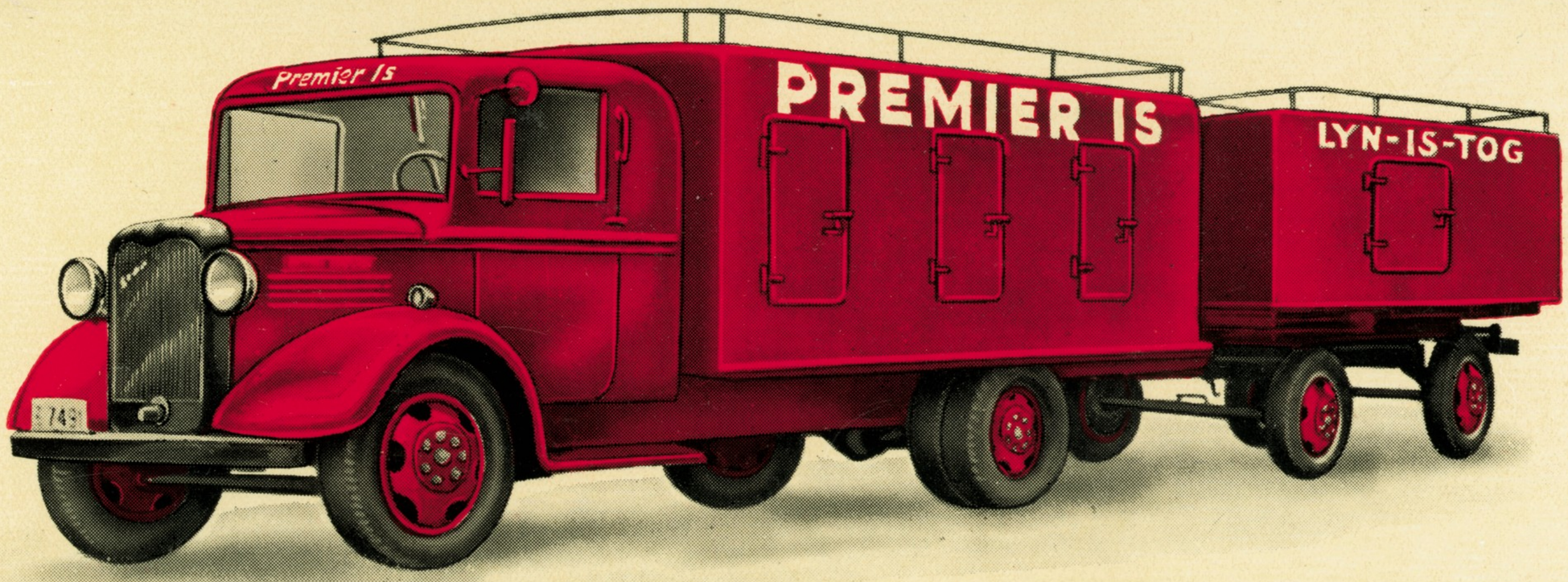
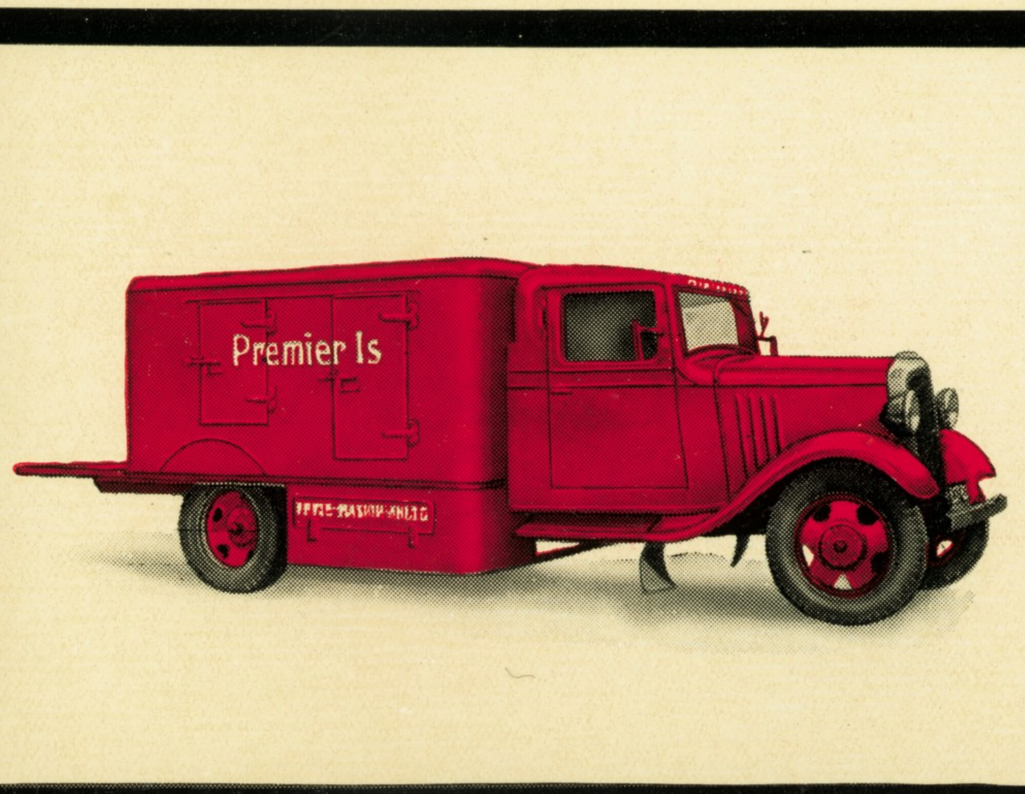
ISTIDEN









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

PREMIER IS-TIDENDE

1936

– 1ste Kvartal –

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

Uddeles gratis af

Premier Is

Den ny Istid

har nu taget os alle i sin Favn. Voksne og Børn, alle er parat, naar det gælder en god 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 aandelig 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, hvorved Børn og Ungdommen faar et liberalt dagligt Forbrug af Mælkefedt, der bidrager overordentlig stærkt til kraftigere og bedre phycikal Udvikling.

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 kunne 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 ogaa kæmpemæssige Virksomheder, og samtidig skulde der anvendes et uhyre Antal forbedrede og helt nye Maskiner. Det hastige Tempo i Udviklingen medførte, at der stadig forlangtes nye Maskin- og Apparat-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 største Delen "Kuldeproblemer", og der var saaledes netop den Gang store Chancer for dygtige, geniale Køleteknikere, der kunde tænke klarere og praktisere det hurtigere og bedre end Konkurrenterne.

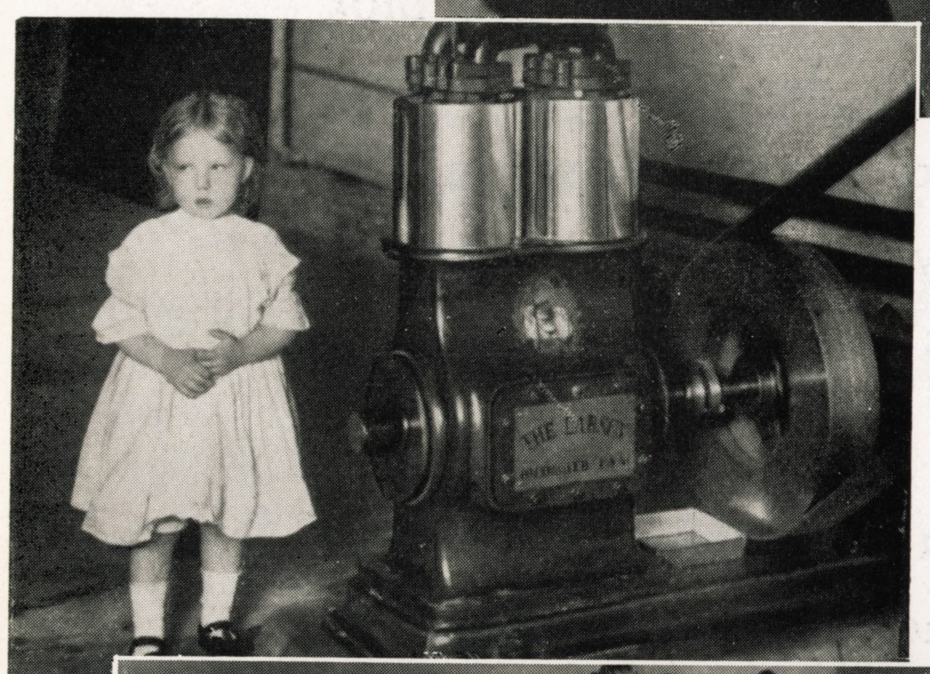
Allerede paa det Tidspunkt var John M. Larsen godt anskrevet som Mejeri-Expert i Amerika, og særligt paa Grund af hans virkelig fænomenale, enkle, ny Type Kølemaskine (se Side 6), der gjorde Furore ved de mange store Fortrin, den var i Besiddelse af fremfor de hidtil kendte store, komplicerede, kostbare 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 ligefrem et Mekka for Staternes førende Mejeriexperter.

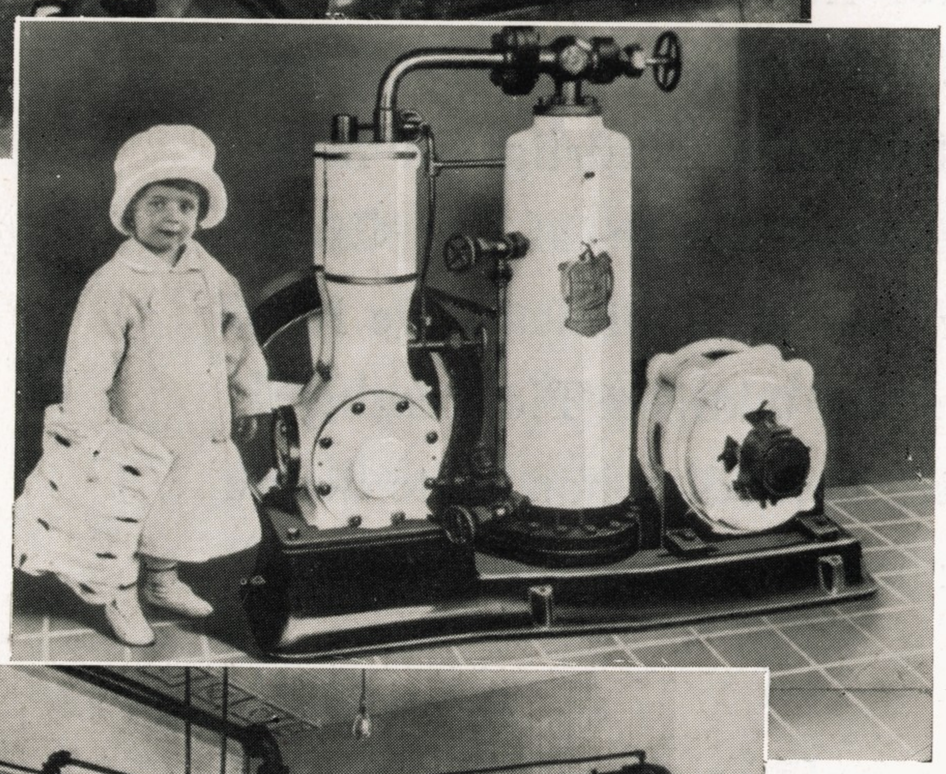
Efter at have øjnet de store Chancer, der laa i Køletekniken, opgav John M. Larsen sit aktive Mejeriarbejde for helt at kunne hellige sig Arbejde med Køletekniken, og han fik straks store Opgaver fra sine gamle Kolleger i Mejerifaget og naaede forholdsvis hurtigt en meget betydelig Position i Branchen. Da saa Fremstillingen af Ice Cream begyndte at tage et mægtigt 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".

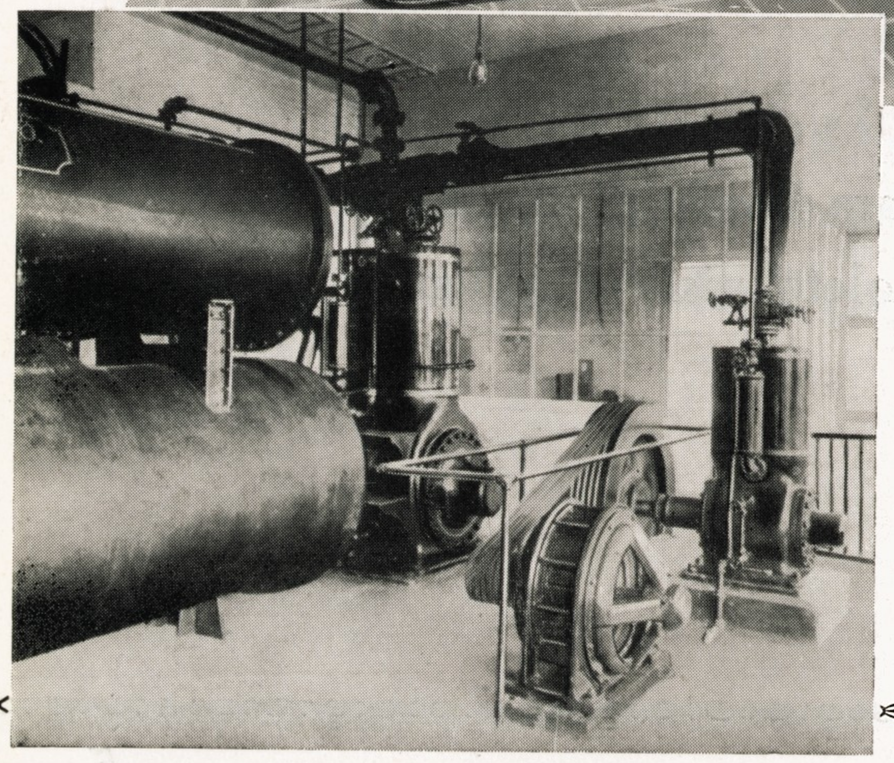
Den Dag idag ligger Kærnepunktet i al Ice Cream Produktion, Distribuering og Opbevaring i de dermed forbundne køletekniske Problemer.











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"

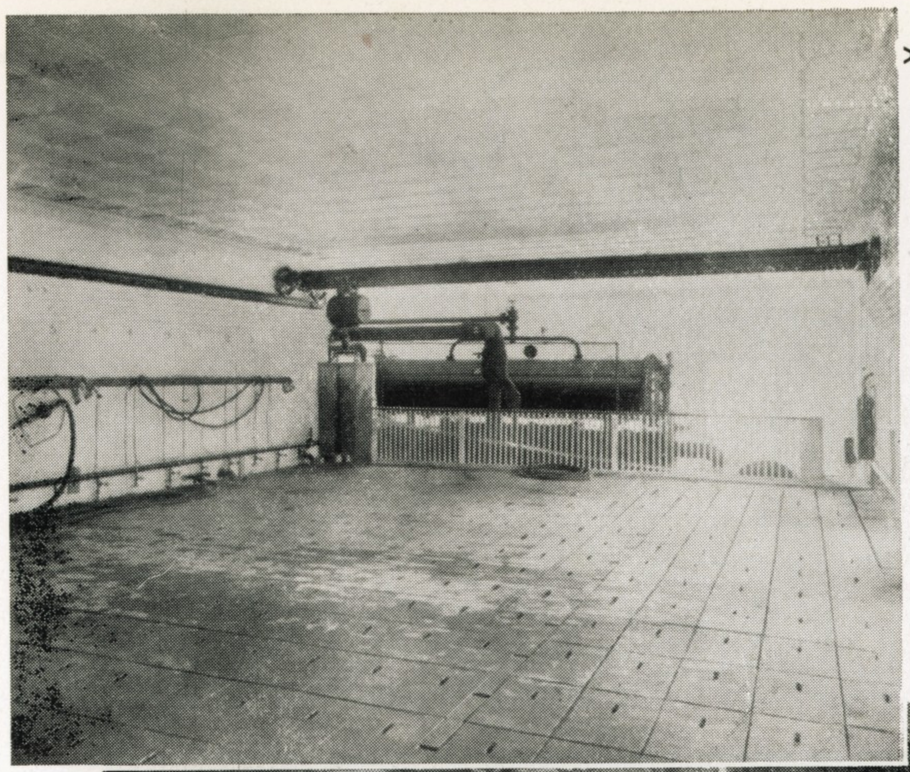
Fjerde Billede viser et monteret Baby-Aggregat. Selve Kompressoren er i Princippet den samme som den ovenfor viste — kun Kombinationen af Kompressor og Aggregat er ny — og saa ny, at den selv i Dag fuldtud staar paa Højde med Konkurrenternes allersidste Modeller.

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

Et Larsen Mønster-Isværk

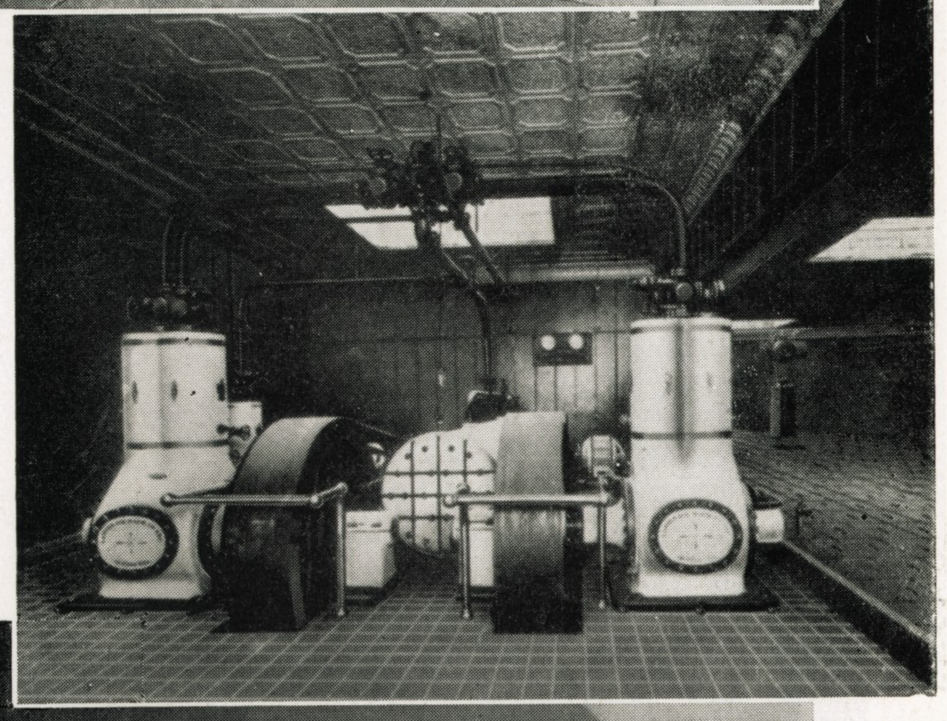
Skulde man tro, at et helt moderne Isværk som det, der her vises paa sidste Billede, er bygget for over et kvart Aarhundrede siden? Det er ikke desto mindre Sandhed. John M. Larsen leverede det komplet med Bygning og det hele for godt 27 Aar siden til en Kunde i Elkhart, Indiana. Enhver, der har Forstand 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, for Isblokke af 400 eng. Pund hver. En elektrisk Kran løfter to Celler ad Gangen.
Ammoniak-Ledningerne er reduceret til et Minimum.



60 Tons Krystalisværk (Jolliet, Ill.)

Fig 2 bygget af John M. Larsen.

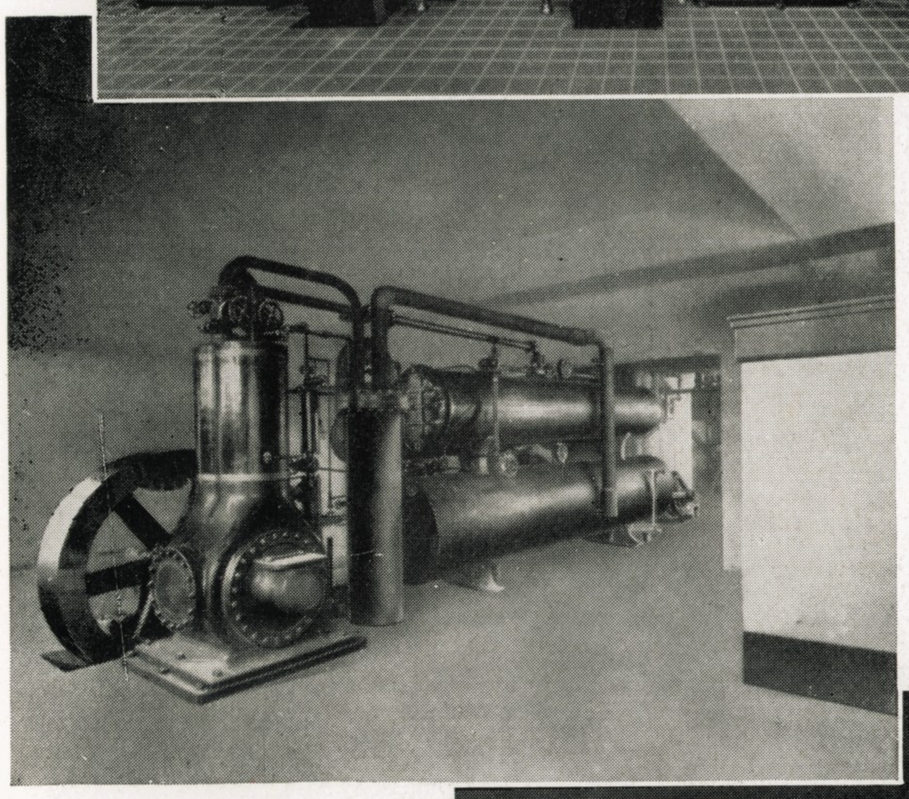


Larsen Anlæg i en Chicago Mælkeforsyn.

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.

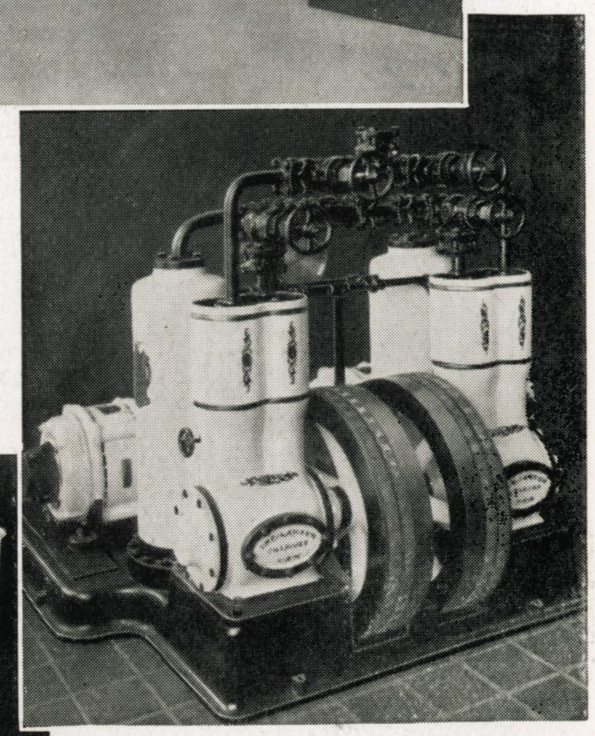
Tvilling Aggregat

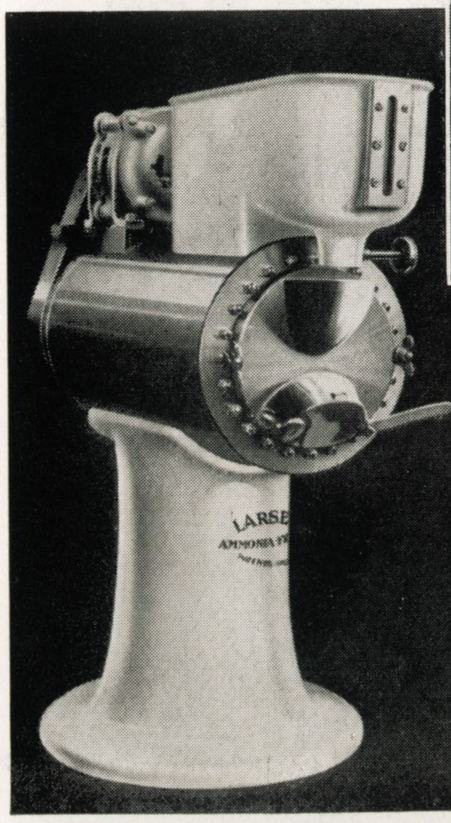
Fig. 4 fra oven viser et Larsen Kompressor Anlæg — som en Enhed. — To Kompressorer, hver paa 4—5 Tons Køle-Kapacitet. — Bemærk de rene Linier.

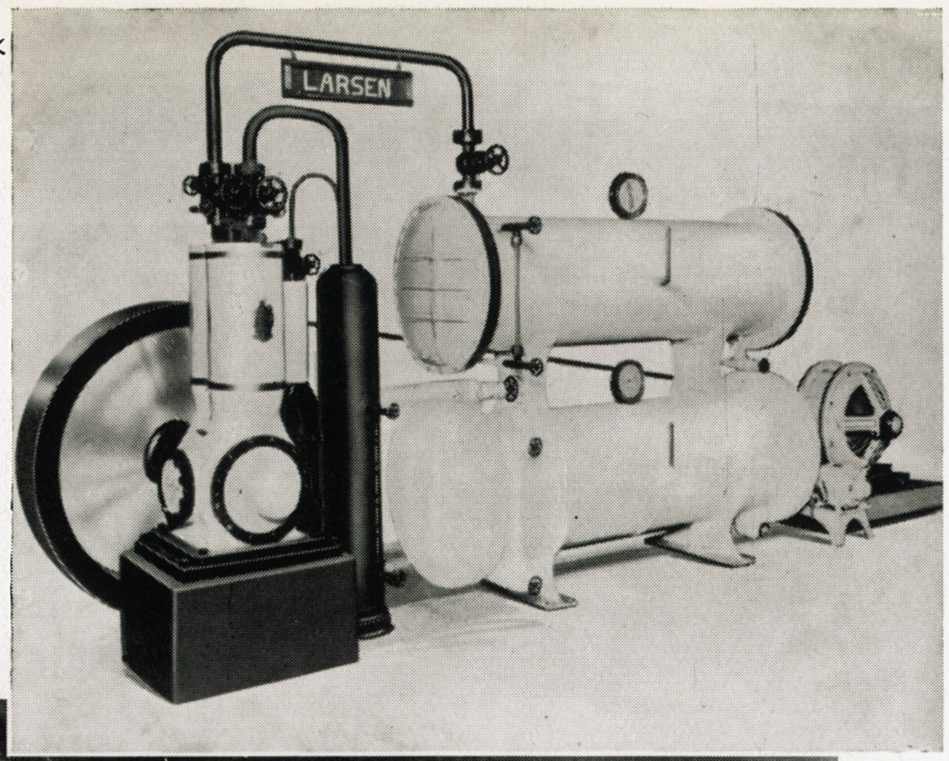


Larsen Direct Expansion Ammoniak Ice Cream Fryser

Denne Fryser er et af de meget vigtige Fremskridt i Ice Cream Teknikens Historie. Tidligere brugte man nemlig ikke 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 erklærede om-sider denne Vej for ufarbar.
Ikke desto mindre besluttede John M. Larsen sig til selv at løse Opgaven — og hans Iver blev belønnet. I 1914 kunde han udsende Verdens første Ammoniak-Fryser paa Markedet, og den viste sig at være ideel i enhver Retning. Nyttevirkningen var meget højt 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.

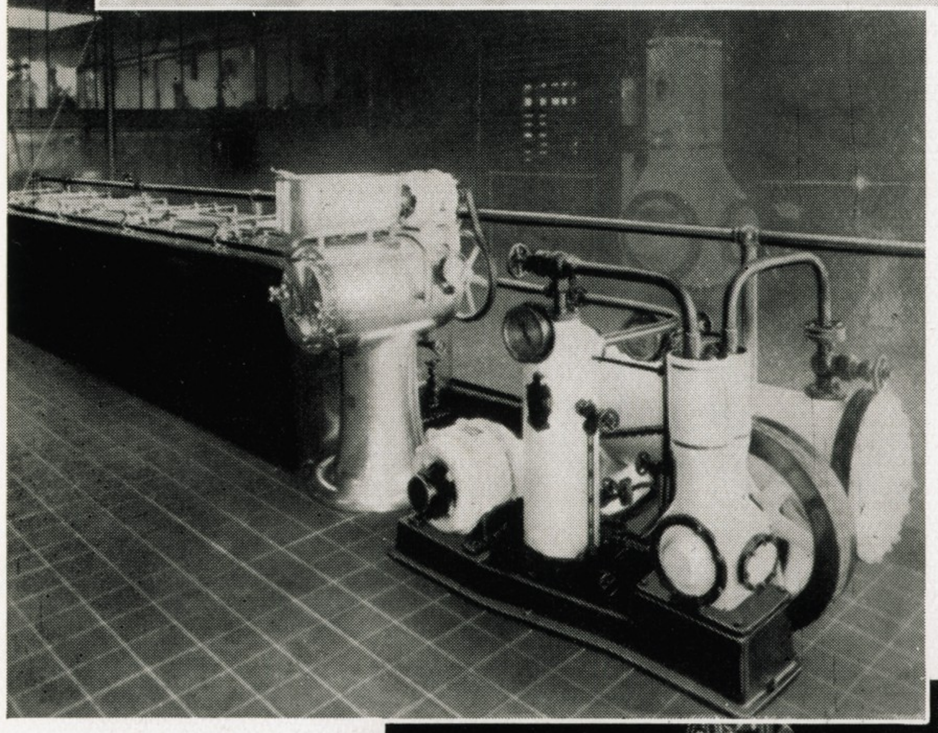






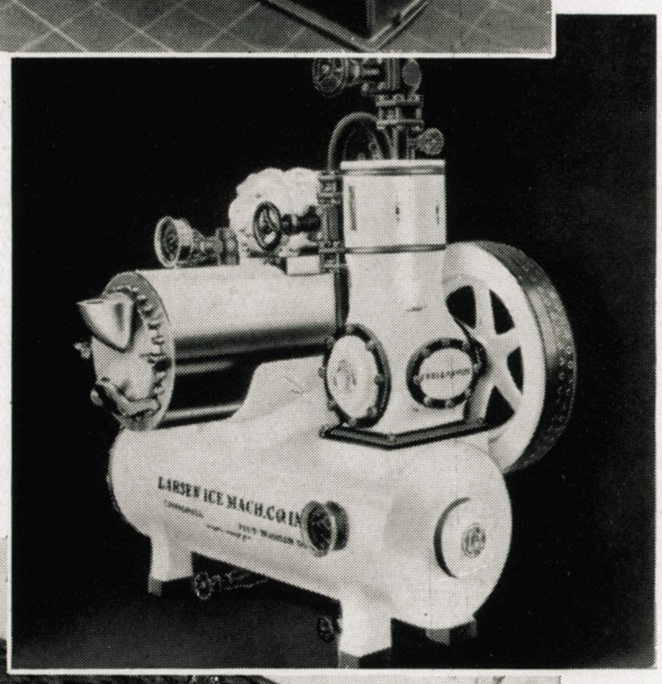
3. Internationale Køle-Kongres i Chicago for ca. 23 Aar siden

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 begejstret erklærede Larsen-Systemet for "the last Word". Fig. 1.



Larsen Demonstration Hall i Chicago

Fig. 2 viser et Billede af den allerførste Larsen-Direct-Expansion-Ammoniak-Fryser, udstillet i Drift i hans Chicago-Demonstrations Lokale. I Baggrunden skimtes blandt andet er 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 Kuglelejer. Fig. 3.



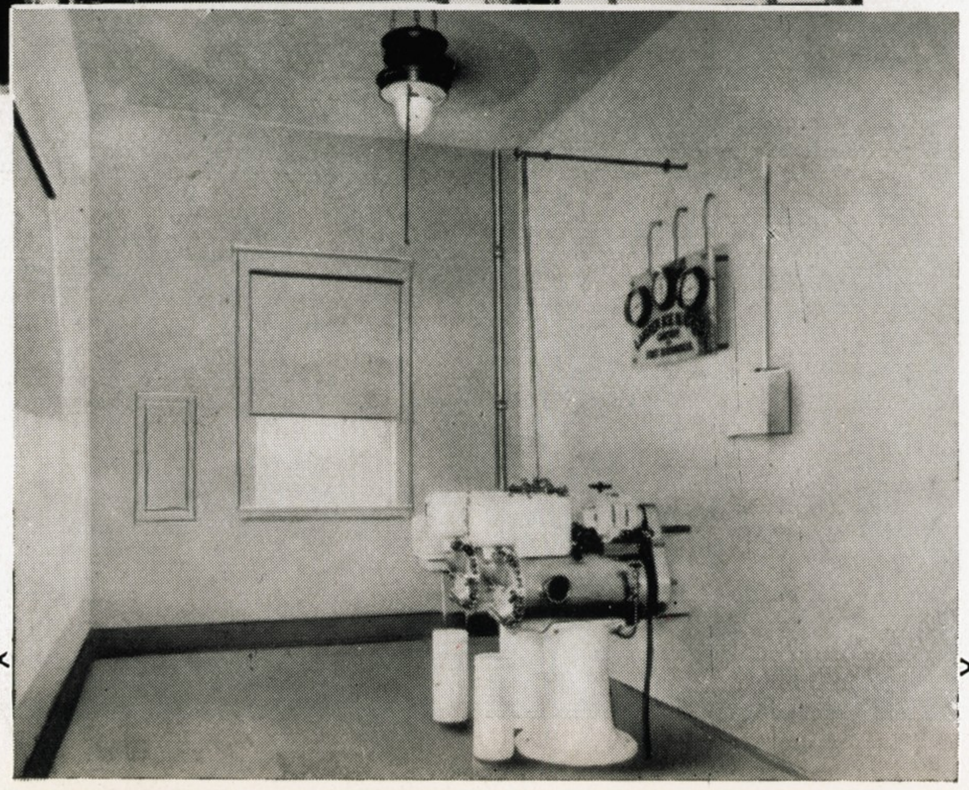
Komplet Ice Cream Fabrik i Dallas, Texas

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.

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 (Winnepeg) og har en daglig Produktion paa ca. 100.000 Liter Ice Cream og ca. 60 Tons Krystalis. Fig. 2 viser Ekspeditionssiden.

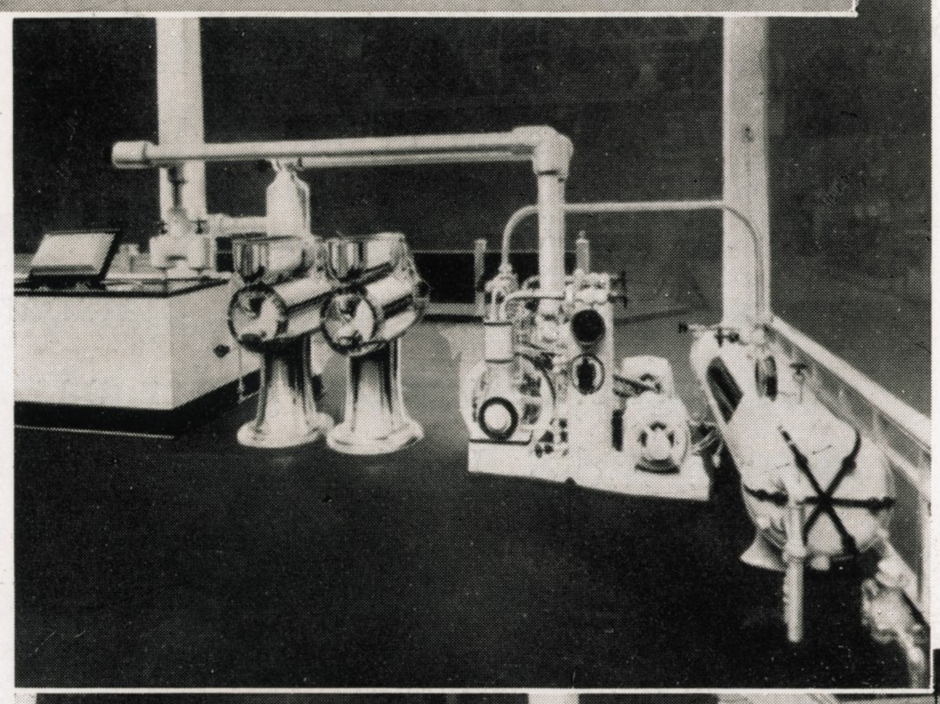


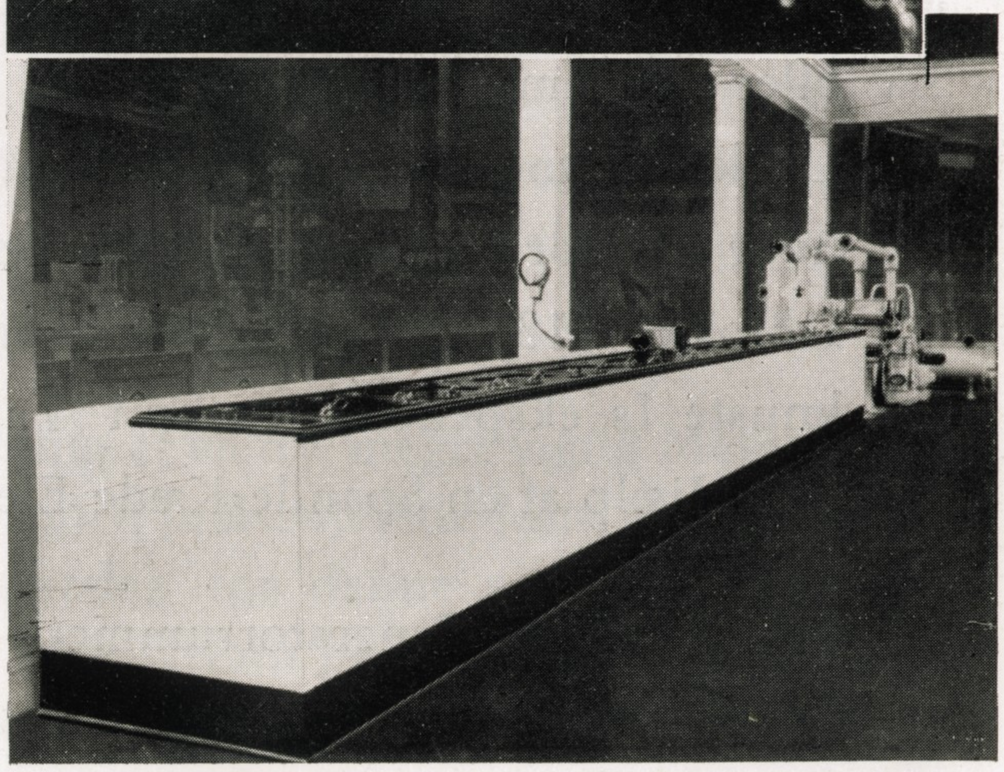
Verdensudstill. i San Francisco 1915

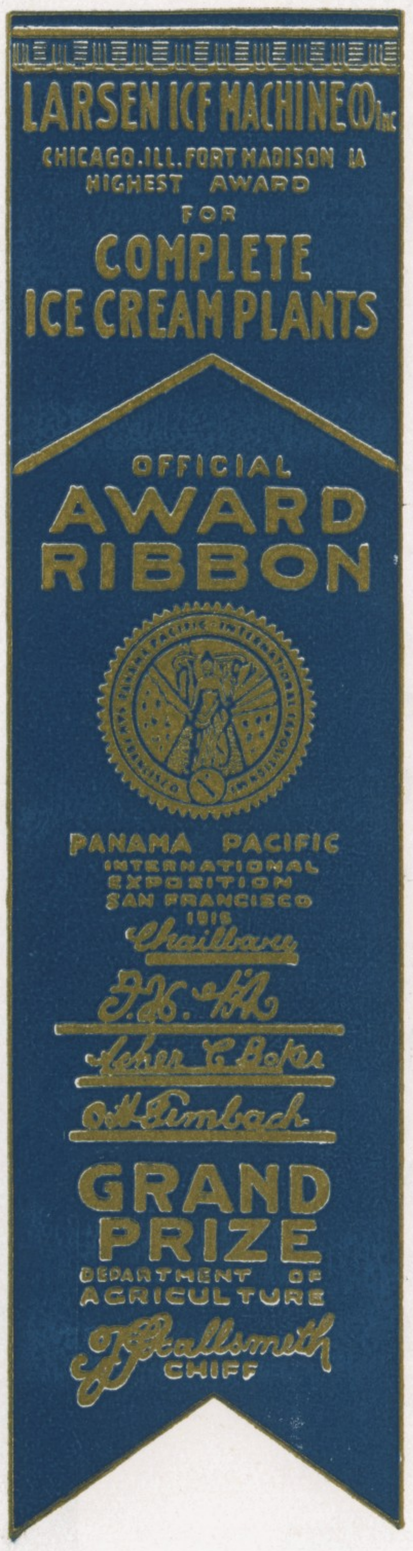
Fig. 4 og 5 viser John M. Larsens arbejdende Ice Cream Anlæg paa den store Verdensudstilling. Hærdningsrummet har Marmorbeklædning og Mahognidøre (forsølvede Beslag). I dette Rum præsterede man en Temperatur paa 60 Grader **under 0 Fahrenheit** (minus 51 Grader Celsius), en Temperatur maalt og attesteret af U. S. Bureau of Standards. Det er bemærkelsesværdigt, at denne ekstraordinært lave Temperatur, som **nu** i 1936 er "en vogue" Verden over, allerede for **over 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 et teknisk Omraade — i Konkurrence med hele Verden. Det var en Begivenhed, der glædede de Danske i Staterne og gav Genlyd i det gamle Land.







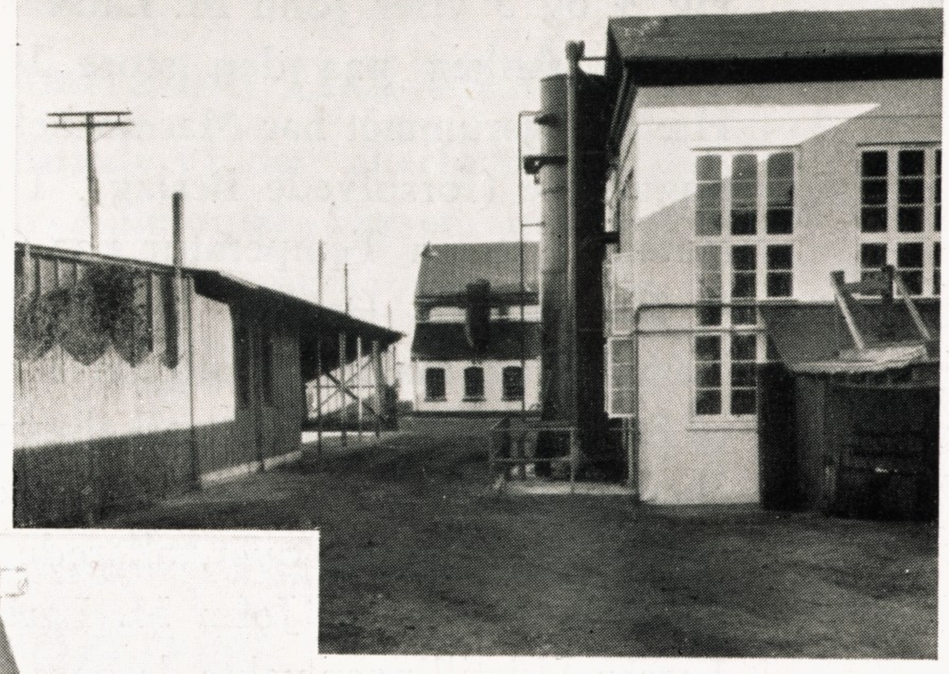


"The grand Prize"

Her gengives "The official Award Ribbon" og hermed sluttes det historiske Resumè, som dokumenterer John M. Larsens banebrydende Arbejde paa Køletekkikens Omraade og hans Indsats som Foregangsmand i U. S. A., specielt i Fryse og Ice Cream Industrien.

John M. Larsen startede "De forenede Isværker" i Aarene 1916—17. Ved Starten begyndte man med et 75 Tons Isværk. Det beayggede 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.**





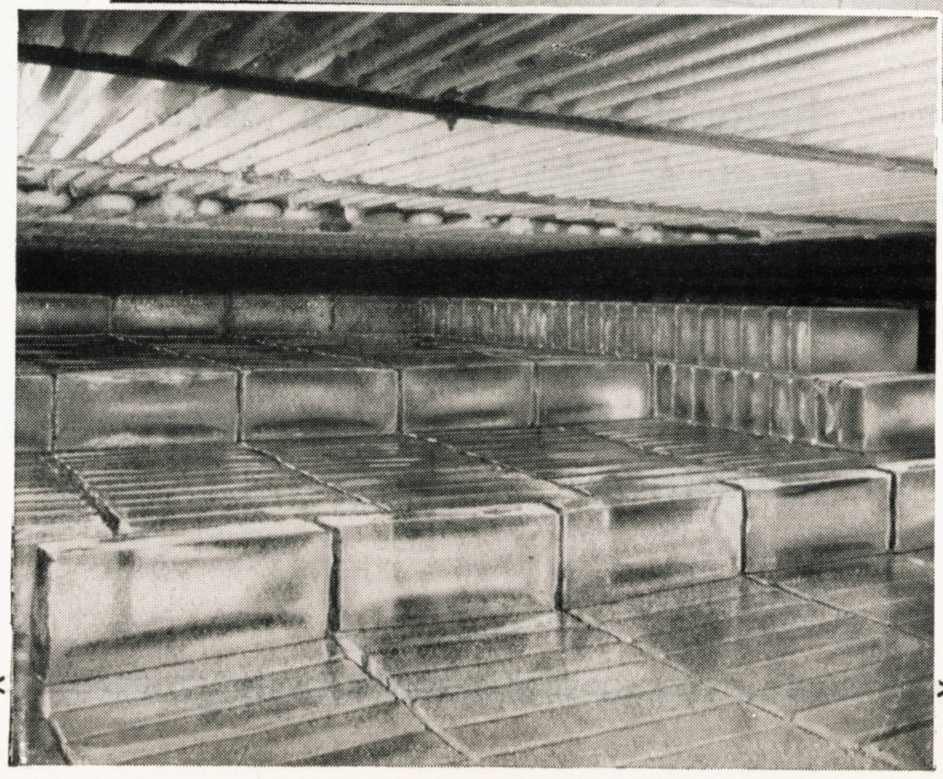
Paa Fig. 3 lægger man Mærke til det høje Taarn, som er en særlig Konstruktion til Fordeling af den **knuste** Is direkte til Iskasserne i Statsbanernes Kølevogne. Blokkene glider paa Sliske direkte ind i Jernbanevogne paa Værkets yrivate Spor. Desuden kan Læsningen ogsaa foregaa direkte paa Lastbiler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

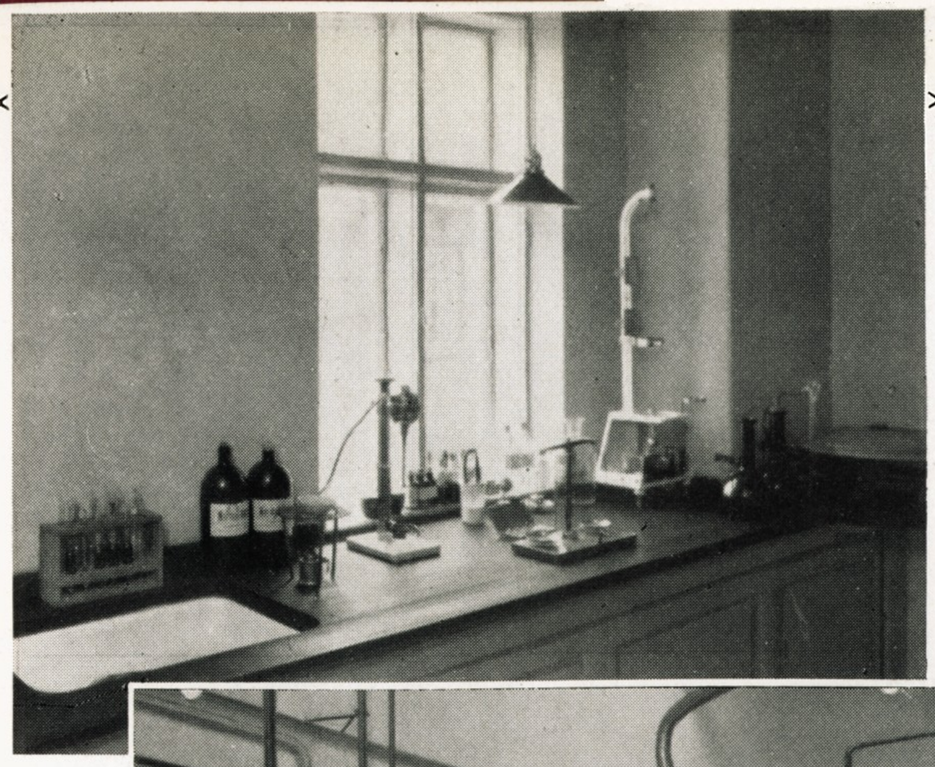
Under Taarnet ligger Knuse-Kammeret, hvor en stor Is-Knuser knuser de store Isblokke (180 Kilo Stykket), og den knuste Is ekspederes saa op i "Taarnet" ved Hjælp af en Spande-Kæde Elevator.

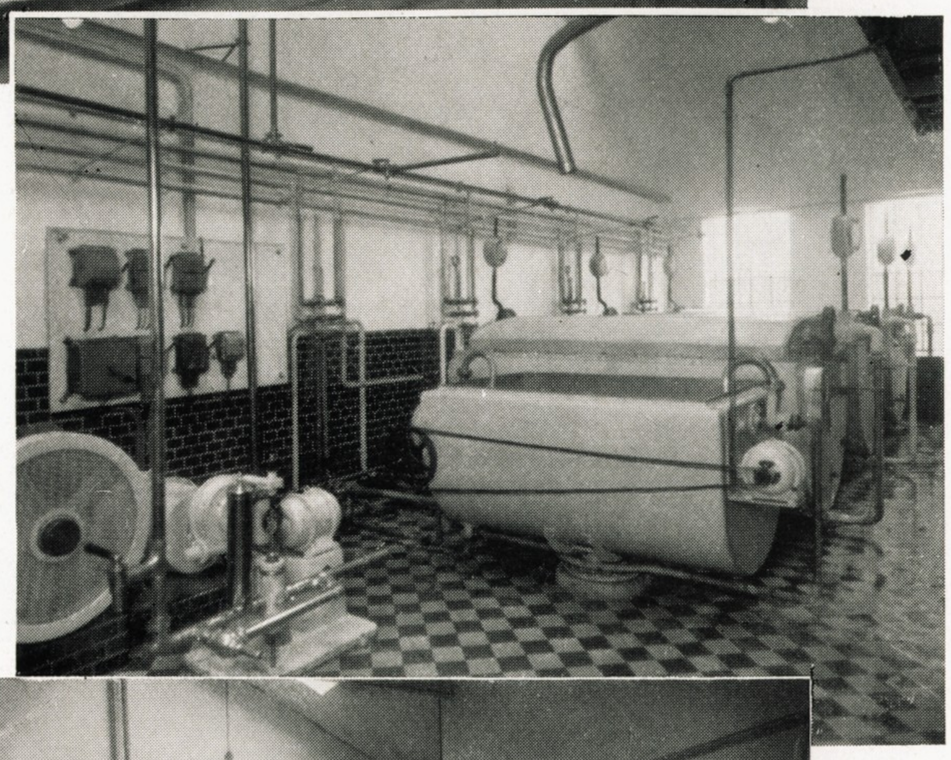


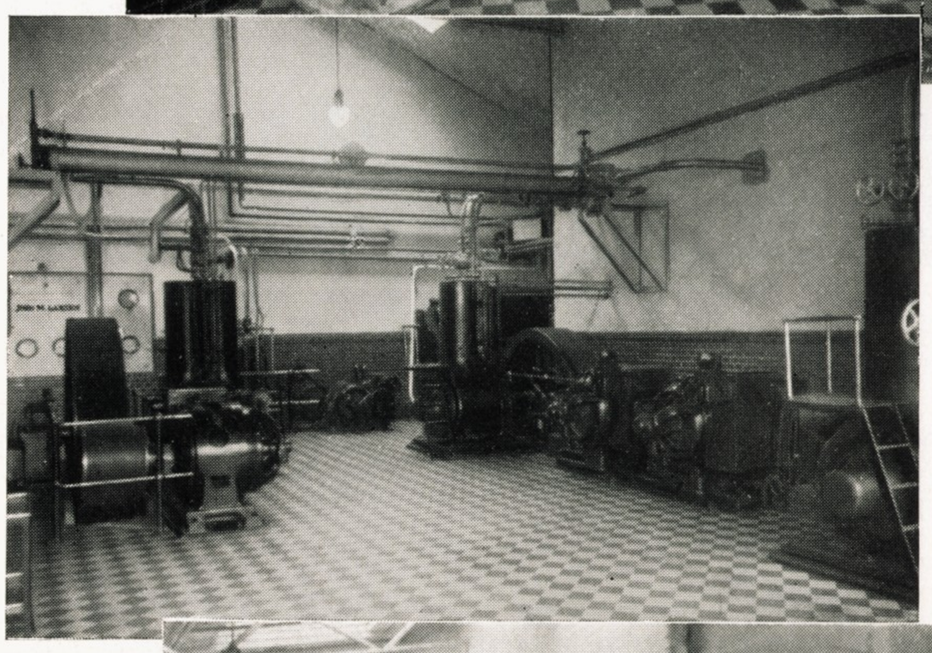


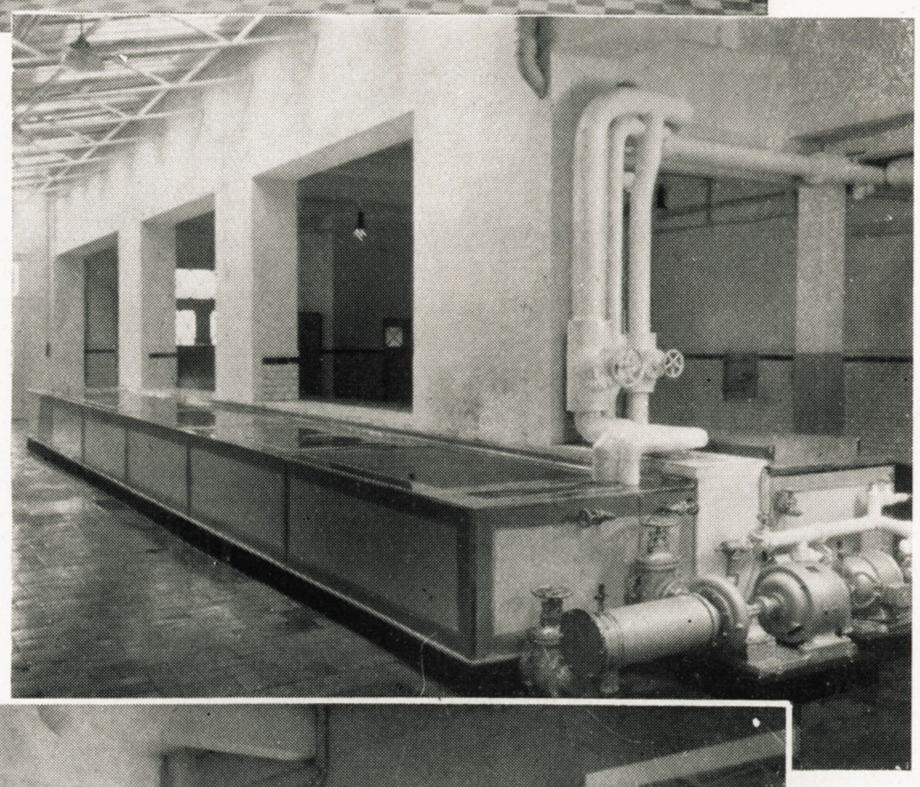
Fig. 4 viser Generatorrummet, hvori Krystalisblökkene fryses. Nederst paa Siden vises Fryserummet, hvor de færdige Blokke opbevares.













Figur 1 viser et Hjørne af Laboratoriet.

Pasteuriserings=
og Homogeniserings=Hallen

Her bliver Fløden langtidspasteuriseret. tilsat Sukker og derefter homogeniseret. Samtidig foregaar Nedkølingen til Fryse=punktet. 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 Bekendt=skab med Premier=Produktet paa dette Stadium for rigtig at lade Publikum be=dømme Kvaliteten af den rigtige, delikate Vare. Fig. 2.

Lynfrysnings=Anlægene

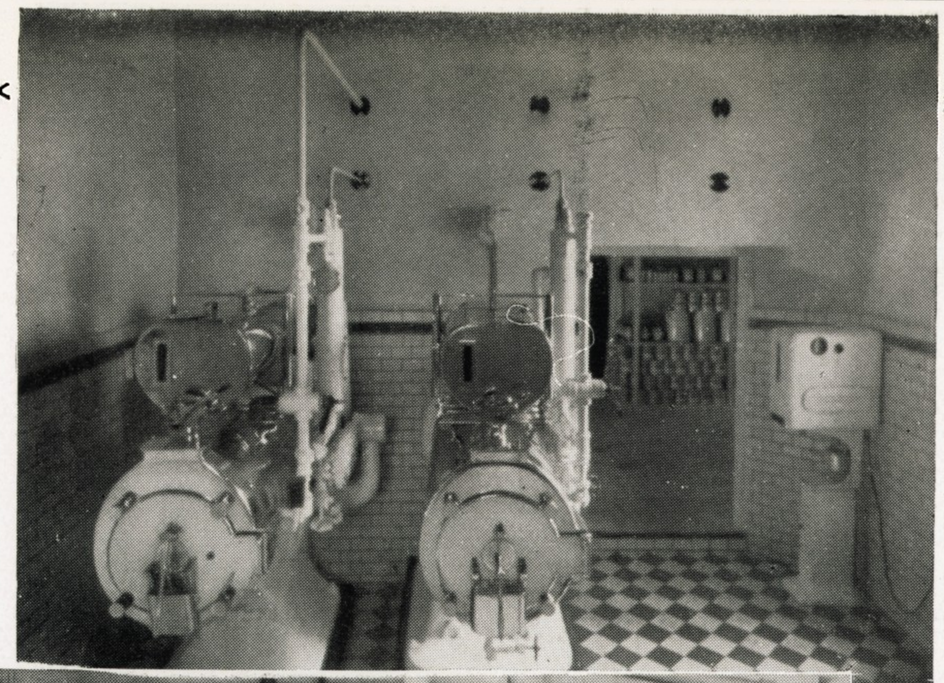
Her er et Par Billeder fra Lynfrysnings=Anlægene for henholdsvis 1934 — og Ud=videlsen af samme for 1935, og viser Fig. 4 og 5 det specielle Maskinrum for særlig lave Temperaturer. Fig. 3: 3 Kompressorer hver paa en Kapacitet af 225.000 Kal. p. t. og 2 Kompressorer paa ca. 60.000 Kal. p. t. hver. Desuden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

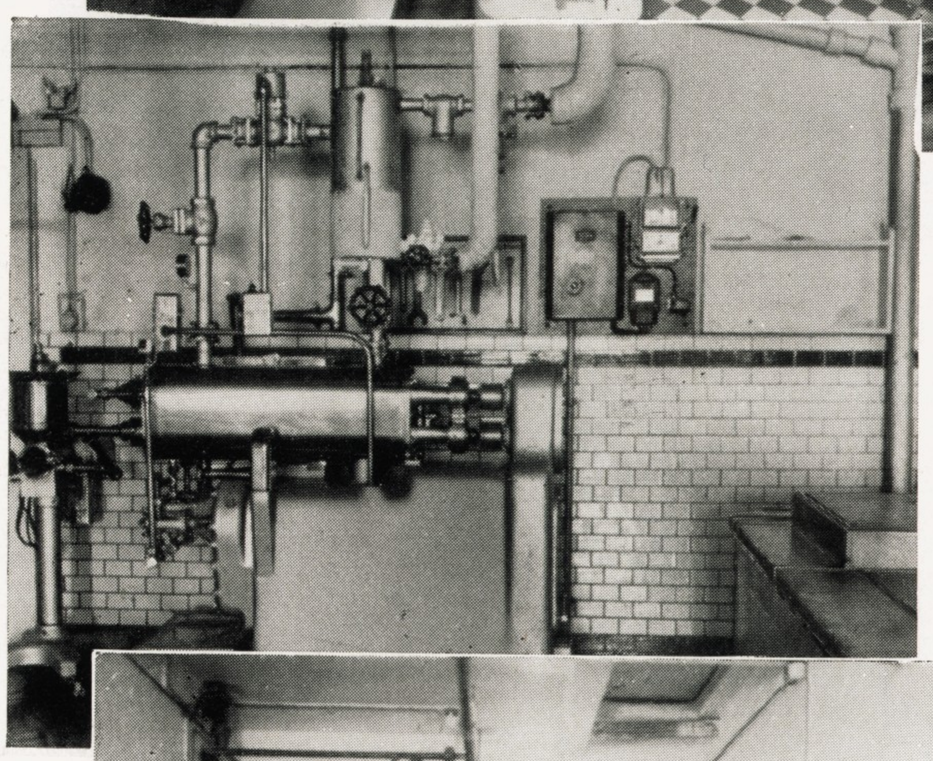
Lynfrysning er en ny, meget vigtig Metode. 1934 Sæsonen præsenterede John M. Larsen Offentligheden for denne sin sidste For=bedring i Ice Cream Fabrikation, som med et Slag vandt Publikum og bankede Navnet "PREMIER" endnu fastere i Publikums Bevidsthed. Premier=Lyn=Stænger var 1934 og 1935 Sæson Schlagere — og er i Aar endnu mere efterspurgte.

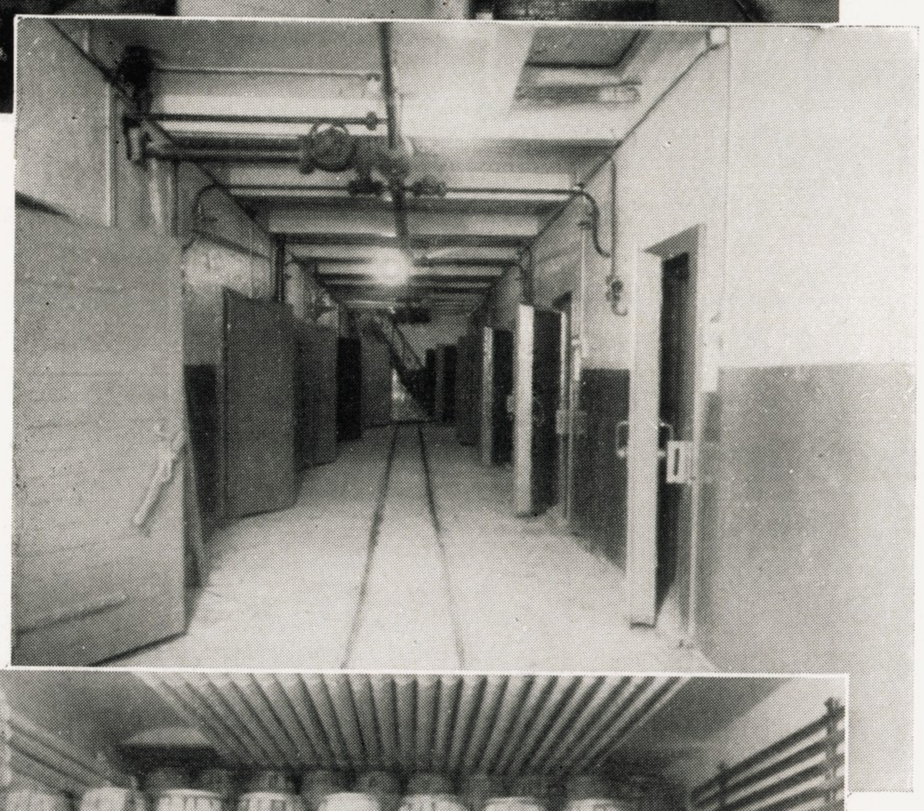
Nr. 2 viser Premiers nylig installerede Ammoniak Lynfrysningsmaskine, som fryser Ice Cream kontinuerlig — (ikke periodisk) — og Frysningen sker lynhurtigt, ca. 3½–4 **Sekunder** mellem **Indgangen** af den flydende Blanding (der holder ca. plus 2–3° Celc.) og **Udgangen** fra Maskinen paa ca. minus 8–10° Celc. Denne fabelagtigt hurtige Frysning producerer en utrolig fin, fløjlsagtig 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 hurtigere en langt bedre Ice Cream end nogen anden Ice Cream Fabrik.







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 Okse-kroppe i et af de mange Fryserum, som findes i Esbjergs "Sharp Freezer". Dette Værk er Nord-Europas kraftigste 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's Københavns-Depots Vognpark



PREMIER IS

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

Premier Is er Danmarks eneste landsomspændende Is-Virksomhed, — 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 international 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 Maal, at give Publikum **den bedste Ice Cream som Erfaring og Penge kan præstere.**

ICE CREAM

Forhandlere i Danmark har ikke svært ved at bestemme sig til, hvilken Is de er bedst tjent med at 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-STÆNGER** og **LYN-FROSSEN 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 den Avance, der gaar tabt ved ikke at føre den allerbedste Is, — men **Premier Is** — Landets allerbedst indførte Vare — giver Prestige og skaber Tillid til hele Forretningen overfor nye Kunder — og Tillid bygger op, saa Kundekredsen bliver større og større.

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, 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.

Premier Is udvider stadig —

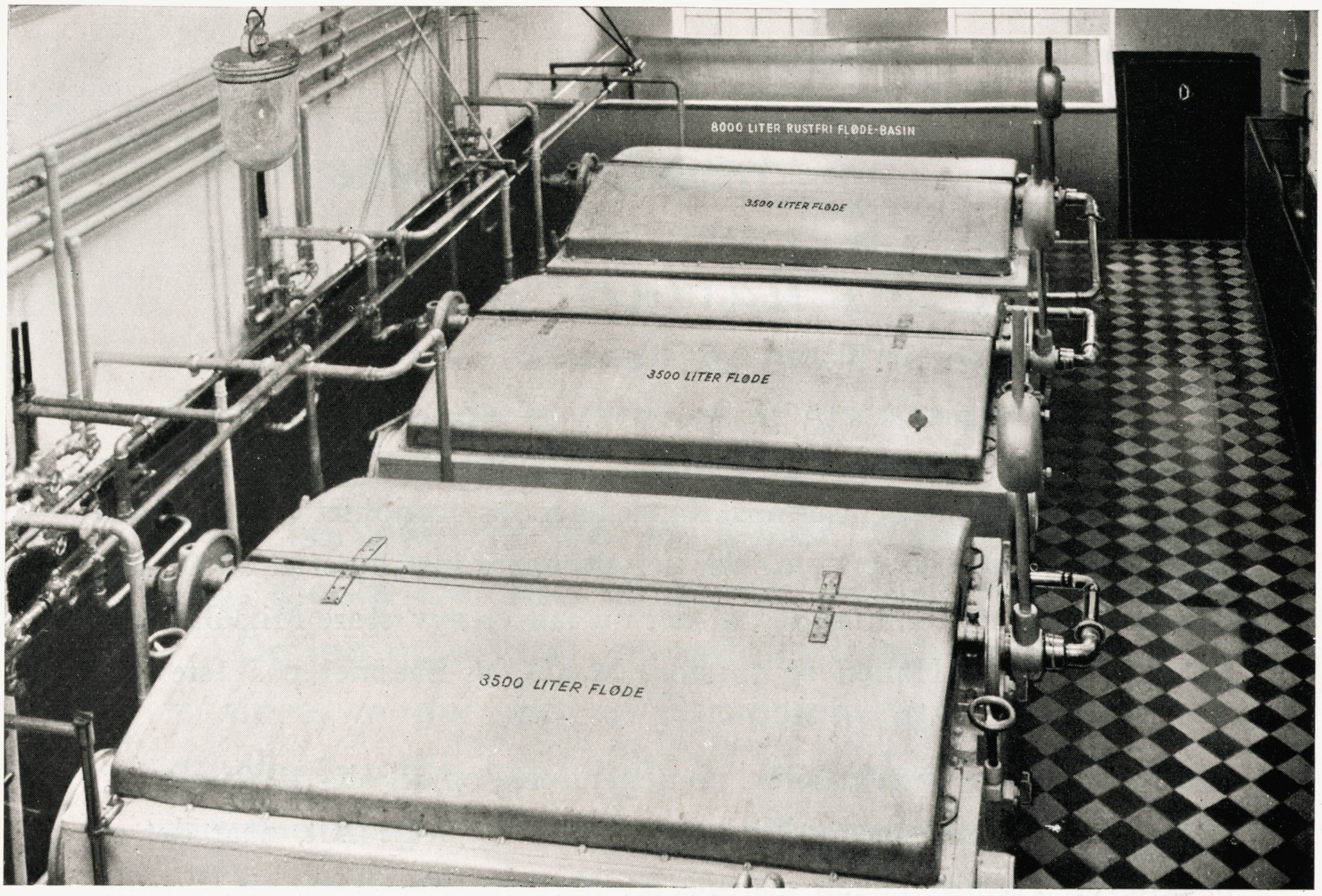
PREMIER IS har nu **kompletteret** Udvidelsen af sin Mix-Hall — hvorved Homogeniserings-Kapaciteten er fordoblet — **ligeledes** Mix-Køling-Kapaciteten — og der er yderligere installeret et 8000 Liter rustfrit Modningskar, saaledes, at der nu ialt er syv store Mix-Bassiner i Brug — 5 i Mix-Hallen og to store Staal-Glas Bassiner paa 1ste Sal.

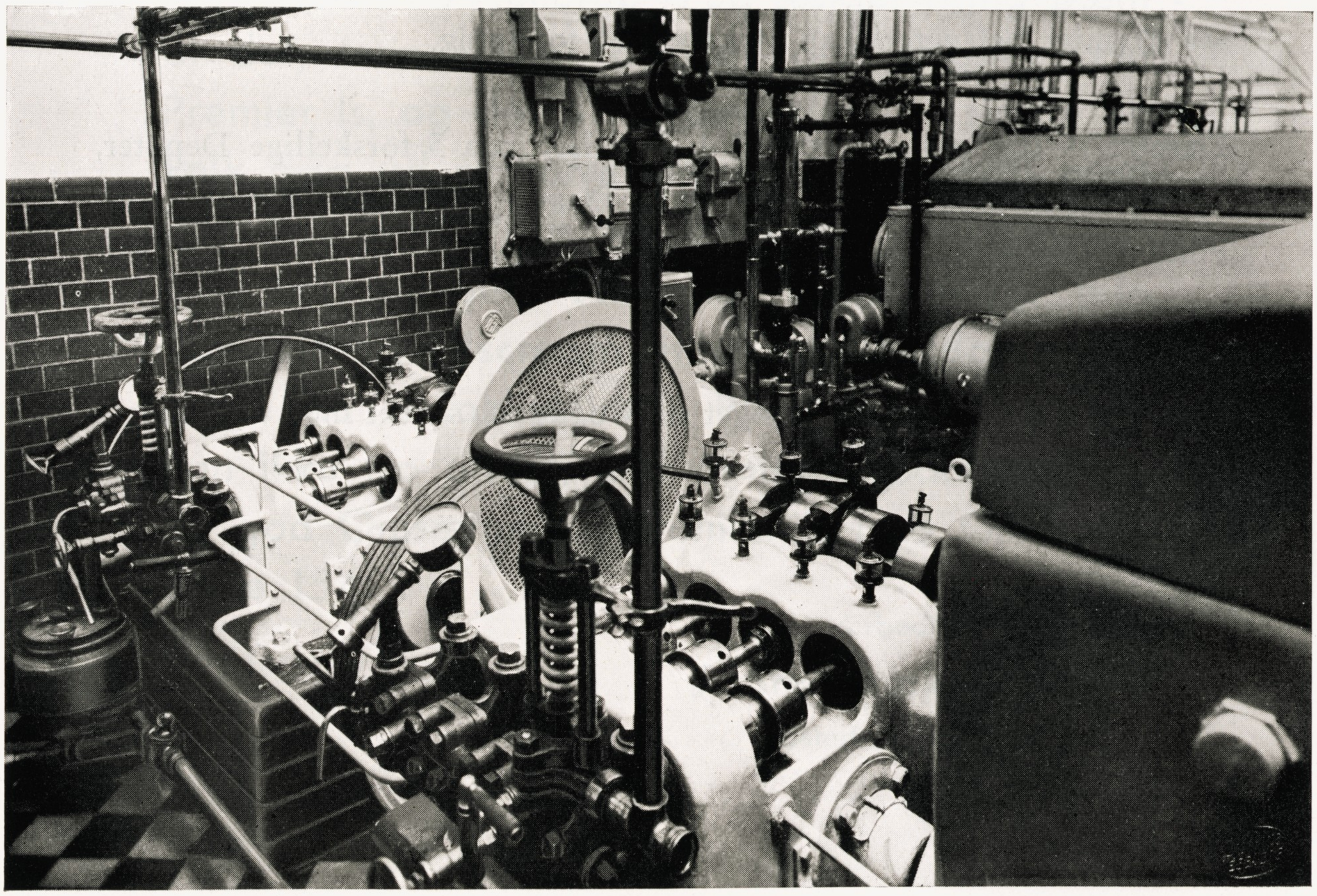
Herefter kan der pasteuriseres, homogeniseres og afkøles til 0 — × 1° Cel. ca. **2500 Liter færdig Fløde pr. Time** Døgnet rundt, naar det er paakrævet. Premier Is kan saaledes let fabrikere 50—60,000 Liter færdig Is **pr. Døgn** — ca. et lille Hundrede Tusind Kroners Værdi af Is — saa Premier befrygter ikke at køre fast foreløbig.

Premier Is har ogsaa foretaget Udvidelser paa 3 forskellige Depoter, og har i København bygget en extra Etage paa Firmaets Bygning paa Polititorvet, og flyttet Administrations-Kontorene fra Vesterport ned paa Polititorvet.

Premier Is har endvidere forøget sin Vognpark stærkt med nye, meget store (mekanisk) Fryse-Vogne etc. (se Side 13).

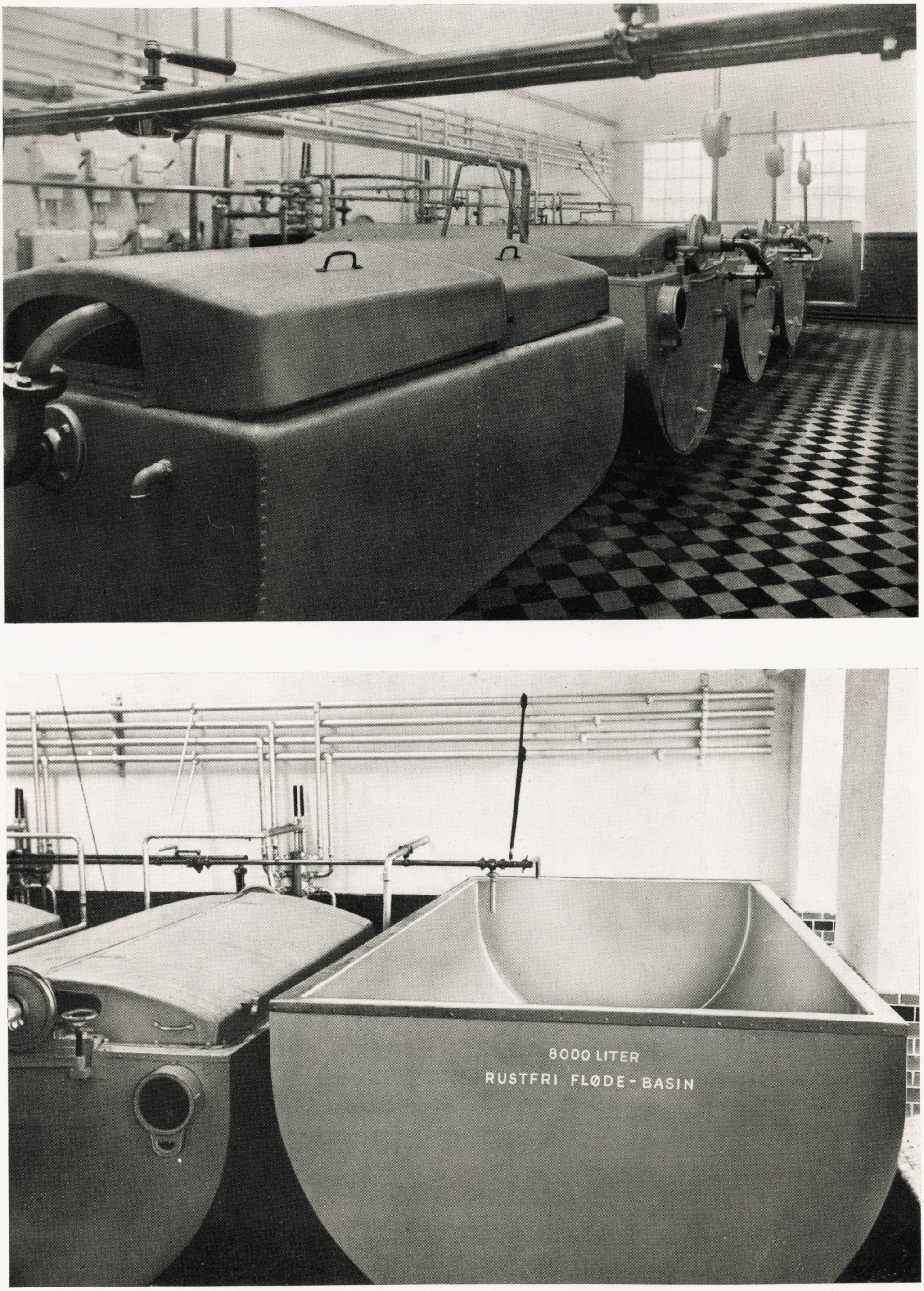
Forskellige Interiører fra

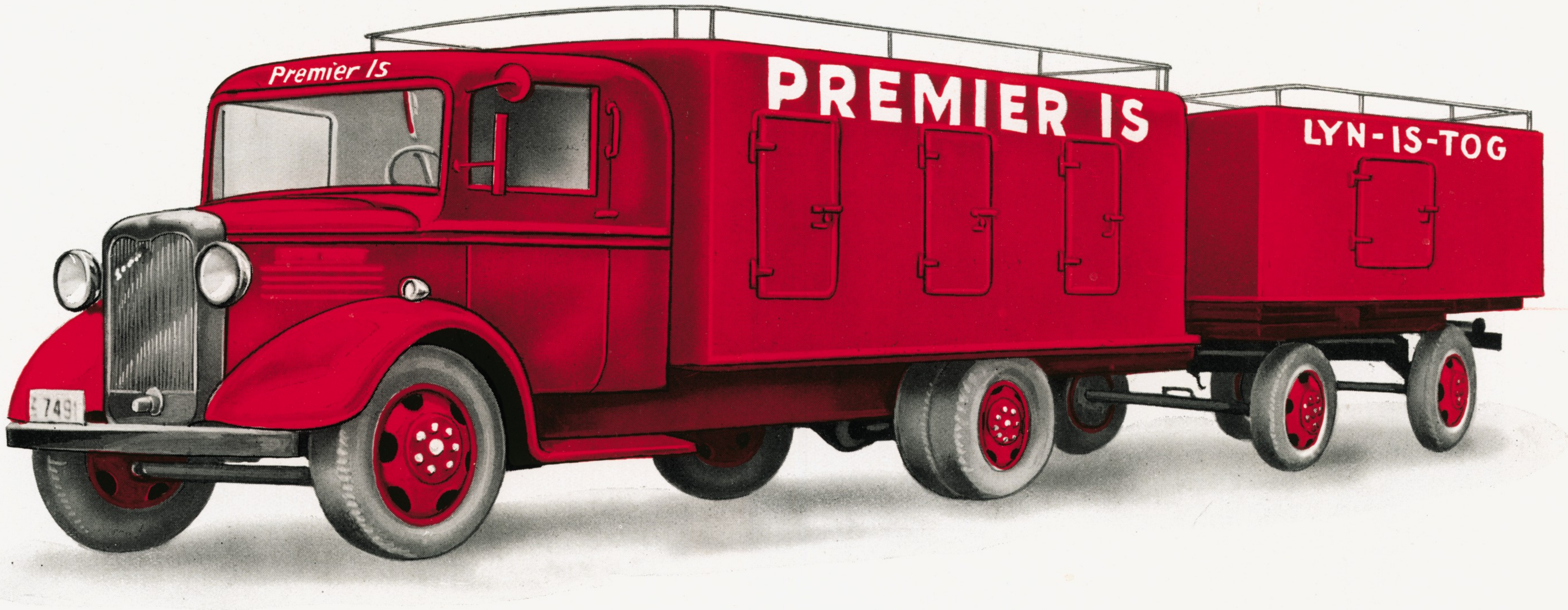




Homogeniserings-Anlæg (2500 Liter pr. Time)

Premiers Pasteuriseringshal





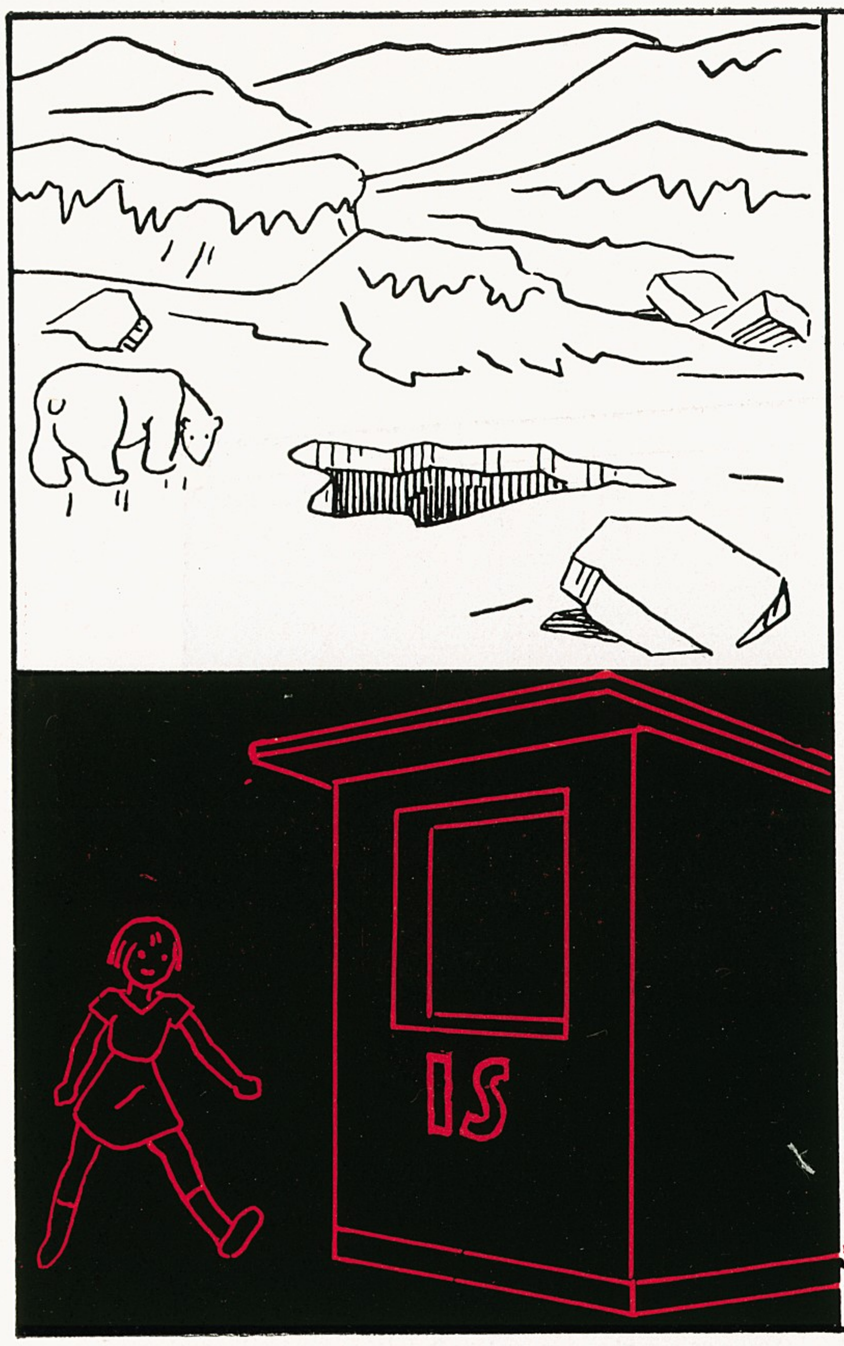
PREMIERS's 1936 Type Depot=Is=Transport.
(Mekanisk Fryseanlæg)



1936 Serie af Premier Is-Vogne.

(Mekanisk Fryseanlæg)





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 Bageriforbrug

Leverandør til Premier Ice Cream

The Canned Cream & Milk Co., Limited

Fabrik: **Odense**

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



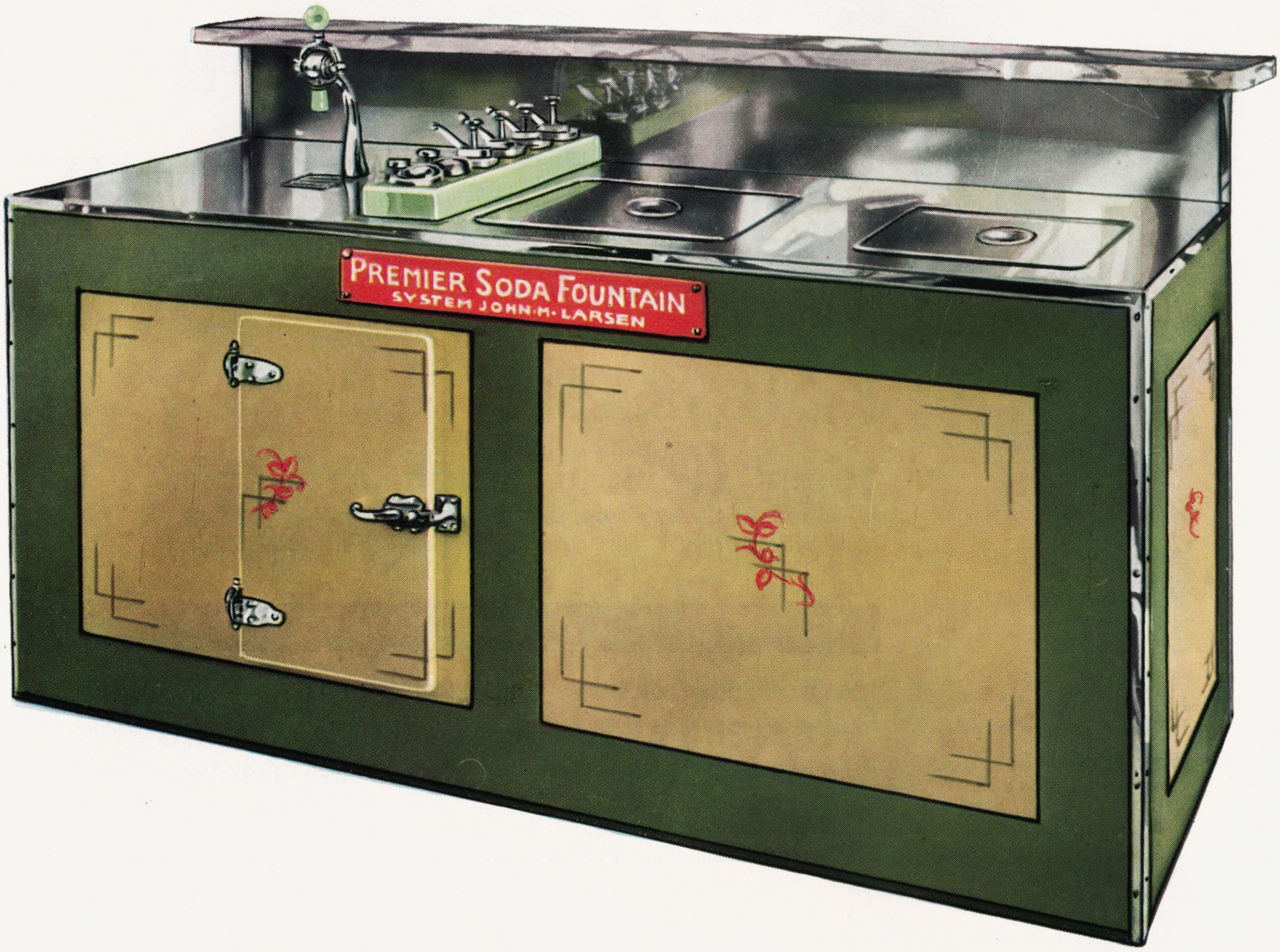
Premier's Standard Combineret Coldaire



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.

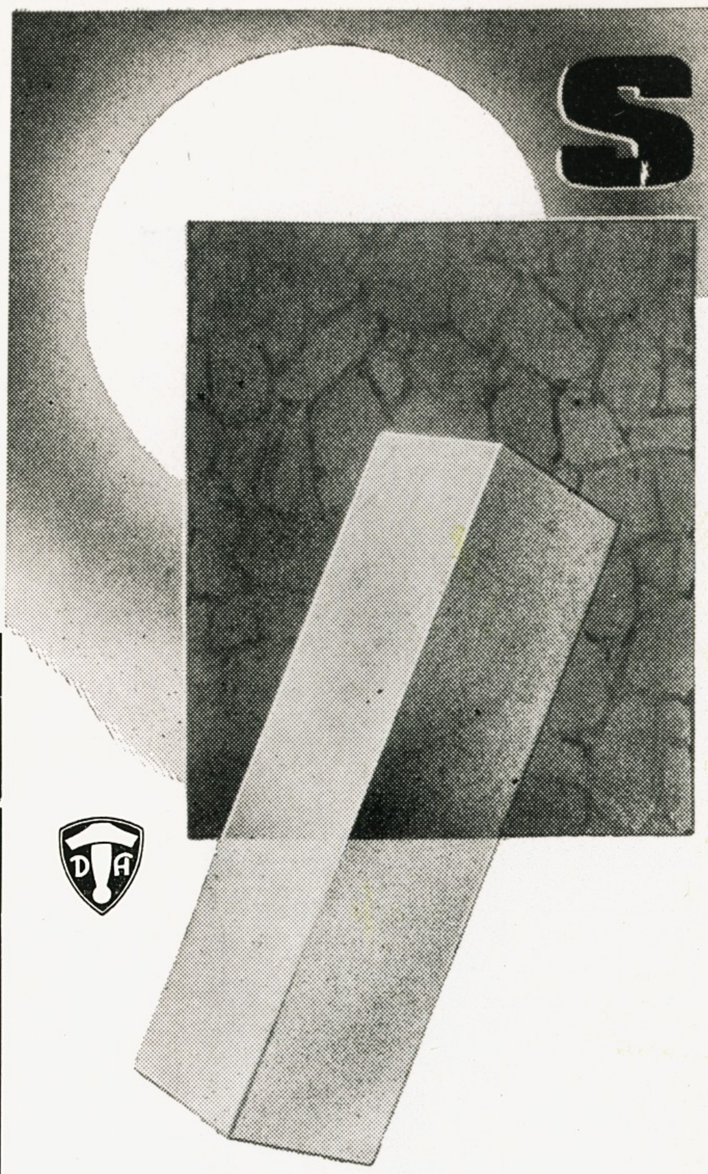
I det lange Løb betaler et Premier Horizontalt Coldaire sig selv.



Soda Fountains

Premiere har gennem 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.



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 Forlangenàe.

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.

Ice Cream-Fabrikationen i Danmark

Et gammelt Ord siger, at Sandheden er ilde hørt, og det bekræfter sig i allerhøjeste Grad, naar Talen drejer sig om Situationen **indenfor** Ice Cream-Industrien i Danmark. Og hvorfor? Jo, det er ganske ligetil. Fordi Sandheden er højst ubehagelig for de fleste i Branchen. Ikke fordi selve Ice Cream-Industrien under normale Forhold er værre eller bedre end saa mange andre Brancher, men fordi enhver Branche er eller bliver daarlig, hvis den overfyldes i en forfærdende Grad af daarligt udrustede Udøvere, som er blottet for Fagkundskaber og ingen Begreb har om Omfanget af Afsætningsmulighederne etc. — ej heller har Evner eller Kraft til at gøre sig gældende.

Lad os tænke os, at alle paa een Gang vilde være Bagere, eller at der paa een Gang blev aabnet en Snes Bagerforretninger **for hver een, der i Forvejen eksisterede** — hvad vilde der saa ske? Lad os yderligere tænke os, at de nye Bagere ikke kendte det ringeste til Faget, udover at man skulde bruge Mel, Mælk og Smør eller Margarine og have Ovne, og at den større Del af den store Flok "nybagte Bagere" yderligere økonomisk set ikke var stærke nok til at udstyre deres Bagerier paa helt tidssvarende Maade — hvad vilde saa ske? Ja, der vilde ganske afgjort ske det, at de fleste meget hurtigt vilde ryge af Pinden, men de gode gamle Bagere, de **virkelige** Fagmænd med livslang Erfaring, **skolede i Faget,** vilde beholde Kunderne, fordi de vedblivende bagte det bedste Brød og de fineste Kager, medens de "nybagte" Konkurrenter kun tænkte paa at slippe saa let som muligt med Indsatsen. Ved Hjælp af Fagkundskaben og den **stedse** fine Vare og med et solidt Rygstød i det købende Publikums Tillid vilde Fagmændene naturligvis vinde over de taabelige "nybagte Bagere", ligegyldigt hvor meget disse saa end **efterabede** de virkelige Fagmænd. Dette er jo heldigvis Verdens Gang.

Hvis 125 forskellige Mennesker her i Landet i Løbet af kort Tid byggede 125 mere eller mindre daarligt udstyrede smaa Margarinefabrikker, og disse 125 Margarinemænd var uden nævneværdig Erfaring — hvad vilde der saa ske? Ikke andet, end at Publikum simpelthen i det store og hele vilde vedblive at forlange den **anerkendt gode** Margarine, og mindst 120 af de 125 nye Fabrikanter vilde efter kortere eller længere Tid ophøre med Fabrikationen — de klogeste først. Men derfor er Margarinebranchen skam ikke en daarlig Branche for dem, der **kan** og **er villige** til at give Publikum den størst mulige Værdi for Pengene.

Det er kun beklageligt, at Mennesker i vore Dage kan være stupide nok til at styrte sig ud i hasarderede Foretagender, som de ikke har de fjerneste Forudsætninger for at kunne magte, saaledes som det bl. a. er sket med Isfabrikationen i Danmark.

Hvis de ca. 140 forskellige danske Ice Cream-Fabrikanter havde været kloge nok til **først** at undersøge Sagen tilbunds — og hertil har man jo let Adgang i Danmark — vilde de aldrig have lidt de Skuffelser og Tab, de nu har lidt og **yderligere vil lide,** og saa vilde de danske Landbrugere have undgaaet de store Kapitalindsatser



Trade B&T Mark

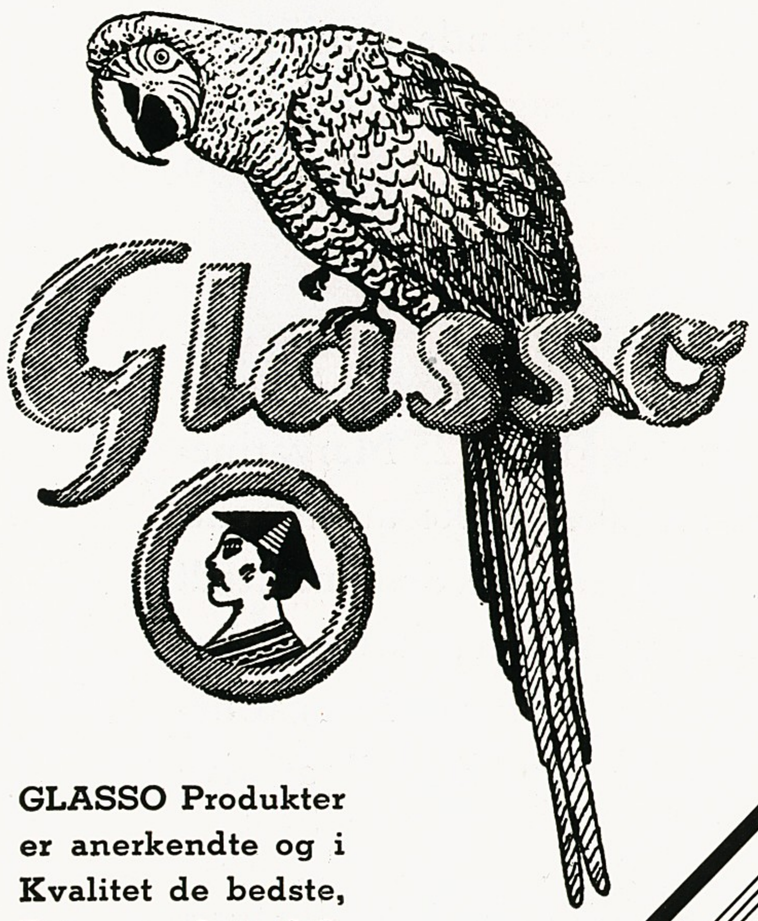
Iscream-Farver
Pulver-Vanille
Vanille-Essens

•

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

til Start og Drift af tvivlsomme Ice Cream-Fabrikker, Penge, der maa betragtes som fuldstændig tabt, uden at de har gavnet nogen levende Mors Sjæl — maaske dog lige med Undtagelse af de Mejeribestyrere, som har **tjent** lidt paa en sølle Omsætning, men som Mejerierne har **tabt tykt** paa. Se, det er den Sandhed — den absolut ubestridelige Sandhed — som er ilde hørt. De, **der er ansvarlige** for de mange horribelt naive Ice Cream-Spekulationer, ser naturligvis helst, at **Fadæsen ties ihjel,** selv om det betyder en Fortsættelse af de uundgaaelige Driftstab. Det gælder for enhver Pris at undgaa, at **Mejeriernes Interessenter** faar Øjnene op og undersøger Sagen til Bunds. Men Sandheden kommer dog for en Dag før eller senere, og saa holder Ice Cream-Komedien op, saa bliver de vildførte Mejerier igen Mejerier, der holder sig til deres Metier, at lave Smør og Ost i klog Erkendelse af den Sandhed, der er nedlagt i Sætningen: Skomager bliv ved din Læst!

Der er stærkt Røre blandt de ca. 140 Is-Fabrikanter herhjemme, de føler sig utrygge, føler, at de er kommen paa Afveje og ser med bange Anelser Fremtiden i Møde, thi de har nu **endelig** mærket, at de ikke har fast Grund under Fødderne. Og saa lader de deres onde Lune og Misundelse gaa ud over "Premier". Ja, hvis "fromme" Ønsker kunde kvæle "Premier", eller maaske nærmere undertegnede selv, saa saa det sort ud for mig. Men det kan "fromme" Ønsker ikke, og jeg kan da ogsaa glæde mig ved, at Fremtiden tegner sig lys og venlig for mig. Hvad har jeg egentlig forbrudt, siden man beærer mig med al den Misundelse og "gode Vilje"? Er det fordi min Virksomhed har været en Slags "fri Højskole" for Faget? En Kilde, hvorfra andre efter Solnedgang "hentede" eller "laante" Ideer, der ofte har været mig en kostbar Historie. Jeg er selv oplært i Mejerifaget (og staar ikke tilbage for nogen paa dette Omraade), men jeg har givet største Parten af et langt, begivenhedsrigt Liv til Studiet af Køleteknikken og Ice Cream-Teknikken i Amerika, og paa dette Felt — paastaar man i De Forenede Stater som ogsaa andre Steder i Verden — at ingen endnu har gjort mig Rangen stridig som Foregangsmand.

Jeg siger det ikke for at prale, men i al Beskedenhed, at jeg er stolt af mit Arbejde, og jeg er baade **stolt og lykkelig** over den hjertelige og uforbeholdne Anerkendelse, jeg fra Tid til anden møder særlig fra U. S. A. — fra gamle Venner, Kunder og Kolleger gennem mere end et kvart Sekels lykkeligt og produktivt Arbejde. Med den dybeste Glæde ser jeg hen til et forestaaende Amerikabesøg, paa hvilket jeg vil aflægge Visit hos en lang Række Ice Cream-Fabrikanter, som jeg har bygget Fabrikker for, og hvis Venskab jeg har vundet for Livet.

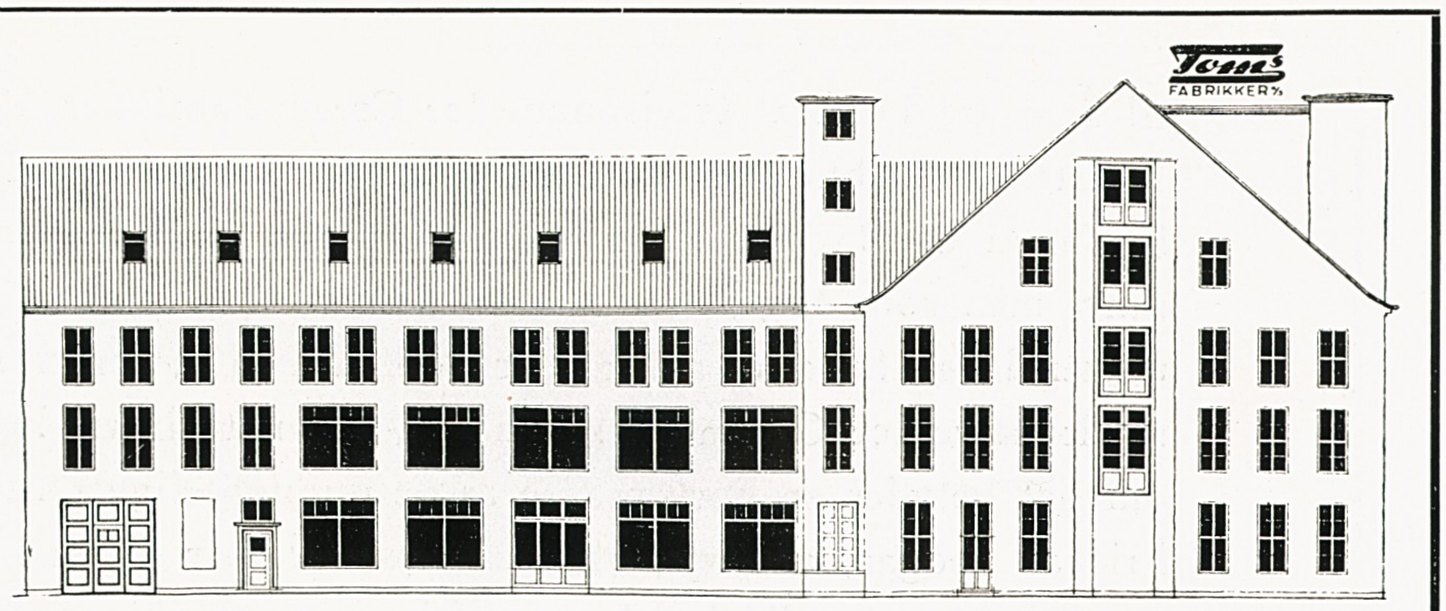
Herhjemme er det, som allerede nævnt, anderledes. I Ice Cream-Branchen (faglig set) har jeg tilfulde maattet sande det Ord, der siger, at ingen bliver Profet i sit eget Fædreland. Ganske vist ligger der jo en Anerkendelse i, at man har været rørende enige om at "laane" **alt** muligt hos mig, d. v. s. snuppe enhver Ide, jeg lancerer, men jeg undværer dog gerne **den Art Anerkendelse.** —

I Sandhedens Interesse maa jeg dog pointere, at jeg herhjemme i den køletekniske Branche har fundet Kolleger af Verdensformat, Mennesker, som er **store nok** til helt ud at være fair overfor Konkurrenter. Saaledes fik jeg for kort Tid siden fra et verdenskendt dansk Køle-Maskinfirma et Brev, hvori det bl. a. hed: " . . . **saameget mere**

FABRIKKER A/S

KØBENHAVN — AMAGER

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

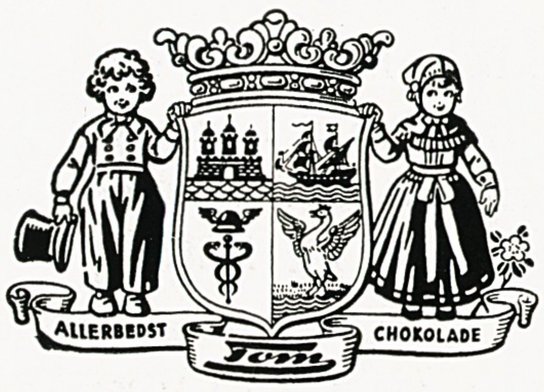


Tom's Fabrikkers seneste Udvidelse: Østfløjen.

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.

Kattetunge-Æsker.

Pynteæsker — righoldigt Udvalg.

50 Øres:

Lækkerbidsken, Flode-Mocca Plade.

Amager, Flode og ren Chokolade.

Guld, Koge- og Spise-Chokolade.

Kattetunge-Æske.

Tommelise Kakao.

25 Øres:

Blok m. Hasselnødder

Guldbarre, Flode 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, Flode 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).

som vi fuldtud anerkender Deres enestaaende Indsats i Køleteknikken, idet vi blandt andet beundrer den common sense, hvormed De løser ethvert Problem" – ikke saa lidt sagt af et stort, **dansk,** konkurrerende Firma. Det er vederkvægende at træffe paa Gentlemen-Konkurrenter. Navnlig naar man ikke her er forvænt i den Henseende.

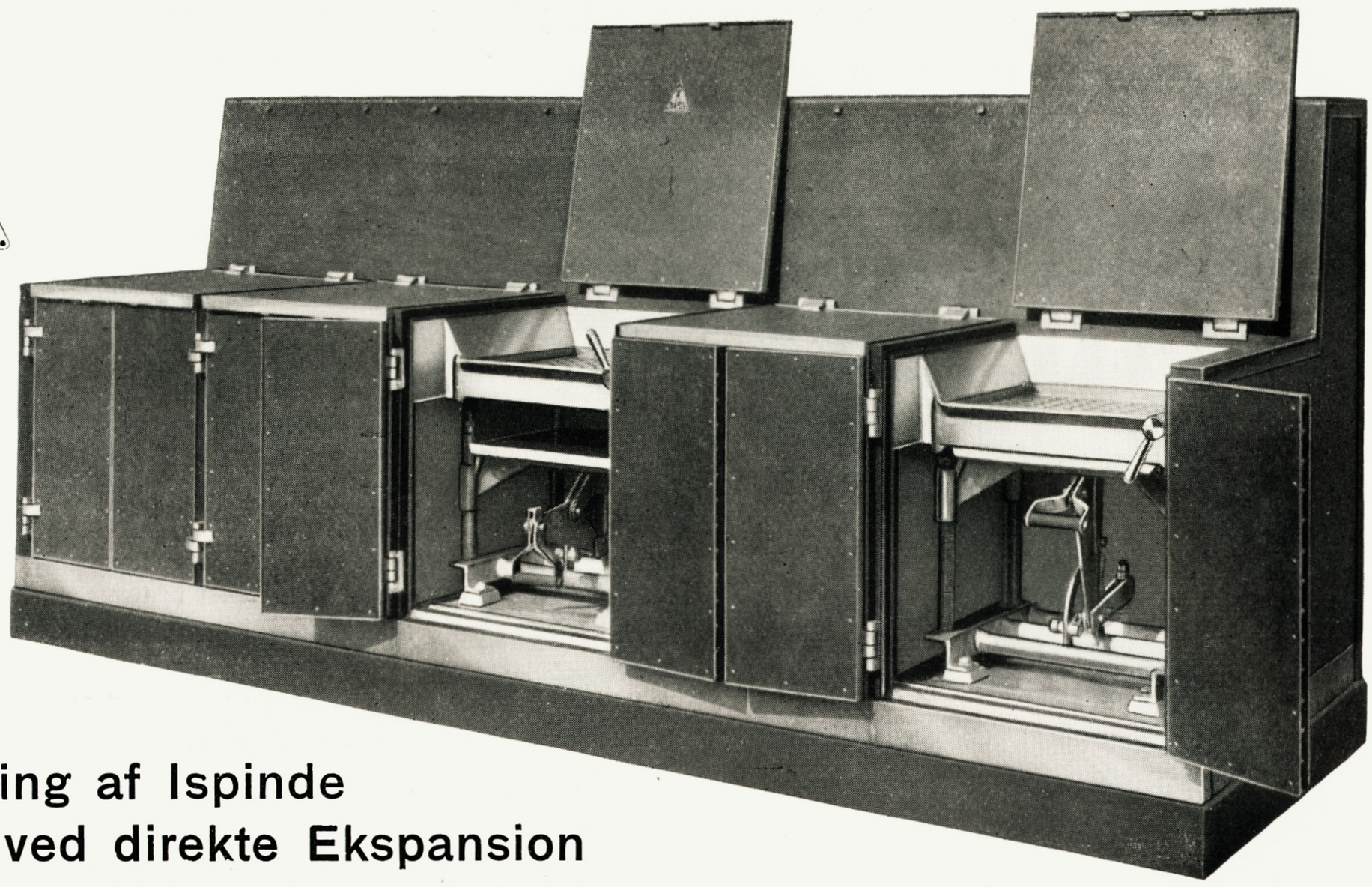
Den Indsats, jeg har gjort paa Køle- og Ice Cream-Teknikkens Omraade, dertil den store kommercielle Indsats ved **at give Danmark den betydeligste Ice Cream-Fabrik paa det europæiske Kontinent** – i flere tekniske Henseender **den mest fuldkomne, der overhovedet eksisterer** – vilde, hvis det havde været i De Forenede Stater, straks have mødt enstemmig Velvilje fra hele Ice Cream-Faget. Men dér er Ice Cream-Fabrikanterne jo rigtignok ogsaa alle **forstaaende Fagfolk,** fair, selvsikre og lider derfor ikke af smaalig Misundelse og Brødnid.

I de første 6–7 Aar herhjemme blev "Premier" plagieret fra a til z, men vi tog ikke Konkurrencen alvorligt, vi arbejdede støt videre og vandt hurtigt det store Marked herhjemme. Nu er imidlertid Plagiatet gaaet saa stærkt over alle Grænser, at vi ikke roligt kan se derpaa. I Forfjor lancerede jeg vore Lyn-Stænger, som fuldstændig revolutionerede vor Fabrik, vi kasserede næsten alle de daværende kostbare Anlæg og ofrede mange Hundrede Tusinde Kroner paa mit nye "Lynfryse-System", satte en større Landsreklame i Gang for vore Lyn-Stænger og indregistrerede Ordet "Lyn" i enhver Forbindelse med Ice Cream. Alt gik programmæssigt, og de lyn-frosne Stænger gjorde Furore paa Grund af Kvaliteten og den praktiske Form etc.

Det nye System bestaar bl. a. i, **at Premier-Isen fryses 2–300 Gange hurtigere end nogen anden Ice Cream i Danmark** (derved opnaas en **enestaaende fin Teksture og Kvalitet) – kun 3½ Sekunder** fra plus ca. 2 Gr. Cel. til ca. minus 7–8 Gr. Cel. – **3½ Sekunders Frysetid** imod den ca. 800–1000 Sekunders Frysetid paa **alle** andre danske Fabrikker, og saa endelig bruger Premier kun ca. 3½ Minut for komplet Hærdning (Færdig-frysning), rede for Salg. **Ialt for Frysning og Hærdning af Premier Lyn-Stænger knapt 4 Minutter.** Vor Sukces var **fuldkommen.** Men saa kommer Skandalen – og jeg vil **altid** skamme mig paa de danske Ice Cream-Fabrikanters Vegne for, hvad de præsterede, fordi det sikkert er det usmageligste og mest gennemførte Tilfælde af **illoyal Konkurrence,** man overhovedet kan komme ud for.

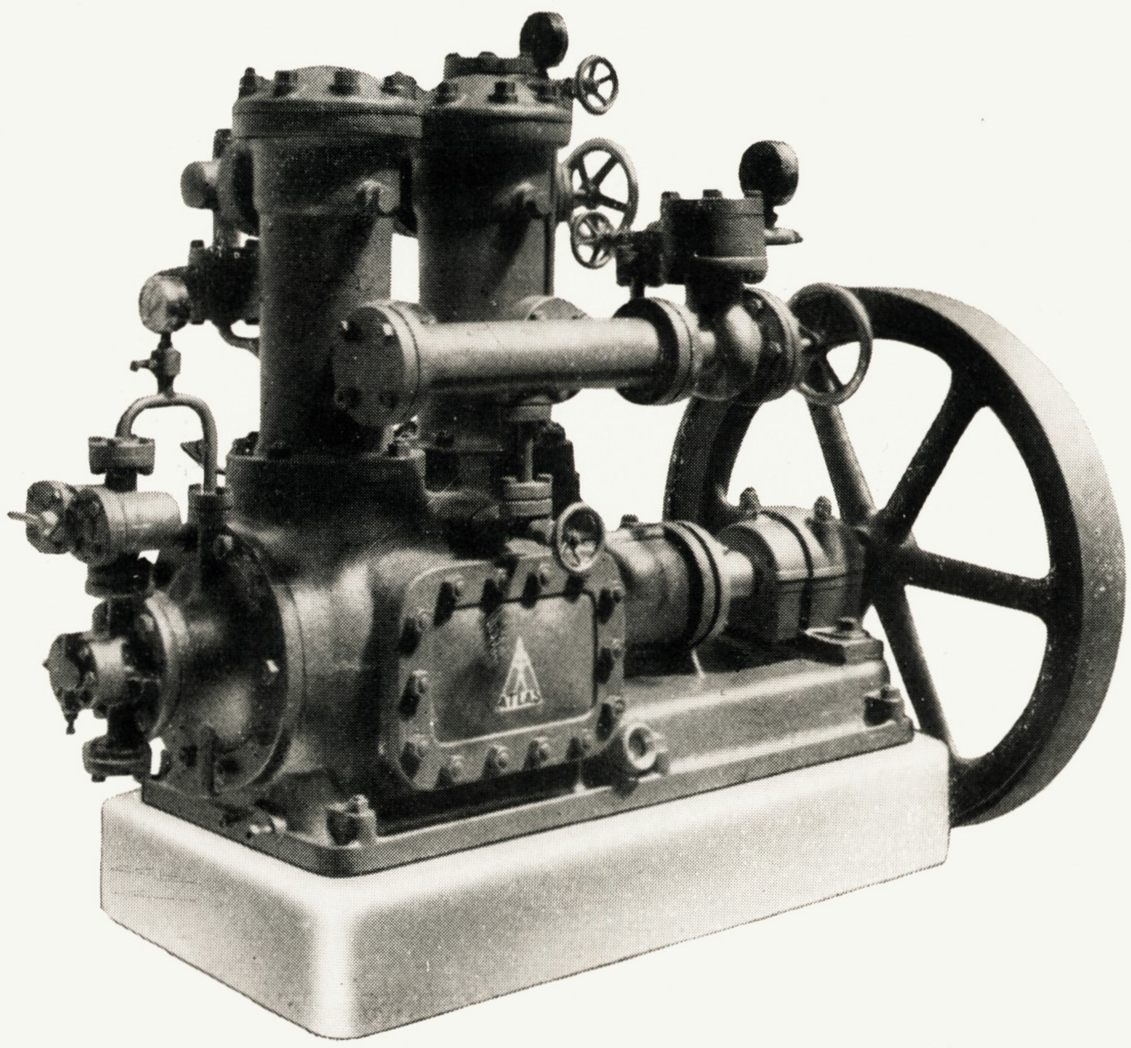
Hidtil var Premier kendt for **sine firkantede Stænger,** alle de andre for deres **runde Ispinde** med en lang, ujævn, nærmest rund Pind igennem hele Isen, der som oftest faldt af Pinden, medens Premier havde en tyndere, flad Holder af en **meget speciel Facon** – et "Premier Kendetegn", og da Holderen kun gik i Isstangen ca. to Tredje-del af Stangens Længde, generede den ikke, men sad paa Grund af Lynfrysningen (hvortil vi anvender 400–500 HK.) saa fast, at den knapt kunde rives ud af Stangen med Magt. De tre Størrelser af "Premier-Stænger", 10, 15 og 25 Øres, var af et meget nøjagtigt Maal, firkantet og af nøjagtig Længde. De 15 og 25 Øres var ind-pakket i Aluminium Folie, foret indvendig med Pergamentpapir. Disse Premier-Lyn-Stænger – Premiers egne **landskendte, opreklamerede Pakninger** – den **nøjagtige Firkant – nøjagtige Længde** – den **nøjagtige samme Indpakning – Premiers egen, besynderlig formede Holder** – altsammen Rub og Stub "tilegnede" vore "ærede" Kolleger sig – **alt det udvendige, alt,** hvad Publikum **kunde se,** var saa nøjagtigt efterlavet (kun ikke det indvendige),

ATLAS
KJØBENHAVN. N



Hurtigfrysning af Ispinde
ved direkte Ekspansion

ATLAS KONTAKT-FRYSEBORD



Hurtig — Hver Frysning varer kun faa Minutter.

Renlig — Iskremen kan ikke faa Afsmag af Saltvand.

Let — Kun ca. den halve Arbejdskraft nødvendig.

Besparende — Mindre Kuldeforbrug end ved Saltvandsfrysning.

ATLAS KØLEMASKINER

Eet- og To-Trins Kompression

Moderne, økonomiske og driftssikre Ammoniak-Kompressorer i alle Størrelser fra 3000 Kalorier pr. Time og opefter.

A/S ATLAS MASKINFABRIK KJØBENHAVN·N

som var det fremstillet af Japanere. Naturligvis var dette gjort i det Øjemed at give Publikum Indtrykket af, at det var "Premier" – eller **nøjagtig det samme Produkt.**

Og ikke tilfreds med at iklæde sig Premiers "Klæder" fra Isse til Fodsaal, at smykke sig med laante Fjer, var mange af vore "ærede" Kolleger driftige nok til ogsaa at bruge vor **beskyttede** Betegnelse og rask væk reklamere med og sælge **lyn=**frosne Stænger, **som jo slet ikke var lyn=frosne. Isen var frossen som sædvanlig i "samme gamle Frysemaskiner", samme Vare, frossen i samme gamle Frysetid af 800–1000 Sekunder** og derefter hær=det i nogle Blikforme, **lavede efter** Premier=Stængernes nøjagtige Maal. Her forelaa et Tilfælde af falsk Reklame i Renkultur.

Dette var mig dog et Nummer for groft, vi brød vor lange Tavshed og udsendte Advarsler gennem alle Landets Blade og gennem Tusinder af Plakater o. s. v. Nogle angreb vi for Misbrug af vor indregistrerede Betegnelse og standsede dem; men adskillige kan ikke holde sig i Skindet. F. Eks. er der en vis Margarinefabrikant, der har flere mindre Ice Cream=Fabrikker, han synes at have svært ved at holde Fingrene fra „Lyn=Stængerne", ja han gaar endda saa vidt, at han paa en af sine trykte Prislister reklamerer med **Lyn=Stænger,** trykt med stærkt fremhævede Bogstaver. Da dette Be=vis kom os i Hænde, lod vi en Række Afkontrolleringer foretage hos vedkom=mendes Forhandlere, hvorved det endvidere konstateredes, at Forhandlerne rask væk paastod, at de førte Lyn=Stænger. Da undertegnede saa personligt konfronterede den ansvarlige Leder af Margarine=Mandens københavnske Iscremfabrik, "Direktør B.", benægtede denne paa det bestemteste, at det passede, men da jeg sad med hans trykte Prisliste i Haanden, og **Lyn=Stænger** her var stærkt fremhævet, maatte han jo indrømme, at saa var "det jo ikke saa godt", men han forsikrede mig, at det var sket ved en „Fejltagelse", og at han ganske vist selv havde læst Korrektur paa den trykte Prisliste og var ansvarlig for den, men at jeg maatte **endelig tro ham,** naar han forsikrede mig, at han ikke havde bemærket **det med Lyn=Stængerne,** og at han ikke var ansvarlig for, at hans Forhandlere solgte de nøjagtigt efterlignede Premier Lyn=Stænger under vort beskyttede Navn; det maatte blive Forhandlernes Sag. Mon nogen Dommer i Danmark vil tage denne Forklaring for gode Varer?

Han nægtede imidlertid pure at efterkomme min Opfordring om at sende en Med=delelse til alle sine Forhandlere om, at hans Firma ikke fabrikerede Lyn=Stænger og at Angivelse heraf paa Prislisten beroede paa en "Fejltagelse". Han mente, at det var **overflødigt,** hvortil jeg svarede, at **saa var alle videre Forsøg** paa at komme til en **mindelig** Ordning **ogsaa overflødige**, og at Retten saa maa afgøre Spørgsmaalet.

Endnu et Par Strejflys kunde jeg ønske at kaste over det Kaos og den næsten kom=plette Mangel paa Handels=Moral og Ansvarsfølelse, som man finder hos mange Ice Cream=Fabrikanter i Danmark.

Da det staar klart for ethvert fornuftigt Menneske, at **trænede, tekniske Specialister, med 30–40 Aars Erfaring og med det bedste tekniske Udstyr, Erfaring og Penge, kan pro=ducere** den friskeste og allerbedste Fløde og **alt andet af det allerbedste, som Penge kan opdrive, og en Produktion mange, mange Hundrede Procent større end nogen anden i hele Landet** – et Lyn=Fabrikations=System uden Lige – et eget superb, mekanisk Fryse=Transport=System, hvis Mage ikke findes noget Sted, egne elektriske Konservatorer



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

POLITITORVET
KØBENHAVN V.
TELF. 14853.

10. April 1936.

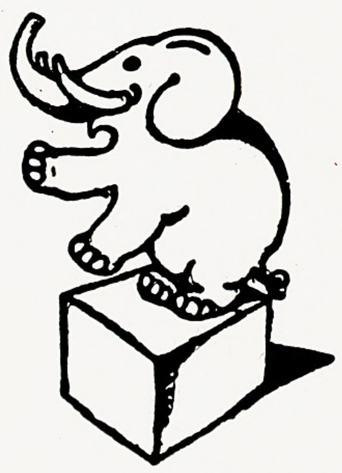
Schønberg's Papirvarefabrik A/S.,
Vesterbrogade No. 29,
V.

Som Svar paa Deres Forespørgsel om, hvordan vi paa nuværende Tidspunkt er tilfreds med det Thermoarbejde, som De har leveret os, kan vi udtale, at vi er udmærket fornøjet med samme.

Publikum er ved at faa Øjnene op for, hvor udmærket en Ide det er at kunne medtage Ice Cream til Picnics, Skovture, Sejlture, Automobilture o.l.

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

hos Forhandlerne, som opbevarer den superfine Premier-Is uden at udsætte den for de skadelige Temperatursvingninger, som følger med Salt- og Is-Kabinetter, **alt i alt betinger et meget overlegent, færdigt Produkt,** som Smaaanlæg, karrigt udstyrede, ofte beliggende i mindre tiltalende Lokaler etc., hvor mangt og meget mangler, ikke mindst Sagkundskab, **ikke paa langt nær kan præstere.**

Hvis den store Indsats af Erfaring og Kapital ikke resulterede i en **decideret bedre Kvalitet,** saa skulde Pokker være Ekspert og ofre en Hundred Fold større Indsats i Arbejde og Penge! Men har man gjort Indsatsen, saa er man vel ogsaa berettiget til Fordelen deraf. **Som naturligt** er, finder Publikum, at vor Indsats **virkelig har** resulteret i en al anden Is langt overlegen Kvalitet af Premier Is — og det har vi Tusinder af Beviser for, at Publikum finder, ligesom vi hver ny Sæson forøger Antallet af Premier Is-Forhandlere med mange Hundreder, som før har forhandlet anden Is. Det ene er jo forøvrigt en naturlig Følge af det andet. **Naar Publikum foretrækker at spise Premiers fremragende Produkt, maa Forhandlerne i egen velforstaaede Interesse ogsaa ind paa at sælge denne Is.** Naar Forhandlerne fortæller os, at **med Premier Is** er deres Salg steget med 200 pCt. og 300 pCt., ja helt op til 400 pCt. — vi har liggende Masser af Udtalelser af denne Art — saa betragter vi det som vor **velfortjente Løn** for vor Indsats, hvori er nedlagt et stort Livsarbejde og en mægtig økonomisk Risiko etc. Men naar vi har gengivet saadanne, absolut sandfærdige Udtalelser fra Forhandlerne, saa har man anklaget Premier for "illoyal Konkurrence". — Publikum vil more sig kosteligt over denne Vittighed. —

Men **Sandheden** river vore Konkurrenter slemt i Næsen. Hellerup Is har ikke kunnet lide at høre disse for Premiers saa smigrende, men fuldt ud retfærdige Udtalelser fra Forhandlere angaaende deres stærkt forøgede Salg med **Premier** sammenlignet med deres Salg af andre Firmaers Is — Udtalelser, som vi ogsaa har gengivet i tidligere Numre af "Istidende" — og Hellerup Is prøvede da paa at faa nogle andre Firmaer til at gaa med til en Retssag imod Premier. Ja, det lyder jo lidt taabeligt, at nogen selv vil foraarsage "retslig Bekræftelse" paa Rigtigheden af de Udtalelser, man klagede over, for saadant noget kan jo nemt give Bagslag. De andre Firmaer turde da heller ikke løbe den Risiko, og saa startede Hellerup Is paa egen Haand.

Sagen kom altsaa til Politiet, som lod de forskellige Forhandlere afhøre paa Politigaarden, og **til Hellerup Is' Græmmelse vedstod de alle til Punkt og Prikke,** hvad de havde skrevet. Nogle bragte deres Bøger til Politiet, og gav ogsaa derigennem et stærkt Indtryk af, hvor langt Premier Is ligger i Spidsen, ja, langt, langt forud for alle andre. Undersøgelsen resulterede i, at alle Udtalelserne blev **bekræftede** paa det **bestemteste** — og endog **forstærkede**. Ogsaa **her kom Sandheden frem,** selv om den af nogle **var ilde hørt.** Men det er nu vor Mening, at Ice Cream-Situationen i Danmark har saare godt af, at Sandheden bliver sat til Højbords.

Som endnu et Bevis paa, hvor angst man er blandt Ice Cream-Fabrikanterne for "Istidende"s Belysning af Forholdene **indenfor Faget** skal vi nævne en grim Episode, som klart belyser de smudsige Midler, vore "ærede" Kolleger benytter. En vis Direktør B.....d af et konkurrerende Mejerifirma, en flink, "veltalende Mand",

Imperial Chemical Industries Ltd.

LONDON

fremstiller flydende Luftarter for alle Slags Køleanlæg

(LEVERANDØR TIL DE FORENEDE ISVÆRKER A/S)

SYNTETISK AMMONIAK

SVOVLSYRLING

METHYL CHLORIDE

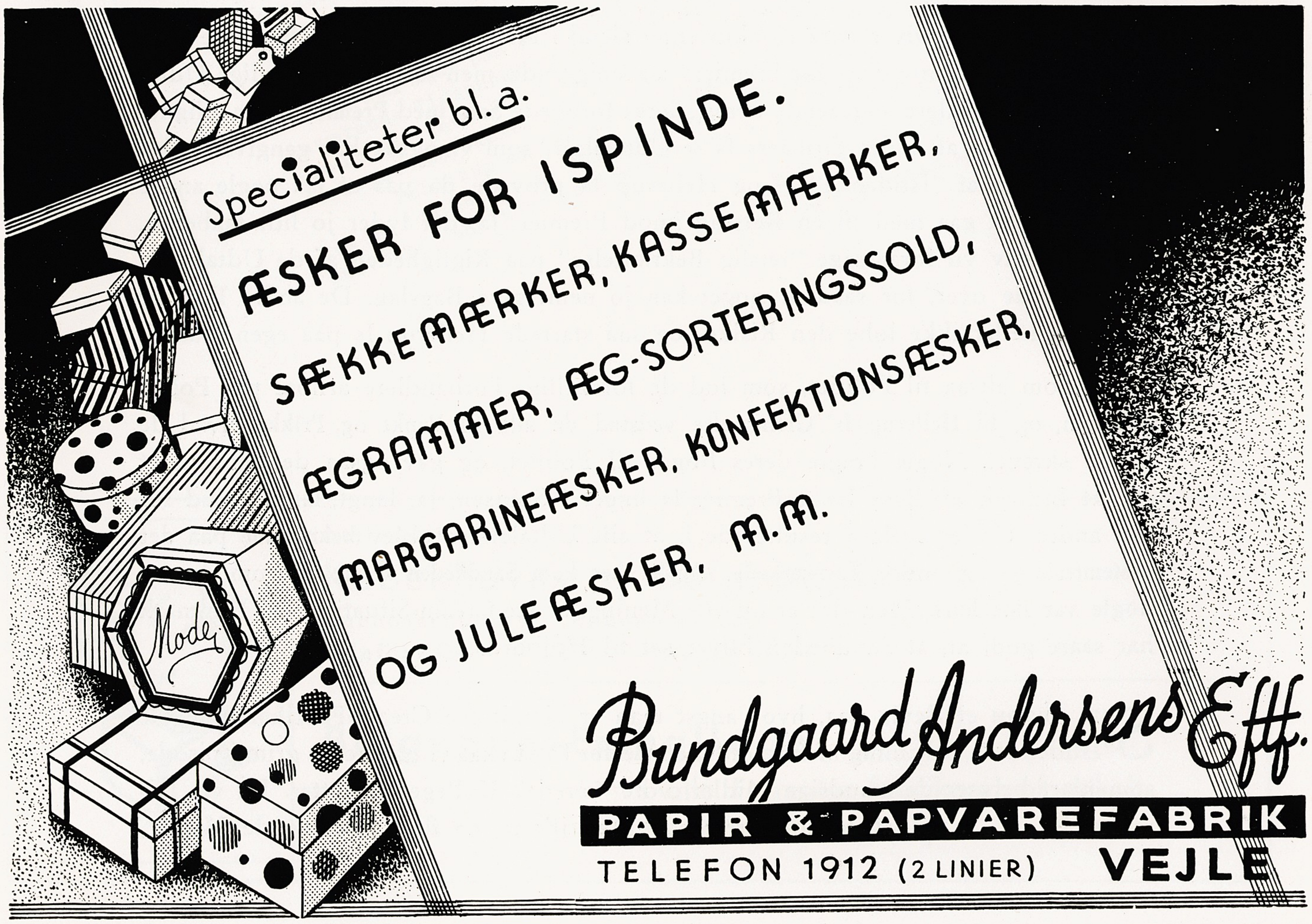
garanteret aldeles vandfri og med RENHEDSGRAD: 99,98 %

Lager i AARHUS:
Toldkammergade,
Telef. 9191 - 9192

Eneforhandler for Danmark:

HOLGER ANDREASEN
AARHUS

Lager i København:
Kalvebod Brygge
Telef. Palæ 47 57
Prokurist A. C. Andreasen
Telef. Ordrup 47 47



som ellers er meget venlig overfor undertegnede, fik den „smukke“ Tanke, at man maaske kunde skræmme de Firmaer, som har Annoncer i “Istidende“, **(ved at true dem med Boycott), til at annulere deres Annoncekontrakter.** Meningen var at faa taget Livet af “Istidende“, for saa var der Fred og ingen Fare, — og han forsøgte sig!

Men den gode Direktør gjorde Regning uden Vært. Jeg lugtede i Tide Lunten og mistænkte straks to Firmaer (det ene var den paagældende Direktørs) som staaende bag ved denne “smukke“ Plan. Forøvrigt en utrolig dum Plan, **fordi “Istidende“ naturligvis vilde udkomme ligegyldigt, om der er Annoncer eller ej — det har ingen som helst Betydning.** “Sanktioner“ er farlige, et tveægget Sværd. Det blev da heller ikke Direktør B.....d, der gik sejrrig ud af Kampen, men undertegnede. Der er da heldigvis endnu Mandfolk i Danmark — anstændige Firmaer, man ikke kan behandle med “Trudsler“. Direktøren gik i “en Fælde“ og **afslørede sig selv fuldstændigt.**

Jeg spørger: **Hvorhen** leder saadan smudsig, stupid Konkurrencepolitik?

Sidste Efteraar afviste Premier pure et Forslag om Prisforhøjelser og visse Aftaler. Vi trænger ikke til Arrangementer af den Art. For 6—7 Aar siden foreslog vi selv, at Ice Cream-Fabrikant-Foreningen skulde vedtage visse Regler, som kunde gardere imod illoyal Konkurrence og sikre alle sunde og ærlige Forhold. Dette vilde have hindret Oprettelsen af det vanvittige Antal af nye Ice Cream-Fabrikker, af hvilke **langt over Hundrede** sikkert i Tidens Løb bliver tvunget til at ophøre, naar de ikke længere kan bære Driftstabene.

Dette store **Kapitaltab, Skuffelserne** og **den spildte Tid og Kraft** kunde altsammen være undgaaet, hvis man havde lyttet til sund Fornuft og Erfaring. Man kan vel nok være hævet over **Brødnids-Motiver,** selv om man er i Branchen; men i dette Tilfælde afslog man ethvert godt Raad, vor Forenings Formand svarede mig nøjagtigt saaledes: Det er slet ikke gennemførligt, selv om man vedtager et Sæt af sunde og gode Vedtægter, **saa vilde de ikke blive overholdt.**

Jeg mente dengang, at dette maatte være en Overdrivelse, **saa lav** kunde Moralen ikke være, Men nu er jeg klar over, at det var mig, som tog Fejl. Resultatet blev, at Premier styrede sin egen Kurs mod kun dette Maal: at give Danmark **den bedste Ice Cream,** som kan fremstilles paa Grundlag af **Energi, Erfaring** og **Kapital.** Det har bragt os stor Glæde, og vi fortsætter denne Kurs og er ikke interesseret i Aftaler af nogen Art. Vi er ikke ængstelige for Konkurrence, **vi hilser enhver virkelig Konkurrent velkommen,** naar denne vil gøre en **virkelig** sømmelig og **sund Indsats** og konkonkurrere paa hæderlig Vis og først og fremmest præstere et første Klasses Produkt. En saadan Konkurrence anser vi ikke for skadelig, men tværtimod for gavnlig, idet den **hjælper os** til at skabe Tillid til Ice Cream og derigennem til at sætte Forbruget flere Hundrede pCt. op i Løbet af en Aarrække af intelligent Arbejde. Derfor: Giv os Konkurrenter, som selv **kan** og **vil** gøre en ærlig Indsats. Misundelse og Plagiat er der nok af.

København, i Maj 1936.

John M. Larsen



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