

## Andere gebruiken van de oven

Naast het bakken van het brood werd de warmte van de oven nog voor allerlei andere doeleinden gebruikt:

- tijdens of na het bakken van het brood werd er ook plaats voorzien voor het bakken van vlaaien, peperkoek, appelbroodjes of andere lekkernijen voor de kinderen.
- men droogde in de nog warme oven **peren**, **appels** en **pruimen**. Om te drogen zijn de harde perensoorten goed zoals trichter- of hereperen, langeloren, korsenijsperen, spineelperen, dikstaartperen. De peren worden in verscheidene keren (4 à 5 maal) gedroogd. Daarna zien ze er zwart en vol rimpels uit. Bakpruimen werden als laatste in de oven gedroogd, soms op bruin papier. Om barsten tegen te gaan mocht de oven niet warmer dan 60° C zijn.
- op het ovengewelf werd het **zaigoed** voor de moestuin gelegd. In de oven werden kleine veldvruchten en zaden gedroogd: erwten, bonen, klaverbollen, koolzaad, raapzaad, enz.
- in de bijna afgekoelde oven kon men pluimen drogen die, wanneer ze mals genoeg waren, gebruikt werden als vulling voor matrassen en hoofdkussens.
- als de oven lauw was werd het **beddengoed** wel eens ontsmet.
- wie aan **reuma** of slepende verkoudheid lijdt, kruipt, naar het schijnt, best in de oven nadat het brood uitgetrokken is...
- **potten** in gebakken aarde werden voor hun eerste gebruik in de warme oven gestoken om de slechte smaak eruit te halen.
- de **hespen** en het spek werden vaak in de open schouwkap van het bakhuis gerookt.
- zowel in als op de oven werd het **ijzeren alaam** droog bewaard.
- als de oven zo goed als afgekoeld is werden er een paar **takkenbossen** in de oven te drogen gelegd voor de volgende bakbeurt.
- stelen en **wandelstokken** werden in de oven gewarmd om ze te kunnen buigen.
- Vroeger gebruikte men de bakoven soms om het vlas te drogen voor men het ging braken (zie boekhamer), met brandgevaar tot gevolg. Deze praktijk werd dan ook bij wet verboden.
- Om betere wijn te bekomen, voegde men aan het druivenmengsel een deel druiven toe die men in de nog warme oven lichtjes bakte, net zolang tot de schil van de druiven begon in te krimpen.
- Soms gebruikte men de ovenkelder om witloof te telen.