

## **ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften**

### **Der Honig, dessen Bedeutung, Werth und Verwendung**

**Arnold, C. Th.**

**Ansbach, 1886**

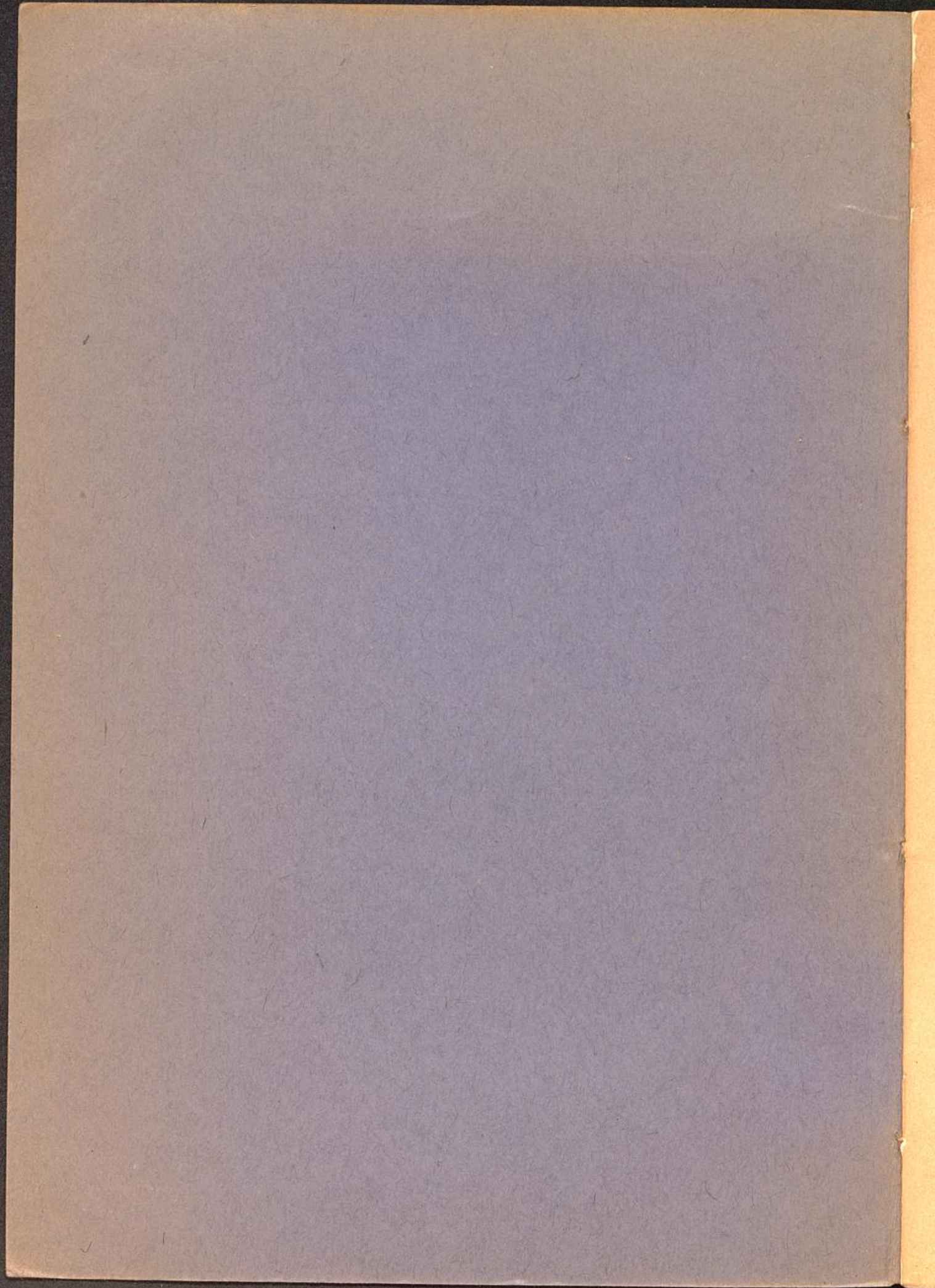
**urn:nbn:de:hbz:38m:1-37961**

34

31

4







*Almanach des Bienenstamms*  
*Johann F. M. Lotter in Commission*  
*vom Herausgeber*  
*C. Arnold*

# Der Honig

dessen

## Bedeutung, Werth und Verwendung.

Zur Würdigung und reichlichen Verwendung des Honigs,  
als vorzügliches Nahrungs- und bewährtes Heilmittel.

### Mit Anweisungen

für Verwerthung des Honigs zur Herstellung verschiedener Backwerke, Bereitung  
von Meth, Honigwein, Essig, nebst Anleitung zum Einmachen der Früchte in  
Honig und Anwendung des Honigs als Heilmittel bei vielen Krankheiten.

Mit einem Anhang die Bienenzucht, eine nützliche und angenehme Beschäftigung.

Nach den besten Quellen bearbeitet

von

C. Th. Arnold

Ehrenmitglied des mittelfränkischen Bienenzüchterverbandes,  
Verfasser der Goldenen Regeln der Bienenzucht,  
Vereinsvorstand und Bienenzüchter.



Ansbach 1886.

Am Selbstverlage des Verfassers.



Alle Rechte vorbehalten.

Fun. No 7 h 172 d 64

## Vorwort.

**D**ie jüngste Zeit brachte in richtiger Erkenntniß eines Bedürfnisses, dem **Honig** eine seinen köstlichen Eigenschaften entsprechende **Verwerthung** und **reichlichere Absatzquellen** zu schaffen, mehrere Schriften, von denen ich besonders die von **Lahn, Scheel, Denker** mit voller Anerkennung des vorzüglich bearbeiteten Materials hervorheben will.

Trotzdem wage ich es, mit meiner Arbeit aufzutreten, die ich nicht in gleicher Form wie die obige verfaßt habe, wenn auch der Inhalt in vielen Fällen der gleiche sein mußte und theilweise denselben entnommen wurde.

Bei der Bearbeitung meiner Brochüre war mein Bestreben besonders dahin gerichtet, das **der Bienenzucht fernstehende Publikum**, dem obige Schriften unbekannter bleiben, auf die **Bedeutung** und den **Werth** des **Honigs**, als eines für die **Gesundheit der Menschen vortreffliches Nahrungs- und bewährtes Heilmittels** hinzu führen, um diesem köstlichen Bienenprodukte eine bessere und häufigere Verwendung zu verschaffen, wodurch die Absatzquellen des Honigs für die Bienenzucht größer und nachhaltiger werden müssen.

Die geschichtliche Einleitung meiner Brochüre zeigt zur Genüge, welche wichtige Stelle der Honig im Alterthum und bei unseren Vorfahren eingenommen hat.

Wenn nun der Honig jetzt durch den billigen Zucker und andere Süßstoffe verdrängt wird, so ist es um so mehr Pflicht der Bienenzüchter (als Honigverkäufer), das Publikum darauf aufmerksam zu machen, daß der **Honig**, das Naturprodukt unserer lieben Pflinglinge, der Bienen, doch in jeder Beziehung **werthvoller, gesünder, appetitlicher und wohlschmeckender** ist als andere Süßstoffe, an deren Stelle der Honig mit besserem Erfolg im Haushalte verwendet werden kann, wie dies durch die nachfolgenden Anweisungen zur Genüge gelehrt wird.



Es erscheint nun besonders nöthig, das Publikum durch die Presse über die Vorzüge des Honigs aufzuklären und zu einer häufigen Verwendung des Honigs fortwährend anzuregen.

Letzteres dürfte hauptsächlich noch dadurch erreicht werden, daß der Honig der einfachen und zweckmäßigen Abgabe wegen in passenden, schön ausgestatteten Gläsern verkauft wird, denen gedruckte, kurz gefaßte Aufklärungen über die Vorzüge des Honigs und dessen vortheilhafte Verwendung beigelegt werden.

Wenn sich nun für diesen Zweck meine Brochüre trefflich eignen dürfte, so habe ich im Interesse einer möglichst billigen Abgabe solcher oben bezeichneten, gedruckten Aufklärungen meiner Brochüre einen kurz gedrängten Auszug entnommen, der für die Honiggläser gleichzeitig als Umschlag zweckmäßig verwendet werden kann.

Hierbei folgte ich den von H. G ü h l e r, Vorsitzender des märkischen Centralvereins seiner Zeit gegebenen Vorschlägen, aber auch ganz besonders den bewährten Rathschlägen unseres um die Bienenzucht hochverdienten Großmeisters G r a v e n h o r s t, dessen vortrefflichen Anregungen in der von ihm meisterhaft redigirten Deutschen illustrierten Bienenzeitung meine Brochüre ihre Entstehung hauptsächlich verdankt.

Bei der geschichtlichen Einleitung benützte ich das von meinem werthgeschätzten Freunde, Reallehrer B e ß l e r, vorzüglich verfaßte Werk, die Geschichte der Bienenzucht, das als unübertroffen dasteht und Jedermann auf das wärmste empfohlen werden kann.

Als weitere Quellen gebrauchte ich die auf der Rückseite dieser Brochüre angegebenen und empfohlenen Werke und Zeitschriften.

Möchte nun meine Arbeit ihren wohlgemeinten Zweck zu Nutz und Frommen der Menschen erfüllen, beim Publikum Beachtung und bei den Bienenzüchtern Beifall finden!

**Ansbach, Lichtmeß 1886.**

**Der Verfasser.**



## Der Honig, dessen Bedeutung, Werth und Verwendung.

**W**as kann so köstlich und so fein,  
Als ächter reiner **Honig** sein!  
Bist Du gesund, erquickt er Dich;  
Bist schwach und matt, so stärkt er Dich.  
Fehlt's irgendwo im Fleisch und Blut,  
So heißt's, der Honig, thut Dir gut.  
Für Brust und Hals und für den Magen  
Wird Honig ächt und rein  
Von allerbesten Wirkung sein. J. N. Scheel.

Der **Honig**, das köstliche Produkt der Bienen (von diesen aus den Blüthen als edelste Nektarien gesammelt und in kunstreich gebaute Wachsellen als Honig aufbewahrt), diente schon im Alterthum vielen Völkern als Nahrung und wichtiges Heilmittel. Nicht nur die Geschichte der alten Griechen und Römer, Egyptianer und Hebräer berichtet darüber, sondern auch in vielen Stellen der Bibel (bei Moses, den Psalmen etc.) finden wir Erwähnung und Lob über die köstlichen Eigenschaften des Honigs.

„Immanuel wird Butter und **Honig** essen, daß er wisse, Böses zu verwerfen und Gutes zu erwählen“, erwähnt der Prophet Jesaias (7,15) über den kommenden Messias.

**König Salomo** gedachte oft des Honigs in seinen Liedern und Sprüchen; unter letzteren (16,24) findet sich die Stelle:

„Ich mein Sohn, **Honig**, denn es ist gut, und Honigseim ist gut in Deinem Halse.“

Bei den Hebräern fand der Honig sowohl in lauterem als in verfochttem Zustande Verwendung; namentlich strich man denselben auf dünne Kuchen, ehe diese gebacken wurden. Mit Honig machte man außerdem Geschenke, wie solches durch den Patriarch Jakob geschah, indem er dem ägyptischen Statthalter als Geschenk Honig übersandte, um das gelobte Land, „darinnen Milch und Honig fließt“ als ein besonders gesegnetes hervorzuheben.

Auch der Talmud berichtet über die Verwendung des Honigs zur Verbesserung des Weines, Herstellung von Wohlgerüchen, sowie als Heilmittel gegen Bräune, Herzleiden und zum Zuheilen von Wunden bei Menschen.

Die biblischen Schriftsteller gebrauchten das Wort Honig zur sinnbildlichen Darstellung religiöser und anderer Wahrheiten. Der Honig galt als irdisches Abbild der himmlischen Weisheit, der lieblichen Rede; Honigreichthum als Symbol irdischen Glücks und göttlichen Segens.

**Homer**, **Euripides** besingen den Honig als Götterspeise. **Pythagoras** soll sich oft nur mit **Honig** als Nahrung begnügt und behauptet haben, dem häufigen Genuß von Honig sein hohes Alter von 90 Jahren verdanken zu müssen.

Bei den Griechen galt allgemein der Genuß des Honigs für gesund. In der Herstellung von Honiggetränken hatten sich die kleinasiatischen Griechen einen Ruf erworben. Ebenso diente der Honig dazu, den strengen Geschmack des griechischen Weines zu mildern.

Unter den Römern war es **Varro**, einer der bedeutendsten Gelehrten Roms und kundiger Bienenzüchter, der in einem seiner Werke (de re rustica) ausruft:

„Nichts ist süßer denn Honig, Göttern und Menschen willkommen!“



**Vergil**, ein Zeitgenosse **Varro's** suchte die Römer durch seine Werke über Landbau (Georgika) für die Bienenzucht zu begeistern und beginnt mit den Worten:

„Klein ist der Stoff, doch Klein nicht das Verdienst.“

**Plinius** bezeichnet den Honig als himmlisches Geschenk, empfiehlt den Honig als Heilmittel bei vielen Krankheiten und erklärt, daß es kein angenehmeres und kräftigeres Mittel gebe, den Sterblichen vor tödtlichen Nebeln zu bewahren, als Honig, diesen köstlichen Nektar!

Im Zeitalter des römischen Kaisers **Augustus** stand die Bienenzucht in hoher Blüte; der Honig fand vielfache Verwendung zu Speisen und Getränken, fehlte weder beim üppigen noch einfachen Mahle und war den Römern so nöthig, wie das tägliche Brod.

Der hundertjährige **Polio Numelinus**, vom Kaiser **Augustus** befragt, wodurch er sich seine Lebhaftigkeit des Geistes und Leibes erhalten habe, erwiederte, wie vormals **Demokrit**: „Von Innen durch **Meth**, von Außen durch **Del**“.

Wie bei den Griechen der lautere süße **Honig** den Hauptbestandtheil des Göttertrankes ausmachte, so findet er sich auch dem Götter- und Heldentrank bei den **Germanen** beigemischt. In **Walhalla**, dem göttlichen FreudenSaale, wurde den hier angelangten, gefeierten Helden der aus Honig bereitete **Meth** bei glänzendem Mahle durch schöne Göttermädchen in goldenen Bechern gereicht.

Unsere deutschen Vorfahren, die ebenso gern den aus Honig bereiteten **Meth** (Honigwein) als Getränk, wie den Honig als Nahrung gebrauchten, erzeugten den Bienen besondere Verehrung und nannten den Honig die Himmelspeise, die **Johannes** der Täufer in der Wüste und **Jesus Christus** nach seiner Auferstehung genossen habe.

**Karl der Große** pflegte die Bienenzucht mit großem Verständniß. Der Honig fand als Nahrung, ebenso der **Meth** und das Honigbier eine immer stärkere Verwendung. Die alten Deutschen sprachen diesem Getränk oft wacker zu; daher das Sprichwort: „Die alten Deutschen tranken immer noch eins.“


Im Mittelalter fand der Honig auch große Verwendung zu Backwerk. Die noch jetzt weltberühmten **Nürnberger Lebkuchen** verdanken ihre Entstehung der im Reichswalde bei Nürnberg mit besonderen Rechten geschützten und unter **Kaiser Karl IV.** im Großen betriebenen Bienenzucht.

Die Entdeckung von Amerika brachte aber eine für die Bienenzucht und den Absatz ihrer Produkte ungünstige Wendung, indem der Rohrzucker von Amerika nach Deutschland eingeführt wurde und durch seine billigeren Preise den Honig leider verdrängte; ebenso wurde die zu hoher Blüthe gelangte Methbereitung durch die Fortschritte und Verbesserungen im Wein- und Obstbau, sowie sorgfältigere Weinbereitung geschädigt.

Die Bienenzucht kam in Verfall und der früher so beliebte, köstliche Honig fand immer geringere Verwendung, gewiß nicht von Vortheil für die Gesundheit der Menschen.

Da nun aber seit mehreren Jahrhunderten durch die eifrigen Bestrebungen tüchtiger Männer, reges Vereinsleben und durch eine rationellere Betriebsweise die Bienenzucht als nuzbringender Nebenerwerb wieder zu neuer Blüthe sich aufgeschwungen hat, wird besonders die Honiggewinnung jetzt in vortrefflicher Weise gefördert.

Der Honig wird nämlich durch eine sinnreich construirte Maschine, **Honigschleuder**, direkt aus der Wabe und zwar auf kaltem Wege entfernt, wodurch der so gewonnene Honig seinen Wohlgeschmack und Aroma behält, welche köstlichen Eigenschaften bei dem früher warm ausgelassenen Honig verloren gehen mußten.

 Es wird somit jetzt durch die Anwendung der Honigschleuder ein vorzügliches, reines Produkt von Honig gewonnen.

Nach den von **Dr. Mühlenhoff** in Berlin und kürzlich von **Dr. Ernst Sieben** in München fortgesetzten, trefflichen Untersuchungen enthält der reine Bienenhonig durchschnittlich 35% Traubenzucker, 39% Schleimzucker, 20% Wasser und ca. 5% feste Körper, die als „Nichtzucker“ bezeichnet werden.



Die meisten Fälschungen des Honigs werden mit Stärkesyrup gemacht, der nach den neuesten Untersuchungen von Dr. Sieben aus 42% Dextrin, 22% Traubenzucker, 16% Maltose und 20% Wasser besteht. Leider sind Honiguntersuchungen und Nachweise einer Verfälschung des Honigs mit Stärkesyrup schwieriger Natur und nur durch Chemiker ausführbar.

Es empfiehlt sich daher, zum Ankauf des Honigs eine zuverlässige Bezugsquelle zu wählen, aus welcher garantirt reiner Bienenhonig zu beziehen ist; man verlange stets geschleuderten Bienenhonig.

 **Denn der mit der Schleudermaschine gewonnene Honig übertrifft an Güte, Wohlgeschmack und Reinheit bei weitem den Landhonig,** welchen die Landleute (Bienenhalter) warm anlassen, wodurch der Honig sein Aroma verliert und eine bräunliche Farbe annimmt.

Der amerikanische Honig ist ungeläuterter Honig, in welchem viel Blüthenstaub, Wachstheile und sonstige Stoffe enthalten sind. Wegen seiner geringen und oft unappetitlichen Qualität ist der amerikanische Honig entsprechend billiger als unser **vortrefflicher deutscher Honig.** Leider wird aber gerade von obigem minderwerthigen, amerikanischen Honig viel nach Deutschland eingeführt und davon bedeutende Massen zu Zuckerbäckereien, namentlich zu Lebkuchen verwendet.

Rohhonig und Futterhonig dienen besonders zur Fütterung der Bienen, ebenso der aus der Lüneburger Heide zc. stammende Heidehonig. Diese letzteren Honigsorten sind billiger, aber auch weniger wohlschmeckend als anderer Blüthenhonig. Unter den in Deutschland vorkommenden Honigsorten nimmt der von den Bienen aus den Blüthen der Akazie und Linde eingetragene Honig die erste Stelle ein.

Der besonders in der Schweiz, in den Hotels beim Frühstück beliebte, sogenannte **Tafelhonig** besteht nach den Untersuchungen von Dr. Elsner in Leipzig und Dr. Walter, Gerichtschemiker in Ulm aus Glukose, ein aus Schwefelsäure und Stärke dargestellter Zuckersaft mit einem sehr geringen Zusatz von Honig, wodurch jener einen dem ächten Honig ähnlichen Geschmack erhält. Dieser so gefälschte Honig besticht durch sein schönes Aussehen und goldgelbe Farbe, noch mehr aber dadurch, daß dieser Schweizer Tafelhonig immer flüssig bleibt, was der Laie als ein Zeichen eines ächten Honigs betrachtet.

Die viel zu theuer bezahlten Geheimmittel, als Traubenbrusthonig, Fenchelhonig zc. enthalten als Hauptbestandtheile Honig. Statt dessen verwenden jedoch gewissenlose Fabrikanten bei diesen so vielfach angepriesenen Heilmitteln auch größtentheils Stärkesyrup, welcher der Gesundheit des Menschen durchaus nicht zuträglich ist.

Der **ächte Honig** hat ein feines Aroma, schmeckt süß, dabei etwas krägend, was von einer für die Conservirung des Honigs höchst wichtigen Substanz, der Ameisensäure, herrührt, der auch die heilkräftige Wirkung des Honigs theilweise zugeschrieben wird.

Die Farbe des Honigs, sowohl als Aroma und Geschmack richtet sich nach den Blüthen, aus welchen die Bienen den Honig eingetragen haben. Akazienhonig ist fast weiß; der Lindenblüthenhonig gelblichgrün, der von Kornblumen fast grün, der Heidehonig braun und etwas herb-schmeckend. Der Mai- und Sommerhonig übertrifft den Herbsthonig bedeutend an Aroma und Wohlgeschmack.

 **Aechter Honig ist frisch geschleudert, flüssig, klar und durchscheinend; diese Eigenschaften behält der achte Honig nur kurze Zeit, er krystallisirt (kandirt) bald und nimmt eine dem Butterschmalz ähnliche Consistenz an.**

Nur der meist gefälschte Schweizerhonig und Tafelhonig bleibt, weil Glukose, dünnflüssig ist und kandirt nie. Der am besten in Gläsern oder Steingutköpfen aufbewahrte, dick gewordene Honig kann durch vorsichtiges Erwärmen leicht flüssig gemacht werden.



Wenn es nun im Interesse der Bienenzüchter liegt, den Produkten ihrer Bienenzucht Absatz zu verschaffen, so soll das Bestreben ebenso dahin gerichtet sein,

**das Publikum auf ein seit ältester Zeit bewährtes Nahrungsmittel, den Honig, aufmerksam zu machen und dessen häufigen Gebrauch zu Nutz und Frommen der Menschen dringend zu empfehlen.**

Denn wegen seiner leichten Verdaulichkeit, Nährkraft und Wohlgeschmacks ist

## der Honig ein vorzügliches Nahrungsmittel

und schwächlichen und blutarmen Personen bei regelmäßigem Genuß von Honig besonders zuträglich, da der Honig nur solche Stoffe enthält, die vollständig in Fleisch und Blut übergehen.

Für Gesunde, Groß und Klein, giebt es wohl nichts wohlschmeckenderes als gutes Roggenbrod oder eine Semmel (Weißbrod) mit Honig; auch zum Kaffee schmeckt er vorzüglich, weshalb das Schweizer Frühstück bei Vielen so beliebt ist, das sich aber ein jeder besser und billiger durch unseren vortrefflichen deutschen Honig verschaffen kann.

Für Kinder, welche rasch wachsen und in Folge dessen oft matt und träge sind, ist nichts zuträglicher als der Genuß des Honigs in Verbindung mit kräftigen Speisen. Milch mit einem entsprechenden Zusatz von Honig 5 Minuten gekocht und lauwarm getrunken (auch als Frühstück mit Weißbrod) wird besonders schwächlichen Kindern auch älteren Personen empfohlen; denn durch Milch und Honig wird dem Körper viel Nahrung zugeführt.

Ebenso wichtig ist der Verbrauch

## des Honigs im Haushalte,

in welchem derselbe eine vielfache Verwendung finden kann.

Es folgen deshalb einige Recepte und Anleitungen, auf welche Weise sich der Honig in der Küche sowie im Keller vortheilhaft verwerthen läßt.

### Allen sorgsamem Hausfrauen bestens empfohlen!

**Brauner Nürnberger Lebkuchen.** Man verarbeitet  $\frac{1}{2}$  Kilo gekochten Honig so lange dieser noch warm ist in einer Schüssel mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl. Vorher hat man 125 Gramm grob gestoßene, ungeschälte Mandeln in 125 Gramm Zucker geröstet und setzt diese obiger Masse zu; ferner 8 Gramm klein geschnittenes Citronat nebst einer Messerspitze voll in einem Weinglase Rum aufgelöste Pottasche. Ist dieses alles wohl vermengt, bildet man auf einem mit Mehl bestreuten Blech, Lebkuchen nach beliebiger Größe; man kann solche auch mit dünn und breit geschnittenen Citronenstreifen verzieren und bäckt sie dann bei gelinder Hitze ungefähr 3 Stunden lang schön braun. Lotter, Nürnberg.

**Meth.** Zur Bereitung des Meth's verwendet man Honigwasser und thut, wenn es nicht genug süß sein sollte, noch Honig hinzu. In dem Verhältniß von 1 Theil Honig und 6 Teile Wasser siedet man das Ganze in einem kupfernen Kessel bei gelindem Feuer und schäumt die Unreinigkeit fleißig ab. Ist die Flüssigkeit so stark geworden, daß ein frischgelegtes Ei darin nicht völlig untersinkt, so läßt man sie erkalten, füllt sie in ein Faß, noch nicht ganz voll, bringt dieses in die Wärme und läßt nun die Gährung vor sich gehen. Nach 6 Wochen füllt man den Meth auf ein anderes Faß, welches man nicht ganz fest verstopft und nachdem dort die Gährung völlig beendet ist, füllt man den Meth auf Flaschen und er kann nach einiger Zeit getrunken werden. Rothe.

**Honigwein.** In einem Kessel zerläßt man 15 Kilo Honig in 55 Liter Wasser. Dies wird zwei Stunden gelind gekocht, abgeschäumt und abgekühlt. Man verfährt überhaupt damit wie beim Meth, nur mit dem Unterschiede, daß man eine Muskatnuß und 16 Gramm



Zimmt gröblich zerstoßt, in ein Leinwandfäcchen bindet und dieses durch das Spundloch des Faßes in den gährenden Wein hängt, wodurch er einen sehr angenehmen Geschmack erhält. Der Wein wird dem spanischen Traubenwein sehr ähnlich und übertrifft ihn sogar. Er stärkt den Magen, befördert die Verdauung, reinigt das Blut, ist heilsam für die Brust, überhaupt für die Gesundheit, wenn man täglich etwas Vormittags davon trinkt.

Dzierzon.

**Honiglimonade.** Ein liebliches, kühlendes, belebendes, und stark mouffirendes Getränk bereitet man sich, wenn man auf einen Eimer voll Wasser  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Kilo Honig nimmt, beides mit einander erhitzt, darauf im offenen Eimer angähren läßt, was man durch Zusatz von etwas Bierhefe schnell erreicht und nach eingetretener Gährung, gleich am ersten Tage, die Masse auf Krüge oder starke Flaschen füllt, die Flaschen gut verkorkt und verbindet und dann in einen kühlen Keller einstellt. Nach 8 Tagen ist es trinkbar und wird von Vielen allen anderen mouffirenden Getränken vorgezogen.

Kleine.

**Honigessig.** Zu demselben können wir eine geringere Sorte Honig, sowie auch des beim Abwaschen der Honigabfälle und Geräthe erhaltene Honigwasser verwenden. Je mehr Honig das Wasser enthält, desto besser wird der Essig; kommt auf 10 Liter Wasser 1 Pfd. Honig, so muß der Essig schon recht gut werden. Die Flüssigkeit läßt man sieden, wobei man abschäumt, so lange sich Schaum bildet, füllt sie abgekühlt in ein Fäßchen oder einen Krug und bringt das Gefäß, mit einem Leinwandläppchen lose bedeckt, in die Ofenwärme. Man befördert das Gähren durch Zusetzen von Essigmutter, Brodrinde und Sauerteig. Nach einigen Wochen, wenn der Essig klar geworden ist, kann man ihn in Flaschen abziehen.

Gaertner.

**Obst aller Arten mit Honig einzumachen.** Nimm kaltgeläuterten Honig und gieße denselben auf reines, auswähltes, trockenes Obst, das vorher in Glasgefäße eingeschlichtet ist, bis der Honig einige Centimeter desselben überdeckt und verbinde die Gläser sorgfältig mit Pergamentpapier.

W. Schulze.

Auch in der Gesundheitspflege leistet

## der Honig als Heilmittel

vortreffliche Dienste; es folgen deshalb mehrere Anleitungen von Scheel zum Gebrauche des Honigs bei verschiedenen Krankheitsfällen.

Der Honig ist seiner lösenden Eigenschaften wegen ein ausgezeichnetes Mittel bei Hals- und Brustkrankheiten.

Bei Halsleiden giebt es nichts besseres, als täglich einen Eßlöffel voll Honig in einem halben Liter Wasser zu sieden und davon stündlich mehrere Löffel zu nehmen.

Bei Halsweh, Katarrh, Schnupfen und Husten ist das allerbeste ein Salbeithée, dem man bis zum Süßwerden Honig, und nachher etwas Essig zusetzt. Bei Schnupfen und Husten nimmt man täglich 10 mal einen Eßlöffel voll.

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

Um eine helle Stimme zu bekommen, nehme man aus Senfmehl und Honig gemachte Kügelchen, die auch gegen Heiserkeit helfen.

Gegen Husten hat sich bewährt, wenn man etwas Roggenmehl auf kochendes Wasser streut und letzteres mit Honig aufkocht und davon täglich 1 bis 2 Schoppen täglich lauwarm trinkt.

Beim Beginn der Halsbräune, Diphtheritis nehme man 1 Kaffeelöffel voll Honig, mische dann eine Messerspiße voll feinkörniges Schießpulver dazu und gebe, bis der Arzt herbeigerufen ist, dem Patienten davon.

Bei Halsbräune, Diphtheritis werden als Praeservativmittel Einreibungen mit reinem Bienenhonig am Halse und Umschläge aus starkem Löschpapier (oder Zuckerpapier), auf welches Honig dick aufgestrichen wurde, mit gutem Erfolge empfohlen; dieses Mittel soll auch bei Halsentzündungen helfen.

Gegen Katarrh mit verschleimten Husten empfiehlt sich eine Tasse Lindenblüthenthees mit einem Löffel Honig als sehr wirksam.



Bei **Katharrhal-** und **Schwindhusthusten** kannten (nach Oslander) die Alten nichts besseres als Gerstentisane mit Honig.

Bei **Husten** soll der **Honig** nie allein genommen, weil derselbe reizen würde; aber Honig in Wasser, Thee oder Milch gekocht und geriebenen Rettig oder Meerrettig beigemischt und mit demselben eingenommen, wirkt auflösend, den Husten mildernd oder ganz beseitigend.

Für **alten Keuchhusten** ist Thee von Veilchenblättern (grün und getrocknet) mit Honig besonders hilfreich; täglich drei mal je eine Tasse davon zu trinken.

Um nächtlichen **Anfällen von Brustbeklemmung** vorzubeugen, vermische man zerriebenen Meerrettig mit Honig und nehme davon Abends beim Schlafengehen einen Eßlöffel davon.

Ein ganz vorzügliches Heilmittel für **Zungen** und **Brustfranke** ist schon seit alter Zeit **Honig mit Spikwerigsaft**, von dem man morgens, mittags und abends einen Kaffeelöffel voll einnimmt.

**Schwindhustige** werden zur Vinderung des Hustens und zur Schleimauflösung kaum ein besseres Mittel finden, als Thee von Veilchenblättern mit Honig, wovon alle 2 Stunden 3—5 Löffel zu nehmen sind.

Nach Berichten französischer Aerzte hat sich eine Mischung aus 1 liter Gerstenschleim, 100 gr. gewöhnlichem Essig und 120 gr. Honig als ein ausgezeichnetes Mittel bei **Typhuskranken** bewährt. Mit dieser Mischung gurgle sich der Kranke anfangs immer zweimal hintereinander, wasche sich den Mund tüchtig aus, tauche hierauf einen kleinen Schwamm in die Mischung und ziehe von der Feuchtigkeit soviel als möglich durch die Nase ein. Die Waschungen wiederholt man bei Tage, wenigstens alle halbe Stunden und des Nachts, so oft der Kranke erwacht. Sollte später eine Entkräftung eintreten, so wasche man mit obiger Flüssigkeit den Kranken recht oft das Zahnfleisch und die Zunge, und halte ihnen den mit obiger Flüssigkeit getränkten Schwamm unter die Nase. Dieses einfache Mittel hat sich ebenso als Hausmittel gegen das **Nervenfieber**, nach dem andere Mittel ohne Erfolg angewendet waren, bei einer großen Epidemie ebenso glänzend als rasch bewährt.

Wer an **Verstopfung** leidet, sollte anstatt Butter stets Honig essen. Auch Pflaumenbrühe mit Honig gekocht ist eine wirksame Purganz für Kinder und Erwachsene.

Als Mittel gegen **Würmer** dient morgens 1—3 Eßlöffel Rohhonig und Wasser darauf getrunken. Gegen Schwämmchen der Kinder giebt man Salbeithée mit Honig.

Honig mit Mehl gemischt, auf Leinwand gestrichen und aufgelegt, ist ein einfaches Mittel, um **Geschwüre** zu erweichen, zur Reife zu bringen und dabei den Schmerz zu lindern.

Ferner wirkt der **Honig blutreinigend**, verbessert die unreinen Säfte und ist sehr wohlthuend für die Verdauungsorgane, ohne diesen solche Nachtheile zu verursachen, wie es bei anderen Mitteln (Pillen, Magenexire etc.) der Fall ist.

Der **Honig duldet kein Gift im Magen**; wer das Unglück hat, Gifstoffe in den Magen zu bekommen, nehme sofort mehrere Löffel Honig als Gegenmittel. Auch warme Milch mit Honig ist hier am Platze, bis ein Arzt zur Stelle ist.

Bei **Augenleiden** soll sich der Honig als besonders heilkräftig bewiesen haben. Geschwulst oder eitert das Auge, so gieße man einige Tropfen reinen Honig in warmes Wasser und mische beides gut. Darauf lasse man in das kranke Auge 3 bis 4 Tropfen dieser Mischung fließen, indem der Kranke den Kopf nach rückwärts biegt. Diese Behandlung ist 3 bis 4 mal täglich zu wiederholen, zuletzt unmittelbar vor dem Niederlegen; die Augenlider sind vorsichtig abzuwischen; die Mischung darf aber nicht aus dem Auge gedrückt werden und ist jedes Reiben des Auges zu vermeiden.

Der **Honig** ist auch als **Beruhigungsmittel** zu empfehlen, sowohl bei wegen Blähungsbeschwerden, Wurmern etc., schreienden Kindern, als auch gegen Aufgeregtheit der Nerven und der daraus entspringenden Leiden, z. B. **Schlaflosigkeit, Kopfschmerzen**, Eingeklemmtheit des Kopfes, unruhige Träume. Manche Aerzte empfehlen als Gegenmittel Honig oder Trauben.

Ältere Leute können oft vor Mitternacht nicht einschlafen, oder wenn sie nachts



aufwachen, so will der für die Gesundheit nothwendige Schlaf nicht wiederkehren; diese Schlaflosigkeit macht sie dann mürrisch und aufgereg.


Als vorzügliches, sehr gesundes Schlafmittel ist jedem ohne Ausnahme, auch wenn die Sorgen Ursache der Schlaflosigkeit sind, der Honig zu empfehlen. Man nehme abends einige Löffel Honig mit etwas Brod und die gewünschte Ruhe wird wiederkehren. Der Honig betäubt nicht, sondern er beruhigt die Nerven.

Für Gelehrte und Studierende ist namentlich wenn sie nachts viel arbeiten müssen, der Honig ein vortreffliches Mittel, den Geist vor Aufregung und Ueberreizung zu bewahren und auf die Nerven einen wohlthuenenden Einfluß auszuüben.

Wir sehen aus Vorstehendem, in wie vielen und verschiedenen Krankheitsfällen der Honig eine heilkräftige Wirkung hat; es haben deshalb auch wissenschaftlich gebildete Aerzte, von dem Werthe des Honigs als Heilmittel überzeugt, ihren Kranken guten reinen Honig verordnet, wie es z. B. einer der gesuchtesten und tüchtigsten Aerzte Braunschweigs, Professor Dr. Krufenberg häufig zu thun pflegte.

Ueber die physiologischen und medizinischen Eigenschaften des Honigs schreibt Dr. Hürlimann folgendes:

Der Honig ist kein Universal-Nahrungsmittel, wie Milch und Fleisch aber immerhin ein Nährartikel von Bedeutung. Was den Honig ganz besonders auszeichnet, ist seine leichte Verdaulichkeit, denn derselbe kann ohne Veränderung und Umarbeitung durch die Verdauungssäfte direkt in das Blut übergehen und als kräftiger Wärmebilder verwendet werden. Dieser enorme Vortheil berechtigt die Verwendung des Honigs am Familientische und besonders in der Krankenpflege.

 **Das Medizinal-Kollegium von Großbritannien verordnet den Gebrauch von Honig als Medizin in sieben bestimmt angegebenen Fällen.**

Zu erwähnen ist noch, daß das Bienengift (unter dem Namen *Apis* in der Heilkunde vielfach angewandt) eine oft ganz verschiedenartige Wirkung auf den menschlichen Organismus äußert und der Bienenstich bei dem einen starke Geschwulst, bei dem andern Muskellähmungen u. zur Folge hat, wogegen andertheils durch den Bienenstich derartige Krankheiten in vielen Fällen gehoben werden.

In ähnlicher Weise wird nun *Apis* auch von homöopathischen Aerzten, wie Dr. Baumann, Dr. Soullon in schwacher Lösung als Mittel gegen Diphtheritis angewendet; Dr. Hering empfiehlt *Apis* als Heilmittel bei Trichinose, andere praktische homöopathische Aerzte haben *Apis* bei Brustwasser sucht, Scharlach, Wechsel fieber und anderen Krankheiten als heilkräftig beobachtet und erklärt.

Nach diesen durch die Wissenschaft begründeten Erfolgen können wir mit Recht den Honig schon wegen seinen medizinischen Eigenschaften als ein treffliches und bewährtes Heilmittel bezeichnen, das die Natur uns als edles Produkt und köstliche, wohlschmeckende Gabe spendet und ist es deshalb zu wünschen, daß sich das Publikum die vortrefflichen Eigenschaften des Honigs durch recht häufigen Gebrauch zu Nutzen macht.

 **Darum sollte auch in jeder Familie ein Glas mit reinem ächten Bienenhonig bereit stehen, um sofort nach einer Erkältung, Affektion oder einer der oben angeführten Krankheiten Honig anwenden zu können; manches kostbare Menschenleben würde dadurch erhalten bleiben. —**

Möchten besonders fürsorgliche Hausfrauen in ihren Familien den Honig fleißig verwenden, um Gesunde, Alt wie Jung, durch eine stets willkommene Speise zu erfreuen und zu laben, und mit diesem vortrefflichen Hausmittel bei Kranken Schmerzen zu stillen und Wunden zu heilen.

Die vorstehenden Darlegungen überzeugen uns wohl zur Genüge, welche Bedeutung und hohen Werth der Honig in seinen verschiedenen Anwendungen hat; es möge nun vergönnt sein, einige Schlußworte beizufügen über



## die Bienenzucht

als eine nützliche und angenehme Beschäftigung, die auf den Bächter einen so überaus wohlthuenden und günstigen Einfluß ausübt.

Wenn wir mit dankenswerther Anerkennung die eifrigen Bestrebungen der hohen Staatsregierungen verfolgen, Industrie und Landwirthschaft zu fördern, und ebenso die Verwaltungsbehörden, landwirthschaftliche Vereine, Bienenzüchtervereine zur Verbreitung und Hebung der Bienenzucht alles aufbieten, so muß es wohl mit Recht auffallen, daß die Bienenzucht, als eines der nutzbringendsten, landwirthschaftlichen Nebengewerbe immer noch nicht die gebührende Beachtung und Würdigung gefunden hat.

Denn kaum ein anderer landwirthschaftlicher Nebenerwerbszweig produziert bei einer so geringen Capitalanlage mit so wenig Aufwand an Zeit und Arbeit, als gerade die Bienenzucht, welche bei rationellem Betriebe nach vielen gründlich aufgenommenen Rentabilitätsberechnungen leicht 50 % Nutzen abwerfen kann.

Auch in nationalökonomischer Beziehung dürfen wir die Bienenzucht nicht unterschätzen. Wir ersehen aus den Berichten über Einfuhr von Honig und Wachs, daß in den letzten Jahren durchschnittlich von Amerika über Hamburg und den anderen Seep läzen jährlich für ca. 5 Millionen Mark Honig und Wachs eingeführt wurden.

Diese vielen Millionen könnten aber unserm deutschen Vaterlande erspart bleiben, wenn die Bienenzucht besonders von der ländlichen Bevölkerung stärker betrieben würde und die aus Unkenntniß des Bienenzuchtbetriebes leer gewordenen Bienenstände wieder mit fleißigen Bienenvölkern besetzt und diese rationell behandelt würden.

Die Bienenzucht nimmt aber ferner im großen Haushalte der Natur bei der Befruchtung der Pflanzen eine hervorragende Stellung ein und ist deshalb von besonderem Nutzen für die Landwirthschaft.

Betrachten wir doch die Bienen, wie sie zur Blüthezeit mit unermüdlichem Fleiße von Blume zu Blume, von einer Blüthe zur anderen fliegen, um Blumenstaub und Honigsaften, die für die Ernährung der Bienen und ihrer Brut nöthigen Bestandtheile zu sammeln! Hierdurch bestäuben sich nun die Bienen mit Blüthenstaub und übertragen denselben von einer Blüthe zur andern, so die Befruchtung der Blüthen bewirkend. Wissenschaftliche Versuche großer Naturforscher, wie Darwin haben nun zur Evidenz bewiesen, daß die Erndten an Obst und Feldfrüchten in Gegenden, wo viele Bienen gehalten werden, reichlichere sind.



Wenn somit der Einfluß der Bienenzucht auf die Befruchtung der Pflanzen von großer Bedeutung ist, so müssen wir anderntheils die wunderbaren Einrichtungen der Natur und die Allweisheit des Schöpfers bewundern.

Manche, besonders die Freunde des Honigs, dürfte wohl die durch Wilson festgestellten Angaben interessieren, daß die Bienen gegen 7 Millionen Blüthen besfliegen müssen, um 1 Kilo Honig zu produziren. Welche Leistungen vollbringen somit die Bienen, diese kleinen unscheinbaren Thierchen, um die vielen Tausende Centner Honig zu schaffen. Dieses ist einestheils nur durch die vielen Arbeiter möglich, die mit vereinten Kräften so Großes vollbringen, aber es ist besonders der unermüdlche Fleiß (von dem Schiller sagt: „Im Fleiß kann dich die Biene meistern“) der Bienen, die bei günstiger Tracht von früh bis spät die süßen Blüthenjäfte auffaugen, im Magen zu Honig verarbeiten und in den kunstreich gebauten Wachsellen aufspeichern.

Wenn wir nun mit vollem Rechte den Fleiß der Bienen bewundern, so erfüllt uns das wunderbare Treiben der Bienen im Stocke und ihrem Haushalte mit noch mehr Erstaunen. Durch die Forschungen hochverdienter Männer der Wissenschaft und Praxis haben wir über das Wesen der Biene Aufschlüsse und sichere Anhaltspunkte erhalten.

Vor Allen war es **Dr. Dzierzon**, der geniale Großmeister aller Bienenzüchter, der durch die Erfindung des Mobilbaues eine rationelle Behandlung der Bienen geschaffen und über Theorie der Bienenzucht, sowie über die Physiologie der Biene wichtige Aufklärungen gegeben hat, die von Coryphaen der Wissenschaft, wie **Professor Dr. von Siebold** und **Professor Dr. Leuckart** nach gründlichen Untersuchungen bestätigt wurden.

Nach solchen Erfolgen mußte für die Bienenzucht ein neuer Umschwung eintreten; denn der **Dzierzonbetrieb** mit der beweglichen Wabe brachte dem Züchter wesentliche Vortheile in der Behandlung der Bienen, dem **Honig consumirenden Publikum** durch die **Honigshleuder ein edles reines Naturprodukt**.

Doch noch fernere, treffliche Vorzüge bietet der Mobilbau. Während uns früher der Bienenstock keinen Einblick in das Innere gestattete, können wir bei den sich jetzt immer mehr einbürgernden Mobilstöcken das Thun und Treiben der Bienen ganz leicht beobachten, die Natur belauschen und deren Geheimnisse erforschen.

Es würde zu weit führen alle diese höchst anregenden und interessanten Beobachtungen zu schildern, die immer neue Bewunderung einflößen und den Züchter in fast unerklärlicher Weise zu seinen Bienen hinziehen, die er schon aus Dank für solche still beglückende Freude lieb gewonnen und gerne pflegt.

Die Bienenzucht bietet aber auch Jedem, der sie mit Lust und Eifer betreibt, sei er Staatsmann, Gelehrter, Geistlicher, Lehrer und überhaupt jedem Gebildeten den reinsten ästhetischen Genuß, sowie Erholung nach anstrengenden, geistigen Arbeiten, so daß sich auch der hochgebildetste mit Bienenzucht — der Poesie der Landwirthschaft — befassen kann.

Ueber den Nutzen der Bienenzucht als Hebel der Volksveredlung schreibt die Schweizer Bienenzeitung folgende treffliche Worte: Die Biene giebt täglich Anlaß zum Denken und führt in die tiefen Schachte göttlicher Gesetze. Der Bienenzüchter wird nicht gedankenlos die Schöpfung durchschreiten, nicht über jeden Ameisenhaufen lästern, in der Meinung, er sei nur da, um dem Mäher die Senze zu verderben, sondern er



wird die Ameisen als seine Freunde im großen Haushalte der Natur begrüßen und bei sich denken: „Da wohnt auch ein Staat mit einer vom Finger Gottes in unauslöschlichen Zügen geschriebenen Verfassung, die unverbrüchlich gehalten wird.“

So führt ein Wunder zum andern bis an die Schranken, wo das Wissen und das Erkennen aufhört, wo der Glaube an eine höhere, unsichtbare Macht, an einen Gesetzgeber beginnen muß, der nach unseren Begriffen der Kleinsten gedenkt, das größte ordnet, die Wolken führt, dem Sturmwinde und den Wellen des Meeres gebietet, im Rollen des Donners, im Feuer des Blitzes und der Berge zu uns spricht und für uns Menschenkinder und alle seine Geschöpfe väterlich sorgt.

Während ferner die übrigen Zweige der Landwirthschaft nur in den gereiften, kräftigen Mannesjahren zu fesseln vermögen, indem der Jugend oft die Lust und Eifer, dem Alter meist die Kraft fehlt, ist es das wundervolle Leben und Treiben der Bienen, ihr unermüdlicher Fleiß, ihre staunenswerthe Geschicklichkeit, Sparsamkeit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, die treue Anhänglichkeit an ihre Königin, die Sorge um die Jungen, ihr Gemein Sinn, ihre Wachsamkeit, ihre muthige und aufopfernde Vertheidigung gegen ihre Feinde und vieles Andere, das der Greis mit eben dem gleichen Interesse betrachtet und bewundert, wie er es als Kind gethan — und wenn die vorgerückten Lebensjahre die physischen Kräfte des Mannes schwächen, so bietet ihm das Bienenhaus oft nur allein eine angenehme Stätte der Zerstreuung und des Vergessens seiner Uebel.

So hat man stets Erholung und Freude bei den Bienen, — sowie immer neue Anregung zur Erweckung, Veredlung und Erhebung des Geistes.

Wenn nun die Bienenzüchter dieser so angenehmen, Geist und Gemüth veredelnden Beschäftigung vieles verdanken und für die Bienenpflege auch materiellen Gewinn durch Honig *re.* erzielen, so dürfte es wohl vor Allem schuldige Pflicht der Bienenzüchter sein, das Publikum über die vortrefflichen Eigenschaften des Honigs nach Kräften aufzuklären, damit der Honig wegen seiner für die Gesundheit der Menschen wohlthuernden und heilenden Wirkung mehr geschätzt und häufiger gebraucht wird.

Die Bienenzüchter selbst sollten aber Anderen mit gutem Beispiel vorangehen; im Haushalte eines rationellen Bienenzüchters sollte kein anderer Süßstoff als **Honig** verwendet werden! In jedem Imkerhause sollte **Meth**, das gesunde und beliebte Getränk der alten Deutschen, der Haustrank sein!

So wird der ächte Honig bald wieder jene Beachtung und Würdigung erlangen, die er in früheren Zeiten bei Hoch und Niedrig hatte.

Der **Honig** wird dann im wahren Sinne des Wortes

als vorzügliches Nahrungs- und bewährtes Heilmittel  
zum Segen und Wohle der Menschheit dienen!





Empfehlenswerthe  
Werke und Zeitschriften  
der  
Bienenzucht.

---

Dr. Dzierzon, die rationelle Bienenzucht des schlesischen Bienenfreundes,  
v. Berlepsch, die Biene und ihre Zucht mit beweglichen Waben,  
C. J. H. Gravenhorst, der praktische Imker,  
J. G. Bessler, die Geschichte der Bienenzucht,  
Fr. W. Vogel, die Honigbiene; Handbuch der Bienenzucht,  
L. Huber, die neue nützliche Bienenzucht oder der Dzierzonstock,  
G. Dathe, Lehrbuch der Bienenzucht,  
J. N. Oetli, der Bienenvater aus Böhmen,  
Saxo, der sächsische Bienenvater,  
A. Pollmann, die Honigbiene und ihre Zucht,  
H. Boettner, der Bienenfreund, Unterricht in der Bienenzucht,  
A. Kwiatkowski, der praktische Bienenwirth,  
Seb. Kneipp, Bienenbüchlein,  
F. O. Rothe, die Korbbienenzucht,  
Dr. O. Krancher, die dreierlei Bienenwesen,  
J. M. Lotter, Katechismus der Bienenzucht,  
W. Lahn, Lehre der Honiggewinnung,  
J. N. Scheel, Honigbüchlein; Unterricht in der Bienenzucht,  
J. Dennler, der Honig als Nahrung und Medizin,  
J. Witzgall, bayerischer Bienenkalender.

---

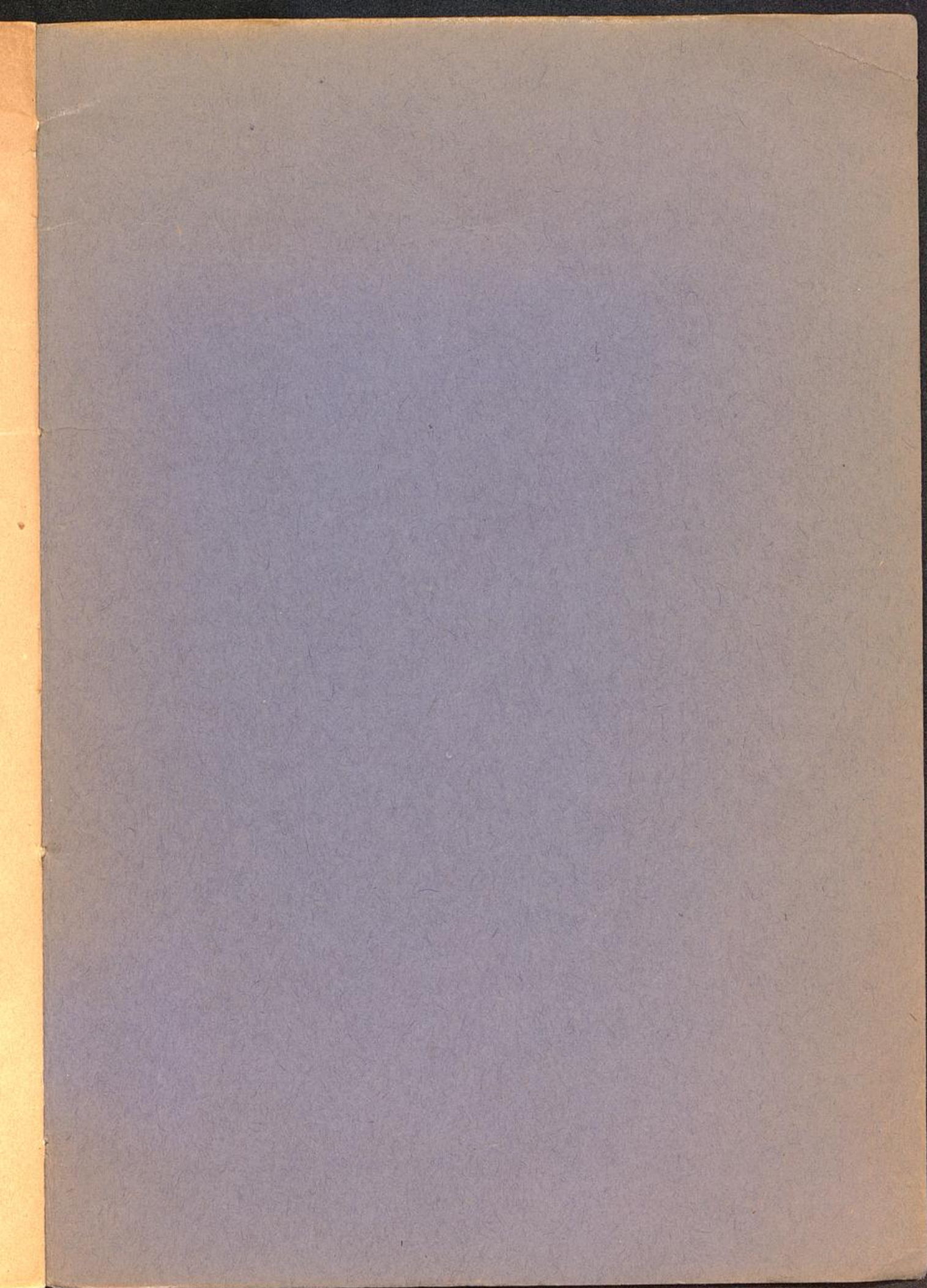
Fr. W. Vogel, Nördlinger Bienenzeitung,  
Dr. Stautner, fgl. bayr. Ministerialrath, Münchener Bienenzeitung,  
C. J. H. Gravenhorst, deutsche illustr. Bienenzeitung,  
L. Krancher, deutscher Bienenfreund,  
Prof. Adolphson, illustrirte Bienenzeitung,  
G. Seeliger, Schlesische Bienenzeitung,  
J. Dennler, Elsäßer Bienenzeitung.  
J. Lehzen, bienenwirthschaftliches Centralblatt für Hannover,  
P. Schachinger, österreichisch-ungarische Bienenzeitung,  
Die Biene, Organ des unterfränkischen Bienenzüchtervereins.

---











CC