

"EUREKA"

MEJERI-SALT.



"EUREKA"

MEJERI-SALT.

(Ny patenterad process).

Detta salt, som numera uteslutande användes vid alla de mera framstående Mejerierna i England och Amerika, är det bästa af alla hitintills kända Mejerisalt sorter och för konservering af Smör och Ost eger följande fördelar:

- 1:o). **Stor besparing**, derigenom att en mindre quantitet åtgår;
- 2:o). **Saltkristallernas mjukhet, löshet och likformighet**, som förorsakar en **jemn fördelning** allt igenom smöret och ostmassan, samt åstadkommer saltets framträngande till hvarje smörkula utan att skada den, tillåtande hvarje kristalls **fullständiga upplösning** och inverkan på smörets eller ostens alla delar;
- 3:o). **Frånvaron af alla orenligheter**, som gifva smöret och osten en bitter, syrlig eller alkalisk bismak;
- 4:o). **Fullkomlig torrhet**;
- 5:o). Det insuger icke någon nämnvärd fuktighet från luften, och kan därför förvaras på ett vanligt torrt ställe **utan att man behöfver befara dess upplösning**.

Herr Professor

D:r J. CAMPBELL BROWN'S

C. E. BERGSTRAND'S analys.

F. C. S. analys.

Hygroskopisk fuktighet	0. 70.		0. 50.
Klornatrium	97. 89.		98. 10.
Svafvelsyrad kalk	1. 34.		1. 20.
Svafvelsyrad talk	0. 12.		0. 20.
	<u>100. 05.</u>		<u>100. 00.</u>

Då saltet förvaras en tid blir

Första pris, London Mejeriutställningen 1879. Dublin Internationella

ser — Philadelphia 1876. Paris 1878, 2:ne medaljer.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library of Sweden

C. E. Bergstrand.

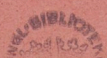
4 October 1877.

J. Campbell Brown Dr.

J. S. ELMSLIE, Göteborg.

General-Agent för Sverige, Danmark & Finland.

Ordres upptagas af:



2000/481.

Första pris — Philadelphia 1876. Paris 1878, 2:ne medaljer.

"EUREKA"

MEJERI-SALT.



"EUREKA"

MEJERI-SALT.

(Ny patenterad process).

Detta salt, som numera uteslutande användes vid alla de mera framstående Mejerierna i England och Amerika, är det bästa af alla hitintills kända Mejerisalt sorter och för konservering af Smör och Ost eger följande fördelar:

- 1:o). **Stor besparing**, derigenom att en mindre quantitet åtgår;
- 2:o). **Saltkristallernas mjukhet, löshet och likformighet**, som förorsakar en **jemn fördelning** allt igenom smöret och ostmassan, samt åstadkommer saltets framträngande till hvarje smörkula utan att skada den, tillåtande hvarje kristalls **fullständiga upplösning** och inverkan på smörets eller ostens alla delar;
- 3:o). **Frånvaron af alla orenligheter**, som gifva smöret och osten en bitter, syrlig eller alkalisk bismak;
- 4:o). **Fullkomlig torrhet**;
- 5:o). Det insuger icke någon nämnvärd fuktighet från luften, och kan därför förvaras på ett vanligt torrt ställe **utan att man behöfver befara dess upplösning**.

Herr Professor

C. E. BERGSTRAND'S analys.

D:r J. CAMPBELL BROWN'S

F. C. S. analys.

Hygroskopisk fuktighet	0. 70.		0. 50.
Klornatrium	97. 89.		98. 10.
Svafvelsyrad kalk	1. 34.		1. 20.
Svafvelsyrad talk	0. 12.		0. 20.
	<u>100. 05.</u>		<u>100. 00.</u>

Ofvanstående analys visar att preparatet är af sällsynt renhet och synes följaktligen vara särdeles passande för det afsedda ändamålet.

Stockholm 10 Januari 1880.

C. E. Bergstrand.

Då saltet förvaras en tid blir det ej "deliquescent" (d. v. s. upplöser sig ej af luftens fuktighet) och insuger endast 1, 01 fuktighet i fuktig luft. Det är nästan kemiskt rent salt.

Liverpool Royal Infirmary School of Medicine

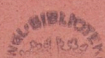
4 October 1877.

J. Campbell Brown Dr.

J. S. ELMSLIE, Göteborg.

General-Agent för Sverige, Danmark & Finland.

Ordres upptagas af:



Första pris, London Mejeriutställningen 1879. Dublin Internationella Mejeriutställningen 1879.

På begäran af Herr J. S. Elmslie i Göteborg, har jag i härvarande mejeri försökt Higgins ”Eureka” mejerisalt och funnit detsamma af utmärkt beskaffenhet, tillfölje af saltets **renhet, finhet och lätt-smälthet**; egenskaper, som icke nog kunna värderas vid ett godt smörs beredning. På grund häraf kan jag med skäl till våra mejerier rekommendera Higgins ”Eureka” mejerisalt.

Moholm den 2 Mars 1880.
undert. **George Craford.**

Utaf Herr J. S. Elmslie har jag bekommit ”Eureka” salt, som jag använt uti härvarande mejeri och funnit detsamma af en utmärkt beskaffenhet, så mycket bättre än det salt jag begagnat, att det ej är någon jemförelse, hvarför jag hädanefter kommer att uteslutande använda ”Eureka” salt.

Tjos den 16 Mars 1880.
undert. **J. M. von Essen.**

På begäran af Herr J. S. Elmslie får jag härmed intyga, att det s. k. ”Eureka” salt till smörsaltning är af utmärkt beskaffenhet, dels för dess finhet och dels för dess snara smältande, och kan jag detsamma derföre till det det bästa förorda.

Grödinge mejeri & Tumba den 21 Juni 1880.
undert. **Karl Norby.**

Blekhem & Almvik ^{25/9} 1880.

För räkning Blekhems Mejeri torde Ni hafva godheten pr första ångbåt, sända 6 säckar ”Eureka” mejeri salt. Saltet torde vara af samma goda kvalitet som det i Juni månad erhållna hvilket utföll till fullkomlig belåtenhet.

Högaktningsfullt
undert. **Otto Nordenfalk.**
gn **Carl Nordenström.**

”Eureka” smörsalt är jag mycket belåten med och finner det uppfylla hvad med samma utlofvas, nemligen, att det hastigt upplöser sig i smöret, att det håller sig torrt äfven i fuktiga rum samt att det är drygare än Lünneburger salt, hvarföre jag är mycket nöjd med detsamma; äfven har jag hört Engelska smörhandlare förorda ”Eureka” salt.

Ryssby Rockneby 15 Oktober 1880.
undert. **J. M. Hultqvist.**

Att det ”Eureka” smörsalt, som erhållits från Herr J. S. Elmslie i Göteborg vid härvarande mejeri (ärlig smörtillverkning 110,000 *tt.*) användts med mycken fördel, såsom varande fint, hvitt, rent, torrt, välsmakande och lättsmältare än vanligt Lünneburger salt, detta får jag på begäran intyga.

Grästorp den 25 Januari 1881.
undert. **J. A. Friberg.**
Disponent för Grästorps mejeri aktiebolag.

Vid Trollhätte mejeri Aktiebolags mejeri i Trollhättan, har under sistlidne år till smörsaltning uteslutande begagnats Higgins ”Eureka” salt, och har jag under denna tid funnit, att detta salt är till följd af sin fullkomliga renhet samt fina och lättsmälta beskaffenhet, bättre passande till smörsaltning än något annat salt och har, utom ofvannämnda fördelen, äfven den egenskapen, att det i smöret icke sätter någon bismak och är lätt att förvara, enär det helt obetydligt drager fuktigheten till sig.

Trollhättan den 2 Mars 1881.
undert. **A. J. Pettersson.**
Disponent för ofvannämnde bolag.

Med flera.