PREMIER IS-TIDENDE

1935

– 4de Kvartal –

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

Udgives gratis af

Premier Is

Den ny Istid

har nu taget os alle i sin Favn. Vóksne og Børn, alle er parat, naar det gælder en Ice Cream, og det er jo saa forstaaeligt. En virkelig fin Ice Cream er jo ogsaa en Nydelse af Rang; forfriskende, styrkende og velsmagende som den er, er det absolut det sundeste Nærings- og Nydelsesmiddel, man har — et rigtigt Kraftfoder af fineste Fløde, bedste Sukker og de herligste Frugter man kan fremskaffe. Og saa tillavet af Eksperter i moderne og hygiejniske Fryserier maa det selvfølgelig være sundt og styrkende og friste ved sin Velsmag.

Alle disse store Fortrin, som virkelig god Ice Cream har, er jo ogsaa den naturlige Forklaring paa den utroligt rivende Udvikling af Ice Cream Forbruget hele Verden over.

Det er en relativ kort Tid siden, at Nydelsen af Ice Cream blev en Hverdagsbegivenhed i det store U. S. A. — kun nogle og tredive Aar siden at Efterspørgslen begyndte at stige i større Grad -- og i dette korte Tidsrum har et stort, intelligent Folk paa over 125 Millioner lært at skatte Ice Cream saa meget, at der aarligt spises for ca. 635 Millioner Dollars eller næsten 3 Milliarder Kroner aarlig.

Det er ikke alene Menigmand, der er begejstret for dette uvurderlige Nydelses- og Næringsmiddel, men ogsaa Lægerne og Hospitalsautoriteterne udtaler som deres Overbevisning, at Ice Cream har bidraget umaadeligt til at gøre den opvoksende Slægt sundere og stærkere og udviklet den saavel aandeligt som fysisk ved den stadige Nydelse af "Mælkefedt" og de øvrige Mælkeprodukter, der er i al virkelig god Ice Cream, og det paastaas, at en af Grundene til, at Amerika har set sig i Stand til at hævde sin Førsteplads paa Sportens Omraade, er det store Forbrug af Ice Cream.

Fra 1905 til 1915 — kun 10 Aar — steg Amerikas Produktion af Ice Cream fra en Ubetydelighed til ca. 425 Millioner Dollars aarlig — en kolossal Udvikling — men denne Udvikling vilde sikkert være blevet endnu større, hvis det ikke havde været for det mægtige Arbejde, der samtidig skulde udrettes indenfor det tekniske Felt. Der skulde saa at sige begyndes paa bar Grund, idet det var nødvendigt at opbygge mange hundrede nye Fabriker — ikke alene smaa og mellemstore — men ogsaa kæmpemæssige Virksomheder, og samtidig skulde der anvendes et uhyre Antal forbedrede og helt nye Maskiner. Det hastige Tempo i Fabrikationen medførte, at der stadig forlangtes nye Konstruktioner, og mange af disse, der tilsyneladende var ualmindelig gode, anvendtes kun en kort Tid paa Grund af de stadig stigende Fremskridt. Ofte maatte saadanne nykonstruerede Maskinerier kasseres efter blot een Sæsons Forløb, idet de da allerede var blevet forældet og overgaaet af endnu mere moderne og brugbare Konstruktioner.

Saadan gik det Slag i Slag, og i en Aarrække var det næsten utroligt, hvad der blev præsteret af nyt baade med Hensyn til Bygninger og Maskineri til Ice Cream. Fremstilling og Opbevaring af Ice Cream er

jo for en stor Del et "Kuldeproblem", og der var saaledes netop den Gang uhyre Chancer for dygtige, geniale Køleteknikere, der kunde tænke klarere og praktisere det hurtigere og bedre end Konkurrenterne.

Allerede paa det Tidspunkt var John M. Larsen godt anskrevet som Mejeri-Expert i Amerika og særligt paa Grund af hans virkelig fænomenale, ny Type Kølemaskine (se Side 6), der gjorde Furore ved de mange store Fortrin, den var i Besiddelse af fremfor de hidtil kendte store, komplicerede, kostbare Typer, og dertil kom, at John M. Larsen var særlig godt indført hos de mange, store Centralmejerier. Opfødt, som han var, i Mejerifaget i Danmark, bragte han den moderne, danske Mejeriteknik til Amerika og vandt der forholdsvis hurtigt Indpas ved sit Arbejde for det amerikanske Mejerivæsens Forbedring, og hans eget Mønstermejeri, der var forsynet med danske Mejerimaskiner, blev lige-frem et Mekka for Staternes førende Mejeriexperter.

Efter at have øjnet de store Chancer, der laa i Køletekniken, opgav John M. Larsen sit aktive Mejeriarbejde for helt at kunne hellige sig Arbejdet med Køletekniken, og han fik straks store Opgaver fra sine gamle Kolleger i Mejerifaget og naaede forholdsvis hurtigt en meget betydelig Position i Branchen. Da saa Fremstillingen af Ice Cream begyndte at tage det mægtige Opsving, var han med sit naturlige Konstruktionstalent selvskreven til at lede det store, tekniske Pionerarbejde, som den opblomstrende ny Istid medførte. Hvordan han løste denne Opgave vil man bedst kunne se ved at læse de efterfølgende Sider af "Is-Tidende".

Den Dag idag ligger Kærnepunktet i al Ice Cream Produktion, Distribuering og Opbevaring i de dermed forbundne køletekniske Problemer.

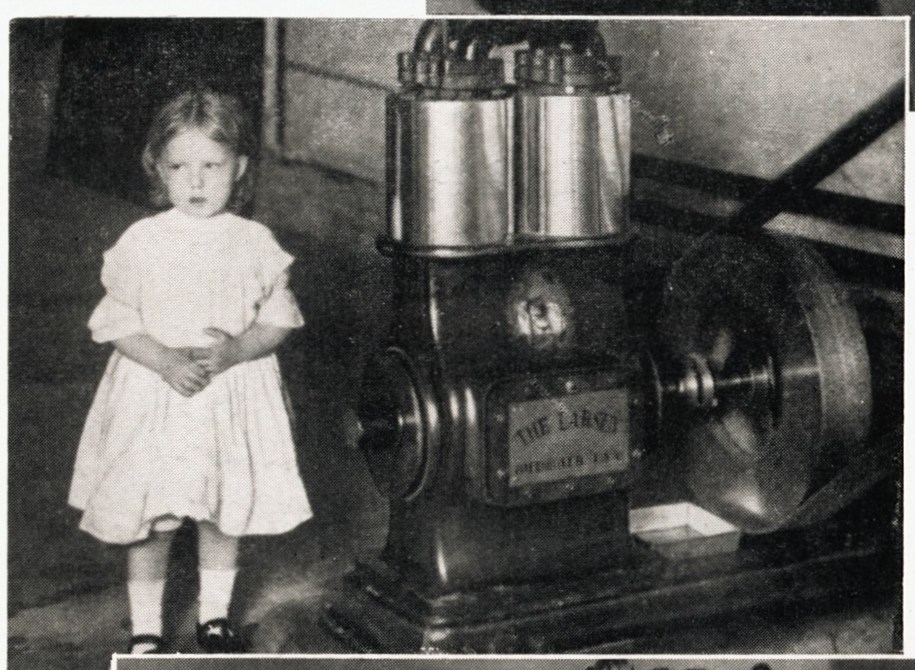


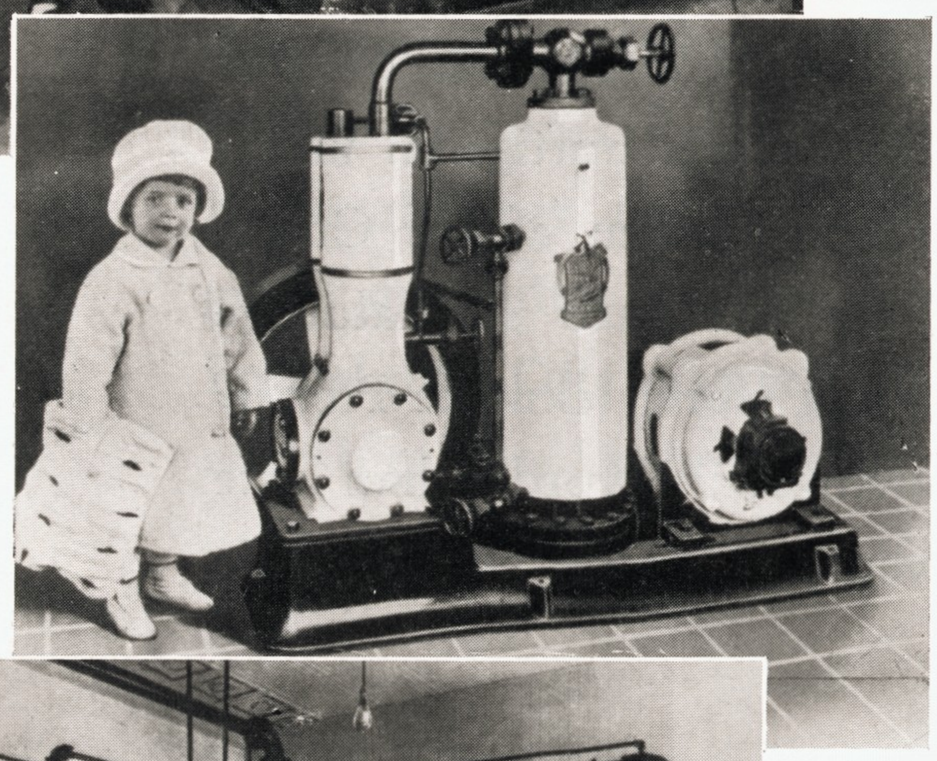


Billedet øverst viser Ing. John M. Larsen (Skaberen af "The Larsen Type" af Ammoniak Kompressorer, som nu efter ca. 35—40 Aar er bleven almindelig anerkendt og adopteret Verden over) og hans Søn, Harry E. Larsen. Billedet er fra omkring Aaret 1898. Ca. 30 Aar senere fik en Fotograf Lejlighed til at tage 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?

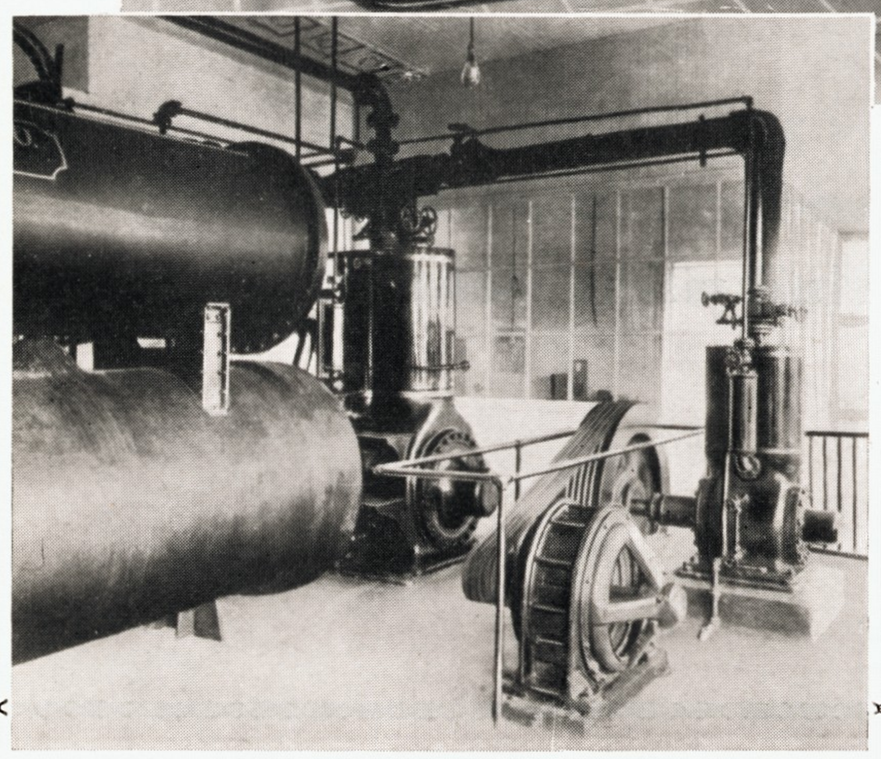




Elleve Aar senere — 2 nye „Babies"

Fjerde Billede viser et monteret Baby-Aggregat. Selve Kompressoren er i Princippet den samme som den ovenfor 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.

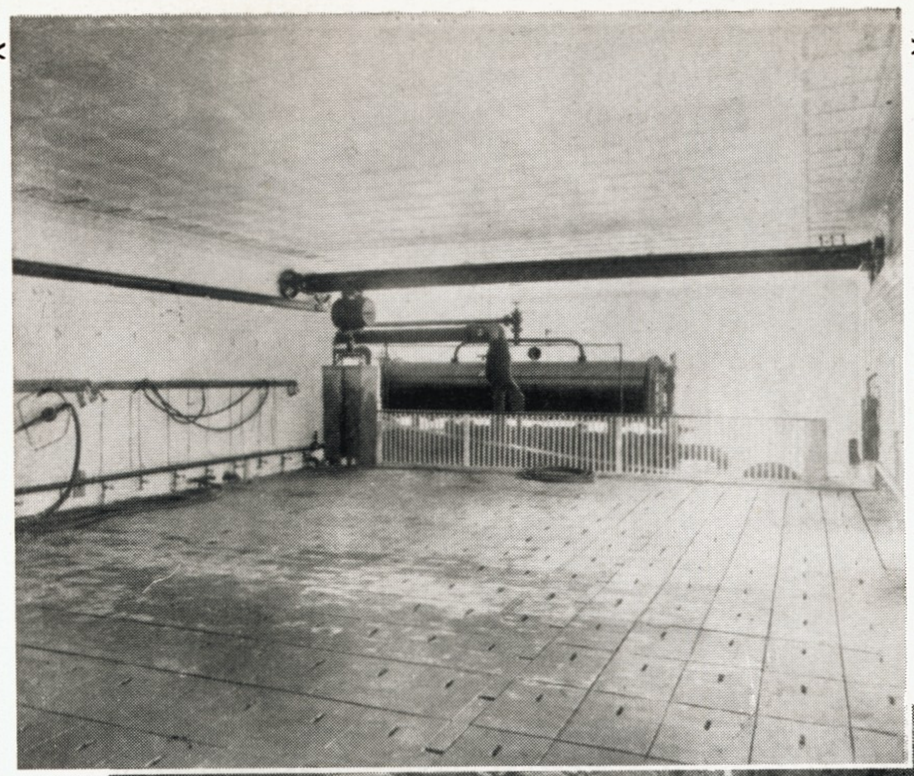
Den anden "Baby" er ogsaa ny — John M. Larsens yngste Datter — Miss Dorothy Jane Larsen.



Et Larsen Mønster-Isværk

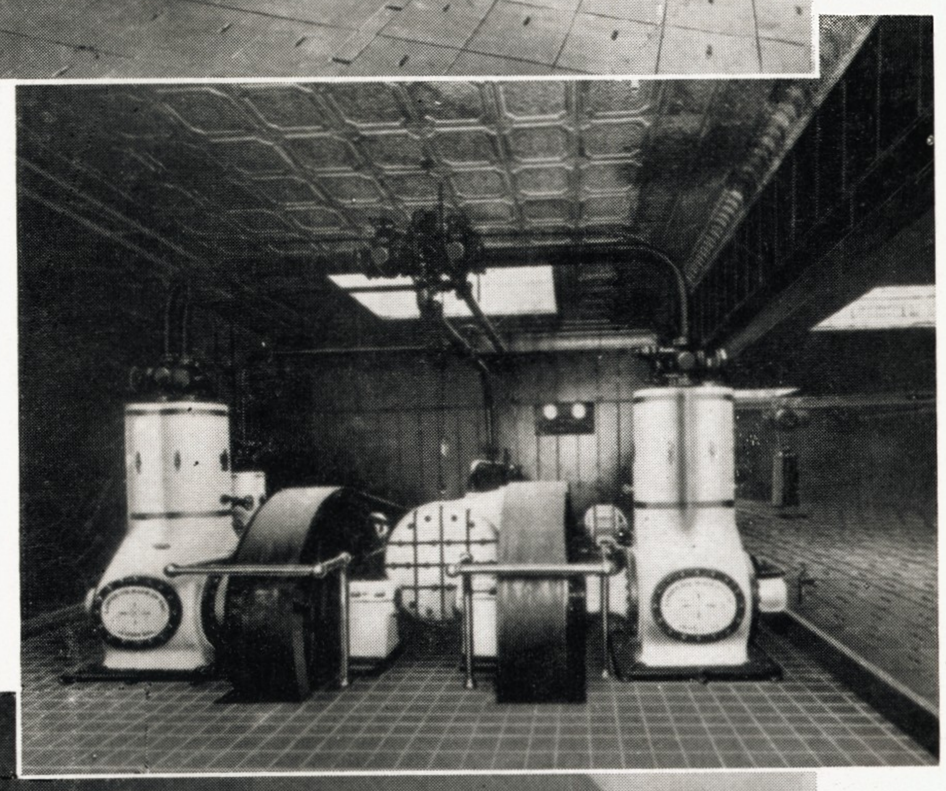
Skulde man tro, at et helt moderne Isværk som det, der her vises paa sidste Billede, er bygget for over et kvart Aarhundrede siden? Det er ikke desto mindre Sandhed. John M. Larsen leverede det komplet med Bygning og det hele for godt 27 Aar siden til en Kunde i Elkhart, Indiana. Enhver, der har Forstand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

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.
Amoniak-Ledningerne er reduceret til et Minimum.



60 Tons Larsen Krystalisværk (Jolliet, Ill.)

Figur 2 bygget af John M. Larsen.

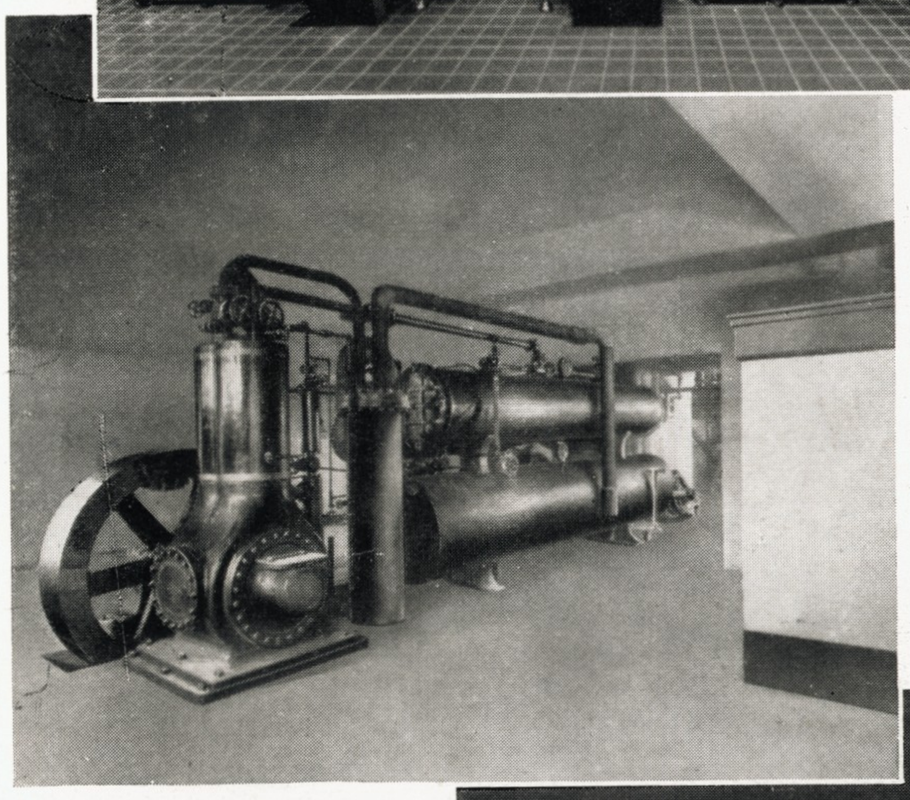


Larsen Anlæg i en Chicago Mælkeforsyn.

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.

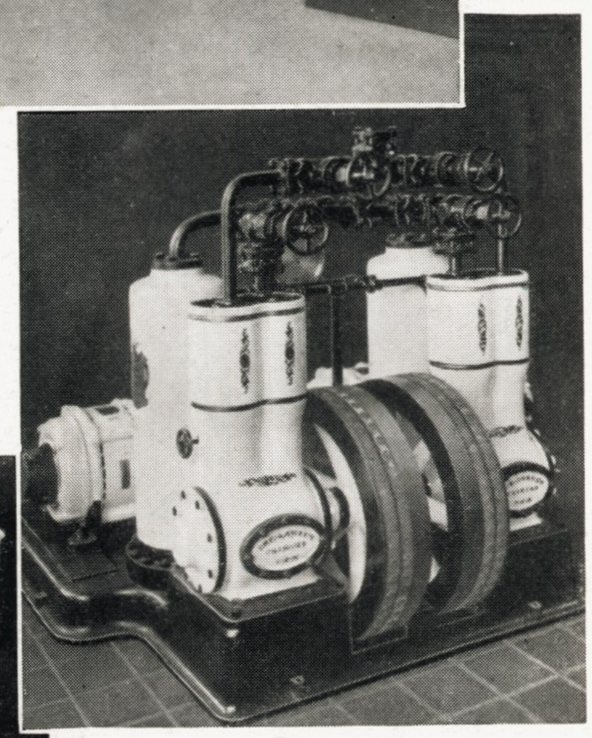
Tvilling Aggregat

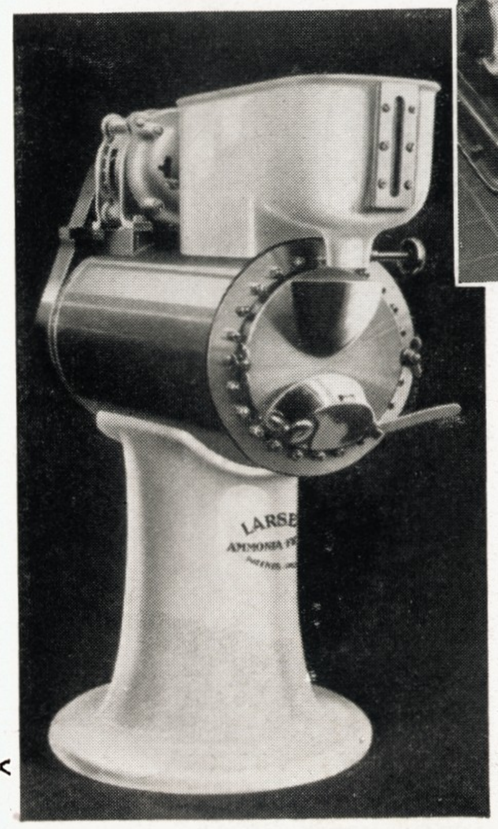
Fig. 4 fra oven viser et Larsen Kompressor Anlæg — som en Enhed. — To Kompressorer, hver paa 4—5 Tons Køle-Kapacitet. — Bemærk de rene Linier.

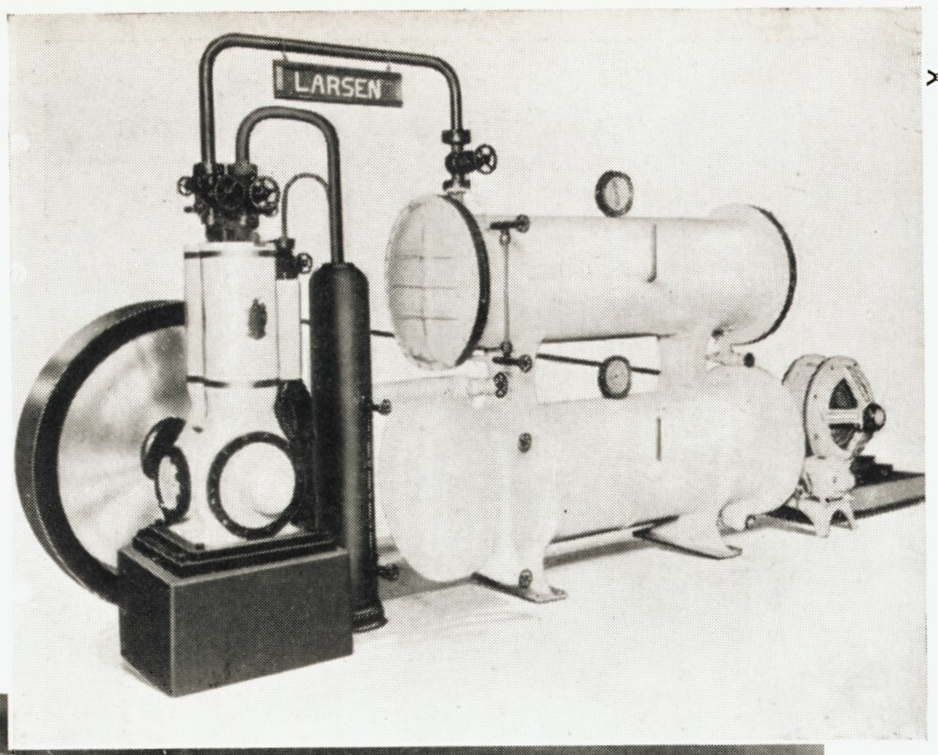


Larsen Direct Expansion Ammoniak Ice Cream Fryser

Denne Fryser er et af de meget vigtige Fremskridt i Ice Cream Teknikens 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—1914 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 Køle-teknikerne var imponerede. De følgende Billeder viser flere af den Type Ammoniak Frysere, som gjorde "The Larsen Ice Machine Co." til et Ver-densnavn.

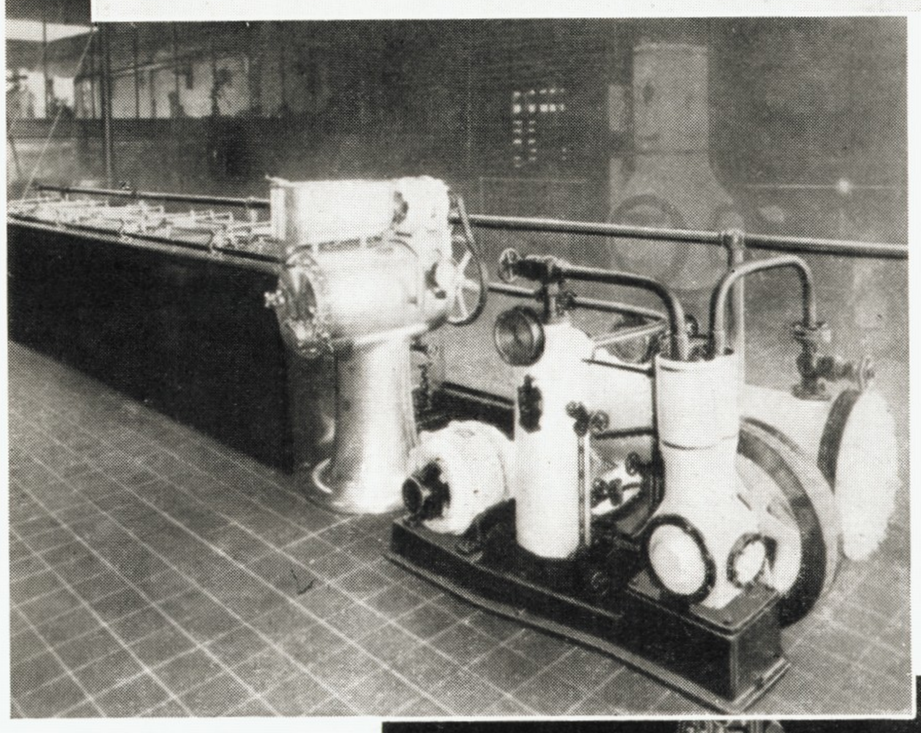






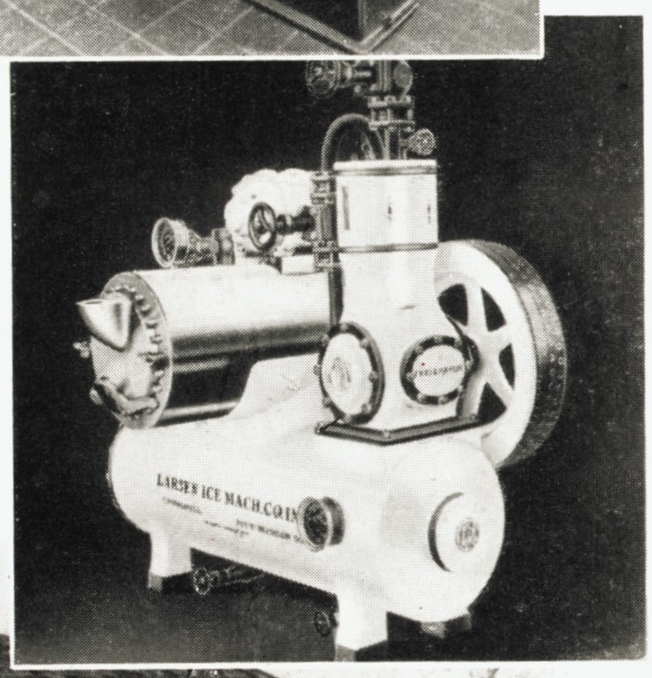
3. Internationale Køle-Kongres i Chicago for ca. 23 Aar siden

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 begejstret 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 hvert 7.—10. Minut. Kompressoren gaar paa Kuglejer. Fig. 3.



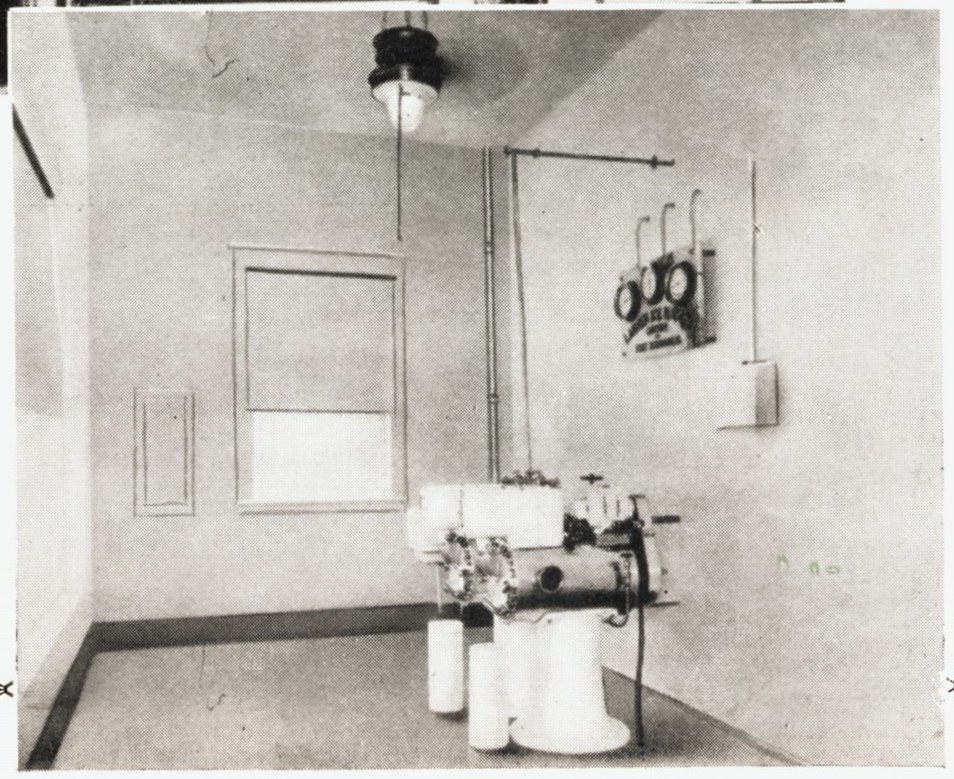
Komplet Ice Cream Fabrik i Dallas, Texas

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 to 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.

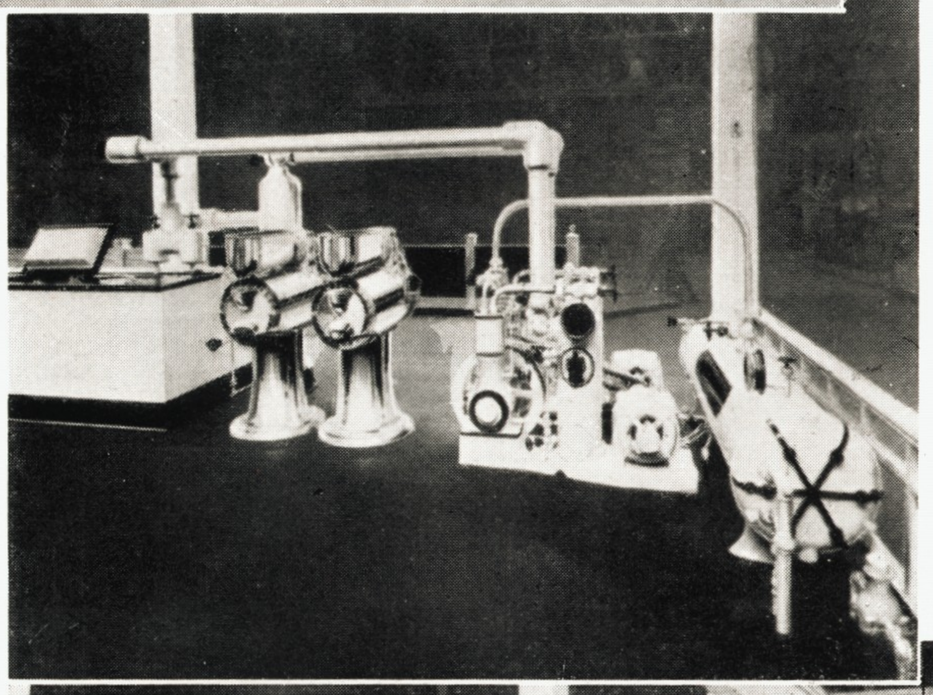


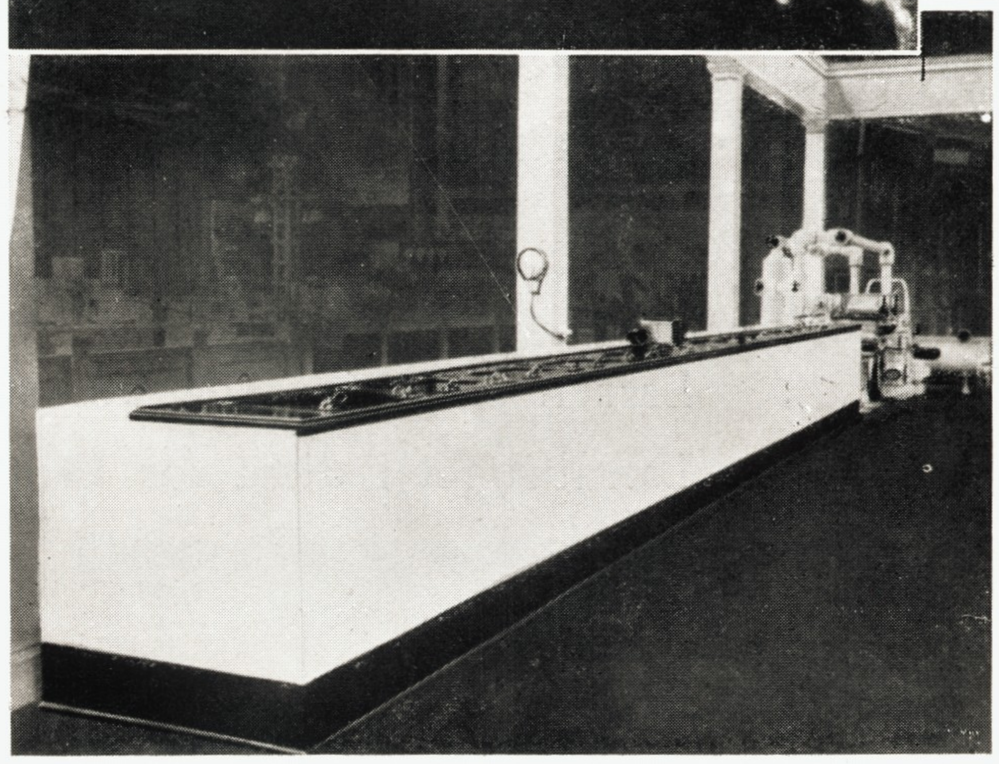
Verdensudstill. i San Francisco 1915

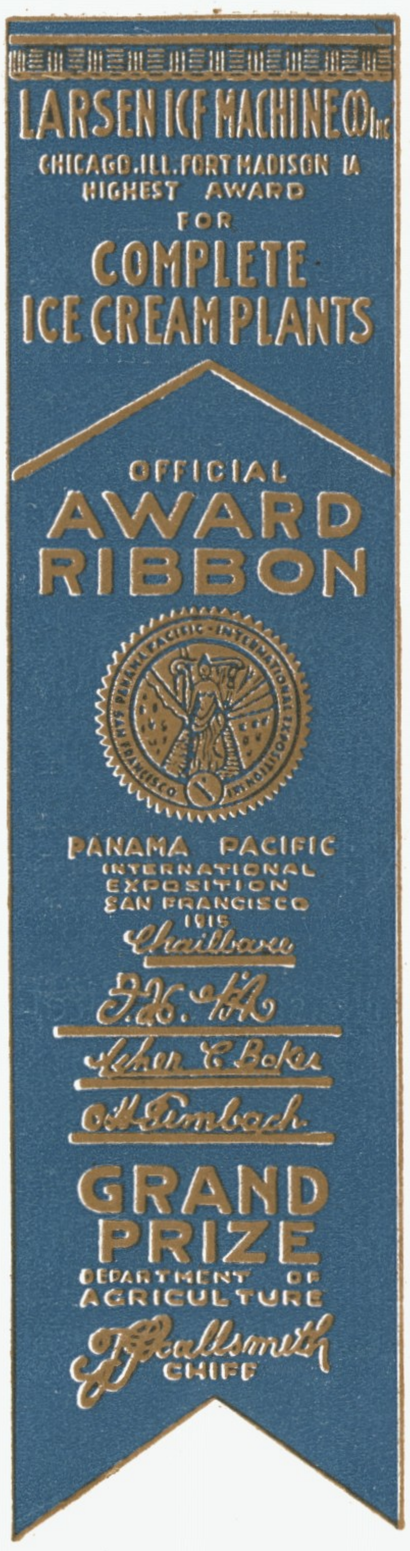
Fig. 4 og 5 viser John M. Larsens arbejdende Ice Cream Anlæg paa den store Verdensudstilling. Hærdningsrummet har Marmorbeklædning og Mahognidøre (forsølvede Beslag). I dette Rum præsterede man en Temperatur paa 60 Grader **under 0 Fahrenheit** (minus 51 Grader Celsius), en Temperatur maalt og attesteret 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 Prize" for største Fremskridt paa det 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 Resumè, som dokumenterer John M. Larsens banebrydende Arbejde paa Køletekknikens 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.

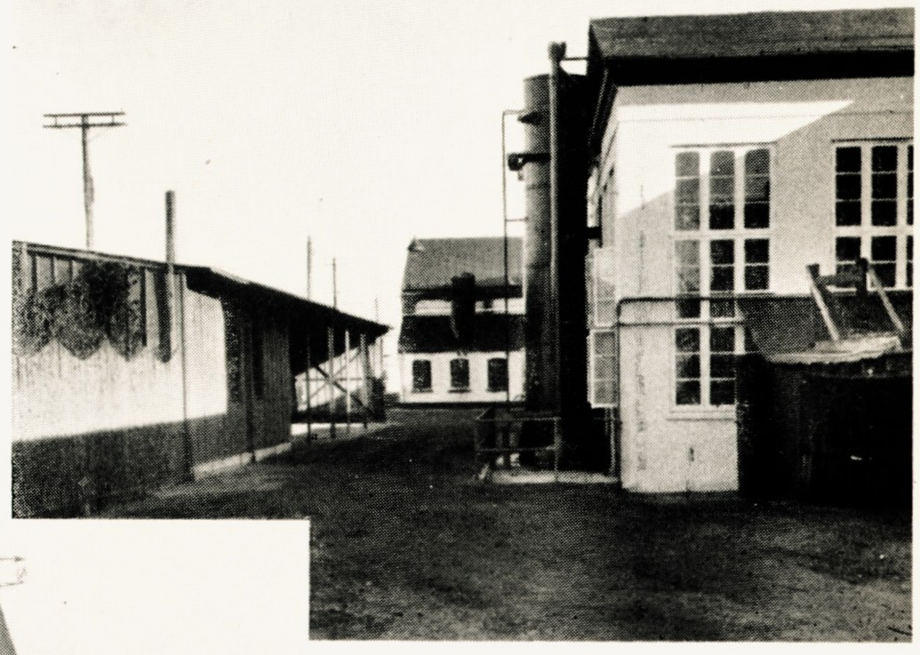
I Løbet af nogle Aar besluttede han sig til helt og holdent at bosætte sig i sit Fædreland og generhverve sin danske Borgerret.

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 m³. 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.

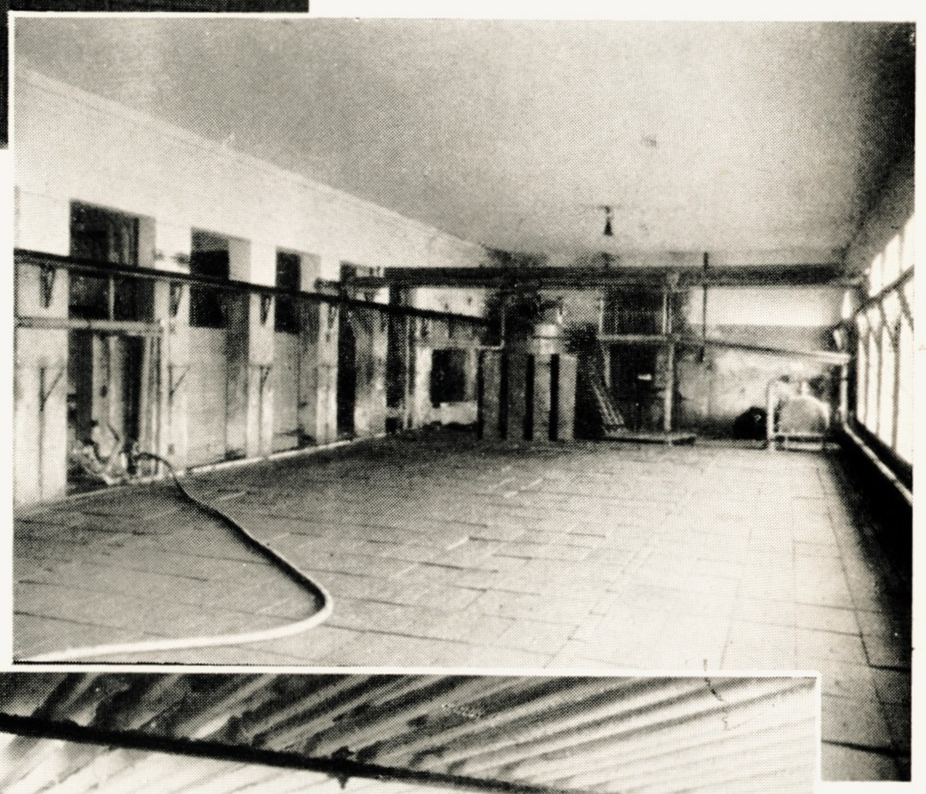
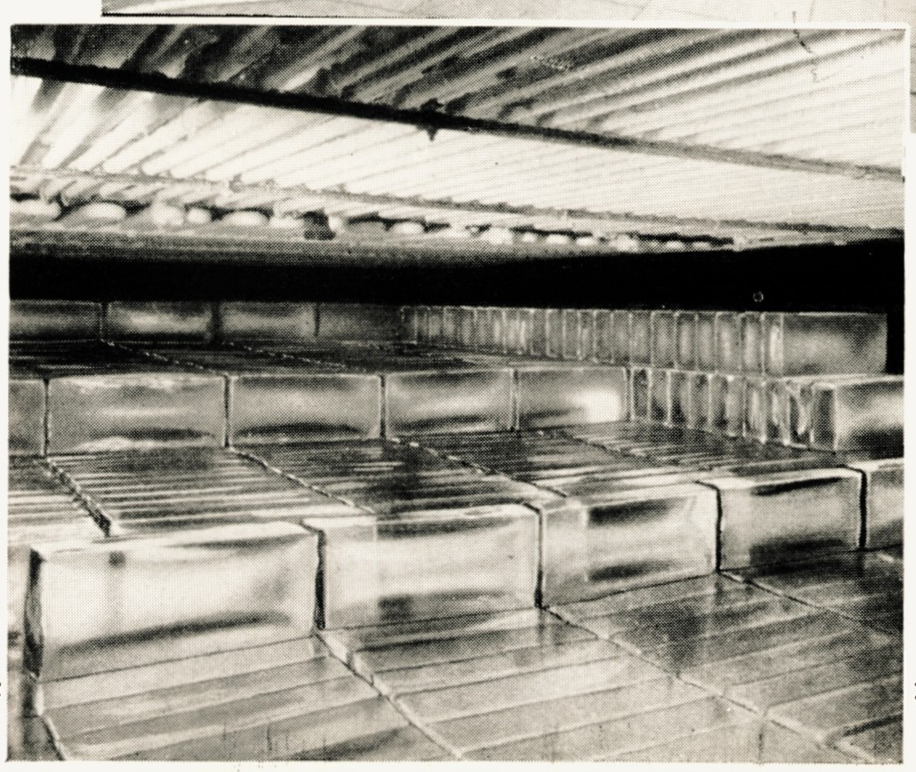
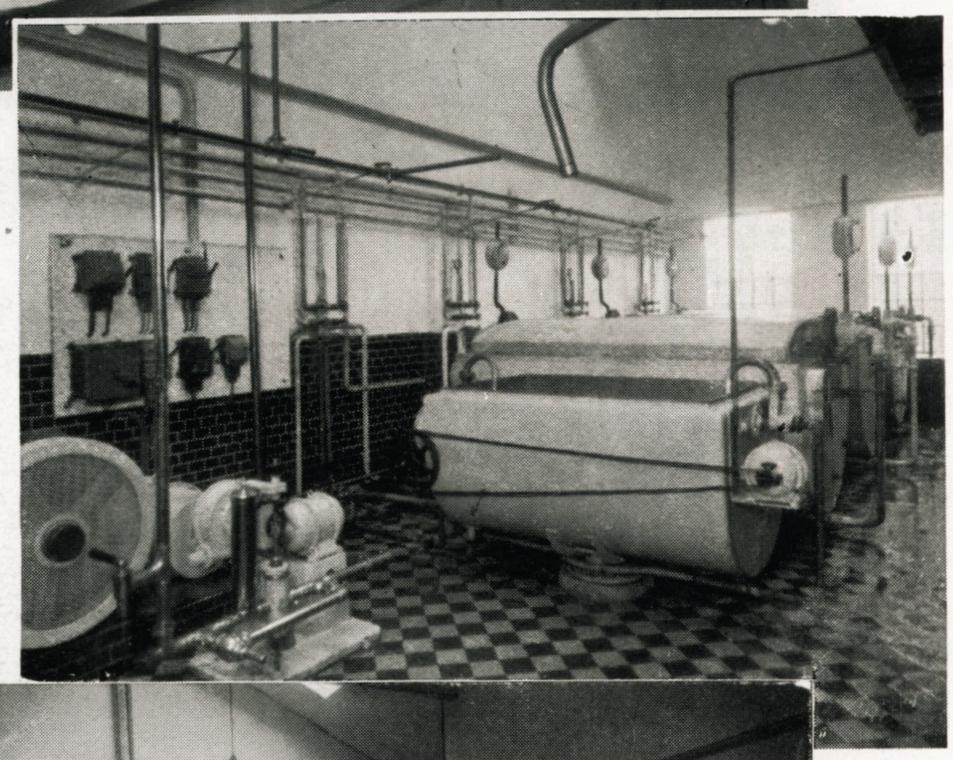
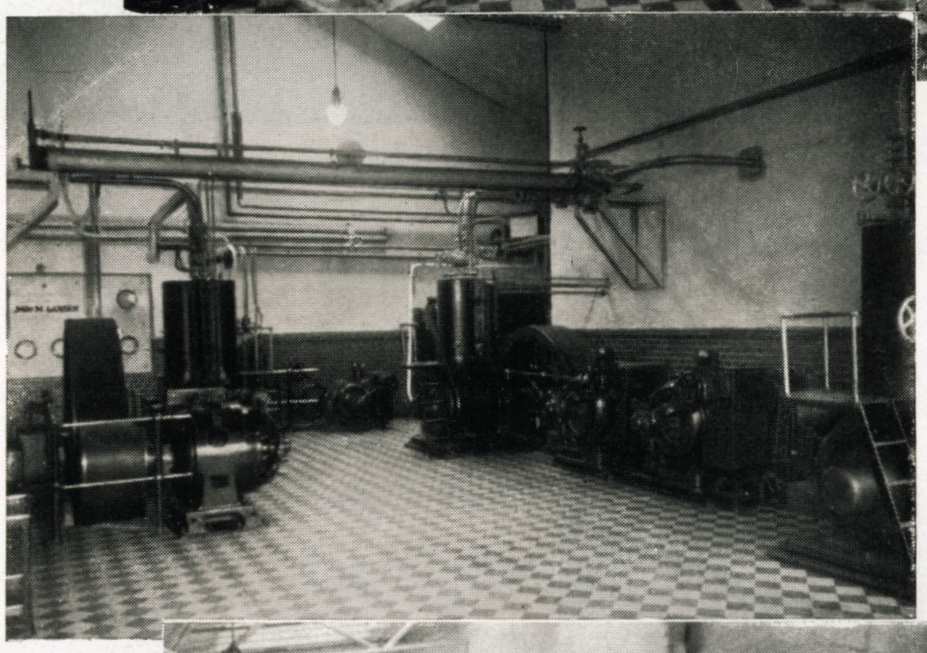


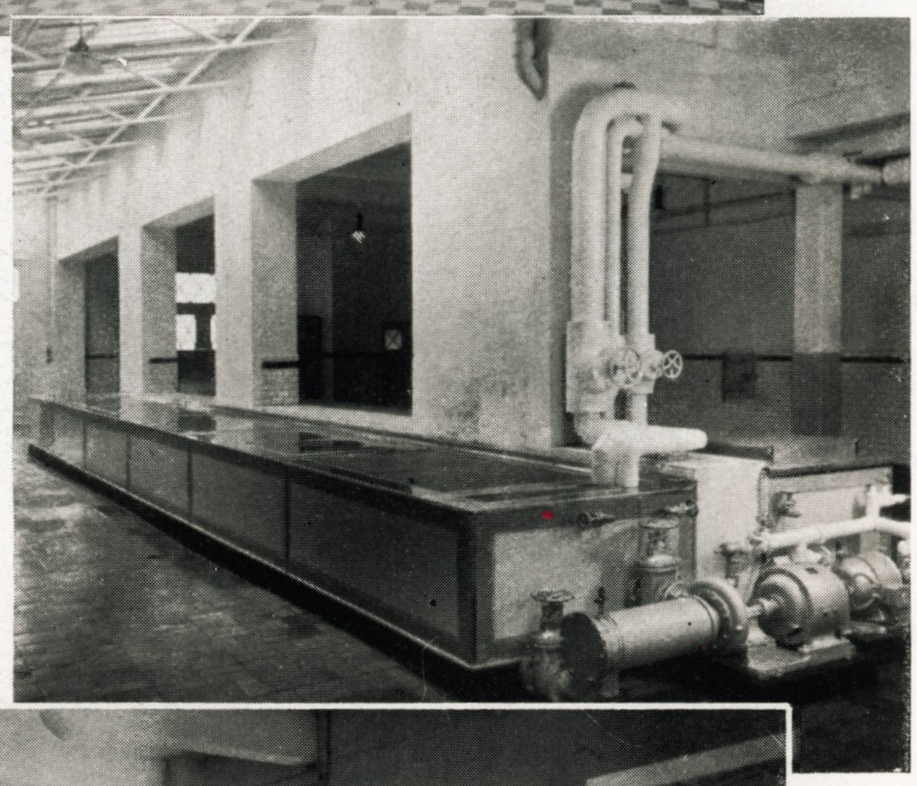
Fig. 4 viser Generatorrummet, hvori Krystalisblokkene fryses. Nederst paa Siden vises Fryserummet, hvor de færdige Blokke opbevares.













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

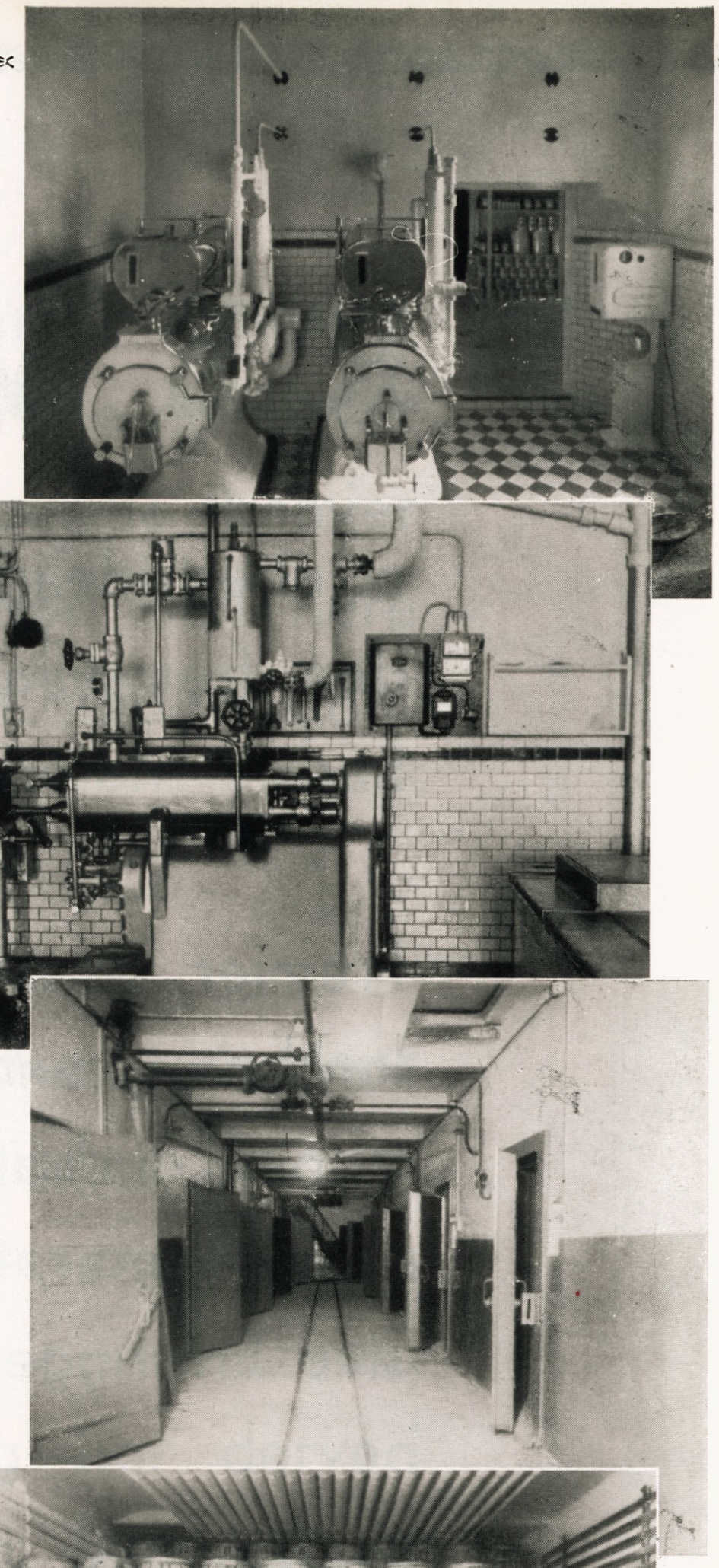
Her er et Par Billeder fra Lynfrysnings Anlægene for henholdsvis 1934 — og Ud=videlsen af samme for 1935, og viser Fig. 4 og 5 det specielle Maskinrum for særlig lave Temperaturer. Fig. 3: 3 Kompressorer hver paa en Kapacitet af 225.000 Kal. p. t. og 2 Kompressorer paa ca. 60,000 Kal. p. t. hver. Desuden findes der her en speciel Ammoniak Vædske=Pumpe, som "retur=nerer" den overflødige Ammoniakvædske, som fremkommer ved To=Trins=Lynfrys=ning.

Lynfrysning er en ny, vigtig Metode. Sid=ste Sæson præsenterede John M. Larsen Offentligheden for denne sin sidste For=bedring 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. 3½–4 **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—4½ **Minut** 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 ekstraordinære 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 Verden.



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 landsomspændende Virksomhed, 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 be-
stemme sig til, hvilken Is de bør føre,
fordi det danske Publikum i det hele
og store er klar over, at **PREMIER IS**
er ethvert andet Is-Produkt uendeligt
overlegent, — og at **PREMIER LYN-
FROSSEN IS** er, hvad det **købende
Publikum spørger efter,** — og de For-
handlere 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 **PREMIER IS,**

FORHANDLERE

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.

København, den 4. Juni 1935.

Premier Ice Cream

Vesterport

For nogen Tid siden henvendte jeg mig til Dem angaaende Leverance af Ice Cream til min Forretning »Premier«, Østerbrogade 154, men da De i Forvejen havde en Kunde Østerbrogade 144, mente De ikke at kunne levere til mig.

Da jeg nu erfarer, at omtalte Kunde ikke fører Is mere, mener jeg, at Forudsætningen for ikke at ville handle med mig er bortfaldet, og vilde jeg saa meget gerne sælge Deres Ice Cream her i Forretningen.

Vi fører nu Hellerup Is og sælger rigtig pænt af det, men vi har daglig Forespørgsler paa Premier Is, **og det er jo ærgerligt at skulle se Folk gaa ud af Forretningen igen, fordi man ikke har den Vare, de ønsker.**

I Forretningen, **Vibenhus Runddel, er min Omsætning i Iscream mere end fordoblet** fra sidste Aar — takket være Premier Is — saa jeg kan ikke tro andet, end at jeg ogsaa skal faa en god Omsætning i Premier Is paa Østerbrogade 154.

Ærbødigst

J. Stensbæk Larsen

Østerbrogade 154.

København, Konfektureforretningen,
Enghaveplads 8, d. 15. Oktbr. 1935.

Til

Premier Ice Cream

Vesterport

Da Ice Cream Sæsonen for iaar nu er forbi, er det mig en Glæde at kunne udtale min Tilfredshed med Salget af Deres Produkter, **der har været mere end dobbelt saa stort** som mit Salg ifjor af Ice Cream fra anden Fabrik.

Det har ogsaa været **en Fornøjelse at høre Kundernes udelte Tilfredshed** med Premier Ice Cream.

Med Højagtelse

A. Weinholt

København, 10. Oktober 1935.

Premier Ice Cream

Polititorvet, København

Det har i Aar været mig en Fornøjelse at forhandle Premier Is, idet jeg tidligere i flere Aar har forhandlet anden Is, men da jeg syntes, at Salget var for lille, **gik jeg i Aar over til Premier med det Resultat, at mit Salg er steget til det 3-dobbelte.**

Jeg mener, at det er det **helt rigtige at føre den Vare, som efterspørges af ens Kunder,** og er overbevist om, at have den rigtige Vare med Premier Is.

sign. **Alb. Petersen**
Bagermester
Godthaabsvej 78.

15. Oktober 1935.

Premier Ice Cream

Vesterport

Det er mig en Glæde at meddele Dem, at jeg ikke alene har været yderst tilfreds med Salget af Premier Is i Aar, men jeg har ogsaa været **glædelig overrasket over** den store Fremgang, jeg har haft i **mit Issalg, idet dette i Aar er blevet tredoblet.**

Jeg har i et Par Sæsoner forhandlet Solbjerg Is, **men da jeg stadig havde Efterspørgsel efter Premiers lynfrosne Stænger,** var det, at jeg besluttede mig til at føre Premier Is, og Resultatet har altsaa været, at **jeg traf det rette Valg,** thi Frederiksbergerne har Smag for at ville nyde **det bedste af det bedste,** og dette faar de, naar de køber en »Premier lynfrossen Luksus Stang«.

Ærbødigst

O. Berg

Frederiksberg Allé No. 70

København, d. 15. Oktober 1935.

Premier Ice Cream

Vesterport

Nu, da Sæsonen er sluttet, vil jeg udtale min store Tilfredshed med Salget af Premier Ice Cream.

Jeg har i 1935 solgt 3 Gange saa meget Is, som i 1934, da jeg forhandlede Trifoliums Is, hvilket turde siges at være en fin Anbefaling.

Ærbødigst

Einer A. Pedersen

Tagensvej 58

København N.

København, d. 4. Oktober 1935.

Premier Ice Cream

Vesterport

Idet Sæsonen nu er Slut, er det mig en Fornøjelse at udtale **min store Tilfredshed** med Salget af Premier **lynfrosne Is** i den forløbne Sæson.

Den har vist en stor Fremgang i min Omsætning i 1935, idet den er steget til det **4-dobbelte af mit Salg i 1934,** hvor jeg førte Hellerup Is.

Der er ingen Tvivl om, at naar man, som jeg, har en fin Forretning med udelukkende 1ste Kl.s Varer, at man da, for at være fuldt ud paa Højde med Tiden, **kun kan føre Premier Is,** fordi **det gode Publikum simpelthen forlanger det allerbedste.**

„Lady"

v. M. Jensen

Elbagade 77

Et nøgternt Syn

paa

Ice Cream Fabrikationens Rentabilitet

Blandt det store Publikum er det en vidt udbredt Opfattelse, at Flødeisforretningen er en sand Guldgrube, og selv om det er en god Forretning for Forhandlerne, er det lige modsat for Størstedelen af de mange Producenter, og da der i mange Kredse — ogsaa indenfor Mejeribruget — hersker en forfærdende Uklarhed og Uvidenhed angaaende Rentabiliteten af Flødeisfabrikationen, og da der nu ogsaa indenfor Producenternes egne Rækker er Røre om dette Spørgsmaal, vil jeg i denne Artikel belyse de nøgne Kendsgerninger, der er Resultatet af mine Erfaringer og Undersøgelser, i Forbindelse med de Udtalelser, der blev givet paa Foreningen Dansk Flødeis' Møde i København i Oktober Maaned iaar.

Efter disse Udtalelser findes der nu her i Landet et hundrede og nogleogfyrre Producenter af Flødeis med en samlet Produktion af ca. 3½ Million Liter Flødeis aarlig eller en Omsætning paa ca. 5½ Million Kroner aarlig. De anførte Tal er kun omtrentlige, da der ikke findes en virkelig fyldestgørende Statistik herover.

Jeg har delt disse Producenter i fire Grupper efter deres Omsætning, nemlig 3 Grupper à 14 Producenter og een, den sidste, med 100 Producenter, og vil i det følgende give nogle Oplysninger om de 3 sidste Grupper, omfattende de 90% af samtlige Producenter:

Gruppe	I:	14 Produc.	med hver	2–40 Biler og saml. aarlig Omsætn.	ca. Kr. 4.525.000
—	II:	14 —	» »	2 Biler og samlet aarlig Omsætning	» » 700.000
—	III:	14 —	» »	1 Bil » » » »	» » 500.000
—	IV:	100 —	» »	8–15 Forhdl. » » »	» » 500 000
	Ialt...	142			ca. Kr. 6.225.000

Gruppe II,
bestaaende af 14 Producenter med hver 100–120 Forhandlere:

	Anskaffelses-Udgifter:	Gennemsnits-Salg:
Bygninger, Maskiner, Inventar, Kabinetter og Biler	ca. Kr. 70.000	ca Kr. 50.000
Udgifter til Raavarer & Emballage		» » 25.000
Bruttofortjeneste		ca. Kr. 25.000

Transport: Bruttofortjeneste		ca. Kr. 25.000
Driftsudgifter: Kraft, Raais og Salt til Opisning af Kabinetterne, Løn til Chauffører og Medhjælpere samt Bestyrer, Automobilkørsel, Kontorhold, Vedligeholdelse af Bygninger, Maskiner, Inventar, Kabinetter og Biler	ca. Kr. 25.700	
Afskrivning og Forrentning	» » 12.500	ca. Kr. 38.200
Underskud		ca. Kr. 13.200

Gruppe III,
bestaaende af 14 Producenter med hver ca. 60 Forhandlere:

	Anskaffelses-Udgifter:	Gennemsnits-Salg:
Bygninger, Maskiner, Inventar, Kabinetter og Bil	ca. Kr. 57.000	ca. Kr. 35.700
Udgifter til Raavarer & Emballage		» » 17.850
Bruttofortjeneste		ca. Kr. 17.850

Driftsudgifter: Kraft, Raais og Salt til Opisning af Kabinetterne, Løn til Chauffør og Medhjælper samt Bestyrer, Automobilkørsel, Kontorhold, Vedligeholdelse af Bygninger, Maskiner, Inventar, Kabinetter og Bil	ca. Kr. 14.100	
Afskrivning og Forrentning	» » 9.900	ca. Kr. 24.000
Underskud		ca. Kr. 6.150

I ovenstaaende Gruppe findes bl. a. et Bymejeri, hvis Regnskaber, jeg har haft Lejlighed til at se, og dette Mejeri har kun haft en Omsætning af Ice Cream paa ca. Kr. 18.000, hvorfor Regnskabet for dette stiller sig som følger:

Ice Cream Salg		ca. Kr. 18.000
Udgifter til Raavarer & Emballage		» » 9.000
Bruttofortjeneste		ca. Kr. 9.000
Udgifter samt Afskrivning og Forrentning iflg. ovenstaaende Specifikation		» » 24.000
Underskud		ca. Kr. 15.000

Dette Mejeri paabegyndte Ice Cream Fabrikationen for omtrent fire Aar siden. Den Gang havde det en Mejeriomsætning paa ca. Kr. 300.000.— og et Overskud paa 26—28.000 Kroner, men ved at følge Regnskabet kan man let se, hvor Ice Cream Eventyret begynder, og nu nærmer dette Eventyr sig sin Afslutning. Der har været gjort Forsøg paa at omdanne Forretningen til Andelsmejeri, da Mejeriet skylder Leverandørerne betydelige Summer, men Leverandørerne ønsker ikke at komme

dybere ind, og nu har man i længere Tid forsøgt at avertere Forretningen til Salg, og Grunden til, at den ikke er endelig konkurs, er vel, at der intet er til at betale Konkursudgifterne med. Dette er uden Tvivl et typisk Tilfælde, da der er mange Bymejerier i omtrent samme Situation, og ligeledes en Mængde Andelsmejerier, der har lidt lige saa store Tab paa deres Ice Cream, men da Tabet bæres af mange Andelshaveres brede Rygge, hører man ikke meget derom, da Mejeribestyrerne og Formændene naturligt nok ikke er glade ved at komme til at vedgaa for de andre Andelshavere, at de har faaet Mejerierne ind paa en daarlig Spekulation i Stedet for som Skomageren „at blive ved sin Læst".

Gruppe IV,
bestaaende af 100 Producenter med hver 8—15 Forhandlere:

	Anskaffelses-Udgift excl. Bygninger:	Gennemsnits-Salg:	
Et Mejeri	ca. Kr. 15.000	ca. Kr. 6.000	
» —	» » 15.000	» » 7.000	
» —	» » 15.000	» » 9.000	
» —	» » 6.000	» » 3.000	
» —	» » 8.000	» » 3.000	
» —	» » 10.000	» » 5.000	
» —	» » 8.000	» » 2.000	(ophørt)
	ca. Kr. 77.000	ca. Kr. 35.000	
eller gennemsnitlig	ca. Kr. 11.000	ca. Kr. 5.000	
Udgifter til Raavarer & Emballage		» » 2.500	
Bruttofortjeneste		ca. Kr. 2.500	
Driftsudgifter: Kraft, Raais og Salt til Opisning af Kabinetterne, Løn til Betjening, Kørsel og Kontorhold, Vedligeholdelse af Bygninger, Maskiner, Inventar, Kabinetter og Vogn	ca. Kr. 2.000		
Afskrivning og Forrentning ...	» » 2.200	» » 4.200	
Underskud	ca. Kr. 1.700		

Naar man ser disse faktiske Oversigter, maa man uvilkaarligt spørge: „Kan det virkelig være rigtigt, og hvad har bevirket, at saa mange er gaaet ind i Fremstillingen af Flødeis, naar Resultaterne er saa fortvivlede?" Det kan jo se meget tillokkende ud, naar man kan regne med, at Raavarerne og Emballagen *kun* koster ca. Halvdelen

af Flødeisens Engrospris, og mange Mejerier har sikkert paabegyndt Produktionen af Flødeis med dette for Øje uden at have været i Stand til at overskue de virkelige Omkostninger og nødvendige Afskrivninger, som Produktionen og Salget af Flødeisen medfører. Naar Tilgangen af Mejerier, der har paabegyndt Produktion af Flødeis, i de senere Aar har været saa stor, da bør det her siges, at Foreningen Dansk Flødeis bærer sin store Part af Ansvaret herfor, idet der paa Foreningens tidligere Møder er fremkommet Udtalelser, saa at enhver maatte faa det Indtryk, at Fremstilling af Flødeis var en sand Guldgrube. Imod disse Udtalelser protesterede jeg paa det kraftigste ud fra mine mange Aars praktiske Erfaring, men desværre blev mine Protester ikke taget alvorligt, og store Indsatser af Kapital, der nu maa anses for tabt, kunde have været sparet og anvendt til nyttige Formaal.

Nu er det endelig kommet saa vidt, at saa godt som alle er klar over, at Forholdene er forfærdelige, og at der maa gøres noget, — men hvad?

Paa Foreningens Forslag forsøges det nu at faa inddelt Landet i Kredse for derigennem at opnaa et mere intimt Samarbejde mellem Producenterne, men hvad vil det hjælpe? Derved kan man jo ikke forvandle et Underskud til Nul endsige til Overskud, og det er jo det, der er Meningen.

Der er kun et at gøre, og det bør gøres jo før jo hellere, da man ellers kun vil opnaa at føje Underskud til Underskud, og det er:

„Se Sandheden i Øjnene og bøje sig straks for de sørgelige Kendsgerninger".

For de i det foranstaaende belyste 3 Gruppers vedkommende er Sagen klar. Hvis — og dette er jo ikke Tilfældet — Udgifterne bliver vist paa de rigtige Steder, og saafremt de nødvendige Afskrivninger og Forrentning foretages, kan der kun blive Underskud.

Da Mejerierne saa godt som alle findes i disse Grupper, maa man uvilkaarligt spørge: „Hvor længe har Landbruget Raad til disse kolossale Tab?" og „Hvor længe vil de Landbrugskredse, det gaar ud over, finde sig i at blive udnyttet paa en saadan Maade, naar de endelig faar Øjnene lukket op for de virkelige Forhold?"

Der er vist ingen, der tvivler om Svaret, og derfor bør mange holde op straks og begrænse Tabene til, hvad de har været — ikke som nu lade dem vokse og vokse.

Alt dette har Bud langt videre end til Producenterne (og til dem, der staar bag ved, og som maa betale Gildet), nemlig ogsaa til alle Flødeisforhandlere, for hvem det gælder om i Tide at sikre sig den rette Leverandør, og Valget vil sikkert ikke falde nogen vanskeligt.

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!

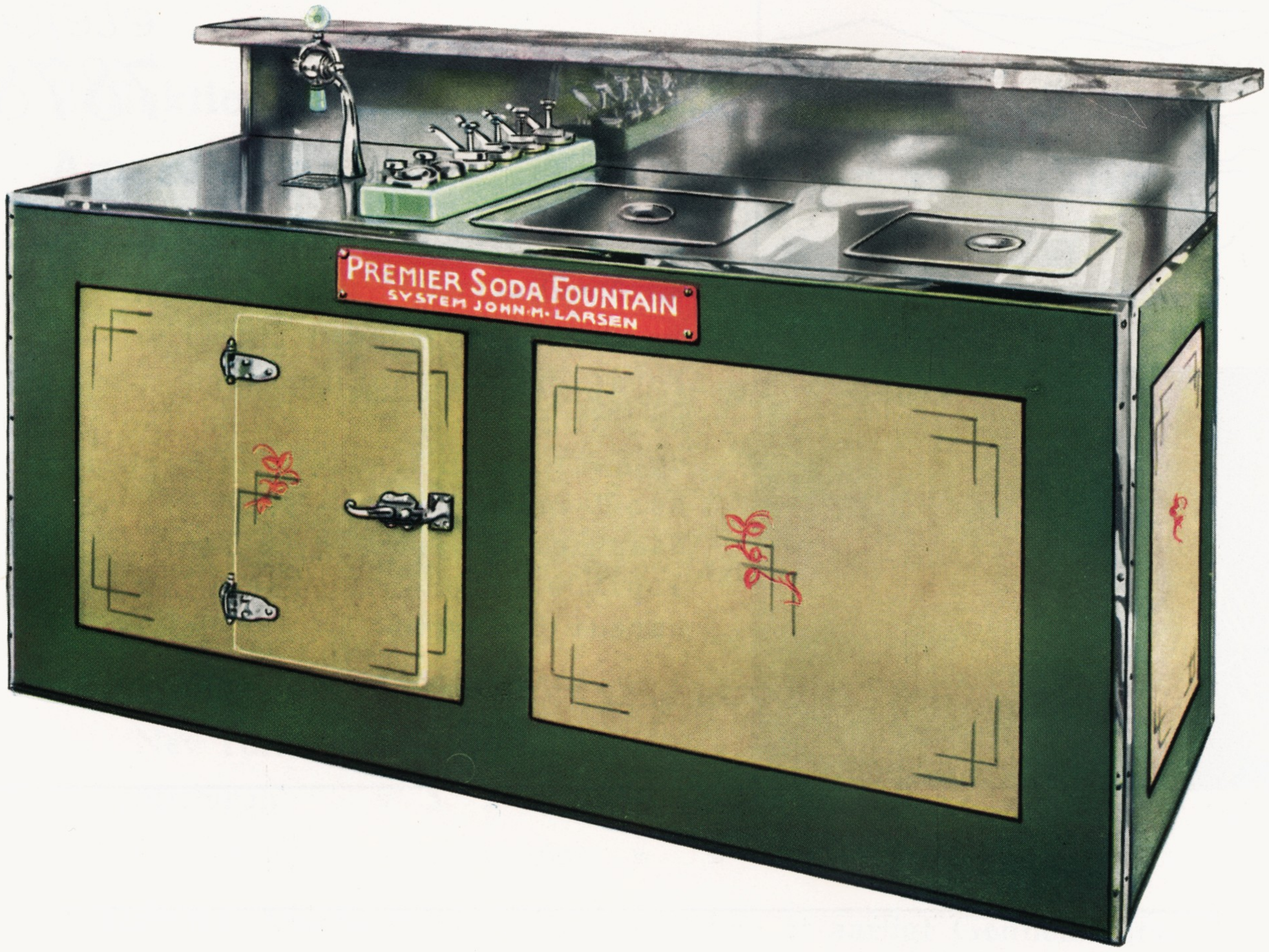

COLDAIRE
PREMIER ICE CREAM
COLDAIRE
PREMIER IS



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 tillidvækkende og udvider Kundekredsen. Stabile Forhandlere kan sikre sig et saadant Anlæg paa utrolig lette Betingelser.

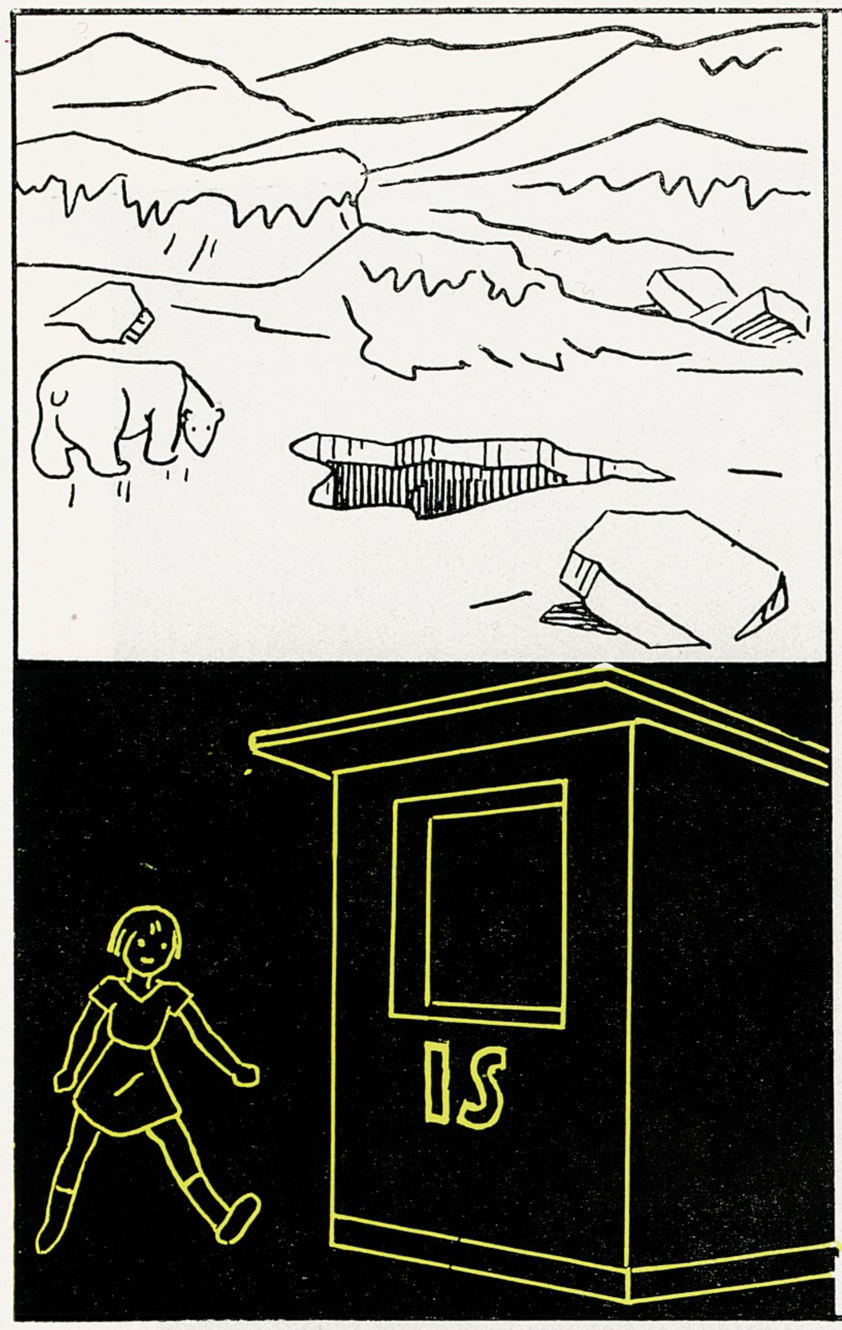
I det lange Løb betaler et Premier Horizontalt Coldaire sig selv!



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 Fabrikationsområdet, 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.



Telefon
7878

Fordelen ved den moderne Istid er, at man ved naar den indtræffer og derfor kan træffe alle Forberedelser i Tide.
Naar det drejer sig om Ispindepapir Ispindekartoner og Æsker er vi forberedt paa alt.

Jyllands Papir-Værk A/S. Aarhus.



Specialitet:

Sukret kondenseret skummet Mælk og sød Mælk for Ice Cream og Chocoladefabrikation

Steriliseret Mælk og Fløde

Sukret og usukret kondenseret Mælk for Export

Mælkepulver specielt for Bageribrug

The Canned Cream & Milk Co., Limited

Fabrik: **Odense**

Telefon **2160** – Telegr.-Adr.: **»Anglocream«**

Reflektion over Forholdet mellem Amerikas og Danmarks Ice Cream Produktion

Ser man paa de foreliggende Opgørelser fra det store Foregangsland paa Ice Cream Fabrikationens Omraade, og sammenligner disse med de tilsvarende Oplysninger fra vort eget lille Land, vil man unægtelig forbavses over den store Forskel, der er mellem en Amerikaners og en Danskers Forbrug af Ice Cream.

Tager man nogle enkelte af de største Stater, stiller disses aarlige Ice Cream Forbrug sig saaledes:

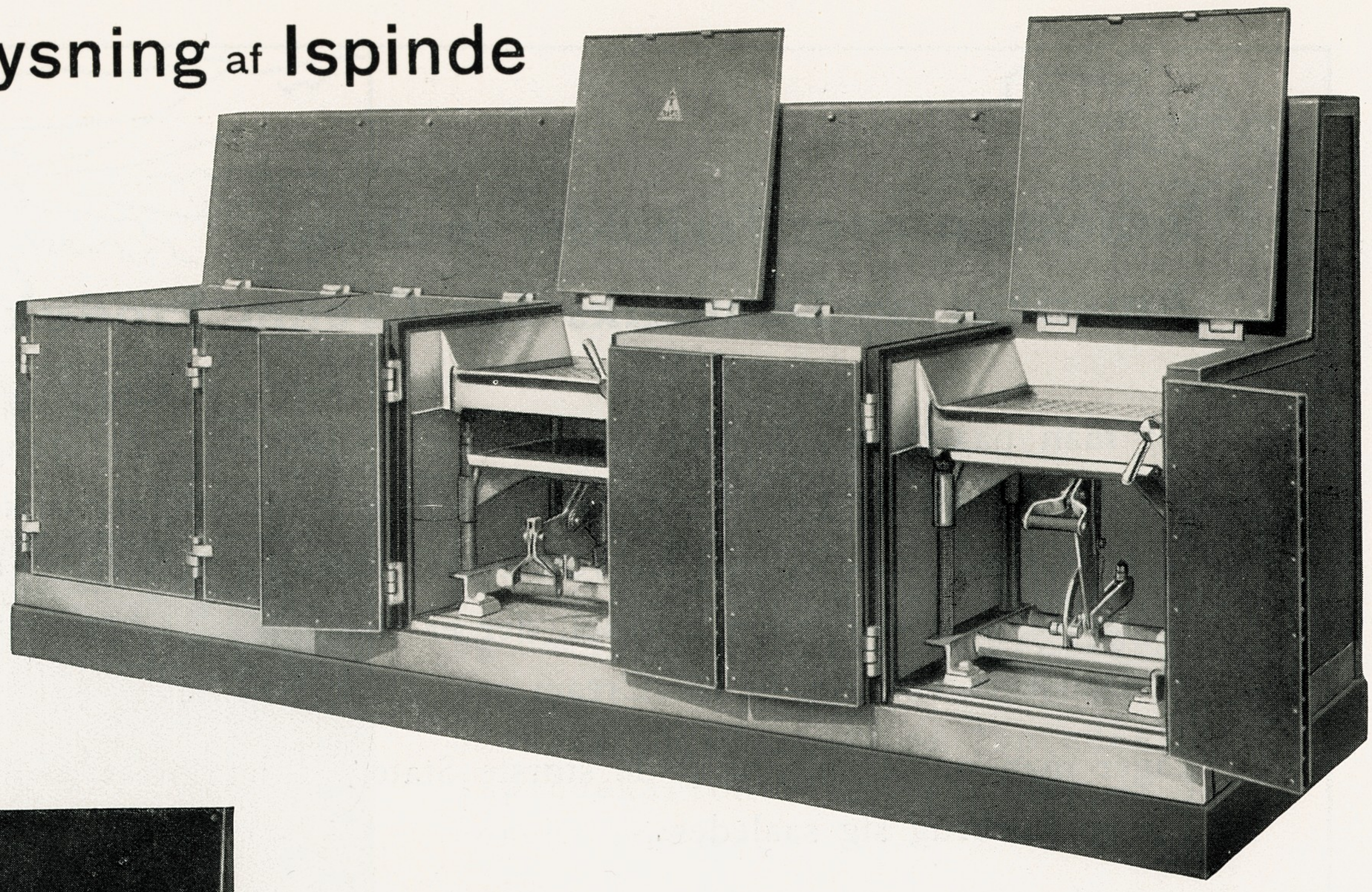
Pensylvanien Nr. 1 med 7,8 Liter Ice Cream pr. Indbygger
Nev York » 2 » 6,7 » » » » »
Michigan » 3 » 6,2 » » » » »
Californien » 4 » 6,0 » » » » »

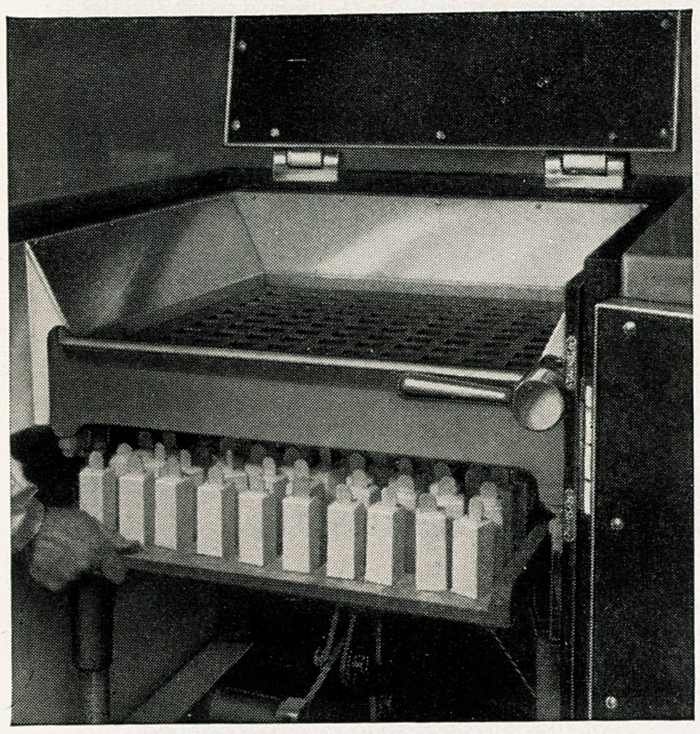
og samtlige Amerikas forenede Stater har et aarligt Gennemsnitsforbrug af 5¼ Liter Ice Cream pr. Indbygger mod
Danmarks 1,0 Liter Ice Cream pr. Indbygger.

Til at fremstille denne Ice Cream har U. S. A. 1 Fabrik for hver 36.100 Indbyggere og Danmark 1 Fabrik for hver 24.600 Indbyggere, men da Amerikanerne gennemsnitlig spiser 5¼ Gang saa megen Ice Cream som Danskerne, og der i Amerika er 3,565 Fabriker mod Danmarks 142, vil det altsaa sige, at efter de amerikanske Tal — og man maa her huske paa, at i Amerika drejer det sig om et Land, der forlængst har overstaaet alle Børnesygdomme indenfor Ice Cream Omraadet, og saaledes har dannet sit naturlige Leje — vilde 18 Fabriker i Danmark være tilstrækkeligt til at dække Forbruget.

Der findes alligevel endnu 142 Fabriker herhjemme, men hvor længe vil det vare, inden alle de tabbringende Fabriker lukker deres Porte?

Hurtigfrysning af Ispinde





De færdige Ispinde tages ud.

Kontakt-Frysningen er opfundet af Atlas' Teknikere og patentanmeldt.

ATLAS *nye* KONTAKT-FRYSEBORD

En betydningsfuld Opfindelse for hele Iskremindustrien.

Det er bevist, at hurtig Frysning og Hærdning ved meget lave Temperaturer giver Iskremen en bemærkelsesværdig ensartet Struktur og dermed en ganske særlig Velsmag. For fuldt ud at kunne udnytte dette Forhold og samtidig undgaa Ulemperne ved Saltvandsfrysning, har vi konstrueret et Anlæg, der ved direkte Ekspansion af Ammoniak paa faa Minutter fryser Iskremen til gennemhærdede Ispinde — Ispinde, der netop besidder de gode Egenskaber, som ovenfor nævnt, og som naturligvis ikke kan have Afsmag af Saltvand.

Det viste Kontakt-Frysebord, der har 5 Forme, fryser flere Tusinde Ispinde i Timen, og Betjeningen er saa let, at der kun kræves ca. Halvdelen af den Arbejdskraft, der er nødvendig ved Saltvandsfrysning. Bordet kan leveres med flere eller færre Forme efter det foreliggende Behov.

Forlang vort Special-Katalog over Iskrem-Maskiner, eller bedre — lad os give Dem et Tilbud paa Modernisering af Deres Anlæg.

ATLAS KJØBENHAVN.N

A/S ATLAS MASKINFABRIK KJØBENHAVN·N



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

Bølgepap-Emballage i alle Formater
fabrikeret af enkelt og dobb. Bølgepap

PREMIER ICE CREAM A/S
DIREKTIONEN

VESTERPORT
KØBENHAVN V
TELF. 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.

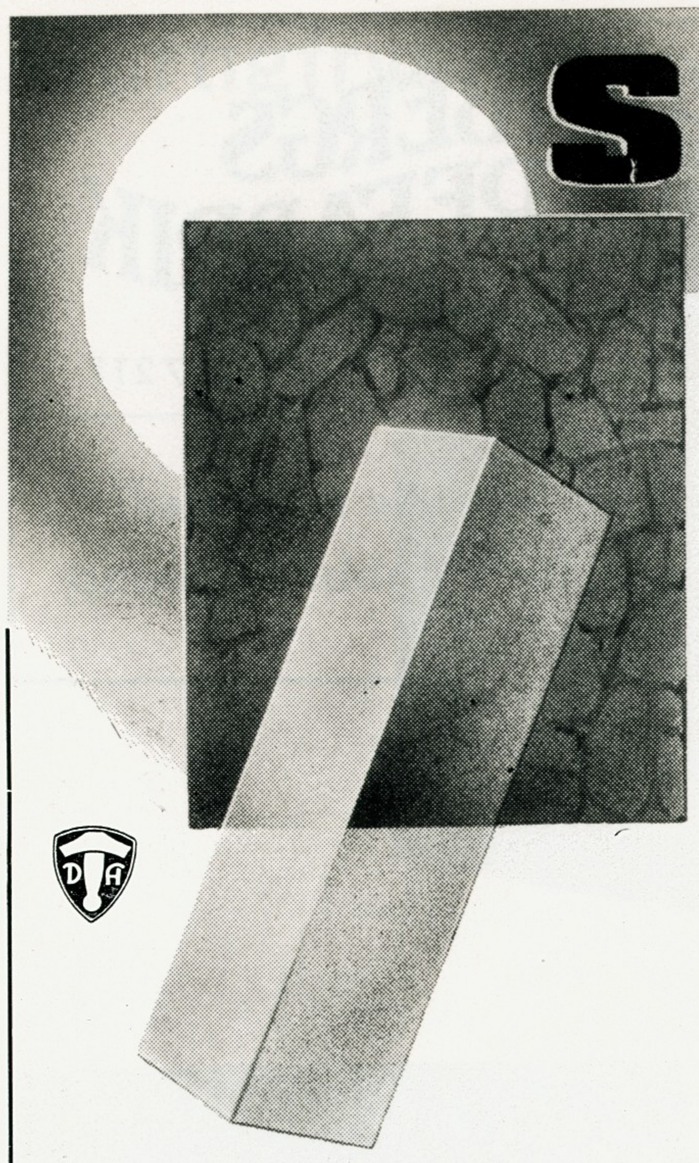
Med Højagtelse

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



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

WAKEFIELD **PATENT**

Castrol

MOTOR OIL

Reducerer Cylinderslid

C. C. WAKEFIELD & CO. LTD.
VESTERPORT 318, KBHVN. V.

Imperial Chemical Industries Ltd.

LONDON

fremstiller flydende Luftarter for alle Slags Køleanlæg

(LEVERANDØR TIL DE FORENEDE ISVÆRKER A/S)

SYNTETISK AMMONIAK

SVOVLSYRLING

METHYL CHLORIDE

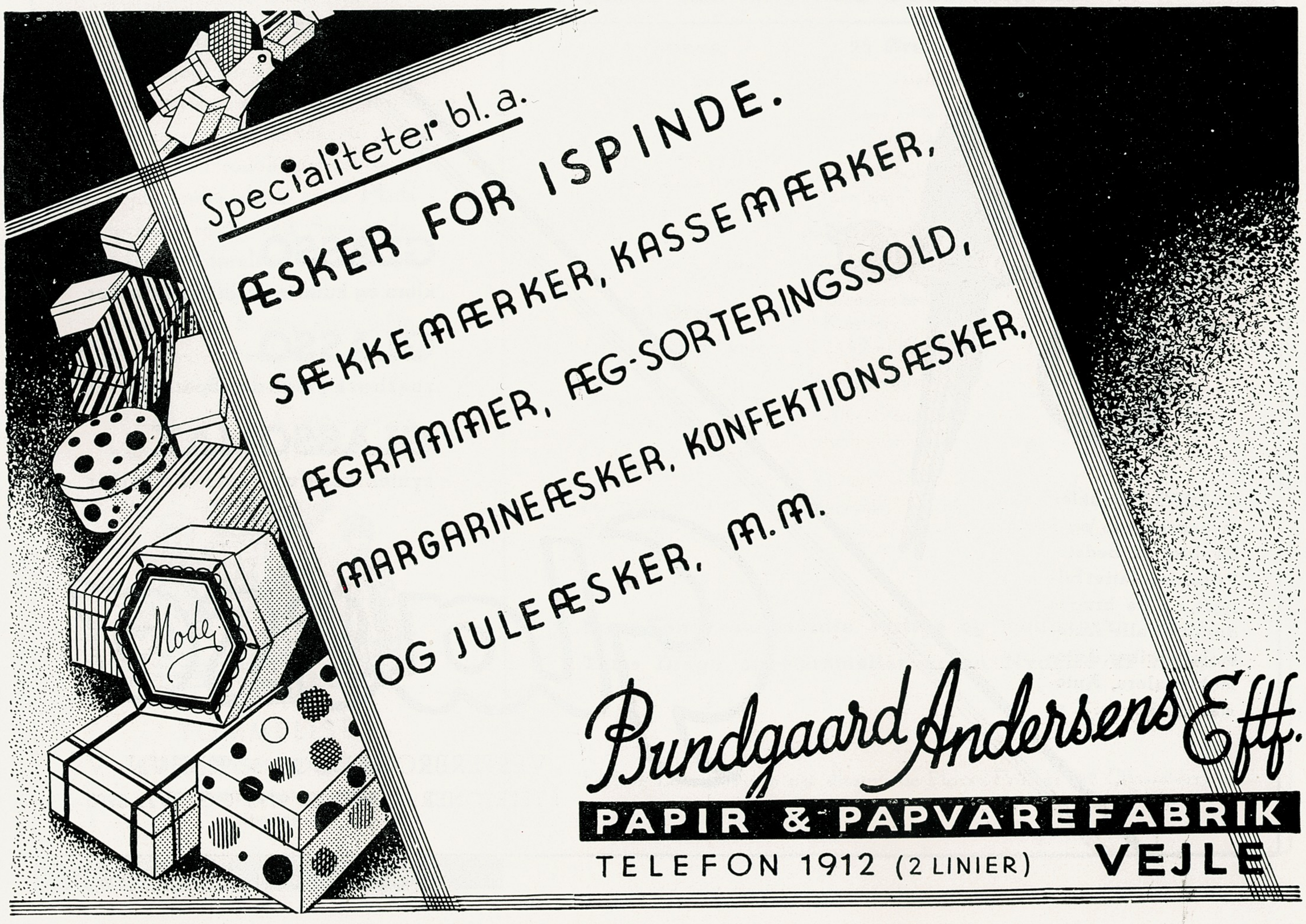
Garanteret aldeles vandfri og med RENHEDSGRAD: 99,98 %

Lager i AARHUS:
Toldkammergade,
Telef. 9191 - 9192

Eneforhandler for Danmark:

HOLGER ANDREASEN
AARHUS

Lager i KØBENHAVN:
Kalvebod Brygge
Telef. Palæ 4757
Prokurist A. C. Andreasen,
Telef. Ordrup 4747



Specialiteter bl. a.

ÆSKER FOR ISPINDE.

SÆKKEMÆRKER, KASSEMÆRKER,

ÆGRAMMER, ÆG-SORTERINGSSOLD,

MARGARINEÆSKER, KONFEKTIONSÆSKER,

OG JULEÆSKER, M.M.

Brundgaard Andersens Efff.

PAPIR & PAPVAREFABRIK

TELEFON 1912 (2 LINIER) VEJLE



Trade B&T Mark

Iscream-Farver

Pulver-Vanille

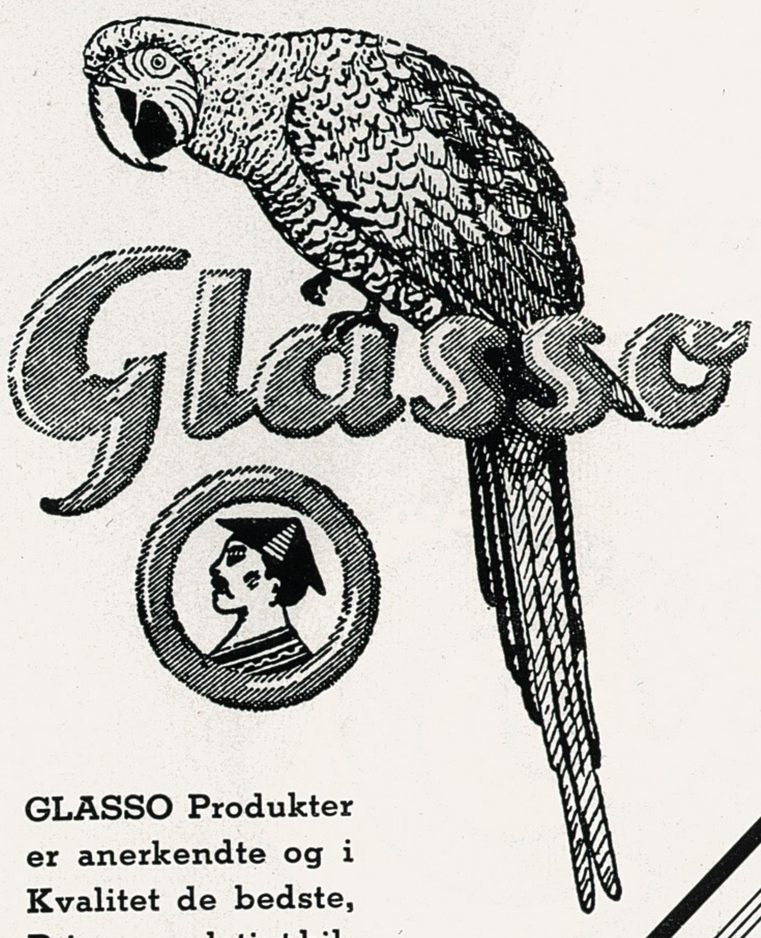
Vanille-Essens

•

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

FABRIKKER A/S
KØBENHAVN – AMAGER

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

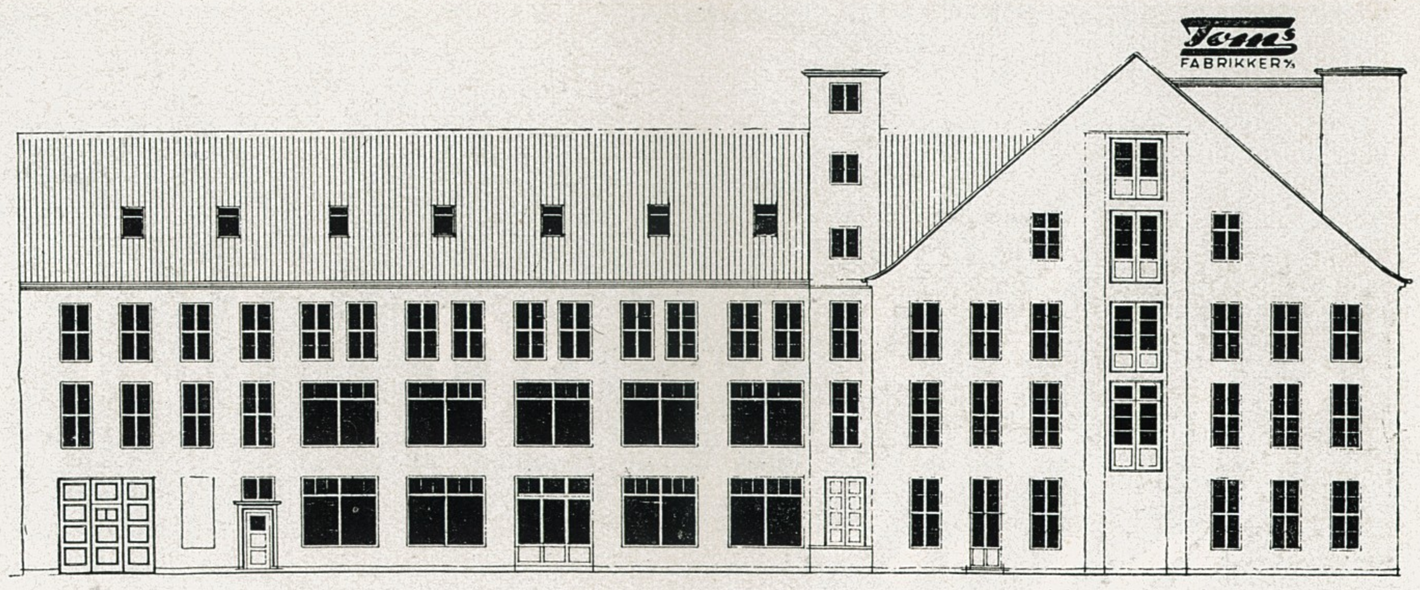
Toms Fabrikker er i Løbet af forbavsende faa Aar vokset op til at blive en stor, landskendt Virksomhed, — en værdifuld Landvinding for dansk Industri.

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.

ALLERBEDST CHOKOLADE

TOMMELISE
KOGE-SPISECHOKOLADE
i originale fabrikspakkede Kartons



Tom's Fabrikkers seneste Udvidelse: Østfløjen.

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.

Kattetunge-Æsker.

Pynteæsker – righoldigt Udvalg.

50 Øres:

Lækkerbidsken, Fløde-Mocca Plade.

Amager, Fløde og ren Chokolade.

Guld, Koge- og Spise-Chokolade.

Kattetunge-Æske.

Tommelise Kakao.

25 Øres:

Blok m. Hasselnødder

Guldbarre, Fløde og ren Chokolade.

*Paalægs-*Chokolade (den ægte).

Kattetungeplade.

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).



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.

S. JOHNSEN & CO.S TRYK