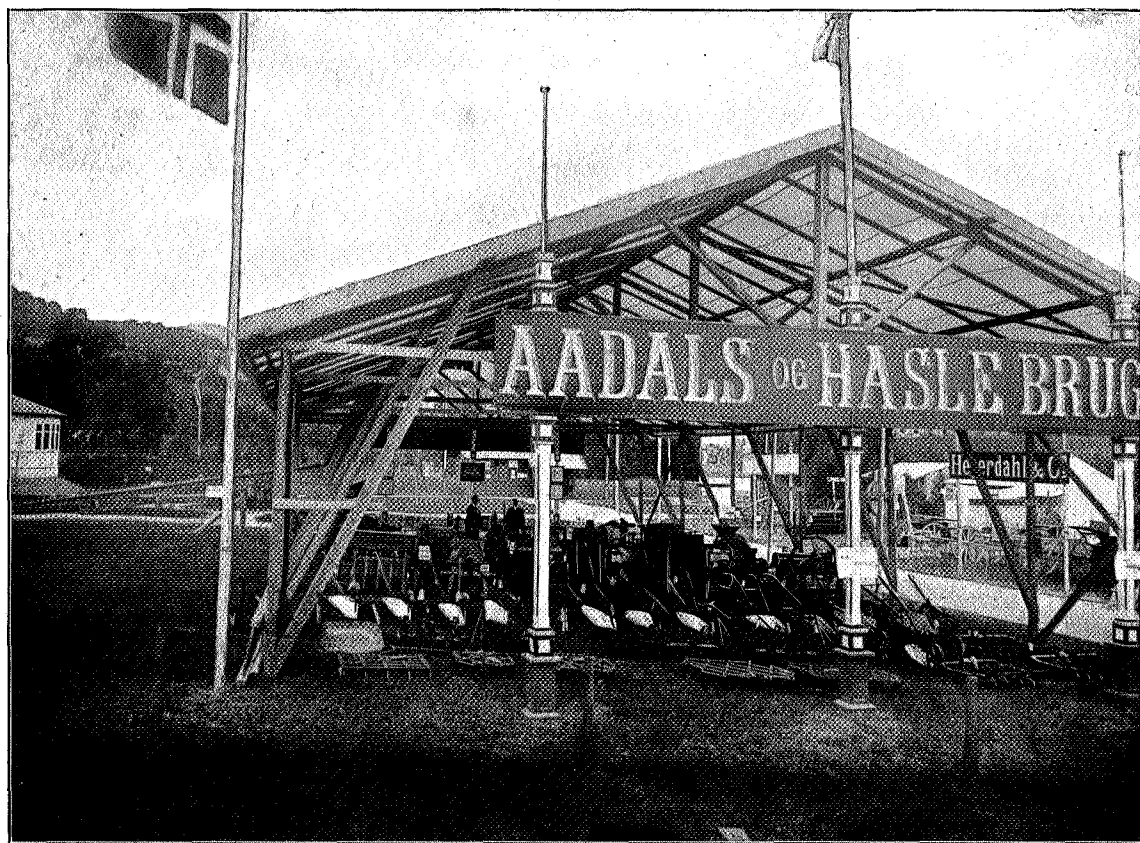


norsk Smør og Ost i Sverige og da især til de nærmestliggende Distrikter, men ogsaa til Sundsvall og Stockholm, hvilken Omsætning nu foregaar indenlands.

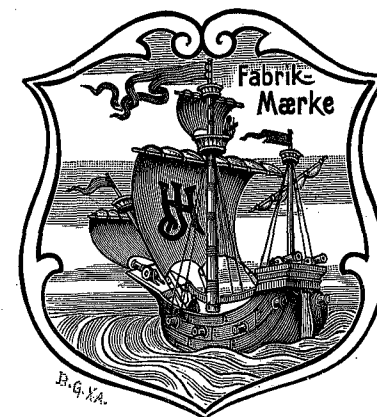
Paa Opfordring af den store amerikanske Fabrik Massey-Harris, hvis Specialiteter er Slaamaskiner, Selvbindere, Høvendere etc., har Firmaet det sidste Aar overtaget den direkte Repræsentation. I den paa norsk udarbejdede elegant udstyrede Katalog forefindes allerede en Række anerkjendende Udtalelser fra Gaard-



GUNNAR BIRKELAND: LANDBRUGSUDSTILLINGEN I TRONDHJEM 1902.

brugere i Distrikterne, hvorfor disse Maskiner med Tiden vil blive meget udbredte.

I den forholdsvis korte Tid GUNNAR BIRKELAND har drevet sin Forretning, har hans Interesser ikke alene været knyttet til denne, men har han været Medlem af Direktionen for Trondhjems Handelsforening, Formand i Bestyrelsen for Foreningen „Norsk Husflids Venner“ samt er for Nærværende Medlem af Repræsentantskabet i Trondhjems Handelsbank m. m.



JACOB HALSETH

JACOB HALSETH'S store Etablissement er beliggende i Krambodgaden No. 16 og 18, Bratørgaden No. 2 og Krambodgaden No. 11, hvilken Eiendom har Gjennembrud til Kjøbmandsgaden.

Firmaets eneste ansvarlige Indehaver er ADOLF HALSETH. Det blev etableret i 1863 af Faderen JACOB HALSETH, hvis Navn er bibeholdt som Firmanavn.

Forretningen begyndte som Bondehandel med Salg af Kolonial og Isenkram m. m., men tog stadig Opsving, idet der oprettedes eget Bageri.



ADOLF HALSETH.



FRU HALSETH.

Under Adolf Halseth's Ledelse har Forretningen undergaaet den ene Udvidelse efter den anden, saa at den nu omfatter følgende Brancher: Maskinbagerier, Wiener-Bageri, Skibsbrød- og Kjæksfabrik, Konditori, Drops- og Konfektfabrik, Mejeri og

Større Forretninger 9.

Maccaronifabrik m. m. Endvidere en-gros og en-detail Forretning i Mel, Kolonial, Vin etc. — Telegramadresse: HALSETHS.

Forretningen sysselsætter ca. 100 Mennesker.



JACOB HALSETH.

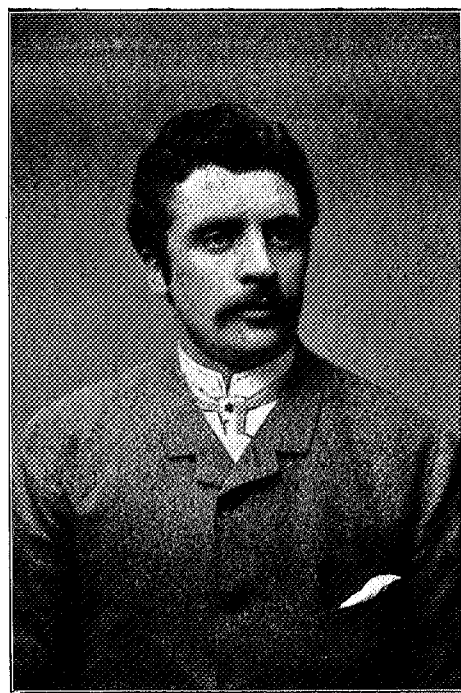
Indtil for faa Aar siden boede hele Personalet i Huset og indtog sine Maaltider der. Fru HALSETH havde endog op til 70 Mennesker tilbords hvert Maaltid. Nu er Pladsen bleven forliden, saa man er bleven tvungen til at forrykke dette gode gamle patriarkalske Forhold, men det synes alligevel ikke at have forandret det gode Forhold mellem Chef og Personale.

For at kunne holde dette store Maskineri i Orden kræves der et enestaaende Administrationstalent, et altid vagtsomt Øie og en i enhver af Forretningens mange Brancher oparbejdet Arbeidsstok.

Vi skal bede vore Læsere følge med paa en Vandring, som vi begyndte Kl. 8 Morgen og først fik tilendebragt Kl. 2 Middag. Kontorchefen Herr MEDELL, en forekommende Herre, var stillet til vor Raadighed, og han forestillede os efterhaanden for de forskellige Afdelingers Chefer:

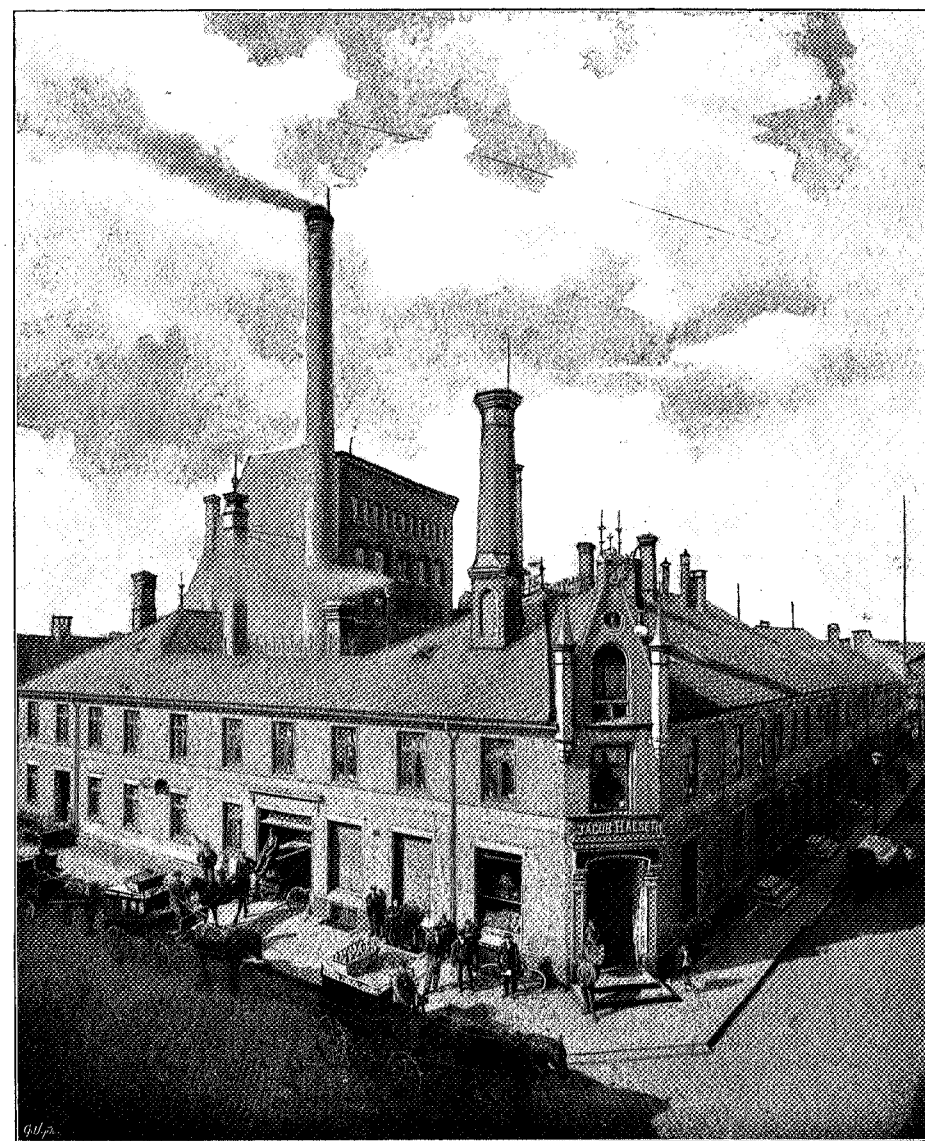
Vi begyndte med Stalden, hvor alt var skinnende blankt, lyst og luftigt. Strøelsen laa fin og hvid i hvert Rum og rundt omkring som et blødt Tæppe i en Salon. Hestene, som hver har sit Numer og Navn, saasom No. 1 Aasmund, No. 2 Balder, No. 3 Castor, No. 4 Draupner, No. 5 Eldjarn o. s. v. indtil No. 12, stod færdigpudsede til at drage ud paa Dagens Arbejde. Man forstod straks, at Staldmesteren Herr SEGERMANN vidste, hvorledes Dyrene skulde ha det, og at Staldkarlen, Kjøregutten og Kuskene stod under en kyndig Ledelse. Selve Stalden, bygget med alle sanitære Regler for Øie, kan nærmest sammenlignes med et Hotel, hvor Heste istedenfor Mennesker nød det største Velvære. Foret med let kraftig Kost, der altid var tilstede i rigelig Mængde, stod Dyrene der vel fornøiede og glindsende fede. Sæletøiet var ogsaa systematisk anbragt. Hestene har sin egen Huslæge.

Fra Stalden, som ligger i Krambodgaden 11, midt paa den store Tomt, gik vi over til Brød-ekspeditionen, hvor mange Mennesker var sysselsat med at fylde 9 store moderne udstyrede Brødvogne med varmt ferskt Brød, der kom lige fra Bagerierne. Inspektøren var her i fuld Aktivitet, inden han skulde tage sin Runde omkring til de 120 Udsalg eller Filialer, som Firmaet daglig forsyner med Brød, Wienerbrød, Franskbrød m. m. Hans Gjerning var at paase, at Brødet kom punktlig frem i ren Tilstand og bliver



CONRAD HALSETH.

ordentlig behandlet. I Udsalgene findes overalt Klagebøger, hvor Sluskeri eller Feil opskrives for at rapporteres til Hovedforretningen. Men, sagde Inspektøren, jeg nærer ikke længere stor Kummer for Klager, alt gaar som Regel brav. Inspektøren bruger Bicycle for at kunne være baade her og der, naar det trænges, uden Tidsspilde.

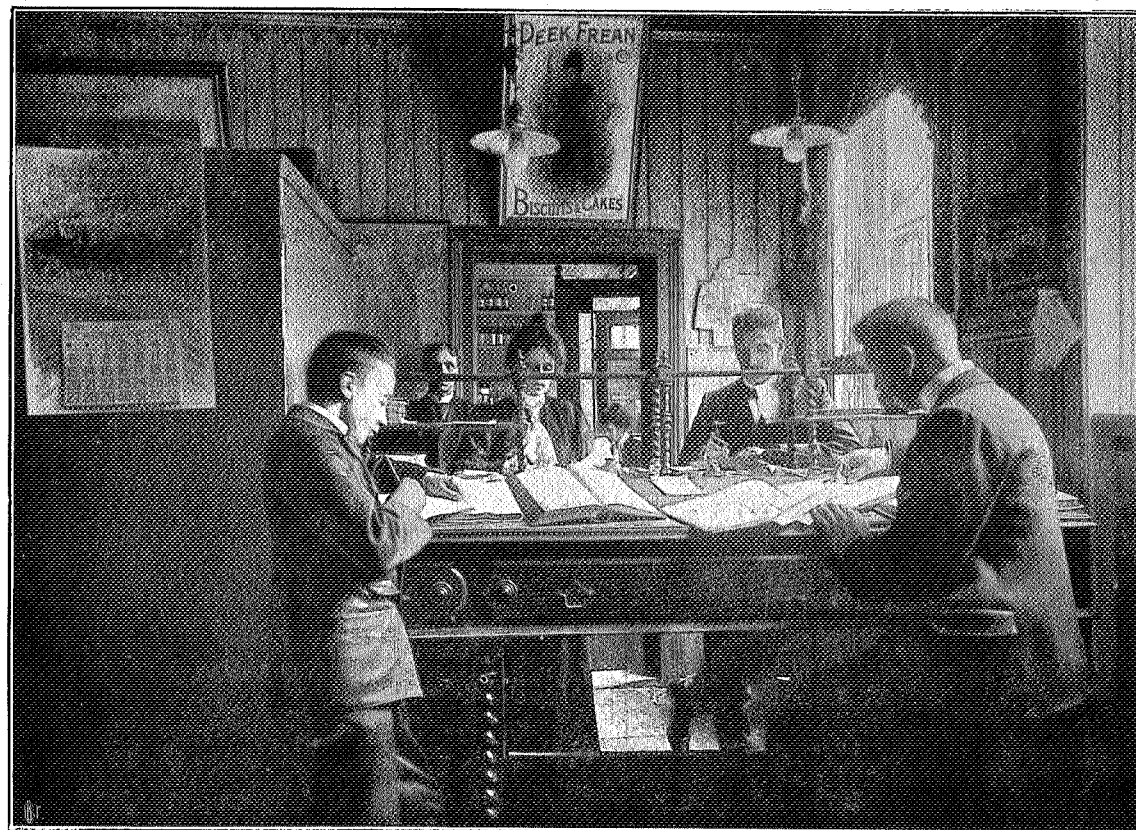


ENDEL AF FORRETNINGSKOMPLEKSET.

Vi gik nu ned i Konditoriet, hvor Chefen, en venlig Østriger, regjerede mellem Melk og Honning. Med et Kulforbrug af $\frac{1}{2}$ Hektoliter og med Assistance af 5 Personer præsteres her, om det kniber op til 15,000 Kager daglig. Der fyres kun en Gang om Dagen, hver Morgen. Støv og Smuds undgaaes paa den Maade. Saavel her som i de øvrige Lokaler findes Vandslange, som flittig benyttes. Konditormesteren havde nær forskrækket os, da han begyndte at tale om varme Vafler,



KONTORET.



KONTORET.



JACOB HALSETHS PERSONALE.

men vi blev straks beroliget, da vi saa, at de fremstilledes af Maskiner. Foruden denne Maskine fik vi Anledning til at se mekaniske Anordninger for Æltning af Deig, Vispning af Æg, Rivning af Mandler foruden Damppander og Trauge.

Chefen for Brødekspektionen modtog os i sit Ekspeditionslokale. Hun havde



LAGERBYGNING FOR MEL, KOLONIAL, VIN etc.

været i travl Virksomhed siden Kl. 7 og sørget for, at friske Brød og Rundstykker var bragt om til de mange ventende Gourmander. Under hende sorterer ogsaa udenbys Ekspedition.

I Konditorekspektionen herskede en ung Dame, hun klarede sig alene om Hverdage, men maatte have Assistent hver Lørdag for at greie det store Salg. Vi saa netop en Bryllupskage og tænkte i vort stille Sind: Ingen er med Tankerne saa ofte i Bryllup, som Frøkenen.

Vi kom nu ind i Bager- og Konditorbutikken, hvor den daglige Detailforretning bestyres af en Dame og en Assistent. Mens vi stød og beundrede den smagfuldt monterede, med poleret Marmordisk forsynede Butik, og Tænderne løb i Vand ved Synet af de mange lækre Sager, forklarede Frøkenen Forretningens Gang, men maatte forlade os, da Butiken lidt efter lidt — skjønt Klokken næppe var over 10 — fyldtes med Kunder, som utaalmodig ventede paa at blive betjent. Men hurtigt gik det, da hun igjen med et venligt Smil tilfredsstillede Publikum.



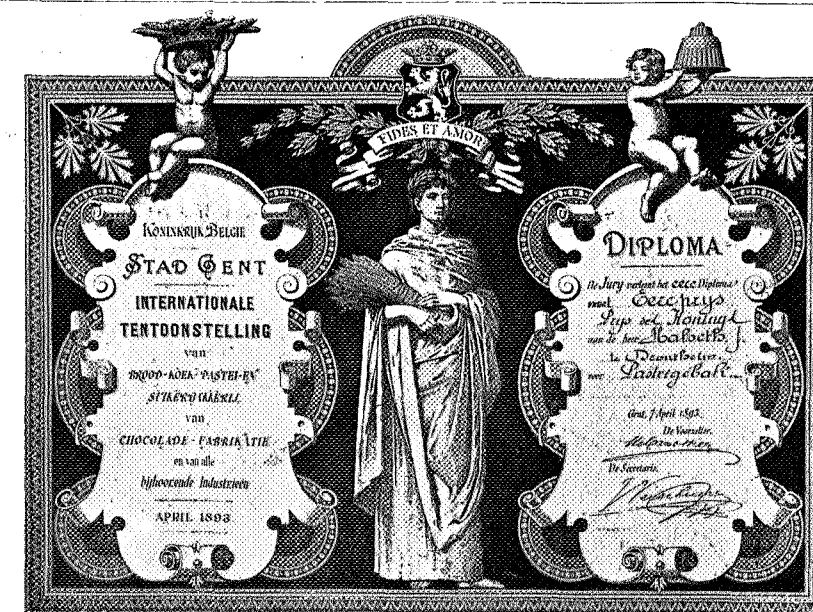
BAGER- OG KONDITOR-BUTIKEN.

I Butiken var de forskjellige Varer fra Brød til Drops praktisk og smukt arrangeret, og nye Varer afløste fort væk hvad der var solgt.

Den næste Afdelingschef, en Meierske, er eneraadende i Meieriet, hvor hun kjærner op til 20 Kilogram Smør om Dagen. Melken, som blir tilovers, forbruges i Bagerierne. Smøret anvendes kun for en Del til de fineste Konditorsager, og Resten sælges til Byens bedste Hoteller og Feinschmeckere. Det betales med Kr. 2,20 pr. Kg. og har Ry for sin fine Kvalitet. Den nysilede Melk leveres af Bønder fra Klæbo, men prøves for Fedtgehalt paa Byens Kontrolstation. Separatoren, der er af bedste Konstruktion, skummer 600 Liter Melk i Timen, naar den er i fuld Gang, og af oprindelig 23 til 25 Liter Melk blir der 1 Kg. Smør. Frøkenen arbejder i kort Dragt, og alt i Meieriet er som hun selv net og probert. I Meieriet trænges stadig



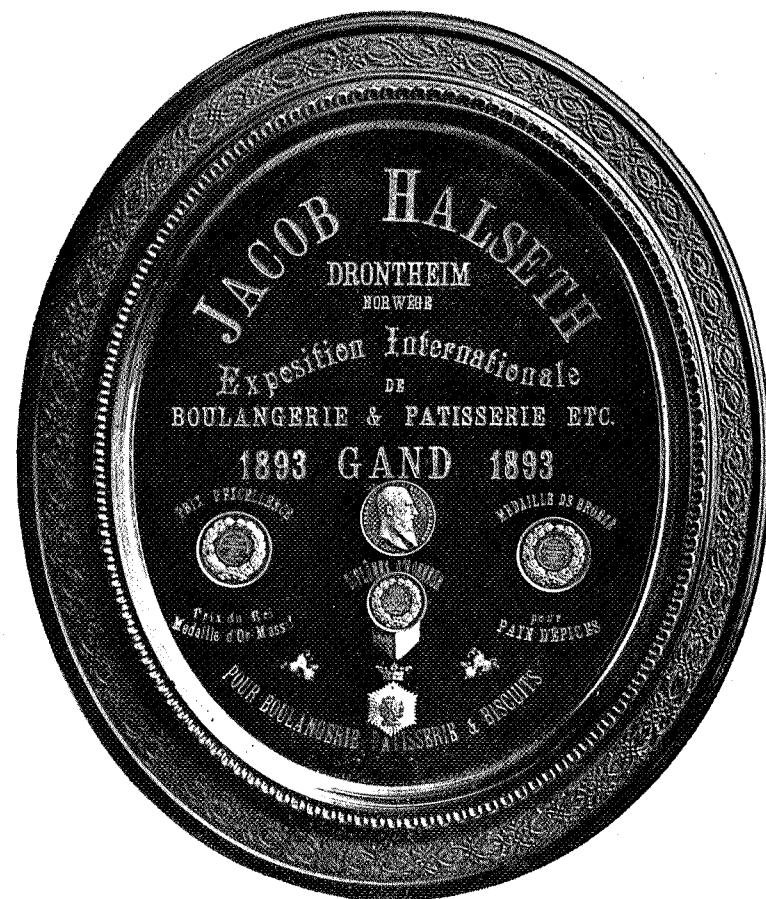
DIPLOM FRA UDSTILLINGEN I STOCKHOLM 1897.



DIPLOMER FRA UDSTILLINGEN I GENT 1893.

Vask, hvortil hun har Hjelp til sin Raadighed, Dr. BORTHEM er fast engageret for at kontrollere Renslighed og Sanitet saavel her som over hele Etablissementet. Frøkenen har faaet sin Uddannelse i Ørlandets Mejeri, som hun forlod med bedste Karakter.

Kraftstationen. Chefen for denne Afdeling, Mekanikus BRAASTAD, gav følgende Oplysninger: Til Drift og Lys benyttes en Kjedel og Maskine paa 50 H.P., som forsyner Driftsdynamo og Lysdynamo med den nødvendige Kraft. Driftsdynamoen er paa 45 H.P., Lysdynamoen paa 30 H.P. Denne Kraft er tilstrækkelig til Udvidelse, om det behøves. For nærværende forsynes følgende Driftsmotorer med Kraft:



DE VED USTILLINGEN I GENT 1 1893 MODTAGNE MEDALJER OG DIPLOME D'HONNEUR, DERIBLANDT DEN ENESTE AF KONG LEOPOLD VED USTILLINGEN UDDELTE GULDMEALJE.

Konditoriet	3 Hestekr.	Finbageriet, Dropsfabriken	12 Hestekr.
Meieriet	3½ „	Den elektriske Sporvei . . .	3 „
Elevator No. 1	9 „	Melblandingen	4 „
Elevator No. 2	7 „	Slibesten & Vedhuggeriet	4 „
Maskinbageriet		12½ Hestekr.	

Der er desuden et Akkumulatorbatteri, som leverer Lys til 8 Buelamper og 3 à 400 16 NL. Glødelamper; dette lades fra Maskinen hver Dag om Vinteren. Kulforbruget til Dampmaskinen er ca. 15 Hektoliter Kul pr. Dag.

I Primærstationen er der anbragt et Centralvarmeapparat, som arbejder med lavt Damptryk og forsyner alle Etablissementets Arbejdsrum, Kontorer, Butikker og den private Leilighed med Varme. Paa de koldeste Dage medgaar der 5 Hktil. Kokes. Et nyt anlagt Pulsometer pumper op til 200 Liter Vand pr. Minut. Spilvandet sam-

les i en stor Kum under Kjælderen. Et Værksted for Reparationer og Værktøi er under Indredning. Kjælderen var luftig og høi, og Dagslys i rigelig Mængde strømmede ind gennem en praktisk anbragt Lyskaster af tykt Glas.

Vi hilste nu paa Etablissementets Snedker der havde nok at gjøre med at levere Trægjenstande til Driften og reparere gamle eller istykkerslaaede Ting. Snart vil vel ogsaa han kommandere en hel Stab for at kunne fabrikere alle de Kasser, som Firmaet bruger, og som nu kjøbes andetsteds fra.

Men det interessanteste og mest enestaaende i vort Land havde vi igjen i Kjæl-

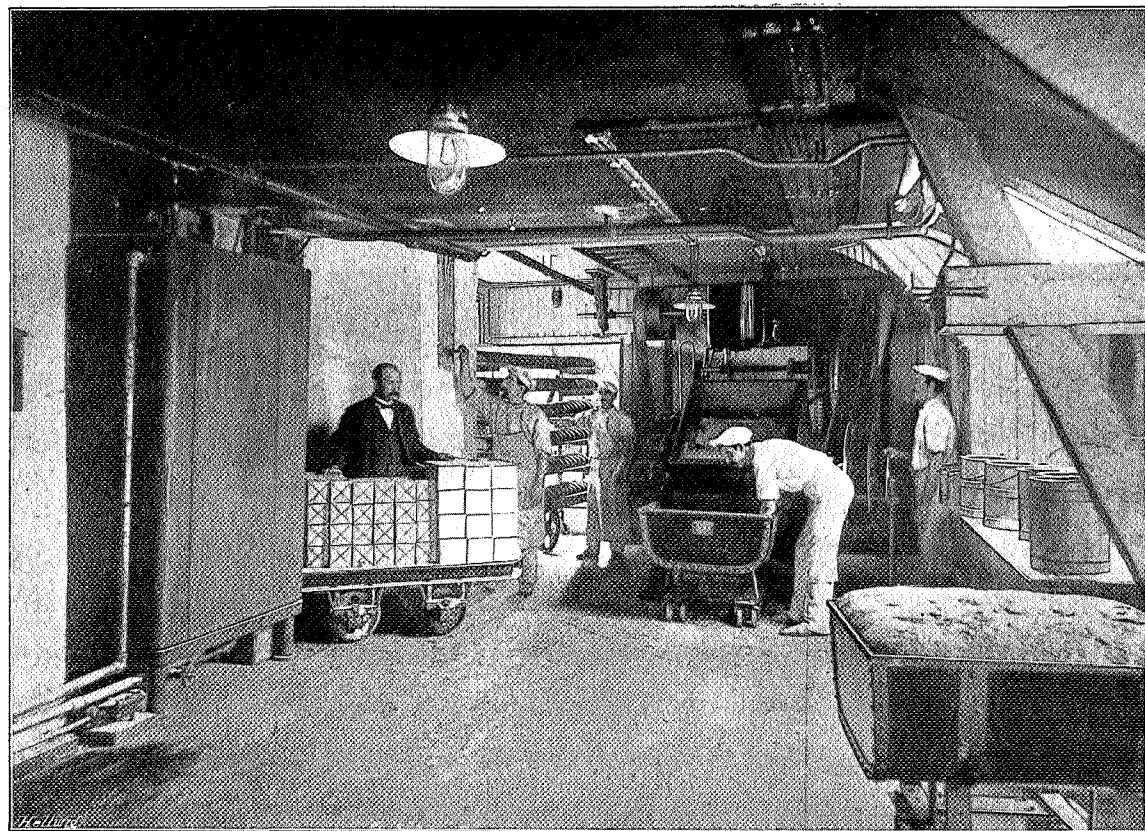


DEN VED USTILLINGEN I STOCKHOLM 1897 MODTAGNE GULDMEALJE.

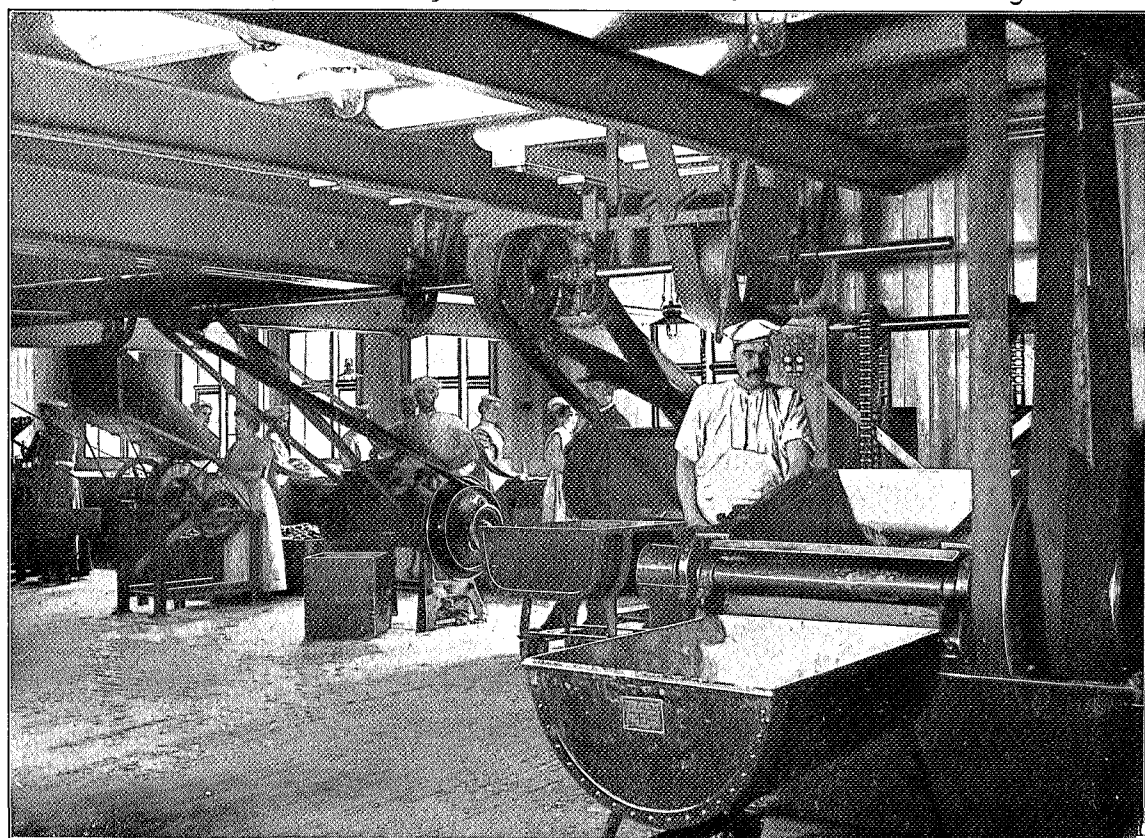
deren. Det var den elektriske Jernbane, som gaar under Krambodgaden og under 2 Huse i en 50 Meter lang Tunnel til Pakhuset i Krambodgaden 11. Denne Bane, som har sin Endestation paa hver Side ved de elektriske Heise, bringer Mel og andre Varer fra Lagerne til Bagerierne og Fabrikerne og sparer en Mængde Personarbeide. Det lille Lokomotiv drives i Lighed med vore elektriske Sporvogne med Stang, som trindser langs med den ovenover liggende Traad. Tunnelen er bygget af kolosale Murvægge og ser i Miniatur ud som en gammel hvælvet Fæstningsport.

Elevatorene, som hver især gaar gennem 7 Etages Pakhuse, kan belastes med 1600 Kgr. hver.

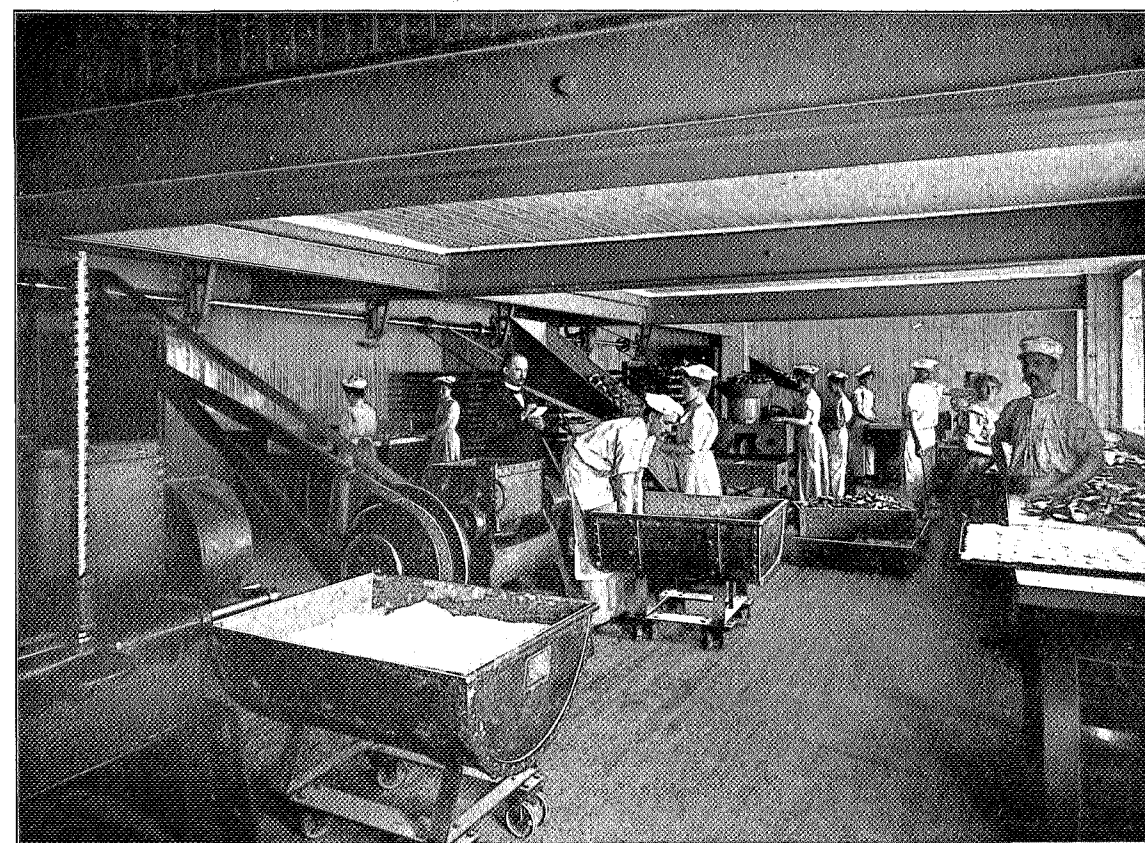
Den første vi mødte, da vi igjen kom op fra Jordens Indre, var Forvalteren, som havde sit Sæde i den i 1ste Etage inde i Gaarden beliggende store Brødekspeditionssal, hvorfra Vognene forsynes med Brød. Denne Ekspeditionssal danner



MALTBRØDFABRIKEN.



DET NYE FINBAGERI.



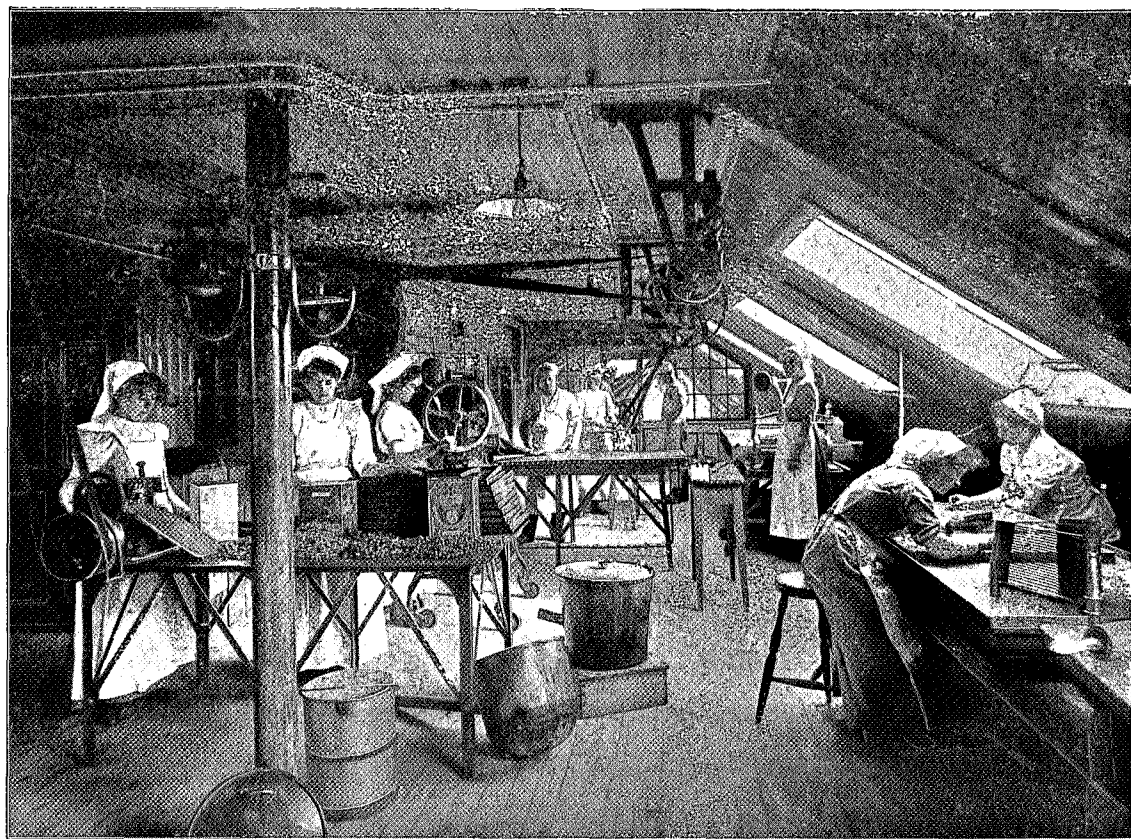
NY BAGERIAFDELING.



DROPSFABRIKEN.

et Centrum, hvortil alt Bagværk fra de forskjellige Afdelinger blir bragt hen gennem Elevatorerne, og udenfor modtager Kuskene efter Tur sin Forsyning. Da vi gik og snuste omkring fik vi se en Kasse med tørre Kringler, som vi hørte samledes af Rester fra Butiken og benyttedes til Foring af Firmaets Griser ude paa Landet. Senere fik vi paa et af Loftene se en hel Række i fint Lærred indsyede Skinker, og at de var delikate, behøvede vi ikke at spørge om, men i Handelen er de vel neppe at faa.

Fra Brødekspektionen begynder Kjøringen som Regel Kl. 9 à 9 1/2 undtagen om Lørdagen, da den begynder Kl. 6 Morgen.



AFDELING AF DROPSFABRIKEN.

Over Ekspeditionsrummet ligger Maskinstegeovnene, og her blev vi forestillet for Bagermesteren. Se nu, sagde han, og i det samme trak han ud af Ovn en Plade hvorpaa vi talte 99 velbagte Brød. I hver Ovn er der 2 Plader, og saa er der 2 Ovne, hvori gjøres 7 Bagninger om Dagen. I en Fart regnede vi ud 2,772 Brød. Det forslaaer nok ikke, sa GUNDERSEN. Over i Surbrødbageriet, hvor der arbeides efter det gamle System, bages 1,200 om Dagen. Vi regnede igjen og tænkte paa de 3 Stykker Smørbrød, som et Menneske behøver til Frokost eller Aften. Regner vi 3 Mand pr. Brød, saa spiser 11,916 Mennesker daglig HALSETH'S Brød. Da der kun medgaar Halvparten af Melforbruget daglig til Husholdningsbrød, spiser ligesaa mange Mennesker andre Brødsorter og Kager. Hvormange Sjømænd, der spiser hans Rugskonrokker, ja hvem ved, hvormange det er?

Inden Melet kommer i Æltetraugene, som befinder sig i Etagen over, bringes det op i Etagen ovenfor i Sigteapparaterne og gaar saa nedover i Kanaler.

Æltningen foregaar i store Maskiner forsynede med Propelvinger, som først slaar et bestemt Antal Slag forover og saa det samme bagover, og Behandlingen er saa effektiv, at en saadan Maskin arbeider for 20 Mand.

Naar Brødet er færdigæltet staar der op til 7 Mand og ruller det op, deler det af og veier det, saa alle Brød blir lige store. Dette Arbeide kræver Øvelse og et godt Øie, men det gik som det var smurt.

Over Ælterummet kom vi op i Maccaronifabriken, hvor der er tidsmæssigt Ma-



AFDELING AF DROPSFABRIKEN.

skineri for Tilvirkning af Maccaroni, Vermicelli og Nudler. Sammesteds fandtes ogsaa Lagret af Pebermyntekager, om hvis gode Smag vi maatte forsikre os paa Stedet.

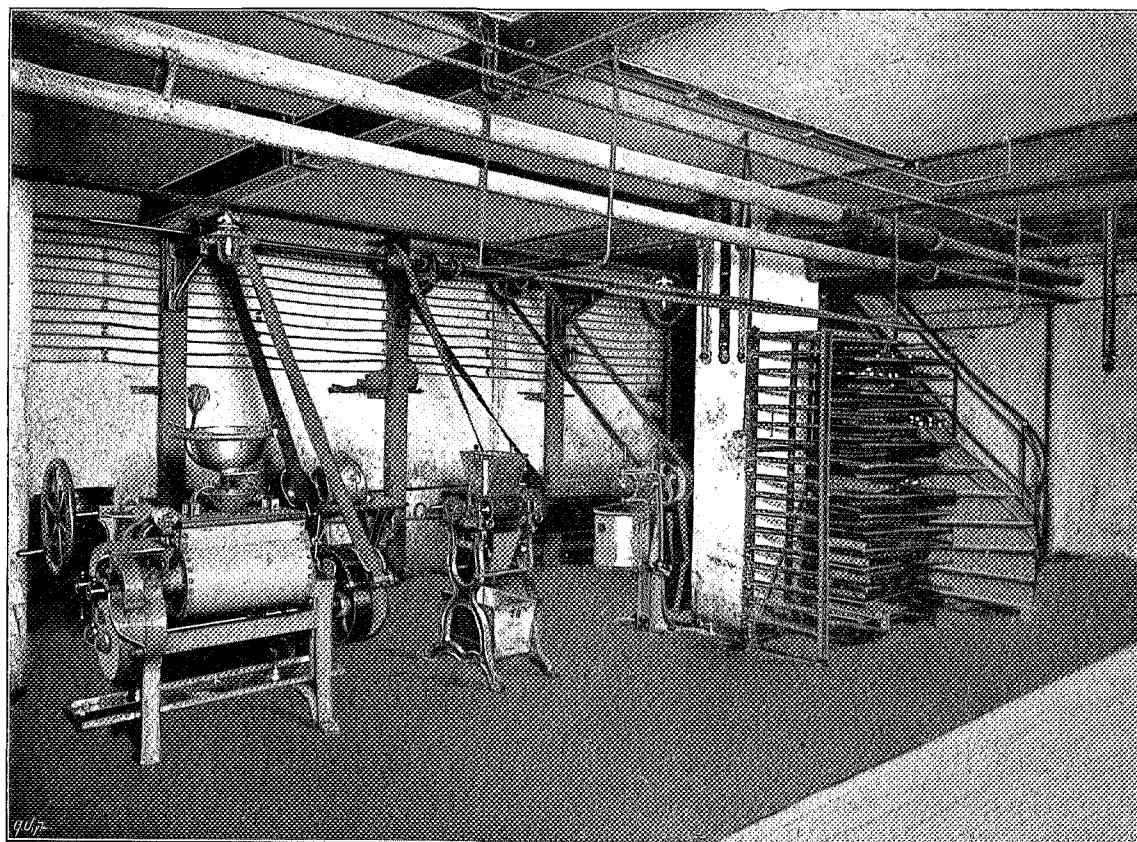
I Wienerbageriet arbeides med Mester og 3 Mand. Det var imidlertid kun Tilberedningen, som foregik her. Stegningen finder Sted længre ned i Bygningen.

Oppe i 6te Etage var vi inde i det s. k. Damperi, et Rum ophedet med varm Luft, som undertiden gik op til 70 Grader, altsaa over Badstuebadstemperatur, men Kavringer er mere haardføre end Mennesker, og her var det de blev tørret.

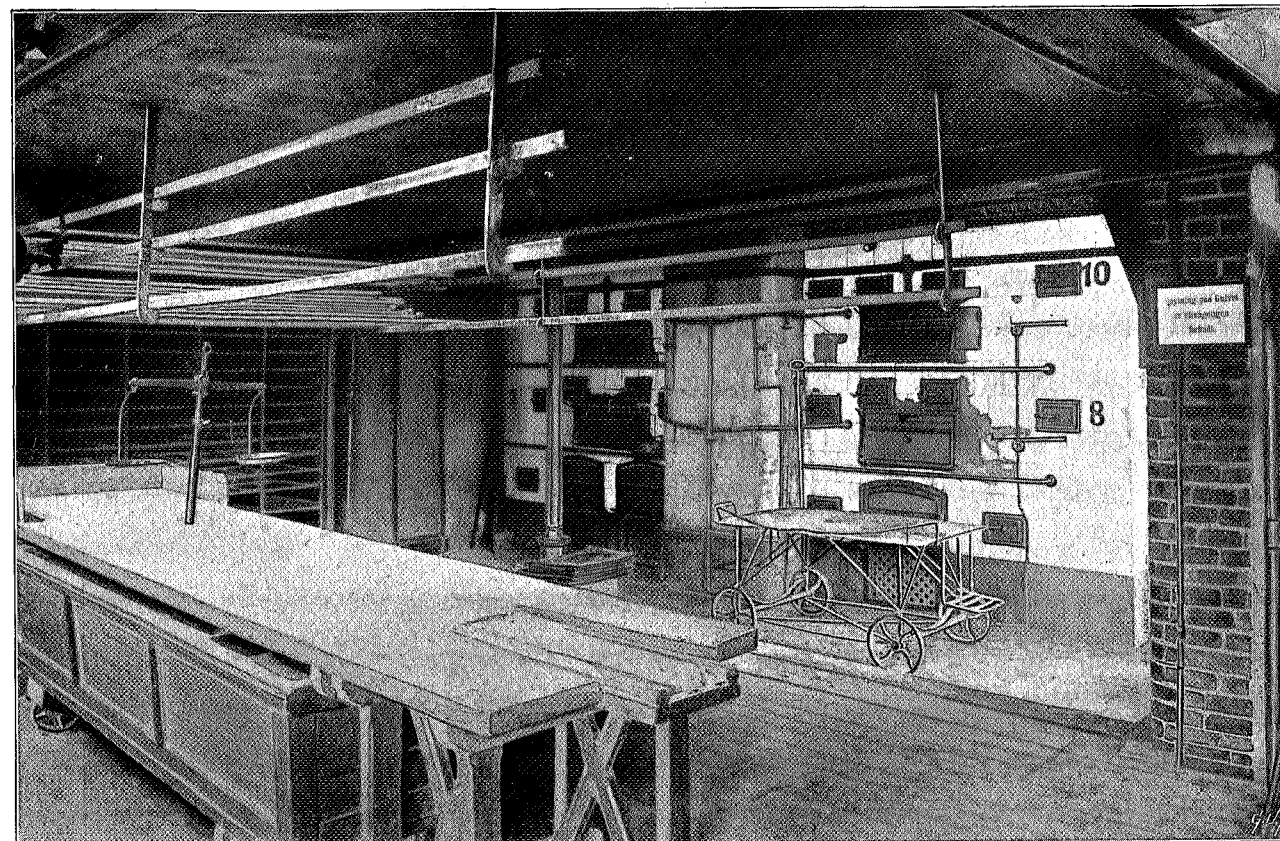
Lige ved Siden af kom vi gennem et Lager af færdige Damespadserdragter. Vi begyndte at undre os over Firmaet JACOB HALSETH'S alsidige Forretning, men vor Tillid slog Klik for engangs Skyld, det var de i Forretningen ansatte Damers Omklædningsværelse. Vi var her kommen paa forbudt Territorium og skyndte os bort.



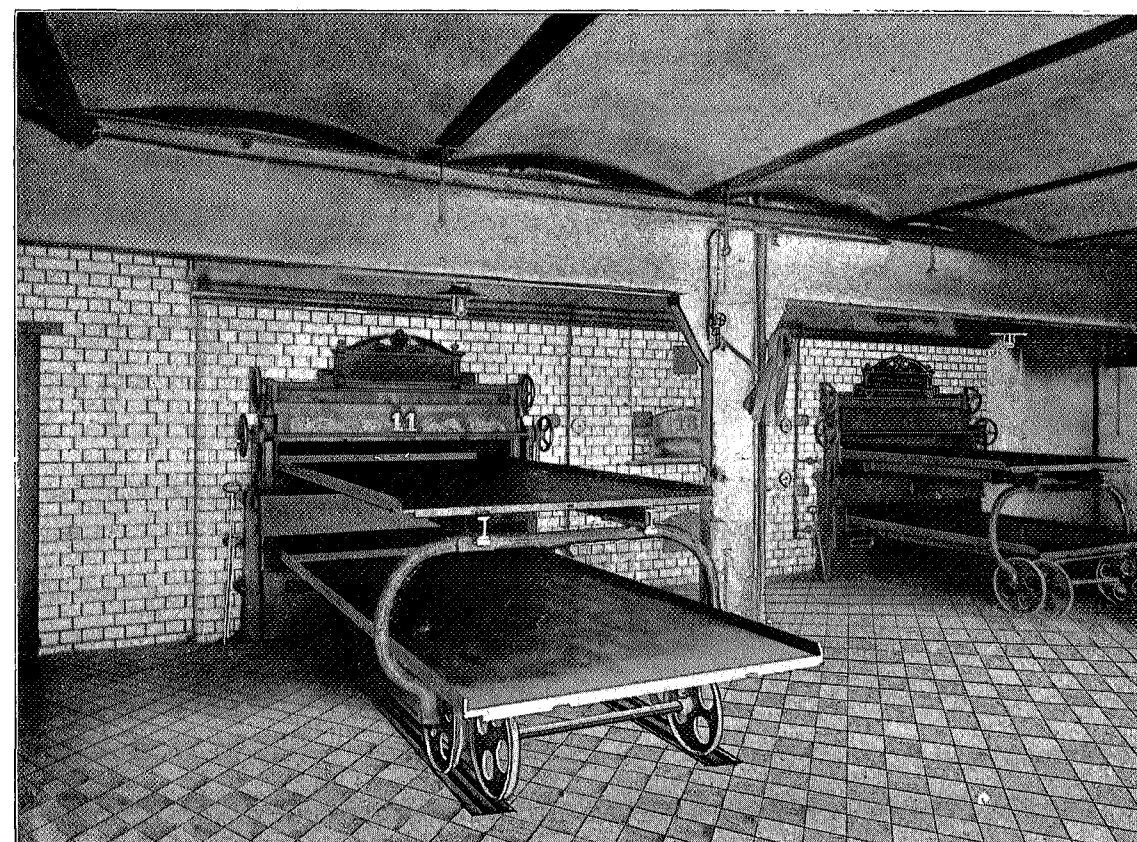
PAKKERUM.



KONDITORIET.



FABRIKEN FOR FORBEREDELSE AF MALTET BRØD.



NYE BRØDBAGERI (EN DEL AF BRØDFABRIKEN).

Se her, sagde Kontorchefen muntert, her er Chefen over alle Bagere, Bagermester ARNTZEN. I saa Tilfælde maa vi „rette Smed for Bager“ om det kniber, svarte vi! thi den som kan være Mester over saamange Mestere maa være en flink Mand. Der var selvfølgelig ikke Grund til at „græde gudsjammerligt“, men kun til et venligt Smil. Herr ARNTZEN tog os ogsaa med sig ind i Maskinhallen, og der gik det rent rundt for os med Vanillekavringer, Sukkerbrød, Rensning af Svedsker, Marcipanlavning, Knusning af Krydder, Rosiner & Korinther, Rensemaskine, Mandelskrællere og Deigmaskiner, som i 10 Minutter laver Deig af 60 Liter Melk eller Vand



MELSIGTER.

— med Mel i nota bene. De utroligste Presser, som fremstillede Kroner, Koner, Hjerter og Nyrer.

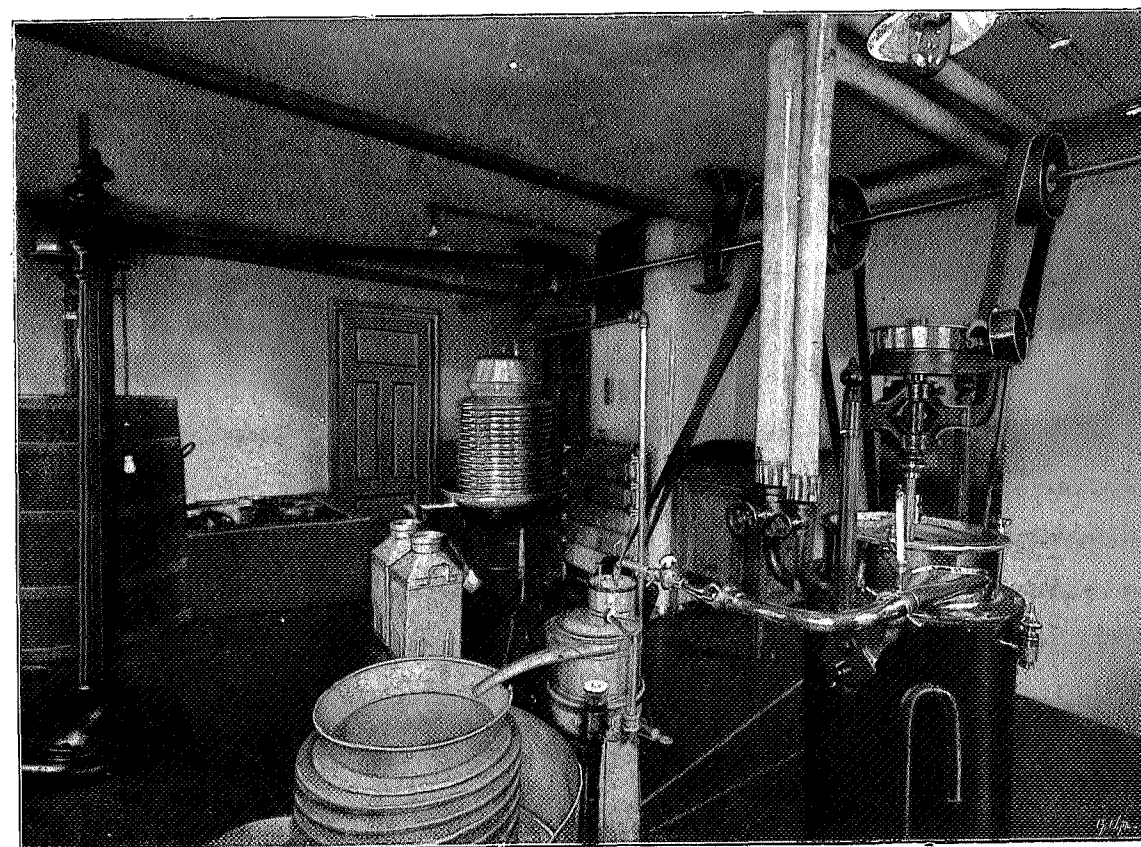
Imidlertid drog Chefen for Finbageriet os ned i sit Departement, hvor 12 à 14 Mand var i fuldt Arbeide. Her laver han Franskbrød, Rundstykker, Karlsbaderhorn og lignende, alt hovedsagelig med Maskiner.

Efterat have hilst paa Chefen i det gamle Bageri fik vi ogsaa Anledning til at stifte Bekjendtskab med Chefen for Maltbrødbageriet. Dette er indrettet efter dansk Mønster, men omfatter foruden Baging af Maltbrød ogsaa af Vørterkager, Stump, Sirupskager og Prostindekager. Firmaet har leveret Brød til Armeen og er saa situert, at Soldaten ikke behøver at mangle Brød i det nordenfjeldske Norge. JACOB HALSETH leverer Brød hvert Aar til den tyske Keiser, naar han er oppe i Norge, og Firmaet har desuden Leverancerne til saavel norske som udenlandske Krigsskibe,

naar de gjæster Trondhjem. Under den engelske Eskadres Nærværelse i Trondhjem forsynede HALSETH alene denne med Brød, samtidig som han holdt sin Byforretning og Ekspeditioner gaaende uforandret.

Finbageriet er nu under Udvidelse mod Krambodgaden. Under disse Vandringer var vi ledsaget af en anden Inspektør.

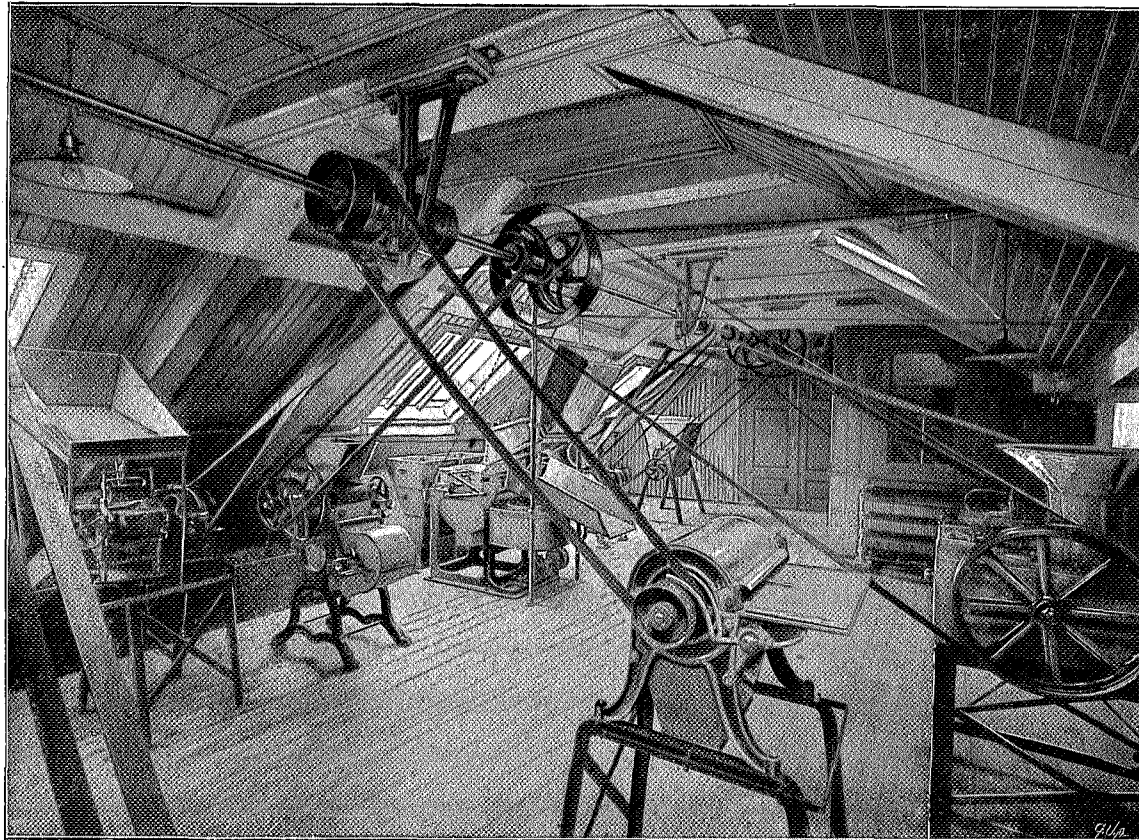
Fra Finbageriet kom vi op i en ny, meget interessant Afdeling nemlig Drops- og Konfektfabriken. Chefen, en dansk Mester, assisteret af en anden dansk Svend og en hel Del Damer, stillede sig alle særdeles velvillig ligeoverfor vor Indtrængen.



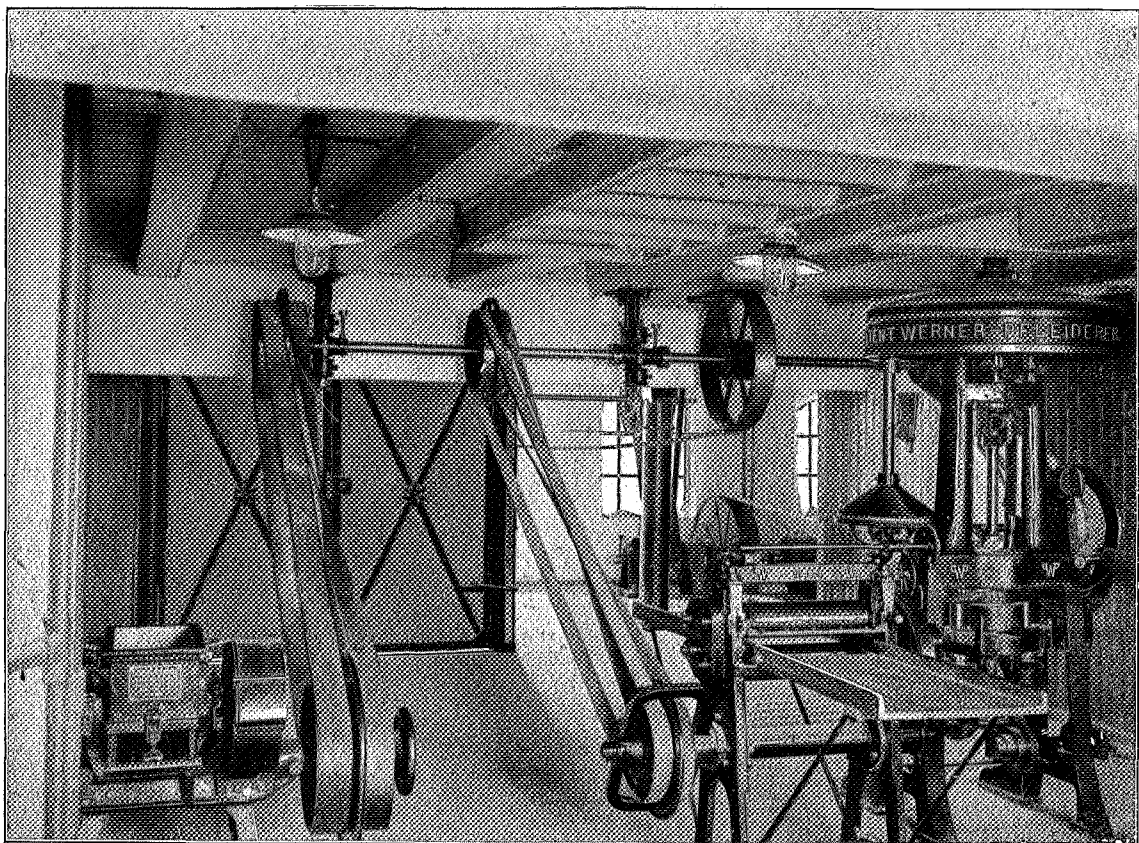
MEIERIET.

Denne Afdeling drives med 9 nye Maskiner hvoriblandt 2 Ælteborde, som automatisk afkjøledes eller ophededes efter Behovet, og hvorpaa Pladen kunde svinges rundt. Den saakaldte Silkedrops fik sin finish paa et andet med fint Russelæder betrukket Æltebord. Der fabrikeres og sælges nu 400 Kg. Drops pr. Dag, og der findes over 100 forskellige Slags. Men, naar Fabriken kommer i fuld regelmæssig Gang, gjør Mesteren Regning paa en daglig Tilvirkning af 600 Kilogram.

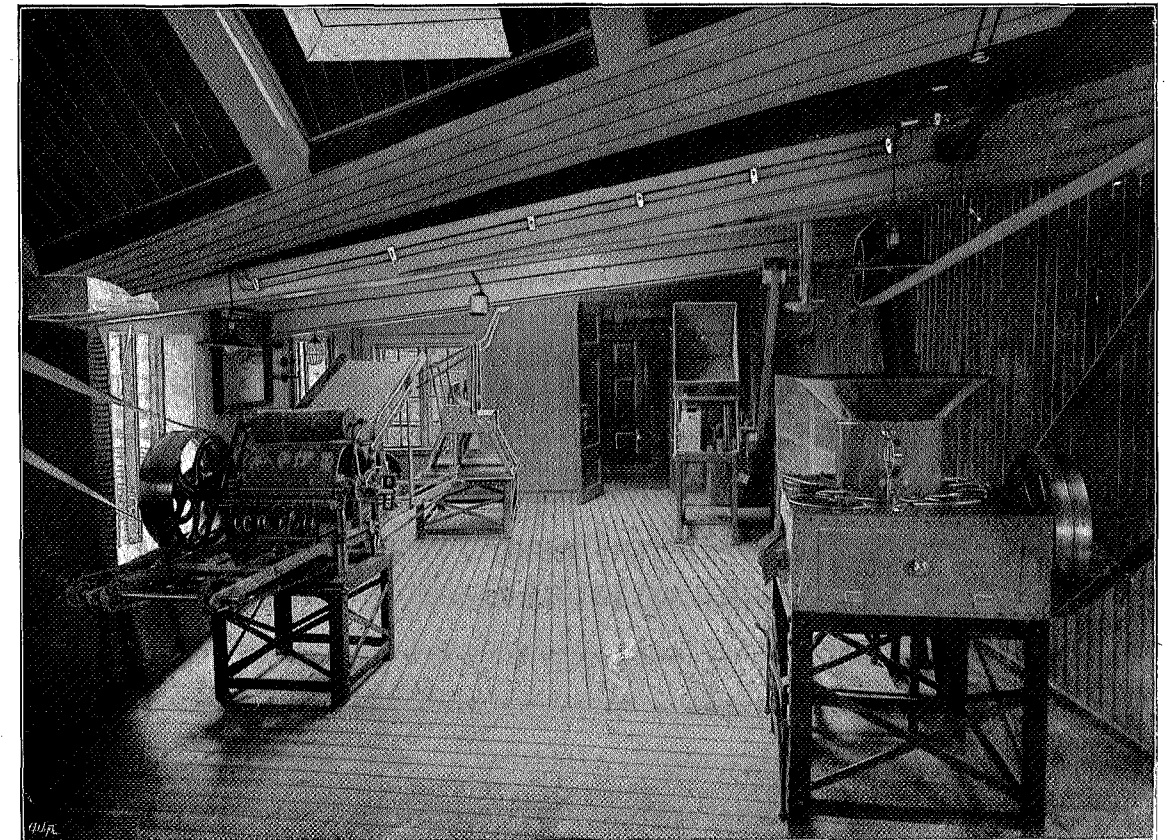
Pebermyntedeigen, som nu stikkes ud med fine hvide Damehænder, skal senere æltes paa Maskine. Vi blev straks opmærksom paa et Par venlige Damer, som stempede Pebermyntekager med Inskriptioner af meget intimt Indhold, og som blev synlig forlegne, da vi læste disse. Paa Veien beundrede vi en hel Del Former, hvori Dropsen støbes eller valsas. Det er Meningen med Tiden at arbeide Blikemballage i Fabriken, denne kjøbes nu fra andet Hold.



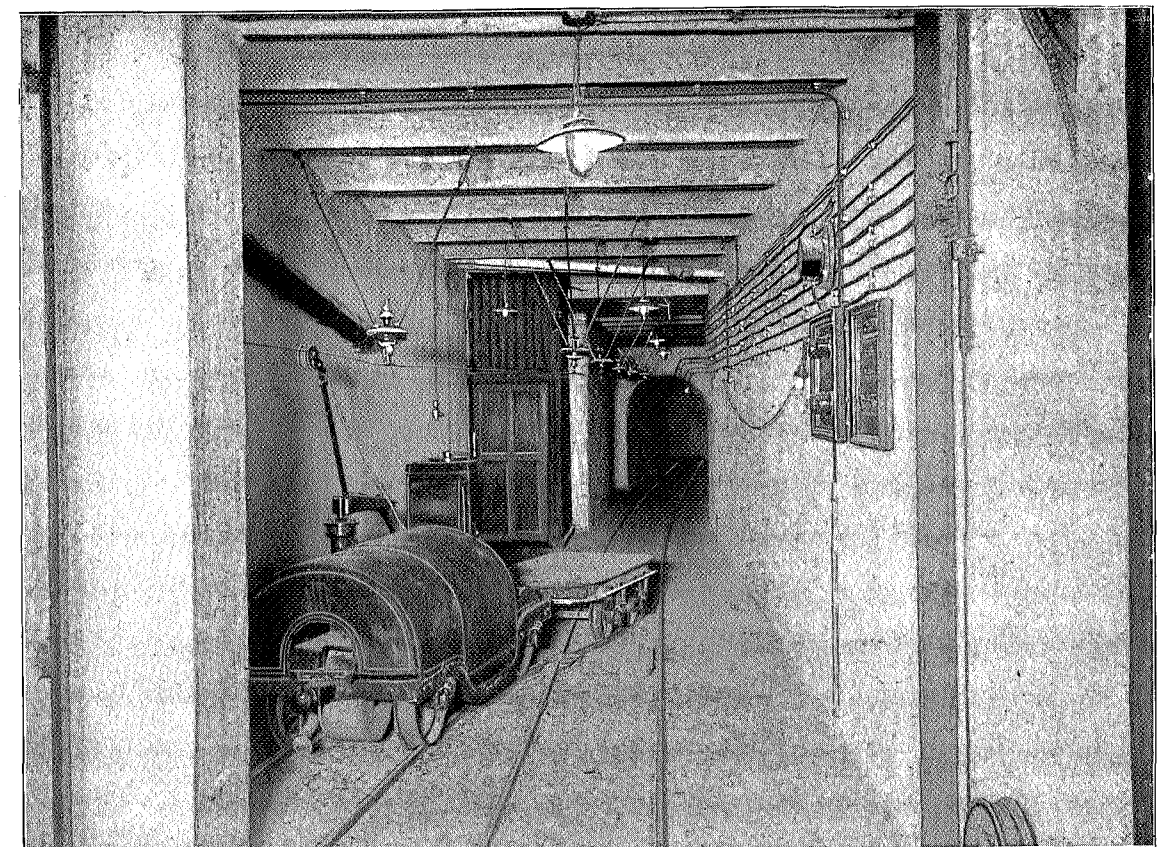
MASKINHAL MED INDGANG TIL DROPSFABRIKEN.



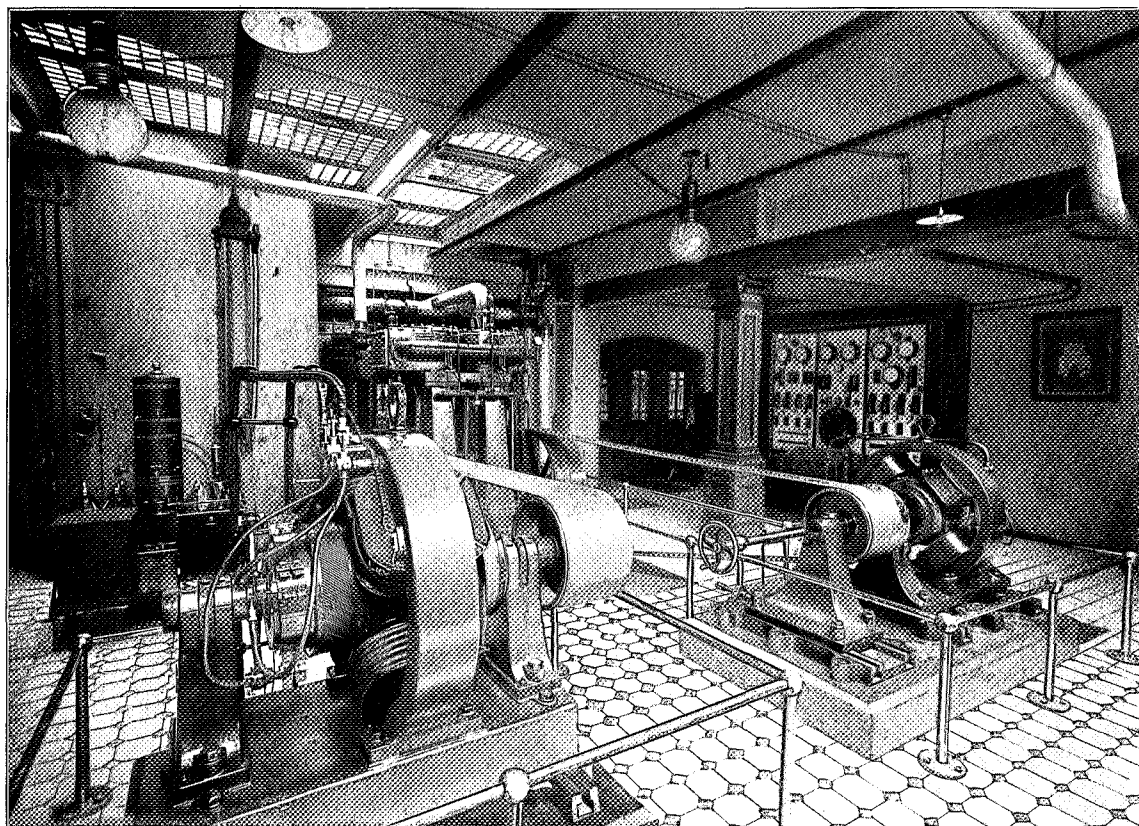
FABRIK FOR MACCARONI, NUDLER OG VERMICELLI.



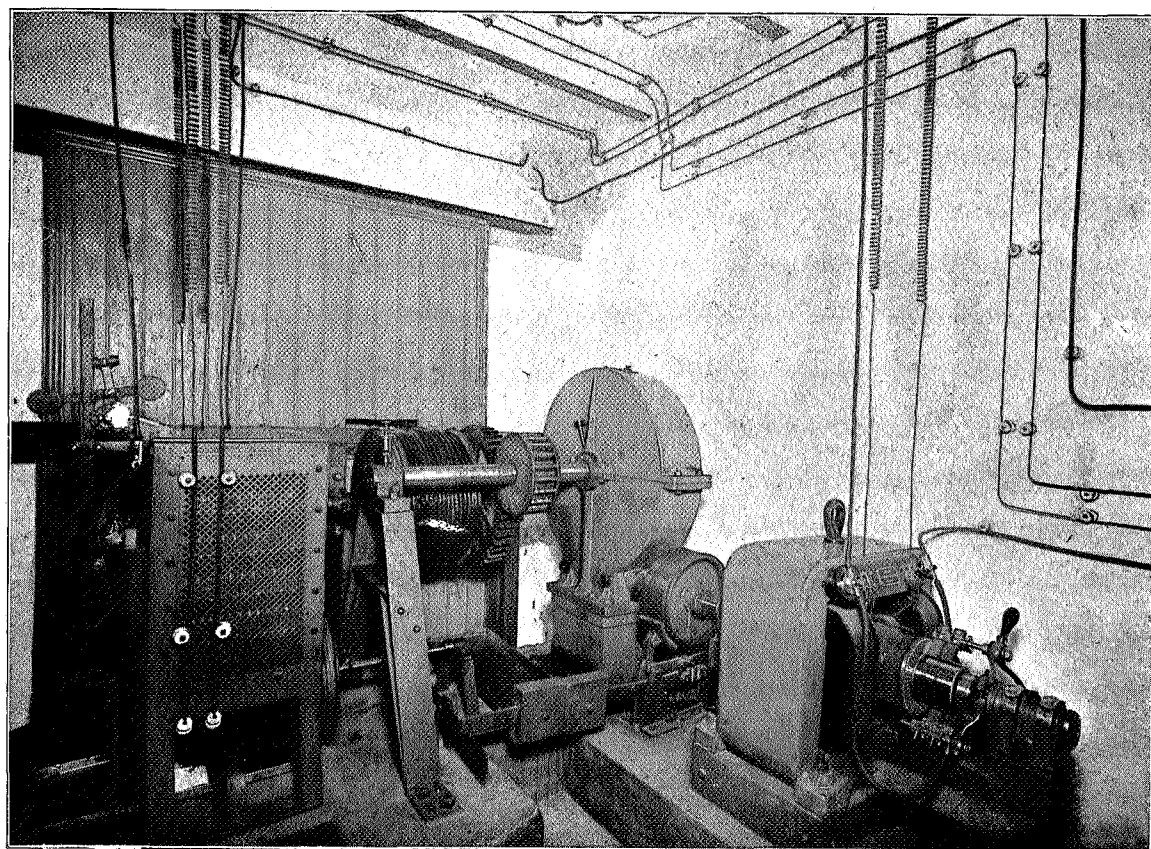
MASKINHAL.



DEN UNDERJORDISKE JERNBANE.

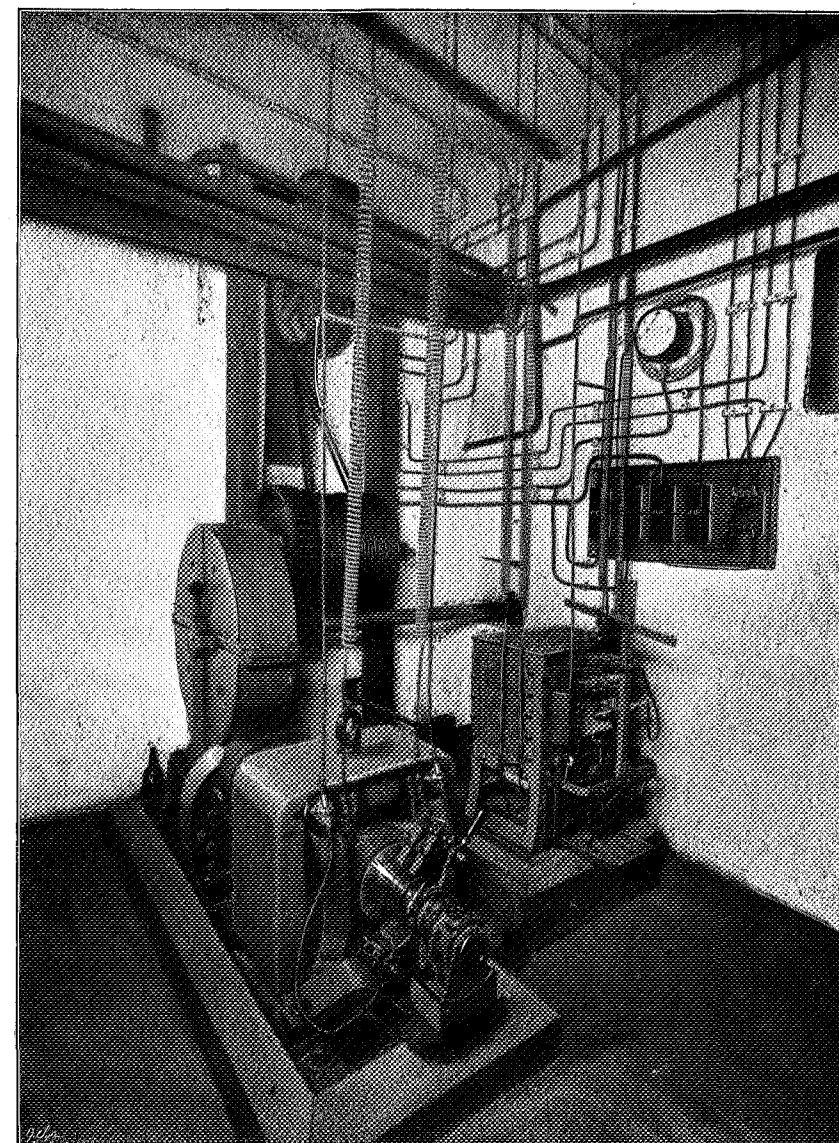


KRAFT OG LYSSTATION.



ELEKTRISK MASKINERI FOR ELEVATOR NO. 2.

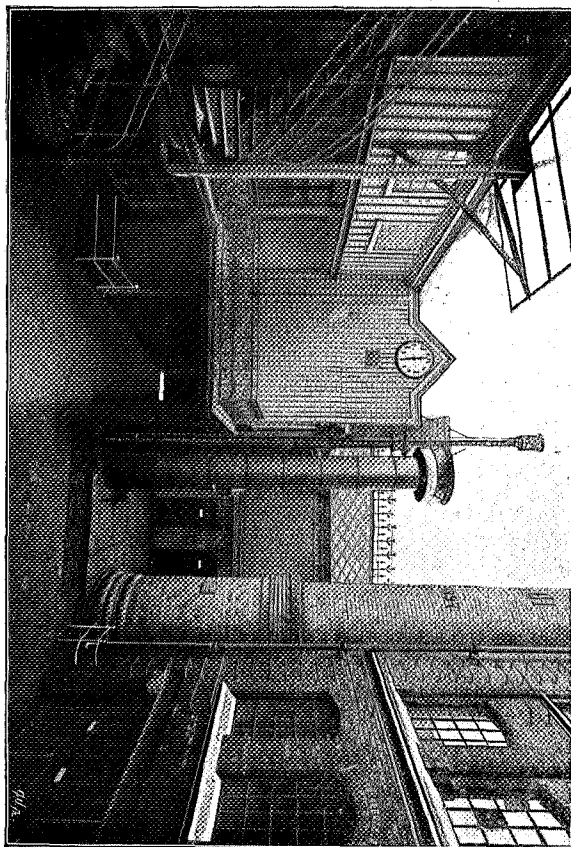
Arbeidernes Spisesal er et stort ventligt lyst Rum. I Salens øverste Ende er der et Jernbord, som kan opvarmes efter Behag. Paa Bordet stod Flasker af forskellige Slags samt Spand. Efter Væskenes brune Farve at dømme forstod vi, at Kaffen spiller Hovedrollen som Drik. Brændevin og Øl saa vi intetsteds. I Nærheden af Spisesalen var der anbragt en Del Kabinetter forsynet med 2 Bogstaver, de saa hyggelige ud, men vi gik ikke didind, da vi havde det travelt og skulde reise paa Banen under Gaden.



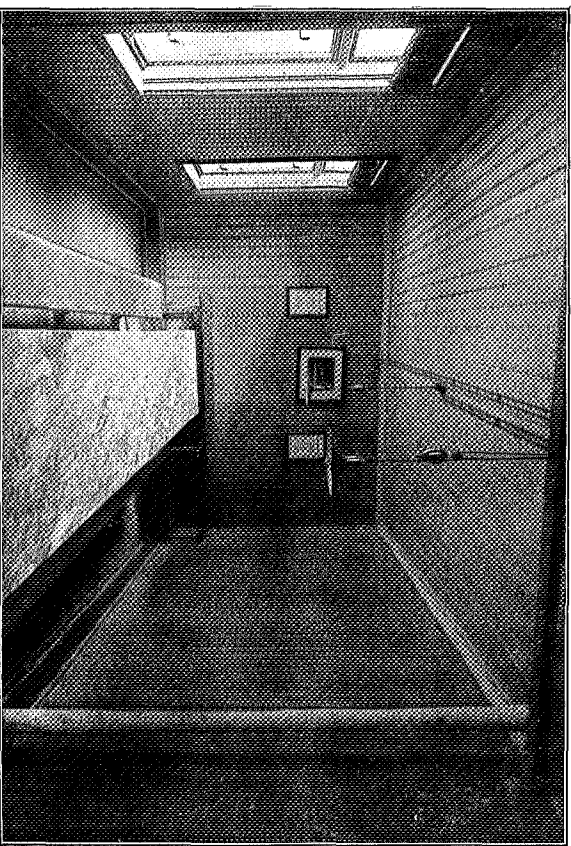
ELEKTRISK MASKINERI FOR ELEVATOR NO. 1.

Ankommen til Pakhuset i Krambodgaden 11 stod Lagerformanden færdig til at lukke op Døren ved Jernbanestationen. Vor første Vandring gik her gennem store Mængder af Æg. Forretningen anvender til eget Brug over 1000 Æg om Dagen, og disse Æg kommer fra Gaardbrugere omkring i Distriktet, hvis Gaarde ligger langt fra Søen. Det hænder nemlig, at Gaardbrugere ved Søen bruger Fisk til Hønsesfor, og dette giver en Bismag, som øieblikkelig mærkes i Kagerne. I Pakhusets sjette Etage ligger store Beholdninger af Skibsbrød. Der sælges nemlig betydelig af den

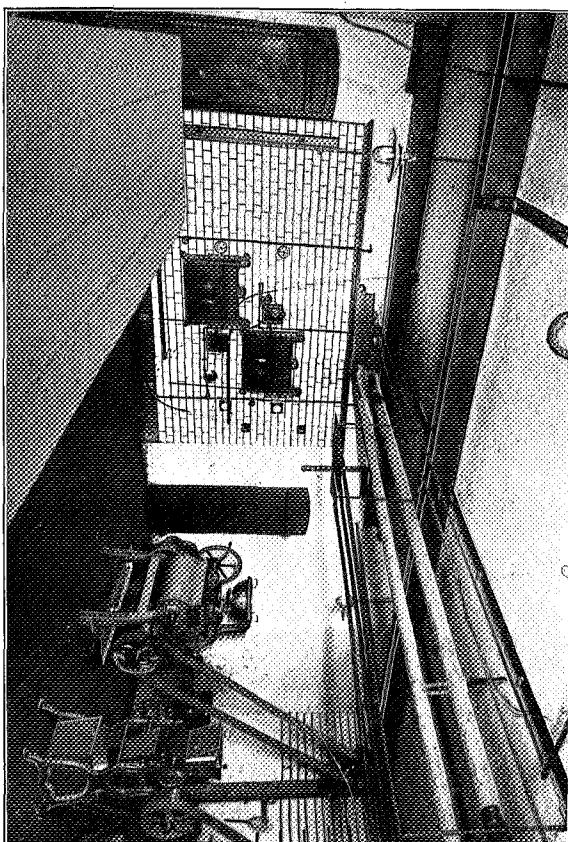
INTERIØR AF GAARDSPLADESEN.



SPISESAL FOR ARBEIDERNE.



KONDTORIEET.



Vare baade her i Landet og i Sverige, og det er ikke sjelden, at der ekspederes fulde Jernbanevogne paa 5000 Kg.

I 5te Etage, 6te Afdeling, var Lageret af finere Kolonialvarer og Krydderier.

I 3die, 4de og 5te Afdeling, korresponderende med 2den, 3die og 4de Etage, var Mellagrene beliggende, og de rummer resp. 2000, 2000 og 1500 Sække Mel. Her fik vi ogsaa Anledning til at se en Melblandingsmaskine og en mekanisk Sækkerenser, som begge gjorde sit Arbeide ved Hjelp af en særskildt Elektromotor.

I 2den Afdeling var Drops-lageret, og i Kjælderen Vinlageret. Vi forsømte naturligvis ikke Anledningen paa noget af Stederne. Alle Afdelinger er forbundet med Hovedkontoret ved egen Hus-telefon.

En Del af Gaarden No. 11 i Krambodgaden er indrettet til Ishus, og Isen kan her opbevares i flere Maaneder uden nævneværdig Smeltning.

Paa Bratøren findes Firmaets store Tomt til Opstabling og Lager af Bagerovnsved, Kul, Fliser til Gulvene, ildfast Sten til Ovnene m. m.

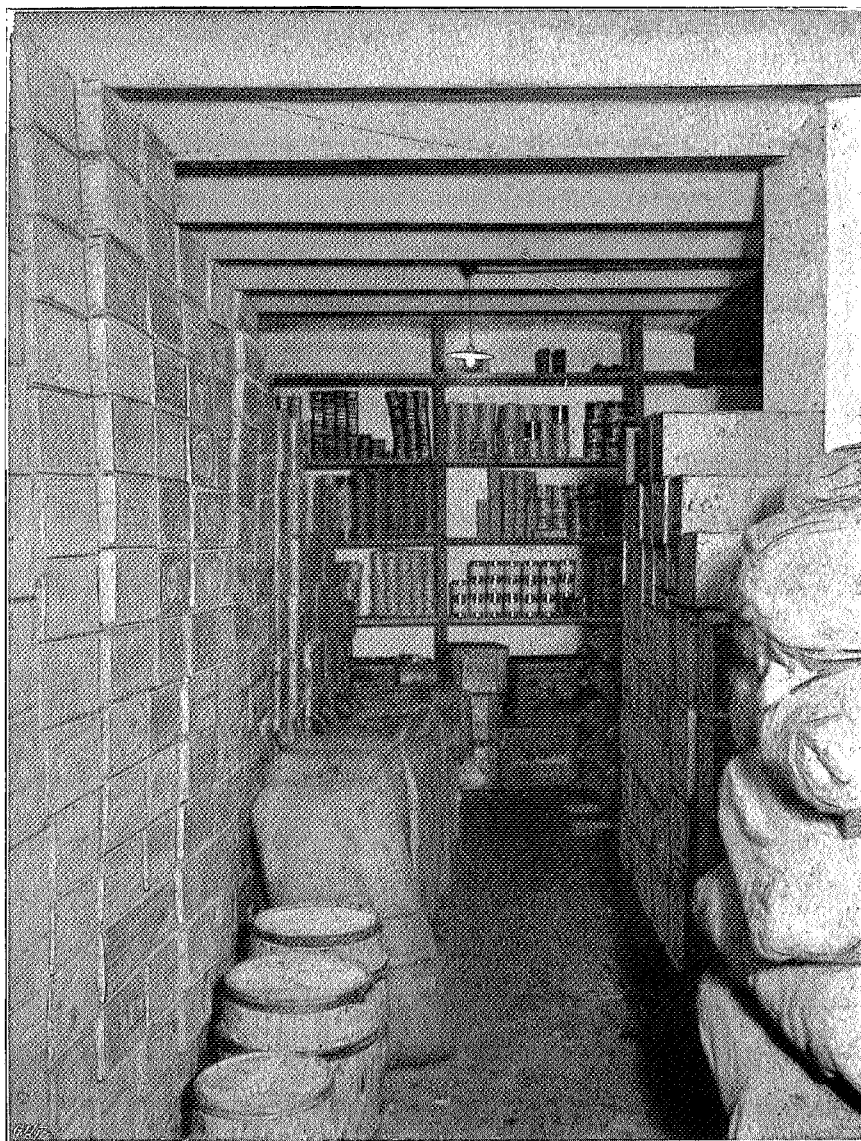
Efter at have beseet Udsigten fra Tagene paa de to 6-Etages Pakhuse, som næst efter Domkirkegavlen er blandt Trondhjems højeste Bygninger, kom vi ned i Kolonialbutikken til Krambodgaden. I denne Afdeling arbejder en Betjent assisteret af en kvik liden Dame. Kolonialbutikken staar i direkte Forbindelse med Bogholderkontoret, og her har Hovedbogholderen Herr JACOB

STALDENE.



NIELSEN Traadene i sin Haand, assisteret af kvindelige og mandlige Skribenter, og derfra gennem en Entre gaar Veien ind i Hovedkontoret, hvor selve Primus Motor for hele dette vidtløftige Apparat, Hr. ADOLF HALSETH, har sin Plads mellem Kontorchefen Hr. MEIDELL og Kasserersken Frøken GREEN, som i de sidste 10 Aar har styret Firmaets Kasse.

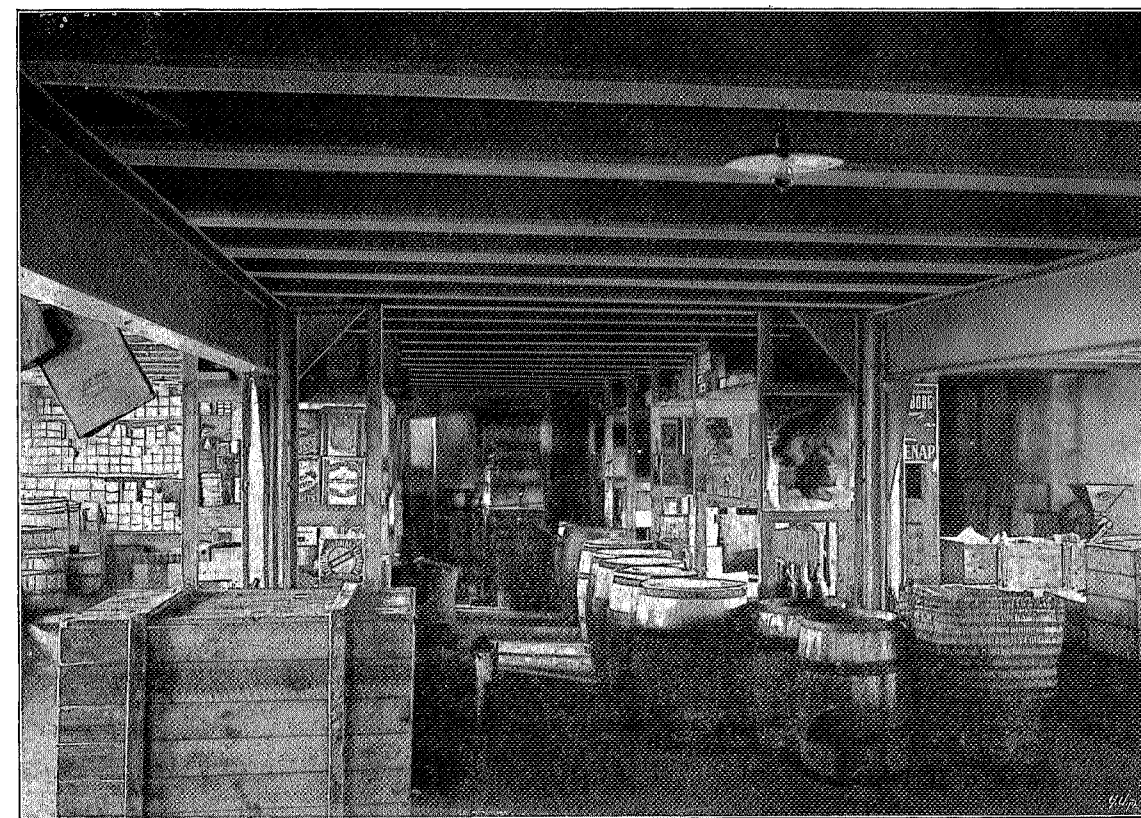
Vi skal nu til Afslutning fortælle lidt om ADOLF HALSETH.



HERMETIK OG KRYDDERLAGER.

Ligesaa liberalt som Hr. HALSETH havde stillet hele Fabriken til Gjennemgaaelse, ligesaa tilbageholdende var han, da vi gjorde et Interviewattentat paa hans egen Person. Vi maatte anvende en Paatrængenhed, som kun Journalister, der Intet skyr for at naa sit Maal, drister sig til at anvende.

Jeg ved ikke noget om mig selv, siger HALSETH, og jeg synes De har sagt nok. Det er kun tarveligt, det jeg kan berette om mig selv. Og det kan være nok, som det er, gjentog han.



LAGER AF FINERE KOLONIAL etc. EKSPEDITIONEN FOR SMAA ARTIKLER.



LAGERRUM FOR KOLONIAL, KRYDDER, HERMETIK etc.

Uden at lade os forbløffe spurgte vi:

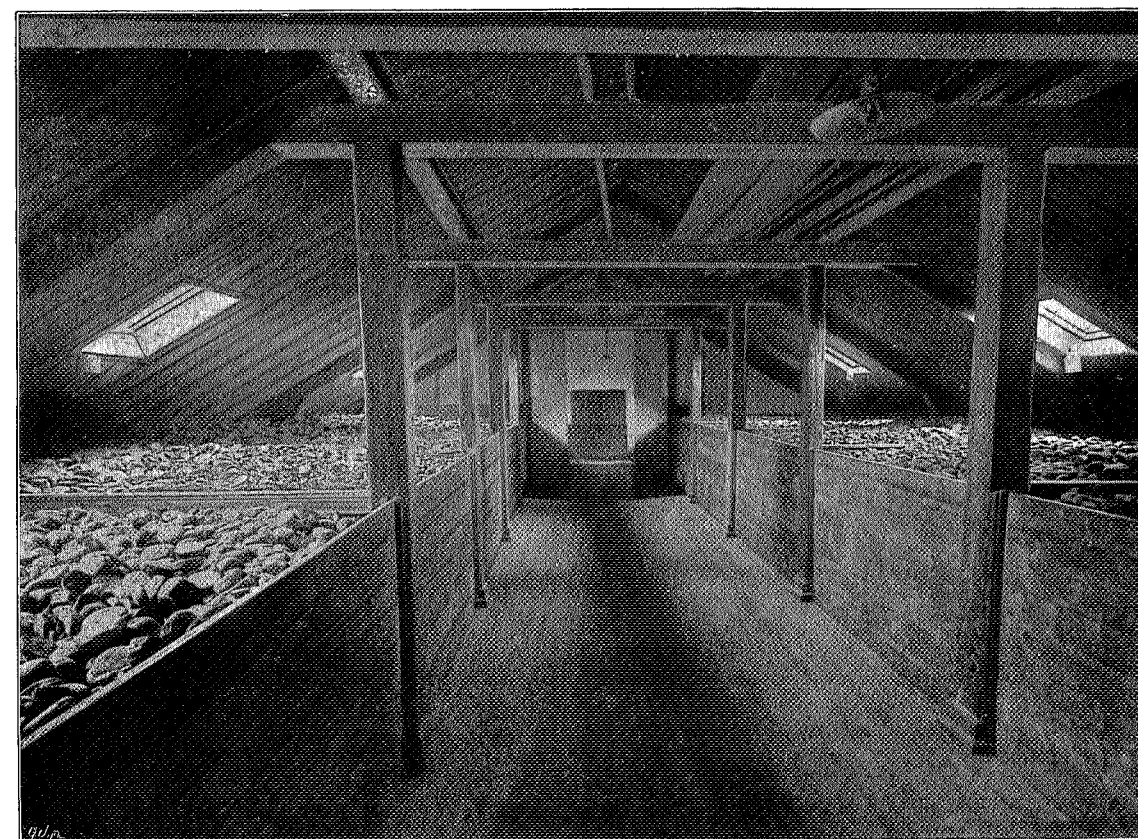
Hvilke Skoler har De gennemgaaet i Deres Ungdom, Hr. HALSETH? Hvor har De faaet den Sum af teknisk og kommerciel Erfaring, som hele Deres Anlæg tyder paa? Hvor har De faaet praktisk Anledning til at opøve en Administrationsdygtighed, hvorom Deres Etablissement vidner?

Uden paa nogen Maade at kunne tillade Dem at fortsætte med Spørgsmaal i denne Form, kan jeg uden Skam fortælle Dem, at jeg desværre fik liden Anledning til at anvende min Ungdom paa teoretiske Studeringer.



VINKJELDER.

Mine Forældre med sine mange Børn havde ikke Midler til at holde os ved Skoler eller Universiteter, vi maatte arbejde, og allerede i Konfirmationsalderen gik jeg tilsjøs. Sjøen var mit Liv og min Lyst, og jeg drog ud for at se mig om. Først bar det ivei med et Skib fra Trondhjem, derfra tog jeg Hyre ombord i et tysk Skib og var borte i 7 Aar, i hvilken Tid jeg besaa den største Del af Verden, skjønt jeg sjelden benyttede mig af Landlov. Ombord i det amerikanske Krigsskib „Lancaster“ var jeg i 3 Aar og 7 Maaneder, og jeg likte mig godt ombord der, fordi der var Orden. Vi stod ogsaa i 1875 paa Nippet til at komme med i Krig. Det var dengang Carlisterne gjorde Vrøvl paa Kuba. Vi laa i Rio og fik Ordre til at gjøre klart Skib og gaa til St. Thomas og Key West for nærmere Ordre. Det var Virginia-Affæren, Skibet „Virginia“, som var bleven kapret af Spanierne under Forsøg paa Indsmugling af Vaaben til Kuba. Men nok om alt dette, sagde HALSETH, skulde



SKIBSBRØDLAGER.

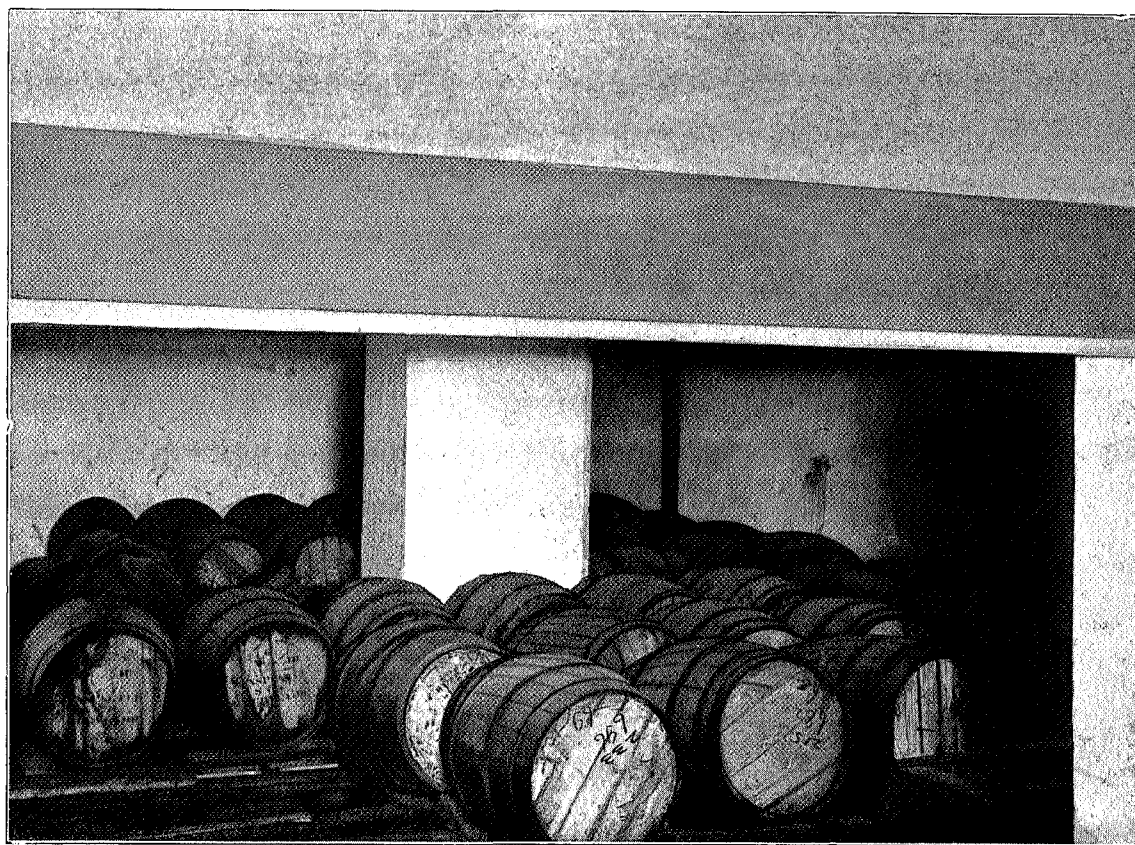


MØLLAGER.

jeg begynde at fortælle om mine Oplevelser som Sjømand, vilde det ikke ta Slut saa snart.

Nej De skal da heller faa nogle Oplysninger, som er efterglemt i Deres Beretning om Forretningen.

Jeg har udstillet mine Produkter paa forskjellige Udstillinger og faaet Guldmedaille, og De skal faa Fotografi baade af Medaillerne og mine Montre. I Udstillingen i Gent var HALSETH den eneste af alle Udstillere i sin Gruppe som erholdt



SIRUPSLAGER.

Kongen af Belgiens Guldmedalje. Desuden fik han flere Medaljer i Guld, Bronze samt diplôme d'honneur.

Men, afbrød Hr. HALSETH sig selv, en Ting kunde De gjerne nævne i Værket om Trondhjem og det er — Skoleskibet „Tordenskjold“.

Det, lovede vi, skulde blive gjort.

ADOLF HALSETH er særlig med, naar det gjælder Fremme af sunde industrielle Foretagender. Skibsrederiet — man forlader jo sjelden sit første Ideal — har i ham en aldrig svigtende Støtte, og vi kan næsten sige, at det er beklageligt, at en Mand som HALSETH er saa optaget, at han ikke kan ofre sig helt for denne for Landet

saa indbringende Næringsvei. Han udtaler ofte sin uforbeholdne Beundring for den Fremgang Bergenserne har gjort paa dette Omraade.

ADOLF HALSETH er født i 1850. JACOB HALSETH, Faderen, som etablerede sig i 1863 døde 1878, og Sønnerne ADOLF, AXEL og CONRAD overtog saa Driften i Forening.

CONRAD HALSETH døde i 1895, og efter Broderen AXEL's Udtræden omtrent samtidig, overtog ADOLF HALSETH alene Firmaets Aktiva og Passiva.

ADOLF HALSETH giftede sig i 1882 med CHRISTINE HØYER, Datter af Skibskaptein HØYER i Christiania, og karakteristisk for Manden er, at Hustruen fra det første Øieblik af har havt Familiekassen. Det hænder ofte, at HALSETH kan gaa ud i Byen uden at have over 5 Øre i Lommen, men han har jo Kredit og er kjendt, saa han vel aldrig har følt Savn af, hvad det vil sige at gaa med en tom Pengepung.

ADOLF HALSETH's Etablissement besøges aarlig af mange Personer, saavel Udlændinge som Indlændinge, hvoriblandt Eleverne fra den tekniske Lærestalt, og der er i Trondhjems polytekniske Forening bleven holdt indgaaende Foredrag om denne Forretnings Maskiner, Drift m. m. Under Undersøgelserne m. H. t. Trondhjems Berettigelse til Høiskolen, besøgte Komiteen HALSETH's Etablissement, og der fremkom af Fagmænd de mest smigrende Udtalelser om denne Mønstreanstalt.

HALSETH foretager hvert andet Aar en Tur til Udlandet, dels for at rekreere sig, dels for Forretningens Skyld, naar det gjælder at faa fat paa en eller anden Forbedring i Metode eller Fabrikation. Udstillinger synes HALSETH bringer som Regel lidet nyt, man maa snuse og lure sig til at faa se, hvad der altid søges holdt skjult for Konkurrencens Skyld.