



Fünftes Hauptstück.

Vom Meeth, Honigessig und
andern wirthschaftlichen
Vorthheilen des Honigs.

§. 1.

Da bey dem Ausmachen des Honigs, besonders wenn es in Menge geschieht, vieles in den Gefäßen und übrigen Geräthen kleben bleibt; so weiß auch dieses noch ein genauer Wirth zu nutzen, und gebrauchet das Gespühle davon entweder zu Meeth oder Essig. Besser aber ist es doch, wenn zu Verfertigung dieser beyden Stücke ein reiner Honig genommen wird.

§. 2.

Der Meeth, Meer oder Meht, war schon den Alten bekannt. Sie nannten ihn Hydro-
mel, Hydromelon, Mulsam, Melicraton. Noch



Heut zu Tage ist er in denen Ländern wo die Bienenzucht stark getrieben wird, zum B. in Litthauen, Rußland, Polen, Preussen und Kurland ein gemeines Getränk. Es ist nichts anders als ein mit Wasser verdünnter und zum Gähren gebrachter Honig; er ist von verschiedenem Geschmack und mancherley Güte, je nachdem der Honig besser oder schlechter ist, die Brauung desselben längere oder kürzere Zeit und unter gewissen Umständen an diesem oder jenem Orte geschieht, oder dem Meth ein anderer Zusatz gegeben wird.

§. 3.

Die gemeinste Weise den einfachen Meth zu verfertigen, ist diese: da man einen Theil des Honigs mit sechs bis acht Theile Wasser vermischt, gelinde kochet, und zwar je länger sich der Meeth halten soll, desto dicker muß er einsieden, während dem Kochen ihn so lange schäumt, bis er klar wird, auch etwas Hopfen hiniuthut; Besser ist es, statt des Hopfens Lindenblüthe, besonders die Blüthe von Steinlinden zu nehmen. Ob der Grad des Siedens recht getroffen sey, soll man daran wissen können, wenn ein darin geworfenes Holz oben schwimmt, oder ein glühend Eisen nach dem Eintunken glühend wieder heraustritt. Nachdem er abgegossen



gossen worden, läßt man ihn gähren, und alsdann wird er in gepichtten Fässern aufgehoben. Um den Meeth schön klar zu machen, vermischen einige etwas Eyerweiß kurz vor dem völligen Grad des Kochens damit. Dieses befördert die Absonderung des Schaums ungemein.

§. 4.

Will man einen Meeth von sehr angenehmen Geschmack haben, so laße man einige liebliche Gewürze mitkochen, hänge auch dieselben in einem saubern Tüchlein gebunden ins Faß, so lange die Gährung währet. Muskatennüsse, Muskat Blumen, Naglein Zimmet, Wacholderbeeren, Salsant, Ingber, Alantwurzel, Violentwurzel, Anis, Fenchel, Koriander, Levendelblumen, Rosmarinblumen, Salbei, wie auch Safran um die Farbe zu erhöhen, und andere dergleichen dienen hiezu, und geben dem Meeth mit ihrem Geschmack zugleich Arzne Kräfte; obgleich noch allemahl ein gewisser, einigermaßen widerlicher Geschmack am Meeth zurückbleibt. Nach drey oder vier Wochen, wenn die Gährung zu Ende ist, wird das Faß ordentlich verspündet, nachdem die hineingegebenen Gewürze vorher herausgenommen worden. Wenn der Meeth auf Weinfässer lieget, wird er noch angenehmer.



mer. Er hält sich überhaupt lange. An einigen Orthen gräbt man den in Fässern zugespündeten und verpichteten Meeth eine Zeitlang in die Erde; alsdann soll er alle noch übrigen Widerlichkeiten ablegen, und dem spanischen Wein ähnlich werden.

§. 5.

Es ist der Meeth, wenn er mäßig getrunken wird, kein ungesundes, sondern vielmehr in vielen Fällen ein heilsames Getränk, besonders der gewürzte Meeth. Er löset den Schleim, stärket die Verdauung und führet durch die Urinwege gelinde ab. Uebermäßig getrunken berauscht er, so wie andre geistige Getränke der Schaden welchen er der Gesundheit zufügt lässet sich also leicht hinzudenken. Gallichten und Blutreichen Leuten dienet er gar nicht.

§. 6.

Was den Honigessig betrifft, so kann man denselben leicht bereiten. Der Meeth, wenn er offen in der Wärme in hölzernen Gefäßen eine Zeitlang steht, wird wie andere ähnliche Getränke leichtlich sauer. Die Säuerung aber wird befördert, wenn man ein wenig Sauerteig, Hefen, Weinstein, Weinessig, oder andere die säuernde Gährung vermehrende Sachen hinzuthut. Ein solcher Meeth, oder
Ho.

Honigessig, kommt wenn er gut bereitet ist, an Stärke und Tugend dem Weinessig bey.

§. 7.

Daß man von dem Meeth, so wie von andern geistigen Getränken, einen Brantwein machen könne, ist eine bekannte Sache.

§. 8.

Vom Honig haben einige Neuere einen Kasse verfertigen wollen, indem sie denselben stark rösteten. Diese Erfindung aber ist nicht viel werth, theils weil sie nicht vortheilhaft, theils auch weil ein solcher Kasse der Gesundheit nicht zuträglich ist. Von denen andern Nutzen des Honigs in der Oekonomie und Arzney, ist schon in der ersten Abtheilung geredet worden, die übrigen aber sind schon genug bekannt. Einige Reisebeschreiber melden von den Einwohnern in Ceilon, daß sie um ihr Fleisch lange zu erhalten, einen hohlen Baum mit Honig füllten, und ihren Fleischvorrath darin legten, und alsdann die Oefnung mit Thon zustopften. Einige Oekonomen schlagen vor bey Ermangelung der Oefen zum Backen des Weißbrods den Honig zu gebrauchen.