

VÅR VINKAR

BJUD TILL, GRABBAR!

- Frank Hollingworth från TV ger råd för noviser vid spisen.

Läs också om:

- Ny bil före 1980 — gratis...
- Vinexperternas tips under tian
- En tuff bildrink



SERVICE PÅ SYSTEMET

Inte behöver väl Systembolaget tänka på service?! Dom som säljer så bra ändå. Och har monopol på sina varor.

Om någon till äventyrs skulle resonera så, inte är det vi i bolaget. Vi vet att den där monopolställningen ställer extra kray på oss. — Konsumenterna har inget val. Det finns inga andra dryckesbutiker än våra att välja på.

I veckosluten är den viktigaste servicen att det går undan vid disken. Kunderna ska inte behöva vänta längre än nödvändigt. Vid högtryck klarar vi tio expedieringar i minuten i en normalstor butik. Det tror vi är svenskt rekord.

Bolaget vill gärna ge annan service också. Hålla butiker av god standard, t ex, ha kunnig och trevlig personal, stå till tjänst med en fyllig varuinformation, se till att folket i glesbygd kan få sina varor utan alltför stora besvär.

Vår sociala funktion gör att vi inte kan »siktta mot stjärnorna» när det gäller kundservicen. Men vi hoppas på trädtopparna.

I det här värnumret av »Vinkar» finns ett och annat om vår service. Men naturligtvis hjftar ni också en hel del tips om mat och dryck — och om goda nya viner att byta ut den dyra spriten mot. Det finns ingen service vi på Systemet hellre ger ...!

VINKAR

tips och nyheter för systembutikernas kunder våren 1971

Utgiven av
SYSTEMBOLAGET
Redaktör: James Engman

Inte "skumt" längre att gå på Bolaget...



Systembutikerna på bakgatorna. Så ville man gärna ha det på motbokstiden. Försäljningen skulle ske så diskret som möjligt. Lokalerna utformades också med samma tanke.

Men 1955 gavs hela motbokssystemet på båten. Till

krånglade försäljningsregler hade inte gjort det svenska folket nyktrare, menade man.

Med den nya, friare alkoholpolitiken dröjde det inte länge innan vi fick trevligare systembutiker också. Och butiker som låg bekvämare till

för dom flesta människor.

Rom byggdes inte på en dag — och Systembolaget har inte lyckats byta ut riktigt alla sina 250 »motboksbutiker» ännu. Mest därför att det inte överallt har gått att få tag i lämpliga lokaler. Men det blir bätt-



Systembolagets kolleger i Island säger att »konsumenten behandlar inte varan bättre än säljaren». Vi har samma uppfattning. Det är därför som dom gamla, ofta påvra och undandömda »motbokslokalerna» håller på att försvinna. I stället får vi öppna, ljusa, modernt inredda butiker i för kunderna bra lägen.



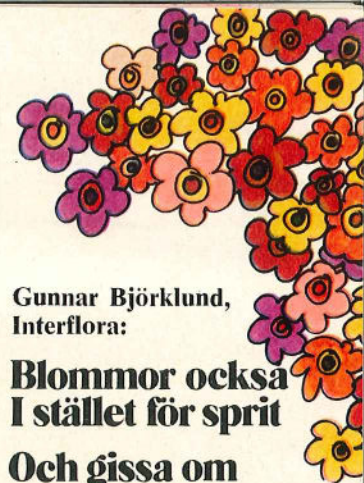
re och bättre dag för dag. Under 1971 får vi ytterligare tolv moderna butiker.

Välkommen i vinrummet

På Baltzarsgatan i Malmö finns den allra nyaste systembutiken. Den är ett bra exempel på hur en systembutik av i dag kan se ut. Framförallt är det väl sörgt för informationen om de varor bolaget helst vill sälja (i stället för brännvin och annan sprit). Det finns to m ett särskilt vinrum, där man i lugn och ro kan bekanta sig med hela sortimentet (men utan smakprovning...).

Det här med en liten utställning över allt som finns i vinväg har prövats på några håll till. I Östra Nordstaden i Göteborg — där man också har ett särskilt vinrum — i Linköping, Hälsingborg och Västerås. Och den modellen av varuinformation kommer flera butiker att få.

Vi har kommit långt bort från motbokstiden, när systembutikerna gömdes undan på bakgator och när alla buteljer slogs in i silkespapper för att inte »synas» på hyllorna.



Gunnar Björklund,
Interflora:

Blommor också I stället för sprit

Och gissa om HON blir glad!

Vi satt några kompisar och pratade blommor en kväll. En sa: »När det gäller förhållandet män/blommor så tror jag att det finns två olika grupper. Den ena som känner skillnad på mer än tre slags blommor och den andra som känner skillnad på mindre än tre slags blommor. Och jag tror att den senare gruppen är större än den förra.»

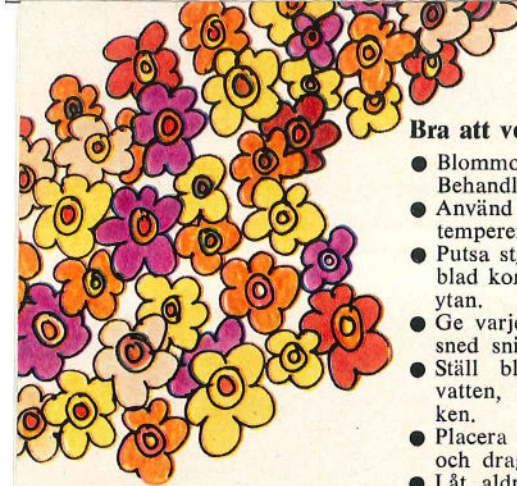
Är det mände så illa ställt?

Den snart klassiska reklam-slogan »När gav Du Din fru en blomma sist?» har under snart tjugo år försökt väcka dåliga samveten och delvis lyckats, men tydligen inte tillräckligt. När så Vinkar bad mig om några blomsterråd lämpliga för män som ville överraska Henne där hemma med en extra trivsamt stund, ställde jag gärna upp. Först två mycket viktiga råd.

Råd 1: Glöm aldrig bort hennes brudbukettsblommor och råd 2: Ge henne blommor regelbundet, annars blir hon misstänksam när Du någon gång gör det.

Så till blommorna! Till hennes personliga högtidsdagar — födelsedag, bröllopsdag etc, då Du vill göra det extra festligt.





Bra att veta:

- Blommor är levande väsen. Behandla dem med omsorg.
- Använd friskt men rums-tempererat vatten.
- Putsa stjälkarna så att inga blad kommer under vattenytan.
- Ge varje blomstjälk en ny, sned snittyta.
- Ställ blommorna djupt i vatten, gärna halva stjälken.
- Placera blommorna svalt och dragfritt.
- Låt aldrig färsk frukt och blommor stå tillsammans.
- Använd hållbarhetsmedel.

kanske med en liten trevlig supé hemma för två — väljer Du hennes älsklingsblommor, oftast de hon hade i brudbuketten. Smussa med Dig en liten skål från finservisen och låt blomsterhandlaren arrangera de önskade blommorna — det blir snyggast så.

Just nu är tulpaner aktuella. Visste Du förresten att det finns fler sorters tulpaner än dagar på året.

Dukar Du med kraftigt rustikt porslin och en färgad duk kan Du få en raffig effekt genom att välja blommor, ljus och servetter i matchande färger. De flesta blomsterhandlare har numera både ljus och servetter och kan hjälpa Dig att kombinera färgerna. Hinner Du inte välja blommor och vas, köp ett blomsterarrangemang med skål och allt. Numera finns en billig engångsskål.

Veckoslutsblomman får Du inte glömma, men även den skall Du välja med omsorg. Kvinnor säger ofta: »Det känns inte riktigt städat förrän det kommit blommor i huset.»

Jag är nästan hundra procentigt övertygad om att hon speciellt uppskattar att få några olika blommor hon själv kan arrangera på olika platser i hemmet. Exempelvis: en liten ros, några freecia, några anemoner, ett par tulpaner — naturligtvis obundet.

Här blommor det också



Måste en systempåse se slätstruktet tråkig ut? Det trodde vi själva tills för några månader sedan. Men så tänkte vi om. Och resultatet — ja, nu har plastkassarna blivit färgglatt blommiga i stället (omväxlande med vita »naturvårdsmärkta» kassar).

Vill ni hellre gå med en kasse utan dekor? Varsågod, det är bara att vända baksidan utåt. Den är otröckt.

BJUD

Och överraska Henne med någonting gott. Matexperten från TV Frank Hollingworth hjälper oss som är noviser vid spisen.

Nu är det faktiskt på tiden att vi grabbar, unga som gamla, bjuder våra kvinnor på någonting gott att äta. Det är inte alls svårt att laga till någonting själv. TVÄRTOM! Jag skall ge Er några tips som vilken opraktisk karl som helst kan klara av.

Här en frukostmiddag

som ju passar bra en lördag eller söndag då man ändå är ledig.

Som FÖRRÄTT bjuder vi en enkel smörgås. På en tunn skiva KAVRING breder vi ett tjockt lager BAKAD LEVERPASTEJ och på detta klipper vi rikligt med kryddkrasse eller något annat grönt. Så steker vi 4 skivor bacon knaprigt och lägger ovanpå varje smörgås. Detta kan göras i ordning i förväg och ställas in i kylan tills det skall serveras.



TILL, GRABBAR!



Som VARMRÄTT hade jag tänkt, att vi skulle ha OSTGRATINERAD FLÄSKFILÉ med speciell kryddning och för detta ändamål har vi inköpt 2,5 hg fläskfilé skuren i skivor, 4 skivor salamikorv (rökt medvurst med vitlöks-smak), 2 tomater och 1 liten bit grevél- eller kavaljerost samt 1 burk konserverad potatis.

I god tid — säg ca tre kvart innan det är dags att servera maten — öppnar vi en flaska vin, t ex Côtes-du-Rhône à kr 8:50, så att det får stå och lufta lite. Så sätter vi på ugnen till 225°.

Nu skall vi salta och peppra fläskfiléerna på båda sidor. Så steker vi dem i en klick margarin i stekpannan som först fått bli varm. När en rosa köttsaft syns på filéns ovasida är det dags att vända den och så låta den steka lika länge på nästa sida. Sänk nu värmen under pannan utan att stänga av helt.

Flytta filéerna med stekspade till ett ugnselfast fat, placera salamiskivorna ovanpå och därefter tomaterna som också de skurits i skivor och så till sist med en osthyvels hjälp skivor av ost så att det täcker hela anrättningen.

Öppna potatisburken och fiska upp så mycket potatis som går åt till middagen utan att ta med något av spadet. Lägg dessa i den varma stekpannan där köttet nyss låg.

Salta och peppra och om ni önskar extra vacker färg pudra med lite paprikapulver.

Nu är det dags att sätta in köttet i ugnen och där får det stå tills det fått en vacker gyllenbrun färg, vilket tar knappt 10 minuter.

Förrätten är framsatt, det är dags att bjuda kvinnan till bords. Vinet är upphällt i glaset, varmrätten står i ugnen och måltiden kan börja.

Efteråt bjuder ni på kaffe, serverat med mandelbröd eller någon annan god kaka.

Supéförslaget

innehåller bara en rätt och den är mycket lätt att göra.

Ni köper hem ett par riktigt stora potatisar, en förpackning gräddfil, 1 knippa gräslök, 2 hg färska räkor eller samma mängd konserverade.

En dryg timma innan supén är tänkt att serveras tänder ni så ugnen till 250° och sverper in potatisarna i foliepapper — placera dessa i en stekpanna som inte får ha plast- eller träskaff och så in i ugnen.

Efter en timma är det dags att på två tallrikar placera en hög med skalade räkor, en stor klick gräddfil och ovanpå detta klippt gräslök samt till sist den ugnsbakade potatisen som fått ett kraftigt snitt med en vass kniv och därefter presats ihop något så att den öppnar sig upptill.

Till detta dricker ni en flaska rosévin, Fleur de Provence à kr 7:75 som stått på lut i kylan. Smaklig måltid!

Mina fem favo

1 MÄRIT HULDT, Hiram Matmästarinna

Vitt vin både i maten och att bjuda resten av vid bordet blir ofta loirevinet **Muscadet** — eller ibland **Bourgogne Aligoté**. **Priser 7:75 och 8:75.**

Till vänners fasa dricker jag gärna **Retsina** när det ska vara vin en varm sommarkväll. Ett grekiskt torrt vin med en alldeles speciell smak som påminner om kåda. **Pris 5:25**

Av de röda är **Bordeaux Rouge** ett utmärkt matlagingsvin. Tänk på en kycklinggryta och tillaga den. Eller andra typer av köttgrytor. Det vinet brukar också vara gott vid bordet. **Pris 8:25**

Valpolicella väljer jag gärna. Och **Riojan** om den är bra. Men de här rödvinerna är ojämna. **Pris 6:50 och 5:25** Dessutom älskar jag **portvin** till efterrätt med ost och valnötter.

2 LENNART THÖLÉN Vinboks författare

Misket Karlovo. Bulgariskt torrt vitt vin. Lätt och inte utan behag, även om krydddoften ibland kan ha ett inslag av frånhet. **Pris 5:50**

Ockfener Bockstein. Det mest prisvärda av de tyska vinerna. Torrt med fin syra och rentonig saarakaraktär. **Pris 9:50**

Muscadet. Friskt och törstsläckande. Lätt och en smula kärvt. Ett idealiskt ackompanjering till allt det goda från havet. **Pris 4:75**

Vino Tinto Español. Ett enkelt men hederligt rött vin, inte utan en viss mognad och balans. Prisvärt! **Pris 9:—**

Château de Terrefort, en Bordeaux Supérieur av årgången 1964. Fruktigt och rent i smaken med fyllig bouquet och bra syra. Bör kunna bli ännu bättre vid lagring. **Pris 9:75**

Visst höjdes skatten på vin också i höstas. Men inte alls lika mycket som på spriten. Så det finns fortfarande en hel del bra bjudviner mellan fem och tio kronor. Några tips? Vi bad fem kända av ge Vinkars läsare en liten vink om sina favoriter under tian.

3 EGIL LINDE Systembutikschef i Lund

Ännu kan man få en hel del goda viner under tian. Om jag skall börja med de röda, så är det ungerska **Egri Bikavér**, tjurblod kallat, ett bra röttvin för sitt pris **6:50**. Mörk färg och mustig smak.

Det portugisiska **Dão** är också ett rekommendabelt bordsvin med god fyllighet och viss friskhet. **Pris 5:75.**

Rosévinerna har under de senaste åren ökat i popularitet. Det är också mycket använd-

bara viner, inte bara sommartid. De passar såväl till fisk och kött som till ost. Det franska **Fleur de Provence** har fin friskhet, färg och smak. **Pris 7:75.**

Det torra och fylliga vita vinet från Bourgogne **Mâcon Blanc** är synnerligen prisvärt i sin typ. **9:50** kostar det.

Slutligen ett vin som alltid är lika trevligt att dricka. Det relativt nya, rumänska **Tirnave**. Ett halvtorrt och ganska fylligt vitt vin med blommig, trevlig bouquet. **Pris 5:75.**



4 CARL A ANDERSSON Vinprovare

Carneval. Fräsigt, festligt med ett skummande vin som apéritif, 8—10 grader är en bra temperatur. **Pris 9:—**

Mâcon Blanc. Vitt torrt vin. Fint till räkor och fisk. Inte för kallt, 12—14 grader. **Pris 9:50**

Rosé d'Anjou. Friskt rosévin. Går bra till kyckling och stekt



fisk, omkring 12—14 grader är lagom svalt. **Pris 6:50**

Vin Rouge d'Algérie. Mustigt. Står sig gott till både fläskstek och biff. Min favoritblondin och jag delar gärna på en halva för 3 kronor. **Pris 5:25**

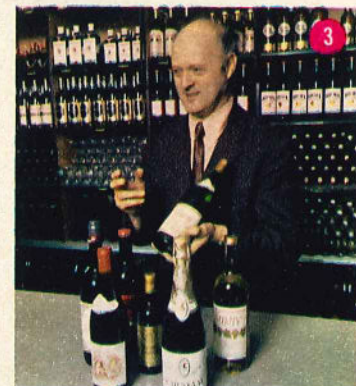
1966 Château Graulet. En smakrik röd bordeaux som inte är så sträv. Utmärkt till allt kött. Gott till ost. **Pris 9:50**

riter under tian

5 Jack Miller Aftonbladets vinexpert

Misket Karlovo, torrt, vitt bulgariskt. Kr **5:50**. Ett charmant välkomstvin att serveras medan gästerna samlas. Friskt, tjustigt — som en kys på kind av värdinnan.

Château la Dame Blanche, torrt, vitt Bordeaux-vin. Kr **9:50**. Elegant med behaglig, blommig bouquet. En aning



»tyngre» än det föregående. Att bjuda på detta vin är en honnör som uppskattas av gästerna. Idealiskt ackompanjering till en kokt stjötunge.

Mâcon Rouge, röd bourgogne. Hel butelj **9:75**, halv **5:25**. Ett fylligt vin, som får en på gott humör och som gnistrar så vackert rött i glaset. Utmärkt till stekt kyckling, oxstek, biff med lök.

Saint Vincent, rött franskt. Kr **7:—**. Saint Vincent är vinodlarnas skyddshelgon. Hans älskvärda ande vilar över detta vin, som jag gärna serverar till stek eller gryta.

Vino Chianti Rosso, rött italienskt. Kr **6:75**. Mustigt, jordtungt, italienskt. Maskulint till sin karaktär. Kan gärna, på sydlandskt sätt, blandas med en smula vatten. Ett typiskt nötköttvin med spagetti till.



Vårens nya viner...

Röda slottsviner från Bordeaux

1966 Château Calon

Vinet har rätt till ursprungsbeteckningen Montagne-Saint-Emilion. Montagne är en liten kommun gränsande till staden Saint-Emilion. Château Calon har sitt namn av den plåt det är beläget på och är en stor vingård som i genomsnitt per år producerar ca 90 000 liter rött vin. Det är ett vin med frisk blommighet och fyllighet.

Varunummer 9698. **Pris 1/1-but. 10:—, 1/2-but. 5:25.**

1966 Château de Lisse

Vinet har rätt till ursprungsbeteckningen Saint-Emilion. Slottet är beläget i byn Saint-Etienne-de-Lisse och har en medelproduktion per år om ca 70 000 liter rött vin. Gedigen bouquet och smak är betecknande för vinet.

Varunummer 9713. **Pris 1/1-but. 10:—, 1/2-but. 5:25.**



...och ännu fler?

Gumpoldskirchner Neuburger

»Gumpolds» säger man i Wien och ser då framför sig ett glas gulskimrande, nästan krydddoftande, mycket smakrikt halvtorrt vitt vin från den lilla orten Gumpoldskirchen strax söder om staden.

På Wienerwalds ostslutningar breder vingårdarna vid Gumpoldskirchen ut sig, skyddade av bergen mot de regntunga västvindarna. Här odlas många druvsorter och en heter Neuburger. Gumpoldskirchen har ett stadgat rykte. Redan under medeltiden tävlade slottsherrar och kyrkofurstar om att förvärva vingårdar här.

Att vi nu kan få njuta av Gumpoldskirchner till ett så lågt pris hänger samman med att Österrike de senaste åren gynnats av rika skördar och i någon mån med att vinet kommer in i Sverige utan tull.

Serveringstemperatur ca 10°
Varunummer 2957. Pris 1/1-but. 8:—.

1969 Forster Schnepfenflug

»Morkullssträcket vid Forst» är ett vackert namn på ett gott vitt rhenvin — halvtorrt med mild syra. Forst är en av de berömda små vinstäderna i mellersta delen av Pfalz, landskapet som sträcker sig från Rhen i öster till det franska Alsace i väster. Här är klimatet mildt. Persiko- och mandelträd trivs och odlingen av grönsaker är omfattande. Pfalz är också Tysklands största vindströkt och just från trakten kring Forst kommer viner som tävlar med de mest berömda från andra rhenområden.

Serveringstemperatur ca 10°
Varunummer 6686. Pris 1/1-but. 9:—.



Vet ni inte vad som passar till laxen på lördag?

Ibland är goda råd dyra. Gäster på lördag och ni har bestämt er för färskrokt lax. Lite dyrt förstås men lätt att göra iordning. Ett problem bara. — Vad ska ni dricka till? Ring Systemets kundtjänst. 08/22 95 80. Dom vet!

Det här kan väl hända vem som helst av oss. Man vet inte vad som passar bäst att dricka i ett visst sammanhang eller till någon speciell maträtt. Veckotidningarna innehåller ju massor av goda mat-tips. Piffiga saker att bjuda på. Men det är bara sällan som dryckerna nämns.

Öl förstås, det passar till nästan allting. Fast ibland vill man kanske göra det litet festligare med ett gott vin. Ska det vara rött eller vitt, torrt eller mindre torrt?



Specialutbildad personal

Visst kan ni fråga i systembutikerna. Personalen tycker det är roligt att få stå till tjänst. Både butikschefen och försäljarna kan mycket om sina varor. Man går på bolagets kurser och lär sig. Dom flesta har varit med på vinprovningar.

25 000 frågor om året

Att Systembolaget har en särskild kundtjänst dit man kan ringa och få råd, det vet många redan. Kundtjänsten får mer än 25 000 samtal om året. Så »den vänliga avdelningen» på bolagets huvudkontor i Stockholm är van att ge svar på det mesta.

Stora fester, små fester eller inga fester alls. Kundtjänsten vet vilka drycker som passar, hur dom ska serveras och var dom finns att köpa.

Två bud om den färskrocta laxen

Det är det roliga med vin att man kan pröva helt olika kombinationer och ändå få det att smaka lika gott.

Det här tipset fick vi av kundtjänstens kvinnliga expert, *Elvy Lundqvist*, när vi frågade om vinet till laxen:

— Jag tycker du ska ta ett torrt vitt vin. **Hochheimer** är ett bra rhenvin för 9 kronor. Eller det 3 kronor dyrare alsacevinet **Gewurztraminer**.

Kundtjänstchefen *Ragnvald Sterner* hade ett annat intressant förslag:

— Den färskrocta laxens fina smak får inte »slås ihjäl» av drycken. Men ett faktum är att ett litet glas lätt, torr sherry ger en fin brytning. **Amon-tillado Extra** (kostar 17.75) eller **Manzanilla** (18.25) är ett par tips.

Hur ringer man till Systembolagets kundtjänst?

Slå bara 08/22 95 80. Det händer att folk ringer dit efter bjudningen också. För att tala om att det blev så lyckat. Då blir det en extra kaka till kaffet på kundtjänsten.



titta in på en öl!

Umgängesvanorna förändras, tackochlov. Idag behöver man inte bjuda över varann ifråga om mat och dryck. Öl och lite tilltugg räcker gott. Framförallt blir det billigare. Och enklare. Kort sagt, man kan ses oftare...

Med korb i långa banor

Femmarkerkorb. Kallrökt med en frisk, svagt sylrig smak. Tydlig röksmak. Är god både som smörgåspålägg och bräckt tillsammans med ägrörä eller spenat.

Värdshuskorb. Enrisrökt med en kraftig röklukt och smak av enris. Frisk, svagt sylrig smak.

Serveras tillsammans med riktigt grovt bröd och gärna paprika eller tomat.

Rökmästarkorb. Svalrökt. Tydlig röksmak. Frisk, sylrig litet gammaldags smak.

Pröva gärna med en pizza på rökmästarkorb, tomat och ost. Använd scones mix till pizzabotten.

Salami. Kallrökt korb med en frisk köttsmak. Tydlig rök- och vitlökssmak.

Kabanosen, polsk. Rökt, torkad. Tydlig vitlökssmak. Passar bra i sallader. Gör t ex en sallad med salami eller kabanosen, kokta ägg, paprika, purjolök och tomat. Servera gärna med en vanlig sallads-sås av olja och vinäger.

Enrisrökt medvurst. Hetrökt korb med frisk köttsmak. Tydlig lukt och smak av enris. Har ni ätit kvarg, Keso eller Kesella (färskost) tillsammans med enrisrökt medvurst? Det är både gott och nyttigt.

Guyalai, ungersk. Rökt, torkad. Gjord på paprika, fläskkött och späck. Tydlig paprikasmak.

... eller en god smörgås

Ansjoviskrä med senap (4—5 smörgåsar)

8 ansjovisfiléer

1 hårdkokt ägg

1 msk senap

25 g smör eller margarin

1—2 tsk riven gul lök eller klippt gräslök

Hacka ansjovisen och mosa äggen. Blanda dem med övriga ingredienser och rör massan smidig. Späd ev med litet ansjovisspad. Smaka av.

Böcklingkräm

(4—5 smörgåsar)

5—6 böcklingar

1 äggula

1 dl grädd

salt, vitpeppar eller paprika

Rensa böcklingen och finhacka den. Blanda den med äggula och grädd. Krydda och smaka av.

Äggula och grädd kan bytas ut mot 6—7 msk majonnäs.

Vilken klass?

Ölet i Sverige är indelat i fyra skatteklasser:

Klass I med upp till 1,8 viktprocent alkohol

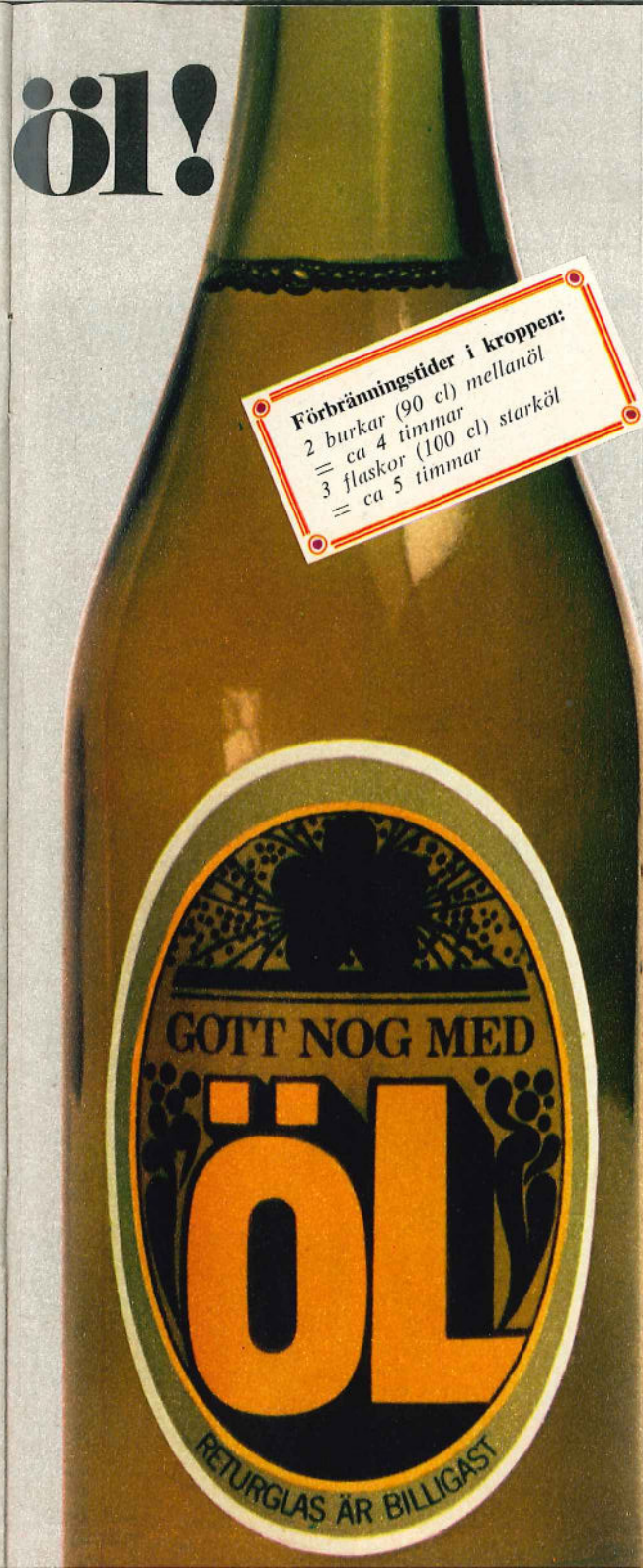
Klass IIA med 1,8—2,8 viktprocent alkohol

Klass IIB med 2,8—3,6 viktprocent alkohol

Klass III med 3,6—4,5 viktprocent alkohol

»Lättölet», Klass I, räknas som alkoholfritt.

Starköl, Klass III, får endast säljas i systembutikerna. De 4,5 viktprocent som starkölet får hålla motsvarar 6 volymprocent. Jämför lättvinernas 9—14 volymprocent. En returflaska mellanöl motsvarar en vanlig snaps i alkoholeffekt.



Ölet i köket

kan användas inte bara till maten utan med fördel även i. Så gjorde fordom skeppskockarna, som varken hade mjölk eller buljong att tillgå, och så skapade de sjömansbiffen. Har ni prövat att göra sjömansbiff på riktigt?

Tillagas av nöt, häst, älg eller ren.

8 skivor kött (5—6 hg), t ex innanlår, utskuren biff eller fransyska

2 msk smör eller margarin salt, vitpeppar

3—4 gula lökar, i skivor

8—10 potatisar, i skivor

ca 5 dl vatten, buljong eller pilsner

Koktid: ca 45 min.

Bryn köttskivorna på båda sidor i en del av fett. Krydda. Bryn löken försiktigt i resten av fett.

Varva kött, potatis och lök i en eldfast form eller gryta med potatis överst. Salta. Vispa ur stekpannan med vätskan och häll på skyn. Låt rätten koka under lock på svag värme ovanpå spisen eller i ugn (ca 200°). Smaka av.

Strö ev på hackad persilja innan rätten serveras.

”Allt ölskad kropp och själ, såsom andre starka drycker, dock om man i någon dryck skulle någon gång vara överflödig, övervinnes det lättare och med mindre fara av öl än av andre starka drycker.”

Carl von Linné

Dricker vi mera sprit nu än på motbokstiden? En del gör det förstås eftersom det är »fritt». Men många dricker mindre. Och dom flesta kanske ungefär lika mycket.

Tre liter i månaden var en vanlig spritranon för gifta karlar över 30. År 1955 tecknades det mer än 600 000 sådana trelitersböcker ute. Och nästan varje centiliter brukades ut på motböckerna.

Tre liter i månaden, det är väl ungefär vad åtskilliga svenskar köper ut i dag också. Det är betydligt dyrare nu förstås. Fast å andra sidan har vi bättre råd att kosta på oss saker och ting numera.

Det är väl bara sällan som man köper ut hela månadsbehovet på en gång. Man går kanske på Systemet en gång i veckan. Hur mycket pengar blir det i månaden, om man är en »trelitersköpare»? Ni kan klara er med 112 kronor. Om ni köper det billigaste, punsch. Fast det troliga är att ni köper ungefär så här:

1/1 Koskenkorva	41.—
1/1 Skåne	39.75
1/1 Whisky	48.75
1/1 Grönstedts ★★★	48.75
1/3 Klosterlikör	22.25
	<hr/>
	200.50

Tvåhundra kronor i månaden bara på spriten. Och det blir ännu mera om man tar fram papper och penna och räknar framåt. Men det finns ju andra möjligheter.

Så här skulle man kunna köpa t ex (och få lika många buteljer med sig hem):

2/1 röd bordeaux	16.50
1/1 mosel	8.25
1/1 sherry	16.25
1/1 italiensk vermouth	13.—
	<hr/>
	54.—

Det blev 146 kronor kvar i plånboken på det »trelitersköpet». Pengar som man kan ha en del annat trevligt för.

Och lägger man litet på hög en tid, så blir det roligare och roligare. Titta bara här på sidan...!

NY BIL FÖRE 1980?

VI "BJUDER" PÅ DEN!

1/2 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över, med ränta på ränta: **900 kronor** eller kanske en **Mallorcaresa för två i höst!**



1 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **1 850 kronor** eller varför inte en skön **Fjällsemester för hela familjen!**



2 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **3 800 kronor** eller t ex en bra **Färg-TV med licensen betald!**



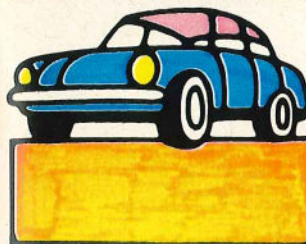
3 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **6 000 kronor** eller, svindlande tanke **Åk på lyxresa jorden runt!**



5 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **11 000 kronor** eller, varsågod **Campingbåt med snabb motor!**



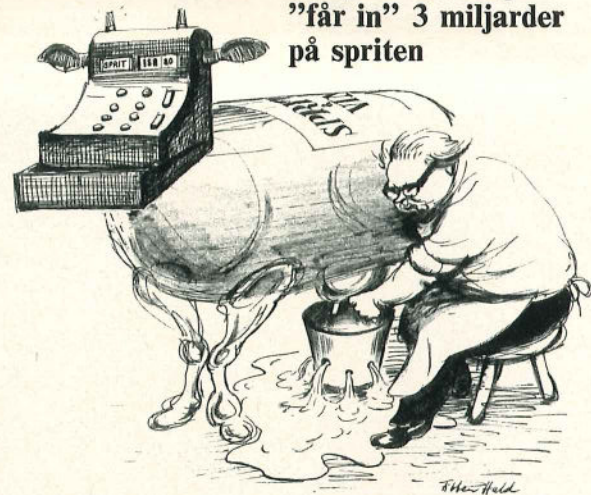
8 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **19 500 kronor** eller självklart — för ni »måste ju» byta inom åtta år **En bil i övre mellanklassen!**



10 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **26 000 kronor** eller en rejäl insats för **Sommarstuga eller eget hem!**



25 ÅR »3 liter i månaden» med gott vin i stället för sprit. Pengar över: **120 000 kronor** eller varför inte **Lev gott resten av livet!**



Ebberöds bank
Trots att Sträng
»får in» 3 miljarder
på spriten

Samhället måste »tjäna» grova pengar på spriten. Så dyr som den är. Hur mycket tar statskassan in på systemvarorna och öl under ett år? Mer än 3 miljarder kronor. Är det vettigt det?! Många resonerar säkert så.

Men det finns en del utgiftsposter också förstås. Det glömmar man lätt bort. Hur mycket kostar »spritens» samhallet egentligen? I vård av alkoholskadade, i socialhjälp till missbrukare, för att täcka olycksfallskostnaderna (i trafiken bl a), för att kompensera bortfallet i produktionen. Några säkra siffror på det här finns inte. Men national-

ekonom professor Bertil Ohlin har konstaterat att: — Troligen utgör det sammanlagda bortfallet lägst 4 procent av nationalinkomsten eller ungefär 6 miljarder kronor men sannolikt en väsentligt högre summa. Minst 6 miljarder i kostnader. Och 3 miljarder som togs in. Spriten är bestämt ingen vidare »mjölkkoossa» ändå.



Service i glesbygd? Japå Systemet!



I Vansbro finns ingen systembutik. Men servicen fungerar bra ändå.

Det talas ofta om dålig service i glesbygderna. Med all rätt, säkert, även om det kan vara svårt att hitta någon rimlig lösning på problemen. Men har ni hört talas om hur Systembolaget har löst sitt »glesbygdproblem»?

— Vi semestrade strax utanför Mellerud i vackra Dalsland i somras, berättade en god vän nyligen.

— Vi hade inte tänkt på att köpa med oss något från bolaget, men så tyckte vi att vi skulle vilja ha ett par flaskor vin till veckoslutet. Mors! Fem mil till Amål där butiken låg.

— En morgon hade jag ärendet till fiskaffären. Och där utanför på väggen fanns en liten skylt, »Systembolagets utlämningsställe», stod det.

— Jag frågade hur det där gick till och fiskhandlar'n svarade med att ta fram ett beställningsblock. Och samma eftermiddag kunde jag hämta

ut mina vinflaskor. Utan extra kostnad. Det kallar jag service!

Alla orter kan inte få systembutik, men...

Systembutiker får inte öppnas hur som helst. Det bör åtminstone finnas 5 000 invånare på orten.



Men det finns alltså andra möjligheter. Mindre platser kan få en förmedlingscentral. Där beställer man, betalar och hämtar ut. Ibland to m samma dag. Då ringer den som sköter ruljansen in ordena till sin systembutik. Paketet slås in och skickas iväg med nästa buss eller paketbil.



Extra fin service i Vansbro och Örskelljunga

En del utlämningsföreståndare, som fru *Olga Låås* i Vansbro och pensionerade yrkesläraren i Örskelljunga *Arthur Hansson*, tar också emot beställningar på telefon. Man slipper alltså gå två gånger. Det här är en ny service som bolaget hoppas kunna ordna på många platser. Och inte bara för att glädja sommarvärderna utan framförallt för den bofasta befolkningens bekvämlighet.



Men om man bor ute på rena landsbygden? Då kan man få fritt hemsänt med buss, järnväg eller båt. Nordligaste stationen är Keinovuopio, som ligger tre mil från Treriksörset. Dit kommer postbudet puttrande på motorhög med både brev och systempaket.

Förra året levererade systembutikerna omkring 1 miljon paket ut till glesbygderna. Kostnaden för den här verksamheten slås ut på oss alla systemkunder. Det blir något öres pålägg på varje butelj. En billig service. Men var lugn för att den är uppskattad.



Köp gärna hem vinet dagen före. Omskakningen på hemvägen kan få vinet ur balans. Låt det vila ett tag innan det skall drickas.

Serverta inte rödvinet jolmigt. 16—18° är lagom. Och vita viner skall vara svala. 1—2 timmar i kylskåpet föreslås för ett halvtorr/torr vin. Mera för ett sött.

Ta gärna rymliga glas till lättvinerna. Men fyll aldrig i mer än till två tredjedelar. En helbutelj räcker till 6—8 glas.

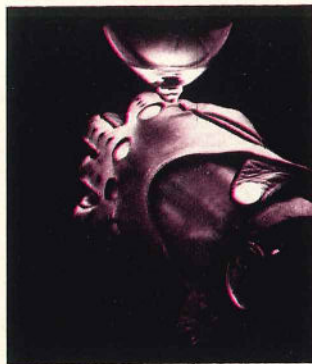
Ett lättvin som är »uppslaget» kan sparas 2—3 dagar om ni korkar igen flaskan. Eller fyll en halvbutelj ända upp, så håller det längre.

Vinrester används med fördel i matlagningen. Att göra goda såser eller grytor med t.ex.

Ett gott vin smakar bäst om man inte före har dövat smaknerverna med brännvin, öl och spritstarka drinkar.



En tuff bildrink



Någon har skrivit att det finns minst 2 000 sätt att blanda till en drink. Men nu har det kommit 200 till! Och dom nya drinkarna kan man köra bil på. Utan risk för körkortet.

Systembolaget har haft en stor pristävling bland professionella barmästare och annat restaurangfolk. Det gällde att blanda till »den tuffaste bilförardrinken». Alltså något fräsigare än juice.

Det kom in massor av förslag. Juryn med *Ria Wägner* och *Tore Wretman* i spetsen

fick anstränga sina smaknerver till bristningsgränsen innan segardrinken var korad.

Vinnare av en Italienresa för två personer blev barmästaren på Centralens Restaurang i Stockholm, *Lennart Fransson*. Hans goda och lättblandade drink **FORMULA** borde ni bjuda på, nästa gång ni har »bilgäster» hemma. Eller prova en **FORMULA** om ni går ut på restaurang.

Formula

1 del Bitter Pellegrino*
1 del Schweppes Bitter Lemon
Riktigt med iskuber
Pressa ur en bit citronskal i drinken
Lägg i skalet och en hel citronskiva
Serveras i seltersglas.

Cardriver

4 cl Bitter Pellegrino*
Citronskiva, is
Påfyller med ca 4 cl Schloss Boosenburg
Komponerad av Jullan Häggström, Stadshotellet i Sala.

Moto-cross

10 cl Schloss Boosenburg
10 cl Ginger Ale slås upp i glas med iskuber, plus några stänk limejuice, citronskiva, körsbär och ett sugrör.

Komponerad av Folke Jönsson, Hotell Eggers i Göteborg.

* Pellegrino köper ni i systembutiken. Kostar 1.95 för 33 cl och 95 öre för 10 cl.



Present från bolaget

Vi har gjort en liten färgglad folder med de tolv bästa drinkarna i tävlingen. Den skickar vi er gärna. Och vill ni, så lägger vi med ett halvt dussin praktiska glasunderlägg (så långt lagret räcker) med tips för bilförare och andra.

Vad tycker NI att den här Systemkundtidningen »Vinkar» skall innehålla? Lägg gärna med någon synpunkt i brevet, om ni har lust.



Till Systembolaget,
Fack, 103 80
Stockholm 7

Tack, jag vill gärna ha gratis:

- Er nya drinkfolder
- Sex stycken glasunderlägg

Namn:

Bostad:

Postadress: