



Viertes Hauptstück.

Vom Ausmachen, Reinigen und Verwahren des Honigs.

§. 1.

Der Werth des Honigs beruhet zum Theil auf die verschiedene Weise, wie derselbe aus den Waben gebracht wird. Man nennt diese Arbeit überhaupt das Seimen.

§. 2.

Die erste Methode zu seimen ist diese: da man den Honig von selbst an den Rasteln oder Waben laufen läßt. Man nimmt nämlich die aus den Stöcken gebrochenen Waben, durchschneidet sie, also, daß die Zellen an beyden Seiten offen werden, leget dieselben in einem durchlöcherten Durchschlag, zerdrückt oder knetet sie, und fängt in einem untergefesten Geschirr den herausfließenden Honig auf.



auf. Man pfleget einen solchen Honig besonders zu verwahren, weil er der reinste, weißeste, und überhaupt der beste ist. Er wird dieser Vorzüge wegen auch Jungfernhonig hier zu Lande aber Siephonig genennet. Einige Wirthe legen die zerdrückten Waben auf ein Sieb in die Sonne, und lassen den durch die Sonnenwärme flüssig gemachten Honig in ein darunter stehendes Gefäß laufen. Dieser Honig ist nicht völlig so rein, wie derjenige, welcher ohne Wärme herausfließt.

§ 3.

Da aber auf vorbeschriebene Weise nicht aller Honig aus den Waben kömmt, so bedienet man sich, um das übrige herauszubringen, theils der Feuerwärme, theils einer Presse. Man wirft nämlich die Waben in ein Gefäß, welches am Boden ein Zapfloch hat. Das Zapfloch muß, wie es sich von selbst versteht, mit einem Stöpsel verstopft seyn. Dieses Gefäß legt man in einen Kessel mit siedendem Wasser, und rühret die erwärmten Waben fleißig um, bis der Honig zergangen ist; alsdann wird das Gefäß aus dem heißen Wasser genommen, das Zapfloch geöffnet und man läßt den Honig durch ein Tuch in ein ander Geschirr laufen. Wenn er zu laufen aufhöret, wird die Arbeit des Erwärmens

so lange wiederhohlet, bis aller Honig heraus ist. Dasjenige was noch zurückgeblieben, wird mittelst einer Presse, gleichsam mit Gewalt herausgezwungen. Man findet in andern Bienenbüchern von diesen Pressen verschiedene Abzeichnungen, sie sind aber für den gemeinen Mann noch zu gekünstelt. Einfacher ist es, wenn man von starker Leinwand oder weißer Wolle einen Beutel verfertigt, welcher unten spitzig zuläuft, oben aber weit ist, in denselben die gewärmten Waben schüttet, den Beutel oben zubindet, ihn auf ein schräge stehendes aber glattes Brett, oder einen Tisch leget, an dem obern Ende mit dem Leibe festhält, und alsdann mit einer schweren hölzernen Rollkeule immer von oben nach unten hin rollet und drückt, bis der Honig heraus ist. Oder man hänge den Beutel auf, und drücke denselben mit zwey Hölzern an beyden Seiten stark. Der auslaufende Honig wird in einem untergestellten Gefäß aufgefangen.

§. 4.

Bei aller dieser Arbeit ist zu merken:

1.) Daß man die Waben vorher von allem Fremden säubern müsse. Man schneide also, nebst den ledigen Waben, die Brutwaben, und die Melagewaben weg, weil erstere den Honig verunreinigen, letztere aber denselben



zur Gährung bringen. Will man einen recht guten Honig haben, so nimmt man besonders bey der ersten Methode §. 2. bloß die weißesten und besten Waben.

2.) Man darf sich keiner fettigen, salzigen oder sonst unreinen Gefäße bedienen, um darin den Honig aufzuheben; denn davon sowohl, als wenn bey dem Ausmachen des Honigs unreine Werkzeuge gebraucht werden, wird der Honig verdorben. Eben so sehr muß man sich auch hüten, daß sonst nichts Fremdes, z. E. Mehl, Brod, Milch, Essig, u. s. w. in dem Honig komme. Metallene Gefäße besonders kupferne und eiserne sind zum Aufbewahren des Honigs nicht gut, weil der Honig eine angreifende Schärfe besitzt, und vom Kupfer schädliche und giftige Eigenschaften bekömmt, von Eisen aber herbe und bräunlicht wird. Hingegen irdene, steinerne, gläserne Gefäße sind die besten. Wohlverzinnte gehen auch noch mit, wie auch hölzerne, wenn nur das Holz nicht gar zu frisch ist, und also noch zu viel Lauge in sich hat.

3.) Der Honig welchen man vermittelst der Wärme herausbringt, darf nicht zu sehr mit Feuer getrieben werden; weil er davon braun wird.

4.) Man muß den Honig, welcher ausge-
macht



macht zu werden bestimmt ist, nicht lange in den Waben lassen, sondern gleich ausmachen. Dann je länger er in den Rateln sitzet, desto bräuner und härter wird er. Jedoch pflegen einige Bienenwirths etliche gute Waben in einem wohlverbundenen steinernen Topf aufzubewahren, um dieselben den Bienen im Winter bey erfolgender Hungersnoth oben in dem Stock zu befestigen.

5.) Das Ausmachen des Honigs muß nicht in freyer Luft, und noch weniger nahe bey der Hütte geschehen; sondern in einer verschlossenen Kammer. Man locket sonst gar zu viele Gäste.

§. 5.

Wenn auf obenbeschriebene Weise der meiste Honig aus den Waben gebracht ist, so nimmt man, damit auch nichts ungenutzt umkomme, die Reliquien, wirft die anderen unreinen Waben, worin noch etwas Honig seyn möchte dazu; gießet auf jedes Pfund ohngefehr eine Viertelmaaß reines Wasser, rühret alles wohl durcheinander, und läßt es eine Nacht stehen, damit sich das zurückgebliebene Honigartige im Wasser auflöse. Alsdann preßet man es reine aus. Dieses Honigwasser kann alsdann zu Meth oder Essig gebraucht werden. Läßt man auf dem Feuer



davon etwa den vierten Theil einkochen schäumet es fleißig, seiget es durch ein Tuch, und verwahret es in einem reinen Gefäß, so giebt es einen guten Futterhonig für hungrigen Stöcken.

§. 6.

Ehe überhaupt der Honig verwahrlich hingesehet wird, so ist es nöthig, denselben zu reinigen. Bey der Reinigung oder Läuterung des nach §. 2. und 3. gemachten Honigs, hat man weiter nichts nöthig, als daß man das Gefäß worin der Honig ist, 24 Stunden lang offen stehen laße, da denn alle Unreinigkeit, freywillig nach oben sich begiebt, und also abgeschöpft werden kann. Daher denn der unten im Topf oder Faß befindliche Honig allemahl der beste ist. Sonst kann man auf jedes Pfund Honig den sechsten Theil reines Wassers schütten, gelinde sieden lassen reine abschäumen und durchseihen. Der Honig welcher zu Arzneyen gebraucht wird, wird auf diese Weise in den Apotheken geläutert. Zumahl es oft geschieht, daß der Honig mit Erbsenmehl oder anderen Sachen verfälscht wird, welchen Betrug man aber leicht entdecken kann, wenn man etwas von solchem Honig im Wasser kochet. Denn, wenn der Honig verfälscht oder verunreiniget ist, so

entste

entsteht viel brauner Schaum, und wenn die Masse in ein Glas gegossen wird, so scheint sie trübe, und auf dem Boden befindet sich dasjenige Geschmiere, womit der Betrug gemacht worden ist.

§. 7.

Einige pflegen mit dem Honig allerhand Künsteleyen vorzunehmen, um den Geschmack desselben angenehmer zu machen. So bekömmt z. B. der Honig den Geschmack des Marbonischen Honigs, wenn man etwas Rosmarinwasser, oder etwas Wasser worin Rosmarin abgekocht worden darunter mischet. Und wenn man statt dessen Lindenblüthwasser, oder Wasser worin Lindenblumen abgesotten worden, nimmt; so wird er dem Korsikanischen Honig an Geschmack und Geruch ähnlich. Auf eben diese Weise machet man in den Apotheken den Rosenhonig, Violenhonig, Fliederhonig u. s. w.

§. 8.

Das Gefäß worin der Honig aufgehoben werden soll, darf nicht ganz voll seyn, weil es sonst leicht zersprenget wird, indem sich der Honig bey erfolgender etwaiger Gährung ausdehnet. Es muß auch an einem kühlen und lästigen Ort bewahret, und ja nicht in die Wärme gesetzt werden, weil sonst der Honig leicht verjauert.

Einige Bienenwirth, legen die Stöcke woraus sie die Waben genommen haben, reißt allem Geräthe, welches zum Ausmachen des Honigs gebraucht worden, vor die Hütte nieder, damit die Bienen den noch anfließenden Honig gleichsam auslecken mögen. Dieses Verfahren widerrathe ich höchlich, weil dadurch leicht Raubbienen gelockt werden. Besser ist es, man setze alles dieses auf einer Kammer beisammen, nicht aber zu nahe bei der Hütte, beschmiere alsdann ein Stückchen von einer Wabe mit Honig, und halte dieses vor das Flügloch eines Stocks, sobald einige Bienen darauf sich gesetzt haben, trage man sie mit den Waben nach der Kammer hin, öffne alsdann das Fenster, damit die gesättigten Bienen nach Hause kehren können. Diese werden nicht ermangeln ihren Mitschwestern Nachricht zu geben, und so wird alles in weniger Zeit ausgeleckt seyn. Wären sie aber hierin säumig, so wiederhole man das vorige.