



# TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»  
«Bevare – Belyse – Inspirere»

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



**Julenummer  
NR. 3 – 2019**

## 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 gledelig jul og godt nytt år!



## Julenummer – NR.3 – 2019

### Innholdsfortegnelse

Leder TW-Nytt.....	4
Overmesters spalte .....	5
Undermesters spalte .....	7
Sekretærs hjørne.....	9
Finn en ny bror til vår loge.....	10
Historisk bakgrunn for våre ritualer .....	11
Vårt etiske hjørne .....	13
Tildeling av 25 års veteranjuvel .....	14
Julepynt anno 2019 .....	15
Kunsterhjørnet.....	17
Herolds Historikk.....	18
Italiensk julemat - Panchetta .....	19
Verdens beste leverpostei .....	20
Sennepssild med eplebiter .....	23
Koriander- og ingefærsild .....	24
Dekshotell .....	Feil! Bokmerke er ikke definert.
Julevitser .....	25
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](mailto:post@calle.no)

Redaksjonen avsluttet  
den 13.12.2019

### **OBS!**

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

# Leder TW-Nytt



Etter en hektisk høst, både for logen sin del med nytt embetsverket, men også privat for en del redaksjonsmedlemmer så er vi i gang igjen med TW-NYTT.

Først og fremst ønsker vi det nyvalgte embetsverket og de nytnevnte logebrødre hjertelig velkommen i sine funksjoner.

Slik at vi kan fungerer godt videre fremover.

Hva er nytt av året.

Vi har fått en ny utnevning av en «HEROLD». Redaktøren har funnet frem til betegnelsen på Google:

Herold er i dag en lite brukt betegnelse for en utroper eller et sendebud. I heraldikken brukes begrepet om en embetsmann som har ansvaret for å beskrive innholdet i og godkjenne bruken av våpenskjold.

UTTALE: her'old

ETYMOLOGI

over tysk fra fransk, til latin heraldus, egentlig identisk med det germanske navn Harald, 'den som behersker, står i spissen for en hær'

Redaktøren kommer litt senere i bladet til en mer utførlig beskrivelse av den historiske betingete betydningen.

Logen har utnevnt Per Runfors til vår nye HEROLD. Vi forutsetter her at Per kommer med en tolking av oppgaver definert av Stor Logen.

Etter en samtale med Per skal vi opprette en egen side i TW-NYTT dedikert HEROLD s virke. StorLogen har i våres og i løpet av sommeren gjennomført en del kursvirksomhet for nyvalgte embetsmenn for å «utdanne» /utvikle lederne i logen til å bli mer bevisste i sine roller. Slik som redaktøren har oppfattet det ble noen av de ulike nemnder slått sammen og bedre fordelt blant embetsmenn. Slik at intensjonen av nemndene blir bedre ivaretatt. Men det håper vi vil bli mere tydelig berettet om, både her i bladet og etter hvert i logemøtene. Høstes sesjon er alltid hektisk det skjer så mye. Håper at embetsverket er flinke til å komme med informasjon.

I mellomtiden MØT SÅ OFTE DERE KAN. Logen er avhengig av aktive og møtende brødre.

Ellers ønsker redaksjonen dere alle sammen en riktig god jul og et godt nytt år.



# Overmesters spalte



Kjære Brødre.

Vi har kommet oss godt i gang selv om vi savner noen som vi gjerne skulle hatt på noen ledige stoler. Men vi er stadig optimister og håper at litt Juleferie med familie og venner er medisin for de fleste utfordringer. Så satser vi på at 2020 blir året som kan gi oss friske pust og positive inntrykk, da tiden ligger foran oss.

Vi har slitt litt med fremmøte i høst mye også pga. sykefrfall, nå hjelper det sikkert ikke at kjole og hvit har vært antrekket mang en gang i forbindelse med innvielse og gradspasseringer. Men for egen del synes jeg det har vært spennende og kaste seg ut i det med en gang istedenfor å vente. Det skal også nevnes at jeg ved flere anledninger har måttet hente inn hjelp fra vår rutinerte Eks Overmester Simen Levinsky. Om jeg selv har vært på reise eller andre aktører har meldt frafall. Så en offisiell takk Simen 😊

Vi har nylig fått innviet 2 nye brødre Brynjar og Robert, håper vi alle får god tid til å bli kjent med dem og får muligheten til å vise hvor flott loge vi har. Det blir forhåpentligvis mange gode møter og etter møter i tiden som kommer med et innhold som jeg håper er interessante både for de nye og de mere erfarne brødrene.

Bruk gjerne juleferien til og finne nye alternative brødre som kan inviteres til en hyggelig venneaften rett utpå nyåret (28.01.20). Det hadde vært veldig positivt for vår loge om vi nå hadde fått en jevn strøm med nye brødre pent fordelt over alle våre grader på litt sikt. Håper ikke dette bare er Overmesters drøm. Vi ser at flere nabo loger har medvind i seilene og lar oss gjerne smitte litt av disse.

Men vi må ikke glemme å favne alle brødre. Vi har akkurat hedret to 25 års Veteraner Kjell Myhre og Arvid Solberg, Det var en flott seremoni som jeg nok tror de verdsatte. Det ble en flott logekveld. Vi vet at neste år også har med seg både 25 og 40 års veteraner så det blir mye heder og flotte seremonier også i 2020. Så det bør ikke bli for mange rene arbeidsmøter uten et fornuftig innhold.

Nå er det Julehøytiden som står for tur. Mye hygge, men også litt stress for mange av oss. Desto viktigere «pust med magen» sett deg ned, ta deg tid til å ringe den telefonen du skulle ringt så lenge. Kanskje du lyser opp dagen til en som virkelig trengte den telefonen. 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 Jul og et fortreffelig godt nytt år. Håper dere alle får mye tid sammen med familien og får god tid til og lade batterier og fyller opp med gode minner.

Med Broderlig hilsen i V.K og S.

Inge Frid Overmester



# Undermesters spalte



Det er med glede jeg skriver noen ord til TW-Nytt og for første gang som Undermester. Jeg sitter og skriver dette innlegget dagen etter at vi fikk 2 nye brødre inn i vår loge; Brynjar Glein og Robert Lorentzen. Hjertelig velkommen til dere begge!

Vi går inn i vår største høytid og spør: Hvor ble det av 2019? Tiden flyr så sørgelig fort ...

Julen er tid for refleksjon over så vel fortid som framtid og en umiddelbar tanke som faller meg inn er: Quo Vadis Thomas Wildey?

Eller sagt sterkere; Quo Vadis Odd Fellow?

Temaet har vært stadig oftere gjenstand for til tider høylytte (og noen ganger dessverre unødige) diskusjoner. At det er en diskusjon er bra, for det skaper engasjement og progresjon i vår loge og orden men det bør være i sømmelige former.

Ordenen er inne på riktig spor med mer synlighet, markedsføring og nye veier innen rekruttering, som f.eks Åpent Hus. Vår nye bror Robert kom til oss nettopp gjennom et tilfeldig besøk ifm Åpent Hus.

Jeg vil forsøke å vinkle dette positivt: Vår Orden er midt oppe i en banebrytende fase, med utfordringer i kø: Tidsklemma, økt jobbpess, mer likestilte foreldreroller, digital støy som stjeler tid osv. Dette til tross, så har det lyktes oss å få inn flere yngre brødre de senere årene, noe som er nødvendig for å ekspandere. Fortsatt må vi bli mer attraktive, det må skje mer i loge-sammenheng som gir brødrene appetitt til å delta oftere.

Vi må erkjenne at ikke alle kan møte til enhver tid, men med 3 møter i måneden så er muligheten absolutt til stede. Og her kommer mitt lille hjertesukk: O Brother, Where Art Thou?

Nå i høst har vi opplevet møter med fremmøte helt ned på 15 personer. Av en medlemsmasse på 61 personer. Jobb og familie er selvfølgelig prioritert, men jeg tror mye av fraværet skyldes «dørstokkmila». Husk at brødre kan hjelpe til med å tilby skyss, vi har sågar

en ordning som gir mulighet til å dekke transport med drosje om man er dårlig til beins, ved vanskelig føre, ved kulde. Be om assistanse!

Jeg er nødt til å fri til dere alle; vær så snill å møt så ofte dere kan! La oss ta et skippertak på nyåret, sett deg inn i når vi har de viktigste møtene (Venneaften, Gradpasseringer, Veteranjuvel, Foredrag osv) og kom, vi vil alle sette pris på godt fremmøte og mer liv på møtene.

Sånn! Da var det sagt.

Nå skal vi møte Julen og feiring av det nye året med glede, senke skuldrene og nyte alt som denne høytiden bringer av feiring, samvær med venner, se gode (og noen dårlige) filmer om igjen. Lade batteriene til de kommende møter i Vår-terminen.

Jeg ønsker dere alle en riktig God Jul og Godt Nytt År!

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



# Sekretærs hjørne



Gode Brødre!

Julen nærmer seg med stormsteg og vi ser alle frem til å nyte noen rolige dager i lag med familie og venner. Høsten har stått på en del møter, og som ny i sekretærrollen er det med ydmykhet jeg har påtatt meg rollen. Det er mye å lære, men med gode brødre rundt seg blir oppgaven litt mer overskuelig.



jeg håper at dere har tålmodighet med meg i innkjøringsfasen – noen ting må læres som ikke tidligere

har vært en del av mine kompetanser.

I høst har vår orden for andre år på rad avholdt åpent hus. Br. Wilhelm fikk lokket meg med på vognen og vi hadde noen sene kvelder med planlegging og utarbeidelse av «teasere» til bruk på Facebook. Det har bestemt vært en artig prosess å se logen bevege seg mot fremtidens plattformer og reklamere litt for seg selv! Resultatet taler for seg selv, vi fikk en ny bror som et resultat av åpent hus.

Nå til ett lite opprop til mine brødre; det har i høst vært en del tomme plasser i Logen og de av dere som har vært forhindret skal vite at dere er savnet på tirsdagene. Oppmøte denne høsten har i snitt vært 31,23 prosent og det er ett fall på 5 prosent i forhold til vår semesteret. Personlig savner jeg å se flere brødre i salen, det er det som gir energi til en ellers travel hverdag. Hvis vi som loge skal vokse, må vi alle huske å «møte så ofte man kan» - det er det som får oss yngre brødre til å få fornyet energi og det vil materialisere seg i nye brødre, når vi snakker om alle de gode opplevelser vi har i logen på tirsdager.

Julen nærmer seg som nevnt med stormsteg, og for noen er dette en tid som de gjerne ville være foruten. Selv om man er stresset og føler jaget for å få alt på plass til jul, husk å stopp opp og send et smil til dine medmennesker. Det kan varme mer enn du tror og gi en varme som kanskje søkes av det blick du møter i mengden.

Ønsker alle brødre og dere familier og nære en Gledelig jul og et riktig godt nytt år!

# Finn en ny bror til vår loge

Kjære Brødre.

Vår Loges fremtid og utvikling er avhengig av en jevn og god tilgang av nye medlemmer. Jeg vil påstå at rekruttering er en av våre viktigste aktiviteter. Embedskollegiet arbeider aktivt med dette temaet, blant annet ved å gjennomføre regelmessige Venneaftener. Fellesprosjektet «Åpent Hus» har også vist å være en meget viktig bidragsyter. Den viktigste resursen i dette arbeidet er likevel den enkelte Bror.

Vi kan alle bidra ved å kontakte personer i vår egen krets og fortelle litt om Ordenen og Logens virke og formål, at det er utviklende og godt å være medlem hos oss. Når du får kontakt med en mulig kandidat så informer snarest Logens Fung. Eks OM. Reglene for inntak av nye medlemmer er nå endret og Fung. Eks OM er pålagt et særskilt ansvar for kontakt, informasjon og oppfølging. Dersom det er lang tid til neste Venneaften eller «Åpent Hus» så kan det lett arrangeres et enkelt møte slik at kandidaten kan motiveres til å søke om opptak.

Akkurat nå gleder vi oss over å ha fått to nye Brødre i vår krets. Vi ønsker varmt velkommen til Brr. Robert Lorentsen og Brynjar Glein. Deres nye faddere og Brødre kommer til å yte sitt beste for at dere skal få et godt logeliv og virkelig trives i Loge 22 Thomas Wildey.

Brynjar kom i kontakt med oss via en logebror og Robert søkte seg frem til oss på egenhånd og ved å besøke «Åpent Hus». Et lite tips til neste «Åpent Hus» er å legge det siste infomøtet med Munken litt tidligere i forhold til stengetiden. Da får vi litt bedre tid til å snakke med de som er interesserte og kanskje vil søke om opptak der og da.

Jeg oppfordrer alle Brødre til å være aktive med rekrutteringen. Du kan selv informere generelt om vårt arbeide og dine egne erfaringer, eller henvise til Ordenens egen åpne hjemmeside: [www.oddfellow.no](http://www.oddfellow.no) Dog, våre indre anliggender er forbeholdt våre Brødre.

Dette innlegget er skrevet til desemberutgaven av TW-Nytt. Jeg benytter anledningen til å ønske Brødrene en riktig God Jul og et Godt, Nytt År.

Nyttårsforsett for oss alle: Loge 22 Thomas Wildey ønsker seg flere nye Brødre, og jeg skal bidra så godt jeg kan.

Har du spørsmål eller tips om mulige nye medlemmer så kan jeg kontaktes når vi møtes i Logen.

Med Broderlig hilsen i V. K og S.  
Simen Levinsky  
Fung. Eks OM

# Historisk bakgrunn for våre ritualer

Ved gjennomgang av arkivet etter min far, fant jeg utkast til en artikkel om den historiske bakgrunnen til våre ritualer. Jeg fant utkastet så interessant at jeg har bearbeidet det videre, og nedenfor finner dere resultatet.

Totalt sett omhandler våre ritualer en tidsepoke som går fra ca. år 3000 f.Kr. og fram til Kristi fødsel. Epoken forteller om land og folkeslag i Lilleasia.

Det land som engang het Palestina, i dag Israel, lå mellom mektige og store stater. I sør finner man den eldgamle stormakten Egypt, med dets enorme rikdommer og kultur- og kunstsatter. I nord-øst lå oldtidslandet Mesopotamia, mellom elvene Eufrat og Tigris. Denne landstrekningen besto igjen av to halvdel, nemlig Assyria og Babylonia, begge kjent for sine kunstverk og høye kultur. Landområdet Assyria kalles vel i dag for Syria, mens Babylonia svarer omtrent til dagens Irak.

Palestina ble delvis på grunn av sin beliggenhet, et lett bytte for de stor omkringliggende land. Beitesøkende semittiske nomader, først fra Assyria og senere Babylonia, slo seg ned i landet. Andre semittiske folkeslag fulgte etter, f.eks. filistrene, og på 1300 tallet f.Kr. kom israelittene.

Semittene er en folkegruppe som helt siden ca. 3000 år f.Kr. har hatt en dominerende stilling i Midtøsten. Semitter er i henhold til 1.Mosebok etterkommere etter Noahs sønn Sem. Den alminnelige oppfatning er at semittene hadde sitt «urhjem» i den sørlige del av den arabiske halvøy. De har derfor strømmet mot nordøst til Palestina, Syria og Mesopotamia. Semittenes store innsats ligger først og fremst på det religionskapende område, alle de tre monoteistiske religioner, jødedommen, kristendommen og islam, er skapt av disse.

I mer kronologisk rekkefølge vil jeg nevne endel årstall som gjelder for nevnte tidsepoke.

Ca. år 2000 f.Kr. utvandret «stifteren» av det jødiske folk, patriarken Abraham, med hele sin familie og tjenestefolk (bl.a. 318 våpenføre menn) samt alt sitt jordiske gods, fra byen Ur som lå i den sørlige del av Babylonia, og bosatte seg i Palestina.

På 1500 tallet f.Kr. var jødefolket en del av Egypt. Men som kjent forlot de egypterne under ledelse av Moses. De vandret i 40 år, før de endelig kom tilbake til «det forjettede land», nemlig Palestina.

Perioden fra år 1100 til 700 var meget urolige århundrer, med ikke mindre enn 42 konger tilhørende de forskjellige folk eller stammer i landet. Mange folkegrupper bestående av eldre bosetninger gjorde sterk motstand mot de inntrengende. Møtet med en slik gruppe, filistrene, kostet mange menneskeliv, og kampene stilnet først etter at israelittene hadde fått en fast leder, kong Saul, som greide å omskape stammene til en mer enhetlig gruppe.

I året 1025 f.Kr. ble Saul kronet til konge av Samuel og han var jødernes første konge. Han regjerte til 1010 f.Kr. da han sammen med sin sønn Jonathan begikk selvmord. Fra dette året satt David på tronen og han regjerte helt fram til år 970 f.Kr., altså i hele 40 år, som var en meget lang maktperiode den gang.

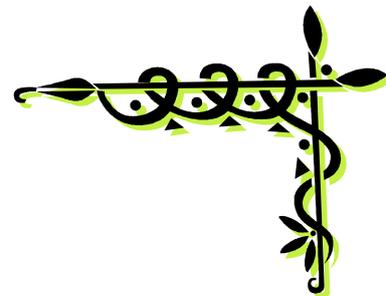
Ca. år 935 f.Kr. erobret Egypt hele den sydlige del av Palestina, og landet ble dermed delt i to. Den nordlige del av befolkningen dannet et eget rike og ga det navnet Israel og Jeroboam ble den første konge i dette landet. Landet fikk imidlertid store indre konflikter, (ikke helt ulik situasjonen i dag) og gikk til grunne i 721 f.Kr. ved at assyrerne trengte seg inn nordfra. I år 586 f.Kr. inntok babylonerne Jerusalem og ødela denne byen. Folk ble sendt i fangenskap i Babylonia, hvor de var inntil ca. 530 f.Kr., da perserne under sin konge Kyros befrikk hele Palestina og lot folket flytte hjem for å bygge opp landet igjen. Fram til år 330 f.Kr. forble landet under perserne, inntil den greske kong Alexander den store erobret landet.

I år 198 f.Kr. seiret romerne over hellenerne, og år 140 f.Kr. ble faktisk den sørlige del av Palestina anerkjent som selvstendig av romerne, og tok navnet Judea. Fra dette tidspunkt begynte fariseerne og sadusseerne å spille framtrekkende roller rent historisk. Men i år 63 f.Kr. ble landet fratatt sin selvstendighet av romerne, som overtok makten selv. Årene omkring 0, eller Kristi fødsel, er kjent av dere alle, med Herodes og Pontius Pilatus, så her slutter min lille historiske oversikt.

AE.



# Vårt etiske hjørne



Kjære brødre!

Det stunder mot jul, og i dag tente vi det første adventslyset.

Selv om mine barn nå er ti og femten år gamle så har de fortsatt den barnlige forventningen til førjulstiden, og adventskalender. Det blir ikke jul uten adventskalenderen.

Jeg husker selv den tiden med glede - å vente på julen.

Selv om det er noen år siden undertegnede ikke trengte å tenke på alle forberedelsene eller alt som skal på plass til jul, så kjenner jeg fortsatt på forventningen. Men samtidig kjenner jeg på presset og tenker - blir jeg ferdig i tide?

Julen er tiden for forventninger, men kan for mange også være en vanskelig tid. Ikke alle har noen å feire julen med, av ulike årsaker.

Noen kan ha mistet noen de er glad i, og dette blir første julen uten den personen.

Det er viktig at vi prøver å ta vare på hverandre i en hektisk førjulstid.

Stress og kaos har lett for å ta overhånd. Det blir jul uansett, selv om du tenker at det er tusen ting som skal på plass, og at det nå ser håpløst ut. Men er det så farlig om du ikke rekker alt? Vi burde lempe litt på kravene vi stiller oss selv og heller bruke tid med hverandre.

Ta en telefon til en det er lenge siden du har snakket med. Besøke en venn, eller et familiemedlem som er mye alene. Det kan bety uendelig mye for den personen.

Jeg håper vi sees i logen, for der betyr nettopp ditt oppmøte mye. Der er det også brødre som gleder seg til å treffe nettopp deg. Logen er et sted vi tar vare på hverandre.

Med dette ønsker jeg dere en fin førjulstid og en riktig gledelig jul!

Med broderlig hilsen

i V, K og S

Henrik Norland

Kapellan



# Tildeling av 25 års veteranjuvel

Stilige herrer med 25 års veteranjuvel



To ærverdige brødre, Arvid Solberg og Kjell Myre, ble tildelt veteranjuvel – 25 års tilhørighet i loge 22 Thomas Wildey.

Etter flott gjennomført overrekkelses seremoni i salen bli det et hyggelig samvær med god mat og det tilhørende.

Med på bilde, mellom resipientene, står eks. overmester Simen Levinsky som sto for overrekkelsen.

Redaksjonen gratulerer så meget og ønsker til lykke med utnevnelsen og god helse fremover.

Samtidig ønskes det en riktig god jul og et godt nytt år til alle brødre

Redaktøren Thomas Teichmann og redaksjonsmedlemmer



# Julepynt anno 2019

## Juletrepynt

Til å begynne med var juletrepynten hjemmelaget også her i landet. Det var kaker og kurver med rosiner og nøtter, samt epler og selvsagt vokslys. Siden kom "kjøpepynten" som ga flere variasjoner. Likevel pyntes de fleste norske juletrær etter faste tradisjoner.

## Stjernen -

- står øverst i toppen. Den skal minne om stjernen som skinte over stallen i Betlehem for to tusen år siden. Tidligere var stjernene laget av sølvpapir eller sølvglitter. Nå er de av plast, og det er elektrisk lys i dem. De første elektriske juletrelysene ble laget i Amerika allerede i 1892, men det varte nesten femti år før slike ble vanlige i norske stuer.



## Lysene -

- på treet er den pynten vi legger merke til etter stjerna. Dan Lindholm har skrevet legenden om "Julens lys-bærende tre". Her forteller han om fikentreet, oljetreet og grana som dro til Betlehem, til Jesusbarnets krybbe. Fikentreet og oljetreet ga frukter og olje, og de gjorde narr av grantreet som ikke hadde noen gave å bære fram. "Kan jeg være til noen nytte, så gir jeg meg selv," sa grana. "Fra nå av skal du bære lys for Barnet," sa Maria, og så festet hun et vokslys på greinene til treet. Og slik ble grana julens lys-bærende tre. Lysene skal minne om Jesus som er "verdens lys".

## Juletrefoten -

- skulle tradisjonelt ha form som et kors for å minne om Jesu død på korset. Den ble laget av tre. I dag har vi juletre fot laget av plast eller metall, men det hender at korsformen er beholdt.

## Lenkene -

- skal minne menneskene i verden om må vise solidaritet og samhold. Ingen lenker er sterkere enn det svakeste leddet. Slik er det også for jordens mennesker. Lenkene

spenner om hele juletreet og viser også at julens evangelium er for alle.

### **Kulene -**

- symboliserer jordkloden vår. De senere år har enkelte hevdet at sammenlikningen er svært reell, jordkloden er like sårbar som de skjøre glasskulene vi pynter treet med.

### **Flaggene -**

- vi bruker er for det meste norske flagg. Juletreet ble tradisjon samtidig med at Norge ble en selvstendig nasjon. Kanskje var det kjekt å se nasjonens symbol på treet. I dag hender det at man ser juletrær med lenker med mange nasjonalflagg i. Da kan flaggene minne om å vise omtanke for alle mennesker.

### **Kurvene -**

- har form som hjerter. De skal minne om Jesu kjærlighet til menneskene. Kurvene skal inneholde noe godt, akkurat som krybben en gang gjorde.

Det hevdes at den første julekurven ble laget av H.C. Andersen. Kan hende var det ikke H.C. Andersen selv som oppfant kunsten, kan hende hadde han sett slike kurver på en av reisene sine. Det vet vi ikke. Men vi vet at han var flink til å lage ting med saks og papir, og han laget et julehjerter som gave til Mathilde Ørsted i 1860-årene. Det hjertet kan du se i H.C. Andersens hus i Odense den dag i dag.

Fra redaktøren TT



# Kunsterhjørnet



## Gabrielle Kielland

Gabrielle Kielland (f.1945)

Hun er utdannet ved Statens Håndverks og Kunstindustriskole.

Arbeider som maler og grafiker, som grafiker arbeider hun primært med teknikken litografi.

Hun har et karakteristisk billedspråk og hennes arbeider har ofte en gåtefull og sanselig stemning i seg.

Med bruk av tegning på fargerike bakgrunner ser man konturer av mennesker, dyr eller mytologiske skikkelser som bærer på en historie.

Hun har hatt en rekke utstillinger i Norge og er kjøpt inn av blant andre Nasjonalgalleriet, Norsk kulturråd, Bergen Billedgalleri og Riksgalleriet.

Hun var ofte på verkstedet hvor også hennes sønn Nikolai Berg jobbet. Hyggelig folk begge to.

Og jeg har kjøpt mange bilder og gitt bort som gaver og har ett bilde på hytta.

A.S.



# Herolds Historikk

I antikken opptrådte herolder som ambassadører og seremonimestere.

I middelalderen ble våpenkunsten lagt i deres hender. De utviklet terminologien og rådde over den kunnskap om våpenmerkene som samtiden hadde, en kunnskap de anvendte i sitt embetsmessige virke og dessuten i litterære og litterært-kunstneriske arbeider. Man antar at disse heroldene først hadde blandede oppgaver og var en uensartet klasse, som ofte hørte til blant fyrstenes og høyadelens tjenerskap. Deres virke som praktiske medhjelpere ved turneringer førte til at deres øvrige funksjoner gled i bakgrunnen, og at hovedoppgaven ble å vareta våpenvitenskapen, som derfor ble kalt *ars heraldica*, heraldikk.

I Frankrike omtales herolder i 1170, våpenkonger i 1260. Her og i England og Nederland kom standen tidlig til å stå høyt i dannelselse og rang, på tysk grunn gikk den sosiale oppstigning langsommere. I Storbritannia har College of Arms (*Heralds' College*) eksistert i sin nåværende form siden 1484. Det står under ledelse av *the Earl Marshal* (hertugen av Norfolk), som delegerer sin myndighet til flere *Kings of Arms*. Skottland har sin egen heraldiske institusjon, *Court of the Lord Lyon*, som kan føre sin historie tilbake til siste halvdel av 1300-tallet. Den gylne Vlies' ordens våpenkonger kjennes i sammenhengende rekke tilbake til 1430. Blant den tysk-romerske keiserens herolder kjennes Gelre (1300-tallet), som har etterlatt en egenhendig utført bok med 1800 mønstergyldige våpenmalerier; verket er også et pålitelig kildekrift. De norske riksheroldene på 1800-tallet førte an i seremoniellet ved Stortingets høytidelige åpning, ikledd embetsdrakter

## HEROLDSVESEN I DAG

Heroldvesenet er fortsatt i full virksomhet i flere land, blant annet i Storbritannia, Spania og Irland; heroldembetene i land som Russland og Sør-Afrika er av nyere dato. Andre land har private heraldiske sammenslutninger, i Norge for eksempel Norsk Heraldisk Forening.



# Italiensk julemat - Panchetta



## Ingredienser

1 kg buklist  
600 g renskåret svinekjøtt, ytrefilet eller mørbrad  
2 ss fennikelfrø  
1 ss chiliflak

2 ss finhakket frisk salvie  
1 ss finhakket frisk rosmarin  
2 stk hvitløksfedd  
Skallet av ½ økologisk appelsin  
Salt og pepper

## Fremgangsmåte

Fjern evt. bein fra buklisten ved å snitte opp fra undersiden og lirke dem forsiktig ut, eller få slakteren til å gjøre det.

Legg buklisten med svoren med og legg filetstykket oppå for å måle slik at de har samme lengde. Overflødig ribbe eller filet skjæres bort.

Varm en panne og tørr-rist fennikel og chiliflakene raskt. Ha krydderne i en bolle og avkjøl. Bland med de øvrige ingrediensene. Riv appelsinskallet fint oppi bollen og bland godt.

Legg ribben med svorsiden opp. Skjær riller tett i tett i svoren. Bank svoren med en kjøtthammer for at den skal bli mest mulig mør og dermed sprø under steking.

Snu buklisten med svoren ned. Gni både den og fileten inn med salt og pepper. Fordel krydderblandingen over begge.

Rull så buklisten fast sammen rundt fileten og bind med bomullstråd.

Dekk med et rent glasshåndkle og sett kaldt til neste dag. Ta ut to timer før den skal i ovnen. Sett ovnen på 250 grader. Gni rullen inn med salt og sett den på et steke brett. Etter 40 minutter snur du rullen. Reduser til 150 grader og la stå til den har en kjernetemperatur på 60-65 grader. Det tar ca. 1-1,5 timer. Ta den ut og la hvile i 30 minutter før den skjæres opp.

# Verdens beste leverpostei



Nystekt leverpostei utfordres bare av nybakt brød når det gjelder hva som får smakssansene til å vibrere. Å fylle huset med dufter som assosieres med jul, er uhyre stemnings-og forventningsskapende.

## Ingredienser

### Basis

- 400 g okse- eller svinelever
- 150 g okse- eller svinekjøtt, gjerne mørbrad eller flatbiff
- 250 g lettsaltet sideflesk uten svor
- 3 stk sjalottløk
- Hvit saus
- 40 g hvetemel
- 40 g smør
- 1 ss potetmel
- 3 dl melk
- 2 stk egg

### Krydderblanding til klassisk dansk leverpostei

- 2 stk ansjosfileter
- 1 ts pepper
- 1 ts allehånde
- 2 ss sukker
- ansjoslake
- 2 ts
- salt (evt. mer eller mindre)
- Krydderblanding til italienskinspirert leverpostei
- 1 ss finhakket salvie
- 1 ss
- finhakket rosmarin
- 2 ss
- finhakket oregano
- 1 stk
- stort finhakket hvitløksfedd
- 2 ss
- små finhakkete kapers
- 2 stk
- ansjosfileter
- 1.5 ts

- pepper
- 0.5 ts
- cayenne
- 2 ts

- salt (evt. mer eller mindre)
- 2 ts
- sukker



### **Fremgangsmåte**

#### **Basis:**

Rens lever for hinner og årer og skjær i store biter. Kutt kjøtt, flekk og løk grovt. Ha alt i food processoren og kjør til en jevn finmalt masse.

#### **Hvit saus:**

Smelt smøret. Rør inn hvetemel og spe med melk. La småkoke et par minutter. Pisk inn potetmelet og sett til avkjøling. Pisk deretter inn eggene.

Bland det malte kjøttet og sausen veldig godt. Tilsett krydderblanding etter smak.

#### **Krydderblanding til klassisk dansk leverpostei:**

Finhakk ansjosen og bland med de øvrige krydderne. Ha dette i leverposteirøren.

#### **Krydderblanding til italienskinspirert leverpostei:**

Bland alle ingrediensene og tilsett leverposteirøren.

Før du tilsetter saltet i krydderblandingen, og i hvert fall hvis du er følsom overfor salt enten den ene eller andre veien, kan det lønne seg å steke liten prøvecake i steikepanna for å sjekke smaken.

Fordel leverposteirøren i to brødformer. Stek i vannbad (fyll en større form med vann og sett brødformene oppi) ved 180 grader i 55 minutter. La stå i formene i minst 10 minutter før du skjærer leverposteien opp i skiver à 1 cm.

Server de lune danske leverposteiskivene med sprøstekt bacon, syltet borretaneløk, potetsalat eller pannestekte poteter samt surdeigsrugbrød.

De italienske skivene passer best sammen med ristet brød, en tomatsalat og balsamicosirup.

### **Syltet borretaneløk:**

La løken småkoke i laken i ca. 25 minutter til den er mør. Ta den ut og kok inn laken til ca ½ dl gjenstår. Hell over løken.

### **Balsamicosirup:**

Kok til mindre enn en fjerdedel gjenstår. Brukes mest til pynt, uansett i små mengder da den er både syrlig og søt.

Resten av leverposteien deles opp i passe biter og fryses i påvente av julens late frokoster og koldtbord. Husk at dette er en veldig fin julegave som alltid vekker begeistring.

Hvis du venter til like oppunder jul med å lage leverposteien, kan du pynte den med aspic. Kjøp mørk buljonggelé i pose. Følg anvisningen på pakken. Legg først et tynt lag halvstivnet aspic på posteiens overflate og fordel deretter pynten oppå. Hell til slutt resten av aspisen på toppen og glatt ut med en oppvarmet kniv eller stekespade.



# Sennepssild med eplebiter



## Ingredienser

300 g sursild  
1 stk grønt eple  
1 stk løk  
3 ss dill, frisk  
6 ss grov sennep

1.5 ss sukker  
1.5 ss 7% eddik  
0.75 dl solsikkeolje  
6 ss lettrømme  
salt og pepper

## Fremgangsmåte

Ta sildebitene ut av laken, legg på tørkepapir og la dem renne av seg. Skjær eple og løk i biter, og finhakk dill.

Bland sammen dill, sennep, sukker, eddik, solsikkeolje og lettrømme. Smak til sausen med salt og pepper, eventuelt litt sukker og eddik. Bland eple- og løkbitene inn i sausen.

Legg sild og saus lagvis i et glass eller krukke, og legg på lokk. Silden bør trekke et par timer i kjøleskap før den spises

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 1 uke.

ØL,aquavitt

*Velskomme redaktøren Thomas Reichmann*



# Koriander- og ingefærsild

Skal du lage sildebord eller rett og slett serve den herlige fisken på ny måte. Da skal du bruke denne oppskriften som vil imponere alle som får smake.



## Ingredienser

5 stk sildefileter, krydret

4 dl vann

3.5 dl sukker

2 dl 7% eddik

1 stk rødløk

50 g ingefær, frisk

1 ss korianderfrø

1 stk koriander, frisk

2 ss kapers

2 ss eplesidereddik

1 ts sukker, brunt

1 dl olivenolje

## Fremgangsmåte

Smak på sildefiletene og legg dem i vann eller melk i et par timer dersom de er for salte.

Kok opp vann og sukker, og rør til sukkeret er oppløst. Avkjøl og tilsett eddik. Legg sildefiletene i eddiklaken og la de ligge over natten i kjøleskap.

Tørk sildefiletene og skjær dem i biter. Skjær løk i tynne skiver og ingefær i tynne strimler. Knus korianderfrø og bland dem sammen med løk, ingefær, hakket koriander og kapers.

Legg sild og løkblandingen lagvis i et glass eller en krukke. Bland eplesidereddik, sukker og olje, hell blandingen over silden og legg på lokk.

Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den serveres.

# Julevitser

En skjønn gammel dame ringer opp på sykehuset og spør litt forsiktig:

– Kan jeg få snakke med noen som kan fortelle meg hvordan det står til med en pasient?

Den som svarer er elskverdigheten selv og sier:

– Jeg skal med glede hjelpe deg, har du navn og rom-nummer til pasienten?

Den gamle damen svarer med lav stemme:

– Ragnhild Knutsen, rom 402.

Resepsjonisten svarer:

– Bare vent et lite øyeblikk, så skal jeg gå og høre med de på avdelingen der.

Etter noen få minutter kommer han tilbake og sier:

– Jeg har gode nyheter, sykepleieren fortalte nettopp at alt er bra med pasienten, blodtrykket er fint og alle verdier er normale, og overlegen Dr. Kjørstad sier at hun kan reise hjem i morgen.

Den gamle damen sier tusen takk, og det høres flott ut, og at hun har vært litt bekymret.

– Bare hyggelig, sier mannen i resepsjonen.

– Fint at jeg kunne hjelpe, er det datteren din kanskje?

Den gamle damen svarer:

– Nei, JEG er Ragnhild Knutsen på rom 402, og ingen forteller meg noen ting!

## God lukt

En gammel dame stod i heisen. Inn kom en vakker og elegant dame som duftet nydelig. Hun tittet fordelaktig på den gamle damen og sa:

– Ralph Lauren, 900 kr.

Heisen gikk så opp til andre etasje, inn kom enda en vakker og elegant dame som duftet fortreffelig. Hun snudde seg triumferende mot de to andre og sa:

– Chanel, 1700 kr.

I tredje etasje skulle den gamle damen av. I det hun skulle ut av heisen slapp hun en ukontrollert fis. Hun snudde seg da og sa:

– Coop, gule erter, 11 kr.

## Spart penger

Pappa, i stedet for å ta bussen hjem i går så løp jeg etter pussen. Så nå har jeg spart 25 kroner.

– Å, du din tosk! Du skulle heller løpt etter en taxi, så hadde du spart 200 kr.

## På veien

Den beduggede mannen som hadde vært på julebord, kom vinglende langs veien og spurte en politimann:

– Hvor mange blåmerker har jeg i pannen?

– Fire.

– Bra, da er det bare to lyktestolper igjen, så er jeg hjemme!



# Runde fødselsdager

## 2020:

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



# Møteprogram 2020 for Loge nr. 22 Thomas Wildey

## TIRSDAG:

10.12.2019	19:00	C	≡+	Arbm.	Galla
17.12.2019	19:00	D	○	Julemøte	
14.01.2020	19:00	A	○	Arbm.	
21.01.2020	19:00	B	○	xx	
28.01.2020	19:00	C	○	Venneaften	m/ □10 St Hallvard
11.02.2020	19:00	D	=+	Arbm.	Holdes av □10 St Hallvard
18.02.2020	19:00	A	○	25 Ve.Ju	Galla
25.02.2020	19:00	B	≡+	Arbm.	
10.03.2020	19:00	A	○	Arbm.	
17.03.2020	19:00	D		Arbm.	Felles foredrag Innvielse Galla, holde av □
24.03.2020	19:00	A	○+	Arbm	10 St Hallvard
31.03.2020	19:00	B	○	Arbm.	
14.04.2020	19:00	C	○	Arbm.	
28.04.2020	19:00	D		Sosialaften	
12.05.2020	19:00	A	○	Arbm.	
19.05.2020	19:00	B	○	Arbm.	
26.05.2020	19:00	C		Sommeravslutning	



**Thomas Wildey**  
**Ordenens første organisator og leder**  
**1782 – 1861**

**“What Can I Do For You”**