

HEMDATORN HJÄLPER DIG ATT MINNAS SVÄRMORS FÖDELSEDAG



Benny Wahlqvist demonstrerar den svenska hemdatorn: — Bara vår fantasi begränsar användningsområdena, säger han. När hemdatorn börjar säljas på nyåret kommer den med en annan bandspelare.

I årtal har det talats om datorns intåg i hemmen. Om robotar som städar. Om att handla via bildskärm. Om det "tänkande" huset.

Nu är det dags!

Efter nyåret kan du köpa din första hemdator för drygt 7 000 kronor.

Den kan:

- reglera värmen i din lägenhet
- hålla reda på svärmors födelsedag
- lära dig matte och datorteknik
- fungera som din kassabok
- slå dig i luffarschack (eller förlora om du föredrar det)

— Bara vår egen fantasi begränsar arbetsområdena för hemdatorn!

Det konstaterar Benny Wahlqvist optimistiskt. Han ingår i den lilla tekniker-grupp som utvecklat den första svenska hemdatorn.

I USA finns i dag drygt 100 000 "personal computers" — hemdatorer. Prognosen för 1985 lyder på 10 miljoner anläggningar

BLYGSAM START I SVERIGE

Starten i Sverige blir blygsammare. 5 000 apparater hoppas de tre företagen, som gemensamt tagit fram hemdatorn, att sälja nästa år.

— Vi räknar med att hälften av dem skall gå till privatpersoner, förklarar Benny Wahlqvist.

Hemdatorn innehåller 25 000 komponenter. Ändå är den inte större än en vanlig skrivmaskin. Och mikroprocessorn, som är själva hjärtat i datorn, är bara ett par kvadrantimeter stor.

För 15 år sedan hade en dator med samma kapacitet inte rymts i ett normalt rum!

Det är den så kallade planarprocessen, tekniken

att bygga ihop ett stort antal transistorer i en enda kiselkristall, som möjliggjort datorernas fantastiska utveckling. Planarprocessen uppfanns 1957.

1972 kunde man bygga in stora delar av en dator i en enda kristall.

— Kristallen i hemdatorn kostar 40–50 kronor, berättar Benny Wahlqvist. Den kan exempelvis addera 10 000 tal på tre sekunder.

— Allt utöver den lilla kiselplattan är egentligen anslutningar för olika sidokomponenter som minnen och bilskrmar.

PRISSET KOMMER ATT SJUNKA

Utvecklingen fortsätter mot ännu mindre, ännu billigare och samtidigt tillförlitligare komponenter. Med det följer att priset för en hemdator kommer att sjunka i framtiden. Benny Wahlqvist:

— Vi tar 7 200 kronor för apparaterna när de börjar säljas. Priset kommer att gå ned, men inte så drastiskt som för exempelvis miniräknarna.

Vad kan då en apparat som består av mikrodatoren, ett tangentbord, en kassettbandspelare och en TV-skärm göra för en privatperson? Är den verkligen värd sitt ganska saktiga pris?

Den sänker värmen när du går hemifrån och höjer den igen så att det är varmt igen när du kommer hem. Du spar energi.

● Den kan hjälpa dig med deklarationer och personlig bokföring.

● Den är en kassabok som du inte starvar bort. Hemdatorn glömmmer inte heller bort vare sig svärmors födelsedag eller vad du bjöd Svenssons på när de var hemma senast.

● Den hjälper dig att utveckla egna tips och totosystem.

● Den håller ordning på dina frimärks- eller skivsamlingar.

● Hemdatorn kan lära dig att spela alla möjliga spel inklusive schack.

● Den kan användas som terminal för det stora centrala hemdatasystem som televerket presenterar nästa år.

Det enda som hindrar den från att städa din lägenhet är att det inte finns en automatisk dammsugare att koppla till datorn!

I början räknar man med att skolor och företag skall bli de största kunderna.

— En av våra första orders är en klassuppställning datorer för en skola, säger Benny Wahlqvist.

ENKEL ATT SKÖTA

Det fina med hemdatorn är att den är relativt enkel att lära sig sköta. På ett par timmar lär man sig "prata" med den. På två-tre dagar kan man lära sig att programmera den nödortfärdigt.

Hemligheten bakom detta är ett datorspråk kallat BASIC, som kom på 60-talet.

Den svenska hemdatorn kallas ABC 80. Den tillverkas av Luxor. De båda andra företagen, som ligger bakom den är Dataindustrier AB och Scandia Metric AB.

Idén till hemdatorn fick Karl-Johan Börjesson, chef för Scandia Metric, så sent som i vintras. Hela utvecklingsarbetet har gått på rekordtiden sex månader. Tillverkningsen börjar i november.

Benny Wahlqvist tror att privatpersoner i början mest kommer att använda hemdatorn för olika spel och lekar. Luffarschack exempelvis. Jag utmanade den och vann på 10 drag.

Benny Wahlqvist:

— Den spelar precis så bra som man programmerat den att göra...



Var kan man hålla i gång till fram på småtimmarna? Eller äta en billig söndagsmiddag med familjen? Hur är maten och servicen på våra restauranger? Vad får du för dina pengar?

KROGRONDEN synar varje söndag ett nytt ställe. Tipsar om det som är bra, varnar för det som är dåligt. KROGRONDEN är krögarnas dåliga samvete.

Ganska ofta hör man klagomål på att det i Sverige finns allt för få kvarterskrogar, ställen i bostadsområden som man slinka in på för att träffa sina grannar över en öl eller en bit mat.

Restaurang Sofie på Nordostpassagen 45 är en sådan kvarterskrog. Den är av italienskt snitt och har en snygg och trivsamt inredning med smidesarbeten och vitkalkade väggar. Över pizzaugnen skjuter ett tegeltak ut i lokalen och förstärker den sydländska prägnen.

Upp under lokalens tak löper en balkong utefter väggarna. Balkongen har flera bord och matgästerna där kan skjuta överlägsna blickar mot sina medgäster som valt den jordnära placeringen.

Synd bara att det finns så lite att titta på (förutom inredningen, förstås). Restaurangen är nästan tom på gäster.

Kan det bero på dålig mat? Knappast. Kan det bero på dyr mat? Knappast det heller. Snarare beror det på att vi svenskar ibland är alltför obenägna att resa oss upp ur den bekväma TV-soffan för att ta en sväng ut.

Vi prövade på Oxifilé Gorgonzola för 33 kronor. Den var väl tilltagen, mör och något blodig. Smaken förhöjdes av den smälta gorgonzolaosten.

Piccata Napolitana är en ost- och äggpanerad fläskfilé med en kryddig tomatås och ris. Gott. Kostar 25:50. Till bägge rätterna fick vi fräsch och riklig sallad.

Restaurang Sofie har mycket att välja bland på matsedeln. Bland förrätterna kan nämnas italienska och franska ostsorser från 9 till 11 kr, skaldjurscocktail för 14:50.

Fiskrätterna kostar från 18 kr för rödspättafile. Lite mer exotisk är Fritto Misto Mare med bl a bläckfisk (32 kr).

Spagettirätterna kostar mellan 17 och 19 kr. 15 pizzasorter finns att välja mellan (15–18 kr)

De köttiga sakerna börjar på 18 kr för stekt kyckling. Cognacsflamberad njure kostar 29 kr (min. 2 pers). Prislistan toppas av flamberad pepparstek för 39 kr (min 2 pers).

Sofie kan desserter. Den friterade camemberten verkligen smälter i mun. Eller varför inte en varm äggoddy Zabaglione gjord på Marsalavin och vitt vin för 14 kr (min 2 pers).

Sofie har fullständiga rättigheter. Bar, färg-TV. Vinsortimentet är brett med 60 cl karaffin för 30 kr och flaskviner från 33.

Den dåliga besöksfrekvensen gör att en eller annan rätt inte finns att tillgå (vi beställde flamberade bananer till efterrätt. En kypare fick springa över till fruktaffären för att införskaffa råvarorna).

Men visst finns det kvarterskrogar här och var. Och till Sofie åker vi gärna igen även om vi inte råkar bo i trakterna kring Nordostpassagen.