Informatie Kunstwerk

Titel: Bakhuis bij molen Liessel



Wijk:	Liessel
Toponiem:	Hoofdstraat 30
Kunstenaar:	N.V.T.
Materiaal:	Baksteen, Hout
Jaar van plaatsing:	1989

Omschrijving

"De Volksvriend" (molen)

Deze relatief jonge beltkorenmolen werd in 1903 gebouwd door de familie Gitzels en werd in de volksmnond Gitzels' molen genoemd. Deze familie heeft met deze molen tot in de Tweede Wereldoorlog gemalen. De inscriptie boven de inrijpoort herinnert aan de eerste molenaar. In 1944 werd "De Volksvriend" door artillerievuur ernstig beschadigd. Na de oorlog is de molen met onderdelen van een Bergeijkse beltmolen weer opgeknapt. Het jaartal 1897 dat het grote wiel in de kap toont duidt dus op het Bergeijkse verleden.

In 1966 heeft de gemeente Deurne "De Volksvriend" aangekocht en na een restauratie in 1970 wordt de molen tot op heden door vrijwillige molenaars gedraaid. In 1996 is deze molen opnieuw gerestaureerd. De wieken hebben een vlucht van 26,40 meter en de as is 4,82 lang. De muur is 75 cm dik en loopt uit op 40 cm. De eerste zolder is de meelzolder, de tweede de steenzolder waar het meel gemalen werd, de derde zolder is de luizolderdie bestemd was voor het ophijsen van de zakken met graan en de vierde zolder is de kapzolder waar het aandrijfgedeelte zich bevindt. Afhankelijk van de windrichting wordt het kruiwerk naar de wind gezet. De windkracht bepaald of met volzeil, halfzeil danwel zonder zeil wordt gedraaid.

"Het Bakhuisje"

Het naastgelegen bakhuisje is in 1988 in oorspronkelijke staat herbouwd in opdracht van het gilde St. Hubertus en op initiatief van Stichting Liessel Promotion. Het oorspronkelijke bakhuisje werd in 1818 gebouwd bij de boerderij van Lambertus Hikspoors aan het Loon. Dit pand werd het laatst bewoond door de familie Swinkels. Vroeger waren er in Liessel zo'n 20 bakmogelijkheden, waarvan 7 van dergelijke bakhuisjes. Het bakhuisje wordt ieder jaar door het gilde gebruikt op Sint Hubertusdag om brood te bakken dat wordt gezegend tegen hondsdolheid. Op de avond voor de dag dat er brood wordt gebakken, wordt de oven drooggestookt. Op de

bakdag zelf moet de oven al vroeg branden om hem voldoende op te warmen. Na anderhalf tot twee uur wordt de as uit de oven gehaald en met een natte juten zak schoongeveegd. De juiste baktemperatuur wordt bepaald door met de hand te voelen of met een strosprietje. Het strosprietje mag niet gaan branden. Na ca. 25 minuten is het brood klaar. Een tweede baksel moet langer blijven liggen omdat de oven inmiddels afgekoeld is. Daarna moet de oven opnieuw gestookt worden om te kunnen bakken.

Bakhuisje
19e eeuws
Herbouwd
1989

