

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 16 (1925)

**Heft:** 4-5

  

**Artikel:** Nachprüfung des Verfahrens von Auerbach und Bodländer zur Unterscheidung von Honig und Kunsthonig

**Autor:** Müller, Wilhelm / Werder, J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-984349>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 04.05.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Die Vereinsmitglieder werden ersucht, vorkommende Adressänderungen dem Aktuar anzuzeigen.

Les membres de la société sont priés de communiquer au secrétaire les changements d'adresses.

## Nachprüfung des Verfahrens von Auerbach und Bodländer zur Unterscheidung von Honig und Kunsthonig.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Dr. J. Werder.)

Nach *Auerbach* und *Bodländer*<sup>1)</sup> unterscheiden sich Honig und Kunsthonig wesentlich durch das Verhältnis von Fructose zu Glykose. Bei Honig beträgt dieses 106—119%, ändert sich beim Erhitzen kaum und steigt bei langer Lagerung noch an. Bei Kunsthonig liegt es in der Regel unter 90%, bei solchem, der unter Zusatz von Stärkesirup oder Stärkezucker hergestellt ist, noch viel niedriger. Dabei ist unter Fructose der Ueberschuss des Gehaltes an reduzierendem Zucker über den nach dem jodometrischen Verfahren<sup>2)</sup> ermittelten Glykosegehalt zu verstehen.

Der Aufforderung der genannten Autoren nachkommend, habe ich ihre Methode zur Unterscheidung von Honig und Kunsthonig an 49 garantierten reinen Bienenhonigen, die mir durch Vermittlung von Herrn J. Schwab, eidg. Lebensmittelinspektor, in höchst verdankenswerter Weise grösstenteils von Mitgliedern des «Bienenzüchtervereins Bern-Mittelland» zur Verfügung gestellt wurden, sowie an einem Kunsthonig nachgeprüft.

Bei der Ermittlung der Zuckerarten (Invertzucker und Glykose) habe ich mich genau an die in oben zitierter Publikation vorgeschriebene Arbeitsweise gehalten und die Bestimmungen stets doppelt ausgeführt. In nachstehender Tabelle, die auch *Bezeichnung*, *Art* und *Herkunft des Honigs* — soweit mir diese Daten bekannt waren — enthält, sind die Gehalte an *Invertzucker* und *Glykose* (Mittelwerte der Doppelbestimmungen) und die hieraus berechneten Werte für *Fructose* und für das Verhältnis *Fructose : Glykose* zusammengestellt.

Nur bei 49% der untersuchten Honige liegt die Verhältniszahl «Fructose : Glykose» höher als 106% (in der Tabelle mit \* bezeichnet), bei 51% der Proben liegt sie tiefer. Demnach genügen also mehr als die Hälfte der Honigmuster in ihrem Zuckerverhältnis der nach *Auerbach* und *Bodländer* an *Honig* zu stellenden Anforderungen nicht und wären

<sup>1)</sup> Z. U. N. G., 47, 233, 1924.

<sup>2)</sup> *Auerbach* und *Bodländer*, Zeitschr. f. angew. Chemie, 36, 602, 1923.

Nr.	Bezeichnung, Art und Herkunft des Honigs	Invertzucker	Glykose	Fructose (aus der Differenz berechnet)	Fructose : Glykose
		o/o	o/o	o/o	o/o
1	Frühlingshonig 1923 . . . . .	67,3	33,6	33,7	100,3
*2	Sommerhonig 1923 . . . . .	63,6	30,3	33,3	109,9
3	Honig 1924, 750 m ü. M. . . . .	77,5	40,1	37,4	93,3
4	Blütenhonig 1924 . . . . .	72,4	35,4	37,0	104,5
*5	Waldhonig 1922 . . . . .	64,3	29,2	35,1	120,2
*6	2. Ernte 1923 . . . . .	68,1	31,9	36,2	113,5
*7	—	71,2	32,7	38,5	117,7
8	—	75,9	37,6	38,3	101,9
9	Wiesenblumenhonig 1924 von St. Stephan i. Simmental .	78,4	38,9	39,5	101,5
10	—	77,6	38,5	39,1	101,6
11	Blütenhonig . . . . .	78,0	39,4	38,6	98,0
12	Blütenhonig 1924, 935 m ü. M. . . . .	74,8	37,3	37,5	100,5
*13	—	72,8	32,1	40,7	126,8
14	Blütenhonig 1922 . . . . .	66,8	33,3	33,5	100,6
15	—	78,2	40,1	38,1	95,0
16	Mai 1924 . . . . .	75,8	38,3	37,5	97,9
*17	Heller chilenischer Honig . . . . .	77,2	35,2	42,0	119,3
*18	—	71,2	32,6	38,6	118,4
19	Reiner Löwenzahn 1918 . . . . .	79,5	40,0	39,5	98,8
20	Gemischter Blütenhonig 1923 . . . . .	75,0	37,3	37,7	101,1
*21	Sommer- oder Waldhonig (Bärenklau)	70,6	33,1	37,5	113,3
*22	Blütenhonig aus dem Waadtland . . . . .	72,4	34,1	38,3	112,3
23	Blütenhonig 1923 . . . . .	68,2	33,6	34,6	103,0
*24	Honig 1924 von Erlenbach bei Zürich	65,8	30,6	35,2	115,0
*25	Bienenhonig französischer Herkunft .	63,5	29,5	34,0	115,3
*26	Jahresernte 1923 von Rüscheegg . . . . .	61,4	29,8	31,6	106,0
*27	Weisstanne 1924 aus dem Jura . . . . .	65,5	30,6	34,9	114,1
28	Frühjahrshonig 1924 von Emmenmatt, vorwiegend Löwenzahn u. Obstbaum	76,4	38,5	37,9	98,4
29	Frühjahrshonig 1924 von Lanzenhäu- sers, vorwiegend Löwenzahn . . . . .	76,1	38,0	38,1	100,3
30	Heller Honig . . . . .	77,5	40,0	37,5	93,8
31	Dunkler Honig . . . . .	69,6	33,8	35,8	105,9
32	Heller Honig 1922 . . . . .	76,9	39,5	37,4	94,7
*33	Dunkler Honig 1922 . . . . .	63,5	30,5	33,0	108,2
*34	—	73,7	34,9	38,8	111,2
*35	—	68,9	32,4	36,5	112,7
36	—	62,1	31,1	31,0	99,7
*37	—	69,1	32,5	36,6	112,6
38	1924	76,3	39,5	36,8	93,2
39	1924	79,2	41,5	37,7	90,8
40	—	76,9	40,5	36,4	89,9
*41	1923	64,0	30,3	33,7	111,2
42	—	77,4	40,2	37,2	92,5
*43	—	64,1	30,7	33,4	108,8
*44	—	63,6	30,4	33,2	109,2
*45	Echter Schweizer Bienenhonig . . . . .	71,3	33,7	37,6	111,6
*46	Blütenhonig, dunkel . . . . .	60,2	25,3	34,9	137,9
*47	Blütenhonig, hell . . . . .	73,7	35,6	38,1	107,0
*48	Chilenischer Honig . . . . .	73,8	34,2	39,6	115,8
49	Heller Honig . . . . .	75,7	38,2	37,5	98,2
50	Kunsthonig «Gloria» . . . . .	68,3	35,1	33,2	94,6

infolgedessen zu beanstanden. Und doch handelt es sich auch bei diesen Proben um garantiert echte Bienenhonige. Mehr als  $\frac{1}{4}$  sämtlicher Muster haben, da bei ihnen der Glykose- den Fructosegehalt übersteigt, eine Verhältniszahl, die unter 100% liegt. Ja, bei einigen Proben ist diese sogar kleiner als beim Kunsthonig Nr. 50 (positive Fiehe-Reaktion), wo sie mit 94,6% über dem von *Auerbach* und *Bodländer* aufgestellten Maximalwert von 90% steht. Das Verhältnis von Fructose : Glykose ist demnach im Honig kein einigermaßen konstantes, sondern im Gegenteil ein sehr schwankendes und kann infolgedessen nicht als Kriterium zu seiner Unterscheidung von Kunsthonig dienen. Diese meine Schlussfolgerung deckt sich genau mit derjenigen von *Gronover* und *Wohnlich*<sup>3)</sup>, die das *Auerbach-Bodländer'sche* Verfahren an einer grösseren Zahl von badischen Honigen nachgeprüft haben.

## Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

### Zum Nachweis der gebleichten Mehle.

Von Dr. E. ARBENZ.

Trotzdem gebleichte Mehle nach der schweiz. Lebensmittelgesetzgebung nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen, kommen solche namentlich in der neuesten Zeit wieder im Handel vor. Auf Nachforschungen hin wurde eine Schweizermühle eruiert, die seit Monaten eine sogenannte Ozonisierungseinrichtung erstellt und auch betrieben hat. Unter diesen Umständen ist für die Kontrollorgane die Frage des Nachweises der gebleichten Mehle wieder näher gerückt.

Zum besseren Verständnis dieser Frage sei kurz folgendes vorausgeschickt:

Bekanntlich erfolgt die Bleichung beim Ozonisierungsverfahren durch Luft, die der Einwirkung eines elektrischen Lichtbogens ausgesetzt wird. Nach übereinstimmenden Untersuchungen mehrerer Forscher wird die Bleichung nicht durch Ozon, sondern durch die Oxyde des Stickstoffs bewirkt. Gebleicht werden nur die Farbstoffe des Mehllöses, und nur bei Ueberbleichung treten chemische Veränderungen der Mehlbestandteile ein.

Das Bleichen der Mehle stellt keine Veredelung des Produktes dar, wohl aber ist mit demselben nicht nur eine Täuschung des Konsumenten, sondern auch schwere finanzielle Schädigung der reellen Fabrikanten verbunden. Darüber liegen bereits mündliche Angaben aus diesen Kreisen vor.

<sup>3)</sup> Z. U. N. G., 48, 405, 1924.