

Samvirke

NR. 18, 1967, 15. OKTOBER

16
sider
SAFIR
bage-bog
nr. 4
i dette
nr.



Med tusindvis af optog som dette og megen anden festivitas fejrer sovjetborgerne i disse uger 50-året for november-revolutionen i 1917, som førte kommunisterne til magten. Inde i bladet bringer vi den første af fire foto-reportager fra det jubilerende røde imperium.

Afrikas U-lande vil være industri-nationer

Afrikas samlede industri bortset fra Sydafrikas er ikke større end Sveriges. Men i de seneste år er der sket et bemærkelsesværdigt omsving i de fleste afrikanske stater, idet man lægger større og større vægt på en industriudvikling. Artiklen her omtaler årsagerne til denne kursændring og nogle af de økonomiske og politiske problemer, den medfører for de nye stater.

✿ Den afrikanske stat *Nigeria* udførte i året 1963 godt 41.000 tons bomuld og fik herfor knapt 200 millioner kr. Samme år indførte landet bomuldstøj for mere end 400 millioner kr. Valutaunderskuddet var altså over 200 millioner, skønt den eksporterede mængde rå-bomuld var tilstrækkelig til fremstilling af en væsentlig større tøj-mængde end den importerede.

✿ I adskillige vestafrikanske stater består omkring en femtedel af importen af kemiske industrivarer og toiletartikler, hvilket navnlig vil sige sæbe – og det meste af denne sæbe er fremstillet af palmeolie fra Vestafrika.

✿ I Afrika findes en sjettedel af verdens samlede areal af naturskov. Alligevel er trævareindholdet tre gange så stort i den afrikanske indførsel som i udførslen.

TAL SOM disse er en stærkt medvirkende grund til, at de fleste afrikanske stater i deres udviklingsplaner lægger stadig større vægt på industrialiseringen. Dette betegner et klart omsving fra 1950'erne, da det var projekter til fremme af jordbruget, man til lagde mest afgørende betydning.

25 millioner flere arbejdere 1 million nye stillinger

Valutatabet ved at eksportere råvarer og indføre de samme varer igen i forarbejdet stand og til fordoblet eller flerdoblet pris er dog langt fra det eneste motiv til denne kursændring. Blandt de tungtvejende argumenter er også *arbejdsløsheden*.

Folketallet i Afrika øges årligt med omkring seks millioner mennesker. Opgørelsen er ikke særlig sikker, men man kan utvivlsomt gå ud fra, at tilvæksten pr. år er større end Danmarks totale befolkning.

Udviklingen af beskæftigelsesmuligheder hinker langt bagefter – eller står helt stille.

Man skønner, at den *arbejdsduelige* befolkning i Afrika i løbet af 1940'erne og 1950'erne voksede med ialt ca. 25 millioner. Antallet af ansatte i industrien steg samtidig kun med ca. 1 million. I femåret 1958–63 er beskæftigelsen udenfor jordbruget endda gået direkte tilbage i omkring halvdelen af de afrikanske stater.

– *Vi befinder os med andre ord i en paradoks og overordentlig ildevarslende udvikling i mange lande*, siger den afrikanske fagforeningsleder *R. Mwilu*. *Produktion og fortjenester i pengehusholdningssektoren øges hurtigt, men den del af befolkningen, som kan drage fordel af de økonomiske fremskridt, bliver mindre og mindre. Afstanden mellem de høje og de lave indkomster øges stadig, og arbejdsløsheden særlig i de yngste aldersgrupper bliver stadig mere byrdefuld.*

Mwilu tilføjer, at *hvis ikke denne tendens ændres drastisk, så vil den sociale og politiske harmoni gå tabt.*

Det sidste er indlysende. Men hvor finder man beskæftigelsesmuligheder?

Landbruget kan ikke løse problemet. En modernisering af dette erhverv betyder nemlig – hvad jo også de danske erfaringer godtgør – at en *svindende del* af befolkningen kan sysselsættes ved dette erhverv.

Familieplanlægning og fødselskontrol er heller ingen udvej. En nedgang i fødselstallet kan *måske* føre til en forbedring af levestandarden, men på beskæftigelsessituationen vil den først *begynde* at virke 14–16 år efter at man har fået overtaget en befolknings store flertal til at gå ind for børnebegrænsning.

Desuden er familieplanlægning ikke noget *politisk* alternativ til en udbygning af erhvervslivet. Man kan ikke vinde en valgkamp eller bygge en politisk position på at borgerne får færre børn end tidligere. Derfor giver familieplanlægning ikke politisk prestige eller indflydelse i særlig grad, og de afrikanske politikere skulle adskille sig temmelig stærkt fra andre mennesker, hvis dette ikke var ret afgørende.

Anlægsudgifterne tjent ind igen på et år

Resultatet af sådanne kendsgerninger og overvejelser er, at næsten alle afrikanske stater planlægger eller er i gang med et industrielt udviklingsprogram. Helt på bar bund står man ikke, men næsten. Hvis man ser bort fra den sydafrikanske union, er verdensdelens samlede industriproduktion mindre end Sveriges, men folkemængden tredive gange så stor.

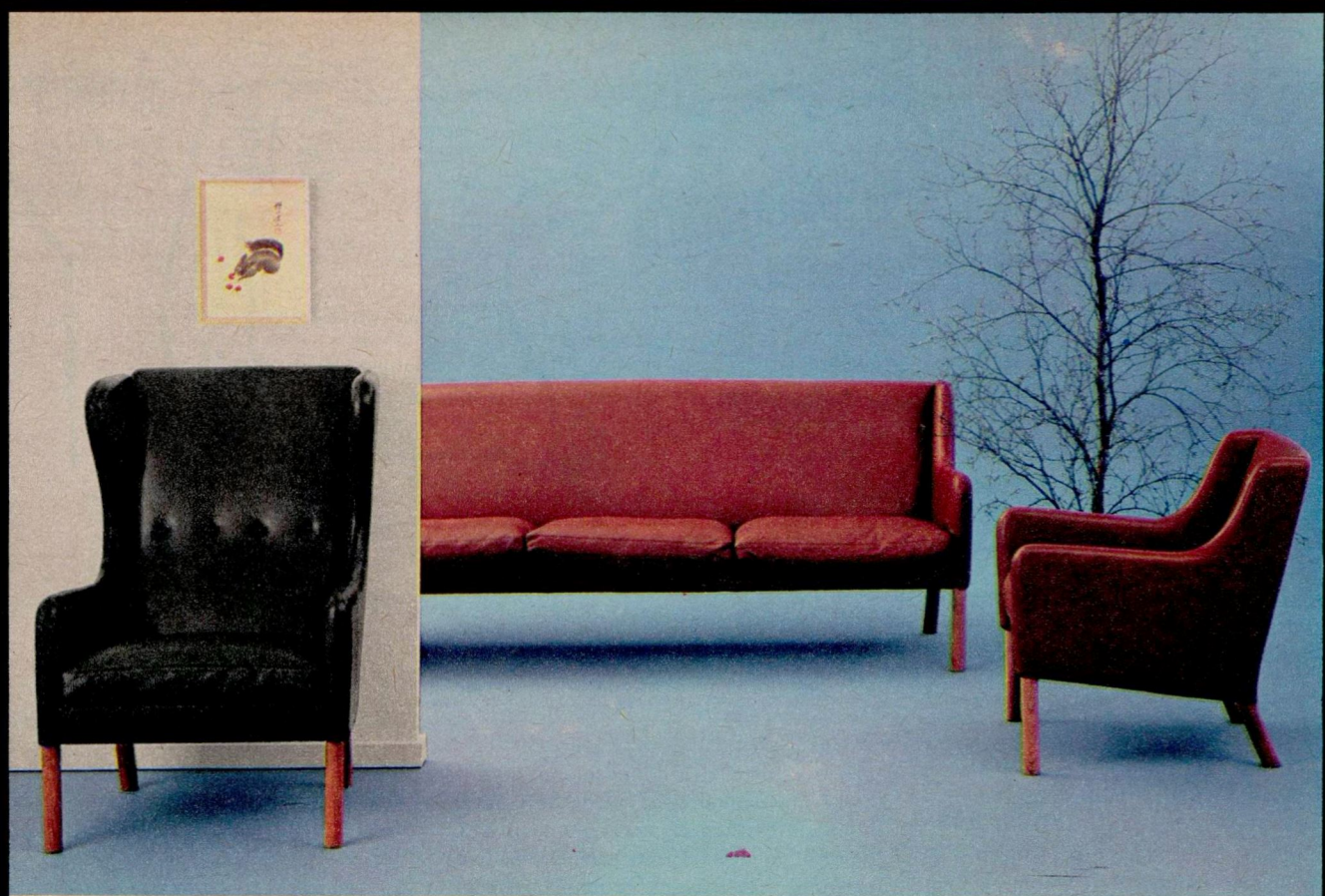
Afrika har derfor et behov for industri-anlæg indenfor næsten alle brancher, og gevinstmulighederne er iøjnefaldende.

FNs økonomiske kommission for Afrika (ECA) foretog således for et par år siden en analyse af det afrikanske tekstilmarked. For verdensdelen som helhed (\div Sydafrika) bestod $\frac{1}{3}$ af tekstilforbruget i ikke-afrikanske varer. Dersom afrikansk industri skulle overtage denne markedsandel og desuden være i stand til at imødekomme den ventede forbrugsstigning, måtte den afrikanske produktion næsten firedobles inden 1970. Det vil kræve investeringer på mellem 7 og 9 milliarder kr. Men hvis man ikke foretager denne investering, må man omkring 1970 importere oversøiske tekstilvarer for ca. 10 milliarder kr. – om året. Valutamæssigt set ville man altså godt og vel have tjent udlægget ind på et enkelt år – og man kalkulerer med, at fabriksmaskineri som det pågældende kan bruges i tyve år. Desuden ville produktionsudvidelsen give beskæftigelse til ca. 425.000 personer.

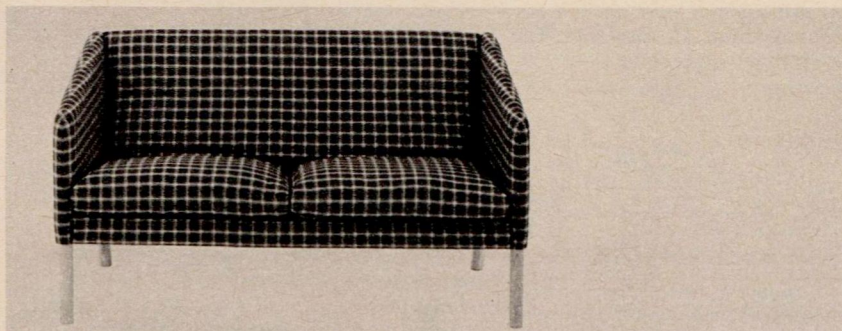
En række andre industribrancher rummer lige så indlysende muligheder. Der findes f. eks. ingen produktion af *kunstgødning* i Vestafrika, skønt forsøg i *Ghana* har givet til resultat, at hver dollar, som investeredes i gødning, gav en netto-afkastning på mellem 1,7 og 7,7 dollars.

U-landshjælpen kun en dråbe i havet

Disse og mange andre eksempler understreger den gamle sandhed, at det er dyrt at



Værsgo -sid ned



Sofa L 600, længde 200 cm. kr. 3208,00
Fremstilles også i længderne 140 og 175 cm.

Lænestol L 200 kr. 1705,00

Ørklapstol L 300 kr. 1877,00

Sofa L 100, længde 175 cm. kr. 2235,00

Fremstilles også i længderne 140 og 200 cm.

Møblerne er tegnet af arkitekt Erik Ole Jørgensen, og de udføres i eg. Priserne er inklusive sædepuder med dun samt betræk, som er oksehud på det øverste billede. Sofasættet leveres også med fast polstring, ligesom betræk kan vælges efter ønske.



MØBLER

ALBERTSLUND
Roskildevej 45

ÅRHUS
Vesterbro Torv

AALBORG
Skalborg

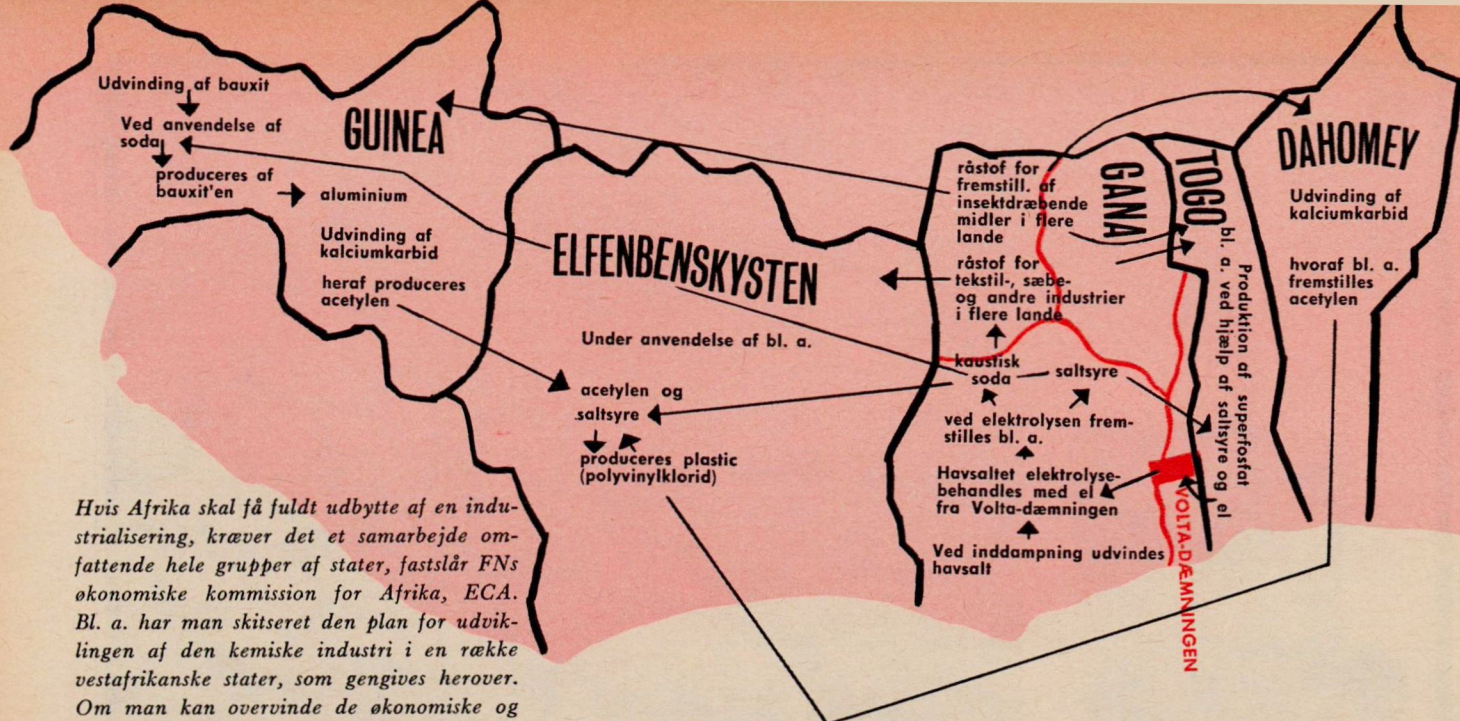
HOLSTEBRO
Hostrupsvej 9

ODENSE
Østerbro 41

VORDINGBORG
Marienbergvej 90

VEJEN
Årnfredvej

FDB-MØBLER
fås gennem Brugsen



Hvis Afrika skal få fuldt udbytte af en industrialisering, kræver det et samarbejde omfattende hele grupper af stater, fastslår FNs økonomiske kommission for Afrika, ECA. Bl. a. har man skitseret den plan for udviklingen af den kemiske industri i en række vestafrikanske stater, som gengives herover. Om man kan overvinde de økonomiske og politiske vanskeligheder ved planens realisering er ganske usikkert.

være fattig – også for nationer. Den største vanskelighed, et industrialiseringsprogram i u-landene møder, er nemlig at skaffe penge til anlægs- og andre startomkostninger.

Kan de rige lande – som Danmark – da ikke hjælpe med at tilvejebringe disse midler? Jo, naturligvis. Men selv med betydelig offervilje vil sådan bistand kun blive en beskeden hjælp, fastslår de to svenske økonomer Bengt Åke Berg og Tord Ekstrøm, som begge er knyttet til den svenske fagforeningsbevægelse og som har studeret Afrikas industrialiseringsproblem indgående. Enkelte u-lande kan måske fremskynde deres udvikling ved at trække kapital til udefra, men for u-landene i almindelighed eller blot for Afrika som helhed rummer dette alene ikke nogen løsning.

De beløb, der skal til, er simpelthen for store. Den nævnte Afrika-kommission har beregnet, at investeringerne i fast kapital i Afrika (inkl. erstatning for slitage) i 1960 beløb sig til omkring 25 milliarder kr. Kommissionen prøvede derefter at beregne de investeringer, som ville være nødvendige, hvis Afrika i løbet af 20 år skulle nå op på en industriproduktion pr. indbygger, som nogenlunde svarer til det niveau, de ældste industrilande befandt sig på omkring år

De to svenske økonomer Bengt Åke Berg og Tord Ekstrøm gengiver i deres bog, Afrikas industrialisering, den udregning, som er illustreret i den grafiske opstilling til højre. Tallene er hentet fra Indien, men ville være næsten tilsvarende i de fleste u-lande – og hovedresultatet er altså, at man ved en forholdsvis beskeden kapitalindsats – her 150 millioner kr. – kan spare adskillige milliarder kroner om året i udenlandsk valuta.

1900. Resultatet blev, at den årlige investering skulle øges til ca. 140 milliarder kr. i 1980.

Heroverfor er den u-landshjælp, de afrikanske lande modtager, en dråbe i havet. De 18 stater, som er associeret med EEC (de seks) modtog således i den første femårsperiode efter denne ordnings gennemførelse et kapitaltilskud fra EEC-landene, som svarede til under 20 kr. pr. år pr. indbygger. Heraf gik 0,7 pct. – syv tusindedele – til industrien. En del af de andre midler, som anvendtes til veje, baner, havne o. l., kan siges indirekte at fremhjelpe industrialiseringen, men alligevel har en hjælp i denne størrelsesorden naturligvis ikke afgørende betydning.

I hovedsagen må Afrika ligesom de allerfleste u-lande i andre verdensdele selv skaffe

den nødvendige kapital til industri-udviklingen. ECA mener også, det økonomisk kan lade sig gøre, således at man når op på de 140 milliarder i 1980. Om de inden- og udenrigspolitiske forudsætninger vil være til stede er naturligvis en anden sag.

Samarbejde mellem flere stater nødvendigt

Et af problemerne i den forbindelse er, at mange af de nye afrikanske stater er så små i folketal. En snes stykker har under tre millioner indbyggere og flere har ikke engang én million. Det medfører, at adskillige typer af industrianlæg kun kan opføres i virkelig rationel størrelse, dersom de kan regne med afsætning i et langt større område end hjemlandet.

Hvis man skulle ernære tilvæksten i den indiske befolkning ved import af korn, ville det for en femårsperiode koste



Hvis man tilvejebragte samme kornmængde ved øget anvendelse af kunstgødning, og hvis man importerede denne gødning, ville det koste



Hvis man producerede denne mængde kunstgødning i Indien og importerede fabriksanlæggene, ville bekostningen blive



Hvis Indien i stedet importerede anlæg til en maskinfabrik og selv producerede maskineriet til disse kunstgødningsfabrikker kunne det gøres for



En regional planlægning omfattende staterne gruppevis kunne sikre dette og desuden muliggøre en fordelagtig kombination af råstoffer og halvfabrikata fra forskellige lande. Et eksempel er den ECA-plan for en udbygning af Vestafrikas kemiske industri, hvis hovedtræk gengives i den grafiske fremstilling øverst på side 4.

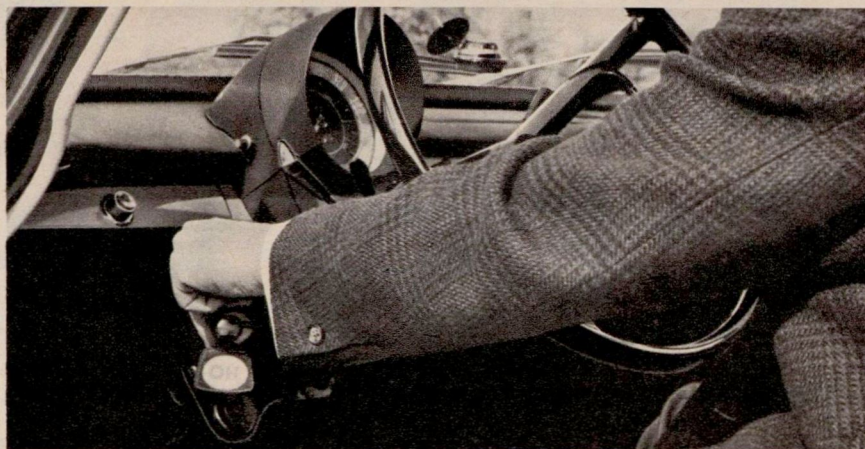
Sådanne samarbejdsplaner støder naturligvis ofte an mod national selvhævdelse og mange særinteresser, og trangen til at ville selv har allerede ført til oplagte fejlinvesteringer. I Nordafrika har man f. eks. anlagt to stålværker ganske nær hinanden. Det ene ligger blot i *Tunis*, det andet i *Algier*. Resultatet er, at man ikke i noget af disse værker opnår fordelene af en virkelig stordrift. I Vestafrika har man – for at tage et andet eksempel – anlagt samlefabrikker for biler både i Nigeria, Ghana, *Elfenbenskysten* og *Senegal*, hvilket bl. a. medfører, at ingen af disse bedrifter er tilstrækkeligt store til at bære den tilbehørsindustri, som normalt er knyttet til en samlefabrik.

Et andet udenrigspolitisk problem er *af-sætningen*. En stor del af produktionen vil naturligvis gå til hjemmemarkedet eller til nabostater. Men det giver næppe tilstrækkelig afsætning. Man må også eksportere industrivarer til de gamle industrilande – og hvor vidt vil disses u-lands-velvilje strække sig, den dag, afrikanske industrivarer bliver i stand til at konkurrere f. eks. på de europæiske hjemmemarkeder? Konkurrenceevnen vil jo ofte være baseret på lavere afrikanske lønninger, og man har i tidens løb set talrige eksempler på, at meget billige industrivarer fra lande under udvikling (f. eks. Japan og Østeuropa) er blevet udelukket fra vesteuropæiske markeder under påberåbelse af, at de repræsenterede dumping eller anden form for ubillig konkurrence.

Det mest afgørende politiske spørgsmål i forbindelse med den afrikanske industrialisering bliver dog det indenrigspolitiske: I hvilken udstrækning kan man få den i forvejen forarmede befolkning til at spænde livremmen ind til fordel for opbygningen af virksomheder, som først senere vil give bonus? Og hvilke styreformers vil bestræbelserne herfor medføre? Den historiske erfaring fra alle større industrilande er jo, at starten af en industri-udvikling ikke har kunnet forenes med et politisk system, vi i dag ville betragte som demokrati.

Men hvad konsekvenserne end bliver i den retning, må man utvivlsomt regne med, at Afrika nu er på vej ind i en fase, hvor det politiske hovedspørgsmål ikke mere er kampen for en formel national uafhængighed, men striden om veje og midler til industriel fremgang og dermed reel økonomisk uafhængighed samt bedre levevilkår.

KAJ CHRISTIANSEN



benzin og smøreolie
- flere kilometer pr. krone,
for prisen er rigtig

BRUGSEN

**ha'
altid**

uhm sum ægte dansk...

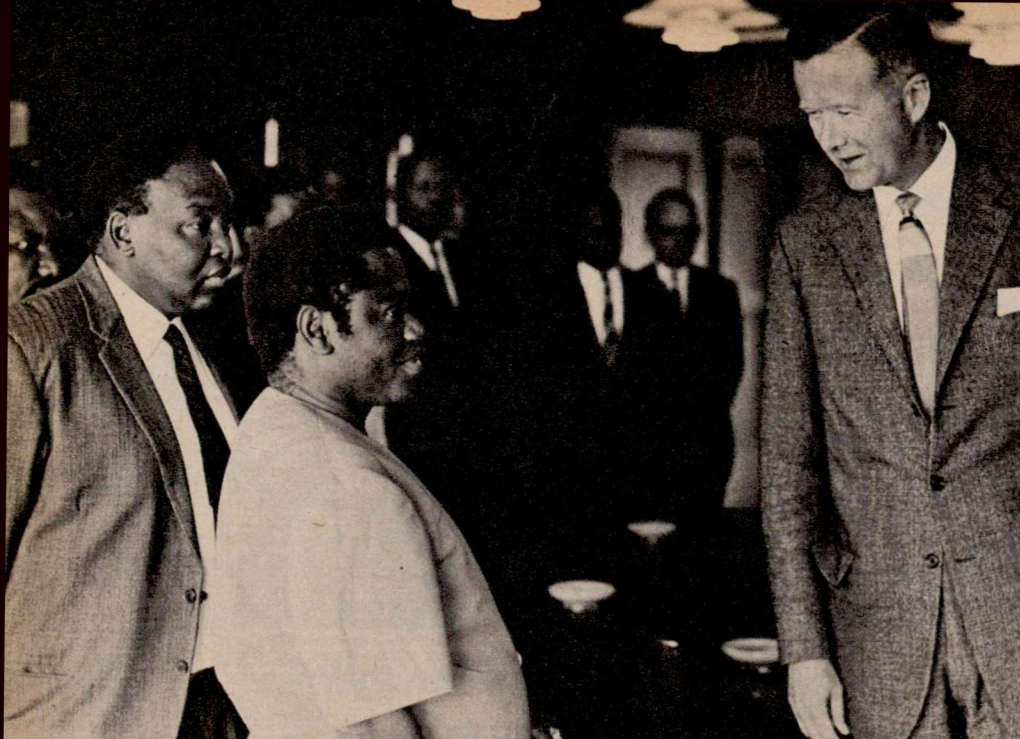
HONNING

i huset...

Sæt ægte dansk honning på morgenbordet
- en bedre start på dagen
gives ikke. Det solgyldne, rene
naturprodukt smager dejligt, og det er
sundt. Mærket med de tre honningbier
er Deres garanti for et gennem-
kontrolleret produkt af højeste kvalitet ...



DANMARKS BIAVLERFORENING



Herover Tanzanias vicepræsident i samtale med førstedirektør Ebbe Groes. Til højre fra besøget i Kvickly i Helsingør, hvor direktør Duus Hansen er cicerone, derunder ses rækken af politieskortede, udenrigsministerielle cadillac'er udenfor Kvickly's facade.

PRÆSIDENT-BESØG I FDB OG HELSINGØR BRUGSFORENING



Hvad der så at sige aldrig indtræffer, når fremmede statsoverhoveder kommer som gæster til et andet land, skete da den afrikanske stat Tanzanias vicepræsident *Rashidi Kawawa* med et seks mands følge (heriblandt to ministre) for nylig kom på statsbesøg i Danmark: Straks efter ankomsten bad han om at blive fritaget for at følge det officielt fastlagte program. Han ville meget hellere besøge FDBs administrationscenter i Herstedvester og herfra foretage en udflugt til en stor brugsforening i Nordsjælland, fordi han fremfor alt var interesseret i at stifte bekendtskab med andelsbevægelsens, specielt brugsforeningsbevægelsens, resultater i Danmark.

I fire store cadillacs under politieskorte, ankom afrikanerne til FDB, hvor de blev modtaget af førstedirektør *Ebbe Groes* og af revisionschef *H. C. Steen-Hansen*, der nylig har påbegyndt den ærifulde opgave, at bistå Tanzanias regering ved fastsættelsen af millionerstatningerne til de udenlandske firmaer, hvis fo-

retagender i Tanzania er blevet nationaliseret af denne stat — banker og forsikringsselskaber, såvel som erhvervsvirksomheder.

I løbet af den timestid, besøget i FDB varede, var det umuligt at foretage en gennemgang af det store kompleks, som afrikanerne måtte nøjes med at skue ud over fra en tagterrasse på administrationsbygningen. Men de vigtigste dele af hovedcentret blev set, bl. a. den imponerende repræsentantskabssal og bestyrelseslokalerne — og undervejs gennem bygningen gav Ebbe Groes en beskrivelse af de betydningsfuldeste sider af FDBs og brugsforeningernes virksomhed.

Navnlig understregede han det gennemførte demokrati i bevægelsen, som berettiger ca. 800.000 medlemshusstande i Danmark til ikke blot at vælge bestyrelserne i deres egne foreninger, men ad indirekte vej også at deltage i valget af FDBs topledelse. Han understregede også bevægelsens uafhængighed af alle politiske instanser, såvel regeringsmagt som politiske partier og pegede

på, at der indenfor bevægelsens rammer, var lige ret for alle og som følge deraf ingen forskelsbehandling i forholdet mellem forskellige befolkningsgrupper, f. eks. bønder og arbejdere.

Hvad angår udviklingstempoet, var bevægelsen så aktiv og livskraftig som aldrig før, sagde Ebbe Groes, til trods for, at den har rundet sit første hundrede år. Alle de nyeste butiksreformer er den gået i spidsen for, og dens andel af landets detailomsætning er større end nogensinde.

Vicepræsidenten og hans følge var levende interesseret i de givne oplysninger og affyrede en række spørgsmål lige i centrum, der viste, at de var velinformerede om andelsbevægelsens principielle indhold.

Efter besøget i FDBs hovedsæde fortsatte kortegen til Helsingør, hvor selskabet under direktør *Duus Hansen*'s ledelse blev vist rundt i det store Kvickly-varehus, som er Helsingør Brugsforenings største etablisement. Det blev til en timelang og grundig gennemgang af varehuset, og

selskabet var så interesseret i beskrivelsen af brugsforeningens virksomhed og organisation, at man fuldstændig svigtede det ellers planlagte besøg på Kronborg.

Ved afskeden efter statsbesøget udtalte Kawawa, at specielt andelsbevægelsen samt landbrugets høje stadi, havde gjort et stærkt indtryk på ham, og han tilføjede, at hans største ønske var at kunne følge eksemplerne op i sit eget land.

Brugsforeningerne anså han som det bedste redskab, et u-land kan benytte sig af til at få den stærkt monopoliserede og uordnede detailhandel under kontrol gennem konkurrence, således at vareudvalg og kvaliteter forbedres, og priserne nedsættes.

At Kawawa har vilje til at realisere sine hensigter, er der mange beviser på. Han har — inden han blev en politisk forgrundsfigur som præsident Nyereres højre hånd — præsteret at skabe en fagforeningsorganisation af store dimensioner, og han er kendt som en effektiv administrator.

Falsk forargelse

NAR EN mindre kutter står ud på fiskeri fra *Hanstholm* havn med 3-4000 liter olie i tanken, vil dens mandskab i virkeligheden have tjent den første hundredkroneseddel eller deromkring, allerede inden båden er ude af havnebassin. I *Hanstholm* er det nemlig andelsbevægelsens olieselskab, OK, der driver det af staten byggede tankanlæg.

OK-prisen på en liter olie ligger ca. 3,5 øre under, hvad fiskerne må betale i andre fiskerihavne, som forsynes af de store, private oliekoncerner (med olie, som ud fra enhver praktisk betragtning er af ganske samme kvalitet). Prisforskellen pr. liter er ikke helt så stor for større både (idet de opnår en slags rabat hos de private olieselskaber), men for et fartøj på 20 tons og derunder står OK's 23,7 øre overfor 27,2 i havne som *Skagen* og *Hirtshals*.

Det betyder, at *Hanstholm*-fiskerne sparer 12-13 pct. på denne del af driftskontoen. Et sådant nedslag er nok værd at tage med, ikke mindst for et erhverv, der er så hårdt økonomisk presset som det danske fiskeri. Formanden for *Danmarks Havfiskeriforening*, *Fr. Lødberg Jensen*, Esbjerg, udtaler da også sin tilfredshed med den opnåede prisnedsættelse og tilføjer: *Viser dette olieforsynings-system sig at være til gavn for fiskerne, vil vi undersøge mulighederne for at få det indført i andre havne.*

AT *Hanstholm*-fiskernes besparelse ikke vækker samme glæde blandt lederne af de private olie-selskaber er jo let at forstå. De har heller ikke gjort noget for at skjule deres harmfulde følelser. Oliekoncernernes åbningshilsen til den nye fiskerihavn bestod ikke i blomster, men i truslen om et sagsanlæg.

Nu står der ikke noget hverken i grundloven eller politivedtægten om, at man ikke må sælge olie billigere end *Shell*, *Esso*, *Gulf* og *Caltex*. I stedet rettes angrebene mod det forhold, at der kun er ét tankanlæg i *Hanstholm* havn, og at ét selskab – altså OK – har eneforhandlingen af brændstof-olie i havnen.

Shell-direktøren *van Oosterzee* siger, at det er en ordning, man ellers kun kunne tænke sig i Kina, og *Berlingske Aften* udtrykker sig således:

Staten har standset enhver form for konkurrence i den nye Hanstholm havn. Her er opstået et monopol, som må være en ønskedrøm for enhver international oliekononge. Den danske stat har skabt dette monopol og givet brugsforeningernes selskab, OK, hånds- og halsret over, hvorledes fiskerne skal betjenes.

DER ligger så mange fordrejninger i dette citat, at det nok kan være nyttigt at slå et par kendsgerninger fast:

★ OK har været ganske uden indflydelse på, om et eller mange olieselskaber skulle være repræsenteret ved kajen i *Hanstholm*. Beslutningen om at give ét selskab eneforhandling, er truffet af staten efter indstilling fra det særlige anlægsudvalg, hvori bl. a. også fiskerierhvervet er repræsenteret.

★ Begrundelsen for denne beslutning var:

1. at der er for lidt plads på havneterrænet til alle selskaberne.

2. at man ved kun at have ét tankanlæg kunne placere det således – bl. a. i forhold til isværket – at der skabtes den mest rationelle arbejdsgang for fiskerne, så de sparer tid og kræfter.

3. at man håbede på en lavere oliepris – hvad man altså også har fået.

★ Hvilket selskab, der skulle have eneforhandlingen blev afgjort ved en *licitation*, hvor alle olieselskaber havde adgang til at byde. De private oliekoncerner boycottede imidlertid denne *licitation*. Hvad de ville have solgt olie for i *Hanstholm*, ved man derfor ikke andet om, end hvad man kan udlede af de priser, de tager i andre fiskerihavne.

OK's – adskilligt lavere – tilbud var som følge heraf det eneste og blev antaget.

DET er altså ganske fejlagtigt at fremstille *Hanstholm*-ordningen, som om den udelukker konkurrence. *Licitation*-systemet er endda i et tilfælde som dette en konkurrenceform, der på en særlig klar måde samler konkurrencen om det for en forbruger mest afgørende: *prisen*.

At de private olieselskaber skyndsomst forlod eksamen, da de opdagede, at dette var grundlaget, kan man i hvert fald ikke bebrejde OK. Og hvordan de selskaber, som netop undslog sig for en åben og regulær pris-konkurrence, derved skulle have erhvervet adkomst til at optræde som konkurrencens sande riddere, er os oprigtig talt en gåde. Deres falske forargelse i denne sag er et stykke grov farisæisme.

For fiskerne har *Hanstholm*-licitationen, som det også fremgår af fiskeriformandens udtalelse, været ganske lærerig. Man har her for første gang fået slået hul på de „gamle“ olieselskabers dominansen i fiskerihavnene – med et kontant resultat som for en mindre båd beløber sig til et sted omkring et par tusinde kroner om året og for større fartøjer adskillige tusinde kroner. Mon ikke en fiske-skipper normalt vil mene, at de penge ligger bedre i hans lomme end i et oliefirmas kasse? Og mon han virkelig skulle være villig til at betale den pris for at se nogle flere olieskilte på kajen?

OGSÅ for landkrabber er der imidlertid en lære at drage af denne sag. Den understreger, hvor vigtigt det er, at der udenfor de internationale, kapitalistiske oliekoncerners kredse findes foretagender som OK, der er i stand til at tilføre denne branche et virkeligt konkurrencemoment, hvortil vi ikke regner lod-sedler og tigre i tanken. At forlade sig på de „gamle“ olieselskabers konkurrencelyst kan blive dyrt for forbrugerne både til lands og til søs.

RENE ORD FOR PENGENE

Der er i disse år sket en forrygende udvikling inden for alle erhverv. En udvikling, som oftest i starten er blevet mødt med modvilje fra de pågældende erhverv – og fra publikum. Selvbetjeningsbutikker rynkede flertallet på næsen ad for blot få år siden. Det er heller ikke længe siden, „supermarkeder“ var et skrækeligt ord. Erhvervsomvæltninger, som vi har været vidne til de sidste 15-20 år, kan nok virke chokerende, i hvert fald i første omgang. Men ser man på, hvad der egentlig er sket, er det i virkeligheden en opmuntrende udvikling, man får øje på. En fornyelse af handelen, en omvæltning i butikken...

Adskillige vil ikke genkende den ovenstående kursiverede citat, som samstemmer med de synspunkter, der har været gældende i FDB og brugsforeningerne i flere år. Men citatet er ikke hentet fra *Samvirke* eller nogen anden kilde indenfor brugsforeningernes kreds, selv om vi hjertens gerne ville lægge navn til det. Næh, det stammer såmænd fra det sidst udkomne nummer af Danmarks Isenkræmmerforenings officielle blad, og artiklen giver i sin helhed ubetinget tilslutning til nøjagtig de samme samlingsbestræbelser, som stærkere og stærkere kommer til udtryk i brugsforeningsbevægelsen.

Ved sammenslutning skabes styrke og strukturændringer er uundgåelige – er to af artiklens kernesætninger, og det understreges stærkt, at vejen til at skaffe sig del i stordriftens fordele for den enkelte købmænd består i at tilslutte sig frivillige kæder eller indkøbscentraler.

Videre i artiklen hedder det:

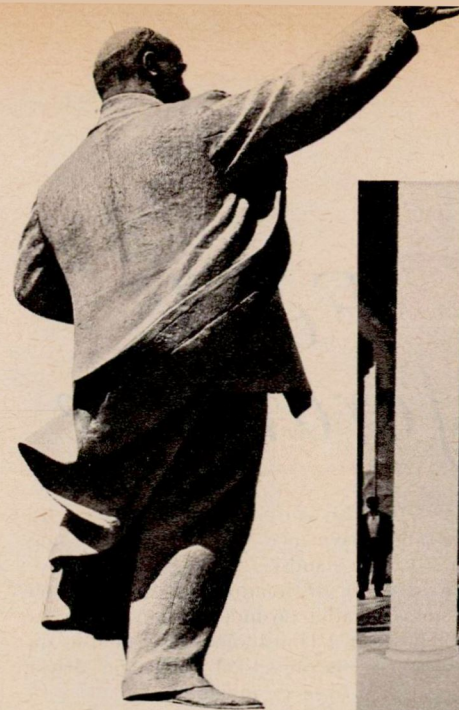
Hvad hjælper selvstændigheden, når man er mere bundet end nogen anden. Bundet til en butik, der kræver en meningsløs lang arbejdsdag og giver en meningsløs lille fortjeneste. Hvis butikken tilmed kræver, at både manden og konen er i den hver dag op til 12 timer, kan det i sandhed kaldes en livsform.

For 50 år siden kunne en købmænd spænde livremmen ind, hvis han tjente for lidt. Og havde han et godt år, kunne han jo altid modernisere forretningen lidt ved at male facaden.

Hvis han tjener for lidt i dag, må han hellere hurtigst muligt se at få forretningen solgt.

Ja, det er rene ord for pengene. Uden omsvøb tages der realistisk bestik af den tid, vi lever i.

Men artiklen er ikke blot et memento til købmændene. Den indeholder også stof til eftertanke for adskillige små brugsforeninger, hvis beskedne omsætning sætter snævre grænser for deres evne til selvstændigt at betjene deres hjemstavn. De bør gøre sig klart, at der ikke er mange værdier at hente i en selvstændighed på smalkost, når langt større muligheder står åbne ved sammenslutning med andre brugsforeninger i større enheder.

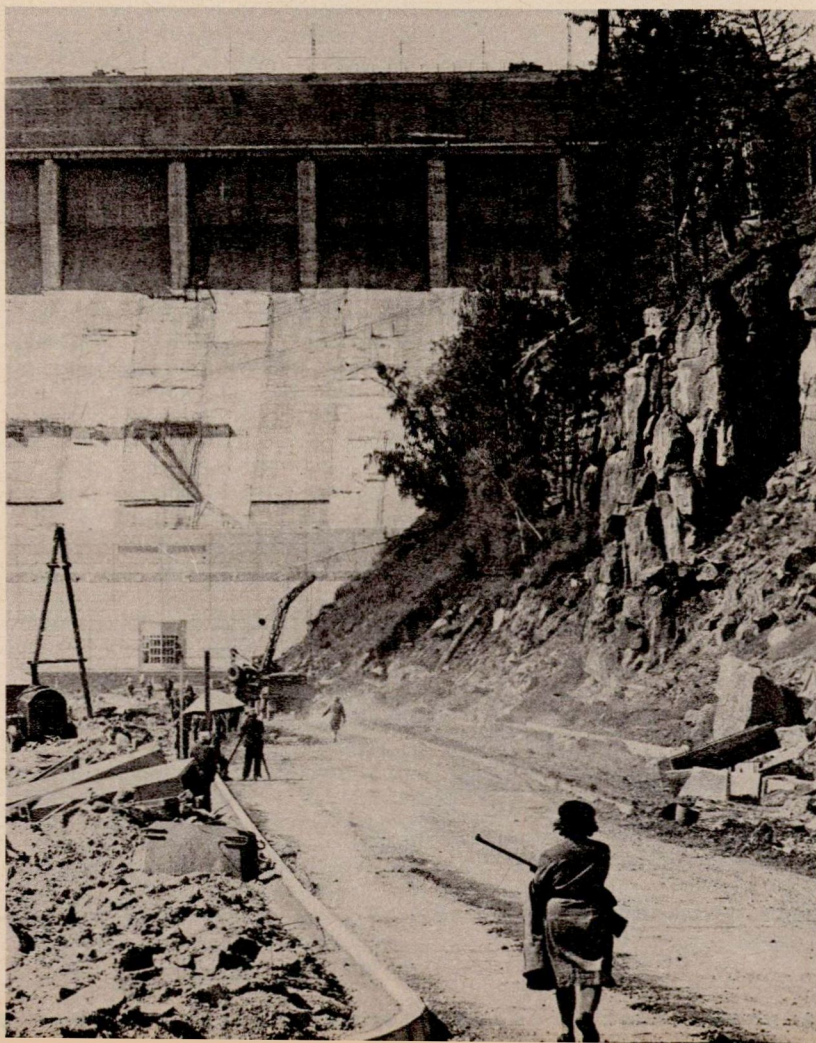


Fortid og fremtid. Georg Oddner foto-
graferede disse to generationer i en
landsby i Uzbekistan – en af Sovjetunionens
asiatiske republikker. Bedstefaderen var
tyve år, da tsarstyret brød sammen, og
hans varmeste jubilæumsønske er nok, at
datterdatterens tilværelse må blive præget
af færre lidelser og afsavn end dem, der
har været med til at fure hans eget ansigt.

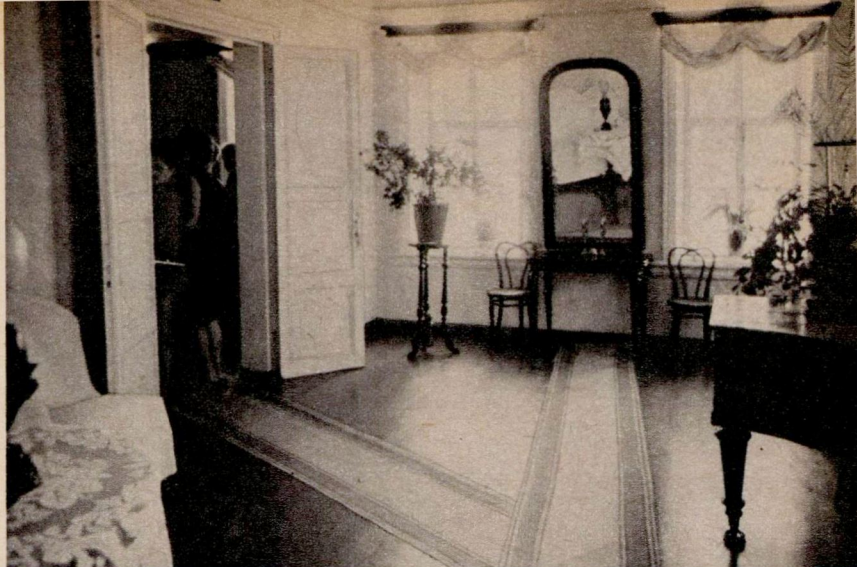
Dæmningen, som overvåges af den be-
væbnede, kvindelige vagtpost, er en del
af vandkraftværket i Bratsk i det fjerne
Sibirien. Det er foreløbig verdens største
anlæg af denne art, men endnu større er
under bygning i Sovjetunionen.

Udviklingstempoet er imidlertid forskel-
ligt fra egn til egn og fra det ene erhverv
til det andet. Billedet til højre af den kau-
kasiske fårehyrde kunne nok lige så godt
være taget i tsarstyrets tid.

DET RØ verdensrige



◀ Lenin-monumenter ses alle vegne i Sovjet-riget. Denne lidt utraditionelle statue er rejst i Irkutsk.



Lenins barndomshjem (billedet herover) ligger i byen *Uljanovsk* (opkaldt efter Lenin, hvis fødenavn var Uljanov). Hjemmet er nu museum og valfartssted for titusinder af turister, som må iføre sig filtøfler, inden de slippes ind på Uljanov-familiens altid nyfjerniserede gulve. – Også Stalins fødehjem i den georgiske by Gory er indrettet som museum, og trods opgøret med Stalin-epoken besøges stedet den dag i dag af mange mennesker. Billedet til venstre.

DE fylder 50

Det er som den ene af verdens to supermagter, at Sovjetunionen i år fejrer 50-året for november-revolutionen – Lenins og kommunisternes overtagelse af magten i Rusland. Det, vi forsøger at skildre med ialt fire foto-reportager i dette og de følgende numre af *Samvirke*, er imidlertid ikke Sovjet-styrets politiske og militære resultater på godt og ondt, men først og fremmest dagligdagen i det vældige rige – de mere end to hundrede millioner sovjetborgeres tilværelse som arbejdere og forbrugere – og når de slapper af efter fyraften eller i ferien.

Billederne er taget af fotografen Georg Oddner for *Samvirke* og den svenske brugsforeningsbevægelses blad *Vi*. Han har gennemrejst sovjetsamfundet fra Østersøen til Centralasien og Stillehavet, og hans fotografier belyser – selv om det kun er i glimt – en række karakteristiske sider af sovjetlivet.



Panserkrydseren *Aurora* (herover) indtager en særlig plads i den russiske revolutions-historie, fordi det var derfra, de første skud løsnedes mod Vinterpaladset under kampene i det nuværende Leningrad i 1917. Så sent som under den tyske belejring af byen i 1941 benyttede man kanoner fra *Aurora* i forsvaret.

Nu om stunder er det jo adskilligt sværere skyts, Sovjets militære styrker råder over – som det fremgår af billedet herunder fra en parade på Den røde plads i Moskva.





Herover: Leningrad – fotograferet i det sene forår lige inden isen bryder op. Til venstre: To badeskønheder fra Tasjkent i Centralasien. Deres mødre var muhammedanere og gik med slør og fodsid kjortel, så bikini'erne markerer en ganske voldsom udvikling både i mode og moralopfattelse.



Tre yderpunkter. Bondegården herover ligger ved Stillehavets kyst. 6-7000 kilometer derfra, i Tallinn ved Østersøen, bor de to værdige herrer til venstre. Byen er jo hovedstad i Estland, gammelt dansk og svensk område, så det er måske ikke helt tilfældigt, at disse mænd grangiveligt ligner et par medlemmer af en dansk sangforening før pinseturen.

Endelig er billedet til højre fra en af Sovjetunionens sydligste egne: udsigt over en af Georgiens dale.





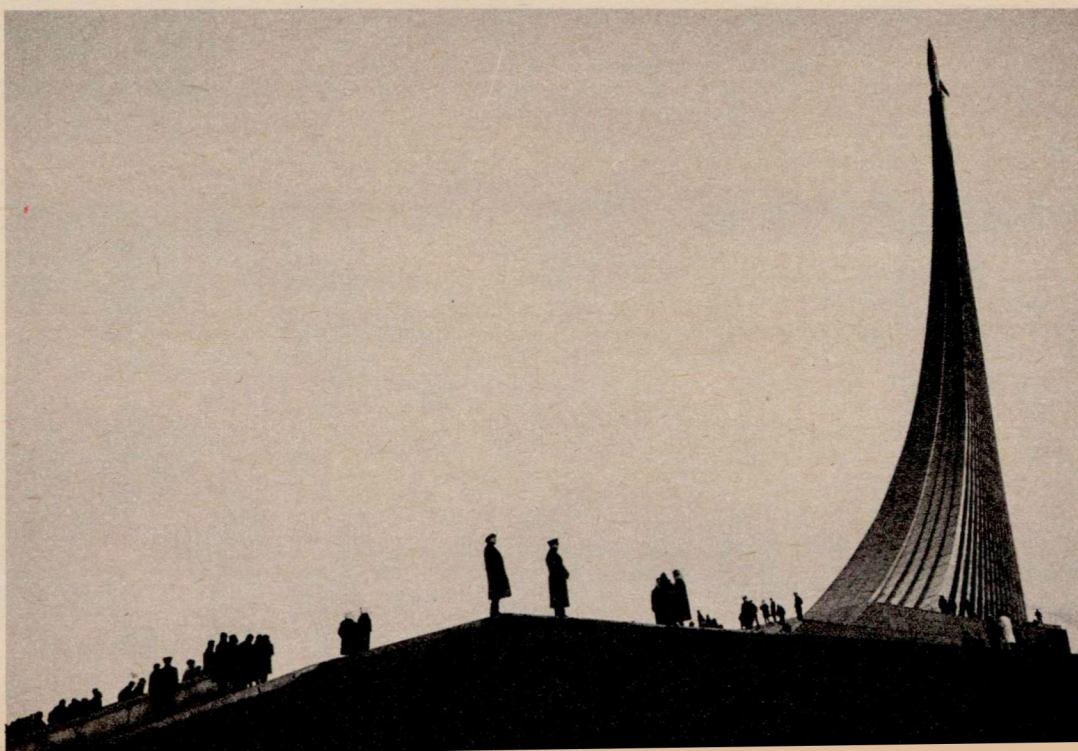
Man træffer stadig på køretøjer som ovenstående, der er fotograferet i grænseområdet op mod Rumænien. Modellen er ikke ændret meget siden livegenskabets afskaffelse.

Privatbiler begynder imidlertid at dukke op. Endnu er det kun et beskedent mindretal af befolkningen, der ejer et sådant klenodie, men des hyppigere skal det naturligvis vaskes – og vises frem. Billedet til højre er taget ved Angara-floden i Sibirien.



En fotograf i Rusland skal have nogen tålmodighed for at finde så tæt biltrafik som den, der ses på billedet herover. Foreløbig kan man nok skaffe sig en parkeringsplads uden vanskelighed, men forvarslene om bilalderens trafikproblemer begynder så småt at melde sig.

Selv om sovjetborgerne måske er klar over, at de er lidt bagefter med biler, trøster de sig med, at det var dem, der indledte rum-trafikken. Stolt-heden herover har blandt andet givet sig udtryk i dette kosmonaut-monument.





Demonstrationstog og parader med masseopbud af faner er iøjnefaldende indslag i sovjetlivet, ikke blot i et jubelår som 1967. Billedet til venstre er fra Moskva. Herover demonstrerer ungdommen i Turkmenistans hovedstad „for fortsættelse af fædrenes gerning“.



Med nypudsede medaljer er de tre veteraner draget på pilgrimsfærd til de historiske slagmarker ved Stalingrad – nu om-døbt til Volgograd.



Statuen herover forestiller Moder Rusland. Den er rejst på Mamajev-bjerget – et af de mest omstridte punkter under Stalingradslaget i 1942–43.



Selv en sovjetborger kan blive træt af både flagparader og kolossalmonumenter. Her er et karakteristisk sommerbillede fra Sokolniki-parken i Moskva, hvor søndagsgæsterne har dannet kø for at sikre sig en læskekold drik fra vandvognen.

LEGER DE MED DERES BØRN?

PER er en dejlig dreng på to år med en skægget far og en lårkort mor. De elsker naturligvis deres pode, og han opdrages efter alle frihedens regler med det resultat, at han er temmelig uudholdelig for alle andre end de fremskridtsvenlige forældre.

Per har masser af legetøj, det pædagogisk rigtige og det aldeles elendige i vild forvirring. Per rager det en fjer, hvad der er det ene og det andet, og i løbet af forbløffende kort tid interesserer det ham ikke det mindste. Det gør derimod alt det, han helst skulle holde sig fra. Det er da også lykkedes ham at slå det meste af hjemmets kunstindustri itu, og nu er der kun fjernsynets knapper og el-kontakterne tilbage. Milde formaninger har orienteret ham om, at dem må der ikke røres ved, men han ved, at når han alligevel gør det, vil far ikke drømme om at gribe til barske midler, end-sige råbe op – det skete end ikke den dag, det lykkedes ham at vælte fjernsynet, som mirakuløst nok holdt til prøvelsen. Det, der sker, er netop hvad Per ønsker, far løfter øjnene fra avisen og siger: *Per, det må du ikke.* Kontakten med far er sluttet.

Per er i den mærkelige situation, at han har frihed til så at sige alt. Han er en dynamisk natur. Han vil sige en masse, men kun enstavelsesord er til rådighed, og det gør ham rasende. Han vil gøre noget med legetøjet, men han kan ikke. Far og mor er nærværende, men kun halvt, for de vil så gerne fordybe sig i avis eller bøger. Men er der ikke noget, der siger dem, at det er forkert.

For et par måneder siden havde radioen en glimrende udsendelse om børn der hed *Buk pænt for de voksne*. 200 forældrepar med børn under 14 år blev bl. a. spurgt, om de legede med deres børn. 43 % gjorde det engang imellem, 13 % legede regelmæssigt med dem, resten gjorde det aldrig.

Pers forældre tror, de hører til de 13 %, fordi de er så meget sammen med ham, men de *leger* ikke med ham – ikke rigtigt. De giver ham måske 5 minutter her og der, men hele tiden med tanken om at komme fra det hurtigst muligt.

Morfar og mormor har heller ikke leget med deres børn, men nu har de tid til at lege med Per eller i hvert fald sætte ham i sving ved at tage ham med i deres egne gøremål. Han trasker i haven med morfar og han støver af og vasker gulv med mormor. Og så er Per tilfreds.

12 D

På de grå dage gør o.b.
næsten mere for en piges udseende
end en ny make-up!



- og en hel pakke o.b.
fylder ikke mere end Deres puderdåse

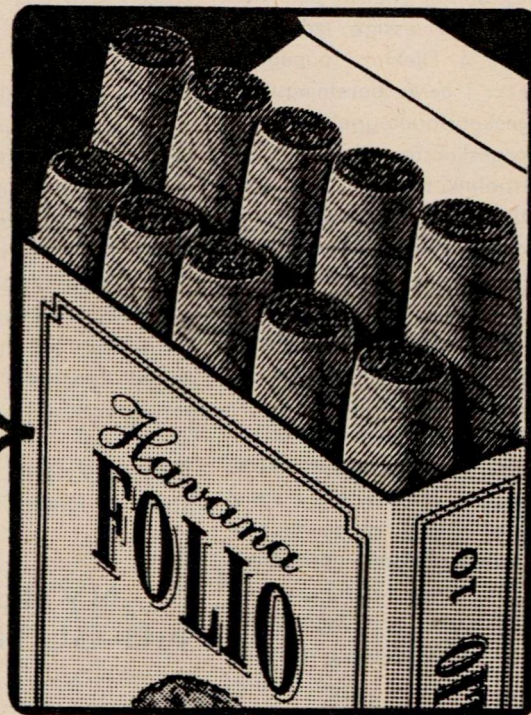
Gør forsøget i denne måned, så opdager De hvor meget ubehag og besvær De slipper for! o.b. er den eneste tampon med 4 længderiller 5-dobbelt opslugningsevne. Prøv o.b. - De vil føle Dem mere frisk - og De vil virke mere frisk.

AIS Medicinalco

Den, der
sammen-
ligner
vælger

Havana
FOLIO

60
øre



LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF
E. NOBEL
CIGAR- & TOBAKSFABRIKKER

HB

SKÆRPER KONKUR- RENCEN

På HBs kongres den 9. og 10. september blev virksomheden i 1966-67 behandlet af de af medlemmerne valgte delegerede - kredsbestyrelsernes medlemmer. Såvel formanden, direktør Kaj Nielsen som den forretningsmæssige leder, direktør A. Ellemann påpegede stærkt i deres beretnings- og regnskabsforelæggelser, at HB i regnskabsåret har ført en prispolitik, der har været mere aktiv og konkurrencebetonet end nogensinde tidligere.

Gennem udbud af særligt billige varetilbud, gennem ydelse af den såkaldte husmorabat på stadig flere varer og gennem beregning af den lavest mulige varefortjeneste i øvrigt, har HB gjort en betydningsfuld indsats for i størst muligt omfang at hindre prisstigninger. Denne prispolitik, der har været til stor gavn for forbrugerne i de daglige indkøb, har naturligvis givet til resultat, at HBs varebruttofortjeneste og dermed det samlede bruttooverskud procentuelt er faldet i forhold til foregående år - nemlig fra 20,9 til 20,1 pct.

Der har samtidig - på trods af alle bestræbelser på at modvirke det - været en stigning i

de samlede omkostninger ved driften. Omkostningerne - løn, husleje, lys, varme etc. - er steget fra 16,6 til 16,9 pct. af omsætningen, således at nettooverskudet er blevet 3,2 pct. mod 4,3 pct. året forud.

Kongressens delegerede bifaldt bestyrelsens synspunkt, at det er af yderste vigtighed, at HBs vækst og moderniseringen og udvidelsen af butiksnettet ikke hæmmes, og at foreningens konkurrenceevne ikke svækkes ved, at den økonomiske konsolidering forringes gennem det angreb på reserverne, der ville være nødvendigt for at udbetale en dividende, der var større end årets driftsresultat. Det vedtoges derfor at ansætte dividenden af medlemmernes køb i året 1966-67 til 3 pct. mod tidligere gennem en årrække 4 pct.

Foruden disse vigtige spørgsmål tog kongressen stilling til en række forslag fra bestyrelsen - herunder om vedtægtsændringer - som vil blive nærmere omtalt i et senere nummer af *Samvirke*. Det bestemtes endvidere, at bladet *Samvirke* fremtidig skal tilsendes HBs medlemmer gratis, således at der ved dividendeudbetalingen ikke trækkes fra til delvis betaling af bladet.

For to år genvalgte som HBs formand direktør Kaj Nielsen. Til bestyrelsen genvalgte - ligeledes for to år - Karen Appelt, København, Henry Hansen, Ålborg, Ove Hansen, Ballerup, og Henry Jørgensen, Odense. Valgene af HBs revisorer var ligeledes genvalg.

NYHEDER I HB-BUTIKKEN

Skinke-pops og *Oste-pops* er to knasende sprøde nyheder, der er velegnede til drinks. De er fremstillet af majsmel, vegetabilsk olie, salt, krydderier og tilsat skinkesmag eller ostesmag. En pose med *Skinke-pops* (35 g) eller en pose med *Oste-pops* (40 g) koster 98 øre.

BRÆNDSEL FRA HB

HB kan ligesom i de nærmest forudgående år levere medlemmerne både flydende og fast brændsel i den forestående fyringssæson. Priserne, der opgives herunder, gælder i København og omegn pr. 15. september - med forbehold for ændringer:

PETROLEUM

i 10 liter handy cans ... kr. 4,50 pr. handy can
i tromle, min. 150 liter kr. 404,25 pr. 1000 l
i tromle eller tank,
min. 500 liter kr. 382,25 pr. 1000 l

FYRINGS GASOLIE

i 10 liter handy cans ... kr. 3,32 pr. handy can
i tromle, min. 150 liter kr. 277,00 pr. 1000 l
i tank, min. 1000 liter... kr. 255,00 pr. 1000 l

FAST BRÆNDSEL

Levering	Nøddekoks 10/20 kr. pr. hl	Westf. cinders 20/40 eller 40/60 kr. pr. hl
5- 9 hl	13,37	15,02
10-39 hl	13,09	14,74
40-59 hl	12,98	14,63
60 hl og derover	12,82	14,47

Priserne gælder brændsel frit leveret og nedbåret. Ved opbæring beregnes et tillæg på kr. 1,00 pr. hl.

Alle ovennævnte priser er inklusive moms.

Leverings-emballage

Petroleum leveres i praktiske 10 liter plastic „handy cans“ eller - til forbrugere i eget hus - i 200 liter tromler. Disse fyldes op direkte fra tankvogn, når der ikke er over 45 meter fra holdeplads til tromle. Ved minimum 500 liter kan leveres indtil en afstand på 75 meter. Fyringsgasolie leveres ligeledes i 10 liter „handy cans“, i 200 l tromler samt (minimum 1000 liter) til egen tank.

„Handy cans“ udlånes gratis efter behov. Af tromler udlånes én gratis. Man kvitterer ved modtagelsen, og ved returnering afgiver chaufføren kvittering.

Leverancer i provinsen

Som anført gælder de opgivne priser for leverancer i Københavns-området. Der kan også leveres til HBs medlemmer i provinsen. Forholdene er noget forskellige fra by til by, og man har her ikke kunnet opgive de nøjagtige priser, der er gældende de enkelte steder. Priserne vil komme til at ligge meget nær op ad de oven for angivne priser, og det samme er tilfældet med leveringsformen. Hver enkelt HB-afdeling kan opgive de på stedet gældende HB-priser på såvel flydende som fast brændsel og de regler, der gælder for levering.

Vi anbefaler medlemmerne at forhøre sig om disse forhold i deres HB-afdeling, og det kan tilføjes, at der på brændsel ydes HB-dividende.

Ful og nytår med Comus Rejsebureau

Jul på Mols, nærmere betegnet i Ebeltoft, hvortil allerede Holberg henlagde sin „julestue“. Den gamle bykerne ser endnu ud omtrent som på Holbergs tid, og på hotel *Skansen* får man en rigtig hyggelig provins-jul. Afg. fra Kbhvn. 23/12 kl. 14.30. 365 kr.

Jul på Møn på det helt nye hotel *Skydevænget* lige ved bugten i den stemningsfulde by Stege. Afg. fra Kbhvn. 23/12 kl. 15. 385 kr.

Jul i Nordsjælland. Traditionen tro er der også juletur til det idylliske fiskerleje Gilleleje med ophold på *Gilleleje Hotel*. Afg. fra Kbhvn. 24/12 kl. 10. 295 kr.

Jul ved Øresund. Her gentages sidste års succes på den gamle *Skotterup Kro* ved Strandvejen. Den er udvidet og moderniseret, men den intime kro-atmosfære er bibeholdt. Afg. fra Kbhvn. 23/12 kl. 10. 445 kr.

Jul i Blekinge på *Ronneby Brunn*, et lækkert hotel i topklasse midt i den dejligste natur. Det bliver en hyggelig og fornuftig jul efter svenske traditioner. Afg. fra Kbhvn. 23/12 om morgenen. 435 kr.

Jul i Småland i den højt beliggende by Ljungby med chance for julesne. På det store, nye tip-top moderne hotel *Terraza* får man en festlig og fornuftig svensk jul. Afg. fra Kbhvn. 23/12 om morgenen. 425 kr.

Jul i Harzen. 5 dages rejser med start 23/12 om morgenen fra Kbhvn. til bjergene, der er nærmest Danmark, hvor der er næsten 100 % chance for hvid jul i det naturskønne område. Med ophold på *Haus Gollee* i Bad Lauterberg er prisen 415 kr., og med ophold på Berghotel *Glockenberg* i St. Andreasberg 435 kr.

Nytår i Østrig er for dem, der vil holde juleaften med familien og først tage afsted 1. juledag. Det er flyve-rejser, og der kan vælges mellem tre rejsemål. På *Hotel Victoria* i Zell am See er prisen 625 kr. (8 dage), på *Gasthof Gurgltaler Hof* i Tarrenz er den 645 kr. (9 dage), og på *Gasthof Linde* i Wörgl 625 kr. (9 dage). Priserne er inklusive lufthavnsafgifter.

Nytår i Gilleleje på *Gilleleje Hotel*. Start fra Kbhvn. 31/12 kl. 14.30, tilbagekomst 1/1 om eftermiddagen. 160 kr.

ALLE jule- og nytårsrejser går til vel-egnede steder med gode hoteller, der alle har centralvarme og varmt vand – nogle også privat bad. Der er rejseleder med på turene, og jule- og nytårsaften vil selvfølgelig blive fejret på særlig festlig vis. På de danske og svenske julerejser vender man tilbage til København om aftenen den 26/12.

Program og indtegnning i Comus Rejsebureau, Nørrevold 15, København K. MI 6150.

KREDSMØDERNE 1967

ÅRETS kredsmøder i HBs 60 kredse landet over afholdes i denne tid. De er alle indvarslet på den i vedtægterne bestemte måde ved plakater i hver enkelt HB-butik. En del møder er afviklet, men endnu resterer de fleste. HBs kredsmødesæson begyndte den 25. september og varer til 14. november.

Vi bringer på denne side af *Samvirke* en fortegnelse over dato, tid og sted for de endnu ikke afholdte kredsmøder. Endvidere er kredsmøderne til erindring om dato, tid og sted blevet bekendtgjort i store annoncer i *Aktuelt*, *Politiken* og *Berlingske Tidende* søndag den 17. september. Hertil kommer, at HBs afdelinger gennem løbesedler endnu engang erindrer medlemmerne om kredsmødernes afholdelse.

DET er af største vigtighed for HBs medlemsvalgte og forretningsmæssige ledelse, at flest mulige medlemmer deltager i kredsmøderne og er med til at tage stilling til de højst aktuelle og vigtige problemer, der indeholdes i kredsmødernes dagsorden. Derfor disse ekstra anstrengelser for at flest muligt af medlemskredsen bliver bekendt med tidspunktet for de respektive kredsmøder. Det vil af mødefortegnelsen ses, at flere kredsmøder i hovedstadsområdet afholdes søndag formiddage kl. 10 i lokale biografteatre. Dette har simpelthen været en nødvendighed for at skaffe tilstrækkelig store mødelokaler. De pågældende kredse har de senere år måttet konstatere, at op til flere hundrede medlemmer har måttet tage til takke med ståpladser og hurtigst muligt er taget hjem igen på grund af dårlige lokaleforhold. Forhåbentlig accepterer HB-medlemmerne i de pågældende kredse, at det er værd at ofre en søndag formiddag på det gode formål.

Medlemskortet til HB giver adgang, og ægtefæller har også både adgang og stemmeret.

OG så skal der blot erindres om, at der efter alle HBs kredsmøder i år vises en helt ny, meget interessant farvefilm *Ushirika*, om Tanzania, optaget af de svenske brugsforeningers filmafdeling og omhandlende landets daglige liv og tilværelse og om nordisk kooperations forsøg på at yde en hånds-rækning til fremskridt og fremgang for landets indbyggere.

Endelig skal nævnes, at alle kredsmødedeltagere efter møderne vil få udleveret en gavepakke, bestående af en smuk kaffedåse indeholdende 1/8 kg Cirkel-kaffe samt lækker HB-biscuit.

Vel mødt til HB-kredsmøde!

BEMÆRK

Kredsmøder på **HVERDAGE** begynder kl. 19.30
Kredsmøder på **SØNDAGE** begynder kl. 10.00

STOR-KØBENHAVN

Kreds	Kreds-mødedag	Mødested
1.	Mandag 30. okt.	Idrætshuset, Staunings Plads, Østerbro
2.	SØNDAG 12. nov.	Nora Bio, Nørrebrogade 231
4.	SØNDAG 29. okt.	Merry-Teatret, Amagerbrogade 84
6.	SØNDAG 5. nov.	Toftegårds Bio, Vigerslev Allé 33
8.	Onsdag 1. nov.	Efterslægtsskabets Skole, Hyrdevangen 62
9.	Tirsdag 7. nov.	Jonstrup Statsseminarium, Trongårdsvej 44, Lyngby
11.	SØNDAG 5. nov.	Vanløse nye Bio, Jernbane Allé 38
12.	Torsdag 26. okt.	Ballerup Gymnasium, Baltorpvej 18, Ballerup
15.	Mandag 13. nov.	Herlev-Hallen, Tved-vangen 198, Herlev
18.	Onsdag 1. nov.	„Vejlehus“, Hørsholm
20.	Tirsdag 31. okt.	Ellebjerg Skole, aulaen, P. Knudsensgade 37, Frederiksholm
60.	SØNDAG 29. okt.	Nærum Ungdomsgård, Biblioteksallé, Nærum

SJÆLLAND-FALSTER

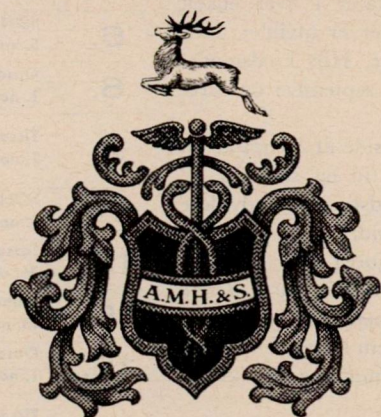
25.	Tirsdag 24. okt.	Hotel Isefjord, Frederikssund
26.	Mandag 6. nov.	Toftevangsskolen, Birkerød
27.	Onsdag 25. okt.	Hotel Strandborg, Hundested
28.	Mandag 23. okt.	Teaterbygningen, Køge
34.	Onsdag 25. okt.	Bygningen, Slagelse
35.	Onsdag 8. nov.	Hotel Axelhus, Næstved
44.	Torsdag 9. nov.	Hotel Casino, Ringsted
51.	Onsdag 8. nov.	BIO, Espergærde
59.	Torsdag 2. nov.	Hotel Baltic, Nykøbing F.

FYN

30.	Torsdag 9. nov.	Borgerforeningen, Svendborg
31.	Onsdag 1. nov.	Håndværkerforeningen, Nyborg
46.	Tirsdag 7. nov.	Fyns Forum, Odense

JYLLAND

29.	Onsdag 8. nov.	Forsamlingsbygningen, Vejle
32.	Mandag 13. nov.	Palads Hotellet, Esbjerg
33.	Torsdag 2. nov.	Teatret, Fredericia
39.	Torsdag 26. okt.	Hotel Princess, Herning
42.	Tirsdag 31. okt.	Sønderport, Silkeborg
47.	Mandag 6. nov.	Hotel Norden, Haderslev
54.	Mandag 23. okt.	Folkets Hus, Århus
55.	Tirsdag 24. okt.	Folkets Hus, Århus
57.	Onsdag 25. okt.	Pavillon, Grenå
58.	Mandag 30. okt.	Højskolehotellet, Ringkøbing



Estimulante



A.M. HIRSCHSPRUNG & SØNNER

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KONGELIG SVENSK HOFLEVERANDØR

Estimulante
stor nok?
(ellers tag en cigar)

Estimulante er ikke en cigar, men den har
mange af cigarens bedste egenskaber.
En god, fyldig tobakssmag, en dejlig, fast rulning,
en langsom, jævn brand
og den smukkeste, hvide aske.
Stiller De endnu større krav,
må De købe en cigar.



NATURLIGVIS findes der en grænse for, hvad et menneske kan trænes op til af fysiske præstationer. Men foreløbig tør ingen sige, hvor den ligger. I sportens „stenalder“ hævdede sagkundskaben gang på gang, at *nu* havde man nået den absolut yderste grænse for menneskets fysiske og psykiske kraftudfoldelse. Og lige så ofte blev verdensrekorderne slået med andre fantastiske præstationer.

Omkring 1930 erklærede en „ekspert“, at det var umuligt at springe længere end seks meter. Men på Olympiaden i Berlin 1936 sprang den amerikanske neger *Jesse Owens* 8.13 meter! Den som for tyve år siden havde sagt, at 1.500 meter kunne løbes på fire minutter, var blevet til grin selv blandt sportsfolk. I Rom 1960 løb australieren *Elliott* distancen på kun 3.35 minutter.

Størsteparten af dem, der vandt olympiske medaljer i Paris 1924 eller Los Angeles 1932, ville i Mexico 1968 end ikke få lov til at stille op. Nutidens atleter har helt distanceret fortidens berømtheder. Det er utroligt at tænke sig, at hvis australieren *Ron Clarke* havde løbet på 5.000-meteren med et fænomen som „den tavse finne“ *Nurmi*, ville *Nurmi* være en hel omgang tilbage, når *Clarke* kom i mål...

En overarm som en mannequin-taille

Profeterne er uddøde og vor tids fysiologer er blevet meget forsigtige med at stille prognoser. Konkurrencesporten dengang og nu har nemlig ikke ret meget tilfælles. De tider er forbi, hvor en græsk bondemand *Spyridon Louis* kunne vinde det olympiske marathondøb i Athen 1896. Bag de verdensrekorder, som nu sættes, ligger årelang og hård træning, hvorunder organismen som en anden motor presses op på højere og højere „omdrejningstal“. Afstanden mellem amatører og professionelle bliver stadig mindre – og olympiaderne efterhånden shows med artister i sportsdress.

Hele denne udvikling er ikke gået sporeløst hen over sportens champions. Musklerne i et „normalt“ menneske udgør cirka 40 procent af kropsvægten, men hos en elitesportsmand mellem 45 og 53 procent. Armene på den amerikanske verdensmester i spydkast *O'Brien* måler foroven 59 centimeter i omkreds, det samme som en mannequins taille! Topklassens brydere og vægtløftere ligner omvandrende kødbjerge.

De fleste professionelle langdistanceløbere, banecyklist og roere har et „sports-hjerte“ indtil dobbelt så stort som det normale. Derfor kan de godt være kernesunde; under langvarig træning udvikler denne muskel sig akkurat som f. eks postbudets benmuskler bliver kraftigere end kontormandens. Kun hvis unge mennesker af fanatiske trænere drives for hurtigt frem mod meget store anstrengelser, er der risiko for varige svækkelser i hjertemuskulaturen.

„En sund sjæl i et sundt legeme“ – dette gyldne formål med at drive sport og idræt har man svært ved at få øje på inden for den knaldhårde internationale konkurrence-



REKORD-JAGTEN

foran højsæson

Det kommende år vil sikkert blive usædvanlig rigt på sportsrekorder. I 1968 holdes den næste olympiade – i Mexico – og overalt i verden er topidrætsmænd langt inde i en intensiv træning med det formål at være i rekordform i rette øjeblik. Men kampen er nu blevet så hård, at nye rekorder først og fremmest er frugten af videnskabsmænds, træneres og teknikeres indsats, fortæller vor medarbejder V. J. Brøndegaard i denne artikel, hvor han også kommer ind på det gamle spørgsmål: Er der slet ingen grænser for, hvad et menneskelegeme kan præstere?

I tyverne og begyndelsen af trediverne var finnen Nurmi (til højre) verdens næsten uovervindelige løberkonge på de længere distancer. Hvis han i sit livs bedste form havde stillet op til en 5000 meter mod en af nutidens løberstjerner som Ron Clarke (til venstre) ville Nurmi antagelig være kommet en hel omgang (ca. 400 meter) bagud.

sport. Dens supermænd driver ikke sport for sportens skyld, men som et regulært job. De bestiller ikke stort andet end at træne. Før konkurrencerne er de ofte ved at bryde sammen under nervepresset, mange lider under latterlige overtroiske tvangstanker.

En 100-meter-løber udvikler 8 hestekræfter

Når startskuddet lyder, skal sprinteren omsætte al sin muskelkraft til bevægelse... i løbet af kun 1/100 sekund. Samtidig med krudtladningen eksploderer et muskel- og nervebunt! På 100-meteren kommer han op på en fart, der mellem distancens 55. og 75. meter svarer til næsten 35 kilometer i timen, 10 meter i sekundet. *Det tempo kan organismen da også kun holde 10-20*

sekunder, den udvikler da en energi svarende til otte af teknikkens hestekræfter. Her kan virkelig tales om „overmenneskelige“ præstationer.

Marathonløbets godt 42 kilometer lange strækning tilbagelægger medaljevinderne med en gennemsnitsfart af 17-18 kilometer i timen. Denne yderst hårde belastning skal kroppen stå for i halvtredje time! Kun de mest veltrænede løbere med bestemte kropsproportioner, fuldent kraftøkonomi og taktisk erfaring kan gøre sig håb om en placering blandt de tre første. Når deltagerne endelig dukker op på det olympiske stadion, er mange af dem da også i en alt andet en sportslig forfatning og vakler dødeligt udmattet frem til målsnoren.

* I sekunderne før hammeren som et projekt flyver fra kasterens hånd, trækker stålkuglen og centrifugalkraften med 190 kilogram udad i hans arm. Det betyder, at

han i det øjeblik holder et stort koncert-flygel svævende frit i luften!

* Under et stangspring til „olympiske højder“, d.v.s. cirka fem meter, bruger kroppen en energimængde, hvormed springeren kunne stemme en fuldvoksen hest en meter til vejrs.

* På de stejleste passager i *Tour de France*-løbet skal cyklisten trampe i pedalerne med samme kraft, som kræves for at trække eller skubbe en fem tons tung lastbil på en landevej.

Når man sidder i en lænestol, bruger lungerne kun 5-6 liter luft i minuttet. Under et 10.000 m løb stiger mængden til 120-130 liter. Samtidig pumper hjertet over 2000 liter blod gennem kroppen, 70 liter i minuttet – en fuldt åben vandhane giver ca. 20 liter pr. minut. Et hvilende menneske omsætter 25 kubikcentimeter ilt hvert minut, VR-løbere er helt oppe på 5000 kubikcentimeter og mere.

Nurmi byggede sit sportslegeme op ganske metodisk, i bogstavelig forstand skridt for skridt: med et stopur i hånden løb han op og ned ad sit hjemlands stejle bakker. Også *Roger Bannister*, der som den første løb „drømmemilen“ (1609,3 m under 4 minutter), var meget grundig i sin træning. Engang stampede han tre døgn i træk på en trædemaskine for at få fastslået, hvornår udmattelsen begynder at lamme viljestyrken til at fortsætte. Hjertet slog til sidst 155 gange i minuttet mod normalt 72.

Nye spyd: nye rekorder

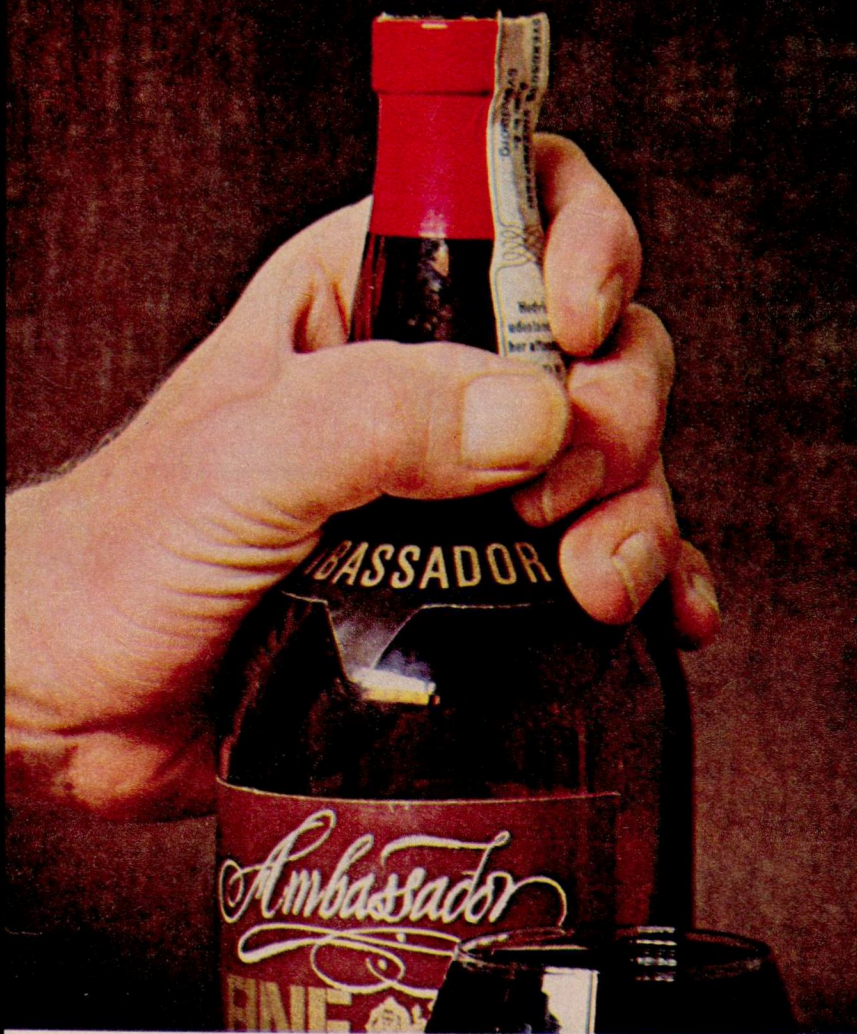
I dag sørger videnskab og teknik for, at også de allersidste muligheder og kraftreserver udnyttes. Hvert sekund, hver millimeter nærmere toppen erobres „bag kulisserne“ af sportens teoretikere, som opfinder nye træningssystemer, andre kostplaner, bedre rekvisitter.

Når der sættes rekord efter rekord skyldes det ikke mindst tekniske fremskridt... praktisk anvendt fysik. De sidste tredive år blev verdensrekorderne for spydkast øget med 19 procent, for diskoskast med 24,5 procent og for hammerkast endog med 27,5 procent. Det ville næppe have været muligt, hvis atleterne ikke havde fået andre og bedre rekvisitter.

Den første officielle verdensrekord i spydkast (62,32 m) blev 1912 sat af svenskeren *Lemming*. 1938 nåede finnen *Nikkanen* ud på 78,70 m. Deres forholdsvis tynde spyd af birketræ havde en dårlig aerodynamisk form, fjedrede efter kastet og lå uroligt i luften. Nikkanens rekord stod urørt til 1953, da amerikaneren *Franklin Held* med sit stive, „cigarformede“ spyd kastede 81,75 m. Siden blev han slået af nordmanden *Danielsen* (85,71 m) og sin landsmand *Cantello* (86,04 m). Så kom et svensk spyd af metal – og prompte satte italieneren *Lievore* ny VR: 86,74 meter.

Diskos og hammer kastes ikke mere på cinders-, men cementbane, og man bruger flade balletsko i stedet for pigsko. Bl. a. derfor havner pladen og stålkuglen længere ude, idet kasteren kan snurre hurtigere rundt om sin egen akse. Bedre sko og baner har også skruet tiderne i 100 m løb nedad.

Det er altid
Ambassador-tid...



Der er altid en anledning til at glæde Dem selv - og Deres gæster - med et glas Ambassador Portvin, Sherry, Madeira eller den mousserende Fest Ambassador... som en festlig optakt til en god middag, en hyggedrink ved TV-tid - eller når De trænger til at ha' det rart og være rigtig god ved Dem selv.



BRUGSEN

- OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE

Forhen startedes fra huller som løberne selv gravede i cindersbanen. Nu bruges startblokke og banerne er belagt med et fjedrende materiale, der trætter mindre.

I stangspring blev først benyttet stænger af ceder- eller asketræ, derefter bambus og stål. I 1961 satte *Georg Davies* (USA) ny verdensrekord - 4.63 m - med en glasfiberstang. Den virker som katapult ved afsættet og anvendes nu af de fleste mestre. Det livsfarlige fald fra fem meters højde afbødes med skumgummitæpper.

Hos roerne havde årebladet i et halvt århundrede haft praktisk taget samme facon, til en tysk træner opfandt et bredere og kortere skovlformet med mindre drejemoment og kraftspild. Hans hold sejrede over USA - endda i otter, der gennem lange tider havde været amerikanernes domæne.

Svømmetræning på skyskraberens trapper

Johnny Weismüller var en glimrende svømmer, hans rekord i 100 m fri svømning holdt i sytten år. Men efter nugældende begreber havde han ingen anelse om at træne. Han troede, at enhver anden beskæftigelse end svømning ville skade musklerne. Og alle svømmere tænkte som deres store forbillede - indtil en amerikansk student *Bob Kiphut* i 1939 trænede sit vinderhold også med vægtløftning og løb op ad trapperne i en skyskraber. Hans metode blev siden sat i system af læger, kaldes *circuit-træning* og sigter mod udvikling af en såkaldt „råstyrke“. Amerikanske kastere gør dybe knæbøjninger med 240 kg på ryggen! - Men når mange svømmere nu opnår bedre tider skyldes det ikke mindst, at banerne er „hurtigere“: specielle render standser vandhvirvlerne og holder overfladen rolig selv mens 6-8 svømmere samtidig af alle kræfter arbejder sig frem.

Endnu kan ingen skimte grænserne for menneskets ydeevne. Svømning over 400 meter gjaldt før som langdistance, men er nu nærmest en sprinterdistance. Det samme kan siges om 400 og 800 m løb. Før krigen var *Glenn Cunningham* den fantastiske mile-løber, og dog bestod hans træningsprogram kun i, at han løb distancen et par gange daglig. Australien *Elliott* løber 33 miles d.v.s. over 50 kilometer hver dag - tilmed kun som optakt til sin egentlige træning!

I de nærmeste år må man desuden vente topresultater fra de nye afro-asiatiske nationers deltagelse i internationale konkurrencer. Adskillige sportsfænomener er i den senere tid blevet fundet i jungler og savanner. Verden over er blandingen af menneskeracerne resulteret i højere og stærkere typer. Børnene vokser deres forældre over hovedet. Om hundrede år måler alle OL-deltagere måske 2.10 m i højden og 125 kg i drøjden. Måske behøver de ikke at spille tid på søvn, men kan træne i tyve timer af døgnet og bruge fire til at udpønsse nye metoder og fiduser.

Så længe ikke alle muligheder er udnyttet - og der er sikkert mange endnu - vil ingen rekord blive stående som det absolut bedst opnåelige resultat.

SAFIR

Lagkager
tærter m.m. bage-
bog nr. 4



Sukkerbrødsbunde

3 æg
125 g sukker
1 spsk. vand
50 g Safir mel
50 g kartoffelmel
½ tsk. FDB hjortetaksalt

De hele æg piskes godt. Sukker og vand piskes i. Mel og hjortetaksalt vendes i.

Dejen hældes i en smurt springform eller 2-3 smurte lagkageforme.

Bagetid: i springform ca. 14 min., i lagkageform ca. 5 min. ved stærk varme (225°)

Rorte kagebunde

125 g Tre Kroner margarine
125 g sukker
3 æg
125 g Safir mel
1 tsk. FDB bagepulver
3 spsk. mælk

Margarine og sukker røres godt.

Æggene røres i et ad gangen. Mel og bagepulver røres i skiftevis med mælken.

Dejen hældes i 2-3 smurte lagkageforme.

Bagetid: ca. 8 min. ved stærk varme (225°).



OMSLAGSFOTO:

Kakaoroulade, Medaljer, Majtærte, Linser, Desiretærte, Gammeldags lagkage, Ingefærkniplinger.

Kakaobunde I

3 æg
150 g sukker
60 g Safir mel
30 g kartoffelmel
3 spsk. Cirkel kakao
¾ tsk. FDB bagepulver

Æggehviderne piskes stive.

3 spsk. af sukkeret piskes i. Æggeblommerne piskes i og derefter resten af sukkeret.

Mel, kakao og bagepulver vendes i.

Dejen hældes i en smurt springform eller 2-3 smurte lagkageforme.

Bagetid: i springform ca. 14 min., i lagkageform ca. 5 min. ved stærk varme (225°).



Kakaobunde II

125 g Tre Kroner margarine
125 g sukker
3 æg
125 g Safir mel
4 spsk. Cirkel kakao
1 tsk. FDB bagepulver
1 dl mælk

Margarine og sukker røres godt.

Æggene røres i et ad gangen. Mel, kakao og bagepulver blandes og røres i skiftevis med mælken.

Dejen hældes i en smurt springform eller 2-3 smurte lagkageforme.

Bagetid: i springform ca. 25 min., i lagkageform ca. 8 min. v. stærk varme (225°).



1 spsk. flødeskum i kagecremen gør den let og lækker.



Lagkagedejen kan også bages som rouladebund i smurt papir eller alufolieform ca. 35×40 cm. Skæres ud og lægges sammen som firkanter lagkage.



Alt fladt bagværk bages højt oppe i ovnen – på næstøverste eller øverste rille.



De fleste lagkager bliver bedst, hvis de trækker med fyldet nogle timer eller til næste dag.

Sirupslagkage

125 g FDB sirup
65 g sukker
75 g Tre Kroner margarine
250 g Safir mel
1 tsk. FDB kanel
½ tsk. FDB nelliker
½ tsk. FDB ingefær
½ tsk. FDB bagepulver
½ tsk. FDB natron
1½ dl kærnemælk

Sirup, sukker og margarine smeltes i en gryde. Afkøles til det er lunkent.

Mel og krydderier røres i skiftevis med kærnemælken. Dejen hældes i en smurt springform.

Bagetid: ca. 35 min. ved jævn varme (175°).

Kagen afkøles og deles i 3 bunde.

Sirupslagkage kan f. eks. lægges sammen med æblemos eller abrikosmos, en god kagecreme, appelsinsmørcreme eller smørcreme og orangemarmelade.

Kagen overtrækkes med glasur eller smørcreme.



Nemt og lækker lagkagefyld

fås af flødeskem tilsat forskelligt smagsstof.

Til 2½ dl fløde bruges:

1. 1 spsk. flormelis.

• 1–2 tsk. Minutcircle

2. 1 pk. FDB blød nougat

3. 2 spsk. sherry, 1 pose Choko Flakes, ca. 150 g halve druer.

4. 2 spsk. portvin, knuste makroner

5. 1 tsk. flormelis, 2 spsk. cognac, 50 g bakkede valnødder

6. 1 dåse mandariner
1 pose Choko Flakes

7. 1 spsk. flormelis, 1–2 bananer, 1 appelsin, evt. chokolade

8. 1 pk. Danefrost hindbær eller jordbær, evt. sukker.



Lagkagebunde flækkes med en skarp kniv eller med en sytråd.

Kager fra springform deles i 3 bunde.

Kager fra lagkageforme kan evt. deles i 2.



Mørdej

100 g Tre Kroner margarine
150 g Safir mel
50 g sukker
½ æg

Margarinen smuldreres i melet. Sukker og æg tilsættes.

Dejen æltes let sammen.

Stilles køligt ca. ½ time.

Dejen kan anvendes til tærter, mørdejslagkager, medaljer, linser, kageskaller m.m.

Linsedej

150 g Tre Kroner margarine
250 g Safir mel
60 g sukker
2 æggeblommer

Margarinen smuldreres i melet. Sukker og æggeblommer tilsættes.

Dejen æltes let sammen.

Stilles køligt ca. ½ time.

Dejen kan anvendes til linse-lagkage, kageskaller og linser med forskelligt fyld.

Piedej

100 g Tre Kroner margarine
125 g Safir mel
¼ dl fløde

Margarinen smuldreres i melet. Fløden tilsættes, og dejen æltes let sammen.

Stilles køligt ca. ½ time.



Er dejen svær at udrulle, går det nemmere, hvis den rulles ud mellem to stykker pergamentpapir.



Kagecreme

2 æg
2 spsk. sukker
1 spsk. maizena
2½ dl mælk
Korn af ¼ stang vanille

Æg og sukker piskes sammen.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Alt bringes lige til kogepunktet under stadig piskning.

Fin kagecreme

2 æggeblommer
1 spsk. sukker
1 spsk. maizena
2½ dl fløde
½ stang vanille
3 blade husblas
2 dl piskefløde

Æg og sukker piskes godt. Maizena, fløde og vanillekorn tilsættes.

Cremen bringes til kogepunktet under piskning.

Den udblødte husblas røres i den varme creme.

Piskefløden piskes stiv og tilsættes, når cremen er kold.

Glasure

100 g flormelis sigtes og røres med

ca. 1 spsk. vand
eller 1 spsk. fløde

- 1 spsk. appelsinsaft
- 1 spsk. citronsaft
- 1½ spsk. vand + 1 tsk. Minut Cirkel kaffe.
- 2 spsk. vand + 1 spsk. Cirkel kakao

Fromagecreme

2 æggeblommer
1 spsk. sukker
Korn af ½ stang vanille
2 blade husblas
2-2½ dl piskefløde
Evt. 1-2 æggehvider

Æggeblommerne piskes med sukker og vanille.

Husblasen udblødes ca. 5 min. i koldt vand.

Vandet hældes fra.

Husblasen smeltes i vandbad og røres i æggesnapsen i en tynd stråle.

Fløden piskes stiv og vendes i.

Ønsker man en lettere creme, tilsættes stiftpiskede æggehvider sammen med flødeskummet.

Fin chokoladecreme

Cremen skal laves dagen før, den bruges.

2 pl. Koldinghus chokolade
1 spsk. Minut Cirkel
½ l piskefløde

Chokoladen smeltes over svag varme med Minut Cirkel og piskefløde.

Cremen står koldt til næste dag, hvor den piskes stiv.

Mager smørcreme

75 g Karen Koks Luxusmargarine
50 g flormelis

Jævning:
20 g Safir mel
1 dl vand

1 æggeblomme

Margarine og flormelis røres blødt.

Mel, vand og æggeblomme røres til en jævning, der bringes i kog under stadig piskning.

Jævningen afkøles (pisk af og til i den) og røres lidt ad gangen i smørcremen.

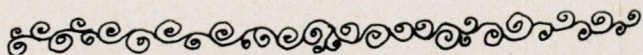
Cremen tilsættes smagsstof efter ønske, f. eks. rev. appelsinskal og -saft, citronsaft, Minut Cirkel, vanille m. m.

Smørcreme

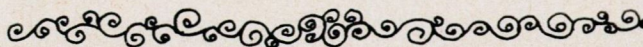
100 g smør
80 g flormelis
1 æggeblomme
Smagsstof

Smørret blødgøres og røres let og luftigt med flormelis, æggeblomme og evt. smagsstof.

FOTO PÅ HØJRE SIDE:
Femokage, Mokkakage,
Portvinskage.



Den nemmeste kagecreme får De ved at bruge et FDB cremepulver til kogt eller til koldrørt creme.



Gammeldags lagkage

3 lagkagebunde

FYLD

1 portion kagecreme

6–8 spsk. æblemos, abrikosmos eller syltetøj

PYNT

2½ dl piskefløde

Frugt eller chokolade

Fyldet fordeles mellem bundene.

Lagkagen trækker et par timer eller til næste dag.

Pyntes med flødeskum.

Petronelles kage

3 lyse lagkagebunde

2 pk. Danefrost hindbær el. jordbær

Sukker

Bærrerne moses med sukkeret.

Lagkagebundene lægges sammen med mosen.

Kagen trækker under let pres mindst 4 timer.

Drysses med flormelis, pyntes med hele bær.

Crème fraiche eller flødeskum serveres til.

Mariannekage

3 lagkagebunde

½ l piskefløde

2 spsk. sukker

1 appelsin

1 pose FDB Choko Flakes

1 isk. Cirkel kakao

3 isk. flormelis

Fløden piskes til skum og deles i tre portioner.

Nr. 1 blandes med 2 spsk. sukker, revet skal af ½ appelsin og appelsinstykkerne.

Nr. 2 blandes med Choko Flakes.

Nr. 3 bruges til pynt.

Lagkagebundene sammenlægges med appelsinflødeskum og chokoladeflødeskum i hver sit lag.

Kakao og flormelis sigtes over.

Kagen pyntes i kanten med flødeskum.

Mokkakage

3 sukkerbrødsbunde

½ l piskefløde

1 dl stærk kaffe

3 bl. husblas

1 spsk. sukker

50 g nødder

2 spsk. cognac

PYNT

Chokolade og nødder

Fløden piskes til skum.

Den udblødte husblas opløses i den varme kaffe.

Når kaffen er kold, blandes den i flødeskummet sammen med sukker og de hakkede nødder.

Bundene flækkes og vædes med cognac.

Fyldet fordeles mellem bundene og over kagen.

Pyntes med chokolade og nødder.







Lagkage med kokosfyld

3 lyse lagkagebunde

FYLD

1 portion mager smørcreme
50 g FDB kokosmel

PYNT

Mokkaglasur
2 spsk. kokosmel

Smørcremen røres op med kokos og fordeles mellem bundene.

Den øverste bund glaseres med mokkafrasuren.

Kokosmel drysses over, mens glasuren endnu er fugtig.



Skal lagkagen trække hurtigt, stænkes den med dessertvin, appelsinsaft eller frugtlage.

Abrikostærte

1 lagkagebund
1 pose Karen Koks makroner
1 dl sherry
200 g Amigo abrikoser
Ca. ½ l vand
75 g sukker
¼ l piskefløde
20 g mandler

Makronerne lægges på lagkagebunden og vædes med sherryen.

De udblødte abrikoser koges møre i udblødningsvandet, smages til med sukker og fordeles over, tag de pæneste fra til pynt.

Den stivpiskede fløde lægges på.

De smuttede, groftsniittede mandler ristes lysebrune på en tør pande og drysses over.

Portvinskage

DEJ
1 æg
50 g sukker
2 spsk. Safir mel
1 spsk. kartoffelmel
1 spsk. Cirkel kakao
¼ tsk. FDB bagepulver
25 g hakkede nødder

FYLD

4 dl piskefløde
3 spsk. Ambassador portvin

PYNT

125 g FDB konfektmarcipanmasse

Blå eller grønne druer

Æg og sukker piskes godt.

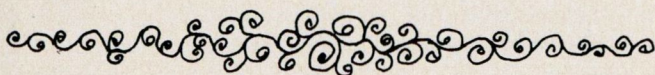
Mel, kakao, bagepulver og de hakkede nødder blandes i.

Dejen hældes i en smurt lagkageform.

Bagetid: ca. 6 min. ved god varme (200°).

Fløden piskes til skum, portvin blandes i og fordeles på den afkølede bund.

Marcipanmassen udrulles til en rund plade, som lægges over kagen og pyntes m. druer.



Mandler, nødder eller kokosmel ristet på en tør pande er velsmagende pynt på lagkager.



Lisbeths tærte

4 æg
100 g flormelis
50 g Safir mel
 $\frac{1}{2}$ tsk. FDB bagepulver
1 pose Choko Flakes
50 g hakkede nødder

FYLD

1 portion fin chokolade-
creme

2 spsk. Ambassador madeira

PYNT

Nødder

Æggeblommerne røres godt
med flormelis.

Mel tilsat bagepulver røres i.
Choko Flakes nødder og de
stivpiskede hvider vendes i.
Dejen hældes i en smurt
springform.

Bagetid: ca. 15 min. ved god
varme (200°).

Kagen afkøles, deles i 3 bun-
de og lægges sammen med
fyldet.

Flormelis sigtes over.

Kagen pyntes med nødder.

Karruseltærte

1 portion kakaobunde dej II

Fyld og pynt:

2 portioner mager smørcreme.
Revet skal og saft af 1-2 ap-
pelsiner

50 g mandler

Dejen hældes i en smurt pa-
pirform (30×40 cm).

Bagetid: ca. 8 min. ved god
varme (225°).

Kagen vendes på sukker-
strøet papir og afkøles.

Smørcremen smages til med
appelsinsaft og -skal.

De smuttede, snittede mand-
ler ristes lysebrune på tør
pande.

$\frac{2}{3}$ af mandlerne blandes i
 $\frac{2}{3}$ af cremen, der smøres ud
over rouladebunden.

Kagen skæres på langs i ca.
4 cm brede strimler.

En strimmel rulles til en
snegl. De andre strimler rul-
les udenom.

Kagen pyntes med resten af
cremen og mandlerne.

Femokage

3 lagkagebunde

$3\frac{1}{2}$ dl piskefløde

Ca. 3 dl æblemos

1 portion kakaoglasur

Fløden piskes til skum.

Ca. $\frac{1}{3}$ tages fra til pynt.

Resten blandes med æblemos.
Lagkagebundene lægges sam-
men hermed.

Det øverste lag glaseres med
kakaoglasuren.

Kagen pyntes m. flødeskum.

Spred lagkage

1 portion mørdej el. linsedej

1 portion fromagecreme evt.
tilsat snittede mandler

Glasur og pynt efter smag

Dejen udrulles til 3-4 bunde.
Bagetid: ca. 10 min. ved god
varme (200°).

Øverste bund glaseres evt.

Bundene lægges sammen m.
creme ca. $\frac{1}{2}$ time før serve-
ringen.



Parisisk lagkage (sprød)

DEJ
175 g Tre Kroner margarine
150 g sukker
½ pl. Koldinghus chokolade
250 g Safir mel
1 spsk. vand

FYLD
2½ dl piskefløde
1 spsk. flormelis
1 tsk. Minut Cirkel

Margarinen røres godt med sukkeret.
Chokoladen smeltes og røres i.
Mel og vand røres i.
Dejen trykkes ud på plader i 4-5 runde kager.
Bagetid: ca. 7 min. ved god varme (200°).
Bundene afkøles ca. 5 min., før de tages af pladen.
Kagen lægges sammen med mokkaflødeskum ca. 1 time før serveringen.

Kanellagkage

150 g Tre Kroner margarine
150 g sukker
1 æg
200g Safir mel
1 spsk. FDB kanel
FYLD
4 dl piskefløde
PYNT
½ pose FDB Choko Flakes

Margarine, sukker og æg røres godt.
Mel og kanel blandes i.
Dejen smøres ud på smurte plader i 7-8 bunde.
Bagetid: ca. 6 min. ved god varme (200°).
Bundene står et øjeblik, før de tages af pladen.
Bundene lægges sammen m. flødeskum.
Pyntes med flødeskum og Choko Flakes.

Kokoslagkage

250 g Tre Kroner margarine
250 g sukker
3 æg
250 g Safir mel
1 tsk. FDB hjortetaksalt
250 g FDB kokosmel
FYLD
4 dl æble- eller abrikosmos

Margarine og sukker røres.
Æggene røres i et ad gangen.
Mel, hjortetaksalt og kokosmel vendes i.
Dejen hældes i en smurt springform.
Bagetid: ca. 55 min. ved jævn varme (175°).
Den kolde kage deles i 3 bunde, der lægges sammen med æble- eller abrikosmos.
Flødeskum gives evt. til.
Kagen bliver bedst, hvis den lægges sammen dagen før.



Citronroulade

1 portion dej til sukkerbrødsbunde

FYLD

2 æg

100 g sukker

60 g Tre Kroner margarine
reven skal af ½–1 citron

Dejen hældes i en godt smurt papir- eller alufolieform, ca. 30×40 cm.

Bagetid: ca. 6 min. ved stærk varme (225°).

Den bagte bund vendes ud på sukkerdryssset papir.

Fugtigt pergamentpapir lægges over under afkølingen.

Alle ingredienserne til fyldet blandes i en gryde.

Vårmes over svag ild, til det jævner under piskning.

Fyldet fordeles over bunden.

Rouladen rulles fast sammen på den lange led.



Mokkaroulade

1 portion dej til rorte kagebunde

FYLD

1 portion smørcreme

½ spsk. Minut Cirkel kaffe

75 g smeltet Koldinghus chokolade

Dejen hældes i en smurt papir- eller alufolieform ca. 30×40 cm.

Bagetid: ca. 8 min. ved stærk varme (225°).

Kagen vendes ud på sukkerstrøet papir.

Fugtigt pergamentpapir lægges over, så dejen kan slå sig.

FYLD

Minut Cirkel og den smeltede chokolade røres i cremen. Cremen fordeles over den kolde rouladebund.

Rouladen rulles sammen på den lange led.



Kakaoroulade

1 portion kakaobunddej II
FYLD

1 portion mager smørcreme
Revet skal og saft af ½ apfelsin

Dejen hældes i en smurt papir- eller alufolieform, 30×40 cm.

Bagetid: ca. 8 min. v. stærk varme (225°).

Kagen vendes ud på sukkerstrøet papir.

Fugtigt pergamentpapir lægges over, så dejen kan slå sig.

Smørcremen smages til og fordeles på den kolde kage.

Rouladen rulles fast sammen på den lange led.



Æblestang

1 portion mørdej

Ca. 3 spiseæbler

Sukker, rosiner, evt. mandler

Dejen udrulles på bageplade til ca. 30×25 cm.

De skrællede, udskårne æbler fordeles ned ad midten.

Sukker, rosiner og mandler drysses over.

Siderne foldes ind over æblerne.

Pensles med æg el. vand og drysses med tesukker.

Bagetid: ca. 15 min. ved god varme (200°).





Sprød æbletærte

½ portion mørdej

FYLD

6 store spiseæbler
2 spsk. sukker
3 spsk. abrikosmarmelade

Dejen udrulles til en stang ca. 15×20 cm.

Bagetid: ca. 5 min. ved god varme (200°).

Æblerne skrælles, halveres og skæres i tynde skiver fra blomst mod stilk.

Æblerne lægges på et stykke smurt aluminiumsfolie, klemmes lidt, så de kan ligge taglagt, og drysses med sukker. Bagetid: 10–15 min. ved god varme (200°).

Før serveringen lægges æblerne på tærtebunden.

Abrikosmarmeladen røres lind, evt. med lidt vand, og fordeles i et tyndt lag over.

Crème fraîche eller flødeskum serveres til.

Lines tærte

*1 portion mørdej
2 æggeblommer
2 spsk. sukker
saft af ½ citron
saft af ½ appelsin
2 bl. husblas
2½ dl piskefløde*

Dejen udrulles i 2 runde plader.

Bagetid: ca. 8 min. ved god varme (200°).

De afkølede bunde lægges sammen med fyldet umiddelbart før serveringen.

Den øverste bund drysses med flormelis.

FYLD

Æggeblommer og sukker røres godt.

Appelsin- og citronsaft tilsættes.

Den udblødte, smeltede husblas røres i.

Til sidst vendes den stivpiskede fløde i.

Kokostærte

*1 portion mørdej
50 g Tre Kroner margarine
50 g sukker
1 æg
75 g FDB kokosmel*

2/3 af dejen udrulles, en lagkage- eller tærteform beklædes hermed.

Bunden forbages ca. 10 min. ved god varme (200°).

Fyldet lægges på.

Resten af dejen udrulles, skæres i strimler og lægges over som fletværk.

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

FYLD

Margarine og sukker røres.

Ægget tilsættes.

Kokosmelet blandes i.

Kokoslinser

Kagen kan også bages som små kokoslinser. Bundene behøver da ikke at forbages. Bagetid: ca. 15 min.



Toscatærte

1 portion mørdej
75 g Tre Kroner margarine
1 dl (90 g) sukker
½ dl fløde
1½ spsk. Safir mel

75 g groft snittede mandler
Dejen udrulles, en lagkage- eller tærteform beklædes hermed.

Bunden forbages ca. 10 min. ved god varme (200°).

FylDET lægges over.

Yderligere bagetid ca. 20 min. ved god varme (200°).

FYLDDET

Alle ingredienser blandes i en gryde. Bringes i kog og koger et par minutter.

Hindbærtærte

1 portion mørdej
2 pk. Danefrost hindbær
2 spsk. sukker

Dejen udrulles til en rund plade.

En tærte- eller lagkageform beklædes hermed.

Bagetid: ca. 15 min. ved god varme (200°).

De største bær tages fra.

Resten moses med sukkeret og lægges i tærtebunden.

De hele bær lægges over.

Creme fraiche serveres til.

Frugttærte

1 portion mørdej
½ portion kagecreme
Forskellig rå eller kogt frugt.
F. eks. blommer, pærer, æbler, kirsebær, banan, appelsin, druer, jordbær o.s.v.
Gelé af
2½ dl frugtsaft
1 spsk. sherry
3 blade husblas

Dejen udrulles til en rund plade.

En tærte- eller lagkageform beklædes hermed.

Bagetid: ca. 15 min. ved god varme (200°).

Når bunden er kold, fyldes den med kagecreme.

Frugterne lægges på i et pænt mønster.

Den udblødte, smeltede husblas røres i frugtsaften, der er tilsat sherry.

Når saften er ved at stivne, hældes den forsigtigt over frugterne.

Tærten pyntes evt. med flødeskum.

Ananastærte

1 portion mørdej
FYLD

1 ds. ananas (½ kg)

2 bl. husblas

2-2½ dl piskefløde

2 spsk. sukker

2 spsk. sherry el. madeira

½ pl. Koldinghus chokolade

Evt. 1 pose cocktailbær

Dejen udrulles til en rund plade.

En tærte- eller lagkageform beklædes hermed.

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

Den udblødte husblas smeltes i 1½ dl ananassaft.

Fløden piskes til skum.

Sukker, sherry og den letstivnede gelé piskes i.

Halvdelen af ananas'en skæres i terninger og vendes i sammen med den høvlende chokolade.

FylDET fordeles i tærtebunden.

Resten af ananas'en lægges udenom, og der pyntes evt. med cocktailbær.

Desirétærte

1 portion mørdej

FYLD

125 g FDB konfektmarci-

panmasse

50 g smeltet Tre Kroner mar-

garine

50 g flormelis

½ æg

PYNT

ca. 10 cocktailbær

ca. 10 nødder

2/3 af dejen udrulles til en rund plade.

En lagkage- eller tærteform beklædes hermed.

FylDET røres sammen og fordeles over dejen.

Resten af dejen udrulles, skæres i strimler og lægges over som fletværk.

Halve cocktailbær og nødder fordeles i hullerne.

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

Tærten kan også bages som mazariner i små linseforme. Bagetid: ca. 12 min. ved god varme (200°).

Majtærte

250 g Safir mel

150 g Tre Kroner margarine

1 spsk. sukker

10 g gær

1 dl fløde

Sukker til drys

FYLD

4-5 dl. piskefløde

1 lille ds. ferskner

Margarinen smuldres i melet. Sukkeret tilsættes.

Gæren røres ud i fløden og æltes i dejen.

Stilles koldt ca. ½ time.

Dejen deles i fire og rulles ud i runde bunde (ca. 22 cm i diameter).

¾ spsk. sukker drysses over hver bund.

Bundene prikkes med en gaffel.

Bagetid: ca. 8 min. på overste rille v. god varme (200°).

Bundene lægges sammen med flødeskum og pyntes med ferskenskiver kort før serveringen.

Engelsk æblepie

1 portion piedej

½ kg spiseæbler

2 spsk. sukker

½ dl vand

Æblerne skrælles, skæres i både og fordeles i et smurt, ildfast fad.

Sukker drysses over, og vand hældes ved.

Dejen udrulles og lægges over.

Pensles med æg og drysses med tesukker.

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

Serveres lun med flødeskum.

Skinkepie

1 portion piedej

FYLD

½ grøn peber

1 løg

35 g Tre Kroner margarine

1 tomat

125 g skinke

Dejen udrulles, en tærte- eller lagkageform beklædes hermed.

Forbages ca. 12 min. ved god varme (200°).

FylDET fordeles over dejen.

Yderligere bagetid: ca. 10 min. v. stærk varme (225°).

FYLD

Peberen skæres i strimler, løget hakkes groft og svitses i margarinen.

Tomater skæres i både, skinke skæres i terninger og blandes i.



Medaljer

(ca. 15 stk.)

1 portion mørdej

1 portion kagecreme

1 portion glasur

Gelé, frugt eller nødder

Mørdejen rulles tyndt ud og udstikkes i runde kager.

Bagetid: ca. 6 min. ved god varme (200°).

Cremen fordeles på halvdelene af kagerne.

Den anden halvdel glaseres og lægges over.

Pyntes med gelé, frugt eller nødder.

Kanelmedaljer

En portion mørdej tilsættes 2 tsk. kanel.

Bages som alm. medaljer.

Halvdelen drysses med Choko Flakes og sættes ca. 2 min. i en ovn ved 200°, så chokoladen smeltes let.

Lægges sammen med flødeskum.



Kageskaller

1 portion mørdej

(ca. 20 stk.)

eller linsedej (ca. 35 stk.)

Dejen deles i stykker, som trykkes ud i linseforme.

Bagetid: ca. 10 min. ved god varme (200°).

Kagerne pyntes lige før serveringen.

Kagerne er velegnede til at gemme.

Forslag til fyld:

1. Creme, syltetøj el. æblemos og flødeskum.

2. Frugt og flødeskum.

3. Mandariner og mokkaflødeskum.



Linser

(10–12 stk.)

½ portion linsedej eller

1 portion mørdej

½ portion kagecreme

2/3 af dejen deles i 10–12 stykker, der trykkes ud i linseforme.

Cremen fordeles i linserne. Resten af dejen udrulles og udstikkes som låg, der lægges over.

Låg og bund trykkes godt sammen.

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

Nougatlinser

(10–12 stk.)

½ portion linsedej eller

1 portion mørdej

FYLD

50 g Tre Kroner margarine

50 g flormelis

½ æg

1 pk. (40 g) FDB blød

nougat

Fyldet røres sammen.

Nougatlinserne bages som almindelige linser.



Linsemakroner

(ca. 16 stk.)

1 portion mørdej

FYLD

125 g FDB konfekt-

marcipanmasse

60 g flormelis

Ca. 3 æggehvider

¼ tsk. FDB hjortetaksalt

¾ af mørdejen deles i 16 stykker, som trykkes ud i linseforme.

FylDET røres godt sammen og fordeles i formene.

Resten af mørdejen rulles tyndt ud. Skæres i smalle strimler, der læges på kryds over fylDET og trykkes til kanten.

Bagetid: ca. 14 min. ved god varme (200°).

En tsk. hindbærsyltetøj kan evt. lægges i bunden af hver linse.

Engelske linser

(12 stk.)

1 portion piedej

FYLD

2 æggeblommer

90 g sukker

1 spsk. fløde

1 spsk. appelsinsaft

1 tsk. maizena

50 g finthakkede mandler

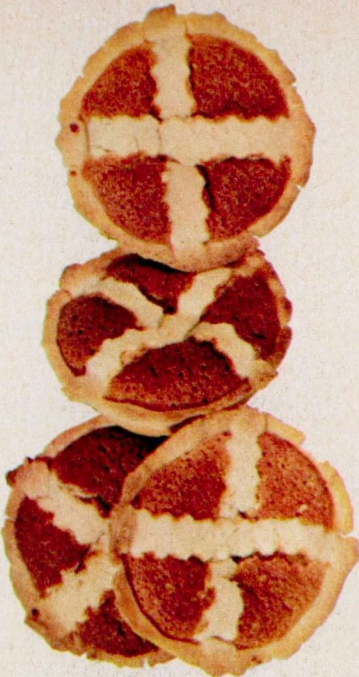
Æggeblommer og sukker røres godt.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Dejen trykkes ud i linseforme.

FylDET fordeles heri.

Bagetid: ca. 15 min. ved god varme (200°).



Ingefærkniplinger

125 g Tre Kroner margarine

100 g sukker

100 g FDB sirup

150 g Safir mel

2 tsk. FDB ingefær

Saft og rev. skal af ½ citron

FYLD

½ l piskefløde

Margarinen smeltes på en pande.

Sukker og sirup blandes i.

Den smeltede masse røres i melet, der er tilsat ingefær, citronsaft og skal.

Dejen sættes i toppe på smurt plade med to teskeer. Trykkes lidt flade.

Bagetid: ca. 5 min. ved god varme (200°).

Kagerne afkøles og lægges sammen to og to med flødeskum.

Frysning af lagkager og tærter

Pakning: Dejene eller det helt afkølede bagværk pakkes i aluminiumsfolie eller klar frysefolie. Lagkager og tærter kan støttes med karton, men med folie mellem karton og kage for at undgå bismag.

Lagkager kan fryses som bunde eller som sammenlagt, evt. glaseret lagkage, men *ikke* pyntet med flødeskum.

Opbevaringstid: ca. 6 måneder.

Optøning: Bunde tøs på ca. ½ time, hele lagkager på ca. 3 timer ved stuetemperatur.

Mørdej, linsedej, tager mindst plads op, når den fryses, som den er, men kan også formes til tærter i alubakker.

Opbevaringstid: 2–4 måneder.

Optøning: Formet dej kan bages fra frossen stand. Uformet dej tøs, til den er nem at behandle. Skær den evt. i skiver så tøer den hurtigere.

Tærtebunde og tærter bagt med fyld kan nedfryses enten i formen eller støttet med karton.

Opbevaringstid: 2–4 måneder.

Optøning: Bunde ca. 30 minutter. Tærter 2–3 timer efter tykkelse.

Festlige og
delikate
lagkager, tærter
og roulader
med SAFIR mel

- det fine, lette bagemel fra

BRUGSEN



hvedemel til husholdningsbrug

Nettovægt 2 1/2 kg - Bøget

Bageforbedrende tilsætning: Kaliumbromat, under 0,01 %/Tilsat B₁ - B₂ vitaminer,
kalk og jern i henhold til indenrigsministeriets bekendtgørelse af 29. juli 1957
Dansk Vædeklarations-Nævn

SAFIR
MEL

Vejle Dampmølle a.m.b.a.



2 1/2 kg



Heja hop
tøjet op
Ferm har attøt overrasket-
alt er skyllet,
slynget, vasket
fri for snavs
og rent som sneen:
blusen, buksen,
lagnet, bleen
Hopla hej
Ferm for mig



Vask hvad De vil
FERM skal der til

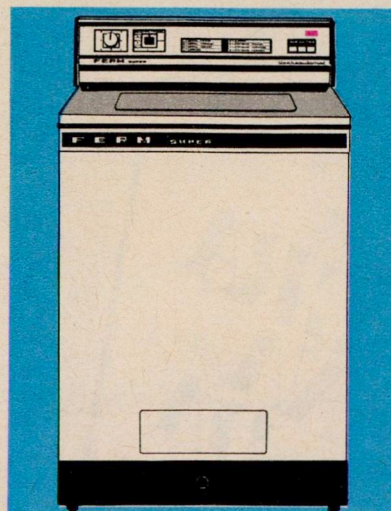
FERM SUPER *vaskeautomat*

100% fuldautomatisk

- Rigtig arbejdshøjde —
bekvem arbejdsstilling
- Rigtig vandmængde —
aldrig mere gråt tøj
- Rigtigt vaskesystem —
mindste vaskeslid
- Rigtig programmering —
alle stofarter kan vaskes
- Rigtig for Dem, fordi FERM
specielt er fremstillet til
husmødre, der ønsker
deres tøj vasket helt rent

AKTIESELSKABET FERM . ULSTRUP

Katalogpris kr. **2.585,-**





Granada er en cerut, der vil falde i Deres smag. Kvaliteten er i toppen, for den er fyldt med gode Java-tobakker. Prøv Granada i dag, fås i 10 stk. æske og 50 stk. kasse.

47 øre pr. stk.



345 D

HJEMMEHJÆLP TIL ÆLDRE I ALLE KOMMUNER

FRA 1. april næste år vil folke- og invalidepensionister i alle landets kommuner kunne forvente at få kommunal hjemmehjælp, hvis det bliver nødvendigt for dem. De har simpelt hen et lovmæssigt krav på, at deres kommune til den tid har etableret en hjemmehjælpsordning, så der kan ydes pensionisterne praktisk hjælp med husførelse o. s. v., når de ikke selv kan klare det hele.

Ofte vil en sådan håndsækning betyde, at ældre mennesker, der ellers måtte på alderdomshjem, hospital eller plejehjem, kan blive i de tilvante omgivelser. Derfor er indførelsen af hjemmehjælp overalt i landet en reform af stor betydning både menneskeligt og samfundsmæssigt.

Men een ting er, hvad der står i loven. Noget andet er: Kan man nå at få gjort hjemmehjælpsordningen landsdækkende i løbet af det kommende halve års tid? Endnu er der mange af vore 1300 kommuner, som ikke har bragt denne sag i orden, skønt den lov, der gør hjemmehjælp obligatorisk for kommunerne, vedtoges allerede i foråret 1964.

— Det er vanskeligt helt nøjagtigt at sige, hvor mange kommuner, der har gennemført ordningen til dato, der kommer nye hver uge, siger konsulenten ved husmoderafløsning, fru *Else Larsen*, som er kommunerne behjælpelig med råd og vejledning i det forberedende arbejde — også med oprettelse af hjemmehjælp. (Hjemmehjælp og husmoderafløsning er jo to forskellige ting.) Da omsorgsloven blev vedtaget i 1964, havde cirka en trediedel af kommunerne hjemmehjælpsordning. Jeg vil regne med, at godt halvdelen har det i dag. Desværre må det jo nok erkendes, at nogle kommuner har klaret deres forpligtelser på papiret, men har svært ved at få ordningen gennemført i praksis.

— Hvor mange hjemmehjælpere, der skal være til rådighed, for at hele landet er dækket, er ikke til at sige. Mange kommuner bebos overvejende af mennesker, der er lidt oppe i årene, mens beboerne i andre, navnlig i udviklingsområderne, har en relativt lav gennemsnitsalder. Derfor er behovet for hjemmehjælp vidt forskelligt.

— De krav, det daglige arbejde stiller til en hjemmehjælper, er store, men paradoksalt nok er kravene til *aspiranterne* meget små — endnu, fortsætter *Else Larsen*. Der arrangeres kursus for hjemme-

hjælpere — som dog først skal have været et halvt år i praksis, enten i hjemmehjælpen eller ved husmoderafløsning — men desværre er kurset ikke obligatorisk. Jeg håber meget, at det bliver det inden længe. Ikke alene vil en obligatorisk kursusordning give hjemmehjælperne et ensartet arbejdsgrundlag — uanset de naturlige kvalifikationer — men samtidig ville det være muligt at si dem fra, der ikke egner sig til denne gerning.

Fordi en kvinde har været husmoder i måske en lang årrække, er det langt fra givet, at hun har de egenskaber, der skal til for at omgås ældre og syge mennesker. Det er jo ikke nok at kunne almindelig husførelse, lave mad, gøre rent, stoppe og lappe. Blandt andet spiller også den psykologiske sans en meget stor rolle. Den, der ser dårligt, skal næppe, rent menneskeligt, have samme behandling som den, der af gigt er lænket til sin stol. Også de rent sociale forhold skal hjemmehjælperen være fortrolig med, hun skal vide, hvilke problemer hun kan henvende sig med til sygekasse, læge, kommunale instanser etc.

— Selve kursus er gratis. Det varer i fire uger, men det har — forhåbentlig — ikke fundet sin endelige form. Igen et paradoks: Samtidig med, at det er en lille uddannelse, er den for *stor*! Undervisningen er så vidtspændende, at det er umuligt at gå i detaljer. Yderligere må man tage i betragtning, at de fleste af deltagerne ikke har siddet på skolebænk, siden de gik i barneskolen, og er man ude over den første grønne ungdom, kan det være strengt at tilegne sig så omfattende et stof på så kort tid.

Hjemmehjælperne er timelønnede, og folk, der har været på kursus, får mere i timen end de andre. Der er i øvrigt tanker og ønsker fremme om en anden form for aflønning, men der vil gå nogen tid, inden de giver resultat.

Behovet for hjemmehjælp varierer fra kommune til kommune og indenfor de lokale grænser fra dag til dag. Det giver stor uensartethed i indtjeningsmulighederne for hjemmehjælpere — og for kommunerne og hjemmene måske lidt ustabilitet i arbejdet. Det ville derfor være til gavn for alle parter, hvis hjemmehjælperne blev fastlønnede, som hel- eller halvdagsbeskæftigede.

Det er heller ikke helt tilfredsstillende, at der — under den nuværende ordning —

Nyordning, der kræver hjemmehjælp overalt i landet, træder i kraft om et halvt år, men endnu har halvdelen af landets kommuner ikke fået denne sag i orden.

ikke eksisterer løntrin af nogen art. Om det er en ung og nyuddannet eller en moden kvinde med måske ti års anciennitet er lønnen den samme. Fast løn ville medføre større stabilitet i arbejdet og gøre det mere attraktivt – og helt automatisk hæve kvalifikationskravene. En ændring hænger derfor ganske naturligt sammen med obligatorisk kursusuddannelse og udbygning af undervisningen.

Flere større byer har vanskeligt ved at skaffe tilstrækkeligt med arbejdskraft til hjemmehjælpen, men derudover må det vist siges at gå ret tilfredsstillende. Mange kvinder, der bliver ene ret tidligt og igen skal ud på arbejdsmarkedet, finder netop som hjemmehjælpere en opgave, der passer dem, kundskabs- og tidsmæssigt. Andre, der har hjem og familie, kan afse nogle timer hver dag og holder på den måde kontakt med livet uden for hjemmets vægge. Jeg vil dog gerne slå fast, at hjemmehjælpergerningen ikke er et fritidsjob, men et erhverv! Der er glædeligvis mange, der har både lyst og evner til dette arbejde. Det er, ret forståeligt, overvejende kvinder i en mere moden alder. I øjeblikket er gennemsnitsalderen for hjemmehjælpere 40-45 år.

– Det er ofte meget og langvarigt syge, hjemmehjælperne kommer ud til, og det understreger nødvendigheden af en stadig bedre uddannelse. Jeg tror ikke, man i almindelighed gør sig klart, hvor store krav, der stilles til hjemmehjælperne, når de kommer ud til meget syge mennesker. Der gives jo ikke noget svar på spørgsmålet om, hvor syge folk skal være, før de flyttes hjemmefra. De fleste vil helst blive i de vante omgivelser, selv om de er meget sløje, og det er da også en af hjemmehjælpens store opgaver at medvirke hertil.

Hjemmehjælpsordningen har i høj grad vist sin berettigelse, men den må stadig udbygges og forbedres. Når det drejer sig om de meget syge, ville langt større resultater kunne nås blandt andet ved et nærmere samarbejde mellem hjemmesygeplejersker og hjemmehjælpere. Men det kan ikke formuleres i lovbestemmelser eller på anden måde dikteres fra højere instans – det må gro frem lokalt.

Foreløbig regner vi ganske afgjort med, at den i loven fastsatte ordning er gennemført overalt inden fristens udløb. Der sker virkelig noget i disse måneder, slutter fru Else Larsen.

ep.

PERLE*HUMØR

I DAG ER CHEFEN TIL BESTYRELSESMØDE, TIRSDAG OG ONSDAG ER HAN UDENBY'S



TORS DAG ER HAN TIL KURSUS - OG FREDAG SPILLER HAN GOLF - OG LØRDAG ER CHEFENS FRIDAG!



– MEN VI HAR DA ET GODT FOTOGRAFI AF HAM!



PERLE I PIBEN GI'R PERLE*HUMØR

KR. 4.75 BLENDED



Du skulle gå hjem og børste dine tænder med Pepita Fluor - den dejlige friske tandpasta, der gi'r flotte elfenbenshvide tænder...Pepita Fluor renser effektivt, samtidig med at den er skånsom mod tænderne.

Pepita Fluor stor tube à 52 g 2,08
Pepita Fluor kæmpe i tube à 100 g 3,10
Pepita Fluor gigant i tube à 140 g .. 3,60

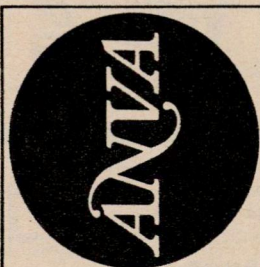


BRUGSEN

- OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE

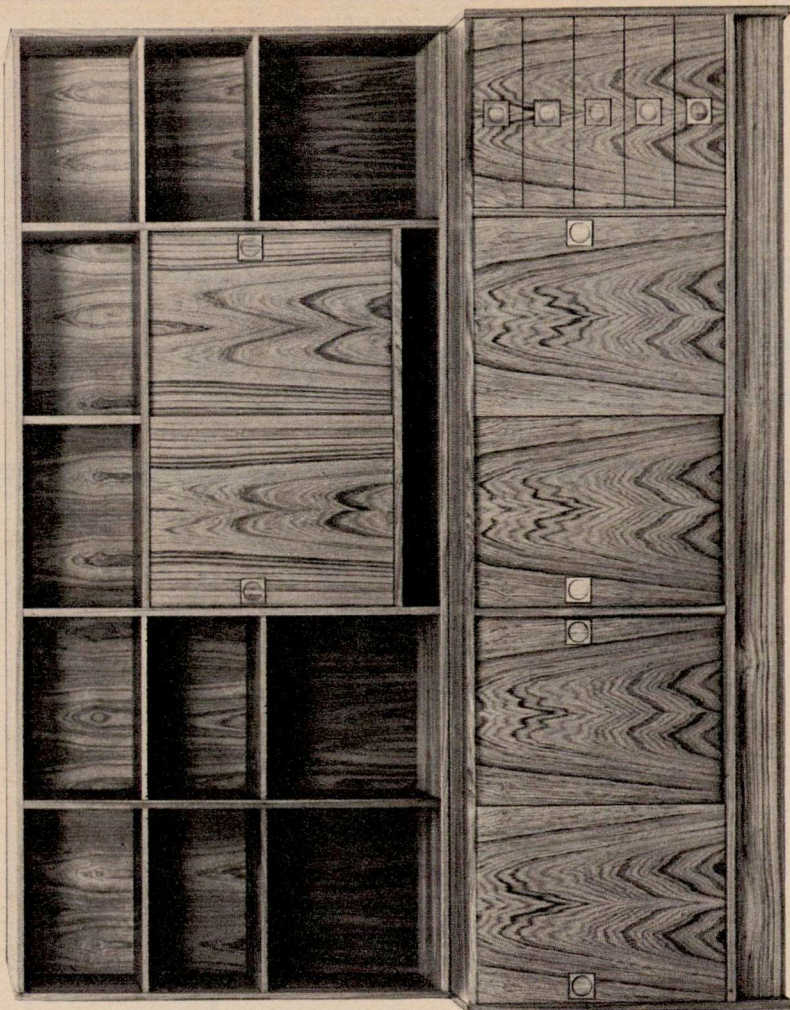
1165-

KØBENHAVN - ALBORG



TEAK REOL SKAB

Smukt, gedigent teak-skab med utallige opbevaringsmuligheder og rigeligt med hyld- og skabsplads. Mål: 202 x 42 cm, højde 160 cm. Pris: **1165,-**. På Anva-konto: l. udb. 60.50, 24 mdr. 52.-.



HBs Comus i Albertslund ville i anledning af de nye Davre pakningers fremkomst med en ny dyreserie skabe høststemning i butikkslokalet. Det var let nok at finde ideen, sværere var det at finde en rigtig høstvogn.

HB klager til ombudsmanden

MELET, der bruges herhjemme, fordyres af en kornordning. Dette medfører, at udenlandske fabrikanter af industrielt fremstillede varer er i stand til at skaffe sig en prisfordel i konkurrencen med de hjemlige producenter, hvis hvede- eller rugmel indgår i væsentligt omfang i den færdige vare. De kan nemlig sikre sig råvarer til en betydeligt lavere pris. Af denne grund eksisterer der en kompensationsordning, efter hvilken danske producenter kan få godtgørelse på melprisen, således at de nævnte råvarer herved kommer ned på samme prisniveau, som er gældende for de udenlandske konkurrenter.

Skønt denne ordning har været gældende i fem år, er HB imidlertid til dato blevet afvist af landbrugsministeriet i sit ønske om at få del i denne godtgørelse – til trods for, at HBs finbrødsfremstilling foregår i et af Nordens største og mest moderne anlæg i sin art, hvis produktionsbetingelser fuldt ud står mål med de anlæg i udlandet og herhjemme, som HB skal konkurrere med. Det er en forskelsbehandling, som er uforvarselig at opretholde.

I fem år har HB søgt melgodtgørelse. Allerede i 1963 stillede ministeriet i udsigt, at den hidtil anvendte praksis for melgodtgørelse skulle ændres. Intet skete. Ligeså gik det i foråret 1967. Og kornlovene for de næste to år kan fortolkes sådan, at der heller ikke i dette tidsrum røres ved praksis.

HB er nu gået til ombudsmanden. Man mener, at sagen har fået en alt for langsom behandling i ministeriet, og at der er tale om forskelsbehandling.



Den blev fundet på en nordsjællandsk gård, hvor den har stået ubrugt i årevis. Hestene manglede, men skiltet på den smukke udstilling fortalte, at de var gået i brugsen for at få Davre...

Værd at overveje

DAGBLADET *Bornholmeren* har om indsamling af varepriser til pristalsberegningen bl. a. skrevet følgende:

— Hvad var rimeligere, end at man i hver af de pristalsindsamlende kommuner offentliggjorde det prismateriale, som man fik ind? Det ville betyde, at man hver gang, der blev indsamlet prisoplysninger, kunne præsentere for forbrugerne i et lokalt område, hvilke gennemsnitspriser, de handlende i området opererer med.

Det ville betyde, at det blev forbrugerne selv, som blev de direkte kontrollører af de opgivne priser — for de ville simpelt hen med den opgivne prisliste i hånden kunne finde frem til, hvad de med rimelighed bør betale for varerne hos de handlende — hvorefter enhver mistanke om, at nogen fristes til at opgive lavere priser, end der reelt tages, kunne bortfalde.

*** Den idé, som bladet her går ind for, er sikkert overvejelse værd. De komplikationer, dens virkeliggørelse kan medføre, må dog nøje undersøges, så man ikke risikerer, at den på en eller anden måde kan komme til at virke mod sin hensigt. Vi vil foreslå, at man udvælger nogle enkelte kommuner, hvor ideen gennemprøves, hvorefter erfaringerne kan bearbejdes som grundlag for en ordning, omfattende hele landet.

Fra HB jubilæumsskrift til digtsamling

DIGTEREN *Claus Riffbjerg* skrev noget så usædvanligt som en ny fædrelandssang til det skrift, HB for et årstid siden, lod uddele i anledning af sit 50 års jubilæum. Nu er digtet optaget i en digtsamling, der er udsendt på Gyldendals forlag med en række andre, helt nye fædrelandssange af Riffbjerg.



19" LUMA TV - med den fine teknik er det en fornøjelse at se TV.

LUMA 19-B-72-modellen er en 19" distancemodtager med fineste teknik: Automatisk linie- og billedhold, lys og kontrast samt finafstemning af VHF. Stor, sidevendt højttaler og tilslutning for ekstra højttaler. Forberedt for UHF og med indbygget telescopantenne. Nem og bekvem frontbetjening.

På HBs reelle ratebetingelser:

Udb.	ant. mdr.	å kr.	i alt
371,00	5	295,50	1848,50
377,00	8	187,50	1877,00
383,00	11	138,00	1901,00
395,00	18	87,50	1970,00
412,00	24	67,00	2020,00
431,00	36	47,50	2141,00

VÆRDISIKRET:

Deres TV er værdisikret, hvis De inden 2 år ønsker at udskifte til Farve-TV. Hør mere om denne fordel i butikken.

I teak, netto kontant

1795.-
53.-
1975.-

Podie hertil koster ekstra

Se også den fuldautomatiske bordmodel, 23" LUMA, B 75 til

— OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE



HB

ARAKO-BUTIKKERNE:

Amagerbrogade 90 - Tlf. 58 31 21
Fr.sundsvej 114 A - BE 4590
Jagtvej 219 - Tlf. 29 11 49

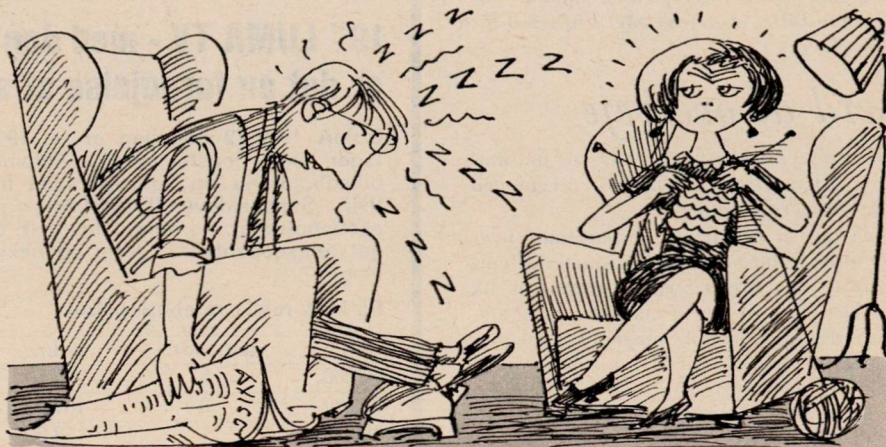
Nørrebrogade 48 - Tlf. 35 19 83
Mozarts Plads 1 - VA 336
Frederiksgade 45, Århus C - Tlf. (06) 13 39 55

Der kom over 150.000 breve! Af dem fremgik det bl. a., at snorkeri-forfulgte hustruer i 90 procent af tilfældene flyttede ud af ægtesengen i samme sekund, der blev en ledig seng i huset.

Ved ganske bestemte lidelser kan snorkeri bringes til ophør gennem operative indgreb. Men den store procent af snorkere er fuldt

– Der bliver så et svagt sted på midten, en slags mild form for ganespalte, siger han.

Nye teorier om et gammelt problem



1) Det er ikke nogen sygdom, så den lægevidenskabelige forskning har haft alvor-

* Hvis luftpassagen gennem næsen og næsesvelget er for smal – f. eks. på grund af polypper – opstår der vibrationsbølger i den bløde gane – som i en pile-

En hustru fik således en meget nedslående besked fra lægen, da hun omsider efter års lokkerier havde fået sin snorkende mand til at søge specialist-bistand. Lægen sagde til manden: Hør nu her. Hvis jeg kendte



**Blændende hvid
fra Deres vaskemaskine**

Men ser den også hvid ud ved siden af de 10 andre?



Ja, hvidere end dem alle – med Ny-Formel Rinso i Deres vaskemaskine!

Naturligvis er Deres søns fodboldtrøje blændende hvid, når De har vasket den med Ny-Formel Rinso i Deres vaskemaskine.

Ny-Formel Rinso har det rigtige skum, specielt reguleret til at give *det bedste* resultat i vaskemaskiner.

DE kan se, hvor meget hvidere Ny-Formel Rinso vasker—og det kan andre også!



Hemmeligheden ligger i den helt ny formel, som forener alle de nyeste og mest effektive ingredienser, der fremkalder hvidhed, i et super-rigt vaskepulver.

I kontrollerede forsøg foretrak husmødrene Ny-Formel Rinso igen og igen og igen.

Brug Ny-Formel Rinso i *Deres* maskine—det mest moderne vaskepulver, De kan købe i dag.

Ny-Formel Rinso – Super rigt til super hvidt



NORDISK FORBINDERSTOF - KØBENHAVN

Reform med total-sikkerhed Reform har større sugeevne end noget andet bind og er tillige forsynet med en ganske tynd, indvendig hinde, der hindrer gennemvædning.



Blødt som vat - men fast Reform er den amerikanske type bind - fast - men dog blødt som det fineste vat.



Anatomisk korrekt form Reform med tilspidset V-form, passer perfekt. Reform ses ikke og mærkes ikke.



Næste gang..... større komfort og sikkerhed med Reform. I plasticpose med 10 eller 20 stk.

Reform

-det bedste bind

en kur mod snorken, ville jeg selv bruge den. Jeg er verdensmester i snorken. Min kone nægter simpelthen at tage på ferie med mig, hvis vi ikke får hver sit værelse - på hver sin etage.

En anden betrængt hustru beretter om, at hun ikke ville have så meget mod sin mands snorken, hvis den blot fandt sted i en fast rytme.

- Men min mand er ved at skræmme livet af mig, når han pludselig standser snorkeriet og i stedet holder vejret. Jeg ved aldrig, om jeg skal sende bud efter en læge eller en præst.

I en læserbrevkasse fortæller en kvindelig læser, at hun forleden nat klokken tre vågnede ved, at hun troede en eller anden slog familiens græsplæne. En anden gang drømte hun, at en slæbedamper var gået på grund i soveværelset og hylede helt afsindigt efter hjælp. Brevet fortsætter:

- Sådan har jeg haft det i 15 år. Jeg kan ikke mindes, hvornår jeg sidst har fået en hel nats fredelig søvn. Når jeg truer med at flytte ind i et andet værelse, siger min mand, at han ikke har giftet sig for at sove alene. Jeg har tigget og tryglet ham om at gå til læge eller prøve en af de mange kure og midler mod snorken - men han nægter pure. Han påstår, at jeg snorker.

En anden hustru skriver, at hende mand ikke alene snorker - han grynter, stønner, hvisler, fløjter og spjætter, som om han hele natten lå og jøkkede på en fodbremse. Når hustruen beklager sig over det om morgenen, nægter manden at have udstødt så meget som en lyd. Han påstår i stedet, at det er hans kone, der har haft mareridt!

Det er meget karakteristisk for „snorkere“, at de således nægter at vedgå deres „synd“. En amerikansk undersøgelse viser, at kvinder synes at tage sig denne anklage særlig tungt. Måske fordi snorkeri anses for ukvindeligt. I hvert fald tager en kvinde det som en personlig fornærmelse, hvis hun anklages for at snorker, påstås det i undersøgelsen.

De utallige anti-snorke-opfindelser har lægerne ikke megen fidus til. Der findes gaffelformede tingester til at klemme tungen ned, klæbebånd til at holde munden lukket, og Halsbind, der tvinger den sovende til at ligge med udstrakt hals.

Det mest avancerede anti-snorkeapparat er vel nok en amerikansk spilledåse til at sætte fast i pyjamasopslaget. Når den sovende vender sig om på ryggen, siger apparatet med blid stemme: *Vend dig om på siden, elskede!*

- Det fremmer ganske rigtigt snorken, når man ligger udstrakt helt fladt på ryggen, siger dr. med. Niels H. Buch. Det er fordi, den bløde del af ganen så kan falde tilbage og delvis blokere luftvejene. Ellers er det småt med gode råd. Husk blot, at det er naturligt at trække vejret udelukkende gennem næsen - sådan har Vorherre skabt os. Næsens slimhinder renser, fugter og opvarmer luften. Ved mundrespiration dannes der klumper i halsen, slimhinderne udtørres - og snorketendenser fremmes. kb.

... her får De REN BESKED OM VASK

De har som husmor og forbruger krav på at få en korrekt og saglig orientering om de vaskemidler, De bruger - om anvendelsesmuligheder, indhold og priser ... Anvender De f.eks. til storvask: Ny Panzym til forvask, Super Blenda til klarvask og Topping i sidste hold skyllevand har De opskriften på, hvordan De bedst og billigst får den reneste vask!

SUPER BLENDA til storvask og klatvask

er det eneste selvkvirkende vaskemiddel på **ren** sæbe-basis og giver derfor en langt mildere og mere effektiv vask. Super Blenda er lavtskummende, selvblødgørende og som følge heraf specielt velegnet til maskinvask. Med Super Blenda får De mere vaskaktivt stof pr. dl vaskepulver og mindst mulige kalkudfældninger i tøjet. Plastpose à 2 1/2 kg.

9,96



NY PANZYM til forvask og iblødsætning

er et enzymatisk, skumstabiliseret vaskemiddel, der også er fortrinligt til iblødsætning. NY Panzym's hurtigvirkende, æggehvids-spaltende enzymer fjerner vanskelige pletter og rande - og gir i forening med Super Blenda **helt** rent og klart tøj (De ser det bl. a. på skjorteflipperne og manchetterne!)

Pakke à 500 g

3,10

Fås også i 1 kg pakke

5,95



BLIDA til finvask

er det eneste finvaskemiddel på **ren** sæbe-basis og er derfor især velegnet til vask af uld, silke samt til finvask af syntetiske og strygelet-behandlede stoffer. Blida fjerner ikke fedtlaget fra uldfibrene og bevarer derfor uldens naturlige greb. Blida er selvblødgørende og lavtskummende og kan derfor også bruges til finvask i vaskemaskiner. Pakke à 500 g

2,75



TOPPING tekstilblødgøringsmiddel

anvendes i sidste hold skyllevand. Topping gør tøj blødt og læk-kert og letter strygningen. Fjerner statisk elektrici-tet fra syntetiske fibre. Plastflaske à 740 ml. .

2,98

Fås også i 2 1/2 liters dunk

5,95



* Ny Panzym, Super Blenda og Blida's sammensætning og brugsanvisning kon-trolleres af DANSK VAREDEKLARATIONS NÆVN.

Bemærk! Doseringsangivelser for vaskemidler kan kun være vejledende, da doserin-gen er afhængig af såvel vandets hårdhed som tøjets tilsmudsningsgrad og -art.



BRUGSEN

forbruger nyt

redigeret af Bodil M. Begtrup

I DEN søde, milde maj 1966 sendte *De danske Husmoderforeninger* fra sit landsmøde en alvorlig opfordring til Handelsministeren om at gøre sit til, at der blev indført forbud mod lotteri i forbindelse med salg af forbrugervarer.

Ved samme møde fandt landsmødets deltagere ud af, at det ville være en knippel idé, om man kunne få en vaskemiddelfabri-

annoncernes oplysning om at nu har hans eller konkurrentens vaskemiddel noget nyt og spændende på tapetet. Forklaringen må dels være, at den massive reklame forbrugerne bombarderes med påvirker dem (som det jo er hensigten) og dels, at der er penge nok i kassen til at man kan købe sig lidt spænding i hverdagen. Iøvrigt må det ikke glemmes, at mange handlende *kun* har vaskemidler med indbyggede lotterier, så

120 dl i gennemsnit, medens de spilleglade kun købte 50 dl hver. Forklaringen herpå er iflg. Oliemøllen, at lotteriinteressen er størst hos de noget ældre, som ikke bruger så meget vaskemiddel, og som gerne betaler overprisen for at få lidt spænding i hverdagen.

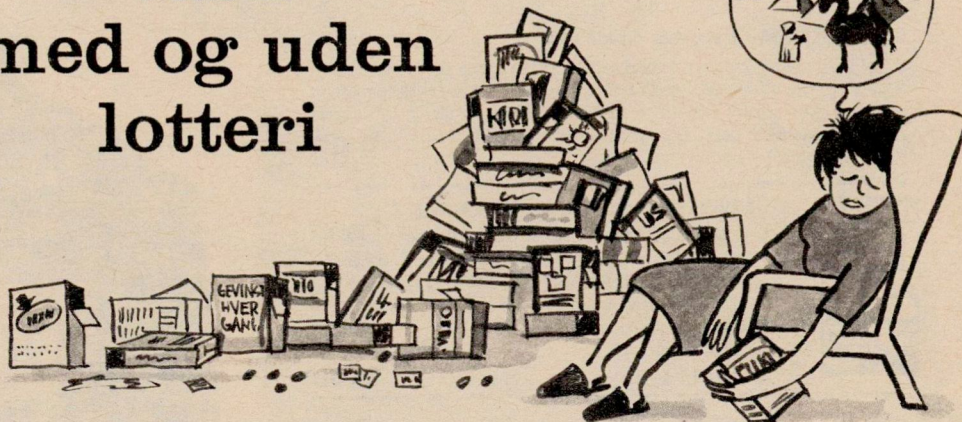
Vi håber, at Snevit fortsætter lotteriløst ligesom FDBs vaskemidler, og at der reklameres lige så meget for det som for Snevit med lotteri, så de forbrugere der har et stort vaskemiddelforbrug fortsat på lige fod med spilleglade oplyses om, at de slipper for at betale overpris for andres fornøjelser.

1,2 millioner sparet

I løbet af et halvt år sparede køberne af det lotteriløse Snevit 1,2 millioner kroner. Iflg. Oliemøllen var det kun godt 9 % af alle vaskemiddeldkøbere, der havde indtjent dette beløb. Men her er gjort regning uden



Vask med og uden lotteri



kant til at forhandle et *lotteriløst* vaskemiddel, så alt folket kunne overbevises om, at forbrugerne slet ikke brød sig om lotterier og anden dævelskab i forbindelse med varekøb.

Mon der slet ikke var nogen af DDH's medlemmer der vidste, at „henne om hjørnet inde i brugsen“ kunne man få alle de lotteriløse vaskemidler FDBs Vibyfabrikker i årevis har fremstillet? *Nu hvid, Blenda, Super Blenda, Blida* og *Ny Panzym* har *aldrig* haft en konkurrence eller lotteri bundet til salget, og at det ses på prisen kan enhver overbevise sig om. I brugsen fås også lotterivaskemidlerne, og selvom FDBs vaskemidler, takket være kvalitet og pris, har en meget stor andel i brugsens samlede salg af vaskemidler, så må det med nedslagne forbrugerojne indrømmes, at der sælges flere lotterivaskemidler.

Er det kvaliteten

der får forbrugeren til at købe dette eller hint bestemte vaskemiddel. Desværre nej. Enhver vaskemiddelfabrikant ser sin salgsstatistik stige eller falde i takt med kæmpe-

man er nødt til at købe dem og betale merprisen, hvad enten man vil til Mallorca eller ej.

Hvem fik ret?

Oliemøllen, som producerer vaskemidlet *Snevit*, greb ideen om at sælge *Snevit* med og uden lotteri. Presse, radio og TV fulgte dette prisværdige initiativ op med en begejstring, der ganske fik dem til at overse, at samme initiativ for brugsen har været og stadig er et princip, der gælder alle varer, og som man fortsat vil kæmpe for at fastholde.

Det spændende ved eksperimentet var, om forbrugerne, når de kunne få *Snevit* med og uden lotteri, ville vælge den sikre gevinst på det lotteriløses lavere pris (15 %-22 %) eller investere i et lotteri med minimale vinderchancer. DDH var overbevist om, at forbrugerne ville vælge det lotteriløse *Snevit*. Oliemøllen var mere skeptisk. På en vis måde fik begge parter ret.

I januar-februar 1967 købte 180.000 forbrugere *Snevit* med lotteri og 130.000 uden lotteri. Ikke noget nedslående resultat set med forbrugerojne. Men nu kommer det interessante. Kvantumsmæssigt blev der solgt betydeligt mere af det lotteriløse *Snevit*, idet tånksumme forbrugere købte ca.

brugsens lotteriløse vaskemiddelsalg. Tallet må mere end fordobles.

Den megen presseomtale det lotteriløse *Snevit* opnåede var også til gavn for brugsens egne lotteriløse vaskemidler. Salget af hedvaskemidlet *Super Blenda* steg i første halvdel af 1967 med ikke mindre end 41 % i forhold til 1966. Brugserne sælger knapt en trediedel af landets samlede vaskemiddelforbrug, og heraf tegner *Super Blenda* sig alene for de 20 %. Også et produkt som *Ny Panzym* opviser et fantastisk opsving. I perioden januar-juni 1967 blev salget af *Ny Panzym* mere end tredoblet sammenlignet med samme periode i 1966.

Vi takker Oliemøllen for at de gik ind for et lotteriløst *Snevit*, og håber det fortsætter, fulgt op af ligeså overbevisende annoncer, som der bliver lotterivaskemidlerne til del.

Hvis *alle* satser på den sikre gevinst i lotteriløse vaskemidler, i stedet for den mikroskopiske gevinstchance i de dyre lotterivaskemidler, ville vi på denne ene post spare os selv og samfundet for en meningsløs udgift på 25-30 millioner om året, uden at der blev brugt én dl vaskemiddel mindre, tværtimod.

Mon det ikke er et argument for Handelsministeren?

SET I BRUGSEN



ESDRAGON- OG VINEDDIKE

i nye bordvenlige flasker. Med „bordvenlige“ menes flaskernes pæne udseende, og at selve flaskemundingen er forsynet med en plasticring, der hindrer, at eddiken løber ned af flasken, selvom der hældes ganske langsomt af den. Det er jo netop det man gør, når man ved bordet vil krydre maden med lidt eddike.

Esdragoneddiken er krydret med et udtræk af krydderurten Esdragon, og den er velegnet ikke mindst til marinerede sild, krydder- og spegesild samt sildesalater.

Vineddiken er, som navnet siger, lavet på vin. Den har en finere og blødere smag end almindelig eddike og er fortrinlig til krydring af mayonnaise, remoulade og salatmarinader.

DEN RIGTIGE TRAPPESTIGE

En god trappestige burde ethvert hjem have. En stor del af de mange ulykker der sker i hjemmene, skyldes tit manglen på en trappestige eller, hvis den haves, at den er defekt eller dårligt konstrueret.

Cavallo husholdningstrappestigen er god. Den fås med tre eller fire skridsikre, brede trin. Det øverste er en plade, der er stor nok til at en lille spand kan stå på den, når der ikke skal gøres rent i for stor højde.

Selve stigen er af 22 mm forkromede stål-rør, som foruden er skoede med plasticovertræk. Stigen står godt, den vejer ikke meget, er nem at slå sammen og fylder meget lidt sammenklappet.

Stigen koster 53,50 med 3 trin og 65,50 med fire. Det kan godt være, at billigere kan fås, men da en trappestige gerne skal holde ens levetid ud, betaler det sig at købe en kvalitetsstige, hvis konstruktion sikrer gode arbejdsstillinger og sikkerhed under arbejdet.

Var det forresten ikke en idé at lave en lille folder der fortalte om FDBs udmærkede motorolie. Jeg mener at vide, at mange ikke køber den, fordi den er billig og derfor tror, at den ikke er af samme gode kvalitet, som markedets øvrige olier. Det er synd for forbrugeren og den gode olie, vel også for bilen. Venlig hilsen Ejler Kristensen, Bjerrevej 35, Rødskærbro.

Brugsen har skam – eller skaffer *Bosch tændrør* fra FDBs specialvarelager til næsten alle bilmærker. Opgiv vognens mærke, årsgang og type ved bestillingen.

Ideen med en *olie-folder* er så fin, at den skal præmieres med de 35 kr. FDBs motorolie er naturligvis fuldt på højde med andre motorolier, det ville være en køn historie andet. Brugsen har eller skaffer *OK motorolie* til alle formål. Mærket OK er FDBs paraplynavn for motorolier og benzin. Pris-liste med oliespecifikationer findes i brugsen eller kan rekvireres derfra. Det gode forslag er sendt videre til OK olie A/S.



BLÆKSPRUTTER I EGEN SAFT OG I TOMAT

i dåser med 120 g til 1,95 kr. Blæksprutter smager i lille smule henad hummer, og deres konsistens er behagelig. De er morsomme at have med på silde- eller fiskebordet, og kan spises som de er. Som forret egner de sig også, serveret på ristet brød pyntet med en citronrytter eller tomat skåret i kvarter og en oliven. De kan endelig blandes i forskellige salater. Dåserne er forsynet med serveringsforslag på dansk.

SY SELV

SMART og praktisk tøj er svenskerne dygtige til. Hvis De har lyst til at sy tøj til børn, unge og Dem selv, så prøv de svenske *VI Mønstre*. De er det bedste vi har set, og de bruges da også i stor udstrækning i undervisningen i håndgerning i Sverige. Mønsterkataloget *Vår Mønstertidning* viser det store mønsterudvalg der tilbydes. Med mønstrene følger dansk ordliste, så det sproglige volder ingen vanskeligheder.

Vår Mønstertidning koster 3,75 svenske kroner. Den fås ved pr. postgiro at indbetale 5,75 danske kroner til postgirokonto 45 05 84, Kooperativt Förbundet, afd. 132-5, Stockholm 15. Husk at skrive bagpå, at beløbet er til *Vår Mønstertidning* og Deres navn og adresse.

I *Vår Mønstertidning* beskrives mønstrene med alle de variationer hvert enkelt mønster byder på.

SVAR

Minutkaffeglas til hyacinter

Jeg manglede et par hyacintglas og fandt på at bruge nogle tomme Minutkaffeglas, jeg ikke havde nænnet at kassere. De er pæne, og de kan stå mellem forsatsvinduerne. Hyacinterne blev ligeså flotte i Minutkaffeglassene, som i de rigtige, så jeg giver ideen videre med venlig hilsen fra G. Heiring pr. Skævinge. Tak for den.

OLIE OG TÆNDRØR

DET er godt at mange brugser har biltilbehør, men hvorfor kan man ikke få tændrør. Vi er mange, der selv kan skifte tændrør ud, og det ville være rart at kunne få dem i sin brugs.



- søder naturligt og billigt - bevarer den slanke linie og den gode smag - kalorie- og kulhydratfrit - er uskadeligt for tænderne - giver valget mellem blå og rød kvalitet, alt efter Deres smag. Over hele verden har flest fundet Hermesetas allerbedst til at søde maden, teen og kaffen...

Hermesetas - DET BERØMTE SØDEMIDDEL FRA SCHWEIZ



**Kender De
et sødemiddel
med flere fordele
- så brug det!**

21023 M

**Se efter
LØVEN!**



CEYLON

Deres garanti for

**REN
CEYLON
THE**

De er sikker på at få en ren Ceylon The, når en pakning eller en pose er forsynet med Ceylon Løven

Ceylon The fås i kvaliteter for enhver smag og til alle priser.

Vælg en god kvalitet - det er kun 1-2 øre mere pr. kop!

Unge fra stenbroen bliver RIGTIGE LANDMÆND

For hver tusinde unge, der forlader landbrugserhvervet og tager til byerne er der næppe ti, som vandrer den modsatte vej - fra stenbroen ud til et liv som landmand. Artiklen her handler om nogle af disse enere, som går imod den brede strøm, og anledningen er, at de landbrugs-forskoler specielt for byungdom, som er oprettet af landbo- og husmandsforeningerne, nu har bestået så længe, at det første hold elever i dette efterår modtager „Bevis for landmandsuddannelse“ - deres „svendebrev“.

Godt en snes unge mænd, som ikke er opvokset ved landbruget - mange af dem i et ægte stenbro-miljø - får nu i efteråret overrakt „Bevis for landmandsuddannelse“ - papir på, at de er „udlærte“ landmænd.

Det er det første hold fra de forskoler, som for tre år siden blev oprettet af landbo- og husmandsforeningerne med henblik på byungdom, der ønsker at søge ind i landbrugserhvervet. Eller rettere sagt: dem, der er tilbage af det første hold. Godt halvdelen af det er atter sprunget fra landbrugsuddannelsen.

Skuffede hesteelskere

- De unge fra byerne møder ofte med en hel bunke forestillinger om, hvor dejligt der er på landet. Mange kommer, fordi de på hestetutterier og rideskoler har fattet kærlighed for dyrene. For dem bliver det ofte en djærv skuffelse. Heste finder man jo ikke længere i moderne landbrug.

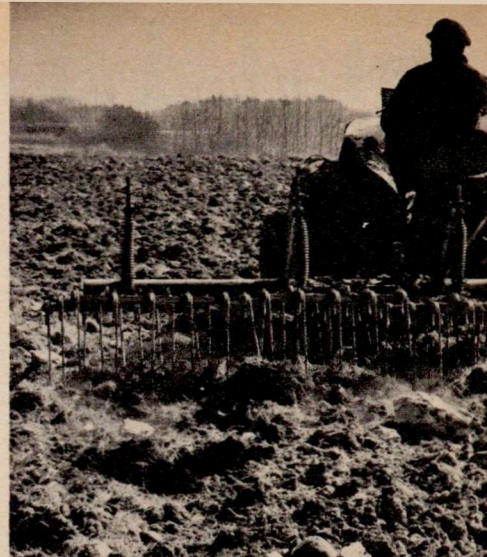
Ordene kommer fra forstander N. E. Skovgård Petersen, Kærehave Landbrugs- og Husholdningsskole ved Ringsted. Her er ca. en tredjedel af forskolekurserne blevet afviklet. De resterende kurser har været henlagt til Fjordvang Landboskole ved Ringkøbing og Sydsjællands Landbrugsskole.

Af de 50 unge fra de første hold i 1964 er der i dag 21 tilbage. Syv sprang fra allerede efter de tre måneders forskole.

1965-årgangen havde 66 elever, hvoraf de 60 kom i plads efter forskoleopholdet. I dag er der 38 tilbage.

Af 1966-holdets 54 elever kom de 47 i plads. 35 er endnu ved landbruget.

- Det er væsentligt, at de unge fra byerne, der har ambitioner i retning af at blive landmænd, først kommer på forskole, fortsætter forstander Skovgård Petersen, hvis elever overvejende kommer fra Københavns-området. På skolen får de unge en miljø-fornemmelse. Omvæltningen bliver



ikke så brat, når de senere skal ud på gårdene og arbejde. Uden tilvænnningen på skolen vil mange unge lide et totalt nederlag.

- Meget godt mandskab er gået tabt for landbruget på den måde. Jeg er selv født på landet og kan huske, hvordan vi gjorde grin med københavnere, der kom ud og havde lyst til at forsøge sig ved landbruget.

Det helt idelle: et landbrug på Rådhuspladsen

Hvad siger så de unge selv? Savner de storbystemningen, de mange forlystelser, de gode indtjeningsmuligheder, familie og barndomsvenner? For de 50 procent, der beslutter sig til at blive ved landbruget, er svaret næsten generelt et nej. Men langt de fleste har gennemgået kriser, hvor det var svært at træffe et valg.

Tre af de unge „by-landmænd“, Jørgen Tuxen, 19 år og fra Lyngby, Jesper Nørrestrand, 16 år og fra Kastrup, og Peter Lynard, 18 år og fra Virum, snakker her frit fra leveren.

Peter Lynard: Byen har aldrig interesseret mig, så jeg faldt hurtigt til på landet.

Jesper Nørrestrand: Modsat mig. Hvis jeg kunne blive landmand på Rådhuspladsen, ville det være det helt ideelle! Jeg holdt af København som by og savnede stemningen - og det rent underholdningsmæssige. Men jeg har altid været sikker på, jeg ville være landmand - lige siden jeg arbejdede på gårde i mine sommerferier som skoledreng.

Jørgen Tuxen: Jeg gik igang nærmest for at prøve noget. Efter de tre måneder på forskole var jeg imidlertid ikke i tvivl om, at landbruget er det eneste rigtige for mig.

Mindst forståelse hos den ældre generation

Jesper N.: Arbejdsrytmen på landet er noget af det, der tiltrækker mig mest. Og arbejdet er meget varierende. Jeg fortryder derfor ikke, selv om min familie syntes, det var forfærdeligt og rædsomt, jeg ville være landmand.

Jørgen T.: Ja mange ser desværre stadig landbruget som noget med bindingsværk og pumpe i gården. Navnlig kniber det lidt med forståelsen hos den ældre generation. Mine bedsteforældre opfatter endnu land-



bruget som noget, man kan ty til, hvis alt andet mislykkes.

Jesper N.: Det har heller ikke altid været en dans på roser. Vintertiden kan være slem. Jeg har tit bandet det hele langt væk, når jeg skulle grave mig gennem meterhøj sne for at nå frem til møddingbrættet.

Jørgen T.: Man skal se hele året i et sammenhæng. Vi får masser af oplevelser, som byboere kun læser om.

Peter L.: Ja nogen romantik vil der jo altid være knyttet til at bo på landet. Også selv om vi skal op med hønsene. Men det er betryggende, at flere og flere ved landbruget får fast afstukne arbejdsforhold. Vi stopper klokken halv fem og har fri til næste morgen – det er vejen frem.

Jørgen T.: I begyndelsen var det svært at stå så tidligt op, men jeg har fundet ud af, at det kun er en vanesag at lægge sit liv om. Og den tidlige morgen, hvor naturen vågner, er jo også den skønneste tid på dagen.

Peter L.: Naboforholdet mellem landboer er også meget mere hyggeligt end mellem byboer. Man kan altid få en sludder med alle, som kommer og går.

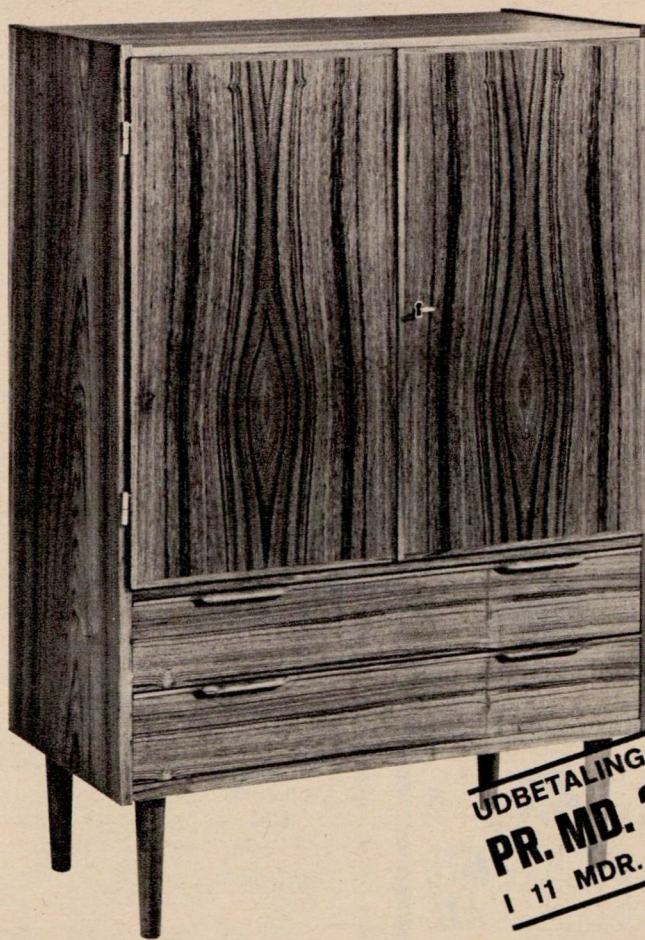
Indtjeningsmulighederne er de tre unge også godt tilfredse med. Minimumslønnene for landvæsenselever er for de tre år henholdsvis 300 kr., 600 kr. og 7-800 kr. plus kost og logi. Efter de tre år er der mulighed for at tjene en årsløn på 18-24.000 kr., stadigvæk plus kost og logi. Og hvilken smede- eller tømrerlærling kan tjene blot tilnærmelsesvis så meget? spørger de tre.

– Det har været en morsom opgave at lede disse forskolekurser, siger forstander Skovgård Petersen. Og jeg har gjort den opdagelse, at der såmænd ikke er de store forskelle mellem by- og landungdom, som så mange forestiller sig. De unge fra byen har en friere og lidt sjovere replik – ellers er tidligere tiders forskelle blevet udjævnet.

Initiativet til forskolerne er taget af landbo- og husmandsforeningerne, der har et nært samarbejde med Det kongelige danske landhusholdningsselskab. De unge får alt betalt, kost, logi og undervisning. Der kræves kun en positiv skoleudtalelse for at blive optaget. Eleverne er gennemgående mellem 15 og 18 år, og de fleste kommer lige fra skolen, en del med realeksamen. XX.

Et smukt møbel

-der rummer en masse



UDBETALING: 64,-
PR. MD. 23.00
I 11 MDR. = 317,-

Mangler De hylde- og skuffeplads, så er her den ideelle løsning: Service-skabet, der har begge dele! I skabet er der to stilbare, gennemgående hylder og under dette to rummelige skuffer. Skabet måler: 78 cm bredt, 116 cm højt og 40,5 cm dybt. I teak 298,-

Sælges også på HBs reelle ratebetingelser:

Udb.	+	ant. mdr.	à kr.	Ialt
62,-	.	5	49,-	307,-
63,-	.	8	31,-	311,-
64,-	.	11	23,-	317,-

-OG SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE

HB



DET ER KVALITET

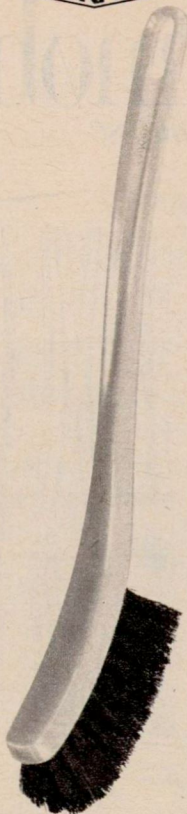
Nørrebro Runddel, tlf. NO 2073 - Vesterbrogade 39, tlf. VE 8209, København
Nygårds Plads 2 (ved Brøndbyøster S-station) tlf. 75 46 11

Ny vikan opvaske- børste gør det bedre!

Ja, en ny VIKAN
gør det lettere,
hurtigere — og
RENERE!
Derfor er det i
Deres egen — og
hjemmets — inter-
esse at skifte ud
nu — til ny VIKAN
- kvalitetsmærket!



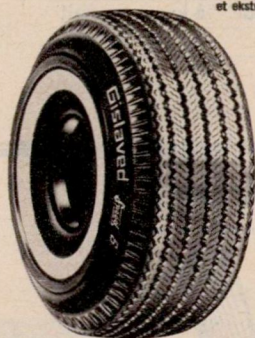
VIKAN



VIKAN BØRSTER I BRUGSEN

STØRRE SIKKERHED MED Gislaved

skabt til dårlige veje...
et ekstra plus på gode!



Gislaved har dæk til næsten alle biler, f.eks.

Størrelse	fil f.eks.	alm. type	sl. løs
5.20 x 10	Mascot/Partner		67.50
5.20 x 12	Fiat 600	67.50	
5.20 x 13	Anglia/Cortina	72.00	84.50
5.60 x 13	Taunus 12 M	81.00	92.50
5.20 x 14	Morris 1000/Fiat 1000	80.50	92.00

**GÅ I BRUGSEN
- SÅ FÅR DE ENDDA DIVIDENDE**

EN LÆNGE ventet udvikling er ved at tage fart inden for brevskole-undervisningen. Dels er der udsigt til, at det i løbet af få år vil blive muligt at tage real- og studentereksamen pr. brev, og dels trænger de mere tekniske fag sig også så stærkt på, at de snart vil blive taget op på brevskole-basis i en revideret og mere omfattende udgave.

I dag er teknisk forberedelseseksamen den højeste skoleuddannelse, der kan tages pr. korrespondance. Men direktør Arno Saxe, formand for Danske Brevskolers Fællesråd, mener, at det om to år vil være muligt at læse til realeksamen pr. brev og om andre to år til studentereksamen.

Brevskolerne har arbejdet i flere år med at udforme undervisningsmaterialer til de to nævnte fag. Nye skoleordningers skærpede krav har imidlertid gang på gang spændt ben for planerne.

— Vi ved, at der f. eks. er et stort behov for at kunne læse til student pr. korrespondance, siger direktør Arno Saxe. Men vi er meget hæmmet på flere punkter. Således skal en brevskole-student opgive hele sit pensum, mens såvel gymnasierne som kurserne slipper betydeligt nemmere. Men vi regner med en snarlig revision af denne efter min mening urimelige ordning.

Det er tanken, at real- og studentereksamenskurserne skal afsluttes med mundtlige repetitionsoverhøringer. Denne fremgangsmåde har man glimrende erfaringer med i Sverige. Selve eksaminationen kan selvsagt heller ikke foregå pr. brev.

Bestræbelserne for at få mere teknisk undervisning med ind i brevskoleundervisningen skal varetages af Teknisk Skoleforenings Brevskole, som endnu er i sin vorden.

Den nye brevskole vil først og fremmest tage sig af den såkaldte mellemtekniker-uddannelse — tekniske assistenter, maskinteknikere, elektroteknikere m. fl. Brevskole-uddannelsen til disse fag skal foregå via et samarbejde med landets ca. 50 tekniske skoler. Brevskoleeleverne må så med visse mellemrum møde op på de tekniske skoler til laboratorieprøver og overhøringer af det sværere tilgængelige stof.

Teknisk Skoleforenings Brevskoles opståen skal ses som et modtræk over for de mange brevskoler, der de sidste år har etableret sig med korrespondanceundervisning i tekniske fag. Man ønsker simpelt hen at sanere denne undervisning og give den et mere officielt præg ved at lade de tekniske skoler stå bag den nye brevskole.

Der er også planer om at få regulære håndværksfag draget med ind i brevskole-undervisningen. Disse bestræbelser omfatter dog kun enkelte fag — såsom bødker og billedskærer — der på grund af et meget lille antal lærlinge har svært ved at etablere en central specialundervisning. De mere teoretiske sider af denne fag-undervisning mener man nu kan klares pr. korrespondance.

Real-og studentereksamen pr. brevskole om 2-4 år!

De sidste års udvikling inden for brevskoleundervisningen giver et tydeligt fingerpeg om, at vi lever i teknikkens tidsalder. For kun 10 år siden var det sprogfagene, der domierede — men nu er tekniske kurser såsom teknisk tegning, radio og TV-teknik, maskinteknik o.s.v. det mest populære.

Sprogkurserne kommer dog på en overbevisende andenplads. Her bydes der i dag på avanceret undervisning med hjælpemidler som gramofonplader og lydbånd, hvilket i høj grad har gjort de sværere sprogkurser mere tilgængelige.

Af handelsfagene er det bogholderi, der er på førstepladsen, men der har været overraskende stor interesse for det nye fag maskinskrivning. Oprindeligt anså brevskoleeksperter det for umuligt at undervise i maskinskrivning, men de er nu blevet meget klogere. Maskinskrivning er tilmed et af de kurser, der har den største gennemførelsesprocent.

Hobbygruppen er det sidste undervisningsområde, og her er der kommet mange sjove fag til de sidste år. Man kan således lære at fotografere pr. korrespondance. Der er også radio- og TV-kurser, hvor eleverne får tilsendt de nødvendige komponenter, så de selv kan opbygge apparaterne ved hjælp af den skriftlige vejledning.

4 mandlige for hver kvindelig elev

Danmarks 15-20 brevskoler rettede sidste år ca. en halv million opgaver for ca. 50.000 elever. Antallet er i stærk stigen. Alene det sidste ti-år har brevskolerne haft en tilgang på 20.000 elever.

Der bydes her i landet på ialt ca. 1000 forskellige brevskole-kurser, som har en gennemsnitlig gennemførelsesprocent på ca. 50. Den største udholdenhed har eleverne udvist på de omtalte maskinskrivnings-hold og på nogle kurser for regning med regnestok. Her gennemførte ca. 85 procent af de tilmeldte.

Modsat har der været størst frafald i kurserne i højere matematik og sprog for viderekomne. Her gennemfører kun en ud af hver fem elever.

- * *Fra 30.000 til 50.000 brevskoleelever på 10 år.*
- * *De tekniske skoler vil sanere den tekniske brevskoleundervisning og selv oprette brevskole til uddannelse af mellemteknikere.*
- * *Små håndværksfag vil udnytte brevskolemetoden i læringeundervisningen.*
- * *Overraskende få arbejdere og landboere blandt brevskoleeleverne.*

$\frac{1}{3}$ af brevskoleeleverne er mænd og halvdelen i alderen fra 25 til 35 år. Der er relativt få under 20 år. Direktør Saxe siger, at brevskoleundervisningen foretrækkes af modne aldersklasser, der er faldet til ro i samfundet, og som pludselig får lyst til at dygtiggøre sig.

Direktør Saxe har for nylig foretaget en interessant undersøgelse af brevskole-elevers hjemsted. Man er her kommet til det overraskende resultat, at en tredjedel af de ialt 50.000 elever bor i København og halvdelen i provinsbyerne. Dertil kommer ca. en tiendedel elever fra udlandet – søfolk og udlændingsdanskere.

– Mærkværdigvis nok er brevskoleundervisning et by-fænomen, siger direktør Arno Saxe, og de fleste elever kommer fra funktionærgrupperne. Der er desværre relativt få arbejdere og landmænd. Man skulle ellers tro, at flere i landdistrikterne ville benytte sig af brevskolerne, idet man her har længere til skole. Men der synes at være større lyst til at dygtiggøre sig i bysamfundene, hvor et større konkurrence-moment formentligt spiller ind...

– Brevskolerne er ofte i søgelyset – og ikke uden grund, slutter direktør Saxe. Det er de skrappe sælgere, hårde forretningsmetoder og evindelige retssager, der må holde for. Det er meget uheldigt hvis den opfattelse skulle brede sig, at sådanne metoder er karakteristiske for brevskolerne i Danmark.

For at komme brevskolemisbruget til livs stiftede en række skoler i 1958 Danske Brevskolers Fællesråd, hvis medlemmer i dag underviser ca. halvdelen af alle brevskoleelever herhjemme.

For at blive medlemmer af fællesrådet skal skolerne dels være underkastet statskontrol og dels forpligte sig til ikke at sælge gennem agenter og ikke generelt at inddrive manglende kursus-gebyr ved inkasso.

Hvad brevskolernes fællesråd håber på er en generel statskontrol som f. eks. i Norge. Herhjemme er brevskoleundervisning stadig fri næring. Det vil sige, at alle og enhver kan slå sig ned og starte en brevskole, selv om grundlaget er aldrig så spinkelt.

Kurt Bülow.

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

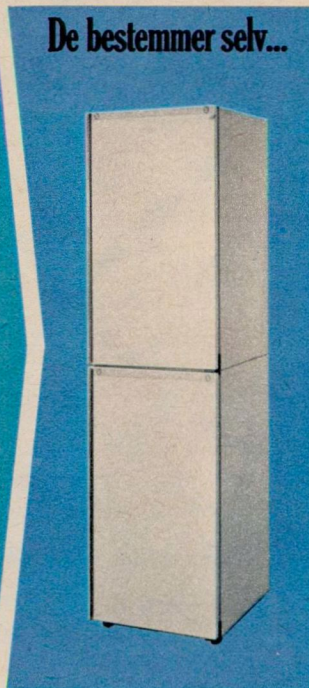
Hvad har De brug for af køle- og frostplads?

Kun MULTI-LINE spørger Dem!

(De eneste køle- og fryseskabe, der er i stand til at opfylde *alle* Deres ønsker og krav, finder De i GRAM MULTI-LINE, hvor 6 nye GRAM-skabe indbyrdes kan sammenbygges til enhver kombination af køle- og frostplads!)



Her ser De GRAM CONTACTFREEZER - et effektivt fryseskab med fin oversigt og direkte frysekontakt med varerne på hver trådhyld. Vælg mellem 2 praktiske størrelser: 80 liter og 145 liter.



Sæt f. eks. CONTACTFREEZER sammen med et moderne COLD CABINET køleskab, så får De 145 liter frost- og 210 liter køleplads. Eller vælg en anden af de utallige kombinationsmuligheder i GRAM MULTI-LINE.

DER KAN VÆRE MANGE KILO I ET

GRAM

BRØDRENE GRAM A/S · VOJENS



Kik ind til GRAM-forhandleren. Forlang den nye farvebrochure - og få det store overblik over MULTI-LINE.

Visse nye lægemidler mod barnløshed har i de sidste år øget antallet af flerkødsler: tvillinger, trillinger o.s.v. Dermed er skabt øget interesse om tvillingeforskningen, som også kan bidrage til at belyse, om det er arv eller miljø, der betyder mest for et menneskes udvikling. De seneste resultater af denne forskning gennemgås her af vor medarbejder V. J. Brøndegaard.

DER FINDES som bekendt to slags tvillinger: én- og toæggede, førstnævnte skyldes et æg, som af uopklarede årsager deler sig efter befrugtningen. I Danmark er ca. hver 80. fødsel en tvillingefødsel, og ca. hvert tredje tvillingepar er énæggede.

Sir Francis Galton var den første, som i slutningen af forrige århundrede opdagede, at naturen med frembringelsen af „det samme menneske i to udgaver“ gav arvelighedsforskerne ideelle muligheder for at studere årsagerne til karakterdannelsen og adfærdsmønstret. Enæggede tvillinger er nemlig født med nøjagtigt samme sæt arveanlæg. At sådanne tvillinger ligner hinanden „som to dråber vand“ er dog kun en talemåde. Helt ens par findes ikke. Men ligheden kan være forbløffende - og forvirrende - stor.

To læger Heizer og Lewison beretter 1961 i „Journal of American Medical Association“ om et enægget tvillingepar (piger), som efter det 17. leveår boede adskilt. Begge fik på samme tidspunkt sukkersyge, en lidelse i skjoldbruskkirtlen, galdesten, for højt blodtryk, muskelsvulst og brystkræft.

Lægen F. J. Kallmann har gennem et halvt århundrede studeret over et tusinde par enæggede tvillinger og fortæller blandt andet om to drenge, der blev adopteret kort efter fødselen og kom til at leve i hver sin halvdel af USA. Da de mødtes igen som tyveårige, var begge elektrikere, havde i samme alder giftet sig med en pige af samme alder og type; begge holdt af hunde, de havde fælles livretter o.s.v.

På et antropologisk institut ved Wiens universitet blev en- og toæggede tvillinger intetanende filmet, mens de barberede sig, lagde make up, så fjernsyn, spadserede og løste regnestykker. Medens de toæggede opførte sig så forskelligt som ikke-beslægtede mennesker, var der overordentlig mange ligheder mellem de enæggedes håndbevægelser, mimik, følelsesudbrud m. m.

Alligevel må der sættes store spørgsmålstegn ved de sælsomme overensstemmelser. Hverken en- eller toæggede tvillinger behøver nødvendigvis at ligne hinanden mere end søskende i almindelighed. Enæggede tvillinger kan også være hinandens spejlbillede. Hos den ene er for eksempel højre øje lidt større end det venstre, hos den an-

den omvendt, hårvirvlerne går i hver sin retning, den ene er højre-, den anden kejt-håndet. De stemmer altså ikke overens i væsentlige egenskaber.

At tvillinger under opvæksten samtidig får den samme sygdom er jo et „fænomen“, som kendes i enhver børnerig familie og alle tætbeboede kvarterer. Det passer heller ikke, at de som regel har samme smag og gifter sig med den samme mennesketype.

Sagen er den, at man stirrer sig blind på lighederne og overser eller ignorerer et minds: lige så interessant forhold, nemlig at arvemæssigt identiske mennesker *også* kan udvikle sig til helt forskellige personligheder.

Franskmanden René Zazzo har på *Sorbonne* universitetet fremlagt resultaterne af en stor tvilling-undersøgelse. Det afgørende

ønsker at udvikle sig individuelt. Og denne naturlige trang bør forældrene ikke modvirke. De skal hellere understrege en forskel mellem tvillingerne. Det har også vist sig, at de anbragt i hver sin skoleklasse gør hurtigere fremskridt.

Den britiske psykiater dr. *James Shields* har i en nylig udkommet bog redegjort for en undersøgelse af 44 par enæggede tvillinger, der straks efter fødselen blev skilt og voksede op i andre familier langt fra hinanden. Sådanne tvillingpar er ret sjældne og Shields' undersøgelse vistnok den største i sin art. De blev sammenlignet med en kontrolgruppe bestående af 44 par enæggede tvillinger med fælles opvækst samt 32 toæggede drenge- og pigepar.

Som ventet havde tvillinger, der voksede op særskilt, ikke så mange ligheder som

samme retning, og han godtgør det „sort på hvidt“.

Men han kunne notere adskillige ligheder hvad angik sædvaner, hobbies og talenter – hvilket atter røber arveanlæggenes dominerende betydning.

Herhjemme har lægerne *Bent Harvald*, *Mogens Hauge* og *Niels Juel-Nielsen* på Arvebiologisk Institut gennemført en lignende undersøgelse.

Alle de enæggede tvillinger skiltes, før de kom i skole. Deres erhverv, bosted, økonomiske kår, religiøse og skolemæssige påvirkning var vidt forskellig. Da de atter mødtes, bemærkede man slående ligheder mellem deres kropsholdning, måden at gå på, mimik, smil og latter. Men der var også mange uligheder. Spisevaner, svangerskaber og andet gjorde, at nogle tvilling, „halvdele“ var



TVILLINGER

er aldrig ens „som to dråber vand“

er efter hans mening hverken arveanlæg eller miljø, men først og fremmest selve situationen: at to mennesker udgør et tvillingpar. Netop fordi de vokser op i bevidstheden om at være så at sige et dobbelt-væsen, kommer det til en reaktion mod lighederne. Par-situationen udløser en udvikling i forskellig retning og omformer de givne (medfødte) forudsætninger.

Men de har sværere end andre børn ved at erkende jeg'et. Tvillingen reagerer cirka et år senere end enkeltbarnet på sit navn og genkender senere sit eget spejlbillede. De forveksles ikke bare af andre, de forveksles også sig selv, hvilket blandt andet ytrer sig i brugen af personlige stedord.

Mødre med tvillinger begår ofte den fejl at fremhæve børnenes lighed. Det skal indrømmes, at det kan se sødt og sjovt ud med den helt ens påklædning. Men alle mennesker nærer uvilje mod at blive ensrettet. Fra en bestemt alder gør tvillingerne oprør og

dem med fælles opvækst. Men forskellen var ikke ret stor, og specielt med hensyn til personlighed, intelligens, livsanskuelse og sædvaner viste de enæggede tvillinger, som sjældent eller aldrig havde truffet hinanden før nu, langt flere fællestræk end de toæggede med samme barndomshjem.

Shields bestrider ikke, at miljø og opdragelse kan påvirke den åndelige udvikling, men tror alligevel, at arveligheden har en ganske væsentlig betydning for intellektets modning. Et sted kommer han også ind på den megen overtro, f. eks. påstanden om, at to tvillinger rammes af de samme sygdomme. Shields gennemgår de 44 par enæggedes sygehistorier og finder kun ganske få ligheder.

Tvillinger har heller ikke sværere ved at blive gift. De 44's „ægteskabsprocent“ svarer i hvert fald til gennemsnittet for hele befolkningen. Shields protesterer også mod, at deres smag m. h. t. ægtefælle skulle gå i

blevet særdeles godt i stand, mens de andre holdt den slanke linje. Højden synes stort set arvelig bestemt ligesom blodtypen, hår- og øjenfarve.

Sammenfattende kan siges: Vi har muligheder for at fjerne os endog meget langt fra „stammen“, miljøet, og opdragelsen har betydelige chancer for at påvirke udviklingen i såvel positiv som negativ retning. Men i mange, måske de fleste tilfælde bli'r arveanlæggen kun camoufleret af tillærte vaner, tillært opførsel og livsindstilling. Skolegang og en vis tugt er nødvendig, men de arvede egenskaber sætter urokkelige grænser for, hvor højt den ene kan flyve og den anden kan falde.

Samvirke 40. årgang

Chefredaktør: EGGERT NIELSEN, ansvarshavende. Medarbejdere: Bodil M. Begtrup, Kaj Christiansen og Otto Riis, redaktionschef. Redaktionens adresse: Roskildevej 65, Albertslund, telefon: 64 88 11, udenbys: (01) 64 88 66. Udgifter: Fællesforeningen for Danmarks Brugsföreninger. Tryk: Egmont H. Petersen, Gutenberghus. Samvirke påtager sig intet ansvar for manuskripter, fotografier og tegninger, der uopfordret indsendes.



CIRKEL KAFFE i smag med tiden



– datomærket, frisk kaffe HVER gang

Vælg Cirkel kaffe - den datomærkede kvalitetskaffe i 4 forskellige konstante top-blandinger: Luxus Cirkel i vac-dåse samt Blå, Hvid og Rød Cirkel - lige efter Deres smag. Ja, nu ved De, hvorfor mere end 1 million danske kaffekendere foretrækker Cirkel - og nettovægten betyder, at De får kaffe for alle pengene!

HB & BRUGSEN