PREMIER IS-TIDENDE

1935

– 3die Kvartal –

Udgives med særligt Henblik paa en Højnelse af den danske Ice Cream Industri.

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 Køletek-

nikere — Konstruktører, der kunde tænke mere klart og virke hurtigere og bedre end Konkurrenterne. —

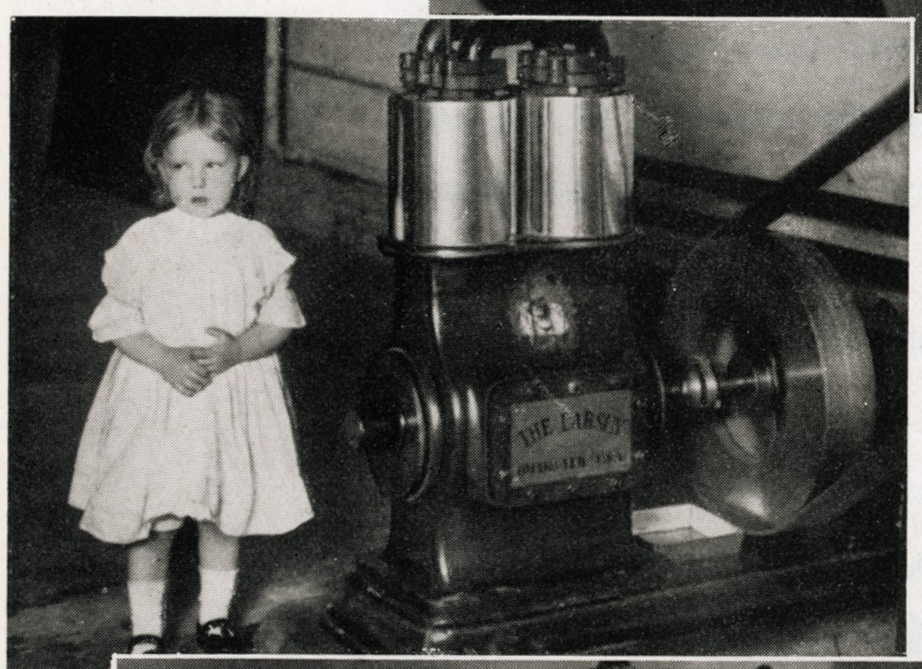
Paa dette Tidspunkt var John M. Larsen allerede godt anskreven i U. S. A. som Mejeri Ekspert, men særlig paa Grund af hans radikale, epokegørende ny Type af Kølemaskine (se Side 6), der gjorde Furore paa Grund af dens mange store Fortrin fremfor de hidtidige store komplicerede og kostbare Typer — og John M. Larsen var yderlig særlig godt indført blandt de mange store Central Mejerier. — Opfødt i Mejerifaget i Danmark fra Barnsben bragte han den moderne Mejeri-Teknik til Amerika og vandt forholdsvis hurtig Indpas gennem sit Arbejde for det amerikanske Mejerivæsens Forbedring — og hans eget Mønster-Mejeri, der var ekviperet med danske Mejerimaskiner — var et Mekka for mange af Staternes ledende Mejerimænd.

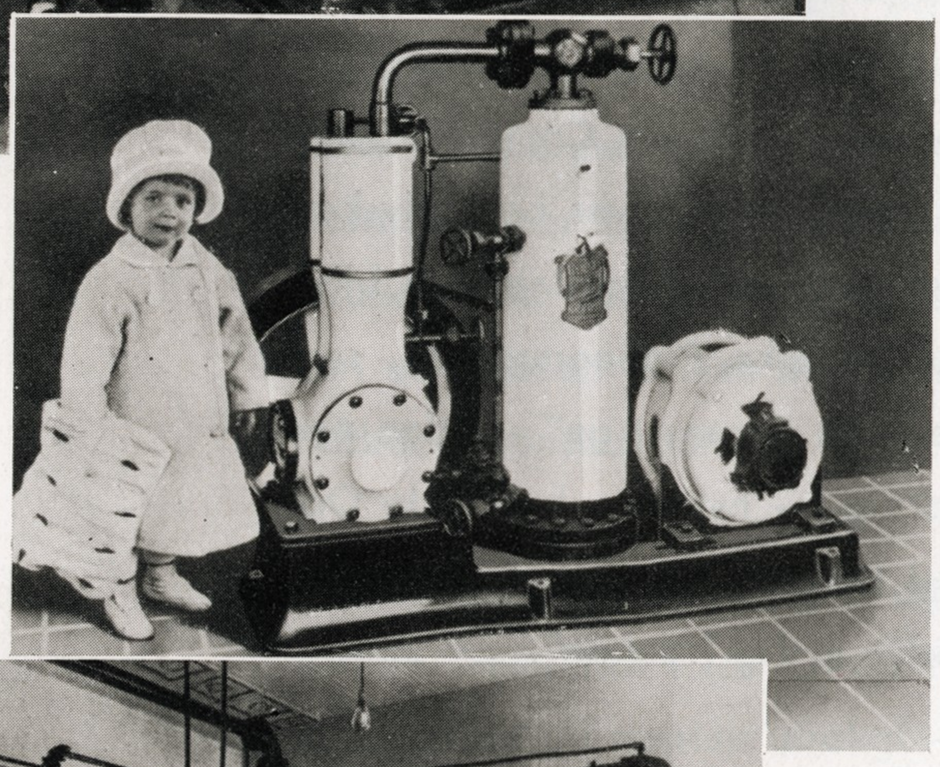
Da han opgav sit aktive Mejeriarbejde for helt at hellige sig Køleteknikken, fik han straks store Bestillinger fra sine gamle Kollegaer i Mejerifaget og naaede forholdsvis hurtigt en meget betydelig Position i Branchen — og da saa Ice Cream Fabrikationen begyndte at røre paa sig, var han selvskreven til med sit naturlige Konstruktionstalent at blive Lederen i det store tekniske Pioneerarbejde, som den opblomstrende "Ice Cream Age" — **den nye Istid** — bragte med sig — hvordan han løste Opgaven vil man bedst kunde bedømme ved at læse de efterfølgende Sider af "Is-Tidende".

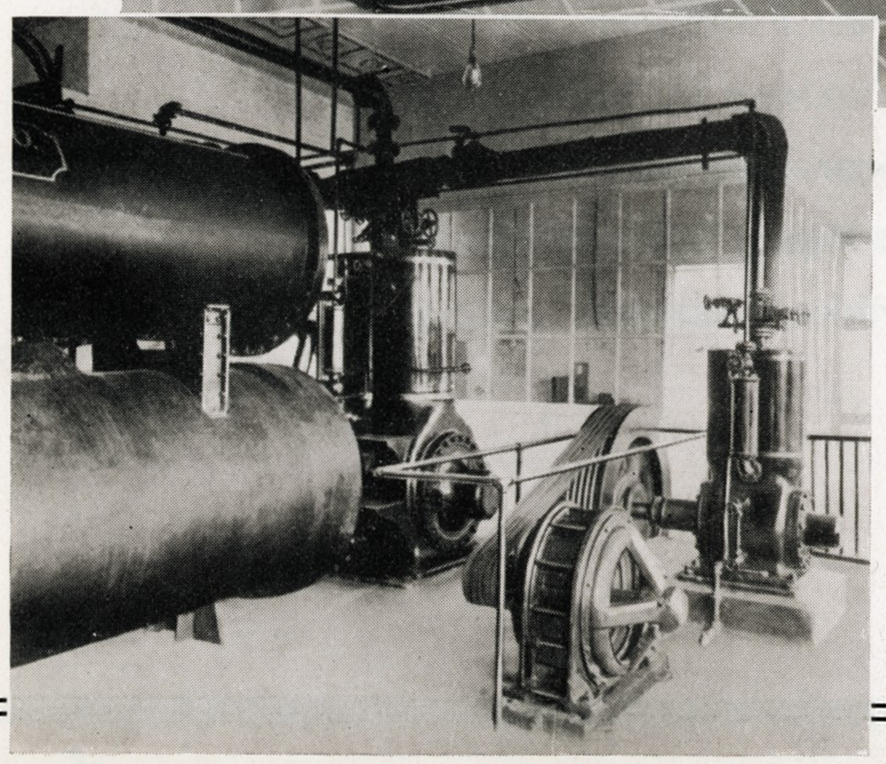
Og selv den Dag i Dag ligger Tyngdepunktet i Ice Cream **Produktion, Distribuering** og **Opbevaring** i de dermed forbundne køletekniske Problemer.











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

Tredie Billede fra oven — "The two Baby Larsens" — var Samtaleemne blandt Køleteknikere i U. S. A. for over 30 Aar siden. Det viser nemlig den daværende mindste Størrelse af "The 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 "Baby Larsen" — 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"

Fjerde Billede viser 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 ny — John M. Larsens yngste Datter — Miss Dorothy Jane Larsen.

Et Larsen Mønster-Isværk

Skulde man tro, at et helt moderne Isværk som det, der vises paa sidste Billede, 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 Elkhart, Indiana. Enhver, der har Forstand paa Isværker, vil se, at det i Hovedpunkterne er enklere, mere pladsbesparende og smarter udført end de Gennem-

snits-Isværker, der bygges i Dag. Læg Mærke til, at Ammoniak-Kondensatoren er monteret oven paa den isolerede Lagekøler.
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.

60 Tons Larsen Krystalisværk (Jolliet, Ill.)
Figur 2 bygget af John M. Larsen.

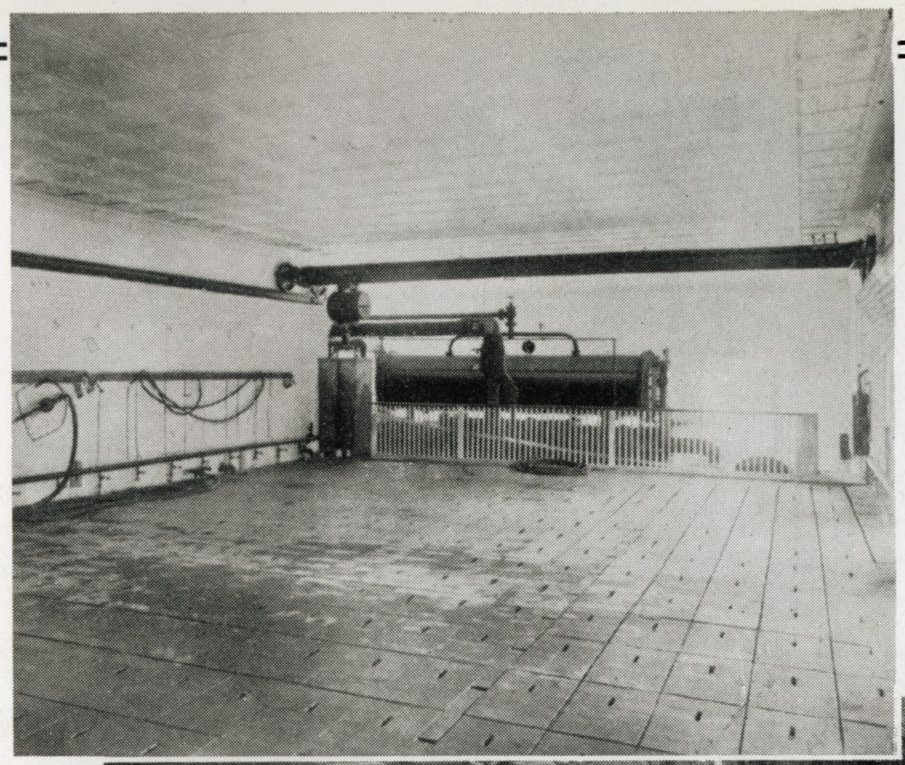
Larsen Anlæg i en Chicago Mælkeforsyn.
For ca. 21 Aar siden installerede John M. Larsen dette Køleanlæg hos en Chicago Mælkeforsyning. Det er moderne endnu den Dag i Dag. Fig. 3.

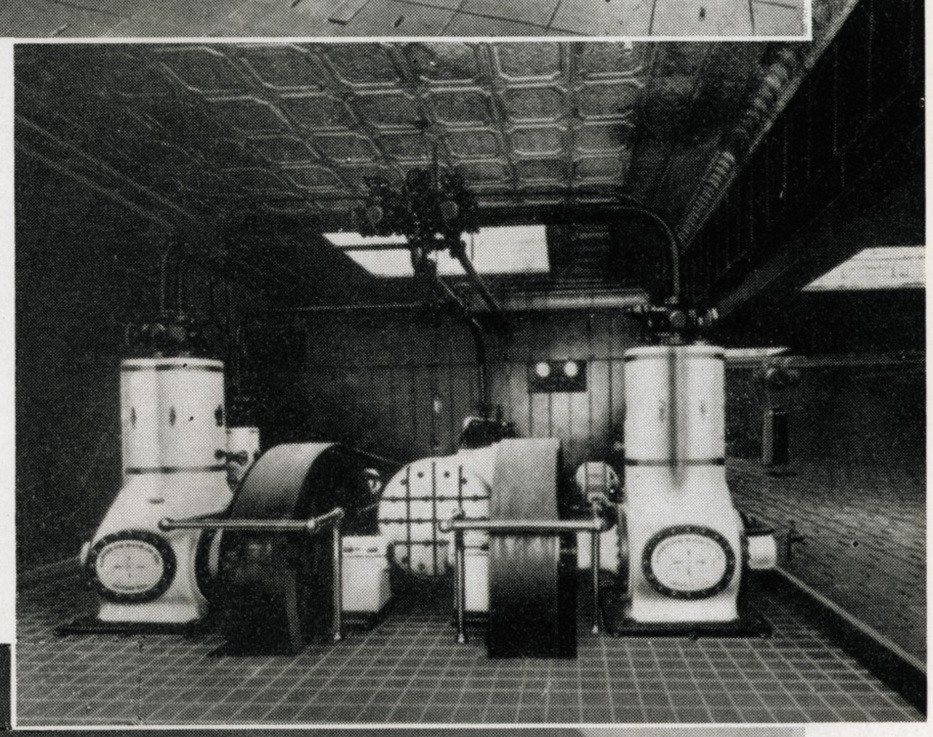
Tvilling Aggregat

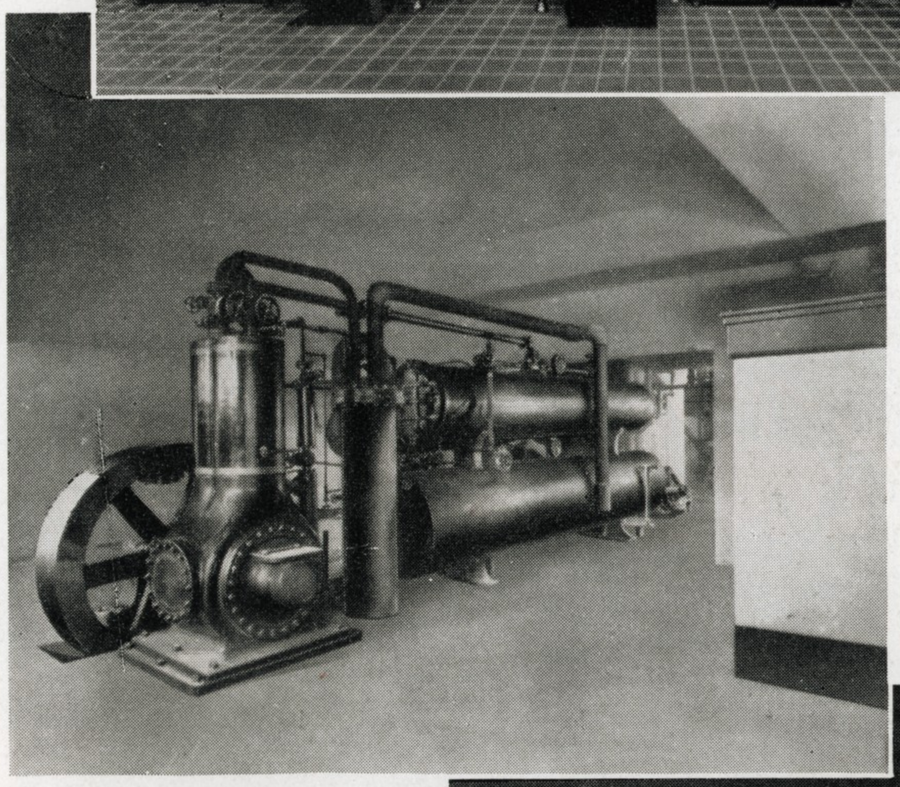
Fig. 4 fra oven viser et Larsen Kompressor Anlæg — som en Enhed. — To Kompressorer, hver paa 4—5 Tons Køle Kapacitet. — Bemærk de rene Linier.

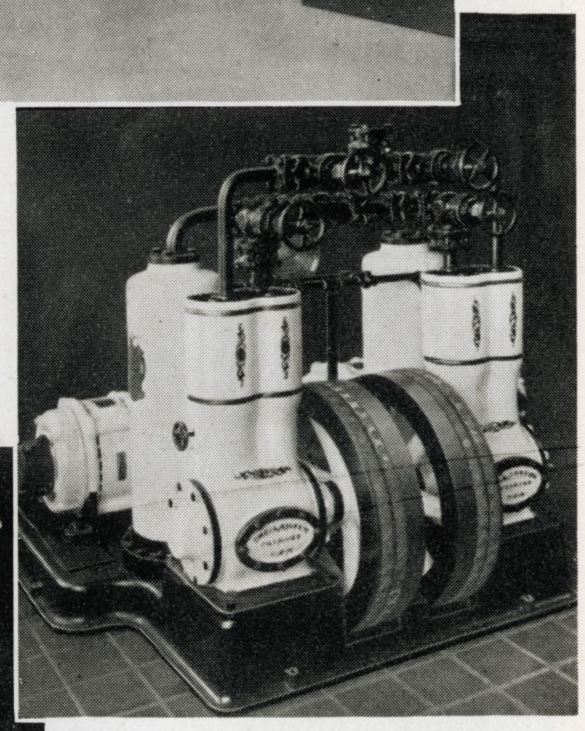
Larsen Direct Expansion Ammoniak Ice Cream Fryser

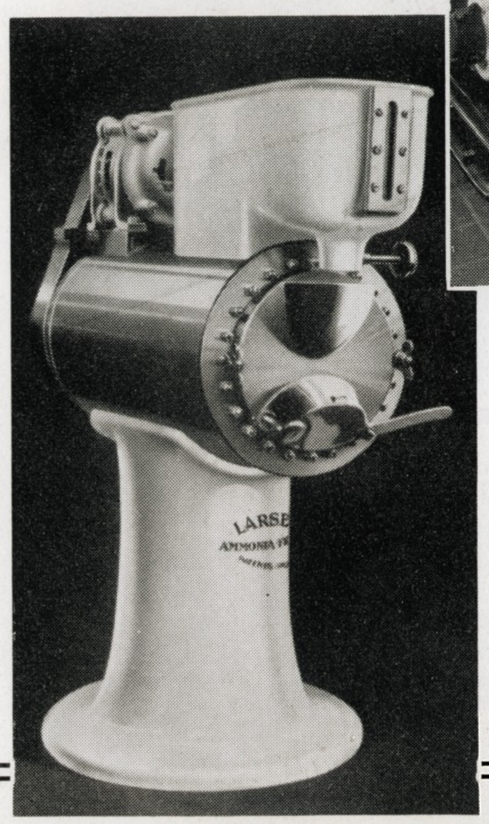
Denne Fryser er et af de meget vigtige Fremskridt i Ice Creamteknikens Historie. Tidligere kunde man nemlig ikke bruge Ammoniak direkte til Ice Cream Frysning, men maatte først køle Lagen og derefter pumpe den afkølede Lage til Ice Cream Fryseren.
Naturligvis var dette en baade omstændelig og kostbar Metode, som gav for ringe Nyttevirkning. Flere Ice Cream Fryser Fabrikanter havde forgæves forsøgt at finde en Maade, paa hvilken man kunde bruge Ammoniak direkte — 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 følgende Billeder viser flere af den Type Ammoniak Frysere, som gjorde "The Larsen Ice Machine Co." til et Verdensnavn.

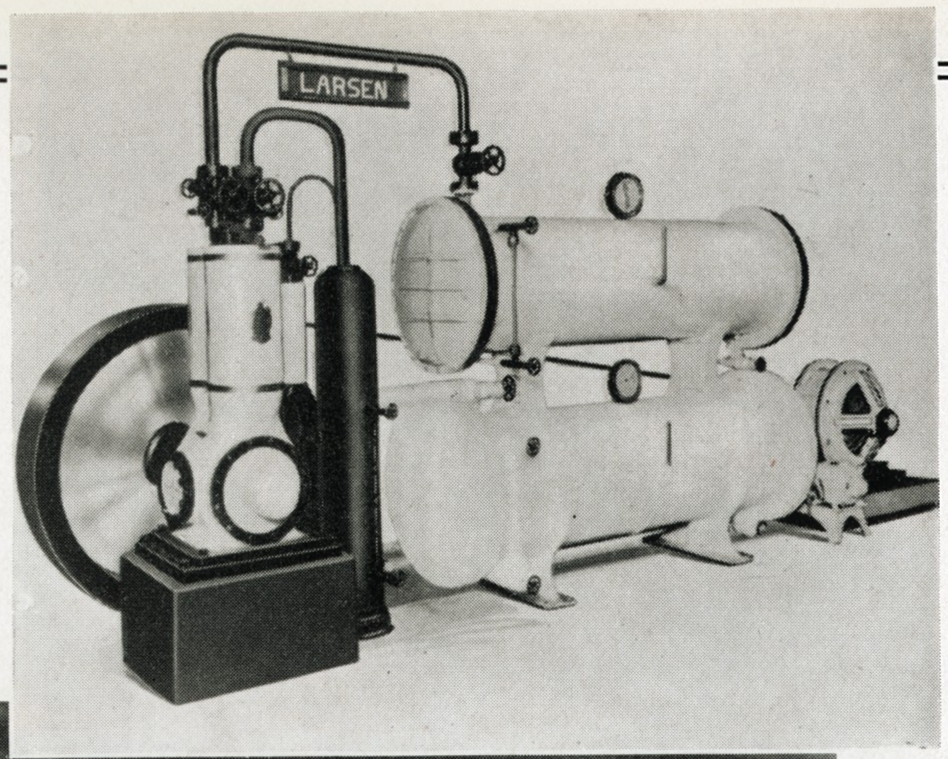


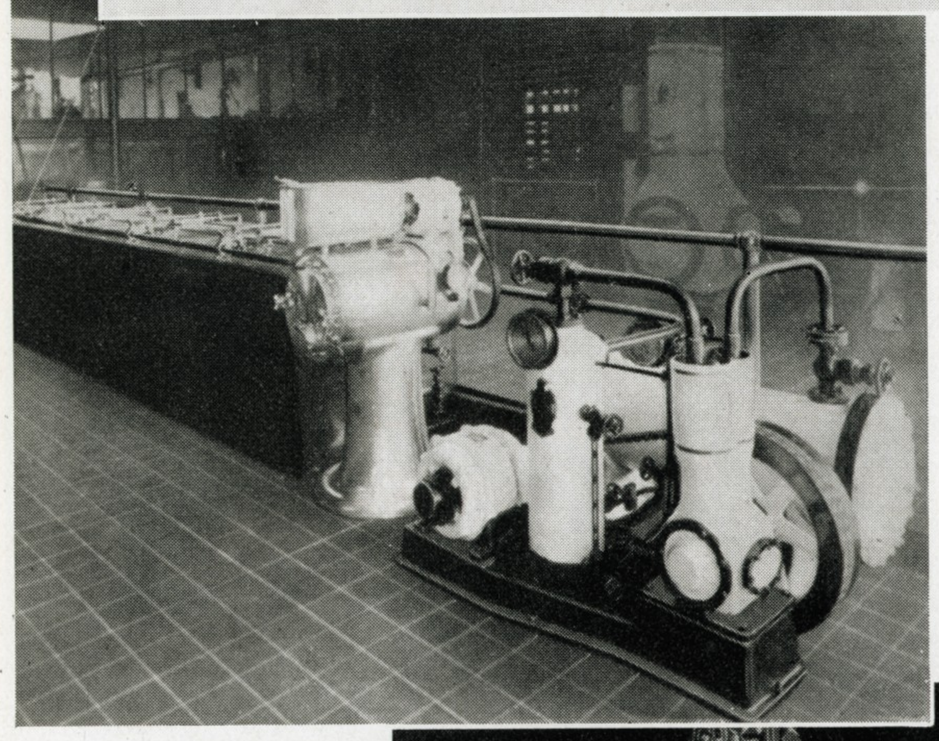


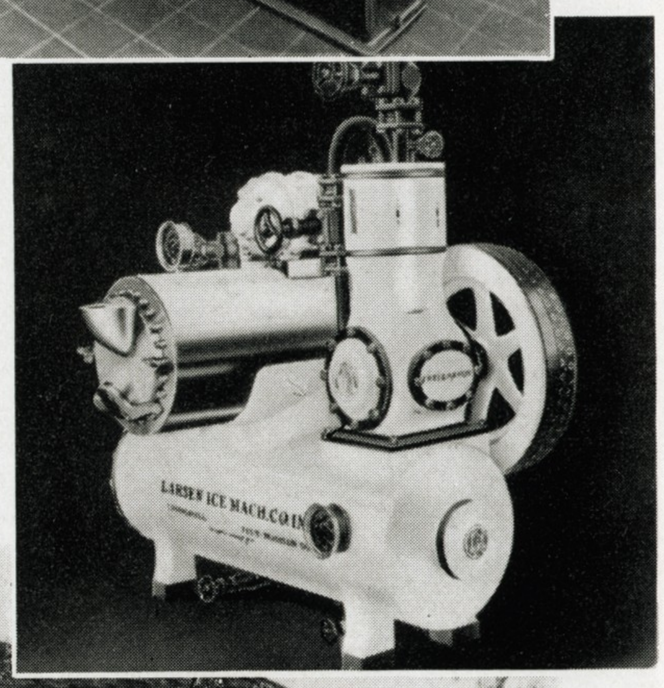




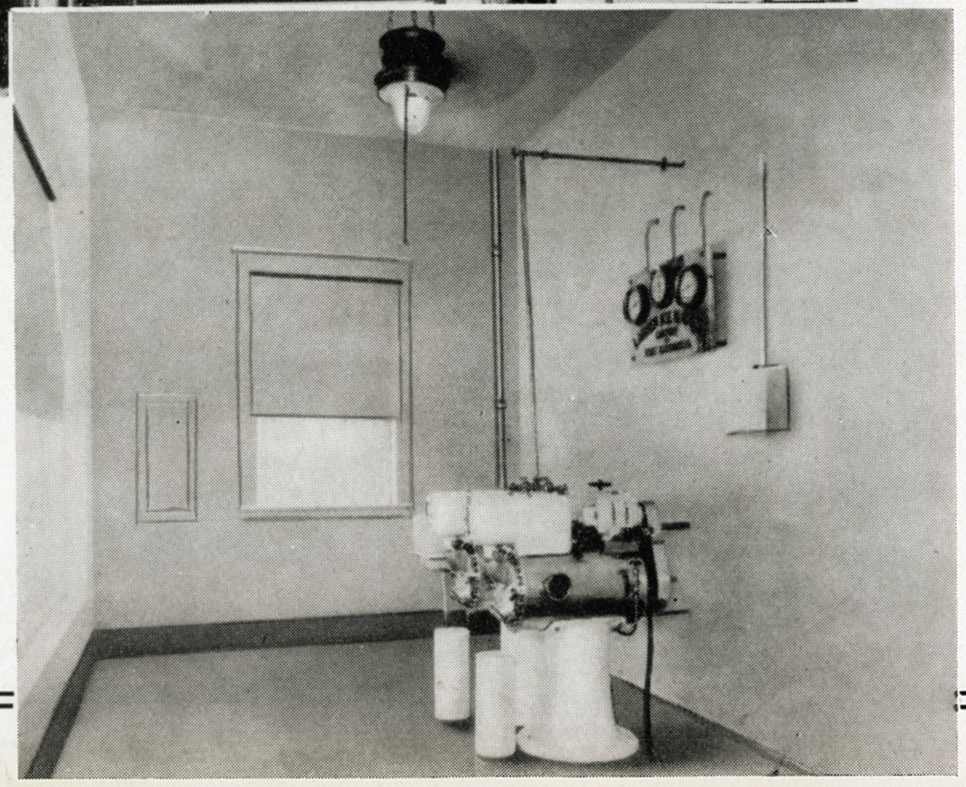












3. Internationale Køle-Kongres i Chicago for ca. 23 Aar siden

Paa denne Kongres udstilledes et "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". Fig. 1.

Larsen Demonstrations Hall i Chicago

Fig. 2 viser 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 Fryse-Aggregat

Denne 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. Fig. 3.

Komplet Ice Cream Fabrik i Dallas, Texas.

John M. Larsens Prestige voksede stadigt med det store Antal Anlæg han byggede 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.

Fig. 4 viser 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.

Nederste Billede viser 2 Larsen Ammoniak Ice Cream Frysere, hver paa 50 Liter 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.
Fig. 2 viser Ekspeditionssiden.

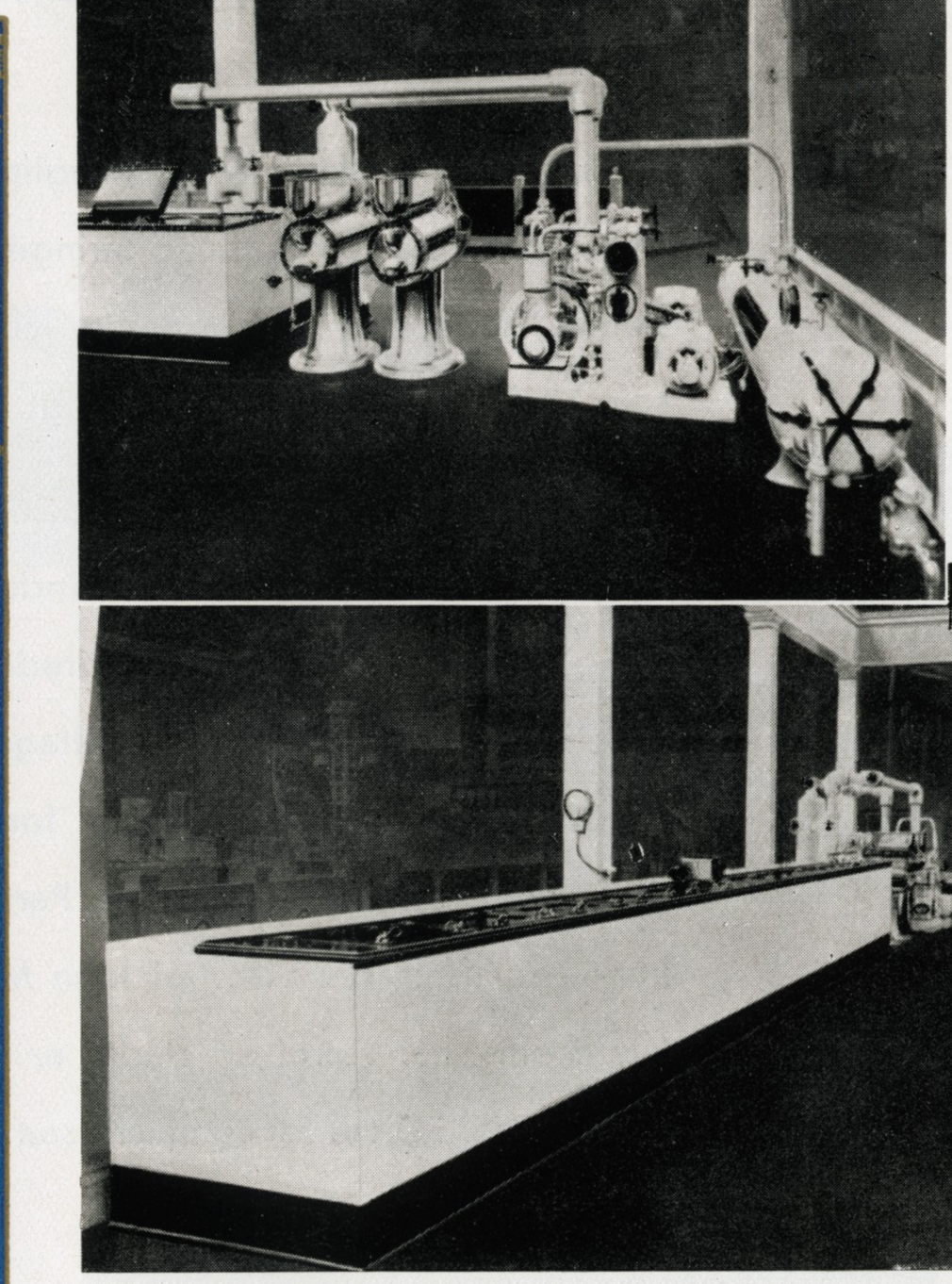


Verdensudstill. i San Francisco 1915

Fig. 4 og 5 viser John M. Larsens arbejdende Ice Cream Anlæg paa den store Verdensudstilling. Hærdningsrummet har Marmorbeklædning og Mahognidøre (forsølvede Beslag). I dette Rum præsterede man en Temperatur paa 60 Grader **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 dette tekniske 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 Fryse og 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 — et længe udsat Ønske.

Medens John M. Larsen ferierede paa Fanø kunde han 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 Esbjerg, Lemvig og Skagen.

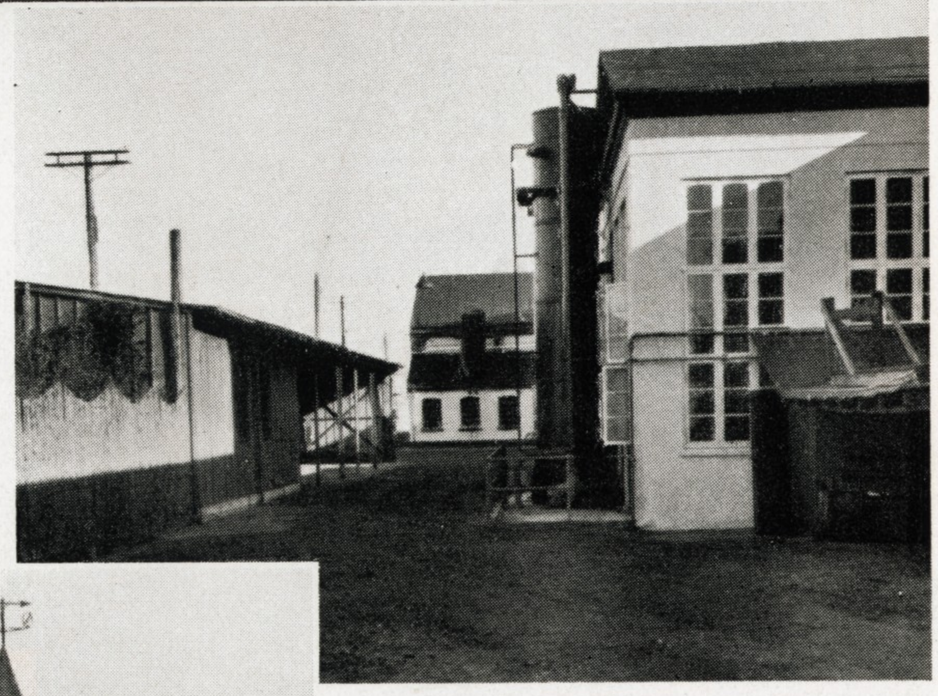
I Løbet af nogle Aar besluttede han sig til helt og holdent at bosætte sig i sit Fædreland og generhverve sin danske Borgerret.

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.

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.**





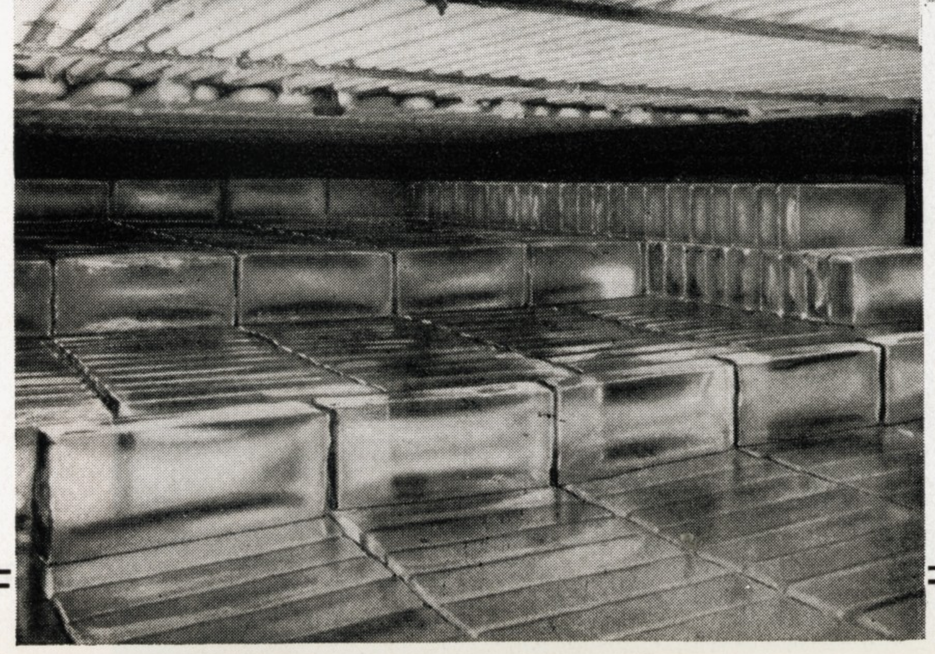
Paa Fig. 3 lægger man Mærke til det høje Taarn, som er en særlig Konstruktion til Fordeling af den **knuste** Is direkte til Iskasserne i Statsbanernes Kølevogne. Blokkene glider paa Sliske direkte ind i Jernbanevogne paa Værkets private Spor. Desuden kan Læsningen ogsaa foregaa direkte paa Lastbiler gennem et isoleret Rør.

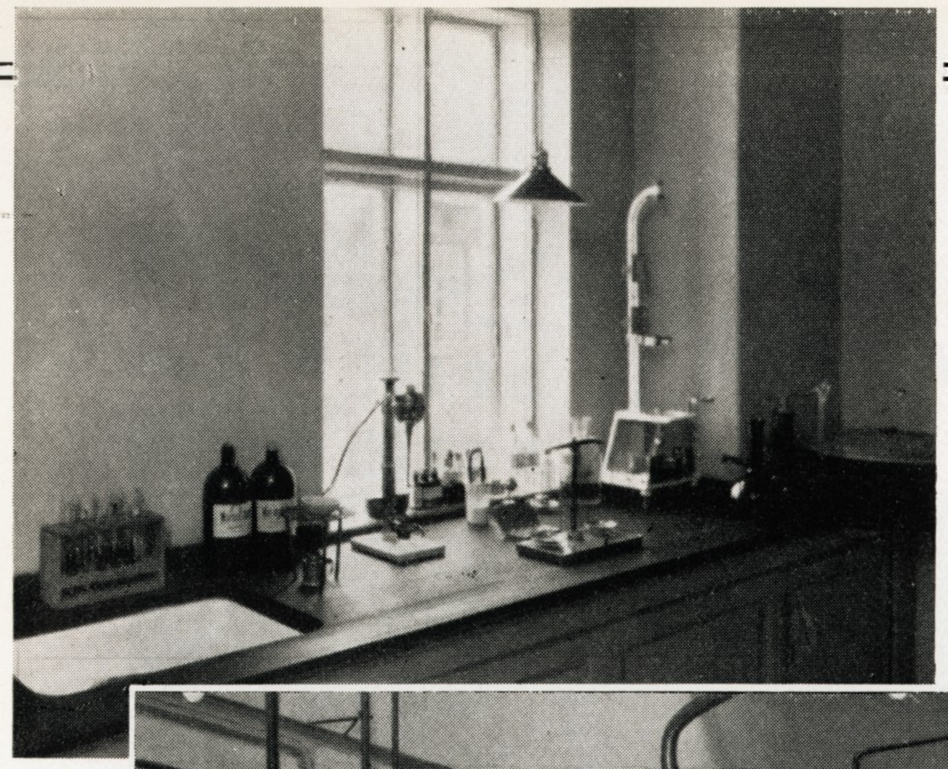


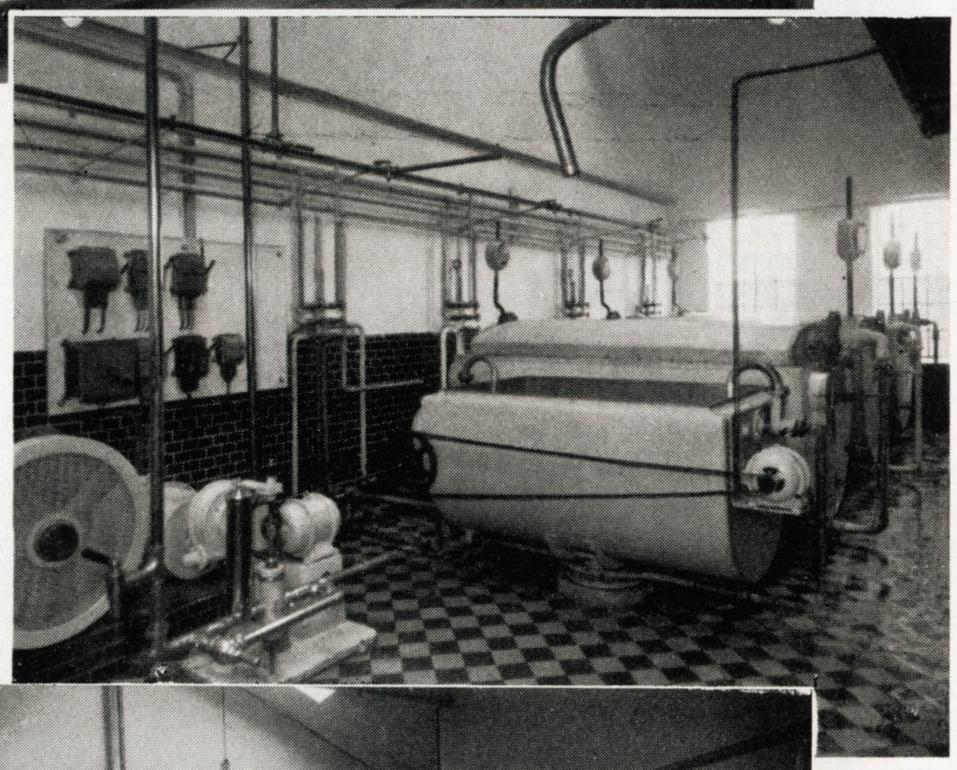
Under Taarnet ligger Knuse-Kammeret, hvor en stor Is-Knuser knuser de store Isblokke (180 Kilo Stykket), og den knuste Is ekspederes saa op i "Taarnet" ved Hjælp af en Spande-Kæde Elevator.

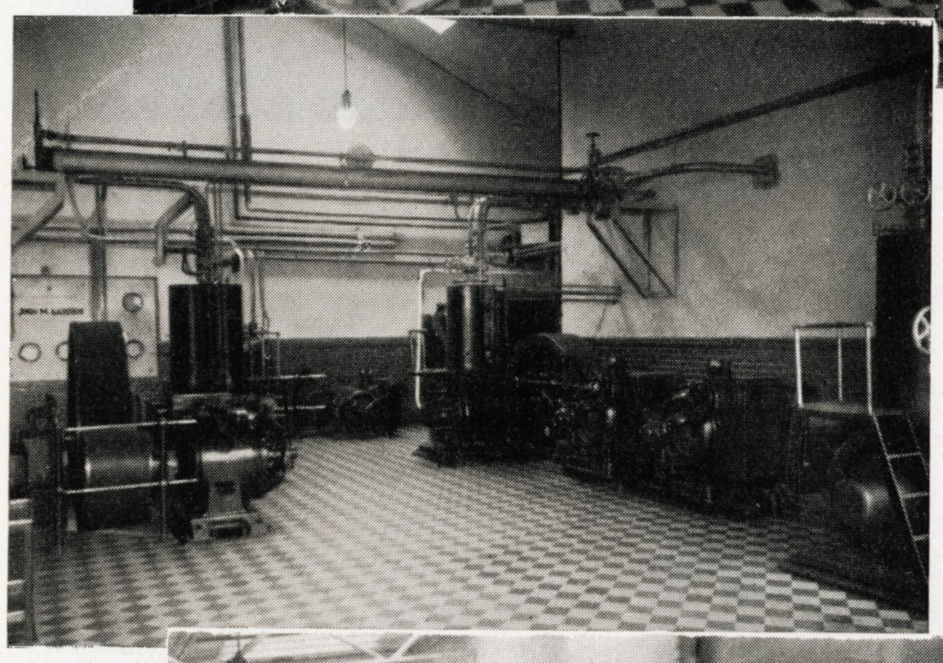


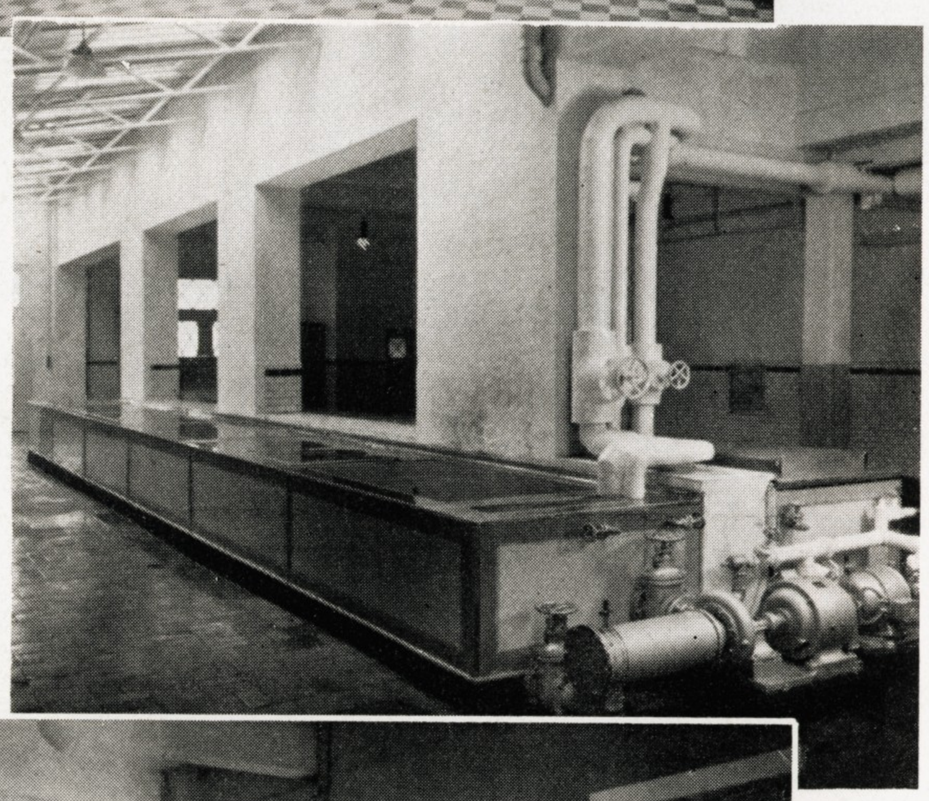
Fig. 4 viser Generatorrummet, hvori Krystalisblokkene fryses. Nederst paa Siden vises Fryserummet, hvor de færdige Blokke opbevares.













Figur 1 viser et Hjørne af Laboratoriet.

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. Fig. 2.

Lynfrysnings-Anlægene

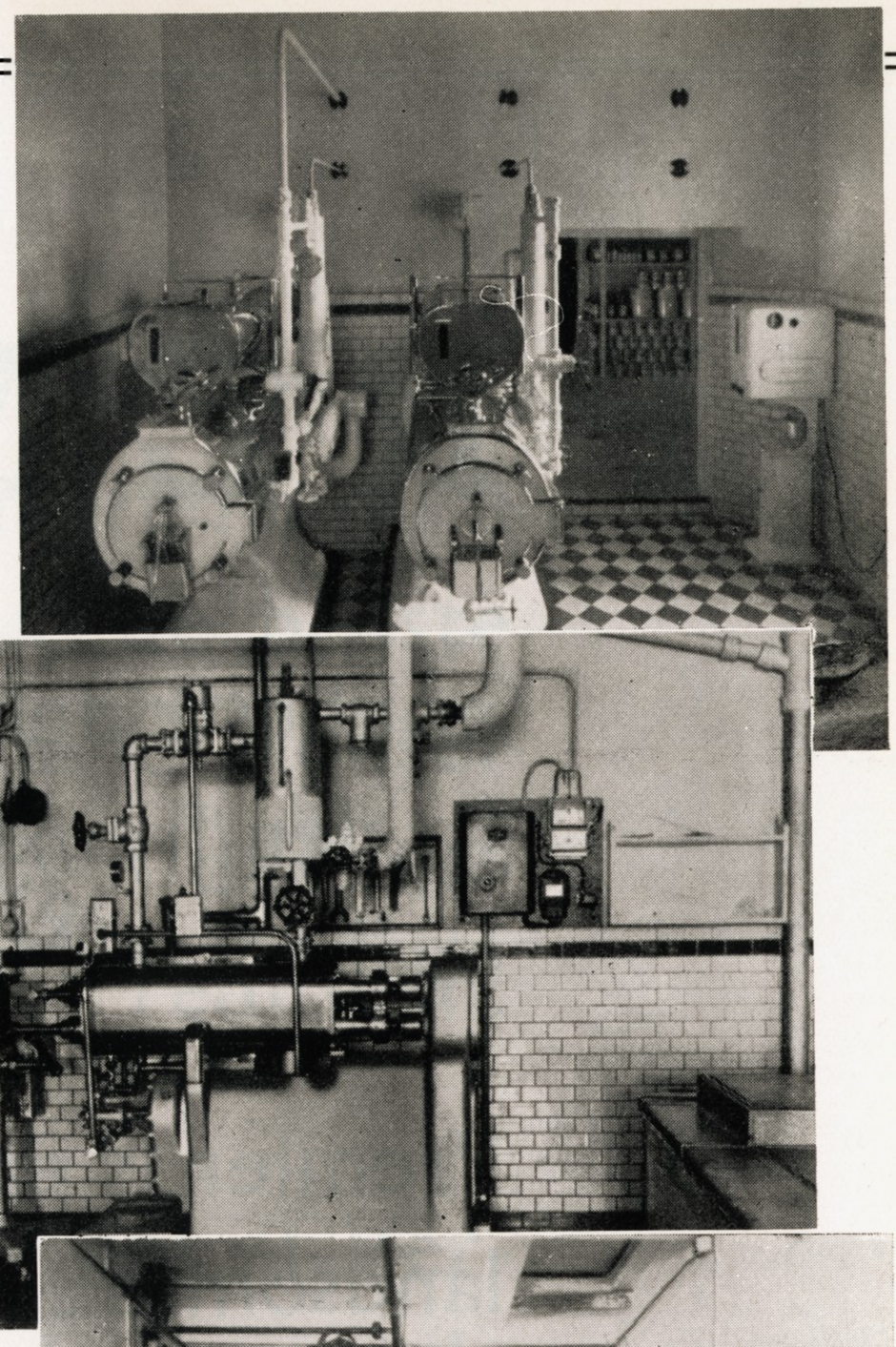
Her er et Par Billeder fra Lynfrysnings Anlægene for henholdsvis 1934 — og Udvidelsen af samme for 1935 og viser Fig. 4 og 5 det specielle Maskinrum for særlig lave Temperaturer. Fig. 3: 3 Kompressorer hver paa en Kapacitet af 225.000 Kal. p. t. og 2 Kompressorer paa ca. 60.000 Kal. p. t. hver. Desuden findes der her en speciel Ammoniak Vædske-Pumpe, som "returnerer" den overflødige Ammoniakvædske, som fremkommer ved To-Trins-Lynfrysning.

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 er i Aar endnu mere efterspurgte.

Nr. 2 viser Premiers nylig installerede Ammoniak Lynfrysningsmaskine, som fryser Ice Cream kontinuerlig — (ikke periodisk) — og Frysningen sker lynhurtigt, ca. $3^1/_2$—4 **Sekunder** mellem **Indgangen** af den flydende Blanding (der holder ca. plus 2—3° Celc.) og **Udgangen** fra Maskinen paa ca. minus 8—10° Celc. Denne fabelagtigt hurtige Frysning producerer en utrolig fin fløjelsagtig Ice Cream, der saa bliver lynhærdet (færdigfrossen rede for Salg) i ca. 4—$4^1/_2$ **Minutter** ved Premiers berømte Lynfrysnings-System.

Denne Maskine faar sin Energi fra fem store Larsen Ammoniak Kompressorer (se Side 12, Fig. 3), der arbejder efter To-Trins-Systemet — 3 Maskiner arbejder med et meget stærkt Vacuum og 2 andre Kompressorer komprimerer derfra op til normalt Tryk.

Med denne eksraordinære Lav-Temperaturs Frysekraft (4—500 HK) er denne Lynfrysemaskine i Stand til at producere langt mere og bedre Ice Cream end nogen anden Ice Cream Fryser i Europa.



Sharp Freezing

Fig. 3 viser Korridoren til en lang Række Sharp-Freezing-Rum i Esbjergværket. Fig. 4 et Parti Smør-Dritler.

Paa Fig. 5 ser man en Række frosne Oksekroppe 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.



PREMIER IS

er ubestrideligt Danmarks allerfineste Is, den fremstilles af det kostbareste og bedste Materiale. —

Premier Is er Danmarks eneste store landsomspændendeVirksomhed, hvori Kapital Indsatsen andrager flere Millioner Kroner, — og snart 40 Aars intensive Erfaringer i Faget.

Premier har i fuldt Maal til Raadighed alt hvad Videnskab, Teknik og praktisk Erfaring kan byde paa; ikke alene i Fabrikationen af Ice Cream **uden Lige,** — men ogsaa i **Transport, Distribuering** og **Opbevaring** af Isen **hos Forhandlerne** i **elektriske Coldaire Conservatorer** af Premiers

egen Konstruktion. - Premier Coldaire Conservatorer findes allerede nu i over 1 Tusind Anlæg hos de bedste Premier Kunder, og Antallet vokser med flere Hundrede aarlig — da Coldaire Conservatorer er Fremtiden.

Premier Indehaverne (Vinder af Verdens blaa Baand) er internationale kendte Køleteknikere, — Specialister og Verdens Pionerer paa baade Køle- og Ice Cream Teknikkens Omraade og har derved Magten over Situationen, hvorved de kan **give Publikum langt større Værdi** til samme Priser som forlanges for Varer, der slet ikke taaler Sammenligning med **Premier.** — Premier har det ene Maal, at give Publikum den bedste Ice Cream som Erfaring og Penge kan præstere. —

ICE CREAM

i Danmark har ikke svært ved at bestemme sig til, hvilken Is de bør føre, fordi det danske Publikum i det hele og store er klare over at **PREMIER IS** er ethvert andet Is Produkt uendeligt overlegent, — og at **PREMIER LYNFROSSEN IS** er, hvad det **købende Publikum spørger efter,** — og de Forhandlere af Betydning, som endnu ikke er gaaet over til **PREMIER,** staar sig selv i Lyset. — Det drejer sig nemlig ikke alene om det Salg, der gaar tabt, ved ikke at føre den allerbedste Is, — men der er en mere alvorlig Side af Sagen, nemlig den, at Kunderne ved, hvad de vil have, naar de forlanger **PRE-**

FORHANDLERE

MIER IS, og tager ikke gerne til Takke med en mindreværdig Kvalitet. — Saadanne gode intelligente Kunder synes i sin Helhed ikke godt om en Forretning, hvis de finder, at den ikke fører den bedste Kvalitet Is.

De Handlende bør ikke selv give Grund til Kritik af deres egen Forretning, naar de ligesaa godt kan nyde Fordelene af Kundernes Evne til at resonnere, hvorfor saa ikke gøre det. — Kunderne tænker, at her vist nok er **en god solid Forretning,** den fører i alt Fald den allerfineste Is, der kan købes for Penge.

Det giver Tillid, - Tillid skaber Kunder.

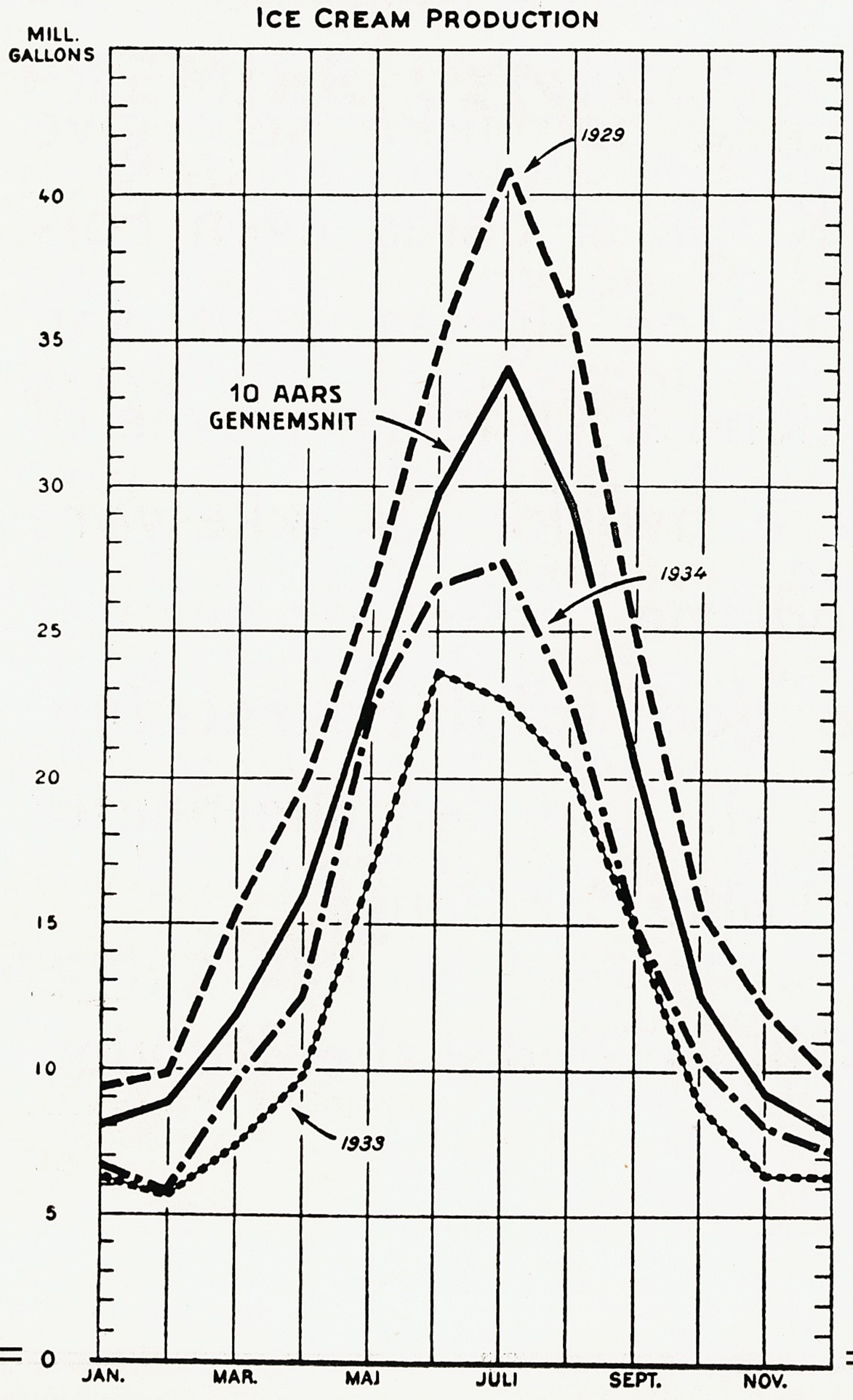
Overblik over Ice Cream Industrien i U.S.A.

igennem en Aarrække, og hvordan den fleraarige frygtelige økomomiske Krise har indvirket paa Ice Cream Industrien

Diagrammet viser, at Produktions-Højdepunktet var naaet for Aaret 1929.

Den næsthøjeste Kurve viser Gennemsnitsproduktionen for 10 Aar (1923—1932).

Det trediehøjeste Punkt er Produktionen for Aaret 1934, og sidst **allerlavest** er Aaret **1933,** vel Krisens Højdepunkt. Yderligere ser man, hvordan Produktionen fordeler sig over Maanederne. Denne værdifulde Oversigt er foretaget af International Association of Ice Cream Manufacturers "Statistical and Accounting Bureau" — og er helt igennem bygget paa Realiteter. Man ser klart, hvordan Ice Cream Salget fra sit Højdepunkt i Aaret 1929 faldt paa Grund af Krisen til næsten det Halve i Aaret **1933** — medens Aaret 1934 viser en betydelig Stigning.



De Forenede Staters Ice Cream Fabrikker

Antallet, Størrelsen og Beliggenheden i Forhold til de forskellige Stater etc.

Samlet Antal af Ice Cream Fabrikker i U. S. A.							3.565
Antal Fabrikker producerende under 50.000 Liter aarlig							1.853
"	"	"	fra	50.000	til	125.000 Liter aarlig	717
"	"	"	"	125.000	til	250.000 " "	426
"	"	"	"	250.000	til	500.000 " "	271
"	"	"	"	500.000	til	1.250.000 " "	202
"	"	"	"	1.250.000 Liter aarlig og opefter			96

eller en Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik af ca. 200.000 Liter aarlig

Nord-Atlantic Staterne

Her findes 741 Fabrikker med en samlet Fabrikation af ..... ca. 280.000.000 Liter aarlig
Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik ca. 380.000 Liter aarlig

Centrale østlige Stater

Her findes 885 Fabrikker med en samlet Fabrikation af ..... ca. 165.000.000 Liter aarlig
Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik ca. 185.000 Liter aarlig

Mellem-Vestlige Stater

Her findes 558 Fabrikker med en samlet Fabrikation af ..... ca. 70.000.000 Liter aarlig
Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik ca. 125.000 Liter aarlig

Sydlige Stater

Her findes 582 Fabrikker med en samlet Fabrikation af ..... ca. 85.000.000 Liter aarlig
Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik ca. 145.000 Liter aarlig

Vestlige Stater

Her findes 799 Fabrikker med en samlet Fabrikation af ..... ca. 70.000.000 Liter aarlig
Gennemsnits-Produktion pr. Fabrik ca. 87.500 Liter aarlig

Ice Cream Sæsonen i Danmark 1935

Nu da Ice Cream Sæsonen synger paa sit sidste Vers, kan man nogenlunde overskue Situationen.

Vejrguderne har ikke været særlig gavmilde i 1935 overfor Ice Cream Fabrikanterne — særlig ikke sammenlignet med Aarene 1933 og 1934, og særlig har Vejret i Juli Maaned skuffet meget — maaske mere end nogen Juli Maaned i mange Aar.

Juli var forholdsvis kølig og meget ustadig, og særlig Jyllands Vestkyst var stærkt hærget af nordvestlige Vinde, Havgus og Skyer — og de nordvestlige Vinde rammer jo Jylland haardest.

Det ugunstige Vejr i Aar har ramt mange Ice Cream Fabrikanter haardt, og der var allerede midt i Sæsonen Tale om Betalingsvanskeligheder blandt flere af "Mejeri-Ice Cream Fabrikanterne", og der er sikkert ikke saa faa, som vil ramle, inden Aaret slutter — og endnu flere, som har faaet nok af at være Ice Cream Fabrikanter — og som simpelthen vil holde op. — Det nuværende usunde System, hvorved Mejeribestyreren kan profitere ved en Forretning, Mejeriets Leverandører taber Penge paa — saadan et usundt System vil jo heller ikke kunne holde sig i det lange Løb. Andelshaverne vil nok i Fremtiden kræve lidt **skarpere Adskillelse** mellem "Mejeri" og „Ice Cream Regnskab", og naar Ice Cream Afdelingen skal betale sin egen Vej **helt** igennem, saa gaar der sikkert et Lys op for mange Mejeriformænd og -Bestyrelser, — og man kan jo ikke skylde alt paa Vejrguderne — da de fleste Mejerier altid vil tabe Penge paa deres Ice Cream Spekulation — ligegyldig enten Vejret er godt eller daarligt. Hvis der i Fremtiden betales Mejeribestyreren 90% af den **aktuelle** Profit, men intet for at tabe Penge for Andelshaverne, saa regulerer Problemet sig selv korrekt og hurtigt, naar Regnskabet vel at mærke er skarpt adskilt fra Mejeriregnskabet!

Selv om der klages stærkt Landet rundt paa Ice Cream Sæsonen iaar, saa er det dog en Kendsgerning, at Miseren ikke helt kan skyldes paa Vejret, — da der for Eksempel er et Firma, som sidste Aar havde en Fremgang i Omsætning af ca. 50% — og som dog iaar har overgaaet sidste Aars store Salg med 135% Mersalg for 1935 for et af sine Depoter og 125% og 120% for nogle andre Depoter og for hele Landet var paa ca. 90% Mersalg for 1935 over 1934, op til Juli Maaned, — men denne Mersalgs-Procent har ganske vist ikke helt kunnet holdes igennem den slette Juli Maaned iaar sammenlignet med den højfine Juli Maaned i 1934. Derimod har August 1935 hidtil været noget bedre end August 1934.

Dette Firma forøgede sin Vognpark med 25 nye Vogne for 1935, og de har alle haft meget travlt og vil blive stærkt forøget for 1936.



P. Hal Sims, en amerikansk Autoritet paa Kontraktbridge Omraadet, fotograferet saaledes som han bedst kan lide at spille . . . med Mesterskabs-Pokaler i Baggrunden, iskold **Coca-Cola** ved sin Side og den store Grand Danois "Duke" som Livvagt.

P. H. Sims lader altid Coca-Cola's forfriskende Pause udgøre en Del af Spillet.

Mr. Sims, der er Vinder af maaske flere Mesterskaber i Auktions- og Kontraktbridge end nogen anden, forstaar at værdsætte Evnen til at bevare Fatningen og stadig koncentrere sig om Spillet. Det er en Nødvendighed under et anspændt Spil at faa en forfriskende Pause, og i denne Pause valgte han for mange Aar siden at nyde en iskold Coca-Cola og gør det stadig. Coca-Cola gør ham vel-oplagt til at møde det der kommer.

Men det skal være en iskold Coca-Cola - det vil gøre Nydelsen til

–"Pausen, der forfrisker"

PREMIER har Koncession for COCA-COLA i Danmark

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 Anlæget kan faas paa saa utrolig lette Betingelser, at det i det lange Løb intet koster at anskaffe!


COLDAIRE
PREMIER ICE CREAM
COLDAIRE
PREMIER IS



1935-Horizontale Coldaires

Illustrationen viser en "Premier Coldaire" passende for Konfekturhandel 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.



Zoologisk Have i Aarhus



Skagen



Aarhus



Hvide Sande



SCHØNBERGS PAPIRVAREFABRIK
AKTIESELSKAB
VESTERBROGADE 29 · TLF. C. 7210-7211

Bølgepap-Emballage i alle Formater
fabrikeret af enkelt og dobbelt Bølgepap

PREMIER ICE CREAM A/S
DIREKTIONEN

VESTERPORT
KØBENHAVN V.
TELEFON 3569-3589

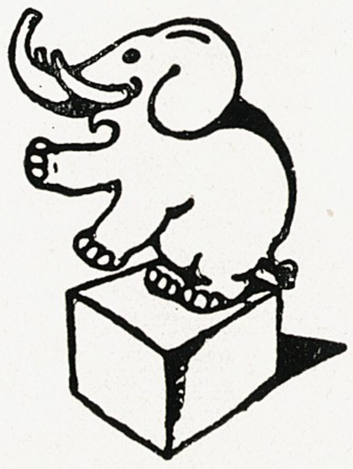
11. Maj 1934

Schønberg's Papirvarefabrik A/S.,
Vesterbrogade No. 29,
V.

Ved Nærværende har vi Fornøjelsen at anerkende Modtagelsen af tilsendte 1000 Skovthermoer, og beder vi Dem bekræfte den ved vor Direktør John M. Larsen afgivne Ordre paa yderligere 4000 Stk. til Afsendelse hurtigst muligt.

Med Højagtelse

PREMIER ICE CREAM A/S.



Aktieselskabet
Københavns ny Bølgepapfabrik
Hannovergade 8 · København S.
Telefon: Central 5974 · Amager 4770

Bølgepap-Emballage
i alle Formater fabrikeret af enkelt
og dobbelt Bølgepap



Randers



Gl. Clasonsborg pr. Skarrild





Gjødstrup



Sunds Sø



Herning Depot

Imperial Chemical Industries Ltd.

LONDON

fremstiller flydende Luftarter for alle Slags Køleanlæg

(LEVERANDØR TIL DE FORENEDE ISVÆRKER A/S)

SYNTETISK AMMONIAK

SVOVLSYRLING

METHYL CHLORIDE

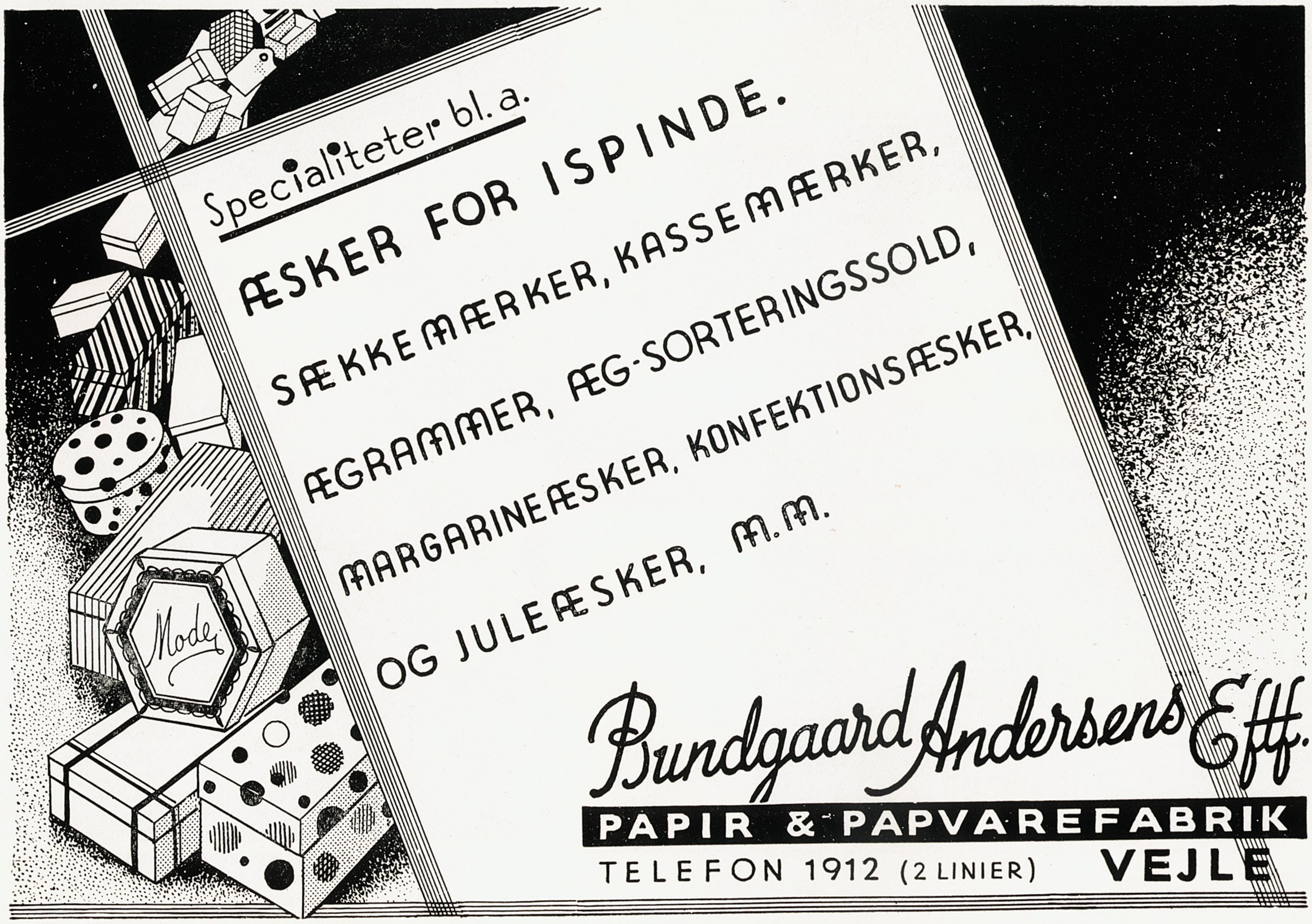
Garanteret aldeles vandfri og med **RENHEDSGRAD: 99,98 %**

Eneforhandler for Danmark:

HOLGER ANDREASEN
AARHUS

Lager i AARHUS:
Toldkammergade,
Telef. 9191-9192

Lager i KØBENHAVN:
Kristiansgade 11
Telef. Byen 3384



Specialiteter bl. a.

ÆSKER FOR ISPINDE.

SÆKKEMÆRKER, KASSEMÆRKER,

ÆGRAMMER, ÆG-SORTERINGSSOLD,

MARGARINEÆSKER, KONFEKTIONSÆSKER,

OG JULEÆSKER, M.M.

Bundgaard Andersens Efff.

PAPIR & PAPVAREFABRIK

TELEFON 1912 (2 LINIER) **VEJLE**







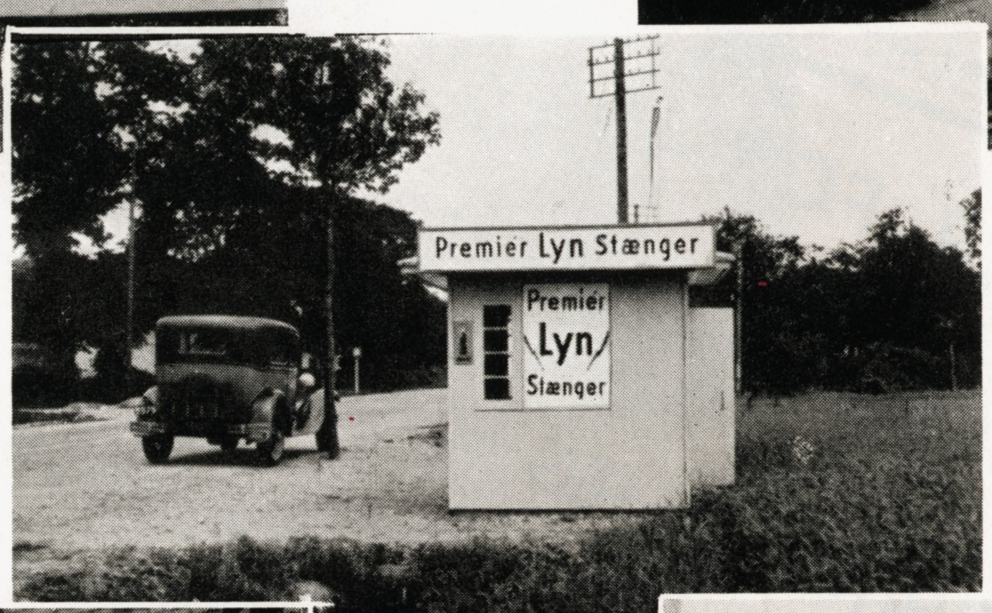
Ved Odins Taarnet

Odense





Kerteminde Nordstrand



Kauslunde ved Middelfart



Odense

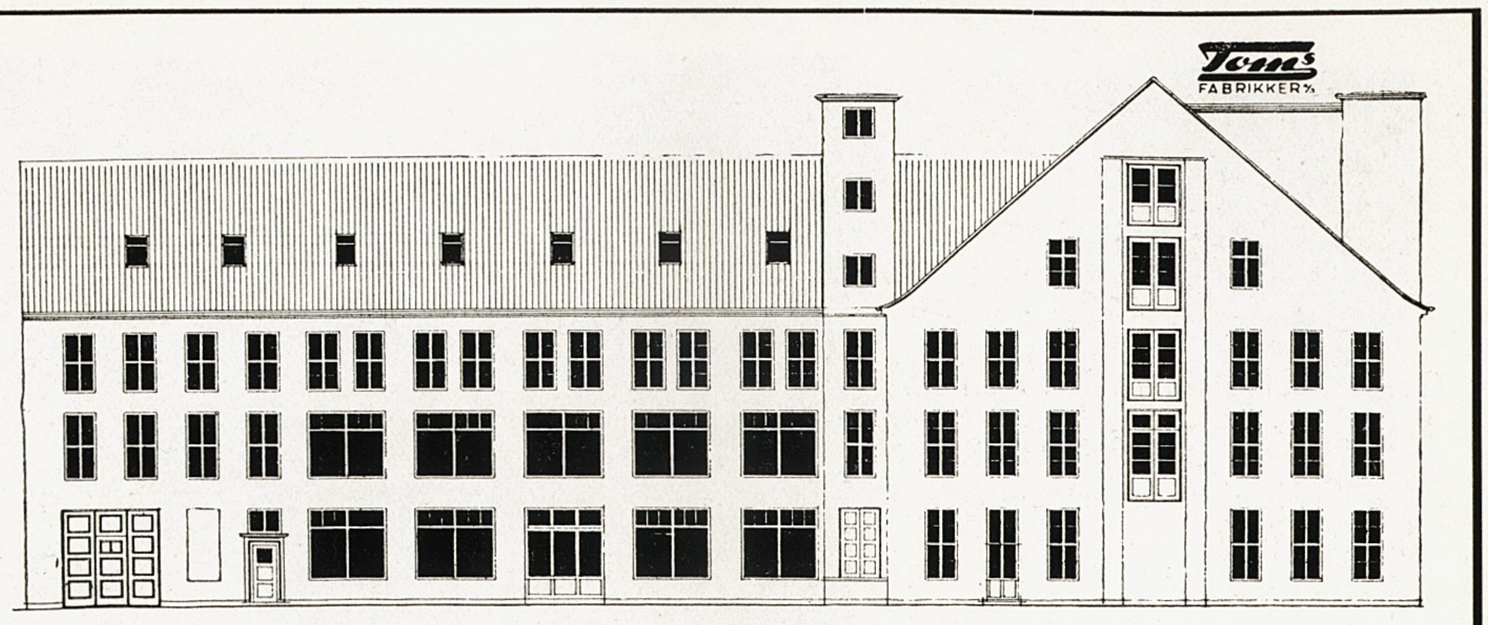


Odense

Toms FABRIKKER A/S

KØBENHAVN—AMAGER

Tlf.: C. 956 (5 Ledn.)
Tlgr.-Adr.: Tomchoco
Postgiro-Konto: 2084



Tom's Fabrikkers seneste Udvidelse: Østfløjen

Toms Fabrikker er i Løbet af forbavsende faa Aar vokset op til at blive en stor, landskendt Virksomhed, — en værdifuld Landvinding for dansk Industri.

Toms Chokoladefabrikker er beliggende ude i det store, nye industrielle Kvarter foran paa Amager ved Prags Boulevard, umiddelbart ved Øresund og den paatænkte Østhavn.

Fabrikkens seneste Udvidelse, Østfløjen, der ses ovenfor, sker for at skabe bedre Pladsforhold, idet man under de seneste Aars udvidede Produktion maatte arbejde under altfor smaa Pladsforhold, særlig ved Sæsontider. Efter Opførelsen af den nye, moderne Fløj, hvori bl. a. er indrettet elektr. Kraftcentral, udgør Fabrikkens samlede Gulvareal ca. 9000 Kvadratmeter, hvilket er mere end 1½ Gang Kæmpehallen „Forum"s Gulvflade.



TOMMELISE
KOGE-SPISECHOKOLADE
i originale fabrikspakkede Kartons

Til alle Sorter Iscream anbefales Toms garanteret rene Overtræks-Chokolade

som i enhver Henseende tilfredsstiller de særlige Krav, som stilles til Chokolade for Overtrækning af Iscream saavel i Pakker som Pinde.

PREMIER ICE CREAM's Chokolade-Is overtrækkes udelukkende med Toms Chokolade!

Specialitet: Knust Nougat til Ice Cream Fabrikation.

Toms landskendte Specialiteter:

1 Krones:

Fyldte Blok m. Frugt, Marcipan, Nougat.
Tommelise Praliné, ren og fyldt Chokolade, Kakao.
Kattelunge-Æsker.
Pynteæsker — righoldigt Udvalg.

50 Øres:

Lækkerbidsken, Fløde-Mocca Plade.
Amager, Fløde og ren Chokolade.
Guld, Koge- og Spise-Chokolade.
Kattelunge-Æske.
Tommelise Kakao.

25 Øres:

Blok m. Hasselnødder.
Guldbarre, Fløde og ren Chokolade.
Paalægs-Chokolade (den ægte).
Kattelungeplade.
Moccabønneplade.
Tommelise rød og blaa Kartoner (5 Pl. à 25 Øre i Krt. 1 Kr.)
Dyrelotteriplade.
Praliné-Stang m. Pebermynte og Frugt.
— *Samt det øvrige righoldige Udvalg i Dessertstænger.*

10 Øres:

Funkis-Stang, Fløde og ren Chokolade.
Hasselnøddestænger.
Pyramidestang.
Tygge-Konfekt (9 Variationer).
Dropsruller (hostestillende — forfriskende).
Tyggegummi.

● *Altid Nyheder*

Prøv Toms ekstrafyldte syrlige og medicinske Drops.
Toms Dragé og Karameller er en Nydelse af Rang.

Forlang tilsendt Toms rigt illustrerede Hoved-Prisliste (32 Oktavsider)

Gerhard Christensens Is-Konditori,
"Hjørnet" af Kongensgade og
Englandsgade, Esbjerg



Jyllands største Ice Cream
Serverings-Lokale

Esbjerg



Esbjerg





Hjertinge Strand

Esbjerg







C. F. Christiansens

Konditori, Vejle



FORD betyder hurtig og rettidig Varelevering —

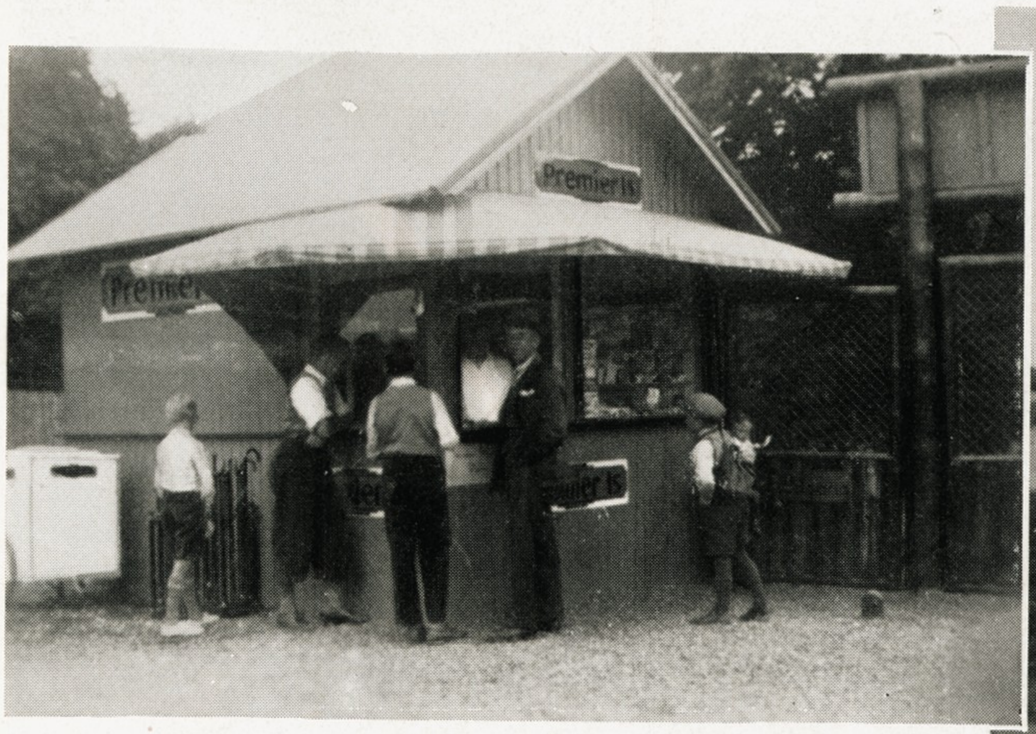
Det er karakteristisk, at Premier Ice stadig anvender mange FORD Chassis'er til sin Transport.

Det drejer sig her om Levering af Varer, som i Følge deres Natur ikke taaler Forsinkelse — og som skal fordeles hurtigt til Hundreder af Udsalgssteder.

Kravet til Lastvognen maatte da være 100 % Paalidelighed, og dette Krav fandt Selskabet bedst opfyldt af FORD.

Det fandt tillige, at FORD Lastvognen er det økonomiske Transportmiddel, hvis Kvalitetskonstruktion og uforlignelige Service borger for de mindst mulige Udgifter.

FORD MOTOR COMPANY A/S — SYDHAVNEN, KØBENHAVN V.





Søndervig



Zoologisk Have, Holstebro



Søndervig





Trædballehus



B&T

Trade B&T Mark

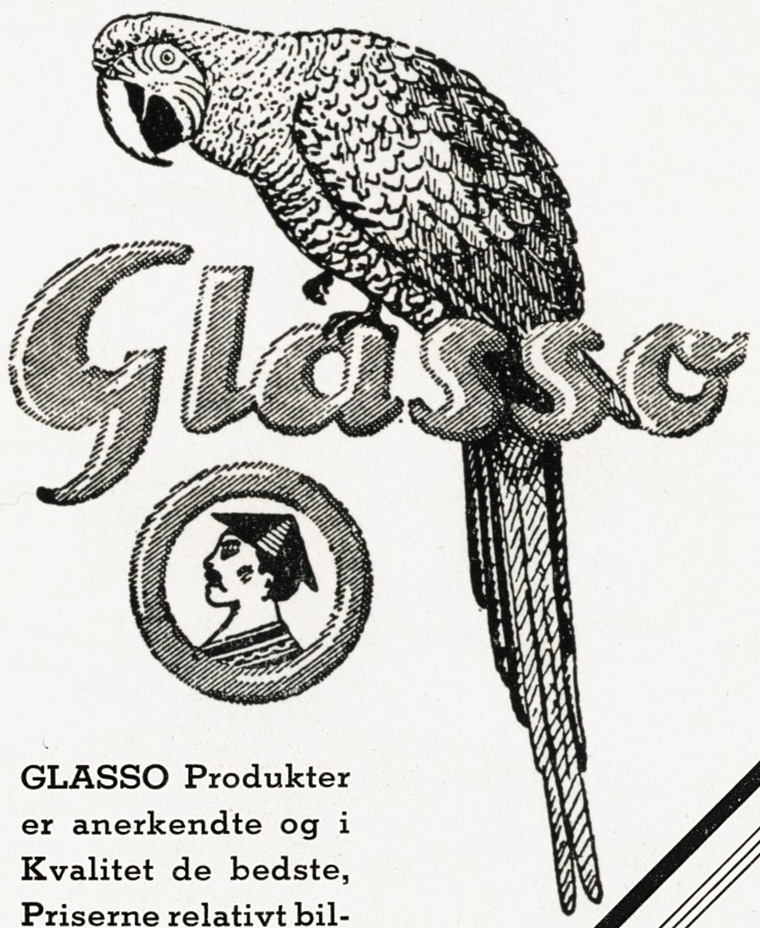
Iscream-Farver,
Pulver-Vanille,
Vanille-Essens.

●

De har — og de gir
Kvalitetspræg

●

BLAUENFELDT & TVEDE
KØBENHAVN N.



GLASSO Produkter er anerkendte og i Kvalitet de bedste, Priserne relativt billigst, og de bruges derfor af alle Automobilfabriker, Automobilmalere, Automatfabriker o. s. v.

GLASSO
klare og kulørte Cellulose-Emailler

GLASSO
rustbeskyttende Spartelfarver

GLASSOMAX
syntetiske Kvalitets-Emailler

Glasso

VESTERBROGADE 25 · KBHVN · V
TELEFONER: CENTRAL 9193 OG EVA 2995


Premier Is


CHOKOLADE
Premier Is
IS
IS
IS


Premier Is
BAR
CHOCOLADE


VESTERPORT-STATION
CHOCOLADE

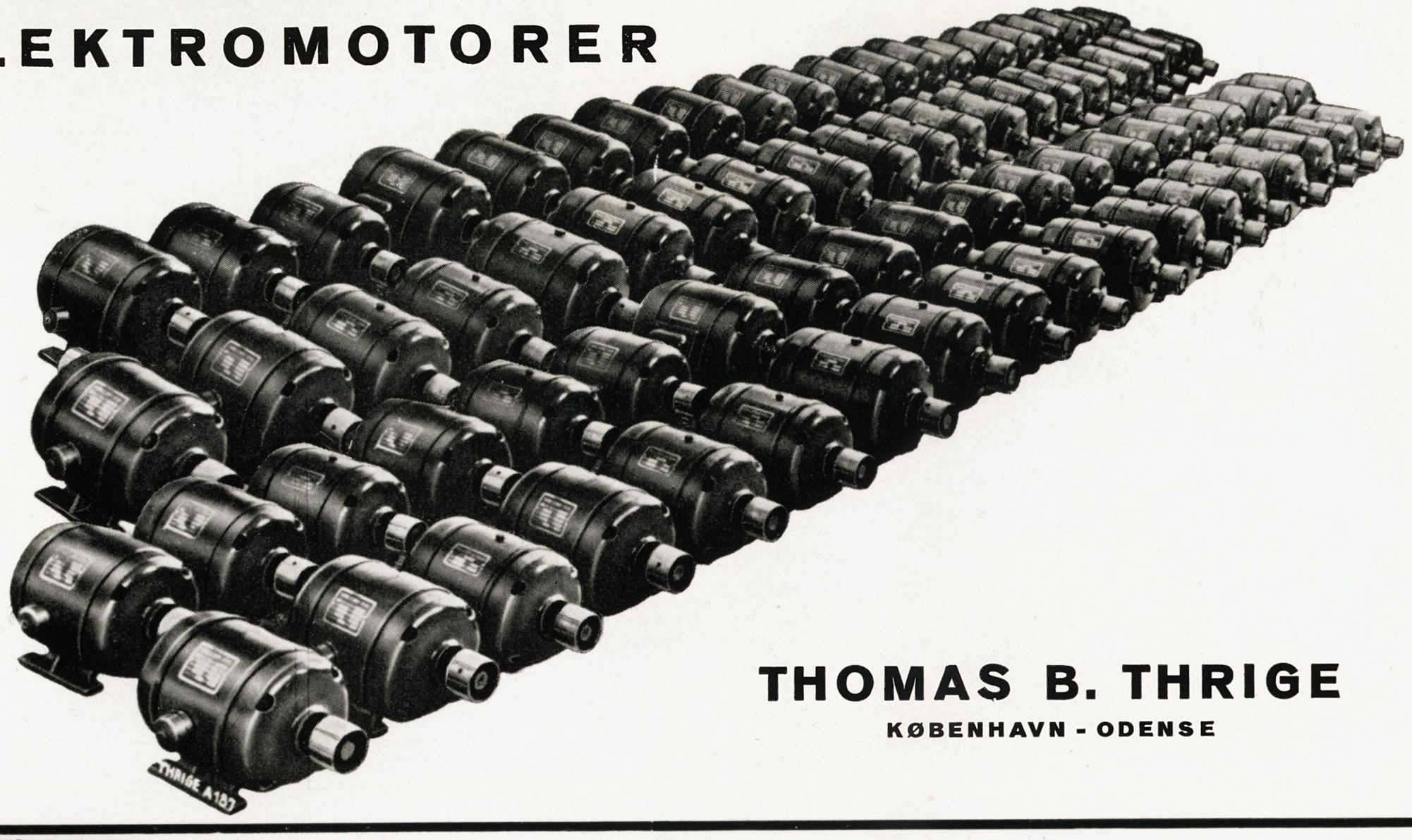

BAGERI
KONFEKTURE
HUNDE
Premier Is
Premier Is


F. Plalau
Haarhandel
HERRE
FRISØR
ADLI
ANTON JØRGENSEN
CHOKOLADE
INDGANG

København

T.B.T.

ELEKTROMOTORER



THOMAS B. THRIGE

KØBENHAVN - ODENSE

WAKEFIELD **PATENT**

Castrol

MOTOR OIL

Reducerer Cylinderslid

C. C. WAKEFIELD & CO. LTD.

VESTERPORT 318, KBHVN. V.


PREMIER
FLØDE-IS


Coca-Cola
Premier Is
FLØDE IS
ICE CREAM

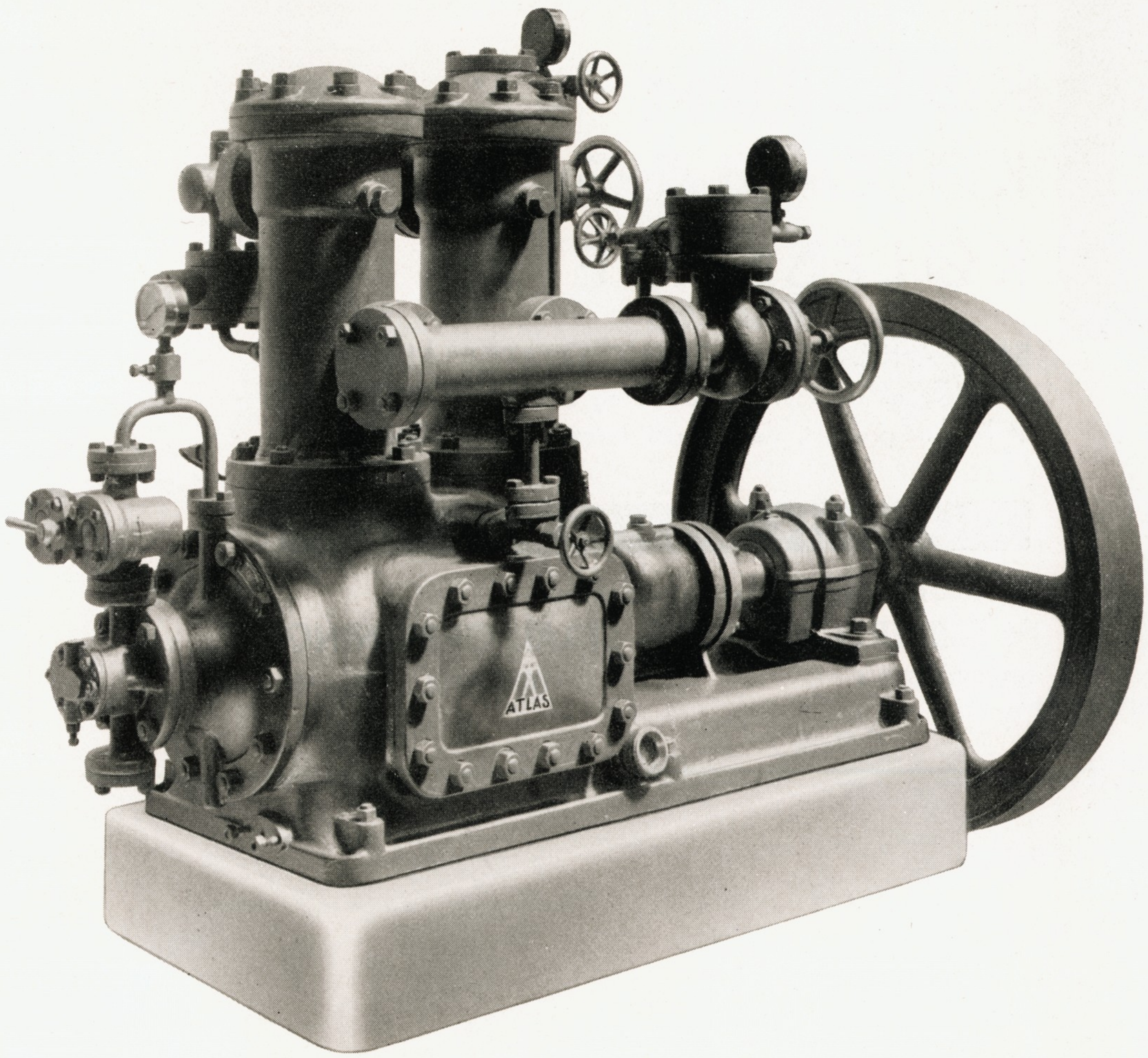

FØTEX
FØTEX
FØTEX
KARAMELLER
CHOKOLADER
DROPS




CHOKOLADE KONFEKTURER

København

ATLAS KØLEANLÆG



Atlas Ammoniak Kompressor, vertikal, enkeltvirkende Maskine med Tryksmøring. Udvekselbare Enkeltcylindre indrettet for ideelt Rørarrangement. Leveres for Entrins- eller Totrins-Køling. Glimrende Maskine for lave Temperaturer. — Komplette Iskremanlæg med direkte Ekspansion.

DIREKTE EKSPANSION er:

Hurtigvirkende · Økonomisk · Renlig · Driftsikker

ATLAS KJØBENHAVN N

A/S ATLAS

NØRREBROGADE 198 · KJØBENHAVN N



SOREX
KORKISOLATION

TIL

KØLERUM
KØLEANLÆG
KØLESKABE

SOREX-KORKISOLERINGSMATERIALETS Bestanddele er steriliserede, lugtfri og bestandige for Fugt — et Kvalitetsprodukt, der overalt foretrækkes til Køleisolering.

A/S TEKNISK KORKINDUSTRI • SORØ

Prøver, tekniske Data og Priser omgaaende paa Forlangende.

HOVEDFORHANDLER FOR ESBJERG OG OMEGN:

A/S ESBJERG JERN- OG STAALFORRETNING

ØSTERGADE 4 TELEF. 159 · 160 · 630

RICHARD STEENBECK'S BOGTRYKKERI
KØBENHAVN · K