Opname Prins Arend d'n Eerste in de Broederschap Oud Prinsen der Cavalieren, 8-11-2008

drukkerij

st. annastraat 235 - 241
6525 gp - nijmegen
tel. 024 - 355 60 68
fax 024 - 356 14 99

ruime parkeer-
gelegenheid
achter de
zaak

kopieën
trouwkaarten
dankbetuigingen
geboortekaartjes
verlovingskaarten
handelsdrukwerk
kleurenkopieën

AFSCHEID VAN PRINS AREND D'N EERSTE

Maurits & Manus

(Foto's: Willy Bos)

TOYOTA Scholten

Het vertrouwde adres in de regio Nijmegen
voor uw nieuwe of gebruikte auto

uw Toyota dealer

Scholten Millingen
Heerbaan 264
Millingen a/d Rijn
tel. 0481- 433700

Scholten Nijmegen
Hulzenseweg 22
Nijmegen
tel. 024 - 3590590

TOYOTA Scholten

MAKELAARDIJ O.G. ASSURANTIEN
BURGERS

Bredestraat 2, 6578 AV Leuth
Tel. 024-6632345

Postbus 16, 6566 ZG Millingen a/d Rijn
Fax 024-6632348

bemiddelt onder andere in:

Verzekeringen:
- auto
- motor
- bromfiets
- woonhuis
- inboedel
- aansprakelijkheid
- vakantie
- oudedagvoorziening (pensioen)
- spaarloon
- begrafeniskosten
- diverse spaarmogelijkheden in combinaties bijv. voor:
  - studie voor uw kind
  - voor een wereldreis

Extra's: betalingen per maand zonder toeslagen op uw verzekeringspremies.

Makelaardij:
- aan- en verkoop van onroerende zaken
- taxeren van onroerende zaken
- huur en/of verhuur van onroerende zaken
- overige vakkundige advisering m.b.t. onroerende zaken

Financiële dienstverlening:
- hypotheken
- kredietverlening
- CVB-bankzaken:betaal-, spaar- en beleggingsrekeningen

nbva
betrokken adviseurs

NVM MAKELAAR

Boerenbruiloft 2009

zaterdag 14 februari 15.00 uur

Claas ***Nicole***

13.30 uur
Borreluurke ien de Boerenstal
15.00 uur
Verbiende ien de On-Echt van het Jonge Stel
15.enz. uur
Boerenkoffietaofel ien de grote saol
17.30 uur
Kunde 't Jonge Stel de hand schudde
17. enz. uur
'n bietje napraote ien de stal
erges anders ien de saol mag ok!
Ien de stal is 'n lekker stukske muziek!!

Elk jaar mag ik aan u, geachte lezer, het Boerenbruidspaar voorstellen. Ook dit jaar is de uit de kluiten gewassen boerenzoon afkomstig uit Beek. Zijn voorvaderen bewerkten nog de schrale akkers in de Westerakker. In het zweet des aanschijns werd daar geploegd en gezaaid en zo werd de magere kost verdiend.

De boerendochter komt uit Herveld. Haar voorgeslacht runde een gemengd bedrijf. Overdag werd er gewerkt in de bongerd. Door de opbrengsten uit de fruitteelt kwam er brood op de plank, maar voor het beleg werden er nadere activiteiten ontwikkeld. 's Avonds stond het hele gezin achter de bar van het dorpscafé. Lustig werden er glazen bier getapt totdat de plaatselijke diender de sluitingstijd aankondigde.

Hoe dit stel elkaar heeft ontmoet, zal de onvolprezen ambtenaar van de burgerlijke stand, ene Willie's d'n Wasboas, u wel duidelijk maken.
Daar deze verantwoordelijkheid zwaar op hem drukt, heeft hij steun gezocht bij muzikant Gerard de Boer(enkapel), die in zijn vrije tijd in het onderwijs het een en ander doet.

Het belooft een dolle bruiloft te worden, die op 14 februari 2009 wordt gehouden in vanouds Hotel-restaurant 't Spijker in Beek.

Namens de Boerenbruiloftcommissie

Albert de Witt

Op de Westerakker, ook wel
Hends Akker genoemd op 18-08-1936.

(Foto: Albert de Witt)

Snert met de Cavalieren

Dirigent Jan Willem Arts aan het werk.

Wie tegenwoordig een huiselijk soepje wil maken mag niet teveel fantasie hebben. De reclame dwingt je om vooral veel van Maggi te nemen en er iets van jezelf bij te doen. Wat je er bij doet maakt kennelijk niet veel uit, als het maar veel van Maggi, van Knorr of wie dan ook is.
De snert van de Cavalieren valt niet onder de bovengenoemde categorie, het is een krachtige wintersoep van de oude hollandse stempel.
Een oeroud recept dat wordt bereid in de keuken van Kalorama, een traditie die dankzij de directie al ver terug gaat in de vorige eeuw. Hoewel Jan Willem Arts nu de erwtensoep-dirigent is, mogen we Jan Drijdijk niet vergeten die er mede voor zorgde dat deze traditie in stand kon worden gehouden.
Voor het geval dat u denkt dat kan ik zelf ook maken, eventjes een blik in de keuken.
Men neme, evenals de gezamelijke inkoop van Kalorama en Cavalieren, 200 kg spliterwten, 200 kg erwtensoepgroente, een handjevol kruiden, 150 rookworsten en140 kg vlees. Trek een dagje uit om al het vleesspul te snijden en te koken om het een dag later gereed te hebben om het te verwerken in de erwtensoep. Start het maken van de soep 's avonds om 23.00 uur, het is echt nachtwerk, en werk door tot de volgende ochtend 10.00 uur. Niet te doen dus!

Maria Arts van het keukenteam.

Henny Baars jarenlang chef soep, nog steeds actief.

John Cremers, verdomde zware soep.