



Lulu

er en ganske ung orangutang. Hun lever i et „hvilehjem“, der er indrettet for disse dyr i Borneos jungle, og hvorfra dette billede og en smuk farvebilledserie på midtersiderne i bladet er hentet. Indsat i billedet to henrivende småfyre, der gør sig lækre for fotografen.

Samvirke

NR. 13 · 1969 · 1. AUGUST

Et nyt JA til Norden

Den nordiske brugsforeningsbevægelse går stærkere end nogen sinde ind for nordisk økonomisk samarbejde. Det gælder såvel på det statslige plan som indenfor brugsforeningsbevægelsens egne rammer. Og uanset, hvordan regeringsforhandlingerne om NORDEK-planerne ender, kan man vente, at kooperationens eget, nordiske fællesskab vil blive udbygget i den kommende tid.

Det fremgik med stor tydelighed af *Nordisk Andelsforbunds* 1969-generalforsamling, som fandt sted i *Karlskrona* med deltagelse af top-ledere fra alle de nordiske fællesforeninger.

Som et anskueligt vidnesbyrd om denne indstilling kunne man samtidig med generalforsamlingen give meddelelse om, at der er truffet endelig aftale om opbygningen af en fælles-nordisk, kooperativ chokolade- og sukkervareindustri. Den skabes, som tidligere omtalt i Samvirke, ved en sammenlutning pr. 1. januar 1970 af FDBs chokoladefabrik i *Kolding* og den svenske fællesforening, KFs tilsvarende virksomhed i *Kalmar*.

Også den norske fællesforening, NKL, går ind som delejer, og der skal produceres for hele det nordiske marked. Lovgivningen i Norge lægger hindringer i vejen for nordisk fællesseje af den norske fællesforenings chokoladefabrik, og det kan være, at den må nedlægges som følge af Kolding-Kalmar-fusionen. – Men selv da er vi indstillet på at gå positivt med i det nye samarbejde, erklærede direktør *Knut Moe* fra NKL på NAF's generalforsamling.

Sammenslutningen af fabrikkerne i *Kolding* og *Kalmar* er den første egentlige fusion af industrivirksomheder inden for den nordiske brugsforeningsbevægelse.

– Det bliver sikkert ikke den sidste, sagde NAF's formand, *Ebbe Groes* i sin beretning, og under den efterfølgende drøftelse kom en så positiv indstilling til orde fra alle sider, at han i sit slutord kunne konkludere: Det må være en forpligtelse for os til at møde med nye praktiske resultater til næste år.

Samtidig med at drøfte nutidige og fremtidige muligheder for brugsforeningsbevægelsens egen, internordiske indsats måtte NAF-generalforsamlingens deltagere naturligvis komme ind på de nordiske *staters* forhandlinger om NORDEK-planerne.

I tilknytning til denne del af debatten vedtog de enstemmigt at udtale en uforbeholden støtte til fastholdelse af den nordiske

linje i den nuværende markedssituation – en opslutning som er både betydningsfuld og bemærkelsesværdig – ikke mindst på baggrund af den pessimisme og negativisme overfor NORDEK, som i de sidste måneder har præget mange indlæg i den skandinaviske, offentlige debat.

Anledningen til denne kølighed overfor det nordisk-økonomiske samarbejde har først og fremmest været *de Gaulles* afgang som præsident i Frankrig og en deraf følgende optimisme hos nogle m. h. t. Danmarks hurtige indtræden i *Fællesmarkedet*.

På NAF-generalforsamlingen advarede formanden imidlertid mod at gå ud fra, at det fælles, europæiske himmerige er lige om næste hjørne. – Jeg tror ikke på, sagde han, at vanskelighederne er ryddet af vejen, fordi generalen har forladt scenen.

Ebbe Groes understregede, at der er opnået store resultater inden for EFTA, (de syv). – Men længere end vi er i dag, kommer vi ikke med EFTA, tilføjede han. EFTA har ingen vilje til at løse problemer omkring jordbrug og fiskeri for slet ikke at tale om spørgsmål vedrørende fælles, økonomisk politik, fremme af fælles kapitalmarked osv.

Også inden for det nordisk-økonomiske samarbejde er der nået resultater, men der er vældige muligheder for en yderligere øgning af den nordiske samhandel og det nordiske, industrielle samarbejde. Det hidtil opnåede kan altså kun være en spore til yderligere anstrengelser.

Det går jo godt, som det går. Hvorfor skal vi da tage en masse strid for at opnå radikalt nye former for samarbejdet? lyder en af indvendingerne mod NORDEK.

Jo, sagde NAF-formanden, der er brug for at udvide vareområdet ud over industrivarerne, som er de eneste, der hidtil har været med. Men der er herudover også behov for at supplere varernes frihed med frihed for kapitalbevægelser og friere adgang til etableringer.

Endelig må vi ikke glemme, at et egentligt frit marked i dag ikke etableres blot ved afskaffelse af toldsatser og restriktioner ved grænserne. Også skatte- og afgiftsbehandling, tekniske forskrifter, sikkerhedsforskrifter af medicinsk art, veterinære regler osv. er med til at lægge hindringer i vejen, når en vare skal sendes fra et nordisk land til et andet. Det kræver langt mere tid og besvær at sende en vognladning fra Helsin-

gør til Helsingborg end det gør at sende den samme vognladning fra København til Skagen.

Svenske og norske aviser antyder undertiden, at Danmark først og fremmest er ude på at opnå økonomisk hjælp til sit betrængte landbrug. Må jeg understrege, sagde *Ebbe Groes*, at formålet med et nordisk-økonomisk samarbejde ikke er at hjælpe dansk jordbrug. Det er heller ikke at hjælpe norsk fiskeri eller at skaffe Finland mere kapital eller at give svensk industri større muligheder. Formålet er at bidrage til en mere rationel og effektiv struktur i hele Nordens næringsliv. Men man kan ikke udelukke en bestemt næringsgren af fællesskabet, blot fordi den er mere effektiv i et af de nordiske lande end i de andre. Så er det nemlig ikke et nordisk-økonomisk samarbejde.

Ebbe Groes afviste påstande, som går ud på, at Danmark og Norge med deres anmodning om fuldt medlemskab i Fællesmarkedet taler med to tunger. En udtalelse af økonomi- og handelsminister *Nyboe Andersen* er blevet mistolket derhen, at Danmark ikke fuldt og helt går ind for de nordiske bestræbelser. – Jeg vil derfor, sagde *Ebbe Groes*, slutte med et citat af en tale, ministeren for nylig holdt i en af de europæiske hovedstæder. Vi bør, sagde *Nyboe Andersen* ved denne lejlighed, *benytte den nuværende situation til at indlede et omfattende og perspektivrigt samarbejde mellem de nordiske lande... Jeg tror, tiden er inde til en samlet løsning, der kan bidrage til at styrke de nordiske landes næringsliv og vor placering i verdensøkonomien.*

I debatten på NAF's generalforsamling deltog fremtrædende personer inden for både den finske, norske, svenske og danske brugsforeningsbevægelse, og de tilsluttede sig alle den nordiske linje:

Direktør *John Sallborg*, Sverige: Vi skal ikke blive trætte af at fremme NORDEK inden for kooperationen. Det er en vigtig vej til øget konkurrencedygtighed.

FDB's formand, *Lars P. Jensen*: Nordens kooperation bør ikke passivt afvente en markedspolitisk afklaring, men tage situationen op til selvstændig nyvurdering ud fra forbrugers synsvinkel og udpege områder, hvor vi i fællesskab kan gøre en øget indsats.

Direktør *Knut Moe*, Norge: Tiden arbejder for en stadig mere positiv indstilling til NORDEK.

Chefdirektør *Eero Salovaara*, Finland: NORDEK har større chance end nogen sinde for at føre til praktiske resultater. Hvad vi kan gøre nu og her er at udbygge indkøbs-samarbejdet i NAF og det påbegyndte industrisamarbejde.

Direktør *Gunnar Ekman*, Sverige: Man fordyrer varerne for den enkelte forbruger gennem de mange tekniske bremses på det frie varebytte i Norden. Vi må være med til at lægge grundlag for en politisk beslutning om NORDEK.

Ved forhandlingens afslutning kunne formanden konstatere, at der aldrig før ved en NAF-generalforsamling havde været en så stærk og velartikuleret opbakning af tænkere om det nordiske samarbejde, og på forslag af KFs førstedirektør, *Harry Hjalmarson* vedtog man derpå enstemmigt at erklære sig enig i økonomi- og handelsminister *Nyboe Andersen*s ovenfor citerede udtalelse: tiden er inde...



En frisk nyhed POKAL sodavand

POKAL er Brugsens nye sodavand
— i appelsin*, hindbær og sportsvand
— eller som grape, citron og danskvand.
Prøv en Pokal næste gang
De tørster efter noget godt!

* Pokal appelsin fås også sukkerfri



**Ja, tak
6-pak!**

*Pokal appelsin, citron
og grape fås i den
handy, nye 6-pk.
... lige til at bære
flaskerne hjem i.*



BRUGSEN

Hvad venter vi af fremtiden og den af os?

Der var adskillige overraskelser på Uddelerforeningens midsommer-generalforsamling, som – trods heden – blev den længste og livligste i en lang årrække. Både fakler og bomber og mange mindre knaldeffekter hørte til varesortimentet i de aflagte beretninger og i den efterfølgende timelange debat, som i høj grad kredsede om fremtidsproblemer.

Faklerne først! Formanden uddeler *Enggaard*, Hillerslev, præsenterede en interessant idé – og fik stærk tilslutning til den – i form af forslaget til et Brugsforeningernes Forskningsorgan, hvis opgave skulle være at „forske i forbrugerønsker“, især med henblik på fremtidsudviklingen. Vi står egentlig på bar bund, når det gælder kendskabet til, hvad forbrugerne inderst inde ønsker sig af butiksudvikling, vareudvalg etc. sagde formanden. Vi må se at finde ud af, hvad vi gør forkert – og hvordan vi skal bære os ad i morgen og om 5-10 år. Ved vi nok om, hvad f. eks. ungdommen eller de ude- og hjemmegående husmødre venter sig af os, eller hvad folkepensionisterne ønsker at bruge deres penge til? Et eksperthold bør forberede os på de revolutionerende ting, som vil ske inden for det næste ti-år.

Blandt flere andre fik formanden tilslutning fra en taler, der efterlyste et organ, som kan stille sig på forbrugernes side og få deres ønsker og behov belyst.

Forsamlingen var i øvrigt meget anerkennende overfor de betydelige omkostningsbesparelser, FDB havde opnået gennem sine rationaliseringsforanstaltninger. De havde virkelig givet gevinst. Men de rosende ord blev dog i nogen grad betinget af spørgsmålet, om foreningerne havde fået deres andel i de opnåede omkostningsbesparelser. Bliver en del af byrderne ikke blot flyttet over på brugsforeningerne? De faldende bruttofortjenester kunne tyde derpå, blev der sagt.

Et andet glædeligt tegn blev nævnt, nemlig at der er en betydelig højere ekspeditions-masse pr. ansat i de danske brugsforeninger end f. eks. i Sverige og Norge. Når Ebbe Groes på FDBs generalforsamling havde fremholdt lønprocenten på 5 pct. i „den bedste tiendedel“ af brugsforeningerne som et eftertragtelssværdigt mål, måtte formanden dertil sige, at en så lav lønprocent ofte beror på rene tilfældigheder. – Hvis jeg i 1969 får solgt 100 hjemmefrysere, fordi vort lokale frysehus nedlægges, kommer jeg også ned på 5 pct., sagde han.

Et forslag, stillet af formanden, gående ud på, at Samvirke fremtidig skal sendes adres-seløst til samtlige 1,7 millioner husstande vandt stor tilslutning, fordi man derved kom i kontakt med det bredest mulige publikum og ydermere kunne samle hele annonceringen i dette blad. Hvor fristende det end lyder, forvandlede denne fakkeldog til lidt af et blålæs ved nærmere undersøgelse. Dels vil udgifterne blive formidabelt store og sluge det meste af FDBs dividende til brugsforeningerne, dels vil det af tekniske grunde være uhyre vanskeligt, for ikke at sige umuligt, at gøre annonceringen effektiv og fuldt dækkende i et sådant organ.

Små og store knaldperler fattede livligt om lukkelov-spørgsmålet. En af dem fusede slemt, da en uddeler betegnede den nuværende lukkelov som „verdens bedste“, misundt os af alle andre lande. Hvor har han beviserne for denne påstand? Han må i hvert fald begrænse sig til at mene andre landes *handlende*, for en undersøgelse, et tysk fagblad nylig har foretaget i det lukkelovløse Paris, og som omtales andet sted i bladet, viser en meget stor udnyttelse af adgangen til aftenkøb, fremfor alt af mid-delstanden.

En anden uddeler sagde, at liberalisering af lukkeloven ville føre til det rene anarki i butikshandelen, for „vi er alle så bange for hinanden, at vi vil holde åbent i tide og utide uden hensyn til, hvad der vil være fornuf-tigt“. En tredje spurgte, hvordan forbrugerne skal finde ud af lukketiderne og spæde et utåleligt rod. En fjerde fandt, at politiets vanskeligheder med at få overholdt den nuværende lukkelov var et dårligt argument mod loven, når man tager politiets problemer med administrationen af færdselsloven i betragtning. Det synes nok så livsvigtigt at kontrollere f. eks. farten gennem småbyer som at hindre udleveringen af en liter sød ved bagdøren om aftenen.

På basis af disse og andre lige så afvisende udfald mod en lukkelovs-revision tændte formanden lunten til den første bombe, idet han stillede krav om, at FDB inden man på ny tog stilling til et udspil fra handelsmini-steren i denne sag, skulle udsende et spørges-kema til uddelere og tillidsmænd, hvis svar derefter skal behandles af et neutralt institut, således at man kan få et pålideligt billede af reaktionen overfor en lukkelovs-revision og gøre sig klart, hvad man mener, den vil give af fordele og ulemper, og hvad den

vil koste i penge. Formanden tilføjede: Er vi enige om, at hvis FDB afslår at udsende et sådant spørgeskema, gennemfører vi planen på egen hånd – og hertil fik han forsamlingen enstemmige tilslutning – d. v. s. en uddeler advarede straks efter mod konsekven-serne: „for når man rækker folk en slikke-pind, er der en vis risiko for at de tager imod den“. Hermed mente han formodentlig tillidsmændene, for uddelernes modstand mod en lukkelovsrevision synes at være vel forankret.

Kravet om et spørgeskema blev derfor ændret til, at sagen skal tages op og belyses ved diskussion og afstemning på kredsmøderne. Hvis dette ikke sker, vil uddelerne selv tage affære. I øvrigt ønskede man de offentlige kontorer inddraget under en lukkelovs-diskussion, idet man fandt, at deres åbnings-tider var de mest diskriminerende.

Et andet brændpunkt i debatten var et fore-løbig temmelig ubestemt krav om uddeler-indflydelse på FDBs valgte ledelse, enten i form af årligt tilbagevendende uddelermøder med repræsentantskabet om FDBs planer og økonomi eller ved at lade specielt udpegede uddelere få sæde i repræsentantskabet enten som observatører eller medlemmer uden stemmeret. Dette er ikke udtryk for ønsket om at få styret vor nysgerrighed, men for at skabe lejlighed til at fortælle de folke-valgte om *vore* erfaringer, inden de træffer beslutningerne, sagde formanden.

Om brugsforenings-sammenslutningerne, både de små og de store planer, var menin-gerne stærkt delte. Det var tydeligt, at den specielle uddeler-forkærlighed for begræn-sede egnessammenslutninger var i stærk af-tagende efter sammenslutningerne i Bjer-ringbro, Bræstrup og navnlig Als, som ud fra et uddelersynspunkt havde været skuf-fende. Formanden gik ind for samling i regi-onale storforeninger omkring de syv cen-tralafdelinger, som han ellers ikke syntes havde den samme berettigelse som hidtil, efter at 3000 dessinnumre i de sidste 3 år var overført til specialvarelageret (hverken hen-synet til varemængde eller afstande nødven-diggør så mange, mente han).

Men der var andre som mente, at der ikke burde være nogen mellemstationer i tilløbet til Danmarks Brugsforening – „vi skal køre hårdt på“, sagde en af dem.

Derimod faldt der både i formandsberet-ningen og under debatten skarpe skud mod foretagne eller bebudede nedlæggelser af bu-tikker, som man hverken ud fra den almin-delige omsætningsstatistik eller de i betæn-ningen om de små brugsforeninger givne op-lysninger fandt berettigede. Der er talrige eksempler på forholdet små disk- og s-bu-tikker, der klarer sig udmærket, blev der sagt, så der er intet grundlag for at genera-lisere ud fra en bestemt omsætningsgrænse. For mange af disses ledere er brugen ikke blot en arbejdsplads, men en del af vort livs-værk, sagde formanden og tilføjede, at det var med god grund, Ebbe Groes havde kaldt uddelerne for „bevægelsens frontsoldater“, hvilket fik en af talerne til at aflevere den skarpe salut, „at frontsoldaterne som bekendt er dem, der bliver skudt først“.

Det betvivledes fra flere sider, at vort bu-tiksnat er så dårligt, at det var nødvendigt at ofre millionbeløb i investeringer i nye supermarkeder i en risikofyldt konkurrence med private kæder. Formanden var af den opfattelse, at forbrugernes fremtidsbehov vil-le blive stærkere *servicebetonet* og hensynet hertil var storbutikkerne ikke i stand til at indfri – en opfattelse, som naturligvis ikke kunne ventes imødegået i en forsamling af uddelere.

Mexicos liljer gjorde

P-pillen mulig

Mexikanske indianere indsamler hvert år ca. 60.000 tons rodknolde af en liljeart, som er grundlaget for størstedelen af verdens produktion af P-piller. Vor medarbejder V. J. Brøndegaard skildrer her den amerikanske videnskabsmand Russell E. Markers fanatiske forskningsindsats, som førte til, at man opdagede disse blomsterrødders indhold af det afgørende hormon, progesteron ...

Hvert døgn tager mindst 25 millioner kvinder verden over en P-pille. I Australien og USA drejer det sig nu om hver fjerde kvinde i moden alder. „Pillen“ fremstilles af 23 medicinalfirmaer, der har en samlet omsætning på 2,5 milliarder kroner.

Bortset fra narkotika har næppe nogen anden apotekervare været genstand for så megen omtale. Men den spændende historie bag P-pillen er alligevel ret ukendt og kun meget få véd, at dens virksomme bestanddel stammer fra en liljevækst i Mexicos og Centralamerikas urskove.

Anti-baby-pillen er egentlig et biprodukt af lægevidenskabens søgen efter et middel med stik modsat virkning: det skulle hjælpe kvinder til at få børn eller gennemføre et normalt svangerskab. Som sådan bruges det for øvrigt stadig.

Allerede fra 1921 vidste man, at hormonet *progesteron* spiller en afgørende rolle for udviklin-

gen af moderkagen (det organ, som ernærer fosteret) og at det regulerer svangerskabets normale forløb. Endnu i 30'erne var det et af gynækologernes største problemer, at cirka hver tredje kvinde led af progesteron-mangel og risikerede at abortere eller føde for tidligt.

Kun få velhavende patienter kunne dengang tillade sig den „luksus“ at få den nødvendige hormonbehandling. Lægerne rådede over meget små mængder progesteron, som med langvarige og komplicerede metoder blev udvundet af slagtede dyrs rygmarv og hjerne. Der skulle bruges tonsvis råmateriale for at få fat i nogle få gram progesteron, og et gram kostede da også cirka 1.400 kroner.

I hele verden prøvede biokemikere og læger at finde frem til en lettere og hurtigere massefremstilling, men uden held. Der kom først skred i sagen, da en amerikansk kemi-professor *Russel E.*

Marker i 1937 begyndte at tumle med problemet.

Marker indså rigtigt, at opgaven ingenlunde var løst med en forenklet eller afkortet fremstilling. Selv om alverdens slagterier leverede „råstofferne“, kunne det langt fra dække behovet. Man måtte lede efter hormonet andre steder, og han vidste, at der i rødderne af en bestemt lilje var fundet en lignende substans. Men ingen havde gjort sig den ulejlighed at undersøge stoffet nærmere og prøve dets virkning.

Han fik anskaffet nogle rødder og begyndte at eksperimentere. Det drejer sig om en tropisk slyngplante, der ligner vor stueplante *Philodendron*. Den har hjerteformede blade og små grønne blomster. Botanikerne kalder den *Dioscorea* og det er en nær slægtning til *yams*planten, hvis store rodknolde er et vigtigt næringsmiddel i Østasien. *Dioscorea*-slægten tæller cirka 600 arter.

Efter månedlange vanskelige og spændende forsøg lykkedes det ham at isolere et par gram progesteron og han havde dermed bevist, at hormonet også kunne udvindes af planteriget. Men udbyttet var stadig alt for lille. Fantdes der arter, hvis knolde indeholdt meget mere progesteron?

Marker brugte to sommerferier til at strejfe omkring i det sydlige USA og Mexico efter arter af *Dioscorea*. Siden bad han dérboende venner og bekendte, botanikere og storsildtjægere om at holde udkig. Og nu strømmede det ind med over 50.000 rødder og andre dele af over 400 arter.

Det var et kæmpearbejde at analysere dem. Marker kasserede den ene efter den anden, men gav ikke op, og langt om længe fandt han nogle knolde med store mængder af det eftersøgte stof *diosgenin*. De stammede fra arten *Dioscorea mexicana*, af de indfødte kaldt *cabeza de negro* eller *sorthoved*.

Opgav professor-stilling for at lede efter „sorthoveder“

Professoren stod lige ved målet ... troede han. Men ingen af de store medicinalfirmaer, han op søgte, ville ofre penge på en udnyttelse af fundet – det vil sige på de lange forsøgsrækker i laboratorier, som nødvendigvis måtte gå forud for en masseproduktion.

Endnu engang klarede Marker situationen med en stædighed og selvtillid, der efterhånden grænsede til fanatisme. Han havde hørt, at der i den mexicanske provins *Vera Cruz* skulle gro særlig mange „sorthoveder“. Og 1942 opsagde han sin stilling som professor i organisk kemi ved Pennsylvania-universitetet, hævdede sin beskedne formue i banken, tog afsked med kone og børn og rejste til Mexico City. Her lejede han et forladt pottemagerværksted og indrettede det til et laboratorium.

Hver morgen red han på muldyr alene ind i junglen, forsynet med en gammel botanikbog, en

spade, machete (lang krumkniv) og den nødvendige proviant i poser af sækkelærred. Hans miniekspedition var besværlig, og en overgang lå han dødssyg af sumpfeber og dysenteri, men blev hjulpet af indianske medicinmænd. Han kendte kun få spanske og ingen indianske ord, men alligevel lykkedes det ham at finde frem til en stor bestand af „sorthoveder“.

De 2-3 kilogram tunge knolde med oplagsnæringer gror delvis over jorden og ligner en mellemting mellem en søk kul og en ananas. Det trævlede indre, som producerer *diosgenin*, minder om kødet på et hårdt, saftigt æble. Adskillige sække fulde af knoldene blev bragt frem til hjemtransport fra en afsides jernbanestation i junglen.

Marker havde hidtil arbejdet „illegalt“, men nu fik han den mexicanske regerings tilladelse til at samle *Dioscorea*. Han hvervede indfødte til et stort anlagt opgravningsprogram, og ude i urskoven blev indrettet tre tørrestationer.

To måneder efter afrejsen fra USA lykkedes han sig inde i det lille laboratorium i Mexico City og arbejdede som besat med rødderne, der ankom i større og mindre portioner. Han sov på en stabel sække og levede udelukkende af konserves. I løbet af fjorten dage havde han fremstillet 25 gram progesteron.

Og nu behøvede han ikke længere at tigge om penge. Nogle børsspekulanter kastede blot et blik på glasset med det hvide pulver, som var 50 gange sin vægt værd i guld, og bevilgede straks 50.000 dollar til videre forsøg. Der blev oprettet fire andre rodindsamlings-steder, og da der var gået to måneder, havde Marker produceret to kilo progesteron i sit primitive laboratorium.

Millionværdier emballeret i gamle aviser

Hvad herefter skete, er ikke helt opklaret. Det fortælles, at den fhv. professor i eftersommeren 1943 selv rejste rundt og solgte progesteron, som han bar på sig i to flasker omviklet med avispapir. Ifølge en anden beretning traf han tilfældigt den ene direktør for en farmaceutisk fabrik *Laboratorios Hormona* og spurgte, hvor meget han ville give for progesteron.

– Måske 80 dollar pr. gram, lød svaret.

Marker pakkede langsomt en flaske med nøjagtig et kilo ud og fortalte rent en passant, at han selv havde lavet det. Direktøren stod som himmelfalden: den årlige produktion i hele verden var dengang næppe et kilo!

Og nu fjernede han papiret om den næste flaske – den indeholdt 2 kilo, repræsenterende en værdi af cirka 160.000 dollars, det vil sige over en million kroner. Så meget havde endnu ingen kunnet tilbyde på én gang.

Direktøren ringede omgående til sin kompagnon, der var i New York, og de blev hurtigt enige om at købe hele partiet.

1944 startede de tre mænd A/S Syntex for produktion af hormoner. Marker skulle have 40 procent af udbyttet. Det første år fremstillede han yderligere ti kilogram, men nu var prisen på verdensmarkedet allerede faldet til halvdelen.

Marker blev i firmaet to år, så forlod han det uden at efterlade anvisninger på fremstillingen. Syntex allierede sig med en ungarsk dr. Rosenkranz, og efter to måneders arbejde næsten døgnet rundt kunne også han isolere progesteron af *Dioscorea*-knoldene, siden det mandlige hormon *testosteron*.

Livsfarligt råd førte til vigtig opdagelse

1949 gjorde Marker i Mexico endnu en stor opdagelse. Han led af gift i en finger, og en „klog mand“ gav ham det råd at drikke et afkog af en bestemt rod fra junglen. Dekoktet havde nær kostet ham livet – det indeholdt *saponin* (et sæbestof), som opløser de røde blodlegemer.

Da Marker var kommet over forgiftningen, undersøgte han roden og opdagede, at den indeholdt tre-fire gange mere diosgenin end *capeza de negro*, som til nu havde været hormonproduktionens vigtigste råmateriale. Planten havde to andre fordele: den forekom i større mængder og knoldene blev meget hurtigere „modne“

til opgravning; modne knolde indeholder langt det meste Diosgenin. I New Yorks botaniske have identificerede man planten som *Dioscorea composita* eller „barbasco“, og den er nu det vigtigste udgangsmateriale. Af knoldene fremstilles „pillens“ virksomme bestanddel, idet progesteron i en bestemt dosering forhindrer kvindens æg i at løsne sig.

Russell E. Marker har siden hvilet på sine laurbær. *Pillens fader* er hans landsmand dr. Gregory Pincus, men han var måske aldrig begyndt på opgaven, havde han ikke mødt en kvinde, som hele livet altid kæmpede for sit køns ret til fødselskontrol: *Margaret Sanger*. Hun var først journalist og forfatterinde, siden foredragsholder og rådgiver på en lille klinik. I *Brownvilles* slumkvarter blev hun grebet „på fersk gerning“ i at agitere for antikonceptionelle metoder og fik en længere fængselsstraf.

Det var denne modige kvinde, som indtrængende bad dr. Pincus forsøge at fremstille en pille der gør kvinden ufrugtbar i en ønsket periode. Chansen for, at det skulle lykkes, var dengang meget lille, men for et beløb indsamlet af Margaret Sanger organiserede han et team af forskere og begyndte arbejdet.

Efter næsten endeløse forsøgsrækker forelå resultatet: P-pillen. Men den kunne i dag ikke fremstilles i millionvis til en rimelig pris, hvis ikke en så „fanatisk“ videnskabsmand som Russell E. Marker havde ofret tid, penge, akademisk titel og hjemmeliv på sin farefulde og anstrengende ekspedition ind i junglen.

Blomsterknolde nok til mange års forbrug

Mexicos regering burde sætte Marker et prægtigt monument, thi den kan takke hans grundlæggende forskning for, at landet nu tjener 70 millioner dollar på *Dioscorea*. Man har selvfølgelig prøvet at dyrke planten andre steder, og den trives udmærket for eksempel i *Florida*, men knoldene har her ingen værdi; deres kostbare substans dannes kun i plantens naturlige omgivelser.

Under streng kontrol af regeringsfunktionærer bliver knoldene samlet af indianere i urskoven, vasket, tørret og båret til fabrikker, som udvinder diosgeninet. De endelige produkter fremstilles uden for Mexico, og det sker i tyve eller flere kemiske forvandleprocesser.

Der gives tilladelse til at samle cirka 60.000 tons friske knolde om året, hentet fra cirka 30 millioner planter. De fleste vokser i provinserne *Vera Cruz*, *Oaxaca*, *Tabasco* og *Chiapas*. Den mexicanske regerings eksperter skønner, at den *nuværende* efterspørgsel vil kunne dækkes cirka 60 år med den vildtvoksende bestand af *Dioscorea*. Forbruget går ganske vist stejlt i vejret, men der gror jo stadig nye planter frem (planten har vist sig at være meget sejlivet). Der er desuden fundet diosgenin i ni andre arter, samt i *sojabønner* og *agaver*, og endelig har man sikkert, længe før de 60 år er gået, lært at fremstille progesteron helsyntetisk.

Men foreløbigt hentes den væsentligste bestanddel af de hormonpræparater, der under mange forskellige navne ordineres til familieplanlægning, fra en liljevæksts knolde. Konsekvenserne er så vidtrækkende, ja uoverskuelige, at *Dioscorea* meget vel kan blive den vigtigste plantedroge, man hidtil har fundet.

Der er
mere tobak
i BAT



BAT er fuld af virkelig god og udsøgt tobak med en smag så mild og aromatisk. Derfor foretrækkes BAT af rygere, der sætter pris på en mindre og kompakt cerut uden samtidig at måtte give afkald på den store ceruts fulde tobaksnydelse.

Kr. 5,85 for 10 stk.

BAT
CERUT



Indiansk landarbejder i færd med at opgrave barbasco-knolde i et jungleområde i Mexico. En af knoldene ses allerførst midt i billedet. Der vil senere skyde en ny bestand af barbasco-planter op, men det tager fem år, inden knoldene er modne til næste „høst“.

Efter opgravningen bringes knoldene til byen Poza Rica – 60-70 km borte – hvor de knuses og underkastes en foreløbig behandling i temmelig primitive anlæg.



Når vandindholdet er presset ud af knoldene og fibrene fjernet, fremkommer en brunlig masse, som tørres i fri luft 1-2 dage.



Med tørringen er barbasco-koncentratet færdigt til afsendelse til P-pille-fabrikkerne, men her gennemgår råstoffet naturligvis en lang række processer, inden den færdige pille foreligger.



OKSEBOV

på 2000 måder

Overvældende interesse for Karen Koks konkurrence om madopskrifter

– Mon ikke læserne har lyst til at lave madopskrifter i stedet for mig? spurgte Karen Kok i februar.

Samvirke gik ind på spørgsmålet og udskrev en konkurrence med en præmie på 500 kr. og fire på hver 250 kr. for de bedste opskrifter med oksebov.

Op det tør nok siges, at der har været lyst til at aflaste Karen Kok.

1043 breve kom der ind til konkurrencen. Nogle med op til 12 opskrifter i. Så i alt er det blevet til omkring 2000 opskrifter. Mere end nok til, at Karen Kok kunne holde fri de næste 20 år, hvis det ikke ville være lidt ensformigt med oksebov år ud og år ind.

Det har været svært at vælge de bedste ud af så mange og så mange virkelig gode opskrifter. Blandt de, der blev udvalgt til den endelige prøvesmagning, kom en så tæt i point på de fem bedste, at Samvirke besluttede at give den en ekstrapremie på 100 kr.

De seks præmieopskrifter og vindernavnene finder De på denne side. – Disse seks

retter opfylder efter dommerkomiteens mening bedst konkurrencens krav om at skabe noget utraditionelt og samtidig velsmagende ud fra de givne ingredienser.

1. præmieretten udmærker sig desuden ved sin enkelhed. Det er festmad på hverdagskød, men alligevel uden overflødig pynt.

Både 1. prisvinderen og to af de andre præmietagere har også fint udnyttet den mørnende virkning, som en marinering i vin eller eddike har på kød. Mange ved måske, at lidt snaps i en kødret har samme virkning, og en indsender fortæller, at man i Østen mørner kød ved marinering i frisk annanassaft.

Det må også fremhæves, at ymer og creme fraiche har været med til at give det gode resultat i to af præmieretterne.

Men i øvrigt har konkurrencen vist, at det ikke skorter på fantasi og lyst til at forsøge noget nyt i de danske køkkener. Ingen skal mere fortælle os, at danskerne kun kan spise kartofler og brun sovs. Mange

fortsættes
side 11

Fire præmier på 250kr. til følgende:

a

Kirsten Nisbeth,
Borremosen 5, Lyngby, for

Ymerokse

1 kg marvpibebø. 175 g margarine. 2 fed hvidløg. 2 løg, 1 ds. flåede tomater. 1 lille ds. (70 g) koncentreret tomatpuré. 1 spsk. paprika. 1 tsk. oregano. 1 spsk. basilikum. 1 spsk. hakket persille. 1 kvist timian. Salt. Peber. $\frac{1}{4}$ l ymer. 2 spsk. mel.

Gryden gnides med de overskårne hvidløgsfed. Resten af hvidløget kommes i gryden sammen med margarinen, tages op, når margarinen er lysebrun. Løgene skåret i skiver svitses et øjeblik. Kødets skåret i terninger kommes i. Krydres med salt og peber. Når kødet er brunet tilsættes de flåede tomater, tomatpuré og krydderierne (evt. lidt vand til kødet er dækket). Småsnurren under låg ca. $\frac{1}{2}$ time. Jævnes med ymer rørt med mel. Mere ymer kan tilsættes efter smag. Serveres med løse ris drysset med paprika.

b

Rasmus Teglbjærg,
Ulrikkenborg Allé 6, Lyngby, for

Bornholmer-kål

2 kg oksemellebø, surlage (2 dl krydderieddike, 5 let knuste enebær, 10 hele peberkorn, 3 laurbærblade). 100 g margarine. Mel. $\frac{1}{2}$ hvidkålshoved (1 kg). 1 kg kartofler. 1 tsk. kommenfrø. 1 tsk. fennikelfrø. Salt. Peber. $\frac{1}{2}$ l suppe (bouillonterning).

Kødet skæres fri af ben, lægges i surlage og lille døgn, vendes og overhældes af og til. Skylles og aftørres næste dag, skæres i mindre stykker, brunes i margarinen, lidt mel kan drysses i. Den snittede hvidkål brunes let med. Skrællede kartofler i tynde skiver lægges imellem. Kommenfrø og fennikelfrø drysses i, salt og peber efter smag. Suppen hældes over, og det koger under låg i en timestid, vendes af og til. Smages til med salt og evt. lidt eddike. Smagen skal være let sylrig. Groft rugbrød til. (Enebær og fennikelfrø fås på apotek og hos materialist. Frisk fennikel kan bruges.)

c

Grethe Thorsen,
Købmandsgården, Vejrumbro, pr. Viborg, for

Bittens lækre karrysuppe

1 kg oksebov. 3 porrer. 1 stort løg. 100 g smør. Salt. Peber. 1 spsk. karry. Smørbolle. 1 bæg creme fraiche eller 2 dl piskefløde m. lidt citron. Lidt sukker. 1 l suppe (evt. lavet på bouillonterning).

Kødet skæres i små strimler, gyldnes i smørret sammen med løg og porrer skåret i skiver. Smages til med salt, peber og karryen. Suppen tilsættes. Koger ca. 1 time. Jævnes let med smørbolle. Til sidst tilsættes creme fraiche (eller piskefløden m. citron) og en anelse sukker. Serveres med flutes.

d

Hanne Güttler,
Slotsgade 21, Fredensborg, for

Spansk hvidløgsbøf

$\frac{1}{2}$ -1 fed knust hvidløg. $\frac{1}{2}$ dl tør sherry el. cognac. $\frac{1}{2}$ dl vineddike. 1 dl oliven- el. salatalie. 10-12 hakkede, grønne oliven. 1 mellemstort hakket løg. Peber. Ca. 1 kg oksebov. Smør til stegning.

Pisk ingredienserne sammen til en marinade. Skær kødet ud i 4 reelle stykker og bank dem. Læg bøfferne i en skål og hæld marinaden over. Stilles et koldt sted i ca. 1 døgn. Kødet vendes af og til. En tør pande opheves kraftigt, og de aftørrede bøffer brunes hurtigt på begge sider, til de slipper. Tages af panden, hvorpå en god smørklump smeltes, og bøfferne steges gyldne et par minutter på hver side for svag varme. Drysses med lidt groft salt og serveres straks. Marinaden kan man koge i 5 minutter og bruge til sovs. Pommesteges og sprød, grøn salat serveres til.

1. præmie

på 500 kr.

Ellen Petersen,
Carl Baggers Allé 38,
Fruens Bøge, for

Oksegryde med rødvinss- marinade

1 $\frac{1}{2}$ kg oksetyndbov. 3-4 skiver roget spæk. 1 fl. rødvin. 1 ds. tomater. 2 løg. 1 fed hvidløg. 1 porre. 2 gulerødder. 1 lille visk af persille, timian og grøn dild.

En marinade laves af rødvinen, løgene, gulerødderne, porren, alt skåret i tynde skiver, det knuste fed hvidløg, lidt salt, hele peberkorn og visken. Læg kødet heri 12-16 timer. Derefter tages det op, dryppes af, tørres lidt i et klæde, spækkes eller ombindes med det røgede spæk og brunes godt på alle sider. Spæd med marinaden. Lad det småsnurre 2 $\frac{1}{2}$ -3 timer, spæd ind imellem med mere marinade. Ca. $\frac{1}{2}$ time før serveringen kommes tomatene ved. Jævn sovsen og server med hvide og franske kartofler.

Ekstrapremie på 100 kr.

Hanna Grybo, Vestervangen 2,
Benløse, Ringsted, for

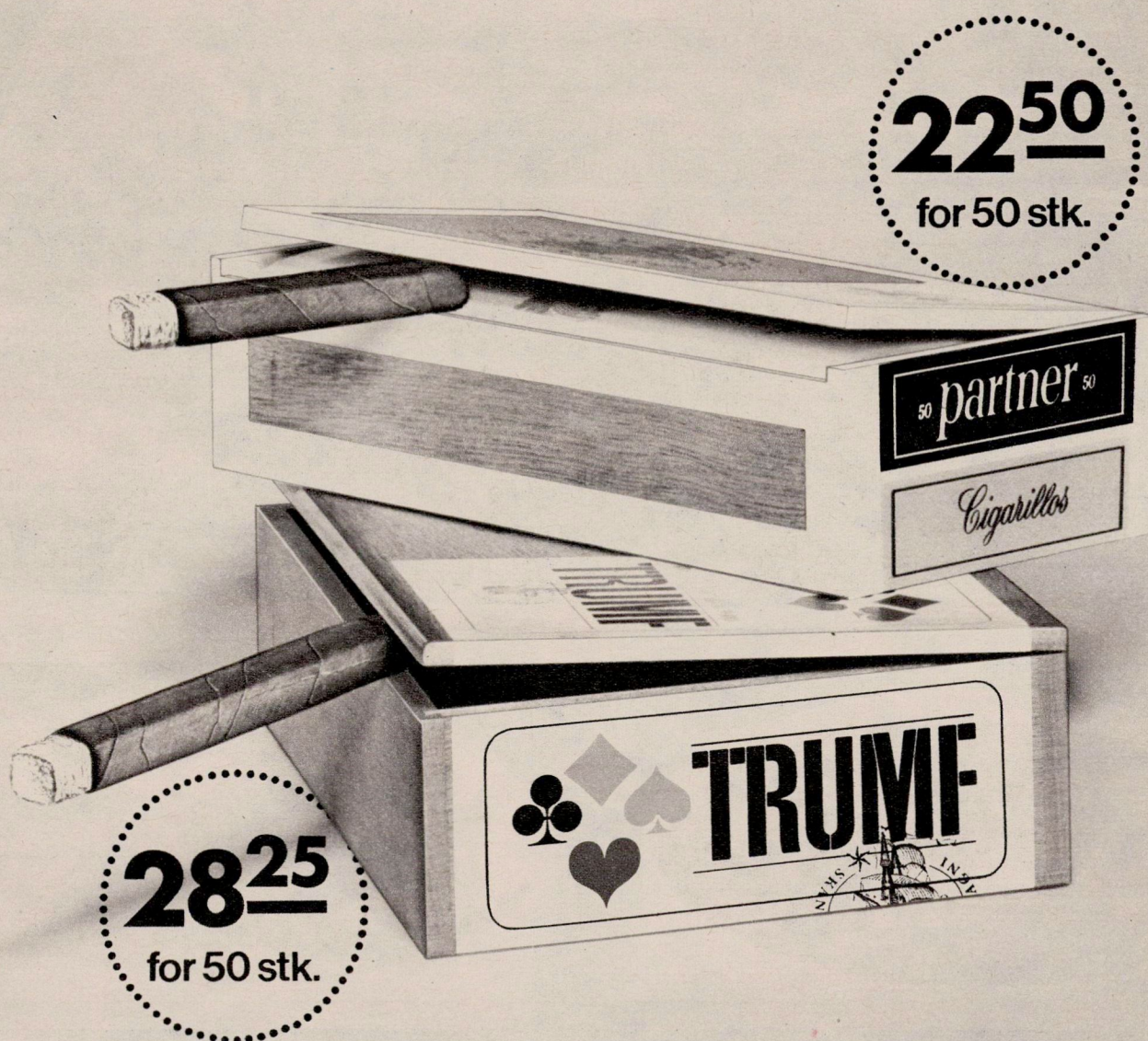
Hvidrinsbøf med citron

1 kg tyndbov. Mel. Margarine. 2 løg. 2 porrer. 1 ds. flåede tomater. Salt. Peber. 1 dl suppe. 1 $\frac{1}{2}$ dl tør hvidvin. 1 tsk. revet citronskal. Evt. $\frac{1}{4}$ dl citronsaft.

Et stykke tyndbov vendes i mel, brunes i gryde i margarine (evt. halvt olie og halvt margarine). Kødet tages op. De grofthakkede løg svitses i fedtstoffet, tages op, medens de ituskårne porrer svitses, og lægges ned igen. 1 ds. flåede tomater tilsættes samt salt, peber og lidt revet citronskal. Kom kødet i gryden. Spæd med 1 glas tør hvidvin og evt. lidt suppe. Lad retten snurre til kødet løsner sig nemt fra benet (ca. 2 $\frac{1}{2}$ time). Smag til og tilsæt enten $\frac{1}{4}$ dl citronsaft eller $\frac{1}{2}$ glas hvidvin. Server løse ris og en frisk salat til.



direkte fra kassen..!



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

indsendere omgås hjemmевant marinader, vine, oliven og krydderier af mange slags. Kartoflerne har fået konkurrence af ris, spaghetti og grønsager. Den grønne salat er blevet et naturligt tilbehør, og morsomt er det også at se, hvordan de herhjemme forholdsvis nye surmælksprodukter allerede har vundet indpas i madlavningen.

Selvfølge lig må der blandt så mange opskrifter være både gengangere af mere traditionelt tilsnit og nogle misforståelser. Syltetøj og sukker optræder, hvor man mindst det venter nær.

Ind imellem er der også opskrifter, der handler om noget helt andet end oksebov. Den læser, der har sendt en kageopskrift har dog gjort det med fuldt overlæg. Hun mener meget rigtigt, at smageholdet ovenpå alt det kød kunne trænge til lidt sødt.

Et kapitel for sig er de mange fint udstyrede opskrifter. Der er hele små kokebøger iblandt. Indbundne og med fine tegninger eller med farvefoto af det festligt dækkede bord omkring familiens yndlingsret. Fra Alborg er der en munter lille hverdagshistorie om far og søn, der komponerer en ganske ny ret til mors hjemkomst fra ferien.

Også en københavnsk græsenkemand har bidraget med en festlig skildring af en flerdages ret efter de store linier. Den indeholder bl. a. 2-3 bundter hvidløg, „som får en ordentlig en af kødhammeren, så de knuses, og man er fri for at skrælle“. Han glemmer heller ikke de bajere, der drikkes til retten, som nærmest er „et spil af tilfældigheder, men bedre end varme pølser i hvert fald“.

Mændene har i det hele taget bidraget flittigt til konkurrencen. Yngste deltager er 4 drenge fra Højby skoles 7. klasse. De har sammensat en menu, som man bestemt ikke behøver at være græsenkemand for at værdsætte.

Fra 7. klasse til 85 år. Så langt er springet fra yngste til ældste deltager, en dame i Århus, hvis skipperlabskovs sandelig også vidner om sans for god mad.

Geografisk fordeler deltagerne sig ikke blot over hele Danmark. Der er kommet flere bidrag fra udlandet med Canada som det fjerneste.

For Karen Kok, FDBs smagehold og dommerkomiteens øvrige medlemmer, lederen af FDBs prøvekokken, Hanne Flensborg Thomsen, lederen af HBs Fruerstue, Nanna Eckell og Ellen Munkgaard Rasmussen, Samvirke, har det været en interessant og fornøjelig oplevelse at se de mange ideer, og vi håber, at læserne også vil finde inspiration i resultatet.

De seks præmier er tilsendt vinderne.

Først når De har prøvet BIO NURÉN ved De, hvad ren, blank opvask er...!

Bio Nurén er et højkoncentreret, håndmildt opvaskemiddel, 100 % biologisk nedbrydeligt og dejligt duftende - kort sagt den rene fornøjelse at vaske op i (og gøre rent med)! Be' om Bio Nurén i Brugsen, så skal De bare se, hvad ren, blank opvask er...!



BRUGSEN



Stort beløb fra brugsforeningerne til flygtningehjælpen

I brugsforeninger landet over har man i år kunnet købe en gramfonplade, der på grund af sit indhold er en stor oplevelse for alle, der kan lide god moderne musik. Det er World Star Festival-pladen, der har fået så god en modtagelse, at førstedirektør Ebbe Groes for nylig kunne overgive generalsekretær Arne Piel Christensen i Dansk Flygtningehjælp en check på 17.000 kroner. Beløbet er fremkommet, fordi både brugsforeningerne og FDB gav afkald på fortjeneste ved salg af pladen. Det samme gjorde brugsforeningen HB, som for sit vedkommende kunne give flygtningehjælpen 13.000 kroner. Men alt i alt fik organisationen fra alle brugsforeninger langt mere, nemlig 130.000 kroner, da kunstnerne og producenten af pladen også gav afkald på at opnå fortjeneste.

Blandt FDBs personale er desuden indsamlet 14.000 kr. til flygtningehjælpen.

Overskuddet fra salget af World Star Festival i Danmark vil blive anvendt til et landbrugs-udviklingsprogram for tyve tusinde mennesker, der er flygtet fra den nordøstafrikanske stat Sudan til et område i nabostaten Den centralafrikanske Republik.

Rekordomsætning i jubilæumsåret

Nordisk Andelsforbund, de nordiske brugsforeningers indkøbsorganisation, som i fjor holdt 50 års jubilæum, benyttede ikke festiviteten som et påskud til at sagte tempoet. Tværtimod viser regnskabet for 1968, som nu foreligger, at der i jubilæumsåret nåedes en omsætningsfremgang på 17 pct. – og stigningen er ikke et inflationsfænomen, men dækker over en reel fremgang i omsatte varekvanta på adskillige områder.

F. eks. indkøbtes 48.500 tons kaffe til de nordiske forbrugere (mod 43.000 tons året før), 54.000 tons olieråstoffer (33.000), 65.000 tons frisk frugt (60.000), 13.000 tons konserver (9000), 2700 tons sukker og sirup (1100) og 753 tons krydderier (583).

Den samlede omsætning nåede op på rekordtallet 568 millioner kr. mod lige ud 500 mill. kr. året før.

Nordisk Andels Eksport omsatte for 49,5 millioner kr., hvilket er en fremgang på ikke mindre end 34 pct. Der er eksporteret varer til ca. tyve lande – først og fremmest møbler. De tegner sig for halvdelen af omsætningen, men det kan dog også nævnes, at ikke-nordiske brugsforeninger har købt kaffe for ca. 9,5 millioner kr. gennem Nordisk Andels Eksport, d. v. s. gennem *vor mand i Santos*, de nordiske brugsforeningers indkøbskontor i Brasilien.

OVERENSKOMSTER PÅ SAMLEBÅND

Forårets overenskomstforhandlinger mellem LO og Dansk Arbejdsgiverforening havde ekstra opmærksomme tilskuere i ledelsen af Brugsforeningernes Arbejdsgiverforening (BA) og i personaleafdelingen i FDB. Det forholder sig nemlig sådan, at det store overenskomstslog egentlig kun er „første omgang“. I „anden omgang“ forhandles der for medarbejdere i virksomheder uden for arbejdsgiverforeningen, og hertil hører både brugsforeningerne og FDB.

Næsten alle brugsforeninger, som beskæftiger organiseret personale, er medlemmer af BA. 63 brugsforeninger står uden for, idet de ikke har butikspersonale udover uddeleren.

På generalforsamlingen for nylig i BA forelagde formanden, gdr. *Hans Villumsen*, forhandlingsresultatet, som var opnået med butikspersonalet, der er en gruppe i HK-forbundet. Som det var tilfældet for alle andre arbejdsgiverforeninger, blev der også af BA givet indrømmelser i overenskomstforholdet. Forhandlingsresultatet var under de givne forhold det bedst opnåelige, tilføjede formanden.

Det vedtagne forslag rummer forhøjelser af minimalløn og af forskellige tillæg, som ydes personalet, ligesom det begrænser arbejdstiden i overensstemmelse med, hvad LO og arbejdsgiverne havde vedtaget.

Da der i en del brugsforeninger også beskæftiges slagtere, vedtog BAs generalfor-

samling samtidig en ny toårig overenskomst for denne del af personalet.

BA har kun to overenskomster at forhandle om. FDBs personaleafdeling skal derimod afslutte et halvt hundrede overenskomster med i alt 27 fagforbund. Slutresultatet i disse forhandlinger er, at de store linjer fra hovedoverenskomsterne går igen for FDBs vedkommende, men de skal alle tilpasses FDBs særlige forhold.

Mest omfattende er forhandlingerne med Dansk arbejdsmands- og specialarbejderforbund. Der er her tale om overenskomster for mange forskellige grupper af personale, eller for medarbejdere forskellige steder i landet f. eks. i Viby, i Svendborg o. s. v.

Største gruppe, der skal slutes overenskomst med er kontorpersonalets, cirka 1200 medarbejdere, organiseret i HK.

Mindste gruppe er glarmestrenes, omfattende kun én glarmester.

Brugsforenings- jubilæer:

50 år:

Norby-Glud Brugsforening, 2. august.

Hostrup K. Brugsforening, 16. august.

Hvad der skal gro i 80'erne, igangsættes i dag

Øtoftegård eksisterer ikke mere – Boelshøjgård på Stevns har nu indtaget den plads som Danmarks største frøforædlingsvirksomhed, hvormed Øtoftegård på så ærefuld måde indskrev sit navn i dansk landbrugs historie i tiden fra 1916, indtil forsøgsgården for få år siden lidt efter lidt måtte vige for DSBs ekspropriationer samt byudviklingsplanerne i Høje Tåstrup området.

Samvirke har i et tidligere nummer – og skal ikke gentage beskrivelsen – gjort rede for de omfattende nyanlæg, som har fundet sted på Boelshøjgård, inden udflytningen for kort tid siden festligholdtes ved en sammenkomst af 150 gæster, som på en eller anden måde er knyttet til produktudviklingsarbejdet i dansk landbrug.

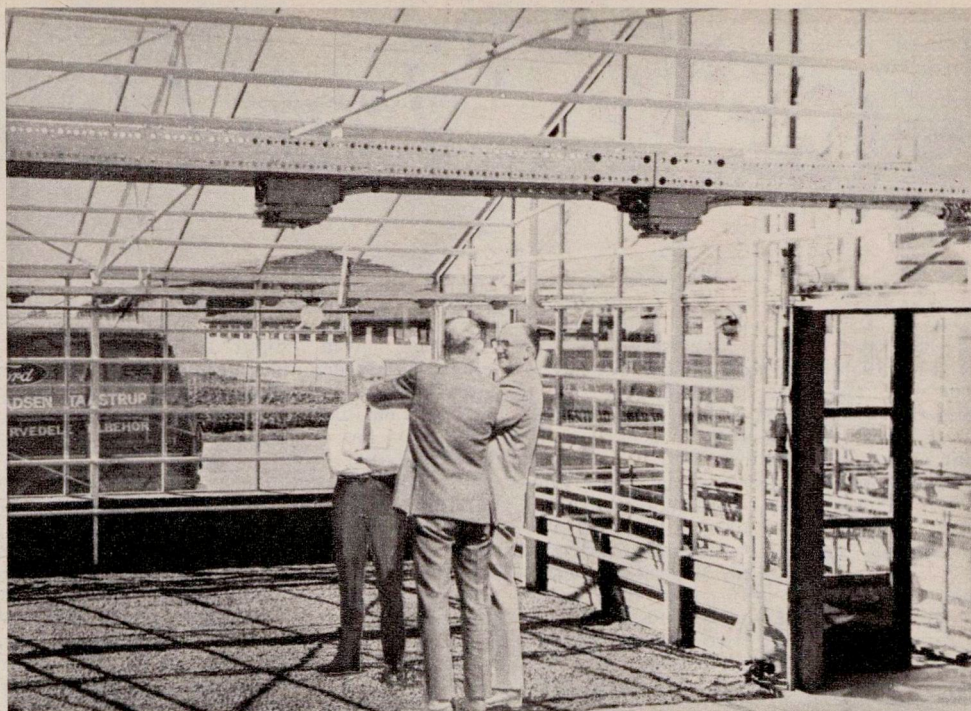
Ved denne lejlighed blev der både set tilbage på den glørværdige indsats, forstander *H. N. Frandsen* udrettede gennem sit pionerarbejde i 37 år, og de fremtidsopgaver, hans søn og efterfølger *dr. agr. K. J. Frandsen* forlængst er fuldt engageret i at løse. Fortid og fremtid er uløseligt bundet sammen i denne virksomhed, som det er FDBs og DLFs store fortjeneste at have grundlagt, og som nu videreføres af de to organisationer i et fællesskab mellem producent- og forbrugerinteresser, som er uden sidestykke her i landet og formodentlig verden over.

Ved indvielsen blev Boelshøjgård overdraget *dr. Frandsens* lederskab af FDBs formand *Lars P. Jensen* i hans egenskab af byggeudvalgets formand. Ved siden af alle de praktiske oplysninger om virksomhedens omfang gav *Lars P. Jensen* en historisk oversigt over udviklingen lige fra starten af den første forædlingsstation i Lyngby i 90'erne (startet af FDB), samarbejdet mellem de to parter fra 1915, købet af Øtoftegård i 1916, den senere udbygning af forædlingsvirksomheden ved indlemmelsen af andre forsøgsgårde i samarbejde, oprettelsen af „Toftø“ etc. Alt dette har medført en produktivitetsfremgang i landbruget af et format, som har vakt respekt ikke blot her i landet, men også vidt og bredt i udlandet, samt når det gælder omsætningen af frø en billiggørelse, som betyder, at samvirksomhedens prisforerskab i mange år har været en fastslået kendsgerning.

Dette blev understreget dels af *Lars P. Jensen* og dels af DLFs formand *Gunnar Hansen*, som rejste spørgsmålet, om man overhovedet skulle forlade navnet Øtofte, selv om forædlingsvirksomheden fremtidig hører hjemme på Stevns.

Skønt Boelshøjgård altså nu er i fuld gang, hører den ikke til de virksomheder, som man straks ser resultaterne af, betonedes forstander *Frandsen* i sit indlæg. Frøforædling er et arbejde på langt sigt, og minutiøs planlægning er vigtig. De planteformer, som vil hævde sig i 80'erne, er dem, vi begynder på i dag, 70'ernes er allerede i sin vorden.

Det er dyrt og omstændeligt og tålmodighedskrævende, men vil man målet, så må man også ville midlerne, som FDBs daværende formand *Laur. Broberg*, sagde om frøforædlingen, for mange år siden. Godt frø, god høst – det er mottoet, tilføjede *dr. Frandsen*.



Et billede taget på tværs gennem et af de seks store drivhuse på Boelshøjgård, som skal danne kernen i det fremtidige forsøgsarbejde, og som er udstyret med mange former for moderne automatik. Midt i billedet ses byggeudvalgets formand *Lars P. Jensen* i samtale med kontorchef *Bøgh Sørensen*, FDB, og bestyrelsesmedlem i FDB, *gdr. Skov Andersen*.

Brugsforeningerne og handelsskolerne: Fælles ønske om udvidet kontakt

– Det er FDBs ønske, at den direkte kontakt med handelsskolerne landet over vil afføde forslag til forbedring og intensivering af lærlingeuddannelsen til gavn for os og erhvervslivet generelt, udtalte direktør *P. E. Jakobsen*, FDBs konsulenttjenste, ved et møde med repræsentanter for handelsskolerne på FDBs hovedkontor i Albertslund.

Mødet formede sig som en debat om ønsker og muligheder for den fremtidige lærlingeuddannelse og fandt sted med deltagelse af blandt andre formanden for FDBs bestyrelse, *Lars P. Jensen*. Hermed markeredes afslutningen på en 3-dages konference, som Fællesforeningen for Danmarks Brugsforeninger havde arrangeret med repræsentanter for handelsskolerne i *Fredericia, Sønderborg, Frederikshavn, Odense, Ikast og København*.

I konferencen indgik også besøg på FDBs fabrikker i *Kolding og Viby J.* På centralafdelingen i *Viby* mødtes handelsskolerepræsentanterne med afdelingens konsulenter, der besvarede vidtgående spørgsmål om Fællesforeningens prispolitik. Det var deltagernes udtalte ønske, at FDB ville påtage sig at give vareinformation og levere undervisningsmateriale til handelsskolerne.

Der var desuden arrangeret besøg i brugsforeningerne i *Hedensted, Gedved og Helsingør* samt i *HB-Comus i Hillerød*.

Et oplæg fra FDB om fremtidens byudvikling og uddannelsespolitik mundede ud i en livlig debat. Parterne var i princippet enige om strukturen i den fremtidige lærlingeuddannelse. Der tilstræbes så omfattende en grunduddannelse i folkeskolen som muligt efterfulgt af en mere sammenhængende teoretisk uddannelse på handelsskolen med mulighed for supplerende kurser.

Ved den afsluttende debat efterlystes øget kontakt mellem lærlingenes arbejdsgiver, brugsudleveren og handelsskolen, og formanden for FDBs bestyrelse, *Lars P. Jensen*, gav tilsagn om at formidle kontakt mellem disse to parter gennem øget oplysningsarbejde over for uddele-

Stærk middelstands-udnyttelse af aftenkøb

Et tysk fagblad har undersøgt, hvordan og af hvem den frie aftenåbning udnyttes i parisiske butikker.

Det viser sig, at 77 pct. af aftenkunderne er fra middelstanden, tjenestemænd, funktionærer og bedre lønnede fagarbejdere. Resten er studerende eller folk med frie erhverv. Hovedparten er yngre mennesker – 45 pct. mellem 25 og 35 år – og ægtepar- eller familieindkøb er meget almindeligt.

I snit bliver hver kunde en time i varehuse og lidt kortere i supermarkeder. På denne tid bruger de gennemsnitligt 139 kr. Af arbejdernes køb ligger 50 pct. på tøj.

Halvdelen af aftenkunderne kommer mellem kl. 20 og 21. Tirsdag aften foretrækkes af 20 pct., onsdag af 11 pct. og torsdag af 9 pct., medens kun 3 pct. af de faste kunder vil komme fredag, når butikkerne er overfyldte.

Aftenåbning synes altså at give butikkerne bedre spredning af indkøbene og kunderne bedre tid til at købe, og det igen giver sig udslag i, at der købes for forholdsvis store beløb.

SYGEBESØG *kan blive for meget*

Et eksperiment er slået sørgeligt fejl på Bispebjerg Hospital i København. For at skåne patienter, læger og sygeplejersker vil besøgstiderne i nær fremtid blive lavet om, så de svarer til, hvad man har på andre hospitaler.

Hospitalet var ellers ved at blive alle tiders kombination af varmestue, opholdsrum og gratis børneparkering. For et års tid siden indførtes forsøgsvis besøgstid fra kl. 15 til 19.30 hver dag på de fleste afdelinger. Selvfølgelig med den gode hensigt, at alle uanset arbejdstid skulle kunne komme og besøge patienterne. Men det var naturligvis meningen, at besøget ikke skulle vare mere end en lille times tid.

Sådan gik det bare ikke. De nye besøgstider blev modtaget med jubel – af patienternes venner og pårørende. Og mange af stuerne udviklede sig hurtigt til rene opholdsrum, hvor pårørende hyggede sig hele eftermiddagen med thermokaffe, medbragt brød og klirrende strikkesøj.

En del forældre så mere praktisk på de nye besøgstider. Adskillige tanter og bed-

stemødre, der lå indlagt, fungerede som babysittere eftermiddagen igennem, mens forældrene gik på indkøb – eller måske ud og spiste en lille, god middag.

Og børn kan jo nogle gange have lidt svært ved at sidde stille i længere tid...

Det med sygebesøg er næsten et helt studium værd i sig selv. Det kan godt være en anstrengende affære for begge parter – selv om man ikke går så vidt som til at sætte patienten til at passe børn og andet løst gods (det var nok et held, at husdyr er forbudt på hospitalerne).

I store familier kan sygebesøgene udvikle sig til noget i retning af et mare-ridt. En af mine bekendte, der for nylig fik en datter, er endnu ikke kommet sig efter et par oprivende dage. To nybagte mødre i samme stue havde begge en sand syndflod af børneglade slægtninge, der hver eftermiddag fyldte stuen til bristepunktet med blomster, udråb, blitzpærer og medbragte lagkager. Der var en larm og ståhej som på en markedsplads, og ikke alle patienterne havde det lige godt.

Men det er jo sådan sin sag at bede folk dæmpe tonen ned – selv om man er i sin gode ret.

Min bekendt lod sig udskrive før tiden – og åndede lettet ud hjemme trods blevask, madlavning og barneskrål. – Al den ballade hver dag er meget værre, forklarede hun.

Meningen med sygebesøg er vistnok, at de skal virke *opmuntrende* på patienten og hjælpe til med at forkorte sygelejet. Men det kan altså temmelig let gå over gevind. De besøgende bliver let *for* overstadige i bestræbelserne på at kvikke den arme sjæl i sengen lidt op: – Haha, du ser vel nok strålende ud, gamle dreng. Cigar? (Energisk skulderklap). Arh, sludder, det vil sāmænd gøre dig godt. En god lille cigar. Lige hvad du trænger til. Haha.

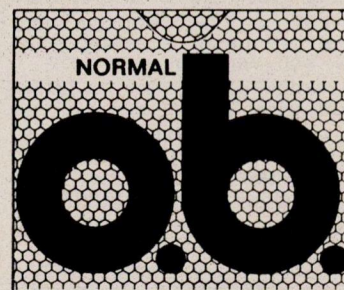
Og så videre. Jeg tror ikke, det i det lange løb virker særlig forbedrende på patientens almentilstand. Heller ikke når venner og bekendte henrykt fortæller om alle de store fester, de lige har været til eller skal til næste lørdag: – Alle tiders brag, gamle dreng. Og Lovise kommer

Spørg den smarteste pige De kender: o.b. tamponer er den sikreste, den letteste beskyttelse på de grå dage! Ingen nåle, knuder, bælte, buler, lugt... o.b. tamponerne gi'r nyt velvære, ny sikkerhed. Prøv o.b. i denne måned!

Ja, prøv o.b., den indvendige beskyttelse: de små o.b. tamponer er umærkelige, usynlige, nemme at anbringe, sikre i brug, nemme at skille sig af med! Og De er sikret mod ubehagelig lugt!

o.b. er eneste tampon med 4 længderiller - 5-dobbelt opsuignings-evne. o.b. udvider sig anatomisk rigtigt og umærkeligt - og kun i bredden: den sidder sikkert!

Brug o.b. plus eller ekstra de første dage og normal i periodens slutning, så mærker De mindre end nogensinde til de „grå dage“!



anatomisk rigtig hygiejnetampon



af det gode

*Det er det blevet på
Bispebjerg Hospital,
hvor man nu må opgive
at lade de pårørende
have adgang til besøg
hele eftermiddagen
– bl. a. fordi raske
forældre satte indlagte
familiemedlemmer til
at passe deres børn.
Om dette og andre af
sygebesøgenes kvaler
fortæller vor
medarbejder i denne
skildring fra
sottesengen.*

også med. John har lovet at passe godt på hende. Haha. Den filur. Nå, men du har jo ikke noget at lade hende høre. Kan du huske dengang på Mallorca! Hahaha.

Så ved man da, hvad man skal ligge og spekulere på de næste fire-fem søvnløse nætter. Men jeg tvivler på, det er den helt rigtige form for beskæftigelsesterapi.

Modsat den overfriske sygebesøgende har vi grædekone-typen. Det kan også være en blandet oplevelse.

Den art besøgende har ofte en let mystisk, man kunne næsten sige religiøs ærefrygt for alt, hvad der har med sygdom at gøre. Overlæger og hvidkitlede sygeplejersker betragtes med næsegrus respekt.

Jeg havde en tante af slagsen. Normalt var hun en livlig og snakkesalig dame, men når hun kom i nærheden af et hospital blev hun som forvandlet. Hun lagde stemmen ned i et hviskende, hæst leje, der lød ret uhyggeligt for uindviede. Samtidig fik hun en mine så tungsindig, at man var sikker på, hun kom for at meddele hele den nærmeste families tragiske død for rovmorderes hænder.

Hun nærmede sig med bævende læber, kastede et trænet blik på temperaturkurven, satte sig yderst på kanten af pindestolen og hvædede medfølelende med en stemme som Hamlets faders ånd:

– Hvordan går det?

– Glimrende. Det var fuldstændig ufarligt, og lægerne siger, at det er gået som det skulle.

– Det var dejligt. Hun sagde det næsten anklagende. Men du ved, man aldrig kan være for sikker. Kan du huske moster Karens nabo? Han fejlede lige det samme, og han blev da også udskrevet som rask. Men fire måneder efter var han død alligevel.

Det lød helt triumferende.

Hun elskede at sidde som en ravn på en pæl og svælge i gruelige sygdomsberetninger.

Det var nok æterlugten, der fik hende til at løbe løbsk, og hun helmede som regel ikke, før man lå og rystede som et espeløv og ved næste stuegang tryglede overlægen om at fortælle sandheden. Jeg tror aldrig, det gik op for hende, hvor mange slægtninge og bekendte hun skræmte halvt fra vid og sans med sine skrækhistorier.

Men til held for min sjælefred var jeg bedre underrettet end tante og vidste, at mosters nabo var blevet kørt over af en bil...

Af én eller anden uransagelig grund lader det til, at en masse mennesker tror, sygdom automatisk giver patienterne en ubetinget lyst til at proppe sig med fyldte chokolader, kiks, appelsiner, vindruer, bananer og æbler.

Det er selvfølgelig ting, de fleste af os godt kan lide. Men

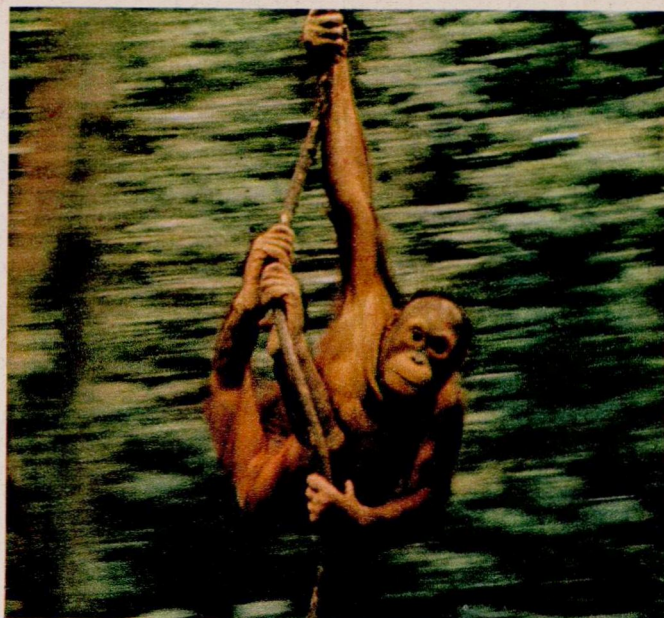
det skal være en gang imellem. Ikke hver dag. Har man en bare nogenlunde stor familie eller bekendtskabskreds kan man være sikker på, at ens seng og nærmeste omgivelser efter besøgstid mest af alt minder om en avanceret frugt- og chokoladekiosk af mellemstørrelsen.

Efter et par ugers sygeleje er det let at blive svoren fjende af frugt og chokolade for resten af sit liv. For ikke at tale om blomster...

Det er selvfølgelig så nemt, når der på næsten ethvert hospital ligger en kiosk, der tjener formuer på netop de ting. Mens det for patienter med et langt sengeleje mange gange vil være betydelig mere velkomment med en bog, et spil eller anden form for tidsfordriv til at udfylde de endeløse timer.

Men sådan er der jo så meget.
Jørgen Munkebo

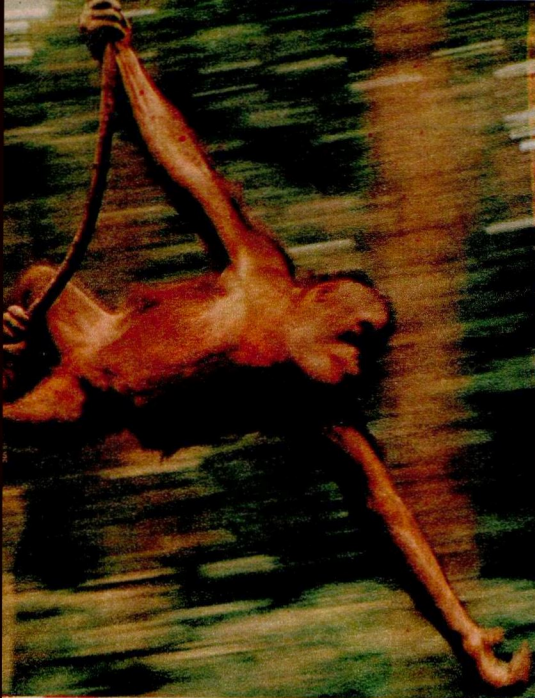




Jimmy er som alle unge orangutanger ekspert i at svinge sig i træerne. Når han bliver ældre, er han for tung til disse narrestreger og må leve på jorden. Men selv da må han klatre for at finde de frugter og blade, som er hans daglige kost.

Orangutangens hvilehjem





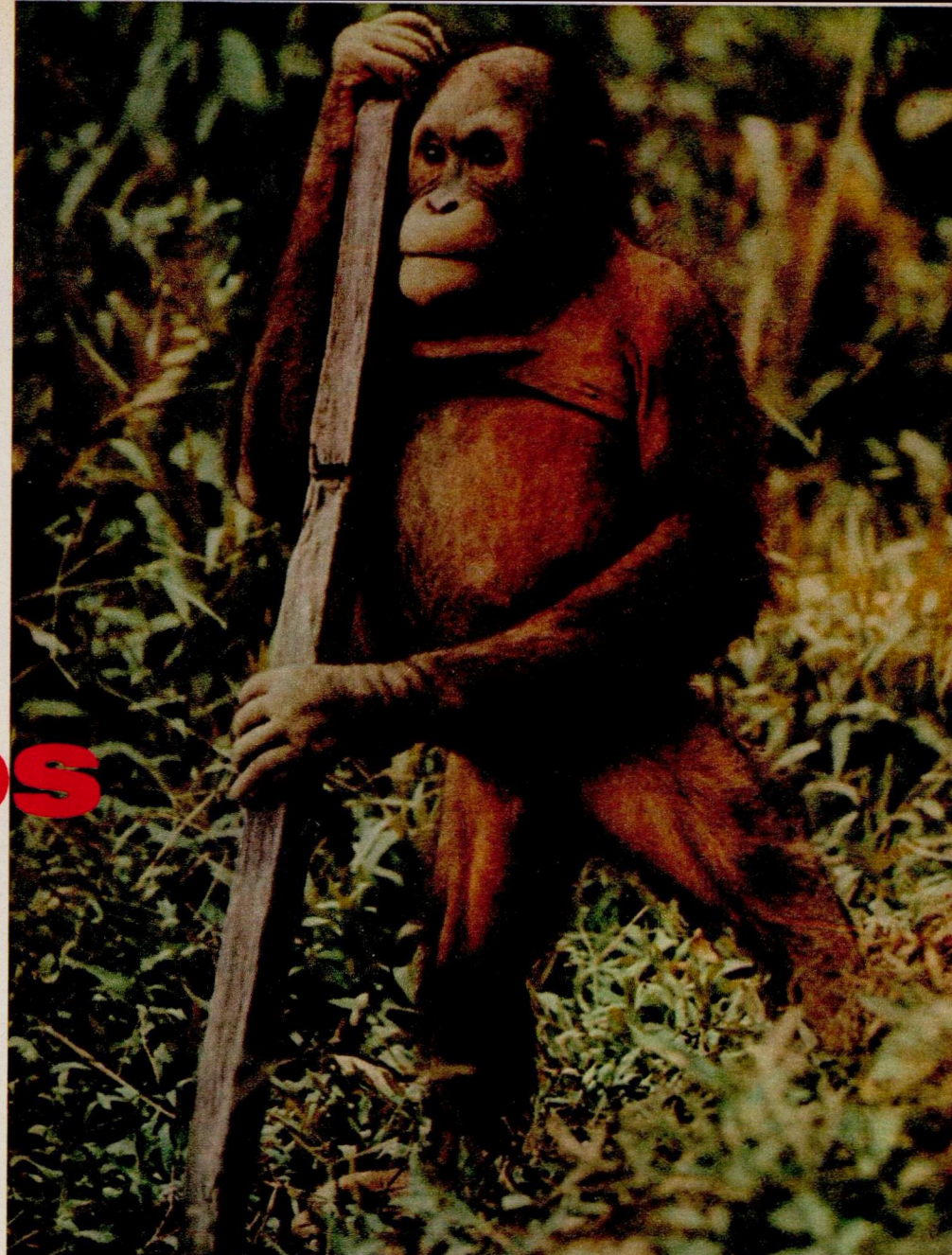
BORNEOS JUNGLE

Færre end fire tusinde orangutanger lever en fri tilværelse i regnskoven på Borneo og Sumatra i Sydøstasien. Det er en dyreart i undergang. Orangutanger er efterspurgt som trækplastre i zoologiske haver, så en levende baby kan let koste 30.000 kroner. Men man må regne, at der dør otte for hver én, som overlever vejen fra indfangning til fangenskab. Jagten på orangutanger dyrkes hensynsløst af fangere og smuglere, som med svingende held bekæmpes af øernes dyrefredningsmyndigheder. Lykkes det at fravriste smuglerne deres bytte, anbringes dyrene på et slags „hvilehjem“. Unge orangutanger, reddet fra smuglerne, kan nemlig ikke klare sig i urskoven. Elendige, rystede og moderløse vil de ikke kunne tilpasse sig den frie tilværelse. Derfor udsættes de befriede dyr i „hvilehjemmet“, hvor de lever, indtil de er store og stærke nok til at klare sig uden for reservatet. Seriens billeder er taget i det beskyttede område på Borneo.

Joan har som spæd levet i orangutangerens „hvilehjem“ på Borneo. Da hun var voksen, blev hun atter sat ud i urskoven, men da hun kom i lykkelige omstændigheder og ventede Juanita (der henrykt tæller fingre), fik hun i den grad hjemve, at hun kom tilbage for at få barnet i hjemmets betryggende omgivelser.

Sam har „time“ i redebygning. Hver nat bygger en orangutang en ny rede af grene og blade. Voksne deler aldrig rede, men de små sover hos deres mødre, indtil de har lært at eftergøre redebygningen.

I en lille artikel på næste side fortæller en dyreforsker om sit møde med orangutanerne i Borneos jungle.



Jippo

er en ældre herre, som sagtens kunne klare sig i det frie, men han sætter så stor pris på tilværelsen i hvilehjemmet, at han ikke er til at drive derfra. Her står han med en stav og leger havemand.





Jeg er også
gået over til
PRINCE

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

Filtercigaretten med fuld tobakssmag



EN DAG I REGNSKOVEN MED ORANGUTANGER

David Agee Horr er en ung dyreforsker, som med støtte fra det amerikanske Harvard universitet studerer den forsvindende orangutangslægt i urskovene på Borneo. Han støttede fotografen under optagelserne af foranstående billeder og fortæller her om en af sine dage i urskoven:

En stor figengren giver efter for er hårdt tag. Først viser en albue sig, dækket af rødt, tottet hår. En orangutang kommer frem fra bladhanget kløende sig i siden. Lidt efter retter den sig op og ser sig omkring. Det er en han, som lige er vågnet. Den udstøder nogle lyde, der begynder mørke som tyrebrøl, men hurtigt bliver til skingrende vræl. Dovent rækker han op i en gren, trækker sig så højere op i træet og går armgang henad en gren til en klynge røde frugter. Han hænger i én hånd og to fødder og skovler frugt i sig med den frie hånd. Så forsvinder han op i bladdækket.

Det var morgenmaden. Klokken er kun seks. Natteregnen er standset, solen varmer bladdækket, som 40 meter oppe skjuler al himmel. Her nede i skovbunden er der stadig fugtigt, og det drypper fra træerne.

Med Kapis, min indfødte sporsøger, er jeg inde i skoven for at finde orangutanger. En har vi allerede hilst på, og så vågner endnu én. Nogle grene knækker, en han sprinter opad en træstamme. Deroppefra hilser han os med gnækkende lyde, som fremkommer, fordi han trækker vejret gennem sammenpressede læber. Han gør ikke tegn til at skjule sig, men svinger sig afsted under bladdækket, gør af og til ophold for at se, om vi følger med. Så river han grene af og kaster dem ned til os. Han er usædvanlig energisk. Pludselig lader han sig dumpe ned på en svær gren, der brækker af, og med den falder han seks-otte meter mere, men griber så fat i en sikker gren, mens den anden dunderer ned i skovbunden i vor nærhed. Han sidder og studerer virkningen. Da han opdager, at vi er ligeglade, farer han ad et træ ned mod os med munden vidt åben, så vi kan se det store gebis. Det er bluff det hele. En halv snes meter oppe bremser han, ser på os og svinger sig atter op i bladdækket.

Af erfaring ved jeg, at han vil holde sig stille og ude af sigte et stykke tid. Engang har jeg siddet fem timer under et træ, hvor en orangutang gemte sig, afventende hvad jeg havde i sinde. Jeg ved ikke, om en orangutang i sådanne tilfælde bliver lige så træt og søvnig som jeg. Tidligere havde jeg i en lignende situation haft lejlighed til at konstatere, at orangutangen lå behageligt på ryggen i en grenkrog og lod tæerne spille.

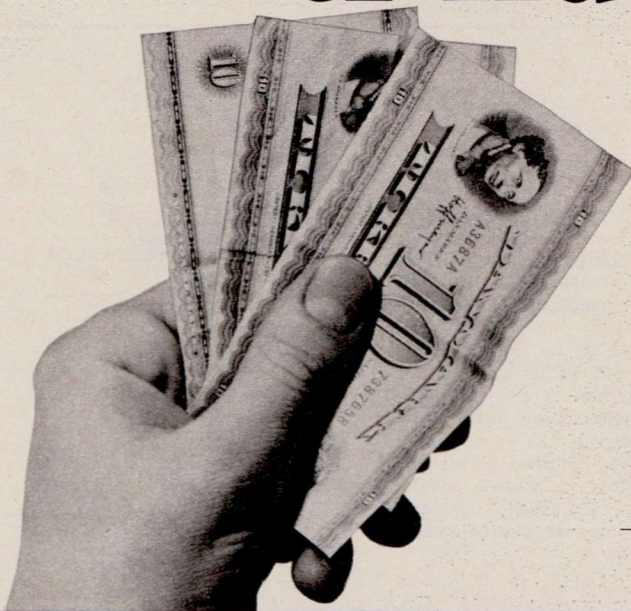
Min fører Kapis og jeg venter. Han skærer pile til et pilespil, mens jeg læser i en dertil medbragt krimi.

Hen på eftermiddagen sker noget. Orangutangen kommer igen, ser os, udstøder nogle trusselsgrynt og svinger sig så hen til nogle frugter. Så æder han til sent på eftermiddagen. Af og til gør han en forøjelsespause, ser ned og sender nogle grynt eller nogle grene efter os for at tilkendegive, at han ved, at vi er der, men ikke er velsete.

Ved sekstiden er han mæt. Han bøjer nogle grene sammen, river blade og tynde grene af til redefyld og er så klar til natten.

Kapis og jeg reder også op til natten. Jeg regner med, at orangutangen vil stå tidligt op, for han er stadig gal på os. Men jeg vil blive i hans nærhed for at kunne se ham igen i morgen. Med lidt held vil han anerkende vor nærværelse og lade os følge ham i et par dage. Men måske vil han stå så tidligt op, at han kan stikke af før solopgang. Derfor bestemmer vi os til at stå endnu tidligere op. Nu er det helt mørkt. Et sidste grynt lyder som et godnat oppe fra orangutangens rede.

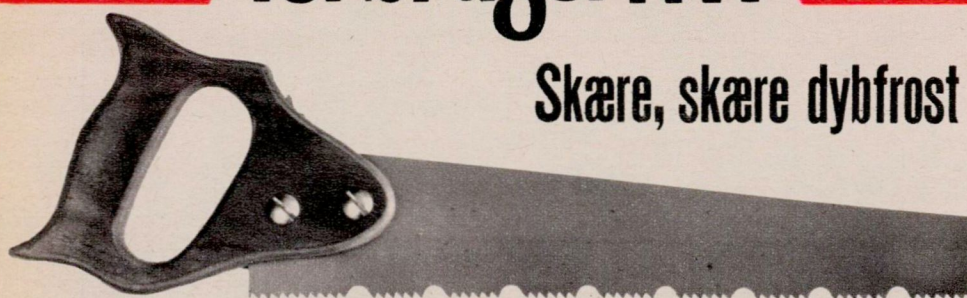
tak for tilliden...



35 pct. af Andelsbankens kunder
er nye kunder,
der er kommet til os
inden for de sidste 3 år.
En så enestående
tilgang giver dejlig medvind
— og forpligter os til
på alle måder at leve op
til det gode ry
som banken med den gode service.

**ANDELS
BANKEN**

— lige noget for Dem



Skære, skære dybfrost

Dybfrost er drøjt at skære i. Så det er meget forståeligt, at der med hjemme-fryserne også er dukket særlige dybfrost-knive og -save op. Alligevel er det et spørgsmål, om enhver med fryser også absolut behøver at anskaffe sådanne specialredskaber og om man ikke klarer sig lige så godt med andet køkkenværktøj.

Husholdningsrådet har undersøgt sagen og afprøvet 9 dybfrostknive og 2 -save sammen med forskellige andre redskaber, deriblandt en køkkenkniv med bølgeskær, en pålægsmaskine, en kødsav og en nedstryger.

Undersøgelsen viser, at køkkenkniven med bølgeskær står sig pænt i sammenligning med dybfrostknivene, når det ikke gælder for store stykker. Kun to dybfrostknive er bedre placeret i den samlede bedømmelse, og hele tre betegnes som uegnede til nogle af skæreprøverne. Ikke engang ved 3 minutters ihærdigt arbejde kunne de skære igennem et stykke frosset oksefilet. Med køkkenkniven tog det mellem 2 og 3 minutter, hvad dog også er rigeligt.

Som helhed gælder det, at bølgeskær giver de pæneste snitflader og derfor mindst spild. Særligt til pålæg er de derfor mere velegnede end savtakkeknive. Tveæggede frostknive skal man være forsigtig med. Selv med fingerstop på skaftet glider fingeren nemt ud på æggen.

Bedst skudsmål af alle de prøvede redskaber får pålægsmaskinen. Men klingens var moden til slibning efter prøverne, så det er næppe nogen god idé, at bruge den jævnligt til dybfrost. Det samme må nok

siges om køkkenkniven, hvis man vil have, at den også skal være anvendelig til andet.

I det hele taget gør man da også klogest i at indrette sig på at skære så lidt som muligt i dybfrost. Sørger man for at dele kødet i passende portioner før nedfrysningen, bliver der næppe brug for særlige dybfrostredskaber overhovedet.

Men enhver kan forregne sig. Især med store kødstykker. Og hvis man skal dele et stort stykke froststeg med ben i, er det en sav, der er brug for. En kødsav, som dog er en tung svend, eller en dybfrostsav med lang klinge og uden savbue. Nedstrygere er ikke så gode, fordi der er for lidt plads mellem klinge og bue.

En dybfrostsav får man i Brugsen til 24 kr. - halvdelen af hvad den bedst bedømte sav i Husholdningsrådets undersøgelse koster og samme pris, som man må give for et par af de bedste og en af de dårligste dybfrostknive i undersøgelsen. Brugsens dybfrostsav var ikke fremme ved Husholdningsrådets afprøvninger. Men den er udformet i samarbejde med og afprøvet af FDBs prøvekokken. Saven, der ses over denne artikel, er uden savbue og derfor velegnet til alle kødstykker. (Ordrenr. 42 64 75.)

Dybfrostknive fører Brugsen ikke. Det er prøvekokkens erfaring - som altså stemmer med Husholdningsrådets - at universalkniven med bølgeskær (ordrenr. 27 42 77 S, pris 7,95 kr.) rækker til de mindre stykker dybfrost. Et lille tip: dyb kniven i varmt vand, så går det lettere.

Husholdningsrådets undersøgelser er omtalt i Råd og Resultater nr. 2 1969.

Skolen venter

Om små fjorten dage skal der igen pakkes skoletasker, og det er rart at have sine ting i orden fra starten. Bind til de nye bøger, skrivematerialer, penalhuse, malkassen ikke at forglemme - stort set alt hvad en skoleelev har brug for, kan man købe i Brugsen. Skoletasken også - kun ikke skolebøgerne.

Har De børnene med på indkøb, skal De nok opdage, at skolesager er et område, der i høj grad er underkastet modeluner. Bogbind for eksempel. På et tidspunkt var klare plastomslag det eneste saliggørende. Nu er papiret ved at vinde stærkt frem igen. Og det er i øvrigt ikke så tosset med papirindbundne bøger imellem dem med plast. Er der lutter plastindbundne bøger i tasken, kan de være tilbøjelige til ligesom at klæbe sammen på grund af den statiske elektricitet. Mønstrede papiromslag fås i fem forskellige farver til 1,55 kr. pr. rulle à 5 m i 33 cm's bredde. En tilsvarende rulle i den rigtige gamle kardusbrune farve er 25 øre billigere og fortræffelig, hvis børnene har lyst til selv at dekorere omslaget.

Penalhuset kan også være mere eller mindre modepræget - og prisen vil som regel rette sig derefter. I Brugsen kan man få helt enkle etuier i ternet stof med lynlås til 2 kr., medens et etui i rusalt med to udvendige lommer og lynlås koster 12,90 kr. Det fås i flere farver.

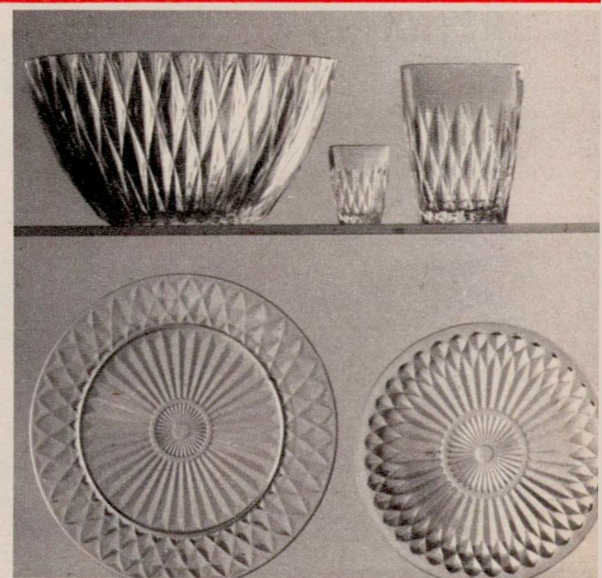
Klart og stærkt

I rødgrød-sæsonen er der god brug for skåle, ikke mindst for glasskåle, for mange synes, at denne vor nationale sommerspise tager sig bedst ud i en ufarvet glasskål.

En almindelig glasskål kan springe, hvis den hede grød hældes for hurtigt i den. Den risiko har man ikke med de franske Duralex-skåle, som Brugsen nu forhandler. De kan ikke springe, og de kan kun gå itu, hvis de falder ned på et cement- eller flise-gulv. Duralex-glas kender mange fra de klare tekopper, som Brugsen (dog ikke HB) har forhandlet i flere år. Skålene hører til en ny serie, der også omfatter øl- og snapseglass, en isasiet og en kagetallerken. Serien er de-

koreret med spidse facetter, som dem man kender fra gamle slebne glas, og den kaldes Chambord efter et af Frankrigs mest berømte slotte, men prisen er heldigvis ikke så fyrstelig.

Skålene koster 3,70 kr. for den mindste, der er 9x17 cm, og 5,25 kr. for den største, som er 10x20 cm. De har ordrenr. 44 47 17 S og 44 47 20 S. Kagetallerkerne koster 1,95 kr. stykket og isasietterne 2,35 kr. (ordrenr. 27 87 97 S og 27 80 84 S). Af snapseglassene, der rummer 2¼ centiliter, får man 12 for 8,75 kr., tilmed i gaveæske. Ølglassene, ligeledes i æske, koster 7,50 kr. for seks. Ordrenumrene er 27 88 52 og 27 89 41.





Læskedrikpulver dur til meget

Brugsens populære læskedrikpulvere er forøget med et jordbærsmagende. Det er faktisk helt utroligt, hvor godt disse pulvere kan laves, og det med jordbærsmag skal nok blive efterspurgt. Tro ikke at læskedrikpulverne bare bruges til drik. Nej, opfindsomme husmødre har betroet os, at de bruger dem som tilsætning til frugtgrød, buddinger, fromager, saftsovs og gele. Der kommer for eksempel en spiseskefuld i en portion til cirka fire personer, og det fremhæver smagen påstås der. Vi har prøvet at komme jordbær- og hindbærpulver i rabarber- og rødgrød, og må indrømme, at det var godt.

Der er kommet deklarationsfelt på læskedrikpulvernes poser og af det fremgår blandt andet at de er sødet med kunstigt sødestof, og at kalorieindholdet er 350 pr. 100 g. Et glas læskedrik (2 dl) må efter vort regnestykke, indeholde 42 kalorier, og det er ikke meget.

I fjor klagede flere læsere over, at læskedrikpulverne var blevet for søde. Dette blev omgående rettet med det resultat, at alle klager er forstummede.

Læskedrikpulverne fås med ananas- appelsin- grape- hindbær- og jordbærsmag. Prisen er 60 øre pr. stk.

Tordenkaffe

Så er vi i august med udsigt til tordennætter og måske til tordenkaffe. En skik med alvorlig baggrund, men også med sin egen gysblandede hygge, der giver kaffen ekstra velsmag. Stemningen betyder meget for, hvordan tingene smager os. Vaner dog nok endnu mere. Ikke mindst når det gælder kaffe. Alligevel sker der skift i smagen på dette felt. I de senere år er flere kommet til at sætte pris på de friske og alligevel

fyldige kaffer fra Columbia og Costa Rica. Disse kaffer sætter også deres præg på Brugsens nye Guld Cirkel Kaffe, derfor tror vi, den vil få mange tilhængere, selv om det er den dyreste af Cirkelblandingerne. Den koster 6,75 kr. for 250 g i vacuumdåse og 6,50 kr. for samme kvantum hele bønner i pose. Vi synes i hvert fald, den er et fint supplement til de vante cirkler – også uden tordenledsagelse.

Skån pilfingrene

Av, mine fingre. De nye kartoflers sæson er ved at være forbi, og vi skal igen til at jonglere med de varme pillekartofler. Man skåner fingrene og får arbejdet lettere fra hånden med en kartoffel-pillegaffel. Dens fordel er, at kartoflerne ikke flækker under pilningen. For kun 2,35 kr. får man i Brugsen en god model, afprøvet og godkendt af FDBs prøvekokken og med grene af rustfrit stål og skaft af palisander.

SvAR

Fryseemballage

Jeg bruger mange fryse-plastposer, da jeg synes de både er billige og meget anvendelige i husholdningen. Men pakningen til 4,25 med forskellige størrelser er jeg ikke glad for, da det ikke er alle størrelser jeg har brug for, og det er irriterende at holde de forskellige størrelser ad-

skilt. Kan det ikke lade sig gøre at få de forskellige størrelser i hver sin pakning? Ved De, at strømper skyllet i Topping sjældent har maskeløb? Venlig hilsen Esther Hansen, Vibevænget 54, Middelfart.

Om Topping virker „maskestoppende“ tør vi ikke skrive under på, men det er i alle tilfælde godt at skylle nylonstrømper i på grund af den antistatiske virkning. Derimod ved vi, at De kan få plast-fryseposer i fem formater i pakninger à 20 stk. Vi er jo midt i sæsonen for nedfrysning af frugt og grønt og bringer derfor ordren., størrelser og priser på fryseposerne.

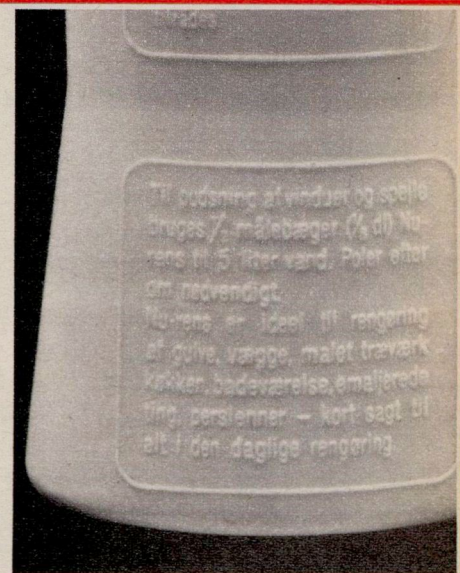
Nr. 83 60 92 – 140×280 mm – kr. 0,78
– 83 61 02 – 150×360 mm – kr. 0,95
– 83 61 12 – 200×360 mm – kr. 1,20
– 83 61 22 – 250×500 mm – kr. 1,95
– 83 61 32 – 380×700 mm – kr. 3,50

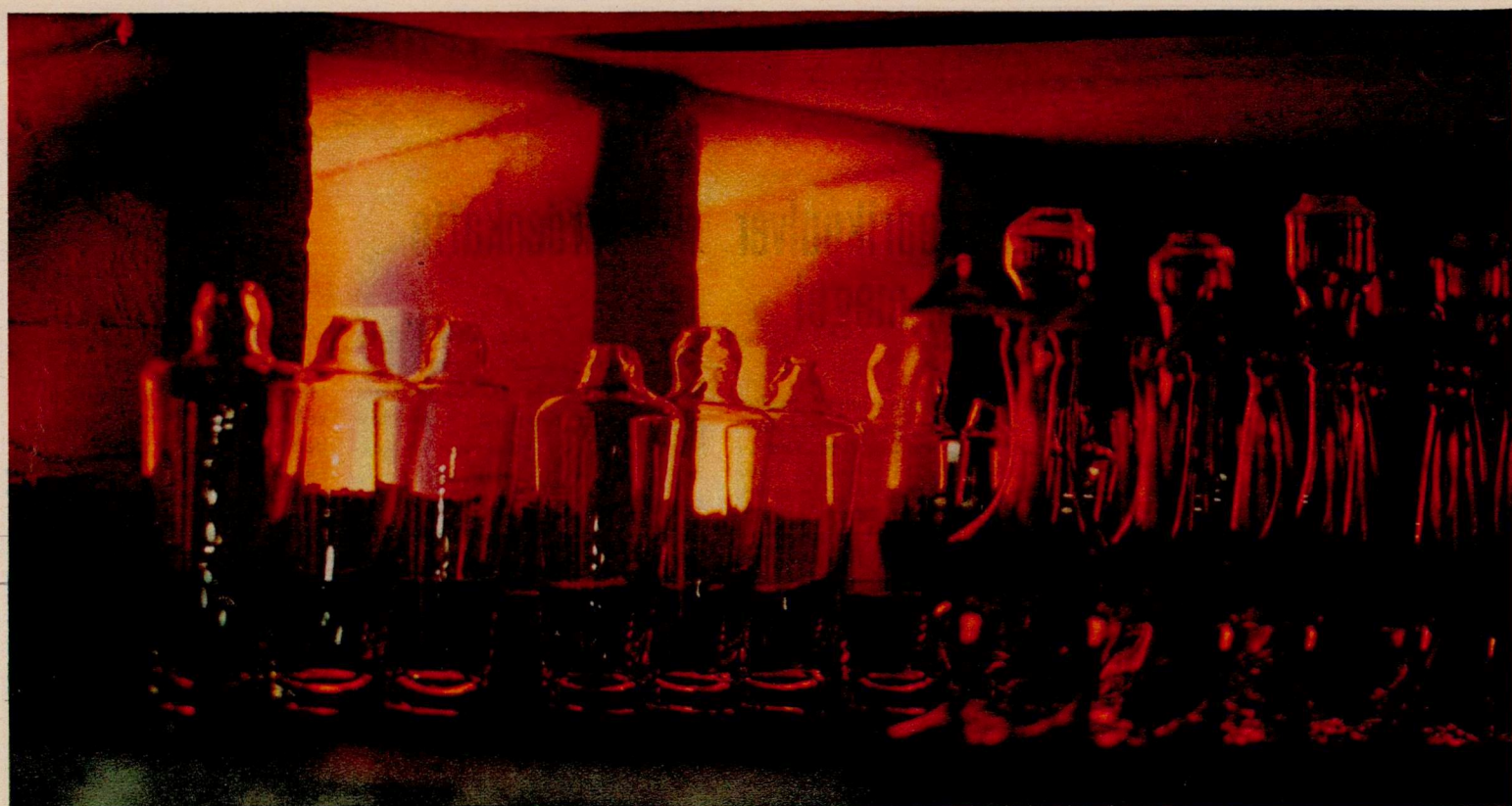
Alle pr. pakning à 20 stk. Bed Deres uddeler være rar at tage poserne hjem.

Teksten er letlæselig

Brugsanvisningen på Nu-Rens er udmærket, men jeg synes det er svært at læse den hvide tekst på den hvide bund. Ville det ikke være bedre om teksten var trykt med farve. Venlig hilsen E. Boesgård Pedersen, Fjordbakken, Næstved.

Flere læsere har spurgt om det samme. Vi mener ikke, at teksten (som er skrevet med tydelige typer) vil blive mere letlæselig i farve, tværtimod. Men flasken skal holdes rigtigt og det vil sige, at den holdes lidt skråt og således at lyset falder ind fra venstre. Holdes den ret op og ned og enten mod eller med lyset, er det vanskeligt at læse teksten, og det vil det også være, selv om den er i farve.





Det skøre glas hærdes, ellers brister det selv ved ganske små kulde- eller varmepåvirkninger. Under tilblivelsesprocessen, der varer 1-1½ minut, falder glassets temperatur fra ca. 1500° til 600-700°. I en 20 meter lang „køleovn“, som i den ene ende er omkring 600° varm, sættes de færdig-pustede glas side om side på et transportband, og når de efter to en halv times forløb kommer ud i den anden ende, har de stuitemperatur.

De lever af **ILD** og **VAND**

Glasmagere er kunstnere i deres fag – en slags håndværkets frimurere, hvis arbejde i århundreder var omgærdet med største hemmelighedsfuldhed, og i modsætning til mange andre håndværk har det ikke været muligt at industrialisere fremstillingen af kunstglas og finere serviceglas ved at udskifte glasmageren med en maskine.

Indtil for et par hundrede år siden blev glasmageren nærmest betragtet som glasværkets ejendom, og hvis han forsvandt, udlovedes en pris på hans hoved. Af samme grund var glasværkets område lukket land for den menige borger.

Nu er hemmelighedskræmmeriet omkring glasfremstilling næsten forsvundet, og Kastrup-Holmegaards glasværk i Fensmark på Sydsjælland åbner hvert år gæstfrit sine porte for omkring 35.000 mennesker, der under rundgangen i glashytten bliver vidne

til fascinerende scenerier, hvor glasmagerne med virtuositet svinger deres pusterør af jern og på et minut forvandler rødglødende glasmasse til et smukt glas.

Men tro ikke, De kan gøre glasmageren kunsten efter hjemme i brygger-set! Det kræver nemlig foruden stor faglig kunnen en ovn, hvor råmaterialerne sand, kalk og soda opvarmes til cirka 1500° Celsius.

Kernen i glasfremstilling i dag er stadig glasmagerens kunnen, og forudsætningen for at få det helt rigtige produkt er et snævert samarbejde mellem designeren og glasmageren. En stadig eksperimenteren er nødvendig for at glasværket kan gøre sig gældende i den øgede konkurrence. Glasmageren og designeren arbejder med materialets muligheder og må stadig være på vagt for at følge med.

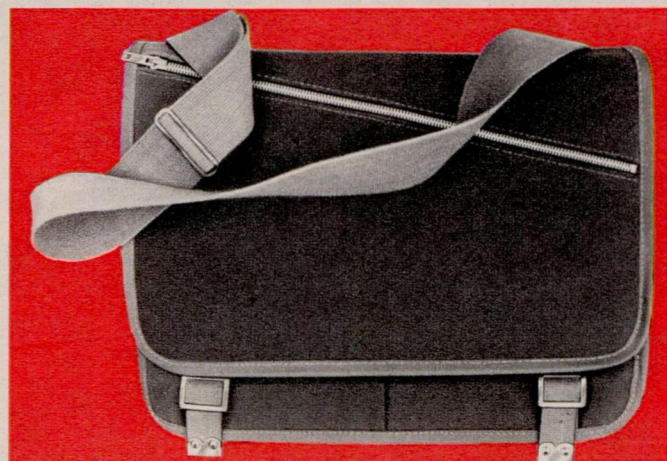
Samvirke var til stede, da Kastrup-Holmegaard for nylig præsenterede nye ting fra designeren Per Lütken hånd, „Tivoli Copenhagen“, der er en serie drikkeglas og karafler, og „Riflet serie“, som består af tallerkner, askebægre, lysestager og smørebræt. Vi har fulgt tilblivelsesprocessen af glas og giver Dem her et indblik i den.

◀ Til trods for at glasmassen gør piben så varm, at den damper, når der hældes vand på, arbejder glasmagerne uden handsker. Deres håndflader bliver efter kort tids forløb så garvede – eller måske snarere forbrændte – at de kan holde på piben uden at brænde sig. Det hænder dog, at en glasmager efter sin ferie glemmer at tage varsomt på piben...





Skolen begynder...



- efter et 6 ugers frikvarter, og skolen bliver igen fyldt med børn. Er Deres imellem? - Så må De først en tur i BRUGSEN og se, *hvor* mange gode ting, der egentlig findes i skole-»grej« og -tøj!

45 09 65 S - flot, havannafarvet dokumentmappe i ægte svineskind. - Den har stor, udvendig lomme og måler 45×31 cm kr. **51.75**

60 22 04-18 S - de helt rigtige cow-boybukser er nu lyseblå med hvide stikninger. En dejlig blød og solid kvalitet i naturkrummet Denin Scrub, med blød finish, koster i str. 4-16 år og livvidde 80 cm kun ... kr. **15.85**

41 17 76 S - et helt skolesæt, bestående af 3 blyanter, blyantsspids, viskelæder og lineal - får De i BRUGSEN for kun kr. **1.95**

56 11 04-12 S - STAFET sportsstrømper i flotte mønstre, fremstillet af spunperlon/crepenylon. De fås i str. 4-12, og str. 6 koster ... kr. **8.15**

STAFET $\frac{3}{4}$ strømper i crepenylon fås både ensfarvede og smart mønstrede. Str. 4-10; f. eks. str. 6 kr. **6.75**

STAFET $\frac{3}{4}$ strømper i acryl/stretch er meget elastiske og lune. En blød og behagelig kvalitet i str. 4-10. - Str. 6 kr. **7.25**

45 19 06 S - den klassiske skuldertaske i næsten uopslidelig, grå ravn-dug har to frontlommer og lynlås-lomme i klappen. 40×30 cm kr. **32.40**

Bogomslag:

82 22 46. Ensfarvet med kløvermønster. Rl. à 5 m×38 cm kr. **1.55**

82 22 44. Brunt læderkardus. Rl. à 5 m×38 cm kr. **1.30**



BRUGSEN



Designeren Per Lütken har været kunstnerisk leder for Kastrup-Holmegaards Glasværker siden 1942, og den mangfoldighed af glas, han omgiver sig med på sin tegnestue, vidner om stor produktivitet og frodig fantasi hos kunstneren. De spændende „boblevaser“ på billedet er nye og blev for kort tid siden vist på en udstilling sammen med anden nordisk glaskunst.



Ild og vand er alfa og omega for glasmageren. Den smukke orangerøde farve går igen overalt, hvor han arbejder med den glødende glasmasse, hentet lige ud af en 1500° varm smelteovn. Uden ild kan glasmageren ikke smelte råstofferne til en ensartet masse, og vandet er nødvendigt for at kunne afkøle glasset, mens det pustes og formes, så overfladen bliver glat.



Antallet af producerede „Tivoli“-glas kommer ikke over 400 på den ni timers lange arbejdsdag. Omkring 30 procent af disse glas går i brokkassen, mens spildprocenten på det meste af det øvrige serviceglas ligger på cirka 20. De kasserede og ituslåede glas havner efter arbejdstids ophør atter i ovnene, hvor glasmassen holdes rødglødende hele døgnet, parat til glasmagerne næste morgen.



Smørstegt kalkun med fyld

Rens kalkunen grundigt og fyld den med fars af kogte ris, smørdampede champignons, grøn eller rød peber samt en smule per-

sille eller purløg. Smag til med salt og peber og fyld farsen i kalkunen. Tilsæt smør og sy til med hvidt bomuldsgarn. Kalkunen gnides udvendigt med salt og peber og godt med smør - det gør skindet ekstra sprødt og lækkert. Steges ca. 60 minutter pr. kg. - ved ca. 180°. Det sidste kvarter skrues op til 300° med ovndøren sat på klem. Sauce laves af kråserne, som brunes let i smør, indtil de begynder at tage farve. Tilsæt et

løg, lidt gulerod og timian og lad skyen koge, til kalkunen er færdig. Kog så bradepanden af med skyen og jævn med en smørbolle. Serveres med årstidens grøntsager og eventuelt lidt brøndkarse.



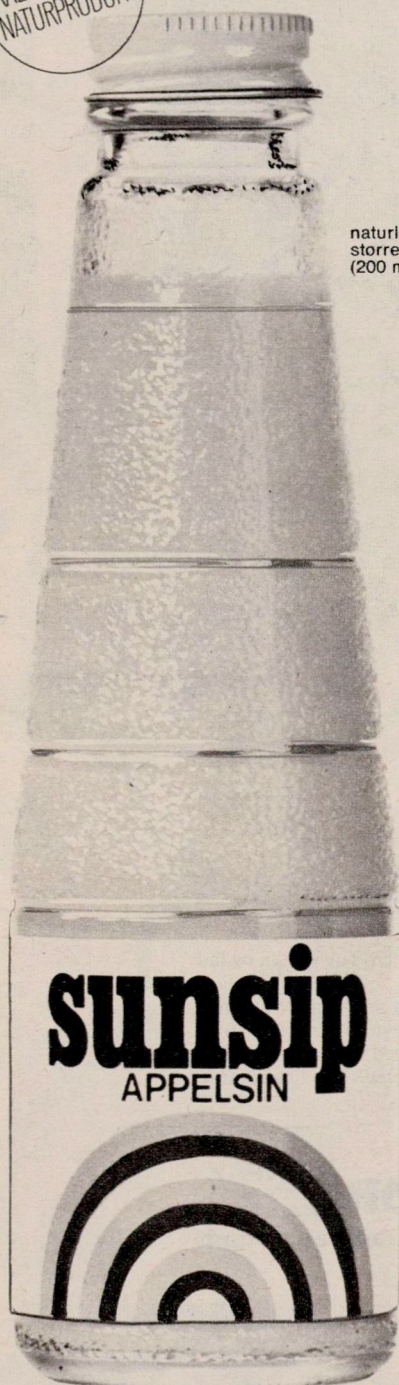
SMØR

smager dobbelt så godt



Sunsip
fortyndes
hele 30 gange
til 6 liter
færdig drik

- ET
KALORIFATTIGT
NATURPRODUKT



naturlig
størrelse
(200 ml.)

Denne flaskes indhold svarer i
mængde til 24 fl. sodavand. Øko-
nomiflasken (800 ml.) til 96 flasker.

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

VERDENS mindste TEATER

„Miniteatret“ eller „Den folkelige Scene“ ligger i en gammel kulkælder i København, der er kun 25 tilskuerpladser og scenen er 11 kvadratmeter, men det er et rigtigt teater med kulturministeriel støtte, seriøst repertoire og fuldt hus til alle forestillinger, skønt de aldrig bliver annonceret...

Verdens mindste teater ligger i et lille kælderrum under en moderne beboelsesejendom på Sallingvej i København. Der har det ligget i de sidste fem år uden at være kendt af mere end nogle få hundrede mennesker. Man kan ikke se på bygningen, at den rummer et teater, der spiller to nye stykker hvert år. Man kan heller ikke læse i avisen eller se plakater om, hvornår der er forestilling.

Alligevel er den røde lygte tændt, hver gang teatret spiller.

Og trods sin lidenhed er det et „rigtigt“ teater med masser af atmosfære. Der er 25 skønne, gamle teaterstole, scene, belysning, og plads nok bag bagtæppet til, at skuespillerne kan stå og gemme sig til det rigtige øjeblik. Altsammen på 26 kvadratmeter med to meter og ti til loftet.

18. august begynder teatret sin 49. sæson (det har ligget andre steder før) med et moderne skuespil om mennesker og kærlighed. *Kursus i ægteskab* hedder det, og det er skrevet af en af skuespillerne. Dertil en dukkekomedie om barokke ting i hverdagen. I løbet af efteråret vil forestillingen blive vist tolv-femten gange. Til foråret bliver det *noget af Strindberg*. For ham er alle skuespillerne vilde med.

Miniteatret eller *Den folkelige Scene*, som det også kaldes, har en lang og broget historie bag sig. Det er et amatørteater, der med rod i de argeste dilettantkomedier har udviklet sig til en meget seriøs historie med kulturministeriel støtte og fornemt repertoire. Det er også den første, københavnske amatørgruppe, der fik eget teater – senere er andre fulgt efter.

Påstanden om, at det er verdens mindste teater, er ikke grebet ud af luften. Sidste år havde Miniteatret besøg af en skotsk teatermand, der rejste verden rundt for at studere teaterbygninger – så store og små som muligt. Han blev ellevild med kælderteatret og svor på, at mindre findes de ikke. Han troede ellers, han havde set verdens mindste – et teater i Hamborg, som har 29 pladser – men det var altså kun nok til en beskeden andenplads.

Teatret startede i 1921, først under navnet *PUK*, senere som *Sans Souci* og fra 1925 med sit nuværende navn. Det var gyldne tider for amatørteatrene dengang – i hvert fald hvad besøgstillene angik. Foreningen havde cirka 1000 medlemmer, der på teateraftenerne mødte op i lange kjoler

og smoking, og kassereren havde en vigtig bifunktion som inspektør i stiveste puds og hvide handsker ved de efterfølgende baller. Til gengæld må man vist sige, at repertoiret lå på det meget jævne plan med tredjearangs „morskabsunderholdning“ som vigtigste funktion. Men det er et overstået stadium for langt de fleste amatørteatre i dag.

– Da TV kom, blev tilskuernes smag skærpet betydeligt, og der blev lagt et stort arbejde i at leve op til de nye tider, siger formanden *Erik Petersen*, der har siddet i bestyrelsen de sidste 28 år.

Men det hjalp altsammen ikke noget. Flere og flere medlemmer faldt fra, og for seks år siden var der ikke andre tilbage end en halv snes aktive amatørskuespillere.

I den situation ville de fleste foreninger nok have foretrukket at lukke. Men amatørerne var stædige og ville ikke give op. Og det hjalp gevaldigt på humøret, da det lykkedes dem at leje det lille kældelokale på Sallingvej, så de i det mindste havde et sted at holde prøver. Det var en gammel kulkælder, og den så herrens ud, men de gik trøstigt i gang med at male, hamre og hive store søm ud af væggene, så de i løbet af et par uger fik et dejligt rum ud af det.

På det tidspunkt var der kommet et nyt medlem, fru *Inge Hornhaver*, og hun så straks stedets muligheder. – *Hvorfor ikke lave et rigtigt teater ud af det?* foreslog hun. Det syntes alle var en god idé.

Det bedste af det hele var næsten løsningen på stoleproblemet. En eller anden havde hørt, at Stig Lommer i sin tid købte alle stolene, da det gamle Røde Kro teater måtte lukke. Der var vist noget med planer om et kælderteater, som aldrig rigtig blev til noget.

Altså kontaktede man Stig Lommer, der viste sig som en sand teatermand og solgte 25 af stolene for en nærmest symbolsk betaling på fem kroner pr. styk. Sæderne var ganske vist godt slidte, men det klarede gruppens damer ved at sy nogle fine, dybrøde fløjlspluder, så tilskuerne kunne sidde endnu bedre end på Røde Kro.

Skuespillerne er i det hele taget gået ind for „gør-det-selv“-metoden. De byggede selv det lille teaterinteriør op, syede bagtæpper og monterede stole og belysning (som Kulturministeriet har betalt). Naturligvis syr de også selv alle kostumerne og er flittige gæster på pulterkamre og hos marskandisere.



Keld Pontoppidan og Bente Thines sminker sig i det minimale omklædningsrum inden forestillingen.



Der er ikke langt mellem tilskuere og scene på det lille teater. Her er Bente Thines og Keld Pontoppidan i en øm badescene fra „Kursus i ægteskab“.

Mini-teatrets instruktør Inge Hornhaver med nogle af de festlige figurer til dukkekomedien.

I dag er der godt 200 medlemmer i foreningen, og de betaler tre kroner for en billet. En del af forestillingerne er også åbne for ikke-medlemmer, der finder til teatret ad mærkelige omveje. Ingen af forestillingerne bliver nemlig annonceret på forhånd. Men når der skal spilles, spredes skuespillerne lige så stille rygter i bekendtskabskredsen og på arbejdspladsen, og så kan de være sikre på fuldt hus. En direktør købte engang en hel forestilling til sine ansatte, og det samme gør en forening hvert år.

Sjovt nok har beboerne i ejendommen på Sallingvej – viceværten undtaget – aldrig været i teatret. Der er sendt indbydelser ud til forestillingerne – men det er altid folk fra alle andre ender af byen, der fylder pladserne.

Hele scenen – bagtæppe og kulisser medregnet – er kun 11 kvadratmeter. Det kan godt give visse vanskeligheder, når der skal være en halv snes medvirkende på scenen samtidig. Men det har kunnet lade sig gøre, selv om de medvirkende ikke havde plads til de store gestus med armene. Man skulle heller ikke tro, at *Agatha Christies* stykke *Musefjelden*, der foregår i et kæmpemæssigt herskabshus med masser af værelser, kunne spilles på så lille en scene. Ikke desto mindre lykkedes det at lave seks forskellige udgange fra scenen.

Den knebne plads giver naturligvis problemer i ny og næ. Som da en dame sad på forreste række med benet strakt ud i gips. Det skete et par gange, at skuespillerne tumlede lidt håndfast ind i gipsen. – *Jeg prøvede hver gang at trække det til mig, sagde hun – men der var jo ikke noget at gøre.*

Antallet af aktive skuespillere, som er tilknyttet Mini-teatret, svinger mellem 12-15 stykker. Der er altid nogle, der må holde fri på grund af arbejde eller pludselig rejser fra byen. Inge Hornhaver er instruktør og oversætter de fleste af skuespillene selv – både de engelske og svenske.

Repertoiret er alsidigt. Der er både „salonstykker“ af forfattere som Noël Coward og moderne skuespil af navne som Arrabal og Ionesco. Strindberg er hyppigste navn på plakaten. I modsætning til mange af de nye gruppeteatre – for eksempel Eugenio Barbas Odinteater i Holstebro – lægger Miniteatret stor vægt på, at teksten følges slavisk. „Hjemmelavede“ replikker betragtes som en uskik, der ikke tolereres.

Jørgen Munkebo



Fagre ny parkerings-verden

Om ca. 15 år har Danmark antagelig en bil for hver anden indbygger. Artiklen her beskæftiger sig med nogle af de parkeringsproblemer, som da vil opstå - og med de fantasifulde forsøg, man andre steder har gjort på at løse P-problemet, så bilisterne kan køre praktisk talt lige til kontordøren og næsten lige ind til disken i varehuset.

Endnu er der „kun“ knap 200 biler pr. 1000 indbyggere i Danmark. I USA har man 450-480 pr. 1000 indbyggere, og man regner med, at udviklingen stopper ved én bil for hver anden indbygger. Denne milepæl, „maksimal bildekning“, vil vi efter de sagkyndiges opfattelse nå herhjemme i løbet af ca. 15 år - altså i 1980'erne.

Allerede længe forinden må man til for alvor at stuve de parkerede biler af vejen i underjordiske anlæg og i P-huse. Mest overhængende er problemet i det centrale København, hvor de nuværende 20.000 P-pladser inden for søerne skal suppleres op til 50.000 efter dette skema:

1) I den indre by, arealet inden for voldgaderne, bliver der plads til 15.000 biler - men kun til korttidsparkering. En del af disse biler anbringes i P-huse.

2) I området mellem voldgaderne og søringen (Sankt Jørgens sø, Peblingesøen og Sortedamssøen) bandlyses enhver form for parkering i gaderne. Der skaffes i stedet plads til 5-10.000 biler i faste

P-anlæg, hvor langtidsparkering er tilladt.

3) Hovedhjørnestenen i planen omfatter langtidsparkering for 30.000 bilister i et superanlæg under de tre søer.

Fuldt udbygget vil dette anlæg - efter 1969-målestok - blive et af verdens største. I øjeblikket indehaves rekorden af parkeringspladsen ved den internationale motorbane nær Indianapolis, hvor der er plads til 39.000 biler på banens inderkreds og 8-10.000 mere udenfor.

Både i København og en række provinsbyer må man dog utvivlsomt i gang med endnu mere fantasifulde parkeringsprojekter. Men allerede nu er der ideer nok at hente rundt om i verden.

I Washington for eksempel dominerer to høje, slanke tårne bybilledet. Det ene er Washington-monumentet - det andet en garage. Den repræsenterer en helt ny idé: fuldautomatisk parkering. Der er ingen tilkørselsramper eller gange, og det er kun nødvendigt med en enkelt mand til at

dirigere hele P-processen. Han rører til gengæld aldrig bilerne. Det hele styres fra et kontrolpanel.

Bilisten efterlader sit køretøj ved indgangen, P-vagten trykker på en knap, og en slags slæde kører ind under bilen, griber fat om kofangerne og transporterer den ind i en elevator. Når elevatoren ankommer til den ønskede etage i parkeringshøjhuset, sørger det mekaniske udstyr for, at bilen bliver skubbet ind i en boks. Hele operationen varer mindre end et minut.

Nogenlunde samme princip har man anvendt i et anlæg under bycentret i Milano. Her afleveres bilen ved et ekspeditionssted, hvorefter den med en elevator automatisk føres ned og anbringes på hylder i en underjordisk kæmpesilo.

I Venedig har italienerne lavet et andet avanceret P-anlæg. I hver ende af huset er der en sneglegang (akkurat som i Rundetårn) hvor bilisterne kører op og ned, og hvorfra der er adgang til de forskellige etager. P-vagterne har specielle små vogne til intern transport i anlægget, hvor

Så
megen
plads
tager
de...



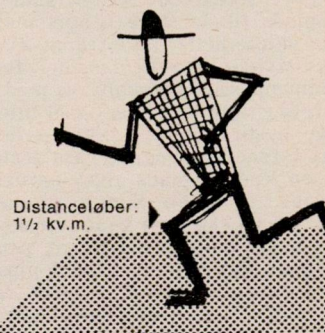
Tynd mand i
proppet S-tog:
1/5 kv.m.



Normalt vok-
sent menne-
ske, stående
uden at være
klemt: 1/2 kv.m.

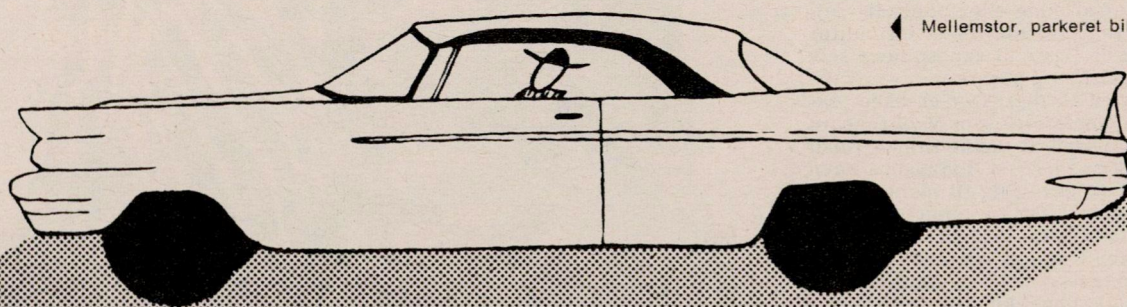


Ældre, gå-
ende mand:
2/3 kv.m.



Distanceløber:
1 1/2 kv.m.

◀ Mellemstor, parkeret bil: 20 kv.m.



der også er elevatorforbindelse mellem alle etagerne.

En anden ny parkeringsidé er at forbinde P-anlæggene med arbejdspladserne.

- *Parker ved skrivebordet*, lyder et nyt slogan, lanceret af et firma i Washington. Her kører kontoristerne ind i bygningen og parkerer ud for den etage, hvor de arbejder. Efter en spadseretur på få meter sidder de så ved deres skriveborde. P-pladserne er anbragt i midten af bygningen med kontorerne som en ring udenom med vinduer ud til gaden. Hermed er bilistens hedeste ønske opfyldt: en P-plads lige uden for døren.

I en stor kontorbygning i *Houston* har de ansatte det næsten lige så let. Her er de fire nederste etager reserveret parkering, mens der direkte oven på P-anlægget rejser sig et meget slankere højhus med i alt 14 etager alle indeholdende kontorer. Lynhurtige elevatorer sørger for transport fra P-anlægget til kontorerne.

I *Salt Lake City* kan bilisterne spadserere direkte fra deres biler ind i et stormagasin. Der er parkering i forskellige etager inde i varehuset, men i alle tilfælde direkte adgang til afdelingerne. Samme system er også anvendt i forbindelse med banker og andre serviceinstitutioner. En bank har sat en elektronhjerne til at kontrollere at den frie P-tid på en halv time ikke overskrides. Gør den det, bliver P-afgiften ført ind på kundens konto!

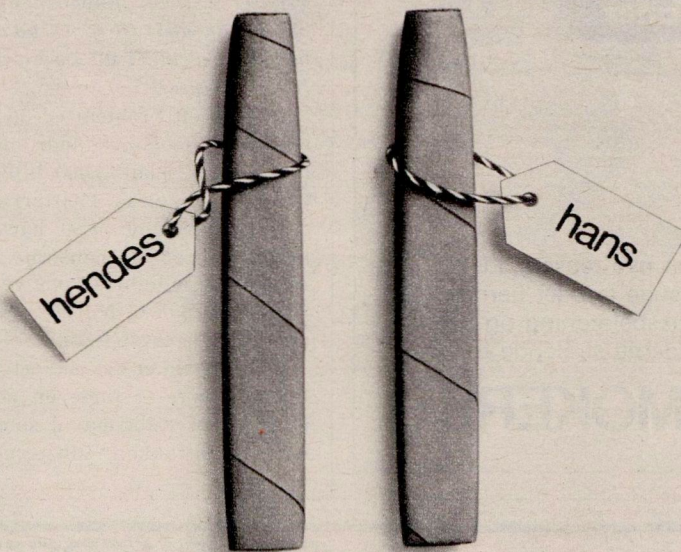
Andre anlæg byder på andre former for kunde-komfort. Et P-anlæg er således udstyret med en forsænket gårdhave, hvor man kan sidde ved svømmebassinet med en kold drink i skyggen af et palmetræ og forslå ventetiden behageligt, til konen kommer tilbage fra indkøb eller damefrisøren.

En anerkendt amerikansk P-hus-arkitekt, *Louis Kahn* fra *Philadelphia*, har givet fantasien frit løb og konstrueret nogle skitse-tegninger over fremtidens „parkeringsbyer“. Med en bil for hver anden indbygger vil det i de store boligdistrikter ikke være tilstrækkeligt med åbne P-pladser. De vil fylde for meget. Kahn har derfor forestillet sig, at fremtidens boligblokke anlægges i en kæmpecirkel med P-hus i midten. Hans projekt forestiller 36 etager høje boligejendomme anlagt i cirkelform omkring et 6-etagers P-hus med direkte adgang til boligafsnittene - det hele bygget sammen. Oven på P-huset tænker Kahn sig anlagt en stor park og rekreative arealer, som alle beboerne får udsigt til fra deres vinduer.

Vil vi dog være meget godt med herhjemme, når det store projekt under de københavnske søer er realiseret. Det er planen at pumpe de lavvandede søer tomme for vand, cementere bunden og bygge underjordiske P-anlæg i to-tre etagers dybde. En helt ny slags kollektiv transport skal så sørge for viderebefordring ind til city. Der har været talt om at transportere bilisterne i minibusser direkte fra P-anlægget ind til forretningskvartererne.

- Da der ikke skal opkøbes dyre grunde for at bygge P-anlæg under søerne, vil projektet kunne realiseres for en pris af 20-25.000 kr. pr. bil, siger generalplanchef *Kaj Lemberg*. Direktoratet for Københavns Kommunes Generalplanlægning. Det er en tredjedel billigere end P-husene. Projektet er i allerhøjeste grad teknisk muligt, og bygge-låne kan forrentes via P-gebyr og ved at leje arealer ud til de store benzinselskaber. Anlægget skulle gerne stå klart, inden vi herhjemme har total bil-dækning.

en fristelse for to



-den fristende milde Blå Bellman smag

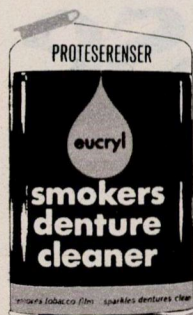
En ægte nydelse - for kun 50 øre. Udsøgt tobak, fast og ensartet rullet, mild og fyldig cerut med lang rygetid...

Der er nogle fristelser, man kan falde for med god samvittighed. - Blå Bellman er én af dem. 5 stk. kr. 2,50. 10 stk. kr. 5,00.



-let som en cigaret..

KUNSTIGE TÆNDER strålende rene i løbet af nul komma fem



den med
den blå
dråbe...

– det nye rensmiddel til kunstige tænder fjerner tobaksbelægning og gør tænderne strålende rene.

SMOKERS

Et stort underjordisk P-anlæg er allerede under bygning i København. Det er ved det gamle Grønttorv, hvor der bliver plads til 2-3000 biler. Anlægsudgiften er her 30-40.000 pr. bil.

Primært løser man altså problemerne med heldagsparkering i København med underjordiske anlæg, men i anden række vil også mange P-huse skyde op. Der findes allerede enkelte, men de går ikke særlig godt.

– Det er en livsbetingelse for P-huse, at der ikke som i København findes gratis kantstensparkering, fortsætter Kaj Lemberg. Derfor har en række store selskaber, som tidligere var interesseret i at bygge P-huse, trukket følehornene til sig. Vi bliver nok nødt til som i udlandet at forbyde parkering i de kvarterer, hvor der findes P-huse.

Et specielt problem er de mange fastboende i Københavns indre by. Der findes her endnu cirka 13.000 lejligheder, hvis beboere ejer cirka 4500 privatbiler. Skal de kun have lov til at parkere gratis i nattetimerne? Må beboerne i de centralt beliggende lejligheder opgive at have bil? Det bliver nok et politisk spørgsmål, mener kyndige iagttagere.

Til gengæld er det sikkert, at det bliver lige så svært at finde en gratis P-plads i det indre København, som at opspore nålen i høstakken. Bilisterne må derfor

helt ud på Vesterbro, Østerbro og Nørrebro for at kunne parkere gratis i længere tid.

De mange nye P-pladser er en bejlen til forbrugerne om at holde fast ved deres indkøbsvaner og stadig tage til city. Men det er et spørgsmål, om ledige P-pladser kan gøre det. Således viser en undersøgelse fra Dallas i Texas, at selv om de betrængte forretningsfolk i city lod opføre 10.000 nye P-pladser nær deres forretninger, ja så dalede omsætningen alligevel syv procent. Forbrugerne foretrak de store, mere nærtliggende shoppingcentre i omegnen. København har tidligere været en udpræget 1-centerby, men nu skyder mægtige, konkurrencedygtige forretningskvarterer op i Tåstrup og Lyngby.

Noget anderledes ligger det i provinsen. En undersøgelse omfattende en række byer op til 100.000 indbyggere i Californien viste, at såfremt der blot er plads til 10 procent af byens vognpark i den indre by, kan forretningsfolkene holde deres omsætning oppe. Hvis der skaffes yderligere P-pladser, så 20 procent af vognparken kan parkeres i city – ja så er det teoretisk muligt at erobre op til 50 procent af omsætningen i nabobyernes forretningskvarterer.

– Det viser lidt om, hvor håbløst det er at drive forretning, hvis kunderne ikke kan komme af med deres biler, siger professor P. H. Bendtsen fra Laboratoriet for vejbygning, trafiktælling og byplanlægning under Danmarks tekniske Højskole. Og danskerne adskiller sig ikke fra amerikanerne på det punkt. Således har vi ved en undersøgelse, foretaget af ingeniørstuderende, konstateret, at bilister, der parkerer på Kgs. Nytorv og ved Vor Frue Kirke, i gennemsnit kun bevæger sig 50-100 meter væk fra bilerne ... kb.

CRACKFREE stivelse på spray dåse

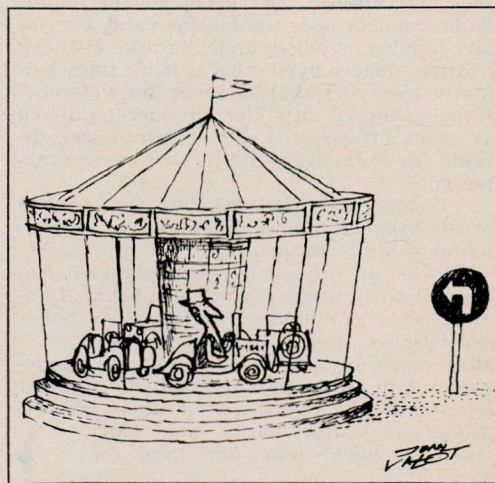


crackfree

spraystivelse

Giv Deres vask det lille ekstra plus!

Det kan ikke blive nemmere – et lille tryk – og Deres vask er stivet. Spraystivelsen er særlig anvendelig ved »klatvask«: duge, servietter, forklæder, lommeterklæder, bluser, skjorter o.s.v. Giv Deres vask det lille ekstra plus. Den holder sig længere pæn og ren – og strygningen går som en leg.



TOPFIGURER I CHOKOLADE

Det er i rent bogstavelig forstand en delikat opgave, de to sommerklædte herrer til højre har påtaget sig. De og deres medarbejdere skal forsøge at tilfredsstille slikmundene i tre-fire millioner nordiske brugsforeningsfamilier.

Til højre står direktør Birger Svahn fra Kalmar og til venstre direktør Max Mortensen fra Kolding. De bliver henholdsvis administrerende direktør og teknisk direktør for det fællesnordiske kooperative industriforetagende, som skabes ved sammenslutning af FDBs chokolade- og sukkervarefabrik i Kolding med den svenske brugsforeningsbevægelses tilsvarende fabrik i Kalmar. Sammenslutningen træder i kraft til nytår, og til formand for bestyrelsen ventes valgt formanden for Nordisk Andelsforbund, førstedirektør Ebbe Groes, FDB.

Billedet er taget i parken ved Kalmar Slot – stedet hvor dronning Margrethe i sin tid fik gennemført en samling af de nordiske riger. Nogen dy-

bere symbolik er dog ikke tilsiget med denne baggrund. Specielt skulle det nye chokoladeforetagende gerne vise sig lidt mere livskraftigt end Kalmar-unionen. Som den første virkelige fusion af nordiske brugsforeningsejede industrivirksomheder betegner Kolding-Kalmar-sammenslutningen en pionerindsats, hvis succes kan komme til at danne indledningen til en ny epoke i den nordiske brugsforeningsbevægelses historie.

Den nye virksomhed får hele Norden som marked. Staben af medarbejdere udgør på hver af fabrikkerne ca. 300, og man anslår årsproduktionen til omkring 12.000 tons – altså adskillige kilo lækkerier pr. brugsforeningsfamilie, selv hvis alle familierne var lige glade for søde sager.

Ved sammenslutningen opnår man bl. a. mulighed for at producere større serier og for at udnytte de tekniske anlæg mere effektivt – til fordel for både virksomheden og forbrugerne.



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

Smager Deres salater præcis ligeså godt som var de hjemmelavede?

—ellers prøv med Karen Kok's salater

Karen Kok's salater
er noget af det lækreste,
man kan komme på et stykke brød.
De fås i indbydende, »stabelbare« bægge,
fremstillet under stadig laboratoriekontrol
og beskyttet i kølediskens kulde,
så De er sikker på at sætte en frisk,
velsmagende salat på bordet — hver gang!

* Karen Kok's salater
— fra en af forbrugernes
egne fabrikker — fås kun
i Brugsen! Så datomærkning,
varedeklaration og
kvalitetskontrol er naturligvis
i orden... derfor går De
godt i byen, når De går efter
Brugsens egne varer.
Der er ikke sparet på kvaliteten
— kun på prisen!



BRUGSEN

