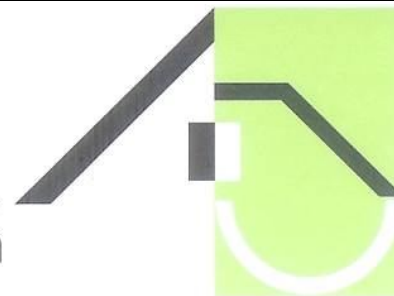


# BOERDERIJ & ERF

alblasserwaard - vijfheerenlanden



ONLINE NIEUWSBRIEF

15

maart-april 2014



## VOORAF

Ongetwijfeld heeft u bij de laatste edities van deze online nieuwsbrief gemerkt dat de verschijningsfrequentie wat grillig verloopt. Ingaande deze versie, uitkomend in mei 2014, maar nog benaamd als verschijnend in de voorliggende maanden maart en april 2014.

Dit heeft alles te maken met veranderingen, waarover u in de rubriek nieuws meer kunt lezen. De online editie zal een andere vormgeving krijgen dan u gewend was. Het resultaat bent u nu aan het bekijken... Elke online versie zal voortaan een wat columnachtige inleiding bevatten, evenals een rubriek met nieuws en informatieve zaken en telkens één artikel. Soms, als daar aanleiding toe is, nog een extra bijdrage.

Dick de Jong

## NIEUWS

### ANDERE VORMGEVING

De nieuwsbrief heeft een andere opmaak, een andere vormgeving en een andere inhoud. Waarom?

Al vrij ver voordat het door de leden genomen besluit viel om de Vereniging Vrienden van Boerderij & Erf A-V te laten fuseren met de stichting met diezelfde naam, is er een discussie ontstaan over de toekomst van de nieuwsbrief. Omdat het samenstellen ervan neerkomt op slechts één man, terwijl ook de voordien nog wel eens aangereikte bijdragen van derden ook sterk opdroogden. Dat maakt een redactie zwak. Vandaar dat binnen het stichtingsbestuur een gesprek ontstond. Daar, omdat de nieuwsbrieven altijd door de Stichting werden - en nog worden - verzorgd. De in-

stelling van een werkgroep publiciteit volgde en een notitie

Tot medio 2012 was er alleen een gedrukte versie, die twee keer per jaar verscheen. Met de uitvoering van het Masterplan werd er een digitale nieuwsbrief geïntroduceerd, om zoveel mogelijk gehoor te kunnen geven aan de behoefte om meer publiciteit te geven aan Boerderij & Erf. Deze ging verschijnen naast de halfjaarlijkse geprinte versie, die per post worden verzonden aan de - nu begunstigers - en andere nauw betrokkenen. Beide ontwikkelingen hebben geleid tot het besluit dat de papieren uitgave gehandhaafd blijft, maar dat deze een wat ander aanzien krijgt, een nieuwe vormgeving. De tot nu toe ook vrij uitgebreide online nieuwsbrief blijft ook bestaan, maar in een wat afgeslankte vorm, terwijl ook hiervan de vormgeving wordt aange-

past aan de hedendaagse wensen en mogelijkheden. Zie hier!

### STREEKPARADE

De eerste zaterdag van mei was er opnieuw de jaarlijkse Streekparade. Een presentatie van organisaties in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden. Natuurlijk was ook Boerderij & Erf A-V hier weer aanwezig. Wij stonden achter het paviljoen.



In het midden Boerderij & Erf A-V

## HET BAKHUISJE

Er zijn van die zaken, waarop iedereen enthousiast reageert. Maar bij nadere beschouwing blijkt het toch lastig om precies aan te duiden waar het om gaat. Een bakhuisje is daar een voorbeeld van. 'Leuk een bakhuisje', zegt je gesprekspartner, maar al je vraagt wat dat nu precies is, wat daarin gebeurde, wat de functie daarvan was, wordt het vaak stil.



Redelijk modern ogend bakhuisje met zadeldak.

Een bakhuisje is een bijgebouw van een boerderij of een landhuis waarin men vroeger brood en koek bakte. In het bakhuisje bevindt zich een bakoven. In het noorden van Nederland worden dergelijke gebouwtjes ook wel stookhok of -hut genoemd. In de huidige tijd zijn de meeste bakhuisjes verdwenen van het erf. Ze raakten in onbruik, begonnen in de weg te staan, kregen geen aandacht en onderhoud meer en hun lot was beschoren. Gelukkig zijn er uitzonderingen. Laten we zuinig zijn op de paar die ons nog resten.

### GESCHIEDENIS

De oudste sporen van een vaste bakoven zijn bekend van de Bandkeramiekers<sup>1</sup>, de eerste landbouwers, die rond 4.000 v Chr in het Neolithicum leefden. Van de oven als gebouw hebben de Romeinen de oudste voorbeelden nagelaten, bijvoorbeeld in Pompeï. In vrijwel heel Europa zijn dit soort bakovens gebruikt voor het bakken van broden en koeken. Ook in Nederland zijn resten terug gevonden van ovens uit lang vervlogen tijden. De bakoven is in steden gebruikt tot in de middel-eeuwen, op het platteland tot in de 20<sup>e</sup> eeuw.

Het verschilt per streek of hierbij bakhuisjes zijn gebruikt. Zo zijn in Oostenrijk streken waar nooit bakovens

zijn gebouwd omdat men geen graan kon verbouwen en zijn in Vlaanderen de ovens veelvuldig te zien, meestal in een bakhuisje. In Nederland hadden veel gezinnen de beschikking over een bakoven. Soms moest men de bakoven delen met burens of met een gemeenschap, maar in de meeste gevallen had iedere boerderij een eigen bakhuis.

Grote bakhuisen zijn tegenwoordig vaak omgebouwd tot schuur, werkplaats of bergplaats. Maar meestal zijn ze gesloopt. In andere gevallen is het bakhuisje verwaarloosd en vervallen toen het zelf bakken van brood niet meer van belang was door de opkomst van de grote bakkerijen. Daarbij zijn de middelen die gebruikt werden, de brandstof en de ingrediënten, niet altijd meer aanwezig in de omgeving van het erf. Tegenwoordig staat in Nederland slechts op een enkel erf nog een bakhuis. Dit heeft de bakhuisjes tot een bezienswaardigheid gemaakt.

### BOUW EN TECHNIEK

Bakhuisjes werden op verschillende wijzen gebouwd. Vaak ligt de bakoven in zijn geheel binnen het huisje. Soms bevindt de bakoven zich echter buiten, alleen de opening van de oven is dan in het gebouwtje.

De materialen die gebruikt werden voor de bouw van de bakhuisjes waren verschillend. Wel is in veel gevallen door de overheid vastgelegd dat het dak van het huisje gedekt moet zijn met dakpannen om brandgevaar te minimaliseren. De muren van de bakhuisjes zijn opgetrokken uit baksteen. De vloer van een bakhuisje is vaak de oorspronkelijke, onbedekte grond of een gestampte leembodem. Soms is de vloer van plavuizen of van baksteen.

De toegangsdeur van een bakhuisje is meestal zo aangebracht dat zij vanuit de woning gemakkelijk bereikbaar is. Sommige huisjes hebben een zolder, die gebruikt wordt voor opslag of soms als duivenhok.



Het bakhuisje is te herkennen aan de schoorsteen.

De ovens zijn hoofdzakelijk gebouwd met baksteen en leem. De onderbouw is vrijwel in alle gevallen van baksteen. De ovenkap of koepel van kleine bakovens was oorspronkelijk van leem, in enkele gevallen in de loop

<sup>1</sup> De naam verwijst naar het versierde aardewerk dat men maakte.



der tijd vervangen door baksteen. Grotere bakovens werden al gebouwd met een koepel van stenen in leem of van bakstenen. Het metselen van de bakoven was een kunst apart; de metselaars moesten nauwkeurig te werk gaan. Zo moest de vloer van de oven aflopen naar de opening om de luchtcirculatie te bevorderen, de rook door de schoorsteen gaat en verse lucht aangezogen wordt. Bij het maken van een lemen ovenkap moest nagedacht worden over de dikte in verband met het langzaam branden van leem bij hoge temperaturen en de wijze van het vormen van de ronde, golvende kap en schoorsteen. Wanneer men een oven bouwt met bakstenen moeten deze met de kopse aan naar het warme gedeelte om vroegtijdig doorscheuren te voorkomen.



Veel bakovens zijn gebouwd in de vorm van een hoefijzer. Er bestond een verband tussen vorm, stooktechniek en beschikbare materialen.

De oven waar brood in gebakken wordt kent geen gescheiden bak- en stookruimte. Nadat de ruimte op temperatuur was, werd de brandstof uit de ruimte geveegd en het deeg erin gelegd. De oven heeft in veel gevallen wel aparte ruimten om het brood in te laten rijzen en de warme as in af te laten koelen. Deze bevindt zich onder de stook- en bakruimte. De warmte kan dan ook voor het rijzen gebruikt worden.

#### HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Het bakken van brood gebeurde meestal één keer per week. Het graan, rogge of tarwe werd gemalen op de molen en gezeefd. Het meel werd, met melk en gist, gekneet in de baktrog. Als veel broden gebakken werden en de baktrog groot genoeg was gebeurde dit met blote voeten. Intussen werd de bakoven opgestookt met takkenbossen, turf of een andere brandstof. Zodra de stenen aan de binnenkant van de oven wit waren van de hitte, was de oven warm genoeg om broden te bakken. Eerst werd de as met een loet of rakelijzer verwijderd en werd de het brood op platen gebakken. Met een houten schieter werd het brood in de oven geplaatst die een temperatuur had bereikt van ongeveer 165 graden C. Sommige boerinnen bakten het brood op een blik, anderen direct op de stenen. Wanneer de oven afgekoeld was, was het brood klaar. Tijdens het bakken moest men de deur van de oven goed gesloten houden.

In de loop der tijd zijn naast brood ook andere producten in de oven gebakken. Soms door de omstandigheid dat bepaalde ingrediënten ontbraken, in het andere geval uit het creatief gebruik van kruiden en specerijen. Zo ontstonden per plaats vaak een eigen lekkernij. Deze zijn vaak eeuwen geleden ontstaan en worden nog steeds gebakken en gegeten. Ook stoofpotten werden vaak in de bakoven bereidt. Van Italië zijn de pizzaovens heel bekend. In feite is dat te vergelijken met onze bakovens

van vroeger.

Rond de bakhuisjes staan soms bomen die volgens de verhalen geneeskracht bieden of beschermen tegen brand. In andere gevallen is het bakhuisje begroeid met klimop of een druivenstruik om het een leuk aanzien te geven. Op het dak staat vaak huislook, wat ook een betekenis heeft.

#### STANDPLAATS

De plaats van de bakoven op het erf kan zeer verschillen. Meestal staat de bakoven los van het woonhuis en andere bijgebouwen op het erf. Dit is ter voorkoming van brandgevaar voor de hele boerderij, als er brand zou uitbreken. In veel gemeenten is om deze reden in verordeningen een minimale afstand tussen het woonhuis en de bakoven bepaald. De afstand tot andere gebouwen op het erf stond in de meeste gevallen niet vast. Een enkele keer stonden deze bakovens zonder overkapping op het erf, maar meestal zijn ze gesitueerd in een bakhuisje.

Een tweede methode is het bouwen van de bakoven onder een afdak, tegen het woonhuis of een stal aangeleund. Dan kon de warmte uit de oven dubbel worden gebruikt en ging deze niet verloren.

De derde mogelijkheid is een bakoven binnenshuis. Dit gebeurde vaak bij de kleinere boerderijen. De laatste twee mogelijkheden hadden als voordeel dat het minder materiaal kostte om de oven te bouwen en te overkappen. Vooral in het zuiden van Nederland zijn deze methoden veelvuldig toegepast.



Op veilige afstand van de boerderij staat een bakhuisje.

Als de bakoven is gevestigd in een bakhuisje staan deze huisjes soms aan de straatzijde van het erf. Dit kan erop wijzen dat de oven werd gedeeld met een of meerdere burens. Zodoende wordt niet bij iedere boerderij een bakoven aangetroffen. Elders hoorden bakhuisjes bij een landgoed of een herberg en mochten buurtbewoners de ovens tegen een vergoeding gebruiken. Vaak werd dan bepaald dat men geen eigen bakoven mocht bouwen op het erf (wegens brandgevaar) en verplicht was gebruik

te maken van de gezamenlijke bakoven. Wanneer de oven in een bijgebouw op het erf was geplaatst betekende dit niet altijd dat het gebouwtje alleen voor het bakken van brood werd gebruikt.



Actualiteit in mei 2014: Een pas ingeplante akker met een schitterend kort gehouden grasrand, hard groeiend gras en 'luizeblommen' aan de slootkant. De hoogste tijd om van de stelen van dit Fluitekruid een prachtige fluit te snijden. Alleen de elkaar nazittende eenden ontbreken nog in dit tijdsbeeld.

## SECRETARIAAT BOERDERIJ & ERF A-V:

Sluis 57 ▪ 2964 AT Groot-Amers ▪ 0184-661425/06-53759618

secretariaat@boerderijnerf.nl ▪ bank NL14RABO0325074739

website: [WWW.BOERDERIJENERF.NL](http://WWW.BOERDERIJENERF.NL)



Europees Landbouwfonds voor  
Plattelandontwikkeling  
Europa investeert in het platteland

Redactie en samenstelling: Dick de Jong – Bureau Tekstwerk – [djtekst@planet.nl](mailto:djtekst@planet.nl)