

Grundlagdt 1902.

Aktiebolaget Skånska Laxrökeriet.

Hvad pressen säger om

* * * Sveriges största Laxrökeri. * * *

Aktiebolaget Skånska laxrökeriet,

anordnad i Sofielundshusen vid Storgatan inom detta lilla grannsamhälle till Malmö, som ju dagligen väntar på sin inkorporering med staden, har varit i verksamhet sedan Oktober förra året.

Bolaget har bildats på initiativ af grosshandlanden K. Mikkelsen-Vendssysel i Köpenhamn, som är disponent för A. B. Vendssysel Packing Co i Köpenhamn och Seattle Washington U. S. A.

Bolagets styrelse utgöres för närvarande endast af juris dr O. Hedenskog härstädes och är hr Mikkelsen-Vendssysel bolagets homme d'affaires samt hr Emil Bast dess disponent och föreståndare för laxrökeriet.

Laxrökeriet är byggdt enligt ett särskildt, efter holländsk och dansk metod kombineradt system, som egentligen kan kallas Vendssysel-systemet, enär den mesta laxen, som rökes, benämnes Vendssysel-laxen. Denna lax är dock hufvudsakligen amerikansk lax, fångad i Columbiafloden och hit importerad i stora partier, mestadels i saltad, understundom i frusen form.

I laxrökeriet får denna lax af olika kvalitéer genom den särskilda rökning-metod, som användes, en delikat smak. Hemligheten i rökning-metoden lär ligga

dels i den proportion mellan eneris och andra träslag, särskildt ekträ, som användes vid rökningen, derunder sågspån binder lågan och minskar rökens intensitet, dels i den ventilering, som är anbragt vid nedre delarne af rökugnarne, hvarigenom röken på väg upp till ugnens skorstenrör hålles i jeinn rörelse och derigenom liksom polerar laxytorna.

Vid ett besök, som pressens representanter härstädes, på inbjudan af bolaget, i går gjorde i laxrökeriet, voro tre rökugnar i gång. De olika laxsorterna som behandlats förevisades, såsom Vendssysel-laxen, hvilken genom en större prisbillighet har den mesta afsättningen, Rhenlax, Bornholmsk lax och Halmstadslax, hvilken sistnämnda laxsort, tillfölje sin dyrhet i rå form, har mindre åtgång. Deremot har redan sedan sistl. Oktober rökats och försålt hufvudsakligen i Sverige, deraf mest i Stockholm och Göteborg och till Tyskland ca 25,000 kg. Vendssysel-lax.

Den från Amerika importerade saltade laxen säljes i sin ursprungliga form utan behandling dels till skiflax, som mycket gouteras i Stockholm och Göteborg, och dels, sedan den urvattnats, kokas den och konsumeras mycket af den arbetande befolkningen uppåt landet.

Liksom i Tyskland har man redan här i Sverige börjat att mycket använda

den rökade Vendssysel-laxen såväl i restauranger, ehuru den der hittills väl mest gått under namnet Rhenlax, som i privata hushåll, äfven bland arbetareklassen. Detta är ej underligt, då återförsäljare kunna köpa olika kvaliteter af denna lax från 2:50 till 1:50 pr kg., då t. ex. Halmstadslaxen betingar ett pris af mellan 7 à 10 kr. pr kg.

Sydsvenska Dagbladet Snällposten,
Torsdagen den 7 Maj 1903.

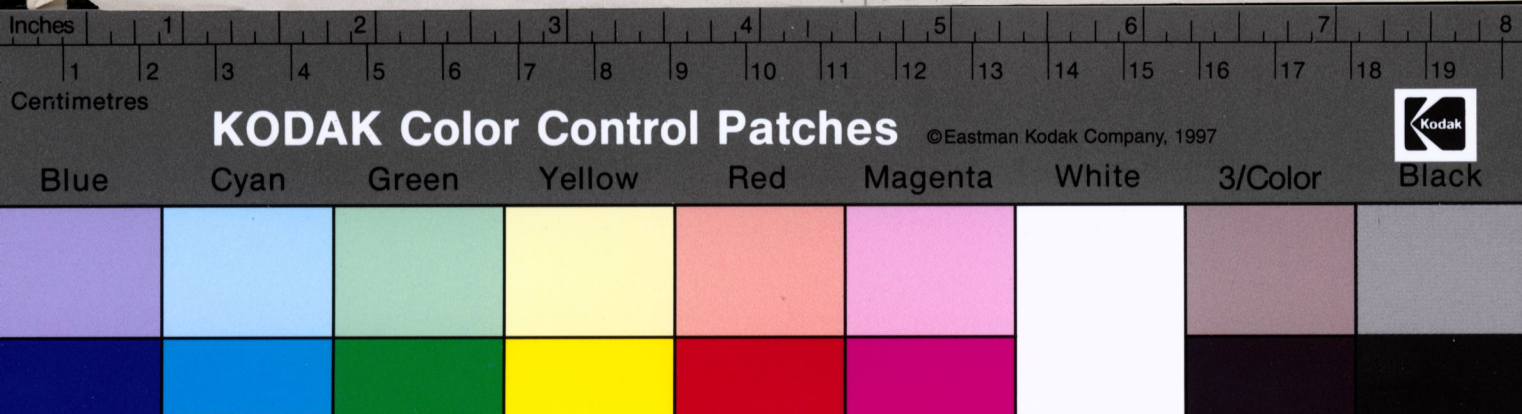
I röken.

Kan något godt komma från — Sofielundshusen? torde våra malmöitiska gourmander fråga sig, när de få höra, att en god del af den lax, hvarmed de smörja kråset, kommer från det hållet, från detta fattiga men icke desto mindre raskt framåtskridande arbetaresamhälle.

Det förhåller sig emellertid så.

Ute i Sofielundshusen har aktiebolaget Skånska laxrökeriet anlagt sina ugnar, där laxen rökas och hvarifrån den sedan befordras till Malmö, Stockholm, Göteborg och dess grosse Vaterland. Jag

1903



skall inte besvära mina läsare med någon beskrifning af detta rökeri och inte håller förråda rökarekonstens dyrbara hemligheter. Jag skall endast konstatera detta beaktansvärda faktum, att vår förstad Sofielundshuset nu blifvit brännpunkten eller kanske rättare rökpunkten för denna skenbart lilla men i själfva verket världsfamnande industri, som köper sina laxar från alla håll och kanter — mest likväl från Amerikas fjärran väster — ger den 48 timmars tvärdrag och säljer den igen till in- och utländska läckermunnar.

Rökt lax kostar i handeln 8 à 12 kr. kilot. Det är rikemans mat, som stryker fattiga socialisters näsa förbi. Skånska laxrökeriet i Sofielundshuset har emellertid gjort det till sin uppgift att framställa en god lax för billigt pris. Dess s. k. Vendsyssel-lax betingar nu hos återförsäljare ett pris af 2 kr. 50 öre. Och det gör ju en betydlig prisskillnad. Denna lax hämtas från Kolumbiafloden i Amerika, saltas för den långa transportens skull, urlakas här och rökas efter „Vendsysselmetoden“.

Det var sant! Laxen smakar ma foi excellent. Vid ett besök i går i rökeriet hade jag tillfälle att öfvertyga mig därom.

Och jag skall sluta dessa rader med den förvisningen, att sedan Sofielundshuset fått en sådan delikatess att bjuda Malmöborna på, ha säkerligen utsikterna för „husens“ inkorporering med Malmö ljusnat betydligt. *Smoker.*

Arbetet, Torsdagen den 7 Maj 1903.

Rökt lax på hvar mans bord,

vill Aktiebolaget Skånska laxrökeriet härstädes söka åstadkomma genom att tillhandahålla den läckra varan till ett jemförelsevis mycket lågt pris.

Skånska laxrökeriet började sin verksamhet i fjor höst i ett för ändamålet särskildt uppfördt rökeri vid Storgatan i Sofielundshuset. Bolaget har bildats på initiativ af grosshandl. K. Mikkelsen-Vendsyssel i Köpenhamn, disponent för A. B. Vendsyssel Packing Co i Köpenhamn och Seattle Washington, Förenta staterna. Hr Mikkelsen är äfven störste delegare. Föreståndare och disponent

vid rökeriet är hr Emil Bast. Bolagets styrelse utgöres af jur. dr O. Hedenskog.

Genom bolagts beredningssätt af laxen, särskildt ventileringsmetoden vid rökningen, får fisken både ett vackert utseende och delikat smak. Den använda rökningemetoden har fått namnet Vendsyssel-metoden, och Vendsyssel-lax har redan blifvit en efterfrågad vara. I går stod Vendsyssel-lax för första gången på Kungsparkens matsedel.

Största delen af den vid rökeriet använda laxen kommer i saltad tillstånd från det danska bolagets laxfiskerier på Amerikas vestkust, men dessutom användes naturligtvis äfven andra laxsorter. Den saltade laxen sorteras efter olika kvalitet, och rökes. Den billigaste sorten, äfven den en läckerhet, kan nu här i matvaruaffärerna säljas till det billiga priset af 25 öre pr hektogram, således fullt ut lika billigt som hvarjehanda annat „pålägg“ till smörgåsen.

Vid bolagets rökeri beredes f. n. omkring 1,000 kg. rökt lax i veckan, men verksamheten kan med nu befintliga ugnar uppdrivas till inemot dubbla denna kvantitet.

Skånska Dagbladet, Torsdagen den 7 Maj 1903.

LAX.

Ett besök på laxrökeriet i Sofielund.

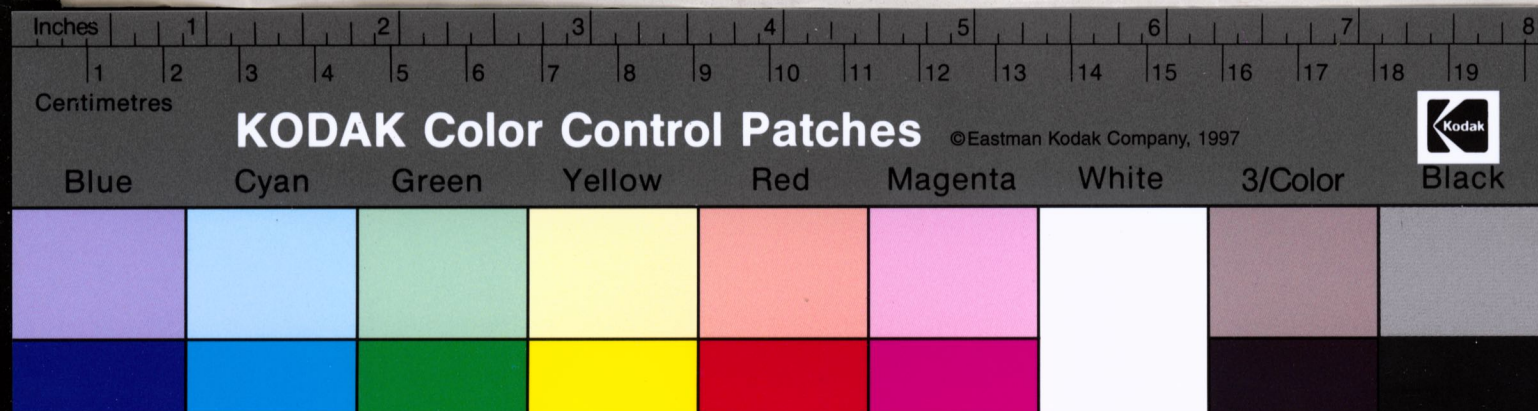
Lax hör till dem af bordets delikatesser, som inte kunna räknas till vanlig husmanskost. Den ställer sig för dyr för att ingå i det dagliga brödet. Sex, åtta, tio och tolf kronor kilot för detta sofvel, hvem har väl råd till det? Allt beror ju på tillgång och efterfrågan och tillgången är nu mera inte så värst riklig. De halländska floderna, som en gång voro så rikt laxförande, att det halländska tjänstefolket berättas ha fogat till sina tjänstekontrakt bestämmelsen om att de skulle slippa att få lax till mer än två eller tre mål i veckan, ha nu fått denna sin inkomställa utsinad, och så har priset stigit med iltågsfart i vädret.

Amerika döljer emellertid äfven på detta område väldiga rikedomar. De kanadensiska floderna vimla af lax och därifrån kan en del af den laxätande mänskligheten erhålla lax till någorlunda

skapligt pris. Ännu mera har detta blifvit möjligt sedan en god och billig metod uppstått för rökningen och den öfriga beredningen af fisken. I Köpenhamn bor en man, grosserer Mikkelsen-Vendsyssel, som på laxrökningens område innehar stor erfarenhet och som för laxberedningen upfunnit en ny metod, som nu går under namnet Vendsysselmetoden. Hr Mikkelsen drifver sin laxhandel och laxrökning i stort. Långt borta i nordvästra Amerikas stora floder gå hans fiskare och fånga lax för hans räkning och i stora fat skickas fångsten till Danmark, där den beredes och hvarifrån den i rökt eller på annat sätt preparerad tillstånd skickas ut öfver hela Europa. Danmark har många sådana företagsamma män och just genom dessa har det lilla landet blifvit i ekonomiskt och näringsafseende ett föregångsland, som på många områden ej ger de betydligt resursrikare stormakterna efter. Hur den danska företagsamheten sträcker sina fångstarmar ut öfver vårt land, däraf ha vi här i Skåne god erfarenhet; hvar hälst en ny industrigren startas här hos oss, där kan man vara säker om att finna danska män och danskt kapital med i spelet.

Mikkelsen-Vendsyssel ville för sin affär eröfra äfven Sverige. Nu är det emellertid så, att Danmark har tull för fisk, hvilket det protektionistiska Sverige däremot icke har. Produkten kunde därför framställas billigare här i landet, än om den förädlades i Danmark och sändes därifrån hit. Hr Mikkelsen intresserade då en del malmöbor tillsammans med hvilka han bildade ett bolag, som därvid erhöll namnet Aktiebolaget Skånska laxrökeriet. Bolaget anlade ett laxrökeri ute i Sofielundshuset vid Storgatan och i oktober förra året tog rökningen sin början. Nu är denna nya industri i full gång och för att taga densamma i betraktande aflade vi i går ett besök där ute.

Anläggningen är ej så synnerligen stor, men dess fyra rökugnar äro dock tillräckliga för en rökning af ända upp till 600 kg. lax pr dag. Det var högst intressant att taga anläggningen i betraktande och taga kännedom om Vendsysselska metoden. Hr Mikkelsen var själf vår vägvisare. Den amerikanska laxen hitkommer i saltadt tillstånd och inpackad i stora fat. Laxen tages upp och urlakas i vatten, hvarefter den upp-





* * * Aktiebolaget Skånska Laxrökeriet. * * *

hänges i ett skjul och får torka. Därefter går den in i rökugnen. Här försiggår rökningen ovanligt fort, tack vare just den nya metoden. Dennas hemligheter bestå dels i ett ventilationssystem, som kommer röken att hastigt cirkulera upp genom skorstenarna, och dels i sammansättningen af rökningssämnena. Dessa bestå af furuved, enris och sågspån af visst slag och i viss bestämd proportion.

Genom denna rökningssmetod vinnas dels ett bättre utseende och en bättre kvalitet hos den beredda varan, dels större prisbillighet. Bolaget försäljer prima amerikansk lax till 2,50 och däröfver samt kvalitéter som ej äro fullt så jämna i färg och utseende till 1,50 och 2 kr. pr kg. Det är dock ej blott amerikansk lax som här behandlas. Äfven halstadslax, rhenlax, östersjölax, norsk lax m. fl. sorter beredas och föras i handeln. Öfver allt kommer Vendsyssels-

systemet till användning. Efterfrågan har ständigt vuxit och från det rökeriet började sin verksamhet har det beredt och afyttrat cirka 25,000 kg. En del går till Göteborg och Stockholm. Här i Malmö är en del kringkörande fiskhandlarskor mellanhänder mellan rökeriet och allmänheten.

—ck.
Malmö-Tidningen, Torsdagen den 7 Maj 1903.

Aktiebolaget Skånska laxrökeriet

härstädes bildades förra året på initiativ af grosshandlare K. Mikkelsen-Vendsyssel i Köpenhamn och har under den korta tid det varit i verksamhet, nemligen sedan sistlidne oktober månad nått en ganska afsevärd utveckling, hvilket är att tillskrifva först och främst den förträffliga

rökningssmetod, som användes, och dertill de insigter och köpmannaegenskaper, som grosshandlare Mikkelsen-Vendsyssel besitter. Härigenom har det gjorts möjligt för den stora allmänheten att erhålla en ordinär och derjemte, tack vare behandlingen, en mycket god vara för billigt pris.

Bolagets rökeri, som är beläget i Sofielundshuset, är anordnad efter ett kombineradt holländskt och danskt system, hvarigenom vinnes den fördelen att allt vatten i laxen utdrages och laxen erhåller en ypperlig smak. En särskild sort, som vunnit stor afsättning öfver hela Sverige på grund af sin prisbillighet och sin goda kvalitet är Vendsyssel-laxen, hvaraf Skånska laxrökeriet är ensamförsäljare i Sverige. Denne laxsort levereras både i rökadt och saltadt tillstånd.

Skånska Aftonbladet, Torsdagen den 7 Maj 1903.



Landby & Lundgrens Boktryckeri, Malmö. 1903.