

[Priskuranter] - 14

Eskilstuna jernmanufaktur- aktiebolag

*Vardagstryck Affärstryck 1800tal 8:o
Eskilstuna*



National Library
of Sweden

N:o 14.

N:o 14.

PREISCOURANT

DER

ESKILSTUNA JERNMANUFAKTUR-AKTIEBOLAG,
ESKILSTUNA (SCHWEDEN),

ÜBER

MESSER, GABELN, LÖFFEL ETC.

GÜLTIG VOM 1. APRIL 1895.

(DIE PREISE OHNE VERBINDLICHKEIT).

AUSZEICHNUNGEN:

KOPENHAGEN 1872, 1888
MOSKAU 1872
WIEN 1873
BOGOTA 1874
PHILADELPHIA 1876
ESKILSTUNA 1878



BORÅS 1880
MALMÖ 1881
MADRID 1883
PARIS 1889
GOTHENBURG 1891
CHICAGO 1893

ESKILSTUNA 1895
AKTIEBOL. ESKILSTUNA-POSTENS TRYCKERI.

ESKILS

MESS

KOPENHAGEN

MOSKAU . . .

WIEN . . .

BOGOTA . . .

PHILADELPHI

ESKILSTUNA

N:o 14.

PREISCOURANT

DER

ESKILSTUNA JERNMANUFAKTUR-AKTIEBOLAG

ÜBER

MESSER, GABELN, LÖFFEL ETC.

GÜLTIG VOM 1. APRIL 1895.

(DIE PREISE OHNE VERBINDLICHKEIT).

AUSZEICHNUNGEN:

KOPENHAGEN 1872, 1888
MOSKAU 1872
WIEN 1873
BOGOTA 1874
PHILADELPHIA 1876
ESKILSTUNA 1878



BORÅS 1880
MALMÖ 1881
MADRID 1883
PARIS 1889
GOTHENBURG 1891
CHICAGO 1893

No 14

PREISGOURANT

1878

ESKISTUNA JERNMANUFAKTUR-AKTIEBOLAG

1878

MESSER, GABELN, LÖFFEL ETC.

1878

1878

1878



1878

No

1 A

Tisc

1 B

1 C

2 A

2 B

2 C

3 A

3 A

Vor

3 A

Bro

3 A

Sch

3 C

Tisc

3 C

Vor

3 C

Bro

3 C

Sch

3 E

Tisc

3 E

Vor

3 E

Bro

3 E

Sch

3 EQ

Aus

3 F

Tisc

3 G

3 G

Vor

3 G

Bro

3 G

Sch

3 I

Tisc

3 I

Vor

3 I

Bro

3 I

Sch

3 IQ

Tisc

3 K

Vor

3 K

Bro

3 K

Sch

3 L

Vor

3 L

Bro

3 L

Sch

3 M

Tisc

3 M

Vor

3 M

Bro

REGISTER.

N:o	Gruppe	N:o	Gruppe
1 A	Tischmesser V	3 N	Tischmesser etc. II (e)
1 B	Dito V	3 NN	Dito II (e)
1 C	Dito VII (b)	3 P	Dito IV
2 A	Dito V	3 Q	Dito II (f)
2 B	Dito & Dessertmesser . V	3 QQ	Dito II (f)
2 C	Dito VIII	3 R	Vorlegemesser XII (a)
3 A	Dito Butter-, Käse- etc. III	3 S	Brotmesser XIII
3 A	Vorlegemesser XII (a)	3 T	Dito XIII
3 A	Brotmesser XIII	3 U	Dito XIII
3 A	Schärfstähle XVIII	3 Belge	Dito XIII
3 C	Tischmesser etc. IV	4 A	Tischmesser etc. XI
3 C	Vorlegemesser XII (a)	4 B	Dito XI
3 C	Brotmesser XIII	4 C	Dito XI
3 C	Schärfstähle & Messerschärfer XVIII	4 E	Dito XI
3 E	Tischmesser etc. I (a)	4 EE	Dito XI
3 E	Vorlegemesser XII (a)	4 F	Dito XI
3 E	Brotmesser XIII	4 FF	Dito XI
3 E	Schärfstähle XVIII	4 QQ	Dito II (f)
3 EQ	Austerngabeln I (a)	5 A	Dito IX
3 F	Tischmesser etc. VII	5 B	Dito VI
3 G	Dito VII	5 C	Dito VI
3 G	Vorlegemesser XII (a)	6 A	Dito IX
3 G	Brotmesser XIII	6 B	Dito X (b)
3 G	Schärfstähle XVIII	7 A	Dito V
3 I	Tischmesser etc. I (b)	7 C	Dito VII (b)
3 I	Vorlegemesser XII (a)	7 D	Dito V
3 I	Brotmesser XIII	8	Dito XI
3 I	Schärfstähle XVIII	9	Dito II (a)
3 IQ	Tischmesser etc. I (b)	9 C	Dito II (b)
3 K	Vorlegemesser XII (a)	9	Messerklingen XVI
3 K	Brotmesser XIII	10 B	Tischmesser etc. III
3 K	Schärfstähle XVIII	10 B	Vorlegemesser XII (a)
3 L	Vorlegemesser XII (a)	10 B	Brotmesser XIII
3 L	Brotmesser XIII	10 D	Tischmesser etc. IV
3 L	Schärfstähle XVIII	10 D	Vorlegemesser XII (a)
3 M	Tischmesser etc. I (b)	10 E	Tischmesser etc. I (a)
3 M	Vorlegemesser XII (a)	10 I	Dito I (b)
3 M	Brotmesser XIII	10 I	Vorlegemesser XII (a)

N:o		Gruppe	N:o		Gruppe
11 A	Tischmesser	V	33 C	Tischmesser	V
12 A	Dito	V	33 D	Dito	X (b)
12 A	Vorlegemesser	XII (a)	34	Dito	X (a)
12 A	Schärfstähle	XVIII	34 Belge	Dito	IV
12 B	Vorlegemesser	XII (a)	36	Gemüsemesser	XII (b)
12 B	Schärfstähle	XVIII	37	Kochmesser	XII (c)
13 A	Brotmesser	XIII	38	Slachtmesser	XIV (a)
13 B	Dito	XIII	39	Dito	XIV (a)
14 A	Vorlegemesser	XII (a)	44	Dito	XIV (a)
15 A	Brotmesser	XIII	45	Dito	XIV (a)
16	Schlachtmesser	XIV (a)	46	Kindermesser	VI
17 A	Tischmesser etc.	VIII	47	Dito	IX
17 A	Vorlegemesser	XII a)	48 A	Tischmesser etc.	III
17 A	Schärfstähle	XVIII	48 A	Vorlegemesser	XII (a)
17 B	Tischmesser etc.	V	48 C	Tischmesser etc.	IV
17 B	Vorlegemesser	XII (a)	48 C	Vorlegemesser	XII (a)
17 B	Schärfstähle	XVIII	48 E	Tischmesser etc.	I (a)
18 A	Brotmesser	XIII	48 E	Vorlegemesser	XII (a)
18 B	Dito	XIII	48 F	Tischmesser etc.	VII (a)
19 A	Vorlegemesser	XII (a)	48 G	Dito	VII (a)
19 B	Dito	XII (a)	48 G	Vorlegemesser	XII (a)
20 A	Brotmesser	XIII	48 I	Tischmesser etc.	I (b)
20 B	Dito	XIII	48 I	Vorlegemesser	XII (a)
21	Schälmesser	XV	48 N	Tischmesser etc.	II (c)
22 A	Vorlegemesser	XII (a)	48 NN	Dito	II (e)
22 B	Dito	XII (a)	48 QQ	Dito	II (f)
23 A	Brotmesser	XIII	48 R	Vorlegemesser	XII (a)
23 B	Dito	XIII	49 A	Tischmesser	V
24	Küchenmesser	XII (b)	50 B	Dito	X (b)
25 A	Brotmesser	XIII	50 C	Dito	V
25 B	Dito	XIII	51	Fischreinigungsmesser	XV
25	Rübenmesser	XV	52	Schlachtmesser	XIV (a)
26	Schlachtmesser	XIV (a)	53	Dito	XIV (a)
27	Brotmesser	XIII	54 A	Tischmesser	X (a)
28	Dito	XIII	54 C	Dito	II (c)
29 A	Tischmesser etc.	V	54 D	Dito	IV
30 A	Dito	V	55	Matrosenmesser	XIV (b)
32 B	Dito	XI	56	Schälmesser	XV
32 C	Dito	III	57 A	Tischmesser etc.	V
32 C	Vorlegemesser	XII (a)	57 B	Dito	V
32 D	Tischmesser etc.	IV	58	Matrosenmesser	XIV (b)
32 D	Vorlegemesser	XII (a)	59	Brotmesser	XIII
32 I	Tischmesser etc.	I (b)	60 A	Vorlegemesser	XII (a)
32 I	Vorlegemesser	XII (a)	60 A	Brotmesser	XIII
32 P	Tischmesser etc.	II (b)	61	Küchenmesser	XII (b)
32	Tischmesserklängen etc.	XVI	62	Tischmesser	X (b)
32	Gabeln	XI	63	Kochmesser	XII (c)
33 A	Tischmesser	VIII	64	Dito	XII (c)
33 B	Dito	X (b)	65	Dito	XII (c)

N:o	
66	Ko
67	
68	
69	
70	
71	Cha
71 C	
72 A & B	Vo
73 A & B	Ko
76 A & B	
77	Tis
78 A	Fle
80	
82	Sch
83	Sch
84	
85	Ma
86	
87	
88	Sch
89 A	Tis
89 B	
89 C	
90 A	
90 B	
90 C	
91 B	
91 D	
91 D	Vo
91 E	Tis
91 I	
91 I	Vo
92	Tis
92	Vo
93	Sch
94	Vo
95	
96	
97	
98 A	Tis
99	Ha
100	Bre
101 A	Ste
104	Sch
105	Zu
106	Tis
107	Ko
108	Au
109	

N:o		Gruppe	N:o		Gruppe
66	Kochmesser	XII (c)	110 A	Löffel	XX
67	Dito	XII (c)	111	Schärfstähle	XVIII
68	Dito	XII (c)	112 C	Tischmesser etc.	III
69	Dito	XII (c)	112 I	Dito	I (b)
70	Dito	XII (c)	113	Kochmesser	XII (c)
71	Champagnerhaken	XV	114 A	Hackmesser	XIX (a)
71 C	Dito	XV	115	Cigarrenarbeitsmesser	XV
72 A & B	Vorlegemesser	XII (a)	116	Austernöffner	XV
73 A & B	Kochmesser	XII (c)	117 A	Matrosenmesser	XIV (b)
76 A & B	Dito	XII (c)	118 A	Dito	XIV (b)
77	Tischmesser etc.	XI	119 A	Hackmesser	XIX (a)
78 A	Fleischgabeln	XII (b)	120	Kochmesser	XII (c)
80	Dito	XII (b)	123	Höckermesser	XII (d)
82	Schnitzmesser	XIX (b)	124	Dito	XII (d)
83	Schärfstähle	XVIII	125	Dito	XII (d)
84	Dito	XVIII	126	Dito	XII (d)
85	Matrosenmesser	XIV (b)	127	Fischreinigungsmesser	XV
86	Dito	XIV (b)	128	Tischmesser	XI
87	Dito	XIV (b)	129	Dito	XI
88	Schnitzmesser	XIX (b)	133	Nussknacker	XXII
89 A	Tischmesser	VII (b)	134	Dito	XXII
89 B	Dito	VII (b)	135	Dito	XXII
89 C	Dito	V	137	Kochmesser	XII (c)
90 A	Dito	VII (b)	139 ES	Tischmesser etc.	I (a)
90 B	Dito	VII (b)	139	Tischmesserklängen etc.	XVI
90 C	Dito	V	140	Kuchenwender	XV
91 B	Dito	III	141	Obstmesser	II (d)
91 D	Dito	IV	142	Dito	II (d)
91 D	Vorlegemesser	XII (a)	143	Blechbüchsenöffner	XV
91 E	Tischmesser etc.	I (a)	151	Holl. Käsemesser	XII (d)
91 I	Dito	I (b)	152	Dito dito	XII (d)
91 I	Vorlegemesser	XII (a)	153	Dito dito	XII (d)
92	Tischmesser	X (a)	155	Gartenmesser	XV
92	Vorlegemesser	XII (a)	156	Norw. Wallfischmesserklängen	XIX (d)
93	Schärfstähle	XVIII	157	Dito	XIX (d)
94	Vorlegemesser	XII (a)	158	Kochmesser	XII (c)
95	Dito	XII (a)	159	Dito	XII (c)
96	Dito	XII (a)	160	Dito	XII (c)
97	Dito	XII (a)	161	Dito	XII (c)
98 A	Tischmesser etc.	V	162	Dito	XII (c)
99	Hackmesser	XIX (a)	163	Dito	XII (c)
100	Brennholz-Spaltmesser	XIX (a)	164	Dito	XII (c)
101 A	Stechmesser	XIX (b)	165	Dito	XII (c)
104	Schlachtmesser	XIV (a)	166	Dito	XII (c)
105	Zuckerschneider	XIX (b)	167	Dito	XII (c)
106	Tischmesserklängen etc.	XVI	168	Dito	XII (c)
107	Kochmesser	XII (c)	169	Dito	XII (c)
108	Austernöffner	XV	170	Dito	XII (c)
109	Dito	XV	171	Dito	XII (c)

N:o		Gruppe	N:o		Gruppe
172	Kochmesser	XII (c)	233 AQ	Butter- & Käsemesser	III
173	Dito	XII (c)	233 EQ	Dito dito	I (a)
174	Dito	XII (c)	233 IQ	Dito dito	I (b)
178	Buntschneidmesser	XII (b)	233 MQ	Dito dito	I (b)
182	Trennmesser	XIX (c)	235	Brotmesser	XIII
183 A	Matrosenmesser	XIV (b)	250	Dito	XIII
188	Schlachtmesser	XIV (a)	255	Messerputzapparate	XXI
189	Dito	XIV (a)	256	Dito	XXI
190	Dito	XIV (a)	257	Zuckerzangen	XXII
191	Dito	XIV (a)	267	Rübenmesser	XV
192	Dito	XIV (a)	268	Schälmesser	XV
193	Dito	XIV (a)	269 Q	Hummergabeln	II (f)
194	Dito	XIV (a)	283	Nussknaecker	XXII
195	Dito	XIV (a)	284	Dito	XXII
197	Rübenmesser	XV	285	Dito	XXII
201	Kochmesser	XII (c)			
202	Dito	XII (c)			
203	Dito	XII (c)			
204 AQ	Soupergabeln	III			
204 CQ	Dito	IV			
204 EQ	Dito	I (a)			
204 IQ	Dito	I (b)			
204 MQ	Soupergabeln	I (b)			
205	Tischgabeln	II (f)			
205	Dessertgabeln	II (f)			
205	Löffel	XX			
206	Apfelsinenschäler	II (f)			
207	Papiermesser	II (f)			
225 C	Tischmesser	IV			
228	Schälmesser	XV			
232	Schnitzmesser	XIX (b)			

Aluminium .
 Aluminium-
 Britanniamet
 Ebenholz, m
 Dito ha
 Dito ge
 Ebonit . . .
 Eisen . . .
 Elfenbein . .

Apfelsinensch
 Austerngabel

Austernöffner
 Blechbüchsen
 Brennholz-Sp
 Brotmesser .
 Buntschneide
 Champagnerh
 Cigarrenarbei
 Citronenmesse
 Fischreinigung
 Fleischgabeln
 Gartenmesser
 Gemüsemesse
 Hackmesser
 Höckermesser

Tisch-, Butter- und Käsemesser etc. mit Heften von:

	Gruppe		Gruppe		Gruppe
Aluminium	II [e]	Gefärbtem Holz, massiv	X [a]	Rosenholz, genietet . . .	VIII
Aluminium-Goldbronce.	II [f]	Dito genietet	X [b]	Stahl	XI
Britanniametall	II [c]	Hirschhorn	VII [a]	Versilbertem Neusilber	II [a]
Ebenholz, massiv	IV	Knochen, massiv	VII [a]	Xylonit	I [b]
Dito halbmassiv	VI	Dito genietet	VII [b]		
Dito genietet	V	Perlmutter	I [c]		
Ebonit	III	Porzellan	II [d]		
Eisen	XI	Potosisilber	II [b]		
Elfenbein	I [a]	Rosenholz, massiv	IX		
Apfelsinenschäler	II [f]	Holl. Käsemesser	XII [d]	Rübenmesser	XV
Austerngabeln	I, III, IV, XI	Hummergabeln	II [f]	Schälmesser	XV
Austernöffner	XV	Klingen zum Heften	XVI	Schärfstähle	XVIII
Blehbüchsenöffner	XV	Kochmesser	XII [c]	Schinkenmesser	XII [a]
Brennholz-Spaltmesser	XIX [a]	Krebmesser	I, III, IV, XI	Schlachtmesser	XIV [a]
Brotmesser	XIII	Küchenmesser	XII [b]	Schnitzmesser	XIX [b]
Buntschneidmesser	XII [b]	Kuchenwender	XV	Soupergabeln	I, III, IV
Champagnerhaken	XV	Löffel	XX	Trennmesser	XIX [c]
Cigarrenarbeitsmesser	XV	Matrosenmesser	XIV [b]	Vorlegemesser	XII [a]
Citronenmesser	XIII	Messer in Etuis	XVII	Zuckerschneider	XIX [b]
Fischreinigungsmesser	XV	Messerputzapparate	XXI	Zuckerzangen	XXII
Fleischgabeln	XII [b]	Norw. Wallfischmesser-			
Gartenmesser	XV	klingen	XIX [d]		
Gemüsemesser	XII [b]	Nussknacker	XXII		
Hackmesser	XIX [a]	Obstmesser	II, XI		
Höckermesser	XII [d]				

N:o	Gruppe I.						Preis pr Dutzend			
	Messer mit Heft von Elfenbein, Xylonit, Celluloid und Perlmutter.						mit Gabeln		ohne Gabeln	
							Rmk	pf.	Rmk	pf.
	a) Mit Elfenbeinheft und Doppelbalance.									
3 E	Tischmesser, extra fein, oval. 4" Heft, Klinge ganz geschm., oval. Band						—	—	39	45
"	Dito	dito	"	3 7/8"	dito	dito	—	—	36	—
"	Dito	dito	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	32	60
"	Dito	I:a	"	4"	dito	dito	—	—	38	30
"	Dito	dito	"	3 7/8"	dito	dito	—	—	35	20
"	Dito	dito	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a	"	4"	dito	dito	—	—	36	35
"	Dito	dito	"	3 7/8"	dito	dito	—	—	33	70
"	Dito	dito	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	30	30
"	Buttermesser, extra fein, " 3 3/4" "						—	—	32	60
"	Dito	I:a	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	30	30
"	Käsemesser, extra fein, " 3 3/4" "						—	—	32	60
"	Dito	I:a	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	30	30
"	Dessertmesser, extra fein, " 3 3/8" "						—	—	30	—
"	Dito	I:a	"	3 3/8"	dito	dito	—	—	27	85
"	Dito	II:a	"	3 3/8"	dito	dito	—	—	26	45
"	Krebsmesser, I:a " 3 3/8" "						—	—	27	85
"	Austerngabeln, dito " 3 3/4" " Klinge vernickelt, dito						31	80	—	—
3 EQ	Dito	dito	"	3 3/4" "	Alum.-Goldbr.-Klinge, dito		37	—	—	—
10 E	Tischmesser, extra fein, kant. 4" " Klinge ganz geschm., kant. Band						—	—	39	45
"	Dito	dito	"	3 7/8"	dito	dito	—	—	36	—
"	Dito	dito	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	32	60
"	Dito	I:a	"	4"	dito	dito	—	—	38	30
"	Dito	dito	"	3 7/8"	dito	dito	—	—	35	20
"	Dito	dito	"	3 3/4"	dito	dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a	"	4"	dito	dito	—	—	36	35

N:o					Preis pr Dutzend			
					mit Gabeln		ohne Gabeln	
					Rmk	pf.	Rmk	pf.
10 E	Tischmesser,	II:a,	kant. 3 $\frac{7}{8}$ "	Heft, Klinge ganz geschm., kant. Band	—	—	33	70
"	Dito	dito	" 3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	30	30
"	Buttermesser, extra fein,	"	3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	32	60
"	Dito	I:a,	" 3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a,	" 3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	30	30
"	Käsemesser, extra fein,	"	3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	32	60
"	Dito	I:a,	" 3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	31	80
"	Dito	II:a,	" 3 $\frac{3}{4}$ "	" dito dito	—	—	30	30
"	Dessertmesser, extra fein,	"	3 $\frac{3}{8}$ "	" dito dito	—	—	30	—
"	Dito	I:a,	" 3 $\frac{3}{8}$ "	" dito dito	—	—	27	85
"	Dito	II:a,	" 3 $\frac{3}{8}$ "	" dito dito	—	—	26	45
"	Krebsmesser,	I:a,	" 3 $\frac{3}{8}$ "	" dito dito	—	—	27	85
48 E	Tischmesser, extra fein, ov. 4"			Heft, geschw. Klinge ganz geschm., ov. Band	—	—	39	75
"	Dito	dito	" 3 $\frac{7}{8}$ "	" dito dito	—	—	36	35
"	Dito	I:a,	" 4"	" dito dito	—	—	38	65
"	Dito	dito	" 3 $\frac{7}{8}$ "	" dito dito	—	—	35	55
"	Dessertmesser, extra fein,	"	3 $\frac{3}{8}$ "	" dito dito	—	—	30	35
"	dito	I:a, ovales	3 $\frac{3}{8}$ "	Heft, geschweifte Klinge ganz geschmiedet, ovales Band	—	—	28	20
139 ES	Tischmesser, extra fein, ovales Heft m. silberner Zwinge, Klinge ganz geschmiedet, französisches Band				—	—	45	—
"	Dessertmesser, extra fein, ovales Heft m. silberner Zwinge, Klinge ganz geschmiedet, französisches Band				—	—	36	—
204 EQ	Soupergabeln, extra fein, ovales Heft, Alum.-Goldbronce-Klinge				37	—	—	—
233 EQ	Buttermesser, dito	dito	dito	dito	—	—	37	—
"	Käsemesser, dito	dito	dito	dito	—	—	37	—
91 E	Tischmesser, extra fein, kant. 4" Heft, geschweifte Klinge ganz geschmiedet, kantiges Band				—	—	39	75
"	Tischmesser, I:a, kant. 4" Heft, geschw. Klinge ganz geschm., kant. Band				—	—	38	65
"	Dessertmesser, extra fein, kant. 3 $\frac{3}{8}$ " Heft, geschweifte Klinge ganz geschmiedet, kant. Band				—	—	30	35
"	Dessertmesser, I:a, kant. 3 $\frac{3}{8}$ " Heft, geschweifte Klinge ganz geschmiedet, kant. Band				—	—	28	20

N:o		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
		Rmk	pf.	Rmk	pf.
48 I	Dessertmesser, oval. gelbliches Heft, geschweifte Klinge ganz geschm., oval. Band	—	—	13	60
3 M	Tischmesser, oval. Heft, Elfenb.-Imit., Klinge ganz geschm., oval. Band	—	—	15	75
»	Buttermesser, dito dito dito dito	—	—	15	75
»	Käsemesser, dito dito dito dito	—	—	15	75
»	Dessertmesser, dito dito dito dito	—	—	13	25
204 IQ	Soupergabeln, oval. gelbliches Heft, Klinge von Aluminium-Goldbronce	17	—	—	—
204 MQ	Dito oval. Heft, Elfenb.-Imit., dito	17	—	—	—
3 IQ	Tischmesser, oval. gelbliches Heft, dito	—	—	20	—
»	Dessertmesser, dito dito	—	—	17	—
3 MQ	Tischmesser, oval. Heft, Elfenb.-Imit., dito	—	—	20	—
»	Dessertmesser, dito, dito, dito	—	—	17	—
233 IQ	Buttermesser, ovales gelbliches Heft, dito	—	—	17	—
233 MQ	Dito dito Heft, Elfenb.-Imit., dito	—	—	17	—
233 IQ	Käsemesser, dito gelbliches Heft, dito	—	—	17	—
233 MQ	Dito dito Heft, Elfenb.-Imit., dito	—	—	17	—
c) Mit Perlmutterheft.					

N:o		Preis pr Dutzend		mit		ohne	
				Gabeln		Gabeln	
				Rmk	pf.	Rmk	pf.
e) Mit ovalem massiven Aluminium-Heft und Doppelbalance, Klinge und Heft zusammengeschnitten.							
3 NN	Tischmesser, Heft tiefgeätzt, Klinge ganz geschmiedet	—	—	21	45		
»	Buttermesser, dito dito	—	—	21	45		
»	Käsemesser, dito dito	—	—	21	45		
»	Dessertmesser, dito dito	—	—	18	—		
»	Brieföffner, dito dito	—	—	18	—		
3 N	Tischmesser, Heft glatt, Klinge ganz geschmiedet	27	—	18	—		
»	Buttermesser, dito dito	—	—	18	—		
»	Käsemesser, dito dito	—	—	18	—		
»	Dessertmesser, dito dito	24	—	15	—		
»	Brieföffner, dito dito	—	—	15	—		
48 NN	Tischmesser, Heft tiefgeätzt, geschweifte Klinge ganz geschmiedet	—	—	21	45		
»	Dessertmesser, dito dito dito	—	—	18	—		
48 N	Tischmesser, Heft glatt, geschweifte Klinge ganz geschmiedet	27	—	18	—		
»	Dessertmesser, dito dito dito	24	—	15	—		
f) Mit massivem Heft von Aluminium Goldbronce.							
3 QQ	Tischmesser, Heft tiefgeätzt, Klinge ganz aus Stahl geschmiedet	—	—	18	60		
»	Buttermesser, dito dito dito	—	—	18	60		
»	Käsemesser, dito dito dito	—	—	18	60		
»	Dessertmesser, dito dito dito	—	—	15	—		
»	Brieföffner, dito dito dito	—	—	15	—		
48 QQ	Tischmesser, dito geschw. Klinge ganz aus Stahl geschm.	—	—	18	60		
»	Dessertmesser, dito dito	—	—	15	—		

N:o	Preis pr Dutzend			
	mit Gabeln		ohne Gabeln	
	Rmk	pf.	Rmk	pf.
4 QQ	Tischmesser, aus einem Stück Alum.-Goldbr. geschm., Heft tiefgeätzt			
»	Buttermesser, dito dito dito			
»	Käsemesser, dito dito dito			
»	Dessertmesser, dito dito dito			
»	Obstmesser, dito dito dito			
»	Brieföffner, dito dito			
205 QQ	Tischgabeln, dito dito dito			
»	Dessertgabeln, dito dito			
*) 205 Q	Tischgabeln, dito Heft glatt			
»	Dessertgabeln, dito dito			
206	Apfelsinenschäler, dito Heft tiefgeätzt			
207	Papiermesser, dito tiefgeätzt			
4 QQ	Brötchenmesser, dito Heft tiefgeätzt			
4 Q	Dito dito Heft glatt			
3 Q	Tischmesser, Heft glatt, Klinge ganz aus Stahl geschmiedet			
3 Q	Dessertmesser, dito dito			
269 Q	Hummergabeln, aus einem Stück Alum.-Goldbronce geschmiedet			

*) Löffel N:o 205 siehe Gruppe XX.

N:o
3 A
»
»
»
»
»
»
48 A
»
»
»
10 B
»
»
32 C
»
112 C
»
204 AQ
233 AQ
»
245 A
»
246 B

Gruppe III.

Messer mit Ebonitheft und Doppelbalance,
Klingen ganz geschmiedet.

N:o					Preis pr Dutzend			
					mit Gabeln		ohne Gabeln	
					Rmk	pf.	Rmk	pf.
3 A	Tischmesser, ovales Heft und Band,	3-zinkige Gabel			20	70	12	90
»	Dito dito » dito	4-zinkige dito			21	35	12	90
»	Buttermesser, dito » dito				—	—	12	90
»	Käsemesser, dito » dito				—	—	12	90
»	Dessertmesser, dito » dito	3-zinkige Gabel			19	25	11	45
»	Dito dito » dito	4-zinkige dito			19	90	11	45
»	Krebsmesser, dito » dito				—	—	10	—
»	Austerngabeln, dito » dito	Klinge vernick.			12	90	—	—
48 A	Tischmesser, dito » dito	geschw. Klinge, 3-zink. Gabel			20	70	12	90
»	Dito dito » dito	dito 4-zink. dito			21	35	12	90
»	Dessertmesser, dito » dito	dito 3-zink. dito			19	25	11	45
»	Dito dito » dito	dito 4-zink. dito			19	90	11	45
10 B	Tischmesser, kant. Heft » dito	3-zinkige Gabel			20	70	12	90
»	Buttermesser, dito » dito				—	—	12	90
»	Käsemesser, dito » dito				—	—	12	90
»	Dessertmesser, dito » dito	3-zink. Gabel			19	25	11	45
»	Krebsmesser, dito » dito				—	—	10	—
91 B	Tischmesser, dito » dito	geschw. Klinge, 3-zink. Gabel			20	70	12	90
»	Dessertmesser, dito » dito	dito dito			19	25	11	45
32 C	Tischmesser, dito » abgerundetes Band, geschw. Klinge				—	—	15	—
»	Dessertmesser, dito » dito	dito			—	—	12	50
112 C	Tischmesser, dito » Band				—	—	15	—
»	Dessertmesser, dito » dito				—	—	12	50
204 AQ	Soupergabeln, ovales Heft » dito	Klinge von Alum.-Goldbronce			16	—	—	—
233 AQ	Buttermesser, dito » dito	dito dito			—	—	16	—
»	Käsemesser, dito » dito	dito dito			—	—	16	—
245 A	Tischgabeln, dito » dito	4-zink. (passend zu Tischmesser						
	N:o 3 A)				12	90	—	—
»	Dessertgabeln, ovales Heft und Band, 4-zinkige, (passend zu Dessert-							
	messer N:o 3 A)				11	45	—	—
246 B	Tischgabeln, kant. Heft und Band, 4-zink., (passend zu Tischmesser							
	N:o 10 B)				12	90	—	—

N:o		Preis pr Dutzend	Preis pr Dutzend			
			mit Gabeln		ohne Gabeln	
			Rmk	pf.	Rmk	pf.
246 B	Dessertgabeln, kant. Heft und Band, 4-zinkige (passend zu Dessertmesser N:o 10 B)	11	45	—	—	
247 C	Tischgabeln, kant. Heft und abgerundetes Band, 4-zinkige (passend zu Tischmesser N:o 32 C)	15	—	—	—	
"	Dessertgabeln, kant. Heft und abgerundetes Band, 4-zink. (passend zu Dessertmesser N:o 32 C)	12	50	—	—	

34 Belge

204 CQ.

233 CQ.

245 C

Gruppe IV.

N:o	Gruppe IV.				Preis pr Dutzend			
					mit Gabeln		ohne Gabeln	
					Rmk	pf.	Rmk	pf.
	Messer mit Ebenholzheft (massiv) und Doppelbalance. Klingen in der Regel ganz geschmiedet.							
3 C	Tischmesser, ovales Heft und Band, 3-zink. Gabel				12	—	8	—
»	Dito	dito	»	dito 4-zink. dito	12	65	8	—
»	Buttermesser,	dito	»	dito	—	—	8	—
»	Käsemesser,	dito	»	dito	—	—	8	—
»	Dessertmesser,	dito	»	dito 3-zink. Gabel	11	50	7	50
»	Dito	dito	»	dito 4-zink. dito	12	15	7	50
»	Kreismesser,	dito	»	dito	—	—	5	40
»	Austerngabeln,	dito	»	dito vernickelte Klinge	8	—	—	—
48 C	Tischmesser,	dito	»	dito geschw. Klinge, 3-zink. Gabel	12	30	8	30
»	Dito	dito	»	dito dito 4-zink. dito	12	95	8	30
»	Dessertmesser,	dito	»	dito dito 3-zink. dito	11	80	7	80
»	Dito	dito	»	dito dito 4-zink. dito	12	45	7	80
10 D	Tischmesser, kant. Heft	»	dito	3-zink. Gabel	12	—	8	—
»	Buttermesser,	dito	»	dito	—	—	8	—
»	Käsemesser,	dito	»	dito	—	—	8	—
»	Dessertmesser,	dito	»	dito 3-zink. Gabel	11	50	7	50
»	Kreismesser,	dito	»	dito	—	—	5	40
91 D	Tischmesser,	dito	»	dito geschw. Klinge, 3-zink. Gabel	12	30	8	30
»	Dessertmesser,	dito	»	dito dito	11	80	7	80
32 D	Tischmesser,	dito	»	abgerundetes Band, geschw. Klinge	—	—	10	—
»	Dessertmesser,	dito	»	dito dito	—	—	9	20
225 C	Tischmesser, ovales Heft, ovales Eisenband, 3-zink. Gabel				10	25	6	30
»	Dessertmesser,	dito						
54 D	Tischmesser,	dito	mit Weissmetallzwinge, Eisenband, 4-zink. Gabel		9	65	6	45
34 Belge	Dito	kant. Heft, Weissmetallband			—	—	6	30
204 CQ	Soupergabeln, ovales Heft und Band, Klinge von Alum.-Goldbronce				13	—	—	—
233 CQ	Buttermesser,	dito	»	dito dito dito	—	—	13	—
»	Käsemesser,	dito	»	dito dito dito	—	—	13	—
245 C	Tischgabeln,	dito	»	dito 4-zink., (passend zu Messer N:o 3 C)	8	—	—	—
»	Dessertgabeln,	dito	»	dito dito (dito dito)	7	50	—	—

N:o		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
		Rmk	pf.	Rmk	pf.
246 D	Tischgabeln, kant. Heft und Band, 4-zink., (passend zu Messer N:o 10 D)	8	—	—	—
»	Dessertgabeln, dito » dito dito (dito dito)	7	50	—	—
247 D	Tischgabeln, dito » abgerund. Band, 4-zink., (pass. zu Messer N:o 32 D)	10	—	—	—
»	Dessertgabeln, dito » dito dito (dito dito)	9	20	—	—
248 P	Tischmesser, ovales langes Heft, ovales Band, kurze Klinge	—	—	8	—
»	Dessertmesser, dito dito dito	—	—	7	50
249	»	—	—	—	—
250	»	—	—	—	—
251	»	—	—	—	—
252	»	—	—	—	—
253	»	—	—	—	—
254	»	—	—	—	—
255	»	—	—	—	—
256	»	—	—	—	—
257	»	—	—	—	—
258	»	—	—	—	—
259	»	—	—	—	—
260	»	—	—	—	—
261	»	—	—	—	—
262	»	—	—	—	—
263	»	—	—	—	—
264	»	—	—	—	—
265	»	—	—	—	—
266	»	—	—	—	—
267	»	—	—	—	—
268	»	—	—	—	—
269	»	—	—	—	—
270	»	—	—	—	—
271	»	—	—	—	—
272	»	—	—	—	—
273	»	—	—	—	—
274	»	—	—	—	—
275	»	—	—	—	—
276	»	—	—	—	—
277	»	—	—	—	—
278	»	—	—	—	—
279	»	—	—	—	—
280	»	—	—	—	—
281	»	—	—	—	—
282	»	—	—	—	—
283	»	—	—	—	—
284	»	—	—	—	—
285	»	—	—	—	—
286	»	—	—	—	—
287	»	—	—	—	—
288	»	—	—	—	—
289	»	—	—	—	—
290	»	—	—	—	—
291	»	—	—	—	—
292	»	—	—	—	—
293	»	—	—	—	—
294	»	—	—	—	—
295	»	—	—	—	—
296	»	—	—	—	—
297	»	—	—	—	—
298	»	—	—	—	—
299	»	—	—	—	—
300	»	—	—	—	—

Ann. Stift durch massive Ebenholzhefte 30 pf. pr Dutzend extra.

Gruppe V.

Messer mit Ebenholztaschen.

		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
No		Rmk	pf.	Rmk	pf.
Gruppe V.					
Messer mit Ebenholtschalen.					
12 A	Tischmesser mit Doppelbalance, ovales Heft, Weissmetallband und Endbeslag, geschweifte Klinge	—	—	8	60
»	Dessertmesser mit Doppelbalance, ovales Heft, Weissmetallband und Endbeslag, geschweifte Klinge	—	—	7	85
98 A	Tischmesser mit Doppelbalance, ov. Heft, Weissmetallb. und Endbeschl.	—	—	8	60
»	Dessertmesser, dito dito dito dito	—	—	7	85
17 B	Tischmesser, dito dito dito geschw. Klinge	—	—	7	85
»	Dessertmesser, dito dito dito dito	—	—	7	15
57 A	Tischmesser mit Balance, ovales Heft, Eisenband, 3 Nieten, 4-zink. Gabel, runde Zinken	7	85	5	25
57 B	Tischmesser mit Balance, ovales Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	7	85	5	25
»	Dessertmesser mit Balance, ovales Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	7	45	4	85
11 A	Tischmesser mit Balance, kantiges Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	7	70	5	15
1 B	Tischmesser mit Balance, kant. Heft, Weissmetallband, 2 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	7	70	5	15
29 A	Tischmesser, kantiges Heft, Weissmetallband und Endbeslag, 2 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	7	70	5	15
»	Dessertmesser, kantiges Heft, Weissmetallband und Endbeslag, 2 Nieten	—	—	4	75
1 A	Tischmesser, kantiges Heft, breites Weissmetallband, 2 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	6	80	4	50
2 A	Tischmesser, kantiges Heft, schmales Weissmetallband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	6	80	4	50
2 B	Tischmesser, ovales Heft, schmales Weissmetallband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel, runde Zinken	6	80	4	50
»	Dessertmesser, ovales Heft, schmales Weissmetallband, 3 Nieten	6	45	4	15
30 A	Tischmesser, kantiges Heft, Eisenband und Endbeslag, 2 Nieten, 3-zinkige Gabel	5	75	3	85
49 A	Tischmesser, kantiges Heft, Eisenband, 3 Nieten, 4-zink. Gabel, runde Zinken	5	75	3	85

N:o	mit Gabeln	Preis pr Dutzend	Preis pr Dutzend			
			mit Gabeln		ohne Gabeln	
			Rmk	pf.	Rmk	pf.
7 D	Tischmesser, kantiges Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3 zink. Gabel	5 75	3	85		
7 A	Dito dito dito dito	5 —	3	35		
89 C	Dito ovales Heft, dito und Schutzplatte, 2 Nieten, 3-zink. Gabel	5 —	3	35		
90 C	Tischmesser, ovales Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3 zink. Gabel	4 65	3	10		
50 C	Dito dito ohne Band, 3 Nieten, geschweifte Klinge, 4-zink. Gabel	4 —	2	70		
33 C	Tischmesser, ovales Heft, ohne Band, 3 Nieten, 3-zink. Gabel	3 75	2	50		

Preis pr Dutzend

mit
Gabeln
Rmk. pf. Bat.

Gruppe VI.

Messer mit Ebenholzheft, halbmassiv.

N:o		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
		Rmk.	pf.	Rmk.	pf.
5 C	Tischmesser, kantiges Heft, Weissmetallband und Endbeschlag, 1 Niete, 3-zink. Gabel	6	30	4	20
5 B	Tischmesser, kantiges Heft, Weissmetallband, 1 Niete, 3-zink. Gabel	5	60	3	75
46	Kindermesser, ovales dito dito dito	4	30	2	85
Gruppe VII.					
Messer mit Knochen- und Hirschhornheft.					
a) Mit massivem Heft und Doppelbalance, Klinge ganz geschmiedet.					
3 F	Tischmesser, ovales Heft und Band, 3-zink. Gabel	23	90	15	30
"	Buttermesser, dito " dito	—	—	15	30
"	Käsemesser, dito " dito	—	—	15	30
"	Dessertmesser, dito " dito 3 zink. Gabel	21	15	12	50
48 F	Tischmesser dito " dito geschw. Klinge, 3-zink. Gabel	24	20	15	60
"	Dessertmesser, dito " dito dito	21	45	12	80
3 G	Tischmesser, Hirschhornheft, ovales Band	—	—	14	30
"	Buttermesser, dito dito	—	—	14	30
"	Käsemesser, dito dito	—	—	14	30
"	Dessertmesser, dito dito	—	—	11	30
48 G	Tischmesser, dito dito geschweifte Klinge	—	—	14	30
"	Dessertmesser, dito dito dito	—	—	11	30
245 G	Tischgabeln, dito dito 4-zink.	14	30	—	—
"	Dessertgabeln, dito dito dito	11	30	—	—

		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
N:o		Rmk	pf.	Rmk	pf.
1 C	Tischmesser, kantiges Heft, breites Weissmetallband, 2 Nieten, 3 zink. Gabel, runde Zinken	10	70	7	15
7 C	Tischmesser, kantiges Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel	7	85	5	25
89 B	Dito ovales Heft, dito Schutzplatte, 2 Nieten, 3-zink. Gabel	6	80	4	50
90 B	Tischmesser, ovales Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel	6	45	4	30
89 A	Dito geripptes braunes Heft, Eisenband, 3 Nieten, Schutzplatte, 3-zink. Gabel	6	40	4	25
90 A	Tischmesser, geripptes braunes Heft, Eisenband, 3 Nieten, 3-zink. Gabel	6	—	4	—

Preis pr Dutzend
mit
Gabeln
Rmk pf.

N:o		Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
		Rmk	pf.	Rmk	pf.
Gruppe VIII.					
Messer mit Rosenholzschalen.					
17 A	Tischmesser mit Balance, oval. Heft, Weissmetallb., 3 Nieten, geschw. Klinge	—	—	7	15
»	Dessertmesser dito dito dito dito dito	—	—	6	40
2 C	Tischmesser, kant. Heft, schmales Weissmetallb., 3 Nieten, 3-zink. Gabel	6	40	4	30
33 A	Dito oval. dito ohne Band, dito dito	3	30	2	20

N:o	Gruppe X.				Preis pr Dutzend			
	Messer mit schwarz gefärbtem Holzheft.				mit Gabeln		ohne Gabeln	
	a) Mit massivem Heft und Balance.				Rmk	pf.	Rmk	pf.
54 A	Tischmesser,	ovales Heft,	Eisenband,	Weissmetallzwinge, 4-zink.				
		Gabel, runde Zinken			8	60	5	75
34	Tischmesser,	kantiges Heft,	Weissmetallband,	3 zink. Gabel	8	60	5	75
»	Buttermesser	dito	dito		—	—	5	75
»	Käsemesser,	dito	dito		—	—	5	75
92	Tischmesser,	dito	dito	geschw. Klinge	—	—	5	75
»	Dessertmesser,	dito	dito	dito	—	—	5	25
b) Mit Schalen.								
6 B	Tischmesser,	halbmassiv, kant. Heft,	Eisenband,	1 Niete durch das Heft und 1 Niete durch das Band, 3-zink. Gabel	3	95	2	65
50 B	Tischmesser,	ov. Heft, ohne Band,	3 Nieten, geschw. Klinge,	3-zink. Gabel	3	60	2	40
33 B	Dito	dito	dito	dito 3-zink. Gabel	3	30	2	20
33 D	Dito	dito	dito	dito	2	85	1	90
62	Dito	dito	dito	dito Klinge aus ungehärtetem Stahl, Stempel: E J A B. Eskilstuna.	2	50	1	65

N:o	Gruppe XI.				Preis pr Dutzend			
	Messer und Gabeln mit Stahl- und Eisenheft, Doppelbalance.				mit Gabeln		ohne Gabeln	
					Rmk	pf.	Rmk	pf.
32 B	Tischmesser, vernickeltes Heft, geschweifte Klinge				—	—	15	75
»	Dessertmesser, dito	dito			—	—	15	75
32	Tischgabeln, platt, tiefgeätzt, vernickelt				8	30	—	—
»	Dessertgabeln, dito	dito	dito		8	—	—	—
77 D	Tischmesser, hohles ovales Heft, tiefgeätzt, vernickelt				—	—	19	—
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	18	—
77 B	Tischmesser, dito	dito	glatt,	dito	—	—	15	50
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	14	25
77 F	Tischmesser, dito	dito	tiefgeätztes versilbertes Heft		—	—	28	25
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	26	—
77 E	Tischmesser, dito	dito	glattes	dito	—	—	24	50
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	22	—
77 EE	Dito	dito	dito	Heft, ganz versilbert	—	—	30	—
4 F	Tischmesser, aus einem Stück Stahl geschm., ovales tiefgeätztes versilb.			Heft	—	—	20	75
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	versilb.	—	—	19	—
4 FF	Obstmesser, dito	dito	dito	Heft, ganz versilb.	—	—	20	—
4 E	Tischmesser, dito	dito	ovales glattes versilb.	Heft	—	—	17	50
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	15	50
4 EE	Dito	dito	dito	Heft, ganz versilb.	—	—	24	—
»	Obstmesser, dito	dito	dito	» dito	—	—	18	60
4 C	Tischmesser, dito	dito	ovales tiefgeätztes vernick.	Heft,	20	—	11	50
»	Dito	dito	dito	3-zink. Gabel	20	—	11	50
»	Dito	dito	dito	vernick. Heft,	20	70	11	50
»	Buttermesser, dito	dito	dito	4-zink. Gabel	—	—	11	50
»	Käsemesser, dito	dito	dito	vernick. Heft	—	—	11	50
»	Dessertmesser, dito	dito	dito	dito	—	—	11	50
»	Dito	dito	dito	3-zink. Gabel	19	60	11	10
»	Dito	dito	dito	vernick. Heft,	20	35	11	10
»	Dito	dito	dito	4-zink. Gabel	20	35	11	10

N:o					Preis pr Dutzend			
					mit Gabeln		ohne Gabeln	
					Rmk	pf.	Rmk	pf.
4 C	Kreismesser, aus einem Stück Stahl geschm., ovales tiefgeätztes, vernick.							
				Heft.	—	—	10	—
"	Obstmesser,	dito	dito	dito	—	—	11	10
"	Brieföffner,	dito	dito	dito	—	—	11	50
4 B	Tischmesser,	dito	dito	ovales glattes vernick. Heft,				
				3-zink. Gabel	13	—	7	90
"	Dito	dito	dito	vernick. Heft,				
				4-zink. Gabel	13	70	7	90
"	Buttermesser,	dito	dito	vernick. Heft	—	—	7	90
"	Käsmesser,	dito	dito	dito	—	—	7	90
"	Dessertmesser,	dito	dito	dito				
				3-zink. Gabel	12	60	7	50
"	Dito	dito	dito	vernick. Heft,				
				4-zink. Gabel	13	35	7	50
"	Kreismesser,	dito	dito	dito	—	—	7	—
4 A	Tischmesser,	dito	dito	dito unvernick. Heft				
				3 zink. Gabel	8	25	5	50
"	Buttermesser,	dito	dito	dito unvernick. Heft	—	—	5	50
"	Käsmesser,	dito	dito	dito	—	—	5	50
"	Dessertmesser,	dito	dito	dito				
				3-zink. Gabel	7	85	5	15
"	Kreismesser,	dito	dito	dito unvernick. Heft	—	—	4	60
8	Tischmesser, ovales genietetes Eisenheft, 3-zink. Gabel				5	15	3	45
128	Dito	lackirtes Eisenheft	dito		4	65	3	10
129	Dito	Patent, mit dazu gehörenden Gabeln und Löffeln			8	90	—	—
"	Dito	dito	dito	dito	5	60	—	—
248 B	Tischgabeln, aus einem Stück Stahl geschmiedet, vernickelt, 4 Zinken							
				(passend zu N:o 4)	7	90	—	—
"	Dessertgabeln,	dito	dito	vernickelt, 4 Zinken				
				(passend zu N:o 4)	7	50	—	—
4 EE	Bröchenmesser,	dito	dito	glattes Heft, ganz versilbert	—	—	20	—

Preis pr Dutzend				Preis pr Dutzend			
mit Gabeln		ohne Gabeln		mit Gabeln		ohne Gabeln	
Rmk	pf.	Rmk	pf.	Rmk	pf.	Rmk	pf.
4 E				Brötchenmesser, aus einem Stück Stahl geschmiedet, glattes versilbertes Heft			
4 C				11	50	—	—
4 B				7	90	—	—
248 C				11	50	—	—
»				11	10	—	—
4 C				11	50	—	—
4 B				7	90	—	—
248 C				11	50	—	—
»				11	10	—	—

N:o	Gruppe XII. Vorlege-, Koch- und Küchenmesser, Hökermesser und holländische Käsemesser.	Preis pr Dutzend			
		mit Gabeln		ohne Gabeln	
		Rmk	pf.	Rmk	pf.
	a) Vorlegemesser.				
3 E	Elfenbeinheft, extra fein, oval	123	—	61	50
»	Dito Ia dito	108	60	54	30
3 I (M)	Xylonitheft, gelblich oder Elfenbein-imit., oval	65	70	32	85
3 K	Hirschhornheft, extra fein, Endbeschlag aus versilbertem Neusilber	114	30	57	15
3 G	Dito Ia	68	60	34	30
3 A	Ebonitheft, oval	48	—	24	—
3 L	Ebenholzheft, oval, Endbeschlag aus versilbertem Neusilber	100	—	50	—
3 C	Dito dito	36	—	18	—
3 P	Dito dito	36	—	18	—
3 R	Rosenholzheft, dito	37	20	18	60
10 E	Elfenbeinheft, kantig, extra fein	123	—	61	50
10 I	Xylonitheft, dito	65	70	32	85
10 B	Ebonitheft, dito	48	—	24	—
10 D	Ebenholzheft, dito	36	—	18	—
32 I	Xylonitheft, dito geschw. Klinge	68	60	34	30
32 C	Ebonitheft, dito dito	51	40	25	70
32 D	Ebenholzheft, dito dito	41	40	20	70
48 E	Elfenbeinheft, oval, extra fein, geschw. Klinge	124	50	63	—
48 I (M)	Xylonitheft, dito dito	67	15	34	25
48 G	Hirschhornheft, Ia, dito	70	—	35	70
48 A	Ebonitheft, oval, dito	51	40	26	40
48 C	Ebenholzheft, dito dito	39	40	21	40
48 R	Rosenholzheft, dito dito	38	55	20	—
91 I	Xylonitheft, kantig, dito	68	50	34	25
91 D	Ebenholzheft, dito dito	38	70	20	70
60 A	Dito oval, Endbeschlag aus versilbertem Neusilber	102	90	51	45
92	Schwarzgefärbtes Holzheft, kantig, Weissmetallband, geschw. Klinge	18	55	11	40
12 B	Knochenschalen, oval, genietet, Weissmetallb. u. Endbeschl., Klinge 23 cm.	54	30	27	15
12 A	Ebenholzschalen, dito dito dito » dito	37	20	18	60
14 A	Dito dito dito dito » dito Klinge 20,5 cm.	—	—	16	45
17 B	Dito dito dito dito Klinge 24 cm., Gabel ohne Bügel	28	60	15	75
»	Dito dito dito dito dito mit dito	31	50	15	75

N:o		Preis pr Dutzend					
		mit Gabeln		ohne Gabeln			
		Rmk	pf.	Rmk	pf.		
72 B	Ebenholzschalen, oval, genietet, Weissmetallband, Klinge 21,5 cm.	—	—	15	35		
19 B	Dito dito dito dito 21 »	—	—	12	90		
22 B	Dito kantig, 3 Nieten, Eisenband, Klinge 19 cm.	14	30	7	15		
17 A	Rosenholzschalen, oval, genietet, Weissmetallb., Klinge 24 cm., ohne Bügel	24	30	13	60		
»	Dito dito dito dito mit dito	27	20	13	60		
72 A	Dito dito dito Klinge 21,5 cm.	—	—	13	25		
19 A	Dito dito dito dito 21 »	—	—	10	75		
22 A	Dito kantig, 3 Nieten, Eisenband, dito 19 »	13	60	6	80		
8	Eisenschalen, oval, genietet, Klinge 23 cm.	17	65	10	75		
3 G	Schinkenmesser, Hirschhornheft, Klinge 37 cm., ganz geschmiedet	—	—	51	40		
»	Dito dito dito 30 » dito	—	—	42	85		
3 C	Dito Heft aus geflamtem Ebenholz, Klinge 37 cm.	—	—	34	25		
»	Dito dito » dito dito 30 »	—	—	27	40		
92 Belge	Vorlegemesser, dito » dito kantig, Weissmetallband, geschweifte Klinge	22	90	13	60		

No	
201	Eben
202	I
203	I
158	I
159	I
160	I
161	I
162	L
163	D
164	D
165	D
166	D
167	D
168	D
169	D
170	D
171	D
172	D
173	D
173	D
173	D
177	D
174	D
175	D
177	D
177	D
176	D
177	D
178	D
179	D
180	D
181	D

N:o						Preis pr Dutzend			
						mit Gabeln		ohne Gabeln	
						Rmk	pf.	Rmk	pf.
73 A	Ebenholzschalen, genietet, Eisenb. und Endbeschl., Klinge 27 × 4,5 cm.	—	—	22	85				
76 A	Dito dito dito » dito dito 21,5 × 3 »	—	—	17	15				
174 A	Dito dito Klinge 10 × 1,8 cm.	—	—	7	15				
73 B	Buchenschalen, dito dito 27 × 4,5 »	—	—	13	60				
76 B	Dito dito dito 21,5 × 3 »	—	—	10	—				
174 B	Dito dito dito 10 × 1,8 »	—	—	5	—				

[illegible]

N:o	Gruppe XIII.					Preis pr Dutzend	
						Rmk	pf.
	Brotmesser.						
3 E	Elfenbeinheft, oval, extra fein, Klinge ganz geschm., 18 cm.					61	50
»	Dito dito I:a, dito					54	30
10 E	Dito kantig, extra fein, dito					61	50
3 I (M)	Xylonitheft, gelblich oder Elfenbein-imit., oval, Klinge ganz geschm., 18 cm.					32	85
10 I	Dito kantig, weiss, dito					32	85
3 K	Hirschhornheft, extra fein, Endbeschl. aus versilb. Neusilb., dito					57	15
3 G	Dito I:a dito » Weissmetall, dito					34	30
3 L	Ebenholzheft, oval, dito » versilb. Neusilb., dito					50	—
60 A	Dito dito dito » dito dito					51	45
3 U	Dito dito geschnitzt, dito					85	75
3 C	Dito dito glatt, dito					18	—
3 Belge	Dito geflammt, oval, dito					18	60
3 S	Nussbaumheft, oval, geschnitzt, dito					74	30
3 T	Dito dito dito dito					51	45
3 A	Ebonitheft, dito dito					24	—
10 B	Dito kantig, dito					24	—
13 B	Knochenschalen, oval, Weissmetallband und Endbeschlag, Klinge 20 cm.					27	15
13 A	Ebenholzschalen, dito dito » dito dito					18	60
15 A	Dito dito dito » dito Klinge 17 cm.					16	45
18 B	Dito dito dito dito 21 »					15	75
20 B	Dito dito dito dito 17,5 »					12	90
23 B	Dito kantig, Eisenband, dito 18,5 »					7	15
59	Dito oval, geschweift, ohne Band, 3 Nieten, dito 17 »					9	30
18 A	Rosenholzschalen, dito Weissmetallband, dito dito 21 »					13	60
20 A	Dito dito dito dito 17,5 »					10	75
23 A	Dito kantig, Eisenband, dito dito 18,5 »					6	80
27 E	Rosenholzheft, oval, geschnitzt, vernick. und gewölbte Messingzw., Kl. 22 cm.					17	95
27 B	Dito dito glatt, dito » dito » 22 »					7	95
»	Dito dito dito dito » 22 »					7	50
28 E	Dito dito geschnitzt, vernick. dito » 19 »					16	80
28 B	Dito dito glatt, dito dito » 19 »					6	75
»	Dito dito dito dito » 19 »					6	30
27 G	Weisses Holzheft, geschweift, geschnitzt, vernick. dito » 22 »					35	70

N:o		Preis pr Dutzend	
		Rmk	pf.
28 G	Weisses Holzheft, geschweift, geschnitzt, vernick. und gewölbte Messingzwinge, Klinge 19 cm.	34	30
27 F	Dito oval, geschweift, geschnitzt, vernick. und gewölbte Messingzwinge, Klinge 22 cm.	17	45
28 F	Dito dito dito dito vernick. und gewölbte Messingzwinge, Klinge 19 cm.	16	40
27 C	Roths Holzheft, dito glatt, gewölbte Messingzwinge, Klinge 22 cm.	5	35
28 C	Dito dito dito dito dito 19 »	4	85
27 A	Dito gedrechselt, polirt, »Norwegische Brotmesser«, dito 22 »	5	35
28 A	Dito dito dito dito dito 19 »	4	85
25	Gefirnisstes Holzheft, oval, halbmassiv, 2 Nieten, dito 19 »	4	—
235	Roths Holzheft, gedrechselt, 1 dito dito 15,5 »	3	80
250 ²⁶⁵ _{mm}	Bügelförmiges Eisenheft, Klinge 265 mm. mit gezackter Schneide, vernick.	18	—
250 C ²⁶⁵ _{mm}	Ovales Ebenholzheft (= 3 Belge), feine vernick. Befestigung, Klinge 265 mm. mit gezackter Schneide, vernickelt	34	—
250 D ²⁶⁵ _{mm}	Dito mit Oese, feine vernickelte Befestigung, Klinge 265 mm. mit gezackter Schneide, vernickelt	42	—
250 G ²⁶⁵ _{mm}	Hirschhornheft, feine vernickelte Befestigung, Klinge 265 mm. mit gezackter Schneide, vernickelt	48	—
250 ²²⁰ _{mm}	Bügelförmiges Eisenheft, Klinge 220 mm. mit gezackter Schneide, vernickelt	14	—
250 ²⁰⁰ _{mm}	Dito dito 200 » dito dito	13	30
250 ¹⁴⁰ _{mm}	Dito (= »Citronenmesser«) Klinge 140 mm. mit gezackter Schneide, vernickelt	9	—

N:o							Preis pr Dutzend	
							Rmk	pf.
	b) Matrosenmesser.							
58 D	Ebenholzschalen, oval, Messingplättchen, 3 Nieten, Loch im Heft, Klinge					13,5 cm.	6	60
58 B	Dito	dito	dito	dito	Klinge	13,5 cm.	6	30
85 A	Rosenholzschalen, dito					22 "	13	—
86 A	Dito	dito	dito	dito	dito	20 "	11	—
87 A	Dito	dito	dito	dito	dito	17 "	9	—
58 C	Dito					Loch im Heft Klinge		
						13,5 cm.	5	75
58 A	Dito	dito	dito	dito	Klinge	13,5 cm.	5	45
183 A	Dito	kantig,	dito	dito	dito	14,5 "	5	70
183 B	Dito	oval,	dito	dito	dito	14,5 "	5	70
117 A	Dito	dito	dito	dito	dito	13 "	5	45
55	Rosenholzheft,	dito	dito	2	dito	dito 14 "	4	60
118 A	Dito	dito	dito	2	dito	dito 14 "	4	60

N:o	Gruppe XV. Schälmesser, Rübenmesser, Fischreinigungsmesser, Champagnerhaken, Austernöffner, Gartenmesser etc.	Preis pr Dutzend	
		Rmk	pf.
267	Rübenmesser, deutsche Form, Holzschalen, 3 Nieten	5	75
25	Dito Holzheft, 2 dito	4	30
197 A	Dito gedrechseltes Holzheft, geschw., breite Klinge, geschmiegelt	11	40
197 B	Dito dito dito dito schwarz	9	30
»	Dito dito dito dito dito extra dick	10	80
228 B	Schälmesser, Rosenholzheft, oval, massiv, mit Weissmetallband	3	50
228 A	Dito gefirnisstes Buchenheft, oval, massiv, mit Weissmetallband	2	90
21	Dito gefirnisste Buchenschalen, oval, 3 Nieten	2	15
56	Dito dito dito dito	2	15
268	Dito bügelförmiges Eisenheft	—	70
	Bügel zu Schälmesser	—	70
127	Fischreinigungsmesser, Holzheft, kantig, 2 Nieten, breite Klinge	2	15
51	Dito dito dito dito schmale Klinge	2	15
71	Champagnerhaken, gefärbtes Holzheft, Weissmetallzwinge	5	—
71 C	Dito Ebenholzheft, gestiftet	6	40
108	Austernöffner, Heft aus geflammtem Ebenholz, 2 Nieten, Messingplättchen	6	45
109	Dito Holzheft, dito dito	3	60
116	Dito Holzschalen, 3 Nieten	4	50
143	Blechbüchsenöffner, schwarz lackirtes Eisenheft	2	85
140	Kuchenwender, ovalet rothes Holzheft, Messingzwinge, Klinge 23,5 cm.	9	—
155	Gartenmesser, geripptes braunes Knochenschalen, 4 Nieten	12	90
115	Cigarrenarbeitsmesser, halbmassives Holzheft, 2 Nieten	3	20

N:o		Gruppe XVII.						Preis	
		Messer in Etuis.						pr Satz	
		Butter- und Käsemesser.						Rmk	pf.
3 E	2	Buttermesser und 1 Käsemesser,	extra feines	Elfenbeinheft,	Papp-Etui			9	—
»	2	dito » 1 dito	I:a	dito	dito			8	85
»	2	dito » 1 dito	II:a	dito	dito			8	45
10 E	2	dito » 1 dito	extra feines	dito	dito			9	—
»	2	dito » 1 dito	I:a	dito	dito			8	85
»	2	dito » 1 dito	II:a	dito	dito			8	45
3 I	2	dito » 1 dito	Xylonitheft, oval,	dito				4	75
10 I	2	dito » 1 dito	dito kantig,	dito				4	75
233 IQ	2	dito » 1 dito	ovales Xylonitheft,	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, feines Etui					8	75
»	2	dito » 1 dito	dito	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, Papp-Etui					4	75
233 MQ	2	dito » 1 dito	ovales Celluloidheft,	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, feines Etui					8	75
»	2	dito » 1 dito	dito	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, Papp-Etui					4	75
3 F	2	dito » 1 dito	Knochenheft, oval,	Papp-Etui				4	75
9	2	dito » 1 dito	versilb. Neusilberheft,	dito				7	15
3 A	2	dito » 1 dito	Ebonitheft, oval,	dito				3	85
10 B	2	dito » 1 dito	dito kantig,	dito				3	85
233 AQ	2	dito » 1 dito	ovales Ebonitheft,	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, feines Etui					8	50
»	2	dito » 1 dito	dito	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, Papp-Etui					4	50
3 C	2	dito » 1 dito	Ebenholzheft, oval,	Papp-Etui				2	65
10 D	2	dito » 1 dito	dito kantig,	dito				2	65
233 CQ	2	dito » 1 dito	ovales Ebenholzheft,	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, feines Etui					7	75
»	2	dito » 1 dito	dito	Klinge aus Alum.-					
			Goldbronce, Papp-Etui					3	75
4 C	2	dito » 1 dito	aus einem Stück Stahl geschmiedet,						
			tiefgeätztes vernick. Heft, Papp-Etui					3	65
4 QQ	2	dito » 1 dito	aus einem Stück Alum.-Goldbronce						
			geschmiedet, tiefgeätztes Heft, Papp-Etui					6	45

Preis
pr Satz

Rmk pf.

9 —

8 85

8 45

9 —

8 85

8 45

4 75

4 75

8 75

4 75

8 75

4 75

8 75

4 75

4 75

7 15

3 85

3 85

8 50

4 50

2 65

2 65

7 75

3 75

3 65

6 45

N:o

3 QQ

2 Buttermesser und 1 Käsemesser, Klinge aus Stahl, Heft aus Alum.-
Goldbronce, tiefgeätzt, Papp-EtuiPreis
pr Satz

Rmk

pf.

5

30

Löffel und Gabeln etc. in Etuis.

4/205 QQ

1 Dessertmesser N:o 4 QQ, 1 Dessertlöffel & 1 Dessertgabel N:o 205 QQ,
feines Etui

9

75

Obstmesser.

4 QQ

12 Messer, aus einem Stück Alum.-Goldbronce geschmiedet, tiefgeätztes Heft,
feines Etui

19

50

»

6 dito dito dito dito dito

10

—

4 FF

6 dito aus einem Stück Stahl geschm., versilbert, dito

13

—

4 EE

6 dito dito dito glattes Heft, dito

12

30

141 A

12 dito Klinge und Zwinge aus Alum.-Goldbronce, Porzellanheft, dito

23

50

»

6 dito dito dito dito

11

75

141 B

12 dito dito dito dito

23

50

»

6 dito dito dito dito

11

75

142 A

6 dito dito dito Papp-Etui

5

—

142 B

6 dito dito dito dito

5

—

N:o		Preis pr Satz	
		Rmk	pf.
	Vorlegemesser etc.		
3 E	Vorlegemesser, Gabel und Schärfstahl, extra feines ovales Elfenbeinheft, Etui aussen mit Chagrin-Cloth überzogen und innen mit Seide gefüttert (= feines Etui)	22	90
"	Vorlegemesser, Gabel und Schärfstahl, Ia Elfenbeinheft, feines Etui	21	—
"	Dito und Gabel, extra feines dito dito	18	15
"	Dito » dito Ia dito dito	16	95
3 K	Dito Gabel und Schärfstahl, hochfeines Hirschhornheft und versilberter Endbeschlag, feines Etui	22	60
"	Dito und Gabel, Heft und Endbeschlag wie vor, feines Etui	17	40
3 G	Dito Gabel und Brotmesser, Hirschhornheft, Papp-Etui	9	65
"	Dito dito » Schärfstahl, dito dito	9	65
"	Dito und Gabel dito dito	6	80
48 G	Dito » dito dito dito	7	—
3 L	Dito Gabel und Schärfstahl, Ebenholzh., versilb. Endbeschl., fein. Etui	19	15
"	Dito und Gabel dito dito dito	15	50
"	Dito » dito dito dito Papp-Etui	9	15
"	Dito Gabel und Brotmesser, dito dito dito	13	45
"	Dito dito » Schärfstahl, dito dito dito	12	85
60 A	Dito dito » dito dito dito feines Etui	21	15
"	Dito und Gabel, dito dito dito	15	75
"	Dito » dito dito dito Papp-Etui	9	65
"	Dito Gabel und Brotmesser, dito dito dito	14	—
"	Dito dito » Schärfstahl, dito dito dito	13	50
3 I	Dito dito Xyloniheft, feines Etui	10	60
"	Dito dito » Schärfstahl, dito dito	13	45
"	Dito dito » Brotmesser, dito dito	13	90
"	Dito dito » dito dito Papp-Etui	8	90
"	Dito dito » Schärfstahl, dito dito	8	60
"	Dito und Gabel, dito dito	6	15
48 I	Dito » dito dito dito	6	45
3 A	Dito » dito Ebonitheft, feines Etui	9	—
"	Dito Gabel und Schärfstahl, dito dito	11	45
"	Dito dito » Brotmesser, dito dito	11	70

N:o	Gruppe XVIII. Schärfstähle etc.		Preis pr Dutzend	
			Rmk	pf.
3 E	Tafelstahl, ovales Elfenbeinheft, extra fein, Stahl 16 cm.	50	—	
»	Dito » dito I:a, dito	44	—	
3 I	Dito » Xylonitheft, dito	27	—	
3 K	Dito hochfeines Hirschhornheft, versilb. Endbeschlag, Stahl 16 cm.	35	—	
3 G	Dito I:a, dito	28	—	
3 L	Dito ovales Ebenholzheft, versilb. Endbeschlag, dito	30	—	
3 A	Dito » Ebonitheft, dito	21	—	
12 B	Dito ovale Knochenschalen, Weissmetallb. und Endbeschl., dito	26	—	
3 C	Dito ovales Ebenholzheft, dito	16	—	
12 A	Dito ovale Ebenholzschalen, Weissmetallb. und Endbeschl., dito	18	60	
17 B	Dito » dito dito dito	15	75	
17 A	Dito » Rosenholzschalen, dito dito	13	60	
3 C	Messerschärfer mit 2 Rollen	25	70	
83 Gn	Fleischerstahl, Hirschhornheft, vernick. Messingbeschlag, Stahl 25 cm.	33	30	
83 G	Dito dito Messingbeschlag, dito	32	15	
83 Fn	Dito Heft aus geflammtem Ebenholz, gedrechselt und polirt, vernick. Messingbeschlag, Stahl 25 cm.	29	—	
83 F	Dito Heft wie vor, Messingbeschlag, dito	27	90	
83 Hn	Dito Rosenholzheft, gedrechselt und polirt, vernick. Messingbeschlag, Stahl 25 cm.	29	—	
83 H	Dito Heft wie vor, Messingbeschlag, dito	27	90	
83 An	Dito Rosenholzheft, gedrechselt und polirt, vernick. Messingbeschlag, Stahl 25 cm.	29	75	
83 A	Dito Heft wie vor, Messingbeschlag, dito	28	60	
83 I	Dito Maserheft, gedrechselt und polirt, vernick. Messingbeschlag, Form 83 An, Stahl 25 cm.	29	75	
83 K	Dito dito dito vernick. Messingbeschlag, Form 83 Fn, Stahl 25 cm.	29	—	
83 L	Dito Knochenheft, gedrechselt, vernick. Messingbeschl., Stahl 25 cm.	37	15	
83 D	Dito Holzheft, gedrechselt und polirt, Messingzwinde, Messingendbeschlag und Oese, Stahl 25 cm.	20	75	
83 E	Dito wie vor, jedoch mit Zinnzwinde, Messingendbeschlag und Oese, Stahl 25 cm.	21	80	

N:o	Beschreibung	Preis	
		pr Dutzend	pf.
83 C	Fleischerstahl, Heft wie vor, mit Zinnzwinge, Oese, Stahl 25 cm.	17	50
83 B	Dito dito gewölbte Messingzwinge, Oese, Stahl 25 cm.	16	90
93 B	Küchen-Streichstahl, Holzheft, roth, gedrechselt und polirt, Messingzwinge, Schutzplatte und Oese, Stahl 20 cm.	10	50
93 A	Dito Heft wie vor, Messingzwinge dito dito	10	35
84 B	Dito dito Schutzplatte, Messingzwinge und Oese, Stahl 15 cm.	9	10
84 A	Dito dito Messingzwinge und Oese, dito	8	95
84 E	Dito Rosenholzheft, gedrechselt und polirt Messingbeschlag und Oese, Stahl 15 cm.	18	60
93 E	Dito wie vor, Stahl 20 cm.	20	—
3 & 10	Tafelstahl, ohne Heft, 16 cm.	11	—
83	Fleischerstahl, dito 25 »	10	—
84	Küchen-Streichstahl, dito 15 »	5	80
93	Dito dito 20 »	6	80

Gruppe XIX.							Preis pr Dutzend	
N:o	Hackmesser, Brennholz-Spaltmesser, Schnitzmesser, Stechmesser, Zuckerschneider, Trennmesser etc.						Rmk	pf.
a) Hackmesser etc.								
114 A	Für Metzger, gross, mit gedrechseltem und polirtem Holzheft, Messingzwinge						60	—
119 A	Rosenholzschalen, oval, 3 Nieten, Messingplättchen, Klinge 25 cm. × 7 cm.						21	45
»	Dito	dito	dito	dito	dito	20 » × 7 »	17	10
99 A	Dito	dito	dito	dito	dito	19,5 » × 4,5 »	12	15
99 B	Dito	dito	dito		dito	19,5 » × 4,5 »	11	45
119 C	Holzschalen,	dito	dito		dito	25 » × 7 »	18	60
»	Dito	dito	dito		dito	20 » × 7 »	14	30
99 C	Dito	dito	dito		dito	19,5 » × 4,5 »	9	30
100	Brennholz-Spaltmesser mit 2 Heften, 3 Nieten in jedem Heft						8	60

[illegible]



