

Priskurant å Odhner & C:is patenterade fotogenspislar och kokkär1

Odhner & Co.

Vardagstryck



National Library
of Sweden

PRISKURANT

å

ODHNER & C:is

patenterade Fotogenspislar och Kockkärl.

N:o 1.	Enlågig rund fotogenspis af jernplåt Kaffekanna af messing om 30 kubiktums rymd... D:o af förtent jernplåt om 30 k.-tums rymd Kastrull " " " " 30 " " " Glaspumpa med ställning 25 " kubiktums rymd ... D:o utan " " 25 " " "		
N:o 2.	Enlågig rund Fotogenspis af jernplåt Kaffekanna af messing om 60 kubiktums rymd... D:o af förtent jernplåt om 60 k.-tums rymd Kastrull " " " " 70 " " " Stekpanna af jernplåt 75 öre, med lock Stekgryta " " " " " Puddingform af förtent jernplåt om 30 k.-t:s rymd Glaspumpa med ställning om 45 kubiktums " D:o utan " " 45 " " " Ångkokare med 3 runda kärl, hvardera om 30 kubiktums rymd Ångkokkärl i halfmånform (2-rumskärl) då större quantitet skall kokas (endast 2 kärl få då plats i ångkokaren) om 70 kubiktums rymd Ångpanna af koppar (för tekniska behof) om 50 kubiktums rymd Kastrull af koppar med pip (för tekniska behof) om 50 kubiktums rymd		
N:o 2.	Enlågig rund Fotogenspis med kanna om 60 ku- biktums rymd, båda af nysilfver		
N:o 2.	Enlågig rund Fotogenspis af polerad messing..... Anm. Till dessa kunna samma kärl användas som ofvan är nämt till N:o 2 af jernplåt.		
N:o 2 a.	Tvålågig rund Fotogenspis af jernplåt afsedd då hastig uppkokning önskas..... Kaffepanna af messing om 100 kub.-tums rymd D:o af förtent jernplåt om 100 k.-t:s " Kastrull " " " " 100 " " " Glaspumpa med ställning om 75 kub.-tums " D:o utan " " 75 " " "		
N:o 2 a.	Tvålågig Fotogenspis med Kaffekanna, båda af nysilfver, kannan om 100 kubiktums rymd...		

N:o 3.	Enlågig rund Fotogenspis af jernplåt		
	Kastrull af förtent jernplåt om 100 k.-tums rymd		
	D:o " " 200 " "		
	Stekgryta af jernplåt		
	Puddingform af förtent jernplåt om 75 k.-ts rymd		
	Stekpanna af jernplåt 1 rdr, med lock		
	Glaspumpa med ställning om 75 kub.-tums rymd		
	D:o utan " 75 " "		
	Ångkokare med 3 runda kärl hvardera om 50		
	kubiktums rymd		
	Ångkokkärl i halfmånform (2-rumskärl) om 100		
	kubiktums rymd		

N:o 3. Enlågig rund Fotogenspis af jernplåt och vattenreservoir med kran af koppar

Anm. Till denna användes alla kärl som till N:o 2 spis, men om vattenreservoiren, som står lös, borttages kunna de kärl som tillhöra N:o 3 spis användas.

N:o 3. Enlågig rund Fotogenspis af jernplåt och kittel med kran af messing om 200 kubiktums rymd

N:o 3. Enlågig rund Fotogenspis med kittel och kran af förtent jernplåt om 200 kubiktums rymd

Afsedda för Källare och Schweitzerier.

N:o 3 a. Tvålågig rund Fotogenspis af jernplåt samma storlek som N:o 3 afsedd då hastig uppkokning önskas
 Ångkokare med 3 kärl hvardera om 75 k.-ts rymd
 Ångkokkärl i halfmånform (2-rumskärl) om 175 kubiktums rymd

Öfriga kärl lika med N:o 3.

N:o 3 a. Tvålågig Fotogenspis af jernplåt och kittel med kran af messing om 200 kubiktums rymd ...

N:o 3 a. Tvålågig Fotogenspis med kittel och kran af förtent jernplåt om 200 kubiktums rymd

N:o 4. Tvålågig oval Fotogenspis af jernplåt med stekgryta med dubbel botten och dubbelt lock

Anm. Den dubbla botten är för att steken icke skall vidbränna och det dubbla locket för att erhålla öfvervärme. I denna stekgryta rymmes en stek å 16 skålp.

Oval kittel af förtent jernplåt om 200 k.-ts rymd

Oval stekpanna med lock

Ångkokare lika med N:o 3 a

Anm. Å denna spis kan äfven 2 kärl på en gång användas, t. ex. kastrull om 100 kub.-tums rymd och kaffekanna om 60 kub.-tums rymd, endast pannring, passande till kärlen, pålägges.

Anm. Alla de mindre kärlen kunna användas i de större spislarne och placeras då antingen direkt på tvärbandet eller ock begagnas till dem passande pannringar.

N:o 1 Spisel är endast afsedd för enklare kokning såsom kaffe, thé, ägg, mjölk etc. N:o 2 spisel vid matlagning för 2 personer, N:o 3 för 4 personer och N:o 4 för 6 å 8 personer. Då endast 1 rätt kokas i ångkokaren räcker det naturligtvis för minst dubbla antalet.

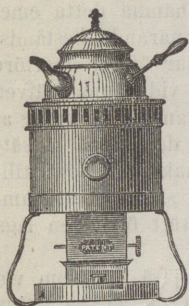
Vid requisitioner torde alltid nummern på apparaten utsättas jemte de kärl som till densamma önskas.

ODHNER & C:is

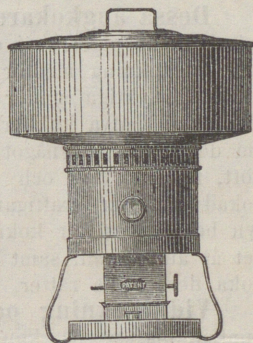
i Stockholm

patenterade Fotogenspislar och Ångkokare.

Dessa Spisars användning är mycket enkel:



Då den först skall begagnas eller då ny veke skall insättas aflyftes den öfre stommen, veken nedskjutes genom kupolens öppning i vekröret tills den gripes af drefvarne; nedskrufvas tills den kommer nära jemt med vekrörets afrundade öfverkant; ett streck ritas då på vekens ena



sida utefter vekröret, hvarefter den uppskrufvas och afklippes efter strecket så att den får samma form som vekrörets ända; nedskrufvas derpå i jemnhöjd med detta. Stommen ditsättes så att tvärbandet inuti densamma kommer längs efter öppningen i kupolen.

Olja ihälles genom halsen på oljehusets öfversida och halsen tilltäp- pes med det dithörande locket.

Antändningen sker under kupolen genom att vidröra vekens ända med en brinnande sticka.

Kokkärlet nedsättes så att det hvilar på tvärbandet, och lågan, som kan observeras genom det på stommen varande fönstret, regleras likasom i en vanlig fotogenlampa d. v. s. uppskrufvas (sedan kokkärlet blifvit nedsatt) så högt man kan utan att den röker. Sänker lågan sig så att den blir liten, uppskrufvas veken något; höjer den sig och börjar röka nedskrufvas den, alldeles som i en fotogenlampa. *Vanligen bör lågan nedskrufvas något då ett nytt kallt kokkärl insättes och åter uppskrufvas sedan detta hunnit bli något varmt.* Sedan uppkokning inträffat kan lågan betydligt nedskrufvas om locket ligger på; men kokar man i öppet kärl, behöfves vanligen full låga. Lågan bör dock aldrig nedskrufvas mera än att den synes vid pass en linie öfver kupolen; nedskrufvas den mera så kan os uppkomma.

Vekens putsning sker medelst en böjd ståltråd hvarmed askan afskrapas. Spislen bör hållas väl ren och bör man akta sig att uppskrufva lågan så högt att den ryker, ty man har derigenom icke allenast obehaget af nedsotade kärl, utan kan tomrummet mellan stommens båda väggar äfven blifva uppfyllt af sot, då lampan icke brinner så bra som förut, emedan draget hindras.

Vid ångkokning fylles ångkokarens nedre del eller fördjupning till cirka $\frac{3}{4}$ -delar med vatten, nedsättes i spiseln liksom eljest kokkärlet. Mellanbotten inlägges i ångpannan, och kokkärlet, fyllda med de rätter som skola kokas, ställas på denna botten, helst så att ett kärl kommer midt öfver hvarje hål å densamma. Rummen mellan kärlet kunna, om man så vill, fyllas med potatis eller andra dylika torra saker, som skola kokas. Skola endast sådana ämnen kokas, är ej nödigt att begagna kokkärl, utan kunna dessa läggas direkte på mellanbotten. Sedan allt blifvit inlagt, påläggas locket och lågan får brinna med full storlek tilldess ånga uttränger genom hålet i locket eller kring lockets kanter, hvarefter lågan kan nedskrufvas något för besparing skull. Då man vill tillse eller uttaga något af kärlet aflyftes locket och påläggas åter så fort man utträttadt hvad som åsyftas; dock bör man så litet som möjligt aftaga locket, ty en mängd ånga går för hvarje gång förlorad.

Dessa ångkokare kunna äfven med fördel användas i en vanlig jernspisel då de placeras i ett af hålen å densamma. Vi omnämna detta emedan ångkokning medför många fördelar såsom: att inga närande beståndsdelar förflyktiga under kokningen; att maten icke kokar öfver, hvarföre man kan hafva kokkärlet fyllda; att den ej heller kan vidbrännas, äfven om det icke finns något vatten på densamma, hvarföre man vid kokning af kött, fisk, potates och dylikt, ej behöfver hålla vatten derpå (på så sätt kokad mat blir kraftigare och erhåller en angenämare smak), att föga tillsyn behöfves under kokningen utan kan man tryggt egnas sin uppmärksamhet åt annat håll, samt slutligen att man kan på sådant sätt öfver en låga koka flera olika rätter.

Vid stekning och brödbakning hålles lågan ej så hög som vid uppkokning, ty då kan vidbränning inträffa, synnerligast om vid stekning enkel gryta begagnas. Vid brödbakning måste, för erhållande af öfvervärme, lock läggas på spiseln.

Till uppvärmning af strykjern kan den äfven begagnas då man, om spiseln är liten, ställer ned jernet i sned riktning så att dess breda ända stöder mot tvärbandet och spetsen emot spisels sida. Är spiseln så stor att jernet går ned i densamma nedställes det helt och hållet på tvärbandet.

Till N:o 3 a spis finnes äfven särskild strykugn (se priskuranten).

Kostnaden är med *största brännaren* och den *största möjliga låga* 3 öre i timmen, (fotogen beräknad till 1: 25 pr kanna) efter som lågan förminskas, förminskas äfven kostnaden. 1 kanna kallt (5-gradigt) vatten uppkokar på 45 minuter eller mot en kostnad af $2\frac{1}{4}$ öre, eller t. ex. 6 à 7 koppar kaffe ($\frac{1}{3}$ kanna) för en kostnad af 1 öre. Vid stekning och brödbakning kan man beräkna $1\frac{1}{2}$ öre i timmen ty lågan måste då vara liten.

Vid gräddning af pudding etc. måste dubbla kärl användas, och sätter man då puddingformen inuti stekgrytan, sedan man först lagt ett $\frac{1}{2}$ tums tjockt lager af aska eller sand i botten på stekgrytan för att hindra vidbränning.

Första och sista regeln om man vill hafva den trefnad och nytta af dessa fotogenspislar som man kan och bör hafva: håll den väl ren och om pannan skulle koka öfver så att af innehållet kommer vare sig på spisens botten eller sidor, så gör ren den så fort kokningen är slutad, i annat fall måste den osa då af det som kommit på den, genom hettan bränner vid. Vill man hindra den från att rosta så är bästa medlet att, medan spisen är varm, taga något vax på en linnelapp och dermed ytterst tunnt ingnida plåten. Detta behöfver knappt göras mer än 2 gånger om året.