

Bekende saai- en veeboer oorlede



Jan Kriel, bekende saai- en veeboer van die Heilbron/Koppies-omgewing, is ná 'n kort siekbed oorlede.

Hy het diep spore in sy gemeenskap getrap en sal deur baie mense onthou word as die groot, stil man met die groot hart wat drie groot liefdes gehad het: God, sy gesin en Springhaaslaagte.

Hy was 'n boer in murg en been en het ná sy skoolloopbaan, op Koppies en Heilbron, by sy pa op die plaas aangesluit.

'n Melkery, vleisbeeste, skape en graange-wasse het ondermeer deel van die boerdery uitgemaak.

Jan is later getroud met 'n onderwyseres op Heilbron en uit die huwelik is drie dogters en 'n seun gebore.

In sy jare op die plaas het hy aan verskeie landbou-organisasies behoort en op verskeie rade gedien en tot kort voor sy siekbed was hy nog aktief op die plaas en in die gemeenskap betrokke.

Vroeg in Desember is hy met breinkanker gediagnoseer en Saterdag, 6 Januarie, het hy die stryd teen dié siekte verloor.

"Om 61 jaar in 'n kort sin op te som, is nie moontlik nie, maar ons het drie groot lewenslesse van ons pa geleer: Volhard in geloof wanneer droogtes en storms om jou woed; bly nederig wanneer goedheid en guns oor jou reën; loof die Here - selfs met

jou laaste asem," het die Kriel-kroos vertel.

"As ek aan hom dink, onthou ek dat die Kriele altyd eers later by die boerevereniging se afsluitingsdans aangesluit het omdat oom Jan nog koring moes stroop. Ek onthou mid-dagete op die plaas was altyd krummelpap, skaaptjops en wortelslaai - oom Jan het altyd saamgeëet.

Op pad terug van vakansie was dit tradisie dat hy by die laaste benereplek vir almal roomys koop en as jy agter oom Jan se boot op Koppiesdam gesleep is, kon jy maar reg-

maak vir 'n lekker val," het 'n familievriendin vertel.

Jan se teraardebestelling het vanoggend in die familiekerkhof op Springhaaslaagte plaasgevind waarna die diens vanuit die NGK Suid-gemeente gevolg het.

Hy word oorleef deur sy vrou, Elza en sy vier kinders met hul gesinne waaronder vier kleinkinders.

Die familie het die hele gemeenskap van Heilbron en Koppies bedank vir hul ondersteuning en liefde die afgelope 61 jaar.

Ons groet Edna

'n Geliefde inwoner van Huis Bron-van-Heil, Edna Agnes Naude, is oorlede in die ouderdom van 86 jaar op 2 Januarie. Sy sal gemis word vir haar rustige teenwoordigheid, deernisvolle hart vir haar medemens, woorde van bemoediging en bederf met gebottel en gebak. Haar begrafnis is gelei deur ds Hans van Vuuren vanuit die NG Kerk Heilbron Suid-gemeente op 7 Januarie om 11:30. Sy sal beslis gemis word deur haar familie en vriende.



Musieknote versag

'n Bekende en oud inwoner van Heilbron is op 7 Januarie in die ouderdom van 92 oorlede. Aletta Johanna Cornelius is in 1925 gebore in Heilbron en het bekend gestaan as Lettie Blignaut. Sy het op verskeie plekke in Heilbron gewerk en het later getrou met Roelf Britz. Hulle het 'n hele paar jaar in Heilbron gewoon tot hul verhuis het na Roedtan in Noord Transvaal, waar hulle ongeveer 10 jaar gewoon het. Daar het Lettie verder gekwalifiseer as 'n musiek onderwyseres en het later haar hoër onderwysdiploma in rekeningkunde en musiek gedoen. Sy was ook in verskeie gemeentes 'n orrelis en was baie by kore betrokke. Hulle het in 1966 terug verhuis Heilbron toe waar hulle in die distrik geboer het. Hier het sy by die Willem Pretorius Hoërskool gewerk as 'n sektretaresse, waarna sy 'n musiek juffrou geword het. Talle leerders het deur haar gegaan, almal het haar geken en diep spore is in harte getrap. Na haar goeie loopbaan het sy onder andere by Clover en ouditeurs Snyman en Vennote gewerk. Lettie was veral bekend in musiekkringe, waar sy baie jare 'n orrelis was in Heilbron Suid-gemeente sowel as in die Moedergemeente. Sy het ook die Riemland Mannekoor afgerig. Na afsterwe van haar man Roelf, was Lettie kort getroud met wyle Jan Cornelius, 'n bekende prokureur in Heilbron. Na sy afsterwe het sy afgetree en in Huis Bron-van-Heil gaan woon. In 1986 het sy verhuis na Potchefstroom waar haar kinders destyds gewoon het. Lettie Cornelius het hier, na ongeveer 'n maand by die Rosetuin ouetehuis, 'n koor begin stig genaamd Mooirivier sanggroep. In die laaste jaar van haar lewe het sy terugslae ervaar, waar sy

'n heup- en skouervervanging gekry het. Sy het moeilik herstel, maar het gelukkig só herstel dat sy weer haar passie vir musiek kon voortsit. Sy het 'n groot talent gehad vir uitreik na mense, vriende maak en sy het gelukkig en positief gelewe. Haar begrafnis vind Saterdag plaas om 11:00 vanuit die NG Kerk-Oos in Potchefstroom. Mooirivier sanggroep sal ook op haar begrafnis optree. Sy laat na haar vier kinders.



HEILBRON HERALD: VRYDAG, 14 JANUARIE 1963
INSOUTING BY DIE HOËRSKOOLO: "Porniet Doktor", André Erasmus besig om "porniet", Johan Olivier wat "beserings" opgedoen het op 'n veld-operasietafel te ondersoek. 'n Nood-operasie was gelukkig nie nodig nie.

Kom vat hande saam met VVA

Die nuwe voorsitter Jacomien Harmse kry die kans om na ± 15 jaar op die bestuur, die leisels oor te neem. Met haar sterk godsdienstige aanslag, ywer en toewyding weet die VVA sy gaan in 2018 'n verskil maak in verskeie lewens. Die bestuur is opgewonde en vra asseblief nog vrywilligers om Donderdae oggende om 09:00 die opening deur 'n predikant uit dorp by te woon. Hierna drink hulle tee en

bespreek vinnige sake van die dag.

Opleiding gaan onder meer insluit, kindersorg, gesondheid, kookkuns, kunsvlyt en naaldwerk.

Almal wat belangstel in onder-rig of om 'n hand te gee kom asseblief Donderdae om 09:00 na die VVA-huis.

So kan ons in Heilbron 'n verskil maak met 'n baie belangrike liefdesdiens.

Sjokoladekoffiekoek

BESTANDELE:

KOEK:

- 125g sagte botter
- 3 groot eiers
- 125ml sterk aangemaakte koffie
- 560ml koekmeel
- 15ml bakpoeier
- knippie sout
- 50g pekaneute, grofgekap

VERSIERSEL:

- 100g donkersjokolade

METODE:

1. Stel oond op 180°.

KOEK

2. Verroom botter en suiker tot liggeel. Klits eiers by.
3. Meng room, koffie en vanieljeguursel.
4. Sif meel, mielieblom, bakpoeier, koeksoda, sout en kaneel.
5. Meng roommengsel en meelmengsel beurtelings by bottermengsel.
6. Roer neutte en sjokoladesplinters by tot goed gemeng.
7. Skep beslag in diep ringkoekpan met 26cm-deursnee.

- 187ml strooisuiker
- 250ml suurroom
- 5ml vanieljeguursel
- 60ml mielieblom
- 2.5ml koeksoda
- knippie fynkaneel
- 60ml sjokoladesplinters

- 30ml ongegeurde jogurt

Bak vir 30 minute of tot toetspen skoon uitkom.

8. Laat koek effens in pan afkoel. Keer op afkoelrakkie uit om heeltemal af te koel.

VERSIERSEL

9. Smelt sjokolade by 70%-krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker.
10. Roer jogurt by sjokolade en skep oor koek.
11. Rond af soos verkies.

