



Bakhuisjes

Aan de watermolen van Pede werd de oude bakoven, aan de overkant van de beek in de boomgaard, gerestaureerd.

Elke boerderij had vroeger haar bakhuisje om brood te bakken. Ze staan meestal los in de weide, omwille van het brandgevaar.

Dikwijls werden ze ook gemeenschappelijk gebruikt en staan dan aan de rand van het erf. Tussen de burens was er wel eens een beurtrol voor wie eerst zou bakken, want die had zeker een mutsaard meer nodig om de oven op te stoken, vooral in de winter. Een mutsaard is een samengebonden bussel van wilgen, hazelaar en andere twijgen, die als ze droog zijn snel een hevig vuur kunnen geven.

Bakhuisjes bestaan uit twee delen: het huisje zelf en de aangebouwde oven.

Aan de ovenmond is er een smeedijzeren deurtje met hengsels en warrel (knipslot) en daarboven de schouw die doorloopt tot in de nok van het bakhuis. Onder de oven is er meestal een open nis waarin de doofpot geplaatst wordt om de hete assen op te vangen. De nog hete as wordt in een pot gedaan en gesmoord met een deksel. De overgebleven houtskool kan bij een volgende bakbeurt gebruikt worden.

In de oven, met het deurtje open, wordt vuur gestookt op een stenen vloer. Als de oven de juiste temperatuur heeft worden de assen verwijderd met een krabber. De ovenvloer wordt snel proper gemaakt



Bakoven, Bullenbergstraat 73 in Schepdaal.

met een natte dweil en de gerezen deegbroden worden voorzichtig met een palet op de hete stenen gelegd. De oven wordt dan afgesloten door het smeedijzeren deurtje goed te sluiten zodat de hitte binnen blijft.

Een bakoven heeft als basis twee muurtjes waarop stevige houten balken naast elkaar liggen. Hierop bevindt zich de ovenvloer in platte gebakken tegels, op een dikke laag zand. Over de ovenvloer en er bovenop wordt een koepelgewelf in



Bakhuisje, Bullenbergstraat 44 in Schepdaal.



De molen van Pede: opbouw van de leemkoepel



De molen van Pede: het bakhuisje vandaag.

baksteen of leemkoeken gemaakt. Alle onderdelen bestonden vroeger uit materiaal dat ter plaatse voorhanden was.

Het stapelen van het gewelf vergt veel vakmanschap, omdat de stenen overal evenveel tegen elkaar moeten drukken. Om de spatkracht van het gewelf op te vangen en zo te voorkomen dat het geheel uit elkaar valt, wordt onder de ovenvloer een kruisanker aangebracht.

Het stapelen van de stenen van het gewelf gebeurt op een houten mal, aangevuld met zandleem. Deze ondersteuning moet na het drogen van de koepel door de ovenmond kunnen verwijderd worden. De houten mal kan ook gewoon opgestookt worden.

Hoe lager het stenen koepelgewelf, hoe beter de oven heet kan gestookt worden, maar hoe meer kans dat het instort. Het gewelf moet de vorm hebben van een paardenrug, aan de voorkant lager en oplopend naar achteren (zoals in een iglo). Ook de vloer van de oven moet naar achteren oplopen. De warmte blijft dan in de oven en de vloer kan sneller gereinigd worden.

De stenen van het gewelf moeten straalsgewijs tegen elkaar drukken en bovenaan gesloten worden met een porringsteen die het gewelf opspant. Over het geheel wordt een dikke isolerende leemlaag aangebracht. Het ovengedeelte van het bakhuisje wordt verder afgedekt met een pannenzadeldakje. Aan de achterkant blijft de bovenzijde van de oven zichtbaar en is er enkel een priemstijl die de nok van het dakje draagt.

Het grondvlak van de oven is een peervorm en de oppervlakte wordt bepaald door het aantal broden dat er in één keer moet gebakken worden. Soms treft men twee ovens naast elkaar aan, een grote en een kleine.

De broodoven wordt ook gebruikt om taarten te bakken en fruit te drogen. Er wordt ook wel eens een stuk vlees in gesmoord of linnen ontsmet. Verder is het bakhuisje zeer geschikt om hop of kruiden te drogen. Op veel plaatsen wordt de oven gecombineerd met een hopast. Er wordt dan in het bakhuis een zoldervloer van smalle latjes getimmerd waarop kan gedroogd wor-

den. De warmte van de oven wordt hier dus tweemaal gebruikt.

Binnen in het bakhuis is meestal een stenen bank gemetseld om de hete broden op te laten afkoelen. Het brooddeeg wordt vaak in huis voorbereid, in een deegtrog. Het wordt op een propere en warme plaats te rijzen gezet en nadien snel naar het bakhuis gebracht, afgedekt met een deken. Er wordt dan nog even in het deeg geprikt alvorens het op de hete stenen vloer te leggen. Om in de oven te kijken, gebruikte de bakker een kaars of een zaklamp tussen de tanden! Aan de onderkant van op steen gebakken brood, is de afdruk van de vloer te zien.

Het heet stoken van de oven is een zaak van ondervinding. De hitte moet goed verdeeld worden zodat zowel het gewelf als de ovenvloer gelijkmatig heet zijn. De broden worden dan goed doorbakken zonder dat ze verbranden. Om te controleren of het deeg doorbakken is, dient men een holle klank te horen door op de korst te kloppen. Smakelijk!