

drift, bij de honing te komen. Er is niet de minste reden, waarom bijen in de open lucht zouden moeten worden gevoerd en men loopt de grootste kans, dat een ernstige en georganiseerde roofpartij zal ontstaan, waardoor de ellende niet te overzien is. Zoodra er dus geen dracht is, die de bijen geheel bezighoudt, wake men er voor, ook maar het kleinste druppeltje stroop of honing ergens te laten vallen. Men mag alleen éénmaal in het jaar wat honing buiten geven, en dan niet meer dan een enkel theelepeltje vol. En dat is in het voorjaar, om de bijen er mee naar de bijenkroeg te lokken zoodat ze den weg leeren kennen.

Het maken van borstplaat.

1142. Men kan soms bijenborstplaat kant en klaar koopen tegen absurd hooge prijzen. De imker kan ze beter zelf maken, het kost hem dan maar weinig meer dan de accijnsvrije regeeringssuiker. Mislukken kan het niet als hij een thermometer gebruikt om de dichtheid van de heete stroop te controleeren, daar het kookpunt door de densiteit wordt bepaald en de kwaliteit van de borstplaat van de densiteit afhankelijk is. De thermometer moet er een zijn, die tot 150° C. (302° F.) kan aanwijzen.

1143. Een inmaakpan (grootte ijzeren braadpan) is zeer geschikt om er heete stroop in te koken, maar men kan ook wel een aluminiumpan of een geëmailleerde pan, mits van goede kwaliteit, gebruiken, of ook een goed vertinde metalen pan.

1144. Wanneer men de juiste dichtheid heeft bereikt, zal er ongeveer vijf maal zooveel suiker zijn als water (5 kg suiker op 1 liter water); maar men mag niet met deze verhouding beginnen, daar er dan te veel kans is, dat de suiker gaat branden. Men begint daarom met meer water en verdampst dit door te koken, dus met ongeveer 3 suiker op 1 water.

1145. Men doet de suiker in de pan en giet er de afgemeten hoeveelheid water kokend op. Daarna verwarmt men zachtjes en al roerende. Men roert net zoo lang tot de laatste kristallen zijn opgelost en de vloeistof geheel helder en doorzichtig is geworden. Om daar zeker van te zijn, schept men een lepel op en onderzoekt die in goed licht, is het nog niet goed dan ziet men duidelijk de kristallen. Zorgvuldigheid is noodig, daar zelfs de kleinste kristalletjes, die op den bodem liggen, anders bruin gaan worden, en als er een klein gedeelte op deze wijze oververhit is en een bruine kleur gaat optreden, is de geheele partij bedorven. Is alles geheel opgelost, dan kan men het vuur hooger laten branden, *mits men voortdurend blijft roeren.*

1146. Men kookt door, met de thermometer in de vloeistof, tot een temperatuur van 238° tot 245° Fahrenheit is bereikt (ongeveer 114° tot

118° C.); ofschoon de eerstgenoemde temperatuur te laag is en borstplaat geeft, die te zacht is en boven den bijentros week wordt en omlaag valt. De beste eindtemperatuur is daarom 243° F. (117° C.), gemeten ongeveer 3 centimeter beneden het oppervlak.

1147. Is het juiste punt bereikt, dan laat men de stroop afkoelen. Om de juiste consistentie te krijgen moet men voortdurend blijven roeren, maar men behoeft dit niet te doen, voor de kristallisatie gaat inzetten: de stroop begint iets ondoorschijnend te worden. De temperatuur is dan ongeveer 100° tot 110° F. (38° tot 43° C.). Men roert dan zeer krachtig, waarbij de vloeistof een melkachtig voorkomen krijgt en stijver wordt. Voor zij nu te stijf wordt, moet men ze in de vormen doen (**1118**), wat door gieten of met een lepel kan geschieden, zoo dat de borstplaat ongeveer ½ cm beneden den rand blijft. Dikwijls is de massa intusschen te stijf geworden; men kan ze dan zachtjes opwarmen mits men ook meteen weer roert om aanbranden te voorkomen. Dit opwarmen heeft geen invloed op de consistentie.

1148. Ook zonder thermometer kan men wel goede borstplaat maken. Men giet dan 1 liter kokend water over 5 kilogram suiker in een ruime pan, verwarmt *heel, heel zachtjes* al roerende tot alles is opgelost. Eerst dan brengt men de massa aan den kook en kookt al roerende twee of drie minuten hard door. Bij het afkoelen gaat men roeren op het oogneblik, dat men de hand aan de buitenzijde tegen de pan kan houden.

Verder zijn er nog een paar handigheidjes. De eerste is deze: als de suiker goed is, rijst ze niet meer en begint ze gelijkmatig te knappen. Men zet nu een bakje koud water naast zich, doopt de vinger daarin en dan snel in de stroop, daarna weer in het koude water; men behoeft niet bang te zijn, zich te branden. Men moet de vinger iets gebogen houden, zoodat er voldoende stroop meekomt. Men tracht nu met den duim de suiker die aan den vinger zit op te rollen. Gaat ze eraf, dan is de stroop nog niet goed, maar wordt ze hard als caramel, dan is ze al te ver ingekookt en moet men water toevoegen en opnieuw koken. De stroop is goed, als men de suiker tot een balletje rollen kan. Voor de schuchteren de andere manier: een beetje stroop met een klein lepeltje opscheppen en op een bord of in een kopje koud water laten vallen. Is de stroop goed, dan kan men de gestolde suiker tot een balletje rollen.

1149. Het toevoegen van zuren, cremor tartari of azijn is niet noodig. Deze zuren veroorzaken een gedeeltelijke inversie van de suiker, maar de bijen nemen de borstplaat gretiger zonder dergelijke toevoegingen, en het is nog zeer de vraag of ze geen kwaad kunnen. Sommigen voegen wat citroen- of sinaasappelsap toe, door de schillen in het water mee te koken of het sap met het water over de suiker te gieten. Het kan zijn, dat dit goed is, maar bewezen is het niet. Vele imkers houden de bij voor

een ander soort mensch in het klein, met denzelfden smaak en dezelfde behoeften.

Men dient er wel aan te denken, dat de aanwezigheid van peper en kleurstoffen het gevaar voor aanbranden verhoogt. Wil men de bijen tijdens hun winterzit borstplaat geven, dan mag men niet de dekkleedjes geheel afnemen: de bijen hebben die zorgvuldig en met goede reden, vastgekit. Men legt de omgekeerde doos met borstplaat (1118) over een ronde opening in de dekkleedjes of over het uitlaatgat van de dekplank, en dekt alles weer warm toe. Zit de tros echter niet op die plaats, wat men spoedig kan zien, dan moet men alles wel openmaken, met alle daaraan verbonden risico. Beter is, een raam met borstplaat volgens Barasc (1118) tegen den tros aan te hangen. In elk geval moet alles weer zeer zorgvuldig worden afgesloten.

Het maken van suikerdeeg voor koninginnekooitjes.

1150. De eenvoudigste en eenige bevredigende manier is, ziektekiem-vrije honing met poedersuiker¹⁾ te mengen. Doe de honing met kleine beetjes tegelijk bij de suiker, één honing op $2\frac{1}{2}$ suiker, en kneed goed dooreen. Men kan het 't beste maken op een waterbad, waarvan het water een temperatuur heeft van ongeveer 45° C. (113° F.). Men doet de suiker in het binnenste pannetje, voegt er de honing bij en werkt het met een lepeltje of spateltje goed door elkaar.

1151. Als men het tot een cylinder kneedt, die $2\frac{1}{2}$ cm dik en $7\frac{1}{2}$ cm lang is en op lichaamswarmte (37° C. of 98° F.) is, dan moet dit rolletje overeind kunnen blijven staan zonder dat de bodem uiteenzakt. Als het te zacht is, doet men er wat meer suiker bij.

1152. Wil men meer maken om te bewaren, dan verwarmt men de honing in het waterbad voor men hem gebruikt tot 63° C. (147° F.) en laat hem dan afkoelen tot 43° C. (107° F.), waarna men hem gebruikt als boven is aangegeven.

Het suikerdeeg kan dan onbeperkt worden bewaard in lichtdicht afgesloten blikjes of buisjes, bij voorkeur van het soort, waarvan men het deksel opdrukt, zooals voor honing en jams gebruikelijk zijn. Mocht het al eens wat hard geworden zijn, dan kan men het in de hand verwarmen en als stopverf kneden.

¹⁾ Poedersuiker is fijngemalen kristalsuiker. Men kan poedersuiker maken door bijensuiker met een flesch op een harde onderlaag stevig fijn te wrijven.