

ceres, er ildelugtende og mørk, hvilket medfører, at dens Anvendelse maa indskrænkes til saadanne Omraader, hvor Lugten og Udseendet er af underordnet Betydning.

Under disse Forhold maatte det findes at være et Forsøg værd, om man ikke kunde fremstille et værdifuldere Produkt af de grønlandske Fedtstoffer, og Ministeriet antog derfor i Marts Maaned 1913 efter Anvisning fra den polytekniske Læreanstalt en ung Fabriksingeniør, cand. polyt. K. Fæster, som efter at have sat sig ind i de senere Aars Arbejder indenfor Fedtstoffernes Kemi samme Aars Sommer udsendtes til Grønland for at sætte sig ind i de Forhold, hvorunder Fangsten og Produktionen drives. Ingeniør Fæster tilbragte omtrent to Aar i Grønland, idet han i 1913—14 opholdt sig i Nordgrønland og 1914—15 ved Julianehaab i Sydgrønland.

Da man ved Begyndelsen af Arbejdet stod paa fuldkommen bar Bund, maatte Undersøgelsen først gaa ud paa at konstateres Hovedretningen, ad hvilken der skulde være Haab om at naa frem, og der frembød sig her to forskellige Muligheder. Enten kunde man tænke sig, at der i Grønland anlagdes mange smaa Smelterier, ved hvilke Raaprodukterne kunde behandles i frisk Tilstand, efterhaanden som de kom frem, eller ogsaa maatte der findes en Fremgangsmaade — forenelig med de Forhold, hvorunder der arbejdes i Grønland, — som gjorde det muligt at konservere Raaprodukterne saaledes, at disse i saa god som frisk Tilstand kunde samles ved et eller flere Steder til en rationel Behandling.

Den førstnævnte Vej — Anlæg af mange smaa Smelterier — viste sig ret hurtig ufarbar, idet der hertil vilde fordras dels Apparater, som maatte anses for at være for komplicerede for Grønlanderne i Almindelighed, og dels saa megen Arbejdskraft, at den ikke kunde ventes præsteret, og hertil kom endelig, at det fremkommende Produkt vilde vise sig saa forskelligt i Kvalitet, at en ensartet Markedsvare slet ikke kunde paaregnes.

Bestræbelserne sattes derefter ind paa at finde en simpel Konserveringsmetode, og der udførtes paa dette Omraade Rækker af Forsøg for at fastslaa, dels hvilket Konserveringsmiddel der maatte foretrakkes, og dels hvilke Mængder der skulde anvendes for at sikre Produkterne Holdbarhed. Resultatet blev, at en almindelig Nedsaltning af de friske Raaprodukter

med en Saltmængde af 5 pCt. af disses Vægt viste sig paalidelig, og at der af saaledes behandlede Raastoffer kunde fremstilles en særdeles fin Olie.

Fremstillingen af denne Olie foregik paa dette Tidspunkt udelukkende ved Laboratorie-Arbejde, men dette gav ikke Sikkerhed for, at Sagen ogsaa praktisk kunde gennemføres under fabriksmæssige Former, og der blev derfor i Sommeren 1916 paa et Affaldssmelteri i Glostrup foretaget Eksperimenter i noget større Omfang med forskellige fra Grønland hjemførte Smaapartier af saltet Spæk og Lever. Der anvendtes her Udsmeltning paa de forskellige Maader, som Fabrikken Apparatur tillod, men ingen af disse Fremgangsmaader viste sig helt tilfredsstillende, selv om de vel gav Resultater, som maatte opfordre til Fortsættelse af Arbejdet.

Der blev derfor i Sommeren 1917 hjemført nye Raastoffer, med hvilke man forsøgte at komme til at arbejde paa allerede eksisterende Fedtstoffabrikker, men der kunde ikke findes nogen, som gav Mulighed for en Bearbejdelse i alle Retninger, som Forsøgene kunde give Anvisning paa, og det blev derfor nødvendigt at indrette et lille Forsøgs-Anlæg med dette Formaal for Øje. Til dette Anlæg fandt man i Kastrup et mindre, ledigt Fabrikslokale, i hvilket der opstilledes det nødvendige Apparatur af Kogekedler, Autoklav, Klarekar, en lille Dampkedel m. v., og her har der været arbejdet siden.

Forsøgene begyndte under Anvendelse af de den Gang kendte Fabriks-Metoder, nemlig:

1. Kogning i aaben Kedel ved indirekte Damp,
2. Kogning i aaben Kedel ved direkte i Massen indstrømmende Damp,
3. Kogning i Autoklav under Anvendelse af Tryk og
4. Kogning med Tilsætning af forskellige Kemikalier, der virker destruerende paa Vævet.

Men ingen af disse Metoder viste sig tilfredsstillende; de gav alle en mørk Olie, som spaltedes mere eller mindre under Dampaaivirkningen, og de kunde navnlig ikke uddrive nær al den Olie, som de før Udsmeltningen foretagne Analyser viste, at Raastofferne indeholdt.

Under Arbejdet med de Raastof-Rester, i hvilke en stor Del af Olien stadig fastholdtes, fremsattes fra anden sagkyndig Side den Tanke, at man kunde forsøge en Centrifugering af disse Rester, og man