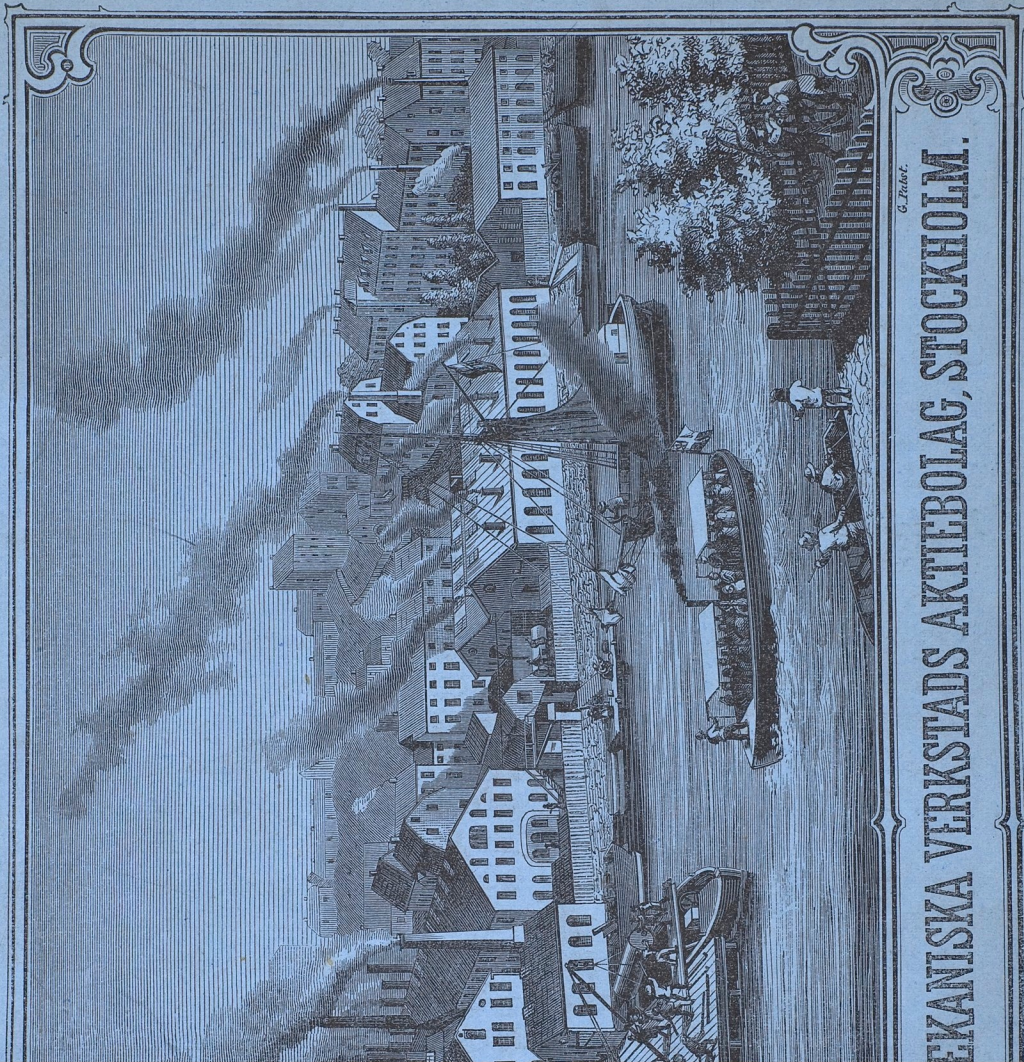


KÖKS-SPISAR.

Affärs
Pris
1800
OKAT

År 1880.



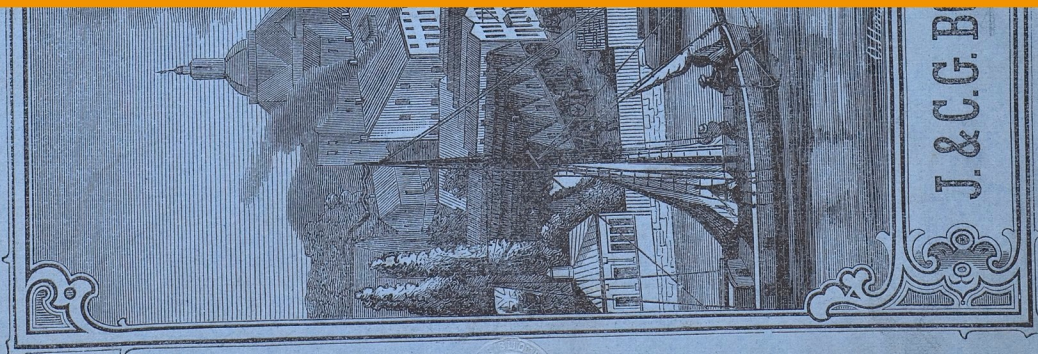
G. Thiel.
EKANISKA VERKSTADS AKTIEBOLAG, STOCKHOLM.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013



National Library of Sweden



J. & C. G. B.

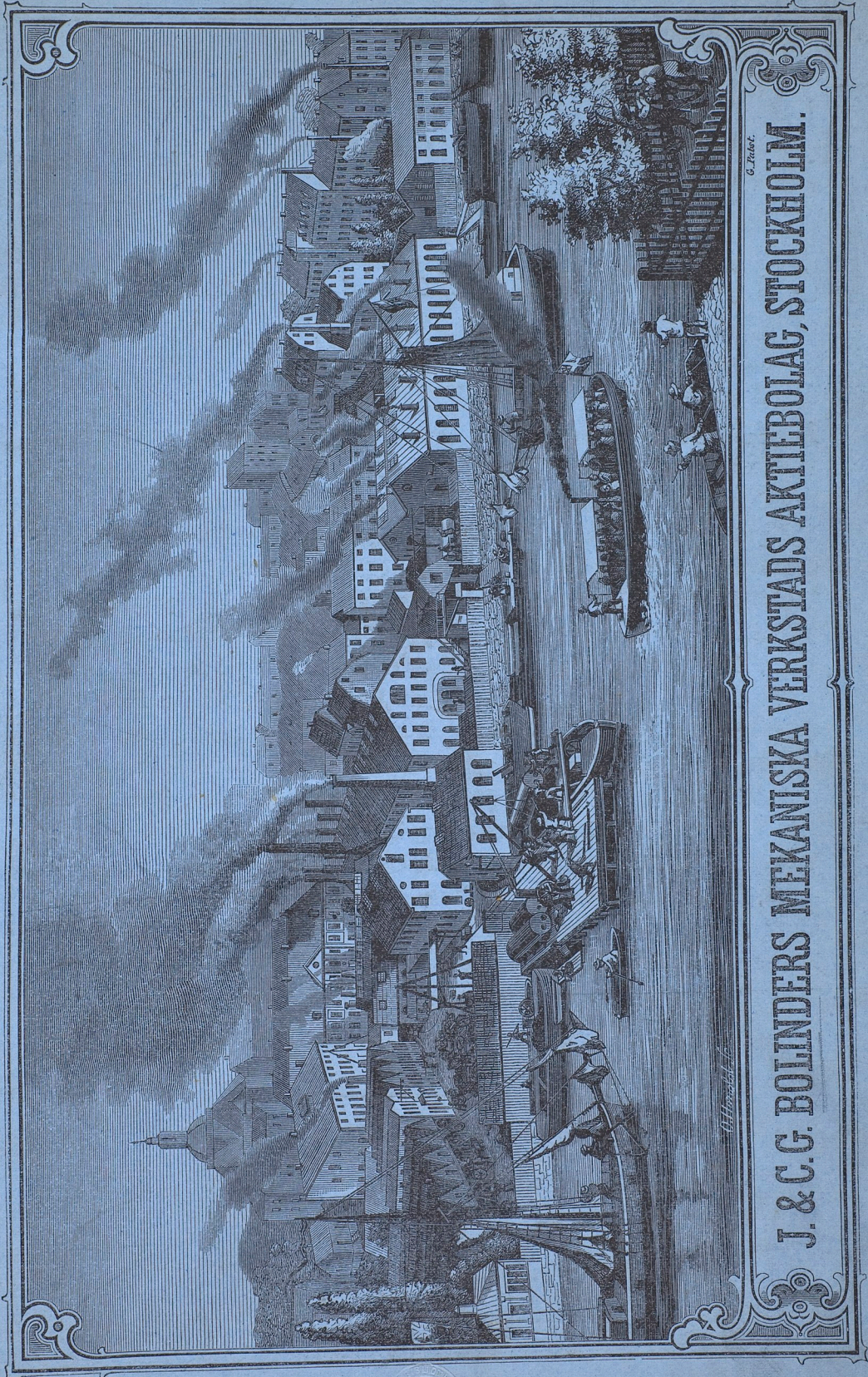
STOCKHOLM, CENTRAL-TRYCKERIET.

1880

År 1880.

KÖKS-SPISAR.

Affärs-
Pris-kalender.
1880-tal
OKAT



G. Thiel.

J. & C. G. BOLINDERS MEKANISKA VERKSTADS AKTIEBOLAG, STOCKHOLM.

1880

Af

J. & C. G. Bolinders Mekaniska Verkstads Aktiebolag

STOCKHOLM

förfärdigas:

Ångmaskiner af alla storlekar, dels för Högtryck, dels för både Högtryck, Expansion och Kondensering; **Lokomobiler**, alla konstruerade för mesta bränslebesparing; **Ånghammare, Ångpumpar, Ångpannor**, Maskineri för **Mjölqvarnar**; **Sågverk**, dels stationära, dels flyttbara, enligt erhållet patent; **Cirkelsågar**, för sågning af plank och bräder, patenterade **Cirkelsågkantbord, Stäfsågar, Delningssågar, Trähyflingsmaskiner, Sågpressar, Såguppskärningsmaskiner** medelst smergelskifvor, **Stenhyflingsmaskiner, Turbiner, Hydrauliska Pressar, Värmeapparater** för Kyrkor, Fabriker och andra lokaler, **Pumpverk, Vattenledningar, Vindspel, Domkrafter, Barkqvarnar** samt alla slags **Maskinarbeten**; patenterade **Köksspisar, Skeppskabysser, Kokkärl** af såväl koppar som jern, patenterade **Varmnugnar** efter s. k. Gurneyska systemet, patenterade "veckade" **Kaminer, Kaminer** med och utan tegelmurning, **Ventilations-Kaminer**, patenterade **Strykugnar, Balkonger, Staket, Spiraltrappor, Fontäner, Vaser, Trädgårdsoffor** och -bord, **Grafmonument, Grafstaket, Kyrkfönster, Takfönster, Portfyllningar, Rännstenar, Stallinnanrede**, såsom: **Krubbor, Häckar, Reglar, Kolonner** och **Stallornament** m. m.



Vedbesparande patenterade

KÖKS-SPISAR

efter ny väsentligen förbättrad konstruktion

af

J. & C. G. BOLINDERS MEKANISKA VERKSTADS AKTIEBOLAG
STOCKHOLM.

Då vi under en lång tid sysselsatt oss med tillverkning af bränslebesparande köksspisar och derunder äfven egnat vår uppmärksamhet åt desammas lämpligaste skötsel, hafva vi ej kunnat undgå att iakttaga en och annan olägenhet, som varit oskiljaktig från de hittills tillämpade konstruktionerna af dylika spisar; och dessa olägenhetens afhjelpande har derföre länge utgjort föremål för vår omtanke.

Bland sådana olägenheter må företrädesvis nämnas, dels den ökade åtgången af bränsle vid de tillfällen då spisens ugn behöfver användas till stekning, brödbakning eller dylikt, samt dels nödvändigheten att vid spisens insättning i köket låta platsen bestämmas af vattenreservoirens och rökrörets läge vid spisens ena eller andra sida.

Efter flera försök hafva vi omsider kommit till den nya konstruktion af spisar, hvarå vi nu tagit patent, och hvilken, förutom åtskilliga andra förbättringar af jmförelsevis mindre betydighet, medför stora praktiska fördelar i här ofvannämnda hänseenden.

Derigenom att stekugnens förut släta sidor gjorts vågformiga eller med andra utstående ytor, ha vi vunnit nära 50 procent större utstrålningsyta för värmet, som dymedelst lemnar åt ugnsrummet en i samma förhållande ökad hetta, görande det möjligt att för sitt ändamål begagna ugnen med långt mindre konsumtion af bränsle, än som eljest skulle behöfts. För

att ännu mer befordra denna ökade uppvärmning af stekugnen, har rökafloppet blifvit placeradt vid midten af spisen, tätt invid ugnens bakvägg, hvilken, likasom sidoväggarna, är med förstorade ytor.

För att stekugnen derföre ej må blifva för mycket varm vid begagnandet af densamma, bör således med dessa spisar iakttagas, att ej så mycket bränsle får inläggas i eldstaden, som eljest är nödvändigt med spisar af äldre konstruktion, der stekugnen omslutes af släta sidor.

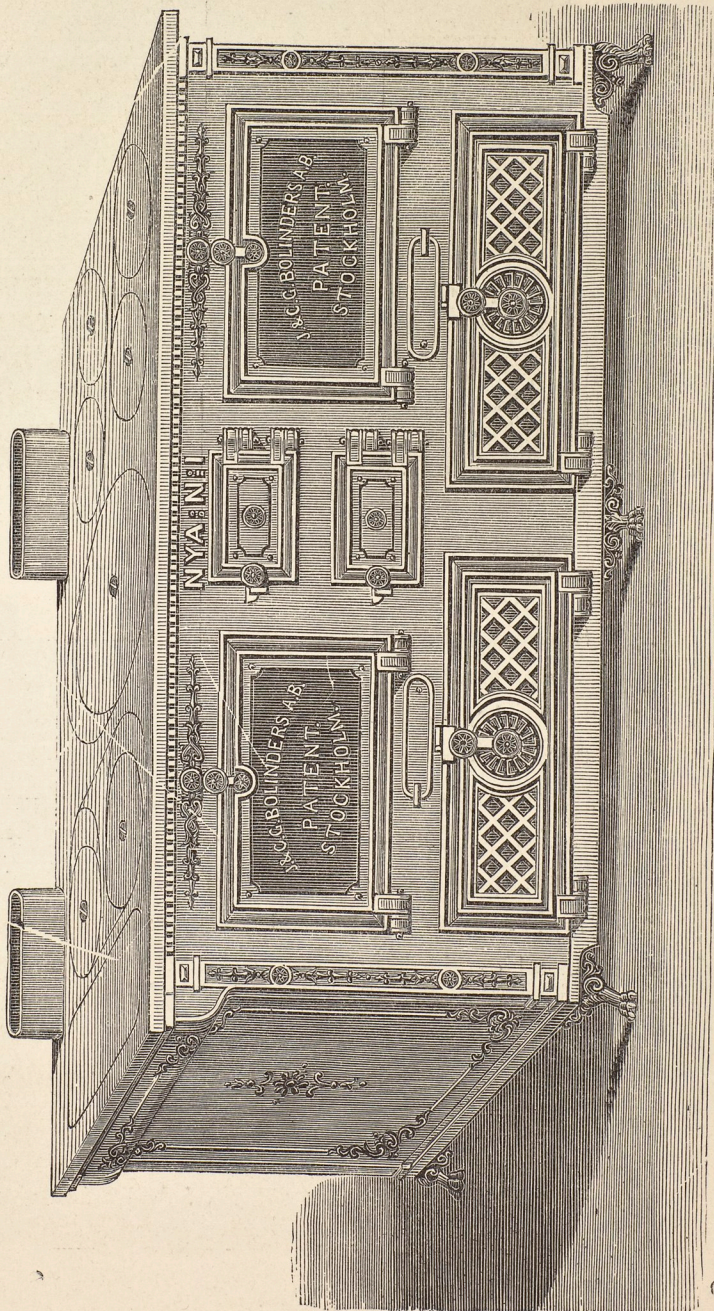
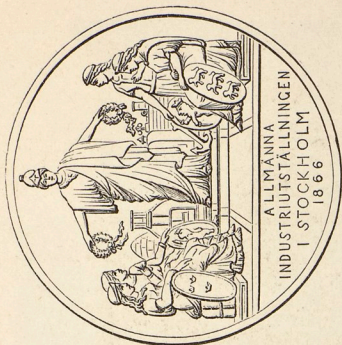
Den nu valda platsen för rökafloppet medgifver att låta det derifrån ledande skorstensröret uppstiga lika lätt åt höger som åt venster; och då derjemte vattenreservoiren kan med lätthet flyttas från ena till andra sidan af spisen, blir en så beskaffad spis användbar utan att man vidare behöfver fästa afseende vid sådana lokalförhållanden, som eljest betinga val af s. k. höger- eller vensterspis.

Vid dessa nya köksspisars insättande och begagnande bör iakttagas: att spisen sättes mot mur, för att bättre bevara värmen, och att, för bibehållande af ett snyggt utseende, en och annan gång afputsas spisens utsidor med en blandning af pulveriserad blyerts och öl, hvilken blandning med en hård borste ingnides mot jernet tills ytan blifver glänsande.



Vid
Allmänna Industri-Utställningen i Stockholm 1866
tilldelades

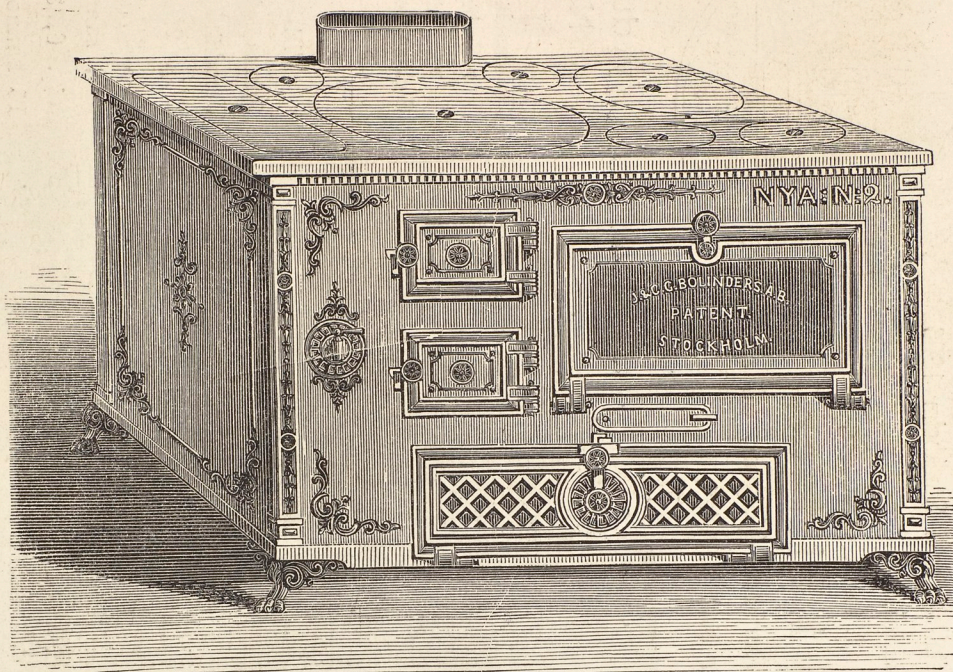
Belöning af 1:sta Graden,
Medalj i Silver,
"för utmärkta Spisar och Gjutgods, till så
modeller som arbete",



Ny dubbelspis
N:o 1.

Spisens längd	---	5.60	fot
» bredd	---	2.60	
» höjd	-----	2.53	
Stekugnens bredd	1.60		
» höjd	0.93		
» djup	2.08		
Till denna spis			
finnas sjutna runda			
Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$,			
$2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$,			
$4\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{4}$ och 10 kan-			
nor, samt ovala om			
$3\frac{1}{2}$, 6, 8, $10\frac{1}{2}$ och			
15 kannors rymd.			

Nya N:o 2.

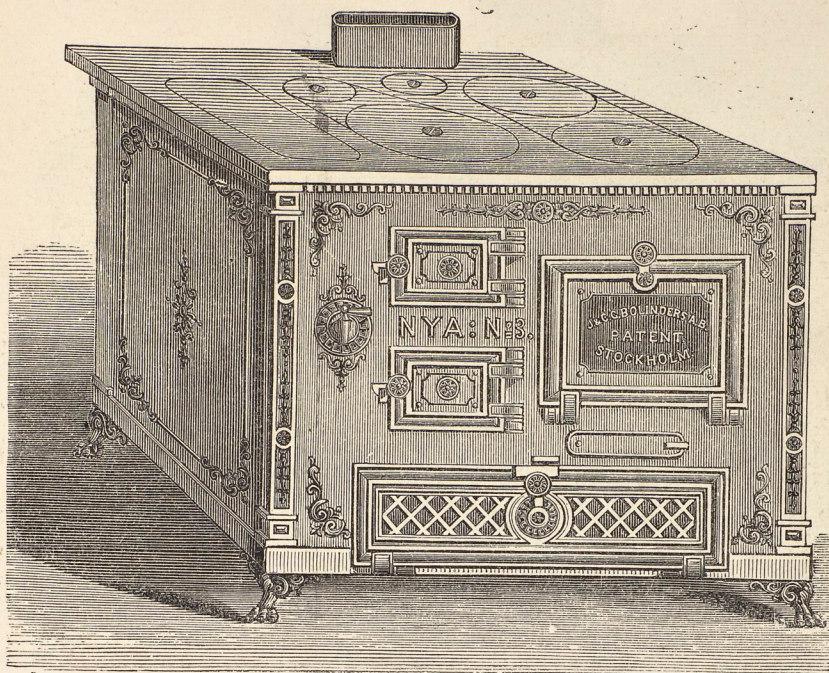


	fot
Spisens längd	3.75
» bredd	2.27
» höjd	2.48
Stekugnens bredd	1.67
» höjd	0.90
» djup	2.00

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärl om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$, $4\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{4}$ och 10 kannor, samt oval om 5 kannors rymd och Skinkkittel om 11 kannor.

Alla spisar kunna efter särskild tillsägelse förändras så att rökröret utmynnar på baksidan af spisen.

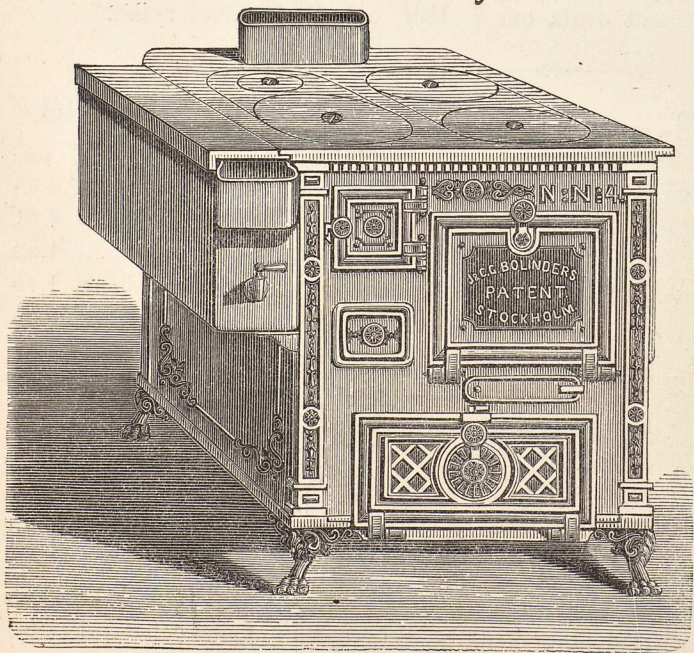
Nya N:o 3.



	fot
Spisens längd...	2.96
» bredd...	2.21
» höjd ...	2.46
Stekugnens bredd	1.16
» höjd	0.87
» djup	1.92

Till denna spis
finnas gjutna runda
Jernkäril om $\frac{3}{4}$,
 $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$,
 $3\frac{3}{4}$, $4\frac{1}{2}$ och $6\frac{1}{4}$
kannor, samt ovala
om $10\frac{1}{2}$ kannors
rymd och Skink-
kittel om 8 kannor.

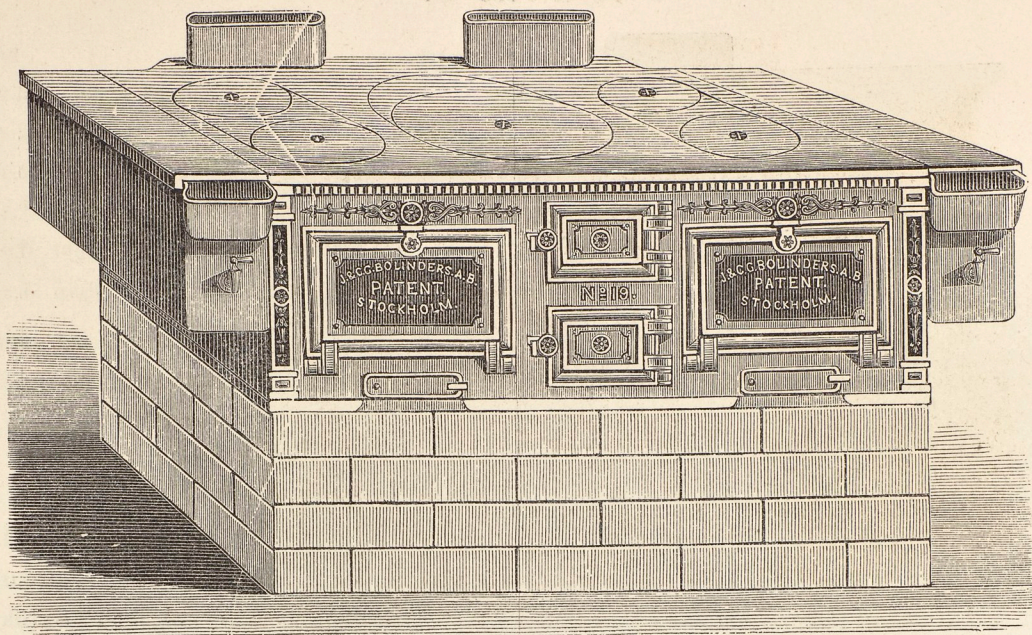
Nya N:o 4.



	fot
Spisens längd.....	2.55
» bredd.....	2.33
» höjd	2.40
Stekugnens bredd	1.00
» höjd.....	0.81
» djup.....	1.90

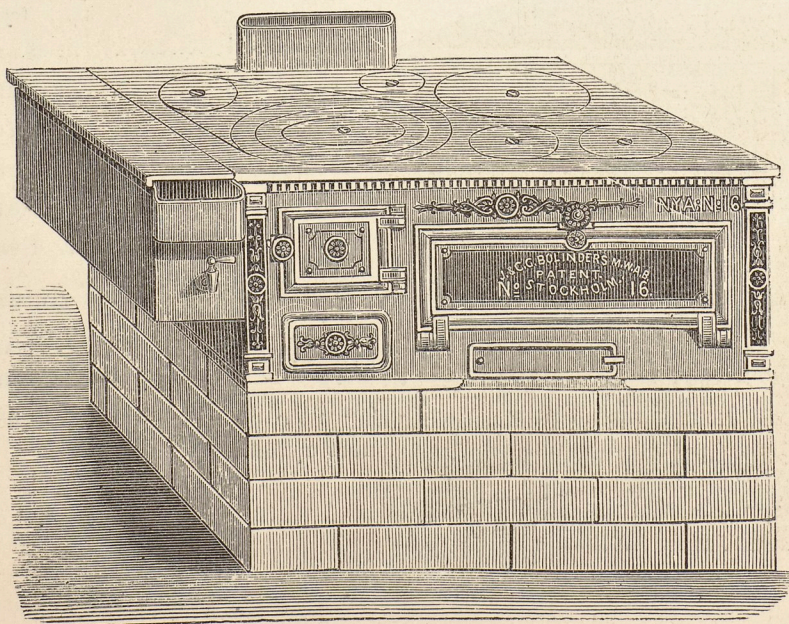
Till denna spis finnas gjutna
runda Jernkäril om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$,
 $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala
om $3\frac{1}{2}$, 6, 10 och $10\frac{1}{2}$ kan-
nors rymd.

Ny dubbelspis N:o 19.



Spisens längd med 1 cistern	4.25	Stekugnens bredd	1.16
» » » 2 cisterner	4.65	» höjd	0.80
» bredd	2.37	» djup	2.00
» höjd	1.32		

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$, $4\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{4}$ och 10 kannor, samt ovala om 7, $10\frac{1}{2}$ och 13 kannors rymd.

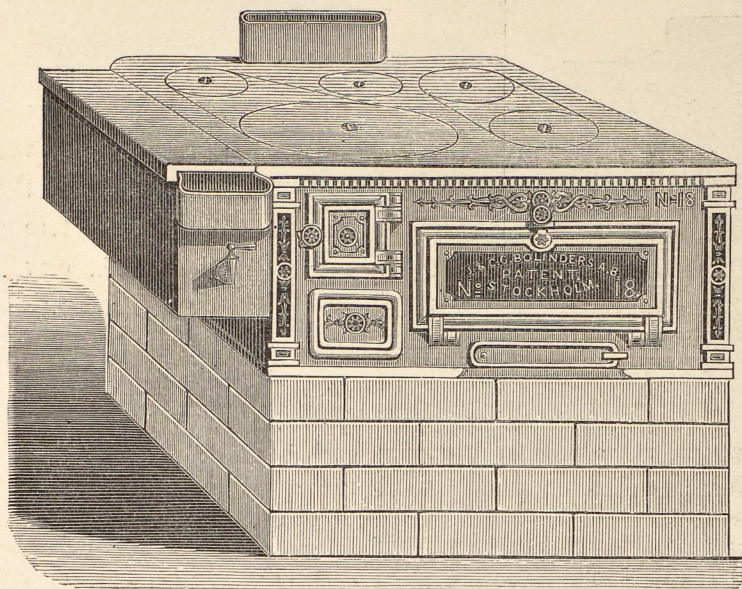


Nya N:o 16.

Spisens längd ...	3.63
» bredd ...	2.31
» höjd ...	1.22
Stekugnens bredd	1.70
» höjd	0.62
» djup	1.98

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$, $4\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{4}$ och 10 kannors rymd, samt oval om 5 kannors rymd och Skinkkittel om 11 kannor.

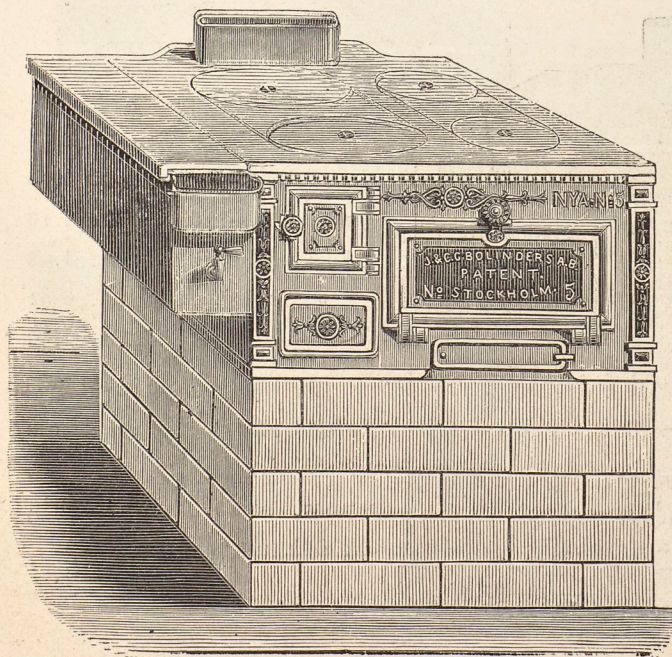
Nya N:o 18.



	fot
Spisens längd ...	3.20
» bredd ...	2.32
» höjd ...	1.18
Stekugnens bredd ...	1.46
» höjd ...	0.61
» djup ...	1.98

Till denna spis
finnas gjutna runda
Jernkärl om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$,
 $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$,
 $4\frac{1}{2}$, $6\frac{1}{4}$ och 10 kan-
nor, samt oval om
 $10\frac{1}{2}$ kannors rymd
och Skinkkittel om
11 kannor.

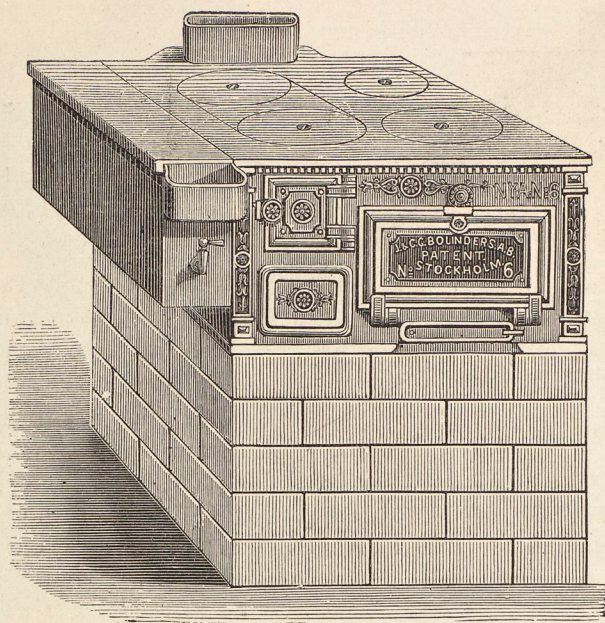
Nya N:o 5.



	fot
Spisens längd	2.88
» bredd	2.25
» höjd	1.17
Stekugnens bredd	1.31
» höjd	0.61
» djup	1.95

Till denna spis finnas
gjutna runda Jernkärl om
 $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$,
 $4\frac{1}{2}$ och $6\frac{1}{4}$ kannor, samt
ovala om $5\frac{1}{2}$, 9, $10\frac{1}{2}$ och
 $12\frac{1}{2}$ kannors rymd.

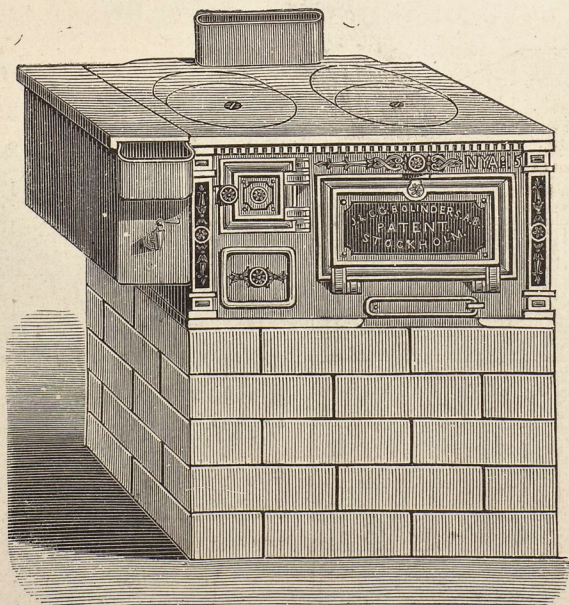
Nya N:o 6.



	fot
Spisens längd	2.54
» bredd	2.05
» höjd	1.14
Stekugnens bredd	1.10
» höjd	0.57
» djup	1.75

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala om $3\frac{1}{2}$, 6 och 10 kannors rymd.

Nya N:o 15.

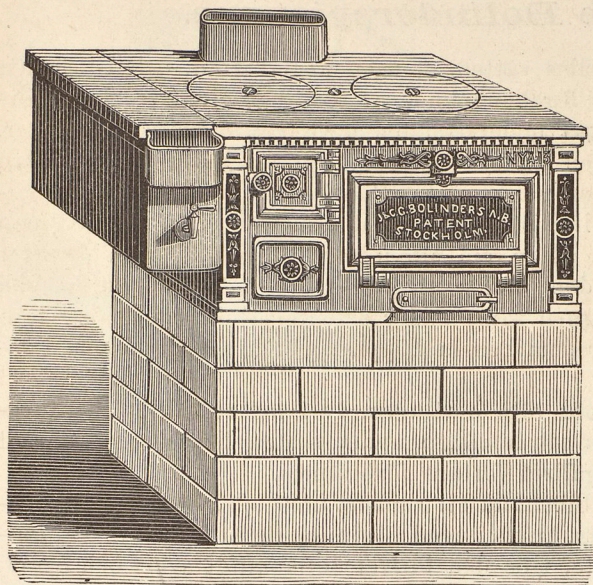


	fot
Spisens längd	2.55
» bredd	1.60
» höjd	1.10
Stekugnens bredd	1.08
» höjd	0.51
» djup	1.32

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala om $3\frac{1}{2}$ och 6 kannors rymd.

Hänvisande till gällande patentlag, komma vi soner gjorda afbildningar och afgjutnin-

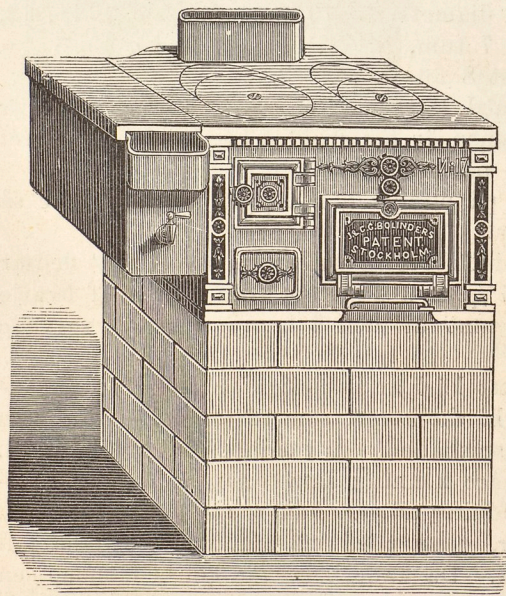
Nya N:o 13.



	fot
Spisens längd	2.55
» bredd	1.34
» höjd	1.10
Stekugnens bredd	1.03
» höjd	0.51
» djup	1.02

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, och $3\frac{3}{4}$ kannor samt oval om $10\frac{1}{2}$ kannors rymd.

Nya N:o 17.



	fot
Spisens längd	2.22
» bredd	1.56
» höjd	1.10
Stekugnens bredd	0.83
» höjd	0.51
» djup	1.25

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala om $3\frac{1}{2}$ och 6 kannors rymd.

Af denna storlek finnas spisar, som äro konstruerade för inmuring i kakelugnar.

att strängeligen beifra alla af främmande pergar af dessa af oss patenterade spisar.

Några iakttagelser för begagnandet och skötseln af de så kallade *Bolinderspisarne*.

Innan eldning sker, fylles vattencisternen med vatten, och tillses att den ej får koka torrt. Till förekommande af rost invändigt i vattencisternerna af jern, bestrykas dessa understundom med fett, eller osaltadt ister.

När spisen visar tecken att ej vilja röka väl ut, bör sotning (sedan spisen blifvit kall) verkställas på så sätt, att all aska, som samlat sig ofvanpå stekugnen, nedsopas i eldstaden medelst sotrakan, med hvilken man äfven rensar den på högra sidan om stekugnen varande kanal; derefter inskjutes sotrakan genom den under stekugnen varande sotöppning, och sedan rummet under stekugnen samt uuder skorstensröret blifvit väl rensadt, framdrages allt sot genom renslucköppningen, hvarefter denna öppning åter tätt igenslutes.

Askan under rostet bör ofta borttagas, ty i motsatt fall fylles askrummet, och luften hindras att intränga under rostet, hvarigenom draget i spisen försvagas och rostgallret fortare förbrännes.

För att få spisen att bibehålla ett vackert utseende, öfverstrykes densamma med slammad blyerts, fuktad med öl; innan detta börjat torka, gnides ytan med en hård borste, tills den blifver fullkomligt svart och blank.

Skulle å något ställe den eldfasta lera, hvarmed spisen på åtskilliga delar är bestruken, lossna, kan sådant ersättas med vanlig kakelugnsmakarlera, hvilken pålägges till omkring en half tums tjocklek, och observeras att smetningen verkställles, när spisen är kall.

Ofvanpå tackjerns-skorstenen sättes ett tätt omslutande plåtrör, hvilket för spisen N:o 1 bör hafva en diameter af 10 tum, för N:o 2, 11, 12, 14, 16, 18, 19 = 8 tum, N:o 3 = 7 tum, N:o 4, 5, 6, 8, 9, 13, 15, 17 = 6 tum, och bör röret vara af minst 8 fots höjd.

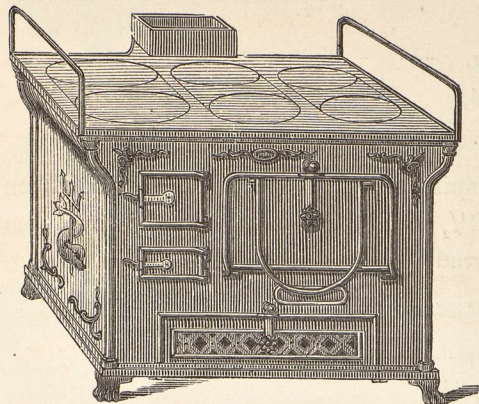
I händelse lågan ej skulle med lätthet vilja omsluta stekugnen, är detta ett bevis att draget i skorstenen är för svagt, i hvilket fall plåtröret måste förlängas med en eller flere plåtar.

Då knän behöfva anbringas på plåtröret, iakttages att vinklarne så mycket som möjligt göras trubbiga.

Gamla kopparkärl kunna med lätthet omändras på så sätt, att flensar eller ringar anbringas å dessa, $1\frac{1}{2}$, 2 à $2\frac{1}{2}$ tum från botten af hvarje kärl, och bör flensen ligga an jemnt uti den å hvarje öppning varande försänkning.

Vid de tillfällen, då endast ett kärl är behöfigt för kokning, användes för mer vedbesparing en s. k. »kolkorg», som sättes uti en för dess diameter passande försänkning af spishällen, och i nämnde korg lägges kol, hvarigenom en jemnare och hastigare kokning åstadkommes. Samma kolkorg kan äfven begagnas vid gräddning af pannkakor, stekning af sill och strömming, halstring af biffstekar, eller, med ett ord, i alla sådana fall der halstrad mat kommer i fråga. Då kaffe behöfver kokas i endast en panna, hvilket oftast är händelsen om morgnarne, användes en s. k. »nedsänkt ring», hvilken placeras i den öfver eldstaden befintliga öppning, och i denna nedsänkes kaffepannan, då eldningen sker i sjelfva eldstaden medelst några antända stickor eller finklufven ved.

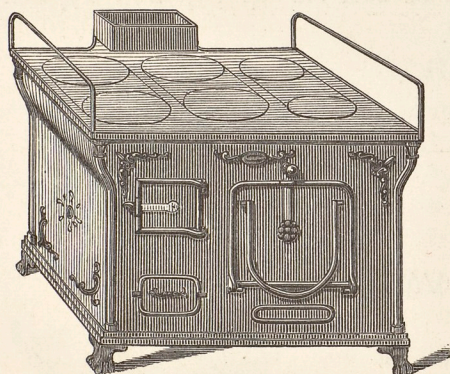
N:o 12. Skeppskabyss.



3.40 fot lång,
1.10 » bred,
2.40 » hög.

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala om $3\frac{1}{2}$, 6, $10\frac{1}{2}$ och 15 kannors rymd.

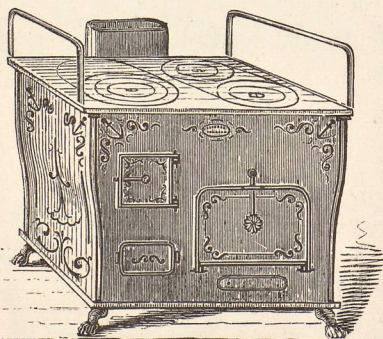
N:o 14. Skeppskabyss.



3.00 fot lång,
2.10 » bred,
2.12 » hög.

Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt ovala om $10\frac{1}{2}$ kannors rymd.

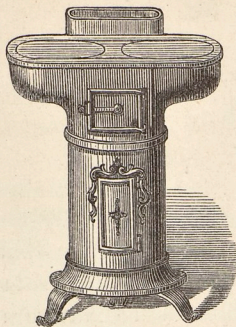
N:o 8. Skeppskabyss.



2.30 fot lång,
2.00 » bred,
2.10 » hög.

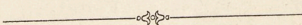
Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$, $3\frac{1}{2}$, $3\frac{3}{4}$, $4\frac{1}{2}$ och $6\frac{1}{4}$ kannor, samt ovala om $10\frac{1}{2}$ och 13 kannors rymd.

N:o 9. "Kaminspis".

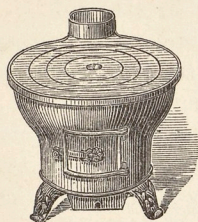


2.10 fot lång,
1.40 » bred,
2.45 » hög.

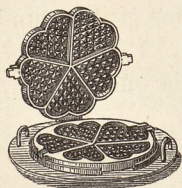
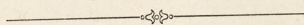
Till denna spis finnas gjutna runda Jernkärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannor, samt oval om $10\frac{1}{2}$ kannors rymd.



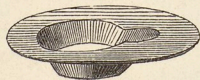
N:o 10. Fyrugn.



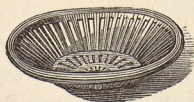
Till denna finnas kärll om $\frac{3}{4}$, $1\frac{1}{2}$, $2\frac{1}{4}$, $2\frac{1}{2}$ och $3\frac{3}{4}$ kannors rymd.



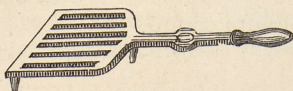
Rundgående Våffeljern.



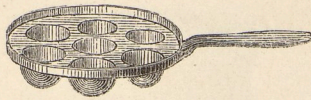
Nedsänkt ring för kaffekokning.



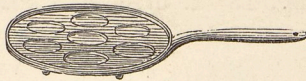
Kolkorg. 0.86 fot i diameter.
1.08 » »



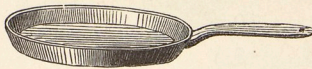
Halster.



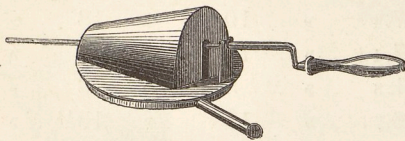
Munkpanna.



Plättpanna.
Pannkakspanna.



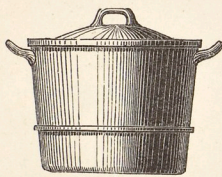
Stekpanna.



Kaffebrännare,

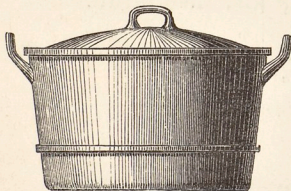
för 1 ₣.

för 3 ₣.



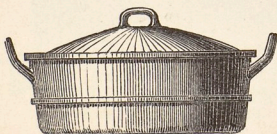
Runda Jerngrytor.

N:o 1,	$\frac{3}{4}$	kanna,	5.4	tum.	i diam.	vid flensen.
» 2,	$1\frac{1}{3}$	»	6.8	»	»	»
» »	$2\frac{1}{4}$	»	»	»	»	»
» 3,	$2\frac{1}{2}$	»	8.6	»	»	»
» »	$2\frac{3}{4}$	»	»	»	»	»



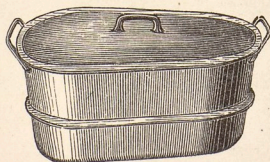
N:o 4, $6\frac{1}{4}$ k:r, 1.1 fot diam. vid flensen.

» 5, 10 » 1.3 » » » »



N:o 4, $3\frac{1}{2}$ k:r, 1.1 fot diam. vid flensen.

» » $4\frac{1}{2}$ » 1.1 » » » »



Skinkittlar af jern.

Till spis N:o 2, 16 och 18, 11 kannor.

» » » 3 » 8 »



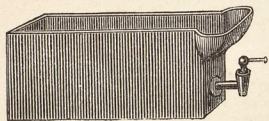
Ovala Jerngrytor.

Till spis N:o 1	17.7	t. lång,	13	t. bred,	8	k:r.
» » » 1, 4, 6, 7, 11, 12, 15	11.2	»	8.3	»	3 $\frac{1}{2}$	»
» » » 1, 4, 6, 7, 11, 12, 15	11.2	»	8.3	»	6	»
» » » 5	13.7	»	10.8	»	5 $\frac{1}{2}$	»
» » » 5	13.7	»	10.8	»	9	»
» » » 5	17	»	10.7	»	12 $\frac{1}{2}$	»
» » » 6	16.5	»	8.5	»	10	»
» » » 2, 16	14	»	6.6	»	5	»
» » » 1, 3, 4, 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14,	17.4	»	8.3	»	10 $\frac{1}{2}$	»
» » » 8	17.4	»	10.8	»	13	»
» » » 1, 7, 11, 12	17.4	»	11.2	»	15	»
» » » 17	11.3	»	5.2	»	3	»
» » » 19	16.7	»	13	»	13 $\frac{1}{2}$	»
» » » 19	16.7	»	13	»	7	»

Jerncisterner.

Till spis N:o 5, 6, 16, 18, 5 $\frac{1}{2}$ k:r, med kran.

» » » 13, 15, 17	4	»	»
» » » 19	6 $\frac{1}{2}$	»	»



Kopparcisterner.

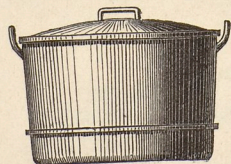
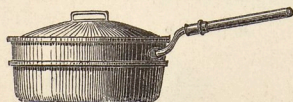
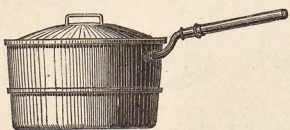
Till spis N:o 5, 6, 16, 18, 5 $\frac{3}{4}$ k:r, med kran.

» » » 13, 15, 17	4 $\frac{1}{4}$	»	»
» » » 19	6 $\frac{1}{2}$	»	»

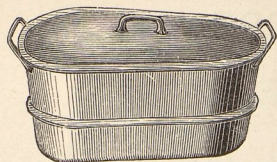
Kopparkastruller.

N:o 0, $\frac{3}{8}$ k:na, 4 t. diam. vid flensen.

» 1, $\frac{3}{4}$	»	5.4	»	»
» 2, $\frac{7}{8}$	»	6.8	»	»
» » 1 $\frac{1}{4}$	»	»	»	»
» 3, 1 $\frac{1}{4}$	»	8.6	»	»
» » 2 $\frac{3}{4}$	»	»	»	»

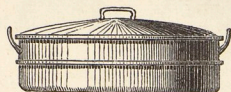


Kopparkittlar.

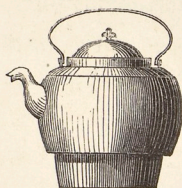


Skinkkittlar af koppar

med samma utseende och rymd som de af jern.

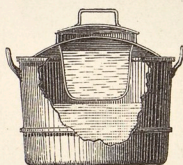


Kopparkittlar.



Kaffepannor.

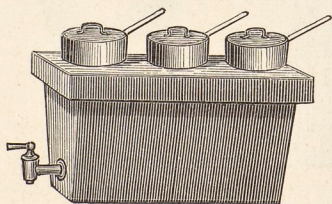
N:o 00,	$\frac{3}{8}$	kanna,	3.5	tum	diam.	vid	botten.
» 0,	$\frac{3}{4}$	»	4	»	»	»	»
» 1,	$1\frac{1}{2}$	»	5.4	»	»	»	»
» 2,	$2\frac{3}{4}$	»	6.8	»	»	»	»
» 3,	$5\frac{3}{4}$	»	8.6	»	»	»	»



Kopparkittlar

med en form för kokning af Pudding medelst ånga.

Kopparcистерner med Såspannor.



För att till vissa matlagningar ständigt kunna begagna sig af ånga, utan att derföre behöfva upptaga något utrymme af spishällen genom kokning af vatten i andra pannor, finnas större reservoarer till spisarne N:o 1, 2 och 3 med särskildt gjordt lock och deri inpassade djupt nedsänkta pannor. I dessa pannor, som då omgifvas af varmt vatten, är det mycket bekvämt att tillaga och hålla varma anrättningar, som sedan timtals kunna bibehållas, utan att derföre borttorkas eller förbrännas. Pannorna äro förtennta äfven utvändigt, för att ej vattnet i reservoiren må taga skada af kopparn.



Uti J. & C. G. BOLINDERS

Mekaniska Verkstads Aktiebolags Försäljningslokal,

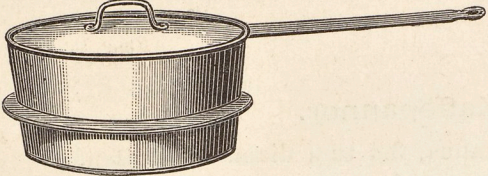
N:o 4 Blasiholmshamnen, och å Fabriken på Kungsholmen,

finnes lager af:

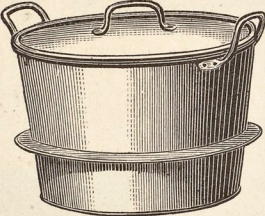
Emaljerade Jernkokkärl,

passande till Kokspisar.

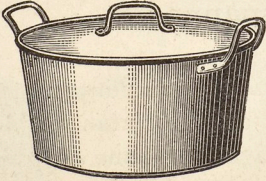
Kastruller med Flens och Skaft.

A		N:o 14 kannrymd	$\frac{1}{3}$
		» 16 »	$\frac{1}{2}$
		» 18 »	$\frac{3}{4}$
		» 20 »	$\frac{7}{8}$
		» 24 »	$1\frac{1}{2}$
		» 26 »	$1\frac{3}{4}$
		» 30 »	3

Kärl med Flens.

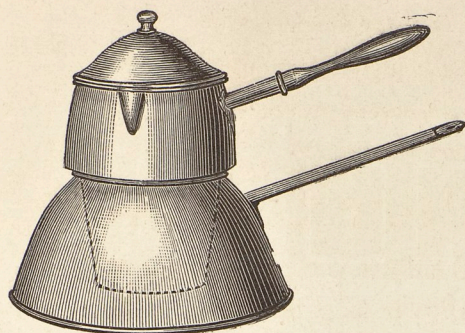
B		N:o 14 kannrymd	$\frac{5}{8}$
		» 16 »	$\frac{7}{8}$
		» 18 »	$1\frac{1}{8}$
		» 20 »	$1\frac{1}{2}$
		» 22 »	$1\frac{3}{4}$
		» 24 »	$2\frac{1}{2}$
		» 26 »	3
		» 28 »	$3\frac{3}{4}$
» 30 »	$4\frac{1}{8}$		

Helpressade Kärl.

C		N:o 15 kannrymd	$\frac{3}{8}$
		» 16 »	$\frac{1}{2}$
		» 17 »	$\frac{5}{8}$
		» 18 »	$\frac{11}{16}$
		» 19 »	$\frac{3}{4}$
		» 20 »	$\frac{7}{8}$
		» 22 »	$1\frac{1}{4}$
		» 24 »	$1\frac{1}{2}$
		» 26 »	2
		» 28 »	$2\frac{1}{4}$
» 30 »	3		

Kärl med invikning.

D		N:o 14 kannrymd	$\frac{3}{8}$
		» 16 »	$\frac{1}{2}$
		» 18 »	$\frac{3}{4}$
		» 20 »	1
		» 22 »	$1\frac{1}{4}$
		» 24 »	$1\frac{3}{4}$
» 28 »	$2\frac{3}{4}$		

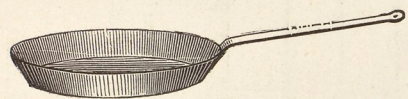


Mjölkkokare.

N:o 22	kannrymd	$\frac{1}{4}$
» 24	»	$\frac{1}{3}$
» 26	»	$\frac{3}{8}$
» 28	»	$\frac{1}{2}$
» 30	»	$\frac{5}{8}$

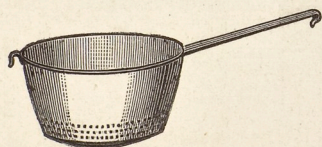
För att vid kokning af mjölk och dermed gjorda anrättningar helt och hållet undvika »*vidbränning*», nedsättes kokkärlet i ett till en del med vatten fylt undre kärl, som ställes på spishällen för uppkokning. Då nu pannan med mjölken endast erhåller sin värme från det omgivande uppkokade vattnet, uppgår aldrig temperaturen så högt, att någon vidrig och obehaglig *vidbränning* kan inträffa.

Stekpannor.



N:o 22	diam. i öfre kanten	fot	0.73
» 24	»	»	0.81
» 26	»	»	0.86
» 28	»	»	0.95
» 30	»	»	1.02

Durchlag.



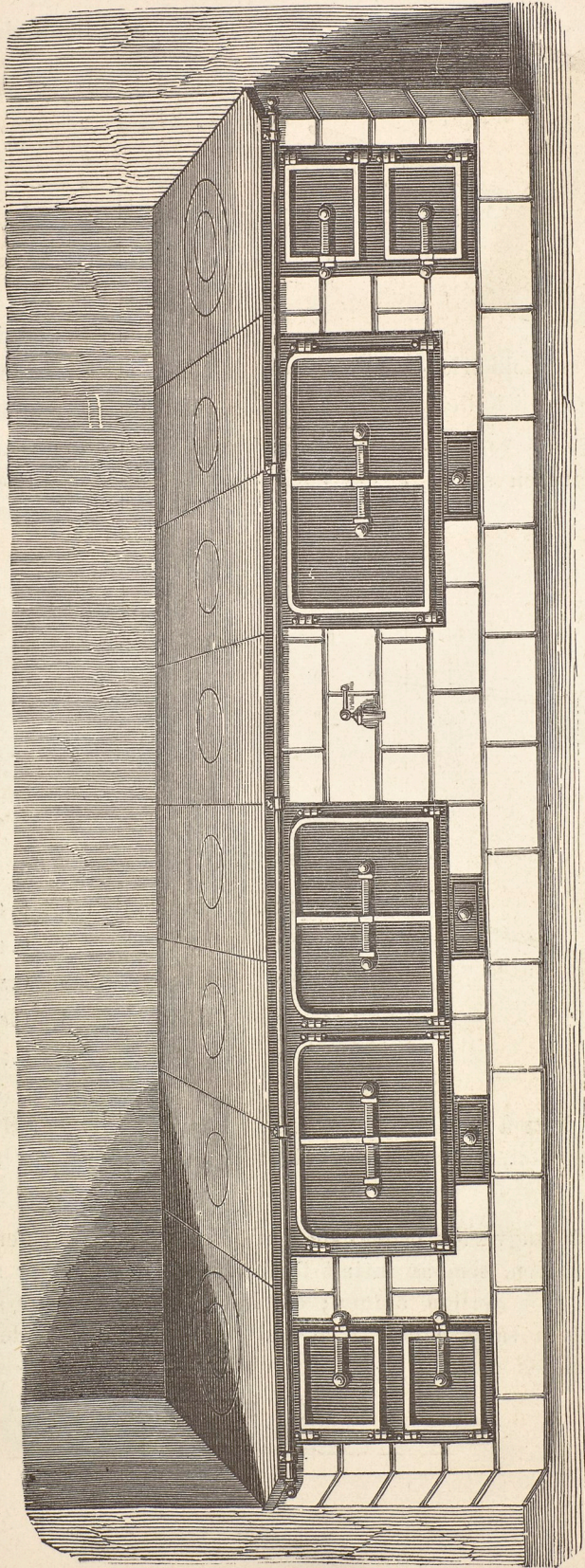
N:o 12	diam. i öfre kanten	fot	0.42
» 14	»	»	0.49
» 16	»	»	0.56
» 18	»	»	0.63
» 20	»	»	0.70

Emaljen å dessa kärl är, enligt lemnadt intyg af Handelskemisten Herr Cronquist, fullkomligt fri från bly eller andra för helsan skadliga ämnen.

Efter ett långvarigt begagnande af dessa kokkäril har den erfarenhet vunnits, att emaljen, som är intimt förenad med jernet, eger största varaktighet äfven mot syrliga ämnen; att kärilen koka fort upp; att de äro lätta att handtera samt hafva äfven den stora fördelen att de med ringa besvär kunna hållas rena.

KAKEL-SPISAR.

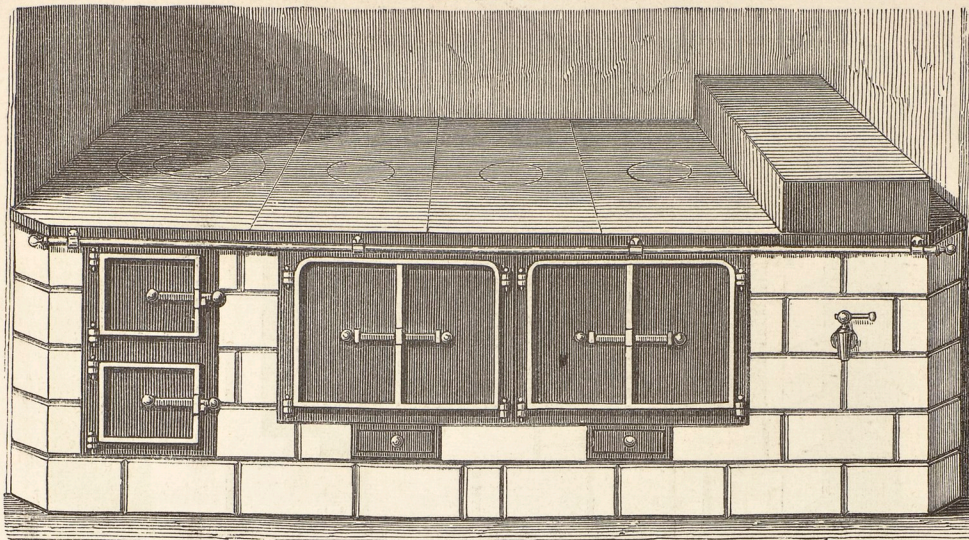
Litt. A.



Hällen 13 fot lång, 3.67 fot bred. 2:ne stekugnar, hvardera 1.87 fot hög, 1.21 fot hög, 3.08 fot djup. 1 stekugn 2.35 fot bred, 1.15 fot hög, 3.08 fot djup. Vattenreservoiren af koppar med tillhörande metallkran har sitt läge under hällen emellan de olika stora stekugnarne.

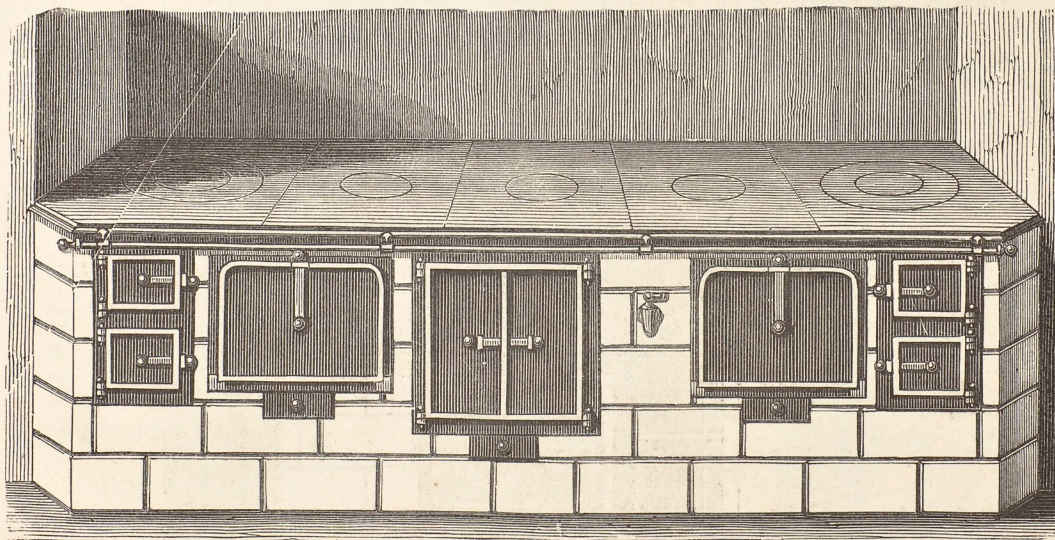
Spisen utgöres af 2:ne särskilda spisar, en mindre och en större, med hvar sin eldstad; och äro dessa alldeles oberoende af hvarandra, så att vid mindre matlagning begagnas endast en af spisarne, och den storlek, som af behovet påkallas. Vattenreservoiren lemnar i alla afseenden varmt vatten.

Litt. B.



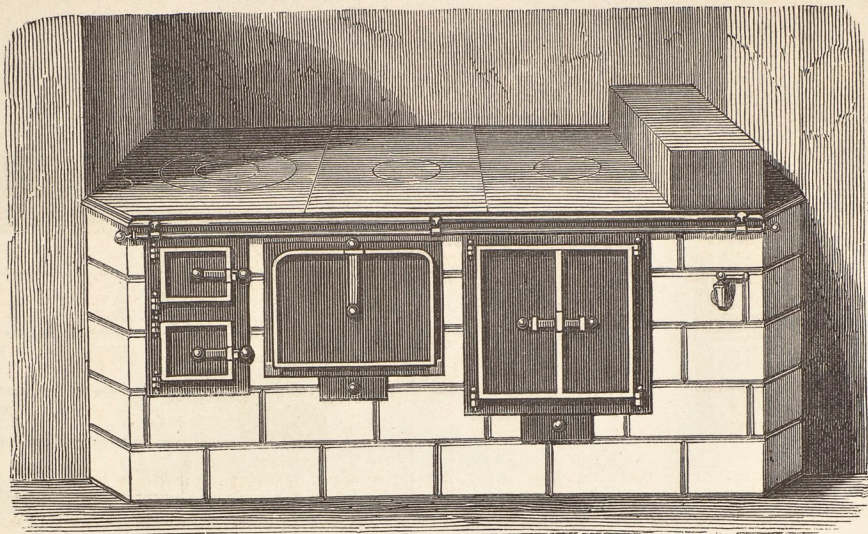
Hällen 8.30 fot lång, 3.67 fot bred. 2:ne Stekugnar, hvardera 1.87 fot bred, 1.20 fot hög, 3.08 fot djup. Vattenreservoir af koppar med tillhörande metallkran.

Litt. C.



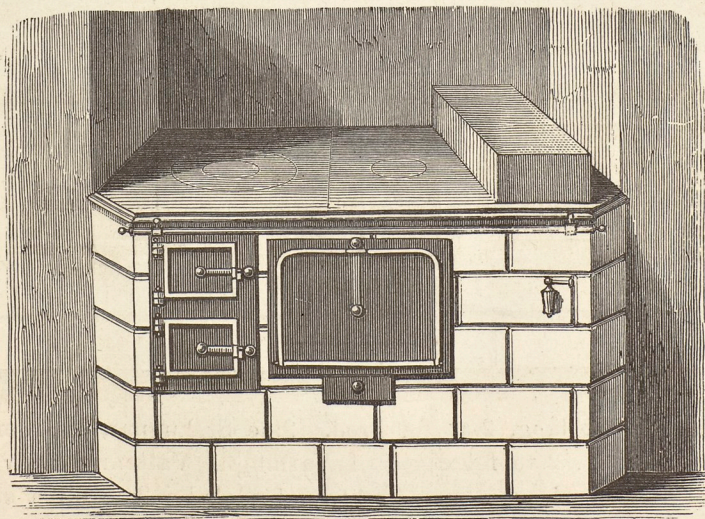
Hällen 9 fot lång, 2.67 fot bred. 2:ne Stekugnar, hvardera 1.40 fot bred, 1.00 fot hög, 2.50 fot djup. 1 Varmugn. Vattenreservoir af koppar jemte metallkran. Denna spis är äfven fördelad i 2:ne olika stora spisar med hvar sin eldstad, hvilka äro oberoende af hvarandra i likhet med Litt A, så att matlagning för mindre behof kan verkställas i endast en spis, om så önskas.

Litt. D.



Hällen 6 fot lång, 2.67 fot bred. 1 Stekugn, 1.40 fot bred, 1.00 fot hög, 2.50 fot djup. 1 Varmugn. Vattenreservoir af koppar jemte metallkran.

Litt. E.



Hällen 4.08 fot lång, 2.67 fot bred. 1 Stekugn, 1.40 fot bred, 1.00 fot hög, 2.50 fot djup. Vattenreservoir af koppar jemte metallkran.

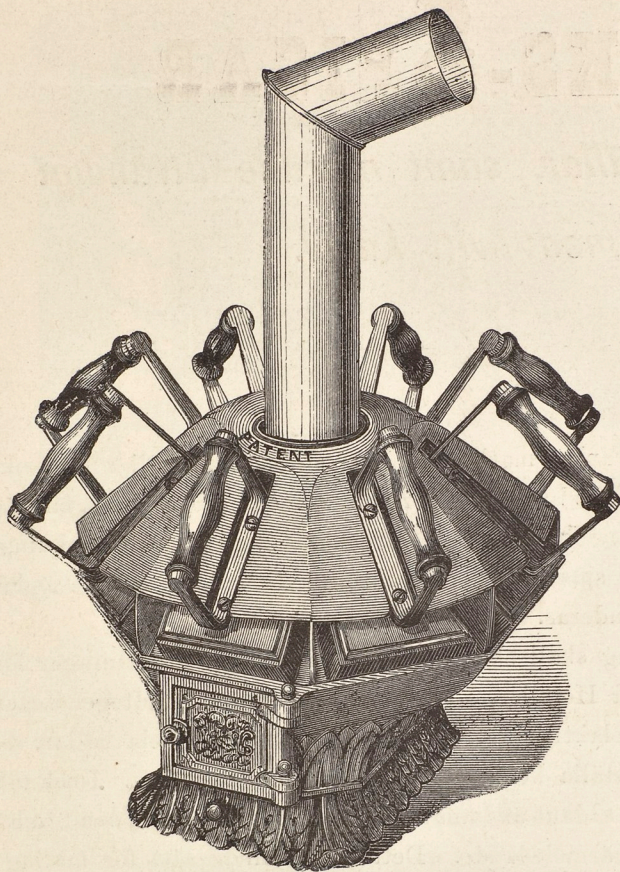
KÖKS-SPISAR

*med hela hällar, samt murade utvändigt
med hvitt kakel.*

För hushåll med vanlig matlagning äro spisar med hällar för kokkärlens nedsänkning de mest bränslebesparande, emedan i dem lågan direkte omsluter kokkärlens nedsänkta del och derigenom åstadkommer kokning, hvarföre ock denna sorts spisar med genombrutna hällar för sådana ändamål helst böra rekommenderas.

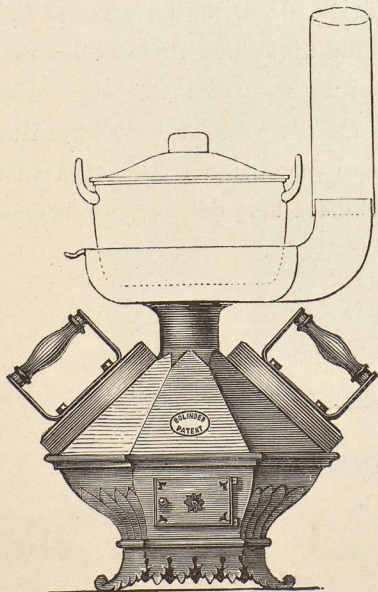
När åter matlagning skall ske med en mängd olika anrättningar för större personal, såsom på Hoteller, Restaurationer, större Landtegendomar m. m. d., så är det fördelaktigare att begagna spisar med hela hällar, då man ofvanpå dessa kan ställa kokkärlen tätt bredvid hvarandra. Dock må anmärkas, att kärlen för sådant ändamål böra vara flata i botten, samt helst af koppar, såsom mest värmeledande. Detta sistnämnda sätt för matlagning är onekligen det snyggaste, emedan kärlen, då de ställas ofvanpå hällarne, aldrig blifva utsatta för sot, utan kunna utvändigt alltid hållas rena och blanka. I de privata hus, der man ej så mycket fäster sig vid en något större åtgång af bränsle, endast man får ett vackert kök, uppsätts äfven sådana murade köksspisar med mindre dimensioner lika med Litt. C, D, E. Önskas köket mycket prydligt, beklädes hela den vägg, hvaremot spisen uppsattes, äfven med kakel.

Patenterade Strykugnar med Varmkupor.



För att värmen skall verka med större fördel, finnas sammangjutna nedgående ringar inuti ugnen, mot hvilka elden röner motstånd och derigenom meddelar mera värme åt ugnens planer, innan den utgår i skorstensröret.

Derigenom att strykjernen omslutas af en sådan kupa, som teckningen utvisar, vinnes den stora fördelen, att jernen erhålla en hastigare och jemnare uppvärmning med mindre bränsleåtgång, att den öfverdrifna värmeutstrålningen derigenom förekommes, ävensom att handtagen bättre skyddas mot för stark värme.



- N:o 1. Ugn med skorstensrör samt
 4 st. stora strykjern,
 3 » mellansort »
 1 » mindre » med varmkupa
 utan »

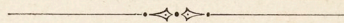
- N:o 2. Ugn med skorstensrör samt
 2 st. stora strykjern,
 5 » mellansort »
 1 » mindre » med varmkupa
 utan »

- N:o 3. Ugn med skorstensrör samt
 1 st. stort strykjern,
 4 » mellansort »
 1 » mindre » utan varmkupa

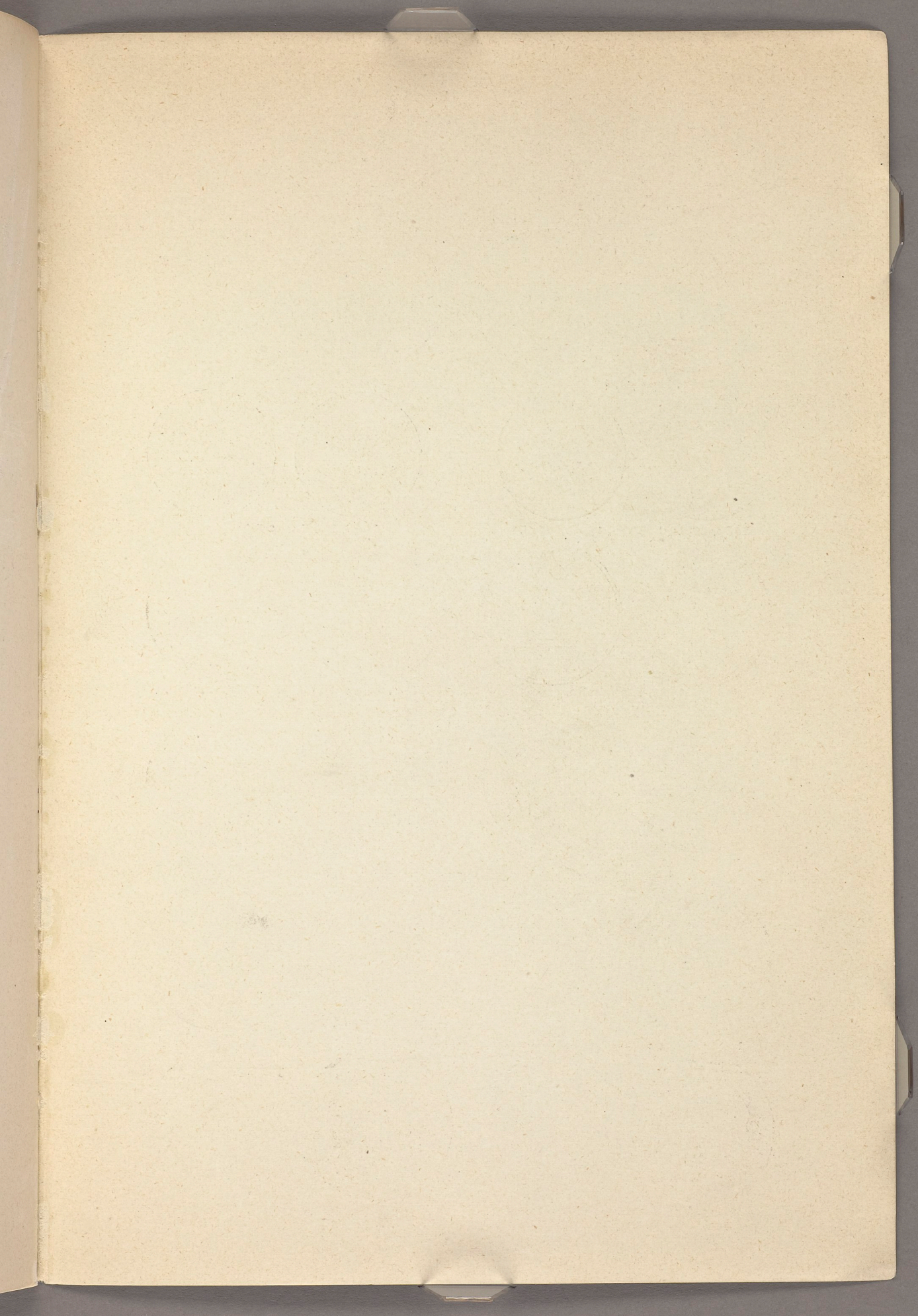
Samtidigt med strykningen kan på denna ugn kokning verkställas, då en så kallad "kok-kupa" tillsättes ofvanpå strykugnens topp.

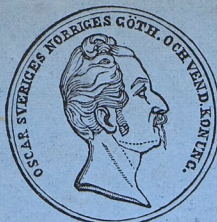
SÄRSKILD PRISLISTA

åtföljer denna katalog.



STOCKHOLM, TRYCKT I CENTRAL-TRYCKERIET, 1880.

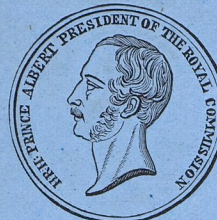




1847, Stockholm, 1 Silfvermedalj.



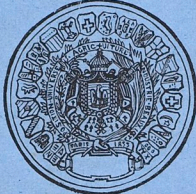
1851, Stockholm, 1 Silfvermedalj.



1851, London, 1 Bronsmedalj.



1857, Paris, 1 Guldmedalj.



1855, Paris, 1 Silfver-, 1 Bronsmedalj.



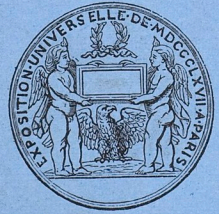
1862, London, 2 Prismsmedaljer.



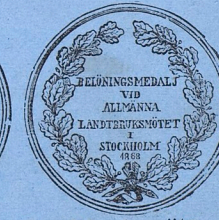
1866, Stockholm, 2 Silfver-, 1 Bronsmedalj.



1866, Stockholms Trädgårdsförening, 1 Silfvermedalj.



1867, Paris, 4 Bronsmedaljer.



1868, Stockholms Landbruksmöte, 1 Guld-, 2 Silfvermedaljer.



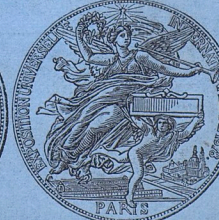
1872, Köpenhamn, 2 Silfvermedaljer.



1873, Wien, 1 Ehren-Diplom, 1 Verdienst-Medalj.



1876, Philadelphia, 2 Prismsmedaljer.
1878, Landbruksmötet i Eskilstuna,
Första priset.



1878, Paris, 1 Guldmedalj.
1878, Landbruksmötet i Jönköping,
1 Guldmedalj.

1879, Landbruksmötet i Kalmar,
Första priset.

1879, Landbruksmötet i Hernösand,
Första priset.