

HANDBOEK  
**VUURTJE  
STOKEN**





SALLY COULTHARD

HANDBOEK  
**VUURTJE  
STOKEN**

Vertaald door Roelof Posthuma

Ambo|Anthos  
Amsterdam

Het citaat op bladzijde 21 is afkomstig uit William Shakespeare, Romeo en Julia 1.1 in: *Verzameld Werk*, vertaald en ingeleid door Willy Courteaux, Kapellen/Kampen, Pelckmans/Kok Agora, 1987, blz. 852.



ISBN 978 90 263 4173 1

© 2017 Sally Coulthard

© 2017 illustraties Elizabeth Newsham

© 2018 Nederlandse vertaling Ambo|Anthos *uitgevers*,  
Amsterdam en Roelof Posthuma

Oorspronkelijke titel *The Little Book of Building Fires*

Oorspronkelijke uitgever Head of Zeus

Omslagontwerp Janine Jansen

Omslagillustratie © 2017 Elizabeth Newsham

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via [www.amboanthos.nl/nieuwsbrief](http://www.amboanthos.nl/nieuwsbrief).

Voor mijn broer Ben





# INHOUD

- Inleiding** 11
- 1 Vreugde van het vuur** 21
- Vuur nu 26
  - Vuur en natuur 29
  - Vuur en overleving 31
  - Vuur en eten 33
  - Vuur en het milieu 36
  - De kosten van vuur 38
  - Het plezier van vuur 40
- 2 Anatomie van het vuur** 43
- Hoe vuur werkt 45
  - Hitte 47
  - Vuurgloed 49
  - Verbranding 53
  - Houtkachels 57
  - Opbanken 59
  - Schoorstenen 61
  - Lucht 63
  - Hoe doof je een houtvuur? 65

- 3 **Brandhout kiezen** 69
  - Brandt elke houtsoort? 71
  - Bomentabel 75
  - Ondeugdelijk hout 77
  - Brandhout kopen 79
  - Sprokkelen 83
  - Afvalhout 85
  - Brandhout uit de droogoven 86
  - Houtbriketten 88
  - Kolen 90
  
- 4 **Hakken, stapelen, bewaren** 93
  - Blokken hakken 95
  - Hout splijten 97
  - De perfecte opslag 101
  - Hoe stapel je brandhout op? 103
  - Ongedroogd hout 105
  - Drogen 107
  - Vochtmeters 109
  - Dubbel drogen 111
  - Houtmanden 113
  
- 5 **Een vuur aanleggen** 117
  - Het prille vuur 119
  - Kant-en-klare aanmaakmiddelen 121
  - Doe-het-zelf vuurstarter 123
  - Vuurstarter 125
  - Aanmaakhout 129
  - Lucifers en aanstekers 133
  - Hoe je een lucifer afstrijkt 135
  - Proppen krantenpapier 137



- 6 Een vuur opbouwen** 141
- Wat voor vuur wordt het? 143
  - Gereedschap voor bij de haard 153
  - Veiligheid – binnen 155
  - Veiligheid – buiten 157
  - As 159
- 7 Het geurige vuur** 163
- Geurige rook 165
  - Geparfumeerd hout 167
  - Dennenappels 169
  - Kruidenbundeltjes 173
  - Schillen en specerijen 175
  - Geurige starters 177
  - Etherische oliën 179
  - Voedsel roken 183
  - Rook en allergieën 185
- 8 Vuurveiligheid** 189
- De jaarlijkse controle 191
  - Schoorsteenvegen 193
  - Vuur en meubels 195
  - Kinderen 197
  - Haardschermen 199
  - Een houtkachel controleren 201
  - Koolmonoxide- en rookmelders 205
  - Vuur en verhuur 207
- Links** 211



# INLEIDING

'Geef mij,' zei Joe, 'een goed boek of een goede krant en zet me voor een goed vuur en ik vraag niet meer.'

CHARLES DICKENS, *Grote verwachtingen*



In mijn vroegste herinneringen speelt vuur een rol. De zoete geur van houtrook neemt me onmiddellijk mee terug naar het grote victoriaanse herenhuis waarin ik opgroeide en dat gezegend was met open haarden op elke verdieping.

Ik hielp mijn vader het vuur in de voorkamer aan te leggen en aan te steken, een feest omdat de kamer alleen bij speciale gelegenheden werd gebruikt en het bovendien een heerlijk excuus was om hem voor mezelf te hebben. Ik leerde zagezegd via osmose, door toe te kijken en het bedachtzame ritueel van kranten verfrommelen en de kurkdroge takjes op een bedje van as rangschikken op te zuigen. Het mooiste moment was wanneer hij een groot stuk krantenpapier voor de opening van de schoorsteen hield om lucht het rookkanaal in te trekken. Het handige trucje veranderde een paar babyvlammetjes binnen seconden in een brullend inferno, wat even opwindend als heerlijk en verantwoord 'gevaarlijk' was.

Bij vuur denk ik ook direct aan hoe ik als kind buiten speelde. Mijn broer en ik slopen vaak met een meegesmokkeld doosje lucifers naar een plek achter in de tuin om op droge middagen kampvuurtjes aan te leggen en alles wat

maar wilde branden aan te steken. Een favoriet spelletje was het aansteken van lange droge brandnetels, waarvan de steel smeulde als een sigaret; we zaten dan rond het kampvuur en hielden ze als volleerde dandy's omhoog, om zo nu en dan een trek te nemen, onmiddellijk gevolgd door gehoest en geproest.

Vuur is voor mij ook synoniem met de vakanties uit mijn jeugd. De expedities met het gezin waren niet altijd vrij van stress, maar de leukste momenten waren die wanneer we rond het kampvuur zaten of buiten kookten. Van het wildkamperen in Frankrijk tot de slaapfeesten in de achtertuin bij vrienden, de avonden met vrolijke gesprekken rond het open vuur waren altijd het mooist. We brachten zomers door met een Italiaanse familie, legden kampvuren aan in de Alpenbossen en kookten polenta in een reusachtige koperen ketel boven de gloeiende sintels, waarbij het aandachtige aanleggen en onderhouden van het vuur het avontuur nog specialer maakte.

Als volwassene kreeg ik een andere maar niet minder intense relatie met vuur. Het heeft andere betekenissen gekregen: romantische avonden lekker weggedoken in een deken, de onweerstaanbare aantrekkingskracht van een pub na een wandeling op een natte zondag. Toen ik als jonge vrouw in Londen werkte, was het een zegen om een paar dagen te ontsnappen naar een afgelegen oord met een stookplaats. Weg uit de stad kon ik doen alsof ik een ander leven leidde en het ritueel van het vuurtje stoken gaf me rust en het gevoel dicht bij de natuur te staan. Het verbaast mij nooit wanneer mensen graag een open haard in hun vakantie-

huisje willen hebben: een buitenhuisje zonder stookplaats is eigenlijk zinloos.

Tegenwoordig woon ik met mijn jonge gezin op een boerderij en opnieuw is er overal vuur. Regelmatig stoken we vuren om het zich altijd opstapelende snoeihout op een efficiënte manier op te ruimen. De kinderen leggen kampvuurtjes aan op hun kleine stukje land en er zijn al heel wat pannetjes gesneuveld bij hun pogingen om warme chocolade te maken. Bij andere gelegenheden maken ze een zak marshmallows open om hun roostertechniek, die iets weg heeft van grillen aan het spit, te vervolmaken.

De boerderij zelf is voorzien van een houtgestookte biomassaketel – een apparaat met gebruiksaanwijzing dat, als het werkt, pufjes geurige rook uitstoot en me een iets minder schuldig gevoel geeft als ik de verwarming aan heb staan. Maar als het echt koud wordt is geen avond compleet zonder dat een van de houtkachels of open haarden brandt. Een houtkachel is een heel ander ding dan een traditionele open haard, en het heeft me een tijdje gekost om met de verschillen te leren omgaan. Wat je mist aan het knusse geknetter van het open vuur krijg je meer dan terug aan warmte en efficiëntie. Ik heb ontdekt dat ze beide hun eigen plaats en charme hebben.

Er is natuurlijk ook een keerzijde aan vuur. Zoals het oude gezegde luidt: ‘Vuur is een goede dienaar maar een slechte meester’, en het gevaar dat het misgaat is nooit ver weg. Als ouder huiver ik bij de gedachte dat mijn kinderen met vuur ‘spelen’ zoals mijn broer en ik dat deden, maar anderzijds hebben die vroege lessen me meer over de anatomie en het gedrag van vuur bijgebracht dan welke les op school ook.







Daar gaat dit boek eigenlijk ook over. Open haarden en houtkachels hebben de laatste jaren een daverende comeback gemaakt; daar zijn allerlei redenen voor, zowel economische als milieutechnische, maar misschien is het ook waar dat de centrale verwarming een beetje, hoe zal ik het zeggen, zielloos blijft en dat niet alles van waarde met een druk op de knop te verkrijgen is.

Zoals duizenden mensen het genot van streekproducten en de vreugde van het boeren op kleine schaal herontdekken, zijn velen van ons ook weer in de ban van het oerplezier van houtvuren. Het hele proces van takken sprokkelen, hout hakken, kranten verkreukelen en dat alles opstapelen en in vlammen zien opgaan roept veel diep verborgen herinneringen op. Het voelt allemaal zo *vertrouwd*.

Enthousiasme is natuurlijk mooi, maar wie van ons weet eigenlijk hoe je een vuurtje stookt? Weten we welke soort hout, van welke boom, het beste brandt en hoelang brandhout opgeslagen moet worden? Kunnen we onze eigen vuurstarters creëren, of een vuurtje perfect opbouwen? De meesten van ons vinden het heerlijk om de voeten voor een open haard te houden, maar weten niet of zijn vergeten hoe je een vuurtje stookt en brandend houdt.

Daar is dit *Handboek vuurtje stoken* voor. Het is tijd om de basisvaardigheden in het omgaan met vuur nieuw leven in te blazen. Ik hoop dat je na lezing van dit boek met meer inzicht brandhout uitzoekt, laat drogen en opslaat; dat je weet hoe je met vuurstarters en aanmaakhout moet omgaan en een perfect vuur kunt opbouwen en aan de gang houden. Ook de veiligheid komt uitvoerig aan de orde – een les die ik soms door schade en schande heb moeten leren.

Er gaat niets boven het gezellige knetteren en knappen van een open vuur. Als je in deze wereld van snelle technologie en virtuele ervaringen even pas op de plaats wilt maken en de tijd neemt voor een beetje 'slow living', doe dat dan door te genieten van het traditionele houtvuur. Bouw het zelf op en je zult je op een wonderlijke manier tot de vlammen aangetrokken voelen. Ook zul je de drang voelen om te blijven zitten, een beetje te praten of in een aangename stilte je tenen te warmen. En bovenal neem je deel aan een ritueel dat zo oud is als de mensheid zelf.

