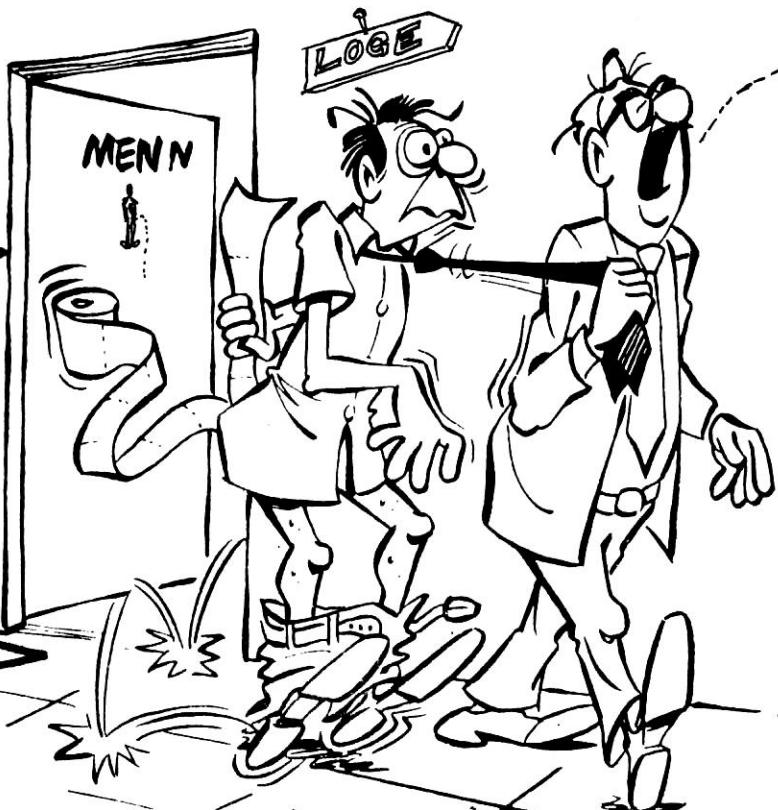


TERJE APP.

ÅRG 3. Nr. 8, 1974. RED:QM-
TEGU:OM.

Möt så ofte du kan



Når OM har sagt at møtene skal begynne presis,
må alt være unnagjort til kl. 1900.

All likhet mellom brødre er tilfeldig.

KLIPP FRA U.M.

Torsbudalen Servicesenter

THYGESEN & KRISTIANSEN

Arendal - Telefon 24124

DØGNAVAKT



GJENSIDIGE

Liv--Pensjon

Ring. Kristiansand:

Skade--Finans

(042) 29203

Sv.A.Eilertsen.

*
skoforhuset
ARENDAL



S
K
O

Elektrolux frysebokser er:

kvalitet !

THORBJØRN SKJÆVESTAD

HÅVNEGATEN

O.B. SØRENSEN & CO, A.S.

skibsrederi

VESTFROST
TOPPKVALITET
myhres



TROMOV

Th. Bredesen

4801 Arendal - Etablert 1927

telf. Grimstad:

40273

aalvik shopping

god parkering.

Christiania Bank og Kreditkasse
KREDITKASSEN

ARENDAL

Disse firmaer støtter oss i vårt arbeide.

VI STØTTER OGSÅ DEM!



Møtet 28/8-74. Fellesmøte med loge nr.17 "Dag" 0 +.

Frammøte: 72 br.r., hvorav 26 gjester. 22 av gjestene kom fra loge nr.17 "Dag". De 4 andre var:

Br. Lars Røstvig fra loge nr.65 "Borea", br. Odd Boye fra loge nr.15 "Kongshaug", br. Frederik Røkling fra loge nr.25 "Sam Johnson" i Bergen og OM Sigurd Jensen fra loge nr.28 "Agdesiden".

Frammøteporsenten var på 45,5 %.

Br. Svein Svendsen ble utnevnt til midlertidig skattmester i br. Terje Nilsens fravær.

OM hilste med velvalgte ord alle gjester velkommen.

Deretter minnet han brødre som var falt fra og lyste fred over deres minne.

Br. Åge Munch-Olsen hilste fra loge nr.16 "Himingen" i Notodden. OM Tor Falchenberg hilste fra loge nr.17 "Dag" og takket for OMs velkomstord. OM Sigurd Jensen hilste fra loge nr.28 "Agdesiden", og pekte på at loge nr.17 "Dag" også var moderloge for loge nr.28 "Agdesiden".

Br. Lars Røstvig hilste fra loge nr.65 "Borea" og br. Frederik Røkling hilste fra D.D.S.S. Johannes Thue i Bergen. OM takket for hilsenene, og ba de respektive hilse tilbake. På dette møtet fikk vi en ny bror: Verkstedeier Bjørn Osmundsen.



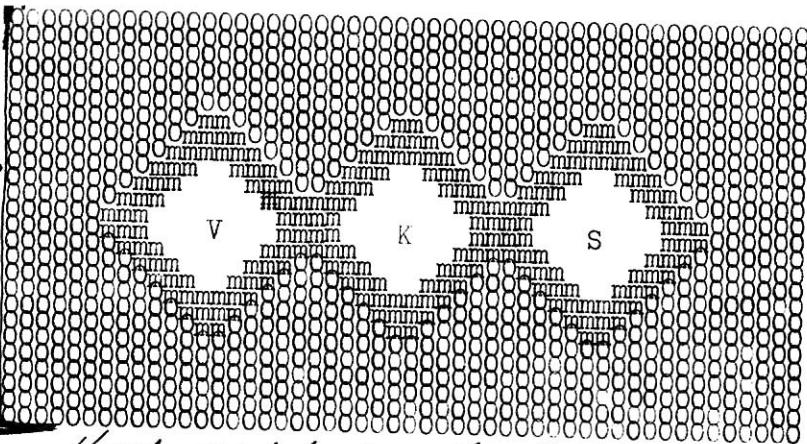
E. Dalholt

Vi gratulerer
med:

3



O. Akselsen



Hand printed by: Jan H. Nilsen.

Br. sekr. Jan N. var en av der som fulgte oppfordringen i siste nr. av T.N. om å leverestif. Over seee dere resultatet, det ee intet mindre enn fantastisk. Dette må kunne godtaas som nauas svenneprove, og er med dette ansatt som fast medarbeider, Teeje Nytt.

Sekretær:

Jan A. Nilsen



Møtet 11/9-74. - +

Frammøte: 40 brødre som i % gir 39,2.

ExOM Oscar Bernstein kunne melde at br. Harald Langengen var syk. Han er operert på Rikshospitalet. Vi sender deg, br. Langengen, masse gode tanker og ønsker deg en snarlig bedring.

Brødrene Odd Axelsen og Egil Dalholt ble forfremmet til 3. grad.

Det ble vedtatt å ta opp en ny bror. Han blir opptatt på jubileumsdagen vår. Dessuten ble det vedtatt følgende forfremmelser:

Til 1.grad:	Svein Sørensen,	forfremmelsen skjer	23/10.
Til 2.grad:	Kåre Thomas Tonstøl,	" "	senere
	Torkild Stene,	" "	25/9.
Til 3.grad:	Thorleif Guttormsen,	" "	13/11
	Helge Bjørn Olsen,	" "	13/11
	Øyvind Olsen,	" "	13/11
	Thorleif Pedersen,	" "	13/11.

Storrepresentant ExOM Harry Lindegaard refererte deretter fra sommerens Storlogemøte i Oslo. Han kunne fortelle at ExOM Oscar Bernstein, som 4. mann i vår loge, fikk storlogegraden. Ellers ville det komme ny lov og ny matrikkel i år. Han refererte den nye valgordning, som hadde vesentlige forandringer i tidspunktet for valg, valgbarhet i embede og i valg av storrepresentant.

Dessuten pekte han på den noe friere stilling logene står i når det gjelder anvendelse av kapital.

Deretter hadde br. Lindegaard et lengre innlegg hvor han refererte det som hendte på Storlogemøtet angående MS-saken.

OM hadde til slutt et kort manende innlegg der han rundet det hele av med å understreke at brødrene hele tiden måtte ha for øye at det først og fremst var pasienteneset gjaldt. Hensynet til disse kommer i første rekke.

MØT så ofte du kan

Husk alle møter åpnes i O grad

kl. 19.00

ROYAL VIKING STAR

ROYAL VIKING LINE AS

Noen få klipp fra Terje
Nilssen ombord i et
flytende luksushotell.

Jeg skal hilse dere alle. Han har det bare fint, ser
rygge, opplever mye og larer meg. Vi snakker med dette
"Jøre-varmeste" tilseiner. SATURDAY, SEPTEMBER 7, 1974

Klippene er gjort i The Cruise Atlas 1974-75.
En skal ikke ha mye fantasi for å se at dette
må være max når det gjelder cruiseferd.

Legg selv farge
her til...

AROUND THE WORLD

These are the only around the world cruises originating in New Orleans. (Ft. Lauderdale departures are also available.) The cruises follow the sun, circling the globe westbound via the South Seas in 96 days. Full cruise fare includes free round-trip air transportation from home city in U.S., Canada or U.K.

1975	FROM	TO	SHIP	PAGE
JAN 6/9	NO/FLA	FLA	96 DAYS	30
1976				
JAN 7/10	NO/FLA	FLA	96 DAYS	30

CALIFORNIA

57 58 59

\$ \$ \$

11,830 11,900 15,780

541 in 289 staterooms; 35
are deluxe; 4 are suites 94%
are outside rooms.

THE MISSISSIPPI

GREEK ISLANDS

THE ORIENT

RUSSIA AND EUROPE

BERMUDA

BEDROOM. Type A

PROMENADE

ATLANTIC MEDITERRANEAN

ROOM
TYPE

DECK



SKYDECK

SCANDINAVIA

PACIFIC

"B" DECK

ROOM TYPE	DECK	Promenade	Atlantic							
		7870	8550	9230	10,270	10,810	11,320	11,290	11,460	

N.B! Bynavn som er innerammet er vel vår vanlige cruiseferd.
Nejda Terje vi er ikke misunnelige.

Sekretær refererer

Embedsmannsmøte på ExOM Harry Lindægaards hytte på Vegårshei 4/9-74.

Som brødrene vet avholder embedsmennene staaig møter for å diskutere og planlegge logens arbeid. Disse møtene "går på omgang" mellom embedsmennene. Onsdag 4/9-74 var det Storrepresentant ExOM Harry Lindegaards "tur". Han inviterte hele embedsmannsutvalget med fruer til sin hytte i Vegårshei. Det ble en tvers igjennom hyggelig tur. Starten foregikk fra Arendal Kretsfengsel (!) Br. Erik Brødholt hadde stilt til rådighet en liten buss med sjåfør.

En riktig koselig kjøretur i en intim liten buss.

Hytta var fantastisk, og lå fantastisk fint til like ved et deilig vann.

Etterat en nydelig medbrakt lapskaus var fortært, trakk embedsmennene seg tilbake til et koselig stabbur. Stabburet var innredet som en salong og her ble selve møtet avholdt. I mellomtiden koset damene seg inne i hytta.

Noe senere var alle atter forsatt, og kaffe, mineralvann, etc. ble tryllet fram. Framtrillet ble sogar også en aldeles vidunderlig napoleonskake. Praten og det hyggelige samværet fortsatte til nærmere midnatt.

På turen fra hytta til veien (bilen) fikk vi alle et virkelig bevis på UW Arne Mosbergs eminente egenskaper som orienteringsløper. Han løset oss ned stor sikkerhet (med kun en liten lommelykt som hjelpemiddel) uten å bomme så mye som en millimeter.

En hjertelig takk til Aud og Harry Lindegaard som gjorde denne strålende turen mulig.

Det syder og koger i Armagnac . . .

... her og der fuser det op med krydret damp fra et udendørs afløb, og hist og her slår røgen fra et bål, vi kan lugte, men ikke se, i tykke skyer ned over de gule marker. Her sker noget, men noget, der er os ikke ganske ubekendt. Hvad er det nu, der dufter så himmelsk af . . . ?

Nu sker der noget andet. Er det en trafikmæssig anakronisme, eller er det en spøg? Et spand af tunge stærke okser kommer trækende med et lokomotiv. Sindigt og uendelig langsomt hiver okserne en maskine på størrelse med mellem-krigsårenes trækkraft på Hørve-Værslev-banen ned gennem hulvejen og ind på en gård. Hurtige hænder spænder okserne fra og skubber lokomotivet ind i laden. Porten bliver lukket – og vi er lige vidt . . . !

Det vil sige. Vi har efterhånden i ordets egentligste forstand fået farten og lugtet lunten . . . Man destillerer. Vi er dumpet ned i armagnac'ens og d'Artagnans rige midt i destillationsdagene, hvor man på hver eneste af de små gårde beder til sin gud og smider ved på bålet i håb om, at druens rene saft må blive forvandlet til destillatets ædle brændevin . . .

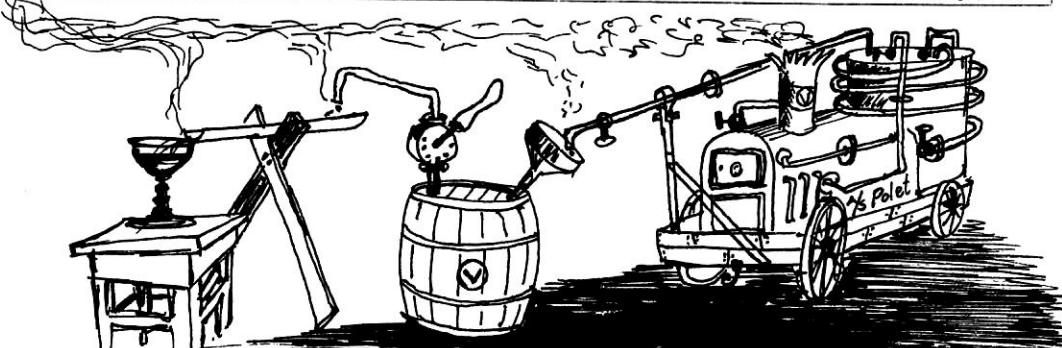
Det fløjter og syder og koger i de gamle destillationsapparater, men de virker i dag upåklageligt, som de gjorde det for 50 år siden eller under den tysk-franske krig, hvis man i dag kan være bekendt at huske den . . .

Festlige rustrøde og kobberflammende destillationsapparater på gigantiske hjul og med et flammande indfyringsrum, der dagligt øder kubikmeter af skovens bedste brænde, medens den klare rene armagnac strømmer silende og bedøvende ned i tragten, der af påpasselige hænder skiftes over fra fad til fad . . .

Der er ingen tvivl om, at vi er kommet til et distrikt, hvor selv kirkerne i disse uger må resignere, hvad helligdommens hengivenhed angår, til et land, hvor måneders slid på marken og forventningens indsats ved høsten af den gode vin netop i disse dage skal bære den frugt, der er disse vinbenders eneste krav og belønning.

Inde i den store lade er der næsten mørkt for den, der kommer ude fra lyset. Kun „alambic“ens røde kobber i fyrets lange flammer. Her er også stille. Men her er mennesker. Mange mennesker, alle gårdenes folk, er på enkelte nær med til destillationen. Dag og nat, nat og dag i det meste af en uge, alt efter høstens størrelse, destilleres der, og der må ikke være så meget som et enkelt stop i processen. Nat og dag. Dag og nat . . . der skal fyres med skovens brænde, hver gang „alambic“en åbner sin frædende mund. Blot en enkelt søvnig karl glemmer sin dont, holder livets vand op at rinde . . .

SAXED BY ØIGRE MIDTUN.



Murermester
Helge Eliassen



21794. ARENDAL.

KÅRE ANDERSEN. Tømmermester 23810
ARENDAL.

Husk! Når det gjelder sports og
fritidsutstyr går vi til
P.S. Bruk saueskinn i bilsetet om vinteren.



LÆR OG SPORT

KØFF ENGROS ✓ SØR KOLONIAL.

Tlf. 41191

GRIMSTAD.



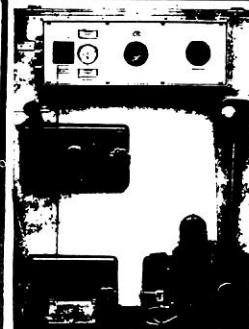
VELG DRESS



Motrikktig i
stoff og stil



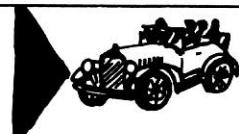
Langbryggen - Arendal



22991

CTC VAR HOLTE ✓

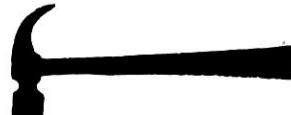
knutsen & mjåvatn maskinentrepreneur
telefon 24031 ARENDAL .



Arendal Auto %
24170
Arendal.



Ths. og Bjarne Løsland
Byggmester & Entreprenørforretning
Telef: 21590 Anl. 24776



Bærer du de

på ditt jakkeslag!



DETTE ER

VIKTIG

HUSK
FELLES -
MØTET i ARENDAL.

24-9-74

12/10-	74	16.00	0 + Galla
12/10-	74	19.00	Festmiddag
23/10-	74	19.00	- +
25/10-	74	Leir 5	i Arendal
13/11-	74	19.00	Ξ + Galla
27/11-	74	19.00	0 Arb. møte.
7/12-	74	19.00	Julemiddag
11/12-	74	19.00	0 + Galla
5/1-	75	16.00	Juletrefest.



Br.
KASSERER

ber oss å minne brr. om kontingenten.
Regnskapet skal snart påbegynnes og
det er da meget viktig at alle er å jour.
Han ber brr. å lese § 31 i Lov for Un-
derordnede Loger.

Ta for deg loven og les den i dag.

GRATULERER.

10
10
59

50
ÅRSAGEN.

Vi gratulerer
Terje Høddeland
50 år

Arendal, den 20 sept. 1974.

dm.

W.F.
Arendal

Gullfellen Loge nr. 61 Terje Wiigens

The plumbier on the road.

Alle veier fører til Rom, men der er iallefall ~~mer enn en~~ en vei som fører til Songelia.

En söndagstur over Eivindstad bilate vi ~~bil~~ ~~veien inn i vår~~ kommunale skog. I. Verkets eiendom på ~~bil~~ ~~by~~ ~~stad, som er br~~ Mjålands dome'ne. Det er morsomt ~~at~~ ~~se~~ ~~nya~~ ~~Mjåland her har fått utrettet, med grøfting og "dyrkning" av myrene. Ja, for det er jo synelatende å tjene noe ~~formål~~ ~~Det er~~ ~~er~~ ~~myrer, som lå der uten til-~~ er allerede mange fine ~~trær~~ ~~trær~~ ~~her~~ ~~er~~ ~~der, og det er i peaksis"en ny provins til landet legt~~ Ja, vi kjørte til ~~Happelbukta~~, og gikk innover i skogen, og målet var Songelia. Vi skulle nå plukke litt bar, men det var litt tidlig, og der var ikke så mye å gå etter av den slagen.~~

Der var tøft i skogen, og lite vann i Bjellebekken. Der var fløting i Bjellebekken før i tiden, og det måtte være litt av en jobb å få fram tömmeret i dette lille vassfaret.

Man kan ennå se der stommene har vært. Nå er der bilskogsveien, og idag vilde det ikke være mulig å drive frem tömmeret uten disse veiene.

Elg så vi ikke, men sporene var der mange av. Ja, jeg braste nå fram gjennom heia, og da jeg traff Anne Bredesen, så sa hun forsikrerket: "Å, er det bare deg, jeg trodde det var en elg". Men det var det altså ikke.

Ja, det var kvinnene fra helgeheimen til Audun og Odd som var på bærtur. Og i Songelia der var rørleggeren (O.M.) på taket, sammen med Audun og Odd.

Ja, de flikker og steller, Arne Mosberg har vært der og murt trapp, og ungdommen var til og laga dusj i bekken. Det er fint å se den pietetsfølelse de har vist for å gjenskape den gamle boplass i sin opprinnelige form, og der har vært besök av både den ene og den andre.

Vi tok en tur innom Liene. Der var blomster på plass, men der var ikke folk der når vi var der. Den siste som bodde der het Anders Liene. Han var alene, og han var nærmere 80 da han flyttet på gammelhjem. Han lå syk den engang, lungbetennelse, og nærmeste naboen, Öines, gikk fra Eivindrud, ca. 2 times gange, og så til ham. Da han ble spurt etterpå om hvordan det var å ligge syk helt alene der inne på heia, sa han "Jo, det var nå greit nok, men han fikk jo ikke ligge i ro og kvile, han ble jo forstyrra hver dag av disse naboen som skulle se til ham".

Ja, sannelig har vi verdier hos oss, når vi kan gå i vår frie natur, og nyte den rene luft og den store skogens stillhet. Takk for det, og takk til alle som er med og bevarer disse vareressurser, som gir ny kraft og styrke til alle som vil ha det.

Hils på
Tidlig
Ferieha

Tips til den matglade bror

som ved tidligere anledninger har gjort misslykkede forsøk på å opptre som "chef du cuisinier" i hjemmemiljø. Som regel så over man seg på en kunstferdig biffrett, og til den av dere som ikke har vært så heldig, kan få følgende tips med på veien.

Kjøp helst ikke dypfrossent kjøtt, ei heller ferskt, rødt biffkjøtt. Be slakteren om å få godt modnet kjøtt. D.v.s. kjøtt som har hengt så lenge at det er blitt mørkt i farge, og har en tørr, papiraktig hinne. Kjøttet må ikke være sleipt og lukte gammelt. Når så den store "beefeater" står forran kveldens clou, med den helt gode råvare, så gjelder det å tilberede denne riktig. Kutt fileten i passe store stykker, på tvers av muskelfibrene. Stykkene skal være fra $1\frac{1}{2}$ til 3 cm. tykke. Stykkene skal bankes lett, og krydres med salt og pepper. Legg et stykke margarin i en ikke for varm stekepanne. La m. så smelte og bli lys brun, ikke brent. Legg så biffene i pannen, og stek disse ca. 10 sek. på hver side. Dette for å lukke overflateporene, slik at saftene beholdes i biffen. Stek så stykkene videre over noe svakere varme, ca. 1 til 3 min. på hver side, alt etter tykkelse og ønske om rå, medium eller godt stekt kjøtt. Ikke press hart på kjøttet i pannen. Dette får kjøttet til å miste saft. For å kjenne etter om biffen er tilfredstillende stekt, skal man presse lett på overflaten. Hvis biffen er myk så er den rå. Jo hardere kjøtt i pannen, jo mere gjennomstekt er biffen. Når biffen er ferdig, anrettes denne på fat med gjerne stekte poteter, og en god salat. Poteter og salat må selvfølgelig være ferdige, slik at biffen ikke får bli kald og tørr i en lengre ventetid.

LYKKE TIL. I tilfelle resultatet fremdeles skulle bli middelmådig så skyld ikke på undertegnede, skyt heller slakteren. Og ved neste hjemmkos, kjøp en pose med reker.

Elær inviter familien
på en hyggelig aften på
Excellencen"

Med Kulinariske hilsner
fra dars Røsting

SKYLL 100 GANGER OM DE VIL

KJØP HOOVER MATIC VASKEMASKIN

Velkommen til **Thorkjern SKJÆVESTAD** ^{A/S}

INGE ELIASSEN % gulvbelegg :
porseleensfliser : kjøkkeninnredninger:
tapeter : oljekaminer og peiser

T AUT. RØRLEGGING
Thv. Bredesen

ESTABLERT 1927 - 4000 ARENDAL

4 TANKBILER
5 SERVICEBILER til Dere s disposition
FINA OLJE - PETROLEUM
DET MODERNE OLJESELSKAP

BLI HUSVARM MED: **BP**

Norsk Brændselolje A/S

tlf. 22406 Arendal



MARTIN
Jindegaard
& SØNN
SEILMAKERVERKSTED

alt i presenninger !!

21422

HÅVET 8 ARENDAL



hotel
PHÖNIX REKER HVÉR
tyholmen · arendal TORSdag



Harald Tønseth. Färvehandel .. parfymeri
Utstyr for vinlegging
Torvet Arendal.

Myhre's kjøkken

TANDBERG
RADIO T.V.

JØRGEN PEDERSEN.
FØRSIKRING

telefon

2420.

SALVE GAUSLÅ.

aut. trenør. - BRØNNBORING

Telef: 24843 Arendal.



Odd-Fellow Loge nr. 61 Terje Vigens

