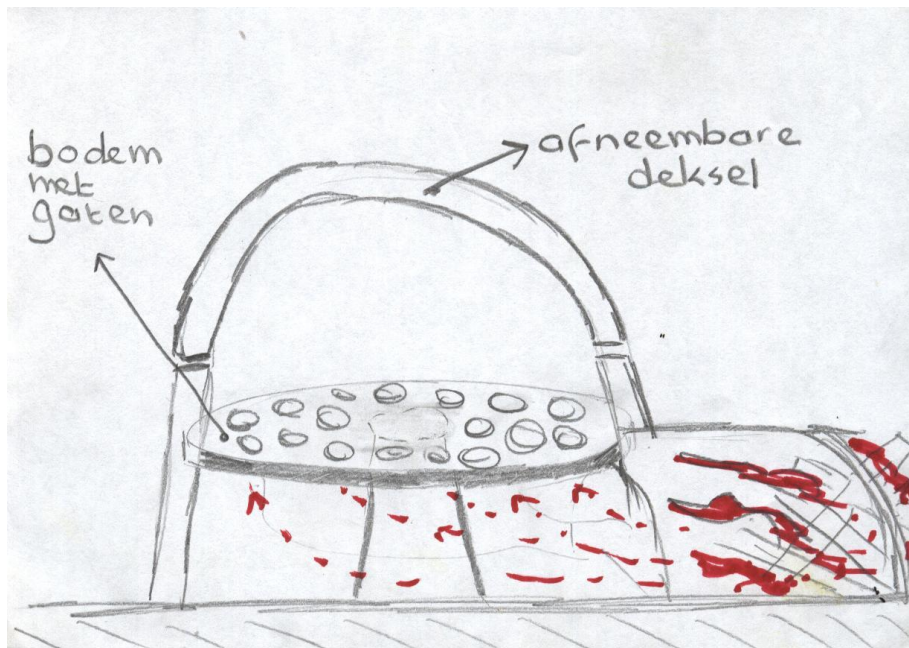


Beschrijving van POTTENBAKKERSOVEN in BEYNAC, Frankrijk.



In Beynac, bij een IJzertijd nederzetting in de buurt van de Dordogne, Zuidwest Frankrijk zagen we bovenstaande oven in gebruik.
Hij werkte goed.

Hij bestond uit een mooie, stevige bodem van klei of leem met veel gaten erin, die in het midden gesteund werd door een zuil van leem of klei en rondom lag op/in de onderrand.



Het vullen van de oven gebeurde, door de deksel er voorzichtig af te nemen en de potten op de kop in de oven op te stapelen.
Daarna beginnen met stoken.

**Als de potten roodachtig worden, voorzichtig de deksel erop leggen en nog even met nat spul doorstoken, zodat er reducerend wordt gestookt.
Dan het stookgat dichtmaken en de reductie zijn werk laten doen.
In die streek is veel aardewerk gevonden, dat bijna pikzwart gestookt was.**



Probeer dit stookproces ook maar eens zo te krijgen.

OPMERKING: Een moeilijk moment is natuurlijk de deksel op een hete oven te krijgen zonder dat hij breekt en zondert dat jij je brandt.

ANDERE OPTIE:

Vind je dit te moeilijk, dan kun je ook een vaste koepel maken met opzij een vulopening, die je tijdens het stoken dicht maakt.

Een methode, die veel andere nederzettingen in Frankrijk, Duitsland en Denemarken ook gebruiken.



Hierboven een zijwaartse opening, die weer wordt geopend om de gestookte potten eruit te halen.

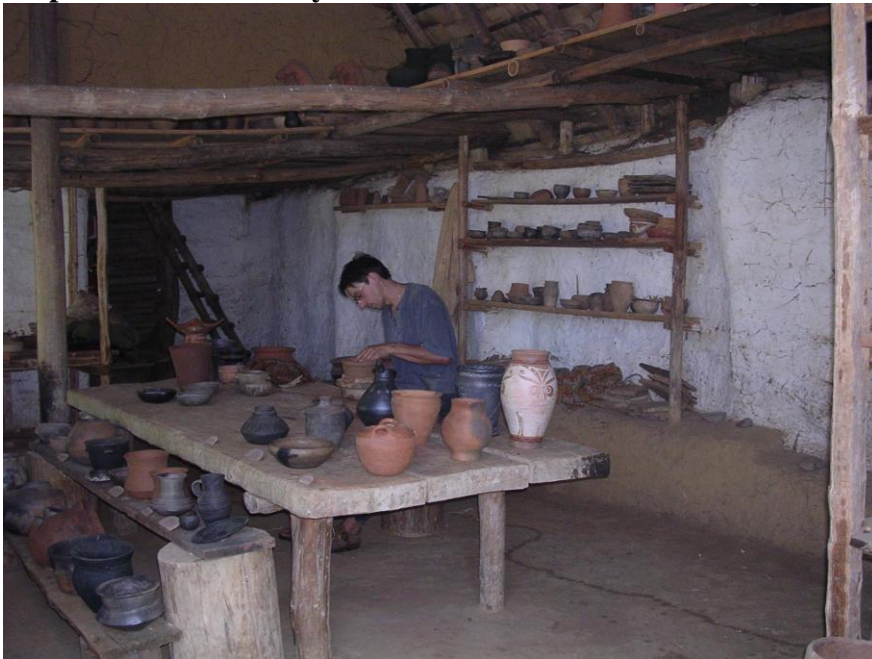


Hierboven een oven zonder aparte vulopening. De bovenkant, (hier behoorlijk klein), kan alleen maar kleine potten doorlaten.

Er bestaan ook anders vormige bodems. Hier, ook uit Beynac een vierkante oven.



De pottenbakker in Beynac aan het werk.



ANNEKE BOONSTRA