

T. 544. 533

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001007934306

KOMISARZAT RZĄDU
m. st. WARSZAWY

TANISŁAW CZYSZKOWSKI obowiązkowy

Nakład 2000 egz.

dnia 29/12 1981



MIÓD
JAKO POKARM, LEKARSTWO I KOSMETYK

WARSZAWA

1 9443 1



FIRMA ZAŁOŻONA W 1886 ROKU I ODZNACZONA
NA WYSTAWACH KRAJOWYCH I ZAGRANICZNYCH.

MIODOSYTANIA
I PRZEMYSŁ MIODOWO-PSZCZELNICZY
„K. MIESZKOWSKI“

SPÓŁKA AKCYJNA

WARSZAWA, SANDOMIERSKA № 13 (DOM WŁASNY)
TELEFON 8 52-60.

Sklep fabryczny: Nowy-Świat № 66, tel. 529 86.

POLECA WŁASNEGO WYROBU
wyborowe wystawne miody do picia,
pierniki różnych gatunków,
ule i przybory pszczelnicze.

CZYTAJCIE
PIERWSZĄ PRACĘ TEGOŻ AUTORA
MIÓD...?

CENA 95 gr.

Sprawa miodów gatunkowych, miodu niedojrzałego, brudnego, cukrowego, sztucznego, zafałszowanego, miodu z uli nierozbieralnych, składniki miodu naturaln., badanie miodu.

Druk. „Społem“ Nowogrodzka 18a. Tel. 325-93.

Miód pokarm boski
Miód cudowne lekarstwo — zbawca
chorych
Miód niedościgiony w działaniu kosmetyk.

Starodawne to już wspomnienia, pyłem tysiącleci okryte, mchem wiekowym porośłe, a jednak trzeba je wywołać do życia nanowo, by złożyć świadectwo, że dzisiejsze słowa nasze o miodzie, o tym „deserze królów“, o winie bogów“, mają pełną wartość.

Te, tak zda się znikomej, powszedniej wartości kropelki słodocy, zsączonej z ust kwiatów, w pszczelich plastrach złożonej, jak żaden inny pokarm, znalazły w starożytności wielkie uznanie; dziś, musimy na nie patrzeć jako na drogocenne perły ze źródła wiecznej wiosny, wiecznego życia, otoczone nimbem tchnień boskich i nieśmiertelną chwałą.

Podanie głosi, iż pszczoły do ust dziecinnych Platona składały miód jako zapowiedź jego wielkiej przyszłości. (Pawlicki: Historia filozofji greckiej, tom 2-gi, str. 106).

Piękne to i czyste jak łąza pojęcie przekazuje nam wiarę ludu w przedziwne moce utajone w kropelkach miodu — i każe nam uznać je również za symbol błogosławieństwa.

Wielce interesujące wiadomości o znaczeniu pszczół i ich szlachetnego wytworu pod postacią miodu, związane są z hi-

storją Egiptu i jego mitologją, jak również z historją starożytnych Indusów. U Indów, nazwa miód „mandhu“ była bardzo często w użyciu i nawet królewskie nazwiska pochodziły od tegoż wyrazu. Z miodu składano ofiary dla bogów, miodem karmiono także niemowlęta. Najwyższym kastom t. j. braminom i wojownikom nie wolno było handlować miodem. — Indowie podobnie jak i Egipcjanie uważali pszczołę za stworzenie święte i łączyli ją ze swem bóstwem. (Pszczelnictwo Polskie Nr. 10. 1928).

Z życia Greków i Rzymian wiemy, iż Hipokrates, sławny lekarz podaje potrawy, w których miód był poważnym składnikiem.

Bogini urodzajności i płodów Demeter (u Rzymian Cerrera) pobierała ofiary w wonnym miodzie. — (Życie pszczoł, Cz. I. W. Kranowski).

Jowisz jako nowonarodzony, ukrywany przed swym mściwym ojcem na wyspie Krecie, był karmiony mlekiem i miodem, a spotężniał tak, że potem tronem ojca zawładnął. (Dr. Ciesielski).

Kraj obiecany żydom „płynął mlekiem i miodem“. Samson silny miodem się posilał, a przysłowiowy mędrzec, Salomon, rzekł do syna: „Jedz miód, bo jest dobry“ (W. Kranowski. Życie pszczoł. cz. I).

Nasi przodkowie pogańscy chcąc uczcić bogów lub pamięć swoich zmarłych, składali im również w ofierze miód, zaś pierwsi chrześcijanie dawali miód odrodzonym przez chrzest jako symbol uszlachetnienia. Zaznaczyć też należy, że urok miodu zachował się po dziś dzień dzięki tradycji nie tylko polskiej lecz i całego świata chrześcijańskiego, czego np. dowodem jest dzień wigilji Bożego Narodzenia.

Tak dobrze znany nowożeńcom miesiąc miodowy wziął swoją nazwę w dawnych czasach, kiedy to „matka codzien

rano przynosiła do łóżka po weselu swej córce, względnie nowożeńcom, czarę miodu“.

Najpierwsze sławne osobistości w czasach starożytnych: „jak np. Eljasz, Elizeusz, Jan św., Pytagoras, Demokrit, Arystotel“ — a więc najpierwsi krzewiciele chrześcijaństwa, myśliciele i uczeni miód uznali za pokarm jaknajbardziej godny zaufania, nieraz przez dłuższy czas nim wyłącznie się żywiąc.

Nasz kraj ojczysty, długi czas sławny był z tego, że jest miodem i mlekiem płynący.

Miodem słodzono potrawy — miodu używano jako deser i jako pokarm. Jako napój narodowy — wyrabiano miód pitny.

„Przy stołach, zastawionych, jadłem, gwarliwie i hałaśliwie biesiadowała drużyna, pijąc miód i słuchając pieśni lirnika“. (Pam. Ak. Um. w Krak., tom 3-ci (876 str.) pod W. Kranowski).

W czasach dzisiejszych miód b. często jest lekceważony, nie tylko jako lekarstwo lub jako deser, ale nawet jako zwykły pokarm. Jest on stawiany na drugim planie poza różnemi taniemi słodyczami wytwarzanemi z cukru buraczanego i trzcinowego, — ale niesłusznie, ze szkodą dla naszej pięknej tradycji i ze szkodą dzisiejszego naszego zdrowia.

Tom. Zan tak mówi (Życie pszczoł W. Kranowski).

Pokłon tobie lipki miodzie
Pokłon soku z kwiatów zlany
Pokłon przysmaku kochany
Na stołach w Lechitów (na)rodzie
Wtenczas kiedy Polak w zgodzie
Z cnót męstwa i sławy znany
Gnębił Niemce Bisurmany.

Pokłon tobie lipki miodzie,
Pokłon przysmaku kochany.

Minęły sławne miodem i szczęśliwe czasy
Polak stracił męstwo i sławę i cnotę (?)
Na krótkie fraki i sprzączeczki złote
Zmienił krój szaty i poważne pasy.
Zdjął stal a wasy i powagę stracił
Pogardził miodem a zasiadł przy winie
I drogo nędzną odmianę zapłacił.

Trzebaby wspomnieć o wielu jeszcze ładniejszych i bardziej przemawiających do serca notatkach w pięknej literaturze polskiej — dotyczących miodu, ale ze względu na brak miejsca musimy z tego zrezygnować.

Najpiękniej powiedziała o miodzie N. Żmichowska: „Miód to dar boski odmładzający“ i trzeba przyznać w tem założeniu zupełną rację.

Ad. Mickiewicz w „Panu Tadeuszu“ wskazuje na ukryte w miodzie składniki nieocenionej wartości, przekonywujące nas że dwaj siarczyście zadzierzyści mężowie: „Gerwazy i Protazy godzą się przy miodzie“. — A jak łatwo i gładko i przyjemnie jest popijać miodek, dowód jest w tem, że Konewka „mógł wypić lipcu dwa antały“. A ile miodu wypił Zagłoba, o tem mówi nasz świetny pisarz, H. Sienkiewicz.

Należałoby zastanowić się nam b. poważnie nad tem, czy miód winien w dalszym ciągu być u nas tak niedostatecznie znanym, konsumowanym i wyrzucanym poza nawias zainteresowania — na korzyść cukru fabrycznego.

Oto co mówią znawcy:

„Pokarm ten jest niestety zbyt mało jeszcze znany, a dosko-
nałemi jego zaletami może ten się tylko delectować, kto sam

trzyma pszczoły, publiczność bowiem zwyczajnie nie zna jego szlachetnych przymiotów. Miód daje maksimum odżywczych składników przy minimum wysiłków skierowanych na jego asymilację. Jeden kilogram miodu ma taką samą odżywczą wartość co 3½ klg. mięsa lub 18 klg. jarzyny (5 litrów mleka lub 50 jaj).

Podczas gdy cukier rozgrzewa i rozpala, to miód odświeża, przyczem ten pierwszy zwykł jeszcze sprowadzać chorobę cukrową. Badania dr. L. Goff'a ustaliły, że śmiertelność spowodowana przez wspomnianą chorobę, trzykrotnie wzmogła się w ciągu trzydziestu lat i że sroży się ona najbardziej w tych krajach, które najwięcej cukru konsumują (Anglja, Stany Zjednoczone). Cukier wreszcie, ten sztuczny fabrykat, pozbawiony wielu składników ważnych (wywołuje on też próchnienie zębów u dzieci) jest zabójczym pokarmem choćby dlatego, że po chwilowem podnieceniu pociąga za sobą osłabienie. (La Gazette Apicole 1927 P. P. Nr. 11. 1928 r.). Wyszukanym i skoncentrowanym pokarmem różnemi syntezami chemicznemi, esencjami, słowem najróżniejszego gatunku cukrami osłabiamy tylko nasze organy trawiące i nasz system nerwowy. Przodkowie nasi nie znali tych sztucznych wytworów, to też byli o wiele zdrowsi i silniejsi: miód był dla nich wystarczającą apteką. Czyścił on przewód pokarmowy, łagodził jego akcję i zabijał mikroby pojawiających się chorób. („Dr. Sackett amerykański bakterjolog ustalił przez dochodzenia, że zarazek tyfusu nie żyje w miodzie ani 24 godzin, bakcyl Snipestifer, zarazek szczególnego zapalenia płuc, zamiera w miodzie po czterech dniach, bakcyl Coli, bardzo niebezpieczny przy niektórych chorobach jelit żyje w miodzie tylko 5 dni w przeciągu 10 godzin zabija miód zarazek biegunki (Bartnik Wielkopolski przegl. czasop. pszcz. N. 2. 1931 r. Dr. Zaisz. „Die Biennenpflege). Również bad. amer.

bakterjol. W. Lackett'a (L'Abeille 1926 r.) Bartnik Postępowy 1928 r.) Dr. Karl Waitz, asystent wydziału dla tuberkulicznych w Celowcu (Klagenfurt) w publicznym podziękowaniu za ofiarowanie mu 100 klg miodu dla chorych, podał: „nie ulega wątpliwości że prawdziwy miód jest przy leczeniu tuberkulicznych bardzo cennym środkiem“. (B. W. N. 3. 1931 r.).

Wielu jest zapewne lekarzy, którzy poznali się na właściwościach miodu, lecz zdarza się, że niektórzy nie mają jeszcze dlań zaufania. Dla tych lekarzy podajemy tu jeszcze przykład z angielskiego (Gleanings im Bee Culture 1927) słów, które powiedział Dr. English, lekarz. prymarjusz, po przeprowadzeniu 15 letnich badań: (B. P. 12. 1928). „środek ten spożywczy i leczniczy nadaje się w różnych przeciągłych chorobach jak np. przy gorączce tyfusowej, przy zapaleniu płuc, wogóle gdzie nie jest w prządku przewód pokarmowy lub wątroba“. Zauważa również Dr. English, że miód pomaga na wady serca, ogólnie mówiąc uznaje go za środek wywołujący u chorych trwałą dodatni skutek.

Prócz powyższego mamy wiele innych źródeł, z których dostarczyć moglibyśmy ciekawych wiadomości jak wyleczono się miodem z najrozmaitszych chorób. Najciekawsze jest to, że miód działa b. często tam, gdzie dotychczas znane środki lekarskie, sztuczne, nie dawały dobrych wyników. Nietylko dla dzieci ale i dla osób starszych pomagał miód tak w ciężkich jak i słabszych schorzeniach organów trawiących i oddechowych, w przejawach złej przemiana materji i t. d.

Do chorób które zwalczano dając chorym miód, przy zastosowaniu odpowiedniej diety należą np.: angielska choroba u dzieci, niedokrewność u młodych dziewcząt, neurastenja, suchoty, dyfterja, szkarlatyna, katar żołądka i kiszek, hemo-

roidy, rak, skleroza, niemoc płciowa, skrofuły, wyrzuty skórne, zastarzałe rany i liszaje i t. p.; wogóle wszędzie tam gdzie chodzi o wzmocnienie organizmu, zasilenie go łatwostrawnym cukrem, fosforem, żelazem, wapnem i witaminami, ułatwienie organizmowi trawienia pokarmów, dopomożenie w walce z bakteriami chorobotwórczymi, w oczyszczaniu i odświeżaniu krwi, odnawianiu i wydelikatnianiu skóry i t. p. miód jest znakomity..

Zdrowy więc organizm powinien używać miodu jako pokarmu, aby utrzymać się w sile pełnego życia jaknajdłużej, aby się odświeżać i odmładzać, chory zaś organizm ażeby drogą naturalną przyjąć do utraconej siły, do równowagi i dopomódz w korzystnym działaniu innym środkiem lekarskim.

Przedewszystkiem należy miód polecić jako bardzo zdrowy pokarm dla dzieci, które przy spożywaniu jego zdrowo i silnie się wykształcają a są zarazem zabezpieczone od wielu chorób zakaźnych. O ileż rozsądniej, o ileż lepiej postępowałyby matki gdyby dzieciom zamiast cukru i cukierków, zamiast masła często zepsutego i zjełczałego dawały miod, który jest zdrowszym i tańszym. (Dr. prof Ciesielski). W zagranicznych zakładach konsumpcyjnych jak w restauracjach, pensjonatach gospodach, kawiarniach, cukierniach i t. p. podają miód do śniadania — co jest dowodem racjonalnie pojętej higieny odżywiania się.

To też i u nas należałoby ten zwyczaj corychlej wprowadzić — a pierwsi krzewiciele tego zwyczaju, a raczej wskrzesiciele staropolskiej tradycji pozostawiania miodu na gościnnym stole do uży'ku — zasłużą sobie na szczerze, wdzięczne wspomnienia i uznanie wielu obywateli naszego kraju.

Miodu powinniśmy przynajmniej dwa razy dziennie używać — przy śniadaniu lub przy wieczerzy lub też krótko przed ułożeniem

się do snu. W wypadkach choroby należy używać miód w małych dachach po pół lub po całej łyżeczce od herbaty, kilka razy dziennie, popijając czystą wodą. Przy używaniu miodu w powyższy sposób, nie skarżylibyśmy się na kaszel, katar, zapalenie gardła, niestrawność i t. p. — dolegliwości.

W końcu niniejszej pracy należy mi zaznaczyć, że oprócz miodu naturalnego znajdujemy b. często w handlu miód t. zw. sztuczny, o czym nadmienilem również w swej pracy p. t. Miód...? Miód sztuczny nie posiada cukrów, gronowego i owocowego, nieotrzymanych drogą sztucznej inwersji, znajdujących się już w świeżo zniesionym nektarze kwiatów w ilości ok. 17,64% zaś w miodzie dojrzałym w ilości ok. 75% przytem może również nie posiadać cukrów otrzymywanych drogą sztucznej inwersji, jeśli był wytworzony nieumiejętnie, a gdyby nawet posiadał tych cukrów dostateczną ilość t. j. był prawidłowo, uczciwie w myśl ostatnich wskazań naukowych wytwarzany, nie ma prawa do nazwy: miód, jako że nie posiada w sobie właściwości miodu naturalnego. Nie posiada on (miód sztuczny) takiego środowiska i otoczenia dla cukrów jakie ma miód naturalny, w postaci: kwasu mrówczanego, olejków kwiatowych, witamin, dżastazy, inwertazy, wody roślinnej, soli mineralnych, cząstek białkowych — i tchnień tej nieuchwytniej mocy, jaką wziął z tkanek załążni roślinnej, z ciała kwiatów, sącząc się zeń w porze najbujniejszego życia, z centrum wyładowywania się energii rozrodczej, w atmosferze ciepła słonecznego i życio- nośnych powiewów porannych. To, co żyje w pełni promieniowań, ciepła, fal, oddechów i swobody, otulone w mi- sterną sieć odczuć matczynych, Matki-Natury, co czerpie swoje właściwości, w usuwających się poza granice możliwości badań ludzkich, w Tajni Wielkiego Nieznanego ukrytych etapach

i formach przemiany materji — nie jest tem samem co wytwór człowieka wyprażony, wygotowany i zmieszany z różnemi chemikaljami w retortach, kotłach i kadziach — człowieka całą swoją wiedzę opierającego na przemianach naturalnych, wieleż razy, nieudolnie, z dużym nakładem i utratą czasu i życia naśladowącego te przejawy, dopóki myśl jak błyskawica nagle nie rozświecili mu zagadki, nie połączy wszystkich otrzymanych wrażeń w kolejnym potrzebnym porządku i nie wskaże punktu najważniejszego.

Oдноśnie cukru sztucznego to — kto już doświadczył niedobroczynnego samopoczucia przy dłuższem spożywaniu go, względnie zgadza się z tem co powiedział Dr. Carton: cukier fabryczny to główna przyczyna zaburzeń dróg pokarmowych, które zwykły jeszcze gorsze konsekwencje spowodować, lub też z tem powiedzieli lekarze francuscy, w odczytach o szkodliwości cukru fabrycznego, nazywając go wraz z nikotyną i alkoholem trzema truciznami które zabijają Francję, w ślad zatem mógłby krzyknąć: Nie będę jadł cukru dopóki mam miód. Precz ode mnie z chemicznie pachnącą substancją, gdy mam złotopłynny ożywczy nektar z aromatycznych jarzących plastrów pszczelich. W cukrze fabrycznym nie dajecie mi zapachu kwiatów, powiewu z nad naszych pól, lasów, łąk i ogrodów, nie dajecie mi poczucia świeżości, doskonałości i wrażenia, że ustach jest coś co przygotowała najzdolniejsza kuchmistrzyni i chemiczka: Przyroda coś co daje natychmiastowe poczucie sił i chęć do działania, wytrwałość na długie i ciężkie mozoły, żywość, radość i zachwyt.

Miód, od niepamiętnych czasów cieszył się największem uznaniem i prawie na każdej stronnicy starożytnej literatury czyta się o miodzie jako deserze królów i „winie bogów“.

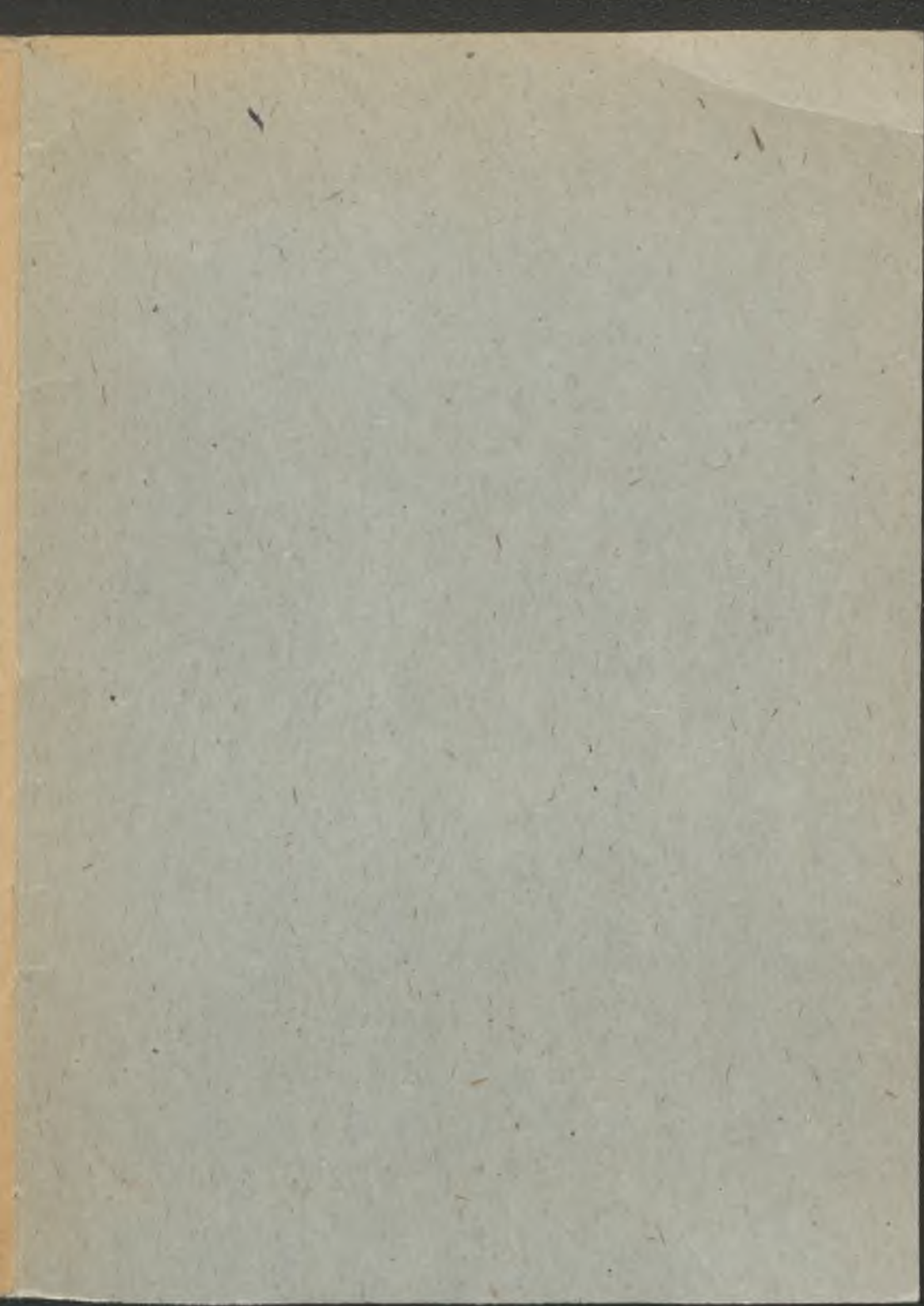
Cudowny ten pokarm jest przyjemny, kompletny, daje się znakomicie przyswoić, w swoim składzie chemicznym wykazując wielki % glikozy i lewulozy (80%) w zupełności dających się strawić, i tak cenne dla naszego organizmu składniki jak kwas fosforowy (0,125%) wapno (0,224%) i żelazo (0,166%) (zob. analizę miodu w I cz. nin. pr. p. t. Miód...?).

Mimo postępu i wydoskonalenia środków technicznych, żeby tylko radio przypomnieć, ludzie nie znają uspiionych sił tkwiących w materji i przyrodzie i nikt nie może twierdzić że miód nie osiągnie nigdy tego zznania i popytu jakim cieszył się w starożytności. Nauka z czasem może wykazać, że jest on znakomitym i wprost niedoścignionym źródłem energii życiowej. Co dzisiaj uważamy za rzecz niedoścignioną lub choćby błędną to jutro może okazać się prawdą. Nauka prawdziwa niema żadnego powodu do smutku z tego tytułu. Wszystko na świecie jest względne i zmienne. „(W. Dumas w artykule „La troublante vertu du mie“ cytując senatora francuskiego Beaumont, a. B. P. 1926).

Ten stujęczny odzew narodów starożytnych z zagrobów idący, znużone długotrwałą pracą oczy badaczy dzisiejszych radością rozbłysłe po dokonaniu żmudnych badań nad wartością miodu, utajony w małej pszczołe ogrom energii i zadziwiającej wytrzymałości, to samo poczucie, które zrodzi się w człowieku na samo wspomnienie morza kwiatów i zieloności i tak dziwnie ukojonego powiewu z nad tych łąnów życia roślinnego tak rzeźwiącego oddechu poranku w promieniach wschodzącego słońca, wystarczą w zupełności by uważać miód za pokarm godny jakajszerszego zainteresowania wśród szerokich warstw społeczeństwa naszego.

Koniec części pierwszej.

4093
K-1



547533

Biblioteka Narodowa
Warszawa



30001007934306