

Wie stellt man Kunsthonig her?

Kunsthonigerzeugnisse werden bald unter ihrem wahren Namen, bald mit Fälschungsabsichten vielfach in den Handel gebracht. Auch wertlose Honigpulver und ähnliche Dinge konnte man um teures Geld kaufen. Um einen wirklichen Honigerfas konnte es sich schon aus dem Grunde dabei nie handeln, weil immer der größtmögliche Gewinn für den Hersteller oder Händler die Hauptsache war. Der Hauptgehalt des Honigs besteht aus 70 bis 80% Trauben- und Fruchtzucker in gleicher Menge, d. h. sogenanntem Invertzucker, der leicht verdaulich ist und das eigentlich Wertvolle am Honig darstellt. Davon war natürlich in den Kunstprodukten nichts oder nur wenig vorhanden. Wie nun Geheimrat Professor Paul (München) in der „Umschau“ mitteilt, kann sich jedermann selbst einen ausgezeichneten und wertvollen Kunsthonig herstellen nach folgenden erprobten Angaben: Der gebräuchliche Ribenzucker muß durch eine Säure invertiert werden. Die dazu am besten geeignete Säure, die Weinsäure, ist unter den gegenwärtigen Verhältnissen sehr schwer zu haben und daher auch sehr teuer. Also nimmt man Zitronensäure, u. zw. aus einer größeren Frucht, nicht die käufliche, chemisch reine, die ebenfalls zu kostspielig wäre. Eine Zitrone enthält etwa 60 Gramm Saft mit einem Säuregehalt von 3-75 Gramm. Man übergießt 1 Kilogramm Zucker in einem irdenen oder emaillierten Topf mit einem Viertel Liter Wasser und fügt den aufgekochten und durch ein engmaschiges Sieb (Haarsieb) gegossenen Saft einer großen Zitrone hinzu. Nun erhitzt man unter ständigem Umrühren mit einem Holzlöffel bei gelindem Feuer langsam bis zum Kochen, erhält unter fortgesetztem Rühren 10 Minuten lang in ganz schwachem Sieden und schäumt, wenn notwendig, ab. Zur Erzielung eines dem Honig ähnlichen Geruches und Geschmacks wird der halberkalteten Masse unter gutem Umrühren eine kleine Menge Honigaroma hinzugefügt, welches in den Apotheken zu kaufen ist. (Anm. der Red. Leider ergab die Umfrage in mehreren Wiener Apotheken und Drogerien, daß man hier das Honigaroma nicht kennt;

vielleicht kann jemand aus unseren Lesern darüber Auskunft geben.) Das Färben geschieht mit Hilfe von sogenanntem Karamelzucker, der in der Weise bereitet wird, daß man etwas von der Masse in einem Kaffeelöffel erhitzt, bis sie eine tiefdunkelbraune Farbe angenommen hat und den gebildeten Farbstoff in einem Eßlöffel Wasser auflöst. Je nachdem man mehr oder weniger von dieser Lösung dem Kunsthonig hinzufügt, kann man ihm eine hellgelbe bis dunkelgelbe Farbe verleihen. Auf diese Weise erhält man also 1 1/4 Kilogramm Kunsthonig, der beim gegenwärtigen Zuckerpreis Kronen 1.20 bis 1.30 kostet. So eignet sich dieser Kunsthonig tatsächlich zum Volksnahrungsmittel, da er einen sehr guten und besonders in Zeiten der Fettknappheit wertvollen Brotaufstrich darstellt. Es würde sich also wohl empfehlen, einen Teil des jetzt zugewiesenen Zuckers für Honigbereitung zu verwenden. Da der mit Zitronensaft allein hergestellte Invertzucker bereits einen angenehmen Geschmack besitzt, kann auch das Honigaroma weggelassen