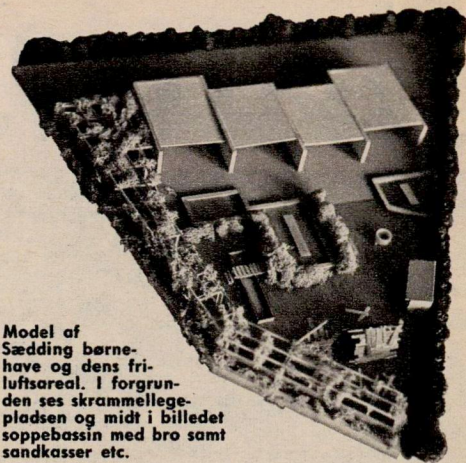




I dagene 24. juni-6. juli fejrer de nordiske brugsforeningers indkøbsorganisation NAF (Nordisk Andelsforbund) sit 50 års jubilæum. Billederne her er fra indkøbscentret i Valencia i Spanien. Øverst vurderer NAFs ekspert, Ole Andresen, appelsinhøsten, indsat et udsnit af pakkerihallen. Inde i bladet: Billeder og tekst om jubilæet.

En rigtig børnehave er også et værksted

Børnene skal ikke bare passes, men også udvikles, og det har de gode muligheder for i Danmarks første montagebyggede børnehave, som SIB har opført i Sædding ved Esbjerg.



Model af Sædding børnehave og dens fri-luftareal. I forgrunden ses skrammellege-pladsen og midt i billedet soppebassin med bro samt sandkasser etc.

DER BYGGES omkring hundrede børnehaver om året i Danmark. Tallet vil stige yderligere i de kommende år, selv om takten nok ikke i det lange løb vil holde. Hidtil er der ved opførelsen af de ca. 1000 børnehaver, der er bygget herhjemme, blevet anvendt traditionelle byggemetoder. Med en enkelt undtagelse.

Denne undtagelse er den nye børnehave i Sædding, der ligger i Guldager kommune ved Esbjerg. Bygherren var Guldager kommune og bygmesteren SIB, hvilket står for „Selskabet for Institutionsbyggeri i Danmark A/S“.

SIB, der hovedsagelig koncentrerer sin virksomhed om rationelt byggeri, har bl. a.

fået overdraget opførelsen af en SIB Montageskole i Guldager kommune. Og under planlæggelsen af denne skole blev SIB spurgt, om man også kunne påtage sig at bygge en børnehave i Sædding efter samme system. Det havde selskabet ikke prøvet før, men sagde alligevel ja til opgaven og gik i gang med udarbejdelsen af et særligt montage-system for børnehaver.

Uhøjtideligt

Børnehaven blev påbegyndt i efteråret 1967, og 1. februar i år var man klar til at flytte ind. Fem måneder varede hele historien. Og det var faktisk godt klaret, når man tager i betragtning, at det var den første

montagebyggede børnehave i Danmark. Selvfølgelig kan det gøres væsentligt hurtigere nu, hvor systemet har stået sin prøve.

Og hvordan blev så resultatet?

Det blev særdeles vellykket. Det er der vist udtalt enighed om fra alle sider.

Der er tale om en et-plans børnehave med plads til 40 børn. Byggeriet, der består af fire sektioner, er opført over et modulnet med en maskevidde på 120 cm, og materialerne er træ og beton, med hovedvægten lagt på det sidste, der består af præfabricerede Durisol-elementer.

Såvel udvendigt som indvendigt står Durisol-pladerne med deres naturlige overflade, der er hvidgrå og „nubret“. Rustikt og uhøj-

Matanzas i sin nye smukke pakning



Det er lidt af en luksusfølelse, når man åbner den



Matanzas har det samme elegante udseende - hver gang!



Nøjagtig den samme glædelige oplevelse - hver gang!



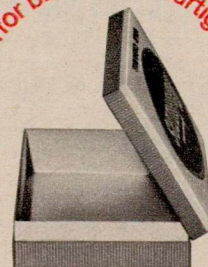
Matanzas - er mild og fyldig i smagen!



- og så holder den asken!



Matanzas er bedre end nogensinde. Derfor bli'r æsken hurtig tom.

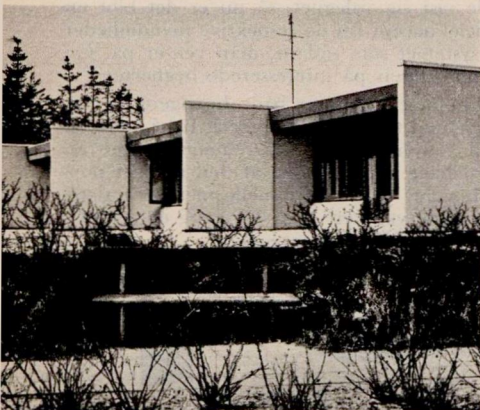


Men det er der råd for - en ny koster kun kr. 5,50.

NORDISK TOBAKS KOMPAGNI A/S

tideligt kunne man sige. De fritliggende lofts-bjælker, vinduesrammerne samt alt udvendigt træværk er umalet, men behandlet med rød Solignum, mens de træskillevægge, der visse steder deler rummene udenfor de egentlige modul-skillevægge, har fået en enkelt behandling med lys, mat grundfarve. Loftsbeklædningen er plader af Karlit-Mineral – et stenuldsprodukt. Gulvbelægningen er lysgrå linoleum, og møblelementet er lys bøg. Alle indvendige døre er finerede med mørkbejset mahogni.

Ruminddelingen går på tværs af hidtidige børnehave-traditioner. I de to ende-sektioner er der indrettet hvilerum med sammenklappeligt sengegrej, legestuer, d.v.s. „klasseværelser“ med mini-møbler samt garderober og toiletter. Sektion nr. 2 rummer kontor, opholdsstue for personalet, garderobe og toilet for personalet samt lægeværelse og gangareal.



Sådan tager børnehaven sig ud set fra havesiden. De store udhæng giver dejligt læ til terrasserne.

Harmonisk aktivitet

Midt i komplekset ligger børnehavens „hjerter“. Det er et kombineret køkken og værksted, hvor der foregår en utrolig masse ting fra morgen til aften. Her mødes børn og voksne i et pragtfuldt sammensurium af leg og arbejde.

Et sådant rum kendes faktisk ikke fra andre børnehaver, hvor man sædvanligvis har en mere regelret opdeling af børn og aktiviteter. Køkken-værkstedet i Sædding børnehave er beregnet både for tilberedningen af børnenes frokost samt andre små-måltider og til arbejde. Det giver en herlig blanding af mennesker og aktivitet. Der er også indrettet et lille køkkenbord og en lille vask, så børnene selv kan være med til at smøre mad, bage småkager o.s.v. Er der noget at sige til, at børnene allerhelst opholder sig netop i det lokale?

– Nej, og vi voksne, der arbejder med børnene, er skam ikke mindre begejstrede, siger børnehavens leder, fru Tove Hinzmann i en samtale med *Samvirke*. Det er en pragtfuld idé med det værksted, for her oplever vi netop det fællesskab og den blanding af interesserne, som børnene – og vi andre med for den sags skyld – har så stærkt et behov for. Jeg har arbejdet i adskillige børnehaver og besøgt endnu flere, men jeg tror roligt, jeg kan sige, at jeg ikke noget sted har haft indtrykket af så harmonisk en aktivitet som her. Ej heller af mere tilfredse børn.

Fin akustik

– Hvordan virker det på børnene, at der er så få glatte og maledede flader, men tværtimod robusthed overalt?

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



En munter sangleg i køkken-værkstedet sætter ekstra kulør på tilværelsen, og børnehavassistenterne morder sig mindst lige så godt som de små aktører.

– Vældig godt. Lige fra den første dag, børnene kom her, fandt de sig til rette. Der var ingen generthed eller tilbageholdenhed overfor alt det nye, sådan som man ellers ofte oplever det, når noget nyt skal tages i brug. Børnene var med fra starten, for her var der ikke noget „fint“ og nymalet at tage hensyn til. Jeg tror, de havde på fornemmelsen, at dette her var til at bruge. Og jeg skal love for, det bliver brugt.

En anden ting, vi er meget glade for, er den særdeles fornuftige udnyttelse af grundarealet. I modsætning til de fleste andre børnehaver har vi et meget beskedent gangareal, så vi let kan komme fra det ene rum til det andet. Og børnene kan bevæge sig frit og livligt, uden først at skulle passere en masse døre og lange gange.

Endelig bør også den gode akustik understreges. De ujævne vægflader og loftsbeklædningen synes at give en tilpas afdæmpning af de voldsomme lyde. Selv om børnene råber

og larmer aldrig så meget, virker det ikke skingert eller rungende. Det er faktisk en hel del værd, synes jeg. For om man er nok så glad for børn, kan arbejdet med sådan en flok raske vildbasser alligevel godt blive lidt anstrengende. Ikke mindst, hvis en forkert akustik virker som forstærker for larmen.

For mig at se bør en rigtig børnehave også være et værksted. Det gælder jo ikke bare om at få børnene passet, men nok så meget om at få dem udviklet. I den retning synes jeg, vi må have lov til at sige, at der er gode muligheder i en børnehave, som den, der er bygget her, slutter fru Hinzmann.

Hurtigere – billigere

Som nævnt er Sædding børnehave den første, der er opført som montagebyggeri. Men den bliver næppe den sidste. SIB håber naturligvis på og regner med flere entrepriser af samme slags. Metoden har jo allerede vist sig velegnet, så nu er det blot en officiel accept fra de respektive myndigheder af systemet som sådant, man venter på. Og så naturligvis på interesserede bygherrer.

Montagebyggeri er både hurtigere og billigere end traditionelt byggeri. I det store og hele kan man med SIB-systemet opføre en børnehave på det halve af den tid, det normalt varer med traditionelle metoder. Alene det turde vel være nok så vægtig en fordel i tider med pris- og rentegallop.

JØRGEN RAHBE MATHIESEN.



Også i legestuerne – børnehavens »klasseværelser« – sker der en masse fra morgen til aften. Her er man midt i frokosten.

Af FDB-familien

SIB (Selskabet for Institutionsbyggeri i Danmark A/S) blev stiftet i 1955. Hovedaktionærer er FDB og FDB's datterselskab Tectum, A.m.b.a., og domicilet er Rådhuspladsen 1, Slagelse. Civiling. G. Houg Jakobsen er direktør, og gdr. Kristian Nielsen, Skovlokke pr. Viuf, er bestyrelsens formand.

Siden stiftelsen har SIB været hovedentreprenør ved en lang række skolebyggerier rundt om i landet samt bl. a. ved opførelsen af Tectums nye og kendte kontorhus i Odense.

Af SIB er senere fremgået de to systemkonsortier SIB Montageskoler og SIB Montagebørnehaver, hvis formål det er at levere henholdsvis nøglefærdige skoler og nøglefærdige børnehaver. Som sådan er børnehaven i Sædding det første resultat.

Konsortialdeltagere er foruden SIB to grupper af henholdsvis arkitekter og ingeniører. I den første er det arkitekterne Tyge Arnfred, professor V. Møller-Jensen og Thyge Thygesen. I den anden er det civilingeniørerne H. Wilcken og O. Wulff.

PERLE*HUMØR



PERLE I PIBEN GI'R | KR:4.85
PERLE*HUMØR | BLENDED





NYHED 30 sekunders tebreve!

Kom et af de nye Medova tebreve i Deres kop ... Det er fremstillet efter en ny metode: - de fine smagsstoffer trækkes endnu bedre ud, endnu hurtigere! De behøver

blot at bevæge tebrevet frem og tilbage i koppen - i ca. 30 sekunder. Så har De en kop gylden, stærk, herlig te. (Med Medova tebreve slipper De iøvrigt for løse teblade).



MEDOVA TE ta'r trætheden



Den vestligste af de mange tusinde brugsforeninger, som hører til NAFs „hjemmemarked“: Brugsen Manitsok i Sukkertoppen på Grønland.

NAF DEN SVAGE SPIRE, der blev til en STOR- MAGT

DET BLIVER SVÆRT at finde en 50-årig, der har gjort en virkelig gavnlig indsats for så mange mennesker som NAF – uden at de var klar over det.

Flere millioner husmødre i de fem nordiske lande anvender praktisk taget hver dag en eller flere varer, som NAF har hentet hjem til dem enten i færdig form eller som råvarer: kaffe, krydderier, margarine, frugt, konserver og mange andre ting, som man vil finde nærmere omtalt i artikler andetsteds i dette nummer af Samvirke. Men hvis man spurgte sig for i alle de familier, hvor NAF er med til at dække op, ville det nok være et mindretal af de interview'ede, der havde en forestilling om denne organisations rolle i deres egen eller den skandinaviske husholdning, og som var klar over, at de tre bogstaver står for *Nordisk Andelsforbund* – en sammenslutning med brugsforeningernes fællesforeninger i de fem nordiske lande som medlemmer.

ENDNU færre har naturligvis gjort sig nogen tanker om årsagen til, at netop dette stykke nordisk samarbejde kom til at blomstre, mens så mange andre udmærkede, fællesnordiske ideer kun førte til skåltaler ved punchebollen i forrige århundrede eller til en papirdynge i tvivlende og tøvende politikeres umættelige skrivebordsskuffer.

Det er måske let nok at forstå de handelsmæssige fordele ved et sådant samvirke om at købe ind i størst mulige varepartier og udelukke flest mulige omkostningskrævende mellemhandlere og mellemlid. Men det giver ingen forklaring på, at NAF i årtier var det *eneste* fællesnordiske foretagende af nogen økonomisk betydning. Tilsvarende fordele har man også kunnet henvise til som argument for adskillige andre forslag om internationalt samarbejde, der dog ikke er blevet realiseret.

Man må heller ikke forestille sig, at det *indenfor brugsforeningsbevægelsen* i århundredets begyndelse var så enkel en sag at vinde tilslutning til tanken om et økonomisk samarbejde hen over landegrænserne.

Eksempelvis foreslog grundlæggeren af FDB, Severin Jørgensen, på en international brugsforeningskongres helt tilbage i 1907, at man

startede en *europæisk* fællesforening, men tanken faldt til jorden, idet brave brugsforeningsforkæmpere fra andre lande bl. a. indvendte, at englænderne næppe ville være med, og at konkurrencen mellem den britiske og en kontinentaleuropæisk fællesforening ville bidrage til at presse priserne op i stedet for at skaffe billigere varer frem!

SEVERIN JØRGENSEN var også den første, der propagerede for et *skandinavisk* brugsforeningssamarbejde på det praktisk-økonomiske plan. Problemerne ved et sådant projekt var imidlertid både flere og større, end man er tilbøjelig til at tro i dag, da fællesforeningerne i de nordiske lande er foretagender med et renommé, der er grundmuret gennem menneskealdre, en omsætning, der tælles i milliarder og en central placering i disse nationers økonomiske liv.

I 1918 var FDB ganske vist 22 år og altså ude over børnesygdommene. Men det var kun 14 år siden, den svenske fællesforening og den ældste af de to finske fællesforeninger havde påbegyndt forretningsmæssig virksomhed, den norske fællesforening var 12 år og den yngste af de finske kun et årstid gammel. Den masse af brugsforeningsmedlemmer, som stod bag disse fire organisationer, udgjorde tilsammen et mindre antal medlemmer end det, man nu finder i en enkelt, dansk brugsforening, HB. Og omsætningen var i de svenske, norske og finske fællesforeninger tilsammen kun cirka ⅓ af FDBs omsætning.

Brugsen i Gedser, den sydligste af Danmarks brugsforeninger og dermed den sydligste af NAFs gamle „kunder“. (I de senere år foretager NAF også en del indkøb f. eks. til den tyske fællesforening).



En så skæv „magtbalance“ og deltagelsen af så unge organisationer, der nødvendigvis måtte være stærkt optaget af det hjemlige udviklingsarbejde, kunne jo nok skabe frygt for både indre og ydre vanskeligheder i et økonomisk samarbejde.

Desuden lå en stor del af den oversøiske import, man navnlig sigtede mod at overtage, i hænderne på agenturfirmaer med enerepræsentation for Skandinavien eller hvert enkelt af de skandinaviske lande. De ville naturligvis kæmpe for deres hævdvundne mellemhandleravance med både kugler og jernstænger, og da mange af agenturerne var meget velindarbejdede firmaer med stor kapital, udstrakte forbindelser og betydelig specialviden, havde de egentlig gode kort på hånden.

DET er umuligt med få ord at forklare fuldt ud, hvorfor det alligevel lykkedes at skabe Nordisk Andelsforbund i løbet af nogle få forårsmåneder i 1918 og på forbavsende kort tid at gøre det til en effektivt arbejdende organisation. Men i væsentlig grad skyldtes det – ud-



Brugsen i Gamvik i Finmarken er ikke blot den nordligste af de brugser, NAF køber ind til – det er verdens nordligste, placeret på 71. breddegrad.

endnu, og der foreligger ingen umiddelbare planer herom. Men det er, siger NAFs nuværende direktør, Lars Lundin, ikke helt uretmeligt at tænke sig, at NAF engang skabte en fælles produktion.

SET i det øjeblikkelige perspektiv er den største nye opgave for NAF dog utvivlsomt at medvirke til en forstærket udbygning af det praktisk-økonomiske samarbejde med brugsforeningsbevægelsen i landene udenfor Norden. Det eksisterer allerede i ikke helt ubetydelig udstrækning. Gennem NAF-NAE indkøbes og videresælges således brasiliansk kaffe og californisk konserves til næsten alle vesteuropæiske fællesforeninger. Og det er kun et enkelt eksempel, omend samarbejdet langt fra har det omfang, som må være målet.

Der er truffet en aftale om, at NAFs indkøbskontorer står åbne for de ikke tilsluttede fællesforeninger og omvendt, og der er netop nu en stor interesse for en øget vareudveksling inden for Europas fællesforeninger. Da mange af indkøbskontorerne ligger i oversøiske områder, må man også forudse, at NAF vil blive stærkt impliceret i opbygningen af en mere direkte handelsforbindelse mellem u-landene og de nordiske forbrugeres organisationer.

Med den markedspolitiske situation, som råder i Europa i dag, frembyder disse opgaver komplicerede problemer, men det er på den anden side vigtigt, ja nødvendigt, at de løses. De private kapitalkoncerner, som arbejder på det europæiske forbrugsvaremarked, sammenfattes i disse år til større og større giganter. Forbrugerbevægelsens svar herpå må være øget sammenhold og forstærket samarbejde også internationalt.

NAF har mange betingelser for at spille en vigtig rolle i denne udvikling og gøre de europæiske forbrugere store tjenester. For at begrunde jubilæumsfestlighederne ved 50-årsdagen behøver NAF dog ikke at tage forskud på det, organisationen antagelig vil komme til at betyde. Den har allerede været til så stor fordel for de danske og andre skandinaviske forbrugere, at det er med fuld ret, bogstaverne NAF i de kommende uger vil blive fremhævet i brugsforeninger fra Gedser til Nordkap og fra Sukkertoppen til Det karelske næs

over de tidligere påpegede storindkøbsfordele – to omstændigheder:

★ *Starttidspunktet var gunstigt.* Varemangelen i 1918 – den første verdenskrigs sidste år – var så følelig også i de neutrale lande, at der var en særlig sangbund for ekstraordinære forslag. Og i de nærmest følgende år havde den ny-startede virksomhed fordelene af gode konjunkturer og – frem for alt – af den omstændighed, at den nordiske brugsforeningsbevægelse netop i disse år udvidede sin medlemstilslutning og sin købekraft i rask tempo. Den stadige vækst var naturligvis et særlig betydeligt aktiv for Nordisk Andelsforbund, mens dets repræsentanter endnu var nye ansigter i de internationale handelscentre.

★ *NAF-organisationens opbygning og dens praktiske ledelse blev lagt i hænderne på to mænd, som var enestående velegnede til opgaven og til at samarbejde med hinanden.* Det var de to yngste i den forsamling, som for 50 år siden deltog i det stiftende møde: den 37-årige leder af FDBs kolonialafdeling, Frederik Nielsen, og den 33-årige sekretær Albin Johansson fra den svenske fællesforening.

Frederik Nielsen blev NAFs administrerende direktør i så lang en periode som fra 1918 til 1951 (og samtidig bestyrelsesmedlem), og i størstedelen af dette åremål var Albin Johansson formand. Begge bestred med fremragende dygtighed disse hverv samtidig med at beklæde ledende poster – i en menneskealder første-direktørstillingerne – indenfor henholdsvis den danske og den svenske fællesforening.

TALLENE taler deres tydelige sprog om den fremgang, NAF har opnået som vareindkøber på verdensmarkedet for de nordiske brugsforeningsfamilier. Lige fra den første verdenskrigs afslutning har man næsten i hver eneste beretning kunnet konstatere omsætning af en voksende varemængde, og den virksomhed, NAF udfolder i 1968, er – som det fremgår af reportagen andetsteds i bladet – af virkelig imponerende omfang. Stærkt op mod hver anden husstand i Skandinavien får nu del i de besparelser, der herved opnås.

Som Nordisk Andelsforbunds historiker,

svenskeren Thorsten Odhe engang har skrevet, blev NAF imidlertid langt mere end en fælles indkøbsorganisation: en propagandacentral for nordisk kooperativt sammenhold og til klarlægning af de større mål for nordisk kooperativt samarbejde i stedse videre kredse.

Værdien af dette sammenhold blev demonstreret på slående vis allerede i tyverne, da udenlandske truste og karteller truede med at underlægge sig Skandinavien. NAF-samarbejdet spillede f.eks. en afgørende rolle, da det lykkedes den nordiske brugsforeningsbevægelse at hindre udenlandsk storkapital i at sætte sig på margarineindustrien og glødelampeproduktionen i Norden.

Den egenproduktion, de skandinaviske fællesforeninger har etableret indenfor disse og mange andre industribrancher, sorterer imidlertid ikke under Nordisk Andelsforbund. Som økonomisk virksomhed er NAF til i dag blevet en ren handelsorganisation, idet man dog nu ikke blot importerer, men også – gennem datterselskabet NAE – driver en omfattende eksport.

I hvert fald nogle af grundlæggerne forestillede sig i 1918, at der indenfor NAFs rammer også skulle optages rederivirksomhed, plantagedrift, fabriksdrift o.l. – ja, på et vist tidspunkt blev det foreslået, at man skulle købe en hel, tropisk ø og så at sige gøre den til en slags råstofleverende brugsforeningskoloni i det fjerne.

Disse tanker er altså ikke blevet realiseret

Hattuvaara i Norra Karelen ligger kun 20 km fra Finlands østligste punkt og altså fra Sovjetgrænsen. Her finder man den østligste brugsforening i NAF-„imperiet“.



**god tobak
til rimelig
pris.....**

Som cerutryger skylder De Dem selv at prøve Brugsens Nummer-cerutter! - Der er en Nummer-cerut for enhver smag, så uanset om De vælger nr. 28, nr. 30 eller nr. 46 er De altid sikker på at få fuld tobaksnydelse - og det til en pris, der ligger under, hvad De ellers er vant til at betale for så gode cerutter!

BRUGSEN



Cerut nr. 28

Æske à 10 stk. kr. 4.50

Kasse à 50 stk. kr. 22.50

Cerut nr. 30

Æske à 10 stk. kr. 5.20

Kasse à 50 stk. kr. 26.00

Cerut nr. 46

Æske à 10 stk. kr. 6.20

Kasse à 50 stk. kr. 31.00





KUNSTIG HIMMEL med 9000 STJERNER

København får
nu sit planetarium
i Fælledparken.
Sig. Skytte Jensen
fortæller her
om indretningen
af dette optiske
underværk,
forklarer, hvad
det kan præstere
— og lover
tilskuerne
en enestående
oplevelse,
når planetariet
står færdigt.

Billedet viser en forevisning i et Zeiss-planetarium, hvor mælkevejens bånd tydeligt kommer til syne. Med „en lysende pil“ udpeger foreviseren et bestemt himmellegeme.

Et planetarium er et af verdens senest tilkomne underværker — hvad enten det nu er det ottende, niende eller tiende. Det er en af den optiske tekniks mest komplicerede frembringelser — groft forklaret et sindrigt lysbilledapparat, placeret midt i et halvkugleformet rum, hvor det næsten til forveksling kan genskabe en mørk august-aftens stjernehimmel.

Når man sidder i et planetarium, er man ikke langt fra at tro, man virkelig befinder sig under det natlige himmelhvælv med dets vrimmel af stjerner og planeter, skønt den himmel, man ser, i virkeligheden er en kunstig himmel.



bue med et tværmål på kun 20 meter, og rummet, man befinder sig i, et cirkelformet lokale med tilbagelånede stole og plads til 2-300 betagtede stjernekyggere.

En sådan attraktion har vi hidtil måttet savne her i landet, men nu får Danmark sit planetarium.

Videnskab og folkelig underholdning på samme tid

Allerede i 1961 meddelte Carlsbergfondet Københavns kommune, at det i anledning af 150-året for brygger J. C. Jacobsens fødsel ville skænke byen et moderne planetarium, hvis kommunen ville stille en passende grund til rådighed, og efter årelange overvejelser har de kommunale myndigheder nu besluttet sig for en placering i Fælledparken ved Nørre Allé.

Det er et valg, der godt kan lægges noget symbolsk i. Grunden ligger ikke langt fra universitetsbyen og samtidig ud til plænerne i Københavns største folkelige parkområde, og et planetarium er netop både et videnskabeligt undervisningsmiddel af første rang, og samtidig som seriøs underholdning en attraktion, der nok skal samle fulde huse indenfor alle aldersklasser.

Et planetarium nøjes nemlig ikke med at frembringe en naturtro genskabelse af den nordiske stjernehimmel.

Det gengiver for det første stjernehimmelen betragtet under de bedst tænkelige vilkår – som fra en bjergtop uden dis eller skyer. Dernæst er det stjernehimmelen til alle tider.

Det fem meter høje projekti-
onsapparat, der er placeret på en forhøjning i centrum af det halvkugleformede plane-

*Det fem meter høje projekti-
onsapparat er placeret i cen-
trum af det halvkugleformede
planetarium og rummer i sit in-
dre en sindrig teknik, som kan
genskabe stjernehimmelen med
dens myriader af sole, fixstjer-
ner og planeter. På farvefoto-
grafiet ses Karlsvognens kendte
himmelbillede.*

tarium, og som selv ligner et mystisk månemenneske med hele to hoveder, rummer i sit indre en så sindrig teknik, at det kan genskabe stjernehim-
melen med både sol og måne, fixstjerner og planeter i deres respektive baner, hvad enten de nu tilbagelægges indenfor et døgne forløb eller for fixstjernehimmelen vedkom-
mende over et åremål på 26.000 år.

Et år på 10 sekunder og 26.000 år på 4 minutter

Det første planetarium blev konstrueret af professor Walter Bauersfeld fra de tyske Zeiss-værker og i 1923 opstillet i München som en mere primitiv udgave af det kæmpe-
mæssige projekti-
onsappa-
ratur, man finder i vore dages moderne planetarier. Det består af 29.000 enkeltdele af ca. 2000 forskellige arter, og ved hjælp af en højt udviklet optik, et kompliceret system af tandhjul og kuglelejer og lyskilder af varierende styrke med 1000 watt pærer i hvert af projekti-
onsappa-
ratets to ho-
veder (der gengiver henholdsvis den nordlige og sydlige himmel) fremtrylles stjerne-
mylde-
ret i hele sin pragt.

Inden forestillingen begynder, dæmpes lyset passende ned, så overgangen til nat ikke bliver for pludselig, og derefter vokser stjernehimmelen frem på den halvkuglefor-
mede kuppel, der ligesom den rigtige himmel synes at få karakter af uendelighed.

Når publikum har sundet sig lidt efter dette første chokerende indtryk, bliver hele den kolossale mængde af himmellegemer sat i bevægelse. Deres vandring foregår helt i overensstemmelse med princippet i det rigtige solsystem, men den optiske virkning er, som vi opfatter den på jorden.

Planetariet kan gengive, hvad der sker på stjernehim-
melen i løbet af et døgn, indenfor det naturlige tidsrum på 24 timer, men døgnet kan også klæres på fra 12 min. til kun 3 min. På samme måde kan tidsrummet et år sam-



Her forener stjerner, månens og solens og planeternes banespor sig med himmelgradnettet og de fantasifulde stjernebilleder. På et øjeblik kan stjernebilledet skifte. Man kan se himmelen, som den tager sig ud fra Rio de Janeiro eller Tokio, og i planetariet kan man også se, hvordan stjernehimlen tog sig ud en bestemt aften århundreder tilbage.

planetariets solsystem-projektor. Og naturligvis er de kunstige jorddrabanter også med. Vi ser opsendelsen af en satellit og dens fart omkring jorden, og en måneraket på vej mod sit mål ude i rummelrummet.

For at det ikke skal være videnskab og teknik altsammen, er der endelig et apparatur, som i svage omrids gengiver gamle tegninger fra middelalderlige stjernekort de rigtige steder på himmelen.

Efter denne opregning forstår man vist godt, at mange tilskuere er ved at tabe både næse og mund, når de første gang har set en planetarieforestilling.

Alene det at få lejlighed til at gense stjernehimlen, som den i al fredsommelighed tager sig ud en mørk vinternat, vil være en oplevelse – i hvert fald for alle de af os, der bor i en by, hvor moderne gadebelysning og neonreklamer stjæler lyset selv fra de klare stjerner – for så vidt udsynet til et stykke himmel da overhovedet er til stede.

Sigurd Skytte Jensen.

mentrænges til fra 12 til 3 min., ja helt ned til 10 sek., og fixstjernehimlens 26.000-årige „omdrejning“ kan i planetariet gennemkøres på kun 4 min.!

Mens himmellegemerne jo i virkeligheden bevæger sig så langsomt, at forandringer kun lader sig registrere indenfor meget store tidsafstande, kan planetariet ved at trænge tiden sammen fra år til minutter ganske anderledes umiddelbart illustrere rummelrummets dynamik. Det er således muligt at vise stjernehimlen, som den så ud på de ældste babyloniers tid. Dengang smykkede stjernebilledet sydkorset vinterhimlen på mere nordlige himmelstrøg, mens den i dag hører til den sydlige halvkugles berømte stjernebilleder. Man kan også få præsenteret rummelrummet anno 14.000, hvor mere kyndige stjernekyndere forgæves vil lede efter f. eks. Orion, mens til gengæld stjernebilledet Skorpionen er dukket op i fuld udstrækning på den nordlige himmel.

til sydpol vil i løbet af 6½ min. vise tilskuerne disse mere specielle himmelfænomener.

Også selve jorden kan man få at se i runddans med andre planeter omkring solen i en afstand af ca. 2 milliarder kilometer. Denne særforestilling præsenteres af

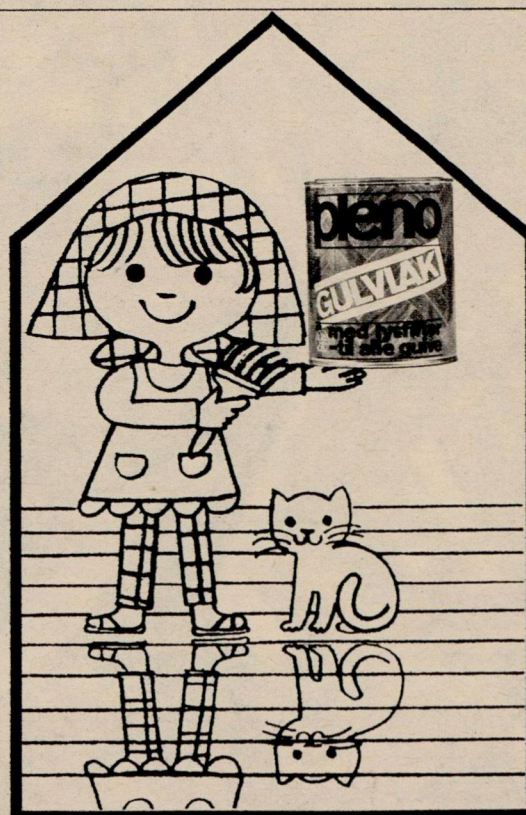
Middelalderens stjernekort og nutidens kunstige satellitter

Foruden sol, måne (i alle dens faser) og de fem planeter Merkur, Venus, Mars, Jupiter og Saturn rummer planetariets himmel 9000 fixstjerner – store og små. De største fixstjerner får deres lys fra særlige projektorer, der giver dem den rigtige blinkende stråleglans. De diapositiver, der gengiver fixstjernebillederne, er fotokemiske kromplader med bittesmå huller helt ned til en diameter på 0.023 millimeter. Andre projektorer gengiver mælkevejen, stjerneskud, nordlys og det såkaldte zodiakallys morgen og aften ved ækvator. En rejse fra nordpol

Er De uvenner
med Deres gulve
- så prøv med

PLENO gulvlak

Pleno gulvlak med lysfilter
(modvirker gulning)
kan anvendes overalt: på nye og gamle gulve, ovenpå alle laktyper.
Slidstyrken er fantastisk,
kvaliteten tip-top og prisen slet ikke
til at stå for! Prøv Pleno -
også til sommerhuset - det gir
mindre slid og mere fritid!



HB

& BRUGSEN

FRU HANSENS LA



NGE ARM

På verdenstourne med Nordisk
Andelsforbund i anledning af denne
fællesnordiske brugsforenings-
organisations 50 års jubilæum

OMGIVET af souvenirer fra Sydeuropa og Middelhavslandene, Syd- og Nordamerika, det tropiske Afrika og det nære og fjerne Østen præsenteres læseren på modstående side for et beskedent, men farveprægtigt udsnit af den vældige varemængde, som fra oversøiske og sydeuropæiske lande sluses gennem 50 års jubilaren Nordisk Andelsforbunds vidtspredte kommunikationslinjer og transportveje. Hvorefter de via NAFs forretningsmæssige og administrative centrum i København dirigeres videre ud til 9-10 millioner brugsforeningsmedlemmer i de fem nordiske lande, hvis fællesforeninger hver for sig er medlemmer af – og storkøbere fra – denne nordiske fællesforeningernes fællesforening.

Nordisk Andelsforbund er som et mægtigt sugerør, der breder sit system af forsyningskanaler ud over hele den eksotiske verden, henter varerne lige fra producent-centrene, organiserer deres transport i en samlet strøm af skibe, tog, lastbiler og flyvemaskiner – hvorefter de i den anden ende spydes ud til de 18.000 brugsforeningsbutikker i Norden via de nationale fællesforeninger. Et kredsløb af gigantisk format.

Selv blandt de få vareemner, vi præsenterer på billedet, er der varer, som kun de færreste husmødre kender. Lad os som eksempel nævne det hvide ingefær midt i billedet (bag elfenbenshornet) og sisaltotten (over den afrikanske tromme). Men ellers er alle orangerne, nødderne, bananerne, krydderierne og de tørrede frugter – alt det bitre, søde, sure og saftige, alt det som er med til at sætte kulør og smag på den daglige kost gode bekendte af vor tids husmødre, som bl. a. kan takke NAFs eksistens for at disse ting kan købes hertilands næsten for samme pris som på voksestedet.

Ialt henter NAF for 500 mill. kr. varer hjem til sine seks medlemsorganisationer, fællesforeningerne i Danmark, Norge, Sverige og Island samt de to i Finland.

Men i virkeligheden er det fru Hansens lange arm, der selv henter varerne hjem. Hvordan skal det forstås? Jo, fru Hansen er som medlem af en brugsforening selv part i dennes indkøb, der blot foretages i fællesskab af hendes og de andres vegne, og det samme sker ved stor-indkøbet igennem FDB og tilsidst ved det nordiske samarbejde om NAF. I alle led er det fru Hansens selvstændige medlemsindsats og købekraft, som går igen, og derved gør det muligt ved dygtige eksperter hjælp og den

samlede indkøbsmasse at nå ud til de fjerne produktionssteder.

Når fru Hansen står i et af brugsens supermarkeder, så udvælger hun sig de appelsiner og frugter, som præsenterer sig lækrest, og i køledisken finder hun de kødstykker, som passer hende bedst. Hun vælger og vrager.

Men faktisk er det nøjagtig samme funktion, opforstørret i gigantisk format, som NAF foretager på hendes vegne i verdenssamfundets store supermarked.

Hvis varerne kunne tale, ville de kunne fortælle et eventyr – ikke blot om eksotisk pragt og overdådig frugtbarhed i Afrikas palmeskove, i ørkenens oaser, i Sydeuropas orangelunde, i Brasiliens kaffeplantager og i Østens krydderi-buskadser – men de ville samtidig kunne berette om, hvordan fru Hansens „spioner“ på de fjerne steder holder dem under observation, allerede fra det øjeblik deres modertræ står i blomst til den færdige vare høstes i form af frugter, frugtkapsler, blade, bark eller rødder. Kast et blik på de få varer, vi præsenterer på billedet. Der er tusinder af kilometres afstand mellem de steder, hvor kaffen, kakaoen, teen, abrikoserne, fignerne, dadlerne, gummien og sisal'en gror.

Hov stop! siger De – jeg spiser ikke gummi og heller ikke sisal = blå – nej, men en mængde af de varer, NAF transporterer, går ikke direkte ud til medlemmerne, men tager omvejen ind over fabrikkerne (ofte i flere fabrikations-etaper), før de bliver enten til at putte i munden, som f. eks. chokolade, eller på anden måde tjenlige til anvendelse som daglige forbrugsvarer.

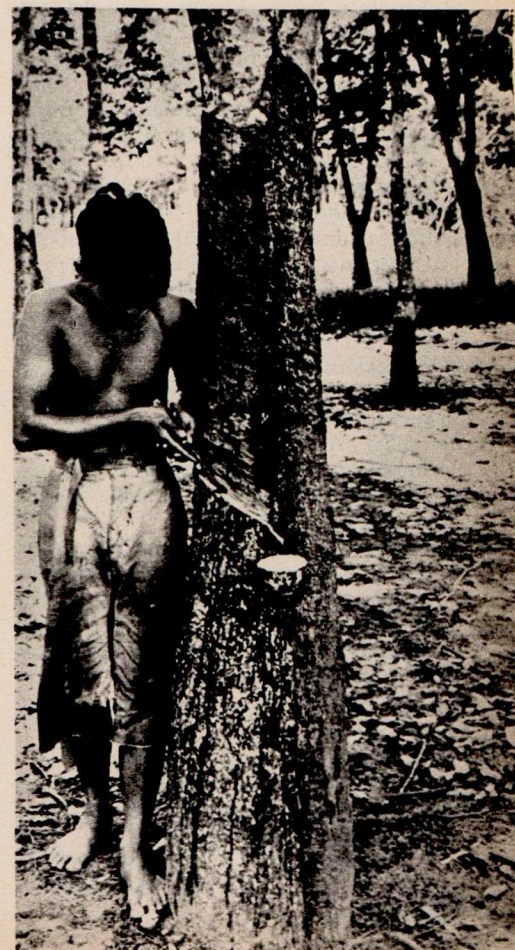
Hvad enten varerne optræder in natura i fru Hansens køkken eller fremkommer mere eller mindre industrielt forarbejdede – så tæller det hele med som bestanddele af den vældige købekraft, der er samlet i NAF, og forstærket i et samarbejde med andre landes kooperative indkøbssystemer udgør en kæde, der rækker ud til vigtige produktions-centre overalt på kloden – uden fordyrende mellemlid. Dette giver et begreb om, hvor langt forbrugernes række-

vidde når, når de samarbejder om indkøbet.

Hvordan grunden til NAF blev lagt, og hvordan den senere udvikling forløb, kan man læse om i den ledende artikel foran i bladet. Her skal blot gøres rede for de tre vigtigste faktorer, der er afgørende for NAFs succes på verdensmarkedet:

Det vældige omfang af købekraften:

Man kan sige sig selv, at når NAF årligt køber 45 mill. kg kaffe i producentlandene, så er organisationen en stormagt på verdensmarkedet – kun overgået som køber af en USA kæde. Og når NAF optræder som aftager af ca. 20.000 tons appelsiner fortrinsvis i det spanske marked, så er det eksportordre, der vejer til, når der skal snakkes om pris. På samme måde i det italienske grønsagsmarked, når der skal tages tidlige tomater, kartofler etc. hjem. Ja, selv i det stærkt erhvervskoncentrerede Californien står der respekt om NAF, når det melder sig som køber af store partier tørrede frugter og konserves.



Et snit i en gummitræstamme, og gummisaften flyder ned i en under snittet anbragt kop. NAF importerer en masse gummi, især fra Malaysia, men kun til den svenske fællesforenings gummifabrik i Gislaved, hvorfra bl. a. de danske brugsforeninger forsynes med færdigvarer.

✿ **Den direkte kontakt med produktionsstederne:** Dette er den næste store fordel ved kæmpeindkøbet, at man kan gå direkte til forsyningskilderne, uden om alle de fordyrende mellemled og uafhængigt af de store internationalt dominerende levnedsmiddel-truster. Der er eksempler på, at Nordisk Andelsforbund handler direkte med dyrkningsorganisationerne (det gælder f. eks. ved kaffe-indkøb i Brasilien) eller står i snævrere forbindelse med kooperative avlere i produktionslandet, f. eks. de mange kakao-husmænd i Ghana og Nigeria, hvis eksportinteresser varetages af store andelsorganisationer.

Enklere kan det ikke blive, når der trækkes en lige linje fra producent til forbruger. Naturligvis er det uundgåeligt, at NAF mange steder må benytte sig af lokale agenter, for at opnå den variation i tilbudene, som giver de bedste valgmuligheder, og der findes også et udbredt net af eksportorganisationer og regeringsorganer, som gør det bekvæmligt at etablere de direkte kontakter. Men også her tæller det med som et stort plus at kunne møde med en respektindgydende styrke.

✿ **Det store overblik og den brede horisont:** Men at købe ind i store partier og i lige linje er ikke nok. Verdensmarkedet er i konstant udvikling og bevægelse som alt andet samfundsskabt. Ligesom den årvågne husmoder hele tiden må være agtpågivende overfor de skiftende vareudbud fra butik til butik inden for hendes egen lille verden, må NAF holde produktions- og handelsforhold over hele verden under observation. Selvfølgelig er der steder på verdensmarkedet, som er stabile leverandører af bestemte varekategorier, men det tør siges at være en lapsus, når luftbilleder af eksotiske plantager præsenteres i visse firmaers reklamer med teksten: Herfra kommer vor kaffe, vore appelsiner, vor te... Man kan ikke lænke sig til et enkelt produktionssted.

For bare at nævne kaffen, så skal den sammenstykkes af sorter fra mange forskellige plantager. Blot 20 sække forkert kaffe i et parti på 3000 sække kan ødelægge hele leverancen, og fejltagelser på dette felt skal „vor mand i Santos“, John Wolthers, være meget nøjeregnende med. Stadig nye blandingsforhold skal prøves, da smag og aroma er forskellig fra sted til sted, bestemt af hvert års dyrkningsbetingelser og høstvilkår. Alene indenfor Brasilien er det en meget krævende opgave, da kaffe-planterne strækker sig over et område som det halve Europa.

Men selv om det brasilianske marked er stort, er det ikke nok at satse alene på det. NAF har sine følgere ude også i Colombia (som er en slem konkurrent til Brasilien), Kenya, Indonesien og Mellem-Amerika. Man ved aldrig, hvornår konjunkturerne skifter, og et marked bliver bedre end et

andet. Det er ikke blot naturforholdene og dyrkningsmetoderne, der er bestemmende herfor.

Mange politisk og finanstekniske faktorer kan komme ind i billedet, talrige påvirkninger af økonomisk, social og administrativ karakter kan øve deres indflydelse. Optrækkende strejker, pludselige reguleringsindgreb fra statsadministrationens side, kaffenoteringsens udsving på de store verdensbørser, valutakursernes op- eller nedgående bevægelser etc., skal der holdes øje med. Dertil kommer kontrol med tilbud og prøver fra eksportørernes kredse, kontakter med nyopdukkede eksportører (som ofte kun er døgnfluer), hurtige prisafgørelser i det rette psykologiske øjeblik, protester mod forskelsbehandling fra myndighedernes eller eksportørernes side, nøje udvælgelse af transportvejene, samt lignende opgaver og aktioner.

Og som for kaffen – således også på hver sin måde med hele den øvrige skala af varer. Skal man købe ris i USA, Italien, Thailand, Ægypten eller Kina (hvor NAF alle steder har sine forbindelser)? Skal man købe te i Indien, Ceylon eller Kina? Mandler i Californien, Spanien, Italien eller Portugal? Ananas på Hawaii, Filippinerne eller Formosa? Er der politiske, valutamæssige eller naturbestemte forviklinger nogen af stederne?

Altsammen kræver det et overblik, som kun den store organisations eksperter og forbindelses-kanaler kan præstere. Dette står i NAFs magt, takket være, at der står 3,6 millioner medlemsfamilier omfattende 9-10 millioner mennesker bag dets verdensomspændende apparat.

Hvad består så varesortimentet af, hvordan fordeles det og til hvilket brug? Lad os se på det i næste afsnit.



Italienske rispiger, de såkaldte „Mondiner“, på hostarbejde i rismarkerne i Po-dalen, hvorfra en betydelig del af importen gennem Nordisk Andelsforbund stammer.

ET VERDENSOMSPÆNDENDE VARE-REPERTOIRE

KAFFEN er langt den dominerende part, både i mængde og værdi i Nordisk Andelsforbunds verdensomspændende varesortiment, men alligevel kun et enkelt af de oversøiske produkter, en dansk forbruger venter at finde i sin brugs. Derfor har NAF foruden kaffecentret i Santos i Brasilien etableret indkøbskontorer i Valencia i Spanien (sydfrugter), San Francisco i Californien (frisk, tørret og konserveret frugt), Buenos Aires i Argentina (fortrinsvis frugt), Bologna i Italien (specielt grøntsager og frugt) og London (the, kakao, gummi, vegetabiliske olieråstoffer m.m.). Herigennem eller direkte løber tråde fra op mod hundrede sælgerlande sammen i NAFs hovedsæde i København. Det betyder snesevis af millioner kr. om året i besparelser for de nordiske forbrugere.

Når man skal give en oversigt over alsidigheden i NAFs vare-repertoire, er det bedst at dele det op i grupper.

For det første er der de lækkerier, forbrugerne praktisk talt får lige ind ad døren, direkte fra oprindelsesstedet: Appelsiner, citroner og grape, bananer, vindruer, ferskner, æbler og pærer, ris, tomater og løg, alt det tørrede: svesker, rosiner, abrikoser, blandet frugt, figner og dadler, samt mandler og de mange forskellige slags nødder i naturtilstand.

Tidligere gik de fra lagrene lige ud i butikkerne i den originale emballage, men omstillingen til selvbetjening har medført, at de nu næsten alle pakkes i plastic eller net for at kunne sælges i enhedsportioner.

I visse tilfælde er pakningen allerede foretaget på produktionsstedet i cellophanposer med dansk tekst, det gælder for eksempel alle de tørrede frugter fra Californien under mærket *Amigo*. Også tun fra Peru, sardiner fra Portugal og laks og krabber fra Alaska fremkommer naturligvis butiksklart.

Der næst er der en række varer, som gennemgår en lettere form for industriel behandling. Det gælder blandt andet te, der købes i originale kasser, sigtes, blandes og pakkes til de kendte mærkevarer Lakwella, 66 og Cirkel-te.

Men fremfor alt dominerer krydderierne denne gruppe. Mange af dem skal igennem kværne og krydderimøller, eller muligvis

skal de blandes op med andre ingredienser, inden de er tjenlige til anvendelse i forbruget. Karry er for eksempel et krydderiprodukt som er sammensat af gul ingefær, hvidløg og andre aromastoffer. Alle de forskellige pebersorter, samt kanel får man som regel i pulveriseret tilstand.

De forskellige krydderier repræsenterer vidt forskellige dele af moderplanten. Kanel er barken af kanel-busken, ingefær er afspudsede rodknolde, kardemomme frø-kapsler, nelliker den tørrede blomsterstand fra nelliketræet, muskatblomme og -nød er henholdsvis frø og frø-kapslen fra muskat-træet, paprika pulveriseret spansk peber, vanilje de tørrede frugter af en orkidé-plante, og allehånde (hvis navn skyldes den ejendommelige smag og duft af peber, kanel, muskat og nelliker på én gang) er de ærteformede eller kuglerunde frugter fra allehånde-træet.

Hvis man fik i sinde at tage på tourné til disse krydderiers voksesteder, skulle man langt omkring på hele kloden: Til Vestindien og Mellem-amerika, til det ækvatoriale Afrika både i øst, vest og centrum, til øerne Madagaskar og Zanzibar, til Indien og Ceylon, Malakkahalvøen, Jawa, Sumatra, Borneo og Filippinerne.

Ikke så underligt at krydderierne for mindre end hundrede år siden var sjældne og dyre varer – ofte genstand for risikable børsspekulationer. Nu er de et vanligt tilbehør i de fleste husholdninger til stimulans for både appetit og fordøjelse. NAF har sin andel i billiggørelsen af disse varer.

* Kaffen repræsenterer en gruppe helt for sig selv. Den rå kaffe ser man sjældent in natura, og man skal nok lade være med at smage på den. De hvidgrå bønner har en bitter ubehagelig smag. Det er først gennem ristningen og den samtidig gennemførte blanding af de forskellige sorter, kaffen opnår sine højt værdsatte egenskaber. Intet produkt bliver i den grad forkælet med omhyggelig pleje og pasning, ikke alene på produktionsstedet, men på hvert stadium hele vejen frem til Madam Blå.

Plantagerne i de brasilianske kaffeområder ligner en opmarcheret hær, delt op i regimenter, bataljoner og kompagnier, adskilt af åbne bæltter i tilsvarende bredder. Herved opnår man at kunne manøvrere frit med hele det maskin- og sprøjteopbud, som skal sikre den fineste kvalitet – og der er jo jord nok, så man kan tillade sig at brede sig.

Igennem disse bæltter foregår et omhyggeligt soignerings-, gødsknings- og lugningsarbejde, inden buskene efter 5 års voksetid for første gang giver frugt. Derefter kan avleren (meget ofte kooperativt organiseret) regne med et halvt pund rå kaffe om året fra hver busk, det vil sige der kræves 100 buske alene til at fylde en sæk.

I april-maj, som er efterårsmåneder i Brasilien, plukkes eller ruskes frugterne af buskene og opsamles på udrullede underlag, hvorfra de tages op, sigtes og vaskes for at befri dem for det værste følgeskab af jord, sten, kviste og andre smådele.



Den væsentligste del af brugsforeningernes indkøb af te gennem NAF kommer fra Ceylon og Indien, hvorfra billedet stammer.

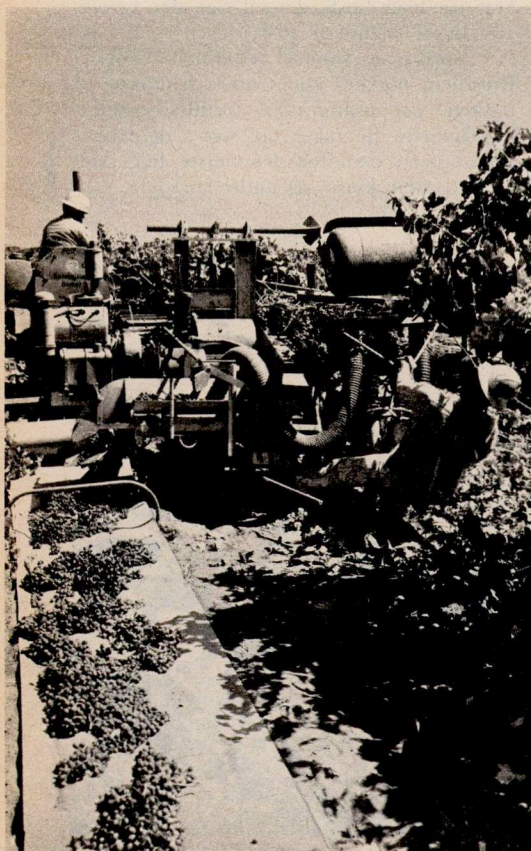
Og nu begynder der en proces, som overvåges med den største nidkærhed, fordi hvert eneste led har betydning for den endelige kvalitet. Først befries hver frugts to bønner for det omgivende frugtkød. Derefter varer det 2-3 uger at tørre dem i sollyset under stadig arbejde med at vende og røre bunkerne. Tredje etape er fermenteringen, en slags svedning eller gæring, som har stor betydning for kaffebønnernes fremtidige egenskaber.

Først derefter går bønnerne til den afsluttende afrensings- og renseproces i kaffemøllerne og gøres klar til lagring og eksport. Men i hele dette forløb tages der prøver i en uendelighed. Mange farer truer afgrøden i de enkelte faser. Regn under høsten kan forringe kvaliteten, og under tørring og fermentering er der andre uheldskilder, som kan få indflydelse på smagen for eksempel jordslåethed, der giver en mugen smag.

Inden bønnerne når ud til sidste etape (eksporten) er de (efter frasortering af alle beskadigede eller misdannede) inddelt i 30 klassifikations-grupper efter størrelse, udseende, modningsgrad, fermenteringsresultat etc.

Også på alle stadier af kaffens vandring fra kaffemølle til afskibningshavn foregår en stadig kontrol med tilstanden i hvert parti, ingen tilfældigheder får lov at spille ind, og det samme gentager sig når kaffen når frem til sit bestemmelsessted: FDB's fabrik i Kolding eller kafferisteriet i Her-

Vindrueshøsten i Californien til NAF-rosinerne er så stærkt mekaniseret, at den fortrinsvis foregår ved hjælp af store, komplicerede maskiner.



stedvester. Hele tiden foretages forsøgs- og prøvemagninger, og under den afsluttende ristning af et parti føres der skarp kontrol både med brændingens forløb og blandingen af de forskellige sorter, der skal resultere i den ideale cirkel-kaffe.

Som man ser er kaffen fulgt af vågne øjne i hvert eneste stadium.

~ Trods alt ligner kaffen sig selv, inden man maler den til pulver i selvbetjeningskaffemøllen. Men der er adskillige andre NAF-varer, man aldrig ser i naturtilstand. Kakao-bønnen er en af de mest markante, fordi den optræder i så mange forklædninger, dog mest som chokolade.

De vigtigste dyrkningsområder ligger i Vest-Afrika, fortrinsvis i Ghana i nærheden af det gamle, danske koloniområde ved Guldkysten, men også Ghanas naboer Nigeria og Elfenbenskysten er store kakao-producenter. Kakaodyrkingen foregår i disse lande mest i småbrug, hvor en familie har en mindre jordlod beplantet med kakao-træer, og når frugterne er høstet og bønnerne taget ud af kakaofrugten og tørret, leveres de til det kooperative selskab, der sørger for den videre behandling og sortering, før de sælges til eksport.

Kakaomarkedet er underkastet kolossale udsving i prisbevægelserne – så det kræver en vågen og velorienteret indkøber.

Til chokolade og konfekt anvender fabrikken i Kolding mange andre ting end kakaobønner, sukker og mælk. Nødderne der anvendes i nøddechokoladen, er hasselnødder, som for det meste købes i Tyrkiet, Spanien eller Italien. Mandler til marcipan får vi fra Spanien, Italien, Portugal og Marokko. Til billigere marcipan anvendes tillige abrikoskerner, der er afstenede kerner af abrikosfrugten. Navnlig i californiske og kinesiske kvaliteter er kernen blevet en vigtig handelsvarer. Jordnødder (også kendt som peanutter) kan i et vist omfang træde i stedet for „rigtige“ nødder.

Af de afskallede kakaobønner presser fabrikken selv kakaosmør, som indgår i råvareforbruget, og den pressekage (med et indhold af 20-22 pct. fedt), der bliver tilbage, males til kakaopulver – i sig selv en vigtig vare.

Fra Ceylon kommer kokosmel, især anvendt til lakridskonfekt, og fra Indien cashew-kerner, som sammen med nødder og andre smagsstoffer indgår i specielle nøddeprodukter, for eksempel hård nougat.

Til lakridsvarer anvendes først og fremmest lakridsekstrakt, – *bloklakrids* – der ikke som det fortælles er lavet af hesteblood, men et udtræk af lakridsrod. Ved Middelhavets kyster gror lakridsplanten i vid udstrækning vildt som ukrudt, men vi får den fra dyrkede arealer fortrinsvis i Tyrkiet og Sydfrankrig. I lakrids- og forskellige andre pastiller indgår en del *gummiarabicum*, produceret ved tapning af gummitræer i Sudan.

Også en række aromastoffer som vanilje, menthol, anisolie og orangeolie indgår i Kolding-fabrikkenes produktion, så det er

et rigt varieret register for NAF indkøb, denne fabrik spiller på. Faktisk stammer kun sukker, mælke- og ægprodukter fra hjemmemarkedet.

Til samme gruppe som chokolade- og sukkervarefabrikationen kan henføres alle de NAF varer, som indgår i Svendborg Konserverfabriks produktion – variationen er blot ikke så stor. Her drejer det sig om sydeuropæiske citrusfrugter og abrikoser til orangeade og marmelade, tomatpuré i koncentreret tilstand til anvendelse både som puré og ketchup, samt den koncentrerede saft af Jaffa-oranger, fortyndet og sødet på fabrikken.

* Til en speciel gruppe hører margarinen på FDBs Viby-fabrikker. Til denne produktion modtager fabrikkerne overhovedet ikke nogen importvarer fra NAF – og er dog indirekte storforbruger af NAF-leverancer. De går blot en omvej ind over Sverige. Til margarinefremstilling anvendes en lang række olier både fra dyre- og planteriget, ofte stammende fra fjerne egne af kloden. Men råvarerne skal gennemgå forskellige raffinerings-processer, før de er tjenlige til margarinefremstilling, og det sker i vidt omfang på de svenske brugsforeningers oliefabrik i Karlshamn.

Det er altså i dette tilfælde svenskerne, der importerer via NAF og sælger råolien videre til Viby-fabrikkerne. Alligevel er det stadig kun et halvfabrikata, som på Viby-fabrikkenes nye raffinaderi-anlæg skal gennem endnu en proces, før vejen er klar til margarinefremstillingen.

Fremfor alt er det kopraen: de tørrede, hvide inderskaller af kokosnød, som bruges til margarineproduktionen, så det er meget store mængder af dette råstof, fabrikken i Karlshamn gennem NAF henter hjem, fortrinsvis fra Filippinerne. Men i repertoireet findes også palmekerneolie og palmeolie, solsikkeolie, jordnødderolie, bomuldsfrøolie m. v., samt fiskeolie og hvalolie.

* En speciel produktion af meget betydeligt omfang, som i høj grad støtter sig på NAF er rebfabrikationen på Viby-fabrikkerne.

Den vigtigste råvare er Sisal, anvendt til såvel reb som høstgarn. Sisal er fibre udvundet af Sisalagaven, en af det østafrikanske land Tanzanias største eksport-afgrøder. Bladene knuses og bladvædet udvaskes, således at fibrene bliver tilbage, de tørres og pakkes i hårdtpressede baller til eksport.

Manilahamp er en anden oversøisk råvare, udvundet af bladskederne på en bananpalme, på Filippinerne. Tidligere anvendtes også kokosfibre til kokosreb, men de har måttet vige valpladsen for de syntetiske fibre, som for en stor del er biprodukter fra olieraffinaderierne, oparbejdet af de store olie- og kemikaliekoncerner i Europa, USA og Japan. FDB's rebfabrik bruger dem i større og større grad til fiskerireb, skibstovværk, tøjsnore, flagliner etc.

HVAD BYDER FREMTIDEN PÅ ?



Kakaoavlen fra Vest-Afrika til NAF foregår væsentlig på basis af „husmandsbrug“, der samler eksporten i store andelsorganisationer. En kakao-husmand er i færd med at plukke de modne frugter.

Når kaffefrugten til NAF fra Brasilien og Colombia er plukket af buskene, samles de afskallede bønner i store bunker til en soltørningsproces i 3-4 uger. Billedet (til højre) viser de nyhøstede bønner under behandling i en af de langstrakte bunker.

DET ER naturligvis langt fra alle FDB's produktionsvirksomheder, som er afhængig af råvarer fra fjerne egne. Træet til møbelfabrikken, grøntsagerne til Svendborg Konserverfabrik, kød og fisk til dybfrostproduktionen og fedevareleverancerne, cementen til Durisol, mælk, sukker og æg til chokoladefabrikken, råstofferne til biscuit-fabrikken, kemikalierne til sæbe- og vaskemiddelproduktionen i Viby etc. – alt det har vi inden for nærmeste rækkevidde og behøver ikke NAFs hjælp til at skaffe det frem.

Men har vi da helt glemt tobakken til Esbjerg Tobaksfabrik? Nej, den figurerer ikke i NAFs register, selv om råvarerne til

cigarerne kommer fra så fjerne steder som Sumatra og Java, Brasilien, Afrika og Domingo – og til shagtabakken fortrinsvis fra Amerika, men desuden fra Indien, Zambia og Mozambique (mens Rhodesia af politiske grunde er lukket ude).

Årsagen er den, at der til tobaksfabrikationen kræves råvarer af så speciel natur, at fabrikken foretrækker selv at foretage udvælgelsen – også af den grund, at FDB's tobaksfabrik på sit felt er den eneste kooperative i hele Norden.

Noget tilsvarende gælder for en anden storimporterende FDB virksomhed, Vejle Dampmølle, som selvstændigt må operere på kornmarkedet, og igennem NAF kun køber de vitaminstoffer (B₁ og B₂), som efter loven skal anvendes til berigelse af melet.

Dette er værd at lægge mærke til: Nordisk Andelsforbund er ikke noget mål i sig selv, men et middel, et hjælpemiddel for de store nationale brugsforeningsorganisationer til at opnå størst mulig effektivitet i indkøbsarbejdet. Det afgørende er: Hvornår betaler det sig at gå sammen i den store pulje for at skaffe varen bedst og billigst frem. Det er de enkelte fællesforeningers interesse heri, som bestemmer i hvor stort omfang, NAFs kanaler udnyttes. Men der er beviser nok på, at denne drivkraft har været af så stor betydning, at NAF – næst efter SAS – er blevet det største fællesforetagende i Norden.

Samarbejdet indskrænker sig ikke blot til importen, men omfatter også eksporten.

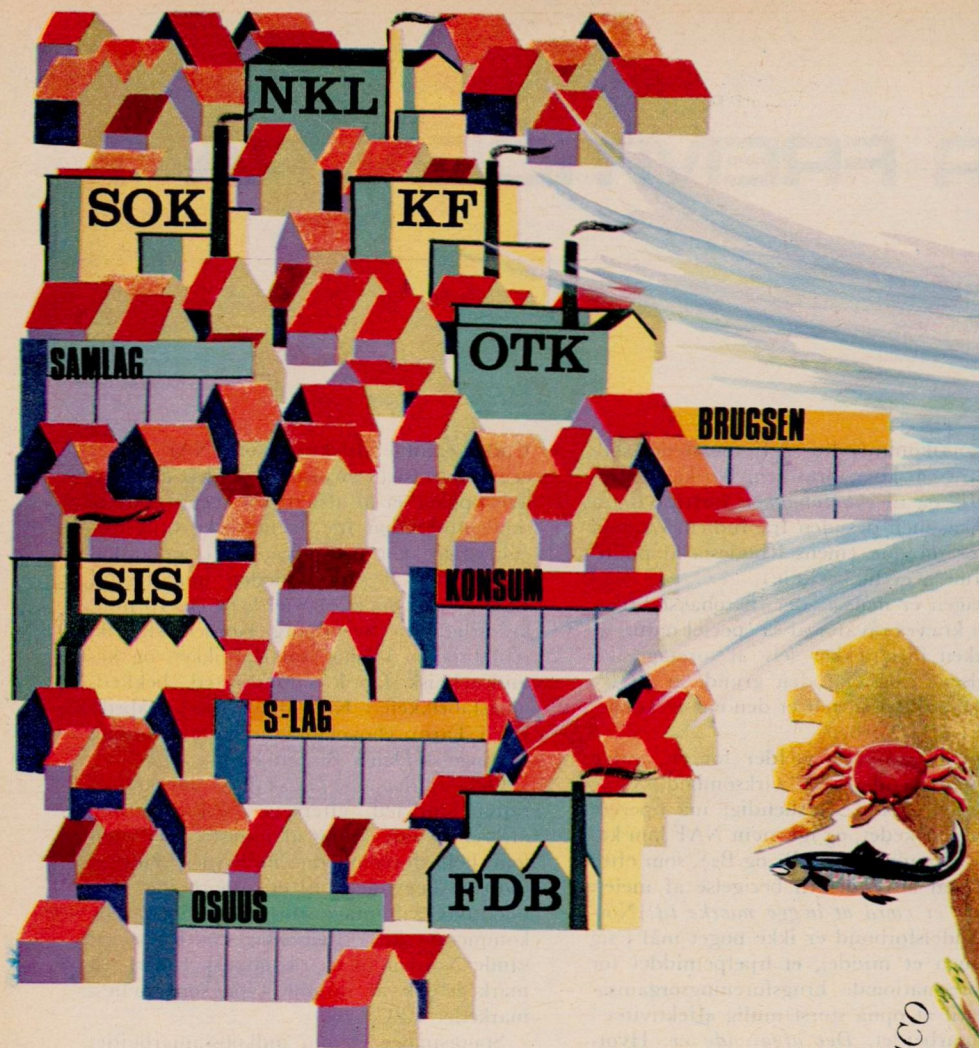
Under samme direction som NAF virker et søsterselskab *Nordisk Andels-Eksport*, hvis opgave er at afsætte en eventuel overskudsproduktion fra de nordiske brugsforeningsfabrikker til aftagere i udlandet. Denne del af virksomheden udnyttes af FDB til eksport af en værdi på ca. 10 mill. kr. årligt fra Svendborg Konserverfabrik, rebfabrikken i Viby, salatfabrikken og kemisk-teknisk fabrik samme sted, beklædningsfabrikken i København, møbelfabrikken i Tarm, chokoladefabrikken i Kolding og Engelsk-Dansk Biscuit Fabrik.

Også ad denne vej er skabt et interkooperativt bindeled, eftersom NAE-eksporten ofte er en udveksling af industrivarer mellem fællesforeningerne indbyrdes. Her er gjort en begyndelse til et samarbejde, som uden tvivl vil antage store dimensioner i de kommende år – især hvis det lykkes at samle Norden til en økonomisk enhed, en markedsblok af samme type som fællesmarkedet EEC.

Spørgsmålet er, om indkøbssamarbejdet ikke kan gøres endnu bredere, endnu mere vidtrækkende end allerede praktiseret gennem NAF. Igennem NAF står hele Norden sammen om bedre varer til rigtige priser, men også i andre europæiske lande findes der millioner af forbrugere med de samme interesser, og i vor tid er grænseskel og afstande svundet så stærkt ind, at et snævrere samarbejde med andre landes indkøbsorganisationer er nærliggende muligheder.

Igennem en tredje organisation Den inter-





nationale kooperative engroshandels-komité (CWC), som også har sit hovedsæde i København, er der allerede for år tilbage gjort skridt til at knytte NAFs forbindelseskkanaler sammen med det kommunikations-system, som brugsforeningerne i Storbritannien, Vesttyskland, Holland, Schweiz og Østrig i forvejen råder over, for på den måde at udnytte fordelene af samtlige landes indkøbskontorer.

Det har betydet nye landvindinger for NAF på så fjerne steder som Canadas vestkyst, Indien, Hongkong og Australien. Det er indkøbskraften fra snesevis af millioner mennesker, man herved søger at lægge sammen, og der skal ikke så forfærdelig megen fantasi til at forestille sig, hvad det kan blive til, når og hvis det store europæiske fællesmarked engang bliver en realitet, så der ikke mere eksisterer grænser for de nationale brugsforeningsorganisationers indbyrdes handelssamkvem.

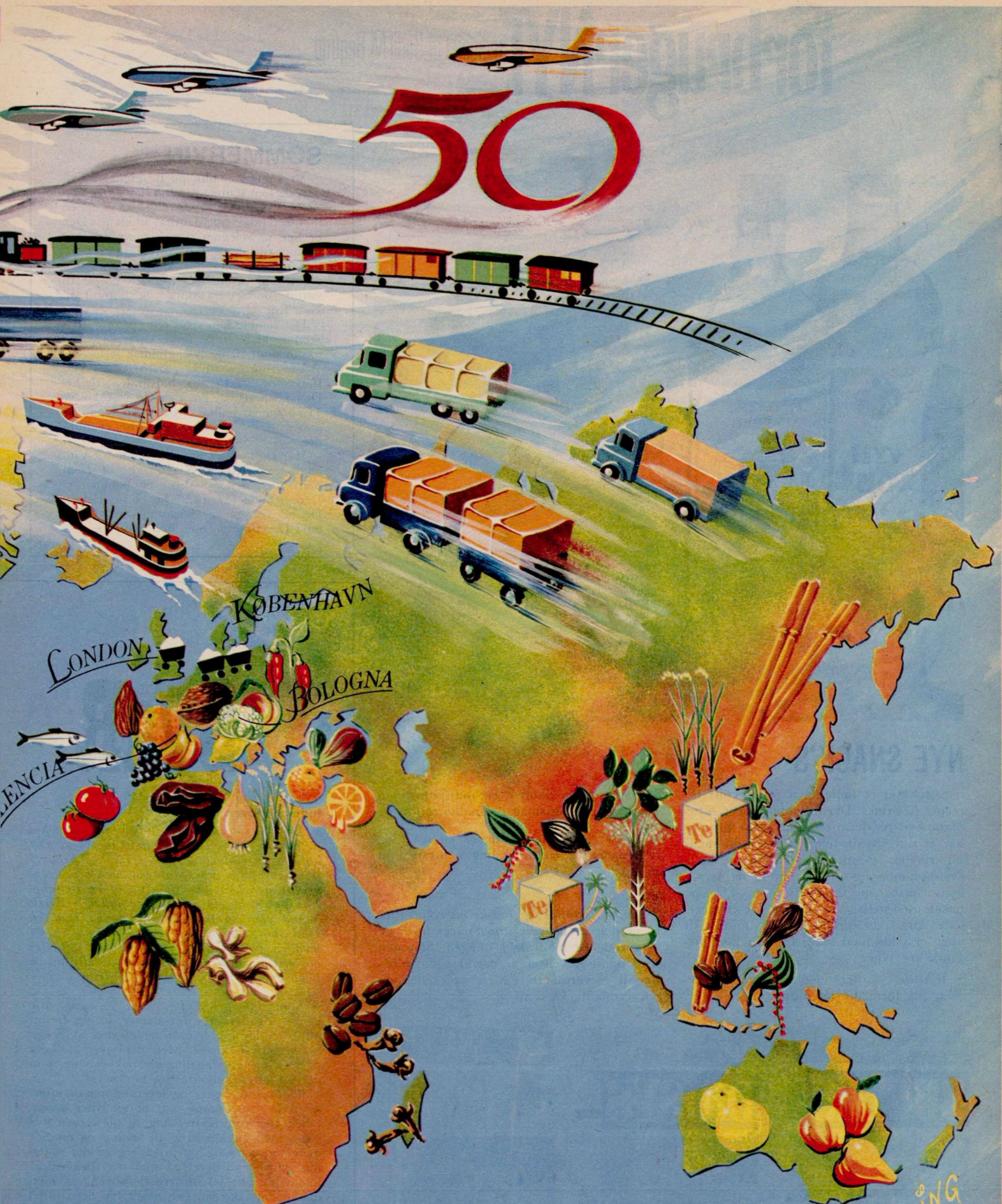
Eller for at gå et skridt videre: Et kædesamarbejde med ulandene kan muligvis tænkes etableret på den måde, at der ska-

bes en direkte handelskontakt med disse landes (til den tid forhåbentlig bedre udstuede) kooperative avlerorganisationer – uden om alle fordyrende mellemled.

Lad os for al denne fremtidsmusik dog ikke glemme at glæde os over alt det, der allerede er nået på blot 50 år. Ind over fem verdensdele og syv oceaner har NAF trukket sine forbindelseslinjer. Med tog, ad landevejen, ad søvejen og gennem luften har denne organisation transporteret i tonsvis af varer til fordeling mellem Nordens 18.000 brugsforeninger og 3,6 millioner medlemsfamilier. På adskillige vareområder har NAF erobret en stormagts stilling på verdensmarkedet.

Det er en bedrift, som fortjener at blive fejret, når samtlige Nordens brugsforeninger i de to uger fra 24. juni til 6. juli med plakater, udstillinger og flag, jubilæums-tilbud og storkøbsrabatter forenes under mottoet: *Norden står sammen om bedre varer til rigtige priser.*

Eggert Nielsen



På toppen af denne jubilæums-montage danner Nordisk Andelsforbunds initialer: NAF en bred portal, hvorigennem varer fra alverdens lande sejles, flyves eller transporteres med tog eller lastbilkonvojer frem til de 18.000 nordiske brugsforeningsbutikker eller -fabrikker, som er deres bestemmelsessted.

På verdenskortet vil man se de vigtigste varers hjemsted angivet med en signatur og NAF's syv indkøbskontorer markeret med skrift.

På montagens venstre side er brugsforeningerne angivet med deres nationale fællesbetegnelser: Det svenske: Konsum, det

norske: S-lag, det finske: Osuusliikeeseen (forkortet til Osuus), det islandske: Samvinnufélag (forkortet til Samlag) og det danske: Brugsen – mens fabrikkerne er markeret med fællesforeningernes initialer: K. F. (Sverige), N.K.L. (Norge), S.O.K. og O.T.K. (Finland) S.I.S. (Island) og F.D.B. (Danmark).



NYE SNACK'S

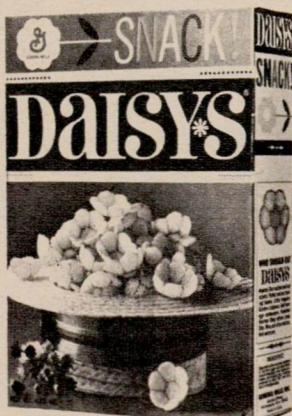
SNACKS er et fællesnavn for biscuits berednet til drinks. Der udfoldes megen hittepåsomhed på dette område. Også Brugsen har et rigt udvalg lige fra de traditionelle saltkringler og saltpinde, ristede jordnødder, kommen- og ostebiscuits til det nyeste, amerikanske majssnacks til kr. 3,60 pr. pakke med masser af snacks i. De er meget lette, knasende sprøde og ikke mindst de unge er vilde med dem. De kan fås i følgende tre typer:

* *Whistles* (fløjter) er majspops med ostesmag, og formede som fløjter.

* *Bugles* (signalhorn) er majspops med flæskesværdaglig smag i signalhornform og

* *Daisy's* (tusindfryd) ligner blomster og de smager til en afveksling neutralt som majs.

Franske kartofler og franske menykartofler er særdeles velegnede som Snacks fordi de er sprøde og neutrale i smagen. Sammen med fyldte oliven er de det klassiske tilbehør til en vermouth, gin og tonic eller gin og vermouth. Også til øl.



SOMMERVIN

VI KASTER et blik på Brugsens vinhylder, og som sommervin foreslår vi *Ambassador* og *vin rosé*. *Ambassador* er en mousserende, udenlandsk hvidvin. Den er lige så velegnet til sommermiddagens velkomstdrink som til aftenfesternes liflige vin. *Ambassador* kan serveres som eneste vin til maden, for den passer til varmt (bortset fra suppe) og til koldt, til kød, fisk og dessert.

Det samme kan siges om *vin rosé*, hvis skønne, klare, røde farve og friske smag passer godt til de lyse afteners fester.

Vin rosé fås til kr. 13,15 for en hel flaske og 22,45 for halvanden flaske. Den portugisiske *Palanza vin rosé* koster 11,75 for en helflaske og 19,55 for halvanden flaske. *Palanza vin rosé* er mindre sød end *vin rosé*.

Har De i øvrigt prøvet Svendborg Vinkompagnis Kirsebærvin *Prince of Denmark* med is i som drink om sommeren. Den er billig (kr. 13,95 for en helflaske). Denne vin gør ej beruset, kan vi sige med Drachmann, men den liver op.

SVAR

Indmadsposen i fjerkræ

* *Dybfrostfjerkræ er tidsbesparende, men hos os ærgrer vi os tit over indmadsposen. Det anføres på emballagen, at man ikke behøver tø varen op før tilberedningen, men posen skal ud, og den kan ikke rives ud af en isklump. Når posen absolut skal ligge inden i dyret, kunne man så ikke forsyne denne med en solid snor eller plaststrimmel, så man nemt med en gaffel kunne trække posen ud efter nogen tids varmebehandling? – Venlig hilsen Bent Fridbjerg, Parkvej 61, Tåstrup.*

* Spørgsmålet har tit været rejst af vore læsere, og der er gjort mange forsøg for at finde en løsning blandt andet den at lægge posen ved fjerkræet. Men det giver en lidt pæn og meget uregelmæssig pakket vare, som derved lettere udsættes for brækage.

Både producenter og leverandører er interesseret i en løsning, og snoren lyder acceptabel. Den forudsætter dog, at plastposen forsynes med en løbegang til snoren og en lidt mere omstændelig pakningsproces, idet posen må anbringes i dyret, så snoren er bekvem at få fat på. Det vil fordyre fjerkræet lidt, men måske det ikke betyder noget for den fordel der opnås? Men fryseindustrien er jo ikke blind for at flertallet af forbrugerne sørger for at der er tid til optøning inden tilberedningen, så posen kan fjernes. Det giver også det bedste resultat madmæssigt set.



Man talte på knapperne

SALATOLIE og **MAJSOLIE** fås nu i gennemsigtige PVC-flasker, der er specielt indfarvede for at opnå så stor en lysbeskyttelse (lys fremmer oliens harskning), som det er muligt ved en gennemsigtig flaske. Flaskerne er forsynet med en skruekapsel med spids. Kapslens fordel er, at man efter behag kan få olien ud i en tyk eller tynd stråle. Skrues kapslen af, er udløbsåbningen så stor, at flasken hurtigt tømmes, og har man fået for meget olie ud af den, kan den hældes tilbage i flasken. Den tynde oliestråle fås ved at skære spidsen af kapslen lige under den første rille (se illustrationen på etiketten). Ved at vende den afskårne spids om har man en prop, der passer lige præcis til det lille udløbshul.

På flaskens etiket er der *dato-* *mærkning* med en bred margin til opbevaring i hjemmet. Husk:

SALATOLIE og **MAJSOLIE** bør opbevares mørkt og køligt – bedst i køleskab, hvor flasken udmærket kan ligge ned, så længe spidsen ikke er klippet af. På etiketten er der desuden netto-vægt, detailpris og kilopræs.

Der er talt meget på knapperne, før man gik ind for PVC-flasken, for det skal ikke skjules, at pap- eller blikdåser er den emballage, der beskytter olien bedst, fordi den helt udelukker lyspåvirkning. Ulemperne ved denne emballage er, at det ikke kan ses, hvor meget der er brugt af olien; endvidere er disse dåser ubekvemme at hælde af. Forbrugere har sendt os mange breve med klager herover, og da PVC-flaskerne kom frem, fandt man at fordelene opvejede den ene ulempe, at de ikke er helt lystætte. Salat- og majsolie fås i ¼- og ½-liter flasker, og til storforbrugere i 5 liter dunke.



SOMMERMAD

Vi kigger i Brugsens frysedisk og konstaterer, at der igen er en nyhed mellem de frosne fisk: enkeltfrosne torskfileter. De ligger i en meget smuk karton, vejer 500 gram netto, og der er 4-5 enkeltfileter i pakningen. De er naturligvis lige til pande eller ovn – ikke et gram svind. Fordelene ved, at fileterne er enkeltfrosne, er, at optøning ikke er nødvendig for at skille fileterne, og at det nødvendige antal kan tages af pakken. Resten gemmes i fryserum eller fryser til en anden god gang.

Enkeltfrosne torskfileter er herlig sommermad, hvad enten de steges med eller uden panering eller – hvad der er allerbedst – serveres som fadret. De kan for eksempel lægges i et

velsmurt ovnfast fad drysset med salt og lidt peber, friskklippet dild og godt med smørflager. Dæk med folie og sæt fadet på kogestedet eller i ovnen. Medens fisken damper mør, skrubbes nye kartofler godt, koges og serveres med skrællen på. Sovsen eller rettere skyen, laver sig selv i fadet. Den kan eventuelt jænkes med lidt tyk fløde og citronsaft.

Retten varieres med grøntsager som Danefrost amerikanske grøntsagsblanding eller tykke skiver friske tomater, reven ost og smørflager.

En festret er torskfileter med muslinger, Danefrost rejer og en champignonstuvning, rasp og smørflager.

Ungkarlen har det godt

* Som overskriften antyder er ungarlestanden ret så attraktiv. Men hvordan er det indkøbsmæssigt for denne gruppe i Brugsen. Det er min opfattelse, at det ligger lidt tungt med det forbrugervenlige overfor enlige. De kan ikke købe en lang række varer i portioner afpasset efter dem. Jeg ved alt om det rationelle i en sådan salgs politik, men forbrugere er altså ikke altid så rationelle, at de er en familie. Den typiske familie har endog køleskab, men har den typiske enlige det også? Brugsens forbrugervenlighed bør også ramme de enlige – unge som ældre – skriver Mogens Blume Schmidt, Holmevej 187, Højbjerg.

* Spørgsmålet hører til dem, man lister sig udenom, som katten om den varme grød. Her er et problem, men det er bare så svært at løse og så dyrt, fordi omsætningen i små portioner er lille.

Årsagen er blandt andet, at den typiske enlige i mange tilfælde også har køleskab (ca. 85 % af landets husstande har køleskab), og derfor ikke har noget imod at købe større portioner, end de kan spise til et måltid. Og så er de en minoritet, og minoriteter bliver ikke altid behandlet så godt som majoriteten, hvilket er meget uretfærdigt, men altså svært at undgå. Det er godt at der røres ved spørgsmålet – andre har gjort det før – for selvom det ikke kan løses for alle varers vedkommende, så kunne

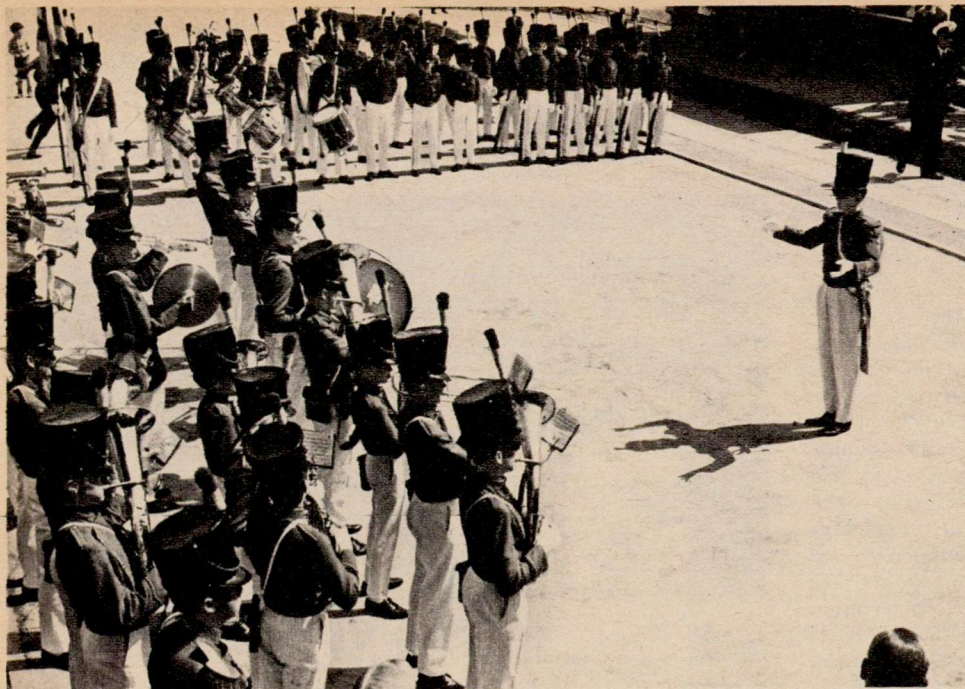
man måske finde frem til enkelte varegrupper, som kunne sælges i små vægtenheder uden nævneværdig fordyrelse. Inden for FDB drøftes problemet med såvel leverandører som disponenter.

Mug på rugbrød

* Et godt råd til dem, der må opbevare rugbrød i længere tid. Når vi kommer hen på sommeren kan rugbrødet let mugne på siderne og muggen trænger hurtigt ind i brødet. Dyp en pensel i konserveringsmidlet Friana og stryg det på siderne af brødet straks. Det holder sig friskt og tager ingen skade af det. Venlig hilsen Kristine Petersen, Havnevej 95, Bregør, Kerteminde.

* Vi har hørt i FDB's centrallaboratorium om rådet er brugbart, og om der er sundhedsmæssige indvendinger mod at pensle med det ufortyndede Frisna. Laboratoriets svar er, at de små mængder, det drejer sig om er ganske ufarlige, og rådet forekommer laboratoriet godt. Det egner sig dog kun til hele rugbrød, hvor skimmelsporene sider udvendigt på brødet. Skivebrød kan inficeres – trods stor påpasselighed fra brødfabrikernes side – ved udskæringen, og skimmelsporene vokser som regel midt i brødet. Risiko for mugdannelse i skivebrød i den varme tid formindskes ved at opbevare brødet i pakningen og en plastpose i køleskabet. – Tak til Kristine Petersen for det gode råd, som præmieres med 50 kr.





REFORM AF LØN OG UDDANNELSE I BRUGSEN

En reform af brugsforeningslærlingenes uddannelse var et af de spørgsmål, som blev drøftet, da *Brugsforeningernes Arbejdsgiverforening* for nylig holdt generalforsamling.

Et par af de tilstedeværende uddelere pegede på de vanskeligheder, som lærlingenes handelsskoleuddannelse i øjeblikket kan medføre for butikkerne. De ønskede derfor en dagskole, således at de unge fuldender skoleuddannelsen, før de tiltræder en plads. I den forbindelse blev det oplyst, at foreningen allerede tidligere har henvendt sig til FDB om en udbygning af *Andelsskolen* til en lærlingeskole.

Et andet „uddannelsesproblem“ blev formuleret af en uddeler med spørgsmålet: Hvordan garderer man sig mod, at en tilsyneladende „pæn“ ung mand, som man har tegnet lærlingekontrakt med, et år senere bliver til en abekat med langt hår og fuldskæg?

Det var der ingen, der rigtig kunne svare på, men et tilfælde af denne art er, som tidligere omtalt i *Samvirke*, nu gået til domstolene.

Formanden, gdr. *Harald Villumsen*, oplyste i sin beretning, at foreningen står foran forhandlinger med HK om en udbygning af lønsystemet, idet denne fagforening har fremsat ønske om en aftale om mersalgsprovision til de beskæftigede i brugsforeningerne. Arbejdsgiverforeningen omfatter de allerfleste, nemlig cirka 1600 (dog bl. a. ikke HB), men hvis man når frem til en rammeaftale om den nævnte lønreform, skal den antagelig først prøvekøres i et mindre antal foreninger.

TIL KENYA OG TANZANIA

På Krogerup højskole holdes for tiden det tredje uddannelseskursus for nordiske andels-rådgivere til Østafrika. Mens de tidligere kurser alene har taget sigte på Kenya, skal nogle af dette års deltagere til Tanzania. Ministeren for u-landsarbejdet, K. Helweg-Petersen foretog den officielle åbning.

NORDISKE MØBLER TIL BRUGSEN I USA

NAE (som er et datterselskab af det jubilerende Nordisk Andelsforbund) har påtaget sig at være indkøber på det skandinaviske marked for en række brugsforenings-møbelvarehuse i USA. NAE skal købe ind både fra kooperative og andre møbelfabrikker i de nordiske lande, og man regner med, at de amerikanske brugere i løbet af få år vil aftage skandinaviske møbler for ca. 20 millioner kr. om året. For amerikanerne betyder aftalen, at de får gode møbler til en billigere penge end før, og sælgerne er naturligvis lige så interesserede i at komme i forbindelse med det særdeles købedygtige publikum, som handler i disse varehuse.

SALUT FOR NAF

70 raske drenge, hele Roskilde Borgervæbning, modtager Nordisk Andels Forbunds gæster med flot musik onsdag den 26. juni til havefesten i FDBs hovedsæde i Albertslund. Her afslutter man dagens store begivenheder, der bl. a. omfatter modtagelse på Københavns rådhus, selve jubilæumsgeneralforsamlingen, samt receptionen på Axelborg, hvis program vi tidligere har meddelt.

Også senere på aftenen vil Borgervæbning eller Roskilde-Garden, som den almindeligvis kaldes, optræde med musik og en specielt indøvet paradeopvisning, som sammen med den øvrige underholdning, folkedansere, et lidt forsinket St. Hansbål med mere vil være en smuk afslutning på jubilæumsdagen.

INDER UDNÆVNT TIL ICA'S DIREKTØR - CZEKISK ANDELS- SKOLE-LEDER BLIVER OPLYSNINGSSEKRETÆR

Det internationale andelsforbund (ICA), får fra 1. oktober den 42-årige indiske dr. S. K. Saxena som daglig leder i stedet for W. G. Alexander, der som tidligere meddelt fratræder af personlige grunde. Dr. Saxenas ansættelse blev enstemmigt godkendt af ICAs eksekutivkomité ved et møde i Warszawa i Polen 4.-5. maj.

Da eksekutivkomiteens beslutning var enstemmig, vil der næppe være tvivl om, at udnævnelsen godkendes ved Central-komiteens møde i Glasgow 5.-7. september. Dr. Saxena vil allerede fra 1. august blive knyttet til hovedkontoret i London. Han er i øjeblikket direktør for ICAs regionalkontor i New Delhi.

Ved samme møde godkendte eksekutivkomiteen ansættelsen af den czekiske dr. *Ladislav Sieber* som oplysningssekretær og sekretær for teknisk bistand. Han er 44 år og medforstander ved andelsskolen i Jiloviste ved Prag, og har specielt beskæftiget sig med studerende fra Asien og Afrika, som har modtaget stipendier fra de czekiske andelsorganisationer.

Eksekutivkomiteen godkendte planer om oprettelse af et ICA-kontor for Øst- og Centralafrika, som ventes at kunne realiseres fra nytår. Formentlig bliver kontoret placeret i Moshi i Tanzania med den svenske direktør *Arne Holmberg* som leder. Det besluttedes endvidere at støtte et fælles andelsinstitut for de latinamerikanske lande.

ICAs 24. kongres holdes i Hamburgs rådhus 1.-4. september 1969.

I 1970 fylder ICA 75 år, i hvilken anledning et betydeligt bog- og pjecesmateriale vil blive udsendt om ICAs historie og den fremtidige virksomhed.

EN MENNESKESAG

Det tog tid, inden der kom gang i datomærkningen af levnedsmidler herhjemme. Og man kan vist godt gå ud fra, at der vil gå endnu en rum tid, inden systemet er så rodfæstet, så ingen med nok så mange krumspring kan komme uden om det.

Fjernsynet bragte for nylig en udsendelse om en lokal forbrugergruppes undersøgelser vedrørende bl. a. datomærkning af varer i Esbjergs butikker. Den slags er jo ikke bare en *kvindesag*, men en *menneskesag*, fastslog en af de medvirkende.

Udsendelsen afslørede flere grelle eksempler på forsyndelser mod den gode salgsetik. Vi blev præsenteret for manglende datomærkning, overskredne salgsdatoer, forkert opbevarede varer etc.

Det var især spørgsmålet om datomærkning og forvirringen indenfor samme, der markerede sig. Der synes at være hundredeogsytt forskellige metoder og systemer (hvis ikke flere) at mærke på.

Der var endog en producent, som ikke lagde spor skjul på, at han var modstander af en datomærkning, der kunne tydes af almindelige dødelige. Når blot købmanden forstod koden, måtte alt da være i skønneste orden. Mente producenten ...!

Vi fik så galt serveret et eksempel på *spejlvendt* datomærkning. Anvendt på en så sensibel vare som sildekonserves. Jo, men man skal bare lette låget af glasset, så læses datoen nemt, lød svaret.

Men der var også en mejeribestyrer, der frejdigt vedgik, at når hans mejeri var gået over til åben datomærkning af smørret, var det fordi der var fundet op til 47 dage gammelt smør fra hans mejeri i nogle af Esbjergs butikker. Og det rod ville man ikke være med til længere, sagde mejeribestyreren. 1-0 til ham.

Hygiejneeksperten, professor Aage Jepsen gik stærkt ind for den *åbne* datomærkning, som alle kan forstå, uden at man behøver at være ekspert i kode-dechiffrering. Professoren mente også, at det måtte være bedst med angivelse af *fremstillingsdatoen*, fordi en angivelse af sidste salgsdag efter hans mening måske kan friste til lidt for lys optimisme. Hos producenten. Det sidste kan nu nok diskuteres.

For *hvor* meget siger en fremstillingsdato egentlig? Er der mon ret mange af os, der vil være i stand til på stedet at afgøre, hvor lang holdbarhed den ene eller den anden vare nu har? Det må i sandhedens interesse tilføjes, at professor Jepsen i og for sig også gerne så angivelse af *sidste salgsdag*. Men kun som noget sekundært. En serviceoplysning til forbrugerne, om man vil. Begge muligheder på samme tid ville naturligvis være udmærket.

Men hvorom alting er, må datomærkningen i sig selv være en simpel forbrugerret. Og målet må være en *åben* mærkning af *alle* konsumvarer. Det mål har FDB sat sig og nået et pænt stykke hen ad vejen. Længere end de fleste, tør man vel sige. Så herfra skal der kun lyde tilfredshed med, at spørgsmålet lægges frem til debat.



Skandinaviens første automatiske bilplejestation

I det nye boligkvarter Kløvercentret i Sønderborg har Brugsen sammen med Andelsboligforeningen og O. K.olie åbnet en service-station, foruden benzinsalg omfattende 100 % selvbetjening ved vask, vadvoksning, olieskift og anden vedligeholdelse af biler.

Benzintankene foretager elektronisk kontrol med betalingen, der sker med 10-krone sedler, og i andre automater kan man trække olie, bilplejemidler, samt varme drikke til kunderne.

„Robot“ stationen, som den allerede er blevet døbt, står åben hele døgnet. Der er fire båse til bilerne, og også problemet med den brugte motorolie ved olieskift er løst, idet der er installeret et olieudsningsanlæg, som opsamlere den gamle olie. Også selve motoren kan man nu holde ren ved vask med en speciel olieopløsende væske. Mange startvanskeligheder kan undgås, når bl. a. det elektriske ledningsnet ved motoren jævnligt bliver holdt rent.

Forhåbentlig giver reformen i Sønderborg stødet til at robotstationer åbnes over hele landet. Også for den enkelte bilejers økonomi er besparelser på dette område meget velkomne.

Bilskader ned, butikstyverier og vejrskader op

BLANDT ansvars-forsikringsselskaber er MLU nr. 2, oplyste gårdejer Hans Jensen, Bredsten, på selskabets generalforsamling for nylig.

Medvirkende til den fine placering var to kampagner, hvori MLU kaldte på kundernes forbrugerbevidsthed. Den ene kampagne henledte *villaejernes* opmærksomhed på deres forsikringsforhold og gav tilbud om at samle alle husejerforsikringer under én hat. Resultat: *fordobling* af nye villa-forsikringer i forhold til året forud.

Den anden kampagne tog sigte på *bilisterne* og gav dem valget mellem forskellige forsikringsformer. Ved at bilisten selv påtager sig en del af risikoen, nedsættes præmien. Der er endog tale om mulighed for nedsættelse på hele 83 1/3 pct. målt i forhold til normal kaskoforsikring. Dette medførte, at MLUs i forvejen store markedsandel blev yderligere forbedret – til tids for, at salget af nye biler faldt netop i 1967.

MLU kunne notere færre bilskader i 1967. Hertil bidrog bilisternes selvrisiko. Det har nemlig vist sig, at krav om udbed-

BORNHOLMERE STUDERER SVENSK REGIONALBRUGS

Godt 200 bornholmske brugsforeningsfolk – tillidsmænd og uddelere med damer – invaderede for nylig Kristianstad len i Skåne for at studere brugsforeningsproblemer. Man havde valgt dette mål, fordi brugsforeningerne på Kristianstad-egnen har sluttet sig sammen i den store regionalforening *Kristianstad-Konsum*. De erfaringer, man har indhøstet ved denne sammenlægning, er netop højst aktuelle på Bornholm, hvor tanken om en sammenslutning, eventuelt af alle øens brugsforeninger, drøftes livligt.

De danske gæster – foruden bornholmerne en delegation fra FDB med formanden, Lars P. Jensen i spidsen – blev modtaget med stor gæstfrihed af de svenske brugsforeningsfolk og fik både ved butiksbesøg og i et par foredrag med spørgetime en udmærket information om dagens emne.

Turen fra Bornholm til Sverige foregik med chartret skib, og forhåndsinteressen for arrangementet, hvori også FDBs oplysnings-tjeneste medvirkede, var så stor, at der meldte sig dobbelt så mange deltagere, som man kunne tage med.

ring af de såkaldte „kosmetiske skader“, altså buler i forkromede pyntelister og andre småtterier, falder bort, når bilisten selv bærer en del af forsikringsrisikoen.

Bilforsikringens præmier er blevet „automatiseret“ og stiger eller holder trit med pris- og lønstigninger i reparationsbranchen, men da forsikringsbranchen som helhed gik over til denne ordning, havde man ikke forudset virkningerne af momsen, hvilket vil medføre en omstilling af automatikken.

Som nævnt betød mindre sne og færre isglatte veje færre buler i bilerne. Omvendt kostede haglkatastrofen i juli sidste år ligesom stormkatastrofen i oktober forsikringsselskabet store penge.

Af 14.000 afgørelser om erstatning endte kun *femten* for domstole.

Formanden for MLU pegede i sin beretning på erstatningerne fra butikstyverier. De stiger foruroligende, og det er et overraskende træk netop i vore velfærdstider. Tyverierne angår især spiritus og tobak navnlig i brugsforeninger, og der må være et organiseret marked for afsætningen af disse ting, sagde gårdejer Hans Jensen.

Glimt af livet i rangklasserne

Var det ikke på tide at ophæve alle adelstitler, når de alligevel er uden betydning i et nutidigt demokratisk samfund? spurgte for nylig en adelig svensker i en årligt tilbagevendende kongres for det svenske „blå blod“. Hvorvidt han blev modsagt, melder de svenske bladkilder intet om. Det er i denne forbindelse, vi i nedenstående artikel undersøger, hvad der er tilbage af adel i Danmark i dag.

ALT I ALT er fire-fem tusinde personer stadig medlemmer af den danske adels henimod 200 slægter. Deres forgreninger, linjer og medlemmer noteres i *Dansk Adels Aarbog*, så præcist, at førstefødte i et tvillingepar nævnes i rette kronologisk orden til trods for kun ti minutters forskel i alder. Alle militære gradbøjninger fra admiral til korporal er nævnt, ligesom alle ordener, endog de, der er uddelt af længst forglemte kejserriger og storfyrstendømmer.

Flertallet af adelsslægterne er uden titler. De kan højest fremhæve sig ved et lille *von* eller ved et særpræget familienavn. Adelskab af denne art kan altså kun ses af familieklemodier eller læses i adelsårbogen. Slægterne er blevet adelige efter at en kongelig foged, admiral eller borgmester engang i fortiden placerede sig godt inden for kongens synsvidde.

Den ikke-betitlede adel nåede hurtigt et stort tal. Allerede for over halvandet hundrede år siden var „rangen“ devalueret så meget, at den ikke medførte privilegier for bæreren. Dette blev endog sagt ligeud i et af de adelsbreve, Frederik VI udstedte.

51 slægter fører stadig titler. Men eneste lejlighed, hvor denne overlevelse af rang rigtigt kan folde sig ud, er på kongens nytårskur. Her modtages rangklasserne i stram nummerorden.

Hof- og Statskalenderen fastholder rangklasserne. Finest af alt er 1. rangklasse, der som de to andre er opdelt i „numre“. 1. kl. nr. 1 indtages af grever af *Rosenborg*. Efter admiraler, generaler og højesteretsdommere kommer så i nr. 13 grever af *Danneskiold-Samsøe*, placeret foran al anden dansk adel.

Efter et spring ned til 2. kl. nr. 2 møder man descendenter af *Rosenborggrever* foruden grever, der tidligere har haft lensbesiddelser (lensgrever).

Tredje klasse er den mest talstærke. Her har man i nr. 1 grever (som ikke har plads i 2. kl. nr. 2). I nr. 3 kommer baroner, som

tidligere har haft lensbesiddelser (lensbaroner).

Så skulle gradbøjningen af betitlede danske adelige altså være: grever af *Rosenborg*, af *Danneskiold-Samsøe*, lensgrever, grever, lensbaroner, baroner. Men der forekommer også andre titler: friherre, rigsgreve, sågar en hertug.

At man er adelig betyder ikke, at man kan spore sit stamtræ tilbage til Valdemarernes tid. Tværtimod er det få slægter, hvis forfædre var med i Erik Menveds barndom. En enkelt slægt har en dansk stamfader fra omkring 1133, et par andre kan nå til 1300-tallet. Kun 19 adelsslægter har aner fra 1500-tallet og før. En enkelt slægt af tysk oprindelse slår alle rekorder og når tilbage til 933. Fra 1600-tallet stammer 27 adelsslægter. Men så kommer den inflationsagtige udvikling i 1700-tallet. Begyndelsen er overvejende tyske jordbesiddere, der fik lensgrevetitler. I alt dannedes 85 adelsslægter i 1700-tallet, 37 alene i tiåret 1775-85. Især var 1777 et „godt år“: 14 adelsskaber.

Det gik også godt i 1800-tallets begyndelse. Frederik VI var rundhåndet med adelspatenter. Danske og tyske slægter „benådedes“. Også tre franske. De to fik danske adelspapirer til erstatning for tabte franske. En tredje franskmænd blev endog dansk hertug. Han havde aktivt støttet den reaktionære Ludvig 18, som kom på tronen efter Napoleons fald. Der kom en kurre på tråden, og som trøst blev han af Frederik VI udnævnt til hertug af *Glücksbiørg* med plads i 2. rangklasse nr. 2. Her står hertugen stadig. Slægten har tre



Få danske adelsslægter er så gamle, at forfædrene var med i Erik Menveds barndom.

linjer, dens 34 medlemmer bor i Frankrig og er antagelig uden kendskab til deres danske „hertugdømme“.

Op til 1849 fik ialt 40 slægter adels-patenter. Grundloven af 1849 satte nok bom for adelens privilegier, men der kom fortsat adel. Mellem 1849 og 1900 fik 17 slægter brev på dansk adelskab, Christian IX uddelte grevetitler, lensgrevelige og rigsgrevelige. I vort århundrede er udstedt tre adelsbreve. Det sidste kom med posten i 1913 og var belønning for 200 års trofast venten. Dette adelskab blev tildelt en fransk adelsfamilie, der altså 200 år forinden var kommet til landet.

Men der kommer stadig adel, for i vort århundrede har *Rosenborgerne* holdt deres indtog i det københavnske society.

Det begyndte med sønner af prins *Valdemar* (1858-1939), der ægtede „borgerlige“ og til gengæld for sig og sine efterkommere måtte give afkald på deres (i forvejen tvivlsomme) arveret til den danske trone. Grevetitlen giver placering i 1. kl. nr. 1, og descendenterne i 2. kl. nr. 2. Det er naturligvis ikke så fint som prins, men allenfals finere end at være Københavns overborgmester, for *Urban Hansen* er placeret i 2. kl. nr. 5 i midten.

Rosenborg har for øjeblikket fem linjer med ialt 17 medlemmer. Femte linje kom ved prins *Ingolfs* ægteskab for nyligt. Fler-tallet af Rosenborgerne er unge, så i mange år fremefter vil billed-ugebladen ikke mangle stof.

SOM en følge af grundloven af 1849 blev den ikke-betitlede adel meget hurtigt borgerliggjort. Dog kunne der længe efter 1849 holdes „hof“ på grevelige storgodser landet over. Men skæbneløkken for disse faldt i slag med loven af 1919, der bestemte, at de daværende besiddere kunne overtage godserne til fri ejendom mod at afstå 20 pct. af værdien til staten (i visse tilfælde 25 pct.). Desuden skulle en tredjedel af jorden afstås til staten uden vederlag. Derved fik man grundlag for oprettelse af en del statshusmandsbrug. Som billighed mod godsernes besiddere blev der taget visse hensyn til arveforhold i slægterne.

Afløsningen fremtrådte som frivillig, men var i realiteten tvungen. Undladelse af inden en kortere frist at begære afløsning medførte nemlig, at der til staten skulle erlægges en årlig afgift på 1 eller 1¼ pct. af majoratets værdi.

Loven skabte voldsomt politisk røre. Efter vedtagelsen blev den indanket for domstolene som stridende mod grundloven. Landsretten gav majoratejerne medhold, mens højesteret opretholdt loven som grundlovsmæssig.

Loven om lensafløsning var også et dybt indgreb i en form for landbrugsstordrift, som havde århundredgamle traditioner. Den berørte ikke færre end 19 grevskaber, 14 baronier, 31 stamhuse, 48 fideikommiser, familiegodser og lignende.

DEN betitlede adel arbejder som alle andre. Ved at tælle op blandt denne gruppe i

Fortsættes side 27.

Brugsen
gør 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, selvkvirkende 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



LIVSFORSIKRING MED EKSTRA FAMILIEDÆKNING

LIDT OM LIVSFORSIKRING

- ✧ Ved livsforsikring med ekstra familiedækning udbetales summen, når forsikrede har nået en bestemt alder, eller ved død forinden. Dør forsikrede i de første 15 eller 20 år efter tegningen, udbetales den 3-dobbelte forsikringssum.
- ✧ Livsforsikring med ekstra familiedækning er derfor ideel for enhver, der har forsørgerforpligtelser. Specielt i de yngre år, inden børnene er kommet i vej, er der et særligt stort behov for netop denne stærkt risikobetonede forsikring.
- ✧ Ved livsforsikring med ekstra familiedækning er der særlig grund til, at hustru og mand i fællesskab

træffer bestemmelse om forsikringen. Livsforsikring er et vigtigt familieanliggende, og bl. a. derfor har TRYG indført en 3-dages fortrydelsesfrist.

- ✧ Præmien er fradragsberettiget indenfor 2500 kr. grænsen – der er præmiefritagelse ved sygdom udover 3 måneders varighed. Forsikringen deltager i bonusfordelingen.
- ✧ Livsforsikring i TRYG gi'r bonus – på samme måde som Brugsen gi'r dividende. I TRYG tilfalder overskuddet kunderne – alene. Skattefri opsparing gør det muligt at få en livsforsikringssum, der gi'r virkelig sikkerhed. Den fagligt uddannede TRYG-mand er Deres hjælper.

TRYG-MANDEN FORTÆLLER MERE OM LIVSFORSIKRING

... de forsikredes eget selskab

ANDELS-ANSTALTEN TRYG . ROSENØRNS ALLÉ 1 . 1970 KBHV. V . TELEFON (01) 35 22 11
(gensidigt livsforsikringsselskab)



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



Engang var der noget rigtigt fint i at være stiftsdame...

adelsårbogen får man det indtryk, at de betitlede fordeler sig i alle erhverv.

275 personer med erhverv kan optælles. Største gruppe er 101 personer i landbrug, skovbrug og havebrug. Her følges oftest en familietradition med drift af slægtens ejendom. Men betitlede har dog også landbrug, der ligger på linje med eller under en jævn dansk bondegårds størrelse.

45 betitlede er beskæftiget i handel og omsætning, taget i bredeste forstand, for man finder dem i topstillinger og nedefter.

Derefter følger en gruppe på 25 ingeniører. Lige så mange er i statens eller kommuners tjeneste, i høje eller lave stillinger, desuden syv i udenrigstjeneste.

Otte comtesser er eller har været sygeplejersker. Derefter følger en, to eller kun tre-fire i et bredt mangefold af erhverv fra arkitekt og videre ned gennem det alfabetske fagregister.

Det synes i det store og hele at være de betitledes opfattelse, at det meget sjældent er nogen fordel for dem at bringe titlen med ind i erhvervet, især det civile erhvervsliv. Anderledes ser landets befolkning på dette. I sin bog om social rang har professor Kåre Svalastoga noteret, at når én af to kontorassistenter i samme firma er betitlet, rangerer han i de flestes opfattelse et trin højere end sin titløse kollega.

Betitlede finder ikke altid ægtemage i adelige kredse. Af 497 danske betitledes ægteskaber er 67 indgået med ligeledes betitlede, ca. 80 med medlemmer af ikke-betitlet adel, 350 med borgerlige.

Af alle tidligere privilegier har adelen kun et enkelt tilbage: at kunne indskrive en datter som „frøken“.

Tanken med klostre (som Valø) var, at de skulle være forsorgshjem eller alderdomshjem for ugifte „af stand“. For firs år siden var der endnu noget ved at være stiftsdame. „Hævningen“ gav en nydelig, arbejdsfri indtægt. For at få denne hævn blev der ved frøkenens fødsel indbetalt 4000 kroner en gang for alle. Sammen

Fortsættes side 29.



man ser
det straks...
Macs

hvidere
tænder

stærkere
tænder

friskere
smil

Man ser det straks... Macs med den superfriske smag giver bedre mundhygiejne, hvidere, stærkere tænder og friskhed, renhed fra morgen til aften. Macs tandpasta gør gule tænder hvide!

Macleans toothpaste

Macs

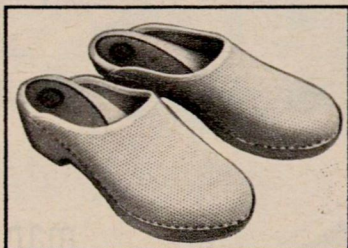
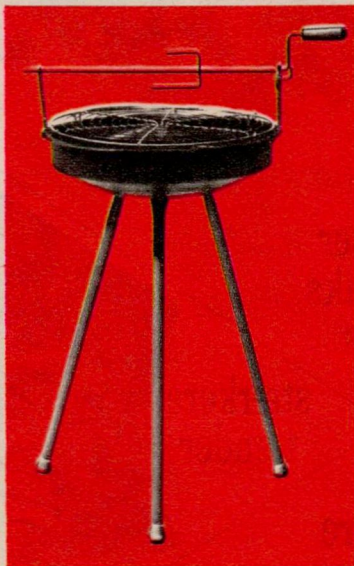
fluor*

peppermint

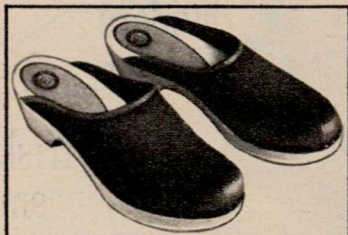
* Indeholder den fluor tandlægevidenskaben anbefaler!

Ud og nyde sommeren....

- så gå først i BRUGSEN! Her finder De alt det, der gør friluftsliv rart.



25 61. Træsko er bekvemt fodtøj. Her er et par smarte hvide trættøfler - lige til at »stikke i«. Boxlæder med gummisål og -hæl. Str. 36-39 **30,65**



23 75 02. Let sort havegrill med forkromet rist og drejespid. Højde incl. de aftagelige ben: 45 cm, diameter 31,5 cm .. **41,50**

25 71. Denne model i behagelige trættøfler har overlæder i brunt ruskind. Gummisål og -hæl. Str. 36-39 **30,65**

23 75 03. Elegant »Florida«-havegrill på aftagelige ben - De kan ha' den med på campingtur! Forkromet rist; diameter 40 cm, fuld højde 75 cm. Incl. 1 drejespid, 2 grillspid og vejledning **61,85**

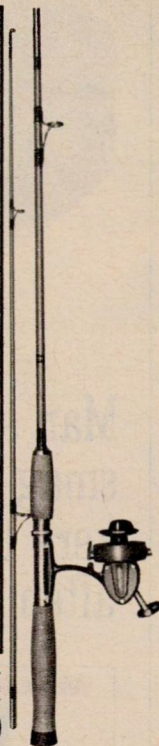


Ny »sommer-vogn« til den lille - i helforkromet luksusudførelse. Solide hjul med effektiv fodbremse; polstret, indstillelig ryg. Betrækket er kraftigt og vaskbart, indv. ensfarvet hvidt, udv. (45 68 00) ensfarvet kongeblåt eller (45 68 01) rødternet **118,00**

Dejligt tilbehør til klapvognen: 45 68 05 S, stor helforkromet indkøbskurv **25,75**

45 68 07 S, smart parasol til montering på styret **28,50**

45 68 10 S, pepitaternet regnslag med hue og skygge - beskytter effektivt mod regn **17,50**



Skal De til vandet i sommer? - så skulle De se BRUGSENs udvalg i synkefri både - driftsikre motorer - og alt tilbehør: årer, ankere, redningsveste, transportvogne m.m. Se den detaljerede båd-brochure: »Frisk Fritid 68«

Slap rigtigt af i fritiden - tag på fisketur med et nyt fiskesæt fra BRUGSEN! — 45 73 00: 5-fods massiv glasfiberstang med korkhåndtag, fastspolehjul med 100 m nylonline 0,3 mm, og ca. 15 gram blink, - alt for kun **31,50**

BRUGSEN



En betitlet kontorassistent rangerer i alles øjne højere end en ubetitlet i nøjagtig samme funktion.

med klostrets formue sikrede disse penge udbetalingerne.

I dag får en frøken 2400 kr. om året. Andre pladser i klostrene afkaster omkring 1000 kr. Det rækker måske til cigaretterne, næppe til meget mere. Til gengæld må man flere steder bære ordensbånd.

Klostrene har også på anden måde mærket udviklingen. De er forbeholdt frøkener af de første tre rangklasser. Men i vore dage fylder oberster, kontorchef og direktører o.m.a. godt op især i tredje rangklasse.

SOM adelen er placeret i Danmark finder man den også i de fleste vesteuropæiske lande. Med én undtagelse: *England*. Her forny adelen støtte og sikkert. To gange om året offentliggør dronningen en liste over borgerlige, der løftes op i adelsrang som hertug, jarl, lord eller sir. De tre første titler betyder, at vedkommende samtidig får sæde i overhuset. Den til enhver tid siddende regering kan altså have en vis interesse i denne fornyelse af adelen, idet den så får partifæller indsat i overhusets ærværdige forsamling.

Norsk adel eksisterer ikke. Men der er 13 norske slægter med dansk adelsskab. I en enkelt slægt er der både grever og baroner. Tilsvarende er der tolv danske adels-slægter i Sverige, ti i andre lande, 22 i Tyskland.

Her havde man ellers nok i sit eget. De tyske titler har vist sig næsten uudryddelige.

Det meget demokratiske *Frankrig* har næsten endnu mere adel end Vesttyskland. Og mange slags adel. *Finest* er de slægter, hvis forfædre levede før revolutionen i 1789. Så er der et stort spring ned til „opkomlingene“ fra *Napoleon I's* tid. Han sparede ikke på titler. Den noget tvivlsomme politiker *Fouché* blev gjort til hertug af *Otrante*. Hans efterkommere bosatte sig senere i Sverige, og prinsesse *Benediktes* svigermor er født i denne napoleon-adelige familie.

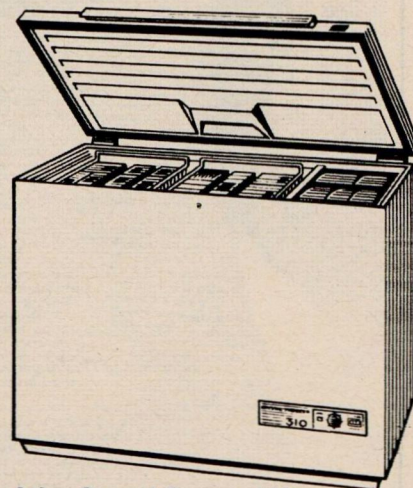
Efter kejserens adel kommer *Ludvig 18's*. Den blev dannet, fordi Frankrig dengang skulle have et „overhus“ af adelsmænd, ganske som det engelske. Endelig kommer allersidst den adel, *Napoleon III* dannede op til 1870 – mindst anset blandt fransk adel, fordi den er „så ny“.



Atlas hjemmefryser bevarer madens saft og kraft
- den er DVN-kontrolleret!

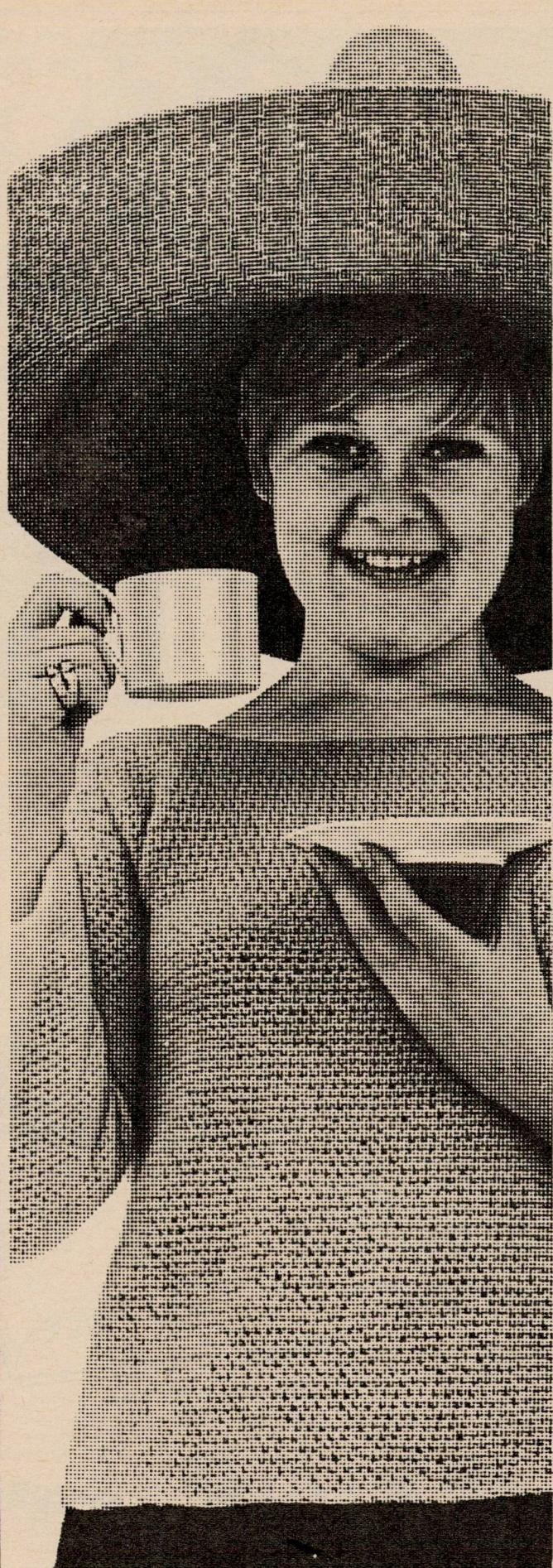
Atlas Frys er bedre

De er sikker på kvaliteten, når De vælger Atlas hjemmefryser. Atlas er kontrolleret af DVN (Dansk Varedeklarations Nævn) - De har garanti for god madopbevaring i en Atlas. Se de nye boksmodeller med slanke, skumisolerede vægge, der giver små ydermål og stort rumindhold. Alle tre har de nyeste Atlas-fordele: temperatur til under $\pm 25^\circ$, kontrollampe der viser, temperaturen er i orden, forfryserum, kontakt til lynindfrysning, lun yderkappe der hindrer dugdannelse, låg der kan stå åbent af sig selv, tætsluttende magnetlukning. De to største modeller har automatisk lys i låget, der tænder, når De åbner. Vejl. udsalgspriser: Freezer 410 liter kr. 1723.-. Freezer 310 liter kr. 1416.-. Freezer 210 liter kr. 1151.-.



Atlas Crystal Freezer 310

Køb **ATLAS** i Brugsen



”
Friskmalet kaffe
hver gang...
CIRKEL
KAFFE
er datomærket
top-kvalitet”

*De får friskmalet kaffe hver gang -
både når De maler selv og når De vælger
færdigmalet kaffe i aromatæt pakning.
Cirkel kaffe - altid samme konstante
topkvalitet og fine smag!*



LUXUS
250 g netto

565

Færdigmalet
i aromatæt dåse

BLÅ
¼ kg netto

545

½ kg netto
kr. 10.70

HVID
¼ kg netto

480

½ kg netto
kr. 9.40

**Nettovægt
betyder
kaffe for
alle
pengene**

*for emballagen
er ikke
vejet med.*

-og så får De endda dividende



BRUGSEN

Verdensomspændende forening med kun seks medlemmer

NÅR FDB holder generalforsamling, er der ca. 2000 delegerede til stede. Når den nu jubilerende, hele Norden omfattende brugsforeningsorganisation Nordisk Andelsforbund holder generalforsamling er det samlede antal ordinære delegerede 28.

Dette uforholdsmæssigt lille antal skyldes, at Nordisk Andelsforbund er en fællesforeningernes fællesforening, og dens medlemstal er derfor kun seks, nemlig fællesforeningerne i Sverige, Norge, Danmark og Island, samt de to i Finland OTK og SOK. Til sammenligning tjener, at FDBs medlemsantal er ca. 1800 brugsforeninger (her i blandt HB, som alene har lige så mange medlemmer som de andre tilsammen).

Generalforsamlingerne går på skift mellem alle de nordiske medlemslande og er organisationens øverste myndighed. I anledning af jubilæet finder den i år sted i København, som er NAFs hovedsæde.

Hvert af de seks medlemmer vælger to faste delegerede og desuden vælges 16 delegerede fra de respektive lande i et bestemt forhold efter omsætning og andelskapital.

Bestyrelsen vælges på generalforsamlingen og består af 1 repræsentant for Island og hver af de to finske fællesforeninger, 2 fra henholdsvis Norge og Danmark og 3 fra Sverige. Her er det igen omsætningsforholdet, som er afgørende.

De danske medlemmer af bestyrelsen er FDBs førstedirektør *Ebbe Groes* og FDBs formand *Lars P. Jensen*. Ebbe Groes er bestyrelsens formand. Han afløste på den plads den stockholmske borgerrepræsentations formand *Carl Albert Anderson*, da denne trak sig tilbage for et par år siden. Næstformand er den svenske fællesforenings førstedirektør *Harry Hjalmarsson*.

Et 3 mands-arbejdsudvalg består af Ebbe Groes, svenskeren *John Salborg* og NAFs direktør *Lars Lundin*.

Nordisk Andelsexport, et søsterselskab til NAF, som i modsætning til NAF kun beskæftiger sig med fællesforeningernes eksport, er organiseret under samme ledelse.

Den administrative leder af både hovedsædet og de seks indkøbsafdelinger er svenskeren *Lars Lundin*. Afdelingerne i Santos (Brasilien) og Valencia (Spanien) ledes af danskerne *John Wolthers* og *Ole Andersen*, i London af nordmanden *Thor Teian*, i Bologna (Italien) og Buenos Aires (Argentina) af svenskerne *Roland Matz* og *Rune Petterson* og i San Francisco af amerikanerne *Jack* og *Robert Gomperts*. På hovedkontoret i København ledes det daglige arbejde i henholdsvis NAF og NAE af danskerne *Jørgen Rønslow* og *E. Aagaard Jensen*.



Helene
svarer:

Godt nyt til de grå hår

Svar til fru Sørensen

Når det ligger til familien at blive tidlig gråhåret – og De selv har slået rekorden ved nærmest at være fuldstændig hvidhåret i en alder af 45, skulle De prøve at give håret en pikant sølv-tone efter hver hårvask. Jeg synes gråt hår er både smart og elegant. Det lyser op, giver særpræg og står godt til næsten alle farver, fra sarte pasteller til livlige og stærke nuancer som kirsebærrøde, kongebå etc. etc. Brug *Helene Curtis COLOR GEL SET* nr. 10 eller 11 efter hver hårvask. Det er en helt ny, tyktflydende lotion, der er meget let at fordele jævnt i håret, drypper ikke på tøj, håndklæde o.s.v. Den vil give det hvide hår – der ofte har tendenser mod gulligt – et smukt blankt skær af sølv. Da *CURTI COLOR GEL SET* samtidig er en setting lotion vil den desuden gøre håret lettere at sætte og gøre frisuren dobbelt så holdbar.

Håraffald skal standses

Svar til fru D. J.

Håraffald kan komme af mange ting. En frisure, der tynger eller strammer håret for stærkt. Skæl er ofte årsagen. Men når De har spurgt Deres læge og han intet særligt har fundet at bemærke, ville jeg for det første råde Dem til at spise godt med æg, ost, kød – at drikke en masse mælk – at nedsvælge en ekstra B-vitamin pille daglig (foruden Deres sædvanlige vitamin-dosis!) – og endelig at pleje håret særlig omhyggeligt. HÅRVASK med *Helene Curtis LANOLIN SHAMPOO*. EFTERBEHANDLING med *CREME RINSE SKYLLE-SHAMPOO*, som De helst skal lade sidde i håret 4-5 minutter (tålmodighed!) for at opnå et særligt godt resultat. Endelig skulle De ofre en rigtig hornkam på Dem selv.

NB. Brug heller aldrig for kraftig varme, når De tørrer håret efter vask. Det er langt sundere for det at tørre langsomt og „lunkent“.

Masser af hår – på benene

Svar til Lotte

En stærk, mørk hårvækst på benene spolerer lidt af den sarte feminine charme – det kan vi godt være enige om. Og i Deres tilfælde er det særlig påfaldende, fordi De tilhører den mørke, sydlandske type.

Når De har prøvet de forskellige midler i handelen med et så utilfredsstillende resultat og nu på det nærmeste har opgivet kampen – altid iført tætte crepe-nylons – ville jeg i Deres sted simpelt hen affarve hårene, så de blev mindre synlige. Brug *CURTI COLOR NO 0* – en nem, effektiv blonderingssham-poo, der trækker al farven af hårene. Så kan De igen bruge de letteste nylons og smarte kniplingsstrømper uden at være bange for nærgående blikke. Desuden vil hyppig affarvning tilmed hæmme hårvæksten en smule i det lange løb.

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

EGNE PENGE TIL EGENE FORMÅL

KARDINALPUNKTET på Det kooperative Fællesforbunds kongres for nylig var en aftale mellem LO og Fællesforbundet om demokrati på arbejdspladsen, gældende for de virksomheder, der er tilsluttet DKF med undtagelse af detailhandelsvirksomheder (brugsforeninger), samt bygge- og alægssforetagender. Aftalen blev enstemmig tiltrådt. Af pladshensyn må vi udskyde en nærmere omtale til næste nummer.

Blandt gæstetalerne på kongressen var fhv. statsminister *J. O. Kragh*, FDBs formand *Lars P. Jensen* og Andelsudvalgets sekretariatschef *Clemens Pedersen*.

I sin tale fastslog *Lars P. Jensen*, at brugsforeningsbevægelsen står så stærkt som nogen sinde med en samlet omsætning på 3345 millioner kroner i det sidst forløbne år og en hastig udbygning af butiksnettet, især for supermarketers og dobbeltsupermarketers vedkommende.

Han nævnte en række eksempler på lovgivningsanliggender, inden for hvis rammer DKF og FDB støtter hinanden, fortrinsvis på de næringsretslige områder, mælkelov, sundhedsvedtægter, aktieselskabslov, beverloven med mere.

Clemens Pedersen bemærkede, at selv om samarbejdet mellem Andelsudvalget og Fællesforbundet ikke var særlig omfattende, så stod de sammen om at værdsætte og begunstige det økonomiske demokrati fremfor den virksomhedsform, der styres af kapitalen.

Fhv. statsminister *Kraghs* udtalelser og direktør *E. Haverslevs* formandsberetning har været ret udførligt omtalt i dagspressen. Et af de em-

ner i beretningsmaterialet som vakte størst interesse på kongressen var bestræbelserne for at oprette et nyt Kooperativt Kreditinstitut, som især skulle bygge på salg af obligationer til ATP-fonden. Ansøgningen til ATP blev imidlertid ikke imødekommet, idet arbejdsgiverrepræsentanterne, samt i sidste omgang også ATPs formand, stemte imod, mens samtlige repræsentanter for lønmodtagerne stemte for. Man betragter dette som en foreløbig afgørelse, efter som man mener at have krav på de penge, som „lønmodtagerne selv har opsparet“.

Drøftelserne i tilslutning til beretningsmaterialet prægedes især af et indlæg fra LOs formand *Thomas Nielsen*, som fremhævede den styrke, arbejderne kan mobilisere, når de står sammen om deres kooperative virksomheder. På baggrund af den megen diskussion om inddragelse af en dyrtidsportion forud for og efter valget, sagde han, at det ville være det eneste rigtige, om arbejderne på eget initiativ iværksatte en sådan foranstaltning til fordel for sig selv, således som *Ejler Jensen* tidligere havde foreslået det med sit „5-øres forslag“. I stedet for at pengene blev opslugt af statsmagten ville der være god fornuft i at samle en dyrtidsportion i en fond, der kunne anvendes til investeringsformål. Samtidig med den forbrugsbegrænsende virkning, ville det betyde en kapitaldannelse på 350 mill. kr. om året, som kunne udstyre arbejderbevægelsen med en betydelig magt. Når der for eksempel skal skaffes kapital til de kooperative virksomheder, er det ikke tilfredsstillende blot at hente dem i Arbejdernes Landsbank. Det er blot at flytte pengene fra kasse til kasse, og det bliver der ikke flere midler af. Det er ny kapital, vi skal have, sagde *Thomas Nielsen*, og spørgsmålet herom indgår i forhandlingerne i udvalget om finansieringsproblemerne.

Thomas Nielsen gik stærkt ind for den nye aftale om demokrati på arbejdspladsen. Dette emne vender vi tilbage til i næste nummer af bladet.

obs!

565

for 10 stk.!

450

for 10 stk.!



Ja, så billigt kan det gøres — selv i dag! Kæmpesalg og moderne fremstillingsteknik hjælper os til at holde prisen under det »normale« for to så gode cerutter. Smag dem!

TRUMF — lang, elegant og mild,
5 stk. kr. 2,85, 10 stk. kr. 5,65 og
50 stk. kr. 28,25.
PARTNER — buttet, mild cerut,
10 stk. kr. 4,50 og 50 stk. kr. 22,50



Ukrudts- planter som rige RÅSTOF- KILDER

*Sjældne, men uundværlige
metaller, værdifulde
næringsstoffer, olie, gummi,
benzin, sprit, tekstilfibre
og mange andre råstoffer kan
udvindes af hidtil foragtet
„ukrudt“ som mælkebøtter,
dunhammer, burre,
strandkål og andemad*

Hver en grøft bliver blomstrende skove langs den kornrige, bølgende vang, synger vi i Holger Drachmanns maj-vis fra 1897. Men i vore dage skal man lede længe efter grøfte- eller vejkanter med den vilde kørvels fine kniplingsskærme, som inspirerede ham. Med en årlig udgift på mellem 10 og 15 millioner kroner sørger det offentlige for, at rabatterne langs Danmarks cirka 50.000 kilometer landeveje holdes „rene“.

Slåmaskiner og hormonmidler, sløjfning af diger og vandløb tynder voldsomt ud i de sidste rester af vort lands vilde flora. Klinte og kornblomst er allerede så sjældne, at deres frø sælges i blomsterforretninger. Floraværkernes oplysninger om arternes udbredelse må helt revideres. Ja, man overvejer i ramme alvor at anlægge indhegnede reservater, hvor næste generation kan se, hvor smukt landet var i gamle dage, da det endnu havde råd til at lade naturen smykke enge, gårder, grøftekanter og vejrabatter med sit brogede blomsterflor.

Inden vi kommer så vidt, er det dog muligt, at der vil ske en omvurdering af mange ukrudtsplanter. Den er allerede så småt i gang.

Selv *Fandens mælkebøtter*, hvis små sole lægger vejsiderne ind med friser af guld, får nu et bedre skudsmål end øgenavnet. Mælkebøttens eneste chance på kulturjord er de vedvarende græsmarker med samme betingelser som grøftekantens. Og dér er den til mere nytte end skade. Den hæmmer eller undertrykker på ingen måde sine omgivelser, har blot en større tilpasningsevne i selskab med andre arter. Det har i forsøg ikke kunnet påvises, at løvetand forringer udbyttet af enge og græsninger. Tværtimod for-

bedrer den høets kvalitet og giver husdyrene et råfiberfattigt, næringsrigt foder, der kun overgås af ung hvidkløver!

De fleste kulturplanter stammer forøvrigt fra den vilde flora. Uden agerkål, som forhen var et ondartet ukrudt, kunne vi ikke dyrke kålroe og raps, der er krydsninger — „bastarder“ — mellem agerkål og havekål. Sukkerroen begyndte med den uanselige strandbede langs vore kyster, og flyvehavren, der sætter mange landmænd grå hår i hovedet, er stamformen til de dyrkede havresorter.

Forædlingsarbejdet er langvarigt og bekosteligt, men giver i bogstavelig forstand et mangefoldigt udbytte. Når kornsorternes høstudbytte nu ligger gennemsnitlig tre gange højere end for blot 100 år siden, skyldes det ikke mindst de bedre og bedre sorter.

Men af hele planteriget udgør landbrugets kulturplanter stadig en meget beskedn brøkdel. Størsteparten er hentet fra græsserne og ærteblomstfamilien. Af den nord- og mellemeuropæiske floras 138 botaniske familier har hidtil kun de femten leveret en eller flere dyrkede vækster.

De senere årtier er man derfor i Europa og andre verdensdele begyndt at undersøge vildfloraen for om muligt at finde nogle „oversete“ arter med egenskaber, som enten umiddelbart eller efter forædling kunne tjene menneskeheden til ernæring, påklædning, lægedom eller på anden måde.

Gummi og benzin af mælkebøtter

Tusinder af arter er analyseret for deres indhold, og i adskillige tilfælde støtte man på planter med nærende, teknisk eller medicinsk anvendelige stoffer, som endnu ikke



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!

Til alle dem, der ikke vandt...

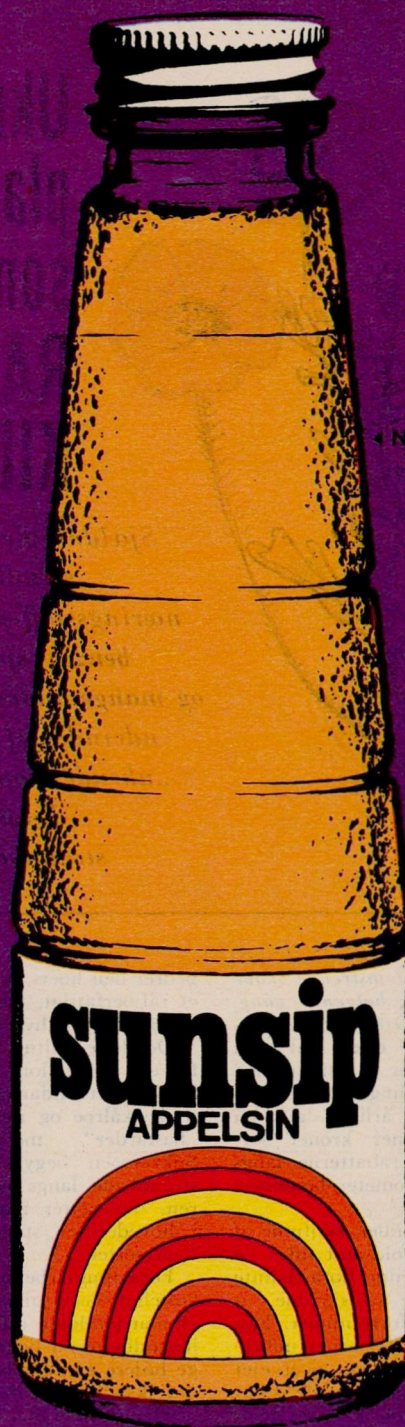
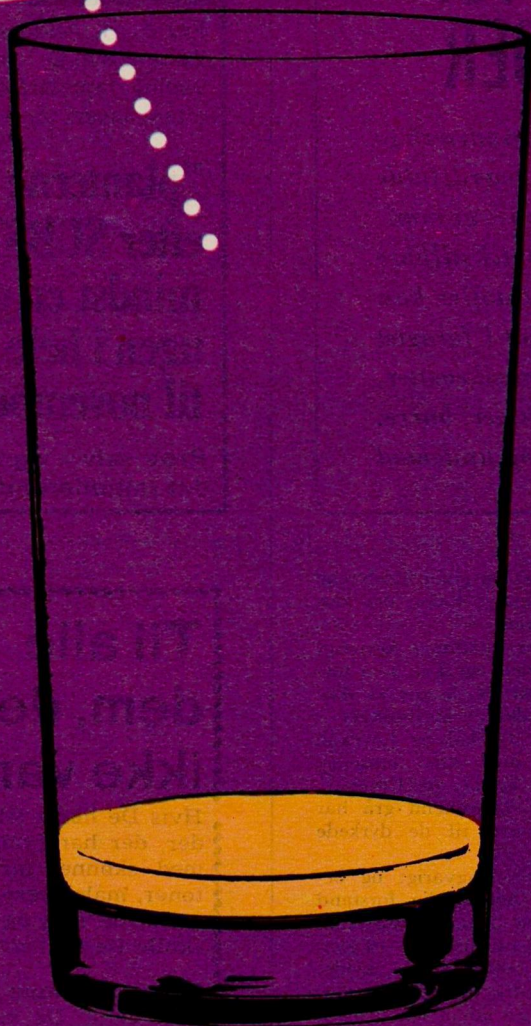
Hvis De hører til de mange tusinder, der har fyldt skraldebøtterne med skønne, farvestrålende kartoner, målebægre, spillekort, internationale flag og sære mønter, så skulle De nu læse dette her:

Nu er De nemlig sikker på gevinst hver gang: De køber den vægtige „Snevit“ kæmpepose (to typer: En til maskinvask og en til det øvrige), som hverken er belemret med lotteri eller andre fordyrelser — der er ca. 4 kroner sparet hver gang ... altså penge lige ind i lommen.

Deres vask bliver jo lige så ren lige så hvid uden lotteri — og De betaler kun for „Snevit“ og ikke for pap, målebægre, gevinster til andre — og al den administration, det koster. Der er allerede mange, der har sagt farvel til lotterierne — f. eks. De Danske Husmoderforeninger.

sunsip
fortyndes
hele
30 gange!

- fra Dansk Droge Import A/S - København, Herlev



← Naturlig størrelse

NYHED

Sunsip Æble i økonomi-flaske

KALORIEFATTIG

NYHED

Sunsip HINDBÆR

Sunsip slukker tørsten og smager så herligt. Der er økonomi i Sunsip, fordi Sunsip er højkoncentreret. De små flasker fortyndes med koldt vand til 6 liter og de store flasker til hele 24 liter herlig læskedrik. Det svarer i mængde til henholdsvis 24 og 96 flasker sodavand!



Æble

Æble

Appelsin

Appelsin Hindbær Mandarin

var kommet under kultur. De blev prøve- dyrket og/eller forædlet.

Kautsjuk (gummi) er som bekendt et overmåde vigtigt råstof, uundværligt for alle trafikmidler – og ikke mindst rustningsindustrien. Det brasilianske gummitræ leverer langt størsteparten, og alle forsøg på at dyrke det uden for troperne er slået fejl. Man gik derfor på jagt efter kautsjukplanter i den øvrige flora og fandt over 600 arter med rågummi i mælkesaften – blandt dem så almindelige ukrudtsplanter som *vortemælk*, *mælkebøtte* og *svinemælk*. Deres indtil 1,56 procent kautsjuk i tørstoffet er endda væsentligt mere end urskovens gummitræ, der kun indeholder 0,3 procent.

I Sovjetunionen satte man i begyndelsen af 30'erne alle kræfter ind for at blive selvforsynende også på dette område. Botanikere rejste på kryds og tværs gennem kæmperiget og samlede planter. Ialt 1048 arter blev undersøgt, 57 procent indeholdt kautsjuk, men kun to mælkebøtte-arter så meget, at en dyrkning og industriel forarbejdning kunne betale sig.

1934 fik bildækfabrikkerne de første 350 tons mælkebøttegummi. Til 1937 havde regeringen investeret ca. 20 millioner rubler i forsøgene og det år blev anslået, at hele forbruget – 200.000 tons – kunne høstes på blot 1,7 procent af Sovjets samlede landbrugsareal.

Den fjerde 5-årsplan kalkulerede med ikke færre end en halv million hektar gummi-mælkebøtter fordelt på 100.000 fællesbrug. Da krigen kom 1941, var man nået op på „kun“ 67.000 ha. Fabrikkerne fremstillede 800-1000 tons rågummi og desuden (som biprodukter) store mængder alkohol til syntetisk benzin, plantevoks, cellulose foderkager m. m.

Efter krigen er fremelsket to nye sorter, der nu dyrkes på et stort areal (hvor stort vides ikke) i *Kasakstan*, *Ukraine* og *Moldau*. Herhjemme blev mælkebøtten forsøgsdyrket i 1943, men hurtigt opgivet. Svenskerne fortsatte og nåede i 1950 op på 150 kg rågummi pr. hektar, nok til ca. 30 bildæk.

Burre og strandkål som kulturplanter

★ *Burren* er siden 1951 forsøgsdyrket i *Bayern* og *Donaubækkenet* – et sted på 400 hektar. Frøene indeholder gennemsnitlig 16,5 procent af en olie velegnet til smøring af finmekanik og til fernis. Videre giver de et garvestof til læderindustrien. Af de lange tykke stængler kan laves pap og hårdfiberplader.

★ *Brodfrø* stammer fra Sydamerika, men er nu et slemt markukrudt i hele Mellem-europa. Også herhjemme er planten dukket op talrige steder. Frøene er store som sol-sikkekærner og indeholder 35-37 procent olie og 42-44 procent æggehvide, d. v. s. mere end både raps, sennep og olieholder.

Frøolien har en behagelig lugt og smag, tåler lang tids lagring, kan let raffineres og hærdes og er derfor velegnet til margarine, spiseolier, sæbe, kosmetik m. m., desuden indeholder den nogle for tekstilindustrien uundværlige fedtalkoholer. Presseresterne er et udmærket kvægfoder, af stænglerne kan fremstilles papir og isoleringsplader.

★ *Abbessinsk strandkål* hører til de mest lovende nye kulturplanter. Siden 1950 har den været genstand for omfattende prøve- dyrkninger og forædling i USA, Sverige og andre steder, hos os af Forskningsinstitutet for Handels- og Industriplanter ved Kolding. Frøene rummer ikke blot ca. 45 procent olie, men olien består af ca. 60 procent eruka- syre, der ikke egner sig til madvarer, men er meget efterspurgt til forædling af indu-

striens smøreolier. Der vil i fremtiden være et stadig større marked for netop denne fedtsyre.

Sprit, mad og tøj af dunhammer

★ *Dunhammer* behøver vist ingen nærmere præsentation. To amerikanske forskere *Marsh* og *Reed* føler sig overbevist om, at den kunne yde et vigtigt bidrag til løsningen af u-landenes ernæringsproblem.

Hen på efteråret fyldes de lange tykke rodstocke med masser af nærende stivelse. I store dele af verden har den lokale befolkning da også gennem århundreder tørret og malet rødderne til brødmel eller lavet en grød af pulpen. Indere, kinesere og nord-amerikanske indianere samler det rigelige blomsterstøv og bruger det som mel til brød og kager.

På én acre (0,4 ha) næsten værdiløs sump har de to amerikanere høstet 140 tons friske rødder... et ti gange større udbytte end kartofler på samme areal agerjord i gødningskraft. Sammenlignet med majs, ris, kartofler og hvede har melet af dunhammers rødder mere fedt og – bortset fra kartoflerne – flere mineraler, endvidere mere protein end majs og ris, flere kulhydrater end kartoffelmel.

Jordstænglerne kan koges og spises som kartofler. Af friske rødder er udvundet 11-22 pct. sprit, tørre rødder har ca. 40 procent stivelse, men også mindst 20 procent fibre. Sidstnævnte kan imidlertid fjernes ad mekanisk vej og bruges til sækkelærred, møbelpolstring og grovere garner.

Amerikanske farmere, der lever af at høste metal

Nogle teknisk uundværlige metaller forekommer yderst sparsomt i jordskorpen. Det gælder bl. a. *germanium* og *selen*, som er en mangelvare i elektroindustrien. Der udvindes årligt kun cirka 5 tons af hver, men man kunne let bruge det mangedobbelte kvantum. Produktionen er imidlertid meget besværlig og kostbar.

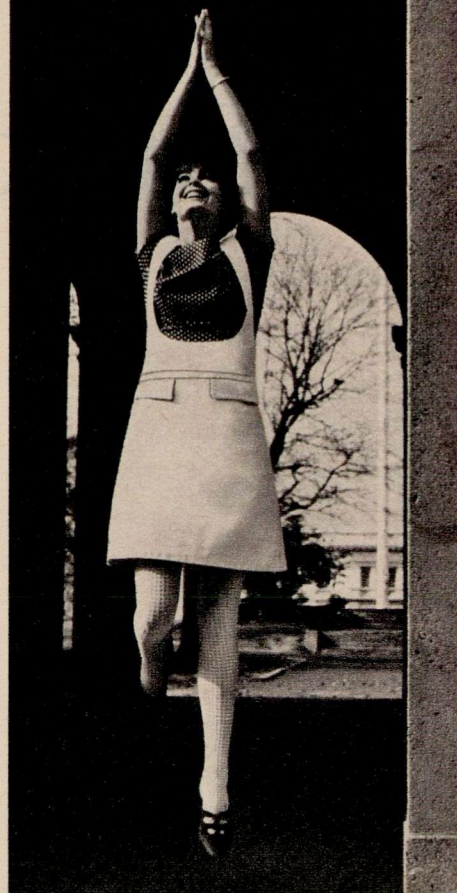
Her kommer nogle vilde planter ind i billedet. De opsuger metallerne og *koncetrerer* dem i rødder, stængler og blade. Det amerikanske forsvarsministerium har hidtil ofret over 20 millioner dollars på dyrkningsforsøg med disse ukrudtsplanter. Efter at hele Nordamerika var blevet botanisk kortlagt, fandt man ud af, at de mest selenholdige planter gror i staterne *Nebraska*, *Dakota* og *Wyoming*. Farmerne her var ikke begejstrede for disse vækster, der forgiftede deres husdyr. Nu har regeringen opkøbt cirka 500 kvadratkilometer, som det er meningen at omdanne til en stor „selen-farm“. Planternes tørmasse indeholder op til 1,4 procent selen, efter forbrænding (der ikke skader metallet) rummer asken endog 10-15 procent.

Talrige farmere har nu kontrakt med regeringen og høster for første gang i historien ikke majs eller hvede, men *metal* på deres agre! I løbet af få år regner man med at kunne hente 1500-2000 tons selen årligt fra disse specielle landbrug. Således har den moderne teknik taget det ældste af alle erhverv i sin tjeneste. V. J. Brøndegaard.

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

FULD FRIHED



Hvorfor kan gymnasie-piger lide at bruge Tampax tamponer?

Det kan siges med to ord: fuld frihed.

Fuld frihed til at gå i det De ønsker – gøre hvad De ønsker.

Fuld frihed til at gå op i enhver aktivitet uden hæmmende bæltter, nåle, bind etc.

Fuld frihed fra gnaven, irritation og odeur.

Mange mødre skriver til os og spørger, hvornår deres døtre kan begynde at bruge Tampax tamponer. De ønsker ikke, deres døtre skal udsættes for samme vanskeligheder, som de selv havde i deres vigtige gymnasieår.

Hvornår kan De bruge Tampax tamponer?

Så snart De ønsker fuld frihed!

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

TAMPAX
tamponer

MENSTRUATIONSBEKYTTELSE · BÆRES INDVENDIG
TAMPAX SCANDINAVIA A/S · KØBENHAVN

Brugsens Grape Tonic



- en lækende
liflig forfriskning
for hele familien ...

- med smag af friske,
fuldmodne grape ...
Dejlig naturel
- pragtfuld til drinks ...
Hele familiens favorit ...
Køb en kasse -
praktisk,
nemt og billigt!
Fås i kasse à 24 flasker



BRUGSEN