



avisa



- **Världsberömd uppfinnare och Bricolist**

- Talang eller talang?
- Par Bricole och Stora Hotellet
 - En Lucullisk resa
- Bacchi Svingare har tävlat

Barbara
är på gång;
21 november.
Planera in
detta nu!



Talang eller talang?

En Broder frågade mig om Bacchi Svingare är en ny talanggrupp inom sällskapet? De spelar golf och ägnar sig inte åt dans eller annan Swinger verksamhet. Det fick mig att fundera över vårt språkbruk, våra traditioner med mera och till slut att skriva denna Styrpulpets text.

Vad är egentligen en talang? Frågan har aktualiserats många gånger inom vårt Sällskap. I den Kalmuckiska världen beskrivs en talang som en person med begåvning eller fallenhet (SAOL). Det är förstås en korrekt beskrivning men det berör inte inom vilket område denna talang eller färdighet visar sig och därför är en bättre fråga kanske vad som avses med en Talang (observera den avsiktliga användningen av versal) inom vårt Sällskap.

Vi hittar delvis svaret i Sällskapets statuter enligt vilka det finns två typer av grupper inom Sällskapet, nämligen talanggrupper och förvaltningsgrupper. Alla grupperingar är alltså inte Talanger även om de kan bestå av nog så talangfulla personer.

Ursprungliga talanggrupper

De ursprungliga Talangerna inom sällskapet Par Bricole var musiken, teatern, kören och skaldekonsten och representerades av tre Talanggrupper och ämbetet Ordens skald. I Jönköping Par Bricole har vi liksom hos vår moder dessa tre talanggrupper och ämbetet Ordens Talare och Skald. (I Moderlogen heter det Ordens Skald och hos Döttrarna, Ordens Talare och Skald).

Som Talanggrupp räknas hos oss även den av Jan-Erik Berggren 1994 grundade akademi med namnet Jönköpings Bacchanaliska Akademi för Skalde- och Talekonst inom Sällskapet Par Bricole. Dessa grupper har det gemensamt att de alla finns till för Brödernas gemensamma glädje och upplevelser och är därmed att anse som Talanger inom Par Bricole.

Men Luculli Gille då?

Luculli Gille har funnits i över 30 år och har till och från arbetat för allas trevnad i många olika sammanhang och räknas numera också som en Talanggrupp inom Jönköping Par Bricole.

Detta innebär att grupper som spelar golf, provar vin eller whisky, äter örter med punsch, kulturvandrar med mera, inte är Talanggrupper inom Sällskapet. Detta ska dock inte tolkas som att nya grupperingar inte är välkomna. Tvärtom skulle jag vilja påstå att de bidrar till ökad förbrödning och gemenskap och därmed bör uppmuntras.

Svaret på frågan om Bacchi Svingare är en Talalanggrupp är alltså nej, även om alla som har provat vet att man behöver lite talang för att bli en duktig golfspelare. I artikeln om Bacchi Svingare i avisa 2-2015 förklarar Dan Ekström ganska tydligt tu-



terna om förbrödning och gemenskapens betydelse utanför talanggrupperna.

Barbarahögtiden

Avslutningsvis vill jag påminna om vår Barbarahögtid som i år äger rum den **21 november**. Det ändrade datumet kommunicerades i förra avisa men jag vet att några Bröder har missat det.

Klang från Styrpulpeten

Johan Larsson
StK Jönköping Par Bricole

Framtidsfonden - kraschaner

I samband med tredje graden delade vi ut våra två första kraschaner till de förtjänta Bröderna Ulf Gustavsson och Bror Gustavsson. Berättigad att bära kraschanen är den som skänker minst 500 kronor till Framtidsfonden. Detta sker lättast genom insättning på vårt Bankgiro 517-1962. Märk din betalning med namn och framtidsfonden

avisa är en regelbundet återkommande publikation från:

Det Lysande Sällskapet Jönköping Par Bricole, Östra Storgatan 6, 553 21 Jönköping, tel 036-16 21 31, e-post: jonkoping@parbricole.se

ANSVARIG UTGIVARE: GUNNAR GOTTE REDAKTION: DAN EKSTRÖM & HANNES LOKKO REDAKTIONSSSEKRETERARE: HELGE GRANQUIST TRYCK: Tryckopia

OMSLAGSBILD: Alexander Lagerman, byst av Carl Christensen, invigd 25 april 1936. Står framför tidigare huvudkontoret för Swedish Match i Jönköping.

Bornholm – talrika tallrikar med Luculli Gille XV



HANNES LOKKO

Vid tidig morgontimme begav sig 12 resenärer från olika håll mot ett gemensamt mål. Ystad stod för samlingspunkten med färjeläget mot Bornholm. Luculli Gille XV var på väg mot en underbar matresa.



Efter månader av diskussioner och förslag blev Bornholm vårt resmål i slutet på augusti. Av Luculli Gille XV's 7 bröder kunde 6 av oss slita oss loss och bjuda med våra respektive. Tanken var att njuta dansk mat, insupa kulturella intryck och besöka St Clemens Andelsmejeri för att se tillverkningen av den berömda blåskimmelsosten (och hur den smakar).

Vårt härbärge var noga utvalt av vår "Monseigneur le chef" Harald Lang som vid en tidigare resa förälskat sig i just detta charmiga sommarhotel i Gudhjem; Jensen's Hotel.

Första tallriken

Jodå, redan på första kvällen superade vi på hotellet till en presentation och inlevelse som bidrog till både leenden och snålvatten på läpparna. Krögaren/hotellägaren visade sig ha ett förflutet som kock på vårt "eget" Svarta Börsen för många år sedan. Mycket "hummande" och belåtna läten blandades med tal och muntra historier. Fluidumet var väl i harmoni med smakerna och sällskapet gick sedemera till sina respektive hotelrum med båda mätta magar och belåtna leenden på sina läppar.

Andra tallriken

Efter frukosten på dag två gav vi oss inåt ön för att göra ett studiebesök på St Clemens Andelsmejeri. Normalt tar detta mejeri inte emot besökare men när Grupp XV kommer så öppnas dörrar.

Vi fick en grundlig genomgång av hanteringen och produktionen av det som sedemera kom att bli den berömda blåskimmelsosten från St. Clemens. En ost som ni alla förmodligen inhandlat över någon ost- eller mejeridisk.

Förutom denna så fick vi även provsmaka en hel del olika ostar med olika ålder, sälta och styrka. Till vår stora glädje stoppade sedan vår guide och värd ner resterande ostar i en påse för oss att senare avnjuta.

Rundkyrkor är värda en rund-tur

Ön har även något så unikt som ett flertal rundkyrkor med en fascinerande arkitektur. Orsaken till att de byggdes så är fortfarande höljt i dunkel. Men speciella det är de. Besök dessa om ni åker till Bornholm.

Tredje tallriken

Kvällen på den andra dagen hade vi beställt bord på Stammershalle Badehotel där det bjöds på gourmetmat av bästa klass i välbalanserad kombination med yppersta

kvalitetsfluidum. Förnämlig service och kunnig personal bidrog till en afton vi sent ska glömma. En restaurang vi gärna rekommenderar. Menun bygger helt på vad som årstiden och de lokala leverantörerna kan uppbringa just då vilket gör att de bara tar in det yppersta dom kan få tag i.

Hemresa och ytterligare en avslutande tallrik – osttallriken med O

När ostarna väl fått mogna till sig ytterligare några veckor hemma hos vår broder, och nu även ostväktare Dan Ekström, kallades det ändå till middag uppe på kansliet med alla deltagare från denna expedition. Vår sjunde broder var nu även tillkallad för att även han skulle få åtnjuta dessa ostar. Nu skulle vi få avnjuta ostarna tillsammans med tillhörande portugisiskt och spanskt fluidum.

Innan middagen besågs det sedvanliga bildspelet med allas fotografier från resan och kommentarerna samt skratten haglade.

Ostarna och dryckerna tog slut och därmed var även detta äventyr över för denna gång. Men vem vet vart denna grupp ställer sin kosa nästa gång? Som sagt; resmålen äro talrika.

Par Bricole & Stora Hotellet

Stora Hotellet startade sin verksamhet år 1860. Jönköping Par Bricole bildades 1879. Alltsedan starten har PB regelmässigt gästade Stora Hotellet. PB-flaggstängen på hotellets tak vittnar om att relationen har varit lång och mestadels ganska trogen.



GUNNAR GOTTE

Vi har numera en ganska etablerad ordning som innebär att några av våra grader, grad VII (Alvastra), grad IX (Hook) och grad X (Västana) har funnits särskilda former medan övriga grader samt Barbarafestligheterna och värbalen i regel förlagts till Stora Hotellet. Visst har det till och från funnits avvikelser från detta mönster men i allt väsentligt är det så bilden ser ut i dag.

De förhoppningar vi hade om att i större utsträckning kunna utnyttja Frimurarnas nya ordenshus för våra grader har inte infriats. Lokalerna är helt enkelt inte tillräckligt stora för att vi ska få plats med våra grader, grad VI undantagen. Det innebär att Stora Hotellet i allt väsentligt kommer att fortsätta att vara vår huvudleverantör av festlokaler och dito middagar.

Kritik från båda håll

Vi styrande har under senare år fångat upp ett mer eller (oftast) mindre uttalat missnöje med Stora Hotellet från ett antal medlemmar. Missnöjet har haft två utgångspunkter, dels att matens kvalitet inte varit tillfredsställande, dels att priset för mat och dryck varit för högt. Samtidigt har vi själva fått motta kritik från Stora Hotellet, bl.a. för dålig framförhållning i våra definitiva beställningar och en hel del oklarheter därutöver.

Med det nu sagda som bakgrund har vi inlett en dialog med Stora Hotellets ledning för att få till stånd en så bra och smidig affärsrelation som möjligt. Vi har haft ett par mycket givande samtal med

den gemensamma ambitionen att hitta och utveckla bästa möjliga koncept för våra sammankomster på hotellet.

Jag vill här försöka klarlägga en del utgångspunkter för att öka förståelsen för i första hand kostnadsbilden. Till att börja med kan vi dock, tror jag, vara överens om att det numera inte finns anledning att vara missnöjd med matens kvalitet. Vi har nu under ett bra tag trakterats med rätter som mer än väl uppfyllt förväntningarna.

Vad kostar det?

När det gäller kostnaderna måste man beakta att i det pris som var och en får betala för ett måltidskalas ska inräknas även kostnader för lokaler och personal. Och hotellet framhåller att det inte är de valda maträtterna i sig som är avgörande för prisbilden utan hur mycket personal som går åt för att tillaga och servera måltiden. Det gäller alltså om man vill hålla nere priset att välja en meny som kräver så lite personal som möjligt. Hur vi väljer att få vin och snaps serverat påverkar också (snapspassagen är en kostnadseffektiv variant), liksom hur länge vi håller på med kalaset. Personalen måste ju vara kvar till dess vi är klara. Och alla moment som driver upp personalkostnaderna måste tas med.

Öppnar hotellet en särskild kassa för att sälja biljetter ökar kostnaden, samma sak om vi vill dricka öl i pausen på Trottoaren. Om vi beställer vår öl enbart på Bishop's Arms blir måltidskostnaden alltså lägre.

Rätt utgångspunkt

Det ska läggas till att det inte är helt rättvist att jämföra den måltidskostnad vi får betala med vad motsvarande måltid kostar när man går ut på krogen. En krog öppen för allmänheten har en fastare grundbemanning baserad på en betydligt jämnare kundtillströmning än vid en större beställningsmiddag, som de vi intar på Stora Hotellet. Där gäller det för hotellet att beräkna hur stor tillfällig personalinsats som behöver göras, vilken service vi vill ha utöver själva måltiden, hur länge personalen behövs osv.

Är beställningen från vårt håll svajig, så att vi blir för få eller flera än vi angivit rubbas naturligtvis de personella och därmed ekonomiska förutsättningarna. Vi kan bli bättre på den punkten och vi måste fortsättningsvis bli striktare med sista anmälningsdag. Vi har inom PB en del andra internadministrativa frågor att ta tag i för att genomförandet av måltidskalasen ska flyta bättre. Och det ska vi göra förstas.

Det finns alltså en förbättringspotential och både vi och hotellet satsar nu hårt på att ta den tillvara. Vi kommer bl.a. att få hjälp av hotellet att ta fram "rationella" menyer och vi kommer gemensamt leta möjligheter att hålla nere kostnaderna.

Förhoppningsvis kommer vi alla att känna glädje och tillfredsställelse när vi framöver vandrar hem från Stora Hotellet och dess fantastiska Spegelsal. Jag är övertygad om att hotellets och våra gemensamma ambitioner kommer att bära frukt tämligen omgående.

Premiär för Bacchi Svingare

Lördagen den 22 augusti var det premiär för Bacchi Svingare, golfande Bröder i Jönköping Par Bricole. Krögaren Johnny Lundberg och Jönköpings officiella lagledare Dan Ekström var ansvariga för tävling med efterföljande fest i golfrestaurangen.



DAN EKSTRÖM

Det blev en helt fantastisk dag, soligt med ett och annat moln som svalkade.

18 Bröder kom till spel, dock ingen i frack. Den Bacchanaliska Musikens Direktör Erik Nilsson tog hem 1:a priset med 39 poäng, Tomas Lundquist blev tvåa med 33 poäng och Hannes Lokko knep tredjepriset med 32 poäng. Därefter kom alla andra på en fjärdeplats.

På prisbordet

Första priset bestod förutom en vacker pokal, av en övernattnings för två på Elit Stora hotellet, inkl julbord för två, en flaska champagna och lunchbiljetter på golf-restaurangen. Andra priset var en hotellövernattnings på valfritt Choise



hotell inom hela Skandinavien och lite annat smått och gätt.

Utöver huvudtävlingen pågick också en kamp mellan sex teaterbröder om en återfunnet vandringspris i form av en pokal. Även den tog Erik med sig hem.

Efter en iskall öl, dusch och rena kläder, bjöds vi på en fantastisk trerätters

meny med löjrom, hängmörad entrecote och en helt underbar dessert.

Premiären för Bacchi Svingare i Jönköping Par Bricole blev utan överdrift en av de mest bricolistiska upplevelser vi någonsin varit med om utanför den ordinarie verksamheten. Det var samtliga närvarande eniga om.

Redan vid tredje hållet blev man överraskad. Där satt General-Ceremonimästaren vid ett bord och bjöd på godis, en liten Jäger och ett glas öl.

Nästa år

Nästa år blir vi fler, men först ska vi spela om Bacchi Horn på Omberg måndagen den 30 maj 2016. Särskild inbjudan kommer i januari.

Den Lundholmska pokalen och jag

Den Lundholmska pokalen i silver är från 1943, samma år som jag föddes vilket har gjort den extra kär under mina år som Styrande. Den är smyckad med PB-symboler och ädelstenar, samt graverad med en lång text som lyder:

”Det Lysande Sällskapet Jönköpings Par Bricole vill med överlämnandet av denna hederspokal hylla sin mångårige RI, GI, I och allt i allo, Den Högt Upplyste Brodern RGK Civilingenjören GUSTAF EMIL LUNDHOLM på hans femtioårsdag den 15 april 1943, samt av hjärtat tacka honom för det hängivna arbete och de utomordentliga förtjänster han nedlagt inom Sällskapet och för dess framgång.

Henrik Karnell StM, Willb. Lothigius DStM, Gösta Pantzerhielm StK, Malte Erichs O.”

Man får förmoda att det var en annan prissättning på antalet tecken i början av 1940 annars hade förmodligen graveringen blivit dyrare än själva pokalen, som är utformad av Johan Färngren i Stockholm. Lundholm avled strax efteråt och 1947 skänkte dödsboet pokalen till Sällskapet.

Vid ett inbrott på vårt kansli 1988 stals den men kom till rätta igen efter en månad. Den Lundholmska pokalen har varit ute på flera äventyr och det mest dramatiska är förmodligen det som hände i mitten av 1990-talet. Av en tillfällighet tittade jag in bakom kulisserna i Anders Rubergs blomsteraffär och längst upp på en hylla stod ”Lundholm” helt allena. Ruberg berättade att den hade glömts kvar i Spegelsalen och att Stora

Hotellet hade använt den då och då vid festliga tillfällen. Anders tog med pokalen till blomsteraffären där den ställdes på en hylla och glömdes bort i över två år. 1997 återbördades den till Sällskapet.

Numera står den i Hayska rummet på kansliet tillsammans med våra övriga gåvor och klenoder. Snart är det dock dags att fylla den med vatten och blommor. På Barbara kan Bröderna se den ”vandrande pokalen” i all sin silverglans.



DAN EKSTRÖM

A K T E R S P E G L I N G

Världsberömd uppfinnare och Bricolist

Varje gång jag passerar Alexander Lagermans byst vid den ståtliga byggnaden vid Tändsticksområdet, brukar jag göra en broderlig artighetsgest med handen mot hjärtat, följt av en lätt nickning. 111 år efter hans död och i vår utvecklade teknologi är det lätt att glömma att Lagerman en gång var en av världens främste maskiningenjörer och uppfinnare.



DAN EKSTRÖM

Alexander Lagerman föddes i Norrköping 1836 och redan under skoltiden vid 17 års ålder på Norrköpings Tekniska, konstruerade han en sättmaskin som på den tiden åstadkom färdiga rader i bly för tryckning av böcker och tidningar. Sättmaskinen har numera ersatts av datorer.

Hans första anställning blev som ritare på Motala Mekaniska Verkstad. Under tiden där, (1853-1856) konstruerade han en maskin som skulle kunna sköta hela tillverkningsprocessen i en tändsticksfabrik.

Egen företagare

Hans intresse hade förmodligen väckts på grund av att vid denna tid började enstaka fabriker för fosfortändstickor anläggas, baserade på hantverk o hemslöjd. Lagerman övervägde möjligheterna att mekanisera denna nya industri. Fascinerad därav lämnade han så småningom sin anställning för ”ett farligt spel om att stå eller stupas”, som han själv uttryckte det. 1856-1870 livnärde han sig på egen uppfinnarverksamhet.

Wallmarkska priset

Efter flera års försök var han 1862 klar med en komplettmaskin, som automatiskt skar, svavlade, satade, torkade o kapslade stickorna i tjockt papper. Den förevisades i Stockholm och belönades 1864 av Vetenskapsakademien med Wallmarkska priset. Maskinen hade många brister och togs aldrig i bruk men Lagerman hade uppmärksamats av chefen för Jönköpings tändsticks-

fabrik, Bernhard Hay, som anställde honom som maskinkonstruktör och gav honom fria händer och resurser för att ”uteslutande sysselsätta sig med konstruerandet av nya hjälpmaskiner och förbättring av redan befintliga”.



Automatisk maskin

1892 kröntes Lagermans insatser med den s.k. komplettmaskinen. Denna ersatte fem andra maskiner och klarade alla de moment som krävdes för att förvandla råvara till färdiga tändstickor, förpackade i

askar. Maskinen matades med impregnerade tändsticksämnen och sårade dem, värmdes dem, doppade dem i paraffin eller svavel och därefter i tändsatsblandning, torkade och paketerade färdiga tändstickor i askar - helt automatiskt. Kompletmaskinen sparade arbetskraft och skötes av endast en förman och två arbetare. Maskinen sparade också råvara och lokalutrymme i fabriken. Lagermans maskin ansågs vara den första i Europa och hade en kapacitet av 40 000 askar per arbetsdag (11 tim). Under de följande åren byggde Lagerman fyra förbättrade maskiner, och det dröjde ett 20-tal år, innan främmande konkurrens blev kännbar.

Stora vinster

Tändsticksfabrikens vinster blev stora, men istället för att höja lönerna byggdes bostäder åt de anställda. Arbetarna fick det bättre, men knöts hårdare till fabriken. För att få bo i arbetarbostäderna krävde fabriken att de i familjen som så kunde, skulle arbeta på fabriken. 1898, då alla maskiner var installerade, tillverkade varje arbetare på Jönköpings Tändsticksfabrik ungefär fem gånger så många tändstickor per dag som 1870.

Ett försprång i Europa

Genom Lagermans sinnrika maskiner hade fabriken i Jönköping länge ett försprång gentemot världens övriga tillverkare. Naturligtvis hölls Lagermans uppfinningar hemliga för omvärlden men idag

fortsättning sid 7

fortsättning från sid 6

kan man se dem på Tändsticksmuseet. Alexander Lagerman uppfunn också flera maskiner för den grafiska industrin. Han anses vara en av pionjärerna på automatiseringens område. För att förstå Lagermans internationella storhet kan omnämnas att han var juryman vid Stockholmsutställningen 1897 och vid världsutställningen i Paris 1900.

En berömvärd "sorti"

Det rastlösa nyskapandet tog på hälsan, och Lagerman var de sista åren sjuklig. Vid sin bortgång hade han dock lyckats med försatsen att förvandla en mängd långsamt handarbete till automatisk masstillverkning. Maskinparken, i världens i maskinellt avseende ledande tändsticksindustri var fullbordad, och vid ca 450 maskiner framställdes 1,2 miljoner tändsticksaskar per dag.

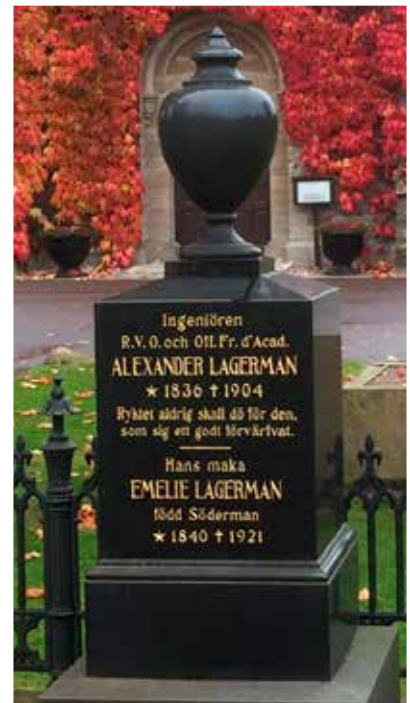
Testamente

Lagerman var till sin läggning försynt, "en djup natur, vars ord bländade och fånglade". I sitt testamente instiftade han till fattiga uppfinnarens hjälp den Lagermanska Fonden som då utgjorde 261 529 kronor och som förvaltas av Jönköpings stadsfullmäktige/kommun som fördelar räntemedlen efter Svensk uppfinnareföreningens förslag.

Bricolist

När Jönköping Par Bricole bildades 1879 skrev Lagermans chef, tändsticksdisponenten Bernhard Hay sitt namn efter medlemsnummer 10. Efter nummer 38 är det präntat med svart bläck, Alex Lagerman, Ingeniör. Han erhöLL Sällskapetets tre första grader 1879, Fjärde graden 1880, blev Guvernör 1887 och Riddare 1892.

Han avled 1904 och han ligger begravd på Dunkehalla kyrkogård, som invigdes så sent som 1893.



Vår Bandintendent Calle (Cad) Axelsson informerar

Det gläder oss mycket att nya Bröder kommer till vårt sällskap. För att underlätta och ha kontroll på våra gradband kommer här lite information.

Vid den första gradgivningen får samtliga nya Bröder kvittera att de erhållit ett gradband som synligt bevis på sitt medlemskap inom Jönköping Par Bricole.

Gradbanden byts ut vartefter Broder stiger i graderna och vi vill poängtera är

att gradbandet är personligt och att Broder ska se till att banden hållas rena och snygga och återlämnas i gott skick när nästa grad ges eftersom de ska användas igen.

Det finns alltid möjlighet att hyra band vid gradgivning för den Broder som inte har med sitt eget. Kostnad för detta är 100 kronor erläggs till Bandintendent (not refundable)

Förflorat eller defekt gradband som be-

höver ersättas kostar 400 kronor och debiteras till Broder som saknar. Bandintendent ordnar med nytt gradband.

Ämbetsmannaband sköts även dessa av våra bandintendenter. Genomgång av dessa band pågår och de ämbetsmän som saknar eller har frågor v.g. kontakta Calle Axelsson (calle@cadax.se).

Klang!
Calle Axelsson

K A N S L Ä R E N

Smålandskalaset – en ny tradition med start i vår!

Den uppmärksamme Brodern har säkert sett att det inte blir någon gåsamiddag i år. Intresset för att äta gås har varit ganska skralt och vi har därför beslutat att gå tillbaka till den gamla modellen med reception i sjätte graden följt av parentation samma dag. Istället för gåsamiddag med respektive genomför vi den 16

april i vår det första Smålandskalaset. Tanken om det faller väl ut är att genomföra Smålandskalaset med respektive vartannat år (det år vi inte har vårbal). Mer information om Smålandskalaset kommer längre fram men vi kan redan nu utlova Småländsk spis av olika slag.

Johan Larsson
StK Jönköping Par Bricole

Dags för nyrekrytering

21 november, Barbara och Första Graden närmar sig. Det är då vi fyller på med nya Bacchi Riddersmän. Dra ditt strå till stacken för att trygga återväxten! Sök upp värdige ännu i mörkret vandrande riddersmän i din bekantskapskrets och bjud in dem till medlemskap i PB. I detta nummer av avisa finns bilagt en blankett för ansökan om medlemskap. En ny medlem behöver rekommenderas av två faddrar, varav den ene ska ha minst Grad 6. Se till så att blanketten kommer till användning!

Årsboken

Årsboken är tryckt och distribueras via talanggrupperna till de som är aktiva i någon talanggrupp. Ordförande i respektive talanggrupp har fått meddelande om detta. Genom att distribuera boken på det viset sparar föreningen mycket på portokostnaden. De som inte får sin bok via någon talanggrupp kommer att få den skickad hem med posten.

Vädjan till Bröderna om gradband

Det har kommit till min kännedom att det finns gradband som inte är aktuella hos en del Bröder. Det gäller gradband som av olika anledningar "sparats" efter genomförda gradgivningar. Som ni känner till kostar varje gradband c:a 400 kronor och vi beställer ett stort antal nya varje år. För att kunna reducera denna kostnad vädjar jag därför till de Bröder som har inaktuella gradband hemma att ta med dem och lämna till mig eller våra Intendenter. Läs mer på sid 7.

Glömt att betala medlemsavgiften?

I dagarna mailas det ut en påminnelse till de Bröder som inte betalat årsavgiften för innevarande år. Vet du med dig att du inte har betalat ber vi dig att snarast betala 850 kronor till Bankgiro nummer 517-1962. Märk betalningen med ditt namn och årsavgift.

Jubilärer

I avisa nr 1 2015 presenterades de Bröder som fyller jämt under året. Tyvärr visade sig att några inte kom med:

50 år, Mats Axelsson, 25 november
60 år, Johan Forsberg, 29 november
70 år, Peter Billsten, 28 november
90 år, Göran Grefbäck, 22 december

För övriga jubilarer 2015 hänvisas till avisa nr 1. Du vet väl förresten att du även kan läsa avisa på vår hemsida:

jonkoping.parbricole.se
Jubilärer för 2016 kommer att presenteras i avisa nr 4.



PRENUMERERA PÅ ALLA PB'S MEDLEMS-TIDNINGAR

Med start 2015 kan medlemmar i Par Bricole prenumerera på samtliga medlemstidningar som ges ut i bricolieriet. Genom detta får du del av vad som händer i hela bricolieriet och ett tjugotal nummer att läsa om året.

Prenumerationsavgiften är 400 kronor och du som anmäler intresse får en faktura.

Du som är intresserad mailar till jonkoping@parbricole.se och anger prenumeration samt ditt namn och din postadress.

GRADKALENDARIUM

8/11, 2015	Grad VI med efterföljande parentation
21/11, 2015	Grad I, V, VIII & Barbarahögtid
16/2, 2016	Grad IV
19/3, 2016	Grad II
16/4, 2016	Smålandskalaset
28/5, 2016	Grad VII
4/2, 2017	Grad II och Installation

Kansliets expeditionstider: måndagar 18–20, torsdagar 9–12

Kansliet mottager tacksamt Brödernas eventuellt ändrade adress-uppgifter, både vanlig och e-post.

Östra Storgatan 6, 553 21 Jönköping,
tel 036/16 21 31,

e-post: jonkoping@parbricole.se

Bankgiro 517-1962, Plusgiro 385629-1