

Samvirke

NR. 3 . 1968 . 1. MAJ

KL

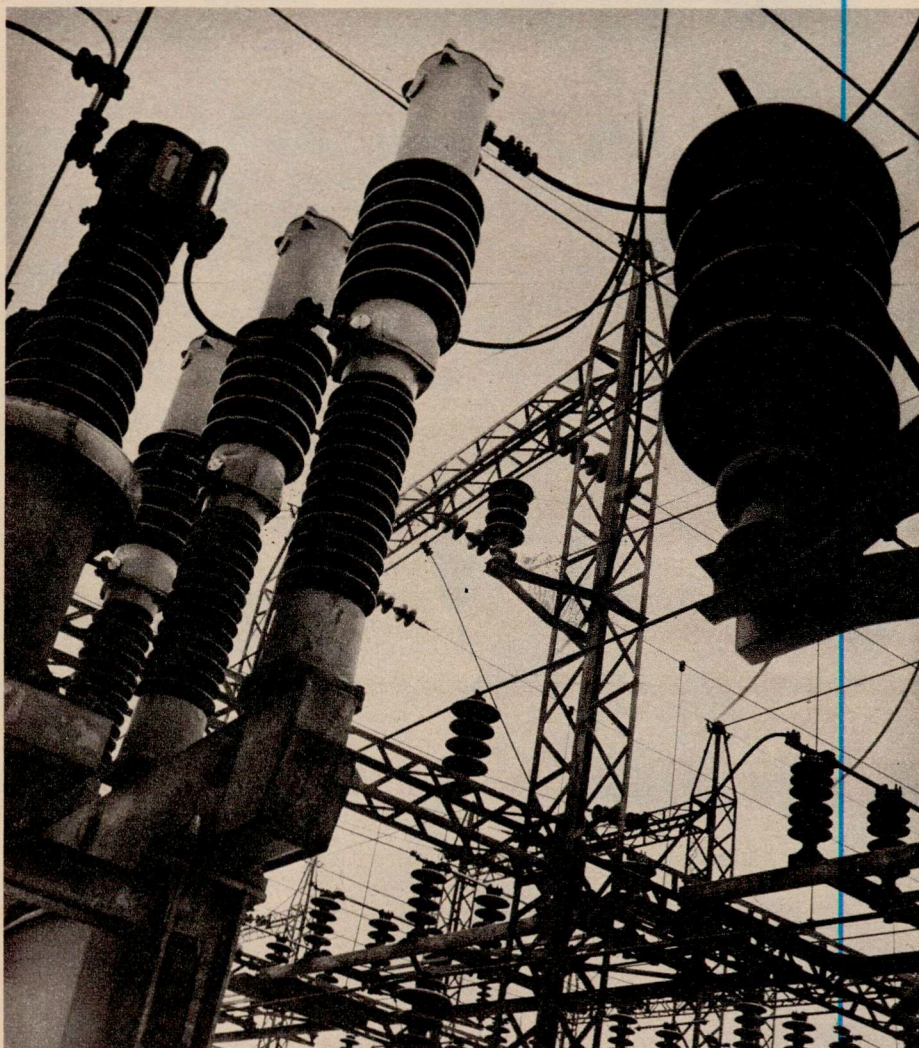


Sol fra en skyfri himmel, kolde og billige drinks på bordet, farver og fest, livfuld underholdning og „ægte“ folkeliv – kan en nordisk turist forlange mere? Billedet er fra Las Palmas på De kanariske øer, men det „væsentlige“ i sceneriet vil man genfinde på snesevis af de „solsikre“ turiststeder, som trods alle økonomiske problemer vil drage feriedanskere til sig i titusindvis i de kommende måneder. Turistplakaten har imidlertid også en bagside – som det vil fremgå af billedreportagen inde i bogen.

ELEKTRISK

gulvask og opvask med

ULTRALYD



Den eksplosive stigning i el-forbruget vil fortsætte også i de kommende årtier — først og fremmest fordi de private husholdninger vil bruge stadig mere strøm til lys, opvarmning og drift af husholdningsmaskiner. Med artiklen ser vi ind i en stadig mere elektrificeret fremtid.

FOR BLOT tyve år siden var støvsugere og strygejern de eneste elektriske husholdningsredskaber, der var virkelig udbredt herhjemme. Senere har køleskabe, vaskemaskiner, el-komfurer, røremaskiner, opvaskemaskiner og meget andet med el- vundet indpas også i jævne husholdninger. Men udviklingen er jo ikke standset dermed. Hvad kan vi vente os på dette område i de næste tyve år?

Ja, vi kan f. eks. se frem til vaskemaskiner og opvaskemaskiner, der arbejder ved hjælp af *ultralyd*, siger eksperterne. De vil *ryste* snavset løs ved hjælp af lydsvingninger i stedet for at fjerne det med anvendelse af kemiske vaskemidler.

Der kommer også elektriske gulv-vaskemaskiner, som både vasker og boner gulvet, og højfrekvens- og mikroovne, som vil kunne stege en bøf på få minutter. Forskellige nye former for el-opvarmning bliver sikkert ligeledes aktuelle. Måske endda temmelig snart. Der er allerede bygget et rådhus i Basel, hvor varmepumper henter varmekalorier fra en nærliggende flod til opvarmning af bygningen. Anlægget arbejder efter nogenlunde samme system som de gamle kompressor-køleskabe. Et dansk elektricitetsselskab har forsøgsvis bygget et par tjenesteboliger, hvor *jorden* er varmekilde. Elektriske pumper sørger her for transporten af jordvarmen ind til huset via et rørsystem.

Vandledningerne i hjemmene kan ventes forsynet med elektriske afkalkningsanlæg, og elektrisk luftkonditionering bliver sikkert også ret almindelig indenfor den næste snes år. Og så får næsten alle husstande selvfølgelig i de kommende år hjemmefrysere.

Endnu længere ude i fremtiden må man regne med, at alt det trivielle arbejde i hjemmet ordnes fra et kontrolrum ved hjælp af enten hulkort eller magnetbånd. Elektriciteten sørger for den elektroniske styring af alle processer. Husmoderen vækkes på et bestemt klokkeslet af et elektronisk ur, der samtidig igangsætter de indledende øvelser til morgenmaden. Kaffevandet og æggene til morgenmåltidet sættes over kog, brødet ristes, og når alt er klar, ringer klokken igen. Værsgo' — så er der serveret!

Alle disse fremtidsvisioner kræver først og fremmest en mængde elektrisk strøm. Det formodes da også, at elektrificeringen af hjemmene vil blive den væsentligste årsag til, at forbruget herhjemme fordobles inden 1980.

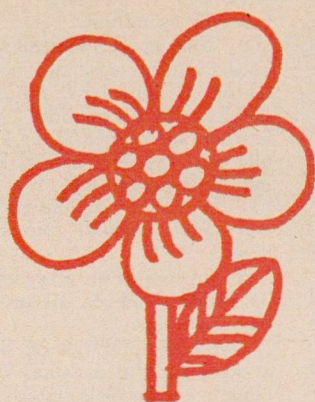
Hver 10. lejlighed el-opvarmet i 1984

Noget af det, der ligger lige om hjørnet, og som vil bruge en mængde strøm, er en stærkt øget anvendelse af elektrisk boligopvarmning. Hvis udviklingen fortsætter, vil 200.000 lejligheder i 1984 — 10 procent af det samlede antal lejligheder — benytte el-opvarmning.

En undersøgelse i Sønderjylland omfattende 30 el-opvarmede huse på fra 100 til 120 kvadratmeter viser et gennemsnitligt forbrug på 15.000 kwh (kilowatt-timer) om året. Heri er medregnet husholdningsforbruget, der sædvanligvis er på ca. 3000 kwh. Man kan som en løs tommelfingerregel regne med et forbrug på 100 kwh pr. kvadratmeter pr. år, alt efter isoleringen.

Huset behøver til gengæld ingen skorsten, og der spares anlægsudgifter til oliefyrsinstallation eller fjernvarme. Varmelegemerne termostatteres, så beboerne f. eks. kan gå hjemmefra om morgenen og indstille apparaterne til at tænde klokken 15 om efter-

Fortsættes side 4.



Babinol til baby

I Brugsen kan De finde det nødvendige til den daglige pleje af familiens baby. Det er så nemt, for i Brugsen er tingene til babys pasning på en samlet plads i butikken. Til baby er det bedste ikke for godt.

Husk det og gør Deres indkøb i Brugsen, så får De tilmed mere for pengene.

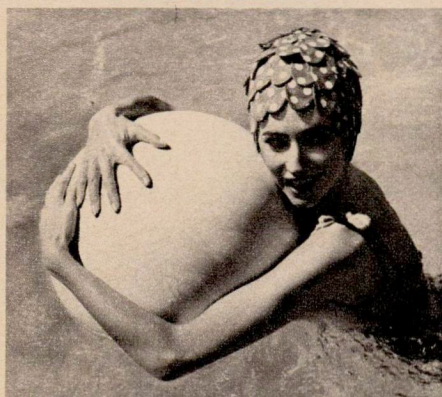


BABINOL eengangsbleer - bleholdere - sutteflasker - narresutter - rangler - babysvampe - pudder creme - shampoo - sæbe



BRUGSEN

INTET STANDSER SOMMEREN



Den frister Dem med brusende bølger – strålende solskin, kort kjole, begejstring, ferierejser...

Hvorfor så lade sig slå ud af noget som helst?

Med Tampax tamponer kan De nyde sommeren fuldt ud. De kan bade. De kan ride, danse, cykle, spille tennis og ~~vade~~ det dejligt – intet hæmmer eller hindrer Dem.

De kan gå klædt, som De vil. De vil føle Dem helt sikker også i badedragt. De vil føle Dem kølig, ren, frisk og fuldstændig beskyttet – selv i Deres kostbare selskabskjole.

Fremeragende produkt, Tampax tamponer. Hvor heldigt, at en læge udviklede dem til fordel for alle kvinder.

Tampax tamponer fås i 2 størrelser: 10 stk. Regular og 10 stk. Super (med 40% større sugsevne).

TAMPAX

tamponer

MESTRUATIONSBEKYTTELSE · BÆRES INDVENDIG
TAMPAX SCANDINAVIA A/S · KØBENHAVN

middagen. På grund af termostaterne udnyttes også al gratis varme fra bl. a. personer, sollys og elektriske pærer. Kun otte procent af energien i en elektrisk pære anvendes således til lyset. Resten afgives som varme.

Større pærer og mere hyggelige lysstofrør

I dag koger kun 30 procent af alle husstande mad ved hjælp af elektricitet. Fler-tallet af de nye boliger indrettes imidlertid med elkøgn, så her vil forbruget også stige kraftigt.

Vi bruger ligeledes mere og mere lys. I 1949 anvendte befolkningen pærer med en lysstyrke på gennemsnitligt 38,6 watt, men i 1967 var gennemsnitsstørrelsen steget til 52,4 watt. Og i tiåret fra 1957 til 1967 gik antallet af solgte elpærer pr. indbygger i vejret fra 4.15 til 5. Vi bruger således flere og stærkere lamper.

Dette merforbrug er årsagen til, at priserne på glødelamper ikke har forandret sig siden 1935, oplyser direktøren for *Lysteknisk Selskab, Ib Ovesen*. Til gengæld er der kommet mere statsafgift og moms på. Når vi betaler 2.55 kroner for en 40 watt-pære, er de 1.25 kroner afgifter til staten.

De gode gamle glødelamper vil formentlig fortsætte med at være vor dominerende lyskilde, mener Per Ovesen. Men man kan tænke sig, at de helt nye lysstofrør, der har næsten samme rød-gule farve som glødelys, vil finde større anvendelse i køkkener og som hyggebelysning. Denne type lysstofrør er først kommet på markedet for få måneder siden.

Hele denne udvikling vil medføre, at de private hjem bliver den dominerende elforbruger. I dag aftager industrien og erhvervene halvdelen af den producerede elektricitet, mens privatforbruget kun tegner sig for godt en tredjedel. Resten anvendes i landbruget.

Mens det ventes, at industriens elbehov ikke vil stige særlig voldsomt, skal landmændene bruge mere og mere strøm. Elektriske korntrørrings- og transportanlæg er vundet meget frem, og traktorarbejdet vil også blive yderligere mekaniseret og elektrificeret.

Elprisen ned til en tredjedel på 30 år

Elektriciteten bliver fremtidens dominerende energikilde bl. a. på grund af den prisudvikling, som er fremkaldt af rationalisering og enormt forøget forbrug. I de sidste 30 år er elpriserne faldet til en tredjedel.

I 1967 blev der solgt 10.7 milliarder kwh til en pris af ca. en milliard kroner. Heraf blev der importeret 1.3 milliarder kwh fra svenske vandkraftværker. Lige efter krigen var årsforbruget 1.5 milliarder kwh, så vi importerer nu næsten lige så meget strøm, som de danske værker producerede i efterkrigs-årene.

I 1930 var gennemsnitsforbruget kun 100 kwh om året på. indbygger. Efter krigen var forbruget steget til det dobbelte, og de sidste ti år er produktionskurven gået næsten lodret i vejret. I 1965-66 var gennemsnitsforbruget pr. indbygger knap 1700 kwh, og vi nærmer os nu hastigt de 2000. Fra nu af til 1990 ventes en femdobling.

El-stop én dag hvert 10. eller 15. år

Den billigere elektricitet skyldes også sammenlægning af el-værker til større enheder. I 1930 var der ca. 500 store og små elektricitetsværker her i landet, de fleste startet på andelsbasis. Nu producerer 15 store kraftværker 99 procent af Danmarks elektrici-

titet. Der er kun små værker tilbage i de isolerede øsamfund.

– Vore langtidskontrakter om de billige polske kul har også stor betydning, siger direktør, civilingeniør *P. Poulsen-Hansen*, Danske Elværkers Forening. Og så er de fleste kraftværker bygget, så de kan anvende såvel olie som kul. Det kan vi spille på ved forhandlingerne om indkøb af råstofferne, og vi har da også i dag billigere brændselspriser end såvel England som Fællesmarkedslandene.

55 procent af elværkernes brændsel er kul, 35 procent olie og 10 procent brunkul fra de jyske lejer.

Der har været talt og skrevet meget om, at store fund af naturgas kan blive en farlig konkurrent for elektriciteten. Vi skal imidlertid tidobbe vort gasforbrug, før det kan betale sig at sende naturgas ud til boligerne og industrien. Det vil være meget mere nærliggende, at kraftværkerne bruger gassen som brændsel i stedet for kul og olie, siger elfolkene.

En anden ting, som forbrugerne interesserer sig for, er elektricitetens kvalitet. Det vil sige, om den holder den rigtige spænding, 220 volt. Ellers bliver lyset svagere og kogepladerne kun halvvarme.

Der skabes sikkerhed for den rigtige spænding ved, at kraftværkerne samarbejder og står som gensidig reserve for hinanden. Hvis der sker et uheld på det ene værk, kobles der straks strøm til fra naboværket.

På værkerne er sikkerheden nu så udbygget, at der højst opstår produktionsstop en dag hvert 10. eller 15. år.

Slipper ikke af med el-masterne

Elektricitetens stigende udbredelse aktualiserer også det heds diskuteret spørgsmål, hvorvidt højspændingsledninger skal trækkes som luftledninger eller som kabler i jorden.

Trods de enorme stigninger i forbruget fremover er der ikke udsigt til, at der vil ske ændringer på dette punkt.

Elektricitetens hovedveje, højspændingsledninger, kan nemlig kun med stort besvær nedgraves som kabler. Desuden har kabler et spændingsfald over de større afstande, og endelig er de meget dyrere. En luftledning til højspænding koster omkring 100.000 kroner pr. km, mens prisen er en halv million pr. km, hvis elektriciteten skal transporteres i kabler.

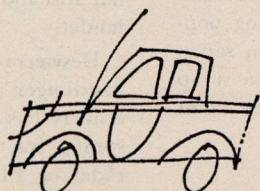
Selv om forbruget fordobles på 10 år, bliver der dog ikke tale om tilsvarende forøgelse af masteantallet. Danmark har i dag 105.000 km høj- og lavspændingsledninger, hvoraf kun 8.500 km er gravet ned som kabler.

De 5000 km „store“ højspændingsledninger her hjemme ventes øget med 10 procent om året, de 30.000 km „små“ højspændingsledninger med tre procent om året, mens lavspændingsnettet, 10.000 km, kun øges med én procent om året. Der vil ikke blive ændret i forholdet mellem kabler og luftledninger.

I byområderne er det dog nødvendigt at grave højspændingskablerne ned. Der er således 1250 km højspændingskabler i Københavns kommune og 1276 km i storbyens omegn.

Ved øget brug af kabelfremføring ville elektricitetspriserne stige enormt. Og det ville naturligvis være forbrugerne, der kom til at betale, hvis værkerne pludselig skulle til at bruge en halv million kroner i stedet for 100.000 kroner pr. km ved transport af højspænding. kb.

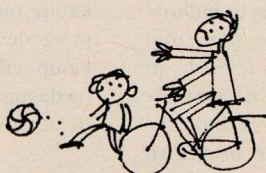
moderne forsikring til de rigtige priser



Bilforsikring
- særrabat efter 2 år

85⁰⁰

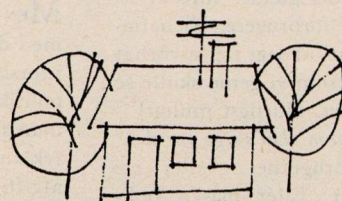
Fra 85 kr. til 120 kr. i kvartalspræmie (alt efter hvor De bor) for ansvars- og kaskoforsikring for personvogne under 800 kg egenvægt og med kun 250 kr. selvrisiko på kasko alene. Dette tilbud om særrabat står åbent for Dem, blot De har kørt 2 år uden at belaste Deres kaskoforsikring – ansvarsskader tæller ikke med. Efter kørsel med særrabat i 3 år gives automatisk en yderligere præmienedsættelse – ekstra særrabat.



Husstandsforsikring
ansvar og indbo

57⁰⁰

For denne årspræmie dækker MLUs husstandsforsikring brand-, tyveri- og vandskade på Deres indbo til en værdi af 40.000 kr. plus ansvarsforsikring for hele husstanden med indtil 450.000 kr. for skade på personer og indtil 100.000 kr. for skade på ting.



Villaforsikring
med insekt- og svampeskade

90⁰⁰

i årspræmie for MLUs nye villaforsikring, der sammen med bygningsbrandforsikringen dækker så at sige enhver skade på Deres hus (også garage og udhus) samt hus- og grundejeransvaret. Denne pris (eller 60 kr. uden insekt- og svampeskade) gælder étplanshuse indtil 151 m² bebygget areal eller indtil 91 m² i anden hustype. Garage og udhus tæller ikke med ved præmieberegnen.

- en fordel for Dem



1-årige forsikringer

HVAD FORBRUGERNE HAR BRUG FOR

„HELE vort økonomiske liv kan lide ubodelig skade, hvis forbrugerne blot er en uvidende flok, der ukritisk lader sig lokke på reklamens bud.“ Sådan udtrykte Lis Groes sig på forbrugerrådets årsmøde for nylig.

Det er stærke ord. Men sande og nødvendige. Det står faktisk ikke særligt godt til med os som forbrugere. Vi må nok se i øjnene, at vi ikke just kan bryste os af at være en oplyst nation, når det gælder vore interesser som forbrugere. Vi befinder os rent ud sagt i et alvorligt dilemma, som vi gerne skulle se at få klaret. Hurtigst muligt!

Men hvem skal sørge for det? Skal forbrugerne – eller erhvervslivet. Eller måske politikerne?

At politikerne i hvert fald bør engageres noget mere i sagen, synes der ikke at herske tvivl om hos forbrugerrådet. Det lå helt klart i luften på det nævnte årsmøde, hvortil man havde indbudt repræsentanter for de fem folketings-partier og stillet dem spørgsmålet: *Hvad vil De som politiker gøre for at øge forbrugeroplysningen?*

Og det blev der så snakket en hel del om. Men faktisk mere forbi. Løfter om personlig og

energisk indsats på tinge blev ikke givet. Om man så havde ventet eller håbet det, er jo en anden sag.

Helt enkelt blev det allerede af den første politiske taler påpeget, at det jo er penge, det drejer sig om. Penge til forbrugerrådet, så det økonomiske grundlag for en indsats af endnu større format end hidtil kan bringes i orden.

MEN bortset herfra lå det tungt med det mere konkrete indhold i forslagene. Den idé, som en af politikerne fremkom med, at man skulle pålægge de såkaldte reklame-lotterier en særlig statsafgift, som så skulle bruges til finansiering af forbrugerrådets arbejde, var der vist ikke mange i forsamlingen, der tog helt alvorlig. Det kan vel heller ikke være svært at forestille sig, hvem der i sidste ende kommer til at betale gildet. Rent bortset fra det ret pinlige afhængighedsforhold, forbrugerrådet via et sådant arrangement ville få til reklamen. Endelig kan det vel heller ikke være statens opgave at indlade sig på „aflads-handel“.

En anden idé gik ud på at befordre oprettelsen af forbrugergrupper rundt om i landet. Sådan som man har det i bl. a. England. Den idé er der straks mere hold i, og den vil utvivlsomt kunne give gode resultater i retning af moralsk indflydelse både på pris og kvalitet. Hvis man altså praktiserer systemet rigtigt og ansvarligt.

NÆVNT blev det også, at massemediernes, d.v.s. radio og tv burde anvendes betydeligt mere i forbrugeroplysningens tjeneste.

Også det er rigtigt. Og der er oven i købet godt nyt på vej her. Det udvalg, som Radio-rådet for tre år siden nedsatte til undersøgelse af spørgsmålet om forbrugeroplysning i radio og tv, er nu omsider nedkommet med sin betænkning. Af den fremgår det bl. a., at sendetiden vil få pæne udvidelser begge steder. Så det glæder vi os til. Ad den vej vil man hurtigt og effektivt kunne nå ud til den helt store forbrugerkreds med tiltrængt oplysning.

Man kom også ind på skolerne som et forum for forbrugeroplysning. Heller ikke den tanke bør forkastes. Der kan givetvis komme meget ud af kontant information på et tidligt alderstrin. Hvis man farer med lempe. Stopfodring med forbrugerstof vil nok virke modsat hensigten hos halvvoksne unge, der i forvejen har tusind andre ting i hovedet end lige netop priser, kvalitet o.s.v. I visse tilfælde må man nok forudse en ligefrem ideologisk kamp med modeluner og popprægede „ismer“, og en sådan kamp vil selv en nok så skrap pædagog på forhånd være dømt til at tabe.

FLERE ankenævn eller lettere adgang til at rejse kompensationskrav eller bedragerisigtelser ved domstolene, lød det fra anden side. Ja, hvorfor ikke? Men det forudsætter alligevel, at der i forvejen er etableret en effektiv forbrugeroplysning. Det hjælper jo ikke forbrugerne stort, at der skaffes dem adgang til at klage, hvis de ikke kender vejen. Såvel som kriterierne for, hvornår man er berettiget til at gå den vej. Det er *oplysningen*, der er alfa og omega.

Endelig blev man præsenteret for den opfattelse, at det faktisk gælder mere om at få forbrugerne gjort „erhvervsvenlige“ end omvendt. Det blev dog hurtigt tilføjet, at der naturligvis måtte være tale om et samarbejde i begge retninger. Det skulle bl. a. redde producenterne fra at spille tid og penge på at markedsføre produkter, som senere viste sig at være rene „dødssejler“. Der er mange penge at hente her – for begge parter, sagde forslagsstilleren.

Og det har hun nok ret i. Men et sådant samarbejde kommer nu engang ikke i stand af sig selv. Der må tages et initiativ, men af hvem?

HØJT over forsamlingen svævede den tanke, som desværre synes vanskeligere at realisere, end der en overgang var grund til at håbe – *ønsket om et opinionsnævn*. Et sådant nævn er en institution, for hvilken man uden større anstalter, og navnlig uden at det koster noget, kan indbringe en klage over f. eks. vildledende reklame.

Alle var enige om, at sådan et nævn bør vi selvfølgelig have en dag. Imidlertid må et opinionsnævn – hvis man skal følge forbilledet f. eks. fra andre nordiske lande – oprettes på frivillighedens grund og med tilslutning fra i hvert fald en væsentlig del af landets store erhvervsorganisationer. Det er da også ud fra denne forudsætning, man har forhandlet om tanken her i landet.

Desværre endte disse forhandlinger med, at det private erhvervslivs store organisationer sprang fra, medens Forbrugerrådet og FDB fastholdt ønsket om et dansk opinionsnævn. Noget meget snarlig løsning af dette problem skal man derfor ikke vente, skønt erfaringerne fra andre lande – som vi skal vende tilbage til i et senere nummer – efter vor mening viser, at ikke blot forbrugerne, men også langt de fleste næringsdrivende (nemlig de reelle) ville have fordel af et opinionsnævn.

Heldigvis tyder bemærkningerne under Forbrugerrådets årsmøde på, at ideen ikke er definitivt forlist, men blot løbet på et rev, hvorfra den atter kan bringes flot, når vi får det rigtige tidevand.

Selv om man ser optimistisk på muligheden herfor, begrænser det dog ingenlunde behovet for intensivering af forbrugeroplysningen. Tværtimod. Det kræver skam også indsigt at kunne klage på en måde, som fører til et positivt resultat. Så det spørgsmål står stadig tilbage: *Hvornår og hvordan får vi en bedre forbrugeroplysning?*

Samvirke 41. årgang

Chefredaktør: EGGERT NIELSEN, ansvarshavende. Medarbejdere: Bodil M. Begtrup, Kaj Christiansen, J. Rahbe Mathiesen og Otto Riis, redaktionschef. Redaktionens adresse Roskildevej 65, 2620 Albertslund, telefon: 64 88 11, udenbys: (01) 64 88 66.

Udgiver: Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger. Tryk: Egmont H. Petersen, Gutenberghus. Samvirke påtager sig intet ansvar for manuskripter, fotografier og tegninger, der uopfordret indsendes.

KØBENHAVN BLIVER CENTRUM

I JUNI vil Nordisk Andelsforbund (NAF) samle opmærksomhed om sig i hele Norden. Alle de 18.000 brugsforeningers butikker udsmykkes festligt i anledning af denne organisations halvtreds års beståen som indkøber på verdensmarkederne

af varer til alle Nordens brugsforeningsfamilier.

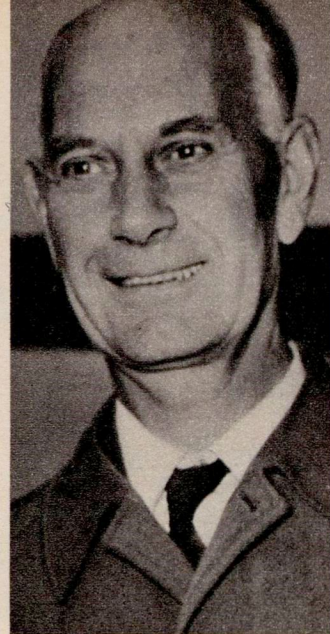
København bliver festlighedernes centrum. Den 26. juni samles gæsterne fra de fem lande, der er repræsenteret i NAF: Finland, Sverige, Norge, Island og Danmark, til en reception,

hvis formål er at „ryste“ de mange brugsforeningsfolk godt sammen.

Den 27. juni er jubilæumsdagen, der fejres i hovedstadens festligste hus: rådhuset. Ved festmødet taler bl. a. stortingsmand, tidligere statsminister i Norge Einar Gerhardsen. Desuden bliver der underholdning for selskabet, som vil omfatte omkring 350 personer. Om eftermiddagen holder NAF sin årlige generalforsamling, der dog kun omfatter de særligt delegerede. Om aftenen den 27. juni er der middag og havefest ved FDBs hovedkontor i Albertslund.

Næste dag arrangeres udflugter for de mange tilreisende brugsforeningsfolk til specielt udvalgte steder i København og omegn, som ikke hører til de sædvanlige turistmål. Jubilæumsfestlighederne slutter så om aftenen med en banket på Langelinjeapavillonen i Københavns havn.

Det gennemgående tema i alle disse arrangementer og i udsmykningen af Nordens brugsforeninger bliver Nordisk sam-



Norges tidligere statsminister Einar Gerhardsen bliver en af talerne ved NAFs festmøde på Københavns rådhus.

ling. Ikke mindst på baggrund af toppolitikernes ønsker om debat om øget nordisk økonomisk samvirke vil NAF jubilæet uden tvivl samle meget stor opmærksomhed om sig.



På Nordisk Andelsforbunds 50 års jubilæumsdag afholdes havefest ved FDBs hovedkontor i Albertslund. Her ses „klosterhaven“, der er en smuk dekorativ del af komplekset.

Fremgang i omsætning og overskud

FDBs regnskab for 1967

FDB solgte i 1967 varer for ialt 1.604.000.000 kroner til brugsforeningerne (totalomsætningen var på 1.836 mill. kr.) Dette betød en omsætningsfremgang på 13,7 pct. i forhold til forudgående regnskabsår. Produktionen på FDBs fabrikker og datterselskaber blev på 423 mill. kr.

Regnskabet for 1967 viser, at efter foretagne afskrivninger og forrentning af fonds er der et overskud på 18,9 mill. kr. Det er 3,1 mill. kr. mere end året forud, da overskudet udgjorde 15,8 mill. kr.

FDBs repræsentantskab har på sit møde for nyligt vedtaget at indstille regnskabet for 1967 til godkendelse på generalforsamlingen den 28. maj i Odense. Samtidig foreslås, at der anvendes 8,9 mill. kr. af overskudet til udbetaling af dividende til brugsforeningerne, svarende til en halv procent af deres omsætning med FDB. Af den resterende del af overskudet anvendes 5,7 mill. kr. til forrentning af andelskapitalen, mens 4 mill. kr. henlægges til skatter, og den sidste rest – 600.000 kroner – overføres til indeværende års regnskab.

Sovjet-gæster til FDBs generalforsamling

DET er skik, at repræsentanter for udenlandske brugsforeningsorganisationer overværer FDBs årlige generalforsamling. Det udenlandske islæt omfatter som regel finske, svenske, norske, engelske og tyske brugsforeningsfolk, men i år har FDB også indbudt den russiske fællesforening *Centrosoyus* til at lade sig repræsentere.

Handelsminister Knud Thomsen er også indbudt til generalforsamlingen. Den fungerende handelsministers årlige tale til brugsforeningsrepræsentanterne er næsten en tradition, og den er et stærkt påskønnet islæt i generalforsamlingsprogram.

Fiskedag i Brugsen

OMKRING en snes HB-butikker i København samt flere af de store Kvikly- og Comus-butikker rundt om i provinsen har gennem nogen tid praktiseret en ugentlig fiskedag. Man tilbyder kunderne friskfanget, rensset fisk indenfor hovedarterne: Torsk, rødspætter og sild. Det er meningen, at man i sæsonen også vil medtage f. eks. makrel og hornfisk.

Man har erfaring for, at kunderne sætter pris på denne mulighed for også at kunne købe frisk fisk i brugsen. Derfor kan det ikke undre, at også brugerne i en decideret „fiskeby“ som Esbjerg ønsker at forsøge sig i den branche. Mulighederne for hurtig levering af alle slags friskfangede fisk er jo store netop i Esbjerg.

„Centralmagasinet“ har allerede lagt for med en sådan ugentlig fiskedag, og længe varer det nok ikke, før de øvrige HB-butikker i Esbjerg følger trop. Også i andre jydsk fiskeribyer er der brugsplaner om ugentlige fiskedage, hvor man vil sælge frisk, rensset fisk, emballeret i plastbakker og -folie, fra kølemontre.

Det er ikke alene i fiskeri- og havnebyerne, man gerne vil være med i fiskesalget, men sagen er ikke uden problematik. Det er først og fremmest distribueringsproblemerne, som afgør, i hvilket omfang og tempo sådanne planer kan realiseres.



Blæs på Deres hår

Uventet opringning. Han inviterer på biograf og middag... og måske lidt go-go. Men... Hvad nu med håret? Vask det - eller rettere: blæs på det. Med PAN tørshampoo i nem spraydåse. - Intet vand, ingen tørretid. - I løbet af 3 minutter får De skinnende rent og frisk hår - og De får hold på frisuren. Samtidig er PAN en hårkur, som indeholder biologisk nærende stoffer... og som giver sundt, smukt og ungt hår.



- så bli'r det
duftende rent
på 3 minutter!

Spørg efter PAN
SPRAY TØR-
SHAMPOO i
Deres brugs...
et schweizisk
kvalitetsprodukt.

pan



1 Blandt de fastboende, som bemærkede den nyankomne, var en flok skader. De værdsatte absolut ikke besøget, og i modsætning til mosens andre fugle lod skaderne det ikke blive ved en tom misbilligelse. Fiskeørnen er i fuglenes verden en kæmpe med et vingefang på halvanden meter, men hverken størrelsen eller rovfuglens knivskarpe næb og kløer afskrækkede den tapre skrædder, som her ses „under indflyvning“.

DEN tapre skrædders sejr over den gruelige kæmpe er altid en populær forestilling, hvad enten den udspilles f. eks. på en fodboldbane, i den store politik eller i dyrenes verden. Med denne lille billedserie har *Elvig Hansen* foreviget en ornitologisk variant af dette elementære drama. Skuepladsen er en mose ved *Asnæs* i Odsherred og tidspunktet en dag i det tidlige forår.

Den ene af de medvirkende spiller en udpræget gæsterolle. Fuglen er noget på vore breddegrader så sjældent som en *fiskeørn*. Den majestætiske rovfugl har tidligere ynglet i Danmark, men gør det ikke mere, og det hører nu til de sjældne oplevelser at få et glimt af den her i landet - end sige naturligvis at fotografere den.

Fiskeørnenes foretrukne redeplads er høje fyrretræer med fri udsigt over vandet, men

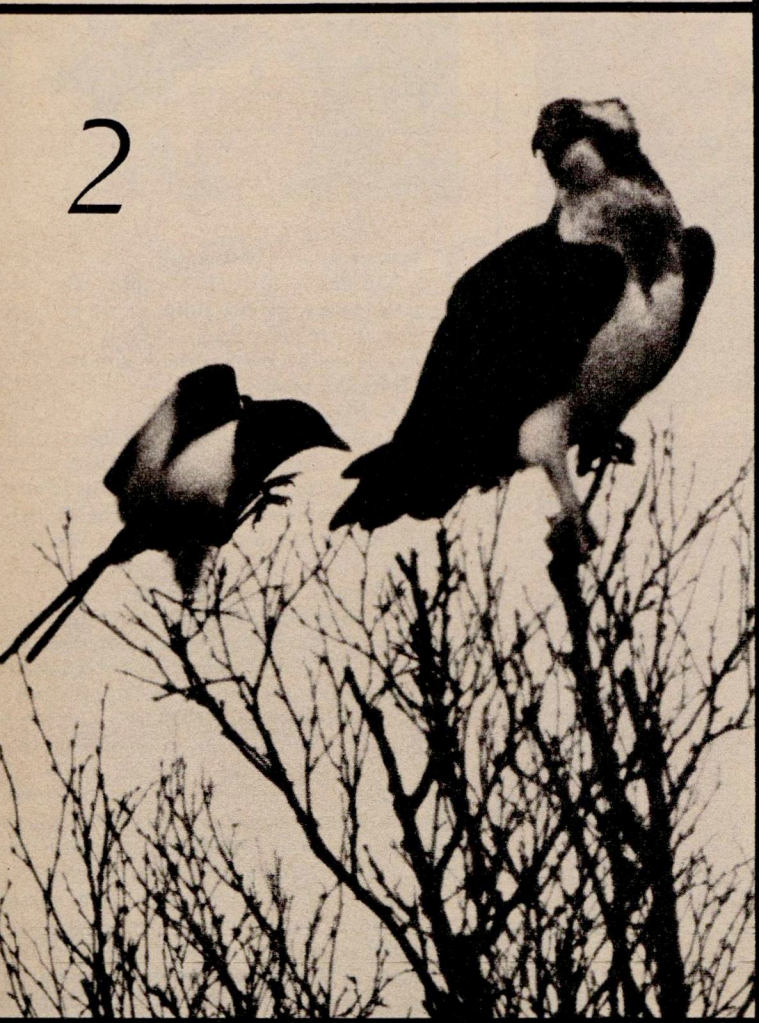
Luftens tapre skrædder jager kæmpe på flugt....

sommerhusbyggeriet og ikke mindst de larvende speedbåde har jaget dem af land og rige.

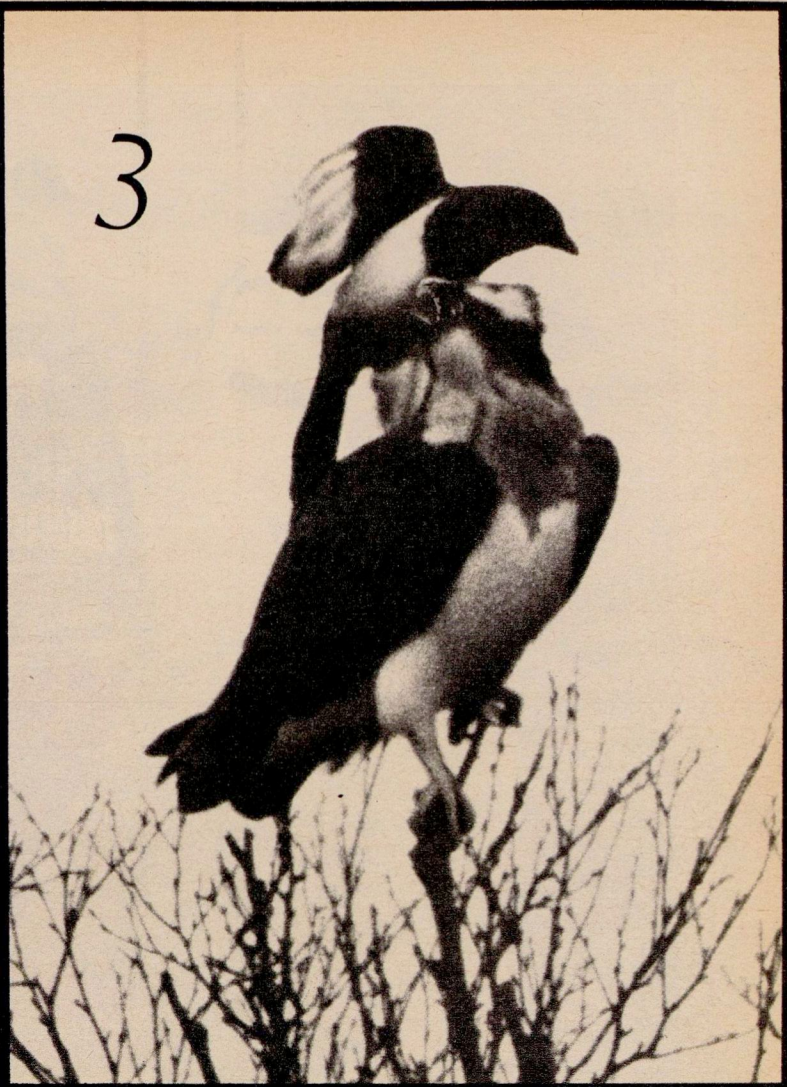
I april måned passerer de imidlertid gennem Danmark på deres trækroute fra det sydlige Afrika til redepladserne i Norge, Sverige og Finland. Undervejs slog en af dem sig i år ned i et træ ved mosen i Odsherred - dels for at hvile og dels for at se, om der skulle være en gedde eller en sølle karruse at hente i det grumsede vand.

Og så begyndte forestillingen.

2



3



4



2

Ørnen skiftevis dukker sig og hugger efter den respektløse, vanselige tyr, men med en færdighed som en dreven jagerpilot manøvrerer skaden sig ind i den rigtige udgangsposition for et angreb mod den overlegne modstanders ubeskyttede ryg.

3

Kradsende og hakkende er skaden slået ned på nakken af ørnen, som vrider og vender sig uden at kunne komme angriberen til livs.

4

Sidste akt: Fiskeørnen erkender sit nederlag og trækker sig beskæmmet ud af bataillen. Med tunge, rolige vingeslag fortsætter den sin lange forårsrejse mod nord fulgt af skadernes hoverende skræppen og skratten. I netop denne situation er der vel heller ikke noget at sige til, at de er skadefro.

Brugsen
gor det nemt
og billigt
for Dem....



Hvad siger Pjerrot, når han ikke siger noget..

- han siger Super Blenda, for hans tøj er så rent og hvidt, at det simpelt hen taler for sig selv! De skulle også prøve Super Blenda - det eneste lavt-skummende, selvirkende vaskepulver på ren sæbe-basis til *al* slags vask. Super Blenda gi'r Dem meget mer' - og bedre - vaskepulver for pengene!

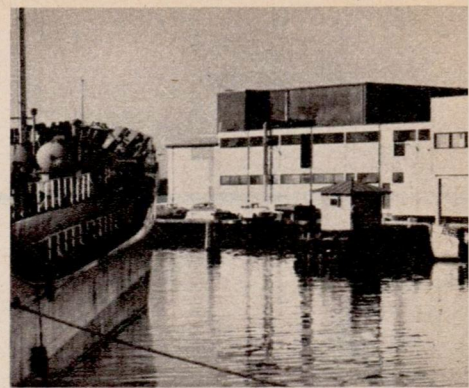


TOPPING tekstilblødgøringsmiddel i sidste hold skyllevand modvirker statisk elektricitet og gør tøjet blødt og strygelet.

Super Blenda og Topping fra FDB, Viby... en af forbrugernes egne fabrikker



BRUGSEN



Fisk er sundt, nemt og billigt! Lad gå med det første, men ikke med det næste, og det sidste er da helt ved siden af, vil mange sikkert sige.

Og dog holder påstandene - alle tre.

- Hvordan nu det?

- Dybfrost!

Efterhånden kan jo snart sagt alt mellem himmel og havbund fås som dybfrost i fiks kartoner. Og for i hvert fald Brugsens kunder er det ikke nogen hemmelighed, at de dybfrosne fisk, der helt bevarer deres næringsmæssige værdi, foruden at være „køkken-nemme“ tillige er god økonomi.

Det skyldes ikke mindst det fortræffelige samarbejde, FDB gennem en årrække har haft med firmaet *Rahbekfisk* i Fredericia. Et samarbejde, der førte til en sammensmeltning af interesserne, så FDB blev selvforsynende. Det skete, da FDB sammen med sine søsterorganisationer KF i Sverige og GEG i Vesttyskland dannede et nyt, internationalt handelselskab, der aftager hele *Rahbekfisk*'s produktion - et efterhånden betydeligt kvantum af dybfrostfisk i mange variationer.

Rahbekfisk-Eksport, A.m.b.a., som selskabet hedder, forsyner naturligvis først og fremmest de mange tusinde brugsforeninger i Danmark, Sverige og Vesttyskland, men den finder også en betydelig afsætning sted til *Migros*-kæden i Svejs, ligesom lækkerierne fra Fredericia sættes på bordet i tusinder af hjem i Amerika, England, Australien, Østrig, Frankrig, Italien og mellemøsten.

Frispætternes sejrsgang

Fra en beskedent start i 1956 har direktør Poul Rahbek Hansen med utrættelig energi og sikker sans for mulighederne arbejdet sin fabrik på Vesthavnen i Fredericia op til en efter danske forhold stor virksomhed med over 350 ansatte. *Rahbekfisk* fremtræder i dag som en af verdens mest moderne og effektive fabrikker på sit felt. Man er blevet en slagkraftig konkurrent til dybfrostgiganterne på verdensmarkedet.

Fabrikken har netop gennemført en omfattende udvidelse og modernisering, så man nu er nået op på en årlig produktion af over 8000 tons færdigvarer, svarende til omkring 20 millioner forbrugerpakninger. Kapaciteten er imidlertid endnu større, og i løbet af nogle år vil man antagelig komme op på en årlig produktion af ca. 11.000 tons færdigvarer - det vil igen sige omkring 30 millioner forbrugerpakninger.

Et af de Rahbek-produkter, der har fået

Snart 30 millioner kartoner fisk om året fra Fredericia

RAHBEKFISK er storproducent af dybfrosne fiskelækkerier og en af verdens mest moderne fabrikker på dette felt. — Flere spændende nyheder på vej til Brugsens medlemmer.

størst succes, såvel her hjemme som på verdensmarkedet, er de panerede og forstegte „Frispætter“ — hele rødspætter uden et eneste ben og lige til at lægge på stegepanden uden optøning. Nemmere kan det ikke være. Det har danske husmødre da også forlængst fundet ud af, og det samme gælder for millioner af deres medsøstre i en lang række lande verden over. Man guffer med lige stort velbehag frispætter i sig i Vorbasse, i Tippe-

„Rahbekfisk“s moderne fabriksanlæg ved havnen i Fredericia dækker et areal på ca. 4500 kvm.

rary, i Nebraska og i Melbourne — for nu blot at nævnte nogle få eksempler.

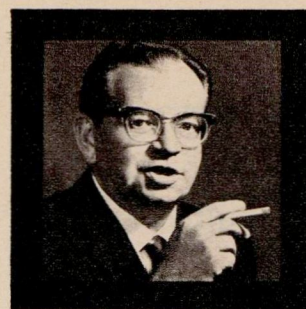
Hvorfor netop Fredericia?

Nu må det være nærliggende at spørge: Hvordan kan det være, at danske fisk har fået en sådan succes ude i den store verden? Som fiskerination hører vi jo ikke engang til blandt de største. Og hvorfor netop Fredericia, der jo slet ikke er nogen fiskerby, direktør Rahbek Hansen?

— Ja, dér kunne jeg naturligvis fristes til at svare, at det er fordi, vi er så dygtige, og at vi ville have haft lige så stor succes, selv om vi havde lagt os i Ledøje. Men så enkelt er det nu ikke. Både det med danske fiskeprodukters succes og vor placering har noget med afstand at gøre — afstanden til fiskepladserne. Når jeg i sin tid valgte Fredericia var det ikke mindst, fordi vi her har en by, der ligger i nogenlunde samme bekvemme afstand fra fiskepladserne i henholdsvis Kattegat, Østersøen og Vesterhavet. Det betyder, at vi altid er sikre på en jævn og god forsyning af fisk — vel at mærke friskfangede fisk, altså den bedst mulige råvare, og det betyder igen det bedst mulige resultat af forædlingsprocessen. Denne høje karat af friskhed i varen er noget, som fiskespisere verden over forstår at værdsætte. Derfor har danske fiskeprodukter deres store chance — og derfor er Fredericia et ideelt sted at operere fra.

— Men kan det virkelig betale sig at fragte

Udsnit af fabrikkens fuldautomatiske pakkeanlæg, hvorfra der dagligt ekspederes mange tusinde pakker minutfisk og andre af „Rahbekfisk“s kendte produkter.



Det ha'de jeg nu ikke troet om Dorthé.

Ganske vist er hun en pokkers god sekretær - dygtig og saglig. Men den dag havde jeg fået nok af arbejde - oven på en kæmpe-rapport. Og jeg havde også fået nok af mine cigaretter... pøj, hvor de smagte tamt.

Jamen, måske kan De li' en af mine KOOL, sagde Dorthé.

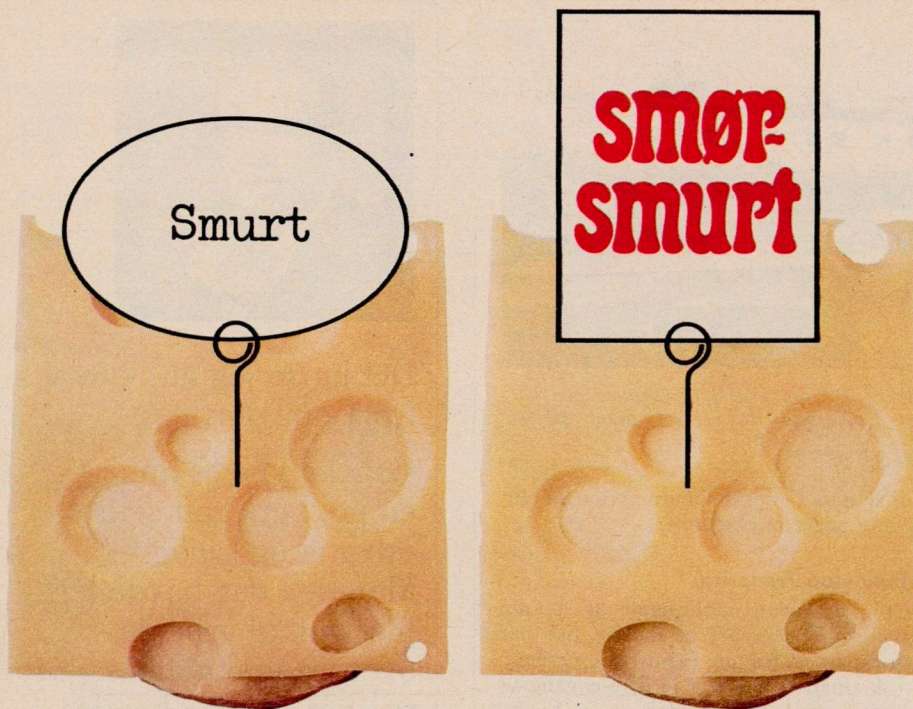
Li' dem! Fra det første sug var jeg solgt på denne super-kølige smag.

Bravo, Dorthé! sagde jeg.

Og netop i det øjeblik slog hun mig for en gageforhøjelse.



KOOL
kvikker!



Det smager dobbelt så godt

Når De køber pålæg, beder De om det bedste. Så skal De også have fuld valuta for pengene. Kom smør på brødet! Det er nemt: smør, som står køligt og ikke for koldt, er altid smidigt. Og med smør på brødet smager skinke, æg, sild, tomat, salat, ost - ja, alting - naturligvis dobbelt så godt!

Det er
smørret
der
gør'et!



Her kommer en ny strøm af „Fisk-o-letter“ fra den fuldautomatiske friture-stejer, og de to damer kontrollerer, at kvaliteten er i orden, før fiskestykkerne går videre til det automatiske dybfrysings-anlæg.

frosne fisk fra Fredericia til Ny Guinea og Australien på den anden side af jordkloden?

– Ja, helt afgjort. Man må jo huske på, at i de lande er man på grund af de omliggende havs høje temperatur afskåret fra at få sådanne fisk som torsk og rødspætter, og netop derfor er forædlede produkter af disse arter særligt velkomne på de breddegrader. Frispætterne er blevet en kolossal succes i Australien, og vort salg derude stiger støt. Jeg er helt overbevist om, at forædle danske fiskeprodukter har en fin fremtid for sig på verdensmarkedet.

– Og det er dybfrostens skyld?

– Den moderne fryseteknik er simpelt hen alfa og omega i denne eksport. Efter at dybfrosten slog igennem, er fiskeforbruget steget overalt – det gælder også Danmark, hvor det jo mærkeligt nok aldrig har været særligt stort, selv om vi på alle sider er omgivet af hav, og afstanden til det ikke er særligt stor nogen steder. Jeg tror roligt, man kan sige, at havde vi ikke fået dybfrosten, var fiske-salget her hjemme gået endnu længere nedad – nu kom det heldigvis til at gå den rigtige vej i stedet.

Nyheder på vej

Når et produkt som frispætterne er slået så fint an, er det ikke mindst, fordi forbrugerne har fået den *naturformede* fisk – og altså stadig uden de besværlige dele, skind, ben osv. Den har udseendet, er nem at gå til, den er billig, og så smager den oven i købet, som den skal. Voila!

Direktør Poul Rahbek Hansen er heller ikke i tvivl om, at det er den vej, man fremover skal gå, hvis man vil have folk til at spise endnu mere fisk. Og i den retning er der plads til store fremskridt – der er meget langt igen, før fisk står lige så ofte på menuen som kød.



Man har da også flere gode nyheder på stabelen i Fredericia. Den første af dem „løber af“ i disse dage. Det er *naturformede torskefiletter*, der lanceres såvel panerede og forstegte som rå og upanerede. I løbet af sommeren følges der trop med panerede og upanerede sildefiletter, og til efteråret lanceres panerede luksus-rødspættefiletter i kvarter. Endelig kan Brugsens kunder også se frem til dybfrosne helleflynder, der udsåret i middagsskiver sendes på markedet i løbet af vinteren 68/69.

En helt femte ting, man kan vente fra Rahbekfisk er dybfrosne rå, men rensede og flåede rødspætter. Emballagen bliver gennemsigtige polyposer, og der vil antagelig blive tale om salgsportioner på 6 stk. Det er ikke utænkeligt, at dette forsøg vil blive fulgt op med andre fiskesorter, bl. a. makrel og hornfisk.

Hvorom alting er, der sker hele tiden noget på den moderne Fredericia-virksomhed, og det sker i høj grad til gavn for Brugsens kunder. Ved at sikre sig indflydelse her, har FDB skaffet forbrugerne det gode, det er, hver dag at kunne købe sund, nem og billig fisk i Brugsen.

JØRGEN RAHBE MATHIESEN

At håndfillettere en rødspætte er en kunst for sig, men damerne hos „Rahbekfisk“ har „taget“ på det. Alt arbejdet med fisken foregår, som det ses, med rigelige mængder af rindende vand.



Monogram Cigarillos

**- velsmag og elegance
i fin balance**

Monogram er mild, men alligevel fyldig, let uden at være for kraftig...

Monogram er damernes yndlings-cigarillos — men også mænd ryger den hellere end gerne!

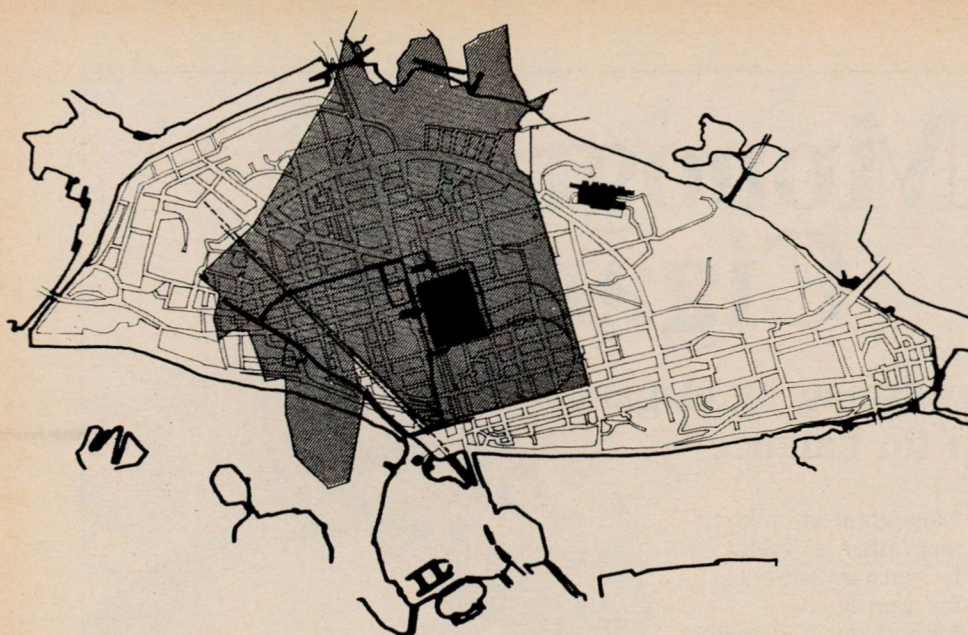
Fås i æske à 10 stk.
blikæske à 20 stk.
og i kasse à 50 stk.



Monogram Cigarillos
fra Tobaksfabrikken,
Esbjerg
— en af forbrugernes
egne fabrikker.



BRUGSEN



LAGERHALLEN SKAL DÆKKE ATTEN TØNDER LAND

Til forsyning af alle Sveriges brugsforeninger med specialvarer (samt den stockholmske storforening med fuldt varesortiment), opføres nu uden for Sveriges hovedstad en lagerhal, der skal dække et areal så stort som et traditionelt husmandsbrug: atten tønder land. Under ét og samme tag. Varernes ind- og udgang i lageret

skal styres af den mest moderne elektroniske databehandlingsteknik, ganske som det skal ske for FDBs centrallagres vedkommende.

Natudkørsel til brugsforeningerne efter dansk mønster kommer også på tale. Dagligt skal ikke færre end 700.000 kilo varer strømme ind i og ud af den vældige lagerhal, hvis årsomsætning i

startåret beregnes at modsvare en milliard danske kroner.

Hallen opføres på et areal i den indre stockholmske skærgård, nær toglinjer og motorveje. Arealet er indtegnet som en skygge i kortet over Stockholms sydlige halvdel. I helt sort ses lagerhallen, der nu opføres. Når arealet i 1980'erne er fuldt udbygget, vil der være omkring fyrre tønder land under tag i form af lagerhaller, fabriksanlæg m. v.

PERSONSKIFTE I GRØNLANDSKE HANDEL

FORMANDEN for FDBs bestyrelse, Lars P. Jensen, er for nyligt indtrådt i styrelsesrådet for Den kongelige Grønlandske handel. Han afløser her økonomiminister P. Nyboe Andersen, der efter sin indtræden i regeringen nedlagde hvervet, hvortil han, som Lars P. Jensen, var udpeget af FDBs bestyrelse.

FART PÅ I VEJEN

VEJEN er en by i hastig udvikling. Og udviklingen forudses at blive endnu mere intens i de kommende år. I konsekvens heraf har byens vise fædre ladet udarbejde en helt ny byplan, selv om man i forvejen har én, der ikke er mere end seks år gammel.

Den nye byplan tager sigte på en radikal omlægning af Vejens gamle bycentrum. En bunke gamle huse skal rives ned for at give plads til moderne forretnings- og kon-

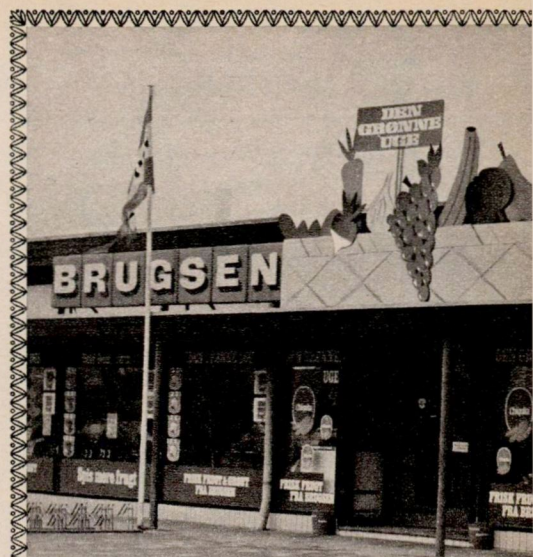
torkomplekser. Og i hele herligheden vil brugsforeningen komme til at indtage en nok så central rolle.

Vejen Brugsforening har i forvejen et moderne supermarked på byens hovedgade, Nørregade. Men man har længe ønsket at kunne udvide butiksarealet til det dobbelte. Det kan man, når den nye byplan, som FDBs konsulenter i et vist omfang har været med til at præge, praktiseres.

Der bliver tale om en udvidelse i retning mod det nuværende Jernbanegade, der skal lukkes for at give plads for nye bebyggelser. Brugsen får her et dobbelt-supermarked i stil med de kendte Kvickly- og Comus-butikker. Men der vil nok gå i hvert fald endnu et års tid, før byggeplanerne kan realiseres.

GODT IGANG

Sukkertoppens brugsforening på Grønland kom i gang med hjælp af et lån ydet afdragsfrit i fem år af FDB. Før denne frist er udløbet har foreningen nu meddelt, at den agter at begynde afdrag på lånet ved kvartalsvise indbetalinger. Det er et smukt resultat af en så ung brugsforening.



DEN GRØNNE UGE

Der er mange måder at spise bananer på. Det er en af de iagttagelser, man kan uddrage af de såkaldte „grønne uger“, der i den sidste tid har floreret i stadig større omfang rundt omkring i brugsforeningsbutikker som supermarkeder og de endnu større Kvickly-butikker. Den grønne uge er et nyt middel i brugsens bestræbelser for at opnå bredest mulige kontakt med forbrugerne. Af det informationsmateriale, man møder i butikkerne under en grøn uge, vil man bl. a. kunne se, at bananer er blevet noget helt andet end en frugt, man bare skræller og spiser, eller en frugt, der udskæres som skolemadspålæg. Bananerne indgår nu i middagsretterne i mange former, og husmødrene er glade for denne impuls til ændring af den daglige kostplan.

Den grønne uge har vist sig som en virkningsfuld propaganda for bedre brug af frugt og grønt i den daglige husholdning. Programmet for en grøn uge varierer naturligvis efter sæsonerne, men ét står fast: når den grønne uge afholdes, skifter butikkerne totalt karakter, udvendigt og indvendigt. Inde i butikkerne breder frugt, grønt og planter sig langt ud over, hvad tilfældet er til hverdag. Ofte optages halvdelen af butiksarealet af farverige og morsomme frugt- og grøntopstillinger.

Midt i det hele ser man også demonstrationer, hvor alsidig anvendelse af de aktuelle frugter eller grøntsager vises. Og smagsprøver uddeles. Det er bl. a. på denne måde, at husmødrene lærer, at bananer kan anvendes på utroligt mange måder.

I den grønne uge præsenteres desuden ofte hidtil ret ukendte frugter og grøntsager. I de første måneder i år kom *avocados* frem. Denne grønne frugt, der fortrinsvis kommer fra Israel, er i det indre nærmest af melonagtig karakter, og anvendes som forret eller til salat og er nu godt på vej ind i menuerne – på grund af prisen måske mest til festlige anledninger.

Grøn peber, der tidligere kun anvendtes til „fin mad“, er blevet hverdagsgrøntsag takket



være de grønne uger.

Den grønne uge bidrager altså til at indkøbsvaner omlægges. Det ses også af grædefrugtsalget. Nu bruges de store, gule frugter som hverdagsmad, enten som en meget hurtig anrettet efterret eller som en vitaminrig forstærkning af morgenmåltidet.

Som en udløber af disse ændrede indkøbsvaner er brugsen nu blevet den største grædefrugthandlende i Danmark. En fjerdedel af alle grædefrugter, Israel sælger til Danmark, kommer ud til forbrugerne gennem de 2500 brugsforeningsbutikker.

De utraditionelle salgsmetoder, der tages i brug under den grønne uge, giver stemning i den store butik. Hvor der ellers altid er selvbetjening, ser man pludselig en salgsbod med en ekspedient, og han sælger noget så dagligdags som bananer. Som regel med gigantisk succes. Under en grøn uge i *Helsingør* brugsforening fandt forbrugerne således en bananbod, hvis smilende afrikanske ekspedient i løbet af ugens seks dage solgte ikke færre end 3720 kilo bananer. Ene mand. De fleste forbrugere gik hjem med to poser bananer med ti i hver. Det er jo ikke hver dag, man har en vaskeægte afrikaner til at fortælle sig, hvilke bananer, der kan tåle at modnes hjemme.

I Haslev skabte en grøn uge en tilsvarende appelsinmani. Man kunne bag efter regne ud, at fra en festlig udstilling midt i butikken var der i ugens løb solgt én appelsin for hver af Haslevs seks tusinde mennesker.

Vældige bjerge af æbler sælges i kassevis, når den grønne uge falder midt i æblesæsonen. Her sætter oplysningen ind især over for skolebørn, som lærer, at det er bedst for sundheden at dele æbler ud i skolen på fødselsdagene.

Men hvad så, når den grønne uge er ovre og skiltene er pillet ned? Man kan af husmødrenes valg af frugt og grønt læse, at de har lært sig nye anvendelsesformer og har fået øjnene op for grøntsagernes og frugternes sundhedsværdier. „Ugerne“ sætter sig altså varige spor.



En gigantisk „frugtkurv“ på brugsens facade markerede i Haslev, at Den grønne uge var inde – bill. t.v. Herover ses en afrikaner som ekspedient under en grøn uge i Helsingørsk brugsforening. Han solgte 3720 kilo bananer i løbet af ugen og gav samtidig forbrugerne god vejledning i køb af bananer.

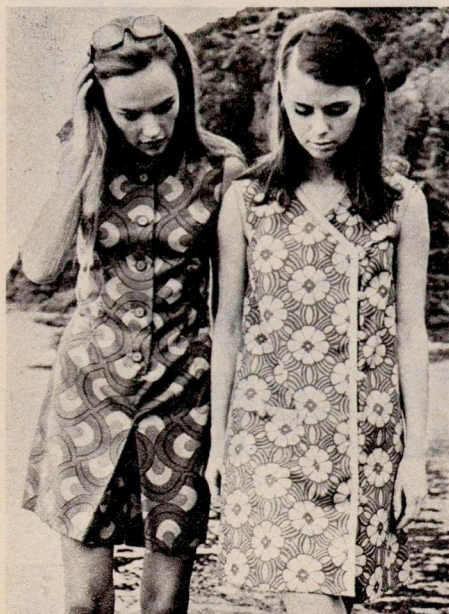
Der er blomster og især planter med i en grøn uge. Opstillingen herunder er til selvbetjening. Planterne er smukt pakket ind i plastic, så man kan let overbevise sig om deres gode tilstand og de mange gode skud, der er på vej.



Under en grøn uge i en brugsforening gælder det først og fremmest om at „gøre alting anderledes“. Dekorationen herover viser, hvordan man benytter en rigtig gadehandlervogn for at skabe blikfang foran brugsforeningen.



vi mode mönster



SY TIL SOMMEREN

vi modemönster har sommertøj, man trives i, og som er let at sy. Til venstre en bekvem buksekjole. Den ser ud som en kjole, men har alle „bukse“s fordele. *vi modemönster* 3034, størr. 36-38-40-42-44. Den ærmeløse kjole, lukket med knapper og trenser hele vejen ned, kantet med bånd, er uendelig nem at sy. Den er praktisk at have over bade dragten på vej til stranden. *vi modemönster* 1117, størr. 38-40-42-44-46.

Flere modeller finder De i *Vår mönstertidning*, der bestilles på samme måde som et *vi modemönster*, altså direkte fra Sverige. På Deres eget posthus indbetaler De D. kr. 6,25 + 50 øre til svensk porto for et *vi modemönster* eller D. kr. 5,75 + 50 øre til svensk porto for *Vår mönstertidning*. Indbetaling sker til postgiro 45 05 84, Kooperativa förbundet, avd. 446-15, Stockholm 15. Husk endelig at skrive nummeret på det ønskede *vi modemönster* såvel som Deres egen adresse tydeligt – helst med blokbogstaver.

vi mode mönster

VIDSTE DE, at Danmark i forhold til indbyggerantallet er verdens mest piberygende land? Eller at dansk pibemagerkunst i udlandet rangerer lige så højt som dansk kunsthåndværk?

Herhjemme ryger ca. 300.000 pibe, og der sælges årligt 600-750.000 piber. Kun cirka ti pct. af de 300.000 behersker til fulde piberygningens ædle kunst – hævder kendere.

Hvilke anstrengelser skal man da lægge for dagen for at gøre sig fortjent til betegnelsen en rigtig piberyger? Samvirke har rettet spørgsmålet til Danmarks førende pibeekspert, Paul C. Olrik, Birkerød, der har udgivet flere bøger om piberygning, og som er redaktør af det første blad i Europa for piberygere.

DER er himmelvid forskel på at ryge pibe og at være piberyger, siger Paul Olrik. Flertallet sutter blot løs på „en rygemaskine“. Men de rigtige piberygere får helt anderledes udbytte af deres anstrengelser.

Hvis man vil lære at ryge pibe rigtigt, er det nødvendigt at indstille sig på, at pibetobak skal ryges på en helt anden måde end andre former for tobak. Man må samtidig gøre sig klart, at selve teknikken er noget individuelt. Der gives ingen generelle regler.

Der gives derimod retningslinjer, som kan hjælpe begyndere.

De bør starte med en let, sandblæst pibe. Sandblæsningen giver større overflade, så varmen fra piben lettere forsvinder. Det giver igen koldere røg, der ikke bider på tungen.

Den sure pibe er det største problem, en uøvet har at kæmpe med. Derfor skal man starte med en let model, så man ikke har nødig at anstrenge sig for at holde piben i munden. Ved et hårdt bid om en tung pibe anstrenses kæbemusklerne, hvorved spytkirtlerne træder i ekstra funktion. Og så har man snart problemet med den sure og boblende pibe. En let pibe vejer kun 15 gram. Det er nødvendigt at have to piber at starte med. Senere kan man udmærket klare sig med fire.

En pibe skal hvile for at holde sig „i form“. Mens den hviler, ånder træet. Herunder fordampes den fugt, som piben har suget til sig fra tobakken og munden.

Det er en misforståelse, at begyndere skal starte med en mild tobak. De bør starte med en god, ren virginia i medium styrke. Heller ikke skal begyndere være bange for at variere og eksperimentere med tobak. Det virker nemlig sløvende på smags- og lugtesansen, uafbrudt at ryge det samme mærke.

En rigtig piberyger tænder sjældent for „et stop“ mere end seks gange om dagen. Hvert „stop“ à tre gram koster, hvis man ryger en god pibetobak, 50 til 60 øre.

– Sådan en pibe god tobak, der mætter, kan en piberyger have glæde af i en halv til en hel time, forklarer Paul Olrik. Og eftersmag kan man nyde i en til to timer. Så det er dogme, når det påstås, at piberygning er en dyr passion.



Danske piber fremstilles i 600 modeller og sælges til hele verden foruden at der afsættes trekvart million på hjemmemarkedet. Kun hver tiende af de danskere, som ejer en pibe, forstår at bruge den rigtigt, påstår redaktøren af Europas første blad for piberygere.

Som regel skal man tænde sin pibe to gange. Første gang får ilden kun fat i enkelte tobaksblade og -korn, der „rejser sig“. Brandfladen skal så jævnes ud med en pibestopper, og så tændes der for anden gang.

En pibe skal ryges langsomt og besindigt med lange, rolige drag. Den rolige rytme kendetegner den erfarne piberyger, som ikke har vanskeligheder med at holde piben i munden.

MEN der er mange andre gode råd, hvoraf nogle væsentlige er samlet i Piberygernes grundlov. De ti bud lyder:

Man må aldrig

1. pulse hurtigt og voldsomt på en pibe,
2. banke sin pibe ud mod et askebæger, en husmur, en skohæl eller andre hårde genstande,
3. stoppe og tænde en pibe, før den er blevet helt kold,
4. ryge på den samme pibe mere end en uge ad gangen,
5. lægge en pibe fra sig uden at rense den ud,
6. dreje på pibespidsen mens piben er varm,
7. ryge på sin pibe under kørsel på cykel, knallert, i åben bil eller i stærkt blæsevejr,



8. lade slaggeskorpen blive mere end højest halvdelen millimeter tyk,
9. stille sine piber i solen, i nærheden af en radiator,
10. lade sine piber ligge og flyde i askebægre eller lignende steder, hvor de bliver ridsede eller skrammede.

Nogle af punkterne kræver en forklaring. Banker man piben ud mod hårdt materiale, skamferes kanten. Man risikerer, at hoved eller hals flækker. Hvis man lægger den fra sig halvfuld af uroget tobak, vil pibehovedets vægge suge fugten til sig som trækpapir. Så bliver piben sur og stinkende.

Når piben er varm, kommer tappen til at sidde fast som i en skruestik. Ved så at dreje på spidsen risikerer man, at pibehalsen flækker. Rygning i blæst eller under fart medfører overophedning af piben og deraf følgende gennembrænding. Hvis slaggeskorpen bliver for tyk, kan piben flække.

I EUROPA blev skikken at ryge pibe først udbredt under trediveårskrigen i 1600-tallet, hvor soldaterne røg ler- eller kridtpiber.

Men den moderne pibeproduktion startede først for 143 år siden, da en franskmænd tabte sin merksumpibe på Korsikas hårde klipper. Han fik en lokal træskærer til at snitte sig et nyt pibehovede af en velegnet træsort.

Franskmænd blev begejstret for sin nye pibe. Træskæreren havde anvendt en sjælden lyngrod, *bruyère*, der vokser i klippespalter i middelhavslændene. Bruyèrepiben var opfundet. Denne lyngrod er i dag grundlaget for moderne pibeproduk-

tion. Roden er først og fremmest meget hård og modstandsdygtig over for varme. Og jo ældre rod desto bedre pibe.

I dag domineres pibernes „kongerække“ af denne lyngrod, der graves op af klippegrunden. Den første bruyèrepibefabrik blev grundlagt i 1825 og føres i dag videre af femte generation i slægten *Comoy*. Senere startede firmaet *Barling* i London pibeproduktion, og man holder her stadig de gamle håndværkertraditioner i respekt. Barlingpiberne fås kun i én sortering. De verdensberømte *BBB*-piber kom til verden i London i 1847. *BBB* er det ældste indregistrerede varemærke for piber. Den yngste og dyreste engelske pibe er *Dunhill*, der stammer fra 1910.

En dansk fabrik, *Stanwell* i Borup på Sjælland, kan konkurrere med disse fornemme engelske piber. *Stanwell* begyndte under sidste krig at fremstille piber af bøgetræ. På 25 år er en verdensvirksomhed bygget op. Der eksporteres nu seks hundrede pibemodeller til tres lande. Der produceres tusind piber om dagen, så bøgeklodserne har sat meget i gang.

BORTSET fra denne industrielt organiserede virksomhed, sidder der enkelte steder i landet individuelt arbejdende pibemagere som tilvirker piberne i hånden, hver eneste af dem selvstændigt fremstillet som et lille kunstværk. Fordi der er vokset et så kræsent pibepublikum op, er der igen blevet plads til *pibemagerne*. Dette gamle håndværkerfag er begyndt at vokse frem efter en overgang at være helt uddød. Der findes i dag i Danmark ti-femten selvstændige pibemagere, hvoraf de fleste er selvlærte. Kun et par stykker har uddannelse som kunstdrejere.

Pibemagerne har tid til at studere bruyèreklodsen, vende den rigtigt og skære den ud, så åretegningerne kommer bedst muligt frem. Pibens form kommer fuldstændig til at rette sig efter træstrukturens beskaffenhed. Ikke to af dem er ens. Når årene ligger rigtig, kaldes piben *straight grain* – og de dygtige pibemagere laver *straight grains* hver gang. Herhjemme koster disse håndlavede piber fra firs til hundrede kroner. De fleste går til eksport, og indbringer f. eks. på det amerikanske marked betydeligt mere end ved salg i Danmark.

75-85 procent af fremstillingsprocessen er rent håndarbejde, hvor pibemagerens vigtigste redskaber er fil og sandpapir. En dygtig pibemager kan fremstille en god pibe om dagen.

DER laves i dag piber af andet materiale end bruyère, selv om denne lyngrod dominerer produktionen ret enevældigt. ★ *Majskolbepiben* er den billigste model, som kan være et morsomt bekendtskab selv for en erfaren piberyger.

★ *Kridtpiben* er billig, men den afskrækker de fleste begyndere, fordi den får tobakken til at smage stærkere.

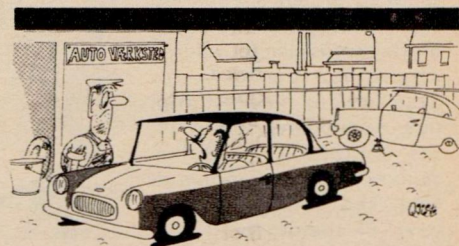
Calabashpiben er en typisk indendørsmodel, hvis hoved er skåret af skal fra en græskarliggende frugt. Denne skal er tørret og har gennemgået flere efterbehandlingsprocesser.



Fru K. H. Andersen, Haraldsgade, København Ø, har opnået en usædvanlig farvestrålende frodighed i altankassen. Fru Andersen siger:

”planterne tørster efter SUBSTRAL mindst en gang om ugen i hele væksttiden til november”

Prøv selv - og se det imponerende resultat!



Den har været noget død i opkræket på det sidste



MERE SIKKER MED NYE Gislaved

Kvalitetsdæk til svære belastninger, for eksempel:

Størrelse	Type HS 400	Type Strong grip
8,25 x 20/12	Lastvognsdæk	499,00 550,00
9,00 x 20/12	"	578,00 663,00
10,00 x 20/14	"	725,00 825,00
10 x 28/4	Traktordæk	388,00
11 x 28/6	"	499,00

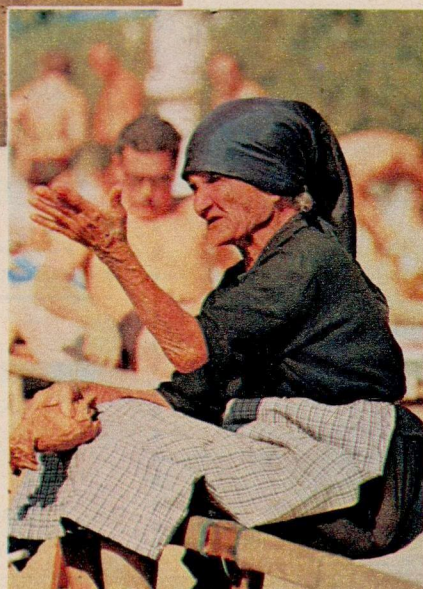
- og så får De endda dividende

GISLAVED DÆK I BRUGEN

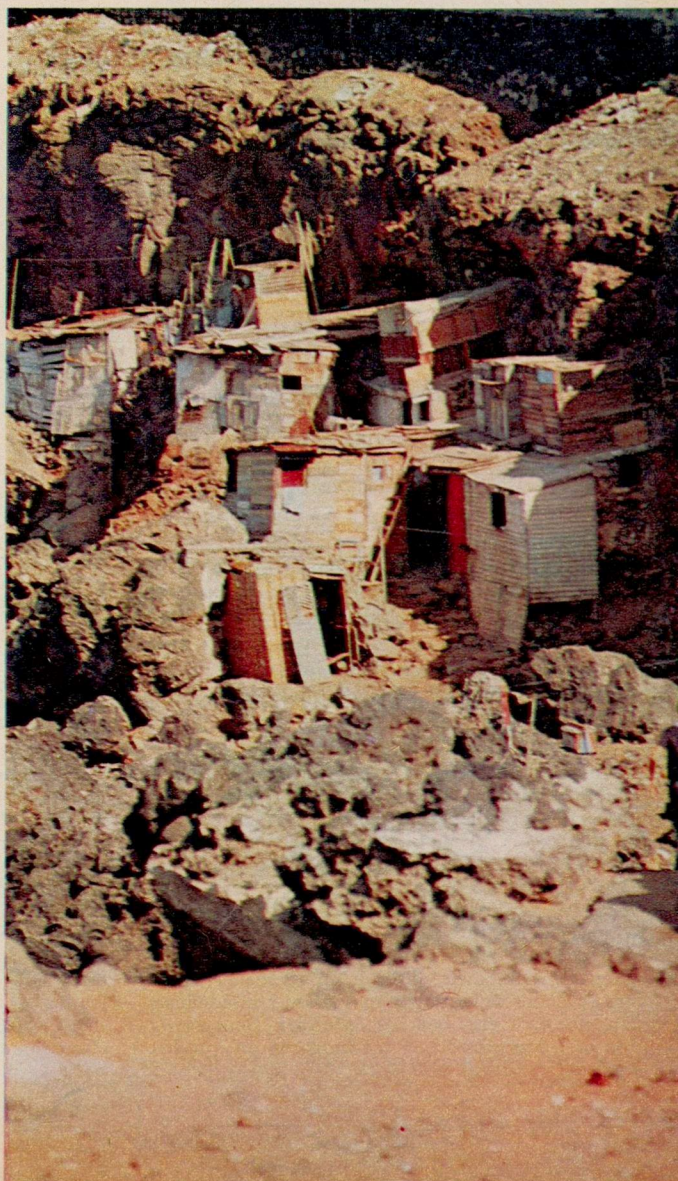
FOTOS: TOM OLSSON



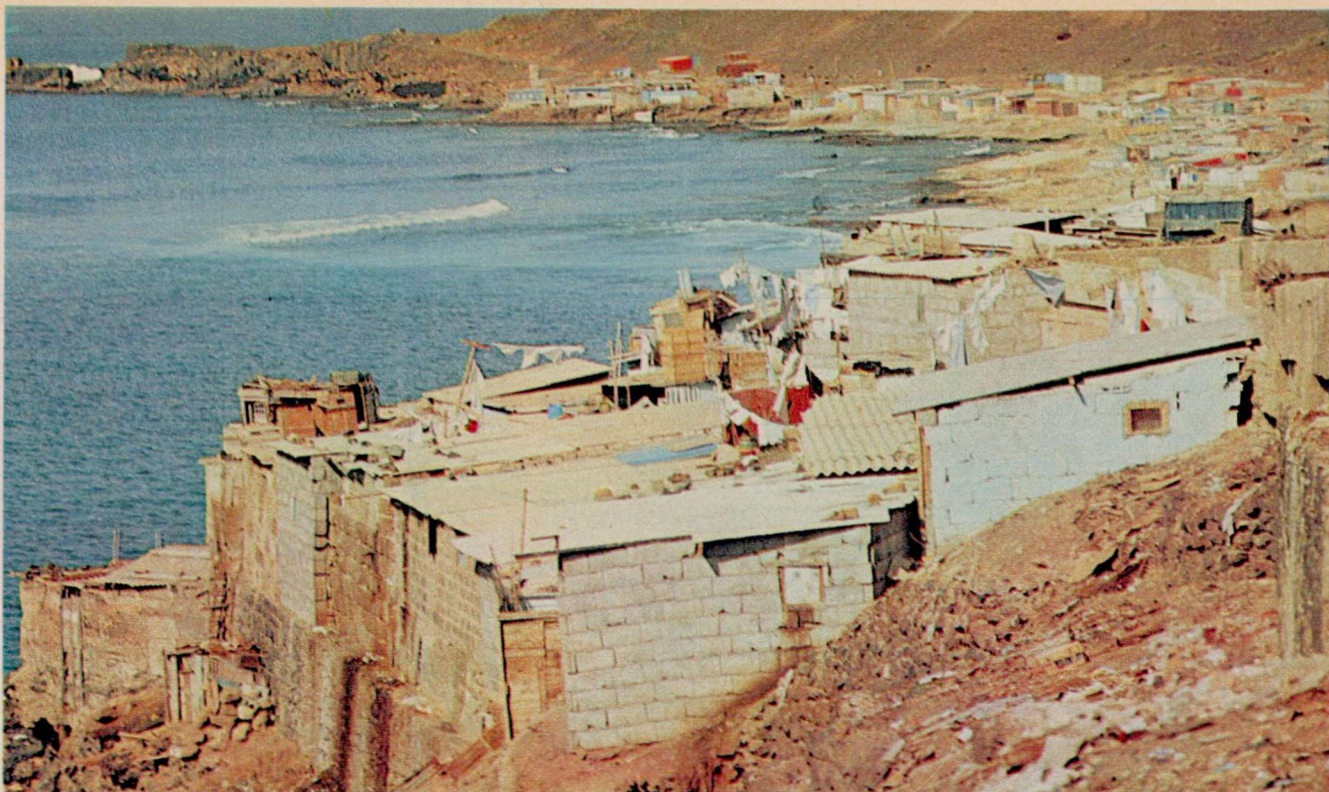
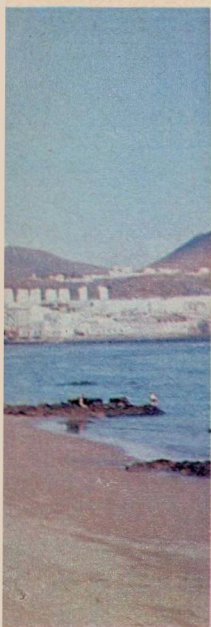
Tre kvinder på stranden. De to yngste (herover) er danske turister i Las Palmas, den tredje (til højre) en spansk morlille. Hun forsøger at ernære sig selv og et par børnebørn ved hjælp af de småskillinger, hun i dagens løb kan lokke fra de i hendes øjne ustyrligt rige nordboere, som flokkes om hende. Hvad hun mener om deres påklædning, skal man helst lade være at spørge om.



TURISTPLAK



Casa del Turismo, Turisternes hus (billedet til venstre) er lige så smagfuldt og lækkert i det indre som det ydre. Bebyggelsen på fotografiet til højre har ikke noget navn. Den bebos naturligvis 'kun' af byens egne børn. Men' også her svarer det indre til det ydre.



TEN - OG DENS BAGSIDE

Stiller man sig på Las Palmas' strandpromenade og vender fotografiapparatet den rigtige vej, vil man få billedet herover til venstre på filmen: svage, blå atlantehavsdønninger, en sandstrand med oceaner af plads og i baggrunden mængden af knaldhvide hoteller og turistpensioner – ret en udsigt, som må glæde en spansk turistchef. At der ikke er så mange mennesker skyldes kun, at fotografiet er taget tidligt om morgenen. To timer senere er stranden overfyldt.

Drejer man sig en halv omgang, kan man, uden at flytte sig et skridt, få også turistplakatens bagside med (billedet herover). Der bor hundredvis af mennesker i disse hytter, og deres leveniveau er jo en del af forklaringen på, at det er så billigt at være turist – ovre på den anden side af bugten.



Billigere – for gæsterne. Franco-Spanien devaluerede i vinter sin valuta kraftigere end noget andet, europæisk land. Derfor er det i år endnu billigere end i fjor at leve i Spanien – hvis man er udenlandsk turist. For landets egen befolkning er virkningen jo ikke den samme, og det er ikke tilfældigt, at De kanariske øer og andre, spanske turistcentre er blandt de få steder i Europa, hvor tiggeriet endnu har et nævneværdigt omfang (selv om politiet gør sig energiske anstrengelser for at holde betlerne udenfor turisternes synsvidde).





De finder intet spor af rim og tøvand,
Atlas har ægte, fuldautomatisk afrimning

Atlas Køl og Frys er bedre

Få de nyeste fordele med, når De udskifter. Crystal Twin 350 og Crystal Regent er Europas mest avancerede køle-fryseskabe. Her er virkelig fuldautomatisk afrimning i kølerummet. Skabene passer det hele selv, om det så er tøvandet, fjernes det automatisk. Tvungen luftcirkulation er en anden speciel køle-fordel. De finder i disse Atlas-modeller. En kold, ekstra fugtig luftstrøm giver hurtigere nedkøling og mindre udtørring af uindpakket mad. Vælg Atlas køl og frys og få Atlas landsomfattende service. Atlas har den ideelle kombination i ét skab, lige til at stille op. Twin 350: køl 200 liter, frys 150 liter, vejl. kontantpris kr. 2145,-. Regent: køl 140 liter, frys 60 liter, vejl. kontantpris kr. 1365,-



Atlas Crystal Twin 350

Køb **ATLAS** i Brugsen

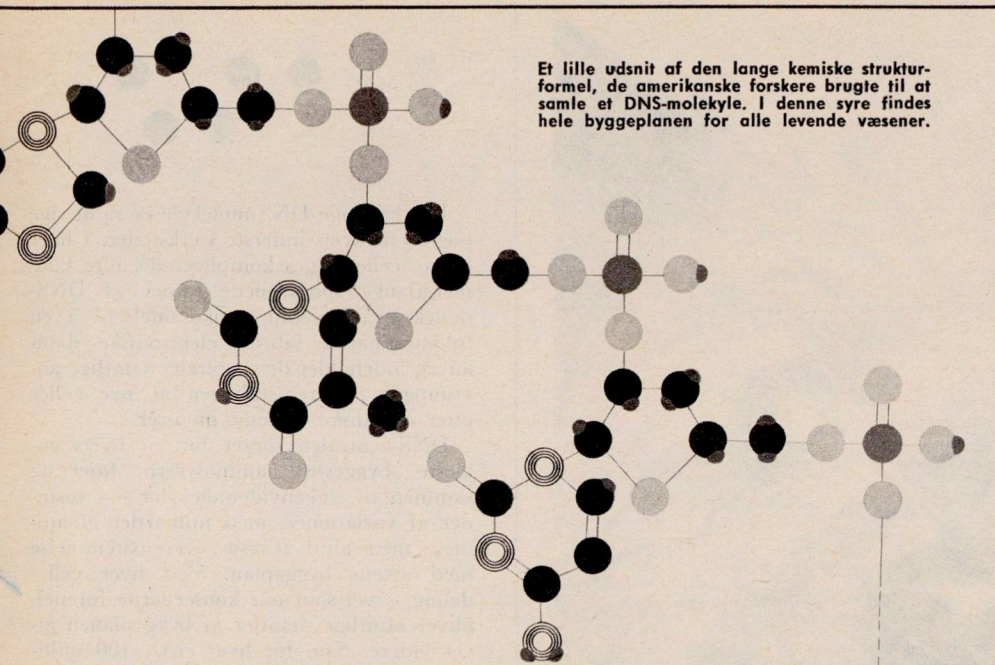
På vej til at løse GÅDEN OM LIVETS OPRINDELSE

Et hold amerikanske biokemikere har for første gang i videnskabens historie fremstillet „kunstigt liv“. Dermed er man kommet et stort skridt videre mod en forklaring på, hvordan det første liv på jorden opstod, skriver vor medarbejder, V. J. Brøndegaard, som i denne artikel gør rede for de hidtidige resultater af forskningen på dette område.

Hermed er opklaret en af livets fundamentale hemmeligheder, erklærede USAs præsident Johnson, da et hold biokemikere under ledelse af nobelpristageren Arthur Kronberg for nylig kunne meddele, at det var lykkedes dem at fremstille en levedygtig virus-kerne af molekyler.

Forskerne er selv mere beskedne. Men, at det vellykkede eksperiment vil få den allerstørste betydning for virus- og kræftforskningen, er i hvert fald sikkert nok. Det første „kunstige liv“, som mennesket skabte, er nemlig kæmpemolekyler af den *desoksiribonukleinsyre* (DNS), der rummer livets inderste gåder. DNS findes i alle levende cellers kærne, styrer de overordentlig indviklede processer ved celledelingen og overfører arveanlæggene.

Anbragt i æggehvideproducerende værts-celler har den kunstige viruskærne gennem flere generationer opført sig fuldstændig som normale virus-arter. Den formerede sig, idet den tvang værtscellerne til at fremstille millioner af nye DNS-molekyler.



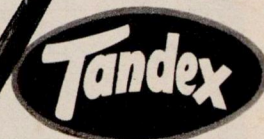
Mulighed for nye våben mod kræften.

Hermed er opklaringen af livets sidste gåder rykket et stort skridt nærmere. Rent praktisk betyder det, at man nu kan begynde at smede nye og mere effektive våben til kampen mod menneskehedens værste

svøbe i vor tid: kræften. Hvis man for eksempel anbringer „programstyrede“ cellekærner i svulster, skulle de kunne modarbejde den planløse celledeling. Om måske blot ti år vil det, mener professor Kronberg, være muligt at ændre dyrs og menneskers arveanlæg, således at arvelige sygdomme ikke længere er noget uundgåeligt.



- disse tænder og alle tænder fortjener en ny



TANDBØRSTE

Tandex væbnet til tænderne . . .

Bay & Vissing A/S



everton - det er den vi kan li' mild og god i piben dagen lang..!



DOGGY
HUNDEMAD



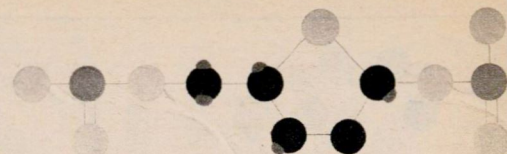
Det er lige
jeg kan
li' Det er lige
hvad jeg kan
li' Det er lige
hvad jeg kan
li' Det er lige
hvad jeg kan
li'

Den er en hund efter Doggy

(men det er også verdens bedste hundemad!)

Doggy har det hele — vitaminer, mineraler, proteiner og **alle** de næringsstoffer. Deres hund behøver for at blive en kvik hund med blanke øjne og en smuk, glansfuld pels. Doggy hundemad er lige til at servere — indbydende og hygiejnisk — og alle hunde elsker det (spørg bare Deres egen!).

BRUGSEN



Det kunstige DNS-molekyle er så at sige nøglen til livets inderste værksteder. I hver eneste celle findes komplicerede, ofte kilometerlange spiralsnoede kæder af DNS-molekyler. Ligesom „hukommelsen“ i en fuldautomatisk fabriks elektroniske dataanlæg indeholder disse spiraler samtlige anvisninger på fremstillingen af nye celler efter et ganske bestemt mønster.

DNS-centralen sørger for, at livets enkleste „byggesten“ aminosyrerne følger sig sammen til æggehvidemolekyler — i tusinder af variationer, med milliarder af atomer, men altid i nøje overensstemmelse med artens byggeplan. Ved hver celledeling, såvel som når kønscellerne forenes, bliver samtlige detaljer af byggeplanen givet videre. Kun for hver cirka 100 millioner kopieringer sker der en „trykfejl“.

Man skønner, at naturen for meget rundt regnet 3 milliarder år siden begyndte at udvikle livets hemmelige kode. Denne kan biokemikerne nu tyde så godt, at de endog giver naturen ordrer på dens eget tegnsprog. De opdagede, at skriften består af kun fire bogstaver: *A* (adenin), *C* (cytosin), *G* (guanin) og *T* (tymin). Alt efter hvordan bogstaverne danner „ord“ eller sætninger udvikler cellestaten sig til en musling, et firben, en elefant, et menneske. I alt bruger kodesproget 64 sådanne ord. Og da de 64 ord kan kombineres på næsten uendeligt mange måder, får livet så talrige udtryksformer.

Eksempelvis består den anvisning, som et DNS-molekyle giver for opbygningen af et enkelt æggehvide-molekyle, af flere hundrede kodeord. I én virus-kærne findes så mange, at de trykt med almindelig skrift fylder en 60-70 siders brochure.

Sammenligningen viser størrelsen af professor Kronbergs og han medarbejders bedrift. Ikke alene opklarede de hele teksten bogstav for bogstav og ord for ord... de var også i stand til at efterligne over hundrede mellemliggende kemiske reaktioner.

Kun den allerførste side i livets ABC.

Alligevel er mennesket kun nået til den allerførste side i livets ABC. Koden for opbygningen af den mindste bakterie ville fylde en bog på over 1000 sider. Og byggeplanen til menneskets organisme, således som den findes i hver eneste kropcelle, består af flere milliarder bogstaver — et kæmpeværk på 46 bind med hver 20.000 sider!

Den livsgnist, som blev tændt i et amerikansk laboratorium, gør et andet gammelt spørgsmål aktuelt: hvordan er livet opstået på vor klode?

Som vi kender det, er livet et forholdsvis ung fænomen. Videnskaben kan føre dets historie 3-4 milliarder år tilbage — et kort

tidsrum sammenlignet med Jordens alder (5-6 milliarder år) og hele solsystemet 10-15 årmilliarder. Vi har ingen grund til at mene, at jordklodens liv er noget enestående. Dets grundstoffer, brint, kulstof, ilt og kvælstof hører til de almindeligste i universet. Liv må være opstået også på andre himmellegemer med lignende astronomiske, geologiske og klimatiske forhold.

Men det springende punkt er, hvordan et dødt molekyle kunne få den forunderlige egenskab at genfremstille sig selv. Liv kan – meget kort – defineres som et vekselvirke mellem den før nævnte nukleinsyre DNS og æggehvide stoffer eller proteiner. Hvad der adskiller dødt og levende stof er egentlig „kun“ selve opbygningen. Molekylerne i en sten og et menneske består af de samme atomer ordnet på en ganske bestemt måde. Et viruskrystal for eksempel er lige så dødt som et sukkerkrystal. Først når det kan stjæle energi fra en proteinholdig substans, får det stofskifte og formerer sig. Det skyldes, at virus-molekylet allerede indeholdt DNS med de nødvendige informationer til formering.

Spørgsmålet bliver nu: hvad kom først, DNS eller proteinet – „hønen eller ægget“?

Vand, metan, ammoniak og ultraviolet lys grundlaget for første livsgnist?

Til for få år siden mente man, at protein kun kan skabes af levende væsener. Forsøg har imidlertid vist, at nogle af de aminosyrer, der opbygger æggehvide, dannes „af sig selv“, når dampe af vand, metan og ammoniak udsættes for et fyrværkeri af

elektriske gnister eller af ultraviolet lys. Det var en grov forenkling af det, der kan være sket i Jordens oldtid, da atmosfæren rimeligvis havde en helt anden sammensætning. Den indeholdt kun lidt ilt, men desto mere brint, ammoniak og metan. I dens øvre lag manglede den ozon, som nu afbøder solens meget kraftige ultraviolette lys. Det forklarer samtidig den mærkelige lange pause i evolutionen. De første to milliarder år nåede den kun fra æggehvidemolekylet til encellede organismer. Men i perioden kambrium for 500-600 millioner år siden opstod i løbet af få årmillioner repræsentanter for næsten alle de plante- og dyrearter, der nu lever i havet.

Solens dræbende ultraviolette stråler

PATENTANMELDT NYHED



NR. 24

PLÆNEKANTSKÆRER

— GØR DET TIL EN LEG AT HOLDE PLÆNEKANterne I FINESTE FORM · SKÆRER LIGE ELLER BUEDE KANTER I EEN ARBEJDSGANG

ZINCK GODTHAAB



Cecil er altid ensartet rullet..!

-og så kan man smage den gode tobak i Cecil..!

-derfor er der bedre træk i Cecil..!

En lille pause... en hyggelig sludder... ild på en Cecil: den er altid perfekt rullet af fyldige, mættende blended-tobakker...

...så er der tid til en Cecil

SKANDINAVISK TOBAKSKOMPAGNI

Cecil
BLENDED
KING SIZE

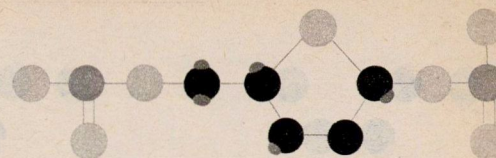
Der er mindst 262 billigere cerutter

(også nogle fra os)



alligevel er Golf blandt de mest købte (Hvorfor?)

De specielt udvalgte tobakker i GOLF's indlæg, omblad og dæks behandles efter cigarfabrikkernes gamle, fine traditioner. Det er der mange, der har sans for. Smag GOLF - den er ærligt sin pris værd.



ramte de øvre vandmasser med fuld styrke. De første primitive alger udviklede sig derfor i dybe og beskyttede havbugter. Og i løbet af et par milliarder år havde de skilt så megen ilt og ozon fra atmosfæren, at andre livsformer kunne opstå ved havoverfladen og på landjorden.

Man har i jordens ældste stenart granit fundet „lommer“ af datidens luft klemt inde, da de flydende stenmasser stivnede. Denne luft består faktisk af en stor portion ammoniak.

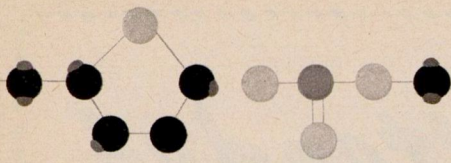
Kunne livet have udviklet sig, hvis atmosfærens ammoniak og metan ikke var blevet nedbrudt? Mange himmellegemer er sikkert omgivet af et sådant lufthav, og engang lød det enstemmigt: her findes intet liv. Nu er man blevet mere forsigtig, efter at det har vist sig, at der også på vor jord findes livsformer, for hvilke ilt er en dræbende gift. Stivkrampebakterier for eksempel kan kun eksistere i et lufttæt rum. Andre bakterier lever af stinkende svovlbrinte, atter andre trives i råolien hundreder af meter nede i jorden. En alge, som fornylig blev fundet af en svensk kemiker, omsætter metan til ilt. Et i Middelhavet ret almindeligt infusionsdyr bruger metallet vanadium til sit stofskifte, en underart indeholder endda 10 procent fri svovlsyre!

Er råolien affaldsproduktet fra livets skabelse?

Lynild og ultraviolet lys *kan* have startet de kemiske reaktioner, som lidt efter lidt resulterede i organiske forbindelser mellem kulstof og brint. Men hvor er så affaldsprodukterne henne? Naturen må have brugt uhyre mængder organiske substanser til „forsøgene“, og kun en ganske lille part omskabtes til planter og dyr.

Videnskabens seneste svar: råolien eller i hvert fald største delen af den er intet andet end affaldsproduktet fra livets skabelse. Et dødt, men organisk stof. Og naturgassen – den skal være resten af jordens ur-atmosfære. Herfor taler blandt andet, at indtil 10 procent af naturgassen består af helium og andre „ædle“ gasarter. Vi kender ingen kemisk proces, som gør det muligt at forvandle disse gasarter til naturgas.

Det lyder alt sammen meget rimeligt, men desværre kan ingen af teorierne stå for en matematisk sandsynlighedsberegning. Før naturen kunne opbygge det første æggehvidemolekyle af 5, 10 eller 20 aminosyrer, måtte den „afprøve“ 1.000.000... (1270 nuller!) ikke egnede sammensætning-



ger. Selv om også den rigtige kombination dukkede op midt i forsøgsrækken, slår jordens, ja hele solsystemets alder slet ikke til.

Og æggehvidemolekylet som sådan var stadig ikke levende – havde hverken stofskifte eller formeringsevne – før naturen mellem billioner andre muligheder fandt frem til DNS, enzymer, adenosintrifosfat, der styrer cellens energihusholdning, o.s.v. Meget tyder på, at en blågrøn alge var det allerførste levende væsen. Den eksisterede i jordens oldtid for mindst 3 milliarder år siden. Den såkaldte fotosyntese, der med sollyset som energikilde forvandler døde stoffer til organiske og samtidig skiller ilt fra atmosfæren, var måske naturens ældste „opfindelse“. Alligevel er den så kompliceret, at videnskaben trods store anstrengelser stadig ikke kan efterligne den.

Livets mulighed i alle atomer.

At alt det skulle være resultater af tilfældigheders samspil – det modsiger ikke blot religionerne, men vor kritiske fornuft.

Således står mange spørgsmål stadig uløste. Var livets opståen noget uundgåeligt eller blev det skabt af en højere magt bag kulisserne? Hvis der findes en kulisse, hvad er så „bagved“ og „foran“? Så langt vi kan følge livet tilbage, gik dets udvikling fra lavere mod højere former. Men når livet har en retning, må det også have et mål. Var det mennesket – stræbte naturen fra tidernes morgen mod en erkendelse af sig selv?

Vi står her ved grænsen af vor viden og kan kun ane en baggrund og hensigt med det skabte. Et eller andet ukendt har givet impulser til det, der befandt sig forrest og sørget for, at det kunne fortsætte ind i fremtiden.

Hvorfor? Hvorhen? – det er de tre største spørgsmål. Dem kan kun troen besvare ... og den er selv et produkt af livets sidste udviklingsfase.

Men videnskaben trænger stædigt fremad, skridt for skridt, og er foreløbigt nået til den erkendelse, at livets mulighed findes i alle atomer. Kulstof-, ilt-, kvælstof- og fosforatomer kan, når de udsættes for bestemte tryk, temperaturer og andre påvirkninger, samle sig til levende molekyler. Også livet måtte i dets opståen rette sig efter fysiske lovmæssigheder.

Vi kan nu fremstille liv i dets mest primitive form. Det næste må blive at samle et system af molekyler til en organisme, der formerer sig uden (som virus) at stjæle energi fra andre levende celler. Hvis og når det lykkes, er vi kommet hemmeligheden om livets opståen endnu et langt skridt nærmere.

NYHED:
DEODORANT-
SÆBE

helst
mild deodorantsæbe
med TCC*

Helst er en helt ny deodorantsæbe, som modvirker og fjerner svedlugt. Helst gi'r en overdådighed af silkefint, duftende skum — og er babymild mod huden. Helst er økonomisk i brug: Bli'r der en lille rest tilbage, sættes den blot fast i fordybningen i det nye stykke Helst sæbe.

helst
holder
morgenbadets friskhed
hele dagen ...



BRUGSEN

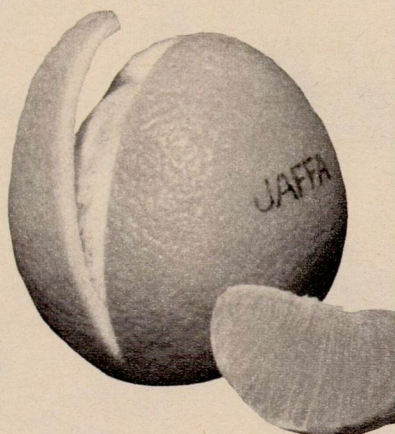
Klap Dem selv på ryggen...!

Er De en af de skeptiske, der siger nej tak til lotterier? Til vaskemidler med luksuskartoner, målebægre og løfter om gevinster? Det gør De Danske Husmoderforeninger også. Man foretrækker at få selve varen — og spare på de overflødig falbelader. Vor compliment, frue, til Deres sunde fornuft!

Når man kan købe sig en kæmpepose „Snevit“ og spare mindst 4 kr. hver gang, så har man ikke blot sikret sig en smuk hvid vask — men også penge lige ind i lommen! Vi ved jo ikke, hvor meget De vasker ... men fordelene ved „Snevit“ i pose kan De meget nemt regne ud i pænt vasketøj — og kontant gevinst! Og nu kan man også få det lavtskummende „Snevit Maskinvask“ til den fuldautomatiske vaskemaskine — foruden „Snevit Extra“, som De kender.

Jaffa

er oval og saftig

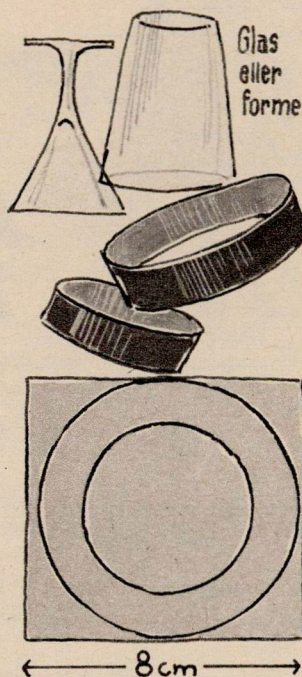


-og nem at pille!
Ah!



Butterdej lige til at bage

Karen Kok er begejstret for det nye produkt *Danefrost Butterdej*, og det er sikkert og vist, at mange andre også vil være det, når de først har prøvet det. På Forbrugernyt-siderne omtales Danefrost butterdej, for her er kun plads til i tekst og billeder at vise de smukke resultater FDB's prøvekokken og Karen Kok i forening har opnået med Danefrost butterdej.



Postejer med fyld

På pakningen med Danefrost butterdej står alle nødvendige oplysninger. Her skal kun nævnes, at dejen skal stå i stuitemperatur **en halv time**, før den anvendes.

Der bruges en firkant dej til hver postej. En postej består af en bund og en ring. Ringen udstikkes af dejstykket ved hjælp af to **kolonneforme** eller **glas**. Ringen tages op, og resterne af dejen rulles sammen, og med den store form udstikkes den runde bund. Bunden prikkes og pensles med æggehvite. Ringen trykkes fast ned over bunden og pensles med æg (rester af æg og æggehvite kan komme i den stuvning, der skal i postejerne). Postejerne sættes i en god varm ovn (200°) på usmurte bageplader og bages i ca. 20 minutter. De kan fyldes med forskellige stuvninger som brissel — fiske- eller grøntsagsstuvning eller en rest hachis. Til gæstemad er her to opskrifter på gode stuvninger:

Tunge og champignonsragout

1 spsk. hakket løg	1 ds. frokosttunge (170 g)
35 g margarine	½ dl piskefløde
¼ tsk. karry	½ dl rødvin
100 g champignons	¼ tsk. paprika
1-2 tomater	evt. salt

De hakkede løg svitses i margarine og karry. Champignons renses, skæres i skiver eller kvarter og tilsættes sammen med tomatbåde. Tungen skæres i terninger og blandes i. Piskefløde, rødvin og paprika tilsættes. Ragout snurrer sammen ca. 8-10 min. og smages til med salt.

Krabbe-aspargesstuvning

35 g margarine
3 spsk. hvedemel
3½ dl krabbevand + asparges-
vand + fløde
1 ds. krabber
¼ kg ds. asparges-snitter
salt
citronsaft

Margarine og mel afbages med krabbe-aspargesvand og fløde. Krabbekødet plukkes i mindre stykker og blandes i stuvningen med asparges, smages til med salt og citronsaft og fyldes i butterdejspostejer.

De flotte kager på billedet kaldes simpelt hen **Nem-kager**. De består af: Butterdej og flødeskum foruden Danefrost hindbær, jordbær eller syltetøj. Flormelis.

Hver dejplade prikkes og bages ca. 15 minutter i en god varm ovn (200°). Kagerne deles i to halvdele, som flækkes og lægges sammen med syltetøj eller de optøede hindbær eller jordbær smagt til med sukker (abrikos- eller svedskemos er også godt i kagerne). Flødeskum lægges over, kagerne lægges sammen og drysses med sigtet flormelis.



forbruger nyt

redigeret af Bodil M. Begtrup

Mal det selv!

Pleno og Plenolux maling kommer fra landets førende fabrikker og kan fås i brugsen til særdeles konkurrencedygtige priser. (Malervarer føres dog ikke i HBs butikker).

* *Pleno* er hjemmenes maling. Den kan bruges til alle mulige formål ude og inde. Pleno står med den dæmpede glans, som nu er så eftertragtet. Pleno dækker glimrende, flyder fint sammen uden mærker af penselstrøg og er nem at male med. Farven påføres med pensel eller - efter passende fortynding med FDBs fortynder - med sprøjte. Også en malerulle kan bruges.

* *Plenolux* er emaljefarve af bedste kvalitet og meget robust over for mekanisk påvirkning, over for vind og vejr og i et vist omfang over for kemikalier og syrer. Derfor er Plenolux ideel til køkken, badeværelse, børneværelser og an-

dre steder, hvor det daglige slid er stort, og hyppig rengøring er nødvendig. Til udendørs brug er Plenolux den rigtige maling også til cykler, biler og maskiner. Der bruges pensel eller sprøjte, i sidste tilfælde skal Plenolux fortyndes med FDB fortynder.

Pleno og Plenolux fås i de gængse farver men også i de meget yndede almuefarver (rød, gul, blå og grøn), og desuden i moderne lyse pastelfarver.

Det er adskilligt nemmere - selv for uøvede - at opnå et fint resultat med syntetiske farver end med de gamle oliefarver. En forudsætning er det dog, at de gode brugsanvisninger følges. Sørg også for at have pensler i rette størrelser og små terpentinfyldte dåser at stille penslerne i, når der er pauser i malerarbejdet.

Brugsen har farvekort over alle de to typer malingsfarver.



MAJS TIL MANGE TING

Der er forskel på den majs, der spises af mennesker og den, der spises af dyr. Ganske vist stammer al majs fra *graminae zea maiz*, men familien har udviklet sig med utallige variationer. De bedst kendte er majssorterne *saccarata* og *indendata*. *Saccarata* er lys i farven, sød, mør og saftig, og den bruges til menneskeføde. *Indendata* bliver hård under modningen og anvendes fortrinvis til dyrefoder.

Majs spises frisk fra kolben eller konserveret ved frysning eller henkogning. FDB's hovedleverandør af dåsemajs er ~~en~~ Ame-

rikas største majsproducenter, som gennem utallige dyrknings- og laboratorieforsøg har opnået så fine variationer af *saccaratamajsen*, at produktet må anses for at være blandt verdens bedste.

Henkogte majsærter på dåse er ikke alene billig, men en meget velmagende og meget anvendelig spise, som vi nok burde bruge meget mere.

Majsærterne kan serveres som grøntret (varmet i dåsen med åbent låg) til kød eller fisk. De skal blot rystes i lidt smør eller jævnes med lidt mel udrørt i fløde. De kan blandes i forskellige salater ganske som grøntsager, drysses i skålen med hovedsalat eller over tomat salat. Prøv dem også med andre grøntsager i en gratin og omelet, i supper, i risretter som risotto eller blandet i løse ris.

I denne grøntsagsdyre tid er det godt at have noget nyt og andet at ty til. En dåse henkogte majsærter med 340 g netto koster 2,47 kr.

DÅSEKARTOFLER - NU

Kogte, skrællede kartofler på dåse er en af de mange lettelser, industrien tilbyder, og som vi netop på denne årstid må være glade for at kunne få. De gamle kartofler er ikke mere, hvad de har været. Svindet er stort og vitaminerne næsten borte. De nye udenlandske kartofler er jo ikke så nye,

når vi får dem, og de er snarere dyrere end dåsekartoflerne.

Svendborg konserveres som fremstiller brugsens dåsekartofler, havde en del bøvler med kartoflerne sidste år. Den ellers så gode sommer var ikke god ved kartoflerne. Dette viste sig bl. a. ved, at de kogte ud, og det er ikke rigtigt gjort af kartofler, der skal ligge hele og fine i en dåse. Man arbejdede med problemet og fandt en metode, der udelukker kartofler med denne kedelige tilbøjelighed, af produktionen, så nu er kvaliteten i orden.

Dåsekartofler bliver bedst, hvis de varmes i deres lage uden at skrupkoge. De er også fortrinlige til brunede kartofler og til kold eller varm kartoffelsalat. Dåsens indhold svarer til 600 g friske, uskrællede kartofler, prisen er 1,79.



Fine, nye te'er

Ikke mindst unge sætter pris på en kop te. Er man først blevet te-fan, er man det for livet. Tro ikke at tedrikkere nøjes med én slags te. Mange drikker en sort som morgente og en helt anden til eftermiddagens slap-of-time.

Brugsens tesortiment må med andre ord udvides, og det er sket i de store brugser (supermarkeder) og brugsens magasiner (*Comus*, *Quickly* og *Anva*), hvor man nu kan få de berømte engelske *Twining teas* i originale dåser. Teksten på dåserne er engelsk, men hver dåse er forsynet med en dansk topetiket med oplysninger om teens oprindelse og egenskaber.

Udvalget omfatter bl. a. den meget yndede *Earl Grey* te, udtales: ør-l gre-i, en kinesisk blandingste, tilsat fine æteriske olier, der giver speciell duft og smag.

Nogle foretrækker *ren Earl Grey* te (bør ikke være for stærk), mens andre bruger den til iblanding i andre teer, f. eks. *Lakkawella* og nr. 66. *Earl Grey* fås i dåser med ca. 450 gram til 10,45 kr. og med ca. 225 gram til kr. 5,70.

Desuden fås *English breakfast* og *Orange Pekoe* (begge ceylonteer) i 450 gram dåser til 8,95 kr. *Prince of Wales* er kinesisk Keemun te, den bliver ikke bitter. 10,95 for 450 gram.



Bag det selv!

Der er kommet en virkelig morsom nyhed i brugsens frysedisk: *Danefrost butterdej*. I den nydelige karton ligger ti firkantede stykker dej. De ligner nærmest et stykke tykt, flødefarvet karton, men når de tages ud af ovnen, er de forvandlet til den flotteste, lette, bladede butterdej.

Dejen er fremstillet af kemikaliefrit hvedemel, margarine, vegetabilsk olie, vand og salt.

Enhver, der har forsøgt sig med butterdejbagning ved, at det er en spændende, men ret kompliceret opgave. Kun få har det mod, der skal til. Derfor købes napoleonskager, butterdejsnitser, postejter og småkager hos bageren.

Danefrost butterdej skal efter en halv times ophold i stuetemperatur blot rulles ud i den størrelse, der er brug for – og bages.

Dejen kan opbevares i køleskabets frostrum cirka en uge og cirka en måned ved minus tolv grader i hjemmefryser eller fryseboks, i fire-fem måneder ved minus atten grader.

På foranstående sider er der vist postejter, kager og småkager, bagt af Danefrost butterdej.

På butterdejpakningen er der opskrifter med tegninger af dejens udrulning og udskæring til æblefisk, kringler, spandauer, mandelhorn, sløjfer og meget andet.

Pakkens nettovægt er 425 gram og prisen er 2,90. Man kan få 40 trekantede snitter af én pakke Danefrost butterdej. Det bliver til syv øre pr. styk iberegnet udgiften til strøm eller gas, men ikke arbejdstidens pris. Men den regner fatter jo heller ikke med, når han kommer hjem fra fisketuren med en „gratis fisk“.



* *Bio Panzym* er fantastisk. Vi har meget hårdt vand, men det ordner *Bio Panzym* for mig samtidig med at tøjet bliver blændende hvidt, det kulørte bliver klart og friskt i farven, og vasketiden bliver halveret. Nej, hvor er jeg glad for det. Jeg gør også mine vaser og urtepotteskjulere rene med *Bio Panzym*. De står i blød en halv times tid i *Panzy*-vand og bliver som nye, vasket i lidt sæbevand bagefter. Tak for det og tak også for Super Blenda. Endelig et vaskemiddel uden de dumme spillemærker. Væk med dem, og ned med prisen. Inger Frost, Padborg.

* Dem, der savner hyldepapir i 60 cm bredde, vil jeg fortælle, at jeg i mange år har købt plastic i metermål. Det er 120 cm bredt, og klippes lige igennem, så har man det i 60 cm's bredde. Det er nemt at holde rent og er næsten uopslideligt. Jeg bruger det også til skolebøger med det resultat, at bindet altid er helt og pænt. Ombukningerne lukkes med tape. E.V.

* Plasticfolie ligger i mange bredder og tykkelser. Vi har undersøgt hvilken af de typer, brugsen har eller skaffer, der er bedst som hyldepapir og fundet en klar plasticfolie, der er velegnet, og som ligger i 130 cm's bredde. Brugsen får den hjem i ruller à 25 meter (ordrenummer 24 24 54) og prisen er 22,30 kr. Om brugsen vil sælge i metermål eller kun i ruller kan vi ikke udtale os om. Denne plasticfolie er også meget velegnet til emballering af frysevarer.

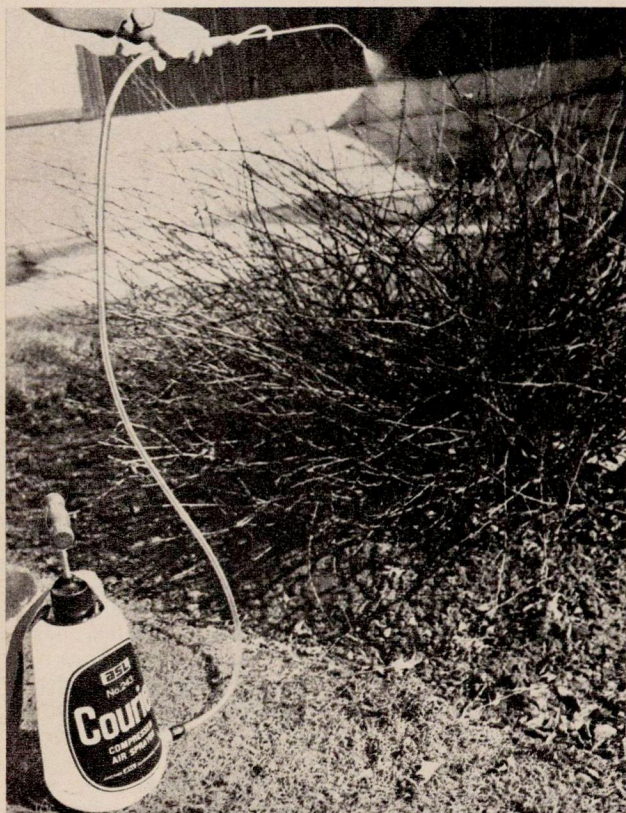
SVAR

* Jeg laver diabetikermad hver dag, og det undrer mig, at frosset frugt ikke kan købes uden sukkerlage. Selv fryser jeg en del (jordbær, hindbær, ribs og solbær) uden sukker, og synes det er lige så godt, som det med sukker. Jeg mener, der er et behov for sukkerfri Danefrost-varer, også fordi de måske kunne blive billigere.

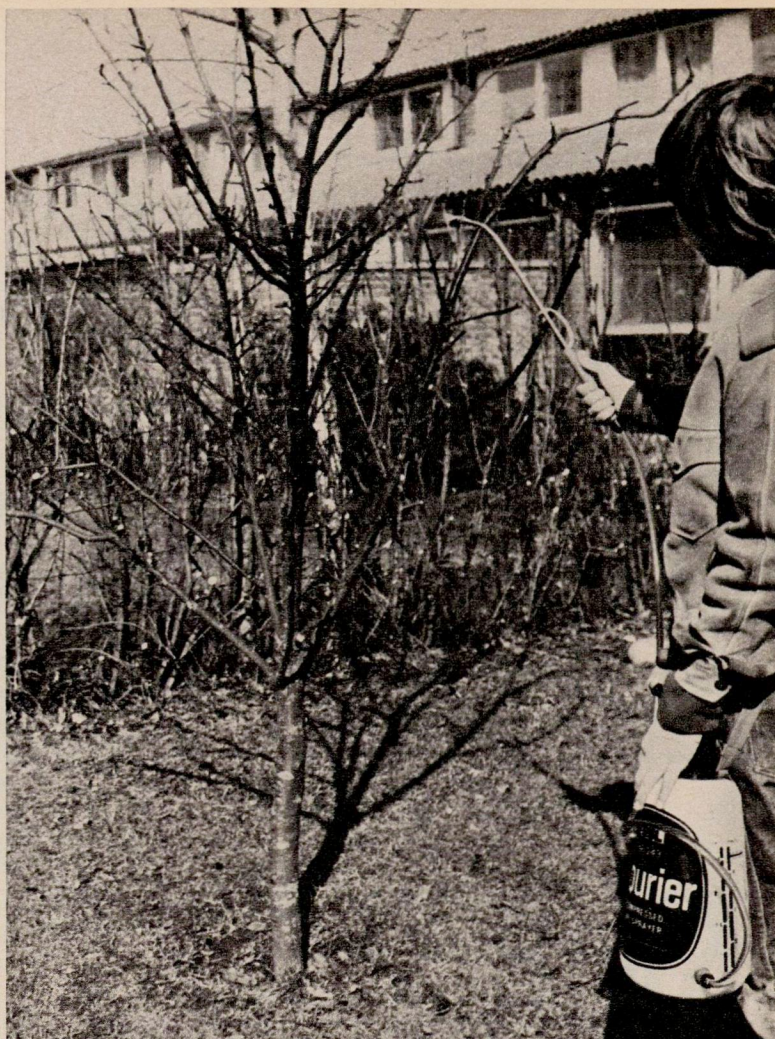
E. Kalf, Kalveslund.

* Alle Danefrostjordbær af produktion 1967 i plastposer er uden sukker. Til næste sæson vil anden løsfrosset frugt også komme uden sukker i Danefrostudvalget og til meget rimelige priser.

Når sukkerfri konserver er noget dyrere end den med sukker skyldes det, at den sukkerfrie er en særproduktion. Den er ret besked i forhold til den normale produktion og har ikke samme omsætning ude i butikkerne som denne, men er alligevel belastet med samme omkostninger. Desuden kræver en særproduktion forudgående laboratorieundersøgelser, og de koster lige meget, hvad enten produktionen af varen er stor eller lille. Alt dette er medvirkende til, at en sukkerfri vare er dyrere end den, der er tilsat sukker.



Dysen kan indstilles til smal eller bred forstøvning som her til lave prydbuske.



Det tog godt 7 minutter at tømme sprøjten.

To gode hjælpere til haveejere

HAVESPRØJTEN Courier er en effektiv, let-håndterlig kompressionssprøjte, der er lige anvendelig til sprøjtning af frugttræer som buske og hække. Beholderen af svær hvid plastmateriale rummer 2½ liter væske, som bringes under tryk ved ca. 50 pumpeslag, og dette er som regel nok til næsten at tømme beholderen, men har man den hængende over skulderen i bæregjorden, er det let med bare én hånd at pumpe ekstra op til sidst.

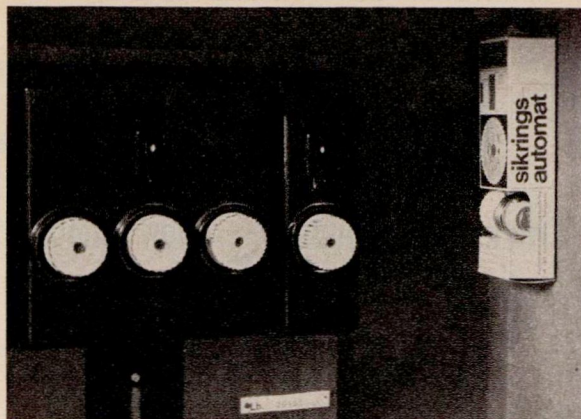
Strålerøret med den indstillelige dyse og plastikslangen måler godt 1,25 meter, hvilket er nok til at nå op i 2½ meters højde. Til sprøjtning af større træer kan fås forlængerrør med afspærringshane, således at man uden stige kan nå op i 3 meters højde med dysen.

Sprøjten koster 42,50 kr. i brugsen. Den udførlige brugsanvisning med gode råd om opbevaring og rengøring, der følger med, indeholder også en fortegnelse over reservedele, såsom pumpeleder, dysedele m.m., der skulle sikre mange års tilfredsstillende brug.

DEN anden nyhed i brugsen er et godt hjælpemiddel til ukrudtsbekæmpelsen i græsplæner, ved indkørsler og på gårdspladsen. De fine huller i spredbommen giver et væsentligt langsommere udløb fra vandkanden, således at 10 liter vand med ukrudtsmiddel ved almindelig ganghastighed kan fordeles på 100 kvadratmeter, eller ca. 5 gange så stort et areal som ved brugen af den almindelige bruser. Dette betyder, at man kan opnå en lige så effektiv spredning og spare hele fire påfyldninger af vandkanden, idet ukrudtsmidlet kan benyttes i en stærkere koncentration, når spredningen sker ved hjælp af spredbommen.



Spredbommen er fremstillet af plastik, passer til alle almindelige havevandkander og koster 7,85 kr.



Selv i mørke ved man, hvor reservesikringerne er.

ALTID EN SIKRING

ALLE brugere af elektricitet har sikkert været ude for, at sikringen er „gået“, men irritationen over dette afbræk bør nok afvejes mod de indlysende fornuftige bestemmelser, som vore el-værker kræver overholdt af forbrugerne, og som bl. a. medfører, at der ved måleren er indskudt en hovedafbryder med en eller flere smeltesikringer, der forhindrer overbelastning og kortslutning i det faste ledningsnet, som jo i dag gerne ligger godt gemt i rør i væggene.

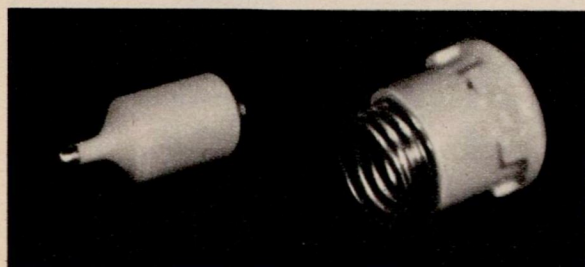
Det stærkt stigende forbrug af elektricitet medfører tit belastning op til eller over den grænse, installationen er beregnet til, især i ældre huse og lejligheder.

Er afbrydelsen kommet umiddelbart efter tilslutning af en lampe eller andet, må man huske at fjerne stikproppen, inden sikringen skiftes og ikke tilslutte den igen, førend den er blevet efterset. Brugsen sælger nu de elektriske sikringer i en fiks lille æske, der indeholder 4 stk., og er beregnet til at hænge op ved måleren, så de altid er klar til brug.

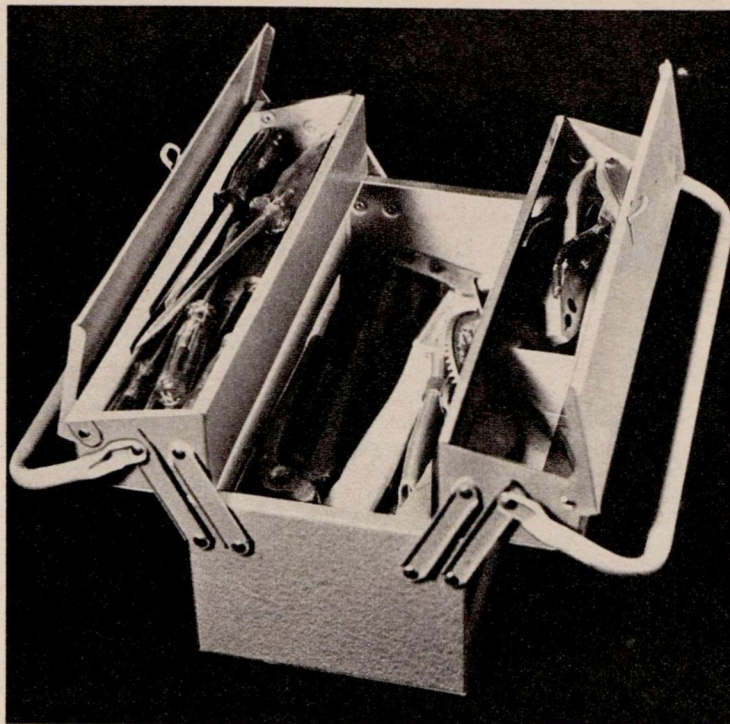
Ved installationer med flere hovedafbrydere og sikringer kan det være svært at finde frem til netop den sikring, der skal udskiftes, men her vil en anden type, den såkaldte patronsikring i holder, være velegnet. Patronsikringen fortæller selv, om den skal skiftes, idet den ende af patronen, der kan ses gennem holderens lille glasrude, er forsynet med en stærkt farvet metalknap, der springer frem, når sikringstråden i patronen er smeltet.

Også disse patroner sælges i „automatpakning“ med 5 stk. i hver, og man kan af priserne se, at det vil være endog billigere at have denne type parat til næste gang. Holderen er af porcelæn og skal kun udskiftes, hvis den tabes på gulvet og bliver skåret.

4 stk. „gammeldags“ sikringer 6 amp. koster 6,15 kr., 10 amp. 6,65 kr. i den nye automatpakning, og en æske med 5 patroner 6 amp. koster 4,65 kr., 10 amp. 4,75 kr. Holdere til patronerne koster 1 kr. pr. stk.



„Patron“-sikringen er ikke sværere at skifte end den gammeldags type – og så er den meget billigere.



De aflange rum er også gode til søm, skruer og lignende.

Ny model i værktøjsskasse

BRUGSENS værktøjsskasser af hammerlakeret stål er blevet solgt i et meget stort antal, som også har vist at især mellemstørrelsen købes til brug i almindelige husholdninger. Brugsen vil fremover føre to størrelser, en stor til håndværkere til ca. 35 kroner og en noget mindre til 21,50 kr. Samtidig er denne sidste blevet ændret, så hankene nu kan komme helt ud til siden, og gøre det nemmere at komme ned i de to aflange rum.

Værktøjsskassen måler 39×19×16 cm og rummer nemt alt det værktøj, der bruges hjemme, selv til den elektriske boremaskine er der plads, og har man ikke mulighed for at hænge sit værktøj på væggen, har værktøjsskassen jo den store fordel, at det hele er samlet, så man altid husker at få alt med, når der skal ordnes noget ude ved cyklen, bilen eller i sommerhuset.

Mosegrise

bekæmpes effektivt med

TEMUS CRIMIDINKERNER
(mosegrisemajs)

Mosegrise er i de senere år blevet en stadig stigende plage, og bekæmpelsen af disse skadedyr har været vanskelig. Med TEMUS CRIMIDINKERNER er mosegrisebekæmpelsen bragt ind i en ny fase.

TEMUS CRIMIDINKERNER MOD MOSEGRISE er Deres nye og effektive hjælpemiddel.

Lette at udlægge - virker omgående - kernerne er imprægneret mod fugt og klimasikre.

TEMUS CRIMIDINKERNER er af Statens Skadedyrlaboratorium anerkendt til bekæmpelse af mosegrise.

Vejl.	500 g	1 kg	5 kg
priser: kr.	11,00	19,80	88,00

TEMUS CRIMIDINKERNER
kan udlægges hele året.



Helene
svarer:

Tåler huden daglig make-up?

Svar til Sysser

Når naturen nu engang har været ondskabsfuld nok til at give Dem en „dødssyg, bleg hud“, ville jeg uden betænkning bruge make-up hver dag, ellers bliver De jo bare i elendigt humør, hver gang De strejfer et spejl, ikke? Og det bli'r man bestemt ikke kønnere af. Desuden tager huden ikke den mindste skade af moderne make-up af virkelig god kvalitet. Brug f. eks. en let fugtighedscreme, flydende make-up, der føres i flere let solbrændte nuancer, der kan give en trist ansigtsfarve liv og varme. En god, frisk læbestift skal De også benytte flittigt – den skader heller ikke det mindste, men beskytter tværtimod læberne mod udtørring. Anvend aldrig mørke farver til øjen make-up. En lys type tåler det ikke uden at komme til at virke lidt „billig“. Derimod kan en let blå øjenskygge se meget sød og flatterende ud. Og jeg har set blå mascara med et meget smart resultat. Prøv Dem frem!

Håret driller

Svar til Nete

Ja, hvilken pige ønsker ikke længst muligt at bevare den smarte frisure, hun har sat efter hårvasken. Alle danske piger kender vist den ærgrelse De også føler, når resultatet næsten omgående ødelægges af det barske klima vi altid slås med herhjemme. Men De skal ikke være bange for at bruge hårspray hver dag, blot De vælger et virkeligt kvalitetsprodukt som for eksempel HELENE CURTIS's nye TOP MODEL, der genopbygger hårets yderste hornlag og gør det smukt og glansfuldt. TOP MODEL er lige ideel til enhver hårtype, da den er forsynet med 3-trins ventil, som man selv kan indstille efter behov. 1) En ganske let spray til det fine hår og den luftige, naturlige frisure. 2) En lidt stærkere spray til normalt hår, den daglige frisure. 3) Kraftig spray giver helt sikker kontrol med frisuren i regn og blæst. Så med TOP MODEL kan De altid sikre håret, lige som De ønsker Dem, helt uanset vejrforholdene.

Hvide tænder med én tandbørstning

Svar til Fru A. N.

Der er et tandpulver i handelen, som hurtigt vil få bugt med det uklædelige, gule skær, der skammer Deres tænder. Det hedder SMOKERS TANDPULVER.

Der er jo mange ting vi spiser eller drikker, som kan misfarve tandemalje, tænk bare på lakrids, kaffe, rødvin – og tobakken. Men i alle tilfælde renser SMOKERS fuldstændig tænderne for belægning af enhver oprindelse. Den gule hinde opløses under børstningen – og man kan se resultatet straks. Smil til spejlet, De vil bestemt glæde Dem over de rene tænder, De fik så forbløffende nemt. SMOKERS har en god, frisk smag og er helt uskadelig for emaljen, så De kan ganske roligt bruge det både morgen og aften.

Har De hår- eller kosmetikproblemer? .. Så skriv eller ring til: Helene, Strandvej 156, Skodsborg. (01) 80 35 05.

Gågader er ikke nok

Først skal Ærøskøbing „reddes“ - siden kommer turen til andre byer ...

VI SKAL være her allesammen. Også de firhulede. Men der er steder, hvor det kniber med at få plads til det hele. Det er et slemt problem med flere alvorlige sider. En af dem er, at også skønhedsindtrykket lider under den trafikale menage. Man kan jo ikke alene bygge, men også trafikere indtrykket af et ellers smukt og velbevaret by-milieu sønder og sammen.

Bør der da ikke gøres noget ved det?

Jo. Og helst hurtigt. Der er også ved at ske noget på det felt. I hvert fald et forsøg. I første omgang et forsøg på at råbe myndigheder og styrelser op, siden en slagplan – og til sidst en veritabel rednings-aktion. Det er i hvert fald tanken.

Tanken er udsprunget hos „Sammenslutningen af foreninger til bevarelse af bygnings- og landskabskultur“. Den har arkitekt, professor *Palle Suenson* som formand,

og han rykker nu i felten for at tage kampen op med problemerne. Professoren vil sammen med andre arkitekter, der er eksperter i byplanlægning, slå et kraftigt slag for at få den kørende trafik væk fra bevaringsværdige bykerner landet over.

Kun røde tage og brosten

Man starter i Ærøskøbing.

Det gør man, fordi der her er noget at bevare og et tiltagende trafik-problem at løse. Og begge dele hænger ret nøje sammen.

Der er mange smukke, gamle byer i Danmark, men så helstøbt et købstads-milieu med bevaringsværdige perler fra svundne tiders byggekultur, som man har

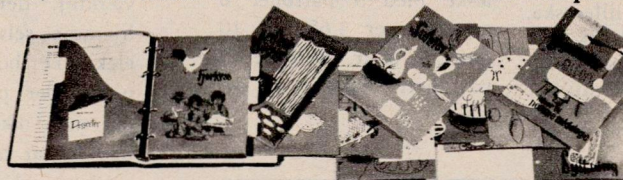


KR. 20,-

slut med løse lapper i kokebogen...

Ny praktisk opskriftsmappe — efter helt nye principper. Omslaget fremtræder i et usædvanligt nydeligt 4-farvet udstyr, og det solide ringbind, der er opbygget som et løsbladssystem, giver mulighed for at samle fristende opskrifter fra aviser og ugeblade til arkivering i de tilhørende registerlommer.

Opskriftsmappen er en oplagt gaveidé til familie og venner — eller til værtinden, der vil forstå at værdsætte denne smukke kompliment.



Yderligere løsblade til opskriftsmappen kan leveres.

Udfyld bestillingskuponen og send den direkte til

FORLAGET IVAR

Vesterbrogade 19 - København V.

Bestil opskriftsmappen i dag!

Undertegnede bestiller hermed pr. efterkrav »opskriftsmappen«, — kr. 20,-

Navn

Adresse

By

vi skal have „GÅBYER“

det i Ærøskøbing, skal man trods alt lede længe efter.

I tidens løb og ikke mindst i årene efter anden verdenskrig er der udfoldet et stort og fortjenstfuldt arbejde for at bevare hele det karakteristiske bybillede for eftertiden. Således har man bl. a. fået vedtaget en byplanvedtægt, der sikrer, at kun teglsten må bruges som tagmateriale – både på eksisterende og på nye bygninger indenfor bykernen. Da byens gasværk for nogle år siden blev nedlagt, kom de gamle gaslygter i fare, men efter megen møje lykkedes det at redde dem ved at putte elektriske pærer i lampehusene. Også et fælt „angreb“ med lysstofarmaturer blev slået tilbage, og asfalt er totalt bandlyst i bykernen, hvor samtlige gader er brolagte.

Alt dette er jo såre godt – og hyggeligt. Men det hjælper bare ingenting, hvis man ikke hele tiden er på tærerne for at sikre

helheden og klenodiernes bevarelse. Det er i sig selv et brydsomt job, og lettere bliver det naturligvis ikke af, at man al den stund har så stort et problem, som den voksende biltrafik at slås med. Biler og Holberg-idyl står nu engang ikke særligt godt til hinanden.

Og selv om Ærøskøbing som sagt er noget for sig selv, så ligner dens problemer dog i høj grad de problemer, man har i andre gamle købstæder. Derfor er Ærøskøbing et helt naturligt udgangspunkt for den aktion, som professor Suenson og hans folk netop har indledt.

Hvorfor køre?

Tegneren Gustav Hjortlunds hyggelige og festlige Ærøskøbing-plakat, som vi gengiver i forbindelse med denne artikel, er

ganske vist ikke nøjagtig i alle detaljer, men den giver alligevel et levende og nok så troværdigt billede af lillebyen i fugleperspektiv. Og man skal ikke kigge ret længe på den for at blive klar over, at sådanne lokaliteter ikke er skabt til biltrafik.

Den lange gade, der løber fra møllen til havnen, og den tværgående gade med hestekøretøj og skolebørn er de to hovedstrøg Vestergade og Søndergade. Byens tredje strøg er Brogade, der går fra torvet med de gamle træpumper til havnen, og hertil kommer Gyden, Sluttergyden, Smedegade, Østergade og Nørregade. Flere gader er der simpelt hen ikke i bykernen – man kan snildt gennemspadsere hele herligheden på mindre end en time.

Mon ikke det siger sig selv, at med så korte afstande behøver man ikke biler for at komme hurtigt rundt. Dertil kommer, at gaderne er så smalle, at der de fleste

Der findes en
cerut, der er lige
så mild som en
cigaret... prøv selv
BLÅ BELLMAN



De vil blive overbevist ved første drag... BLÅ BELLMAN forbinder cigarettens mildhed med ceruttens fordele: mættende fyldighed - længere rygetid. Prøv den idag - kun 48 øre pr. stk.

steder dårligt nok er plads til større biler – endsigse til, at de kan passere hinanden. Det er faktisk langt lettere at bevæge sig til fods. Og langt mere behageligt. De ujævne brosten giver bilisten samme fornemmelse, som den debuterende kamelrytter har efter sin jomfrurejse med „ørkenens skib“.

Så hvorfor i det hele taget køre?

At det ikke er for at spare bilisterne for bumpene henover de toppede gader, professor Suenson er gået i aktion, turde være klart. Det er naturligvis omvendt. Biler af alle arter stikker slemt af mod sådan et gammelt bymilieu. De virker nærmest lidt profane og anmassende, når man ser dem sammen med bindingsværk og stokroser.

Væk med trafikken

Byplanekspertene vil nu gennemtrawle Ærøskøbing på kryds og på tværs, og når det er gjort, bliver der udarbejdet en rapport med forslag til de respektive myndigheder om, hvordan trafikproblemet kan løses. For det kan løses, siger professor Suenson til *Samvirke*. Det gælder blot om at få øje på mulighederne og få dem anskueliggjort for dem, der til syvende og sidst har afgørelsen.

For Ærøskøbings vedkommende tænkes der ikke alene på at få trafikken væk fra en enkelt eller flere gader, men simpelt hen på at få så godt som al kørende trafik væk fra hele bykernen. Undtaget må naturligvis være ambulancer, brandbiler, lossende og lastende køretøjer samt nødvendig taxakørsel. Men ellers er det i det store og hele en „gåby“, man stiler efter.

Hvis det skal kunne lade sig gøre, kræver det naturligvis en total omlægning af trafikken til og fra henholdsvis ind- og udfaldsvejene. Som det er nu, kører bilerne gennem hele byen på langs og på skrå for at komme enten ind i den eller ud af den. En omlægning vil kræve en slags „halvringsvej“ vesten om byen, d.v.s. i plakatsens venstre side – østpå er der nemlig ingen muligheder.

Det vil også kræve en anlæggelse af nye og større parkeringspladser i byens udkant og på havneterrænet. Kig engang på det hyggelige og dog statelige torv og forestil Dem pladsen helt okkuperet af last- og personbiler. Der er dage, hvor det sker, og det er ikke noget rart syn. Man kan på en måde godt sammenligne Ærøskøbings torv med Æbeltofts. Heller ikke dér er bilerne nogen pryd for øjet.

Har vi lov?

Professor Suenson er som sagt ikke i tvivl om, at der kan findes løsninger, men om de bevilgende myndigheder

så vil være med – gildet skal jo betales – er en anden sag. Det kan ingen vide på forhånd, men man har da lov til at håbe.

Efter Ærøskøbing kommer turen til andre byer, der har samme eller lignende problemer, og dem er der nok af. Vi skal ikke remse dem alle op her, men navne som Assens, Mariager, Ribe, Rønne, Æbeltoft, Fåborg, Løgumkloster og Ringkøbing klinger vel ret så naturligt i den sammenhæng.

Det koster naturligvis en bunke penge at gennemføre sådanne planer, og livremmen skal som bekendt strammes, så bevillingerne strøm vi næppe komme til at flyde let og ubesværet i første omgang. Men man kan vel på den anden side – med god ret –

spørge, om vi overhovedet har råd – og lov – til at lade være.

Hvis disse smukke, gamle bymilieuer først har fået lov til at gå al kødets og trafikens gang, kan selv ikke nok så mange dygtige arkitekter give os dem tilbage.

Skal man alligevel lade syv og ni være lige?

Vi lever jo nok endda, vil nogen måske sige. Og det gør vi vel, men vi mister noget værdifuldt, hvis vi lader stå til.

Trods alt er den gamle byggekultur jo arvegods. Har vi lov til at øde det for en tvivlsom bekvemmeligheds skyld?

JØRGEN RAHBE MATHIESEN



Gustav Hjortlunds plakat er måske ikke slavisk nøjagtig, men den er festlig og giver et helt troværdigt billede af Ærskøbing i fugleperspektiv. Man genkender let flere af de gamle, karakteristiske huse, hvoraf ca. 40 er fredet, og en del stammer helt tilbage fra 1600-tallet. Nederst til højre, hvor bonde- manden kommer trækkende med sin røde ko, ligger „Østerlide“, der er et af de ældste og smukkeste, og oppe på det næste hjørne ser vi det ejendommelige gavlhus (gult med sort gavl) samt Gåsetorvet. Til venstre herfor (med røg i skorstenen) ligger „Kjøbinghus“, der er byens ældste, og lidt længere til venstre har vi „Priors hus“, der stammer fra omkring 1640. På torvet med de over 300 år gamle træpumper, hvorfra nogle stadig henter vand, når der skal koges gule ærter, ses bl. a. den gamle købmandsgård (gul med rødt tag) og Røhlings bageri, landets ældste – det har været i samme families eje uafbrudt i seks generationer. På torvet ses endvidere taget af „Visdomskilden“ (med de fire lindetræer foran). Her var der i sin tid latinskole og siden bl. a. værtshus. I Brogade står skorstensfejeren udenfor „Hammerichs hus“, der rummer fine samlinger af gammelt ærsk og slesvigsk bohøve, og i Smedegade, hvor en drabelig smed med forhammeren over skulderen passierer med sin nabo, ser vi bl. a. det berømte „Dukkehuset“ (med stokroser og flagstang). Her boede engang en fiskerfamilie med seks børn. I Vestergade, der fører fra møllen til havnen, står en djærv Ærøkone udenfor „Hans Billedhuggers hus“, der også rummer fine, gamle samlinger, og længere nede i samme gade spadserer billedhugger Gunnar Hammerich i gul frakke) forbi den statelige apotekergård, som han selv ejer det halve af. (Hammerich er vel overhovedet den mand, der har gjort mest for bevarelsen af Ærskøbings særpræg). På havnepladsen foran færgelejet, hvor tre digre søulke disputerer verdens gang, skimter man sporene til „Verdens længste og dog korteste jernbane“. Hvordan? Jo, den går kun fra færgelejet og hundrede meter frem, men til gengæld fører den lige til „Paradiset“, for sådan hedder gartneriet, hvor sporene ender. Det har Hjortlund i øvrigt, som det ses, illustreret ved at anbringe en glubsk slange i æbletræet. Endelig ses omtrent yderst til højre – lige agten for damperen med flaget – det gamle „kogehus“. Det blev brugt, når hjemmeliggende skibe skulle kølhales, så kunne kokken af gode grunde ikke bruge kabyssen, men kunne så i stedet lave maden i kogehuset.

Den skal De smage...

ATLAS CERUT 62 ØRE



ATLAS cerut er lidt af en sensation. Takket være helt nye fabrikationsmetoder er det lykkedes at fremstille en velsmagende cerut i stort format, til en pris, der så absolut er markedets mest fordelagtige.

ATLAS - en «økonomisk» cerut af lodig kvalitet.

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



Friske unge bruger Pepita Fluor...



(Prøv den, så ved De hvorfor!)



Pepita Fluor er en frisk ny tandpasta, som renser effektivt og smager dejligt forfriskende.

Pepita Fluor bevarer tænderne sunde og stærke og g'r en herlig frisk ånde. Prøv den - og De vil aldrig bruge andet!



PEPITA FLUOR
fra FDB i Viby
— en af forbrugernes
egne fabrikker.



BRUGSEN