Tekst en foto Bart de Coo

Hoe kun je honing vervalsen?

Vergeten kwesties



‘De melkboer lengde fluitend zijn melk een beetje aan,’ zong Herman van Veen in de jaren ‘80 op een tekst van Willem Wilmink - u hoort nú in gedachten een deuntje van een melkflessenorgel! Melk aanlengen? Zou je ook ongemerkt honing kunnen aanlengen? Zo bekend als het nummer van Van Veen is, zo vertrouwd zal het voor imkers zijn om met name door mensen met Turkse en Marokkaanse wortels gevraagd te worden of er suiker in je honing zit. Een zeer terechte vraag, want honing vervalsen is van alle tijden en het gebeurt ook tegenwoordig veelvuldig. Maar hoe deden onze voorvaderen dat? Aan het einde van de vorige vergeten kwestie zei ik dat ze daarvoor iets anders gebruikten dan suiker, maar ik was te haastig: ze gebruikten suiker wel degelijk. Maar er is meer.

In het februarinummer van het *Deutsches Bienen-Journal* stond een mooi stuk waarin uitgelegd werd hoe lastig het lange tijd geweest is om met harde bewijzen te komen als honing aangelengd is met suikersiroop, of als de bijen gevoerd werden met suiker terwijl de honingkamer geplaatst was. Maar ‘kernspinresonantiespectroscopie’, een woord waarmee je met gemak de hele kamer kunt behangen, heeft daar verandering in gebracht. Die techniek werd al langer gebruikt om de samenstelling van allerlei stoffen te bepalen en daar is sinds kort dus honing aan toegevoegd.

Suiker

Suiker is tegenwoordig een bijna gratis verkrijgbaar megabulkproduct. De consumptie ervan is in twee eeuwen tijd enorm toegenomen en het wordt in even enorme hoeveelheden in een onafzienbare resem producten verwerkt, in veel grotere hoeveelheden dan je soms zou zeggen. Zo zit er in een pot zoetzure augurken zo veel suiker, dat het wat de hoeveelheid suiker betreft wel een toetje lijkt. Een product dat zo goedkoop is en zich zo gemakkelijk laat vermommen als iets duurders, leent zich natuurlijk bij uitstek voor vervalsingen.

Suiker werd pas in de negentiende eeuw een echt bulkproduct. Aanvankelijk was in Europa alleen rietsuiker uit de tropen verkrijgbaar. Voor de productie daarvan, bijvoorbeeld in Suriname, werd vaak slavenarbeid ingezet. Pas toen de Engelsen ten tijde van Napoleon de havens van het vasteland afsloten en er dus geen rietsuiker meer binnenkwam, ging men over op het alternatief van suiker uit bieten. Bietsuiker als surrogaat. Suiker werd in de loop der eeuwen van klein luxeproduct een geneesmiddel, vervolgens een genotsmiddel en tot slot een voedingsmiddel. Overigens keerde men na de

Franse tijd schielijk terug tot tropisch riet; we moesten nog even wachten op de bietenhegemonie.

Rondou

In 1895 publiceert de Vlaming W.F. Rondou de brochure *De honig en zijn gebruik*. Rondou is vooraanstaand lid en medeoprichter van de 'Bond der Bieëntelers van Brabant'. Rondou ruimt relatief veel ruimte in voor het fenomeen van vervalsing, wat erop kan duiden dat het schering en inslag was, althans in Vlaanderen. Als eerste manier noemt hij water. Dat we daar niet op kwamen! Snel verkopen en maken dat je wegkomt voordat de honing gaat gisten, zal de oplichter denken. Vervolgens somt Rondou op: meel, ameldonsuiker (?), rietsuiker, melasse, gelatine, dextrine en 'zelfs zware minerale stoffen'. Heel opmerkelijk is natuurlijk de vermelding van meel. Meel? Hoe kun je nou honing vervalsen met meel? Leest u verder.

'De grote Chomel'

Ook de zeventiende-eeuwse Franse pastoor M. Noël Chomel maakt melding van meel. Deze Chomel was pastoor van een parochie in Lyon. Later beheerde hij landgoederen die toebehoorden aan tehuizen voor gepensioneerde geestelijken. Hij publiceerde aan het einde van zijn leven een lijvige 'dictionnaire', waarin je op trefwoord alles kon opzoeken over het 'huishouden', in die tijd een zeer breed begrip: het werk behelst alles van geneeskunde tot en met moestuinieren en van smeedkunst tot en met bijenteelt. De eerste Nederlandse vertaling verscheen in 1743. Deze is vlijtig overgetikt door een legertje vrijwilligers en vervolgens prachtig elektronisch geëditeerd door de Nijmeegse hoogleraar Nicoline van der Sijs.
Toch zijn we nu geïnteresseerd in de zevendelige tweede en zeer uitgebreide editie uit 1778 van de Friese Fransman De Chalmot, die van zijn edities van 'De grote Chomel', zoals het werk al spoedig heette, een levenswerk maakte. Het werden later zelfs negen delen. Bij het trefwoord 'honing' in het tweede deel, vind je een uitvoerige beschrijving van de bijenteelt. Natuurlijk leunt de auteur hier en daar weer zwaar op Dirk Cluyt, omdat Cluyt toen bijna de enige gedrukte bron in het Nederlands was, maar hij is over het algemeen oorspronkelijk en op sommige plaatsen veel uitvoeriger.

Om het voordeel, zo is elk een schalk in zijne neering

(Spreekwoord, aangetroffen in 'De Grote Chomel')

Zodra je 'de honing van de was hebt gescheiden' - zo zeiden ze dat toen - dan stop je de honing in houten vaatjes of in geglazuurde potten van aardewerk; van glazen potjes is duidelijk nog geen sprake. Denk erom dat er geen meel of brood in de honing terecht komt, want daardoor bederft hij, 'schoon zommige de honing met het fijnste meel vervalschen, om hem witter te doen schijnen.' Aha, bij meel ging het dus ook om de kleur en niet alleen om het volume. Merk op dat honing pas wit wordt, bepaalde soorten dan, als hij gekristalliseerd is. Zo werkt het bedrog dus: neem meel, roer dat door de honing en stort de massa in donkere en ondoorzichtige potten. Laat de boel kristalliseren. Merk nu het bedrog maar eens op! Wanneer je de honing zachtjes verwarmt en hij verandert in een soort brokkenpap, dan ben je volgens De Chalmot bedrogen. Maar ja, dan ben je niet alleen bedrogen, maar ook te laat.

Witte honing

Vanwaar die waardering voor witte honing? Daar zegt de zestiende-eeuwer Dirk Cluyt iets over - Dirk heeft hopelijk geen introductie meer nodig. Wij zitten in het derde boek, 'Vanden Honich ende Was tracterende', als Dirk heel kort iets zegt over honing vervalsen. Het gaat zelfs maar om één zin: 'Men cander wel meel ende andere dingen in vermengen tot vervalschinge vanden honich (...)'. Ietsje verderop gaat het over de vraag welke honing de beste is. Cluyt zegt dat je op vier dingen moet letten: de kleur, de geur, de smaak en het 'gewicht' of de 'dikte' - hij zal de viscositeit bedoelen. Volgens Cluyt prijst men vooral de mierzoete, spierwitte, geurloze en gekristalliseerde honing, de honing die het meest op suiker lijkt dus. De witte kleur wordt vooral door de 'wijnkopers' gewaardeerd, die met honing hun wijn verzoeten; andere honing zou de kleur en de smaak van de wijn te veel veranderen. Bij de bereiding van andere producten dan wijn zouden die eigenschappen eveneens gewaardeerd worden.

Cluyt, De Chalmot en Rondou besteden achtereenvolgens steeds meer woorden aan honingvervalsingen, met welk bulkproduct dan ook, maar vooral suiker en meel. Meel wordt telkens maar heel even genoemd, maar voor vervalsingen met suiker neemt de aandacht toe. De Chalmot vertelt zelfs over honingkoeken die in zijn tijd kennelijk populair zijn en die in toenemende mate met suiker gemaakt worden, omdat dat goedkoper was.

De bronnenlijst vindt u op www.bijenhouders.nl.



Landelijk tafereel uit 'De Grote Chomel'.