

Voltooid verleden tijd?

Duurzaam bakken

Vrijwel iedere grotere boerderij hield er in het verleden een eigen bakoven op na. Deze bakovens, aangeduid met " 't bakhoes" of kortweg "bakkes" waren kleine schuurtjes. Omdat het gebruik van een oven brandgevaarlijk was werd de bakoven op veilige

afstand van het huis gebouwd. In lokale dorpsverordeningen die zich bevinden in archieven, is te lezen dat het zelfs verplicht was dat het bakhuis ongeveer 18 meter van de woning en stallen gelegen moest zijn.

Het bakhuis werd in de 16 en 17^e eeuw opgetrokken uit voor- namelijk mergel, leem rond een skelet van houtbouw. Later werd er vooral in vuur- of baksteen gebouwd.

Het principe van de oven was simpel. Het bestond uit één ovenruimte waarin het vuur werd gestookt waardoor vloer en

wanden gloeiend heet werden. De houtskoolstukken en as werden in de ovenruimte op zij geschoven, waarna de baksels in de verhitte ruimte werden geplaatst. De wanden waren meestal van leem. Regel-

matig gebruik en onderhoud van een dergelijke oven was van groot belang, anders zou de lemen wand vochtig worden en bij verhitting gaan scheuren.

Met het stoken met bepaalde houtsoorten werden aparte smaken aan het brood gegeven. Een met meidoorn gestookte oven leverde een andere smaak van het brood op dan wanneer een oven met dennen of hazelaar werd gestookt.

Brood

Er werd in de regel eens in de twee a drie weken brood gebakken. Het gemalen graan dat nodig was voor het bakken werd door de molenaar meestal aan huis bezorgd. Voor het bakken van bruinbrood werd een mengsel van rogge en tarwemeel gebruikt, voor het wittebrood en de vlaaien werd uitsluitend tarwemeel gebruikt. Het tarwemeel moest eerst nog gezeefd worden. Het meel werd door een zeef van paardenhaar gezeefd, waardoor de zemelen achterbleven. De achtergebleven zemelen werden gebruikt als veevoer of als een huismiddeltje tegen jeuk.

Voor het prepareren van het deeg werd het meel gemengd met een rest zuurdeeg. Het zuurdeeg, of zuurdesem, was een rest deeg van het vorige baksel. Het werd bewaard in een kommetje met een dun laagje zout erover. Het was in feite een slimme methode om gist, nodig voor het rijzen van het deeg, te laten overleven. Van het deeg





in linnen zakjes bewaard werd. Bij gebruik werd het gedroogde fruit weer in het water te weken gelegd, vermaald en met suiker en kaneel vermengd. Hiermee werden de vlaaien gevuld.

Energiebesparing

Het gebruik van het bakhuis of bakkes geeft mooi weer hoe onze voorouders op een optimale manier gebruik maakten van schaarse middelen en energie. Het is in feite een vorm van duurzame levenswijze waar onze huidige maatschappij weer naar verlangt en naar streeft. Zelfs ten aanzien van onze actuele maatschappelijke problematiek kunnen we dus iets van onze geschiedenis leren.

werden tussen de 15 en 30 hompen gemaakt. Na het bakken van het brood was de temperatuur in de oven gedaald en werden de vlaaien gebakken. Het deeg voor de vla werd op een met 'sijmout' (raapolie) ingevette bakplaat gelegd. Hierop werd de 'sjes' aangebracht, diverse fruitsoorten in de meeste gevallen gemengd met suiker en kaneel. Over de fruitlaag werd smalle deegriempjes gelegd.

Houtskoolresten

Na het bakken werden de houtskoolresten die na de verhitting van de oven eruit kwamen, nog gebruikt. Deze "aomere" werden fijngestamp en het poeder werd weer gebruikt om koper op te poetsen of vervuilde kalkmuren weer te witten. Ook werden de koolresten in een afgesloten pot gedaan, zodat ze volledig doofden. Deze uitgedoofde kleine kooltjes konden later weer gebruikt worden in den stoof of het strijkijzer.

Fruit

De resterende warmte van de oven werd daarna gebruikt om fruit te drogen. Appels werden geschild, van de klokhuizen ontdaan en in schijfjes in de oven gelegd. Ook peren werden gedroogd, maar deze werden meestal ongesneden in de oven gelegd. Na drie dagen drogen was het resultaat "aoft" of "euve" dat

Zelf brood bakken zoals onze voorouders? Kijk eens op onze website voor een authentiek recept voor het zelf maken van middeleeuws speltbrood.

MEER INFORMATIE

Het Stadsarchief Heerlen, sinds 1924 gemeentearchief van Heerlen, is met ingang van april 2006 Rijckheyt geworden. Zij is het gemeentearchief voor Brunssum, Heerlen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal en Gulpen-Wittem. De studiezaal van Rijckheyt is geopend van dinsdag tot en met vrijdag van 10.00 tot 17.00 uur en op zaterdag van 12.00 tot 16.00 uur. In de maanden juli en augustus zijn wij op zaterdag gesloten. Kijkt u eens op www.rijckheyt.nl voor meer informatie.

Rijckheyt
centrum voor
regionale geschiedenis