

Toen ich nog e klè jungske war toen war ter nerges gien chofaasch. Dié smurges tieste op war dié most de stoof aandoen. Oppe mieste plakke war da 'n Leuvesestooft be zoe ne dikke ronne bol vur in te stoke en een platte lang stoofbuis tot inne schoe moe ze daan alles op kookden. Vur de stoof oan te doen mosder ierst klèen klumkes kappe, da woord geden be een heb, da war zoeiets as e klè belke. Op sommige plakke deeën ze dat oog be 'n herstel.



Toen ik nog een klein jongetje was, was er nergens geen centrale verwarming. Diegene die 's morgens het eerste op was, moest de kachel aansteken. Op de meeste plaatsen was dat een Leuvense kachel met zo een dikke ronde bol om in te stoken en een platte lange stoofbuis tot in de schouw waar ze dan alles op kookten. Om de kachel aan te maken moest ge eerst klein stukjes hout klieven, dat werd gedaan met een gesmeed bijltje, dat was zo iets als een klein bijl. Op sommige plaatsen deden ze dat ook met een ??? HERSTEL ??? Dat laatste is een Heusdens dialectwoord waar ik geen goed Nederlands voor ken. Daarom maak ik maar een foto van "een heb en een herstel".



Vrigger kookden de vroeë sop in een sopkeströl en de patatte woorte oog aafgekookt in zoe 'n keströl. 't Spek vant verke woort aafgebakke in 'n spekpan, dij zaag oanne onnerkant zoe zwart as roet want dij stont altêêt bloet oppe vlamme vanne leuvesse stoof zoeda de vlamme vanne vette kool rechtstreeks tege heur bloete kont sloege en diè kool goof vol roet aaf.

Vroeger kookten de vrouwen soep in een soepkasserol en de aardappelen werden ook gekookt in zo een kasserol. Het spek van het varken werd aafgebakken in een spekpan, die zag aan de onderkant zo zwart als roet want die stond altijd rechtstreeks op de vlammen van de Leuvense kachel zodat de vlammen van de vette kolen rechtstreeks tegen haar bloot achterste sloegen en de kolen gaven veel roet af.