

Maart - april 2022



Een nieuwe lente een nieuw geluid. We hopen nu echt opnieuw van start te kunnen gaan. Ons verenigingsleven was bijna helemaal uitgedoofd. Nu kan het weer en we wensen dat het zo mag blijven.

We starten met een uitnodiging voor een vergadering in ons vertrouwd vergaderlokaal van de CM in Sint Michiels. Het wordt een drukke vergadering en een blij weerzien. We willen daar een drietal nieuwe bestuursleden kunnen verwelkomen. We verdelen de waswafels aangeemaakt van jullie eigen bijenwas. We kunnen ons programma van 2022 toelichten en kijken terug naar wat de twee voorbije jaren ons ontgenomen is.

Vanaf april wordt er echt gewerkt aan de bijen. We kunnen wel reeds raampjes klaarmaken en plannen welke methode we gaan toepassen. We komen reeds af met de suikeraankoop. Kan vroeg lijken maar het wordt er zeker niet goedkoper op. Je ziet de prijzen elke week stijgen.

Zijn de bijen goed uit de winter gekomen? In de koude keuken zijn alle elf volken nog intact. Ik hoop dat jullie allen evenveel geluk hebben.

Uitnodiging

Varroabehandeling met oxaalzuurstrips

Het gebruik van oxaalzuurstrips als behandeling van de mijten is voor velen een nieuwigheid. Anderen hebben er reeds een paar jaar ervaring mee. Op de vergadering willen we die ervaringen toetsen en met elkaar delen.

Wanneer : zaterdag 16 april 2022
Aanvang: 19.00
Waar: CM-Lokaal van Sint Michiels
Astridlaan 2 – Sint Michiels
(tegenover de kerk)

Oproep aan alle leden van de Vrije Bie

Wij zoeken **drie** kandidaat **bestuursleden**. Ze nemen de plaats in van bestuursleden die ons ontvallen zijn. Door coronatijden is het aantal opgelopen.

Onze vereniging heeft nood aan nieuwe dynamische mensen die bereid zijn de vereniging verder uit te bouwen. Het is een ideaal moment om een aantal jonge leden in de werking te betrekken. Kom naar de vergadering en stel je kandidaat. De vergadering zal met plezier je kandidatuur aannemen.

Vergaderingen



- **zaterdag 16 april** - aanvang 19.00
onderwerp: oxaalzuurstrips
- **zaterdag 29 oktober** - aanvang 19.00
Het leven van een bij
- **zondag 11 december** Ambrosiusfeest

Overlarfdagen



zondag 15 mei

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
afhalen aangezogen larfjes - overlarfdag 1

zondag 29 mei

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
afhalen aangezogen larfjes - overlarfdag 2

zondag 12 juni

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
afhalen aangezogen larfjes - overlarfdag 3

Kennismaking met de bijen voor geïnteresseerden



Praktijkoefeningen Domein Koude Keuken Aan de vijver

zondag 8 mei

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
Uitwintering en start van de beperkte broedmethode

zondag 15 mei

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
Nut van het telen van koninginnen.

zondag 29 mei

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
Ingrijpen in productievolken - bouwraam

zondag 12 juni

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
EWK-kastjes, gebruik en hun mogelijkheden

zondag 26 juni

9.30 tot 11.30 Bijenhal - Koude Keuken
Inwinteren en varroabehandeling

Het bijwonen van deze activiteiten is om praktische reden beperkt tot 20 deelnemers. Inschrijven en info bij: G. Janssens: gilbert.janssens7@telenet.be

“Moederkoren” (*claviceps purpurea*)



Onlangs zag ik een foto van een schilderij, “de kreupelen”, van Pieter Bruegel uit 1568. Dat schilderij toont gekke, kreupele, misvormde gedrochten van mensen. Het waren geen oorlogsslachtoffers en hun misvormingen waren ook geen straf van God.

Hun gekte en misvormingen waren waar-

schijnlijk het gevolg van een moederkorenvergiftiging door het eten van echt biologisch brood, gebakken met biologisch meel, afkomstig van biologisch geteeld graan dat gemalen was met een windmolen maar dat besmet was met de schimmel “moederkoren”.

Vroeger, toen het zaaizaad nog niet met pesticiden ontsmet werd en er ook nog geen fungiciden gespoten werden, waren granen zoals rogge, gerst en tarwe na een vochtige zomer zoals in 2021 dikwijls besmet met een schimmel, “moederkoren”, (*claviceps purpurea*). Die schimmel bevat een giftig alkaloïde: ergotamine.

Vandaar de naam van de ziekte: “ergotisme”.

Die gifstof veroorzaakt samentrekking van de bloedvaten en de symptomen zijn eerst hallucinaties, jeuk (“kriebelziekte”) en krampen, uitval van haar en tanden maar tenslotte afsterven van vingers en tenen en zelfs van ganse ledematen (“koudvuur”) met vaak de dood tot gevolg.

Vroeger werd het gif in verdunde vorm gebruikt door vroedvrouwen om bij de bevalling weeën op te wekken of om een abortus te veroorzaken; vandaar de naam: “moederkoren”.

Sint-Antonius van Padua, die voor meer ziekten aanroepen wordt, werd ook aanbeden om bescherming tegen dat koudvuur ("Sint-Antoniusvuur") te verkrijgen.

Het was vooral een arme-mensen-ziekte omdat die bevolkingsgroep, vooral in tijden van hongersnood, het goedkoper, minderwaardig roggebrood at, terwijl de rijkere klasse meer tarwebrood van betere kwaliteit at. Rogge was ook vaker dan tarwe besmet met die giftige schimmel.

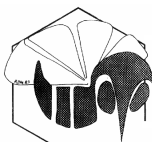
Collega-imkers die de hoge abnormale sterfte van hun bijen graag wijten aan de "giftige pesticiden" van de landbouw, liever dan aan hun eigen gebrekkige behandeling tegen de varroamijten moeten toch eens bedenken hoe het vroeger, zonder gewasbeschermingsmiddelen, was. In de zestiende eeuw bestonden nog geen pesticiden en met uitsluitend echt biologisch voedsel was de gemiddelde levensduur minder dan 40 jaar; tegenwoordig is de levensverwachting meer dan 80 jaar!

Doordat de boer nu zaaigraan gebruikt dat ontsmet is en zijn graanakkers bespuit met fungiciden kunnen wij veilig ons dagelijks brood eten zonder risico van een moederkorenvergiftiging.

Frans Maenhout
maenhoutfrans@skynet.be

Mogen we vragen dat onze leden hun emailadres laten kennen aan de secretaris:
Stuur een berichtje naar Vandenbroucke.a@live.be.

Voor de vereniging is het handig de leden gemakkelijk en snel te kunnen bereiken. Denken we maar aan een geplande activiteit die niet door kan gaan. Het is ook zo dat het emailadres nodig is om uw als lid door te geven aan de overkoepelende Kon.VIB. Is dit veld niet ingevuld, alsook het aantal bijenvolken niet vermeld dan lukt het niet meer. Het nieuw ledenprogramma van de Kon.VIB vereist het.



Gezamenlijke Suikeraankoop

We maken daar een groepsbestelling van om tegen een gunstige prijs kwaliteitssuiker aan te kopen. Uw vereniging maakt daar geen cent winst op, het is werkelijk een service aan onze leden.

U maakt een eventuele keuze tussen:

- ☐ **kristalsuiker in zakken van 25 kg tegen 18 €**
(dus kostprijs 0,72 €/kg)
- ☐ **bussen Apisuc HM tegen 14,35 €: deze vloeibare voedersiroop is van prima kwaliteit en bevat 73 % droge stof. Een bus is 10 liter en bevat 14 kg siroop.**
- ☐ **suikerdeeg (Ambrosiadeeg): 15 kg tegen 14,60 €**

In uw tijdschrift vind je een bestelformulier, gelieve deze degelijk ingevuld aan onze secretaris over te maken zodat alles vlot verloopt. Het bijgevoegde overschrijvingsformulier laat toe het verschuldigde bedrag vlot over te maken.

Bestelling binnen tegen 25 april

De suiker kan **alleen afgehaald worden op zaterdag 7 mei vanaf 9.30 tot 11.30** uur op de Jorchrshoeve Legeweg 2 in Jabbeke. Wie op deze data niet kan afhalen zorgt dat iemand anders komt in zijn plaats of: later afhalen na telefonische afspraak bij Vandenbroucke André Duinenstraat 3 8377 Zuierenkerke

Plan afhalen bestelde suiker.

Vanaf de bijenhalle te Sint Andries, rijden richting Jabbeke (naar het westen), over een afstand van ongeveer 5 km tot aan de Jorchrshoeve legeweg 2 te Jabbeke.



Suikerbestelling

Naam:

Adres:

Suikerbestelling:

..... Zakken kristalsuiker van 25 kg tegen 18 € /zak

..... Bussen Apisuc van 14 kg tegen 14,35 /bus:

..... Pakken Ambrosiusdeeg van 15 kg deeg tegen 14,60 €:

totaal

betaling op rek. BE78 0018 1151 2786 van Vrije Bie

AANDACHT AANDACHT AANDACHT AANDACHT

Graag stipt betalen maar vooral uw bestelling doorsturen aan de secretaris opdat uw vereniging uw wensen ook stipt zou kunnen uitvoeren!!!

André Vandenbroucke, Duinenstraat 3 8377 Zuienkerke

Kan je ook met het internet via e-mail naar :

Vandenbroucke.a@live.be

Bestelling binnen tegen 25 april



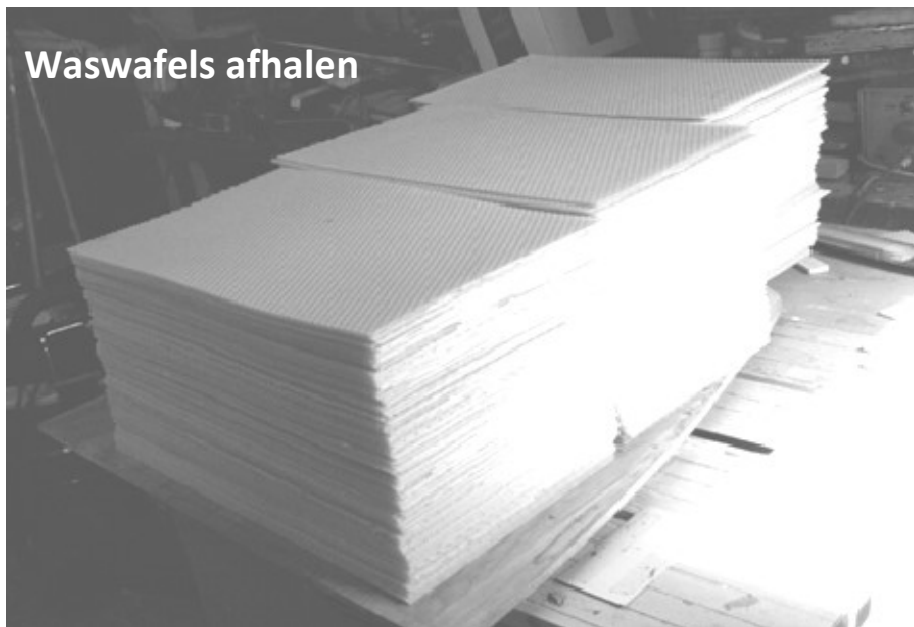
We bieden onze leden de mogelijkheid om ons tijdschriftje te ontvangen langs elektronische weg.

Daarmee kunnen we enerzijds het milieu helpen maar anderzijds spaarzaam zijn met de centjes van de vereniging.

De elektronische versie is in kleuruitvoering.

Wie opteert voor deze werkwijze stuurt een e-mailtje aan onze secretaris: vandenbroucke.a@live.be

Waswafels afhalen



Op de vergadering van 16 april worden de waswafels aan de imkers bezorgd opdat ze tijdens de voorjaarswerkzaamheden hun raten kunnen klaarmaken. Gegoten waswafels worden door de bijen graag opgebouwd, opgelet gegoten was is broos bij koude.

Volken broedloos behandelen

Omdat sublimatie van oxaalzuur niet effectief is tegen de mijten in het gesloten broed moeten we de volken eerst broedloos maken.

Door de koningin gedurende 3 weken op te sluiten in een arrestraam en door daarna dat broed in het arrestraam te vernietigen kunnen samen met dat broed veel mijten gedood worden. Daarna kunnen de overige mijten, die dan allemaal op de bijen zitten, gedood worden. Er moeten arrestramen gemaakt worden, er moet een waswafel ingesmolten worden, dat raam moet best eerst uitgebouwd worden in de honingzolder, de moer moet er in opgesloten worden en na 3 weken terug vrij gelaten worden en na het arrest duurt het nog 3 weken voor er terug vitale jonge bijen geboren worden.

Ik heb ondervonden dat de moer niet graag gevangen zit en dat niet alle moeren dat arrest overleven. Ook de bijen zijn niet gelukkig met een gearresteerde moer want nadien stelde ik soms nog een stille moerwissel vast.

Daarom gebruik ik geen arrestramen meer.

Als er broed aanwezig is in de bovenste en in de onderste romp is het misschien niet eenvoudig en wenselijk om al die ramen met broed te verwijderen.

Tegenwoordig werken veel imkers zoals ik echter met beperkte broedruimte: de moer heeft in de bovenste romp slechts 6 ramen voor broed en 1 darrenraam ter beschikking.

Misschien is het eenvoudiger om na de laatste slingerbeurt als het rooster tussen beide rompen verwijderd wordt ook gelijktijdig die 6 ramen broed samen met het darrenraam te verwijderen om zo het volk broedloos te maken? Het grootste deel van de aanwezige mijten zit immers in de gesloten cellen waaruit toch minderwaardige bijen zouden komen. De verwijderde donkere ramen kunnen dan vervangen

worden door uitgeslingerde ramen. Er is dan nadien nog meer dan een week tijd om de volken, zonder gesloten broed, te behandelen.

De onderste romp bevat uitsluitend ramen met stuifmeel en de koningin kan direct beginnen aan een nieuwe generatie bijen die zullen geboren worden in volken zonder mijten.

Op die manier zal de periode dat er geen bijen geboren worden ook slechts 3 weken duren. Bij de arrestmethode loopt het aanwezige broed wel uit maar duurt het 6 weken (3 weken arrest + 3 weken broedcyclus) voordat er terug vitale jonge bijen geboren worden.

Mijn arrestramen, die volgens mij na verschillende aanpassingen nu optimaal zijn, staan ter beschikking van collega's die ze willen gebruiken want ik hoop het in de toekomst , bij leven en welzijn, toch nog bij enkele volken te proberen met het verwijderen van alle broed. Voorlopig heb ik dus nog geen tijd om al dood te gaan!

Frans Maenhout
maenhoutfrans@skynet.be

Waswafels te koop

Wie waswafels wenst aan te kopen die aangemaakt zijn met bijenwas afkomstig van onze imkers, kunnen die bestellen bij André Vandenbroucke vandenbroucke.a@live.be.
Je raammaat opgeven.

Prijs 17 euro/kilogram

Zaadmengsels voor het zaaien van een bijenweide te koop.

Tübinger mengsel: 100 gr = 1 euro
1 kg = 8.5 euro

Brandenburger mengsel: 100 gr = 1.2 euro
1 kg = 10 euro

Je kan bestellen bij André Vandenbroucke vandenbroucke.a@live.be
De bestelde zaden worden geleverd op de vergadering van zaterdag 16 april.

DE INLANDSE BIJ

• In grootvaders scheergeriet-doos vond ik een beduimd almanak van Snoek — voorloper van de Vlaamse encyclopedieën, waarin vermeld :

De inlandse imme « Apis Belgica » kan onderverdeeld worden in twee grote groepen: De Vlaamse imme « Apis Flamenco » en de Waalse imme « Apis Coucelouria ». Alhoewel beiden tamelijk donker gekleurd, herkent men de Apis Flamenco onmiddellijk aan de zwarte en gele banden op het achterlijf. Niet te verwarren met de inlandse wesp « Guèpe de carotte » die eveneens zwarte en gele banden draagt doch geen klauwen heeft.

— De Apis Coucelouria, eveneens donker, is meer rood getint. Kenmerkend voor deze bij is dat de uitgelopen jonge moeren niet tuuten maar kraaien. Spijtig zijn de coucelouria de laatste jaren al te veel met de italiaantjes gekruisd.

— Waar de kleine « Flamenco Apiskes » gevoed worden met een calorierijk voedsel « de voedsterbrij » worden de kleine « coucelorejassen » met een heel ander produkt gespijsd « de Gelée Royale ».

— Buiten de tint en de voeding is er nog een reusachtig onderscheid... de taal!

Daar waar de Apis Flamenco, bij het onderzoek, de toplatten bezet, zal ze door de imker worden aangesproken met « Vooruit... Bol het af! » terwijl de Apis Coucelouria in hetzelfde geval met « Allez Chier!! » aangesproken wordt. Het taalverschil is dus werkelijk aan de bijen eigen want de imker, 't zij Waal of Vlaming zal, indien hij in neus-schot of oor-krakebeen gestoken wordt steeds dezelfde taal gebruiken nml. « Milj..... ».

Wat raamvastheid betreft missen de « Apis Belgica » zowel de Flamenco als de Coucelaria alle verantwoordelijkheid. In de winter ramen vast, in de zomer ramen open.

Waar bij andere rassen slechts één koningin in één volk geduld wordt is het bij de Apis Belgica mogelijk twee volken samen in een staat met 4 of 5 moeren tegelijk te laten regeren, iets wat zelden voorkomt. Slechts weinigen kennen echter dit geheim om zulke voordelige toestand uit te baten. Ziedaar de Apis Flamenco en de Apis Coucelouria.

Beide volken maken echter één ras uit zoals we reeds vermeldde, nml. : het zuivere « Apis Belgica ». Beiden hebben verschillende karaktereigenschappen doch uiteindelijk hetzelfde aantal kromme zonen « Cromozonen ». Beiden zijn uiteraard goede sloebers die, in handen van een ervaren imker, zelfs na kruising, tot een werkzaam, stoer en vreedzaam volk kunnen uitgroeien. In handen van knoeiers worden zowel de Apis Flamenco als de Apis Coucelaria, luie, lepe, vechtlustige, pretensieuze apen « Apis vulgaris ».

Overgenomen uit het maandblad van de Vlaamse Bijentelers van 1962. Hier wordt gespot met



de inheemse rassen en de vele kruisingen.

Daniël Verdievel

Echtgenoot van Jacqueline Taveirne

Geboren in Oostende op 14 september 1950
Thuis overleden in Jabbeke op 13 maart 2022

*Als het leven lijden geworden is
De kans op beter worden hier niet is
Dan naar een plek toegaan
Waar ziekte en pijn niet meer bestaan
Hij hebt gestreden met moed en kracht
Daniël slaap nu maar heel zacht.*

Daniël is de pionier voor het verwerken van eigen was tot prachtige waardevolle waswafels. Hij heeft honderden kilo's waswafels gegoten voor onze leden.



De Vrije Bie vzw

Ondernemingsnummer: 0599769508

Rekening: BE78 0018 1151 2786

Secretaris: André Vandenbroucke : Duinenstraat 8377 Zuienkerke tel 0475 86 04 40

Website: www.konvrijebie.brugseverenigingen.be

De bijenkast van Broeder Aurélien.

Broeder Adam en de Buckfastbij is vrijwel bij elke imker bekend. Veel minder bekend is Broeder Aurélien. Toch droeg hij op verschillende manieren enorm bij aan de bijenteelt, maar vooral door een zelfontworpen bijenkast in het toenmalige Belgisch-Congo en Ruanda-Urundi.



Jacobus Henricus Janssen, Broeder Aurélien, wordt geboren in Turnhout op 23 oktober 1909 en overlijdt in Turnhout op 6 december 1971 op de leeftijd van 62 jaar.

Hij begint zijn postulaat op 14 februari 1926 bij de Congregatie van de Broeders van Liefde en op 15 augustus 1927 spreekt hij zijn eeuwige professie uit. (1)

Hij behaalt er de diploma's van

leraar en verpleger.

De congregatie plaatst hem in 1937 in Rwanda. Frère Aurélien wordt er toegewezen aan de Astrida Schoolgroep (nu Butare), waar hij er vele jaren lesgeeft. Hij schrijft boeken over vogels en over sagen en legenden van Rwanda. Zijn handboek "Manuel d'apiculture" voor lessen bijenteelt aan de Middelbare Landbouwschool in Astrida wordt door E. Collart landbouwkundig ingenieur aangepast voor de Scholen van Belgisch Congo.

Na een aantal jaren bijenkasten als Layens, Dadant-Blatt en Langstroth te hebben gebruikt realiseerde Broeder Aurélien zich dat deze kasten alleen

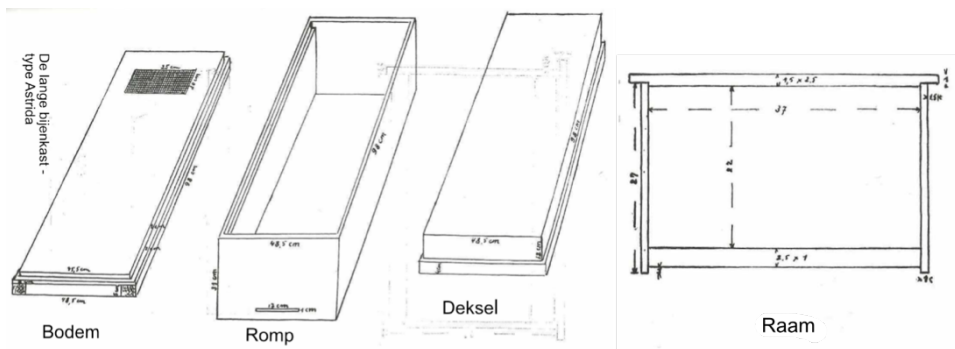


maar nadelen hebben. De ramen van de eerste zijn te groot en de wilde bijen (*Apis Mellifera subsp. Adansonii*) houden er niet van om hun raten in zo'n grote ruimte te bouwen. Bij de laatste twee hebben wilde bijen moeite om in de honingzolders te werken. Het gebruik ervan wordt daarom stopgezet en er is een ander model bijenkast in de

plaats gekomen, met de voordelen van de lange inheemse cilindrische korf, gecombineerd met de voordelen van bijenkasten met verplaatsbare ramen. Over het algemeen bouwen Afrikaanse bijen in een lange cilindrische korf hun raten in warmbouw en de raten zijn gemakkelijk te oogsten. Het is voldoende om raat voor raat te snijden, beginnend langs achter totdat men bij het broed komt.

Het is dit principe dat broeder Aurélien, uit Astrida, inspireerde voor de bouw van zijn nieuwe kast.

Het verschilt alleen in de volgende punten van de inheemse korf: de vaste raten worden vervangen door verplaatsbare ramen en de cilinder door een rechthoekige romp met een verwijderbare bodem met ventilatiegat. Het geheel wordt gesloten door een deksel.



Beschrijving van de lange bijenkast van Broeder Aurélien.

Deze bijenkast is een eenvoudige constructie:

1° Twee planken boven elkaar vormen de bodem. De bovenste plank is langs alle zijden 2 cm korter dan de onderste en vormt zo de inkeping om de romp erop te plaatsen.

Deze bodem heeft een ventilatiegat van 15 x 20 cm bedekt met een vliegengaas dat tussen de twee planken wordt geschoven. Onder dit gaas wordt een plank of een stuk zink in een gleuf geschoven om de ventilatie te kunnen regelen.

2° De romp is 98 cm lang en 48,5 cm breed. De zijkanten zijn dubbelwandig, waarvan de buitenste planken 2 cm uitsteken en passen in de inkeping van de bodem. De romp wordt aan de bodem vastgemaakt met haken.

In de voorkant komt een vlieggat van 17 cm bij 1 cm op 2 cm hoogte om op vloerniveau te komen.

De romp is 31 cm hoog en bevat 25 ramen met binnenmaat van 37 cm bij 22 cm.

De ramen worden op afstand gehouden, bovenaan door bleddens, onderaan door kamijzers.

De ramen zijn bedekt met een plafond van plankjes van 1 cm dik bij 7 cm breed, zodat elk plankje twee ramen bedekt. Het eerste raam is bedekt met een plankje van 3 cm breed. Dit plafond moet gelijkliggen met de bovenrand van de bijenkast.

3° De bijenkast wordt afgesloten met een deksel. Een lat, genageld rond het deksel, steekt er ongeveer 2 cm omheen uit om de opening tussen het deksel en de bovenrand van de romp te bedekken.



Einraumbeute, City-Box, Long Horizontal Hive en TOP-kast zijn momenteel actueel.

Zou het niet mooi zijn als we ze de “**Aurélien bijenkast**” noemen?

Geraadpleegde werken en afbeeldingen:

1. Fr. René Stockman Superiore generale Fratelli della Carità.
2. R.F. Aurélien: Manuel d'Apiculture adapté par E. Collart 1950
3. L. Dubois en E. Collart: L'apiculture au Congo Belge et au Ruanda-Urundi 1950

Gabriel De Volder.