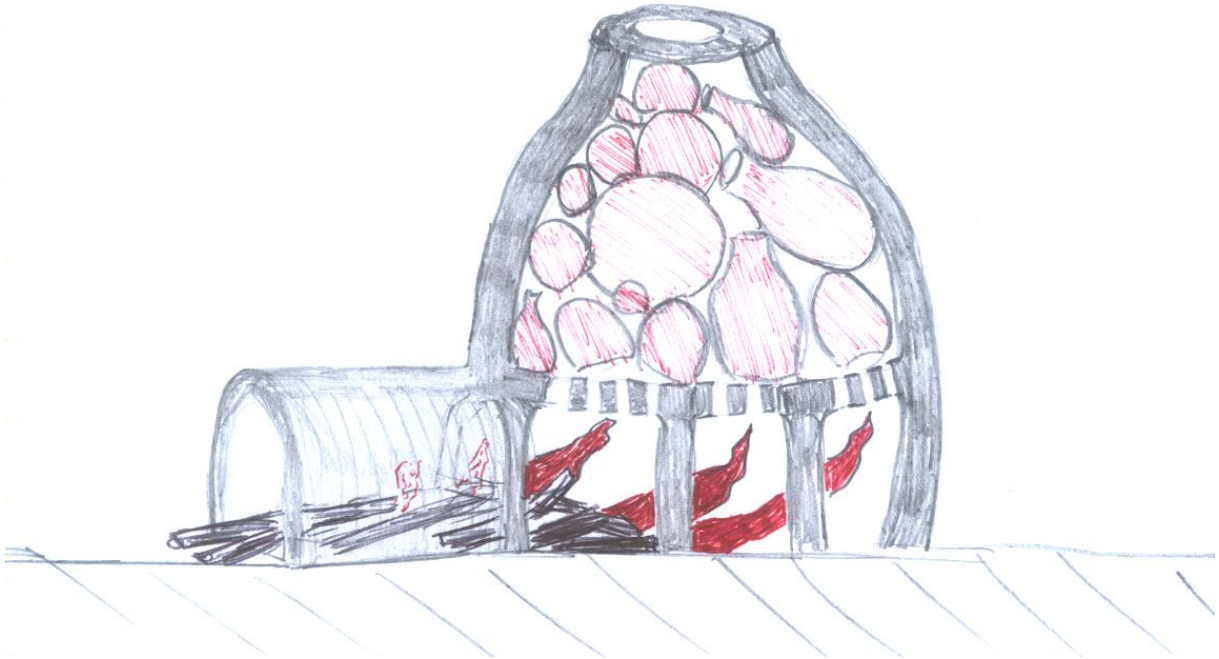
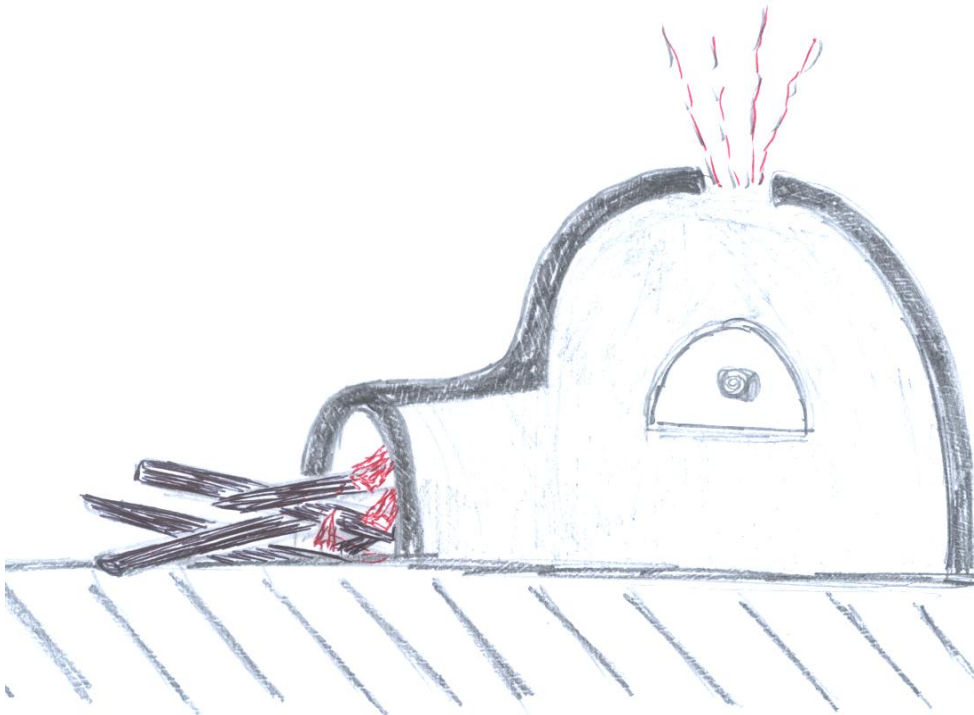


POTTENBAKKERSOVEN in de tijd

1. Een impressie hoe ze in Egypte potten stookten.



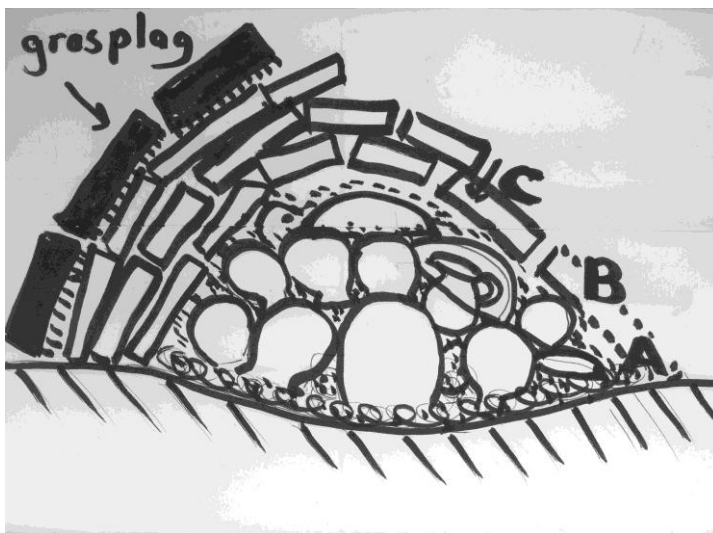
2. Een impressie hoe ze in Griekenland potten stookten.



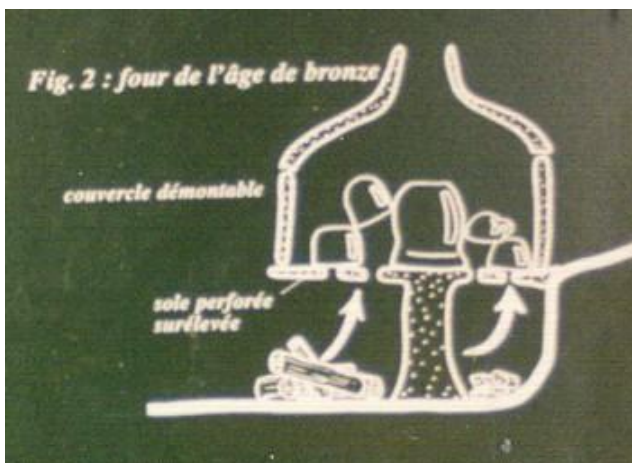
3. oude steentijd



Een kuiloven ligt meer in een kuil en heeft een ronde berg erop, zonder trekpat. Het is moeilijk de temperatuur te regelen.



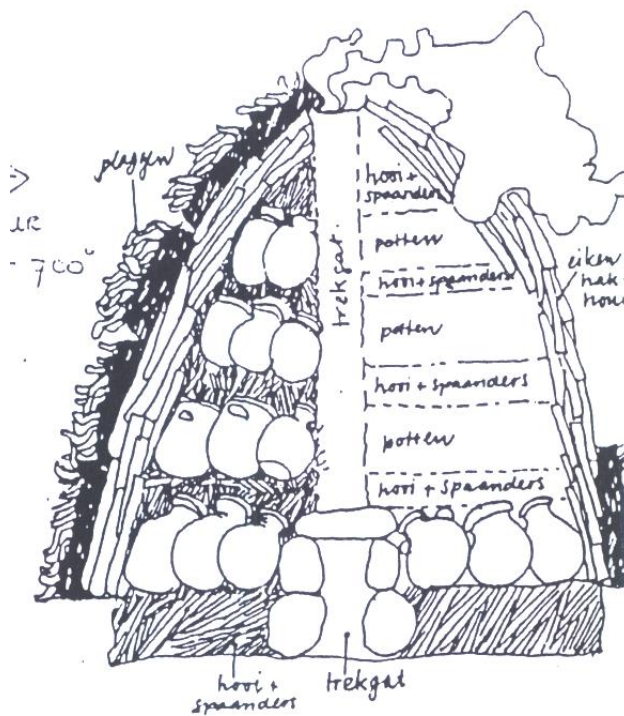
4. Bronstijd





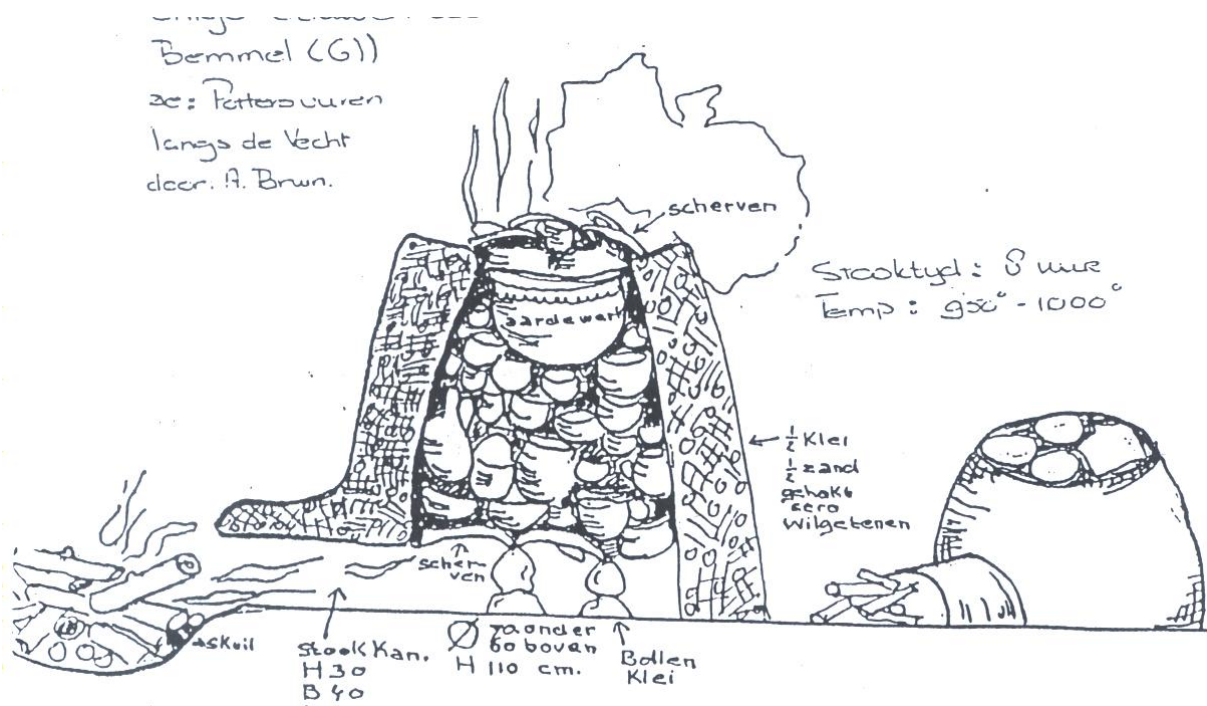
5. IJzertijd.

Deze oven heeft het principe van een kuiloven, maar lijkt ook op de houtskoolstookberg uit de ijzertijd. Een houtskoolmeiler heeft een vuurmond met trek gat, echt tot boven aan toe. Eigenlijk al heel slim. De productie is groter. Je kunt de temperatuur beter regelen. De stooktijd is 24 uur De temperatuur: 600 – 700 °C





6. De Laat-IJzertijdoven of Romeinse oven is een staande oven. Dat wil zeggen dat de bakruimte boven de stookruimte ligt. Te Bemmelen (Gelderland) zijn ongeveer uit 300 v. Chr. al resten van zo'n soort oven gevonden. (artikel: Pottersvuren langs de Vecht. Auteur A. Bruin)



De stooktijd is 8 uur. De temperatuur is 950-1000 °C.

De oven is gebouwd van leem met de verhouding $\frac{1}{2}$ klei, $\frac{1}{2}$ zand en gehakseld stro en wilgentenen. De doorsnede van de binnenoven is onder 70 cm en boven 60 cm. De hoogte is 110 cm. Het stookkanaal is binnen 30 cm hoog en 40 cm breed en 40 cm lang.

7. Gallo-Romeins



Conclusies.

1. Ze vinden steeds beter uit hoe de temperatuur goed geregeld kan worden.
2. De oven inhoud wordt ook iets groter. (Meer resultaat met evenveel werk)
3. De mensen van vroeger waren zo gek nog niet.

