

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Der Honig und seine Verwendung im Haushalte

Schachinger, Coelestin

Pottenbrunn, 1886

urn:nbn:de:hbz:38m:1-37907

115
35

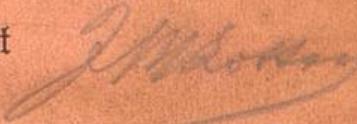
Der Honig

und

seine Verwendung im Haushalte.

Zusammengestellt

von



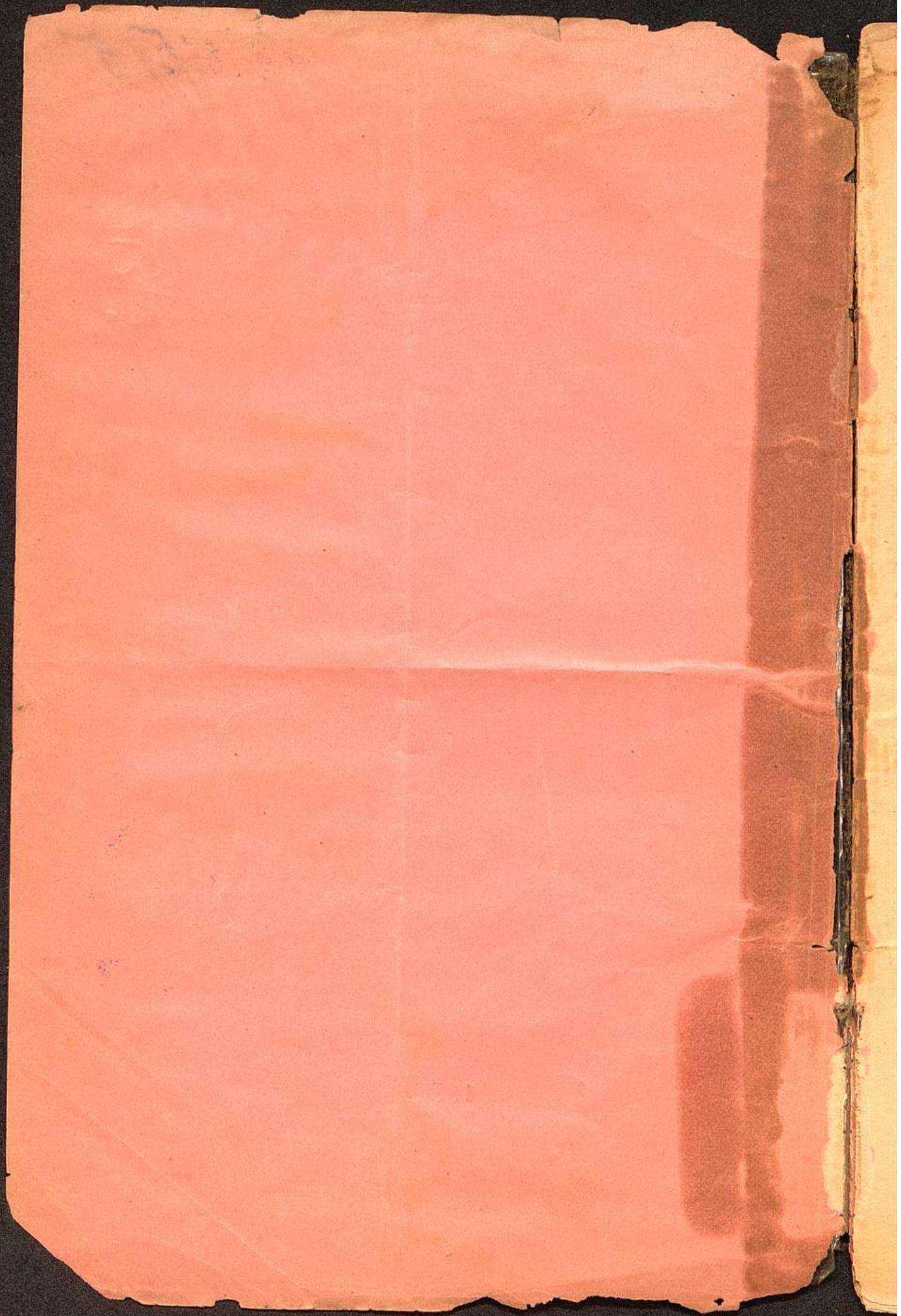
P. Cölestin M. Schachinger.



1886.

Selbstverlage des Verfassers (Pottenbrunn, Nieder-Oesterreich).

Erste Wiener Vereins-Buchdruckerei.



№ 115
16. 1906

Der Honig

und

seine Verwendung im Haushalte.

Zusammengestellt

von

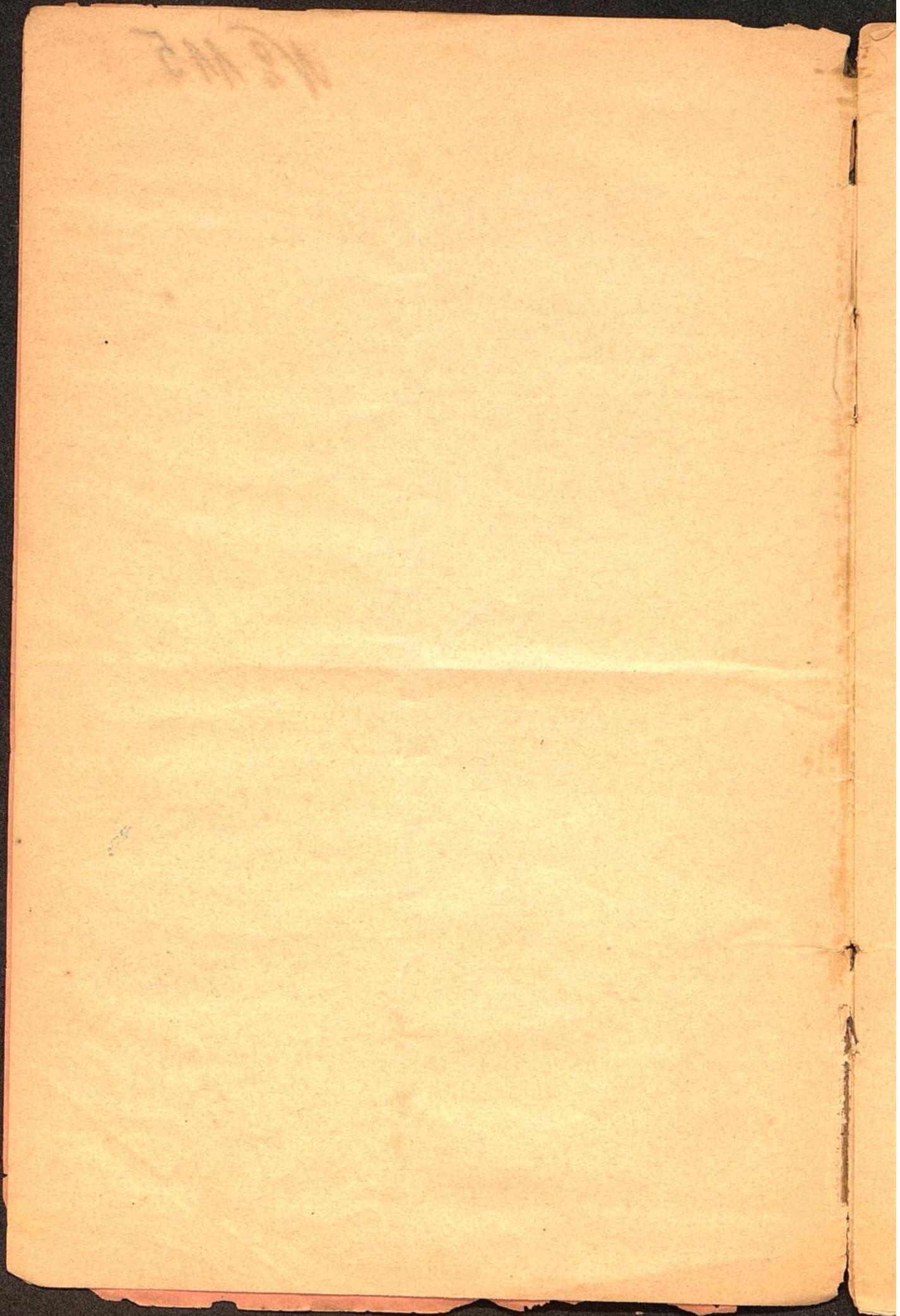
P. Cölestin M. Schachinger.



1886

Im Selbstverlage des Verfassers (Pottenbrunn, Nieder-Oesterreich).

Erste Wiener Vereins-Bücher Reihe.



a) Wichtigkeit des Honigs im Haushalte unserer Vorfahren.

Von den ältesten Zeiten bis gegen Anfang des vorigen Jahrhunderts spielte der Honig auf der Tafel der Reichen, sowie in der Küche der Armen eine außerordentlich wichtige Rolle: er vertrat den Zucker und war fast das einzige Versüßungsmittel für Speisen und Getränke. Da, vor Einführung der Weinrebe haben die alten Deutschen selbst ihre geistigen Getränke aus Honig bereitet, und der Meth scheint ihnen damals eben so wohl gemundet zu haben, als heutzutage das Bier und der Wein. Recht anschaulich singt hierüber Weber in Dreizehnlinnen:

„Unter an der Männer Tische,
Ging das Methhorn in die Runde;
Rascher klopften alle Herzen,
Leichter glitt das Wort vom Munde.“

Daß sie bei ihren aus Honig bereiteten Speisen und Getränken gesund und kräftig blieben, verkünden ihre Thaten, von denen uns die Geschichte erzählt, in überzeugender Weise.

Aber auch anderen Völkern galt Honig als feinste Delicatesse und als kostbarstes Geschenk Gottes; die alten Juden wurden begeistert durch das Versprechen, daß ihre künftige Heimat „von Milch und Honig fließen“ werde; die griechischen Dichter sangen den Honig als Speise der Götter, und die mehr realistisch angelegten Römer ergötzen sich an „cyprischem Wein“, den sie mit dem hocharomatischen „Honig vom Hymettus“ versüßten. Alle aber, die Deutschen wie die Griechen und Römer, schrieben ihre körperliche Frische dem häufigen Genusse von Honig zu.

Der Lebzelt an galt bis gegen Mitte dieses Jahrhunderts als die vornehmste Bäckerei des Landvolkes, die man insbesondere am größten Feiertage des Jahres, am Kirchweihfeste, unmöglich entbehren konnte. Lebkuchen und gewürzduftender Meth bildeten die Wonne des Landmannes, Honig und Honiggebäck stand auch bei den Vornehmen so hoch in Werth und Ansehen, daß ersterer hie und da geradezu dem Gelde gleichgeachtet wurde.

b) Der Honig — ein vortreffliches Nahrungsmittel.

In unseren Tagen ist dies leider anders geworden: der aus dem Saft der Runkelrübe gewonnene Zucker, dessen Massen-production enorm billige Preise ermöglicht, hat den an sich ohne Zweifel werthvolleren und gesünderen Honig fast gänzlich aus

dem Felde geschlagen; statt Lebkuchen wird eine Unmasse von Zuckerln und Windbäckereien fabricirt, der Meth hat dem Biere oder wohl auch anderen alkoholigen Getränken weichen müssen, und höchst wenig Familien giebt es noch, die sich den Luxus gönnen, Honig als Zugabe zu Butterbrot, zum Frühstück &c. zu genießen. Tausende von Kindern wachsen auf, ohne Honig auch nur je zum Kosten zu bekommen. Hingegen erhalten sie Zuckerwerk, welches die Zähne angreift und den Magen verdirbt; gewiß würden manche Krankheitsscheinungen, wie Hustenanfälle und Diphtheritis, Bleichsucht und Lungenbeschwerden weit seltener auftreten, wenn statt des Zuckers Honig zur Versüßung der Speisen verwendet, oder sonst als Zugabe häufiger gegessen werden würde. In Wirklichkeit lehrt die Erfahrung, daß die obgenannten und manch' andere Krankheiten vorzugsweise seit jener Zeit so allgemein auftreten, seit der Honiggenuss aufgehört hat, ein allgemeiner zu sein, und der Gebrauch des Zuckers sich eingebürgert hat.

Möchten doch die Eltern diesen Wink beachten, und ihren Kindern gegenüber mit Zuckerwerk sparsam, mit Honig aber jederzeit freigiebig sein!

Aus obigem Grunde wurde der Honig von jehrer Seitens der Aerzte als vortreffliches, die Gesundheit in hohem Grade beförderndes Nahrungsmittel auf's Wärmste empfohlen; er wirkt in medicinischer Beziehung erfrischend, leicht auflösend, kräftigend, und bei Genuss von größerem Quantum angenehm abführend. Als Nahrung aber steht er mit Milch nicht bloß auf gleicher Stufe, sondern in gewisser Beziehung sogar über derselben; er geht nämlich unmittelbar in die Blutgefäße über, hinterläßt gar keinen Rückstand und dient dem Blute zur chemischen Reinigung, dem Körper zur Erwärmung, sowie zur Entwicklung lebendiger Kraft. Ohne den Körper zu beschweren, stärkt er ihn und verschafft den Nerven wohlthuende Frische.

Dies erklärt sich auch recht leicht aus der ursprünglichen Bestimmung des Honigs: Selber wird von den Bienen gesammelt aus den Kelchen der Blumen — er bildet somit gleichsam einen Extract der Pflanzenwelt — und wird, nachdem ihm etwas Ameisensäure beigemengt wurde, in den Bienenstöcken aufgespeichert, um für das Bienenvolk als Winternahrung zu dienen. Nun ist dieses Bienenvolk ein gar empfindsames Geschlecht: es kann die Kälte nicht vertragen und muß fort und fort wenigstens 20° C. Wärme in der Wohnung haben; diese Wärme erzeugt es aber durch Aufnahme von Honig. Würde nun dieser Honig — anderen Nahrungsmitteln gleich — große Rückstände bilden, so könnte die Biene den Roth unmöglich 4—6 Monate hindurch — so lange dauern ja unsere Winter gar häufig — an sich halten; sie müßte ihn von sich geben, und das ganze Volk, dessen etwa

30 — 40.000 Insassen zur kalten Jahreszeit auf einem Raume von kaum 1 Kubikfuß beisammen sitzen, müßte in Folge der gegenseitigen Beschmutzung nothwendig zu Grunde gehen! Dies die Ursache, warum der Schöpfer dem Bienenhonig die hervorragende Eigenschaft verlieh, keinen Rückstand zu lassen, sondern ganz und gar in Lymphe und Blut überzugehen.

c) Eigenschaften des Honigs.

1. Die Güte des Honigs.

Es besteht indeß ein großer Unterschied zwischen Honig und Honig! Je nachdem er von dieser oder jener Blüthengattung stammt, hat er dieses oder jenes bestimmte Bouquet, welches indeß verschieden ist, wenn die Blüthengattung hoch oben auf einer Alpe gestanden, oder in der Niederung geblüht hat. Er ist hierin völlig dem Weine vergleichbar: Anders schmeckt der Rieslinger, anders der Burgunder, anders der Wein aus den gotthegnadenen Gefilden von Gumpoldskirchen und Klosterneuburg, anders der Wein aus der Wachau und vom Neufiedlersee, und doch sind die Rebengattungen hier und dort dieselben.

Ziemlich ähnlich verhält es sich auch mit dem Bienenhonig: die Blumengattung, sowie die Gegend, wo diese gestanden, beeinflußt dessen Güte; sehr viel hängt überdies auch von der Behandlung des Honigs gelegentlich der Ernte ab. Wo todte Bienen, halbreife Brut, Blüthenstaub oder andere Unreinigkeiten in den Honig gelangen, dort trübt sich nicht bloß dessen Aussehen, er wird auch in seinen Eigenschaften verdorben, und mögen solchen Honig die Lebzelter verwenden, die ihn durch Kochen und Filtriren reinigen können; als Speisehonig taugt er nicht.

Der beste Honig stammt aus den Gebirgen, und ist es namentlich die Gattung des Lippensblütler, welche denselben liefert. Die auf Bergen gedeihende Flora, welche der Milch und dem Butter jener Gegenden eine besondere Kraft verleiht, theilt auch dem Honig ein feines Aroma und würzigen Geschmack mit. Sehr beliebt ist auch der wasserhelle Honig aus der Akazienblüthe. Weniger gut und zum Speisen fast gar nicht geeignet ist der dunkle Honig aus der Heidekornblüthe, sowie einige Honigsorten aus wildwachsenden Unkräutern. Im Allgemeinen schmeckt Honig, der aus verschiedenen Blumengattungen stammt, angenehmer als der sortirte — ähnlich den Weinmischungen. Guter Honig muß, wenn er kalt ist, lange Fäden ziehen, süß, lieblich und angenehm von Geschmack sein; er muß ferner krystallisch rein und durchsichtig sein, so daß man z. B. Drucksachen durch ein honiggefülltes Glas hindurch lesen kann. Er darf beim Genusse nicht die Kehle reizen, und muß,

wenn er unter Speisen gemischt wird, leicht durch seinen eigenartigen Honiggeschmack wahrzunehmen sein.

2. Aufbewahrung des Honigs.

Betreffs der Aufbewahrung sei hier bemerkt, daß Honig in einem möglichst trockenen Locale, und zwar in Gefäßen, die der Feuchtigkeit Widerstand leisten, gehalten werden soll. Blechbüchsen oder Gläser, die man mit Pergamentpapier zubindet und überdies mit Stanniolpapier überdeckt, sind hiezu am besten geeignet. Bleibt der Honig längere Zeit der Feuchtigkeit ausgesetzt, so zieht er Wasser an und wird sauer. Um solchen Honig dennoch benützen zu können, müßte man ihn vor dem Gebrauche leicht kochen lassen. Steht der Honig längere Zeit, so erhält er allmählich ein körniges oder wohl auch schmalzähnliches Ansehen, er candirt oder krystallisiert, ein absolut sicheres Zeichen, daß er unverfälscht ist. Wünscht man ihm wieder seine ursprüngliche Klarheit und Flüssigkeit zu geben, so stelle man ihn ungefähr eine halbe Stunde lang in heißes, aber nicht kochendes Wasser. Ob der Honig an einem warmen oder kalten Orte aufbewahrt wird, ist belanglos.

3. Giftiger Honig.

In manchen Gegenden, so z. B. in Kleinasien, giebt es auch Honig, der betäubende Wirkung hat, und Xenophon erzählt in seiner Anabasis, daß 10.000 Soldaten, die in der Gegend von Trapezunt den in den Wäldern häufig vorkommenden Honig begierig aufleckten, an Symptomen der Vergiftung gegen 24 Stunden lang mehr oder weniger stark darnieder lagen. Es ist die Azalea Pontica, deren Honig diese betäubende Wirkung auch jetzt noch ausübt. Auch neuere Reisende berichten Ähnliches aus anderen Ländern, doch sind derlei Fälle in unseren Gegenden noch nie vorgekommen, so daß wir füglich sagen können: es giebt keinen giftigen Honig. Da aber jeder Honig Ameisensäure enthält, welche ihn als sehr wirksames Antisepticum vor dem Verderben bewahrt, diese aber mit Gift einigermaßen verwandt ist, so können immerhin Fälle vorkommen, daß besonders schwach veranlagte Organismen den Honig nicht wohl vertragen, Fälle, die erfahrungsgemäß höchst selten sind.

4. Farbe des Honigs.

Auch in der Farbe zeigt der Honig große Verschiedenheiten: er weist von wasserhell ab alle Nuancirungen des Gelb bis zu Dunkelbraun auf, obendrein zeigt er bisweilen einen Stich in's Röthliche oder Grüne. Diese Farbenverschiedenheit der einzelnen

Honigsorten röhrt, sowie die Güte derselben zunächst von den Blumen, aus welchen sie stammen, dann aber auch von der Dertlichkeit, wo die Bienen gesammelt haben, her. Die nähere Ursache der Färbung scheint in den ätherischen Oelen des Honigs zu liegen; diese sind gleichzeitig auch die Träger seines Wohlgeruches. Im Allgemeinen dürften die dunkleren Sorten den helleren vorziehen sein. Sie candiren in größerem Korn, sind aromatischer und besitzen die hygienisch vortheilhaften Eigenschaften des Honigs in erhöhtem Grade.

Indesß lasse man sich nicht täuschen durch angebrannten Honig, der röthlich-dunkel erscheint und einen leicht erkennbaren Geruch nach verbranntem Zucker hat. Sonst ist gemeiniglich die gesättigt strohgelbe die beliebteste Farbe des Honigs. Der sehr beliebte Lindenhonig hat eine in's Grünliche schillernde Farbe, während Akazienhonig fast wasserhell ist.

5. Benennung des Honigs.

Noch haben wir zu unterscheiden zwischen *Wabenhonig*, auch *Roséhonig* genannt, weil in manchen Gegenden das Gewebe der wächsernen Bienenzellen „*Rosé*“ genannt wird, d. i. solcher Honig, der noch in den Wachszellen so eingeschlossen und hermetisch versiegelt ist, wie ihn die Bienen hergestellt haben; dann *Schleuderhonig*, der mit Hilfe einer Centrifugalmaschine aus den Zellen geschleudert wurde und deshalb die größte Reinheit besitzt; weiters *Tropf honig*, den man dadurch gewann, daß man die Honigscheibe zerquetschte und den flüssigen Honig durch ein Sieb abtropfen ließ; er enthält öfters kleine Beimengungen von Blüthenstaub, und endlich *Seimhonig*, der gewonnen wurde, indem man die Honigscheiben am Feuer zerschmelzen ließ, wobei sich das Wachs oben, der Honig aber unten sammelt. Weil hierbei die ätherischen Oele theilweise verflüchtigen, auch Blüthenstaub und andere fremdartige Bestandtheile sich mit dem Honig mischen, so hat solcher Honig, der auch nicht gern candirt, geringeren Werth.

6. Kennzeichen reinen Honigs.

Sowie bei Wein, ist es auch bei Honig selbst der Wissenschaft in manchen Fällen fast unmöglich, ein absolut sicheres Urtheil über dessen Reinheit abzugeben. Die streng wissenschaftliche Untersuchung wäre für den Laien indesß auch zu umständlich und kaum durchführbar; ich will deshalb hier bloß einige Andeutungen geben, wie man sich rasch, wenn auch selbstverständlich weniger zuverlässig, von der Reinheit des Honigs überzeugen kann.

Ist der Honig noch nie bis nahe zur Siedhitze erwärmt worden, so krystallisiert oder candirt er wenige Monate, nachdem er von den Bienen gesammelt wurde, manche Honigsorten aber schon nach wenigen Wochen; dieses Krystallisiren ist ein sicheres Zeichen seiner Echtheit. Wurde der Honig aber ein- oder mehrere Male aufgeheizt, so verliert er die Neigung zur Krystallisation, bleibt oft viele Monate lang dünnflüssig und bildet auch bei einer etwaigen Krystallisation höchst selten ein gleichmäßiges Korn.

Fälschungen im Honig kann man mit ziemlicher Sicherheit dadurch entdecken, daß man einige Löffel voll der fraglichen Masse mit Alkohol mischt, auffschüttelt und nach einiger Zeit untersucht, ob Flocken zurückgeblieben; ist letzteres der Fall, so enthält der Honig fremdartige Zusätze; denn reiner Honig ist in Alkohol löslich. Auch aus dem Geruche läßt sich auf die Echtheit des Honigs schließen, da die zu den Honigverfälschungen gewöhnlich benützten Glykosen (Kartoffelzucker und Rübenzuckerlösung) einen eigenartigen Fäulgeruch besitzen, den ein feines Riechorgan sofort erkennt.

Hier sei bloß noch erwähnt, daß der sogenannte „Schweizer Tafelhonig“, wie man ihn in den Schweizer Hôtels bekommt, durchschnittlich eine Mischung von etwas echtem Honig mit sehr viel Stärkezucker ist, und da letzterer Schwefelsäure enthält, gesundheitsstörend wirken kann, wenn er in größerer Menge genossen wird, weshalb ihm die schweizerischen Bienenzüchter mit Recht scharf zu Leibe gehen, und darauf dringen, daß die Bezeichnung „Honig“ für solche Mischungen als unstatthaft erklärt werde.

d) Verwendung des Honigs im Haushalte.

1. Als Medicin.

An sich ist jeder Löffel voll guten Honigs, den wir genießen, eine Medicin, insoferne hiedurch die Verdauung befördert, die physische Kraft belebt und das Blut- und Nervensystem gestärkt wird. Insbesondere aber empfehlen medicinische Fachmänner ersten Ranges den Honig in folgenden Fällen:

α) Bei katarrhalischen Entzündungen der Schleimhäute, namentlich der Atemungsorgane, indem er die Bacterien und Pilze zerstört und Krankheiten, wie: Diphtheritis, Bräune, Pleurose, Lungenentzündung und Lungenenschwindsucht vorbeugt, beziehungsweise sie in ihrer Fortbildung verhindert.

β) In größeren Quantitäten genossen, wirkt der Honig auf den Darmcanal, wodurch die Functionen der Leber befördert werden, weshalb dessen Genüß allen Jenen, die an Verstopfung leiden, nicht warm genug empfohlen werden kann.

γ) Auch Magenleiden sind durch den Honig schon öfters geheilt worden und kenne ich einen Mann, der, weil er durch den Genuss von Honig, auf den er zufällig aufmerksam gemacht wurde, von einem uralten bösartigen Magenkrampf vollständig curirt wurde, seither mit allem Eifer der Bienenzucht obliegt.

Solche Kranke, die zu Diarrhoe disponirt sind, nehmen den Honig mit etwas Ingwer oder Muskatnuß.

δ) Neberdies gilt der Honig seiner leichten Verdaulichkeit wegen als vorzügliches Mittel, den Schlaf zu befördern.

ε) Der regelmäßige, oft wiederholte Genuss von Honig mit Spitzwegerich hat schon viele Lungenfranke vom Rande des Grabs zurückgerissen und ihnen die völlige Gesundheit wieder verschafft.

η) Neußerlich ist Honig vortheilhaft zu verwenden bei Säuglingen, die am sogenannten Aphtha (Entzündung der Mundschleimhaut) leiden, indem man die Mundhöhle öfters mit Honig ausspinselt.

ι) Gesottener Honig mit Roggenmehl heiß zu einem Teige geknetet, giebt den bekannten Honigteig, welcher die ältesten Geschwüre erweicht und heilt.

ζ) Auch als cosmetisches Mittel wird Honig von Damen sehr gerne gebraucht und soll als Honigwasser (Honig mit Wasser verdünnt) die Haut geschmeidig, fein, weiß und rein erhalten.

Neber die Vorzüglichkeit des Honigs als Nahrungsmitte habe ich schon Eingangs gesprochen; es ist im Interesse der allgemeinen Hygiene nur zu bedauern, daß Honig auf den Speisekarten unserer bürgerlichen Kreise nur noch höchst selten zu finden ist.

2. Zu Bäckereien.

Hier sei bloß über die Herstellung des Honigteiges, der die Grundlage aller Arten von Honigkuchen bildet, Folgendes bemerkt:

Die Bereitung des Honigteiges ist eine Arbeit, die große Genauigkeit und Aufmerksamkeit verlangt.

Nicht jeder Honig ist gleich zur Bereitung von Teig verwendbar; er kann zu dünn sein oder zu dick, er kann zu wenig Zuckerstoff enthalten, aber auch zu viel. Ist der Honig zu dünn, so wird er bis zur nöthigen Consistenz eingekocht; ist er zu dick, so setzt man ihm etwas Wasser zu. Die rechte Eignung zur Teigbereitung hat der Honig, wenn er lange, dünne Fäden zieht.

Die Lebzelter richten sich, bevor sie den eigentlichen Honigteig bereiten, einen Zusatz für selben, „Bröckl“ genannt, vor, welcher die Eigenschaft hat, das Gebäck, wenn es in der Hitze „emporgestiegen“ ist, nicht wieder zurückfallen zu lassen. Sie kochen

zu diesem Behufe 1 Kilogr. Honig mit 28 Dekagr. Wachs und 10 Dekagr. Schweinesett in einem gut glasirten Topfe zusammen und setzen der Mischung so viel Mehl zu, bis sie einen leicht fließenden Teig giebt, der zu allmählichem Verbrauche aufbewahrt wird.

Der eigentliche Honigteig wird nun folgendermaßen bereitet: Eine Partie Honig von der oben erwähnten richtigen Zähigkeit wird in wohlglasirtem, bestens gereinigtem Topfe heiß gemacht und dann Mehl zugesetzt, bis es einen dicken Teig gibt. In diesen Teig mengt man nun Einiges des vorhin erwähnten „Bröcklteiges“ (auf 1 Kilogr. etwa sechs Dekagr.) und knetet ihn zuerst einfach durcheinander. Will man sogleich backen, so kann jetzt auch schon die Potasche darunter gemischt werden, u. zw. auf 1 Kilogr. Teig 10 Dekagr. gereinigte, wohl auch illirische Potasche. Die gewöhnliche Potasche ist nicht geeignet, weil sie sich nicht völlig auflöst und dann im Gebäck schwärze Tupfen erzeugt. Die Potasche feuchtet man Tags zuvor in etwas Wasser an, so daß sie butterweich wird. Soll aber der Teig nicht wenigstens binnen 6 Stunden, sondern erst später gebacken werden, so darf die Potasche noch nicht hinein gemischt werden, und wird diese dann erst unmittelbar vor dem Backen darunter gemengt.

Ist die Mischung nach etwa zwanzigmaligem Zusammenschlagen so ziemlich teigförmig geworden, so wird sie weiter gezogen, u. zw. in der Art, daß man den Teig mit der linken Hand festhält, mit der rechten aber strähnig von sich zieht und dann wieder zurückschlägt. Fünfzig Strähne sollen in solcher Weise abgezogen und wieder zurückgeschlagen werden, dann ist der Teig gehörig durchwälzt und zum Backen reif. Hat man die Potasche noch nicht darunter gemischt, so kann solcher Teig viele Monate lang aufbewahrt werden, ohne daß er verderben würde; er wird im Gegentheile durch längeres Liegen stets besser. Wo man den Honigteig mit kaltem Honig herstellt, ist dieses Liegenlassen des Teiges sogar unbedingt nothwendig, weil er erst nach längerem Lagern backreif wird.

Schließlich wird nun dieser mit Potasche vermengte Teig auf etwa $\frac{1}{3}$ Cm. Dicke ausgewirkt und in einer flachen Blechcasserolle etwa 8–10 Minuten lang gebacken; dies geschieht in der Bratröhre, die ungefähr Backofenhitze hat, und kann man sich vom Fortschritte des Backens überzeugen, indem man mit der flachen Hand über den Teig streicht; läßt er Eindrücke zurück, so ist er noch nicht ausgebacken, steigt er elastisch in die Höhe und hat eine schöne braune Farbe — letztere allein könnte jedoch leicht täuschen! — so ist er ausgebacken.

Ist der Kuchen kalt geworden, so wird er in rechtwinklige Stücke zerschnitten und bildet die in Oesterreich so beliebten Honig-

Kuchen-Täfelchen, welche ein vorzügliches, schmackhaftes und gesundes Wein- und Theegebäck bilden.

Setzt man dem oben erwähnten Teige Gewürze (Zimmt, Muscatnuß, Coriander, Citronat &c.) zu, so erhält man Honiggebäck dieses oder jenes Geschmackes.

3. Zu Getränken.

a) Honigwein.

Dort wo Naturwein erzeugt wird, lässt sich aus den frischen Trebern vortheilhaft ein vorzüglicher Nachwein erzeugen, indem man letztere mit Wasser begießt, etwa eine Nacht hindurch stehen lässt und dann neuerdings auspreßt. Die jetzt gewonnene Flüssigkeit hat von den Trebern noch viele Eigenschaften des Naturweines erhalten (Weinsäure, Gerbstoff, Weinstein, Farb- und Riechstoffe &c.), doch besitzt sie fast gar keinen Zuckergehalt. Diesen theilt man ihr mit, indem man so lange Honig darein röhrt, bis das Saccharometer ungefähr 20 Grad oder Percent Zucker anzeigt, was mit der Zuckerwaage von Babos leicht zu ermitteln ist. Es werden auf 75 Gewichtstheile Flüssigkeit ungefähr 25 Gewichtstheile Honig zu nehmen sein. Für die Praxis mag folgende Probe genügen: Trägt die Flüssigkeit ein frischgelegtes Ei, so ist sie mit Zucker hinlänglich versehen. Man lässt nun diesen Most so vergären, wie Naturwein und wird ein dem Naturwein ganz ähnliches Getränk erhalten, das man beliebig stark oder süß machen kann.

b) Meth.

Wo frisch Weintrebern nicht zur Verfügung stehen, lässt sich guter Meth nach folgendem Recept herstellen: Man erwärmt 40—45 Liter weichen Wassers in einem gut gereinigten Kessel, röhrt nun circa 10 Liter Honig hinein und lässt die Masse etwa anderthalb Stunden lang gelinde köchen, während man sie von Zeit zu Zeit abschäumt. Hierauf lässt man das derart gekochte Honigwasser langsam abkühlen und bringt es in ein reines Faß, das damit vollgefüllt werden muss und nicht verspundet wird. In einem ziemlich warmen Keller beginnt nach etwa einer Woche die Gährung, welche ungefähr 14 Tage dauert.

Die Flüssigkeit wird, wenn sie vergohren hat, abgezogen, so daß die Hefe zurückbleibt. Sollte sie jetzt nochmals eine Gährung eingehen, was wünschenswerth ist und ziemlich gewiß eintreten wird, wenn beim Abziehen viel Lust mit der Flüssigkeit in Berüh-

rung kam, so läßt man sie abermals ausgären und zieht sie schließlich in Flaschen ab.

Es ist zu beachten, daß während der ganzen Manipulation jede sich zeigende Unreinlichkeit sorgfältig zu entfernen ist und daß man die Flüssigkeit, falls sie sich nach der Gärung trübe zeigt, filtrire.

Ein sehr gutes Aroma erhält solcher Wein, wenn man während der Gärung etwas Hopfen zusetzt, oder den Saft von Johannis-, Stachel-, Erd-, Him- oder Heidelbeeren mitgären läßt. Auch Sternanis, Zimmt, Gewürznelken &c. kann man behufs Hebung des Geschmackes beifügen. Durch Hollunderbeeren kann man diesem Wein eine sehr schöne dunkle Färbung geben.

Die Gärung tritt rascher ein, wenn man etwas Hefe zusetzt. Solcher Wein wird aber erst nach längerem Lagern gut, gestaltet sich aber dann zu einem besonders feinen und gesunden Getränk. Man nennt dies den starken Meth oder wohl auch „Honigwein“.

In gleicher Weise wird schwacher Meth erzeugt, nur genügt hier das Verhältniß 1:5 zwischen Honig und Wasser. Nach Zusatz der oben erwähnten Gewürze wird die Mischung gekocht, filtrirt und kalt aufbewahrt, so daß sie nicht in Gärung übergeht.

c) Liqueur.

Herr Max Pauli, Kaufmann in Köflach (Steiermark) theilt uns hierüber Folgendes mit:

Jedermann dürfte es bekannt sein, daß die meisten Liqueure auf kaltem Wege erzeugt werden und sind die Recepte hierzu meistens Geheimniß des betreffenden Fabrikanten.

Nach meiner Erfahrung sind die Hauptbedingungen zur Erzeugung guter, feiner Liqueure folgende:

1. Darf nur feinster, reiner, doppelt rectificirter 95percentiger Spiritus verwendet werden.

2. Das zu verwendende Wasser muß rein und möglichst weich sein. Brunnenwasser darf nie verwendet werden, da es meistens fremde Substanzen enthält, ebenso darf Flußwasser nur dann verwendet werden, wenn es vollständig klar ist; am besten ist Regenwasser.

3. Die Essenzen müssen stets luftdicht verkorkt sein, und dürfen nie dem Sonnenlichte ausgesetzt werden.

4. Der Honig wird zuerst in Wasser aufgelöst (zu 1 Kilo Honig $\frac{1}{2}$ Liter Wasser), dann langsam zum Sude gebracht, und wird die Lösung unter fortwährendem Unrühren aufgekocht und ist der sich bildende Schaum stets abzunehmen; je nach Qualität des Honigs ist die Lösung länger oder kürzer auf dem Feuer zu lassen,

bis sie vollständig klar ist; nach erfolgter Klarheit wird die Lösung abgekühlt, da sie kalt verwendet werden muß. Werden Abfälle mit Wachs oder nicht reiner Schleuderhonig verwendet, so ist es gut, wenn die heiße Lösung filtrirt wird; in Ermangelung eines Filterhutes genügt ein einfaches Skarnizsieb, welches mit reiner Watte gefüllt wird und über welche dann die Lösung gegossen wird.

5. Will man dem Liqueure nicht seine natürliche Farbe lassen, sondern ihn braun, gelb, roth &c. färben, so dürfen nur unschädliche Färbemittel verwendet werden, als Zuckercouleur, Safran-tinctur, Persio &c.

6. Bei der Erzeugung ist folgende Reihenfolge zu beachten: Man nimmt zuerst den Spiritus, giebt die betreffende Essenz dazu, vermengt Beides tüchtig und läßt es 12 Stunden stehen. Hierauf setzt man den aufgelösten und gekochten Honig erkalten zu und mischt abermals durcheinander; will man das Erzeugniß färben, so giebt man jetzt die Farbe dazu und completirt mit Wasser so viel, als man Liter fabriciren will.

7. Sollte der fertige Liqueur trübe sein, was nur dann der Fall sein kann, wenn das hierzu verwendete Wasser nicht rein war, d. h. fremde Substanzen, als Kalk &c. mit sich führte, so ist gebrannter und pulverisirter Alraun ein unschädliches Mittel, den Liqueur in einigen Stunden klar zu machen; nur muß er dann filtrirt werden.

8. Bezuglich der Qualität der mit Honig erzeugten Liqueure kann ich, wenn sie genau nach meinen Recepten hergestellt werden, nach reichlicher Erfahrung sagen, daß sie eine ganz vorzügliche ist und das Lob eines jeden Reuners erntet.

Je feiner man den Liqueur wünscht, desto mehr Honig benötigt man; je stärker, desto mehr Spiritus.

Je länger das Erzeugniß liegt, um so besser wird es.

9. Will man dem zu erzeugenden Liqueur eine gewisse festgesetzte Zahl Grade geben, so ist selbes sehr leicht durchzuführen, wie folgendes Beispiel zeigt:

Will ich 10 Liter 35percentigen Vanille-Liqueur erzeugen, so müssen die 10 Liter zusammen 10×35 Percent consumiren, also 350; nehme ich 95percentigen Spiritus, so muß ich eben so viele Liter Spiritus nehmen, als 95 in 350 enthalten ist, oder $3\frac{18}{19}$ Liter.

Im Nachstehenden theile ich noch einige Recepte der beliebtesten und gangbarsten Liqueursorten mit; ich gebe das Recept zu je 10 Liter Liqueur:

10 Liter Allaschfummel-Liqueur:

4 Liter Spiritus,
5 Deka Allaschfummel-Essenz,
4 Kilo Honig,
2 Liter Wasser.

10 Liter Alpenkräuter-Liqueur:

4½ Liter Spiritus,
5 Deka Alpenkräuter-Essenz,
2 Kilo Honig,
3½ Liter Wasser.

10 Liter Benedictiner-Liqueur:

4¼ Liter Spiritus,
5 Deka Benedictiner-Essenz,
2½ Kilo Honig,
3¼ Liter Wasser.

Dieser Liqueur wird in den meisten Tagesblättern zu enormen Preisen feil geboten und besteht aus den gleichen Bestandtheilen, wie dieses Recept; wer also Gelegenheit hat, solchen zu verkaufen, kann bei der Hälfte der ausgeschriebenen Preise immer noch mehr als das Doppelte profitiren.

10 Liter Weichsel-Liqueur:

3 Liter Spiritus,
5 Deka Weichselgeist-Essenz,
2½ Kilo Honig } zusammen gekocht,
1 Deka Weinsteinssäure }
1 " Veilchenblüthen-Essenz,
2 " Zuckercouleur, in heißem Wasser aufgelöst,
1½ " Persio, in Spiritus aufgelöst.

10 Liter Chartreuse:

4¼ Liter Spiritus,
5 Deka Chartreuse-Essenz,
3 Kilo Honig,
2¾ Liter Wasser.

10 Liter Englisch-Bitter:

3 Liter Spiritus,
5 Deka Englischbitter-Essenz,
1 Kilo Honig,
6 Liter Wasser.

d) Honig-Essig.

Ist der Honig in Gährung übergegangen, oder besitzt man solchen Honig, für den man keine andere Verwendung weiß, so verwende man ihn zu Essig. Auf 6 Liter Wasser genügt 1 Kilogr. Honig. Durch Beifügung der „Essigmutter“ oder des „Essigpilzes“,

oder wohl auch von Brotrinde oder wenig Hefe wird die Mischung an warmen Orten (bei circa 30° R., also etwa an einem Orte über dem Kochherde) bald in die eßigsaure Gährung übergehen und, wenn klar geworden, einen wohlgeschmeckenden Essig geben, der vor dem chemischen den Vorzug hat, daß er auch von manchen Kranken, die anderen Essig nicht vertragen, ohne Nachtheil genossen werden kann.

4. Zum Früchte-Einlegen.

Man setzt auf je 1 Kilogr. Honig etwa 6 Dekagr. Milch hinzu und läßt den Honig so lange leicht sieden, als Schaum aufsteigt, welch' letzteren man beständig abschöpft. Hierauf wirft man Stücke von reiner Holzkohle in denselben, die man einige Male umrührt, und filtrirt schließlich den Honig durch ein reines Linnentuch. Dieses geschieht, damit dem Honig der ihm eigen-thümliche Geschmack benommen werde, weil der Geschmack der betreffenden Früchte vorherrschen soll.

Das Einmachen der einzelnen Früchtegattungen in Honig geschieht in gleicher Weise, wie wenn sie in Zucker eingelegt würden: man schält die Äpfel, Birnen &c., entfernt, nachdem man sie je nach Größe in 2, 3 oder 4 Theile gespalten, das Kernhaus, legt sie kurze Zeit in frisches Wasser, stellt sie dann zum Feuer und läßt sie in leicht gesalzenem Wasser etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang sieden. Hierauf nimmt man sie aus dem Topfe, spült sie mit frischem Wasser ab und läßt sie abtröpfeln. Auf 1 Kilogr. Früchte nimmt man ungefähr $\frac{1}{4}$ Kilogr. geläuterten Honig und $\frac{1}{4} - \frac{1}{2}$ Liter Fruchtsaft; Honig und Fruchtsaft läßt man vorher mit einander aufkochen, bis sich kein Schaum mehr absondert, schüttet dann die Früchte hinein, läßt sie nochmals kurze Zeit aufkochen und dann in einem irdenen Topfe abkühlen. Nach 2-3 Tagen kocht man die Früchte nebst dem Fruchtsaft nochmals auf und bringt sie hierauf kochend in die Gläser. Die gefüllten Gläser werden wie gewöhnlich luftdicht verschlossen, dann an kühlen und luftigen Orten aufbewahrt.

Den Fruchtsaft bereitet man sich, indem man 1 Kilogramm geschälte Früchte mit 2 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Honig oder Zucker stark kocht und dann durch Linnen filtrirt. Die Früchte selbst können als Compot baldige Verwendung finden.

Andere Früchte werden ihren Eigenthümlichkeiten nach anders behandelt, alle aber schmecken, mit geläutertem Honig eingemacht, vorzüglich gut und sind entschieden gesünder, als die in Zucker verwahrten.



