

ledtes herved ind paa den fuldstændig nye Tanke at forsøge, om man ikke ved en Knusning eller Formaling af Raastofferne kunde bringe disse i en saadan halvflydende Tilstand, at de kunde centrifugeres straks og herved fritages for den skadelige Opvarmning. Efter forskellige indledende Forsøg paa at fremstille Redskaber til en saadan Formaling lykkedes det endelig at gennemføre denne, og der anskaffedes da en gammel Centrifuge af den rummelige Burmeister & Wain Type, som tidligere anvendtes til Mælkecentrifugering. De første Forsøg faldt ikke heldigt ud, men efter at Centrifugen paa forskellig Maade ændredes efter de Fingerpeg, som Forsøgene gav, lykkedes det ogsaa til Slut her at overvinde Vanskelighederne, saaledes at det nu tør siges, at Metoden kan føres ud i det praktiske Liv. — Der kan ad denne Vej udvindes 97 pCt. af den ved forudgaaende Analyse i Raastoffet konstaterede Oliemængde, et Resultat, som maa kaldes særdeles tilfredsstillende, naar henses til, at der ved de i de norske Levertransfabrikker anvendte Damp-Metoder kun udvindes 65—70 pCt. af Olien. Den udvundne Olie er derhos fuldkommen frisk og fri for de skadelige Paavirkninger, der, som før nævnt, følger med Opvarmnings Metoderne.

Denne udvundne Raaolie er imidlertid paa forskellig Maade uren, idet den foruden Vævspartikler indeholder Æggehvite-stoffer og frie Fedtsyrer, hvilket alt maa fjernes, hvis Olien skal være holdbar. Til Opnaaelsen heraf kendes forskellige Metoder, der alle hviler paa en Tilsætning af en eller anden alkalisk Lud, men disse Metoder har forskellige Ulemper, mest fremkaldte ved, at Vandet i Luden emulgerer Olien, hvilket giver Svind, bortset fra, at der til hele denne Proves fordres ret betydelig Plads og Tid. Der er derfor ogsaa paa dette Punkt foretaget Forsøg paa at finde en ny Vej, og ogsaa dette er lykkedes, saaledes, at der ved Tilsætning af et tørt Kemikalie kan foretages en Raffinering, som med betydeligt mindre Svind giver en syrefri Olie, der er saa godt som farveløs og ganske uden Lugt eller Smag. Denne Olie har forsøgsvis været hydreret paa eksisterende Fedthærdningsfabrikker, som har udtalt, at den er særlig velegnet til Hærdning.

Efter at man saaledes var kommen til Sikkerhed for, at en rationel Behandling af Fedtstofferne efter de ved Forsøgene fundne Metoder praktisk lader sig gennemføre og med et teknisk set udmærket Re-

sultat, stod endnu tilbage saavidt muligt at komme til Klarhed over Sagens økonomiske Betydning. I saa Henseende spiller først Kvaliteten af den fremstillede Olie en Rolle, men herom kan der næppe paa Forhaand skaffes nogen afgørende Sikkerhed. — Det maa dog efter de Udtalelser, som man fra sagkyndig Side har modtaget, anses for nogenlunde sikkert, at den syrefri, lugt- og smagfri, lyse Olie i det lange Løb vil være af betydelig større Værdi end den hidtil fremstillede ildelugtende, mørke Tran, idet Olien maa kunne anvendes paa Omraader, hvor Trannen i bedste Fald efter en gennemgribende Behandling kan komme i Betragtning.

Men dernæst vil Spørgsmaalet om den økonomiske Betydning være afhængig af, hvilke Kvantiteter af Olie der kan paaregnes ved de nye Metoder, sammenlignet med de Kvantiteter af Tran, der for Tiden udvindes af Raaprodukterne, og paa dette Omraade har det været muligt gennem Forsøg at komme til temmelig Sikkerhed.

Resultatet af disse Forsøg har været, at der ved Forsøgsanlægget her af 100 kg Spæk, nedsaltet i Grønland, er udvundet 93,0 kg færdig behandlet Olie og af 100 kg Hajlever 56,4 kg Olie, medens Udbyttet af Tran, udvundet i Grønland, andrager henholdsvis 84,8 kg af Spæk og 51,2 kg af Hajlever. Der er altsaa en Difference i de nye Metoders Favør af 8,2 kg Olie paa 100 kg Spæk og 5,2 kg Olie paa 100 kg Lever. Naar denne Difference overføres paa et helt Aars Produktion, f. Eks. paa 1917—18, da der i Grønland indhandlede 1 290 990 kg Spæk og 740 945 kg Lever, bliver det samlede Merudbytte af Olie 144 390 kg, som til den for Tiden herskende Pris for Tran af 1 Kr. 30 Øre pr. kg repræsenterer en Værdi af 187 707 Kr. Hertil kommer imidlertid en yderligere Fordel for den nye Metode, idet den foran opgivne Kvotient for Tranudbrændingen gælder for den i Grønland fremkomne Produktion. Dette vil sige, at der af Produktionen for 1917—18 kan paaregnes 1 094 759 kg Tran af Spæk og 379 363 kg Tran af Lever eller ialt 1 474 122 kg Tran efter Udkogningen i Grønland. Naar denne Tran hjemsendes, udlækker der imidlertid en Del af Fadene, og ved Omkogningen herhjemme svinder yderligere en Del bort. Det samlede Tab paa disse to Punkter andrager ikke under 10 pCt. af Produktionen i Grønland, hvilket af den ovennævnte Produktion for 1917—18 vil sige 147 412 kg Tran eller til den ovenanførte Pris et Beløb af 191 636 Kr.