

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Der Honig vor dem Richterstuhle der Geschichte, Vernunft und Erfahrung

Kaltenegger, Leonides

Linz a. d. Donau, 1892

[urn:nbn:de:hbz:38m:1-115896](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:38m:1-115896)

Der Honig

dem Richterstuhle der Geschichte,
Vernunft und Erfahrung.

Eine

Apologie des Honigs.

neem Anhang, enthaltend Recepte zur Bereitung
Honigbäckereien, Honiggetränke und zum Ein-
machen der Früchte in Honig.

Herausgegeben

von

P. Leonides Kaltenegger,

des Benedictiner-Stiftes Admont, Besitzer des silbernen Staatspreises für
bäuerliche Verdienste und der silbernen Medaille der k. k. steiermärkischen
Landesgesellschaft, derzeit Obmann der Filiale „Ennsthal“ des steiermärkischen
Bienenzüchtervereines in Admont.

908

1494

Linz a. d. Donau 1892.

Verlag der F. J. Ebenhöch'schen Buchhandlung
(Heinrich Korb).

Rezensionsexemplar

F. 6

115/21
BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland

Abt.:

Kr 21

908/1494



■908/01494■

vor

Mit
feiner

Capitul
landwir
Landwi

Der Honig

vor dem Richterstuhle der Geschichte,
Vernunft und Erfahrung.

Eine

Apologie des Honigs.

Mit einem Anhange, enthaltend Recepte zur Bereitung
feiner Honigbäckereien, Honiggetränke und zum Ein-
machen der Früchte in Honig.

Herausgegeben

von

P. Leonides Kaltenegger,

Capitular des Benedictiner-Stiftes Admont, Besitzer des silbernen Staatspreises für
landwirtschaftliche Verdienste und der silbernen Medaille der k. k. steiermärkischen
Landwirtschaftsgesellschaft, derzeit Obmann der Filiale „Ennsthal“ des steiermärkischen
Bienenzüchtervereines in Admont.

BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland

Abt.:

Kr Nr. 21

Linz a. d. Donau 1892.

Verlag der F. J. Ebenhöch'schen Buchhandlung
(Heinrich Korb).

Rezensionsexemplar

(98) Bereichsbibliothek für Ernährung,
Umwelt und Agrarwissenschaften
der ZB MED

g2013bb.187

Den verehrlichen
Bienenzüchtern und Liebhabern des Honigs
imkerfreundlichst gewidmet
vom
Herausgeber.

Der Verfasser
Erzählungen aus der Geschichte
des Mittelalters
von
Johann
Johannsen

Vorwort.

Durch persönliche Erfahrungen von der Heilkraft des Honigs lebhaft überzeugt, aber ebenso betrübt ob der Kenntniß, daß der Honig vielfach nicht auf naturgemäße Weise gewonnen und dadurch seine Heilkraft wesentlich beeinträchtigt wird, und auch vielfach Klagen laut werden, daß der Honig nicht gut bekomme, und sogar Ärzte, denen freilich die verschiedenen Gewinnungsarten des Honigs meistens unbekannt sind, sich dahin aussprechen: „Honig sei Honig, jeder mache Magenweh“; andererseits von dem Wunsche befeelt, ein Scherflein zur Hebung der Bienenzucht beizutragen, habe ich mich entschlossen, diese Apologie des Honigs zusammenzustellen und zu zeigen, wie der Honig schon in der heiligen Schrift, in der Mythologie, der Götterlehre der alten Heiden, ihren Schriftstellern und im Koran der Muhamedaner übereinstimmend wegen seiner Annehmlichkeit und seiner Heilkraft empfohlen und diese durch die Erfahrung in ältester und neuester Zeit erwiesen ist, und zugleich die vorzüglichsten Ursachen anzudeuten, warum der Honig als Heilmittel so sehr in Mißcredit gekommen ist, und, solange diese Ursachen bestehen, auch bleiben wird.

Möge nun diese Apologie des Honigs hinausgehen in die Welt, die wunderbare Heilkraft des Honigs predigen

und diesen gegen die nur scheinbar berechtigten Klagen vertheidigen. Möge sie insbesondere an den Thüren der Bienenzüchter anklopfen und Einlaß finden und diesen recht eindringlich ans Herz legen, daß sie schon im eigenen Interesse trachten sollen, den Honig mit aller Sorgfalt und Reinlichkeit nur auf kaltem Wege zu gewinnen, um nur naturreinen Honig zum Verkaufe ausbieten zu können; denn nur solcher wird immer willige Abnehmer finden. Schlechte, oder unreine Ware wird nicht leicht Käufer anlocken.

Der Herausgeber.

„O Honig, süße Himmelspeise,
Du gibst dem Menschen neue Kraft,
Dem Kind, dem Manne und dem Greise
Bist Balsam du und Lebenssaft.“

1.

Die Bienenzucht ist uralt, so alt fast, als das menschliche Geschlecht selbst. Soweit nur historische Kunde reicht, finden wir die Biene in Begleitung des Menschen und ihren Fleiß von ihm ausgebeutet. Die Producte der Bienenzucht, insbesondere der Honig, sind schon in den ältesten noch vorhandenen Urkunden hoch gepriesen. Zu den ältesten Urkunden rechne ich vor allen die Bibel — die heilige Schrift — und es verdient gewiß in hohem Grade unsere Beachtung, daß Gott in seiner Offenbarung an Moses, und auch in den nachfolgenden, das Land Kanaan — das heutige Palästina — stets und nur ein Land nennt, das von Milch und Honig fließt.

„Ich habe das Elend meines Volkes in Aegypten gesehen und gehört ihr Geschrei über die Härte derjenigen, die über ihre Arbeiten gesetzt sind, und weil ich kenne ihre Leiden, bin ich herabgekommen, sie zu erretten aus der Hand der Aegyptier und sie wegzuführen aus diesem Lande in ein gut und geräumig Land, in ein Land, das von Milch und Honig fließt.“ (2. Buch Moses, Exodus 3, 7—8.)

„Haltet meine Satzungen und Rechte und thuet sie und ich werde euch zum Erbe geben ein Land, fließend von Milch und Honig.“ (3. Buch Moses, Leviticus 20, 22—24.)

Erst die späteren Schilderungen zählen auch die übrigen Erzeugnisse des Landes auf. So heißt es im 5. Buch Moses, Deuteronomium 8, 8: „In ein Land des Weizens, der Gerste und der Weinstöcke, darin Feigen und Granatäpfel und Oliven wachsen, in ein Land des Öles und des Honigs.“

Der Umstand, daß der Ausdruck — von Milch und Honig fließend — in der Bibel 21mal vorkommt und außerdem noch 42mal vom Honig die Rede ist, gibt wohl zu erkennen, daß der Milch und dem Honig eine besondere Wichtigkeit zuerkannt wurde.

Es ist daher nicht zu verwundern, daß dieser Ausdruck zur sprichwörtlichen Redensart für die Bezeichnung besonderer Fruchtbarkeit des Landes geworden ist.

Milch und Honig repräsentieren die edelsten Producte, die vorzüglichsten Nahrungsmittel, und der Honig ist zugleich der Repräsentant der vorzüglichsten Heilmittel, welche der gütige Schöpfer für die leidenden Bewohner der Erde auf dieser erschaffen hat.

Im 1. Buch Moses, Genesis 43, 11, wird von dem Patriarchen Jakob der Honig unter den auserlesensten Producten des Landes Kanaan genannt. Als er nämlich seine Söhne zum zweitenmale nach Ägypten sandte, um Getreide einzukaufen, sprach er zu ihnen: „Nehmet von den besten Früchten des Landes in eure Säcke, und bringet dem Manne Geschenke, etwas Harz und

Honig, und Storax und Myrrhenjaft und Terebinthen und Mandeln."

In der heiligen Schrift, in den Sprüchen Salomons, 16, 24. Vers, heißt es: „Favus mellis, composita verba, dulcedo animæ, sanitas ossium.“ Nach der vom apostolischen Stuhle in Rom approbierten, deutschen Übersetzung des Dr. Josef Franz Allioli lauten diese Worte zu deutsch: „Honigseim sind wohlgeordnete Worte, süß der Seele, Heilung den Gebeinen.“

Die heilige Schrift liebt es, ihre Aussprüche durch Gleichnisse anschaulich darzustellen. So auch hier. Das ganze 16. Capitel in den Sprüchen Salomons handelt von Gottes Vorsehung und weiser Herrschaft.

Nach dem Contexte will also der 24. Vers soviel sagen als: die Worte der ewigen Weisheit sind süß oder heilsam der Seele (dem Geiste), wie der Honig heilsam ist den Gebeinen (den Leibern).

Honig ist also heilsam, heilkräftig für den Leib, er bringt Heilung oder Gesundheit den Gebeinen, d. i. den Leibern überhaupt, also Menschen und Thieren.

Auch der Talmud berichtet, daß der Honig vielfach als Heilmittel verwendet wurde, namentlich gegen Gicht, Herzleiden, Bräune und zum Heilen von Wunden bei Menschen und Thieren.

Daß der Honig bei Wunden oder Geschwüren als Heilmittel angewendet wurde, erfahren wir aus Tractat Schabatt 8, 1, nach welchem es den Juden streng verboten ist, am Sabbath soviel Honig außer Haus zu tragen, als man auf eine Wunde oder Geschwür leget.

Aus Tractat Jom 83b ersieht man, daß die Juden bei Herzleiden Honig mit Gerstenmehl verrührt als Heilmittel angewendet haben, und aus Tractat Schabbat 154b: daß die wundgeriebenen Kameelhöcker mit in Gährung übergangenen Honig bestrichen wurden.

In 24, 13 der Sprüche Salomons heißt es: „Iß Honig, mein Sohn, denn es ist gut, und Honigseim, welcher gar süß ist für deinen Gaumen, so ist auch die Lehre der Weisen gut für deine Seele: findest du sie, wirst du Hoffnung haben, wenn dein Ende da ist, und deine Hoffnung wird nicht zugrunde gehen.“ In 25, 16 heißt es: „Hast du Honig, so iß, was dir genug ist, damit du nicht etwa übersatt es ausspeiest,“ und in 25, 27: „Gleichwie es nicht gut ist, wenn jemand zuviel Honig genießt, also wird der, so die Majestät erforscht, von der Herrlichkeit erdrückt.“

Im allgemeinen bildete der Honig bei den Hebräern nicht etwa bloß ein Naschwerk, dessen sie allenfalls auch hätten entbehren können, nein, er war ihnen nach der heiligen Schrift (Sirach 39, 31) vielmehr ein nothwendiges Lebensbedürfnis. Honig stand für sie auf derselben Stufe der Unentbehrlichkeit, wie Milch und Mehl. Er galt für die gesündeste und delicateste Speise und wurde mit dem Manna verglichen, das die Ältern in der Wüste als Himmelsbrod aßen. Er gab ihnen Stärke in Müdigkeit und Ermattung, stärkte die Augen und machte sie helle. So heißt es im 1. Buch Samuels 14, 27: „Jonathas streckte die Spitze seines Stabes aus, den er in der Hand hatte, tauchte in den Honigseim und wandte seine

Hand zu seinem Munde und seine Augen wurden helle."

In 14, 29 sprach Jonathas: „Ihr sehet selbst, wie meine Augen helle wurden, weil ich ein wenig gekostet von diesem Honig."

Der Honig galt den Hebräern neben der Milch als das vorzüglichste Nahrungsmittel für Kinder und wurde einem willkommenen Gaste vorgesetzt.

Der Prophet Isaias weissagte vom Messias in 7, 15: „Er werde Butter und Honig essen." Das war fast bei allen alten Völkern die gewöhnliche Nahrung für Kinder.

Überhaupt bildete im Alterthume der Honig einen so wichtigen Nahrungszweig für die Menschen, daß seiner in allen religiösen Sagen der alten Völker rühmend erwähnt wird. Er galt ihnen als die reinste Himmelspeise. Den höchsten Göttern wurde Honig geopfert. Nur bei den Hebräern durfte Honig nicht geopfert werden, das heißt, nicht auf den Altar kommen, um verbrannt zu werden, denn in Leviticus (3. Buch Moses) 2, 11 heißt es: „Alle Speisopfer, die man dem Herrn darbringt, sollen ohne Sauerteig gemacht sein und kein Sauerteig noch Honig soll verbrannt werden zum Opfer für den Herrn, nur die Erstlinge sollet ihr als Gaben davon darbringen, aber auf den Altar sollen sie nicht gelegt werden zum süßen Geruche."

Daß der Honig schon in den ältesten Zeiten allgemein als Heilmittel verwendet wurde, geht schon aus den alten Handschriften des alten Testaments hervor. In diesen kommen mitunter bei den einzelnen Versen Zusätze vor, welche in der sogenannten Vulgata, d. i. in der gegen-

wärtigen officiellen Ausgabe der Bibel nicht aufgenommen wurden, weil sie im hebräischen Urtexte auch nicht enthalten sind. So ist in der sogenannten Septuaginta, d. i. in der circa 300 Jahre vor der Geburt Christi in griechischer Sprache geschriebenen Bibel, im VI. Capitel der Sprüche Salomons nach dem 8. Verse ein Zusatz, der in der Vulgata nicht enthalten ist und welcher gerade für die Verwendung des Honigs als Heilmittel beredtes Zeugnis gibt.

Das ganze VI. Capitel der Sprüche Salomons enthält eine Warnung vor Bürgerschaft, vor Müßiggang und anderen Lastern. Im 1. bis 5. Vers wird vor Bürgerschaft, im 6. bis 11. Vers vor Müßiggang gewarnt. Die Verse 6 bis 11 lauten in der Vulgata zu deutsch:

6. Vers: „Gehe hin zur Ameise, du Fauler, und betrachte ihre Wege, und lerne Weisheit.“
7. Vers: „Sie hat keinen Führer, noch Lehrmeister, noch Herrn,“
8. Vers: „Und doch bereitet sie im Sommer ihre Speise und sammelt in der Ernte ihren Vorrath.“
9. Vers: „Wie lange, Fauler, willst du schlafen, wann wirst du aufstehen von deinem Schlase?“
10. Vers: „Du wirst noch ein wenig schlafen und noch ein wenig schlummern, noch ein wenig die Hände zusammenlegen, um zu schlafen.“
11. Vers: „Und die Armut wird zu dir kommen wie ein Reifiger und der Mangel wie ein bewaffneter Mann. Bist du aber nicht träge, so wird deine Ernte wie ein Brunnen sein und die Armut wird weit von dir fliehen.“

In der griechischen Bibel kommt nach dem 8. Vers folgender Zusatz:

„Gehe hin zur Biene und betrachte, wie emsig sie ist und welch achtenswerte Arbeit sie vollführt. Ihre Erzeugnisse wenden Könige und Gemeine zur Heilung an. Sie ist von Allen innig geliebt und hochgeschätzt und obgleich schwach an Kraft, wird sie hoch erhoben, weil sie die Weisheit ehrt.“

Nach diesem Zusätze folgt erst der 9., 10., 11. und die übrigen Verse.

Dieser Zusatz wird auch in den Schriften des heiligen Basiliius, Chrysostomus, Ambrosius und Hieronymus erwähnt, kommt auch in einigen lateinischen Ausgaben der Bibel vor.

In der Stiftsbibliothek zu Admont ist auch ein Werk in drei Folianten vorfindig unter dem Titel: „Bibliorum Sacrorum latinæ versionis antiquæ. Opera et Studio D. Petri Sabatier, O. S. B. e congregatione Sti. Mauri. Remis, apud Reginaldum Florentain. MCCXLIII.“ 1743.

In diesem Werke wird der Text der neueren Vulgata mit dem Texte der alten lateinischen und mit dem griechischen Texte verglichen. In dieser Ausgabe kommt im zweiten Bande, 306. Seite, obiger Zusatz ebenfalls vor; nur ist der Schlusssatz etwas verändert.

In diesem Werke lautet nämlich der erwähnte Zusatz nach dem 8. Vers in wörtlicher deutscher Übersetzung wie folgt:

„Gehe hin zur Biene und betrachte, wie emsig sie ist, welch achtenswerte Arbeit sie

vollführt und deren Erzeugnisse Könige und Gemeine zur Heilung verwenden. Sie ist von Allen innig geliebt und hochgeschätzt. Obgleich schwach an Kraft, verlängert sie durch die Verkündung der Weisheit ihres Wesens das Leben."

Dann folgen wieder der 9., 10., 11. und die übrigen Verse.

Wenn nun auch dieser Zusatz weder in der neueren officiellen Vulgata, noch im Hebräischen vorkommt, so ist derselbe doch mindestens ein sicherer Beweis, daß zur Zeit, als der griechische Text geschrieben wurde, also circa dreihundert Jahre vor Christi Geburt schon, der Ausspruch der Bibel in den Sprüchen Salomons, 16. Capitel, 24. Vers (siehe Seite 9), „Heilung den Gebeinen“ im Wortsinne verstanden und der Honig wirklich als Heilmittel bei verschiedenen Übeln des Leibes betrachtet und verwendet wurde.

Was sollte denn der Ausdruck: „ihre Erzeugnisse wenden Könige und Gemeine zur Heilung an“ anderes sagen als: daß Hoch und Nieder, Reiche und Arme, kurz, daß alle Stände die Producte der Bienen, nämlich Honig und Wachs, als Heilmittel anerkannt und auch allgemein als solche verwendet haben?

2.

Ein noch älteres Zeugnis für die Verwendung des Honigs als Heilmittel ist der ägyptische medicinische Papyrus, eine altägyptische Originalschrift, nach dem Materiale, auf

dem sie geschrieben ist, Papyrus genannt. Aus diesem geht zur Genüge hervor, daß die Weisheit der alten Ägypter auch darin bestand, aus dem Honig die wichtigsten Arzneien gegen mancherlei Krankheiten zu bereiten. Leider war dieses uralte Manuscript von den Ägyptern bisher sozusagen nur dem Namen nach bekannt, da es nur wenigen zugänglich und weil in altägyptischer Sprache und in bisher unbekannter hieroglyphischer Schriftart geschrieben, noch weniger verständlich war. Erst in neuester Zeit ist es einigen gelehrten Forschern gelungen, die hieroglyphischen Zeichen zu entziffern.

Derartiger mehr oder minder wertvoller medicinischer Papyri gibt es bereits mehrere in Europa, wie im Museum zu Berlin, im British Museum &c. In der Leipziger Universitätsbibliothek wird ein Papyrus aufbewahrt, welchen Herr Ebers im Winter 1872/73 bei seinem Aufenthalte in Ägypten von einem Bürger in Lugfor erworben, 1875 in hieratischer Schrift, die schon sehr früh aus der Abkürzung der hieroglyphischen Zeichen von den heiligen Schreibern gebildet wurde, herausgegeben und so auch weiteren Kreisen zugänglich gemacht hat. Diesen Papyrus Ebers hat nunmehr Dr. med. H. Joachim, prakt. Arzt in Berlin, ins Deutsche übersetzt und ist dieses Buch unter dem Titel: Papyrus Ebers, das älteste Buch über Heilkunde, aus dem Ägyptischen zum erstenmale übersetzt von Dr. med. H. Joachim, prakt. Arzt in Berlin, in Druck und Verlag von Georg Reimer, in Berlin im Jahre 1890 erschienen.

Dieses Buch enthält unter anderem eine Unmasse von Rezepten gegen die verschiedensten Krankheiten, wie für Herz=

leiden aller Art, Augenleiden, Unterleibsleiden, Frauenkrankheiten und mancherlei Übel, selbst der einzelnen Glieder des menschlichen Körpers, und bei den weitaus meisten dieser Recepte ist auch der Honig in größerer oder geringerer Menge als Arzneikörper angeführt.

Da in diesem Buche auch nachgewiesen wird, daß der Papyrus Ebers noch vor 1550 vor Christi Geburt geschrieben, Moses aber erst 1567 vor Christus geboren und im Alter von 120 Jahren vor dem Einzuge der Israeliten ins gelobte Land 1447 vor Christus gestorben, Salomon gar erst 1015 vor Christus im Alter von 18 Jahren zum Könige gesalbt worden ist, so geht daraus unzweifelhaft hervor, daß dieser Papyrus Ebers älter ist, als die heiligen Bücher Moses und Salomons es sind, wie auch, daß die Verwendung des Honigs als Heilmittel mindestens 1550 Jahre vor Christus und 1890 Jahre nach Christus, also zusammen 3440 Jahre alt, höchstwahrscheinlich aber noch weit älter ist.

3.

In der Mythologie wird von Jupiter erzählt, daß er mit Honig aufgezogen wurde und zum Danke dafür dem Honig die Kraft verliehen habe, das Auge hell und klar zu machen.

4.

Wie sehr der Honig zur Zeit des römischen Kaiserreiches geschätzt und wie vielfach derselbe als Heilmittel

verwendet wurde, berichtet uns Cajus Plinius Secundus Major in seiner Naturgeschichte.

Ich will hier nur das Wesentlichste, was Plinius über die Bienen und ihre Producte und insbesondere über die Heilkraft des Honigs sagt, anführen.

Im 11. Buche, in welchem Plinius die Naturgeschichte der Insectenarten bespricht, sagt er in cap. 4:

„Unter ihnen allen aber (den Insecten nämlich) gebührt den Bienen der Vorrang und mit Recht eine ganz besondere Bewunderung, da sie allein von dem Geschlechte (der Insecten) der Menschen wegen geschaffen sind. Sie tragen den Honig zusammen, den süßesten, feinsten und gesundesten Saft; sie bilden die Waben und das Wachs zu tausendfachem Gebrauche im Leben, ertragen die Arbeit, vollenden Werke, haben einen Staat, Berathungen in ihren häuslichen Angelegenheiten, sowie auch scharenweise Führer und, was am meisten Verwunderung erregt — Sitten. Da sie überdies weder zahmer noch wilder Art sind, so ist doch die Natur so groß, daß sie sozusagen aus dem Schatten eines Thierchens etwas Unvergleichliches gemacht hat. Welche Nerven, welche Kräfte dürfen wir mit solcher Wirksamkeit und Emsigkeit, ja wahrhaftig, welche Männer mit solcher Einsicht vergleichen? Sicher haben sie darin den Vorzug, daß sie nichts kennen als das Gemeinsame.“

Im 11. Buche, cap. 6, sagt er:

„Die erste Grundlage (ihres Baues) nennen die Sachverständigen Commosis, Verputz, die zweite Pissoceros, Pechwachs, die dritte, welche sich zwischen diesen Schichten und dem Wachse befindet, Propolis oder Vorstoß, und dieser wird vielfach zu Heilmitteln verwendet.“

Im 11. Buche, cap. 14, sagt er:

„In jeder Gegend gibt es drei Arten von Honig und zwar Frühlingshonig, welcher auch Blumenhonig heißt.

„Die andere Art ist der Sommerhonig, welcher auch der rechtzeitige heißt, weil seine Zeitigung, während der Hundstern glänzt, etwa dreißig Tage nach der Sonnenwende, eine vorzügliche ist. Hierin offenbart sich den Sterblichen eine unendliche Feinheit der Natur, wenn nur nicht der Betrug der Menschen alles durch Verschlechterung verdürbe. Denn beim Aufgange eines jeden Gestirnes und besonders der bedeutenderen, oder des Regenbogens, wenn keine Regengüsse folgen, sondern der Thau durch die Sonnenstrahlen erwärmt wird, entsteht nicht Honig, sondern wahre Arznei, eine Himmelsgabe für die Augen, die Geschwüre und die inneren Eingeweide. Würde dieser beim Aufgange des Hundsternes gesammelt und träte, wie oft durch Zufall, der Aufgang der Venus oder des Jupiters oder des Merkurs auf denselben Tag ein, so dürfte seine Süßigkeit und seine Kraft, bei den Sterblichen die Tödllichkeit der Übel zu verhindern, nicht geringer sein als die des göttlichen Nectar's.

„Höchst preiswürdig ist aller röthliche, weil er den Geschwüren am zuträglichsten ist.

„Geschätzt wird der aus Thymian gesogene, welcher eine goldgelbe Farbe und einen äußerst angenehmen Geschmack hat. Der, welcher offenbar aus den Blumenkelchen kommt, ist fett, der aus Rosmarin dick, der aber, welcher gerinnt, wird am wenigsten gesucht; der aus Thymian gesteht nicht, und zieht sich bei der Berührung in sehr dünne lange Fäden, was der hauptsächlichste Beweis seiner

Gediegenheit ist. Wenn er sogleich losreißt und die Tropfen zurückfallen, so gilt dies als ein Zeichen seines Unwertes. Die nächste Probe besteht darin, daß er wohlriechend, säuerlich süß, flebrig und durchsichtig ist.

„Die dritte, am wenigsten geschätzte Honigart ist der Waldhonig, welchen man auch Heidenhonig nennt“.

Im 22. Buche, cap. 50, sagt Plinius über den Honig:

„Höher würde der Honig geschätzt werden, wenn man ihn nicht allenthalben erzeugen könnte und wenn er von der Natur selbst geschaffen und nicht von einem Thiere verfertigt würde, und zwar zu unendlich mannigfaltigem Gebrauche, wenn wir bedenken wollen, zu wie vielen Mischungen er dient.

„Zuerst kommt der Vorstoß (Propolis, Kittwachs) der Bienenstöcke; er zieht Stacheln und alles in den Körper Gedingene heraus, zertheilt Beulen, erweicht Verhärtungen, mildert die Nervenschmerzen und schließt als hoffnungslos betrachtete Geschwüre mit einer Narbe.

„Der Honig selbst aber hat die Eigenschaft, daß er die Körper nicht faulen läßt und sein Geschmacf doch süß und nicht herbe und seine Beschaffenheit eine ganz andere ist, als die des Salzes. Für die Kehle und die Mandeln, bei der Bräune und allen Mängeln des Mundes ist er äußerst zuträglich, sowie auch für die trockene Zunge beim Fieber, gekocht aber bei der Lungenentzündung und beim Seitenstechen, desgleichen für die von einer Schlange beigebrachten Wunden, sowie gegen das Gift der

Schwämme und in Meth bei der Lähmung, obgleich der Meth schon an und für sich seine Vorzüge hat.

„In die Ohren wird der Honig mit Rosenöl geträufelt, auch tödtet er die Misse und die garstigen Thiere auf dem Kopfe.

„Der abgeschäumte schickt sich immer besser zum Gebrauche, er bläht übrigens den Leib auf, vermehrt die Galle, erregt Ekel und ist für sich allein, wie manche glauben, den Augen nicht zuträglich, andere dagegen rathen, die geschworenen Augenwinkel mit Honig zu tupfen.“

Buch 22, cap. 51:

„Bei den Leistungen des Honigs muß auch von dem Wassermeth gehandelt werden. Es gibt zwei Arten desselben, einen schnell gemachten und frischen und einen alt gewordenen. Der sogleich aus dem abgeschäumten Honig bereite gewährt einen herrlichen Nutzen bei der Krankenkost, das heißt, den ausgewaschenen Graupen, um die Kräfte wieder herzustellen, den Mund und Magen zu laben und die Hitze zu kühlen. Daß er kalt gegeben, noch nützlicher zur Erweichung des Unterleibes sei, finde ich bei den griechischen Schriftstellern, sowie auch, daß dieser Trank von frostigen Leuten genommen werden solle, desgleichen von solchen, welche niedergedrückten, kargen Geistes sind und bei ihnen Mikropsyehen (Kleinmüthige) heißen.

„Der Wassermeth soll auch beim Husten sehr zuträglich sein, warm gemacht reizt er zum Erbrechen; mit einem Zusaze von Öl ist er heilsam gegen das Bleiweißgift, desgleichen gegen das Bilsenkraut, besonders mit Eselsmilch, und gegen die Judenkirsche, wenn man ihn warm als Trank gibt. Man flößt ihn

auch in die Ohren und in die Hohlgeschwüre an den Geschlechtstheilen. Mit weichem Brote wird er bei Gebärmutterübeln, bei plötzlicher Geschwulst, bei Verrenkungen zur Linderung aller Schmerzen aufgelegt.

„Die Anwendung des alt gewordenen haben spätere Ärzte verworfen, weil er weniger unschädlich als Wasser und weniger kräftig als Wein sei. Durch langes Alter geht er indessen in Wein über und ist dann, was bei allen feststeht, dem Magen unzuträglich und den Nerven schädlich.“

Cap. 53. „Am besten ist immer der Meth aus altem Weine; er vereinigt sich am leichtesten mit dem Honig, was bei dem süßen nie der Fall ist; der aus herbem Wein bereitete beschwert den Magen nicht, ebensowenig der aus abgekochtem Honig, er bläht auch weniger, was sonst gewöhnlich der Fall ist; ferner erweckt er die Lust, wieder Speise zu sich zu nehmen, erweicht kalt getrunken den Leib, stillt warm bei den meisten den Durchfall und macht wohlbeleibt.

„Viele haben sich während eines langen Alters nur durch Meth genährt und sonst keine andere Speise erhalten, wofür man ein berühmtes Beispiel an Pollio Romilius hat. Ihn fragte, als er bereits über 100 Jahre alt war, der göttliche Augustus, sein Gastfreund, auf welche Weise er hauptsächlich eine solche Lebhaftigkeit des Geistes und des Körpers bewahre, und er antwortete: Inwendig durch Meth, auswendig durch Öl.

„Barro bemerkt, daß die Gelbsucht deshalb die königliche Krankheit heiße, weil sie durch Meth geheilt werde.“

Buch 22, cap. 54:

„Man pflegte den Meth beim Fieber des Unterleibes wegen alt zu geben, desgleichen Leuten, welche an Gelenkweh und Nervenschwäche litten, und Frauen, welche sich des Weines enthielten.“

Cap. 55:

„Bei der Beschaffenheit des Honigs muß auch das Wachs berührt werden. Alles Wachs aber erweicht, erwärmt und stellt das Fleisch wieder her, doch ist das frische besser.“

„Den Ruhrkranken gibt man es in einer Brühe oder auch die Waben selbst in einem Breie von zuvor gerösteten Graupen.“

Überdies gibt Plinius in seiner Naturgeschichte noch unzählige Mischungen mit Honig als Heilmittel bei den verschiedensten Übeln an, die hier nicht aufgenommen wurden.

Plinius wurde im Jahre 23 nach Christi Geburt geboren und starb im Jahre 79 infolge Erstickung bei einem Ausbruche des Vesuvus. Er lebte also zur Zeit der Gründung der christlichen Kirche.

5.

Die Einführung des Christenthumes brachte dem Honig erst neue Weihe, noch größeres Ansehen, denn bei den ersten Christen galt der Honig als eine heilige, himmlische Speise, weil sie Johannes der Täufer in der Wüste und Christus der Herr nach seiner Auferstehung genossen hatte.

Den Neugetauften wurde nach der heiligen Communion Milch und Honig gereicht, wie Tertullian bezeugt. (De

corona c. 3.) Dieser Gebrauch bestand aber schon längere Zeit vor Tertullian und hat sich bei den äthiopischen Christen noch bis heute erhalten. Der alte Ordo Romanus hatte auch eine Weihe für Milch und Honig am Charismstag.

Milch und Honig bei der Taufe sollten Sinnbilder sein der übernatürlichen Güter, welche die Kirche spendet, und durch welche der Christ vor dem Rückfalle in die Sünde gewarnt und bewahrt und zur Erlangung der ewigen Seligkeit befähigt wird, sowie auch ein Sinnbild der ewigen Bönne des Himmels. (Kraus, Real-Encyclopädie der christlichen Alterthümer.)

6.

Ganz besonders hoch geschätzt wird der Honig im Oriente, namentlich von den Muhamedanern. Der Prophet Muhamed bezeichnet auch den Honig ausdrücklich als Arznei, denn im Koran, Sure 16, heißt es:

„Und dein Herr lehrte die Biene, sagend: „Baue dir Häuser in den Bergen und in den Bäumen mit solchen Stoffen, womit Menschen zu bauen pflegen. Esse dann von allen Früchten und gehe auf den Wegen, welche dein Herr dir angewiesen. Aus ihren Leibern kommt nun eine Flüssigkeit, die verschieden an Farbe ist und Arznei für die Menschen enthält.“

Reallehrer Bessler führt in der „Nördlinger Bienenzeitung“, dem Organe des Vereines deutscher Bienenwirte, an, daß Muhamed ausgerufen habe: „Iss Honig, mein Sohn, denn der Honig ist nicht nur gut zum Essen, sondern er ist auch ein sehr nützliches Mittel gegen

mancherlei Krankheiten." Auch erzählt Bessler: Es wird im Codex des Islam berichtet, daß ein Mann einstmals zu Muhamed kam und ihm erzählte, sein Bruder sei von heftigen Schmerzen im Körper heimgesucht und liege dem Tode nahe, worauf der Prophet ihn anwies, demselben Honig zu geben. Der Mann befolgte den Rath. Bald darauf kam er jedoch wieder zu Muhamed und erzählte, daß die verordnete Medicin bei dem Bruder wenig angeschlagen habe. Muhamed antwortete: Geh hin und gib deinem Bruder mehr Honig und noch einmal Honig und genug Honig, denn Gott sagt die Wahrheit und deines Bruders Körper lügt. Als darauf die Gabe wiederholt wurde, genas der Kranke.

Im Orient gilt der Honig als höchster Genuß. Besonders sind die Araber leidenschaftliche Honigesser und gilt ihnen der Honig als Inbegriff des paradiesisch Herrlichen und Köstlichen, als die reinste Himmelspeise.

Der Beduine schildert die Glückseligkeit eines Reichen oder eines Fürsten mit den Worten: Er schläft, den Mund an einem Honigschlauche.

7.

Also, die heilige Schrift, der ägyptische Papyrus, die Mythologie, d. i. die Götterlehre der alten Heiden, ihre berühmtesten Schriftsteller, wie auch der Koran der Muhamedaner rühmen übereinstimmend die Heilkraft des Honigs. Kein Wunder daher, daß des Honigs in allen religiösen Sagen der Vorzeit rühmend erwähnt wird.

8.

Auch von deutscher Bienenzucht ist schon die Rede, sobald nur der deutsche Name in die Geschichte eintritt, und wußten die alten Deutschen den Wert des Honigs gar wohl zu schätzen. Sie genossen den Honig in vollen Schüsseln und feiner Scheibenhonig bildete ihre Lieblings Speise und Meth ihr Lieblingsgetränk.

Auch im Mittelalter und später noch stand der Honig in hohen Ehren. Aber kirchliche, politische und Culturzustände, die sich am Ausgange des Mittelalters geltend machten, wirkten auf die Bienenzucht höchst nachtheilig ein und führten sie einem allmählichen Verfalle entgegen.

Der Honig hat am Zucker einen gewaltigen Rivalen gefunden. Seit die Industrie sich der Gewinnung des Rohr- und Rübenzuckers in großem Maßstabe bemächtigt hatte, ist der Honig zum größten Theil verdrängt und fast in Vergessenheit gerathen. Auch die vielen Geheim- und Universal-Mittel und sonstigen Schwindeleien, die theilweise unter dem Namen Honig mit vielem Geschrei dem Publicum aufgedrängt werden, sind so recht dazu angethan und auch darauf berechnet, den echten Naturhonig in Mißcredit zu bringen. Mit allerlei Präparaten unter falschen, gut klingenden Namen wird die unwissende Menge betrogen und ausgebeutet und die Bienenzucht — einst ein so blühendes Gewerbe — schwer geschädigt. Aber der Honig läßt sich infolge seiner natürlichen Heilkräfte durch nichts, weder durch ein sonstiges Naturproduct, noch durch ein künstliches Fabricat ersetzen. Es wird ewig wahr bleiben, was in der heiligen Schrift der weise Sirach in 11, 3

sagt: „Unter den geflügelten Thieren ist die Biene zwar klein, aber ihre Frucht hat den Vorzug unter allen Süßigkeiten.“

Mit wahrer Befriedigung constatiere ich, daß ich so manche Familien kennen gelernt habe, die den hohen Wert des Honigs noch zu schätzen wissen, und in welchen den Kindern zur Tausche nur Brot mit Butter und Honig gereicht wird, das sie mit wahrem Heißhunger verzehren, — Familien, in welchen zur Versüßung der Speisen, eingemachter Früchte, auch des Kaffees nicht Zucker, sondern nur Honig verwendet, ja sogar, um Schmalz zu sparen, dasselbe mit Honig vermischt und auch stets ein Vorrath an Honig für Heilzwecke aufbewahrt wird. Und welch ein großer Unterschied zwischen den Speisen, z. B. einer Potiße, ob sie mit einer Zuckerlösung, oder mit reinem Naturhonig abgemacht ist? Wie angenehm duftet so eine Honigpotiße in die Nase, daß man gierig dareinbeißt und sie mit Lust verzehrt! Aber in solchen Familien, wo der tägliche Honiggenuß üblich ist, zeigt sich auch der wohlthätige Einfluß, welchen der Honiggenuß auf das Wohlbefinden des Menschen auszuüben vermag, recht deutlich. Ob reich oder arm, ob jung oder alt, das bleibt sich gleich, alle sehen gesund und frisch aus. Den Kindern bekommt der Honig ganz besonders gut. Das Kind zeigt schon ein natürliches Verlangen nach Süßigkeiten; man erweist demselben die größte Wohlthat, wenn man diesem Verlangen genügeleistet, nur gebe man ihm nicht Zuckerln, Bonbons und dergleichen, sondern nur reinen, unverfälschten Honig; nur der allein ist dem Kinde dienlich, mit Zucker, Bonbons verdirbt es sich nur die Zähne und auch den Magen.

Mit dem Genuße des Honigs wird nicht nur manche Krankheit abgeschwächt, sondern mancher ganz vorgebeugt. Welchen Eltern aber sollte es nicht am Herzen liegen, ihr Kind gesund und rothbackig, fröhlich und heiter zu sehen?

Fleißiger Honiggenuß ist die sicherste Garantie für das fröhliche Gedeihen der Kinder!

Wie manches Kind sieht man umher schleichen, blaß, hohläugig, träge und verstimmt. Solcher Zustand ist der Vorläufer des Siechthums und eines frühzeitigen Todes. Solche Kinder zeigen aber oftmals eine wahre Eier nach Honig und dieser ist bei vollem Genuße dann im Stande, wirklich eine wunderbare Umwandlung in denselben zu bewirken. Körperlich wie geistig erholt sich ein Kind beim Genuße von Honig rasch, manchmal in unglaublich kurzer Zeit; es wird wieder munter und lebhaft, bekommt ein gutes Aussehen und das Lernen, das ihm früher zur unerträglichen Last wurde, wird ihm wieder leicht, wie denn überhaupt der Honiggenuß auf die Entwicklung der geistigen Fähigkeiten des Kindes von ebenso großem Einflusse ist, als auf die körperliche Ausbildung.

In der Zeit der größten Entwicklung besonders ist das junge Volk einem schleichenden, gefährlichen Feinde ausgesetzt, namentlich Jünglinge und Jungfrauen, die zu einer sitzenden Lebensweise gezwungen sind. Dieser Feind ist die Bleichsucht und diese nur zu häufig der Vorbote der Schwindsucht. Es gibt genug Mädchen in Städten und in Märkten, auch am Lande, die den ganzen Tag über am Nähtisch in sitzender und gebückter Stellung zubringen, und Fräuleins, die sich den ganzen Tag über lieber mit Häckeln und dergleichen beschäftigen oder am Klavier herum-

klimpern, als tüchtig in der Küche, im Hause oder im Garten mit anzugreifen, und müssen solche nicht mehr oder minder die Bekanntschaft mit der Bleichsucht machen?

Zur Bekämpfung dieser Krankheit ist aber der Honig ein ganz vorzügliches Mittel. Der Honig stärkt die erschlafsten Nerven, reinigt das kranke und vermehrt das mangelhafte Blut und ernährt, wie dies kein anderes Nahrungsmittel thut. Darum ruft der „Elsass-Lothring. Bienenzüchter“ in einer Nummer aus: „Willst du alt werden, so genieße auch die köstliche Speise der Alten — Milch und Honig. Brocke leichtes Weißbrot in eine Schüssel mit Milch und thue reinen, unverfälschten Honig hinein. Das ist das gesündeste, nahrhafteste und wohlchmeckendste Frühstück.“

Einer Abhandlung über öffentliche und private Gesundheitspflege in der Zeitschrift „Gesundheit“ entnahm ich folgende interessante Empfehlung der Bienenzucht, beziehungsweise ihres Productes, des Honigs:

„Man glaube ja nicht, daß die Bienenzucht nur Empfehlung verdiene wegen des Wohlgeschmackes des Honigs, obgleich dieser schon längst sprichwörtlich geworden ist und jeder Zuckerbäcker und jede Hausfrau es aus Erfahrung weiß, daß als Mittel der Versüßung eines feinen Gebäcks, eingemachter Früchte, eines feinen Liqueurs der Honig von nichts überboten, von nichts ersetzt werden kann. Auch der Gewinn, welcher durch den Verkauf des Wachses erzielt wird, ist nicht der Grund unserer Empfehlung, obwohl immerhin eine Mehreinnahme für den Landwirt auch vom rein hygienischen Standpunkte aus wohl zu beachten wäre. Wenn wir der Honigerzeugung das Wort reden, so ist es,

weil dadurch ein Lebensmittel gewonnen wird, wie wir kaum ein zweites haben, was Leichtverdaulichkeit, Nährkraft und Wohlgeschmack anbelangt. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und keinen Rückstand hinterläßt, wie reines Öl in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird, — so geht der Honig, ohne auch nur die geringste Spur eines Rückstandes zu hinterlassen, unmittelbar in das Blut über, dient in demselben bei seiner chemischen Umgestaltung zur Erwärmung des Körpers und zur Entwicklung lebendiger Kraft und ist somit, wenn er auch nicht das Leben für sich allein zu erhalten vermag, einer der ausgezeichnetsten Nährstoffe, die wir kennen. Was wir an Honig unserem Körper zufügen, das ist unser, und darüber schaltet der Stoffwechsel frei und unbeschränkt. Wenn ein Tourist in Gebirgsgegenden sich durch das mit Honig versehene Frühstück in höherem Grade gekräftigt fühlt als daheim, so ist dies also keine Einbildung, denn er hat mit jedem Löffel Honig, mit dem er sein Brot bestreicht, mehr kräftigendes Nährmaterial in sein Inneres aufgenommen, als daheim mit der besten Butter.“

Daß der Honig keinen Rückstand hinterläßt, erklärt sich theilweise schon aus der ursprünglichen Bestimmung des Honigs. Derselbe wird von den Bienen gesammelt aus den Kelchen der Blumen — er bildet gleichsam einen Extract der Pflanzenwelt — und wird in den Zellen aufgespeichert, um für das Bienenvolk als Winternahrung zu dienen. Nun ist aber dieses Bienenvolk ein sehr 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 durch Aufnahme von Honig. Würde nun der 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 oft, namentlich in den Alpenländern — an sich halten, sie müßten ihn von sich geben und das ganze Volk müßte infolge der gegenseitigen Verschmutzung nothwendig zugrunde gehen. Das ist die Ursache, warum der Schöpfer dem Bienenhonig die hervorragende Eigenschaft verlieh, keinen Rückstand zu lassen, sondern ganz und gar in Lymphe und Blut überzugehen. (Aus P. Cölestin M. Schachinger's „Der Honig und seine Verwertung im Haushalte“.)

Der reine Naturhonig enthält gerade diejenigen Stoffe, die am schnellsten und leichtesten die Verdauung befördern; daher empfiehlt es sich, ihn mit solchen Speisen zu genießen, die weniger leicht zu verdauen sind.

Nach den chemischen Untersuchungen von Dr. Müllenhof aus Berlin besteht reiner Bienenhonig durchschnittlich aus 35 % Traubenzucker, 39 % Schleimzucker, 20 % Wasser und circa 5 % feste Körper, die als „Nichtzucker“ bezeichnet werden.

„Erfreulich ist es,“ sagt Dennler in seiner Broschüre: „Der Honig als Nahrung und Medicin“, „daß in neuerer Zeit wissenschaftlich gebildete Ärzte sich angelegen sein lassen, dieses köstliche Product in vielen Fällen den Kranken zu verordnen.“

In der hessischen „Biene“ hat sich jüngst ein medicinischer Fachmann in einem ausgezeichneten Artikel über

die Verwendung des Honigs als Arznei ausgesprochen, welcher so recht schlagend beweist, welch ein edles Product wir im reinen Honig haben, und wie thöricht es ist zu glauben, er könne durch verschiedene Zuckerarten in allen Fällen ersetzt werden.

„Honig — behauptet dieser Arzt — störe die Pilzbildung und sei deshalb von jeher gegen sogenannte Schwämmchen der zarten Säuglinge von sicherem Erfolge gewesen.

„Mit Mehl zu einer Salbe verarbeitet, gebe er das beste Mittel für Geschwüre.

„Innerlich gebraucht, sei der Honig nicht hoch genug zu schätzen; durch seinen Genuß würden angehender Husten, Schnupfen und Katarrh, beginnende Bräune, Diphtheritis im Keime erstickt und Bakterien wie Pilzbildungen vernichtet.

„Gegen Krankheiten der Mundhöhle, des Schlundes und der Athmungsorgane erweist sich echter Blumenhonig, besonders der Schleuderhonig, bei anhaltendem Gebrauche und entsprechender Diät unfehlbar wirksam. Alle 15, 20 oder 30 Minuten einen Theelöffel voll warmen Honig genommen, wirkt bei einem Katarrh geradezu überraschend und viele Schwindsuchten der Lunge würden an ihrer Ausbildung verhindert, wie auch Magenleiden geheilt; jede Familie müsse ein Glas mit reinem Honig im Hause haben, um sofort nach einer Erkältung und Affection davon gebrauchen zu können; manches kostbare Menschenleben würde dadurch erhalten bleiben.“

Honig gegen Brustfellentzündung.

Der Honig ist vor allem ein Freund der Brust. „Den Kaffee mit Honig statt mit Zucker zu versüßen, sei ein gutes Mittel gegen Brustfellentzündung,“ sagt der berühmte holländische Arzt Dr. Boerhave. Gegen die Lungenischwindsucht ist Fenchelthee mit Honig ein sehr beliebtes Mittel.

Über die Heilung eines Kranken, der infolge eines starken Blutsturzes hustenleidend geworden war, berichtet die „Öst.-Ung. Bienenzeitung“: „Bei dieser nahm der Patient verschiedene Medicamente, aber ohne Erfolg, sodaß er durch diesen Husten beinahe vier Jahre hindurch gemartert wurde. Endlich wurde ihm von einem Freunde empfohlen, Honig zu genießen. — Er that es, und nach einmonatlichem Genuße des Honigs verlor sich der Husten.“

Honig als Salbe.

Honig, mit Mehl zu einem Teig vermengt, ist ein einfaches Mittel, um Geschwüre und Beulen zur Reife zu bringen und Spannung und Schmerz zu mildern. Er wird erwärmt auf Leinwand gestrichen und auf den leidenden Theil gelegt. (Karl Gatter, „Der Honig“.)

Honig gegen Halskrankheiten.

Dass unsere Vorfahren den Honig schon als Heilmittel gegen Halskrankheiten anwandten, ersehen wir aus den Jahresgeschichten der Barfüßer zu Thann aus dem Jahre 1217. Es heißt darin:

„Umb Fastnacht entstund im Land eine unbekannte Sucht, daß den Leuten die Zung im Schlundt, gleich als

mit Schimmel überzogen, weiß wurden, weder essen noch trinken mächten, mit einem grausamen Hautweh, nicht ohne pestilenzisches Fieber, welches die Leuth von Bernunft bracht und 2000 Persohnen innerhalb acht Monathen zu Basel hin nahme; hier, und zu Mühlhausen, Altkirch und zu Ruffach, Gebwiler, Sulz, Colmar seind gar viel gestorben, wie auch im ganzen untern Elsass und Schwabenland. Man funte lange Zeit kein Mittel, solchem Uibel abzuheffen, finden; endlich hat man befunden, daß, welcher wull gesund werden, der müsse neben andern Mittel, die so Aerzte einem gaben, je zu zwei Stunden den Mund und Rachen bis außs Blut sauber fegen, demnach mit Rosenhonig sauber gereinigt werden lassen u. s. w."

Die hier beschriebenen Symptome sind ganz die der Diphtheritis. Man gebe dem Kranken ein Löffelchen voll lauwarmen Honig, so oft er Beschwerden im Schlucken verspürt, versäume dabei aber nicht, den Arzt zu rufen, ehe diese schreckliche Krankheit zu weit vorgeschritten ist.

Honig und Salbei gegen innere Halsübel.

Nimm einige grüne oder getrocknete Salbeiblätter, koche sie etwa eine halbe Stunde lang in einem halben Liter Wasser, laß dann die Brühe durch ein Sieb laufen, füge einen Löffel voll Honig und einen Löffel voll Essig hinzu und gurgle damit. Der im Rachen massenhaft klebende zähe Schleim wird dadurch losgerissen und ausgespuckt und die Halsschmerzen hören bald auf. Wiederhole dieses Gurgeln mehrermale des Tages, je nach Bedürfnis.

Daß der Meth gegen die sogenannten „Grassen und Blattern“ so erfolgreich wirkt, beruht zweifelsohne auch nur auf der Wirkung des Honigs, aus welchem der Meth bereitet wird. Er befördert das schnellere Heraus-treten des Ausschlages und die Heilung desselben. Verfasser dieses hatte im Jahre 1833 als Knabe von 10 Jahren mit seinem jüngeren Bruder zu gleicher Zeit auch stark geblattert, kann sich aber nicht erinnern, obwohl der Arzt gleich in der Nähe wohnte und sie auch öfter besuchte, irgend ein anderes Medicament gebraucht zu haben, als Meth. Von diesem mußten wir — und wir thaten es gerne — jeder täglich circa ein halbes Seitel trinken und fest im Bette bleiben. Erst dann, als die Blattern zu heilen, zu trocknen und zu jucken und wir zu krasen begannen, da wusch, oder vielmehr betupfte und benetzte uns die liebevoll besorgte Mutter mit einem in „Rührmilch“ getauchten Leinenlappen. Die Rührmilch kühlte angenehm, zeitigte die Schuppen, verminderte das lästige Jucken und Beißen und verhütete so das Abkrasen der Schuppen und dadurch auch die Blatternnarben.

Karl Gatter sagt in seiner Broschüre: „Der Honig und seine Wunderheilkraft“ Nachstehendes:

„Der Honig wirkt erweichend, eiterungsbefördernd, gelinde abführend, mildernd, zertheilend und auflösend, nährend, schmerzstillend, stärkt den Magen, führt alle überflüssigen Feuchtigkeiten ab, befördert die Verdauung, verdünnt und reinigt das Blut, belebt und stärkt die Brust, Nerven und Lunge.

„Der Honig wird daher bei Husten, Heiserkeit, Lungenverstopfungen, kurzen Athem und be-

sonders bei Brustleiden mit bestem Erfolge angewendet.

„Viele Personen, die an der Lungenucht, Schwinducht, Auszehrung und im Geblüte leiden, verdanken dem Genuße guten Honigs entweder gänzliche Heilung oder doch Linderung ihres oft qualvollen, Leib und Gemüth darniederdrückenden Zustandes.

„Honig ist ferner ein ausgezeichnetes Heilmahrungsmittel bei Trägheit der Functionen der Unterleibsorgane, und ein Stärkungsmittel bei geschwächten Nerven, vorzugsweise bei Frauen.

„Bei alten Personen ist der Genuß des Honigs schon darum sehr empfehlenswert, da er Wärme erregt und eine eigene Thätigkeit der Haut erzeugt.

„Für Personen, die eine sitzende Lebensart führen, an Verstopfung und Hämorrhoiden (goldene Ader) leiden, ist reiner, unverfälschter Honig entweder im Getränke gemischt, pur oder mit Brot z. genossen, das beste und gesündeste Linderungsmittel.

„Vorzüglichem Wert hat der Honig als Arzneimittel bei Kindern, da er von ihnen schon als leckeres, köstliches Gericht gerne genossen wird.

„Skrophulosen (mit Drüsen) und mit der englischen Krankheit (Doppelglieder) behafteten Kindern ist er besonders zuträglich.

„Bei schwerem Zahnen reibt man ihnen das Zahnfleisch mit einem Gemisch von Honig und Quittenschleim.

„Zur Abtreibung der Würmer hat der Honig schon oft gute Wirkung gebracht und Honigteig gebraucht

man bei Kindern, wenn sie sogenannte Miteffer (Zehrwürmer) haben.

„Honig mit Mehl gemischt und auf Leinwand oder Leder gestrichen, ist ein Hausmittel, um das Reifen (Zeitigen) von Abscessen (Eiter-) und Furunkeln (Blutgeschwüren) zu befördern.

„Ein Pflaster von Honig und ungelöschtem Kalk hat schon oft hartnäckiges Hüftweh geheilt.

„Bei allen Verwundungen, pustulösen Entzündungen, Quetschungen und schlechten Eiterungen ist Honig das beste und zuverlässigste Heilmittel und leistet, wenn er gut, rein und unverfälscht ist, schnellere und sicherere Hilfe, als alle sogenannten Wunderpflaster; man darf ihn nur ziemlich dick auf ein Leinwandstückchen aufstreichen, selbes auf die frische Wunde legen, einen Verband darüber geben und alle 4 bis 5 Stunden dieses Auflegen erneuern. Freilich darf hierbei kein Knochen verletzt sein, in welchem Falle dann ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden muß.

„Für Reconvalescenten ist guter, unverfälschter Honig als Nacheur wahrer Lebensbalsam. Für Personen, die durch Ausschweifungen aller Art sich geschwächt haben, ist Honig vor allen anderen heilkräftigen Nahrungsmitteln bestens zu empfehlen, da er nicht nur die unreinen, frankten Säfte aus dem Körper entfernt, sondern diesen auch durch seine balsamischen Wirkungen kräftigt und stärkt; daher er sich besonders bei den Orientalen so unentbehrlich und unschätzbar gemacht hat.“

Gegen Wassersucht wird Wachholder= (Kronabet) Thee mit Honig vermischt mit gutem Erfolge angewendet.

Auch gegen frische Bienenstiche hat sich der Honig als das beste Mittel erprobt. Man ziehe nur gleich den Stachel aus, betupfe die Wunde mit Honig und der Schmerz schwindet.

Bei Beginn der Lungenschwindsucht soll guter Honig auf Butterbrod und ein heißer Aufguß auf 3 bis 4 Blätter von Huflattich auf eine Tasse recht gut wirken.

In schwereren Fällen von Schwindsucht folgendes Mittel: Acht Löffel voll frische ungesalzene Ziegenbutter zerlassen, vier Löffel voll guten Honig daruntergerührt, erkalten gelassen und hievon früh und abends einen Eßlöffel voll genommen.

Als vorzügliches Mittel gegen Husten, Heiserkeit, Hals- und Brustleiden, Verschleimungen, Lungenschwindsucht, hat sich hier in Admont aus alter Zeit noch der sogenannte Kräuterhonig im Gebrauche erhalten und bringen die Landleute oft selbst die frisch gesammelten Kräuter in die Apotheke, um sie auspressen und den Kräuterhonig bereiten zu lassen. Derselbe wird aus dem frisch ausgepressten Saft nachstehender Kräuter mit Honig bereitet.

Kräuterhonig.

Recept: Pulmonaria, geflecktes Lungenkraut
 Scabiosa, Apossemkraut
 Tussilago Farfara, Huflattich
 Plantago media, Spitzwegerich
 Veronica, Ehrenpreiskraut

Sie gleichen
Theilen

Hedera terestris (Glechoma), Gudelreben-
 fraut
 Achillea Millefolium, Schafgarben, Blätter
 und Blüten
 Scolopendrium, Hirschzungenkraut
 Radix Inulæ Helenii, Alantwurzel

Sie
 he
 gleichen
 Heilen.

Alles wird klein zerschnitten und ausgepresst.

Der ausgepresste Saft wird mit dem doppelten Gewichte gereinigten Honigs vermischt und gesotten, das Ganze auf circa zwei Drittel eingedampft, abgeschäumt, durch Leinen geseiht, in Flaschen aufbewahrt und bei eventuellem Gebrauche öfters im Tage kaffeelöffelweise genommen.

Dieser Kräuterhonig wird — bei entsprechender Diät und Lebensweise — jedem Lungenkranken wenigstens wohlthuende Linderung verschaffen, wie es der Verfasser wiederholt und auch viele andere an sich erfahren haben.

Als kleiner Beweis, wie hoch dieser Kräuterhonig und insbesondere die Alantwurzel vom Volke geschätzt werden, möge Folgendes dienen:

Einmal besuchte ich gelegentlich eines Besefhanges einen alten, nun schon verstorbenen Bauer, der ein renommierter Aftersarzt war und, nebenbei gesagt, eine schriftliche Anerkennung und Danfsagung von weiland Sr. kaiserlichen Hoheit, dem in Steiermark unvergeßlichen Herrn Erzherzog Johann, besaß, weil er einen erzherzoglichen Oberbeamten von einem Halsleiden curierte, von welchem ihn alle ärztliche Hilfe nicht zu befreien vermochte, welches Schreiben ich auch gelesen habe. Wir plauderten über allerlei Kräuter und deren Wirksamkeit. Unter anderem fragte ich ihn, ob er den Kräuterhonig kenne und was er davon halte. „Oh!“

sagte er gleich, „das is a vornehme Medicin, dö is für's ganze Gröb!“ mit der Hand auf der Brust herumfahrend. („Gröb“ ist der Volksausdruck für alle edlen Theile innerhalb des Brustkastens: Herz, Lunge, Leber, Niere etc.) „Schon der Marion (Volksausdruck für Alantwurzel) allein is was Vornehm's für d' Lungen, wann ma a Pulver davon mit Hönig einnimmt. Und wann d' Lungen schon fast ganz dafault is, wann nur a bißl was noch davon da is, wächst all's wieder nach.“ Als ich meinem Zweifel hierüber Ausdruck gab, sagte er mit einiger Begeisterung: „Vom Marion kummt jeder davon.“ Als ich jetzt gar zu lachen begann, ward er ernst und sagte: „Das is druckt, i kann's Ihnen a druckter zeig'n,“ stand auf, suchte ein Buch aus seiner — für einen Bauer nicht unbedeutenden — Bibliothek, legte mir ein uraltes Kräuterbuch vor, das kaum mehr das Umblättern erlitt, schlug es auf, deutete auf eine Stelle und sagte: „Da seh'n S', da steht's druckt!“ Und wirklich, da stand es buchstäblich: „Vom Marion kummt jeder davon.“

Diese Unterredung veranlaßte mich, das im Jahre 1860 in Ulm erschienene große illustrierte Kräuterbuch von Dr. Ferdinand Müller zu bestellen, in welchem ich allerdings aber nur insofern eine Bestätigung des vom Ackerarzte Behaupteten fand, als darin die Alantwurzel eine „berühmte“ genannt wird und am Schlusse auch gedruckt steht: „Gegen Brustleiden ist die zerstoßene und mit Honig vermischte Wurzel ebenfalls sehr gut.“

9.

Das „Große Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste“ (Verlag bei Johann Heinrich Zedler

in Leipzig und Halle) berichtet im XIII. Bande, der im Jahre 1739 erschienen ist, auf Seite 359 u. über den Nutzen des Honigs:

„Das Honig dient vor die Brust, befördert den Auswurf, machet einen leichten Athem, verdünnet den zähen Schleim und löset den Leib. Es reiniget, laxiret, zeitiget, machet dünne und zertheilet. Es hat eine erwärmende, trucknende und reinigende Krafft, weßwegen dasselbe sowohl innerlich in allerhand Brust-Schwachheiten und innerlichen Verwundungen gegeben, als auch äußerlich in Clystiren und Aufschlägen gebraucht wird, es sei nun das gemeine Bienenhonig, Mel commune, oder das Mel Anthosatum, das ist: Rosmarinenhonig, Mel Mercuriale, oder Bingelkrauthonig und dergleichen. So machet man auch ein gebrannt Wasser oder Aquam Mellis, zu denen Augengebrechen und noch andere Sachen mehr. Das Honig befördert auch den Harn. Mit Wasser vermendet, wohl geschäumt und eingetrunknen, machet es gelinde Stuhl-Gänge. Alten schwachen Leuten ist das Honig viel dienlicher denn denen jungen hitzigen Naturen: angesehen alte Personen mit Honig erhalten werden, davon eine gute Nahrung und frisches Geblüt bekommen; aber in hitzigen Menschen wird das Honig bald zu bitterer Galle verwandelt. Es sollen aber diejenigen, so Honig gebrauchen wollen, dasselbe zuvor im Wasser wohl wallen und lauter schäumen lassen, sonst blähet das rohe Honig den Bauch, erwecket den Husten, und so man dessen überflüssig genießet, beweget es den Eingang des Magens, daß man sich erbrechen muß. Wer Mohn-Safft eingenommen, oder allzuviel Schwämme gegessen hätte, oder von Schlangen

gestochen, oder vom wütenden Hund gebissen wäre, demselbigen soll man auch Honig zu essen geben, denn es hieffft sehr wohl, wie Dioscorides schreibt. Honig genossen, hieffft und bekommt auch dem presshaften Hals sehr wohl, denn es mildert und erweicht die Geschwäre, säubert die Wunden und fördert sie zur Heilung. In solchem Falle ist das Rosen-Honig köstlich. Honig mit der Wurzel Costus temperirt und angestrichen, soll die Sprechel oder Nisamen unter denen Augen vertreiben. Warmes Honig mit Stein-Salz vermischet, und in die Ohren gethan, vertreibt das Sausen und stillt den Schmerz. Das Haupt damit gesalbet, tödtet Läuse und Nisse. Man machet auch aus dem Honig viele nützliche Arzneien zu denen dunkeln Augen, denn es reiniget und vertreibt alles, was das Gesicht verfinstern kann; zu allerley Wunden, Schrunden und Flecken mag man Honig gebrauchen, denn es säubert, reiniget und heftet das abgeschelte Fleisch zusammen. Ist auch überhaupt eine sehr gute und nützliche Sache zu vielen Gebrechen. Was das Honig in denen Haushaltungen und bei denen Lebkuchen-Beckern vor Nutzen schaffe, ist zur Genüge bekannt."

Auf Seite 364—367 steht:

"Honig=Del. Lat. Oleum Mellis. Nimm Honig, so noch ungeschäumt ist, thue es in einen Glas-Kloben, verlutire es, setze es in warmen Ross-Miste, ungefehr 14 Tage lang zu digeriren, so scheidet sich das Wachs vom Honig, und schwimmt oben auf, dasselbige muß man, nachdem das Gefäße geöffnet, abnehmen. Alsdann mische unter das Honig wohl calcinirten klein gestossenen Kieselstein, oder einen gewaschenen wohl ausgeglüeten weissen Sand, darnach

destillire über den Helm oder die Retorte im Sande fein Stufenweis, mit rechtmässiger Regierung des Feuers, so gehet erstlich ein weiss Wasser herüber, darauf ein gelbes, fähe ein jedes besonders in unterschiedlichen Vorlagen. Das gelbe schütte wieder zu dem Caput mort. und digerire es an warmer Stätte miteinander auch 14 Tage lang, darnach treibe es wieder über die Retorte, diese Arbeit zum dritten oder vierten mahl wiederhohlet; so bekommst du ein Del mit dem gelblichten Wasser übersteigend, das circuliret man im gelinden Bade, damit es fein sauber werde, darnach im stärcksten Grade über den Helm herüber destilliret, endlich das Del und Wasser abgesondert, und behalte es in einem Gläsgen wohl verwahret. — Es wird auch auf folgende Art bereitet: Geschäumt Honig in einen Glas-Kolben gethan, einen Helm darauf geleimet und über das Bad destilliret, so bekommt man erstlich ein weisslicht Wasser, laß es nun erkalten, nimm die Gefässe aus, eröffne sie, und unter das im Kolben gebliebene Uiberbleibsel mische feinen kleinen trockenen Sand oder calcinirte bröcklichte Kiesel-Steine, das machet, daß sich die Materie im starken Triebe nicht ausblehen oder steigen kann, thue es in eine gläserne Retorte, destillire es Stufenweise, so steigt dir ein klar, helles, jedoch gelbfärbiges Wasser, sammt einen fetten, unreinen Del herüber, setze es in das Bad, oder sonst warme Stätte, laß es fünf oder sechs Tage digeriren, alsdann nochmahls über den Helm im Stande destilliren, so geht mit dem Wasser ein röthlich Del, welches oben auf dem Wasser schwimmt, herüber; das Wasser ist gelblicht und sehr scharff, fast wie ein destillirter Essig, daß etliche auch meynen, calcinirt fein Gold damit aufzulösen: digerire

solches Wasser und Del in dem Bade etliche Tage, darnach auch über den Helm in dem Bade herüber destilliret und von einander geschieden, so hast du ein schön rein Del, wunderbarer Kräfte, vornehmlich, wenn es etliche Tage lang mit Spiritu vini circuliret wird und man hernach denselbigen wiederum davon absondert, so ist das Del gar süß und lieblichen Geschmacks. Die Unreinigkeiten, so dahinter im Kolben bleiben, calcinire in einem Reverberir-Ofen und zühe ihnen mit obgedachtem abgezogenen eigenen weissen Honig-Wasser, oder sonstem gemeinem destillirten Regen-Wasser das Salz aus; filtrire es und coagulire es wieder ein, wiederhole solches dreimal, so ist das Salz aus dem Honig auch bereitet; Welches Salz denn gar große und kräftige Würkung hat, sonderlich wenn es mit seinem eigenem Del vermischt ist, kann man soviel nütliches und gutes damit ausrichten, daß es fast nicht zu sagen. Zu merken ist, daß man bei Destillirung des Honigs auch wohl dreyerlei Wasser, als erstlich ein weißes, hernach ein Goldgelbes, und, wenn man solches nicht gleich auf das Uiberbleibsel güßet, leglich ein rothes Wasser, jedes allein in eine besondere Vorlage aufgefangen, erlangen kann. Diese dreyerlei Wasser, ohne ihre Olität, schütte man wieder in einen Glas-Kolben zusammen, verstopfe den, und setze ihn in die Digestion, lasse ihn etliche Tage darinnen stehen und destillire alsdann durch das Bad. Solche Destillation zu sechs oder siebenmahl wiederhole, so bekommst du endlich ein gar schön, hell, klar, goldgelb Wasser, welches eine gute Arznei ist. Das Del muß in gehörige Arzneien, nach Gelegenheit einer Krankheit oder Gebrechen, wozu es dienlich, zu innerlichen Gebrauche ver-

mischet werden. Das Haar wohl wachsend zu machen, muß man die kahle Stätte damit streichen, oder mit gemeinem Rettich=Safft dieses Del temperiren, oder aber gestossen Hunds=Zungen=Kraut mit Schweinen=Schmalz in einer Pfanne geröstet und alsdann dieses Del darein gemischt und den Ort damit bestrichen, so wächst das Haar, wird fast gleissend goldgelb, weich, und zart. In gehörige Augen=Arznehen vermischet, so stillt es die Hitze, Geschwüre und derer Augen Flüßsen oder Rinnen. Die Flecken im Angesichte zu vertreiben, so vermische man dieses Del mit Kampfer=Del, oder mit Ochsen=Galle, und bestreicht die Flecken damit. Wider den Schnupfen und Flüße, auch die Brust und Lunge zu räumen, den pſlegmatischen zähen Schleim abzubringen, das Keuchen und den kurzen Athem zu benehmen, auch den Husten zu mildern oder gar zu vertreiben, den Magen zu erwärmen, das Geblüt zu reinigen, den Schweiß zu befördern, den Harn zu treiben, und allerlei Unreinigkeit dadurch auszuführen, auch vor Würmern und anderer Fäulung sich zu bewahren, kann man dieses Del in gutem Weine innerlich gebrauchen. Gegen die langwierige Fieber, wie sie auch seyn, ist dieses Del gut, in Aquavit oder Honig=Wasser genommen. Ohnmächtigen Leuten, so kalter Natur seyn, gebe man dieses Del in Wein oder sonst wärmenden Arznehen ein, denen aber, die hitziger Natur seyn, gebe man es in kühlendem Getrände. Nach der Mahlzeit nützet es in Trunkenheit in Johannis=Blumen=Wasser eingenommen. Die podagrischen Schmerzen lindert dieses Del, wenn man den schmerzhaften Ort damit streicht. In Wunden, Schäden, auch in gestossenen, eyterichten und um sich freßenden Geschwüren, ingleichen in faulen

Schäden ist es sehr gut: es erweicht die innerlichen und äußerlichen Geschwüre des Leibes, reiniget, heilet, machet gut Fleisch wachsend und füllet damit die Schäden wohl aus, auch dergestalt, daß keine Narben bleiben, wie es denn sogar in Brandschäden sehr nützlich ist. Es machet die Haut schön, weiß und glänzend: Man kann es vor sich selbst in die Schäden streichen, auch auswendig mit etwas geneigten Tüchlein überlegen, oder sonst in Salben, Pflastern oder dergleichen gebrauchen. Wider den Gries, Sand und Stein, solchen zu heben, oder sich davor zu bewahren, ist folgendes Del behülfflich: Man nehme zwei Theile Honig und einen Theil Therpentin, wohl untereinander gemischt, gebrannte Kiesel-Steine, oder sonst gar trockenen Sand darunter gethan, und nach der Kunst mit gelindem Feuer destilliret, und alsdenn rectificiret. Von diesem Del kann man täglich Morgens und Abends vier oder fünff Tropfen in Wein, gebrannten Pimperneln-, Steinbrech-, Meerrettich-, Petersilien- oder dergleichen Stein-zermalmenden und Harn-treibenden Wassern, oder andern hiezu dienlichen Arzeneien gebrauchen. Das goldfärbige Wasser des Honigs wird in vielen Gebrechen des menschlichen Leibes mit andern bequemen Säften oder Getränken nützlich gemischt und eingegeben: Es zühet auch dieses Wasser derer Kräuter-Kräfte, so darein gethan werden, an sich, wie ein Spiritus Vini: Dienet wider den Schnupffen, Husten und erwärmt den Magen; nuhet dem Miltz, treibet den Harn, und öffnet den Leib. Stärket die Kranken, auch die ihn Ohnmacht liegen, erquicket und bringet die verlohrenen Kräfte wieder, innerlich gebrauchet. Ist eine gute Blutreinigung, verhindert die Fäulniß im Leibe und die Flüsse. Wenn man Fleisch

in dieses Wasser leget, ist es demselbigen eine Balsamirung, angesehen es nicht stinkend werden, auch keine Würmer darinnen wachsen lässet. Es macht die Haare wachsend, wenn man die kahlen Derter oft damit benetzet, und so man das Haar damit kämmet, oder bürstet, wächst es, wird weich, zart, glänzend, goldgelb und feste. Es wehret auch dem Ausfallen des Haares und vertreibt die Mülben und Nisse. Will man die Haare in kurzer Zeit wachsend und lang machen, daß sie auch schön goldfärbig und weich, als eine zarte Seide werden; so nimm destillirtes Honig-Wasser, dazu vermische Himmelbrand-Wasser, laß Rattern-Schmalz darinnen zergehen, büreste oder kämme dich alle Tage damit, und lasse es von selbst trocken werden, das Haar wächst bald und wird schön. Zu denen Augen ist dieses Wasser auch eine gute Arznei, dienet darinnen in Hitze und Geschwulst, vertreibt die Röthe und Entzündung derer Augen, Schwären, Rinnen, verzehret in denen Augen die Nebel und wässerigen Felle, heilet, wenn die Augenwinkel beschädiget oder mit Grind und andern Unreinigkeiten verfehret sind. Thut man noch Augenkräuter dazu, ist es desto kräftiger, als Schöllkraut, Augen-Trost, die obere Spitze der Raute,, Fenchel- und Anijs-Saamen; Gummi Galbanum, Sagapenum, Ammoniacum kann man auch darein legen und ausziehen lassen, ingleichen ein wenig Zucker-Cand darinnen auflösen. Wenn Flüsse in den Hals und die Zähne fallen, so ist folgendes ein gutes Gurgel-Wasser dazu: Nimm Honig-Wasser ein Pfund, Senff-Saamen, so in Essig zerstoßen, ein Loth, gestoßenen langen Pfeffer, ein Quintlein, mische solches zusammen und gurgle dich damit. Die Mundfäule und Halsgeschwüre zu ver-

treiben, digerire zerstoßenen Senff-Saamen in Honig-Wasser, gurgle dich bisweilen damit, wasche auch den schadhafsten Ort damit aus. Löschet ingleichen den Brand derer Glieder, heilet auswendig alle Wunden, reiniget den Euter in allen Wunden und alten flüssigen Schäden, dienet zu denen um sich fressenden Schäden und faulen Fleisch, machet das Fleisch wachsen, verhütet allerhand Zufälle und heilet fein sauber. Die Schäden werden wohl damit gewaschen und darinnen genezte Tüchlein übergeschlagen. Allen auswendigen Brand löschet und heilet dieses Wasser und läßt fast keine Narbe davon über, machet eine schöne weiße Haut und vertreibt die Flecken; widersteht auch dem Gifft und der Pest: Man nimmt nämlich zwei Loth des Honig-Wassers, mischet darunter Alloepatic, gute rothe Myrrhen, Orientalischen Saffran und gut Blat-Gold, reibet es wohl untereinander, thut es ins Wasser und giebet es dem Patienten zu trinken. Die Dosis ist vor einen Erwachsenen von jedem 20 Gran oder Scrupel, nemlich Aloes Myrrh, und Croci."

10.

Die „Oeconomische Encyclopædie“ von Dr. Johann Georg Krüniz (Brünn, bei Josef Georg Traßler) sagt im 25. Bande (erschieden im Jahre 1789) auf Seite 38 zc. über die Wirksamkeit des Honigs:

„Das Honig besitzt etwas balsamisches, es trocknet und führt alle überflüssigen Feuchtigkeiten ab, es widerstehet der Fäulniß, treibt den Urin, löset den zähen Schleim auf, purgirt gelinde, stärkt den Magen, vertheilt die Geschwulst, heilet die Halschäden, dient wider Husten

und Lungenverstopfungen, kurzen Athem und andere Zufälle. Wenn der Landmann sich bei schwerer Arbeit innerlich Schaden gethan hat, daß er Blut auswirft, so ist Honig sein erstes, und mehrentheils glückliches, Hülfsmittel.

„Wenn man neugeborne Kinder in den ersten vierundzwanzig Stunden Wasser mit ein wenig Honig oder Zucker trinken läßt, verdünnt solches das Kindspech, und erleichtert dessen Ausleerung durch den Stuhlgang und zuweilen durch Erbrechen. Bei schwerem Ausbruch der Zähne reibt man ihnen oft das Zahnfleisch mit einem Gemische aus gleichen Theilen Honig und Quittenschleim. Bei erwachsenen Kindern hat Honigwasser zur Abtreibung der Würmer oft gute Dienste geleistet. In Finnland gebraucht man den Honigteig zum Aufstreichen bei Kindern, welche sogenannte Mitesser (Zehrwürmer) haben. Das Gesicht mit Honig beschmiert, ist zuweilen in Zahnschmerzen ein Linderungsmittel. Ein Pflaster aus Honig und ungelöschtem Kalk, unter einander geknetet, hat hartnäckiges Hüftweh geheilt.

„Die balsamische Kraft und Wirkung des Honigs ist nicht nur als innerliches Heilmittel in verschiedenen, besonders Brustzufällen, sondern auch zu äußerlichen Kuren berühmt. Insonderheit ist dasselbe bei allen Verwundungen, sie mögen geschnitten, gehauen, gestochen oder blutrünstige Contusionen oder Quetschungen seyn, als das zuverlässigste und beste Heilmittel zu empfehlen; denn es leistet, wenn es rein und unverfälscht ist, schleuniger Hülfe, als alle sogenannten Wunderpflaster und Spiritus. Die Art und Weise, damit zu

verfahren, ist ganz einfach. Sobald Jemand das Unglück hat, auf irgend eine Weise verwundet oder gequetscht zu werden, oder eine Contusion zu bekommen, die mit Blut unterlaufen, oder wodurch die Haut verletzt ist, darf er nur sogleich auf ein doppelt oder dreifach zusammen gelegtes Läppchen von Leinwand Honig aufstreichen, auf die frische und doch blutige Wunde legen und solche verbinden; es muß aber vorher auf die Wunde durchaus kein Wasser, Wein, Zucker oder sonst etwas gekommen sein. Ist die Wunde groß und tief, kann nach 4 oder 5 Stunden ein frisches Honigpflaster aufgelegt werden. Nach dem zweiten oder dritten Pflaster ist kaum in 24 Stunden ein neues mehr nöthig. Doch ist dieses alles nur von Fleischwunden, in so fern kein Knochen verletzt ist, zu verstehen."

Von dem Honige, als einem bewährten Gegengifte, heißt es im 18. Bande der ökonomischen Encyclopädie auf Seite 448, nachdem vorher schon andere Gegengifte besprochen wurden: „Noch ein wirksameres und mehr allgemeines Gegengift ist wohl das Honig, welches uns die Bienen aus dem süßen Saft verschiedener Gewächse sammeln. Es kommt dasselbe, in Ansehung seiner Kräfte als Gegengift, den Schleimen und Dehlen ziemlich nahe. 1. Es ist milde, süß, und, wenn es frisch ist, ohne die mindeste Schärfe: es kann also bei allen mechanisch- und chemisch-scharfen Giften mit Nutzen gebraucht werden, theils, um ihre Ecken und scharfen Theilchen einzuhüllen, daß sie nicht als solche wirken können, theils auch die Haut des Magens und der Gedärme zu bekleiden und sie gegen die Schärfe dieser Gifte zu schützen. Außerdem aber hat es noch diesen Vortheil, daß es diese scharfen Gifte

bald wieder mit sich durch den Stuhlgang abführet. 2. Man ist bei seinem Gebrauche nicht so eingeschränkt, andere Mittel zu gleicher Zeit zu gebrauchen, weil es sich mit Wasser, mit Del, mit Weingeist, mit Schleimen und Harzen, mit sauren und Laugensalzen gleich leicht vermischt. 3. Es ist angenehm zu nehmen, und zu jeder Zeit der von dem Gifte verursachten Krankheit zu gebrauchen. 4. Es muß mit vielem Wasser verdünnt und in großer Menge genommen werden. 5. Es widersteht der Fäulung und kann also auch da mit Nutzen gebraucht werden, wo das Gift eine allgemeine Auflösung der Säfte verursacht. 6. Selbst in betäubenden Giften leistet dasselbe gute Dienste. 7. Nur in denen Giften, welche durch ihre Dünste wirken, wird es ohne Nutzen gebraucht werden."

11.

Das Allgemeine Real-Wörterbuch aller Künste und Wissenschaften (Frankfurt am Main bei Varrentrapp und Wenner, 1791) sagt im 16. Bande, Seite 23, über den Honig:

„Vorzüglich merkwürdig ist der Honig wegen seines medizinischen Nutzens. Er besitzt unstreitig balsamische, fäulnißwiderstehende, urintreibende, schleimauflösende, und gelind abführende Kräfte. Die Alten schrieben ihm noch mehrere Wirkungen zu, und die Araber hielten ihn fast für eine Universalmedizin. In allen Schriften der alten Ärzte findet man eine Menge Nachrichten und Beobachtungen von den Wirkungen des Honigs und den daraus bereiteten Arzneien. Insbesondere war er des Hippocrates Lieblingsmittel. Er brauchte ihn in den

meisten Krankheiten und in seinen Schriften ist an vielen Orten davon die Rede. Bei hitzigen Fiebern brauchten die Alten den Honig häufig mit dem besten Erfolge, am besten in Verbindung mit Wasser und Essig. Ein auf diese Art zubereitetes Getränk kühlt, verdünnt das Blut, mindert die Trockenheit, bauet der Fäulniß vor und machet offenen Leib; es ist also bei Entzündungsfiebern, Seitenstechen, und anderen Entzündungen innerlicher Theile, bei der Bräune, Blattern (doch hier nur bei starken, robusten Patienten und namentlich, wo Hang zur Entzündung ist), auch bei gallichten Krankheiten mit dem grössten Nutzen zu gebrauchen. Die grosse Trockenheit im Munde, besonders auf der Zunge, wegzuschaffen oder zu vermindern, und bei Geschwüren, auch andern Zufällen im Munde, die bei Fiebern sowohl, als in anderen Krankheiten Statt finden, ist Honig ein vortreffliches Mittel.

„Den Husten bei Lungenentzündungen, und so auch den, der nach der Krankheit überbleibt, zu vermindern, kann Honig mit Nutzen gebraucht werden, insbesondere auch, um den Auswurf zu befördern. Jedoch ist er auch hier nicht in allen Fällen zu gebrauchen, sondern zuweilen schädlich. Zum Abtreiben der Würmer thut der Honig vortreffliche Dienste; man thut daher wohl, wenn man die gewöhnlichen wurmtreibenden Mittel mit Honig vermischt und in Form einer Latwerge giebt. Folglich ist die Meinung des gemeinen Mannes, daß Honig und andere süsse Sachen den Würmern angenehm seyen, falsch. Insonderheit ist der Honig bei allen Verwundungen, sie mögen geschnitten, gehauen, gestochen oder von Quetschun-

gen entstanden sein, als ein sehr gutes und zuverlässiges Heilmittel zu empfehlen, denn er leistet, wenn er rein ist, schleuniger Hülfe, als alle Pflaster und die meisten Spiritus u. s. w. (wie vorher auf Seite 48 in der ökonomischen Encyclopädie). Um eine Geschwulst bald in Eiterung zu bringen, dient ebenfalls Honig, insbesondere auch bei kalten Geschwulsten und hier zuweilen in Verbindung mit reizenden Mitteln. Der gemeine Mann vermischt in solchen Fällen den Honig mit Mehl und sieht davon augenscheinliche Wirkung. Außerlich dient der Honig bei Ohrenschmerzen und andern Ohrenkrankheiten, bei Geschwüren, um ein gutes Eiter hervorzubringen, bei Fistelschäden und in anderen äußeren Zufällen.

„Bei einigen Krankheiten der Thiere ist Honig ein bewährtes Mittel. Bei den Drüsengeschwulsten der Schweine thut er vortreffliche Dienste, entweder wenn er vor sich unter dem Getränke oder in Verbindung mit etwas Antimonium gegeben wird. Bei faulichten Krankheiten des Hornviehes und bei der eigentlichen Hornviehseuche hat man Nutzen davon gesehen. In dem hessendarmstädtischen Intelligenzblatte vom Jahre 1774, S. 211, hat ein Prediger im Zweibrückischen, J. G. Wenz, den Honig als ein bewährtes Mittel, das Rindvieh vor einer ansteckenden Seuche zu bewahren, ohngeachtet es nahe bei angestecktem steht, und von einerley Wasser säuft, bekannt gegeben. Man giebt nemlich alle paar Tage jedem Stück Vieh einen Löffel voll Honig mit einem Wollkrautblatte unwickelt Morgens nüchtern ein. Bei der Darmgicht der Pferde ist Honig ein vortreffliches Mittel, und am zuverlässigsten mit Leinoel: man

giebt dem Pferde alle Stunden 2 Loth Honig und ebensoviel Leinoel.

„Honigoel, oleum mellis, ist ein bei der trockenen destillation des Honigs übergehendes, brandichtes Del, das mit anderen empyreumatischen Oelen aus Producten des Pflanzenreiches die grösste Ähnlichkeit hat. Man hatte es ehemals auf den Apotheken und brauchte es äusserlich zur Reinigung der Geschwüre. Von Rossärzten wird es noch zuweilen verlangt. Ein anderes Honigoel, oleum mellis compositum, war ein wunderbares Gemisch von Honig, calcinirtem Vitriol, Weingeist und Weinstein, welche Dinge zusammen in eine Retorte gethan und überdestillirt wurden. Dasjenige, was in die Vorlage übergieng, war aber kein Del, sondern ein spirituöses Wesen, welches man bei podagrischen Schmerzen brauchte.“

12.

Die bei F. A. Brockhaus in Leipzig erscheinende „Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste“ von Ersch und Gruber sagt über die Heilkraft und den sonstigen Nutzen des Honigs in der II. Section, X. Theil, Seite 360 und so weiter:

„Zum pharmaceutischen und medicinischen Gebrauche muß der gemeine Honig erst gehörig und zwar so gereinigt werden, daß man ihn mit genug Wasser nur einmal aufwallen läßt, sodann durch einen in Wasser getauchten Spitzbeutel zu wiederholten Malen filtriert, bis er wie klarer Wein durchgeht, und ihn endlich zur gehörigen Dicke gelind einkocht.“

„Arzneilich bedient man sich desselben, um zu erweichen, zu schmeidigen und Reize einzuhüllen, wenn er gleich selbst für die Absonderungsorgane, besonders des Schleimes und für den Darmcanal reizend genug wirkt, so daß er in stärkerer Gabe sogar Laxieren erregt und anhaltend gebraucht, die Verdauungsorgane überreizend schwächt. Seiner Säure und sauren Gährung wegen verursacht er auch leicht Bauchgrimmen und Blähungen, besonders bei Geneigtheit zu krankhafter Magensäurebildung und bei Schlaffheit des Darmcanales; daher ihn auch hysterische und hypochondrische Personen zc. selten vertragen können. Am häufigsten dient er innerlich als Brustmittel, bei leichteren katarrhalischen Beschwerden, Husten, Heiserkeit zc. für sich allein oder in Brusttränken zc. Man rath ihm an mit weinsteinsaurem Kalk, bitteren Extracten, Spiesglangsmitteln zc. bei Stockungen in den Abdominalorganen. Manche fanden ihn für sich, zu 2—3 Unzen täglich, oder mit Ölen und Seife, bei Nierensteinen sehr heilsam. Diättherapeutisch benutzt man ihn im Scorbut und als Präservativ dagegen“.

„Außerlich erweicht er, zeitigt Abscesse, reinigt Geschwüre. Als ein gutes Hausmittel braucht man ihn, wie schon die Alten, mit Linsenmehl vermischt, sehr häufig gegen fressende Geschwüre und Gangrän, mit anderem Mehl eingeteigt bei schmerzhaften Eiterbeulen, um Spannung und Schmerz zu mäßigen und die Eiterung zu befördern, ferner zum Zertheilen der Milchknoten mit Schierlingskrautpulver zusammengeknetet, desgleichen bei Verbrennungen, frischen Wunden von Bienenstichen zc., bei dem Wundwerden der Brustwarzen,

bei Mundschwämmchen mit Borax *rc.*, zu Gurgelwasser in der Halsbräune *rc.* mit Salbei oder Malven in Milch gekocht. Zu Klystieren setzt man ihn als ein gelindes Reizmittel; aus dem steif gekochten macht man Stuhlzäpfchen. Bei schlaffen und unreinen Geschwüren verbindet man ihn mit Terpentin, Myrrhe, Rüssschalenextract, Chinaabjud *rc.*

„Pharmaceutisch benutzt man ihn zur Verbesserung des Geschmacks mancher Arzneien und um ihre Schärfe abzustumpfen, oder um Latwergen, Pillen *rc.* damit zu machen.

„Folgende Honigpräparate sind officinell: 1. Oxymel simplex. Essig- oder Sauerhonig, als Zusatz zu wässerigen Getränken für hypochondrische Fieberfranke, zu Mixturen, besonders zu Salztränken, im Typhus mit Mineralsäuren, Hallers Sauer *rc.* gewürzt, zu Klystieren, zu Gurgelwasser bei Halsbeschwerden, erwärmt und wechselsweise mit geistigen und aromatischen Überschlügen als zertheilendes Mittel; 2. Oxymel scillitium; 3. Oxymel colchici; 4. Oxymel æruginis; 5. Mel rosatum, oder Rosenhonig, meist nur äußerlich bei Mund- und Halschmerzen, unter Gurgelwasser *rc.*; 6. Mel mercuriale; 7. Mel boracis; 8. Hydromel, aus einer Unze Honig und sechs Unzen reinen Wassers, gibt einen wohlschmeckenden Kühltrank.

„Die Honigpräparate zersetzen sich zwar nicht so leicht als die Zuckersyrupe, halten aber doch auch nicht auf die Dauer aus.

„Der Nutzen des Honigs für Haus und Küche ist nicht gering, war aber vor Einführung des Rohrzuckers *rc.* noch allgemeiner als jetzt. Frisch auf Semmel oder Butter-

brot verspeist, nährt er, will aber gut verdaut sein und verursacht gern Blähungen; mehr davon wirkt gelinde auf den Stuhl. Der Honigseim ist in zuckertheuren Zeiten ein süßender Stellvertreter des Zuckers. Man bereitet daraus Meth oder Honigwein, Zuckersyrup, Honigkuchen und anderes Backwerk, aus Honigschaum durch Gährung Alkohol.

„Technisch dient er in der Glasmalerei, zu Glanzfirnissen, zum Erkünsteln süßer Weine, zum Färben des weißen Weines, als Zusatz zu einer Kunsthefe, zu einem Essigferment, eingedickt genug zu einem Aufbewahrungsmittel saftvoller Obst- und Gemüsefrüchte, z. B. Gurken, Melonen &c.

„Honigwein (Meth, Meet, Meth), Hydromel vinosum, eine aus Honigwasser, d. i. guten, reinen Honig, der mit etwa gleichviel dem Gewichte nach, oder mit 5 bis 8 Theilen Wasser, je nachdem der Meth stärker oder schwächer ausfallen soll, verdünnt worden ist, durch die geistige Gährung gewonnene weinige Flüssigkeit. Dieser Kunstwein war ein bei den alten Deutschen beliebtes Volksgetränk. Man kocht das obige Honigwasser mit oder ohne Zusatz von Hopfen, etwa $1\frac{1}{2}\%$ des Honigs, schäumt es ab, und setzt ihm, wenn der durch ein Haarsieb gelaufene und auf ein fast voll zu füllendes Fäßchen &c. gezogene Absud nicht selbst schon reich genug an Honig ist, als Gährungsmittel am besten Weinhefe zu, läßt das Ganze in dem Tönnchen, dessen Spundloch leicht bedeckt und das mit Honigwasser immer aufzufüllen ist, acht Tage lang oder länger an einem mäßig warmen Orte gähren, seihet es dann durch ein wollenes Tuch und zieht es auf luftdichte Glasflaschen. Dem Meth setzt man am Schlusse der Gährung noch Ge-

würze, z. B.: Koriander, Ingwer, Würznelken, Calmus, Walnußblätter, Salbei, Schlüsselblumen, Hollunderblüten, die, getrocknet, einen Muskatellen-Geschmack geben, Alant, besonders für Brustfranke u. oder ausgepreßte, mit Meth abgekochte Beeren- und Fruchtsäfte zu. Auch bloßes Honigwasser gibt bei einige Monate langem Stehen an einem 20—28° Reaumur warmen Orte durch Gährung einen einfachen Honigwein. Durch Zusatz von Safran wird er gelb gefärbt, aber betäubender.

„Der Meth fällt um so vorzüglicher aus, je reiner und weicher das dazu genommene Wasser und je besser der Honig war. Er muß, genug abgelagert, klar, hell, fett und ölig, geistig, von starkem Würzgeruche und angenehmem, süßem Geschmacke, wie spanischer Wein oder junger Ungarwein, sein. Er hält sich zehn oder mehr Jahre, wird durch das Liegen immer mehr veredelt. Aber zu alter schmeckt säuerlich oder fahnig.

„Wenig gewässerter und um so haltbarer Honigwein enthält, gleich allen Süßweinen, Weingeist mit vielem unzersehten Zuckerstoffe umhüllt, wirkt daher erregend genug, hinterdrein leicht berauschend und einschläfernd. Zugleich treibt er Schweiß und befördert die Ernährung. Man kann ihn vorzüglich bei Gicht, Rheumatismen, bei Anlage zu Schlagflüssen, bei Scorbut und scorbutischen Zufällen, bei Entkräftung, Auszehrung u. und für Reconvalescenten benutzen; bei Husten erleichtert er den Schleimauswurf. Zum täglichen diätetischen Gebrauch darf er nur wie Nachtschwein oder zum Frühstück in kleinen Portionen getrunken werden; er befördert dann die Leibesöffnung.“

Dr. J. A. Schilling, ein Schüler des verstorbenen Arztes und Professors Dr. Oppolzer in Wien, sagt in seinen in der „Alten und neuen Welt“ veröffentlichten „Diätetischen Briefen“ im 13. Jahrgange über den Honig:

„Der Honig ist gewiß eine der ältesten Delicateffen der Welt. Hippokrates machte vom Honig sehr ausgedehnten Gebrauch. Das sogenannte Honigwasser, d. i. Wasser mit Honig versetzt, war nach Plutarch das erste künstliche Getränk des Menschen überhaupt, und Hippokrates wandte dasselbe häufig in Krankheiten an. In großen Gaben, (50—100 Gramm) verursacht der beste Honig Koliken, heftige Diarrhöen und wird heute noch als abführendes Mittel zum Morgenkaffee mit Butterbrot und Wasser benutzt. In kleineren Gaben von 4—10 Gramm dient er als reizmilderndes Mittel in der Arzneikunde. Der Honig ist heute noch, wie ehemals, eine Lieblings Speise der meisten Menschen, besonders der Morgenländer und bei ihnen war er auch immer eine Hauptnahrung der Kinder. Mäßiger Genuß eines guten Honigs bekommt auch allen Gesunden sehr wohl. Die Bestandtheile des Honigs sind: Wasser, krystallisirbarer Krümel oder Rohrzucker, Traubenzucker, Schleimzucker, Manit, freie Säuren, ätherisches Öl, Gummi, Wachs, Farbstoff, Riechstoff, Salze und eine humusartige Substanz.

„Der Honig ist ein sehr beliebtes und altes Volksmittel bei Harnsteinen, Nieren- und Blasenleiden, dann bei Brustkatarrhen und Asthma, endlich als Zusatz zu Gurgelwässern bei Hals-, Rachen- und Mandelentzündungen u. Honig mit zerquetschtem

Knoblauch ist ein Wurmmittel. Honigkuchen, d. i. die Zubereitung der Kinder am heiligen Christfeste, die sogenannten Lebkuchen, mit Bier genossen, sind ein gutes Eröffnungsmittel. Lebkuchen in Bier zu einem dicken Brei gekocht, dienen als Magenumschläge gegen Magenkrämpfe und ähnliche Magenbeschwerden.

„Der Sauerhonig (*Oximel simplex*) ist ein Gemisch von Essig und Honig. Mit Wasser, Hafer-, Gersten- und anderen Schleimen gilt er als kühlendes Getränk und wird wie Limonade gebraucht. Macht er Diarrhöe, so muß er jedoch ausgesetzt werden. Sauerhonig und ein Absud von Gartensalbeiblättern war das vorzüglichste Mittel meines sel. Lehrers Oppolzer in Wien, das als Gurgelwasser bei allen Halsleiden mit besten Erfolgen benützt wurde. Hat jemand gegen Sodbrennen Magnesia so im Überflusse gebraucht, daß hiedurch sogenannte Darmsteine entstanden sind, können dieselben durch Trinken von Sauerhonig wieder erweicht werden. Commisbrod oder Pumpernickel, überhaupt schwarzes Roggenbrot, möglichst aus geschrotetem Korn bereitet und mit Honig gut bestrichen, ebenso derlei Honig-Butter-Brot sind ein richtiges und besser wirkendes, höchst angenehmes und leichteres Eröffnungs- und Reinigungs-Mittel, als die Morgen-Tabakspfeife, Tamarindenconserven, Kreuzbeersaft, Sendlizpulver, Rhabarber, Brausepulver, oder Wiener- und andere Tränkchen zu thun pflegen.“

14.

Auch der ob seiner Wassercuren vielgerühmte Pfarrer Sebastian Aneipp in Wörishofen rühmt und em-

pfiehlt den Honig wegen seiner vorzüglichen Heilkraft. In seinem Buche „Meine Wassercur“ sagt er über den Honig:

„Die früheren Generationen behaupteten, junge Leute sollten ja nicht viel Honig essen, er sei für sie viel zu stark; den Alten dagegen helfe er nochmals auf den Gaul.

„Ich habe den Honig vielfach verwendet und stets gefunden, daß er von vorzüglicher Wirkung ist. Er wirkt lösend, reinigend, stärkend.

„Als Beimischung zu Thee für Katarrhe und Verschleimungen benützt man den Honig seit langer Zeit.

„Die Landleute verstehen es gut, für äußere Geschwüre die Honigsalbe anzuwenden. Wer nicht die Gewandtheit besitzt, solche Geschwüre mit Wasser zu behandeln, dem rathe ich entschieden, vor jeder anderen Schmiererei nach diesem einfachen, unschädlichen und wirksamen Mittel zu greifen. Die Bereitung ist höchst einfach. Man nimmt halb Honig, halb weißes Mehl, rührt die Mischungen durch Zugießen von etwas Wasser gut durcheinander. Die rechte Honigsalbe soll ziemlich fest, nicht flüssig sein.

„Auch nach Innen wirkt der Honig bei verschiedenen Übeln heilkräftig.

„Kleinere Magengeschwüre soll er rasch zusammenziehen, reifen und ausheilen. Ich würde nicht raten, den Honig rein, dagegen es sehr empfehlen, den Honig mit einem passenden Thee vermengt zu nehmen. Ohne Beimischung wirkt dieser edle Extract zu stark, noch bevor er den Hals passiert, hat er diesen schon „rauh“ gemacht.

„Wem das Schlucken wegen Katarrh oder eines ähnlichen Übels schwer geht, lasse 1 Kaffeelöffel Honig

in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufkochen. Jeder Sänger hat so das herrlichste und sfeste Gurgelwasser. Selbst wenn ein Tropfen hinunter rinnt, braucht man sich vor dem Magenverderben nicht zu fürchten.

„Das reinigende und stärkende Honig-Augenwasser ist bekannt. Siede 1 Kaffeelöffel Honig in $\frac{1}{4}$ Lit. Wasser 5 Minuten lang, alsbald kannst du das Augenlppchen eintauchen.

„Eines noch liegt mir am Herzen. Ich kenne einen Herrn von mehr als 80 Jahren. Dieser bereitet sich seinen Tischwein täglich selbst. Er giet 1 Eslffel echten Honig in siedendes Wasser und lst dieses eine Weile kochen. Der Trank ist fertig und soll gesund sein und kräftigen und vortrefflich munden. „Meine Gesundheit und meine Rüstigkeit in solchem Alter,“ meinte der Greis, „verdanke ich diesem Honigwein.“ Mag sein! Soviel kenne ich aus eigener Erfahrung (ich habe sehr viel Honigwein bereitet, sehr viel trinken sehen, selbst auch manchmal ein Glas getrunken): dieser Wein wirkt lösend, reinigend, nährend und stärkend. Nicht nur dem schwachen, auch dem starken Geschlechte würde so ein Trank alle Ehre machen. Ich denke dabei stets an den Honigmeth der alten Deutschen. Diesem unverfälschten Biere schrieben sie, wie Tacitus erzählt, hauptsächlich ihre Gesundheit und ihr hohes Alter zu.

Hollunder, schwarzer (*Sambucus nigra* L.).

„Dem Hause am nächsten stand in den guten alten Zeiten der Hollunderbusch; jetzt ist er vielfach verdrängt und ausgerottet. Es sollte kein Wohnhaus geben, wo er nicht gleichsam als Hausgenosse in der Nähe wäre oder wieder in die Nähe gezogen würde; denn am Hollunder-

baume sind wirksam die Blätter, die Blüten, die Beeren, die Rinde und die Wurzeln.

„Zur Frühlingszeit sucht die kräftige Natur des Körpers manche Stoffe, die sich in ihm den Winter über angesammelt haben, zu entfernen. Wer kennt nicht diese Zustände, die sogenannten „Frühlingskrankheiten“ wie Ausschläge, Abweichen, Kolik und Ähnliches.

„Wer durch eine Frühlingscur Säfte und Blut reinigen und verlegene Stoffe in leichter und natürlicher Weise ausscheiden will, der nehme 6—8 Blätter des Hollunderbaumes, schneide sie klein, wie man Tabak schneidet, und lasse den Thee etwa 10 Minuten lang kochen. Dann nehme er in der ganzen Curzeit täglich des Morgens nüchtern eine Tasse solchen Thees, eine Stunde später sein Frühstück.

„Dieser einfachste Blutreinigungsthee säubert die Maschine des menschlichen Körpers in vortrefflicher Weise und ersetzt armen Leuten die Pillen und Alpenkräuter u. a., die in feinen Schachteln und Schächtelchen heutzutage die Runde machen und oft ganz sonderbare Wirkung thun.

„Wie im Frühlinge, so kann diese Cur auch zu jeder anderen Zeit vorgenommen werden. Selbst die gedörrten Blätter liefern guten Thee zur Auflösung und Reinigung.

„Auch die Hollunderblüte reiniget, daran zweifelt niemand, und es wäre gut, wenn in jeder Hausapotheke eine Schachtel gedörrter Blüten aufbewahrt würde. Der Winter ist lang und es kann Fälle geben, in denen ein derart lösendes und schweißtreibendes Mittelchen überaus treffliche Dienste leistet. Schaden kann solcher Thee niemals bringen.

„Bei Organismen, in welche die Wassersucht Einzug halten, sich ansetzen will, treibt die Hollunderwurzel, als Thee zubereitet, so kräftig Wasser aus, daß sie kaum von irgend einem Medicament übertroffen wird. Dabei ist ihr Wirken ganz schuldlos.

„Die Beere, welche zur Herbstzeit häufig gekocht und als Brei, als Mus gegessen wird, wurde von den Alten hochgeschätzt als Blutreinigungsmittel. Meine selige Mutter hat alle Jahre 14 Tage bis 3 Wochen lang eine solche Hollundercur vorgenommen. Dieses war der Hauptgrund, weshalb unsere Altvordern noch vor 50—60 Jahren mindestens ein paar Hollunderbäume vors Haus pflanzten. Wie die hohen Herrschaften heute in die theuere Trauben-cur wandern, oft nach fernen Ländern, so giengen unsere Eltern und Großeltern in die Cur zum Hollunderbaum, der sie in nächster Nähe so billig und oft viel besser bediente. Vor mehreren Jahren kam ich in ein österreichisches Alpenland. Da sah ich zu meiner großen Freude auch den Hollunderbaum noch in Ehren. „Ja, daran,“ sagte mir ein alter Bauer, „lassen wir keine Beere zugrunde gehen.“ Wie einfach, wie rationell (vernünftig)! Die Vögel selbst, ehe sie ihre Herbstwanderung antreten, suchen noch überall den Hollunderbaum auf, um ihr Blut zu reinigen und ihre Natur zur weiten Wanderung zu stärken. Wie schade, daß der Mensch alle diese Naturtriebe, „den gesunden Sinn“ vor lauter Kunst und Gefünsteltem nicht mehr fühlt und achtet!

„Wird die Beere mit Zucker, oder besser mit Honig eingekocht, so dient diese Masse zur Winterszeit besonders solchen Leuten vorzüglich, welche wenig Bewegung haben, die mehr zu ruhiger, sitzender Lebensweise verurtheilt sind.

Ein Löffel voll von solchem Eingekochten in ein Glas Wasser gerührt, gibt den herrlichsten Kühl- und Labetrunck ab, reinigt den Magen, wirkt auf Urinausscheidung und günstig auf die Nieren.

„Viele Landleute dörren die Beeren. Verkocht man diese gedörrten Beeren zu Brei, oder siedet man sie ab zu Thee, oder ißt sie dürr, in allen Formen wirken sie sehr gut bei heftigem Abweichen.

Kleie.

„Wie unbegreiflich wir Menschen uns in manchen Stücken benehmen, das zeigt so recht, wenn auch nur in einem kleinen, unscheinbaren Punkte, die Behandlung der Kleie. Jede Dienstmagd wirft die Kleie den Schweinen vor, die Kleie, die, ich möchte sagen, gesündere und kräftigere Nährstoffe enthält als das Mehl selbst. Viel vernünftiger würde diejenige Hausmutter handeln, welche die nahr- und heilkräftige Kleie sorgfältig in selbsteigenen Verwahr nähme und dieses edle, nahrhafte und gesunde Heilmittel ihren schwächlichen Kindern gönnte.

„Schwächlingen, Reconvalescenten und Kindern ist nichts lieber als leichtverdauliche Speisen. Was die schwächste Natur noch verarbeiten kann, ist ein Absud der Kleie, gleichsam der Extract der Frucht selbst.

„Man nehme Weizen- oder Kornkleie und koche sie $\frac{3}{4}$ Stunden in heißem Wasser. Dann presse man die Kleie aus, mische in den Absud Honig und lasse die Mischung nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen. Von dem fertigen Kleientrunke nehme der Patient zweimal im Tage je $\frac{1}{4}$ Liter. Semmelbrot, das er in den süßen Saft taucht, wird ihm sehr gut schmecken.

„Für Kinder und alte Leute weiß ich kaum einen besseren Trank, mit Dank werden dieselben stets dieses Labfal begrüßen.

„Daß wir alle doch wieder einfacher, genügsamer, natürlicher zu werden strebten! Gott gebe es, viel hängt davon ab!“

In seinem „Bienenbüchlein“ sagt Sebastian Kneipp:

„Die Ärzte unserer Vorfahren haben zur Bereitung ihrer Medicinen sehr viel Honig verbraucht und glaubten, die Medicamente werden durch Honig noch kräftiger und wirksamer. Es blieben auch die Medicamente, mit Honig bereitet, haltbarer. Verschiedene Gattungen Thee, die als Hausmittel verwendet werden, sind unstreitig viel besser und wirksamer, wenn etwas Honig damit verfocht wird.

„Zur Heilung der Halsgebrechen ist der Honig vorzüglich, wenn man jeden Tag einen Löffel voll Honig in einem Schoppen Wasser einige Minuten lang siedet und jede Stunde 2—4 Löffel voll davon einnimmt. Die Wirkung ist gut und eine solche Medicin ist gewiß annehmbar.

„Wer Gift oder Giftstoffe bekommen hätte, der nehme 2—4 Löffel voll Honig ein. Der Honig duldet kein Gift im Magen.

„ $\frac{1}{2}$ Löffel voll Koriander in 1 Schoppen Wasser mit 1 Löffel voll Honig gekocht, jede Stunde 1 Löffel voll davon genommen, dabei diät gelebt, gibt einen guten Magen.

„1 Löffel voll Fenchel mit 1 Löffel voll Honig in 1 Schoppen Wasser 20 Minuten lang gekocht und davon alle 2 Stunden 2 Löffel voll eingenommen, vertreibt die schlechte Magenluft.

„Schwächliche Kinder sollen täglich 2 Messerspitzen voll Honig, in $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch gekocht, erhalten und in kurzer Zeit wird ein gebrechliches Kind sich erholen.

„So kann der Honig noch in vielfältiger Weise im Haushalte aufs nützlichste verwendet werden.

„Das sei aber dem Honiggenießer gesagt, daß, wenn der Honig als Medicin gebraucht wird, er jedesmal gekocht werden müsse, weil ungekochter Honig zu scharf wäre. Wer Husten hat und genießt rohen Honig, bei dem wird der Husten meistens noch stärker. Der in Wasser, Milch oder Thee gekochte Honig aber wird auflösen, den Husten mildern und entfernen.

„Auch das Wachs hat einen hohen Wert im Haushalte:

- a) zum Verkaufe, es bringt ja blankes Geld ins Haus;
- b) der Hausmutter ist es ein unentbehrliches Mittel für die Betten;
- c) auch in der Medicin hat das Wachs große Bedeutung.

„Wer an Ruhrkrankheit leidet, der nehme alle Stunden reines, gelbes Wachs, so groß wie eine Erbse; die beste Medicin bringt ihm keine bessere Wirkung.

„Wachs, reines Pech, frische Butter in gleichen Theilen genommen, an gelindem Feuer geschmolzen, gut durcheinander gerührt, ist eine kräftige Salbe für alte Geschwüre, für verhärtete Geschwulsten und ähnliche Gebrechen.

„So kann das Wachs in vielfältiger Weise im Haushalte wie in der Medicin verwendet werden. Es ist nur schade, daß in dieser Hinsicht noch so große Unkenntnis

vorhanden ist. Deshalb kann nicht oft genug aufgefördert werden, an der Verbesserung der Bienenzucht zu arbeiten.

15.

Daß im Mittelalter und noch bis anfangs des achtzehnten Jahrhunderts der Honig allgemein als Arznei verwendet wurde, und zwar nicht bloß privatim, sondern auch in der officiellen Medicin, von den berühmtesten Ärzten, davon geben die noch vorhandenen Pharmacopäia aus alter Zeit beredtes Zeugnis. So findet sich in hiesiger Stiftsbibliothek eine Pharmacopœia Augustana vom Jahre 1640 und eine spätere Auflage von 1694. In beiden Ausgaben sind noch viele Honigpräparate angeführt und ist bei jedem nicht nur das Recept, sondern auch die Wirkung angegeben. Daraus ersieht man erst recht deutlich, daß in alter Zeit in den deutschen Landen der Honig eine große Rolle in der officiellen Heilkunde spielte und in Verbindung mit Kräuter- und Wurzel-Säften bei den meisten innerlichen Krankheiten, nicht nur bei Husten und Halsleiden, sondern auch bei Lungen-, Herz-, Leber-, Nieren-, Nerven-, Magen- und Unterleibs-Übeln, also gerade bei den allerwichtigsten und am häufigsten vorkommenden Krankheiten des Menschen, als Heilmittel verwendet wurde, und es findet sich darin fast alles bestätigt, was in der Bibel und in den Schriften der alten heidnischen Schriftsteller vom Honig gesagt und ihm nachgerühmt wird.

Ich will nur beispielsweise einige von diesen Honigpräparaten aus der Pharmacopœia Augustana von 1640 hier anführen, und zwar nicht bloß dem Namen nach,

sondern auch mit Recept und Wirkung, sowie sie in der Pharmacopœia angegeben sind. Bei den Recepten werde ich, weil das alte Apotheker-Gewicht vielen schon unbekannt sein dürfte, einfach das entsprechende neue metrische Gewicht beisetzen:

Ein Apotheker-Pfund hatte 24 Loth = 0.420 kg,
 eine Unze = 2 Loth = 35 g,
 eine Drachme = $4\frac{1}{2}$ g.

Mel rosatum (Rosenhonig).

Recept: 2 Pfund = 0.840 kg noch nicht vollständig ausgeblühte rothe Rosenblätter,

6 Pfund = 2.520 kg bester Honig
 werden bei gelindem Feuer zusammen gekocht.

Wirkung: Dieses Mittel begehrt und gebraucht häufig das Volk, sobald es Heiserkeiten und andere katarrhalische Zustände des Gaumens, des Rachens und der Luftröhre zu mindern und zu vertreiben sucht.

Oximel simplex (Einfacher Sauerhonig).

R. Honig 2 Pfund = 0.840 kg,
 Scharfer Weinessig 1 Pfund = 0.420 kg,
 Wasser 4 Pfund = 1.680 kg.

Dem mit dem Wasser verkochten und sorgfältig abgeschäumten Honig wird der Essig beigegeben und das Ganze nach noch einmaliger Aufwallung vom Feuer genommen und zum Gebrauche aufbewahrt.

Wirkung: Groß ist die Kraft, verdickte Säfte zu verdünnen, träge Säfte anzutreiben zur Lösung, schleimige

zu vertreiben, Verstopfungen zu eröffnen, und dies alles ohne auffällige Erhitzung. Deshalb dient er sehr gegen chronische und falsche Fieber, aus verdickter Galle entstanden, dient für kalte und schleimige Naturen, welche einen zähen und dicken Schleim in großer Menge anhäufen; aber dies Mittel paßt nicht gut für Nerven und Gebärmutter, welche beide es reizt und Husten erregt, auch meint man, daß es den säuerlichen Auswurf vielmehr zu unterdrücken als hervorzurufen scheine, daher in den Materien der Brust, die auszuwerfen sind, zwei Fälle vorkommen, die den Gebrauch dieses Mittels nicht gestatten, nämlich im Beginne der Krankheit, wo der Krankheitsstoff wegen der Schärfe des Eßigs noch roh, d. i. ungekocht ist, wodurch Hustenreiz entsteht, was doch, bevor die Verkochung des Krankheitsstoffes eingetreten, nicht statthaben soll; auch dann taugt das Mittel nicht, wenn die Kraft des Körpers schwach und nicht ausreichend ist zur Austreibung des Krankheitsstoffes, weil bei abnehmender Kraft der Kranke dann fruchtlos angestrengt und damit gereizt wird.

Oximel scilliticum (Meerzwiebel-Sauerhonig).

R. Gereinigter Honig 3 Pfund = 1.260 kg,

Meerzwiebeleßig 2 Pfund = 0.840 kg.

Zur Honigdicke gekocht, abgeschäumt und geseiht.

Wirkung: Dient vorzüglich gegen hartnäckige Affection der Schleimhäute, der Brust, der vorderen Gehirnhöhle, des Magens und bei Melancholikern. Man bedient sich dieses Mittels bei asthmatischen und bei epileptischen Anfällen, selbst im Paroxysmus derselben (d. h. im unmittel-

baren Anfalle); es befreit die Venen vom stauenden Blute auch bei eingewurzelten Störungen und zertheilt mächtig verdickte Säfte.

Oximel diureticum (Harntreibender Sauerhonig).

R. Abgeschäumter Honig 15 Unzen = 0.525 kg,

Weißer scharfer Essig 2 Pfund = 0.840 kg,

Brunnenwasser 2 Pfund = 0.840 kg,

Frische Kettigwurzeln 1 Unze = 35 g,

Fenchelwurzeln 10 Drachmen = 45 g,

Selleriewurzeln

Petersilwurzeln

Ginsterwurzeln

Haselwurzwurzeln

Liebstockwurzeln

Fenchelsamen

Selleriesamen

Spargelsamen

Mausdornsamen

Koriandersamen

Kümmelsamen

je 3 Drachmen = 13½ g,

je 2 Drachmen = 9 g,

je ½ Drachme = 2½ g.

Wie üblich zusammengekocht, abgeschäumt und geseiht.

Wirkung: Treibt kräftig den Harn, hebt die Harnverhaltung und treibt Nierensteine ab.

Mel Anthosatum (Rosmarinhonig).

R. Rosenhonig 3 Pfund = 1.260 kg,

Frische Rosmarinblüten 6 Manipel.

(Ein Manipel ist, was man bequem mit vier Fingern auffasst.)

Man lasse die Rosmarinblüten an einem warmen Orte durch 24 Stunden in einem Aufgusse stehen, drücke sie darnach aus und koche es mit dem Rosenhonig auf, schäume und seihe es ab.

Wirkung: Beschwichtigt und mildert Kolik- und Gebärmutter-Schmerzen wegen der wohlthätigen Wärme des Arzneikörpers, der die Eingeweide beruhigt und kräftigt; stärkt Gehirn, Herz und Magen; verarbeitet den zähen Schleim in den Gedärmen und des Gefäßes, tauglich zum Windabtreiben und ist eine Beigabe zur Klistier, wenn Gedärmlähmung zu befürchten ist, indem es die Nerven der Därme vor Schaden bewahrt.

Da aber an vielen Orten keine, oder keine genügende Menge Rosmarinblüten zur Bereitung dieses Honigs vorhanden sein dürfte, so kann man statt der Blüten mit nicht geringerer Wirksamkeit das Rosmarinkraut verwenden, dann aber wird es so bereitet:

R. Rosmarinblätter 1 Pfund = 0.420 kg,

Brunnenwasser 6 Pfund = 2.520 kg.

Man läßt die Rosmarinblätter in einem Aufgusse durch 12 Stunden stehen, wiederholt diesen Aufguss ein zweites- und drittesmal, aber jedesmal mit neuem Rosmarinkraut, mischt zu 5 Pfund dieser Colatur 4 Pfund besten Honig, koche alles zusammen, schäume und seihe es ab.

Mel Menthae (Münzenhonig).

R. Gereinigter Münzensaft 2 Pfund = 0.840 kg,

Bester Honig 2 Pfund = 0.840 kg.

Werden zur gehörigen Consistenz eingekocht.

Wirkung: Erwärmt den Magen, befördert die Verdauung und zertheilt die Anschwellungen der Schleimdrüsen des Rachens.

Diamoron usitatum (Der gebräuchliche Saft).

R. Himbeeren-saft 1 Pfund = 0.420 kg,

Maulbeeren-saft $\frac{1}{2}$ Pfund = 0.210 kg,

Honig 1 Pfund = 0.420 kg,

Sapa 3 Unzen = 0.105 kg.

Die Beeren-säfte werden zuvor gereinigt, mit dem Honig und dem Sapa in einem steinernen Gefäße gelinde eingekocht, durchgeseiht und aufbewahrt.

Wirkung: Ist wirksam bei hitziger Schwellung des Rachens, bei fressenden Mundgeschwüren, bei Entzündungen des Zäpfchens, des Gaumensegels, der Mandeln; ein kräftiges Vorbeugungsmittel gegen beginnende Bräune und ist dessen Anwendung eine allgemeine.

In Gegenden, wo reife Maulbeeren nicht zu erhalten sind, werden an ihrer Stelle meistens Brombeeren verwendet.

(Sapa ist nach der in der Pharmacopœia Augustana von 1640 enthaltenen Erklärung: süßer Weinmost, der bis auf ein Drittel eingekocht worden ist. Von diesem verdickten Weinmoste wurden 3 Unzen = 105 g beigemischt. Da aber der zu verwendende Weinmost noch nicht in Gährung begriffen sein darf und solcher mit Ausnahme der Gegenden, wo der Wein wächst, schwer erhältlich ist, überdies das Sapa heutzutage in der Medicin nicht mehr verwendet

wird, so wird es auch füglich weggelassen werden können, ohne daß die Wirkung der übrigen Arzneikörper erheblich gemindert werden dürfte. — Anmerkung des Verfassers.)

Diese wenigen Beispiele mögen genügen, um zu zeigen, wie und auf welcher verschiedene Art und Weise der Honig im Alterthume verwendet wurde und noch verwendet werden könnte, wenn z. B. jedem Kräuterthee Honig beigemischt würde, weil, wie der vielerfahrene Pfarrer Sebastian Aneipp in seinem Bienenbüchlein sagt, die verschiedenen Gattungen Thee, die als Hausmittel gebraucht werden, unstreitig viel besser und wirksamer sind, wenn etwas Honig damit verkocht wird. Die Ärzte unserer Vorfahren haben zur Bereitung ihrer Medicinen sehr viel Honig verbraucht und glaubten, die Medicamente werden durch Honig noch kräftiger und wirksamer; es blieben auch die Medicamente mit Honig bereitet haltbarer.

In der Pharmacopœia Augustana von 1694 sind noch bei 60 verschiedene derlei Honigpräparate aufgeführt, auch für Pillen und Pflaster. Aber im Verlaufe des 18. Jahrhunderts hat deren Verwendung in der officiellen Medicin allmählich immer mehr und mehr abgenommen.

In der österreichischen Provinzial-Pharmakopöe von 1787 und 1795 sind nur mehr 8 derlei Honigpräparate enthalten, darunter ein Brusthonig (*mel pectorale*), bestehend aus Brustkräutern mit Honig verkocht, ähnlich dem (in Seite 37 besprochenen) sogenannten KräutertHonig, der wohl ohne Zweifel von diesem einst officiellen Brusthonig her stammt und erst im Volksmunde den Namen „KräutertHonig“ erhalten hat.

Zu der im Jahre 1836 erschienenen „Österreichischen Pharmacopöe“ hat der damalige k. k. Hofarzt Dr. Karl Josef Meyer in Wien ein Handbuch der Pharmacologie geschrieben, als Erläuterung aller in dieser Pharmacopöe enthaltenen Arzneimittel, zum Gebrauche für Ärzte, Wundärzte und Apotheker. Dieses Handbuch ist schon im Jahre 1838 in 2. Auflage erschienen. In dieser ist Seite 108 und 109 Einiges über die Eigenschaften eines guten Honigs, seine Verfälschung, Wirkung, Anwendung, Dosis und Form derselben enthalten, und zwar wörtlich wie folgt:

M e l.

Honig. — Mele. Ital. — *Apis mellifica*. Zool. Wiene.

Eine zuckerartige Substanz, welche von den Bienen aus mehreren Pflanzentheilen, vorzüglich aber aus den Nectarien der Blumen gesammelt, in ihrem Körper einigermaßen verändert und in ihre Zellen abgesetzt wird. Man unterscheidet: 1. weißen oder Jungfrauenhonig (*mel album s. virginium*), aus den Honigscheiben oder Waben bei gelinder Wärme von selbst ausfließend; 2. den gemeinen oder rohen Honig (*mel vulgare s. crudum*), eine geringere, durch Auspressen der Waben gewonnene Sorte.

Eigenschaft eines guten Honigs: gelblich=weiß, röthlich, gelb oder auch bräunlich, dickflüssig, oder beinahe fest, körnig, etwas durchscheinend, von eigenthümlichem, nicht unangenehmem Geruche und süßem, hintennach etwas kratzendem Geschmacke; beide nach Verschiedenheit der Pflanzen, wovon er eingesammelt wird, variierend und von Giftpflanzen selbst giftige Eigenschaften annehmend; so soll namentlich der Honig von Trapezunt, den die Bienen aus den

Blumen der *Azalea pontica* ziehen, heftiges Kopfsweh, Erbrechen, Trunkenheit, Besinnungslosigkeit und mehrstündiges Unvermögen sich zu bewegen, hervorbringen.

Verfälschung: Mit Mehl, besonders Bohnenmehl, auch wohl mit Sand.

Präparate: 1. Der gereinigte oder abgeschäumte Honig (*Mel depuratum* s. *despumatum*). 2. Der Rosenhonig (*Mel rosatum*). 3. Der einfache Sauerhonig (*Oxymel simplex*). 4. Der Meerzwiebel-Sauerhonig (*Oxymel Scilla*, s. *sciliticum*). 5. Der Grünspan-Sauerhonig (*Oxymel æruginis*). Dann macht der Honig einen Bestandtheil der *Aqua vulneraria acida*, des *Electuarium lenitivum* und *aromaticum*.

Wirkung: Jener der Manna einigermaßen ähnlich: reizend, erregend, besonders auf die Schleimhäute der Respirationsorgane und des Darmcanales, daher den Auswurf befördernd, und den Stuhlgang erleichternd; bei Schlaffheit der Verdauungsorgane aber leicht Säure, Blähungen und Krämpfe verursachend. — Außerlich: erweichend, einschließend, zertheilend, reinigend.

Anwendung: Bei acuten, sowohl als chronischen Katarrhalaffectionen: auch gegen Nierensteine und Harngrieß empfohlen. Dann dient der Honig als Constituens zu Bissen und Latwergen, sowie zum Versüßen flüssiger Arzneien statt des Zuckers. — Außerlich mit Roggenmehl vermischt als Pflaster aufgelegt, zum Maturieren der Abscesse; als Zusatz zu reinigenden Mund- und Gurgelwässern und öffnenden Clystieren.

Der Sauerhonig wird vorzüglich antiphlogistischen und diaphoretischen Mixturen und Getränken beigemischt; außer-

lich bei Krankheiten der Mundhöhle und des Halses zu Mund- und Gurgelwässern benützt.

Dosis und Form der Anwendung des Honigs. Für sich theelöffelweise zu 1—2 Unzen im Tage, oder Tisanen und Mixturen zugesetzt; zu letzteren kann auch der Sauerhonig in derselben Dosis beigemischt werden.

Tage: \approx β Gemeinen Honigs $1\frac{1}{4}$ fr., gereinigten $1\frac{1}{2}$ fr.

Auch in der neuesten, erst im Jahre 1889 erschienenen 7. Ausgabe der österreichischen Pharmacopöe ist der Honig als Arzneimittel angeführt, aber nur mehr in vier Honigpräparaten und ist auch deren Darstellung im Vergleiche mit der bisherigen einigermaßen geändert. Ich führe nun hier wörtlich an, was im Commentar zu dieser 7. Ausgabe der österreichischen Pharmacopöe über den Honig und die Darstellung der Honigpräparate Seite 134, 151 und 152 gesagt wird.

Mel crudum (Roher Honig).

Sei von dickerer Consistenz, gelblicher Farbe, eigenthümlichem Honiggeruch und süßem, nicht scharfem Geschmack.

1 Theil Honig mit 2 Theilen Wasser gemischt soll eine Flüssigkeit geben von neutraler Reaction und specifischem Gewichte 1.11, die filtriert, mit concentrirtem Weingeist versetzt, an den Berührungsstellen beider Flüssigkeitsschichten eine milchige Trübung nicht aufweisen darf.

Wird die wässerige Honiglösung über eine gleiche Menge concentrirter Schwefelsäure aufgegossen, so darf an der Schichte, wo sich beide Flüssigkeiten berühren, nicht sofort eine braune oder schwarze Färbung auftreten.

Zur Bereitung des Mel depuratum.

Mel depuratum (Gereinigter Honig).

Recept: Carageen 4 g, Wasser 2000 g werden in einer Pfanne zum Sieden erhitzt, sodann Honig 2000 g zugelegt. Nach viertelstündigem Kochen bei gelindem Feuer, während welchem der Schaum mittelst eines Löffels abzunehmen ist, wird die noch heiße Flüssigkeit durch ein wollenes Tuch geseiht und dann zur dickeren Syrupconsistenz eingedampft.

Ist an einem kalten Orte aufzubewahren. Bestandtheil des Electuarium aromaticum und lenitivum, des Emplastrum Anglicanum, Mel rosatum, Oxymel Scillæ und Oxymel simplex.

Mel rosatum (Rosenhonig).

Recept: Rosenblumen 20 g, heißes Wasser 200 g, lasse 3 Stunden stehen, hierauf wird abgeseiht und ausgepresst, der filtrirten Flüssigkeit gereinigter Honig 500 g zugelegt und dieselbe bei gelinder Wärme zur Honigdicke verdampft.

Ist an einem kühlen Orte zu verwahren.

Oxymel Scillæ (Meerzwiebel=Sauerhonig).

Recept: Meerzwiebeleßig 100 g, gereinigter Honig 200 g werden unter Vermeidung des Aufsiebens in einer Schale zur Syrupconsistenz verdampft, dann durch ein Wolltuch geseiht und nach dem Erkalten in gut verschlossenem Gefäße an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Die ungarische Pharmacopöe läßt 2 Theile Scilla-Extract in 3 Theilen concentrirter und 4 Theilen verdünnter Essigsäure lösen und mit 320 Theilen gereinigtem Honig vermischen.

Oxymel simplex (Einfacher Sauerhonig).

Recept: Essig 100 g, gereinigter Honig 200 g werden bei gelinder Wärme zur Syrupconsistenz verdampft, dann durch ein Wolltuch geseiht.

Die ungarische Pharmacopöe mischt 10 Theile concentrirte Essigsäure mit 500 Theilen gereinigtem Honig.

Indessen, wenn auch die Heilkraft des Honigs heutzutage in den medicinischen Kreisen immer weniger Anerkennung und Verwendung zu finden scheint, als in früherer Zeit, so hat sich im allgemeinen die Überzeugung von der Heilkraft des Honigs im Volke doch noch fast ungeschwächt erhalten. Es ist einmal im Volke die Überzeugung eingewurzelt und man hört sie oft genug aussprechen: „Der gütige Schöpfer habe für jede Krankheit auch das sie heilende Kräutlein erschaffen (nur gegen den Tod ist kein Kraut gewachsen).“ Das Volk weiß und sieht es, wie die Bienen nur die blühenden Kräuter, Sträucher und Bäume besiegen; es weiß, daß der Honig nichts anderes ist, als der süße Saft (Nectar), den die Bienen aus den Blütenkelchen saugen und in ihrem Honigmagen erst zu Honig verarbeiten und dann in den Wachszellen aufspeichern. Das Volk weiß daher, daß der Honig nichts anderes ist als ein Kräutereextract, und zwar der feinste, natürlichste Kräutereextract, der süßeste, gesündeste und heilsamste Saft.

Daher also das Vertrauen auf die Heilkraft des Honigs! Deshalb darf man sich auch nicht wundern, wenn man im Volke so häufig die Überzeugung aussprechen hört: „Der Honig, aus unzähligen Blüten gesammelt, enthält in sich fast alle Medicamente!“ — oder auch: „Der Honig ist für alles gut!“

Diese und ähnliche Aussprüche über die Heilkraft des Honigs habe ich in Steiermark oft genug nicht nur von der Landbevölkerung, sondern auch von recht intelligenten Personen aussprechen gehört. Daß derlei Aussprüche über Honig auch in anderen Ländern, ferne von Steiermark, heimisch sind, einen Beweis dessen fand ich in der „Nördlinger Bienenzeitung“, dem Organe des Vereines deutscher Bienenwirte, Jahrgang 1888, worin fast wörtlich die gleichen Aussprüche von der Landbevölkerung in Esthland angeführt sind. Welch wunderbare Übereinstimmung der Ansichten unter von einander so weit entfernten Völkern!

Kein Wunder daher, daß das Volk in Krankheitsfällen so gerne nach dem Honig greift und denselben, sei es mit Kräuterthee vermischt, oder auch für sich allein, als Medicament anwendet, und zwar oft mit wunderbarem Erfolge, selbst in scheinbar unheilbaren Krankheiten.

Es mögen nun einige Beispiele von auffallenden Heilungen durch Honig allein hier Platz finden, und zwar zunächst ein Beispiel aus des Verfassers eigenem Leben, welches die wunderbare Heilkraft des Honigs ganz besonders klar und anschaulich, ich möchte fast sagen, handgreiflich vor Augen stellt, und welches den Anlaß gab, diese Apologie des Honigs zusammenzustellen und in Druck zu geben, indem mehrere steirische Bienenzüchter, welchen ich meine Erlebnisse

mittheilte, mich wiederholt aufforderten, dieselben zu veröffentlichen.

16.

Auffallende Heilungen bloß durch Honig aus
neuester Zeit.

Am 24. December 1885, also am Vorabende des hohen Weihnachtsfestes, fuhr ich per Bahn nach St. Michael ob Leoben, um dort über Ersuchen des Herrn Pfarrers an den zwei Festtagen geistliche Aushilfe zu leisten, weil damals wegen Priestermangel in Michael kein Caplan war. Im Pfarrhose angekommen, begab ich mich in das Speisezimmer und weil der Herr Pfarrer eben noch in der Kirche beschäftigt war, gieng ich, ohne meinen Überrock auszuziehen, im Zimmer einigemale auf und ab, um mich schneller zu erwärmen. Ich muß hier voraus erwähnen, daß in diesem Zimmer verschiedener Boden ist. Eine Hälfte, gegen die Kirche zu gelegen, ist um eine Stufe höher als die andere in der Richtung gegen die anstoßende Küche. Nachdem der Herr Pfarrer von der Kirche gekommen war und wir uns gegenseitig begrüßt hatten, giengen wir beide auf dem höheren Boden wieder einigemale hin und her, derart, daß ich am Rande der Stufe zu gehen kam. Und sonderbar! Kaum hatte ich dem Herrn Pfarrer gegenüber meiner Freude Ausdruck gegeben, daß ich mich ganz wohl befinde — da machte ich unversehens mit dem linken Fuße einen Fehltritt über die Stufe hinab und stürzte mit der linken Brustseite derart auf die Kante der Stufe, daß es mich fast eine Klafter weit wegscleuderte, bei welcher Gelegenheit

ich mit dem Kopfe zuerst auf den Boden auffiel, daß es laut hummste und ich liegen blieb. In diesem Augenblicke stürzte die Wirtschafterin aus der Küche ins Speisezimmer mit den Worten: „Was war denn das für ein Bummser, ich habe ihn in die Küche hinaus gehört?“ — Da sah sie mich am Boden liegen und, die Hände zusammenschlagend, rief sie aus: „Um Gotteswillen, was ist denn geschehen!“ — Der Herr Pfarrer, selbst noch vor Schrecken fast starr, antwortete nicht. Da sagte ich, wie aus einem Traume erwachend: „Ich bin über die Stufe gefallen!“ Die Wirtschafterin wollte mich aufheben, vermochte es aber nicht; da kam ihr der Pfarrer zuhülfe. Beide hoben mich auf und setzten mich auf den nächsten Sessel. Da kam mir erst wieder recht das Bewußtsein. Ich weiß nicht, war es nur der erste Schrecken, der mir das Bewußtsein auf kurze Zeit raubte, oder war es Folge einer leichten Gehirnerschütterung. Der Pfarrer sandte sogleich nach dem Arzte, während die besorgte Wirtschafterin das für mich schon geheizte Zimmer herrichtete, damit ich mich sogleich sollte zu Bette begeben können. Sodann wurde ich über die Stiege hinauf ins Zimmer geführt, entkleidet und ins Bett gelegt. Inzwischen kam auch schon Herr Doctor Pfanner, untersuchte mich sorgfältig und constatirte, daß zwei Rippen gebrochen seien, der ganze Brustkorb stark contusiert sei und innen alles voll Blut sein müsse. Ich wollte es nicht glauben, daß ich mich so schwer geschädigt haben sollte, weil ich nach meiner Meinung verhältnismäßig zu wenig Schmerzen fühlte. Aber Dr. Pfanner erwiderte: „Warten Sie nur, die Schmerzen werden schon kommen in einigen Tagen, und zwar mehr, als Ihnen lieb sein wird.“

Auf Anordnung des Doctors wurde sogleich eine lange, breite Fäsche gemacht, mit welcher er mir die Brust so fest zusammenschürte, daß ich kaum athmen konnte. Mit dem Auftrage, mich recht ruhig zu verhalten, und mit dem Versprechen, zeitig morgens wiederzukommen, verließ Dr. Pfanner circa 10 Uhr abends in der Christnacht den Pfarrhof. Als ich allein war und meine Lage überdachte, da befiel mich großer Schmerz, zwar nicht infolge des körperlichen Gebrechens; aber der Gedanke, daß ich nur zum Zwecke geistlicher Aushilfe nach St. Michael gekommen, und nun nichts sollte thun, selbst am hohen Christfeste nicht sollte celebrieren können, dem Hauspersonale nur Unruhe und Plage verursache, dieser Gedanke war es, der mich schmerzte und mich quälte, bis ich einschlief.

Am Christfeste kam Dr. Pfanner zeitlich wieder, brachte Pulver mit, untersuchte mich abermals genau, bestätigte nochmals, daß zwei Rippen gebrochen seien und der Brustkasten voll Blut sein müsse, und legte mir ans Herz, daß jetzt alle meine Sorge darauf gerichtet sein müsse, das gestockte Blut aus der Brust herauszubringen, weil sonst, wenn auch nur etwas Blut zurückbliebe, selbst nach Jahresfrist noch sich Tuberkel bilden und eine Rippenfellentzündung sich dazu gesellen könnte, in welchem Falle dann der Ausgang sehr fraglich sein würde. Auf meine Frage, ob es wohl solche Mittel gebe, das Blut herauszubringen, da ich ja nicht das Innere nach außen drehen könne, um das Blut etwa mit einem Schwamme wegzuwaschen, gab er achselzuckend zur Antwort: „Wohl, wohl, es gibt schon solche Mittel, aber das überlassen Sie dem Dr. Pröll in Admont, der wird schon das rechte Mittel verordnen.“

Inzwischen kam Herr Pfarrer aus der Kirche und erkundigte sich um mein Befinden. Auf meine Antwort, daß ich durch nahezu vier Stunden gut geschlafen habe, noch immer keinen besonderen Schmerz, nur mich etwas schwächer, aber immerhin stark genug fühle, ein heiliges Amt zu halten, ja auch zu predigen, da sagte Dr. Pfanner: „Predigen dürfen Sie absolut nicht!“ und Herr Pfarrer fiel ein: „Kümmern Sie sich nicht ums Predigen, das werd' schon ich thun, aber wenn Sie glauben, ein heiliges Amt halten zu können, das wäre mir freilich schon der Pfarrgemeinde wegen sehr lieb! — und Dr. Pfanner: „Nun, ein Amt zu halten, wenn Sie glauben, singen zu können, will ich nicht absprechen!“ und so ward es beschlossen. Am 26. December, am Feste des heiligen Stefanus, hielt ich das heilige Spätamt. Es kostete mir wohl eine kleine Anstrengung — aber es gieng zu meiner Freude — und hielt ich daher auch am 27., dem Feste des heiligen Apostel Johannes, — es war eben Sonntags — wieder das Spätamt. Mittags fuhr ich per Schlitten auf den Bahnhof und mit der Bahn nach Admont. Während der Fahrt konnte ich mich nicht genug verwundern, wie es möglich sei, mit gebrochenen Rippen und zerschlagener Brust so wenig Schmerzen wahrzunehmen, nur die Schwäche fühlte ich zunehmen. Aber selbst in Admont angekommen, fühlte ich noch keinen Drang, ärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen, und glaubte ich schon, Dr. Pfanner müsse sich doch geirrt haben.

Montag, den 28. December, sandte ich meine Sackuhr zum Uhrmacher und trug dem Boten auf, dem Uhrmacher zu sagen, daß ich gefallen sei und die Uhr seitdem nicht mehr gehe, obwohl sie äußerlich nicht verletzt sei. Als der

Bote zurück kam, erzählte er mir, daß der Uhrmacher die Uhr zuerst äußerlich genau untersucht, den Kopf gebeutelt, dann sie aufgemacht und plötzlich ausgerufen habe: „Ah, der muß ja furchtbar gefallen sein, die Uhr hat äußerlich kein Magerl, aber durch die Erschütterung beim Falle sind beide Federn ausgefallen und darum konnte die Uhr nicht mehr gehen.“

An diesem Nachmittage stellten sich auch die Schmerzen ein, immer stärker, so daß ich mich genöthigt sah, gegen Abend Herrn Dr. Alois Bröll, unsern Stiftsarzt, zu mir erbitten zu lassen. Er kam auch alsbald, und nachdem ich ihm den Verlauf meines Unfalles mitgetheilt hatte, verschrieb er mir Tropfen, empfahl mir, bald zu Bett zu gehen und versprach, zeitig am Morgen wieder zu kommen, mich genau zu untersuchen und das Weitere zu veranlassen. Über Nacht aber nahmen die Schmerzen immer mehr überhand, und als Dr. Bröll wieder kam, war die Brust schon bedeutend geschwollen und so empfindlich, daß während der Untersuchung mir das bloße Betasten der linken Brustseite große Schmerzen verursachte, besonders an der Stelle, wo die Rippen gebrochen waren. Dr. Bröll verordnete mir ein Giestpflaster und legte es mir selbst auf die Brust.

Schwäche und Schmerzen nahmen immer mehr zu, der Klang der Stimme verlor sich und wurde mit der Zeit ganz hohl, wie bei einem Schwindjüchtigen — die Brust wurde immer schwüriger und so empfindlich, daß ich kaum mehr reden konnte. Dazu gesellte sich noch ein heftiger Husten, eine Art Krampfhusten, daß ich glaubte, es müsse mir die Brust neuerdings sprengen. So gieng Dr. Pfanner's Prophezeiung in Erfüllung. Ich hatte wirklich mehr Schmerzen, als mir lieb war.

Am 31. December, als mich der Husten ganz besonders peinigte, fiel mir ein, daß Honig ein vorzügliches Mittel gegen Husten und Brustleiden sei. Alsogleich stellte ich ein Glas mit krystallisiertem Honig auf den warmen Ofen, um ihn zu erwärmen und wieder flüssig zu machen, und begann dann Honig einzunehmen.

Als Dr. Bröll das Honigglass vor mir auf dem Tische stehen sah, fragte er: Haben Sie da Honig? Ja, sagte ich. Dr. Bröll: Essen Sie jetzt doch keinen! Ich: Warum denn nicht, er ist ja doch gut für Hustende und Brustleidende! Dr. Bröll: Ja, aber daß Sie sich am Ende den Magen verderben, dann wüßte ich schließlich nicht, was ich Ihnen verschreiben soll. Ich: Mit diesem Honig gewiß nicht, ich weiß, daß er naturrein ist. Dr. Bröll: Ei was, Honig ist Honig, jeder macht Magenweh. Ich: Oh, Herr Doctor, da irren Sie sich. Doctor: Woher kommt es dann, daß alle, denen man Honig verschreibt, sich über Magenweh beklagen? Ich: Ach, das will ich schon glauben; aber das kommt nicht vom Honig als solchem, sondern infolge verfehlter, nicht naturgemäßer Gewinnung des Honigs. Nur, wenn der Honig auf warmem Wege gewonnen wird, ist er magenwehig. Doctor: Das weiß ich nicht, wie der Honig gewonnen wird, habe mich nie darum gekümmert. Ich weiß nur, daß vom Honig die meisten Magenweh bekommen. Ich bitte Sie, lassen Sie jetzt den Honig. Ich: Herr Doctor, den Unterschied zwischen Honig und Honig werd' ich Ihnen einmal des Weiteren erklären, aber heute nicht, weil mir das Reden zu schwer ankommt, dann werde ich Ihnen auch einen auf warmem Wege bereiteten Honig kosten lassen, damit Sie einen Unterschied zwischen Honig und Honig

kennen lernen, dann werden Sie einsehen, daß nicht bloß zwischen echtem und gefälschtem Honig, sondern auch unter dem echten und unverfälschten Honig ein großer Unterschied sein kann, je nachdem er auf kaltem oder warmem Wege gewonnen worden ist.

Ich ließ mich daher nicht abhalten, nebst den verordneten Tropfen auch noch den Honig fortzunehmen, theils, weil ich seine wohlthätige Wirkung verspürte, theils, weil ich überzeugt war, daß naturreiner, auf kaltem Wege gewonnener Honig dem Magen nicht schaden könne, wohl aber unter gewissen Umständen der sogenannte gereinigte Honig aus den Apotheken, welchen Dr. Bröll ohne Zweifel vor Augen hatte. Diese Überzeugung war mein Glück. Schon am 4. Tage nach Beginn des Honiggenusses, am 4. Jänner 1886, war nicht nur der peinigende Husten verschwunden, sondern Dr. Bröll, der bei allen innerlichen Krankheiten stets auch den Urin des Patienten zu beachten pflegte (leider ist Dr. Alois Bröll inzwischen am 27. August 1890 im 76. Lebensjahre gestorben), machte selbst mich aufmerksam, daß im Urin bereits rothbraune Wölkchen sichtbar seien, zum Beweise, daß das Exsudat, nämlich das verstockte Blut in der Brust, bereits durch den Urin abzugehen beginne. Darob hatte ich große Freude, denn nun glaubte ich, überzeugt sein zu dürfen, daß Dr. Bröll mir die rechte Arznei verordnet habe. Indessen setzte ich doch auch den Honiggenuss fort, weil ich noch immer seine wohlthätige Wirkung wahrnahm.

Ich nahm nebst den Tropfen täglich 4mal je einen Kaffeelöffel voll Honig. Die rothbraunen Wolken im Urin zeigten sich immer reichlicher und auch das allgemeine Be-

finden besserte sich immer mehr. Weil aber Dr. Bröll noch öfters seinem Unwillen über die Fortsetzung des Honiggenusses Luft machte, beschloß ich endlich etwa 6 Wochen nach Beginn des Honiggenusses, circa Mitte Februar, dem Dr. Bröll zuliebe keinen Honig mehr zu nehmen. Die Tropfen aus der Apotheke aber nahm ich fort und fort. Schon am dritten Tage nach Einstellung des Honiggenusses überraschte mich Dr. Bröll mit der Bemerkung: Nun ist der Urin rein und kein rothbraunes Wölkchen mehr sichtbar, ein Beweis, daß das verstockte Blut bereits aus der Brust heraus ist.

So groß meine Freude über diese Bemerkung war, so machte es mich doch stutzig, daß so plötzlicher Stillstand eingetreten, da ich die Tropfen doch fort und fort eingenommen hatte, und kam auf den Gedanken, daß vielleicht der Honig die Wirksamkeit der Tropfen unterstützt habe, und, um mich hievon zu überzeugen, begann ich nach ein paar Tagen wieder Honig zu nehmen, nebst den Tropfen. Siehe da! Nach drei Tagen erschienen wieder die rothbraunen Wolken im Urin. Jetzt machte ich den Dr. Bröll, der in der Meinung, daß all das verstockte Blut schon aus der Brust entfernt sei und deshalb den Urin nicht mehr beachtete, darauf aufmerksam und sagte: Herr Doctor! Nur Ihnen zuliebe habe ich eine volle Woche hindurch keinen Honig genossen und die rothbraunen Wolken im Urin sind verschwunden. Ich habe doch Ihre Tropfen tagtäglich fort und fort eingenommen. Nun habe ich seit mehreren Tagen wieder Honig genossen, und das Exsudat ist wieder sichtbar. Mir scheint, daß nicht die Tropfen, sondern der Honig das Exsudat durch

den Urin abgetrieben hat! Darauf sagte Dr. Bröll scherzhaft: Wie sollte denn der Honig dies wirken, er kommt ja nicht daher — auf die linke Brustseite deutend — und ich fieng an zu lachen und sagte: Ah! Herr Doctor, Ihre Tropfen kommen auch nicht daher — ebenso auf die linke Brustseite deutend — sie kommen auch nur durch den Schlund in den Magen und können nur von da aus wirken — und wir lachten beide zusammen. Endlich sagte Dr. Bröll: Das hätte ich nicht geahnt, daß der Honig solches wirken sollte, aber es ist zu augenscheinlich, daß ich es jetzt auch glauben muß.

Es versteht sich wohl von selbst, daß ich von diesem Tage an nicht mehr vom Honiggenuß abließ, vielmehr die Dosis verdoppelte, statt einen jedesmal zwei Kaffee-Löffel voll nahm, aber die Tropfen aus der Apotheke stehen ließ.

Immer reichlicher erschienen die rothbraunen Wolken im Urin — bis sie Ende April immer schwächer wurden und anfangs Mai für immer verschwanden und ich wieder gesund war.

Ich habe also durch volle vier Monate reichlich Honig genossen, aber in dieser Zeit nie Magenweh bekommen, bin auch immer bei gutem Appetit geblieben. *Facta loquuntur* — Thatfachen sprechen!

Um Herrn Dr. Bröll von dem Unterschiede zwischen Honig und Honig nur in Betreff der Gewinnung desselben — abgesehen von allen natürlichen Ursachen — auf praktische Weise zu überzeugen, ließ ich schon im April 1886 einen Honig auf warmem Wege bereiten, da ich noch Honigwaben vom vorigen Herbst aufbewahrt hatte, um im

Frühjahre für etwa nothleidende Bienenvölker, oder eventuell für im Sommer abgehende Schwärme mit gutem Futter versehen zu sein. Schleuderhonig hatte ich ohnedies vorrätzig. Ich ließ dann beide Ärzte in Admont: Herrn Dr. Alois Bröll und Herrn Dr. Hans Dullinger zu mir auf Besuch erbitten zu einer Honigprobe. Sie kamen auch beide zu gleicher Zeit, was mir sehr angenehm war. Auf einem Tische hatte ich ein Glas mit flüssigem Schleuderhonig, einen Topf mit frisch bereitetem Seimhonig und zwei Kaffeelöffel vorgerichtet und sagte dann:

Hier habe ich zwei Gefäße voll Honig. In jedem ist nur echter, unverfälschter Honig, wie ihn meine Bienen im Stiftsgarten unter ganz gleichen Verhältnissen zusammengetragen haben. Ich bitte nun, beide Sorten zu verkosten und sich von der Verschiedenheit derselben selbst zu überzeugen. Sie kosteten zuerst den Schleuderhonig, dann den Seimhonig, und wunderten sich sehr über die Verschiedenheit des Aussehens und des Geschmacks. Der Schleuderhonig war hell, rein und klar, voll Aroma und würzigem Geschmacke. Der Seimhonig war viel dunkler, etwas trüb und von minder aromatischem Geschmacke. Auf die Frage, woher diese auffallende Verschiedenheit komme, erwiderte ich: Dies kommt von der verschiedenen Gewinnungsweise des Honigs. Im Glase ist Schleuderhonig. Dieser wird auf kaltem Wege gewonnen, indem der Honig durch den mittels der Maschine erzeugten Luftdruck aus den Wachszellen herausgetrieben, respective herausgeschleudert wird. Auf diese Weise erhält man ganz naturreinen Honig, wie ihn die Bienen in die Wachszellen eintragen. Solcher Honig wird wohl niemandem Magenweh verursachen, wohl aber

einen schwachen und kranken Magen stärken und heilen. Im Topfe ist Seimhonig, der auf warmem Wege gewonnen wird, indem die Honigwaben, also Wachs und Honig zusammen, in einem Topfe oder Kessel zu einem dünnflüssigen Brei gesotten werden, den man dann durch mehrere Tage stehen und erkalten läßt. Inzwischen steigt das Wachs als der geringere Theil in die Höhe und bildet allmählich eine feste Wachskruste, die man wegnimmt; der Honig als der schwerere Theil bleibt beim Boden und wird allenfalls durch ein Sieb geseiht, um ihn von allfälligen Wachsklumpchen zu reinigen. Bei dieser Art Honiggewinnung wird also der Honig nicht aus dem Wachs, sondern umgekehrt, das Wachs aus dem Honig gewonnen. Es versteht sich wohl von selbst, daß beim Zusammenkochen des Wachses und Honigs diesem sich der Wachsgeschmack mittheilt, sowie beim Kochen eines Thees der Geschmack des Krautes sich dem Wasser mittheilt, und eben dieser Wachsgeschmack ist es, der dem menschlichen Magen nicht behagt, und ihm oft Beschwerden verursacht, weshalb der Seimhonig für innerlichen Gebrauch nicht geeignet ist. Weil aber, besonders auf dem Lande, der Honig größtentheils nur auf warmem, weil bequemstem Wege, gewonnen wird, und solcher einem schwachen Magen nicht behagen kann, die Apotheker aber vielfach auf solchen Landhonig angewiesen sind, oft wohl auch sich denken mögen: Honig ist Honig — und daher meist den billigsten Honig einkaufen, den sie zu bekommen wissen, so ist es kein Wunder, wenn solcher, pharmaceutisch auch noch so sorgfältig gereinigter Honig als Arzneikörper statt der gewünschten guten nur üble Wirkung macht und die Ärzte, durch solche

üble Erfahrungen bei den Patienten irreführt, den Honig mißachten und sich denken: Honig ist Honig, jeder macht Magenweh! wie es Herr Dr. Bröll mir gegenüber ausgesprochen hat, hoffentlich aber jetzt nicht mehr aussprechen wird. Ich reichte während der letzten Worte Herrn Dr. Bröll die Hände und beide Doctoren dankten mir für diese Aufklärung über Honiggewinnung, von welcher beide bisher keine Ahnung gehabt zu haben erklärten.

Wie vielen Ärzten mag es wohl ebenso ergehen!?

In demselben Jahre (1886) noch traf ich im Herbst auf der Station Michael Herrn Dr. Pfanner, gieng auf ihn zu, begrüßte ihn und dankte ihm nochmals für die in den Weihnachtsfeiertagen mit mir gehabte Mühe und theilte ihm den Verlauf meines Unglücksfalles mit. Als ich ihm auch meine zufällige Heilung durch Honig mitgetheilt hatte, sagte Dr. Pfanner nachdenkend: „Merkwürdig! Ich habe in meiner Praxis auch schon oft wahrgenommen, daß die Leute so gerne Honig anwenden, und es ist wirklich auffallend — meist mit gutem Erfolge — der Honig hat etwas an sich.“ — Da ertönte das dritte Zeichen zum Einsteigen.

Im Frühjahr 1888 erkrankte Johann Raich, mein Gehilfe in der Bienenzucht, an Lungenentzündung, welche zwar in der ersten Woche schon beseitigt wurde; aber der Bluthusten peinigte ihn noch sehr. Weil er aber, obwohl selbst Bienenzüchter, keinen Honig mehr vorrätzig hatte, schickte ich ihm auf seine Bitte ein Glas voll Schleuderhonig, der ihm vortreffliche Dienste leistete. Nicht nur, daß in wenigen Tagen der Bluthusten gestillt war, sondern Raich konnte mir nicht genug erzählen, welche Menge von

Unreinigkeiten infolge des Honiggenusses durch den Urin abgieng. Am 14. Tage nach Beginn seiner Krankheit konnte er schon wieder ohne Beschwerde seinem Verdienste nachgehen.

Im December 1888 kam ich anlässlich eines Leichenbegängnisses in ein obersteirisches Pfarrdorf, da kam abends nach meiner Ankunft die Gattin des dortigen Volksschullehrers, welche von meinem Unfalle in St. Michael und meiner Heilung durch Honig gehört hatte, und fragte mich, wie ich damals den Honig angewendet habe. Auf meine Antwort, dass ich den puren Schleuderhonig einfach Kaffeelöffelweise viermal des Tages zunächst nur zur Stillung des Hustens und Vinderung der Brustschmerzen genommen, ohne an eine weitere Wirkung zu denken, da erzählte sie mir: Wir haben auch einen ähnlichen Fall erlebt. Unser Mäderl (kleines Mädchen von circa 2 Jahren) leidet schon seit October vorigen Jahres an dem sogenannten Bierziger-Ausschlag, so dass nicht bloß der Obertheil des Kopfes, sondern auch das Gesicht und der Hals davon bedeckt war. Um den Ausschlag zu vertreiben, haben wir zuerst alle möglichen Hausmittel, die uns empfohlen wurden, angewendet, wie Kräuterbäder, Waschen mit Milch &c., aber alles war umsonst. Es war gerade, als ob diese Mittel den Ausschlag nur befördert hätten. Dann haben wir ärztliche Hilfe in Anspruch genommen und haben lange herumgedoctert. Wir mußten das Kind mit Fischthranöl einreiben, ihm eine Kautschukhaube aufsetzen — aber alles war umsonst. Und heuer im Herbst, wie mein Mann einige Honigwaben ausgeschleudert hatte, gab er dem Kinde, weil es gerade auch Katarrh hatte, frischen Schleuderhonig zu schlecken, und zu unserer Freude wurde nicht bloß der

Katarrh bald wieder gut, sondern auch der Ausschlag zeigte sich besser, und so haben wir den Honig fortgebraucht und jetzt sieht es her, als ob der Ausschlag ganz verschwinden wollte. Leider haben wir nicht mehr viel Honig, weil, wie geistlicher Herr selbst wissen werden, heuer nicht viel geworden ist und wir nur wenige Bienenstöcke haben.

Ich erkundigte mich später auf schriftlichem Wege um das Befinden des Kindes und bekam zu meiner Freude die Antwort, daß zwar der Ausschlag des Kindes allerdings wieder zunahm, nachdem es mit dem Honiggenusse wegen Mangel an demselben aussetzen mußte, später aber nach abermaligem und längerem Honiggebrauche dasselbe vom Ausschlage gänzlich befreit wurde.

Im Jahre 1890 litt ich durch mehr als zwei Monate lang an einer Art Augenkatarrh. Wenn ich abends beim Lichte längere Zeit las oder schrieb, wurden mir die Augen ganz trübe, es war, als ob mir ein Schleier vor die Augen gehalten würde, die Augen wurden naß, fiengen an zu brennen und des Morgens waren sie ganz verbuttert, verklebt und vertrocknet. Als dieser lästige Zustand solange dauerte und Waschungen mit Wasser und kalte Umschläge nichts fruchteten, erinnerte ich mich endlich, daß Pfarrer Sebastian Aneipp das Honig-Augenwasser als reinigend und stärkend empfehle. Da ich aber auch aus Erfahrung weiß, daß mit Wasser verdünnter Honig sich nicht lange hält, bald schimmelig wird, gab ich einfach ein paar Tropfen Honig in einen Löffel mit Wasser, ließ den Honig auflösen und träufelte durch 5 Tage täglich vor dem Schlafengehen ein paar Tropfen davon in die Augen. Schon am ersten Morgen spürte ich bedeutende Besserung. Die Augen

waren zwar noch verbuttert, aber am Morgen nicht mehr verklebt und vertrocknet. Am 5. Tage war das Übel verschwunden und die Augen wieder hell und klar.

Auch andere, denen ich dieses Mittel angerathen, machten die gleiche Erfahrung.

Als ich bei der 35. Wanderversammlung der österreichisch-ungarischen und deutschen Bienenwirte zu Graz am 28. bis 31. August 1890 einen Vortrag über die Heilkraft des Honigs gehalten und dabei auch meinen Unfall vom 24. December 1885 und meine auffallende Heilung bloß durch Honig erzählt hatte und dafür nicht bloß beflatscht und vielfach beglückwünscht wurde, da hatten die aus Deutschland anwesenden Bienenwirte große Freude und theilten mir zugleich mit, daß ein Herr unter ihnen sei, der ebenfalls den gleichen Unfall erlebt habe; und als ich nach Schluß der Verhandlungen das Landhaus verließ, erwartete mich der betreffende Herr aus Deutschland — leider weiß ich seinen Namen nicht — vor dem Portale des Landhauses und erzählte mir selbst, wie er ganz den gleichen Unfall hatte und wie ihm ebenfalls auf auffällige Weise nur der Honig das verstockte Blut aus der Brust durch den Urin abgetrieben und ihn vollkommen geheilt habe.

Experientia docet — die Erfahrung lehret.

Facta loquuntur — Thatfachen sprechen.

In der „Nördlinger Bienenzeitung“, dem Organe des Vereines deutscher Bienenwirte, Jahrgang 1887, erzählt Frau Sophie Warnken: Mir ist ein Fall bekannt, wo ein junges Mädchen, eine Näherin, an solch hochgradiger Blutarmut und Bleichsucht litt, daß es nicht allein

jegliche Beschäftigung hatte aufgeben müssen, sondern kaum noch gehen und stehen konnte. Alle Mittel waren versucht, keines hatte geholfen und jeglicher Rath schien zu Ende, und die Hoffnung auf Genesung schien nur noch ein eitler Gedanke zu sein. Die arme, zum Skelet abgemagerte Gestalt hatte nur noch Sehnsucht nach baldigem Tode. Und doch gab es noch ein Mittel, das sie rettete, und das war — Honig. Anfänglich wurde derselbe in kleinen Gaben und verdünnt genommen, und da derselbe gut bekam, wurde das Quantum nach und nach immer mehr vergrößert, bis sie den Honig zuletzt Löffelweise und unvermischt zu sich nehmen konnte. Die Wirkung war eine wunderbare. Die entschwundenen Kräfte stellten sich allmählich wieder ein, neuer Lebensmuth trat wieder an Stelle der Todesgedanken, die schlaffe Haut wurde wieder straff und bekam die natürliche Farbe. Kurz gesagt, nach ungefähr 8 bis 10 Monaten war sie wieder blühend und gesund, konnte ihre Arbeit wieder verrichten und niemand kannte in ihr die Jammerfigur des vorangegangenen Jahres wieder.

Also ihr Jungfrauen, fährt Frau Warnken fort, esset tüchtig Honig, er erhält euch frisch und gesund und hilft euch über alle Anfechtungen, denen ihr gerade soviel ausgesetzt seid, am sichersten hinweg. Und habt ihr mit euren blitzenden Augen und rothen Wangen und eurem frohen Lebensmuthes es einem braven Jünglinge „angethan“ und seid ihr in den Stand der heiligen Ehe getreten, dann kann ich euch Frauen nur rathen, beim Genuß des Honigs zu bleiben, besonders, wenn euch der liebe Gott zu Müttern würdigt und mit Knäblein und Mägdelein segnet. Mir ist wiederholt von Müttern versichert worden, daß es ihnen

bei reichlichem Honiggenusse ein Leichtes sei, dem Kinde die natürliche Nahrung geben zu können, und daß das Kleine vorzüglich dabei gedeihe. Es sollte aber jede Mutter sich zur Ehrenpflicht machen, ihr Kindlein — ihr eigen Fleisch und Blut — auch von eigenem Fleisch und Blut zu ernähren, statt von einer fremden Amme, und traurig genug ist es zu sehen, wie das Kindlein oft mehr der Amme zugehan ist als der Mutter, und wie wenig Liebe oftmals letztere zu ihrem Kinde bekundet. Das kommt von der fremden Nahrung her. Ich wiederhole deshalb nochmals: Ihr Mütter! es ist eure heilige Pflicht, eurem Kinde selbst die rechte Nahrung zu geben. Mit der rechten Milch stellt sich auch die rechte Liebe ein. — Daß schließlich der Honig auch älteren Leuten sehr dienlich ist, ist unbestreitbar. Der Honig hält die schwindenden Lebensgeister und die abnehmenden Körperkräfte länger frisch und rüstig, oft bis ins höchste Alter hinein. Auch ist der Honig ein bewährtes Mittel gegen die im Alter so häufig sich einstellende Schlaflosigkeit. — So schließt Sophie Warnken ihren interessanten Bericht.

P. Cölestin M. Schachinger berichtet in seiner Broschüre: „Der Honig und seine Verwendung im Haushalte“, daß auch Magenleiden schon öfters durch Honig geheilt worden seien, und er einen Mann kenne, der, weil er durch den Genuß des Honigs, auf den er zufällig aufmerksam gemacht wurde, von einem uralten, bössartigen Magenkrampf vollständig curiert wurde, seither mit allem Eifer der Bienenzucht obliegt, und daß der regelmäßige, oft wiederholte Genuß von Honig mit Spitzwegerich schon viele Lungenfranke vom Rande des Grabes zurück-

gerissen und ihnen die völlige Gesundheit wieder verschafft hat.

Herr Karl Gatter, der bekannte Nestor der Bienenzüchter in Wien, noch ein Zeitgenosse des berühmten Bienenzüchters Baron Ehrenfels, hat es in seiner 1867 herausgegebenen Broschüre: „Der Honig und seine Wunderheilskraft“ selbst geschildert, wie er in seinen jungen Jahren nur durch den Genuß guten Honigs von seinem Brustleiden — Blutbrechen — befreit wurde, nachdem er früher vergeblich allerlei Pulver, Thee und Leberthran genossen hatte, welches letzterer ihm anfänglich wohl Linderung brachte, aber zugleich den Magen so gründlich verdarb und schwächte, daß er fast nichts mehr genießen konnte und sein Zustand immer schlechter wurde, so daß er sogar seinen Beruf als öffentlicher Lehrer aufgeben mußte. Nun hat aber Herr Karl Gatter am 9. Juli 1889 seine goldene Hochzeit gefeiert — der einstige Blutbrecher hat also ein hohes Alter erreicht, das er nur dem Honig zu verdanken hat.

Der „Elsass-Lothringische Bienenzüchter“ berichtet: Eine Frau hierselbst überschüttete ihrem 2- bis 3-jährigen Kinde das Gesicht mit glühend heißem Fette und wurde die eine Hälfte des Gesichtes vollständig verbrannt. Da die Frau aber kein anderes Mittel zur Hand hatte, nahm sie unwillkürlich ihre Zuflucht zum Honigtopfe und machte Aufschläge von Honig. Ihr Zutrauen wurde indes reichlich belohnt, denn nach einiger Zeit war die Wunde geheilt, ohne auch nur ein kleines Mal zu hinterlassen. (Dem „Bienen-Water“ entnommen.)

Aus der „Schweizer Bienenzeitung“:

Den Honig als Heilmittel möchte ich allen Imkern und Bienenfreunden empfehlen, indem ich sie erinnere an die trefflichen Wirkungen, die ich durch eigene Erfahrung erlebt habe. — Im Frühjahr des Jahres 1885, mich mit einem meiner lieben Bienenfreunde unterhaltend über die guten Wirkungen und Kräfte des Honigs, bemerkte ich ihm, ich hätte im Sinne, an meinem kranken Pferde einmal ein Probestück mit Honig zu machen. Das Pferd litt nämlich am sogenannten „pfeifenden Dampf“, und war, wie man zu sagen pflegt, nur mehr Haut und Bein. Am folgenden Morgen wärmte ich in der Küche ungefähr ein halbes Glas voll Honig und vermischte es mit gutem Mehl und schüttete es dem Thiere ein. Anfänglich wollte ihm dieses neue Arzneimittel nicht recht behagen, nach und nach aber gewann es selbes so lieb, daß, als ich den Honigtopf eines Abends aus Vergeßlichkeit in der Krippe stehen ließ, ich denselben am folgenden Morgen vollständig leer fand. Dieses Mittel gab ich jeweilen dem kranken Thier eine halbe oder eine Stunde vor dem Futter. Und was war die Wirkung desselben? Eine in der That staunenswerte! — Das Pferd, bis auf Haut und Bein abgemagert, nahm von Tag zu Tag an Kraft und Fülle wieder zu, war im August soweit hergestellt, daß es ein Starke kaum mehr zu zügeln vermochte, und ist bis auf den heutigen Tag gesund und von allen Dämpfen befreit geblieben. Niederfüren, den 28. April 1888. B. Düring, Itzberg.

(Dem „Bienen-Vater“ entnommen.)

Aus vorstehenden Beispielen von auffallenden, unerwarteten Heilungen sieht man so recht augenscheinlich die wunderbare Heilkraft des Honigs, welche er auch für sich allein schon, ohne Beimischung anderer Heilmittel, entwickelt; um wieviel kräftiger wird er dann in Verbindung mit entsprechenden Heilkräutern und Wurzelsäften wirken können. Sind doch die Kräuter- und Wurzelsäfte allgemein als heilkräftig bekannt, daher geschätzt und gesucht, besonders die von Alpenkräutern; und was ist denn der Honig anderes als der süße Saft in den Blüten, den man auch Nectar nennt, und den die Bienen aus den Blüten saugen oder auflecken und erst in ihrem Honigmagen zu Honig verarbeiten und dann in die Wachszellen ergießen? Wenn warmer Sonnenschein den Saft der Pflanzen gleichsam kocht, da findet sich dieser Nectar reichlich vor und die emsigen, unermüdlichen Bienen suchen ihn auch gehörig auszubeuten, weshalb man sie besonders an feuchtwarmen Tagen in rastloser Thätigkeit findet. Der Honig ist das Beste aus dem Saft der Blumen, ein Kräuter-Extract, u. zw. der natürlichste, feinste, wohlgeschmeckendste Extract, von den verschiedenartigsten Kräutern, Sträuchern und Bäumen, wie sie in den Niederungen, auf den Alpen und auf den höchsten Höhen vorkommen, gesammelt. Wo nur immer in den höchsten Höhen in den Felsenriffen sich soviel Humus sammelt, daß ein Kräutlein wachsen, gedeihen und blühen kann, die Bienen — diese geflügelten Touristen — finden es ohne Führer. Das Thal von Admont, das herrliche untere Ennsthal, ist mit einem Kranze von hohen Bergen umschlossen, wie z. B. gegen Norden vom Boszruck mit 2009 Meter Höhe, vom Pleisch-

berge mit 1718 Meter, vom Pyhrgas mit 2244 Meter, vom Scheibelfstein mit 2200 Meter, von der Kreuzmauer mit 2070 Meter, vom Hochthurm mit 1959 Meter, vom Kesselfargrat mit 1873 Meter, vom Herenthurm mit 2181 Meter, vom Ratterriegel mit 2064 Meter, vom Grabnerstein mit 1848 Meter Höhe; gegen Osten vom Buchstein mit 2224 Meter, vom Tanischbachthurm mit 2034 Meter, von der Planspize mit 2117 Meter, vom Zinödl mit 2196 Meter, vom Hochthor mit 2372 Meter, vom Ödstein mit 2335 Meter Höhe; gegen Süden vom Reichenstein mit 2247 Meter, vom Sparafeld mit 2245 Meter, vom Kalbling mit 2189 Meter, vom Hahnstein mit 1215 Meter, von Tonnegg mit 1418 Meter, vom Klosterkogel mit 1566 Meter, vom Gyhrnschöberl (nicht Dürrenschöberl, wie er auch fälschlich genannt wird) mit 1738 Meter Höhe; zwischen diesen steht die Tauernkette und der Bösenstein mit 2449 Meter in das Ennsthal herein; gegen Westen vom Kulmberg (Frauenberg) mit 766 Meter, vom Taufing mit 1818 Meter, vom Hochmölbling mit 2331 Meter, vom Waschenegg mit 2386 Meter Höhe, und hinter diesem schaut der Grimming mit 2351 Meter Höhe oft grimmig herab; ja sogar der Dachstein mit seinen 2996 Meter lässt uns Admontern bei reinem Himmel seine Eisfelder sehen; aber überall, soweit nur eine Vegetation reicht, kann man im Hochsommer und Frühherbst selbst auf den höchsten Höhen summende und suchende Bienen herumfliegen sehen. Leider werden die Bienen bei dieser Gelegenheit gar oft vom frostigen kalten Winde überrascht, so dass sie mit ihrer süßen Beute nicht mehr ihr trautes Heim erreichen und früher erstarren. Es geschieht auch

nicht so selten, daß Bienenzüchter sogar Alpen-Wanderbienenzucht betreiben, indem sie im Sommer ihre Bienenvölker hoch auf die Berge hinauftragen, dort ihre Wohnungen aufstellen und ganz ungewöhnlich aromatischen Honig gewinnen. Deshalb ist auch ein großer Unterschied zwischen Honig und Honig. Je nachdem er von dieser oder jener Blütengattung stammt, hat er dieses oder jenes Bouquet, welches indes wieder verschieden ist, je nachdem die Blütengattung hoch oben auf einer Alpe gestanden oder in der Niederung geblüht hat. Die Blumengattung sowie die Gegend, wo sie gestanden, beeinflusst die Güte des Honigs ähnlich wie beim Weine, der auch verschieden schmeckt, je nachdem er dort oder da gewachsen ist, wenn auch die Nebengattung dort und da dieselbe ist. Der würzigste Honig ist wohl zweifelsohne der aus den Alpengegenden stammende. Die auf den Bergen gedeihende Flora, welche der Milch und Butter jener Gegenden besonderen Wohlgeschmack und größere Kraft verleiht, theilt auch dem Honig ein feineres Aroma und würzigeren Geschmack und zweifellos auch größere Heilkraft mit, weshalb auch schon die Römer und Griechen den von Bergen stammenden Honig besonders rühmten, wie z. B. den Honig vom Berge Hermettus.

17.

Worin mag nun wohl der Einfluss des Honigs auf den menschlichen Organismus bestehen?

Diese wichtige Frage hat Herr Emil Rathlef im Jahrgang 1888 der „Nördlinger Bienenzeitung“ in einem

längeren Artikel ausführlich beantwortet. Derselbe soll nun hier vollinhaltlich Platz finden. Er lautet wörtlich:

Worin besteht der heilsame Einfluss des Bienenhonigs auf den menschlichen Organismus? (Mit specieller Berücksichtigung der Phthisis [Lungenschwindsucht].)

In letzter Zeit ist in Zeitschriften und Broschüren oftmals über den Honig als gesundheitsförderndes und heilkräftiges Nahrungsmittel geschrieben worden. Es ist mir aber kein Artikel zu Gesicht gekommen, der sich darüber näher ausgelassen hätte, worin denn eigentlich diese seine heilkräftige Wirkung bestehe.

Auf Grund von mehrjährigen Selbststudien, Beobachtungen und Erfahrungen sollen nachstehende Zeilen — selbst auf die Gefahr eines stark medicinischen Beigeschmackes hin — solches zu erklären versuchen.

Dass der Honig ein sehr gesundes Nahrungsmittel ist, wird im Ernste wohl niemand leugnen wollen. Woher kommt es aber, dass dieses Bienenproduct von altersher auch hartnäckig seine Rolle als Heilmittel gegen unzählige Leiden, z. B. gegen Blutbrechen (die Lungenschwindsucht), behauptet? Ein Specificum gegen diese furchtbare, einen schreckenerregenden Percentsatz der Menschheit dahinraffende Seuche ist er natürlich ebensowenig, als es bisher der medicinischen Kunst überhaupt gelungen ist, irgend ein Arzneimittel zu entdecken, welches, ohne den Menschen selbst zu verderben, im Stande wäre, den Tuberkel-Bacillus — Lungenschwindsuchtspilz — zu vernichten. Letzterer erweist sich auch gegen alle Antiseptica weit widerstandskräftiger, als der Mensch. Es ist daher alles, was etwa über un-

fehlbare Mittel oder Methoden, die Phthisis zu heilen, veröffentlicht oder ausgeschrieben wird, in das Gebiet der Reclame zu verweisen. Man steht hier bisher noch vor einer unübersteigbaren Kluft menschlichen Wissens und Könnens, und es ist wohl sehr fraglich, ob es jemals gelingen werde, dieselbe zu übersteigen. Das darf aber auch nicht mißverstanden werden. Es sind in der That die Fälle nicht so vereinzelt, in denen die beginnende Lungenschwindsucht zunächst zum Stillstande gelangte und schließlich mit Genesung endete. Dieses aber nie und nimmer durch ein specifisches Medicament, sondern durch die dem betreffenden Organismus noch innewohnende Widerstandsfähigkeit und Kraft, die drohende Gefahr zu überwinden, oder durch ein derartiges Curverfahren, welches darauf abzielte, den etwa schon geschwächten Patienten in einen möglichst widerstandsfähigen Zustand zu versetzen. (Milch- und Trauben-Curen, milderes Klima, dort möglichst anhaltender Aufenthalt in frischer Luft, gute Ernährung, Vermeidung körperlicher wie geistiger Überanstrengung, fleißiges Ventilieren der Wohn- und Schlafräumlichkeiten, zeitiges Schlafengehen, entsprechende sorgfältige Kleidung, kalte Waschungen &c.) Denn alle zu chronischen (seien es Lungen-, Kehlkopf-, Hals-, Augen-) Katarrhen stark neigende Individuen gehören den sogenannten „zarten Constitutionen“ an, und solche sind es gerade, welche, wenn sie kein richtiges Verhalten beobachteten, in kürzerer oder längerer Zeit der einen oder der anderen Form ihres Leidens, oder auch einer neuen, nur gar zu leicht erworbenen Krankheit erliegen. Je nachdem dieses oder jenes Organ den schwächsten Theil des menschlichen Organismus

bildet, „wirft“ sich der Katarrh oder die Entzündung bei dem einen auf die Ohren, bei dem andern auf die Lungen, bei einem dritten auf die Augen, bei manchen schließlich auf mehrere Organe zugleich. Man nennt denjenigen Theil des menschlichen Organismus, der bei einem Individuum vorzugsweise leicht Erkrankungen ausgesetzt ist, seinen „Ort der geringeren Widerstandsfähigkeit“ (*locus minoris resistantiae*). Die ganze Classe solcher zarter Constitutionen leidet an einem Grundübel: an schlechter oder falscher Ernährung des Körpers. (Darunter ist nicht etwa nur unzureichende oder unnährhafte Kost zu verstehen, sondern auch Mangel oder Unzulänglichkeit alles dessen, was der Körper zum normalen Stoffwechsel braucht: richtige Normierung seiner Wärmeverhältnisse, frische Luft, nöthige Motion, richtiger Wechsel von Arbeit und Erholung, hinreichender Schlaf &c.) Letztere (die Ernährung) ist bei ihnen, oft auch bei der vernünftigsten Lebensweise, die sie etwa seit Beginn ihrer chronischen Erkrankungen zu führen sich bemühen, schon durch die geschwächten und nicht mehr normal funktionierenden Organe bedingt und wird natürlich um so intensiver und gefahrbringender, je weniger der Patient es versteht oder gewillt ist, diesem Übelstande nach Kräften zu steuern. Solche Constitutionen müssen sich schonen, das heißt, noch sorgfältiger als Gesunde davor hüten, mehr Kraft (Wärme, Sauerstoff, Phosphor &c.) zu verbrauchen, als ihr Körper unbeschadet abzugeben imstande ist; anderseits aber alles aufbieten, um ihrem Organismus die Production dieser Kräfte in ausreichendem und richtigem Maße zu erleichtern. Die häufigsten Allgemeinerscheinungen solcher einer „constitution delicate“ sind folgende: Congestionen

zum Herzen, dem Kopfe oder den Lungen, gestörte Verdauung, besonders träger Magen, leichte Ermüdung bei physischen oder geistigen Anstrengungen, Herzklopfen, Schlaflosigkeit, auffallend leicht sich einstellende Erkrankungen (Erkältigungen) dieser oder jener Organe, nervöse Reizbarkeit etc. Bei manchen zeigen sich einige dieser Erscheinungen, bei anderen sogar alle zumal.

Vorstehendes glaubte ich vorausschicken zu müssen, um für die nun folgende Frage das richtige Verständnis zu finden: Worin besteht allen diesen Gebrechen gegenüber der heilsame Einfluß des Bienenhonigs, respective: wie wirkt er auf den menschlichen Organismus?

Ich möchte hier zwischen einer directen und einer indirecten Wirkung unterscheiden.

Direct wirkt der Honig überall da, wo er mit den erkrankten Organen in Berührung kommt, also auf Mundhöhle, den Rachen, Hals, Magen. Er wirkt hier

a) als Antisepticum, indem die im Honig vorhandene Ameisensäure die etwa vorhandenen, von ihr berührten Pilze vernichtet;

b) erweichend, und durch seinen Gehalt an Schleimzucker gleichsam „schmierend“ auf die durch den Katarrh geschwollenen und verhärteten Schleimhäute. Diese Wirkung kann man sich recht anschaulich vergegenwärtigen, wenn man beobachtet, wie die sogenannte „Gatter'sche Salbe“ (Honig mit Roggenmehl vermischt, siehe Seite 36) auf Geschwüre, Karbunkel etc. wirkt (reinigend und erweichend).

Seine indirecte Wirkung (indirect, sofern er den Krankheitserreger nicht selbst trifft, sondern ihm gleichsam auf Umwegen entgegenarbeitet) besteht:

a) darin, daß er als leicht verdauliches und vorzügliches Nahrungsmittel an seinem Theil einer schlechten Ernährung steuert und damit unzähligen Krankheiten gleichsam einen Kiegel vorschiebt. Der Honig gehört zu den sogenannten „Fettbildnern“. Man denke nur z. B. daran, daß zur Phthisis sich eine meist frühzeitig beginnende starke Abmagerung gesellt, die ein so constantes Symptom dieser Krankheit ist, daß der Arzt oft beim Anblick eines ihn etwa consultierenden corpulenten Lungenleidenden zu sagen pflegt: „Schwindsüchtig sind sie noch nicht!“ und man wird zugeben müssen, daß der Honig bei der Behandlung drohender oder beginnender Lungenschwindsucht in der That Beachtung verdient.

Die heilsame Wirkung des Honigs äußert sich ferner darin, daß er

b) als Kohlenhydrat den Körper — den ein bekannter Arzt nicht mit Unrecht mit einem Ofen verglichen hat — heizt, d. h. ihm in hervorragender Weise die Möglichkeit bietet, die so nothwendige Wärme zu producieren. Darauf aber und sodann auf das Sparen der Körperwärme kommt es gerade bei schwächlichen Menschen vor allem an. Deshalb ist für sie eine zweckmäßige, dem Klima und der Witterung entsprechende Kleidung so unumgänglich nothwendig. Wie so häufig, verwechselt man auch hier Ursache und Wirkung. Man meint, dieser oder jener erkälte sich so oft, weil er sich „verwöhne“, zu warm kleide u. Gewiss kann man darin zu weit gehen und unvernünftig sein. Aber gewöhnlich kleidet sich solch ein Individuum instinctiv oder auf Grund von Erfahrungen wärmer, welche ihm gezeigt haben, daß ihm solches zuträglich oder nothwendig ist.

Es gibt allerdings auch andere Nahrungsmittel, die, wie z. B. der Zucker — auf den ich später noch zurückkomme — und die stark eiweißhaltigen (z. B. das Fleisch), dem Organismus in hohem Grade Wärme zuführen. Aber gerade das Fleisch bekommt nicht jedem, und mit Recht verordnen die Ärzte Personen, bei denen sich eine starke Neigung zu chronischen Katarren zeigt, vorherrschend Milch und vegetabilische Diät. Der in letzter Zeit so stark Propaganda machende Vegetarianismus — so lächerlich und unsinnig es wäre, ihn einseitig auf die Spitze zu treiben — hat ohne Frage eine gewisse Berechtigung und das Verdienst, die Menschheit auf die Schädlichkeit einseitigen oder vorzugsweisen Fleischgenusses aufmerksam gemacht zu haben.

Ebenso wichtig ist die Rolle, welche der Bienenhonig als Magenregulierungsmittel spielt. Schon die Alten haben den Magen als Centralorgan richtig erkannt und seine Bedeutung für das Wohlbefinden des ganzen menschlichen Organismus zu würdigen verstanden. Der Honig wirkt auf den Magen meist leicht abführend, und diese Wirkung zu erzielen, ist bei vielen pathologischen Zuständen durchaus geboten. Bedenkt man z. B., daß fast alle Circulationsstörungen, (Congestionen, Stauungen), die Brust- und Herzkrankheiten von einem Magen- und Darmkatarh begleitet werden, welcher sich meist in einer mehr oder oder weniger hartnäckigen Stuhlverhaltung äußert, durch welche wiederum die Congestionen gesteigert werden, daß ferner die an nervösem Kopfschmerz Leidenden und die Hämorrhoidarier durch ihren obstruierten Magen oft furchtbare Qualen zu erdulden haben; nimmt man dazu, daß speciell auch schon die ersten Stadien der Phthisis von

heftigen Congestionen zu den Lungen und dem Herzen eingeleitet werden, und daß dieses sorgfältig zu beachten und durch regelmäßige Regulierung des Stuhlganges zu beseitigen oder doch zu mildern, eine der wesentlichsten Vorkehrungen gegen ernstere Erkrankungen der Respirationsorgane bilden, so wird man ohne Zweifel leicht einsehen, von welcher eminenter Bedeutung der Honig gerade für die Behandlung der erwähnten Krankheiten und speciell für die Prophylaxe der Lungen- und Herzkrankheiten ist. (Bei letzterer, wie erwähnt: Abmagerung, Blutstauungen — durch den Honig: Beförderung des Fettansatzes und der Ableitung.)

Man könnte gegen diese Ausführungen etwa einwenden, daß in Beziehung auf den Nährwert der Zucker, der auch billiger sei, dem Honig gleich komme und daß es, um den Magen zu regulieren, auch noch unzählige andere Mittel gebe. Allein der Zucker wird fast allgemein gefälscht, während man Bienenhonig als Bienenzüchter oder aus zuverlässigen Quellen leicht echt erhalten kann. Außerdem fehlen dem Zucker auch mehrere Bestandtheile des Honigs, wie z. B. die Ameisensäure, weshalb er gar nicht, oder doch nur in weit geringerem Maße abführend wirkt. Durch andere Mittel aber (etwa Rhabarber, „Strahl'sche Hauspillen“, das moderne Tamar indien etc.) seiner Stuhlverhaltung jahrelang abhelfen zu wollen, ist — abgesehen von der durch den schlechten Geschmack aller Laxanzen verursachten Plage — auch durchaus nicht rationell. Derartige scharfe Reizmittel schwächen den Magen und verlieren allmählich ihre Wirkung gänzlich. Bei acuten Krankheiten entzündlicher Art veräume man allerdings nie, sofort eine der genannten Laxanzen (oder noch besser Ricinusöl) anzuwenden. Aber

man hüte sich vor anhaltendem Gebrauche derselben. Der Honig wirkt nicht nur viel gelinder, sondern dient zugleich als gesundes, naturgemäßes Nahrungsmittel, weshalb eine Schwächung des Magens selbst bei andauerndem Genuß niemals zu fürchten ist. Sollte er aber dann etwa seine gewünschte Wirkung verlieren, so mache man eine Pause von einigen Wochen, respective Monaten, und bediene sich inzwischen der Fruchtsäuren (frischer Früchte, von denen die Trauben obenan stehen, die Pflaumen, Äpfel, Beeren aber auch gute Dienste leisten, auch der Compots, Säfte &c.). Dann genieße man wieder Honig und er wird sich abermals bewähren.

Sollte jemand Honig nicht vertragen, so nehme er erst kleine Dosen zu sich und steigere dieselben allmählich. Bleibt auch das ohne Erfolg, so versuche man es mit den diversen Honigkuchen, die wohl einem jeden gut bekommen. Solche Personen aber — es sind ihrer glücklicherweise nicht gar zu viele — bei denen der Honig eher eine Stuhlverhaltung bewirkt, obgleich sie das Gegentheil herbeizuführen wünschten, müssen sich natürlich an andere Mittel halten. Probieren geht auch hier über Studieren. Dem einen hilft dieses, dem anderen jenes. — So kann ich zum Schlusse den Bienenhonig, dieses liebliche Blüten- und Bienenproduct, aus eigener Erfahrung sowohl als Nahrungs- als auch als Heilmittel nicht warm genug empfehlen.

Emil Rathlef.

Möchten doch die Koryphäen der medicinischen Wissenschaft sich mit dem Honig befreunden, denselben nach allen Richtungen untersuchen und praktisch erproben. Sie

würden sicher bessere und billigere Resultate erzielen, als Dr. Koch mit seinem Kochin. War das ein Triumphgeschrei in allen Blättern ob dieses kostspieligen Kochins! Und jetzt? Wo sind die Erfolge desselben? Man bemüht sich nur, sie todzuschweigen! — So oft ich noch von der Heilung eines Lungenkranken hörte, wurde gewiß auch Honig und Kräuterthee oder deren Säfte als Heilmittel angegeben. Vielleicht hat der Honig wirklich solche antiseptische Wirkung, daß er die Pilze verhindert oder vernichtet, wie vielfach behauptet wird. Wenn der Honig die garstigen Thiere auf dem Kopfe tödtet, wie Plinius in seiner Naturgeschichte (Seite 20) sagt und auch im „Großen Universallexicon aller Wissenschaften und Künste von J. H. Zedler in Leipzig“ (Seite 41) ausdrücklich erwähnt ist, warum sollte er nicht auch die Eigenschaft besitzen, die verschiedenen Bacillen oder Pilze zu verhindern oder zu tödten? — Der Honig ist übrigens auch ein verhältnißmäßig billiges und angenehmes, dabei sehr nahrhaftes und ganz und gar gefahrloses Mittel, vorausgesetzt, daß er naturrein ist.

In der bei Schwetschke und Sohn in Braunschweig erscheinenden „Deutschen, illustrierten Bienenzeitung von Gravenhorst“ fand ich im Novemberhefte 1886, einen hochinteressanten Artikel über den Honig als Heil- und Nahrungsmittel, den Herr Dr. med. Boerner, Sanitätsrath zu Hattersheim, geschrieben, dessen Inhalt er persönlich auf der Generalversammlung des nassauischen Bienenzüchtervereines zu Homburg a. d. H. öffentlich vorgetragen und über Wunsch der Generalversammlung das Concept seines freien Vortrages zur Verfügung gestellt hat.

Wo sollte ein solcher Aufsatz einen passenderen Platz finden, als in einer Apologie des Honigs? Ist er doch für sich selbst schon eine kräftige Apologie desselben, umso mehr, als er von einem hervorragenden Arzte stammt. Er soll also hier wörtlich wiedergegeben werden, wie er in „Gravenhorst's deutscher illustrierten Bienenzeitung“ steht.

18.

Der Honig als Heil- und Nahrungsmittel.
(Nach einem Vortrag des Dr. med. Boerner zu Hattersheim auf der Generalversammlung des nassauischen Bienenzüchtervereines zu Homburg a. d. H.)

Das Thema, welches uns heute zur Erörterung gestellt ist, wurde meines Wissens noch niemals in einem größeren öffentlichen Vortrag behandelt; auch in der Literatur fanden wir absolut keine neuen Arbeiten. Im Gegentheil bildet unser Thema gewöhnlich den sehr dürftigen Schluss selbst der besten und verbreitesten Lehrbücher, der nichts weiter bringt, als einige uralte Vorschriften über häusliche, diätetische und medicinische Verwendung des Honigs, wovon der größere Theil nicht entfernt die Kritik des heutigen Standpunktes der betreffenden Fachanschauungen verträgt.

Was wunder, wenn in weitesten Kreisen die Anschauung besteht, es müsse, wenn sich weiter nichts über die Verwendung des Honigs sagen lasse, derselbe ein ziemlich wertloser Gebrauchsartikel sein. Und in der That hat der Verbrauch des Honigs heute ganz außerordentlich abgenommen, während derselbe in den ältesten Culturepochen der Menschheit ein Nahrungs- und Genußmittel ersten

Ranges war, das in den frühesten Urkunden, unter anderen der Bibel, vielfach und vorzugsweise gepriesen wurde.

Welche Nachtheile aus dieser Thatfache für die Entwicklung der Bienenzucht entstanden sind, wissen wir alle. Wie das Wachs durch die Stearinkerze besiegt wurde, so drängten den Honig künstlich gewonnene Zuckerstoffe aus seiner dominierenden Stellung. Gewiß ist der Schlag, der den Bienenproducten durch den Colonialzucker versetzt wurde, ein noch verhängnisvollerer, als das Verschwinden des Wachses aus Kirchen und Brunnfälen.

Sollten wir angesichts dessen die Hände in den Schoß legen? Mit nichten! Der enorme Aufschwung, den die theoretische und praktische Bienenzucht seit Decennien genommen hat, muß doch auch seine praktischen Früchte tragen, er muß schließlich den Honig in seine alten Besitzrechte wieder einsetzen — er muß auch auf diesem Gebiete zu der jetzt überall wieder auflebenden Renaissance führen. Hierzu bedarf es jedoch einiger neuer Gesichtspunkte, zu denen uns die großen physiologisch-chemischen Forschungen unserer Zeit das Material liefern.

Wollen wir den Honig zu seinem alten Rechte verhelfen, so müssen wir uns den Wert seines Feindes ansehen, des Rohr- oder Colonialzuckers, und diesen mit dem des Honigs vergleichen. Der Rohrzucker ist dermalen der unbestrittene Herr am Kaffee- und Theetische, in der Küche, in den Bäckereien, in den Obstconserven-Anstalten und den Kellern, und ganz besonders in der Kinder- und Krankenstube.

Es sollte hiernach scheinen, daß der Zucker ein besonders gutes und verdauliches, wohl gar in seiner Art das

beste Nahrungsmittel wäre. Dem ist aber durchaus nicht so. Der Rohrzucker als solcher ist unverdaulich. Wird derselbe dem menschlichen Magen einverleibt, so muß er unter dem Einflusse des Magensaftes, besonders der Salzsäure, erst chemisch verändert, „invertiert“ werden, ehe er resorbiert werden kann. Ist dieser Proceß behindert, so geht der Zucker unverdaut und unassimiliert ab, oder er erregt unter Bildung abnormer Gährungsproducte Verdauungsbeschwerden, und besonders bei Kindern Darm- und Magenkrankheiten. Fast jeder unter uns, wenn er zu große Mengen Zucker aufgenommen, wird mit den genannten Beschwerden bekannt sein. Bei solchen Anlässen hört man dann gelegentlich auch einmal die alte Wahrheit, daß Zucker und Zuckergebäck schwer verdaulich seien.

Um den Zucker verdaulich zu machen, muß derselbe, wie erwähnt, im Magen invertiert, d. h. in zwei Zuckerarten: Dextrose und Lävulose gespalten werden. Erst diese Spaltproducte sind direct resorbier- und assimilierbar und können sogar unverändert ins Blut aufgenommen und u. a. aus diesem wieder ausgeschieden werden.

Wir haben nun die wichtige Thatsache zu constatieren, daß der im Honig enthaltene Zucker genau dem invertierten Rohrzucker entspricht, daß derselbe also ohne weiteres resorbiert werden kann. Da aber der Honig ausschließlich aus Invertzucker besteht, (die minimalen Mengen ätherischer Öle und Farbstoffe sind gänzlich irrevelant), so hat derselbe dem Rohrzucker gegenüber den nicht hoch genug zu veranschlagenden Vortheil, daß er vom Magen aus direct, ohne die Verzögerung

und Fährlichkeiten weiterer Umsetzungsprocesse, ins Blut aufgenommen werden kann. Das Gewicht dieses Vorganges wird noch erhöht, wenn wir einen Blick auf die Wichtigkeit des Zuckers für die menschliche Ökonomie werfen. Diese wird gemeinlich ganz beträchtlich unterschätzt. Denn der Bedarf an Zucker ist in unserem Organismus ein überaus großer. Wenn schon die Menge desselben, welche in Form von Zucker in Substanz, in Früchten und Getränken aufgenommen wird, keine geringe ist, so erhöht sich selbe noch ganz beträchtlich dadurch, daß das quantitativ bedeutendste und verbreitetste Nahrungsmittel, die Stärke, gleichfalls, bevor sie resorptionsfähig wird, durch den Einfluß der Verdauungssäfte (Diastase und Salzsäure) zunächst in Dextrin und dann in Zucker verwandelt wird. Wenn man bedenkt, daß Brot, Kartoffeln, Gemüse und Hülsenfrüchte ihren Nahrungswert vorzugsweise der Stärke verdanken, so kann man sich einen Begriff machen von der Menge des Zuckers, welche der lebende Organismus nöthig hat. Und hier haben wir dann wieder die wichtige Thatsache zu constatieren, daß der Zucker, in welchen sich die Stärke verwandelt, nicht Rohrzucker, sondern Dextrose ist, von welcher wir oben gesehen haben, daß sie mit der Lävulose, deren physiologisches Verhalten der ersteren gleich ist, den Honig bildet. Sogar der kindliche Organismus verbraucht relativ große Zuckermengen, zuerst in der Milch, später in den Amylaceen (Schleimen und Kindermehlen). Und selbst hier begegnen wir der fast unerwarteten Thatsache, daß nicht einmal der Milchzucker direct resorbiert wird, sondern gleichfalls vorher zum Theil, unter günstigen Umständen auch ganz, in den Zucker des Honigs

(Dextrose) übergeführt wird, und zwar wegen der geringen Menge Salzsäure im kindlichen Magen sehr langsam. Aus all den angeführten Thatfachen geht der bedeutungsvolle Schluß hervor, daß im menschlichen Verdauungscanal von allen Zuckerarten nur der Zucker des Honigs (= Invertzucker = Dextrose + Lävulose) resorbiert werden kann, alle anderen Zuckerarten erst verändert werden müssen.

Der Honigzucker ist der physiologische Zucker.

Bei der großen Bedeutung, welche sonach der Invertzucker quantitativ und qualitativ im Organismus hat, da er den Hauptfactor für Fett- und Wärmebildung abgibt, müßte ein viel größerer Wert auf die Regulierung der Zuckerdiät gelegt werden, die bisher so gut wie gar nicht berücksichtigt wurde. Vor allen Dingen muß der nicht resorbierbare (respective schwer verdauliche) Rohrzucker durch den Honig ersetzt werden, welcher der einzige natürlich vorkommende Invertzucker ist. Zur Versüßung von Kaffee, Thee und Backwerken ist Honig zu verwenden. Zur Herstellung der fehlenden Süße des Obstes muß umsomehr der Invertzucker als Honig verwendet werden, weil im reifen Obste gleichfalls nur dieser, nicht der Rohrzucker vorhanden ist.

Dabei muß unser Streben darauf gerichtet sein, den Honig als Nahrungsmittel in Quantitäten einzuführen, besonders aus den erörterten Gründen, zum theilweisen Ersatz der Amylaceen. Die Alten verspeisten Eßgeschirre voll Honig auf einmal. Einen großen Mangel zeigte bisher die Zuckerdiät der Säuglinge. Der Milch und anderen Nahrungsmitteln wurde seither immer Rohr-, höchstens

Milch=Zucker zugelegt, von welcher beiden oben erwiesen wurde, daß sie erst nach einem im kindlichen Verdauungs=canal besonders schwierigen Invertierungsproceß resorbierbar werden. Diesen Mängeln hilft der Honig ab, der nach meinen vielfältigen Erfahrungen unvergleichlich viel besser vertragen wird, besonders beim Entwöhnen und bei Magen= und Darmkatarrhen. Das Mischungsverhältnis ist 2 % bei flüssiger und 5 % bei consistenter Nahrung. Ein großer Vorzug der Honigversüßung liegt hierbei in dem Fehlen abnormer Gährung und Säurebildung. Der reine Schleuderhonig leistet jahrelang den Gährungserregern Widerstand, weshalb darauf zu achten ist, daß nur solcher, nicht etwa Schweizerhonig, der gar kein Honig ist, oder Preßhonig, der viel Eiweißkörper enthält, bei der Kinderernährung verwendet wird.

Nicht minder wichtig als diätisches Mittel erscheint der Honig bei kranken Erwachsenen. In Mengen bis zu 50 Gramm wird er purgieren und ohne Beschwerden genommen; namentlich fehlt das dem Rohrzucker eigene Aufstoßen und säuerliche Nachschmecken.

Bei fiebernden Kranken, die fast alle gleichzeitig am Magenkatarrh leiden, bildet 2= bis 5procentiges Honigwasser ein äußerst nahrhaftes und erfrischendes Getränk, was wohl zum Theil der im Honig in bemerkenswerter Menge enthaltenen freien Ameisensäure, die der Salzsäure ähnlich wirkt und belebend sauer riecht und schmeckt, zu verdanken ist. Was sonst noch von rein medicinischer Verwendung des Honigs bekannt ist, bewegt sich in Galenischen Formeln, die sich theils nicht bewährt haben, theils den heutigen ärztlichen Anschauungen nicht

mehr entsprechen. Halsentzündungen, Luftröhrenentzündungen und Diphtheritis werden durch Honig nicht geheilt, höchstens das ärztliche Einschreiten verzögert.

Sehr zu empfehlen aber ist der Honig als Träger anderer Mittel gegen Mund- und Halsaffectionen, z. B. von Alaun, chlorsaurem Kali, Borax, Borsäure, die mit purem Honig in 5- bis 10 procentigem Verhältniss gemischt, mittelst Pinsel auf Aphthen, Soor, Mundfäule aufgestrichen, viel besser als Mund- und Gurgelwasser sind, weil sie durch langsames Lösen des Honigs viel nachhaltiger wirken.

Bei Magensäure thut Honig (mit 3 Tropfen Salzsäure auf den Theelöffel) sehr gute Dienste.

Mehr verbreitet als die innere war bisher die äußerliche Verwendung des Honigs zu chirurgischen Zwecken. Allein die neue antiseptische Chirurgie hat den Honig mit Recht aus diesem Gebiete verdrängt. Furunkeln, Abscesse und Geschwüre erfordern jetzt andere Behandlungsweisen. Aber auch die ganze sonstige Volkschirurgie mit ihren Salben und Pflastern ist auf den Kopf gestellt und damit ist eine große Lücke entstanden. Das Volk weiß nicht mehr, welche schnell zu habenden Mitteln es bei kleinen Wunden, Geschwüren und Entzündungen anwenden soll, da der Hausarzt die seitherigen verwirft.

Diese Lücke kann vielfach der Honig in sehr zweckmäßiger Weise ausfüllen. Wenn wir dermalen wissen, daß die Gefahr der Entzündung und Eiterung der Wunden nicht aus dem Körper, sondern von außen her kommt, so bildet der Honig in Geléeconsistenz ein vorzügliches Schutz- und Einhüllungsmittel für alle Wunden, die keiner operativen Vereinigung be-

dürfen.*) Die Wunden werden, ohne daß das Blut zwischen den Wundrändern entfernt wird (weil durch nicht desinfizierte Hände oder Materialien die Wunde inficiert würde), vielfach mit Honig bestrichen, etwaige Wundhöhlen damit ausgefüllt und sodann mit Woll oder Watte verbunden. Der Verband kann tagelang liegen bleiben, wenn nicht Schmerz oder Eiterung entstehen. Derselbe Verband ist zu empfehlen, wenn nach Operationen zur Entfernung von Eiter oder krankhaften Theilen die im übrigen antiseptisch behandelte Operationswunde eines Schutzverbandes bedarf, der viel billiger kommt, als der bisher übliche, worauf der Hausarzt aufmerksam zu machen ist. In allen diesen Fällen bildet der Honig einen absolut sicheren Luftabschluß (Occlusiv-Verband), der gleichzeitig durch seine Klebkraft die Wundränder zusammenhält und sich durch einfaches Eintauchen in Wasser leicht abnehmen läßt, weil der Honig leicht löslich ist.

Sicherlich hat der Honig durch seinen Gehalt an Ameisensäure, die der Essigsäure, Salicylsäure, Benzoesäure u. analog wirkt, auch antiseptische Eigenschaften. Dabei hat der Honigverband besonders bei Kindern den Vortheil, daß keine Vergiftungserscheinungen, wie bei Jodoform und Karbolsäure, vorkommen können.

Ganz besonders möchte ich den Ärzten empfehlen, sich des Honigs als Vehikel für antiseptische Salben zu bedienen. Karbolsäure (10 %) und Jodoform (20 %) bilden mit Honig sehr schöne und gleichmäßige Präparate, deren Vortheil darin besteht, daß

*) Siehe, was auf Seite 48 über Heilung von Wunden gesagt ist. — Anm. des Verfassers.

die Mittel nur successive, wie sich der Honig löst, zur Wirkung kommen und daß die Salbe sich beim Verbandwechsel leicht und rasch durch Wasser entfernen läßt.

So hoffe ich denn, daß der Honig auch in der kleinen Volksschirurgie und zwar besonders in der Wundbehandlung diejenige Bedeutung erlangen wird, die ihm nach seiner vorzüglichen Wirkung, seiner Billigkeit und Handlichkeit zukommt. Freilich darf dann guter, reiner Honig in keiner Haushaltung, wenigstens in keinem Kaufladen fehlen; denn wenn derselbe erst aus der entfernten Apotheke beschafft werden soll, ist die beste Zeit zur antiseptischen Wundbehandlung vorbei.

Vor allen Dingen aber möge man sich in der Küche, bei Tische, in der Kinder- und Krankenstube erinnern, wenn man im Begriffe ist, nach der Zuckerdose zu greifen, welchen vorzüglichen Schatz wir in unserem Honig besitzen.

Also, die ältesten Urkunden, die wir besitzen, wie die Bibel, der ägyptische medicinische Papyrus, die Mythologie der alten Heiden und ihre berühmtesten Schriftsteller, viele andere Schriften aus alter und neuerer Zeit, auch die officiellen Pharmacopöen und in letzter Zeit noch viele auffallende Heilungen bloß durch Honig allein — constatieren die Nähr- und Heilkraft des Honigs.

Was aber die Geschichte aller Zeiten lehrt und die Erfahrung der Gegenwart bestätigt, das muß auch die Vernunft als wahr anerkennen.

Naturreiner, unverfälschter Honig ist neben der Milch das gesündeste Nahrungsmittel, ein kräftiges

Vorbeugungsmittel gegen unzählige Krankheiten, in vielen Krankheiten das angenehmste, beste Heilmittel und für Reconvalescenten zur Herstellung ihrer Kräfte und Erlangung voller Gesundheit wahrer Lebensbalsam.

Es wird wohl kaum ein anderes Heilmittel geben, welches so allgemein in den meisten Fällen heilkräftig wirkt und auch bei länger fortgesetztem Gebrauche seine Heilkraft nicht verliert, sondern fort und fort ernährend und heilend wirkt, und bei dessen Anwendung man nicht im mindesten besorgt sein darf, daß es etwa in anderer Richtung nachtheilige Folgen nach sich ziehe, wie es bei den neueren, meist chemisch bereiteten Arzneien leider so häufig der Fall ist, daß sie zwar ein speciellcs Übel, gegen welches sie zunächst angewendet werden, heben, aber in anderer Richtung wieder ein neues Übel hervorrufen und der Patient dann nicht weiß, wie er dazugekommen ist.

Unwillkürlich fließen mir da die Worte des Plinius aus der Feder: „Des Honigs Süßigkeit und seine Kraft, bei den Sterblichen die Tödllichkeit der Übel zu verhindern, dürfte nicht geringer sein, als die des göttlichen Nectars.“

Hätte Plinius die Heilkraft des Honigs wohl in so kräftigen Worten schildern können, wenn er nicht von der Heilkraft desselben und auch davon überzeugt gewesen wäre, daß diese Überzeugung allgemein getheilt werde?

Wahrlich, wenn überhaupt das Sprichwort: „Vox populi vox Dei“ — „die Stimme des Volkes ist Gottes Stimme“ Geltung hat, so müssen auch die unter dem Volke so häufig hörbaren Sprüche, wie z. B.: „Der gütige Schöpfer hat für jede Krankheit auch das sie heilende Kräut-

lein erschaffen" — „der Honig, aus unzähligen Blüten gesammelt, enthält in sich alle Medicamente" — „der Honig ist für alles gut" — als vox populi vox Dei gelten. Diese Aussprüche des Volkes haben wenigstens in Wirklichkeit die Stimme Gottes — nämlich die Aussprüche der Offenbarung Gottes in der Bibel — und eine mehr als 3000jährige Erfahrung auf ihrer Seite.

19.

Was mag nun wohl die Ursache sein, daß der Honig ungeachtet alles dessen gerade bezüglich seiner Heilkraft so sehr in Mißcredit gekommen ist und heutzutage fast nur mehr in den unteren Schichten des Volkes als Arznei geschätzt und verwendet, von den Ärzten aber mit offener Geringschätzung behandelt wird? Der Honig ist ja doch noch dasselbe liebliche Naturproduct wie vor Jahrtausenden!?

Abgesehen von allen absichtlichen Fälschungen gibt es der Ursachen wohl mancherlei. Wie es auch in anderen Dingen gar so häufig geschieht, daß die Ursache mit der Wirkung verwechselt wird, so auch hier.

Weil der Honig nicht immer die gewünschte Wirkung macht, auch oft nicht wohlschmeckend ist, so wird die Schuld dem Honig als solchem beigemessen, während die eigentliche Ursache dessen meist in der verkehrten Art und Weise der Honiggewinnung liegt.

Was Dr. Bröll zu mir gesagt: „Honig ist Honig, jeder macht Magenweh“, das mögen auch andere Ärzte denken und darnach handeln. Dasselbe mögen sich auch viele Apotheker denken und kaufen deshalb den billigsten

Honig, den sie zu bekommen wissen, ohne Rücksicht auf die Qualität desselben; sie können ja für den schlechtesten eben sowie für den besten, aber eben deshalb theueren Honig dieselbe Tage rechnen — Honig ist ja Honig. Und doch hängt die Heilkraft des Honigs größtentheils von der Art und Weise ab, wie derselbe gewonnen wird. So heilkräftig der Honig wirken kann, wenn er auf naturgemäße Weise aus dem Wachse gewonnen wird, ebenso unangenehm, sogar nachtheilig kann er wirken, wenn er auf naturwidrige Weise gewonnen wird.

Weil aber leider weitaus der größte Theil des Honigs, insbesondere der im Großhandel vorkommende Stampf- oder Rohhonig, theils aus Unkenntnis oder Bequemlichkeit, theils aus Gewinnsucht nicht auf naturgemäße Weise gewonnen wird, so darf man sich nicht wundern, wenn so viele klagen, der Honig bekomme ihnen nicht gut, er verursache ihnen Magenbeschwerden, und darf man sich auch nicht verwundern, wenn diese häufigen Klagen dann Ursache werden, daß die Heilkraft des Honigs so sehr in Mißcredit steht.

Um dies klar zu machen, sehe ich mich genöthigt, auch noch die vorzüglichsten Arten der Honiggewinnung zu besprechen und auf die Fehler aufmerksam zu machen, die dabei begangen werden.

20.

Die Honiggewinnung.

Den Honig gewinnt man entweder I. auf kaltem Wege oder II. auf warmem Wege.

I.

Die Bienen tragen den Honig in die Wachsellen ein, lassen ihn einige Zeit in offenen Zellen ablagern, bis er vollkommen reif ist, dann geben sie etwas Ameisensäure bei und verschließen die Zellen mit einer dünnen Wachsschicht oder wie die Bienenzüchter sagen, sie verdeckeln die Zellen.

Wer nun guten, naturreinen Honig gewinnen will, muß trachten, den Honig so rein aus den Wachsellen herauszubringen, wie er in den Zellen sich befindet. Das wird aber nur auf kaltem Wege gelingen, entweder durch Austropfenlassen oder durch die Schleudermaschine.

Der Tropfhonig wird gewonnen, indem man die Honigwabe zuerst auf einer Seite entdeckelt, d. h. die Wachsdeckel von den Zellen mit einem dünnflingigen scharfen Messer wegrasiert, die entdeckelte Seite über ein ziemlich feines Messingsieb legt und den Honig in ein untergesetztes Gefäß abtropfen läßt, sodann mit der anderen Seite der Wabe und mit allen übrigen Honigwaben auf die gleiche Weise verfährt. Sind die Waben alle vom Honig entleert, stellt man das Honiggefäß an einen beliebigen passenden Ort, deckt es zu und läßt es einige Zeit ruhig stehen, sieht öfter nach und da wird man noch einigemal auf der Höhe eine schaumartige Unreinigkeit finden, die der Honig selbst nach oben treibt und die man abschöpfen muß, bis nichts mehr zum Vorschein kommt. So erhält man ganz naturreinen Honig, wenn anders auch es nicht an der nöthigen Reinlichkeit fehlt. Dabei ist es gleichgültig, ob der Honig aus alten, dunklen Waben, oder aus frisch gebauten weißen Waben austropft. Der Honig ist in den alten Waben, sowie in den frisch gebauten von gleicher Qualität.

Als Speisewaben aber taugen allerdings nur die frisch gebauten Honigwaben, in deren Zellen noch keine Brut erbrütet worden war.

Anderere gewinnen den Tropfhonig noch auf einfachere Weise. Um das Entdeckeln der Zellen zu ersparen, zerkleinern sie die Waben zu einem Brei, schütten diesen über das Sieb und lassen den Honig in das untergesetzte Gefäß abtropfen. Bei diesem Vorgange aber hat man darauf zu achten, ob nicht etwa Blütenstaub in einigen oder mehreren Zellen vorhanden ist. Wäre dies der Fall, so müßten diese Zellen, in denen der Blütenstaub in Form einer zähen Masse eingelagert ist, früher ausgeschnitten werden, weil sonst bei der Zerquetschung der Waben sich der Blütenstaub mit dem Honig vermischen und diesem einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde, der manchem empfindlichen Magen nachtheilig werden könnte.

Diese Art der Honiggewinnung ist ganz einfach, paßt für jede Beute, ob mit beweglichem oder mit unbeweglichem Wabenbaue, und wird am besten bei warmen Sonnenschein oder in einem etwas erwärmten Locale vorgenommen. Erkalteter Honig wird zähe und ist nicht mehr gut flüssig.

Aller auf diese Arten auf kaltem Wege gewonnene Honig, an einem frostfreien Orte aufbewahrt, hält sich jahrelang gut.

Das Austropfenlassen des Honigs war bis noch vor wenigen Jahren die einzige Art und Weise, guten, naturreinen Honig zu gewinnen. Erst im Jahre 1865 hat der österreichische Major a. D. von Hruschka zu Dolo bei Venedig die sogenannte Schleudermaschine, insgemein Honig-

schleuder genannt, erfunden und hat diese Erfindung den Imkern auf der Wanderversammlung deutscher und österreichischer Bienenwirte zu Brünn in Mähren bekanntgemacht.

Bei Anwendung dieser Schleudermaschine wird der Honig mittels der Centrifugalkraft aus den entdeckelten Zellen herausgetrieben, respective herausgeschleudert, wie er in den Zellen enthalten war.

Zu einer Beschreibung dieser Maschine oder einer Gebrauchsanweisung ist hier wohl nicht der rechte Ort. Übrigens ist die Anwendung derselben ganz einfach.

Weil es aber auch bei der Schleudermaschine nicht zu vermeiden ist, daß während des Ausschleuderns des Honigs sich Wachsklumpchen von den Waben lösen, so ist es auch hier nothwendig, gleich anfangs unter dem Ausflusssrohre über dem Gefäße, in welches der ausgeschleuderte Honig abfließen soll, ein Sieb anzubringen, von welchem die Wachsklumpchen vom abfließenden Honig zurückgehalten werden.

Mittels dieser Maschine lassen sich auch solche Honigwaben ausschleudern, in deren Zellen auch Blütenstaub enthalten ist, ohne daß dieser mit herausgeschleudert wird.

So vortheilhaft aber die Honigschleuder für Imker mit beweglichem Wabenbau ist, so wertlos ist sie für Imker mit Stabilbau, d. i. mit unbeweglichen Waben, welche bei der Honigernte gewaltsam herausgerissen und dabei zerbrochen werden: solche zerbrochene Wabenstücke sich aber zum Ausschleudern nicht gut eignen und der Honig aus solchen Wabenstückchen weit leichter und mit geringeren Kosten durch Austropfenlassen gewonnen werden kann.

Weil es aber beim beweglichen Wabenbau mittelst der Schleudermaschine möglich ist, im Hochsommer jederzeit etwaige volle Honigwaben auszuschleudern, die entleerten Waben wieder in die Stöcke hineinzuhängen, wo sie von den Bienen sogleich gereinigt, wieder ausgebeffert und bei günstiger Trachtzeit abermals mit Honig gefüllt werden, es somit möglich wird, sie ein zweites, eventuell sogar ein drittesmal auszuschleudern, so lassen sich gewinnsüchtige Imker dazu verleiten, den Fleiß der Bienen dadurch stärker auszubeuten, daß sie die Honigwaben schon ausschleudern, ehe die Honigzellen verdeckelt sind und die Waben sogleich wieder in die Beuten zurückgeben. Allerdings kann man auf solche Weise eine bessere Ernte, resp. ein größeres Quantum Honig erzielen, aber nur auf Kosten der Qualität desselben, denn daß ein solcher aus unbedeckelten Zellen gewonnener Honig nicht den Wert hat wie Honig aus bedeckelten Zellen, wird jedermann einsehen, da es allbekannt ist, daß Honig aus noch nicht bedeckelten Zellen sich nicht hält, alsbald in Gährung übergeht und sauer wird, während der aus bedeckelten und ad hoc wieder entdeckelten Zellen gewonnene Honig sich jahrelang aufbewahren läßt, ohne sauer zu werden.

Was mag wohl der Grund dieser Verschiedenheit sein?

Honig aus unbedeckelten Zellen ist noch nicht gehörig abgelagert — noch nicht reif.

Die Reife des Honigs zu beurtheilen, müssen wir den Fabrikanten desselben, den Bienen selbst überlassen. Wir Bienenzüchter haben keine verlässlichen Kennzeichen, ob der Honig genügend abgelagert — reif ist oder nicht. Wir wissen nur, daß die Bienen, diese in allem so klugen Thiere,

je nach der Witterung die mit Honig gefüllten Zellen kürzere oder längere Zeit unbedeckelt lassen und erst nach voller Reife etwas von ihrem fälschlich sogenannten Gifte, d. i. Ameisensäure, in die Zellen geben, sie dann sogleich mit einer dünnen Wachsschichte überziehen und verschließen oder verdeckeln.

Solange dies nicht geschehen, fehlt dem Honig ein hochwichtiger Bestandtheil, eben die Ameisensäure, dieses Hauptconservierungsmittel, das eigentliche Antisepticum, ohne welchem der Honig keine Arznei, sondern nur ein Versüßungsmittel sein wird.

Wie alles Unreife, z. B. unreifes Obst, sich nicht lange hält, zum Genusse ungesund ist, Bauchgrimmen, Diarrhöe, sogar Ruhr erzeugen kann, so und ähnlich verhält es sich auch mit dem unreifen Honig.

Findet man im Spätherbste in den Bienenstöcken noch viele offene, unbedeckelte, mit Honig gefüllte Zellen und nicht auch eine genügende Menge bedeckelte, so kann man mit Sicherheit daraus schließen, daß im folgenden Frühjahr die Ruhr mit den Bienen aufräumen wird, wenn ihnen nicht frühzeitige Reinigungsausflüge rettend zuhülfe kommen.

Wenn nun unreifer Honig sogar den Bienen nachtheilig werden kann, um wieviel mehr wird dies bei Menschen der Fall sein! O, möchten doch die werten Herren Imkercollegen keine unbedeckelten Honigwaben mehr ausschleudern und lieber noch einige Tage zuwarten, bis sie bedeckelt sind! Was in Folge dessen an Quantität verloren gehen sollte, wird die Qualität reichlich wieder ersetzen. Durch den Verkauf unreifen Honigs aus nicht bedeckelten

Zellen würde nur neuerdings der für die Hebung der Bienenzucht so verderblichen Ansicht Nahrung gegeben: „Honig sei Honig, jeder mache Magenweh.“

Im Übrigen ist jeder auf kaltem Wege aus bedeckelt gewesenen und nur behufs leichterer Gewinnung wieder entdeckelten Zellen gewonnene Honig — also Tropf- und Schleuderhonig — als Genuß- wie als Heilmittel zu empfehlen.

Solcher Honig bedarf auch keiner weiteren künstlichen Reinigung. Die pharmaceutische Vorschrift der Reinigung des Honigs durch Aufkochen mit gleichviel Wasser und Filtrieren desselben gilt zunächst nur dem gemeinen Honig (siehe Seite 53 und 77).

Verfasser hat schon öfters frischen Tropf- und Schleuderhonig auf rein weißes, glattes Papier abtropfen lassen und dann unter Mikroskop beobachtet und nie etwas anderes gesehen, als eine plattgedrückte, goldgelbe, makellos reine Kugel, durch welche er nur die Unebenheiten des Papiere bemerken konnte, wenngleich dasselbe dem freien Auge ganz glatt erschien. Zweimal habe ich solchen Honig in der Apotheke unter 600facher Vergrößerung mit Herrn Apotheker Scherl betrachtet und haben beide nichts anderes bemerkt, als kleinere oder größere lichte Fleckchen — nämlich Luftbläschen. Wozu also einen von Natur so reinen Gegenstand noch auf künstliche Weise reinigen wollen? Es würde nur auf Kosten der Qualität des Honigs geschehen, weil durch öfteres Aufkochen desselben die ätherischen Öle und die Ameisensäure sich immer mehr verflüchtigen.

II.

Die Honiggewinnung auf warmem Wege.

Unter auf warmem Wege gewonnenen Honig verstehe ich jeden, der unter Anwendung künstlicher Wärme gewonnen wird, wobei Honig und Wachs zusammen schmilzt, so daß der Honig mit dem Wachs vermischet wird. Dies kann allerdings auf verschiedene Weise geschehen. Weil ich aber diese Art der Honiggewinnung im allgemeinen für verderblich halte und der Honig ohnedies so leicht und besser auf kaltem Wege durch Austropfenlassen gewonnen werden kann, so will ich nur die am häufigsten angewendete Art angeben, und dies nur zu dem Zwecke, damit jedermann begreifen lerne, daß und warum solcher Honig zum innerlichen Gebrauche als Genuß- oder Heilmittel nicht gut geeignet ist.

Man gibt die Honigwaben, ganz oder zerquetscht, in einen glasierten irdenen Topf, stellt diesen in einen größeren Topf oder Kessel mit Wasser, läßt dieses solange auffieden, bis Honig und Wachs im inneren Topfe unter wiederholten Umrühren mit einem hölzernen Kochlöffel zu einem dünnflüssigen Brei geworden sind. Dann nimmt man den Topf aus dem Wasser, stellt ihn an einen kühlen Ort und läßt ihn einige Tage ruhig stehen. Während dieser Zeit wird das Wachs als der geringere Theil aus dem Honig in die Höhe steigen und da allmählich eine feste Kruste bilden. Der Honig als der schwerere Theil bleibt am Boden. Nun schneidet man mit einem Messer am Rande der Wachskruste ein Loch, gießt den Honig durch dasselbe langsam in ein anderes Gefäß und läßt ihn abermals durch einige Tage stehen. Nach und nach stößt der Honig alle noch in ihm befindliche Unreinigkeit in die Höhe, wo sie abgenommen wird.

Jeder auf solche oder ähnliche Weise durch Verschmelzen mit dem Wachse gewonnene Honig — selbst wenn kein Blütenstaub, keine Brut, oder andere Unreinigkeit in den Waben enthalten war — wird mehr oder weniger sein Aroma verlieren und war auch Blütenstaub, vielleicht gar verdorbene Brut in den Waben, wird er auch einen unangenehmen, bitteren Beigeschmack erhalten, und je länger der Brei gekocht wurde, desto mehr wird er von den in den Zellen etwa vorhanden gewesenen Nymphenhäutchen dunkel gefärbt werden. Diese Methode der Honiggewinnung ist auch nicht naturgemäß; denn hier wird der Honig nicht aus dem Wachs, sondern umgekehrt, das Wachs aus dem Honig gewonnen. Überdies ist es nicht anders denkbar, als daß solcher Honig durch das Verkochen mit dem Wachs auch den Wachsgeschmack erhält.

Sowie beim Kochen eines Thees der Geschmack des Krautes sich dem Wasser mittheilt und dasselbe, mag man den Thee auch abseihen, sogar filtrieren, dennoch den Geschmack des Krautes beibehalten wird, so wird auch jeder auf warmem Wege gewonnene Honig den Wachsgeschmack beibehalten, wenn man ihn auch noch so sorgfältig vom Wachs reinigen, sogar filtrieren wollte, und eben der Wachsgeschmack ist es, der dem Magen nicht behagt und ihm oft Beschwerden verursacht, weshalb solcher Honig für innerlichen Gebrauch nicht zu empfehlen ist. Für äußerlichen Gebrauch aber, bei Wunden, Abscessen, Geschwüren, wird er auch gleich heilkräftig wirken.

In den Bienenstöcken findet man gar oft auch Waben, in deren Zellen der Honig bereits stark verbuttert — krystallisiert ist. Solcher Honig kann leider nur auf warmem Wege gewonnen werden. Diesen verwende ich, wie

die Rückstände von auf kaltem Wege gewonnenen, nur zur Fütterung der Bienen. Andere verwenden ihn wie die Rückstände zur Methbereitung.

In honiggesegneten Ländern, in welchen man nicht immer rationelle Bienenzucht betreibt, schwefelt man die Bienen einfach ab, tödtet also das ganze Volk und wirft den ganzen Inhalt des Bienenstockes: Honig, Wachs sammt Blütenstaub, Brut und den tausenden tochter Bienen in ein Faß und so fort, bis das Faß voll ist, und stampft die Masse ein. Solcher Honig kommt im Handel als Roh-, Tonnen- oder Stampfhonig vor und ist meist ungeläutert. Dieser Honig wird wohl nur von Lebzelteren, Pfefferküchlern u. gekauft, die den Honig durch Auspressen aus der gestampften Masse gewinnen und zwar auch meist nur auf warmem Wege.

Obgleich solcher Honig billig ist, so möge sich doch jeder Bienenzüchter davor hüten, etwa solchen Honig zur Fütterung seiner Bienen zu kaufen, weil er häufig die Faulbrut erzeugt, also sogar den Bienen schädlich werden kann. Zweimal wurde mir von Personen, die solchen Honig, wohl schon gereinigt, aber stark verdünnt, wegen des billigen Preises (30 fr. per Kilo) gekauft hatten, etwas Weniges davon zum Verkosten gebracht. Im ersten Falle trieb mich die Neugierde an, ihn zu kosten. Ich mußte ihn sogleich ausspeien, so garstig war er. Im zweiten Falle hielt ich das Glas nur an die Nase und hatte an dem widerlich süß-saurem Geruche genug.

Eines Tages, es war im Winter, kam ein Pfarrer aus dem Gebirge zu mir, um einen sogenannten Dzierzon-Stock (mit beweglichen Waben) zu kaufen, und erzählte

mir, daß er im vorigen Frühjahr von einem Bauern einen Bienenstock gespendet erhalten und von diesem auch einen Schwarm bekommen habe, den er wieder in einen ortsüblichen Stabistock einfassen mußte, weil er keinen anderen vorrätzig hatte, und daß er von beiden Stöcken ziemlich viel Honig geerntet habe; aber, sagte er weiter, der Honig thut mir nicht gut, ich krieg immer Magenweh, wenn ich einen koste. Auf meine Frage: Wie haben Sie ihn denn gewonnen? sagte der Pfarrer: Ich hab' halt auch so gethan, wie's die anderen machen. Ich: Haben Sie also die Honigwaben aufgesotten? Pfarrer: Ja, wie denn anders? — Ich erklärte ihm nun, woher es komme, daß jeder auf warmem Wege durch Aufkochen der Honigwaben gewonnene Honig Magenbeschwerden verursache, und zugleich, wie er künftighin seinen Honig nur auf kaltem Wege durch Austropfenlassen gewinnen solle, und — daß er dann selbst den großen Unterschied zwischen Honig und Honig wahrnehmen werde, je nachdem er auf kaltem oder warmem Wege gewonnen worden. — Im nächsten Spätherbste kam derselbe Pfarrer wieder nach Admont und auch zu mir. Seine ersten Worte waren: „Sie, heuer habe ich ganz einen anderen Honig gemacht, wie voriges Jahr! Heuer habe ich so gethan, wie Sie mir gesagt haben, daß ich thun soll. Oh! wie schön, gut und würzig er heuer ist! Jetzt krieg ich nimmer Magenweh, jetzt könnte ich mich daran zu tode essen!“

Eine Dame von Wien, welche mehrere Monate in Admont auf Sommerfrische verweilte, ersuchte mich einige Tage vor ihrer Abreise um drei Gläser Honig. Ich schickte ihr drei Gläser, rein weiße mit Metallverschluß und mit je $\frac{1}{2}$ Kilo Schleuderhonig. Tags darauf kam die betreffende

Dame selbst zu mir ins Zimmer, um den Honig zu bezahlen, und erzählte, wie sie, von dem gustiosen Aussehen des Honigs und seiner Reinheit angelockt, nicht widerstehen konnte, sogleich davon zu kosten, und ihr der Honig so sehr mundete, daß sie, obwohl sie sich daran erinnerte, wie sie noch jedesmal, wenn sie Honig genossen hatte, es büßen mußte, dennoch fast ein halbes Glas voll ausgekostet habe, aber zu ihrer Verwunderung sich bis heute noch ganz wohl befinde und sie jetzt überzeugt sei, daß nicht jeder Honig Übelbefinden verursache. Weil sie aber einer verwandten Frau in Wien versprochen habe, ihr drei Gläser voll Honig mitzubringen, so bitte sie noch um ein volles Glas, damit sie ihr Versprechen, drei volle mitzubringen, halten könne, welches sie auch erhielt.

Aus dem Gesagten erhellet zur Genüge, daß beim Honig bezüglich seiner Annehmlichkeit und seiner Heilkraft gar sehr viel darauf ankommt, wie und auf welche Weise derselbe gewonnen wurde, und daß der Spruch: „Honig sei Honig, jeder mache Magenweh!“ keine Berechtigung hat.

21.

Aller auf warmem Wege gewonnene Honig wird Seimhonig genannt.

Seimhonig aber darf nicht verwechselt werden mit dem Honigseim, dessen in der heiligen Schrift so häufig erwähnt wird. Schon die Zusammensetzung der Worte: „Seim=Honig“ deutet an, daß er eine Wandlung erlitten hat, daß er geseimt — verändert worden ist, während unter Honigseim nur der süße Saft, den die Bienen in die Wachsellen eingetragen haben, zu verstehen ist, und

welcher entweder von selbst aus den Zellen ausfließt, wie der Tropfhonig, oder doch auf naturgemäße Weise so aus den Zellen gewonnen wurde, wie er in den Zellen enthalten war, wie der Schleuderhonig. Der biblische Honigseim, wie ihn Christus der Herr, Johannes der Täufer, Jonathas u. genossen haben, war größtentheils wieder Honig von den wilden oder Waldbienen.

In den deutschen Landen gibt es aber nur sehr wenige wilde Bienen. Wenn auch hin und wieder ein Bienenschwarm sich verfliegt und etwa in einem hohlen Baume sich einnistet, so geht er bei unserem kalten Klima meist schon im ersten Winter zugrunde. Anders ist es im Morgenlande, namentlich in Palästina, dem einstigen gelobten Lande Kanaan. Dafs Palästina, wie kaum noch ein Land, ein wahres Bienenparadies ist, liegt in seiner ganzen physikalischen Beschaffenheit und besonders in seinem kurzen, milden Winter. Noch heutzutage, sagt Dr. Schegg in seiner biblischen Archäologie, hat es sich diesen charakteristischen Vorzug bewahrt. Bienenzucht ist dort ein nicht unbedeutender Industriezweig. Jedes Haus hat eine Anzahl Stöcke im Hofraume. Aber die Menge der wilden oder Waldbienen ist weit größer. Die unzähligen Klüfte und Spalten des Kalkgebirges bieten jedem Schwarme einen sicheren Aufenthaltssort und nicht wenige Beduinen, besonders in der Wüste, leben theilweise vom Honighandel. Da kann man nicht umhin, der Worte Moses zu gedenken: „Der Herr ließ sein Volk Honig aus dem Gesteine saugen.“ (5. B. Deut. 32, 13.) Wo viele Bienen sind, setzen sie ihre Waben auch auf den Ästen der Bäume an. In Indien schwärmen in den Wäldern zahllose Bienen; große Waben,

mit Honig gefüllt, hängen auf den Bäumen, selbst auf dem Boden siedeln sie sich in Ermangelung eines passenden Ortes in Löchern oder der Höhle eines Thieres an. Dasselbe berichtet die heilige Urkunde. Als die Israeliten bei der Verfolgung der Philister über Bethanien hinaus in einen Wald kamen, sahen sie auf dem Boden fließenden Honig, und Jonathas tauchte seinen Speer in die Wabe und brachte sie an seinen Mund, und ward erquickt. (1. B. Sam. 14, 27.) Keine Bezeichnung des heil. Landes ist noch am heutigen Tage treffender als die: „von Milch und Honig fließend“.

Frisch von den Waben heraus ausgetropfter oder ausgeschleudelter Honig ist flüssig, klar und fast durchsichtig. Mit der Zeit aber verliert er seine Dünnsflüssigkeit und Klarheit, er kandiirt oder krystallisirt, oft schon kurze Zeit nach seiner Gewinnung, und zwar fein- oder grobkörnig, fester oder weicher. In solchem Zustande sieht der Honig nicht appetitlich aus und wird von manchen sogar für gefälscht gehalten. Aber die Krystallisation des Honigs ist gerade ein sicheres Kennzeichen der Echtheit und ein Beweis seiner Güte. Gefälschter Honig kandiirt nicht. Obigem Übelstand ist aber leicht abzuhelpen. Will man den Honig wieder flüssig haben, so stellt man den Topf oder das Glas mit Honig auf den warmen Ofen oder nicht zu heißen Herd oder in ein Wasserbad, und läßt ihn langsam erhitzen. Den auf der Oberfläche sich bildenden Schaum nimmt man ab und der Honig wird wieder flüssig und klar sein. Wurde der Honig schon ein- oder mehreremale erwärmt, verliert er immer mehr die Neigung zur Krystallisation und bleibt monatelang flüssig.

Leider werden mit dem Honig auch viele Verfälschungen vorgenommen. Damit der Honig heller aussehe, mehr Consistenz erhalte oder schwerer ins Gewicht falle, wird er häufig mit Wasser, mit Mohrrübensaft, mit Roggen-, Hirse-, Erbsen-, auch Kastanien-Mehl, mit Rübenzucker-Lösung, Stärkesyrup, sogar mit Sand &c. versetzt, durch welche Mischungen er aber, wenn er nicht bald verbraucht wird, leicht in Säure übergeht. Wehe nun den armen Leidenden, welche, ohne Ahnung einer Fälschung, solches Gemisch als Arzneimittel gebrauchen und davon Heilung erwarten wollen!

So muß denn auch hier Eigennutz, Gewinnsucht, Gewissenlosigkeit und Betrug, oft wohl auch Unkenntnis der Bienenzüchter und Honighändler dazu beitragen, den Genuß des Honigs vielen zu verleiden und die wunderbare Heilkraft dieses so lieblichen Naturproductes in Mißcredit zu bringen.

Wie kann man nun die Fälschungen des Honigs erkennen?

Sowie beim Wein, so wird es auch beim Honig selbst der Wissenschaft in manchen Fällen fast unmöglich sein, ein absolut sicheres Urtheil über dessen Reinheit abzugeben. Eine streng wissenschaftliche Untersuchung wäre indes für den Laien auch zu umständlich und kaum durchführbar. Deshalb muß ich mich hier darauf beschränken, nur einige Andeutungen zu geben, wie man sich rasch, wenn auch selbstverständlich weniger zuverlässig, von der Echtheit und Reinheit des Honigs überzeugen kann.

Naturreiner Honig muß, wenn er kalt und dickflüssig ist, bandartig abfließen, sich auch band-

artig, aber immer schmaler legen, und schließlich sich in lange dünne Fäden ziehen, ohne daß sie gleich abbrechen; er muß wohlriechend, süß, lieblich, fleberig, goldgelb, krystallisch rein und fast durchsichtig und, wenn er unter Speisen gemischt wird, leicht durch seinen eigenartigen Geschmack wahrzunehmen sein.

Echter, wenn auch nicht naturreiner Honig (wie z. B. der auf warmem Wege bereitete) muß sich sowohl in Wasser wie in Weingeist völlig auflösen, ohne einen Bodensatz zu geben. Ist letzteres der Fall, so hat der Honig einen fremdartigen Zusatz.

Hat der Honig einen Wachsgeschmack, so verräth er dadurch nur seine Gewinnung auf warmem Wege. Hat er aber nebst dem Wachsgeschmacke noch einen unangenehmen Beigeschmack, so war in den Honigwaben wahrscheinlich auch Blütenstaub oder Brut; ist aber doch noch echter, wenn auch nicht naturreiner Honig.

Hat man Verdacht, daß der Honig noch Wachs in sich enthalte, so kann man den Gehalt an Wachs dadurch ermitteln, daß man ihn in Wasser auflöst, wobei der reine Honig sich lösen und das Wachs zurückbleiben wird; oder man erhitzt den Honig und lasse ihn dann stehen und erkalten, wobei sämtliches Wachs im Honig in die Höhe steigen und sich mit dem auf der Oberfläche ersichtlichen Schaume vereinigen wird.

Läßt man einen Tropfen Honig auf eine Tasse fallen und fließt er leicht auseinander, so ist der Honig mit Wasser vermischt, denn ein Tropfen naturreiner Honig wird stets die Form einer plattgedrückten Kugel beibehalten.

„Der zuverlässigste Honig ist zweifellos der Scheibenhonig, der noch in den Wachszellen enthalten ist. Je brauner, röthlicher, trüber, zäher und mehlig der Honig ist, je leichter er sich in einen dickeren und wässerigen Theil scheidet, je saurer oder bitterer er riecht und schmeckt, desto schlechter und verdächtiger ist er. Jeder Honig, der zu stark erwärmt oder gepresst wurde, wird leicht braun. Mancher Honig ist giftig, wenn die Bienen giftige Blumen suchten, und erregt dann Kopfschmerz, Betäubung und Erbrechen. Solcher Honig, der noch Wachstheile und Bienenreste enthält, ist aus heißgepressten Waben gewonnen; er ist dunkel, unangenehm von Geschmack und geht leicht in saure Gährung über. Ist der Honig sehr trübe und dunkel, dann kann man bei genauer Prüfung zuweilen den zugesetzten Mohrrübensaft heraus-schmecken. Oft ist er mit Mehl, roh oder geröstet, Syrup, Stärke, selbst Sand absichtlich gemischt. Hat man Verdacht, indem der Honig bei Erhitzung, anstatt flüssig zu werden, sich verdickt, so kann man ihn dadurch prüfen, daß man ihn in kaltes Wasser thut und darin durch Umrühren mit einem Theelöffel die Auflösung befördert. Alles, was echter Honig ist, wird sich auflösen, der Zusatz zu Boden senken, wenn man die Masse sich setzen läßt. Erscheint der Bodensatz mehlartig, so kann man diesen kochen und dann an der blauen Farbe, nach Zutropfeln von etwas Jodlösung, das Mehl nachweisen. Das etwa zugesetzte Hülsenfruchtmehl wird durch diese Jodprobe fleischfarbig oder grau. Übrigens kann man schon am Honig selbst aus der weißlich hellen Farbe und den weißlichen Streifen bei gleichzeitiger schleimiger Beschaffenheit und fadem Geschmacke, auf Zusatz von Mehl, namentlich Hülsenfrucht-

mehl schließen. Man hat auch schon gemahlene Hirse zugesetzt. Es wird sogar Honig feilgeboten, welcher, ohne Zuthun einer Biene, künstlich aus Stärkesyrup fabriciert wurde. Derselbe erscheint dunkelbraun, ziemlich härtlich, ist wenig süß, wird an der Luft gerne fest und trocken, riecht wie Farinzucker und ist scharf und etwas bitter im Nachgeschmacke. Jeder künstliche Honig dieser Art enthält, infolge fabrikmäßiger Bereitung des Stärkezuckers, einen Antheil Gyps. Will man sich vollends darüber vergewissern, so braucht man nur eine Portion Honig in reinem, in freier Luft aufgefangenem Regenwasser aufzulösen, dasselbe nach tüchtigem Umrühren wieder abzugießen und etwas Klee- oder Kleeblätter hineinzuthun, es wird dann bald eine milchige Trübung eintreten. Man hat auch schon Leim in den Markthonig gemischt; er erscheint steif, ungekört und wird gallertartig. Löst man solchen Honig in kochendem Wasser auf und gibt dann etwas Wasser hinzu, in dem man eine Zeitlang in erwärmtem Zustande etwas Galläpfelpulver hatte ausziehen lassen, so bilden sich feste Gummi elasticum- oder lederartige Flocken. — Zusätze aromatischer Kräuter oder wohlriechende Essenzen muß der Geruchs- oder Geschmacksinn zu unterscheiden wissen." (Aus: „Die Hausfrau“ von Dr. Med. Hermann Klencke.)

Übrigens wird jedermann, der einigemal guten naturreinen Bienenhonig genossen hat, den gefälschten bald herauschmecken.

Der vielberühmte sogenannte „Schweizer Tafelhonig“, wie man ihn in den Schweizer Hotels bekommt, soll durchschnittlich nur eine Mischung von etwas wenigem echten Honig und sehr viel Stärkesyrup sein. Weil aber

letzterer Schwefelsäure enthält, daher gesundheitsstörend wirken kann, wenn er in größerer Menge genossen wird, so gehen ihm die schweizerischen Bienenzüchter mit Recht zu Leibe und dringen darauf, daß die Bezeichnung „Honig“ für solche Mischungen als unstatthaft erklärt werde. (C. M. Schachinger.)

Dennler sagt in seiner Broschüre „Der Honig als Nahrung und Medicin“: „Unter den vielen Arten des gefälschten Honigs kommt der mit „Glukose“ am meisten vor. Dem unermüdeten Forscher Dr. von Planta in Reichenau haben wir ein einfaches Probemittel zu verdanken, echten Blumenhonig vom Kunsthonig, sogenannten Tafelhonig, sicher und schnell zu unterscheiden. Man erwärme in einem Fläschchen circa 50 Gramm (etwa zwei Eßlöffel voll) Honig mit etwa dreimal soviel Alkohol und schüttle die Mischung tüchtig durcheinander. Einige Zeit stehen gelassen, findet man im gefälschten einen festeren weißlichen Niederschlag, das „Dextrin“, während der echte Blumenhonig keinen Niederschlag bildet und sich in der Farbe wenig verändert.

„Tannenhonig (Honigthau) allein hinterläßt nach Dr. Hänle einen geringen Niederschlag von Dextrin. Die Resultate der von den Chemikern bisher ausgeführten und veröffentlichten Honiguntersuchungen stimmen alle darin überein, daß jeder echte Honig frei von Dextrin sein, und die Polarisationsebene des Lichtes nach links drehen müsse. Herr Dr. Hänle aus Straßburg hat jedoch durch seine Analysen von etwa dreißig Honigproben aus den verschiedensten Gegenden des Elsasses festgestellt, daß ein chemisch-physikalischer Unterschied unter den Naturhonigen existiert und zwar zwischen denjenigen Honigen, die von den

Bienen auf den Blüten der Ebene und denjenigen, die auf den Coniferen, besonders den Tannen zur Zeit ihrer Ausschwizung, bei großer Hitze gesammelt werden. Diese Honige besitzen eine den Blüthenhonigen entgegengesetzte polarisierende Eigenschaft und enthalten Dextrin, d. i. Stärkergummi. (Aus Dextrin wird mittelst Schwefelsäure der Traubenzucker bereitet. Dextrin findet sich im Bier und im Brod.)"

23.

Es ist zwar bekannt, daß die Medicin der Gegenwart nicht nur die Heilkraft des Honigs, sondern überhaupt die Heilkraft der Arzneien fast gänzlich läugnet und erst von der Zukunft eine wirkliche Heilkunde erhofft. Es gehen aber doch nicht alle Ärzte soweit, die Heilkraft des Honigs gänzlich zu läugnen, und behaupten viele nur, daß der Honig in vielen Fällen, wo er vormal als Arznei verordnet wurde, keine Wirkung hervorbringe. Nun, dies mag allerdings der Fall sein, ist aber noch kein Gegenbeweis gegen die Heilkraft des Honigs. Ich frage dagegen: Bringen wohl die in neuester Zeit von den Ärzten verschriebenen Medicinen immer die gewünschte Wirkung hervor? Die Erfahrung wird auf diese Frage wohl auch in gar vielen Fällen mit kräftigem „Nein!“ antworten.

Ich halte dafür, daß der Grund, warum so viele Ärzte der neueren Zeit Gegner des Honigs als Heilmittel sind, weniger in der Überzeugung von der minderen Heilkraft desselben, als vielmehr in der gänzlichen Unkenntnis der Eigenschaften des Honigs und seiner verschiedenen Gewinnungsarten, **vorzüglich** aber in

der fast allgemeinen Abneigung der Ärzte gegen alle sogenannten Haus- oder Volksmittel zu suchen sein wird. Indessen mögen auch die Ärzte von ihrem Standpunkte aus gute Gründe haben, diese Geringschätzung des Honigs möglichst zu nähren und zu verbreiten, niemals wird es ihnen gelingen, die Überzeugung von der wunderbaren Heilkraft des Honigs im Volke zu ersticken; denn sie wurzelt zu tief in der Offenbarung Gottes und in der Erfahrung, der besten Lehrmeisterin der Menschheit.

Ich habe vielmehr die Überzeugung: wenn alle Bienenzüchter mit vereinten Kräften zusammenwirken, wenn jeder einzelne sich bemüht, den Honig mit aller Sorgfalt nur auf kaltem Wege und nur aus bedeckelt gewesenen und wieder entdeckelten Zellen, sei es als Tropf- oder Schleuderhonig, zu gewinnen, wenn die Honigliebhaber und honigbedürftigen Kranken die Überzeugung gewinnen, daß sie wenigstens bei den Honigproducenten, den Bienenzüchtern selbst, **reinen Naturhonig** bekommen, ohne fürchten zu müssen, auch aus dieser Quelle verdorbenen oder gefälschten Honig zu erhalten, dann werden die Klagen über den Honig bald verstummen, der Honigconsum wird wieder zunehmen und die Bienenzucht wird aufblühen zum Segen der Landwirtschaft und zum Heile der leidenden Menschheit. — Das walte Gott!

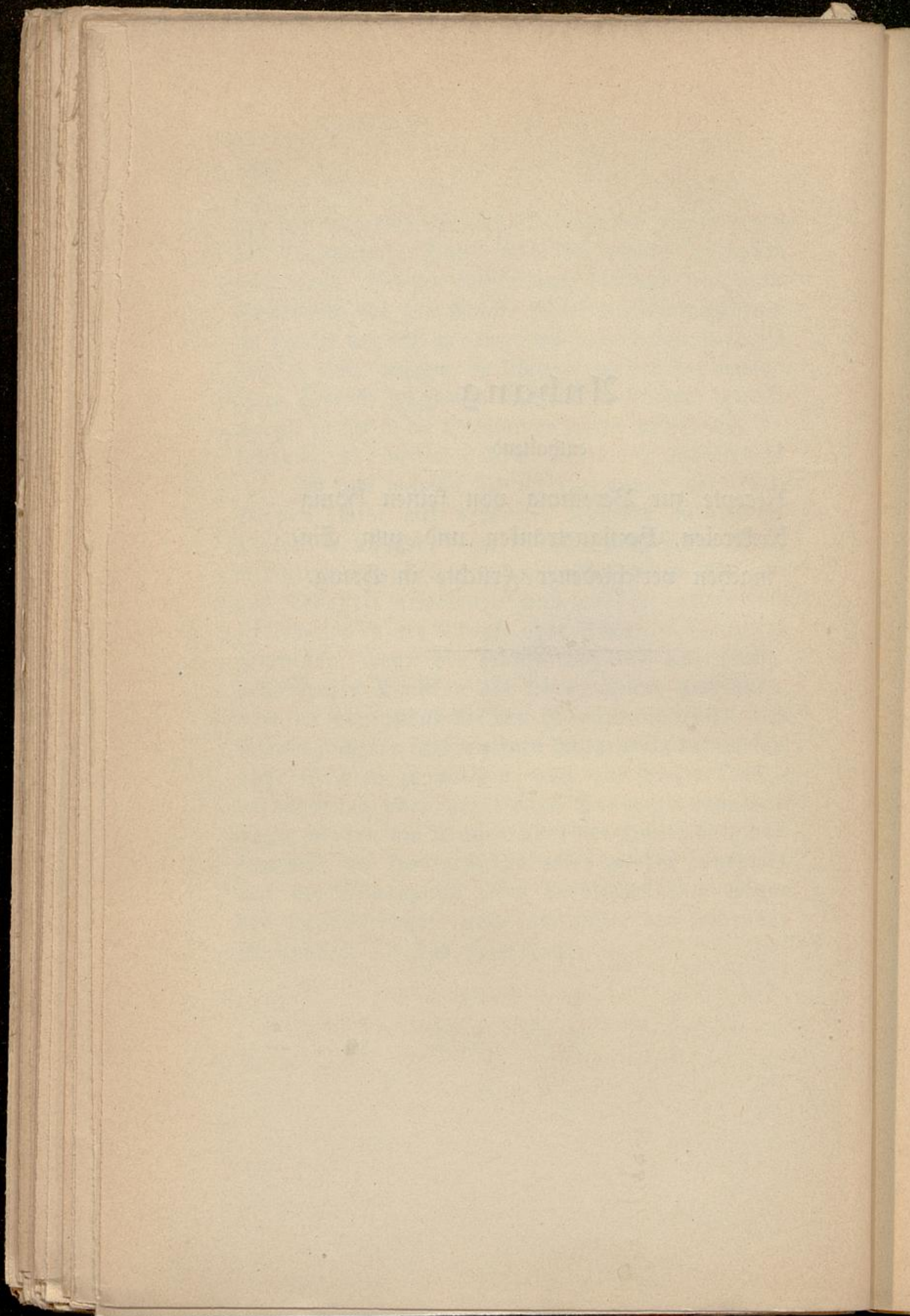
U. J. O. G. D.

Anhang

enthaltend

Recepte zur Bereitung von feinen Honig-
bäckereien, Honiggetränken und zum Ein-
machen verschiedener Früchte in Honig.





Recepte zu Honigbäckereien.

Aus Baron Rothschild's illustriertem „Bienenzuchtbetrieb“.

Krainer Honig-Potizen.

$\frac{1}{2}$ Kilogramm Honig wird aufgekocht und soviel geriebenes Roggenbrod darunter gemengt, als der Honig befeuchtet. Ist die Masse erkaltet, setzt man etwas Pomeranzenschale, Zimmt und Gewürznelken zu und lässt alles über Nacht stehen. Am nächsten Morgen gibt man noch einen Löffel Rum und soviel Wein dazu, dass sich die Fülle streichen lässt. Hat man nun einen gewöhnlichen Hefenteig von beiläufig $\frac{1}{2}$ Kilo Auszugmehl, einem ganzem Ei und einem Dotter, 50--60 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 15 Gramm Pressgerm, $\frac{1}{3}$ Liter Milch und etwas Salz gemacht und ausgerollt, so streicht man die Honigfülle auf, rolle den Teig zusammen, legt ihn in die Casserolle und lässt ihn, wenn er gehörig gegangen ist, mit Milch oder Ei bestrichen, im Ofen oder in der Röhre ausbacken, was beiläufig eine Stunde erfordert.

Zur Fülle nimmt man zuweilen auch statt Kornbrod fein gehackte Nüsse, oder halb Nüsse, halb Kornbrod.

Vorzüglicher italienischer Lebkuchen.

Am Abend vor dem Backen lasse man 1 Kilo Honig auf dem Feuer ein wenig sieden, vermische denselben sodann mit 1 Kilo Weizenmehl, worin $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zerrieben

wurde, gut zu Teig. Letzterer wird hierauf am folgenden Tage mit 3 bis 4 Eiern eine halbe Stunde lang tüchtig durchgeknetet, hierauf 7 Gramm Pottasche in Wasser zerrieben, dazu 7 Gramm Cardamom, $\frac{1}{4}$ Kilo grob zerhackte Mandeln gethan, und das Ganze neuerdings eine halbe Stunde durchgeknetet. Hierauf streicht man den Teig auf Blechplatten, welche mit Schmalz eingerieben und mit Mehl bestreut wurden, und backt ihn im heißen Ofen goldgelb aus, überspinnt ihn sodann mit dickflüssigen Zucker, stellt, um letzteren zu härten, den Kuchen noch etwa eine $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen und schneidet ihn schließlich warm in Stücke.

Dieser Lebkuchen hält sich viele Monate lang und ist ein vorzügliches und feines Gebäck, nicht nach Art der gewöhnlichen Pfefferkuchen.

Hauspfefferkuchen.

Auf $2\frac{1}{2}$ Kilo Honig und Roggenmehl, zu einem steifen Teig geknetet, welcher 48 Stunden an einem kühlen Orte gestanden, gibt man 45 Gramm Pottasche, löst letztere am Abend vor dem Backen zu einem dünnen gut zerriebenen Brei auf, vermischt dieselbe mit circa 45 Gramm Mehl und 3 Eidottern und knetet das alles mit dem Teige gut durch, worauf das Backen in beliebiger Form statthaben kann.

Brauner Lebkuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Syrup und $\frac{1}{2}$ Kilo Honig kocht man dick ein, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo mit den Schalen gehackte Mandeln, 15 Gramm Zimmt, 15 Gramm Gewürznelken, 60 Gramm Arancini, Cardamom, Muscatnuss, etwas weißen Pfeffer,

circa 8 Gramm Pottasche in etwas Franzbrantwein aufgelöst und $\frac{1}{2}$ Kilo Kornmehl dazu, so daß ein lockerer Teig entsteht, welchen man über Nacht an einem warmen Orte aufgehen und dann 24 Stunden im Keller liegen läßt. Er wird hernach fingerdick ausgetrieben, zu länglichen Vierecken geschnitten, in die man abgezogene Mandeln eindrückt und sie auf dem Bleche ausbacken läßt. Mit etwas Zuckerwasser überstrichen, erhalten die Kuchen Glanz.

Honig-Springerln.

$\frac{1}{4}$ Liter Honig läßt man aufkochen, gibt 100 Gramm Zucker, 2 Löffel Rum, 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, Limoniensaft und Schalen dazu und läßt ihn auskühlen. Dann mischt man soviel Kornmehl dazu, daß ein Straubenteig wird. Man darf aber nicht in die Runde, sondern nur hin- und herrühren. Man arbeitet den Teig auf dem Brette glatt ab und läßt ihn über Nacht liegen; treibt ihn circa 3 Millimeter stark aus, schneidet ihn zu Schifteln und backt sie auf dem Bleche kühl.

Oder: 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl und das Gewürz mit $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Honig abgebrüht, arbeitet man wie einen Strudelteig ab und läßt ihn 3 Stunden stehen. Wenn die Schifteln gebacken sind, bestreicht man sie mit gesponnenem Zucker und läßt sie im Rohre wieder trocknen.

Konnen-Krapferln.

Man treibt 60 Gramm gutes Rindschmalz mit zwei Eidottern und 1 Eiweiß ab, gibt $\frac{1}{5}$ Liter stark gezuckerten

Wein und soviel Mehl dazu, daß der Teig wie ein fetter Rudeşteig ist, und arbeitet ihn eine Stunde auf dem Brette ab. Man legt ihn dann in einen bemehlten Weidling, bestreicht ihn oben mit Schmalz und läßt ihn zugedeckt über Nacht stehen. Dann läßt man circa 300 Gramm Honig auffieden, schäumt ihn ab, stellt ihn vom Feuer und gibt Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Anis, Koriander, Limonien- und Pomeranzenschalen und soviel geriebenes Roggenbrod dazu, als der Honig beseuchtet; dies bleibt ebenfalls über Nacht stehen. Von der Fülle macht man dann kleine Kugeln, die man auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig aufstreicht, die Krapferln wie die Schrickkrapferln bereitet und abradelt, mit einer Nadel durchsticht, damit sie nicht aufspringen, schließlich auf dem Bleche ziemlich heiß backt und beim Herausnehmen mit Wasser bestreicht.

Wohlschmeckender Haus-Lebkuchen.

Von Karl Gatter.

$\frac{1}{2}$ Kilo Honig wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser siedend gemacht, dann vom Feuer genommen und noch warm mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl vermischt. Der daraus entstandene Honigteig wird gut abgetrieben (durchgeknetet) und dann kühl gestellt. Nach einigen Tagen (je länger desto besser) wird der Teig auf ein Brett genommen. Hierauf werden 2—3 Eidotter mit 1 Löffel Mehl abgerührt und mit 20 Gramm doppeltkohlensauren Natron, welches schon mehrere Stunden früher in etwas Wasser zur Auflösung gebracht wurde, gut vermengt. Hierauf werden nach Belieben Zucker, Zimmt, gestoßene Gewürznelken, Citronat und geschnittene Mandeln

dazugegeben, und alles mit dem Teige gut verarbeitet, dann ausgewalzt, auf ein Brett gelegt oder in eine Casserolle gefüllt und in der Röhre gebacken.

Honigkuchen.

1. Recept.

Bermenge mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Honig 250 Gramm frische Butter, den Saft von 2 Citronen, etwas gemahlene Muscatnuß, schmilz etwas Butter und vermische alles durch Umrühren. Nimm alsdann 1 Kilo Mehl und mache einen Teig, der sich leicht ausrollen läßt, bearbeite ihn gut, forme ihn in Blätter von 1 Centimeter Dicke, schneide ihn in Stücke und backe selbe auf einem mit Butter bestrichenen Bleche. (Aus Max Pauls's „Der Honig und seine praktische Verwertung“.)

2. Recept.

1 Kilo Honig, 2 Kilo Zucker, 1 Kilo Mandeln, 300 Gramm Pomeranzenschalen, 500 Gramm Citronat, 60 Gramm Koriander, 60 Gramm Nelken, 60 Gramm Zimmt, 60 Gramm Potasche, $\frac{1}{8}$ Liter Rum und 2 Kilo Mehl. Dies alles zu einem Teige gemacht und selben 12 Stunden gelagert, dann in Streifen geschnitten, gebacken und mit Zucker glasiert.

Schweizer Lebkuchen.

1 Kilo Honig, 2 Kilo Zucker und 1 Liter Wasser wird mitsammen gekocht, dann abgekühlt und soviel Mehl

dazugegeben, daß es ein nicht zu fester Teig wird. Alsdann gebe man 30 Gramm Ammoniak, 60 Gramm Zimmt, 15 Gramm Nelken, 30 Gramm Zimtblüten, vermenge alles tüchtig und forme die Kuchen in beliebige Größe. Sind die Kuchen gebacken, so werden sie weiß glasiert.

Nürnbergger Mandelkuchen.

3 Kilo Honig, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, werden mitammen gekocht, dann vom Feuer genommen, mit 100 Gramm Zimmt, 36 Gramm Nelken, 25 Gramm Zimtblüten, 15 Gramm Cardamomen, 4 Gramm Macisnüssen, 5 Gramm Macisblüten, 4 Gramm Ingwer und 4 Gramm Galgantwurzel vermischt; die Gewürze müssen fein gemahlen oder zerstoßen und gesiebt sein. Hierauf gibt man 3 Kilo feines Weizenmehl dazu und arbeitet den Teig gehörig durch.

Der Teig muß nun einige Wochen lagern, und gibt dann weiters dazu: 70 Gramm kohlensaures Ammoniak, das mit einem Ei vermengt wird, 200 Gramm geröstete Mandeln, 25 Gramm Citronat, 25 Gramm kandierte Pomeranzenschalen und 20 Gramm Zitronenschalen.

Aus dem Teige werden die Kuchen geformt, mit etwas Citronat belegt und gebacken. Sind die Kuchen noch heiß, so überstreicht man sie auf beiden Seiten mit heißen Wasser und läßt sie, auf Brettern gelegt, im Rohre trocknen.

(Aus Max Pauly's: „Der Honig und seine praktische Verwertung“.)

Bereitung von Getränken aus Honig.

Honigwasser, Meth, Honigwein &c.

Das sogenannte Honigwasser, d. i. Wasser mit Honig versetzt, war nach Plutarch das erste künstliche Getränk der Menschen überhaupt und Hippokrates wandte dasselbe häufig in Krankheiten an. In der That ist Honigwasser (z. B. 1 Theil Honig und 6 Theile Wasser gemischt) ein wohlschmeckender Kühltrank.

Sauerhonig, Oxymel (ein Gemisch von 2 Theilen Honig und 1 Theil Essig), mit Wasser, Hafer-, Gersten- und anderen Schleimen, gilt auch als kühlendes Getränk und wird wie Limonade gebraucht, besonders bei Fieberkranken. Macht er aber Diarrhöe, so muß er ausgesetzt werden.

Meth (Hydromel) war ursprünglich ein ungegohrenes oder doch nur einer schwachen Gährung unterzogenes und nicht gewürztes Honigwasser von beliebiger Süßigkeit, theils kalt, theils einer gelinden Abkochung unterzogen, und wurde meist kurz nach der Herstellung genossen.

Auch der Honigwein (Hydromel vinosum) ist nichts anderes, als ein unter Zusatz von Gewürzen stärker als der Meth eingekochtes Honigwasser, welches nach vollständigem Gährungsproceß und nach öfteren Abziehen auf Fässer und schließlich auf Flaschen einen durchaus weinartigen Geschmack und nach längerem Lagern auch die volle Güte eines schwereren süßen Weines annimmt.

Der Meth oder Honigwein fördert den Schweiß, den Auswurf und die Verdauung, berauscht nur

kurze Zeit und gilt als vorzüglicher Schlaftrunk. Er ist blutreinigend, stärkend für den Magen und heilsam für die Brust, wenn man mäßig davon genießt oder täglich vormittags etwas trinkt.

Zur Bereitung des Methes oder Honigweines gelten als allgemeine Regeln:

1. Reines, weiches und frisches Wasser; 2. je reiner der Honig, desto besser das Getränk; 3. gleichmäßiges Anrühren des Honigs in wenig Wasser und allmählich stärkerer Zusatz des letzteren; 4. ruhiges Einsieden bei hellem, nicht zu starkem Feuer ohne Anbrennen und Raucheinwirkung; 5. fleißiges Abschäumen; 6. rasch zu verbrauchender Meth braucht nur etwa eine Stunde lang gekocht zu werden, jener aber, der jahrelang aufbewahrt werden soll, muß längere Zeit und dicker eingekocht werden, wobei übrigens auch seine blähenden Eigenschaften und der vorwiegende Honiggeschmack verloren gehen. Aus letzterem Grunde kocht man ihn mehrmals dick ein und setzt wiederholt Wasser zu, bis er ein Ei trägt; 7. Einfüllung ins Faß noch lauwarm und Gährung an mäßig warmen Orten (bei circa 10° R.), Beschleunigung derselben durch Zusatz von Weinhefe (im Nothfalle auch Bierhefe); 8. vollständige Abgährung unter beständigem Nachfüllen von anderem Honigwein, in dessen Ermangelung von starkem süßen Ungarwein oder Malaga; 9. bei zu wenig Geist gibt man zu dem abgelagerten Getränk einen Zusatz von etwa einem Liter guten Jamaika-Rum auf 50 Liter Meth; 10. öftere Überfüllung; 11. gute Verforkung, wenn er auf Flaschen abgezogen wird.

Meth- und Honigwein-Recepte.

Pfarrer Sebastian Aneipp in Wörishofen empfiehlt seinen Gurgästen nicht nur das einfache Honigwasser, sondern er findet auch den Meth oder Honigwein sehr empfehlenswert für Gesunde und Kranke. Er sagt hierüber in seinem Buche „Meine Wassercur“ Folgendes:

Die alten Deutschen hatten wenig oder auch keinen Wein. Das braune Bier kannten sie nicht, weil es noch keines gab. Ihre Speise war sehr einfach, und dennoch waren sie ein mächtiger Volksstamm; sie erreichten ein hohes Alter und erfreuten sich einer außerordentlichen Gesundheit. Dieses hohe Alter und diese außerordentliche Gesundheit schrieben sie dem Meth (Honigwein) zu. Es ist nur Schade, daß dieses edle Getränk so wenig bekannt und an dessen Stelle das allgemein verbreitete Braumbier als Getränk gekommen ist, das durch die vielen Verkünstelungen oft nicht mehr als gesundes Getränk betrachtet werden kann. Es sind in den größeren Werken über Bienenzucht gewöhnlich auch Recepte, wie der Honigwein bereitet werden könne. Man hört aber auch oft die Klage, daß man Versuche gemacht habe, diese Recepte nachzumachen, aber nie zu einem glücklichen Resultate gekommen sei.

Ich lasse ihn gewöhnlich bereiten, wie folgt:

1. Recept.

Ich lasse in einen recht reinlichen kupfernen Kessel 60—65 Liter weiches Wasser bringen. Ist dasselbe ziemlich warm geworden, so werden circa 6 Liter Honig daran gerührt. Nun läßt man Wasser und Honig recht gelinde 1½ Stunden fieden. Zeitweilig wird der schmutzige Schaum,

der sich oben ansetzt, weggeschöpft. Ist die Zeit des Siedens vorbei, dann wird dieses Honigwasser ausgeschöpft in blecherne oder irdene Geschirre. Ist dann selbes so abgekühlt, daß es noch mehr Wärme hat, als das Wasser, das an der starken Sonnenhitze erwärmt wurde, dann wird es in ein sorgfältig gereinigtes Faß gebracht. Das Spund wird daraufgelegt, aber nicht befestigt. Ist der Kessel ziemlich warm, dann beginnt nach 5—10 Tagen die Gährung. Nach ungefähr 14 Tagen Gährungszeit wird dieser junge gegohrene Honigwein in ein anderes Faß abgezogen. Die Hefe bleibt natürlich weg. Im zweiten Fasse dauert die Gährung ungefähr 10—14 Tage, und wenn der Honigwein ganz ruhig wird, daß man im Fasse nichts mehr hört, dann wird das Spundloch geschlossen. Nach 3 bis 4 Wochen wird er hell und ist trinkbar. Wird er dann in Flaschen abgezogen, gut verstopfelt und in kalten Sand gebracht, mouffiert er in einigen Tagen ziemlich stark. Dieses Getränk ist sehr kühlend, deshalb trinken es die Fieberkranken recht gerne. Wenn Kranke weder Wein noch Bier trinken können, so ist ihnen ein solcher Honigwein ein Labfal. Er ist aber auch den Gesunden ein gutes Getränk; er soll aber nur in kleinen Portionen getrunken werden, sonst widersteht er.

2. Recept.

Das süße Honigwasser (reiner Honig im Verhältnis von 15 Kilo auf 56 Liter Wasser) wird in einem reinen Kessel solange gekocht und abgeschäumt, bis kein Schaum mehr an die Oberfläche kommt und die Masse ein frisches Hühnerei trägt, dessen Spitze ein wenig aus der Flüssig-

feit hervorsehen muß. Hierauf füllt man es lauwarm in ein eichenes Faß und lasse es sodann bei mäßiger Ofenwärme, bedeckt mit einem nassen Leinwandläppchen, durchgähren. Nach 4—6 Wochen wird der Meth auf ein kleineres Faß abgezogen, wobei allfälliger Bodensatz durch Filter von Löschpapier, Flanell oder Filz zu filtrieren ist. Was noch übrig bleibt, füllt man auf Flaschen, welche, bloß mit zusammengedrehter Leinwand verstopft, im Keller aufzubewahren sind. Die Gährung dauert auch auf dem zweiten Fasse, welches mit einem nicht genau schließenden Spunde leicht verstopft und mit einen Leinwandlappen überdeckt wird, fort. Der Meth legt sich dann ein und muß aus den Flaschen nachgefüllt werden. Endlich nach Jahresfrist wird derselbe nochmals abgezogen, das Faß fest verspundet und in den Keller oder an einen andern kühlen Ort gebracht. Trübe Rückstände müssen hiebei sorgfältig filtriert werden.

In Flaschen mit Harz verpicht hält er sich jahrelang und nimmt an Güte immer mehr zu. Hängt man vor der Gährung eine Muscatnuß und circa 15 Gramm grob zerstoßenen Zimmt in einem Leinwandsäckchen durch das Spundloch in das Faß, so erhält man einen dem spanischen Traubenwein ähnlichen, aber besseren Wein.

(Nach Dzierzon).

3. Recept.

Noch eine andere Art Honigwein, welcher dem besten Madeira gleichkommt; zwar ist die Bereitung eine mühevollere, aber, einige Jahre auf Flaschen abgezogen, ist es ein Wein, der sich mit den edelsten und besten Weinen messen kann.

Im kupfernen Kessel mische man 15 Kilo Honig mit 66 Liter Flusswasser, lasse ihn bei stetem Abschäumen gelinde sieden und schütte nach einer halben Stunde nach und nach $1\frac{3}{4}$ Kilo fein gestoßene Kreide unter beständigem Umrühren zu. Der sich bildende zähe Überzug muß bis zum letzten Vorkommen abgeschöpft und sodann die Flüssigkeit in einem reinen Gefäße der Ruhe und dem Erkalten überlassen werden, damit die Kreide sich zu Boden setze. Die Masse wird dann behutsam, so daß alle Kreide zurückbleibt, wieder in den gereinigten Kessel gegossen, und $3\frac{1}{2}$ Kilo fein pulverisierte, gut ausgebrannte Holzkohle hinzugemischt, womit die Flüssigkeit 2 Stunden lang gelinde gekocht wird. Nun gießt man sie zum zweitenmal in das gereinigte Gefäß und filtriert sie nach der Abkühlung durch einen Spitzbeutel von Filz, Flanell (oder Löschpapier über ein Sieb gelegt). Nochmals in den Kessel zurückgegossen und bis zum Sieden erhitzt, schlägt man das Weiße von 30 Hühnereiern mit Wasser zu Schaum und setzt es der Flüssigkeit nach und nach zu. Dadurch wird dieselbe vollkommen gereinigt, indem die etwa zurückgebliebenen Kohlentheilchen und alle sonstigen Unreinigkeiten aufgenommen und mit dem aufsteigenden Schaum abgeschöpft werden. (Die Kreide benimmt die Säure und die Kohle den Wachsgeschmack.) Hat nach dem Zusetzen des Eiweiß die Flüssigkeit noch eine Stunde gekocht, so läßt man sie erkalten, füllt sie dann auf ein Faß, jedoch nicht ganz voll, so daß noch etwas Raum am Spundloche bleibt, deckt dieses mit einem Stückchen reiner Leinwand zu, und überläßt nun die Flüssigkeit der Selbstgährung. Das weitere Verfahren ist, wie im zweiten Recepte angegeben wurde.

Im Fasse geklärt und auf Flaschen gefüllt, hält sich der Wein im kühlen, trockenen Keller von 3—4 Grad Wärme mehrere Jahrzehnte. Die Flaschen werden in feuchten Sand gethan, der von Zeit zu Zeit mit Salzwasser begossen wird.

Der Meth und Honigwein, auch solange er noch jung und nicht geistig genug ist, gibt mit herbem Weine, besonders mit Rothwein vermischt, ein sehr angenehmes Getränk. Überhaupt könnte man manchen zu herben Wein dadurch fetter und lieblicher machen.

(Dzierzon.)

Honigbier.

Das Honigwasser wird zuvörderst durchgeseiht und bleibt dann solange stehen, bis alle fremden, unreinen Bestandtheile sich zu Boden gesetzt haben oder an der Oberfläche zu sofortiger Abschäumung erschienen sind. Nach der Filtrierung soll der Masse eine Handvoll Hopfen zugesetzt und dieselbe noch eine halbe Stunde bei fortwährendem Abschäumen nachgekocht werden, worauf sie durch den Filter in das Fass gefüllt wird. Nach vollständiger Abkühlung kann man noch etwas gute Hefe leicht einrühren. Zum Zwecke der nun folgenden Gährung ist nothwendig, von vornherein Honigwasser zur Nachfüllung zurückzubehalten. Ist die Abgährung beendet, wird das Bier in starke Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Wer das Bier würzig liebt, kann vor der Gährung ein Säckchen mit grob gestoßenen Nelken, Muscatnuß oder dergleichen durch den Spund in das Fass hängen, von jeder Sorte ungefähr fünf Gramm.

Wenn man dieses Honigbier etwa 12 Stunden nach begonnener Gährung in steinerne Krüge füllt, gut verkorkt und verpicht und im kühlen Keller acht Tage lang stehen läßt, so erhält man die sofort trinkbare moussierende Honiglimonade.

Honigliqueure werden einfach aus einer Mischung von Weingeist und stark eingekochtem Meth fabriciert, wenn man vorher dem Weingeist Kümmel, Pfeffermünze, Kirschgeist u. zusetzt und einige Zeit darauf ziehen läßt, hierauf filtriert und den verdickten Meth dazumischt.

Das Einmachen der Früchte in Honig.

Aus „Der Honig und seine praktische Verwertung“ von Max Pauly mit Bewilligung des Verfassers ddt. 9. Februar 1892.

Alle einzulegenden Früchte muß man frisch, nicht zu reif, ohne Flecken verwenden. Diejenigen Früchte, welche nicht geschält werden, sollen mit einem Tuche trocken abgerieben und die, welche geschält werden, müssen gleich in Wasser gelegt werden, damit sie nicht braun werden, und solange darin bleiben, bis sie in die Einlegegefäße kommen. Bevor nun der Honig in Anwendung kommt, bringe man ihn aufs Feuer und gebe zu $\frac{1}{2}$ Kilo Honig 30 Gramm Milch, läßt ihn fortwährend kochen, schäume ihn fleißig ab, solange Schaum sich bildet, und stelle ihn, wenn er rein ist, abseits und werfe in kurzen Zwischenräumen 4 große, eiserne Nägel, die auf Holzkohlen glühend gemacht wurden, hinein, da selbe dem Honig den ihm eigenthümlichen Geschmack benehmen. Ist der Honig lauwarm, so

filtriere man ihn und gebe auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Honig 1 Eßlöffel Cognac dazu. Dieser so gereinigte Honig dient nun zur Bereitung des Fruchtfaßtes und nimmt man jemals $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte, 1 Liter Wasser und 130 Gramm Honig, kocht alles länger, schäumt es fleißig ab und filtriert den Saft nochmals, daß er klar und blank wird. Der Saft wird nun zum Einlegen der Früchte gleicher Art verwendet, während das daraus gewonnene Compot baldigst verbraucht werden muß.

Alsdann koche man diesen Fruchtfaßt mit dem bei den Recepten angegebenen Quantum geläuterten Honig unter fortwährendem Abschäumen auf, schütte die gereinigten Früchte hinein, lasse dieselben aufkochen, schäume sie nochmals ab und lasse die Früchte mit dem Saße langsam in einem irdenem Topfe verkühlen.

Nach drei Tagen siede man Saft und Früchte nochmals auf und fülle sie dann heiß in Gläser, die vorher erwärmt wurden. Die Gläser dürfen nicht ganz vollgefüllt werden, und ist zu beachten, daß die Früchte stets mit Saft überdeckt sind; auch ist es gut, wenn man über den Saft ein in Wachs oder Cognac getränktes Papier legt. Ferner müssen die Gläser absolut luftdicht verkorkt sein und sollen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden; dem Sonnenlichte dürfen sie nie ausgesetzt werden.

Da der Honigzusatz bei den verschiedenen Einmachfrüchten ein größerer oder geringerer ist, so lasse ich hier mehrere Recepte folgen, bemerke aber nochmals, daß der Honig stets nach obiger Art geläutert werden muß, ebenso muß der Fruchtfaßt genau nach Angabe hergestellt werden.

Äpfel.

1 Kilo Früchte, 250 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Apfelfruchtsaft.

Aprikosen.

1. Recept.

$1\frac{1}{4}$ Kilo Früchte, $\frac{1}{3}$ Kilo geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Aprikosenfruchtsaft.

2. Recept.

Die Aprikosen werden in der Gelbreife in zwei Hälften geschnitten und glatt abgeschält in kochendes Wasser gelegt. Dort lässt man sie einmal aufziehen, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt und dann auf einem leinenen Tuch, das auf ein Sieb gebreitet ist, abtropfen lässt. Nun koche man auf 1 Kilo Frucht $\frac{3}{4}$ Kilo Honig, lege die Früchte Stück für Stück hinein, lasse sie kurze Zeit ziehen, daß sie nicht zerfallen, schäume den Honig ab, lege sie noch im kochenden Zustande in Gläser mit hermetischem Verschlusse, gieße den Honig darüber und verschließe sie sofort.

Birnen.

1. Recept.

1 Kilo Früchte, 250 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Birnenfruchtsaft.

2. Recept.

Die Birnen werden geschält und je nach der Größe ein- oder zweimal gespalten und im Wasser solange gekocht, bis sie etwas weich werden; dann legt man sie auf ein

Tuch, bis sie vollkommen abgetrocknet sind. Hierauf nimmt man den Honig, macht ihn siedend und läßt ihn dann wieder erkalten. Die Birnen legt man nun in ein Glas, schüttet den Honig darüber, stellt das Glas in ein mit Wasser gefülltes Gefäß und dieses auf den Herd, bis der Honig siedet. Alsdann läßt man das Compot erkalten, legt ein mit Rum getränktes Papier darüber und verschließt das Glas luftdicht; die Birnen halten sich so jahrelang.

Brombeeren.

1 Kilo Früchte, 300 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Brombeerenfruchtsaft.

Himbeeren.

1 Kilo Früchte, 400 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Himbeerenfruchtsaft.

Erdbeeren.

1 Kilo Früchte, 250 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Erdbeerenfruchtsaft.

Johannisbeeren.

1 Kilo Früchte, 500 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeerenfruchtsaft.

Kirschen.

1. Recept.

1 Kilo Früchte, 125 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{4}$ Liter Kirschenfruchtsaft.

2. Recept.

Man nehme sogenannte Honigbüchsen, lege die von den Stielen befreiten und abgewischten Kirschen dicht aufeinander hinein, bis die Gefäße voll sind, gieße einige Eßlöffel voll flüssigen Honig darauf und verbinde dieselben mit einer Blase oder mit Pergamentpapier, bringe sie in einen Kessel mit Wasser, das nach und nach zum Sieden gebracht wird, und lasse die Gläser in dem Geschirre langsam erkalten. Aufbewahrt werden dieselben an einem kühlen, trockenen Orte.

Mirabellen.

1 Kilo Früchte, 200 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Mirabellenfruchtsaft.

Pfirsiche.

1. Recept:

1 Kilo Früchte, 300 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Pfirsichfruchtsaft.

2. Recept.

Die Früchte werden in zwei Hälften geschnitten, glatt abgeschält und in kochendes Wasser gelegt. Nach einigem Aufkochen werden sie mit kaltem Wasser übergossen und auf ein Tuch gelegt, bis sie vollkommen trocken sind.

Nun koche man auf 1 Kilo Früchte $\frac{3}{4}$ Kilo Honig, schäume selben öfters ab und lege dann die Früchte Stück für Stück hinein, sobald der Honig vom Feuer genommen ist. Die Gläser müssen luftdicht verschlossen werden.

Pflaumen.

1 Kilo Früchte, 250 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Pflaumenfruchtsaft.

Quitten.

1 Kilo Früchte, 400 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Quittenfruchtsaft.

Preiselbeeren.

1 Kilo Früchte, 500 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Preiselbeerenfruchtsaft.

Reineclauden.

1 Kilo Früchte, 250 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Reineclaudenfruchtsaft.

Stachelbeeren.

1. Recept.

1 Kilo Früchte, 350 Gramm geläuterter Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Stachelbeerenfruchtsaft.

2. Recept.

Man nehme 2 Liter ziemlich ausgebildete, jedoch noch harte Stachelbeeren, von denen die Stiele und Blütenköpfchen sauber abgekniffen sind, werfe sie in 2 Liter kochendes Wasser, welchem ein Theelöffel voll Salz und ein Theelöffel voll Essig zugesetzt werden. Das Geschirr wird bald vom Feuer entfernt, die Beeren werden mit einem Silberlöffel herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie erkaltet, kommen dieselben auf ein leinenes

Tuch zum Abtropfen, dürfen jedoch nicht aufeinander liegen, damit sie nicht drücken. Inzwischen stellt man $\frac{1}{2}$ Kilo Honig in einem irdenen Topfe ans Feuer, und wenn derselbe zu kochen anfängt, werden die Beeren vorsichtig hineingeschüttet; nachdem sie eine kurze Zeit gezogen, nicht gekocht haben, damit sie nicht plazen, nimmt man das Geschirr wieder vom Feuer und stellt dasselbe bis zum nächsten Tage an einen kühlen Ort. Darauf werden die Beeren mit einem silbernen Löffel vorsichtig herausgenommen und auf eine PorzellanSchüssel gethan. Den zurückgebliebenen Honig stellt man unter Hinzusetzen von $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker abermals ans Feuer, bis er zu kochen anfängt, schäumt ihn sorgfältig ab und gibt, wenn derselbe dickflüssig erscheint, die Beeren abermals hinzu. Nachdem man den Topf etwas hin- und hergerüttelt, damit der Honig sich jeder einzelnen Beere mittheile, werden sie kochend in Gläser gebracht, welche man, um ihr Zerspringen zu verhüten, auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch gesetzt hat. Sind die Beeren erkaltet, legt man, ehe die Gläser zugeforrt werden, in jedes derselben auf die Beeren ein in guten Arrack getränktes Stück Leinen oder Papier, um etwaige Schimmelbildung zu verhüten.

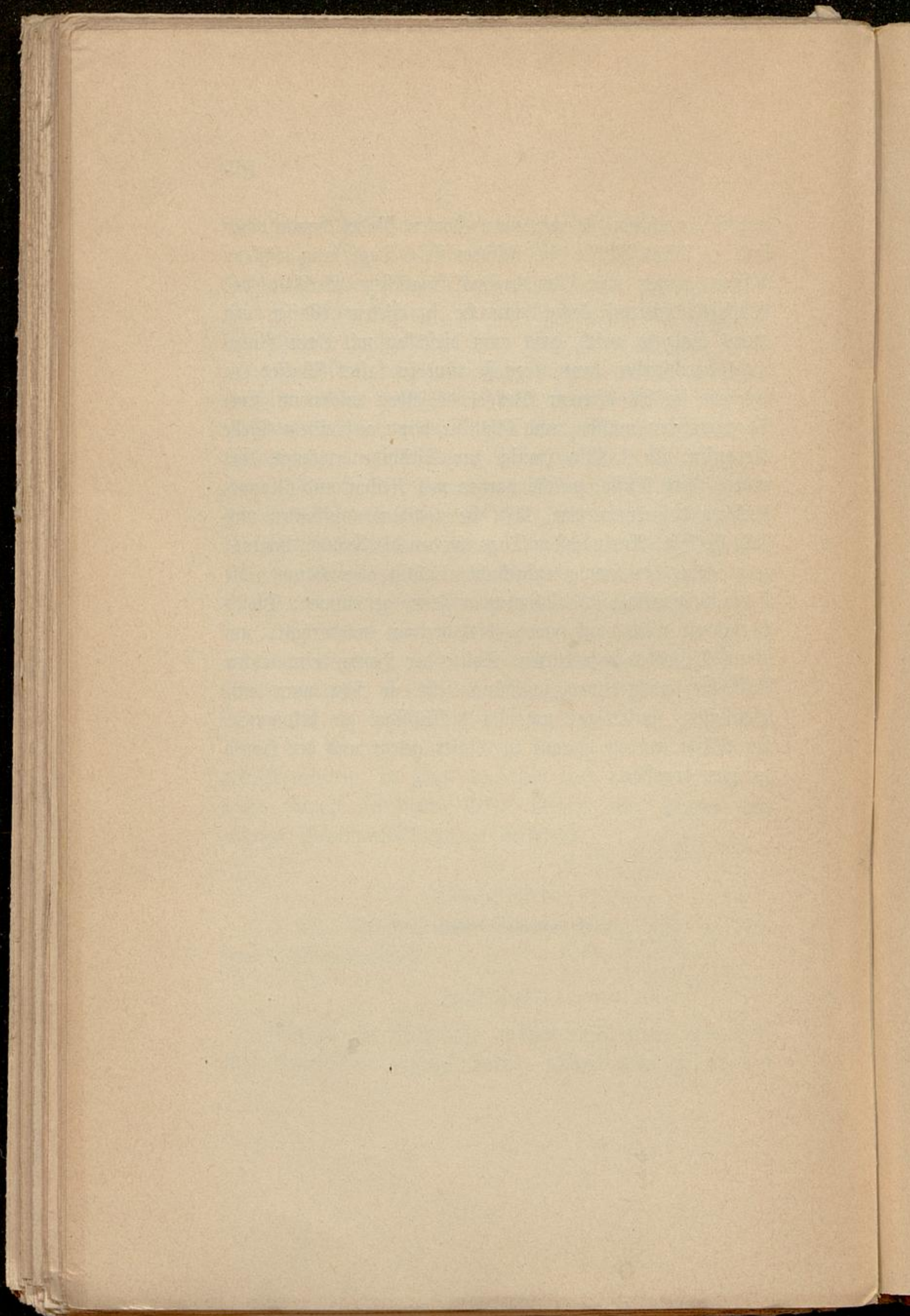
Zwetschen.

1 Kilo Früchte, 400 Gramm Honig und $\frac{1}{2}$ Liter Zwetschenfruchtsaft.

Wallnüsse.

Sobald die Wallnüsse ausgewachsen sind, aber noch keine Holzspalen angelegt haben, nimmt man sie ab und

legt sie, nachdem sie mit einer starken Nadel durchstochen sind, in kaltes Wasser, in welchem sie 8 Tage lang wässern müssen, unter zwei- bis dreimal täglichem Wechseln des Wassers. Hierauf kocht man sie in vielem Wasser mit etwas Salz so weich, daß man dieselben mit einer Nadel leicht durchstechen kann, lege sie nun in kaltes Wasser, in welchem sie bei öfterem Wechsel desselben wiederum zwei Tage wässern müssen, und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. In 1 Kilo Honig, zur Siedhitze erwärmt, lege man 1 Kilo Nüsse, welche vorher mit Nelken und Zimmtstückchen besteckt werden, läßt sie nochmals aufkochen und stellt sie kalt. Am nächsten Tage werden die Früchte herausgenommen, der Honig aufgekocht, tüchtig abgeschäumt, die Nüsse hineingelegt und sofort vom Feuer genommen. Dieses Verfahren wird noch zwei- bis dreimal wiederholt, um etwas Delicates zu erhalten. Sollte der Honig beim letzten Aufkochen noch etwas zu dünn sein, so setzt man eine Kleinigkeit Zucker zu, um ihn dickflüssiger zu bekommen. Die Nüsse werden hierauf in Gläser gelegt und der Honig darüber gegossen.



Inhalts-Verzeichnis.

Zeugnisse für die Verwendung des Honigs als Nahrungs- und Heilmittel.

	Seite
Die Bibel	7
Der Talmud	9
Die Septuaginta, d. i. die alte griechische Bibel	12
Der ägyptische medicinische Papyrus	14
Die Mythologie	16
Römische Schriftsteller (Plinius)	16
Der Koran der Muhamedaner	23
Die alten Deutschen als Liebhaber des Honigs	25
Verfall der Bienenzucht	25
Der Honig und sein Rival der Zucker	25
Der Honig als Nahrung und Medicin	30
Der Honig und seine Wunderheilkraft, von Gatter	34
Der Kräuterhonig und der Akerarzt	37
Großes Universal-Lexikon aller Wissenschaften und Künste von Zedler in Leipzig und Halle (1739)	39
Die ökonomische Encyclopädie (1789) von Krünitz in Brünn	47
Allgemeines Real-Wörterbuch aller Künste und Wissenschaften von Barrentrapp und Wenner in Frankfurt am Main (1791)	50
Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste von Ersch und Gruber bei Brockhaus in Leipzig (1833)	53
Der Honig als Mittel gegen frische Wunden von Bienenstichen	54
Dr. Schillings „Diätetische Briefe“ in der „Alten und neuen Welt“	58
Sebastian Kneipp's „Meine Wassercur“	59
Sebastian Kneipp's Bienenbüchlein	65
Die ältesten (1640) und neueren amtlichen Pharmacopöien	67
Dr. C. J. Mayers Pharmacologie (1836)	74

	Seite
Die neueste Pharmacopöia von 1889	76
Vertrauen des Volkes auf die Heilkraft des Honigs	79
Auffallende Heilungen bloß durch Honig allein.	80
Einfluß des Honigs auf den menschlichen Organismus	101
Die Nähr- und Heilkraft des Honigs vom Standpunkte der neuesten physiologisch-chemischen Forschungen	111
Die Gewinnung des Honigs und die Fehler, welche dabei ge- macht werden	122
Seimhonig und Honigseim.	133
Verfälschung des Honigs und Mittel, selbe zu erkennen	136
Schluß	141
Anhang, enthaltend Recepte:	
1. zu feinen Honigbäckereien	145
2. zu Honiggetränken	151
3. zum Einmachen der Früchte in Honig.	158



