ZB MED Informationszentrum Lebenswissenschaften

ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften

Der Honig als Nahrung und Medizin

Dennler, J.

Enzheim, 1885

urn:nbn:de:hbz:38m:1-20213

Visual Library

908
2128

908/2128
908/02128

Ueberreicht von .....

.....

Bewahrt diese Schrift auf für späteren Gebrauch

Der Honig

als Nahrung und Medizin

Vortrag

gehalten in der Sitzung des Vogesenklubs zu Barr am 7. Januar 1885

durch

J. Dennler

Präsident der Bienenzuchtsektion Straßburg-Enzheim,
Redacteur des Elsaß-Lothringischen Bienenzüchter.

Im Selbstverlag von J. Dennler in Enzheim.
1885

BIBLIOTHEK
der Landwirtschaftskammer
Rheinland
Abt.: Kr Nr. 15

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

g 2013 bb. 229

Der Honig

als Nahrung und Medizin[1].

Der Honig und seine Aufbewahrung.

Der Honig wird durch die Bienen, mit einer wundervoll gebildeten Zunge, aus den Blütenkelchen der Pflanzen gesogen und in den kunstvoll gebauten Wachszellen des Bienenstocks aufgespeichert. Seine Farbe ist verschieden: vom weißen, hellgelben, bis zum dunkelbraunen. Auch sein Aroma ist verschieden. Farbe und Aroma lassen sich auf die zur Erntezeit vorwaltenden Blüten, auf die Jahreszeiten und auf die Bodenverhältnisse zurückführen. Die Frühlingshonige haben meistens eine helle Farbe, während die im Spätsommer geernteten, wie Buchweizen- und Heidehonig, an ihrer dunkelbraunen Farbe leicht erkenntlich sind; die ersteren übertreffen auch die Herbsthonige durch ihren Wohlgeschmack und ihre Güte.

Der Honig wird in den Waben genossen, als Wabenhonig, oder rein, als ausgelassener und als ausgeschleuderter Honig. Der Letztere wird mittelst Centrifugalkraft aus den Waben geschleudert und behält seinen ursprünglichen Geschmack und den gewürzhaften Geruch, welche beide bei dem am Feuer ausgelassenen Honig teilweise verloren gehen.

Frisch von der Wabe weg, ist der Honig flüssig, klar und durchsichtig. Mit der Zeit verliert er seine Dünnflüssigkeit: er kandirt oder krystallisirt und zwar fein oder grobkörnig und fester oder weicher. Das

[1] Der geschichtliche Teil des Vortrags ist hier weggelassen.

Kandiren des Bienenhonigs ist aber gerade ein Beweis seiner Güte, denn gefälschter Honig kandirt nie[1].

Will man ihn jedoch wieder flüssig haben, so stellt man den Topf oder das Glas, worin er aufbewahrt wird, auf den Ofen oder in ein Wasserbad (Bain-marie) und läßt ihn langsam erhitzen. Bildet sich Schaum an der Oberfläche, so schöpft man diesen ab. Repshonig kandirt schnell, selbst in den Waben, während Kleehonig längere Zeit flüssig bleibt.

Der Honig läßt sich lange, selbst mehrere Jahre hindurch in Blech-, Stein-, Glas- und Porzellangefäßen, wohl nicht in feuchten Kellern, aber an kühlen und trockenen Orten aufbewahren, besonders wenn derselbe nach dem Ausschleudern sorgfältig abgeschäumt worden ist, und dazu noch ein Bain-marie erhalten hat. Sobald man die geringste Spur von Gährung bemerkt, muß man nicht versäumen den Honig zum leichten Sieden zu bringen und gut abzuschäumen. Man gieße dann eine Wachsscheibe über den Honig oder binde die Gefäße mit einem nassen, luftdichtschließenden Pergamentpapier zu. Noch besser: man wende folgenden, durch Herrn Apotheker Wagner in Pfaffenhofen empfohlenen Verschluß an: „Löse 10 Gramm Salicylsäure in 100 „Gramm Weingeist auf, tränke damit ungeleimtes Papier, trockne es, „bedecke den Honig damit, binde dann die Gefäße mit Pergamentpapier „zu, und der Honig ist vor Gährung geschützt."

[1] Hat Jemand einige Mal guten Bienenhonig genossen, so schmeckt er den Gefälschten bald heraus.

Unter den vielen Arten des gefälschten Honigs kommt der mit Glükose am meisten vor. Dem unermüdeten Forscher Dr. von Planta in Reichenau haben wir ein einfaches Probemittel zu verdanken, ächten Bienenhonig von Kunsthonig, sog. Tafelhonig sicher und schnell zu unterscheiden. Man erwärme in einem Fläschen circa 50 Gramm (ca. 2 Eßlöffel) Honig mit etwa drei Mal so viel Alkohol und schüttle die Mischung tüchtig durcheinander. Einige Zeit stehen gelassen, findet man im gefälschten einen festern weißlichen Niederschlag, das Dextrin, während der ächte Bienenhonig keinen Niederschlag bildet und sich in der Farbe wenig verändert. (Zürich, Spezialcatalog 1884.)

Die Nährkraft des Honigs.

Motto: Iß, mein Sohn, Honig, denn er ist gut.
Spr. Sal. 24, 13.

a) Im Allgemeinen.

Die allerältesten Völker haben schon den Wert des Honigs gekannt und mit Vorliebe Bienen gezüchtet. Davon zeugen die Geschichtsdenkmäler der Ägypter und der alten Indier, die Bibel und die Schriften der alten Griechen und Römer. Bei diesen letzten Völkern gehörte es selbst zum feinen Tone Bienen zu züchten. Der Honig wurde früher in Italien und Griechenland in erstaunlichen Mengen genossen: die Früchte wurden darin eingemacht und die Speisen und Getränke damit versüßt. Heute noch vermengt man die griechischen und die spanischen Weine mit Honig, um ihnen den angenehmen Geschmack zu geben, den wir am Madeirawein (Madère) z. B. zu würdigen wissen.

Welche wichtige Rolle der Honig bei der Metbrauerei in Deutschland und im ganzen nördlichen Europa, vor wenigen Jahrhunderten gespielt hat, ist genugsam bekannt[1].

Durch die Einführung des Zuckers sank jedoch der Verbrauch an Honig in bedenklicher Weise. In neuerer Zeit aber lernt man ihn wieder nach seinem wahren Werte schätzen und zwar mit Recht, wie aus folgendem Berichte aus der Zeitschrift „Gesundheit" ersichtlich ist:

„Wenn wir der Honigerzeugung das Wort reden, so ist es, weil dadurch ein Lebensmittel gewonnen wird, wie wir kaum ein zweites haben, was Leichtverdaulichkeit, Nährstoff und Wohlgeschmack anbelangt. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und keinen Rückstand hinterläßt, wie reines Oel in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird

[1] Wie bedeutend im Jahre 1015 an der Ober-Elbe die Vorräthe an Met gewesen sein müssen, beweist der Umstand, daß in Meißen aus Mangel an Wasser, ein von feindlichen Völkern angelegtes Feuer mit Met gelöscht werden konnte.

Wie viel man im Mettrinken zu leisten vermochte, ergibt sich aus einem alten „Weisthum" (Urkunde) aus den Rheinlanden, nach welchem „den Schöffen an ihrem Gerichtstage, ein Eimer Honigwein vorgesetzt werden soll, und zwar so voll, daß eine Fliege am äußersten Rande trinken könne."

(Lotter, Zeidelwesen in den deutschen Reichswaldungen.)

— 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 unserm Körper zufügen, das ist unser, und darüber schaltet der Stoffwechsel frei und unbeschränkt. Wenn der Tourist in Tyrol und der Schweiz 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 Brod bestreicht, mehr kräftigendes Nahrungsmaterial in sein Inneres eingeführt, als daheim mit der besten Butter."

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

b) Honig, eine Speise für Kinder.

Kinder, welche rasch wachsen und dabei bleich und matt aussehen, fühlen instinktiv, wovon sie Abhülfe zu erwarten haben. Sie tragen ein großes Verlangen nach Süßigkeiten. Nichts aber hilft ihnen mehr und ist ihnen zuträglicher als gerade der Honig, der schon durch sein liebliches Aroma von allen Süßigkeiten an der Spitze steht. Ueberdies essen die Kinder Honig viel lieber zum Brod als jede andere Beigabe.

c) Honig beim Frühstück.

Beim Frühstück genossen, wirkt der Honig kräftigend und erwärmend. Namentlich ist er älteren Personen zu empfehlen, da er leicht zu verdauen ist und Wärme erzeugt.

„Willst du alt werden"? hieß es in einer der letzten Nummern des „Elsaß-Lothringischen Bienenzüchters": „Genieße täglich die köstlichste Speise der Alten: Milch und Honig. Brocke leichtes Weißbrod in eine Schüssel mit Milch und tue reinen, unverfälschten Honig hinein. Dies ist das gesündeste, nahrhafteste und wohlschmeckendste Frühstück."

Verwendung des Honigs in der Küche.

a) Elsässer Lebkuchen.

Nehme 1 Pfd. (1/2 kg) Honig,
1 Pfd. (1/2 kg) Mehl,
u. 10 Gramm Pottasche.

Der Honig wird zuerst in einer Kasserolle auf's Feuer getan, bis er anfängt zu steigen. Vom Feuer weggenommen, rührt man das Mehl hinein und fügt zuletzt die Pottasche bei. Der Teig ist sodann fertig zum Backen.

Will man die Lebkuchen verzuckern, so verschlägt man 1 Eiweis zu Schnee und rührt 1/4 Pfd. (125 gr) vergangenen Zucker (oder auch Honig) hinzu.

b) Basler Leckerli.

Bereite einen Teig von 1 Pfd. (1/2 kg) Mehl,
1 Pfd. (1/2 kg) Honig,
10 gr Pottasche.

(So zubereitet hält sich der Teig jahrelang im Keller.)
Füge demselben 1/3 Pfd. fein geschnittener Mandeln bei,
5 gr Orangensaft (orangeade),
3 gr Citronensaft,
2 gr Zimmet,
u. 1 gr fein zerriebene Gewürznelken.

Das Ganze wird tüchtig geknetet und durch ein Sieb getrieben, damit keine große Stückchen darin bleiben, und sodann gebacken. (Welz.)

c) Französischer Honigkuchen.

Man erhitzt in einer Kasserolle 150 gr klaren Zucker und 1/8 Liter Milch. Ist der Zucker aufgelöst, so setzt man 350 gr Honig zu, kocht die Masse, vermischt damit 1 Pfd. (1/2 kg) feines Mehl und 2 gr Pottasche, knetet den Teig tüchtig durch, formt davon eine Kugel, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht einen dicken Kuchen daraus und bäckt ihn eine Stunde. (Lahn, Lehre der Honigverwertung.)

d) Englischer Honigkuchen.

Nehme 1 kg Honig, 1/2 Pfd. (250 gr) frische Butter, den Saft von 2 Citronen, etwas gemahlene Muskatnuß. Schmilz etwas Butter und vermische alles durch Umrühren. Nimm 1 1/2 bis 2 Pfd. (1 kg) Mehl

und mache einen Teig, der sich leicht ausrollen läßt, bearbeite ihn gut, forme ihn in Blätter von 1 cm Dicke, schneide ihn in Stücke und backe diese leicht in Butter.

e) Honig-Fruchtkuchen.

Nehme 4 Eier,
5 Tassen (Kaffee- oder Teetassen) Mehl,
2 „ Honig,
1 „ Butter,
1 „ süße Milch,
2 Teelöffel voll crème de tartre (Weinsteinpulver),
1 „ Soda,
1 Pfd. (1/2 kg) Rosinen,
1 Pfd. (1/2 kg) Korinten,
1 Teelöffel voll Gewürznelken
1 „ „ Zimmet,
u. 1 „ „ Muskatnuß.

Backe in einem Ofen bei langsamem Feuer.

Dieser Kuchen ist nach Monaten noch ebenso schön wie frisch gebacken. (Gravenhorst, Deutsche ill. Bienenztg.)

f) Honig-Teekuchen.

1 Tasse voll Schleuderhonig,
1/2 „ „ dicke, heiße Sahne,
2 Eier,
1/2 Tasse voll Butter,
2 Tassen voll Mehl,
1/2 Teelöffel voll Soda,
1 „ „ crème de tartre

werden zu einem Teig verarbeitet und langsam gebacken.

g) Honig-Schwammkuchen.

Nehme eine große Tasse voll Honig, eine große Tasse voll Mehl und 5 Eier.

Das Gelbe derselben kommt zu dem Honig und das Weiße wird zu Schnee geschlagen. Unter so wenig Umrühren wie möglich wird alles gemischt. Durch etwas Citronensaft erhält der Kuchen noch einen besseren Geschmack. (Gravenhorst.)

Enzheim (Elsaß) Datum des Poststempels.

Geehrtester Herr College!

Ich beehre mich Ihnen anliegend ein Schriftchen über die Verwertung des Honigs, mit der ergebensten Bitte zu übersenden, demselben eine kurze Besprechung in Ihrem geschätzten Blatte widmen zu wollen.

Zu ganz besonderem Danke würden Sie mich, durch Uebersendung der Nummer in welcher die betreffende Recension erscheint, verpflichten.

Mit ausgezeichneter Hochachtung

Dennler,

Redacteur des „Els.-Lothr. Bienenzüchter".

Urteil der Presse

Das „Elsässer Journal" schreibt in seiner Nummer vom 15. März l. J.: Soeben ist erschienen und durch J. Dennler in Enzheim (Unter-Elsaß) zu beziehen: **„Der Honig als Nahrung und Medizin."** Vortrag, gehalten in der Sitzung des Vogesenklubs zu Barr am 7. Januar 1885 von J. Dennler, Präsident der Bienenzuchtsection Straßburg-Enzheim und Redakteur des „Elsaß-Lothringischen Bienenzüchters". In diesem nützlichen Werke sind die verschiedenen Verwendungen des Honigs als Nahrung und als Medizin in gedrängter und leicht verständlicher Weise dargestellt. Die Bienenliteratur weist zwar verschiedene Werke über die Verwerthung des Honigs auf; doch sind dieselben meistens so umfangreich und so theuer im Preise, daß ihre Verbreitung eine beschränkte bleibt, und daß sie höchstens im Kreise begeisterter Bienenzüchter gelesen werden. Das vorliegende Schriftchen des rühmlich bekannten Bienenfreundes Herrn J. Dennler füllt eine sehr fühlbare Lücke aus, indem es nicht nur für den Bienenzüchter, sondern hauptsächlich für seine Clienten, d. h. für die Abnehmer von Honig bestimmt ist. Die Verbreitung dieses Schriftchens dürfte den Absatz des Honigs wesentlich erleichtern und steigern. Die Kapitel weisen folgende Titel auf: Der Honig und seine Aufbewahrung. — Die Nährkraft des Honigs: a) im Allgemeinen; b) als Speise für Kinder; c) beim Frühstück. — Verwendung des Honigs in der Küche: a) Lebkuchen; b) Basler Leckerli; c) Französischer Honigkuchen; d) Engl. Honigkuchen; e) Honig-Fruchtkuchen; f) Honig-Theekuchen; g) Honig-Schwammkuchen; h) Früchte in Honig eingemacht; i) Trauben in Honig eingemacht; k) Honigessig; l) Grog. — Verwendung des Honigs im Keller: a) Trauben-Honigwein; b) Honig-Liqueur; c) Met oder Hydromel. — Der Honig als Arznei: a) Im Allgemeinen; b) Honigkur; c) gegen den Husten; d) als Salbe; e) gegen Diphtheritis; f) mit Salbei gegen innere Halsübel.

Der Preis ist, in Partieen bezogen, ein so niedriger (12 Pfg. pro Exempl. franco geliefert, 7 Mk. pro 100 Exempl.), daß der Bienenzüchter das Schriftchen jeder Honigsendung beilegen kann. Er wird dadurch sich selbst und der allgemeinen Volkswirthschaft nützen.

Straßburg, Druck von G. Fischbach. — 1097.

h) Früchte in Honig eingemacht.

(Kalt.)

Pflücke Trauben oder andere schöne Früchte (Kirschen, Zwetschen, Stachelbeeren) von ihren Stengeln und fülle damit einen Topf, sodann gieße kalten Honig darüber, bis sie gut bedeckt sind. Versiegle ohne Hitze und halte sie an einem kühlen Orte. Nach einigen Monaten werden sie als sehr delikat gefunden werden.

i) Trauben in Honig eingemacht.

(Warm.)

Nehme 7 Pfd. (3 kg 500) gesunde Weintrauben an den Stengeln, packe sie bequem, ohne sie zu brechen, in einen Topf, mache einen Syrup von 4 Pfd. (2 kg) Honig, $^1/_2$ Liter guten Essig mit Gewürznelken und Zimmet nach Gutdünken, koche den Syrup 20 Minuten, schäume gut ab, dann schütte ihn kochend heiß über die Trauben und versiegle sogleich; sie halten sich Jahre lang und bleiben äußerst schön (Newman).

k) Honigessig.

Von Honigresten und mindergutem Honig, nehme auf 6 Liter Wasser 1 Kilogramm Honig, eine Brodrinde oder etwas Sauerteig, stelle das steinerne Essigfäßchen an einen warmen Ort; nach beendeter Gährung decke das Spundloch um den Luftzutritt nicht ganz zu verhindern, mit einem Läppchen zu. Ist der Essig hell geworden, so zapfe ihn zum Aufbewahren in Flaschen ab (Fundgrube).

l) Grogg.

Gieße zu einem Teile Rum oder Cognac zwei bis vier Teile kochendes oder kaltes Wasser, versüße mit Honig nach Geschmack, um heißen oder kalten Grogg zu erhalten.

Verwendung des Honigs im Keller.

a) Trauben-Honigwein.

Auf ein Hektoliter gepreßte Weintrauben nehme circa 5 Kilogramm Honig und 20 Dolden Hopfen, schütte 50 bis 100 Liter lauwarmes Wasser darüber, lasse die Masse gähren und hernach keltern. Somit erhält man einen gesunden Tischwein, dem der Hopfen ein feines Bouquet gegeben hat.

Die ausgepreßten Träbern liefern nachher einen guten Branntwein.

(Els.-Lothr. Bienenzüchter.)

Honig-Liqueur.

In einem Kessel aus Kupfer oder Weißblech vermenge 2 Teile Wasser mit 1 Teil Honig. Lasse, unter fleißigem Umrühren, etwa 2 Stunden kochen und schäume oft ab. Nach dem Erkalten, füllt man damit ein Fäßchen, worin die Gährung noch 8—10 Wochen lang dauert. Wenn diese beendet ist, so füllt man die Liqueur in Flaschen auf. Sie hat einen Geschmack mit Madeira (Madère) und kann als Dessertwein dienen. Je älter sie wird, desto mehr nimmt sie an Güte zu.

Met (Hydromel).

Im Norden Europa's ist der Met ein allgemein beliebtes Getränk, das, wie Wein und Bier, als Tischgetränk benutzt wird. Die apistische Literatur weist eine große Zahl von Zubereitungsarten nach. Diese sind aber meistens so umständlich, daß ich sie hier gar nicht anführe und mich nur auf folgende sehr einfache Zubereitungsart beschränken werde.

„Vermenge in einem Faß Honig mit Wasser, lasse gähren und zapfe ab."

Die Quantität Honig, welche man zu verwenden hat, richtet sich nach der Stärke, welche man seinem Honigwein geben will. 250—300 gr Honig pro Liter Wasser geben einen Wein, der an Alkoholgehalt dem gewöhnlichen Traubenwein gleichkommt. Nimmt man mehr Honig, so wird das Getränke zu stark und bekommt viel Aehnlichkeit mit den spanischen Weinen. Die Gährung dauert mehrere Wochen lang. Um sie zu beschleunigen, kann man ein wenig Wein- oder Bierhefe zusetzen.

Der Honig als Arznei.

a) Im Allgemeinen.

Der Honig ist nicht nur gern gesehen auf dem Tische des Gesunden, er ist auch dem Kranken ein willkommenes Arzneimittel oder besser gesagt, ein Hülfsmittel. Wie viele Leidende haben sich nicht schon durch einige Löffel Honig von lästigem Husten, von Brustsucht, von Halsschmerzen u. a. m. auf die einfachste und zugleich angenehmste Weise befreit! Wie vielen älteren Personen, die an Engbrüstigkeit leiden und oft des Nachts am heftigsten von diesem Uebel überfallen werden, hat nicht schon ein Kaffeelöffelchen voll warmer Honig augenblicklich Linderung verschafft!

Der Kranke sucht Hülfe wo er kann. Mancher begnügt sich oft die fadeste Brühe von abgekochten Wurzeln oder Blättern der verschiedensten Pflanzen zu trinken; warum sollten andere nicht dem Honig den Vorzug geben, der doch das Feinste, Aromatischeste ist, was uns die junge blühende Pflanzenwelt bietet?

Erfreulich ist es, daß in neuerer Zeit wissenschaftlich gebildete Aerzte sich angelegen sein lassen, dieses köstliche Produkt in vielen Fällen den Kranken zu verordnen.

In der „Biene und ihrer Zucht" hat sich jüngst ein medizinischer Fachmann in einem ausgezeichneten Artikel über die Verwendung des Honigs als Arznei ausgesprochen, welcher so recht schlagend beweist, welch ein edles Produkt wir in reinem Honig haben und wie töricht 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 Erfolg 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 Atmungsorgane erweist sich reiner Blumenhonig, besonders der Schleuderhonig, bei anhaltendem Gebrauche und entsprechender Diät unfehlbar wirksam;

„Alle 15, 20 oder 30 Minuten einen Teelöffel voll warmen Honig genommen, wirke 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 Affektion, davon gebrauchen zu können; manches kostbare Menschenleben würde dadurch erhalten bleiben."

b) Honigkur.

In unserer Zeit, wo Trauben- und Milchkuren sehr modern sind, behauptet Pastor Deichert, der I. Vorstand des hessischen Bienenzüchtervereins, würde eine Honigkur mit demselben diätetischen Verfahren, weit günstigere Resultate liefern, nicht allein als Heilkur bei Krankheiten der Respirationsorgane, sondern auch als Diätur zur Umstimmung der Säfte. Die Herren Aerzte sollten aber bei der Anwendung des Honigs nicht so homöopatisch zu Werke gehen, wie bisher, denn beim Honig bewährt sich das Sprichwort: „Viel hilft viel!"

c) Honig gegen Husten.

Die an diesem Uebel leidenden Personen bitten wir folgende Mitteilung von Herrn Kraemer aus Brumath zu beachten:

„Brumath, im Februar 1885. Im Laufe dieses Winters habe ich besonders Gelegenheit gehabt zu erfahren, wie wohltätig der echte Blumenhonig gegen Halsleiden, Heiserkeit, Husten, Katarrh und Luftröhren-Entzündung bei Jung und Alt wirkt. Durch einen Artikel im „Zornthalboten" auf die heilsame Eigenschaft des Honigs aufmerksam gemacht, haben ich und zahlreiche Patienten meiner nächsten Umgebung dieses Heilmittel angewendet, und wir sind alle einstimmig in unserem Lob für die erweichende, lösende Wirkung desselben. Für Brustleidende besonders ist es ungemein stärkend.

„Man nimmt den Honig mit bestem Erfolg lauwarm, in Portionen von je einem guten Kaffeelöffel voll, Tags über alle zwei Stunden, des Nachts bevor man zu Bette geht und des Morgens wenigstens eine Stunde vor dem Frühstück.

„Manche Kranke vermengen noch mit dem Honig ein wenig Gänsefett und rühmen sehr den hierdurch gesteigerten wohltuenden Effekt dieses einfachen und billigen Medikamentes."

Ueber die Heilung eines Kranken, der in Folge eines starken Blutsturzes hustenleidend geworden war, berichtet ferner die „Oest.-Ung. Bienenzeitung": „Bei dieser Krankheit nahm der Patient verschiedene Medikamente, aber ohne Erfolg, so daß er durch diesen Husten beinahe vier Jahre hindurch gemartert wurde. Voriges Jahr wurde ihm von einem Freunde empfohlen, Honig zu genießen. — Er tat es, und nach einmonatlichem Genuße des Honigs verlor sich der Husten."

d) 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 Teil gelegt.

(Karl Gatter, der Honig.)

e) Honig gegen Diphtheritis.

Daß unsere Vorältern den Honig schon als Heilmittel gegen die Diphtheritis anwandten, ersehen wir aus den „Jahresgeschichten der Baarfüßer zu Thann, aus dem Jahre 1217. Es heißt darin:

„Umb Fassnacht entstund im Land eine unbekannte Sucht, daß den Leuten die Zung im Schlundt, gleich als mit Schimmel überzogen, weiß wurden, weder essen noch trinken müchten, mit einem grausamen Hautweh, nicht ohne pestilenzisches Fieber, welches die Leuth von Vernunft bracht und 2000 Persohnen innerhalb acht Monathen nur 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 kunte lange Zeit kein Mittel, solchem Uebel abzuhelfen, finden; endlich hat man befunden, daß, welcher wull gesund werden, der müsse neben anderen Mittel, die so Aerzte einem gaben, je zu zwei Stunden den Mund und Rachen bis auf's Blut sauber fegen, demnach mit Rosenhonig (Honig in Waben) 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 vorangeschritten ist.

f) 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 einen 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 mehrere mal des Tags je nach Bedürfniß.

ie etwa
ann die
nd einen
ıssenhaft
ckt und
mehrere

Der
Elsässisch-Lothringische Bienenzüchter.

BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ D'APICULTURE D'ALSACE LORRAINE.

Monatsblatt

redigirt von

Dennler in Enzheim und **Zwilling** in Mundolsheim.

Preis im Buchhandel: 4 M. (5 Fr.) jährlich, für Vereinsmitglieder unentgeltlich.

Paraîtra prochainement:

J. DENNLER, LE MIEL ET SON USAGE

comme aliment et comme médicament.

Straßburg, Druck von G. Fischbach. — 731