

Carl Holmbergs Mekaniska Verkstad.

Böggilds Utluftningsapparat

för nymjölkad mjölk.

Carl Holmbergs Mek. Verkstad, Lund.

Ensam tillverkningsrätt för Sverige.

1896.

Guldmedalj
Leuwarden.



1896.

Silfvermedalj
18 allm. Sv. Landbruksmötet i Malmö.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden

Nummer	1	2	3
Apparatens höjd . mm.	550	800	720
» » diameter »	270	270	390
Pris Kronor	15	17	20

Lund.

December 1896, 1000 ex.

Carl Holmbergs Mekaniska Verkstad.

Böggilds Utluftningsapparat

för nymjölkad mjölk.

Carl Holmbergs Mek. Verkstad, Lund.

Ensam tillverkningsrätt för Sverige.

1896.

Guldmedalj
Leuwarden.

1896.



1896.

Silfvermedalj
18 allm. Sv. Landbruksmötet i Malmö.
1896.

Tillverkas af 1:ma förtent svensk stålplåt i trenne storlekar.

Nummer	1	2	3
Apparatens höjd . mm.	550	800	720
» » diameter »	270	270	390
Pris Kronor	15	17	20

Lund.

December 1896, 1000 ex.

Carl Holmbergs Mekaniska Verkstad.

Böggilds Utluftningsapparat uppställas ute i fria luften på sätt som planschen utvisar.

Hvarje gång mjölkspannen skall tömmas, bäres mjölken ut ur stallen och hålles på apparaten.

Mjölken rinner från *a* ned öfver *b* till den flata tallriken *c* och derifrån genom tuten *e* ned i spannen, under det att luften kommer in genom de stora öppningarne *d* och stiger upp genom *f* tillfölje uppvärmningen från den varma mjölken i *a*.

För att mjölken skall få tillräcklig tid att utluftas, får man under loppet af 5 minuter endast tillföra apparaten 6—10 liter mjölk och därför måste hvarje mjölkare hafva sin apparat eller åtminstone högst 3 mjölkare delas om 2 apparater.

På det att mjölken må kunna rinna fullständigt ur apparaten är 2 af mjölkarets små hål så stora att mjölken ända till slut kan rinna i sammanhängande stråle.

Fördelarne vid bruk af apparaten äro:

- 1) att mjölken får tillfälle afgifva stall och kolukten så att den kommer att lukta ren och frisk.
- 2) att mjölken får tillfälle upptaga syre ur luften, hvarvid de egentliga gödningsbakterierna, som finnes i kornas mat-smältningskanal, och hvilka utgöra en väsentlig del af den vid mjölkningen oundvikliga föroreningen, blifva hämmade i sin utveckling enär syre verkar dödande på dem.
- 3) att mjölken strax efter mjölkningen, således just som den blifver förorenad, beröfvas sin högsta temperatur, kroppsvärmen, hvarvid bakterier och sporer mindre hastigt och kanske till en stor del alls inte kunna utvecklas och föröka sig. Tuberkelbacillen t. ex. kan ej fortplanta sig vid en temperatur lägre än kroppsvärmen, 37—38° Celcius.
- 4) att mjölken vid frostväder, strax kan afkylas så mycket att någon ytterligare afkylning, än att låta transportflaskan stå tillsluten på ett kyligt ställe, är onödig. Just under frostväder vållar det nemligen på mångt ställe besvärligheter att låta mjölkflaskan stå i vatten ute i fria luften.

Lund.

Carl Holmbergs Mekaniska Verkstad.

Intyg:

Efter nu snart i 4 Maaneder stadig at have benyttet Herr Konsulent B. Böggilds Udluftningsapparat glæder det mig at kunne meddele Dem, at det Resultat, jeg hidtil er kommet til, absolut taler til Fordel for Apparatet. Jeg har nemlig stadig benyttet al den Mælk, som har passeret Apparatet, til Syre, og samtidig udsøgt den bedste ikke udluftede Morgenmælk og behandlet begge Hold akkurat ens, men den udluftede har stedse vist sig som den bedste, hvorfor jeg flere Gange har forplantet af den enten i den anden söde Mælk eller ogsaa i sk. Mælk eller begge Dele paa en Gang, men det har sjælden været ret mange Dage inden forskellen har været kendelig, altid til Fordel for den udluftede. Vi har i nævnte Tidsrum ikke skiftet Syre, saa blot paa den Konto har det første Apparat sparet Mejeriet for adskillige Kr. At den vilde være en stor Lykke for Mejerierne Landet over, om dette Apparat brugt med Omtanke kunde være et overalt benyttet hos alle Leverantører, anser jeg for givet.

Den 28 April 1895.

R. Tolstrup.

Andelsmejeriet »Aldershøj» pr Havdrup.

Med stor Fornøjelse besvarer jeg Deres Forespørgsel angaaende Herr Böggilds Udluftningsapparat, og det er min Overbevisning, at det med Tiden vil vise sig som aldeles uundværligt i vore Mejerier, og det var ønskeligt, at den store Nytte, dette Apparat bevirker, snarest muligt maatte blive bekendt.

Apparatet er ved sin Prisbillighed let at anskaffe og burde indføres overalt, hvor man alvorlig stræber efter at faa en fin Smørproduktion, navnlig naar Køerne holdes paa Stald. Der er en meget stor Forskel paa Mælken för og efter Udluftningen, ligesom der ogsaa finder en Afköling Sted, der hjælper paa senere Afköling. Det er ligeledes min Overbevisning, at den Klage, der saa ofte lyder over Smör: »Uren Smag», for en stor Del vil falde bort ved Anvendelsen af Udluftningsapparatet, og det er *et af de beste Hjælpe-midler*, der i den sidste Tid er givet Mejerierne, til at hæve Smörret Kvalitet.

Den 26 April 1896.

M. F. J. Grönbech.

Pibe Mölle pr Helsinki.

Herved har jeg Fornøjelsen at meddele Dem Resultaterne af mine Forsøg med Konsulent Böggilds patenterede Köleapparat. Nogen officiel Anbefaling ønsker jeg ikke at give, dertil strække Forsøgene sig over for kort et Tidsrum, thi endnu har jeg jo slet ikke set, hvad Apparatet kan præstere i den varmeste Tid. Efter de Erfaringer, jeg hidtil har gjort, synes Mælken at være mere velsmagende, naar den har passeret Köleapparatet, end naar den bliver afkölet paa sædvanlig Vis. Bliver Mælken ikke afkölet i Vand strax efter Mælkningen, er det selvfølgelig af ikke ringe Betydning, at den ved at gaa over Apparatet strax bliver udluftet og afkölet til c:a 20°. Ved Brugen af Apparatet maa man passe paa, at det staar paa et friskt og luftigt Sted, thi i modsat Fald kan man gerne opnaa det modsatte af det tilsigtede. Omstaaende findes de Tal, som jeg er kommen til ved Brugen af Apparatet. Jeg udgiver ingenlunde disse Tal for »Gennemsnitstal» af hvad Apparatet kan præstere i Retning af Afköling, men jeg tør paa den anden Side indestaa for, at de ere fuldt paalidelige under de givne Temperaturforhold.

För Mælken gik over Apparatet var den c:a 29° R.

Lund.

Carl Holmbergs Mekaniska Verkstad.

Morgen.		Aften.	
Luftens Varme.	Efter Afkøling og Udluftning.	Luftens Varme.	Efter Afkøling og Udluftning.
6°	20°	4°	20°
1 1/2°	19°	6°	21°
5°	22°	6°	21°
4°	22°	8°	22°
7°	21°	5°	20°
8°	22°	4°	19°
5°	21°	8°	22°
6°	20°	8 1/2°	23°
Gennemsnit c:a 5 1/4°	21°	Gennemsnit c:a 6 1/2°	21°

Flere Forsøg viser noget nær det samme, som disse her optegnede, og jeg formener derfor, at De ikke bryder Dem om at faa flere Tal at se paa.

At Apparatet vil kunne gøre Gavn hos mange Leverandører, tvivler jeg ikke paa, men om de kan formaaes til att anskaffe det, da Afkølingen ikke er større, bliver jo et andet Spørgsmaal.

Stilling Andersen.



Lund.