

J. ERIKSSON.

(Skyddsmärke.)



(Skyddsmärke.)

Preservitas,
nytt oöfverträffadt
Preserveringsmedel
för
Mjök, Grädde och Smör
samt
de flesta öfriga lifsförnödenheter,

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

STOCKHOLM, CENTRAL-TRYCKERIET, 1890.

J. ERIKSSON.



Preservitas,
nytt oöfverträffadt
Preserveringsmedel

för
Mjök, Grädde och Smör
samt
de flesta öfriga lifsförnödenheter,
oumbärligt för

Mejerier, Hushåll, Slagterier,
Korffabriker, Charkuterier
m. fl.

Herregårds- och Mejerismör

för Stockholm

emottages och försäljes i kommission till dagens högsta pris.

Eldfasta patenterade

Kassaskåp

försäljas.

Alla slags

Mejeriredskap och Maskiner

anskaffas af

John Eriksson

Stockholm.

Orsak till och medel mot smörets
härsknande samt mjölkens
och gräddens surnande.

Orsaken.

Hvarför blifver mjölken så snart sur?

Emedan en af dess beståndsdelar, mjölkens socker, äfven under en ganska jemn temperatur, snart, ehuru gradvis, förvandlas till »Acidum Lacticum» eller »mjölksyre», och denna syra förvandlar, i den mån den tilltager, »Caseinen» eller »ostämnet», hvilket utgör en vigtig beståndsdel af mjölken, från den upplösliga substans, i hvilken den befinner sig i frisk mjölk, till ett ouplösligt tillstånd, hvari det delar sig liksom ystad mjölk.

Mjölkens socker förvandlas till »Acidum Lacticum» genom den jäsning, som förorsakas af verksamheten hos de

små organiska sammansättningar,
hvilka för en kort tid lefva i mjölken och alltid finnas i luften.

Under inflytande häraf, hvari dock luftsyret spelar en framstående rol, undergår den ystade mjölken eller fränskilda »Caseinen» en serie förvandlingar af en ännu mera bestämd form,

under hvilka upptäckas en skadlig smak och lukt, och så snart jäsningsprocessen har antagit detta stadium, blir mjölken icke endast ohelsosam utan helt och hållet obrukbar. Det är af stor vigt iakttaga, att dessa förvandlingar, hvilka sålunda försiggå under mjölkens surnande, äro af en **oberäknelig och hastigt tillväxande natur**, innan man märker dem genom

smak eller lukt,

och när upplösningstillståndet sålunda börjar, blifver mjölken alldeles olämplig till föda, isynnerhet åt barn och sjuklingar.

Det är därför absolut nödvändigt i såväl konsumenters som producenters och mejeristers intressen, att denna jäsningsprocess hindras i dess första stadium; i mejeristernas intressen, emedan ju tidigare och fullständigare den hämmas, dess längre förblifver mjölken söt och helsosam samt följaktligen

i ett säljbart skick.

Medlet.

Det är en känd sak, att luftens beskaffenhet har ett viktigt inflytande på mjölkens surnande. Varm luft gifver ökad kraft och verksamhet åt de lefvande organismer, som förut äro omtalta, samt befrämjar och pådrifver sålunda jäsningsprocessen. Kall luft deremot

frambringar tröghet eller dvala hos dessa organismer. Mjölken håller sig därför mycket längre frisk och god i kall än i varm väderlek. Man har äfven funnit, att, om vissa ämnen i små qvantiteter blandas med frisk mjölk, de hafva samma verkan som kalla luften och länge har man arbetat på att upptäcka den

fullkomligt helsosamma, smakfria
och på samma gång verksamma sammansättning af det slag, som på

verklig vetenskaplig väg
kan garanteras ega åsyftade egenskaper.
Resultatet af en serie försök, gjorda af Professor Redwood, en framstående auktoritet i alla mejerifrågor, visas genom följande certifikat:

»Jag har gjort en mängd försök med ett saltpulver, kalladt »Preservitas», för att pröfva dess antiseptiska egenskaper.

Dess förmåga att motverka eller fördröja de förändringar, som många slags födoämnen äro underkastade, är af en mycket bestämd form. Det visar sig kunna tillintetgöra den benägenhet till förruttelse, som finnes hos de organiska ämnen, vi använda till föda, genom att öka fastheten utan att förändra den närande egenskapen hos deras beståndsdelar. Det liknar vanligt salt och är alldeles oskadligt, och då

det blandas i födoämnen, såsom det bör, endast i små qvantiteter, inverkar det icke alls på smaken. Enligt min åsigt, grundad på dessa mina gjorda rön, är det det kraftigaste och bästa medel att preservera födoämnen.»

T. Redwood,

Ph. D., F. I. C., F. C. S.

Detta preparat, som kallas »Preservitas», har en vidsträckt användning bland landbrukare och mejerister i England för att förekomma surnandet af mjölk och grädde samt härsknandet af smör, hvilket så ofta förorsakar allvarsamma förluster.

»Preservitas» är fullkomligt oskadligt och smakfritt och motsvarar beundransvärdt ett mejeris behof samt kan derjemte användas med full tillit, alldenstund det inverkar hvarken på aromen eller de närande egenskaperna hos mjölk o. d., utan endast hämmar utvecklingen af ofvan anförda lefvande organismer och sålunda bevarar mjölk, grädde, smör m. m. på det

enda möjliga helsosamma sätt.

Fabriken har mottagit en mängd frivilliga och sjelfgifna intyg från helt och hållet utomstående personer, bland hvilka vi anför följande:

Hemyock, Cullompton, Devon
den 24 Augusti 1888.

Bäste Herrar!

Vi hafva gjort upprepade försök och äro
öfvertygade, att det är det »bästa i marknaden».
Eder etc.

Culm Valley Mejeri Company.

Lambourne Gård, Thomastown
den 14 Januari 1889.

Herrar!

Jag har använt den »Preservitas», jag ny-
ligen köpt från Eder, och har funnit den vara
ett utmärkt preserveringsmedel för mjölk, som
dessutom ej det ringaste inverkar obehagligt
på lukt eller utseende, hvilket är händelsen
med de flesta preserveringsmedel för mjölk.
Var god sänd mig etc. etc. Eder tillgifne

John S. Morgan.

Commercial Road, Landport
den 19 Oktober 1888.

Herrar!

För kort tid sedan både vi Eder skicka
oss ett prof på Eder »Preservitas», hvilket
Ni också gjorde. Vi hafva nu försökt sam-
ma och »funnit det hafva en stor framgång
för sig». — Eder tillgifne

Norra Wilts Mejeri Company.

Grädde

består af samma beståndsdelar, som finnas i mjölk, fastän i olika mängd. Den innehåller en myckenhet smör i små kulor, hvilka urskiljas endast med tillhjälp af mikroskop, och dessa kulor äro kringströdda genom en jemförelsevis mindre proportion af mjölkens alla andra beståndsdelar. Gräddens surnande börjar på samma sätt som mjölkens, men förvandlingen utsträcker sig från produktionen af »Acidum Lacticum» till »Acidum Butyricum» eller »smörsyre», hvaraf små kvantiteter gifva en frän och obehaglig lukt och smak såväl åt grädden som åt smöret. Det är därför lika önskvärdt, som beträffande mjölken, att ett passande och helsosamt motverkande medel användes, så mycket mer som det vanligen är nödvändigare att bevara grädden någon tid före användandet till smörberedning. Genom tillsättande af en obetydlig kvantitet »Preservitas» kan hvarje förderflig förvandling förhindras för flere dagar utan att inverka på gräddens egenskaper.

Sundbury, Derby, den 25 Juni 1888.

Herrar! Eder »Preservitas» är beundransvärd för grädde »och öfverträffar hvarje annan, som vi hafva begagnat».

Högaktningsfullt

Sundbury Mejeri Company.

(Lord Vernon's mejeri.)

Smör.

Mjölakens feta ämne består delvis af ett fett, liknande det som finnes i olika delar af det animala ämne, hvaraf mjölken bildas, och delvis af ett fett, som vid dess upplösning bildar smörsyret, hvars tillvaro gifver en frän och obehaglig lukt och smak åt smöret. Att i frisk och ren mjölk smörsyre uppstår, beror på orsaker, liknande dem, som förorsaka mjölakens upplösning. Denna smörets förvandling kan dock hindras en jemförelsevis längre tid än fallet är med mjölk eller grädde. Sålunda skall endast en liten procent »Preservitas» förebygga hvarje förvandling för en så lång tid som 2 månader under normala förhållanden, om smöret är fullkomligt friskt och osaltadt, och i saltadt smör jemförelsevis längre tid, och detta genom det »mest helsosamma och oskadliga medel», hvilket hvarken gifver smak ifrån sig eller inverkar på smörets färg och substans. Deremot förbättrar det smöret och låter dess arom och smak på ett fördelaktigt sätt framträda.

Cork den 11 Augusti 1888.

Bäste Herrar!

Vi hafva under de senaste 12 åren försökt hvarje smörpreservativ, som man utbjudit till oss, för att försäkra oss om ett för vårt eget bruk verkligt ändamålsenligt sådant, men hafva

ej funnit något så tillfredsställande som »Preservitas». Vi hafva fullständigt försökt det tillsammans med andra, nu i marknaden utbudna qualitéter och hafva funnit dess förträffliga egenskap att bevara smöret från att härskna utan att inverka på dess lukt och smak. Olikt många andra preserveringsmedel, upplöser det sig hastigt i smöret samt förorsakar ingen ändring af smörets färg.

R. Clear & Sons.

21 Drury Street, Dublin den 2 April 1889.
Bäste Herrar!

Efter att under 1888 hafva begagnat oss af det s. k. »Preservitas», kunna vi med full öfvertygelse framhålla det som det bästa smör- och grädd-preservativ, vi känna till, och vi kunna på det uppriktigaste rekommendera det till alla mejeriegare och mejerister, hvilka önska bibehålla smöret eller grädden frisk och välsmakande.

Vi förblifva, bäste Herrar etc.

J. Power & Co.

Å andra födoämnen, såsom Fisk, Kött, Ägg, Fjäderfä etc., hvilka äro underkastade samma inflytande som mjölken, har »Preservitas» samma verkan i att fördröja upplösningen, och som tillfällen gifvas, då man kan blifva nödgad bevara dylika födoämnen lika väl som

mejeriprodukter, är detta conserveringsmedel särskildt att rekommendera.

Clapton Provision Stores
den 23 Januari 1889.

Mine Herrar!

Jag har försökt Eder »Preservitas» för att bevara vildt och funnit det motsvara sitt ändamål mycket bra, ity det bibehåller köttet fullt friskt i varm temperatur flera dagar längre än under vanliga förhållanden.

Högaktningsfullt
J. J. Chambers.

En af »Preservitas» fördelar framför andra conserveringsmedel är dess ovanliga förmåga att upplösa sig och till följd deraf fullkomligt genomtränga födoämnets alla delar. Då man betänker, huru många obehagliga följder andra conserveringsmedel medfört, kan det ej vara för mycket sagdt, att »Preservitas»

står ensamt,

alldenstund det är tillverkad på ett ensamstående, fullt vetenskapligt sätt och skiljer sig från vanliga conserveringsmedel som dag från natt. Innan man därför gör någon jemförelse mellan detsamma och andra preparat, är det högst nödvändigt att göra ett ordentligt försök, hvarvid man skall blifva fullt öfvertygad om, att det är

nutidens bästa preserveringsmedel.

I ekonomiskt hänseende kan det rekommenderas på den grund, att tillsammans med smör, mjölk, grädde etc. det betalar sig sjelft.

Allmänna regler för begagnandet af "Preservitas".

Smör. »Preservitas» är helt och hållet ovärderligt för smör, alldenstund det, utan att förändra substans eller utseende på något sätt, bevarar smöret friskt och oförändradt för flera månader. »Preservitas» skall inarbetas proportionsvis $\frac{1}{8}$ till 12 kilogram smör eller 13 gram till 1 kilogram smör. Om salt användes, blandas »Preservitas» med den kvantitet salt, som vanligen användes, och blandningen tillsättes smöret under arbetsprocessen efter kerningen. På detta sätt blir $\frac{1}{2}$ kilogram »Preservitas» med **en lika stor kvantitet vanligt salt** (eller mer och mindre efter behag) tillräckligt för 50 kilogram smör. Salt är dock onödigt för att bevara smöret, när »Preservitas» användes. Alldenstund »Preservitas» fulla vikt uppgår i smöret, betalar det sig således sjelf, ja, ännu mera, då högre pris bör kunna erhållas för smöret. Minutförsäljare, som hålla lager af smör, kunna bevara det friskt en anseelig tid genom att in-

linda det i musslinsdukar, doppade i upplöst »Preservitas».

Med afseende å mjölk, grädde etc. är det mycket fördelaktigt att använda »Preservitas» i starkt upplöst form, hvilket ständigt bör hållas i ordning för användande, då det ingalunda försämras genom att vara i upplöst tillstånd. Till följd af »Preservitas'» förut omnämnda fördel framför andra preservativa sammansättningar, nemligen dess ofantliga upplösningsförmåga, kan en mycket stark lösning beredas i vatten och sedan bevaras i detta tillstånd för användning, och i flera fall har denna starka upplösning stor fördel framför andra svagare preserveringsmedel.

Stark Preservitas-lösning.

»Upplös ett halft kilogram »Preservitas» i 5 liter kokande vatten och låt lösningen kallna före användandet.»

Mjukt vatten, regnvatten, eller vatten, som genom kokning blifvit befriadt från kalk, bör företrädesvis användas. Om något skum skulle uppstå efter lösningen (förorsakadt af kalken i vattnet), bör man låta denna sjunka och endast använda rena lösningen.

Mjölk. Tillsätt $\frac{1}{2}$ liter starkt upplöst »Preservitas» till 72 liter mjölk, eller 40 gram Preservitaspulver till 50 liter mjölk, som löses

och omblandas väl. Då mjölken skall grädd-sättas sker detta förmånligast genom afkylning i frisk källvatten, och då skumningen derefter skett, tömmes mjölken i vanliga transportflaskor och Preservitas tillsättes. På detta sätt kan mjölken fraktas på hjuldon i flera mil och ut-härda flere dagsresor utan att taga skada. Vid kvalmig väderlek eller åska, eller då äldre mjölk skall konserveras, eller då mjölken rönt en ogynnsammare behandling bör en större pro-portion användas.

Grädde. Tillsätt 4 fulla matskedar starkt upplöst »Preservitas» till 5 liter grädde, eller $\frac{1}{2}$ liter till 45 liter grädde, eller också 28 gram »Preservitas-pulver» till 18 liter grädde, som blandas väl.

Ägg. Nyinlagda ägg kunna bevaras flera månader i fullkomligt friskt tillstånd genom att hålla dem nedlagda i en lösning af $\frac{1}{4}$ kilogram »Preservitas», upplöst i 5 liter vatten.

Färskt kött, fogel, hare o. d. Låt va-ran ligga 15 minuter i starkt upplöst »Pre-servitas» och låt den sedan torka eller öfver-strös med fint mjöl. Eller också kan man gnida varan hvarje dag med en borste, dop-pad i starkt upplöst »Preservitas», och låta den torka i friska luften eller beströ den med fint mjöl. Fogel och annat vildt bör plockas och rensas före begagnandet af »Pre-servitas». Vid slagterier o. d., der kött eller fläsk i större skala behöver konserveras för

längre eller kortare tid, är särdeles förmånligt att ständigt hafva lake eller lösning af »Preservitas» i ett större kärl tillhands, och deruti nedlägga köttet en stund, hvarefter förfares som ofvan nämnts.

Fisk. Låt sådan ligga i upplöst »Preservitas», såsom regeln är för fogel etc., eller också tvätta den med starkt upplöst »Preservitas».

Kött- och fläskkorf samt färs. Tag $\frac{1}{8}$ kilogram »Preservitas» till 12 kilogram hackadt kött eller fläsk och blanda det omsorgsfullt.

Fläsk och skinka för saltning. Låt det ligga i en upplösning af $\frac{1}{2}$ kilogram »Preservitas» och 5 liter vatten 3 à 4 timmar samt låt det torka, då den vanliga saltningen kan företagas så svag som önskas, utan risk att varan efteråt försämras. Eller också kan »Preservitas» blandas med saltet och användas på vanligt sätt.

»Preservitas» bör förvaras i ett tort eller eldadt rum, emedan pulvret har benägenhet draga till sig fukt. Skulle lösningen i kärlet eller flaskan »fälla ut» och samla sig på botten, återgår detta genom en sakta uppvärmning.

»Preservitas» expedieras i packningar af ett kilogram, i lådor af $3\frac{1}{4}$ kilogram och $6\frac{1}{2}$ kilogram samt i fjerdingar af 25 och 50 kilogram.

Priset är kr. 2,25 pr kilogram f. o. b. Göteborg eller Stockholm.

Observera.

Herrar Mejerister torde särskildt beakta den stora fördelen "Preservitas" eger att till stor del ersätta is, hvarför det är särdeles lämpligt att använda vid transport af mjölk för försäljning på annan plats.

På begäran intygas härmed, att jag tagit kännedom om sammansättningen af ett konserveringsmedel kalladt »Preservitas», företedt af Herr John Eriksson härstädes, och funnit detsamma vara fritt från giftiga metaller och alkaloider samt innehålla sådana ämnen, att det bör vara lämpligt till konservering af födoämnen.

Stockholm den 23 Maj 1890.

*Carl Zetterberg,
Fül. d.r, Handelskemist.*