

Honingslinteren

Het slinteren van de voorjaarsdracht heeft een dubbele reden: ten eerste, we voorkomen, dat in de broedkamers te veel honing wordt opgeslagen, waardoor de koningin minder legruimte heeft, wat tot zwermen aanzet; ten tweede, er komt weer ruimte voor de zomerhoning. Een derde reden zou kunnen zijn, als het koolzaadhoning betreft; deze kristalliseert na enkele weken zelfs in de raat, zodat hij niet meer te oogsten is en voor de bijen ook waardeloos wordt. Als er nog volop verse nectar binnenkomt, slinteren we alleen volledig verzegelde raten. Honing mag nu eenmaal niet te veel water bevatten: 21% is het

198

maximum. Daarom moeten we bij het slinteren voorkomen, dat er water bij de honing komt: dus de ontzegelvork niet telkens nat maken. De honing bewaren in volle emmers of ketels, want honing trekt water uit de lucht aan. Het bovenste laagje wordt dan dun en begint na een bepaalde tijd te verzuren of gaat gisten. Het oogsten van de honing begint met het afnemen van de honingraten. Soms wordt daar een bijenuitlaat bij gebruikt, die daags voor het slinteren onder de honingkamer wordt aangebracht. Een bijenuitlaat is een dekplank, waarop een apparaatje is gemonteerd, dat de bijen slechts in één richting doorlaat, natuurlijk van boven naar beneden. Voorwaarde is wel, dat er in de honingkamer geen broed aanwezig is en niet te veel darren, want daardoor raakt de uitlaat verstopt. Als de uitlaat goed heeft gewerkt, zitten er minder dan honderd bijen in de honingkamer. Daarna bergt men de honingraten op in een gesloten bak, die direct goed afgedekt moeten worden om rovende bijen geen kans te geven. Voor dit doel heb ik een houten rand gemaakt, die precies op een bijenbak past (foto). Aan deze rand zitten twee scharnierende kleppen. Als een raat bijenvrij is gemaakt, verdwijnt deze snel in de bak en vallen de kleppen onmiddellijk dicht. Wanneer een tienraamsbak geheel vol is, dan wordt er een nieuwe lege bak opgezet en komt de rand een etage hoger. Met een beetje fantasie kan iedereen dit handige apparaat maken en men zal gauw ontdekken, dat het onmisbaar is. De meeste imkers ontzegelen met een ontzegelvork; dat is een gemakkelijke en goede methode, omdat er geen water bij gebruikt wordt en er geen honing verloren gaat. Wie echter veel te slinteren heeft en handig is in het ontzegelen met een mes, zal hieraan de voorkeur geven. Elk mes is in principe geschikt, als het maar lang en scherp is. Een gekarteld broodmes voldoet uitstekend. Een



nadeel is, dat het mes telkens in warm water gedompeld moet worden. Daarom het mes steeds goed afschudden. De kunst van deze manier van ontzegelen zit vooral in de juiste stand van het honingraam. Op de ontzegelbak wordt een dwarslat gemonteerd, waarop het raam met een zijlat kan steunen. Men laat het raam voorover hellen, zodat de afgesneden zegels van de raat wegvallen. Wie met het mes leert ontzegelen, gebruikt de vork niet veel meer. Met zeer zware jonge raten moet men zeer omzichtig te werk gaan. Men ontzegt ze wel aan beide zijden, maar de eerste kant wordt slechts half leeg geslinterd. Daarvoor zijn hooguit tien omwentelingen van de slinger voldoende. Dan worden de raten omgekeerd en de tweede kant wordt door rustig rond te slinteren volledig geleegd. Dan keert men de raten nog eens om, om de eerste kant, geheel leeg te slinteren. Met het slinteren van de zomerhoning wordt gewacht tot deze zeer compact boven in de kast is opgeslagen, ongeveer een week na het einde van de dracht. Op veel plaatsen in Nederland is de linde de laatste rijke dracht. Na het slinteren van deze honing worden de raten nog nat van de honing ontdaan van eventuele afstandsblakjes en teruggeplaatst in de honingbakken. Deze worden gestapeld en volledig in plastic ingepakt. Boven op elke stapel komen enkele platte schaaltes 100% azijnzuur. Zolang de temperatuur hoog blijft moet men regelmatig de azijnzuur aanvallen. Daarom bedraadt men tegenwoordig de raampjes ook praktisch alleen met roestvrijstaal draad, omdat azijnzuur het ijzer aantast. Zo bewaart men de raten binnen of buiten en men zal zien, dat met dit systeem geen raat door schimmel of wasmot verloren gaat. Over de verdere be- en verwerking van de honing wordt op een later tijdstip nog eens ingegaan.