

Praktische Anweisungen für den Imker

Waldhonig. Nach langen Jahren der Migerute ist den Bienenwirten Heil widerfahren. Der Wald hat gehonigt, in manchen Gegenden so sehr, daß Ernten von 50—70 Pfund von einem einzigen Volke keine Seltenheit waren. Wir begrüßen diesen Zuwachs auf das herzlichste und freuen uns mit unseren Imkercameraden der vollen Honigtöpfe.

Die Nichtimker aber sollten wissen, daß der Koniferenhonig, von den Fichten und Tannen stammend, sowie auch der Blatt- und der Heidehonig durchaus kein minderwertiges Produkt der Bienen sind. Dem Koniferenhonig rühmt man im Gegenteil besonders heilkräftige Wirkung bei Erkrankung der Atmungsorgane, bei Blutarmut, Skrofulose, Bleichsucht usw. nach. An seiner tiefdunkelgrünen bis bräunlichen Farbe und seinem stark hervortretenden Waldaroma dürfen wir uns nicht stoßen.

Den Bienen aber ist der Waldhonig Gift. Er gefährdet durch seine Wasserarmut und seinen vermehrten Gehalt an Albuminstoffen die Durchwinterung im höchsten Grade. Völker, die vorwiegend auf Waldhonig sitzen, verfallen ganz bestimmt der so gefährlichen Ruhrerkrankung, wenn nicht der Himmel ein Einsehen hat und während des Winters ein paar sonnige, warme Tage sendet, die den Bienen einen allgemeinen Reinigungsausflug gestatten.

Es muß deswegen im heurigen Jahre das ernsteste Bestreben aller Imker sein, den Waldhonig besonders in den Kränzen über dem Brutlager, welches auch der kommende Winterfrüh werden soll, zu entfernen. Da aber Brutwaben nicht geschleudert werden dürfen, hängen wir die in Betracht kommenden Rahmen in die Nähe des Fensters oder Drahtgitters, dort läuft die Brut bald aus; die Waben wandern zur Schleuder und dann auf ihren ursprünglichen Platz zurück. Sofort beginnt dann die Auffütterung mittels Zuckerslösung. Die Nahrung wird dann an den alleinigen richtigen Platz getragen und dort in den ersten Wintermonaten in Angriff genommen. So bringen wir die Familien über die so gefährliche Ruhrerkrankung, den Würgeengel der heimischen Bienenzucht, dem alle Winter Tausende von Bienenvölkern zum Opfer fallen, hinweg. Imkerfreunde, übersehet diese wichtige Sache nur ja nicht! — Bei Korbbienenzucht muß so lange zugewartet werden, bis alle Brut ausgelassen ist. Dann gibt es eine Menge leerer Zellen, in welche die Zuckerslösung getragen werden kann. Ueber die Gefährlichkeit des Heidehonigs als Winterfutter gehen die Anschauungen der Imker noch weit auseinander. Jeder Bienenwirt muß eben im Verlaufe der Jahre erforschen, ob der Heidehonig seiner Gegend sich als Winterfutter eignet und danach seine Maßnahmen treffen. Weigert, Azeisbienenmeister.

Wert des Bienenhonigs als Nahrungs-, Heil- und Genußmittel. In Deutschland wird jährlich auf den Kopf der Bevölkerung nur ein halbes Pfund Honig verzehrt. Das ist insofern außerordentlich bedauerlich, als echter deutscher Bienenhonig wohl eines der ausgiebigsten Nahrungsmittel ist, die es gibt. Seine hervorragend kräftigende Wirkung beruht darin, daß er als wohlverdautes Produkt der Biene unmittelbar, ohne jeden Rückstand, in die Blutbahn übergeführt werden kann. Im Honig hat uns die Natur eine ihrer köstlichsten Gaben geschenkt, die zwar als Nährmittel betrachtet, bei ihrem geringen Eiweißgehalt und dem Mangel an Fett nicht den Bedarf unseres Körpers an diesen Stoffen zu decken vermag, deren Reichtum an Kohlehydraten und insbesondere Invertzucker sie aber zu einem hervorragenden Betriebsmittel für Wärme und Blut stampeln.

Professor Dr. Baier-Berlin hat berechnet, daß man für einen Pfennig an Wärmeinheiten bekommt: an Honig 13,5, an Aalen 12,6, an geräucherter Schinken 11,4, an Schweinefleisch 7,1, an Rindfleisch 6,5

und an Eiern 7,2. Diese Zahlen alleinig zeugen schon für den Wert des Honigs als Nahrungsmittel, der vielfach unterschätzt wird.

Honig ist aber auch ein ausgezeichnetes Heilmittel. Seine schleimlösende Wirkung bei Erkrankung der Atmungsorgane, bei Husten und Heiserkeit sind bekannt. Nur sollte in solchen Fällen der Honig nicht roh genossen, sondern in Kaffee, Tee oder Milch gereicht werden. Die im Naturhonig enthaltene Ameisensäure wirkt hervorragend bei dem Würgeengel der Kinder, der unheimlichen Diphtheritis. Auf Leinwand gestrichen und auf sauber gereinigte Wunden gelegt, beseitigt Naturhonig überraschend schnell alle Geschwüre.

Auch als Genußmittel ist echter Bienenhonig unerreicht. Man gewöhne unsere Kleinen mehr als bisher an den echten Bienenhonig. Im Vergleich zu anderen Genußmitteln, besonders aber Zuckerverwehren und anderen Schleckereien, ist er nicht zu teuer. Wenn Kinder auf den allzureichlichen Genuß von Konditorwaren nicht selten schlechten Magen und Brechreiz bekommen, so ist dies darauf zurückzuführen, daß der Zucker im Magen unter der Einwirkung von verschiedenen Säuren einen schwierigen Umwandlungsprozeß durchmachen muß, ehe er aufnahmefähig wird. Ist dieser Prozeß in irgend einer Weise gestört, so gibt es schwere Magenverstopfungen, nicht selten auch gefährliche Darmkrankheiten.

Auf Grund der pflanzlichen Rektarquellen, aus denen der Honig stammt, darf als sicher angenommen werden, daß der Honig die Vitamine, diesen zeitgemäßen Lebensstoff, reichlich enthält.

Und unsere Kleinen, wie sie mit zehrender Sehnsucht ihre drallen Kermchen nach einem Honigbrote austrecken! Hausmütterchen, verlagst ihnen den Genuß nicht; sie werden's euch lohnen mit lachenden Gesichtern wie von Milch und Blut! Weigert, Azeisbienenmeister.

Was muß man vom Honig wissen? Der Gebrauch des Honigs ist nicht nur als Nahrungs- und Genußmittel, sondern auch als Heilmittel schon so alt, als die Menschheit selbst. Schon im Altertume galt der Genuß von Honig und der Milch als ein Mittel, das Leben zu verlängern. Was für ein Produkt ist der Honig? Unter Honig versteht man den süßen Saft, den unsere Honigbienen aus den Rektarien lebender Blüten oder dem Saft der Pflanzen aussaugt, ihn in ihrer Honigblase zum Stocke trägt und ihn hier in die Wachszelle entleert.

Durch die Belagerung der Bienen, durch Erwärmung und mehrmaliges Umtragen von Zelle zu Zelle wird er dann zu einer sirupartigen Flüssigkeit eingedickt und durch Wachsdackel geschlossen. Der echte Honig ist also ein Erzeugnis von Blüten und Bienen zugleich. Den in den Zellen verschlossen liegenden Honig nennt man Waben- oder Scheibehonig. Wird er aber, nachdem er entdackelt ist, mit der Kraft einer Maschine herausgeschleudert, dann heißt er Schleuderhonig.

Der Schleuderhonig ist neben dem Wabenhonig der beste aller Honigsorten. Auf kaltem Wege gewonnen, enthält er noch alle wertvollen ätherischen Öle, alle Enzyme und Fermente, alle Vitamine, die doch sehr notwendig und für uns so wertvoll sind. Dadurch werden diese Honigarten für uns so überaus wichtig als Arzneimittel, nach vielen Richtungen und mit vielen Heilwirkungen. Wird der Honig erwärmt, so gehen schon bei 40 Grad diese Stoffe verloren, der Honig wird dadurch minderwertig zum Zuckershonig herabgewürdigt, Zuckershonig ist aber kein Honig, sondern eingedickter Zuckersaft.

Es kommen und kamen Verälschungen vor, dem echten Honig wurde Kunsthonig beigemischt, der sogenannte Invertzucker, das ist natürlich falsch, denn Kunsthonig gibt es einfach nicht. Diese, man kann ganz ruhig sagen Fälschungen, haben in der letzten Zeit etwas nachgelassen, denn nur 25 Prozent des bei uns vertriebenen Honigs kommt aus dem Inlande, 75 Prozent sind Auslandserszeugnisse. v. Penzell.