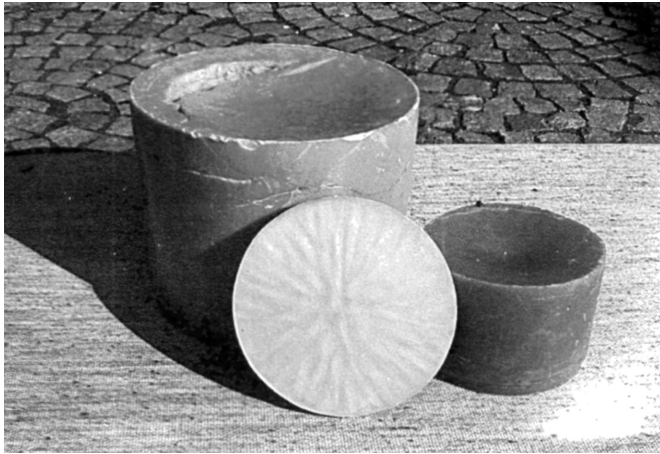


## Smelten van was



*Een voorraad wasbroden, de trots van menig imker. Het grote wasbrood weegt 17,4 kg. De dunne schijf is het resultaat van gesmolten ontzegelingswas.*

*Het is de bedoeling om u een eenvoudige uitgeprobeerde werkwijze van wassmelten aan de hand te doen. We kennen een drietal werkwijzen om wasraten te smelten:*

- een zak vol wasraten onderdompelen in heet water en de bovendrijvende was afscheppen om overkoken te vermijden.

- de zonnewassmelter - de stoomwassmelter (120°)

### **Winnen van ruwe wasbroden**

Er wordt gewerkt met de stoomwassmelter. Wegens de hoge temperatuur van de stoom bekommt men een kiemvrij wasbrood. Let wel, altijd zorgen dat er voldoende water in de ketel aanwezig is ! De korf wordt gevuld met oude raat. De ketel wordt veilig afgesloten en verwarmd. Na 20 minuten is de was teruggewonnen en opgevangen in een roestvrije stalen pot. Een handige pot heeft een doorsnede van 32 cm. Bij aanvang is de pot voorzien van heet regenwater.

Met deze methode is een snelle verwerking mogelijk. Om de 20 minuten de inhoud van de korf uitkappen en hervullen. Na 3 à 5 uren werken is de verzamelde wasraat van 30 volken herwonnen. Regenweer is ideaal om het bijenbezoek te vermijden. Aldus bekomen we een ruwe wasblok van 4 à 5 kg.

### **Zuiveren**

*Hersmelten:* in de komende dagen wordt het werk voortgezet. Het ruwe wasbrood wordt hersmolten "au bain-marie". Daartoe is een grote marmiet nodig waarin de inox pot kan staan. Op de bodem komt een plaat of een paar bakstenen en daarop wordt de inox pot gezet. Nu water vullen tot ongeveer 6 cm onder de rand. Rustig het water aan de kook brengen met gesloten deksel. Na een goed uur is alle was gesmolten.

*Filteren:* als filter gebruiken we een panty waarvan de benen onder het kruis worden geknoopt. Dan kunnen de benen worden afgeknipt. De pantyfilter wordt met de knoop naar boven gericht over een aluminium kap, afkomstig van een verwarmingslamp, gespannen. Zo bekomen we een trechter. Nu hebben we een tweede inox pot nodig om de vloeibare was op te vangen. De voorkeur gaat naar een zware roestvrije stalen pot, omdat dit als voordeel heeft dat na afkoeling van de was zich een ruimte van ongeveer 3 mm vormt rond het wasbrood. Met handbescherming de vloeibare was door de filter gieten.