

# Iemkerderij op 't Hoogeland



Aflevering 64

Door Jan Rittersma

Het zou ons niet verbazen, wanneer veel lezers wat vreemd tegen het opschrift boven dit artikel aankijken. „Iemkerderij“, wat is dat? Een „iem“ is in het Gronings een bij. Een bijhouder is de „iemker“. „Iemker“ is het houden van bijen. Een iemker die bijen heeft, ze verzorgt, de honing wint, heeft dus een „iemkerderij“; houdt er een bijenstal op na. Het houden van bijen is een zeer interessante bezigheid. Niet alleen interessant, maar ook zeer oud. De bijker — zo werd de imker vroeger genoemd — kwam eeuwen geleden al als ambachtsman voor. Van het winnen van door bijen verzamelde honing, spreekt zelfs de bijbel. Onder andere b.v. daar, waar sprake is van het land Kanaän als het land „vloeiende van melk en honig“.

Zo was honing een bekend en geliefd ingrediënt in de Romeinse keuken. In oude Latijnse kookboeken komt veelvuldig „mel“ of „melle“ voor in de oude recepten. Een bekend produkt uit de Romeins-Latijnse keuken, was de zg. honingwijn. Als zoetstof werd het toen veel toegepast. Sinds de kruistochten kwam de honing, naast de uit het Oosten afkomstige rietsuiker, in West-Europa. Werd de honing oorspronkelijk „in het wild“ gewonnen, later ging men zich er meer en meer op toe leggen zelf bijen te houden, om zodoende de honingwinning beter in de hand te kunnen houden. Zo is de bijenhouderij uitgebreid tot een eerbiedwaardig oude bezigheid.

# BIJENHOUDERIJ IS EEN OUDE BEZIGHEID

Echter eerst iets over de bijen zelf. Er zijn boeken vol over geschreven, u begrijpt derhalve, dat we lang niet volledig kunnen zijn. Maar het bijenleven is zo interessant, dat we er niet omheen kunnen. De bijen leven in „volken“. Wanneer de imker over een „klein volk“ spreekt, dan telt het volk 10 tot 20.000 bijen. Grote volken leven in een gemeenschap van 50 tot 60.000 bijen. Zo'n volk heeft z'n „thuis“ in een korf of in een kast. Een volk zonder onderkomen noemt men een zwerm. Wanneer de bijen — vooral in de winter — tesamen als één massa in de kast bijeen zit, spreekt men over de „tros“. Naar gelang de buitentemperatuur daalt, krimpt de tros ineen, om zodoende de onderlinge warmte te bewaren. Een bijenvolk in wintertijd overleeft gemakkelijk temperaturen van 30 graden vorst.

voedsel niet en vecht niet voor zichzelf. Hij leeft slechts voor de kast, voor de gemeenschap.

Die kast is een prachtig bouwwerk, althans vooral wat het binnenwerk betreft. Bijen zijn uitstekende bouwmeesters. Ze bouwen veel rijen gelijksoortige kamers van dezelfde afmetingen, alle zeshoekig, aaneensluitend met drie paar zijden. De meeste bijen bouwen hun kunstwerken tegenwoordig in kasten. Oorspronkelijk leefden de bijen in het wild in holle bomen, in rotsholten enz. Omstreeks ruim duizend jaar geleden kwam de gewone ronde uit stro gevlochten korf als bijenwoning in gebruik. De korf heeft dus een eerbiedwaardige ouderdom. Dat de korf zo lang

stroperig vloeibaar is, is dikwijls vermengd met kunsthoning e.d. en is kwalitatief minder. De beste honing haalt u bij de imker. Overigens, de honing is een prima natuurprodukt. In de wintertijd zijn veel mensen verkouden. Wel, u neemt een glas of beker heet water, perst er een citroen in uit, twee flinke theelepels honing erbij en tenslotte nog een scheutje cognac. Dit drinkt u enige keren en zo heet mogelijk. Honing bevat o.m. de stof inhibine. Inhibine remt de bacteriegroei. Vooral mensen met „benauwdheid op de borst“ hebben dikwijls baat bij het eten van honing. Een ding is zeker, honing is zeer gezond en veel beter als zoetstof dan onze suiker. De suiker, die wij eten heeft totaal geen voedingswaarde en breekt eerder onze goede gezondheid af, dan dat het dit opbouwt. Honing bevat naast de vele suikers (70%) nog ongeveer 20% water en verder in beperkte mate mineralen en vitamines. Naast inhibine en de enzymen bevat honing aromatische stoffen, afkomstig uit de bloem waaruit de honing afkomstig is. Zo herkend de fijnproever de koolzaad-, klaver-, heide-, en lindebloesemhoning aan de smaak.

het volkje compleet was. Zodra de bijen binnen waren, kon met het opladen worden begonnen. De strokorven werden liggende op de wagen gelegd. Een kleed dekte de onderkant van de korf af, zodat de bijen niet konden ontsnappen, maar wel van voldoende luchttoevoer waren verzekerd. Wanneer zo om een uur of elf 's avonds de wagen volgeladen was, werd met de reis begonnen. Zo'n wagen vervoerde meestal ongeveer 150 tot 200 korven. Meestal reisden er enkele imkers mee. Men reed de gehele nacht door. Dit kon langs de dikwijls onverlichte wegen, hier en daar nog wel eens een probleempje geven.

Een bijenvolk is een instinctieve, sociaal dierlijke samenleving. De spil van het volk, de bij waar de hele samenleving om draait, is de moederbij of de koningin. De grote massa wordt gevormd door de werkbijen. Dan zijn er nog de darren ofwel de mannelijke bijen. Doel van de bijensamenleving is: zoveel mogelijk voedsel (honing) verzamelen om vooral de koningin, de opgroeiende en de volwassen bijen te voeden, om zodoende de stam in leven te houden. Daarbij vervult de koningin de hoofdrol. Slechts één keer in haar 4 tot 5-jarige leven maakt ze de „bruidsvlucht“. Tijdens die vlucht, hoog in de lucht, vindt de paring plaats. De dar die haar bevrucht valt na de paringsdaad dood naar beneden. Hij moet z'n liefdespels met de dood bekopen.

over de gehele wereld in gebruik bleef, is een bewijs van de doelmatigheid van de korf. Stro, en vooral roggestro, is uitstekend geschikt voor de korfbouw. De korf heeft echter een groot nadeel: de imker kan niet zien wat zich binnen in de bijenwoning afspeelt. Voor de imker bleef het bijenleven in de korf magenoege en gesloten boek. Zo ongeveer in het midden van de 19e eeuw kwam de eerste kast in gebruik. Door deze zg. losse bouw, werd een bijenwoning geïntroduceerd die uit losse onderdelen bestond. De imker kreeg toegang tot het binnenste van honingfabriek, maar ook tot de „kraamkamers“ der bijen.

Doorgaans wordt de heidehoning als één der fijnste honingsorten aangemerkt. Toch wordt honing weinig genuttigd. Het aanbod en de prijs en de onbekendheid betreffende de voedingswaarde van honing in vergelijking met de witte suiker, zal daar wel debet aan zijn. Toch kunt u met honing heerlijke gerechten bereiden. We willen u er voor de aardigheid één noemen:



### HONINGAPPELEN

1 kg. moesappelen, 3 eetlepels honing, 10 amandelen, 3 eetlepels paneermeel, 2 eetlepels boter, enige amandelen. Appelen schillen en in stukjes snijden en in een beboterde vorm doen. De honing erover verdelen, gepelde, gehakte amandelen met paneermeel vermengen en de appelen ermee bestrooien. De boter in kleine stukjes erop leggen. Bij 225 graden C. ca. 20 minuten bakken. Heet opdienen met vanillesaus of slagroom.

Teruggekeerd in de korf of kast, houdt de koningin ongeveer twee dagen rust. Dan begint ze met het leggen van de eieren in de door de werkbijen gebouwde cellen van de raat. Dan volgt het proces van ei tot bij. Eerst vormt zich een witte made, die meteen gevoed wordt door de werkbijen. De jonge larve groeit snel en is dan ook na vijf dagen volwassen. Op de negende dag na het leggen van het ei, wordt de cel verzegeld met een dekseltje van was en stuifmeel. Na dit verzegelen spint de larve zich in en verandert in een z.g. pop, waaruit op de 22ste dag een volkomen bij tevoorschijn komt. De koningin heeft, ondanks het feit dat ze groter is dan darren en werkbijen, slechts 16 dagen nodig om volwassen te worden. Ondertussen hebben de werkbijen het verschrikkelijk druk om òn de koningin òn de opgroeiende populatie van voedsel te voorzien. Het is daarom ook een drukte van belang voor het vlieggen van de bijenwoning.

Er zijn sindsdien allerlei modellen bijenkasten beproefd. Hedentendage zijn er feitelijk twee overgebleven: de simplex- en de spaarkast. Om niet te technisch of te gedetailleerd te worden, kunnen we gemakshalve de moderne kast verdelen in een bovenste honingkamer, met daaronder de broedkamer. In de kast hangt de imker 4 tot maximaal 10 honingramen, waarop (meestal op basis van kunststraat) de bijen hun raten bouwen en de honing inbrengen.

Gescheiden van de honingkamer in de bovenste bak, bevindt zich in het onderste compartiment van de kast de broedkamer. Hier leeft en werkt de koningin met haar volgelingen, die het broed verzorgen. Tussen beide afdelingen bevindt zich een rooster, waar wel de werkbijen, maar niet de koningin door kan. Deze is dus verplicht in de onderste bak te blijven en daar haar eieren te leggen. Dit heeft voor de imker o.m. het voordeel, dat hij in de bovenste bak de zuivere honing kan winnen. Dit was in de korf niet mogelijk. Daar zit honing en broed — om het zo maar eens te zeggen — door elkaar. Dit brengt ons vanzelf tot de winning van de honing door de imker. Hij is er immers op uit, om de kostbare honing, die door de bezige bijen met veel ijver is verzameld, uit de korf of kast te halen. Hoe doet hij dit?



De betekenis der bijenteelt is tegenwoordig een geheel andere dan in vroegere eeuwen, toen de honing en kaarsen, uit zuiver bijenwas vervaardigd, noodzakelijke levensbehoeften waren. Toen hiervoor betere en goedkopere vervangingsmiddelen voor kwamen en steeds meer woeste gronden in cultuur werden gebracht, ging de bijenhouderij, die vroeger vooral in de zandstreken zeer algemeen was, zeer hard achteruit. Het werd in die streken en ook in Noord-Groningen uitgeoefend als bij-bedrijf in de dubbele betekenis van het woord.

In 1921 waren er in de provincie Groningen ongeveer 8000 bijenvolken (wintervolken). Wanneer het er nu anderhalf duizend zijn, is het veel. Men schat het aantal bijenvolken in de kring Groningen (globaal de provincie) momenteel op 1200.

Ongeveer een derde — zo rond de 450 — van dit aantal bevindt zich in Noord-Groningen binnen de driehoek Zoutkamp-Groningen-Delfzijl. De iemkerderij kent een landelijke organisatie: Vereniging tot Bevordering Bijenteelt in Nederland. De kring Groningen is onderverdeeld in 16 afdelingen. In Noord-Groningen zijn de imkers georganiseerd in drie afdelingen: afd. Eenrum, Uithuizen en Appingedam. Samen tellen deze afdelingen ongeveer een 45 leden. De Groninger imkers werken het meest met kasten, slechts hier en daar ziet men een korf. Dit in tegenstelling tot bv. de provincie Gelderland, waar veel korven gebruikt worden. Op de grootste bijenmarkt van Europa, die van Veenendaal, worden nog steeds veel korven verhandeld.

De mooiste tijd voor de imkers is het voorjaar. Veel imkers trekken er dan met hun volken op uit. Naar fruitbedrijven, naar de koolzaadvelden en later naar de paardebloemen en soms — in de maand augustus naar de heide. De imker noemt dit „reizen“. Het reizen met de bijen gebeurde vroeger ook. We zullen u eens zo'n ouderwetse „reis“ beschrijven:

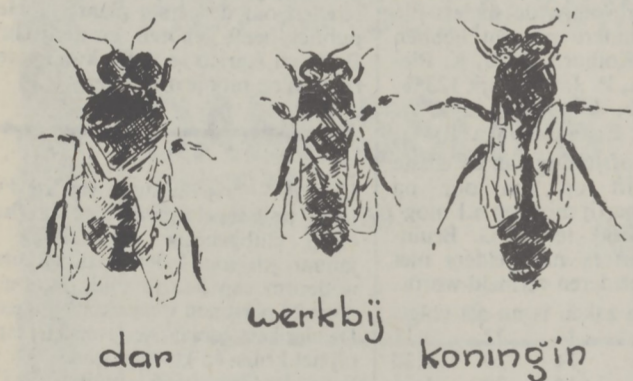
Het „reizen“ met de bijen is nog altijd één van de mooiste bezigheden voor de bijenhouder. In het vroege voorjaar gaan de imkers naar de fruitbomen of het koolzaad, om er de korven of kasten met hun volken te plaatsen. En in de zomer, als de heide begint te bloeien, zo ongeveer 10 augustus, trekt men naar de heidevelden. Vooral vroeger had het reizen naar de heide heel wat voeten in aarde. Zo ongeveer 50 jaar geleden werd met paard en wagen gereisd. De gezamenlijke imkers van een bepaalde afdeling, die hun geluk eens op de hei wilden beproeven, charterden een voerman, die de korven wilde vervoeren. Zo had men overal meestal z'n vaste voorleider. Voordat de korven opgeladen konden worden, moesten uiteraard alle bijen „binnen“ zijn. Vooral 's zomers tijdens de lange zwoele avonden, kon het wel eens laat worden eer

De heide die bezocht zou worden lag meestal ergens in Drenthe, bv. het Fochtelooërveen, bij Balloërveld in de omgeving van Rolde of het heidegebied in de buurt van Veenhuizen of Appelscha. Sommige imkers reisden naar Westervolde, ook een vanouds bekend bijenland. Onderweg rustte men ergens. Het paard moest verzorgd en de inwendige mens versterkt worden. Een bekende pleisterplaats voor de reizende Noord-Groninger imkers was café Adams in Zuidlaren. Hier konden mens en beest wat op verhaal komen, om daarna de nachtelijke tocht voort te zetten. Zo rond het middaguur — soms ook later, al naar gelang de ligging van het te bezoeken heideveld — kwam men ter bestemde plaats aan. Men hield eerst enige tijd rust, want de bijen waren door het gehos en gebots van de wagen — die uiteraard niet van luchtbanden was voorzien — niet best te spreken. Dan werd met het afladen van de strokorven begonnen en weldra stonden de korven in groepjes en rijen op de paarse hei. De korven werden afgedekt door een heideplag. Dit ter bescherming tegen de regen. Zo was het een prachtig gezicht voor de imkers: al die korven op de uitgestrekte heide.

Dan was het moment aangebroken om de vlieggen te openen. De bijen zwermden massaal naar buiten, blij met hun pasverworven vrijheid. Na enige tijd kwamen de eerste bijen al weer binnen, zwaar beladen met stuifmeel. Dit was voor de imkers het teken, dat de heide goed zou „honen“; zeker als het lekker warm en zonnig weer zou blijven. De voerman en de imkers brachten soms de nacht door in de bijenwagen of in een café of logement in de dichtstbijzijnde buurtschap of dorp. Zeer vroeg in de ochtend werd de terugtocht naar het Noorden aanvaard.

Na ongeveer 10 dagen keerde men naar de korven terug, om te kijken of de bijen „in het gewin“ waren; d.w.z. of de korven al zwaarder (van de honing) geworden waren. Zo'n tocht naar de heidevelden was voor de imkers meestal een zware tocht. Veelal ging de rit per fiets over hobbelige keiwegen en in Drenthe veel over mulle zandwegen. Soms ging men per trein en dan verder te voet. Na 5 à 6 weken was „het gewin“ op de heide afgelopen. De korven werden gesorteerd en de besten, d.w.z. de zwaarsten zouden „geslacht“ worden. Daartoe groef men een kuilje in het heidezand. Hierin werden stukken zwavel gelegd, die vervolgens werden aangestoken. De van honing volle korf met daarin het nijvere bijenvolk, dat al die honing had verzameld, werd op de brandende zwavel geplaatst. Door de zwavelrook werden de bijen gedood. Later werd dit „zwavelen“ vervangen door „salpeteren“. Door de salpeterrook werden de bijen niet gedood, maar versuft.

Het gewicht aan honing per korf varieerde uiteraard — al naar gelang het goed weer was geweest — van 25 tot 110 pond per korf. De korven die verkocht zouden worden, gingen meestal naar Beilen. Hier werden de korven „uitgebroken“. De honingraten, gevuld met honing werden uit de korven gehaald. De mooiste stukken werden verkocht als „raathoning“. De overige stukken gingen als „pershoning“ naar de bakkers, die de honing verwerkten in de koek. De lichte korven gingen mee naar huis. Daar werden ze weer in de bijenstal gezet, gereed voor de komende winterrust. De honingwinning, met het avontuurlijke reizen was voor een seizoen weer voorbij.



De bloemen leveren de bijen alles wat ze nodig hebben: allerlei suikerhoudende stoffen, stuifmeel en propolis of voorwas. Alleen het water, dat ze nodig hebben, verschaft de plant haar niet. Zonder bloemen geen honing. Bij zonsopgang staat een compleet bijenleger te popelen om uit te zwerven. Voordat het leger vertrekt, krijgen ze eerst opdracht waar ze heen moeten, welke richting ze moeten volgen en hoe ver ze moeten gaan. Deze opdrachten krijgen ze van de verkenner, de bijenpadvinders, die vóór de zwerm aan de omgeving hebben verkend. Deze bijen — ongeveer een dozijn in getal — vliegen in een steeds groter wordende kring rond de kast. Als er een bloeiende boomgaard in de buurt is, een tuin vol erwten en bonen, een veld bloeiende klaver of koolzaad, dan heerst er in korte tijd opwindig in de kast en is het hele leger bijen in enkele minuten naar de oogstplaats onderweg.

De bijen hebben een onderling communicatiesysteem. Als een bijenverkenner een goede oogstplaats heeft gevonden, vult hij z'n honingmaag met nectar, neemt het stuifmeel aan z'n poten mee en vliegt naar huis terug. In de kast krielen de andere bijen rond hem terwijl hij z'n verhaal doet. Door het uitvoeren van een soort dans, begrijpen de anderen waar de oogst te verkrijgen is. De bijen raken dan in grote opwindig, ze betasten de dansende verkenner met hun voelspriet om de geur te herkennen, zodat ze de goede bloemen kunnen vinden.

Het kleine, harige brokje leven dat de bij is, met zijn geweldig vliegvermogen, zijn wonderlijke uitrusting om nectar en stuifmeel te vergaren, zijn enorme ogen en zijn vermogen met zijn soortgenoten te praten, leeft niet alleen. In tegenstelling tot andere dieren krijgt een bij geen jongen, hij verzorgt zijn eigen gezin niet, eet zijn zelfverzamelde

Wel, als de tijd van de dracht voorbij is en de honingooft binnen is, komt voor de imker het ogenblik om de kasten te openen en de korven te ledigen. Vroeger werd het korfvolk „geslacht“. De bijen kwamen door zwavelversteking om het leven. Dit gebeurt nu gelukkig niet meer. Meestal werden de zwaarste korven geslacht. Soms werden de korven „afgeklopt“; de bijen eruit kloppen. Nadat de bijen uit de korf verdwenen zijn worden de raten uit de korf gebroken. Uit de nog nieuwe raten wint de imker de „raathoning“. Dit is de beste honing uit de korf. De rest — het merendeel — van de raten wordt in een ton of vat gestort. Met een stok wordt de massa fijn gestoken en geroerd. De honing zakt naar beneden en door een gat onder in het vat laat de imker de honing wegvloeien. Dit noemt men „taphoning“. Het was niet de fijnste honing. Het smaakte naar zwavel en men moet bedenken, dat verschillende stukgestampte raten nog broed bevatten. Hygiënisch was dit zeker niet. In de moderne kast is dit alles veel beter geregeld.

De honingraten uit de honingkamer worden door de imker uitgenomen. De verzegelde honing wordt middels een mes of vork „ontzegd“. D.w.z. dat de imker de door de bijen met was dichtgemetselde raten openbreekt. De raten komen in een soort centrifuge, waarna de honing uit de raat wordt geslingerd. Zo'n apparaat noemt men een honingslinger. Bij de bodem van de honingslinger zit een aftapkraan, waardoor de kostelijke honing in vaten opgevangen kan worden. Daarna kan de honing in flacons of potjes verkocht worden. Zo'n potje werd vroeger dikwijls voorzien van een Rijkshoningmerk als het kwaliteitshoning betrof. Dit werk is in de jaren vijftig afgeschaft om allerlei redenen, waar we nu niet verder op in zullen gaan.



Alle honingsorten worden op den duur vast, sommige spoedig zoals bv. de koolzaad- en witte klaverhoning en andere blijven lang vloeibaar bv. die van de paardebloem en de lindebloesem. Dit vast worden van de honing noemt men het „versuikeren“. Alle kwaliteitshoning versuikerd. De dikwijls in de winkels aangeboden honing, die nogal