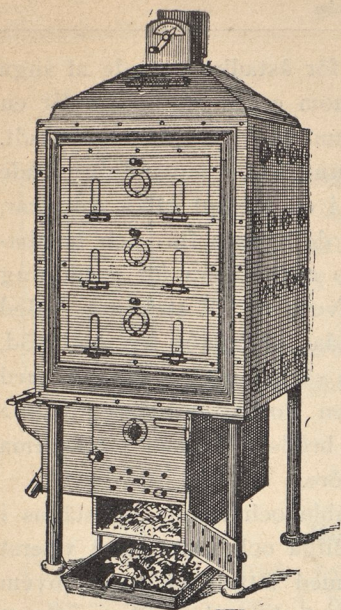




Aktiebolaget *FURNUS*

4 S:t Paulsgatan 4
STOCKHOLM.

TELEGRAFADRESS: FURNUS, Stockholm.

ALLM. TELEFON 30179.

A. **Bakugnen Fornarina.**

Denna är den bästa, bekvämaste och tillförlitligaste bakugn som hittills uppfunnits. Några af dess fördelar består deri att

Fornarina-ugnen är:

- 1:o. Bränslebesparande.
- 2:o. Lätt transportabel; intet murverk erfordras.
- 3:o. Lätt skött.
- 4:o. Billighet i anskaffandet, ty genom minskad bränsleåtgång betalar den sig sjelf på kort tid.
- 5:o. Stark och hållbar.
- 6:o. Pryddig och nätt.

Ur KB:s samlingar
Digitaliserad år 2013



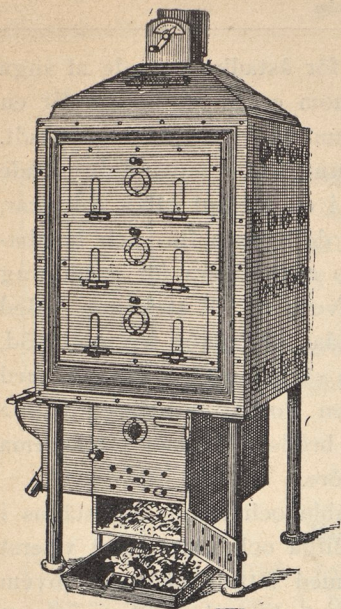
National Library
of Sweden

bröd, till de finaste bakelser etc.

- 10:o. Allt slags bränsle kan användas, såsom kol, koks, ved, torf etc.

Allmän beskrifning öfver systemet.

Medels en sinnrik anordning vid eldstaden har det lyckats uppfinnaren att tillgodogöra ugnen allt det värme, som kan uppstå genom bildande af vattengas, och härigenom ernås en *betydande besparing* i bränslemateriel.



Aktiebolaget **FURNUS**

4 S:t Paulsgatan 4
STOCKHOLM.

TELEGRAFADRESS: FURNUS, Stockholm.

ALLM. TELEFON 30179.

A. **Bakugnen Fornarina.**

Denna är den bästa, bekvämaste och tillförlitligaste bakugn som hittills uppfunnits. Några af dess fördelar består deri att

Fornarina-ugnen är:

- 1:o. Bränslebesparande.
- 2:o. Lätt transportabel; intet murverk erfordras.
- 3:o. Lätt skött.
- 4:o. Billighet i anskaffandet, ty genom minskad bränsleåtgång betalar den sig själf på kort tid.
- 5:o. Stark och hållbar.
- 6:o. Prydlig och nätt.
- 7:o. Förbränningsprodukterna ledas på sådant sätt att de ej komma i beröring med brödet som gräddas.
- 8:o. Gräddningen kan ske kontinuerligt, utan afbrott för ny påeldning, ty denna sker efter handen i mån af behof.
- 9:o. Gräddningstemperaturen uppnås lätt, och kan efter behag regleras så att den passar för allt slags bakverk, från de gröfsta limpor och spisbröd, till de finaste bakelser etc.
- 10:o. Allt slags bränsle kan användas, såsom kol, koks, ved, torf etc.

Allmän beskrifning öfver systemet.

Medels en sinnrik anordning vid eldstaden har det lyckats uppfinnaren att tillgodogöra ugnen allt det värme, som kan uppstå genom bildande af vattengas, och härigenom ernås en *betydande besparing* i bränslemateriel.

På begäran förses ugnarne med anordning för åstadkommande af ånga (s. k. »kvalm») uti gräddningskamrarne, hvarigenom ernås att brödet får en blank öfveryta, pöser upp, blir stort och poröst samt blir lätt genomgräddadt.

Fornarina-bakugnarne hafva särskildt funnit stor användning både inom landet och äfven utomlands. De tillverkas i en mängd olika storlekar, passande för de största bagerier såväl som för de minsta fin- och hembagerier, hotell, restauranter, hushåll etc. och äro användbara för gräddning af alla slags brödsorter, omeletter, kakor, etc. äfvensom till stekning. Med en Fornarina-bakugn N:o 7 kan pr dygn gräddas öfver 400 kg. spisbröd, eller 3,500 kg. rågnjölbsbullar (motsvarande c:a 30 säckar mjöl) och detta med en bränsleåtgång af endast c:a 3 kr. — Med en Fornarina-bakugn N:o 2 kan pr dag gräddas för ungefär 200 kr. diverse brödsorter, som förekomma i ett finbageri, för en bränslekostnad af 50—75 öre.

Dessa ungar äro fristående, lätt transportabla och kunna uppställas i hvilken lokal som helst. De äro derjemte prydliga och nätta samt ytterst praktiskt och inventiöst inrättade, och kunna med lätthet skötas af hvem som helst. Då dertill kommer, att ugnarna äro starka och hållbara, så att efter årslång användning ännu ingen underhållskostnad behöft ifrågakomma, så kan man hafva skäl förmoda, att Aktiebolaget Furnus' patenterade ugnskonstruktioner öfverallt skola komma att träda i stället för de hittills brukliga ugnstyperna i synnerhet på de många platser, der de uråldriga bränsleödande ugnskonstruktionerna ännu äro i bruk. Aktiebolaget Furnus' ugnar äro kontinuerliga, d. v. s. gräddningen kan fortgå oafbrutet. Förbränningsprodukterna ledas nämligen från den under ugnarna befintliga eldstaden, genom tuber rundt kring gräddningsrummen, och utmynna i skorstenen först efter det de afgifvit sin värme för det ifrågavarande ändamålet och komma således ej i beröring med brödet, som gräddas. Påeldningen kan därför ske i mån af behof och när som helst, hvarjemte allt slags bränsle kan användas, såsom ved, stenkol, koks, torf, fotogén eller gas.

Vid en nu utförd anläggning af en Fornarina-bakugn vid ett större bageri, beräknas den bränslebesparing, som härigenom kommer bageriet till godo, utgöra minst 2,500 kr. pr år, på grund hvaraf ugnens anskaffningskostnad blir betäckt på ganska kort tid.

Fornarina-ugnen

tillverkas i följande olika storlekar:

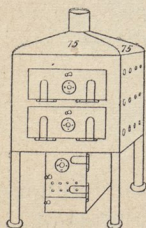
Modell N:o 1. 75×75 cm. Med två gräddningsrum, hvardera innehållande en gräddningsplåt 58×44 cm. (Ugnen rymmer sålunda två gräddningsplåtar).

Vigt c:a 450 kg.

Pris Kr. 490: —

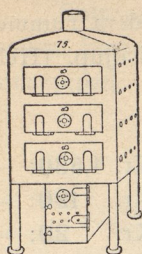
Med torkrum tillkommer Kr. 45: —

Kvalm-apparat, extra Kr. 10: —



Fornarina N:o 1.





Fornarina N:o 2.

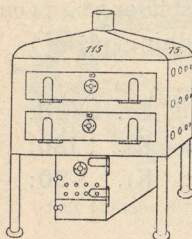
Modell N:o 2. 75×75 cm. Med tre gräddningsrum, hvardera innehållande en gräddningsplåt 58×44 cm. (Ugnen rymmer sålunda *tre* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a 550 kg.

Pris Kr. 600: —

Med torkrum tillkommer Kr. 45: —

Kvalm-apparat, extra Kr. 10: —



Fornarina N:o 3.

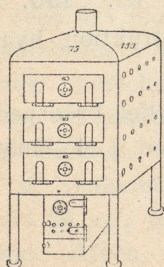
Modell N:o 3. 115×75 cm. Med två gräddningsrum, hvardera innehållande två gräddningsplåtar 58×44 cm. i bredd. (Ugnen rymmer sålunda *fyra* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a 650 kg.

Pris Kr. 725: —

Med torkrum tillkommer Kr. 45: —

Kvalm-apparat, extra Kr. 10: —



Fornarina N:o 4.

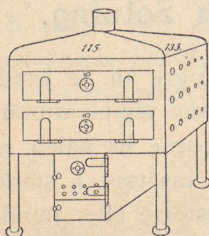
Modell N:o 4. 75×133 cm. Med tre gräddningsrum, enkel plåtbredd och dubbelt plåtdjup, hvardera rummet innehållande två gräddningsplåtar 58×44 cm. i djup. (Hela ugnen rymmer sålunda *sex* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a 1100 kg.

Pris Kr. 1,020: —

Med torkrum tillkommer..... Kr. 65: —

Kvalm-apparat, extra Kr. 15: —



Fornarina N:o 5.

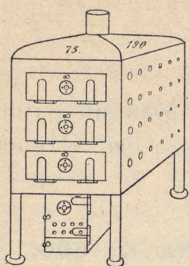
Modell N:o 5. 115×133 cm. Med två gräddningsrum, dubbelt plåtdjup och dubbel plåtbredd, hvardera rummet innehållande fyra gräddningsplåtar 58×44 cm. (Hela ugnen rymmer sålunda *åtta* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a 1300 kg.

Pris Kr. 1,360: —

Med torkrum tillkommer..... Kr. 110: —

Kvalm-apparat, extra..... Kr. 15: —



Fornarina N:o 6.

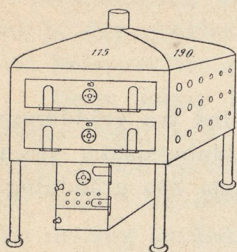
Modell N:o 6. 75×190 cm. Med tre gräddningsrum, enkel plåtbredd och tredubbelt plåtdjup, hvardera rummet innehållande tre gräddningsplåtar 58×44 cm. i djup. (Hela ugnen rymmer sålunda *nio* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a kg.

Pris Kr. 1,530: —

Med torkrum tillkommer Kr. 120: —

Kvalm-apparat, extra Kr. 20: —



Fornarina N:o 7.

Modell N:o 7. 115×190 cm. Med två gräddningsrum, dubbel plåtbredd och tredubbelt plåtdjup, hvardera rummet innehållande sex gräddningsplåtar 58×44 cm. (Hela ugnen rymmer sålunda *tolf* gräddningsplåtar.)

Vigt c:a 1500 kg.

Pris Kr. 1,800: —

Med torkrum tillkommer Kr. 130: —

Kvalm-apparat, extra..... Kr. 20: —

Rörliga ärilar (med hjul och skenor) Kr. 150: —

På begäran tillverkas äfven *större* ugnar af denna konstruktion, hvarå särskilda kostnadsförslag aflemnas.

Med hvarje ugn följa behöfliga tillbehör såsom raka, skyffel, brödspade, sotviska gräddplåtar och krok för rensning af rosterna, samt 4 st. längre reservproppar för temperaturreglering.

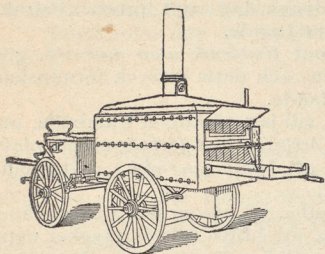
Anvisning för Reglering af Temperaturen, Skötsel och Sotning.

Med ugnarna följa några reservproppar, som äro längre än de hvilka vanligen sitta uti tubhålen. Om man skulle önska minska temperaturen i något af gräddningsrummen så uttagas de korta propparne ur hålen vid ifrågavarande gräddningsrum, och de längre propparne insättas i stället, hvarigenom värmen afstänges från detta rörsystem till större eller mindre grad, och temperaturen på ett enkelt och bekvämt sätt sålunda kan regleras, eller hållas fullkomligt jemn äfven vid mera än vanligt forcerad eldning.

Rosterna rensas bäst från undersidan medels kroken. Askugnen bör hållas ren, ty om den blir öfverfylld så kunna rosterna derigenom taga skada.

Sotning af tuberna verkställes med sotviskorna en à två gånger i månaden, beroende dels på det bränsle som användes och dels på draget i skorstenspipan.

B. Fält-bakugnen.



Fält-bakugn 1897 års modell.

Denna ugn är afsedd för Arméens Träng, och är därför anordnad i form af en vagn, med så starkt lavettage, så att den med lätthet kan framköras i hvilken terräng som helst. Sjelfva ugnssystemet är för öfrigt i hufvudsak lika den här förut beskrifna »Fornarina-ugnen». Den göres i varierande storlekar, allt efter de olika regeringarnes och enskilda köparens bestämmelser.

För Svenska Arméens räkning har Armeeförvaltningen beställt af denna modell, efter det en grundlig profning under fältmanöver hösten 1896 företagits af Norrlands Trängbataljon, dervid vår ugnskonstruktions stora gräddningseffekt, ringa bränsleförbrukning och lätta skötsel blifvit till fullo ådagalagd. Vikten å 1896 års modell är c:a 1,600 kg. och den drogs af endast två hästar, samt framkördes i delvis svår terräng. Uppeldning och gräddning kan försiggå under marschen. Den nu till Svenska Arméen levererade Fält-bakugnen 1897 års modell väger c:a 2000 kg. inklusive förställare och lavett samt har vid officiella profbakningar visat sig kunna grädda ända till 230 portioner s. k. »ankarstockar» (rågmjölslullar), hvardera vägande 800 gm = 184 kg. bröd på $1\frac{1}{4}$ timme, hvilket pr dygn motsvarar 4,400 portioner = 3,500 kg. bröd. Äfven under marsch bakar denna ugn lika bra. Den drages af 2 eller 4 hästar, beroende på terrängen. Bränsleåtgången är ytterst ringa; så t. ex. erfordrade sex timmars gräddning (inberäknadt två timmars uppeldning), som försiggick ute i det fria vid en temperatur under fryspunkten och under full snöyra, endast 15 stycken vedträn. — Till hela bakningsproceduren behöfdes blott ett lag af 4 man. (Se för öfrigt utlåtande öfver de officiella profven i slutet af detta cirkulär.)

INTYG.

Svenska Uppfinnare Föreningen.

Sedan Ingeniören E. M. Sjöholm anhållit, att Styrelsen för Svenska Uppfinnareföreningen genom ett af densamma utsedt ombud ville utfärda ett intyg öfver en af honom uppfunnen och å Fabrikör K. J. Svensson & Co Mekaniska Verkstad förfärdigad, samt därstädes utställd portativ bakugn, får undertecknad, som denna dag tagit ugnen i betraktande och undersökt dess arbetsförmåga, afgifva följande utlåtande.

Ugnen, som är af enkel och sinnrik konstruktion, samt fristående utan murverk, gör ett i högsta måtto behagligt intryck på den tänkande åskådaren; och detta intryck förminkas ingalunda, sedan man tagit densamma i närmare skärskådande.

Utan att här ingå i någon detaljbeskrifning af ugnen, vill jag nämligen framhålla, att dess konstruktion är sådan, att brödet på intet vis kommer i beröring med förbränningsprodukterna från eldstaden, hvarigenom vinnes den stora fördelen, att brännmateriet i detta hänseende är fullkomligt likgiltigt.

Äfvenledes må framhållas, att ugnens hållbarhet är betydlig, ty genom den kring plåtar och eldkanaler framströmmande friska luften hindras dessa att blifva alltför mycket upphettade (de glöda ej vid till och med 900° C.) och kunna således längre hålla, än plåtar, som ej tjänstgöra nder så gynnsamma förhållanden. Vid den profning, som denna dag utfördes, visade det sig, att ugnen från att hafva varit fullkomligt obegagnad under så lång tid, att den endast hade rummets temperatur, efter knappa två timmar, var fullt färdig att mottaga brödet till gräddning eller hade antagit en medeltemperatur af 250° C.

Vid den fortsatta profningen af ugnens produktionsförmåga, visade sig densamma kunna på ett fullt tillfredsställande sätt grädda tjugufyra limpor (blandning af rågsikt och hvete) om 850 gram hvardera på cirka 50 minuter (gräddningen försiggick i två omgångar, tolf limpor i taget); samt fyratioåtta limpor (samma blandning, och äfvenledes i två omgångar, tjugufyra limpor i taget) om 425 gram hvardera, likaledes på cirka 50 minuter. Sedan ugnen blifvit påeldad och uppvärmd till den erforderliga temperaturen, så torde densamma, af försöket att döma, kunna hålla denna temperatur oförändrad under åtminstone sex timmar, utan att fyren behöfver »friskas på».

Profvet började kl. 9 t. 20 m. f. m.

Full gräddningstemperatur (250° C.) kl. 11 t. 20 m. f. m.

Profvet slutade kl. 3 e. m.

Sluttemperaturen i medeltal 250° C.

Ingen påeldning efter kl. 11.20 f. m.

Under prof tiden förbrukades 5 kg. ved, samt 13 kg., d. v. s. en fjerdedels hl. koks samt gräddades tjugufyra större (850 gram) och sextioåtta små (425 gram) limpor.

Att ej produktionen blef större, berodde på, att brödet ej var färdigt till gräddning, då ugnens temperatur var tillräcklig, utan att gräddningen först kl. 11 t. 30 m. e. m. tog sin början, samt att deg ej fanns till fullt sjuttio två små limpor, hvilket ju eljest hade varit det afsedda antalet.

Stockholm den 2 maj 1896.

På Svenska Uppfinnareföreningens vägnar

Erik Kuylenstierna.

Föreningens sekreterare,
Byråingeniör hos K. Patent- och Registreringsverket.

Undertecknad har alltsedan oktober 1896 begagnadt en »Fornarina-ugn» modell N:o 2, med tre gräddningsrum i mitt finbageri och konditori, samt får härmed intyga, att jag i alla afseenden är synnerligen belåten med denna ugn, som uppfyller alla de fordringar, man har rätt att ställa på en dylik. Den är lätt skött, och så väl groft och fint bröd, som bakelser, tårtor, omeletter och dylikt, gräddas fort och väl å densamma; äfvenså stekning af stekar kan snabbt och bra förrättas i denna ugn. Därjämte tager den ringa ut-

rymme, och är lätt uppställd i hvilket rum som helst, där det blott finnes tillfälle att låta ugnens rökrör gå in i en skorstenspipa. Vid en flyttning kan ugnen sålunda utan nämnvärdt besvär och utan särskilda anordningar uppställas å den nya lokalen. Det yttre utseendet är nätt och prydligt. Bränsleåtgången är ytterst ringa, och brödet får ett vackert och aptitligt utseende. Såsom en jämförelse kan nämnas att jag förut gräddade bröd och bakelser i en Bolinders spis N:o 2, som innehöll blott en plåt, hvarvid vedåtgången kostade en krona pr dag. Nu gräddar jag mer än tre gånger så mycket på min »Fornarina-ugn», med en åtgång pr dygn af högst $\frac{1}{2}$ hektoliter koks som kostar 50 öre. Till ugnens tändande om morgnarna åtgår något ved, som jag beräknar till högst 25 öre pr gång. Bränslekostnaden är sålunda högst 75 öre pr dygn, hvilket motsvarar 25 öre pr plåt. Besparingen är således 75 öre pr plåt, eller minst kr. 2: 25 pr dygn för alla tre plåtarna. Jag kan pr dygn baka för cirka 100 kronor, men mitt bröd har nu rönt en så stor efterfrågan att jag måste beställa ytterligare en »Fornarina-ugn», som jag önskar få af modell N:o 3 med fyra plåtar. Ugnen sprider en jämn värme, såsom fallet är med kaminer, och har gjort eldning i de rum, som gränsa intill bagerilokalen, nästan alldeles öfverflödigt, t. o. m. under kallaste delen af vintern. För alla hembagerier, hotell, restauranter, större hushåll och dylikt borde en »Fornarina-ugn» blifva till största nytta.

Stockholm den 16 juni 1897.

CHARLOTTA ERICKSON,
Finbagerska, Grefturegatan 54.

Undertecknad har sedan september 1896 begagnadt en »Fornarina-ugn», N:o 2 med 3 gräddningsrum, i mitt hembageri, och intygar härmed att denna ugn är till min fulla belåtenhet samt har många fördelar framför andra bakugnar.

Skötseln är synnerligen lätt och bränsleåtgången ringa; ved och koks åtgår till ett värde af högst 50 öre pr dag vid 12 timmars eldning.

Ugnen gräddar och steker allt det som på en Bolinders spis af bästa konstruktion kan åstadkommas.

Särskildt gräddar jag med fördel å denna ugn mina dietiska brödsorter, såsom grahambröd, frukt- och fikonbröd, som gräddas i form och till hvilka åtgår en jämn och stark värme.

Ugnen är nätt och prydlig, är lätt transportabel samt tar ringa plats.

Således kan jag med allt skäl rekommendera »Fornarina-ugnen» som jag anser särdeles lämplig för restauranter och bagerier samt äfven för privata hushåll.

Stockholm den 16 juli 1897.

JULIA FORSGREN,
Brahe Hembageri, Brahegatan 45.

Undertecknade, som i början af sistlidne oktober inköpte hvar sin »Fornarina-ugn» för 600 kronor, och sedan dess dagligen använt samma, hafva funnit dem till vår fullkomliga belåtenhet. Och anse vi att ugnarna i alla afseenden öfverträffa de löften som cirkuläret angående Fornarina-ugnarne innehåller, ty bränsleåtgången pr dag öfverstiger ej 40 öre, och då kan man under hela dagen hålla ugnen vid önskad temperatur för gräddning, nämligen 250° Celcius. På denna tid kan man grädda ända till 400 kilogram. Bränslet har varit koks. Gräddningseffekten är mer än tillräcklig för 4 å 5 personers bageripersonal. Skötseln är enkel och lättlärd. På grund af ofvanstående kunna vi i alla afseenden rekommendera »Fornarina-ugnarne».

Stockholm den 14 december 1896.

JULIA FORSGREN,
Innehafvare af Brahe Hembageri,
Brahegatan 45.

CHARLOTTA ERICKSON,
Innehafvare af Finbageriet,
Grefturegatan 54.

Undertecknad, som sett bolaget Furnus' ugnar i verksamhet vid finbageriet Grefturegatan 54, äfvensom vid Brahegatan 45, vill härmed intyga att brödet å dessa ugnar blef väl utbakat och vackert till utseendet, äfvensom att limpor, som bakades vid en särskild anordnad profbakning vid fabrikör Svensons & C:o mek. verkstad, blefvo ovanligt fort gräddade och hade ett godt och aptitligt utseende.

Stockholm den 27 april 1897.

W. LINDFELDT
Bagare.

Undertecknad, som i februari månad detta år köpt en bakugn »Fornarina» till ett pris af 600 kr. och som använt denna ugn för tillverkning af kaffebröd och småbröd, får härmed intyga, att ugnen är lättskött, bränslebesparande och gräddar brödet väl. Man kan på 12 timmars tid å densamma baka för c:a 75 kr. småbröd med en bränsleåtgång af blott $\frac{1}{2}$ hektoliter koks. Dessutom är den lätt uppeldad, ty om ugnen har rummets temperatur kan man på två timmar få den varm till bakning. I följd af ugnens förträfflighet vill jag därför densamma till det bästa rekommendera.

Stockholm i augusti 1897.

D. A. STENKILSON.

Vid profbakning, anställd å Sannadals Brödfabrik med en 4 plåtars »Fornarina-ugn» modell N:o 3 från Aktiebolaget Furnus, gjordes den iakttagelsen, att i denna lilla ugn kunde pr timme förbakas 128 st. rågsiktslimpor, eller annan dermed jämförlig brödsort, vägande 325 gr. pr st. gräddade. Dessa bröd visade vid uttagning ur ugnen ett utmärkt vackert utseende samt voro väl genombakade. Vid fortsatt bakning befanns att bränsleåtgången under 6 timmar uppgått endast till $\frac{1}{4}$ hektoliter gasverkskoks. Då dertill kommer, att ugnen befanns så lättskött att densamma mycket väl kan skötas af hvem som helst, kan det med fog sägas, att det länge eftersträfvade målet att få en god, bränslebesparande och lättskött bakugn härigenom blifvit uppnådt.

Stockholm & Sannadal den 10 augusti 1897.

SANNADALS BRÖDFABRIK.

Utdrag af en notis i N:o 2 af tidningen »Idun» för 1897:

»Från en kvinnlig bagare har tillsändts oss följande skrifvelse, hvilken nog torde innehålla ett uppslag att behjärta:

»Många reformer äro utförda och ännu flere påtänkta af nutidens goda och lyckligt lottade damer, för kvinnans utveckling i flere afseenden, men till allt detta fördras penningar, och då är det af stor vikt att förtjäna sådana. Genom att anlägga mindre bagerier och anställa endast kvinnliga arbetare skulle de många hundra kvinnor, som nu samarbetar med männen i de nuvarande bagerierna, få en lycklig tillvaro emot nu. Många flere skulle då ock få sin utkomst i bageriyrket, hvilket naturligtvis borde tillhöra kvinnan såväl i städerna som på landet, där hon oklanderligt och uteslutande utför detta arbete. Det inses lätt, att betydlig vinst på dylika bagerier skulle uppstå. Mönster för ett dylikt bageri ha anlagts i Stockholm af fröken Erikson, Grefturegatan 54, samt af fru Forsgren, Bråhegatan 45; där användes en flyttbar bakugn kallad, »Fornarina» som kan grädda 400 kilogram om dagen med en vedåtgång af endast 40 öre. Ugnarna lära kosta, af den storleken som där användes, 600 kr. Tänk, om vi kvinnor skulle få öfvertaga hela tillverkningen af brödet! Det önskar

Mry, Bagerska.»

Modell N:o 2.

Vid härvarande skolas nyinredda bageri, har nu under en månads tid begagnats en Fornarina-ugn, modell N:o 2, med 3 gräddningsrum, och har deruti bakats alla slags hvetebröd och limpor samt skorpor, vattenbröd, kaffebröd och s. k. wienerbröd m. m. för hela den till 450 man uppgående personalens dagliga förbrukning. Den nämnda ugnen har visat sig i alla afseenden förträfflig och lämnar, med en mycket ringa bränsleåtgång, ett utmärkt väl bakadt bröd.

Karlsborg den 2 dec. 1897.

N. J. T. SELANDER,

Chef för infanteri-volontärskolan.

Modell N:o 3.

Aktiebolaget Furnus, Stockholm.

Till svar å ärade skrifvelsen af den $\frac{27}{11}$ får jag meddela att ugnen gräddar utmärkt och till min fulla belåtenhet, och kan jag icke annat än på det bästa rekommendera denna ugn.

Borgå, Finland, den 9 december 1897.

Högaktningsfullt
OSKAR LEWIN.

Disponent

Modell N:o 3.

Sedan tre månader tillbaka har jag nu skött gräddningen å en Fornarina-bakugn modell N:o 3 med 4 gräddningsplåtar och skorptorkningsrum, som levererats af Aktiebolaget Furnus i Stockholm, och har härmed nöjet intyga, att ingen ugn kan vara så lätt och behaglig att arbeta vid, som denna Fornarina-bakugn; den som blott en gång fått försöka den, vill sedan icke arbeta med den gamla sortens ugnar. Å denna Fornarina-ugn kan gräddas för c:a 225 Kr. finbröd, skorpor, franska bröd, limpor etc. pr 6 timmar och med en bränsleåtgång af blott $\frac{1}{4}$ hektoliter koks. Temperaturen kan regleras alldeles efter behag på det enklaste sätt, och hvem som helst kan hastigt lära sig sköta ugnen, som för öfrigt har ett snyggt och prydligt yttre.

Då derjemte det på densamma gräddade brödet blir särdeles jemnt och ovanligt vackert gräddadt kan jag på det bästa rekommendera Fornarina-ugnarna för såväl större som mindre bagerier.

Stockholm den 27 december 1897.

EDLA DAHL
Bagerska.

Modell N:o 3.

Härmed få vi intyga, att vi i alla afseenden äro mycket belåtna med den Fornarina-bakugn, modell N:o 3, innehållande 2 gräddningsrum och skorptorkningsrum, som vi inköpt från Aktiebolaget Furnus i Stockholm. Vi kunna på densamma snabbt grädda allt slags finbröd, skorpor, bullar, limpor, etc. och åtgår härför ofantligt litet bränsle. Ugnen tager mycket litet utrymme, och ser snyg och prydlig ut. Dess skötsel och handhafvande är ytterst enkelt, så att hvem som helst kan hastigt lära sig använda ugnen och reglera temperaturen efter behof. Dessutom är ugnen transportabel, så att man vid ombyte af lokal kan föra ugnen med sig och lätt ställa upp den hvar som helst på samma sätt som man ställer upp en vanlig kamin.

På grund af Fornarina-bakugnarnes många och stora fördelar få vi därför på det varmaste rekommendera dessa ugnar åt såväl större och mindre bagerier, som ock åt restauranter, hushåll, o. dyl.

Stockholm den 11 jan. 1898.

ALMA SVENSON. IDA JANSSON.

Aktiebolaget Furnus.

Stockholm.

Modell N:o 4.

Sedan jag någon tid använt den från Eder erhållna »Fornarina-ugnen N:o 4» är det mig ett sannt nöje meddela, att jag är synnerligt belåten med densamma. Ugnen användes hufvudsakligast vid bakning af stora s. k. »rallarelimpor», hvartill åtgår 4 skålpund deg, och dessa gräddas både fort och väl. Ugnen eldas med ved, och bränsleåtgången är förvånansvärdt ringa.

Luleå den 19 mars 1898.

F. LUDV. BERGSTRÖM.

Modell N:o 5.

Ugnen är till min fulla belåtenhet, och bränsleåtgången är nog i öfverensstämmelse med prospekt. Jag använder den till thebröd och konditorivaror, och den fyller sitt ändamål till min fulla belåtenhet, hvarför jag äfven rekommenderar den till andra.

Göteborg den 3 mars 1898.

Högaktningsfullt
C. E. SEGERDAHL,
Bagaremästare.

Fältbakugnen 1896 års modell.

Till KONUNGEN.

Transunt.

Genom nådig remiss den 20 sistlidne oktober anbefalld att afgifva underdånigt utlåtande rörande en af Ingeniör E. M. Sjöholm samma dag till Eders Kungl. Maj:t ingifven underdånig framställning beträffande en af bemälda ingenjör konstruerad och innevarande år pröfvad modell till fältbakugn, får Arméförvaltningen å intendentsdepartementet som *å ena sidan* till fullo erkänner det af inhemtade statistiska uppgifter styrkta behovet för armén att under krigstid hafva så väl till flyttande bageriernas som etappväsendets förfogande rörliga bakugnar såsom förstärkning till de i fred befintliga, af allmänheten använda fasta ugnarna, samt dessutom anser dylika närmast för fältbruk afsedda ugnar kunna få en så väl ur öfnings- som besparingssynpunkt fördelaktig användning vid armén äfven under fredstid, och som *å andra sidan* finner de med ingenjör Sjöholms ugn utförda försöken hafva gifvit godt stöd för den uppfattningen, att en efter samma idé konstruerad, men i utförandet modifierad, rörlig bakugn bör väl lämpa sig för fyllande af arméns ifrågavarande behof härmed, under återställande af remissbehandlingen, i underdånighet hemställa:

att ett belop af högst 3,000 kronor måtte ställas till generalintendentens förfogande att, efter hans beprövande och i den mån det befinnes erforderligt användas för tillverkning af en ny bakugnsmodell efter ingenjör Sjöholms redan pröfvade system, men med de förändringar i utförande, som generalintendenten kan finna önskvärda.

Stockholm den 27 november 1896.

Underdånigst
RICHARD BERG

L. THIMGREN.

CARL EKEROTH.

NILS BERG.

Albert Welin.

Arméförvaltningen å intendentsdepartementet, angående gjord underdånig framställning om inlösande af en fältbakugn m. m.

Vidimeras ex officio

I. L. LEYONMARK.

Registrator i K. landtf. Dep.

D. N:o 4906. M.

Kongl. Norrlands
Trängbataljonens Exp.

Transunt.

Försök

anställda med den af Ingeniören E. M. Sjöholm konstruerade *fältbakugnen*.

Försöken hafva verkställts dels vid härvarande kronobageri, dels under en fältmarsch, som under den 8, 9 och 10 dennes företogs med Kongl. Norrlands Trängbataljons beväring.

Vid de förstnämnda försöken var ugnen uppställd på kronobageriets gård och bakningen verkställdes dels af bageriets personal och dels af tre beväringmän till yrket bagare från Norrlands Trängbataljon.

Af dessa försök har framgått:

att ugnen rymmer 100 portioner mjukt rågbröd af vikt och storlek förslaget till fältförplägningsreglementet angifver,

att ungefär lika mycket bränsle åtgår att hålla ugnen vid tillräcklig hög temperatur för hvarje bak (100 portioner) som för ugnens första uppvärmning.

att för gräddning af fint bröd s. k. frukostbröd, och af groft torrt bröd, s. k. spisbröd, äfven ugnen lämpar sig, och är gräddningstiden för det förra omkring 1 timme och af den senare brödsorten kan med fortgående insättningar och uttagningar 18 kg. tillverkas pr timme,

att skötseln af ugnen är enkel och lättlärd samt bakning kan verkställas af ett lag på 4 man.

1:sta dagen börjades uppeldningen under marschen 2 timmar innan bivuak intogs, då värmen var 200° Cels. — Degen iordningsställdes, och när denna efter 1 timme var färdig, var ugnen äfven uppvärmd till erforderlig värmegrad. Men som degen behöfde ligga ytterligare 2 timmar, kunde ej bakningen förr än efter denna tid taga sin början. Bakningen verkställdes därefter på vanligt sätt och med godt resultat.

2:dra dagen, 3 timmar före uppbrottet, tillagades degen, samtidigt med att uppeldningen tog sin början, och omedelbart före uppbrottet insattes brödet; under dagsmarschen, som verkställdes i omväxlande traf och skridt, och hvarvid två färjor passerades, fortgick bakningen med fortgående insättningar och uttagningar, hvarvid det visade sig, att så väl bakningstiden, som bränsleåtgången var något mindre, beroende på det starkare drag, som uppstod i eldstaden, då ugnen var i rörelse. Brödet var af god beskaflenhet.

3:dje dagen bakades i bivuaken, ugnen var då placerad på en höjd och utsatt för ganska hård blåst, hvarför eldningen måste verkställas med största försigtighet och under bakningens fortgång betydligt minskas för att undvika svedning af brödet.

Ugnen väger 1,545 kg. och var anspänd med tvänne mycket stora hästar.

Utom ofvannämnda försök har ugnen under 24 timmar i sträck varit uppeldad till en temperatur af 400° Cels.

Stockholm den 15 september 1896.

EDUARD KRAAK,

Befälhafvare för Kongl. Norrlands Trängbataljon.

Vidimeras

G. HYLÉN-CAVALLIUS,
Kapten.

Fältbakugnen 1897 års modell.

Ad. D. N:o 556.

Till Herr Generalintendenten och Chefen för Intendenturkåren.

Härmed får jag vördsamt anmäla, att försök äro härstädes anställda med den af Ingeniör E. M. Sjöholm (Aktiebolaget Furnus) konstruerade Fältbakugnen af 1897 års modell.

Ugnen är uppställd å Kronobageriets gård, och bakningen verkställd af bageripersonalen. Bakningen utfördes under tidvis snöyra och tidvis vid temperatur under fryspunkten. Af dessa försök hafva framgått:

att ugnen rymmer 230 st. mjuka bröd å 800 gr. af sammalet rågmjöl, eller 140 st. s. k. frukostbröd å 800 gr. af $\frac{2}{3}$ rågsikt och $\frac{1}{3}$ hvetemjöl,

att för ugnens uppvärmning till erforderlig gräddningstemperatur åtgår en tid af 2 timmar, och för bibehållande af samma temperatur under 6 timmar (inclusive första uppeldningen) erfordras omkring $\frac{3}{4}$ säck ved (omkring 15 vanliga famnvedsträd) eller 1 hl. koks,

att skötseln af ugnen är enkel och lättlärd samt att bakningen utföres af ett lag på 4 man,

att såväl koks som ved äro lika tjenliga.

Härnedan angifves resultaten af de profbakningar, som verkstälts, sedan några förändringar å de rörliga ärlarne vidtagits, efter den erfarenhet som erhöles vid profbakningen å Fredrikshof den 5 november.

Den $24\frac{1}{11}$. Gräddningen af rågbröd erfordrade i medeltal en tid af 1 timma 50 minuter hvarunder gräddades 230 bröd å 800 gr. = 184 kg. (således pr 24 timmar = 2400 kg. bröd = $20\frac{1}{2}$ säckar mjöl.)

Gräddningen af frukostbröd erfordrade i medeltal en tid af 1 timma, hvarunder gräddades 140 bröd å 800 gr. = 112 kg. (således pr 24 timmar = 2688 kg. bröd = $22\frac{3}{4}$ säckar mjöl.)

Eldningen verkställes med koks.

Den $\frac{26}{11}$. Gräddningen af rågröd erfordrade i medeltal en tid af 1 timma 15 minuter, hvarunder gräddades 230 bröd à 800 gr. (således pr 24 timmar = 3532 kg. bröd = 30 säckar mjöl).

Gräddningen af frukostbröd erfordrade i medeltal en tid af 50 minuter, hvarunder gräddades 140 bröd à 800 gr. (således pr 24 timmar = 3136 kg. bröd = $26\frac{1}{2}$ säckar mjöl. Eldningen verkställes med ved.

I de angifna tiderna äro insättningar och uttagningar inberäknade.

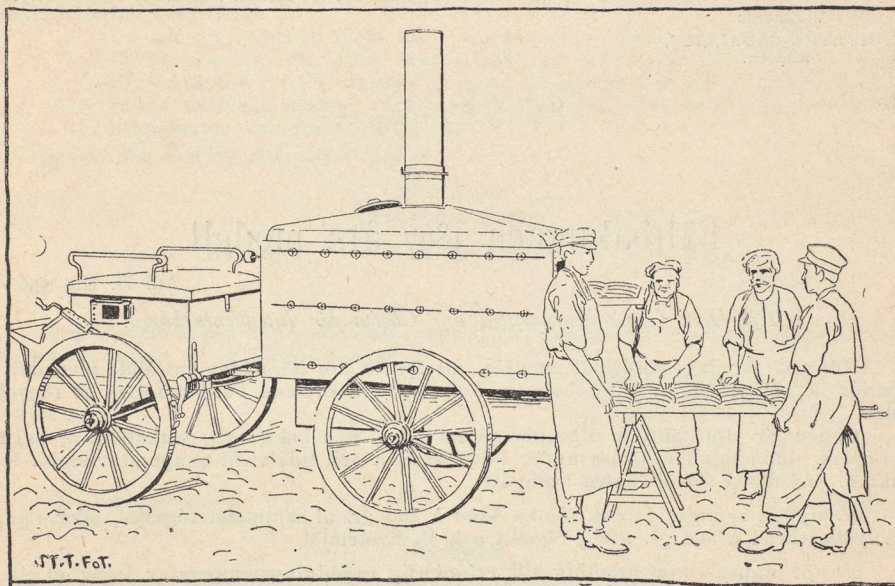
För fältbakugnens utrustning i fältbart skick tillkommer följande:

1 baks kifva, hvilken, sedan den blifvit hopvikt, äfven kan tjenstgöra som lock öfver den å framvagnen befintliga lådan (kuskbocken), 1 större och 1 mindre degtråg, 18 brödbråden, 1 degskrapa, 1 degspade, 1 våg, 1 vedyxa, 1 vedsåg, 1 vattenhink, 1 brödspade af jernplåt och 1 mjöldamborste.

Kronobageriet i Stockholm den 27 nov. 1897.

KARL, TENGER
Verkmästare.

Vidimeras
E. ANDERSON
Major.



Fält-bakugn, 1897 års modell.

