



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskerens Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



PERFECT

*Purmeister
& Wain's Eksport-
Kompagni*
AKTIESELSKAB

GRAND PRIX BRYSSEL 1910



Billeder
fra
GRAND
Den store Industri
PRIX
og Mejerivirksomhed
i Tross og Udtland

BRYSEL 1910

UDSTILLINGENS HØJESTE UDMÆRKELSE



Billeder
fra
Dansk Industri
og
Mejerivirksomhed
i Ind-og Udland

1^{ste} DEL

Burmeister & Wain's Eksport-Kompagni's Mælketransportspand findes fra Grønlands Sydspids til Det gode Haabs Forbjerg og fra Irlands Vestkyst til det yderste Østen.

Takket være de strenge Krav, det danske Mejeribrug i hygiejnisk Henseende stiller til en Mælketransportspand, og ved til Fabrikationen kun at benytte det allerbedste Staalmateriale og det fineste, reneste Tin, er det lykkedes at skabe den danske Mælketransportspand den førende Plads hele Verden over.

Det har vist sig, at der i Længden ingen Plads er for billige og mindre gode Varer. Til Transport af Mælk kræves det bedste af det bedste, og vor overordentlig stærkt stigende Afsætning har vist os, at denne Opfattelse ogsaa deles af den danske Mejeriverden, der har ydet sit værdifulde Bidrag til den mangedoblede Omsætning, Frederiksberg Metalvarefabrik og senere Burmeister & Wains Eksport-Kompagni har faaet.

De efterfølgende Billeder fra Virksomheden vil give et Indtryk af det Omfang, denne er naaet til.

BURMEISTER & WAIN'S
EKSPORT-KOMPAGNI

AKTIESELSKAB

FORHEN

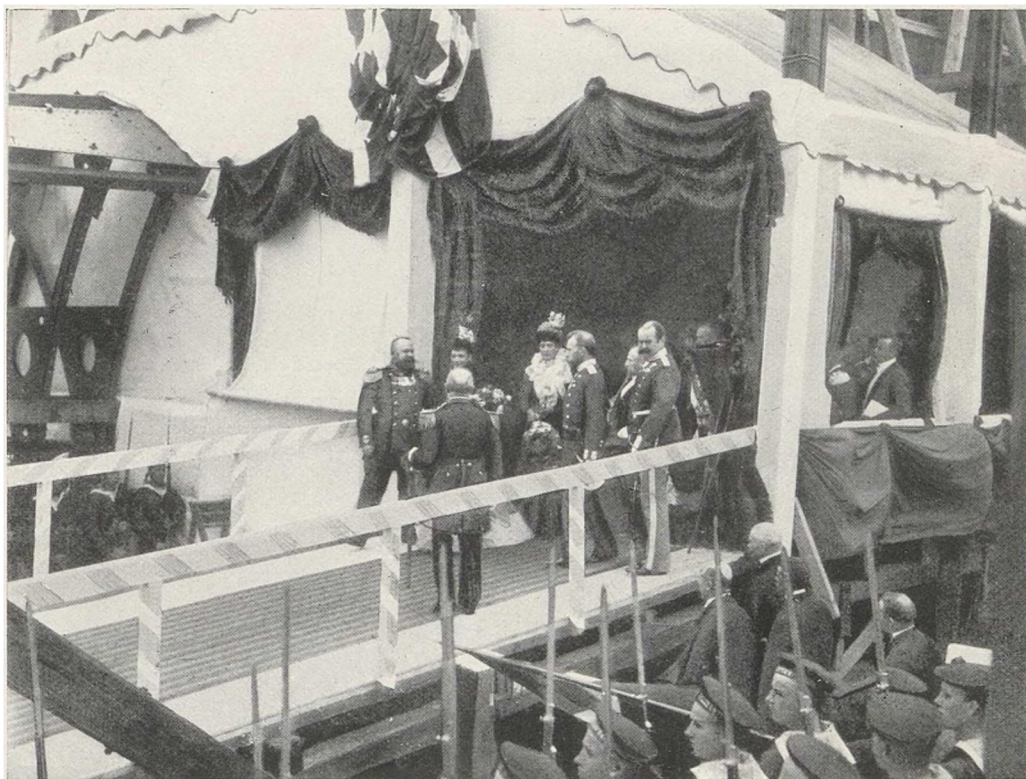
A/S FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



Hs. Majestæt Kong Frederik den VIII og Deres kgl. Højheder Prinsesse Thyra, Prinsesse Dagmar og Prins Gustav besøger Burmeister & Wain



Deres Majestæter Enkekejsersinden af Rusland, Dronningen af England



og Kongen af Grækenland besøger Burmeister & Wain.



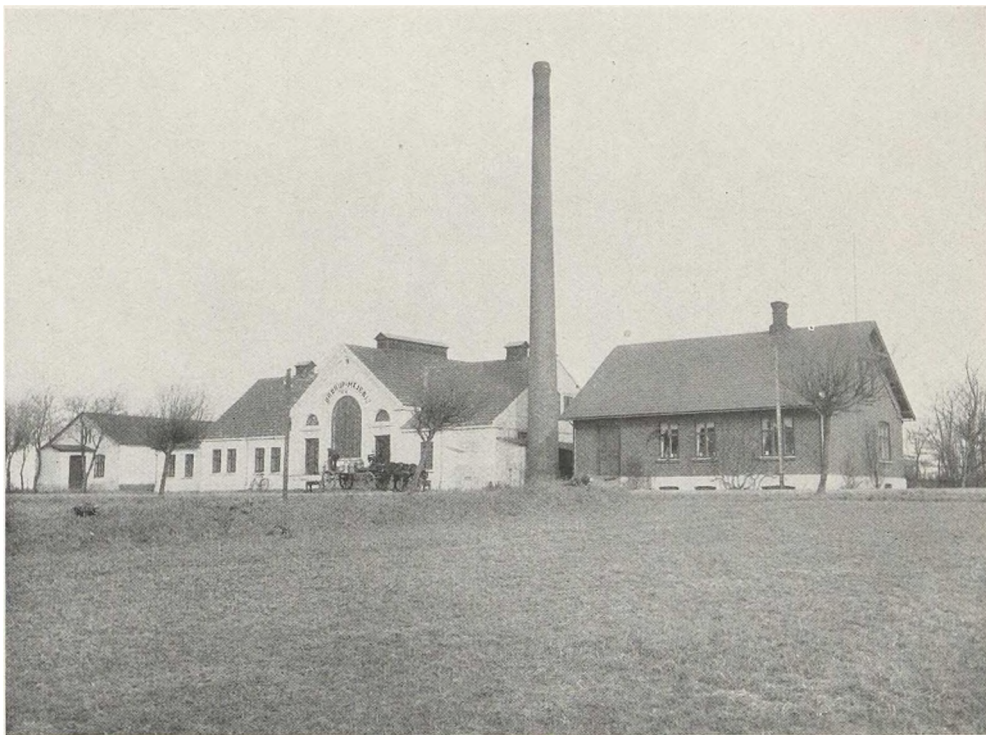
JENS P. JUSTESEN
Brørup Andelsmejeri,
Formand for Dansk Mejeristforening.

*Burmeister & Wain's Eksport-Kompagni
København.*

De har ønsket en Udtalelse om Deres
Transportspande med rusthindrende An-
ordning i, og skal jeg da udtale, at det
efter min Formening er et stort Frem-
skridt. Spanden angribes nu meget sjæl-
den af Rust, og er som Følge deraf
meget mere holdbar.

Brørup Andelsmejeri 30-10-09.

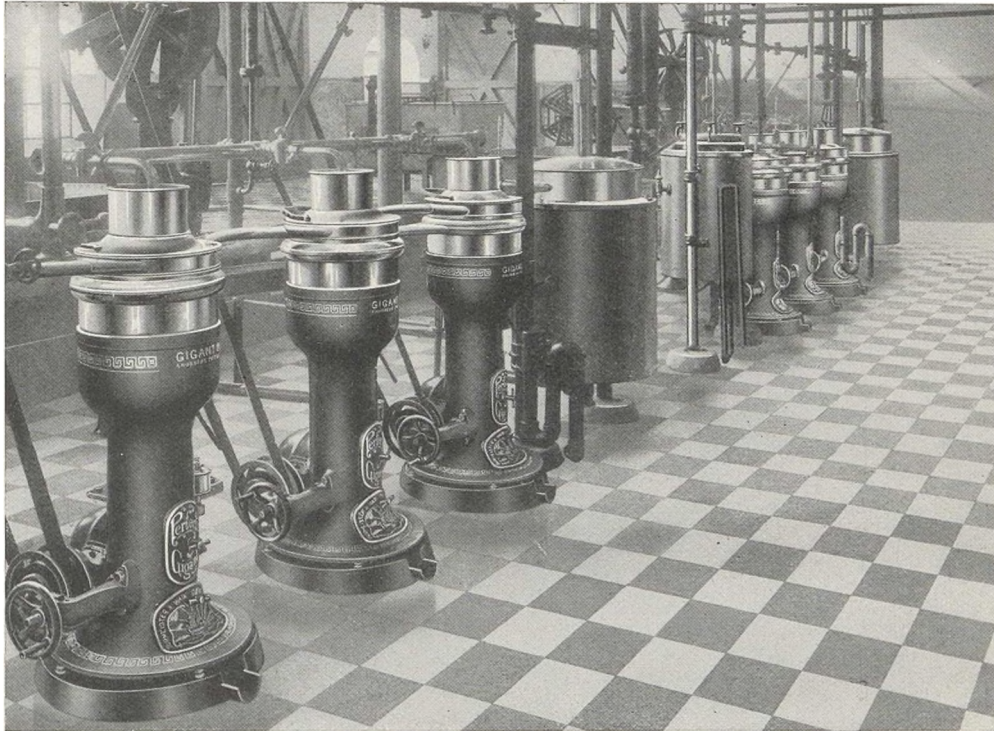
(sign.) JENS P. JUSTESEN.



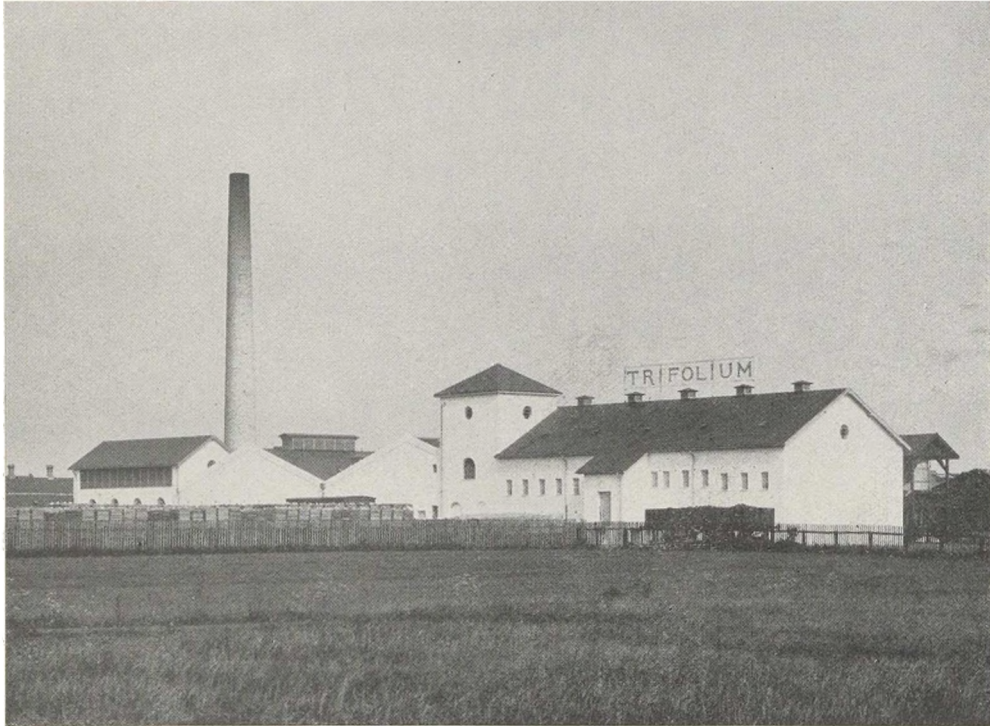
Brørup Andels-Mejeri pr. Brørup.



Mejeriet Trifolium, Haslev.



Interiør fra Mejeriet Trifolium, Haslev.



Mejeriet Trifolium, Maribo.



Maskinmester JOHANSEN
Haslev.



Smormester H. HANSEN
Haslev.



Ostemester PETERSEN
Haslev.



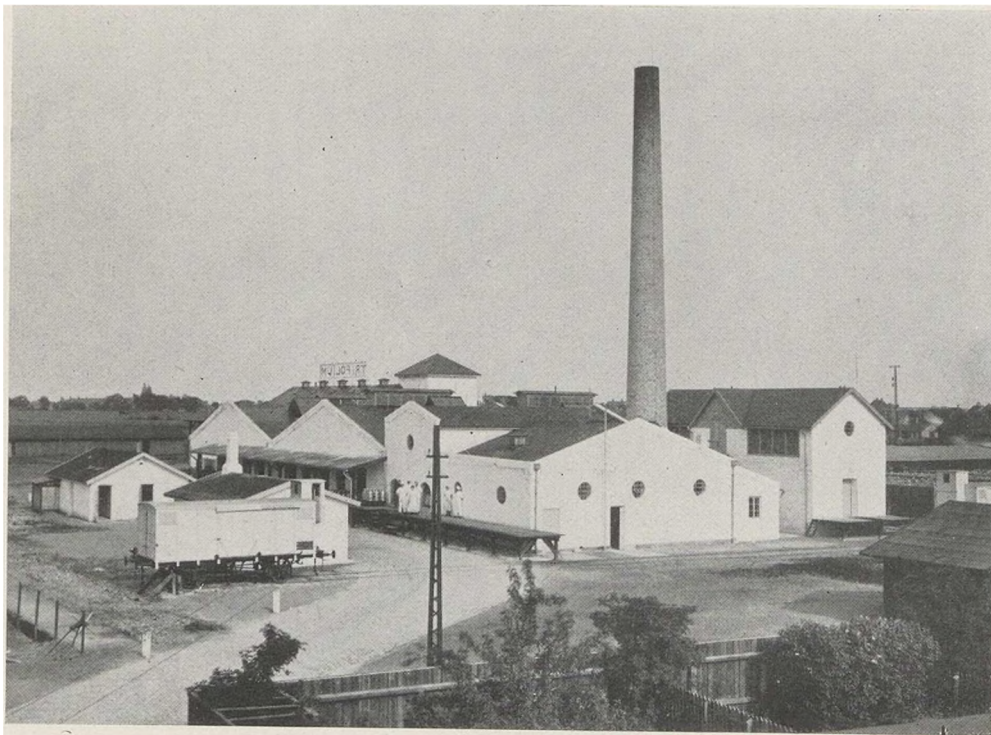
Mejeribest. P. JENSEN
Dalmose.



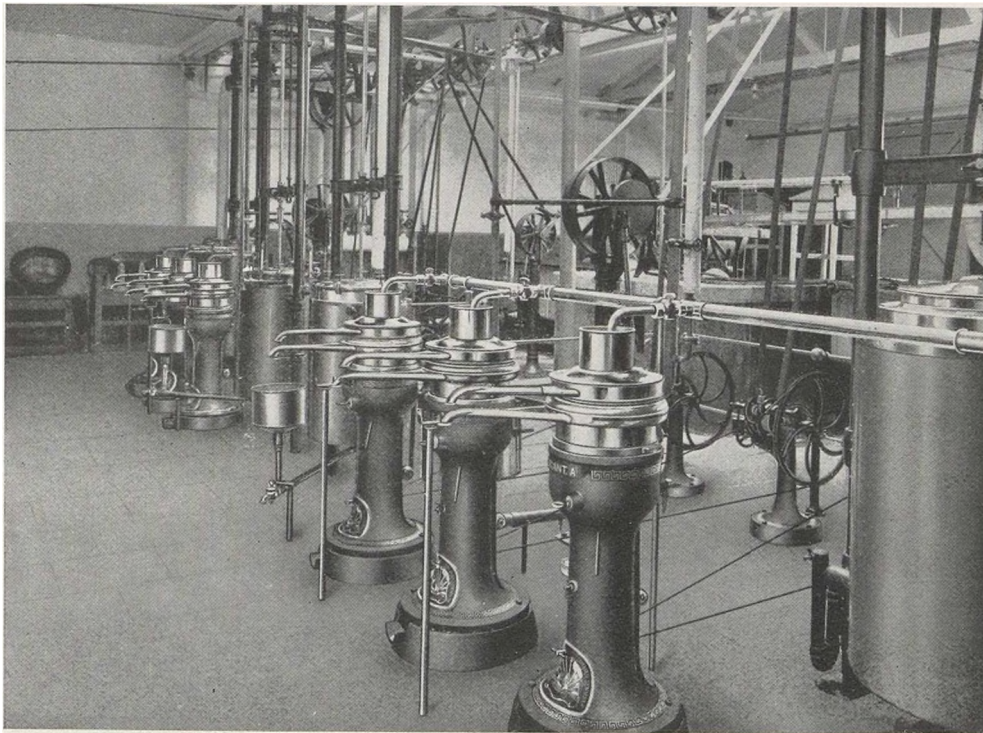
Mejeribest. M. JENSEN
Maribo.



Mejeribest. FR. BANG KNUDSEN
Faxe.



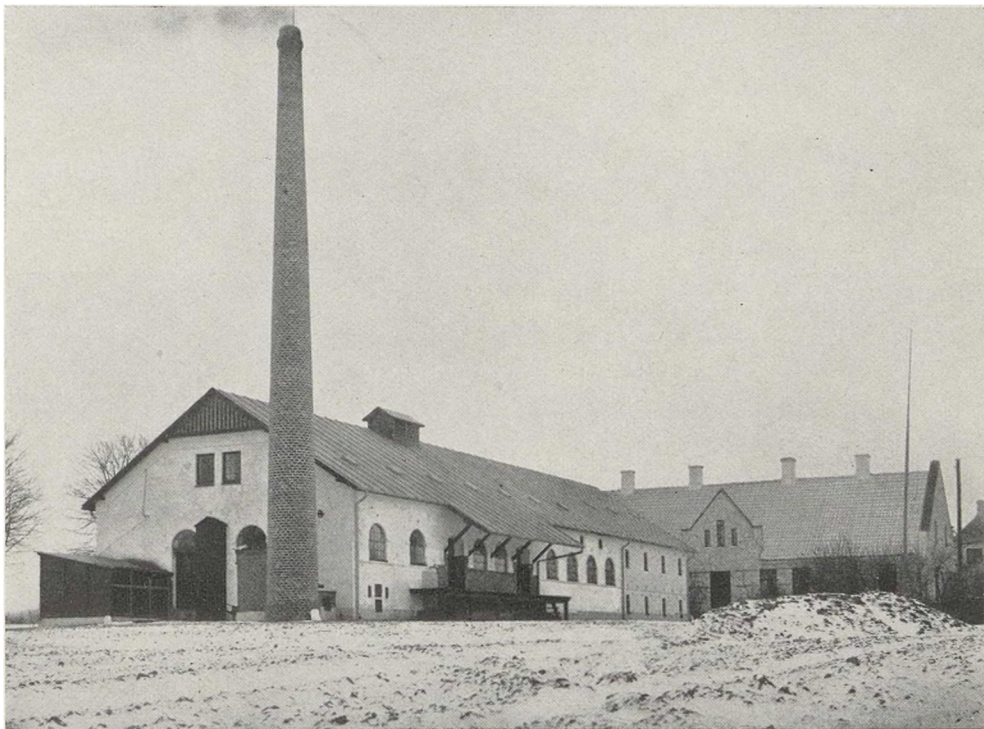
Mejeriet Trifolium, Maribo.



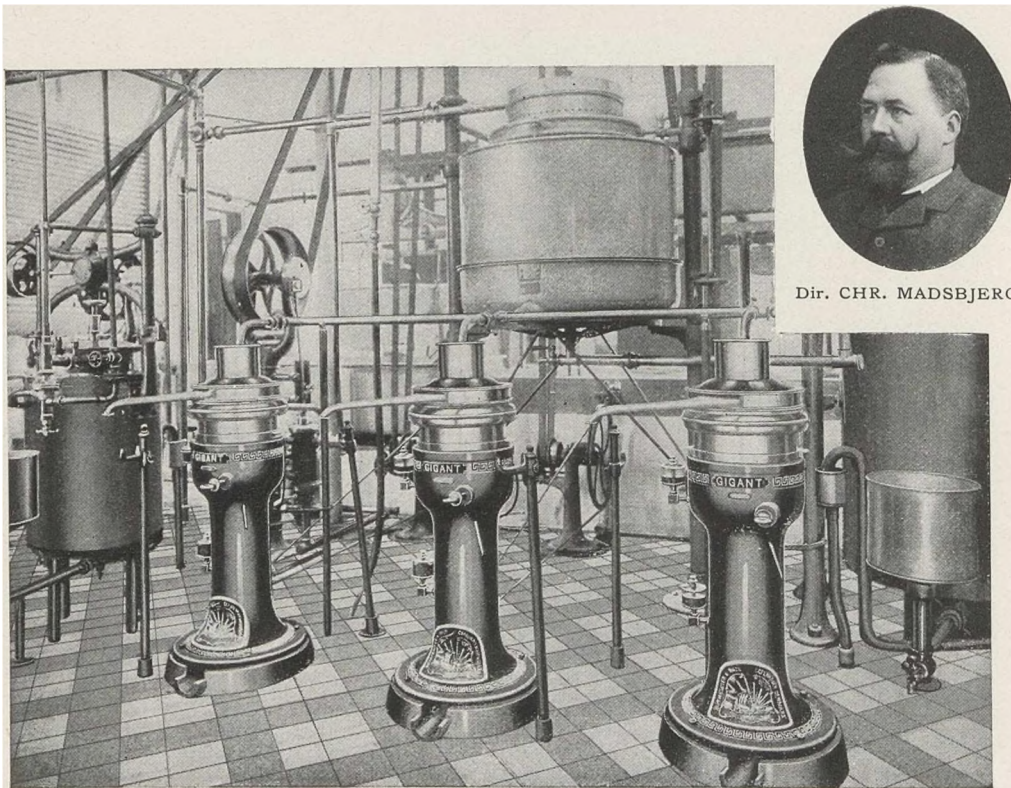
Interiør fra Mejeriet Trifolium, Maribo.



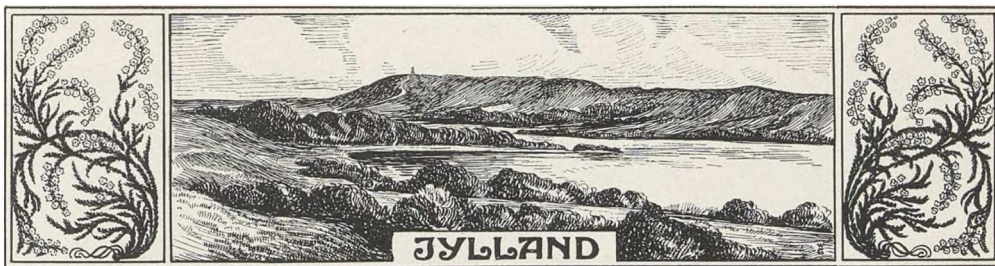
Mejeriet Trifolium, Maribo.



Mejeriet Trifolium, Faxe.



Interiør fra Mejeriet »Vesterbro«, Aarhus.



L. AKSELSEN
Lisbjerg Andelsmejeri
pr. Lystrup.



CHR. M. ANDERSEN
N. Vium Mejeri
pr. Trolhede.



A. CHR. ANDERSEN
Fjølstervang Andelsmejeri
pr. Kibæk.



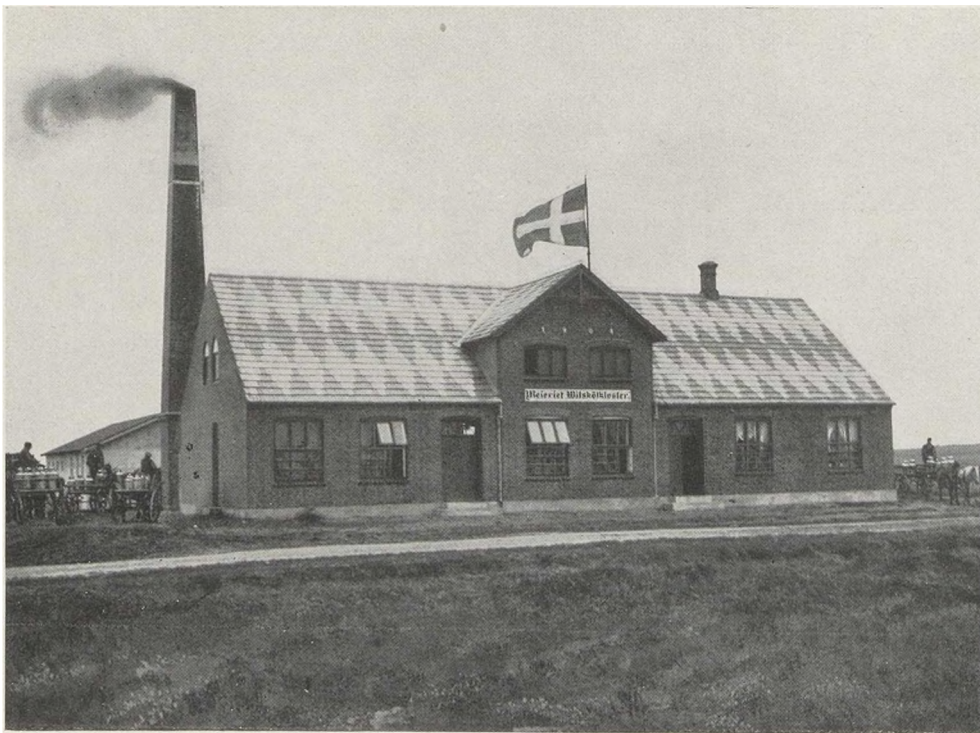
M. ANDERSEN
Randlev Andelsmejeri
pr. Neder-Randlev.



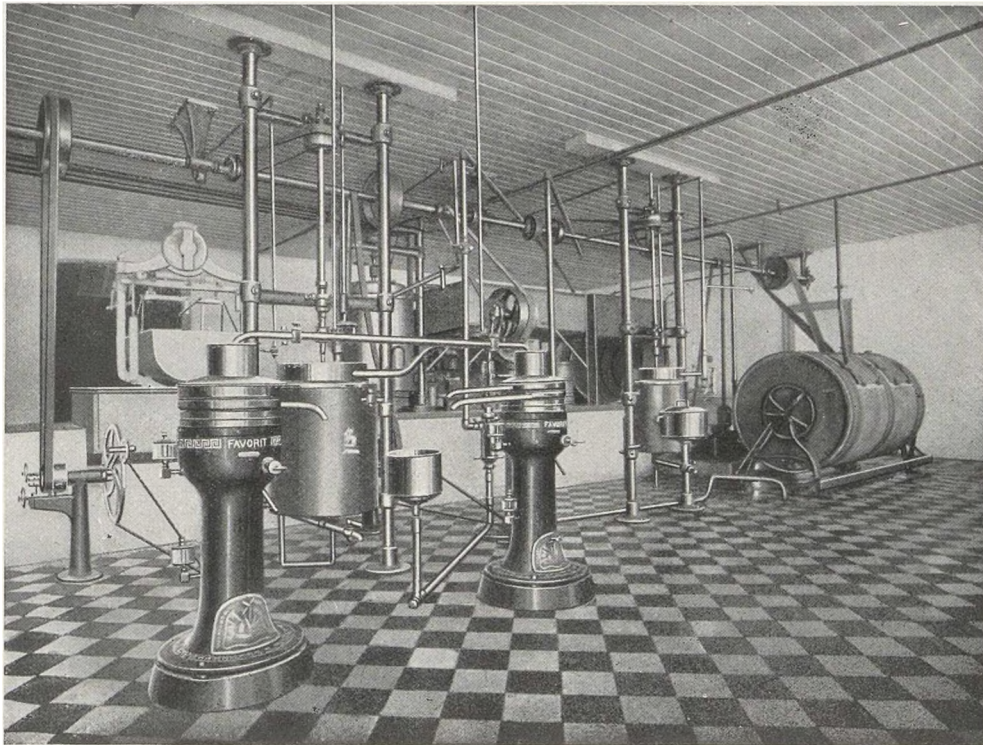
P. K. ANDERSEN
Andelsmejeriet „Fællesmaal“
pr. Brønderslev.



TH. ANDERSEN
Thyregod Mejeri
pr. Jellinge.



Mejeriet Witskøl Kloster pr. Løgstør.



Mejeriet Witskølkloster pr. Løgstør.



S. ARENS
Ølstedbro Andelsmejeri
pr. Horsens.



M. P. BACH
Mejeriet „Vesterlykke“
pr. Kolding.



H. P. BAGGE
Horsens-Hammer Mejeri
pr. Langholt.



BALSLEV-JØRGENSEN
Esbjerg Andelsmejeri
pr. Esbjerg.



H. BECH
Andelsmejeriet Serritslev
pr. Brønderslev.



S. BECH
Emb Andelsmejeri
pr. Vraa.



N. BJERRE
Durup Andelsmejeri
pr. Durup.



M. BJØRNLUND
N. Halne Mejeri
pr. Sulsted.



P. BOESEN
Andelsmejeriet „Søkilde“
pr. Laven.



KR. M. BOJSEN
Bramdrupdam Mejeri
pr. Kolding.



H. BORNEMANN-HANSEN
Hjørring Mælkeforsyning
Hjørring.



J. R. BRAMMING
Andelsmejeriet „Bos“
pr. Ørsted.



M. P. BRAMSEN
Hjarup Andelsmejeri
pr. Kolding.



H. J. F. BUHL
Ø. Alling Andelsmejeri
pr. Auning.



C. CALLESEN
Mejeriet „Sædagergaard“
pr. Onsild.



P. CHARLES
Andelsmejeriet „Fjordlyst“
pr. Ringkøbing.



A. C. CHRISTENSEN
Billund Andelsmejeri
pr. Vejle.



J. CHRISTENSEN
Horsens Andelsmejeri
pr. Horsens.



L. CHRISTENSEN
Logstrup Andelsmejeri
pr. Logstrup.



K. CHRISTENSEN
Andelsmejeriet „Kallehave“
pr. Randers.



M. CHRISTENSEN
Hovbæk Andelsmejeri
pr. Hjørring.



N. C. CHRISTENSEN
Viborg Andelsmejeri
pr. Viborg.



C. CHRISTIANSEN
Mejeriet „Marienlund“
pr. Galten.



CHR. CHRISTIANSEN
Langaa Andelsmejeri
pr. Langaa.



J. CHRISTIANSEN
Aagaard Andelsmejeri
pr. Kolding.



N. CHRISTIANSEN
Andelsmejeriet „Isager“
pr. Juelsminde.



D. CLAUSEN
Vamgsted Andelsmejeri
pr. Hovedgaard.



J. DALSGAARD
Vamdrup Andelsmejeri
pr. Vamdrup.



P. J. DIGE
Andelsmejeriet „Lykkedal“
pr. Ormslev.



C. H. DUVE
Mejeriet „Englund“
pr. Hadsten.



CHR. DYRHOLM
Østerballe Mejeri
pr. Aalestrup.



M. DYRHOLM
Raastedbro Andelsmejeri
pr. Bjerregrav.



M. ELMELUND
Skjød Andelsmejeri
pr. Hadsten.



L. ERIKSEN
Mejeriet „Brokkehøj“
pr. Skanderborg.



M. ERIKSEN
Mejeriet „Sorgenfri“
pr. Mariager.



J. A. ERIKSTRUP
Sall Mejeri
pr. Hammel.



A. ESKESEN
Strellev Andelsmejeri
pr. Ølgod.



N. P. FISKER
Grundvad Mejeri
pr. Skjelshøj.



H. FREDERIKSEN
Mejeriet „Sønderlund“
pr. Holstebro.



P. FRØSLEV
Silkeborg Mejeri
Silkeborg.



O. GLISTRUP
Frederikshavn Mælkefors.
Frederikshavn.



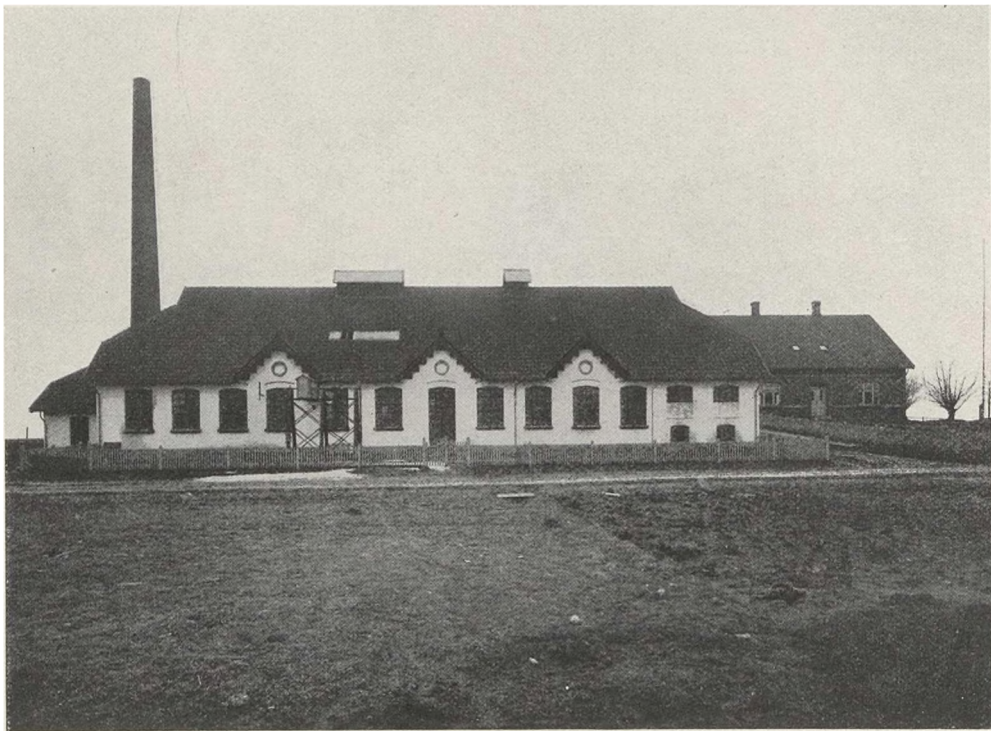
R. GIRKE
Assing Mejeri
pr. Kibæk.



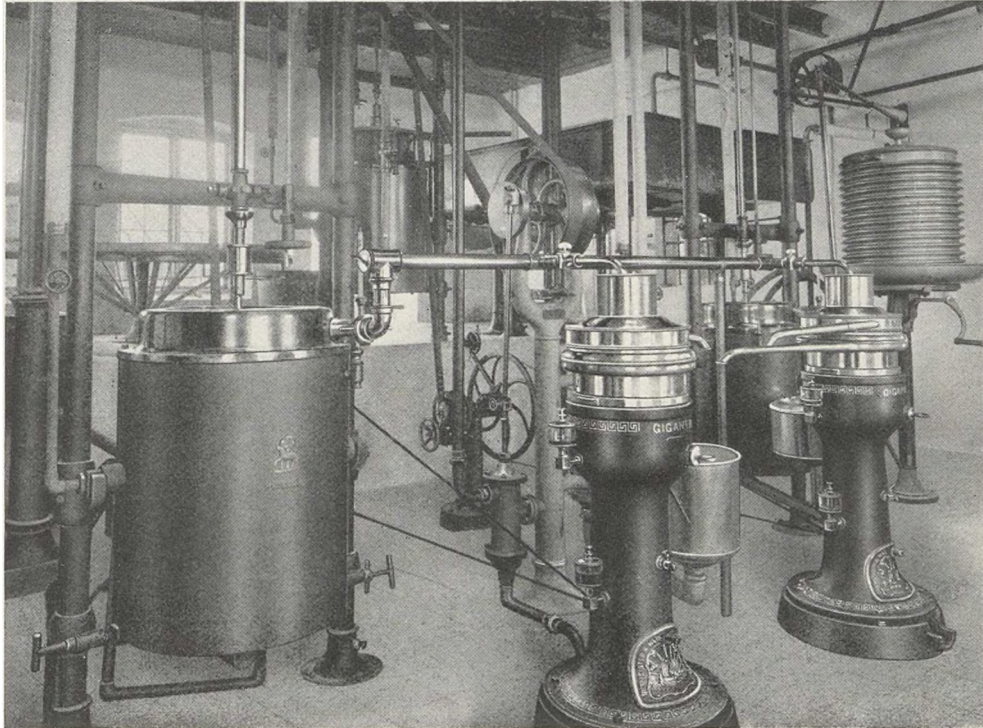
K. GUNDERSEN
Resen Andelsmejeri
pr. Struer.



N. K. GYLDHOLM
Mejeriet Gjeddesdal
pr. Faarup.



Lindved Andelsmejeri pr. Vejle.



Lindved Andelsmejeri pr. Vejle.



A. HALD
Andelsmej. „Stensgaard“
pr. Holstebro.



A. HANSEN
Mejeriet „Sorvad“
Vinding pr. Holstebro.



C. HANSEN
Outrup Andelsmejeri
pr. Outrup.



H. C. HANSEN
Vejstrup Hejls Mælkeri
pr. Kolding.



H. K. HANSEN
Andelsmejeriet „Aadal“
pr. Jellinge.



H. P. HANSEN
Andelsmejeriet „Frederik“
pr. Frederik.



H. P. HANSEN
Hinge Mejeri
pr. Kjellerup.



J. HANSEN
Stenderup Andelsmejeri
pr. Stenderup.



J. P. HANSEN
Givskud Mejeri
pr. Jellinge.



K. J. HANSEN
Mejeriet „Arentsminde“
pr. Halvrimmen.



D. M. HANSEN
Jordrup Mejeri
pr. Kolding.



M. HANSEN
Mejeriet „Viruplund“
pr. Hjortshej.



N. HANSEN
Vivild Andelsmejeri
pr. Allingaebro.



O. HANSEN
Maarslet Andelsmejeri.
pr. Maarslet.



P. A. HANSEN
Højen Mejeri
pr. Vejle.



R. J. HANSEN
Andelsmejeriet „Lykkens Prøve“
pr. Herning.



K. HAUGAARD
V. Hornum Andelsmejeri
pr. V. Hornum.



E. HJORTSHØJ
Aarhus Mælkeforsyning
Aarhus.



H. HOLM
Darum Andelsmejeri
pr. Bramminge.



CHR. HVILLUM
Andelsmejeriet „Bjørnkjær“
pr. Hornsyld.



P. HØLLEDE
Ulbjerg Andelsmejeri
pr. Skals.



C. JACOBSEN
Arnborg Mejeri
pr. Herning.



J. JACOBSEN
Vejen Andelsmejeri
pr. Vejen.



J. JACOBSEN
Ørso Andelsmejeri
pr. Dronninglund.



P. R. JELSBAK
Andelsmej. „Kronborg“
pr. Lunderskov



JENSEN
Ilbro Mejeri
pr. Hjørring.



A. JENSEN
Brande Andelsmejeri
pr. Brande.



A. JENSEN
Mejeriet „Engberg“
Sønderskov pr. Hjørring.



ANTON JENSEN
Haunstrup Mejeri
pr. Herning.



CHR. JENSEN
Hammerum Mejeri
pr. Hammerum.



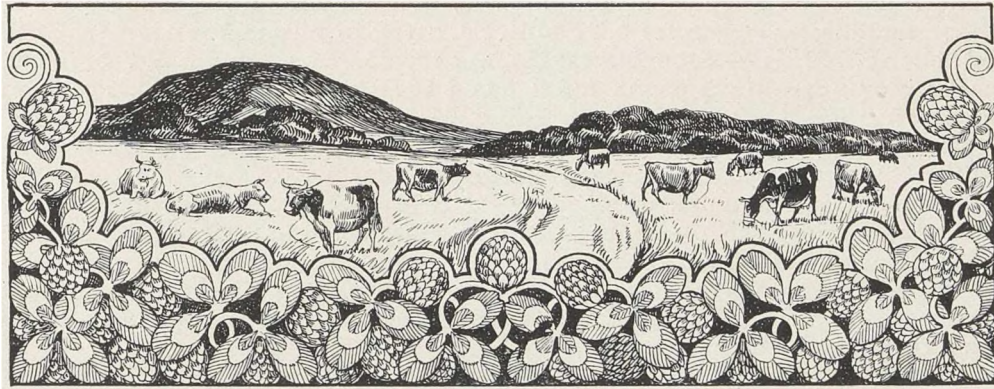
CHR. JENSEN
Lykkesholms Andelsmej.
pr. Løgten.



FREDERIK JENSEN
Mejeriet „Nyhaab“
pr. Hørdum.



J. JENSEN
Skæve Mejeri
pr. Dybvad.



STIGNINGEN I DE DANSKE KØERS MÆLKEYDELSE

AF PROF. B. BØGGILD

UDLÆNDINGE tale ofte med Forundring om Stigningen i Danmarks Smørekspport, der nu er naaet til over 200 Mill. Pd. om Aaret, og som Regel søge de Grunden til den stærke Stigning enten i Forøgelsen i *Køernes Antal* eller i den stigende *Indførsel af Smør* eller i det forøgede *Forbrug af Margarine*, medens det i Virkeligheden forholder sig saaledes, at disse forskellige Aarsager vel have været af Betydning, men dog ikke betyde saa meget som *Stigningen i Køernes aarlige Mælkeydelse*.

Køernes Antal er steget fra i 1881 at være c. 900,000 til nu at være c. 1,100,000

Stk.; — det er en Stigning af kun c. 22 0/0, medens vor Overskudsudførsel af Smør samtidig er stegen fra c. 22 Mill. Pd. aarlig til nu at være over 175 Mill. Pd. eller c. 700 0/0. — *Smørindførslen*, der for 25 Aar siden var c. 7 Mill. Pd. aarlig, steg nogenlunde jævnt, indtil den i 1903 blev over 49 Mill. Pd., men er derefter jævnt aftaget og er nu kun c. 31 Mill. Pd. aarlig, og af dette indførte Smør bliver nu kun c. 6 Mill. Pd. forbrugt her i Landet, medens de 25 Mill. Pd. eksporteres. — *Margarineforbruget*, der for 25 Aar siden kun var af underordnet Betydning, beløber sig nu til 61 Mill. Pd. aarlig; men en stor Del af Margarinen forbruges nu, hvor der tidligere blev brugt Fedt, og samtidig er jo Befolkningens Antal og Forbrugsevne tiltaget stærkt her i Danmark, ligesaa vel som i vore Nabolande, Tyskland og Sverrig, hvor Smørproduktionen i de senere Aar, trods Margarinens Tilstedeværelse, ikke har kunnet holde Skridt med Stigningen i Smørforbruget.

Disse tre Forhold, Stigningen i Køernes Antal, Smørindførslen og Margarineforbruget, have altsaa alle været medvirkende til Smøreksportens Stigning, og det samme er Tilfældet med Nedgangen i Mælkeforbrug til 1 Pd. Smør; men størst Betydning har dog Stigningen i Køernes aarlige Mælkeydelse. — Ved Andelsmælkeriernes Oprettelse for 25 Aar siden regnede man, at der medgik gennemsnitlig 28 Pd. Mælk til et Pd. Smør. For 10 Aar siden var Forbruget gennemsnitlig 26,5 Pd. og i 1907 var det kun 25,4, medens det endnu ikke kan opgives for 1908. — Aarsagen til denne Nedgang er vel for en Del *bedre Centrifugering*, men dog ogsaa bedre Malkning og federe Mælk som Følge af Kontrolforeningernes Virksomhed, der har foranlediget Udsættelse af Besætningerne af Køer med mager Mælk og fortrinnsvis Benyttelse af Køerne med fed Mælk til Stamdyr.

Stigningen i Køernes aarlige Mælkeydelse belyses ved omstaaende Tabel, om hvis Tal det maa bemærkes, at de tre første Angivelser fra 1844, 1864 og 1884 ganske naturligt er forholdsvis usikre, fordi der, forinden Andelsmælkeriernes Aarsregnskaber kom til at foreligge i stort Antal, kun var meget faa Oplysnin-



J. JENSEN
Rovst Andelsmejeri
pr. Varde.



J. JENSEN
Andelsmejeriet „Katrineholm“
pr. Skorping.



J. K. JENSEN
Værum Andelsmejeri
pr. Randers.



J. M. JENSEN
Varde Fællesmejeri
Varde.



JENS P. JENSEN
Andelsmejeriet „Ulstrup“
pr. Grenaa.



M. JENSEN
Mejeriet „Mygdal“
pr. Hjørring.



N. C. JENSEN
Sønder Vinge Mejeri
pr. Ulstrup.



N. P. JENSEN
Andelsmejeriet „Burgaard“
pr. Billum.



O. JENSEN
Bonnet Mejeri
pr. Bonnet.



P. A. JENSEN
Mejeriet „Godthaab“
pr. Hjørring.

DET GENNEMSNITLIGE AARSUDBYTTE AF ALLE KØER I LANDET:

1844 Professor B. S. Jørgensens Angivelse	1000—1500 Pd. Mælk	
1864 Professor Segelckes Angivelse	ca. 2300	—
1884 Tal fra de første Andelsmælkerier	- 3000	—
1888 Forstander la Cour's Angivelse	- 3500	—
1898 B. Bøggilds Angivelse	- 4400	—
1903 Tal fra Kreaturtællingen	- 5200	—
1907 Efter Mejeri-Drifts-Statistiken	- 5500	—
1908 B. Bøggilds Angivelse	- 5600	—

ger tilgængelige om Mælkeydelsen af alle Køerne i de mindre Landbrug. Det var fortrinsvis kun om Herregaardskøerne, at man vidste Besked; thi det var alene paa Herregaardene, at der blev ført Prøvemalkningsredskaber, og derfor er det mest sandsynligt, at de tre første Angivelser er snarere for høje end for lave, og det samme kan maaske siges om Angivelsen fra 1888. — Det var først ved Andelsmælkeriernes Fremkomst, at det begyndte at blive muligt for Flertallet af de smaa Landbrugere at faa Fordele af en forøget Mælkeproduktion Aaret rundt. Tidligere havde det været saaledes, at man en stor Del af Aaret kun havde Mælk til Husbehov, og alene om Sommeren og Efteraaret havde Bønderne Smør at sælge, — i forskellig Mængde, eftersom Græsningen var mere eller mindre god eller sparsom.

Indtil 1884 havde Danmark Overskudsudførsel af Kornvarer. I mange Stalde var Sultfodring almindelig en stor Del af Vinteren, lige indtil Tilslutningen til Andelsmælkerierne fandt Sted, og endnu efter 1890 kunde man komme i mange Stalde, hvor Brugen af Oliekager omdisputeredes, og hvor man var betænkelig ved at give højere Pris for et Pd. Oliekager, end hvad man kunde faa for et Pd. Sæd, hvortil kom, at det jo tog Tid ved Udvalg af bedre Opdræt at skaffe sig en mere produktiv Besætning.

Det var først, efterhaanden som Rodfrugtdyrkningen blev bekendt, og som



S. JENSEN
Sundby Andelsmejeri
pr. Snedsted.



Mejeriejer TH. JENSEN
Lindbjerg Mejeri
pr. Ølgod.



VILH. JENSEN
Ørtoft Andelsmejeri
pr. Sæby.



A. K. JEPPESEN
Tavl Andelsmejeri
pr. Bjerringbro.



N. JEPSEN
Skanderup Mejeri
pr. Lunderskov.



J. P. JOHANSEN
Mejeriet Aabyby
pr. Aabybro.



V. JOSEPHSEN
Skibet Andelsmejeri
pr. Skibet.



J. JØRGENSEN
Andelsmej. „Treklover“
pr. Ringkøbing.



K. B. KIRKHOLM
Vorvadsbro Andelsmejeri
pr. Østbirk.



O. KJÆR
Ø. Hornum Mejeri
pr. Stovring.



V. KJÆRSGAARD
Varde Andelsmejeri
pr. Varde.

Rodfrugtarealerne udvidedes, at det blev fordelagtigt at opfodre de kostbare, kvælstofrige Oliekager; men særlig hos de mange Husmænd blev Rodfrugtdyrkningen først ret mulig, efterhaanden som man ved bedre Vinterfodring af Køerne og større Svinehold fik mere Gødning at raade over. Fremskridtet kunde ikke ske pludselig, men maatte gøres lidt efter lidt. — I 1881 blev der i hele Landet kun dyrket 34000 Tdr. Land med Rodfrugter (undt. Kartofler), i 1888 var Arealet med Rodfrugter 96000 Tdr. Land, i 1901 var det vokset til 283000 Tdr. Land og i 1907 endog til 461000 Tdr. Land. — I Forhold til det hele dyrkede Areal udgør Danmarks Foderroeareal c. 9⁰/₀, Englands godt 5⁰/₀, Belgiens godt 3⁰/₀, Tysklands og Frankrigs 2⁰/₀, medens det i Sverrig, Ungarn, Østrig og Holland ligger mellem 1 og 2⁰/₀.

Stigningen i Køernes Mælkeydelse har i væsentlig Grad været betinget af Tilvebringelsen af Rodfrugter til Vinterfodring, og nu er mange danske Landmænd i saa Henseende naaede saa vidt, at de kunne sige, at Vinteren igennem er det en let Sag at give Køerne en god og ensartet Forplejning; men vanskeligere er det at skaffe de stærkt malkende Køer en Sommerernæring lige saa jævn og rigelig som Vinterfodringen.

For rigtig Vurdering af Tabellens Tal maa det naturligvis erindres, at der tidligere var et stort Antal sultfodrede Køer, der kun gav meget lidt Mælk, og at der altid har været en stor Mængde Kvier og unge Køer, der meget nedbringe Gennemsnitstallene for Mælkeudbyttet pr. Ko.

Nogle ville maaske endog mene, at 5500 eller 6000 Pd. Mælk slet ikke er noget anseligt Aarsudbytte af en Ko; thi man har længe kendt Køer, der kunde give 8 ja 10—12 Tusinde Pd. Mælk i et Aar. Og lige over for det Spørgsmaal, om man skal være tilfreds med Køernes nuværende Mælkeydelse eller om yderligere Fremgang er at vente, maa der derfor svares, at de bedste Køer kun vanskelig kunne bringes til at give meget mere Mælk, end hvad nu kan være Tilfældet; men Fremskridtet, der er gjort i de senere Aar, bestaar ogsaa fortrinsvis i, at de daarligste Køer er blevne erstattede af bedre, og at flere og flere



K. ØLGAARD KLAUSEN
Mejeriet „Damgaard“
Fjellerød pr. Vaarst St.



H. J. KLÆRKE
Mejeriet „Spangkilde“
pr. Stenderup.



K. KNUDSEN
Brødbæk Andelsmejeri
pr. Holstebro.



S. KOLIND
Sdr. Stenderup Mejeri
pr. Kolding.



FR. KORSGAARD
Andelsm. „Fjordsminde“
pr. Ulfborg.



KR. KRISTENSEN
Mejeriet „Vestervang“
pr. Skelund.



C. KRISTENSEN
Andelsmejeriet „Vesterkjær“
pr. Løgten.



K. KRISTIANSEN
Andelsmejeriet „Frem“
pr. Hurup.



A. K. P. KRYL
Haarby Mejeri
pr. Skanderborg.



PEDER KÆR
Toftholm Andelsmejeri
pr. Thorup.



H. P. LARSEN
Mejeriet „Nederholm“
Torriid pr. Odder.



L. C. LARSEN
Mejeriet „Fladstrand“
pr. Frederikshavn.

Køer er bragte op til en saa anselig aarlig Mælkeydelse, som tidligere kun de bedste Køer kunde give.

Indenfor de fynske Kontrolforeningers Omraade var der f. Eks. 1899 kun 1868 Køer, der gennemsnitlig gav 6623 Pd. Mælk, medens der sidste Aar indenfor samme Sammenslutning har været 21448 Køer, som gennemsnitlig har givet 7355 Pd. Mælk. — Disse Tal viser, at yderligere Fremskridt i hele Landets Mælkemængde meget vel tør forventes. — Med hvilken Fart Fremgangen vil fortsættes vil væsentligst afhænge af Konjunkturerne — Smørpriserne og Foderstofpriserne.





L. C. LARSEN
Andelsmej. „Ravnborg“
pr. Hadsund.



N. P. LARSEN
Skals Mejeri
pr. Skals.



TH. LARSEN
Lønstrup Mejeri
pr. Hjørring.



F. LASSEN
Andelsmej. „Uhrekilde“
pr. Brande.



CHR. LAUSEN
Læso Mejeri
Læso.



KR. LAURITZEN
Tobøl Andelsmejeri
pr. Holsted.



O. C. M. LAURITZEN
Ejstrup Andelsmejeri
pr. Nr. Snede.



L. LAURIDSEN
Riberhus Andelsmejeri
Ribe.



J. LAURSEN
Mejeriet „Asdal“
pr. Hjørring.



N. P. LAURSEN
Skovby-Nord Andelsmejeri
pr. Skovby.



O. LIGÅRD
Ligårds Mælkeforsyning
Randers.



H. LUND ANDERSEN
Ny Solbjerg Mejeri
pr. Høring.



TH. LYNGGAARD
Mejeriet „Hovgaard“
pr. Nykøbing M.



C. MADSEN
Stoholm Mejeri
pr. Stoholm.



Mejeriforp. **H. MADSEN**
Aspgård Mejeri
pr. Tistrup.



N. MADSEN
Vejle Andelsmejeri
pr. Vejle.



P. MADSEN
Mejeriet „Troldborg“
pr. Troldhede.



TH. MADSEN
Hornelund Mejeri
pr. Tistrup.



N. N. MANN
Mejeriet „Gærum“
pr. Frederikshavn.



J. MAURITZEN
Rind Andelsmejeri
pr. Høring.



P. MIKKELSEN
Kvong Mejeri
pr. Ølgod.



M. P. MIKKELSEN
Vestrup Mejeri
pr. Østrup.



M. J. C. MOGENSEN
Tamdrup Mejeri
pr. Lund St.



J. F. MORTENSEN
Kirkedal Andelsmejeri
pr. Raarup.



M. MORTENSEN
Aale Andelsmejeri
pr. Aale.



CARL MØLLER
Mejeriet Kildevæld
pr. Grenaa.



J. K. MØLLER
Skjærum Mejeri
pr. Vemb.



S. P. MØLLER
Lading Andelsmejeri
pr. Mundelstrup



A. C. NIELSEN
Skovlund Mejeri
Vinderup.



A. M. NIELSEN
Mejeriet „Danelykke“
Hem pr. Skive.



CHR. NIELSEN
Tovbro Mejeri
pr. Lokken.



C. NIELSEN
Ørbæk Mejeri
pr. Grenaa.



C. F. NIELSEN
Mejeriet „Klokkerholm“
pr. Brønderslev.



E. NIELSEN
Mejeriet „Kronjyden“
Stovring pr. Randers.



Mejeriejer FR. NIELSEN
Mejeriet „Expres“
Aarhus.



G. P. NIELSEN
Norager Andelsmejeri
pr. Norager.



J. C. NIELSEN
Andelsmejeriet „Rærup“
pr. Vodskov.



J. A. NIELSEN
Torrning Andelsmejeri
pr. Torrning.



M. J. NIELSEN
Vadum Andelsmejeri
Vadum.



N. C. NIELSEN
Mejeriet „Torstoft“
pr. Skovsgaard.



M. NIELSEN
Mejeriet „Kjældsdam“
pr. Odder.



N. NIELSEN
Andelsmejeriet „Bækkelund“
pr. Hundslund.



N NIELSEN
Hals.Andelsmejeri
pr. Hals.



N. P. NIELSEN
Aalbæk Andelsmejeri
pr. Bramminge



Burmeister & Wain's Afdeling paa Landsudstillingen i Aarhus 1909.



N. P. NIELSEN
Høgsted Mejeri
pr. Vraa.



S. NIELSEN
Tversted Andelsmejeri
pr. Sindal.



SIXTUS NIELSEN
N. Nebel Mejeri
N. Nebel.



V. NIELSEN
Mejeriet „Alhøj“
pr. Stilling.



J. NISSEN
Mejeriet „Kirkedal“
pr. Bonderup.



K. NOESGAARD
Vorgod Andelsmejeri
pr. Herning.



S. NØHR
Mejeriet „Aabybro“
pr. Aabybro.



M. NØRGAARD
Studsgaard Andelsmejeri
pr. Studsgaard.



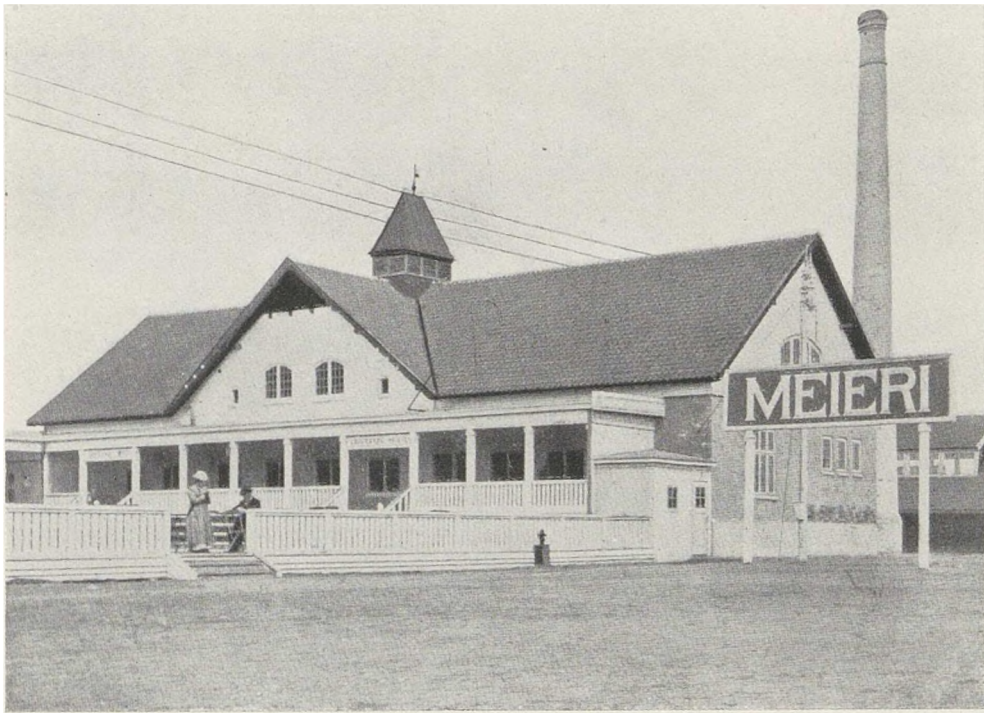
M. S. OEMANN
Højslev Mejeri
pr. Højslev.



M. OLESEN
Lunde Andelsmejeri
pr. Lunde.



S. OLESEN
Mejeriet „Enighed“
pr. Randers.



Det arbejdende Mejeri paa Landsudstillingen i Aarhus 1909.



H. OLSEN
Sønder Omme Mejeri
pr. Tarm.



N. K. OLSEN
Mejeriet „Ulstrup“
pr. Hornum.



Mejeriejer OLE OLSEN
Mejeriet „Stenhøj“
pr. Frederikshavn.



A. PEDERSEN
Mejeriet „Dalhøj“
pr. Fjerritslev.



CHR. PEDERSEN
Arden Andelsmejeri
pr. Arden.



H. C. PEDERSEN
Lykkestrup Mejeri
pr. Morke.



M. PEDERSEN
Rorbæk Andelsmejeri
pr. Rorbæk.



A. CHR. PEDERSEN
Mejeriet „Fælleslykke“
pr. Farso.



C. PEDERSEN
Mejeriet „Nonnebjerg“
pr. Skanderborg.



J. P. PEDERSEN
Demstrup Andelsmejeri
pr. Kjellerup.



J. P. PEDERSEN
Bramminge Andelsmejeri
pr. Bramminge.

Overalt i Verden, hvor Mejeridrift findes, foretrakkes vore Transportspande



Eneste Spande i Verden, der leveres med rusthindrende

Burmeister & Wain's Eksp. Aktieselskab.

Fordelene ved Omtale af Spande, der ved mange Aars Brug har givet stillet af, een bevidt af hvid-Hilsen



Transportspande „Perfect“ og „Reform“

De udførligste og mest uopsidelige rusthindrende Anordning

BURMEISTER & WAIN'S EKSPORT-KOMPAGNI

Overgaden n. Vandel 9, København C.

Telefon 2118. Telegram: C. 1149.

Transportspandene og „REFORM“



De har ønsket en Udtalelse om Deres Transportspande med rusthindrende Anordning i, og jeg skal da udtale, at det eller min Forening er et stort Fremskridt. Spandene angribes nu meget sjældent af Rust og er som Folge deraf meget mere holdbare.

Borup Andelsmejeri, den 30. Oktober 1909.

Jens P. Justesen.

Uovertrufne i Soliditet

Eneste Spande i Verden der leveres med Rusthindrende Anordning (patenteret)

BURMEISTER & WAIN'S EKSPORT-KOMPAGNI AKTIESELSKAB



Verdens mest holdbare og hygiejniske Transportspande.

Burmeister & Wain's Eksp. Aktieselskab.

Overgaden n. Vandel 9, København C.

Telefon 2328. Telegram: C. 1217.

Kun vore Transportspande for rusthindrende Anordning (Verdenspatent)

„Perfect“ — „Reform“

Læs omfortinnes Gang paa Gang til meget billig Pris, derfor uopsidelige.



„PERFECT“ og „REFORM“

Verdens mest holdbare og hygiejniske Transportspande.

Burmeister & Wain's Eksp. Aktieselskab.

Overgaden n. Vandel 9, København C.

Telefon 2328. Telegram: C. 1217.

Kendte Annoncer fra danske Mejeriblade.



L. PETERSEN
Kongstrup Mejeri
Laurberg.



P. H. PEDERSEN
Jernved Andelsmejeri
pr. Gredstedbro.



JENS PINGEL
Snebjerg Andelsmejeri
pr. Herning.



J. POULSEN
Agdrup Mejeri
pr. Brønderslev.



J. POULSEN
Mejeriet „Risgaard“
pr. Hørby.



CHR. RASMUSSEN
Andelsmejeriet „Stenshøj“
pr. Støvring.



J. P. RASMUSSEN
Aalsø Andelsmejeri
pr. Aalsø.



K. RASMUSSEN
Øster Jølby Andelsmejeri
pr. Nykøbing M.



N. P. RASMUSSEN
Mejeriet „Holmgaard“
pr. Holstebro.



R. RASMUSSEN
Nees Andelsmejeri
pr. Vemb.



R. CHR. RASMUSSEN
Thorsager Mejeri
pr. Thorsager.



TH. JOH. RASMUSSEN
Mejeriet „Søndagshvile“
pr. Sindal.



VALD. RATHCKE
nu Helsingør Mælkeforsyning
tidl. Nibe Andelsmejeri.



CHR. RAVN
Hjarnø Andelsmejeri
pr. Horsens.



RAVN
Lindved Andelsmejeri
pr. Vejle.



KR. RAVNHOLT
Hjallerup Andelsmejeri
pr. Hjallerup.



C. RINGGAARD
Breum Andelsmejeri
pr. Jebjerg.



J. P. RINGGAARD
Drastrup Mejeri
pr. Aalborg.



P. JAKOBSEN RINGGAARD
Balling Andelsmejeri
pr. Skive.



A. RIIS
Ø. Brønderslev Andelsmejeri
pr. Brønderslev.



JOH. ROSSAU
Høvborg Mejeri
pr. Holsted.



L. J. RØNNOW
Andelsmejeriet „Brøndum“
pr. Løgstør.



P. SAUER
Ranum Mejeri
pr. Løgstor.



J. CL. SCHMIDT
Drederup Andelsmejeri
pr. Vamdrup.



R. SCHMIDT
Mejeriet „Tivoli“
pr. Gudumholm



P. SEERUP
Tvis Andelsmejeri
pr. Tvis.



S. SIMONSEN
Karup Mejeri
pr. Sæby.



A. SIMONSEN ANDERSEN
Andelsmejeriet „Brønderslev“
pr. Brønderslev.



CHR. JØRGENSEN STORM
Skjerring Andelsmejeri
pr. Mørke.



JENS STØVRING
Mejeriet „Triticum“
pr. Sindal.



INGV. K. SUNESEN
Mejeriet „Nordthy“
pr. Østerild.



P. AAGAARD SØNDERBECH
Nibe Andelsmejeri
Nibe.



Dir. R. SØNDERGAARD
Aalborg Mælkeforsyning
Aalborg.



S. SØNDERGAARD
Mejeriet „Skovkilde“
pr. Skanderborg.



J. SØRENSEN
Nøddelund Andelsmejeri
pr. Bjerringbro.



JOH. SØRENSEN
Rostrup Andelsmejeri
pr. Arden.



H. P. SØRENSEN
Egtved Mejeri
pr. Egtved.



M. P. SØRENSEN
Hunderup Andelsmejeri
pr. Bramminge.



N. C. SØRENSEN
tidl. Andelsmeieriet „Hedelykke“
Varde.



R. SØRENSEN
Ronbjerg Mejeri
pr. Ronbjerg.



J. TANG
Skive Andelsmejeri
pr. Skive.



O. THERKILDSSEN
Mariager Mejeri
pr. Mariager.



T. C. THOMSEN
Andelsmejeriet „Engesholm“
pr. Horning.



E. THORDAL
Mejeriet „Mosevang“.
pr. Horlev St.



THORND AHL
Mejeriet „Hanherred“
pr. Fjerritslev.



J. K. THORUP
Borup Mejeri
pr. Løgstor.



ULDALL
Mejeriet „Victoria“
Hjørring.



WESTERGAARD
Vraa Andelsmejeri
pr. Vraa.



P. C. M. VINGE
S. & N. Bork Andelsmejeri
pr. Tarm.



P. VINKEL AGGER
Lomborg Mejeri
pr. Ramme.



J. L. VOSS
Bækboiling Andelsmejeri
pr. Holsted.



S. HANSEN
Andelsmejeriet „Thyholm“
pr. Hvidbjerg.



S. ANDERSEN
Mejeriet „Sogaard“
Nordby Samso.



P. M. JENSEN
Mejeriet Trolleborg
pr. Koldby.



N. P. MADSEN
Mejeriet „Vesterholm“
pr. Koldby.



A. RASMUSSEN
Brundby Mejeri
pr. Koldby.



N. ØSTERGAARD
Madebjerg Mejeri
pr. Tranebjerg.



AKTIESELSKABET BURMEISTER & WAIN'S MÆLKETRANSPORTSPANDE

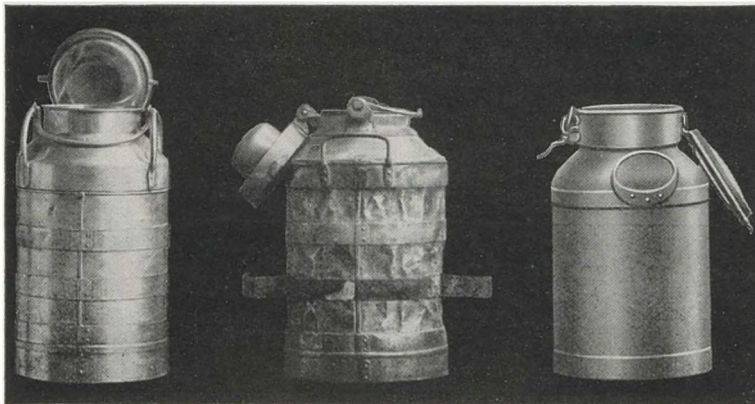
AF R. LEZÉ

PROFESSOR VED DEN NATIONALE LANDBRUGSSKOLE I GRIGNON (FRANKRIG)

I DET MODERNE MEJERIBRUGS PRAKSIS gør man sig mere og mere Umage for at iagttage de Regler og anvende de Methoder, der er fastslaaet paa Grundlag af Videnskabsmændenes Undersøgelser og Studier.

I ingen anden Virksomhed sørges der nu til Dags mere omhyggeligt for, at alle Forholdsregler bestandig iagttages, der kan hindre skadelige Gæringsprocesser. Med hvilken næsten overdreven Omhu vedligeholdes ikke alle de smukke Mejeriapparater: Kobber og Tin lyser paa Baggrund af emallerede Murstensvægge, der holdes i smukke hvide og blaa Farver.

Men medens alt i selve Mejeriet er propert og soigneret, synes det, som om man — i det mindste i Frankrig — hidtil kun har gjort sig ringe Umage for at følge disse Principper for Renlighed og Aseptik ved Mælkens Transport: Spørgsmaalet betragtes, i høj Grad med Urette, som underordnet, og dog er det aabentbart, at man ikke kan transportere en saa modtagelig og let fordærvelig Vædske som Mælk i smudsige eller rustne Spande uden Fare for, at den skal tage Skade eller forurenes. Mælken er meget udsat for at faa en daarlig Lugt eller en ubehagelig Smag og optage Smitstof i sig, alt sammen alvorlige Fejl, som ikke kan afhjælpes ved den paafølgende Behandling af Mælken.



Forskellen mellem en af flere Stykker fremstillet uhygiejnisk, stærkt rustende Transportspand og den moderne Spand, presset af en Staalplade.

Det maa indrømmes, at Fabrikationen af disse Beholdere eller Spande i Almindelighed lader meget tilbage at ønske. Spandene er for Størstedelen lavet af daarligt sammenføjet og daarligt loddet Blikplade. Ved Sammenføjningerne findes der Fordybninger, som det er umuligt at rense, og som danner Arne-steder for farlige Gæringer og derved frembringer ubehagelig Lugt. Fortinngen



Forskellige Typer af Transportspande fra Frederiksberg Metalvarefabrik.

er næsten altid sparsom, thi Tinnets er dyrt, og den tynde Hinde af det kostbare Metal slides hurtigt, saa at Jernpladen, der nemt rustet og angribes af Mælkesyren, blottes.

Disse smudsige Spande, af lidet tiltalende Udseende, bliver knapt rensede i Mejeriet, thi man ved, at den daglige almindelige Rensning er til næsten ingen Nytte, og ofte, selv i meget omhyggeligt drevne Mejerier, indtræffer Uheld, som har en skæbnesvanger Indflydelse paa Produkternes Salgspriser.

I Almindelighed har altsaa de franske Spande hidtil været mangelfulde, og flere store Mejerier i vort Land har derfor henvendt sig til Danmark angaaende Leveringen af Spande, og trods de høje Priser, de maa betale for en Vare, der vejer og fylder saa meget, og ved hvilken der derfor hefter store Udgifter til Transport og Told, finder de deres Fordel derved.

Vi har undersøgt, om denne forhøjede Udgift var berettiget, og om de i Danmark fabrikerede Spande virkelig stod saa højt over dem, de fleste af vore Fabrikker sædvanlig leverer.

De Spande, som vi har haft Lejlighed til at undersøge, hidrører fra Burmeister & Wain's Fabrikker i København; nogle er fremstillede i ét Stykke, uden nogen som helst Lodning; andre er sammensatte af 2 Stykker, der er sammenføjede ved en Fals uden nogen indadgaaende Kant.

Lad os især undersøge Spandene uden Lodning, pressede af ét Stykke Staalplade, og lad os dele Emnet i følgende Spørgsmaal: Spandens Form og Konstruktion — Fortinningen — dens Holdbarhed og Modstand mod Rustdannelse.

1) Burmeister & Wain's Spande er fremstillede af ét eneste Stykke Staalplade uden nogen som helst Lodning, d. v. s. af Staal, presset og dannet efter den Form, man vil give den Spand, der skal udføres.

Man gaar ud fra en plan Staalplade, og det er næsten overflødigt at sige, at man nødvendigvis kun kan tage de allerbedste Kvaliteter af Staal, for at det skal kunne taale Presningen. Man maa have et Raamateriale af absolut første Kvalitet, uden Blærer, med glat Overflade og ensartet Struktur. Pladen bliver



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Den helpressede Spand paa de forskellige Fabrikationsstadier.



Transportspanden „**Perfect**“ presset af **een** Staalplade.

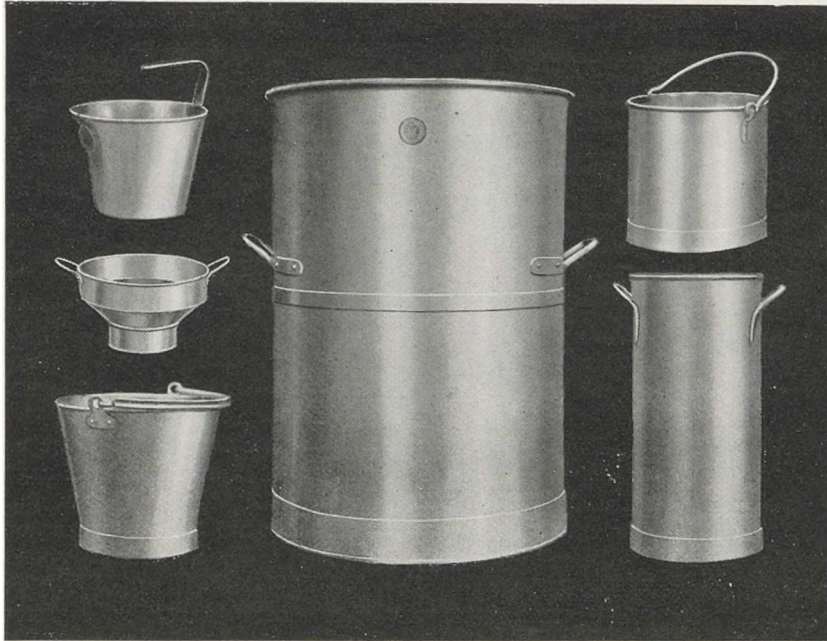
skaaret til i en Cirkel; derpaa bliver den formet gradvis ved Presning afvekslende med Opvarmning, indtil den har den almindelige Mælkespands Form, men uden Lodning, d. v. s. uden Kanter eller Ujævnheder, som man ikke kan komme ind i, og med afrundede Hjørner, som man uden nogen som helst Vanskelighed kan gøre rene. Beslagene og Hankene er sat til og fastgjort udvendig uden Nitter indeni; den indre Overflade vedbliver da at være glat og tilgængelig paa alle Punkter.

2) *Fortinningen*. En solid Fortinning maa foretages med megen Omhu og kræver et temmelig dyrt Anlæg, ligesom Udførelsen er temmelig kostbar. Hvis man skal levere Kunderne gode og holdbare Spande, kan man nemlig ikke nøjes med at dække Staalpladen med ét Lag Tin, som de fleste Fabrikanter gør. Et tyndt Lag Tin ødelægges meget hurtigt; det er porøst, og Jernpladen, der gennem dets mange Huller bringes i Berøring med Luften eller med syreholdige Vædsker, vil snart ruste til stor Skade for Mælkens Kvalitet.

Burmeister & Wains Transportspande fortinnes 3 Gange, og de 3 Lag Tin, der ligger oven paa hinanden, udfylder og fuldstændiggør hinanden. Ganske vist medfører denne Fremgangsmaade store Udgifter, men den betaler sig dog, idet Spande, der er saa solidt fortinnede, let holdes rene og kan bruges i meget længere Tid uden at behøve at repareres.

3) *Den rusthindrende Anordning*. Hidtil har vi ved Omtalen af disse Spande kun opregnet Forbedringer, der ganske vist er interessante, men som enhver Fabrikant, der ønsker at bevare et godt Renommé, vilde have været i Stand til at foretage. Disse Forbedringer er Resultatet af Erfaringer og muliggøres ved et Fabriksanlæg med de fornødne Maskiner; men vi skal nu tale om en ny Anordning, der har det Formaal at hindre Pladen i at ruste, en Opfindelse, der forekommer os beundringsværdig.

Rustdannelsen fremkommer i de fortinnede Spande, naar den Vædske, de indeholder, i længere Tid er i Berøring med Staalpladen. Den fremmes ved Syreopløsninger, ved Dannelsen af elektriske Strømme etc.



Forskellige Typer af Transportspande etc. fra Frederiksberg Metalvarefabrik.

Alle disse Forhold, der er gunstige for Udbredelsen af Rust, findes forenede, naar Vædsken gennem Tinnets mikroskopiske Porer kommer i Berøring med Staalpladen. Jernet og Tinnet danner et galvanisk Element, og Ilten afsættes paa Jernet. For at forhindre denne Iltning af Jernet har man faaet den virkelig meget smukke Idé at lade et tredie Legeme, som er mere modtageligt for Ilt end Jernet, komme i Forbindelse med Mælkespandens to Metaller. For at tilvejebringe en nøje Berøring har man ved Lodning paasat en Plade af en Blanding af forskellige Metaller, der temmelig let kan iltes, og den danner sammen med Jernet et galvanisk Element, som frembringer en elektrisk Strøm i modsat Retning af den, der opstod ved det Element, der var dannet af Tinnet og Jernet. Denne Plade, der omtrent er saa stor som et 5-Francis Stykke, er fastloddet i Bunden af Spanden.

Det er disse nye paaloddede Metaller, som maa tage imod hele Iltningen. Jernet bevares derimod længe, og Spandene holder uden nogensomhelst Beskadigelse i meget lang Tid, takket være den Anordning, som opfindsomme Videnskabsmænd har udtænkt.

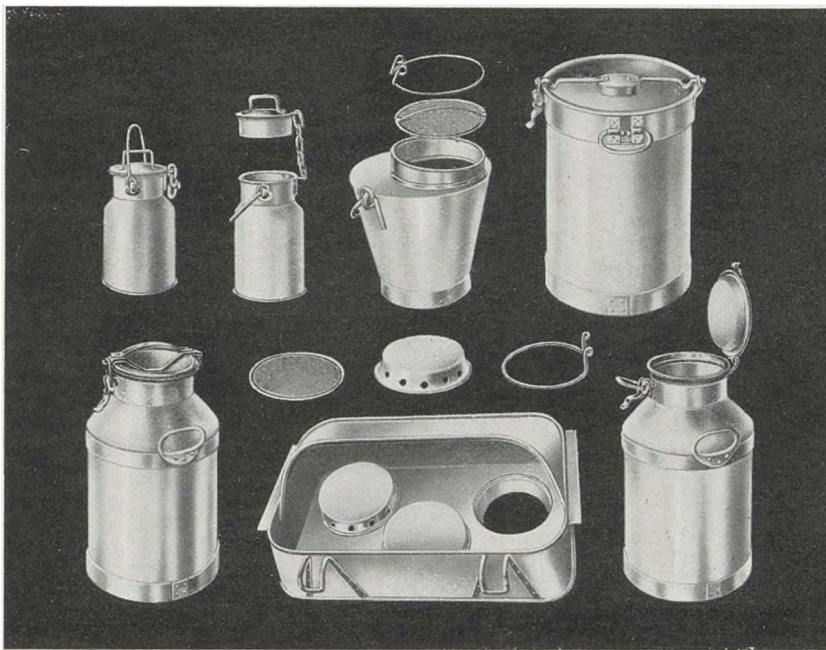
Løsningen er simpel og meget praktisk, og dog var Opgaven saa vanskelig, at man hidtil aldrig havde vovet at give sig i Kast med den.

Mejerierne kan altsaa for Fremtiden være beskyttede mod alle disse ubehagelige og gaadefulde Tilfælde, som man tidligere kun alt for ofte maatte regne med.

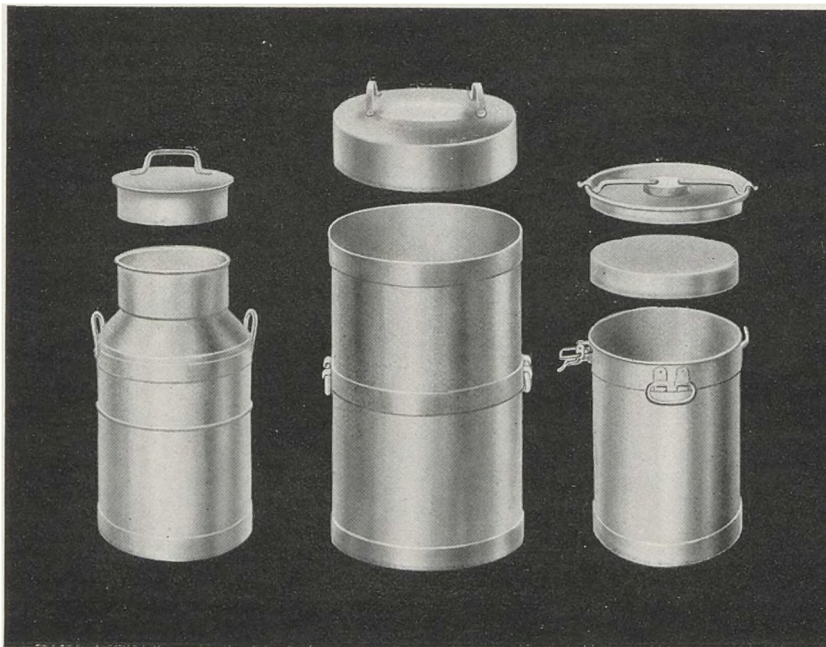
Hvis Landmanden nu leverer ren og god Mælk til Mejeriet, kan man være rolig for Følgerne af Transporten; Mælken vil komme til Bestemmelsesstedet uden at lide nogen Skade, uden at blive uren eller faa daarlig Lugt eller ubehagelig Smag af jernholdige Salte.

Det er, med andre Ord, et nyt Fremskridt, der er gjort i Mejeriindustrien. Paa Kvaliteten af de leverede Produkter vil man spore de gunstigste Virkninger af alle disse udmærkede Forbedringer i Fabrikationen af Transportredskaberne.

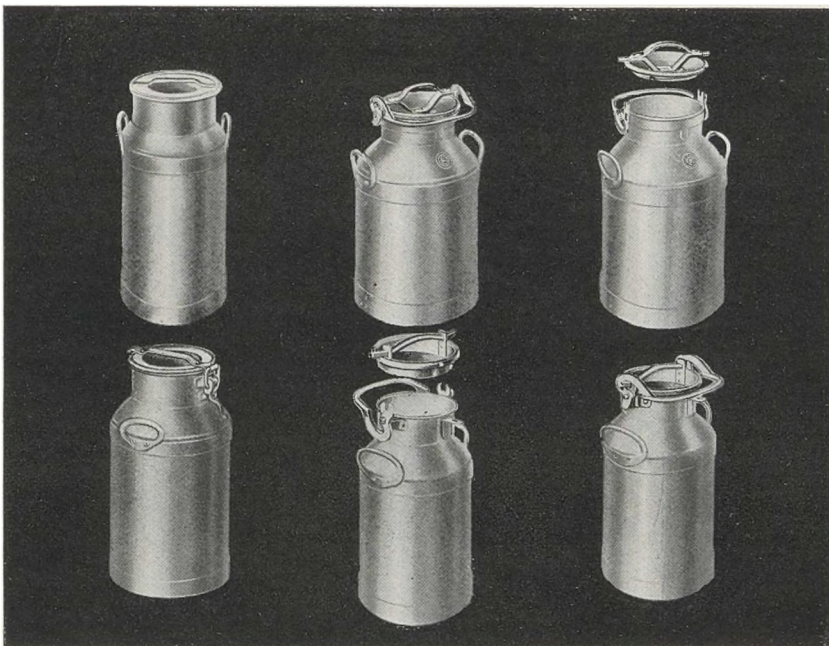
(sign.) R. LEZÉ.



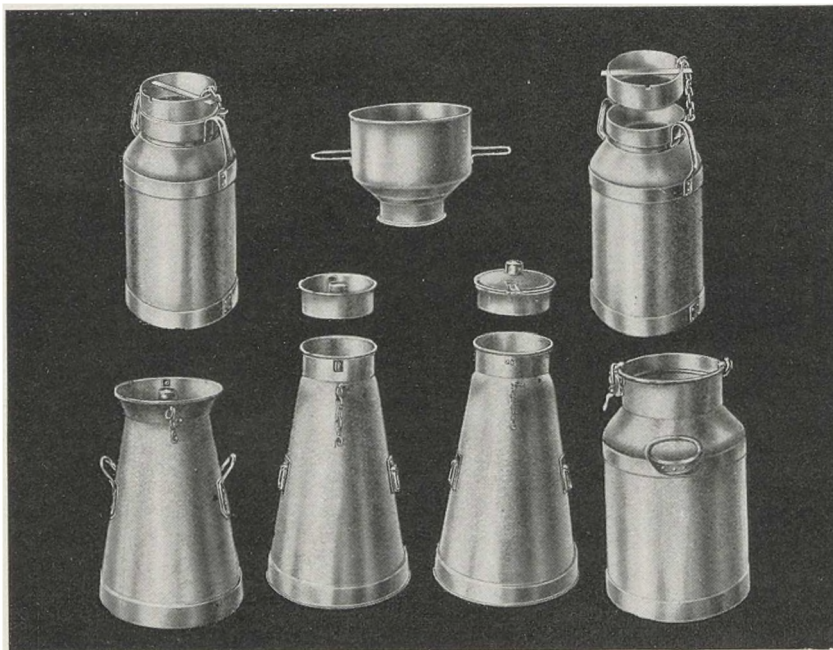
Forskellige Typer af Transportspande etc. fra Frederiksberg Metalvarefabrik.



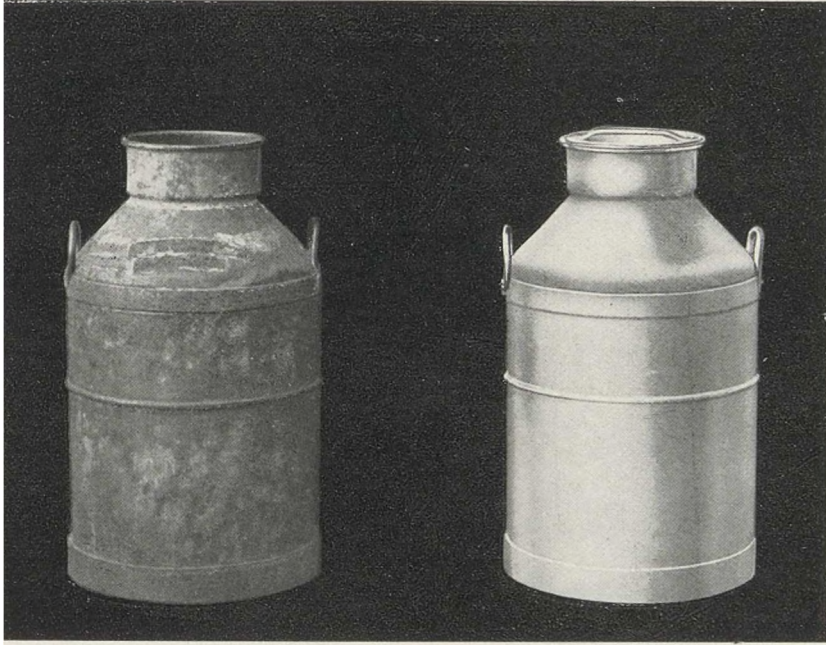
Forskellige Typer af Transportspande fra Frederiksberg Metalvarefabrik.



Forskellige Typer af Transportspande fra Frederiksberg Metalvarefabrik.

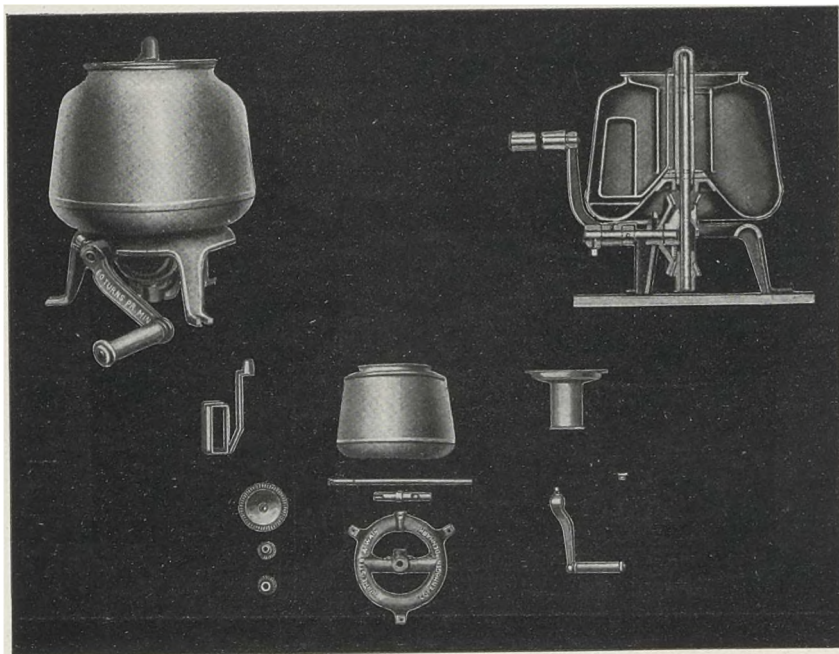


Forskellige Typer af Spande etc. fra Frederiksberg Metalvarefabrik.

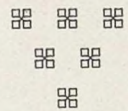
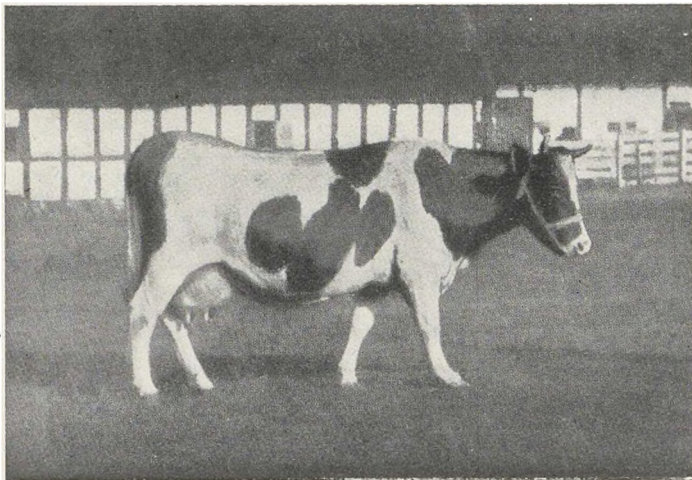


Fordelene ved Omfortinning

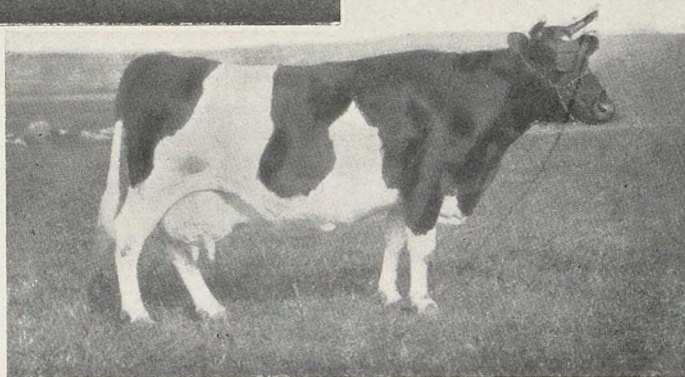
af Spande, der ved mange Aars Brug har faaet Fortinningen slidt af, ses bedst af hosstaaende Illustrationer, der viser en Spand, der har været brugt i ca. 10 Aar, og en saadan Spand efter at være omfortinnet og repareret.



Haandkærnen »Perfect«.



Kvæg af
jysk Race.





A. ANDERSEN
Ringe Andelsmejeri
pr. Ringe.



FR. ANDERSEN
Mejeriet „Constantia“
pr. Bred.



H. J. ANDERSEN
Vindinge Mejeri
pr. Damdrup.



J. CHR. ANDERSEN
Mesinge Andelsmejeri
pr. Mesinge.



KR. ANDERSEN
Vormark Andelsmejeri
pr. Hesselager.



L. P. ANDERSEN
Frørup Andelsmejeri
pr. Frørup.



CHR. ANDREASEN
Andelsmejeriet „Staalbæk“
pr. Dalby.



J. BRINCK
Mejeriet „Flemlose“
pr. Flemlose.



J. BRØCHNER
Andelsmejeriet „Engholm“
pr. Aarslev.



R. R. BUKKEHAVE
Svendborg Mælkeforsyning
Svendborg.



N. P. CHRISTENSEN
Middelfart Mejeri
Middelfart.



N. CHRISTOFFERSEN
Nr. Søby Mejeri
pr. Nr. Søby.



KR. DISSING
Andelsmejeriet „Rosvang“
pr. Ullerslev.



K. EDSLEV
Ulbole Andelsmejeri
pr. V. Skerninge.



J. FYNBO
Gummerup Andelsmejeri
pr. Glamsbjerg.



N. J. K. GRAUSLUND
Mejeriet „Sanderum“
Odense.



H. H. HANSEN
Gundestrup Mejeri
pr. Stenstrup.



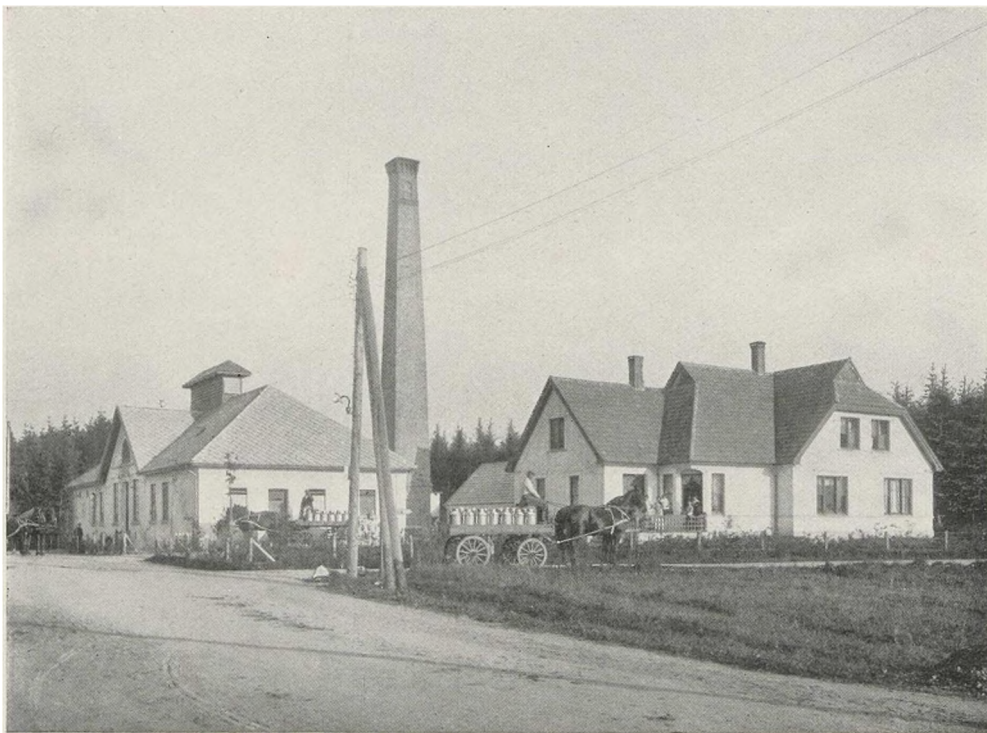
R. HANSEN
Kaslund Mejeri
pr. Aarup.



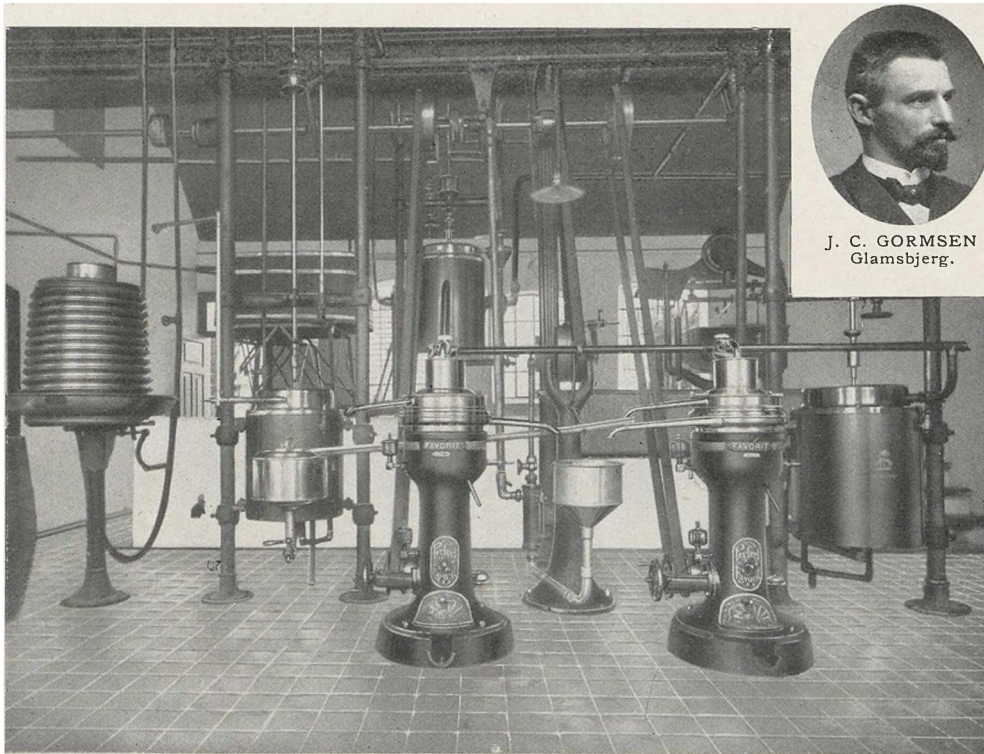
S. HEMMINGSEN
Mejeriet „Nørrevange“
pr. Højby F.



S. P. HANSEN
Ullerslev-Skjellerup Andelsm.
pr. Ullerslev.



Glamsbjerg Mejeri pr. Glamsbjerg.



Interiør fra Glamsbjerg Mejeri pr. Glamsbjerg.



A. P. JENSEN
Gudbjerg Mejeri
pr. Gudme.



E. JENSEN
Vejde Andelsmejeri
pr. Allested.



S. JENSEN
Andelsmejeriet „Nyborg“
pr. Nyborg.



P. JESSEN
Brændeskov Mejeri
pr. Svendborg.



N. JOHANSEN
Allesø Andelsmejeri
Beldringe.



J. H. JØRGENSEN
Andelsmejeriet „Søbjergr“
pr. Eiby.



M. JØRGENSEN
Rudme Andelsmejeri
pr. Rudme.



M. JØRGENSEN
Ørsted Andelsmejeri
pr. Aarup.



K. P. KNUDSEN
Mejeriet „Bregnehoj“
pr. Assens.



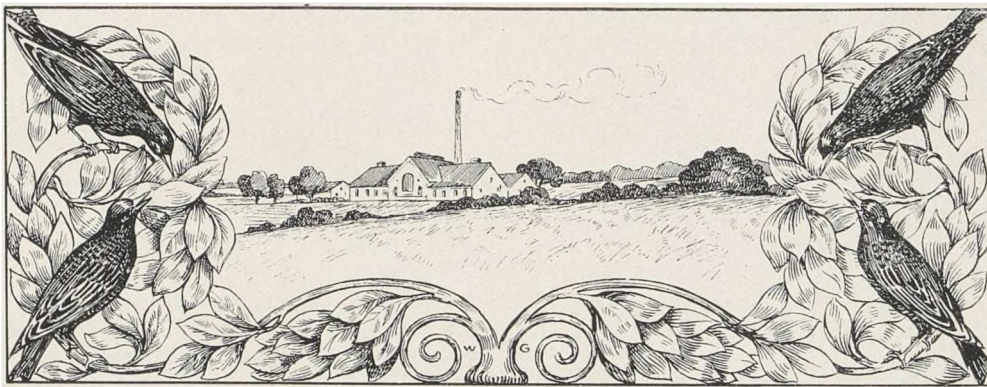
N. KRISTENSEN
Gjestelev Andelsmejeri
pr. Ringe.



H. LARSEN
Borreby Andelsmejeri
pr. Fangel.



S. LARSEN
Brylle Andelsmejeri
pr. Knarreborg.



CENTRIFUGENS ANVENDELSE VED FREM- STILLINGEN AF VALLESMØR

AF PROF. DR. PHIL. ORLA JENSEN

VED OSTELAVNINGEN gaar der som bekendt — alt efter Mælkens Fedme og den anvendte Metode — mere eller mindre Fedt over i Vallen, hvilket paa forskellig Vis lader sig vinde og kærne til Smør. Saaledes indeholder Vallen fra Emmentalerost 0,5—0,7% Fedt og fra hollandske Sød-mælksoste derimod kun 0,35—0,4%, ja i Amerika er det ved omhyggeligt Arbejde endog lykkedes at bringe Fedtindholdet i Vallen fra Cheddarost ned under 0,3%.

For at vinde Vallens Fedt har man i Holland fra gammel Tid brugt at sætte den op i store Trætønder, som saa bliver skummede efter 12—24 Timer.

Vallefløden opbevares dernæst paa et køligt Sted (ofte 3—8 Dage), indtil man har tilstrækkeligt til at kærne. Det er en Selvfølge, at det saaledes fremstillede Smør er af yderst tarvelig Kvalitet.

Langt bedre Vallesmør faas paa den i Svejts almindelig anvendte Metode »*Forbrydningen*«. Efter denne ophedes Vallen i selve Ostekedlen under Til-sætning af lidt »*Sauer*«, hvorved Fedtet samler sig paa Overfladen, saasnart Temperaturen har naaet c. 80°. Ved denne Varmegrad bliver Vallen nemlig mere tyndflydende, idet Laktalbuminen begynder at koagulere, og Fedtkuglerne vil derfor — hjulpede af de opadgaaende Strømninger — hurtigt stige op til Overfladen, hvor de skummes af. Da Forbrudfløden maa betegnes som pasteuriseret, vilde Svejtserne have været det første Folk, der havde fremstillet Smør af pasteuriseret Fløde, i Fald de ikke, saaledes som det altid sker i Praksis, blandede den med en mindre Mængde raa Fløde skummet af Aftenmælken.

Da den kontinuerlige Mælkecentrifuge blev opfundet, laa det nær ogsaa at forsøge at benytte den til Valleskumning, og næppe var *Burmeister & Wains* Centrifuge bragt i Handelen, 1881, før Vallen fra den danske Svejtserost paa Kragerupgaard blev centrifugeret, hvorved man fik langt bedre Vallesmør end tidligere. Det fortjener at fremhæves, at det var den *danske* Foregangsmand paa Ostelavningens Omraade, Forpagter *P. Trock*, der først har haft denne Idé, thi i Litteraturen findes Svejtseren *Pfister-Huber* (*Schweizerische Milchzeitung* 1885) og Bayeren *I. Widmann*, (*Fleischmann: Lehrbuch der Milch-wirtschaft* 1901, S. 243) opførte som de første, der gjorde Forsøg paa ved Hjælp af *Burmeister & Wains* Centrifuge at skumme Valle. Disse Forsøg fandt imidlertid først Sted henholdsvis 1885 og 1886. Begge fandt de, at man fik baade mere og bedre Smør end ved Forbrydningen.

Alligevel har Vallecentrifugeringen ingen almindelig Udbredelse faaet i *Svejts*, og Grunden hertil er ikke blot, at de fleste Osterier ikke er forsynede med Dampkraft, men ogsaa den gode gamle Skik *ikke at ville give Svinene raa Valle*; og skal Vallen koges efter Centrifugeringen, saa er der ikke vundet



J. P. LAURSEN
Jordløse Mejeri
pr. Jordløse.



N. LOMHOLT
Hundslev Andelsmejeri
pr. Kolstrup.



FR. LUNDSTRØM
Mejeriet „Jægersminde“
pr. Aarup.



N. M. MADSEN
Mejeriet „Fuglevig“
pr. Skalbjergh.



K. MIKKELSEN
Guldbjerg Andelsmejeri
pr. Guldbjerg.



NIELSEN PJDSTED
Mejeriet „Aakilde“
pr. V. Skerninge.



P. NIELSEN
Mejeriet „Enghave“
pr. V. Ebberup.



R. NIELSEN
Kirkeby Mejeri
pr. Kirkeby.



TH. NIELSEN
Haarby Andelsmejeri
pr. Haarby.



CHR. OTTZEN
Veflinge Mejeri
pr. Aarup.



L. PETERSEN
Bakkekilde Mejeri
pr. Svendborg.



K. POULSEN
Rue Mejeri
pr. Sønderlø.

stort derved. *Peter* har nemlig fornylig vist (XX Jahresbericht der Bernischen Molkereischule im Rütli-Zollikofen 1907) at man ved Forbrydningen kan vinde ligesaa meget Fedt af Vallen som ved Centrifugering, og at det lidt større Smørudbytte, som den sidste Metode giver, nemlig 5,7 Kg. i Stedet for 5,5—5,6 Kg. pr. 1000 Kg. Valle, udelukkende skyldes den Omstændighed, at man ved Centrifugering faar mindre »Kærnevalle« (med ca. 0,5 0/0 Fedt) til Rest end ved Forbrydning. I Fald den centrifugerede Vallefløde ikke pasteuriseres, er det deraf fremstillede Smør heller ikke fuldt saa holdbart som Forbrudsmørret.

I *Holland*, hvor som nævnt den anvendte Metode til Vallens Skumning er ret primitiv, skulde man snarere vente, at Centrifugerne hurtigt havde vundet Indpas i Osterierne; men det maa ikke glemmes, at de bedste og fedeste hollandske Oste endnu stadig laves paa Bøndergaardene, hvor man ingen Dampkraft har til sin Raadighed, og at haandcentrifugere Vallen lønner sig ikke, thi Kunderne, der er vant til »*kræftigt*« Smør, forstaar ikke at goutere Centrifugesmørret. Det er det samme Forhold, som gør sig gældende med Ost; hvem der er vant til skarpe, urensmagende Fødemidler foretrækker dem for de rensmagende. Kun de store hollandske Ostefabrikker kan med Fordel centrifugere Vallen, og her er denne Metode ogsaa fra 1893 af at regne, hvor de første Forsøg anstilledes, efterhaanden bleven den mest anvendte.

I *Amerika* bruger Svejtserne ret almindeligt at centrifugere Vallen fra Emmentalerost, efter at *Wing* 1895 havde forsøgt og anbefalet Metoden (Cornell University's Agricultural Experiment Station, Bulletin 85). Udbyttet varierer fra 3—6 Kg. pr. 1000 Kg. Valle. Efter *Farrington* (Wisconsin Experiment Station 1905) centrifugeres mange Steder to Gange, idet man af Vallen først tager en tyndere Fløde med ca. 12 0/0 Fedt og saa deraf laver en tykkere Fløde med ca. 50 0/0 Fedt. Ved at centrifugere Vallen med den Temperatur, som den har, naar Emmentalerosten er færdig, altsaa ca. 50° varm, lader det sig imidlertid meget godt gøre paa en Gang at fremstille en tilstrækkelig koncentreret Fløde (med 25—30 0/0 Fedt). Da man ved Tilvirkningen af Cheddarost kun kan



M. RASMUSSEN
Mejeriet „Fælleslykke“
pr. Gjelsted.



CHR. SØNDERGAARD
Thurup Mejeri
pr. Aarup.



AD. SØRENSEN
Vester Hæsinge Mejeri
pr. Brobyværk.



L. VANGSGAARD
Højby Allerup Mejeri
pr. Højby.



Viggo Wismann
Espe Mejeri
pr. Espe.



CHR. BRUNTSE
Simmerbølle Mejeri
pr. Rudkøbing.



A. JENSEN
Midtlangelands Herregaardsmejeri
Rudkøbing.



N. NIELSEN
Longelse-Fuglsbølle Mej.
pr. Rudkøbing.



H. RASMUSSEN
Mejeriet „Thorskilde“
pr. Svendborg.



F. P. FILIPSEN
Bregninge Mejeri
pr. Æroskøbing.



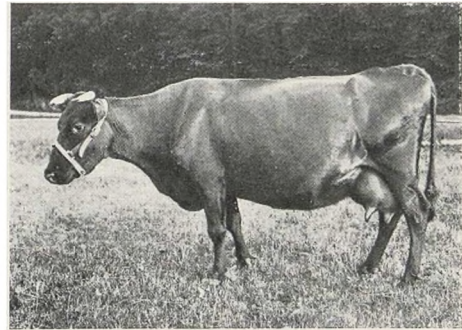
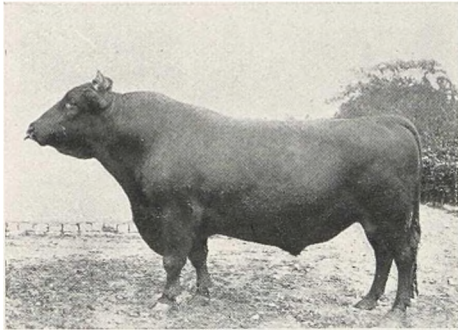
H. HANSEN
Soby Mejeri
pr. Æroskøbing.



L. C. JACOBSEN
Skovby Andelsmejeri
pr. Æroskøbing.

regne med 2 Kg. Smør pr. 1000 Kg. Valle, lønner Fremstillingen af Vallesmør sig kun for Fabrikker, der oster mindst 5000 Kg. Mælk om Dagen. For at bøde herpaa har man i Flødemejeriernes Land selvfølgelig indrettet Vallefloðemejerier. Et saadant, *St. Lawrence Dairy Produce Co.*, blev stiftet 1908 og har afsluttet en femaarig Kontrakt med 11 Ostefabrikker i den kanadiske Provins Ontario og med 25 Ostefabrikker i den tilgrænsende Fristat New-York. Selskabet forsyner Fabrikkerne gratis med Dampurbineseparatorer og henter Fløden pr. Vogn i træbeklædte Spande. Indtægten ved Vallesmørrets Salg deles, efter at Udgifter til Papir og Emballage er fradragne, i tre lige store Dele, hvoraf den ene tilfalder Mælkeleverandørerne, hvis Valle jo er blevet forringet i Værdi, den anden Ostefabrikkerne og den tredje Selskabet.

Til Vallecenrifugering var *Burmeister & Wains* ældste Cenrifuger særdeles egnede, da de ikke kunde blive forstoppede af Ostestøv, noget som Tallerkencenrifugerne er meget udsatte for, naar Vallen ikke først bliver omhyggelig siet igennem Lærred. Men selv om denne Forholdsregel tages, egner kun de større Tallerkencenrifuger sig til Valleskumning, da paa de mindre Afstanden imellem Kuglens Indervæg og Tallerkenerne er vel lille. Til at forvarme Vallen og samtidig hæve den fra Ostekarret til en højere liggende Beholder benyttes med Fordel Injektorer eller Pulsometre. For at bibringe Vallesmørret en lignende Smag som det almindelige Smør fandt *Trock* straks paa at kærne Vallefloðen med en Tredjedel Kærnemælk. At syrne Vallefloðen paa almindelig Vis, har voldt en Del Vanskeligheder, idet den ingen Kasein indeholder og saaledes ikke kan blive jævn. Her lader Processens Fremskriden sig kun nøjagtig kontrollere ved Titring. Nutildags fremstiller ikke blot *Trock* Vallesmør, der er syrnet med Renkulturer, men denne Fremgangsmaade anvendes ogsaa flere Steder i Holland og Amerika. Medens det efter de tidligere Metoder fremstillede Vallesmør altid indeholdt mere Æggehvite og Vand end almindeligt Smør, saa har Cenrifugevallesmørret i Reglen en normal Sammensætning.



Kvæg af fynsk Race.



ANDERSEN
Maribo Mejeri
Maribo.



E. ANDERSEN
Maglebrænde Andelsmejeri
pr. Stubbekøbing.



H. ST. BUHL
Mejeriet „Fælleshaab“
pr. Eskildstrup.



H. P. CHRISTIANSEN
Dannemarre Andelsmejeri
pr. Nakskov.



P. CHRISTIANSEN
Andelsmejeriet „Idestrup“
pr. Nykøbing F.



B. CLAUSEN
Sydlaalands Andelsmejeri
pr. Rødby.



DANIELSEN
Stubbekøbing Mejeri
pr. Stubbekøbing.



A. C. ESKILDSEN
Andelsmejeriet „Kortrup“
pr. Søllested.



H. C. FAARBORG
Thorslunde Andelsmejeri
pr. Holeby.



O. GINDRUP
Købelev Andelsmejeri
pr. Nakskov.



CHR. HANSEN
Stouby Andelsmejeri
pr. Væggerløse.



H. CHR. HANSEN
Stokkemærke Andelsmejeri
pr. Søllested.



J. P. H. HANSEN
Abed Fællesmejeri
pr. Søllested.



CHR. JACOBSEN
Andelsmejeriet „Volshave“
pr. Søllested.



M. JENSEN
Mejeriet „Kildedal“
pr. Saksøbing.



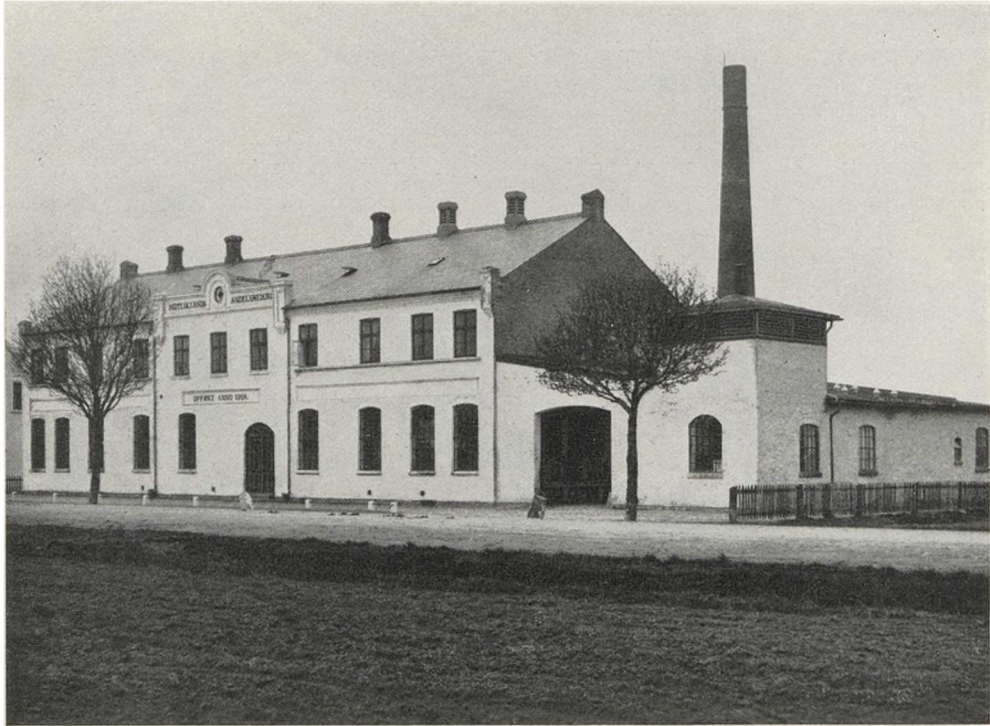
VILH. JENSEN
Femø Mejeri
pr. Maribo.



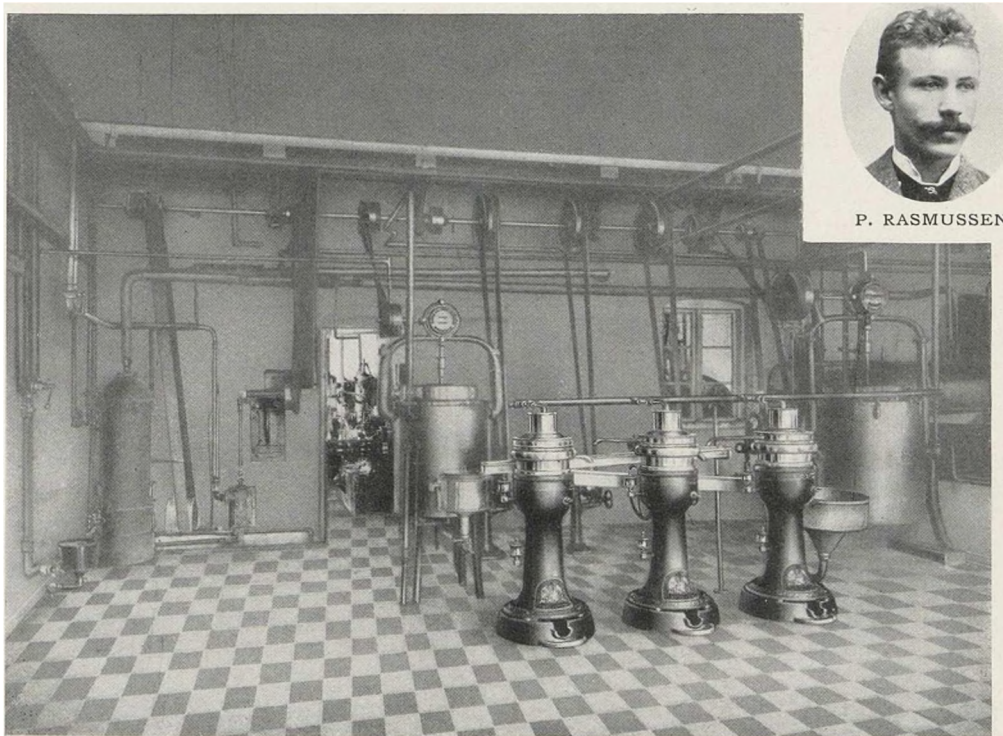
TH. KRAGH
Mejeriet „Øborg“
pr. Gedser.



C. LARSEN
Hjortebjerg Andelsmejeri
pr. Nykøbing F.



Midtlaalands Andelsmejeri, Maribo



Interiør fra Midtlaalands Andelsmejeri, Maribo.

OM TRANSPORTSPANDE FOR MÆLK

DE ALLER FLESTE KULTURLANDE behandles mere og mere Mælken i vore Dage i *Mejerier*, idet det har vist sig, at man paa denne Maade faar større Udbytte og bedre Produkter end ved de tidligere Tidens Hjemmemælkeri. En ganske naturlig Følge af denne Udvikling er imidlertid, at Spørgsmaalet om at fremskaffe en god og billig Transportbeholder for Mælken, naar den føres til og fra Mejeriet, i lige saa høj Grad er blevet et Forgrundsspørgsmaal indenfor Mælkeri-Industrien som Spørgsmaalet om de Maskiner, der daglig arbejder indenfor selve Mejeriets Ramme.

Der kan næppe være nogen Tvivl om, at man nutildags i langt overvejende Grad anvender Spande af fortinnet Jærn- eller Staalplade til Mælketransporten, i hvert Fald er det ubetinget Tilfældet i Danmark. Det er derfor Hensigten med efterfølgende dels at gøre nærmere Rede for de Forhold, der gør sig gældende ved disse Spandes Anvendelse i Praksis, dels at give en Forklaring af den Fremgangsmaade, der af det Firma, som udsender nærværende lille Hefte, er bragt i Anvendelse for at forbedre saadanne Spandes Kvalitet, dels endelig at drage en Sammenligning mellem dem og Fabrikata af andre Materialer.

Hvilke Fordele Spande af fortinnet Staalplade byder, er det let at faa Øje paa; de er forholdsvis billige, de er meget modstandsdygtige mod mekaniske Paavirkninger (Stød, Slag), og de er lette at rense, fordi de ikke væsentlig angribes af de almindelige Rensningsmidler (Soda, Sæbe o. l.), selv naar disse anvendes som varme Opløsninger.

Desværre lider de imidlertid af en Mangel, som enhver Mejerist kun altfor godt kender, nemlig den, at de *ruste*, eller rettere *Jærnet ruste*. (Da »Staal« kemisk set er Jærn med visse bestemte Indblandinger og deraf følgende Egenskaber, og da det er Grundstoffet Jærn, der ruste, vil i det følgende Udtrykket



R. LARSEN
Vaalse Andelsmejeri
pr. N. Alslev



R. P. LARSEN
Freilev & Omegns Andelsmejeri
pr. Nykøbing F.



C. C. LAURITZEN
Guldborg Mejeri
pr. Guldborg.



J. P. NIELSEN
Systofte Andelsmejeri
pr. Nykøbing F.



R. NIELSEN
Horbelev Andelsmejeri
pr. Stubbekøbing.



KR. OLSEN
Bogø Andelsmejeri
pr. Stubbekøbing.



L. PEDERSEN STORM
Tillitze Mejeri
pr. Nakskov.



A. PAULSEN
Grønge Andelsmejeri
pr. Grønge.



M. RAHBK
Døllefælde Fællesmejeri
pr. Saksøbing.



H. RASMUSSEN
Andelsmejeriet „Rørbæk“
pr. Saksøbing.



Til Brugere af Transportspande.

Der har i de sidste Aar under Forsøgslaboratoriets Kontrol været benyttet Transportspande af forskellige Fabrikata paa Mejeriet-Hedelykke, ved Hedehusene St. for at faa konstateret, hvilken Transportspand der var den mest holdbare.

Spandene blev den 6. November 1908 givne i Brug til en af Mejeriets Leverandører (Gaardejer Hans Henningsen, Kallestrup), og de har været i Brug stadig siden.

Den 7. December 1909 blev Spandene underkastede et grundigt Eftersyn, og det viste sig da, at

Spand Nr. 1, som var en helpresset Spand, forsynet med rusthindrende Bundplade, var aldeles rustfri. Af

Spandene Nr. 2—3 og 4, som ikke var helpressede og ikke forsynede med rusthindrende Bundplade, var **Nr. 2** rustet langs Sammenføjningerne, og i **Nr. 3 og 4** var der en svagt begyndende Rustdannelse i Bunden.

Spand Nr. 1, der har vist sig at være absolut rustfri,
er fra

Burmeister & Wain's Eksport Kompagni

(Aktieselskab).

Overgaden n. Vandet 9, København C.

Telefon 2326. Telegr.-Adr.: Centrifuge

(42)

Jærn blive benyttet overalt). *Jærnrust* er en Forbindelse af *Jærn* og *Ilt* med et større eller mindre *Vandindhold*. For at Jærnet skal ruste, er det nødvendigt, at det er i *direkte* Berøring med *Ilt* og *Vand*, men disse to Stoffer alene kan dog ikke frembringe *Rust**), der maa desuden være *Kulsyre* tilstede, uden at denne dog indgaar som Bestanddel i Rusten. Naar Jærnet rustet i Luften, er det derfor, fordi den atmosfæriske Luft indeholder alle de for Rustdannelsen nødvendige Bestanddele**). — Lignende Betydning, som *Kulsyren* har for Rustdannelsen, har ogsaa de fleste andre *Syrer* samt en *Del* af de *kemiske Forbindelser*, man kalder »*Salte*«, hvoraf for Eks. almindelig *Salt*, *Kogsalt*, er et af de for Rustdannelsen farligste.

Efter det foran anførte vil det uden videre forstaas, at hvis man lader Rester af *Vand* eller *Mælk* eller et hvilket som helst flydende vandholdigt Stof (*Mælk* indeholder som bekendt c. 88⁰/₁₀₀ *Vand*) henstaa i Bunden af en *ikke fortinnet Mælkspand*, vil alle *Betingelser* for *Rustdannelse* være tilstede, og Jærnet vil altsaa ruste. Men hvorfor dannes der *Rust* i en *fortinnet Spand*? Her er Jærnet dog dækket. Svaret kan kun blive: Det er et Faktum, at alle saadanne Spande rustet, dette kan kun ske ved, at Jærnet som nævnt

*) Det hævdes dog af enkelte Forskere.

**) Atmosfæren bestaar af Kvælstof, Ilt, Kulsyre og Vanddamp.



J. RASMUSSEN
Tvede Mejeri
pr. Horslunde.



L. RASMUSSEN
Mejeriet „Kragemose“
pr. Aunede.



L. RASMUSSEN
Ly Mejeri
pr. Nakskov.



H. RAVN-POULSEN
Mejeriet „Nutiden“
pr. N. Alslev.



LUDV. BIDSTRUP
Mejeriet „Pedersker“
pr. Pedersker
Bornholm.



A. JENSEN
Andelsmejeriet „Hammersdal“
pr. Hasle
Bornholm.



C. JOHNSEN
Mejeriet „Kajbjerggaard“
pr. Allinge
Bornholm.



P. KOFOED
Mejeriet „Bosthøj“
pr. Aakirkeby
Bornholm.



C. LARSEN
Mejeriet „Tejbjerg“
Sejero pr. Kallundborg.



A. M. PETERSEN
Mejeriet „Tadebæk“
Sejero pr. Kallundborg.

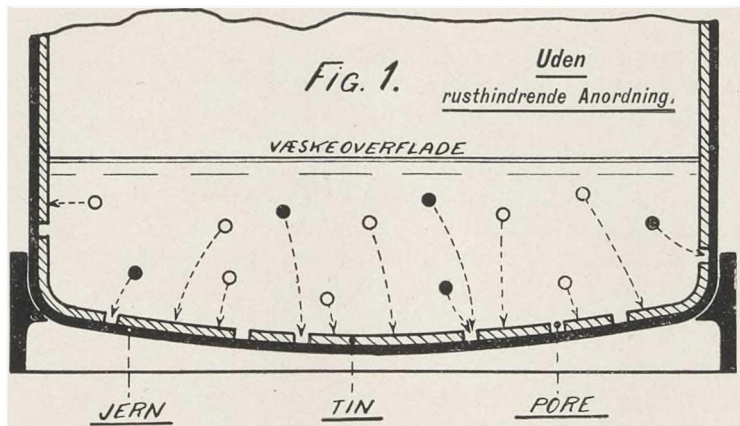
er i direkte Berøring med de rustdannende Stoffer, altsaa maa der være Porer i Fortinningen, hvorigennem disse Stoffer faar Adgang til Jærnet, det er den eneste mulige Forklaring, eller med andre Ord, det er i Øjeblikket en Umulighed at frembringe en Fortinning*) paa Jærn, der er absolut uigennemtrængelig for Væske og Luft.

Nu skulde man tro, at naar Porerne var mikroskopisk smaa, maatte Rustdannelsen blive ganske ringe, men her træder den *galvaniske* Virkning mellem Tin og Jærn til og fremkalder en kraftig og for Jærnet skadelig Proces. Naar Tin og Jærn berører hinanden og samtidig er i Berøring med en vandig Opløsning, vil der dannes en galvanisk Strøm, der vil arbejde paa at sønderdele Vandet i dets Bestanddele Ilt og Brint, og da Jærnet er mere *elektropositivt* end Tinnet, vil Ilten søge til de ubedækkede Steder af Jærnet og altsaa understøtte Rustdannelsen; Brinten søger til Tinnet, hvor den er uden Virkning. Processen anskuelliggøres i hosstaaende Skitse (Fig. 1), hvor Porerne i Tinnet naturligvis er viste overdrevet store, og hvor Vandets Sønderdeling er illustreret ved Punkter, der betegner Ilt og Brint.

Anbringer man nu paa Tinnet en Plade af en eller anden Legering som er betydelig mere *elektropositiv* end Jærnet, vil denne fremkalde en modsat rettet Strøm, idet Pladen selv *bemægtiger sig Ilten* og sender Brint saavel til Tin som til Jærn, hos hvilket sidste Brinten uskadelliggør den eventuelt tilstedeværende Ilt. Processen vil da væsentligt se ud, som Fig. 2 viser.

Det er altsaa den her beskrevne Proces, der i væsentlig Grad hindrer Rustdannelsen paa Jærnet. Imidlertid er det en Erfarings sag, at hvis man udsætter et Stykke fortinnet Jærnblik, paa hvilket man har loddet en Plade af den nævnte Legering, en kortere Tid for en rustdannende Vædskes Indvirkning og derefter fjærner Legeringen, vil det fortinnede Jærn vedblivende vise større Modstandsdygtighed mod Rust end oprindeligt, noget der vanskeligt kan forklares

*) Man har Eksempler paa, at tættere og mere holdbar Fortinning kan fremstilles ved at blande Tinnet med Bly, men denne Methode er selvfølgelig i højeste Grad forkastelig, da Bly som bekendt er meget giftigt.

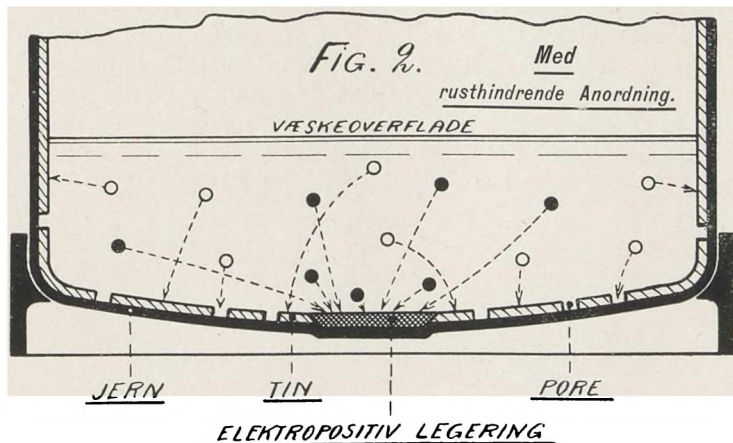


○ = BRINT

● = ILT

Ilten gaar til Jernet og danner Rust.

Brinten gaar til Tinnet uden Virkning.



○ = BRINT

● = ILT

Ilten gaar til Legeringen uden Rust-Virkning.

Brinten gaar til Tin og Jern og forhindrer Rustdannelse.

paa anden Maade end ved at antage, at et af de tilstedeværende Metaller ved Hjælp af den galvaniske Strøm har udskilt sig i Tinnets Porer og saaledes helt eller delvis har lukket dem. Spande forsynede med Anordninger af den her beskrevne Art (patenteret) har allerede været anvendte i Praxis tilstrækkelig længe, til at de kan betegnes som et afgjort Fremskridt fremfor de almindelige Transportspande af fortinnet Jærn, men det var jo muligt, at man kunde opnaa endnu bedre Resultater ved at fremstille Spande af helt andre Metaller. Ogsaa i denne Retning har de senere Aar adskillige Forsøg at opvise, og navnlig vil der være Anledning til at fæste Opmærksomheden paa Spande af fortinnet Kobber. Det vil ikke kunne nægtes, at Spande af fortinnet Kobber frembyder visse Fordele, saaledes bl. a. at Fortinningen er særlig fast og jævn, og at der ikke er Tale om Rustdannelse, men saadanne Spande er jo meget kostbare og vil altid være ret farlige at bruge, hvis Fortinningen ikke er helt paa-lidelig, fordi Kobberforbindelser er giftige.

Aluminiumspande udmærker sig ved Lethed og Rustfrihed, men de er ikke modstandsdygtige mod mekaniske Paavirkninger og vil derfor trods Rustfriheden ikke vise sig synderlig holdbare. Endelig vil den Omstændighed, at Aluminiumsbeholdere ikke taaler at renses med Sodaopløsning og i det hele ikke modstaar Indvirkning af Alkalier og mange Salte, næppe nogensinde give dem en fremtrædende Plads indenfor Mælkeindustrien, hvor gennemført Renlighed er og nødvendigvis maa være en Hovedbetingelse for Frembringelse af udmærkede Produkter.

J. LØVENTHAL
cand. polyt.
Laboratorieforstander.



ALFR. ANDERSEN
Klakkebro Andelsmejeri
pr. Sorø.



F. ANDERSEN
Mejeriet „Ørekilde“
pr. Helsingø.



K. ANDERSEN
Andelsmejeriet „Kobberdal“
pr. Slagelse.



KJÆR ANDERSEN
Roskilde Mejeri
(nu i Hillerød).



S. C. ARPE
Eskebjerg Andelsmejeri
pr. Svebølle.



CH. v. BRACHT
Ørslev Mejeri
pr. Vordingborg.



Exteriør fra Dansk Mælke-Kompagni.

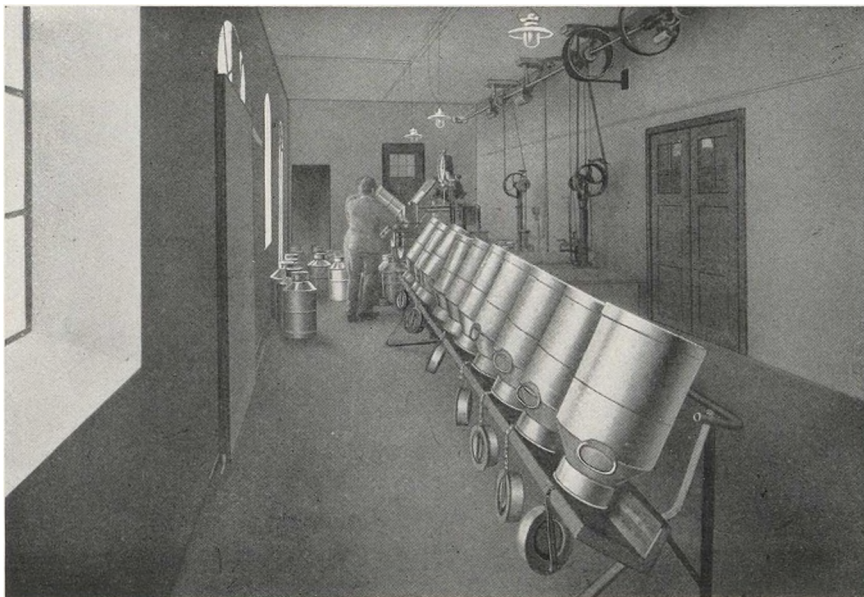
Frederiksberg, 5/10 1908.

Til

A/s Frederiksberg Metalvarefabrik,
hersteds.

Efter Anmodning undlader vi ikke at meddele, at de Mælketransportspande, som Fabriken har leveret os, og som vi har benyttet i de sidste 2 Aar, i hvilken Tid Spandene har været forsynede med Deres

RUSTHINDRENDE ANORDNING,



Interiør fra Dansk Mælke-Kompagni.

har vist sig at være betydelig mere holdbare end nogen anden Transportspand, vi har anvendt, fordi Spandene som Følge af nævnte Anordning saa godt som ikke er modtagelige for Rust, af hvilken Grund vore Udgifter saavel til Omforthing som Reparation er bleven betydeligt reducerede.

Med Højagtelse

A/S DET DANSKE MÆLKE-KOMP.

(sign.) F. Salicath.



P. BRUUN
Mejeriet „Brodal“
pr. Rindsted.



C. A. CHRISTENSEN
Gimlinge Andelsmejeri
pr. Gimlinge.



F. CHRISTENSEN
Fodby Mejeri
pr. Fodby.



CHR. DAVIDSEN
Langebjerg Mejeri
pr. Fuglebjerg.



S. GJERUM
Bringstrup Andelsmejeri
pr. Ringsted.



J. HANSEN
Mejeriet „Fruedal“
pr. Thureby.



J. P. HANSEN
Tersløse Mejeri
pr. Dianalund.



J. HANSEN
Andelsmejeriet „Rosenkilde“
pr. Faxe.



O. HANSEN
Mejeriet „Maglehoj“
pr. Frederikssund.



CHARLES HØY
Horns Herreds Andelsmejeri
pr. Frederikssund.



H. JENSEN
Mælkeriet „Landmandshaab“
Roskilde.



H. C. JENSEN
Andelsmejeriet „Duebjerg“
pr. Sorø.



HANS H. JENSEN
Vedde Andelsmejeri
pr. Vedde St.



J. JENSEN
Mejeriet „Lundshøj“
pr. Fuglebjerg.



JOHS. JENSEN
Kalby Mejeri
pr. Olstrup.



M. JENSEN BARFOED
Mejeriet „Lou“
pr. Lou.



L. JENSEN
Midtsjællands Herregaardsmejeri
pr. Glumsø.



L. P. JENSEN
Tudse Andelsmejeri
pr. Holbæk.



M. JENSEN
Askov Mejeri
pr. Mørkov.



J. JØRGENSEN
Mejeriet „Vestervang“
pr. Ringsted.



JULIUS KJÆR
Ørsløv Mejeri
pr. Slagelse.



C. LARSEN
Mejeriet „Højvang“
pr. Roskilde.



J. LARSEN
Søborg Mejeri
pr. Esrom.



L. H. LARSEN
Mejeriet „Kildevæld“
pr. Helsingø.



V. LARSEN
Mejeriet „Dalsbro“
pr. Frederikslund.



P. LAURSEN
Andelsm. „Esbern Snare“
pr. Jerslev.



A. MADSEN
Dronninggaard Mejeri
Holte.



S. MADSEN
Vemmelev Andelsmejeri
pr. Forlev.



J. MALTHESEN
Jyderup Mejeri
pr. Jyderup.



Burmeister & Wain's arbejdende Mejeri paa Jubilæumsdyrskuet
i København 1905.



P. MELCHIORSEN
Mejeriet „Kildebrønd“
pr. Høng.



CHR. MUNKEBOE
Viemose Andelsmejeri
pr. Viemose.



H. NIELSEN
Herfølge Mejeri
pr. Herfølge.



K. NIELSEN
Mejeriet „Bogely“
pr. Køge.



R. NIELSEN
Taarnemark Andelsmejeri
pr. Sandved.



P. NIELSEN ØSTERLUND
Mejeriet „Konradsminde“
pr. Ringsted.



P. NØRREGAARD
Mejeriet „Virkelyst“
pr. Dalmose.



B. OLSEN
Andelsmejeriet „Lundby“
pr. Lundby.



C. F. OLSEN
Mejeriet „Svalebæk“
pr. Haslev.



KR. OLSEN
Lille-Næstved Andelsmejeri
pr. Næstved.



M. OLSEN
Mejeriet „Ballebjerg“
pr. Snertinge.



J. PEDERSEN
Mejeriet „Skumtofte“
pr. Sandved.



PEDERSEN
Dojringe Andelsmejeri
pr. Dojringe



S. PEDERSEN
Andelsmejeriet „Hedelykke“
Hedehusene.



J. PETERSEN
Haarlev Mejeri
pr. Haarlev.



M. PETERSEN
Valby Mejeri
Valby.



P. PETERSEN
Nordstevns Andelsmejeri
pr. Storehedinge.



V. PETERSEN
Mejeriet „Lyngø“
pr. Sorø.



FR. RASMUSSEN
Ondlose Andelsmejeri
pr. Mørkov.



J. P. RASMUSSEN
Mejeriet „Egemose“
pr. Hyllinge.



P. RASMUSSEN
Jungshoved Andelsmej.
pr. Præsto.



Forv. O. RØNNEBJERG
København's Mejeri
Gl. Kongevej 13.



KR. SAMUELSEN
Ferslev Vellerup Mejeri
pr. Skibby.



N. SCHOUBOE
Karrebækstorp Mejeri
Karrebæksminde.



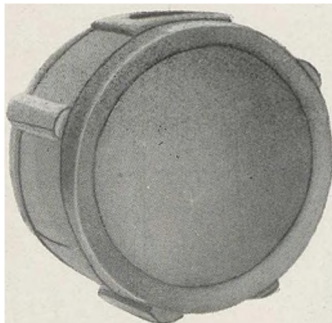
Mælkekande af sort Ler
„Stodderkande“.
(Aar 1800).



Mælkekande af sort Ler
„Stodderkande“.
(Aar 1820).



Mælkekande af rødt Ler.
(Aar 1800).



Mælkeleje til Forsendelse
af Mælk.
(Aar 1850).



Mælkespand af Bøgetræ
med Messingbaand.
(Aar 1850).



Mælkespand til Hjembæring
af Mælken.
(Aar 1860).



FR. SIMONSEN
Nidløse Andelsmejeri
pr. Dianalund.



C. SLOTH
Næstved Mælkeforsyning
Næstved.



H. D. J. SØNDERBECH
Mejeriet „Lerbæk“
pr. Esrom.



TH. SØRENSEN
St. Olavs Kildes Andelsm.
pr. Skibby.



NIELS THOMSEN-PETERSEN
Listrup Mejeri
pr. Ronnede.



CHR. TOFT
Andelsmejeriet „Bjørnskilde“
pr. Korsør.



J. P. VOLSING
Gjorslev Mejeri
pr. Storehedinge.



AUG. VIBERG
Aarslev Andelsmejeri
pr. Slagelse.



A. C. WORBECK
Mejeriet „Skovkilde“
pr. Haarlev.



P. ARNESEN
Rødled Andelsmejeri
pr. Stege.



L. A. LARSEN
Lendemark Andelsmejeri
pr. Stege.



J. PETERSEN
Damsholte Andelsmejeri
pr. Stege.



En sjællandsk Bondepige
som gaar ud for at malke Køer.

Begyndelsen af det 19. Aarh.



En sjællandsk Bondedreng,
som kommer med Mælk
til Byen.

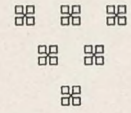
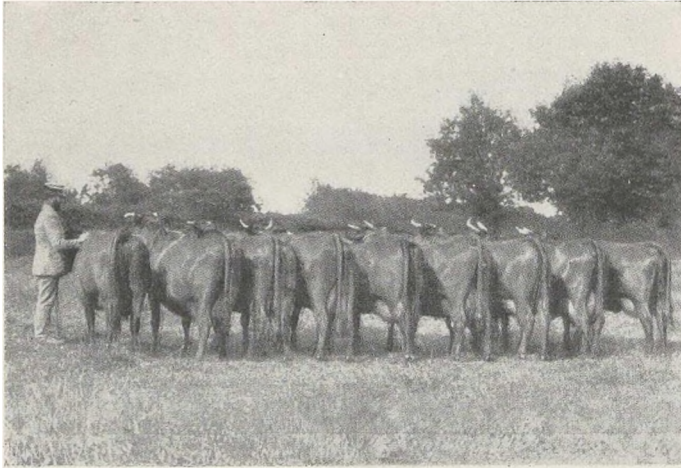
Begyndelsen af det 19. Aarh.

Fløde-Kone.

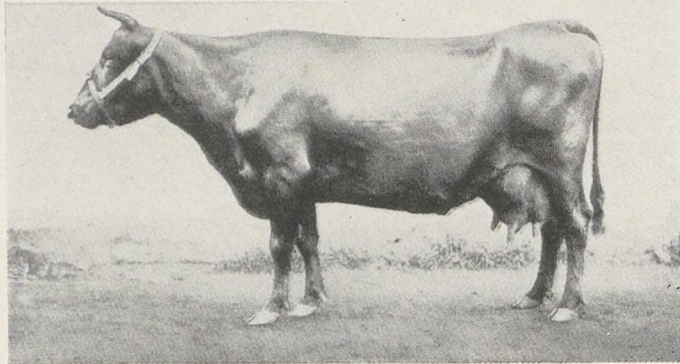
Begyndelsen af det 19. Aarh.



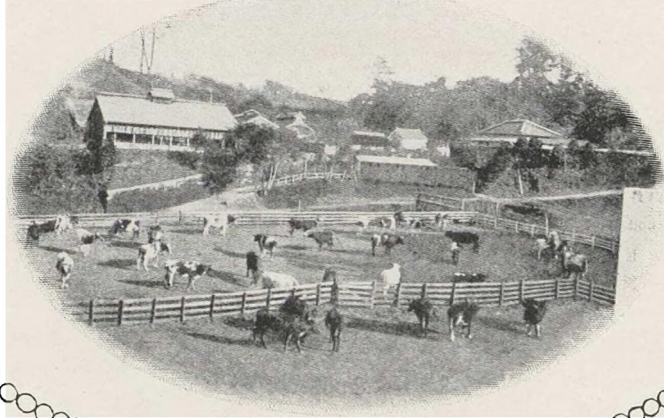
En Bondekarl til Hest bringer Mælk til Byen.
(Aar 1807).



Kvæg af
sjællandsk Race.

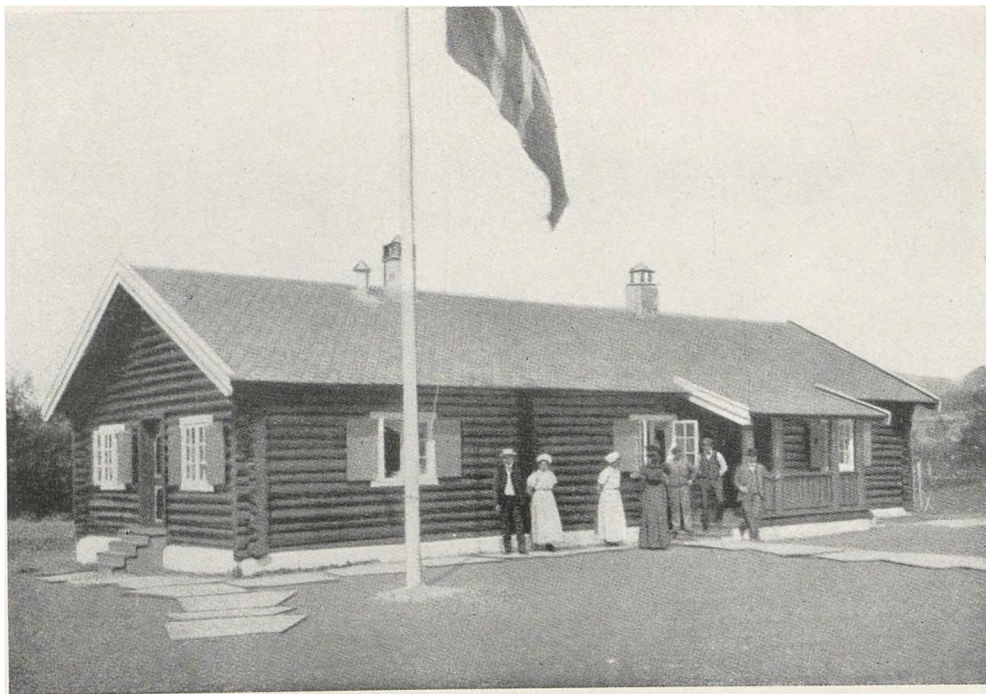


Fra fremmede Lande





Gammelt norsk Sætermejeri.



Moderne norsk Sætermejeri.



Verdens nordligste Mejeri.
Tromsø Sundets Mejeri i Tromsø.



Mejeriet i Langezwaag, Holland.



Mejeriet „Bartlehiem“, Holland.

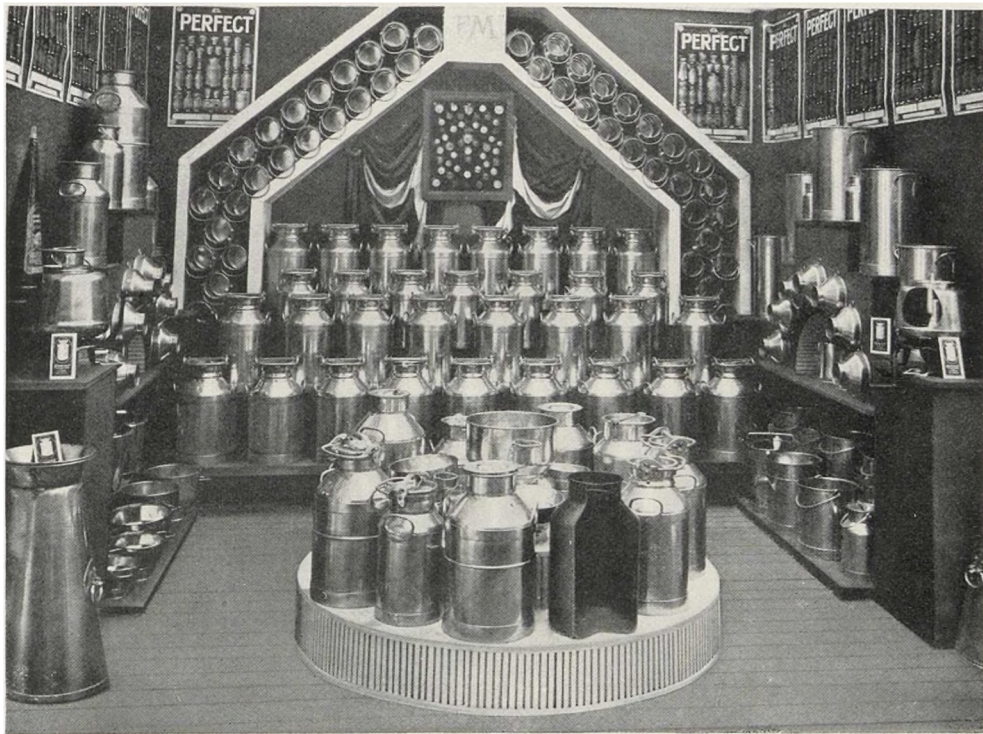


Mejeriet „Lemsterland“, Holland.



Mejeriet i Grouw, Holland.

Burmeister & Wains Afdeling paa Verdensudstillingen i Bryssel 1910.



Vore Spande tilkendtes højeste Udmærkelse:
Grand Prix.



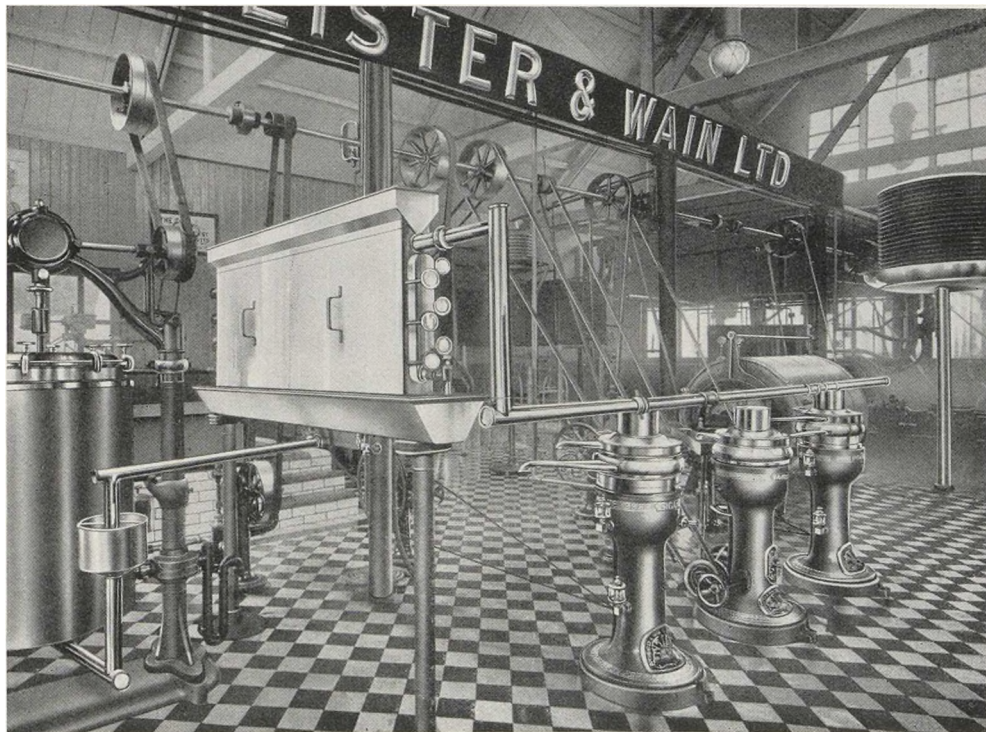
Interiør fra det kongelige Mejeri i Windsor (England).



Louchcullen Mejeri, Ireland.



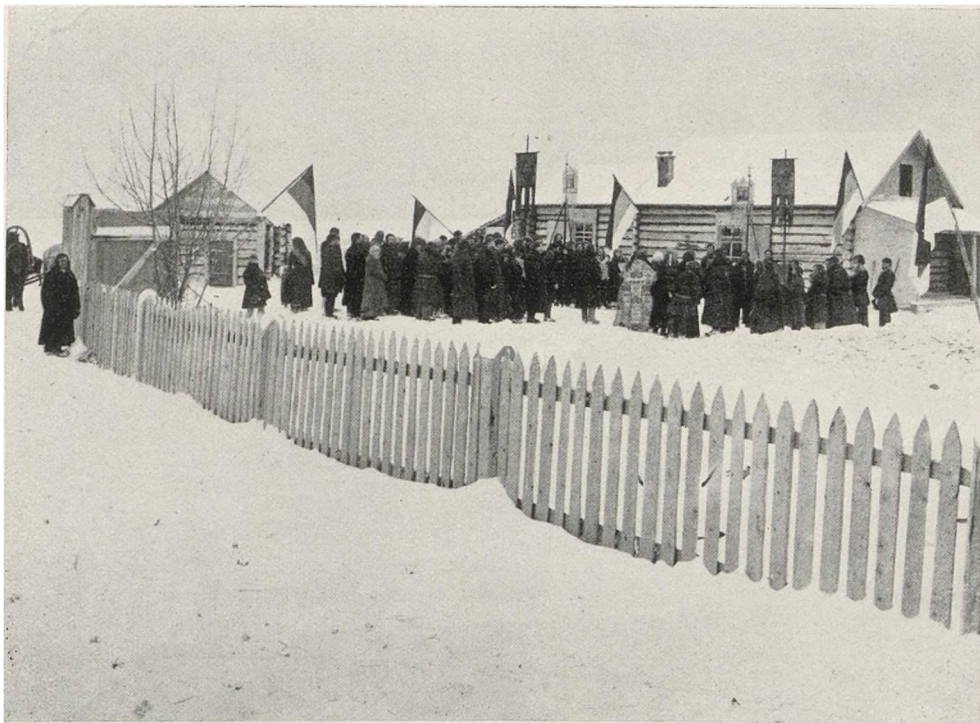
Burmeister & Wain's arbejdende Mejeri paa den internationale Udstilling i Dublin 1907.



Interiør fra Burmeister & Wain's arbejdende Mejeri paa den internationale Udstilling i Dublin 1907.



En Mejeriudstilling i Ober-Kärnten (Østrig).



Indvielse af et sibirisk Mejeri.



Меjeriet i Суерская, Сibirien.



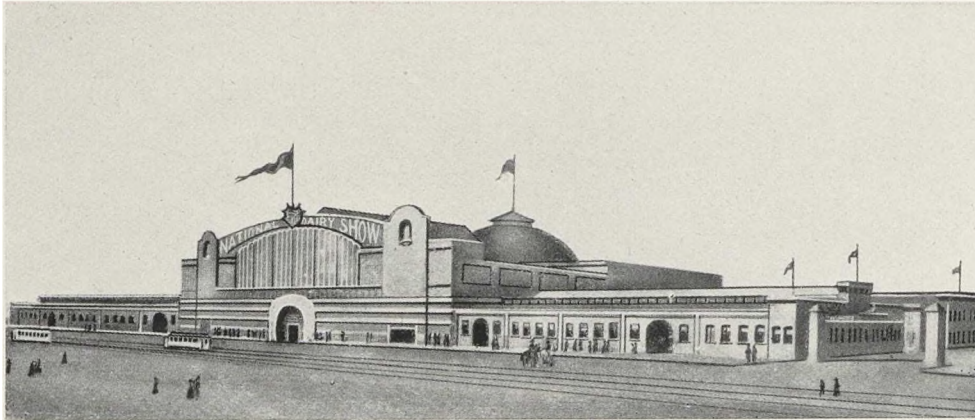
Меjeriet i Енурминская, Сибирien.



Mejeriet i Малобубровская, Sibirien.



Меjeriet i Курoлoвскiй, Сибирien.

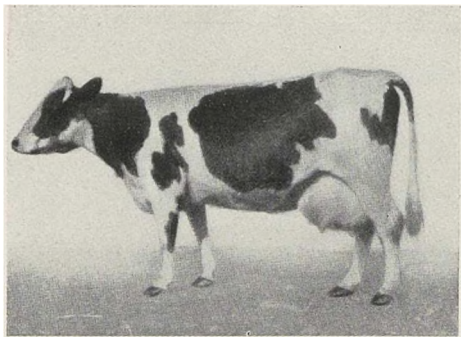


Den permanente Mejeriudstillingsbygning i Chicago.

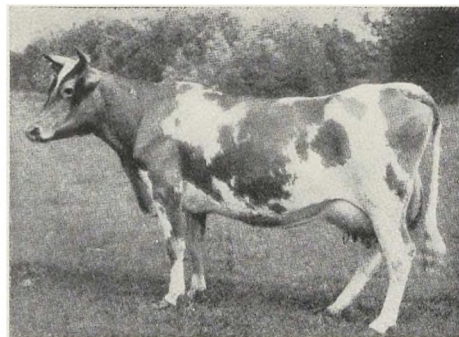
Dette uhyre Komplex er den største Bygning i Verden, som er fuldt moderne indrettet for Afholdelse af Mejeriudstillinger og Mejerimøder. Bygningen rummer bl. a. 30,000 □ Fod Udstillingsplads for Maskiner. Amphiteatret, der har 10,000 Siddepladser, er saaledes arrangeret, at Tilskuerne har Udsigt over hele Udstillingspladsen og over Arenaen, hvor Kreaturerne fremføres. — Staldene rummer 500 Køer.



Den store Udstillingshal i den permanente Mejeriudstillingsbygning i Chicago.
Udstillingen i 1906.



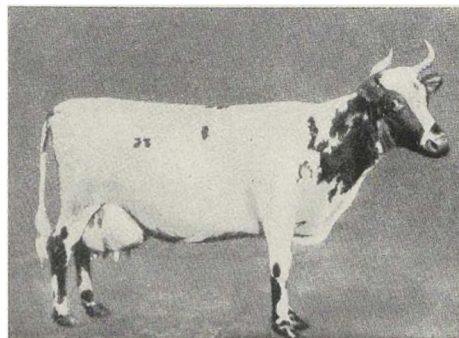
Holstensk-Frisisk Ko.



Guernsey Ko.



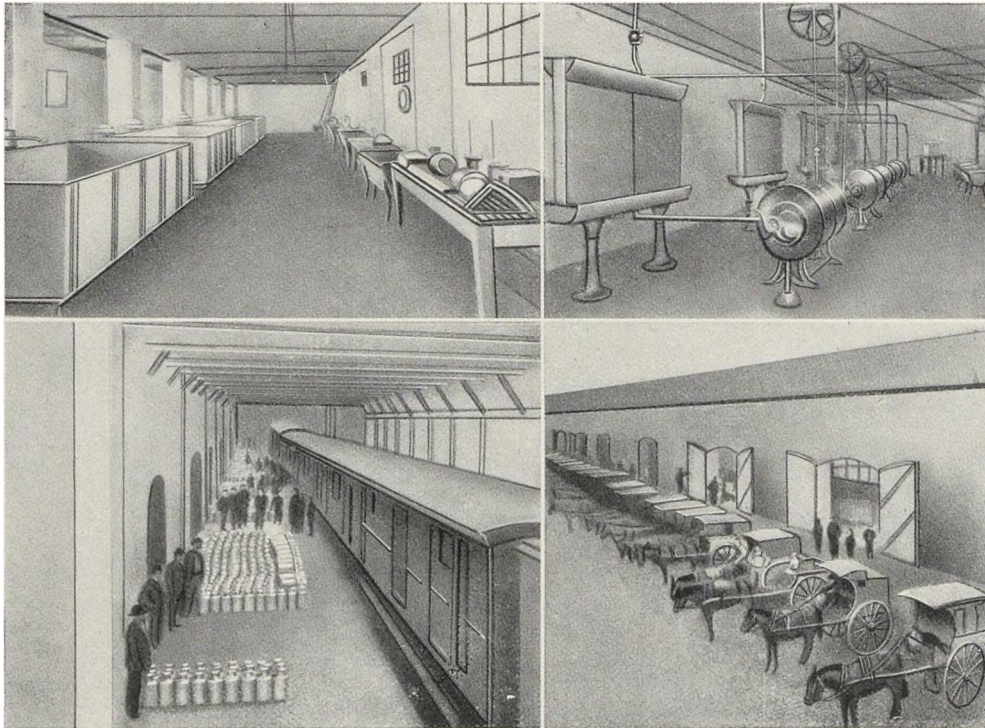
Brun sweitsisk Ko.



Ayrshire Ko.

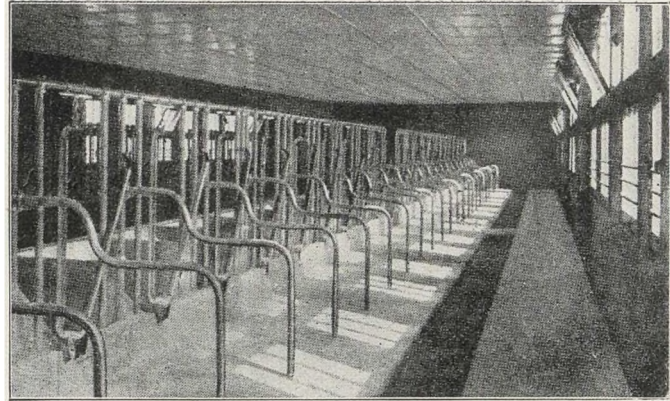


En Kløvermark i Virginia (med karmoisinrød Kløver).

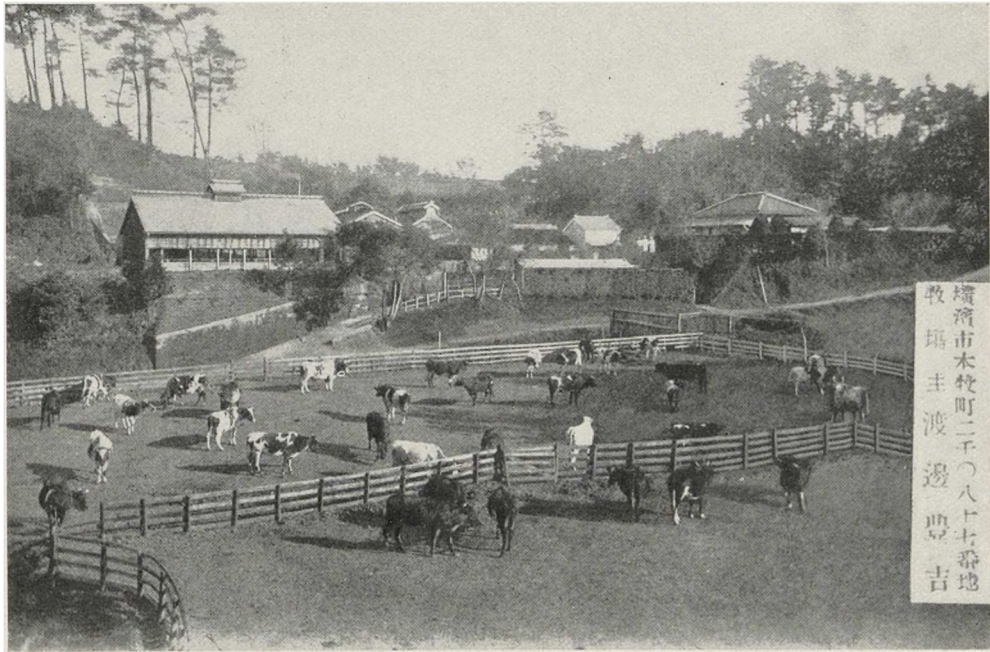


Interiør fra Mejeriet „La Vascongada“, Buenos Aires.

En Mønster-Kostald i
Illinois
(Forenede Stater).



En australsk Farm.



横濱市木枝町二千〇八十七番地
牧場主 波邊豊吉

T. Vatanabe's Mejeri (Japan).



Cambridge Andelsmejeri „Hautapu“, Waikato (Ny-Zeeland).

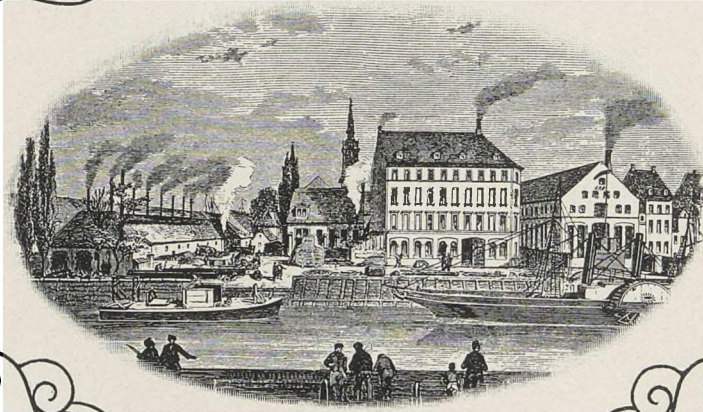


Mælkeforsyning i Afrika.



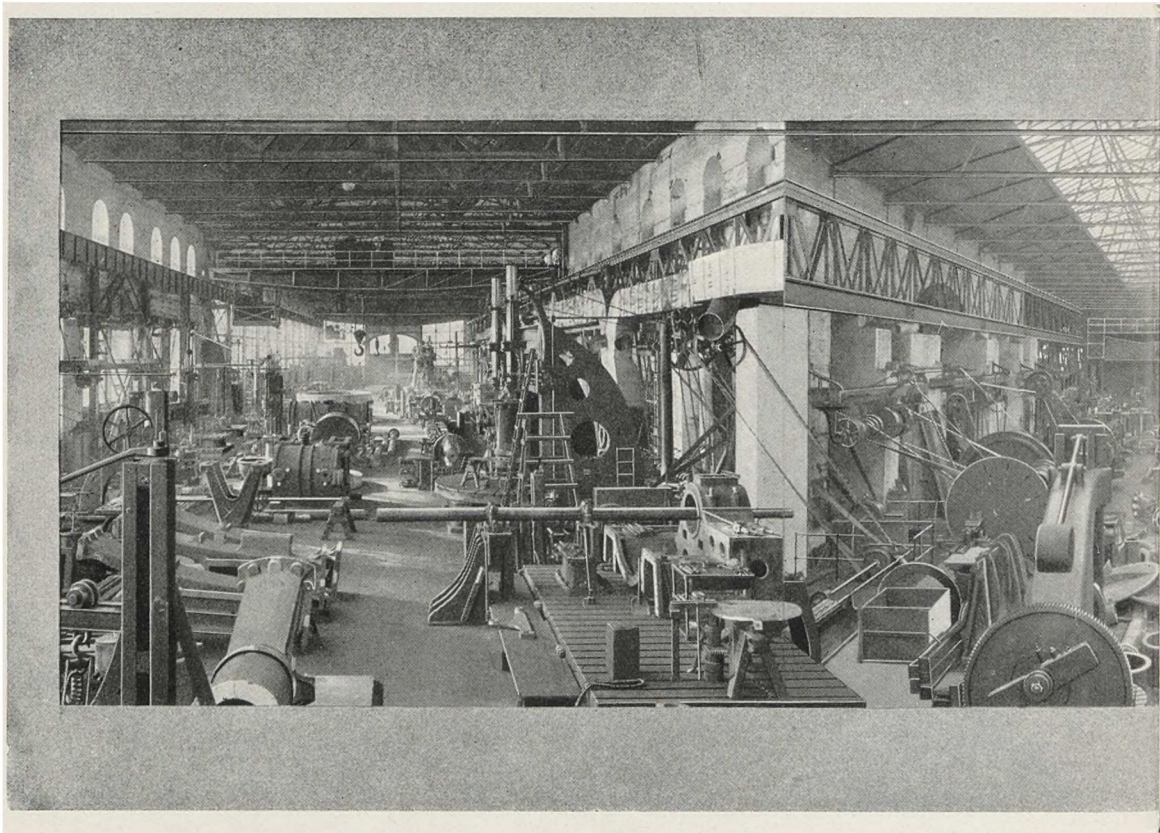
Fra Normandiet. Malkning i Marken.

Fra vor Virksomhed

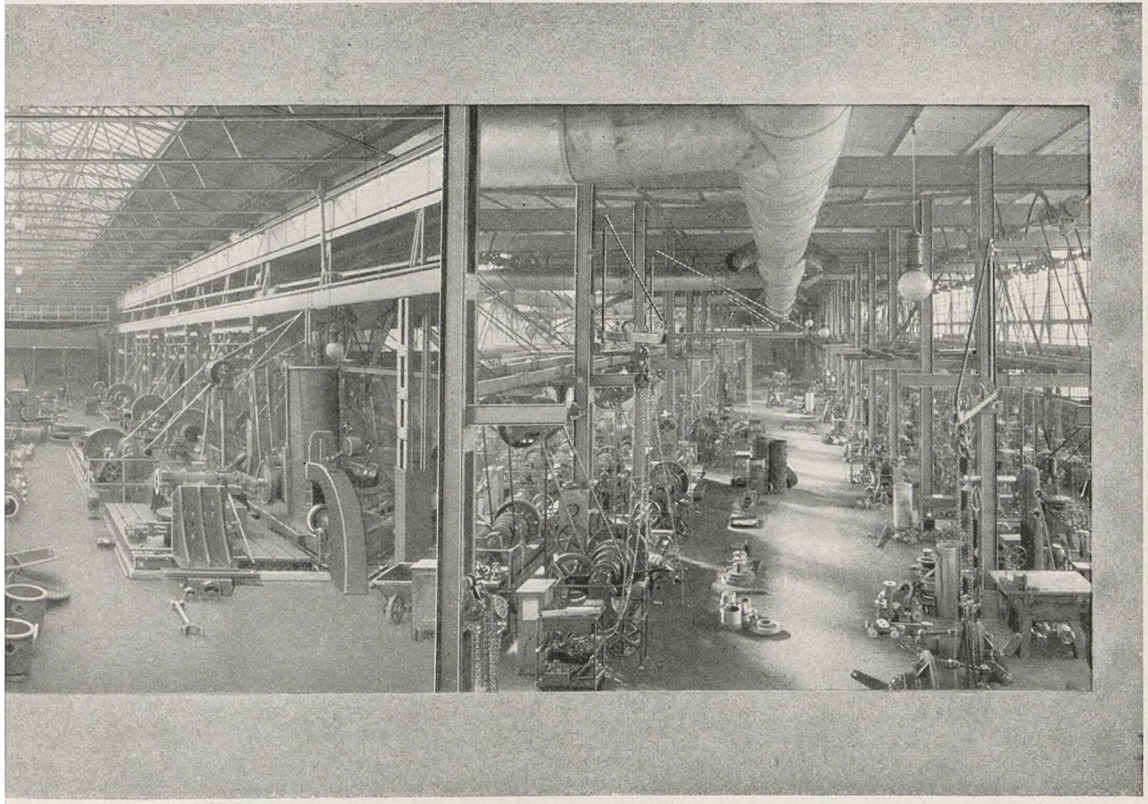


MASKINFABRIKEN | 1856.

FRA VOR VIRKSOMHED



Et Par af de st

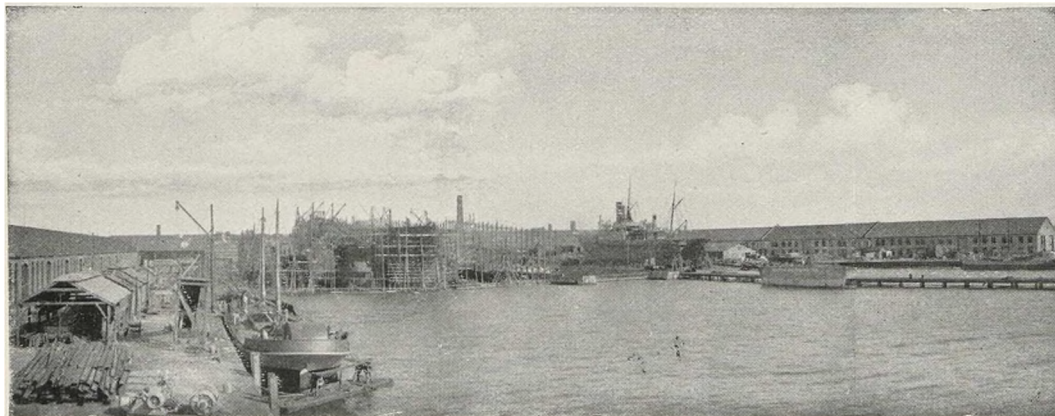


øre Værksteder.

FRA VOR VIRKSOMHED

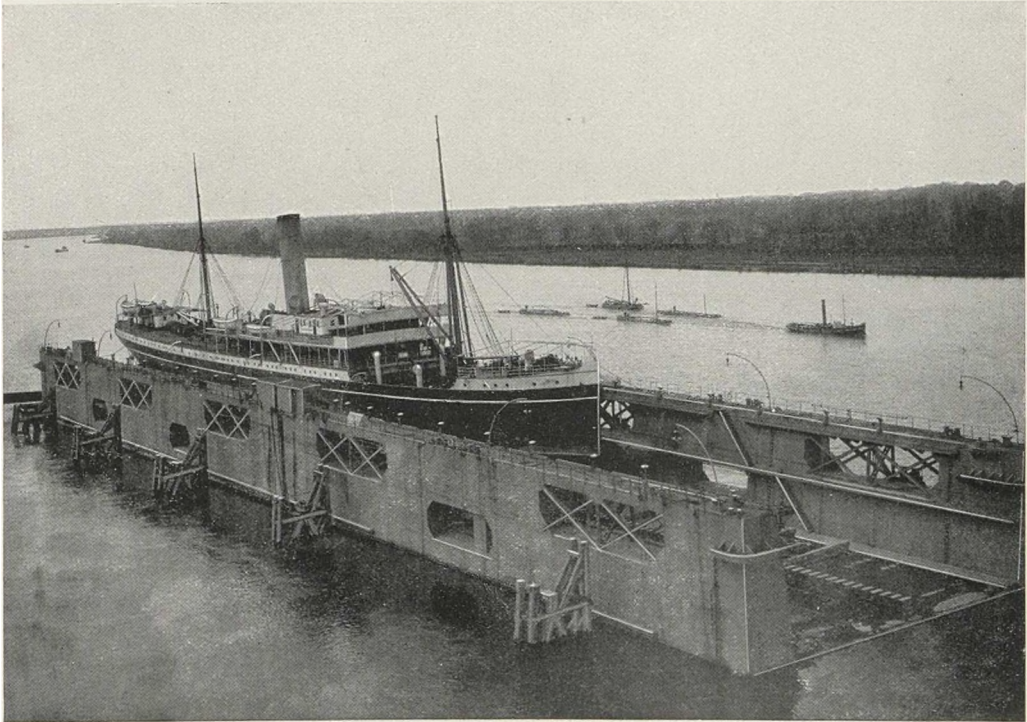


Maskinfabrikerne paa Christianshavn.



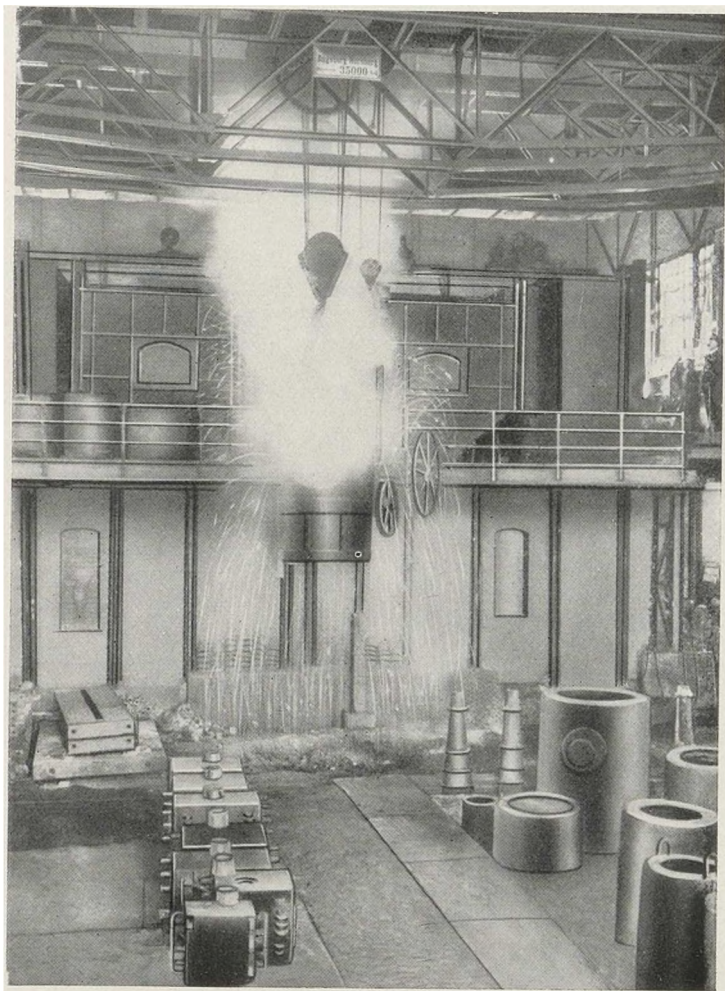
Skibsværftet paa Refshaleøen.

FRA VOR VIRKSOMHED



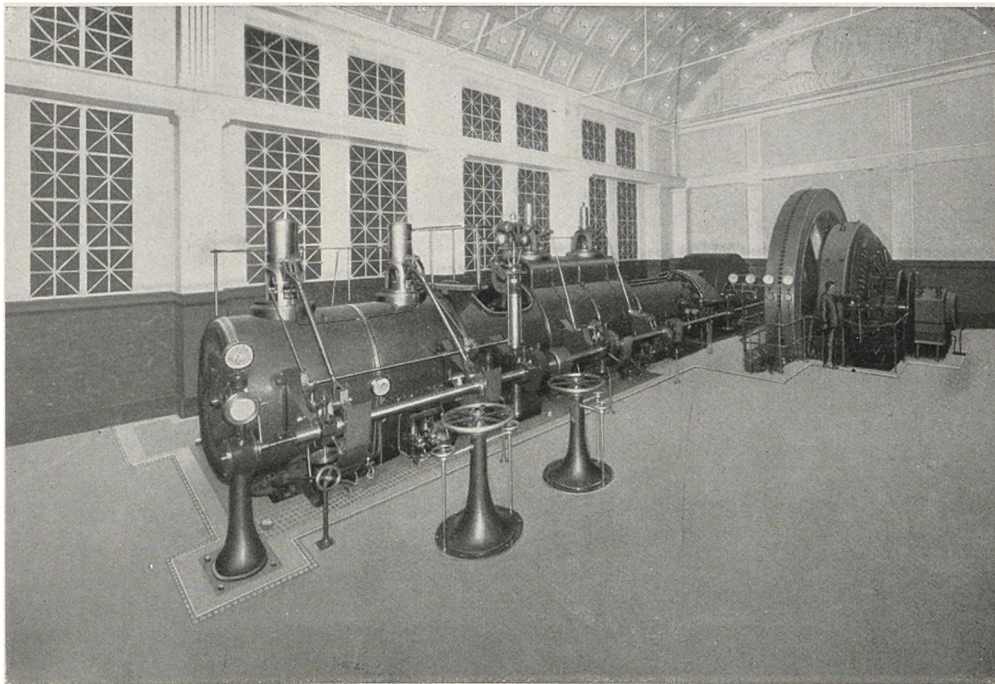
Den nye Flydedok.

FRA J VOR VIRKSOMHED



Smelteovn i vort nye Staalværk.

FRA VOR VIRKSOMHED



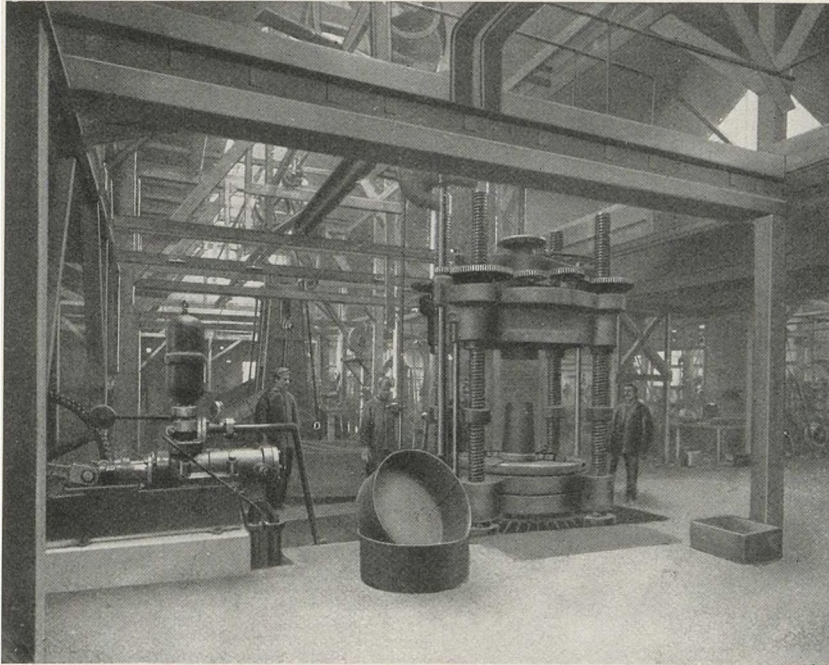
En af Maskinhallerne. — Største liggende Dampmaskine i Skandinavien, 2000 ind. HK.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



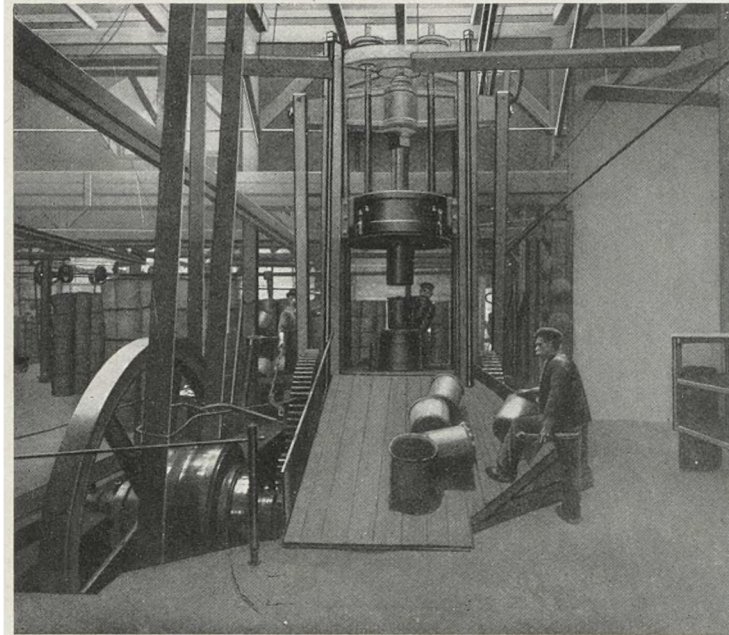
Den nye Fabrik. Udvidelsen mod Nitovej.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



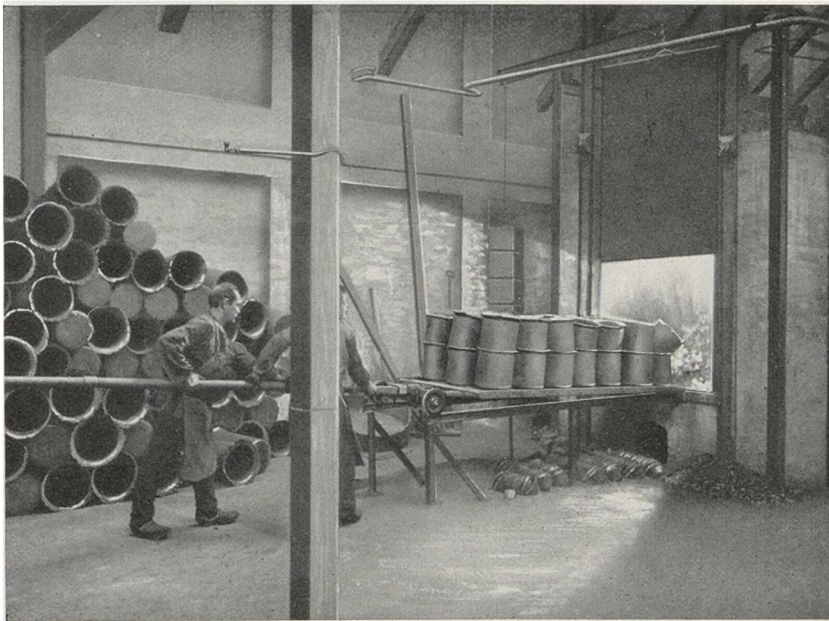
Et af Presseværkstederne.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



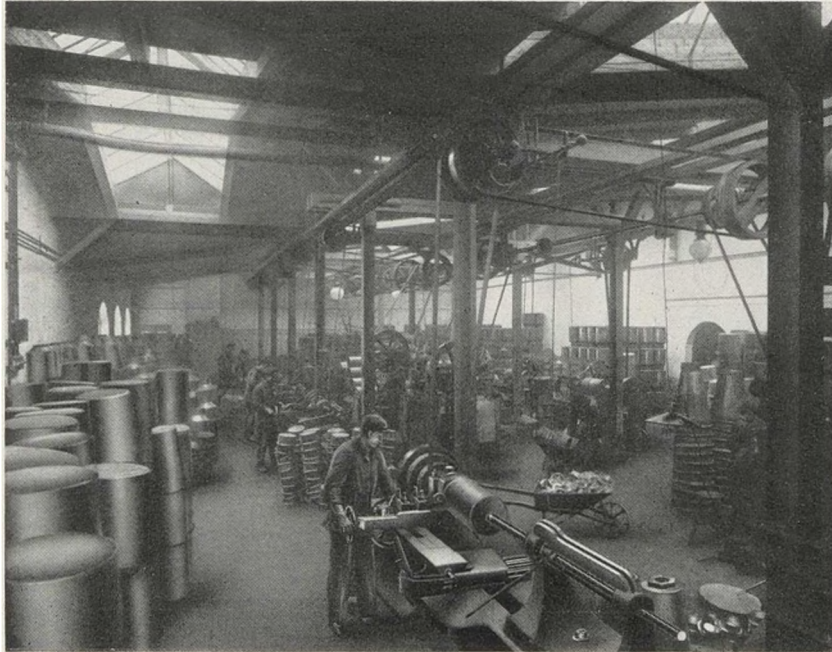
En af Presserne.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



En af Glødevnene.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



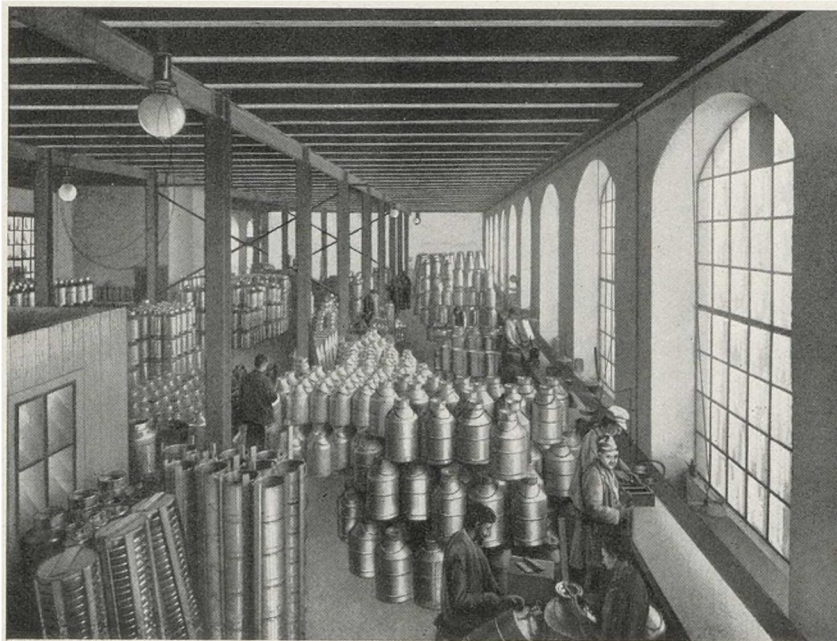
Planerværksted.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



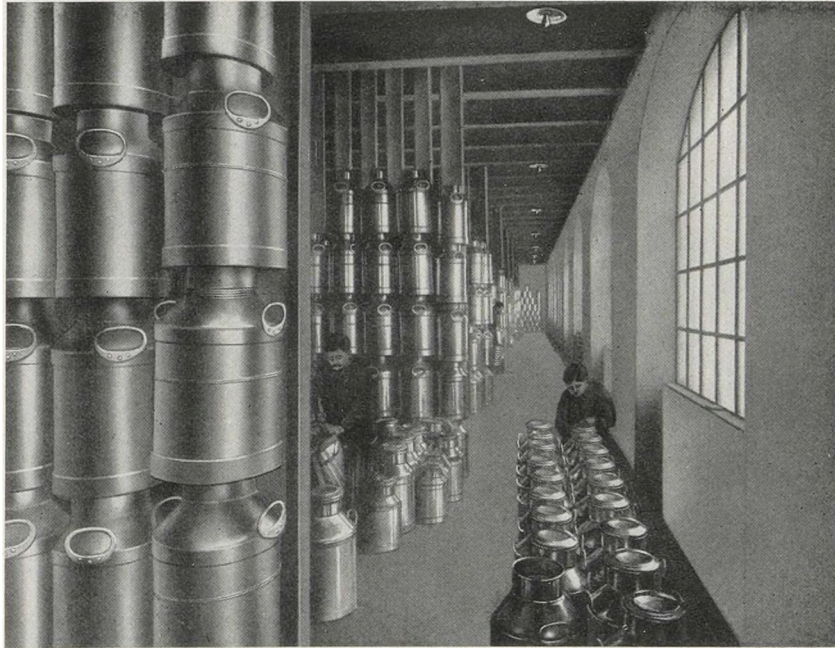
Beitserum.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



Blikkenslagerværksted.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



Et af Lagerlokalerne.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK

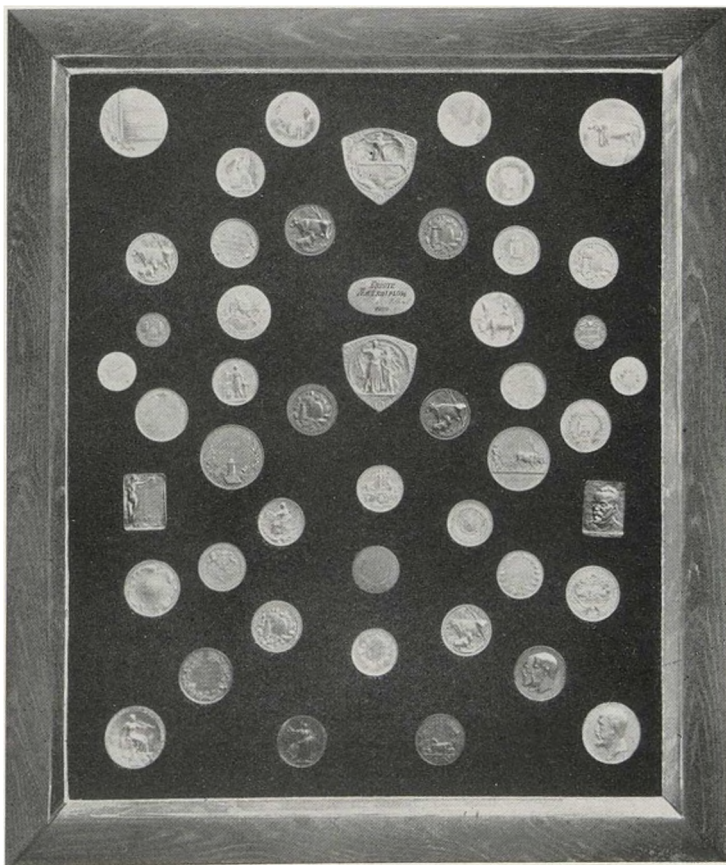


En Dags Produktion.

FREDERIKSBERG METALVAREFABRIK



Ekspedition af en oversøisk Ordre paa 5000 Transportspande til ét Mejeri.



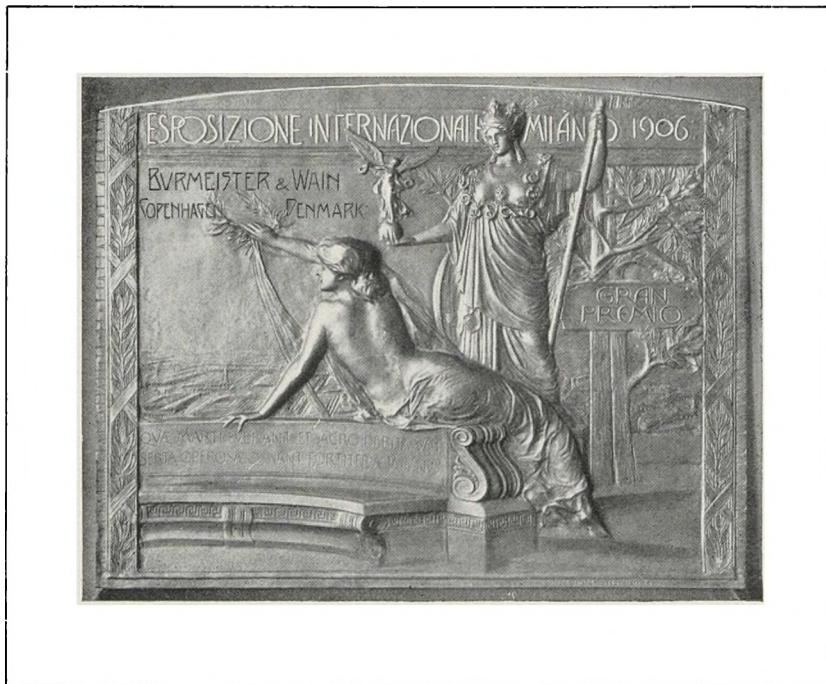
Nogle af vore højeste Udmærkelser.



Et af Grand Prix Diplomerne fra Verdensudstillingen i Paris 1900.



Grand Prix Diplomet fra den Fransk-Britiske Udstilling i London 1908.



Grand Prix Diplomet fra Verdensudstillingen i Milano 1906.

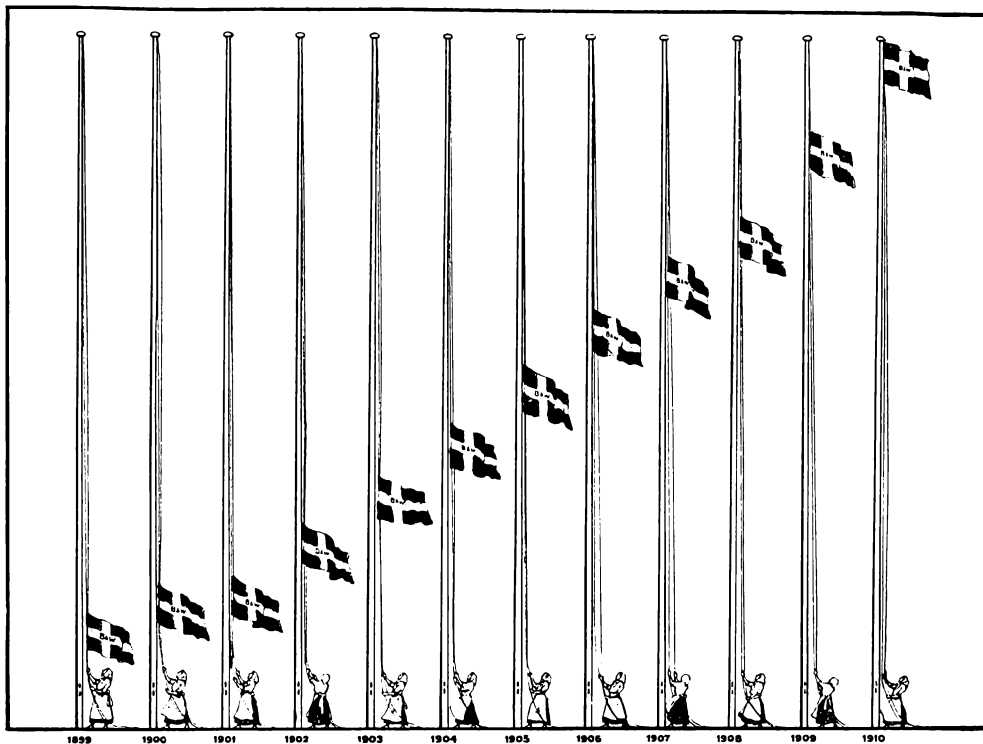
VERDENSUDSTILLINGEN
BRYSEL 1910

VORE PRESSEDE STAALVARER

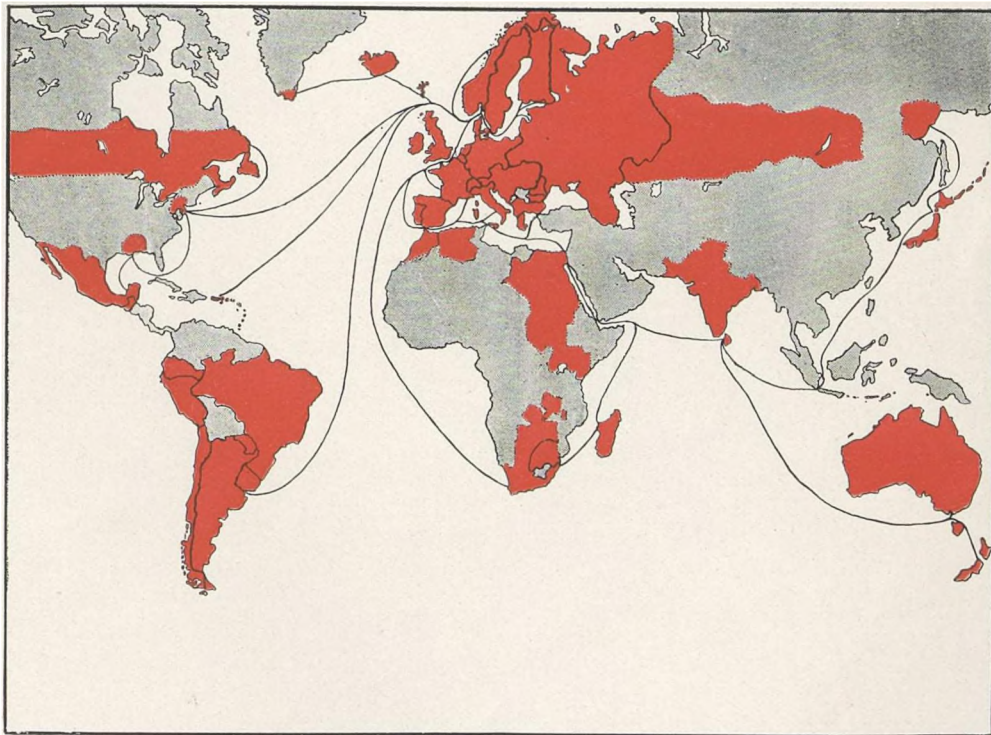
TILKENDTES

GRAND PRIX

HØJESTE UDMÆRKELSE



Salgets Udvikling 1899—1910.



Kortets røde Partier betegner vore Spandes Udbredelse.



L. LEVISON JUNR. KØBENHAVN