

SAFIR

Formkager

og
bagepulverbrød

bage- bog nr.



Hurtige horn

250 g Safir mel

2 tsk. FDB bagepulver

¼ tsk. salt

100 g Tre Kroner margarine

1 dl mælk

Mel, bagepulver og salt blandes sammen.

Margarinen smuldreres heri.

Dejen æltes let sammen med mælken.

Dejen deles i 2 portioner, der hver udrulles til en rund plade, som igen deles i 8 trekanter.

Rulles sammen fra den brede ende og formes til horn, der stilles på spidsen.

Pensles med æg.

Bagetid: ca. 12 min. ved god varme (200°).

Pølse- eller skinkehorn

Lidt sennep smøres på den brede ende af hvert stykke dej.

2 cocktailpølser eller 1 tsk. hakket skinke lægges herpå. Rulles til horn, pensles med æg og drysses med lidt salt.

OMSLAGSFOTO:

Scones, Bedstefars skæg, Vendekeg, Nougatkrans, Nøddkeg, Astakage, Londoner plumkage.

Horn med sødt fyld:

Dejen tilsættes 1 tsk. sukker.

Syltetojshorn

1 tsk. syltetoj eller marmelade lægges på hver trekant.

Eblehorn

En rå æblesnitte lægges på hver trekant, drysses med lidt sukker og evt. kanel.

Eble-marcipanhorn

En rå æblesnitte lægges på hver trekant, drysses med sukker, en skive marcipan lægges over.

Marcipanhorn

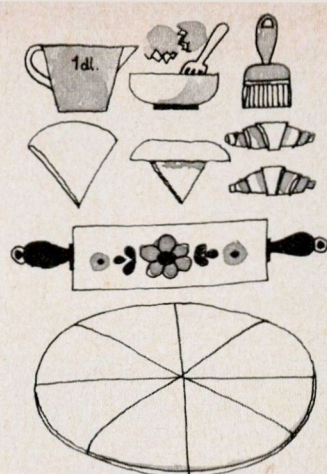
40 g Karen Koks Luxus margarine røres med 40 g sukker og 40 g marcipanmasse. Fyldet fordeles på trekanterne.

Rosiner drysses evt. over.

Chokoladehorn

En terning letbitter chokolade lægges på hver trekant.

Hornene pensles med æg, drysses med tesukker og evt. snittede mandler eller nødder.



Flødegifler

(ca. 16 stk.)

250 g Safir mel

1½ tsk. FDB bagepulver

¼ tsk. salt

100 g Tre Kroner margarine

1 dl fløde

Til pensling: æg

Mel, bagepulver og salt blandes sammen.

Margarinen smuldreres heri.

Dejen æltes let sammen med fløden.

Dejen deles i 2 portioner, der hver udrulles til en tynd, rund plade, som igen deles i 8 dele, der rulles fra den brede ende mod spidsen.

Giflerne stilles på spidsen, pensles med æg.

Bagetid: ca. 12 min. ved god varme (200°).

Til kuvertbrød kan hver plade deles i 16 stykker, der rulles til små gifler, pensles og drysses med groft salt.

Bagetid: ca. 9 min.

Dejen kan også bruges til horn med forskelligt fyld.



Scones (2 store ell. 10 små)

250 g Safir mel
1 tsk. FDB bagepulver
65 g Tre Kroner margarine
1 spsk. sukker
¼ tsk. salt
½ æg
1 dl mælk

Mel og bagepulver blandes sammen.

Margarinen smuldrer heri.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Dejen æltes let sammen.

Store scones:

Dejen deles i 2 portioner, der klappes ud til flade runde kager.

Der skæres et kors helt gennem hver.

Små scones:

Udrulles i ca. 1½ cm tykkelse.

Udstikkes i runde »boller« ca. 5 cm i diameter, eller udstikkes i trekanter eller firkanter.

Et kors rides i bollerne.

Bagetid: ca. 12 min. ved stærk varme (225°).

Serveres helst lune med koldt smør, ost eller marmelade.

Ostescones (8 stk.)

200 g Safir mel
75 g revet ost
½ tsk. salt
1 tsk. FDB paprika
1½ tsk. FDB bagepulver
30 g Tre Kroner margarine
1½ dl mælk – gerne sur

Mel, ost, salt, paprika og bagepulver blandes.

Margarinen smuldrer heri.

Mælken tilsættes, og dejen æltes hurtigt sammen.

Dejen deles i 2 portioner, der klappes ud til flade kager. Der skæres et kors helt gennem hver.

Bagetid: ca. 15 min. ved stærk varme (225°).

Serveres flækkede, helst lune og med koldt smør til.

Galopkringle

100 g Tre Kroner margarine
300 g Safir mel
1½ tsk. FDB bagepulver
100 g sukker
1 æg

1½ dl mælk
50 g NAF rosiner
Pynt: tesukker

evt. 15 g mandler

Margarinen smuldrer i melet.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Dejen røres sammen.

Formes med en ske til en kringle på smurt plade.

Drysses med tesukker og evt. hakkede mandler.

Bagetid: ca. 20 min. ved god varme (200°).

Variation: Skrællede æbler skæres i både, der fordeles over dejen, før den drysses med sukker.



Mormors sandkage

200 g Tre Kroner margarine

150 g sukker

3 æg

125 g Safir mel

125 g kartoffelmel

½ tsk. FDB bagepulver

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Mel, kartoffelmel og bagepulver tilsættes.

Dejen hældes i en smurt form (1½ l).

Bagetid: ca 1 time ved jævn varme (175°).

Citronkage

1 portion sandkagedej tilsættes saft og reven skal af ½ citron.

Pommeranskage

1 portion sandkagedej tilsættes 40 g hakket pommeransskal og 1 tsk. FDB ingefær.

Romkage

1 portion sandkagedej tilsættes 2 spsk. rom og 2 poser cocktailbær, der er delt i kvarte.

Marmorkage

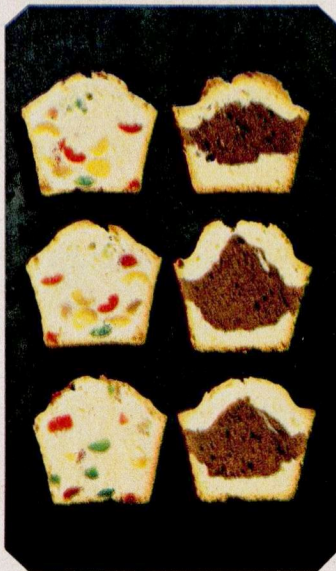
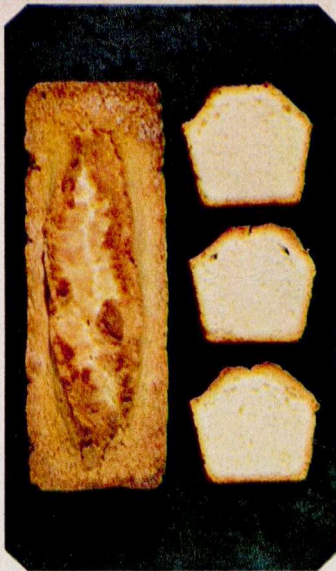
1 portion sandkagedej.

⅓ af dejen tilsættes 2 spsk. Cirkel kakao. I en sandkageform lægges først halvdelen af den lyse dej, herover den mørke dej, og øverst resten af den lyse dej.

Hindbærkage

1 portion sandkagedej.

1 dl. Svendborg hindbærsyltetøj fordeles i klatter rundt i dejen, når denne fyldes i sandkageformen.



Det er lettest at røre fedtstof og sukker blødt i et varmt fad. Skold fadet og tør det af, eller stil det med sukkeret i på en varm radiator ca. 15 minutter.



Sølvkage

125 g Tre Kroner margarine

175 g sukker

revet skal af ½ citron

300 g Safir mel

1½ tsk. FDB bagepulver

2 dl mælk

4-5 æggehvider

Pynt: 20 FDB mandler

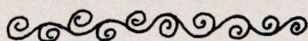
Margarine, sukker og citronskal røres godt.

Melet blandes med bagepulver og røres i skiftevis med mælken.

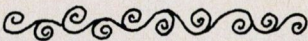
De stiftpiskede hvider vendes i.

Dejen fyldes i en smurt form (1½ l), der er drysset med smuttede, udskivede mandler.

Bagetid: ca. 45 min. ved god varme (200°).



En rest sandkage kan blive til en fin dessert, hvis den skæres i skiver, dryppes med lidt dessertvin, belægges med frisk eller benkogt frugt og pyntes med flødeskum.



Herregårdsbage

250 g Tre Kroner margarine

250 g sukker

4 æg

250 g Safir mel

½ dl cognac

75 g korender

1 pose Choko-flakes

Margarine og sukker røres godt.

De sammenpiskede æg røres i lidt ad gangen.

Mel og cognac blandes i sammen med korender og chokolade.

Dejen fyldes i en smurt form (ca. 1½ l).

Bagetid: ca. 1¼ time ved jævn varme (160°).

Oldemors cognackage

250 g Tre Kroner margarine

250 g sukker

4 æg

250 g Safir mel

5 spsk. cognac

50 g FDB mandler

Margarine og sukker røres godt.

Æggeblommerne røres i en ad gangen.

Mel, cognac og de smuttede, snittede mandler blandes i.

De stiftpiskede hvider vendes i.

Dejen fyldes i en smurt form (ca. 1½ l).

Bagetid: ca. 1¼ time ved jævn varme (170°).

De snittede mandler kan evt. ristes på en tør pande, før de blandes i dejen.

Formkager sættes altid på nederste eller næstnederste rille i ovnen.



Skal der fyld i formkager, vendes det i lidt mel, før det blandes i dejen, så synker det ikke til bunds i kagen.

Londoner plumkage

250 g Tre Kroner margarine

150 g farin

6 æg

300 g Safir mel

1 tsk. kardemomme

saft af 1 citron

50 g groft hakkede mandler

20 dadler

2 ps. cocktailbær (100 g)

150 g NAF rosiner

1 ps. FDB hakket pommeransskal (40 g)

Margarine og farin røres godt.

De sammenpiskede æg røres i lidt ad gangen.

Mel, (hold 1 dl tilbage) kardemomme, citronsaft og mandler blandes i.

Dadler og cocktailbær hakkes groft, blandes sammen med rosiner og pommeransskal med det tilbageholdte mel.

Det hele vendes i dejen, som fyldes i en smurt springform.

Bagetid: ca. 1½ time ved jævn varme (175°).

Astakage

125 g Tre Kroner margarine

200 g farin

2 æg

250 g Safir mel

½ tsk. FDB natron

2 tsk. FDB kanel

½ tsk. FDB nelliker

1¼ dl mælk

100 g NAF rosiner

50 g FDB sukat

Margarine og farin røres godt.

Ægget piskes sammen og røres i.

Mel, natron og krydderier blandes og røres i skiftevis med mælken.

Rosiner og sukat blandes med lidt mel og vendes i dejen.

Dejen fyldes i en smurt form (ca. 1½ l).

Bagetid: ca. 1 time ved jævn varme (170°).

Skal der mange rosiner i en kage, er det klogt at give dem et opkog i vand, før de vendes i lidt mel og blandes i dejen. Så holder de sig jævnt fordelt i kagen.

Korendekage

200 g Tre Kroner margarine
200 g sukker
revet skal af 1 citron

2 æg

250 g Safir mel

½ tsk. FDB bagepulver

¾ dl fløde

125 g FDB korender

1 pose (50 g) FDB sukat

Margarine, sukker og citronskal røres godt.

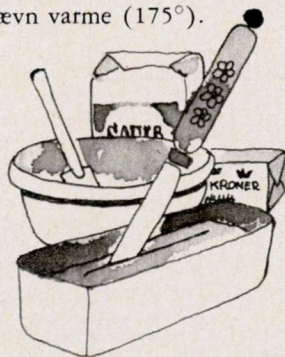
De sammenpiskede æg til-sættes lidt ad gangen.

Mel og bagepulver blandes i skiftevis med fløden.

Korender og sukat blandes med lidt mel og vendes i.

Dejen fyldes i en smurt form (1½ l).

Bagetid: ca. 1¼ time ved jævn varme (175°).



Når dejen er fyldt i formen, kan man ridse den ned midt igennem med en kniv, så hæver kagen ensartet op.



Week-end kage

25 g Cirkel kakao

1 tsk. Minut Cirkel

100 g sukker

1¼ dl fløde

125 g Tre Kroner margarine

100 g sukker

2 æg

175 g Safir mel

1½ tsk. FDB bagepulver

Pynt: 100 g FDB overtrækschokolade, 40 g FDB hakket pommeransskal

Kakao, Minut Cirkel, sukker og fløde koges sammen.

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Mel og bagepulver vendes i og til sidst den kolde kakao. Dejen hældes i en smurt form (1½ l).

Bagetid: ca. 50 min. ved jævn varme (175°).

Medens kagen endnu er lun overtrækkes den med overtrækschokolade og drysses med hakket pommeransskal.

Orangekrans

175 g Tre Kroner margarine

175 g sukker

3 æg

saft og revet skal af 1 citron

4-5 spsk. Svendborg orange-marmelade

200 g Safir mel

1 tsk. FDB bagepulver

Pynt: glasur af 100 g flormelis, 2 tsk. Cirkel kakao, ca.

1 spsk. vand.

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Citronsaft og -skal og orange-marmelade røres i.

Mel og bagepulver vendes i.

Dejen hældes i en smurt randform (1½ l).

Bagetid: ca. 40 min. ved jævn varme (175°).

Når kagen er kold, overtrækkes den med glasur.

Mocca-chokoladekage

175 g Tre Kroner margarine
350 g sukker
revet skal af $\frac{1}{2}$ citron
3 æg
300 g Safir mel
35 g (1 dl) Cirkel kakao
1 tsk. FDB bagepulver
 $1\frac{1}{2}$ tsk. FDB vanillesukker
2 dl stærk Cirkel kaffe
Fyld: ca. $\frac{1}{2}$ glas FDB abrikosmarmelade

Kakaoglasur: 100 g flormelis, 2 spsk. Cirkel kakao, $2\frac{1}{2}$ spsk. vand

Pynt: Nødder eller mandler
Margarine, sukker og citronskal røres godt. Æggeblommerne tilsættes en ad gangen. Mel, kakao, bagepulver og vanillesukker blandes og tilsættes skiftevis med kaffen. De stiftpiskede hvider vendes forsigtigt i.

Dejen hældes i en smurt springform.

Bagetid: ca. $1\frac{1}{4}$ time ved jævn varme (175°).

Den afkølede kage deles i to lag og lægges sammen med abrikosmarmelade.

Kagen overtrækkes med kakaoglasur.

Pyntes med nødder eller mandler.

Nøddekage

150 g Tre Kroner margarine
175 g sukker
3 æg
125 g Safir mel
1 tsk. FDB bagepulver
100 g nødder
Evt. pynt: 100 g FDB overtrækschokolade, 15 g snittede nødder

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Mel og bagepulver røres i. De groft snittede nødder, (hold lidt tilbage til formen) vendes i.

Dejen hældes i en smurt form ($1\frac{1}{2}$ l), der er drysset med snittede nødder.

Bagetid: ca. 50 min. ved jævn varme (175°).

Kagen kan evt. mens den stadig er lun overtrækkes med chokolade og drysses med snittede nødder.

Abrikoskage

100 g tørrede abrikoser
ca. 2 dl vand
1 spsk. sukker
250 g Tre Kroner margarine
200 g sukker
2 æg
250 g Safir mel
 $\frac{1}{2}$ tsk. FDB bagepulver
 $\frac{1}{2}$ dl fløde

$\frac{1}{2}$ dl vand fra abrikoser
Abrikoserne udblødes i vand tilsat sukker et par timer.

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Mel med bagepulver, fløde og vandet fra abrikoserne tilsættes.

De udblødte abrikoser skæres i strimler, vendes i lidt mel og røres i dejen.

Dejen hældes i en smurt form ($1\frac{1}{2}$ l), der er drysset med rasp.

Bagetid: ca. $1\frac{1}{2}$ time ved jævn varme (175°).



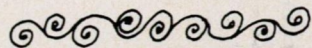
Kokoskagemøbler Koldinghuskage

200 g Tre Kroner margarine
200 g sukker
3 æg
100 g FDB kokosmel
200 g Safir mel
1 tsk. FDB bagepulver
½ dl mælk
250 g æbler i terninger
Pynt: 1-2 spsk. FDB kokosmel
Margarine og sukker røres godt.
Æggene røres i et ad gangen.
Mel og bagepulver, kokosmel og mælk røres i.
Æblerne skrælles, skæres i terninger og røres i.
Dejen fyldes i en smurt springform.
Kokosmel drysses over.
Bagetid: ca. 50 min. ved jævn varme (175°).

125 g Tre Kroner margarine
125 g flormelis
3 æg
150 g Safir mel
½ tsk. FDB hjortetaksalt
40 g FDB pommeransskal
25 g hakket Koldinghus chokolade
Glasur
100 g sukker
1 spsk. Cirkel kakao
1 dl fløde
25 g Karen Koks Luxus margarine

Margarine og flormelis røres godt.
Æggene tilsættes et ad gangen.
Mel og hjortetaksalt blandes med fyldet og røres i.

Dejen fyldes i en smurt form (1½ l).
Bagetid: ca. 45 min. ved jævn varme (175°).
Glasuren: Alle ingredienser blandes i en gryde, varmes op og koger ca. 5 min.
Når kagen er afkølet lidt, overtrækkes den med glasuren.



De fleste formkager har bedst af at stå 5-10 minutter i formen, efter de er taget ud af ovnen, før de løsnes i kanten med en paletkniv og forsigtigt vendes ud.



Honning-appelsinkage

115 g FDB kunsthonning
75 g Tre Kroner margarine
saft og reven skal af
1 appelsin

Dej:

100 g Tre Kroner margarine
75 g sukker
2 æg
175 g Safir mel
1 tsk. FDB bagepulver
1 dl fløde

Honning, margarine, appelsinsaft og skal koges sammen et par minutter og hældes i en velsmurt randform. Margarine og sukker røres godt.

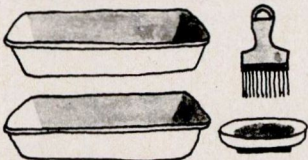
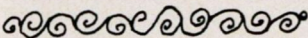
Æggene tilsættes et ad gangen.

Mel og bagepulver røres i skiftevis med fløden.

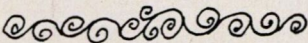
Dejen fyldes oven i honningmassen i randformen.

Bagetid: ca. 25 min. ved god varme (200°).

Vendes straks ud af formen.



Kageforme skal smøres grundigt, før dejen fyldes i. De kan gnides med et stykke smørbrødspapir, men skal man smøre flere forme, er det nemmest at smelte lidt smør eller margarine og pensle formene hermed.



Honululukage

200 g Tre Kroner margarine

200 g sukker

3 æg

300 g Safir mel

1½ tsk. FDB bagepulver

½ dl ananassaft

50 g hakkede FDB mandler

1 lille dåse ananasmos (383 g)

Margarine og sukker røres godt.

De sammenpiskede æg tilsættes lidt ad gangen.

Mel og bagepulver blandes og tilsættes sammen med ananassaften.

Mandler og ananas (uden saft) vendes i.

Dejen fyldes i en smurt, raspdrysset springform.

Bagetid: ca. 1 time ved jævn varme (175°).



Sukkerbrødsrand

3 æg
150 g flormelis
2 spsk. sherry
80 g Safir mel
60 g kartoffelmel
½ tsk. FDB bagepulver

Pynt: Flormelis eller appelsinglasur

Æggeblommer og flormelis røres godt.

Vin og halvdelen af de stift-piskede hvider røres i.

Mel, kartoffelmel og bagepulver blandes i.

Resten af hviderne vendes forsigtigt i dejen.

Dejen hældes i en smurt randform.

Bagetid: ca. 40 min. ved jævn varme (170°).

Serveres overdrysset med flormelis eller glaseret med appelsinglasur.

Kan også serveres med henkogte frugter og flødeskum.

Evt. kan randen så først vædes med frugtlage smagt til med sherry eller likør.

Anitakrans

Dej:
3 æg
160 g sukker
170 g Tre Kroner margarine
170 g Safir mel
1½ tsk. FDB bagepulver
3 spsk. Cirkel kakao

Kokosglasur:

75 g Karen Koks Luxus margarine
1 dl (90 g) sukker
½ dl fløde
1½ spsk. Safir mel
75 g FDB kokosmel

Æg og sukker piskes godt.

Den smeltede margarine piskes i.

Mel, bagepulver og kakao røres i.

Dejen fyldes i en smurt form med »skorsten« (21).

Bagetid: 30 min. ved god varme (200°).

Kokosglasuren: Alle ingredienser varmes sammen, til massen er flydende.

Massen hældes over kagen.

Yderligere bagetid: ca. 12 min. ved god varme (200°).

Vendekage

Pynt:
2 spsk. Tre Kroner margarine
3 spsk. farin
2 appelsiner
cocktailbær

Dej:

2 æg
135 g sukker
100 g Safir mel
¼ tsk. FDB bagepulver
75 g smeltet Tre Kroner margarine

Dej: Æg og sukker piskes skummende.

Mel og bagepulver blandes og røres i æggemassen skiftevis med margارين.

Dejen fordeles over frugten i formen.

Bagetid: 30–40 min. ved jævn varme (175°).

Pynt: Margارينen smeltes i en springform.

Farinen fordeles over.

Appelsinerne skæres i skiver og lægges i et mønster ovenpå sammen med de halve cocktailbær.



I stedet for appelsiner kan man f. eks. anvende:

1. Mandariner og udblødte svesker.
2. Udblødte abrikoser og/eller svesker garneret med mandler.
3. Ananasskiver garneret med cocktailbær og halve valnødder.
4. Henkogte ferskener evt. garneret med kokosmel.

Nougatkrans

Dej:

3 æg

125 g flormelis

revet skal af 1 citron

40 g kartoffelmel

40 g Safir mel

Creme:

125 g Karen Koks Luxus
margarine

125 g flormelis

1 æggeblomme

saft af ½ citron

Nougat:

80 g sukker

50 g mandler

Æggeblommer, flormelis og
citronskal røres godt.

Melet røres i.

De stiftpiskede hvider ven-
des i.

Dejen fyldes i en smurt rand-
form (1½ l).

Bagetid: ca ½ time ved svag
varme (160°).

Når kagen er kold, flækkes
den og lægges sammen med
smørcreme.

Smørcreme smøres over ka-
gen, og til sidst drysses knust
nougat over.

Creme. Margarine og flormelis
røres let og luftigt med
æggeblomme og citronsaft.

Hård nougat. Sukkeret kom-
mes på en kold pande og
smeltes over svag-jævn var-
me, til det er gyldentbrunt.
De hakkede mandler røres i.
Nougaten hældes straks op
på en smurt bageplade.

Når den er kold, kan den
knuses med en kødhammer.



Karamelkage

Dej:

1 æg

175 g sukker

1½ dl vand

125 g Safir mel

1 tsk. FDB bagepulver

Æg og sukker piskes skum-
mende.

Lunkent vand tilsættes.

Mel og bagepulver blandes
sammen og røres i.

Dejen fyldes i en smurt rand-
form (1½ l).

Bagetid: ca. 30 min. ved god
varme (200°).

Glasur:

2 dl fløde

175 g sukker

1 spsk. Karen Koks luxus
margarine

1 spsk. FDB sirup

Alle ingredienser blandes
sammen i en gryde og bringes
i kog.

Glasuren koges under jævn-
lig omrøring, til den er tyk
(ca. 30 min.).

Den afkølede kage overtræk-
kes med den lunkne glasur
og pyntes med snittede mand-
ler el. nødder.

Lækker æblekage

2 æg

275 g sukker

250 g Safir mel

2 tsk. FDB bagepulver

3 dl fløde

Fyld:

4 æbler

1 spsk. sukker

½ tsk. FDB kanel

1 spsk. Tre Kroner marga-
rine

Æggene piskes skummende
med sukkeret.

Mel og bagepulver blandes
sammen og røres i skiftevis
med fløden.

Dejen hældes i en smurt
springform.

De skrællede æbler skæres i
både og lægges over.

Sukker og kanel drysses over.
Den smeltede margarine
dryppes over til sidst.

Bagetid: ca. 70 min. ved
jævn varme (175°).

Kagen kan serveres lunken
med flødeskum til dessert el-
ler kold til kaffe og te.

Nosters Bradepandekage

Dej:
250 g Tre Kroner margarine
250 g sukker
reven skal af 1 appelsin
4 æg
500 g Safir mel
2 tsk. FDB bagepulver
2 dl mælk

Glasure:
200 g flormelis
ca. 2½ spsk. appelsinsaft

Margarine, sukker og appelsinskal røres godt.

De sammenpiskede æg tilsættes lidt ad gangen.

Mel og bagepulver tilsættes skiftevis med mælken.

Dejen hældes i en smurt bradepande (ca. 3½ l).

Bagetid: ca. 30 min. ved jævn varme (175°).

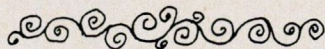
Når kagen er afkølet, glaseres den med appelsinglasur.

Bradepandekage med æbler

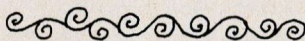
1 portion bradepandekagedej
uden appelsinskal
5-6 æbler
tesukker
ca. 25 g mandler
Dejen hældes i en smurt bradepande.

Æblerne skrælles, skæres i både og fordeles over dejen. Tesukker og de smuttede, snittede mandler drysses over.

Bagetid: ca. 30 min. ved jævn varme (175°).



Er kagen ved at blive for mørk, før den er færdigbagt, kan De lægge et stykke aluminiumsfolie (eller et par stk. smørrebrødspapir) over den, mens den bages færdig.



Bedstefars skæg

Dej:
125 g Tre Kroner margarine
125 g sukker
4 æggeblommer
375 g Safir mel
2 tsk. FDB bagepulver
1½ dl mælk

Fyld:
5-6 spsk. Svendborg abrikosmarmelade
evt. 1 spsk. vand

Marengsdej:
4 æggehvider
200 g sukker
Margarine og sukker røres godt.

Æggeblommerne røres i en ad gangen.

Mel og bagepulver røres i skiftevis med mælken.

Dejen fyldes i en lille smurt bradepande (ca. 2½ l).

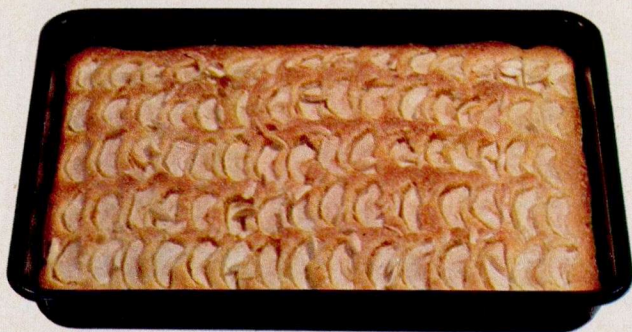
Forbages ca. 15 min. ved jævn varme (170°), til overfladen er stiv.

Marmeladen, som evt. er rørt op med lidt vand, fordeles over dejen.

Æggehviderne piskes godt stive, og 4 spsk. sukker piskes i.

Resten af sukkeret vendes i. Marengsmassen fordeles over kagen.

Bagetid: Yderligere ca. 15 min. v. jævn varme (170°), til marengsmassen er stiv og gylden.





Engelsk ingefærkage

150 g Tre Kroner margarine
 ¾ dl FDB lys sirup
 1 spsk. vand
 200 g Safir mel
 1 tsk. FDB bagepulver
 100 g farin
 25 g smuttede, hakkede
 mandler
 reven skal af ½ citron
 1½ tsk. FDB ingefær
 1 æg
 Margarine, sirup og vand
 varmes op, til margarinen er
 smeltet.
 De øvrige ingredienser blan-
 des i en skål.
 Margarine - sirupsmassen til-
 sættes.
 Dejen røres sammen.
 Hældes i en smurt form
 (1½ l).
 Bagetid: ca. 35 min. ved
 jævn varme (175°).

Nem sirupskage
 175 g mørk FDB sirup (ca.
 1¼ dl)
 125 g sukker
 1¼ dl kærnemælk
 1 æg
 100 g kartoffelmel
 125 g Safir mel
 ½ tsk. FDB natron
 ½ tsk. FDB bjortetaksalt
 ½ tsk. FDB nelliker
 1 tsk. FDB ingefær
 1 tsk. FDB allehånde
 2 tsk. FDB kanel
 Alle ingredienserne blandes
 i en skål og røres sammen.
 Hældes i en smurt form
 (1½ l).
 Bagetid: ca. 1 time ved svag
 varme (160°).
 Spises med smør.
 Smager bedst efter 1-2 dage.

**Christianes
sirupskage**
 500 g FDB sirup
 500 g sukker
 125 g Tre Kroner margarine
 750 g Safir mel
 1 spsk. FDB natron
 1 spsk. FDB kanel
 1 spsk. FDB ingefær
 ¼ l kærnemælk
 Sirup, sukker og margarine
 smeltes i en gryde og afkøles.
 Mel, natron og krydderier
 røres i sirupsmassen skiftevis
 med kærnemælken.
 Dejen fyldes i en smurt bra-
 depande på ca. 3 l.
 Bagetid: ca. 1¼ time ved
 svag varme (ca. 150°).
 Kagen smager bedst, når den
 ikke spises helt nybagt.
 Kagen kan spises, som den
 er, eller skæres i skiver og
 smøres med smør eller flæk-
 kes og lægges sammen med
 smørcreme og evt. glaseres
 med hvid glasur eller kakao-
 glasur.



Smørcreme
 200 g Karen Koks luxus
 margarine
 160 g flormelis
 2 æggeblommer
Smagsstof: reven citronskal
 eller appelsinskal eller vanil-
 lesukker
 Margarinen røres let og luf-
 tigt med flormelis.
 Æggeblommerne tilsættes en
 ad gangen.

Birgittes sommerhuskage

Dej:

150 g Tre Kroner margarine

125 g sukker

3 æg

4 spsk. Cirkel kakao

200 g Safir mel

1 tsk. FDB bagepulver

Glasur:

200 g flormelis

2 tsk. Minut Cirkel

2-3 spsk. vand

Pynt:

Kokosmel

Margarine og sukker røres godt.

Æggene tilsættes et ad gangen.

Kakao, mel og bagepulver røres i.

Dejen fyldes i en smurt randform (1½ l).

Låg lægges på eller aluminiumsfolie presses ned over formen.

Formen stilles på en gryderist eller sammenkrøllet aluminiumsfolie i en gryde.

Kogende vand skænkes ved til lidt under midten af randformen.

Kagen koges ved ret svag varme ca. 1 time.

Pas på, at vandet ikke koger så kraftigt, at der kommer vand op i randformen.

Kagen vendes ud, mens den er lunken, overtrækkes med moccaglasur og pyntes med kokos.



Amerikansk daddelkage

350 g dadler (stenfri)

evt. 50 g smuttede mandler

250 g sukker

½ tsk. FDB vanillesukker

35 g Tre Kroner margarine

3 dl kogende vand

2 æg

400 g Safir mel

2 tsk. FDB natron

Dadler, evt. mandler, sukker, vanillesukker og margarine hældes over med kogende vand. Æggene piskes let sammen og røres i, når blandingen er afkølet lidt.

Mel og natron røres i.

Dejen hældes i en smurt kageform (1½ l).

Bagetid: ca. 1 time ved jævn varme (175°).

Kagen kan spises som den er, men den smager allerbedst smurt med smør.

Norsk julekage

275 g Safir mel

2 tsk. FDB bagepulver

250 g Tre Kroner margarine

200 g sukker

¼ tsk. FDB kanel

1 tsk. FDB kardemomme

25 g NAF rosiner

25 g FDB sukat

25 g FDB pommeransskal

10 hakkede FDB mandler

1 rå æble skåret i terninger

2 hele æg

1 dl mælk

Mel og bagepulver blandes.

Margarinen smuldreres i.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Dejen slås godt sammen.

Fyldes i smurt springform.

Bagetid: ca. 1¼ time v. jævn varme (175°).



Honningkage

375 g honning

375 g farin

175 g Tre Kroner margarine

$\frac{3}{4}$ dl vand

3 æg

750 g Safir mel

1 spsk. FDB hjortetaksalt

2 tsk. FDB kanel

2 tsk. FDB ingefær

2 tsk. nelliker

Fyld:

75 g NAF rosiner

75 g FDB hakket sukat

75 g groftbakkede mandler

25 g FDB hakket pommearansskal

Honning, farin og margarine smeltes i en gryde og afkøles.

Vand og æg røres i.

Mel, hjortetaksalt og krydderier røres i.

Fyldet blandes med lidt mel og vendes i.

Dejen fyldes i en bradepande eller to smurte forme à ca. $1\frac{1}{2}$ l.

Bagetid: ca. $1\frac{1}{2}$ time ved svag varme (150°).

Honningbrød

750 g FDB kunsthonning

100 g sukker

100 g Tre Kroner margarine

750 g Safir mel

$1\frac{1}{2}$ tsk. FDB hjortetaksalt

$1\frac{1}{2}$ tsk. FDB nelliker

$1\frac{1}{2}$ tsk. FDB ingefær

$1\frac{1}{2}$ dl mælk

Honning, sukker og margarine smeltes i en gryde og afkøles.

De tørre dele røres i sammen med mælken.

Dejen fyldes i bradepande eller to smurte forme à ca. $1\frac{1}{2}$ l.

Bagetid: ca. $1\frac{1}{2}$ time ved svag varme. (150°).

Honningbrødet skæres i skiver og spises med smør på.

Formkage rørt på maskine

I stedet for at røre dejen i flere tempi, kan man komme alle ingredienser i røreskålen på een gang (margarinen skal være smøreblød) og røre kagen først ca. 1 minut på lav hastighed, derefter yderligere 3–4 minutter på større hastighed.

Man må dog være klar over, at konsistensen i kagen i reglen ikke bliver den samme, som hvis dejen røres i flere tempi. – Hertil kan røremaskinen naturligvis også bruges.

Frysning af formkager

Det er som regel mest praktisk at fryse de færdigbagte kager fremfor den rå dej.

Pakning:

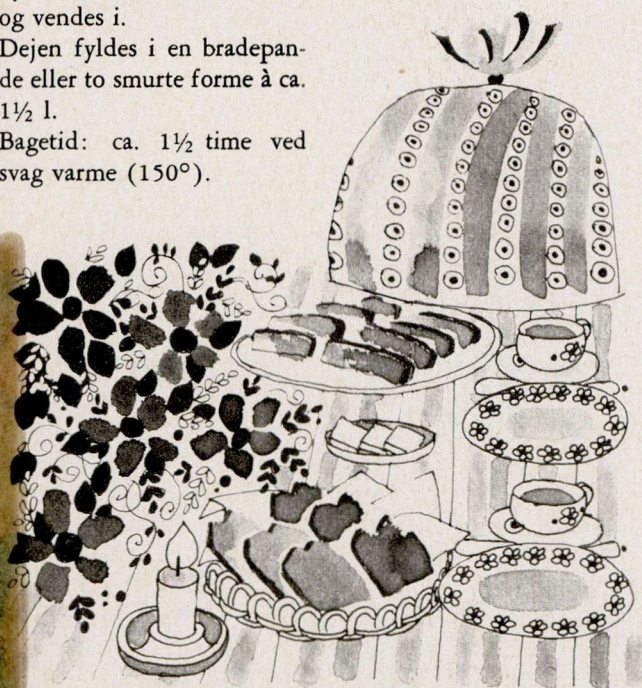
De helt afkølede kager pakkes i aluminiumsfolie eller plastposer.

Holdbarhed:

4-6 måneder ved $\div 18^\circ$ eller derunder.

Optøning:

Optøning ved stuetemperatur 3-4 timer er bedst. Hurtig optøning i ovn: ca. 25 min. v. jævn varme (175°).





hvedemel til husholdningsbrug

Nettovægt 2 1/2 kg - Blegel

Bageforbedrende tilsætning: Kaliumbromat, under 0.01%. Tilsat B₁ - B₂ vitaminer, kalk og jern i henhold til indenrigsministeriets bekendtgørelse af 29. juli 1957

Dansk Varedeklarations-Nævn

SAFIR

MEL

Vejle Dampmølle a.m.b.a.



2 1/2 kg netto

**Dejlige
formkager
til daglig og fest
med SAFIR mel**

- det fine, lette bagemel fra

BRUGSEN





En af verdens første moderne plakatkunstnere var den berømte franske maler Henri Toulouse Lautrec, som i en elegant og virkningsfuld streg skabte en lang række plakater som reklame for den parisiske forlystelsesverden. Denne reklamerer imidlertid for et dekoratør- og tapetsererfirma og er fra 1894.

Plakaten danner optakt til en artikelserie „Ting i hverdagen“ om nogle af alle de små og store ting vi omgiver os med i det daglige, deres ofte kuriøse historie. Serien indledes med en artikel (side 8) om plakaterne, gadens brugskunst.

l'Artisan Moderne

Objets d'art, meubles, ensembles décoratifs.

9, Quai Voltaire
12, rue Bonaparte
39 bis, rue de Châteaudun

25, galerie Vivienne
1, Boulevard des Capucines
20, rue La Fayette
8, rue de la Victoire

7, rue Racine
18, rue Saint-Lazare
19, rue Caumartin

I denne måned er det 50 år siden, tsarstyret brød sammen i Rusland, men de fleste mente dengang, at det ville blive erstattet af et borgerligt-parlamentarisk demokrati som de vesteuropæiske med en ny monark i toppen, og næsten ingen i udlandet tog notits af det lille, kommunistiske parti.

Det, der er foregået, er en ublodig, en borgerlig og parlamentarisk revolution. Det har overhovedet mere været et politisk statskup end en revolution...

Sådan stod der i et københavnsk morgenblad den 16. marts 1917. Kilden til denne oplysning var et anset medlem af den russiske koloni, som står det officielle Rusland nær. Det, han beskrev som et nemt og ublodigt statskup, var de begivenheder, man nu kender som Februarrevolutionen (eller Martsrevolutionen) – tsarstyrets sammenbrud og indledningen til den omvæltning i det russiske rige, som førte kommunisterne til magten og dermed er et af de mest afgørende skel i dette århundredes politiske historie.

At der var så store ting i gære, gættede kun ganske enkelte i marts 1917. Hvis man ser godt efter, vil man i et af datidens københavnske dagblade finde en udtalelse af en „neutral udlænding“, som åbenbart har haft en storpolitisk sjette sans. *Tror man da, at et land af en så vældig, historisk konstruktion kan lave en lille, net og pyntelig revolution?* sagde han. *Nej, når den først kommer, så kommer den ikke i orden, men i kaos. Det er ikke nogen frisering, men et jordskælv.*

En sådan skarpsindighed var imidlertid undtagelsen. Det overvældende flertal af inden- og udenrigske kommentarer gik i retning af, at Rusland med nogle generationers forsinkelse var ved at opleve overgangen fra enevælde til et parlamentarisk demokrati kombineret med indskrænket monarki — altså et system som det, man kendte fra Vesteuropa. Det københavnske dagblad *Socialdemokraternes* redaktør, Borgbjerg, drog direkte denne parallel:

Rusland har fået sit 1789. Det vårbrud, der begyndte i England i 1648 og 1688, og

i Nordamerika 1766, som brød igennem i Frankrig i 1789-93 og skyllede hen over Mellem-, Syd- og Nordeuropa i 1848, har endeligt forplantet sig til Østen.

... Efter verdenskrigens fortvivlelse og pessimisme, hvori al reaktion, politisk, social og åndelig, kunne gro, stråler et nyt, mægtigt lys hen over den blodige verden fra det nordøstlige kæmperiges vidunderlige revolution, og der bliver atter jordbund for den optimisme i menneskenes sind, for den fremtidsro og sejrsvilje, hvoraf alene fremskridtet kan gro...

Russiske avis-korrespondenter i København forsikrede, at republikanerne kommer ikke foreløbig til at spille nogen rolle, og en kendt, russisk socialdemokrat, Anna Mironoffka, der opholdt sig i København som politisk emigrant, regnede ligeledes med, at tsaren ville beholde sin krone. Hun mente også, det ville være heldigst, at monarkiet vedbliver at bestå.

Selv da tsaren, Nikolaj II, officielt trådte tilbage (og faktisk var fange), betragtedes det i Danmark som et varsel ikke om tsarstyrets afskaffelse, men kun om en udskiftning af ét kronet hoved med et andet. Først mente man, at Nikolajs mindreårige søn ville bestige tronen, og derefter anså man Nikolajs bror, Michael, som hans sikre efterfølger. Michael selv erklærede, at han kun ville overtage den høje post, hvis en folkeafstemning gav tilslutning dertil. Reelt betød det, at en nybesættelse af tronen var opgivet, men i Danmark skrev Politikens udenrigsekspert i en leder:

Som forholdene hastigt har udviklet sig siden i søndags, ser det da i øjeblikket ud til, at statskuppet vil lykkes, og at den virkelig store revolution, som kendetegnes ved den folkevalgte tsar i stedet for tsaren af Guds nåde, vil fuldbyrdes i ro.

Når man havde så svært ved at vurdere de russiske begivenheder rigtigt, skyldtes det bl. a., at de var kommet så uventet. Den egentlige revolutionsdag var mandag den 12. marts (efter vesteuropæisk tidsregning — russerne var endnu i februar). På denne dato nægtede Dumaen (det russiske folketings) at lade sig hemsende, og udråbte senere en provisorisk regering. Endnu den 14. marts indeholdt de danske aviser imidlertid kun meddelelsen om, at regeringen havde erklæret Dumaen for hjemsendt, men intet

om det revolutionære: at den nægtede at efterkomme regeringsdekretet.

De danske blade bragte samtidig telegrammer om uroligheder, strejker og om at en bro over Neva var sprængt i luften, men det blev altsammen beskrevet som protestaktioner mod levnedsmiddelmandgelen.

Først med næsten fire dages forsinkelse forelå telegram om, at der var foranstaltet statskup og revolte i Petrograd (det nuværende Leningrad og dengang Ruslands hovedstad).

Samme dag fik man en skildring af de forudgående begivenheder og altså den første beretning på dansk om den russiske revolutions første fase:

Revolutionen begyndte i torsdags (8. marts) med folkedemonstrationer på gaderne, hvilke myndighederne forgæves søgte at undertrykke. Om fredagen og lørdagen opstod alvorlige sammenstød mellem gendarmene og folkemasserne, hvorved militæret greb ind og skød på folket. En mængde mennesker blev dræbt og såret.

Om søndagen gik en stor del af militæret over på folkets side, og der opstod en formelig krig mellem regeringens tilhængere og de revolutionæres tropper. De sidste understøttedes af store masser af civile, hvem det var lykkedes at få fat på geværer og revolvere.

Regeringens tropper havde sat sig fast i byens centrum og beherskede hovedgaderne, hvorfra de skød på befolkningen med maskingeværer og geværer. De revolutionære beherskede den anden side af Neva og rykkede derfra over broerne under heftig beskydning. Meget blod flød på begge sider.

Endnu om mandagen, efter at Dumaens proklamation var udstedt, vedvarede gadekampene, men om tirsdagen ophørte de for størstedelen, da 10 regimenter, der omfattede de fleste garnisonstropper, gik over på Dumaens side.

Det hovedindtryk, denne første-beret-



I den regering, som tog magten efter tsarstyrets fald, kom Kerenski ejterhånden til at spille en ledende rolle. Han ses her mens han taler til en troppeafdeling, og forsøger at opildne den til en krigerisk indsats.

Samvirke

40. årgang

Chefredaktør: EGGERT NIELSEN, ansvarshavende
Medarbejdere: Bodil M. Begtrup, Kaj Christiansen, Robert
Corydon og Egon Rasch, Otto Riis, redaktionschef
Redaktionens adresse: Roskildevej 65, Albertslund
Telf.: 64 88 11, udenbys: (01) 64 88 66

Udgiver: Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger
Tryk: Egmont H. Petersen, Gutenberghus

Samvirke påtager sig intet ansvar for manuskripter,
fotografier og tegninger, der uopfordret indsendes

ning giver, er korrekt nok: Selve magtskiftet var en hurtigt overstået affære, takket være omfattende arbejderdemonstrationer og militærafdelingernes mytteri. Nogle få dages demonstrationer og gadekampe var nok til at bringe det gamle regime til fald. Lignende opstande med et lignende forløb oplevede man i en række andre storbyer.

Blandt de betydningsfulde detaljer, som mangler i dette første referat – og i det hele taget i den første tids skildringer fra revolutionens Rusland – er først og fremmest den begyndende oprettelse af *sovjetter*, d.v.s. arbejder- og soldaterråd. Navnlig Petrograd-sovjetten kom i de følgende måneder til at spille en afgørende rolle i den politik, som bragte kommunisterne til magten.

Ved oprettelsen var dette såvel som de fleste andre arbejder- og soldaterråd dog slet ikke præget af bolsjevikkerne (d.v.s. kommunisterne), som senere næsten tog patent på sovjet-betegnelsen og indflettede den i statsnavnet. Flertallet i Petrograd-sovjetten bestod af *trudovikker* (tilhængere af et ikke-marxistisk arbejderparti) og *mensjevikker* (der nærmest måtte sammenlignes med vesteuropæiske socialdemokrater). Rådets første formand blev mensjevikken *Tsjeidsje*. Han indtrådte også i den nydannede regering sammen med lederen af Trudovik-partiet, sagføreren *Kerenski*. Premierminister blev en fyrst *Lvov*, der var så lidt yderliggående, at allerede tsaren havde overvejet at gøre ham til regeringschef. Flertallet af hans ministre repræsenterede borgerlige partier.

Disse ministre og praktisk talt alle de personer, man læser om i de samtidige avisreportager, var imidlertid kun bi-figurer i det store drama, og med Kerenski som undtagelse er de alle forsvundet i glemselen.

De navne, man nu forbinder med den russiske revolution, stødte avislæseren derimod slet ikke på i marts 1917. Adskillige af dem befandt sig nu heller ikke i Rusland, da tsarstyret faldt. *Lenin* sad f. eks. i Svejts, *Trotski* i Amerika og *Stalin* i Sibirien. De vendte hjem så hurtigt, de kunne, men Lenin nåede dog først til Petrograd efter mere end en måneds forløb.

Den eneste af de nu kendte kommunistledere, som opholdt sig i hovedstaden i de afgørende martsdage, var den senere udenrigsminister *Molotov* (som også er en af de få af datidens politikere, der oplever 50 års jubilæet). Han var leder af bolsjevikkerne partiapparat i Petrograd og fik i løbet af fem dage efter revolutionen påbegyndt udsendelsen af partibladet *Pravda* som legal avis. Men det var en talmæssigt beskeden og ikke

helt enig medlemsskare, han havde at dirigere. I hele Rusland omfattede bolsjevik-partiet på dette tidspunkt ca. 45,000 medlemmer, og selv den officielle partihistorie indrømmer, at adskillige partifunktionærer stod vaklende overfor, om man skulle støtte den nye regering.

Det er altså forståeligt nok, at danske avisers telegrammer og kommentarer i martsdagene negligerede kommunisterne. Desuden var man i Vesteuropa ikke nær så interesseret i revolutionens indenrigspolitiske perspektiver som i de udenrigspolitiske. Ville Rusland fortsætte krigen på de allieredes side? Det var det store spørgsmål – og det blev besvaret med

et praktisk talt enstemmigt ja ikke blot af de udenrigspolitiske kloge hoveder i København, Paris og London, men også af den nye Petrograd-regering.

Den troede endda, at den kunne presse de udmarvede hære frem til en sejrrig offensiv, men netop forsøget herpå var en af årsagerne til, at Rusland allerede samme år oplevede sin næste revolution – bolsjevikkerne magtovertagelse. Det, som optog befolkningen, var ikke parlamentarismens indførelse eller militære sejre, men tungtvejende realiteter som *fred, jord og brød*, og det var kravet herom, som gav kommunisterne den store chance.



Rengøringshjælp på flaske

Med flydende Nu Rens – universal-rengøringsmidlet med salmiak – kan De uden efterskylning og aftørring gøre hele huset skinnende rent og pletfrit: Gulve, vægge, døre, vinduer, malet træværk, køkken, badeværelse.

Flydende Nu Rens er universal-løsningen på alle rengøringsproblemer – højkoncentreret, supereffektivt og salmiakfriskt!

Plastflaske à 540 g .

2.78



BRUGSEN

- OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE

FORVENTNINGERNE OVERTRUFFET

5 år er nu gået siden de undersøgelser afsluttedes, som dannede grundlag for Handelshøjskolens prognose for detailhandelsudviklingen i 20 års perioden fra 1960 til 1980.

Hvilke udslag har dette barometer givet i de fem år? Har det bekræftet forudsigelserne eller har tempoet været langsommere eller hurtigere end forventet?

Stort set har 5 året svaret til beregningerne, bortset fra mindre udslag på enkelte punkter, fremgik det af et foredrag, som en af prognosens medforfattere, cand. merc. Leif Kristensen, holdt på FDB-konferencen på lærernes kursusejendom *Skarrildhus* (omtalt i tekst og billeder på side 12).

Denne konference var på forskellige måder en slags status over brugsforeningsbevægelsens aktuelle position – inden for egne rammer såvel som i forholdet til den del af samfundsmaskineriet, der har berøring med brugsforeningsbevægelsens forskellige aktivitetsformer.

GÅ SÅ TIL SAGEN !

NYE retningslinier for fjernsynets og radioens forbrugeroplysning skulle nu være i sigte. Mon ikke vi har mange lyttere og seere med os, når vi tilføjer: Det er skam heller ikke for tidligt.

Radio- og fjernsynsbehandlingen af forbrugerstof har alt for længe været præget af, at radiohusets interne regler hindrer en virkelig direkte og kontant behandling af mange emner – specielt når dette ville kræve omtale af priser, kvaliteter og bestemte varemærker. Det gælder også den serie om forbrugeroplysning, som blev startet for et par måneder siden med en lidt for farveløs udsendelse, produceret af Karen Møller.

Forhåbentlig får hun og fjernsynets andre programmedarbejdere nu snart et væsentligt længere tøjrselag. De problemer, som knytter sig hertil, har i det sid-

Her var FDBs bestyrelse og repræsentantskab kommet sammen for ved foredrag, diskussioner, film og gruppearbejde, dels at danne sig et indtryk af de problemer, den øjeblikkelige situation indebærer, dels at drøfte og kommentere fremtidige muligheder.

Indenfor det righoldige programs rammer var især tre emnegrupper i forgrunden:

1. Hvor langt er brugsforeningsbevægelsen nået, vurderet i sammenligning med det generelle fremskridt i prognosens første 5 års periode?
2. Hvilken indsats venter man sig af morgendagens brugs til fordel for forbrugerne som helhed?
3. Hvad må man kræve af lovgivning og administration for at opnå den største organisationsfrihed, den mest rationelle varefordeling og de retfærdigste konkurrencebetingelser?

ste par år været til overvejelse i et udvalg nedsat af radiatorrådet. Det har givet sig god tid, men nu er det endelig ved at lægge sidste hånd på værket. En beretning og indstilling fra udvalget kan ventes i løbet af en månedstid, og med en så grundig forberedelse skulle radiatorrådet vel derefter hurtigt kunne bestemme sig.

NOGET af det, man vil afvente med størst interesse, er radiomyndighedernes stillingtagen til egentlige *prisundersøgelser*. At der i et moderne forbrugersamfund er et stort behov for direkte og objektiv information af denne art, behøver man blot at tage over Øresund for at erfare.

Derovre har pris- og kartelnævnet nylig stået for en undersøgelse. Man sammenlignede bl. a. prisniveauet i tretten svenske byer

I denne artikel begrænser vi os til den første emnegruppe for i næste nummer af Samvirke at vende tilbage til de to andre.

DET første spørgsmål kunne efter de tre foredragsoplæg, der knyttede sig til emnet, besvares meget tilfredsstillende: *Den forventede omsætningsstigning i brugsforeningerne er gået hurtigere, end man havde regnet med og synes ikke at efterlade nogen tvivl om, at brugsforeningerne vil nå en samlet andel af omsætningen på 25-30 pct. i prognosens slutår 1980, såfremt deres ekspansive udvikling fortsætter i samme tempo som hidtil.*

Hertil kommer som noget meget opmuntrende: *De foreliggende kendsgerninger tyder på, at dette ekspansionstempo snarere forstærkes end svækkes.* På konferencen forelå konkrete tal for, at brugsforeningerne og FDB i de senere år har foretaget en forrygende investering i storbutikker. Af de i landsanalysen for tre år siden foruddiskonterede centerbutikker (uden for HBs område) er 79 etableret og 89

under opførelse, mens konkret beslutning endnu ikke er truffet for de 66. Foruden centerbutikkerne er til dato 45 supermarkeder åbnet, og 20 vil være i gang indenfor 2 år. En udvikling i tilsvarende størrelsesorden er sket i HB, hvor man regner med en investering på 50-60 mill. kr. årligt i en 5 års periode. I den øvrige brugsforeningsbevægelse er investeringen i 1966 50 mill. kr. og ventes i 1967 at stige til 85 mill. kr.

Det kunne fastslås med absolut sikkerhed, at ingen sektor inden for dansk detailhandel investerer så stærkt som brugsforeningerne.

HVAD er de mest markante udviklingsforskydninger inden for prognosens første 5 års periode? Den varegruppe, der har overrasket mest, er tekstil og beklædning, som har haft betydeligt større fremgang end forventet, hvilket utvivlsomt hænger sammen med den større pengerigdom hos ungdommen og „de store årganges“ debut som forbrugere. Det samlede forbrug er

og meddelte offentligt, hvilke byer, der var billigst. Men samtidig gav nævnet i en omfattende annoncering oplysning om prisforskellene mellem de respektive butikker i de enkelte byer.

Det var noget, der ruskede op i folk. Nogle handlende protesterede, andre udnyttede de officielle tal i deres annoncer – men fra forbrugerside var der næsten enstemmig begejstring. I butikkerne med de mest konkurrencedygtige priser opstod kø ved kassediskene, og undersøgelsen har i det hele taget været med at øge de svenske forbrugeres prisbevidsthed.

– Vi har et bestemt indtryk af, at vor annoncering af disse undersøgelsesresultater har vakt meget stor opmærksomhed, siger en talsmand for det svenske pris- og kartelnævn. Tidligere var det væsentlig de mere bevidste forbrugere – medlemmer af forbrugerorganisationer og studiekredse f. eks. – som drog nytte af vort materiale. Denne gang har vi vakt interesse hos en langt bredere almenhed. På få uger fik vi f. eks. 13.000 abonnenter på Prisaktuel,

en lille publikation, vi udgiver. Den debat, som er opstået, har ikke skræmt os. Vi er indstillet på at fortsætte, og det er hele pris- og kartelnævnets styrelse enig om, inclusive de medlemmer, som repræsenterer f. eks. detail- og engroshandelen.

DET danske monopoltilsyn har ikke beføjelser eller et apparat, som tillader det at følge i de svenske prismyndigheders fodspor. Men ligger der ikke i det svenske initiativ en idé og en inspiration, som kan udnyttes af Danmarks radio og tv, når man nu går ind i en ny forbrugeroplysnings-æra?

For det gør man vel, når det nedsatte udvalgs indstilling foreligger? Nu har man længe nok overvejet og undersøgt og listet rundt om den varme grød uden at turde sige, hvad den var lavel af, endsige hvad den kostede. Lad os nu få nogle udsendelser med reel og kontant forbrugeroplysning. Når man kan sige tingene rent ud i Sverige, hvorfor skulle det så ikke kunne gøres i Danmark?

imidlertid steget en lille smule langsommere end regnet med, men et overraskelsesmoment kommer ind i billedet med betydelig vægt.

Det er den store fremgang i kolonialbranchen, som alene sidste år har givet denne en omsætningsstigning fra 5230 mill. kr. til 6650 mill. kr. Er det nu, fordi folk spiser mere? Nej, tværtimod. Levnedsmiddelsektoren vil successivt tabe terræn til de varige forbrugsgoder, og i 1980 vil den årlige anskaffelse af disse være større end levned- og nydelsesmidlernes andel i det samlede forbrug (der til den tid regnes at være fordoblet).

Forklaringen på den store kolonialfremgang er, at der har fundet en branche-glidning sted – kaldet *branche-rov*, af dem det er gået ud over. Selvfølgelig har levestandardforbedringen medført, at man spiser mere kræsent og mere varieret (dybfrost, frugt og grønt er kommet stærkt ind i billedet), men det er *koncentrationstendenserne* som på den mest afgørende måde har spillet ind i den nævnte brancheglidning.

VARETEKNIK og friere omsætningsformer har medført, at et rigere vareudvalg har kunnet samles i kolonialbutikker, og der-til kommer det voksende opbud

af supermarkeder med et meget stort sortiment. Det er gået ud over en del mindre butikker med specialvarer (ost, viktualie, frugt og grønt, ismejerier m. m.), og det har været ubehageligt nok for disse at skulle undgælde for udviklingens krav, men sådan er nu engang vilkårene for fri foretagsomhed i et tidehverv.

Spørger man om brugsforeningernes andel i denne udvikling, viser det sig, at også på dette punkt ligger de i toppen, idet deres omsætning i det nævnte år steg fra 1100 til 1535 mill. kr., hvilket er en adskilligt hurtigere fremgang, end prognosen har regnet med.

Et andet kendetegn på koncentrationens sejrsgang er kædernes stadige fremmarch. Ganske vist er der endnu et betydeligt antal uafhængige købmænd, men deres antal er stadig svindende, og tilstrømningen til de frivillige købmændskæder (Spar, Centra) og købmændenes indkøbscentre (Hoki, Dankas m. fl.) gør store fremskridt. Der er ingen tvivl hos eksperterne om, at de stadig udenforstående købmænd inden længe vil være opslugt af systemerne – eller blive udkonkurreret. Heller ikke den fortsatte ekspansion i de egentlige kæder (Irma, Føtex, Tempo m. fl.) er til at tage fejl af, og endelig bli-

ver brugsforeningssamarbejdet tættere både i kraft af sammenslutningerne i HB og i FDBs frivillige kæde, samt som en begyndende faktor: *enkeltbutiksforeningernes sammenslutning til større enheder med store centerbutikker som midtpunkt.*

Den sidstnævnte udvikling er knap nok kommet i gang, men der er ingen grund til at tro, at den i det lange løb vil blive mindre effektiv. Hvis nogen tror, man undgår disse centerbutikker ved at opretholde det gamle én-butikssystem i foreningerne (uden hensyn til helheden), vil man for sent opdage fejltagelsen, den dag private foretagender etablerer sig i knudepunkterne og fra det centrale punkt underminerer de lokale brugers stilling.

Mange foreninger med en enkelt butik er ikke tilstrækkelig stærke til at bestå som isolerede enheder. En tredjedel af landforeningerne ligger i omsætningsgrupper på under en halv million, og i nogle tilfælde kan det rent øjeblikkeligt give gode driftsresultater som følge af god konsolidering, små omkostninger etc., men disse fordele vil ikke slå til over for en udvikling på længere sigt (prognosen forudsiger, at i 1980 vil $\frac{3}{4}$ af omsætningen blive bestridt af $\frac{1}{4}$ af butikkerne, altså

storbutikkerne), og man vil da stå over for omfattende butiksnedlæggelser og spredning af møjsommeligt oparbejdede værdier i brugsforeningsbevægelsen, hvis man ikke i tide har garderet sig ved en energisk midtsamling af kræfterne på det regionale plan.

En sådan midtsamling har nylig fundet sted omkring Bjerringbro, hvor det er lykkedes at gennemføre en total sammenslutning af seks omliggende brugsforeninger med centrum i den nye storbutik i denne by. Flere af egnens brugsforeninger ventes at slutte sig til efter nogen betænkningstid, men uanset de øvrige brugsforeningers stilling er storforeningen en realitet og ventes at blive forløberen for tilsvarende lokalcenterforeninger andre steder i landet.

Stort set kan det siges, at den statusopgørelse, som dette oplæg på konferencen omfattede, var meget tilfredsstillende, udvisende et omsætnings- og investerings-tempo, der til mere end 100 pct. indfrier forventningerne og en strukturudvikling, der nu er inde på det rette spor, selv om tempoet på dette felt foreløbig har været lidt ujævnt.

I næste nummer af Samvirke skal vi vende tilbage til de andre kardinalpunkter på konferencen.

TJENE FORBRUGEREN ELLER TJENE PÅ HAM

Vi har egentlig slet ikke nogen fortjeneste. Vi er jo et andelselskab, forklarede den danske rejsebureauudirektør Lichtenberg, da han forleden deltog i en fjernsynsudsendelse som talsmand for rejsebureau-sammenslutningen *Stjernerejser*. Samvirke skal ikke blande sig i den diskussion, han ved denne lejlighed førte med en anden af branchens kendte mænd. Men vi vil gerne knytte et par ord til direktør Lichtenbergs fremhævelse af, at han repræsenterer et andelselskab.

Vi nærer naturligvis ingen tvivl om, at dette er rigtigt i rent juridisk forstand, og at Stjernerejser eventuelle regnskabsmæssige overskud udloddes til andelshaverne efter formelt uangribelige regler. Alligevel forekommer det os nødvendigt at gøre opmærksom

på en afgørende forskel mellem det foretagende, hr. Lichtenberg rekommanderede, og det, man normalt forstår ved andelsvirksomheder – f. eks. inden for brugsforeningsbevægelsen.

Noget af det fundamentale ved en brugsforening er, at dens overskud tilfalder *forbrugerne*. Det samme gælder alle brugsforeningsbevægelsens virksomheder, f. eks. FDB, selv om fællesforeningen ikke er en sammenslutning af enkeltpersoner, men af brugsforeninger. FDBs overskud udloddes som dividende til brugsforeningerne, og herfra gives det sammen med den enkelte forenings eget overskud videre til medlemmerne. Det kan ske i form af dividende, prisnedsættelse eller på anden måde, men afgørelsen ligger hos forbrugerne og deres valgte repræsentanter, og de har fuld kontrol hele vejen igennem.

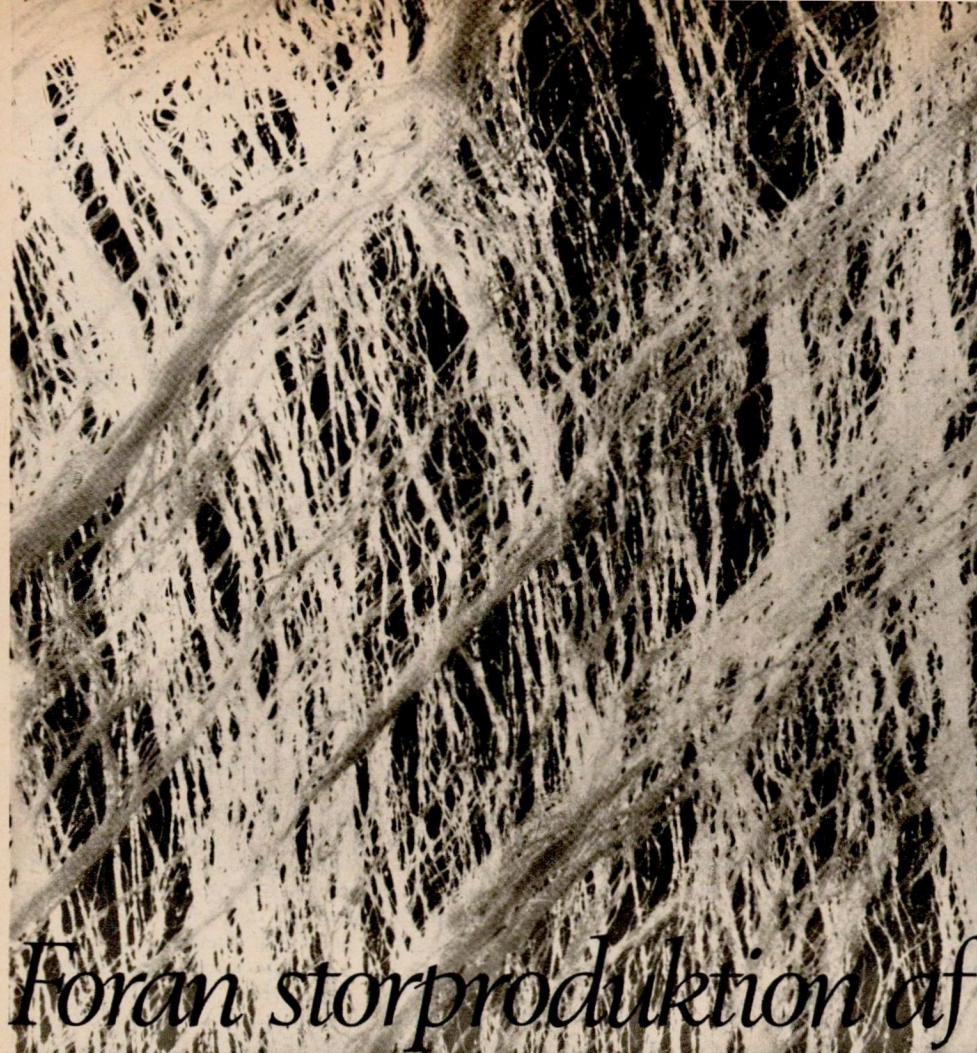
SÅDAN er det ikke i det andelselskab, hr. Lichtenberg er formand for. Her er andelshaverne et antal skandinaviske rejsebureauer, som er almindelige, private erhvervsforetagender. Det er dem, der modtager dividenden (på 10-12 procent), og de giver den aldeles ikke videre til de forbrugere (i dette tilfælde de ferierejsende), som har skabt grundlaget for udbetalingen af denne dividende.

En del af disse penge må betragtes som bureau-provision og altså dækning for det enkelte bureaus driftsudgifter ved hvervning og indtegnning af rejsende. Men bliver der noget reelt overskud at give videre, så går det til en kreds af aktionærer eller andre indehavere, der har fuld frihed til at bestemme, hvilken af deres private bukselommer, de vil putte pengene i.

Hvor store beløb, der er tale om, fremgik ikke af udsendelsen. Modparten i debatten, direktør Spies, lod i al beskedenhed forstå, at den private gevinst for

hans vedkommende andrager *millioner* i et ikke nærmere angivet flertal. „Andelsfolkene“ i Stjernerejser må formentlig stille sig tilfreds med mindre, men de gør naturligvis, hvad de kan. Heri er heller ikke noget lovstridigt, anstødeligt eller blot noget særlig bemærkelsesværdigt. Det er jo nu engang selve formålet med private forretningsforetagender at tjene penge til ejerne. Men det giver på den anden side ikke baggrund for at forlene de i Stjernerejser kombinerede anstrengelser med det præg af solidaritet, økonomisk demokrati og profitfrihed, som er kendetegnet for den egentlige andelsbevægelse. Det eneste danske rejsebureau, som har en ægte tilknytning til denne bevægelse, er Brugsforeningen HB's rejsebureau, *Comus*.

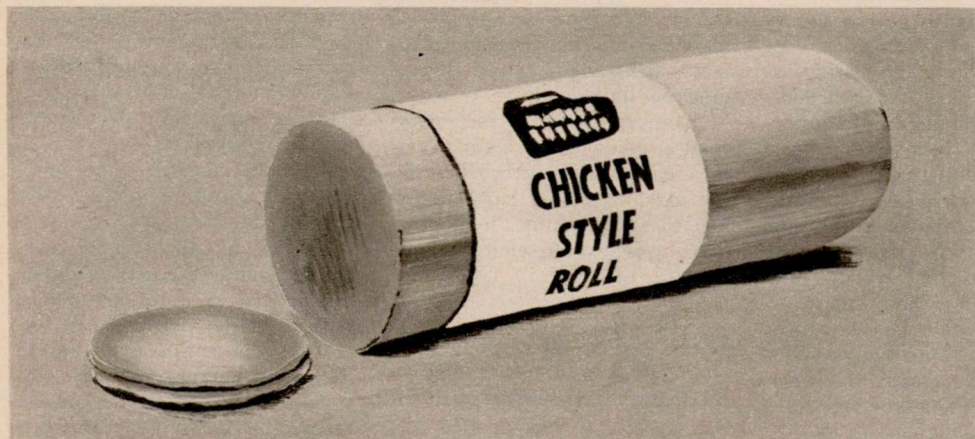
På det, hr. Lichtenberg dækker med andelsnavnet, og det vi forstår ved et forbruger-andelselskab, er der derimod den forskel, at det sidste er til for at tjene forbrugerne, mens det første er skabt af folk, der ønsker at tjene *på* forbrugerne. Det lille ord gør en stor forskel.



Foran storproduktion af KUNSTIGT KØD

Kødfibrene laves på omtrent samme måde som nylon, men det færdige produkt har den rigtige kødsmag, kalorieindholdet kan varieres næsten efter behag, det ventes at blive væsentlig billigere end det naturlige kød.

I gigantforstørrelse ligner råstof til det kunstige kød et stykke gazevæg. Stoffet kan formes vilkårligt, og herunder ses det som „kunstig kylling“, der i pølseform er til salg i dag i Amerika.



OM EN halv snes år vil *kunstigt kød* måske have erobret samme plads på levnedsmiddelmarkedet, som *kunstigt smør* d.v.s. margarine tilkæmpede sig for et par menneskealdre siden.

Tanken om at fremstille kunstigt kød har spøgt længe, men den er nu ude over fantasi-projekternes stadium. Man kan købe kunstigt kød i flere supermarkeder i USA, og adskillige store firmaer derovre har et omfattende forsknings- og udviklingsarbejde i gang for at gøre det nye produkt bedre og billigere.

Foreløbig forhandles det kunstige kød fortrinsvis i områder, hvor der bor særlig mange *adventister*. De afstår af religiøse grunde fra anvendelse af en række forbrugsvarer (ikke blot kød) og har derfor investeret betydelige summer i at finde erstatningsprodukter, som er religiøst acceptable for dem.

FOR DEM
PÅ SLANKEKUR

En anden gruppe af forbrugere, som må formodes at være særlig interesseret, er folk som ønsker at slanke sig. Ved fremstillingen af det kunstige kød kan man nemlig regulere fedtindholdet praktisk talt efter behag – f. eks. så det indeholder mindre end én procent fedt, mens normalt svine-, okse- og hønsekød rummer ca. 50 pct. fedtstoffer eller mere. Tegningen til højre anskueliggør, hvor meget fedtstof og protein der findes i et typisk stykke kunstigt kød og i forskellige slags rigtigt kød. Som man vil se, har kunstproduktet et klart forspring, hvis man er interesseret i at tabe nogle overflødige kilo. Løvrigt vil det høje proteinindhold i kunstigt kød nok i almindelighed blive anset for et sundhedsmæssigt plus – også for mennesker, som ikke har besvær med vægten.

For det store flertal af forbrugere vil det afgørende dog formentlig være smag og pris. Hvad det kunstige kød kommer til at koste, når det fremstilles i stordrift, ved man ikke, men man går ud fra, at det bliver væsentlig billigere end rigtigt kød. Enkelte amerikanske eksperter har anslået, at produktionsomkostningerne vil ligge omkring halvdelen af omkostningerne ved „naturlig“ kødproduktion.

DET SMAGER FAKTISK GODT

Men hvordan smager det? En af de danske videnskabsmænd, som følger de amerikanske kødforsøg nøje, lederen af kødforskningslaboratoriet under Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, civilingeniør, dr. J. Wismer-Pedersen, har selv prøvet at spise kunstigt kød under et ophold i USA.

– Det smager faktisk helt godt, siger dr. Wismer-Pedersen, og det er muligt at tilsætte stoffer, så forbrugeren virkelig synes, at det kunstige produkt er kød. Man opnår de bedste resultater, når det bruges til spiser som frikadeller og pølser, hvor kødet hakkes og fintbehandles.

Dette indtryk bekræftes af en smagsundersøgelse på et amerikansk universitet. I denne undersøgelse deltog 43 amerikanske og 21 udenlandske studenter, der gav karakterer efter kødets mørhed, aroma, saftighed, konsistens, smag m. m. Den maksimale topkarakter var 54 points.

Det viste sig, at kunstig skinke fik mellem 28 og 36 points, mens den ægte skinke opnåede mellem 35.4 og 41 points. Kunstig kødfars fik points mellem 34.7 og 42.2, mens bedømmelsen af den ægte kødfars lå mellem 35.1 og 41 points. Gennemsnitligt lå de kunstige kødspiser i bedømmelsen kun lidt under de naturlige produkter.

Det blev endvidere konstateret, at folk, der ikke vidste, hvad de spiste, syntes udmærket om kunst-kødet. Men hvis der på forhånd blev oplyst, at nu serveres der uægte kød, så var bedømmelsen ikke nær så positiv.

anvendelsen af soya-bønner til menneskeføde strandede længe på, at de havde en bitter og frastødende smag. Imidlertid lykkedes det i 1958 at finde frem til en raffineringsproces, ved hvilken man kan fremstille smagløse proteinstoffer af soya-bønnerne, og dermed kom der fart i forsøgene på at fremstille kunstigt kød.

Den proces, man nu anvender, går i hovedtrækkene ud på, at proteinstofferne opløses i det, man i kemien kalder en base. Gennem en dyse sprøjtes opløsningen derefter ud i en svag syreopløsning, f. eks. mælkesyre eller en svag, uskadelig saltsyreopløsning. Der sker nu det, som mange kender fra kemitimerne i skolen: syren neutraliserer basen. Og samtidig udskilles

er uundgåeligt ved slagtedyrsproduktion. Af den mængde protein-enheder, et slagte-dyr fortærer under sin opvækst og opfodning, går tre fjerdedele eller mere til dyrets „vedligeholdelse“, så kun en fjerdedel eller mindre kommer de mennesker til gode, som spiser dyret – ganske uanset, hvor omhyggelige de er med at fortære hver eneste kødtrevl.

Det menes derfor, at kunstkød først og fremmest vil slå igennem i fattige samfund, hvor man ikke er så kvalitetsbevidst, men ser på næringsværdierne og prisen frem for på smagen. Den indstilling kender vi jo også fra ældre tid herhjemme. Da lagde man hovedvægten på mængden af dyrenes kødtilvækst i forhold til foderforbruget, medens kødkvaliteten i dag spiller en mindst lige så stor rolle.

PROCENT AF	PROTEIN	FEDTSTOF	KULHYDRAT	ANDET
Kunstigt kød	60	20	17	3
Okse-kød	40	58		2
Svine-kød	36	61		3
Kylling	46	48		2

En sammenligning af fedtstof- og proteinindhold i typisk kunstkød og i typisk oksekød, flæsk og kyllingekød. Beregningen er foretaget i USA, og det er normalværdier for amerikansk, utilberedt kød, der er regnet med. For kunstkødets vedkommende gælder, som det fremgår af artiklen, at fedtstofindholdet kan gøres meget mindre end 20 pct., hvis det ønskes.

proteinstofferne i form af tynde tråde, de kunstige kødfibre.

Ved regulering af dyseåbningen og andre tekniske kunstgreb kan man styre produktionen, så fibrene får den ønskede sejhed o.s.v.

Fibrene danner basis for det nye levnedsmiddel, men inden det er færdigt, tilsættes fedt, smagsstoffer, farvestoffer, vitaminer, mineraler etc. og alle disse bestanddele bindes sammen til en helhed af endnu et proteinstof, udvundet af æg.

Hvorvidt det færdige produkt kommer til at ligne svinekød, oksekød, hønsekød eller noget fjerde afgøres for en stor del af den mængde fedtstoffer, der tilsættes.

En af kunstkødets mange fordele er, at man undgår det kaloriemæssige spild, som

Da det jo fortrinsvis er den vestlige verdens velstandssamfund, som er aftagere af dansk kød og bacon, er det altså muligt, at det kunstige kød – selv om det holder, hvad det lover – slet ikke bliver nogen faretruende konkurrent netop for dansk husdyrbrug. Vor smørproduktion overlevede jo da også margarinen opfindelse, selv om der var mange, som så meget mørkt på koholdets fremtidsmuligheder, da „kunstsmørret“ kom frem.

Men at der er alvor med i spillet, fremgår bl. a. af de betydelige millionbeløb, de store, amerikanske levnedsmiddelkoncerner ofrer på arbejdet med det kunstige kød. USAs største kødfirma, *Swift Company*, er endda begyndt at opkøbe soyamøller for at være dækket ind.

RÅSTOFFET ER SOYA-BØNNER

Det grundlæggende ved fremstillingen af kunstigt kød er en proces, som minder meget om nylon-produktion. Det vil bl. a. sige, at der skulle være tekniske muligheder for at opføre kød-fabrikker i gigant-format og med et meget ringe personale-forbrug.

Råstoffet er soya-bønner. At disse er meget proteinrige er ikke nogen nyhed, men



① Plakaterne gadens brugskunst.....

Samvirke begynder her en artikelserie om de ting, vi bruger og omgiver os med i det daglige: møbler, emballage, værktøj, brugsting, glas, keramik, belysningselementer, tøj, biler, nips etc. Den første artikel handler om det moderne blikfang – plakaten, senere bringes en artikel om skiltet. Alle disse ting har en spændende og til tider kurios historie, der rummer de mange små og store tekniske og kulturgeografiske forhold, der har været bestemmende for tingenes udseende i dag.

HVERDAGSBILLEDET ville være temmelig farveløst uden plakater og skilte. Man ville nødig undvære de små farve- og lysekspllosioner i øjnene, når man går eller kører gennem byen, når man sidder og venter på en station eller dvæler på en bænk på en plads i byen, hvor mylderet glider forbi.

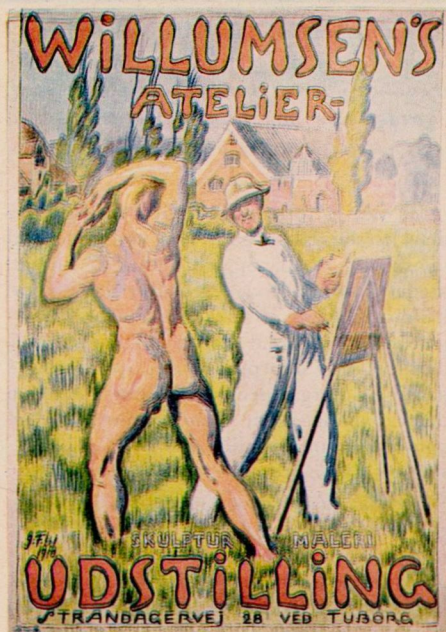
Ganske vist springer plakaterne herhjemme kun frem på de særligt autoriserede plakatsøjler eller opklæbningssteder, men indenfor disse rammer og givne formater udfolder der sig og har der udviklet sig en rig plakatkunst. Plakatkunstnerne i de syd-

lige lande har anderledes albueplads. Det er ikke sjældent, at man møder plakater så store som husmure eller man ser de mindre plakater sat op side om side og gentaget, så et langt plankeværk eller en husmur bliver en kaskade af farver og bogstaver, der giver vældigt liv i bybilledet.

Mindre kan gøre det – det passer formentlig til vort beherskede nordiske temperament ikke at overdrive plakatoptaklæbningen, men det behøver jo ikke at forhindre de danske plakatkunstnere i at lade sig inspirere af sydens plakatkunstnere, og det må man vel – uden at gå nogen for nær –



Cassandre.



J. F. Willumsen.



Sikker Hansen.

sige, at de gør. Især udgår inspirationen fra franske kunstnere, mellem hvem det store plakatanavn i nyere tid er Cassandre, der iøvrigt fornylig i et fransk blad fremsatte nogle meget rosende udtalelser om danske plakatkunstnere, som han karakteriserede som nogle af verdens bedste – trods plakattens altså ret dårlige vilkår i Danmark.

Plakater har været kendt lige så længe som malerkunsten. Det fortælles, at den italienske maler Veroneses billede af „Brylluppet i Kana“ blev sendt af klædehandlere i Venedig til Frants den 1's hof i Frankrig, så kongen kunne se, hvad de italienske klædehandlere formåede at væve. Maleriet var altså en slags reklameplakat. En af de kunstnere, som blev en pioner i plakatkunsten i nyere tid, var maleren Henri Toulouse-Lautrec, der skabte fremragende ting på området. Han betragtede heller ikke sine plakatarbejder som værende ringere end malerierne. Den ene kunstart er ikke finere end den anden, sagde han.

IBEUNDRINGEN for den kunstneriske udformning af en plakat må man jo heller aldrig glemme, at plakaten trods alt først og fremmest er en merkantil foreteelse. Dens formål er via en billedlig fremstilling at fange folk og gøre dem interesserede i en vare, i en forestilling, i et politisk parti eller gøre dem bekendt med en forordning etc. etc. Denne funktion har man haft brug for lige siden den klassiske oldtid, og gennem tiderne har teknikken til fremstilling af plakater skiftet, fra ægypternes i pyramidernes vægge indhugne plakater over middelalderens træsnit og stik til vor tids raffinerede tryk-teknik.

I begyndelsen af det 19. århundrede var plakatkunsten temmelig forsømt. Plakaterne fremstilledes i primitive og ubehjælpssomme gengivelser, uden bevidst kunstnerisk arbejde. En opgang begyndte først i Frankrig i 1830'erne med opfindelsen af den litografiske trykteknik.

Den moderne plakat blev skabt af tegneren og litografen Jules Cheret i 1860'erne. Her fik den franske gadeplakat sit gennembrud. En impuls blev den store Japanmode, der fulgte efter Japans åbning i 1868, og navnlig Toulouse-Lautrec lærte meget af japanernes forenkledte teknik og artistiske måde at komponere motiverne på. Ganske vist havde den store satiriske tegner Honoré Daumier allerede i 1839 tegnet en plakat for tidsskriftet „La Caricature“, men Cheret var den første, som skabte den moderne plakatkunsts elementære principper. Chere's plakater reklamerede for danselokalerne, og motiverne var graciøse pariserinder. Hans arbejder, der havde en besnærende letbenet elegance, var som oftest holdt i rene røde, gule og blå farver. Toulouse-Lautrec skildrede ligeledes det parisiske forlystelseliv, men med en anderledes dybtgående karakterisering. Det er nattens vilde liv på cafeer, varieteer og danselokaler, der fremstilledes – dansepigene, klovnen og skøgen i „Moulin Rouge“ og „Elysee Montmartre“. Han fremstiller deres lidelser og ulykker ganske objektivt, med den brutale sanselighed og den dyriske udsvævelses træk præget i ansigterne. Motivet er måske ikke umiddelbart charmerende, men virker ved den hensynsløse sanddrøhed.

Det andet store navn i fransk plakatkunst er som nævnt A. M. Cassandre, der i 1925 skabte sin første plakat. Motivet var fremstillet i en meget forenklet form af stor virkning. I de følgende år tegnede han en række stærke plakater, hvis æstetiske teori byggede på det skematisk og koncentreret i formen. Hans plakater ligefrem

Fortsættes næste side



TUBORG-ØL

Maleren Erik Henningsen var mester for denne klassiske Tuborg-plakat. Den blev indsendt til en plakatkonkurrence i året 1900, men den vandt ikke førstepræmie – den tilfaldt et forslag fra maleren J. F. Willumsen. Det blev imidlertid aldrig anvendt – det gjorde til gengæld Erik Henningsens, må man sige.

Arne Ungermann.



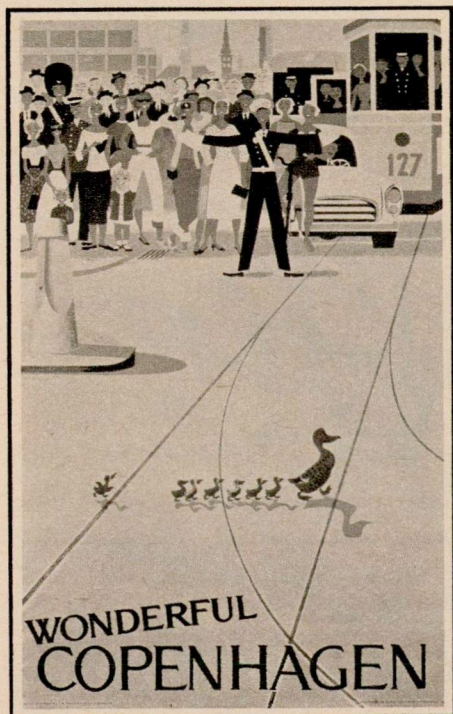


Paul Høyrup.

standser publikum og gør det interesseret. Her er kunst og reklame smeltet sammen. I Frankrig udvikledes de tekniske raffinementer, kridtbehandling og sprøjtefortoning med en stærk udviklet sans for fine tone- og linievirkninger.

MAN kunne gennemgå plakatkunsten i land for land, og man kunne ud-
drage hvert lands særpræg (for et sådant findes), og man kunne nævne navne, men det vil kun sige specialister noget. Derimod vil en kort gennemgang af plakater

Viggo Vagnby.



kunstens udvikling i Danmark have sin interesse.

Det begyndte herhjemme først rigtigt med en maler – ingen ringere end J. F. Willumsen, som både for egne kunstudstillinger og firmaer skabte betydelige arbejder.

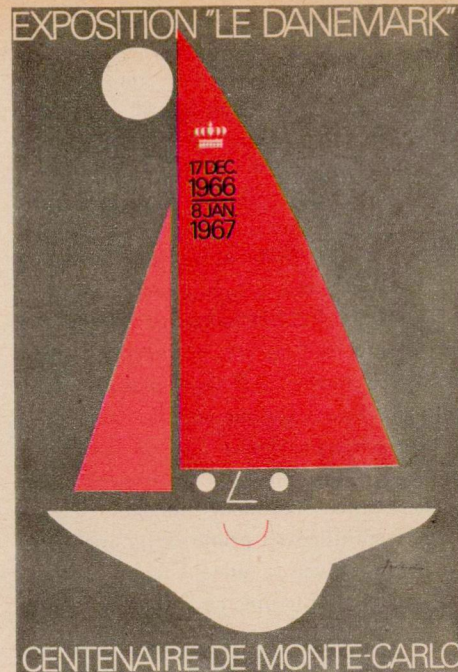
En anden maler, Erik Henningsen, skabte ret tidligt en folkekær plakat for et stort bryggeri, den svedende vandringsmand, der er standset for at tørre svedperlerne af panden – et gribende udtryk for en tørstende sjæl.

Den, der skabte plakater sådan som vi opfatter dem i dag, var imidlertid tegneren Valdemar Andersen. Han havde en helt moderne indstilling til tingene – let elegant farvesammensætning, en stærk udtryksfuld pågående streg. Omtrent samtidig med Valdemar Andersen udfoldede tegneren Axel Nygaard sin poesi- og humørfyldte plakatkunst. Af folk, der iøvrigt har gjort sig gældende på dette område, må nævnes Thor Bøgelund, Sven Brasch, Arne Ungermann, Ib Andersen (søn af Valdemar Andersen), Bjørn Wiinblad, Erik Stockmarr, Valdemar Setoft, Sven Henriksen og Aage Rasmussen, hvis jernbaneplakater er blevet overordentlig populære.

Sidst, men ikke mindst må vi nævne Sikker Hansen, hvis arbejder måske er de mest *danske* i tonen. Hvem kender ikke Sikker Hansens vidunderlige Davre-plakat med de to lyse piger midt ude i den ringlende havremark – eller hans Cirkelkaffe-pige med den yndefulde profil? Sikker Hansen skabte en lang række glimrende plakater for FDB. Med en aldrig svigtende litografisk teknik og evne til at indfange sit motiv, så det både blev poesi og blikfang, er Sikker Hansen måske den, der har nået højest og fundet det mest selvstændige udtryk på feltet herhjemme.

Den, der har ført traditionen videre og skabt en selvstændig, helt moderne stil, er Ib Antoni, der har tegnet en lang række plakater for brugsen – han var manden bag de festlige og humørfyldte plakater og annoncer i anledning af HBs jubilæum. Udlandet har forlængst opdaget Antoni, og han er vel i dag den danske plakatkunstner, som er bedst kendt i udlandet.

Plakatkunsten er faktisk den mest folkelige kunst, man har. Dens popularitet viser sig bl. a. derved, at man i vid udstrækning – måske især i unge hjem – benytter plakaterne som dekoration på hjemmets vægge, og iøvrigt er plakaterne blevet efterspurgt samleobjekter, der i nogle tilfælde, hvor det drejer sig om kendte kunstnere, kommer op i skyhøje priser.



Ib Antoni.

Og her er så plakaten, der udelukkende består af typografisk skrift. Oversættelsen lyder: \$ 2500 i dusør. Om natten den 27. ds. blev postvognen fra Colfax til Grass Valley standset af fire landevejsrøvere, og vores kassebeholdning blev røvet med et indhold af \$ 7000 i mønt. I en læderpose og tre pakker mønter indeholdende henholdsvis \$ 50, \$ 18 og \$ 10. Vi vil give ovenstående dusør på \$ 2500 i guldmonter for pågribelsen af røverne og for tilvejebringelsen af mønterne, eller \$ 1250 for pågribelsen af røverne og \$ 1250 for tilvejebringelsen af mønterne. L. F. Rowell, inspektør.

**\$2500
REWARD**

On Sunday night, 27th inst., the Stage from Colfax to Grass Valley was stopped by four highwaymen and our treasure box robbed of following amounts:

\$7,000 IN COIN.

In a leather pouch, and three packages of coin containing respectively \$30, \$18 and \$10. We will pay the above

REWARD OF \$2500

in Gold Coin for the capture of the robbers and the recovery of the Coin; or

\$1250 FOR THE CAPTURE
of the Robbers, and
\$1250 FOR THE RECOVERY
Of the Coin.

L. F. ROWELL,
Asst. Supt. of Wells, Fargo & Co.

Nye muligheder for ophængning af plakaterne?

DIREKTOR for Den Permanente, arkitekten *Esbjørn Hiort*, der ofte har slået et slag for plakat-kunsten, fortæller, at der for år tilbage var forhandlinger med Københavns kommune om mere formålstjenlige plakat-søjler. Esbjørn Hiort tegnede fire nye for-mer for plakat-søjler, hvoraf en var med indadgående runding (se billedet yderst til højre), som gav et bedre perspektiv end de nuværende cirkelrunde, der ses på det andet fotografi. Det blev også foreslået, at Landsforeningen Dansk kunsthåndværk skulle have koncession på at opstille 500 nye plakat-søjler. Man ville derved dels opnå, at der skete noget i sagen, dels at landsfor-eningen ville få en indtægt til sit kulturelle arbejde – uden at det kostede kommunen en øre. Men det er ikke blevet til noget.

Det kan være, at kunstnerne selv skulle være lidt mere aktive på den sidste del af vejen og foruden det at skabe god plakat-kunst også interessere sig for, hvor og hvor-dan plakaterne bliver ophængt og anvendt i den hverdag, som vitterlig har disse op-livende og animerende momenter behov.



325 D

STOR GOD GOLF

Læg fordelene sammen og resultatet er Golf! Golf har gennem mange år været et af de populæreste cerut-mærker, røget og værdsat af alle, der foretrækker en stor og god cerut. Ensartede kvalitetstobakker sikrer, at nydelsen er lige stor, hver gang De ryger Deres Golf.

SKANDINAVISK TOBAKSKOMPAGNI



NUTID OG FREMTID TIL DRØFTELSE

Et omfangsrigt program blev afviklet i løbet af de fire dage, den tidligere bebudede FDB-konference på Skarrildhus varede. Så at sige hele FDBs repræsentantskab og hele bestyrelsen, samt nogle funktionærer var mødt frem på lærerorganisationens idylliske kursusjendom i Midtjylland for at deltage i drøftelsen af de mange emner, som har aktuel betydning for brugsforeningsbevægelsen i dag – det gælder organisatoriske, forretningsmæssige og tekniske problemer, såvel som spørgsmålene om bevægelsens stilling til den brede offentlighed, til lovgivningsmagten og de administrative myndigheder. Det var en konference, som både stod i nutidens og fremtidens tegn: gjorde status over den *øjeblikkelige* situation og beskæftigede sig indgående med retningslinjerne for den *kommende* udvikling, ikke alene indenfor selve brugsforeningsbevægelsen, men også i den del af sam-

fundslivet, som har nær berøring med brugsforeningernes interesser – det gælder fremfor alt de vilkår, der bydes forbrugerne som hel-

hed. Det var af stor værdi, at FDBs topledelse blev grundigt orienteret i disse anliggender og derved fik mulighed for at sprede kendskab til dem i bredere kredse ud over landet. Men desuden bød konferencen på god lejlighed til at træne deltagerne i flere forskellige former for møder og mødeledelse, idet programmet ved siden af traditionelle foredrag og diskussioner omfattede film og andre moderne oplysningsmedier, samtaler i arbejdsgrupper og panel-diskussioner samt mødekritik. Hensigten hermed var at skabe større forståelse for mere levende og varierede mødeformer i de lokale kreds- og foreningsforsamlinger ud over landet.



Øverst på siden: En paneldiskussion med deltagelse af (fra venstre): redaktør Annelise Vestergaard, Jyllandsposten, fru Inge Kristensen, Ramsing, Lis Groes, sekretær i AOF



Erik Stubtoft og Karen Appelt, HB, lagde hårdt op til en forhandling om den aktuelle forbruger-situation. T.v.: Afdelingschef Agbo, Handelsministeriet, indviede forsamlingen i

nærings- og prislovenes indviklede jungle, mens FDB formand Lars P. Jensen og første-direktør Ebbe Groes (bill. t.h.) slapper af i en hvilepause under forhandlingerne.



HBs formand, Kaj Nielsen, travlt optaget med at forberede et indlæg i gruppearbejdet.



Et udsnit af konferencens deltagere (ca. 50 ialt) samlet i et hjørne af den store hall.



De fire arbejdsgrupper gennemdrøftede i to mødesessioner det store emnekompleks og fremkom hver især med en samlet meningstilkendegivelse. Her ses en af grupperne i arbejde.



Repræsentantskabets to kvindelige medlemmer Karen Appelt og Ingeborg Fischer, begge København, kaster et blik i dagens avis.



Fire observatører tilsluttet hver arbejdsgruppe blev valgt til at fremkomme med kritik og kommentarer ved mødets slutning. Her er de samlet til et indledende møde.



Pauserne var få og korte og blev udnyttet til avislæsning eller samtaler på tomandshånd.

-jamen kære.... jeg kan jo spinde!

Det er vigtigt for både helbred og humør, at ældre mennesker har noget at tage sig til, også efter at de er holdt op med normalt arbejde. Paula Trock, Askov, mener, at beskæftigelsen af ældre kan kombineres med et arbejde på at bevare gammel dansk brugskunst. Derfor gennemfører hun i vinter et forsøg med at lære 70-80-årige medborgere at spinde og karte – en idé, som ser ud til at ville fænge også andre steder i landet.



Det er tydeligt, at Margrethe Nissen genoptræner sig. Det her er noget, hun har prøvet før, men det er længe siden. Nu er hun på vej til de 82 år.



80-årige Anders Poulsen: – Spinde? Jeg? Nej, det overlader jeg til spindesiden.

DET ER SVÆRT at forestille sig, hvordan det er at blive gammel og ikke mere have en beskæftigelse. Men overlæge Gudmund Magnussen på statshospitalet i Glostrup har gang på gang i sine foredrag sagt, at *de gamle dør simpelt hen af mangel på aktivitet.*

I de kommuner, hvor man har en organiseret beskæftigelse af de ældre, har man opdaget, at kontoen for medicinindkøb til folkepensionisterne er dalet. Man kan ikke sige, at det er beskæftigelses-terapiens skyld, men man er faktisk overbevist om det, fordi man ikke kan finde andre årsager.

Alt dette vidste væversken, fabrikant Paula Trock på *Spidegården* i Askov ikke så konkret, da hun for en lille halv snes år siden fostrede den tanke, at man burde sætte sognenes ældre i gang med at karte, spinde og væve. Hun var interesseret i at bevare den gamle danske brugskunst og mente, at ældre mennesker var det bedste bindeled, fordi adskillige af dem i deres unge dage havde beskæftiget sig med de gamle håndværk. Men senere opdagede fru Trock, at man samtidig havde mulighed for at bringe glæde til ensomme, ældre mennesker.

Først sidste år lykkedes det Paula Trock at få dette arbejde i gang. Efter sognerådsvalget i fjor fik hun interesse for den nye sognerådsformand i Malt kommune – hvor Askov ligger – i projektet. Sognerådsformanden, højskolelærer Niels Højlund (som nu skal være leder af Nordens folkelige akademi i Kungälv) dannede sammen med Paula Trock og to repræsentanter for amtsrådet i

Ribe en spindekommité, hvis første opgave var at kontrollere anvendelsen af 25.000 kr., som *Tuborg-Fonden* stillede til rådighed for et forsøg med spindearbejde for ældre.

Væversken Bodil Ravn fra Spidegården blev antaget til at lede undervisningen, der blev indkøbt norske spinderokke og islandske karter, og man sikrede sig de fornødne uld-leverancer fra en jysk landmand. Paula Trock har foranlediget, at en fåreavler i *Vorbasse* har importeret *Rygja*-får fra Norge, da denne fåreart giver den bedste uld til forarbejdning med spinderok.

De 25.000 kr. skal dække omkostningerne ved et halvt års forsøg. Man gik i gang i oktober, og deltagerne begyndte at melde sig, så snart planerne var ved at tage form.

VI sidder så tæt sammen i vort kælderlokale, at det er hyggeligt, siger Bodil Ravn. Blev vi flere, ville det være umuligt at komme til for hinanden. Men også det har været godt for noget. Sognerådet har indset, at der skal være plads til et særligt beskæftigelses-lokale, når alderdomshjemmet udvides, og jeg har hørt, at vort forsøg har været medvirkende til, at også andre kommuner vil indrette sådanne lokaler ved forestående udvidelser af alderdomshjemmene.

Måske vil det blive et større problem at skaffe lærere end lokaler, fortsætter Bodil Ravn. Der er ingen steder her i landet, hvor man for alvor kan lære at spinde. Eleverne på Kunsthåndværkerskolen i København får ganske vist lej-

lighed til at prøve at arbejde ved en spinderok, men de undervises ikke direkte i det. De får bare lov at snuse til den side af håndværket. Da jeg fik den idé, at jeg ville lære det rigtigt, tog jeg et kursus på Kvindelig Industriskole i Norge, hvor man kan lære spindekunsten til bunds. Bagefter har jeg i øvrigt selv måttet virke som instruktør. Den ene af de damer, jeg underviste, var sendt hertil af sit sogneråd, fordi hendes hjemkommune på Lolland forbereder et beskæftigelsesarbejde på linie med det, vi forsøger her.

Bodil Ravn følger under samtalen alle sine elever med øjnene. Vel er de voksne – de er alle passeret 70 og nogle 80 – men undervisning af ældre kræver følsomhed og forståelse. Blot en enkelt skuffelse over egen utilstrækkelighed kan være nok til, at en begynder opgiver og lader være at forsøge igen.

– Vil De ikke prøve at spinde i dag, fru Marstrand? spørger lederen en af sine elever.

– Åh, jeg ved ikke... Men hvis De synes, jeg skal, Bodil, så kan jeg jo godt det, lyder svaret. Jeg kan såmænd nok ikke lære det, føjer fru Marstrand til nærmest henvendt til sig selv. Hun sætter sig til rette, trækker spinderokken hen til sig, hæfter arbejdsvant en trådende til tenen, modtager det fint kartede „uldtøj“ fra sin sidemand, sætter hjulet igang. Hun er helt tavs. Hjulet løber den forkerte vej. Hun siger stadig intet. Side-manden heller ikke, hun skotter bare, hurtigt og forsigtigt. Hjulet kommer igang igen, snurrer som det skal, tenen trækker tråden, og Ane Sofie Marstrand retter sig glad op og udbryder: *Jamen kære, jeg kan jo spinde.*

FRU MARSTRAND, som er enke efter en valgmenighedspræst på Sjælland, er en virksom dame, der bor i Askov. Alligevel har hun følt sig tiltrukket af håndarbejdet i kælderen under „Birkely“, og det hænger måske sammen med, at hun har vævet meget i sin tid. Hun har rundet de 81. Der er adskillige jævnaldrende på holdet. 78-årige *Anders Poulsen* og 81-årige *Margrethe Nissen* er blandt de første hver onsdag eftermiddag, hvor man mødes for at være sammen og lære, og *Anders Poulsen* er den sidste, der forlader det lille rum efter at have fejlet rent. *Maren Jensen* går hver gang tre kilometer til mødestedet og tre kilometer tilbage til hjemmet på sine gamle fødder, og *Margrethe Hansen* må gå to gange en kilometer efter at have kørt et langt stykke med rutebil.

Det er ganske tydeligt, at der er et stort behov for et beskæftigelsesarbejde som dette, og at det har været til megen glæde og opmuntring for deltagerne.

Nu er de lidt ængstelige for, at arbejdet skal standse, når forsøget er slut en gang i foråret. Så er der ikke flere Tuborg-kroner tilbage. Men til gengæld kan kommunen, med støtte af statsmidler, skabe økonomisk grundlag for en fortsættelse.

Den samme mulighed har andre kommuner naturligvis, og det er allerede klart, at forsøget i Askov har skabt interesse mange steder. Paula Trock og Bodil Ravn modtager daglig henvendelser udefra om det arbejde, de har startet, så måske vil deres erfaringer komme mange ældre medborgere til gode.

Ja, rigtige cigaretrygere har valgt Prince, cigaretten med den fine, afrundede blended-tobakssmag plus Whitronfilter, det snehvide fiber-filter, der giver Dem den fulde tobakssmag og det lette træk...

Filtercigaretten med fuld tobakssmag

Nu tørster Deres planter efter SUBSTRAL



mindst en gang om ugen!

Deres stueplanter tørster efter SUBSTRAL, fordi pottelijorden slet ikke rummer den næring, planterne har brug for. Husk derfor at vande med SUBSTRAL mindst en gang om ugen i hele væksttiden og se selv det imponerende resultat - livskraftige, saftiggrønne planter og et væld af blomster. SUBSTRAL er ikke et tilskud, men en livsbetingelse for

Deres planter. SUBSTRAL indeholder 31 grundstoffer og mikronæringsstoffer, væksthjælpemidler, B₁ vitamin og plantehormoner - alt det, planterne trænger til for at kunne vokse, danne nye skud og udvikle den dejligste blomsterpragt. Glæd Dem selv og andre med farvestrålende frodighed i stuerne. Vand regelmæssigt mindst en gang om ugen med SUBSTRAL.



PLEJ DERES PLANTER
MED KÆRLIGHED OG

SUBSTRAL®

alt, hvad Deres planter har brug for, i een flaske



Den danske kajakroer, Erik Hansen fra Holstebro, er både verdensmester og olympisk mester. Han ror med „atom-pagajer“

ATOMSTRÅLER OG PLASTIC

gør trævarer næsten uforgængelige

Måske i brug inden for møbelindustrien i løbet af et par år

-gå lige til smagen



Jaffa
appelsin

MANGE af fremtidens trævarer bliver sikkert af atombestrålet plasttræ. En række forsøg, bl. a. på det danske atomforsøgsanlæg, *Risø*, har vist, at man ved en kombineret anvendelse af stråler og plastic kan forbedre almindeligt træ i usædvanlig grad.

Slidstyrken kan f. eks. øges med flere hundrede procent, hårdheden kan flerdobles, tilbøjeligheden til at suge vand kan nedsættes meget stærkt, og træet kan gøres mere modstandsdygtigt over for svampeangreb.

Plastræ fremstilles ved, at almindeligt træ anbringes i en plasticvæske, der er tyndtflydende som vand. Når træet – under tryk – er blevet mættet med denne væske, hærdes det ved hjælp af Gamma-stråler i atom-anlægget. Efter denne proces er træet hårdt som ben – og så tungt, at det synker i vand.

Første praktiske anvendelse: „atompagajer“

Det er givet, at dette materiale kan anvendes til så godt som alt træarbejde – fra vandski og klaverer til gulve og stereokabinetter, men i det store og hele befinder man sig endnu på forsøgsstadiet, hvad den praktiske udnyttelse angår.

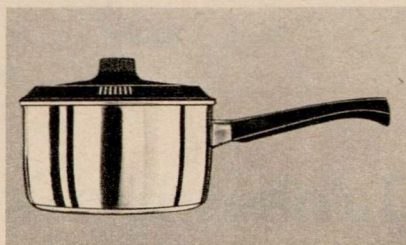
Der er dog en enkelt undtagelse. Den skyldes et samarbejde mellem lederen af plasttræforsøgene på *Risø*, civilingeniør *Klaus Singer*, og pagajfabrikant *Kaj August Andersen*, *Randers*. Fabrikanten, hvis pagajer ved olympiaden i *Tokio* blev anvendt af 23 nationer, har længe været på udkig efter en metode til at forstærke træet i pagajerne. Et samarbejde kom istand med *Risø*, der nu med meget fine resultater har bestrålet 50 pagajer. De er blevet stærke, og man oplever ikke længere, at pagajen knækker under konkurrencerne.

Den danske verdensmester og olympiske mester, *Erik Hansen* fra *Holstebro*, plejer

**Sidste nyt på
køkkenfronten**

★
Constella
kasserollen

I 18-8 rustfrit stål med kobberbund



Constella kombinerer god kvalitet og lav pris, hensigtsmæssig design, gode koge-egenskaber, renlig og elegant. Leveres i 3 størrelser.

POLARIS
kaffekande
-en daglig glæde!



Kaffen får en herlig, ren smag i denne kaffekande i 18-8 rustfrit stål. Den er lækker og elegant – ikke blot i dag, men år efter år.

POLARIS

Polaris Fabrikker A.S. – Sandnes, Norge

at „slide“ en pagaj op på en måned. Træet er da så „træt“, at det knækker. Erik Hansen har nu i flere måneder brugt en „atom-pagaj“ – og den holdt sig virkelig overraskende godt.

2–3 kr. dyrere pr. kilo

Der skal nu etableres et samarbejde mellem Risø og Træteknisk afdeling på Teknologisk Institut i København. Man råder her over det fornødne apparatur til at afprøve det plasttræ, der fremstilles på Risø.

Når denne afprøvningsrække er tilendebragt, vil den danske træindustri kunne få mere fyldestgørende oplysninger om plasttræs anvendelighed. Måske den danske industri så vil slutte sig sammen som i USA,

hvor 80 store firmaer deltager i en afprøvningsrække af en lang række plasttrævarer.

En industriel udnyttelse af plasttræ vil forudsætte dels en bestrålingscentral og dels et træimprægneringsanlæg. Det vil blive en millioninvestering, som de mere fremsynede indenfor træbranchen – især møbelindustrien – nu arbejder med at skaffe kapital til. Ekspertter mener, at en sådan bestrålingscentral vil stå klar allerede om et år eller to.

Civilingeniør Singer anslår, at den nye behandlingsmetode vil forøge materialeprisen med 2–3 kr. pr. kilo. Hvis talen er f. eks. om et kostbart stykke møbel, er det jo en billig pris for at få det gjort så godt som uforgængeligt ved en behandling med atom-bestråling.



Moderne

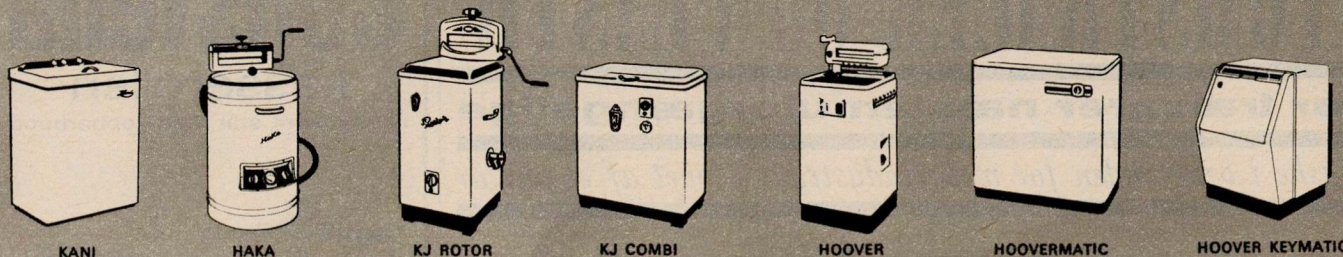
På følgende farvesider viser Karen Kok fire retter, hvortil hun har brugt lammekød. Her er opskrifterne:

LAM I KÅL

(6–7 personer)

Ca. 1½ kg lammekød eller lammebov. 1 stort hvidkålshoved. Ca. 1½ spsk salt, 15–20 peberkorn. Ca. 1½ dl vand.

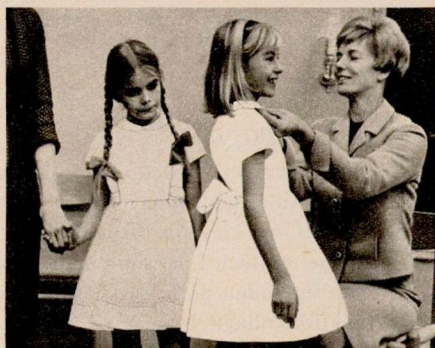
Kødet skæres i ret tykke skiver. Kålen deles i kvarter, som skæres i ca. 1½ cm tykke skiver. Kød og kål lægges lagvis i en



Uanset hvilken vaskemaskine, De bruger...

Rinso Ny Formel vasker hvidere - og De kan se det!

De får først det fulde udbytte og den fulde glæde af Deres vaskemaskine, når De vasker i RINSO NY FORMEL.... Den ny sammensætning giver skumstabilitet, der sikrer tøjet fri cirkulation i maskinen - og en skylning, der er lettere end før.



RINSO NY FORMEL til alle tøjarter og til alle vaskeprogrammer giver Dem den rene, hvideste og mest varssomme vask... Prøv selv - og se - der er RINSO til forskel!

LAM

tykbundet gryde med salt og peberkorn. Vand hældes ved. Retten småkoger ved svag varme cirka to timer. Serveres med groft rugbrød og sennep.

FRANSK LAMMEBOV

(6-7 personer)

400 gram små løg. 1 lammebov. Salt. $\frac{1}{2}$ tsk rosmarin. $1\frac{1}{2}$ dl rødvin. $3\frac{1}{2}$ dl vand. 250 gram champignons.

Løgene pilles og skæres i kvarter. Boven drysses med salt og rosmarin og lægges i et ildfast fad sammen med løgene. Lamme-

boven brunes cirka tyve minutter i ovnen ved stærk varme (225°). Rødvin og vand hældes ved. Fadet dækkes med folie. Retten steger videre cirka $1\frac{1}{4}$ time ved jævn varme (160°). De rensede champignons lægges ved lammeboven tyve minutter før retten er færdig.

LAMMERYG

(6-8 personer)

1 lammeryg, 1 bundt persille. Skrællede kartofler. $\frac{1}{2}$ liter vand. 1 tsk salt. Kulør.

Lammeryggen spækkes med persille (stik små lommes med en kniv). Den lægges i bradepanden sammen med de hele skrællede kartofler, der steges med. Lammeryggen brunes cirka femten minutter i ovnen ved stærk varme (225°). Vand tilsat salt, og kulør tilsættes. Ryggen steger videre cirka en time ved jævn varme (160°).

Lad stegen stå cirka femten minutter i den slukkede ovn for at „samle sig“. Skyen jævnes eventuelt lidt. Grønne bønner kan serveres til.

LAMMEKOTELETTER MED HANNES TOMAT-KARTOFLER

(4 personer)

8 lammekoteletter. Margarine. Salt. Peber. 1 kg kartofler. 4-5 tomater. 1 stort løg. Salt. Peber. $\frac{1}{2}$ dl vand. Ca. 50 gram margarine.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver. Tomaterne skrælles og skæres i skiver. Løget hakkes. Kartofler og tomater fordeles i et smurt ildfast fad. Løg, salt og peber drysses over. Vandet tilsættes, og margarinen fordeles over retten, der sættes i ovnen cirka en time ved god varme (200°).

Koteletterne steges på pande 3-4 minutter på hver side.



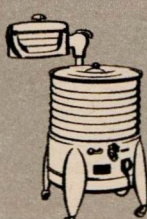
VØLUND MINOR



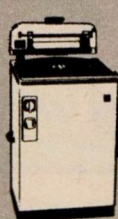
DERBY



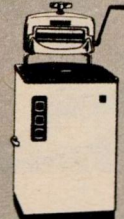
HEP



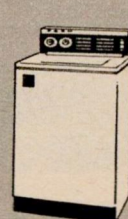
STORE FERM



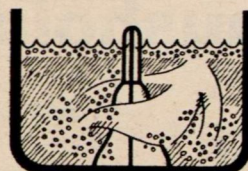
FERM E.V.A.



FERM E



FERM DE LUXE



Sådan arbejder
RINSO NY FORMEL
udtaler
vaskemaskineeksperter:

■ I samme nu RINSO NY FORMEL kommer i vaskemaskinen, frigøres millioner af oxygenbobler, der bruser gennem tøjet og løsner al

snavs med en uimodståelig kraft.

■ RINSO NY FORMEL giver et tilpas lavt skum i vaskemaskinen. Skummet er stabilt ved alle temperaturer.

■ RINSO NY FORMEL har en fabelagtig pletfjerningsevne.

■ RINSO NY FORMEL gør skylningen ekstra let. Kun en helt vidunderlig duft bliver tilbage i tøjet.

Anerkendt og anbefalet af førende vaskemaskinefabrikanter som det rigtige til maskinvask!



VITAWRAP en klar lettelse i husholdningen



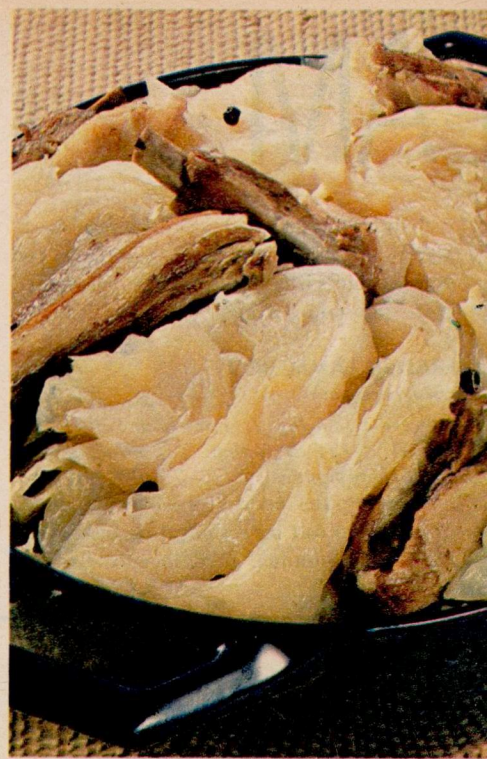
NYHED: Nu også VITA
hjemmefryserfilm
i 45 cm bredde



VITA WRAP holder maden frisk og beskytter den mod udtørring, støv og fluer. Giver overblik og bedre udnyttelse af pladsen i køleskab og spisekammer. VITA WRAP er stærk og elastisk og hæfter tæt på skåle og fade, så madvarerne ikke tager smag af hinanden.

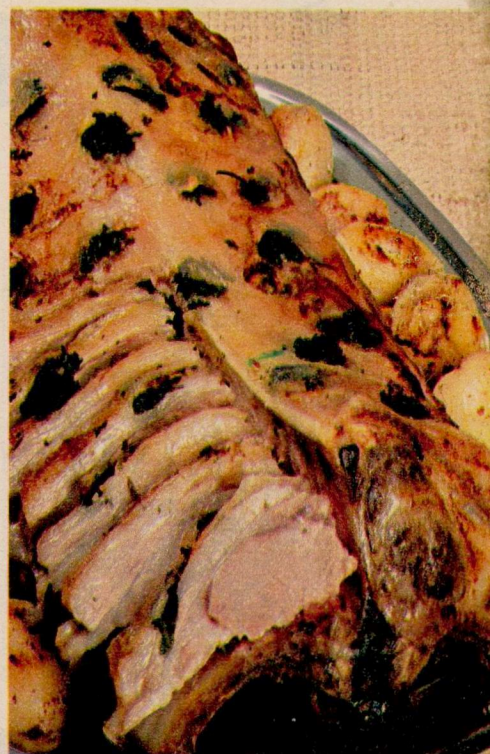
Til dybfrost kan nu fås den specielle VITA HJEMMEFRYSERFILM, der forhindrer frostsvidninger og rim, fordi fugtigheden lukkes inde i pakkerne. Tåler -40°C uden at dugge. 45 cm brede ruller til store pakker.

Den stærkeste, sejeste og virkelig selvhæftende film er VITA WRAP.



Lam i kål

ET MODERNE LAM vil blive meget fornærmet, hvis man siger, at det smager af uld. Det gør det aldeles ikke. Det smager tværtimod ganske dejligt, og i Syden anses lam for det fineste kød, man kan få. Her hjemme har vi det dejlige danske lam foruden de udmærkede, importerede frosne, og da det ikke er dyrt kød og meget anvendeligt både stegt og kogt, er der god grund til at spise mere lammekød, end vi gør. Det kan anvendes og tilberedes ganske som kal-



Lammeryg

PAUL FISCHER NYHOLMS ALLÉ 19 RØDOVRE (01) 708800



Lammebov

vekød. Dog er et lam ikke stort nok til at kunne levere en filet, men til gengæld er lammeryg en meget fin og lækker ret. Det samme gælder en helstegt lammekolle. Karen Kok har valgt fire retter for at vise, hvorledes de forskellige stykker på lammet kan tilberedes. De brugsforeninger, der har tilladelse til at sælge kød, har ikke altid lammekød hjemme, fordi det endnu ikke er så efterspurgt, men det kan altid bestilles. Se opskrifterne på side 19.



Lammekoteletter

Mænd elsker
gule
ærter...

Kog grøntsager - hæld ærterne i - så har De dejlige andendags-ærter



Server dejlige, duftende gule ærter i dag og lav dem med timian, løg og de urter, familien kan lide: Møllerens Gule Ærter kræver ingen forberedelser, for de skal kun koge med i grøntsagsvandet de sidste 5 min. (tilsæt evt. en suppeterning), så er de møre og fine som rigtige andendags-ærter! - Og vil De have gule ærter på den helt go'e gammeldaws maner, så server kogt flæsk eller pølse til.



stor eller
lille grydefuld
ærterne er
klaret på **5**
minutter

MØLLERENS GULE ÆRTER

- et rent ærteprodukt uden tilsætning af nogen art!

forbruger nyt

redigeret af Bodil M. Begtrup

? Svar

GÆLDER
KUN I
KØBEN-
HAVN

DATOMÆRKNING AF SALATER m.m.

Nu fra 1. marts skal produktionsdato og sidste salgsdato stå med tydelige og letlæselige typer på al emballeret mayonnaise, mayonnaisesalater og andre produkter af lignende art, f. eks. også på salater med afbagning eller fremstillet af mayonnaise og afbagning, sky, remoulade etc.

Foruden de to datoer skal varen forsynes med følgende tekst: Skal opbevares nedkølet til plus 10 grader celcius eller derunder.

Salgsdatoen beregnes således, at varen kan opbevares i hjemmene i mindst 48 timer efter salgsdatoens udløb ved den angivne temperatur.

Hidtil har salgsdato eller holdbarhedsdato på disse varer været en frivillig sag. De fleste store selvbetjeningsbutikker har længe haft datomærkning på varer med begrænset holdbarhed, men nu må alle, der har tilladelse til, eller hvis forretning er godkendt til salg af mayonnaise og salater m.m., kun sælge varerne, når de er forsynet med nævnte oplysninger.

Men disse bestemmelser gælder kun for Københavns kommune, hvis sundhedskommission har udstedt den udmærkede bekendtgørelse. De handlende på Frederiksberg eller i Gentofte er ikke forpligtede til at give deres kunder disse oplysninger, ej heller i hele det øvrige land. Man må håbe, at alle landets sundhedskommissioner vil følge det københavnske eksempel ikke alene for forbrugernes skyld, men så sandelig også for producenternes og de handlendes.

Salater er en sårbar vare, og det er nødvendigt, at de fremstilles af de bedste råprodukter og under de mest pinligt gennemførte hygiejniske forhold. Naturligvis ønsker salatfabrikanterne, at deres varer når forbrugerne i ligeså fin kvalitet, som da de forlod fabrikken. De handlende har

selsagt samme ønske, og en produktionsdato og tydelig angivet sidste salgsdato er den bedste hjælp til, at varernes omsætning sker i den rigtige rytme.

Bekendtgørelsens bestemmelser om, at salater og mayonnaiser hos de handlende skal opbevares køligt (plus 10 grader), og at de ikke må udsættes for direkte solbestråling, gælder naturligvis også for hjemmenes behandling af varerne. Som nævnt er sidste salgsdato beregnet med så bred margin, at varen kan opbevares køligt (ikke over plus 10 grader) i hjemmene i mindst 48 timer, men står de varmt eller i strålende sol, kan man ikke forlange garantien for god holdbarhed overholdt.

I butikkerne må mayonnaise og salater hvis salgsfrist er udløbet, ikke forefindes.

Bekendtgørelsen gælder kun for emballerede mayonnaiser og salater m. m., men ikke for salg i løs vægt, som det finder sted i viktualieforretninger eller kombinerede slagter- og viktualieforretninger. Dog skal varer, som indkøbes engros af disse butikker, være mærket med produktions- og sidste salgsdato. I butikkerne må de derimod gerne lægges frem i umærkede skåle, men portionerne må ikke være større end det forventede daglige salg, og eventuelle rester må ikke føres tilbage til lagerbeholdningerne.

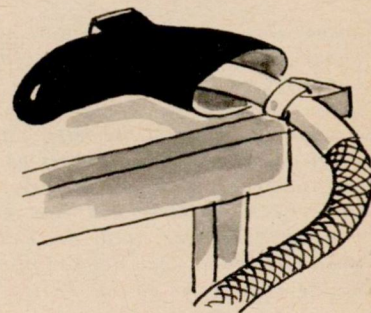
I 1965 undersøgte Forbrugerrådets blad *Tænk* salater, indkøbt i København, og resultaterne var i flere tilfælde chokerende. *Tænk* skrev, at man dårligt kunne forestille sig, hvordan myndighederne kunne komme udenom at foretage sig noget i den anledning. Nu har de foretaget sig noget i København, og tak for det. Hvornår sker det i det øvrige land?



GØR DET IKKE

Vi får mange gode opskrifter fra interesserede læsere, men send dem ikke, for vi tør ikke bringe dem. Gør vi det, får vi omgående ikke ti breve, men mindst tusind fra interesserede madkyndige. Vi har så lidt plads, og dertil kommer, at for at vælge blandt de mange opskrifter, må man have tid – også til at gennemprøve dem. Det har vi ikke og må desværre afstå fra opskrifter, men ikke fra gode råd i forbindelse med en eller anden kendt ret. Som eksempel kan nævnes det råd vi bringer denne gang om at lave brune kartofler i sirup.

RENE OG TØRRE GUMMISTØVLER



Det er svært at holde gummistøvler rene indvendigt, og det er endnu sværere at få dem tørret, efter at de er vasket. Jeg har fundet på, når de er dryppet af, at sætte støvsugerslangen for udblæsningshullet og blæse dem tørre. Det tager ganske vist et kvarter for hver støvel, men det er alligevel den hurtigste og bedste måde, synes jeg. Støvlerne må jo ikke tørres ved radiator eller kakkellov, og man behøver da ikke stå og se på dem, medens slangen tørrer dem ud. – Agnes Sørensen, Grev Schacksvej 17, Tønder.

Tak for det gode, men måske ikke helt ukendte råd.

BRUNEDE KARTOFLER

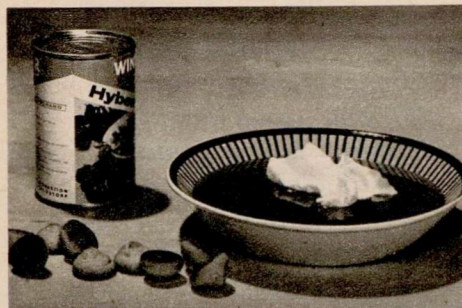
* Der hører en vis rutine til at lave ensartede, smukke brune kartofler. Og besværligt er det at gøre pande og pandekniv ren bagefter. Jeg har et forslag, som jeg synes er enkelt og godt: Brun kartoflerne i FDBs mørke eller lyse sirup. Så får de smukke, ensartede brunekartofler og en pande, der nemt gøres ren.

Stella Lauritzen, Kolding.

* Forbruger-Nyt bad FDBs prøvekokken brune kartofler i sirup. Prøve-

køkkenet fandt ideen god, men foreslår følgende fremgangsmåde: Til en pandefuld kartofler bruges et par spiseskefuld sirup og cirka 10 gram margarine. Når siruppen småkoger, hældes kartoflerne på panden og brunes under svag ild, mens de nu og da vendes med pandekniven.

SUPER-SUNDT



Hybensuppe er et pragtfuldt produkt. Hvorfor gøres der ikke noget mere for at fortælle brugsens medlemmer om, hvad der gemmer sig bag den nydelige dåses blik? Jeg anbefaler *Winner Hybensuppe* til højre og venstre, og med afgjort succes. Først og fremmest smager hybensuppe godt, og det er det vigtigste. Den kan spises varm eller kold, som forret eller dessert. Den tåles såvel af store som af de bittesmå, af de syge som af de raske, og den er nemt og hurtigt tilberedt. Endelig er den super-sund, i en lille portion på 2 dl får vi alt det c-vitamin vi har brug for de næste 24 timer, hvis jeg har læst varedeklarationen rigtigt, og det for 55 øre, så billig mad er det altså også. Min bedste anbefaling. — *Fru N. Ewald*, Malmbergsvej 17, Holte.

Vi er overvældede over så megen ros, men De har ganske ret. De får 35 kr. med posten og en hjertelig tak.

BLÅT STOF

* Hvorfor kan man ikke få blåt stof til lapning af arbejdstøj i større stykker end en meter? Jeg syr selv overtræksbukser til vore tre drenge, og nu kan der ikke mere blive et par bukser af en meter. Det er jeg ked af, for jeg synes, det blå stof er både pænt og meget stærkt. — *Ingrid Bachler*, Jordløse, Fyn.

* De kan gennem Deres brugs bestille stoffet i det antal meter, De ønsker. Stoffet fås i arbejdstøjets farver:

Blå koper (ordre nr. 59 40 17)
Khaki twill (ordre nr. 59 41 21)
Petrøl (ordre nr. 59 41 23)

For alle farver er prisen pr. meter 8,15. Brugsen skal sende ordren direkte til FDBs beklædningsfabrikker, Artillerivej 86, København S.

ROS OG RIS

* *Ros*, fordi vi kan få en god og billig termoflaske i brugsen (Cirkel-termoflasken).

* *Ris*, fordi vi ikke kan få reservebæger eller prop til den.

Hvorfor ikke, spørger *Niels Madsen*, Oddervej, Skåde.

* For cirka et halvt år siden fortalte vi i Forbruger-Nyt, at nu kunne man få ekstra propper og bægre til Cirkel termokanden. De var udsolgt en kort tid, men er nu igen på lager.

Reservebægre til Cirkel termoflasken har ordrenummer 49 91 50 og koster 75 øre. Korkpropperne koster 40 øre, ordrenr. 49 91 51. Begge dele kan af brugsen bestilles stykvis gennem FDBs specialvareafdeling.



DATOMÆRKNING AF FISKE HALVKONSERVES

FRA 1. januar 1967 er fremstillingstidspunktet for fiskehalvkonserves angivet på emballagen, enten i form af åben dato eller åben kode. Koden består af fire tal, hvoraf de to første angiver ugen i året og de to sidste årstallet. For eksempel betyder tallene 05 67, at varen er fremstillet i femte uge (d.v.s. i begyndelsen af februar) i året 1967. Disse tal er præget i låget, men noget vanskelige at få øje på.

Fiskeriministeriet udstedte bekendtgørelsen om fiskehalvkonserves allerede den 1. september 1966, men der måtte jo være en overgangsperiode, hvor dåser uden produktionsdato kunne nå at omsættes, og bekendtgørelsen trådte først i kraft 1. januar 1967.

Bekendtgørelsen bestemmer også, at detailemballagen skal mærkes *Halvkonserves*.

Disse bestemmelser gælder såvel for dansk som for importeret fiskehalvkonserves. Og de gælder for hele landet, i modsætning til før omtalte bekendtgørelse om mayonnaise og mayonnaisesalater. Det er nemlig en ministeriel bekendtgørelse, medens den om mayonnaise og salater er udstedt af lokale sundhedsmyndigheder, som kun kan bestemme indenfor deres egne områder.

Der mangler noget

Naturligvis må forbrugerne glæde sig over, at man er nået dette skridt frem, men der mangler en bestemmelse i bekendtgørelsen om, at halvkonserves skal opbevares køligt, og at detailvaren skal være forsynet med sidste salgsdato. Hvor mange forbrugere ved noget omhelt om, hvorlænge halvkonserves kan holde sig, og hvornår den er lagret tilstrækkeligt til at være i topform? En sidste salgsdato er derfor den vigtigste oplysning for forbrugerne. Den fastsættes på grundlag af producenterens viden om, hvorlænge fiskehalvkonserves bør være lagret i detailemballage,

lagen, før den har nået at udvikle sig til rette smags- og konsistenskvalitet.

Når fiskeriministeriet indtil videre har afstået fra at stille krav om sidste salgsdato, hænger det sandsynligvis sammen med, at denne kun kan fastsættes, hvis varen opbevares køligt, d.v.s. ikke over plus 10 grader. Dette krav kan endnu ikke gennemføres hos alle handlende, men det vil komme.

Sidste salgsdato på FDBs halvkonserves

Al brugsens FDB halvkonserves er foruden produktionsdato også forsynet med sidste salgsdato. Det er meget vigtigt, at forbrugerne ved, at sidste salgsdato dels betyder, at omkring denne dato er varen tilpas lagret, og at der er en bred margin udover salgsdatoen for opbevaring i hjemmene.

Varen kan opbevares i mindst to måneder udover sidste salgsdato, hvis den opbevares i hjemmene ved omkring plus 10 grader. Den kan være fortrinlig også fire eller fem måneder efter, men der kan efterhånden ske en vis kvalitetsforringelse, derfor er man forsigtig, for enhver producent vil jo gerne have sin gode vare spist, når den er bedst.

Bulede (eller bomberede) halvkonserves-dåser indhold behøver ikke at være sundhedsfarligt, men de kan være det, og må derfor kasseres.

Fiskehalvkonserves omfatter følgende varer: Gaffelbidder, Matjes- og kryddersildfileter, marinerede sild, benfri sild, ansjoser, rollmops, sølaks og kaviar.

Fisk i helkonserves er f. eks sardiner, makrel i tomat, tunfisk, limfjordsmuslinger og fiskefars.

Er De i tvivl, så ved De nu, at der skal stå Halvkonserves på dåser, hvis indhold er konserveret med salt, sukker, eddike og andre konserveringsmidler, og som i modsætning til helkonserves ikke er varmebehandlet.



DIGTEREN *og* SUPERÆGGET

Digteren, teknikeren og matematikeren Piet Hein løste det vanskelige byplanproblem i Stockholms nye centrum ved at opdage super-ellipsen – en fuldendt geometrisk form, som egner sig til mange formål – møbler, bygninger, biler, pladser, sølvtng, porcelæn, glas, tekstiler etc.

EN DIGTER til at tegne møbler? Hvad er nu det for noget! Det burde der ikke være noget mærkeligt i, når digteren bare er af den rette slags. Det er ikke sikkert, at det gamle ord „skoma'r bli' ved din læst“ er rigtigt. Digteren Piet Hein er af den slags ånder, der stadig er på vagt overfor vanetænkningens bekvemme resultater, som altid er så sikker på tilslutning.

De stockholmske byplanlæggere må åbenbart også kunne tænke utraditionelt. Da de sad fast i et problem, sendte de bud efter Piet Hein. Problemet passede for hans kombinerende matematiske og kunstneriske fantasi, som efter at have ruget lidt på problemet nedkom med et æg, intet mindre end en geometrisk nyopdagelse, *super-ellipsen*, en blanding mellem en cirkel og et rektangel – en vidunderlig smuk geometrisk form, en æstetisk nøgle på linie med „det gyldne snit“.

Super-ellipsen skal nu danne grundlag for så forskellige ting som en række bycentre i USA, Canada o. s. v., samt porcelæn,

glas, tekstiler og en serie møbler, idet Piet Hein har fået henvendelser om at anvende formen til borde, senge, stole, skabe o. s. v. FDB er interesseret i et nærmere samarbejde om disse nye møbel-former.

I Sverige har fabrikken Källemo i Vaggaryd allerede realiseret møbler over Piet Heins super-ellipse. Og det yngler stadig i hans hjerne – han har f. eks. skabt et stålbæn, det såkaldte *spændende spændben*, som ikke skal skrues, men spænder sig selv fast i bordpladen. Han har gjort en opfindelse, hvorefter man kan hænge møbler på væggen uden at slå nagler eller søm i væggen og uden synlige ophængningsorganer. Alt dette vil indgå i overvejelserne

Farvel til tobaksfarvede tænder!

SMOKERS – det engelske tandpulver – nyt herhjemme – gør straks tobakstænder hvide eller pengene tilbage.

Alle ved, at rygning misfarver tænderne og det gælder både kvinder og mænd, selv ganske unge. Se Dem i spejlet! De synes måske, at Deres tænder er hvide, men hvad mener Deres venner? Det får De næppe at vide.

Englænderne har længe haft et virksomt middel mod tobaksfarvede tænder. SMOKERS hedder det – og det fås nu også i Danmark. SMOKERS er i pulverform, fordi

man med denne konsistens opnår den mest effektive renservirkning!

»Løfter« belægningen af.

SMOKERS renser tænderne fuldkommen. Tobaksbelægningen ligefrem »løftes« af, og man kan straks føle forandringen med tungespidsen. Der skal kun ganske lidt SMOKERS på tandbørsten for at opnå den strålende virkning.

Smagen er frisk og let medicinsk –



For rygere, der vil have smukke, hvide tænder uanset tobaksforbruget.

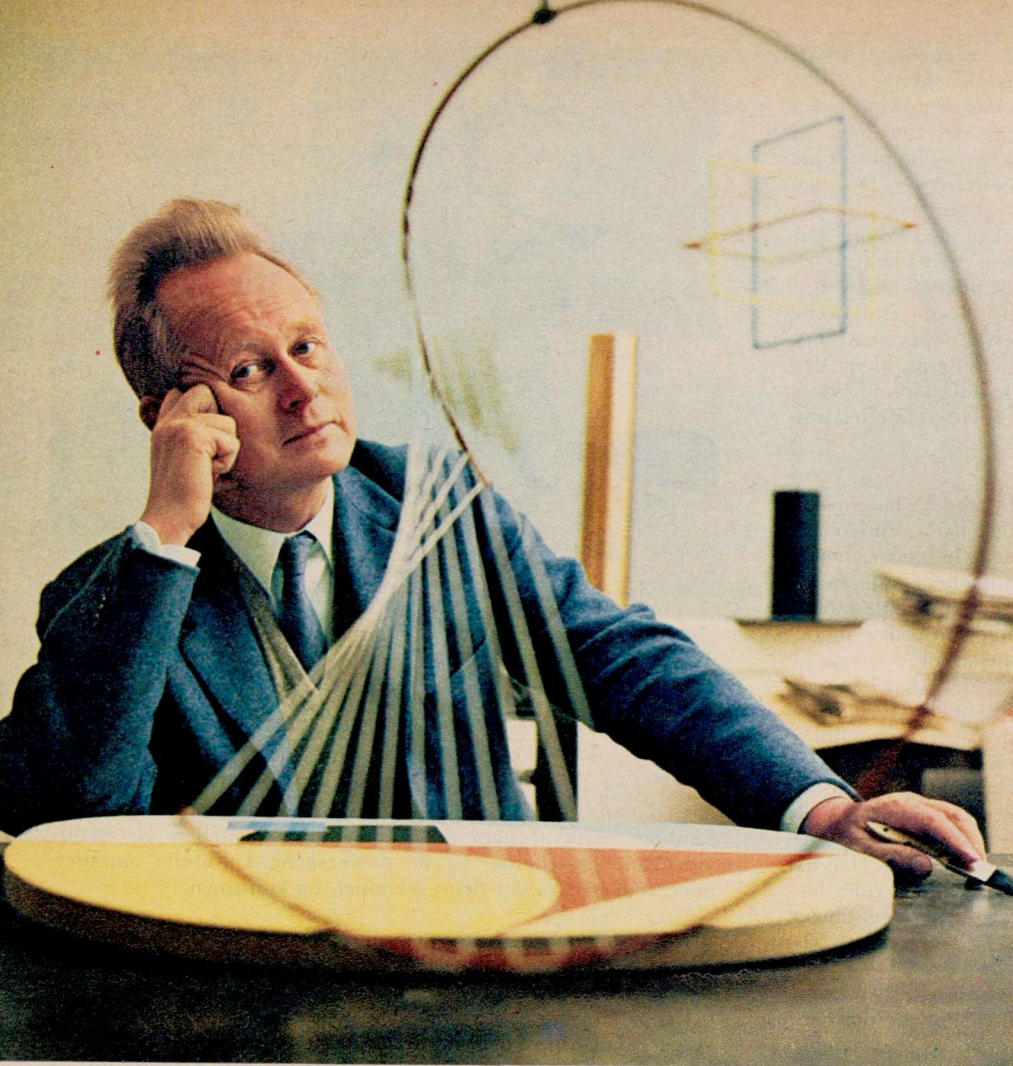
man føler sig ren på tænderne og i mundhulen efter hver behandling med SMOKERS.

SMOKERS fås overalt i en smuk og praktisk plasticbox til kr. 5,-.

Prøv SMOKERS. Bliver De ikke fuldt tilfreds, får De pengene tilbage! Men De bliver tilfreds...

Importør: A/S M. Aarsleff & Co., Skodsborg

*De får det hos Brugsen
– naturligvis*



øst-vest-retningen er skåret gennem byens midte. Hvor disse avenuer skærer hinanden, anlægges en mægtig rektangulær plads ca. 175 meter lang. I midten af denne plads var der fra begyndelsen planlagt et ovalt springvandsbassin omgivet af et større med flere hundrede mindre fontæner. Gennem dette bassins gennemsigtige bund ville dagslyset komme ned til en oval restaurant til ca. 400 gæster under gadeplanet, omgivet af en oval af søjler og butikker. Under dette var der planlagt yderligere et par ovale etager til middags- og danserestaurant, toiletter, garderober og køkken.

Den ovale form blev problemet. Ved fastlægningen af den nøjagtige form på dette centrum stødte de svenske arkitekter på uventede van-

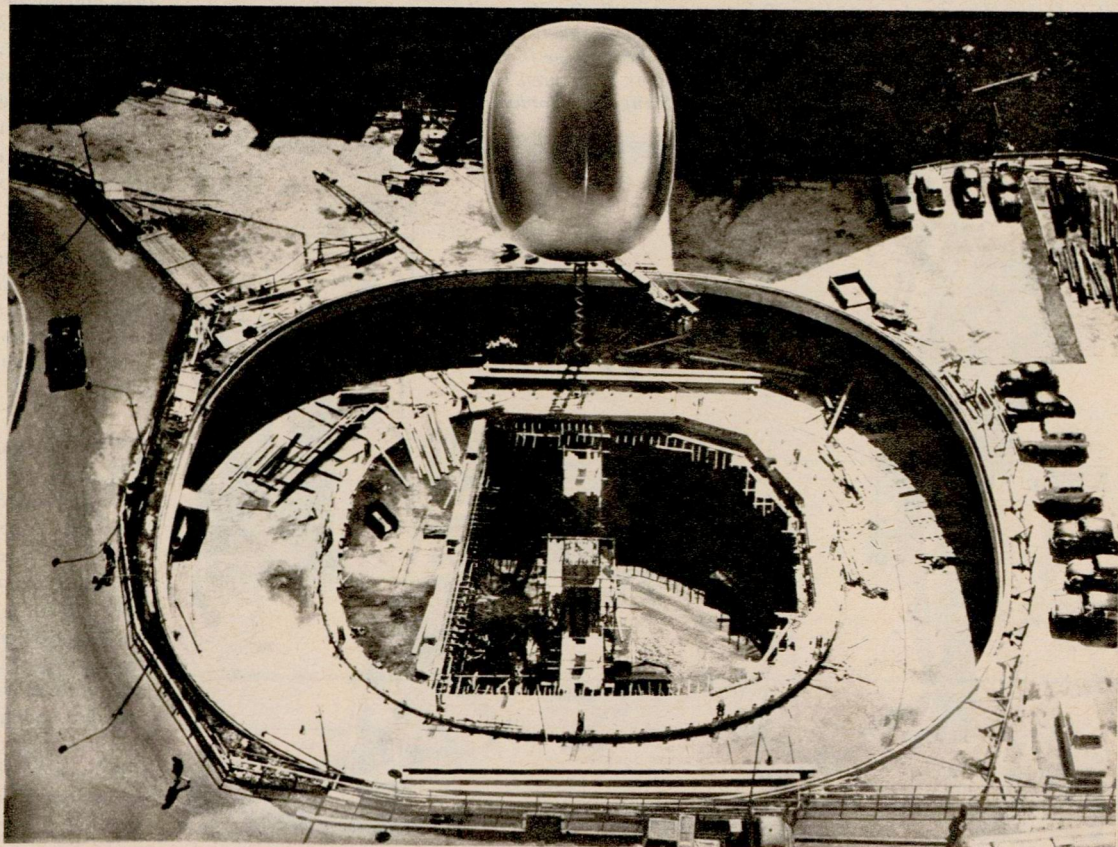
Piet Hein ved et af sine non-figurative malerier (på bordet) på grundlag af superellipsen set gennem hans abstrakte skulptur „Rummets lyre“.

Et vue ud over Sveaplatsen eller Sergels Torg, Stockholms nye center, der er formet over Piet Heins superellipse. I midten bliver der et 45 m langt springvand i to etager med 2-300 fontæner. Udenom det trafikbaner og derunder fodgængerfortov med superelliptisk restaurant, som får dagslys gennem springvandet. Derunder én restaurant til. Superellipsen er også fremstillet i en ægform, superægget, som kan stå på begge ender, et anti-stress-middel, fremstillet af Skjode i Skjern. Det ses indkopieret i billedet.

om udformningen af nye møbeltyper.

MEN HVORDAN blev super-ellipsen til? – Intet forarbejde gøres forgæves, svarer Piet Hein. Det grundige forarbejde er i disse år i miskredet. Man vil se hurtige resultater, men hurtige resultater bliver let nemme resultater og derfor værdiløse resultater. Da de svenske byplanlæggere henvendte sig til mig om planproblemet, havde jeg faktisk straks løsningen, for jeg havde længe i teorien arbejdet med super-ellipsen. Den blev til i mødet med den praktiske virkelighed.

Man havde i Stockholm besluttet at nedrive og genopbygge hele byens centrale del, som var et tæt og tilstoppet areal af gamle huse og trange gader, et enormt kostbart projekt. To brede, nye trafikårer i henholdsvis nord-syd og



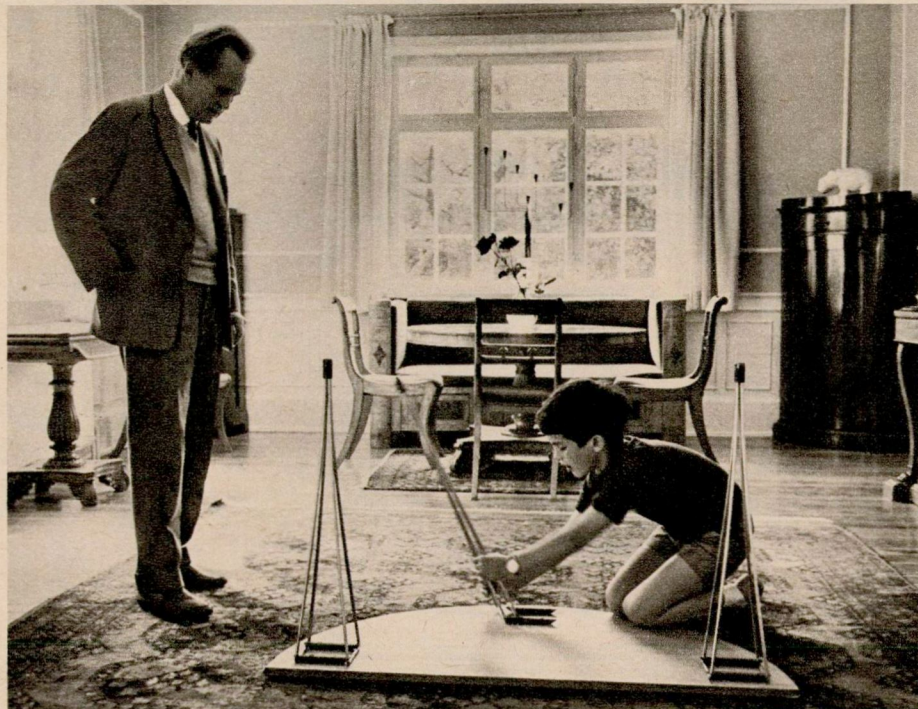
skeligheder. Man prøvede forskellige ovaler – ellipsen måtte afvises, fordi dens ender var for spidse til at trafikken kunne forløbe let omkring den, og fordi den ikke passede harmonisk ind i den rektangulære plads. Byplanlæggerne prøvede derefter med en kurve sammensat af otte cirkelbuer, men det blev et lappearbejde at se på med hæslige hop i krumningen på otte steder. Desuden krævede planen, at den ovale form blev gentaget inden i sig selv i forskellige størrelser, og det gik simpelthen ikke med de otte cirkelbuer. Piet Hein slog ned på super-ellipsen. Ved hjælp af en elektronisk regnemaskine beregnede han store præcise udgaver af kurven. Disse viste sig at være mærkværdigt tiltalende, en lykkelig blanding af ellipsens og rektanglets skønhed. Når denne centrumsbygning – Sveaplatsen – står færdig engang i dette år, bliver den en turistattraktion af rang, en arkitektonisk manifestation i beton, glas og stål. Men både i stort og småt vil Sveaplatsen få efterkommere i forskellige variationer. Det er helt sikkert.

P IET HEIN er en åndelig og praktisk brobygger. Vi lader os alt for tit tyrannisere af vanetænkning, siger han. „Finessen er ikke at lade sig hypnotisere af traditionelle løsninger, men at anskue den hele enorme mangfoldighed af muligheder, at generalisere problemet, udforske hele området (emnet) med alle mulige dimensioner og grader af frihed og så udvælge den bedste mulighed.“ Det kommer i høj grad til udtryk i hans „gruk“.

„Hvis man kun er digter, er man heller ikke det,“ har han sagt. „Kunstnere bør være kunstnere med virkelige ting.“ Hver tiende dansker har hans gruk-samlinger stående på reolen, disse samlinger af hans egen litterære opfindelse, de matematisk-sprogligt, strengt formulerede, men filosofisk-almengyldige epigrammatiske digte. En dygtig taler defineres som én, der kan holde en tale uden at citere Piet Hein. Det er en berigelse at stifte nærmere bekendtskab med hans univers. Dets rummelighed gør tryk. Han har sat sig ud over det litterære tremmekalveprincip, man rider herhjemme. Han burde forlængst have fået de hædersbevisninger, som placerede ham som en central skikkelse i dansk kultur. Det er jo faktisk det, han er.

I udlandet er det begyndt at ske. I oktober bragte det amerikanske blad Life en 8 siders artikel med forsidebillede om ham. Det amerikanske universitetsforlag M.I.T. Press, som udgiver

Piet Heins spændende spændben. Princippet er at 3 eller 4 metalstrenger samlet i en metalsko spænder sig selv fast under bordet eller stolen. Det er enkelt og elegant, let at på- og afmontere og kan selv spænde bordpladerne sammen. Det har mange fordele, f. eks. i restauranter og selskabslokaler. Her er vist et bord i superellipsens form med fire spændben. Det monteres af Piet Heins søn Jotun i spisestuen på Rungsted Skovhus, mens han selv ser på.



Forretningsfører Holger Jensen, FDB-møbler, forhandler med Piet Hein om møbelformer efter superellipsen.

hans Grooks (grukkene på engelsk) udsender om kort tid en samling essays af ham om grænseområder mellem de naturvidenskabeligt-tekniske og de menneskeligt-kulturelle områder, eller, som han kalder dem: teknotien og kultismen.

HANS GRUNDTANKE er at bygge bro over svælget mellem videnskab og kunst. Den moderne verden er delt i to kulturformer. Selv insisterer han på at være både digter og teknolog på én gang og argumenterer overbevisende for, at resten af verden skulle prøve det samme: „Vi deler verden op og forårsager

en dybere adskillelse end mellem øst og vest, end mellem vegetarere og kødspisere. De to anskuelser er så fastlåsedes, at det næsten er nok at vise manglende forståelse overfor matematik, videnskab og teknologi for at blive regnet for en kapacitet på det humanistiske område og vice versa.“

„Alle problemer, vi prøver at løse, taber deres mening, når vi amputerer dem, skærer fra, hvad vi ønsker at skære fra, for at få dem til at passe ind i vor specialiserings snævre rammer. Man kan skære så meget af et problem, at det, der bliver tilbage, ikke længere har mening. Man må ta' hele området af menneskelig viden og udfoldelse med, for at kunne orientere sig uholdt til problemerne.“

EN UDTALELSE som denne viser ham som en filosof med en betydelig spændvidde, men samtidig som en filosof med benene på jorden, i den forstand at han søger at tilnærme sin fantasi-verden til det praktiske.

Forhåbentlig vil dette give sig udslag i, at der kommer et samarbejde i stand om udnyttelsen af Piet Heins ideer i FDBs omfattende møbelproduktion. Der er gode muligheder indenfor de tre kategorier, Piet Hein har fostret ideerne til: foruden superellipsen også det tidligere nævnte såkaldte „spændende spændben“ og hængemøbel-systemet.

KONFIRMANDENS ØNSKEGAVER - I BRUGSEN

1
45 22 44. Kodak INSTAMATIC 104 til blitztæring. De kan tage 4 blitzbilleder, str. 26×26 mm, uden at skifte pære, og de smarte KODAK filmkassetter sikrer hurtigt filmskift. Coated objektiv f: 11/43 mm.
Pris excl. taske: **82,00**
45 22 46. Tasken, der passer til, koster **10,90**

2
29 02 76. Philishave 2000 S giver behagelig og tæt barbering. Den har indbygget hårtrimmer, dobbelt roterende, fjedrende skæresæt og kan tilsluttes 220 v jævn- eller vekselstrøm.
1 års garanti **125,00**

3
80.30.00. MAJOR rejsekrivemaskinen Privat er et gen-

nemført lille mesterværk i letmetals-kabinet. - Den er robust, let at transportere - og sælges til en fantastisk lav pris: **298,00**

4
35 06 93. Med MAJOR tørrehjælmen kan De nemt og hurtigt ordne håret hjemme. - Trinløs varm- og koldluftregulering, termostat og stift til parfumering af håret under tørringen. Sammenklappelig. Turkisfarvet. Incl. bordstativ. 1 års garanti: **118,00**
35 06 96 Helforniklet gulvstativ til MAJOR tørrehjelm **31,00**
35 06 94 Praktisk stoftaske til MAJOR tørrehjelm **27,85**

5
45 14 10. En dejlig rejsekuffert til de unge, fremstillet af sort plastic med lædernarv

og forsynet med stoffer. Der er indvendige lommer og kraftig udvendig rem. Størrelse 60×40 cm ... **65,50**

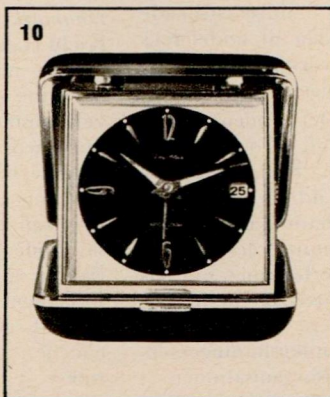
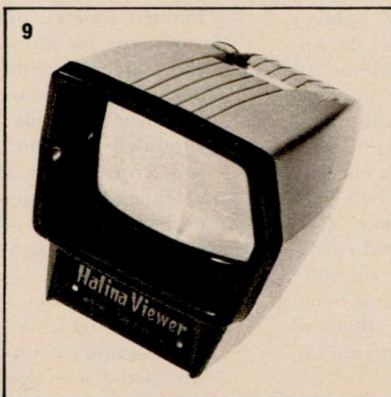
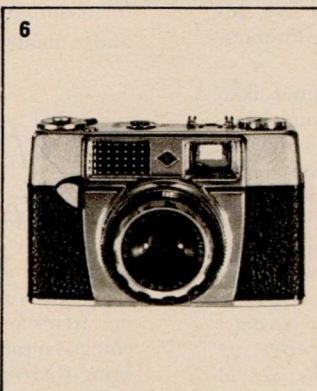
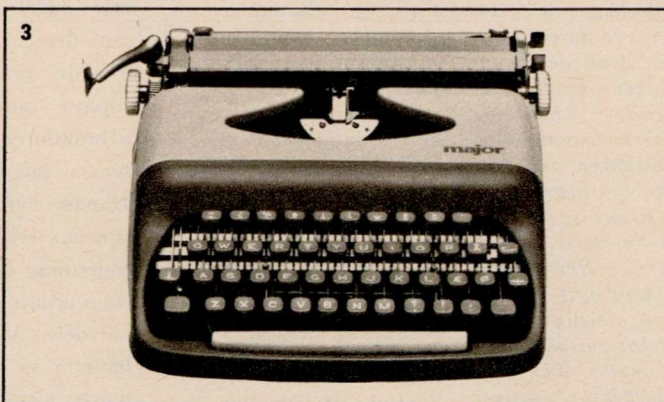
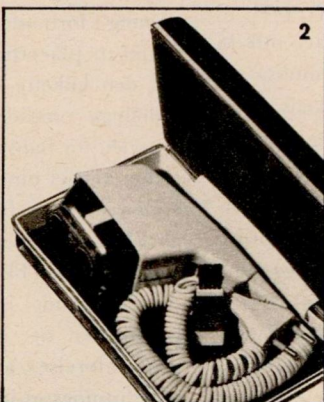
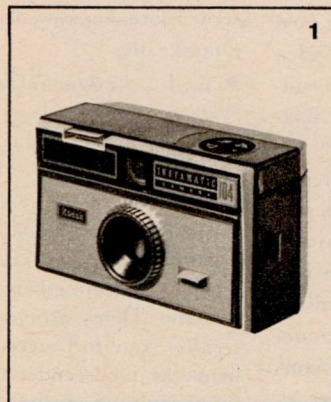
6
45 22 10. Agfa Optima Ia er et helautomatisk kamera til 24×36-billeder. Det har hurtigoptrek, tilbagespolingsving og »magisk knap« med rødt/grønt signal, koblet til lukkeren. Midterkontakt for blitz. Objektiv Colar Agnar f: 2,8/45 mm.
Leveres med beredskabstaske for **360,00**

7
45 18 72. Rummelig seddeltaske i lækkert, sort gedeskind. Der er masser af plads - også til fotos - og møntrummet har lynlås.
Str. 15×10 cm **18,50**

8
45 16 74, sort - 45 16 75, rød Damepung i blødt gedeskind, med skindforet seddelrum, 2-delt møntrum og bøjlelås. Str. 12×8,5 cm **20,85**

9
45 24 86. Med denne dia-be-tragter kan De se Deres billeder uden at skulle stille projektor og lærred op. Passer for monterede 26×26 og 24×36 billeder. Kraftig dobbeltlinse og lys. - Pris incl. elementer **17,85**

10
45 61 10. Et elegant rejseur med aut. datoværk. Det solide værk er udstyret med væk-ker. Sort urskive med selvlýsende visere og tal-punkter. Fås i sort, rødt eller creme-farvet skindetui med gyldne kanter. Pris **26,85**



Ny uddeler-kontrakt med henblik på sammen- slutningerne

UDDELEREN indtager en nøgleposition i spørgsmålet om brugsforeningssammenslutning. Dette syn udtrykkes af en af uddelerstandens ledende skikkelser, uddeler *Kjeld Hansen*, Sørup, næstformand i uddelerforeningen, i en artikel i foreningens blad, hvori det bl. a. hedder: *Uddelernes tøvende holdning (over for sammenslutningstanken, red.) er fuldt forståelig. For den drejer sig simpelt hen om deres livsstil-ling ... Her gælder det kort og godt om, at en rimelig sikkerhed for ens økonomiske status ikke formindskes,* skriver *Kjeld Hansen*, men fastslår samtidig, at tillidsmedlemmerne – og ikke uddelerne – skal bestemme foreningens fremtidige struktur.

Alligevel er det vigtigt, at uddeleren er med i debatten om dette emne, for i mange tilfælde kan det blive uddeleren, der kommer til at stå i vejen for udviklingen, hvis der ikke foreligger tilfredsstillende forslag til uddelerens placering i storforeningsstrukturen.

Det er uden tvivl på grund af synspunkter som *Kjeld Hansens*, at uddelerne nu vil forhandle med Brugsforeningernes Arbejdsgiverforening om arbejdsvilkårene for uddelere i kommende sammenslutningers enhedsorganisationer.

Det er kun få år siden, at en ny mønsterkontrakt blev grundlag for samhørighedsforholdet mellem en brugsforening og dens uddeler. Men ingen havde tænkt på andet, end at der hørte én uddeler til hver brugsforening. Sammenslutninger, hvor der måske kan være seksotte uddelere i én forening, var ikke i tanke, da kontraktens ordlyd blev udformet.

Nu søger uddelerne en tilpasning til den nyeste udvikling, og forhandlingerne mellem uddelerne forening og arbejdsgiverforeningen ender antagelig med en ny kontrakt-type, der kan benyttes af de nye, store sammenslutningsforeninger.

Man kommer ikke uden om sammenslutninger. Dette udtrykker *Kjeld Hansen* i sin artikel i *Uddelerbladet* på den måde, at *storforeningsideen er vejen frem mod større slagkraft og effektivitet. Man har set det i Norge og Sverige, og hvorfor skulle det så være anderledes i Danmark,* spørger *Kjeld Hansen*, der opfordrer uddelerne til hver for sig at overveje sammenslutningsmulighederne i deres område, både i de små foreninger, hvis ud salg kan tænkes fortsat som nærhedsbutikker, og i de store foreninger, hvis beliggenhed gør dem til egnede centrumsbutikker.

KONSULENTER – TIL HVAD?

I BRUGSFORENINGERNE er der i de sidste år fremstået en helt ny funktionærbetegnelse: *driftskonsulent*. Der er af FDB nu ansat i alt 54 driftskonsulenter, og dermed er dette korps fuldtalligt. Men man støder også på andre stillinger, der har konsulentbetegnelse. Hvad er de?

★ *Driftskonsulent*en bistår uddelerne med at gøre den enkelte butik så effektiv som muligt og tilpasse butikkens drift til brugsforeningsbevægelsens salgsplanlægning. Han har indsigt i varesortiment såvel som i butiksindretning og bygger på solid erfaring, for næsten halvdelen af driftskonsulenterne er tidligere uddelere, mens de øvrige er førstekommissær eller på anden måde „vokset op“

inden for brugsforeningsvirksomheden. Der er 7-8 driftskonsulenter ved hver af FDBs centralafdelinger, mens resten er til rådighed for konsulenttjenesten som en „mobil reserve“, der er rede til at blive sat ind, hvor der er behov for hjælp.

★ *Udviklingskonsulent*en skal hovedsageligt varetage planlægning og rådgivning i forbindelse med butikkens placering inden for den enkelte centralafdelings område. Baggrunden for hans arbejde er den meget omfattende *landsanalyse*, udarbejdet af FDBs konsulenttjeneste, og dermed bliver han placeret midt i udviklingsplaner og eventuel gennemførelse af sammenslutningsprojekter.

Der er en udviklingskonsulent ved hver FDB

centralafdeling, ligesom der er en

★ *Regnskabskonsulent*. Hans opgave omfatter regnskabsmæssige, finansielle og vedtægtsmæssige spørgsmål for de enkelte foreninger. Han er også den, der forelægger de af regnskabscentralen udarbejdede regnskaber for foreningernes bestyrelser og generalforsamlinger og her forklarer bevægelserne i foreningernes økonomiske liv.

★ *Kød- og viktualiekonsulent*,

★ *Frugt- og grøntkonsulent*

er to andre nye konsulentfunktioner. Deres arbejdsområde er klart udtrykt af stillingsbetegnelserne. Deres arbejdsresultat kan forbrugeren bemærke i udseendet og fremlæggelsen af varen i brugsforeningens butik.

En af de største

DET er en af Danmarks største land-brugsforeninger, der er fremstået ved brugsforenings-sammenslutningen omkring *Bjerringbro*. De seks foreninger, der nu er i fuld virksomhed som én organisation, omfattede før sammenslutningen i alt 905 medlemmer, og deres samlede omsætning var lidt over 2¼ mill. kr. årligt. Med det nye, store supermarked i *Bjerringbro*, som mange af egnens forbrugere allerede nu har besøgt, vil den nye forenings omsætning hurtigt stige væsentligt.

Nu ventes der spændt på nyt om lignende brugsforenings-sammenslutninger andre steder i landet.

Brugsforenings- jubilæer

100 år: *Randers* brugsforening den 17. marts.

75 år: *Hassing* brugsforening den 4. marts, *Koldby* brugsforening den 6. marts, *Køng* brugsforening den 13. marts, *Karlby* brugsforening (Hornslet) den 21. marts, *Kværkeby* brugsforening den 28. februar.

50 år: *Sejet* brugsforening den 1. marts, *Skringstrup* brugsforening den 17. marts.



Dobbeltstilling

DENNE unge, norske brugsforeningsekspeditrice har en virkelig usædvanlig undskyldning for at have forsømt et par arbejdsdage: – *Jeg var indkaldt til stortingsmøde!* kan hun sige.

Den 24årige *Olaug Andersen* var ved sidste norske rigsdagsvalg kandidat (for arbejderpartiet) i en midtnorsk kreds. Selv om hun ikke blev valgt, blev hun dog placeret som kredsens førstesuppleant og har i den anledning givet møde i Stortinget. Her har hun gjort sig bemærket ved at være den *yngste* kvinde, som nogensinde har haft sæde i den norske folkeforsamling.

Når hun ikke møder i Stortinget, ekspederer hun stadigt medlemmerne i brugsforeningen i Hønefoss.

Hvor er kvinderne?

36 pct. af tillidsmændene i Brugsforeningen HB er kvinder. I 19 af HBs 54 kredse landet over er der kvindeligt flertal eller i det mindste ligevægt mellem de to køn.

Derimod er der kun ni procent kvinder blandt de cirka 11.000 tillidsmedlemmer i landets øvrige brugsforeninger.

For lille

På mindre end to år er brugsforeningsstorbutikken *Kvickly* i Randers blevet for lille. Selv om butikken råder over 2400 kv.meter areal, det samme som tre pæne villagrunde, er arealet for lille til den stigende omsætning, der i år vil overstige 15 mill. kr. *Kvickly* har besluttet at bygge en etage oven på det nuværende butiksløkke. På denne måde forøges Randers' *Kvickly* med 900 kv.meter.

Førstedirektør i stedet for præsident

DEN store engelske fællesforening har hidtil været ledet af et „ministerium“ med en præsident i spidsen, altså valgte tillidsmedlemmer på poster, der f. eks. her i landet beklædes af funktionærer. Da den engelske brugsforeningsbevægelse i disse år ivrigt søger ny fremgang og søger at komme ind i den strukturrationalisering, der for længst er sat igang mange steder, har man nu effektivt slået kontra i lederspørgsmålet.

For nyligt er der ansat en førstedirektør, der ene har ansvar over for en folkevalgt bestyrelse. Det blev en mand fra den private fødevarerhandel, *Philip M. Thomas*, der i de sidste femten år har ledet en kæde af fødevarerfabrikker og -butikker.

★ Fra topledelsen i den tyske fællesforening har en her i landet velkendt skikkelse for nyligt trukket sig tilbage. Direktør *Waldemar Krogh*, der siden 1927 har tjent sig op fra lagerarbejder til ledende direktør, har nu efter 40 års gerning i den tyske brugsforeningsbevægelse forladt sin gerning. *Waldemar Krogh* er født på Frederiksberg.

To dødsfald

To tidligere medlemmer af FDBs bestyrelse, der begge udtrådte på grund af alder i 1957, er for nyligt afgået ved døden. Det er *Lauritz Pedersen*, Todbjerg Mølleghård, og *Johs. Hansen*, Tårs.

Lauritz Pedersen indvalgte i FDBs repræsentantskab allerede i 1926, og i 1937 fik han sæde i bestyrelsen, hvis næstformand han blev i 1951. Han har beklædt adskillige andre tillidshverv, således var han fra 1935–53 medlem af folketinget (venstre) og han har haft sæde i radoråd, landbrugsråd og andelselskabers bestyrelser.

Johs. Hansen indvalgte i FDBs repræsentantskab i 1934 og fik fem år senere sæde i bestyrelsen. Han beklædte i 21 år posten som sognerådsformand i sit hjemsgn, hvor en skole og et alderdomshjem stadig vidner om hans stilsfærdigt prægede beslutsomhed. Han var i en periode medlem af folketinget (venstre) og i en årrække formand for sognerådsforeningerne i Hjørring amt.



Johs. Hansen.



Laur. Pedersen.



80% af de prostituerede reddes!

På jagt efter en 18-årig norsk pige, der var gået til bunds i København. – Hun blev fundet og sendt hjem til forældrene.

Et brev en tidlig morgen fra en gammel ven i Oslo gjorde et stærkt indtryk på mig:

Du husker min datter, Sonja. Hun har jo altid været mors og min øjesten, men nu frygter vi, at hun er ude i noget galt. Hun er lige fyldt 18 år, men for tre måneder siden forsvandt hun hjemmefra en aften efter, at vi havde været uenige. Jeg ved fra en af hendes veninder, der har fået brev fra hende, at hun befinder sig i København, men hun har ikke givet nogen adresse. Jeg kunne tænke mig, at du måske kunne finde hende. Kunne du ikke for gammelt venskabs skyld prøve på at gøre noget, så vi fik Sonja hjem igen...?

Hvordan finder man 18-årige norske Sonja i København? Hendes papirer havde hun ikke flyttet. Såvel ifølge folkeregistret som sygekassen boede hun fortsat i Oslo. På forhånd kunne opgaven se vanskelig ud, men dog næppe uoverkommelig for en gammel journalist, der i mange år har haft kriminalstof som arbejde og hobby.

Man vidste med sikkerhed, at der ikke var tale om nogen direkte forbrydelse, hvorfor der heller ikke kunne være tale om en „almindelig efterlysning“. En sådan ville også yderligere søre familien, der havde nok at bære på i forvejen.

Der var noget i hele denne sag, der sagde mig, at forældrene næppe tog meget fejl, når de var bange for, at „Sonja var ude i noget galt“. Jeg besluttede i første omgang at se lidt på de kredse, der udgør storbyens unge prostituerede.

– Jeg regner med, at der i København findes ca. 3000 prostituerede, sagde sædelighedspolitiets chef, politiinspektør, cand. jur. *Jens Jersild*. Adskillige af disse prostituerede er ganske unge, og flertallet af dem er ikke „indfødte“ københavnere. De er enten provinspiger eller piger fra andre skandinaviske lande, i særdeleshed Norge. Sædelighedspolitiet pågriber ca. 500 af disse piger om året. De fleste af dem bliver hurtigt løsladt igen med pålæg om at „søge andet erhverv“.

Ca. halvdelen af de 500 er under 21 år. Rundt regnet hver fjerde af pigerne var norske ...

80 pct. bliver reddet

Sonja var ikke mellem de piger, der sidste år var faldet i klørne på sædelighedspolitiet. Men hvis hun nu er blevet prostitueret, hvilke chancer er der da for at redde hende?

– Chancerne er store, svarer politiinspektøren omgående. Det lyder måske overraskende, når jeg siger, at vore statistikker viser, at 80 pct. af de prostituerede bliver reddet. Kun hver femte af de i øjeblikket 3000 prostituerede forbliver i skidtet. En stor del af resten bliver gift og lever derefter en absolut borgerlig og hæderlig tilværelse.

Lad os f. eks. se på de i sin tid meget omtalte „amerikanerpiger“. Politiet „fulgte“ 117 af dem gennem en halv snes år for at få et dokumentarisk materiale. Ved den sidst foretagne undersøgelse viste det sig:

3 af pigerne var afgået ved døden, 1 anbragt under åndssvageforsorg, 32 havde taget ophold i udlandet, men de klarede sig aldeles udmærket, og adskillige af dem var blevet gift, 16 kunne ikke findes gennem folkeregistre, men en stor del af dem er sandsynligvis også i udlandet. 45 af pigerne lever i

bedste velgående herhjemme under helt normale forhold. Hovedparten af dem er gift. Kun om 12 af de 117 vidste man, at de fortsat var prostitueret, og yderligere 8 var under mistanke for at være det. Det vil med andre ord sige, at det kun er 17 pct., der er blevet i „erhvervet“.

Statistikken viser, at kun 10 af de 117 piger på et eller andet tidspunkt er blevet straffet for egentlige kriminelle handlinger.

100 millioner i omsætning...

Det kan også tilføjes, at det er vældige summer, der omsættes på prostitutionens marked. Gennem afhøringer af de 500 anholdte piger er man i stand til at lave en sandsynlighedsberegning. Den viser, at der i København omsættes ca. 100 millioner kroner årligt i prostitution.

En del af pigerne er kun prostituerede en ganske kort overgang. Så får de enten en eller anden forskrækkelse, der gør, at de går over i noget andet, eller de træffer en mand, de forelsker sig i, og derfor forlader de „erhvervet“.

Men prostitutionen er et risikofyldt erhverv. Kvinderne er ikke blot i fare for voldelige overfald – som langt fra altid kommer frem til offentlighedens kundskab – men også mord, som jo forekommer hyppigere i de kredse, end andre steder. Hertil kommer, at det har vist sig, at dødeligheden blandt disse kvinder er *dobbelt* så stor som for andre i tilsvarende aldersklasser. Årsagen antages bl. a. at være: For stort spiritusforbrug, narkotika, uregelmæssigt liv i almindelighed med mangel på søvn, og endelig findes der en række sygdomme som ret ofte rammer prostituerede, såsom underlivskræft.

Det skal bemærkes, at sædelighedspolitets chef og adskillige af hans medarbejdere, gør et prisværdigt arbejde for at bringe de unge piger på fode igen. Man arbejder hånd i hånd med velgørende institutioner, der skaffer pigerne logi, hæderligt arbejde o. s. v., så de kommer længst muligt væk fra det farlige miljø, de er kommet ind i.

Velfærdets prostitution

Men Sonja, hvor skulle vi begynde at lede efter hende?

Der fandtes flere muligheder. Sædelighedspolitiet har delt prostitutionen op i tre afdelinger:

1. *Bar-pigerne*, der ifølge statistikken kan tjene op til 50.000 skattefrie kroner om året. Kunne hun være blandt dem? Næppe, for Sonja så for ung ud til at kunne færdes på barer.

2. Det er en kendt sag, at der om aftenen kører en uafbrudt strøm af biler fra Istedgade mod Halmtorvet og ned ad dette. I en stor del af denne konvoj sidder enlige mænd – på jagt efter en prostitueret pige. Pigerne går hen til bilerne og tilbyder sig, og hvis der opnås enighed, kører bilen ud i Sydhavnen eller til et andet mørkt sted, hvor 50–100 kroner så skifter ejerskab. Det sker dog, at det er sædelighedspolitets folk, der sidder i bilen, og så går turen i stedet til politigården. „Bilprostitutionen“ er en ny form, som velfærds-samfundet har ført med sig.

3. Endelig er der jo Nyhavn, men dernede har prostitutionen en noget anden form. Her

er pigerne ofte kun ude på „nas“ for at få spiritus, nogen festlighed – som de kalder det – og en dans.

Jeg mente i første omgang at kunne udelukke bar-pigerne og Nyhavn. Derfor startedes eftersøgningen af Sonja på Vesterbro. Politiet blandede sig ikke direkte i sagen, men de ydede – som sædvanlig – al den assistance, de kunne komme af sted med. De politifolk, der arbejder med den slags sager, har set så megen ulykke, at de hellere end gerne hjælper med til, at der bliver en ung pige mindre på den farlige side af tilværelsen i storbyen.

Allerede aftenen efter fik jeg et par tip fra et par af politifolkene. Det første viste sig *ikke* at holde stik, men det andet holdt. Foran et kioskvindue – kiosken er åbent dag og nat og sælger hovedsagelig porno-blade – stod en

ung pige i samtale med en herre. Denne unge pige var 18-årige Sonja fra Oslo. Jeg kørte helt op på siden af hende og kaldte på hende.

Vi kørte hjem til mig, hvor min kone tryllede smørbrød, øl, snaps og kaffe på bordet. Sonja sagde: „Det er far, der har sendt dig ud efter mig.“ Jeg nikkede – og så snakkede vi til langt ud på natten.

Næste dag rejste Sonja hjem til Oslo. Hun er stadig en ualmindelig sød pige, og jeg tror, at hun hyggede sig ved at snakke helt ud i et privat hjem. Jeg vil ikke røbe, hvad hun ellers sagde.

HANS FOSMARK

P.S. Først i går hørte jeg fra Sonjas far. Han skrev ganske kort en hjertelig tak, og så tilføjede han: Sonja er lykkelig over at være kommet hjem igen. Og vi er lykkelige for at have hende her!



”grønne fingre” alene gør det ikke

- der skal Lotus til! Gi' Deres planter en Lotus-opstrammer én gang om ugen i vækstperioden, så skal De bare se en forandring: ekstra liv og grograt i vindueskarmen - nye friske skud, sundhed og skønhed... Tak, Lotus - det er vel nok blomstergødning!

Det gror stærk
med Lotus

- flydende blomsternæring

Plastflaske à 1/2 liter

3.30



BRUGSEN

- OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE



JERUSALEM 1967

Den helligste by i verden er prægtigere end nogensinde, når man ser den fra Oliebjerget, men på Golgata og de andre hellige steder drejer alt sig om at hale penge ud af turister og pilgrimme.

Jerusalem, som engang lå så langt borte fra Danmark, at en pilgrimsrejse dertil var en bedrift, selv for en konge, er nu ved at rykke indenfor almindelige turisters rækkevidde. Til den kommende påske og sommeren igennem vil rejsebureauerne transportere en jævn strøm af danske ferierejsende til den hellige by, som indtager en central plads i tre religioner: den kristne, den jødiske og den muhamedanske. Men for adskillige besøgende vil indtrykket nok blive et andet end det ventede. Sådan gik det i alt fald en ung, dansk turist, Palle Petersen, som her skildrer sit indtryk af Jerusalem.



Fra Oliebjerget har man en betagende udsigt ind over Jerusalem. Til højre i billedet dominerer den muhamedanske moské, der også ses herover. Moskeen er bygget over det sted, hvorefter traditionen Muhamed steg til himlen.



Jerusalem er en fattig by, i hvert fald den del, som rummer de hellige steder, idet denne by ligger i staten Jordan, mens den moderne bydel ligger i staten Israel. Skoflikkerens værksted har fået en maskine, ellers er alt som gennem århundrederne.

JERUSALEM er anderledes – helt forskellig fra det billede, jeg naivt havde dannet mig i fantasien. Ved nærmere eftertanke må jeg indrømme, at det nok ikke er så mærkeligt.

Den hellige stad, Bibelen fortæller om, ligger begravet seks meter under den nuværende by. Jerusalem er blevet ødelagt adskillige gange gennem de sidste to tusinde år, og i dag er byen delt mellem to krigsførende stater, således at Israel ejer den nye bydel, mens alle de hellige steder ligger i Jordan. Siden 1948 har ingen jøde været i den gamle bydel.

Fra et af de nye hoteller på Oliebjerget kan man skue ud over byen ligesom Jesus og hans disciple. (Det er dyrt, for Oliebjerget er nu fredet, der må ikke bygges flere hoteller). Mageligt hen slængt i sin liggestol kan man fra sin balkon få det bedste indtryk af byen:

Jerusalem ligner andre storbyer i Orienten, blot står kirketårnene tættere, og moskeerne er større. Den skarpe sol genspejles stærkt fra de mange gullige sandstens-

huse. Man blændes. Himlen er meget blå. Den gamle by er omsluttet af en mur, bygget af korsridderne. I den nye bydel på den israelske side hæver de hvide højhuse sig mod den blå himmel.

Jerusalem er en smuk by set fra Oliebjerget. På afstand kan man ikke skelne slumkvarterer, hvor arabiske flygtninge fra Israel lever i huse af bølgeblik og appelsinkasser. Man distraheres heller ikke af reklameskilte for sodavand, øl, sæbe og benzin. På hotellets balkon er man i sikkerhed – man plages ikke af en sværm af kræmmere og tiggere.

Jerusalem er utvivlsomt prægtigere i dag end nogen sinde. Men alligevel er det en by i forfald. Den er blevet turistmagnet, hvor alle midler tages i anvendelse, når det gælder om at trække dollars ud af turisterne.

PRÆGTIGE kirker kappes om at trække pilgrimmene til sig. Turiststrømmen holder byen i live. Jesus kan købes i alle udførelser – maskinlavet eller udskåret. Man kan købe et komplet

sæt af „Den hellige Familie“ i oliventræ med jomfru Maria, Josef, hyrder, vismænd, kameler og æsler. Der er kors og tornekroner i alle størrelser lavet i de originale materialer – og i bazaren kan man tiltuske sig „ægte“ relikvier.

Næppe nogen by i verden er rigere på historie og minder, men der er ikke mange oprindelige rester tilbage – enkelte steder lidt brolægning, et par vandreservoirer og så lidt murværk. Det Jerusalem, Jesus kendte, er blevet effektivt ødelagt. Den by er brudt ned eller ligger begravet under store kirker.

Stederne er der – jorden og klipperne, hvor kristendommen blev til; men om det er dem, man udpeger, er tvivlsomt. De kan kun alle sammen betragtes som symbolske steder, da Jerusalem allerede blev ødelagt år 70, og de egentlige efterforskninger først kom i gang omkring år 350.

Det var denne by, der henrettede Jesus. Jerusalem har tjent godt på dette mord. Jesus er det store trækplaster – i hans navn tjenes masser af dollars. Pilgrimme og turister strømmer til for at se: Hvor HAN har stået, hvor HAN har gået, hvor HAN er faldet, hvor HAN er korsfæstet, og hvor HAN er steget til himmels. De kan få alle stederne at se, selv fodaftrykket fra himmelfarten ses endnu på Oliebjerget som en fordybning i klippen. I dag er man dog mere stolt over at fremvise de mange prægtige kirker, som forskellige rivaliserende kirkesamfund har bygget over „stederne“.

PATERNOSTER kirken er bygget på den plet, hvor Jesus lærte disciplene *Fader Vor* – det findes nu hugget ind i kirkens vægge på 52 sprog: Her kan turisten føle stoltheden over at møde modersmålet. Gæstebogen

ligger parat, så man kan vise, at man har været der.

Ved resterne af *Getzeman* have ligger *Nationernes kirke*. Den er bygget over den klippe, hvor Jesus menes at have tilbragt de sidste timer før tilfangetagelsen. Klippen findes stadig indbygget i kirkemuren. Den er omhyggeligt holdt sammen af cement og beskyttet med en plasticplade af hensyn til lidt for ivrige pilgrimmes tørst efter souvenirs. En kæmpemæssig guldindlagt mosaik viser Jesus siddende på klippen.

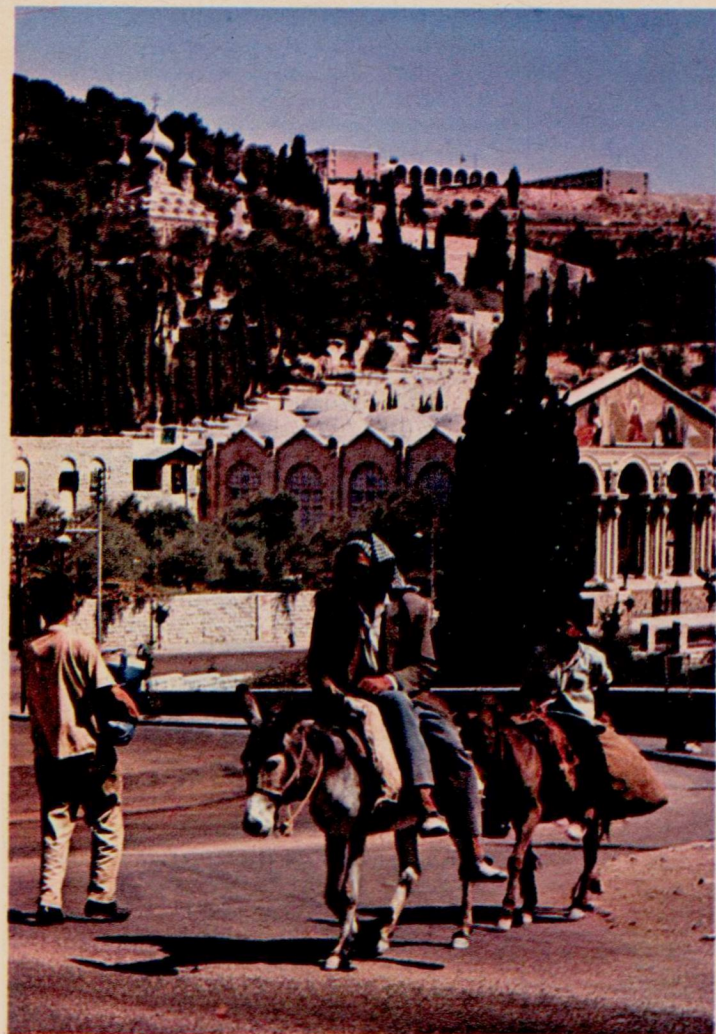
Selve Getzemanes have består nu af ca. 10 oliventræer omgivet af velholdte blomsterbede. Et par af træerne menes at være 2000 år gamle. De er godt afstivet. På Jesu tid bar de frugt, nu er de gølge. I dag er haven klemmt inde mellem vejen og Nationernes kirke.

Overalt falbydes og tiggens. En araber (vistnok) kommer trækende med sit hvide æsel (han fortæller, at det er en direkte efterkommer efter det æsel, som Jesus red ind i Jerusalem på). Han er meget malerisk med hyrdestav og alt tilhørende, ikke snavset og lurvet som de beduiner, man møder på vejen til Jerusalem. Han lader sig venligst fotografere af de begejstrede turister, og bagefter falder han over dem med et krav på fem kroner pr. billede. Turisterne betaler rystede.

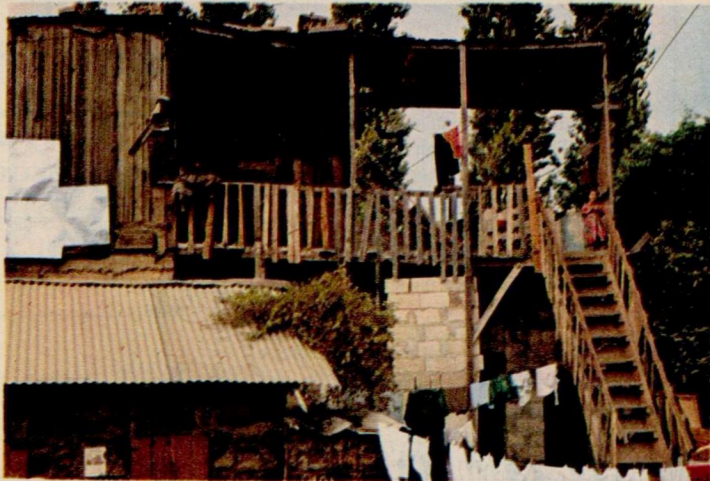
Andre steder er slået skilte op, der direkte anmoder turisten om at betale for fotografering.

Atter andre steder sikrer man sig med et strengt forbud mod fotografering – munke, nonner og gadehandlende sælger så billeder til kæmpepriser.

Det fattige Jerusalem lever af pilgrimmene/turisterne. Den hellige by ernærer sig af postkort, lysbilleder, tornekroner, ikoner og



Pragtfulde kirker ligger overalt i Jerusalem, på steder bibelen beretter om.



I Jerusalems slumkvarterer trænges flygtninge sammen i skure af brædder og blik. Ofte kan de se ind i det moderne Jerusalem, den bydel, hvorfra de er trængt bort.

figurer i oliventræ. Uden for de rige kirker vimler det med fattige. Kontrasten er voldsom: I kirkerne helgenbilledet overhældt med kostbarheder, uden for snavsede tiggende børn og blinde gamlinge.

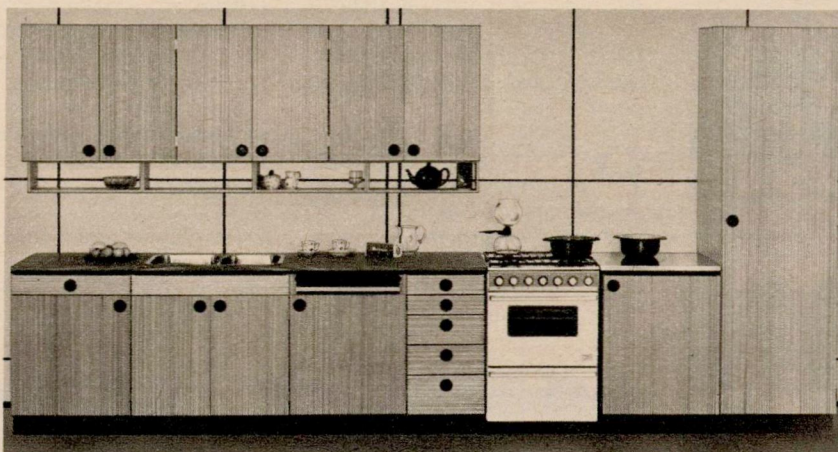
JORDAN er et rigtigt u-land. Mange flygtninge fra Israel lever i Jerusalems slum, hvor turisterne ikke kommer forbi. Flygtningene er oftest arbejdsløse; de hindres i at få arbejde, fordi de arabiske stater vil bruge dem som et politisk våben mod Israel. Derfor hader flygtningene jøderne, og hadet vokser, jo længere elendigheden varer – nogle af dem kan fra deres flygtningelejre på den jordanske side af våben-

stilstandslinien skimte deres gamle hjem, hvor israelere nu arbejder og bor. Flygtningen er et stort problem i Jordan. Af 1,7 millioner indbyggere er ca. 640.000 flygtninge. I Jerusalem møder man dem alle vegne, blot ikke i kirkerne.

Kirkerne er rige. De har ødslet med rigdom på denne hellige by – guldindlagte mosaikker, guldstager, ædelstene og altre, der bugner af glimmer. Alt til ære for ham, der intet ville eje.

Selv i vore dage er kirkesamfundene tilsyneladende mest interesseret i udvendig pragt. De bygger smukkere og rigere over de steder, de besidder, men kun enkelte har lyttet til arkæologernes protester og er begyndt en metodisk udgravning.

TECTUM KØKKENET



En vidunderlig gave til hele familien - et helt NYT og PRAKTISK køkken!

TECTUM KØKKENET fås i model 66, Oregon Pine, eller i model 58, Mahogni. De flexible elementer passer ind i ethvert hjem - og den gennemarbejdede indretning vil glæde enhver husmor!

Send kuponen ind i dag - så får De straks den store illustrerede brochure for det nye TECTUM KØKKEN - med alle oplysninger, mål og priser.

KUPON:

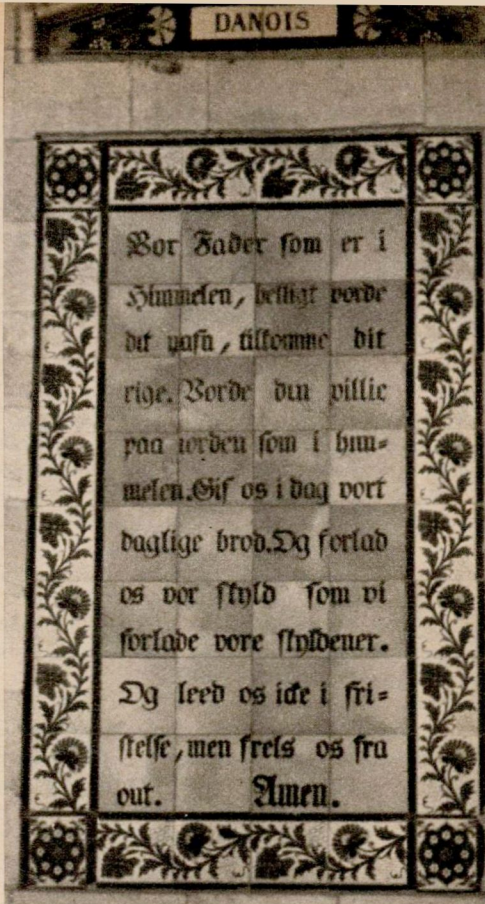
TIL TECTUM, ROSENØRSALLE 18, KBH. V.
Tlf. (01) 39 25 22

Ja, send mig straks GRATIS den store brochure over TECTUM KØKKENET.

Navn: _____

Adresse: _____

By (postdistrikt): _____



Paternosterkirken er bygget på det sted, hvor Jesus lærte sine disciple bønnen Fader vor. I kirken er bønnen at læse på 52 sprog, herimellem også dansk – omend nogle svensk- som tysk-prægede ord har sneget sig ind i teksten.

ET AF de få bevarede steder fra det nytestamentlige Jerusalem er Betesda-dammen. En munkeorden har påtaget sig at udgrave den, og det arbejde, der indtil nu er sat igang, er meget vellykket. Desværre mangler man penge, og derfor går det langsomt med denne kulturhistoriske udforskning.

Joh. 5-2,3 siger: „Der ligger i Jerusalem ved Fåreporten en dam, som på hebraisk hedder Betesda. Ved den findes fem søjlegange, hvor der lå en mængde syge mennesker, blinde, lamme, visne“. Den dam kan man se i dag. Selve stedet ligger seks meter under det nuværende Jerusalem. Der er bygget tre byer ovenpå den gamle. Her får man altså et virkeligt indtryk af, hvordan der har set ud. Man kan ligefrem aflæse byens udvikling. Der er ikke pyntet på noget, ikke rejst nogen kirker – her står det sådan, som det virkelig har set ud for 2000 år siden.

Hver fredag vandrer præster og pilgrimme ad *Via Dolorosa*, samme vej som Jesus gik med korset langfredag. De skiftes til at bære et kors for at føle, hvordan det har været. De standser op ved kapeller og kir-

ker på vejen og dvæler et øjeblik for at mindes. Den sidste „station“ er selve *Golgata*, der ligger på første sal i den hellige Gravkirke. Golgata, som på Jesu tid var den lokale galgebakke, er i dag et rigt udsmykket rum – tyve trin op ad en stentrappe. Store mosaikker viser situationerne omkring korsfæstelsen, og en stor kulisse afbilder Jesus på korset.

GRAVKIRKEN indeholder desuden den hellige grav, hvor Jesus efter traditionen er gravlagt. Den ligger i stuen i et gravkammer, det har dog ikke nogen „virkelig“ historisk tradition, for det er bygget så sent som i 1810. Graven derimod blev fundet af korsridderne, da de erobrede byen for snart tusind år siden.

Til stor ærgrelse for turistførererne og omviserne kan der ikke klemmes mere end 4 pilgrimme/turister ind i gravkammeret ad gangen. Det er uhensigtsmæssigt, hvis rejse-selskabet er på hundrede mennesker. Så må de stå i to rækker og så lyder rejseledernes ord til deres gæster: *quick visit, quick visit*. Selv om tohundrede pilgrimme samtidig holder gudstjeneste i kirken, bliver turisterne larmende vist rundt – de går forud for alt.

I gravkammeret står en munk, der i en fart orienterer om, hvad man ser. Han peger på en skål fyldt med store dollarsedler. Den stakkels turist finder rødmende nogle kobbermønter frem og lægger dem genert i skålen, vender sig for at gå og ser lige munken pille de uværdige kobbermønter fra og gemme dem i kuttelommen, så de næste besøgende kan se, hvad man bør lægge.

Pengene går til restaurering af kirken: Den ejes i fællesskab af romerske katolikker, græsk katolikker og armeniere.

Langt mere virkelighedstro er den grav, den engelske general Gordon fandt omkring 1882 – mange antager, at det virkelig er Jesu grav. Kun en lille plade er sat op – ellers er den uden udsmykning. Det er nærmest en gravhule. I alle tilfælde er den et godt eksempel på, hvordan en grav har set ud på Jesu tid.

MAN KAN se alt i Jerusalem – kirker, moskeer og hellige steder. Det er storslået, smukt og kostbart – alligevel klinger tomheden igennem:

Solen brænder stadig hedt over byen – nætterne er iskolde.

Præsterne kalder til bøn i kirken – udenfor samles kræmmerne for at handle med de tilrejsende.

Kvinderne går efter vand, i gaderne pisker bonden på det stædige æsel.

Jerusalem lever af religionen – den rige mand bliver stadig rigere, og tiggen tigger stadig.

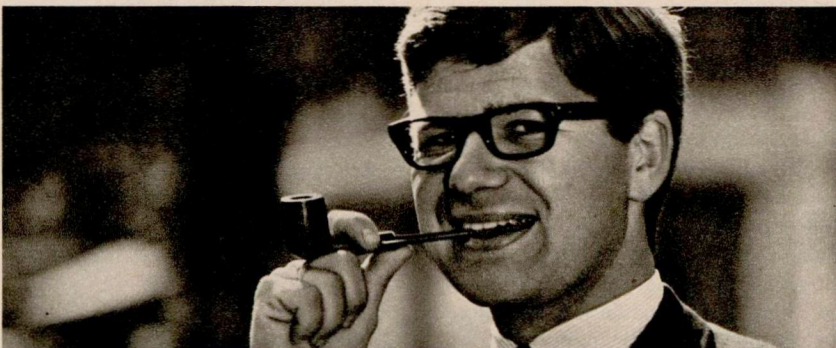
PALLE PETERSEN

Sweet Dublin



den irske tobakstype...

Pigtrådsmusik og Beatles-stil er snart »klassiske« på Irland. Som muldvarpeskud er den ene dansehal efter den anden skudt op. Endnu er der ikke så mange, som der er kirker, men begge dele er lige søgte. Og det er de samme unge, De træffer begge steder!



mild, sød og med herlig smag og duft..

I Irland slipper man nemlig ikke traditionerne. Man mærker det på de gode varer, der er berømte over hele verden. Det lækre tweed, det mørke øl, den fine whiskey og den pragtfulde, aromatiske pipe-tobak fremstilles stadig, som de gode irlændere har gjort det i hundreder af år.



det er den med irsk whiskey..!

Irlænderne har århundredgamle traditioner i fremstilling af fin pipe-tobak. Med baggrund i denne tradition har en irsk tobaksmester her i Danmark komponeret Sweet Dublin Mixture af gode tobakker med lige den tilsætning af irsk whiskey, der får mildhed, sødme og fyldig aroma til at gå op i en højere enhed. Prøv Sweet Dublin! Pung kr. 4.30 — Dase kr. 8.60

SKANDINAVISK TOBAKSKOMPAGNI

Nyt fra varefronten

Hvad det unge hjem har brug for

*Arkitekt Erik Wørts byggemøbelsystem –
opbevaringsproblemerne løst en gang for alle*

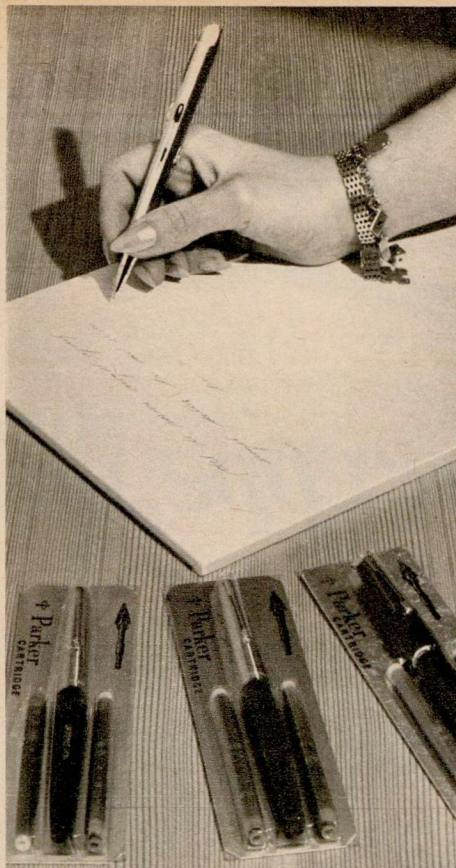
Møbelarkitekten Erik Wørts, der sidste år vandt førsteprisen på Snedkerlaugets udstilling, er en mand, der har et særligt åbent syn for, hvad unge mennesker har brug for til det unge hjem, hvor der sjældent er alt for megen plads at rutte med.

Da det gamle serviceskab forsvandt ud af billedet, manglede man et omfattende opbevaringsmøbel – serviceskabet var langtfra hensigtsmæssigt, men det tilfredsstillende dog noget af opbevaringsbehovet. Da FDB-møbler udskrev konkurrencen om nye møbler til kollegieværelser og private hjem, havde man i tankerne at få arkitekterne til at udforme nogle virkelig tilbundsående løsninger – byggemøbelsystemer, som kunne dække opbevaringsbehovet i *det unge hjem*. Byggemøbelsystemer har dog ikke været ukendt i FDBs møbeludvalg. Arkitekt Børge Mogensens kendte byggemøbler har gennem en årrække været et af de mest solgte systemer her i landet.

Til FDB-møblers sidste konkurrence kom der mange glimrende forslag. Den løsning, som arkitekt Erling Jessen vandt førsteprisen med, har været omtalt i Samvirke (nr. 21-1966), men også Erik Wørts' byggemøbelsystem fortjener en særlig omtale. Erik Wørts er håndværkeren mellem møbelarkitekterne, han har håndværkerens „konstante“ fornemmelse for materialet, og han har valgt at skabe sit system over 6 hovedelementer, hvor grundelementet er et dobbelt underskab, der i virkeligheden er det „gamle serviceskab“, beregnet for sølvtøj, dækketøj, porcelæn m. v., det findes også som skuffemøbel i enkelt-fag og beregnet til at stille en bogreol ovenpå, således at systemet fuldt udbygget kan rumme alt hvad man har brug for: linned, bøger, glas, porcelæn. Det findes iøvrigt med og uden døre og anbragt på sokkel og med ben.

Møbel-elementerne er fremstillet af lys eg, behandlet med en syrehærdende speciallak, der er fantastisk modstandsdygtig. For et ungt par, der skal starte et hjem, må Erik Wørts' byggemøbelsystem være oplagt – det klarer alle opbevaringsbehov fra starten. Selvfølgelig behøver man ikke straks at anskaffe sig det fuldt udbyggede system, men kan bygge det op lidt efter lidt som pengene nu er til. Priserne er: Reol 415 kr. Underskab 624 kr. Sokkel 51 kr. Ialt 1090 kr. (Bredde 116 cm, højde 180 cm, dybde 30/48 cm). Overskab 499 kr. Underskab 374 kr. Sokkel 46 kr., ialt 919 kr. (Bredde 77 cm, højde 180 cm, dybde 30/48 cm).





Nu skal vi skrive med patron-fyldepenne

Den gammelkendte fyldepen kan nu fyldes med patron ligesom man fylder en kuglepen. Patronfyldepenne vinder frem efter mange års venten. Blækpatroner er nemme at medføre overalt og er særligt egnede for studerende og skoleelever, men selvfølgelig også for andre, der hurtigt skal gøre notater – og hvem er ikke det? Det er slut med snavsede fingre og blækpletter på tøjet.

Her er vist nogle patronfyldepenne – Parker 45 Standard (i midten) er med guldpenn og til patroner og almindeligt fyldesystem, leveres i rød og sort og koster kr. 60,00. 45 Student (til venstre) er med stålpen, leveres rød og sort og koster kr. 34,50. 45 School er ligeledes med stålpen og leveres rød og sort og koster kr. 29,50.

Det skriveredskab, som damen betjener sig af på billedet er en 4-farvet kuglepen, helt i metal. Den koster kr. 9,50.



Japansk viskelæder-sortiment. Og så er der viskelæder en masse til børnene, som jo elsker, at tingene har en særlig effekt, rent bortset fra det, de egentlig skal bruges til. Her er viskelæder i dyreskikkelser med rullende øjne, viskelæder med nationalitetsmærke og viskelæder i figurer af orientalsk oprindelse. Det antyder, hvor dette viskelæder-sortiment stammer fra – Japan. Stykkerne koster fra 30 til 90 øre.

Plastpæl og isolator til el-hegn

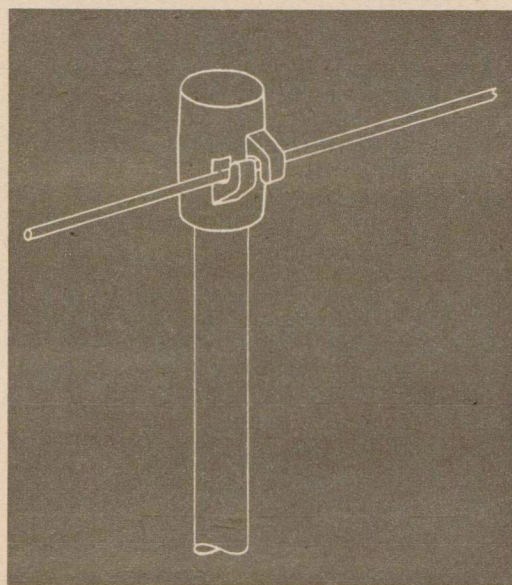
I de senere år er mange forskellige kunststofprodukter anvendt som isolerende materiale i forbindelse med el-hegn. Ikke blot er det anvendt som isolatorer (klokker), men også som hele hegnspæle til at bære glat hegnstråd.

På tegningerne ses de to former. Figur 1 er en plastpæl til el-hegn, den er både pæl og isolator. Pælen, der er beregnet for let flyttelige hegn, er i øverste ende forsynet med et aftageligt topstykke, der fastholdes til pælen ved en stift. Topstykket har kroge, hvori hegnstråden anbringes. I pælen er anbragt en bambusstok, der gør pælen stivere. Nederste ende af pælen er forsynet med kegleformet spids, og ved opstilling kan pælen enten presses eller bankes i jorden med en træ- eller plasthammer. Pælens længde er 110 cm. Den har et nedramningsmærke. I nedrammet stand vil pælen være ca. 80 cm over jorden. Den koster 2,90 kr. pr. stk.

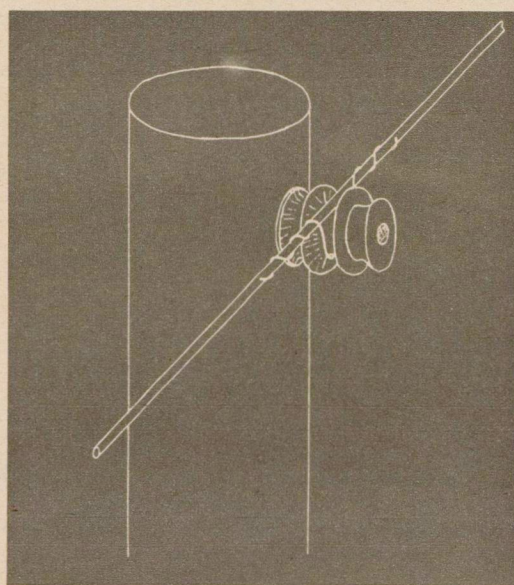
Figur 2 viser en ny type isolatorer, som vil kunne købes i brugsen i løbet af få uger. Isolatoren er produceret af lavtrykspolyethylen og er brudsikker, så-

ledes at den under montering ikke kan slås itu, endvidere er isolatoren udformet på en sådan måde, at den praktisk talt forhindrer afladning i fugtigt vejr. Isolatoren leveres i poser à 100 stk. og koster 15 kr. Den er patentanmeldt og er konstrueret, så den kan monteres på alle typer hegnspæle.

Både isolatoren og plastpælen har været afprøvet af Statens redskabsprøver og har fået anbefalende ord med på vejen.



Figur 1.



Figur 2.



HELIKOPTEREN *noeppe*, LUFT

Helikopter-redningstjenesten viser, hvordan man redder menneskeliv. Maskinen går så lavt som muligt over personen i havet, og bagefter bliver han hejst op i maskinen pr. talje. Selv om Danmark kun har haft disse maskiner i et år, har de allerede reddet over hundrede personer.

I ALLE tegninger af „fremtidens by“ ser man helikoptere og fly i luften, og tegnerne udstyrer ofte de største bygninger med helikopter-landingsplads. Man får efterhånden den opfattelse, at helikopteren bliver fremtidens „folkevogn“.

– Fagfolk tror ikke på en udvikling i den retning, udtaler chefen for den danske helikopter-eskadrille, major K. S. Pedersen. Selvfølgelig må vi forudse, at adskillige private i fremtiden får luftfartøjer, men helikoptere bliver aldrig ligeså hyppige i luften, som folkevogne i øjeblikket er det på jorden.

Luftfartøjernes antal behøver ikke stige ret meget, før vi står over for store problemer. Vi skal have specielle færdselsregler i luften, og hvordan vil man klare det? Vi kan jo ikke indføre lysregulering og den slags i tusind meters højde. Det vil derfor altid være begrænset, hvor mange luftfartøjer, der er plads til.

Dertil sætter det prismæssige en grænse for antallet. Helikoptere er fantastisk dyre. Det danske flyvevåbens otte Sikorsky-helikoptere koster hver fire millioner kroner.

Endelig er det yderst begrænset, hvor mange helikoptere de specielle reparationsværksteder kan klare. Der skal ret hyppigt omfattende eftersyn og reparationer til, og værkstedsudgifterne er kæmpemæssige. Videre stilles der store krav til en person, før han eller hun kan få et certifikat – man

vil derfor aldrig nogensinde kunne få en fagmand til at tro på et luftfartøj som „fremtidens folkevogn“.

MORSOMT nok er Danmark visse steder i udlandet ved at være kendt for sine helikopterflyvninger. Fornyligt var en japansk journalist i Danmark for sit blad, og han skrev efter hjemkomsten følgende karakteristik af os:

Der er især tre ting, der kendetegner Danmark og danskerne:

1: Det er H. C. Andersens fødeland, og danskerne lever og ånder som i hans eventyr, selv om „fyrstikkerne“ er blevet til moderne lightere.

2: Danmark har oprettet omfattende andelsbevægelser, som har fremkaldt en social ligestilling i samfundet. I dette land er der kun få rige og næsten ingen fattige – slet ingen efter asiatiske forhold.

3: Danmark har en fantastisk dygtig redningstjeneste, bl. a. bestående af helikoptere. Selv fra de mindste, afsidesliggende øer, kan tilskadedkomne transporteres til et hospital i løbet af nogle få minutter. Og man gennemfører sådanne transporter – helt uanset omkostningerne.

Det sidste punkt forekommer vel overraskende – også for danskere. Men for så vidt er det rigtigt nok. Flyvevåbnet har netop med anskaffelsen af de otte nye Sikorsky-helikoptere oprettet en bemærkelsesværdig redningstjeneste. Man så det kla-

rest, da helikoptere reddede 62 personer i Skagerak, da en Norgesbåd gik ned.

– I Falcks redningstjeneste tænker man ikke på at anskaffe helikoptere, udtaler direktøren for selskabets flyvertjeneste, luftkaptajn Ipsen. Vi har flere ting imod helikopterne, nemlig: 1: De er for dyre i anskaffelse. 2: De er for dyre i drift (dobbelte så dyre som almindelige fly), 3: de er for dyre i reparationer.

– De tror altså heller ikke på helikopteren som „fremtidens folkevogn“?

– Absolut nej. Det er der vistnok ingen fagfolk, der gør.

ALLIGEVEL er helikoptere på vingerne (hvis man kan sige sådan om en helikopter) døgnnet rundt i Danmark. Flyvevåbnets redningstjeneste har udstationeret én helikopter i Aalborg, én i Skrydstrup og resten i Værløse. Alle tre steder er hold af flyvere parate til at gå op med minutters varsel. Chefen for disse luftfartøjer er eskadrillechef, major K. S. Pedersen. Han fortalte *Samvirke* om den nye redningstjeneste under en patruljeflyvning langs Sjællands kyster.

– Jeg sætter nu alarmen i funktion, sagde han inden afgang. Så snart alarmeringen havde lydt, blev der travlhed på redningstjenesten. Man indhentede vejrbetragninger, skyhøjder o.s.v. Få minutter senere sad vi alle i helikopteren, klar til at gå op.

Helikopterne er blevet en stor succes som redningsfly. De alarmeres gennemsnitligt et par gange om ugen og kan nå ethvert ulykkessted på en timestid. Men til andre — civile — formål synes helikopteren ikke at være helt så velegnet, som man tidligere forestillede sig.

Sikorsky'en er indvendig rummelig som en stor bus. Men det larmer fantastisk. Samtlige ombordværende får hjelme med øreklopper på. Vore samtaler foregår derefter over maskinens indvendige telefonanlæg. Over radioen kan vi høre flyvestation Værløse give klarmelding, et øjeblik efter løftes vi blidt op i luften af de enorme kræfter. Sikorsky'en er i stand til at løfte ti tons. Trods en ret kraftig østenvind ligger den roligt i luften. Hver enkelt mand —

IS FOLKEVOGN"

fem ialt — kender sin opgave. De eneste samtaler, der føres, er tilsyneladende mellem flyvestationen og fartøjet.

MENS landskabet nu ligger adskillige hundrede meter under os, fortæller major K. S. Pedersen videre:

— Allerede nu er det klart bevist, at luftvåbnets redningstjeneste med helikopterne er pengene værd. Vi har allerede på nuværende tidspunkt transporteret over hundrede personer, der havde hjælp behov. Til nød kan der være op til 22 personer i maskinen.

Roskilde glider bagud under os — og Ringsted toner frem forude. Majoren fortsætter:

— Før vi fik disse helikoptere sidste år i januar måned, klarede vi os med Catalinamaskiner. Men det siger sig selv, at der er langt større redningsmuligheder med en helikopter, der kan blive hængende i luften lige over stedet og derfra udføre redningsarbejdet.

Denne helikoptertype er også „langtrækkende“. Vi kan flyve frem til et hvilket som helst sted inden for dansk ansvarsområde, udføre redningsarbejde og derefter returnere til nærmeste hospital, hvis det er påkrævet.

Ringsted glider bagud under os. Vi kan nu se både Sorø og Slagelse.

— Hvor hurtigt flyver maskinen?

— Vi går i øjeblikket med et par hundrede kilometers fart, svarer majoren. I praksis vil det sige, at vi kan nå frem til ydergrænserne af ansvarsområdet på mindre end en times tid, og vi kan fra enten Aalborg, Skrydstrup eller Værløse nå en hvilken som helst dansk ø på mindre end en halv times tid. Vi kan altså yde hjælp på øerne omtrent lige så hurtigt, som ambulancehjælp kan være fremme på landjorden. Det skal forstås på den måde, at det mange steder på vestkystens øde strækninger vil tage en halv times tid, før en ambulance er fremme. Sammenlignet med tidligere, er det naturligvis et fantastisk stort fremskridt.

HELIKOPTEREN glider nordpå over Storebælt, og majoren fortsætter:

Vi har radio-navigationsudstyr, og søkort ligger altid klar ombord. Selv om der er overskyet, kan vi altid inden for de danske farvande slå ned på et hvilket som helst sted med cirka hundrede meters nøjagtighed. I de fleste tilfælde kan vi ramme lige i plet. Men det siger sig selv, at tåge er vor værste fjende. Skal vi på redningsopgaver, må der helst ikke være tåge det pågældende sted. Derimod spiller det ingen rolle, at der er tåge på startstedet.

— Hvor ofte bliver helikopterne rekvireret?

— Sikkert meget oftere end folk sædvanligvis tror. Siden vi modtog disse otte helikoptere, er vi blevet alarmeret cirka to gange om ugen. I de fleste tilfælde gælder det eftersøgning af både, men ofte er det transport af kvæstede personer. Det kan være kvæstede fiskere på en båd i søen, eller en kvæstet på en eller anden ø. I sådanne tilfælde har vi næsten altid læge med ombord. Kun i et par enkelte tilfælde har vi reddet passagerer fra et skibsforslis.

— Falck anvender mottoet: Hurtig hjælp er dobbelt hjælp.

— Det samme motto ligger til grund for vor indsats. I flere tilfælde har lægerne på hospitalet bagefter meddelt, at den hurtige transport reddede den kvæstedes liv. Det gjaldt for eksempel en gang, da vi hentede en kvæstet fisker. Han havde langt ude til havs fået en arm revet af, men han reddede livet, fordi han ganske kort tid senere var hentet i helikopter og bragt til hospitalsbehandling.

— Her i landet anvendes helikopteren i fredstid kun i redningsarbejde, men hvordan er det i udlandet?

— Da Sikorsky jun. (søn af helikopterens konstruktør), var her i landet, fortalte han, at man i USA har eksempler på, at helikoptere har været anvendt som flyttebus. Man har endog flyttet hele huse pr. helikopter. Men i Vietnam har man set helikopternes store muligheder. Man har flyttet hele hærafdelinger med tanks, kanoner, flammekastere o.s.v. i løbet af få minutter fra det ene frontafsnit til det andet, ligesom man har befriet omringede afdelinger. Man har også i adskillige tilfælde reddet flyvere, hvis maskiner var skudt ned, og som selv var sprunget ud med faldskærm langt bag fjendens linjer. Med lidt fantasi kan man tænke sig til, hvad det kan føre til i fremtidige krige.

MASKINEN er nu på vej mod Værløse. Næsten umærkeligt har vi „tabt“ højde. I hovedtelefonerne hører vi jordledelsens klare instruktioner for landingen. Den har fulgt os på radarskærm under hele indflyvningen. Vi kan ikke se jorden for skyer, men jordledelsen meddeler præcist, hvor vi befinder os. — I er fire miles ude og lidt nord for centerlinjen, lyder det i radioen. Kursen bliver korrigeret. Derefter lyder

det: 3½ miles og I er lige på centerlinjen.

Vi glider ned i skyernes tåge, mens instruktion følger på instruktion fra jorden. Netop som vi er gennem skyerne og atter kan se, lyder ordren: — Kom ned! Vi har nu Værløses landingsbaner foran os, og sekunder senere lander fartøjet næsten umærkeligt.

— Vore flyvere skal ind for at have en bid mad, siger majoren, da støjen har lagt sig. — Men hvert øjeblik er de klar til at gå på vingerne igen. Døgnet rundt er vi parate i Aalborg, Skrydstrup og Værløse ... parate til at redde menneskeliv!



TRYG-livsforsikring giver straks penge, når dødsfald sker. Lever man længe, får man pengene selv. Penge til et bestemt formål sikrer man gennem TRYG-livsforsikring.

Rigtigt er det, at TRYG-livsforsikring er fordelagtig langtidsoptimering. Men der er garanti for, at *alle* pengene straks er til stede, når der er behov derfor. Den sikkerhed ligger der i en TRYG-livsforsikring.

Yderligere har TRYG-forsikrede den fordel, at *hele* overskuddet går tilbage til de forsikrede. Det er klart, at man også tager den fordel med, når man tegner sine livsforsikringer.

Går De til en fagligt uddannet TRYG-medarbejder, vil han hjælpe Dem med at ordne Deres livsforsikringer. Det betaler sig for Dem.

TRYG

... de forsikredes eget selskab

Rosenørns Allé 1 - Kbh. V (01-352211)



»Ja, det er vel nok
alle tiders margarine!
Du skulle bare
ha' set den kage,
jeg bagte forleden
med Tre Kroner margarine
- den var væk
i løbet af nul-komma-fem!«

»Efter jeg er begyndt
at bruge Tre Kroner
margarine, er det ikke
mere nogen sag
at få fiskefiletterne
sprøde og gyldne...«



Alt lykkes med Tre Kroner margarine - den gyldne prik over
al god mad! Tre Kroner margarine er uovertruffen til steg-
ning og bagning - takket være sin fine, ensartede kvalitet, der
giver et lækkert, gyldent resultat **hver** gang! Prøv selv den
stegesikre Tre Kroner margarine næste gang - De vil blive
forbavset over, **hvor** meget den betyder for Deres gode mad!



TRE KRONER MARGARINE
- den gyldne prik over al god mad



BRUGSEN