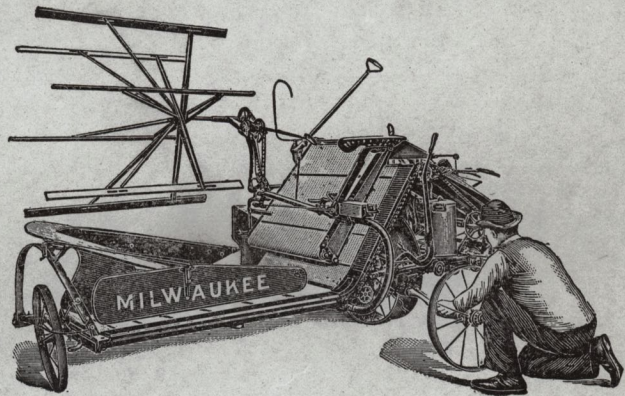
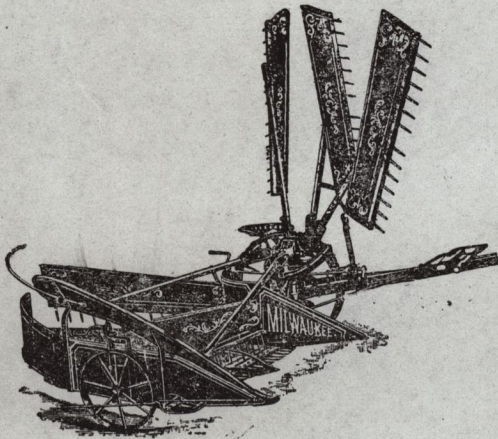




Hvarför bör man köpa
Milwaukee
Slätter- & Skördemaskiner?

Därför att Milwaukee-maskinerna garantera:

Största arbetsförmåga;
Största hållbarhet;
Lättaste gången;
Äro de lättaste att sköta;
I längden de billigaste.



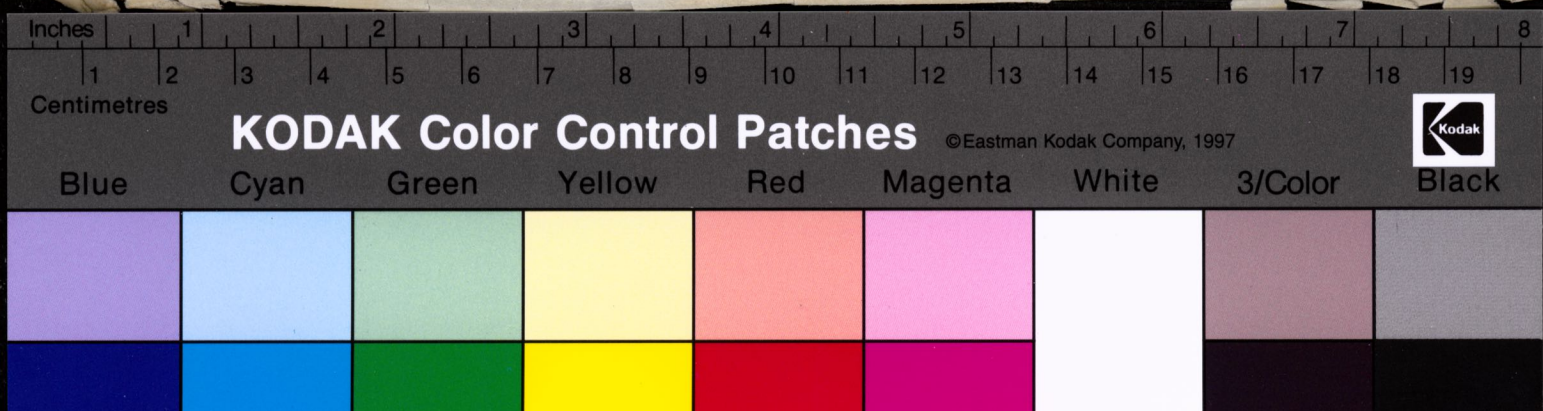
Ofvanstående fakta erkänns också af alla köpare af Milwaukee-maskiner, samt vid de profningar och utställningar där de täflat. (Se utdrag ur profningsnämndens vid Alnarp *senaste* utlåtande, *där Milwaukee utgick som N:r 1*, hvilket utlåtande tillsändes enhvar på begäran.)

Sten Mark & C:o.

Halmstad.



Halmstad 1904, J. B. Meijels Bok- & Accidenstryckeri.



Meddelande från STEN MARK & Co.,
GÖTEBORG OCH HALMSTAD.

GLUTENFODER.

Föreståndaren för Skara Kemiska Station, Herr Sven Hammar skrifver i Westergötlands Annonssblad för den 2 December följande, hvilket torde beaktas:

OM GLUTENFODER OCH DESS SMÄLTBARHET.

Bland de talrika kraftfodermedel, som stå djuregare till buds såsom beståndsdelar i foderblandningarna, hafva affallsprodukterna från majsförädlingen under de senaste åren börjat intaga en alltmer dominerande ställning. Det är icke mer än några få år sedan den nu mest använda af dessa, det s. k. glutenfodret, började försökas aflandbrukare, men redan nu har importen däraf antagit högst betydliga dimensioner, tack vare det alltmer ökade förtroende, som från landtmännens sida kommer detsamma till del.

Glutenfodret har under senaste tid varit föremål för en liflig reklamstrid mellan ett par importfirmor i Göteborg, och under denna hafva påståenden gjorts, inför hvilka landtbrukaren med skäl kan stå spörjande, om de kunna hvila på faktisk grund och därigenom motivera ett högre pris. Sålunda har framållits, att vid en viss fabrik fodret skulle undergå någon särskild behandling, som skulle icke blott höja smältbarheten, utan äfven meddela varan speciellt mjölkdrifvande egenskaper. Nedastående rader äro afsedda att i någon mån belysa dessa förhållanden och att tjäna till ledning för dem, som önska bilda sig ett ömdöme i frågan.

Glutenfodret är, såsom ofvan nämnts, en affallsprodukt från majsförädlingen, nämligen från stärkelse- och stärkelsesockerfabrikationen. Vid båda dessa tillverkningar går förfaringsättet ut på att så fullständigt som möjligt afskilja stärkelsen från kornets öfriga beståndsdelar: skal, groddämne, cellväggar och gluten. I sina väsentliga hufvuddrag till-

går detta förfarande så, att majsen först i stora kar uppblötes och bringas i lindrig jäsning, hvarigenom cellväggarna luckras och skal och groddar bli lätt fränskiljbara. I särskilda maskiner afskåras nu de oljerika groddarne, som aflagras, och pressas för erhållande af oljan, därvid lämnande majsgroddkakor som affallsprodukt. Efter groddämnenas afskiljande förmales återstoden och tvättas med vatten på fina silar, som genomsläppa stärkelsen, men kvarhålla de öfriga beståndsdelarne. Intetdera sker dock, såsom naturligt är, fullständigt, i det alltid den på detta sätt vunna stärkelsen genom särskilda processer måste befrias från den gluten, som genomträngt sildukarne, under det å andra sidan en del stärkelse kvarstannar bland affallet. Det på dukarne uppsamlade materialet och den från den orena stärkelsen erhållna gluten sammanblandas och torkas och utgöra, sedan de förenats med de ämnen, som af stöpvattnet utlösts, och som genom nämnda vattens afdunstning återvunnits, det s. k. glutenfodret.

Sådant är i hufvuddrag tillverkningsättet, och det återstår nu att tillse, om eller i hvilken mån detta kan tänkas öfva inflytande på fodrets smältbarhet.

Redan länge har det bland vetenskapsmännen ansetts såsom ett fullt konstateradt faktum, att ett fodermedels smältbarhet icke genom någon vare sig mekanisk eller kemisk behandling kan höjas, och samma åsikter äro allt fortfarande rådande. I prof. Maerckers i år utkomna »Fütterungslehre» läses näml. följande: det finnes hittillsdags icke en enda bered-

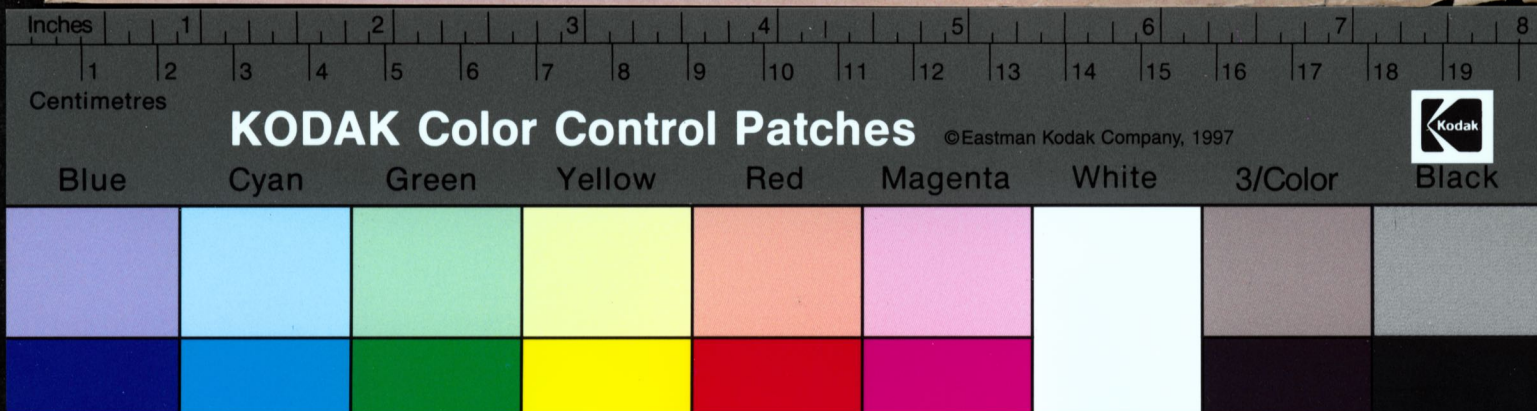
ningsmetod för fodermedel, genom hvilken högre smältbarhet å någon af dessa fodermedels beståndsdelar kunnat ernås. Hvarken kokning, ångbehandling, inredande af syrnings-, sönderdelnings eller andra jäsningsprocesser höja smältbarheten, tvärtom, de flesta beredningsmetoder nedsätta i någon mån denna». Då det nu förefinnes mycket ringa sannolikhet för, att bemälda fabriker skulle vara i besittning af någon prepareringsmetod för höjande af smältbarheten, som vore obekant för vetenskapen, så kan man med trygghet stämpla talet om förhöjd smältbarhet, ernådd genom speciel behandling, såsom saknande faktiskt underlag.

Det kanske bör här framhållas, att fodermedel genom preparering lätt kunna göras smakligare och på grund däraf i större kvantiteter förtäras af kreaturen, och att beredning — t. ex. kokning — kan göra ett skänd. eller i annat afseende skadligt fodermedel dugligt till utfodring, men detta är något helt annat än förhöjd smältbarhet.

Ofvan har blifvit nämnt, att ett fodermedels smältbarhet icke kan höjas genom preparering, men väl sänkas, och det kan där för vara skäl att eftertänka, om vid ofvan skildrade framställningsmetod anledning kan finnas att misstänka, att genom felaktigheter eller ovarsam behandling fodrets naturliga höga smältbarhet kan försämrans.

Proteinämnen komma som bekant, mycket lätt i jäsning, hvarvid de organismer, som åstadkomma denna, i första hand sönderdelade lättast tillgängliga ämnena. Genom jäs-

1903



ning nedsättes således icke blott fodrets näringsvärde utan äfven de kvarvarande proteinämnenas smältbarhet. I en för långt drifven jäsnings ligger således en möjlighet till smältbarhetens nedsättande. En annan dylik förefinnes vid affallets torkning och stöpvattnets urdunstning. Det är nämligen af stor vikt, att dessa processer icke försiggå vid för hög temperatur, emedan eljes en anseelig depression af proteinämnenas smältbarhet kan bli följden.

Dessa olägenheter kunna dock mycket lätt förebyggas, och att så sker vid samtliga fabriker, i hvilka glutenfoder beredas, torde man med säkerhet kunna vänta.

Har man således, på grund af hvad ofvan sagts, anledning att antaga, att inga af prepareringen betingade större växlingar i gluten-

fodrets smältbarhet förekomma, så kan dock, enligt erfarenheten från härvarande kemiska station, den kemiska sammansättningen vara underkastad rätt betydliga variationer. Härvidlag kan emellertid framställningssättet spela en betydande roll, ty ju mindre fullständigt man lyckas fränskilja stärkelsen, desto lägre procenthalt fett och proteinämnen erhålles i affallet. Vidare är det vid stärkelsens rening afskilda materialet betydligt rikare på dessa ämnen än det, som kvarstannar på sildukarna, och ju större mängd af detta affall, som varan kommer att innehålla, desto högre blir halten af värdefulla beståndsdelar.

Att det förtroende, som glutenfodret vid användning i praktiken tillvunnit sig, icke är ogrundadt, har påvisats genom försök, utförda i Danmark. Man fann nämligen, att om i en

foderblandning en viss mängd kraftfoder med ungefär samma näringsförhållande som glutenfoder ersattes med samma mängd dylikt, så ökades mjölmängden med i genomsnitt ett halft kilogram pr ko och dag. Orsaken till dessa gynnsamma utfodringsförsök ligger i den ovanligt höga smältbarheten, som glutenfodrets samtliga beståndsdelar besitta, hvilken för proteinämnen enligt gjorda undersökningar kan uppgå ända till 99 %, en smältbarhet, som dock är en naturlig värdefull egenskap hos fodermedlet i fråga och icke frambrakt genom några patent-prepareringsmetoder.

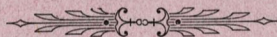
Kemiska stationen Skara i Nov. 1902.

Sven Hammar.

Vi föra af Glutenfoder endast ett märke och garantera vid hvarje försäljning c:a 30 % proteinämnen och fett samt 96—98 % smältbarhet hos proteinämnen, hvilka siffror just beteckna den bästa och således också den mäst mjölkgivande varan.

På begäran stå vi till tjänst med hänvisning på ett tusental större och mindre landtbrukare i mellersta Sverige, som användt vårt glutenfoder och kunna vitsorda dess öfverlägsna beskaffenhet.

Den strid vi under förra säsongen nödgats föra rörande värdet hos olika märken torde nu få anses vara afslutad. Vi hoppas, att därigenom den stora allmänheten kommit till insigt om, hvad den bör köpa och hvilka garantier den vid köp af glutenfoder bör skaffa sig. Vi säga med afsigt den stora allmänheten, ty de större och mera teoretiskt bildade landtbrukarne ha redan från början stått på vår sida.



J. B. Meijels Bok- & Accidenstryckeri, Halmstad 1903.

