



avisa



- Hektisk höst ... och vår
- Grad IX
- Grad III
- Kanslärer i Jönnet
- Jag tycker om vin!

Hektisk höst ... och vår



Bästa Bröder i Jönköping Par Bricole,

Hösten är här och vi har redan hunnit med två gradgivningar. Dels vår tredje grad och nu senast vår nionde grad. Ett glädjande stort antal Bröder har i och med det förärats nya grader. Jönköping Par Bricole har även varit värdar för den årliga kanslersträffen där samtliga Styrande kanslerer från Par Bricole deltog.

Installation i vår

Vi arbetar nu för fullt med avslutningen på hösten och självklart även med vår kommande installation 9 februari då undertecknad efterträder Gunnar Gotte som Styrande Mästare för vårt sällskap. Förbedelserna går bra.

För att säkerställa en så smidig övergång som möjligt har vår Styrande Kansler Electus Carl-Gustaf Atterdal deltagit i guvernementets arbete alltsedan han blev vald på Stora rådet. Det känns tryggt!

Det är inte bara vi i Jönköping som förbereder installationer. Vi ser fram emot höstens installation av nya Styrande i Sundsvall och nästa höst är det dags för byte av Styrande i Vänersborg.

Men hur väljer man ...

Frågan om hur Styrande väljs fick jag för ett tag sedan av en Broder som inte har varit med i sällskapet så länge. Frågan är berättigad då vi i sällskapet inte väljer våra Styrande på föreningens årsmöte, vilket de flesta föreningar gör. Valet av nya Styrande är istället reglerat av Statuterna för Sällskapet Par Bricole. Där står att Styrande väljes av Stora Rådet (Stora rådet består av Bröder som innehar sällskapets två högsta grader, dvs Riddare av Gyllene

Korset och Riddare av Svarta Korset). Innan Stora Rådet kan välja ska Styrande Rådet (som består av de Styrande och Riddare-Officianterna) ta fram ett förslag som ska godkännas av De Högste Styresmännen (de Styrande i Moderlogen).

Detta innebär att de Bröder som deltar i val av Styrande har god kännedom om Par Bricole och dess verksamhet genom många års medlemskap.

... och vilka kan man välja?

Valbara i val av nya Styrande är de Bröder som innehar någon av sällskapets två högsta grader. Det är alltså i den kretsen som i storlek max får utgöra 12% av medlemsantalet (Bröder som är 80 år eller äldre ej medräknade) som kandidaterna väljs ur. Ansvaret är därmed mycket stort för de Bröderna och detta är även en viktig del att ta med i beaktningen vid val av nya Riddare av Gyllene korset. Även det valet kan vara värt ett förtydligande.

För varje ledigt plats inom kvoten, ska två Bröder av nionde graden föreslås (av de Styrande). Dessa Bröder kan ha varierande ålder och bakgrund men det de har gemensamt är att de är aktiva Bröder som väl förtjänar en befordran. Det är sedan Stora Rådet som väljer de nya Riddarna i en sluten omröstning.

Beslut, beslut, beslut ...

Föreningens årsmöte har dock flera viktiga roller. Årsmötet fastställer föreningens resultat och balansräkning, tar beslut om ansvarsfrihet för de Styrande, samt utser ledamöter i drätselnsämnd, samt revisorer för att nämna några.



För att säkerställa att vi har bra och engagerade Bröder även för framtiden arbetar vi ständigt med att ta in nya ämbetsmän och rotera bland de vi har. Vi kan bli fler.

Bli ämbetsman

En av mina ledstjärnor är att fler kan göra mindre. Det behöver därmed inte vara så betungande att ta på sig uppdrag. Är du intresserad av att bli ämbetsman kan du prata med någon av de Styrande eller någon av sällskapets övriga ämbetsmän.

Johan Larsson
Styrande Kansler

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: HANS JÄREBY & HANNES LOKKO REDAKTIONSSSEKRETERARE: HELGE GRANQUIST TRYCK: Tryckopia FOTO: Hans Järeby, Bertil Hellén

OMSLAGSBILD: RGK Anders Lindell har fyllt 70 år och har förärats med en kopia på sin sköld.

Grad IX nu i city

I oktober vartannat år genomförs inom Bricoleriet Grad IX, Konungs Magnus Riddaregrad. Vi har i många år inlett den gradgivningen på Hooks Herrgård, men i år var den förlagd på hemmaplan i Jönköping, det vill säga, ett i år mer lokalt arrangemang. Därför strömmade bröder till från alla håll till den centralt belägna logen. Det som är speciellt med denna grad är att ölet har en bärande roll inför graden och under måltidskalaset.



Stefan Klingberg höll receptionens tacktal med glimten i ögat.

I bokstavsordning: Christer Ackeby, Calle Axelsson, Raine Borg, Andreas Brun Hansen, Kent Fransson, Roger Heikenström, Per Huzell, Håkan Kinnerberg, Stefan Klingberg, Leif Larsson, Göran Lindberg, Johnny Lundberg, Stephan Möller (saknas på bild), Daniel Planntthin, Per Sandberg, Erik Wellander, Magnus Werner + 2 från Borås

Eftersom Jönköpings Par Bricole har många begåvade och underhållande bröder, ofta i historiskt sett perspektiv, så har vi naturligtvis en broder med koppling i rakt nedstigande led till Sveriges allra första officiella tillverkare av pilsner. Alfred Sandvall grundade sitt ölbryggeri i Borås och självklart drar vi nytta av Jakob Sandvalls kunskaper om ölet och dess historia som bröderna delgavs tillsammans med en god föredragspilsner.

Guvernörsgrad i två år

Efter att ha inhämtat kunskaper om ölet och dess historia samlades ett 60 tal bröder i Riddarsalen. För att få veta vad som tilldrager sig under denna gradgivning behöver man först se till att ha haft Grad VIII, eller guvernörsggraden, i mer än två år. Därefter blir man inviterad till att upphöjas Konung Magnus Riddare, vilket som tidigare nämnts sker vartannat år.

I Riddarsalen upphöjdes 19 bröder till Konung Magnus Riddare under sedvanlig pompa och ståt och med närvaro av Konung Magnus. Som alla vet gör en Konung förutom sina plikter precis vad han vill och så gjorde ock Konungen under den här gradgivningen, vad kan vi lämna därhän.

Efter den högtidliga gradgivningen, där vår kör också underhöll, förflyttade sig bröderna en trappa upp för att under härlig munterhet intaga den av Broder Jonny Lundberg välkomponerade menyn.

Välsmakande lokal meny

En trerätters meny med en lax- och ostrontartar med grillad pilgrimsmussla samt friterad kapris som toppats med kryddgrönt och smulat smörbrynt rågröd. Helgrillad vildsvinsfilé med Karl-Johan-svamp i enbärs-sås som serverades med potatiskaka smaksatt med chevre och timjan samt ett honungsglaserat grönsaks knypte svept i parmaskinka. Avslutningsvis serverades en utmärkt och välsmakande petit four. Den välsmakande menyn sköljdes som traditionen bjuder på denna grad ned med flera välsmakande ölsorter. Som extrakrydda trycktes snapsarna ner med sång av kör och i vissa fall samtliga bröder.

Styrande mästare

Styrande mästare Gunnar Gotte höll sedvanligt ett tal till de nydubbade Konung Magnus Riddare:

–”Vi har ju hösten - mognadens tid – som

grundtema för Konung Magnus Riddaregrad. Och ni som avancerat så långt som till vår tredje Riddaregrad är också mogna Bricolister. Ni har varit med så länge att ni säkert gjort er en ganska bra bild av vad Bricoleriet är för något”. Gunnar Gotte hade också ett viktigt ”men” att delge Riddarna:

–”Ja, det är ett viktigt *men* - ni ska veta att ni blivit Konung Magnus Riddare därför att vi har förhoppningar och förväntningar på er. Ni utgör ju rekryteringsbasen för de viktigaste befattningarna i Par Bricole. Det är de förväntningarna som gjort att vi kallat er hit. För den som är beredd att ta ansvar och ta på sig uppgifter är den nionde graden bara ytterligare ett steg på vägen. Jag hoppas att ni känner utmaningen i detta. Glöm samtidigt inte bort: Det är den gemensamma kraften i arbetet på alla nivåer och i alla delar av PB som är vår styrka”.

–”Nyblivna Konung Magnus Riddare: Jag lyckönskar er till upphöjelsen. Vi lyfter våra bågare till en skål och en välgångsönskan”, avslutade Gunnar Gotte sitt tal till de nydubbade.



Kanslärträff i Jönnet

Lördagen den 25 augusti stod Jönköping Par Bricole värdar för den årliga kanslersträffen. Närvarade gjorde sällskapetets samtliga åtta kanslerer, de två tillträdande kanslererna från Jönköping och Sundsvall, samt Storbånerföraren från Moderlogen.

Träffen inleddes med lunch tillagad och serverad av de eminenta traktörerna Thomas Candemar och Mats Eriksson. När samtliga Bröder var mätta och vi hade introducerat varandra för de nya Bröderna vidtogs sammanträdet. Bland de ärenden som diskuterades fanns GDPR, kanslisystemet, medaljer och gradband. Det gavs också möjligheter till erfarenhetsutbyte kring frågor om klädsel, reception i andra loger med mera.

Kräfter och samkväm

Efter sammanträdet var det dags för utflykt till Björnebergs herrgård där Broder Kris-

ter Wallin tog emot tillsammans med sin hustru Kerstin. Det blev en resa i tiden med flera intressanta berättelser om Bernhard Hay och hans familj med Krister och Kerstin som utmärkta ciceroner. Kvällen avslutades med en kräftska, där vi även fick sällskap av DStM Arne Levén, i herrgårdens lusthus där kräftor med tillbehör inmundigades. Stämningen var som alltid bland Bröder på topp och beröm framfördes till vår Broder Johnny Lundberg för de välsmakande kräftorna. Kvällen avslutades med att Ulf Tiveus framförde gästernas tack för ett välarrangerat möte och för den goda maten.

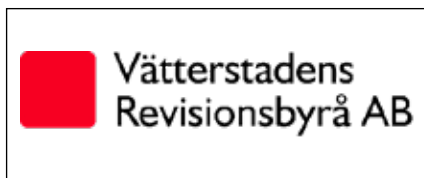
Deltagare:

SK Ulf Tivéus, ML,
 SB Sören Sunmo, ML,
 StK Klas Brand, Göta,
 StK Lars Alfredsson VPB,
 StK Claes Palmén, BPB,
 StK Mikael Risen, MPB,
 StK Johan Larsson, JPB,
 StK ElectusbCarl-Gustaf Atterdal, JPB,
 StK Leif Bolin, SPB,
 StK Electus Lars Johansson, SPB,
 StK Per-Ove Pettersson Forrest, ÖPB.

/HANS JÄREBY



Gynna våra sponsorer



Jag tycker om vin!



Vad är det egentligen med drycken vin som gör att den uppskattas av så många? Det finns såklart flera anledningar – en är mångfalden. Tänk bara den mängd av olika druvor som finns, lägg till att många av dessa druvor kan odlas på olika delar av vår planet i olika jordmånar – antalet kombinationer av druva och jordmån blir snudd på oändlig. Lägg till detta att i varje tillfälle, bakom vart vin finns det människor på en vingård som under många år i generationer strävat att göra just sitt vin till en alldeles fantastisk upplevelse – just för dig.

Jag vet att jag aldrig kommer att få uppleva det perfekta vinet, men att jag under mitt indrickande kommer att få ta del av så många högt ställda ambitioner hos så många vinskappare stimulerar mig storligen.

Är det kanske just detta som fascinerar mig så mycket med vin? Alla olika smaker, dofter och varianter som är framställda för att ge oss just det där extra som just denna vinbonde erbjuder oss.

När jag valt ett speciellt vin så (möjligen lite överdrivet...) kan jag tycka att jag hedrar och kommer den där vinmakaren, som mejslat fram detta vin, lite närmare. Det är möjligen ett lätt överdrivet romantiskt sätt att se på ett vin-val men tänk tanken, det ökar upplevelsen något lite om vi bara tillåter oss att fara iväg i fantasin något.

Det faktum att det inte finns någon "sanning" om ett vins karaktär utan bestäms av var man/kvinnas egna sinnen ger ju oss även en källa till outsinligt samtalsämne baserat på det faktum att ingen av oss har rätt. Logiken bjuder då även att ingen kan ha fel, eller hur? Det är detta som gör att så många, i tid och otid ger uttryck för just sin uppfattning om ett vin. Om jag raljerar så är det så att alla kan tycka till om vin och ingen kan bli belastad med att ha fel – Visst är det härligt? Vin är helt enkelt väldigt socialt.

Ibland vid middagsbordet får jag frågan – "Per, kan inte du välja ut vinet? Du som är så duktig". I dessa fall ska jag erkänna att jag blir lika smakfullt rodnande och hedrad som utmanad. Jag tycker nämligen att det är svårt att välja ut viner till andra för att inte säga par ihop det med rätt maträtt. Jag tycker om att dricka vin och, liksom många andra, tycker jag ofta till om vinet jag dricker, detta innebär dock inte att jag anser mig duktig på vin.

Min räddning är att det finns så många goda viner och jag vet att oavsett vilket vin jag väljer för mitt sällskap så kommer de sannolikt tycka om det och ha sin alldeles egna uppfattning om det. Artigheten bjuder även att om någon av gästerna inte skulle uppskatta mitt val så är det värsta jag kan utsättas för kommentaren "Det var ett spännande val". Det räcker för mig för att anta rollen som "vinkunnig" i det lilla sällskapets val av vin.

Och slutligen vill jag som stolt Praeses i Vinakademien slå ett slag för druvorna Malbec och Mourvedre. Dessa är två ganska tunga viner som jag tycker passar bra i höstmörkret där du krupit upp i ett hörn inlindad i en filt smaskande på några torkade fikon eller dadlar – men vad vet jag

/PER EKHOLM

Kick off med sting!

Det blev som väntat en riktigt härlig kick-off i Frimurarlocalerna då ett 60-tal bröder och blivande bröder samlades under munt-
ra former.

Blivande bröder tog sitt första steg mot medlemskap i PB och sin första grad. Styrande mästare Gunnar Gotte delgav Par Bricoles historia och bröder i talanggrupper informerade om verksamheten i grupperna. Kören gjorde det genom att sjunga en barbershoplåt. "How dry I am" och genast bjöd providörerna på vätska. PB-musiken lät hornen ljuda och vinakademien och wiskeybröderna bjöd på möjlighet att testa kunskaperna på de ädla dryckerna. Intendenterna berättade om sin omfattande verksamhet som inte bara innebär jobb på gradgivningar, utan även roande mindre krävande tillställningar.

/HANS JÄREBY

Grad III, återigen ett underbart samarbete mellan Talanggrupperna!

Brittsommaren gav oss en liten påminnelse om den otroligt fina sommar vi haft det här året och hösten stormknackar på dörren. Då var det dags för Körens grad och stämma upp med bland annat Silenusoperan.



I bokstavsordning: Georg Almlöf, Peter Andersson, Lars Bäckesjö, Jens Einarson, Per Hallerstig, Rolf Hellemarck, Johan Hofverberg, Emil Ingebrigtsen, Martin Jakobsson, Mikael Jepson, Henrik Karlsson, Peter Koski, Peter Liliegård, Torbjörn Måneford, Christer Nordberg, Tobias Palmberg, Erik Runemo, Josef Slättman, Joakim Wahlqvist, Bo Wallin, Magnus Wetterö, Lars Odén

Numera är det ett formidabelt samarbete med både Teatern och Musiken. I årets opera fick övriga bröder sjunga med i en av sångerna med ackompanjemang på gitarr av Anders Lindell vilket gav extra krydda åt tredje graden. Tjugotvå bröder, skinande färsk Oförgängligt Skinande pryddes de med de rödvita band som är det synliga beviset på att man innehar vår tredje grad.

Middagen och nachspiel

Det var som vanligt gott om munterhet i spegelsalen när bland annat en nattbakad fläksida intogs som varmrätt och som sköljdes ned med rött fluidum. Serveringen gick som vanligt utan missöden och talen flödade som de skulle. Även den traditionella eftersitsen på kansliet gick någorlunda hyfsat och i med stor munterhet i glada bröders lag. Moderlogens Mikael Berglöf,

höll ett varmt tacktal där han framhöll den intima och gemytliga stämningen i Jönköping. Efter denna osedvanligt lyckade, långsmala festmåltid begav sig många Bröder till Kansliet för det traditionsenliga och populära Nachspelet. En riktigt lyckad dag som visserligen kunde samlat ännu fler Bröder, men de som var där kan vittna om en alldeles underbar dag.

/HANS JÄREBY

Hjälp oss hylla våra sponsorer som speciellt stöder "avisa" och mer därtill.

Tack vare våra sponsorer så får vi hjälp med att bli upprätthållna utgivningen av vår informations- och nyhetsbärare - avisa. Vi är säkra på att det inom vårt brödraskap finns ännu fler som gärna också vill bidra till vårt brödraskap och dess fortlevnad. Hör av er till: Jim Andersson, 0761-77 69 00, så kan han berätta mer.



Kören har fått nya vibbar!

Göran Winther körpedagog tillika körsångare i moderlogen hade engagerats av kören för att ge våra körbröder lite nya kickar inför stundande höstsäsong.



Kören samlades mangrant en lördag på Örensbaden i Örserum och fick sig till livs lite nya musikaliska vibbar. Efter den här kickoffen är tanken att kören ska växa musikaliskt, förutom att kören också fått lite nya röster i form av nya bröder. Körbröderna behöver lite annat än bara övningar på måndagar för att entusiasmeras.

Äntligen är vi Hemma!!!



Nu den 7:e nov 2018 slår den välkända restaurangen "hemma" upp sina portar med Johnny Lundberg och Fredrik Brännström vid rodret.

Restaurangen är välkänd för sin goda mat och sitt fina läge i Jönköping.

Johnny och Fredrik kommer att driva en restaurang med Skandinaviska smaker, givetvis bra service samt ett bra utbud på goda viner.

Inför varje gradgivning kommer det serveras en lunch med snaps och öl för det facila priset av 195:-. Allt i den goda Bricolistiska andan.

- "Vi kommer göra allt vad vi kan för att du ska känna dig riktigt som hemma!"



Den grön- emaljerade Meilleur- kraschanen

Den nya hett eftertraktade grönemaljerade Meilleur-kraschanen är här ...

Nya bröder kan nu med heder stoltsera med den nya grönemaljerade Meilleurkraschanen på sina frackbröst. Något att sukta efter eller se till att även du kan göra.

Inkomsten från dessa kraschaner kommer logen väl till nytta.

Kontakta Jim Andersson, 0761-77 69 00, eller kansliet så får du reda på mer.

Följande stolta bröder tackar vi för deras bidrag:

Lennart Boestad
Ulf Gustavsson
Peter Alsén
Jim Andersson
Michael Grahn
Magnus Werner
Johnny Lundberg
Thomas Markuson



/JIM ANDERSSON

Julfesten!

Den populära julfesten återkommer efter några års uppehåll!



Efter att ha gjort ett uppehåll några år så återkommer nu den uppskattade julfesten under ledning av Carl-Gustaf Atterdal. Vi kommer att vara i Spegelsalen på Stora Hotellet som traditionen bjuder. Det blir dans kring granen, fika och godispåsar för barnen. Ryktet säger dessutom att hästen ser fram emot detta.

Datum för julfesten blir söndagen den **6 januari**. Vi återkommer med mer information när vi närmar oss men gör redan nu en markering i kalendern. Ta med barn, barnbarn eller andra som ni vill dela den här upplevelsen med.

Problem med att logga in på kanslisystemet?

Vårt kanslisystem har uppdaterats och flyttats vilket har medfört en del oväntade och oönskade problem. Bland annat hade vi problem att ge Bröder tillgång till inloggningsuppgifter. Om du saknar inloggning och vill besöka våra interna sidor kan du nu kontakta vårt kansli så hjälper våra kanslistor dig med detta.

Recipiender

GRAD III 180915

Georg Almlöf
Peter Andersson
Lars Bäckesjö
Jens Einarson
Per Hallerstig
Rolf Hellemarck
Johan Hofverberg
Emil Ingebrigtsen

Martin Jakobsson
Mikael Jepson
Henrik Karlsson
Peter Koski
Peter Liliegård
Torbjörn Måneford
Christer Nordberg
Tobias Palmberg

Erik Runemo
Josef Slättman
Joakim Wahlqvist
Bo Wallin
Magnus Wetterö
Lars Öden

GRAD IX 181012

Christer Ackeby
Calle Axelsson
Raine Borg
Andreas Brun Hansen
Kent Fransson
Roger Heikenström

Per Huzell
Håkan Kinnerberg
Stefan Klingberg
Leif Larsson
Göran Lindberg
Johnny Lundberg

Stephan Möller
Daniel Planthin
Per Sandberg
Erik Wellander
Magnus Werner

PRENUMERERA PÅ ALLA PB'S MEDLEMS-TIDNINGAR

Med start 2015 kan medlemmar i Par Bricole prenumerera på samtliga medlemstidningar som ges ut i bricoleriet. Genom detta får du del av vad som händer i hela bricoleriet 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

Grad VI och parentation	181028
Grad I, V, VIII och Barbarahögtid	190106
Julfest	190106
Grad II och Installation	190209
Grad IV och årsmöte	190323
Vårbal	190525
Grad III	190921
Grad VI och parentation	191103
Grad I, VI, VIII och Barbarahögtid	191123

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
<http://jonkoping.parbricole.se/>

Gör som Par Bricole, lös dina transportbehov hos

lastbilen.se
HYRBILAR FÖR DINA BEHOV

Syns inte du, så finns du inte!

Det gäller också ditt företag. Det finns knappast bättre annonsforum än Par Bricoles egen hemsida, Årsbok eller avisa. Du väljer själv annonspaket till nytta för ditt företag samt att du gynnar vårt Sällskap.

För mer information från **Marknadsgruppen**, kontakta:
Jim Andersson, mobil 0761- 77 69 00

