

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 brokhoneing genoemd. De taaië honing was moeilijk te slingeren zonder ‘voorprikkën’ met een ericaborstel 📖 of een kolbtoestel 📖, een reeks pinnen om de raat te doorprikkën (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