

Artikel uit het bulletin van de  
Antwerpse Vereniging voor Bouwhistorie en Geschiedenis\*

(\*vzw opgericht in 1963, tot juni 2007 Antwerpse Vereniging voor Bodem en Grotonderzoek)

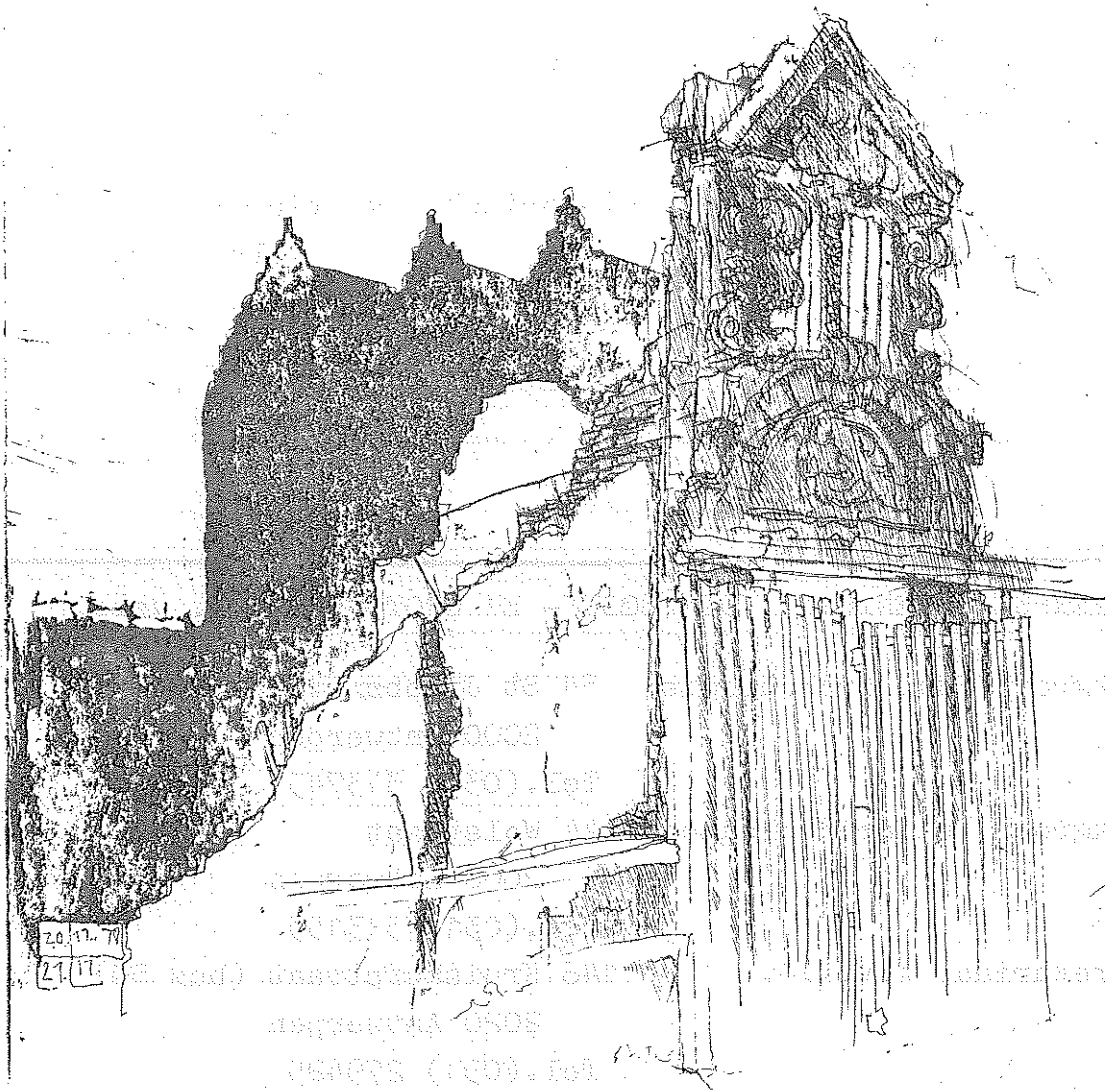
---

Lens, F., 'Bakhuizen te Kessel', *Bulletin van de Antwerpse vereniging voor bodem- en grotonderzoek*, 1980/1, 1–10.

---

Download van: <http://www.avbg.be/bulletin.html>  
Contact: <http://www.avbg.be/contact.html>

© Tim Bisschops & Antwerpse Vereniging voor Bouwhistorie en Geschiedenis vzw. Tekst en afbeeldingen strikt voor persoonlijk gebruik. Publiek of commercieel gebruik enkel mits schriftelijke toestemming van het bestuur van de AVBG.



## BULLETIN nr 1

antwerpse vereniging voor  
bodem - en grotonderzoek.

maandelijks uitgave  
jaargang 1980

Inhoud.

Bakhuizen te Kessel

F.Lens

Nedendaagse architectuur in historische omgevingen.

F.Van Aerschot

ANTWERPSE VERENIGING VOOR BODEM- EN GROTONDERZOEK, vzw.

Werkgroep Stadsarcheologie: 54 St Jacobsmarkt  
2000 Antwerpen  
Tel.(031) 343743

Werkgroep Veldarcheologie: 44 Wolstraat  
2000 Antwerpen  
Tel.(031) 313133

Sekretariaat A.V.B.G.: 146 Kruishofstraat (bus 50)  
2020 Antwerpen  
Tel.(031) 279425

Lidgeld: gewoon lid 450 F  
steunend lid 1000 F minimum  
te storten op rekening 320 - 0740973 - 60  
van A.V.B.G., Kruishofstraat 146, Antwerpen.

Verantwoordelijke Uitgever

Antwerpse vereniging voor Bodem- en Grotonderzoek, vzw.

Opslag

Restanten van huis den Spiegel  
Oude Beurs 16

Ets: Wolfgang Hagedorn.

## Bakhuizen te Kessel .

### Inleiding

Kessel, op een boogschuit van Lier gelegen, en misschien daarom met Nijlen gefusioneerd, heeft altijd het te late voorrecht gekend een landelijke gemeente genoemd te worden. In één adem werden dan ook steeds de typische namen van enkele boerderijen vermeld : de Dood, de Hel, de Hemel en het Vagevuur. Vergane glorie, alhoewel we ondanks het uitsterven van het taaie boerenras en het aanwreken van het landelijke toch nog enkele interessante hoeven kunnen aanwijzen. Spijtig genoeg zijn verschillende gepromoveerd - wij mensen van de buiten zijn eerder geneigd te zeggen : gedegradeerd - tot buitenverblijven, schilderateliers, galerijen ... Tot voor enkele decennien was Kessel een straatdorp met enkele verspreide gehuchten en nog meer verspreide boerderijen. Dit laatste zal wel de reden zijn waarom haast iedere hoeve haar eigen bakhuis of "ovenbuur" had : een klein gebouwtje op het erf of in de tuin gelegen, waar de boer, doorgaans éénmaal in de week zijn "dagelijks" brood bakte. Alleen op het gehucht "de Hoeven", op de Bogaertse heide staat een uitzonderlijk groot bakhuis dat voor meerdere families dienst deed. Terloops wijzen we op de merkwaardige ligging van dit gehucht, waar we, niet ver van dit bakhuis nog een onbewoonde vluchtschans aantreffen.

In onze gesloten agrarische boerenwereld waren de bakhuizen onmisbaar. Brood was immers eeuwenlang het voornaamste voedingsprodukt. Wanneer een nieuwe hoeve opgetrokken werd, dacht men eerst aan het bakhuis. Dat deed tenminste het St.-Janshospitaal van Brugge toen dit opdracht gaf een grote hoeve te bouwen in de Passegeulpolder, ergens in Zeeuws-Vlaanderen. Eerst werd hier het bakhuis opgericht. Alleen de funderingen en de muur waartegen de oven gebouwd was, bestond uit metselwerk. De overige muren waren opgetrokken in vakwerk en leem. Het dak werd afgedekt met stro. Dezelfde bouwwijze werd gevolgd aan één van onze oudste bakhuizen nl. dat van de Kleine Gasthuis-hoeve. Hier zien we dat ook de tussenmuur ouder was en niet ingebonden in het overige metselwerk, wat er op wijst dat het vorige bakhuis eveneens een houten of een lemen hutje was. Omwille van het brandgevaar zullen dan ook deze bakhuizen langzamerhand moeten plaats maken voor soliede en brandvrije(re) gebouwtjes.

### 1. Typologie der kesselse bakhuizen.

Door enkele jongeren van de kesselse heemkring werden in 1972 alle bakhuizen opgezocht en in plan gebracht. Dit preventieel opzet was zeker niet spectaculair te noemen en

toch is het een interessante verzameling geworden waar wij dankbaar het een en het ander uit geput hebben.

Een veertigtal bakhuizen werden nog opgetekend. Zeventien waren "bedrijfsklaar". Ondertussen werden enkele bakhuizen afgebroken. Eén werd terug opgebouwd.

De bakhuizen vertonen praktisch allemaal dezelfde stijlkenmerken. De buitenmuren zijn meestal steense muren. Tegen het bakhuis bevindt zich de oven. Beiden zijn afgedekt met een zadeldak. Dat van de oven staat altijd een stukje lager. De dakbedekking bestaat uit oude Boomse pannen, soms nog gelegd op "stropoppen". Meestal bevindt de deur zich in de vrijstaande puntgevel. Het licht valt spaarzaam binnen langs één of twee kleine venstertjes in de zijgevels. Soms ziet men ook een venstertje boven de deur in de puntgevel. Eén enkele keer staat hier een "ossenoog". Witte steen of hardsteen vallen uiterst zelden te bespeuren. De dakconstructie is overal zeer eenvoudig, maar bezit soms hanebalken. De oven zelf, gelegen onder een lagerliggend dak, is op een karakteristieke wijze gebouwd. De bovenkant is min of meer bolvormig en is in kops verband gemetseld.

Bij grote ovens worden de bovenkanten door een ijzeren kruis ondersteund. Om een perfecte warmteisolatie te verkrijgen is de bovenkant met een dikke laag, 10 à 15 cm leem bestraken. De hoeken van de oven zijn afgerond. De vloer is vlak en geplaveid met rode oventegels. De oven zelf wordt gesteund door één of meerdere bogen. Soms wel vier. Onder de oven bevindt zich een ruimte waarvan de toegang zich bevindt onder de ovenmond of ovengat. In deze vorstvrije ovenkelder werden meestal de aardappelen opgeslagen, vandaar de naam "petattekelder". Het aantal broden dat in éénmaal gebakken werd was afhankelijk van de grootte van de oven. Het minimum bedroeg tien, het maximum vijfendertig broden.

We wezen reeds op het gebruik van het bakhuis in verband met het bewaren van aardappelen. Het bakhuis diende echter tot alles en nog wat. Was het varken geslacht en kwamen de lekkere hespen uit de pekkel dan werden ze doorgaans in de open schouw van het bakhuis gerookt. De schouw werd dan bijna volledig dichtgelegd met graszoden. Op vele plaatsen werd ook in het bakhuis "de was afgestookt". In het wasgoed dat te weken stond werd tot na het einde van de 19e eeuw een voorschoot of handdoek met houtasse afkomstig uit de oven gehangen. Deze houtasse verving de dure zeep.

Eeuwenlang waren onze bakhuizen bewoond. Eén van de laatste was het grote bakhuis van "de Hoeven". In 1914 was één der hoeven in brand geschoten en verhuisde de boer naar het intacte bakhuis. Hierin is toen de arme man, toen, "de rijkste boer van Kessel" na enige tijd gestorven.

We hebben het reeds gezegd : spectaculair kunnen we onze bakhuizen niet noemen maar eeuwenlang waren ze onmisbaar. Het te loor gaan van al deze kleine sympatieke kapelletjesachtige gebouwtjes op het erf van onze boerderijen vinden we erg jammerlijk.

Interessant om weten is ook het feit dat in twee "haardtellingen" het aantal "ovens" of bakhuizen vermeld werd.



De eerste haardtelling dateert van omstreeks 1610. Bij de 86 huizen die Kessel toen telde waren er niet minder dan 60 ovens. Een tweede haardtelling in ons bezit vermeld op 72 huizen, dit in 1639, nog 48 ovens. Zelfs de pastoor bakte toen in een eigen bakhuis zijn dagelijks brood. Ook het Terlaken- of Kesselhof, in die tijd nog een echte waterburcht, had zijn "ovenbestuur".

## 2. Hoe werd het deeg bereid ?

Het meel dat gebruikt wordt voor het bakken van brood is meestal tarwemeel, dit is fijner dan roggemeel, en het brood is ook van betere kwaliteit. Brood gebakken van roggemeel wordt wel eens paardebroom genoemd.

De graankorrels worden eerst gemalen, waarbij het meel vrijkomt. Vervolgens kan er gebuild worden. Builen is de behandeling waarbij de zemelen gescheiden worden van het eigenlijke meel. De zemelen zijn de pellen of de omhulsels van een graankorrel, niet te verwarren met het kaf, want dit zijn de schuldblaadjes van de graankorrels. Door builen verkrijgt men dus witter brood. Vervolgens wordt het meel in een mul of baktrog gebracht. Een mul is een grote houten bak, meestal op poten, waarin het deeg wordt bereid. Hierbij voegt men nog gist en water (en eventueel zout), en dan kan het kneden beginnen. Wanneer we met tarwemeel te maken hebben, gebeurt dit met de handen, met roggemeel echter, werd er getreden (met blote voeten), want rogge is moeilijker te bewerken dan tarwe. Wanneer het deeg voldoende gekneet is, laat men het geheel rusten, en er wordt een deken onder de mul gehangen (om de warmte te bewaren), en de gist kan zijn werk verrichten. Bij de gisting wordt er kooldioxyde ( $CO_2$ ) gevormd, dat het deeg doet rijzen (men zegt : "den deeg moet gaan"). Dit duurt een 30-tal minuten. Vervolgens kan het brood gevormd worden en is het klaar om in de oven te gaan.

## 3. Het eigenlijke bakken

Op het ogenblik dat de broden gevormd zijn, moet de oven heetgestookt zijn. Dit gebeurt met mutsaards, dit zijn bussels kreupelhout. De houtsoort heeft geen belang, nochtans schijnt eikehout de voorkeur te hebben. Wanneer de oven heet genoeg is, merkt men dat de bovenkant er witgloeiend uitziet. Hierbij zijn dan een 3 à 4 mutsaards gebruikt, naargelang de grootte van de oven. Vervolgens wordt de asse met een ijzeren staaf (roerder of trekhaak) naar de zijkanten van de oven gestoten. Zo'n roerder bezit achteraan een houten steel van ongeveer 1 meter lengte. Soms trekt men de asse volledig of gedeeltelijk uit de oven. Dan wordt het brooddeeg met een houten schop in rijen naast elkaar in de oven gebracht. Zo'n houten schop noemt men een (oven)paal of een broodinschieter (ook zwele, met doffe e). Wanneer de broden zich in de oven bevinden, wordt deze afgesloten door een ijzeren plaat. Het bakken duurt ongeveer 1 uur. Dan worden de broden uitgehaald met de paal, en op schappen of op een tafel gelegd totdat ze afgekoeld zijn. De broden bleven dan een 8-tal dagen vers. Wanneer ze echter te oud worden, zegt men : "den olm zit in't brood. Dit zijn vezelige draden die het brood een onaangename smaak geven. Het

brood is dan verzuurd.

#### 4. Benamingen

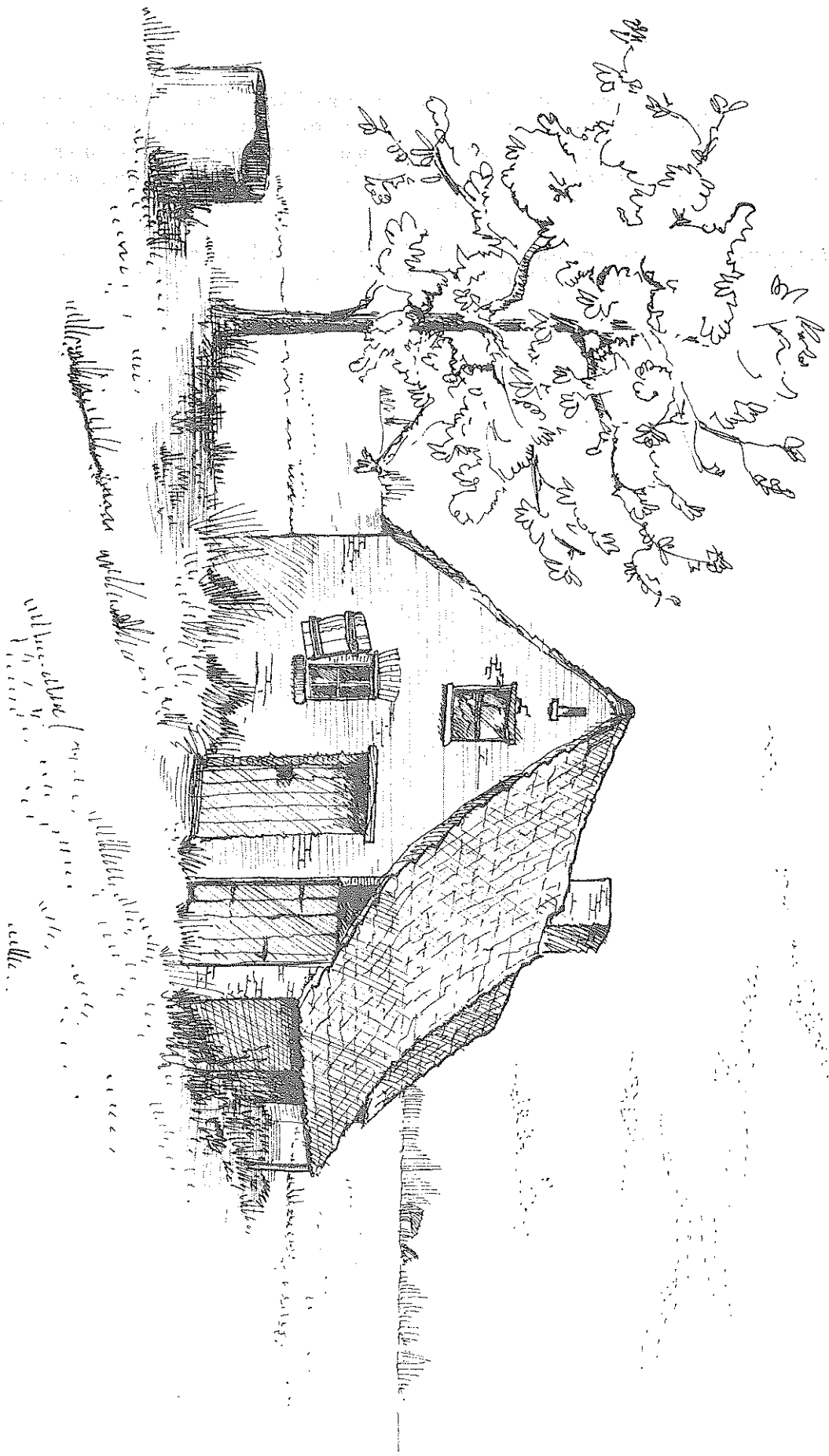
Bakhuis, bakoven, ovenbuur, ovenkelder, petattekelder, oven-  
gat, ovenbakkes, ovenmond, paardebroom, builen, zemelen, mul,  
baktrog, bakkerstrog, mutsaards, mutsaardhout, roerder, tekhaak,  
huis, ovenpaal, paal, broodinschieter, schietschop, spaan,  
zwele, den olm, netten, hevel, den heef, zuurdeeg, zuurdesem.

Opmerking : In de meeste bakhuizen is tijdens de IIe wereldoor-  
log voor het laatst gebakken. De mensen waren toen verplicht  
weer zelf hun brood te bakken.

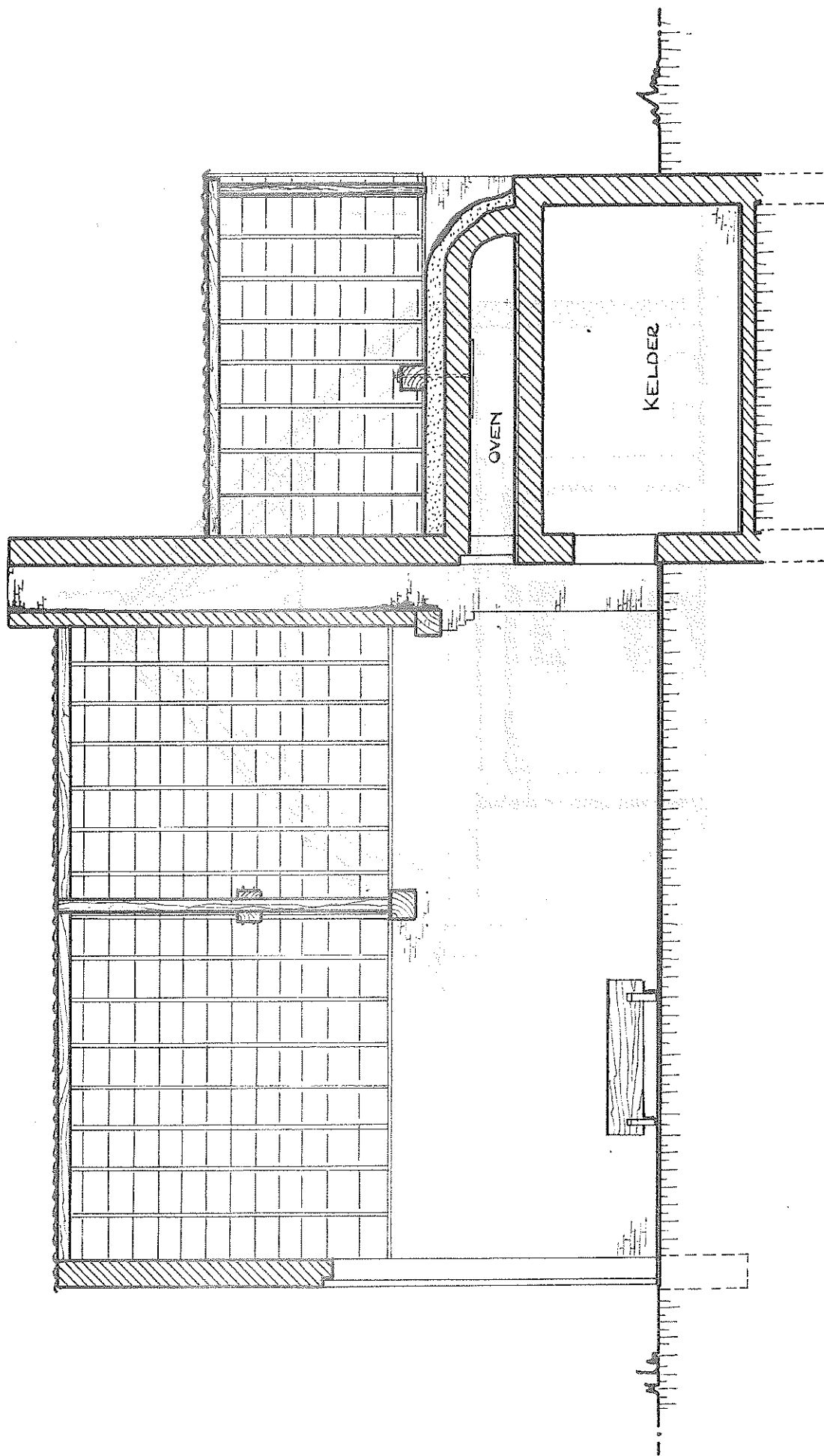
F. LENS.



Makhuia : Felina Basthushoobe

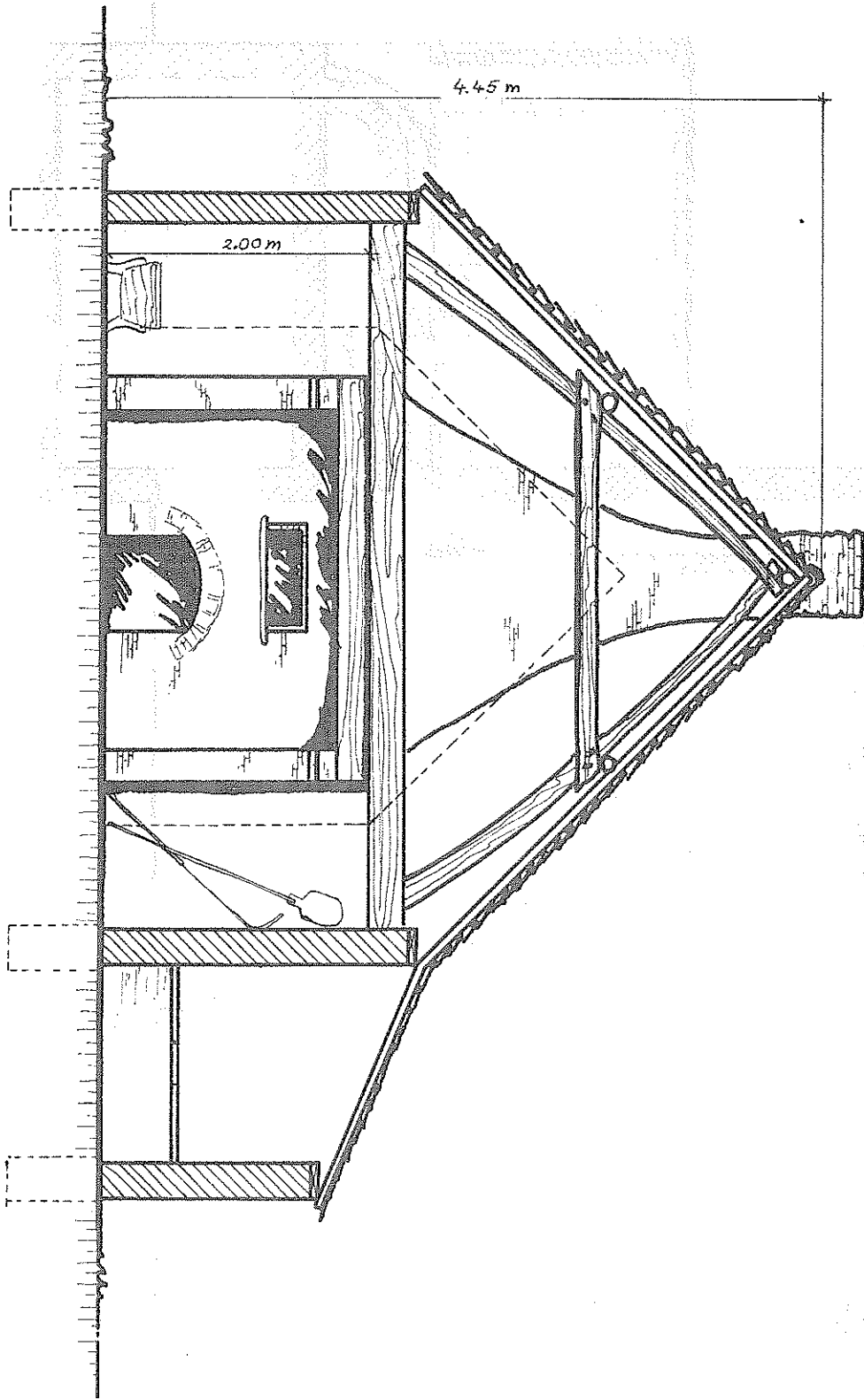


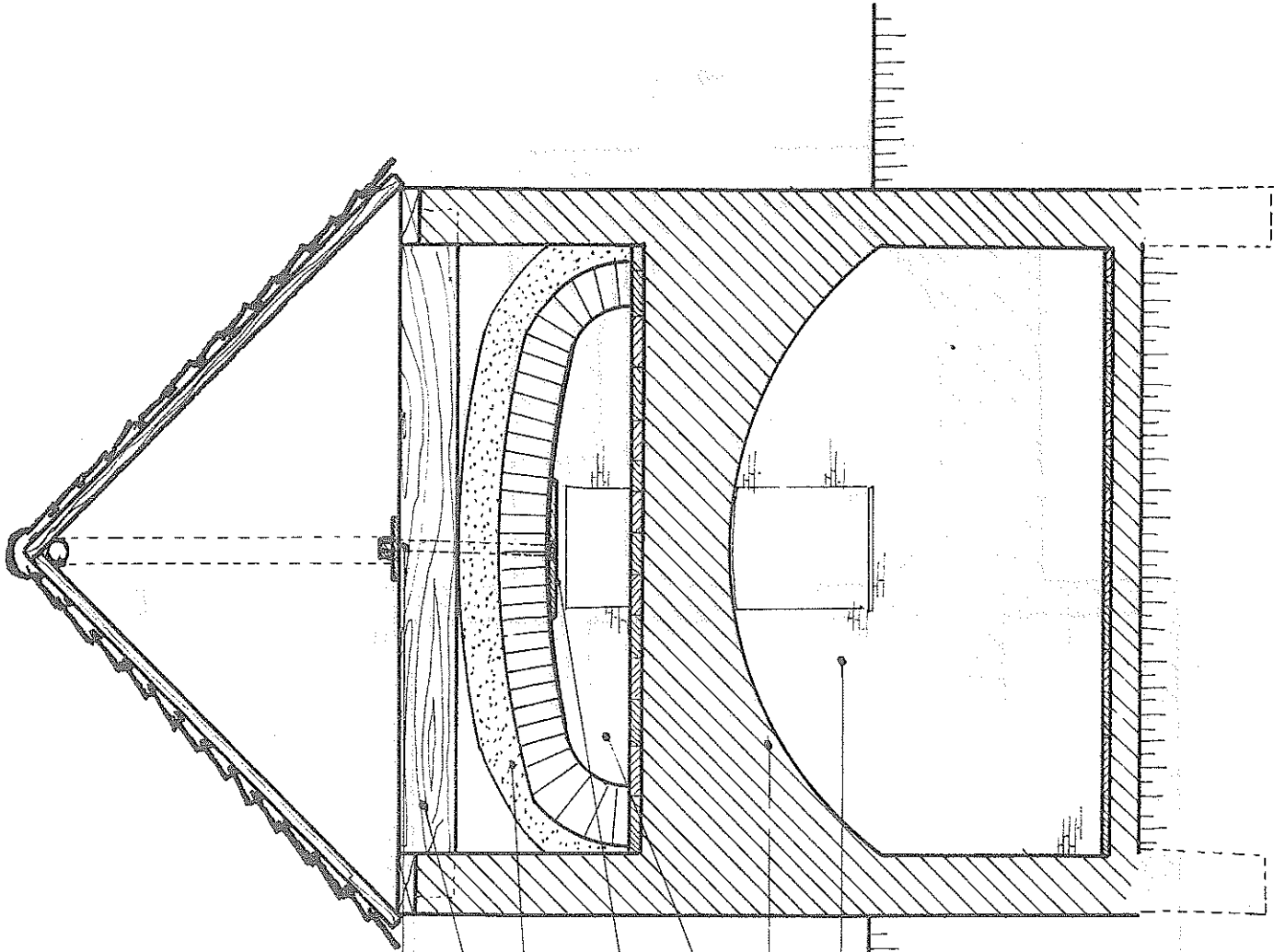
Mare Verreydt  
9 Juni 1973



DOOR SNEDE C-D

DOORSNEDE A-B





BOUT

EIKEMBALK

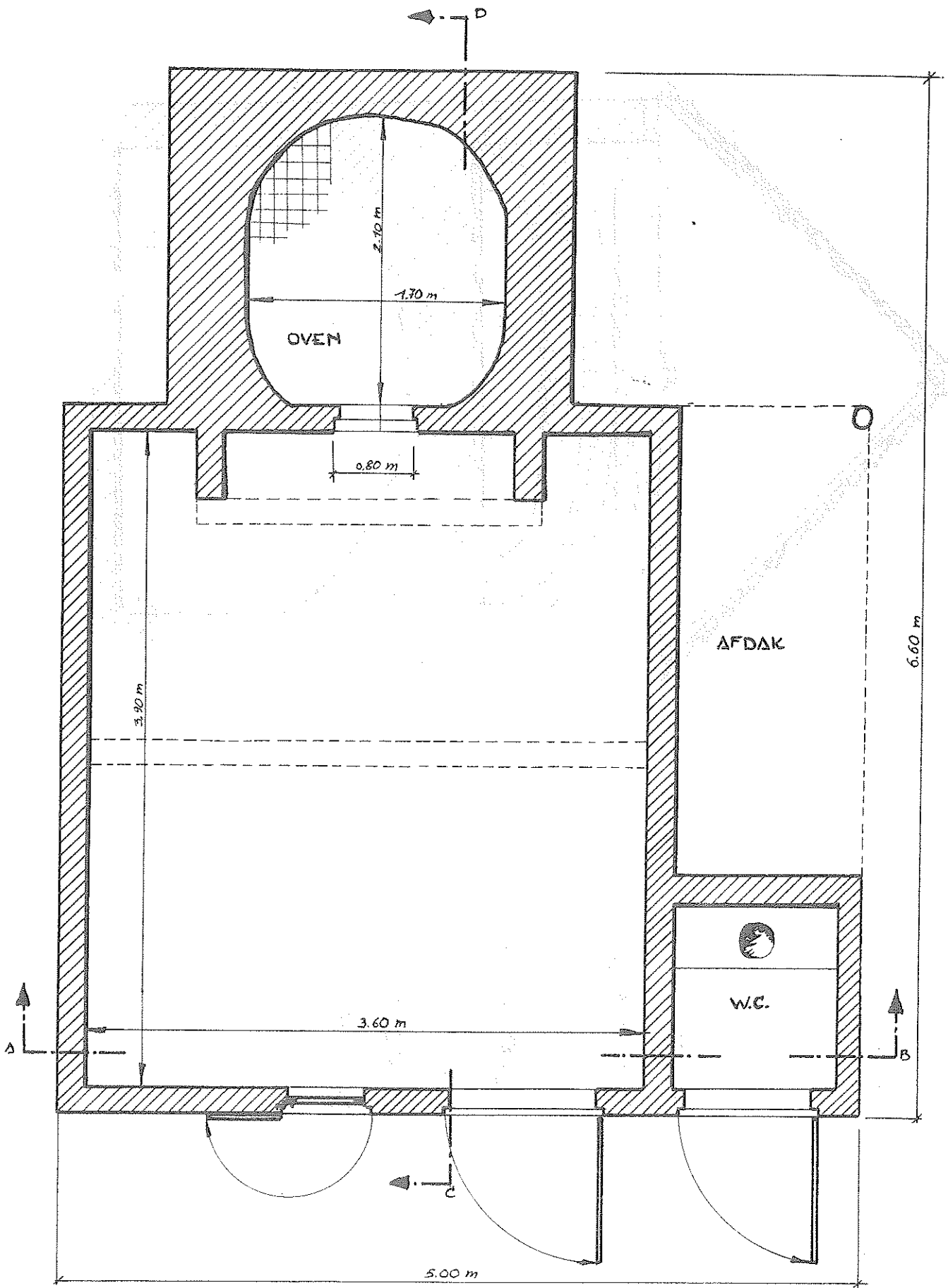
LEEM

IJZERENKRUIS

OVEN

GEWELF

OVENKELDER



GRONDPLAN