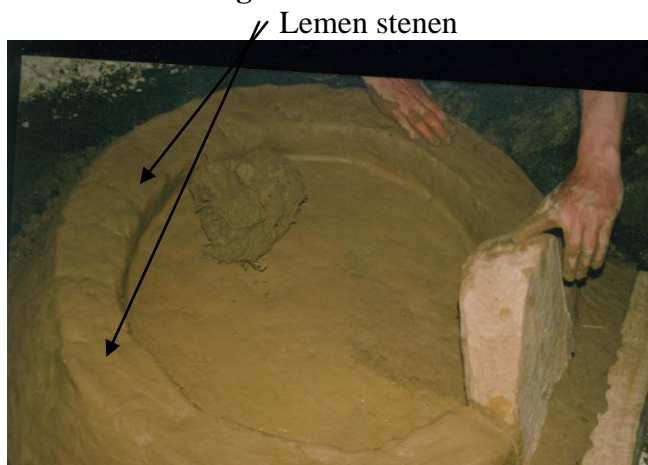


# Bouw van een Binnen broodoven.

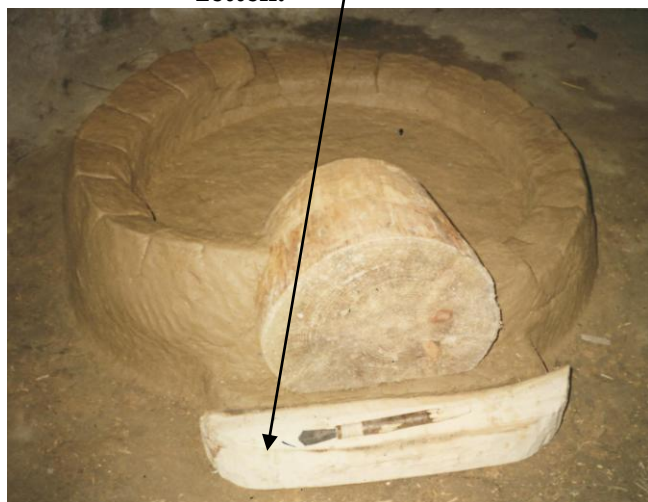
Vrijwilligers van ons museum boden aan een broodoven te bouwen in het openluchtmuseum in Oerlinghausen, Duitsland. Met als voorwaarde. Het moet een binnen broodoven worden, die langer mee gaat.

**Stap 1:** maak een lemen vloer

**Stap 2:** zet de diameter uit van de oven en zet de deur erin en maak met lemen stenen de eerste laag.



**Stap 3:** Zet een blok aan de voorkant om afbrokkelen te voorkomen en begin de 2<sup>de</sup> laag erop te zetten.



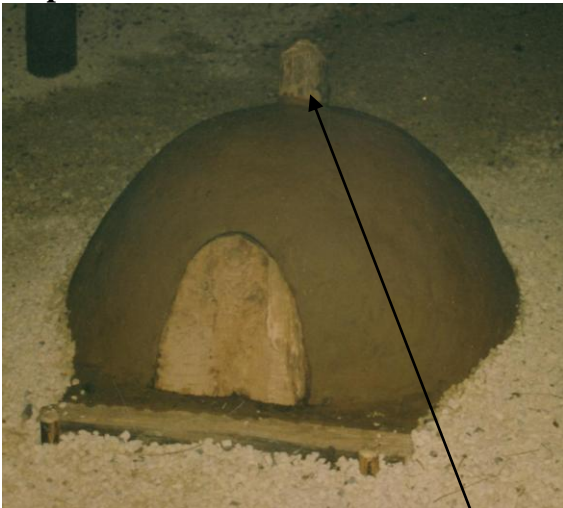
**Stap 4:** Maak nu een binnenlichaam van zand (hier zwart zand omdat er niets anders was.) en zet de blok even steviger vast.



**Stap 5: Vele handen maken licht werk.**



**Stap 6: Maak nu het leemlichaam helemaal af.**



**Resultaat:** Een mooie oven met trekgat, die goed trekt en na enkele jaren nog steeds heel is. Maar, zij hebben geen schoolgroepen die de oven te ruig en/of te heet stoken.



Binnenmaten van de oven: 60 cm breed, 40 cm hoog.

**Conclusie:**

1. bouwen met rechte of tapse leemstenen maakt dat de oven wat regelmatig krimpt. Goed systeem dus.
2. zo perfect mogelijk afwerken

Je kunt hem ook breder maken als de verhouding breedte hoogte maar ongeveer gelijk blijft.

**SUCCES**

**Anneke Boonstra**