

VAN DEN BERGH'S

PRISBELÖNAD



MARGARIN

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library
of Sweden



HUFVUDDEPÖTER FÖR SVERIGE
VAN DEN BERGH'S
MARGARINDEPÖT
STOCKHOLM, GÖTEBORG, MALMÖ.

Lit. Akt. Sol. Närkeping

VAN DEN BERGH'S

PRISBELÖNAD



MARGARIN

FABRIKER: CLEVES, ROTTERDAM, BRYSSEL, LONDON.



HUFVUDDEPÖTER FÖR SVERIGE
VAN DEN BERGH'S
MARGARINDEPÖT
STOCKHOLM, GÖTEBORG, MALMÖ.

Van den Bergh's Margarin-Fabriker.

Margarin är, som hvar man vet, en produkt af vårt efter nyheter på alla områden städse forskande nittonde århundrade.

Napoleon III — en man, af hvilken man allra minst kunde vänta det — gaf första anledningen till åstadkommande af detta näringsmedel, hvaraf förbrukningen tills dato nått en ofantlig utsträckning, och han lade dervid i dagen en framsynthet, för hvilken tusenden och åter tusenden borde vara honom tack skyldige.

Kejsaren utlofvade nemligen en belöning på 100,000 francs för uppfinningen af en produkt, som i hvarje hänseende kunde ersätta natursmör, men derjemte kunde åstadkommas till så mycket lägre pris, att den äfven för de mindre bemedlade kunde blifva en daglig förbrukningsartikel, hvilket natursmör icke var och ej heller någonsin kunde blifva.

Den af Herr Mege Mauriez under 1866 framställda produkten uppfyllde fullkomligt alla på densamma ställda fordringar, hvarför han också erhöll den utlofvade belöningen, och så utmärkt var den af Mauriez åstadkomna tillverkningsmetoden, att denna, med undantag af några smärre, mindre betydande afvikelser, ännu den dag, i dag är, i allmänhet följes.

Namnet på ifrågavarande produkt, margarin, är mindre väl valdt; visserligen är margarin den viktigaste



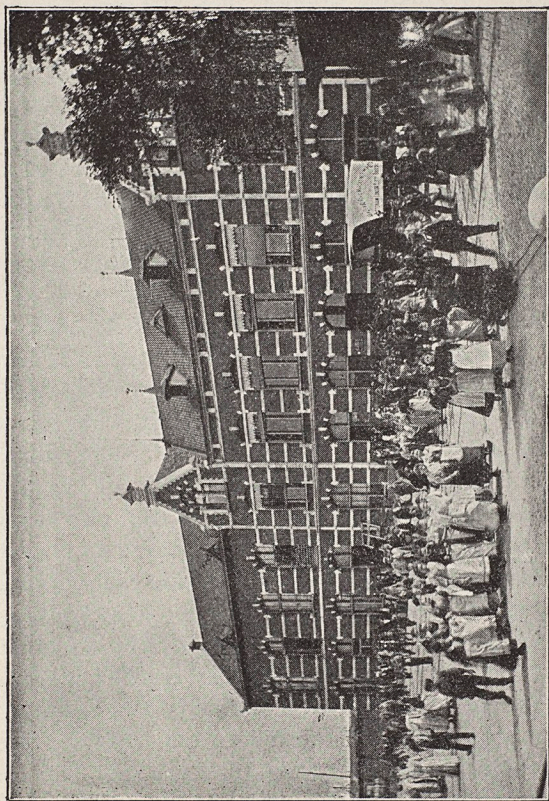
beståndsdelen deri, men tillredelseprocessen förändrar nämnda grundämnes egenskaper i hög grad. En fysiologisk förändring eger rum, hvarigenom den färdiga produkten blifver mycket lätt smältbar och lämplig att upptagas och bearbetas af matsmältningsorganen, på samma gång den till utseendet fullständigt liknar natursmör.

Med anledning af den löjliga förfäran, med hvilken margarinen i somliga länder betraktas och der man stiftar förhållningsregler emot den, som vore den vida farligare än anarkister, förtjenar särskild uppmärksamhet ett mycket träffande uttalande af en Holländsk konsulattjensteman, så lydande:

»Margarin bör icke betraktas som en ställföreträdare för natursmöret, utan blott som en ersättning derför»; det är också ett faktum, att natursmörets pris genom varans ständigt ökade förbrukning skulle hafva stigit alldeles enormt och gjort det till en lyxartikel, om icke margarinen lyckligtvis bildat en motvigt deremot.

Det kan derföre icke förundra någon, att Holland med dess invånares naturliga anlag för mejeriskötsel och dermed sammanhängande förvärfskällor snart förvärfvade sig främsta rangplatsen på margarinfabrikationens område, detta så mycket mera som Rotterdam under en följd af år varit Europas största handelsplats för margarinens råämnen, och det är också i denna blomstrande sjöstad, som världens största margarinfabrik kan anträffas. För att komma till anläggningen af denna fabrik måste vi gå omkring 30 år tillbaka i tiden. På den tiden bodde det i Osch, en by i Nordbrabant (Holland), en hr Simon *van den Bergh*, om hvilken ingenting annat kunde sägas, än att han egde alla de goda egenskaper, företagsamhet, uthållighet och rättskaffenhet, som utmärkte de holländska köpmän, hvilka då för tiden stodo i spetsen för världshandeln, der de ännu intaga en synnerligen framskjuten plats.





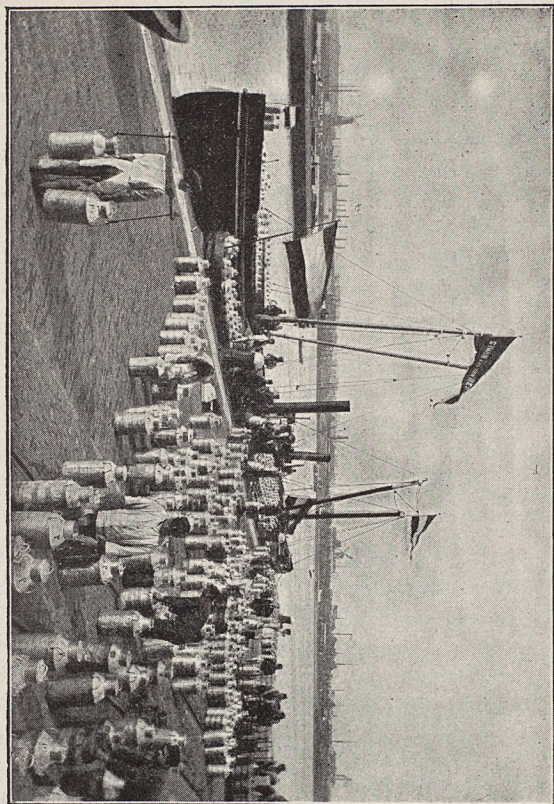
Hr Simon *van den Bergh* exporterade smör, som han till en början uppköpte hos bönderna i trakten, och hans stora kännedom om varan gjorde, att han alltid förstod tillhandla sig de mest utmärkta qualitéeer. Hans kundkrets utvidgades stadigt, och det visade sig snart nödvändigt för honom att förskaffa sig smör från längre bort belägna orter; hr *van den Bergh* gjorde då sjelf derför erforderliga resor dels för att personligen undersöka allt för inköpen och dels för att kunna uppehålla sin varas anseende, som blifvit så bekant, att det användes som måttstock vid bedömandet af andra firmors vara. Ingen resa ansåg han för lång, ingen ansträngning för stor. Ständigt var han i verksamhet och unnade sig sjelf aldrig någon hvila; tidigt vid pass kl. 1 på natten begaf han sig i väg för att till häst genomströfva landet, men äfven utom dess gränser utsträckte han sina förbindelser, och icke sällan förde honom hans resor till Westfalen, Preussen, Bayern, Schweiz, ja, ända till Italien.

Men återvändom till sjelfva saken! Allt större och större blef efterfrågan på hans vara och allt mera tilltog behovet af en billigare vara, och som det kändes hr *van den Bergh* motbjudande att leverera en underhållig vara såsom prima natursmör, började hans blickar att vända sig till det då nyligen uppfunna konstsmöret. Hans skarpa förstånd förutsåg en stor framtid för nämnda produkt och den kolossala succès, genom hvilken den skulle komma att lägga hela världen för sina fötter. Att betänka sig länge var inte hans vana. Följden blef att han år 1872 genast begaf sig till Paris, der han förstod tillegna sig alla med det nya fabrikatet förbundna hemligheter, och sedan han återvändt hem, började han genast att tillsammans med sina söner och en arbetsstyrka på 15 man bereda den första margarinen i en liten byggnad bakom sitt boningshus med tillhjälp af en liten ångmaskin.

Ett utmärkt resultat lät icke länge vänta på sig, och den nya artikelns framgång var så kolossal, att den nye fabrikanter redan följande år upphörde med sin förutvarande verksamhet och för framtiden endast sysselsatte sig med sitt nya fabrikat.

Hr *van den Bergh* såg sig snart nödsakad att använda hela boningshuset till fabriksdriften, tills han fick tid att låta uppföra en ny fabrik, ja, inom en handvändning blef till och med hans privatsalong förvandlad till ett packhus, der fat, byttor och andra kärl, fyllda med det nya fabrikatet, oupphörligen transporterades ut och in. Att här utvecklades höjden af energi, ådagalägger följande händelse. En lördagsafton, då lyckligtvis ingen uppehöll sig inne i fabriken, sammanstörtade plötsligen af obekant anledning dess marmorkylkällare, och oaktadt dagen derpå var söndag, träffades genast de mest omfattande anstalter för arbetets fortsättande, en ny fabrik restes på pålar ofvanpå den gamla samt försågs med dennas maskiner, och 48 timmar efter olyckshändelsen var allt ånyo i full gång, medan man under den nya fabriken ännu fortsatte att undanröjda ruinerna af den gamla.

Verksamheten gick framåt med jättesteg, och snart visade det sig, att de samfärdsmedel man hade att använda sig af i Osch voro alldeles för inskränkta. En särskild fabrik hade man redan byggt i Cleve (Tyskland) för att derifrån fournera Tyskland och Österrike, men härmed ville man ej låta det stanna. Man måste hitta på en plats, der man riktigt kunde sträcka på vingarna, och der de moderna trafikmedlen stodo högst, ty dessa voro ofantligt viktiga för fabriken snabb utveckling. Valet föll på Rotterdam, der med vanlig raskhet under år 1892 en ny, präktig fabrik bygdes på en ovanligt gynnsamt belägen plats invid sjön, så att de största ångare der kunde lägga till, samt i direkt förbindelse med jern-



vägar och ångspårvagnar, så att vagnarne kunde föras infyll, ja, till och med in i sjelfva fabriksbyggnaden. Äfven här kröntes ansträngningarne med de utomordentligaste resultat.

Förutom fabriken i Cleve, som i omfattning täflar med sin äldre syster, kände man derjemte behof af en fabrik i Bryssel, och äfven härvidlag lät man handling följa omedelbart på beslut. Fabriken anlades, arbetade och blomstrade.

Nu har affären öfvergått till ett aktiebolag, som arbetar med ett kapital på 1,500,000 pund sterling, eller öfver 27 millioner kronor. Firmans stiftare och *margarinindustriens grundläggare*, hr *Simon van den Bergh* njuter nu i sitt lifs afton vid hög ålder af den stora välförtjenta tillfredsställelsen att se sitt verks stora uppsving, och är det nu under hans söners ledning tillförsäkradt en glänsande framtid.

Förutom de omnämnda tre fabrikerna har firman nu hufvudupplag i London och filialer spridda öfver hela världen, och fabrikatet åtnjuter allestädes välförtjent beröm.

Låtom oss nu efter denna inledning öfvergå till en beskrifning af verksamheten vid hufvudfabriken i Rotterdam.

Tidigt, mycket tidigt på morgonen, medan land och stad ännu ligga försänkta i djup sömn, lemna bolagets 7 à 8 ångare fabrikskajen och en hvar af dem går sin bestämda väg genom floder och kanaler i det på vatten drag så rika landet, för att på skilda platser inlasta den nyss anlända söta mjölken samt sedan vara tillbaka vid åttatiden på morgonen med full last.

Under tiden har det emellertid anländt en myckenhet mjölk med jernvägarne, och arbetet är i full fart. Omedelbart efter ankomsten tages prof af hvarje parti mjölk, hvilka noggrant undersökas i laboratoriet; om mjölken godkännes, transporteras den genast ned i kylrummen; der finnas i golfven ofantliga bassiner, i hvilka

rinner vatten, som genom stora frysmaskiner nedbragts till mycket låg temperatur. Den söta mjölken nedsättes nu, fylld på behållare i dessa bassiner och föres sedan efter tillräcklig afkylning till mjölkkrummet, der den tömmes i kolossala jernbassiner beklädda med zink; i dessa finnes anbringad en laktometer för att angifva fetthalten. Derifrån ledes mjölken till pasteuriseringsmaskinerna, och sedan den der genomgått vederbörlig process, börjas skumningen. Härtill använder fabriken tolf De Lavals Alfa-Centrifuger, genom hvilkas från medelpunkten verkande kraft gräddan särskiljes från de öfriga beståndsdelarna och befrias från möjligen förekommande orenlighet. På detta sätt skummas 19,000 liter mjölk i timmen. Den afskummade gräddan afkyles derpå tills den blir så fast, att man, så att säga, kan spatsera på den. Nu är den i ordning att tillsammans med de öfriga ingredienserna förarbetas till margarin.

Af dessa ingredienser är margarinen den viktigaste, och då detta hufvudämne till följd af okunnighet betraktas med mycken misstro, vilja vi här i korthet redogöra för huru den framställes:

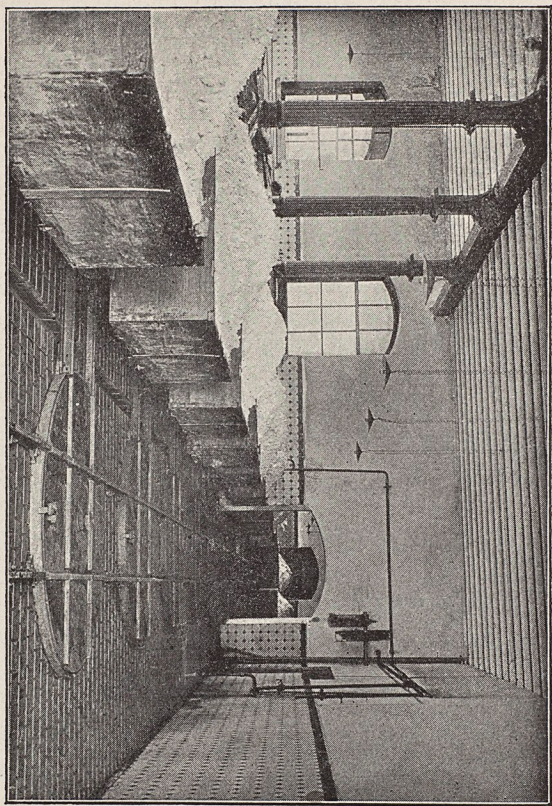
Margarin importeras hufvudsakligen från Chicago, och der finnas också de många och stora slagterier, i hvilka otaliga medlemmar af oxsläktet årligen måste låta sina lif för folket. Sedan oxen slagtats och hans fett ännu är flytande, uppvärmes detta till en hög värme-grad, hvarvid dock bör iakttagas, att det ej brännes vid, och ledes sedan till stora kar, under hvilka flyter kallt vatten, och på detta sätt särskiljas fettets beståndsdelar. Efter tillräcklig afkylning skäres fettets i stycken af en viss storlek, hvarje stycke inlindas i hvitt lärft och utsättes för ett ofantligt starkt tryck, hvarigenom den renade, klara, oblandade »oljemargarinen» utpressas i nya träfastager, hvilka omedelbart tillslutas och göras i ordning till afsalu. Talgen, som stannar kvar i pressen, an-

vändes till ljus. Faten med äkta, oförfalskad margarin transporteras sedan från Amerika till fabriken i Rotterdam, der innehålllet uttömmes i jernkar, der det med ångans tillhjälp sakta smältes; derifrån ledes massan genom en mycket fin sikt för att dymedelst befrias från eventuell orenlighet och föres sedan till kärnorna, der den blandas med grädde, hvars beredning vi här ofvan relaterat.

Hvarje kärna, som kan rymma $1\frac{1}{2}$ ton, är invändigt försedd med vingar, liknande gängerna på ett borr, hvilka göra 100 slag i minuten. Sedan ingredienserna minst 45 minuter bearbetats i kärnorna, undersökes fabrikatet med ett en hydrometer liknande instrument och profvas af en utaf inspektörerna, hvarefter en viss mängd färgämne tillsättes; genom 10 à 12 vingomvridningar blandas färgen med fabrikatet, och nu komma vi till den intressantaste delen af bearbetningen.

På botten af hvarje kärna finnes en cylinder af omkring 15 centimeters diameter, stängd medelst en ventil, och i dennas omedelbara närhet en liknande cylinder, äfven försedd med ventil, genom hvilken kan ledas vatten, nedbragt till en temperatur af + 1 gr. Celsius.

Dessa båda ventiler öppnas nu samtidigt, och den kärnade margarinen utströmmar mötande isvattnet på $1\frac{1}{2}$ meters afstånd, hvarvid fabrikatet genast förändras till små, gula korn. Båda strömmarna ledas derefter in i en bassin af 4 tons rymd, i hvilken den guldgula massan flyter ofvanpå liksom en svamp på vattnet. Vid dessa bassiner arbeta 4 man, 2 vid hvardera ändan, och 2 af dem äro försedda med breda, genombrutna skoflar, med hvilka de drifva margarinen öfver till de båda andra kamraterna, som med ett slags genombrutna spadar kasta margarinen upp i på skenor stående vagnar, genom hvilka vattnet fortfarande strömmar ner på stengolfvet. Margarinen kan nu närmast liknas vid säd, små korn af guldgul färg.

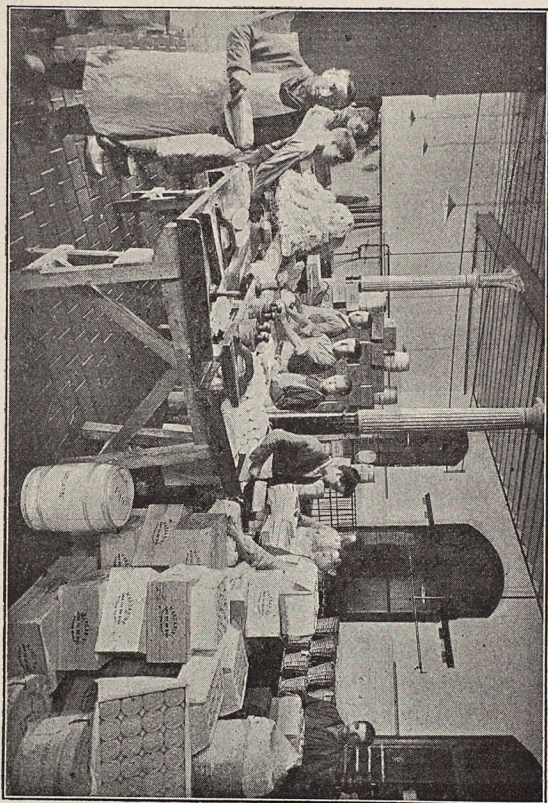


Vagnen, lastad med $1\frac{1}{2}$ ton margarin, föres nu längs skenorna med deras vändskifvor, hufvud- och bilinier, till en för densamma bestämd plats, der margarinen får stå en tid för att blifva »samlad». När vattnet fullständigt afrunnit, utgöres margarinen inte längre af små korn, utan af en fast massa. Derpå föres vagnen till en ofantlig sal, der det fins maskiner för dess vidare bearbetande: dessa äro af hårdt trä, konstruerade och sammansatta efter hr van den Bergh's egen anvisning. Vagnen tömmes, och margarinen lägges under en träcylinder med kupig öfveryta, hvilken vid sina kringgångar skär margarinen i skifvor. Förut hade margarinen beströtts med fint salt, som genom nämnda procedur knådas in i densamma, och medan knådmaskinens runda bottenyta går rundt omkring, utsättes margarinen för starkt tryck, hvarigenom det öfverflödiga vattnet och kärnmjölken pressas ur. Det nu fasta fabrikatet föres efter en timmes förlopp ånyo igenom knådningsmaskinen alldeles som gången förut med undantag af saltningen, hvarefter den är alldeles färdig att transporteras till förpackningslokalerna, der den får antaga åtskilliga former alldeles som smör och göres i ordning till försändelser, sedan den nedpackats i många olika slags kärl.

Sedan vi nu steg för steg följt hela tillverkandet, återstår endast att beröra följande enskildheter.

Denna den största existerande margarinfabrik i världen sysselsätter omkring 800 personer uti sina lokaler i Rotterdam och derjemte 300 dessutom för anskaffande af ingredienserna och till det färdiga fabrikatets afsändande.

I de olika etablissemanten herrskar den fullständigaste renlighet, golfven äro öfverallt belagda med något kullriga, gula engelska stenar, så att allt öfverflödigt vatten genast bortledes genom härs och tvärs i golfvet varande rännor. Några af de nyaste och allra största ismaskinerna produ-



cera 175,000 liter isvatten i timmen och tjena derjemte till åstadkommande af en iskällare, hvilken består af en hel rad mindre lokaler, i hvilka, tack vare ismaskinerna, temperaturen hålles nere under fryspunkten; i dessa källare lagras den färdiga varan tills den hinner afsändas.

Fabriken åstadkommer sjelf allt sitt tunnbinderiarbete och sina lådor och utgifver årligen mera än 1,200,000 gulden härför i sammanhang med korgmakeriarbeten m. m.

Dessutom har fabriken eget tryckeri med 8 snällpressar, liniér-, skär- och många andra tillhörande maskiner, ja, till och med stereotypgjuteri. Vidare finnes der upprättad en räddningskår för att bringa den första hjälpen vid olyckshändelser, och äfven finnas ljusa, rena och luftiga matsalar för arbetarne, der de kunna tillbringa sina hvilostunder. Dessutom finnes en sjukkasse för arbetarne och deras familjer, till hvilken bolaget bidrager lika mycket som arbetarne sjelfva, och är denna kassas tillstånd alltid ytterst tillfredsställande, enär vistelsen i de rymliga, ljusa och väl ventilerade arbetslokalerna måste anses mycket helsosam, och slutligen må nämnas en för hvarje år tillväxande pensionsfond, hvilkens tillvaro får tillskrifvas firmans grånade stiftare, som med anledning af sitt guldbryllöp år 1894 dertill donerade ett ganska rundligt belopp.

Den stora kontorspersonalen är sammansatt af personer af vidt skilda bildningsgrader och kunskapsgränar, och korrespondensen föres på snart sagdt alla världens civiliserade språk.

Privatkontorens väggar äro smyckade med en mängd diplom, förvärfvade vid alla stora utställningar, tillika med afbildningar af de firman tilldelade medaljer samt fotografier från de olika utställningarna.

Van den Bergh'ska bolaget har numera hufvuddepöter — 3 till antalet — äfven i Sverige; den äldsta af dessa, omfattande Skåne, Blekinge och södra Småland,

är naturligtvis förlagd i Malmö med dess förmånliga kommunikationer till lands och sjös samt grundad i slutet af år 1897, och redan på hösten 1898 följde de båda andra, en i Göteborg, omfattande vestra och en del af mellersta Sverige, samt en i Stockholm med hufvudsakligen Norra Sverige till afsättningsort. Naturligtvis hafva dessa hufvud-depôter i sin ordning skaffat sig ombud i de flesta af Sveriges städer och andra större samhällen, och det stora uppsving bolagets fabrikat under dess korta förekomst här i landet ernått, lofvar synnerligen godt för framtiden.

Sedan vi här ofvan talat om margarinens upphofsman och uppfinnare äfvensom om världens äldsta och mest betydande margarinbolag, vilja vi så slutligen mera allmänneligen egna några ord åt denna vara, som redan spelar så stor roll för snart sagdt hela menskligheten. Vi kunna då till en början med tillfredsställelse och glädje konstatera det faktum, att den antipati emot och misstro till margarin, som från början förekommo, allt mera aftagit och helt visst inom en ej aflägsen framtid komma att helt och hållet försvinna. Gifvetvis finnes det af margarin likasom af natursmör och för öfrigt alla andra i handel ochandel förekommande handelsprodukter olika kvalitéter, och man kan ju rimligtvis icke begära, att de billigaste sorterna skola kunna ersätta prima natursmör eller med lika fördel användas till alla ändamål. Men lika visst är, att de prima märkena från en första klassens fabrik så fullständigt till smak och utseende likna natursmör, att inte ens de största finsmakare förmå skilja dem från hvarandra. Vi hafva sjelfva flerfaldiga gånger varit i tillfälle att konstatera detta förhållande.

Äfven i Sverige finnas numera åtskilliga margarinfabriker som till och med skaffat sig marknad för sina varor på utlandet, och exporten har på det hela taget varit i jemnt stigande, den utgjorde år 1892 23,100 kg., men

1898 ej mindre än 86,500 kg. Samtidigt importerades ej mindre än 711,000 kg. margarin under år 1892, och siffran steg under år 1898 till 1,526,000 kg. Det är ju i sanning ganska afsevärda kvantiteter, som ju äfven ådagalägga, att den gamla fördomen mot margارينen alltmer aftager.

Man ser understundom de svenska fabrikerna uti braskande annonser förorda sin s. k. färska eller m. a. o. nykärnade margarin, och då detta ju möjligen kan missleda den mer eller mindre okunniga allmänheten, vilja vi begagna tillfället att upplysa om att margارينen — nota bene då den är väl och omsorgsfullt beredd — är fullt lika god efter 3 à 4 veckors, ja, till och med ännu längre tids förlopp. Alldeles färsk är den för öfrigt inte att rekommendera, och derom kan en hvar lätteligen öfvertyga sig.

Men å andra sidan är det ju uppenbart, att största vikt ligger deruppå, att de ingredienser, hvaraf margارينen, som ofvan nämnts, tillredes, äro fullt friska och färska, och endast den margارين, som beredes af sådana ingredienser, *bör rätteligen kallas färsk*. Nu är förhållandet, att alla margارينfabriker i Europa utan undantag måste hemta en del af sina råvaror — särskildt den viktiga *oleo-margarinen* från Rotterdam, och häraf följer ock, att van den Bergh'ska fabrikerna, som ju hafva sitt hufvudsäte i nämnda stad, äro i tillfälle att i första hand förse sig med de färskaste råvarorna — naturligtvis långt lättare än t. ex. de svenska och norska fabrikerna — och sålunda äfven måste kunna vara i stånd att leverera en vara, som — vi upprepa det ännu en gång — rätteligen bör kallas färsk margارين.

För öfrigt, hvarje god vara talar nog i längden bäst för sig sjelf, och vore inte *van den Bergh's* margارينsorter af så verkligen utmärkt kvalitet, hade tillverkningen nog inte nått den enorma omfattning

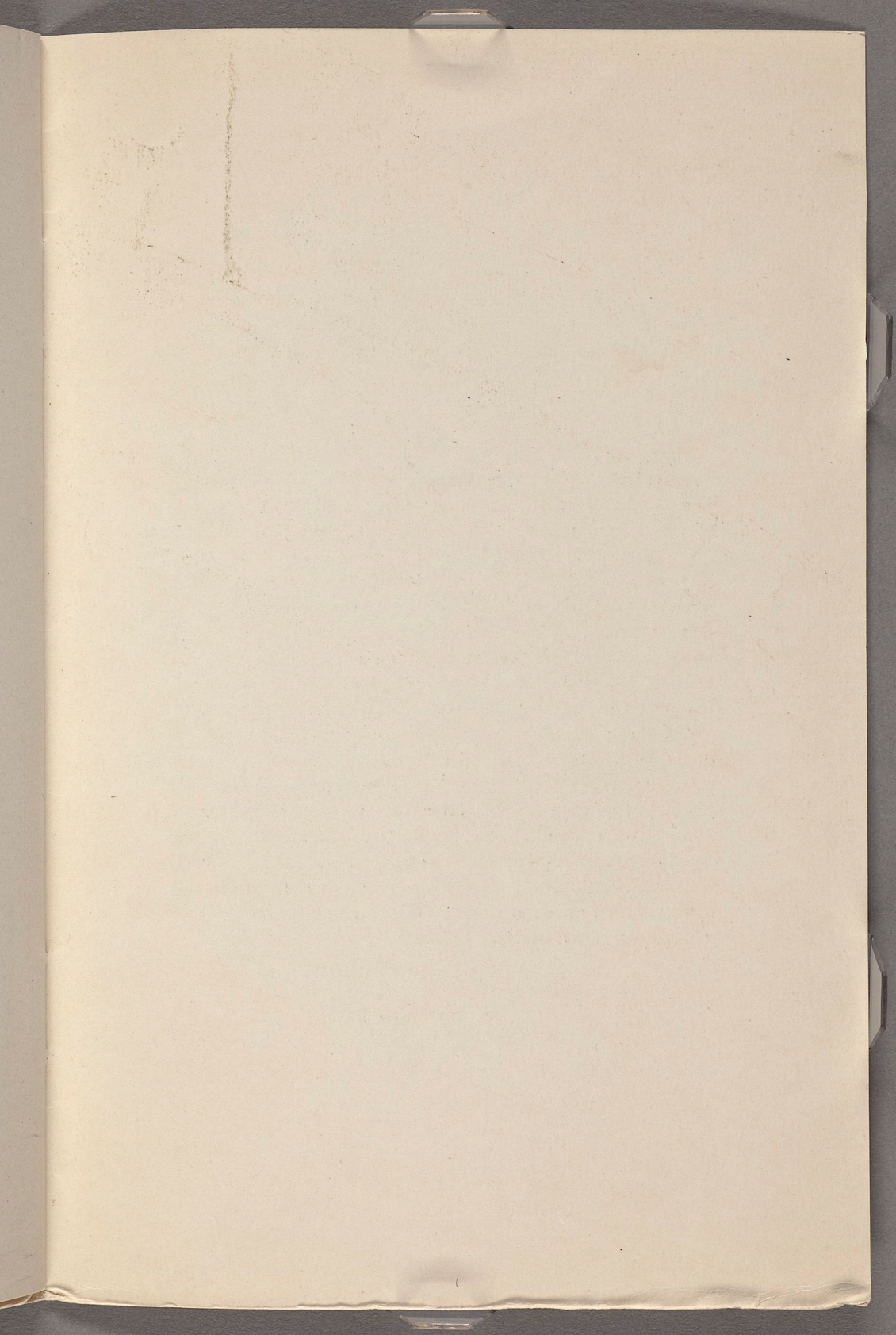
eller erhållit den kolossala omsättning, som nu är förhållandet.

Hvarje sparsam och praktisk husmoder bör sålunda ej underlåta att profva

Van den Bergh's Margarin.

P. S. Sedan ofvanstående lilla brochyr redan skrivits och tryckts, har *van den Bergh'ska* bolaget, såsom ju redan genom meddelanden i dagspressen blifvit bekantgjordt, beslutat att här i Sverige anlägga en förstklassig fabrik, inrättad efter mönster af dess storartade fabriker i utlandet samt att förse Skandinavien, enkannerligen Sverige med dess behof af margarin. Platsen för fabriken är visserligen ännu icke definitivt bestämd, men blifver med all säkerhet någonstades i Sydvestra Sverige, hvars kommunikationer såväl till lands som till sjös synnerligen lämpa sig för ett hastigt och bekvämt spridande af bolagets produkter. Fabriken torde emellertid — tack vare den bepröfvade *van den Bergh'ska* energien — blifva färdig redan under innevarande års höst, och torde genom dess fullbordande det väsendtliga hindret för fabrikatet att ytterligare utbreda och befästa sin marknad inom Sverige, vi mena den betungande tull af 20 öre pr. kg. som hittills måst drabba *van den Bergh'ska* margarinen, kunna anses undanröjdt.





HUFVUDKONTOR: LONDON

• DEPOTER:
• LIVERPOOL.
• BIRMINGHAM.
• MANCHESTER.
• BERLIN.
• HAMBURG.
• HANNOVER.
• NÜRNBERG.
• MANNHEIM.

• STETTIN.
• AMSTERDAM.
• KÖPENHAMN.
• AARHUS.
• ODENSE.
• STOCKHOLM.
• GÖTEBORG.
• MALMÖ.

