



Intérieur d'un Restaurant Automate à Stockholm.

Le Bureau d'Automates du Nord

Vend des restaurants automates selon les plus nouveaux systèmes ainsi que toutes espèces d'appareils automatiques.

Adresse postale:
Box, Stockholm I.

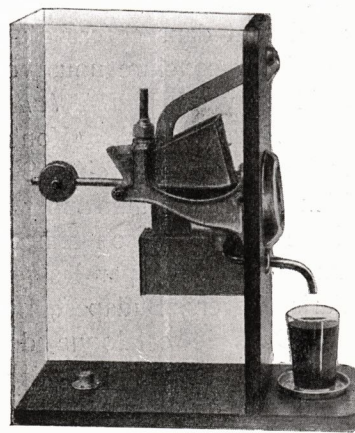
Adresse télégraphique:
Automatbyrån.



L'appareil automatique "Kontroll"

Grand succès.

Breveté et enregistré dans la plupart des pays civilisés.



Automat

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

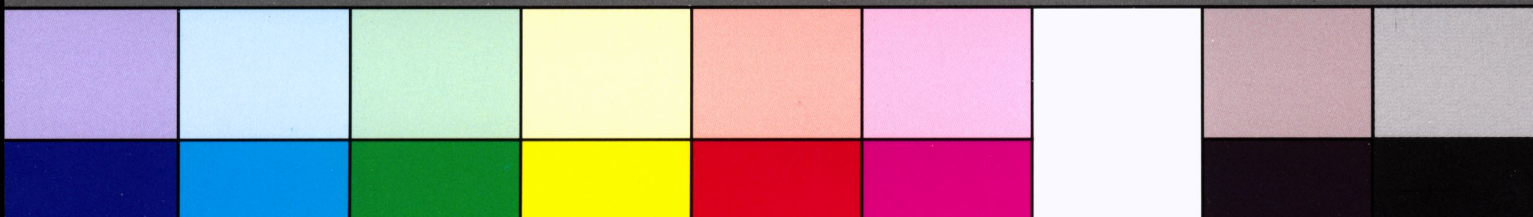
Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1997



Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



"Kontroll" l'appareil automatique de la fabrique d'automates du Nord. (Nordiska Automatafabriken).

1960

Quand on a l'intention d'acheter des restaurants automates ou que l'on est sur le point de souscrire pour des actions dans une société d'automates pour un commerce de restaurant, c'est naturellement très important de savoir où trouver les meilleurs appareils automatiques. C'est pourquoi notre avis est celui-ci: Trouvez les différentes fabrications, rangez-les côte à côte et faites une complète et exacte comparaison. Ne laissez pas les opinions des différents côtés agir sur vous, mais jugez par vous-même. Tel est notre désir, car partout où l'on a agi de la sorte les appareils "Kontroll" de la fabrique d'automates du Nord (Nordiska automatafabriken) sont toujours sortis du combat en vainqueurs.

Grâce à leur parfaite construction les appareils "Kontroll" de la fabrique d'automates du Nord sont supérieurs à toutes les autres fabrications.

Ces appareils se différencient des autres par leur indépendance de tout moteur extérieur, comme de l'électricité, du mécanisme, des ressorts ou de l'action manuelle sur quelque partie de l'appareil, au contraire sont-ils tout à fait automatiques.

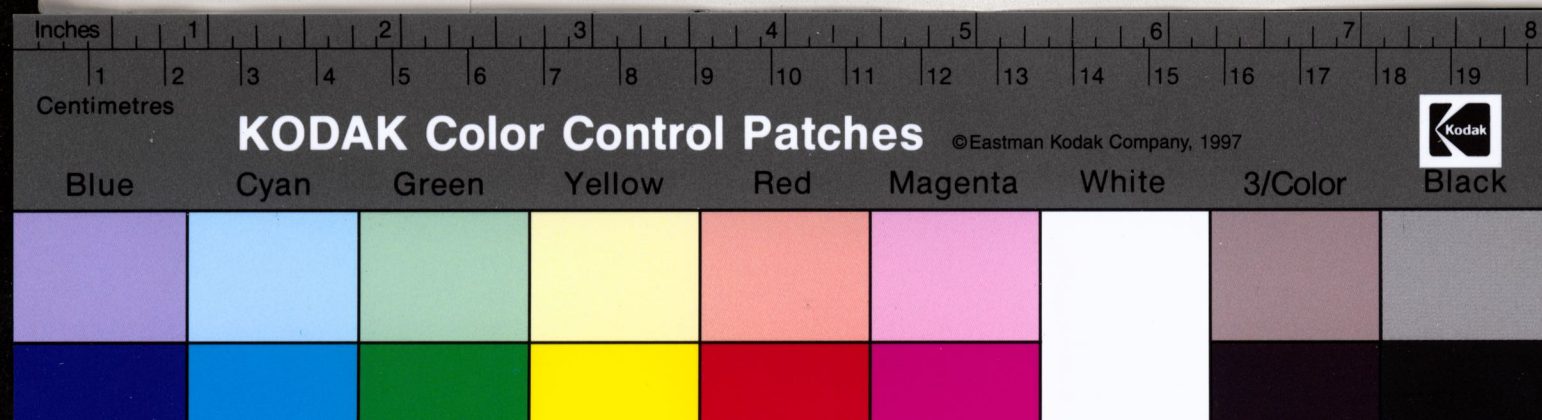
Le plus caractéristique pour ce système est la *simplicité de la construction* sans qu'il soit nécessaire d'y ajouter quelque partie qui que ce soit. Aussi le démontage des appareils pour le nettoyage se peut-il faire par n'importe qui. Comme conséquence suit la *facilité de surveillance* et par là une grande économie de travail. Grâce à la fonction toujours normale des appareils leur contrôle automatique est entièrement effectif et tel que les propriétaires peuvent s'y fier.

En rapport de cela il faut dire que les *appareils de liquides* n'ont pas de réservoirs pour les liquides mais qu'ils ont cet avantage sur d'autres systèmes que le liquide est exactement pesé exprès pour chaque verre et aussi que la bière, par exemple, gardée en tonneaux à la cave, est conduit, par une pression d'acide carbonique, par le moyen du réservoir directement du tonneau dans le verre et de cette façon elle est servie parfaitement *fraîche*. La fabrique d'automates du Nord fournit aussi les appareils de liquides à part, construits de façon qu'ils peuvent être posés à un comptoir pour le débit de bière, de café, de thé etc. Se contrôlant automatiquement ils aussi sont dans ce cas d'une très grande valeur.

Pour conclure nous voulons encore mentionner la *grande solidité* de l'appareil "Kontroll" et qu'il est vendu à *très bon marché*.

L'inventeur de "Kontroll", ingénieur E. W. Lindgren, auparavant employé comme contre-maître chez la Société Svenska Automatafabriken a réussi de produire une nouvelle construction bien supérieure aux appareils automatiques antérieurement fabriqués par lui. Son invention précédente s'attirait à son temps une grande attention partout où elle fut exposée, ce qui a été suffisamment prouvé par les grands prix gagnés dans l'année 1907 aux expositions de Londres, Paris, Anvers, Budapest, Lund etc.

Dans le catalogue de la dite société pour l'année 1907, dans lequel se trouve une grande collection de photographies représentant des installations d'automates selon le brevet de l'ingénieur Lindgren, on lit ces mots flatteurs, mais bien mérités de l'inventeur en question:



Axel Lundberg.
P. P. restaurant automate Flora.

Stockholm le 5 Sept. 1909.

Ajouté à notre opinion donnée ci-dessus concernant les appareils de liquides, fournis par "Nordisk Automattabrik" au Restaurant automate Flora, nous attestons par la présente que nous sommes servis des dits appareils pendant cinq mois et pendant ce temps plus d'un demi-million de verres de bière et de porter sont servis par moyen de ces appareils sans qu'il s'y soit produit la moindre irrégularité. La fonction parfaite des appareils ont pour conséquence un contrôle effectif ainsi qu'un avantage économique.

A. Svartz.

Upsale le 28 Juin 1909.

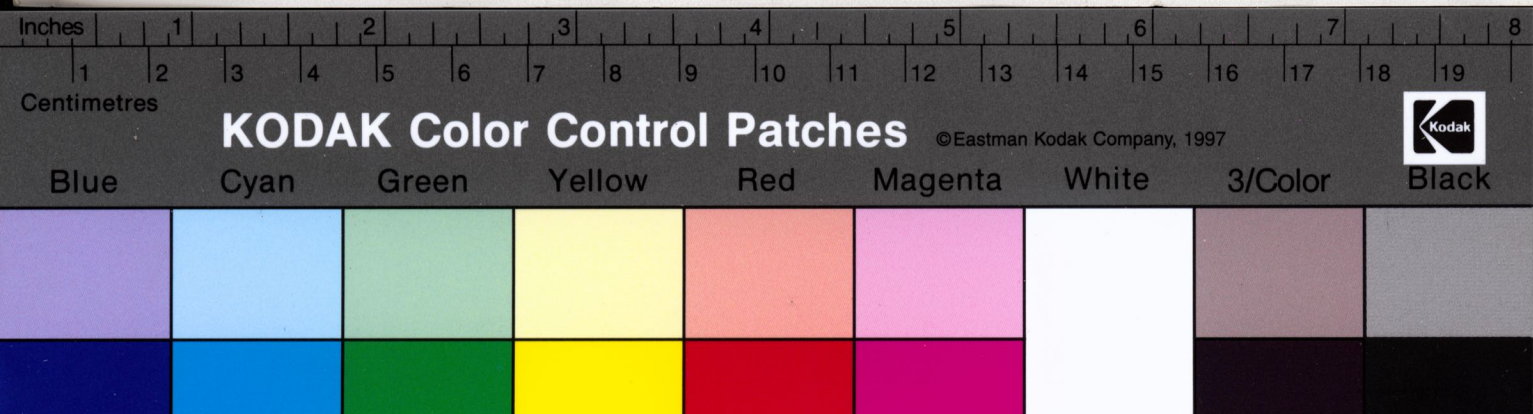
Sur la prière de Monsieur E. W. Lindgren nous attestons par la présente, que les appareils des restaurants automatés à Upsale sont fournis par "Nordiska Automattabrik"; qu'ils fonctionnent parfaitement sans qu'aucun défaut ou irrégularité se soient jamais produits dans leur fonction; que les appareils ont fonctionné sans surveillance jour après jour; la seule chose nécessaire était de les nettoyer le soir ce qui est très facile et ce qui peut être effectué par n'importe qui. Sur les instances particulières de Mr. Lindgren nous ne pouvons qu'admettre que les appareils de "Nordiska Automattabrik" sont bien supérieurs à ceux de "Svenska Automattabrik" et nous pouvons appuyer notre assertion par le fait que nous avons essayé les deux fabrications. Nous reconnaissons par la présente que nous sommes parfaitement satisfaits des appareils de "Nordiska Automattabrik" et c'est avec plaisir que nous les recommandons.

Axel Lundberg.
P. P. Restaurant-automate Flora

Stockholm le 6 Avril 1909.

A la demande de Mr. E. W. Lindgren nous voulons par la présente faire savoir que les appareils pour bière et porter, installés dans le Restaurant automate "Flora", sont fournis par "Nordisk Automattabrik" (La fabrique d'automates du Nord) et qu'aucun défaut ou irrégularité s'est produit dans la fonction de ces appareils des qu'ils ont été ajustés et installés chez nous. Les appareils ont fonctionné sans surveillance du matin jusqu'à minuit, après quoi ils ont été nettoyés et le lendemain employés de nouveau avec le même bon résultat. Ces appareils étant simples et faciles à nettoyer par qui que ce soit sans qu'on s'y connaisse auparavant, nous affirmons par la présente que les appareils sont à notre entière satisfaction et c'est avec plaisir que nous les recommandons.

"C'est surtout par les brevets du contre-maitre E. W. Lindgren que notre société a gagnés ses grands succès." Les dernières constructions d'automates de cet inventeur sont brevetées dans tous les principaux pays civilisés. Comme résultat évident de cette unique et ingénieuse construction automatique il doit être mentionné que la Suède est le seul pays dans lequel les restaurants automatés ont gagné du terrain: à peine se trouve-t-il en Suède une ville qui n'a pas son restaurant automate. A Stockholm on peut les compter jusqu'à une quarantaine. Parmi les plus beaux témoignages rendus à cette dernière invention et lesquels confirment sa supériorité aux autres constructions d'automates, nous en citons quelques uns ci-dessous:



A la demande de Mr. E. W. Lindgren j'atteste par la présente que les appareils de liquides, installés dans les Restaurants automatés "Quisisana" et "Skafferiet" sont fournis par "Nordiska Automattfabriken"; qu'ils fonctionnent d'une manière satisfaisante; qu'ils sont, grâce à leur simple construction, faciles à surveiller et nettoyer et qu'ils sont fabriqués de matériel de première qualité. Il nous est agréable de les recommander chaleureusement.

Stockholm le 16 Octobre 1909.

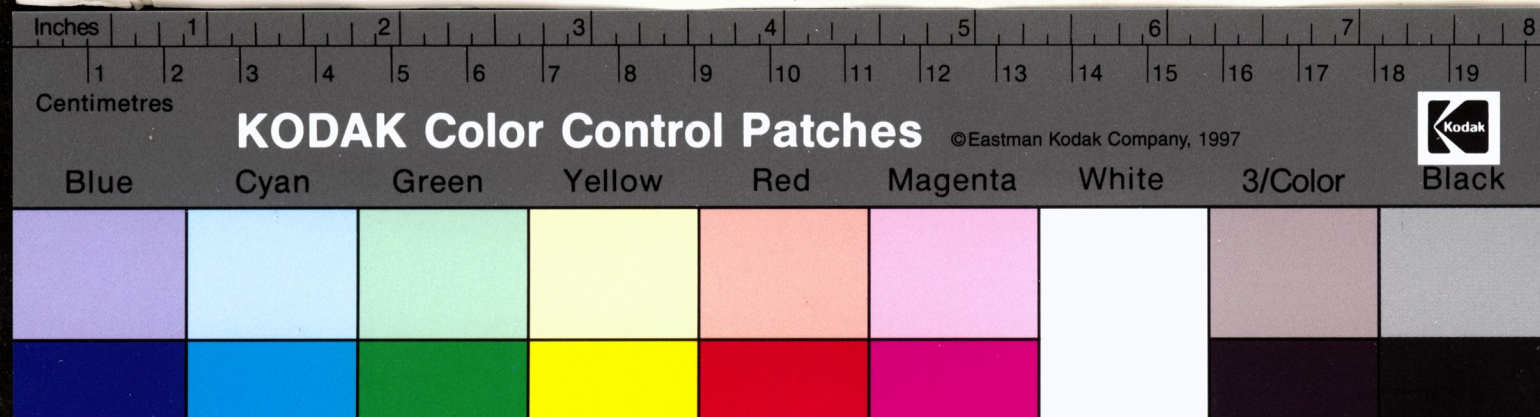
Carl A. Frisk.

A la demande de Mr. E. W. Lindgren j'atteste par la présente que l'on a fait pour la prochaine ouverture du grand restaurant automate au théâtre d'Oscar à Stockholm une comparaison minutieuse et exacte des différents systèmes de construction d'automates. En rangant les différentes constructions côte à côte c'est constaté que les appareils automatiques de "Nordiska Automattfabriken" sont supérieurs aux autres en matière de fonction, simplicité et facilité de surveillance.

Stockholm le 2 Décembre 1909.

Eric Andersson.

Stockholm 1910. C. A. Löjdquists Tryckeri.



Den automatiska Never Fail-rakstrigeln

har efter 16-åriga, oafbrutna och outtröttliga försök och sedan omkring 50,000 dollars blifvit använda för dess gradvisa fulländning slutligen blifvit frambringad — så intygas skriftligen af presidenten för det amerikanska Never Fail C:o i Toledo, J. H. CLAUSS.

De mest framstående experterna för rakknif- och rakstrigeltillverkningen hafva användts för lösningen af problemet, skapandet af den mekaniskt enkla och likväl utsökt fulländade och underbara uppfinningen — den förbättrade Never Fail-rakstrigeln.

Genom användningen af denna rakstrigel gifves som resultat *en alltid skarp rakknif!* Allt obehag med slöa rakknifvar är för framtiden undanröjdt! Bortsändande af rakknifven till bryning numera obehöflig! Inbespar sålunda alla *omkostnader* för bryning!

Never Fail strigeln är byggd på fullt vetenskapliga principer. Den fullständiga noggrannhet, hvarmed hvarje slag automatiskt anbringar eggen i den korrekta snedheten, frambringar den fina, tydliga och fullkomliga eggen, som icke retar den ömtåligaste hud.

Alla slags rakknifvar, såväl Gillette som andra hvässas med samma säkerhet!

Öfver 250,000 st. Never Fail-rakstigar sålda i U. S. i Amerika!

Fullständig garanti lämnas för strigeln af The Never Fail C:o, Toledo.

En expert MR KNAPP skrifver: Never Fail-rakstrigeln är utmärkt. Det är den bästa sak jag någonsin sett! Jag tror jag förstår mig en smula på en rakknif, eftersom jag arbetat som barberare i 16¹/₂ år. Jag tror mig kunna sätta en rakknif i lika godt stånd som någon annan, men Never Fail-rakstrigeln försätter eggen i ett jämnare och mera hållbart skick än någon barberare förmår medelst bryning och striglande." — — —

Detaljpriset för Never Fail-rakstrigeln är kr. 7: 50 per styck; i U. S. A. säljes den till kr. 11.

Försiktighetsmått och upplysningar vid användandet af Never Fail-rakstrigeln:

1. Innan rakknifven införes bör remmen i strigeln dragas fram och åter några gånger för att förekomma eventuella skårar i lädret.

2. Det är fördelaktigt att före striglandet torka lädret med ett tygstycke eller en bit silkespapper för att aflägsna möjlig orenlighet.

3. Första gången rakknifven blifver behandlad med strigeln är det troligt att ett större antal slag äro behöfliga än som senare erfordras. Gif rakknifven 50 till 60 slag — räkna dem — å ömse sidor. Det är ingen fara med att gifva för många slag. Om eggen fortfarande skulle vara slö, bör bladet åter föras in i behållaren och behandlingen fortsättas intill dess den önskade skarpa eggen erhållits.

4. Under denna operation kan rakknifven behandlas med handtaget riktadt uppåt eller hängande nedåt. Den förra ställningen är lämplig att använda när tunna knifvar skola skärpas för att förekomma deras rubbande i behållaren.

5. Drag icke för hårdt vid striglandet, men fast; använd den medelmåttiga styrkan som erfordras för ett regelbundet och jämnt öfverförande af bladet från den ena sidan af lädret till den andra.

6. Innan rakknifven efter striglandet uttages ur strigeln, bör man se till att bladet ligger midt emellan läderremmarna och att den sålunda är fullkomligt fri från lädret.

7. Strigeln lämnar en egg som räcker mycket längre än genom hvarje annan metod. Det är därför icke erforderligt att använda strigeln före hvarje rakning.

8. Ju längre strigeln blifvit begagnad ju bättre tjänst kommer den att göra. Häll ej någon vätska på lädret!

Generalagenturen för The Never Fail C:o.

Nordiska Automatbyrån

Nybrogatan 29

Stockholm

C. A. Löfdquist, Boktr., Sthlm.

