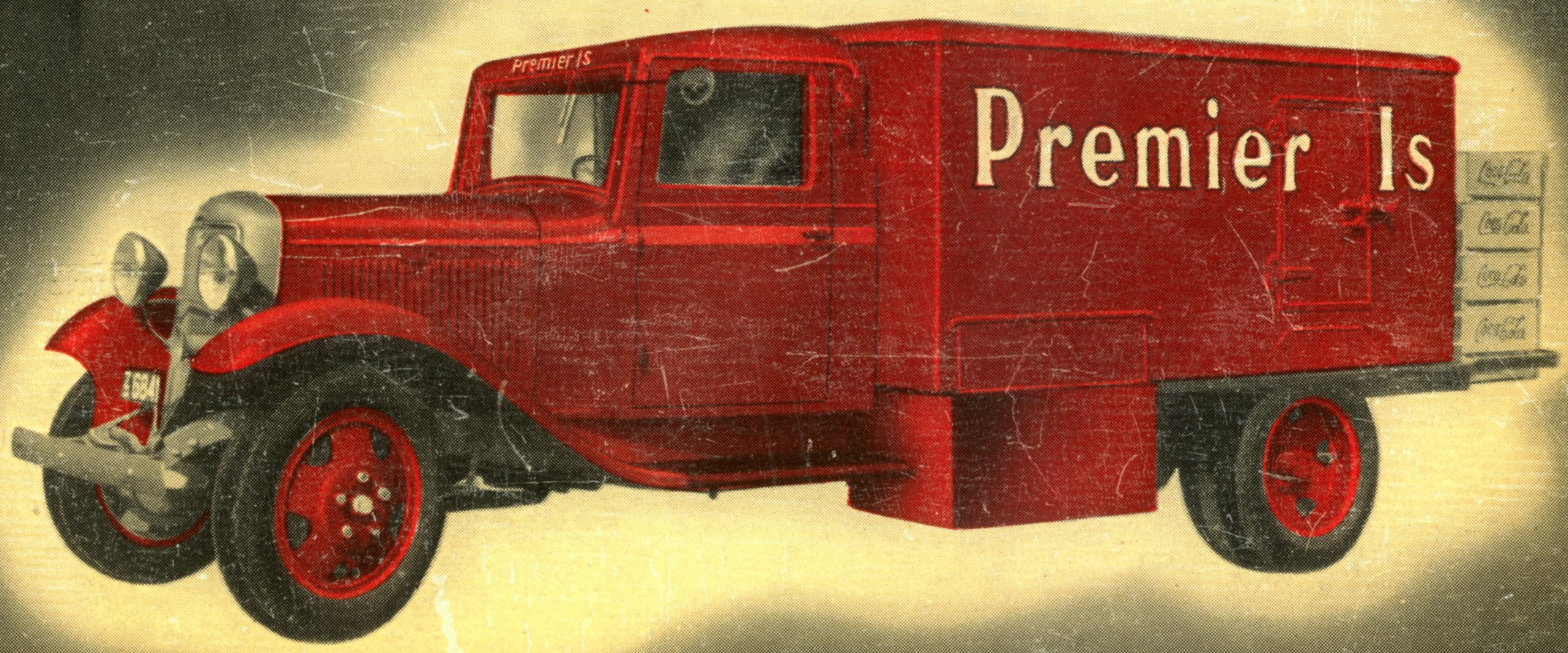
ISTIDEN





UDKOMMER KVARTALSVIS OG SENDES TIL ICE-CREAM INTERESSEREDE I DANMARK.

Ejler Madsen
Jutemarken 7
2680 Solrød Strand
Tlf. 03 14 21 15

PREMIER IS-TIDENDE

1935

1ste og 2det Kvartal

Udgives med særligt Henblik paa en Højnelse af den danske Ice Creams Kvalitet og for at fremme Salget

Udgives gratis af

Premier Is

Den nye Istid —

"The Ice Cream Age" — har snart vundet os alle i sin Favn. — Store og smaa — gamle og unge — saagodt som alle er rede til at række Haanden frem efter en **Ice Cream.** — Og hvorfor? — Fordi en virkelig fin Ice Cream er en Nydelse, styrkende og ubetinget det sundeste Nydelsesmiddel man har — Menneskets bedste Kraftfoder lavet af rig Fløde, bedste Sukker og Frugter. — Tillavet af Eksperter i moderne, hygiejniske Fryserier — maa det nødvendigvis være sundt og styrkende — og friste med sin Velsmag.

Og netop de store Fortrin, god Ice Cream besidder, er den naturlige Forklaring paa den utroligt rivende Udvikling i Forbrug af Ice Cream Verden over.

Det er kun forholdsvis kort Tid siden, at Brugen af Ice Cream blev en Hverdags-Nydelse for det store amerikanske Folk — kun nogle og tredive Aar siden det daglige Forbrug af Ice Cream begyndte at gribe stærkt om sig — og i denne korte Tid har et stort og intelligent Folk paa over 100 Millioner fundet Ice

Cream saa værdifuld, at dets aarlige Forbrug er steget til

ca. 635 Millioner Dollars aarlig eller

omtrent 3 Milliarder Kroner aarlig.

Lægerne og Hospitalerne kan ikke sige nok om dette behagelige og højt skattede Nærings- og Nydelsesmiddel — de anerkender, at Ice Cream har gjort Vidundere ved at gøre den opvoksende Ungdom sundere og stærkere, samt bedre udviklet baade fysisk og aandeligt, ved den daglige Nydelse af det "Mælkefedt" og de Mælkeprodukter, hvoraf god Ice Cream bestaar, og det paastaas, at dette uforlignelige Nærings- og Nydelsesmiddel har gjort sit til at skaffe Amerikanerne Førstepladsen i Sportsverdenen.

I Løbet af kun 10 Aar — fra 1905 til 1915 — steg Ice Cream Produktionen i U. S. A. fra et ubetydeligt Kvantum til ca. 425 Millioner Dollars Værdi — en utrolig hurtig Udvikling. Den fabelagtige Fart i Udviklingen kunde muligvis have været endnu større, hvis ikke det var for det store tekniske Arbejde, som skulde udrettes. Mange Hundreder af Ice Cream Fabriker over hele Amerika skulde næsten trylles op af Jorden og her var Tale om ikke alene smaa og middelstore Fabriker, men ogsaa mægtige store Værker. — Her skulde skabes nye hidtil ukendte Maskiner, Apparater etc. — Nye tilsyneladende gode Konstruktioner blev ofte kun Døgnfluer netop paa

Grund af de stadige store Fremskridt. De holdt ofte kun een Sæson for saa at kastes tilside for nye forbedrede Konstruktioner.

Saadan gik det Slag i Slag — og i nogle Aar var det aarlige Fremskridt i Ice Cream Factory Construction and Equipment næsten utroligt — og da Ice Cream Produktion og Opbevaring etc. for en stor Del er et "Kulde-Problem", saa var der paa dette Tidspunkt gyldne Chancer for dygtige, fantasirige Køletekniker — Konstruktører, der kunde tænke mere klart og virke hurtigere og bedre end Konkurrenterne. — Og selv den Dag i Dag ligger Tyngdepunktet i Ice Cream **Produktion, Distribuering** og **Opbevaring** i de køletekniske Problemer. De, der finder nyere og bedre Løsninger, er Mestre i Faget.



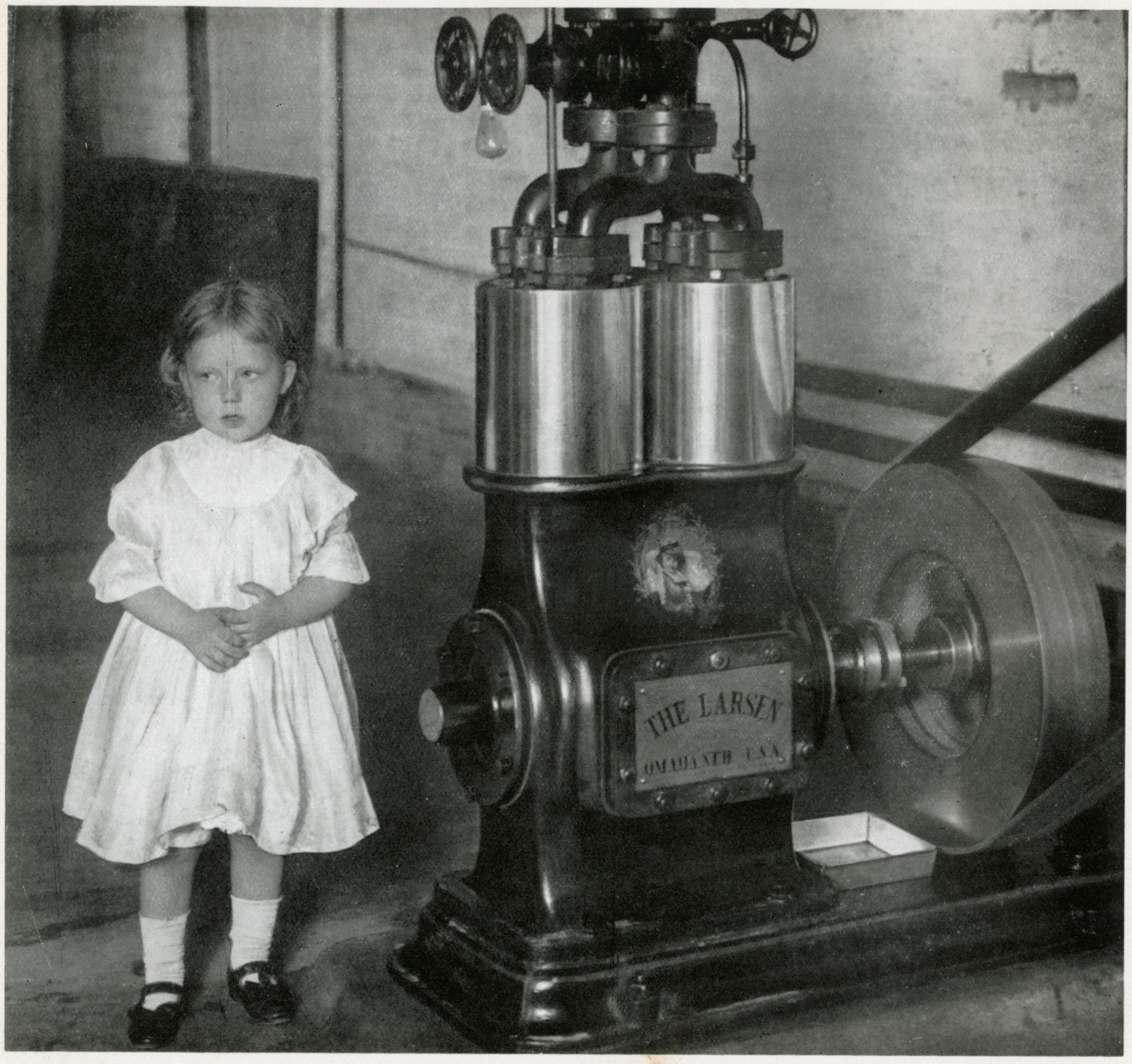
John M. Larsen

Billedet herover viser Ing. John M. Larsen (Skaberen af "The Larsen Type" af Ammoniak Kompressorer, som nu efter ca. 35-40 Aar er bleven almindelig anerkendt og adopteret Verden over) og hans Søn, Harry E. Larsen. Billedet er fra omkring Aaret 1898.



Harry E. Larsen

Ca. 30 Aar senere fik en Fotograf Lejlighed til at tage ovenstaaende Billede. . . . Lille Harry er vokset op og er blevet Ingeniør Harry E. Larsen — og paa hans Arm sidder 3die Generation, den lille "Bobby".

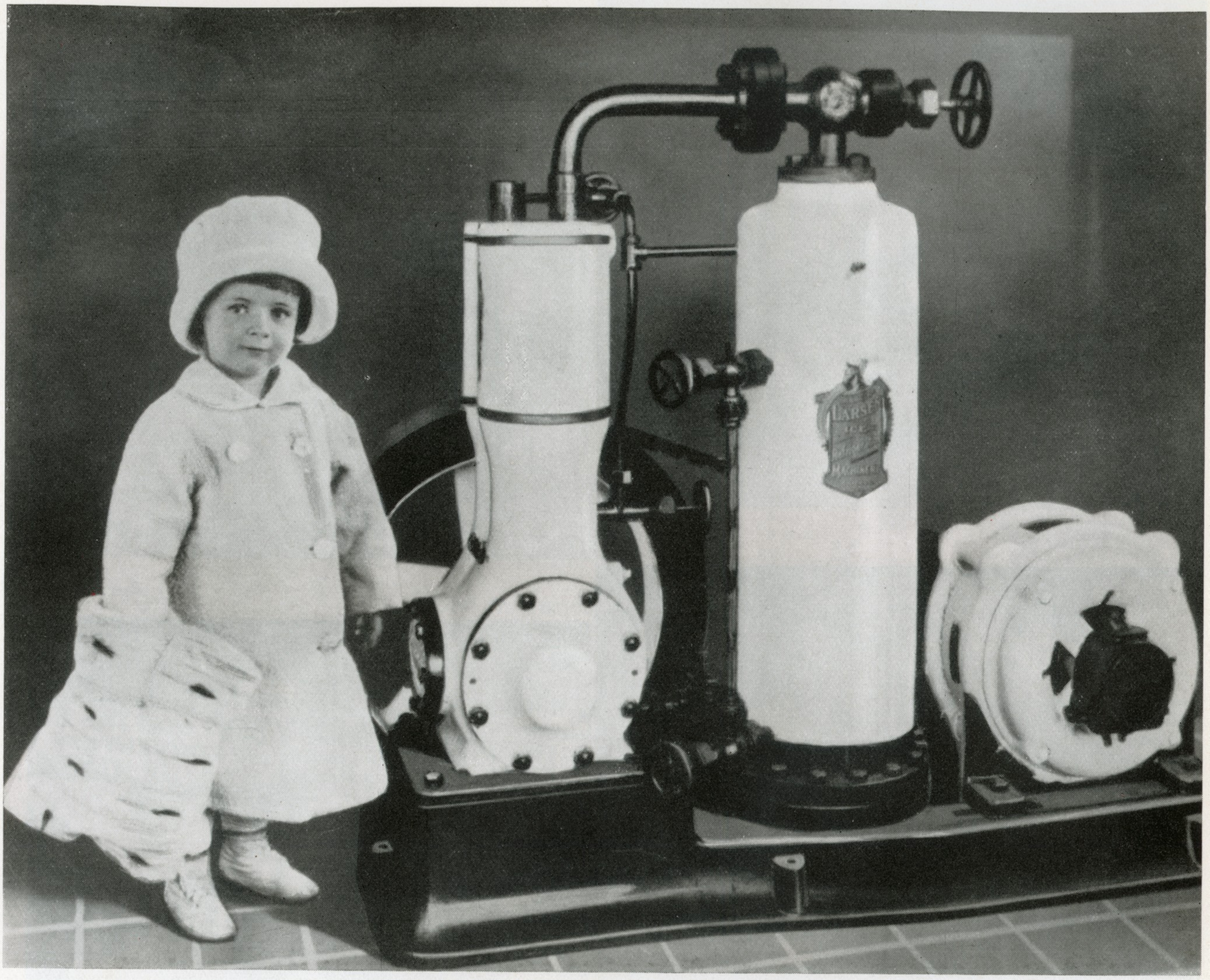


"The Two Baby Larsens"

Ovenstaaende Billede var Samtaleemne blandt Køleteknikere i U. S. A. for godt 30 Aar siden. Det viser nemlig den mindste Størrelse af en "Larsen Ammonia Compressor" — en Kølemaskine, som forbavsede Køleteknikerne paa Grund af de overraskende enkle Linier og den kolossale Ydeevne i Forhold til Maskinens Størrelse (15.000 Kal. p. t.).

Man faar bedst Indtryk af denne Compressors Lidenhed ved Sammenligning med den anden "Larsen Baby" — lille Miss Ester Larsen, som dengang var 3—4 Aar gammel.

Denne Larsen Compressor Type er ca. 35 Aar gammel — men fuldt moderne den Dag i Dag. Kan man forlange mere i Retning af Fremsynethed i Konstruktion?



Elleve Aar senere —

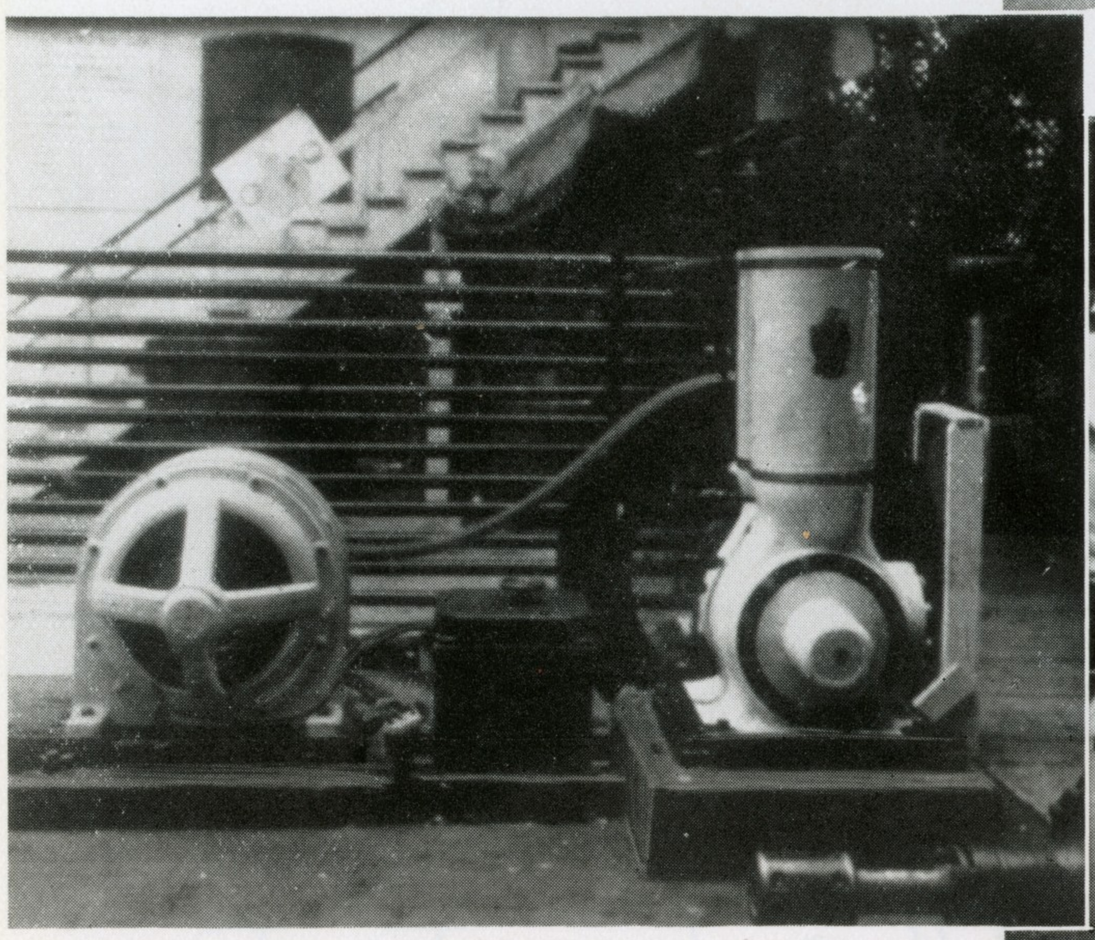
2 nye "Babies"

Her vises et monteret Baby-Aggregat. Selve Kompressoren er i Princippet den samme som den paa forrige Side viste — kun Kombinationen af Kompressor og Aggregat er ny — og saa ny, at den selv i Dag fuldtud staar paa Højde med Konkurrenternes allersidste Modeller.

Den anden "Baby" er ogsaa en ny Model — John M. Larsens yngste Datter — Miss Dorothy Jane Larsen.








THIS ENTIRE PLANT, MACHINERY & ROOMS
DESIGNED UNDER CONTRACT WITH THE NATIONAL DAIRY ASS'N
BY LARSEN ICE MACHINERY CO. INC. CHICAGO
DONT MISS THE EX
and CONVENTION
B-UP STAIRS





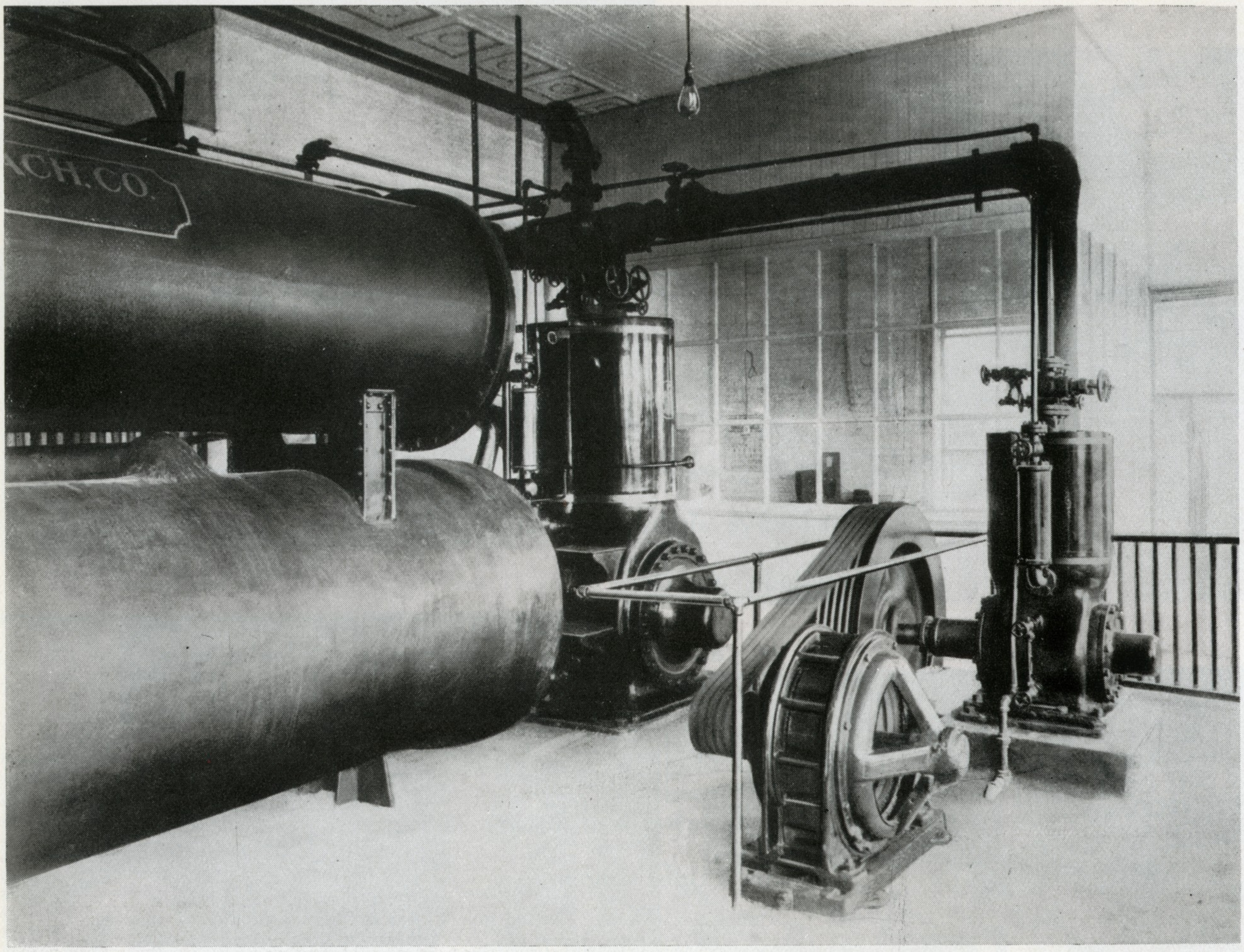
National Dairy Show i Chicago

I Aaret 1905 afholdtes i Chicago en national Mejeri-Udstilling, og Billederne paa modstaaende Side giver et Indtryk af de store Stands, som John M. Larsen raadede over her.

John M. Larsens Udstilling spændte over 65 Meter i Længden og med et Kølerum til Smør, Ost etc. ca. 35 Meter langt. Desuden et arbejdende 50.000 Kalorier p. t. Køleanlæg. Altsammen bygget op kun for een eneste Uges Udstilling.

Læg særlig Mærke til de to nederste Billeder. Tilvenstre ses den afkølede Korridor til det lange Smørkølingsrum. Midt i Korridoren er anbragt to store 400 lbs. Blokke Krystalis fra en "Larsen Raw Water Ice Plant and Ice Cream Factory". Døren fører ind til et "Larsen Ice Cream Hærdningsrum" (satte Verdensrekord i lav Temperatur).

Det andet Billede viser alle de udstillede letfordærvelige Varer, som Ugen igennem holdtes friske bag 3 Lag Spejlglasruder.



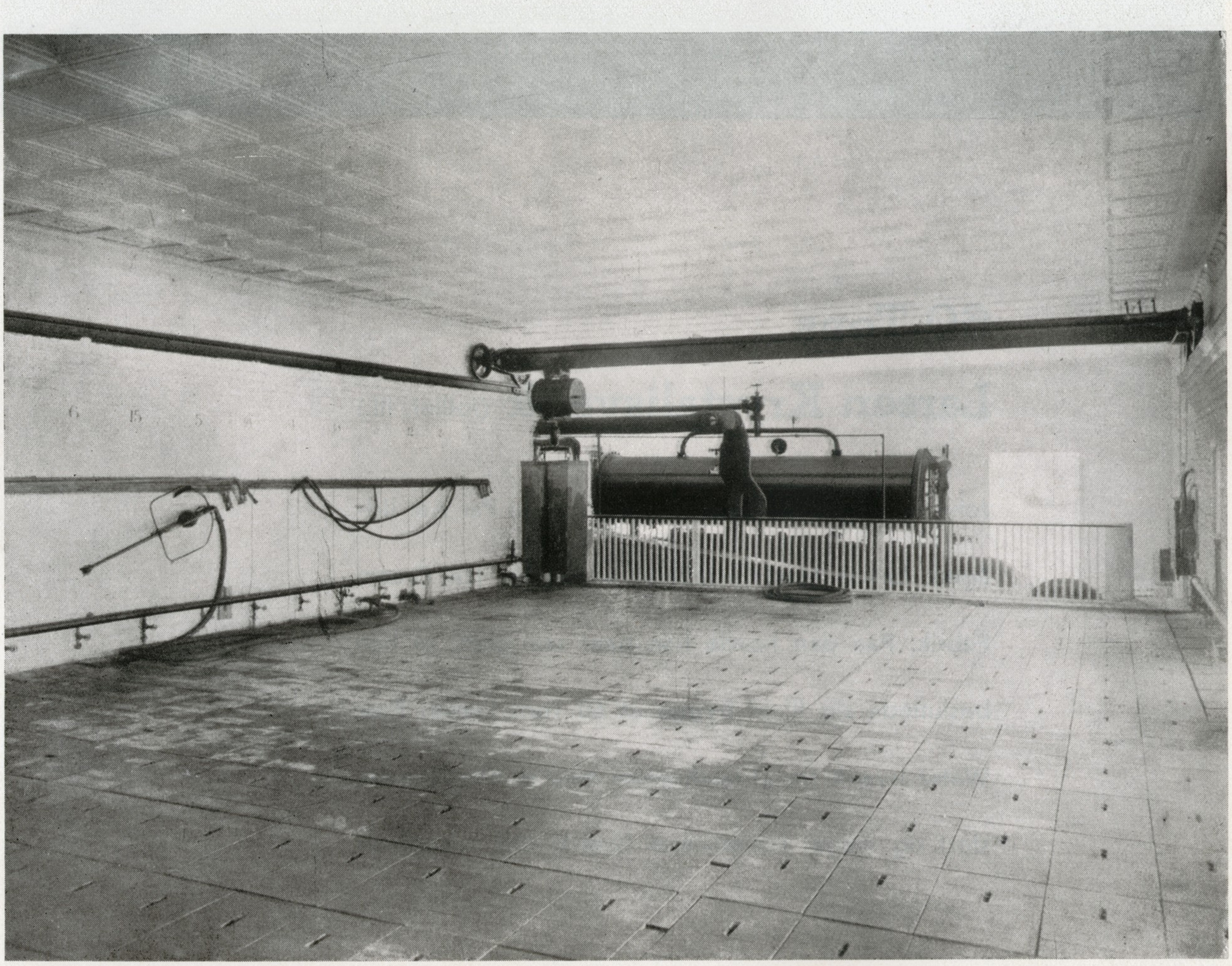
Et Larsen Mønster-Isværk

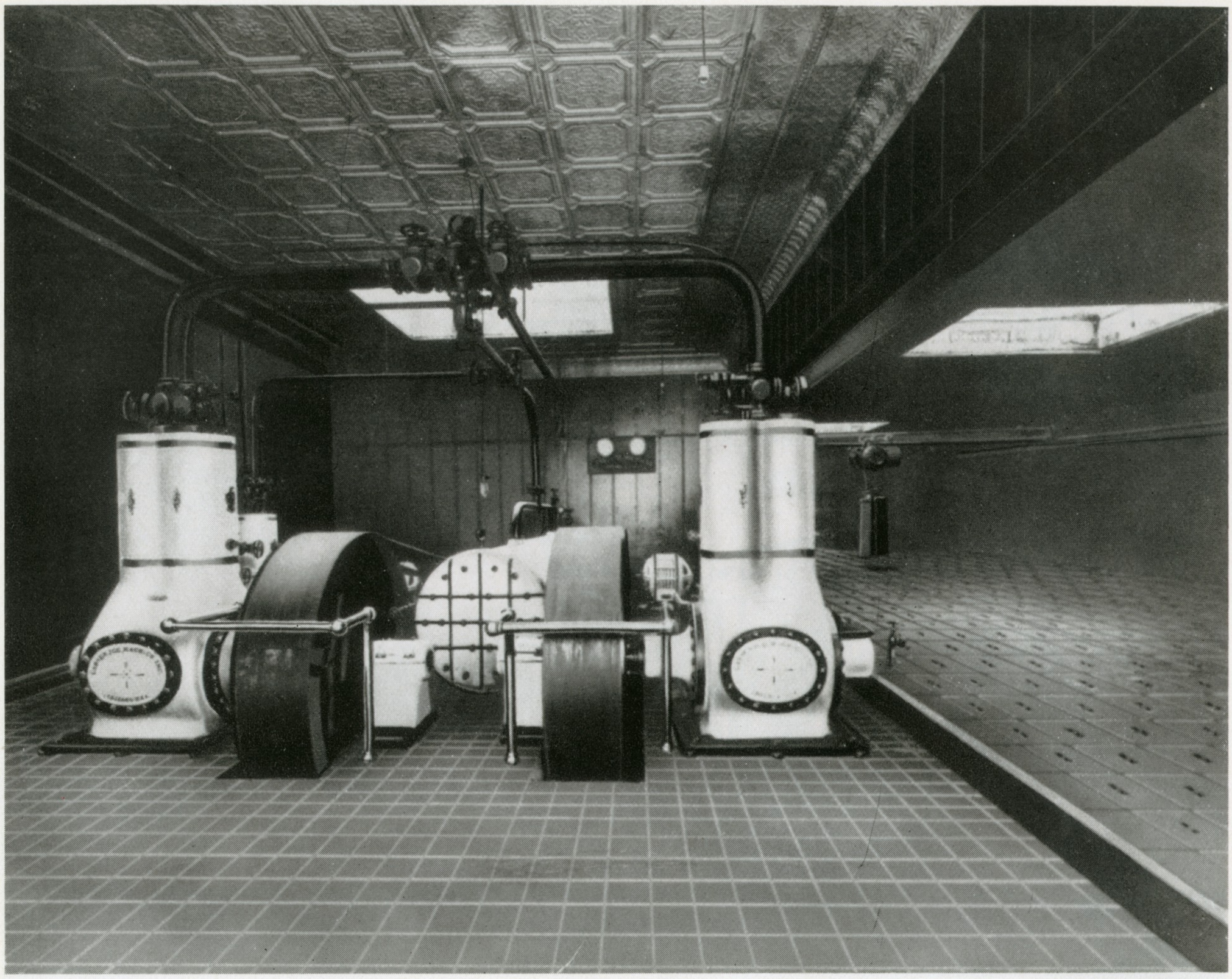
Skulde man tro, at et helt moderne Isværk som det, der vises paa disse Billeder, er bygget for over et kvart Aarhundrede siden? Det er ikke desto mindre Sandhed. John M. Larsen leverede det komplet med Bygning og det hele for godt 27 Aar siden til en Kunde i Elkhardt, Indiana. Enhver, der har Forstand paa Isværker, vil se, at det i Hovedpunkterne er enklere, mere pladsbesparende og smartere udført end de Gennemsnits-Isværker, der bygges i Dag. Læg

Mærke til, at Ammoniak-Kondensatoren er monteret oven paa den isolerede Fordamper.

Og det kan maaske more interesserede at faa at vide, at Is-Generatoren (40—50 Tons Is daglig) **kun** indeholder Lage (ingen Spiraler), og ca. 500 Isceller, der vejer 400 eng. Pund hver. En elektrisk Kran løfter to Celler ad Gangen.

Ammoniak-Ledningerne er reduceret til et Minimum — kun nogle faa Meter i Længde.



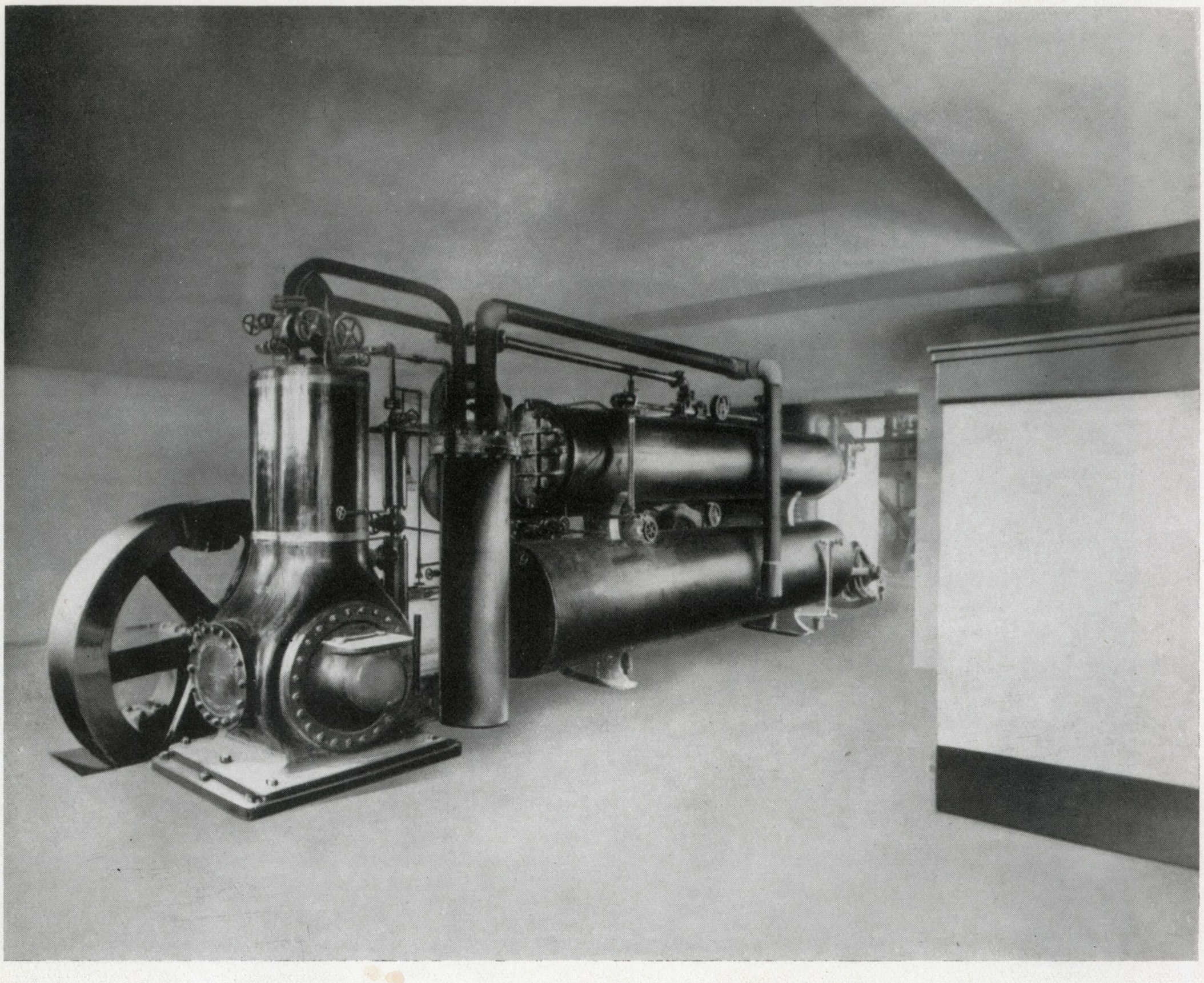


60 Tons

Larsen Krystalisværk (Jolliet, Ill.)

John M. Larsen havde en Kunde, som et Par Aar tidligere havde faaet installeret en Larsen Ice Cream Fabrik. Paa den havde han tjent saa godt, at han besluttede sig til at bygge et 60 Tons Larsen Raw Water Isværk for at konkurrere med et eksisterende stort og meget kompliceret Isværk, der arbejdede

med destilleret Vand. John M. Larsen tilbød ham hosstaaende enkle og tiltalende Anlæg — og fik Ordren. John M. Larsens Isværk gik af med Sejren i Kraft af en eminent simpel Konstruktion og høj Økonomi, som maatte fryde enhver Fagmand.



Larsen Anlæg i en Chicago Mælkeforsyning

For ca. 21 Aar siden installerede John M. Larsen et større Køleanlæg hos en Chicago Mælkeforsyning. At man ogsaa her var glade for Anlæget, beviser omstaaende rosende Udtalelse — og en Kendsgerning er det, at Køleanlæget i Dag udmærket kunde præsenteres som: "Sidste Skrig". Og moderne er det endnu den Dag i Dag.

LONG DISTANCE
PHONE HAYMARKET 242

ESTABLISHED 1890

WESTERN DAIRY CO.

High Grade DAIRY PRODUCTS


CHICAGO PLANT


LAKE VILLA PLANT.

1443-1449 EDGEMONT AVE. CHICAGO'S LARGEST CREAM RECEIVERS LAKE VILLA, ILL.

CHICAGO, Nov. 7th, 1914. 191

Larsen Ice Machine Co.,
5853-55 Broadway,
Chicago.

Gentlemen:-

Regarding the 40 to 50 ton Refrigerating Plant, together with the cold storage rooms that you built for us, in our new bottling plant, this past summer, will say, that the Plant is simply an ideal one. It is so simple and compact, (machine, shell condenser, shell brine cooler occupies a floor space of only about 7' x 28') requiring, we believe less than 1/4 of the space for any other type of installation.

The simplicity of the plant renders it almost automatic in operation, any person of ordinary intelligence can handle the plant, without previous experience with only very brief instructions.

We are easily able to reduce the brine inour 8000 gallon brine tank 10 degrees per hour. We cool 25,000 Pounds of milk from the pasteurizer from 90 degrees to 36 degrees Fahr. In addition to cooling our cold storage rooms, by operating the machine only about 2½ hours daily. With our old refrigerating plant by operating it 24 hours, we were not able to cool our milk any lower than about 55 to 60 degrees Fahr.

We cannot say too much in praise of the plant and the thorough and businesslike way in which you handled the installation from start to finish.

Yours very truly,

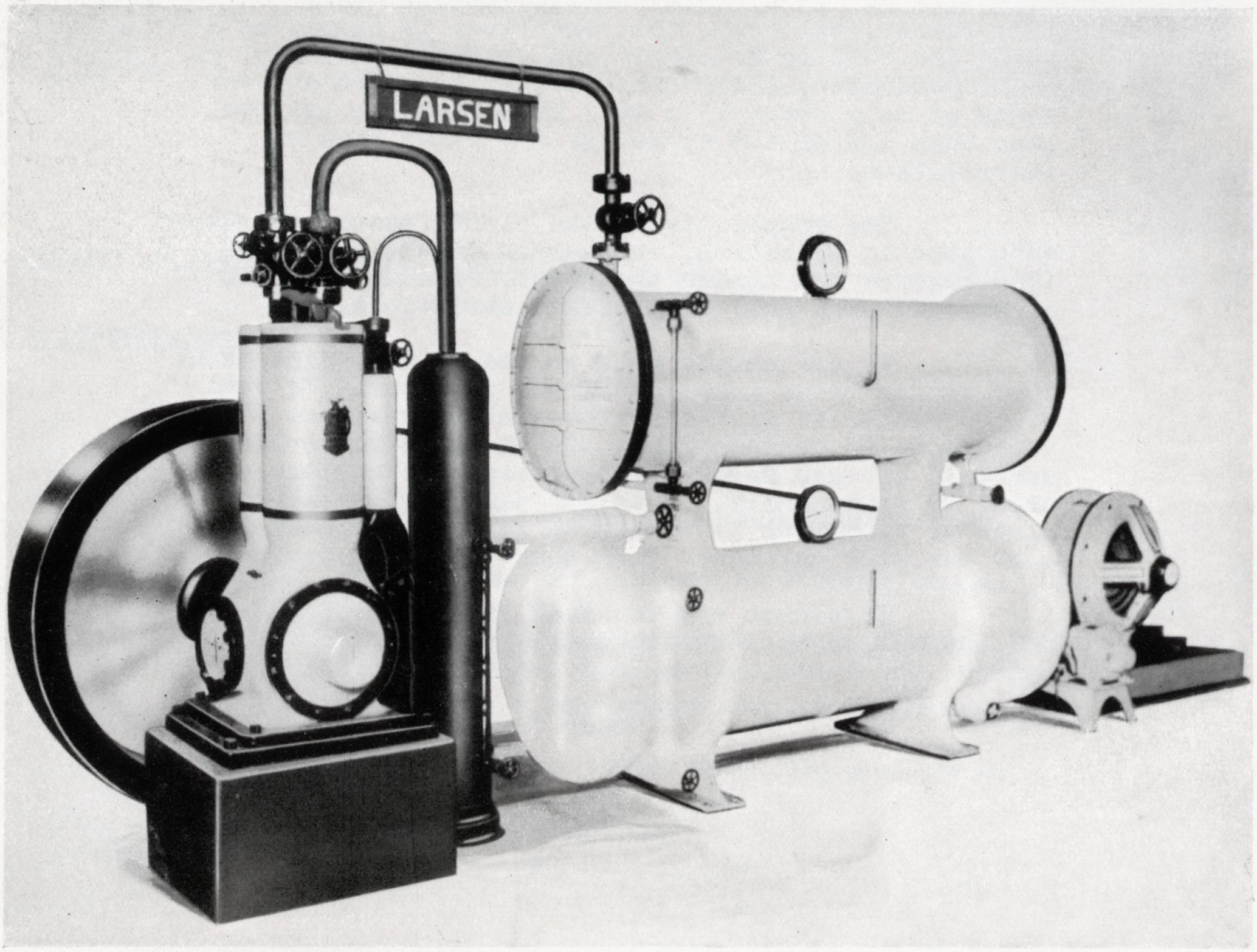
WESTERN DAIRY COMPANY.

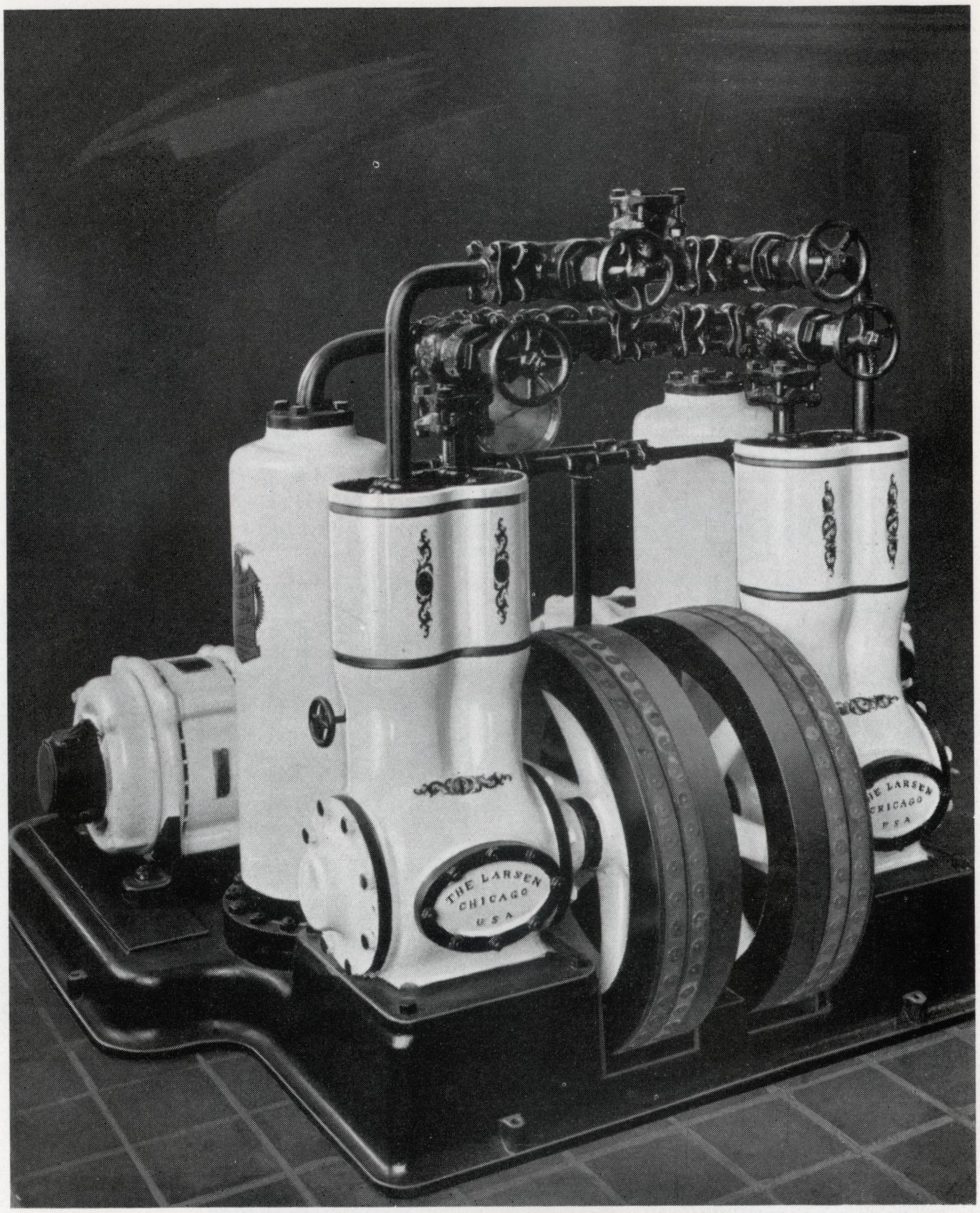
MSD/IT

3. Internationale
Køle-Kongres i Chicago

for ca. 23 Aar siden

Paa denne Kongres udstilledes nedenstaaende "Larsen 50—60.000 Kal. p. t. Anlæg" i Drift. Det vakte den største Beundring hos de utallige udenlandske Fagmænd og Eksperter paa Køleteknikens Omraade og Delegationer fra Alverdens Lande begejstrede erklærede Larsen-Køleren for "the last Word".

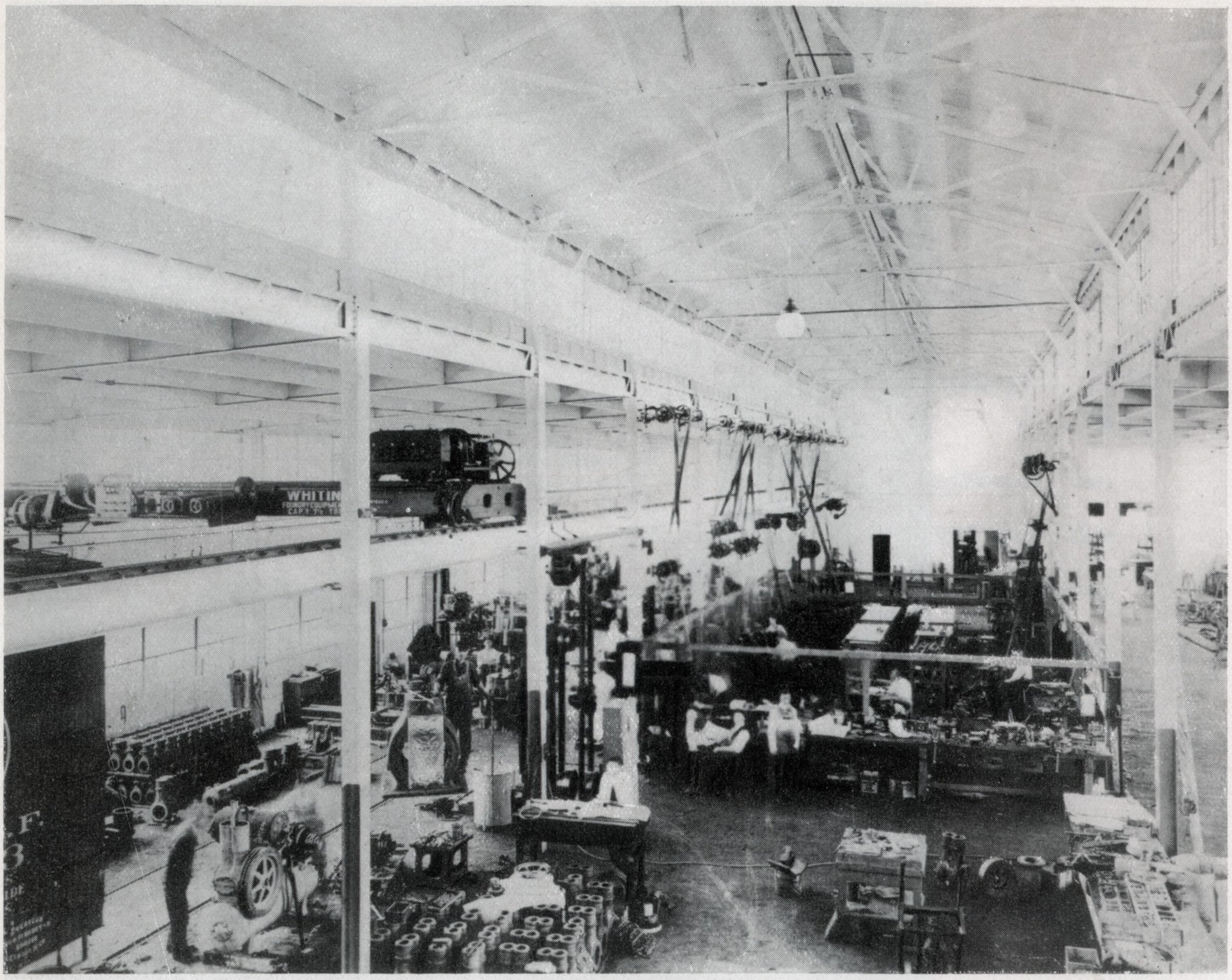




Et Larsen
Tvilling-Aggregat

Her vises et sammenbygget Anlæg — to Larsen-Ammoniak-Kompressorer, hver med 4—5 Tons Køle-Kapacitet. Man ser her tydeligt de rene Linier Konstruktionen er udført i.

Det er et Aggregat, som John M. Larsen har høstet saglig og almen Anerkendelse for.



Interiør fra John M. Larsens Maskinværksted

Ft. Madison Iowa.

Billedet viser et Blik taget fra Tegnestuen ned over det 300 Fod lange Maskinværksted. Helt tilvenstre i Billedet øjner man en Godsvogn og Sporet, som fører gennem hele Lokalet. Tilvenstre ses ogsaa Partier af Krumtaphuse til Kompressorer. Det firkantede Felt i Midten er Værktøjsrummet.

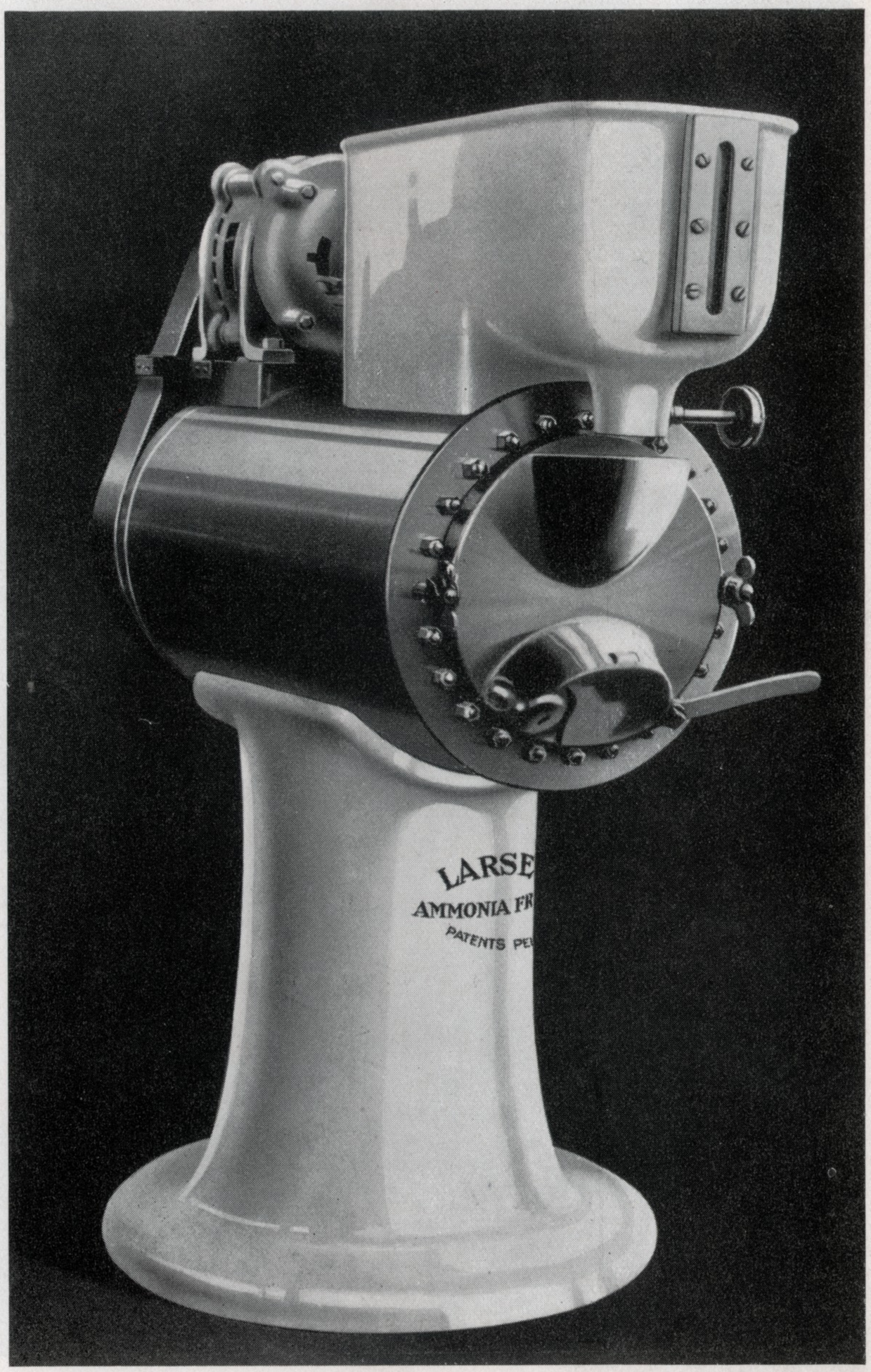
The Larsen Direct Expansion Ammonia Ice Cream Fryser

Denne Fryser er et af de meget vigtige Fremskridt i Ice Creamteknikens Historie. Tidligere kunde man nemlig ikke bruge Ammoniak direkte til Ice Cream Frysning, men maatte først køle Lagen og derefter pumpe den afkølede Lage til Ice Cream Fryseren.

Naturligvis var dette en baade omstændelig og kostbar Metode, som gav for ringe Nyttevirkning. Flere Ice Cream Fryser Fabrikanter havde forgæves forsøgt at finde en Maade, paa hvilken man kunde bruge direkte Ammoniak — men maatte omsider erklære denne Vej for ufarbar.

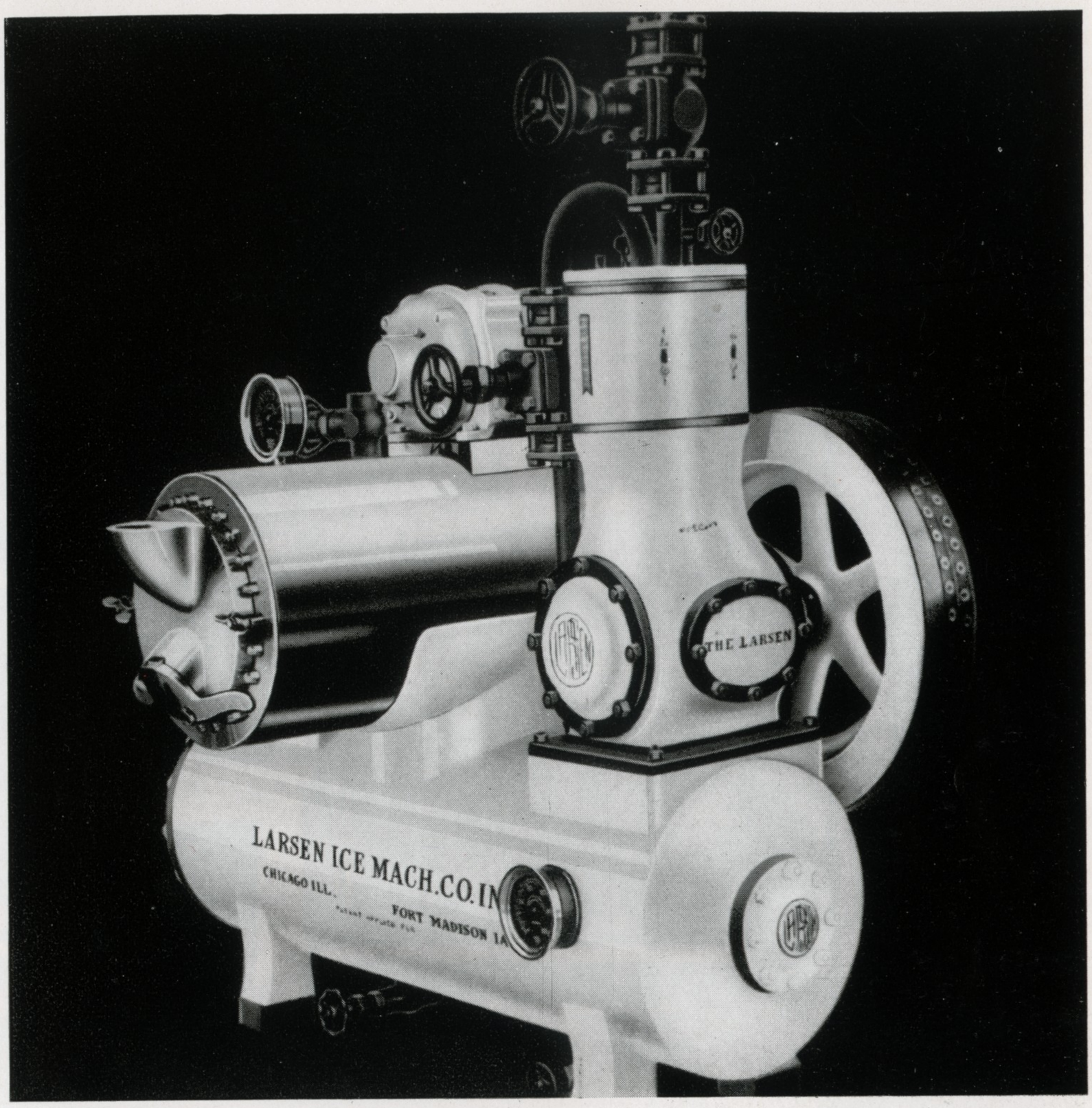
Ikke desto mindre besluttede John M. Larsen sig til selv at løse Opgaven — og hans Iver blev belønnet. I 1913—14 kunde han udsende Verdens første Ammoniak-Fryser paa Markedet, og den viste sig at være ideel i enhver Retning. Nyttevirkningen var sat flere Hundrede Procent i Vejret — og Køleteknikerne var imponerede. De to følgende Sider viser flere af den Type Ammoniak Frysere, som gjorde "The Larsen Ice Machine Co." til et Verdensnavn.

Nu — godt 20 Aar efter — er Lage-Fryserne næsten helt ude af Sagaen — igen et Bevis paa, at John M. Larsen paa alle Felter har været et kvart Aarhundrede foran.



Larsens Demonstrations Hall i Chicago

Nedenfor et Billede af den allerførste Larsen-Direct-Ammoniak-Fryser, udstillet i Drift i hans Chicago-Demonstrations Lokale. I Baggrunden skimtes blandt andet en Larsen-125-Tons Kompressor.



Et genialt Larsen Transportable Ice Cream og Køle-Aggregat

Denne enestaaende Fryser er over 20 Aar gammel, hvor utroligt det end lyder. Den er saa komplet, at den kun kræver Forbindelse med Vand og Elektricitet for at kunne producere 50 Liter Ice Cream hver 7.-10. Minut. Kompressoren gaar paa Kuglelejer.



Komplet Ice Cream Fabrik

i Dallas, Texas.

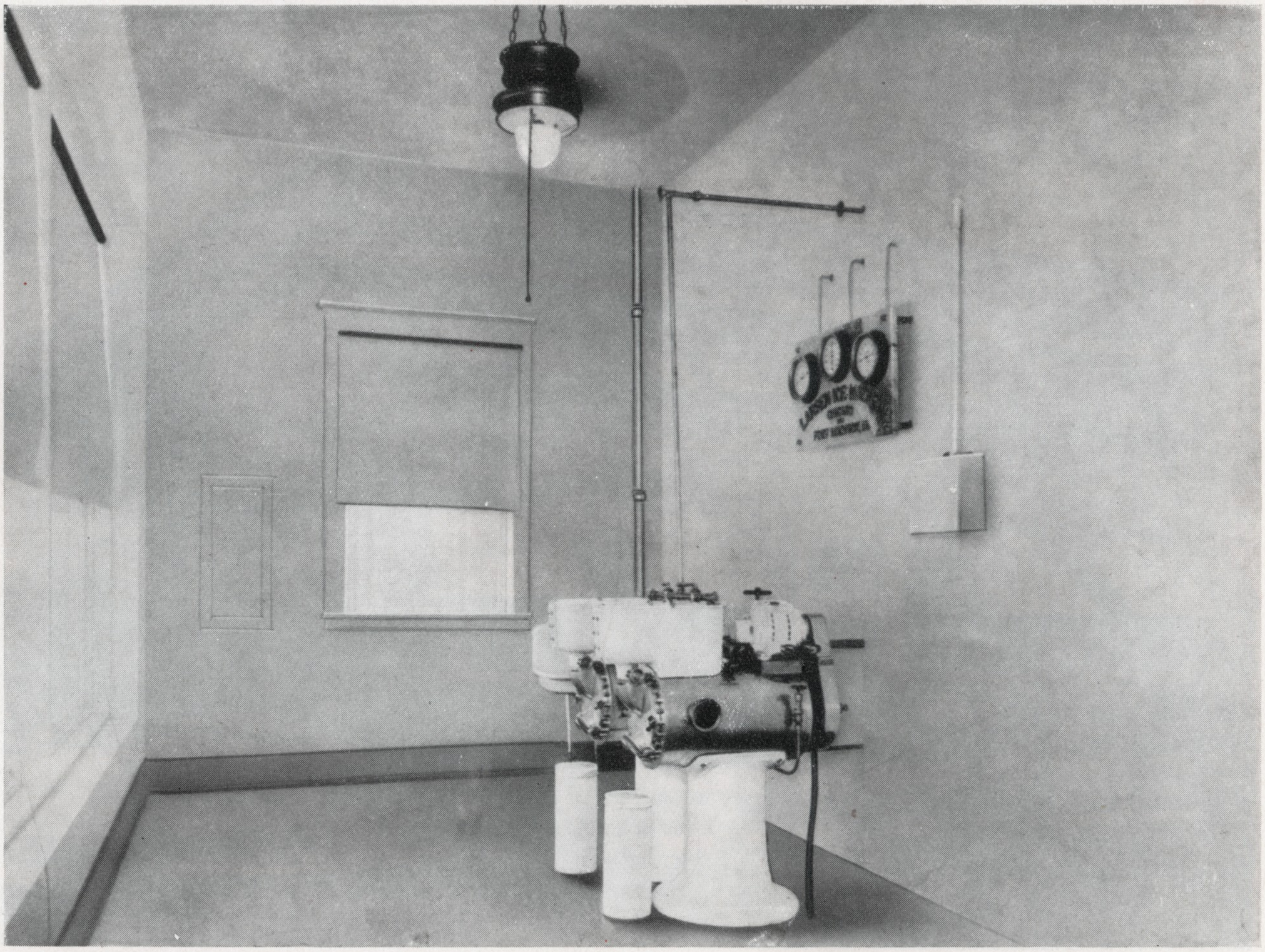
John M. Larsens Prestige voksede stadigt med det Antal Anlæg han leverede og i Løbet af nogle Aar blev han i Stand til selv at vælge sine Kunder. Han foretrak da ikke alene at forsyne de forskellige Anlæg med Maskiner, men valgte at bygge Værkerne komplette med Bygninger — komplette Fabriker for Krystalis og Ice Cream.

Ovenfor ses en Ice Cream Fabrik, som han byggede

i Dallas, Texas, for 21 Aar siden — enkelt og hensigtsmæssigt — up to date selv i Dag.

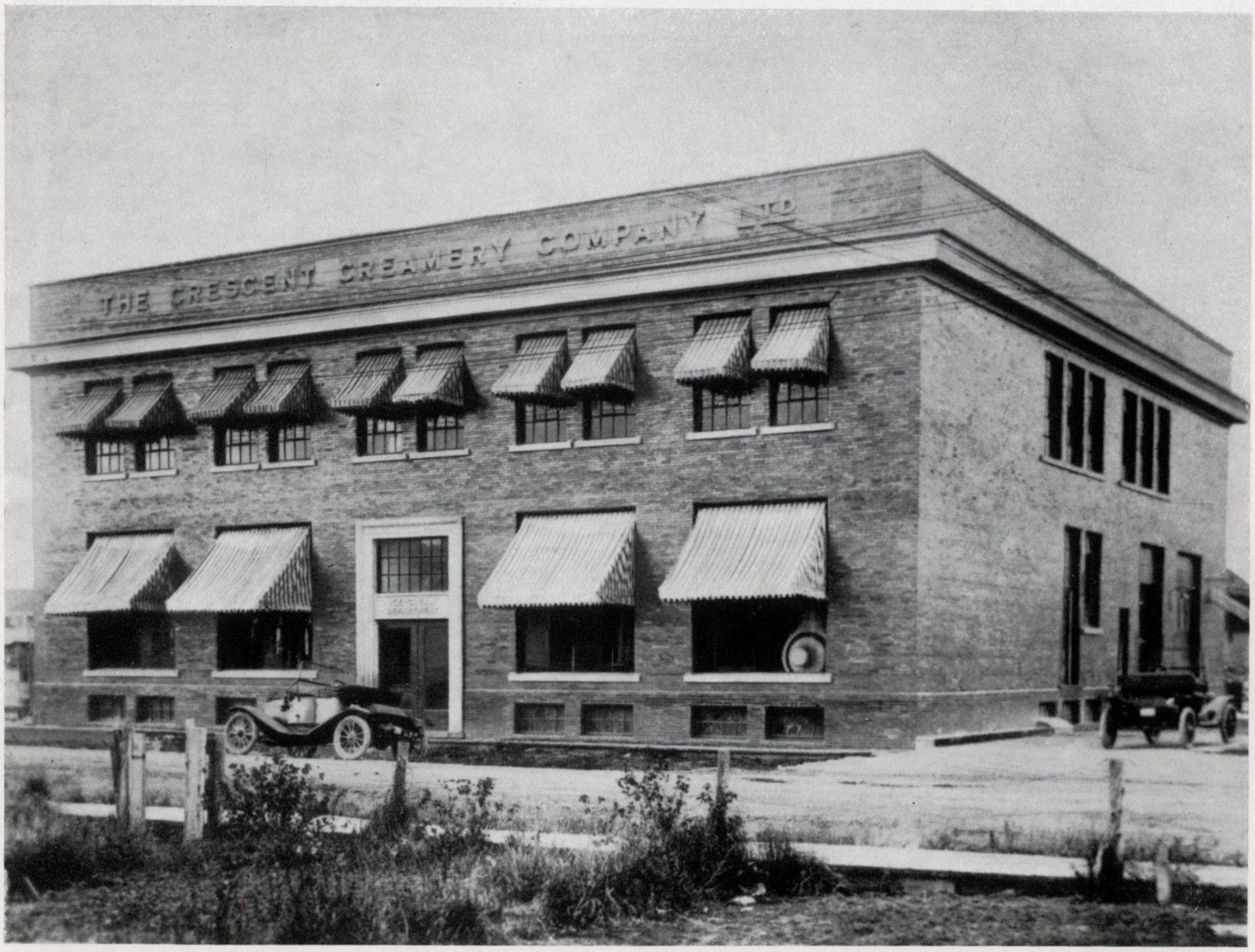
Hele det indre er meget tiltalende og blandt andet staar der to Larsen-Ammoniak-Ice-Cream-Frysere, hver paa 50 Liters Kapacitet i 7—10 Minutter.

2 Larsen Ammoniak Ice Cream Frysere, hver paa 50 Liters Kapacitet i 7—10 Minutter.



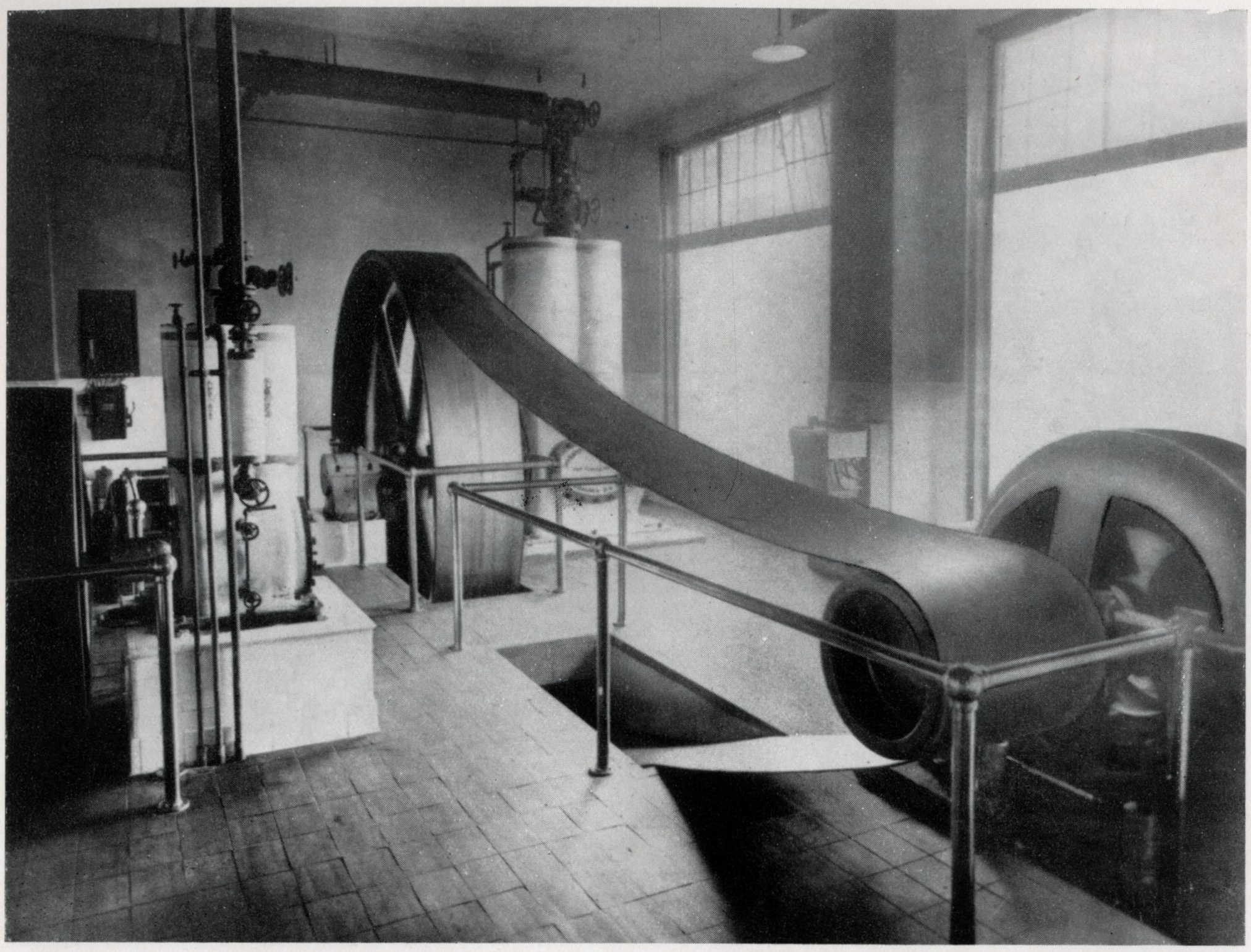
Ice Cream Fabrik i Canada

Her er igen et af de Anlæg, som John M. Larsen byggede komplet, bemærk den enkle karakteristiske Facade. Dette Anlæg ligger langt mod Nord (Winnipeg) og har en daglig Produktion paa ca. 100.000 Liter Ice Cream og ca. 60 Tons Krystalis.



Ekspeditionssiden af Winnipeg Værket

Selv om man i Winnipeg har frygtelig kolde Vintre, er Issalget i de varme Sommermaaneder overmaade stort — morsomt nok større end i Byer af tilsvarende Størrelse i Syden. (Coca-Cola rapporterer det samme Resultat for deres Salg i Canadas nordlige Byer).

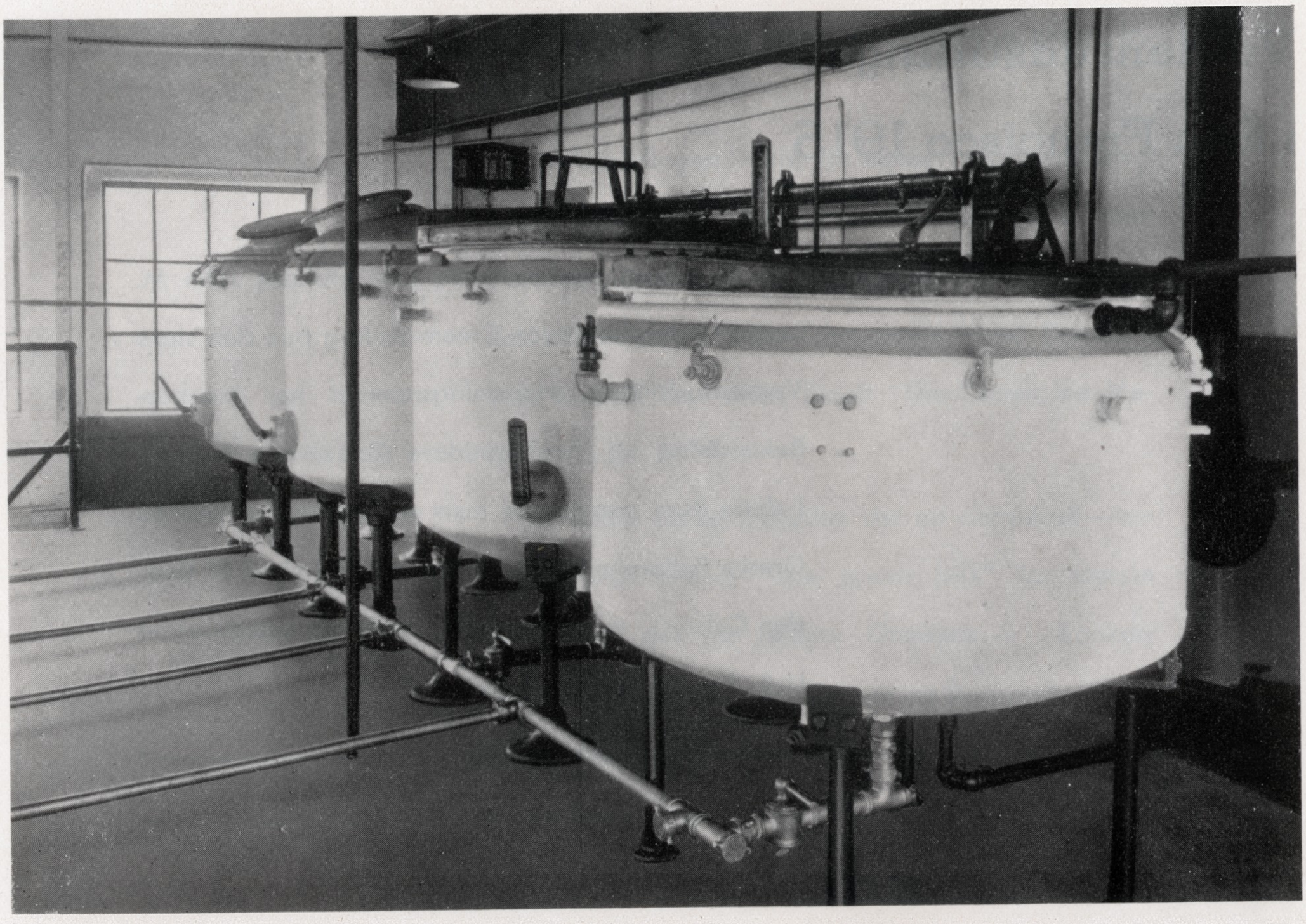


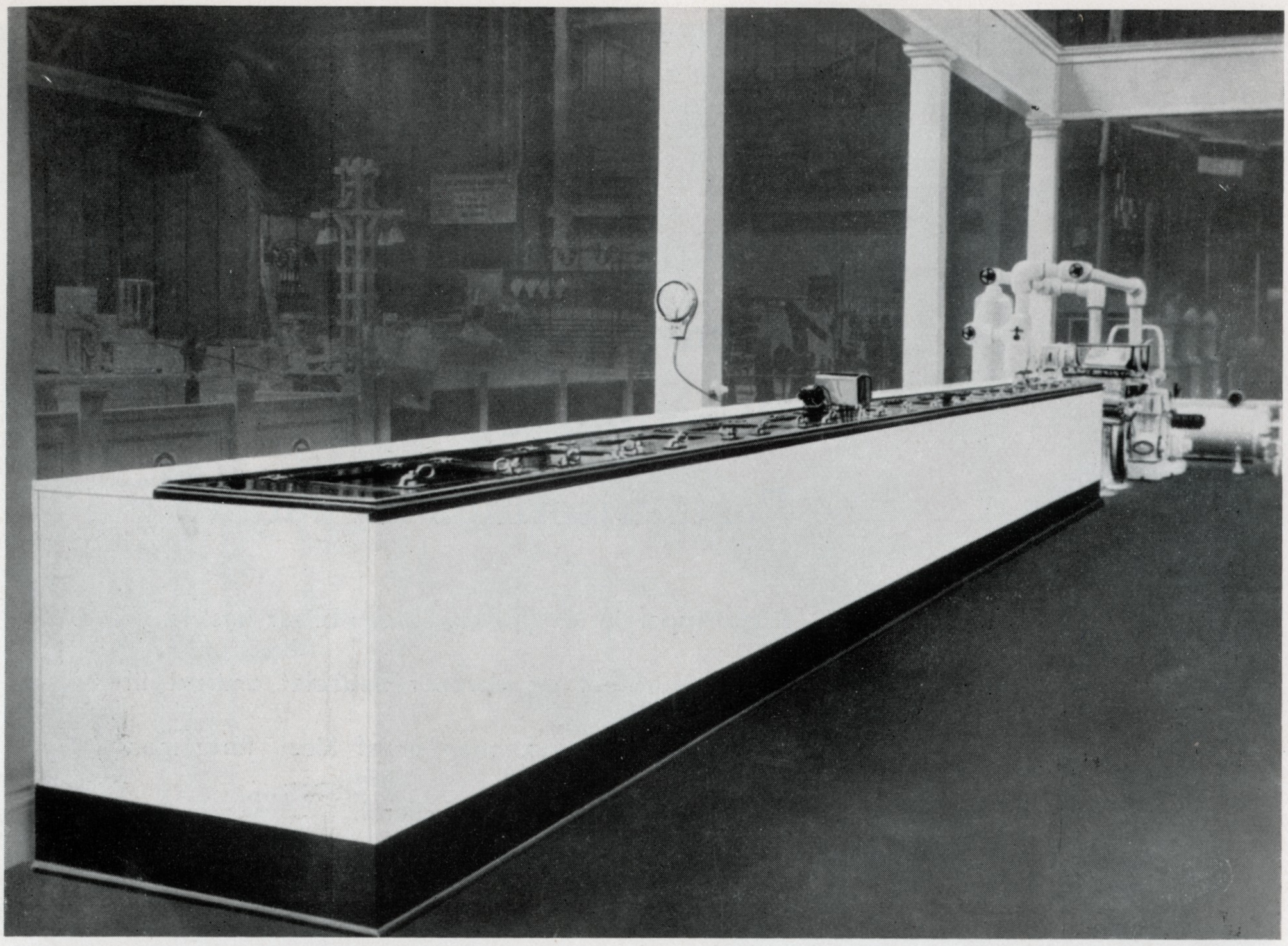
Maskinrummet i Winnipeg Værket

Man ser to Larsen-Ammoniak-Kompressorer paa Billedet ovenfor. Den store Drivrem er paa ikke mindre end 30 Tommers Bredde. Men der maa ogsaa et godt Træk til, for Kapaciteten er stor.

Kombinerede Blandings- og Pasteuriserings-Apparater

Disse Apparater er typiske. Fløden bliver først lang-tids-pasteuriseret og derefter nedkølet omtrent til Nulpunktet. Konstruktionen er af Staal, foret med Glas og udvendig stærkt isoleret.

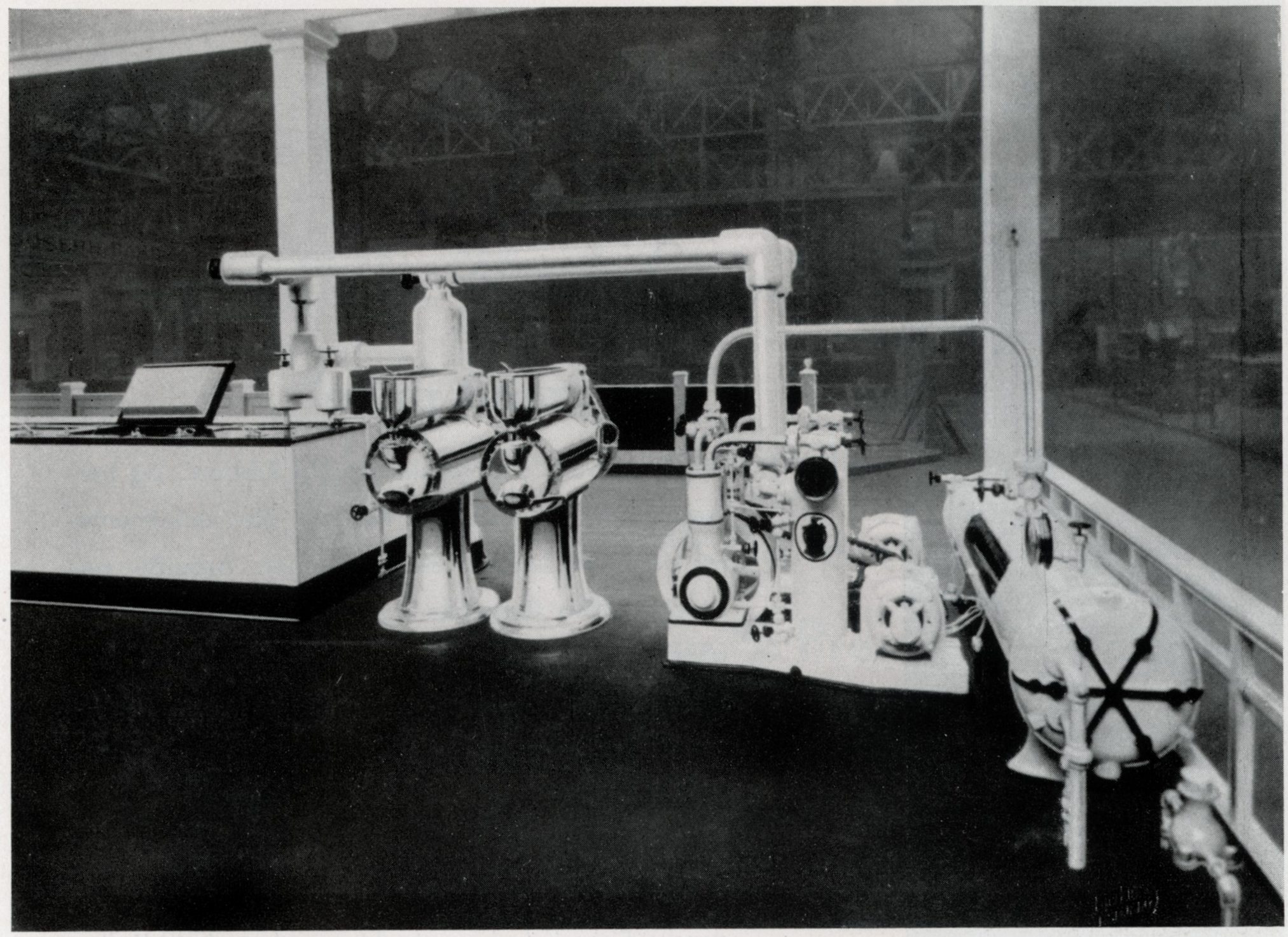




Verdensudstillingen i San Francisco 1915

Paa denne og modstaaende Side afbildes John M. Larsens arbejdende Ice Cream Anlæg paa den store Verdensudstilling. Hærdningsrummet har Marmor-Beklædning og Maghognidøre (forsølvede Beslag). I dette Rum præsterede man en Temperatur paa 60 Grader Fahrenheit **under 0 Fahrenheit** (minus 51 Grader Celsius), en Temperatur maalt og attesteret af U. S. Bureau of Standards.

Det er bemærkelsesværdigt, at denne ekstraordinært lave Temperatur, som nu er "en vogue" Verden over,



allerede for 20 Aar siden lanceredes af John M. Larsen.

Larsen-Udstillingen vakte da ogsaa udelt Beundring — og til Trods for den enorme Konkurrence mellem Verdens største og mest betydningsfulde Firmaer om den allerhøjeste Hæder "The grand Prize" (Verdens blaa Baand), blev dette tildelt "The Larsen Ice Machine Co.".

For første Gang lykkedes det en danskfødt — en Larsen — at erobre "The grand prix" for største Fremskridt paa et teknisk Omraade — i Konkurrence med hele Verden. Det var en Begivenhed, der glædede de Danske i Staterne og gav Genlyd i det gamle Land.



"The grand prize"

Her gengives "The official Award Ribbon" og hermed sluttes det historiske Resumé, som dokumenterer John M. Larsens banebrydende Arbejde paa Køleteknikens Omraade og hans Indsats som Foregangsmand i U. S. A. specielt i Ice Cream Industrien. Kort Tid efter Verdensudstillingen kom John M. Larsen til Europa i Mission for de Allierede, men Ruslands Frafald var Skyld i, at han kunde holde Ferie i Danmark.

John M. Larsen kunde ikke roligt se paa, at det danske Fiskeri stod og stærkt manglede Is til Køling af Fangsten, og han tog derfor fat med for egen Regning at bygge Isværker for Fiskeriet.

I Løbet af nogle Aar besluttede han sig til helt og holdent at bosætte sig i sit Fædreland og generhverve sin danske Borgerret.

Og saa kom Ønsket om at delagtiggøre det danske Folk i sine rige Ice Cream Erfaringer. John M. Larsen skabte derfor her en moderne Ice Cream Industri, som skulde blive hans Ry værdigt.

I næste Afsnit fortælles, hvorledes han og hans Søn har bygget denne nye danske Industri op, og hvori de giver Brødet til flere Hundrede Mennesker, og hvorledes de er i Stand til at aftage store Mængder af den i Sommermaanederne for rigelige Fløde, ligesom de ogsaa aftager store Partier af dansk Sukker — et Afsnit, der viser, at John M. Larsen efter sin Hjemkomst har været og stadig er en god Støtte for Landbruget i disse for Danmark saa vanskelige Tider.