



Erfgoed Balen vzw
p/a Oud Gemeentehuis
Vaartstraat 29
B-2490 Balen

Telefoon: 014 81 37 73
E-mail : info@erfgoedbalen.be
website : www.erfgoedbalen.be
Reknr : BE07-652-8040120-66



Geef een stukje Balen cadeau

“Ons erfgoed
bevat een
schat aan
informatie”

Openingsuren - sluitingsdagen

Maandag	8.00 - 12.00	12.30 - 16.30
Dinsdag	8.00 - 12.00	gesloten
Woensdag	gesloten	12.30 - 16.30
Donderdag	gesloten	12.30 - 16.30
Vrijdag	gesloten	gesloten

Ons kantoor in het Oud Gemeentehuis is gesloten tot 5 juni wegens verlof.

Bezoek ons op het web
www.erfgoedbalen.be



Ons erfgoed bevat een schat aan informatie over ons verleden en vertelt een onverwacht verhaal over vandaag.

Om de toekomst te verzekeren zet Erfgoed Balen zich in om het bedreigde erfgoed, in al zijn verscheidenheid, te bewaren en openbaar te maken.

Door het publiek te laten kennismaken met het lokale erfgoed hopen wij dat het ook gaat genieten van al het moois dat ons eigen erfgoed biedt.

Samen met de lokale, de Vlaamse en de Nationale overheden zullen wij als Erfgoed Balen streven naar een kwaliteitsvol en toekomstgericht beheer van alles wat waardevol is om te bewaren.

Interessante informatie:

- Uitstap naar Gent
- Recepten uit het kookboek van ons moemoe
- Kapellen kijken
- Gratis tijdschriften

In dit nummer:

Uitstap naar Gent met Erfgoed Balen	1
Uit het kookboek lentesoep	2
Uit het kookboek Aardbeientaart	2
Onbekend is ... verloren	3
Meimaand kapellen kijken	3
Gratis tijdschriften Heemkring	3

Colofon

Redactie:

Vic Berckmans
Richard Vermeulen

Lay-out:

Guy Vanhoof

Uitgegeven door:

Erfgoed Balen vzw
Alle teksten verschijnen onder de enige en dwingende verantwoordelijkheid van de auteur: hier treft Erfgoed Balen als v.z.w. geen rechtsaansprakelijkheid.

Verantwoordelijke uitgever:

Richard Vermeulen voor Erfgoed Balen v.z.w.

© Erfgoed Balen v.z.w - 2008

Activiteiten Erfgoed Balen

Zaterdag 14 juni 2008 : Jaarlijkse uitstap Erfgoed Balen

Dit jaar naar Gent, onze gids is niemand minder dan André Demildt. Zie pagina 1 in deze nieuwsbrief voor meer info.

Zondag 7 september : Fietstocht

Fietstocht met gidsenbegeleiding langsheen het oorlogsverleden van Balen. Vertrek : Oud Gemeentehuis Balen om 14u00
Deelname : 2 euro (drankje inbegrepen)

Zondag 7 tot vrijdag 12 september : Tentoonstelling

“Wereldoorlog II in de kijker”, tentoonstelling naar aanleiding van de herdenking van de burgerslachtoffers te Balen en Olmen tijdens WOII.
Locatie : Oud Gemeentehuis
Toegang : gratis
Open : tijdens de openingsuren van het secretariaat of op afspraak.

Paleografie 2008

Donderdag 19 juni
Donderdag 18 september
Donderdag 16 oktober
Donderdag 20 november
Donderdag 18 december

Nieuwsbrief

Erfgoed Balen

Jaargang 1, nr. 2

Juni — augustus 2008

Jaarlijkse uitstap Erfgoed Balen naar Gent

Wie herinnert zich niet het bezoek aan Bokrijk in 2007? Een meer dan geslaagde uitstap.

Op vraag van velen organiseren we ook dit jaar een uitstap. Een oude bekende in Balen, met name André Demildt, stelde ons geruime tijd geleden reeds voor om onder zijn deskundige leiding een bezoek te brengen aan ‘zijn Stede’ Gent. Maar al te graag gaan we op zijn voorstel in.

Op zaterdag 14 juni aanstaande hebben we met hem een afspraak in Gent om er de mooiste plekjes te bezoeken.

We rijden met de bus, bekijken een gedeelte van Gent vanuit de bus, doen een korte wandeling langs tal van bezienswaardigheden, bezoeken de kathedraal, nemen een kijkje in het Volkskunde Museum ‘Huis van Alijn’ en maken een boottochtje op Leie en Schelde. Voor eten en drinken hebben we zoals gewoonlijk ook de nodige afspraken gemaakt.

Programma:

07u30 Vertrek aan de Bibliotheek te Balen
09u00 Koffie- en ontbijtstop

(grote tas koffie met 2 croissants)
10u00 Aankomst te Gent - oppikken van onze Gids Dhr. André Demildt
10u00 - 12u30 Bezoek aan de Gentse bezienswaardigheden
12u30 - 14u00 Middagmaal in 't Voske
14u15 - 15u00 Boottocht op de Leie en Schelde te Gent
15u15 - 16u45 Bezoek Volksmuseum ‘Huis van Alijn’
17u15 - 18u15 Broodmaaltijd in 't Voske
18u30 Terugrit huiswaarts

Deelname per persoon:

(inbegrepen: bus, inkomgelden, gids, ontbijt, middagmaal en broodmaaltijd)

Leden Erfgoed Balen: €45,00

Niet-leden Erfgoed: €55,00

Inschrijven:

Inschrijven voor deze uitstap kan door het verschuldigd bedrag te betalen op het secretariaat van Erfgoed Balen of door overschrijving op rekeningnummer :

Recordbank 652-8040120-66
vóór 10 juni aanstaande.

Boekennieuws !

- 65 jaar KSA St.-Andries Balen
- Herinneringen... Balen — deel 4



De Keuken in Film
SOLO

Uit het kookboek van ons moemoe : LENTESOEP

De soep is niet zozeer een voedingsmiddel, maar toch van groot belang in de voeding, omdat zij door haar extracten en zouten de spijsverteringsorganen prikkelend en alzoo den eetlust opwekt. Zij bevordert den bloedsomloop en werkt heilzaam op het zenuwstelsel.

De waarde van de soep hangt af van haar bereiding.

Daarom moet ze :

- 1) lang genoeg koken. Men moet er tijd en zorg aan besteden. Hoe langer de soep kookt, des te meer voedende zelfstandigheden kunnen er opgelost worden en bijgevolg bezit zij des te meer prikkelende kracht;
- 2) de soep moet genoeg gebonden zijn;
- 3) de groenten die men bezigt moeten fijn gehakt of gesneden worden als men de soep niet doorsteekt;
- 4) de soep moet wel gekruid zijn, zoo niet is ze smakeloos en verliest haar prikkelende kracht;
- 5) regenwater is voordeliger dan pompwater. De groenten worden beter malsch, omdat er geen

kalk in 't regenwater is dat de groenten verhardt.

Benodigheden :

- 3 l. bouillon
- jonge erwtjes
- aspergiestoppen
- postelein
- kervel of peterselie
- salaad
- ajuinpijpen
- 3 lepels tapioca

Bereiding :

Wasch en hak de groenten fijn. Laat ze malsch koken in den bouillon. Voeg er tapioca bij 10 min. voor het opdienen.

bouillon kan men bereiden op 2 manieren:

- 1° het vleesch opzetten in koud water,
- 2° het vleesch opzetten in kokend water.

Wil men goeden bouillon hebben, dan zet men het vleesch op in koud water. De oplosbare voedingsstoffen van het vleesch gaan over in het water en geven besten bouillon, maar het vleesch is uitgekookt en droog. Zet men het vleesch op in kokend water, dan stollen onmiddellijk de eiwitstoffen en beletten het uitvloeien der voedende stoffen.

De bouillon is minder krachtig, maar het vleesch is sappiger.

1 kg vleesch - 4 liter water - 1 selder - 1 ajuin - 1 wortel - 1 prei - peper - zout - thym - laurier, enz.

Neem een kastrol die van boven een kleine opening heeft. Leg het vleesch en de beenderen in koud of kokend water, volgens belijfte, den avond te voren. Voeg er zout, peper en de kruiden bij. Zet op een gematigd vuur, dek goed en laat stilaan 3 à 4 uur koken. Zoo men de soep schuimt verliest zij een deel van haar voedende waarde. Schuimt men ze niet, dan giet men het vleeschnat door een zeef. Zet de soep in een koele plaats. 's Anderendaags schept men er het vet af. Zet terug op het vuur met de groenten en laat stilaan koken. Al de groenten worden samengebonden met een draad om ze des te gemakkelijker uit de soep te kunnen nemen. Een halve uur voor het opdienen kan men eenige vleeschballetjes in de soep doen, alsook tapioca of vermicelle.

Uit het kookboek van ons moemoe : AARDBEZIËNTAART

Voor fruittaarten gebruikt men meestal een malsch deeg.

Neem 250 gr. bloem, voeg daarbij 125 gr. bloedsuiker, ½ pakje vailesuiker, 1 gram bicarbonate de soude.

Bewerk met 125 gr. Solo, 1 ei en een weinig melk tot dat het deeg goed samenhangt. Onnodig te laten rusten. Rol open met taartenrol. Boter de taartvormen met solo. Leg er dan het uitgerolde

deeg op. Duw plat zoo dat de randen ook bedekt zijn en snijd af. Leg gedroogde erwten op het deeg opdat het niet zou rijzen. Laat 10 tot 15 minuten bakken in een matigen oven. Neem er dan de droge erwten af.

Bedek 1 kilo gespelde en gekuischte aardbeziën met 150 gr. fijnen suiker. Na 3 tot 4 uren, neem de aardbeziën er uit en leg ze op de taart. Laat het

overgeblevene sap koken; om schooner kleur te geven voeg er 2 tot 3 lepeltjes jenevergelei bij: bind het sap met een weinig aardappelbloem. Als het sap koud is, giet over de aardbeziën.

Bronnen:

Ons Kookboekje van de boerinnengilde
Vlaamsche en Waalsche zoetigheden
De keuken in fim - solo

Onbekend is ... verloren voor het nageslacht



Wie kan ons vertellen wie er op deze foto staat? Laat het ons weten via e-mail of op ons secretariaat. Tip : voetbal Hoolst

Meimaand = kapellen kijken

Een woordje van dank aan alle vrijwilligers die er weer voor gezorgd hebben dat de kapelletjes er tijdens de meimaand weer keurig uitzagen.

De kapel van Muun, die de voorbije maanden enkele malen het bezoek kreeg van vanden, werd door de buurt keurig in orde gebracht en blijft een mooi plekje op de kruising van de Bevrijdingsstraat en de Berg. De kapel van 't Steeg

werd binnen en buiten opnieuw voorzien van een laagje verf door enkele vrijwillige medewerkers van Erfgoed Balen. De buurtgemeenschap van 't Steeg zou het initiatief voor het onderhoud van de kapel moeten overnemen. Wij, Erfgoed Balen, gaan alleszins op zoek naar de nodige vrijwilligers.

Een mooi staaltje van vrijwilligers- en buurttingsstraat en de Berg. De kapel van 't Steeg

M o l e n s t r a a t - Krijnsveldstraat. Het oude versleten kapelletje van 1938 werd afgebroken en op bijna dezelfde plaats weer opgebouwd door tal van vrijwilligers, niet alleen uit de onmiddellijke buurt...

Als Erfgoed Balen kunnen we een initiatief als dit alleen maar toejuichen. Bewaring van erfgoed, hoe kleinschalig ook, is een overwinning voor de toekomst.

Gratis tijdschriften ! op = op

We zijn zopas in onze eigen archieven gedoken om er een grote lenteschoonmaak op te starten. Als eerste werden de talrijke restanten van de 3-maandelijke tijdschriften (Heemkundige Kring en Heemkring) terug geïnventariseerd. Het bleek al vlug dat er van sommige jaargangen

nog talrijke exemplaren voorradig zijn. lets weggooien is voor een vereniging als de onze bijna nooit een optie, vandaar dat de Raad van Bestuur beslist heeft dat de nog voorradige tijdschriften gratis aan onze leden aan te bieden.

Al onze leden die num-

mers of jaargangen missen mogen contact opnemen met ons secretariaat en hun ontbrekende tijdschriften gratis komen ophalen.

We vragen wel dat jullie een lijstje achterlaten met de nummers die je meeneemt (kwestie van onze inventaris wat te controleren).



Inhuldiging kapel
Molenstraat—Krijnsveldstraat
op 3 mei
Een mooi staaltje van
vrijwilligerswerk !



AARDBEZIËNTAART



Soep is niet zozeer een voedingsmiddel maar zij bevordert den bloedsomloop en is heilzaam voor het zenuwstelsel.

Bewaring van erfgoed, hoe kleinschalig ook, is een overwinning voor de toekomst