige Kunstleistungen der Bienen liegt darin begründet, daß der Imker den Bienen Leitwachs in die Glocken hineingibt. Er zieht mit einem feinen Pinsel Striche aus flüssigem Wachs an der Innenseite der Glocke dort entlang, wo die Bienen Waben aufzuführen sollen. Bis zu einem gewissen Grade unterwerfen die Bienen sich dem Willen des Imkers. Wenn er in seiner Anleitung aber gar zu weit von den Baugepflogenheiten der Bienen abweicht, dann gehen sie ihre eigenen Wege, bauen die Glocken nach ihrem Ermessen aus und bringen damit den Imker um den erhofften Siegespreis.

Nachdem die Glocke mit Leitwachs ausgestattet worden ist, setzt man sie in den Honigraum eines starken Bienenvolkes, das jetzt nur die Aufgabe hat, die Glasglocke auszubauen. Der im Honigraum verbleibende leere Raum wird mit warmhaltigem Material ausgefüllt, denn es darf keine Wärme entweichen und kein Licht eindringen. Hört die Tracht plötzlich auf oder tritt schlechtes Wetter ein, bevor die Glocke ganz ausgebaut ist, so muß das Volk kräftig

mit angewärmtem, flüssigem Honig gefüttert werden, damit die Bauarbeit im oberen Stockwerk keine Unterbrechung erleidet. Weil die Bienen in der Glasglocke recht oft Drohnenbau aufführen, besteht die Gefahr, daß die Königin die Zellen bestiftet; daher ist die Anbringung eines Absperrgitters dringend erforderlich. Wenn die Bienen den Wabenbau in der Glasglocke aufgeführt haben, dann neigen sie dazu, die unteren Enden der Waben an der Unterlage festzubauen. Hebt der Imker die Glasglocke ab, so besteht die Gefahr, daß einzelne Wabenstücke an der Unterlage haften bleiben und aus der Glasglocke herausbrechen. Um dieser Gefahr zu begegnen, befestigen wir einen Rost aus Rähmchenleisten unter der Glasglocke und befestigen ihn an derselben, vielleicht mit einem Metalldraht, der an dem Knopf der Glasglocke einen sicheren Halt findet. Trotzdem ist beim Nachschauen und Abheben Vorsicht geboten, denn die Bienen pflegen den Rost auch an seiner Unterlage festzukitten. Ist nun die Glasglocke vollständig ausgebaut, und sind die Waben vollständig verdeckelt, so muß der festgebaute Rost entfernt werden, und zwar so, daß die Waben nicht herausbrechen. Zu dem Zweck zieht man einen straffgespannten dünnen Metalldraht vorsichtig zwischen dem unteren Rand der Glasglocke und dem Rost hindurch und löst damit den Rost vom Wabenbau. Falls Honigzellen durchschnitten worden sind, läßt man die Honigspuren von den Bienen entfernen, indem man die Glasglocke für kurze Zeit in den Honigraum zurückgibt und sie möglichst weit vom Brutnest entfernt aufstellt. Man gibt ihr eine Unterlage aus zwei stärkeren Leisten, damit die Bienen die Waben der Glasglocke nicht abermals festbauen.

Wie sind nun aber die Inschriften und Zahlen, mit denen die Bienen die innere Wand der Glasglocke in Wachsschrift versehen, zu erklären? Da sieht man Ortsnamen, Zahlen, Verzierungen in mehr oder weniger künstlerischer Ausführung, von den Bienen zwar nicht mit eigener Hand, aber doch mit eigenem Mund geschrieben. Dieses scheinbare Wunder erklärt sich ganz einfach. Der Imker hat beobachtet, daß die Bienen die Stellen, wo Licht in ihren Stock hineindringt, mit Wachs verkleben. Vielleicht ist auch etwas Kittharz oder Propolis dem Wachs beigemischt. Nun überklebt er die den Bienen zum Ausbau zu reichende Glasglocke auf der Außenseite mit schwarzem, lichtundurchlässigem Papier, wie es beispielsweise zum Verpacken von photographischen Platten benutzt wird. Diesen Papierüberzug versieht er mit der von ihm gewünschten Inschrift, schabt oder schneidet die Buchstaben aus und entfernt dann, wenn die Glasglocke ausgebaut ist, die Verpackung während einiger Tagesstunden so weit, daß Licht durch die ausgeschnittenen Buchstaben in die Glasglocke dringen kann. Um das ein-

dringende Licht abzuhalten, überbauen die Bienen die Einfallstellen des Lichts auf der inneren Seite der Glasglocke mit Wachs und schaffen damit dem Imker die von ihm gewollte Beschriftung der Glasglocke. Wenn er nun sieht, daß die Bienen ihm zu Willen gewesen sind, verpackt er die Glasglocke wieder. Selbstverständlich entfernt er später, wenn die Glasglocke fertig ausgebaut worden ist, das aufgeklebte schwarze Papier und sieht dann die Inschrift genau so, wie er sie den Bienen in ausgeschnittenen Buchstaben vorgeschrieben hatte.

### Kurzgefaßte Anweisung für die Honigpflege

Der Honig, den die Bienen in ihrem Stock fertig gemacht und als Beweis dafür mit einem Wachsdeckel überzogen (verdeckelt) haben, ist gut. Aufgabe des Imkers ist, diesen Honig in pflegliche Obhut zu nehmen und ihn so zu gewinnen und zu behandeln, daß er ihn als Güte ware an den Verbraucher abgeben kann. Nur dann, wenn er ihn als Güte ware hergerichtet hat, ist er berechtigt, seinen Honig in das Einheitsglas der RfgrI zu füllen und dieses mit dem Gewährstreifen als Bürgschaft für die Güte der Ware zu verschließen.

Güte ware ist dein Honig,

- wenn er rein ist, d. h. wenn er keine Fremdkörper enthält,
- wenn ihm kein Zucker oder Auslandshonig beigefügt ist, auch nicht auf dem Wege der Überfütterung,
- wenn er als fester Honig von feinkörniger, schmalziger Beschaffenheit ist,
- wenn er keinen unangenehmen Geruch oder Beigeschmack hat,
- wenn er ein gutes Aussehen besitzt,
- wenn er in sauberen, reinen Einheitsgefäßen mit dem Gewährstreifen der RfgrI in tadelloser Aufmachung dargeboten wird.

Was muß ich tun,  
damit ich meinen Honig als Güte ware an den Markt bringen kann ?

Befleißige dich der größten Sauberkeit bei der Gewinnung und Behandlung des Honigs. Waschwasser stehe in den Räumen, die der Gewinnung und Behandlung des Honigs dienen, immer bereit.

Verwende bei der Gewinnung und Behandlung des Honigs nur saubere und rostfreie Geräte und Gefäße.

Nimm die Schleuderung nur in sauberen Räumen vor, die des edlen, deutschen Honigs würdig sind. Auf keinen Fall darf im Viehstall oder in anderen wenig ansprechenden Räumen geschleudert werden.

Gewinne und behandle deinen Honig nur in trockenen, luftigen und geruchfreien Räumen. Rauchverbot!

Sorge dafür, daß alle an der Honiggewinnung beteiligten Personen bei ihrer Arbeit saubere, weiße Kittel tragen.

Ziehe Zuschauer zu deinem Schleuderfeste hinzu, damit sie sehen, wie peinlich sauber der Honig vom Imker gewonnen und behandelt wird.

Benutze die Gelegenheit, die Zuschauer auf den Wert des Honigs hinzuweisen. Die Verabreichung von Kostproben bildet eine wertvolle Ergänzung deiner Werbung für den Honigabsatz.

Schleudere nur reifen Honig, d. h. solchen, in dem die Umwandlung des Nektars zum Honig restlos erfolgt ist. Verdeckelter Honig ist immer reif. Zu früh geschleudertes Honig ist unreif. Auf ihm bildet sich bald eine dünnflüssige Schicht. Er kandelt langsam, wird grobkörnig und neigt zur Entmischung.

Befreie die für die Schleuderung bestimmten Honigwaben durch Anwendung einer Bienenflucht oder durch Abstauchen von den Bienen. Durch Abbürsten oder Abfegen gelangen Härchen und andere kleine Körperteile der Biene in den Honig und verunreinigen ihn.

Schleudere keine Honigwaben mit offener Brut, denn die Maden fliegen beim Schleudern heraus und verunreinigen den Honig.

Schleudere die Waben möglichst sofort nach der Entnahme aus dem Bienenstock, weil der Honig dann noch stockwarm und dünnflüssig ist und sich unter der Schleuder durch feinste Siebe geben läßt.

Benutze unter der Schleuder ein Doppelsieb, dessen obere Siebfläche grobmaschig ist.

Rühre den Honig nicht durch die Siebe, sondern lasse ihn vermöge der eigenen Schwere auslecken; denn beim Rühren werden die Wachsteile zerrieben und mit durch das Sieb getrieben.

Gib den gesiebten Honig noch durch ein Seihetuch, wenn er feinste Ausstellungsware werden soll. In dem Seihetuch werden die kleinsten Fremdkörperchen zurückgehalten.

Bedecke die Honiggefäße stets mit dem Deckel oder einem sauberen Papierbogen, damit der Honig nicht durch Staub, Insekten usw. verunreinigt wird.

Lasse den Honig in größeren Gefäßen mindestens eine Nacht in einem warmen Raum abstehen, damit die Fremdkörper, die vielleicht noch in ihm enthalten sind, nach oben steigen.

Fülle alsdann die Oberschicht des Honigs vorsichtig ab, denn in ihr haben sich die etwa im Honig vorhanden gewesenen Fremdkörper gesammelt.

Rühre den Honig täglich zwei- bis dreimal mit einem sauberen glatten Holzstab mit dreieckigem Querschnitt gründlich von den Seiten und dem Boden des Gefäßes her, damit die sich dort bildenden Kristallgruppen zerkleinert und über die ganze Masse verteilt werden. Gerührter Honig kandelt schneller und wird feinkörniger.

Streiche den Rührstab nicht am Gefäßrand ab, damit keine Holzsplitterchen in den Honig gelangen.

Lasse den Rührstab nicht im Honig stehen, sondern stelle ihn steil auf in ein besonderes Gefäß oder hänge ihn über einem solchen zum Abtropfen auf.

Fülle den Honig erst dann in das Einheitsglas, wenn sich hinter dem Rührstab graue Schwaden in ihm zeigen, was beim Kleehonig nach etwa acht Tagen geschieht.

Tue etwas zerriebenen festen Honig in den flüssigen, der nicht fest werden will und zerrühre ihn in demselben, bis er nicht mehr wahrnehmbar ist.

Spüle die dir zurückgelieferten leeren Einheitsgläser in warmem Sodawasser. Sie werden in Wasser mit Spirituszusatz nachgewaschen, wodurch die Gläser geruchlos werden.

Spüle auch die neuen Gläser vor der Benutzung, damit sie ganz sauber werden.

Trockne die gespülten Gläser nicht mit einem Tuch ab, weil Stoffteilchen an ihnen haften bleiben könnten.

Trockne sie auf dem warmen Herd oder in der Sonne, und zwar mit der Öffnung nach unten gerichtet.

Putze die gebrauchten Deckel „auf neu“. Wenn das nicht möglich sein sollte, sind sie durch neue zu ersetzen.

Auf keinen Fall verwende die Papiereinlagen zum zweiten Male. Ersatzdeckel und Papiereinlagen sind von der Reichsfachgruppe Imker in Berlin W 50, Neue Ansbacher Straße 9, zu beziehen.

Nimm gebrauchte Blechdosen grundsätzlich nicht wieder zum Füllen an.

Benutze zum Einfüllen des Honigs einen mit einem Quetschhahn versehenen Kübel, weil sich dadurch ein sauberes Einfüllen ermöglichen läßt.

Halte das Glas beim Füllen möglichst dicht unter den Quetschhahn und

zwar so, daß der Honigstrahl die Mitte des Glases trifft. Wenn der Honigstrahl die Seitenwand des Glases trifft, zeigt sich später infolge der eingeschlossenen Luftbläschen beim festen Honig ein weißer Streifen im Honig.

Fülle die für den Verkauf bestimmten Honiggläser so, daß sie später im Handel wegen zu geringen Inhalts nicht beanstandet werden können. Wenn Gläser in größerer Menge zu füllen sind, empfiehlt es sich, den Gewichtsausgleich gleich nach dem Füllen aller Gläser auf einer geeichten Waage unter Benutzung eines Teelöffels herbeizuführen. Als Gegengewicht für das gefüllte Glas benutze ein leeres Glas von mittlerer Schwere.

Achte darauf, daß der innere Rand des Glases sauber bleibt. Auch die Honigspuren kandelnd später und werden dann sichtbar.

Entferne etwaige Unsauberkeiten sofort mit einem sauberen feuchten Tuch, weil bei der späteren Säuberung zu leicht die feste Oberfläche des Honigs beschädigt wird.

Halte das gefüllte Honiggefäß nicht schief, weil sonst der innere Rand unsauber werden würde.

Bedecke die gefüllten Honiggefäße vorläufig mit sauberen Papierbögen, damit keine Fremdkörper hineingeraten.

Überprüfe am nächsten Tage die Oberflächen. Einzeln stehende Blasen durchstich mit einem spitzen Hölzchen; Bläschengruppen werden mit der Rückseite eines Teelöffels eingeebnet.

Verschließe die Honiggefäße vorläufig mit ihrem Deckel. Entferne vorher die Papiereinlagen aus den Deckeln, lege sie später aber wieder hinein.

Stelle die gefüllten Honiggefäße auf eine waagerechte Unterlage, damit die Oberfläche des Honigs nach der Kandelung nicht schief im Gefäß steht.

Berühre die Honiggefäße nicht mehr, bis der Inhalt fest geworden ist, weil sonst die Oberfläche des festgewordenen Honigs nicht völlig eben sein würde.

Bearbeite und verwahre deinen Honig nur in trockenen, geruch-, staub- und frostfreien Räumen. Honig ist hygroskopisch und nimmt auch leicht fremde Gerüche an.

Halte die Sonne von deiner Honigstube fern. Fester Honig wird in der Sonne weich und bleicht aus. Unter Umständen verschwindet unter Einwirkung der Sonnenstrahlen die weiße Schicht auf dem Honig wieder.

Überprüfe die Oberfläche des gekandelten Honigs noch einmal. Etwaige Fremdkörper entferne mit einem spitzen Messer und zwar so, daß die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Bringe den Gewährstreifen erst unmittelbar vor der Abgabe des Honigs an, damit du den Inhalt des Glases bis dahin beobachten kannst.

Bringe den Gewährstreifen so an, daß der schwarze Strich auf dem Zipfel scharf an der Schneide des Schlitzes liegt und daß die Flügel parallel zum Deckel und zum Boden des Glases liegen.

Für die Anbringung des Gewährstreifens an den Einheitsgläsern der RfgrI wird folgende Anweisung gegeben:

1. Überzeuge dich davon, daß die richtigen Gewährstreifen bereitliegen.
2. Achte darauf, daß sich die Papiereinlagen im Deckel befinden.
3. Schraube den Deckel fest auf das Glas.
4. Lege den Gewährstreifen (mit der bedruckten Seite nach unten) auf eine Papierunterlage und befeuchte die Klebeseite reichlich mit einem nassen Schwamm.
5. Achte darauf, daß die ganze Fläche restlos bis zu den Enden hin bestrichen wird.
6. Stecke den verjüngt zulaufenden Zipfel des Gewährstreifens von oben her bis zum schwarzen Strich durch den Schlitz des Deckels, und zwar so, daß die bedruckte Seite dem Glase zugekehrt ist. Falls sich Hemmungen ergeben, drücke den Daumen auf den durchgesteckten gummierten Zipfel und ziehe diesen bis zum schwarzen Querstrich durch den Schlitz. Der schwarze Strich muß scharf auf der Schneide des Schlitzes liegen, damit der Gewährstreifen auf allen Gläsern in gleicher Höhe erscheint.
7. Drücke den durchgesteckten Zipfel fest gegen die Unterseite des Verschlusses.
8. Ziehe den Gewährstreifen senkrecht nach unten und drücke zunächst den mittleren Teil fest gegen das Glas.
9. Drücke mit dem Ballen des Daumens, von der Mitte beginnend, die beiden Flügel des Gewährstreifens fest gegen das Glas.
10. Entferne etwaige Klebespuren sofort mit einem feuchten Tuch.

Die Lage des Adlerbildes auf dem Gewährstreifen zu dem Adlerbild auf dem Deckel ist bedingt durch den Schlitz im Rand des Deckels. Über die Lage des Adlerbildes auf dem Gewährstreifen zu dem Adlerbild auf der Seitenwand des Glases sind keine besonderen Bestimmungen getroffen worden. Sie ergibt sich aus der jeweiligen Verschraubung des Deckels.

Um den Bestimmungen der Kennzeichnungsordnung zu genügen, muß jeder Imker auf dazu bezeichneten Stellen des Gewährstreifens seine Firma oder diejenige, die den Honig in den Handel bringt, benennen. Diese gesetz-

liche  
mar  
den  
Gew  
sein.  
beze  
Buc  
D  
mur  
in d  
met  
E  
Ma  
lich  
  
B  
L  
den  
A  
Hei  
Wa  
E  
Cels  
C  
Sie  
Sie  
F  
Ra  
vor  
I  
A  
Wa  
gel  
I  
zur  
der

liche Bestimmung kann auch durch Anbringung einer besonderen Firmenmarke erfüllt werden. Firmen- und Kontrollmarken dürfen aber nur auf der Rückseite der Gläser, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügelenden des Gewährstreifens und in gleichmäßigem Abstand von diesen angebracht sein. Der Deckel des Einheitsglases darf nicht beklebt werden. Die Firmenbezeichnung auf dem Gewährstreifen oder auf der Firmenmarke kann durch Buchdruck, Stempelabdruck oder auch handschriftlich angebracht werden.

Die Ausstellungsnummer muß, entsprechend den Ausstellungsbestimmungen, unter dem Boden eines jeden Glases angebracht werden, und zwar in der Mitte des Bodens. Der Nummerzettel darf die Größe  $2,5 \times 1,5$  Zentimeter nicht überschreiten.

Eine saubere Aufmachung ist für die Einführung unseres Markenhonigs und für die Gewinnung des Marktes unerlässlich.

#### Nachschrift.

Beachte bei der Gewinnung des Heidehonigs:

Löse den Heidehonig vor der Schleuderung in den entdeckelten Waben, denn ungelöster Honig ist nicht schleuderbar.

Achte darauf, daß die Stäbchen beim Lösen bis an die Mittelwand in den Heidehonig hineintauchen, weil sonst der ungelöste Teil des Honigs in der Wabe verbleibt.

Erwärme die Heidehonigwaben vor der Schleuderung bis auf etwa 37 Grad Celsius. Kalter Heidehonig ist nicht schleuderbar, auch wenn er gelöst ist.

Gib den Heidehonig unter der Schleuder nur durch ein grobmaschiges Sieb, weil er in dem kleinmaschigen bald erkaltet und nicht mehr durch das Sieb hindurchläuft.

Reinige den grobgesiebten Heidehonig nochmals in einem angewärmten Raum unter Benutzung eines Preßbeutels oder einer geeigneten Seiervorrichtung.

Beachte bei der Gewinnung des Preßhonigs:

Achte darauf, daß bei der Gewinnung des Preßhonigs keine pollenhaltigen Wabenstücke mit verarbeitet werden, damit kein Pollen in den Preßhonig gelangt und dieser einen unangenehmen Beigeschmack erhält.

Lege die Wabenstücke so in die Presse, daß der Druck im rechten Winkel zur Mittelwand erfolgt, damit die Fremdkörper, die am Zellgrunde zwischen den Nymphenhäuten liegen, nicht mit in den Honig gelangen.

## Einheitsglas und Gewährstreifen

Heute ist es eine Selbstverständlichkeit, daß zu den bienenwirtschaftlichen Ausstellungen ausschließlich Honig im Einheitsglas und mit dem Gewährstreifen zugelassen wird. Die gleichmäßige Aufmachung aller Honiggläser gibt dem Ausstellungsbild ein einheitliches Gepräge und trägt viel zu seiner Verschönerung bei. In Schaustellungen solcher Art liegt eine ungeheure Werbekraft für den Absatz des deutschen Honigs. Jedem Besucher, insbesondere aber den Laien, soll dieses Bild sagen und einprägen: „Honig im Einheitsglas und mit dem Gewährverschluß, wie er auf der Ausstellung einheitlich und in so großer Menge gezeigt wurde, bietet dem Käufer Gewähr für echten deutschen Honig von bester Beschaffenheit!“ In solcher Aufmachung wie heute wurde der Honig nicht immer zu den Ausstellungen gebracht, und daher hatten die Ausstellungen der früheren Zeiten auch ein anderes Aussehen.

Das Ausstellungsbild von heute zwingt die älteren Imker ganz unwillkürlich zu einem Rückblick auf die früheren Ausstellungen, besonders aber auf die bienenwirtschaftlichen Ausstellungen in der Zeit, als es das Einheitsglas und den Gewährstreifen noch nicht gab. Auf der großen bienenwirtschaftlichen Ausstellung des schleswig-holsteinischen Provinzial-Vereins, die im Jahre 1892 in Tondern stattfand, der ersten größeren Ausstellung, die ich besucht habe und deren Bild mir aus diesem Grunde unvergeßlich ist und bleiben wird, war noch Honig in Steinguttöpfen, zugebunden mit Zeitungspapier und als „Etiquett“ beklebt mit einem aus einem Schreibbuch herausgerissenen, handschriftlich ausgefertigten Zettel ausgestellt. Vorherrschend war auf dieser Ausstellung Honig in mehr oder weniger grünlich schimmernden Einmachgläsern, die teils mit braunem Packpapier, teils aber auch mit Pergamentpapier zugebunden waren. Einzelne Imker hatten ihre Ausstellungsgefäße schon mit gedruckten oder lithographierten Bektelzetteln geschmückt. Nur ein Aussteller war mit Honig in Gläsern mit Schraubdeckeln (gebrauchten Anchovisgläsern, wie aus dem Deckelaufdruck hervorging) vertreten. Später traten allerdings auf den Ausstellungen die Töpfe und Honiggefäße mit Papierverschluß zurück; dafür bürgerten sich Gläser mit Blechdeckeln (Schrauben- und auch Bajonetschluß verschiedener Art) mehr und mehr ein. Es ist wohl anzunehmen, daß in anderen Gegenden Deutschlands die Ausstellungen in früherer Zeit nicht anders aussahen als bei uns und daß sie ungefähr das gleiche Ausstellungsbild geboten haben.

Zu Anfang dieses Jahrhunderts erschien dann das Honigglas mit Glasdeckel und dem dazugehörigen Verschlußstreifen, der bald mit dem Namen des Imkers, sowie Gewichts- und Preisangabe versehen und als „Etiquett“ ausgestaltet wurde. Dieses Honigglas mit Glasdeckel erfreute sich sowohl bei den Imkern als auch bei den Honigverbrauchern großer Beliebtheit, weil die Oberfläche des Honigs durch den Deckel hindurch sichtbar war, weil der Honig von allen Seiten her besichtigt werden konnte und besonders, weil das Pfundglas sich wegen des Deckelverschlusses sehr gut für den Frühstückstisch eignete. Freilich hatten die Honiggläser dieser Art aber auch den Nachteil, daß sie verhältnismäßig teuer waren und daß im Hausgebrauch immer ein Rest des festen Honigs unter dem Wulst verblieb, wenn das Glas bis oben hin gefüllt worden war. Der zu dem Glase gehörige Verschlußstreifen hatte den Vorzug, daß er bequem anzubringen war, daß er den Inhalt des Glases bis zu einem gewissen Grade sicherte und daß durch seine Verwendung, wenn er mit der erforderlichen Beschriftung ausgestattet war, ein besonderer Beklebezettel, der sonst immer einen wesentlichen Teil des Honigs verdeckt, überflüssig wurde. Als wir später über die Einführung eines Einheitsglases berieten, wurde auch das Honigglas mit dem Glasdeckel und seinem Gewährstreifen mit in Erwägung gezogen.

Schon zu Anfang dieses Jahrhunderts wurde der Wert einer Kenntlichmachung der Honiggefäße, durch die später der Lieferant zu jeder Zeit durch unsere Organisation einwandfrei festgestellt werden konnte, klar erkannt. Für die Mitglieder des damaligen Kreisvereins Norderdithmarschen (heute Kreisfachgruppe Imker Heinrich Schlobohm, Norderdithmarschen) ließ der Kreisverein „Kontrollmarken“ anfertigen, die sich in Form, Farbe, Größe und Ausstattung den bei den Behörden gebräuchlichen Siegelmarken anglichen. In der Mitte der blauen Kontrollmarken befand sich in weißem Prägedruck ein Bienenkorb, unter dem der Platz für die Kontrollnummer auf ebenfalls weißem Felde vorhanden war. Die Umrandung der Marke wies folgende Beschriftung auf blauem Grunde auf: „Kreisverein für Bienenzucht in Norderdithmarschen“. Die Marken waren laufend genummert, und ihre Ausgabe erfolgte gegen Bezahlung (2 Pfg. das Stück) und unter Buchung der Namen der Abnehmer und der an sie verausgabten Kontrollnummern durch den Geschäftsführer des Kreisvereins. Mir ist zwar nicht bekannt geworden, daß von dieser Überwachungseinrichtung des Kreisvereins jemals Gebrauch gemacht worden sei, aber auf jeden Fall haben wir es hier mit einer Einrichtung zu tun, die als einer der Vorläufer für die später auf den Gewährstreifen angebrachte Überwachungseinrichtung gelten kann.

In der früheren Zeit pflegten die Imker ihren Honig allermeist unmittelbar

an die Verbraucher abzugeben. Diese brachten dem Imker bald nach der Schleuderung ihre Gefäße, Töpfe, Kruken oder größere Glashäfen, wie sie zum Einmachen der Früchte viel benutzt wurden, zum Füllen mit Honig ins Haus, um sich mit ihrem Honigbedarf auf einmal für das ganze Jahr einzudecken. Die Honiggefäße wurden mit Papier, vielleicht sogar mit angefeuchtem Pergamentpapier, das sich nach dem Trocknen wie ein Trommelfell über das Gefäß spannte, zugebunden. Wenn es hoch kam, klebte der Imker noch sein „Etiquett“ auf das Gefäß, im übrigen wurde auf die Aufmachung dieses Honigs kein besonderer Wert gelegt. Der Honig, den der Imker nicht an seine feste Kundschaft verkaufte oder für seinen eigenen Hausstand benötigte, pflegte er im ganzen in größeren Gefäßen an einen Kaufmann, in der Regel an einen Kolonialwarenhändler, abzugeben und zwar recht bald, solange der Honig noch flüssig war und um recht bald das Geld für seinen Honig einheimen zu können. Einen Bedarf für kleinere Honiggläser hatte der Imker nicht, denn dadurch, daß er seinen Honig in der angedeuteten Weise absetzte, blieb ihm die weitere Behandlung des Honigs, besonders aber die Arbeit des Abfüllens und des Fertigmachens der Gläser, erspart. Absatzschwierigkeiten gab es noch nicht. Wenn die Honigernte reichlich ausfiel, wurde der Überschuß eben für einen billigeren Preis an den Kaufmann abgegeben.

Der Kaufmann pflegte den vom Imker erworbenen Honig lose auszuwiegen, d. h. er füllte ihn in die Gefäße ab, die ihm von seinen Kunden zum Füllen gebracht wurden. Bereits in Gläser abgefüllter Honig wurde in den Geschäften kaum als fertige Handelsware feilgehalten. Wer Honig kaufen wollte, mußte schon ein Gefäß für diesen mitbringen. Auch beim Kaufmann der früheren Zeit lag ein Bedarf für Honiggläser kaum vor, denn auch seine Kunden pflegten ihren gesamten Honigbedarf auf einmal und zwar gleich in größeren Mengen einzunehmen und brachten die erforderlichen größeren Gefäße zum Füllen mit.

Manche Imker hatten es verstanden, sich einen festen Kundenkreis für den Absatz ihres Honigs im Postversand zu sichern. Wenn in schlechten Jahren die eigene Honigernte zur Befriedigung der Postkundschaft nicht ausreichte, pflegte man sich von anderen Imkern, die nicht genug Abnehmer hatten, die noch fehlende Ware zuzukaufen.

Für den Postversand von Honig wurden Weißblechdosen, die oft goldlackiert waren, viel benutzt. Teils waren die Honigversanddosen mit Henkeln ausgestattet und wurden dann als Eimerchen unverpackt zur Post gegeben. Teils wurden die Dosen für den Postversand auch mit passenden Versandschachteln aus Wellpappe geliefert. Allermeist faßten die Postversanddosen

4½ oder 2½ Kilogramm Honig. Bedingt durch die Zeitverhältnisse sind später dann auch Dosen für 1½ Kilogramm Honig in Aufnahme gekommen. Auch heute noch werden Blechdosen für den Postversand wegen ihres leichten Gewichts, ihrer Unzerbrechlichkeit und ihres billigen Preises gern benutzt.

Nach Ende des Weltkrieges wuchs die Nachfrage nach Honig in kleineren Behältern mehr und mehr. Die Nachfrage nach Honig in Gläsern wurde immer größer. Am meisten wurde Honig in Gläsern zu ½ Kilogramm, daneben aber auch, wenn auch seltener, in Gläsern mit 1 Kilogramm oder ¼ Kilogramm gewünscht. Hinzu kam noch der Umstand, daß Auslandshonig in großen Mengen eingeführt und wegen seines billigen Preises besonders in den Städten viel gekauft wurde.

Der zeitweilig in großen Mengen hereinkommende Auslandshonig wurde wohl in der Hauptsache durch Versandgeschäfte vertrieben, aber er fand auch im Kleinhandel im unmittelbaren Verkehr mit den Verbrauchern wegen seines niedrigen Preises, für den er abgegeben werden konnte, guten Absatz. Auf Grund der Erfahrungen, die der Kleinhändler im Verkehr mit seiner Kundschaft gemacht hatte, wurde der Honig in den Ladengeschäften der Städte in der Regel in kleineren Packungen, in Gläsern mit ½ Kilogramm und noch kleiner, mit bestem Erfolg angeboten.

Bald kamen Honiggläser in ganz verschiedener Ausführung in den Handel. Neben engen, ganz hohen, gab es auch ganz niedrige, die zwangsläufig weiter sein mußten. Selbstverständlich gab es auch halbhohe Honiggläser in verschiedener Ausführung; sogar eckige konnte man hin und wieder antreffen. Meistens waren die Honiggläser mit Schraubdeckel versehen, während Honiggläser mit Papierverschluß immer mehr zurücktraten. Auf den Ausstellungen und in den Läden ergab sich aus der verschiedenen Art des Glases und ihrer Form, ihres Verschlusses und der Anbringung des Beklebezettels die größte Buntscheckigkeit.

Inzwischen tauchten dann auch imprägnierte Honigbecher aus Pergamentstoff auf, die wohl den Vorzug der Unzerbrechlichkeit hatten und recht leicht und billig waren, aber dennoch, hauptsächlich wohl wegen eines gewissen Beigeschmacks, den sie dem Honig gaben, sich nicht behaupten konnten. Die kleinsten Größen der Pergamentbecher eigneten sich sehr gut als Honigbehälter für Sportler und Touristen zur Mitnahme von Honig auf Fahrten und Reisen. Für denselben Zweck kamen als Behälter für flüssigen Honig auch Tuben aus Zinn und als Ersatz dafür Tuben aus wetterfestem Zellglas in Aufnahme.

Der Handel mit Auslandshonig in Gläsern wurde nicht immer einwandfrei

durchgeführt. Zwar lagen keine gesetzlichen Bestimmungen vor, die es dem Kaufmann zur Pflicht machten, den Auslandshonig in den Verkaufsgefäßen als solchen zu kennzeichnen (Deklarationszwang), aber er war doch gehalten, auf jedem Honigglas (auch auf dem mit deutschem Honig) an sichtbarer Stelle das Nettogewicht des Inhalts anzugeben. Gerissene Händler gingen bald dazu über, beispielsweise Gläser für den Vertrieb von Auslandshonig zu benutzen, die ein wenig kleiner waren als die Pfundgläser. Auf dem Be- klebezettel wurde dann zwar der Inhalt richtig, beispielsweise mit „450 g“ oder „1 Pfd. engl.“ angegeben, aber diese Beschriftung war so klein gehalten oder an einer ganz unauffälligen Stelle angebracht, daß der Käufer sie nicht gewahr wurde, sich durch die ähnliche Form des Glases täuschen ließ und  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Honig in dem gekauften Glase vermutete. Diesem unlauteren Handel begegnete die Behörde mit dem Verbot der sogenannten „krummen Gewichte“. Honig durfte in Zukunft nur noch in Gläsern mit  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{8}$  Kilo- gramm feilgeboten werden.

Der Hauptanstoß für die Schaffung einer einheitlichen Packung für den deutschen Honig wurde durch den Auslandshonig gegeben, der zu einer ge- wissen Zeit den deutschen Markt überschwemmte und dessen Handel nicht immer einwandfrei geführt wurde. Zum Schutze des deutschen Honigs und seines Käufers hat die damalige Organisation der Imker, der „Deutsche Imkerbund“ im Jahre 1925 das Einheitsglas mit seinem Gewährsstreifen geschaffen. Es mußte, wenn es seine Aufgabe voll erfüllen sollte, neu ge- schaffen werden und in Gestalt, Form und Aussehen von den bisher gebräuch- lichen Honiggläsern abweichen, ein gefälliges Aussehen haben, zweckmäßig für den Verbrauch seines Inhaltes sein und durfte bei bester Qualität nicht zu hoch im Preise stehen.

Das von dem Deutschen Imkerbund geschaffene Einheitsglas, das später von der RfgrI als ihr Glas unverändert übernommen worden ist, erfüllt die eben genannten Bedingungen vollauf. Es hat mit seiner halbhohen Form ein gefälliges Aussehen. Seine Öffnung ist so weit, daß der Inhalt sich bequem herausnehmen läßt, so daß es sich sehr gut für den Gebrauch auf dem Frühstückstisch eignet. Das Glas verengt sich eben unter dem Gewinde konisch, so daß hier beim Füllen kein Schaumrand festgehalten wird, weil die Luftbläschen aus dem flüssigen Honig an der schrägen Glas- wand entlang nach oben hin entweichen können. Der Hals des Glases ist so gestaltet, daß bei der Entnahme des festen Honigs keine Honigreste unter dem Rande verbleiben. Das Glas ist von bester Beschaffenheit und unter Berücksichtigung dieses Umstandes muß der Preis als durchaus angemessen bezeichnet werden.

Als besonderes Merkmal hat das Einheitsglas eine senkrechte Riefelung mit Doppelstrichen in der Glaswand, die kein anderes Honigglas aufweisen darf, dazu aber auch noch in erhabener Prägung den Adler der RfgrI, sowie am unteren Rand entlang in erhabenen Buchstaben die Inschrift „Gewähr für echten deutschen Honig“. Außerdem steht unter dem Boden des Glases in erhabener Schrift „Reichsfachgruppe Imker“. Die Buchstaben „DRG“ weisen darauf hin, daß das Einheitsglas mit seinem Gewährstreifen unter gesetzlichem Schutz steht. Nur die von der RfgrI dazu ermächtigten Fabriken dürfen sowohl Glas als auch Gewährstreifen anfertigen, und nur Mitglieder der RfgrI dürfen diese Einheit in Gebrauch nehmen. Die Angabe des Gewichts des Inhalts, die ursprünglich auch unter dem Boden eingeprägt war, ist später in Wegfall gekommen. Der Deckel des Glases weist in erhabener Prägung das Wahrzeichen der RfgrI auf.

Als Gewährstreifen (damals Gewährverschluß genannt) diente in der ersten Zeit ein schlichter weißgerandeter grüner Streifen mit dem Adler der Organisation auf goldenem Grunde. Er wurde um die Mitte des Glases geklebt, und zwar so, daß das eine Ende des Streifens das andere genau deckte.

Als Verschlusssicherung diente ein grüner Bindfaden, der durch ein Loch im Rand des Deckels gezogen, zusammengelegt mit dem Streifen an der Glaswand festgeklebt und unterhalb des Streifens verknotet wurde. Wenn das so verschlossene Glas geöffnet wurde, zerriß der Faden den Streifen an der hierfür vorgesehenen Stelle.

Weil die Anbringung dieses Gewährverschlusses manchem Imker Schwierigkeiten machte, kam er später in seiner bisherigen Ausführung in Fortfall und wurde durch den heute vorgeschriebenen Zipfelverschluß ersetzt. Der Zipfel, der das Wahrzeichen der RfgrI trägt, wurde dem früher in der LfgrI Rheinland gebräuchlichen Verschluß entlehnt, während die Streifen, die sich vom Wahrzeichen aus nach beiden Seiten hin bis etwa zur Hälfte des Glases fortsetzen, an den das Glas umfassenden Streifen erinnern. Da nur der Zipfel durch den Schlitz im Deckelrand gesteckt zu werden braucht, läßt sich der neue Verschluß leichter anbringen als der frühere. Wie der jetzige Gewährstreifen zu beschriften und anzubringen ist, wurde bereits an einer anderen Stelle in diesem Buch ausführlich beschrieben.

Dafür, daß unser Einheitsglas mit dem Gewährstreifen als Markenpackung bereits in weiten Kreisen der Verbraucher bekannt geworden ist und sich



bestens eingeführt hat, hat eine große Tageszeitung den Beweis geliefert. Als sie als Preisaufgabe eine Reihe Abbildungen von Markenpackungen für Lebensmittel des täglichen Bedarfs, darunter auch ein Bild vom Einheitsglas mit dem Gewährstreifen, ohne nähere Angaben über deren Inhalt zu machen, brachte und eine Anfrage an ihre Leser erließ, welche dieser Packungen ihnen bekannt sei, ergab sich, daß unsere Packung, das Einheitsglas mit dem Gewährstreifen, von den Einsendern weitaus am meisten als bekannt genannt worden war.

Bald nach Einführung des Einheitsglases mit dem Gewährstreifen, und nachdem sich diese Einrichtung in der Praxis so glänzend bewährt hatte, traten die Imker mit dem Verlangen nach Einheitsdosen in ähnlicher Aufmachung an die damalige Bundesleitung heran. Es gelangten daraufhin auch Einheitsdosen für 4½ und 2½ Kilogramm Inhalt zur Einführung. Ihre Besonderheit bestand darin, daß die üblichen goldlackierten Dosen, sowohl die mit einem Henkel versehenen Eimerchen als auch die Dosen mit Eindruck- bzw. Überfalldeckel oben unterhalb des Randwulstes einen 3 Zentimeter breiten gelbfarbigen Streifen als Aufdruck nach Art der „Bauchbinde“ der Einheitsgläser erhielten. Sie trugen die Beschriftung: „Gewähr für echten deutschen Honig“. Die Seitenwand der Dosen wurde in etwa halber Höhe mit dem Adlerbild auf gelbem, sechseckigem Schild von etwa 6 Zentimeter Seitenmaß bedruckt.

Da die Einheitsdosen dieser Art dem Inhalt nicht den gewünschten Schutz gewährten, weil kein besonderer Verschuß und keine Sicherungsvorrichtung vorhanden war und weil der Aufdruck nach der Entleerung auf der Dose, die späterhin beliebig benutzt werden konnte, verblieb, wurde die Einheitsdose in der bisherigen Ausführung wieder zurückgezogen. Für die Anfertigung der neuen Einheitshonigdosen mit Eindruckdeckel, mit Überfalldeckel sowie für Honigeimerchen wurden nunmehr zwischen dem Deutschen Imkerbund und dem Verein der Fabrikanten und Händler für Imkereibedarf e. V. feste Vereinbarungen getroffen, die heute noch gültig sind. Da die Dosen keinerlei Aufdruck mehr trugen, mußte eine besondere Einrichtung getroffen werden, durch die der Inhalt von der Organisation gewährleistet wurde. Als Gewährverschuß gelangten zunächst Verschußzipfel aus gelbem Papier zur Einführung, die neben dem Adler auf schwarzem sechseckigem Schild einen Streifen als Fortsetzung nach oben hin hatten, auf dem neben dem Gewähraufdruck die Überwachungsnummer angebracht war. Dieser Verschußzipfel wurde so auf die gefüllte und verschlossene Dose geklebt, daß das Adlerbild auf der Wand, der anhängende Streifen mit seiner Beschriftung auf dem Deckel seinen Platz fand. Bei der späteren Öffnung der Dose wurde der Streifen an einer Stelle zerrissen, und zwar so, daß weder das Adlerbild

noch die Beschriftung des Streifens dadurch eine Beschädigung erlitten. Diese Verschußzipfel wurden, entsprechend der Größe der Dose, in zwei Größen hergestellt.

Um zu einer größeren Einheitlichkeit im Aussehen der verschiedenen gebräuchlichen Gewährstreifen zu kommen, hat die RfgrI später dann die heute gültigen Gewährstreifen herausgebracht, die besonders in Form und Farbe von den bisher gebräuchlichen gelben Verschußzipfeln abwichen und sich nunmehr in dieser Hinsicht den für das Einheitsglas und den Scheibenhonig vorgeschriebenen Gewährstreifen angleichen. Es gibt Gewährstreifen in drei verschiedenen Größen, für Dosen von  $1\frac{1}{2}$ ,  $2\frac{1}{2}$  und  $4\frac{1}{2}$  Kilogramm Inhalt. Diese Gewährstreifen werden quer über die Mitte des Deckels der gefüllten und verschlossenen Honigdose geklebt, so daß die Enden nach beiden Seiten hin gleich weit über den Rand des Deckels hinausragen. Die Streifen für alle Dosengrößen sind so eingerichtet, daß die überragenden Enden, die beiderseits mit dem Wahrzeichen der RfgrI auf sechseckigem Grunde ausgestattet sind, auf die Seitenwand der Dose geklebt werden. Der auf dem Deckel aufgeklebte Teil des Streifens trägt als Beschriftung den Namen des Imkers, die Gewichtsangabe sowie die „Gewähr für echten deutschen Honig“. Bei richtiger Anbringung zerreißt der Gewährstreifen nur an zwei nicht beschrifteten Stellen, wenn die Dose geöffnet wird, während die Beschriftung unbeschädigt bleibt.

Mit dem Einheitsglas und den Gewährstreifen ist den Mitgliedern der RfgrI ein Geschenk in die Hand gegeben worden, dessen Wert sie wohl zu schätzen wissen sollten. Für den Honig im Einheitsglas und in den Dosen, die mit dem Gewährstreifen verschlossen werden, sowie für den Scheibenhonig, der in der Zellglaspackung mit dem Gewährstreifen auf den Markt gebracht wird, übernimmt zunächst die RfgrI die Gewähr für die Güte der Ware und deckt sie mit ihrem Wahrzeichen. Es muß den Imkern heilige Pflicht sein, ihre Erzeugnisse, die sie mit dem Wahrzeichen der RfgrI schmücken, nur in solcher Beschaffenheit in den Verkehr zu bringen, daß sie als Güte ware gelten können und der RfgrI und damit auch ihnen zur Ehre gereichen.

## Bestimmungen über den Bezug der Einheitsgläser und Gewährstreifen

### Schutzbestimmungen für Einheitsglas und Gewährstreifen

1. Gemäß der Zeichensatzung I zu Warenzeichen Nr. 387864 dürfen nur Mitglieder der RfgrI das geschützte Einheitsglas benutzen.  
Jede unbefugte Benutzung des Glases allein oder des Verschlusses allein oder der beiden zusammen wird strafrechtlich verfolgt.
2. Die Mitglieder der RfgrI haben bei der Benutzung des Einheitsglases die Verwendungsbestimmungen genau zu beachten.
3. Für die anerkannten Absatzstellen und die Firmen, denen das Abfüllrecht verliehen ist, gelten die besonderen vertraglichen Bestimmungen.  
Der Honig muß in das Einheitsglas grundsätzlich entweder durch den Imker oder seine Angehörigen oder Angestellte oder aber unter persönlicher Überwachung des Imkers oder seiner Angehörigen abgefüllt und das Glas durch die Anbringung des Gewährverschlusses verschlossen werden.  
Die Abgabe von leeren Gläsern zum Wiederverkauf und von losen Gewährverschlüssen an Nichtmitglieder ist verboten. Die Haftung trifft immer das durch die Überwachungsnummer zu fassende Mitglied. Einheitsglas und Gewährverschluß müssen zusammen verwendet werden; die Verwendung des Einheitsglases ohne Verschluß oder der Gewährstreifen auf fremden Gläsern oder sonstigen Gefäßen ist verboten.
4. Um den Bestimmungen der Kennzeichnungsverordnung zu genügen, muß jeder Imker auf der dazu bezeichneten Stelle des Gewährverschlusses seine Firma oder diejenige, die den Honig in den Handel bringt, benennen. Diese gesetzliche Bestimmung kann auch durch Anbringung einer besonderen Firmenmarke erfüllt werden. Firmen- und Kontrollmarken dürfen aber nur auf der Rückseite der Gläser, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügelenden des Gewährverschlusses und in gleichmäßigem Abstand von diesen angebracht sein.  
Der Deckel des Einheitsglases darf nicht beklebt werden.
5. Im Einheitsglase der RfgrI darf nur gut behandelte, reiner und reifer deutscher Honig in fester oder flüssiger Form angeboten werden.
6. Jedes Mitglied muß am Schutze des deutschen Honigs durch Einhaltung der Schutzvorschriften mithelfen. Verstöße sind der Reichsfachgruppe Imker sofort anzuzeigen.

## I. Einheitsgläser

I. Für die Einheitsgläser gibt es in der bisherigen Ausführung mit Einheitsdeckeln, Papp- und Pergamenteinlagen folgende Verpackungsweisen:

- I. Gläser in Wellpapprollen gepackt. Deckel zu je 25 Stück gepackt mit Einlagen in die Mitte der Deckelrollen in Päckchen eingelegt; Gläser und Deckelrollen lose im Waggon verladen.
- II. Gläser in Wellpapprollen, Deckel mit Einlagen, die sich nicht in den Deckeln befinden, sondern der Sauberkeit wegen extra in Paketchen gepackt sind, die wiederum in den jeweiligen Deckelrollen befestigt sind (beim Öffnen der Ballen muß hierauf geachtet werden), zusammen in Ballen gepackt.

Die Säcke werden mit 1,50 RM. Pfandgebühr gesondert berechnet. Sie sind nach den Kartellbestimmungen sofort frachtfrei stets an das nächste Auslieferungslager unserer Lieferfirma zurückzusenden. Jeder Frachtbrief besitzt einen diesbezüglichen Hinweis durch einen Gummistempel auf der Vorderseite des Frachtbriefes hinter dem Text: „Für die Eisenbahn unverbindliche Absendervermerke“.

Zur Verständlichmachung geben wir nachstehend den Text dafür z. B. für die Imker aus dem Rheinland, das Auslieferungslager Wirges in diesem Falle betreffend:

„Die Leihsäcke sind sofort nach Auspacken franko zurückzusenden an die Aktiengesellschaft für Glasindustrie vorm. Friedr. Siemens, Abt. Wirges, Station Wirges im Westerwald, mit dem Packmaterial.“

Für Sudetenland kommt das Lager Neusattl, für die Ostmark das Wiener Lager in Frage.

In Ihrem Interesse bitten wir Sie höflichst, sich genau nach den jeweiligen Anschriften betreffs Rücksendung der Ballensäcke richten zu wollen. Der Leihbetrag wird dann von der Lieferfirma vergütet.

Für diese preisgünstige Versendungsart sind folgende einheitliche Ballenpackungen vorgesehen:

Nr. 1.  $\frac{1}{8}$ -kg-Glas = 400 Stück,

Nr. 2.  $\frac{1}{4}$ -kg-Glas = 300 Stück,

Nr. 3.  $\frac{1}{2}$ -kg-Glas = 200 Stück,

Nr. 4. 1-kg-Glas = 120 Stück,

Nr. 5. 100 Stück  $\frac{1}{4}$ -kg-Gläser und 150 Stück  $\frac{1}{2}$ -kg-Gläser = 250 St.,

Nr. 6. 100 Stück  $\frac{1}{2}$ -kg-Gläser und 60 Stück 1-kg-Gläser = 160 St.,

Nr. 7.  $2\frac{1}{2}$ -kg-Glas = 50 Stück.

III. Gläser mit aufgeschraubten Deckeln in Klappkartons aus Starkwellpappe mit Fächereinteilung, mit Papp- und Pergamenteinlagen in Tütenpackung an der Rückwand des Kartons, mit Papierstreifen verklebt.

Es sind folgende Kartonpackungen vorhanden:

30-g-Gläser . . . . .	in 25- und 50-Stück-Packung,
$\frac{1}{8}$ -kg-Gläser . . . . .	in 50-Stück-Packung,
$\frac{1}{4}$ -kg-Gläser . . . . .	in 50-Stück-Packung,
$\frac{1}{2}$ -kg-Gläser . . . . .	in 50-Stück-Packung,
1-kg-Gläser . . . . .	in 25-Stück-Packung,
$2\frac{1}{2}$ -kg-Gläser . . . . .	ab 20 Stück.

Bestellungen können nur ausgeführt werden, wenn die Stückzahl diesen Packungen entspricht.

2. Die Preise der Gläser betragen je 1000 Stück:

	für 30-g-,	$\frac{1}{8}$ -kg-,	$\frac{1}{4}$ -kg-,	$\frac{1}{2}$ -kg-,	1-kg-,	$2\frac{1}{2}$ -kg-Gläser
a) in Wellpapprollenpackung						
für Bezug in vollen 10-t-Ladungen:	5,97	7,15	8,83	10,80	18,02	—
für Bezug in vollen 5-t-Ladungen:	6,02	7,38	8,94	11,07	18,60	39,60
für Bezug in Partieladungen (mindestens 1000 kg, ungefähr 4000 $\frac{1}{2}$ -kg-Gläser):	6,57	8,32	10,15	12,22	20,45	40,40
b) in Ballenpackung						
für Bezug in Stückgutsendungen:	—	8,60	10,81	13,35	21,76	47,40
c) in Kartonpackung						
für Bezug in vollen 10-t-Ladungen:	6,67	8,09	9,88	11,93	20,33	—
für Bezug in vollen 5-t-Ladungen:	6,82	8,37	10,14	12,34	20,84	76,90
für Bezug in Partieladungen (mindestens 1000 kg, ungefähr 4000 $\frac{1}{2}$ -kg-Gläser):	7,37	9,24	11,44	13,48	22,31	78,84
für Bezug in Stückgutsendungen:	8,02	9,62	11,86	14,37	22,85	83,30

Der Abnahmepreis für Imker in Stückgutsendungen in Kartonpackung darf von keiner Stelle, weder von Händlern, anerkannten Absatz- und Abfüllstellen oder Ortsfachgruppen, unter- und überschritten werden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Reichsmark für je 100 Stück Gläser, frei jeder deutschen Reichsbahnempfangsstation, einschließlich Verpackung in Wellpappe, bei Ballenpackung ausschließlich Ballensack. Bestell- und Rollgeld trägt der Empfänger. Für Lieferungen vors Haus werden 3 Prozent Anfuhrspesen berechnet. Bei Lieferungen in Bahnbehältern geht die Miete zu Lasten des Empfängers.

Zwecks billigster Preisgestaltung werden zur Vereinfachung der Rechnungsführung sämtliche Sendungen mit Ausnahme der 10-, 5-Tonnen-Wagenladungen und Partieladungen unter Nachnahme abgefertigt. Den Gläsersendungen unter Nachnahme werden keine Rechnungen beigelegt. Der Nachnahmeabschnitt gilt als Buchungsbeleg für die bekannten Preise der einzelnen Glasgrößen. Jede Ausnahme von der Versendung unter Nachnahme muß vorher mit der RfgrI vereinbart werden.

## II. Gewährstreifen

### 1. Grundsätzliche Bestimmungen:

Glas und Gewährstreifen gehören zusammen; sie bilden eine Einheit: die anerkannte und geschützte Markenverpackung der Mitglieder der Rfg I.

### 2. Preise:

a) Gewährstreifen für Gläser: In die Preise ist die Verpackung eingerechnet; jedoch ist das Porto nicht in den angegebenen Preisen einbegriffen; es muß also zusätzlich vom Empfänger getragen werden.

Für	50 Stück für je 100 Stück	0,55 RM.
Ab	100 Stück für je 100 Stück	0,90 RM.
Ab	250 Stück für je 100 Stück	0,80 RM.
Ab	500 Stück für je 100 Stück	0,72 RM.
Ab	1000 Stück für je 100 Stück	0,65 RM.
Ab	2500 Stück für je 100 Stück	0,62 RM.
Ab	5000 Stück für je 100 Stück	0,58 RM.
Ab	10000 Stück für je 100 Stück	0,54 RM.

Die Streifen werden in folgenden Mengen abgegeben:

für $\frac{1}{8}$ -, $\frac{1}{4}$ - und $\frac{1}{2}$ -kg-Gläser . . . . .	50stückweise,
für 30-g- und 1-kg-Gläser . . . . .	25stückweise.

b) Gewährstreifen für Dosen: Es gibt Streifen für Dosen von 1½, 2½ und 4½ Kilogramm. Die Preise gelten einschließlich Verpackung, aber ausschließlich Porto.

Für 10 Stück . . . . .	0,20 RM.
Für 50 Stück . . . . .	0,75 RM.
Ab 100 Stück für 100 Stück je	1,30 RM.
Ab 500 Stück für je 100 Stück	1,20 RM.
Ab 1000 Stück für je 100 Stück	1,15 RM.

Die Dosenstreifen werden nur zehnstückweise abgegeben.

c) Gewährstreifen für Scheibenhonig. Die Preise gelten einschl. Verpackung, ausschl. Porto.

	a) lose in Zellglas	b) in Kästchen
Für 10 Stück . . . . .	0,20 RM.	0,28 RM.
Für 50 Stück . . . . .	0,75 RM.	1,25 RM.
Ab 100 Stück für je 100 Stück	1,30 RM.	2,30 RM.
Ab 500 Stück für je 100 Stück	1,20 RM.	2,15 RM.
Ab 1000 Stück für je 100 Stück	1,15 RM.	2,10 RM.

Bei der Bestellung ist unter allen Umständen anzugeben, welche Art gewünscht wird, damit unnötiger Schriftwechsel und dem Imker die sich aus einem Umtausch ergebenden Unkosten erspart bleiben.

### 3. Sonstige Versandbedingungen:

Der Versand geschieht grundsätzlich bei Beträgen unter 20 RM. unter Nachnahme. Ausnahmen müssen vorher mit unserer Geschäftsstelle vereinbart werden.

Wird die Bestellung nicht auf unseren Vordruckkarten gemacht, so werden die Gewährstreifen nur bei ausdrücklicher Bestellung mitgesandt.

Nach Empfang sind die Nummern der Gewährstreifen sofort mit denen der Rechnung zu vergleichen und etwaige Abweichungen zu melden!

Die Gewährstreifen sind durch besonderes Verfahren klebefähig und nur mit Wasser anzufeuchten!

Die Preise für Ersatzteile betragen (je 100 Stück):

Ersatzdeckel mit Papp- und Pergamenteinlagen:

(stets zu je 25 Stück gepackt)

für 30-g-,	1/8-kg-,	1/4-kg-,	1/2-kg-,	1-kg-,	2 1/2-kg-Gläser
2,02	2,14	2,67	3,77	5,21	7,— bis 1000 Stück
1,92	1,99	2,47	3,42	4,81	6,40 ab 1000 Stück

Ersatzeinlagen in Tütenpackung (zu je 50 Stück gepackt):

für 30-g-,	$\frac{1}{8}$ -kg-,	$\frac{1}{4}$ -kg-,	$\frac{1}{2}$ -kg-,	1-kg-,	$2\frac{1}{2}$ -kg-Gläser
0,30	0,30	0,33	0,40	0,55	0,60 bis 1000 Stück
0,29	0,29	0,30	0,37	0,45	0,55 ab 1000 Stück

Porto und Verpackung der Ersatzteile und Ersatzkartons gehen stets zu Lasten des Empfängers!

### III. Das $2\frac{1}{2}$ -kg-Glas

Als Ersatz für die Weißblechdosen ist das  $2\frac{1}{2}$ -Kilogramm-Glas in Form und Aufmachung unseres Einheitsglases mit dem dazugehörigen 106-mm-Blechdeckel und Papp- und Pergamenteinlagen herausgebracht. Das Glas hat einen Durchschnittsinhalt von 186 Zentilitern strichvoll und ein Durchschnittsgewicht von 850 Gramm. Jedes Glas ist in einem festen Sonderkarton, der auch zur Versendung des vollen Glases geeignet ist.

Laut Entscheidung der Reichspostdirektion Dresden vom 12. Dezember 1938, Zeichen I C 5 2126-0, ist die Packung des  $2\frac{1}{2}$ -Kilogramm-Glases als „postordnungsgemäß“ anerkannt. Es ist jedem Karton ein Zettel beigelegt, auf dem gedruckt ist, wenn das Glas in der gleichen Weise und mit derselben Holzwohle verpackt wird, wie es von der Lieferfirma übersandt worden ist, für etwaigen Bruchschaden die Post Ersatz leistet. Jeder Karton wird mit einem Klebezettel „Vorsicht Glas“ versehen. Es ist also von jedem Imker, der diese Kartons zur Weiterversendung des gefüllten Glases verwendet, darauf zu achten, daß die gleiche Menge Holzwohle zum Schutz des Glases verwendet wird; auch muß der Karton im Originalzustand, d. h. mit Holzleisten, Verwendung finden.

Bei Postversand, der bei Versendung von unter 20 Gläsern stattfindet, gehen die Versandkosten zu Lasten des Empfängers. Die Lieferung erfolgt zur Herabsetzung der Versandkosten nur in Postsendungen von mindestens 4 Gläsern. Bahnversand ab 20 Stück frachtfrei.

Die  $2\frac{1}{2}$ -Kilogramm-Gläser bei Bahnversand werden in Lattenkisten verschickt, welche mit ungefähr 2.- RM. extra berechnet werden. Diese Lattenkisten werden bei Frankorücksendung an die Aktiengesellschaft für Glasindustrie vorm. Friedr. Siemens, Werk Freital-Döhlen, Station Freital-Potschappel, innerhalb 4 Wochen in gutem Zustande mit Zweidrittel vergütet.

Beim Bahnversand der  $2\frac{1}{2}$ -Kilogramm-Gläser in Lattenkisten (nicht Ballenpackung) werden 3 Prozent Verpackungsspesen laut Kartellfestsetzung berechnet. Im übrigen gelten die allgemeinen Bestimmungen für den Versand des Einheitsglases.

Es werden auch Ersatzkartons geliefert, und zwar zum Preise von 0,40 RM. je Stück ab Werk.

Aus Gründen der Papierersparnis verwenden wir die Gewährstreifen für die 2½-Kilogramm-Dose auch für die 2½-Kilogramm-Einheitsgläser.

Honigdosen und -eimer sind unmittelbar von einer Bienengerätefabrik oder dem einschlägigen Handel zu beziehen. Wir sind jedoch bei Anfrage gern bereit, versandgünstig liegende Firmen aufzugeben.

#### IV. Allgemeine Bestimmungen für den Glas- und Gewährstreifenversand

Jeder Schriftwechsel ist nur an die RfgrI, Berlin zu richten.

Bei Bestätigung durch den Vorsitz ist stets der Name der Ofgr anzugeben.

Die Bestellungen sind mit Ausnahme der Bestellungen der Absatz- und Abfüllstellen, die unmittelbar bei uns bestellen, stets von den Vorsitzern der Ortsfachgruppen zu bestätigen. Die Nichtinnehaltung dieser Vorschrift führt eine unnötige Verzögerung der Ausführung herbei. In Zukunft müssen auch die dadurch entstandenen Unkosten (Porto usw.) von den Bestellern getragen werden.

Sollte unter besonderen Umständen einmal eine dringende Bestellung direkt dem Werk aufgegeben werden, so haben die Lagerverwaltungen die Vorschrift, sich vor Ablieferung der Gläser telephonisch mit der RfgrI, Berlin, in Verbindung zu setzen.

Um eine allzu große Anhäufung von Bestellungen auf Einheitsgläser und Gewährstreifen in den Wochen der Honigernte zu vermeiden und eine schnelle Abwicklung in der Belieferung zu gewährleisten, sind Bestellungen auf Gläser und Gewährstreifen rechtzeitig aufzugeben.

Außerdem wird auf die Möglichkeit für Ortsfachgruppen verwiesen, sich einen Vorrat an Gläsern und Gewährstreifen zu halten und Sammelbestellungen aufzugeben. Bei größerer Abnahme der Gewährstreifen tritt eine Verbilligung in Preis und Porto ein. Jede Ortsfachgruppe ist aber verpflichtet, über die Verteilung der Gewährstreifen Buch zu führen. Ein Buchungsblatt wird unseren Gewährstreifensendungen beigelegt.

Die Bestellungen erfolgen möglichst auf den von unserer Geschäftsstelle zu beziehenden Bestellkarten. Mehrere Bestellungen auf einem Blatt erschweren den Geschäftsgang.

Genaue und deutliche Angabe des Empfängers, seines Wohnortes, insbesondere auch der Bahn- bzw. Poststation, ist die Voraussetzung für schnelle und reibungslose Erledigung der Bestellungen.

Die Lieferung der Gläser und Ersatzteile erfolgt ab Werk Freital oder von einem der anderen Läger der Firma Siemens.

Die Gewährstreifen werden von unserer Geschäftsstelle in Berlin versandt.

Bruchschäden sowie sonstige Beanstandungen sind unserer Geschäftsstelle unverzüglich glaubhaft zu melden.

In Fällen, wo es sich um großen Glasbruch handelt und der Schaden über 5.- RM. ausmacht, muß der betreffende Imker sich den Bruch auf dem Frachtbrief sofort – da nach spätestens 6 Tagen die Bahn die Bruchbescheinigung verweigert bzw. für keinen Schaden mehr aufkommt – von der Bahn bescheinigen lassen und denselben dann an uns unter 3-Pf.-Drucksache mit folgendem Vermerk:

„Alle Rechte aus diesem Frachtvertrag trete ich hiermit an die Aktiengesellschaft für Glasindustrie vorm. Fr. Siemens ab.

....., den ..... 19...      Unterschrift: .....“  
zurücksenden.

Annahmeverweigerung der Sendungen ist unzulässig. Die bestellten Gläser und Gewährstreifen sind abzunehmen und zu bezahlen. Die der Geschäftsstelle durch etwaige Verweigerung entstehenden Unkosten für Fracht und Lagerung sind zu erstatten. Außerdem kann die Verweigerung als ein Verstoß gegen die Satzungen der RfgrI angesehen werden. Falls bei der Ausführung einer Bestellung Irrtümer unterlaufen oder sonstige Beanstandungen zu machen sind, so ist das der RfgrI, Berlin, unverzüglich zu berichten, damit die Mängel abgestellt werden können.

Alle zu Recht erfolgten Bemängelungen werden von uns in entgegenkommendster Weise kostenfrei für den Bezieher abgestellt.

Bei Rückfragen, Nachbestellungen, Beschwerden usw. ist stets das Datum der Bestellung, der Name des Empfängers und gegebenenfalls die Rechnungsnummer anzugeben. Beachtung dieser Richtlinien liegt im eigenen Interesse des Bestellers.

Für Sudetenland und für die Ostmark kommen lediglich die drei Glasgrößen:  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und 1 Kilogramm in Frage; das gleiche gilt für die Gewährstreifen: nur kommen dazu noch die Gewährstreifen für Scheibenhonig, lose in Zellglas und für Scheibenhonig in Kästchen.

Reichsfachgruppe Imker e. V.  
Berlin W 50, Neue Ansbacher Str. 9

### Die Einheitskübel der RfgrI

Eine gewisse Schwierigkeit für den Versand von Honig in Einheitsgläsern liegt darin, daß sie eine besondere Verpackung erforderlich machen, weil die Gläser wegen ihrer Zerbrechlichkeit ganz besonders gegen Bruch gesichert werden müssen. Da, wo es sich um einen regelmäßigen Versand von Einheitsgläsern handelt, lohnt es sich schon, in Fächer aufgeteilte Versandkisten aus Holz zu verwenden, die dann auch für die Rücksendung der leeren Gläser benutzt werden können. Die einzelnen Fächer der Kiste werden, um die Gläser gegen Bruch zu schützen, mit einer aus Wellpappe bestehenden Einlage ausgestattet. Die LfgrI Mecklenburg hat ihren Mitgliedern derartige Versandkisten, die je zwölf Pfundgläser fassen und nach einheitlichem Muster angefertigt worden sind, für die Beschickung ihrer Ausstellungen zur Verfügung gestellt. Die Deckel dieser Kisten sind mit Scharnieren versehen und besitzen die Einrichtung für die Anbringung eines Vorhängeschlosses.

Für den Versand von Honig in größeren Mengen, der mit der Bahn erfolgen soll, benutzt man gern Weißblechkübel, die in der Regel einen, oft aber auch nur einen halben Zentner Honig fassen. Diese Honigversandkübel, die der Imker auch gern benutzt, um darin seinen Honig bis zum Einfüllen zu rühren und aufzubewahren, werden in den einschlägigen Geschäften in verschiedenen Ausführungen und zu verschiedenen Preisen feilgeboten. Früher benutzte man für den Versand von flüssigem Honig in größeren Mengen nicht selten Milchkannen, wie sie für die Lieferung der Milch an die Meiereien gebraucht werden. Da jeder Honig aber nach einer gewissen Zeit fest wird, eignet sich nur ein Gefäß von zylindrischer Form als Honigkübel, wenn der Honig längere Zeit in ihm verbleiben soll.

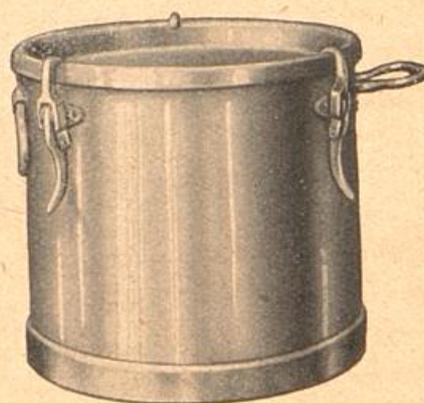
Manche Honigversandkübel, die als solche verkauft und wegen ihres billigen Preises auch gern vom Imker gekauft werden, erweisen sich oft schon bald als für diesen Zweck ungeeignet. Die Erfahrung hat gezeigt, daß diese leichten Blechkübel oft schon nach wenigen Transporten schwer verbeult, mit abgesprengtem Fußreifen, eingedrücktem Deckel und verrostet zurückkommen. Derartige leichte Kübel bedürfen für den Bahnversand schon einer besonderen Verpackung, sei es, daß man sie in Körbe setzt oder sie mit einem Lattengerüst umgibt. Um die Kübel vor dem Verbeulen zu schützen, hat man sie auch wohl mit einem festanliegenden Mantel aus Holzstäben versehen. Eine besondere Verpackung der Honigversandkübel ist dem Großhändler unerwünscht, da deren Aufbewahrung seine Räumlichkeiten stark in Anspruch nimmt.

Es lag daher der Gedanke nahe, ein Honigtransportgefäß zu schaffen, das nach Art der Milchkannen von außerordentlicher Haltbarkeit und Dauerhaftigkeit ist und wie dieses viele Transporte schadlos zu überstehen vermag. Der vom Normungsausschuß des Deutschen Imkerbundes im Jahre 1931 genormte Honigkübel trug diesem Umstande Rechnung, seiner Einführung stand jedoch der hohe Preis (50 Kilogramm = 18 RM., 25 Kilogramm = 12 RM.) entgegen, auch fehlte es an der notwendigen Aufklärung in der Imkerpresse.

In dem Bestreben, die Einführung dieses schweren Transportgefäßes zu fördern, hat die RfgrI sich erneut bemüht, die Preisfrage zu klären. Es ist



Einheitskübel für 50 kg Honig.



Einheitskübel für 25 kg Honig.

gelingen, ohne Preisgabe an Güte, Materialstärke und Ausführung des Kübels eine weitgehende Verbilligung zu erreichen, so daß heute das 25 Kilogramm-Gefäß 9,50 RM. und das 50-Kilogramm-Gefäß zu 13,50 RM. durch jede deutsche Bienengerätehandlung bezogen werden kann. Die letzteren leiten ihre Bestellungen an die RfgrI e. V., Berlin W 50, Neue Ansbacher Straße 9.

Über die Form des Einheitshonigkübels geben die beigegebenen Abbildungen hinreichend Aufschluß. Die Abmessungen sind folgende:

Inhalt	Höhe	Durchmesser	Gewicht
25 kg	33 cm	32 cm	5,5 kg
50 kg	50 cm	34 cm	7,5 kg

Das Gewicht allein schon sagt uns, daß wir es hier mit einem der üblichen Blechkübel nicht zu tun haben. Die Abmessungen sind so gehalten, daß die Standfestigkeit ein Umfallen der Kübel bei Rangierstößen auf der Bahn so gut wie ausschließt. Zur Herstellung des Kübels wird bestes deutsches kaltgewalztes Spezialblech für Hochglanzverzinnung verwendet, um eine möglichst spiegelblanke Oberfläche zu erzielen. Die Kübel enthalten keinerlei Sicken oder Falze, sie sind vielmehr nahtlos geschweißt. Die Schweißnaht ist maschinell geglättet. Der Boden ist mit der Außenwand und dem darüber gezogenen Reifen zu einem Stück zusammengeschweißt. Er bietet dadurch einen überaus starken Fußreifen, der auch bei gröblichster Behandlung kaum irgendwie verletzt werden kann. Ein Durchdrücken des Bodens ist vollkommen ausgeschlossen. Der Deckel des Kübels, der im Prägdruck das Wahrzeichen der RfgrI zeigt, ist nahtlos gezogen und mit einem Gummiring versehen, sichert also vollkommenen Verschuß des Kübels bei Versand von flüssigem Honig. Er gewährleistet auch ein schadlosés Lagern des Honigs in sonst für die Lagerung ungeeigneten Räumen und schützt ihn vor den auf dem Lande oft lästigen Ameisen. Als Sicherung dienen drei Exzenterverschlüsse, von denen jeder einzelne eigens plombiert oder auch alle drei miteinander, durch einen Draht verbunden, verschlossen werden können. An den Seiten sind dicht unter dem oberen Kübelrand zwei einander gegenüberliegende starke aufklappbare Tragegriffe aus dickem Rundeisen angebracht, die ein bequemes Tragen des Kübels ermöglichen. Einen vollkommenen Rostschutz gewährt die Art der Verzinnung. Die Kübel sind nach Fertigstellung im Vollbad aus garantiert reinem 99,5prozentigem Banca-Zinn dreimal hochglanzfettverzinnt. Diese Verzinnung entspricht den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes.

Die Fabrik, die von der RfgrI mit der Herstellung der Einheitskübel beauftragt worden ist, hat dem Wunsch mancher Imker, einen gleichartigen Kübel für 12½ Kilogramm Honig herzustellen, Rechnung getragen. Dieser Kübel ist 31 Zentimeter hoch und hat einen Durchmesser von 24 Zentimeter. Sein Leergewicht beträgt 3,5 Kilogramm, der Preis 6,80 RM. Als Sicherung dienen drei Exzenterverschlüsse derselben Art, wie sie an den größeren Kübeln verwendet werden. Die seitlichen Tragegriffe fehlen an diesem Kübel; dafür ist auf dem Deckel ein fester Griff aus Flacheisen über einer Vertiefung angebracht, an dem sich das Gefäß bequem tragen läßt. Wegen der Anbringung des Griffs auf dem Deckel mußte hier das Wahrzeichen der RfgrI in Wegfall kommen.

## Die Bewertung des Honigs

Dem Imker ist auf unseren bienenwirtschaftlichen Ausstellungen Gelegenheit gegeben, durch anerkannte Sachkenner, durch die Preisrichter nachprüfen zu lassen, ob und wie weit der von ihm geerntete und behandelte Honig den Anforderungen entspricht, die man an guten, marktfähigen Honig stellt. Das Urteil über seine Leistung wird ihm in Punktzahlen auf der Bewertungskarte gesprochen. Bei einem Vergleich der ihm gegebenen Punktzahlen mit denen, die er im Höchsthalle hätte erhalten können, kann er feststellen, ob er bereits Meister in der Gewinnung und Behandlung des Honigs ist oder ob seinem Erzeugnis noch Mängel anhaften.

Nach unserer Bewertungsordnung findet das Hochziel der Leistung seinen Ausdruck in der Vergebung der Punktzahl 100, die sich bei der Bewertung des Honigs aus fünf Unterpunktzahlen zusammensetzt. Bis zum Jahre 1921 wurde die Bewertung in unserem Verbandsbezirk anders gehandhabt. Der Preisrichter bewertete die Ausstellungsgegenstände, also auch den Honig mehr gefühlsmäßig, nach freiem Ermessen. Freilich gab er seinem Urteil auch durch eine Bewertungszahl Ausdruck, aber die Zahl 6 stellte schon die Höchstzahl dar, während bei abfallender Leistung eine noch niedrigere Punktzahl gegeben wurde. Wohl war diese Bewertungsweise verhältnismäßig einfach, aber wir kamen doch zu der Erkenntnis, daß sich die Abstufung der Urteilsergebnisse feiner zum Ausdruck bringen ließe, wenn wir das Hochziel der Leistung nicht mit 6, sondern mit 100 Punkten bezeichnen, wenn wir die Ausstellungsware von verschiedenen, fest umrissenen Gesichtspunkten aus begutachteten und wenn wir ferner für jede Unterstufe eine bestimmte Höchstzahl einsetzten, deren Gesamtsumme die Zahl 100 ergab. Nach unserer heutigen Bewertungsordnung, die in unserem Verbandsbezirk im Jahre 1923 auf der Kieler Ausstellung zum ersten Male zur Anwendung gekommen ist, und die als Grundlage für die Bewertungsordnung der RfgrI gelten kann, hat der Preisrichter den Honig auf Sauberkeit (Höchstzahl 30 Punkte), Reife und Kandelung (30), Geruch und Geschmack (20), Aussehen (10) und Aufmachung (10) zu beurteilen. Die Verschiedenheit in der Höhe dieser Bewertungszahlen für die einzelnen Unterstufen läßt erkennen, daß man gewissen Eigenschaften einer Ausstellungsware eine höhere Bedeutung beimißt als anderen. Ich möchte wohl sagen, daß die ersten drei Unterstufen sich mit den Verbrauchseigenschaften des Honigs befassen, während die beiden letzten Unterstufen als Verkaufs-

eigenschaften hinzukommen. Wenn der Preisrichter für die Verbrauchseigenschaften bis zu 80 Punkten geben darf, für die Verkaufseigenschaften hingegen nur bis zu 20, so erhellt daraus, daß bei der Bewertung der Ware selbstverständlich der Kern, der Honig, die Hauptsache ist, daß aber die Schale doch eine gewisse Bedeutung hat, und zwar gilt das ganz besonders für Honig, der zur Ausstellung gebracht wird. Doch darauf werden wir später noch zurückkommen, wenn wir die Bewertungsunterstufen „Aussehen“ und „Aufmachung“ besprechen.

Sehen wir uns zunächst einmal die „Besonderen Bestimmungen“ unserer Bewertungsordnung an, die für die Bewertung des Honigs gelten. Für uns Schleswig-Holsteiner besteht die Verordnung, daß nur fester Honig zur Ausstellung zugelassen werden darf. Diese Ausnahmebestimmung erklärt sich daraus, daß unsere heimischen Honige ausnahmslos schon nach kurzer Zeit fest werden, wenn nicht ganz besondere Umstände vorliegen. Wir sind der Ansicht, daß der Honig erst dann in seiner Entwicklung abgeschlossen ist und als fertig gelten darf, wenn er fest geworden ist. Wir sind ferner der Ansicht, daß sich eigentlich nur fester Honig vom Laien prüfen läßt. Eine Tatsache, die unsere Auffassung bestätigt: Die österreichische Honigverwertungs-Genossenschaft gab bekannt, daß sie nur festen Honig für die Lagerung annehmen könne, weil sie mit dem ihr angelieferten flüssigen Honig sehr üble Erfahrungen gemacht habe. Um den Heideimker nicht von der Ausstellung auszuschließen und um nicht nach außen hin den Anschein zu erwecken, als ob der Heidehonig minderwertig wäre und man ihn deshalb von der Ausstellung fernhalten möchte, darf der Heidehonig auch dann zur Ausstellung gebracht werden, wenn er bei früher Lage der Ausstellung noch nicht ganz fest sein sollte. Die Bewertungsordnung der RfgrI sagt nichts über den Zustand, in dem der Honig zur Ausstellung gebracht werden soll. Damit wird stillschweigend zugegeben, daß sowohl flüssiger als auch fester Honig zugelassen werden darf. Tatsächlich findet man anderswo auf den Ausstellungen neben dem festen auch flüssigen, mancherorts sogar ausschließlich flüssigen Honig. Ich bin der Meinung, daß man Honig nur in dem Zustande zur Ausstellung zulassen sollte, in dem er sich seiner Natur nach zur Zeit der Ausstellung befindet. Fester Honig, der wieder flüssig gemacht wurde, sollte, wenn er inzwischen nicht wieder fest geworden ist, nicht zur Ausstellung zugelassen werden.

Aber auch noch in einer anderen Sache gehen wir Schleswig-Holsteiner nicht einig mit der Bewertungsordnung der RfgrI. Über Scheiben- und Wabenhonig gehen die Auffassungen nämlich auseinander. Die Bewertungsordnung der RfgrI sagt:

„Als Scheibenhonig und Honig in Waben wird nur vollständig verdeckelter Honig im Jungfernbau ohne künstliche Mittelwand anerkannt. Die Mindestmenge beträgt 2,5 Kilogramm.“

Hier werden Scheibenhonig und Honig in Waben gleich gerechnet. Wir Schleswig-Holsteiner sind anderer Meinung, und jedenfalls werden auch Imker anderer Gegenden, besonders die der Lüneburger Heide, sich zu unserer Ansicht bekennen. In unserer Schleswig-Holsteinischen Bewertungsordnung, die sich sonst sehr eng an die Bewertungsordnung der RfgrI anlehnt (oder umgekehrt!), heißt es an der betreffenden Stelle:

„Als Scheibenhonig wird nur vollständig verdeckelter Heidehonig im Jungfernbau ohne künstliche Mittelwand anerkannt. Wabenhonig darf als schmückendes Beiwerk zur Ausstellung gebracht werden, kann jedoch nicht am Preisbewerb teilnehmen, es sei denn, daß es sich um ausgebaute Glasbehälter (Glasglocken) handelt.“

Weshalb wir dem verdeckelten Heidehonig im Jungfernbau eine Ausnahmestellung einräumen? Weil er eine Eigenschaft besitzt, die kein anderer Honig aufweist: Er bleibt fest in der Zelle stehen und läuft nicht aus, wenn man die Wabe zerschneidet. Das ist ein Vorzug, der ihn über jeden anderen Wabenhonig hinaushebt und ihn zum appetitlichsten Genußmittel macht, das der Imker überhaupt darbieten kann.

Man könnte mir sagen: Du bist persönlich auf den Heide-Scheibenhonig eingestellt, bist selbst in der glücklichen Lage, (durch Wanderung) solchen ernten zu können, deshalb räumst du ihm diese Vorzugsstellung ein. – Der beste Richter in dieser Angelegenheit dürfte wohl der Honigkäufer sein, weil er sein Urteil mit seinem Gelde belegt. Sehen wir uns einmal die Schaufenster der Feinkosthandlungen in Hamburg an. Deutscher Schleuderhonig wird zum Preise von 1,50–2,00 RM. das Pfund angeboten. Für Scheibenhonig, d. h. Heide-Scheibenhonig, darf der Händler etwa den doppelten Preis fordern. Er bekommt diesen Preis! Wie ist das möglich? Weil der Hamburger den Wert des Heide-Scheibenhonigs kennt und ihn als bestes Erzeugnis des Imkers hat schätzen gelernt. Würde der Händler ihm anderen „Honig in Waben“ in die Hand drücken wollen, so würde der Käufer diesen als „nicht richtigen“ mit Entrüstung zurückweisen. Eins möchte ich bei dieser Gelegenheit noch erwähnen: Altmeister Plinke aus der Lüneburger Heide brachte unserem Hindenburg jedes Jahr seinen Honigbedarf persönlich ins Haus: Eine Mulde köstlichen Scheibenhonig – vollständig verdeckelten Heidehonig im Jungfernbau ohne künstliche Mittelwand. Es sei hier bemerkt, daß das Lebensmittelgesetz die Verwendung von Mittelwänden für Scheibenhonig verbietet.

Wenn man anderswo den sogenannten Wabenhonig auch vielleicht höher einschätzt, als wir es tun, so sollte doch im Wettbewerb der Sorten dem Heide-Scheibenhonig wegen seiner besonderen Eigenschaft der Vorzug gegeben werden, auch dann, wenn man ihn nicht als Sonderklasse, als „Scheibenhonig“, anerkennen will. —

Heute wird bei der Honigbewertung zwischen dunklem und hellem Honig kein Unterschied mehr gemacht. Früher hatten wir bei unseren Ausstellungen zwei Honiggruppen: dunklen und hellen Honig, und für jede Gruppe wurden besondere Auszeichnungen bereitgestellt. Es war in manchen Fällen, besonders bei Mischhonigen, nicht ganz leicht, eine Entscheidung darüber zu treffen, in welche Gruppe ein Honig hineingehörte. Es ist wiederholt vorgekommen, daß ein Aussteller seinen Honig als dunklen Honig bezeichnete und anmeldete, der später, wenn er auf die Ausstellung gebracht wurde, offensichtlich in die andere Gruppe hineingehörte, und umgekehrt. Weil überhaupt kein Grund und kein Bedürfnis für eine Trennung des Honigs nach seiner Farbe in zwei Abteilungen vorliegt und weil nach einer neueren Bestimmung jeder Honig nach seiner Eigenart bewertet werden soll, wird heute bei der Bewertung zwischen dunklem und hellem Honig kein Unterschied mehr gemacht. Um den Imkern, die verschiedene Honigsorten ernten, Anreiz zu geben, die Ausstellung recht reichhaltig zu beschicken, ist ihnen gestattet, ihre Honigsorten gesondert auszustellen und mit ihnen gesondert in Preisbewerb einzutreten. Die Bewertungsordnung der RfgrI sagt: „Zwischen dunklem und hellem Honig wird bei der Bewertung kein Unterschied gemacht. Jeder Honig wird nach seiner Eigenart bewertet. Will ein Aussteller mehrere Honigsorten ausstellen, so hat er sie als solche anzumelden und kenntlich zu machen. Die Beurteilung erfolgt dann für jede Sorte gesondert, jedoch kann der Aussteller für Honig nur eine Auszeichnung erhalten. Etwa in der Bewertung abfallende Honigsorten eines Ausstellers drücken die bestbewertete Sorte bei der Preiszuerkennung nicht herab, während der Aussteller mehrerer hochwertiger Honigsorten dem Aussteller einer Sorte gegenüber den Vorzug hat.“ Die RfgrI hat jedoch die Bestimmung getroffen, daß jeder Aussteller nur vier verschiedene Honigsorten zur Ausstellung schicken darf und daß die einzelnen Honigsorten von unterschiedlicher Beschaffenheit sein müssen, so daß ohne Mühe erkennbar ist, daß es sich tatsächlich um verschiedene, voneinander abweichende Honigsorten handelt. Der Aussteller verschiedener Honigsorten stellt nur unter einer Ausstellungsnummer aus, kennzeichnet aber die einzelnen Sorten durch einen Zusatzbuchstaben zu dieser Ausstellungsnummer. Beispiel: Nr. 40, a — 40, b — 40, c — 40, d. (Nebenbei sei bemerkt, daß auf den Ausstellungen der

RfgrI jeder Aussteller seine Gegenstände in allen Ausstellungsabteilungen unter der gleichen Ausstellungsnummer auszustellen hat.)

Bei dieser Gelegenheit möchte ich noch darauf hinweisen, daß nach einer neuen Bestimmung die Aussteller ihre Ausstellungsnummer unter dem Boden des Honiggefäßes anbringen sollen. Diese Forderung mußte erhoben werden, weil es zu Unzuträglichkeiten führte, wenn es den Ausstellern überlassen blieb, selbst die Stelle zu bestimmen, an die sie den Nummernzettel kleben wollten. Die Preisrichter fanden ihn an allen möglichen und unmöglichen Stellen des Gefäßes, nicht selten sogar mitten auf dem Adler, dem Wahrzeichen der RfgrI. Gern wurde er auf den Verschlußdeckel geklebt. Das war eine recht gefährliche Stelle, denn dann lag bei der Prüfung des Honigs und beim Vergleichen mit anderen Honigen die Gefahr der Verwechslung vor. Kommt man jetzt der diesbezüglichen Forderung der Bewertungsordnung nach, so brauchen die Preisrichter nicht mehr lange nach der Ausstellungsnummer zu suchen, Verwechslungen sind ausgeschlossen, und die Honiggefäße werden nicht mehr durch die Nummerzettel verunziert. Der Preisrichter muß in Zukunft bestimmungsgemäß ein Honiggefäß mit falsch angebrachter Ausstellungsnummer beanstanden und wird dem Aussteller, der sich über die entsprechende Bestimmung der Bewertungsordnung hinwegsetzt, für „Aufmachung“ mindestens einen Punkt abstreichen. Pflicht des Ausstellers ist es, sich die Ausstellungsbestimmungen und die für seine Ausstellung gültige Bewertungsordnung ganz genau durchzusehen und sie bis ins Kleinste hinein zu beachten.

In gegebener Veranlassung hat die RfgrI aber nicht nur den Platz bestimmt, auf dem der Aussteller seine Ausstellungsnummer auf dem Glase anzubringen hat, sondern sie hat auch angeordnet, daß der Beklebezettel mit der Ausstellungsnummer genau  $2,5 \times 1,5$  Zentimeter groß sein soll. Beide Bestimmungen mußten getroffen werden, weil Preisrichter beobachtet hatten, daß einzelne Aussteller verhältnismäßig große Beklebezettel an irgendeiner Stelle des Honigglases anbrachten, um dort irgendwelche Mängel der Ausstellungsware, die sonst sichtbar waren, zu verbergen.

Über die Honigmenge, die zur Ausstellung gebracht werden soll, sagt die Bewertungsordnung: „Die ausgestellte Honigmenge soll zu der Größe des Bienenstandes in entsprechendem Verhältnis stehen. Als kleinste Menge gilt 5 Kilo.“ Diese Bestimmung gilt für die üblichen größeren Ausstellungen, z. B. für Kreis- und Verbandsausstellungen. Für ausgesprochene Honig-Werbe-Ausstellungen, die neuerdings in den Großstädten veranstaltet werden und ihren Erfolg in der Massenwirkung haben, würde sie schon anders lauten müssen. Für sogenannte Honigleherschauen oder Honiglehrausstel-

lungen würde es hingegen schon genügen, wenn jeder Imker nur ein Glas seines geernteten Honigs zur Prüfung brächte. Recht glücklich war die Bestimmung über die Honigmenge, die kürzlich eine Ortsfachgruppe, die zusammen mit einem Gartenbauverein eine kleine Ausstellung veranstaltete, getroffen hatte. Um auch die Kleinimker zur Geltung kommen zu lassen und um einer Bevorzugung der Großimker sowie einer Überfüllung des Raumes vorzubeugen, hatte die Ausstellungsleitung bestimmt, daß jeder Aussteller mindestens ein Kilogramm Honig pro Volk, aber insgesamt nicht über 10 Kilogramm zur Ausstellung bringen solle. Früher wurde dem Aussteller bei der Honigbewertung auch die Menge seines zur Ausstellung gebrachten Honigs mit berücksichtigt. Weil sich aber die Kleinimker dadurch benachteiligt fühlten, bleibt nach den heute gültigen Bestimmungen die Menge bei der Honigbewertung unberücksichtigt, und aus dem Grunde ist auch in unserer Bewertungsordnung dem Aussteller betreffend die Menge nach oben hin keine Grenze gesetzt worden, vielmehr wird sogar nach der Fassung der betreffenden Bestimmung erwartet, daß er sich um der Massenwirkung willen mit einer recht großen Honigmenge an der Ausstellung beteiligt. Die geforderte Mindestmenge von 5 Kilogramm ist aber so niedrig gehalten, daß sich jeder Kleinimker, der will, am Preisbewerb beteiligen kann. Nun ist es wiederholt vorgekommen, daß sich Imker, die mehrere Zentner Honig zur Ausstellung gebracht hatten und wegen mangelhafter Ware im Preisbewerb abgefallen waren, darüber beschwerten, daß sie wegen ihrer Mengenerhaltung nicht eine hohe, wenn nicht gar höchste Auszeichnung für Honig erhalten hatten.

Was sollen die Honig-Preisrichter prüfen und bewerten? Doch die Güte der Ware und nicht die Menge derselben. Honig im Einheitsglas mit dem Gewährstreifen der RfgrI ist Markenware! Honig, Glas und Gewährverschluß sind eine unzertrennliche Einheit. Alles muß erstklassig sein, daher auch die scharfe Prüfung der Aufmachung. Die Verbrauchseigenschaften des Honigs und seine Verkaufseigenschaften müssen vollauf genügen.

Welche Bedeutung hat das Urteil der Preisrichter, das sie in Wertzahlen auf die Bewertungskarte niederlegen, im übrigen aber durch die Preiszuerkennung zum Ausdruck bringen?

Dem Imker sagt dieses Urteil, ob und inwieweit er seine Sache richtig gemacht hat.

Dem Käufer aber bedeutet die dem Imker gewordene Auszeichnung ein Werturteil über die Güte der Ware des Imkers, für das die Preisrichter letzten Endes verantwortlich sind. Ob dieser viel oder wenig Honig ausgestellt hatte, ist für die Güte der Ware völlig belanglos und kümmert den Käufer gar nicht.

Er kann und darf erwarten, daß der Imker seine ganze Honigernte in gleichmäßiger Güte in den Handel bringt. Er muß und soll in der Auszeichnung, die dem Imker für Honig geworden ist, ein allgemeines Werturteil über die Güte der Ware, nicht aber über die ausgestellte Menge erblicken. Er tut es auch! Das weiß der Imker sehr wohl, und er nutzt seine Auszeichnung als gut wirkende Geschäftsempfehlung. Siehe die Briefköpfe der geschäftstüchtigen Imker, die Träger hoher und höchster Auszeichnungen geworden sind.

Es sollte doch so sein, daß der Honigkäufer von der dem Imker gewordenen Auszeichnung ohne weiteres auf die Güte seiner Ware schließen kann. Da hapert es aber. Was weiß der Honigkäufer davon, wie man z. B. die Preismünzen der verschiedenen Spender einstuft? Er weiß nicht und kann nicht wissen, daß die bronzene Preismünze einer Behörde höher einzuschätzen ist als die goldene, die vielleicht eine OfgrI stiftete. Und nun erst die Ehrenpreise! Mir sind Fälle bekannt, wo auf Ausstellungen nahezu alle Honigaussteller Preismünzen oder Ehrenpreise erhielten.

Nach den neuesten Bestimmungen der RfgrI nimmt das Preisgericht für alle Ausstellungsgegenstände und damit auch für den Honig folgende Preisabstufung vor:

100 Punkte = Ia-Preis	}	= I. Preis
99 Punkte = Ib-Preis		
98 Punkte = Ic-Preis		
97 Punkte		= II. Preis
96 Punkte		= III. Preis

Somit ist ein Werturteil vom Preisgericht gesprochen, mit dem die Honigkäufer etwas anzufangen wissen, und das Urteil ist gesprochen ganz unabhängig davon, ob Auszeichnungen greifbarer Art für die Ausstellung zur Verfügung stehen oder nicht. Die verfügbaren Ehrenpreise, Preismünzen usw. werden nicht als selbständige Auszeichnungen, sondern nur als Zuschlagspreise, und zwar in der Regel nur zu ersten Preisen gegeben.

Doch wieder zurück zur Mengenleistung. Ich gebe zu, daß man wohl aus rein menschlichem Empfinden heraus geneigt sein könnte, dem Aussteller, der große Mengen Honigs zur Ausstellung bringt, seine Sonderleistung auch noch besonders zu lohnen. Unsere Ausstellungsbestimmungen tragen diesem Gefühl bereits Rechnung, wenn sie sagen, daß der Aussteller mehrerer hochwertiger Honigsorten dem Aussteller einer Sorte gegenüber den Vorzug hat. Sonst gleichwertige Leistung ist stillschweigende Voraussetzung. Die RfgrI ist inzwischen noch einen Schritt weitergegangen und hat angeordnet:

„Bei der Preiszuteilung werden die Preisträger mit gleicher Punktzahl nach der Menge ihres ausgestellten Honigs eingestuft.“ Dagegen ist m. E. durchaus nichts einzuwenden, und darin liegt starker Anreiz für eine reiche Beschickung der Ausstellung. Aber weiter dürfen wir dem Aussteller wegen seiner Mengenleistung nicht entgegenkommen, denn ich sage noch einmal nachdrücklichst: Güte und Menge des Honigs sind zwei Dinge, die nicht in einem einzigen Werturteil zusammengefaßt werden dürfen.

Und damit kämen wir zum Aufbau, wo die Sache genau ebenso liegt. Wohl ist ein schöner Aufbau, der sich nicht nur mit großen Massen, sondern auch mit kleinen Mengen und mit bescheidenen Mitteln ermöglichen läßt, für die Ausstellungsware wünschenswert, und deshalb kann ein solcher auch zum Preisbewerb angemeldet werden. Sicher hebt ein schöner Aufbau, möge er groß oder klein sein, das Ausstellungsbild, und er trägt dadurch mit zur Empfehlung unseres Honigs an die Ausstellungsbesucher bei. Aufbau und Ware sind aber zwei ganz verschiedene Dinge, die bei der Bewertung streng auseinander gehalten werden müssen, deshalb erfolgt die Bewertung des Aufbaus auch durch ein besonderes Preisgericht, das nicht nur aus Imkern zu bestehen braucht, dem allerdings der Obmann des Preisgerichts angehören muß. Für den Aufbau pflegt man besondere Auszeichnungen bereitzuhalten. —

Die Bewertung des Honigs erfolgt nach folgenden Gesichtspunkten:

I. Sauberkeit . . . . .	Höchstzahl 30 Punkte
II. Reife und Kandelung . . . . .	Höchstzahl 30 Punkte
III. Geruch und Geschmack . . . . .	Höchstzahl 20 Punkte
IV. Aussehen . . . . .	Höchstzahl 10 Punkte
V. Aufmachung . . . . .	Höchstzahl 10 Punkte

I. Sauberkeit. Vorweg möchte ich ausdrücklich bemerken, daß es sich hier nur um die Sauberkeit des Honigs, nicht aber um die Sauberkeit der Gefäße, der Beklebung, der Deckel und ihrer Einlagen handelt. Unsauberkeiten der Verpackung finden unter „Aufmachung“ Berücksichtigung. Statt Sauberkeit hieß es früher „Reinheit“ in der Bewertungsordnung. Wir haben den Austausch der beiden Worte vorgenommen, weil das Wort „Reinheit“ mit Bezug auf den Honig eine zwiefache Bedeutung hat. „Reiner“ Honig kann „unverfälschter“ Honig bedeuten. Es darf doch wohl als selbstverständlich vorausgesetzt werden, daß kein verfälschter Honig oder gar Auslandshonig vom Imker zur Ausstellung gebracht wird. Wenn wir statt Reinheit den Ausdruck „Sauberkeit“ gewählt haben, so wollen wir damit sagen, daß der Honig nicht mit Fremdkörpern behaftet sein darf. Grobe

Schmutzteile finden wir wohl nur noch ausnahmsweise auf und in dem Ausstellungshonig, aber feine Fremdkörper, Pollenkörner und Wachsfliesen, zeigen sich doch noch recht oft, besonders auf der Oberfläche des Honigs. Das kann der Imker vermeiden, wenn er Doppelsiebe mit feinmaschiger Einlage benutzt und den Honig nicht durch die Siebe rührt, sondern ihn vermöge der eigenen Schwere auslecken läßt. Außerdem muß er den dünnflüssigen Honig abstehen lassen und dann die Oberschicht abfüllen. Bevor er seinen Honig zur Ausstellung gibt, überprüfe er besonders die Oberfläche, denn die Preisrichter besehen sie mitunter sogar durch die Lupe.

II. Reife und Kandelung. Reif ist der Honig, wenn die Umwandlung des von den Bienen eingetragenen Nektars zum Honig vollständig erfolgt ist. Der hohe Wassergehalt des Nektars, der je nach Art der Trachtpflanze bis zu 70 Prozent und mehr betragen kann, muß erst durch die Bienen auf etwa 20 Prozent herabgesetzt sein (Heidehonig darf bis zu 25 Prozent Wasser enthalten) und der Rohrzucker des Nektars muß ebenfalls durch die Bienen bis zu einem gewissen Grade invertiert sein. Wenn der Imker nur verdeckelten Honig schleudert, so ist er sicher, daß er nur reifen Honig erntet. Schleudert er aber vorzeitig, bevor die oben besprochene Umwandlung des Nektars zum Honig restlos erfolgt ist, so erntet er unreifen Honig, d. h. solchen, der noch zu viel Wasser und nicht die richtige Zusammensetzung der Zuckerarten enthält. Noch bevor der unreife Honig fest wird (was recht lange dauert), bildet sich schon auf ihm eine überaus dünnflüssige Schicht, die auch noch bestehen bleibt, wenn die Unterschicht schon gekandelt ist. Durch häufiges Rühren kann man zwar die dünne Oberschicht in die Unterschicht hineintreiben, so daß sie schließlich verschwindet, aber solcher Honig erweist sich stets als recht grobkörnig. Nach längerer Zeit pflegt beim festgewordenen, unreifen Honig eine Entmischung einzutreten. Auf ihm bildet sich wieder die sehr dünnflüssige Schicht, die zum größten Teil aus Fruchtzucker besteht, während die feste Unterschicht auffallend grobe Körnung aufweist. Reifer Honig besitzt eine feinere Körnung, die sich durch Rühren des flüssigen Honigs noch verfeinern läßt, so daß er, wenn er gekandelt ist, eine schmalzartige Beschaffenheit erhält. Nur der reife Honig mit feiner Körnung wird als vollwertig angesehen.

III. Geruch und Geschmack. Geruch und Geschmack des Honigs stehen im engsten Zusammenhange und sind auf gewisse ätherische Stoffe zurückzuführen, die in den Blüten bestimmter Pflanzen und in dem Nektar, den sie absondern, enthalten sind. Zur Zeit der Buchweizentracht z. B. nimmt man den gleichen (Buchweizen-)Geruch auf dem Trachtfelde, vielleicht sogar in der Flugbahn der Bienen, vor dem Bienenstand, im Bienen-

stock und in der Schleuderkammer wahr. Überall riecht es nach Buchweizen. Es ist selbstverständlich, daß Buchweizenhonig nur nach der Blüte der Trachtpflanze riecht und schmeckt. Ob dieser Geruch und Geschmack dem Preisrichter persönlich angenehm ist oder nicht, darf ihn in seinem Urteil über die Güte des Honigs nicht beeinflussen. Und ebenso ist es bei anderen Honigen. Jeder Honig soll doch nach seiner Eigenart bewertet werden. (Ich persönlich lehne es ab, in der Fremde, z. B. in Gebirgsgegenden, als Preisrichter für Honig tätig zu sein, da ich nur auf den Geruch und Geschmack der Honige unserer Heimat eingestellt bin und mir ein allgemeingültiges Urteil über Geruch und Geschmack fremder Honige nicht zumute. Mein persönliches Urteil darf auf der Ausstellung nicht entscheiden.) Anders ist es schon, wenn z. B. Rapshonig alt geworden ist und ranzig riecht und schmeckt, oder wenn ein Honig, der neben anderen, stark duftenden Dingen oder in muffigen Räumen stand, einen Beigeschmack angenommen hat. In solchen Fällen wird der Preisrichter bei der Bewertung des Geruchs und des Geschmacks einen Abstrich von der Punktzahl 20 machen.

IV. Aussehen. Wenn nach der Bewertungsordnung kein Unterschied zwischen dunklem und hellem Honig gemacht werden darf, wenn ferner jeder Honig nach seiner Eigenart bewertet werden soll, so darf ein Honig wegen seiner Farbe in „Aussehen“ nicht irgendwie beanstandet werden. Zeigen sich aber Streifen und Wolkenbildungen (nicht die sogenannten Blütenbildungen sind gemeint) als Folge zu spätem Einfüllens an der Wand des Glases, so ist das ein Grund für die Herabsetzung der Punktzahl. Gleichmäßigkeit in der Farbe des Glasinhalts müssen wir verlangen. Die Oberfläche des Honigs darf nicht schief im Glase liegen (der Honig stand während des Festwerdens auf einer schiefen Ebene), sie darf keine Wellenbildung zeigen (der Honig wurde zu spät eingefüllt oder wurde während des Festwerdens bewegt), sie darf keine Blasen aufweisen (die Blasen wurden nicht entfernt, als der Honig noch flüssig war), sie darf keine Kräuselung und Risse zeigen (der Honig stand zuerst im feuchten Raum, nahm Feuchtigkeit aus der Luft an und trocknete dann wieder aus). Die oben genannten Mängel haben Abstriche im „Aussehen“ zur Folge.

Der weißen Schicht darf bei der Bewertung des Honigs keine zu große Bedeutung beigelegt werden. Man verkenne doch die Tatsache nicht, daß ein Honig ganz vorzüglich sein kann, auch wenn er keine weiße Schicht zeigt, und daß es weite Gegenden mit ganz vorzüglichem Honig gibt, wo man die Schichtbildung überhaupt nicht kennt. Hinzu kommt noch, daß wohl viele Käufer den Honig mit weißer Schicht bevorzugen, daß aber auch weite Kreise solchen Honig ablehnen. Aber gleichmäßig muß die Oberschicht des

Honigs sein. Zeigen sich glasige oder gelbliche Stellen darin, so mache ich einen Abstrich für „Aussehen“. Die sogenannte Blütenbildung an den Seiten und am Boden des Glases sind Erscheinungen, die wie die weiße Oberschicht zu werten sind, d. h. sie sollen weder als Zeichen der besonderen Güte des Honigs noch als Fehler im Aussehen gelten.

V. Aufmachung. Ganz ausdrücklich muß noch einmal wieder gesagt werden, daß wir es hier nicht mit dem Aufbau der Ausstellungsware zu tun haben. Der Aufbau wird gegebenenfalls gesondert bewertet. Bei der Aufmachung handelt es sich um die Schale, in der der Kern sich befindet, also um das Glas mit seinem Zubehör. Bezüglich der Aufmachung erhebt der Preisrichter folgende Forderungen:

1. Das Honigglas, der Gewährstreifen, der Deckel und seine Einlagen müssen durchaus sauber sein.
2. Der innere Rand des Glases darf keine Honigspuren aufweisen.
3. Die Ausstellungsnummer darf nur  $2,5 \times 1,5$  Zentimeter messen und muß in der Mitte unter dem Boden des Glases angebracht sein.
4. Die Inhaltsangabe auf dem Gewährstreifen muß mit dem Inhalt des Glases übereinstimmen.
5. Der obere Zipfel des Gewährstreifens muß genau bis zum schwarzen Querstrich durch den Schlitz des Deckels gezogen sein.
6. Der mittlere Teil des Gewährstreifens muß genau senkrecht auf dem Glase liegen.
7. Der Gewährstreifen darf in seinem unteren Teile keine Falten werfen.
8. Er muß voll aufgeklebt sein, doch darf seitlich kein Klebstoff heraustreten.
9. Firmenmarken, Kontrollmarken usw. dürfen nur auf der Rückseite des Glases, und zwar in gleicher Höhe mit den Flügelenden des Gewährstreifens und im gleichmäßigen Abstand von denselben angebracht sein.
10. Der Deckel des Einheitsglases darf nicht beklebt sein.

In Imkerkreisen ist die irrige Auffassung weit verbreitet, daß das Bild des Adlers auf dem Deckel, auf dem Gewährstreifen und auf dem Einheitsglas genau über- bzw. untereinander stehen müßten. Diese Forderung ist weder von der RfgrI noch von irgendeiner ihrer Untergliederungen je erhoben worden. Die Stellung des Adlerbildes auf dem Deckel zu dem Adlerbild auf dem Gewährstreifen ist durch den Schlitz im Deckelrand, durch den der Zipfel des Gewährstreifens gesteckt werden muß, zwangsläufig gegeben.

Wenn der Deckel fest auf das Glas geschraubt wird, läßt sich bei der Verschiedenheit der Gewindeführung der einzelnen Deckel nicht im voraus feststellen, wo auf der Seite des Glases der Gewährstreifen seinen Platz finden wird.

Die vorhin angeführten Forderungen, die betreffs der Aufmachung erhoben werden, beziehen sich zwar nur auf Kleinigkeiten, aber doch müssen alle diese Forderungen gewissenhaft beachtet werden. Wir dürfen nicht vergessen, daß die RfgrI mit der Schaffung des Einheitsglases und des Gewährverschlusses dem Imker die Mittel dazu in die Hand gegeben hat, seinen guten Honig als Markenware herzurichten. Daraus erwächst aber dem Imker die Pflicht, dieses Mittel, das ihm gleichzeitig die beste Empfehlung seiner Ware ist, so anzuwenden, wie es gedacht ist. Die Aufmachung ist durchaus keine Nebensache, wie man häufig annimmt, sondern sie ist für die Einführung unseres Markenhonigs und für die Gewinnung des Marktes von außerordentlicher Wichtigkeit. Auf diesem Gebiete können wir Imker von den Erzeugern anderer Waren lernen. Beachten wir einmal die peinlich sauberen und sorgfältig hergerichteten Aufmachungen, in denen die Süßwarenherzeuger ihre Waren auf den Markt bringen. Freilich stehen diesen Maschinen und geschulte Kräfte für die Herrichtung ihrer Waren zur Verfügung, während viele Imker noch nicht eingewöhnt sind in die Verwendung der Gewährstreifen. In erster Linie dürfte es den Ortsfachgruppen obliegen, den Imkern Aufklärung über die Verwendung der Gewährstreifen zu geben; daneben können wir aber wohl auch die Preisrichter und die Bewertungskarten als Lehrmeister ansprechen. Aufgabe der Preisrichter ist, bei der Honigbewertung auch darauf zu achten, daß alle Forderungen, die ich bezüglich der Aufmachung erhoben habe, erfüllt sind, und wahrgenommene Mängel zu beanstanden. Aus seiner Bewertungskarte kann der Aussteller viel lernen, – wenn er will, außerdem gibt aber auch der Preisrichter gern Auskunft über die Beanstandungen.

Wenn mit der Bewertung des Honigs auch eine Preisverteilung verbunden ist, dann müssen sich natürlich schon ganz geringe Nachlässigkeiten in der Beachtung obiger zehn Forderungen unliebsam für den Aussteller auswirken. Es ist doch wohl selbstverständlich, daß bei gleicher und erstklassiger Leistung hinsichtlich des Honigs diejenigen Aussteller bei der Preisverteilung bevorzugt werden, die auch besondere Sorgfalt auf die Aufmachung ihrer Ware verwandt hatten. Auf Ausstellungen mit vieler erstklassiger Ware ist es keine leichte Aufgabe für die Preisrichter, die Einstufung der Preisträger vorzunehmen, zumal wenn Zuschlagspreise nur in beschränktem Maße zur Verfügung stehen. Da müssen eben die genannten Nebensächlichkeiten, wie

„Aussehen“ und „Aufmachung“ für die Aufstellung der Reihenfolge der Preisträger entscheidend sein.

Eine Frage muß einmal erörtert werden: Sollen die Bewertungskarten auf den Ausstellungen zur allgemeinen Kenntnisnahme ausgelegt werden oder nicht?

Was wäre dagegen zu sagen? Doch wohl nur das eine: Es möchte dem Aussteller mit abfallender Leistung vielleicht peinlich sein, daß jedermann auf seiner Bewertungskarte lesen kann, wo es bei seinem Ausstellungsgut fehlt. Auszeichnungskarten werden nach erfolgter Preiszuerkennung ohnehin ausgelegt. Jeder Besucher weiß also, daß die Leistungen des Ausstellers nicht genügen, wenn er keine Auszeichnung erhielt, und daß sie nicht voll genügen, wenn ihm eine niedere Auszeichnung zuerkannt wurde. Die Bewertungskarte weist nur im einzelnen nach, wo Fehler des Ausstellers vorliegen. Es liegt also durchaus kein Grund vor, die Bewertungskarten zurückzuhalten. Dadurch aber, daß sie ausgelegt werden, erhalten unsere Ausstellungen eine ganz besondere Bedeutung als Schulungsmittel, besonders für solche Imker, die sich auf die Beschickung einer Ausstellung vorbereiten wollen. Man sehe doch, wie es auf den Ausstellungen hergeht, wie mancher Besucher (Imker) von Stand zu Stand geht und unter Beobachtung der Bewertungskarte eine Nachprüfung vornimmt. Daß man bei solcher Gelegenheit nicht immer mit dem Urteil der Preisrichter einverstanden ist, darf als selbstverständlich gelten, aber die Preisrichter sind ja gern bereit, Auskunft zu erteilen, und in der Regel werden Unstimmigkeiten im Urteil bald behoben sein. Im übrigen haben die Ausstellungen der letzten Jahre gezeigt, daß die Preisrichter kaum mehr um Auskunft angegangen werden: Die Bewertungskarten sagen dem Besucher alles. Auf sog. Lehrausstellungen werden die Preisrichter wahrgenommene Mängel auf den Bewertungskarten schriftlich vermerken, auf Ausstellungen, die der Öffentlichkeit zugänglich sind, müßte das mit Rücksicht auf den Aussteller wohl besser unterbleiben.

Aus meinen Ausführungen dürfte der Leser erkannt haben, daß es keine leichte Aufgabe ist, Preisrichter auf einer Ausstellung im allgemeinen und für Honig im besonderen zu sein. Je größer der Fortschritt auf dem Gebiete der Honigbehandlung ist, je mehr Sorgfalt die Imker auf Aussehen und Aufmachung ihrer Ware verwenden, desto schwieriger wird die Arbeit der Preisrichter. Dann kommt noch eins hinzu: Nach erfolgter Preiszuerkennung werden die Rollen vertauscht! Die Aussteller und die Besucher der Ausstellungen treten jetzt als Richter über die Arbeit der Preisrichter auf den Plan und urteilen, urteilen oft rein gefühlsmäßig, mitunter freilich auch sachlich. Wohl steht ihnen das Recht der Nachprüfung zu, dazu fordern die aus-

gelegten Bewertungskarten geradezu heraus, aber ebenso, wie die Aussteller ein rein sachliches und unparteiisches Urteil von den Preisrichtern verlangen und erwarten, ebenso sachlich sollten sie auch die Arbeit der Preisrichter beurteilen. Das ist leider nicht immer so. Es darf nicht vergessen werden: Auch der Preisrichter ist nur ein Mensch und als solcher Irrtümern unterworfen. Sollte ihm wirklich ein Irrtum in seinem Urteil unterlaufen sein – Böswilligkeit ist von vornherein ausgeschlossen –, so wird er sicher diesen Irrtum offen zugeben und bemüht sein, den Schaden wiedergutzumachen. Die Auseinandersetzungen sollten daher sachlich und ohne jede Gehässigkeit geführt werden. Schließlich wollen beide, Aussteller und Preisrichter, dasselbe mit ihrer Arbeit: Der Bienenzucht dienen, wozu wir letzten Endes doch alle berufen sind.

### Die Honigleherschau oder Honiglehrausstellung

Es dürfte wohl nicht Zufall sein, daß unsere schleswig-holsteinischen Imker seit Jahr und Tag auf den Ausstellungen, die außerhalb Schleswig-Holsteins stattfinden, in der Honigabteilung (allerdings auch in anderen Ausstellungsabteilungen) besonders gut abschneiden. Auf der letzten Reichskleintierschau in Leipzig erreichten sie fast alle das Hochziel: 100 Punkte, obgleich mit voller Absicht für sie eine besonders „scharfe“ Preisrichtergruppe eingesetzt worden war. Da liegt es nahe, der Ursache nachzuspüren, die zu solchem Ergebnis geführt hat.

Wohl haben wir seit einigen Jahrzehnten schon durch Wort und Schrift auf unsere Imker eingewirkt, ihren Honig so zu gewinnen und zu behandeln, daß er allen Anforderungen entspricht. Das allein tut's aber nicht; denn das ist anderswo auch geschehen. Ich gehe wohl nicht fehl in der Annahme, daß die Honiglehrausstellungen, die bei uns im letzten Jahrzehnt immer mehr zur Einführung gekommen sind, sich als Hauptschulungsmittel in der Gewinnung und Behandlung des Honigs ausgewirkt haben. Als vor Jahren auf unseren Provinzialausstellungen die besten Preise immer in die Bezirke fielen, wo Honiglehrausstellungen abgehalten wurden, da wurde man in den anderen Bezirken aufmerksam auf diese beachtliche Tatsache. Heute gibt es bei uns in Schleswig-Holstein wohl kaum eine Ortsfachgruppe, in der nicht Jahr für Jahr im Herbst, wenn unser Honig fest geworden ist, eine Honiglehrausstellung abgehalten wird.

Im Grunde genommen ist eine Honiglehrausstellung eine ganz einfache

Sache, die sich ohne jegliche Unkosten und ohne viel Arbeit veranstalten läßt. Sie ist nicht für die Öffentlichkeit bestimmt, sondern eine innere Angelegenheit der Ortsfachgruppe. Sie soll lediglich ein Schulungsmittel für die Mitglieder sein; deshalb ist keine besondere Ausstattung des Raumes und auch kein besonderer Aufbau für den Honig erforderlich. Wenn sich bei uns auch die Bezeichnung „Honiglehrausstellung“ für diese Einrichtung eingebürgert hat, so trifft die Bezeichnung „Lehrschau“ die Sache wohl noch besser. Bringen wir diese also zur Anwendung.

### Wie wird eine „Honiglehrrschau“ veranstaltet?

Wenn bei uns „Honiglehrrschau“ (oder Honiglehrausstellung) auf der in der Bienenzeitung bekanntgegebenen Tagesordnung in einer Ortsfachgruppen-Versammlung steht, dann weiß jedes Mitglied, um was es sich handelt. Jedes Mitglied ist verpflichtet, zu dieser Versammlung ein vorschriftsmäßig aufgemachtes  $\frac{1}{2}$ -Kilogramm-Glas mit festem Honig eigener Ernte mitzubringen. Wer verhindert ist, an der Versammlung teilzunehmen, der gibt sein Glas einem Imkerkameraden mit. Die Auswahl des Honigglases aus seinem Bestande ist dem Imker überlassen.

Für die Lehrschau trägt das Honigglas aus naheliegenden Gründen nicht den Namen des Imkers. Es wird nur durch eine Nummer gekennzeichnet, und zwar in der vorgeschriebenen Weise: Die Nummer wird auf einen höchstens  $1,5 \times 2,5$  Zentimeter großen Zettel geschrieben und unter den Boden des Honigglases geklebt, wo es in der Mitte angebracht sein muß. Wer die Honiggläser in Empfang nimmt, führt eine Einlieferungsliste, die den Namen des Einlieferers und seine Ausstellungsnummer enthält. Für den Preisrichter ist dieser Honig zunächst also nur genummert.

Als Preisrichter für die Lehrschau pflegt man einen Imker aus einer benachbarten Ortsfachgruppe zu bitten, von dem man weiß, daß er Honig nach den Bestimmungen der RfgrI zu beurteilen vermag. Die Ortsfachgruppe hat die bei den Ausstellungen der RfgrI üblichen Bewertungskarten für Honig in genügender Menge und dazu auch eine Bewertungsliste besorgt. Der Preisrichter hat eine elektrische Taschenlampe, eine Leselupe und einen Tee- oder Eierlöffel zur Hand. Eine elektrische Taschenlampe ist erforderlich, weil das Licht im Zimmer in der Regel für eine Honigprüfung nicht ausreicht. Die Lupe ist nicht etwa dazu da, um kleinste Fremdkörperchen zu suchen, die dem unbewaffneten Auge verborgen bleiben. Der Preisrichter benutzt sie vielmehr mit bestem Erfolg, wenn in Zweifelsfällen sich mit bloßem Auge

nicht feststellen läßt, wie eine auffällige Erscheinung zu deuten ist. Beispielsweise wird sie benutzt, wenn bei der Besichtigung des Honigglases von außen her dunkle Punkte wahrgenommen werden. Mit Hilfe der Lupe läßt sich dann leicht feststellen, ob es sich um Fremdkörper im Honig oder um Blasen im Honigglas handelt.

Während man in der Versammlung mit der Erledigung der Tagesordnung beginnt, nimmt der Preisrichter die Prüfung des Honigs vor, und zwar genau so und ebenso peinlich genau, wie es auf unseren großen Ausstellungen durch die Preisrichter geschieht. Die Bewertungsliste sieht, entsprechend dem Vor-  
druck auf den Bewertungskarten, folgende Bewertungsspalten vor:

Sauberkeit . . . . .	30 Punkte
Reife und Kandelung . . . . .	30 Punkte
Geruch, Geschmack . . . . .	20 Punkte
Aussehen . . . . .	10 Punkte
Aufmachung . . . . .	10 Punkte

Es ist dem Preisrichter zu empfehlen, die Bewertung nicht in der Reihenfolge, wie sie eben genannt wurde, vorzunehmen; vielmehr wird er das zu prüfende Honigglas zunächst in die Hand nehmen und gegebenenfalls unter Benutzung der elektrischen Taschenlampe und der Lupe alles das prüfen, was dem Auge jetzt sichtbar ist. Zuerst wird er die Aufmachung beurteilen:

Ist der Gewährverschluß richtig für die Glasgröße ausgewählt?

Sitzt der Gewährverschluß gerade?

Ist der Gewährverschluß vollständig aufgeklebt?

Ist der Gewährverschluß sauber?

Liegt der schwarze Strich des Zipfels auf der Schneide des Deckelschlitzes?

Ist die Beschriftung (gegebenenfalls) sauber und ordentlich auf dem Gewährverschluß angebracht?

Ist die Firmen- oder Kontrollmarke (gegebenenfalls) vorschriftsmäßig angebracht?

Ist der Deckel blank und sauber?

Ist die Ausstellungsnummer vorschriftsmäßig unter dem Boden angebracht?

Der Preisrichter wird in jedem Fall, wo er eine der eben gestellten Fragen verneinen mußte, in „Aufmachung“ einen Punkt abstreichen. Es ist dem Preisrichter zu empfehlen, sich jetzt schon bei festgestellten Mängeln Notizen zu machen, die nachher in die Spalte „Bemerkungen“ der Bewertungsliste eingetragen werden. In der Regel wird nämlich der ausstellende Imker später Auskunft darüber haben wollen, aus welchem Grunde ihm in dieser

oder jener Spalte Abstriche gemacht worden sind. Die Beanstandungen bringt man zweckmäßig durch kurzschriftartige Zeichen zu Papier, um Platz und Zeit einzusparen. Eine Kurzschrift für Preisrichter, wie ich sie mir im Laufe der Jahre herausgearbeitet habe, steht weiter unten.

An dem verschlossenen Glase wird ferner noch folgendes festgestellt:

Sind Luftblasen von außen her im Honig sichtbar?

Ist der Honig auf einer Seite ausgebleichen?

Ist der Honig sonst gleichmäßig in der Farbe?

Sind Streifen- oder Wolkenbildungen im Honig sichtbar?

Sind Schichtbildungen im Honig erkennbar?

Beanstandungen eben genannter Art werden durch Abstrich je eines Punktes in „Aussehen“ zum Ausdruck gebracht. Die sog. Blütenbildung (seitlich und am Boden des Glases) darf nach den Bestimmungen der RfgrI nicht beanstandet werden.

Jetzt wird schon darauf geachtet, ob Fremdkörper im Honig am Boden oder seitlich erkennbar sind. Blasen oder Fremdkörper im Glase können den Anschein erwecken, als ob der Honig „unsauber“ sei. In Zweifelsfällen wird man durch Benutzung der Lupe und der elektrischen Lampe zu einer Entscheidung kommen. Fremdkörper im Honig sind durch Abstriche in „Sauberkeit“ (30 Punkte) zu ahnden. Bevor der Deckel abgeschraubt wird, schneidet man mit einem scharfen Federmesser den Zipfel des Gewährstreifens scharf an der gekniffen Stelle ab, um gegebenenfalls dem Aussteller später zeigen zu können, daß der Zipfel entweder nicht weit genug oder zu weit durch den Schlitz hindurchgesteckt war. Zunächst wird nun folgendes festgestellt:

Ist der Deckel innen sauber?

Sind die Papiereinlagen vorhanden?

Sind die Papiereinlagen sauber?

Sind die Papiereinlagen richtig hineingelegt?

Weist der innere Rand des Glases Honigspuren auf?

Bei Beanstandungen solcher Art erfolgen Abstriche in „Aufmachung“. Jetzt wird die Oberfläche des Honigs auf „Sauberkeit“ hin geprüft. Es wird festgestellt, ob Fremdkörper, die sich auf der weißen Schicht unseres Honigs besonders deutlich abheben, mit bloßem Auge erkennbar sind. Je nach der Menge, in der sie auftreten, erfolgen die Abstriche von den 30 Punkten, die das Hochziel zum Ausdruck bringen. Honig, der in „Sauberkeit“ beanstandet wird, kann niemals einen 1. Preis erhalten, daher sind gegebenenfalls mindestens 3 Punkte abzustreichen.

Bei der Begutachtung der Oberfläche ist folgendes zu berücksichtigen:

Steht die Oberfläche schief im Glase?

Ist die Oberfläche eben?

Ist die Oberfläche unbeschädigt?

Sind Blasen auf der Oberfläche sichtbar?

Ist die Oberfläche trocken?

Weist sie Risse auf?

(Die weiße Schicht auf dem Glase, die in der Regel auf unserem festen Honig vorhanden ist, darf weder als Mangel noch als Vorzug gewertet werden.) Beanstandungen eben genannter Art werden durch Abstriche in „Aussehen“ zum Ausdruck gebracht.

Nunmehr wird mit dem Löffel eine Honigprobe aus dem Glase entnommen und geschmeckt. Mit der Zunge wird festgestellt, ob die Kandelung des Honigs richtig ist. Zeigt sich z. B. an der Anbruchstelle, daß grobe Körnung vorliegt und daß die Körner von flüssigem Honig umgeben sind, so wurde der Honig unreif geerntet.

Bei der Prüfung des Honigs nach Geruch und Geschmack muß der Prüfer seine eigene Liebhaberei zurückstellen. Er hat nur darüber zu urteilen, ob der Honig einen ungehörigen Beigeschmack hat, der sich in der Regel auch im Geruch ausprägt.

Sobald ein Glas begutachtet worden ist, werden die entsprechenden Eintragungen in die Bewertungsliste gemacht, die Gesamtzahl der Punkte wird eingetragen und dazu auch der Preis, der nach den Bestimmungen der RfgrI, die inzwischen neu geregelt worden sind, dem Honig zugesprochen werden kann.

Damit unwesentliche Verstöße gegen die von der RfgrI gegebenen Bewertungsvorschriften, z. B. über die Aufmachung des Honigs, vom Preisgericht nicht zu schwer geahndet werden, wird in Zukunft der I. Preis in drei Abstufungen, nämlich in den Stufen Ia, Ib, Ic, vergeben.

100 Punkte = Ia-Preis, 99 Punkte = Ib-Preis, 98 Punkte = Ic-Preis.

Für 97 Punkte wird der II. Preis, für 96 Punkte der III. Preis vergeben.

In die Spalte „Bemerkungen“ trägt der Preisrichter seine Notizen ein, durch die die gemachten Punktabstriche begründet werden.

#### Abkürzungen des Preisrichters

Str. = Der schwarze Strich liegt nicht genau im Schlitz.

G. sch. = Der Gewährverschluß ist schief aufgeklebt.

G. f. = Der Gewährverschluß ist falsch aufgeklebt (Zipfel nicht durchgesteckt usw.)

- O. sch. = Die Oberfläche des Honigs steht schief im Glase.  
 O. ~ = Die Oberfläche des Honigs ist wellig.  
 O. b. = Die Oberfläche des Honigs ist beschädigt.  
 O. n. = Die Oberfläche des Honigs ist naß.  
 O. Bl. = Die Oberfläche des Honigs zeigt Blasen.  
 Bl. s. = An den Seiten sind Blasen im Honig sichtbar.  
 W. = Der Honig ist nicht gleichmäßig in der Farbe (wolkig).  
 Sch. = Der Honig zeigt Schaum.  
 ∴ O = Fremdkörper auf der Oberfläche sichtbar.  
 ∴ S = Fremdkörper an den Seiten sichtbar.  
 ∴ U = Fremdkörper unten sichtbar.  
 R = Der innere Rand zeigt Honigspuren.

Wenn alle Honige durchgeprüft sind, werden die Bewertungskarten ausgestellt. Während auf den Honigausstellungen, die der Öffentlichkeit zugänglich sind, die wahrgenommenen Mängel auf den Bewertungskarten nicht vermerkt werden, machen wir hier unter „Bemerkungen“ Angaben über die festgestellten Fehler. Es kann das in derselben Weise geschehen, wie wir sie in der Bewertungsliste zur Anwendung brachten. Es ist zu empfehlen, die Namen der Aussteller noch nicht einzutragen. Das geschieht besser erst nach der abgegebenen Kritik.

Nach der vorgenommenen Bewertung des Honigs ist Aufgabe des Preisrichters, vor der Versammlung über den Prüfungsbefund zu sprechen, und zwar zunächst im allgemeinen und dann im besonderen. Er greift einzelne Gläser heraus, zeigt der Versammlung, was daran zu bemängeln ist, erklärt, wie die Fehler sich hätten vermeiden lassen, und gibt die Gläser mit der dazugehörigen Bewertungskarte von Hand zu Hand, damit die Anwesenden das Urteil des Preisrichters nachprüfen können.

Diese Ausführungen sind zwar in erster Linie für die Veranstaltung von Honigschauen geschrieben worden. Die Weise der Honigprüfung, wie ich sie vorgeschlagen habe, entspricht aber der auf den großen Ausstellungen geübten. Es wäre m. E. ganz zweckmäßig, wenn ein Imker, der mit den Gepflogenheiten des Preisgerichts noch nicht vertraut ist, seinen für eine Ausstellung bestimmten Honig vor der Absendung an der Hand der hier gegebenen Prüfungsanweisung einmal vorprüfen würde. Vielleicht blieben ihm dadurch Enttäuschungen erspart.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich auch noch auf eine ähnliche Veranstaltung aufmerksam machen, die man kürzlich in der LfgrI Sachsen-Anhalt zur Schulung der Imker in der Honigbehandlung getroffen hatte. Die LfgrI

Sachsen-Anhalt veranstaltete einen Lehrgang für Honigbewertung, für den die einzelnen OfgrnI des Bezirks Honigproben in größerer Anzahl zur Bewertung eingesandt hatten. Die Bewertung der Honigproben erfolgte durch die Teilnehmer am Lehrgang nach den von der RfgrI gegebenen Richtlinien. Es wurden bei dieser Veranstaltung Bewertungskarten mit dem von der RfgrI vorgeschriebenen Bewertungsformular benutzt, die auf ihrer Rückseite mit einem Vordruck folgenden Inhalts versehen waren:

### Beanstandungen der Preisrichter

	Abzusetzde Punktzahl	Abgesetzte Punktzahl
A. Sauberkeit:		
1. Honig zeigt Schaum . . . . .	1—6	.....
2. Fremdkörper an der Oberfläche . . . . .	1—10	.....
3. Fremdkörper seitlich sichtbar . . . . .	1—10	.....
4. Fremdkörper unten sichtbar . . . . .	1—10	.....
B. Reife und Kandelung:		
1. Oberfläche naß . . . . .	1—10	.....
2. Kristalle zu grob . . . . .	1—3	.....
3. Kristalle zu starr . . . . .	1—3	.....
4. Kandelung ungleichmäßig . . . . .	1—3	.....
5. Honig unreif oder in Gärung . . . . .	10—20	.....
C. Geruch und Geschmack:		
(Nur bei nicht honigtüml. Geruch od. Geschmack) . . . . .	1—20	.....
D. Aussehen:		
1. Oberfläche schief . . . . .	1—2	.....
2. Oberfläche wellig . . . . .	1—2	.....
3. Oberfläche beschädigt . . . . .	1—2	.....
4. Blasen und Hohlräume an der Oberfläche . . . . .	1—3	.....
5. Blasen und Hohlräume an der Bodenfläche . . . . .	1—3	.....
6. Blasen und Hohlräume an der Seitenwand . . . . .	1—3	.....
7. Farbe ungleichmäßig (wolkig) . . . . .	1—3	.....
E. Aufmachung:		
1. Rand zeigt Honigspuren . . . . .	2—4	.....
2. Strich nicht im Schlitz . . . . .	0—1	.....
3. Gewährstreifen schief . . . . .	0—1	.....
4. Gewährstreifen falsch aufgeklebt . . . . .	1—2	.....

- |   |         |       |
|---|---------|-------|
| 5. Gewährstreifen ohne Namen . . . . .      | 1       | ..... |
| 6. Papp- oder Papiereinlage fehlt . . . . . | 3 od. 5 | ..... |
| 7. Glas zeigt Klebspuren . . . . .          | 0—1     | ..... |

Die sog. Sahne an der Oberfläche und die seitliche Blütenbildung wird weder positiv noch negativ gewertet.

Ungekandelter Honig scheidet bei der Bewertung aus.

Den Prüfern waren Bewertungslisten in die Hand gegeben, die in ihrem Kopfdruck diesem Vordruck entsprachen und die den Bewertungskarten entsprechend ausgefüllt wurden. Nach der Bewertung des Honigs wurden die bewerteten Honigproben mit den dazugehörigen Bewertungskarten den Vorsitzern der betreffenden OfgrnI mit dem Ersuchen wieder zugestellt, die Proben unter Hinweis auf die auf der Rückseite der Bewertungskarten vermerkten Beanstandungen auf der nächsten Versammlung der OfgrI zur Besprechung zu bringen. Die Veranstaltung, die eben beschrieben wurde, soll alljährlich wiederholt werden. Außerdem werden die OfgrnI von der LfgrI angehalten, ab 1941 für sich Honig zu bewerten, für welchen Zweck ihnen die erforderlichen Bewertungskarten und Bewertungslisten von der LfgrI zur Verfügung gestellt werden sollen.

Möchten recht viele LfgrnI dem Beispiel der LfgrI Sachsen-Anhalt folgen und den ihnen angeschlossenen OfgrnI die Schulung ihrer Mitglieder in der Honigbehandlung zur Pflicht machen!

Ein Lehrbuch „aus der Praxis entstanden“

FR. TH. OTTO

ehem. Direktor der staatlich anerkannten Lehr- und Versuchsanstalt Bad Segeberg

## Die Grundschule des Imkers

*Mit zahlreichen Abbildungen,*

*zumeist eigenen Aufnahmen des Verfassers*

Dieses Buch ist an Hand von Vorträgen niedergeschrieben, die der Verfasser vor seinen Schülern und auf zahlreichen imkerlichen Tagungen gehalten hat. Es beginnt mit dem Werden der Biene und führt dann von der Einwinterung über die Frühjahrsbehandlung zur Königinnenzucht und schildert anschaulich und lebendig die jeweils vorkommenden Arbeiten am Bienenvolk. Vor allem behandelt der Verfasser aber auch die Gewinnung und Behandlung des Honigs und des Wachses, zwei Gebiete, auf denen er bekanntlich besonderen Ruf genießt und gibt schließlich auch noch Anweisungen für die Herstellung des Honigkuchens und des Mets. In der soeben erschienenen 2. Auflage ist neu die Einheitsblätterbeute der Rfgr. I. behandelt worden sowie die Obenüberwinterung darin. Neu ist ferner der Abschnitt über die letztens herausgekommenen Ablegerkästen der Rfgr. I. für Hochwaben im Gerstung- und Normalmaß, sowie die Richtlinien der Rfgr. I. für den einheitlichen Sprachgebrauch im Zuchtwesen. Im übrigen aber hat der Verfasser sein Hauptaugenmerk darauf gerichtet, *dem Imker zu zeigen, wie er zu einem wirklich lohnenden Bienenzuchtbetrieb kommt.*

Das Buch ist dauerhaft gebunden und billigst berechnet.

Preis 4.90 RM postfrei

VERLAG LEIPZIGER BIENENZEITUNG

(Liedloff, Loth & Michaelis)

Leipzig C 1, Salomonstraße 5, Postscheckkonto Leipzig 540 39

**Dieses Buch kann man jedem Anfänger unbedenklich in die Hand geben! Es bringt aber auch dem Erfahrenen viel Neues!**

## Neuerscheinungen der letzten Jahre

Gegen Voreinsendung des Betrags auf unser Postscheckkonto Leipzig 540 39  
postfrei zu beziehen vom

Verlag Leipziger Bienenzeitung, Liedloff, Loth & Michaelis  
Leipzig C 1, Salomonstraße 5

- Braun, Wanderung mit den Bienen in die Frühtracht.** Praktische Winke über den Rapsanbau. . . . . RM - .65
- Prof. Ewert, Die Nektarien.** Beste Anleitung, um festzustellen, ob, wie und wo die Nektarquellen für die Bienen fließen. Zahlreiche Abbildungen . . . . . RM 1.35
- Prof. Gasch, Die besten Bienennährpflanzen.** (Bild-Einband.) Mit farb. und schwarzen Tafeln. 75 im Verein mit der Rfgr. ausgewählte Bienennährpflanzen. Über Aussaat und Zucht, Gartenanlagen, Straßenbepflanzung usw. . . . . RM 1.65
- Dr. G. Goetze, Die beste Biene.** Züchtungs- und Rassenkunde der Honigbiene. Der Direktor der staatl. anerkannten Lehr- und Versuchsanstalt Mayen veröffentlicht hier die Ergebnisse seiner langjährigen Forschungen, aus denen nun auch der Praktiker, vor allem der Hoch- und Reinzüchter Nutzen ziehen soll. Zahlreiche Abbildungen sowie 6 Vierfarben-Tafeln. . . . . Ldb. RM 10.40
- Kickhöffel, Bienenzucht und Siedlung.** Rentabilitäts-Berechnung in der Bienenzucht. 60 Abbildungen. . . . . RM 2.50
- Kickhöffel, Das deutsche Honigrecht.** 2. Aufl. Gesetzliche Bestimmungen über Honig und Kunsthonig. . . . . RM 1.30
- Lehnart, Kleines Rechtsbuch für Imker.** Erörtert alle im Imkerleben auftauchenden Rechtsfragen . . . . . RM - .95
- Lahn, Lehre der Honigverwertung.** 4. Aufl. Herstellung feiner Backwaren, Lebkuchen usw. Metzbereitung . . . . . RM 2.—
- Otto, Honigbuch.** 4. Aufl. Gewinnung und Behandlung des Honigs. Honiglehre . . . . . RM 1.85
- Paschke, Der Baurahmenimker.** Planmäßige Erfolgsmkerei. Arbeitersparnis und Schwarmverhinderung mit dem Baurahmenfenster. Zahlreiche Abbildungen. 3. Aufl. . . . . RM 1.65
- Dr. Rinsche, Der Bauernimker.** Lehrbuch für bäuerliche Anfänger, auch Berater für jeden Imker. 35 Abb. Empfohlen als Lehrbuch f. d. bäuerlichen Werkschulen . . . . . RM 1.65
- Venschott-Dr. Rinsche, Die Bienenweide in der Praxis.** 3. Aufl. Futteranbau-Verbesser. b. gleichz. Bienenweide-Förderung. RM - .65

### Kalender der Leipziger Bienenzeitung

Ein praktisches Jahrbuch für den täglichen Gebrauch des Imkers. Erscheint stets Anfang Oktober. Dauerhafter Einband, Briefftasche und Bleistift  
Mit lehrreichen Aufsätzen, monatlichen Anweisungen und Tabellen  
Preis 90 Pfennige. Ofgr. billiger

## Bücherreihe „Ich dien“

Herausgegeben von der Reichsfachgruppe Imker  
Nach Einsendung des Betrages auf unser Postscheckkonto Leipzig 54039  
postfrei zu beziehen vom Verlag der Leipziger Bienenzeitung

### I. Abteilung: Verwaltung

1. Kiekhöfel, Das Verwaltungsbuch. 1. Geschäftsführung.  
Das Verwaltungsbuch will den Tausenden von Vorsitzern der  
Kfgr. und Ofgr., ihren Beisitzern und Obmännern ein stets hilfs-  
bereiter Ratgeber sein. — Unentbehrlich für jede Ortsfach-  
gruppe! . . . . . In festem Einband RM 3.—
2. Dr. Engel, Imkers Steuerbuch. Über Umsatz-, Einkommen-,  
Gewerbe-Steuerpflicht des Imkers. Neuauflage erst nach dem  
Kriege . . . . . RM 1.25
3. Dr. Engel, Kassenordnung der Rfgr. Imker . . . . . RM 1.—
4. Dr. Engel, Das Versicherungsbuch . . . . . RM 1.55

### II. Abteilung: Aufbau der deutschen Königinnenzucht

- Heft 1: Das Zuchtwesen. 10 Stück RM 5.— . . . 1 Stück RM —.70  
Heft 2: Das Zuchtverfahren. 10 Stück RM 3.50. 1 Stück RM —.45  
Heft 3: Die Zuchtgrundlagen. 10 Stück RM 4.50. 1 Stück RM —.65  
Heft 4: Das Körwesen. Mit 2 Tafeln in Vierfarbendruck und  
zahlreichen Abbildungen. Beiliegend: Standardkarten der an-  
erkannten Stämme . . . . . RM 1.15

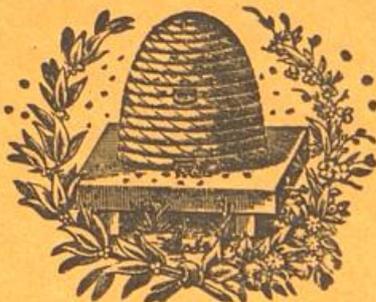
### III. Abteilung: Sachwesen

1. Das Wanderbüchlein der Rfgr. Imker. Leitsätze und Richt-  
linien für die Wanderung. 10 Stück RM 3.10 . . . 1 Stück RM —.35
2. Das Bienenweidebüchlein der Rfgr. Imker. Richtlinien  
für die Verbesserung der Bienenweide . . . . . RM —.40
3. Prof. Dr. Borchert, Schädlinge der Honigbiene. Zur  
Schädlingsbekämpfung . . . . . RM 1.65
4. Das Standbegehungsbüchlein der Rfgr. Imker. Vorschrif-  
ten und Berichtsblätter für die Standbegehung . . . . . RM —.35
5. Das Bienenseuchenbüchlein der Rfgr. Imker. Richtlinien  
für die Tätigkeit der amtl. Bienenseuchen-Sachverständigen.  
10 Stück RM 2.30 . . . . . 1 Stück RM —.30  
Nr. 6 u. 7 als Vortragshefte zu den Filmen der Rfg.
6. Prof. Ewert, Die Honigbiene als wichtigste Gehilfin im  
Frucht- und Samenbau. Mit zahlreichen Abbildungen. . . RM —.60
7. Kiekhöfel: Die imkerliche Leistungsschau Leipzig 1939  
Ein Bildbericht . . . . . RM 1.15
8. Bindseil: Waldbienenweide, Forstwirtschaft und Natur-  
schutz . . . . . RM —.60
9. Otto: Die Einheitsblätterbeute der Rfgr. Imker . . . RM —.80  
z. Z. vergriffen

**Verlag Leipziger Bienenzeitung**  
(Liedloff, Loth & Michaelis)  
Leipzig C1, Salomonstraße 5

Probenummern kostenlos!





# LEIPZIGER BIENENZEITUNG

Verbreitetste und billige  
bienenwirtschaftliche Zeitschrift

Vorzüglich geleitetes und führendes Fachblatt

für die deutsche Imkerwelt

Preis pro Jahr nur 2.50 RM

einschließlich Porto

Ausgezeichnetes Anzeigenblatt

55000 Exemplare monatliche Auflage

Probenummern und Bücherlisten kostenlos

---

VERLAG DER LEIPZIGER BIENENZEITUNG

Liedloff, Loth & Michaelis

Leipzig C1 / Salomonstraße 5

Postscheckkonto Leipzig 54039