

Mooi, die volle potjes honing...

Wanneer je zo eind april, begin mei kijkt of je bijen al willen gaan zwermen, zie je ook wel in welke raampjes van de honingkamer er honing is. Meestal zijn de middenramen al knap vol (tenminste driekwart van de honing verzegeld? Raampje vol). Volle raampjes haal ik er voorzichtig even uit; de andere raampjes worden dan net zo voorzichtig van links en van rechts naar het midden verplaatst. De volle raampjes komen weer in de honingbak, maar dan aan de buitenkant. Zo houd ik de hele kast (weet u nog: BB onder, HB boven) lekker gevuld met bijen (en eitjes, en larven, en gesloten broed) en voer (honing).

Op de kastkaart staat dan o.a. te lezen: "HR1+10 = O; HR5+6 = 1/2 V", wat wil zeggen dat op die datum de honingramen 1 en 10 oogstbaar waren en dat de dan middelste ramen half vol met honing zaten.

Zo gaat dat dan iedere keer wanneer je 'in de kast' moet zijn: volle honingraampjes naar de buitenkant, halfvolle raampjes naar het midden.

Is de honingbak helemaal gevuld? Is het nog vroeg (in het jaar)? Lege honingbak ertussen! Later wordt het tijd om echt te gaan oogsten!

Dat is meestal zo tegen onze vakantietijd, begin juni (dat is althans het streven!).

Op de werktafel achter in mijn stal staat dan een reserve honingbak met lege ramen. Nu is het makkelijk geworden: volle honingramen uit de kasten in de reservebak, lege honingramen uit de reservebak en in de kast. Zorg er wel voor dat die bak op de werktafel goed kan worden afgesloten, want anders, voor dat je het weet, hebben die bijen al je honing weer teruggep...!

Overigens: voor dat afsluiten heb ik plankjes triplex, van de zelfde grootte als een bak. Plankje triplex onder en bovenop de bak, riem eromheen en er kan geen bij meer bij. Dat triplex is ook ideaal om bijenbakken te vervoeren en op te slaan, dus heb ik veel van die plankjes!

Begin juni staan er zo twee tot drie bakken op de werktafel met daarin volle honingramen. Is dat veel of weinig? Stel dat op een tweezijdig (3/4)-gevuuld honingraampje ruim twee potjes honing zit, dan is mijn totale oogst zowat 60 potjes.

Dat is dan de oogst van drie, in het voorjaar verenigde, 'productie' volken, uit de stadstuin in de omgeving. Ik reis niet (luie imker) en erg commercieel ben ik ook al niet, dus 'verkoop' is geen

optie. Honing opeten doen we wel (kinderen, kleinkinderen en wijzelf) en bovendien geef ik vaak eens een potje honing weg.

Anders gezegd: bijna 60 potjes voorjaarshoning is meer dan genoeg voor mij.

Hoe komt dat spul dan in potjes? Slingeren natuurlijk!

Al die volle honingraampjes gaan mee naar huis. Na de vakantie wordt er geslingerd. De slinger, zo'n duur ding, hebben een collega-imker uit Uithoorn en ik samen gekocht. Dat apparaat gaat in het seizoen regelmatig heen en weer tussen Uithoorn en Mijdrecht en dat werkt uitstekend.

Het ontzegelen van de raampjes is altijd weer een



heel werk (kleverig, kromme rug, duurt lang), maar uiteindelijk komt alle honing via snijkraan en dubbele zeef in het aftapvat. Twee weken laten staan, schuimscheppen en enten. Met 'enten' bedoel ik, dat ik een potje honing van vorig jaar, of een potje Mellona van AH(!) door deze honing roer. Dat geeft dan een welliswaar wat stijve honing, maar wel een met een heel fijne structuur (kleine kristallen, is goed smeerbaar). Tenslotte gaat alles vanuit het aftapvat in potjes (uitkoken!), etiket erop (productcode WsV00 = Wilnis, Voorjaar 2000) en klaar is Frans.

Mooi, die volle potjes!