

Het bakhuis op de boerderij “de Vier Morgen “

Door Rob Scholl, februari 2001

Bij het nakijken van oude kadaster kaarten is het mij opgevallen dat veel Boerderijen voorzien waren van Bakhuisen.

Iets wat ik al eerder had kunnen bedenken, daar mijn bejaarde schoonmoeder heel wat plekken op ons gehucht kon aanwijzen waar ooit een bakhuis heeft gestaan.

Zelf brood en vlaaien bakken was iedere keer toch weer en hele klus, en daar de inkomsten de laatste eeuw zijn gestegen was het eenvoudiger het brood en gebak bij de bakker te bestellen.

Er zijn al heel wat Limburgse bakhuisen gesloopt.

Ovens die kort bij het woongedeelte lagen zullen uit plaatsgebrek wel het eerst zijn opgeruimd.

Bakovens die de tand des tijd niet hebben doorstaan waren de volgende slachtoffers.

Alleen de ovens die in een vergeten hoek stonden of die dankzij een afgelegen ligging en een wat grotere (lees nuttige) voorbouw hadden, hebben het overleefd.

Zo ook een prachtig nog geheel intact bakhuis in de huiswei achter de boerderij met de naam “de viermorgen” in “der brôch” te Bocholtz.

Door de wissel van eigenaar heb ik de mogelijkheid gehad deze bakoven met zijn vakwerk ombouw en voorbouw eens goed te bekijken.

Ik neem aan dat bakhuisen als dit type al meermaals zijn omschreven in de vakbladen. Maar deze gedachte weerhield mij niet om potlood, papier en meetlint ter hand te nemen en deze parel van het Limburgs Landschap in te meten en op papier vast te leggen.

Bij het inmeten vielen steeds weer details op die mij, bij mijn eerste en ook tweede bezoek nog niet waren opgevallen.

Meerdere keren ben ik terug gegaan om aanvullende gegevens op te meten of om nog eens te kijken hoe het nu ook alweer in elkaar zat.

Maar het is toch nog redelijk gelukt, het moet nu mogelijk zijn voor iemand die genoeg plaats, tijd en materiaal heeft zelf aan de slag te gaan en een authentieke 200 jaar oud bakhuis met oven in zijn tuin of park neer te zetten.

Weer eens wat anders als een Barbecue!!!!

Ik kan mij maar een vage voorstelling maken hoe het tijdens het bakken van de zo bekende Limburgse vlaaien aan toe ging.

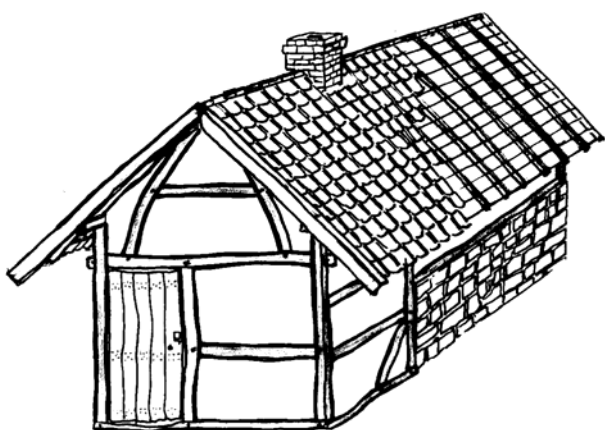
Er zullen in Bocholtz en Simpelveld toch nog wel mensen zijn die zo'n bakproces één of meerdere keren hebben meegemaakt. Mooi was het als deze ervaringen in “de Bongard” kwamen te staan en zo deze tekeningen nog meer tot leven brachten.

Hieronder een impressie zoals ik het bakhuis heb aangetroffen. Het ligt ongeveer twintig meter van de boerderij verwijderd. De deuropening is op de boerderij gericht en de lengteas ligt evenwijdig aan de perceelgrens. Het dakvlak is in werkelijkheid nog ongeveer 3,5 meter naar achteren verlengd.

Als ondersteuning zijn twee kolommen gemetseld waardoor er een overkapping met open zijde is ontstaan, een luifel dus. Deze luifel is er later aan toegevoegd.

Dit is goed te zien aan het gebruikte hout en de houtverbindingen.

Omdat ik mij geconcentreerd heb op de bakoven met zijn vakwerk omlijsting heb ik deze luifel weg gelaten.



De oven.

Verwijderen we alle hout, dan blijft de oven over. Deze heeft een keldertje, uitgevoerd met een gewelfd plafond van kunrader mergel. De bodem bestaat, zover ik heb kunnen zien uit aangestampte leem.

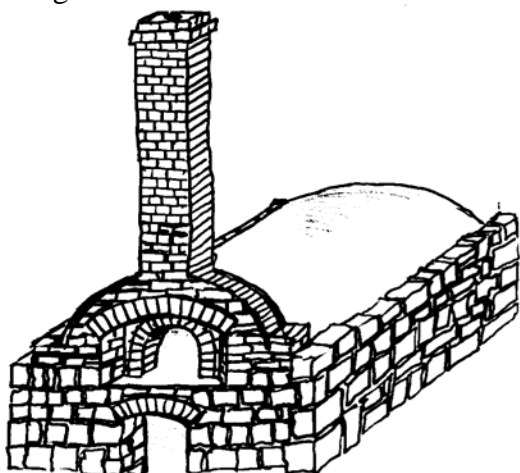
Afgezien van de functie als extra opbergruimte ben ik benieuwd of iemand mij nog een ander doel hiervoor kan aangeven.

Erboven is de oven, deze lijkt mij nog in een uitstekende staat want alle stenen zitten nog op hun plaats en zijn maar weinig aangetast. De vorm is ovaal, ik heb ook al eens een oven opgemeten die rechthoekig van vorm was en met afgeronde hoeken.

Welk model gebruikelijk was is mij niet bekend. Misschien lag die keuze eenvoudig bij de metselaar van dat moment.

Of de variaties zijn een gevolg van verbeteringen in de tijd.

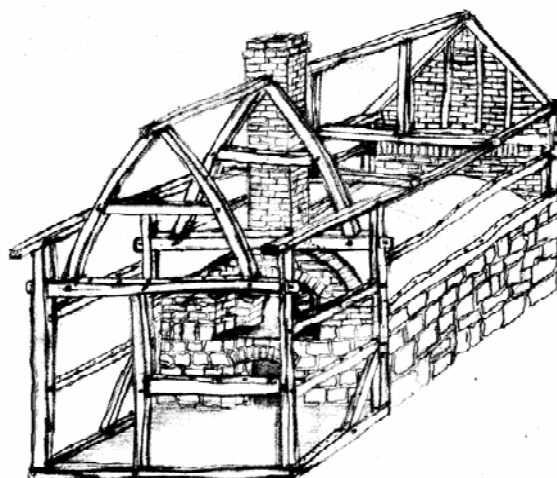
Wel waren beide ovens maximaal 450 mm hoog (inwendig). Hierbij kan ik mij voorstellen dat het te bakken spul niet te ver van het hete plafond af mag staan. Dus niet te hoog maken.



Het vakwerk.

Als we het dak eraf halen en het vlechtwerk met de leem verwijderen, blijft het houten geraamte over. Er zijn een paar feiten waaruit ik de conclusie heb getrokken dat het stukje vakwerk wat voor de oven staat al eerder een andere bestemming heeft gehad.

1. Ten eerste zijn alle verbindingen in dit gedeelte gemerkt met ingekerfde romeinse cijfers. Een bewerking die ook te zien is bij een grote schuur in de buurt. Hiervan is bekend dat deze begin vorige eeuw is verplaatst.
2. Ten tweede is dit gedeelte smaller als de oven en wel 15 cm.
3. Ten derde, het gedeelte achter de schoorsteen dus het gedeelte boven de oven heeft niet die karakteristieke spanten als het voorste deel. Hiervoor is een simpelere oplossing gekozen die ook met minder bewerkelijke verbindingen in elkaar is gezet.



De voorkant van de oven.

Als we naar de voorkant van de oven kijken, zoals hier is afgebeeld, zien wij aan de onderkant de toegang naar het keldertje. Met een doorgang van 730 * 630 mm en een afstapje van 800 mm lijkt het mij niet iets om dagelijks doorheen te kruipen.

Daarboven is de oven. De bodem hiervan ligt 930 mm boven de vloer van de ruimte waar we nu staan.

Eerst is er een kleine voorruimte met daarboven het schoorsteen kanaal. Of deze ruimte aan de voorkant afgesloten moest

worden ? Ik weet het niet, nergens zijn aanwijzingen dat dit mogelijk was. Wel is er een stalen luik dat past in de kleinere opening, aan de achterzijde. Hiermee kan de oven afgesloten worden zodat geen warmte tijdens het bakken verloren gaat.

Net als in de eerder genoemde bakoven zijn de rollagen ondersteund door een stalen band.

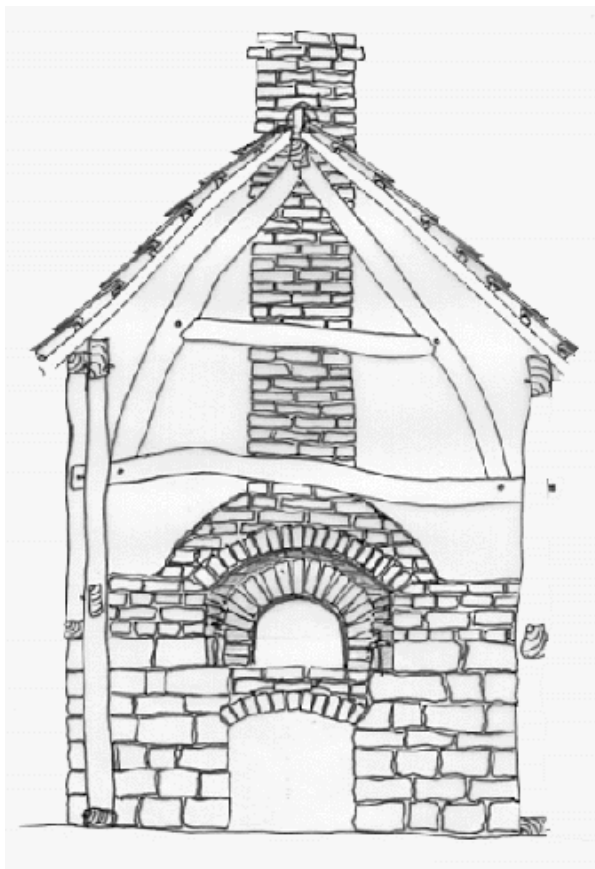
Hoogstwaarschijnlijk zijn deze gemaakt van een stalen band van een karrenwiel.

De kelder en oven ingang zitten ongeveer in het midden van de bakoven. De schoorsteen staat midden boven de oven ingang, waardoor hij dwars door de nokbalk heengaat. Deze is hier dan ook onderbroken.

De zijwanden en het tongewelf zijn met Kunrader mergelblokken gemetseld.

De bodem, het dek van de oven en de schoorsteen zijn in baksteen (veldbrand) uitgevoerd.

Het onderste gedeelte van de schoorsteen was ooit met leem gestuukt maar hiervan was het merendeel verdwenen. De leemlaag bovenop de oven is wel nog geheel intact.



Vakwerk en vlechtwerk.

Het vakwerk is in een redelijke staat. Aan de onderkant heeft optrekkend vocht enkele balken aangetast. En in het onderste vak van de voorgevel heeft opspattend regenwater een gedeelte van de leemlaag opgelost.

De witte afwerklaag is alleen bij de voorgevel toegepast. De lemen zijgevels die geen toplaag hebben zijn door de brede uitstekende dakranden goed beschermd tegen de regen.

De achtergevel.

De achterzijde van de oven is met een 100 mm dik muurtje tot aan de nok dicht gemetseld. Ook hier is geen compleet origineel spant toegepast zoals in de voorbouw.

Datering!

Wat hier opvalt is het Jaartal 1801 dat in de zwaardere koppelbalk is uitgekapt.

Misschien is dit de koppelbalk van een spant dat voorheen als eerste van drie spanten samen met de twee voorste spanten een geheel vormde.

Waarbij het jaartal 1801 goed zichtbaar op de voorgevel prijkte.

Plattegrond

Op deze plattegrond heb ik ook het gehele dakvlak inclusief de kolomsteunen getekend.

