

EXPERIMENT BOUWEN van een POTTENBAKKERS OVEN 1987

De eerste pottenbakkersoven, die gebouwd werd op de “plak” door Ad van Bekhoven werd gebouwd in de oeverwal langs het water.



1. De stookingang werd uitgegraven in de grond omdat de oever-wand scheef loopt.

LET OP: in het midden van het stookgedeelte staat een zuil (of van klei of een dikke steen) om de bodem van de oven op te laten rusten.

2. Op de zuil komt hier een platte steen te rusten, waarop de te bakken potten kunnen komen te staan. En de eerste ring van leem wordt al gelegd.



3. De stookingang wordt ook belegd met platte stenen en daaroverheen graszoden om het luchtdicht te krijgen (dus valse trek tegen te gaan).



4. Op de ronding moeten ringen gemetseld worden van leem. In een verhouding van $\frac{1}{2}$ leem en $\frac{1}{2}$ zand + veel fijn stro. Dit om de krimp van de leem zo klein mogelijk te laten.



De ringen zijn ong. 15 cm hoog en gescheiden door een laagje stro

5. Tijdens het opbouwen van de ringen begin je al voorzichtig met het droogstoken. Allereerst met houtskool (dat maakt het stoken wat egalier), later met gewoon hout.



6. Daarna blijf je **3 dagen flink stoken** om de oven droog te krijgen. Dat is nodig omdat je anders bij de eerste oven stook met potten de temperatuur niet haalt.

