

24.1.9.3 De oven stoken: kunst en ervaring

Als brandstof werd rijshout (📖 snoeihout, vingerdikke takken) verzameld. Omdat een hoop losse twijgen enorm veel plaats inneemt en onstabiel is werden dij-dikke bundels (📖 mutsaard) strak samengebonden met een lus van ijzerdraad. Dat werkt makkelijk en snel, en er kan veel kracht mee uitgeoefend worden. Ze werden onder een afdak opgestapeld.



Figuur 1 Bindpaard

Een **bindpaard** 📖 is een hulpmiddel om takkenbossen (mutsaard) stevig samen te binden. De eenvoudigste vorm heeft twee stevige, dikke stokken met een sterk touw (of ketting) verbonden op gelijke hoogte (1/3de). Plaats ze kort uit elkaar met het korte eind en het touw op de grond. Leg er boven in losse takken. Trek de bovenkanten kruislings naar en over elkaar, zodat de bundel gecompacteerd wordt en met touw (draad of twijgen) kan gebonden worden op 2 of 3 plaatsen. Grotere constructies (tafels...) met gelijkaardige

hefboomfuncties bestaan ook. Grotere constructies (tafels...) met gelijkaardige hefboomfuncties bestaan ook. Zelfs stalen constructies met een V- of U-vormige houder en één hefboom met meestal een mogelijkheid om die na het aanspannen vast te haken, zodat je 2 handen vrij hebt om de takkenbossen te binden. In sommige regio's heet het takkenbospers, -knijper, -binder.

Er werden ook mutsaardtangen gesmeed. Een soort grote trekvang om takkenbossen samen te knijpen. De lange armen konden in meerdere standen vastgezet worden.

Na enkel weken bakken wist je precies hoeveel takkenbossen je nodig had om de oven heet genoeg te stoken voor de wekelijkse lading brood. Om de oven heet genoeg te krijgen ben je al snel meer dan 1 uur aan het stoken.


De hitte wordt in de bakstenen geaccumuleerd en achteraf aan het brood afgegeven. Een dikkere koepel kan meer warmte opstaan.


Als het brood op lemen platen (eventueel met een ijzeren band rond) of in bakblikken gebakken wordt, dan kunnen de assen gewoon naar de kant gerakeld worden. Als er op de vloer gebakken werd, dan werden eerst alle assen er uit gerakeld 📖 in de doofpot 📖. Geen prutsrakeltje, want dat duurt te lang. Daarna werd de oven met een natte dweil: de sloerie 📖, schoongeveegd.

De assen in de doofpot zijn een prima barbecue. Een prettige combinatie.

*👉 Een bankier leent je zijn paraplu als de zon schijnt, en wil die terug als het regent.
Mark Twain*







Bij pizza is het gebruikelijk om een vuurtje in de oven aan te laten.

Deze 'zwarte ovens'  worden verhit door er hout in te stoken. Het bakken gebeurt in dezelfde ruimte, soms naast een nog brandend vuurtje (pizza). Of soms nadat de assen er uit geveegd zijn.

Daarnaast zijn er 'witte ovens'  heet gestookt door een afzonderlijke onderliggende verbrandingskamer met rookafvoer. Die bleven wit of proper, zonder assen of roet.

Ervaring en observatie leren je wanneer de oven bakklaar is. (Een thermometer is natuurlijk ook handig. Je kan een bimetaal thermometer in de (ijzeren) deur inbouwen.) Je moet lang genoeg stoken: de hitte in de stenen moet nog 1 tot 3 uur daarna voldoende warmte afgeven om te bakken.

Enkele trucs die vroeger gebruikt werden om te testen of de oven heet genoeg was:

-  Spuw in de oven, het speeksel moet dadelijk verdampen.
-  Wat graan in de oven gooien, dit moet na 2 seconden bruin kleuren.
-  Een stuk krantenpapier er in gooien: dit moet meteen ontbranden.
-  De hemel moet wit zijn: door het vuur ontstaan roet en creosootaanslag en wordt de hemel zwart. Door de hitte verbrandt deze aanslag en wordt hij vervolgens weer wit.
-  Bij een goede verbranding blijft er enkel witte as over.
-  Onze baksteenoven was goed als je met de rakel langs de hemel ging en er gensters afsprongen. ≡

De buitentemperatuur speelt natuurlijk ook mee, zowel bij opwarmen als afkoelen en baktijd!