
RUBRIEKTITEL



Zomersmaken

In vrije tijd verwennen we graag onze zintuigen.
Daaruit putten we energie om nadien, met vernieuwde kracht,
de dagelijkse taken weer op te nemen.
De zomervakantie biedt tal van mogelijkheden.

Idyllische stranden en baaien,
azuurblauwe zeeën, imposante bergketens,
eindelooze vergezichten, betoverende zonsondergangen ...
verwonderen de ogen.
Kabbelende bergbeekjes, de ruisende branding,
het gefluister van de wind in de bomen, de stilte ver weg van alle drukte ...
animeren het oor.

Een frisse duik in het water,
de streling van een zeebries, de gloed van de zon,
ochtenddauw op je blote voeten ...
kietelen de tastzin.
De geur van het bos,
welriekende jasmijn, kamperfoelie en rozen,
geurwolken van tijm en rozemarijn ...
bezwangeren de reukzin.

Een fris wijntje op een terras,
de streling van bubbels op de tong,
barbecues, frisse zomerse slaatjes,
smaakvolle exotische gerechtjes ...
kruiden de smaakzin.
De zomer smaakt lekker, schenkt zalig genot.
Het gebiedt tot dankbaarheid!
Niet iedereen wordt evengoed bedeed.

Gedeelde vreugde is dubbele vreugde!
De vakantie geeft ons ook tijd
om samen de zintuigen te verwennen,
om meer aandacht te hebben voor mensen in onze nabijheid,
om ons belangeloos in te zetten voor anderen,
om meer zorg te dragen voor elkaar.
Ook dat laadt de batterijen weer op.

Geniet ervan!

Firmin Vanspauwen

Bron: Don Bosco Vlaanderen, 117de jaargang, juli-augustus 2013, p. 24.

15 AUGUSTUS:

SPIRITUELE WANDELING PASTORALE ZONE AARSCHOT

Welkom allen die op deze Hoogdag al stappend verstillen en verdieping zoeken. We volgen de bewegwijzerde route van het troostpad doorheen de rustgevende Wolfdonkse beemden en bossen. Onderweg zijn er haltes voorzien waarbij telkens vrijblijvend een eenvoudige aanzet wordt gegeven tot reflectie en onderlinge uitwisseling. Het belooft een deugddoende tocht (5-tal km) te worden voor lichaam en ziel.

Vertrek en eindpunt liggen aan de Onze-Lieve-Vrouwekapel in de Processieweg nabij de Dopjesboom te Wolfdonk. Je kan individueel aansluiten of afspreken met vrienden. We stellen ter plekke groepjes samen van een 4 à 5 deelnemers die we om het kwartier op pad sturen. Je kan starten tussen 15u. en 17u. Reken op een 2-tal uren voor dit meditatief aanbod in beweging.

Parkeren doe je best op het Boeckxplein aan de kerk in het centrum van Wolfdonk. Vervolgens stap je in de bocht, voorbij de apotheek en het café, de Processieweg in en makkelijk tot aan de kapel (300 meter verder) waar je verwelkomd wordt bij de 1^{ste} halte.

Inschrijven hoeft niet maar is mogelijk via bert.hellebaut@telenet.be (of 0472 25 26 79) waar je desgevallend tevens meer info kan verkrijgen.

De pastorale zoneploeg St.-Rochus Aarschot kijkt alvast uit naar je komst !
Inmiddels fijne deugddoende zomermaanden toegedacht.



Spirituele wandeling
Zondag 15 augustus 2021

PASTORALE ZONE
SINT-ROCHUS
AARSCHOT

Een deugddoende tocht voor lichaam en ziel van circa 2 u
Vertrek tussen 15-17u, Mariakapel aan de Dopkesboom te Wolfdonk

4 juli 2021

Veertiende zondag door het jaar

Marcus 6, 1-6

Mens met de mensen



Dat God mensentaal begint te spreken en zijn wondere daden stelt in en doorheen handelingen van mensen, is voor velen de grootste struikelblok op de drempel van 'geloven'. De mensen in Nazareth kunnen het niet zomaar slikken dat God nu begint te spreken en handelen doorheen een gewone timmerman die ze van kindsbeen af al kennen als een van de hunnen. Ze weten waar hij vandaan komt, ze kennen zijn ouders en zijn broers en zussen. Hun verbazing om zoveel wijsheid en daadkracht van die gewone man ergert hen bovenmate; en 'zij namen aanstoot aan hem'.

En tot op vandaag is dit het grootste obstakel om te kunnen geloven dat God op die wijze tot ons komt: sprekend en handelend langs gewone mensen. Tot in kerkelijke kringen toe blijft men argwaan koesteren tegen een al te menselijk Godsbeeld. Secularisatie wordt nog vaak als een oorzaak van verval en afbraak gezien in plaats van blij te zijn dat God niet langer wordt opgesloten binnen onze krimpende kerk. Secularisatie is immers dé weg waarlangs God in onze moderne samenleving wil binnenkomen. Hoe nefast werkt het toch godsdienst te willen terugdringen en verbannen tot de privésfeer! Dit is Gods wondere werken, die in onze concrete wereld dagelijks staan te gebeuren, moedwillig ontcrachten en negeren.

Of hebben we hét grote kenmerk van onze godsdienst nog niet begrepen? Kerstmis! Het feest van Gods 'menschwording'. En vlotweg zingen wij toch: 'Mens met de mensen zijn, herder als God...' Dit is ons keurmerk dat ons onderscheidt van Jodendom en Islam, die in diezelfde God geloven als wij Alleen enkele zieke en nood behoevende mensen, zo besluit dit zondagsevangelie, stonden open voor Jezus' wonderbaar spreken en handelen. Zonder mensen die het aanpakken, geen wonder mogelijk.

11 juli 2021

Vijftiende zondag door het jaar

Marcus 6, 7-13

Op zending



In Nazareth was Jezus hoofdzakelijk op onbegrip gebotst: 'niemand is sant in eigen land!' (*evangelie van vorige zondag*). Die ervaring heeft Hem echter niet platgeslagen. Integendeel, vandaar trok Hij van dorp tot dorp rondom. Meer nog, Hij zette zijn leerlingen in om overal het blijde nieuws te gaan vertellen dat Gods redding nu werkelijk dichtbij komt. Het moet een oproep worden om 'anders' te gaan leven, meer vanuit Gods liefde voor de mensen – Bekeert u!

En dat het niet alleen bij woorden mocht blijven... Daartoe werden ze door Jezus sterk gemaakt om kwaad en kwaal uit de wereld te helpen.

Wat die 'onreine geesten' betreft, dit is best te verstaan door dat woord letterlijk te nemen? Onrein = 'geen zuivere ingesteldheid', een geest, een mentaliteit die ons samenleven verziekt en ontwricht... daar zullen de leerlingen moeten aan dokteren, want het kwaad is 'des duivels'. In het Grieks vertaald is demon, duivel: 'diabolos'. Het is de verpersoonlijking van diegene die mensen en meningen tegen elkaar opzet, de ruziestoker, de ambrasmaker... en die moet dringend bezworen worden. Kwaad maakt mensen immers ziek, en daar moeten ze van genezen.

Dát is het werk dat de leerlingen in opdracht van Jezus te doen staat. En wij, als zijn leerlingen in 2021, hebben diezelfde taak. Want in ons samenleven zijn 'onreine geesten' nog lang niet bezworen. We hebben wel het voordeel dat wij mogen geloven dat de wortels door Hem al zijn teniet gedaan, maar de uitwassen van het kwaad blijven ons parten spelen.

Jezus geeft meteen ook een gedragscode mee om die taak van harte te kunnen vervullen. Een leerling moet zuiver op de graat zijn, geen tweede agenda, geen stiekem eigen voordeel nastreven, onthecht zijn, en strikt georiënteerd blijven op het doel. En ze gingen, zegt het evangelie. Later in het verhaal zullen we horen hoe ze bij Jezus verslag uitbrachten van hun zending. Een uitnodiging voor ons om hier vandaag met onze 'lieve' Heer een tussentijdse evaluatie te maken van onze zending in de wereld van vandaag.

17 juli 2021

Zestiende zondag door het jaar

Marcus 6, 30-34

Tot rust komen



De eerste zending van de leerlingen, die begon in het evangelie van vorige zondag, zit er al op. Vandaag horen we hoe ze thuishoeren bij Jezus. Ze willen Hem verslag uitbrengen over hun belevenissen en ervaringen van de voorbije periode.

Misschien moeten wij daar ook soms eens tijd voor nemen, om te voorkomen dat we onszelf (en bijgevolg ook elkaar) voorbijlopen. Want het leven kan toch zo druk zijn. Bezinning, heet dat. Het helpt ons om de zin van alles weer klaarder te kunnen zien; weten waar we staan en weten waar we naartoe gaan.

Voor Jezus is dat blijkbaar ook een noodzaak. "Kom, zegt Hij, we trekken er even tussenuit, en zoeken een plek waar we alleen kunnen zijn, en waar jullie even tot rust kunnen komen." Maar terwijl zij naar de overkant van het meer varen, schijnen de mensen al te weten waar ze naartoe trekken. En het wordt daar plots nog drukker dan vanwaar ze komen.

Buiten de reden 'waarom?' klinkt ons dat niet vreemd in de oren. Hoeveel vakantiegangers komen terecht in nog een grotere drukte dan ze hebben achter gelaten? Maar soit, hier komen mensen naar Jezus toe met al hun noden en hun honger naar echt leven. En dat beroert Jezus heel fel. Het lijken wel mieren wier habitat doorheen is gehaald; mensen die als radeloze mieren weer hun weg en hun ritme zoeken. Onze samenleving lijkt vaak op zo'n dooreen getrapt mierennest. Mensen voelen zich ontheemd, zelfs van zichzelf.

Tot rust komen, op adem komen en weer tot onszelf komen... dat zou de bedoeling en het grote nut van echte vakantie moeten zijn. Maar wat we hier in het evangelie lezen, wijst er ons op dat er iets is dat we altijd in ons moeten meedragen, ook op vakantie: namelijk, oog en hart hebben voor onze medemensen, van welk ras, taal of afkomst ook. Christen-zijn, leerling van Jezus, is van mensen willen houden als Hij, ook in vakantieperioden.

Terecht worden de apostelen ook 'leerlingen' genoemd. Zij hebben aan Jezus een echte leermeester die hen zowel de theorie als de praktijk bijbrengt. Na een eerste leerblok zendt Hij de twaalf op stage. Aan hun uitrusting alleen al kan je zien dat ze geroepen zijn om 'als een echte herder' te zijn voor hun volk. Zo wordt ook Mozes beschreven bij de uittocht: 'Staf in de hand, sandalen aan de voeten, met als enige betrouwbare bagage, hun band met de leermeester' De nieuwe Mozes, de 'goede Herder' wil in hen (in ons) zijn herderswerk verder zetten.

Johannes, die als enige evangelist deze stageperiode overslaat, zal het samenvatten in die belangrijke zendingswoorden van Jezus: "Zoals de Vader mij (naar de wereld) zond, zo zend Ik jullie. Gaat en maak alle volkeren tot mijn leerlingen!" De D-cursus (gekende leraarsopleiding van weleer) moet hen in staat stellen om later zelf ook goede en toegewijde leermeesters te zijn. En het is niet genoeg om alleen de theorie te kennen, je moet ook de praktijk onder de knie hebben. Een leerling van Jezus moet het niet beter willen hebben dan zijn meester.

In dit zendingsverhaal mogen wij doorheen de actie van de leerlingen, Jezus zelf aan het werk zien: duivelse machten bezweren, en mens en samenleving van allerlei kwalen genezen. Wat een roeping! Tenslotte dit nog: "Maak alle volkeren tot mijn leerlingen!" wil zeggen dat alle christenen zich geroepen mogen weten om te herderen, en te genezen. Wij zijn elkaars lammeren en elkaars herders. Een goddelijk gebeuren!

SACRAMENTEN VOOR DE DRIE GELOOFSGEMEENSCHAPPEN

Voor het vastleggen van sacramenten in onze kerken kan u steeds terecht op www.kerkinaarschot.be (klikken op FORMULIEREN of 'belangrijke levensmomenten') of via het zonesecretariaat: 016/57.20.43 of secretariaat@kerkinaarschot.be

Doopvieringen

Alle doopvieringen starten om 14u. of om 15u. Doopaanvragen dienen minstens 3 weken op voorhand binnen te zijn. De formulieren staan op de site www.kerkinaarschot.be U kan ze ook onmiddellijk doorzenden naar ni.adams@telenet.be

Huwelijken: Huwelijkskandidaten kunnen hun aanvraag indienen via www.kerkinaarschot.be of het zonesecretariaat.

Uitvaarten: De familie neemt contact op met een begrafenisondernemer. Deze zal de nodige afspraken maken met de lokale verantwoordelijken en priester of diaken.

Ziekensacrament: Men kan hiervoor steeds een beroep doen op priester-op-rust Renaat Van den Berckt (Volkensvoortstraat 35, 3201 Wolfsdonk – 0473/50.43.12)

VERHALEN VERBINDEN PLATTELAND



HOE HET VROEGER WAS

Het land bewerken, zaaien, oogsten

Wat moest er eerst gebeuren? Grond bewerken, mesten?

Sommige boeren ploegden eerst, anderen egden direct.

Volgens Frans moesten ze eerst 'schaven' (*Waarschijnlijk bedoelde Frans hier de schijveneg. Schave: dialect voor schijven*).

Wikipedia: schijveneg, waarbij er geen tanden maar ronde schijven aan de eg zitten. Achter de schijven zit vaak nog een verkruiemelrol. Een schijveneg wordt gebruikt om de grond los te maken.

De mest kwam van de mestput of uit de koeienstal en werd op hoopjes op het veld afgekapt. Die mest moest men over het ganse veld openstrooien met de riek en vervolgens onderploegen. In elke voor moest er mest gedaan worden.

Rechte voren ploegen was niet simpel.

Fons Verdonck uit de Donk heeft veel putten leeggetrokken en voerde de zeik op het veld of weide als ge dat vroegt. Hij trok ook de wc 's van de scholen leeg. Ook Willy Serneels heeft dat jarenlang gedaan. Het gebeurde dat de mensen hun beerput leegschepten en met een beerton de zeik zo op de wei of het veld voerden. Op zandgrond kon men niets van granen winnen; die is rap droog. Daar groeide toch niks al mestte je nog zo hard.

Eggen, hoe gebeurde dat?

Met de eg werden de aardkluiten kleingemaakt en werd de grond gelijkgetrokken. De eg was in hout maar had ijzeren pinnen. Als het nodig was werd er iets op gelegd om ze te verzwaren zodat ze dieper in de grond ging.

Als ze geen paard hadden, moesten sommige mensen de eg zelf trekken. Er waren weinig paarden, maar bij Anna hadden ze wel een. Sommige boeren hadden een ezel. Paarden werden zelden uitgeleend, want een paard moest u kennen om er goed mee te kunnen werken; het luisterde niet naar iedereen. Meestal kwam de voerman zelf om het werk te doen, maar die moest ge dan betalen.

Hoe werd er gezaaid? En wat werd er verbouwd?

Zaaien gebeurde bijna altijd met de hand. Het zaad zat in een grote emmer. Tarwe werd er weinig gezaaid. Je had winter- en zomertarwe. Wintertarwe bracht het meeste op, die werd voor de winter gezaaid. Als dat niet mogelijk geweest was (bv. wegens te nat), zaaide men in het voorjaar (april) zomertarwe. Die had dan niet zoveel tijd om te groeien en bracht minder op. Tarwe had goede en natte grond nodig. Die was er bv. in de Gijmel naar de *Loop* toe (Herseltseloop of Kalsterloop).

Haver werd in maart gezaaid, rogge in april. De grond mocht niet te nat zijn. In een nat voorjaar moest ge wat later zaaien.

Gerst werd niet veel gezet en diende vooral voor de dieren of om aan de brouwerij te verkopen.

Zomergerst werd pelt genoemd.

Er was weinig goeie grond.

Naast de Demer was er wel, maar dat was vooral weidegrond, zo ver als ge kont zien.

In de Gijmel en de Elsleuken werden veel erwten verbouwd, op de Dorenberg veel patatten.

Oogsten met de sikkel of de zeis?

Een sikkel werd vooral gebruikt om konijnenvoer af te snijden, niet voor graan. Men pakte het gras dan wat samen met de hand en sneed het af. Dat was vaak vrouwenwerk. Je moest altijd gebukt

werken.

Met de zeis werd rechtopstaand gewerkt maar hiermee werden meestal grotere stukken gras gemaaid. Dat was vooral mannenwerk.

Graan werd afgedaan met de pik, maar dat was niet zo gemakkelijk. Het was eveneens mannenwerk, vrouwen deden dit niet. Er werd meestal met een korte pik gewerkt.

De boeren werkten met blokken aan hun voeten.

Men gebruikte de pikhaak en de pik gelijktijdig. Met de haak in de linkerhand pakte men een bussel graan samen en men sloeg het af met de pik die men met de rechterhand vasthield.

Daarna pakte men enkele stengels, maakte een wrong en bond daarmee de bussels samen tot een schoof, die met 5-6 andere schoven rechtgezet werd om te drogen.

Deze hoop werd bovenaan nog wat samengebonden en er werd een schoof omgekeerd opgezet, met de aren naar beneden, zodat eventueel regenwater er gemakkelijker afliep.

Het graan moest een dag of vier-vijf drogen en daarvoor moest het droog weer zijn. Als het regende was het een ramp want dan begon het graan te schieten. Schoven werden niet opnieuw uiteengedaan om te drogen.

Hoe werd het graan naar de schuur gevoerd?

Graan werd binnengedaan op een kar met schuine voor- en achterwand (gevormd door 2 houten galgen) zodat men meer kon vervoeren. Er moest iemand boven op de kar staan om de schoven te tassen. Men kreeg daarbij veel hulp van de buren. Als men maar weinig graan moest binnenhalen, gebruikte men een kruiwagen of een stootkar.

Werden de schoven opgeslagen in een schuur of in mijten gezet?

Als men geen plaats had om de schoven binnen te stockeren, werden ze buiten opeengestapeld tot een mijt. Men legde een laag in een cirkel en legde de volgende er kruiselings op, anders viel de stapel direct om. Het geheel kon afgedekt worden met een *basj* of er werd een beetje graan gedorst waarmee een matje geweven werd. Dat werd over de mijt gelegd tegen de regen.

Hoe gebeurde het dorsen?

Het dorsen gebeurde met een dorsvlegel. Meestal werd dit met 2 of 3 man gedaan tenzij men echt weinig geoogst had, dan kon men het alleen doen. Men moest in een constant ritme slaan. Het was belangrijk om de slag goed te houden om niet op elkaars vlegel te kloppen. Goede dorsers waren ook goede slagwerkers voor de fanfare! Dorsen was mannenwerk. Niet alles werd in één keer gedorst, maar het moest wel voor de winter gebeuren. De zolders waarop het graan lag, waren niet altijd heel goed dicht. Sneeuw vloog wel eens doorheen het pannendak en kon het graan nat maken. Dat moest vermeden worden door het tijdig te dorsen. Ook kwam er ongedierte op af als het te lang bleef liggen. Ratten en muizen werden bestreden met vallen.

Hoe werd het gedorste graan gezuiverd?

Het gedorste graan ging in een wanmolen.

De wan – een grote schaalvormige wickeren mand – stond achteraan half onder de wanmolen om de korrels in op te vangen. Eén kant van de wan was plat en de andere kant ging omhoog. Ze had twee handvatten en moest tegen de buik gesteund worden. Door te schudden werd het laatste fijne stof verwijderd dat nog tussen de graankorrels zat.

De molenaar?

De graankorrels werden in zakken gedaan en met die zak ging je naar de molenaar. Men kon een goed dichtgebonden zak op de baar van de fiets leggen. De zak werd voor en na het malen gewogen en men betaalde de molenaar.

In Langdorp werd er gemalen op de Dorenberg, in de Vuurmolen en op de Heimolen. In Rillaar in de watermolen op de Motte.

Een bekende molenaarsfamilie op de Heimolen was de familie Van Aelst.

Van koren tot brood

De bakoven: een apart huisje of aan het huis aangebouwd?

Meestal bevond de oven zich in het huis. Bij Frans stond die tegen het huis en bij Jan stond de oven

apart in het bakhuisje Sommigen hadden geen eigen oven maar konden die van de buren gebruiken. Om de beurt moest iemand hout meebrengen en de oven stoken.

Eerst werd thuis het deeg klaargemaakt. Er was hiervoor geen speciale ruimte, alles ging door in dezelfde plaats. Soms gebruikte men de kruiwagen om de broden op te leggen en zo naar de oven te brengen. Eén keer per week werd er gebakken.

Blijkbaar was het nog niet simpel om een goede oven te metsen? Wie bouwde die?

De mensen in die tijd wisten waaraan een goede oven moest voldoen, maar ge moest er iets van kennen om hem te maken, en daarom werd dit gedaan door een metser. De oven was gemetst in lange rode steen.

Waar haalde men het kleine hout om de oven warm te stoken?

Ofwel had je zelf voldoende hout ofwel kocht je dat ergens. Dit gebeurde op openbare kooldagen. Dat kon een stukske bos zijn of één van de vele houtkanten die destijds rond de meeste velden stonden. Je moest het hout dan nog zelf gaan afdoen en dit was winterwerk. De takken werden samengebonden tot mutsaards en die werden opgestapeld tot houtmijten. De mijten waren niet afgedekt. Men had veel stookhout nodig. Niet enkel voor de oven maar onder meer ook voor de was en om de varkenspatatten af te koken. Meestal haalden de mannen het hout uit de mijt, maar zowel mannen als vrouwen staken de oven aan.

Het bakken zelf

Welk brood werd er gebakken?

Meestal werd grijs brood gebakken. Wit brood was een luxe, zeker onder de oorlog.

Speciaal voor het paard werd een soort 'paardenbrood' gebakken. Dit was een zwart brood met veel zemelen (dus van niet gezeefde bloem). Als de paarden hard gewerkt hadden kregen ze een stukje van dit brood, maar gewoonlijk kregen ze haver.

Wat moest er allemaal gebeuren?

Eerst werd de bloem gezeefd met een ronde of langwerpige zeef. Meestal was dit een gewoon houten bakje waarop fijnmazige 'draad' (= gaas) genageld was. De hoeveelheid bloem werd op het gevoel afgemeten, nooit afgewogen. Maatbekers had men niet. Gewicht van een halve zak bloem werd geschat. Een bloemschepper werd wel gebruikt, 'men kon de bloem toch niet met de hand oppakken!' Per baksel kocht men verse gist in een winkel in Aarschot nabij het vroegere stadhuis in de Bogaerdenstraat. De hoeveelheid gist werd ook 'op het gevoel' van een groter blok afgesneden. De gist deed men in een kommetje met lauw water, waarvan de hoeveelheid eveneens geschat werd. Een enkele keer deed men een ei bij in het deeg, dat leverde beter brood op.

Het deeg werd gekneet in een 'moel' (van Dale: moel = kneedtrog) die op twee stoelen zonder leuning gezet werd. Een enkeling had een moel op vier poten, maar de 'gewone' mens had dit niet. Soms werd het kneden met de voeten gedaan door de kinderen, maar meestal gebeurde het toch wel met de handen.

Dan legde men een 'sesse/suizze' (deken) over de moel zodat het deeg kon rijzen. Na het rijzen werd het deeg in stukken verdeeld met een mes of met de handen. Dan werd het opnieuw gekneet en gevormd en moest het een tweede keer rijzen. Het waren altijd ronde broden, want er waren nog geen broodvormen.

Ondertussen had men de oven al warm gestookt. Het brandend hout moest men verspreiden om een gelijkmatig vuur te verkrijgen. De mensen wisten uit ervaring wanneer de oven warm was, omdat ze van kleins af aan moesten meehelpen.

Was de oven warm genoeg dan werd de houtskool opzijgeschoven. Deze werd er niet uitgetrokken. De bodem werd ook niet geveegd, dan zou de borstel toch in brand vliegen en ging de warmte weg. Het brood kon in het midden van de oven gelegd worden, rechtstreeks op de stenen bodem met ongeveer 10 tot 12 broden tegelijkertijd.

Brood werd in en uit de oven geschoven met een 'zwèlle, zwuille' (broodspaan). Het brood bleef ongeveer een uur in de oven. Er werd op het brood geklopt om te horen of het goed gebakken was. Ook al was het te hard gebakken of had het nog *een platte kant*, mensen konden zich niet permitteren om het brood weg te gooien.

Werd er nog iets anders in de oven gebakken?

Als het kermis was werd er een hele oven vlaaien gebakken. Meestal werd vanillevlaai (puddingtaart)

gemaakt en ook vlaaien met pruimen- of rabarberspijs. Er werd niet naar de bakker gegaan. Een enkeling had een deegrol, maar meestal gebruikte men een lege bierfles
Koekjes waren er niet. Men had er de tijd niet voor omdat koekjes vormgeven intensief werk was. Koekjes en chocolade kende men voor de oorlog niet. Biscuit? 'Nee manneke', dat bestond nog niet'. Er werden wel pannenkoeken en wafels gebakken op de Leuvense stoof. Het wafelijzer had een lange steel en werd op de plaat van de stoof gelegd. Veel later werden deze oude wafelijzers ook wel eens gebruikt om bloemen in te zetten als versiering. De Leuvense stoof was ook ideaal om stoofvlees op klaar te maken. Niet iedereen kon zich echter permitteren elke dag vlees te eten. Op de stoof stond ook altijd een *moor* met water en op de buis verwarmde men het strijkijzer. Een Leuvense stoof wordt ook buisstoof genoemd.

Ter info: De meeste mensen hadden kiekens voor de eieren en voor het afval. De kapotte eieren gebruikte men zelf maar de meeste eieren werden verkocht. Aarschot had een eier- en botermarkt (op de Grote Markt). Eieren werden vervoerd in korven en eiermanden, waar er wel 100 tegelijk in konden. Men ging op de velo naar de markt maar om de eieren niet te breken ging men ook veel te voet met de korf.

Volgende keer alweer een ander verhaal

PAROCHIAAL NIEUWS

GIJMEL

ZONDAG 20 JUNI : DOOPVIERING IN FATIMA-GIJMEL.

Op zondag 20 juni werd in onze parochiekerk , Alexis Bellens gedoopt.

Alexis is het dochttertje van Jonas Bellens en van Debbie Dierckx.

Ze werd geboren op 22 oktober 2020.

Langs deze weg wensen we Alexis, haar ouders, meter en peter en haar ganse familie van harte proficiat !

Door de goede zorgen en de liefde van haar familie zal ze zeker opgroeien tot een liefdevolle meid. Dat ze, gesterkt door het sacrament van het doopsel en de kracht van de Heilige Geest, een vreugdevolle leerlinge van Jezus mag zijn.

WOLFSDONK

ONS PAROCHIEKOOR

Het parochiekoortje van Wolfsdonk heeft al een aantal weken ijverig gerepeteerd aan een nieuw repertoire.

Op het hoogfeest van OLV Hemelvaart, zondag 15 augustus, hebben jullie de primeur om dat te horen en te komen meebidden en zingen.

CONTACTGEGEVENS PAROCHIE EN ZONE

Algemene informatie (contactgegevens, inschrijvingen) vindt u op www.kerkinaarschot.be Meer info over onze parochie (foto's en archief) vindt u op www.sintpieterlangdorp.be

ZONE SINT-ROCHUS AARSCHOT

ZONESECRETARIAAT

Voor onze parochie HH. Maria, Pieter en Antonius met haar drie geloofsgemeenschappen Gijmel, Langdorp, Wolfsdonk kan u met alle vragen terecht op het zonesecretariaat van onze pastorale zone Sint-Rochus Aarschot: 016/57.20.43 of secretariaat@kerkinaarschot.be

LANGDORP

SECRETARIAAT SINT-PIETER

Medewerkster: Nicole Adams. Voor de parochianen van Langdorp steeds bereikbaar via tel. 016/56.45.14 of ni.adams@telenet.be

Elke woensdag 18-20u (in niet-coronatijden) in de pastorij, Langdorpssteenweg 299, 3201 Langdorp. Dan bereikbaar via tel. 016/56.68.84 (pastorij).

GIJMEL

SECRETARIAAT ONZE-LIEVE-VROUW-FATIMA

Medewerker: Staf Eelen. Voor de parochianen van Gijmel steeds bereikbaar via tel. 016/56.51.63. Elke donderdag 19-20u in de oude pastorij, Hombergstraat 4, 3201 Gijmel.

WOLFSDONK

SECRETARIAAT SINT-ANTONIUS ABT

Medewerker: Leo Janssens. Voor de parochianen van Wolfsdonk steeds bereikbaar via tel. 013/78.44.28, gsm 0477/68.86.24 of leo.janssens6@telenet.be

Vanaf 31 mei: elke maandag 10-11u in de oude pastorij, Wolfsdonk-Dorp 20, 3201 Wolfsdonk. Mensen die intenties aangevraagd hadden (vanaf 1 november 2020) en die nog niet konden uitgevoerd worden wegens Corona, kunnen hiervoor een andere datum aanvragen, hetzij door langs te komen op het secretariaat, hetzij telefonisch of per mail.

PAROCHIEBLAD

BERICHTJES EN MEDEDELINGEN VOOR HET PAROCHIEBLAD

Gelieve al wat u het parochieblad wenst te publiceren, te melden aan: Sophie Buyck, Oude Mechelsebaan 455, 3201 Gijmel. Tel: 016.56.76.71 of sophie.buyck@telenet.be

KERKFABRIEK

Voor vragen over het archief, het project www.verhalenverbindenplatteland.be, het gebruik van onze kerken, de Sint-Pieterssite tussen de kerk en picknicktafel in Langdorp en andere gronden en kapellen van de kerkfabriek, kan u terecht bij voorzitter Jonas Danckers (tel. 0472/78.11.22 of danckers.jonas@hotmail.com) of penningmeester Mark Van der Borght (tel. 013/78.27.09 of mark.vanderborght@belgacom.net).

VIERINGEN

LANGDORP-GIJMEL-WOLFSDONK



VIERINGEN

GIJMEL

Zaterdag 3 juli: Eucharistieviering om 18.00 u.

Zaterdag 10 juli: Gebedsdienst om 18.00 u.

Zaterdag 17 juli: Eucharistieviering om 18.00 u.

WOLFSDONK

Zondag 4 juli: Gebedsdienst om 09.00 u.

Zondag 11 juli: Gebedsdienst om 09.00 u.

Zondag 18 juli: Eucharistieviering om 09.00 u.

Rubriektitel

NUTTIGE ADRESSEN

WACHTDIENSTEN

Huisarts

Voor de weekends gaat de wachtdienst in op zaterdag vanaf 8 u. en eindigt op maandag om 8u. Op de wettelijke feestdagen begint de wachtdienst om 21u. vóór de feestdag en eindigt om 8u. na de feestdag.

Het telefoonnummer voor Langdorp en Gijmel is 0900/70.292

Voor Wolfsdonk is het nummer 0900/70.560

www.mediwacht.be

Apothekers

Centraal nummer 0903 99 000 bellen tussen 22u en 9u.

www.apotheek.be

ZALEN

Zaal Den Abt Wolfsdonk

contactpersoon: mevr. Rita Van Dijck

telefoon: 0477/18.20.68

Reserveren kan via www.denabt.be



Parochiezaal Gijmel

contactpersoon: mevr. Jeannine Van Rompay

telefoon: 016/56.21.93

Zaal Demervallei Langdorp

contactpersoon: dhr. Gijs Laureys

telefoon: 0496/10.94.14