



Waswinning uit oude raat en zegelwas

Tekst Johannis Vogelaar, foto's Richard de Bruijn

Het onderwerp waswinning leeft bij imkers omdat de handel geen oude raat meer accepteert maar alleen gezuiverde wasblokken. Ook het gesjoemel met was in kunstraat uit de handel doet een aantal imkers zoeken naar methoden om van eigen was zelf kunstraat te maken. De vraag is dan hoe je zelf zulke zuivere wasblokken kunt maken als basis voor je eigen kunstraat of voor verkoop aan de handel.

Op stoomwassmelters en zonnewassmelters richt ik me hier niet. Die vragen om een investering die niet iedereen kan of wil doen. In mijn zoektocht naar het smelten van was stelde ik me tot doel dat dit goedkoper en in de 'huiselijke sfeer' moest kunnen. Ook mijn materiaalkeuze werd door deze doelstelling bepaald. Nodig zijn: oude pannen, met van boven een iets grotere diameter, met deksels (van de rommelmarkt), een nijptang, een zelfgeboegen koperen roerbuis (oude waterleiding), een scherp mes, oude panty's (± 20 tot 40 denier), wasknijpers, oude lakens om spetters op te vangen, enkele oude todden, een oude 'labjas', een tafeltje en uiteraard een gasstel of gasfornuis als warmtebron. Handig bij het verwijderen van wasspetters van

het gasfornuis is een kleine hand-gasbrander. En hiermee kun je aan de slag.

Tijdens het verzamelen van de was maken we al een scheiding in vier categorieën. Zegelwas, maagdelijke raat, licht bebroede raat en zwaar bebroede raat. Zegelwas en maagdelijke raat geven na omsmelten de mooiste kleur wasplaten. Zwaar bebroede raten geven donkerder gekleurde wasplaten. Een aandachtspunt bij het bewaren van de afgedankte raten is de afwezigheid van wasmot. Ook na het omsmelten van (sterk) aangetaste wasmotraten blijft de geur van wasmotten in de wasplaten herkenbaar. Of bijen hiervan gegoten kunstraat snel uitbouwen betwijfel ik.

Voorkomen moet worden dat de 'wasprut' gaat koken

En dan aan het werk. Vooraf maken we de 'zeef' klaar. Daar gebruiken we de oude panty's voor. Vaak zit er een gat of ladder in. We controleren dat door onze vuist in de panty te doen en vanaf de voet tegen het licht kijkend de panty langs onze vuist te laten glijden. Meestal is het 'been'-gedeelte heel en geschikt als zeef. Het kapotte deel (voet) snijden we af. In het onderste been-gedeelte leggen we een dubbele knoop. Ongeveer 30 tot 35 cm boven de knoop snijden we het bovenbeen van het broekje af. Op die manier maken we een voorraadje 'zeven'. Over het tafeltje dat we voor de 'afkoelpannen' gebruiken, leggen we een dubbelgevouwen oud laken om de spetters op te vangen. Ook op de grond leggen we voor de zekerheid een aantal dubbelgevouwen lakens. Voor we gaan smelten, trekken we de oude 'labjas' aan. Mijn eega is niet blij als ze wasspetters uit mijn kleding moet zien te krijgen. Vandaar. Als smeltpan gebruiken we een redelijk grote pan. Daarin doen we een bodempje water ter hoogte van de lengte van het laatste vingerkootje (3 cm). Veel meer water is niet nodig. En realiseer je dat water + warme was moet passen in de afkoelpan. Als er in de kookpan meer was zit dan er in de afkoelpan kan, heb je een probleem. We zetten de nijptang met de bek op de bodem in het water in de pan. De bek van de nijptang moet ook warm worden. Dan brengen we het water aan de kook totdat er luchtbelletjes gaan ontstaan. De warme nijptang halen we uit de pan en leggen we op een tood naast het gasstel. Dan doen we de was in de pan. Van zegelwas en maagdelijke raat kan er vrij veel in omdat daar geen vervellinghuidjes van de poppen in zitten. Het 'afval' is dus ook bijna niets. Voor de zwaar bebroede raat ligt dat anders. Hiervan kun je er niet meer dan anderhalve raat tegelijk omsmelten. Van licht bebroede raat is het mogelijk om afhankelijk van de bebroeding twee tot drie raten tegelijk om te smelten. Zodra de was in het water ligt, gaan we met de koperen roerstaaf roeren. Bij laag vuur blijven

we roeren tot alle was opgelost is. Voorkomen moet worden dat de 'wasprut' gaat koken. Dat zie je als er kleine gele belletjes gaan ontstaan. Dan moet het vuur lager. De temperatuur in de kookpan ligt op ongeveer 70 – 80°C. Was smelt bij ongeveer 63°C. Wordt de temperatuur te hoog, dan treedt er verzeeping op. Verzeeping treedt eerder op bij hard, kalkrijk water. Verzepte was is onbruikbaar en herkenbaar aan de met water gevulde blaasjes die aan de onderkant van een gestolde wasplaat zijn ontstaan. Het verzepte gedeelte van de wasplaat doet denken aan een Bros-chocoladereep. Een ander aandachtspunt bij het smelten van was is dat de zegelwas en de oude raten geen honing of suiker mogen bevatten. Honing en suiker hebben een negatief effect op het smeltproces. De zegelwas en oude raten moeten dus schoon zijn. Realiseer je bij het was smelten bovendien dat gesmolten was zeer brandbaar is. Overkokende pannen en open vuur kunnen brand veroorzaken! Dus even een 'plasje' doen terwijl er een pan staat te koken, kan absoluut niet!

Als de was in de kookpan helemaal gesmolten is, hebben we twee extra handjes nodig. Mijn vrouw helpt me al jaren om de panty-zeef boven de afkoelpan open te houden. Het open eind trekt zij wijd uit elkaar zodat er ruimte ontstaat om de gloeiende wasprut doorheen te gieten. Dit vraagt naast snelheid ook om uiterste concentratie bij het gieten. Voorkomen moet worden dat er gloeiende wasspetters op de handen van de help(st)er komen. Echt dus een aandachtspuntje! Als alle prut in de panty-zeef is gekieperd, zetten we de pan met een nieuw bodempje water weer op het lage vuur voor een volgende ronde. Mijn vrouw houdt trouw de panty-zeef boven de afkoelpan. Ik pak de nijptang met de warme bek en neem de panty-zeef van mijn vrouw met mijn andere hand over. Nu sluiten we de bek van de nijptang aan het boveinde om de panty-zeef en bewegen de nijptang naar omlaag. De bedoeling is om de



Roeren met koperen staaf



Vloeibare was door panty om te filtreren



Een nijptang om alle was uit de panty te persen



Eindresultaat



Een kijkje in de keuken van Johanniss Vogelaar

Verbazingwekkend hoe donker van kleur het water is bij het smelten van bebroede raat

prut in het ondereind van de panty-zeef te krijgen. Als daar een bal ontstaat, trekken we die bal tegen de bek van de nijptang aan en omwikkelen we de bal met het dunne gedeelte van de panty. We gaan nu druk uitoefenen op de bal om alle was uit de bal te persen. Deze laatste handelingen herhalen we enkele keren met kracht totdat er geen was meer uit komt. Als de wikkeling van de bal afschiet, kan dat leiden tot een onbedoelde beweging die een spetterbad van was veroorzaakt. Ervaring leert en concentratie helpt! De oude lakens op de vloer blijken nu heel belangrijk te zijn. De panty met uitgeknepen bal daarin hangen we met een wasknijper aan een tak van een struik in de tuin. Dan kan die afkoelen. Op de afkoelpan leggen we zo snel mogelijk het deksel. Dat bevordert een langzame afkoeling. Bij een langzame afkoeling heeft het vuil, meest stuifmeel, de tijd om tussen het water en de gloeiende was te 'zinken'. Boven-

dien geeft een langzame afkoeling minder of geen scheurvorming aan de oppervlakte van de wasplaat. Laat de was afkoelen totdat de afkoelpan koud aanvoelt. Nu kan de wasplaat uit de pan worden gehaald. Als de plaat nog heel is, ligt die vaak te drijven op het kookwater. Soms zitten er stukken vast tegen de wand van de pan. Die moeten losgebroken worden. In de gootsteenbak laten we koud water in de afkoelpan lopen. De losliggende wasplaat komt naar boven drijven. Als de pan helemaal vol is, kan de wasplaat zonder veel moeite uit de pan gehaald worden. Het is verbazingwekkend hoe donker van kleur het kookwater is bij het smelten van bebroede raat. Het schoonmaken van de kookpan, de afkoelpan en het gereedschap doen we met warmte. We zetten de pan droog op het vuur en wachten tot de was begint te spetteren. Dan halen we de pan van het vuur af en wrijven die met een oude tod schoon. Ook deksels leggen we droog op het vuur. Je hebt alleen een tweede tod nodig om je vingers niet te branden. De gloeiende pannen en deksels kunnen op een stenen ondergrond afkoelen. De wasplaat die we nu hebben, is nog maar een halffabricaat. We moeten de rommel aan de onderkant er nog afschrapen. Dat kan met een verfrabber of een scherp mes. Een scherp mes vraagt om handigheid en ervaring met messen. Een buikwond door het scherpe mes is zomaar gebeurd. Uitkijken dus. Een aantal schoongekrabde platen wordt opnieuw gesmolten en door de panty-zeef gedaan. Zo kun je blokken maken van enkele kilo's. Als je zelf je eigen kunstraat wilt gieten, moet de was nog iets zuiverder zijn. Verwijder dan alle nog overgebleven vuil en verontreiniging aan de onderzijde én de bovenzijde van het grote wasblok. Het schone middengedeelte geeft bij gieten mooie zuivere kunstraat. Met mooie wasblokken en zelf gegoten kunstraat is elke imker welkom op honingkeuringen. Dus: aan de slag en tot ziens op een honingkeuring! 🍯

Zie ook: <https://www.youtube.com/watch?v=0b7QitutRtM>