

24.1.9 Niks boven je eigen (brood)oven

Er werd al brood gebakken voor er ovens waren. Op, naast of onder het vuur of de smeulende assen.


Een nog steeds gebruikte techniek is vis of vlees in bladeren verpakken en met leem bestrijken om ze in of bij het vuur te bakken. Als je op die manier een ei kookt zorgen de bladeren ervoor dat de krimpende klei of leem het ei niet stukbreekt.

Brood werd in een aarden pot gebakken. De eerste ovens bestonden waarschijnlijk uit een grote aardewerkpot die daarover gezet werd om warmte te bewaren.

♫ Topsport is opium voor het volk.

24.1.9.1 Een leemoven zelf bouwen


De eenvoudigste oven is een lemen tunneltje. Op een lemen ondergrond modelleer je een berg(je) zand in iglovorm of langwerpig. De bovenkant moet een koepelvorm hebben. Dek het zand af met leem. De deur is een plankje (of vlechtwerk) dat ook met leem bestreken wordt. De leem moet ongeveer 15 à 20% klei bevatten.

Je kan dit testen door leem  volledig in water op te lossen en dan terug te laten bezinken. Het makkelijkst is een bokaal van helder glas. Na enige tijd zie je de vaste stof in laagjes van verschillende kleur (en gewicht) bezinken: eerst (grind, dan) zand, dan leem en dan klei (en water). Het kleilaagje moet ca. 1/5^{de} van het leem en zandlaagje zijn, anders meng je er meer zand bij.


De deur snij je eruit als de leem begint te drogen. Langs daar haal je ook het zand weg. Je kan de iglo of tunnel ook bouwen met bollen, als sneeuwballen gekneet uit leem. Soms is handwerk makkelijker te doen als voetwerk.... Voor kneden is het andersom. Iedere laag wordt iets kleiner. Na voltooiing ook met leemlagen afwerken.



Figuur 1 Bakhuis, lemen oven

Vroeger had iedere hoeve een eigen bakhuis . Soms stond er ook een gemeenschappelijke oven in het dorp. De eerste waren ook nog van leem. Om makkelijk te werken werd de ovenvloer op tafelhoogte gebouwd. Op eiken balkjes kwam een laagje leem als afdichting, daarop een laag zand als isolatie, en daarop de lemen bakvloer. Bijvoorbeeld 4 keer 2 cm, die je telkens laat drogen.

Die makkelijk hoogte is nodig omdat de oven na het stoken snel moet gevuld worden, anders koelt hij door de open deur te veel af. Assen uitscheppen of naar de kant vegen, oven eventueel schoonmaken, alle broden er snel in schieten want het eerste bakt al voor het laatste er in staat!

Er zijn ook modellen waarbij er onder de oven gestookt werd. Dan moet de onderzijde uiteraard ook als koepel gemaakt worden, en moet er aan de achterzijde een schoorsteen komen. De andere, meest gebruikte ovens noemen we direct gestookte ovens : het stoken en bakken gebeurt in dezelfde ruimte.

Veel losstaande ovens hadden geen schoorsteen. Daardoor ziet de ovenmuil er al snel zwartgeblakerd uit.

Andere hebben voor en boven de deur een grote muil met een schoorsteen op. Die muil kan ruim genoeg gemaakt worden om er ook vlees of vis in te roken. Ze worden met de deur open (voor luchttoevoer) heet gestookt.

Dezelfde koepelvorm kan je ook met bakstenen maken. De volle bakstenen gemaakt van klei en gebakken bij 900° - 1.100° , kunnen makkelijk temperaturen tot 500° verdragen. Je kan ook gebruik maken van vuurvaste stenen en cement (bestand tot 1.260° - 1.430°) maar dat is niet echt noodzakelijk. Ik heb een schoorsteen die gemetseld werd met klei. Die is ondertussen harder gebakken dan de bakstenen. Als je van klei vuurvast aardewerk kan bakken in een lemen oven, dan zijn klei en leem zeker geschikte materialen voor een broodoven.

Ook een gemetselde koepel wordt (eventueel na isolatie met vuurvast materiaal) met leem afgedekt. De tussenliggende isolatielaag kan je ook maken door leem met stro te mengen (56 kg leem, 12,5 kg kalk en 4 kg stro). Het stro verhoogt de isolatiewaarde aanzienlijk. Deze luchtige laag druk je niet aan. Belangrijk is dat gebruikte materialen niet alleen bestand zijn tegen hoge temperaturen, maar ook tegen temperatuurwisselingen. Waarschijnlijk zal je gebarsten leem geregeld moeten dichtsmeren. Ik moest vroeger wat zout door de leem kneden tegen het barsten. Ik weet niet of dat hielp. Ook belangrijk is dat in het gebruikte materiaal bij verhitting geen toxische stoffen vrijkomen. Dat geldt ook voor de brandstof.

Tegenwoordig wordt een oven meestal met vuurvaste stenen en vuurvast cement gebouwd.

Een meestal losstaand dak beschermt de lemen koepel tegen regen. Het bakhuis stond los van de andere gebouwen omwille van het brandgevaar. De bakstenenovens die we thuis hadden stond nochtans in een stal tegen het woonhuis aangebouwd.

Laat een nieuwe oven lang genoeg drogen. Stook er eerst een klein vuurtje in. Daarna enkele keren telkens een groter, zodat alles goed kan drogen en harden.



De oudste sporen van ovens dateren uit de Nieuwe Steentijd (Neolithicum) zo'n 9.000 jaar geleden en werden teruggevonden in Syrië. In Europa zijn er ovens teruggevonden die ongeveer 6.500 jaar oud zijn, bijvoorbeeld in Rosmeer (Bilzen, Belgisch Limburg). Daarvoor waren er al kuilen in de grond (29-20.000 jaar geleden), en later potten of stokpennen op of bij een vuur.

♪ 'De baby lijkt op zijn vader!' 'Ik had eigenlijk nog liever dat hij op mijn man leek.'

