Efterfølgende Afsnit

omhandler

A/S De forenede Isværker

og A/S Premier Is

i Danmark



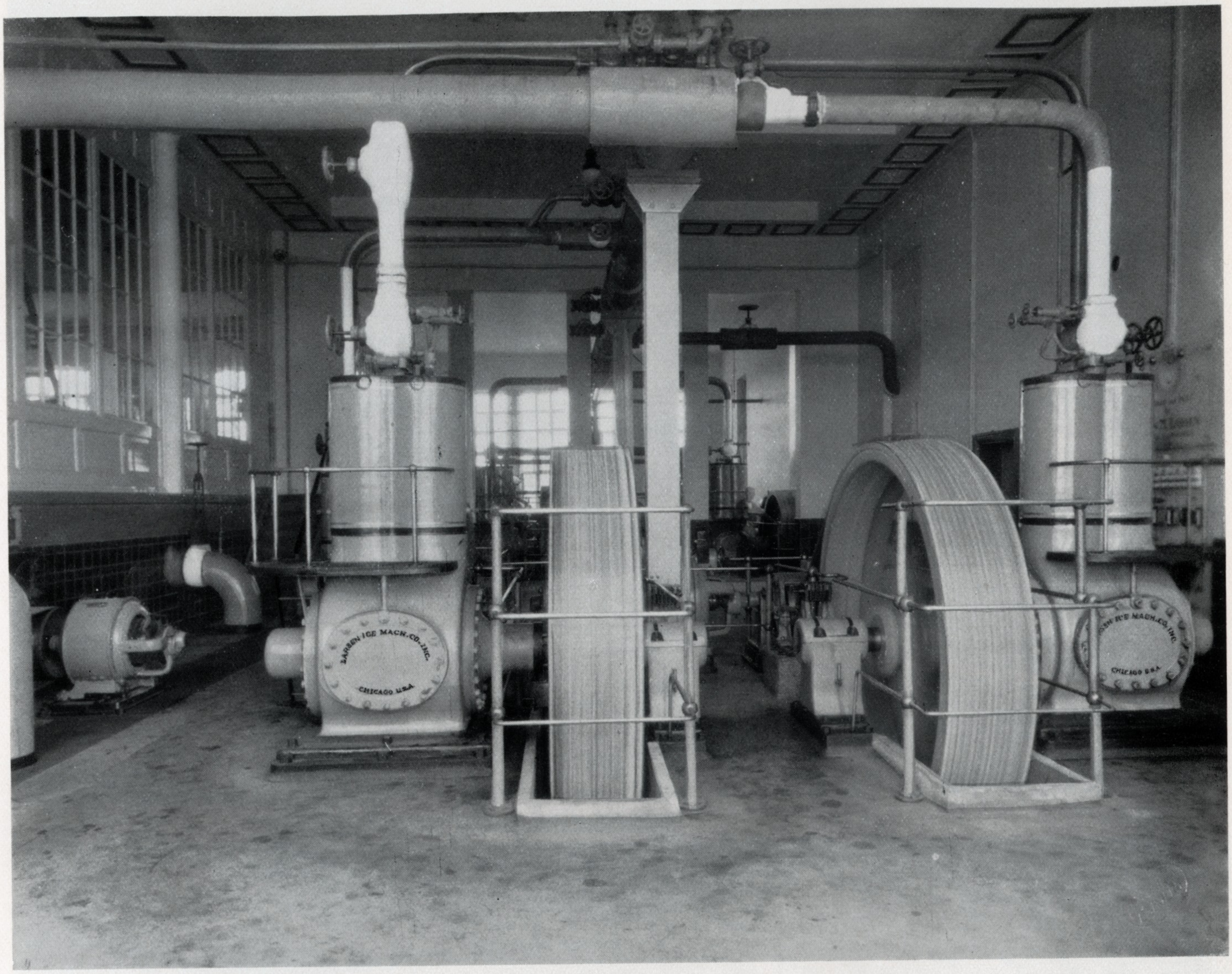
John M. Larsen startede "De forenede Isværker" i Aarene 1916—17. Ved Starten begyndte man med et 75 Tons Isværk. Det bebyggede Areal var kun paa ca. 800 Kvadratmeter, men snart kunde man ikke klare sig med det, og Udvidelser maatte til. I Dag er den bebyggede Flade vokset til 3470 Kvadratmeter med et samlet Gulvareal paa 5160 Kvadratmeter. Total Kubikindhold af Bygningerne er ca. 41.300 m^3. Der er i Anvendelse paa Værket ca. **100 Kilometer af Kølerør.**



Paa øverste Billede lægger man Mærke til det høje Taarn, som er en særlig Konstruktion til Fordeling af den **knuste** Is direkte til Iskasserne i Statsbanernes Kølevogne. Blokkene glider paa Sliske direkte ind i Jernbanevogne paa Værkets private Spor. Desuden kan Læsningen ogsaa foregaa direkte paa Lastbiler gennem et isoleret Rør.

Under Taarnet ligger Knuse-Kammeret, hvor en stor Is-Knuser knuser de store Isblokke (180 Kilo Stykket), og den knuste Is ekspederes saa op i "Taarnet" ved Hjælp af en Spande-Kæde Elevator.

Billedet herunder viser Isværkets Gaardside.

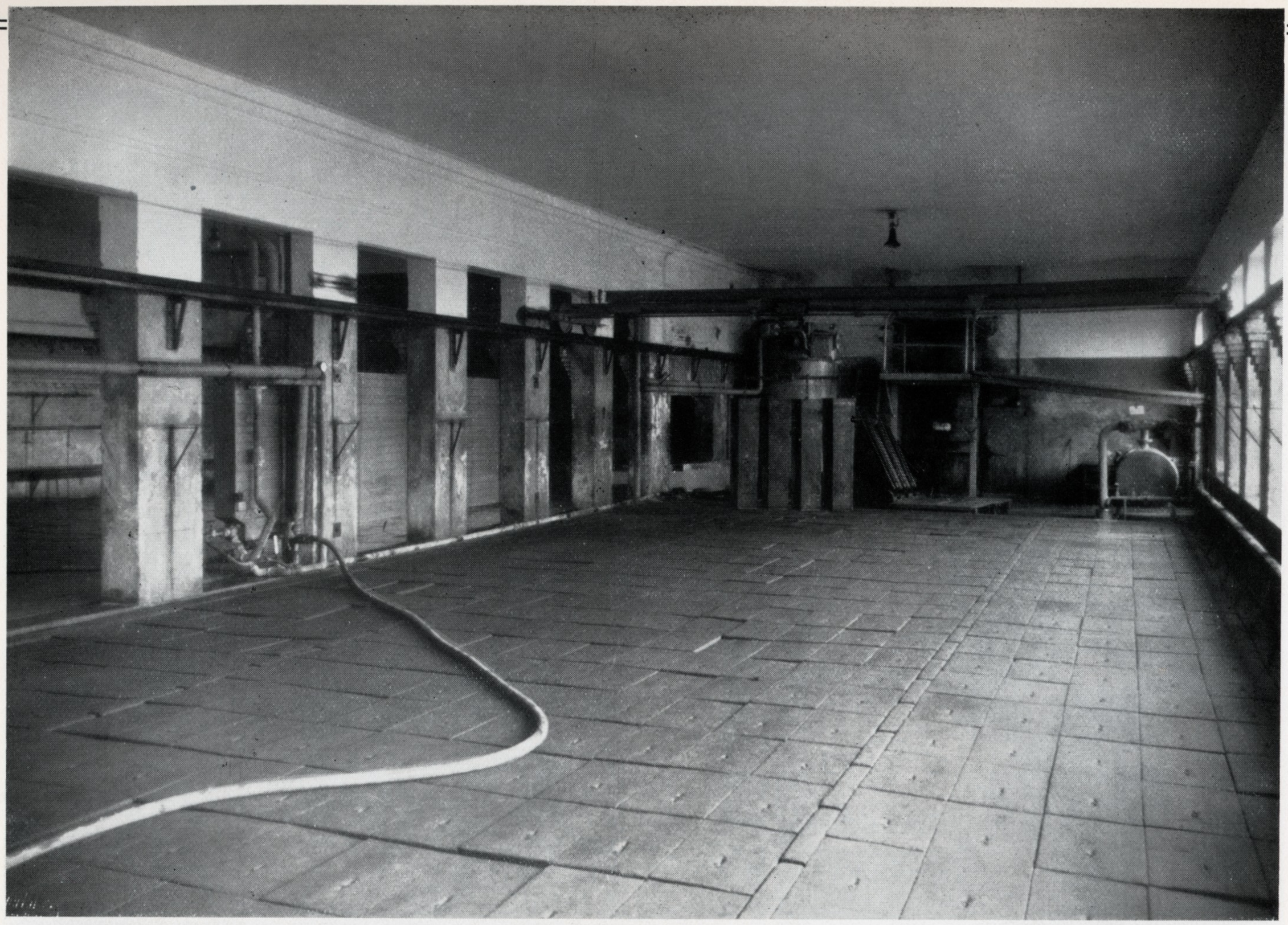


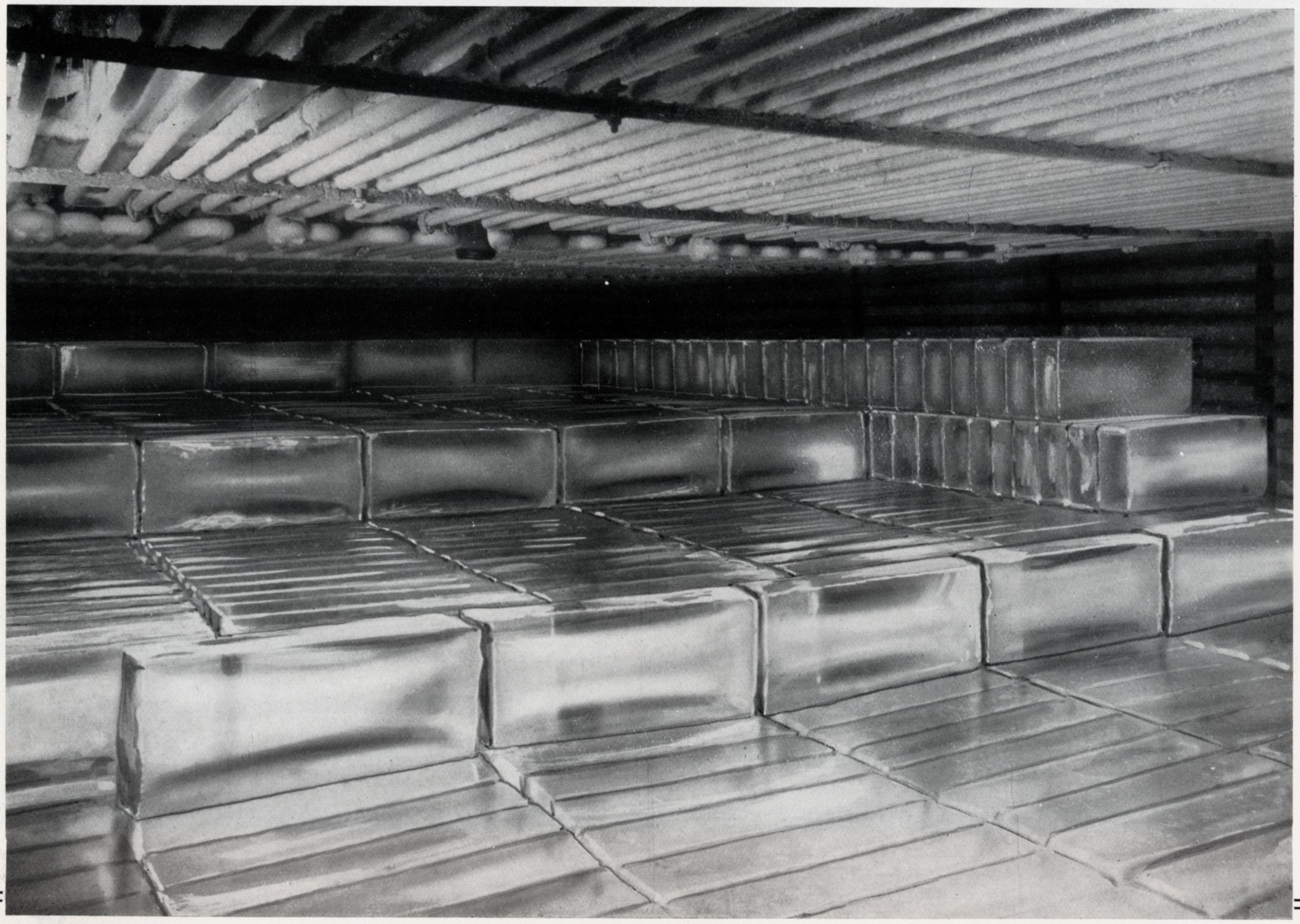
Hoved-Maskinrummet

I dette store Rum er installeret 7 "Larsen-Kompressorer", hvoraf de 6 er hver paa ca. 225.000 Kal. p. t., medens den 7. er paa ca. 60.000 Kal. p. t. Disse Kompressorer er i Stand til at producere ca. 225 Tons Is daglig og køler desuden store Islagre og mange Kølerum.

Den mindste Kompressor arbejder normalt kun paa Nedkøling af Ammoniakvædsken til Nulpunktet og Vandet for Is Generatorerne fra Brøndtemperaturen til nær Nulpunktet, hvorefter de store Kompressorer gør Resten af Arbejdet, Sugetrykket til denne Kompressor har det anselige Tryk af 40 lbs. pr. Kvadrattomme.

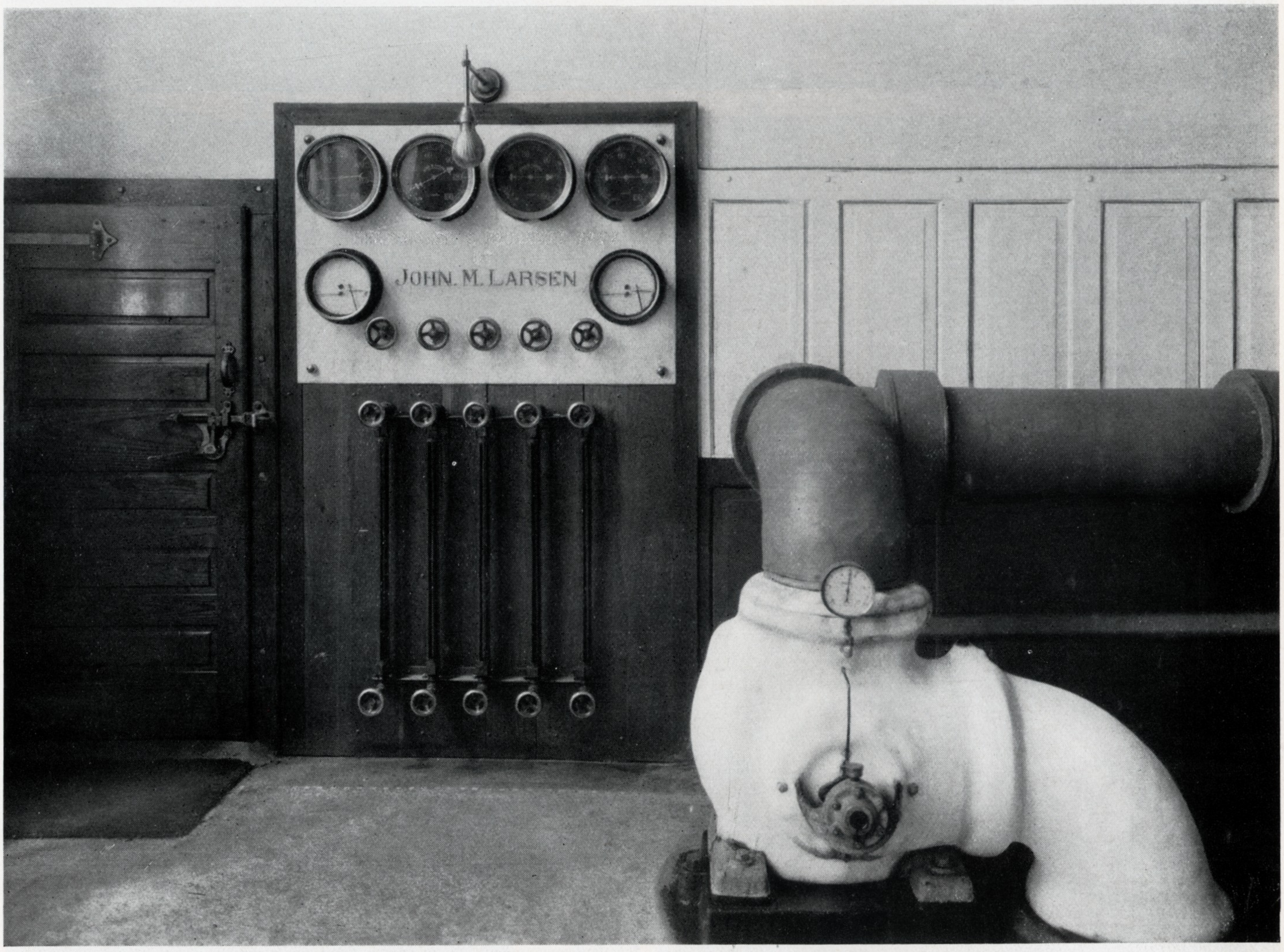
Ammoniak-Kondensatorerne bestaar af fem Shell & Tube Kondensatorer. En opretstaaende Kondensator (opstillet i Gaarden) begynder Nedkølingen af de hede Ammoniakdampe med Spildevand — og de andre fire Kondensatorer tager sig dernæst af de saaledes delvis afkølede Ammoniakdampe og færdigkøler og fortætter samme med frisk koldt Vand.



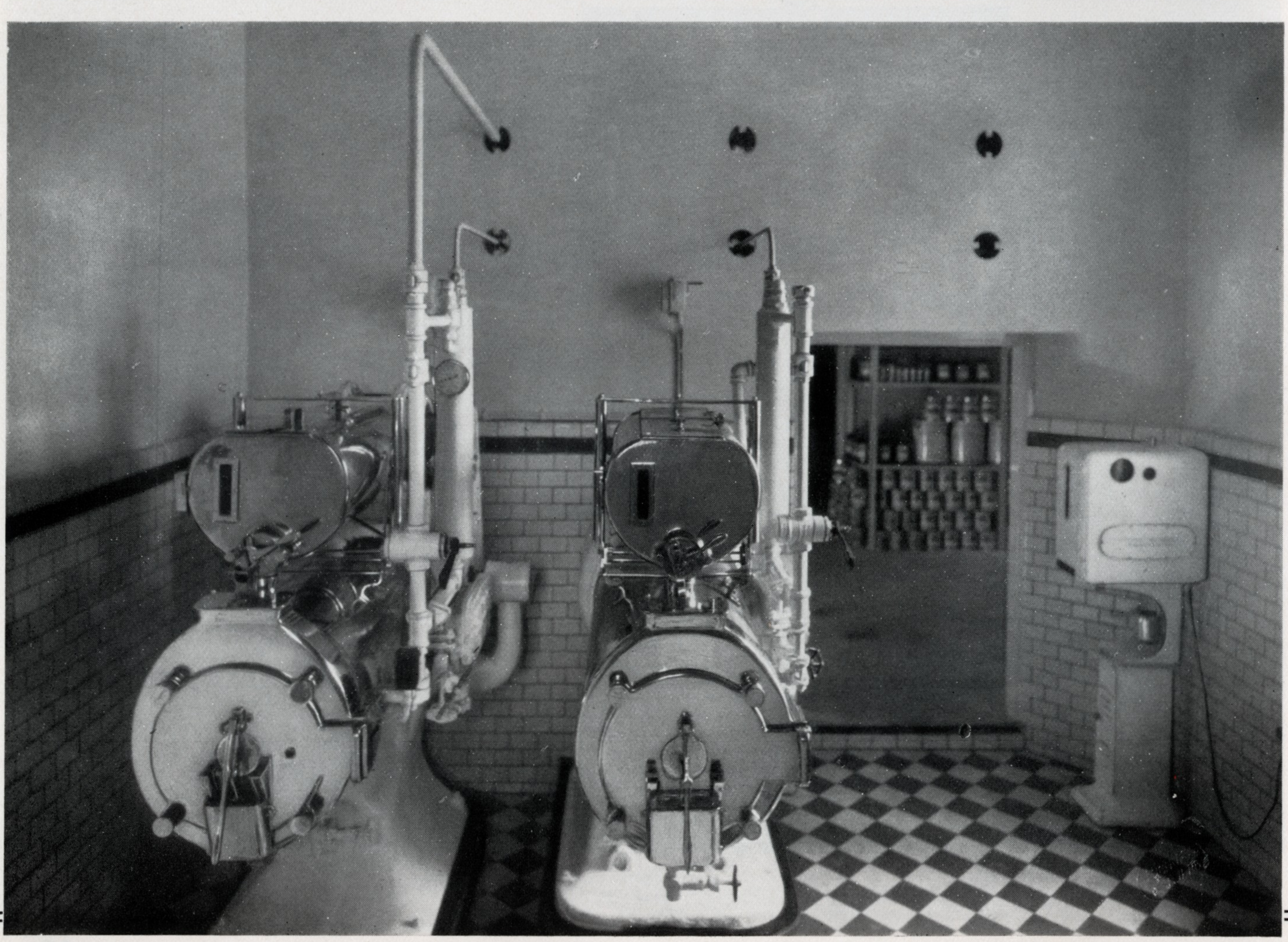


Nedenfor ses en af de store Lagepumper samt Kontrolpanelet, der viser Ammoniakvædske-Højden i hver af de fire store Shell & Tube Lage-Kølere. Da saa godt som alle "Larsen Is-Generatorer" er spiralløse, foregaar Afkølingen helt udenfor Is-Generatorerne. Og da Lagen til Isfabrikationen afkøles her, kan dette vigtige Arbejde altsaa meget nøje kontrolleres.

Til venstre ses øverst Generatorrummet, hvori Krystalisblokkene fryses. Nederst paa Siden vises Fryserummet, hvor de færdige Blokke opbevares.

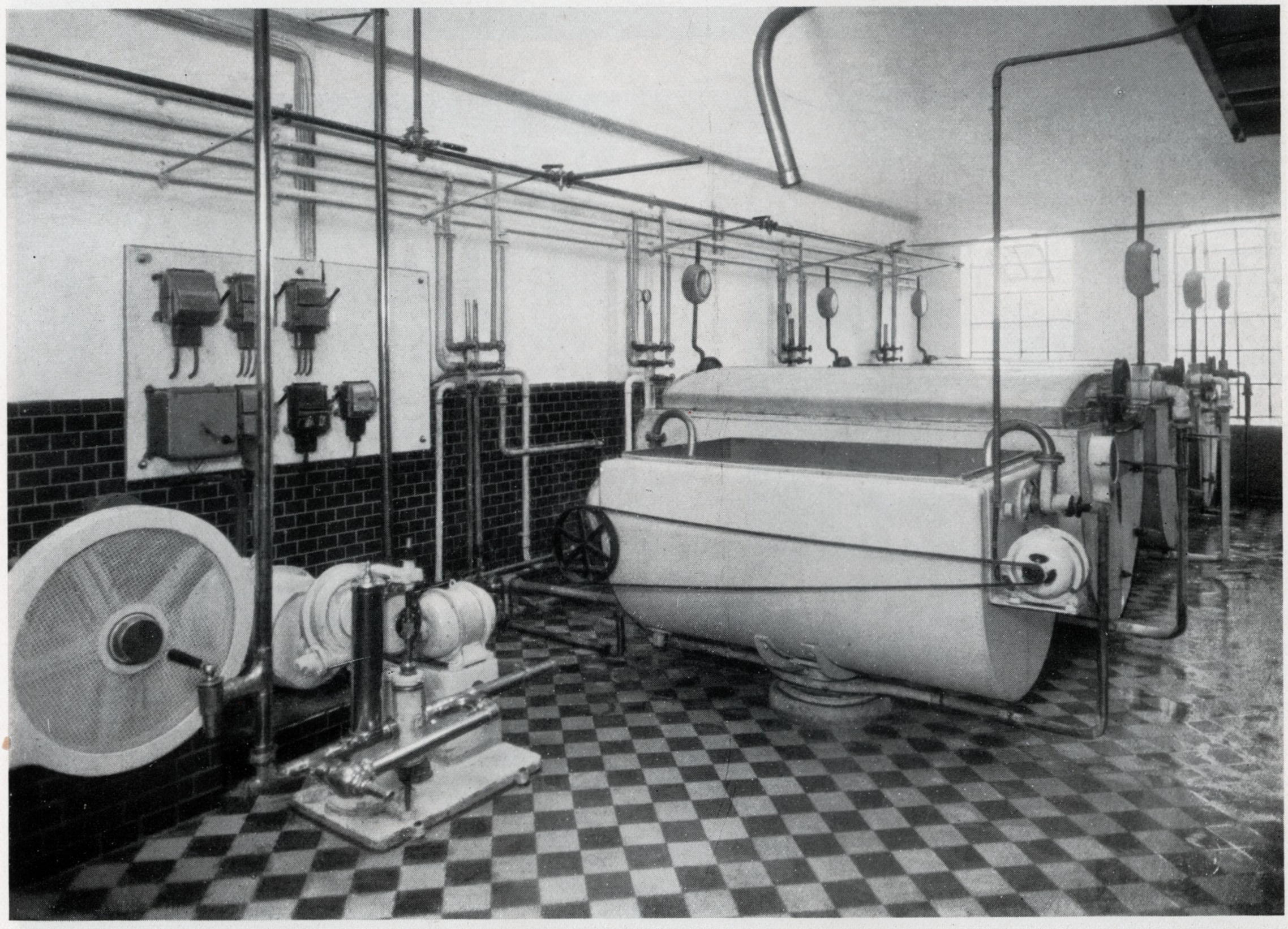




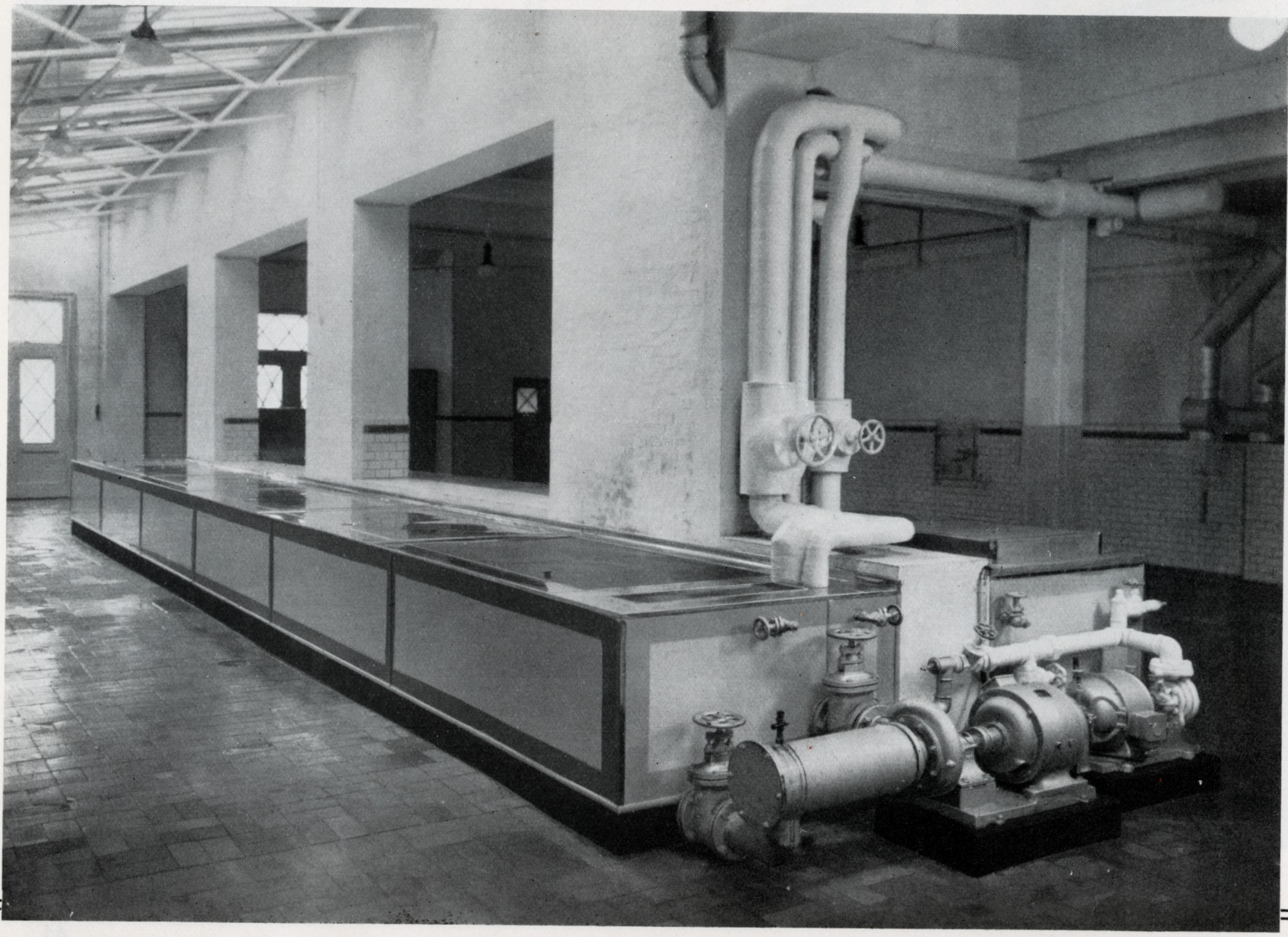


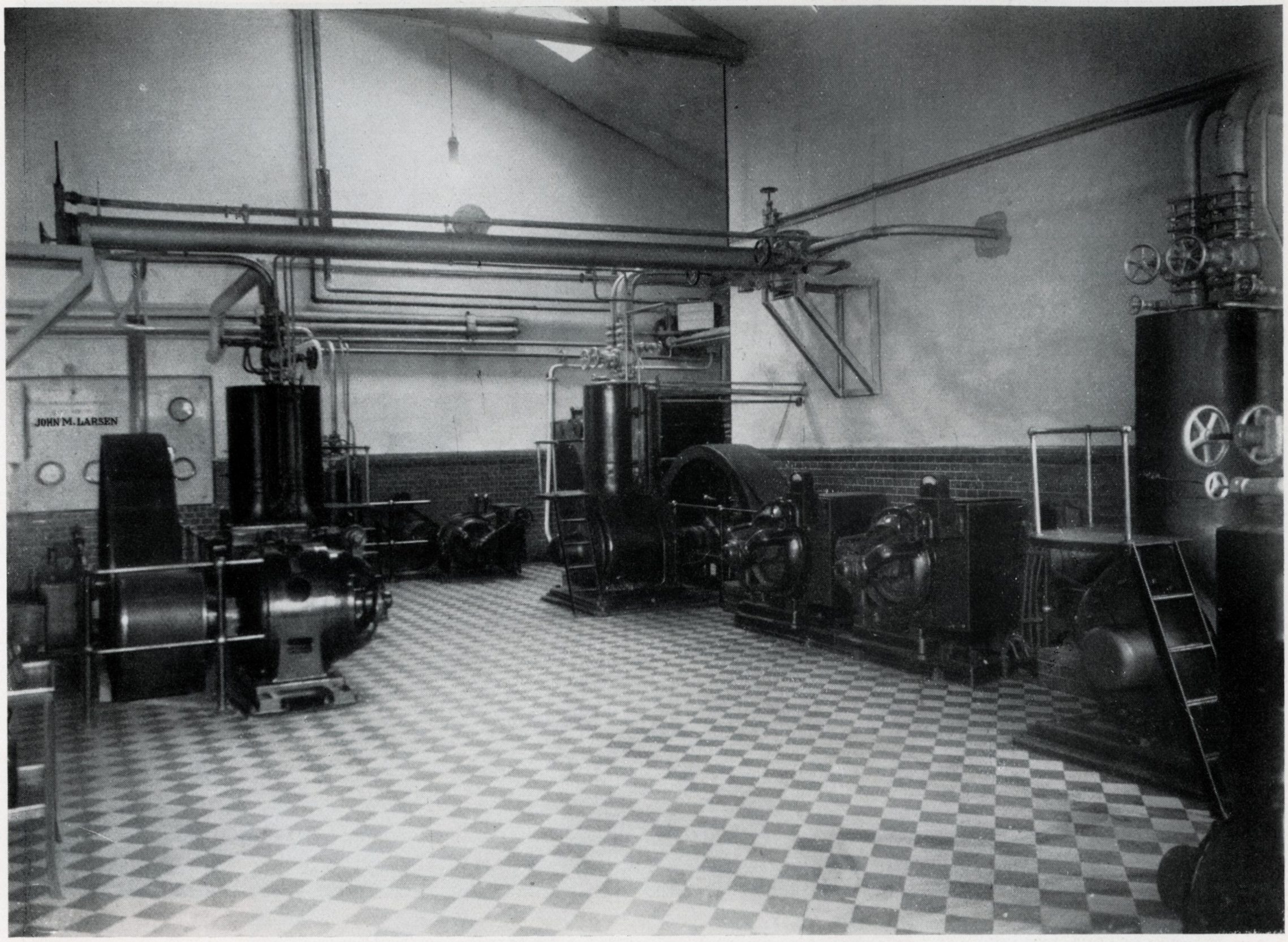
Pasteuriserings- og Homogeniserings-Hallen

Her bliver Fløden langtidspasteuriseret, tilsat Sukker og derefter homogeniseret. Naar dette er sket, begynder Nedkølingen til Frysepunktet. Temperaturen holdes saa mellem 0 ° og + 1 °. Paa dette Tidspunkt kan den færdige ufrosne Blandings dejlige Smag bedst bedømmes — og PREMIER ynder da ogsaa at lade Besøgende stifte Bekendtskab med Premier-Produktet paa dette Stadium for rigtig at lade Publikum bedømme Kvaliteten af den rige delikate Vare.









Lynfrysnings-Anlægene

●

Lynfrysning er en ny, vigtig Metode. Sidste Sæson præsenterede John M. Larsen Offentligheden for denne sin sidste Forbedring i Ice Cream Fabrikation, som med et Slag vandt Publikum og bankede Navnet "PREMIER" endnu fastere i Publikums Bevidsthed. De lynfrosne Stænger var sidste Sommers Schlager — og vil i Aar blive endnu mere efterspurgt.

Her er et Par Billeder fra Lynfrysnings Anlægene for henholdsvis 1934 — og Udvidelsen af samme for 1935.

Ovenfor vises det specielle Maskinrum for særlig lave Temperaturer. 3 Kompressorer hver paa en Kapacitet af 225.000 Kal. p. t. og 2 Kompressorer paa ca. 60.000 Kal. p. t. hver. Desuden findes der her en speciel Ammoniak Vædske-Pumpe, som "returnerer" den overflødige Ammoniakvædske, som fremkommer ved To-Trins-Lynfrysning.



Sharp Freezing

Ovenfor ser man en Række frosne Svinekroppe i et af de mange Fryserum, som findes i Esbjergs "Sharp Freezer". Dette Værk er Nord-Europas hurtigste Fryseværk og er særlig sikret mod Maskinskade, idet der — paa Grund af de mange Udvidelser — findes ikke mindre end 12 Kompressorer. Disse 12 Enheder gør altsaa Værket mere smidigt alt efter Aarstid og Behov.

Billederne paa højre Side viser: Øverst: Korridoren til en lang Række Sharp-Freezing-Rum i Esbjergværket. I Midten et Parti Smør-Dritler. Og nederst: En Kølehal, fyldt med sharp frozen Kød.




DANISH BUTTER





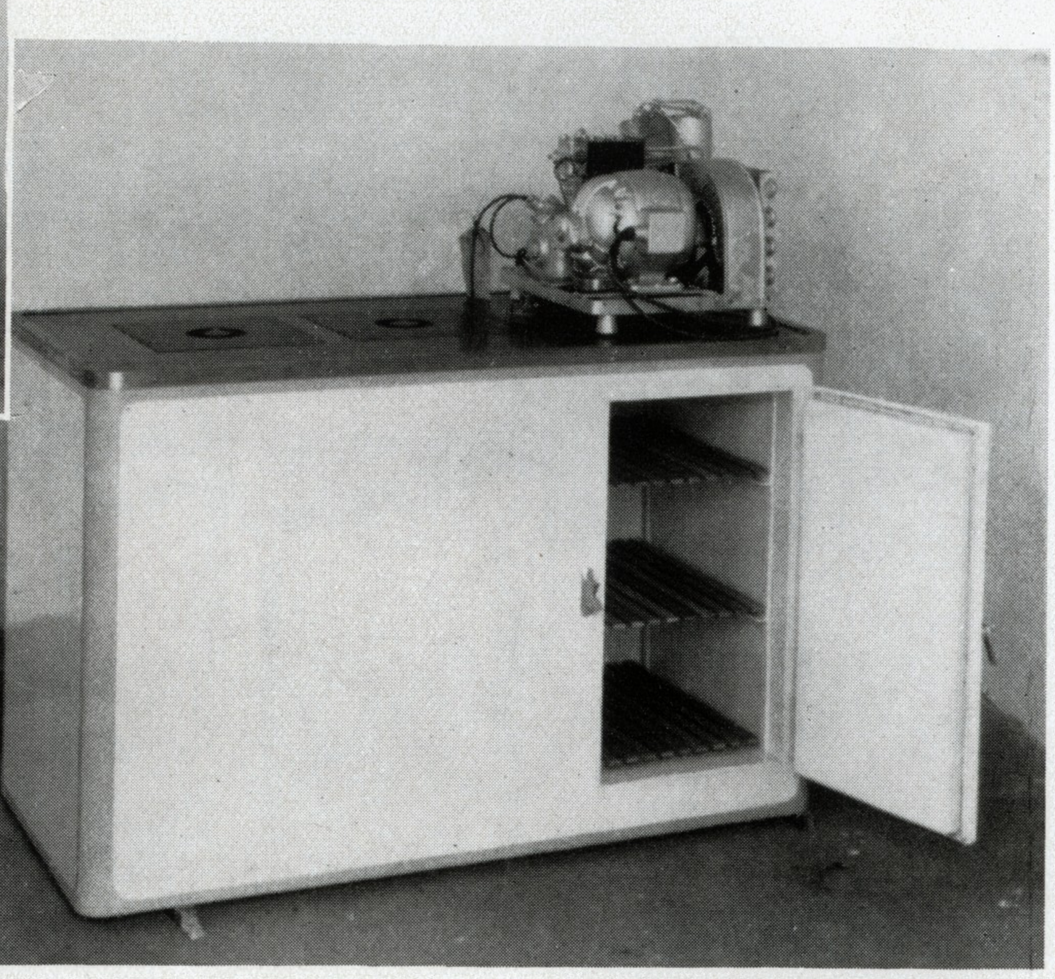
Premier fremstiller selv

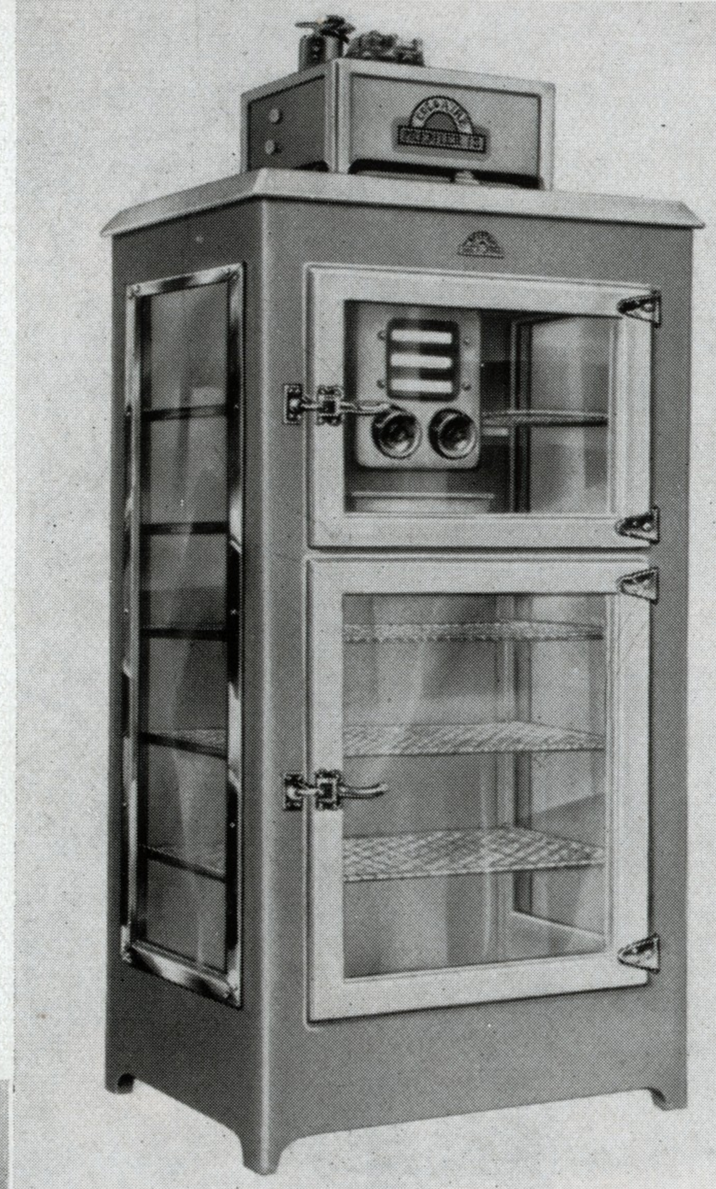
de Tusinder af Ice Cream Konservatorer, saavel Elektriske som for Is og Salt, som Forhandlerne af Premier Ice Cream har staaende i deres Butiker. Her er et Par Billeder, der viser nogle Lagre med disse Konservatorer, der holder Premier Ice Creamens Tem-



peratur nede paa en passende Grad. Det er Premiers eget Fabrikat og utvivlsomt kan det siges, at disse Konservatorer er de mest praktiske og bedst konstruerede, der findes. Naar de ises og saltes korrekt, kan de bevare Ice Creamen ved kun at opises hver 3. Dag.



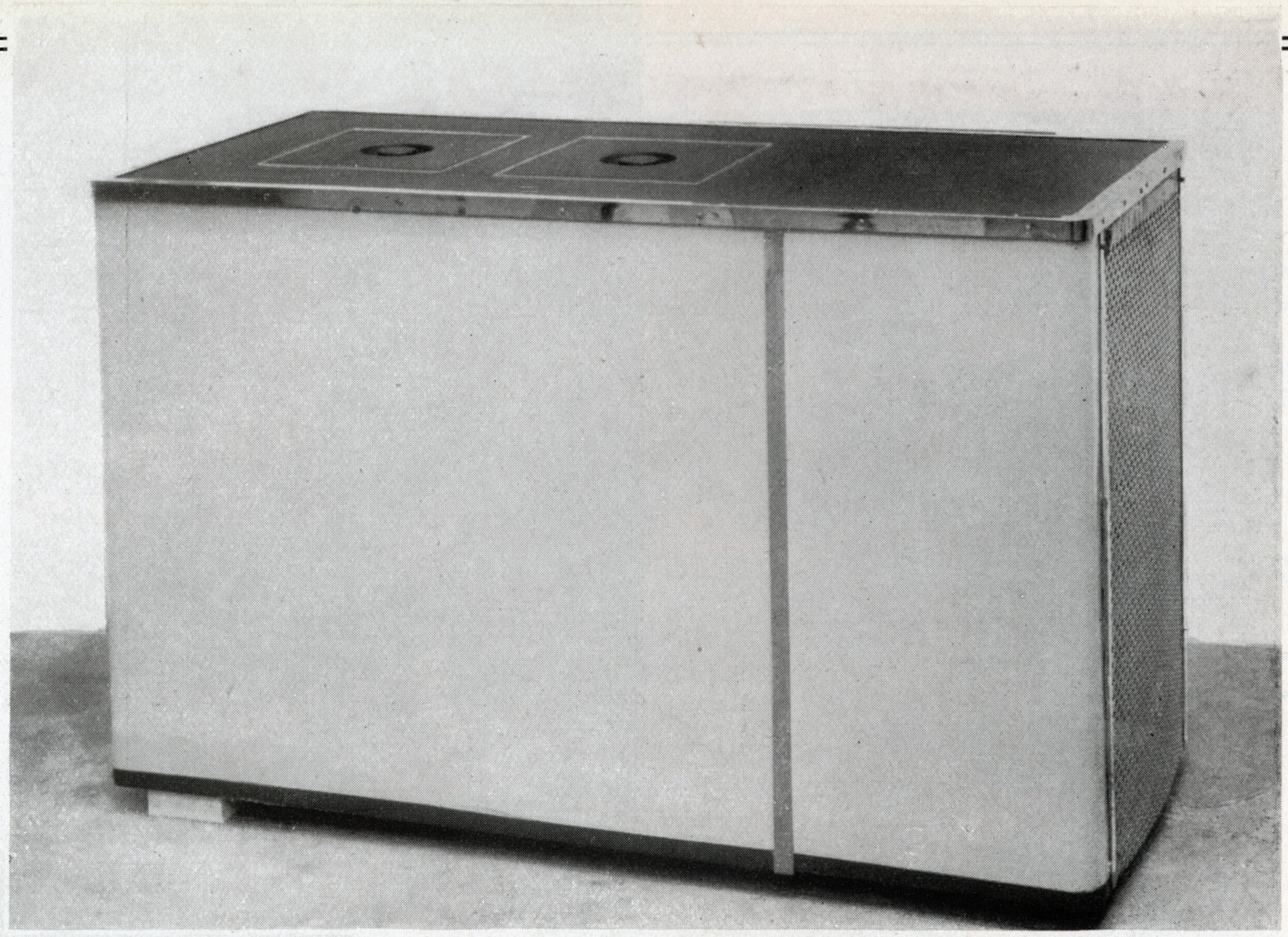


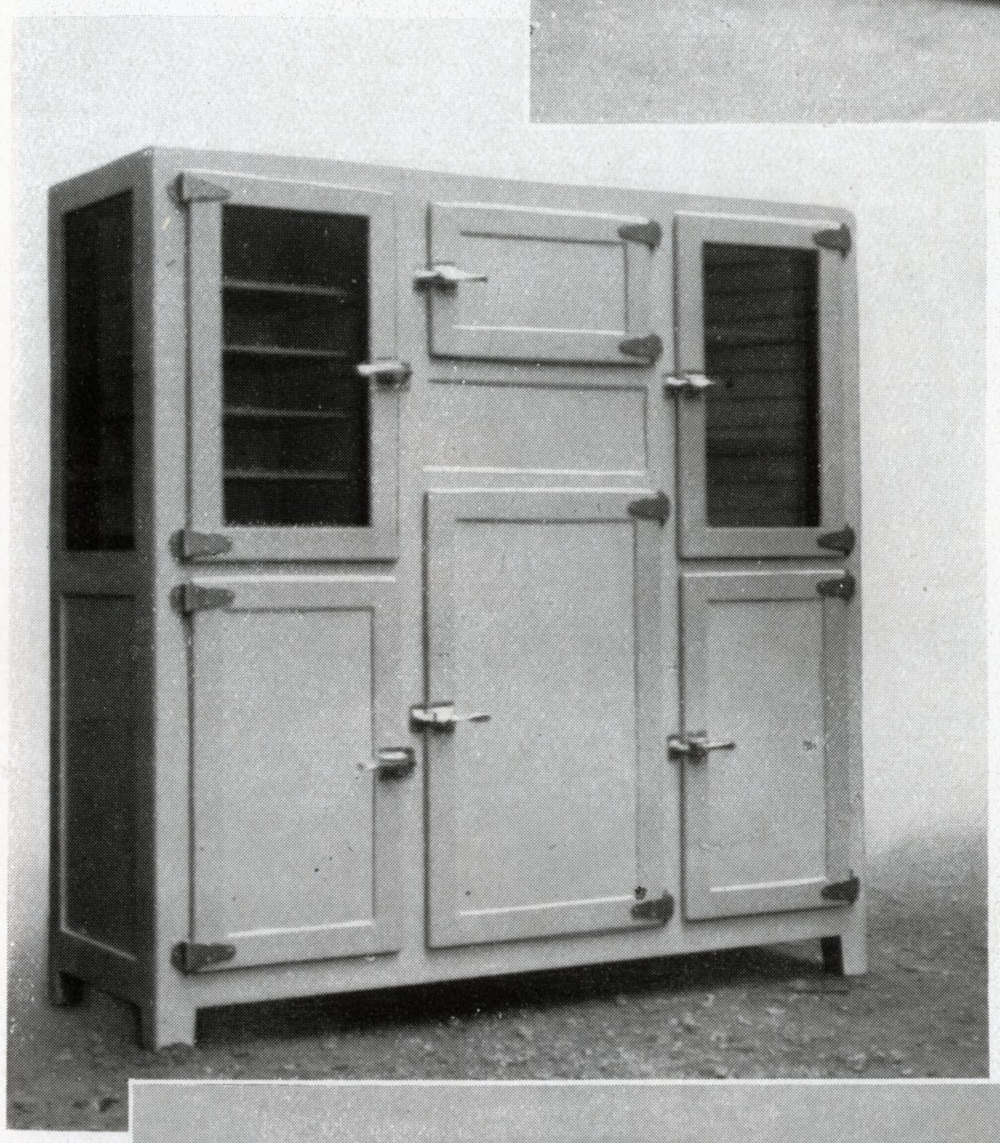


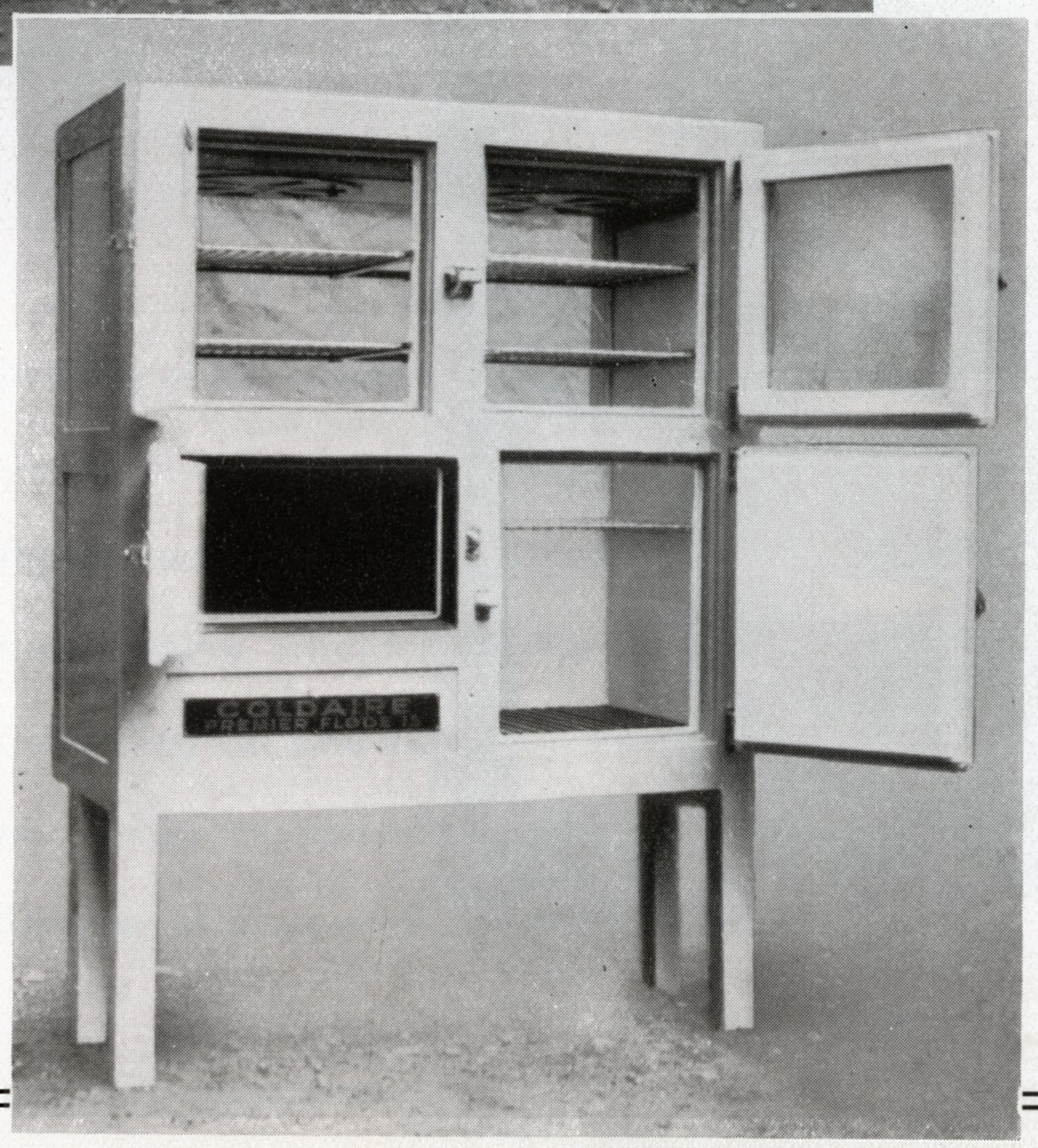


Forskellige elektriske Køleanlæg

Paa disse to Sider er afbildet nogle Eksempler paa de mange forskellige Coldaire-Køleskabe, som Premier har bygget efter Kunders egne Ønsker.







Man vil lægge Mærke til, at der baade er enkle og kombinerede Anlæg, saaledes at Premier-Kunder foruden Premier-Ice Cream ogsaa kan have alle mulige andre Varer til Køling i andre dertil indrettede Rum i Køleskabet. Der bygges Coldaire-Skabe til **alle** Forhold og Formaal.

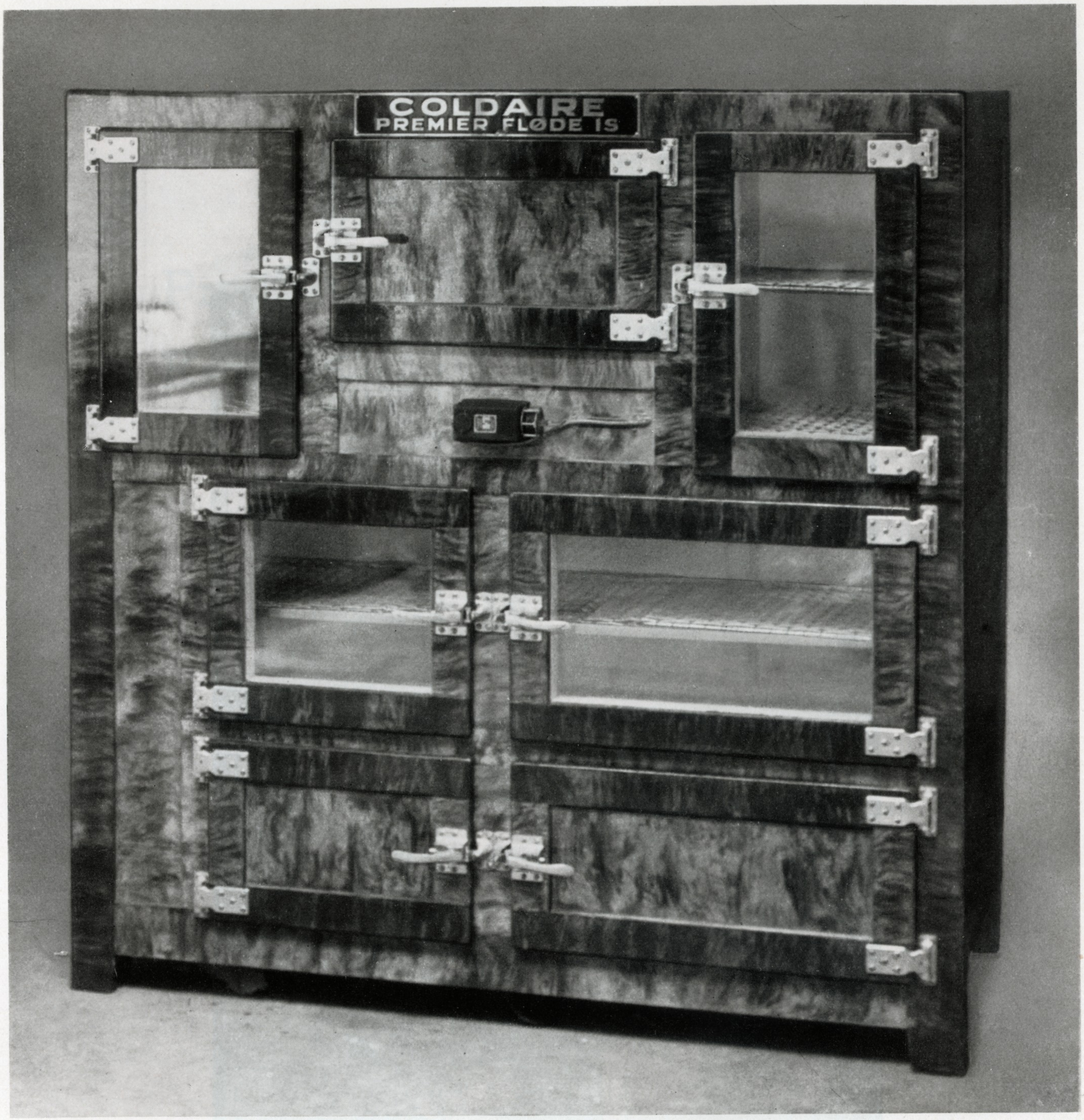
Elektriske Konservatorer

●

Premier Coldaire







Opbevaring af Ice Cream er et meget vigtigt Spørgsmaal — og til syvende og sidst kan dette kun gøres **helt rigtigt** ved Hjælp af automatiske elektriske Konservatorer, derfor arbejder Premier ogsaa stærkt med "Elektrificering" af sine Kunders Konservatorer og installerer aarlig Hundreder af "Coldaire"-Anlæg. — Størsteparten af disse er af den "kombinerede" Type — hvor der er lav Temperatur for Ice Cream — og et andet passende afkølet Rum for Kundens andre Varer. Denne Larsen-Konstruktion er meget populær og findes nu i hundredvis Landet over, Antallet øges daglig, og Premier installerer disse paa saa favorable Betingelser, at de i det lange Løb slet ikke koster en god Ice Cream Forhandler noget.


COLDAIRE
PREMIER ICE CREAM
COLDAIRE
PREMIER IS

Premier 1935 Standard Model — Kombineret Coldaire

Premier er stolt af sine "Standard Kombinerede Coldaire Ice Cream Konservatorer" — og ikke mindst af den allersidste **3-Dørs Model,** der vises her. Ice Cream Rummet er større end hidtil og betydelig mere bekvemt. Det smukke, velbyggede Anlæg er i en Klasse for sig selv. Vel er der gjort Forsøg paa at kopiere denne Konstruktion, men ikke med Held. Premier Fabrikatet ligger i Kvalitet saa langt foran, at ingen tager fejl heraf.

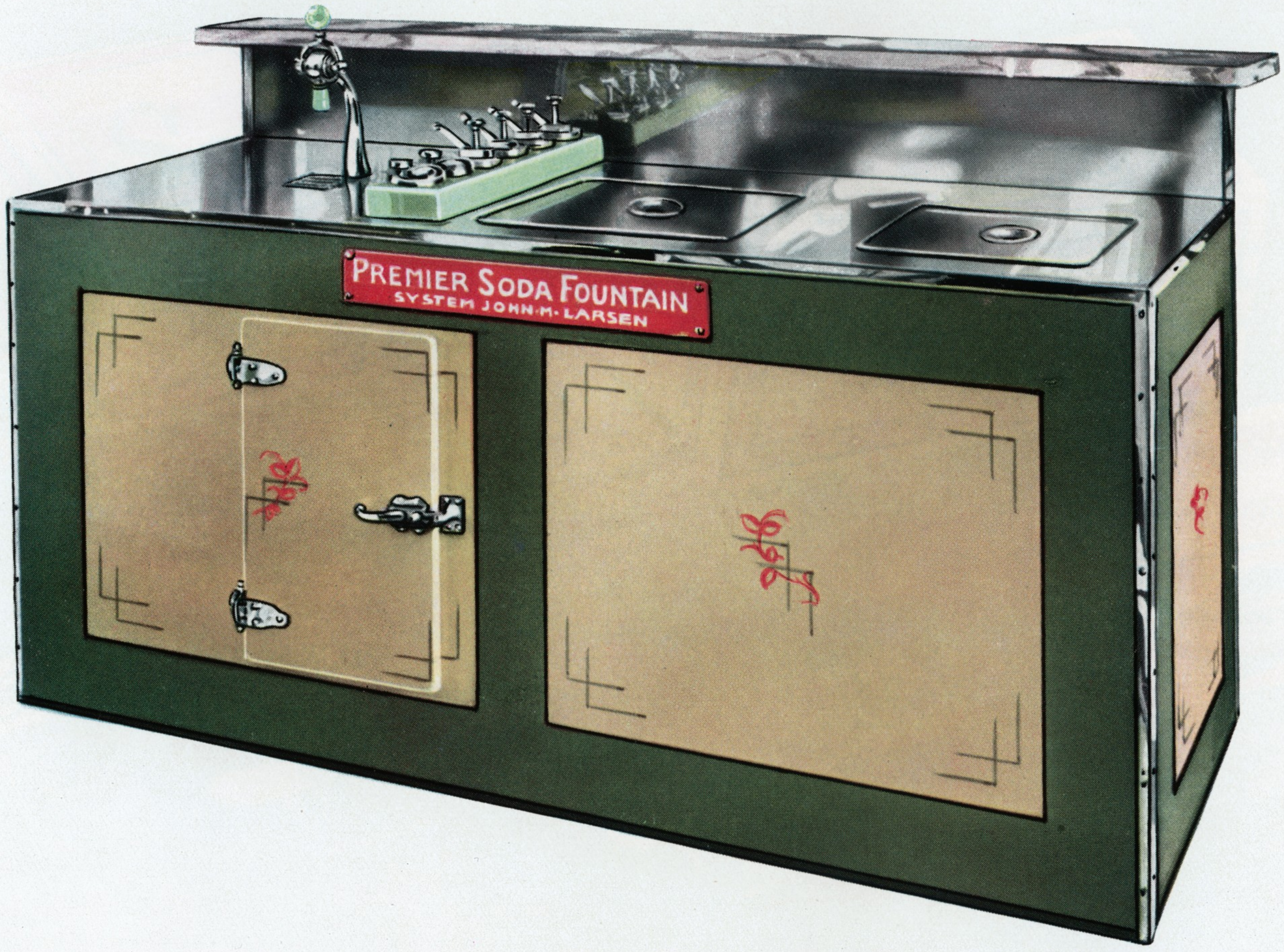
Bagere, der anskaffer et saadant Anlæg er up to date, og Anlægget kan faas paa saa utrolig lette Betingelser, at det i det lange Løb intet koster at anskaffe!



1935-Horizontale Coldaires

Illustrationen viser en "Premier Coldaire" passende for Konfekturehandel og bedre Kiosker etc. Dette smukke enkle Anlæg er en Pryd for enhver Forretning og sikrer Anerkendelse fra Ice Cream Kunderne, for hvem et saadant Anlæg er Bevis paa, at man **her** fører Danmarks bedste Ice Cream — og opbevarer Isen netop paa allerbedste Maade. Det er tillidsvækkende og udvider Kundekredsen. Stabile Forhandlere kan sikre sig et saadant Anlæg paa utrolig lette Betingelser.

I det lange Løb betaler et Premier Horisontale Coldaire for sig selv!



Soda Fountains

●

Premier har igennem flere Aar forberedt sig paa at føre Ideen ud i Livet her i Danmark, og at gøre det paa en sund og værdig Maade, og Ingeniør John M. Larsen, som sidder inde med vidtrækkende Erfaringer paa Soda-Fountain Fabrikationsomraadet, den praktiske Udnyttelse og Drift, har skabt og fabrikerer nu en Is Soda Fountain, der ikke alene staar paa Højde med de amerikanske Fountains, men som endda i nogle Retninger staar betydeligt over. Illustrationen viser en 1935 Model af Premier Fountains, som Ingeniør John M. Larsen efter over 35 Aars Erfaring med Soda Fountains anser for bedst egnet til danske Forhold, og for at gøre Fremstillingsprisen overkommelig, **standardiseres nu denne Type.**

Den egner sig til Hoteller, Restauranter, Konditorier, Afholdsrestauranter og større, velbeliggende Kiosker o. lign., og Bestillinger modtages paa endnu større Typer som Special Udførelse. Premier garanterer Levering af Fountains, der i teknisk Udførelse, Stabilitet og Ydeevne staar **fuldt ud paa Højde med Amerikas allerbedste** — og saa er det dansk Arbejde. Større stabile Købere af Ice-Cream kan paa længere Sigt opnaa en **helt fri Fountain Installation** samt Ekspert Hjælp ved Starten. Premier hører gerne fra enhver, der virkelig er interesseret i at faa nyt Liv i sin Forretning og nyde den første og største Fordel.



Illustrationen viser forskellige Premier Indpakninger, som taler deres eget Sprog.

Det er almindeligt bekendt, at det er Premier, som her hjemme har sat Skik paa Ice Cream Salget og tvunget de mange mindre erfarne "Fabrikanter" til i nogen Grad at forsøge at gøre deres Produkter mere tiltalende — i det mindste i Udseende — for overhovedet at kunne fortsætte. Forhandlere, der er værd at have, bliver temmelig hurtig klog paa, at de kun kan bygge et Salg op med den allerbedste Vare — og at det til syvende og sidst er det købende Publikum, der bestemmer — og uvægerlig vil foretrække **den mest fuldkomne Vare.**

Sidste Sommers Schläger var Premier **Lynfrossen** Is og bliver det endnu i højere Grad i 1935.

Soda FOUNTAINS

er en amerikansk Opfindelse, fra den store Udstilling i Philadelphia i 1876. En Restauratør blandede Sodavand — eller rettere Vand tilsat Kulsyre — med Ice Cream og fine Frugter, og kaldte denne Blanding "Ice Cream Soda". Man konstruerede de saakaldte "Soda Fountains", og Ideen slog glimrende an. Publikum yndede at faa baade Ice Cream og en kold Drik i et stort Glas — baade at spise og drikke paa samme Tid. Der byggedes Soda Fountains i tusindvis, mange af dem enormt store og pragtfulde til op imod 100.000 Kr. — ja helt op til $70—80.000.

I Aaret 1934 blev der af disse "Soda Fountains-Etablissementer" serveret for et Beløb af over to Billioner Dollars — et fantastisk Beløb. En af hvert amerikansk Barns første og største Glæder er at komme hen til Nabolagets "Drug Store" (nærmest Apothek og Materialhandel), der alle som een har en Soda Fountain, der næsten altid omsætter mere end Apothek- eller Materialhandel-Afdelingen. De større Virksomheder har udvidet Soda Fountain Afdelingen til ikke alene at servere Is Soda, alle "mixed cold drinks" og Milk Shakes, Malted Milk, Chokolade etc. etc., men man er gaaet over til ogsaa at servere Sandwiches — ogsaa en saakaldt "Fountain Luncheon", som bestaar af lette, vitaminrige Forfriskninger. Det er blevet mere og mere udbredt at nyde en hurtig let "Fountain Lunch". Tilberedelsen foregaar lige for Øjnene af Kunderne, og den smukke, skinnende Fountain og den fikse Tilberedelse er en dobbelt Nydelse. Faktum er: "Soda Fountain Servering" gaar sin Sejrsgang i U. S. A., England, Frankrig og mange andre Lande. Herhjemme har man (paa et Par Undtagelser nær) ladet sig nøje med nogle mindre heldige, interimistiske Forsøg, som er blevet benævnt Is-Bars. Disse billige Imitationer, der falder umaadelig langt fra det **rigtige,** har næsten altid slaaet Fejl af Mangel paa Kapital, Erfaring og **ikke mindst** paa Grund af Beskaffenheden af den Is og de Frugter, Essenser etc., som serveredes.

Den store Interesse for Soda Fountains er imidlertid tilstede nu ogsaa i Danmark, og Fremtiden vil sikkert se mange smukke og veldrevne Soda Fountains.





Øverste Billede viser Soda Fountain anbragt i Pavillon ved stærkt trafikeret Hovedaare — Frihedskroen — ved den nye Køge Landevej.

Nederste Billede viser en Soda Fountain meget praktisk anbragt i separat Lokale i Konditori i Køge. I tilstødende Butik kan skimtes et af de af os fabrikerede Standard kombinerede Køleskabe.

Premier Soda Fountains i Tivoli

Man ser her to Premier Soda Fountains i Tivolis Is Konditori, der i Sæsonen 1934 viste sig at være en stor Succes, og som i Forbindelse med den fine Premier Is satte Omsætningen meget højt i Vejret sammenlignet med Aarene før, hvor der solgtes et andet Fabrikat Is.






Amerikansk
Soda-Fountain
BAR



Is-Konditori

i en af Københavns Stor-Restauranter, der aarlig serverer Premier Is for store Summer og tjener bedre paa denne Del af Forretningen end paa noget andet.

Der ligger større Muligheder i Servering af Ice Cream, end mange Restauratører aner — men det kræver naturligvis en absolut superfin, rig Is — Premier Is.

"UNDER EGEN"

Ifjor projekterede og byggede Ingeniør John M. Larsen det moderne Is-Konditori og Soda Fountain Etablissement "Under Egen" i Klampenborg.

Meningen med dette hypermoderne Anlæg er først og fremmest at vise, hvor praktisk, smukt og tiltalende en saadan Installation kan gøres.

Ingeniør John M. Larsen sparede ikke paa noget Punkt, — kun det allerbedste blev anvendt, saavel hvad angik den tekniske Installation som Montering og Inventar.

Resultatet blev da ogsaa en virkelig Mønster-Soda-Fountain, hvor alle, som har Interesse for denne herhjemme nye Form for Forretning — enten som Tilslutning til bestaaende Restauration, Konditori eller lignende, eller som selvstændig Forretning — kan høste Erfaringer og faa korrekt, teknisk og saglig Vejledning.

Amerikanske Turister udtalte sig ifjor meget rosende om dette moderne Anlæg og tilføjede, at "Under Egen" i sin Helhed forekom dem at være endda et Skridt længere fremme end lignende Etablissementer i Soda Fountainens Hjemland, U. S. A.





American Soda Fountain

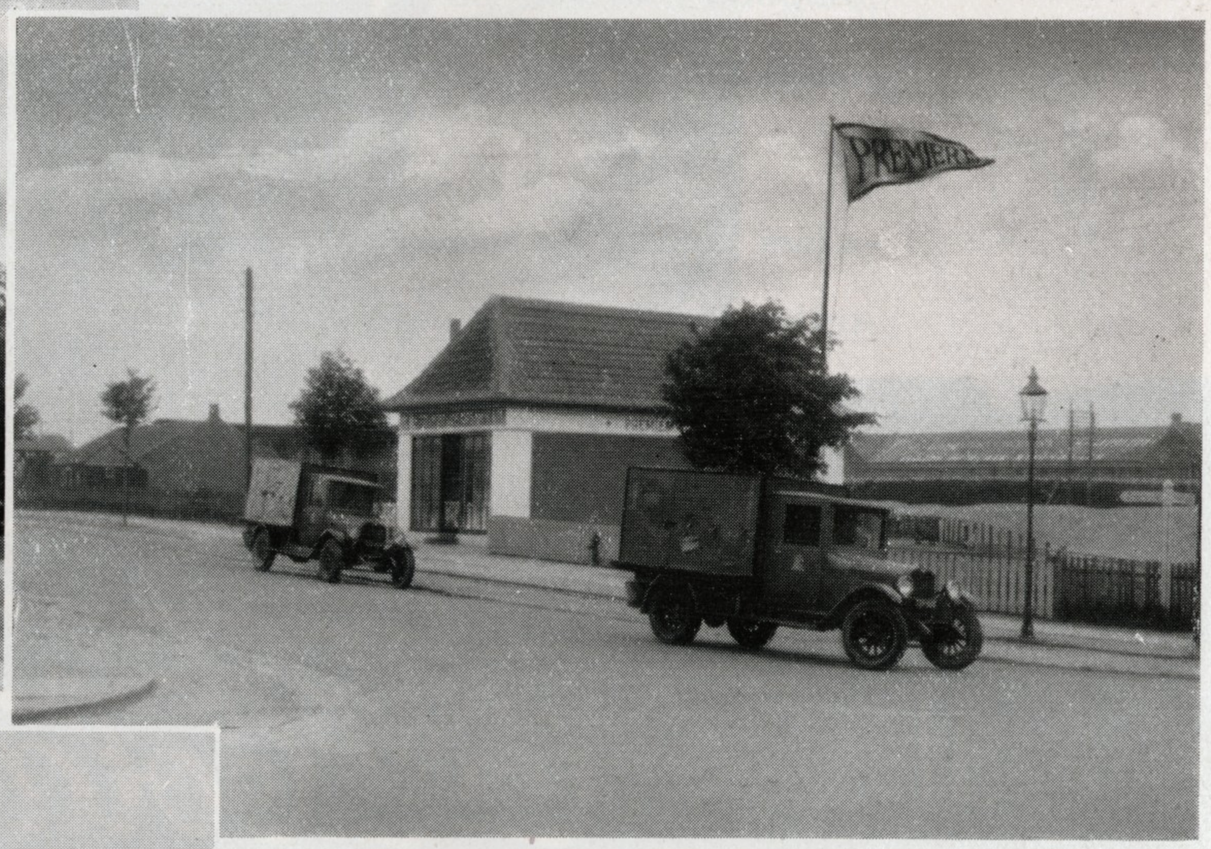
Forneden ser man et typisk amerikansk Soda Fountain Etablissement, af hvilke der er over 125,000 over hele U. S. A. — store og smaa — mange endda utrolig store i Byer som New York City, Chicago og de mange andre store Byer.

I disse Lokaler kan man ikke alene faa Ice Cream serveret paa mange tiltrækkende Maader, men ligeledes mixed cold drinks af alle Arter. Ogsaa lette Sandwiches og lignende — og mange indtager deres Lunch i disse Etablissementer.



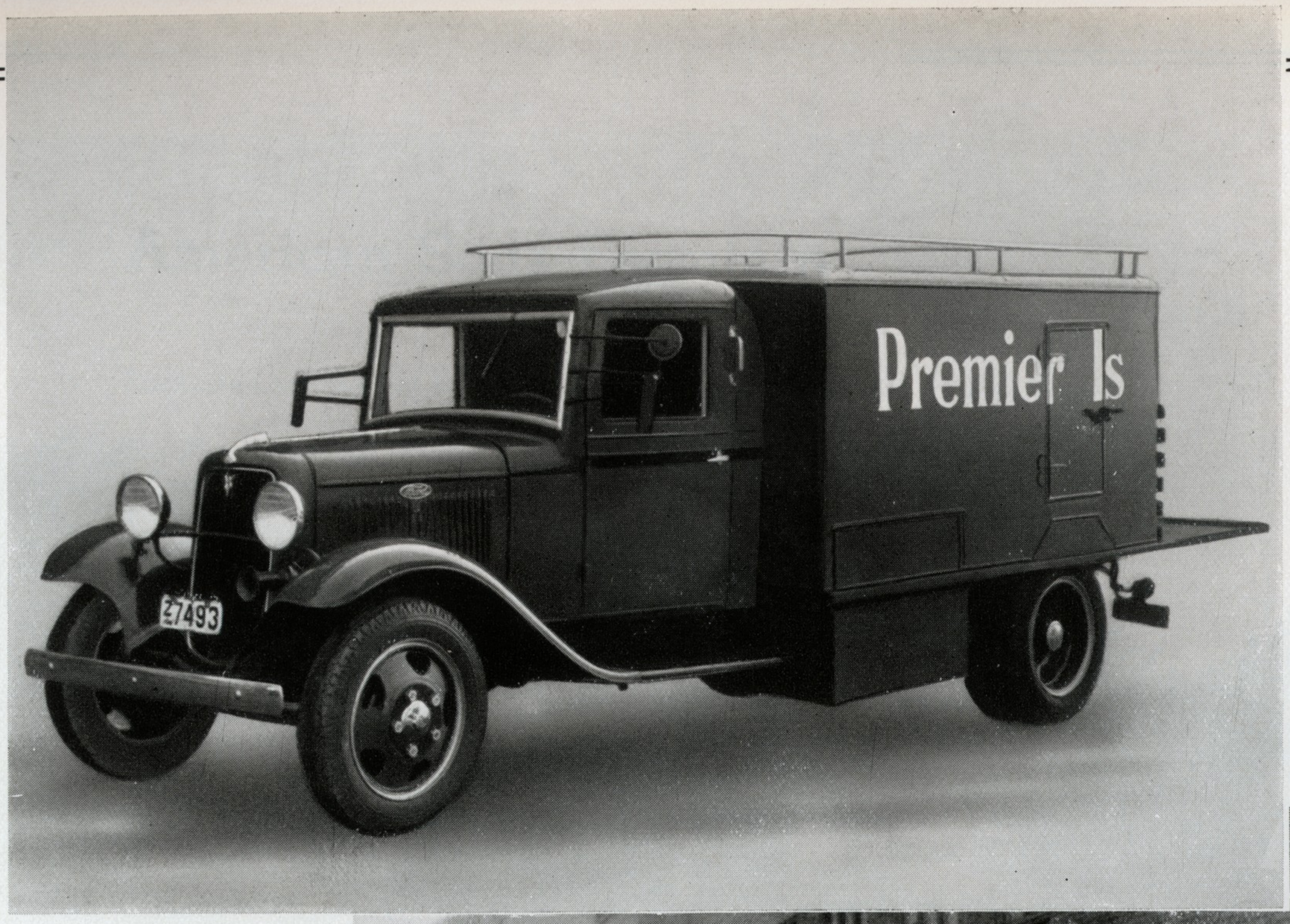








Foroven ses nogle af Premiers Fryse Depoter beliggende ved Jernbanespor. Herfra udgaar Premier Is daglig i Frysevogne til de forskellige Forhandlere Landet over.


Premier Is
27493


Premier Is
Z6834


DRIK
Coca-Cola
Premier
TELEFONIER
C.3589-15077.
Afd.af Premier Ice Cream
IS
K37-726