



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»

«Bevare – Belyse – Inspirere»

KOMMUNIKASJONSBÆRER

**FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 THOMAS WILDEY**



**SOMMERNUMMER
NR. 2 – 2014**

Liste over embedsmenn i perioden 2013 - 2015:

Storrepresentant

Erling Nordsjø

Eks Overmestere

Arnfin Evjen, Bjørn Schau, Svein Solberg, Bjørn Grødtlien, Svein Terje Hermansen, Knut Borgen, Jan Erik Arnesen, Ivar T. Schmidt, Erling Nordsjø, Dag Thorkildsen, Bjørn-Eirik Kirkeberg, Roar Mathiesen og Jørn Arild Mood.

Valgte embedsmenn 2013 - 2015:

Overmester	Thomas Haug
Undermester	Arvid Einebakken
Sekretær	Simen Levinsky
Skattmester	Inge Frid
Kasserer	Carl Henrik Bache

Utnevnte embedsmenn 2013 – 2015:

Ceremonimester	Rolf Arild Ergo
Kapellan	Arvid Heier Larsen
Inspektør	Henrik Norland
Indre Vakt	Steinar Lyngroth
Ytre Vakt	Rune Jensen
Arkivar	Thomas Teichmann
Musikkansvarlig	Paal Flatabø
OM Høyre assistent	Oddbjørn Østby
OM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
UM Høyre assistent	Oddbjørn Rød
UM Venstre assistent	Karl Erik Bastiansen
CM Høyre assistent	Lars Bertil Johansen
CM Venstre assistent	Bjørn Jahr

TW-Nytt redaksjonen

ønsker alle brødrene og deres familier en god sommer!



TW-Nytt

KOMMUNIKASJONSBÆRER FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 - THOMAS WILDEY

SOMMERNUMMER – NR. 2 – 2014

Innholdsfortegnelse

LEDER TW-NYTT.....	4
OVERMESTERS SPALTE.....	6
UNDERMESTERS SPALTE	8
SEKRETÆRSHJØRNE	10
NEVNDER FOR PERIODEN 2013 - 2015.....	12
CARPE DIEM	14
UT PÅ TUR OG ALDRIG SUR.....	16
VÅRT ETISKE HJØRNE.....	18
KÆLVEN OG BIKKJA PÅ HAIKETUR.....	19
RUNDE FØDSELSDAGER	21
MINNEORD OM ERLING BULL	22
KUNSTNERISK HJØRNE - GRO FRAAS.....	24
BLÅSKJELL A LA PROVENCALE	26
SOMMER: BLÅSKJELLSUPPE À LA THOMAS.....	27
LAMMEKJØTT	28
MØTEPROGRAM HØSTEN 2014.....	30
BRUKSANVISNING FOR VÅR NETTSIDE	31

I redaksjonen

Redaktør:

Thomas Teichmann

Redaksjonsmedarbeidere:

Arnfin Evjen

Rune Mediaas

Arvid Soelberg

Layout:

Calle - Carl Henrik Bache

E-Post adresse:

tw-nytt@calle.no

Redaksjonen avsluttet
den 6.6.2014

OBS!

Inserter står for innsenders
egne meninger uten at
redaksjonen tar stilling til
innholdet

Leder TW-Nytt



Kjære brødre

Tiden igjen har løpt fra redaksjonskomiteen. Egentlig så skulle vi ha utlevert vært eminente blad til dere i midten av mai. Med det var det hadde vi ikke mulighet til. Beklager, vi skal skjerpe oss neste gang.

I dette halvåret har vi miste 2 av våre profilerte medlemmer. Oddvar Follestad og Erling Bull.

Vi kommer til å savne Oddvars første sangstemme både i salen og på ettermøtene. Uten Oddvar er sangene liksom ikke det samme. Erling bidro med å være fadder til mange nye logebrødre. Utrettelig kom han med nye folk.

Begge brødre hadde flott humør og var alltid behjelpelig med å gå til hende. Erling var mester i å huske våre bursdager. Alltid en telefon og med en liten spøk på leppene.

Vi lyser fred over deres minne.

Vi takker undermester Arvid Einebakken for flott avslutning av logehalvåret. Flott gjennomført besøk i forsvarsmuseet sammen med Ulf Eirik Husebø, pensjonert flyger og nåværende overmester i loge nr 1 Norvegia, som guide. "Ettermøte" ble hold på Cafe Celsius på Hansken Plass. I stekende solskinn og god mat og drikke. Kjempefint. Vi takker og bukker.

Redaksjonen har også lyst til å takke vår eminente privatnevnt. Utrettelig i sitt arbeid å skape ettermøter som virkelig er et av høydepunktene for logemøtene.

Under Br. Bjørn Jahr og overmester Dag Thorkildsen flittige ledelse skaper privatnemden en atmosfære som alle brødre setter umotelig pris på. Alle venter med spenning på Dags lille humørfylte historier og ikke minst opplesninger fra "Hjørneviks fortellinger".



Avslutningsvis må jeg bare nevne kaken til Br. Jan Fredrik Kvern. Produsert hjemme på kjøkkenbenken med stor flid og kunnskap. En virkelig "søtt" avslutning av logemøtene.

En stor takk går også til embetsverket med overmester Thomas Haug i spissen, for sin innsats for loge 22 Thomas Wildey.

Redaksjonen takker alle som bidro med ideer og bidrag til TW-Nytt. Vi er avhengig av dere - fortsett med det.

Med dette ønsker vi alle brødrene en riktig god sommer og velmøtt igjen til høstsesongen.

Hilsen Redaksjonen v/ Thomas Teichmann



Overmesters spalte



Kjære Brødre

Vil ønske alle en god sommer.

Føler vi har fått gjort mye siste termin, og at vi er i rute. Håper virkelig vi får et par søkere til vår Loge i løpet av sommeren.

Vi har ligget et sted rundt 35-40 i fremmøte prosent. Det er ikke så aller verst.

Var veldig hyggelig da vi hadde foredrag om "huset vårt", og var over 60 stk til bords, hvor vi fikk servert en god gulasj suppe med brød til.

Vet det ble kommentert at det ble servert suppe, og ikke smørbrød. Årsaken til det var, det er lettere å gå ned eller opp i antall på den type mat, da det var noe usikkert over hvor mangs som ville komme fra de andre Logene. ble mange ca tall.

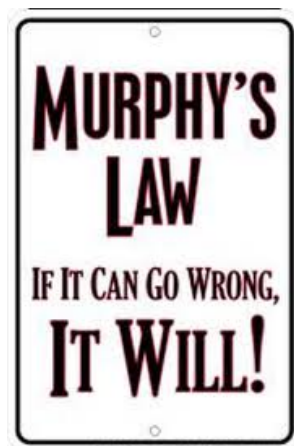
Vil dele en liten historie med dere til sist.

Da har vært litt reklame for et forsikringsselskap i det siste, hvor Murphys lov er vært brukt:

Onsdag uken etter påske, var Tonje og jeg fremdelsen på fjellet.

Dagen startet med at hunden vår Sara, hadde fått i seg noe under morgenluftingen, slik at hun hadde spydd under frokostbordet. Tonje var i dusjen, og fikk dusjhode i bakhode.

Jeg skulle til Rauland å handle, og på vei hjem begynte de fleste lys i bilen å blinke, og til slutt ingen strøm. Da var dynamoen gått.



Fikk tauebil og plass på verksted i Åmot, "hovedstaden i Vinje". Kom etter vært på at , jo skiene ligger jo i bilen...

Etter et par kilometer med bærepose vandring, kom jeg opp igjen til hytta.

Fikk litt ny energi og skulle på taket å male litt på et møne. Gress på taket, glatt gress. Jeg skle, og spannet med maling kom da over meg. Ned igjen, og satt det spannet med det som var igjen med maling inn i en bod. Det hadde jeg nok satt spannet litt dumt fra meg, for når Tonje skulle inn i boden for å hente noe, ble golvet sort.

Da stoppet alle prosjekter denne dagen, og jeg tok en gin tonic i solveggen, og ringte Ulf hos forsvarsmuseet og hadde en hyggelig prat med han vedrørende vårt sommermøte.

Bilen fikk vi heldigvis god som ny, lørdagen etter, på overtid.

Kos dere i sommer.

Thomas Haug
Overmester



Undermesters spalte

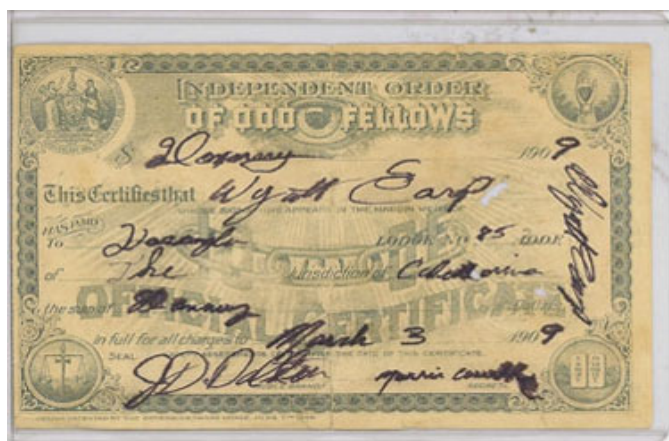


Sommeren nærmer seg nesten like fort, som jula på kjerringa. Sitter i skrivende stund på et hotell i Tromsø, og ute er det første sommerdag med godt over 20 grader i skyggen. Jeg sitter Ca 50 meten fra Skarven vertshus. Klokken er 11.08 og Skarven åpner kl 12.00. På turen til hotellet kunne jeg ikke unngå å se flere som hadde inntatt en ventende holdning til åpningstiden. Noen satt faktisk utenfor

skarven og var tydeligvis helt uenig i åpningstiden, og hvor sendrektig den egentlig var.

Men, en slik dag i Tromsø kan by på et stort problem. Tromsøværingen har en lei tendens til ikke å legge seg for å sove? Kanskje ikke før ut i august en gang.

Dette minner meg faktisk på en, som for lenge siden også eide et vertshus. Han var også en såkalt revolvermann, og en av hans gode venner var Doc Holliday. Han var også en registret Odd Fellow. Og hans navn var Wyatt Earp.



Wyatt Berry Stapp Earp

Født 19.03.1848 død 13.01.1929. Han var en sheriff, gambler og saloon eier i Ville vesten.

Han ble innmeldt i Odd Fellow 03.mars 1909.

Earp var blant annet sheriff i gruvebyen Tombstone i Arizona. Der ble han kjent med den alkoholiserende, halvkriminelle, og pokerspillene tannlegen Doc Holliday, som ble Earps beste venn til han døde av tuberkulose i 1887.

Han er kjent fra oppgjøret fra O.K Corall sammen med to av sine brødre, Virgil Earp og Morgan Earp samt Doc Holliday.

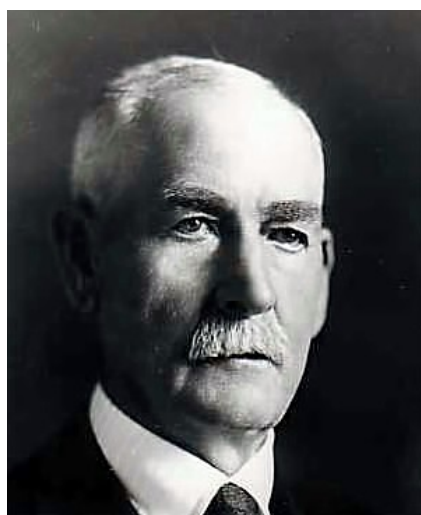
Selv om Earp var med i mange skuddvekslinger unngikk han å bli truffet, og forble uskadet. Dette har ført til spekulasjoner i om at han var ikladd en skuddsikker vest. Han drepte de fire mennene som mistenkes for å ha drept. Om han noen gang møtte i sin Loge vet man ikke, mest sannsynligvis ikke. Da han hadde hendene fulle på hjemmebanen.

Med denne lille sommer historie vil jeg ønske alle brødre i Logg 22 Thomas Wildey, en riktig god sommer.

Hvis noen ønsker et uformelt tirsdag møte i løpe av sommeren, så kan vi nok formidle dette via vår supre Bror Sekretær Simen Levinsky.

Hilsen I V, K og S.

UM Arvid Einebakken



PS: Ser dere denne mannen så løp....

Sekretærshjørne



Kjære Brødre.

Her kommer en liten sommerhilsen fra Bror Sekretær.

Denne utgaven av TW-Nytt går i trykk og post i juni – og da har vi allerede rukket å avslutte en flott vårtermin i vår kjære Loge.

Logens Sekretær tar også en smule sommerfri nå - og det betyr at søndagsmailene mine først kommer igjen til høsten – men, i god tid før Logen åpner

tirsdag 9. september 2014.

Vi har en hyggelig vane med å få til et og annet uformelt treff i løpet av sommeren. Felles gjensyn og inntak av nødvendig fuktighet i varmen er trivelig når Logen er stengt såpas lenge. Dersom noen ønsker å få formidlet en slik sammenkomst så kan jeg selvsagt kontaktes for å maile ut det glade budskap. Har ikke nett på hytta mi, men vi finner nok en løsning uansett.

Jeg takker for gode innspill og tilbakemeldinger fra Brødrene i min oppgave som Sekretær. Det er både utfordrende, arbeidskrevende og svært givende å ha denne funksjonen i Embedskollegiet. Det gleder meg å få lov til å bidra med mitt for å skape en god Loge og et godt miljø. Men, mest av alt gleder det meg å være medlem i en så trivelig og godt fungerende Loge som 22 Thomas Wildey. Vi er en unik miks av Brødre som alle gjør sitt for å gjøre møtene gode og utviklende.

Vi skal ikke legge oss til å hvile på våre laurbær selv om vi er fornøyd med oss selv. Vi kan bli bedre – og vi kan bli flere. Embedskollegiet arbeider aktivt for å gi møtene et variert og givende innhold, det jobbes aktivt med rekruttering og Brødrene oppfordres stadig om å møte så ofte de kan. Dette må vi fortsette med fremover også. Kjære Bror – det viktigste elementet i et godt møte er at DU er der sammen med de andre Brødrene. Det er kun sammen at vi klarer å skape vårt fine og unike miljø.

Om arbeidet med rekruttering av nye medlemmer kan jeg i alle fall sladre om at søknadspapirer nylig er sendt til en ny søker. Kanskje kan vi se frem til en snarlig innvielse til høsten?

Jeg håper at alle Logens medlemmer får en flott sommer og at alle får ladet batteriene slik at i sammen tar fatt på Høstterminen med iver, entusiasme og god vilje.

Så ønsker jeg Embedsmenn og Brødre en riktig God sommer og ferie når den tid kommer. I september møtes vi igjen til gode opplevelser i vår kjære Loge 22 Thomas Wildey.

Minner om at dersom Brødrene har noe på hjertet som Br Sekretær bør vite så kan jeg kontaktes når vi møtes i Logen, pr mobil 41 31 48 66 hvis det haster – eller aller helst pr e-post:

simen.levinsky@vikenfiber.no eller of22sekr@oddflow.no

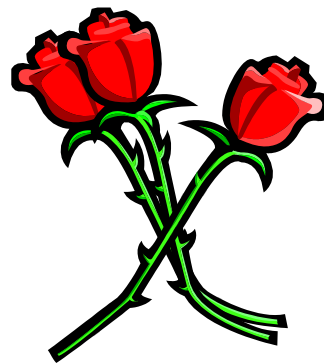
E-post er et flott medium, og henvendelser som kommer skriftlig er vanskeligere å glemme – og nesten umulige å misforstå.

Med Broderlig hilsen i

V. K og S.

Simen Levinsky

Sekretær.



Nevnder for perioden 2013 - 2015

Logens styrkelse og ekspansjon

Arvid Einebakken, Formann

Ivar T. Schmidt

Erling Nordsjø

Roar Mathiesen

Rolf Arild Ergo

Nominasjonsnevnden

Knut Borgen, Formann

Dag Thorkildsen

Jan-Arild Becher

Oddbjørn Rød

Finansnevnden

Arnfin Evjen, Formann,

Lars Ergo

Roar Mathiesen

Carl Henrik Bache

Nevnd for etterlatte

Jan-Arild Becher, Formann

Karl-Erik Bastiansen

Jan-Frederik Kvern

Henrik Norland

Lars Bertil Johansen

Nevnd for hjelp og støtte

Bjørn Grødtlien, Formann

Roar Breivik

Arvid Soelberg

Paal Christian Flatabø

Rune Jensen

Revisjonsnevnden

Kjell Arne Bjerkland, Formann

Rolf Arild Ergo

Roar Breivik

Sosialnevnden

Simen Levinsky

Ivar T. Schmidt

Karl-Erik Bastiansen

Bjørn Schau

Rolf Arild Ergo

Lars Bertil Johansen

Carl Henrik Bache

Paal Christian Flatabø

Rune Jensen

Arne Olsen

Johannes Larssen

Nevnd for anskaffelser

Henrik Norland

Arvid Einebakken

Arvid Heier Larsen

Omsorgsnevnden

Bjørn Grødtlien

Arvid Einebakken

Oddbjørn Østby

Lars Ergo

Nevnd for gradsspill**Arnfin Evjen**

Arvid Einebakken

Arvid Heier Larsen

Representanter til Stortingsgt. 28**Thomas Haug**

Knut Borgen

Erling Nordsjø

Redaksjonskomité – TW-Nytt**Thomas Teichmann**

Arnfin Evjen

Arvid Soelberg

Rune Mediaas

Carl Henrik Bache

Privatnevnden**Bjørn Jahr**

Dag Thorkildsen

Rolf Arild Ergo

Steinar Lyngroth

Arne Olsen

Det har dessverre har skjedd en *korektuell tyrkleif* i medlemsboken og derfor legges denne listen inn i TW-Nytt

ALLE som er valgt eller utnevnt i nemnder blitt tilskrevet direkte av br sekr. på mail, så alle bør egentlig selv vite hvor de er plassert.



CARPE DIEM

«Carpe Diem» sa de gamle romerne. Betydningen av dette uttrykket kan være flere, f.eks. «grip dagen – eller nyt øyeblikket – eller nyt tiden». Uttrykket har etter min mening fremdeles sin fulle verdi som leveregel, ikke bare i logen, men også overalt ellers i samfunnet.

Nedenfor vil jeg komme med noen refleksjoner omkring dette begrepet, som har en betydning som stikker dypere enn som så.

Ressurser er et ord som vi i dag bruker mer og mer. Noen ressurser kan stadig fornyes, mens andre ikke kan fornyes eller erstattes av annet. En av de absolutte ressurser er **tiden**. Den går ubønnhørlig videre, stopper aldri opp. Når den har passert, kan du aldri nå den igjen. Dette er følgelig en ressurs vi må ta uhyre godt vare på.

Romernes «Carpe Diem» var, er og vil bli like aktuelt til alle tider og for absolutt alle.

Dette betyr at vi må gjøre alt vi kan for å nytte tiden best mulig mens vi har den, og det vil si **nå**. Om et øyeblikk kan det være for sent. Vi

må gripe dette øyeblikket og holde på det for å gi det liv og handling. Det betyr ikke at vi overfladisk skal leve i «nuet» uten tanker på fremtiden og det som skal komme. Tvert i mot kan vi bruke tiden i dag til å planlegge hva vi vil gjøre i morgen og dagene og ukene framover.

Alf Prøysen har i en sang lovet at «du skal få en dag i mårrå, som rein og ubrukt står, med blanke ark og fargestifter tell». Men tilliten til løftet om denne «mårrådagen» bør likevel ikke føre til en livsførsel som kun tar utgangspunkt i øyeblikket og dets muligheter. I såfall vil vi snart måtte erkjenne at vi har basert vårt levesett på en livsløgn. «Dagen i mårrå» er kanskje en trøst i motgangen (det ordner seg nok), men ikke en rettesnor for et handlingsmønster og en planlagt livsførsel.

Vi har i dag en enorm tilgang på tekniske og andre hjelpemidler som gjør oss i stand til å få mer gjort på kortere tid – og ofte med bedre resultat. Nettopp ved hjelp av slike maskiner og tekniske apparater kan vi få bedre tid til å

planlegge samt gjøre noe positivt med vårt liv.

En gammel vismann har sagt: «La velvillig gave ytes den som lever, og hold ikke velvilje tilbake mot den som er død. Hold deg ikke borte fra dem som gråter, men sørg med den sørgende. Oppsett ikke med å besøke en syk, thi for sådanne ting skal du elskes.» Gamle visdomsord ja vel, men er de ikke fortsatt gyldige? Tenk deg at du skulle besøke en syk venn i dag, men akkurat i dag gidder du ikke. I morgen er det muligens for sent. Tiden går ubønnhørlig videre,

den enset deg slett ikke, og du kan ingenting gjøre med det. Grip derfor dagen i dag og gjør det du har planlagt.

Tiden som ressurs får du aldri tilbake, men sjansen til å gjøre noe godt får du om og om igjen. Samvittigheten vil kanskje hjelpe deg, men først og fremst gjelder det viljen til å utnytte tiden mens den er der. En ikke ukjent setning lyder: «Den tjener seg selv best som tjener andre».

Carpe diem!



AE



Ut på tur og aldrig sur.

Loge 22 Thomas Wildey årlige og obligatoriske sommermøte og avslutning med damer.

Denne gang hadde undermester organisert tur til forsvarsmuseet med meget kyndig turguide

eks officer og intiativtaker av forsvarsmuseet, Ulf Erik Husebø – Overmester i Loge 1 Norvegia.



Gruppe med damer og de andre.



Her er guiden i flott positur



Denne gang var redaktøren heldig, han fikk være linselus, for alt det er hyggelig .

Som seg hør og bør Undermester hadde også sørget for bevertning etter på Cafe Celsius var navnet.

God mat og drikke var på plass. Blåskjell og fiskesuppe. NAM NAM



Fra omvisningen



God sommer til alle de som var med og de som ikke hadde anledning til å være med.
Takk for flott innsats overmester og undermester.

Vårt etiske hjørne



Tiden går og går. En time i dag er like lang som for 100 år siden – pussig nok. Selv teknologien får ikke gjort noe med dette fortreffelige ”fenomenet”. Og hva er det som skjer? Føles en time å være kortere nå enn før? Er det for at vi på død og liv skal utrette mer og mer innenfor den samme tidsrammen? Vi ser eksempler på det i arbeidslivet, på barna våre osv. Nye hjelpemidler bidrar til å ”spare” tid for oss. –Men, regner vi tid til flere gjøremål? Kanskje vi i stedet bør bruke tiden til å reflektere over de gjøremål vi allerede har? Være ”til stede” – i noe større grad for oss selv og våre nærmeste, for logen. – Vi har nok ikke sett slutten på ”tidspresset” ennå. Det vil helt sikkert være rom for ytterligere prioriteringer og effektiviseringer i arbeid og fritid. Økonomi kan være en god eller dårlig forklaring på unnvikelsen fra å ta en pause – Alt etter som vi skal dekke basale behov eller overfloden i form av ”ting og tang”. Hvor lykkelige blir vi av det? –Det kan sikkert sies og skrives mye mer og bedre om dette for å gi rom for en følsom ettertanke.

Ovennevnte leder imidlertid naturlig over til tankene omkring logens opplevelse av press på tid. Krysshensynet går her mot nødvendige handlinger og oppnåelse av målsatte resultater. Å finne de best mulige tekniske, funksjonelle og etiske løsninger, basert på en sunn og forsvarlig forvaltning, vil alltid være krevende. De verdiene vi forvalter er høye. Verdiene skal føre til ”inspirare – illuminare et conservare” små ord som finnes blant annet på forsiden av TW-nytt.

I starten på denne terminen som snart er over, fortalte jeg om indianeren som satt og snakket med sitt barnebarn.....

Jeg ønsker å avslutte terminen med visdomsord fra vår eldste og minne om hva vi stadig bør huske;

Vær mot andre som du vil andre skal være mot deg og dine. Overvinn det onde med det gode. Den tjener seg selv best, som tjener andre.

Så min bror markedsfør deg i sommer som en Odd Fellow, profiler deg som en Odd Fellow

Benytt sommeren til å sanke inspirasjon til neste termin, la vennskapet øke, kjærligheten styrkes og sannhet bo i hjertet.

Kælven og Bikkja på haiketur.



STRÖMSTAD

Før i tiden var det vanlig med kallenavn på oss gutta, og alle kallenavn hadde sin begrunnelse, men det lar jeg være nå. Jeg ble i alle fall kalt for Bikkja og en av mine kamerater ble kalt Kælven.

Mens vi ennå betalte barnebillett på toget, dro noen av oss på guttetur til Strömstad. Vi tok inn på Turisthotellet som lå på en høyde midt i byen. Rommet vårt lå i toppetasjen med fin utsikt over havnen.

Vi kom dit en lørdag formiddag og tok en tur på byen. Like nedenfor hotellet var det en pølsebu og der kjøpte vi litt mat og drikke og pratet med jenta som sto i bua. Hun var både pen og hyggelig, men eldre enn oss.

Vi spurte om det var noe sted å gå på lørdagskvelden, og hun anbefalte et sted hvor det var dans.

Vi gikk dit og hadde en fin kveld, husker ikke detaljer, men vi ble godt mottatt og inkludert, og var i godt humør da vi sent på kvelden kom tilbake til hotellet.

Morgenen opprant med måkeskrik og tøffende snekker og frisk sjøluft. Dette husker jeg meget godt, uvanlig for en bygutt. Vi tråkket litt rundt på Laholmen og fikk oss litt å spise i bua som nå var betjent av en mann.

Etter oppgjør med hotell, mat etc. viste det seg at Kælven og jeg var blakke, men vi tok det med ro. Det er søndag, mange skal nok ut å kjøre, så vi haiker hjem.



Hele den søndagen trasket vi på Landeveien, haiket, men ingen stoppet. Det begynte å bli sent, nesten ingen biler og vi var mildt sagt fortvilet. Vi hadde gått forbi en politistasjon og jeg foreslo at vi skulle gå dit. De forsto sikkert vårt problem og lot oss overnatte på stasjonen.

Da vi hadde fortalt vårt problem til en usedvanlig sur politimann, ba han oss forsvinne ut av lokalet. Overrasket over denne holdning svarte jeg at da hadde vi ikke noe annet alternativ enn å bryte oss inn et sted. "Gjør hva faen dere vil bare dere kommer dere ut herfra" var den hyggelige avskjeden vi fikk.

Kælven var mer trøtt og sliten enn meg og nektet å gå mer og begynte å gråte.

Da foreslo jeg at vi skulle se etter et sted vi kunne komme oss inn, vi har jo politiets tillatelse mente jeg. Etter en vandring blant mørklagte hus fant vi et hvor haspene på et kjellervindu ikke var festet. Vi krøp inn og der var det en presenning som vi hadde over og under oss og sovnet.

Tidlig neste morgen våknet vi støle og frosne, men ute skinte sola så vi ryddet opp etter oss og krøp ut av vinduet igjen.

Nå fikk vi heldigvis raskt haik med en handelsreisende som dessverre ikke skulle langt, men dette hjalp på humøret.

Etter vel en times mars stoppet en svær trailerbil og han skulle til Oslo. Vi stabled oss inn i førerhuset og hadde en hyggelig prat. Han hadde kjørt langt og sa det var hyggelig med litt selskap, og lo da han hørte hele vår historie.

Mellom der vi satt og sjåføren lå det en matpakke og den minte oss på hvor sultne vi var, han merket nok hvor våre blikk var og leverte oss matpakka og ba oss bare spise. Han trengte ikke noe mat.

Da vi ankom Oslo sentrum takket vi vår hyggelige sjåfør for å ha reddet oss ut av en kinkig situasjon.

Vel hjemme lovet jeg min mor og meg selv at dette skulle bli min første og siste haiketur.

Det løftet har jeg holdt.

Arvid Soelberg.

Runde fødselsdager

65 år:	
Ergo, Lars	11.12.1949

55 år:	
Kirkeberg, Bjørn-Eirik	10.12.1959

50 år:	
Runfors, Per Olof	18.12.1964



Minneord om Erling Bull

Kjære brødre med dette ønsker vi å hedre og honnøre
Vår bror gjennom 25 års trofast tjeneste i loge 22 Thomas Wildey.



Her er jubilanten til 25 års juvel sammen med brødrene på ettermøte



Her er jubilanten til 25 års juvel sammen med sitt fadderbarn overmester
Thomas Haug



I trofast minne gjemmes brødres navn, Erling Bull føyes nå til minne.

Vårt sinn er vemodsfylt, våre tanker stiller de samme spørsmål om og om igjen.

Hva er et liv? Hvorfra? Hvortil? Hvorhen?

Hans hånd har gitt logetegnet for siste gang.

På gjensyn hilste han;

aldri mer kom han tilbake;

aldri mer skal han delta trofast i vår gjerning.

Hans tause tale rører ved våre sinn, hvor minnes vi ikke blick og skikkelse.

Mange av våre brødre minne ham som sin fadder. Han var utrettelig å gi loge 22 Thomas Wildey nye medlemmer.

Til tross for mange sykdom dager og fravær vi hørte alltid om hans skjebne.

Bror Karl Bastiansen var hans trofaste besøksvenn med besøk og

beretninger tilbake til logen, når han måtte ta en pause i logefremmøte.

Vi føler ennå hans trofaste håndtrykks varme og dette gjelder de fleste av oss, fra den gang vi var nye her i Logen.

Han hadde den rette logeånd og holdning.

Den gang han senest gikk fra logens krets, var han vel rustet til å kjempe, til å seire i vennskapets, kjærlighetens og sannhetens navn.

Vår bror som nå sist ble hentet av Stormesteren, gikk en gang inn i et større samfunn, hvor han ble ledet frem i mørket, blendet og famlende ved andres hender, mottok vielsen i dagens lys.

Så løfter vi trøstig vår panne

På vandring i dødsskyggens lande.

Vår pakt med de kjære som vandret,

Er flyttet, men ikke forandret.

Arvid Heier Larsen

Kunstnerisk hjørne - Gro Fraas



Gro på Kunstverket med Verksmester Kjell Johansson

Gro Fraas er født 28/11-1944 i Larvik, er utdannet ved Statens Håndverks- og Kunstindustriskole 1965 - 1968. Hun var hospitant samme sted i 1973 – 1976.

Fraas regnes ofte som en av Norges fremste akvarellmalere, men også litografi står henne nær.

Felles for arbeidene i begge teknikker er at hun fokuserer lite på detaljer. Utgangspunktet for hennes arbeider er ofte landskap, men det handler mer om stemninger enn et landskap man gjenkjenner.

Hun er en av få norske kunstnere som viderefører akvarellteknikken til litografiet.

På vårt grafiske verksted hvor hun laget sine litografier, var vår verksmester imponert over den sikkerhet hun viste ved å smøre farger på litosteinen som om den var et lerret.

”Dette går aldri bra” sa han flere ganger, men det gikk alltid bra.

Hun var utrolig sikker.

Gro Fraas etablerte kunstnergruppen **Sinober** sammen med kunstnerne Gabrielle Kielland og Wenche Øyen og de hadde flere utstillinger i 1995 – 1996.

Flotte kunstnere som også bruker vårt verksted til sine litografier.

Fraas er innkjøpt av flere private og offentlige samlinger som Nasjonalgalleriet, Riksgalleriet, Norsk Kulturråd,

Oslo Kommunes kunstsamlinger, Trøndelag Kunstgalleri og mange flere.

Gro Fraas oppholder seg mye i Frankrike og mange av hennes flotteste arbeider har noe fransk over seg.

Slik også over et av mine flotteste bilder og det aller største, som henger på hedersplassen over spisebordet.

Tittelen er **Stigning** og kan være et fransk landskap , muligens Provence, hvor flere farger bygger seg opp til en perfekt harmoni.

Jeg kjøpte det på en utstilling i 2000. Det var det siste litografiet og et EA trykk. Senere samme kveld var det en kunde som ville kjøpe det av meg, jeg kunne selv bestemme prisen, men jeg var lykkelig over å ha fått tak i det og beklaget.

På hytta har jeg også to mindre bilder plassert ved spisebordet.

Gro Fraas har malt nobeldiplomet 2010 "Etter Regn".

***Bildet viser ringer i vannet,
og det var derfor vi valgte dette bildet,
fordi kampen for menneskerettigheter ofte begynner med at noen kaster
en liten stein og skaper ringer i vannet,***

sier nobelkomiteens leder **Thorbjørn Jagland** om valget av maleriet.



Arvid Soelberg.

Blåskjell a la Provencale



2 kg blåskjell
5 stk tomat
1 fedd hvitløk
1 ts basilikum, frisk
1 ts persille, frisk
1 ss olivenolje
0,5 ts salt
1 ts sukker
5 cm purre
1 ss smør
basilikum, frisk

Provençalesaus
2 stk løk
1 stk selleri
0,5 ts timian
1 stk laurbærblad
1 ss tomatpuré
0,25 ts pepper
0,5 stk løk
0,5 stk selleri
50 g parmesanost

Framgangsmåte:

Skrubb blåskjellene og kontroller at alle skjellene er lukket. Kast tvilsomme skjell. Ha blåskjellene i en kjele sammen med finhakket løk, purre, selleri og smør. Bruk sterk varme og sett på lokk. Etter 3-4 minutter ristes kjelen 3 ganger, slik at de underste skjellene kommer opp. Damp videre 3-4 minutter til alle skjellene har åpnet seg. Kast de skjellene som ikke har åpnet seg etter damping.

Provençalesaus

Skold tomatene slik: Kok opp et par liter vann. Skjær et snitt i toppen på hver tomat. Legg tomatene i det kokende vannet til skinnet løsner. Ha dem straks over i iskaldt vann. Fjern skinnet og skjær tomatkjøttet i biter. Surr finhakket løk, hvitløk, selleri, basilikum, timian, persille og laurbærblad i olivenolje på svak varme til ingrediensene er myke. Tilsett tomatpuré og tomatbitene og la sausen putre på svak varme i 30 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

Gratinerings:

Sett stekeovnen på 300 grader. Legg grovt salt i bunnen på en ildfast form. Fjern det øverste skallet på de dampede skjellene og legg dem på saltet i den ildfaste formen. Det grove saltet gjør at skjellene står støtt. Fordel provencale sausen over blåskjellene. Dryss over ost og sett formen i stekeovn på sterk varme i 3-4 minutter til de er gyldenbrune. Dryss basilikum over, og server straks.

Tips: Du kan også bruke ferdigkjøpt pizzasaus eller pastasaus i stedet for hjemmelaget provençalesaus.

Hilsen Redaktøren

Sommer: Blåskjellsuppe à la Thomas



2 kg friske blåskjell, **3 dl** hvitvin, **2 stk** løk, **2 ts** karri, En knivstikk safran, 3 fet knuste hvitløk, 1 stort laurbærblad, 3 ss olivenolje
½ boks hakkede tomater, 50 gr tynne strimler av rot selleri, gulrøtter, purreløk
2 ss smør, **4 stk** eggeplomme, **1,5 dl** kremfløte, **1 ss** sitrønsaft, nykværnet pepper, hakket persille, ferske urter som tymian, oregano, gjør underverker i smaken.

FREMGANGSMÅTE:

Skrubb blåskjellene, kast åpne skjell og skjell som ikke lukker seg når de slås mot benken.

Legg skjellene i en varm kjele med olivenolje, ha i hvitløken og laurbærbladet, hell over hvitvinen og la disse dampe under lokk til de åpner seg, ca. 5 minutter.

Sil blåskjellkraften, mål den opp og tilsett så mye vann at det blir 7,5 dl., tilsett boksetomater. Hell over kraften og la det koke inn i 20 minutter.

Finhakk løken, strimler grønnsakene og fres disse i smør sammen med karri og saffraen og en del hakkede urter. Tilsett grønnsakene sammen med blåskjellene tilslutt som garnityr..

Visp sammen eggeplommer, fløte og sitrønsaft og visp det i suppen. Varm den til kokepunktet, men **den må ikke koke**, da skiller den seg. Smak til med pepper og legg blåskjellene og grønnsakene i suppen rett før serveringen. Dryss de hakkede urter på toppen.

Tips: Karri kan sløyfes, suppen blir god uten. Eventuelt kan suppen smakes til med xtra safran og en anelse kajennepepper.

Server med varm baguette

Vin anbefaling:

Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2007

Dette er en tysk hvitvin til kroner 99,80. Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2007 er en 100% riesling,

Alternativt passer all slags Chablis til denne retten

Med matglad hilsen Thomas

Lammekjøtt

Her får du nyttige steke- og koketips for lammekjøtt.



Rett/del	Mengde kjøtt pr. porsjon	Tilberedningsmetode	Kjernetemp. ferdig tilberedt
Stek m/ben	250 g	Stekes i ovn på 125 °C, 2-3 kg stekes i ca. 3 timer	Medium: 65-70 °C Gjennomstekt: 76 °C
Lår- lettsaltet, røkt	250 g	Pakkes i folie, stekes i ovn på 125 °C	72 °C
Stek u/ben, surret Lår	200 g	Stekes i ovn på 125 °C, 2 kg stekes i ca. 2 timer. Steker under 2,5 kg brunes raskt i stekepanne først.	Medium: 65-70 °C Gjennomstekt: 76 °C
Indrefilet	200 g	Brunes raskt i panne. Etterstekes i panne i ca. 5 minutter	
Ytrefilet	200 g	Brunes raskt i panne, etterstekes i ovn på 125 °C i ca. 20 minutter.	Medium: 65-70 °C Lite stekt: 60 °C Gjennomstekt: 76 °C
Koteletter Kotelettkam Enkle/ doble	200-300 g	Brunes raskt på hver side i stekepanne på sterk varme. Etterstekes på svak varme ca. 2 minutter.	
Gryteretter Bog, bryst, nakke	200 g	Brunes raskt på sterk varme, deretter trekke i vann/kraft i ca. 1,5 time.	
Kjøtt skåret i terninger uten			

ben

Fårikål/ Frikassé Bog, bryst, nakke. Stykker med ben	250-350 g	Trekke i vann/kraft, 1 1/2 - 2 timer (til kjøttet slipper bena)
Lammeribbe	300 g	Stekes i ovn på 175 °C, 1,5 kg stekes i ca. 45 minutter. Stek videre på 225 °C i ca. 15 minutter.
Pinnekjøtt Saltet og tørket fåreribbe	400 g (500 g for storspisere) tørrvekt 530 g (650 g for storspisere) utvannet	Vannes ut i ca. 30 timer i romtemperatur. Dampkokes i ca. 3 timer, og evt. brunes lett i ovn ved 225 °C i ca. 10 minutter.
Lammeskank	1 skank	Dekk til med lokk eller aluminiumsfolie og sett i ovn på 180 °C i 1 1/2 - 2 timer, til kjøttet løsner fra bena. Lammeskankene kan alternativt stekes i ovn på 150 °C i ca. 4 timer til kjøttet løsner fra bena.



Oppsetter og oppskriftene kommer fra matprat.no . TW-Nytt takker
Lykke til redaktør Thomas Teichmann

Møteprogram HØSTEN 2014

for

Loge nr. 22 Thomas Wildey

TIRSDAG:

09.09.2014 19:00 C	○	Arbm.	skalldyraften
16.09.2014 19:00 D	○	Arbm.	
23.09.2014 19:00 A	○+	□	Besøk fra □10 St. Hallvard og □ 33 Sølvvet - galla
30.09.2014 19:00 B	– +	□	Besøk fra □136 Millennium
14.10.2014 19:00 C		Info.m.	
21.10.2014 19:00 D	–	Arbm.	fordypning i 1 grad
28.10.2014 19:00 A	≡ +	□	Eks.OM aften - galla
11.11.2014 19:00 B	○	Instr.	

ONSDAG:

12.11.2014 19:00 A	○	M□	
--------------------	---	----	--

TIRSDAG:

18.11.2014 19:00 C	○	Klba.	foredrag
25.11.2014 19:00 D		Sosialaften	med følge
09.12.2014 19:00 A	○	Arbm.	
16.12.2014 19:00 B		Julemøte	med følge

Bruksanvisning for vår nettside



Vi har en flott internettside som vår logebror Erling Nordsjø står bak og han er vår Ordens nettredaktør for www.oddfellow.no På denne internettsiden finner vi mye nyttig informasjon om Odd Fellow Ordenen, hvordan den er organisert, link til alle loger, epost-adresser, tlf.nr m.m.

Her følger en liten bruksanvisning for vår nettside.

1. Skriv: www.oddfellow.no i nettleserens adressefelt
2. Klikk deretter på "Loger / Leir"
3. Klikk på "Thomas Wildey 22"
4. Nå har du kommet til vår loges hjemmeside. Her vil du alltid finne et oppdatert møteprogram, logens ledelse med epost-adresser og tlf.nr. TW-Nytt, interne meddelser pluss mye mer...
5. I feltet til høyre; Storlogens ID-nummer, taster du inn ditt medlemsnummer som du bl.a. finner på baksiden av De tre kjedeled.
6. I feltet Passord; taster du inn ditt fødselsnummer. Eksempel 17051905 og trykk deretter Enter / Logg inn
7. Du har nå tilgang til vår loges Matrikkel og Særlov som du finner på venstre side.
8. Surf rundt på nettsiden – du vil finne mye nyttig informasjon sam at du nå har tilgang til nettbutikken til Odd Fellow Utstyr og Adm.hjelp der du bl.a. finner Nummererte Sirkulære og Matrikkelen for alle medlemmene i Norge.

Lykke til



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861

“What Can I Do For You”