



ÖM:s tankar

Bröder!

Det berättades för mig om en broder, som alltid under många år regelbundet besökte Logen. Han gjorde inte så stort väsen av sig, han var ganska tystlåten och timid, men han fanns alltid där, alltid lyssnande, alltid vänlig. Han hade aldrig några uppdrag eller ämbeten, han tyckte nog inte att han var så duktig på sånt. En dag var han borta, han hade blivit sjuk, långvarigt sjuk och han var också ganska gammal. Han hamnade på ett av kommunens åldringshem.

Han talade ibland med andra åldringar om att han var med i Odd Fellow Orden. Han berättade om alla bröder och den fina gemenskapen som fanns där hur alla brydde sig om varandra och hur han hade blivit uppvaktad när han fyllde jämt. En del gamla som orkade lyssna på honom undrade var alla de här goda bröderna fanns, alla som tog hand om varandra, alla som hälsade på. Vad dom visste hade han aldrig någonsin fått ett besök från någon ordensbroder. Den gamle mannen avled lika lugn och stilla som han hade levt sitt liv. Vid begravningen var bara någon avlägsen släkting och prästen närvarande. Någon krans, med en sista hälsning från Odd Fellow, fanns inte....

Nu är det sommar broder, ta vara på denna härliga tid, Och försök om Du kan att besöka eller ringa eller skriva eller på något annat sätt bry Dig om någon som Du vet sitter ensam och verkligen behöver Din omtanke.

Broderligen i Vänskap Kärlek Sanning
Harry Andersson

Vad händer?

Torsdag 15 juni kl 18.30

KOLMÄRDENS DJURPARK

Aftonens värd br Bengt Röken guidar oss runt.

Sommarsammanträde

Brödramåltid med stor jubelfinal:

"Den Segrande Snapsvisan"

Meny: Sillsandwich och fläskfilé med lök

Krukan "Tredje Supen" bjuder på bussresan, (max 50 pass). Avgång OF-huset senast kl 18.00

Återkomst ca kl 23.00

Obligatorisk måltidsanmälan senast tisdag 6/6!

Torsdag 24 augusti kl 18.30

Sommarsammanträde

Kraft- och räkfest, obligatorisk måltidsanm.

VI HYLLAR

12/6	br Leif Rydén	70 år
18/6	br Sven Folkesson	70 år
4/7	br Willy Dahlén	60 år
3/8	br Estan Laurent	70 år
12/8	br Lennart Eriksson	50 år

(Uppvaktning – kontakta ÖM)

MÅNADENS SPONSORER

Vi tackar våra brr Mats Dimell, Dimell

Ingenjörbyrå och Tonny Nilsson, Arken

Br DSS:s tankar

Ett varmt tack brr för Era olika insatser under våren och för givande högtidsstunder i logesalen. Det har varit en aktiv period, som utöver "sedvanligt" ordensarbete även omfattat utarbetande av den första verksamhetsplanen.

Under hösten får vi hjälpas åt med ökad rekrytering eftersom medlemsantalet i distriktet sakta minskar – trots ett stigande antal nyinvidga brr. Jag önskar Er alla en skön och avkopplande sommar. Tänk på ensamma, sjuka brr och sök aktivt efter lämpliga nya medlemmar. Vi ses i höst med friska krafter.

Broderligen, Thomas Carlinger

Vad hände?

UM:s noteringar:

Torsdagen 11 maj

Att försommaren inträtt på allvar kunde avläsas i närvarolistan. Endast 39 brr hade trotsat det vackra vädret och begett sig till logelokalerna. Sammanträdet blev därmed kort och förutom de sedvanliga hälsningarna var det punkten ”Meddelanden” som innehöll mest matnyttigt. Br Lenart Exius informerade från lägret Stegeborgs arbetsmöte den 9 maj och br Anders Jacobson informerade om vad som händer i GEU och Stiftelsen. Punkten heter ”Meddelande till och från GEU och Stiftelsen” och denna gång fanns ett förslag till GEU att ta tag i. Det var br Ingemar Thornell som lade fram KS förslag att klä om stolarna i bankettsalen och i förslaget ingick även hur det ska kunna gå till.

I klubben hade br KM Jan Ohlsson dukat upp för romprovning och Tommy tog emot i bästa sjörövarklädsel med den obligatoriska svarta lappen för ögat. Tommy berättade om romens historia innan vi fick prova de tre upphälda romsorterna. Det var Appelton Estate, som var rätt så ”spritig” i smaken, Rum Plantation och Mount Gay som provades. Den senare kunde vara lagrad upp till 18 år och den fick en helt annan smak om man tog lite choklad i munnen. Efter provningen fick vi testa en riktig inredning gjord på rom, en Baccardi Razz med hallonsmak. Br FS Per-Otto Kyndel fyllde år, dock inte jämna år, men br P-O visade ändå sin generösa sida och bjöd alla brr på avec. Stort tack och grattis från oss alla. Vad har vår UM, Gorbattjov, Dalai Lama och Mandela gemensamt? De flesta brr visste svaret då de sett att vår br UM hade i figurerat i NT samma dag med en bild där han hoppat med Stina Dabrowski. Många brr hade framfört till br KM att br UM skulle visa hoppet för brr och givetvis fick de sin önskan uppfylld.

Torsdagen 1 juni

På logens årsdag hade 39 brr inklusive vår tidigare logebroder Bengt Ström, nu hemma-
varande i L91 Stångebro, mött upp till en trevlig samvaro med damer. Logemötet löpte på i vanlig ordning och bl.a. informerade br Anders Jacobson, ordförande i GEU, att han nu också valts som ordf. i Stiftelsen för Odd Fellow-huset. Vidare berättade han att frågan om rökning eller inte rökning i huset remiteras till logerna för att erhålla ett bra beslutsunderlag. I vår loge beslutades att frågan hänsköts till TMU för behandling och som ska återkomma med ett svar till nästa ordinarie logesammanträde den 14 september. Bröder som har synpunkter angående detta ärende kan vända sig till TMUs medlemmar, så att de får ta del av så många synpunkter som möjligt. Efter logens avslutande förde br CM Mikael Hagdahl med medhjälpare in våra damer i logesalen och vårt firande av logens årsdag kunde börja. Det var som vanligt härligt att få sjunga sommarpsalmer, höra br ÖMs sedvanliga tal och recitation av br K Ulf Eriksson och detta tillsammans med ett 30-tal damer, klädda i sina vackraste vårkollektioner.

I bankettsalen hade br KM Jan Ohlsson hittat på ett lottsystem för utplaceringen av oss gäster i de många småborden. Ett trevligt initiativ, som medförde att några av oss kanske fick delvis nya bekanta att umgås med. Efter inmundigandet av den kalla inkokta laxen med dillmajonäs intog kvällens artister scenen. Det var Keiko McNamara och Håkan Börjesson, som gjorde en avstickare från deras turné och ärade oss med ett uppträdande. Keiko McNamara har spelat in ett antal skivor och uppträtt på jazzscener världen över. För den som vill höra mer av denna världsartist kan han eller hon besöka Hörsalen söndagen den 11 juni. En lokal som kanske passar bättre för denna typ av musik. Innan kvällen var slut tackade damklubbens ordförande Monika Henriksson för att de åter fått uppleva en trevlig kväll med oss herrar.

Bengt-Ove Jonsson

Speaker's Corner

BRODERS-NYTT FÖR 10 ÅR SEDAN

I juninumret 1996 kunde man bl.a. läsa:

-- att Singing Sisters från folklustspelet Wikbolandet Nästa" varit på besök och mötts av många uppskattande applåder och visslingar"

- att Damklubbens verkligt läckra "Bierstube-tanter" Britt Nilsson och Elsy Sundström vid korv- och ölaftonen langade ett oräknerligt antal stop med skummande öl till törstiga strupar och dessutom fick med sig bröderna i sjusjungande allsång

- att bröderna varit på besök hos loge 139 Ramunderhäll och mötts av följande specialskrivna visa på melodi Lambert Walk:

*"Gustaf V gäster är, denna loge står oss så när,
därför att dom skapat oss en gång.
Det var både klokt och bra, tack och heder ska Ni ha,
från oss i kväll uti Ramunderhäll.*

*Det som nu finns i glasen får inte vara kvar sen,
bara Du blir i gasen och glad som fasan.
Du är nu vår gäst i kväll uti vårt Ramunderhäll,
här ska Du ha skönt och förbaskat bra".*

DEN SEGRANDE SNAPSVISAN

vid vår klubbafton 27 april blev "När vi kom hem från fjärden" (melodi: I januari månad)

*"När vi kom hem från fjärden så tog vi oss en knorr
för kläderna var våta men strupen den var torr.
Och då tänkte vi som så det är bäst att späda på
för strupen torkar fortare än kläderna ändå."*

Kom ihåg finalen med de fyra deltävlingstvinnarna vid sommarsammanträdet den 15 juni.

[Guy Viklund](#)

TORSDAGEN 18 MAJ

gästade vi loge 104 Bråvalla för att bevittna en gradgivning i Vänskapens grad, la gr. Det var brr från värdlogen och från loge 19 Louis de Geer samt från vår egen loge br Berndt Weimer. Vi var sex logebr närvarande. Det blev en fin och värdig gradgivning och en trevlig brödråmältid. Jag vill uppmana alla brr som har möjlighet att besöka en annan loge och se en gradgivning. Det är mycket trevligt och ibland annorlunda och man blir mycket väl mottagen som gäst.

[Harry Andersson](#)

TORSDAGEN 17 AUGUSTI

är medlemmarna i Damklubben kallade att invadera sommarstaden Söderköping.

Broder, ombesörj transport av Ditt Hjärtas Dam till Skoaffären, Storgatan 1. Kan förstås bli dyrt – men tilltugg serveras. Samling kl 18.30.

[red](#)

Gourmet-Corner

Rödspätta, lax, sill – härlig svensk sommarmat när gästerna, förväntansfulla och med tindrande ögon, står på grusgången med blomkvast och en flaska torrt vitt vin eller en OP Andersson. En angenäm Gourmet-Sommar tillönskar
bröderna Evert, Lennart och Olle

Br Evert Lundkvists

Orientalisk fisk

4 pers

Ca 500 g rödspättafiléer, ½ kartong orientalisk (eller indisk) soppa, 1 dl kaffegrädde, 3 msk riven ost. Tillbehör: En ordentlig grabbnäve champinjoner.

Rulla samman spättafiléerna och lägg dem med skarven neråt tätt i en smord, inte för stor ugn-säker form. Rör ut soppan med grädden och håll över filéerna. Soppan skall precis täcka filéerna. Var försiktig med salt och kryddor för en del soppor är tämligen salta. Det är bättre att salta efteråt. Strö på riven ost. Tillaga rätten på nedre falsen i ugnen vid 225 grader 15-20 minuter. Smörstek gärna en ordentlig grabbnäve champinjoner och servera som tillbehör. Pressad potatis passar utmärkt till denna rätt och en flaska gott vitt vin (behöver nödvändigtvis inte vara Chablis) gör garanterat inte ont.

Br Lennart Exius

Laxfilé i ugn

2 pers

Olivolja i ugnsfast kärl, anpassat tör två 140 grams filéer. Ta laxfiléerna direkt från frysen, lägg i och gnugga i oljan. Salt, grovmalen svartpeppar, dill på båda sidorna. Mitt i ugnen, ca 200 gr, ca 40 min. Anrättningen sköter sig själv i ugnen så under tiden kan Du umgås med Din käresta och gästerna och inmundiga en isad Martini. Dillen brukar ha mörknat något när det är klart. Enkelt att göra även för flera personer; större kärl, en filé per person. Kokt potatis.

Två förslag till sås; 1) Antingen en halv burk (410 gr) hjortronsylt (ja, Du läste rätt!), blandat med 2 dl lättcreme-fraiche. Sött och salt matchar varandra förträffligt. Eller 2) Samma volym creme-fraiche blandat med en burk röd stenbitsrom 50 gr och rikligt med dill. I båda förslagen lagom mängd sås för två. Lägg gärna laxfilén på ett par salladsblad med några gräslöksstrån ovanpå och dekorera med några physalis. Man äter ju med ögonen också. Klart! Ät och njut! Till detta vill jag föreslå en kyld Tokay Pinot Gris – ett Alsac-vin nr 289901 eller Glenn Ellen – en chardonnay, nr 704601! Ahhh!

Vill Du ha en lättlagad förrätt kan avokado med kräftstjärtar, gorgonzola och dill vara lämpligt. Ugnen är ju ändå på. Ta ur kärnan ur avokadon (1-2 halvor per person), skär av en bit undertill på avokadon så den står stadigt. Lägg småhackade kräftstjärtar i hålet, strö över rikligt med dill och täck allt med skivor av gorgonzola-ost. Lägg på en plåt i ugnen. Om Du händelsevis inte tycker om gorgonzola, ta någon annan ädelost som smälter väl. När osten har smält är det dags att bjuda till bords. Servera gärna med rostad brödtriangel utan smör. Ovanstående vinförslag passar även till denna förrätt. Eller ett mjukt öl, t.ex. Mariestads. Undvik whisky före och snaps till denna mat. Smak- och alkoholstyrkan tar död på den milda smaken i dessa rätter. Men efteråt sitter det fint med en Talisker blandat med en skvätt vatten.

Br Olle Linderhjelm

Hyttsill

4 pers

12 urvattnade sillfiléer, 100 g smör, 2 stora gula lökar, 3 dl vispgrädde.

Lägg de sköljda sillfiléerna i ugnssäker form. Klicka på hälften av smöret. Ugn 200 grader ca 15 min. Bryn den skalade och hackade löken lätt i resten av smöret och lägg den ovanpå sillen. Håll på grädden. Ytterligare 15 minuter i ugnen tills grädden kokat in och såsen blivit tjock och simmig. Servera med kokt potatis.

Hårt bröd, en god lagrad ost, kall öl och en liten "kryddad" gör anrättningen komplett för en mysig stund med goda vänner i bersån eller runt köksbordet.