


14.1.6 Bijenkast : productie-unit te huur




Midden de 19^{de} eeuw werd de grootste ontdekking in de bijenteelt gedaan: het raam. Dankzij die uitvinding was het niet meer nodig om de bijenkorf te vernietigen om honing te hebben.

Een bijenkast  zit vernuftig in elkaar. Ze bestaat uit verschillende delen:

- ⊗ bodemplaat met aanvliegplank
- ⊗ een broedkamer met een tiental ramen
- ⊗ een koninginnenrooster (heeft sleuven waar de koningin niet door kan vliegen)
- ⊗ een honingkamer met een tiental ramen
- ⊗ een dak

Al deze delen staan als een kleine blokkentoren op elkaar.

Onderzoek (nov. 2023) stelt dat bijenkasten te dunwandig en onvoldoende geïsoleerd zijn, waardoor vele bijen nodeloos de winter niet kunnen overleven. (Dit werd lange tijd als een normale gang van zaken beschouwd.)

De **raten**  in de broedkamer hebben dus broed, stuifmeel en honing. Het broed zit onderaan in de raat en maakt een boog naar het midden. Rond het broed komt het stuifmeel en daar omheen komt een grotere rand waar de honing wordt opgeslagen. De honing is verzegeld met waszegeltjes.

Wonen je buren dichtbij, plaats dan een hoog scherm of een haag voor de kast(en). Dat zorgt ervoor dat de aan- en afvliegroute van de bijen hoger wordt, en de buren er minder last van hebben.

♫ Naderbij: insect dat op je afkomt. Erno Sourbron

14.1.7 Oogsten, honing roven

In mei kan je de eerste honing oogsten. Als je merkt dat er te weinig nectar en stuifmeel is, kan je suikerwater bijgeven. In juli komt de tweede slingerbeurt. Ongeveer 15 kilo honing per kast is een goede vangst. Na de tweede oogst laten de imkers de bijen met rust. Ze kunnen op hun gemak een voorraad aanleggen om te overwinteren.

Als honingramen voor $\frac{3}{4}$ verzegeld zijn, is de honing voldoende rijp. Bij twijfel doen we de stootproef: we kloppen krachtig op de bovenlat van de honingramen, als de honing er niet uit 'regent', is hij voldoende ingedikt en mag hij geslingerd worden.

Een vooruitziende imker heeft in het voorjaar bij het plaatsen van de honingzolder een moerrooster (waar de koningin niet door kan) geplaatst zodat er zeker geen broed in de honingzolder zit. We nemen nooit honingramen weg met broed om de populatie te behouden.

Daags voor je gaat slingeren plaats je een bijenuitlaat of bijendrijver die de diertjes wel buiten, maar niet binnen laat.

De **heidehoning** 📖 werd als heideraathoning (honig met raat) verkocht. De stukken werden vaak geperst in een honingblokkers en als vloeibare heidehoning verhandeld. Omwille van de stukjes raat in de honingflessen werd hij ook heide brokhoning genoemd. De taaië honing was moeilijk te slingeren zonder ‘voorprikken’ met een ericaborstel 📖 of een kolbtoestel 📖, een reeks pinnen om de raat te doorprikken (en eventueel te roeren). Ook werden de brokken au bain-marie verwarmd zodat gesmolten, drijvende was van de honing afgeschept kon worden.

Kindjes jonger dan één jaar kunnen ziek worden van de bacterie Clostridium botulinum die soms in honing voor komt. Voor oudere kinderen en ook zwangere vrouwen is honing wel veilig.

Manukahoning komt van de struikachtige manukaboom 📖 (Leptospermum scoparium of ‘Tea’ tree 📖) die in Nieuw-Zeeland (en delen van Australië) voor komt. Hij is bekend om zijn antibacteriële en schimmeldodende eigenschappen door de hoge concentratie bioactieve stoffen zoals (poly)fenolen. De antibacteriële waarde hangt af van de hoeveelheid methyl-glyoxaal (MGO) en ‘Unique Manuka Factor’ (UMF).

14.1.8 Bedwelmen: de rook om je hoofd...

Een beer heeft door zijn dikke pels geen last van bijen. Mogelijk heeft een snoepende prehistorische beer de mensen op het idee gebracht om ook honing van bijen te roven. Wilde kolonies vind je vooral in holle bomen. In Spanje bij Valencia en La Aranas zijn grottekeningen gevonden van beren en mensen die 8.000 tot 14.000 jaar geleden al honing roofden. (You tube werkte toen helaas nog niet.)

Om bijen rustig te maken en hun onderlinge communicatie te verstoren wordt voor het weghalen van honing nog steeds rook gebruikt.

Korven werden vroeger ook afgezwaveld, maar door zwaveldampen werden de bijen gedood. Voor imkers was een bijenvolk toen als vee. Een ‘vette’ **bijenkorf** werd geslacht. Daar hoorde ook het doden van de dieren bij.

Door het verbranden van natronsalpeter worden bijen bedwelmd, maar niet gedood. Salpeterzuur (kunstmest) soms gemengd met tabak in de dathepijp 📖 geeft lachgas dat hier ook voor gebruikt wordt, maar de levensduur van bijen verkort.

Fijngesneden bovist (stuifzwam, Bovista plumbea), en Berkenzwam (valse tondel) zijn ook geschikt, evenals de gedroogde bloeiwijze van hennep (wiet).

Als brandstof smeulen ook tabak, ribkarton, jute, vermolmd hout, gedroogde lavendel, vruchtpluizen van de fluweelboom, houtkrullen... in de beroker.

👉 *Ik zou het pas een mirakel gevonden hebben als Jonas de walvis had opgeslokt.*

Thomas Paine