



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»

«Bevare – Belyse – Inspirere»

KOMMUNIKASJONSBÆRER FOR ODD FELLOW LOGE NR. 22 THOMAS WILDEY



Påskenummer
NR. 1 – 2020

Liste over embedsmenn i perioden 2019-2021:

Storrepresentant

Thomas Haug

Eks Overmestere:

Arnfin Evjen, Svein Terje Hermansen, Knut Borgen, Jan Erik Arnesen, Erling Nordsjø, Bjørn-Eirik Kirkeberg, Roar Mathiesen, Jørn Mood, Thomas Haug, Arvid Einebakken og Simen Levinsky.

Valgte embedsmenn 2017-2019:

Overmester	Inge Halfdan Frid
Undermester	Lars Bertil Johansen
Sekretær	Benny Simensen Rasmussen
Skattmester	John T. Svendsen
Ceremonimester	Arne Olsen

Utnevnte embedsmenn 2017-2019:

Kapellan	Henrik Norland
Inspektør	Svein Erling Heggelund
Indre Vakt	Lars Ergo
Ytre Vakt	Paal Christian Flatabø
Arkivar	Thomas Teichman
Musikkansvarlig	Wilhelm Sissener Frid
OM Høyre assistent	Eskel Backe
OM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
UM Høyre assistent	Petter Sissener
UM Venstre assistent	Carl Henrik Bache
CM Høyre assistent	Erling Berg
CM Venstre assistent	Bjørn Jahr

TW-Nytt redaksjonen

Ønsker alle brødrene og deres familier
en god påske!



Påskenummer – NR.1 – 2020

Innholdsfortegnelse

Leder TW-Nytt.....	4
Overmesters spalte	5
Undermesters spalte	6
Sekretærs hjørne.....	7
25 års veteranjuvel til Eks. OM Simen Levinsky	8
Vårt etiske hjørne	10
Refleksjoner fra en eldre logebror	11
Laugvesen og opprinnelse av Oddfellow	12
Kunsterhjørnet.....	17
Hva er Spond?	18
Ceviche av Skrei	19
Basilikumstekt breiflabb på safranpasta	20
Annerledes Sjømat	22
Sprøstekte torsketunger.....	23
Vårt Humorhjørne.....	24
Runde fødselsdager.....	26
Møteprogram 2020	27

I redaksjonen

Redaktør:

Thomas Teichmann

Redaksjonsmedarbeidere:

Arnfin Evjen

Arvid Soelberg

Calle - Carl Henrik Bache

Johannes Larssen

Layout:

Benny Rasmussen

E-Post adresse:

post@calle.no

Redaksjonen avsluttet
den 13.03.2020



OBS!

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

Leder TW-Nytt



Kjære brødre

Det er koronas-virus tider. Storlogen har bedt om å ta behørlige hensyn til dette. Møtevirksomhetene er meget sterk redusert. Våre embetsmenn har innstilt på at vi venter med ny møtevirksomhet til etter Påske. La oss håper at dette pandemi har redusert seg til da.

Inntil da ønskes det en sykdomsfri tilværelse. Bladet er ferdig produsert og vil bli distribuert via postvesen. God lesing.

Redaksjonen ønsker alle brødre en riktig god og helseriktig påske.
For redaksjonen, redaktøren *Thomas Teichmann*

Mine Brødre,

Vi opplever i disse dager en del innskrenkninger i forbindelse med samlinger både i det offentlige rom og på arbeidsplasser.

I vedlagte skriv fra storlogen er det kommet nye oppfordringer til innskrenkninger.

På bakgrunn av dette har embedskollegiet besluttet, som en del av den nasjonale dugnad og for å minimere risiko for smitte, å avlyse møtene frem til etter påske.

Skulle du sitte med en bekymring, eller har du noe du ønsker å dele med oss, ikke tøv med å ta kontakt.

La oss alle ta vare på hverandre, og sikre at ingen sitter alene i disse tider hvor man kan oppleve en viss uro for alle de ting som skjer – ta kontakt med en bror du ikke har hørt fra på lenge, på den måten kan vi alle løfte hverandre i en vanskelig tid.

Vi vil naturligvis holde dere oppdatert om endringer som måtte skje i tiden som kommer.

På vegne av embedskollegiet, ønsker jeg dere alle en god påske.

Setter her for god ordens skyld opp våre kontaktopplysninger.

Inge Halfdan Frid
Overmester
Tlf: 97 18 00 00
Email: of22om@oddfellow.no

Lars Bertil Johansen
Undermester
Tlf: 91 18 28 85
Email: lars@4home.no

Benny Simensen Rasmussen
Sekretær

Tlf: 94 00 21 21
Email: of22sekr@oddfellow.no

Simen Levinsky
Eks. OM
Tlf: 22 95 24 61
Email: simen.levinsky@vikenfiber.no

Henrik Norland
Kappelan
Tlf: 95 98 57 37
Email: henrik.norland@glava.no

Overmesters spalte



Kjære Brødre.

Vi har kommet oss langt inn i vinteren og har hatt en del spennende møter med 25 års veteranjuveler gradspaseringer og til og med en eks.-Overmester aften har vi fått gjennomført. Så jeg håper at litt varierende innhold har vært interessant. Det er også felles foredrag som er rett rundt hjørnet i skrivende stund med Einar Øverenget med temaet - *Inspirasjon og utvikling* dette håper jeg kan bli litt fengende.

Vinteren ser ut til å komme ferdig brøytet for de fleste. Så muligheten for å komme til Stg. 28. har vært enklere uten for mye is og snø. Men mars er lunefull så det kan nok bli noen snøfall til.

Jeg har selv vært litt fraværende i vinter pga. noen helsemessige utfordringer. Jeg håper medisiner, god tro og en slump flaks får meg raskt tilbake til 100% men foreløpig må jeg ta det litt pent.

I den forbindelse takker jeg Embedsmennene som har stilt opp for meg og gjennomført møtene som planlagt. Ikke minst Eks. Overmester Simen Levinsky og UM Lars Bertil Johansen, med en så flott gjeng er det meste mulig.

En liten oppfordring til slutt, ta kontakt med en bror du ikke har hørt fra på lenge. Det er en liten oppgave som faktisk kan gi like mye glede til begge parter samtidig som det er en god Odd Fellow gjerning.

Jeg ønsker Embedsmenn, Brødre og deres familier en riktig god Påske. Håper dere alle også denne gang får mye tid sammen med familien og får god tid til å lade batterier og fyller opp med gode minner.

Med Broderlig hilsen i V.K og S.

Inge Frid Overmester



Undermesters spalte



Gode Brødre!

Det er med glede jeg skriver dette innlegg i TW-Nytt; så langt i dette nye året har vi rukket å arrangere Venneaften, hatt gradspasseringer samt en Veteranjuvel til vår kjære Ex-Overmester Simen Levinsky. Det har vært mye Galla, men også mye høytid og glede.

Siden nyttår synes det som om trenden med deltakelse har økt, noe jeg håper vil fortsette.

Men – det kreves av oss alle at vi gjør møtene så innholdsrike som mulig, både med god kvalitet på møtene i logesalen og ikke minst på ettermøtet. Jeg vil nok en gang berømme våre «yngre» brødre som viser interesse og kreativitet i sine bidrag til å gjøre ettermøtene så bra som mulig.

Som Overmester selv ytret ønske om i sin tid som Undermester så gjør jeg det samme; at vi alle etter hvert i plenum ved brodermåltidet kan fortelle litt om oss selv, hva som opptar oss av hobbyer familie eller hva som er naturlig å dele for den enkelte.

Det behøver ikke være et langt innlegg, man kan fortelle kort om sin bakgrunn, en god historie eller noe man brenner for.

Det er bare å gi Gi UM et lite hint så blir du plassert på taler-listen. Man kan også sende stafett-pinnen videre og utfordre en annen bror til neste møte. Kort sagt: Bidra til å gjøre vår loge spesiell, del en historie / dikt, det er noe vi alle setter pris på.

Vår kjære Herold Arvid Einebakken har laget en ny form for innkalling som jeg synes er en super ide:

SPOND

Ikke bare er det en enkel og kjapp tjeneste til å informere om neste møte, det er også til stor hjelp for UM og privatnemnden, gjennom responsen på dette kan vi kjapt måle deltakelsen og bestille riktig mengde mat til kommende møt. Last ned appen på din telefon om du ikke har den. Så når du får denne neste uke, klikk på om du deltar, du kan også da se hvem andre som kommer.

Med ønsker om en fin vår etter hvert og en riktig god Påske!

Med broderlig hilsen i V, K og S
Lars Bertil Johansen
Undersmester

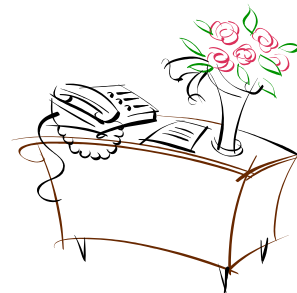


Sekretærs hjørne



Gode Brødre!

Det er under noen andre forutsetninger jeg sitter her og skriver innlegg til årets påskenummer. Mange har måtte tenke i andre baner og overveie om man skal finne alternativer for årets påskeferie.



Ett nytt ord er kommet frem i media i den siste tiden og skaper uro hos mange, nemlig Coronavirus.

Det er i tider som dette vi alle på en eller annen måte blir utfordret i hverdagen. Det kan være du må trå til som barnevakt, eller føler at du ikke kan komme ut like mye som normalt. Nå er det bra å ha en bror som kan støtte deg igjennom de bekymringene du kanskje sitter med, og vi har alle et ansvar for hverandre og de rundt oss. Kanskje du har en nabo som ikke kan komme ut på grunn av karantene? Ta en telefon til vedkommende og tilby din hjelp til å hente mat eller medisin – det vil gjøre en forskjell for vedkommende.

Vi hadde som dere vet et bra program for våren, og vi har måtte se oss nødsaget til å endre litt i fremtidens møter. Embedskollegiet har, som beskrevet i lederen, måtte kansellere møtene frem til etter påske. Dette er selvfølgelig veldig synd, men vi må alle ta vårt ansvar for å minimere smitte i samfunnet. Personlig har jeg hjemmekontor, og det skaper sin del av utfordringer til tross for det man kaller en digital tidsalder. Men det ordner seg vel til sist.

Men med det sagt; vi går lysere tider i møte! Solen titter ned og varmer bakken, og vi kan se antydninger til blomster som titter frem etter vinterdvalen.



Luften blir varmere og før vi vet av det så kommer sommeren med hva seg bringer 😊

I år har jeg måtte finne alternativ påskeferie, så det blir på to hjul hvor jeg kan reklamere for Odd Fellow Riders som er vår helt egen motorsykkellubb.

Jeg ønsker dere alle en god påske, og ser frem til møtene som vi håper starter for fullt igjen etter påske!

25 års veteranjuvel til Eks. OM Simen Levinsky

- Bilder tatt av Jan Fredrik Kvern



Her skåles med vår Thilo. Og med Hovedpatriarken i leir 12 Akershus og» husets styreformann».

Joda tiden står ikke stille. Nå er det jamen 25 år siden vår gode bror eks.om Simen ble innviet i Oddfellow Ordens hemmeligheter med base i loge 22 Thomas Wildey.

Vi gratulerer så meget. Loge 22 Thomas Wildey hadde en fin og verdig seremoni inne i salen. Samt at privatenmden bidro med sitt på ettermøtet.

God mat og drikke og ikke minst en del flotte taler som hyllet Simens iherdigeloge innsats så langt. Spesielt den omsorgen Simen hadde og har for «LENKENE og for MAS senteret. Og så var det da sommerturen for våre spesielle venner med reker, musikk og stor sett nydelig sommervær. Ingen taler nevnt ingen glemt.





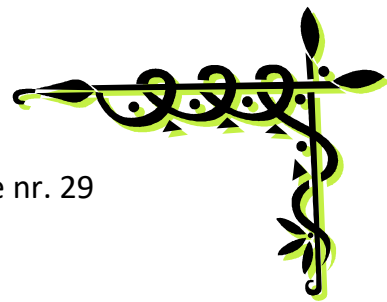
Eks.hovedpatriark Svein Terje Hermansen og Stig-Erling i god stemning og gratulasjons modus. Redaksjonen gratulerer så meget med juvelen.

Redaktør Thomas Teichmann



THE MAN WHO ASKED FOR A SECOND HELPING AT A CITY COMPANY DINNER

Vårt etiske hjørne



«Det er deg vi savner», og er skrevet av en nå avdød logebror fra loge nr. 29
Drafnum i Drammen.

Han het Christian Christensen og var Loge Drafnums husdikter.

*Tenk, så hyggelig at du er her i kveld, vi trodde du var langt bak de blåe fjell, eller, at
du var syk eller dårlig.*

*Vi savner deg hver gang vi ikke ser deg, og nu som du er her, så pent vi ber deg; møt
ikke så vilkårlig.*

*En stol som er tom er et ukoselig syn, straks går våre tanker som kretsende lyn på
flukt efter årsak og grund.*

*Selvfølgelig finnes det krevende plikter, vi forlanger ikke at logens Edikter skal hindre
deg dag og stund.*

*Men, vi vil så gjerne at tråder skal trekke deg hit til et møte, som derved kan vekke din
sans fra det daglige jag,*

*og koble til tomgang det rastløse plagende, slik at det virker litt mere bedagende, deg
selv og oss til behag.*

*Det er deg vi savner, sammen med flere, som vi altså prøver å animere til å møte litt
mere, min bror.*

*For vår skyld og ikke minst for deg selv var det så hyggelig du kom i kveld, ja mere enn
du aner og tror.*

Med broderlig hilsen

i V, K og S

Henrik Norland

Kapellan.

Happiness is
meeting an old friend
after a long time
and feeling that
nothing has changed.

Refleksjoner fra en eldre logebror

- Om utvikling av vår orden



Etter siste venneaften med hele 8 potensielle søkere er det av vesentlig betydning at vi følger opp disse i håp om å få de nye inn som medlemmer og deretter som nye brødre.

Jeg har derfor tillatt meg å reflektere litt over hvilke muligheter og begrensinger som ligger i vår ordens oppbygning og ritualer, hva gjelder slik oppfølging.

Uansett hvilket formål en organisasjon måtte ha, er den avhengig en vesentlig faktor, nemlig en stabil medlemsmasse med kontinuerlig tilgang og fornyelse, samt mulighet til å øve innflytelse og påvirkning på brødrenes den etiske utvikling.

Naturligvis er det fra ordenens side et ønske om bred oppslutning og tilgang på nye medlemmer. Men medlemskapet stiller også visse krav som begrenser tilgangen, nemlig kravet om tro og overbevisning om de etiske livsverdier som grunnlag for vårt logeliv. Tilgangen av nye medlemmer bygger på fadderskapet fra den enkelte bror og hans kjennskap til søkeren. Men slike krav fører også til at vi oppnår den nødvendige kvalitet i vår medlemsmasse, for videre utvikling av både vår egen loge og ordenen.

Vår orden bygger på etiske prinsipper, hvis opprinnelse ligger langt tilbake i tiden. Men de er fortsatt bærende verdinormer og har ikke endret seg med utviklingen som har preget de forskjellige tidsepoker. Enkeltpersoner har hatt og har fortsatt disse prinsipper som grunnlag for sin eksistens, og vår orden har dem som samlende mål for internasjonal forståelse.

I et velferdssamfunn med alle former for materielle goder synes behovet for vedlikehold og fornyelse av de åndelige verdier for mange å ha gått i glemmeboken. Vår orden har gjennom sine rituelle handlinger og etiske belæringer et tilbud om så vel vedlikehold som fornyelse. Det står til oss brødre å utvikle og bevare de former som ordenen har fulgt i alle år, og at det sørges for en tilgang til ordenens vekst som gir håp for fremtiden.

Mennesker er forskjellige, enkelte lar seg lett innordne og vil føle seg til rette hos oss. De lærer og forstår av omgang med eldre brødre, mens andre kan ha vansker med å finne seg til rette i vårt miljø. Vi som har hatt stor glede av vårt logeliv burde fortelle hva vi har lært og hvilke erfaringer vi har høstet. Det er sikkert ikke få, men har vi maktet å formidle noe av det som gjennom år har vært en vesentlig del av vårt liv til nye brødre. Jeg kan ikke gi noe eksakt svar på dette, men vi må alle prøve hver på vår måte.

En loges fremgang og trivsel er så visst ikke et arbeid utelukkende for embedskollegiet, men den er også avhengig av nødvendig innsats fra alle brødre. Brødrene representerer «noe» hver for seg i vårt felleskap, og dette «noe» kan være verdifull kraft i det oppbyggende arbeid. Forståelsen av ordenens grunnprinsipper, videreformidling til nye brødre og praktisering av disse prinsipper i hverdagen er nødvendige faktorer for at vår orden skal kunne vokse og gro.

Vi kan ikke alle være en Thomas Wildey, Schuyler Colfaxe eller Sam. Johnson. Disse ledende personer innen vår orden er historie nå, men vi kan hjelpe til så «fotefarene» etter dem ikke viskes ut. Den lærdom disse ga oss er eksempler på at det nytter, og at vi må gjøre vårt for at ordenens historie blir opprettholdt, fornyet og utvidet til det som foregangsmenn gjennom tidene har ønsket den skulle bli.

Det må til enhver tid være kvalitet i vårt arbeid, og jeg vil til slutt gjenta hva en tidligere Stor Sire ofte innprentet brødrene: «La oss skynde oss, men langsomt» og ofte la han videre til «aldri stanse, alltid søke å finne nye veier i vår bestrebelse på å utvikle og utvide ordenen og vår egen loge.

AE

Laugvesen og opprinnelse av Oddfellow

I forbindelse med en forespørsel om Thomas Wildeys laugs yrkesmessige emblem og loge 22 Thomas Wildeys overtatte kjennemerke(logo) har jeg funnet frem til en del opplysninger om emblemets opprinnelse og bruk som sådan.

Gründerens tilknytning til laugsvesen (laugs ånd) både i England og Europa samt videreføring i USA har påvirket det ideologiske fundamentet som er så betegnede og av meget stor betydning for logens Odd Fellows oppstart /opprinnelse og ikke mist videreføring av det estetiske grunnlag representer gjennom laugsvesen fra middelalderen.

Nedenfor har jeg funnet frem til en del artikler som beskriver og støtter min teori om innflytelsen til Oddfellow **logen**.

Ulke referanser er nevnt i artiklene. (anm. Redaktør Thomas Teichmann)

Aktiv organisasjon i Thomas Wildeys tid



Et laug er en sammenslutning av håndverksmestere i lokale grupper med henblikk på å ivareta standens faglige, politiske og økonomiske interesser.

Jf. Dolven, Arne S... (2019, 30. mai). laug. I Store norske leksikon. Hentet 28. februar 2020 fra <https://snl.no/laug>



Loge 22 Thomas Wildeys yrkesmessige kjennetegn for smed i 1700 århundret

Historikk

I ordets videste betydning er håndverk et urgammelt fenomen, men i vanlig betydning har det særlig vært knyttet til utviklingen av bysamfunn. Et typisk trekk ved senmiddelalderens håndverk i Europa (år 1400–1500) var laugsvesenet. Et laug var først og fremst en faglig sammenslutning av mestere innenfor det enkelte fag.

Gjennom sitt laug kunne håndverksmestere, ofte i strid med myndighetenes ønsker, regulere konkurransen i faget og fastsette blant annet svennenes arbeidsvilkår og lærlingenes opplæringsforhold. **Laugene tjente også sosiale, selskapelige og til dels religiøse formål.** Svennene dannet senere sine egne laug. I Norge hadde innvandrede tyske håndverkere, som støttet seg til sterke laugsorganisasjoner, i perioder en dominerende innflytelse. De tyske håndverkerne som kom til Norge først og fremst for å tjene seg rike, hadde faglig og organisasjonsmessig også en positiv innflytelse på norsk håndverk. I norsk språk er det via håndverksmiljø kommet inn en del betegnelser fra tysk, eksempelvis gjørtler og bøkker, foruten mer spesielle ord som gesell og bønhas.



Historikk

Den første norske håndverkslovgivning har vi i Magnus Lagabøtes bylov 1276, som nevner 20 håndverksfag. Eirik Magnusson satte ved en retterbot 1295 forbud mot håndverkslaug i Norge. Laugsordninger som senere ble tillatt, forsøkte Christian 4 å forby 1613, men ved forordninger 1621–22 ble laugene igjen tillatt.

Nye forordninger 1681 og 1682 innebar en revisjon av hele laugsordningen. I 1839 ble det bestemt ved lov at laugene skulle oppheves. Slike forbud mot laug bidrog i Norge og mange andre land til at lærlingssystemene ble svekket eller falt helt bort. Lover om blant annet lærlingeforhold, svenneprøve og håndverksborgerskap ble vedtatt 1881 og 1894. Disse gav på ny adgang til å opprette laug. Nye håndverkslover kom 1913 og 1970. Lov om håndverksnæring av 1970 bestemte at den som ville drive håndverk som næring, måtte ha håndverksbrev i faget. Denne loven ble fra 1987 erstattet av lov om mesterbrev av 1986.

Anmerk. håndverk. (2019, 27. januar). I Store norske leksikon. Hentet 28. februar 2020 fra <https://snl.no/h%C3%A5ndverk>

Det er spor av sammenslutninger knyttet til ulike håndverksfag allerede i oldtiden. Romerrikets foreninger (*collegia*) hadde imidlertid i liten grad fagpolitiske eller markedsregulerende funksjoner. I middelalderen utviklet laugsvesenet seg meget sterkt.

Særlig i de vesteuropeiske byene hadde laugene en rik blomstring på 1100- og 1200-tallet, mens de først cirka 400 år etter fikk riktig fotfeste i Norge. Tidligere hadde kjøpmennenes sammenslutninger (gilder) spilt den største rollen i byenes kulturelle liv, men da håndverket begynte sin frie utvikling etter oldtidens mønster, fikk håndverkerstanden en stigende betydning i bysamfunnet, og gjennom sine laug styrket den stadig sin posisjon. Et alternativt historisk syn er at laugene (i alle fall i Nord-Europa) hadde sin opprinnelse i tverrfaglige gilder som over tid bare ble åpnet for utøverne av et bestemt yrke.

Fra det opprinnelig idealistiske virkefeltet med fagopplæring og fagkontroll som de viktigste formålene, utviklet laugene seg til også å arbeide mot økonomiske og politiske mål. Det var laugene som selv overvåket at en håndverker som ville bli mester, det vil si selvstendig utøver av et fag, hadde gjennomført den nødvendige læretiden og gjennomgått gradene fra lærling til svenn og mester. Men da laugene fikk politisk innflytelse, benyttet de sin makt til også å regulere tilgangen til fagene for å bremse på konkurransen, og de ble etter hvert en ganske betydelig maktfaktor. Dette førte mange steder til et sterkt konkurranseforhold mellom håndverkere og kjøpmenn når det gjaldt innflytelsen i bystyrene, en kamp som i slutten av 1300-tallet og begynnelsen av 1400-tallet kunne resultere i store omveltninger i det politiske liv.

Mange steder fikk håndverkere plass i bystyrene.

Fra 1400-tallet steg laugenes makt som følge av deres monopolartede stilling. Medlemskap i laugene ble stilt som en betingelse for rett til å drive håndverksnæring. Medlemmene ble delt i tre strengt avgrensede grader: mester, svenn og lærling. Antallet av underordnede arbeidere (svenner) i håndverket økte sterkt på 1600-tallet, og for å hevde sine interesser overfor mesterne dannet de egne svennelaug, forløpere for arbeidernes faglige organisasjoner i vår tid. Svennelaug ble vanlig i alle større byer.



Gjennom sine laug kunne håndverksmesterne bestemme over lærlingenes og svennenes arbeidsvilkår, og derved oppstod det ofte sosiale kamper mellom arbeidsgivere og arbeidere. I spissen for lauset stod en valgt oldermann og som regel to bisittere. Et laug fastsatte gjennom sine lover («skrå») bindende og strenge bestemmelser om opptak, arbeidsvilkår, tilsyn og straffer. Lauget fastsatte videre ens priser for fagets produkter, som sikret mesterne en rimelig fortjeneste. Det sørget også for felles

innkjøp og fordeling av råmaterialer, og gjorde atskillig sosial nytte ved å trygge medlemmene overfor alderdom, nød og ulykke, i likhet med de gamle gilder. I mange håndverksbedrifter var kvinner viktige både som fagarbeidere, i salgsarbeid og som ledere. Enker av mestere ble i mange tilfeller akseptert som medlemmer av laugene i en eller annen form. Noe sjeldnere ble døtre av mestere akseptert som ansvarlige for en familiebedrift. I hvilken grad kvinner på denne måten skulle

aksepteres fullt ut som fagarbeidere og mestere, ser det ut til å ha vært delte meninger om og ulik praksis med helt fra romertiden til 1900-tallet.



Skredder Laugets segl fra middlealderen.

Laugene i Norge

I Norge var det tilløp til et laugsvesen i Bergen allerede på slutten av 1200-tallet. De eldste kjente laug antar man er stiftet i tiden 1276–1295, men særlig på grunn av konkurransen fra de velorganiserte tyske håndverkerne, som av de norske middelalderkongene fikk særlige privilegier i Norge, gikk disse laugene til grunne i løpet av 1300-tallet.

Et nytt nasjonalt laugsvesen utviklet seg her først etter 1560, da Erik Valkendorf fikk opphevet de tyske håndverkernes organisasjon i Bergen (De fif Amten). Det første norske laug var gullsmedlauget i Bergen, som fikk sin skrå 2. september 1568. På grunn av laugenes monopolvirksomhet forsøkte Christian 4 å få opphevet dem, men ved å la lokale myndigheter få medbestemmelsesrett i laugsforholdene fikk håndverksmesterne fortsette de gamle og danne nye laug også på 1600- og 1700-tallet. I 1650-årene fantes det også svennelaug som stod under kontroll av mesterlaug.



Loge 22 Thomas Wildey smedssegl fra det 1800 århundret

Dette vår gründers typiske håndverkssegl for utøvelsen av i smedets laug.

Redaktør Thomas Teichmann

Kunsterhjørnet



Hans Normann Dahl

Hans Normann Dahl (født 1937) er en norsk illustratør, maler og skulptør. Han leverte illustrasjoner for Dagbladet 1967-1988, og har illustrert en rekke bøker. Han er representert i Nasjonalmuseet for kunst, arkitektur og design, ved Bergen Museum og på Nasjonalgalleriet i Warszawa.

Han drev Olav Mosebekks Malerskole i Tromsø gaten. I samme gård som Kunstverket, sammen med Dang Van Ty og Oscar Reinert Olsen.

Jeg ble jo godt kjent med ham der, men hadde allerede mange år tidligere kjøpt en bok han skrev: «Med lettøl til Luxor». En herlig bok.

Malerskolen flyttet senere til Ensjø, men jeg holdt kontakten og brukte ham som foredragsholder til kunstforeninger.

Han var en herlig type, alltid kledd i strikket genser, grå knickers med tollekniv i beltet og med grått skjegg.

Hans foredrag var enkle humoristiske og med stor sjarme.

Jeg har solgt mange bilde og har selv et mindre bilde i sterke farger. Motivet er fra Hamsuns *Mysterier*.

A.S.



Hva er Spond?



Vår Herold i logen Arvid Einebakken har funnet frem til en ny måte å kommunisere med logebrødrene-.

Kan vi gjøre hverdagen enklere for deg?

Du kommer kanskje ikke alltid til å få den takken du fortjener, men du kan få hjelpen du trenger for å bringe folk sammen.

Spond er for alle som organiserer aktiviteter for andre mennesker, eller deltar i aktivitet. Det kan være fotballtrenere, korlederere, speidere, svømmetrenere eller borettslaget. Spond gjør det enklere å delta i fellesskapet, og bedre å være sammen! Hovedsakelig er dette et system som hjelper undermester til å organisere logemøtene

Hva er hovedfordelene med å bruke Spond?

Fordelene med å bruke Spond er blant annet å kunne lage skreddersydde arrangementer for øvelser, spill eller andre gruppeaktiviteter, samt dele informasjon, filer, bilder og meningsmålinger med laget ditt. Gruppeadministratorene våre <https://spond.com/welcome> melder om at Spond gjennomsnittlig sparer dem for 2,2 timer med arbeid hver eneste uke.

Koster det penger?

Spond er helt gratis å laste ned og å bruke! Den eneste kostnaden kommer om man velger å samle inn penger gjennom Spond, da tilkommer det en transaksjonsavgift. Det er ingen skjulte avgifter

Hva er forretningsmodellen til Spond?

Vårt hovedmål er å gjøre organisering av aktiviteter enklere for administratorer, foreldre og deltagere med appen vår. Spond får inntekter av en transaksjonsavgift for dem som velger å samle inn penger for lagene sine gjennom appen.

hvor kan jeg finne mer info?

<https://get.spond.help> eller ved å kontakte support@spond.com.

Hovedsakelig er dette et system som hjelper undermester å organisere logemøtene.

Er du mere vitebegjærlig ta kontakt med Arvid Enebakken vår Herold -Han styrer med dette

MVH Redaktør Thomas Teichmann

Ceviche av Skrei



Ceviche kommer fra Sør-Amerika og består av rå fisk som blir “kokt i sitronsaft”, det finnes i mange ulike varianter. Her er en enkel og klassisk ceviche av skrei.

- **400 g skreifilet**
- **1 stk rød eller gul paprika**
- **2 stk vårløk**
- **1 stk sitron**
- **1 stk lime**
- **1 ts havsalt,**
- **1 ts sukker**
- **½ stk rød chili**
- **8 stilker frisk mynte**
- **8 stilker frisk koriander**
- **1 pk karse**
- **1 ss olivenolje**
- **½ ts pepper**

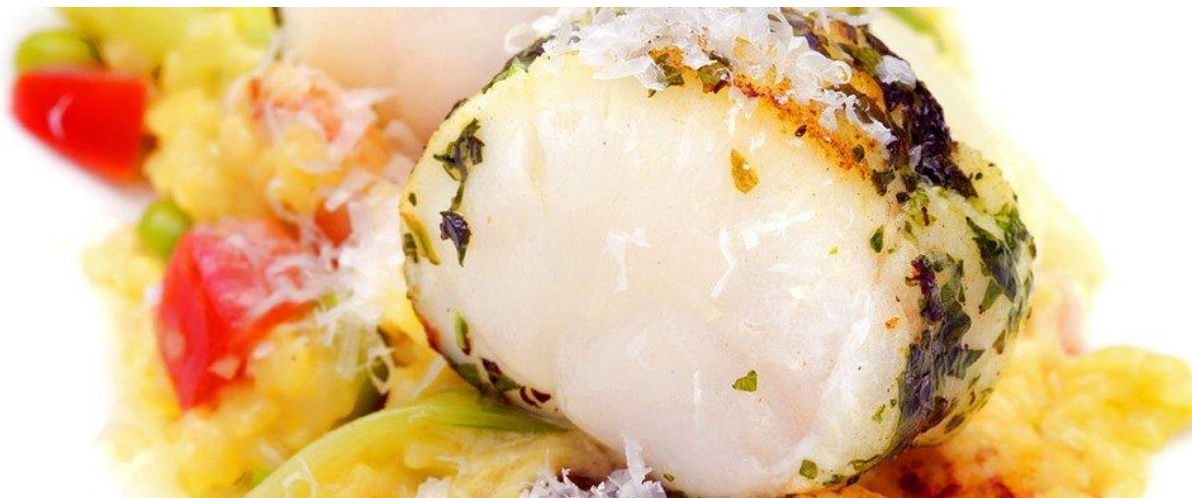
1. Fjern skinnet på fisken og kutt fileten i små terninger. Kutt paprika og vårløk i små biter, legg alt sammen i en bolle, ha plastikk på og sett den i kjøleskapet.
2. Klem saften ut av sitronene og limen, tilsett salt, sukker og finkuttet chili, sett i kjøleskapet så det blir ordentlig kaldt.
3. Vask urtene, grovt kutt dem og sett de på kjøll.
4. Rett før servering blandes saften sammen med fisken og grønnsakene. La det ligge i 10 minutter.
5. Rett før servering blandes urtene sammen, spar litt til pynt. Dryss over olivenolje, karse og sort pepper. Pynt med resten av urtene.

Her kan du bruke kveite, torsk, lange, hyse eller isgalt. Server gjerne med agurkstaver og skiver av jalapeños hvis du ønsker en litt mer spicy ceviche.

Fisk som skal brukes til ceviche, sushi og sashimi må dypfryses i et døgn før den brukes. Dette gjøres for å ta livet av eventuelle parasitter (kveis). Norsk oppdrettslaks har ikke slike parasitter og trenger derfor ikke fryses før tilberedning.

Med hjelp av matprat Velbekomme redaktør Thomas Teichmann

Basilikumstekt breiflabb på safranpasta



Ingredienser

- 600 g breiflabbfilet
- 2 ss finhakket basilikum
- 1 ss olje
- 2 ss smør
- salt
- pepper

Safranpasta

- 100 g småpasta som risoni eller risottoris
- 0.25 ts safran
- 1 ss olivenolje
- 1 ss grovhakket sjalottløk
- 1 dl tørr hvitvin
- 3 dl blåskjellkraft

- 2 ss smør

Grønnsaker

- 1 stk. grovhakket tomat
- 2 stk. vårløk i biter
- 50 g grønne erter
- 50 g stekt shiitake-sopp
- 100 g rå reker
- Revet parmesanost
- Olivenolje
- Sitronsaft
- Salt og pepper

Blåskjellkraft

- 1 stk. nett rensede blåskjell
- 1 stk. stor hakket sjalottløk
- 1 stk. hvitløk

Fremgangsmåte

Stek gjerne breiflabbfiletet i et helt stykke i stekepannen.

Krydre fileten med salt og pepper og rull den i hakket basilikum.

Ha oljen i pannen og brun fileten over middels høy varme til du får en fin bruning.

Sett ned varmen til middels, tilsett smøret og stek videre mens du øser fileten med smøret til fileten så vidt er gjennomstekt.

--

Her kan du gjerne ha i et par fedd hvitløk som du knuser lett med bredsiden av kniven for ekstra smak.

Ta ut fileten og la hvile litt før du skjærer den i skiver til servering.

Safranpasta:

Ha safran i hvitvinen og la den trekke litt.

Surr løken i en tykkbunnet kasserolle over middels høy varme i olivenolje til den er blank, men ikke har tatt farge.

Tilsett pasta eller risotto ris og surr den et par minutter sammen med løken. Ha i hvitvinen, kok opp og la den koke inn til det nesten ikke er væske igjen i gryta.

Spe med blåskjellkraft litt etter litt og kok inn mens du rører før du sper med mer kraft.

Kok til pastaen er mør og blandingen tyktflytende. Rør inn smøret rett før servering.

Grønnsaker og tilbehør:

Klargjør grønnsakene, gi ertene et raskt oppkok i godt saltet vann, stek soppen gylden i olje i en varm stekepanne.

Stek de rå rekene forsiktig i litt olje og bland dem forsiktig inn i pastaen sammen med grønnsakene. Har du ikke rå reker så kan du bruke vanlige rensede reker som ikke stekes, men blandes rett i pastaen sammen med grønnsakene.

Drypp litt olivenolje og nypresset sitronsaft over ved servering sammen med litt revet parmesanost.

Blåskjellkraft:

Rens blåskjellene for rur og byssustråder og skyl dem godt i kaldt rinnende vann slik at du får bort all grus fra dem.

ha smør i en tykkbunnet kasserolle og fres hakket sjalottløk og hvitløk over middels høy varme til det blir blankt.

Sett opp varmen til maks og ha i blåskjellene og hvitvinen, sett på lokket.

Damp til skjellene åpner seg og rist litt på kasserollen underveis, ikke la skjellene dampe for lenge for da blir de seige.

Sil av kraften og bruk gjerne blåskjellene også i safranpastaen.

Annerledes Sjømat



Ingredienser

- 1 kg blåskjell, ferske

Safransaus

- 1 stk sjalottløk, finhakket
- 1 ss smør
- 2 dl blåskjellkraft
- 0.5 g safran
- 1 dl matfløte
- sitronsaft
- 2 ts maizena jevner

Fremgangsmåte

Skrubb blåskjellene og damp dem i tørr kjele under lokk på sterk varme til de åpner seg, 3--4 minutter.

Ta skjellene av varmen og rens ut skjellmaten. Sil kraften, mål den og spe om nødvendig med vann til 2 dl.

Fres sjalottløken blank, men ikke brun, i litt smør i en panne. Spe med blåskjellkraften og tilsett safran.

Hell i fløten og la sausen småkoke så den tykner litt. Eller jevne den lett med maisenna. Smak om det trengs mer salt.

Legg blåskjellene i sausen og gi den et raskt oppkok.

Server med ris til, gjerne også salat og ferskt brød

Laroche Petit Chablis 2018

 Frankrike

Volum: 0.750 Pris: 169,90 Basisutvalget

Dirk Niepoort Loureiro Giro Sol Dócil 2018

 Portugal

Volum: 0.750 Pris: 179,90 Bestillingsutvalget

Sprøstekte torsketunger



Torsketunger er en delikatesse som bare er å få tak i løpet av skreisesongen fra januar til april. Dette er en veldig vanlig måte å servere dem på – panerte og sprøstekte som forrett eller koserett, med en god hjemmelaget remulade og litt sitron.

- **400 g torsketunger**
 - **4 ss hvetemel**
 - **1 ts salt**
 - **½ ts pepper**
 - **½ ts kajennepepper**
 - **2 stk egg**
 - **2 dl griljermel**
 - **2 dl olje**
 - **1 stk sitron**
- Skyll og tørk torsketungene.
 - Bland hvetemel, salt, pepper og kajennepepper i en dyp tallerken, visp sammen egg i en annen dyp tallerken og ha griljermel i en siste tallerken.
 - Vend torsketungene først i mel, deretter i egg og til slutt i griljermel. Legg dem over på et fat til alle er ferdige.
 - Varm oljen i en kjele og stek torsketungene til de er gyllenbrune på begge sider. Legg dem over på litt tørkepapir for å renne av seg, og server dem rykende varme med sitronbåter og remulade.

Om du vil servere torsketunger som full middag, så ha gjerne kokte poteter og revne gulrøtter ved siden av.

Vårt Humorhjørne

Bussen var full av skoleelever og på vei til Kristiansand sentrum ved dyreparken, og i et forsøk på å være morsom Kremtet sjåføren i

høytaleren og sa:

Her må alle apekatter går av bussen: det ble helt stille, men lille Lena svarte med litt redselsfull stemme: Jo, men, hvem kjører oss da hjem igjen.

Svenske vits

2 Svensker og to Nordmenn som skulle konkurrere om hvem som fikk mest fisk.

Nordmennene dro inn den ene fisken etter den andre, men svenskene fikk ingen ting.

Da bestemte den ene svensken å spionere på Nordmennene. Han kom tilbake litt etter og sa:

«Dom har borrat høl i isen.»

En svenske skulle lære å han gjorde sitt første hopp, kom han plutselig på at han hadde glemt fallskjermen. Men da han var halvveis nede, ble han til tross for dette glad og lettet, og utbrøt: *Godt at dette var bare en øvelse.*



Bilvitser

Det var tykk tåke og sjåføren fulgte tett da han var et ukjent sted, og knapt kunne se veien.

Plutselig bråbremsset den første bilen og en annen bil krasja inn i vedkommende.

Sjåføren fra den bakerste bilen stormet frem og skrek til første sjåføren:

Er du tullete Bråstoppe i slik tåke!

Unnskyld da sa den andre – men – hva gjør du i min garasje??

Mer bil

Hvordan blir man kvitt en lada?

«Spray den ned med rustfjerner.»



Øl aften 2020

Yngre brødre og Sosialnevnda gjentar suksessen fra i fjor!

Vi har gleden av å invitere til

ØL AFTEN

(PS: vi vet alle ikke drikker ØL så vi tar med litt Vin også)

den 28 april kl. 19:00

På ODD FELLOW seniorboliger.

Pris: 399,- pr person

og du kan ta med alle vennene hvis du ønsker!

(bindene påmelding ved innbetaling **senest 21 april**)

Konto: 6013.6308.931

(skulle du ikke kunne møte, men vil støtte oss er donasjoner velkommen på konto over)



Vi har også i år tenkt å dra frem et måltids ess i ermet!

Det blir et inngående foredrag om øl brygging

Har vi nevnt at det også er brygget vårt eget ØL til denne aftenen?

med Broderlig hilsen
Sosialnevnda



Runde fødselsdager

2020:

80 år:	Knut Borgen	31.07.1940
	Erling Berg	10.09.1940
70 år:	Svein Terje Hermansen	13.04.1950
	John Tore Svendsen	22.06.1950
60 år:	Arvid Heier Larsen	13.03.1960
	Steinar Nævestad	17.03.1960
	Thomas Haug	30.09.1960
50 år:	Paal Christian Flatabø	03.01.1970



Møteprogram 2020 for Loge nr. 22 Thomas Wildey

TIRSDAG:

17.03.2020	19:00	D		Avlyst	Felles foredrag Innvielse Galla, holde av □
24.03.2020	19:00	A	○+	Avlyst	10 St Hallvard
31.03.2020	19:00	B	○	Avlyst	
14.04.2020	19:00	C	○	Arbm.	
28.04.2020	19:00	D		Sosiaften	
12.05.2020	19:00	A	○	Arbm.	
19.05.2020	19:00	B	○	Arbm.	
26.05.2020	19:00	C		Sommeravslutning	



Returadresse: Loge nr. 22 Thomas Wildey
Stortingsgt. 28
0161 Oslo



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861

“What Can I Do For You”