

1897



S. Ballé & Co.

# Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library  
of Sweden

STOCKHOLM



1897

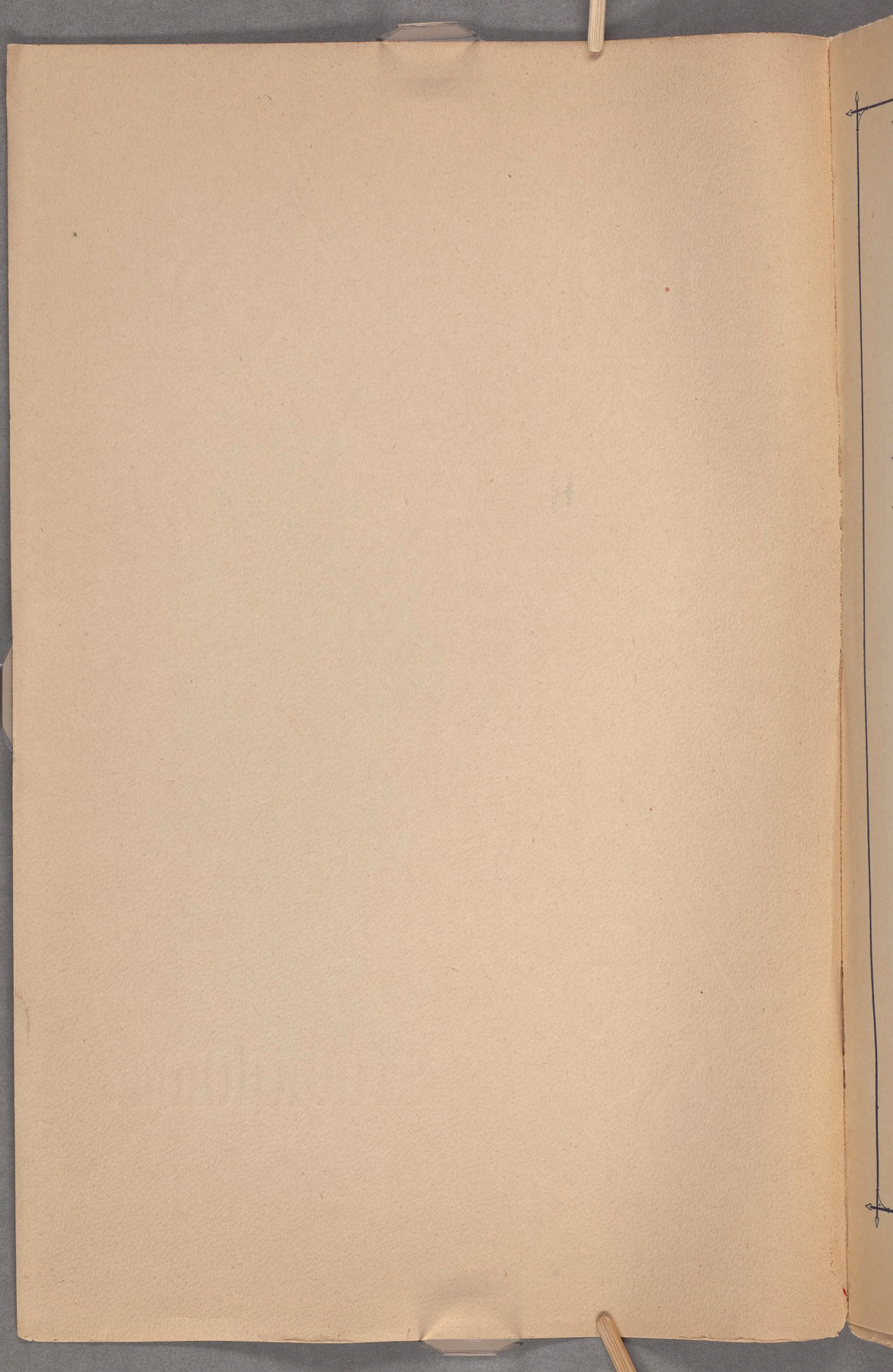
---



**O. S. S. Ballé & Co.**

STOCKHOLM







TELEGRAF-ADRESS:

Ballé.

N:o 26.

POST-ADRESS:

O. S. S. Ballé & Co.

PRIS-KURANT

(utan förbindelse)

Å

MEJERIARTIKLAR

FODERÄMNER

M. M.

FRÅN

O. S. S. BALLÉ & CO

STOCKHOLM

Rikstelefon 335.

5 BRUNNSGRÄND 5

Allm. telefon 24 39.

1897



STOCKHOLM

CENTRAL-TRYCKERIET

1897.

I



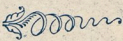
## INNEHÅLL.

|                                         | Sid.  |                                       | Sid.  |
|-----------------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|
| Anti Pannsten .....                     | 39—40 | Ostpressar .....                      | 27    |
| Asfalt-Takpapp .....                    | 45    | Ostprofvare .....                     | 32    |
| Borstar .....                           | 13—14 | Oströrare .....                       | 32    |
| Cement .....                            | 45    | Ostqvarnar .....                      | 32    |
| Consistent maskinfett .....             | 42    | Ostsabel .....                        | 32    |
| Foderämnen .....                        | 3     | Ostskårare .....                      | 31    |
| Färgämnen .....                         | 14    | Pumpar .....                          | 37    |
| Glaubersalt .....                       |       | Separatorer .....                     | 21    |
| Glycerin- och Naftalin-Bad .....        | 43—45 | » snören och reservdelar 21 & .....   | 32    |
| Gröppqvarnar .....                      | 35—36 | Smöratkylningslåda och skåp .....     | 23    |
| Gödningsämnen .....                     | 3     | Smörbaljor .....                      | 24    |
| Handduksväf .....                       | 13    | Smörbyttor .....                      | 33    |
| Impregneringsmedel för trä .....        | 40—41 | Smördrittlar .....                    | 33    |
| Kakkrossar .....                        | 36—37 | Smörknådare .....                     | 24—26 |
| Kryddor .....                           | 14    | Sinörknådningsbräden .....            | 26    |
| Lädersvärta .....                       | 42    | Smörprofvare .....                    | 32    |
| Maskinolja .....                        | 39    | Smörskedar .....                      | 32    |
| Maskinremmar .....                      | 37—38 | Smörstämpel .....                     | 32    |
| Mejeriförkläden .....                   | 13    | Smörstötare .....                     | 32    |
| Mejeriglas .....                        | 14    | Smörtråg .....                        | 33—34 |
| Mejericärl .....                        | 15—18 | Smörälmningsbord .....                | 24—26 |
| Gräddsättningssår .....                 | 16    | Sprutor .....                         | 34    |
| Mjölkbunkar .....                       | 18    | Änggrytor .....                       | 30    |
| Mjölkmätare .....                       | 18    | <b>Mejeripreparater</b> .....         | 4—12  |
| Mjolkprofvare .....                     | 18    | Ostlöpe .....                         | 5     |
| Mjolkstäfvor .....                      | 18    | » -Pulver .....                       | 6     |
| Ostformar .....                         | 17    | » -Tabletter .....                    | 6     |
| Silar .....                             | 16    | Ostfärg .....                         | 6—7   |
| Skumskopor .....                        | 17    | Ostmålning .....                      | 7     |
| Transportflaskor .....                  | 15—16 | Smörfärg .....                        | 5     |
| Uppsilningssår .....                    | 17    | <b>Ostduk</b> .....                   | 13    |
| <b>Mejerimaskiner och redskap</b> ..... | 19—   | <b>Oljekannor</b> .....               | 39    |
| Brännjern .....                         | 32    | <b>Pressenningar</b> .....            | 13    |
| Fettbestämningsapparater .....          | 23    | <b>Pressenningsmörja</b> .....        | 13    |
| Gräddkylare .....                       | 22    | <b>Pumpar</b> .....                   | 37    |
| Gräddtunnor .....                       | 33    | <b>Seldons- och Lädersvärta</b> ..... | 42    |
| Isvattenlådor .....                     | 24    | <b>Silduk</b> .....                   | 13    |
| Kernor .....                            | 19—20 | <b>Smörduk och Smörpapper</b> .....   | 12    |
| Kylapparater .....                      | 22    | <b>Smörsalt</b> .....                 | 12    |
| Kokapparater .....                      | 29    | <b>Soda</b> .....                     | 14    |
| Mjölkkylare .....                       | 22    | <b>Stanniol</b> .....                 | 14    |
| Mjolkprofvare .....                     | 18    | <b>Stensalt</b> .....                 | 14    |
| Målkärl .....                           | 28    | <b>Syreväckare</b> .....              | 7—12  |
| Ostbokstäfvor .....                     | 32    | <b>Sådeskrossar</b> .....             | 35    |
| Ostbrytningsknifvar .....               | 32    | <b>Tagelsilar</b> .....               | 15    |
| Ostgrip .....                           | 32    | <b>Trassel</b> .....                  | 39    |
| Ostkar .....                            | 31    | <b>Vagnssmörja</b> .....              | 42    |
| Ostkräklor .....                        | 32    | <b>Vaseline</b> .....                 | 43    |
| Ostlyror .....                          | 32    | <b>Vaxduk</b> .....                   | 13    |
| Ostnummer .....                         | 32    | <b>Vågar och vigter</b> .....         | 27—28 |
| <b>Konditioner</b> .....                |       | Sid. 46.                              |       |

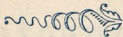


Nederlag och Afdelningskontor

för

Skånska Superfosfat- 

och

 Svafvelsyre-Fabriks-Aktiebolagets

i

HELSINGBORG

Artificiella Gödningsämnen.

*Obs.! Särskild priskurant franco på begäran.*

Foderämnen.

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1:a Solrosfrökakor.....         | } till dagens billigaste priser. |
| 1:a Rapskakor .....             |                                  |
| 1:a hårfria Jordnötskakor ..... |                                  |
| 1:a Linfrökakor m. m.....       |                                  |

Kakorna levereras fritt om bord eller å banvagn här pr kontant betalning eller mot accept, då öfverenskommelse vid requisitionen derom träffas.

Samtliga foderkakor levereras alltid af **prima** qualité.

*Den från år till år sig ständigt ökade afsättningen af våra foderämnen torde till fullo vara ett tydligt talande bevis, att våra oafslätliga bemödanden att endast tillhandahålla verkliga prima varor krönts med framgång och tillvunnit sig våra kunders erkännande och tillfredsställelse!*



Hufvuddepôt för norra och  
mellersta Sverige

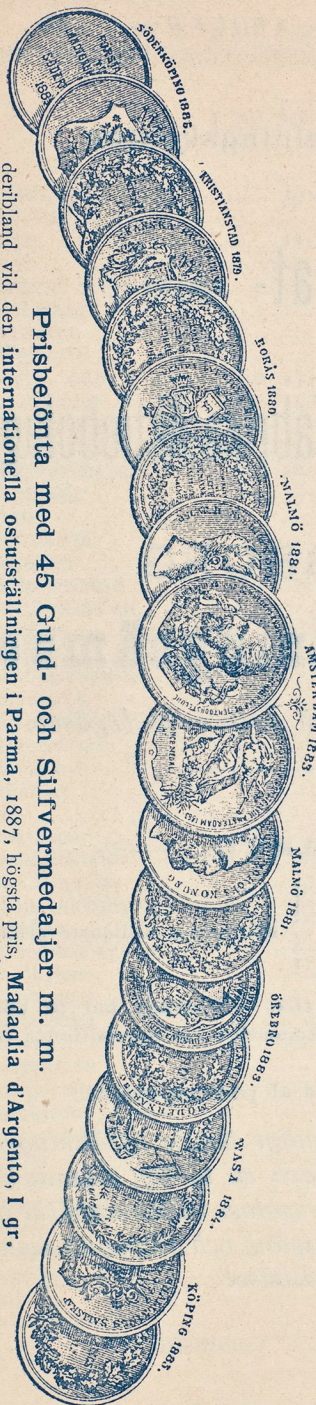
af

# S. Barnekows Tekn. Kem. Laboratoriums Mejeripreparater.

Laboratoriets bemödanden att fram-  
ställa Mejeripreparater af bästa kvalitet  
synes redan från början hafva lykats,  
dock arbetar det fortfarande på att ut-  
veckla och komplettera sina tillverkningar  
för att ock framgent kunna uppfylla tidens  
stigande kraf; och då det uteslutande an-  
vänder råämnen af absolut 1:sta klass och  
från de bäst renommerade produktionsorter,  
samt fabrikationen med yttersta omsorg  
öfvervakas, så tro vi, att i det allmänna  
erkännandet af preparaternas öfverträffade  
kvalitet finna orsaken till en från in- och  
utlandet ständigt stigande efterfrågan, som  
gifver full sysselsättning för laboratoriets  
nya inrättningar och dermed i samband  
stående rationella tillverkningsmetoder.

Vi hysa därför den förhoppning, att  
hrr konsumenter skola låta sig vara an-  
geläget att begagna dessa inhemska prepa-  
rater, hvilkas pris derjemte alltid noteras  
så moderat som de använda 1:sta klass rå-  
varor medgifva, och vi känna oss öfver-  
tygade, att bruket af utlandets ofta för-  
åldrade och olikartade öfverproduktion,  
som stundom bortslumpas inom landet,  
må anses endast förlustbringande i en  
rationel mejeri- och landthushållning.

Prisbelönta med 45 Guld- och Silfvermedaljer m. m.  
deribland vid den internationella ostutställningen i Parma, 1887, högsta pris, Madaglia d'Argento, I gr.  
samt i Melbourne, Chicago och Göteborg 1893, Buenos Aires 1895,  
i Malmö 1896 **Guldmedalj** och **stor Silfvermedalj**.





## Concentrerad flytande Smörfärg.

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| På fat, c:a 100 à 150 liter ..... | Kr. 1.70 pr liter |
| » 1/1 ankare, c:a 40 liter .....  | » 1.75 » »        |
| » 1/2 » » 20 » .....              | » 1.75 » »        |
| » 6 liter, bleckkärl .....        | » 11.— » kärl     |
| » 2 » glasflaskor .....           | » 3.80 » flaska   |
| » I » » .....                     | » 2.— » »         |
| » 1/2 » » .....                   | » 1.15 » »        |
| » 1/4 » » .....                   | » 0.65 » »        |
| » 1/8 » » .....                   | » 0.40 » »        |
| » 1/16 » » .....                  | » 0.25 » »        |

*I parti eller vid köp af  
årsbehof noteras  
extra priser.*

100 liter väga 93 Kilo.

*Bleckemballage, glasflaskor och lådor fria.*

Helankare debiteras med Kr. 3.50, half- och kvartankare med Kr. 2.25, men återtagas vid **franco returnering** och i **oskadadt skick** till det debiterade priset.

 **Bruksanvisning** finnes på hvarje flaska jemte upplysning om **bästa förvaringssättet**.

**OBS!** *Barnekows koncentrerade flytande Smörfärg* är af särdeles *vacker, konstant färgton* samt *dryg* — genom sin *dryghet* ställer denna smörfärg sig *synnerligen prisbillig*.

## Ostlöpe-Extrakt.

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| På fat, c:a 100 à 150 liter ..... | Kr. 1.15 pr liter |
| » 1/1 ankare, c:a 40 liter .....  | » 1.20 » »        |
| » 1/2 » » 20 » .....              | » 1.20 » »        |
| » 2 liter, glasflaskor .....      | » 2.75 » flaska   |
| » I » » .....                     | » 1.50 » »        |
| » 1/2 » » .....                   | » 0.85 » »        |
| » 1/4 » » .....                   | » 0.50 » »        |
| » 1/8 » » .....                   | » 0.30 » »        |
| » 1/16 » » .....                  | » 0.20 » »        |

*I parti eller vid köp af  
årsbehof noteras  
extra priser.*

100 liter väga 112 1/2 Kilo.

*Fat, glasflaskor och lådor fria.*

Helankare debiteras med Kr. 3.50, half- och kvartankare med Kr. 2.25, men återtagas vid **franco returnering** och i **oskadadt skick** till det debiterade priset.

 **Bruksanvisning** finnes på hvarje flaska jemte upplysning om **bästa förvaringssättet**.

**Barnekows Ostlöpe-Extrakt** är alltid noga af samma styrka, fritt från främmande skadliga ämnen. Fullkomligt pålitligt, hållbart samt motstår kolden; utfaller ostämnet fullkomligt och motverkar dess benägenhet till jäsning; är kraftigare och renare än det i mejerierna tillverkade och är utan skadligt inflytande på ostens hållbarhet och smak; är genom sin styrka och prisbillighet fördelaktigare än annan fabriksmässigt tillverkad löpe.



## Patenteradt Ostlöpe-Pulver,

patent 1886, 1890 och 1892.

|                              |          |           |
|------------------------------|----------|-----------|
| På 1 kilo, bleckburkar ..... | Kr. 23.— | pr styck. |
| » $\frac{1}{2}$ » .....      | » 12.—   | » »       |
| » $\frac{1}{5}$ » .....      | » 4.75   | » »       |
| » $\frac{1}{10}$ » .....     | » 2.75   | » »       |

*I parti eller vid köp af årsbehof  
noteras extra priser.*

## Ostlöpe-Tabletter.

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| 1 ask = 12 dussin, stora, pr ask ..... | Kr. 25.— |
| 1 » = 6 » » .....                      | » 13.15  |
| 1 » = 12 » små, » .....                | » 6.25   |
| 1 » = 6 » » .....                      | » 3.45   |

**Barnekows Patenterade Ostlöpe-Pulver** är en fullkomligt ren produkt utaf **bästa kalfmage** med tillsättning endast af salt. Det är **fritt** från magens alla i och för ystningen onödiga ämnen, från syror samt från alla kemiska anticeptica, som kunna motarbeta ostens naturliga mognande. Ostlöpe-Pulver är **10 gånger kraftigare** än Ostlöpe-Extrakt.

Det bör **förvaras på ett torrt ställe** och i de original väl **tillslutna** bleckburkarne, som ej få öppnas innan begagnandet.

## Concentrerad flytande Ostfärg.

### A. Af guldgul färg som Edamerost.

|                                             |          |          |
|---------------------------------------------|----------|----------|
| På $\frac{1}{1}$ ankare, c:a 40 liter ..... | Kr. 0.95 | pr liter |
| » $\frac{1}{2}$ » » 20 » .....              | » 0.95   | » »      |
| » $\frac{1}{4}$ » » 15 » .....              | » 0.95   | » »      |
| » 2 liter glasflaskor .....                 | » 2.40   | » flaska |
| » 1 » » .....                               | » 1.30   | » »      |
| » $\frac{1}{2}$ » » .....                   | » 0.80   | » »      |
| » $\frac{1}{4}$ » » .....                   | » 0.50   | » »      |
| » $\frac{1}{8}$ » » .....                   | » 0.30   | » »      |

### B. Annatto (halmgul).

|                                             |          |          |
|---------------------------------------------|----------|----------|
| På $\frac{1}{1}$ ankare, c:a 40 liter ..... | Kr. 1.05 | pr liter |
| » $\frac{1}{2}$ » » 20 » .....              | » 1.05   | » »      |
| » $\frac{1}{4}$ » » 15 » .....              | » 1.05   | » »      |
| » 2 liter glasflaskor .....                 | » 2.65   | » flaska |
| » 1 » » .....                               | » 1.45   | » »      |
| » $\frac{1}{2}$ » » .....                   | » 0.85   | » »      |
| » $\frac{1}{4}$ » » .....                   | » 0.50   | » »      |
| » $\frac{1}{8}$ » » .....                   | » 0.30   | » »      |

*I parti eller vid köp af årsbehof noteras extra priser.*



### C. s. k. engelsk Ostfärg.

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| På 1/1 ankare, c:a 40 liter ..... | Kr. 1.25 pr liter |
| » 1/2 » » 20 » .....              | » 1.25 » »        |
| » 1/4 » » 15 » .....              | » 1.25 » »        |
| » 2 liter, glasflaskor .....      | » 2.90 » flaska   |
| » 1 » » .....                     | » 1.60 » »        |
| » 1/2 » » .....                   | » 0.90 » »        |
| » 1/4 » » .....                   | » 0.55 » »        |
| » 1/8 » » .....                   | » 0.33 » »        |

I parti eller vid köp af årsbehof lemnas extra priser.

**S. k. Engelsk Ostfärg** rekommenderas särskildt till Cheddar- och Margarinost. **Concetrerad flytande Ostfärg** lemnar en särdeles vacker och hållbar färgton samt är utan skadligt inflytande på ostens smak och hållbarhet.

### Yttre Ostfärg.

(S. k. Ostmålning.)

|                            | <b>Brunröd.</b> | <b>Mörkbrun.</b> | <b>Ljusbrun.</b> | <b>Röd.</b>       |
|----------------------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------|
| I ankare c:a 20 à 40 liter | Kr. 0.65        | Kr. 0.65         | Kr. 0.45         | Kr. 0.55 pr liter |
| I flaskor à 1 liter .....  | » 0.90          | » 0.90           | » 0.70           | » 0.80 pr flaska  |

**I parti lemnas rabatt!**

*Bleckemballage, glasflaskor och lådor fria.*

Helankare debiteras med Kr. 3.50, half- och quartankare med Kr. 2.25, men återtagas vid **franco returnering** och i **oskadadt skick** till det debiterade priset.

 **Bruksanvisning** finnes på hvarje flaska jemte upplysning om bästa förvaringssättet.

## Barnekows Normal-Syreväckare,

framställd under

**Bakteriologen A. ZOFFMANNS kontroll,**

prisbelönt å kollektivutställning med öfriga mejeripreparater med **högsta pris** i **Buenos Aires 1895** samt med **stora silfvermedaljen** på landbruksutställningarna i **Karlstad, Venersborg och Uddevalla 1895** samt **guldmedalj** och **högsta pris** vid industri- och landbruksutställningarna i **Malmö 1896**, vitsordad i Nordisk Mejeritidning af Herrar **smörexportörer**, talrika **mejerier och fackmän** i *Sverige, Danmark, Finland, England, Skottland, Holland, Amerika, Australien* m. fl. länder, garanteras såsom ett preparat af **yppersta renhet** och af **alldeles konstant verkan**.

Tillverkas i **tvenne** hållbara konsistenser, men i öfrigt af samma verkningar, nämligen:

**a) i flytande form:**

|                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------|----------|
| på 1/1-flaskor om 200 gram, afsedt till 10 liter skummjölk ..... | Kr. 4.50 |
| » 1/2- » » 100 » » » 5 » » .....                                 | » 2.75   |

**b) i pulverform:**

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| på 1/1-glasburkar om 500 gram, afsedt till 10 liter skummjölk ..... | Kr. 5.— |
| » 1/2- » » 250 » » » 5 » » .....                                    | » 3.—   |

med **rabatt för årsabonnent** vid leverans enligt aftal med en eller flera veckors mellanrum.



**Barnekows Normal-Syreväckare** måste förvaras på ett kyligt, frostfritt och mörkt ställe samt begagnas **på en gång**; den lemnar

**största möjliga säkerhet för undvikande af syrningsfel och**  
**derigenom för erhållande af första klassens smör.**

## Bruksanvisning.

Det till syrnigen erforderliga kvantum af frisk, **renskummad** (separerad) mjölk afmätas i en bleck- eller emaljerad metallspann, som sättes i ett kar med vatten, och uppvärms genom ånga eller öfver öppen eld. Då mjölken, som ständigt omröres, har uppnått 80° Cels., **hålles denna temperatur i fulla 2 timmar**. Spannen sättes derpå i kallt vatten och afkyles under omröring, tills mjölken håller 34° Cels. Omedelbart derefter tillsättes under omsorgsfull omröring **hela syreväckaren**, nämligen:

|      |               |       |             |
|------|---------------|-------|-------------|
| till | 5 liter mjölk | ..... | 1/2 flaska  |
| »    | 10 »          | »     | 1/1 »       |
| »    | 20 »          | »     | 2/1 flaskor |

O. S. V.

Rörapparat och termometer upptagas. Spannen öfverhöljes lätt med ett dubbelt lager väl utskallad smörduk (ett tätare öfverhölje motverkar mjölkens nödvändiga afdunstning och efterlemnar en immig smak) och sättes i ett kar med vatten af 28° Cels. (27°—29° Cels.). Denna värmegrad bibehålles, till dess syran är mogen efter 14—25 timmar, vexlande efter temperaturen och mjölkens olika beskaffenhet. Spannen med den mogna syran ställes strax i kallt vatten, utan att omröras eller skakas. Det öfversta lagret (c:a 1 cm. tjockt) bortskummas, hvarefter syran omröres.

Med denna syra syrnas skummjölken, som skall användas till gräddtunnan, på följande sätt:

Den till gräddens syrnig erforderliga friska, **renskummade** mjölken afmätas och uppvärms som förut till 80° Cels. i 2 timmar. Afkyles derpå strax till 34° Cels. Nu tillsättes den sura mjölken och omröres. Spannen öfverhöljes med smörduk och sättes i en god packning af **friskt, torrt** hö i en lokal af 6°—12° Cels., till dess syran är mogen (6—14 timmar senare). Spannen med den mogna syran sättes strax i isvatten, utan omröring eller skakning, och kvarstår häri till dess syran i vanlig ordning skall användas till syrnig af grädden. Före begagnandet bortskummas det öfversta lagret (c:a 1 cm.), och syran omröres.

Om mejeriet har ett synnerligen ogynnsamt läge och är särdeles utsatt för syrningsfel, och **ny syra** därför önskas beredd **dagligen**, frångäses af den syra, som användes till gräddtunnan, ett kvantum, som motsvarar det behöfliga kvantum pasteuriserad skummjölk; i annat fall syrnas på vanligt sätt med kärnmjölken.

## Exempel.

Användningen af Normal-Syreväckaren försiggår i följande trenne afdelningar:

### a.

**Afmät 5 liter frisk, renskummad** (separerad) mjölk.

**Uppvärm** samma till 80° Cels.

**Håll** denna temperatur i 2 timmar.

**Afkyl** mjölken till 34° Cels.

**Tillsätt** 1/2 flaska Normal-Syreväckare och omrör väl. (Om 1/1 flaska Normal-Syreväckare tages, sker syrnigen på kortare tid.)



**Sätt** spannen med blandningen i vatten af 28° Cels., öfverhöljd med smörduk, och behåll denna temperatur, till dess syran blir tjock (14--25 timmar senare).  
**Afkyl** denna i isvatten, bortskumma öfversta lagret och omrör syran väl.  
 Restbehållning af syra c:a 4 liter.

**b.**

**Afmät** 25 liter frisk, **renskummad** (separerad) mjölk.  
**Uppvärm** samma till 80° Cels.  
**Håll** temperaturen i 2 timmar.  
**Afkyl** mjölken till 34° Cels.  
**Tillsätt** förut beredda 4 liter syra.  
**Omrör** dessa 29 liter väl och öfverhölj med smörduk.  
**Sätt** spannen i en god packning i en lokal af 6°--12° Cels., till dess syran är mogen (6--14 timmar senare).  
**Bortskumma** öfversta lagret, omrör väl och sätt spannen i isvatten.  
 Restbehållning c:a 27 liter.

**c.**

Om **ny syra önskas beredd dagligen** på grund af vanskliga lokala förhållanden, afmätas af nämnda c:a 27 liter syra några liter. Dessa förvaras i isvatten till följande dags syring af nya 25 liter frisk, renskummad (separerad) mjölk. Aterstoden af syran användes på vanligt sätt till syrning af grädden.

**Några bestämda regler** för hur stor kvantitet syra, som är nödvändig för syrning af en gifven mängd grädde, samt för syrningstidens varaktighet, kunna ej fastställas, enär den egentliga proportionen till största delen beror på gräddens kvalitét, lokalens temperatur och olika lokala förhållanden.

Derjemte kan ej noga uppgifvas, huru lång tidrymd **samma sats Normal-Syreväckare** bör användas, emedan lokala förhållanden och renlighet i mejeriet etc. också i detta afseende äro af stor betydelse.

Emellertid skall hvarje kunnig mejerist genom någon erfarenhet snart finna rätta förhållandet, emedan den af oss lemnade Normal-Syreväckaren alltid är konstant. Pasteuriseringen af grädden kan ytterligare höja verkningen af renkulturen.  
*Vi hänvisa slutligen till nedanstående utdrag af mottagna rekommendationer.*

—== **I n t y g.** ==—

**Major A. Geijer.**  
 Telegr.- o. jernv.-adr.  
 Lilleskog.

Frugården, Oreberg <sup>14</sup>/<sub>2</sub> 1894.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
 Laboratorium, Malmö.

Med anledning af Edert ärade af den 10 dennes beder jag härmed få nämna, att jag, som i allmänhet har en god syra å mitt smör, mera af nyfikenhet än af behof köpte Eder syreväckare. Densamma lemnade ock en långt finare och renare syra, än jag förut haft, hvarföre jag för dem, som deraf hafva behof, tillmåter den en stor betydelse. Högaktningsfullt  
 Axel Geijer.

**Hvilans Andelsmejeri.**  
 Föreståndare Yngve Melander,  
 Agronom.

Hvilan pr Åkarp d. <sup>11</sup>/<sub>6</sub> 94.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
 Laboratorium, Malmö.

På begäran får jag härmed intyga, att jag under en längre tid använt af Herr S. Barnekows syreväckare för syrning af grädden vid härvarande mejeri och att smörhandlaren under denna tid förklarat sig vara fullt belåten med smörets kvalitet.  
 Yngve Melander.

Den vid Herr S. Barnekows tekn. kem. Laboratorium framställda syreväckaren har



af mig under ett par månader använts, och anser jag, att den förbättrat smörets kvalitet, hvarför den med skäl kan rekommenderas.

Mjäryd pr Boarp den 12 Febr. 1894.

**S. Jonsson.**

Efter Opfordring skal jeg herved med Glæde attestere, at jeg i over et Aar har benyttet Herr Zoffmanns Syrevækker her i Mejeriet. Det har vist sig, at foruden at give Smørret en ren og fyldig Smag, har Kulturen ogsaa været i Besiddelse af Evne til at holde sig, i det jeg har benyttet en Sats i over et halvt Aar, hvorfor jeg kan anbefale den paa det bedste.

Skjærum Andelsmejeri den 29/3 92.

**J. C. Möller**  
(Bestyrer).

Trollhättan d. 12/2 1894.

Herr Sören Bjerre, Göteborg.

Den första sats syran användes den 16 Januari. Gräddan blef derefter fin och i smaken mycket mild. Jag har sedan hvarje vecka efter beskrifningen från Malmö tillsatt ny syra, och såväl den, som syran från Malmö, har visats vara mycket bra.

Högaktningsfullt  
**M. Berglund.**

Den Drittel Smör N:o 29, som De i forrige Uge har produceret paa Førslevsgaard med Anvendelse af Zoffmanns Syrevækker, er i Dag undersøgt i vor Kjelder, og Smørret er af fineste Kvalitet, medens Førslevsgaards Smør ellers de to sidste Uger har været mindre godt (oliet).

Med særdeles Agtelse

1/9 1892.

**T. & S. Plum.**

Klefva bruk, Klefva 3/5 1894.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

På begäran får härmed meddela, att den från Eder sända Zoffmanns syreväckare var ett utmärkt preparat och gifver smöret en fin arom, hvarför jag kan densamma rekommendera.

För Klefva Bruk  
**A. M. Borén.**

Herr Alfr. Johansson,  
Eldstorp, Linderås.

— — — — smöret var bättre, hvarför jag beder Eder fortsätta med omskrifna Högaktningsfullt

**Mårten A:son Linton.**

Herr Alfr. Johansson,  
Eldstorp, Linderås.

— — — — Det är en ofantligt stor skilnad på smörets kvalitet, sedan Ni börjat använda Barnekows syreväckare, och jag får säga, att Edert smör knappast någon gång varit så bra som denna vecka — — — —

Högaktningsfullt  
**Mårten A:son Linton.**

Bernh. Göransson.

Bettna d. 27/5 94.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

Till svar på Edert ärade af 30 April d. å. får jag lemna, det Zoffmanns syreväckare, som använts här vid mejeriet i 6 månaders tid, på ett utmärkt sätt svarar till sitt ändamål. Härvarande mejeris smör har vid att använda denna syreväckare, samt i förbindelse dermed noga efterse rengöringen af mejeriets redskap, betydligt förbättrats, så jag kan med fullt skäl gifva denna syreväckare mitt erkännande.

Högaktningsfullt  
**Bernh. Göransson.**

I en Aarrække har jeg i mit Mejeri ved Flødens Syrning benyttet Syre fra Herr Zoffmann i Kjöbenhavn. Denne Syre har udmærket sig, fremfor andre her forsøgte, ved den Hurtighed, hvormed Syrningen fremmes og den fine aromatiske Smag, den meddeler Smørret. Syren er saa konstant, at den flere Gange er benyttet her over 1/2 Aar uden at blive fornyet. Follerupgaard 20/3 93.

**C. Bay** (Godsejer).

Herr Laboratorieförstander cand.  
pharm. A. Zoffmann, Kjöbenhavn.

Efter Opfordring undlader jeg ikke at udtale min Erfaring med Hensyn til Benyttelse af den af Dem angivne Syrningsmaade for Flöden og det af dem konstruerede Syrningsapparat. Efter at jeg hos dem i Foraaret havde sat mig ind i



Methoden og siden arbejdet med samme i Mejeriet, hvortil leveres Mælk af over 120 forskellige Besætninger, kan jeg kun udtale min fullstændige Tilfredshed med Syrningsmaaden, idet jeg er overbevist om, ved dens Anvendelse, altid at kunne fremstille en god Syrevækker for Flødetønden; navnlig har det ved Brugen vist sig, at man stadig ved Forplantning fra Dag til Dag er Herre over sin Syres Ensartedhed, hvad der har overordentlig stor Betydning for at kunne fremstille ensartet Smør. Andelsmejeriet Bækkedal pr. Nexö <sup>15/12</sup> 93. Mejeribestyrer *Th. Kann.*

Kjöbenhavn den 18 Marts 1893.

Herr cand. pharm. A. Zoffmann.

Ved herved at anmode Dem om snarest igjen at sende en Syrevækker til Bestyreren H. F. Jensen, Raakildegaard pr. Støvring Jernbanestation, er det os kært at kunne udtale særdeles Tilfredshed med de Syrevækkere, vi have modtaget fra Dem. Som De ved, have de nu været benyttede i Mejeriet paa vor nævnte Landejendom siden første Maj Maaned f. A. Modtagerne af Smørret har siden ikke allene ikke havt Nøget at udsætte paa det, men har endog, kort efter Indførelsen af Deres Syrevækker, yttret, at det der forud var meget godt og sjælden Gjenstand for Udsættelse havde yderligere vundet i Finhed. . . . . Med Højagtelse

*Brød. Hjort.*

I de sidste 1½ Aar har jeg benyttet Zoffmanns Syrevækker i mit Mejeri og finder den tilfredsstillende i enhver Henseende. Da jeg exporterer Smør i Krukker, altsaa i mindre Vægt, direkte til England, er det af stor Betydning at være sikker paa, at Smagen er den rette og at Vandindholdet er det minst mulige. Jeg kan derfor som sagt anbefale den paa det bedste og yderligere udtale, at jeg ved Brugen af den, altid har faaet godt Smør.

Gjettrup pr. Hals. *Elis Ammitzböll*  
(Forpagter).

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

På samma gång jag förbindligast tackar Eder för den mig tillsända »Zoffmanns Normal-Syreväckare», är det mig ett stort

nöje att kunna intyga ifrågavarande syreväckares utmärkta beskaffenhet att döma af de goda resultat, jag med den uppnått. Den har blifvit använd vid 4 st. olika mejerier, i två fall för att afhjelpa smörfel — hvilket genast lyckades — och i två fall för att söka utröna, huruvida fint smör vid användning af denna syra kunde blifva ännu bättre; detta visade sig äfven vara händelsen, i det att smöret erhöi en ovanligt mild, syrlig och på samma gång fyllig aromatisk smak. Smöret visade sig äfven vara hållbart, det erhöi nämligen vid smörprofnigen i Göteborg öfver 12 points; ued ett ord, jag anser Eder Normal-Syreväckare vara af allra bästa beskaffenhet. Karlstad den <sup>28/2</sup> 95.

Högaktningsfullt

*Hans Ryde.*

Mejerikonsulent.

Flatehult den 26 Mars 1895.

Herr S. Barnekow, Malmö.

Var god sänd mot efterkraf 1/3 liter af Zoffmanns Syreväckare, ty den jag erhöi från Eder som prof var alldeles utmärkt, och sänd den pr post under adress C. J. Hullgren, Flatehult pr Kråksmåla.

Högaktningsfullt

*C. J. Hullgren.*

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

Vid Vestra Vemmenhøgs Andelsmejeri har undertecknad, då icke någon annan behandling af mjölk och grädda kunde höja kvalitén hos smöret, användt Zoffmanns Syreväckare cirka ett års tid, dervid, sedan denna blifvit använd, icke blott smörhandlanden varit belåten med smörets kvalitét och erkänt det samma såsom varande af allra finaste kvalitét, som kan åstadkommas, utan har smöret dessutom hunnit vid smörprofningarne i Malmö till öfver 12 points; hvidan jag alltså kan fullt rekommendera Zoffmanns Syreväckare åt hvarje mejeri, särskildt der utfodringen af korna, från hvilka mjölken lemnas, icke är reglerad.

Vestra Vemmenhög i Andelsmejeriet den 30 Nov. 1895.

*Truls Persson.*

Mejeriföreståndare.



Skjettilljunga den 29 Jan. 1896.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

Under ett års tid hafva vi använt Edra syreväckare med ett mycket tillfredsställande resultat, i det att den visat sig vara ett godt hjälpmedel för åstadkommande af en god och jemn syrsättning, och torde den synnerligen för sådana mejerier, hvilka emottaga mjölk från många smärre leverantörer, vara att rekommendera. Med utmärkt högaktning

**P. Persson.**  
Mejeriföreståndare.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

På begäran vill jag härmed meddela, att vi under två års tid använt Zoffmanns syreväckare med det glädjande resultat, att vi båda åren vid svenska smörprofningen erhållit pris för årstillverkningen, deraf 1:sta pris i Göteborg sistlidne December. Från och med den dagen vi började använda ofvannämnda syreväckare ha vi aldrig från smörhandlanden erhållit någon nämnvärd anmärkning angående smörets kvalitet; det är därför mig en glädje att på det varmaste rekommendera densamma.

Hunneberga pr Löberöd d. 24/1 96.

För Hunneberga Mejeri-förening  
Högaktningsfullt  
**And. Nilsson.**

Skurups Andelsmejeri den 24/1 96.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

Då jag nu ett års tid använt Eder Zoffmanns syreväckare en à två gånger i

m. fl., m. fl.

månaden, har smöret vid användandet af samma erhållit en särskildt ren och fin arom, så det har varit af allra bästa kvalitet. Vid smörprofningarne i Malmö förra året erhöill smöret i medelpoint 12,5. Vi ha nu bestämt oss för att använda en syreväckare i veckan, så jag kan densamma till det allra bästa rekommendera.

**M. Larsson.**  
Mejeriföreståndare.

Elferöds Andelsmejeri d. 4 Febr. 1896.

Herr S. Barnekows Tekn. Kem.  
Laboratorium, Malmö.

På begäran får jag härmed intyga, att Herr S. Barnekows syreväckare varit under en längre tid använd i härvarande mejeri för syrning af gräddan, och har smörhandlaren under denna tid städe varit belåten med smörets kvalitet. För öfrigt anser jag syreväckaren outhärlig i mejeri, hvarest gräddan pasteuriseras, om man vill nå ett säkert resultat, hvad beträffar kvalitén.

Högaktningsfullt  
**A. L. Rosdahl.**  
Mejeriföreståndare.

Från Tågarps Mejeriförening, Tågarp  
den 10 Febr. 1896.

Vid Tågarps Andelsmejeri har sedan Januari 1895 för syrning af grädden användts Zoffmanns Normal-Syreväckare från Herr S. Barnekows Tekn. Kem. Laboratorium i Malmö, och får jag härmed på begäran intyga, att sedan vi började använda denna syreväckare, vi ständigt kunnat leverera ett fint smör och hvilket smörhandlaren förklarar sig fullt belåten med.

**Carl Johan Burrau.**  
Ordf. i Tågarps Mejeriförening.

## Prima Smörsalt.

|          |                     |        |      |                                   |
|----------|---------------------|--------|------|-----------------------------------|
| i fat    | à c:a 150 kilo..... | kronor | 9.—  | } i större partier lemnas rabatt. |
| i säckar | à c:a 75 » .....    | »      | 3.25 |                                   |

## Prima Smörduk och Smörpapper.

**Smörduk** { i hela stycken 950 mm. bredd, c:a 17 à 18 meters längd kr. 4.— pr st.  
              { i runda stycken, s. k. Smörbrickor, kronor 3.— pr 100 st.

**Smörpapper** { i bundtar om 100 ark kronor 5.— pr bundt.  
                  { i runda brickor kronor 1.75 pr 100 st.

✎ I parti lemnas rabatt. ✎



## Prima Ostduk.

**1:a svensk** { oblekt, 750 mm. 50 öre, 870 mm. 60 öre pr meter.  
 { blekt, 750 » 60 » 870 » 70 » »  
**amerikansk** s. k. Ostbandage, rundväfd, 35 öre pr meter.

## Silduk.

**1:ma svensk** { 750 mm., oblekt, 65 öre pr meter.  
 { 750 » blekt, 70 » »

## Handduksväf.

550 mm., **rutig** ..... 60 öre pr meter.  
 550 » **randig** ..... 60 » »

## Vaxduk.

|                            |          |      |      |        |
|----------------------------|----------|------|------|--------|
| <b>Gul oljeduk</b> .....   | 64       | 70   | 75   | 84 cm. |
| <b>Pris pr meter</b> ..... | Kr. 1.32 | 1.42 | 1.50 | 1.62   |

Hvarje stycke innehåller c:a 6 meter.

## Mejeriförkläden.

Af **oljad domestik** eller **vaxtaft** ..... Kr. 1.80  
 » » **shirting** ..... » 1.90

## Pressenningar.

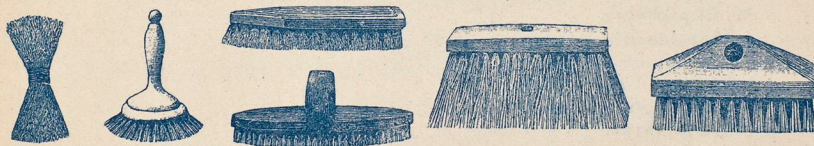
|                                       |     |       |       |            |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|------------|
|                                       |     | 1:ma. | 2:da. |            |
| Af bomull, färglöst impregnerad ..... | Kr. | 3.—   | 2.25  | pr □-meter |
| » » vax-impregnerad .....             | »   | 3.05  | 2.60  | »          |
| » linne, oljeimpregnerad .....        | »   | 2.70  | 2.—   | »          |
| » » vax » .....                       | »   | 3.10  | 3.—   | »          |
| » kautschuk » .....                   | »   | —     | 2.65  | »          |

## Pressenningssmörja

till omsmörjning af gamla pressenningar.

**Gul och svart** ..... pr liter 90 öre.

## Borstar.



**Mjölkkärlsborstar** (af rot), 1:ma Kr. 4.— 2:da 3.50, större, 1:ma Kr. 4.50 pr dussin.

**Bonare** med skaft, af borst, Kr. 15.— pr dussin.

**Rotborstar** (raka) N:o 1 Kr. 5.—, N:o 2 Kr. 4.—, N:o 3 Kr. 3.25 pr dussin.



**Piassava gatqvastar, utan käppar, N:o 1 Kr. 12.75, N:o 2 Kr. 12.— pr dussin. Med käppar ökas priset med Kr. 1.50 pr dussin.**

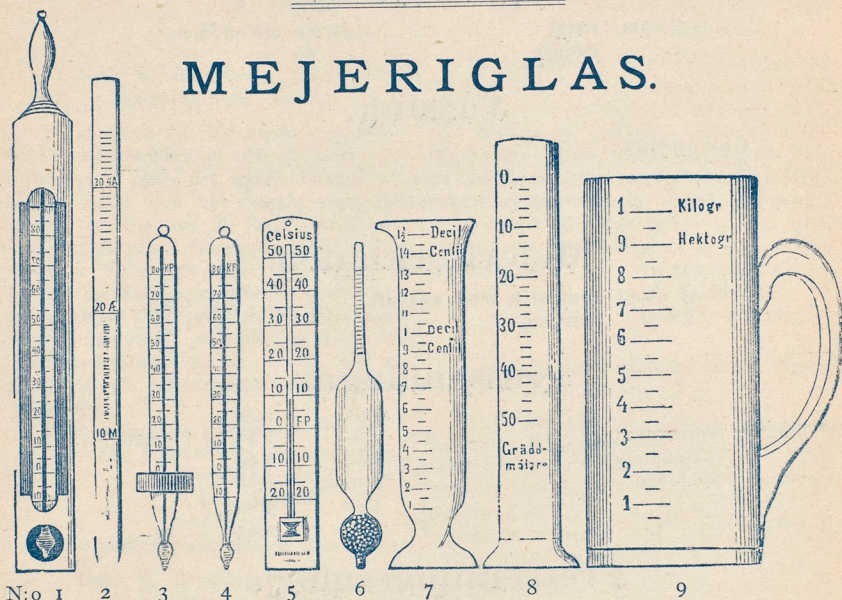
**Ryktborstar af borst, Kr. 42.— och Kr. 36.—, af rot, N:o 1 Kr. 7.50, N:o 2 Kr. 6.50 pr dussin.**

**Levanger af rot Kr. 8.50 och Kr. 9.50.**

|                                              |                         |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| 1:ma kristalliserad soda, i fat om 235 kilo. | Prima Orleana,          |
| Prima Långkummin,                            | „ Stanniol,             |
| „ Nejlikor,                                  | „ Stensalt (saltsleke). |

*Till dagens lägsta priser.*

## MEJERIGLAS.



|       |                              |        |          |
|-------|------------------------------|--------|----------|
| N:o 1 | Osttermometrar               | pr st. | Kr. 1.50 |
| » 2   | Smörmätare                   | »      | » 1.50   |
| » 3   | Kerntermometrar              | »      | » 1.—    |
| » 4   | Gräddtermometrar             | »      | » 0.75   |
| » 5   | Mejeritermometrar            | »      | » 0.70   |
| » 6   | Mjölckprofvare               | »      | » 1.25   |
|       | { Mätglas till 150 gr.       | »      | » 0.90   |
|       | { Smör och 60 »              | »      | » 0.60   |
| » 7   | { Ostfärg samt 30 »          | »      | » 0.45   |
|       | { Ostlöpe 20 »               | »      | » 0.40   |
| » 8   | { Gräddmätare (fingradering) | »      | » 1.—    |
|       | { D:o (enkel d:o)            | »      | » 0.80   |
|       | { Mätglas 10 hektograms      | »      | » 1.50   |
| » 9   | { till 5 »                   | »      | » 1.25   |
|       | { Salt 3 »                   | »      | » 1.—    |



# PRIMA TAGELSILAR

**från Malmö Tagelsilfabrik.**

Prisbelönta i Stockholm 1886, i Vesterås 1889 samt i Malmö 1896.

|                                    | Centimeter | 15   | 20   | 25   | 30   | 35   | 40   | 45   |
|------------------------------------|------------|------|------|------|------|------|------|------|
|                                    | Tum        | 6    | 8    | 10   | 12   | 14   | 16   | 18   |
| <b>Mejerisilar</b> af prima tagel: |            |      |      |      |      |      |      |      |
| Mjölksilar .....                   | pr st. kr. | 0.85 | 1.10 | 1.55 | 1.85 | 2.20 | 2.60 | 3.25 |
| Gräddsilar .....                   | » »        | 0.80 | 1.05 | 1.45 | 1.70 | 2.—  | 2.35 | 2.70 |
| Smör- och Ostsilar .....           | » »        | 0.85 | 1.10 | 1.50 | 1.75 | 2.10 | 2.45 | 2.85 |

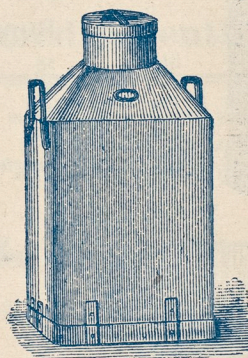
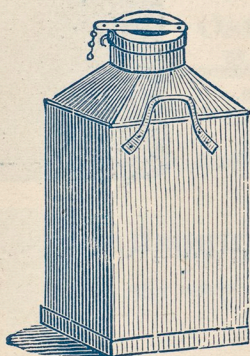
**Tagelsilar af större dimensioner levereras efter beställning på få dagar.**

Ofvannämnda tagelsilar tillverkas af **prima tagel** och äro hufvudsakligen afsedda för **mejeribehof** och hushåll samt torde ej förväxlas med andra i handeln förekommande s. k. godtköpssilar.

**Tagelsilar från fabriken i Malmö** begagnas numera å de flesta större mejerier så väl här i landet som i Norge och rekommenderas såsom de **solidaste** och **bästa** i sitt slag.

## MEJERIKÄRL M. M.

af förtennt prima svensk stålplåt.



### Transportflaskor

af *ny konstruktion* med helpressade eller falsade bröst och halsar, med fasta eller rörliga handtag på sidorna, tillverkade af prima dubbelförtennt *svensk stålplåt*.

**Fyrkantiga:**

|         |           |       |      |      |      |      |      |      |      |      |
|---------|-----------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Liter   | 50        | 40    | 25   | 20   | 15   | 12   | 10.5 | 8    | 5    | 2.5  |
| 1:a 1:a | Kr. 12.50 | 10.50 | 8.50 | 6.50 | 6.—  | 5.25 | 4.50 | 4.—  | 3.50 | 3.—  |
| lättare | 11.—      | 9.—   | 7.50 | 6.—  | 5.50 | 4.75 | 4.25 | 3.75 | 3.25 | 2.75 |

**Runda:**

|       |       |     |      |      |      |      |      |     |      |     |      |      |      |       |
|-------|-------|-----|------|------|------|------|------|-----|------|-----|------|------|------|-------|
| Liter | 1 1/4 | 2   | 3    | 4    | 5    | 8    | 10   | 12  | 15   | 20  | 25   | 30   | 40   | 50    |
| Kr.   | 1.50  | 2.— | 2.25 | 2.50 | 2.75 | 3.25 | 4.25 | 5.— | 5.50 | 6.— | 7.50 | 8.50 | 9.50 | 11.50 |

✎ **Vid partiköp lemnas rabatt.** ✎



## Reform Transportflaskor.

(Wedholms patent.)

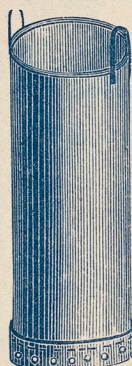
Dessa flaskor äro pressade af ett enda stycke plåt från botten upp till locket, hvarigenom den eljest brukliga falsen mellan bröst och stomme undvikes. Äfven locken äro helpressade.

|                                                        |         |     |     |      |      |      |      |       |
|--------------------------------------------------------|---------|-----|-----|------|------|------|------|-------|
| Rymd i liter .....                                     | 5       | 8   | 10  | 15   | 20   | 25   | 30   | 50    |
| Med <b>excenterlock</b> , runda eller fyrkantiga ..... | Kr. —   | —   | —   | —    | —    | —    | 11.— | 15.—  |
| Med <b>vanliga</b> lock, runda eller fyrkantiga .....  | Kr. 3.— | 4.— | 5.— | 6.50 | 7.50 | 8.50 | 9.50 | 13.50 |

✎ Vid partiköp lemnas rabatt. ✎

## Gräddsättningssåar.

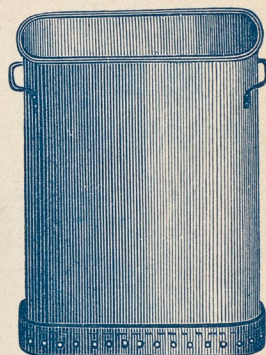
(Mjölkkylare.)



|        |      |      |      |
|--------|------|------|------|
| Ovala, |      |      |      |
| liter  | 20   | 35   | 40   |
| kronor | 5.50 | 6.50 | 6.75 |

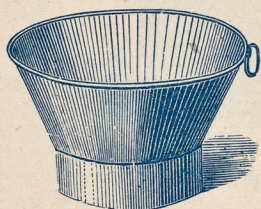
|            |      |      |     |
|------------|------|------|-----|
| Runda,     |      |      |     |
| liter      | 15   | 20   | 25  |
| 1:a kronor | 3.25 | 4.—  | 6.— |
| 2:a »      | 2.50 | 3.85 | —   |

**OBS.!** Andra storlekar på beställning.



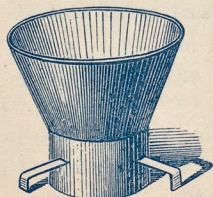
## Sil till uppsilningsså

kronor 3.50.



## Sil med ben och försilfrad väf

runda, kronor 3.—      ovala, kronor 5.—

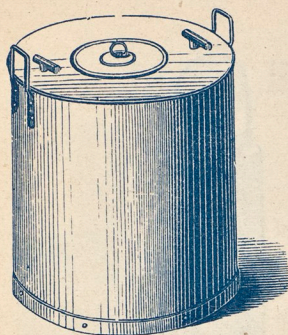


## Dubbelsil

kan lätt söndertagas för rengöring.

|      |        |      |      |
|------|--------|------|------|
| N:o  |        | 1    | 2    |
| Pris | kronor | 5.50 | 6.75 |





## Skumskopor

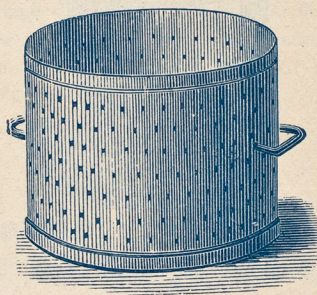
runda ..... Kr. 0.55.  
 ovala ..... » 0.90.

## Uppsilningssåar

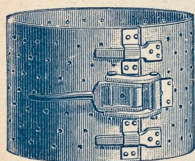
|          | liter  | 25   | 40   | 50   | 70    |
|----------|--------|------|------|------|-------|
| med lock | kronor | 8.75 | 10.— | 14.— | 17.—  |
| utan d:o | »      | 6.25 | 7.50 | 9.—  | 13.50 |

## Ostformar (Ostkransar).

|          |         |         |         |
|----------|---------|---------|---------|
| diameter | 297 mm. | 321 mm. | 347 mm. |
| höjd     | 197 »   | 247 »   | 297 »   |
| kronor   | 4.80    | 6.—     | 7.—     |



## Ostform med patentlås.



|                          |     |      |      |      |      |       |       |
|--------------------------|-----|------|------|------|------|-------|-------|
| Diameter .....           | mm. | 170  | 270  | 300  | 320  | 350   | 370   |
| Höjd.....                | »   | 280  | 200  | 250  | 250  | 260   | 300   |
| Af förtennt stålplåt ... | kr. | 6.00 | 7.50 | 8.50 | 9.00 | 10.00 | 12.50 |



## Hvålfda ostformar

med fot ..... Kr. 6.—



## Ostformar.

Af vanlig konstruktion för Stockkumla-ost ..... Kr. 4.50  
 För horisontala pressar, 380 mm. i diam., 340 mm. höga » 15.—

## Formar för schweizerost.

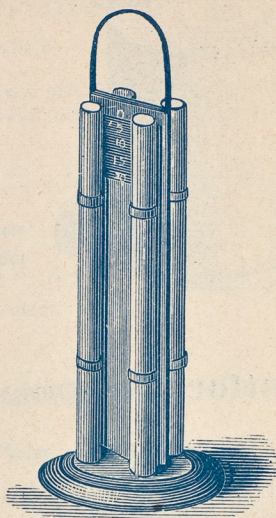
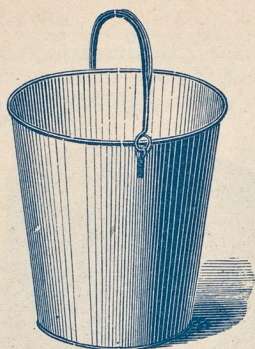


|     |     |     |      |      |      |     |          |
|-----|-----|-----|------|------|------|-----|----------|
| För | 10  | 15  | 20   | 25   | 40   | 50  | kilogram |
| Kr. | 3.— | 3.— | 3.50 | 3.75 | 5.50 | 7.— |          |



## Mjölkbunkar runda falsade.

|              |                                |      |      |      |                               |
|--------------|--------------------------------|------|------|------|-------------------------------|
| Liter .....  | 10 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 8    | 5    | 4    | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| Pris ... Kr. | 2.50                           | 1.80 | 1.50 | 1.25 | 1.—                           |

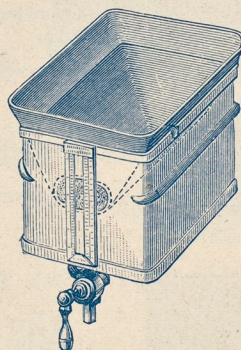
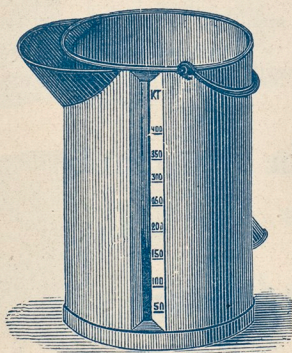


## Mjölkstäfvor

|               |      |        |       |
|---------------|------|--------|-------|
| 10 liter..... | pris | kronor | 2.75. |
| 8 » .....     | »    | »      | 2.50. |

## Mjölkprofvare

|                               |      |     |     |
|-------------------------------|------|-----|-----|
| Med 4 glas enligt ritning ... | pris | kr. | 6.— |
| För vägg med 1 mindre glas »  | »    | »   | 1.— |
| » » » 9 » » »                 | »    | »   | 5.— |



## Mjölkmätare

|                 |      |       |      |
|-----------------|------|-------|------|
| liter .....     | 10   | 15    | 20   |
| kr. ....        | 6.—  | 7.—   | 7.50 |
| <b>med kran</b> |      |       |      |
| liter .....     | 50   | 100   | 155  |
| kr.....         | 17.— | 21.50 | 26.— |

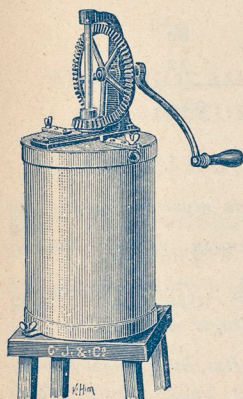
## Mjölkmätare,

med sil och kran  
Wedholms patent.

|                   |          |      |      |
|-------------------|----------|------|------|
| Liter .....       | 60       | 80   | 100  |
| Pris med en skala | Kr. 45.— | 55.— | 63.— |
| » » två skalor »  | 50.—     | 60.— | 68.— |



## MEJERIREDSKAP.

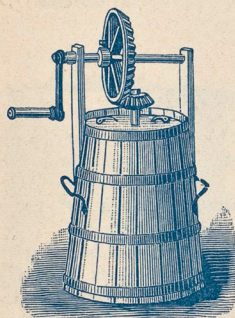


### S. k. Hushållskerna,

lämplig att användas inom hvarje hushåll på landet (der ej mejeri finnes) för att hastigt kunna afkerna en mindre quantitet grädde till godt smör. Densamma består af ett starkt förtennt kärl af stålplåt, å hvars lock det lilla stativet med deri lagrad utvexling är fäst. I kernan, som rymmer 15 liter, kan på en gång afkernas c:a 8 liter grädde vid en temperatur af + 18° C. till smör på c:a 15 minuter.

Pris ..... Kr. 16.—

A.

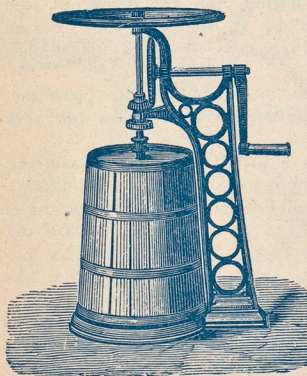


### Handkernor

prima svensk tillverkning med kärl af prima ek och förtennta beslag.

| N:o | Rymd<br>i liter | Afkerning<br>på en gång | Pris<br>Kronor |
|-----|-----------------|-------------------------|----------------|
|     |                 |                         | Utan stativ A  |
| 1   | 14              | 1 1/2 à 6               | 15.—           |
| 2   | 19              | 1 1/2 à 9               | 19.—           |
| 3   | 27              | 3 à 14                  | 24.—           |
| 4   | 32              | 3 à 16                  | 27.—           |
| 5   | 42              | 5 à 21                  | 32.—           |

B.

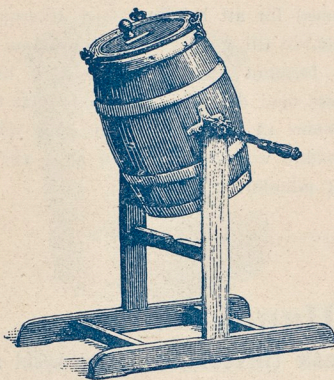


| Rymd<br>i liter | Afkerning<br>på en gång | Pris<br>Kronor   |
|-----------------|-------------------------|------------------|
|                 |                         | Med jernstativ B |
| 25              | 17                      | 50.—             |
| 45              | 22 1/2                  | 60.—             |
| 75              | 39                      | 70.—             |
| 90              | 50                      | 105.—            |
| 105             | 63                      | 120.—            |



## S. k. Amerikanska Rull-Smörkernor för handkraft.

|                    |       |      |      |      |
|--------------------|-------|------|------|------|
| Rymd.....          | liter | 40   | 60   | 80   |
| Kernar högst ..... | »     | 16   | 24   | 32   |
| Pris.....          | Kr.   | 19.— | 27.— | 36.— |



*Denna kerna utmärker sig för stor enkelhet. Kerntunnan roterar omkring tvenne tappar och drifves medels en vef. Locket, som fastdrages med skruftar, kan helt och hållet aflyftas, hvarigenom tunnan, som är fullkomligt slät inuti, är lätt åtkomlig för rengöring och luftning.*

### Anvisning för begagnandet.

Grädden, som skall kernas, bör vara väl kyld, hvilket bäst sker genom att nedsänka den i kallt vatten, helst isblandadt, öfver natten. Cirka 12 proc. grädde tages vid skumningen, då grädden blir lagom tjock.

Tillse att grädden bringas i rätt temperatur: vintertiden 16 à 17° C., sommaren 13 à 14° C. samt höst och vår 14 à 16° C.

Grädden slås upp i kernan till högst den mängd som ofvan angifves, hvar efter locket påsättes och fastskruflas, sedan gummiringen anbringats på sin plats mellan kernans öfverkant och locket, der den är afsedd att tätas. Mindre mängder af grädde afkernas med fördel. Ju mindre gräddmängd desto fortare sker afkerningen.

Efter att kernan dragits några hvarf vändes botten upp och den kork som anbringats i hålet vid botten urtages för att gifva aflopp åt de gaser, som i början af kerningen utveckla sig. Detta upprepas några gånger tills ingen gasutströmning förmärkes.

Kernan drages med en hastighet af 45 à 50, högst 55 hvarf i minuten. Lämpligaste hastigheten ger sig tillkänna genom ljudet i kernan, som bör vara starkt och markeradt.

Kerningen stoppas då smörkulorna genom den å locket anbragta glasskifvan visa sig stora som knappnålshufvud. Smöret får aldrig kernas samman i en klump.

Då kerningen är slutad, aftages locket och kernmjölken aftappas genom hålet nedtill, hvarefter ungefär lika stor mängd vatten — cirka 10° C., något kallare om sommaren och varmare om vintern — tömmes öfver smöret i kernan. Locket påskruflas ånyo, och kernan drages rundt några hvarf. Smöret, som härigenom blir sköljdt och afkyldt, upptages till sist med en hårduksil.

Sedan sålunda smöret och slutligen sköljvattnet aflägsnats ur kernan, rengöres denna åter, först med varmt och sedan med kallt vatten, hvarefter den upphänges på något torrt och luftigt ställe.



## Separatorer

från

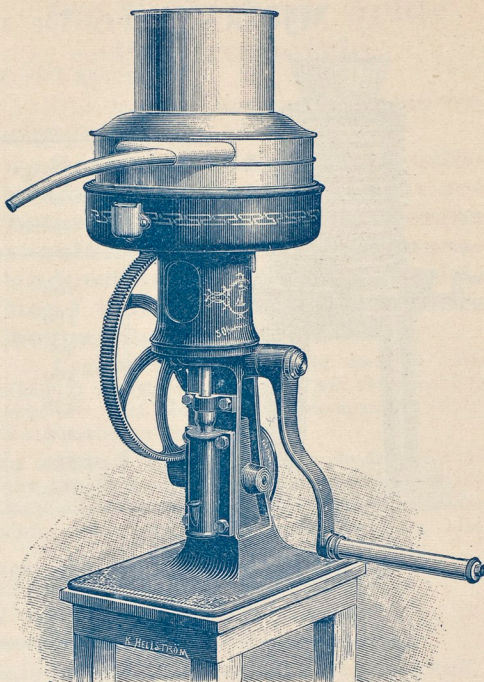
**AKTIEBOLAGET  
SEPARATOR**

**till fabrikspris.**

☞ **Reservdelar** ☞  
till fabrikspris.

☞ **Separator-Snören**  
Kr. 2.25 pr. st. (minsta  
antal 3 st.)

☞ Uppgif alltid **vågräta**  
afståndet mellan separa-  
tors och utvexlingens  
axelcentra.



## Kronseparatorer

(Svenska Centrifugbolagets  
patent)

för handkraft:

|        |                              |           |
|--------|------------------------------|-----------|
| N:o 1, | skummar 75 liter pr timma... | Kr. 125.— |
| » 2,   | » 150 » » ... »              | 200.—     |
| » 3,   | » 300 » » ... »              | 350.—     |

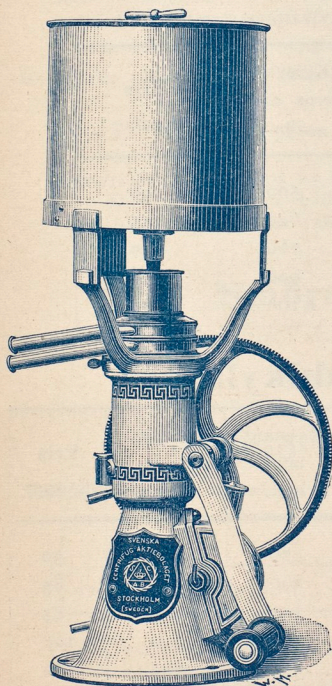
för maskinkraft:

|        |                               |           |
|--------|-------------------------------|-----------|
| N:o 6, | skummar 600 liter pr timma... | Kr. 550.— |
| » 12,  | » 1200 » » ... »              | 850.—     |

pr kontant fritt ombord eller å bana i Stockholm,  
inclusive emballage.

**Denna maskin**

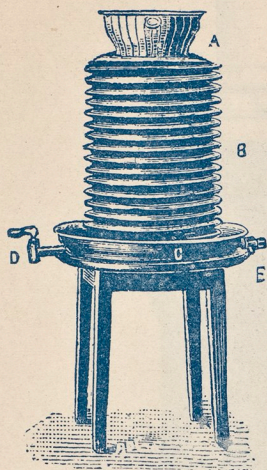
1. renskummar lika bra som någon annan i mark-  
naden förekommande separator;
2. är lättgående, arbetar tyst och jemnt;
3. är lättare att hålla ren, speciellt kulan, på grund  
af sin enkla konstruktion;
4. drager mindre olja än andra separatorer.





### a) Mjölkkylare för nymjölkad mjölk.

(Afkylning från 35° C. till 1° öfver kylvattnets temperatur.)



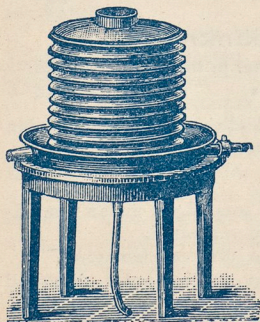
| N:o | Kylförmåga<br>liter<br>pr timme | Kyltans<br>höjd<br>mm. | Kylcylinderns diam.<br>mm. | Pris<br>Kronor |
|-----|---------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------|
| 00  | 100                             | 270                    | 250                        | 55             |
| 0   | 180                             | 350                    | 250                        | 65             |
| 1   | 300                             | 400                    | 320                        | 90             |
| 2   | 500                             | 470                    | 410                        | 120            |
| 3   | 800                             | 550                    | 500                        | 160            |
| 4   | 1,200                           | 600                    | 620                        | 210            |
| 5   | 1,800                           | 700                    | 760                        | 300            |
| 6   | 3,600                           | 1,400                  | 760                        | 600            |

### b) Mjölkkylare för pasteuriserad mjölk.

(Afkylning från 75° C. till 1° öfver kylvattnets temperatur.)

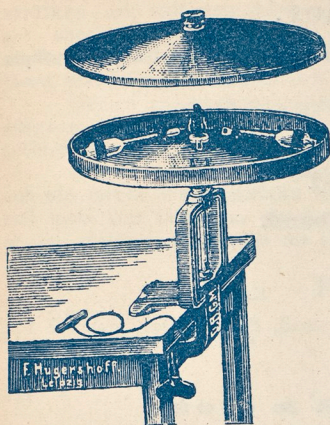
| N:o | Kylförmåga<br>liter<br>pr timme | Kyltans<br>höjd<br>mm. | Kylcylinderns diam.<br>mm. | Pris<br>Kronor |
|-----|---------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------|
| 6   | 700                             | 700                    | 500                        | 190            |
| 7   | 1,000                           | 700                    | 620                        | 255            |
| 8   | 1,500                           | 850                    | 760                        | 350            |
| 9   | 2,000                           | 850                    | 940                        | 460            |
| 10  | 2,500                           | 950                    | 1,100                      | 600            |

### Gräddkylare.



| N:o | Kylförmåga<br>liter<br>pr timme | Kyltans<br>höjd<br>mm. | Kylcylinderns diam.<br>mm. | Pris<br>Kronor |
|-----|---------------------------------|------------------------|----------------------------|----------------|
| 40  | 100                             | 270                    | 250                        | 50             |
| 41  | 200                             | 290                    | 320                        | 65             |
| 42  | 300                             | 300                    | 410                        | 85             |
| 43  | 500                             | 360                    | 500                        | 120            |
| 44  | 800                             | 360                    | 620                        | 160            |





## D:r N. Gerbers Acid-Butyrometrie.

Dess företräde framför andra nutidens Centrifugal-metoder är:

**Snabbhet vid arbetets utförande; enkelhet och elegant arbetssätt; utomordentligt jemna resultat, till och med vid massundersökningar; slutligen maskinens billiga pris och dess stora besparing af arbetstid.**

Noggrannheten är likställig med de bästa (kända) analytiska metoder så väl som Soxhlet's aräometr. prof. En stor mängd comparativa mjölk-analyser lemna bevis härför.

**Principen af denna metod** är: lösning af alla de delar i mjölken och mjölkprodukterna, som **icke äro fett**, uti en viss syreblandning med tillsättning af en mycket ringa del Amyl-alkohol, hvarigenom uppnås en vacker, klar, ljusbrytande fettlösning. Fett-afsöndringen sker utan kokning, utan tvålning etc., blott med hjälp af centrifugmetoden.

 Fullständiga beskrifningar och bruksanvisningar sändes på begäran.

### Pris:

Kompleta apparater med snurr-centrifug, kemikalier, butyrometer, pipetter, statif, vattenbad m. m.

|                                            |        |       |
|--------------------------------------------|--------|-------|
| N:o 1. För 8 prof på en gång .....         | Kronor | 90.—  |
| » 2. » 24 » .....                          | »      | 165.— |
| Butyrometer, öppen på en sida .....        | pr st. | 2.—   |
| D:o » » båda sidor .....                   | »      | 2.20  |
| Syre-blandning, pr liter (utom kärl) ..... | »      | 2.50  |

## Smörafkylningsskåp

af furu, måladt i ek, med lösa islådor af galvaniserad plåt.

Pris ..... Kr. 85.—

## Smörafkylningslådor.

Smörafkylningslådorna af galv. plåt levereras dels för vatten, dels för isafkylning.

|                           | Nr  | 1                 | 2                 |
|---------------------------|-----|-------------------|-------------------|
| Dimensioner l. b. h. .... |     | 1,200 × 550 × 550 | 2,500 × 625 × 560 |
| För vattenafkylning ..... | Kr. | 60.—              | 100.—             |
| För isafkylning .....     | »   | 50.—              | 95.—              |



## Isvattenlådor.

Dessa lådor, af galvaniseradt jernbleck, äro afsedda för att medels is afkyla genomrinnande vatten till gräddkylare m. m.

Pris pr st. .... Kr. 30.—.

## Smörbaljor

af bok med galy. band.

| Ovalens längd | Höjd   | Pris     |
|---------------|--------|----------|
| c:a 45 cm.    | 20 cm. | Kr. 6.25 |
| » 60 »        | 30 »   | » 7.25   |
| » 70 »        | 35 »   | » 8.25   |

ALBERT SEELER & C:OS

Patenterade nyaste förbättrade

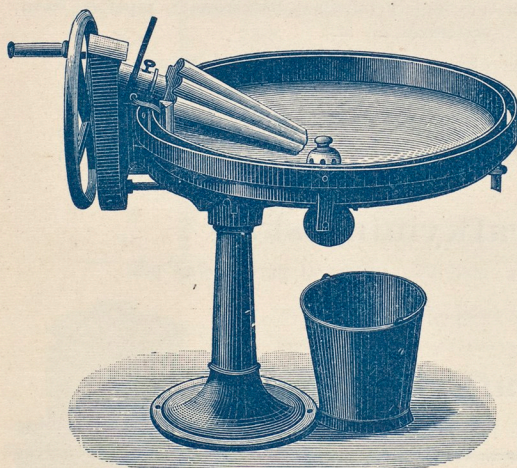
## Smörknådningsmaskiner.

**Silfvermedalj i Malmö 1896!**

(eller det högsta priset, som tillerkänts smörknådare å denna landbruksutställning!)

Ensamförsäljare för Sverige:

O. S. S. BALLÉ & C:o, Stockholm.



De fordringar man nu för tiden ställer på smörets finhet förmå de nuvarande apparaterna numera icke att uppfylla. Hvarje fackman har ofta fått erfara alla de fel och brister som vidlåda dessa: smörets nedfallande, fördröjd och ofullkomlig urvattning, i synnerhet vid den ofta inträdande tilltappningen af de trånga afloppsörren, så väl som den svåra rengöringen af desamma — och den som gör sig möda med att undersöka det tvifvelaktiga innehållet i afloppsörren skall finna en förklaring öfver dess plötsliga förskämning.

Alla dessa fel och brister äro, genom en enkel

förvandling af det kägelformiga knådbordet till ett trattformigt sådant och ett samtidigt förflyttande af afloppet till midten, medelst den af *Seeler* uppfunna smörknådningsmaskinen afhjelpa. Genom betydligt enklare konstruktion, hvilken onödiggör nästan hvarje reparation, och framför allt ej blottställer för minsta fara vid handteringen, lemnar denna maskin på knappt halfva tiden en utmärkt, felfri produkt. I följd af den konvexa formen bortrinna kärn-



**mjölken och saltvattensdelarne** genom det vida, korta aflopps-röret **hastigare** och **obetingadt tillförlitligare**, dess grundliga **rengöring** blir **ofantligt lätt** och **smörets** urfallande alldeles **omöjliggjordt**. Derigenom uppnås en **fullkomligt jemn blandning af smöret och fördelning af saltet**.

Genom en enkel mekanism kan, äfven af den mest ödfvade, knådningsrullen aflägsnas från bordet medelst ett handtag, förändras eller regleras efter behof, så att arbetet icke ens ett ögonblick behöfver afbrytas!

**Denna smörknådningsmaskin** torde på grund af sitt tilltalande utseende och **sin enkla och praktiska konstruktion** utgöra en prydnad för hvarje mejeri och inom kort **tillvinna sig hvarje fackmans erkännande** såsom den på grund af dess eminenta företräden för närvarande **mest ändamålsenliga**.

### Prislista:

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| I för handkraft, bordets diameter 60 cm., knådar 6 à 7 kilo..... | Kr. 100.— |
| II » » » » 90 » 15 » .....                                       | » 175.—   |
| II » ångkraft, » » 90 » 15 » .....                               | » 195.—   |
| III » » » » 112 » 25 » .....                                     | » 265.—   |

### Intyg.

Sedan vi i härvarande mejeri sedan ungefär 1 år vid olika tillfällen provfat en smörälningsmaskin, fabricerad af A. Seeler i Greifenberg, får jag om densamma meddela, att maskinen arbetat till synnerlig belåtenhet. Särskildt ältbordets lutning mot midten synes vara mycket ändamålsenlig. Hoprullningen af smöret går härigenom lättare, smulor äro lättare att samla i stycken och laken och kernmjölken lemna lättare från rullen.

På maskinen, af den storlek som den här pröfvade har, eller 900 mm. i diameter, kunna 7 à 8 kg. arbetas i taget, och kräfva 50 kg. för fullständig ältning 2 gånger en tid af 50—60 minuter.

Mot hållbarheten har ingen anmärkning varit att göra; maskinen har varit lätt att draga, lätt åtkomlig för smöjning, och har rullen bekvämt kunnat höjas och sänkas efter behof.

Den enda anmärkning, som förekommit, har varit att motslå finnes blott på ena sidan af rullen, hvaraf följden blifvit, att smöret ibland visat benägenhet att följa med rullen. Detta fel torde dock lätt kunna afhjelpas. Alnarps Högre Mejeriskola d. 6 Dec. 1895.

**Nils Engström.**

Herr O. S. S. Ballé i Stockholm har i härvarande mejeri låtit afpröfva en *smörarbetningsmaskin* af *Albert Seeler & C:o* i Greifenberg tillverkning, och får jag efter verkställd profning härmed gifva följande utlåtande: Maskinen skiljer sig i

konstruktion från de nu i handeln förekommande deruti, att bordet lutar starkt inåt mot centrum; *härigenom rinner laken med lätthet från bordet*, sjelfva afloppet består endast af ett större rör, hvarigenom den å den gamla konstruktionen ofta förekommande olägenheten, att de der befintliga små rören bli igenstoppade, förkommes.

Alla utvexlingar äro förlagda under och vid sidan af maskinen, således oåtkomliga för kläderna, och då reservhjul kan erhållas, kan med lätthet utbyte med kuggvexlingen göras, då den blir utnött. *Maskinens arbete var i allo tillfredsställande*, och då ett verkligt behof finnes å en väl konstruerad och hållbar smörknådare, kan jag med skäl rekommendera denna till Herrar Mejeriegare.

Stockholm den 12 Juni 1894.

**Aug. A. Pettersson.**

Mejerikonsulent,  
anställd hos Stockholms  
Mjölkförsäljnings-Aktiebolag.

Till följd af Eder skrifvelse af 14 November 1895 angående min erfarenhet om Seeler's smörknådningsmaskin, får jag härmed afgifva mitt utlåtande, att jag till alla delar är belåten med densamma, i all synnerhet får jag framhålla som en väsentlig fördel hos denna maskin, framför någon annan, densammes ovanliga förmåga att på ett enda ställe utan den ringaste olägenhet leda bort kernmjölken från smörbordet, och utför ett utmärkt



arbete. Det är mig en angenäm plikt att densamma till det allra bästa rekommendera. Ronneby d. 25/11 1895.

*H. Peterson.*  
Mejeriegare.

Till svar å Edert ärade af 14 sistl. Nov. får jag meddela: med den af Eder hit levererade smörknådningsmaskin N:o 1 för handkraft af Alb. Seeler & C:o patent är jag fullkomligt belåten. Den arbetar smöret fort och väl, är mycket lätt att hålla ren till följd af sin konstruktion, i synnerhet som inga jern eller lösa delar finnas öfver sjelfva bordet. Den går dessutom lätt samt tager ringa utrymme, och

anser jag maskinen för öfrigt uppfylla alla rimliga anspråk på en god smörknådare.

Ön pr Jularbo d. 1 Dec. 1895.

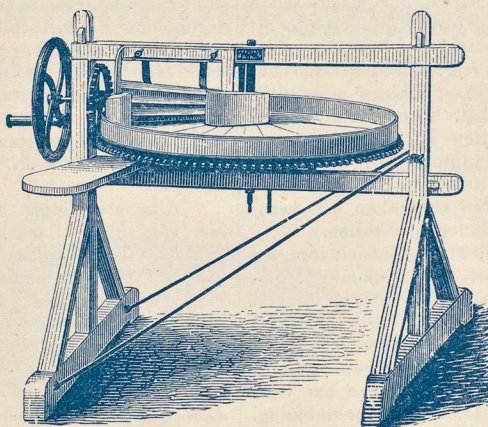
Högaktningsfullt  
*Fr. Klasén.*

Med anledning af ärade skrifvelsen af 14 passato få vi härmed meddela, att vi äro mycket belåtna med den från Eder erhållna Seelers smörknådningsmaskin, som är lätt att ställa och för öfrigt visat sig vara fullt ändamålsenlig.

Hallstahammar d. 7 Dec. 1895.

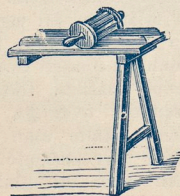
För Hallstahammars Aktiebolag  
*Oscar Larson.*

## Smörknådningsmaskiner.



Enkel utvexling.

|                                      | Med enkel utvexling |     |      | Med dubbel utvexl. |      |      |
|--------------------------------------|---------------------|-----|------|--------------------|------|------|
| Bordets diameter .....               | 700                 | 900 | 1165 | 890                | 1190 | 1390 |
| Knådar på en gång .....              | 4                   | 8½  | 19   | 8                  | 19   | 25   |
| Pris för handkraft .....             | 75                  | 90  | 135  | 130                | 160  | 200  |
| » med fast eller lös remskifva ..... | —                   | 105 | 160  | 145                | 175  | 220  |



## Smörknådningsbräden.

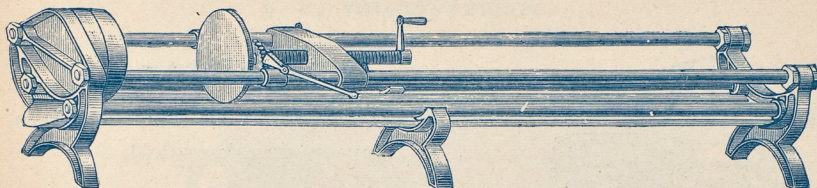
793 × 272 m/m, med rak kafvel ..... Kr. 12.—



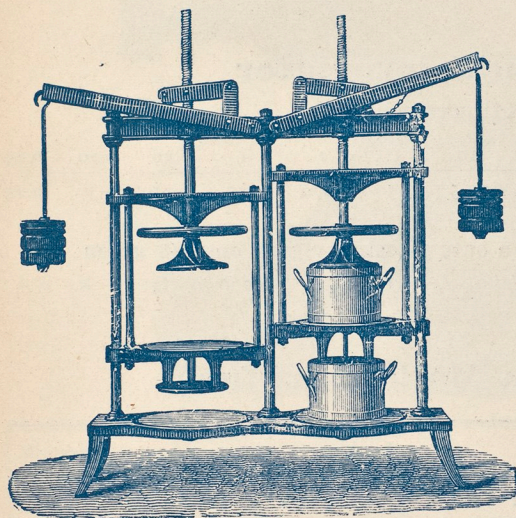
## Horisontal Ostpress

(Amerikansk modell)

med skruf och spärr.



Pris: 4 à 4½ meter lång ..... Kr. 150.—  
Ostformar dertill ..... » 17.50



## Ostpressar

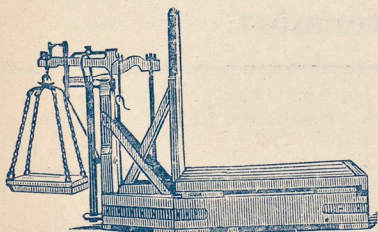
med rörlig mellanbotten,

för 4 ostar ... kr. 125.—  
» 2 » ... » 70.—

➔ Dessa pressar kunna  
icke pressa snedt.

## Decimalvågar

med apparat för bryggans fastläsning.



|         |   |                      |          |
|---------|---|----------------------|----------|
| 50 kilo | = | c:a 1½ ctr, af furu* | kr. 14.— |
| 100 »   | = | » 3 » » *            | » 15.50  |
| 150 »   | = | » 4 » » **           | » 17.—   |
| 200 »   | = | » 5 » » **           | » 19.—   |
| 250 »   | = | » 6 » » **           | » 21.—   |
| 300 »   | = | » 8 » » **           | » 23.50  |
| 400 »   | = | » 10 » » **          | » 26.—   |
| 500 »   | = | » 12 » » **          | » 30.—   |

\* Kröning extra kronor 1.50 pr styck.  
\*\* » » 2.50 »

För decimalvågar af ek qvoterar pris på begäran.

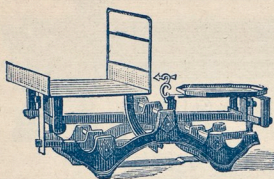


## Decimalvågar med marmorskifva

för Mejerier.

Bärkraft c:a 100 kilo.

Pris 75 kronor.



## Taffel-vågar

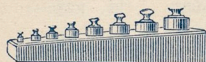
med en jernskål och en porslinsskifva  
eller en messingsskål.

|                   |      |      |      |      |      |
|-------------------|------|------|------|------|------|
| Bärkraft c:a Kilo | 5    | 10   | 15   | 20   | 25   |
| Pris..... Kr.     | 15.— | 18.— | 23.— | 28.— | 35.— |

## Krönta jernvigter

Kilogramvigter.

|          |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|----------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
|          | 100  | 50   | 20   | 10   | 5    | 2    | 1    | 0.50 | 0.20 | 0.10 |
| Pris Kr. | 18.— | 9.50 | 4.25 | 2.25 | 1.30 | 0.70 | 0.45 | 0.35 | 0.30 | 0.25 |



En sats messingsvigter om 388 gram

utan träplatta..... Kr. 1.75.      med träplatta..... Kr. 2.—.

## Kubiska Målkärl af furu.

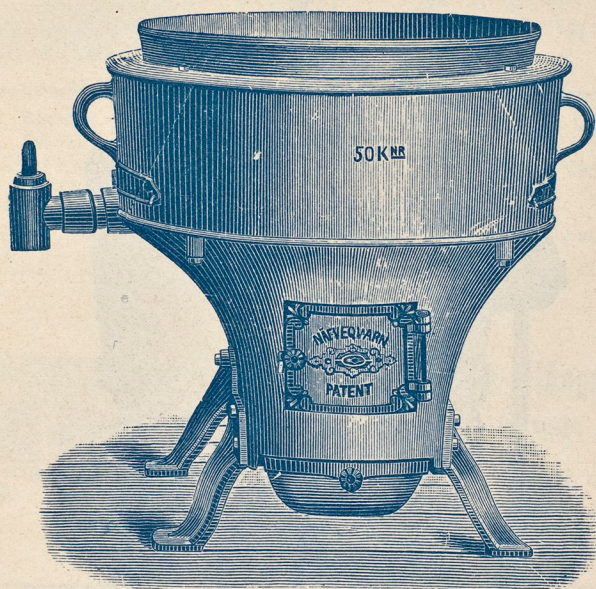
| Nya målet        | Decilit. | L i t e r |      |      |      |     |      | Hektolit. |
|------------------|----------|-----------|------|------|------|-----|------|-----------|
|                  | 5        | 1         | 2    | 5    | 10   | 20  | 50   | 1         |
| Krönta ..... Kr. | 0.60     | 0.75      | 0.90 | 1.15 | 1.75 | 2.— | 3.25 | 8.50      |

## Krönta Litermått.

| B e s k a f f e n h e t                                              | Ctl. | D e c i l i t e r |      |      |      | L i t e r |      |      |  |
|----------------------------------------------------------------------|------|-------------------|------|------|------|-----------|------|------|--|
|                                                                      | 5    | 1                 | 2    | 5    | 1    | 2         | 5    | 10   |  |
| Cylindriska af stålplåt för mjölk, upp-<br>stående handtag ..... Kr. | 0.55 | 0.60              | 0.75 | 0.90 | 1.10 | 1.50      | 3.20 | —    |  |
| Koniska af stålplåt..... »                                           | 0.60 | 0.65              | 0.80 | 1.—  | 1.45 | 2.—       | 4.—  | 6.40 |  |



## Näfveqvarns kokapparater, s. k. vattenvärmare.

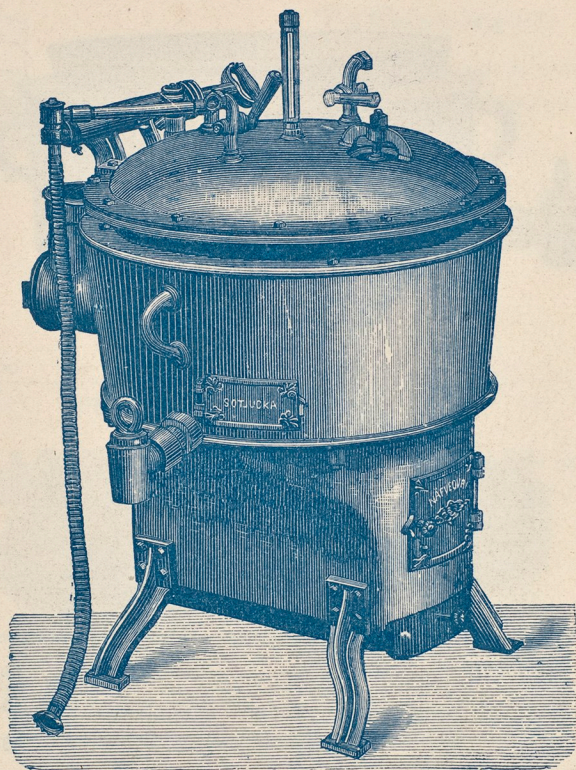


|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| 50 liters rymd ..... | kr. | 50.—  |
| 65 » » .....         | »   | 56.—  |
| 80 » » .....         | »   | 65.—  |
| 105 » » .....        | »   | 74.—  |
| 130 » » .....        | »   | 84.—  |
| 160 » » .....        | »   | 92.—  |
| 210 » » .....        | »   | 120.— |
| 260 » » .....        | »   | 140.— |

För metallkranar ökas priset med 6 kronor.



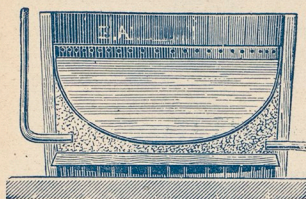
## Näfveqvarns ånggrytor, apterade till ångpannor.



|                       | 105 liter | 160 liter |
|-----------------------|-----------|-----------|
| Utan pump .....       | Kr. 185.— | Kr. 210.— |
| Med pump .....        | » 215.—   | » 240.—   |
| Profvarekrantar ..... | Kr. 12.—  |           |



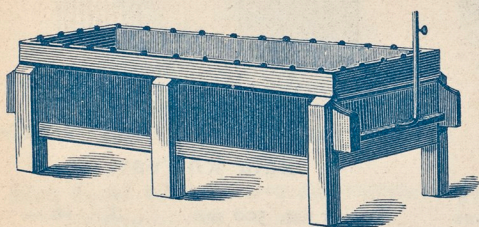
## Jernbandade Ostkar.



A med förtennt konvex kopparbotten och B helt klädd med förtennt kopparplåt. Ångan till karet införes från en ångpanna eller ånggryta.

Full armatur medföljer, bestående af aftappningskran, kondenseringskran, förskrufning, säkerhetsventil, sugventil och kopparrör inom karet.

| Rymd i liter c:a                                      | 300   | 400   | 525   | 650   | 800   | 1050  | 1300  |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Pris med förtennt konvex kopparbotten, komplett Kr.   | 135.— | 145.— | 155.— | 165.— | 175.— | 195.— | 215.— |
| Pris med hel invändig förennt kopparbekläd- nad ..... | 185.— | 215.— | 230.— | 245.— | 260.— | 300.— | 355.— |
| Pris med d:o d:o lättare »                            | 165.— | 175.— | 185.— | 210.— | 250.— | —     | —     |



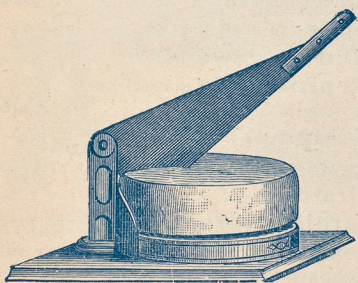
## Svenska aflånga Ostkar, Amerikansk modell

med ytterkar af trä och innerkar af förtennt stålplåt, samt armatur.

|                                                |     |     |      |      |      |
|------------------------------------------------|-----|-----|------|------|------|
| För ystning af liter .....                     | 600 | 800 | 1000 | 1300 | 1500 |
| Mjölkebehållare af extra tjock stålplåt... Kr. | 175 | 190 | 225  | 265  | 310  |

## Ostskärare

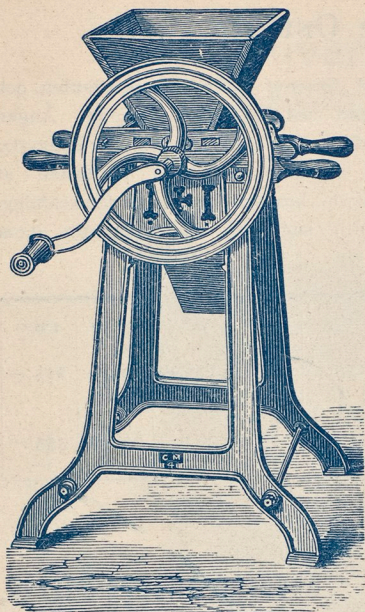
för Mejerier, Handelsbodar, Hotell etc.



Denna ostskärare är en enkel och solid apparat, afsedd för sonderdelning af ost på ett lättare och bekvämare sätt, än hittills begagnats; den är praktisk, lättskött och prydlig.

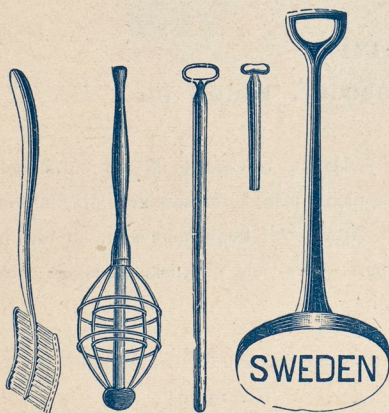
Pris med skärbräde och stålknif  
Kr. 13.50.





**Ostqvarnar,**  
med förtennta valsar.

- A med ram att lägga öfver  
ett kar ..... Kr. 35.—  
C med jernställning enligt  
ritning ..... » 45.—



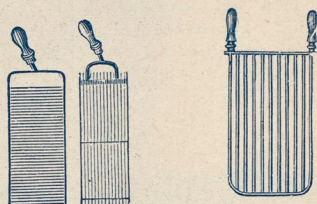
## Oströrare

af förtennt messingstråd.

Kr. 15.—

## Ostlyror.

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Pris 500 mm. .... | Kr. 11.— |
| » 600 » .....     | » 12.—   |
| » 700 » .....     | » 13.50  |

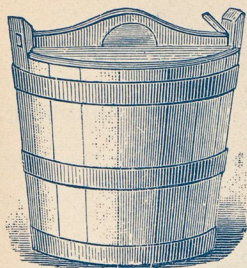


**Ostbrytningsknifvar**  
med horisontala eller verti-  
kala knifvar.

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Pris pr par, 500 mm. .... | Kr. 18.— |
| » » 600 » .....           | » 21.—   |

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Ostsabel .....                                   | kr. 2.— |
| Ostkräklor .....                                 | » 10.—  |
| Ostgrep .....                                    | » 5.—   |
| Ostprofvare .....                                | » 0.85  |
| Ostnummer pr sats .....                          | » 1.50  |
| Ostbokstäfver pr styck ...                       | » 0.60  |
| Brännjern anskaffas på beställning.              |         |
| D:o »Sweden» .....                               | kr. 3.— |
| Smörprofvare af gjutstål, fin-<br>polerade ..... | » 3 à 6 |
| Smörstämpel från kr. 5 till                      | » 25.—  |
| Smörskedar (pr 4 st.) .....                      | » 2.50  |
| Smörstötär .....                                 | » 1.75  |
| Separatorsnören om 5.3 mtr                       | » 2.25  |
| Reservdelar till separatorer till<br>fabrikpris. |         |





## Smörbyttor

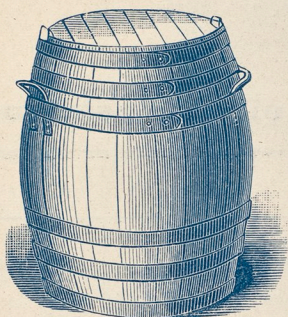
af prima bokträ.

|               |       |      |       |        |     |      |     |
|---------------|-------|------|-------|--------|-----|------|-----|
| Rymd i kilo   | 2 1/2 | 5    | 8 1/2 | 12 1/2 | 17  | 20   | 25  |
| Pris..... Kr. | 3.25  | 3.75 | 4.25  | 4.75   | 5.— | 5.50 | 6.— |

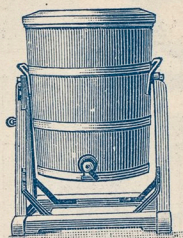
## Smördrittlar.

Pr styck ..... Kr. 1.85

## Gräddtunnor.



N:o 1.



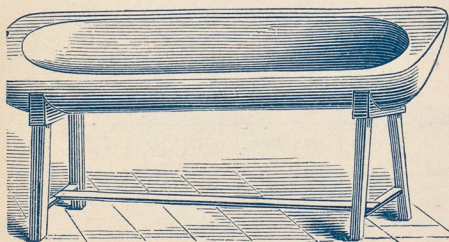
N:o 2.

**N:o 1, af ekträ,** utvändigt fernissade, med galv. beslag och handtag.

|              |      |      |      |      |      |      |      |
|--------------|------|------|------|------|------|------|------|
| Literrymd... | 50   | 80   | 100  | 125  | 160  | 200  | 260  |
| Pris ... Kr. | 11.— | 13.— | 14.— | 16.— | 18.— | 22.— | 25.— |

**N:o 2, af furu,** invändigt klädda med förtent plåt och försedda med aftappningskran, målade utvändigt.

|                  |          |      |      |      |       |
|------------------|----------|------|------|------|-------|
| Literrymd.....   | 125      | 165  | 200  | 250  | 300   |
| Kopparplåt ..... | Kr. 65.— | 75.— | 80.— | 90.— | 100.— |
| Stålplåt.....    | » 45.—   | 50.— | 55.— | 62.— | 68.—  |



## Smörtråg

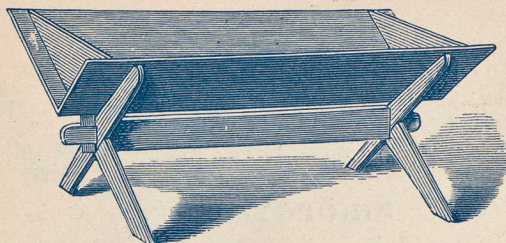
af prima bokträ,

så vidt möjligt qvistfritt, och i ändarne försedda med starka fästen, som hindra söndersprickning, utan fotställning.

|                                  |           |            |            |            |
|----------------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Utvändig längd och bredd ... mm. | 900 x 400 | 1030 x 430 | 1200 x 500 | 1800 x 600 |
| Prima .....                      | Kr. 20.—  | 25.—       | 30.—       | 50.—       |

Sekunda levereras på begäran till lägre pris.





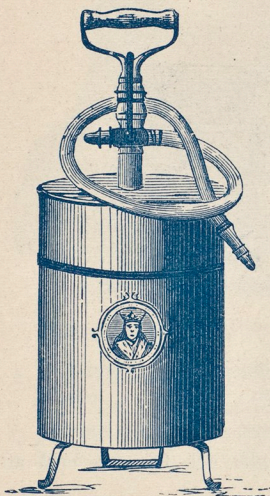
## Smörtråg

af prima bokplank,  
med 198 à 222 mm. djup  
och 595 mm. bredd.

Längd..... mm.    1,500    2,000    2,500    3,000

Pris utan fotställning ..... Kr.    22.—    25.—    28.—    32.—

Med fotställning Kr. 3.— extra.



## Brand- eller Slaskhinkar.

| Liter.....                    | 8    | 10   | 13   | 16   |
|-------------------------------|------|------|------|------|
| A af galv. plåt utan lock Kr. | —    | 1.—  | 1.25 | —    |
| B » » » med » »               | 1.75 | 2.—  | —    | 2.25 |
| B » zinkplåt » » »            | 1.30 | 1.50 | —    | 1.80 |

## Handtrycksprutor

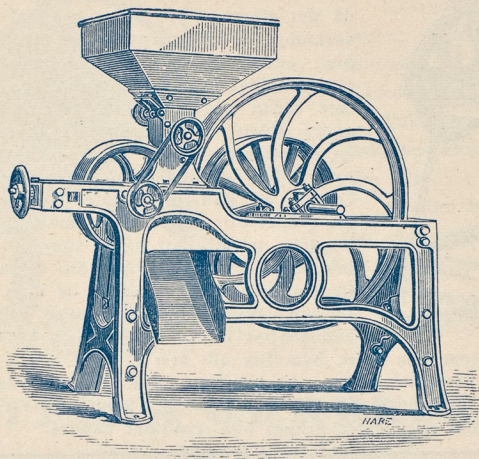
af galv. jernplåt..... Kr. 2.—

## PYTS-SPRUTOR.

| Benämning |                                |           |     |        | Ger vatten<br>i minuten | Pytsens rymd | Slangens<br>längd | Strålllängd | Kärlet af svart<br>jernplåt | Kärlet af galv.<br>jernplåt | Kärlet<br>af koppar |
|-----------|--------------------------------|-----------|-----|--------|-------------------------|--------------|-------------------|-------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| N:o       | SS                             | utan lock | med | fötter | grågrön...              | liter        | liter             | mm.         | mtr                         | Kr.                         | Kr.                 |
| »         | S                              | »         | »   | »      | röd .....               | 18           | 19                | 742         | 13                          | 7.50                        | 18.—                |
| »         | B                              | »         | »   | »      | » .....                 | 18           | 19                | 742         | 13                          | 8.50                        | 19.—                |
| »         | OB                             | »         | »   | utan   | » .....                 | 18           | 19                | 742         | 13                          | 10.—                        | 20.—                |
| »         | OOB                            | med       | »   | »      | » .....                 | 18           | 19                | 742         | 13                          | —                           | 22.—                |
| »         | BB                             | »         | »   | med    | » .....                 | 23           | 19                | 891         | 15                          | —                           | 27.—                |
| »         | BB <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | utan      | »   | »      | » .....                 | 23           | 19                | 891         | 15                          | 17.—                        | 27.—                |
| »         | BBB                            | med       | »   | »      | » .....                 | 50           | 32                | 891         | 19                          | 27.—                        | 40.—                |
| »         | BBB                            | med       | »   | »      | » .....                 | 50           | 39                | 1188        | 19                          | —                           | 48.—                |



## Malt- och Sädesskrossar.



med en större och en mindre slät vals för krossning af hafre och andra sädesslag. Märkena AA 1 och A 7 eigna sig särskildt för krossning af malt genom att de hafva extra breda valsar. Valsarnes ställning och deraf följande gröfre eller finare krossning regleras med handskruf.

| Märke | Valsarnes       |              | Hastighet<br>hvarf<br>pr minut | Kraftbehov | Afverkning<br>i<br>hektoliter<br>pr timme<br>c:a | Pris<br>Kronor |
|-------|-----------------|--------------|--------------------------------|------------|--------------------------------------------------|----------------|
|       | diameter<br>mm. | bredd<br>mm. |                                |            |                                                  |                |
| A 3   | 460 × 250       | 76           | 130                            | handkraft  | 1                                                | 110.—          |
| A 4   | 460 × 250       | 113          | 140                            | d:o        | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>                    | 140.—          |
| A 2   | 965 × 250       | 87           | 130                            | vandring   | 2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>                    | 200.—          |
| A 7   | 460 × 250       | 225          | 150                            | ångkraft   | 21 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>                   | 235.—          |
| A 1   | 1,068 × 460     | 100          | 130                            | d:o        | 8                                                | 300.—          |
| AA 1  | 1,068 × 460     | 175          | 125                            | d:o        | 14 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>                   | 425.—          |

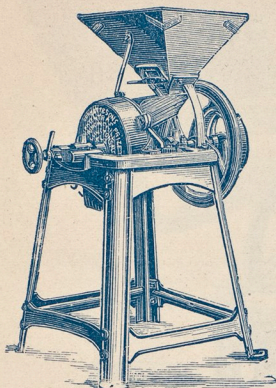
Remskifvor beräknas extra.

## S. Corbett & Sons Gröpqvarnar

tillverkas vid en af Englands äldsta och förnämsta specialverkstäder. Under de 30 år fabriken existerat har tillerkänts densamma närmare 400 pris, hvaraf särskildt nämnes Engelska Hushållnings-Sällskapets första pris af £ 20, i täflan med andra ansedda fabriker.

Corbetts qvarnar hafva från tid till annan undergått väsentliga förbättringar och anses i sitt nuvarande skick kunna fullkomligt täfla med qvarnar som arbeta med stenar. Man kan förmåla icke allenast de olika sädesslagen, utan äfven mais, ärtor, ben, bark, ris, kaffe, kryddor, kemikalier och färger. Malskifvorna



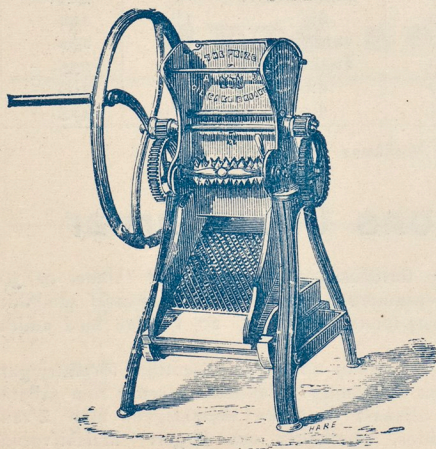


äro kokillhårdade, hårdare än stål och hafva jemförelsevis stora dimensioner samt äro mycket varaktiga. De lemna en mycket tillfredsställande produkt äfven då det erfordras fint gröpe och hafva en rätt stor afverkning. I qvarnarna finnas inga som helst kugg-hjul, endast en axel och två lager, så att det är nästan omöjligt att de komma i olag. Från tratten kommer säden på ett skaksäll (der halm, sten, spik och andra större hårdare föremål aflägsnas) och föres af en patenterad ställbar matareapparat till malskifvorna hvilka äro ställbara för gröfre eller finare gröpning. Genom att kall luft tillföres i jemn ström, förhindras att gröpet blir varmt under malningen. Skulle af en händelse inträffa, att något större eller hårdare föremål inkommer på malskifvorna äro dessa försedda med en fjederanordning hvarigenom de utan att skadas öppna sig och släppa igenom detsamma. Reservmalskifvor tillhandahålles för billigt pris och kunna med ringa besvär insättas af hvem som helst, hvarefter allt åter är som nytt. Qvarnarna arbeta med en moderat hastighet af c:a 500 hvarf pr minut och utsändas fullt monterade samt betinga ett mycket lågt pris. Den i tabellen angifna afverkningen afser torr säd; då fuktig sådan eller hafre gröpes blir resultatet mindre.

svär insättas af hvem som helst, hvarefter allt åter är som nytt. Qvarnarna arbeta med en moderat hastighet af c:a 500 hvarf pr minut och utsändas fullt monterade samt betinga ett mycket lågt pris. Den i tabellen angifna afverkningen afser torr säd; då fuktig sådan eller hafre gröpes blir resultatet mindre.

| Märke | Malskifvornas diam.<br>mm. | Remskifvans diam.<br>mm. | Kraftbehof<br>nom. hästkr. | Afverkning<br>pr timme<br>hektoliter<br>c:a | Pris<br>Kronor | Pris<br>för extra<br>malskifvor<br>Kr. |
|-------|----------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| H     | 200                        | —                        | handkraft                  | 1½                                          | 80.—           | 8.50                                   |
| N 1   | 305                        | 200                      | 1 à 2                      | 7                                           | 130.—          | 12.—                                   |
| XLO   | 345                        | 250                      | 2 à 3                      | 12                                          | 200.—          | 17.—                                   |
| XL 1  | 380                        | 305                      | 3 à 4                      | 18                                          | 245.—          | 19.—                                   |
| XL 2  | 460                        | 355                      | 3½ à 5                     | 25                                          | 265.—          | 23.—                                   |
| XL 3  | 560                        | 355                      | 5 à 8                      | 32                                          | 350.—          | 30.—                                   |

Qvarnarna H. och N 1 hafva trästativ alla, öfriga jernstativ.



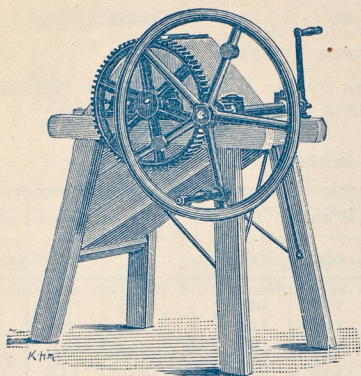
## Oljekakskrossar

för finare och gröfre krossning med ställbar tratt för hela kakor eller mindre stycken, samt säll och tvänne lådor. Valsarne äro kokillhårdade och kunna ställas för krossning af **olika groflek**, maskinen är stark och lätt att arbeta med.

|             | Valsarnes<br>bredd mm. | Pris<br>Kr. |
|-------------|------------------------|-------------|
| N:o 1 ..... | 280                    | 60.—        |
| » 2 .....   | 370                    | 65.—        |
| » 3 .....   | 410                    | 75.—        |



## Kombinerad Raps- och Solrosfrökaks-Kross.



Krossningen verkställes af tvenne 300 mm. valsar, sammansatta af med grofva tänder försedda gjutna skifvor.

Valsarne äro ställbara, så att kakorna krossas mer eller mindre fint.

Använd för handkraft krossar den omkring 250 kilogram pr timme.

Pris för handkraft ..... Kr. 85.

» » maskinkraft ... » 120.

## FROSTFRIA GÅRDSPUMPAR

med nedsänkt kanna.

| Pumpens n:r.....                   | 8 C  | 9 C  | 10 C |
|------------------------------------|------|------|------|
| Sugrörets diam., mm. ....          | 38   | 38   | 50   |
| Cylinderns » » .....               | 80   | 93   | 105  |
| Slagets längd .....                | 130  | 180  | 190  |
| Vattenmängd i liter pr minut ..... | 30   | 50   | 70   |
| Pris ..... Kr.                     | 28.— | 38.— | 50.— |

## BOMULLSMASKINREMMAR.

Bomullsremmarne egna sig bäst att användas der luftens fuktighetsgrad är konstant och de äro bättre än läderremmar i antingen fuktiga, ånguppfyllda eller ock mycket torra lokaler. Till följd af sin jemnhet slira de mindre än läderremmarne och lämpa sig synnerligen väl der en jemn gång är af vikt.

Vid skarfning af bomullsremmar bör hål göras med en grof pryl, aldrig med huggpipa, emedan remmen då försvagas genom varptrådarnes afskarfning.

### Jonsereds hemväfda Bomullsremmar

äro billigare än de sydda, hvarföre de ock fått en mycket stor användning. Märkena oo, ooo och oooo beteckna endast olika tjocklek, kvaliteten är i öfrigt densamma. De bruna användas allmännast, de hvita äro något mera känsliga för fuktighet, men föredragas der största grad af snygghet och luktfrihet önskas, såsom i qvarnverk, mejerier och dylikt.



Vid å Jernkontorets profningsanstalt gjorda jemförande försök visade sig hållfastheten i medeltal vara för 4 tums remmar:

| Läder. | Jonsereds | oo   | ooo  | oooo |
|--------|-----------|------|------|------|
| 1350   |           | 1200 | 2100 | 4000 |

hvidan ooo kan anses mer än väl motsvara styrkan af en enkel bästa läderrem.  
Remgafflar för dessa remmar böra helst förses med trärullar.

*Pris pr meter:*

| Märke              |     | Hvita |     |      | Bruna |     |      | Märke              |     | Hvita | Bruna |
|--------------------|-----|-------|-----|------|-------|-----|------|--------------------|-----|-------|-------|
|                    |     | oo    | ooo | oooo | oo    | ooo | oooo |                    |     | oooo  |       |
| Bredd i millimeter | 50  | 67    | 101 | 135  | 74    | 108 | 142  | Bredd i millimeter | 175 | 296   | 313   |
|                    | 62  | 74    | 111 | 148  | 81    | 118 | 155  |                    | 200 | 337   | 354   |
|                    | 75  | 81    | 121 | 162  | 88    | 128 | 168  |                    | 225 | 377   | 394   |
|                    | 87  | 88    | 131 | 175  | 95    | 138 | 182  |                    | 250 | 418   | 438   |
|                    | 100 | 95    | 141 | 189  | 102   | 148 | 196  |                    | 275 | 458   | 478   |
|                    | 113 | 102   | 152 | 202  | 110   | 160 | 212  |                    | 300 | 498   | 519   |
|                    | 125 | 110   | 162 | 216  | 118   | 172 | 226  |                    | 325 | 539   | 560   |
|                    | 137 | 118   | 175 | 236  | 128   | 189 | 249  |                    | 350 | 579   | 606   |
|                    | 150 | 128   | 192 | 256  | 140   | 206 | 269  |                    | 375 | 620   | 653   |

## Sydda Bomulls-maskinremmar,

s. k. Skandiaremmar.

### Pris i Kronor pr löpande meter.

(Rabatt lemnas äfven för mindre partier.)

| Bredd mm. | 4-dubbla | 5-dubbla | 6-dubbla | 7-dubbla | 8-dubbla | 9-dubbla | 10-dubbla |
|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| 25        | 0.85     | —        | —        | —        | —        | —        | —         |
| 50        | 1.70     | 1.96     | —        | —        | —        | —        | —         |
| 76        | 2.25     | 2.94     | —        | —        | —        | —        | —         |
| 101       | 3.40     | 3.92     | 4.48     | —        | —        | —        | —         |
| 127       | 4.25     | 4.90     | 5.60     | —        | —        | —        | —         |
| 152       | 5.10     | 5.88     | 6.72     | 7.50     | 8.34     | —        | —         |
| 178       | 5.95     | 6.86     | 7.84     | 8.75     | 9.73     | —        | —         |
| 202       | 6.80     | 7.84     | 8.96     | 10.—     | 11.12    | —        | —         |
| 228       | 7.65     | 8.82     | 10.08    | 11.25    | 12.51    | —        | —         |
| 254       | 8.50     | 9.80     | 11.20    | 12.50    | 13.90    | 15.20    | 16.90     |
| 279       | 9.35     | 10.78    | 12.32    | 13.75    | 15.29    | 16.72    | 18.59     |
| 305       | 10.20    | 11.76    | 13.44    | 15.—     | 16.68    | 18.24    | 20.28     |
| 330       | 11.05    | 12.74    | 14.56    | 16.25    | 18.07    | 19.76    | 21.97     |
| 355       | 11.90    | 13.72    | 15.68    | 17.50    | 19.46    | 21.28    | 23.66     |
| 381       | 12.75    | 14.70    | 16.80    | 18.75    | 20.85    | 22.80    | 25.35     |
| 406       | 13.60    | 15.68    | 17.92    | 20.—     | 22.24    | 24.32    | 27.04     |
| 432       | 14.45    | 16.66    | 19.04    | 21.25    | 23.63    | 25.84    | 28.73     |



## Bomullstrassel.

|                         |             |      |
|-------------------------|-------------|------|
| Spoltrassel N:o 1 ..... | pr kilo Kr. | 0.90 |
| » » 2 .....             | » » »       | 0.80 |
| Bästa repade .....      | » » »       | 0.80 |
| Prima d:o .....         | » » »       | 0.70 |
| » tvättadt .....        | » » »       | 0.60 |
| » kulört .....          | » » »       | 0.45 |

## MASKINOLJA.

|                               | I fat om 200 kg.           | I ankare om 36 kg |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------|
| <b>Rysk Maskinolja</b> .....  | pr kilo 25 öre             | 30 öre            |
| <b>Stjernolja B</b> .....     | » 43 »                     | 48 »              |
| <b>D:o J</b> .....            | » 55 »                     | 65 »              |
| <b>Separatorolja</b> .....    | » 45 »                     | 50 »              |
| <b>Cylinderolja A A</b> ..... | i bleckkärl om c:a 12½ kg. | Kr. 7.—           |

## OLJEKANNOR.

Af bleckplåt..... större Kr. 1.50, mindre Kr. 1.—

## Barnekows ANTI-PANNSTEN

rekommenderas

till undvikande af bildandet af sten i ångpannor

|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| i lådor om 50 kilo ..... | Kr. 1.20 pr kilo |
| i » » 25 » .....         | » 1.25 »         |
| i » » 5 å 10 kilo .....  | » 1.35 »         |

Om till en ångpanna ¼ kilo anti-pannsten användes pr hästkraft, hindras alldeles bildandet af sten i densamma. Preparatet är verksamt under 1 å 2 månader ifall vattnet ej utsläppes ur pannan. Då denna tömmes, bör anti-pannsten ånyo tillsättas.

## INTYG:

Helsingborg d. 19 Jan. 1892.

S. Barnekows Kem. Tekn. Laboratorium, Malmö.

Besvarande Edert ärade af den 15 d:s få meddela att vi äro fullt belåtna med den af Eder levererade Anti-Pannstenen,

som visat sig till fullo uppfylla det med densamma afsedda ändamålet.

Högaktningsfullt

Helsingborgs Margarin-Aktiebolag

Joh. I. Nelson.



Sköldstad, Bankeberg d. 22 Jan. 1892.

Till S. Barnekows Kem. Tekn.  
Laboratorium, Malmö.

Till svar å Eder skrifvelse får jag härmed lämna, det jag tror mig hafva funnit Eder AntiPannsten är bättre än hvad jag förut använt. Den motsvarar fullt sitt ändamål att förekomma pannsten och ställer sig förhållsvis billigt.

Högaktningsfullt  
J. W. Petersén.

Som jag de senare 3 åren begagnat mig af herr S. Barnekows uppfunna Anti-Pannsten till lösning af pannsten i ång-

pannor har den visat sig vara högst fördelaktig, så att jag kan rekommendera densamma till en hvar, som använder ångpannor. Intygas på begäran.

Eslöfs Gjuteri & Mek. Verkstad.

N. Håkansson.

Att Anti-Pannsten af Barnekows tillverkning, som detta och föregående år blifvit använt i härvarande ångpannor, har i det närmaste skyddat dem från pannstensbildning, som förut på jemförelsevis kort tid förstörde dem, har jag härmed nöjet intyga.

Tidö & Vesterås den 12 Mars 1894.

Abr. Lindeberg.

## Träkonserverings= och Impregneringsmedel.

|                                                                |                  |
|----------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Kreosotin</b> , mörkt, i fat om cirka 200 kilo .....        | pr kilo Kr. 0.27 |
| <b>Kreosotin</b> , ljust, » » » 200 » .....                    | » » 0.25         |
| <b>Excelsior Carbolineum</b> i fat om cirka 200 kilo » » ..... | » » 0.25         |
| <b>Excelsior Carbolineum</b> , extra, » » » 200 » » » .....    | » » 0.27         |

Verkningar och fördelar af **kreosotinerings-processen** kunna ordnas i följande:

1. Porernas utfyllning åstadkomma en större fasthet, i det att träet genom hela sin massa förvandlas till ett mer eller mindre massivt block. Dessutom är denna fysikaliska verkan af vikt då fuktighet härigenom afhållas.
2. Kreosotinet lukt förhindrar ej blott utvecklingen af sådana mikroorganismer, hvilka verka förstörande på virket, utan är äfven de flesta lägre djur vidrig.
3. I kreosotinet befintliga ämnen verka ej endast antiseptiskt, utan besitta äfven förmågan att koagulera cellsaftens ägghvita, hvilket, under vissa omständigheter, som ofvan blifvit anfördt, spelar en viktig roll vid träkonservering.

När nu dessa medel stå till buds för ett **varaktigt skydd af virke**, bör väl ingen praktisk och ekonomisk person försumma dessas användning vid alla de mångfaldiga tillfällen der de kunna komma till bruk.

**Kostnaden för bestrykning af en uthuslänga med någon af dessa oljor är en bagatell, jemförd med utgifterna för en ny brädbeklädnad!**



## BRUKSANVISNING.

**Kreosotinet** bör helst användas uppvärmdt till 100° C., då det vid denna temperatur är betydligt mera lättflytande än vid vanlig och följaktligen lättare absorberadt. Fördelaktigast är om det för impregnering afsedda virket kan nedläggas i det uppvärmda kreosotinet. Ett sådant tillvägagående är i synnerhet till stor fördel för virke som nedlägges i jorden, t. ex. jernvägssleepers, hvilka beräknas skola ligga i jorden under flera år och alltså på en gång böra upptaga en tillräcklig mängd kreosotin för att kraftigt kunna motstå den förstörande inverkan af väta, mikroorganismer, svamp, mask m. m. Man kan äfven med visshet antaga, att detta **varma kreosotinbad** utvidgar träets kapillära kärl och att härigenom upptages en större mängd af det tunnflytande kreosotinet än som blifvit fallet vid endast bestrykning, då oljan i tunnare lager hastigt afkyles, följaktligen återtager sin större täthet och blir mindre lätt absorberadt. Då endast bestrykning användes, bör särskild omsorg egnas åt träets ändtytor, då dessa äro mest emottagliga för allt som bidrager till dess förstöring. Bestrykningen bör helst företagas 2 à 3 gånger med 1 à 2 dagars mellantid och gifver då ett tillräckligt tjockt och för konservering erforderligt lager.

Bestrukna föremål erhålla i början en ljusare och efter någon tid en vacker, mörkt kastanjebrun färg.

**OBS.!** Kreosotinet bör alltid noga omskakas eller omröras före användningen, ty i hvila, och i synnerhet vid lägre temperatur, afsätta sig för konserveringen värdefulla beståndsdelar, hvilka vid lindrig värme åter lätt upplösas.

**OBS.!** Vid bestrykning af byggnader m. m. bör om möjligt bestrykningen företagas i skuggan och ej när solen ligger för starkt på, emedan de från kreosotinet bortgående ångorna åstadkomma sveda å arbetarens ansigtshud. Kan ansigtet på lämpligt sätt skyddas t. ex. genom en »mask», är sol och värme till intet hinder för arbetet; tvärtom befordrar värmen kreosotinets insugning i virket. Ett godt medel mot ofvannämnda olägenhet är, att ingnida ansigtet med något fett: olja, vaselin, talg eller dylikt, då huden härigenom blir betydligt mindre lätt angripen.

Vid uppvärmning af kreosotin utomhus bör man ställa sig med ryggen mot vinden.

Uppvärmning af mindre kvantiteter sker lämpligt genom att i oljan inkasta en upphettad sten.

Vid varm impregnering varnas från att låta vare sig **Kreosotin** eller **Excelsior Carbolineum** nå kokpunkten, då trä vid en temperatur liggande något öfver 120° C. börjar försvagas och vid 150° allvarsamt angripes.

Med ett kilo kreosotin kan 6 □-meter hyfladt trä och 5 □-meter ohyfladt trä bestrykas.



## Blå superior Vagnssmörja

från

S. Barnekows Tekn. Kem. Laboratorium, Malmö,  
är ett förträffligt smörjämne, som **endast**  
innehåller **fett**.

### Prislista.

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| På fat om 200 liter.....           | pr liter 23 öre |
| » » » 100 » .....                  | » 25 »          |
| » » » 50 » .....                   | » 27 »          |
| » » » 25 » .....                   | » 28 »          |
| » » » 15 » .....                   | » 29 »          |
| » » » 8 » .....                    | » 30 »          |
| I lådor om 25 askar å 2 liter..... | pr ask 65 »     |
| » » 50 » å 1 » .....               | » 35 »          |
| » » 100 » å 1/2 » .....            | » 20 »          |

**Inklusive emballage.**

## S. Barnekows Sjelfblankande Lädersvärta

för

**seldon, vagnsläder och finare skodon**  
gifver strax en djupsvart glans, torkar genast, smetar icke  
samt är alldeles oskadligt för lädret.

**Bruksanvisning.** Lädret rengöres väl, hvarefter svärtan påstrykes  
med den vid korken anbragta svampen.

**Obs.!** Man påakte nog att endast smörja ett *tunnt* lager, samt att  
all borstning undvikas.

|                                     |                               |                   |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Svart                               | I glasflaskor å 1 liter ..... | Kr. 2.— pr flaska |
|                                     | I » å 1/4 » .....             | » 0.50 »          |
|                                     | I » å 1/8 » .....             | » 0.30 »          |
| Brun, i glasflaskor å 75 gram ..... |                               | » 0.30 »          |

 **OBS.!** Bruksanvisning å hvarje flaska.   
**Aktas väl för frost.**

## Consistent-Maskinfett.

|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| På originalfat c:a 170 kilo ..... | Kr. 0.60 pr kilo. |
| » kuttingar c:a 50 » .....        | » 0.65 »          |
| » » c:a 12 1/2 » .....            | » 0.70 »          |



## Vaselin.

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| På originalfat om c:a 175 kilo ..... | Kr. 0.56 pr kilo |
| » kuttingar » » 50 » .....           | » 0.65 »         |
| » » » » 12½ » .....                  | » 0.70 »         |
| » bleckburkar » » 5 » .....          | » 4.25 pr burk   |
| » » » » 1 » .....                    | » 1.10 »         |

Hufvuddepôt för norra och mellersta Sverige samt Finland  
af

S. Barnekows Tekn. Kem. Laboratoriums  
**Prima Svenska Concentr. Glycerin-Bad**  
och

**Naftalinbad till Kreaturstvätt.**

(Garanteradt **fritt** från arsenik, koppar, bly och andra  
beståndsdelar af metallisk natur.)

**REGISTRERADT**

**FABRIKS-MÄRKE.**



|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1/2 kilo bleckkärl, Glycerin-Bad | à Kr. 0.75 pr st. |
| 1 » » » »                        | à » 1.30 »        |
| 2 » » » »                        | à » 2.50 »        |
| 5 » » » »                        | à » 5.50 »        |
| 10 » » » »                       | à » 10.— »        |

**Inklusive bleckkärl.**

*OBS.! Fullständig bruksanvisning å hvarje kärl.*



1 kilo koncentrerad Glycerin-Bad är tillräcklig till 10 à 20 kor; i allmänhet räknas 1 kilo Glycerin-Bad till 45 liter vatten, hvilken lösning **ovilkorligen** dräper all ohyra. Derjemte gör badet, i den på bruksanvisningen angifna lösningen, ullen **mjuk** och **glänsande** samt **befordrar** mycket densammas **växt**.

REGISTRERADT

FABRIKS-MÄRKE.



|               |                        |                     |     |      |
|---------------|------------------------|---------------------|-----|------|
| På halfbutelj | om $\frac{1}{3}$ liter | <b>Naftalin-Bad</b> | Kr. | 0.75 |
| » helbutelj   | » $\frac{2}{3}$ »      | »                   | »   | 1.25 |
| » bleckkärl   | » 6 »                  | »                   | »   | 7.50 |
| » halfankare  | » 20 »                 | »                   | »   | 25.— |
| » helankare   | » 40 »                 | »                   | »   | 45.— |

Inklusive emballage.

BRUKSANVISNING:

☛ Upplöses i kallt, färskt vatten ☛

(ej kall-, och ej heller salt vatten).

A. För nötkreatur och hästar:

En helbutelj Naftalin-Bad upplöses i cirka 33 liter vatten (= 1 del till 50 delar) **på så sätt**, att Naftalin-Badet tömmes i ett tomt blandningskar, hvar efter till en början **endast** cirka  $6\frac{1}{2}$  liter kallt vatten **så småningom och under ständig och jemn vispning** hälls på preparatet. När detta är gjort, tillsättes resterande  $26\frac{1}{2}$  liter vatten — dock under fortfarande ständig omröring, hvarvid en vit emulsion uppstår. Önskas badet **ljumt**, ernås åstundade temperatur således, att de sista ( $26\frac{1}{2}$ ) literna tillsätts **så pass hett**, att den för det färdiga badet lämpligaste temperaturen (cirka 25 à 30° Celsius) erhålles. Kreaturen öfvergjutas nu, ett i sänder, långsamt med lösningen, samtidigt med att 2 man, en från hvardera sidan, grundligt och väl borsta samt fullkomligt rengöra djuren, hvarvid det noga bör iakttagas, att vätskan framkommer **öfverallt** (på hufvudet, under buken samt kring horn- och svansroten). Genom en dylik tvättning **dödas** ovilkorligen all ohyra, liksom äfven gamla sår och hudsjukdomar hastigt läkas.

Då en omsorgsfull blandning är af största vikt, vore, vid tvätt af ett större antal kreatur, lämpligast om blott en spann i sänder blandades: man håller t. ex. 26 centiliter Naftalin-Bad i en spann, tillsätter så småningom under ständig vispning 13 liter kallt vatten (eller, om så önskas, första hälften kallt, andra varmt) och fortfar härmed tills badkaret är fylldt och af lagom temperatur. Ett dylikt tillvägående gifver förhållandet 1 del till 50 delar och tillförsäkrar en god blandning.

Tvättning af nötboskap underlättas väsentligt, om djurens svans och hals dess förinnan klippas.

B. För får, lam, hundar etc.:

Dessa djurs tvättning försiggår i en lösning af en helbutelj Naftalin-Bad till 40 liter vatten (= 1 del till 60 delar), tillredt enligt föranförda anvisning, men kan lösningen vara något svagare till smärre klippta lam. Då större fårflockar skola badas, är neddoppning att rekommendera. Genom att i höns hus — hvar annan dag en veckas tid — bestryka väggar, golf, tak och pinnar med en lösning af 1 : 40 fördrivas parasiter från höns och kalkoner.



### **Allmänna bemärkningar.**

1. Naftalin-Bad är obetingadt att föredraga framför alla utländska kreaturstvättmedel. Det är lättare att använda, hastigare att upplösa, säkrare i sina verkningar samt billigare.

2. Tvättning af ömtåligare, mindre djur, isynnerhet lam, bör helst ske inomhus, men finnes hinder härför, måste den företagas i lugnt och soligt väder, på det djuren ej må förkylas.

3. Efter tvättning af moderfår böra spenarne sköljas med ljust, rent vatten.

4. Som intet badmedel verkar absolut förstörande på ägg af ohyra, måste, då ohyra finnes, tvättningen upprepas inom 8 à 10 dagar.

5. Genom sina desinficerande egenskaper är Naftalin-Badet, använt i en passande lösning (10 centiliter till 2½ liter vatten), ett särdeles verksamt botemedel mot sår, bölder, sadeltryck, reformar samt alla hudsjukdomar etc.

6. På grund af sina ofvannämnda utmärkta egenskaper bör Naftalin-Bad aldrig saknas i något landtbruk, hvarest nötboskap, hästar, svin, får etc. finnas, och skall ett förnuftigt användande i rättan tid årligen inbespara betydliga belopp.

## **Prima Asfalttakpapp för taktäckning, hvarje rulle 15 meter lång.**

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| 1 meter bred takpapp = 15 qvm. .... | Kr. 10.— |
| 0.75 » » » = 11¼ » .....            | » 7.50   |
| 0.60 » » » = 9 » .....              | » 6.—    |
| 0.15 » » täckrems = 2¼ » .....      | » 1.50   |
| 0.125 » » » = 1⅞ » .....            | » 1.25   |

**Takpappen lemnas äfven i halfrullar.**

## **Prima CEMENT.**

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| <b>Ölands Portlands-Cement</b> pr fat..... | Kr. 8.50 |
| <b>Visby</b> d:o      d:o      » .....     | » 8.50   |

*med rabatt vid partiköp.*



Våra **priser** äro gällande mot extra kontant betalning, och **efterkraf** tages af alla okända köpare, som icke uppgifva referenser. **Rabatt** lemnas vid inköp af större partier. **Varorna** levereras fritt om bord eller å jernväg i **Stockholm**, och **försändningen** sker på köparens räkning och risk, under garanti att de vid afsändandet äro oskadade, och upphör vårt ansvar då fraktsedel, konnossement eller mottagningssedel tecknats.

Illustrationerna äro så trogna afbildningar som möjligt, dock kan icke ansvaras för att de alltid motsvara maskinen, ty dels hafva olika storlekar af samma maskin ibland olika utseende, dels företagas ändringar och förbättringar utan att tillfälle gifves att hvarje gång anskaffa ny kliché.

Uppgifter om mått, vikt, afverkning etc. äro så noggranna som möjligt och grundade på fabrikanterns uppgifter, men som vi allt som oftast icke kunna kontrollera desamma, åtaga vi oss intet ansvar för deras riktighet.

Reduktion från gamla till metersystemet är gjord så noga som möjligt, men med små afrundningar.

Sjöassurans ombesörjes på anmodan, men debiteras premien.

Stockholm i Februari 1897.

**O. S. S. BALLÉ & C:o.**



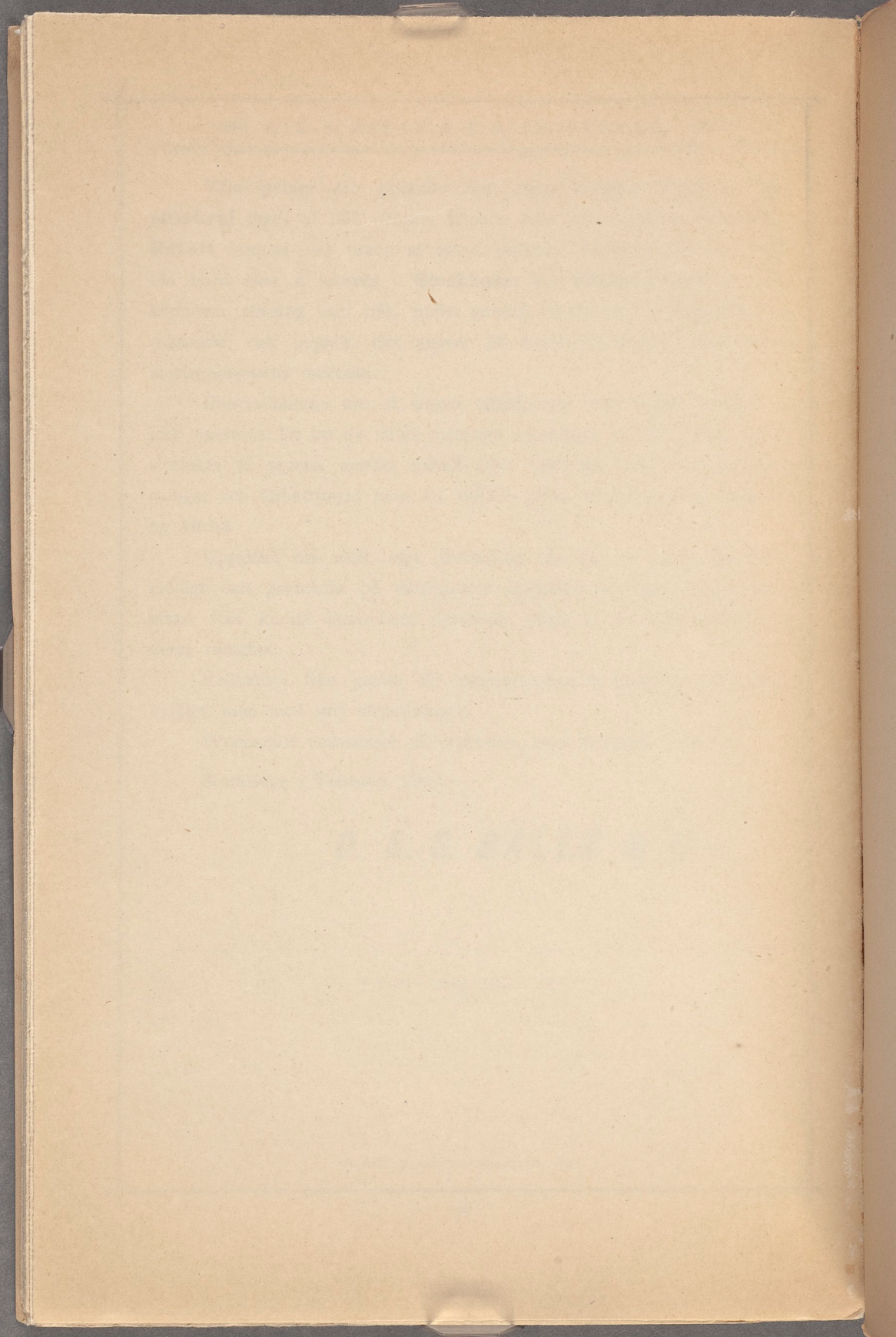
g, och  
renser.  
as fritt  
ker på  
et äro  
t eller

k kan  
olika  
s än-  
skaffa

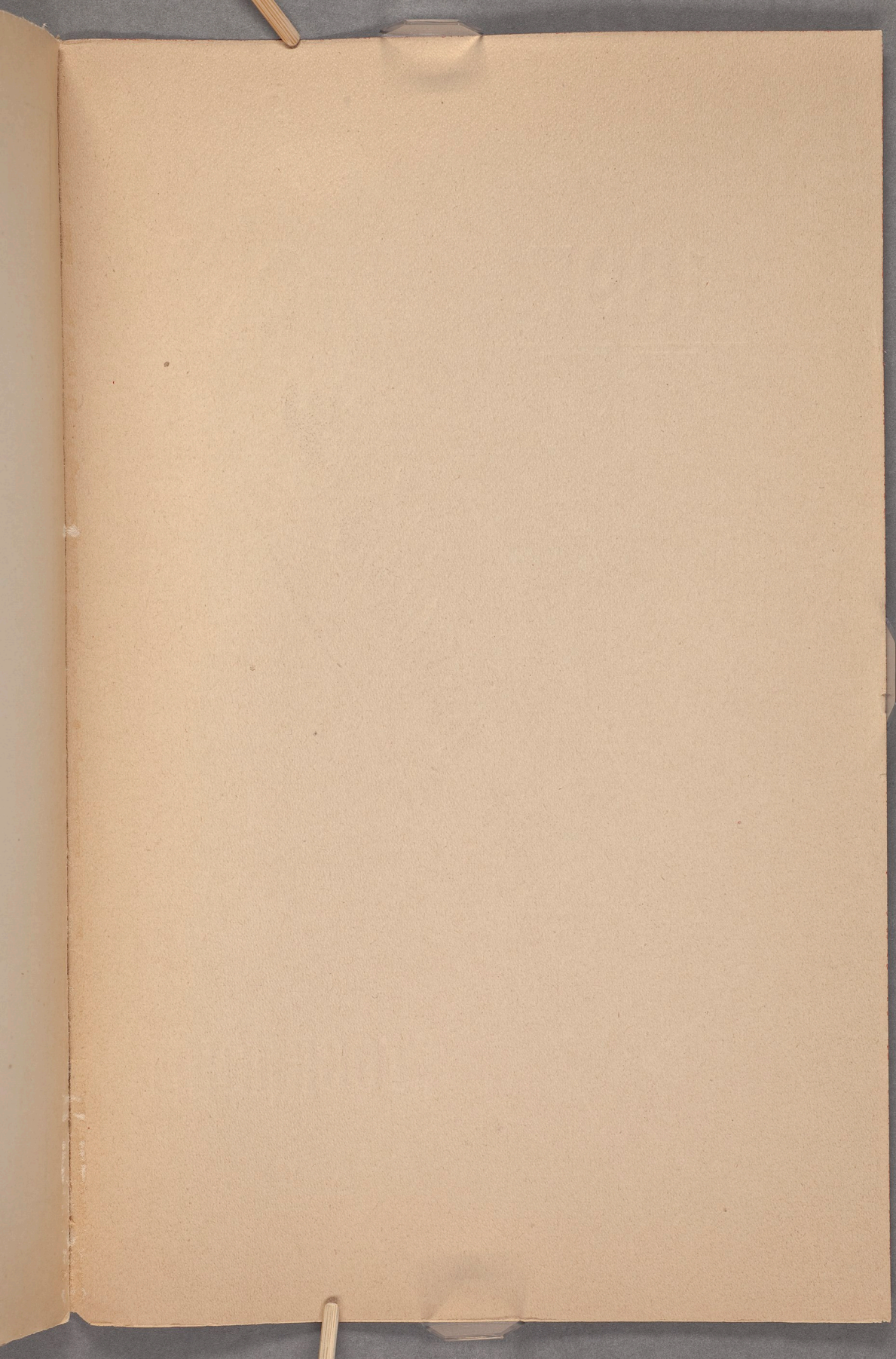
som  
som  
r för

som











1897

---



**O. S. S. Ballé & Co.**

STOCKHOLM