

In onbruik geraakt.... (of toch bijna)

De Plattebuiskachel of de “Liêvense stoaf”

Het gewone-mensen-leven van pakweg 50 – 60 jaren geleden zag er helemaal anders en een heel stuk minder gecompliceerd uit. In plaats van een living met salon en eetplaats, een compleet ingerichte aparte keuken, centrale verwarming en andere moderne toestanden, hadden onze ouders en grootouders één plaats waar zich het leven van elke dag afspeelde: de huiskamer. Hier leefde men. Hier stond de eettafel met de bank er achter plus enkele stoelen er rond, hier was de keukenkast met alle nodige voorraden, hier stond vaders zetel, en ook –daar willen we het speciaal over hebben- hier stond de plattebuiskachel, in de volksmond de ‘Liêvense stoaf’ genoemd.

Tot in het midden van de 19^{de} eeuw gebruikte men een open haard voor de verwarming van de huizen en voor de bereiding van het eten. Voorbeelden daarvan ziet men nog in Bokrijk. Dit systeem had een zeer slecht rendement, d.w.z. het grootste deel van de warmte verdween door de grote open schouw. Daarbij kwam nog dat men de rookvorming binnenshuis erbij moest nemen en dat de haard enkel vlakbij warmte gaf. Een betere warmtespreiding werd pas mogelijk toen de gesloten ijzeren kachels werden ingevoerd in de loop van de achttiende eeuw. Rond 1850 tenslotte begon de befaamde Leuvense stoaf aan zijn opmars. Alhoewel de meeste kachels van deze soort niet in Leuven werden gemaakt, was dit toch de naam die algemeen hier te lande aan de plattebuiskachels gegeven werd. Op andere plaatsen noemde men het “Mechelse stoof” en in de Vlaanders noemde men ze ‘buzestove’

De Leuvense stoof bestond uit een gechromeerd onderstel, breed van onder met 4 poten en smal naar boven met een klein deurtje er in. Op dit onderstel stond de vuurhaard, een ronde pot uit gegoten metaal. Daarop rustte het kookvlak, een brede platte buis die eindigde in een smaller rechthoekig rookkanaal dat in de schouw stak.

In de kookplaat, boven de pot, bevond zich de vulopening, bestaande uit een ronde plaat die in meerdere grotere ringen lag. Om snel te kunnen koken werd de afdekplaat plus eventueel een of meerdere ringen weggenomen naargelang de grootte van de kookpot. De afdekplaat was vaak, niet altijd, voorzien van een of twee rechtopstaande handvatten om ze te kunnen afnemen. Het meest gebruikte stoofdeksel was er een van dun plaatijzer, met een steel, in de vorm van een pannetje. Daarop kon vlugger gekookt worden dan op het gewone, dikke, gegoten stoofdeksel.

En de ketels bleven ook zuiverder dan boven het open vuur. Naar de schouw toe kon men nog enkele platen wegnemen om de platte buis te kunnen zuiver maken.



De voorste afgeronde rand van de kookplaat was voorzien van een gechromeerde boord. Dit was de ideale plaats om gauw-gauw wat strijkwerk te doen: een das, de strik uit het haar, enz.. Onder de kookplaat bevond zich in de latere uitvoeringen een geëmailleerde oven, met een deurtje aan iedere kant, dikwijls versierd met een bloemenmotief. Men kon de oven korter of verder van de gloeiende vuurpot schuiven naargelang de vereiste warmte. Om te bakken of om vlees te braden, werd de kachel flink gestookt en schoof men de oven tot vlak tegen de pot. Men moest dan

er wel aan denken om het brood of de vleeschotel regelmatig rond te draaien om verbranden te voorkomen.

Aan de zijkant van de kookplaat, boven de ovendeuren, bevond zich aan iedere kant een gechromeerde buis, de *'rooje'*. Hieraan hing meestal wel de vaatdoek of wat sokken te drogen en ook de *'stoofhaak'* hing er aan.

De Leuvense stoof was een zeer nuttige en waardevolle uitvinding. Naast het feit dat ze een stuk rendabeler en zuiniger was dan de openhaard, waren er nog meer voordelen aan. De vuurbron was meer naar het midden van de kamer gebracht in plaats van tegen de muur zoals een openhaard. Men kon nu eten warm houden of lang laten sudderen. Op de platte buis bevond zich meestal de koffiepot, waar altijd wel een restje inzat, de watermooi (de *'muur'*), waardoor men steeds over warm water beschikte, en vaak ook nog de strijkbout, voor het geval dat men hem nodig had. Bonen- of rundssoep waren pas goed als ze een dag lang op de plaat hadden staan *'trekken'*. In de vulopening paste ook de wafelpan.

De bovenplaat moest regelmatig zuiver gemaakt worden. De *'stoaf sjore'* heette dat. Dit gebeurde met schuurspons, ijzeren spons, doek, en met

'*stoafgreen wit en zwart*', zoals Jan Creyns zaliger dat noemde als hij met zijn kar op ronde was. Resultaat was dat het oppervlak er metaalachtig blinkend uitzag. Dit karwei moest iedere dag gebeuren.

De pot, waarin dus gestookt werd, was donker tot zwart van kleur. Met '*stofpotluud*' moest hij van tijd tot tijd onderhouden worden. Bij hard stoken kwam hij roodgloeiend te staan. Dit was het onderdeel dat nogal eens moest vervangen worden als hij gebarsten was door het hevig stoken. Een nieuwe *stoafpot* vond men hier bij Creyns.

De oven stond vaak open als hij niet als dusdanig gebruikt werd, om aldus meer warmte aan de kamer af te geven. Op de openstaande deur konden dan voeten gewarmd of allerhande dingen gedroogd worden. Het gebeurde wel eens dat schoenen die er op te drogen stonden per ongeluk naar binnen schoven als de deur werd dichtgedaan. Later bleken de schoenen dan plots een heel stuk kleiner geworden te zijn. Ook de kat zocht soms zijn warme toevlucht in de oven als de deur openstond, met alle gevolgen vandien als men dat niet tijdig opmerkte.

Op het blinkende onderstuk van de kachel kon men zo fijn zijn voeten warmen, soms gezellig samen in een kring. Door het kleine deurtje in het smalle deel moest af en toe het vuur opgerakeld worden met de stoofhaak, om de uitgebrande as te laten vallen. Het deurtje diende ook als regelaar van de luchttoevoer.

Bij de stoof hoorde ook een kolenbak en een kolenschop. Een eenvoudige kolenbak was een rechthoekige bak van gegoten ijzer, met één smalle zijde schuin naar buiten hellend. Soms was er een scharnierend deksel op, dat bovendien versierd was. De kolenbak diende ook als spuwbak, toen er nog tabakspruim '*gesjjeekt*' werd.

De brandstof die men gebruikte was in het begin voornamelijk hout. Een eeuw later werd er vooral kolen gestookt. Een Leuvense stoof kon men niet de nacht door aan het branden houden en moest dus iedere morgen aangestoken worden. Dit gebeurde met '*finkelhuit*' dat gekapt werd uit mutsaarden of los rijshout in het '*huithèkske*' op een kapblok. Voor het aanmaken werd eerste de rooster gedraaid met het '*stoafhèèkske*' waardoor de as in de bak viel. Die asbak moest ook elke morgen geleegd worden. Men gooide de as niet gewoon weg maar die werd in een zeef geschud (het '*asseziêf*'). Daar werden de niet volledig verbrandde sintels er uit gezeefd om terug bij de kolen gevoegd te worden. Zelfs wat dan nog van de as overschoot werd nuttig gebruikt: men vulde er de gaten mee in de toegangsweg naar het huis.

Theo Dreesen

©Heemkundige Kring "Utersjank" Opoeteren



Plattebuiskachel uit herberg 'De Pot' te Grimbergen. Dit is een zeer oud model zonder oven. De rookafvoer gaat niet recht in de muur, maar langs een ronde pijp naar boven.