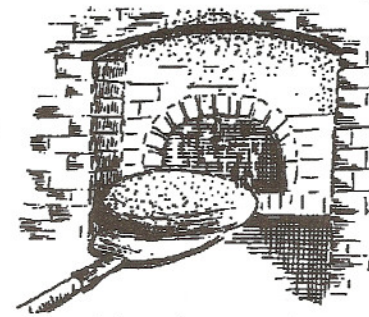
Rondom " 't bakkes" of " bakhoes"

In vroeger jaren vond men niet alleen bij iedere boerderij, maar ook bij veel particuliere huizen een bakoven. Met opzet noem ik ook particuliere huizen, omdat veel mensen, die ergens in loondienst waren, zelf enig land en vee hadden en zo zelfverzorger waren. Ze verbouwden graan, vooral rogge en wat tarwe, zodat ze hun eigen roggebrood, witte brood en vlaaien konden bakken.
En juist dat bakken gebeurde in zo'n bakoven : " d'r Aove" genoemd..
Deze "bakhoezer" waren veelal twee aan elkaar gebouwde gedeelten.
Het achterste en lage gebouwtje was de oven en hier tegenaan was het bakhoes gebouwd. Dit bakhoes werd ook wel "t sjtaokes" genoemd, want meestal bevond zich hier ook " d'r verkeskaetel". Dit was de ketel waarin de kleine aardappels (te klein om te schillen), bieten en valfruit, alsmede brandnetels, koolbladeren enz. werden gekookt.
Deze ingrediënten werden doorgedraaid met "t brietselmesjien". Dit was een schuin toelopende bak met onderin ronde ijzers van 8 mm op afstand van ongeveer 2 cm.
Onder deze bak waren aan weerszijden stevige hoekijzers aangebracht, die aan iedere kant ongeveer 30 cm buiten die bak staken en als dragers op de voerbak dienst deden. In het midden onder die bak was een as met eveneens ronde pennen van 7 à 8 mm dikte en zo lang dat ze de buitenkant van de bodem net niet raakten en ook precies tussen die vaste pennen de aardappels etc. verpulverden tot een brei.
Deze pennen waren wormvormig geplaatst, zodat het doordraaien van die aardappels etc. gelijkmatig gebeurde en de kracht die uitgeoefend moest worden op de zwengel altijd even groot was.
Onder dit voer werd meestal nog wat roggemeel verwerkt en dan was 't varkensvoer klaar.
Vroeger was er veel koperwerk in de huizen te vinden en als iets helemaal vies en aangeslagen was, dan legde men dit gedurende een nacht in dat varkensvoer en dan was het schoonmaken een fluitje van een cent. Of het gezond was voor de varkens betwijfel ik, maar er schijnen nooit problemen geweest te zijn.
Zo'n kookketel bestond uit een buiten- en een binnenketel. De buitenketel was meestal van gietijzer en was bestand tegen de hoge temperatuur die door het stoken van hout ontwikkeld werd. De vlammen en de hitte ervan konden zich gemakkelijk langs de binnenketel, die trouwens een tiental

centimeters kleiner was, bewegen en zo via het rookkanaal aan de boven-achterkant verdwijnen.
Voor het vuur was een kleine ruimte onder de buitenketel aangebracht en men kon deze aan de voorkant steeds bijvullen, terwijl de assen van het verbrande hout gewoon door het rooster op de grond vielen
Deze binnenketels, 150 tot 200 l groot, waren dikwijls helemaal van koper gemaakt, hetgeen niet alleen zeer hygiënisch was, maar ook zeer duurzaam, terwijl ze de warmte gemakkelijk doorlieten.
In de afgelopen oorlog had deze ketel nog een andere speciale functie.
Niet alleen bij ons thuis, maar ook bij veel andere gezinnen werd er stiekem een varken gemest en geslacht. Mijn vader had onder het afdak van de oven een eenvoudige stal gemaakt om het big in te zetten. Omdat die oven een stukje van het woonhuis en stallen verwijderd lag, was het gevaar van ontdekken bij een eventuele controle zeer klein of het moest verraden zijn.
Ik kan me nog goed herinneren dat mijn vader het varken dat na een paar maanden zo'n 60 á 65 kg geslachtgewicht had, eigenhandig in " 't Sjtaokes" geslacht heeft.
Normaal werd vroeger buiten geslacht en werd het varken op een laag stro gelegd. Over het varken kwam een dun laagje dat in brand gestoken werd. De stugge varkensharen werden op die manier afgebrand en het afkrabben van de huid met een scherp mes en water ging dan heel gemakkelijk.
Bij zo'n stiekeme slacht kon dat niet en dus werd het varken in die grote ketel met heet water gedompeld om daarna met een scherp broodmes schoon gekrabd om verder verwerkt te worden. En zo zal het wel op veel plaatsen zijn gegaan.
Tegen een zijkant in "t Sjtaokes" lagen " de Sjwèlmensjere" (kleine gekookte aardappels die altijd bovenop lagen in de kookketel). Ze werden ontdaan van de schil en waren, warm gegeten, een echte lekkernij.
Verder werd er bij slecht weer het gereedschap in orde gemaakt. Het paardentuig werd ingevet en kleine reparaties uitgevoerd, de zeis of zicht werden dan alvast " gehaard" (gescherpt) en er was tijd om de laatste moppen te vertellen.
Nieuwe stelen voor spaden en rieken werden in die kokende varkensbrij helemaal opgewarmd en dan gespannen tot ze de juiste vorm hadden en als de oven gestookt werd, dan werden deze in de oven gehouden om ze te drogen en de schil ervan te verwijderen. Door deze behandeling werden die stelen ook taaier en dus duurzamer.
Men gebruikte in die tijd veel jute zakken en die werden, als ze vuil waren, in schoon water uitgekookt in de grote " verkeskaetel" . Daarna werden ze

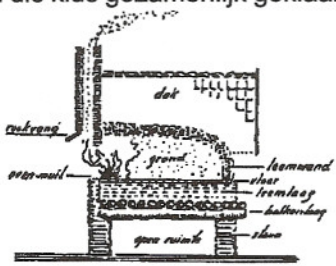
binnen of buiten opgehangen om te drogen en bij een volgende regenbui waar nodig hersteld.
Er waren zelfs mensen die in de regentijd deze ruimte gebruikten om klompen te maken voor het gezin.



De oven was meestal gebouwd op zo'n 20 m afstand van de woning en stallen, hetgeen een overblijfsel is van "een dorpskeur" bouwvoorschrift uit de Middeleeuwen. Deze gebouwen waren vrijwel allemaal afgedekt met stro en daardoor zeer brandgevaarlijk. Dus ook de windrichting speelde een grote rol. Meestal stonden deze "bakhoezer" aan de zuidwestkant van de woningen, zodat het risico van brand door de "ginsters" (vonken of asdeeltjes) tot een minimum beperkt werd.
Vooral tijdens het inbrengen van nieuwe "sjanse" (takkenbossen), die dan met het " raogheliezer" (een haaks omgezet ijzer met houten steel) op de plaats werden gebracht, ontstonden er veel vonken, die door de hitte via de schoorsteen ophoog geblazen werden en dan naar gelang de windrichting en de sterkte ervan elders in de tuin of 't weiland terecht kwamen.
Vooral in de droge zomermaanden bij sterk wisselende wind is toch menige boerderij of huis in de vroege ochtenduren in vlammen opgegaan, want dat bakken gebeurde altijd 's morgens vroeg.
Vandaar het spreekwoord " De rode haan heeft weer gekraaid".
Om het risico van brand tegen te gaan had Karel de Grote al een verordening uitgevaardigd, waarin het verplicht was om "huislook" op het dak te planten. Een graszode werd omgekeerd met een stokje of wat draad op het strodak bevestigd en hier werd dan huislook in geplant. Deze planten namen bij regen veel water op en zodoende bleef het stro ook lang vochtig en was er minder kans dat de vonken op het stro terecht kwamen en brand veroorzaakten.
De "aomere" (asdeeltjes) die overbleven werden verzameld in een bak of ketel waar ze helemaal uitgloeiden tot een witachtig poeder dat naderhand voor allerlei doeleinden gebruikt werd.
Met wat zout vermengd werd er het koper van het paardentuig mee opgepoetst, zoals bellen, ringen en gespen. Men strooide het tussen de groenten en op de paden in de tuin om de slakken het kruipen te beletten of te vertragen.

Daar veel graan direct na het zaaien door vogels opgepikt werd, moest men dit met teer vermengen. Deze zaden werden dan verder met de "aomere" die afgekoeld waren bewerkt om klitten van de korrels tegen te gaan en ook om de vogels de smaak te verpesten.
"Aomere" die voor het ouderwetse strijkijzer of voetenstoofje bestemd waren, deed men in een aparte bus of pot, die men met een deksel afsloot om de asdelen te doven.
Deze afgekoelde "aomere", nu houtskool genoemd, werden met spiritus in een metalen bak op temperatuur gebracht en dan in het strijkijzer en voetenstoofje gedeponeerd.

Hoe maakte men zo'n bakoven ?
In de Romeinse tijd werden ovens in de grond gemaakt, dus uitgegraven, maar later is men grotere en ook meer functionele gebouwen gaan maken van mergel, hout, klei en vuursteen of baksteen.
In de normale oven kon men zo'n twintig broden bakken, maar voor de grote boerderijen met veel personeel werden ook grotere ovens gebouwd.
Waren er in 't dorp geen metselaars voorhanden, dan was er wel een familielid of handige buurman die het bouwen van zo'n oven meermalen gezien had en dan werd die klus gezamenlijk geklaard.



Dan werd de voorgevel van de oven gebouwd met een uitsparing voor de "aovesmoel" (ovenmond) en tevens ook de rookopvang of schoorsteen die de rook moest afvoeren. De opening in de schoorsteen was ongeveer 15 cm diep en 50 cm breed en stak ongeveer 35 tot 40 cm boven de nok van het dak uit.
Was de ovenvloer na enige tijd goed verhard, dan werd op die vloer een grote hoeveelheid aarde aangebracht, vermengd met sintels. Hiervan werd de contramal van de oven gemaakt.
Deze klei werd met zorg aangebracht, aangestampt en glad afgewerkt. Hierover strooide men zaagsel of gras, dit om hechting met het latere ovenplafond , " d'r Hièmel", te voorkomen.
In tegenstelling tot hetgeen men dikwijls ziet had de oven het model van een peer die doorgesneden was, dus aan de achterkant had die oven een verhoging evenals aan de zijkanten achter waar ook een uitstulping was.

Zodoende konden de vlammen niet meteen naar de schoorsteen verdwijnen maar moesten eerst wat ronddraaien, zodat ze veel meer warmte afgaven en de wanden ook meer warmte konden vasthouden.

Nadat die contramal klaar was, maakte men elders een flink leembed klaar van gezeefde leem. Hieronder werd gehakt stro en keukenzout gemengd en het geheel werd met een leemhark, een stevige houten hark, eerst goed door elkaar vermengd en daarna met water bevochtigd. Dan werd het geheel met de voeten gekneed tot een kleverige pasta en volgens overlevering mocht aan deze kleimassa niet met ijzeren gereedschap gewerkt worden.
Was dit allemaal goed gebeurd, dan werd die massa van stro en klei met de hand ter dikte van 15 cm op die contramal aangebracht en ook dat was weer een secuur werkje.
Men plaatste ronde palen in de grond, of men metselde de muren op, zodat hier het dak op kon rusten.
Men bracht de nokbalk en de muurplaten aan en hierover werden de " kaepere" (kepers) en de " gaerde" (panlatten) aangebracht en het geheel werd met pannen afgedekt.
Na enige weken als de nieuwbouw oven goed aangedroogd was, kwam 't laatste en belangrijkste deel, namelijk het uithalen van de leem van de contramal en het droogstoken van het ovenplafond en zijwanden.
Men begon met een kleine ruimte achter de ovenmuil vrij te maken en dan werd het vuur met takkenbossen en ander dikker hout ontstoken.
Naarmate de klei van het plafond harder werd, werd er verder weer ruimte vrijgemaakt en het vuur weer aangewakkerd en na een dag of zeven was dat karwei ook geklaard. Nadat de oven een paar dagen rust had gehad om zich te zetten, zoals men zei, werd de oven opnieuw gestookt, maar nu met veel meer vuur en hitte, zodat de klei van "d'r hièmel" ('t plafond) goed uitbrandde en eigenlijk zo hard werd als zachte baksteen, "zónnebekkers" genaamd. Hier en daar waren kleine stukjes klei naar beneden gevallen, maar dat was volgens insiders juist goed , want zodoende bleef de hitte niet alleen langer in de leem zitten, maar kostte het stoken ervan ook minder takkenbossen.
Oudere mensen beweerden dat brood uit lemen ovens smakelijker was dan uit een gemetselde oven.
Daar zo'n lemen oven niet langer als vijftig jaar goed bleef, bouwde men later ovens van steen, tot vuursteenknollen toe. Maar de ovens van veldbrandstenen en nog later van "chamotte-stenen" (vuurvaste stenen)

gingen veel langer mee. Voor de contramal gebruikte men nu geen aarde meer, maar bouwde met dik hout aan de zijkanten een muurtje, waarop men dwarshouten aanbracht en vulde het verder met reishout en stro op tot het gewenste model . Dat smeerde men met natte klei af tot het model zeer gaaf was. Daaromheen metselde men van veldbrandstenen op zijn kant de oven, die dan later met leem werd afgedekt voor het vasthouden van de warmte en de sterkte van de boog.
Was dit allemaal goed gedroogd, dan vulde men de open ruimte met takkenbossen en werden deze in brand gestoken. Dit vuur moest men wel temperen, want het moest allemaal langzaam drogen. Dit temperen gebeurde door de ijzeren plaat voor de ovenmond op een klein kiertje te zetten, zodat er weinig zuurstof bij kon. Op deze manier brandde al het hout van de contramal op, was de oven leeg en tevens klaar om te bakken.
Nog later maakte men voor die contramal houten bogen als steun, die werden afgedekt met latten van 2 á 3 cm breed en 1,5 cm dik. Dat was nog veel gemakkelijker en veel beter, want ook deze ondersteuning kon men gewoon opbranden.

Meestal werd er om de veertien dagen op de vrijdag gebakken en wel 's morgens vroeg. Dit regelmatig gebruiken en dus opstoken van die lemen oven was erg belangrijk voor de levensduur ervan, want werd die leem vochtig dan bestond het gevaar dat hij vroeg of laat zou instorten.
Gebeurde dit door nalatigheid van de eigenaar, bv. door kapotte dakpannen, dan werd er in 't dorp goed de spot met hem gedreven. Kwam zo iemand te laat bij een of andere gelegenheid, dan fluisterde men half hardop " häöm is zeker d'r aove ingevalle" of andere minder leuke gezegdes.
Men bewaarde het bakgraan meestal in zakken op zolder of in houten bakken, maar bij velen lag het ook gewoon op zolder los op de vloer. Dan hadden de ratten en muizen vrij spel en kwamen de uitwerpselen van die dieren gewoon tussen het graan terecht en de katten maakten er soms een heel smerige boel van.
Zo is ook de uitdrukking ontstaan "doe sjuws mien gebit, mèh doe vrits mien geschit", want die kleine uitwerpselen droogden en werden met het graan gemalen en verwerkt.
Dat spreekwoord betekent, dat de mens alles waar een muis of rat aan knaagt weggooit, maar de keutels van die dieren in het brood verwerkt en eet.

Was men van plan te gaan bakken, dan werd een bepaalde hoeveelheid graan in een zak per kruiwagen, hondenkar of bij de grote boer per kar en paard naar de molenaar gebracht. Meestal werd rogge gebruikt om brood te bakken, maar sommige mensen deden dit ook mengen met tarwe en kregen dan bruinbrood. Roggebrood werd zwartbrood genoemd en was zware kost voor de maag.
Voor het wittebrood en de vlaaien werd alleen tarwe gebruikt. Deze gemalen tarwe werd "gebuuld" (gezeefd) met behulp van een zeef van paardenhaar, geen gezond werk want het kleine stof zette zich op de longen vast.

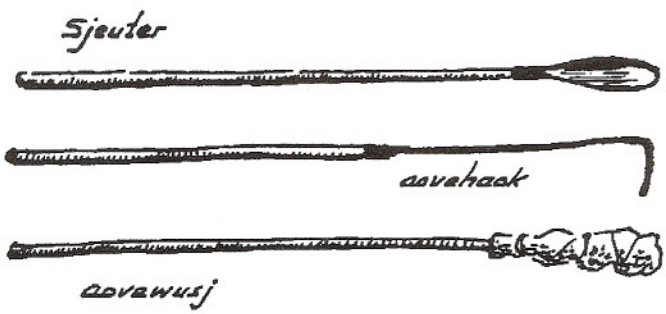
De houten zeven werden onder het afdak opgehangen, zodat 't weer z'n invloed op het paardenhaar kon uitoefenen: omdat paardenhaar bij droog weer krimpt en bij vochtig weer uitzet, kon men goed zien welk soort weer in aantocht was.
" De klieje" (restanten van het tarwemeel), ook zemelen genoemd, werden gebruikt om " zemele wèk" van te bakken.

Deze zemelen werden ook gebruikt als geneesmiddel tegen dauwworm (een huidziekte bij kinderen). Een linnen zakje gevuld met zemelen werd in kokend water gedompeld en het aftreksel ervan liet men afkoelen en werd op de zieke huid aangebracht en dikwijls met goed resultaat.

's Avonds voor het bakken werd " te bagke gezet".
"De moelt" (baktrog) werd in de keuken geplaatst, schoon gemaakt en dan werd daar het meel ingedaan, dikwijls een mengsel van rogge en tarwemeel.
"D'r Zoerdeigsem" (zuurdeeg), een restje deeg van het vorige baksel, dat afgedekt was met een beetje zout om schimmelvorming te voorkomen was in die veertien dagen wel verzuurd, maar niet bedorven.
Dit werd in een kleine hoeveelheid lauw water opgelost en onder voortdurend roeren onder het meel vermengd. Daarna moest het deeg goed worden gekneed. Dit gebeurde meestal met de voeten, "daegtrae" genoemd. De voeten werden natuurlijk eerst goed gewassen en verzorgd en dan maakte daar niemand problemen over, al werd er ook eens aan tafel gekscherend gezegd " dat braod sjmak nao dien sjweitveut".

Het deeg werd met een schone jute zak of een deken afgedekt en bleef een nacht staan om te rijzen.
In de winter, maar ook het voor- en najaar werd de fornuis die avond nog goed opgestookt om zodoende voldoende temperatuur te hebben voor het rijzende deeg. Gist werd voor dat rijzen niet gebruikt en iedereen bewaarde dat zuurdeeg zorgvuldig in een stenen potje van ongeveer een liter.
De volgende morgen werden stukken deeg van ongeveer een kilo gewicht met een deegschopje afgestoken, weer goed met de hand gekneed, tot kegels gerold en uiteindelijk in de vorm van een brood gedraaid en gedrukt.
Om het plakken van het deeg aan de tafel tegen te gaan gebruikte men meel dat regelmatig op die tafel gestrooid werd tijdens de verwerking.
Om het brood een mooi blinkende korst te geven, werd het voor het "insjeete" (inschuiven) in de oven "genèt" aangestreken met een verfborstel die in koffiewater gedompeld was.
Voor het maken van vladeeg en zeker voor de "riestevla" werd saffraan gebruikt, die het deeg een mooie gele kleur gaf en wellicht ook een aparte smaak.
De oude vlaplaten waren glad, evenals de schuine opstaande randen. Door de hitte gingen die wel eens scheef staan (" windsjeif") en daarom maakte men later vlaplaten met een geribde opstaande kant. Vlaplaten werden voor gebruik met een doekje gedrenkt in raapolie ingesmeerd. Nadat de vladeeg, die met een "daegrol" houten rol uitgerold was tot een dun lapje deeg, op de plaat was gelegd, werd met een vork enige malen erin geprikt tot op de vlaplaat om zodoende de lucht tijdens het bakken te laten ontsnappen.
Als "sjpies" vulling op de vla werden peren met kaneel en suiker, appelmoes met of zonder krenten, rijst opgekookt met melk en verder alle soorten pruimen, kersen, kruisbessen en aalbessen etc. gebruikt. Men bakte zelfs "gruèmelevla" (kruimelen), gemaakt van meel, suiker en echte boter. Bij de "lödderkesvla" legde men over de vulling nog reepjes deeg diagonaal over elkaar heen.
Maar bij "d'r toesjlaag" werd een heel dun laagje deeg over de "sjpies' vulling gelegd. Deze bovenlaag werd met een schaar hier en daar ingeknipt, zodat de lucht kon ontsnappen. Er werd nog wat suiker hierover gestrooid, die tijdens het bakken kristalliseerde en een mooi glanzend oppervlakte te zien gaf en natuurlijk een extra smaakje.
Voor het bakken van vla en witbrood gebruikte men geen zuurdeeg maar "höffe" ofwel biergist. Dit was in de winkel te koop.

Terwijl het vrouwelijke gedeelte van het gezin in de keuken bezig was met het maken van de broden enz., begon de vader ofwel de oudste zoon of knecht met het stoken van de oven.
Dit moest gekend zijn en met verantwoording gedaan worden, want was de oven niet goed op temperatuur dan mislukte het baksel en dat was een ramp. Men moest dat baksel toch opeten en de buren mochten er geen weet van krijgen anders ging het als een lopend vuurtje door het dorp dat men niet bakken kon.
Naar gelang de grootte van de oven gebruikte men 10 tot 15 takkenbossen, "sjanse" genaamd .Takkenbossen van de meidoorn gaven een aparte smaak aan het brood. De stoker bleef gedurende dat tijdsbestek van het stoken op zijn post en had er wel het een of ander te doen of zat te mijmeren over het weer en het werk.
Hij moest zorgen dat de oven regelmatig en overal goed verhit werd . Door de takkenbossen met " 't raogheliezer" heen en weer te schuiven zag men de oven gelijkmatig verkleuren. Een thermometer kende men toen niet en aan het wit kleuren van de ovenplafond zag men of de temperatuur goed was (dat was ruim 200 graden). Soms stak men een roggeaar aan het "raogheliezer" in de oven en als dat langzaam bruin werd, was de oven goed. Verbrandde die aar dan was hij te heet en moest men stoppen met het stoken.
Met " 't raogheliezer" werden dan de smeulende asdelen van de takken naar de voorkant van de oven aan weerszijden van de ovenmond in de hoek geveegd en bleven daar nog nasmeulen.



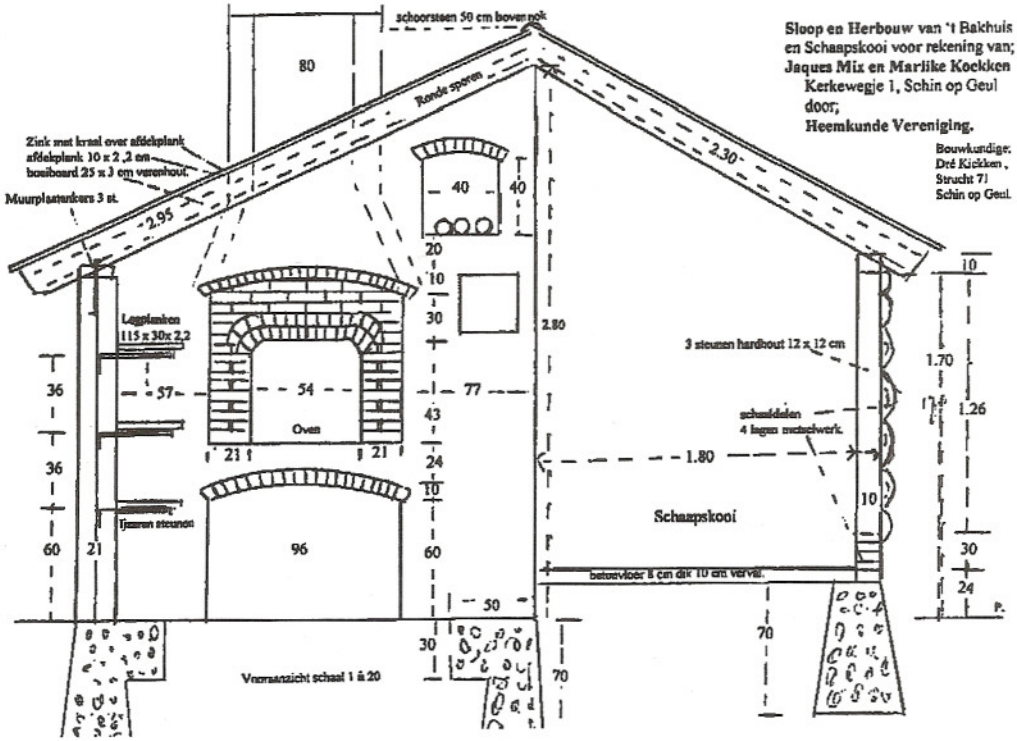
Met "d'r oavewusj", een steel waaraan een strobezem of jutezak gebonden was, werd de vloer schoon geveegd . Hiervoor moest deze bezem regelmatig in water gedompeld worden anders zou hij vlam vatten.

Was alles volgens overlevering gebeurd, dan kon men de broden "mit de sjuèter in sjeete" (met de ovenschieter inbrengen). Deze schieter was meestal van hout, maar ze werden ook van dun ijzeren plaat gemaakt.

Na ongeveer twee uur bakken waren de broden gaar en voor witbrood dat daana ingebracht werd was een uur nodig.
Voor vlaaien die altijd het laatste aan bod kwamen was nauwelijks tien tot vijftien minuten baktijd vereist.
De kinderen speelden graag met de deegresten en mochten daar kleine broodjes " krollemolle" van maken, die dan met de vla gebakken werden.
Met de kermis werden er wel 25 vlaaien gebakken en die waren op dinsdag meestal allemaal opgegeten.
Had men in 't najaar geslacht, dan werd er dikwijls een ham of een stuk braadvlees in een ketel met boter in de oven gezet en dat werd daar heerlijk gebraden.
De ham werd eerst vol gestoken met kruidnagels, met peper en zout bestrooid en dan ging hij de oven in.
In 't najaar als er veel valfruit was werden appels geschild en van 't klokhuis ontdaan. Ze werden in schijfjes gesneden en op vlaplaten of houten horren (" häörkes") gedaan en na het bakken in de oven gezet om te drogen. Hetzelfde gebeurde ook met de rode en grijze bongertjes, een kleine perensoort die wel gewassen maar niet geschild werd.
Deze "ääft" (gedroogde fruitdelen) werden in linnenzakjes op zolder bewaard en later weer geweekt met water en dan als spijs op de vlaaien gebruikt of als toespijs bij het eten.

Jammer genoeg zijn deze ovens bijna allemaal verdwenen. Hier en daar staat er nog een die net niet ingevallen is.
Zo stond er ook een met aan de zijkant een schaapskooi, achter het heemkundelokaal in het weiland van de Jacques Mikx en Marlike Kocken aan het Kerkewegje
De heemkundevereniging besloot, na overleg met de eigenaars, dit monumentje te restaureren. De kosten van de materialen waren voor rekening van de eigenaars, de heemkundevereniging zorgde voor de mankracht.
Al spoedig bleek dat slopen en opnieuw opbouwen de enige mogelijkheid was.
Ik heb een tekening met de maten, een bestek en een begroting gemaakt.
In februari werd begonnen met de sloop.
Een nieuwe fundatie is gemaakt en daarop is een mooi gaaf bakhuis gebouwd.
Huub en Joep van Weersch, Lambert Straaten, Gerard Cuijpers, Marcel Neven en eigenaar Jacques Mikx hebben deze klus in zesentwintig

De werkgroep onderhoud b.g.v. het "mei-opzetten". Alleen Huub van Weersch ontbreekt op deze foto.



zaterdagen geklaard. Was er extra hulp nodig, dan was onze voorzitter Fon Weusten ook niet te beroerd om een handje te helpen.
De oven werd gebouwd door de heer Nabben uit Valkenburg en de heer van Leeuwen uit Hulsberg.
Het hele gebeuren is door Sjir en Huub Boon op video vastgelegd.
De samenwerking met Jacques en Marlike was geweldig. Iedere zaterdag werd er lekkere koffie door de vrouw des huizes geserveerd.

Ons dorp heeft nu een echt "bakkes met aove" (bakhuis met oven), die geregeld zal gebruikt worden en die het jaar 2100 gemakkelijk zal halen, als er geen onverwachte dingen gaan gebeuren
De heemkundevereniging mag er ieder jaar een bak- en braadfeest organiseren, waarop de hele gemeenschap van harte welkom is.

Dré Kickken.

Met dank aan H.W.A. Lemmerling uit wiens uitgave "Oet vreuger jaore" dl 2 we een aantal gegevens en tekeningen mochten overnemen.