

Wie kommt es, daß diese Antwort so ein für allemal feststeht. Der Honig ist die wichtigste Nahrungsergänzung, die dem Menschen überhaupt zur Verfügung steht. Honig macht feurig, Honig macht zäh, oftmals erspart Honig so Arzt wie Apotheke. Das Schmerzensgeld für die im täglichen Krieg der Kleinen erlittenen Wüfte wird in Honig ausbezahlt. Für einen Löffel voll Honig wird schon von den Kleinsten manche Dienstleistung eifrig und gern getan, die sonst lästig fiele. Honig, echter, einheimischer aus dem Bienenstock, stärkt die Nerven und schafft Blut wie kein anderes künstliches Mittel.

Was ist Honig? Honig ist die von den Bienen bereitete süße Speise, die man bei einem zuverlässigen Imker kauft. Ein Urteil über Echtheit oder Unechtheit des Honigs nimmt sich der Laie besser nicht heraus. Kenner, Zungensachverständiger wird nur, wer jahrelang an den verschiedensten Arten jede Gelegenheit benützt hat, Honig zu kosten, und für Geschmackseindrücke ein besonderes Gedächtnis hat. In meinem früheren chemischen Laboratorium hatte ich eine Sammlung verschiedener Jahrgänge Honigarten angelegt, dazu auch einige von auswärtigen Ländern. Darunter befanden sich wahrhaft köstliche Sorten von unvergleichlichem Duft. Es befand sich darunter auch ein Honig, den ein Bekannter von mir, der während der Regenzeit sein Bienenvolk kräftig mit Zucker fütterte. Dieser nichtsagende und ziemlich wertlose Zuckerhonig schmeckte den Gästen, denen ich meine Honigsorten vorsetzte, regelmäßig am besten. Honig ist Vertrauenssache. Wir müssen erläutern weiter sagen, echter Honig kann einen krakigen, herben, seltsamen Beigeschmack und zuweilen ein unwahrscheinliches Aussehen haben. Mit Entsetzen sieht mancher, der ein Glas flüssigen Honig gekauft hat, den Inhalt nach einiger Zeit trüb, undurchsichtig ja schmelzartig dick und schließlich hart werden. Auf der Stufenleiter dieser Entwicklung nimmt der Honig zuweilen ein Gebaren an, das den Laien mit dem größten Mißtrauen erfüllen kann.

Der Honig besteht, grob gesehen, zu vier Fünfteln aus Zucker und zu einem Fünftel aus Wasser. Rohrzucker, (Rübenzucker) die Zuckerart, die im Haushalt gewöhnlich gebraucht wird, ist im Honig nur in geringer Menge 2 — 3 % vorhanden. Der Hauptsache nach besteht Honig aus Invertzucker, d. h. zu annähernd gleichen Teilen aus Traubenzucker und Fruchtzucker. Es sind dies die Zuckerarten, in die namentlich Rohrzucker vom lebendigen Organismus erst umgewandelt werden muß, um ins Blut aufgenommen werden zu können. Wird also — den entkräfteten Menschen — statt Rohrzucker Honig gegeben, so ist die Arbeit der Umwandlung erspart. Kann aber zum selben Zweck nicht auch künstlich hergestellter Invertthonig gegeben werden? Auf das bischen Säurerest, das von dem chemischen Verfahren in dreimal wohlfeilerem „Kunsthonig“ zurückbleibt, wird es wohl nicht ankommen. Oder, wenn man an die Kunst immerhin nicht glaubt, mag es wenigstens der „echte“ Auslandshonig tun, etwa aus Südamerika oder Südeuropa, oder der sonstwo einem „Veredlungs“-Verfahren unterzogen worden ist? Wozu den teuren Inlandhonig kaufen? Was ist auf diese Fragen zu antworten? Wenn Honig hauptsächlich aus Invertzucker besteht, so scheint es allerdings, als würde er damit zu ersetzen sein. Es scheint aber nur so. Mit dem „Wenig wirkt wenig, viel wirkt viel“ woraus folgen würde, daß die