

## Bienenhonig.

Bienenhonig oder einfach Honig ist der von den Arbeitsbienen aus den verschiedensten Blüten aufgesaugte und in dem Honigmagen verarbeitete zuckerreiche Saft, welcher wieder in den Waben (Wachszellen) zum Zwecke der Ernährung der jungen Brut abgeschieden wird.

Frisch ausgelassener Honig ist klar und dickflüssig, trübt sich aber allmählich und erstarrt je nach seiner Zusammensetzung früher oder später zu einer mehr oder weniger kristallinen Masse.

Für die Farbe und den Geruch des Honigs sind beinahe ausschließlich die Blüten maßgebend, von welchen die Bienen den Honig sammeln; außerdem ist die Art der Gewinnung von einigem Einfluß auf die Farbe und Beschaffenheit des Honigs.<sup>1)</sup>

Der Koniferenhonig ist dunkler, weniger süß, hat bisweilen einen eigenartigen Geruch und Geschmack. Er erstarrt schwieriger wegen seines Gehaltes an Dextrinen.

Die überseeischen sog. Havannahonige sind in der Regel sehr unrein, haben eine schmutziggelbe bis braune Farbe sowie meistens einen schwachen, weniger angenehmen Geruch und Geschmack.

In manchen Gegenden Deutschlands werden auch ganze Waben in den Handel gebracht, die teilweise guten Honig enthalten, zuweilen aber auch Korbstöcken entstammen, deren Inhalt teils aus Honig, Bienenbrut oder gar abgestorbener Brut besteht.

Die chemische Zusammensetzung des Honigs erhellt aus folgenden Zahlen:

Gehalt	Wasser	N-Substanz	Glukose	Fructose	Invertzucker	Saccharose	Dextrine usw.	Pollen u. Wachs	Ameisensäure	Asche	Phosphorsäure
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Niedrigster . .	(8,30)	0,03	(22,23)	(27,36)	63,91	0,10	1,20	Spur	0,03	0,02	0,006
Höchster . . .	(33,59)	2,42	(44,71)	(49,25)	79,12	(12,91) <sup>2)</sup>	8,50	2,81	0,21	0,68	0,088
Mittlerer . . .	18,96	1,08	(36,20)	(37,11)	73,31	2,63	2,89	0,71	0,11	0,24	0,028

Außerdem enthält der Honig durchweg geringe Mengen Äpfelsäure,<sup>3)</sup> Farbstoffe und Pollenkörner meistens von verschiedenen Pflanzen. Auch kann er aus den Blüten giftiger Pflanzen, wie Rhododendron und Azaleaarten, giftige Bestandteile aufnehmen.

<sup>1)</sup> Vergl. T. Kellen, Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genußmittel 1899, 2, 162.

<sup>2)</sup> Dieser hohe Gehalt an Saccharose fand sich in Honig von Bienenstöcken, die in der Nähe einer Rübenzuckerfabrik aufgestellt waren.

<sup>3)</sup> Vergl. A. Hilger und Wolff, Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genußmittel 1904, 8, 110.