

Kafeen er stengt for vinteren og vi må klare oss på egen hånd. Tid for en pust i bakken, gjøre refleksjoner og tenke over saker og ting.

Flaskeposten ser gjerne at flere av leserne bidrag sine historier og tanker om livet i skjærgården i den stille årstid.

Oktober 2018 nr 90

Skåtøy Flaskepost

epost: linda-hoy@hotmail.com
mobil: 99234828

Høstfilosoferinger.

Oktober med hummerfiske og høststormer bringer heldigvis også mange fine dager. Hummerfiskere i nabolaget rapporterer som vanlig om dårlig fangst, men høstens mildvær og sol ga i alle fall en brukbar fangst av steinsopp på Skåtøy selv etter verste tørkesommeren i manns minne. Er hummeren havets kardinal er steinsoppen skogens konge og de er begge høstens bidrag til vårt luksusliv i skjærgården.



Bildet viser idyllisk morgenstemning når sola sprer varme i den sydvendte Dønvikbukta. Zoomer vi inn skimtes varmesøkende geiter som på høsten overtar sol-varme svaberg etter sommergestene.



Geitene bor her hele året og de gjør nytte for seg blant annet ved å holde gjengroingen av det såkalte kulturlandskapet i sjakk.

Den lille geiteflokken holdes på plass av et virtuelt gjerde – et norskutviklet produkt basert på solceller, GPS,

elektroniske kart og mobilapper, les mer om [Nofence her](#). Teknologien er nå godkjent for geit og godkjenning for sau og storfe kommer i 2020.

Selv trauste bønder hevder at Nofence er en like stor teknisk nyvinning innen landbruket som traktoren i sin tid var.

Så langt ser det ut til at Nofence virker i praksis og teknologien er også egnet til småskaladrift helt ned til 2-3 dyr.

På samme måte som parsell dyrkingen på havet etter noen års drift nå ser ut til å fungere i praksis, kan småskala drift med beitedyr kanskje gi et ytterligere bidrag til lokal matauke.

For tre generasjoner siden drev Skåtøys befolkning med primærnæring og var i stor grad selvberget fra småbruk, hagebruk, dyrehold og fiske.

I vår tid gir denne matauken lite bidrag som næring – her er det andre faktorer som gir mening; trivsel, fysisk aktivitet, kortreist, fersk og god mat.

Setter vi blårusen på saken blir konklusjonen fort: Slik matauke er ikke lønnsom og det skal man ikke drive med - slik det nå også styres av politikere og byråkrater på nær sagt alle områder i samfunnet, alt skal omgjøres til og måles via økonomi.

En kan spørre seg om økonomi er et fornuftig verktøy styring av alle fellesskaps ressurser og behov - med stykkpris for helsetjenester, børsvirksomhet for regneværet brukt til kraftproduksjon i Norge, kommuneinntekter basert på antall psykisk utviklingshemmede osv.

Lokal matauk tror jeg har noe for seg først og fremst ved at vi moderne mennesker har godt av og bør gjør noe "ekte ordentlig" arbeid i forhold til natur og matproduksjon.

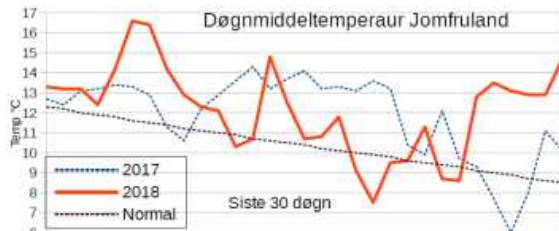
I vår moderne vestlige verden har vi gjort oss avhengig av kontinuerlig økonomisk vekst - hvis vi brått sluttet å kjøpe alt det vi ikke trenger ville verdensøkonomien kollapse på kort tid.

Det er nå også åpenbart at vår økende velstand er i ferd med å bli vår verste fiende i form av helsefarlig livsstil med fedme på topp, og ødeleggelse av natur

ved en ikke bærekraftig utvikling med global oppvarming på topp.

Det er ikke noe hyggelig å tenke på hva slags klode vi er i ferd med å overlate til våre barn og barnebarn. Sett i en slik sammenheng er småskala matauke en meningsfylt bærekraftig aktivitet - det er mye bedre å bruke av vår tid og overskudd til den slags enn på f.eks. juleshopping i London eller sydenturer.

Ser vi på årets og fjorårets døgnmiddeltemperatur på Jomfruland mot normaltemperaturen for siste 30 døgn levner det liten tvil om at vi allerede ser en effekt av global oppvarming.



Enn så lenge kan vi glede oss, i alle fall her langs kysten, over mildt fint oktobervær selv om gleden har en bitter bismak fra vår menneskeskapte globale oppvarming.

Tor D

Skåtøypatriotisme?

«Vi må i alle fall komme oss av øya en gang i uka» sa en god venn av meg når vi pensjonister avsluttet ukehandelen med en fredagspils på Jensemenn.

Der møter vi byfolket - Jensemenn er et fint sted å sette seg ned for å holde fortellertradisjonen i hevd og for å løse store og små verdensproblemer, der du til og med av og til kan treffe både ordfører og i alle fall varaordfører.

Christian Gierløff (1879 - 1962) var også en Skåtøypatriot. De fleste av hans samtidige i lokalmiljøet kjente nok lite til hans forfatterskap, tankegods og bidrag til samtiden. Derfor er han også, bortsett fra ved sitt vennskap med Edvard Munch, lite kjent både på Skåtøy og i byen.

Derfor anbefales å ta en tur på biblioteket **Onsdag 24. oktober kl 18 - 20.**

Der er det foredrag ved sosiolog og førstelektor Asbjørn Johannessen på Kragerø bibliotek, forteller fagkonsulent Elin Steinsen, i en pressemelding til KV.

fra pressemelding

Gierløff – det forrige århundrets store folkeopplyser

Gierløff var utdannet samfunnsøkonom, og i tillegg til jobb, først som journalist, deretter generalsekretær og redaktør i Norsk forening for boligreformer og senere sekretær ved Norges tekniske høgskole i Trondheim.

Skrev mange bøker

Gierløff har et meget omfattende forfatterskap, med 60 bøker, og mange temaer. Han var særlig opptatt av boligsaken, få fram de elendige boligforhold i hans samtid, samt skogsaken, der han særlig var opptatt av den katastrofale avskogingen, både i Norge og globalt. Han skrev også blant annet om turisme, retorikk, utvandring fra Norge og avholdssak.

Han skrev åtte biografier, blant annet om Munch, Hamsun og Bjørnstjerne Bjørnson, og 10 bedriftshistorier, blant annet om Thomas Bennett, som etablerte Bennett reisebyrå.

Tor d

I foredraget vil Johannessen snakke om det omfattende forfatterskapet, og vise

eksempler hvordan Gierløff formidler sine store kunnskaper og klokskap.

Månedens båt Fremdeles på østre del av Skåtøy

«Men farorna de lurar ei blott på bøljan blå» synger Evert Taube i sin vise - Fritjof Anderson...

På denne tiden lurar farer for hannhummer mellom 25 og 32 cm i form av teiner på dype båer, mens sjøfarende strir med andre farer i grunne og trange sund rundt Skåtøy.



foto Lisbeth Thoresen

Alfahanner blant koggfolk kjører ofte Hexebergssunda på innsiden av Svenskholmen for å imponere sine gjester med lokalkunnskap og sine manøvreringsferdigheter. Er det litt størrelse på koggens subber fendrene i heia og kjølen i bånn, i alle fall på lavvann, men det går fint å kjøre gjennom der med ganske store kogger.

Det gjorde i alle fall sønnen av en kjent fisker med sin nyanskaffede kogg (en importert sjark fra andre farvann) for noen år siden. Det gikk for såvidt bra bortsett fra at han i farta glemte at sjarker typisk har mast.

En oppfliset kjøll fra en båt må en regne med på tur i skjærgården, men furunåler i masta og kvist og kvast på dørken er heller uvanlig og ganske så flaut. I bratte fjellet i Hexebergssunda vokser det en furu på skrå ut fra fjellet og den kvistet han behørig med koggens.

Sundet har navnet sitt etter svensken Julius Hexberg som kom rekende hit i forbindelse med jernbaneanlegget. Han gifta seg med Julie og fant like godt ut at han skulle starte motorverksted og bo i Hexbergssunda, og eldste sønnen Harald drev verkstedet videre til ca 1970 tallet. Både far og sønn var flinke mekanikere, men det ble sagt at yngstebroren, ungkaren Einar var den lureste.

Einar hadde mye rart for seg og mange interesser innenfor mekaniske fag – og han jobbet og bodde en periode på Slippen i Kragerø. Der drev han med nyskapende design av hummerteiner – han sveiset sammen en solid hummerteine i stål. Vanlige teiner lagde man med jorder av grankvist, med trespiler, garnbus av bomullstråd og flat stein for å få teina til å synke.



Gammeldagse teiner måtte vannes en uke før man kunne fiske – hummeren likte inte bobler fra tørt treverk som trakk vann. Det var mye styr og arbeid med å lage, rigge til og vedlikeholde vanlige teiner, men laget du hele teina av stål slapp du unna alt dette tenkte Einar.

En av finurlighetene ved teinedesign er åpningen på kalvene - de må være store nok til at en stor hummer kommer inn, men samtidig små nok til at minstemåls hummer ikke så lett går ut igjen. Einar likte dårlig tanken på at hummeren skulle komme seg ut og lagde små åpninger i kalvene av solid stål.

Blant hans kolleger på Slippen var det mange som fisket hummer og alle kommenterte at åpningene var for små til at hummeren kom seg inn i teina – – – Einar parerte maset om små åpninger ved å si: «Kommer de inte inn – går de i hvert fall inte ut heller».

Nidhogg



I norrøn mytologi truet uhyret Nidhogg menneskeheten ved å gnage på røttene til verdenstreet Yggdrasil - det var det all grunn til å være redd for også for de som da ferdes i skjærgården vår.

De færreste våget å ta opp kampen med eller jakte på slike beist. Et unntak er guden Tor som på fisketur med Hyme agnet med et oksehode og fikk selveste Midgardsormen på kroken. Dessverre fikk Hyme da panikk - kappet snøret og siden har kystens folk måtte slite med ormen.

I dag består uhyrene i skjærgården av idioter på vannskutere og forvokste RIB-er som hverken Nidhogg, Midgardsormen eller andre med vett i skallen ser ut til å få has på.

Mindre kjent er uhyret på Skåtøy som i 1892 med hves og ul skremte vettet av lokalbefolkningen - og det brave jaktlaget - væpnet til tennene som satte seg fore å få has på dette truende beistet.

Avisen Nordisk Tidende 26 februar 1892 redegjør nærmere for denne saken. Gamle aviser finner du på nasjonalbibliotekets [nettsider](#) og der fins mye interessant og morsomt, også lokalstoff - desverre er Kragerøs gamle aviser ikke lagt inn ennå.

SKAATÖ. En uhyggelig lyd har man i disse dage hørt paa Skaatö. Folker ble aldeles vetskramte, for de har trod, at skogen var fuld af udyr. En mæd, skulde kjöre ved hjem, men da han vel var kommen til skogs, hørte han dæne fæle laaten, og i strygende fart vörte han hjemover, glad, at han var kommet saa vel fra det. En anden man blev saa ræd, at han hentet gutten sin hjem fra skolen, og en jente var mallös i i flere timer af bare skræk. Saatroede nogle mænd, at de nok skulde knække uhyret, og bevæbnet til tænderne gik de i samfulde to dage efter det, men kunde aldrig faa öie paa det.

I disse dage var det kommet for en dag, hvad det er, som har voldt skrækken, det var nemlig et af de i Porsgrund hjemmehörende dampskibe.

Med såpass lettskremt lokalbefolkning i skjærgården er det ikke noe rart at man bygde en stor kirke på Skåtøy midt på 1800 tallet.

Det skjer på Skåtøy

 SKÅTØY KAFÉ **Vinterstengt - velkommen til påske sjekk hjemmeside**

I oktober er kafeen åpen grupper ved spesielle behov og ønsker siste arrangement så langt er:
Lørdag 20 okt kl 18 er den åpen for "Menighetspub"

Mellommyra fritidsforening

Innviterer til høst dugnad på Mellommyra; **Søn. 21 oktober fra kl.12.00**

Alle er velkommen

Hilsen styret

Huskestua – ser i gang med høstsesongen

Alle er velkommen på Lokalet mandag kl 1800 på følgende datoer.
22.okt - 12.nov - 3.des

Styret

Yoga for alle – på Skåtøy.

Yoga for alle – her jobbes det mye med pust som setter nervesystemet i gang. Fine øvelser, mye mantra som lært av Yogi Bahjan.

Hver **mandag fra kl 1815 til 1945** i gymsalen med start den **22 okt**.
Det koster 200 kr timen og påmelding med sms til Duncan .93214789.
Husk å ta med yogamatte/ teppe

Jeg gleder meg

Vh Duncan

Sjekk på nett? Tidlige Flaskeposter? Skole?

Skåtøy Kirke



Lør 3.nov. kl. 18: Allehelgensgudstjeneste ved sokneprest Harald Gulstad og kantor Jorunn Myre.
Sang av Anita Høyvarde Jensen akk. av Rolf Henning Jensen. Klokker Terje Tolner.
Kirkevert Vidar Ødegården.

Menighetsrådet

Lokalet - vårt eget hus. Høst- og vinter program!

Vi ønsker også denne høsten og vinteren å invitere til hyggelige middager på Lokalet og håper mange vil benytte seg av tilbudet. Åpningstider og andre detaljer kommer senere, men hold av datoene folkens.
Påmelding til Inger Lise på tlf/**sms 901 77 628** senest mandagen før.

Lørdag 24 November 2018: 6 retters middag ved Dennis.

Søndag 9 Desember 2018: Julemesse.

Lørdag 12 Januar 2019: Øl smaking ved Per Morten og Jan.

Lørdag 16 Februar 2019: Thai mat ved Jan.

Søndag 17 Mars 2019: Barnemiddag ved Trine.

OBS: Hei alle matglade!!

Det er noen ledige plasser på Dennis 6 retters middag 24.11.18, så det haster å melde seg på for de interesserte.

NB! Bindende påmelding snarest til Inger Lise for denne middagen.

Styret for Lokalet