

ERSTER ABSCHNITT.

Zur Vorgeschichte des Zuckers.

Der Honig.

Der Übergang von der ausschliesslichen Fleischnahrung zum regelmässigen Genusse pflanzlicher Lebensmittel, dessen Zeitpunkt bei den meisten Völkern weit hinter aller geschichtlichen Erinnerung zurückliegt, bei einigen indessen durch Tradition, bei anderen selbst durch beglaubigte Nachricht überliefert ist, bezeichnet nicht nur an und für sich einen der wichtigsten und folgenreichsten Fortschritte menschlicher Kultur, sondern ist auch durch die von ihm ausgehenden weiteren Anregungen von hoher Bedeutung. Die reizlose Nahrung des Mehlkornes erregt das Verlangen nach einer würzenden Zukost, und was auf der einen Seite das Salz ist, der konzentrierteste Stoff seiner Art, das bietet auf der anderen der Speisevorrat des Bienennestes. (Lippert, „Kulturgeschichte der Menschheit“, Stuttgart 1886; I, 621.)

Das Verlangen nach Salz ist ein physiologisch tief begründetes: der hohe Kaliumgehalt der pflanzlichen Nahrung erfordert das im Kochsalze enthaltene Chlor zu seiner Ausgleichung. Zu allen Zeiten und in allen Ländern kennen daher diejenigen Völker, welche von rein animalischer Nahrung leben, das Salz entweder gar nicht, oder verabscheuen es, wenn sie es kennen lernen, während die vorherrschend von Vegetabilien sich Nährenden, das lebhafteste Bedürfnis darnach tragen, und es als unentbehrliches Lebensmittel betrachten. Scheinbare Ausnahmen, z. B. das geringe oder gänzlich mangelnde Verlangen der Reis-verzehrenden Völker nach Salz, bestätigen diese Regel, da der Reis etwa 20mal weniger Kalium enthält, als die Getreidearten oder die Kartoffel. — Der angedeutete Zusammenhang zwischen Pflanzennahrung und Salzbedürfnis spricht sich auch in uralten religiösen Vorschriften aus; das mosaische Gesetz befiehlt ausdrücklich, alle Pflanzengaben mit

Salz zu opfern, und auch das alt-griechische und -römische Ritual bestimmt, dass Opfertiere ohne Salz, Feldfrüchte stets mit Salz darzubringen seien. (Bunge, „Lehrbuch der physiologischen und pathologischen Chemie“, Leipzig 1887, 109 und 113; „Zeitschrift für Biologie“ X [1874], 111.)

Überall finden wir die Einführung des Salzgebrauches mit dem Übergange zum Ackerbaue Hand in Hand gehend; dass die indogermanischen Sprachen noch kein gemeinsames Wort für Salz besitzen, ist in dieser Hinsicht ein wichtiges Anzeichen.

Ähnlich wie mit dem Salze verhält es sich nun wohl auch mit dem am leichtesten zugänglichen, und von der Natur in fertigem Zustande dargebotenen Versüßungsmittel, dem Honig. Die Vorliebe für diesen steht in direktem Verhältnisse zur Masse der pflanzlichen Nahrung; und je durchgreifender diese zur Geltung kommt, desto mehr tritt auch das Begehren nach Honig oder süßen Pflanzensäften hervor. Sitten und Gewohnheiten der Völker, wie sie sich z. B. in Klemm's „Allgemeiner Kulturgeschichte der Menschheit“ (10 Bde., Leipzig 1843—1852) und in Ratzel's „Völkerkunde“ (3 Bde., Leipzig 1885) aufgezeichnet finden, liefern reichhaltige Beweise zur Bestätigung obiger Behauptung: Die Völker Afrikas jenseits der Zambesi-Wasserscheide, die von Erdnussmehl, Maniok und Lotsa leben, betreiben die Honiggewinnung auf eifrigste Weise (Ratzel I, 365); am mittleren Zambesi, wo Ackerbau die Hauptbeschäftigung ist, wird Zuckerrohr gebaut (ebd. I, 384); die Manganja am Njassa, eines der im Ackerbau vorgeschrittensten Völker Innerafrikas, durchziehen das Land weit und breit, um wilden Honig zu suchen (ebd. I, 401), wobei sie sich des Honigdachses (*Ratelus capensis*) und des Honigvogels (*Indicator major*) in geschickter Weise zu bedienen wissen (s. Brehm, „Tierleben“, Leipzig 1886; I, 277). Die Bongo und Djur, die im oberem Nilthale ausgebreitetem Ackerbaue obliegen, sowie die Kongo- und Angola-Neger, die fast ausschliesslich verschiedene Pflanzenmehle geniessen, sind nach Livingstone fleissige Bienenzüchter (Ratzel, I, 489 und 587), ebenso auch die Harrar, die Bebauer des fruchtbaren Somalilandes (ebd. I, 425). In Adamaua im Westsudan, wo nach Barth die Erdmandel das Hauptnahrungsmittel bildet, wird Zuckerhirse gebaut und Honig in Massen verzehrt (ebd. III, 268); dasselbe gilt für die getreidebauenden Gegenden Madagascars (ebd. II, 506), und Abessiniens (ebd. III, 243).

Die Australneger, die fast nur von gewissen Bohnen und Erdwurzeln leben, schätzen Honig und Honigwasser so hoch, dass sie behaupten, dies sei die Speise der Engel (ebd. II, 92); in Polynesien,

Neuguinea, und den Salomo- und Fidschi-Inseln, welche zur Zeit ihrer Entdeckung hochentwickelten Ackerbau besaßen, und sich zum Teil in gartenartig kultiviertem Zustande befanden, zeigte sich Anbau und Genuss des Zuckerrohrs allgemein verbreitet (ebd. II, 162 und 254).

In Amerika stand die einheimische Getreideart, der Mais, in der ganzen nördlichen und südlichen Hälfte des Erdteiles in Gebrauch, denn sowohl die „Mounds“ des Missouri als die vorgeschichtlichen Gräber Perus enthalten Maiskolben; die nomadischen Indianer, welche nach Newberry („Das Ausland“ 1888, 68) die rasch binnen 3—4 Monaten reife Art bauten, sind als Freunde des wilden Honigs bekannt, und sollen auch zuerst die Saftgewinnung aus dem Zuckerrohr entdeckt haben. Regelmässige Honigerzeugung und Bienenzucht betrieben indessen allein die ackerbauenden Kulturvölker mit festen Wohnsitzen, vor allem die Mexikaner; aus Mais, ihrem Hauptnahrungsmittel, wussten sie mit Honig und allerlei Gewürzen achtzehn verschiedene Gerichte herzustellen, und der König empfing aus den südlichen Provinzen des Reiches unter anderem jährlich 600 Schalen Honig als Abgabe (Klemm V, 11 und 71).

Völkerschaften hingegen, welche ausschliesslicher Fleischnahrung ergeben sind, kennen dieses Verlangen nach Süßigkeiten nicht: hierher gehören die Waldnomaden Nordasiens (Ratzel, II, 762), die tibetanischen Hirtenvölker (ebd. III, 383), gewisse Jägerstämme Amerikas (Klemm I, 243 und II, 30), die Bewohner des Nootkasundes (ebd. II, 347), die Lappen und Tungusen (ebd. III, 18), die Kalmtücken (ebd. III, 145), und die Polarvölker (ebd. II, 255). Besonders auffällig ist auch in dieser Beziehung das Verhalten einiger afrikanischer Völkerschaften (ebd. III, 223, 232 und 238), z. B. der rein fleisshessenden Hottentotten-Stämme, welche zwar Honig einsammeln, ihn jedoch nicht verzehren, sondern nur als Tauschmittel benutzen. Wenn also nach Lippert (I, 63 und 621) der Honig bei allen kindlichen Völkern als das Ideal eines Leckerbissens gilt, sein Name dem auf einer bestimmten Kulturstufe stehenden Naturmenschen den Begriff des höchsten Gaumengenusses auslöst, und sein Gebrauch schon der Kindheit der Menschheit angehört, so ist diesen Sätzen wohl nur insofern rückhaltslos zuzustimmen; als unter jener Kulturstufe die beginnende Hinneigung zum Ackerbaue und zum regelmässigen Genusse pflanzlicher Lebensmittel verstanden wird.

Der Unentbehrlichkeit des Salzes und der Unersetzlichkeit des Honigs beim Würzen der vegetabilischen Speise mag es zuzuschreiben

sein, dass diesen Stoffen von fast allen Völkern, die ihren Genuss kennen und würdigen lernten, eine tiefere Bedeutung beigemessen wurde. Dem Germanen z. B. galt das Salz als belebend und ernährend, als geistiges Prinzip und als Bild geistiger Kraft und Nahrung; die „Edda“ meldet, dass die Götter am Anfange der Urzeit von der Kuh Audhumbla aus Blöcken salzigen Eises hervorgeleckt wurden, welche aus der Gegenwirkung von Frost, Hitze, Feuer und Eis entstanden waren, und in Übereinstimmung hiermit berichtet auch Tacitus, nach deutschem Glauben sei das Salz „ex contrariis inter se elementis, igne atque aquis, indulgentia numinis concretum“, d. h. aus den feindlichen Elementen Feuer und Wasser, durch Allvaters Zulassung, verdichtet worden (Simrock, „Deutsche Mythologie“, Bonn 1876, 19). Die Salzquellen galten als heilig, und waren nach Tacitus („Germania“ 20; „Annalen“ XIII, 57), Plinius (XXXI, 39), Strabo (VI, 5, 11), und Ammianus Marcellinus (XXVIII, 5) häufig Gegenstand erbitterter Streitigkeiten zwischen den einzelnen Stämmen. Auch zahlreiche christliche Gebräuche erinnern an die Heiligung des Salzes: so vor allem die Sitte, Täuflingen Salz in den Mund zu geben, um sie vor der Gewalt des Bösen zu schützen (s. Weltzer und Welte, „Kirchenlexikon“ X, 668, Artikel Taufe), eine Gewohnheit, welche Le Grand d'Aussy („Histoire de la vie privée des François“, 1782, neu aufgelegt Paris 1815; II, 194) als eine ursprünglich burgundische bezeichnet, die aber allerdings in ähnlicher Weise auch von heidnischen Völkerschaften, z. B. den Mongolen, geübt wird (Ratzel III, 374). Salz, besonders geweihtes, gehört überhaupt zu den schärfsten Mitteln gegen die Kraft des Teufels, und wird von diesem ingrimmig gehasst; wer z. B. beim Hexensabbat die Worte Gott, Christus, Maria oder Salz ausspricht, ist auf der Stelle verloren, und wird von den bösen Geistern in Stücke zerrissen (Scherr, „Deutsche Kultur- und Sittengeschichte“, Leipzig 1887, 380).

Wenn nun der Honig gleichfalls und in verwandter Art zu religiösen Vorstellungen in Beziehung trat, so wirkte hierbei, ausser den bereits angeführten Gründen, noch ein Umstand von besonderer Wichtigkeit mit, nämlich die berauschende Kraft des gegohrenen Honigwassers, welche, angesichts der Wertschätzung der Naturvölker für Honigbrühe (z. B. Ratzel II, 92), jedenfalls schon zu sehr früher Zeit durch Zufall, etwa durch längeres Stehenbleiben einer wässerigen Honiglösung, entdeckt worden sein dürfte. Denn bei allen Völkern und zu allen Zeiten steht der Gebrauch und Genuss der gegohrenen Getränke in enger Verbindung

mit religiösen Ideen, indem in deren erregender und berauschender Kraft das eingreifende Walten der Gottheit, und das Hereinwirken überirdischer Macht gesehen wird (s. Mantegazza, „Quadri della natura umana“, Mailand 1871).

Den Völkern indogermanischer Zunge, welche indes keineswegs auch in leiblicher Hinsicht von einem einzigen Urvolk, den Ariern (ārya = der Ehrenwerte) abstammen, (Mantegazza, „Indien“ 235; Le Bon, „Les civilisations de l'Inde“ 83), war zur Zeit ihres Übergangs aus dem rein fleisshessenden, mit der Würze des Salzes noch unvertrauten Zustande, — in welchem sie in das Licht der Geschichte eintreten —, zu dem des primitiven Ackerbaues, der aus wildem Honig bereitete Meth schon bekannt. Auf diese frühzeitige Verwendung des Honigs weisen auch sprachliche Gründe hin: nach Max Müller („Das Denken im Lichte der Sprache“, Leipzig 1888, 371 und 472) gehört zu den etwa 120 Urbegriffen des arischen Denkens, wie sie aus den, an Zahl ungefähr 1000 betragenden Wurzeln der arischen Sprache hervorgehen, auch der Begriff „süss, schmackhaft machen (werden)“, Sūd = „verstüssen“ (ebd. 591), Svād = „süss machen, würzen“ (ebd. 576 und 592). Süss mag ursprünglich „gutriehend“ bedeutet haben, und scheint eines der ältesten Composita zu sein, die sich in den arischen Sprachen erhalten haben, wofern es aus su = gut und der Wurzel ad = schmecken oder riechen besteht, welche letztere möglicherweise mit ad = essen zusammenhängt; es findet sich svādú im Sanskrit, wie im Griechischen ἡδύς, im Lateinischen sua(d)vis, im Gotischen sūts, im Englischen sweet (ebd. 283). Für Meth besitzt nach Geiger („Geschichte der menschlichen Sprache und Vernunft“, Stuttgart 1868; II, 164 ff.) das Sanskrit das Wort madhu, das Altslawische med, das Litauische medus, das Griechische μέθυ, — welches später die Bedeutung Wein gewann.

Man kann vermuten, dass Meth auch das Urgetränk der in Europa einwandernden Indogermanen war*), und sich als solches bei den im Osten angesiedelten Stämmen am längsten erhielt (Hehn, „Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergange aus Asien nach Griechenland und Italien“, Berlin 1877). In Griechenland tauchen noch Spuren eines der Weinzeit vorausgehenden Honigtrankes auf: Antimachos aus Kolophon lässt in seiner „Thebais“, deren Sagen in höheres Altertum als die der „Ilias“ hinaufreichen,

*) Neuerdings mehren sich die Stimmen, welche eine solche Einwanderung ganz in Abrede stellen, und die Indogermanen als in Europa autochthon betrachten.

den Adrast die schmausenden Helden mit einem Tranke aus Wasser und neuem Honig bewirten; Orpheus, welcher späteren Zeiten als erster Verkünder der religiösen Geheimlehre gilt, heisst in einem fragmentarisch erhaltenen Gedichte (ed. Herrmann 500, No. 49) die Nacht dem Zeus raten, er möge seinen Vater Kronos überwältigen, wenn er honigberauscht unter den Eichen liege. Noch Homer gebraucht für „Speise und Trank“ ebenso häufig die Worte „*oĩros kai oĩros*“ wie „*oĩros kai méθv*“, und Plutarch (50—120 n. Chr.) sagt in seinen „Tischreden“ (IV, 5) sogar ausdrücklich: „Ehe man den Weinstock kennen lernte, bediente man sich des Honigs, sowohl zum Getränk als zu Trankopfern, und auch jetzt noch trinken die Barbaren, die keinen Weinbau haben, eine Art von Honigtrank, indem sie die gar zu grosse Süssigkeit durch Wurzeln von herbem und weinartigem Geschmack zu lindern suchen.“ Auch Aristoteles („de mirab. auscult.“ 22.) erzählt, dass die Taulantier, oder Taulantiner, ein illyrisches Volk, aus Honig Wein zu machen verstanden, und dass diese Kunst in Griechenland einst einigen bekannt gewesen, später aber verloren gegangen sei (s. Strabo IV, 6, 9).

In den semitischen Sprachen ist, nach Geiger (II, 164 ff.), der Begriff Honig zweifellos aus dem des Fruchtsaftes abzuleiten, und die Kenntnis des Honigs ist eine uralte. In den biblischen Schriften wird der Honig häufig erwähnt, und zum Gegenstande bildlicher Redensarten gemacht; auffällig ist es, dass als Muster des Fleisses stets nur die Ameisen aufgestellt, die Bienen aber zumeist dem Feinde verglichen werden (Deut. 1, 44; Jes. 7, 15; Ps. 118, 12): Die Amoriter verfolgen wie die Bienen, die Heiden umzingeln das Heer gleich einem Bienenschwarme. Nur das Buch Sirach nennt die Biene „ein kleines Vögelein, das die allersüsseste Frucht giebt“; diese süsse Frucht galt als Symbol höchsten Genusses, und ein Land, „wo Milch und Honig fliesst“, — eine Redewendung, die in der Bibel 21 mal wiederkehrt —, war der Gegenstand göttlicher Verheissung. Der Dichter des hohen Liedes vergleicht Lippen und Zunge seiner Geliebten mit Honig, und in den Sprichwörtern Salomos wird der mässige Genuss des Honigs empfohlen. Jakob sendet Honig als Geschenk an den ägyptischen Statthalter (1. Mos. 43, 11), und die Gemahlin des Jerobeam an den Propheten Ahia, den sie um das Schicksal ihres todkranken Sohnes befragt (1. Kön. 14, 3); Honig war die erste Nahrung des neugeborenen Kindes (Jes. 7, 15 und 22), wurde willkommenen Gästen vorgesetzt (Luc. 24, 42) und diente als wertvoller Handels- und Tauschartikel (Hesekiel 27, 17); in vornehmen Häusern war

er ebenso unentbehrlich wie Milch und Mehl (Bessler, „Geschichte der Bienenzucht“, Stuttg. 1886, 14ff.). Wie aus zahlreichen Stellen der Bibel hervorgeht, ist indes unter Honig stets nur der wilde Honig zu verstehen; erst im neuen Testamente (Matth. 3, 4; Mark. 1, 16) wird erzählt, dass Johannes der Täufer von Heuschrecken und wildem Honig lebte, woraus sich schliessen lässt, dass man in dieser Zeit auch schon anderen Honig besass und gebrauchte, und wirklich sprechen auch Flavius Josephus, sowie Philo der Essäer, Zeitgenossen Christi, zuerst von Bienenkörben (Bessler 18). Diese Unkenntnis der Bienenzucht in relativ später Zeit ist besonders deshalb bemerkenswert, weil sich die Einführung der Bienenwirtschaft in Europa gerade an eine Sage libo-phönizischen, also semitischen Ursprunges knüpft (Hehn 98). Aristäus nämlich (nach Einigen ein Sohn des Apollo und ein Zögling der brisäischen Nymphen von Keos)*), ein alter arkadischer, thessalischer und böotischer Hirtengott, den die Ansiedler der Vorzeit aus Asien nach Afrika und Sardinien, und von dort nach Sizilien gebracht haben sollen, wird als Erfinder des Öls und des Honigs, der Bienenzucht und der Ölpresse genannt (Cicero, „in Verrem“ IV, 57; Plinius VII, 199; Diodor IV, 81).

Sicherlich noch unbekannt war die Bienenzucht zur Zeit Homers, welche nach Herodot (II, 63) etwa 900 v. Chr., nach Thukydides (I, 3) lange nach dem trojanischen Kriege, nach Mommsen aber („Römische Geschichte“, Berl. 1868; I, 134 und 220) aus sprachlichen und historischen Gründen ins 10. oder 11. vorchristliche Jahrhundert zu setzen ist. So heisst es im zweiten Gesange v. 87 der „Ilias“ (deutsch von W. Jordan, Frankft. 1881):

„. . . . Schon strömte die Menge zusammen;
Ähnlich wie Immen der Öffnung des Baus in felsigen Steilen,
Schwärmend in Scharen enteilen, in immer nicht endenden Zeilen,
Dann, zur Traube geballt, auf Blüten schwirren des Lenzes,
(Hierhin fliegen im Schwarm die einen, dorthin die and'ren),
Ähnlich drängten,“

ganz ebenso wie „Ilias“ XVI, 259 gesagt wird:

„Flugs da schwärmten sie aus, den Wespen am Wege vergleichbar,
Wo sie sich Nester gebaut, zur Seite der Strasse“

In der „Odyssee“ (deutsch von W. Jordan, Frkft. 1875) wird von der Najadengrotte berichtet (XIII, 106):

„Nistend bauen daselbst auch ihre Waben die Bienen.“

*) Eine Nymphe Brisa wurde in Thracien auch mit dem Kult des Dionysos in Verbindung gebracht; sie soll den jungen Gott erzogen, und ihn gelehrt haben, Honig aus Waben zu gewinnen (Bessler 6).

Der Gebrauch des Honigs wird an verschiedenen Stellen erwähnt: beim Opfer wird „gelblicher Honig dazu geschrotene heilige Gerste“ aufgesetzt („Ilias“ XI, 630); an die Bahre eines Toten stellt man „zween gehenkelte Krüge, gefüllt mit Honig und Salböl“ („Ilias“ XXIII, 169; „Odyssee“ XXIV, 68); Aphrodite zieht die Töchter des Pandareos auf „mit Käs', Honigseim, und würzigem Weine“ („Odyssee“ XX, 68); bei der Schilderung des Zaubersdranks der Kirke („Odyssee“ X, 234) meldet der Dichter:

„ . . . Gerstenmehl rührt' sie, auch Käs' und gelblichen Honig
An mit pramnischem Wein, und mischte das Mus mit Gewürzen.“

Auch in übertragener Bedeutung kommt der Honig vor: Der Wein heisst „der rote Honig der Traube“ („Odyssee“ IX, 208), und die „Ilias“ (I, 249) rühmt den Nestor, „welchem die Rede so süß wie Honig floss von der Zunge“.

Auch Hesiod, der um 850 v. Chr. lebte, weiss in „Werke und Tage“ v. 232 nur zu berichten:

„Viele Nahrung gewährt die Erd'; im Gebirge die Eiche
Trägt hoch oben die Eicheln, und mehr zur Mitte die Bienen.“

In seiner „Theogonie“ v. 587 und 594 ff. werden zwar Bienenkörbe, Arbeitsbienen und Drohnen genannt, doch gilt die ganze Versgruppe für später eingeschoben.

Zahlreich sind die Stellen der antiken Klassiker, welche Belege für die Bedeutung des Honigs bei religiösen und Kulthandlungen liefern. Schon Homer sagt bei der Schilderung des Einganges in den Hades („Odyssee“ X, 517):

„ . . . Da grab' ein Loch, zwei Fuss ins Gevierte,
Dies umgiesse du rings mit dem Guss für alle Verstorb'nen,
Erst mit Honiggemisch, dann mit süßem Saft der Rebe,
Drittens mit Wasser; darauf dann streu geschrotene Gerste.“

In den „Eumeniden“ des Aeschylos (525—456 v. Chr.) spricht Klykaemnestra zu den Erinnyen (Übersetzung von Donner, Leipzig, 1860):

„Von meiner Habe schlürftet ihr vielfältig einst
Weinlose Spenden, unberauschenden Sühnetrank“

womit die älteste, ausschliesslich aus Honig und Wasser bestehende Opfergabe an die Erinnyen gemeint ist. Ebenso schildert Atossa in den „Persern“ v. 592 den Trank „der die Toten mild besänftigt“:

„Von unberührter Stärke weiss die Labemilch,
Den Thau der Blütenfreundin, hellen Honigseim,
Jungfräulich lautren Bornes frischgeschöpftes Nass,
Dann, wie dem wilden Mutterstock er einst entsprang,
Der alten Rebe goldnen unvermischten Trank, . . .
Des gelben Ölbaums düftereiche Frucht zugleich.“

Sophokles (495—404 v. Chr.) schreibt im „Oedipus auf Kolonos“ vor, zur Versöhnung den Erinnyen zu spenden:

„Nebst Wasser Honig; aber Wein gesell' ihm nicht.“

Im „Orestes“ des Euripides (480—406 v. Chr.) sagt Helena zu Hermione (Übersetzung von Donner, Leipzig 1876):

„Dies Totenopfer nimm' zur Hand und dieses Haar;
Und auf der Klytämnestra Grab, gelangst du hin,
Geuss Milch gemischt mit Honig, geuss des Weines Schaum.“

Desgleichen heisst es in „Iphigenie in Tauris“ v. 156:

„. . . Ich bereite mich, ihm
Trankopfer zu weih'n, und der Toten Pokal
Auf den Rücken der Erde zu giessen,
Und die Milch bergweidender Kühe,
Und den heiligen Trank des Lyäos,
Und das Werk hellschwirrender Bienen, —
Was Sühnungen sind für die Toten.“

In den „Bacchantinnen“ v. 112 beschreibt der Dichter wie Dionysos dahin zieht:

„Wo das Gefilde von Milch und Wein strömt, und von der Bienen
Nektar strömt, und syrischen Weihrauch duftet“,

und das Treiben der Bacchantinnen schildert er mit den Worten (v. 615):

„Die Eine nahm den Thyrsos, schlug, und traf den Fels,
Dass hellen Thaues feuchter Born dem Stein entsprang;
Die Andere stiess in grünes Erdenland den Stab,
Und einen Weinquell sandte ihr der Gott herauf;
Doch, die verlangten nach dem Trank schneeweisser Milch,
Die teilten mit der Fingerspitze nur den Grund,
Und hatten Milch in Fülle; süsser Honig troff
In Strömen aus des Thyrsos epheugrünem Stab.“

Zur Anrufung der Hekate wird, wie uns bei Ovid („Metamorphosen“, 32, v. 245) erhalten ist, gleichfalls ein Opfertrank aus Milch, Honig und Blut verwendet, welcher auch (ebd. v. 262) zur Anfertigung des Zaubergebräues dient, dessen Rezept wir fast unverändert in der Hexenszene aus Shakespeares „Macbeth“ (IV, 1) wiederfinden. Honigkuchen (den als *μελιτωμα* schon der dem Homer zugeschriebene, aber jedenfalls aus weit späterer, vielleicht erst alexandrinischer Zeit stammende „Froschmäusekrieg“ anführt), erwähnt Aristophanes (geb. 444 v. Chr.) in seinen „Wolken“ v. 500 als Sühnopfer für die Götter der Unterwelt, und in der „Lysistrata“ v. 596 als Besänftigungsmittel für den Höllenhund Cerberus, von welchem noch Appulejus im 6. Buche seines zur Zeit des Kaisers Hadrian verfassten Romanes „Der goldene Esel“ sagt: „Zolle ihm einen Honigkuchen, so ist seine Wut bezähmt,

und sonder Gefahr kannst du vorbeischlüpfen.“ Auch die Schlange im Heiligtume der Pallas Athene bekam monatlich einen Honigkuchen; als die Athener während der Perserkriege auf Vorschlag des Themistokles die Stadt verlassen sollten, galt es als Zeichen göttlicher Zustimmung, dass die Schlange zum ersten Male den Kuchen unverzehrt stehen liess. (Herodot VIII, 41).

Pindar (522—450 v. Chr.), der grosse griechische Lyriker, vergleicht im dritten nemeischen Siegesgesange v. 130 (Übersetzung von Donner, Leipzig 1860) sein Lied einem perlenden Tranke aus Milch und Honig:

„Ich sende dir hier
Den Honigseim, gesellt zu der reinen
Milch, o Freund; der schäumende Thau umkränzt ihn.“

und im elften olympischen Gesang verspricht er (v. 140):

Die Stadt der Lokrer,
Die blühende, mit Honig zu bethauen“

d. h. sie im süßen Liede zu preisen. In seiner vierten pythischen Hymne v. 96 erwähnt er „die delphische Biene“, womit die Priesterin Pythia gemeint ist, und erinnert so an die uralte Beziehung der, wegen ihrer Reinheit heilig geachteten Biene zum Kultus der Demeter; denn schon in grauer Vorzeit verband man mit den Bienen und dem von ihnen gelieferten Honig die Idee der unschuldigen und reinen Nahrung, der Göttergabe und Götterspeise, wie denn auch der Nektar nur ein himmlischer Honig genannt wird. So erklärt sich die Verwendung des Honigs zum Totenopfer, und zur Besänftigung des Pluto, der Hekate und der Erinnyen, so die Bedeutung der Biene im Kultus der Ceres und der Proserpina:

„Mancher, von solchem Beweise geführt, und solcherlei Beispiel,
Lehrte, dass in den Bienen ein Theil des göttlichen Geistes
Wohn', und ätherischer Hauch“

singt Virgil in seinem Gedichte über den Landbau (IV, 220); und ebenda (I, 344) heisst er der Ceres opfern:

„Waben des Honigs, zerlassen in Milch, und in Süsse des Bacchus.“

Sein sizilisches Heimatsland, von welchem schon Homer („Odyssee“ IX, 109) sagt:

„Alles gedeiht da von selbst, nicht der Saat noch des Pflügens bedürftig“

schildert Theokrit (um 265 v. Chr.) in der fünften Idylle v. 46 mit den Worten (Übersetzung von Mörike, Stgt. 1855):

„Herrlich singen da rings um die Honigkörbe die Bienen“

und bestätigt es so als Mutterland der Bienenzucht; Honig als

vornehmstes Landesprodukt, wurde besonders den Flurgöttern dargebracht (ebd. v. 58):

„Aber zum Opfer für Pan stell' ich acht Kannen mit Milch hin,
Und acht Schalen, gefüllt mit honigtriefenden Scheiben.“

Dem Adonis opferte man (Idylle XV, 115):

„Auch des Gebackenen viel, das Frau'n in den Formen bereitet,
Mischend das weisseste Mehl mit mancherlei Würze der Blumen,
Was sie mit lieblichem Öle getränkt, und der Süsse des Honigs.“

Auch den Amor, den schon Moschos (um 280 v. Chr.) in seinem Gedichte „Steckbrief auf Eros“ beschreibt, als

„... gleich Honig die Stimme,
Doch voll Galle das Herz, und gefühllos“

suchte man durch Darbringung honigreicher Opfertgaben milder zu stimmen, und Dädalus trachtete sich die Gunst der Aphrodite zu sichern, indem er ihrem Heiligtume auf dem Berge Eryx eine kunstvolle goldene Honigwabe spendete (Diodor IV, 78).

In wichtiger Beziehung zu den Bienen stand der Göttervater Zeus (Diodor V, 70); in Kreta zeigte man nach Nikander von Kolophon die heilige Grotte des Berges Dikte in der er geboren, und von den dort wohnenden Bienen, die im goldenen Zeitalter unter der Herrschaft des Saturnus entstanden sein sollten, mit Honig genährt wurde; auch wusste man zu erzählen, dass zwei Männer, die einst wagten dort Honig zu rauben, vom zürnenden Gotte in Vögel verwandelt wurden. Die erste Amme des Zeus hiess Melissa, als Zeus Meilichios wurde er noch in späten Zeiten verehrt (Thukydides I, 125) und mit der Nymphe Othreis zeugte er einen Sohn, der ebenfalls von Bienen auferzogen, und daher Meliteus genannt wurde. Die Ernährung durch Bienen musste so für heilig und vielverheissend erachtet werden: dem Pindar brachten, als man ihn ausser dem Hause seines Vaters aussetzte, Bienen Honig zur Speise, und als die Amme des Plato einst, um ihrer Herrin beim Opfer zu helfen, den Säugling in ein Myrtengebüsch legte, kam ein Bienenschwarm und liess hymetischen Honig auf seine Lippen fliessen, ihm damit die Gabe süsser Rede verleihend. Plato selbst vergleicht den Dichter mit einer Biene, dem leichten geflügelten heiligen Wesen, der Gottheit voll; ist doch „honigsüsser Ton“ nichts anderes als die wörtliche Übersetzung von „Melodie“.

Das goldene Zeitalter, ehe Zeus zur Macht gelangte, wird freilich als noch reicher an Honig geschildert; nach Virgil („Georgika“ I, 113) troff er von allen Blättern hernieder, und Ovid singt („Metamorphosen“ II, 23):

„Rings nur Bäche von Milch, rings wallten Bäche von Nektar,
Rings auch tröpfelte gelb, aus grünender Eiche der Honig.“

Wie indes in der Bibel das Ideal eines „Landes voll Milch und Honig“ nicht lange bestehen bleibt, sondern schon zur Zeit des grossen Propheten ein „Land voll Honig“ als ein unkultiviertes und unbewohntes galt, in dem die wilden Bienen ungestört ihre Schätze anhäufen konnten, so auch hier: nach Platos „Kritias“ erschien dem gebildeten Griechen ein Land voll Honig schon als Land der Wüste. — Dass in einem solchen wüsten, das heisst an wildem Honig reichen Lande, die Bienenzucht einst ihren Anfang genommen, erscheint unzweifelhaft, wenn auch keine Nachricht meldet, auf welche Weise dies vor sich gegangen sei; vermutlich begann man damit, wie Chapman von den Völkern des Ngamigebietes berichtet (Ratzel I, 366), „wilde Stöcke oft, und so regelmässig zu entleeren, ohne sie zu zerstören, dass dadurch eine primitive Zucht entsteht“; weiterhin gelangte man zur Aufstellung hohler, bereits von Bienen besiedelter Baumstämme, also einer Art halbkünstlicher Stöcke; weit über diese hinaus, zu einer wirklich rationellen Bienenwirtschaft, hat es indes das Altertum nicht gebracht, wie dies am besten aus dem vierten, ausschliesslich der Bienenzucht gewidmeten Buche der „Georgika“ des Virgil (70—19 v. Chr.) zu ersehen ist. Zur Zeit des Plinius (welcher 79 n. Chr. starb) machte man indessen Bienenstöcke aus Baumrinde, Ruten und Reiser, und versah sie zuweilen selbst mit Tafeln aus Marienglas, um die Tiere bei der Arbeit beobachten zu können („Historia naturalis“ XXI, 47); solche kostbare Fenster wurden zuerst durch Pompejus aus Cilicien eingeführt (Martial VIII, 14; Strabo XII, 2, 9; Seneca ep. 90) und zum Bedecken von Mistbeeten verwendet. Auch Varro giebt in seiner „Landwirtschaft“ (III, 16) ausführliche Anleitung zur Einrichtung eines Bienenstandes, *μελιτοτροφεῖον, μελισσῶν* oder mellarium genannt, der in keiner vornehmen Villa jener Zeit fehlen durfte (Gellius II, 21).

Über die Fortpflanzung der Bienen herrschten wunderliche und abergläubische Anschauungen; wenn jedoch Plinius (XI, 23) berichtet, „man könne durch frische, mit Mist bedeckte Stierwänste, oder durch die toten Körper junger Stiere, Bienen herstellen, indem die Natur Einiges von diesen in jene verwandle“, und hierfür als Gewährsmann Virgil anführt, so hat er diesen sichtlich missverstanden, da das vierte Buch der „Georgika“ nicht von einer Schöpfung, sondern nur von einer Auferstehung der Bienen berichtet, die sich an den Namen des ersten Bienenzüchters Aristäus knüpft. Dieser soll nämlich einst der Eurydike, der Gattin

des Orpheus nachgestellt, und hierdurch ihren Tod verursacht haben, der sie, auf der Flucht vor ihm, durch einen Schlangenbiss ereilte; zur Strafe verlor er seine Bienen durch Hunger und Krankheit. Auf den Rat des Sehers Proteus versöhnte er die Götter und den Orpheus durch ein Opfer von vier Kühen und vier Stieren, aus deren Fleische er dann ein neues Bienengeschlecht entstehen sah.*) Die Verbindung zwischen Bienen und Stieren kehrt übrigens in zahlreichen Mythen wieder, und spielt auch in den Mysterien des Mithras eine bedeutsame Rolle; ihre Quelle ist bisher nicht sicher aufgeklärt, Bessler (S. 10) vermutet ägyptischen Ursprung.

Auch über die Herkunft des Honigs waren sich die Alten nicht völlig klar. Aristoteles (384—322 v. Chr.) lässt in seiner „Historia naturalis“ (V, 22), die Bienen nur das Wachs selbst bereiten, den Honig aber bloß sammeln, und zwar aus dem „Himmels-thau“, der sich auf Zweigen, Blättern und Blüten findet. Sein Schüler Theophrast (372—285 v. Chr.) unterscheidet diesen Himmelstau, „der aus der Luft herabfällt, wenn die von der Sonne ausgehauchten Dünste, durch die Sonne ausgekocht, wieder auf die Erde oder auf Bäume niedersinken“, vom Honig der Bienen. Antiphilos sagt:

„Aber es liefert der Nektar den Bienen den köstlichen Honig.“

Virgil spricht vom „Himmelsgeschenke, dem ätherischen Honig“, Cornelius Celsus (25 v. Chr. bis 45 n. Chr.) lässt die Bienen Honig aus Morgentau sammeln, und Seneca (2--65 n. Chr.) versichert, die Bienen verstünden es nicht Honig zu machen, sondern suchten ihn bloss auf den Gewächsen auf, und trügen ihn heim (ep. 85). Nach Plinius (XI, 12) kommt der Honig aus der Luft, und entsteht besonders beim Aufgange der Gestirne, zumal wenn der Sirius leuchtet, gegen Tagesanbruch; daher findet man beim Beginne der Morgenröte die Blätter der Bäume mit Honigthau bedeckt, und wenn auch der Honig durch die Feuchtigkeit, durch Schmutz, und durch den Saft der Blumen vielfach verändert und verdorben wird, so bringt er doch noch einen grossen Teil himmlischer Natur mit sich. Der beste Honig ist jener, der in den Gefässen der besten Blumen verborgen war, und der von den Blättern der Eichen, Linden und Rohrpflanzen gewonnen wird; in

*) Nach des Pometius „Histoire générale des Drogues“ (Paris 1735; II, 155) versuchte noch zu seiner Zeit ein französischer Landpfarrer vergeblich, dieses Rezept nachzuahmen, und beklagte seine getäuschten Hoffnungen in einem Buche „Traité des mouches à miel.“

hohem Ansehen steht der aus Thymian bereitete, denn er ist goldgelb, gesteht nicht, und lässt sich in dünne Fäden ausziehen (ebd. 11, 13 und 15).

Wir sehen also, dass die Kenntnisse über Bienen und Honig im ganzen recht notdürftig waren, obwohl, nach dem Berichte des Plinius (XI, 9) allein Aristomachos 58 Jahre hindurch das Leben der Bienen studiert haben soll; Dioskorides, der grosse griechische Zeitgenosse des Plinius, weiss über diesen Gegenstand nicht mehr als Aristoteles und Theophrast, und ebenso ärmlich ist das wenige, worüber Columella (IX, 2) und, in viel späterer Zeit, Palladius (I, 36) berichten.

Was die Anwendung des Honigs zur Bereitung von Speisen betrifft, so findet sich ein Gebäck aus Mohn, Sesam und Leinkörnern mit Honig schon in einem Fragmente des griechischen Lyrikers Alkman, der im 7. Jahrhundert vor Chr. lebte, erwähnt (Hehn, 144); geröstete Mohnkörner mit Honig führt auch Plinius als ein Lieblingsgericht der Vorzeit an („Hist. nat.“ XIV, 53), und Horaz (65—8 v. Chr.) erwähnt es in seinem Briefe an die Pisonen. Zur Zeit des Aristophanes (geb. 444 v. Chr.) war der Gebrauch des Honigs in Athen ein allgemeiner, und das Gewerbe der Honighändler ein verbreitetes; Honigkuchen wird in den „Rittern“ v. 276 als Preis für die beim Gelage am längsten Zechenden genannt, Honigfladen und süsses Rahmgebäck im „Plutos“ v. 995ff., „Mustorten, Sesamkuchen, süsse Fladen, Honigbrod“ in den „Acharnern“ v. 1077, „Honigkuchen und geröstetes leckeres Naschwerk“ in den „Fröschen“ v. 515ff. Im „Frieden“ v. 243ff. wird ein Ragout aus Lauch, Zwiebeln, Käse und Honig bereitet, in den „Vögeln“ v. 538 eine Sauce aus Essig, Öl, Käse, Lauch, Fett und Honig. So unentbehrlich war der Honig geworden, dass bei der Belagerung von Sphakteria Taucher der hungernden Besatzung als notwendigste Lebensmittel Mohn- und Leinsaat mit Honig, in Schläuche geborgen, überbringen mussten (Thukydides IV, 26).

Als edelste Gattungen des Honigs galten der sizilische von Hybla, den noch Virgil („Eklogen“ I, 55), Martial (VII, 88), und Strabo (VI, 2, 2) rühmen, der von Calydna, einer der cykladischen Inseln, der von Salamis, das Euripides („Die Troerinnen“ v. 800) das „bienennährende Land“ nennt, und der attische vom Hymettus (Strabo IX, 1, 23)*, der besonders hoch im Preise stand:

*) Beaujour, „Commerce de la Grèce“ (Paris 1800, 162) preist ihn noch in neuerer Zeit.

„Du, nimm dir anderen Honig, Freund! Ich rate dir,
Der kostet vier Obole, spare den attischen!“

heisst es im „Frieden“ des Aristophanes, v. 252.

Den Honig Sardiniens schildert Dioskorides („De materia medica“ II, 102) als bitter, weil dort viel Absynth wachse; auch gedenkt er, ebenso wie Plinius (XXI, 44 und 45) und Strabo (XII, 3, 18) des giftigen Honigs aus dem Pontus, den schon Xenophons „Anabasis“ (IV, 8) erwähnt, und erklärt diese Eigenschaft aus dem Vorhandensein giftiger Gewächse; in der That wird diese, auch neuerdings in derselben Gegend (sowie im Kaukasus und in Pennsylvanien) beobachtete Erscheinung, dem reichlichen Auftreten des Stechapfels (*Datura stramonium*) zur Last gelegt, dessen stark duftende Blüten die Bienen fleissig zu besuchen pflegen (Flückiger, „Pharmaceutische Chemie“ Berlin 1888; II, 272).

Bei den Römern war ursprünglich der Honig sehr kostbar, und auch sein Ersatzmittel, der eingekochte Most, anfangs so selten, dass noch von Romulus berichtet wird, er habe aus Mangel an Wein mit Milch opfern müssen (Plinius XIV, 14); dem Moste wurde heilende Kraft beigelegt, und man feierte schon in der ältesten Zeit das Most- oder Heilfest, „Meditrinalia“ genannt (Mommsen I, 165); auch diente er bei religiösen Ceremonien, z. B. zur Herstellung des Hochzeitskuchens, der nach Cato („Landbau“, 21), dem altväterlichen Ritual gemäss, aus Weizenmehl, Anis, Kümmel, Schmalz, Käse, Lorbeerblättern und Mostsyrop bereitet werden musste.

Die ersten Bäcker- und Kuchenläden in Rom entstanden 171 v. Chr. (Mommsen I, 885) unter griechischem Einflusse, wie dies die aus dem Griechischen entlehnten Namen für Teig, Leckergerichte und Kuchen beweisen (ebd. I, 200); Cato (um 60 v. Chr.) erwähnt schon zahlreiche Arten derselben, Spritz-, Streusel- und Topfkuchen, sowie verschiedene Brezeln. Zu Cäsars Zeit war die Sucht nach Tafelgenüssen bereits eine allgemeine geworden; Vejanus, ein kleiner Bienenzüchter, verkaufte nach Varro von seinem, nicht mehr als 1 Morgen grossen Thymiängärtchen bei Falerii, jährlich Honig für 10 000 Sesterzen (mindestens = 2500 M.); der Naschmarkt (forum cupedinis), wo nach Varro (III, 16) Honig, Blumen und Früchte feilgehalten wurden, spielte eine Hauptrolle im städtischen Leben (Mommsen III, 503); Cicero („de officiis“ I, 42) erklärt alle Geschäftszweige, die der Schlemmerei in die Hand arbeiten, als unehrenhaft; Macrobius (III, 13) führt den Speisezettel einer Festmahlzeit des Pontifices auf, mit zahlreichem Kuchen und Backwerk, und nach Varro („Landbau“ III, 2, 16) trieben solche

und ähnliche Schmäuse die Preise aller feinen Esswaren derartig in die Höhe, dass Cäsar sich bewogen fand, entsprechende gesetzliche Bestimmungen zu erlassen (Mommsen III, 519). Seine weiteste Ausbildung erfuhr indessen der Tafelluxus bekanntlich erst zur Kaiserzeit; Kuchen-, Pasteten- und Honigkuchenbäcker bildeten Zünfte, und waren in allen Strassen anzutreffen, und die Anfertigung schöngeformten Backwerkes wurde eine lohnende und reich bezahlte Kunst (Martial XIII, 68). Mostsyrup und Mehl, einst die Bestandteile des Opferkuchens, genügten nur mehr als Mastfutter für Geflügel (ebd. XIII, 62).

Auch zum Einmachen von Früchten diente der Honig, und verdrängte so den ursprünglich hierzu gebrauchten Most (Plinius XIV, 3); besonders beliebt waren Quitten (melimela = Honigäpfel), die nach Varro („Landbau“ I, 59, 1), Horaz („Satiren“ II, 8, 31) und Plinius (XV, 18) in Honig, oder Most und Honig eingekocht wurden, und zur Kaiserzeit namentlich aus Spanien nach Rom gelangten. Doch verstand man auch andere Früchte aller Art in Honig einzulegen, und Columella (XII, 45), sowie das Kochbuch des Apicius Cölius („Ars coquinaria“ I, 20) geben hierzu ausführliche Anleitung. Zu den Mischungen von Most und Honig wurden besonders die edlen, sehr süßen Weinsorten Griechenlands verwandt; auch dort diente übrigens der eingedickte Most ursprünglich als Ersatzmittel des kostbaren Honigs: „Nicht Mostsyrup, nein, träufle gelind ihm gleich Honig hinab in das Herzlein,“ sagt Aristophanes („Wespen“ v. 891).

Die Kenntnis der konservierenden Eigenschaften des Honigs ist vermutlich vom Oriente ausgegangen; Herodot (geb. 484 v. Chr.) berichtet, dass die Perser und Babylonier die Leichname Vornehmer mit Honig und Wachs zu überziehen pflegten (I, 140 und 198), und nach Xenophon wurde die Leiche des Königs Agesipolis von Sparta, nach Diodor die des Königs Agesilaus, auf diese orientalische Weise konserviert, in die Heimat zurückgebracht (s. Strabo XVI, 1, 20). Die Ägypter kannten diesen Gebrauch gleichfalls, und der arabische Arzt Abdallatif erzählt sogar, dass noch zur Zeit seiner Anwesenheit in diesem Lande (um 1200), solche, in Honig konservierte und wohlerhaltene alt-ägyptische Leichen gefunden worden seien („Relation de l'Égypte“, éd. Sacy, Paris 1810, 199). Herodot meldet (II, 40), dass auch die Körper der geopferten Stiere mit Spezereien und Honig gefüllt wurden, wie denn letzterer überhaupt bei Kulthandlungen und religiösen Ceremonien eine Rolle spielte, z. B. bei den Totenopfern; nach Lieblein („Ägyptische Denkmäler“ 1873, 17) bittet eine

Grabinschrift den Osiris: „er gewähre den Toten Opfer, bestehend in Tausenden von Stieren, Tausenden von Gänsen*), Tausenden von göttlichen Weihrauchkörnern, Tausenden von Krügen Wein, Tausenden von Krügen Milch, in allen guten und reinen, und in allen süssen Gegenständen.“

Den heiligen Tieren, z. B. den Krokodilen, wurde, wie Diodor (I, 84) und Strabo (XVII, 1, 38) erzählen, neben Gänsefleisch auch Honigbackwerk, Honigkuchen, und Honigmeth verabreicht, welche Gebräuche auf ein sehr hohes Alter der Kunst Honig zu sammeln und zu bereiten, vielleicht auch der Kunst Bienen zu züchten, schliessen lassen; sicher ist es, dass Darstellungen, die bis ins vierte vorchristliche Jahrtausend zurückreichen, die Abbildungen von Honigbienen deutlich erkennen lassen (Bessler 10 und 13), und einige Forscher haben daraufhin sogar angenommen, dass Ägypten die Heimat der Biene und der Bienenwirtschaft sei, und dass sich diese von hier aus nach Griechenland verbreitet habe; die Bezeichnung der besten Bienen- und Honigsorten mit dem Namen „cecropische“ soll diese Vermutung bestätigen, da Cecrops aus Sais als der Ansiedler betrachtet wird, der um 1500 v. Chr. Griechenland mit der Kultur und dem Ackerbaue Ägyptens bekannt machte (Bessler 12).

Auch in der ägyptischen Medizin war der Honig von grosser Bedeutung; der Papyrus Ebers „Buch der Bereitung der Arzneien“, welcher um 1750 v. Chr. niedergeschrieben, und noch früher abgefasst ist, sowie der durch Chabas und Brugsch bekannt gemachte Papyrus von 1350 v. Chr., enthalten zahlreiche Rezepte, in denen Pflanzensäfte, Milch, Bier, Honig und Palmwein vorherrschen (Haeser, „Lehrbuch der Geschichte der Medizin“, Jena 1875; I, 48). Gegen gewisse Leiden wurde Honig allein verordnet, gegen andere, besonders gegen Augenkrankheiten, Honig in Verbindung mit Galle, Seesalz, allerlei Kräutern, sowie Palmwein, Dattelwein und Dattelhonig (Woenig, „Die Pflanzen im alten Ägypten“, Leipzig 1886, 311, 374ff., 393). Von der Bereitung des Bieres und Palmweins in Ägypten erzählt auch Herodot (II, 77); Palmwein galt für so kostbar, dass er nur beim Einbalsamieren der Leichen der Vornehmen Anwendung fand (ebd. II, 86), und dass die Bewohner von Elephantine dem Eroberer Kambyses ein Fass davon als Huldigungsgeschenk darbrachten (ebd. III, 20). Plinius (XIII, 6) und Dioskorides („Mat. Med.“ I, 149; V, 40) erwähnen ihn noch als Seltenheit.

*) Über die Vorliebe der Ägypter für Gänse s. Herodot (II, 38) und Diodor (I, 70).

Die griechische Heilkunde, die vielfach aus orientalischen und speziell aus ägyptischen Quellen schöpfte (Haeser I, 164), wies gleichfalls dem Honig eine führende Rolle zu; Hippokrates (geb. 460 v. Chr.), der erste und berühmteste Arzt des alten Griechenlands, soll zuerst feste Regeln für dessen Gebrauch aufgestellt, und ihn als wichtigstes Heilmittel betrachtet haben. Seine Schriften „de affectionibus“ und „de victu“ führen zahlreiche Mittel an, die aus Honig in Verbindung mit Salz, Wein, Essig, Wasser, Most und gekochtem Most bestehen, und deren nicht weniger als 265 seiner Erfindung zugeschrieben werden; zum Danke für diese Wertschätzung des Honigs, sollen sich Bienen in seinem Grabmal angesiedelt, und daselbst Honig von besonderer Heilsamkeit erzeugt haben.

Demokritos, der Zeitgenosse des Hippokrates, hatte vom Honig keine geringere Meinung als dieser; auf die Frage, wie man, gleich ihm, über hundert Jahre alt werden, gesund bleiben, und seine Tage verlängern könne, antwortete er: „Innerlich durch Honig, äusserlich durch Öl“ (Athenäus II, 47); einige Jahrhunderte später konnte der hundertjährige Pollio Romilius dem Kaiser Augustus auf dieselbe Frage die nämliche Antwort erteilen (Plinius XXII, 114).

Für besonders wichtig erklärte Hippokrates das Honigwasser und den Sauerhonig, eine Mischung von Honig, Wasser und Essig (Haeser I, 161); derartige Getränke wurden noch Jahrhunderte hindurch nach seinen Vorschriften bereitet und benutzt, bis sie endlich, nach zahlreichen Verbesserungen und Vervollkommnungen, aus dem Gebiete der Heilkunde in das des täglichen Lebens, zuletzt in das des Luxus übergingen. Die fortdauernde Verwendung des Honigwassers, des einfachsten und ursprünglichsten süßen Getränkes, in der Medizin, und, wie wir früher sahen, bei religiösen Handlungen, liefert übrigens einen neuen Beweis für den Satz, dass an veralteten und in Vergessenheit geratenden Formen, Glauben und Aberglauben am längsten festhalten; dem letzteren verdankt aber die Heilkunde aller Völker nicht den kleinsten Teil ihrer Mittel.

Eine lange Reihe von Honiggetränken verzeichnet Dioskrides; er kennt Hydromel, aus Honig und Wasser oder Meerwasser („Materia medica“ V, 17 und 20); Mulsum, aus altem Wein und viel Honig ohne, oder nur unter schwacher Gärung bereitet (ebd. V, 16); Meth, durch starke Vergärung von Honig, Most und Salz gewonnen (ebd. V, 15); Oxymel, durch Aufkochen von Honig, Wasser, Essig und Salz hergestellt (ebd. V, 22); endlich

Honigwein, mit Quitten und Trauben oder mit den Aromen des Orients gewürzt (ebd. V, 29ff. und 64ff). Dieselben Mittel führt auch Plinius an („Hist. Nat.“ XIV, 11—21), und preist insbesondere die Kraft des Meths und des Sauerhonigs, der das Fieber vertreibt (ebd. XXII, 51 und XXIII, 29); Makrobius (um 400 n. Chr.) erklärt die Heilsamkeit des Honigweins daraus, dass die feuchte Natur des alten Weines erwärmend, und gleichzeitig die Trockene des Honigs abkühlend auf die dessen bedürftigen Körperteile einwirke (VII, 12); Plinius leitet sie aus der Eigenschaft des Honigs ab, die Zersetzung und das Faulen der Körper zu verhüten („Hist. Nat.“ XXII, 50).

Die Sucht nach Tafelgenüssen führte auch zur fortschreitenden Verfeinerung dieser süßen Tränke, die dann nicht mehr der Heil-, sondern der Kochkunst dienstbar wurden; zu Festen und Gelagen bereitete man Würzweine, indem der Wein mit Honig, duftenden Kräutern, Veilchen, Rosen, und edlen Spezereien angesetzt, und dann, mittelst Filtration durch feine Tücher, von diesen wieder getrennt und geklärt wurde; auch pflegte man die Spezereien, in Säckchen gefüllt, in den Honigwein einzuhängen (Dioskorides V, 64; Plinius XIV, 19). Aus diesen Gebräuchen erklärt sich der Name „Vinum saccatum“, den schon Horaz („Satiren“ II, 4) und Martial (geb. 40 v. Chr.) kennt, und der in späteren Jahren die Sammelbezeichnung für eine Unzahl luxuriöser Getränke wurde, deren Benennungen zum Teil bei Isidorus Hispalensis (gest. 636 n. Chr.) erhalten sind: Oenomel, Apomel, Rhodomel, Melomel, Medum, Melikraton, u. s. f. („Origines“ 20, 3; ed. Lindemann, Lpzg. 1833, 621).

Ebenso wie im eigentlichen Kreise antiker Kultur, waren auch ausserhalb desselben der Honig und seine Produkte wohl bekannt. Pytheas von Massilia, der im 4. Jahrhundert v. Chr. eine kühne Entdeckungsfahrt nach den nördlichsten Gestaden Europas unternahm, erzählt, dass jene Bewohner des Nordmeeres, die bereits Getreide und Honig besitzen, sich daraus auch Getränke, Bier und Meth, zu bereiten wissen (Strabo IV, 5, 5). Von den Galliern berichtet zur Zeit Cäsars Diodor (V, 26, 31), dass sie Gerstensaft mit Honigscheiben anmachen; die Iberer besaßen Honig in solcher Fülle, dass er ein Hauptgegenstand der spanischen Ausfuhr war, und verstanden es, vorzüglichen Honigwein zu bereiten (ebd. V, 34; Strabo III, 2, 6); auch von den alten Etruskern wird gemeldet, dass sie grosse Freunde des Honigs gewesen seien (Klemm VIII, 321). Dem Herodot erzählten die Thraker, dass die Gegenden jenseits der Donau wegen der Menge der Bienen

nicht zugänglich seien (V, 10), und den Bewohnern jener weiten Landstriche, die unter dem Sammelnamen Skythen zusammengefasst wurden, schreiben alle Berichterstatter die Kunst der Methbereitung aus Honig, als eine besondere, sozusagen nationale, zu (Hehn 136). In der That bildeten die Abhänge der Gebirge im europäischen Südosten noch in historischer Zeit eine einzige ununterbrochene Lindenwaldung, an deren grossem Honigertrag die erobernden Slawen sich erfreuten; auch bei den Hunnen rühmt Priskus, der 448 mit einer griechischen Gesandtschaft auf dem Wege zu Attila Pannonien durchzog, den Reichtum an Meth (Hehn 129).

Die Zeit der Entfaltung des Christentums war dem Aufschwunge der Bienenzucht in hohem Masse förderlich; Honig und Wachs, als Erzeugnisse des reinen aus dem Paradiese gekommenen Geschöpfes, das auch hinieden ein lauterer unschuldig Leben führt, wurden zu geheiligten, für den Gottesdienst geeigneten Gegenständen (Bessler 7 ff.). In altchristlichen Legenden wird die Biene, vermutlich auf Grund ihres Heimatsinnes, zum Symbol der unsterblichen, zum Himmel rückkehrenden Seele, — deutsche Sagen berichten noch, dass diese zuweilen in Bienengestalt dem Körper von Schlafenden entschwebt —, und mit Honigwaben und Fischen sollen deshalb die Apostel den Heiland nach der Auferstehung bewirtet haben; ein altchristlicher Brauch war es, zu Ostern Milch und Honig in den heiligen Kelch zu giessen, um damit die Wiedergeburt des Getauften zu bezeichnen; die Eingeweihten benetzten ihre Hände mit Honig, um damit ihre Reinheit von allem Bösen anzudeuten; ein gemeinsamer Honigtrunk galt als Zeichen der Verbrüderung, — ein Brauch, der sich besonders in der slawischen Vorstellung erhalten hat, dass Menschen, die zu einer bestimmten Festzeit zusammen ein gewisses Honiggericht geniessen, dadurch Verwandte und Angehörige derselben Hausgenossenschaft werden (Lippert II, 141). Auch erzählt die Legende, dass Gott den Bienen beim Auszuge aus dem Paradiese seinen Segen geschenkt habe, und dass deshalb ohne Wachs keine Messe zu singen sei; so gelangten die Wachskerzen zu hohem Werte für den christlichen Kultus, und gerieten in den Ruf, besondere Kraft wider die bösen und höllischen Geister zu besitzen; das Wachs galt hierbei, seines jungfräulichen Ursprungs wegen, als Symbol des Leibes Christi, der Docht als das seines körperlichen sterblichen Teiles, das Licht als das der Person des göttlichen Erlösers selbst (Bessler 93). Bienen zu töten, oder sie durch völligen Raub ihrer Vorräte dem Untergange preiszugeben, wurde für

sündhaft angesehen; schon Porphyrius (geb. 232 n. Chr.) sagt in seiner Schrift „Über die Enthaltbarkeit“, wo er über die erlaubte Gewalt spricht: „Oder glaubt ihr etwa, die Bienen sammeln ihren Honig für Euch, und Wolle wachse auf den Schafen, damit sie Euch zu Schmuck und Schutz sei?“

Die Stämme Germaniens, dessen Reichtum an Honig und mächtigen Waben schon Plinius preist, wandten zur Zeit der Ausbreitung des Christentums, der Bienenzucht erhöhte Aufmerksamkeit zu; dies spiegelt sich in den, seit etwa 450 entstehenden germanischen Volksrechten wieder, deren Gesetzbücher, z. B. das salische und westgotische, je ein ganzes Kapitel über das Recht an Bienen und Bienenstöcken enthalten (Le Grand d'Aussy II, 338; Bessler 91 und 112). Die Begriffe hierüber bildeten sich indes jedenfalls nur langsam aus, so dass beispielsweise der Finder eines von Bienen besetzten Baumes, sich anfangs, durch Anzeichnung desselben, sein Einzelbesitzrecht nur auf bestimmte Zeit wahren konnte.

In den, gegen 812 erlassenen Kapitularien Karl des Grossen (Pertz, „Monumenta Germaniae“ III, 181), welche äusserst eingehende Verordnungen über Bewirtschaftung and Verwaltung der kaiserlichen Güter enthalten, wird auch der Bienen gedacht; wir erfahren, dass auf dem Hofe Stefanswerth 17, in Geisenweiler 50 Bienenstöcke vorhanden waren, dass Ingelheim und Lorsch*) Hauptplätze der Bienenzucht bildeten, dass Honig und Wachs reichlich bereitet, und nebst Meth und Honigwein regelmässig an den Hof abgeliefert werden mussten (Bessler 173; Volz, „Beiträge zur Kulturgeschichte“, Lpzg. 1852, 176). Der Abt Theodemar meldet dem Kaiser, dass er den Mönchen während der Heuernte Honigwein reichen lasse, wie denn überhaupt die königlichen Güter an viele Klöster Honig und Wachs verabfolgten; Ludwig der Deutsche befiehlt 853, dem Bischof Gosbert auf seinen Kirchenvisitationsreisen 20 Eimer Meth und 20 Eimer Honigwein zur Verfügung zu stellen; Karl der Kahle sichert den Klöstern noch 862 die Fortdauer aller derartigen Lieferungen zu, und das Dekret bemerkt, dass der Honig zur Anfertigung von Kuchen und Backwerk bestimmt sei (Le Grand d'Aussy II, 205 und 271). Die Bedeutung der Bienenzucht auch in Süddeutschland, beweisen die vielen Zinse von Honig und Wachs, und die Zehnten von Bienen-

*) Der sogenannte Lorschener „Bienensegen“, ein abergläubischer Heilspruch aus dem 9. Jahrhundert, ist eines der kulturgeschichtlich und sprachlich merkwürdigsten Dokumente dieser Zeit.

stöcken in natura, welche in Urkunden aus den Jahren 782, 806, 834 und 843, schwäbischen und fränkischen Klöstern gewährt werden (Bessler 95; Volz 194); in Nordfrankreich und den Niederlanden war dieselbe um die nämliche Zeit von solcher Wichtigkeit, dass Honig einen der vornehmsten Artikel der Märkte von St. Denis, damals der bedeutendsten Westeuropas, bildete (Hüllmann, „Das Städtewesen im Mittelalter“, Bonn 1826; I, 275).

In den folgenden Jahrhunderten erscheinen Honig und Meth häufig als grundherrliche Abgaben; Kaiser Otto I. schenkte z. B. 937 den Benediktinern in Magdeburg, und 932 dem Stifte in Merseburg, den Honigzehnten der benachbarten Provinzen, ebenso erwähnen die Fuldaer Annalen von 1050 und die Stiftungsurkunde des Wyschehrader Domkapitels in Prag (1070) die Honigsteuer (Bessler 95 und 198); auch in einer Urkunde Konrad III. vom Jahre 1147 kommt eine Steuerleistung von 30 Sitla (Seidel) Meth, 20 Sitla gehonigtem, und 60 Sitla ungehonigtem Bier vor (Volz 151).*) In Sachsen war der Meth so reichlich vorhanden, dass man 1015 zu Meissen ein Feuer damit löschen konnte (Hüllmann I, 275); der Mittelpunkt der deutschen Bienenzucht war indes Nürnberg. Die im Staatsbesitze befindlichen Wälder rings um die Stadt hiessen der „Reichsbiengarten“, wurden durch besondere, schon in Urkunden Otto III. und Heinrich II. vor dem Jahre 1000 nachweisbare Beamte überwacht, besaßen ein eigenes Zeidelgericht im Dorfe Feucht (das erst 1779 seine letzte Sitzung abhielt), und lieferten hohe Erträgnisse an Honiggeldern, Zeidelgebühren und Gerichtskosten, die anfangs den Kaisern, später den Burggrafen zuflossen, und 1427 von diesen an die Stadt verkauft wurden (Roth, „Handelsgeschichte Nürnbergs“, Lpzg. 1801; II, 333; Lotter, „Das alte Zeidelwesen der Nürnberger Reichswaldungen“, Nürnberg. 1870; Bessler 105).**)

Für den einfachen Grundbesitzer blieben indessen Bienenstöcke auch in späterer Zeit eine wertvolle Kostbarkeit, und bildeten einen vielbegehrten Bestandteil ländlichen Eigentums; bei der süddeutschen Bauernhochzeit des 13. oder 14. Jahrhunderts, deren Schilderung uns in der Erzählung „von Metzis Hochzeit“ (Lassberg, „Lieder-

*) Die Geistlichkeit liebte das gehonigte Bier nicht, und die Concilien von Aachen (817), Worms (868), und Tribur (895) sprachen sich gegen dasselbe aus (Bessler 92).

***) Ähnliche Zeidelwesen kleineren Umfanges bestanden in Muskau in der Oberlausitz, in der Kurmark, in der Görlitzer Haide, und in Pommern (Bessler 99).

saal“ III, 399) erhalten ist, kommen z. B. Bienenkörbe als Mitgift vor.

Die eigentlichen Grosslieferanten Westeuropas für die Erzeugnisse der Waldbienenzucht, blieben aber im Mittelalter die Länder des europäischen Ostens, namentlich Russland, Polen und Litauen. „Bei den Esthen“, berichtet Wulfstan („Antiquités russes“ II, 469) „giebt es so viel Honig, dass der König und die Reichen den Meth den Armen und den Knechten überlassen, selbst aber Stutenmilch trinken“, und auch Peter von Dusburg (III, 5) erzählt: „sie trinken einen Honigtrank oder Meth, und Stutenmilch, diese jedoch nur, wenn sie von den Priestern geweiht ist“ (Hehn, 47). Doch opferten die Slawen ihren Göttern Honig und Meth, und das zu Arcona in Rügen errichtete hölzerne Standbild ihres höchsten Gottes, des vierköpfigen Swantewit, hatte ein stets mit Meth gefülltes Trinkhorn in Händen (Weber, „Weltgeschichte“ Lpzg. 1888; I, 543). Für die Häfen der Ostsee, namentlich für Danzig, Stettin und Lübeck, zählten noch im 12. und 13. Jahrhunderte Honig und Wachs zu den wichtigsten Stapelartikeln, und bildeten einen Gegenstand regelmässiger Ausfuhr nach Mittelddeutschland, den Niederlanden und England (Falke, „Geschichte des deutschen Handels“ Lpzg. 1859; I, 94 und 177 ff.). Hierin trat erst eine Veränderung ein, als, infolge der Ausbreitung der Reformation, die Verarbeitung des Wachses zu Kirchenkerzen eine rasche und wesentliche Einschränkung erlitt, und hierdurch der Handelswert desselben erheblich beeinträchtigt wurde (ebd. II, 50 und 366). In Polen und Russland selbst blieb aber Meth das Nationalgetränk, und wurde erst im 18. Jahrhunderte durch den Thee aus dieser Stellung verdrängt (Klemm, X, 35); dasselbe gilt für die skandinavischen Reiche, Schottland, Irland und Island.

Die in Island zu Anfang des elften Jahrhunderts von Säm und gesammelten Sagen der „Edda“ haben uns auch zahlreiche Anschauungen der altnordischen und deutschen Mythologie über Bienen und Honig erhalten. Im Abschnitte „Gylfaginning“ erzählt die Edda (Übersetzung von Simrock, Stgt. 1871, 289), dass der Tau, der von der Weltesche Yggdrasil auf die Erde fällt, Honigfall oder Honigtau heisse, und die Nahrung der Bienen bilde; in Walhall trinken Götter und Helden den süssen Meth der Ziege Heidrun, „von deren Euter soviel des Methes fliesst, dass er täglich ein Gefäss füllt, so gross, dass alle Himmlischen vollauf daran genug haben“ (ebd. 304). Im „Bragarödur“ (ebd. 331) heisst es: „Die Zwerge Fialar und Galar töteten den vielwissenden Kwasir und mischten Honig in sein Blut, woraus ein so kräftiger Meth ent-

stand, dass ein jeder, der davon trinkt, ein Weiser oder ein Dichter wird“; daher gilt Blutmeth als die Quelle der Skaldenkunst. Aus dem „Alwismal“ (ebd. 103) erfahren wir, dass Meth das Getränk der Hela, der Herrin der Unterwelt war; giftgemischten Meth erwähnt das „Hyndlulied“ (ebd. 137), und in „Thrymskvidha“ (ebd. 95) wird von Thor, der als Freya verkleidet, seinen geraubten Hammer heimholen geht, berichtet: „Er ass einen Ochsen, Acht Lachse dazu, Alles süsse Geschleck, den Frauen bestimmt; Drei Kufen Methes trank Sifs Gemahl.“ — Auch in der nordischen Sage von Beowulf bezeichnet dieser Name des Helden, durch seine Bedeutung „Bienenwolf“ den Bären als Honigräuber (Simrock, „Mythologie“ 521 und 522).

Die Vorstellung, den obersten Göttervätern auch die Kräfte gewaltiger Zecher zuzuschreiben, als welche der nordische Wotan und der griechische Kronos in gleicher Weise gerühmt werden, scheint eine alte indogermanische zu sein; sie ist besonders bei den Indiern und Erâniern verbreitet, welche, wie der gemeinsame Name *ârya* (Arier), den sich beide Völkerschaften selbst beilegen, zeigt, in besonders nahem Verwandtschaftsverhältnisse stehen, und sich nach vollzogener Trennung von den übrigen Stämmen gleicher Herkunft, noch eine Zeitlang gemeinsam entwickelten, namentlich in religiöser Hinsicht (Spiegel, „Eranische Altertumskunde“ Lpzg. 1873; I, 429 und 443). Unter den göttlichen Wesen nun, deren Bildung in die Zeit des arischen Zusammenlebens zurückgeht, verdient die erste Stelle *Haôma* oder *Sôma*, mit welchem Namen des Gottes aber auch der ihm dargebrachte Opfertrank, sowie die Pflanze aus der man diesen bereitete, bezeichnet wurde (ebd. I, 432; II, 114). Nach Kuhn („Die Herabkunft des Feuers und des Göttertrankes“, Gütersloh 1886) war *Sôma* ursprünglich der Saft eines Baumes, vielleicht einer Eschenart, da die Eschen einerseits wirklich eine süsse Flüssigkeit ausschwitzen (Eschen-Manna), die noch jetzt, z. B. in Schottland, bei gewissen althergebrachten Zeremonien die Stelle des Honigs vertritt, andererseits der griechische Name der Esche *μελία*, den Hesychius ausdrücklich von *μέλι* (Honig) ableitet, in der That eines Stammes mit *μέλι* und *μελία* (= süss, lieblich, bezaubernd) ist (S. 171, 121, 123). Die Weltesche Yggdrasil gewinnt hierdurch erhöhte Bedeutung, und stellt sich mit dem *sôma*-träufelnden Feigenbaume „Ilpa“ der Inder in Parallele; wie aus diesem der *Sôma*, als dessen Ersatz noch in später Zeit Feigensaft dienen durfte, so stammt aus jener der Meth, denn der herabträufelnde Honigfall ist das Wasser aus dem Brunnen Mimir's, mit welchem die Nornen die Weltesche begiessen, und

dieses Wasser wird ausdrücklich als Meth bezeichnet, und verlieh Weisheit und Kraft, weshalb Wotan für einen Trunk von demselben sein eines Auge verpfändete (ebd. 114 ff., 117, 173). An Stelle des Baumsaftes trat allmählich der Saft eines sich um die Bäume rankenden Schlinggewächses, welches bei den Eraniern und Indern nicht mehr identisch war (ebd. 227, 106), und schliesslich der Saft von *Asclepias acida* und *Sarcostema viminalis*; seit jeher wurde indes der Sômasaft durch Zusätze von anderen Stoffen, namentlich von Honig, versüsst und in Gährung gebracht (ebd. 106, 142, 227; Humboldt, „Kritische Untersuchungen über die historische Entwicklung der geographischen Kenntnisse von der neuen Welt“, Berlin 1852; I, 506).

Dass Honig und Meth den Indogermanen zur Zeit des allmählichen Überganges zum Ackerbau bekannt waren, ist schon oben erwähnt worden; die Tradition nennt noch die Heroen, welche den Ackerbau erfanden (Lassen, „Indische Altertumskunde“*) I 967), für dessen hohes Alter vor allem das Wort *krishti* = Mensch, abgeleitet von *krish* = pflügen, spricht; doch haben wir uns in jener Zeit die Indogermanen nicht als völlig sesshafte Ackerbauer vorzustellen, sondern wesentlich als Viehzüchter, die mit ihren Heerden wanderten, und das Land, da wo sie verweilten, bebauten (ebd. I, 966). Dem Meere waren sie fremd, und blieben dies bis tief in die geschichtliche Zeit hinein (Zimmer, „Altindisches Leben“, Berl. 1879, 21 und 256); ihrer Sprache sind die bei den Indern und Eraniern gemeinsamen Worte für Kochen und Backen entlehnt (Spiegel I, 426), und sie waren wohlbekannt mit dem Gebrauche des Feuers; über den himmlischen Ursprung desselben besaßen sie eine Sage, die sich noch in der griechischen Mythe widerspiegelt (Prometheus, gebildet aus *pramâtha* = rauben, an sich reißen), und in innigem Zusammenhange mit der Herabkunft des Göttertrankes steht (Lassen I, 940; Kuhn 18).

Von den Göttern soll man zuerst Agni, dem Herrn des Feuers, einer der drei indischen Hauptgottheiten, Opfer dargebracht haben, und zwar ausgelassene Butter (*Ghrita*), was auf die ursprüngliche Hirtenvolk-Natur hinweist**) (Lassen I, 898); das wichtigste und bedeutsamste Opfer der arischen Indier und östlichen Eranier war aber das, besonders dem höchsten Gotte Indra geweihte Sôma-

*) Band I und II, 2. Auflage Lpzg. 1867 und 1874; Band III und IV., 1. Auflage, Lpzg. 1858 und 1861; der Anhang, Lpzg. 1862, ist als Band V zitiert.

**) Das Sanskritwort für Tochter, *Duhitri*, bedeutet bekanntlich „die Melkende“.

Opfer. Mit Molken, Gerstenmehl, wildem Korn und Honig vermischt und gährend gemacht, verleiht der Sômasaft Nahrung, Gesundheit, Kraft, Schutz und Unsterblichkeit (ebd. I, 931 ff.), welche Eigenschaften er seinem überirdischen Ursprunge verdankt; er ist nämlich die irdische Erscheinungsform des himmlischen Amrita (Ambrosia), das, nach indogermanischem Mythos, von dem wunderbaren Feigenbaume niederträufelt, der im dritten Himmel sprosst, und als Göttersitz gedacht wurde (Grohmann, in Weber's „Indischen Studien“ IX, 423). Eine spätere Sage (Lassen IV, 580; Kuhn 219) knüpft dessen Entstehung an die dritte Verkörperung des Gottes Vishnu, der in Gestalt einer Schildkröte die Erde trägt; bei dieser wurde, mittelst eines Berges als Stock und einer Riesenschlange als Strick, das Milchmeer, einer der sieben grossen, die Welt umgebenden Ozeane gequirlet, wobei, nebst vielen Anderem, der Göttertrunk Amrita und der Rauschtrank Sûra oder Vâruni (= Tochter Varunas) zu Tage trat.

Durch den Sômatrank begeistert, verrichtete Indra seine besten Thaten; im „Atharva-Veda“ wird er angerufen („Ind. Stud.“ XIII, 143).

„Trinke vom Sôma dir einen Rausch,
 „Am Meth dich letzend, zum Rausch willkommen.
 „Indra! den Leib dir, wie einen Schiffsbauch,
 „Mit Meth anfülle“

und weiterhin heisst es:

„Zur Kräftigung er sich erkor den Sôma
 „Und trank von dem Saft drei braune Krüge,
 „Fasste dann mächtig den scharfen Blitzkeil
 „Und schlug den Erstgeborenen der Schlangen.“

Sôma oder Haôma bezeichnet aber auch den Gott des Trankes, dessen Kultus uralt ist, und noch weit über die mythische Zeit des Zoroaster oder Zarathustra hinaufreicht, welcher nach des Berossos babylonischer Geschichte, und nach gewissen von Kallisthenes überlieferten Sternbeobachtungen um 2234 v. Chr. gesetzt wird (Lassen I, 888), in Wirklichkeit aber wohl nur das Aufhören des vorgeschichtlichen Zeitalters personifizieren soll (Spiegel I, 675 und 686). Er war königlichen Geschlechtes und sein Vater Pôurushaçpa erhielt ihn zum Sohne, weil er dem Gotte Haôma reichliche Opfer des gleichnamigen süssen Pflanzensaftes darbrachte (ebd. I, 686); so berichtet das „Zendavesta“, die heilige Schrift der Erânier, die zwar vermutlich schon zur Zeit des alten persischen Reiches abgefasst, jedoch erst nach dessen Zerstörung niedergeschrieben, und später leider so vielfach umgearbeitet wurde, dass sich das Verhältnis des jetzigen Wortlautes zur ursprünglichen

Fassung, und das Alter der einzelnen Bestandteile nicht mehr beurteilen lässt (ebd. III, 782 und 790). Für die Art der Darbringung solcher Sômaopfer enthält das Avesta genaue Vorschriften; man gebraucht einen Mörser mit Stößel zum Zerstoßen des Haôma, welche Pflanze auf den Höhen der Berge wächst (ebd. III, 572), eine mit neun Löchern versehene Schale zum Auspressen des Breies, Schalen zum Eingiessen des ausgepressten Saftes, und endlich eine Flasche mit Milch, Öl und Honig, deren Mischung während der Saftgewinnung auf die Erde gesprengt wird (ebd. III, 560, 571 und 591; Strabo XV, 3, 14).

Eine ebenso wichtige Rolle wie im Avesta der Erânier spielt der süsse Trank des Sôma in den „Veden“ der Inder; zur Zeit der Abfassung des „Rigveda“, des ältesten Teiles dieser heiligen Schriften, haben wir uns die Inder im Pendschab und an den Ufern des Indus, jedoch noch fern vom Meere, sesshaft zu denken, in viele kleine Stämme geteilt, ein patriarchalisches Ackerbau- und Nomadenleben führend („Ind. Stud.“ X, 241; Lassen I, 883; Weber, „Indische Litteraturgeschichte“, Berl. 1876, 40). Leider ist von diesen ältesten Teilen, als deren Entstehungszeit Max Müller 1300 bis 1500 v. Chr. annimmt, nur Weniges in ursprünglicher Gestalt erhalten, teils infolge des Wechsels der religiösen Ansichten, teils infolge der mangelhaften Überlieferung; diese konnte anfangs nur mündlich sein, weil die Schrift noch nicht oder nur selten angewandt wurde, sowie weil es im Norden an geeignetem Schreibmaterial fehlte*); später aber wurde sie von den Priestern, die den Verlust ihres Einflusses befürchteten, in jeder Hinsicht erschwert: Abschreiber, Verkäufer und Verächter der Veden wurden gleicherweise als Söhne der Hölle erklärt (Weber 13; Lassen I, 1010).

Das Andenken an den Gott Sôma war um diese Zeit noch sehr lebendig; im „Rigveda“ I, 93, 1 wird er als die Gottheit angerufen, „unter deren Führung unsere mutigen Väter Schätze erlangten“; viele Hymnen sind an ihn allein gerichtet, oder geben anthologieartig die Verse anderer, auf ihn und das Sômaopfer bezüglicher Gesänge wieder (Weber 34 und 68); weitere Hymnen führen die Sprüche und Lieder auf, welche die Darbringung dieser Opfer zu begleiten haben (ebd. 9). Diese konnten 1—12 Tage, aber auch 100 Tage, und selbst mehrere Jahre andauern, und der reichliche Genuss des süßen Göttertrankes brachte dabei oft üble

*) Nearchos, der Feldherr Alexander des Grossen, spricht von Briefen, die auf dichtgeschlagenes Baumwollenzeug geschrieben wurden (Strabo XV, 1, 67), während der erheblich spätere Megasthenes behauptet, die Inder gebrauchten die Buchstabenschrift nicht (ebd. XV, 1, 53).

Folgen mit sich, deren Sühnung durch besondere Bussübungen zu erfolgen hatte (ebd. 72 und 118). Das Opferzeremoniell war ein sehr verwickeltes, und von der Einfachheit der ursprünglichen Honigspende, die noch das uralte indische Gesetzbuch des Manu mit dem Sômaopfer zusammen nennt („Ind. Stud.“ XV, 66), führte jedenfalls nur ein langer Entwicklungsweg zur Mannigfaltigkeit der vedischen Vorschriften. Bei der Darbringung der grossen Opfer verlangte das Ritual („Ind. Stud.“ XIII, 223) einen besonderen Altarbau in Vogelgestalt, die Anfertigung einer flachen thönernen Feuererschüssel, und einer Schildkröte als Symbol der Tragkraft; die Sôma-Ranken wurden entweder in einem viereckigen Holzmörser mit runder Keule zerstampft, oder zwischen mit Leder überzogenen Pressbrettern, unter wiederholtem Befeuchten mit Wasser, durch Auflegen grosser Steine mehrmals ausgepresst („Ind. Stud.“ X, 371). Die Reinigung des Saftes erfolgte, wie bei der Spende des Surâ (eines gegohrenen Getränkes aus Reis und anderen Körnerfrüchten, mit Gewürzen, Kräutern und Honig) erst mittelst eines groben, aus Rohr geflochtenen Klärsiebes, dann, in einem hölzernen Gefässe, durch Ausschöpfen mittelst eines feinen Haarsiebes (ebd. X, 349). Das Ausgiessen des Sôma auf den Altar geschah aus einem hundertfach durchlöcherten Krüge; die oben erwähnte Schildkröte wurde dabei mit Milch, Butter und Honig gesalbt, und zugleich das Erdreich mit einem aus Milch, Honig, Kuçagras, und fünf Stückchen Gold bestehenden Tranke benetzt (ebd. XIII, 251 und 277).

In Indien selbst kam das eigentliche Sômaopfer schon frühzeitig ab, vielleicht weil die echte Sômapflanze nur im Hochgebirge wächst*); die indischen Epen erwähnen nichts mehr von seiner Feier, und das Gesetzbuch des Manu hält sogar die Verkäufer des Sômatrankes (dessen Genuss, unter veränderter Zusammensetzung, nie ganz ausser Gebrauch kam) für verächtlich; den Brahmanen war derselbe verboten (ebd. X, 62), und beim Opfer wurde er durch Milch, später durch Wohlgerüche und Blumen ersetzt (Lassen II, 439). Auch der reine Begriff des Sôma verlor sich. Die Sômapflanze *Asclepias acida* wurde zum Sinnbild des Mondes, *Asclepias gigantea* zu dem der Sonne, weshalb sie auch den Namen *arka* = Sonne führte (Bohlen „Das alte Indien“ Königsberg 1830; I, 185); da der Mond als Speise der Götter galt, bezeichnete Sôma auch diese, und wurde schliesslich zur allgemeinen Naturessenz umgestempelt, die, als Mark und Wesen aller Dinge, auch in den Ewigen selbst wirkt („Ind. Stud.“ V, 178).

*) Strabo (XV, 1, 58) meldet noch, in Indien werde *Dionysios* (Sôma) nur auf den Bergen verehrt.

Eine ebenso wichtige Rolle wie bei den Opfergebräuchen spielt der Honig, als dessen Spender an die Bienen der „Rigveda“ (I, 112) die Aswinas (die Dioskuren der Inder) preist, auch im sonstigen Zeremoniell. Honig dient zu den heiligen Waschungen („Ind. Stud.“ XV, 174), „meine Zunge rede Honig“ ist eine stehende Gebetsformel (ebd. X, 133), und „wer Tag um Tag in den Gesetzen studiert, sättigt dadurch die Götter mit Milchspenden und Honig, und sie sättigen ihn wieder mit allen Glücksgütern“ (ebd. X, 114). Beim Brauttrunk und Brautschmaus, deren Feier schon in die indogermanische Zeit zurückgeht, bereitet der Vater der Braut den Gästen einen festlichen Empfang, wobei Madhuparka, d. i. ein Gemisch von Milch, Butter und Honig, herungereicht wird (ebd. V, 267 und 411). Mit Milch, Honig und Wasser werden die Leichen der obersten drei Kasten begossen (ebd. X, 25); dem Frommen, besonders dem Brahmanen, ist während der Fastenzeit, oder wenn er als Lehrer wirkt, der Honiggenuss verboten (ebd. X, 62 und 123); die erste Speise eines Kindes soll Honig*) mit saurer Milch und Butter sein (ebd. XV, 45), und das Neugeborene begrüßt der Vater mit den Worten:

„Honigseim reiche ich dir zum Fest,
 „Von Savitar, dem Gabenreichen, gespendete Gabe;
 „Mit Alter gesegnet, von der Gottheit beschützt,
 „Lebe hundert Herbste in dieser Welt“,

und flösst ihm dabei dreimal eine Mischung von Milch, Wasser, Butter und Honig aus einem goldenen oder silbernen Löffel ein (ebd. XV, 41). Den Edelmetallen wird hierbei der Besitz wunderbarer, kräftigender und stärkender Eigenschaften zugeschrieben, sowie die Fähigkeit, die Wirkung des Trankes zu erhöhen; Milch und Honig aber gelten als göttliche Spende, und werden in den Veden oft als solche erwähnt. So heisst es „Rigveda“ III, 62, 16: „Mitra und Varuna, begiesset mit Sahne unser Feld und mit Honig die Lüfte“; I, 157, 2: „betaut mit Milch und Honig die Flur“; I, 87, 2: „giesset euren Verehrern honigströmende Sahne herab“; honigfarbig, honigfliessend, honigträufelnd u. dergl., sind überhaupt ständige Bezeichnungen der höchsten himmlischen Gaben.

In den indischen Epen wird auch der süsse Honig der Axika (*Morinda tinctoria*) genannt, welcher Jugend, Gesundheit und Unsterblichkeit verlieh, und von Giftschlangen in der Waldwildnis gehütet wurde (Lassen I, 1025); auch unter den Geschenken,

*) Dieser Brauch ist auch ein altgermanischer (Kuhn 122); aber die Slawen kennen diese und ähnliche Sitten ebenfalls, und namentlich die Südslawen üben sie noch gegenwärtig (Bessler 214).

welche die Bewohner des Nordens den Königen Indiens zu senden pflegten, wird ebenda, neben Fellen, Eisen, Seide, Gold und be- rauschenden Fruchtsäften, „vieler süsser Honig aus den Blumen des Himavat stammend“ aufgezählt (Lassen I, 1020; II, 552 und 572). Mit diesen Worten ist gemeint, dass jene Einwohner den Honig der Bienen sammelten; Bienenstöcke gänzlich auszurauben, und dadurch zu vernichten, galt jedoch als frevelhaft, und eine der 88 000 Höllen der Unterwelt war eigens dazu bestimmt, die Sünder dieser Art aufzunehmen (Albiruni „India“, engl. Übers. von Sachau, London 1888; I, 61).

Auf den Stamm des Sanskritwortes „madhu“, ursprünglich „gequirktes“, später „süss“, „Süsstrank“ und „Meth“ bedeutend, ist das Griechische μέθυ, das persische mai, das slawische med, das litauische medus zurückzuführen; aber auch im Altcambrischen und Altirischen finden sich die Ausdrücke med und mid (Hehn 136 und 137). In der gotischen Bibelübersetzung des Wulfila (318—381 n. Chr.) wird Honig durch Milith wiedergegeben, was wohl dem griechischen μέλι nachgebildet ist (Geiger I, 284); für das deutsche Wort Honig, dessen Wurzel sich in allen späteren Dialekten der germanischen Sprachen wiederfindet, ist nach Grimm („Wörterbuch der deutschen Sprache“ IV, 1786) kein urverwandtes Stammwort bekannt; die Ableitung Kluge's („Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache“, Strassburg 1884, 140) vom griechischen κόμος (= Staub, Korn), wonach also Honig (etwa hart gewordener?) „der Körnige“ bedeuten würde, scheint mindestens fraglich. Das Wort Honig war übrigens im Deutschen ursprünglich ein Neutrum, und wird noch von Luther so gebraucht (Grimm); die Bezeichnung des „Honigtaues“ mit „Mehltau“ ist nach Benfey auf eine Missdeutung des griechischen μίλλος, welches rote Farbe, Rotbrand bedeutet, zurückzuführen (Geiger I, 279).