

LAUGSNYT

26 ÅRGANG - NR. 64 - DECEMBER 2018 - MEDLEMSBLAD FOR NYSTED BÅDELAUG



Sven Erik Hauberg på plads bag sit skrivebord på havnekontoret.
Foto: Richard Jensen

Nysteds havnefoged takker af:

Vil nu nyde sit otium og overlader roret til ny mand

Efter næsten 24 år som Nysteds havnefoged stopper Sven Erik Hauberg sit virke og går på pension.

Det har været en dejlig tid med masser af opgaver og mange spændende og flinke mennesker, der har besøgt havnen, også nogle der lige skulle have en snak under deres gåtur, eller måske bestille en bådplads i havnen.

Der har jo gennem årene været flere kendte sejlskibsturister, der har besøgt havnen i Nysted, fortæller Sven Erik Hauberg. Mærsk Mc-Kinney Møller besøgte havnen gennem flere år med sin store sejlboat, de senere år i Bandholm, da den nye båd ikke kunne gå ind i Nysted på grund af vanddybden. Sangeren og sangskriveren Roger Whittaker har også besøgt os i Nysted med sin sejlboat.

Det har været en spændende tid med flere store ombygninger på havnen. Krusells Mole, der blev udbygget for flere år siden og selve ombygningen og renoveringen af havneområdet i 2012, siger Sven Erik fra sin plads bag skrivebordet. Væggene er prydet af utallige fotos, tilsendt af tilfredse tu...

... fortsættes side 3



Festudvalg med store ambitioner
Side 4



To røgede ristede med det hele
Side 4



DM i cykling skabte trafik kaos
Side 10-11



Smakkefolk i "Sommer direkte"
Side 12-13



Aldrende dame fik en opstrammer
Side 18-19



Barkkedlen tømmes inden vinteren. Barkelagen var ødelagt af skimmel, svamp og mug på grund af sommerens ekstremt varme vejr.

Foto: Trine Barnkop Elnif-Bay

Næstformand overtager formandsposten:

Foreningslivet i Bådelauget kører fortsat på højeste blus, trods uenighed i ledelsen

At drive en maritim forening kan ikke foregå uden gnidninger på den ene eller anden måde. Det ville da også være mærkeligt, hvis bestyrelsen altid var enig. At være formand er ikke altid nemt og kan til tider være en utaknemmelig post, og må som ofte rette sig efter sin bestyrelses det må være demokratiet, der bestemmer her.

Bådelaugets formand har valgt at trække sig med øjeblikkelig virkning af personlige årsager. Tommy Frederiksen overtager posten indtil næste generalforsamling, hvor der skal vælges en ny.

Standerstrygningen

Den sidste lørdag i oktober blev standeren taget ned af Benny Svendsen, som havde overtaget posten efter Tommy Frederiksen, som jo nu skulle holde standerstrykningstalen som fungerende formand.

Formanden gav stor ros til laugets festudvalg, som kunne fremtrylle lækre retter til billige penge.

Sommerfesten med kalvekød og flæske-

steg, lavet af Niels Hansen og festudvalget. En dejlig dag med fuldt hus.

Arbejdslørdag i oktober måned. Listen blev arbejdet igennem, og det meste blev lavet, nogle havde klaret deres arbejde i løbet af ugen, da de ikke kunne om lørdagen. Der kan sagtens bruges flere hænder. Der blev afsluttet med en lækker bikksemad.

Sommerens flotte vejr gav anledning til sejladser ud i det danske sommervejr.

Rejefiskeriet har været rigtig godt i år, oplyses det fra dem, der fisker rejer. Ålefiskeriet har været nogenlunde. Sommerheden har flyttet rundt på ålens cyklus, så de trækker senere i efteråret, hvor der er fiskestop for bundgarns- og erhvervsfiskere.

Ørred- og laksefiskeriet har været godt i det tidlige forår og starter igen i midten af november måned, når tilladelse på 55 mm flydegarn bliver lovligt igen. Der er ulovligt at benytte disse slags størrelse garn i en periode, netop for at beskytte ørreden.

Der blev, sædvanen tro, råbt tre gange hurra, før man spiste gule ærter.

-red.

...fortsat fra forsiden

rister, der har besøgt havnen, nogen er fra den tidligere havnefogedes tid, siger han. En af de andre specielle ting jeg har fået til opgave, der ikke specielt hører med til jobbeskrivelsen på en havnefoged, var en bestilling på en gravsten til et ægtepar, der havde besøgt havnen gennem mange år. Det var konen der var død, og skulle nu have en gravsten med indgravering af en drivkvase. Ingen opgaver er for store eller små. Det blev klaret til alles tilfredshed. Man må jo yde en vis service over for de sejlene turister.

Der er også flere, der i disse moderne tider, bliver askespredt på havet. Flere af disse opgaver har jeg også taget mig af. Der er efterhånden mange, der ikke ønsker et gravsted, som familien er tvunget til at passe.

Tiden med kassebøger og pengene i cigarkasser var dog noget nemmere end det er i dag, hvor alting skal lægges ud på edb, har gjort det lidt vanskeligere og mere tidskrævende, når man ikke ligefrem har fået den nye teknologi ind i blodet, som ungdommen har i dag, men er noget jeg har måtte lære gennem tiden. Det er dog lykkedes nogenlunde, siger Sven Erik med et lille smil.

At gå sin morgenrunde, specielt om sommeren når der er mange sejlene turister, for at tjekke om alle havde betalt for en overnatning, som de i dag selv står for via betalingsautomaten, ophængt ved havnekontoret. Før i tiden gik jeg en rundtur på havnen med min "Prygelknabe", en lille rundstok der passer i lommen hvor tomme stokken kan sidde, og gav et par små slag på søgelænderet, hvis de endnu ikke havde betalt deres havnepenge. Det er da sket, at nogle er sejlet uden at betale, inden jeg gik min morgenrunde, men så ringede man og advarede den nærmeste havn. Det kunne hænde, at der blev ringet fra en anden havn, hvis nogle var stukket af fra regningen, siger Sven Erik.

Jeg har også, for 12 år siden, været med til at starte "Foreningen af lystbådehavne i Danmark", sammen med en del andre hav-



Sven Erik Hauberg med sin sommerkasket, glæder sig til mere fritid sammen med fru Hanne.

Foto: Richard Jensen

nefogeder, beretter han. Foreningen blev døbt FLID. I et burde egentlig have været et lille anker, men det findes desværre ikke på redaktørens tastatur.

Sven Erik fylder 75 år den 28 januar 2019. Den sidste arbejdsdag blev den 28. oktober 2018, hvorefter der skal holdes en lang velfortjent ferie samt en masse timer der skal afspadseres. Den 31. januar 2019 er det slut og en endnu længere ferie venter forude. Fritiden skal bruges på rejser, familien og mine hobbyer, siger han. Jeg spiller jo stadig med i Jazz Onklerne og i et 24 mands orkester der hedder Senior Orkesteret, der spiller andet end jazzmusik.

Vores sejlboat "Havfruen", skal også have lidt mere opmærksomhed i fremtiden, måske med nogle enkelte sejlture rundt om i Danmark sammen med fru, og så er der jo Nysted Smakkeaug, hvor jeg er ceremonimester. Vi renoverer joller en stor del af vintersæsonen. Hyggeligt, med mange gode historier fra nær og fjern og masser af værkstedshumor. Der skal også sejles lidt med smakkejollerne, når vejret tillader det. Resten af tiden skal nok bruges i mit lille værksted på hjemadressen i Fiskergade, slutter Sven Erik af med at sige.

-red.

Formand:**Tommy Frederiksen**

Tlf. 60 15 20 73

tnf1@live.dk

Sekretær:**Alex Jensen**

Tlf. 30 49 88 11

alex.viggo.jensen@icloud.com

Bestyrelsesmedlem for aktive:**Jesper Brylle**

Tlf. 25 18 00 91

jbrylle@hotmail.com

Suppleant for aktive:**Benny O. Svendsen**

Tlf. 51 44 50 68

bennyinysted@mail.dk

Bestyrelsesmedlem**for passive:****Svend Aage Christiansen**

Tlf. 40 92 68 11

ssc1@live.dk

Suppleant for passive:**Thomas Aagaard**

Tlf. 40 25 04 82

taagaard@mail.tele.dk

Kasserer:**Anne-Grethe Thygesen**

Tlf. 60 68 00 56

ag-t@hotmail.com

Billagskontrollanter:**Svend Jensen**

Tlf. 24 98 18 80

lsjensen@dljpost.dk

Lise Foss Hansen

Tlf. 23 10 99 09

Billagskontrollantsuppleanter:**Per Carstens****Anne Svendsen****IT- OG BLADUDVALG:****Richard Jensen**

Web./it-udvalg og redaktør

Tlf.: 28 56 95 94

r.v.jensen@icloud.com

Alex Jensen

Redaktion og it-udvalg

Tlf.: 30 49 88 11

alex.viggo.jensen@icloud.com

John Slot

Medredaktør og redaktion

Tlf.: 21 28 18 60

john.slot@hotmail.com



Bordet var fyldt op med mange slags lækkerier til pinsens brunch.

Foto: Elsa Kock

Festudvalg med ambitioner:

Pinsebrunch sætter ingen grænser for festudvalget

Du godeste! Festudvalget med de fire damer Daisy Jensen, Annelise Jensen, Elsa Kock og Kirsten Thøfner er ikke til at stoppe. Et festudvalg med store ambitioner fortsætter ufortrødent med at imponere foreningens medlemmer med lækkerier og gode smagsoplevelser.

Pinsebrunch med lækkerier, julefrokost, spise sammen, sommerfest og andre hyggelige sammenkomster til en pris af en flad halvtredser, er en pris, hvor alle kan deltage. Der trækker fulde huse hver gang, der bliver pyntet op til hygge og spisning i klubbens hyggelige lokale.

Lotterier med gevinster, doneret af foreningens medlemmer der har en flaske eller andet liggende, der ikke er blevet drukket eller brugt. Kludetæpper, muleposer, drikkevarer og bilvaske kan vindes under arrangementerne. Overskudet går i festudvalgets kasse, og er med til at skabe grobund for et større arrangement, når der er penge nok i kassen.

Hvis der er nogle medlemmer, der har et eller andet liggende, der kan doneres til videre brug eller til glæde for andre, kan man kontakte eller aflevere det til Daisy Jensen, der også kan kontaktes på tlf. 28 51 08 97.

Det er vigtigt at bakke op om disse arrangementer, som der gøres nu, da der lægges et stort frivilligt arbejde af festudvalgets fire medlemmer.

-red.

Nyt system for kontingent indføres fra årsskiftet:

Det nye system gør indbetalingerne mere overskuelige for foreningens kasserer

Som skrevet i Laugsnyt er den nye opkrævning vedlagt dette nummer af bladet. Det skal nu betales som en kontooverførsel gennem netbanken.

Nederst til venstre på opkrævningen finder du din betalingskode. Den skal du skrive i feltet på netbanken i "modtagerfeltet". Du skal ikke skrive dit navn eller andet, kun den kodelængde der er skrevet på opkrævningen. Det er kun dig, der kan se disse oplysninger, der er påført opkrævningen. Alle personlige oplysninger bliver behandlet fortroligt.

Disse oplysninger ligger nu på en database, som styres af Bådelaugets webmaster. Alle de data, der findes for det enkle medlem, vil følge medlemmet rundt i det elektroniske system. Du har ligeledes fået et unikt id-nummer, som der kun findes et af og kende-

tegner netop dig i systemet. Hvis du bliver meldt ud af foreningen og senere ind igen, vil få du et nyt id-nummer og en ny betalingskode, da id-nummeret kun kan bruges en gang.

Hvis man ikke har netbank, kan man stadigvæk betale med gode danske kontanter ved at henvende sig til et bestyrelsesmedlem eller til en, der har adgang til kassen. Det kan også være til en af nøglepersonerne af barholdet. Den nederste del af opkrævningsen fungerer som kvittering, den øverste del skal afleveres til kassereren, som skal bruge din betalingskode for indskrivning på det kontrolelement, der bliver sendt fra databasen, som gør det nemmere, da man ikke skal bladere mellem flere girokort, før det rette medlem findes. -red.



KLIP UD OG GEM

AKTIVITETSKALENDER 2018/2019

Gløgg og julehygge:	Lørdag den 08-12-2018 kl. 15:00
Rusesyning:	Med start onsdag den 09-01-2019 over 10 gange. Kl. 19:00
Nytårsfrokost:	Lørdag den 19-01-2019 kl. 14:00
Generalforsamling:	Fredag den 22-02-2019 kl. 19:00
Arbejdslørdag:	Lørdag den 23-03-2019 kl. 08:00
Bådudsætning:	Lørdag den 06-04-2019 kl. 08:00
Standerhejsning:	Lørdag den 06-04-2019 kl. 14:00
Hornfiskekonkurrence:	Lørdag den 11-05-2019 eller 04-05-2019 Indskrivning fra kl. 08:00
Pinselørdag:	Morgenmad eller brunch - søndag den 09-06-2019
Sommerfest:	Lørdag den 17-08-201. kl. 14:00
Arbejdslørdag:	Lørdag den 12-10-2019. kl. 08:00
Båddoptagning:	Lørdag den 26-10-2019 kl. 08:00
Standerstrykning:	Lørdag den 26-10-2019 kl. 14:00

† DØDSFALD

Bjørn Alfred Petersen er afgået ved døden den 10. august 2018. Æret være hans minde.
Lone Hermann er afgået ved døden den 5. oktober 2018. Æret være hendes minde.



To røgede ristede og to brød blev dagens tilbud under årets barkning. Brændingsforbuddet krævede en gnistfanger på skorstenen.

Foto: Anne Svendsen

Det maritime udvalg opfinder ny menu:

Trods forbud om brug af åben ild, blev årets barkning af sejl gennemført

Sommerens tørre og især varme vejr var ved at sætte en stopper for årets barkning, som Det Maritime Udvalg arrangerer hvert år under Nysted Hajkutter Festival & Regatta først i august måned.

Tilladelse til at bruge åben ild i barkeovnen skulle ansøges hos Lolland-Falsters Brandvæsen, så man havde de rigtige tilladelser, det ville jo være ærgerligt at få præsenteret en bøde for glemsomheden.

Tilladelsen blev givet mod at påføre skorstenen en gnistfang og vande omgivelserne, så det tørre græs ikke kunne antændes. Det blev gjort, som det ses på ovenstående billede. At så nogle havde fået den smarte ide med at røge pølser og brød på skorstenen, er en anden sag. Det smagte i øvrigt ikke dårligt, men havde dog en kraftig røgsmag, udtalte Preben Hasselstrøm sig til bladets redaktør.

Barkningen af sejlene til den lille svenske spejlåb blev gennemført, og kan nu holde de næste 4-5 år.

Pulveret eller barkelagen består af et stof



Dagens menu: 2 døde fingre med det hele, prøvespises af Preben Hasselstrøm. - Spi-seligt, mente han.

Foto: Anne Svendsen

der hedder Chatou, som er et udtræk af barken fra acasietræet, der vokser i Bagindien. Dette års Chatoupulver er sponsoreret af Nysted Industri- & Håndværkerforening med 5.000,- kroner.

Flere havne, eller rettere sagt maritime foreninger rundt om i Danmark, genopfører i disse år barkkedler, som af den ene eller anden grund er blevet fjernet, eftersom de ikke er blevet brugt længere. De har stor kulturhistorisk og turistmæssig værdi for havnene, og så er det jo et gammelt håndværk, som ikke findes mere. Der er ikke ret mange, der kan dette håndværk i dag, men må læres fra bunden af. Dette er også med til at bidrage til det gode liv i vandkanten.

Til årets barkning deltog medlemmer fra Bådelauget. Der kan nævnes:

Anne Svendsen, Benny Svendsen, Alex Jensen, Thomas Aagaard, Ib Foss Hansen, Preben Hasselstrøm, Arne Andersen, Margot Hansen, Finn Rossdahl, Anders Pihl, Karsten Pedersen, Flemming Holm Larsen og Andy Poul Bæhr.

-red.



Barkelagen hældes i af Benny Svendsen og Preben Hasselstrøm. Den skal nu opvarmes til ca. 60 grader før sejlene lægges i og temperaturen holdes de næste 24 timer før sejlene er færdige. Foto: Anne Svendsen



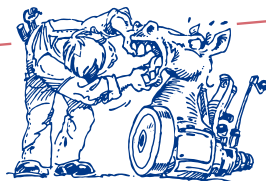
Crescent
Boats



VOLVO
PENTA



Alle former for
• Svejsning samt smede- & maskinarbejde
• Hydraulik for fiskeri



Rødbyhavn Motor- & Maskinværksted

Vestre Kaj 28 • 4970 Rødby

E-mail: rmm@pc.dk • www.dannygroth.dk

54 60 51 52



Der var stor travlhed i Smakkelaugets telt, med at hjælpe børnene samt deres forældre og bedsteforældre med at bygge deres egen smakkejolle. Foto: Richard Jensen

Smakkelaug et åbnede café under årets Hajkutter Festival:

Kaffe, kage og smakkejoller for børn og barnlige sjæle, gav travlhed i Smakketeltet

For andet år deltog Nysted Smakkelaug under festlighederne ved årets Hajkutter Festival.

Teltet var igen venligst udlånt af Multicenter Syd, som selv sørgede for opsætningen og nedtagningen.

Under dette års festival blev Smakkelaug et sat til opgave, at sælge specialkaffe og kage. Den indkøbte kaffe brygger fra Hajkutterforeningen levede dog ikke helt op til formålet, da bryggetiden for en kop kaffe, var for lang, og de måtte skifte over til almindelig kolbekaffe for at kunne følge med efterspørgslen, der til tider var hektisk, især omkring kaffetiden kl. 15-16.

Der blev solgt skærekager, småkager, lagkager, muffins og gammeldags æblekage. Alle

kager var lækre, og blev solgt inden lukketiden kl. 18.00.

Der blev solgt halve lagkager til de sejlene gæster, og folkene fra "Ebba Åen" købte restlageret af kager den sidste dag inden lukketid, da der skulle sejles til Rostock næste formiddag til årets regatta.

Smakkelaug et havde på forhånd forberedt 100 små smakkejoller til børnene, men lidt enklere end sidste år, hvor der var bowspryd og to forsejl og selvfølgelig et storsejl. I år var der kun et forsejl og et storsejl, som skulle gøre det nemmere for børnene at samle smakkejollen.

Der var til tider lange køer af børn, der gerne ville arbejde med hænderne, for at lave sin helt egen smakkejolle, og sætte sit person-

lige præg på den. Det kneb dog lidt med at binde de forskellige knuder, men med hjælp af Smakkelaugets dygtige hjælpere gik det fint, og børnene fik også lidt indblik i hvordan man sejler med disse joller.

Tilslutningen af hjælpere disse dage er for få, og der kunne ønskes flere hænder, hvis man skal kunne deltage næste år, siger oldermanden for Smakkelaug.

Kobberlamper og andre maritime ting samt plakater og postkort fra den lille krambod i teltet, blev solgt til favorable priser. Smakkelaug havde dog kun varerne i kommission, som blev solgt med en lille fortjeneste på ca. 10 % til laug.

Alt i alt fik de et pænt overskud på årets deltagelse. Vi er godt tilfredse med årets resultat, siger Richard Jensen.

Om Smakkelaugets deltagelse i 2019 vides der endnu ikke med klarhed, om det lykkes for Hajkutterforeningen at arrangere endnu en Hajkutter Festival, da foreningens ankermand Finn Hermansen, har valgt at trække sig efter 10 års jubilæet. Jeg ved, at der arbejdes på højtryk på at få en ny formand og ankermand, siger Richard Jensen. -red.



Den lille smakkejolle i en lidt enklere udgave, trak til tider længere køer af børn, der ivrigt og koncentreret arbejdede på deres helt egen smakkejolle. Der blev også solgt smakkejoller i samlesæt, der kunne medbringes i rejsekufferten. Foto: Alex Jensen



NYSTED MURERFIRMA

JOHN MADSEN

MOBIL 22 34 24 40

JOHNMURER@LIVE.DK / WWW.NYSTEDMURERFIRMA.DK

MURER- OG FLISEARBEJDE
OMBYGNING/NYBYGNING/TILBYGNING/REPARATION



Cykelløbet trak mange tilskuere til byen, men det gav trafik- og parkeringskaos i de fleste gader i byen.

Foto: Richard Jensen

Da Nysted blev kendt som "Tour de Nysted":

DM i landevejscykling skabte trafik- og parkeringskaos i Nysteds smalle gader

Sidst i juni måned blev der holdt Danmarks-mesterskab i landevejscykling fra torsdag den 28. juni til søndag den 1. juli 2018. Nysted var en af de byer, hvor der skulle køres cykelløb, og det gav en del trafikale problemer.

Det var Danmarks Cykel Union i samarbejde med Lolland-Falster Cykle Klub og Guldborgsund Kommune, der havde arrangeret cykelløbet.

TV2 sendte direkte fra cykelløbet om søn-

dagen den 1. juli på rigtig "Tour de France" maner.

Ruter og trafikinformation

Torsdag den 28. juni var der enkeltstart med mål i Nykøbing F. og med rute i omegnen.

Fredag den 29. juni med enkeltstart og linjeløb i paracykling i Nysted med start og mål i Jernbanegade.

Lørdag den 30. juni med linjeløb, der startede i Sakskøbing med mål i Nysted.

Annoncer i Nysted Bådelaug

Du kan annoncere på vores hjemmeside og du får din annonce med i vores klubblad "LAUGSNYT" to gange årligt. Kontakt: nsb.laug@gmail.com



Søndag den 1. juli med linjeløb og start fra Stubbekøbing Havn over Guldborgbroen og igen mål i Nysted (Jernbanegade).

Rutebeskrivelse

Løbet var på 74 km i alt med start og mål i Jernbanegade i Nysted.

PostMasterløbet, der var arrangeret af LF Cykle Klub, foregik i Nysted og omegn ad følgende rute: Jernbanegade, Ny Østergade, Adelgade, Sakskøbingvej, Mallehavevej, Kertevej, Kolkevej, Kettingevej, Aalholmvej, Wichmandsvej, Bomstræde, Gl. Torv, Fiskegade, Havnegade, Strandvejen, Slotsgade, Adelgade og med slut og mål på Jernbanegade. Der blev kørt i alt 6 omgange på ruten, med høj fart ad Strandvejen, er det blevet oplyst fra Smakkelaug.

Konsekvenser for trafikken

DM i landevejscykling fik stor betydning for trafikken, der blev omdirigeret til andre gader og veje, der ikke skulle bruges i løbet.

Det meste af byen var lukket af, og skulle man parkere, var der blevet anvist områder, hvor der kunne parkeres. Flere bilister skulle også prøve, om man nu ikke lige kunne klemme sig ind på en lille sidegade, og det gav flere klammerier mellem bilister og beboere, hvor husejerens parkeringsplads var blevet overtaget af en anden bilist.

Andre arrangementer

Nysted Smakkelaug og Nysted Hajkutterforening havde arrangeret åbent værksted og maritime lege for børn om lørdagen. Smakkelaug med krambod og gratis kaffe til dem, der kom forbi for at se cykelløbet. Der kunne naturligvis også blive vist rundt i værkstedet, hvis der var interesse for det. Hoppeborgen, som var blevet opstillet på havnepladsen ved havnekontoret, tiltrak mange af børnene, så besøget af børn og forældre ved Nysted Bådelaug var ikke svimlende stort, men det var jo også cykelløb de var kommet for at se. *-red.*

HURTIGT & NEMT

Tryk

Print

Poster

LF trykteam

Nørregade 17 • 4970 Rødby • Tlf. 54 60 13 87 • lolland@lftrykteam.dk
Kongensgade 16 • 4800 Nykøbing F. • Tlf. 54 85 06 24 • falster@lftrykteam.dk



Sejlene på smakkejollerne blev hejst til ære for TV Øst.

Foto: Anne Svendsen

Smakkelaug et deltog i sommerens TV:

TV Øst sendte "Sommer direkte" fra Nysted Havn om smakkefolk og sejlads

TV ØST | Når nu det meste som en for-
ening arbejder for, bliver afvist
af kommunens politikere, så er
det jo dejligt, at andre vil hjælpe
med at vise, hvad Nysted Smakkelaug
står for, deres arbejde, ideer og ønsker for
fremtiden.

TV Øst henvendte sig til Smakkelaug et allerede i foråret, for at høre om man kunne lave et lille filmklip om Smakkelaug et arbejde og sejlads til deres kommende udsendelse "Sommer direkte", der skulle sendes fra havneområdet i Nysted. Det sagde Smakkelaug et naturligvis ja tak til, og udsendelsen skulle sendes i løbet af juli måned.

Optagelserne startede tirsdag 24. juli kl. 8.00, hvor smakkefolkene og fotograf Kevin Rasmussen, journalist Katja Højbjerg og journalist Phillippa Maigaard Filtenborg fra TV Øst, var mødt op for at planlægge slagets gang, sammen med smakkefolkene.

Der skulle først optages på vandet, hvor nogle af smakkejollerne skulle have en fotograf og en journalist med. Det blev til flere sejlads i løbet af dagen, da der også skulle optages til facebook og flere sociale medier, hvor læsere kunne ringe ind med spørgsmål.

Kl. 16.00 var dagens optagelser i kassen, og der skulle redigeres til aftenens udsendelse, hvoraf der skulle vises et filmklip på 8-9 minutter til "Sommer direkte".

Kl. 19.30, da udsendelse gik i luften, blev der sendt live fra værkstedet, hvor der blev forklaret om laug et arbejde med jollerne. De var på besøg i et af skurene, hvor der blev splejset fortøjninger og andet tovværk til jollerne. Der var også et besøg ved barkkedlen, hvor der blev forklaret om barkning af sejl, og efterfølgende blev dagens optagelse af sejladsen vist. En god udsendelse, og blev flot præsenteret af Phillippa, siger oldermænd Richard Jensen. *-red.*

Sejlads i de små krappe bølger:

Smakkejollen var datidens folkevogn, blev det fastslået under dagens optagelse

**TV
ØST**

En klukkende lyd af små krappe bølger, som der er i Nysted Nor, indbyder til ren afslapning, forklarede laugets viceoldermand Benny Svendsen til TV Øst.

Det er bådens klinker, der giver den beroligende og lidt specielle lyd.

Byggestilen er kendetegnet for disse joller, som var udbredte i de danske farvande. En billig jolle i træ, der kunne bruges til det meste, både til transport af varer til større skibe, der ikke kunne gå i havn på grund af vanddybden, eller til fiskeri, lods- og toldbåde. Man kan kalde den datidens folkevogn, som ikke var dyr og havde helt enkle sejl, som man nemt kunne sejle alene, forklarede Benny Svendsen det i optagelsen til journalist Katja Højbjerg.

Smakkejollen kendetegnes ved, at storsejlet er næsten firkantet og med et eller to forsejl. Der kan også hejses et topsejl. Det er selve rigningen, der gør den til en smakkejolle. En byggestil, der er ved at blive glemt, da de fleste joller i dag er bygget af glasfiber, der er nemmere at vedligeholde, men ikke giver denne specielle lyd, når bølgerne slår ind mod klinkerne.

Smakkelaug et arbejder for at bevare denne byggestil af træjoller, der jo er en del af Danmarks maritime kulturarv og -historie. Når man kigger på gamle fotos over havne rundt om i Danmark, ser man mange træjoller liggende for svaj, hvor sejlene hænger på, så der hurtigt kunne klargøres til sejlads, hvad enten man skulle i kirke med familien, ud at fiske eller bare en lille lysttur i det gode vejr.

Også i Nysted lå der for over 100 år siden mange træjoller for svaj i havnen. Det ville være ærgerligt, hvis dette historiske fartøj forsvandt, så forsvinder det gamle håndværk jo også samt duften af trætjære, siger oldermand Richard Jensen.

Eftermiddagens gode og solrige vejr bød også på flere sejlture rundt i noret med laugets transportmester Arne Andersen ved roret, der forklarede kendetegnene ved en smakkejolle, om det er en smakke, to-smakke eller en tre-smakke, grunder jo på hvor mange master jollen er udstyret med.

Oldermanden for lauget håber på, at udsendelsen om Smakkelaug et er nået ud til politikerne i Guldborgsund Kommune, som nok ikke helt kender Nysted og de aktiviteter der foregår. Vi har fået en god og gratis reklame for havnen, byen og de forretninger der findes, er alle blevet nævnt.

Dagens udsendelser kan stadig ses på Smakkelaugets Facebook side.

Der har været en stor feedback af begejstring over udsendelsen og om det arbejde Nysted Smakkelaug står for. Det er noget, der gør os megastolte, siger oldermand Richard Jensen.

-red.



Afslappende ser det ud. Datidens folkevogn, blev brugt som en lille arbejdshest til at fragte gods og til fiskeri, lods- og toldbåde.
Foto: Anne Svendsen



Egon Bredgaards Bådbyggeri lå hvor Molegrillen og minigolfbanen ligger i dag. Arealet uden om var forbeholdt fiskere med skure og stejleplads i 1960-70'erne. Foto: Arkiv

De gamle journaler giver laugets sekretær grå hår i hovedet:

De gamle journaler og papirer bliver nu bevaret elektronisk for eftertiden

1981

Dette år blev det besluttet at hæve kontingentet til 150,- kroner for de aktive medlemmer og til 100,- kroner for de passive. Det var også året for Bådelaugets 10 års jubilæum, som blev afholdt med fællesspisning af medbragt mad. Skibsklokken blev købt af Bådelaugets selv, som en fælles gave til laugets jubilæum.

1982

Bestyrelsen skulle dette år forhandle med Teknisk Forvaltning om havneskure og de problemer der vil blive med eventuelle nybygninger på havneområdet. Man ville også ansøge kommunen om at få lagt fliser og grus foran klubhuset.

Der havde været et orienterende møde med Teknisk Forvaltning om de nye bygninger,

som skulle opføres på havneområdet. Som man har forstået, bliver det et lukket område, men miljømæssigt vil det blive nyt og strømlinet. (Det må være de nye bygninger med de to restauranter og Molegrillen, der er tale om. Der blev også opført tre fiske-skure langs stejlepladsen, som nu tilhører Restaurant Ø). Det må åbenbart være noget som turister kan lide, siden hele havnen skal laves om. Går man bare 10 år tilbage i tiden, var Nysted Havn en af de fineste købstadshavne i landet miljømæssigt og med bevaringsværdighed.

1983

Året blev omtalt af formanden, som et roligt år. Anskaffelse af VHF radio samt kursus til denne og betydningen inden for sikkerhed til søs. Kommunen har ikke den store vilje

for vedligeholdelse af huset. Man kan stadig ønske sig bedre deltagelse i rengøring fra medlemmerne.

1984

fik Bådelauget tilladelse af Teknisk Udvalg til at opsætte en signalmast vest for Bådelauget. Der blev nedsat et signalmastudvalg, med Willy Jørgensen som formand og med 5-6 frivillige, som ville påtage sig arbejdet. Der blev også indsat termoruder i alle vinduer mod vest af Kommunen.

Efter henvendelse fra Kommunen angående Nysted Købstads 575 års jubilæum, er det blevet pålagt Bådelauget at stille med 15 frivillige medlemmer til det store telt, der vil blive opstillet på havnepladsen i dagene den 8.-9. og 10. juni.

1985-1989

I disse år sker der ikke det helt store i Nysted Bådelaug, når man ser i de gamle journaler. De er til dels mangelfulde med oplysninger og en hel del af det er ganske ulæseligt, siger laugets sekretær Alex Jensen, der er ved at skrive de gamle journaler ind på edb.

Det giver grå hår i hovedet, siger han. Alle de indskrevne dokumenter bliver lagt i en databank via vores hjemmeside, som kun kan tilgås af bestyrelsen, udtaler Alex Jensen til bladet.

Der er flere dødsfald blandt medlemmerne og udskiftning af flere bestyrelsesmedlemmer samt stigninger af ølpriserne, som i disse år koster 6 kroner for en pilsner. Kontingentet ligger årligt på 200,- kroner for aktive og 150,- kroner for passive medlemmer.

Laugsnyt

1987 var året hvor Laugsnyt så dagens lys for første gang, og indholdet blev behandlet og diskuteret på bestyrelsesmøderne. Det gør det desværre ikke i dag, og kunne give anledning til at genopfriske redaktørens ønske om et bredere samarbejde med Bådelaugets bestyrelse om bladets indhold. Det er dog kun ren ønsketænkning, siger bladets nuværende redaktør Richard Jensen.

Bladet er siden 2012 udkommet i det nuværende design i farver, 20-24 sider, 2 gange årligt med 14 numre i alt.

-red.



Fra en svunden tid, hvor der var plads til at have sine hyttefade og andre redskaber på havnekajen. Her er man ved at tørre et lille trawl.

Foto: Arkiv



Saltede stegte sild, en opskrift der stammer fra Bornholm.

Foto: Richard Jensen

Det er ik' så ringe endda...!

Saltede, stegte sild er en lækker og billig spise i vinterens mørke tid

Kan du huske reklamen fra TV med Minna og Gunnar. - En annoncekampagne, der skulle få folk til at spise fisk en gang om ugen, eller noget oftere end de plejer.

Den kommende vinter er jo også lig med hjemlig hygge og samvær. Benyt derfor også tiden til at hygge lidt om familien med blandt andet denne lækre frokostret. Bestanddelen i opskriften er sild, som ofte fanges om efteråret og kaldes høstsild.

Men først lidt om silden

Silden (*Clupea harengus*) kommer aldrig helt ned til bunden. De svømmer rundt i store i stimer, og der findes sild ved de fleste danske kyster. Silden er mørk på oversiden og lys på undersiden. Hvis man ser den

nedefra, er den lys som lyset, der kommer ned gennem vandet, men hvis man ser den oppefra, er den mørk som bunden på havet. På den måde gemmer silden sig for de rovdyr, der lever af silden, som omfatter de fleste rovfiskearter såsom laks, hajer og marsvin.

Sildene æder små vandlopper, krebsdyrlarver, copepoder og krill. De æder også en del fiskeæg og små fiskeunger. De fleste af disse smådyr lever af plankton. Der er derfor særligt mange sild i de områder, hvor der er overflod af mikroorganismer.

Laugsnyt vil nu bringe nogle af disse opskrifter i bladet. Som redaktør af bladet har jeg afprøvet opskriften med sild, og var overrasket over, hvor velsmagende og lækker den var. Jeg serverede den også for min

daværende nabo, der fortærede den med stort velbehag. Han mente dog at retten var alt for lille - en herlig frokostret en kold og blæsende vinterdag.

OPSKRIFT:**Saltede, stegte sild**

Man fanger eller indkøber nogle ferske sild, som fileteres og alle benene fjernes. Man kan også købe nogle sildefileter hos fiskehandleren, saltes i 3-4 timer, skylles

og vendes i rugmel og steges brune. Hertil serveres bløde løg (ikke brunede), hakkede rødbeder og sennep (som smøres oven på de stegte saltede sild, hvorpå man lægger løgene). Serveres med et godt stykke brød, en kold øl og en dram.

INGREDIENSER:

2 stk. sildefileter pr. person, salt, rugmel, sennep, løg og rødbeder og brød. -red.

Endnu en lækker fiskeret fra Bornholm:

Saltet kogt torsk i sennepsovs

Torsken er en ret almindelig spisefisk i de danske farvande. Bladets redaktør har igen været i køkkenet og afprøvet opskriften, inden den sendes ud til medlemmerne. Jeg må sige, at efter at jeg havde fulgt opskriften, lykkedes det dog at fremstille en meget velsmagende fiskeret.

Torsken har overbid, en kraftig skægtråd og en lys sidelinie. Ryg og sider er gråbrune eller grågrønne med en mængde brune, gule eller rødlige pletter. Den største torsk, der nogensinde er blevet fanget, var 2 meter og vejede 96 kg. I dag er det yderst sjældent at finde en torsk over 130 cm.

Torsken lever ud fra kysten til 600 meters dybde ved temperaturer mellem 2 og 10°C. Den færdes nær bunden, men kan også optræde pelagisk både ved kysten og til havs. De små torsk lever inde ved kysten, mens de største og ældste holder til ved vrage og stenrev på dybt vand.

Torsken er altædende. Den lever af muslinger, krebsdyr, orme, søpindsvin og andre fisk som sild, lodde og tobis osv. Med alderen bliver den mere og mere rovfisk og spiser rask væk egne artsfæller. I Nordsøen bliver torsken kønsmoden ved 3-4 år.

OPSKRIFT: Saltet kogt torsk

Torsken renses og skræbes, finnerne bortskæres og skæres i koteletter, ca. 6 stk. Halvestykket kan steges. De øvrige stykker tør-



Saltet kogt torsk, en lækker ret når det er torskesæson. Foto: Richard Jensen

saltes i minimum 4 uger. Fiskestykkerne udvandes 2 x 12 timer, vandet skiftes 2-3 gange (alt efter behag). Torskestykkerne kommes i en gryde, tilsæt 1-2 gulerødder og 1 lille løg, 5-10 sorte peberkorn og 1/2 dl. eddike. Fisken skal været dækket af vand. Det hele gives et opkog og skummes, der slukkes for blusset. Skræl kartoflerne, lav sovsen. Når kartoflerne er kogt og sovsen færdig er torsken også færdig.

INGREDIENSER:

1 torsk ca. 4 kg. Salt til tørsaltning. 1-2 gulerødder. 1 lille løg. Sorte peberkorn. 1/2 dl eddike.

Tilbehør: Kartofler og sennepssovs. -red.



"Alba", en amerikansk catboat blev søsat den 7. september i Nysted havn. 10 års renovering er endt, og har givet hende et smukt og unikt lift.
Foto: Broholt

En bevaringsværdig dame fik sine kurver tilbage:

50'årig catboat har været på bedding for en større foryngelseskur

I vinteren 2007 cyklede Lillian og Lars Broholt en tur til Stubberup Havn. Bag Stubberup Bådelaug står nogle både, der er taget på land for vinteren. Flere er overdækket med en presenning for at beskytte dem for vinterens skiftende vejr.

En båd med presenning skilte sig ud fra de andre, som havde et helt anderledes skrog, nu kunne man jo ikke lige se det, der skulle være over vandlinien, men man kunne se, at den havde en høj stævn og et helt specielt ror, som ikke lignede de andres.

I januar 2008, igen på cykeltur til Stubberup, lå hun i vandet, og man kunne nu se hendes svungne linier og det store cockpit. Den var heldigvis sat til salg, og blev købt af Lillian og Lars Broholt, som forelskede sig i hende, og kunne se muligheden for en renovering af den aldrende dame.

Efter enkelte sejlture i sensommeren 2008 blev den taget på land, og renoveringen blev først afsluttet den 7. september 2018, hvor hun blev søsat.

Gennem de næste 10 år der er gået, har hun været udsat for lidt af hvert. Hun er blevet skilt ad, og jernskroget er blevet brugt som form til et nyt skrog, støbt i glasfiber hos Bredgaard i Sakskøbing. Overbygningen er også blevet genbrugt. Ligeledes er ror, mast og rig det originale. Hun har fået en ny motor på 21 hk. Der er forsøgt at genanvende så meget af det oprindelige, som der kunne bruges.

Der mangler endnu at blive monteret mast og sænkekøl. Nu ventes der spændt på, at foråret melder sin ankomst til en ny dejlig lang sejlersæson, hvor Lillian og Lars Broholt naturligvis glæder sig til afprøve hende.



Karakteristisk for catboats er mastens placering helt ude i stævnen. Foto: Broholt



Der er brugt ca. 4.000 arbejdstimer på at gøre "Alba" så god som ny. Foto: Broholt

Af bådtype er hun en catboat. Catboats har været kendt siden 1840'erne, hvor den blev brugt til fiskeri langs den nordamerikanske østkyst. Bådtypen bygges stadig i dag, oftest i glasfiber og bruges mest som lystbåde og cruising, fordi den har rummelighed, stabilitet og er enkel at håndtere.

Oprindeligt blev de bygget til racing. Lange bomme og gaffs, bowsprits og big jibs blev monteret for at fange så meget vind som muligt. Nedgangen i racing og fremkomsten af de små effektive benzinmotorer, eliminerede behovet for store sejlplaner.

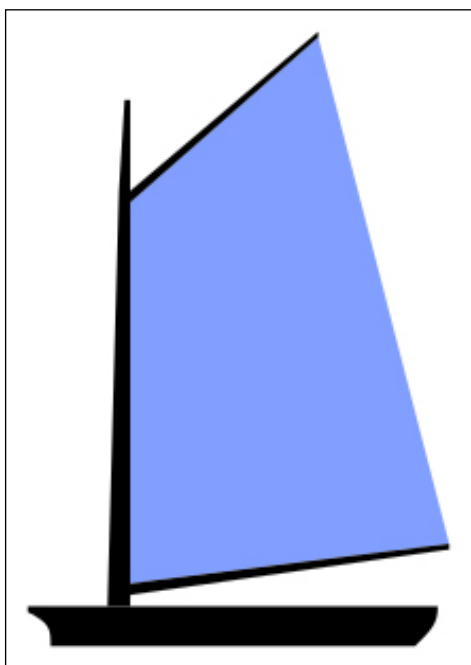
Karakteristisk for catboats er mastens placering helt ude i stævnen, og den lave dybgang. Bredde svarer til næsten den halve længde og det store ror. Den er 6,5 meter lang og 3 meter bred.

Denne catboat var af stål og blev bygget i Hamburg i 1973, og lyder navnet "Alba".

Det er dejligt, at nogle tager hånd om disse ældre både og prøver at bevare dem, så de ikke forsvinder, nedbrudt af tidens tand.

Til lykke til Lillian og Lars Broholt for det meget fine og flotte resultat.

-red.



Sejlplan af en gaff-rigged catboat.



Kun et fåtal medlemmer var mødt op for at se VM på storskærm. En hyggelig eftermiddag, trods den uafgjorte sejr (1-1).
Foto: Richard Jensen

Bådelauget inviterede til VM:

VM kampen Danmark - Australien blev vist på storskærm i Bådelauget

Torsdag den 21. juni i år, blev der vist fodbold VM på storskærm i Bådelauget. Kun ganske få havde valgt at se kampen i fællesskab med andre fodboldinteresserede tilhængere.

Lokalet var pyntet op med flag, og der var stillet skåle med forskellig slags chips på bordene. Der var naturligvis også åbent i baren, så man kunne læske ganen med en kold drik. Nogle mener, at der skal øl til for at se en fodboldkamp.

Resultatet, der blev 1-1 mod Australien, kunne ikke tage humøret fra det fremmød-

te publikum, som havde deres helt egen mening om, hvordan kampen *skulle* have været spillet, og at dommeren *burde* have været skiftet ud, allerede i starten af kampen. - Ja, det er ikke nemt at være hverken dommer - eller landstræner for den sags skyld.

- Men nok om det! Det var trods alt en hyggelig eftermiddag, som man også kunne lave en anden gang, hvis vi skulle være heldige at komme med til VM.

Man kunne også arrangere aftener med storskærm for at se håndbold. -red.

Stof til næste Laugsnyt

Husk at indsendelse for stof til det næste Laugsnyt

ER DEN 1. JULI 2019

Sendes til vores redaktør: nsb.laug@gmail.com

