

Aluminium

REIN ALUMINIUM
PAX
GARANTIE

50% Rabatt.

SÜDDEUTSCHE
ALUMINIUMWERKE
BAIER & Co
~~MANNHEIM~~

Brühl i. Bd.

PREIS-LISTE

über

Rein-Aluminium
Haus- und Küchengeräte
Sport-Artikel

~~BÜRO: MANNHEIM, O 7, 22
FERNSPRECHER NR. 1509
TELEGR.-ADR.: „ALUMBAIER“~~

FABRIK: BRÜHL
BEI SCHWETZINGEN
FERNSPRECHER Nr. 186
AMT SCHWETZINGEN

Unsere Fabrikmarke



bürgt dafür, daß sämtliche von uns angefertigten Geschirre aus garantiert reinem Aluminium 98—99% hergestellt werden.

Die Ausführung erfolgt:

1. innen und außen geschliffen,
2. innen und außen matt,
3. innen matt außen poliert.

Wenn nichts besonderes vorgeschrieben, liefern wir die Geschirre in geschliffener Ausführung. Für die Geschirre innen matt und außen poliert kommt ein Aufschlag von 10% in Anrechnung.

Verkaufsbedingungen:

Die **Preise** verstehen sich pro Stück ab Fabrik Brühl i. B.

Zahlbar spätestens 30 Tage nach Rechnungsdatum mit 2% Skonto.

Reklamationen werden nur innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt.

Abweichungen von Zeichnungen, Maßen und Inhalt behalten wir uns vor.

Emballage wird selbstkostend berechnet und bei Franko-Retournierung mit Verpackungsmaterial nach Station **Brühl in Baden** zu $\frac{2}{3}$ gutgeschrieben.

Brühl i. B.

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist **Mannheim**.

50% Rabatt.

SÜDDEUTSCHE
ALUMINIUMWERKE
BAIER & Co

~~MANNHEIM~~

Brühl i. Bd.

PREIS-LISTE

über

Rein-Aluminium
Haus- und Küchengeräte
Sport-Artikel

~~BÜRO: MANNHEIM, O 7, 22~~

~~FERNSPRECHER NR. 1509~~

~~TELEGR.-ADR.: „ALUMBAIER“~~

FABRIK: BRÜHL

BEI SCHWETZINGEN

FERNSPRECHER Nr. 186

AMT SCHWETZINGEN

Unsere Fabrikmarke



bürgt dafür, daß sämtliche von uns angefertigten Geschirre aus garantiert reinem Aluminium 98—99% hergestellt werden.

Die Ausführung erfolgt:

1. innen und außen geschliffen,
2. innen und außen matt,
3. innen matt außen poliert.

Wenn nichts besonderes vorgeschrieben, liefern wir die Geschirre in geschliffener Ausführung. Für die Geschirre innen matt und außen poliert kommt ein Aufschlag von 10% in Anrechnung.

Verkaufsbedingungen:

Die **Preise** verstehen sich pro Stück ab Fabrik Brühl i. B.

Zahlbar spätestens 30 Tage nach Rechnungsdatum mit 2% Skonto.

Reklamationen werden nur innerhalb 8 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt.

Abweichungen von Zeichnungen, Maßen und Inhalt behalten wir uns vor.

Emballage wird selbstkostend berechnet und bei Franko-Retournierung mit Verpackungsmaterial nach Station **Brühl in Baden** zu $\frac{2}{3}$ gutgeschrieben.

Brühl i. B.

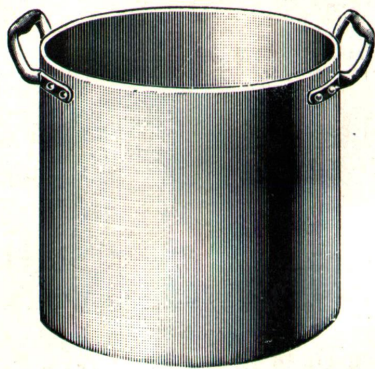
Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist **Mannheim**.

INHALTS-VERZEICHNIS.

	Seite		Seite
Augenpfanne	15	Nudelpfannen	6, 11 u. 12
Backschaufel	29	Omlettepfannen	15
Back- und Stützformen	31	Puddingform	30
Belg. Casserole	8	Reibeisen	33
Bierglasträger	36	Reisekocher	18
Boullionsieb	22	Reiskugel	18
Boulliontöpfe mit Bügel	9	Ringtöpfe	8
Bräter	6 u. 11	Sahnegießer	21
Bratpfanne	16	Salatschüssel	24
Bratpfannen-Deckel	17	Salatseiher	21
Bundform	31	Sand, Seife, Soda	31
Deckel	8 u. 9	Saucelöffel	29
Durchschlag	22	Seifenhalter	33
Eierbecher	34	Servierbretter	21
Eierschneider	34	Servierkanne	19
Erbsendurchschlag	22	Serviettenring	34
Ersatzsiebe	22	Spargelkocher	16
Essenträger	25 u. 26	Springform	31
Eßnapfe	25	Suppenschüssel	24
Etagen-Essenträger	26	Schaffnerkrüge	27
Fettlöffelbleche	27 u. 28	Schalestöpfe	5
Fischkelle	29	Schaumlöffel	28 u. 29
Fischkessel	16	Schmortöpfe	7
Fleischtöpfe	5 u. 10	Schöpflöffel	28
Gaskochtöpfe	6 u. 7	Schüssel, flach	23
Gemüseschüssel mit Deckel	24	Schüssel, tief	23
Gemüseseiher	22	Schweizer Pfanne	13
Kaffeefiltriermaschine	20	Tassen	21
Kaffeeflasche	27	Tassensiebe	35
Kaffeekanne	19	Tee-Ei	33
Kaffeeseibe	35	Teekessel	20
Kartoffelkocher	16	Teigschüssel	24
Käsebüchse	25	Teller	23
Kasserolen gebauht	7, 9, 10 u. 13	Topflappenbehälter	32
Kasserolen konisch	12	Trichter	30
Kinderbecher	34	Untertasse	21
Kochkistentöpfe	17 u. 18	Verdampfschale	36
Kölner Bratpfanne	8	Vorratsbüchsen	32
Konsole mit Becher	31	Wasserkessel	19
Kummen	10 u. 23	Wasserschöpfer	35
Leibwärmer	33	Weinflüll-Trichter	36
Leuchter	33	Weinheber	36
Litermaße	34	Weinstütze	36
Maschinentöpfe	14	Zitronenpresse	34
Milchkanne	20	Zuckerdose	20
Milchlöffel	28	Zuckerstreuer	34
Milchkocher	14	Zwiebelkasten	32
Milchsiebe	22		
Milchtöpfe	13 u. 14		
Milchträger	27		

SPORT-ARTIKEL.

	Seite		Seite
Aluminiumbüchsen	42	Rasierschalen	44
Butterdose	42	Reisekocher	45 u. 46
Eierhülse	43	Salzstreuer „Stehauf“	44
Eierkapsel	43	Satzbecher	40
Eßbestecke	45	Seifendosen	44
Feldflaschen	41	Spiritusflasche	42
Frühstücksdosen	43	Tabakdose	45
Ovale Becher	40	Touristenflaschen	41
Pfeffer- und Salzstreuer	44	Touristenkocher	46
		Trinkbecher zusammenlegbar	39
		Trinkbecher konisch	40



No. 1.

No. 1. **Schalestopf mit Gußgriffen unbordiert, extra stark.**

Marmite droite. — Straight pot deep.

Olla cilindrica. — Caçarola alta.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	32	cm
Höhe . . .	13 $\frac{1}{2}$	15	17	19	21	23	25	27	28 $\frac{1}{2}$	cm
Inhalt ca. .	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	5	7	9	12	15	17 $\frac{1}{2}$	23	Ltr.
M.	4.70	6.20	8.—	9.30	10.80	13.40	14.90	16.80	20.—	



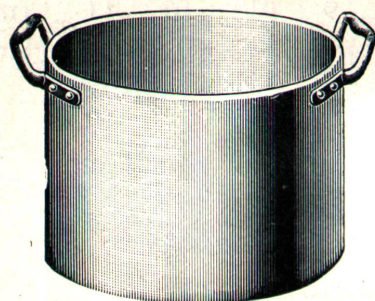
No. 2.

No. 2. **Schalestopf mit Gußgriffen bordiert.**

Marmite droite. — Straight pot deep.

Olla cilindrica. — Caçarola alta.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	32	cm
Höhe . . .	13 $\frac{1}{2}$	15	17	19	21	23	25	27	28 $\frac{1}{2}$	cm
Inhalt ca. .	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	5	7	9	12	15	17 $\frac{1}{2}$	23	Ltr.
M.	3.10	4.10	4.90	5.70	6.70	9.10	10.50	11.40	13.—	



No. 3 u. 4.

No. 3 u. 4. **Fleischtopf mit Gußgriffen unbordiert.**

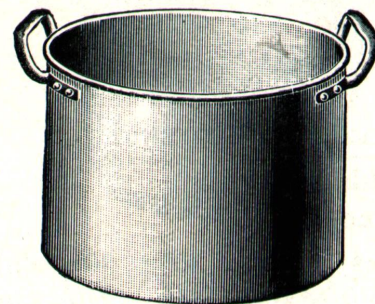
Marmite droite. — Straight pot $\frac{1}{2}$ deep.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	cm
Höhe . . .	8	9	10	11 $\frac{1}{2}$	13	14	15	16	17	18	19	cm
Inhalt ca. .	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4	5 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{2}$	8 $\frac{1}{2}$	10	12	15	Ltr.

No. 3 M. 2.50 3.20 4.— 5.20 6.60 8.— 9.20 10.80 12.30 14.10 17.20
extra stark.

No. 4 M. 2.— 2.80 3.20 4.— 5.20 6.20 7.— 8.70 10.— 11.40
stark.



No. 6.

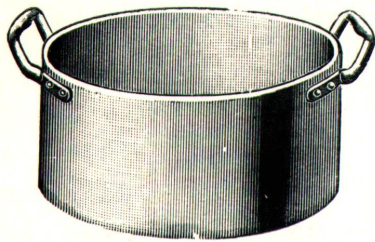
No. 6. **Fleischtopf mit Gußgriffen bordiert.**

Marmite droite. — Straight pot $\frac{1}{2}$ deep.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	8	9	10	11 $\frac{1}{2}$	13	14	15	16	17	18	cm
Inhalt ca. .	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4	5 $\frac{1}{2}$	6 $\frac{1}{2}$	8 $\frac{1}{2}$	10	12	Ltr.

M. 1.70 2.— 2.70 3.50 4.30 4.90 5.70 6.50 8.— 9.30



No. 7 u. 8.

No. 7 u. 8. **Bräter mit Gußgriffen unbordiert.**

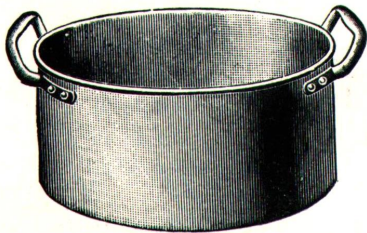
Casserole. — Straight stewpan.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca. .	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	6	8	9 1/2	Ltr.

No. 7 M. 2.10 2.50 3.50 4.50 5.20 6.40 8.00 9.30 10.70 12.50
extra stark.

No. 8 M. 1.90 2.20 3.10 3.70 4.30 5.40 6.30 7.20 8.80 10.00
stark.



No. 10.

No. 10. **Bräter mit Gußgriffen bordiert.**

Casserole. — Straight stewpan.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca. .	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	6	8	9 1/2	Ltr.

M. 1.50 1.70 2.30 3.00 3.30 4.10 5.00 5.80 6.70 7.90

No. 11 u. 12. **Nudelpfanne mit Gußgriffen unbordiert.**

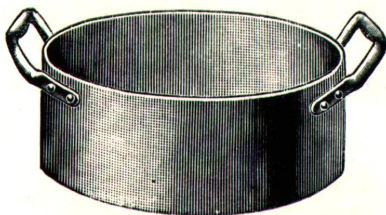
Casserole. — Straight stewpan.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5	5 1/2	6 1/2	7	7 1/2	8	9	9 1/2	10	11	cm
Inhalt ca. .	3/8	7/8	1 1/4	1 3/4	2 1/4	3 1/4	4	4 3/4	6	7 1/2	Ltr.

No. 11 M. 1.90 2.40 3.20 4.00 4.90 5.60 6.70 8.10 8.90 10.90
extra stark.

No. 12 M. 1.70 2.10 2.70 3.30 4.10 4.80 5.30 6.30 7.20 8.50
stark.



No. 11 u. 12.

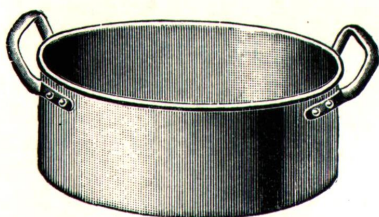
No. 14. **Nudelpfanne mit Gußgriffen bordiert.**

Casserole. — Straight stewpan.

Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5	5 1/2	6 1/2	7	7 1/2	8	9	9 1/2	10	11	cm
Inhalt ca. .	3/8	7/8	1 1/4	1 3/4	2 1/4	3 1/4	4	4 3/4	6	7 1/2	Ltr.

M. 1.40 1.50 2.10 2.60 3.20 3.70 4.40 5.10 5.80 6.80



No. 14.

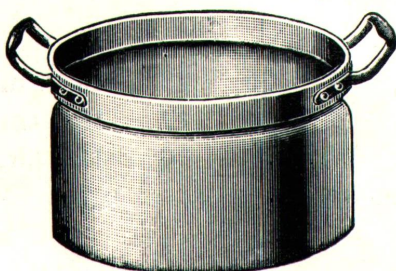
No. 15. **Gaskochtopf mit Gußgriffen unbordiert extra stark.**

Marmite à gaz. — Shallow cooking pot.

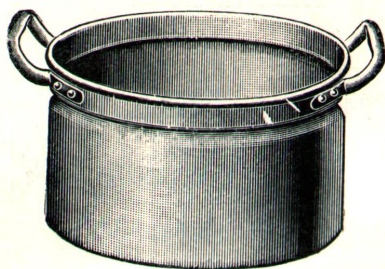
Olla baja. — Calderão baixo.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	8 1/2	9 1/2	11	12 1/2	13 1/2	14 1/2	15 1/2	16 1/2	17 1/2	cm
Inhalt ca. .	1	1 3/4	2 1/2	3	4 1/2	5 1/2	8	9 1/2	11 1/2	Ltr.

M. 3.70 4.70 5.90 7.40 9.30 10.60 12.50 14.10 16.00



No. 15.



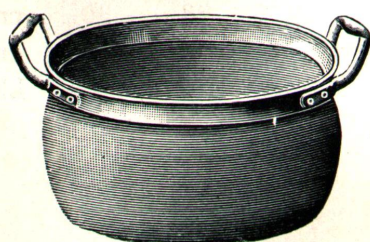
No. 16.

No. 16. **Gaskochtopf mit Gußgriffen bordiert.**

Marmite á gaz. — Challow cooking pot.

Olla baja. — Calderão baixo.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	8 $\frac{1}{2}$	9 $\frac{1}{2}$	11	12 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	14 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	cm
Inhalt ca. .	1	1 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{1}{2}$	3	4 $\frac{1}{2}$	5 $\frac{1}{2}$	8	9 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	2.10	2.80	3.60	4.40	5.10	5.80	6.60	8.10	9.50	



No. 17.

No. 17. **Schmortopf mit Gußgriffen unbordiert, stark.**

Marmite bombée. — Bellied pot.

Olla alta bombada. — Caçarola alta bombeiada.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	cm
Inhalt ca. .	$\frac{3}{4}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4	5	6 $\frac{1}{2}$	8	10	Ltr.
M.	2.10	2.40	2.90	3.40	4.—	5.10	6.10	7.—	8.70	10.80	



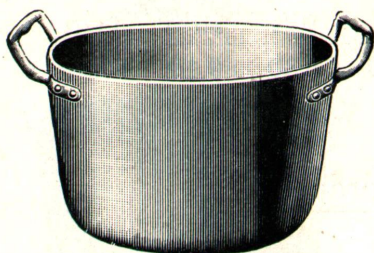
No. 18.

No. 18. **Schmortopf mit Gußgriffen bordiert.**

Marmite bombée. — Bellied pot.

Olla alta bombada. — Caçarola alta bombeiada.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	cm
Inhalt ca. .	$\frac{3}{4}$	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4	5	6 $\frac{1}{2}$	8	10	Ltr.
M.	1.80	2.—	2.50	3.10	3.70	4.50	5.20	5.80	6.90	8.20	



No. 19 u. 20.

No. 19 u. 20. **Bauchige Kasserole, mit Gußgriffen,**

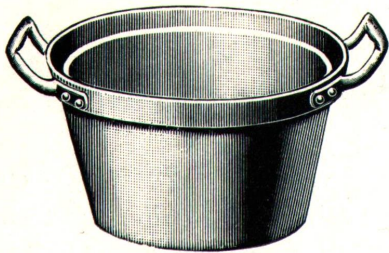
Casserole bombée. — Bellied pot.

Cacerola bombadas. — Caçarola bombeiados.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	cm
Inhalt ca. .	$\frac{5}{8}$	$\frac{3}{4}$	1	1 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{3}{4}$	6	7 $\frac{1}{2}$	9	Ltr.

No. 19 M. 2.40 2.80 3.60 4.50 5.60 6.80 7.70 9.— 10.50 12.50
unbordiert extra stark.

Nr. 20 M. 1.70 2.— 2.40 3.— 3.60 4.40 5.10 5.70 6.80 8.—
bordiert.



No. 21.

No. 21. **Belgische Kasserole** mit Gußgriffen unbordiert stark.

Casserole belge. — Saucepan.
Cacerola belga. — Tacho.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	9	10	11	12	13	14	15	16	17	cm
Inhalt ca. .	2/3	1	1 1/3	2 1/3	3	4	5	6	7 1/2	Ltr.
M.	2.10	2.70	3.50	4.20	5.10	6.—	7.20	8.30	9.80	

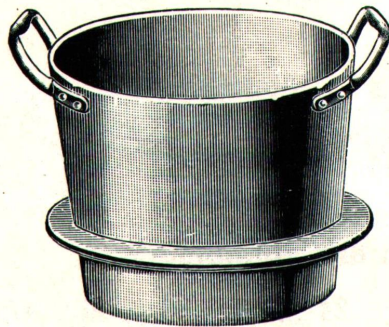


No. 23.

No. 23. **Kölner Bratpfanne** mit Deckel, unbordiert extra stark.

Cocottes. — Stewpans.
Casseroles. — Cazuelas.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5 1/2	6	6 1/2	7 1/2	8 1/2	9	9 1/2	10	cm
Inhalt ca. .	1/2	3/4	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 1/4	4	Ltr.
M.	3.40	4.30	5.50	6.30	7.30	8.80	10.—	11.70	

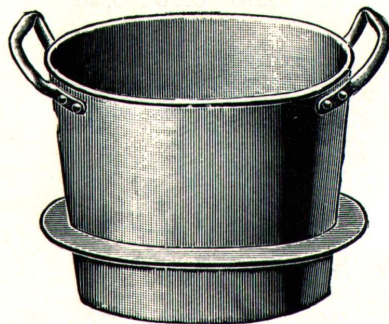


No. 25 u. 26.

No. 25 u. 26. **Ringtopf** mit Gußgriffen unbordiert.

Marmite conique à cercle. — Conical saucepan with ring.
Cacerola conica con aro. — Caçarola conica com virola.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	14	15	17	19	20	21	22 1/2	24	cm
Inhalt ca. .	2 1/2	3	4 1/2	6	8	9 1/2	10 1/2	11 1/2	Ltr.
No. 25 M.	5.10	6.60	8.—	9.—	10.50	12.10	13.10	15.70	
extra stark.									
No. 26 M.	4.50	5.40	6.70	8.—	9.—	10.70	12.10	13.20	
stark.									



No. 28.

No. 28. **Ringtopf** mit Gußgriffen bordiert.

Marmite conique á cercle. — Conical saucepan with ring.
Cacerola conica con aro. — Caçarola conica com virola.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	14	15	17	19	20	21	22 1/2	24	cm
Inhalt ca. .	2 1/2	3	4 1/2	6	8	9 1/2	10 1/2	11 1/2	Ltr.
M.	3.90	4.50	5.50	6.30	7.20	8.30	9.10	10.30	



No. 40.

No. 40. **Deckel** mit Gußgriff aufliiegend bordiert.

Couvercle. — Cover.
Tapa. — Tampa.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	cm
M.	— .65	— .80	— .90	1.05	1.20	1.60	1.80	2.20	2.50	2.80	3.10	



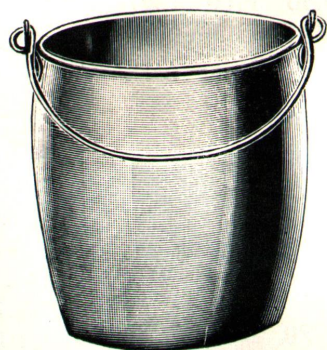
No. 41.

No. 41. **Deckel mit Gußgriff unbordiert.**

Couvercle. — Cover.

Tapa. — Tampa.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	cm
M.	— .75	— .85	1.10	1.45	1.70	2.10	2.45	3.—	3.40	4.—	4.60	



No. 43 u. 44.

No. 43 u. 44. **Bouillontopf mit Bügel, hohe Form.**

Marmites bombées forme haute. — Deep Bellied pot.

Ollas altas bombadas. — Calderões altas bombeiados.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Inhalt ca. .	2	3	4 ¹ / ₂	6	9	11 ¹ / ₂	14	17	20	Ltr.

Nr. 43. M. 4.10 5.— 6.40 8.— 9.20 11.— 12.70 15.40 18.60
unbordiert extra stark.

Nr. 44. M. 2.80 3.60 4.40 5.40 6.10 7.— 8.50 10.60 12.30
bordiert.



No. 45 u. 46.

No. 45 u. 46. **Bouillontopf mit Bügel nieder.**

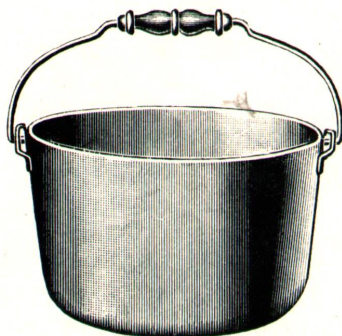
Marmites bombées forme basse. — Shallow Bellied pot.

Ollas boas bombadas. — Calderões beixos bombeiados.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	10	11	12	13	14	15	16	17	18	cm
Inhalt ca. .	1 ¹ / ₂	2	3	4	5 ¹ / ₂	6 ¹ / ₂	8 ¹ / ₂	10	12	Ltr.

Nr. 45. M. 3.20 4.— 5.— 6.40 7.70 8.90 10.20 12.— 13.70
unbordiert extra stark.

Nr. 46. M. 2.20 2.90 3.50 4.30 4.90 5.60 6.40 7.90 9.10
bordiert.



No. 47 u. 48.

No. 47 u. 48. **Bauchige Kasserole mit Drahtbügel und Holzrolle.**

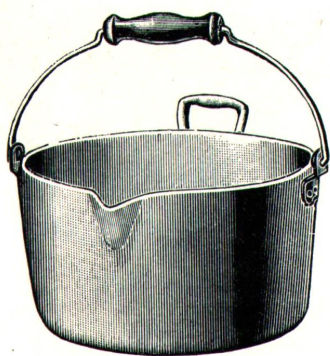
Casserole bombée. — Bellied pot.

Cacerola bombadas. — Caçarola bombeiados.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	cm
Inhalt ca. .	5/8	3/4	1	1 ³ / ₄	2 ¹ / ₂	3 ¹ / ₂	4 ³ / ₄	6	7 ¹ / ₂	9	Ltr.

Nr. 47. M. 2.60 3.— 3.70 4.60 5.50 6.50 7.40 8.60 10.20 12.—
unbordiert extra stark.

Nr. 48. M. 2.— 2.20 2.60 3.10 3.50 4.40 5.10 5.60 6.70 7.90
bordiert.



No. 51 u. 52.

No. 51 u. 52. **Bauchige Kasserole.**

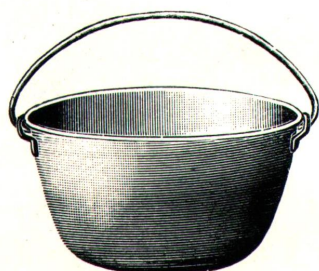
Casserole bombée avec bec. — Lipped preserve kettle, with lip.
Cacerola bombadas. — Caçarola bombeiados.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	cm
Inhalt ca. .	5/8	3/4	1	1 3/4	2 1/2	3 1/2	4 3/4	6	7 1/2	9	Ltr.
No. 51 M.	2.80	3.10	3.90	4.80	5.80	7.—	7.90	9.10	10.70	12.60	

unbordiert extra stark.

No. 52 M.	2.20	2.40	2.80	3.40	3.90	4.80	5.50	6.10	7.20	8.40	
-----------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	--

bordiert.

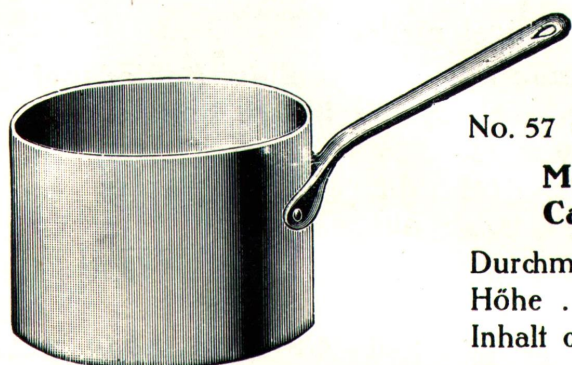


No. 54.

No. 54. **Kumme, mit Bügel, bordiert.**

Bowl avec anse. — Bol with handle.
Taza honda. — Comedouro.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	cm
Höhe . . .	6 1/2	7	7 1/2	8 1/2	9 1/2	10 1/2	12	cm
Inhalt ca. .	1/2	3/4	1 1/4	1 3/4	2 1/4	3	3 3/4	Ltr.
M.	1.70	1.90	2.40	2.90	3.20	3.70	4.40	



No. 57 u. 58.

No. 57 u. 58. **Fleischtopf, mit Gußstiel.**

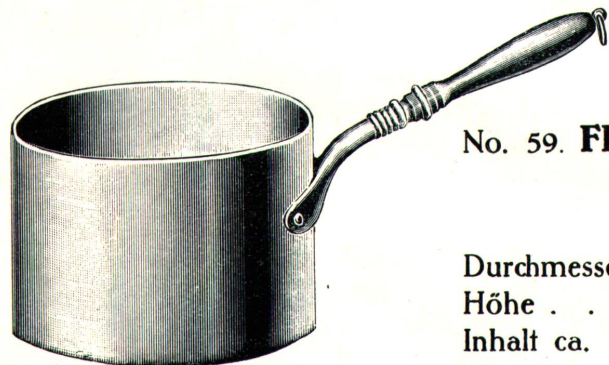
Marmite droite. — Straight pot 1/2 deep.
Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	8	9	10	11 1/2	13	14	15	16	17	18	cm
Inhalt ca. .	1	1 1/2	2	3	4	5 1/2	6 1/2	8 1/2	10	12	Ltr.
No. 57 M.	2.60	3.30	4.10	5.20	6.70	8.10	9.50	11.20	12.60	14.20	

unbordiert extra stark.

No. 58 M.	1.70	2.—	2.70	3.30	4.20	5.40	6.30	7.20	8.60	10.—	
-----------	------	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	--

bordiert.



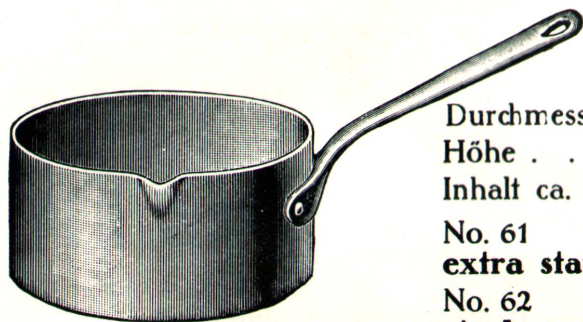
No. 59.

No. 59. **Fleischtopf mit Holzstiel unbordiert, extra stark.**

Marmite droite. — Straight pot 1/2 deep.
Cacerola. — Caçarola.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	8	9	10	11 1/2	13	14	15	16	17	18	cm
Inhalt ca. .	1	1 1/2	2	3	4	5 1/2	6 1/2	8 1/2	10	12	Ltr.
M.	3.—	3.60	4.40	5.50	7.—	8.40	9.80	11.50	12.90	14.50	

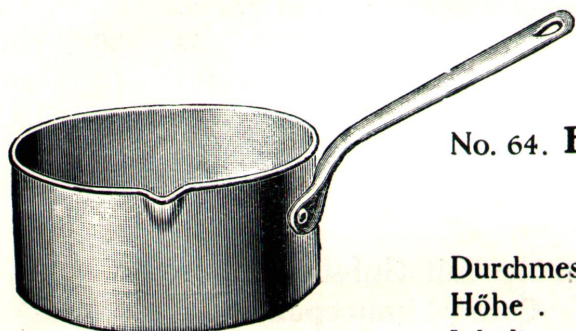
No. 61 u. 62. **Bräter mit Gußstiel unbordiert.**



No. 61 u. 62.

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.
Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca. .	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	6	8	9 1/2	Ltr.
No. 61	M. 2.20	2.70	3.70	4.60	5.40	6.60	8.40	9.60	11.10	12.60	
extra stark.											
No. 62	M. 2.—	2.40	3.20	3.90	4.50	5.50	6.60	7.60	9.10	11.10	
stark.											

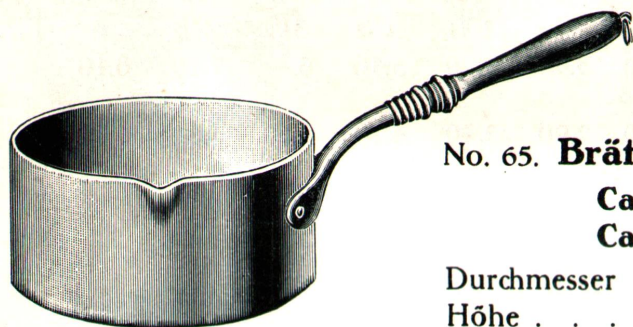


No. 64.

No. 64. **Bräter mit Gußstiel bordiert.**

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.
Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca. .	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	6	8	9 1/2	Ltr.
M.	1.40	1.70	2.20	2.80	3.40	4.60	5.60	6.30	7.30	8.40	



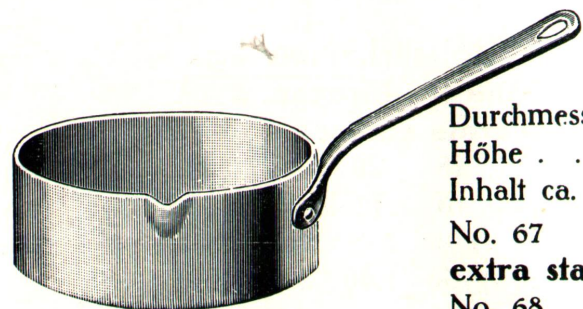
No. 65.

No. 65. **Bräter mit Holzstiel unbordiert, extra stark.**

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.
Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca. .	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	6	8	9 1/2	Ltr.
M.	2.70	3.—	4.—	4.90	5.70	6.90	8.70	9.90	11.40	14.—	

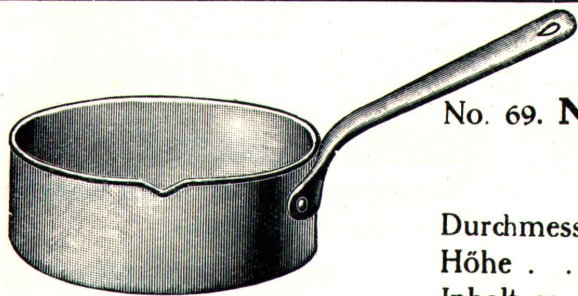
No. 67 u. 68. **Nudelpfanne mit Gußstiel unbordiert.**



No. 67 u. 68.

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.
Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5	5 1/2	6 1/2	7	7 1/2	8	9	9 1/2	10 1/2	12	cm
Inhalt ca. .	3/8	7/8	1 1/4	1 3/4	2 1/4	3 1/4	4	5 1/2	7	8	Ltr.
No. 67	M. 2.—	2.60	3.30	4.20	5.10	5.80	7.—	8.60	9.20	11.10	
extra stark.											
No. 68	M. 1.80	2.20	2.90	3.40	4.20	5.—	5.70	6.70	7.70	8.70	
stark.											



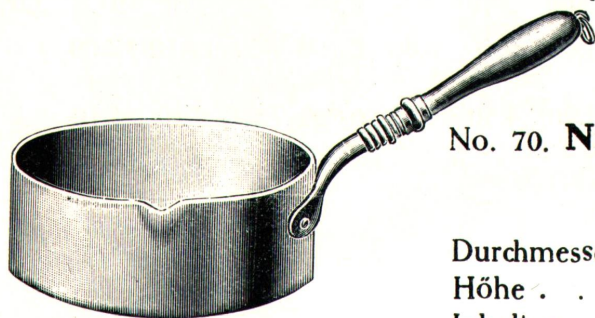
No. 69.

No. 69. **Nudelpfanne** mit Gußstiel bordiert.

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.

Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5	5½	6½	7	7½	8	9	9½	10½	12	cm
Inhalt ca. .	3/8	7/8	1¼	1¾	2¼	3¼	4	5½	7	8	Ltr.
M.	1.30	1.50	2.10	2.50	3.10	4.—	5.—	5.60	6.40	7.40	



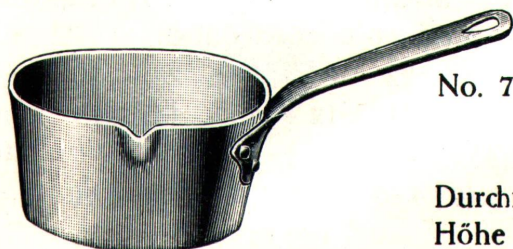
No. 70.

No. 70. **Nudelpfanne** mit Holzstiel unbordiert, extra stark.

Casserole avec manche. — Straight stewpan with handle.

Cacerola con mango. — Caçarola com cabo.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
Höhe . . .	5	5½	6½	7	7½	8	9	9½	10½	12	cm
Inhalt ca. .	3/8	7/8	1¼	1¾	2¼	3¼	4	5½	7	8	Ltr.
M.	2.40	2.90	3.60	4.50	5.40	6.10	7.30	8.90	9.50	11.40	



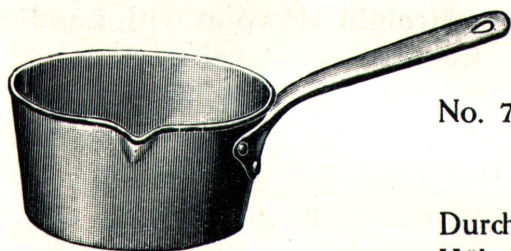
No. 71 u. 72.

No. 71 u. 72. **Konische Kasserole** mit Gußstiel unbordiert.

Casserole conique. — Conical saucepan.

Cacerola conica. — Caçarola conica.

Durchmesser	10	12	14	16	18	20	22	24	26	cm
Höhe . . .	7	7½	8	9	10	11	12	13	14	cm
Inhalt ca. .	½	¾	1	1½	1¾	2½	3½	4½	6	Ltr.
No. 71	M. 1.80	2.30	2.70	3.40	4.20	5.10	6.—	7.10	8.10	
extra stark.										
No. 72	M. 1.60	2.—	2.40	2.90	3.40	4.10	4.80	5.80	6.60	
stark.										



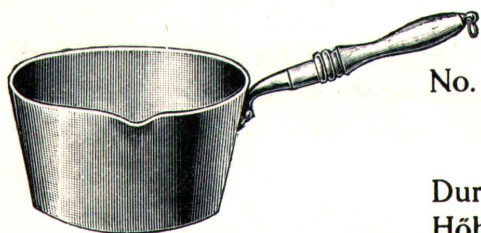
No. 74.

No. 74. **Konische Kasserole** mit Gußstiel, bordiert.

Casserole conique. — Conical saucepan.

Cacerola conica. — Caçarola conica.

Durchmesser	10	12	14	16	18	20	22	24	26	cm
Höhe . . .	7	7½	8	9	10	11	12	13	14	cm
Inhalt ca. .	½	¾	1	1½	1¾	2½	3½	4½	6	Ltr.
M.	1.10	1.40	1.70	2.10	2.40	3.10	4.20	5.10	5.60	



No. 75 u. 76.

No. 75. **Konische Kasserole** mit Holzstiel, unbordiert,

Casserole conique. — Conical saucepan.

Cacerola conica. — Caçarola conica.

Durchmesser	10	12	14	16	18	20	22	24	26	cm
Höhe . . .	7	7½	8	9	10	11	12	13	14	cm
Inhalt ca. .	½	¾	1	1½	1¾	2½	3½	4½	6	Ltr.
No. 75	M. 2.20	2.60	3.—	3.70	4.50	5.40	6.30	7.40	8.40	
extra stark.										
No. 76	M. 2.—	2.30	2.70	3.20	3.70	4.40	5.10	6.10	6.90	
stark.										



No. 92.

No. 92. **Gebauchter Milchtopf.**

Pot à lait. — Milk pot.

Lattiera. — Jarro para leche.

Inhalt ca.	0,25	0,50	0,75	1	1,5	2	3	Ltr.
M.	2.40	3.—	3.60	4.60	5.60	6.40	8.30	



No. 93.

No. 93. **Maschinentopf mit Gußgriff unbordiert, extra stark.**

Timbale droite. — Straight mug.

Jarrito. — Caneca.

Durchmesser	10	11	12	13	14	16	18	20	cm
Höhe . . .	9 $\frac{1}{2}$	10	11	12	12 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	15	17	cm
Inhalt ca. .	$\frac{5}{8}$	1	1 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{3}{4}$	5	Ltr.
M.	2.10	2.60	3.—	3.40	3.90	4.70	6.—	7.40	



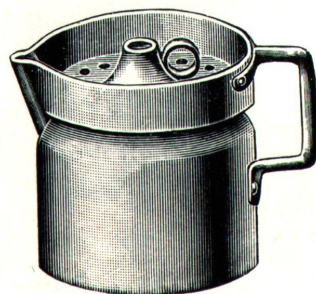
No. 94.

No. 94. **Maschinentopf mit Gußgriff bordiert.**

Timbale droite. — Straight mug.

Jarrito. — Caneca.

Durchmesser	10	11	12	13	14	16	18	20	cm
Höhe . . .	9 $\frac{1}{2}$	10	11	12	12 $\frac{1}{2}$	13 $\frac{1}{2}$	15	17	cm
Inhalt ca. .	$\frac{5}{8}$	1	1 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{3}{4}$	5	Ltr.
M.	1.60	1.80	2.—	2.40	2.70	3.20	4.10	4.90	



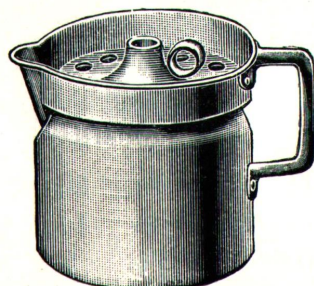
No. 95 u. 96.

No. 95 u. 96. **Milchkocher mit Deckel und Gußgriff unbordiert.**

Bouillette à lait. — Milk boiler.

Hervidor para leche. — Panella para leite.

Durchmesser	12	14	16	18	20	cm
Höhe . . .	12	14	16	18	20	cm
Inhalt ca. .	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4 $\frac{1}{2}$	Ltr.
No. 95	M. 4.50	5.40	6.50	7.70	9.60	
extra stark.						
No. 96	M. 3.80	4.70	5.40	6.45	8.20	
stark.						



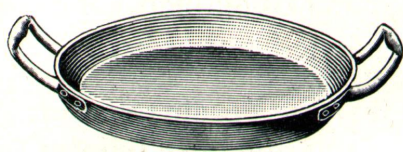
No. 98.

No. 98. **Milchkocher mit Deckel und Gußgriff bordiert.**

Bouillette à lait. — Milk boiler.

Hervidor para leche. — Panella para leite.

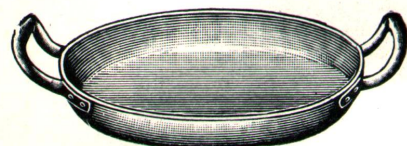
Durchmesser	12	14	16	18	20	cm
Höhe . . .	12	14	16	18	20	cm
Inhalt ca. .	1	1 $\frac{1}{2}$	2	3	4 $\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	3.40	4.20	5.—	5.60	6.60	



No. 101.

No. 101. **Omlettepfanne** mit 2 Gußgriffen unbordiert, extra stark.
Plat rond avec anses. — **Round frying pan with sidehandles.**
Sarten redonda con asa. — **Frigideira redonda com aza.**

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	1.50	1.90	2.40	3.20	3.60	4.20	4.60	5.30	5.90	6.50	



No. 103.

No. 103. **Omlettepfanne** mit 2 Gußgriffen (Lyonerpfanne) unbordiert, extra stark.

Plat rond avec anses. — **Round frying pan with sidehandles.**
Sarten redonda con asa. — **Frigideira redonda com aza.**

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	1.50	1.90	2.40	3.20	3.60	4.20	4.60	5.30	5.90	6.50	

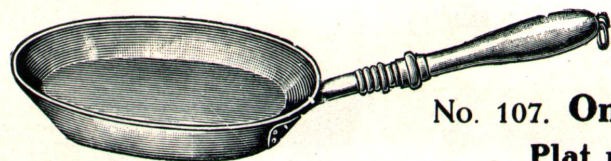


No. 105.

No. 105. **Omlettepfanne** mit Gußstiel unbordiert, extra stark.

Plat rond avec manche. — **Round frying pan with handle.**
Sarten redonda con mango. — **Frigideira redonda com cabo.**

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	1.50	1.80	2.10	2.90	3.40	4.—	4.60	5.20	6.30	7.—	

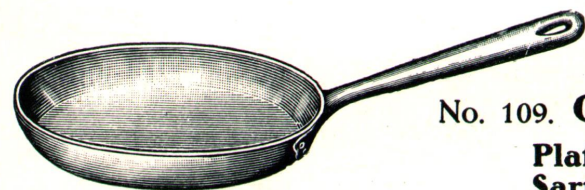


No. 107.

No. 107. **Omlettepfanne** mit Holzstiel unbordiert, extra stark.

Plat rond avec manche. — **Round frying pan with handle.**
Sarten redonda con mango. — **Frigideira redonda com cabo.**

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	2.50	3.10	3.60	4.10	4.60	5.40	6.10	6.80	

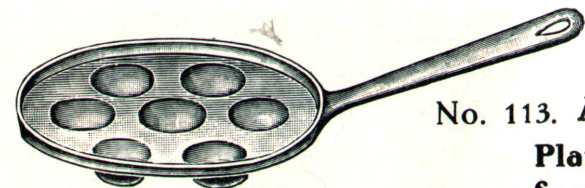


No. 109.

No. 109. **Omlettepfanne** mit Gußstiel unbordiert, extra stark.

Plat bombé avec manche. — **Round frying pan with handle.**
Sarten redonda con mango. — **Frigideira redonda com cabo.**

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	1.50	1.80	2.10	2.90	3.40	4.—	4.60	5.20	6.30	7.—	



No. 113.

No. 113. **Augenpfanne** mit Gußstiel.

Plat à oeufs. — **Egg pan.**
Sarten para huero. — **Frigideira para ovos.**

Durchmesser	20	22	24	26	cm
Anzahl der Augen	3	4	5	6	
M.	3.90	4.20	5.—	5.70	

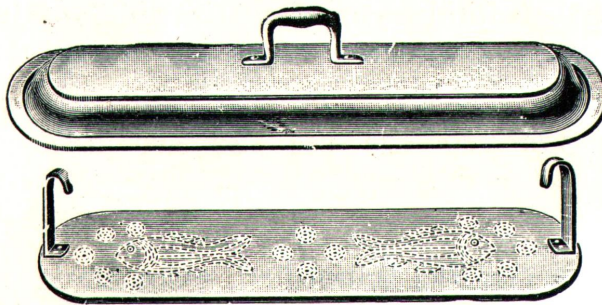


No. 124.

No. 124. **Kartoffelkocher** mit Gußgriffen, Ober-
teil bordiert – Unterteil unbordiert.

Marmite à pommes de terre. – **Potato steamer.**
Marmita para papas. – **Caçarola para batatas.**

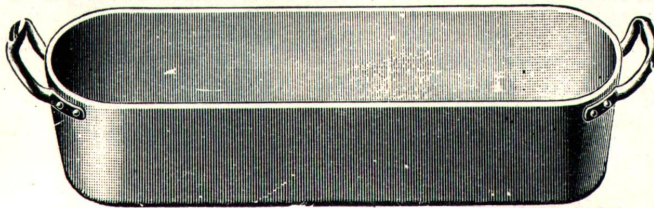
Durchmesser	18	20	22	24	26	cm
M.	10.—	12.—	13.60	15.60	18.20	



No. 128. **Fischkessel** mit Einsatz und Deckel.

Poissonière. – **Fish Kettle.**
Pescadera. – **Peixeira.**

Länge . . .	45	50	55	cm
M.	36.60	38.40	48.50	

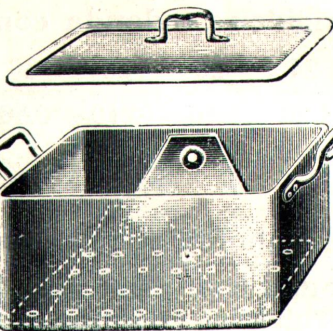


No. 128.

No. 130. **Spargelkocher** mit Einsatz und Deckel.

Boîte a asperges. – **Asparagus boiler.**
Hervidor para esparagos. – **Caçarola para esparagos.**

Länge . . .	24	26	cm
M.	27.80	33.—	

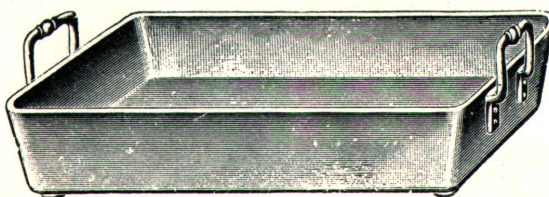


No. 130

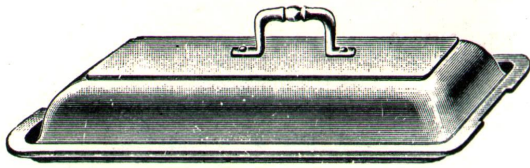
No. 132. **Bratpfanne** extra stark.

Lèche-frite. – **Baking pan.**
Asador cuadrilongo. – **Assadeira.**

Länge	30	34	38	42	46	cm
Breite	18 1/2	20	21 1/2	23	25	cm
Höhe	6 1/2	7	7 1/2	8 1/4	8 3/4	cm
M.	14.60	16.80	20.—	22.80	25.80	



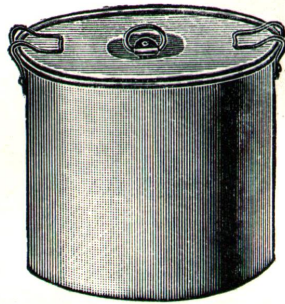
No. 132.



No. 133.

No. 133. **Deckel zur Bratpfanne.**

Durchmesser	30	34	38	42	46	cm
M.	9.40	10.50	12.30	14.70	17.40	



No. 149 u. 150.

No. 149 u. 150. **Kochkistentopf (Schalestopfhöhe).**

Marmite à cuire. — Cooking stew pan.

Marmita para comida. — Marmita para comida.

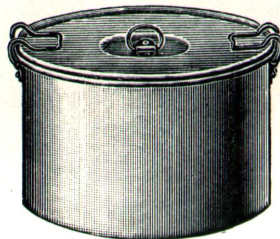
Durchmesser	16	18	20	22	24	cm
Inhalt ca.	2 1/2	3 1/2	5	7	9	Ltr.
Höhe	13 1/2	15	17	19	21	cm

No. 149 M.	6.20	7.80	9.70	11.20	13.—	
------------	------	------	------	-------	------	--

unbordiert stark.

No. 150 M.	4.70	6.—	7.—	8.—	9.30	
------------	------	-----	-----	-----	------	--

bordiert.



No. 151 u. 152.

No. 151 u. 152. **Kochkistentopf (Fleischtopfhöhe).**

Marmite à cuire. — Cooking stew pan.

Marmita para comida. — Marmita para comida.

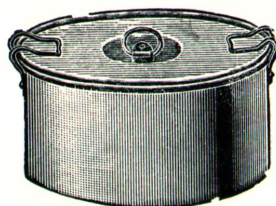
Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	cm
Inhalt ca.	1	1 1/2	2	3	4	5 1/2	6 1/2	Ltr.
Höhe	8	9	10	11 1/2	13	14	15	cm

No. 151 M.	3.70	4.50	5.50	6.80	8.40	10.—	11.50	
------------	------	------	------	------	------	------	-------	--

unbordiert stark.

No. 152 M.	3.—	3.50	4.30	5.30	6.30	7.30	8.30	
------------	-----	------	------	------	------	------	------	--

bordiert.



No. 153 u. 154.

No. 153 u. 154. **Kochkistentopf (Bräterhöhe).**

Marmite à cuire. — Cooking stew pot.

Marmita para comida. — Marmita para comida.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	cm
Inhalt ca.	1/2	1	1 1/2	2 1/4	2 3/4	3 3/4	5	Ltr.
Höhe	6	7	8	9	10	11	12	cm

No. 153 M.	3.40	3.80	5.—	6.—	7.—	8.10	9.20	
------------	------	------	-----	-----	-----	------	------	--

unbordiert stark.

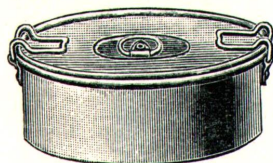
No. 154 M.	2.70	3.10	3.90	4.70	5.30	6.40	7.60	
------------	------	------	------	------	------	------	------	--

bordiert.

No. 155 u. 156. **Kochkistentopf** (Nudelpfannenhöhe).

Marmite à cuire. — Cooking stew pot.

Marmita para comida. — Marmita para comida.



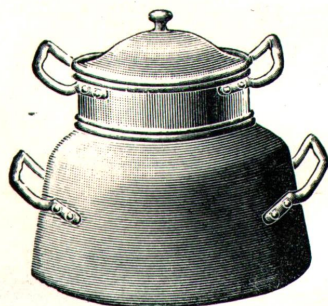
No. 155 u. 156.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	cm
Inhalt ca.	3/8	7/8	1 1/4	1 3/4	2 1/4	3 1/4	4	Ltr.
Höhe . . .	5	5 1/2	6 1/2	7	7 1/2	8	9	cm
No. 155 M.	3.20	3.70	4.70	5.70	6.60	7.50	9.—	

unbordiert stark.

No. 156 M.	2.60	3.—	3.70	4.50	5.20	5.70	6.90	
------------	------	-----	------	------	------	------	------	--

bordiert.



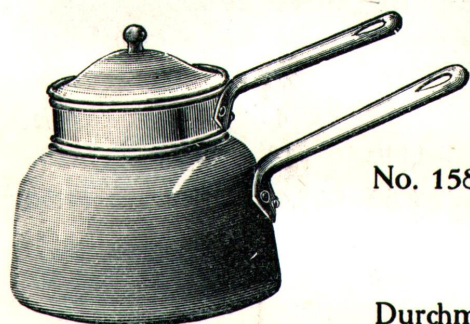
No. 157.

No. 157. **Reiskocher mit Griffen** bordiert.

Bouilloire a riz. — Rice boiler.

Banno maria. — Banko maria.

Durchmesser am Boden .	16	18	20	22	24	cm
Durchmesser des Einsatzes	11	11	12	13	14	cm
Inhalt des Einsatzes ca. .	3/4	1	1 1/4	1 1/2	1 3/4	Ltr.
M.	5.40	6.20	7.50	9.—	11.20	



No. 158.

No. 158. **Reiskocher mit Stiel** bordiert.

Bouilloire a riz. — Rice boiler.

Banno maria. — Banko maria.

Durchmesser am Boden .	16	18	20	22	24	cm
Durchmesser des Einsatzes	11	11	12	13	14	cm
Inhalt des Einsatzes ca. .	3/4	1	1 1/4	1 1/2	1 3/4	Ltr.
M.	5.70	6.60	7.90	9.60	11.70	



No. 159.

No. 159. **Reiskugel.**

Boule a riz. — Rice boiler. — Bollitore per riso.

Caldero para arroz.

Durchmesser	9	10 1/2	12	14	cm
M.	1.90	2.30	2.70	3.10	

No. 160. **Wasserkessel** mit beweglichem Gußbügel und Holzrolle, bordiert, poliert.



No. 160 u. 161.

Bouilloire à eau. — Water kettle.
Pava a caldera. — Chaleira.

Durchmesser am Boden	14	16	18	20	22	24	26	cm
Inhalt ca.	1	1½	2	3	4	5	6	Ltr.
M.	6.20	7.10	8.10	9.20	11.30	12.70	14.20	

No. 161. **Wasserkessel** mit beweglichem Gußbügel und Holzrolle, unbordiert, poliert.

Bouilloire à eau. — Water kettle.
Pava a caldera. — Chaleira.

Durchmesser am Boden	14	16	18	20	22	24	26	cm
Inhalt ca.	1	1½	2	3	4	5	6	Ltr.
M.	6.80	7.70	8.70	10.50	12.20	14.—	16.—	



No. 162.

No. 162. **Wasserkessel** mit beweglichem Gußbügel und Holzrolle mit Sack, bordiert, poliert.

Bouilloire à eau. — Water kettle.
Pava a caldera. — Chaleira.

Durchmesser am Boden	16	18	20	22	24	26	cm
Inhalt ca.	1½	2	3	4	5	6	Ltr.
M.	7.50	8.50	9.70	11.90	13.40	15.—	



No. 170.

No. 170. **Kaffeekanne** mit Holzgriff, bordiert, poliert.

Cafetière. — Coffee pot.
Cafetera. — Cafeteira.

Durchmesser am Boden	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca.	1/3	1/2	3/4	1	1½	1¾	2¼	3	Ltr.
M.	4.—	4.20	4.70	5.40	6.—	6.60	7.40	8.40	



No. 175.

No. 175. **Servierkanne** mit Holzgriff, bordiert, poliert.

Cafetière à servir. — Coffee pot.
Cafetera. — Cafeteira.

Durchmesser am Boden	8	9	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca.	1/3	1/2	3/4	1	1½	1¾	2¼	3	Ltr.
M.	4.50	4.80	5.40	6.—	6.70	7.50	8.50	9.50	



No. 176 u. 177.

No. 176. **Milchkanne** mit Aluminiumhenkel, bordiert, poliert.
Pot à lait. — Milkpot.
Pote para leche. — Pote para leite.

Durchmesser am Boden .	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca.	$\frac{2}{3}$	1	$1\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$	$2\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	3.50	3.90	4.50	5.—	5.50	6.20	

No. 177. **Milchkanne** mit Gußgriff unbordiert, poliert.
Pot à lait. — Milkpot.
Pote para leche. — Pote para leite.

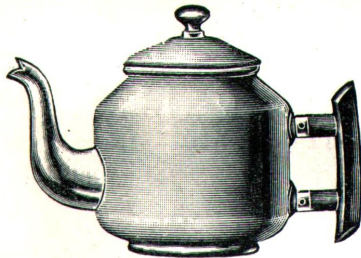
Durchmesser am Boden .	10	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca.	$\frac{2}{3}$	1	$1\frac{1}{3}$	$1\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$	$2\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	3.60	4.—	4.80	5.20	5.80	6.60	



No. 185.

No. 185. **Teekessel**, Kugelform mit Holzgriff, bordiert, poliert.
Théière. — Tea pot.
Tetera. — Bule.

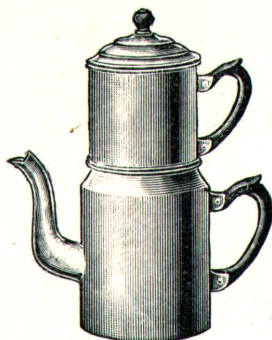
Durchmesser	12	14	16	cm
Inhalt ca.	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	5.10	5.80	6.60	



No. 186.

No. 186. **Teekessel**, cylindrische Form, mit Holzgriff, bordiert, poliert.
Théière. — Tea pot.
Tetera. — Bule.

Durchmesser	11	12	13	14	15	cm
Inhalt ca.	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	Ltr.
M.	4.60	5.—	5.60	6.40	7.20	



No. 190.

No. 190. **Kaffeefiltriermaschinen** mit Holzgriffen.
Cafétière à filtre. — Coffeefilter.
Maguina para filtrar cafe. — Machina para filtrar cafe.

Oberer Durchmesser	7	8	9	cm
Unterer Durchmesser	9	10	11	cm
Inhalt ca.	6	8	10	Tassen
M.	8.10	9.—	9.80	



No. 192.

No. 192. **Zuckerdosens**, poliert.
Sucrier. — Sugarbowl.
Acucarera. — Assucarcao.

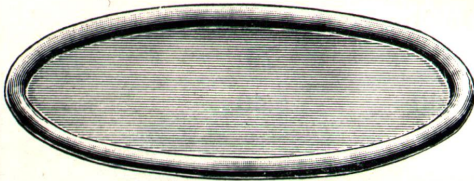
Durchmesser am Boden .	95	mm
M.	3.50	



No. 194.

No. 194. **Sahnengießer, poliert.**
Pot à crème. — Crean jug.
Jarrito para leche. — Vasilha para leite.

Durchmesser am Boden	7	8	cm
Inhalt ca.	1/6	1/3	Ltr.
M.	2.40	2.70	



No. 196 u. 197.

No. 196. **Servierbrett rund poliert.**
Plateau. — Tray.
Bandeja. — Bandeja.

Durchmesser	25	30	35	40	cm
M.	2.60	3.50	4.50	6.—	

No. 197. **Servierbrett oval, poliert.**
Plateau. — Tray.
Bandeja. — Bandeja.

Durchmesser	30 × 24	35 × 28
M.	4.80	5.80



No. 201.

No. 201. **Tasse.**
Tasse. — Cup.
Taza. — Chigara.

Obere Durchmesser	7	8	9	10	12	cm
M.	— .60	— .70	— .80	— .90	1.50	



No. 202.

No. 202. **Tasse, gebauht.**
Tasse bombée. — Bellied cup.
Taza bombada. — Chicara bombeiada.

Obere Durchmesser	8	9	10	11	12	cm
M.	— .60	— .70	— .80	— .90	1.50	



No. 203.

No. 203. **Untertasse.**
Soucoupe plat. — Shallow saucer.
Platilo para jicara. — Pire saso para chicaras.
M. — .60



No. 210.

No. 210. **Salatseiher bordiert.**
Passoire conique — Conical cullender.
Colador conico — Passador conico.

Durchmesser	20	22	24	26	28	30	cm
M.	3.70	4.—	4.50	5.20	6.—	7.—	



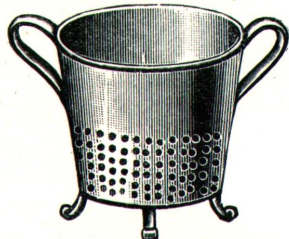
No. 211.

No. 211. **Gemüsesieher, bordiert.**

Passoire. — Cullender.

Colador. — Passador.

Durchmesser	24	26	28	cm
M.	5.—	5.80	6.60	



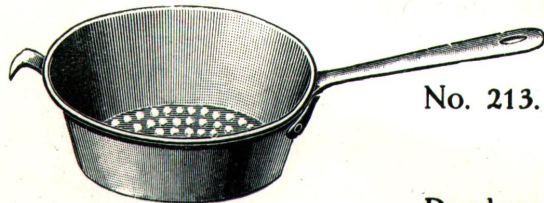
No. 212.

No. 212. **ErbSENDURCHSCHLAG (Käsesieher).**

Passoire à pois. — Pees cullender.

Colador para arvejas. — Passador parra ervihas.

Durchmesser oben	16	18	20	cm
M.	4.—	4.60	5.40	



Nr. 213.

No. 213. **DURCHSCHLAG mit Stiel.**

Passoire plat. — Flat strainer.

Colador. — Passador.

Durchmesser	16	18	20	cm
M.	2.40	2.70	3.20	



No. 214.

No. 214. **Bouillonsieb mit ausnehmbarem Sieb.**

Passe Bouillon. — Broth strainer.

Colador para caldo. — Passador para caldo.

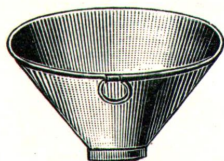
Durchmesser	12	14	16	18	20	22	cm
M.	2.—	2.40	2.80	3.30	4.—	5.40	



No. 214a.

No. 214a. **Ersatzsiebe zu Bouillonsieb in drei Maschenweiten**

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	cm
M.	— .70	— .80	— .90	1.—	1.20	1.40	



No. 215.

No. 215. **Milchsiebe mit verzinnem Gewebe.**

Passoire à lait. — Milk strainer.

Colador para leche. — Passador para leite.

Durchmesser	16	18	cm
M.	2.10	2.70	

No. 220. **Teller mit Rand flach.**
Assiette. — Dinner plat.
Plato. — Prato.



No. 220 u. 221.

Durchmesser	18	20	22	24	cm
M.	— .70	— .90	1.10	1.30	

No. 221. **Teller mit Rand, tief.**
Assiette. — Dinner plat.
Plato. — Prato.

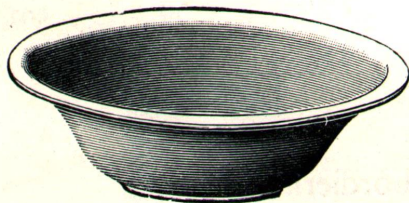
Durchmesser	18	20	22	24	cm
M.	— .70	— .90	1.10	1.30	



No. 222.

No. 222. **Teller ohne Rand.**
Assiette. — Dinner plat.
Plato. — Prato.

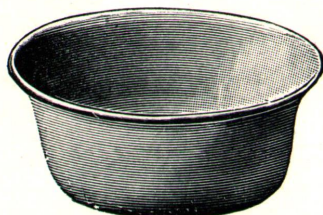
Durchmesser	18	20	22	24	cm
M.	— .90	1.—	1.20	1.40	



No. 223.

No. 223. **Flache Schüssel, bordiert.**
Cuvette ronde. — Round basin.
Palangana. — Bacia.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	cm
M.	— .90	1.10	1.30	1.50	1.80	2.10	2.40	2.90	3.60	4.—	4.70	



No. 224 u. 225.

No. 224. **Tiefe Schüssel, bordiert.**
Bassine. — Deep basin.
Tina. — Tacho.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	cm
M.	1.—	1.20	1.50	1.90	2.40	2.90	3.50	4.10	4.60	5.10	5.80	

No. 225. **Tiefe Schüssel, unbordiert.**
Bassine. — Deep basin.
Tina. — Tacho.

Durchmesser	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	cm
M.	1.60	1.80	2.40	3.—	3.70	4.10	5.20	6.—	7.—	8.—	9.40	



No. 226.

No. 226. **Kumme, bordiert.**
Bowl. — Bol.
Taza honda. — Comedouro.

Durchmesser	12	14	16	18	20	22	24	cm
M.	— .80	1.10	1.50	1.70	2.10	2.40	2.90	

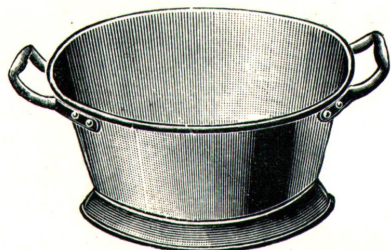


No. 227.

No. 227. **Gemüseschüssel mit Deckel.**

Légumier avec couvercle. — Vegetable dish with cover.
Fuente para legumbre. — Prato para legumes.

Oberer Durchmesser	14	16	18	20	22	cm
Inhalt ca.	1/2	3/4	1 1/4	1 1/2	2 1/4	Ltr.
M.	2.60	3.00	3.90	4.50	5.20	

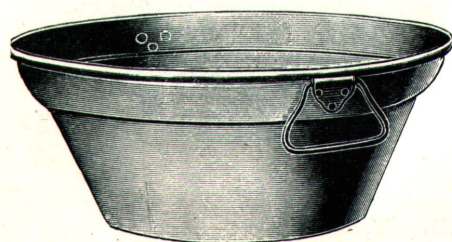


No. 228

No. 228. **Salatschüssel.**

Bassine conique — Conical dish.
Fuente conica. — Tigela conica.

Durchmesser	20	22	24	26	28	30	cm
M.	3.70	4.—	4.50	5.20	6.—	7.—	

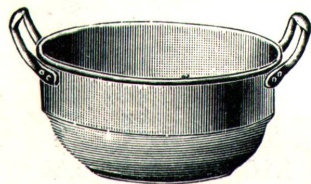


No. 229.

No. 229. **Teigschüssel.**

Bassine conique. — Deep conical basin.
Facho conico. — Fina conica.

Durchmesser	30	35	40	45	50	cm
M.	5.30	7.80	9.—	13.—	17.—	



No. 230 u. 231.

No. 230. **Suppenschüssel ohne Deckel, bordiert.**

Soupière. — Soup tureen.
Sopera. — Sopeira.

Durchmesser	18	20	22	24	26	28	30	cm
Inhalt ca.	1 3/4	2 1/2	3 1/2	4 1/2	5 1/2	7	9	Ltr.
M.	3.—	3.40	3.90	4.70	5.30	6.—	6.60	

No. 231. **Suppenschüssel ohne Deckel, unbordiert.**

Durchmesser	18	20	22	24	26	28	30	cm
M.	4.60	5.30	6.—	7.—	8.—	9.—	10.—	



No. 232.

No. 232. **Suppenterrine mit Deckel und Fuß.**

Soupière avec. pied et couvercle.
Soup tureen with food and cover.
Sopera con pic e tapa. — Sopeira com pé e tampa.

Durchmesser	14	16	18	20	22	24	26	cm
M.	3.60	4.20	5.10	6.20	7.30	8.50	10.—	



No. 233.

No. 233. **Essnäpfe, unbordiert.**

Bol. — Bowl.

Taza honda. — Comedouro.

Durchmesser	17	cm
Inhalt . . .	1	Ltr.
M.	2.70	



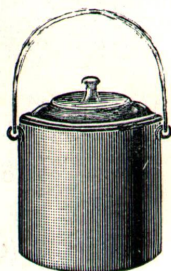
No. 250.

No. 250. **Käsebüchsen rund.**

Boîte à fromage. — Cheese box.

Deposito para queso. — Deposito para queijo.

Durchmesser	7	8	9	cm
Höhe . . .	7	8	9	cm
M.	— .80	1.—	1.20	



No. 255 u. 256.

No. 255. **Essenträger mit Bügel, bordiert.**

Boîte à manger. — Dinner carrier.

Porta comida. — Porta comida.

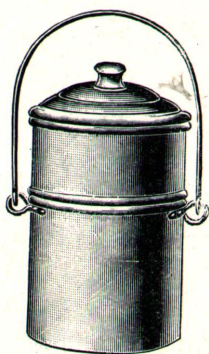
Durchmesser	9	10	11	12	13	cm
Höhe . . .	9	10	11	12	13	cm
Inhalt ca. .	1/2	3/4	1	1 1/4	1 3/4	Ltr.
M.	1.40	1.70	2.—	2.30	2.80	

No. 256. **Essenträger mit Bügel, unbordiert.**

Boîte à manger. — Dinner carrier.

Porta comida. — Porta comida.

Durchmesser	9	10	11	12	13	cm
Höhe . . .	9	10	11	12	13	cm
Inhalt ca. .	1/2	3/4	1	1 1/4	1 3/4	Ltr.
M.	2.20	2.50	2.80	3.30	4.—	



No. 257 u. 258.

No. 257. **Essenträger mit Bügel, bordiert mit Einsatz**

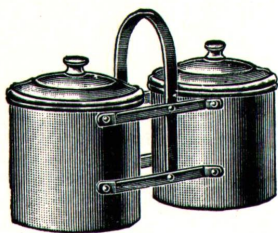
Boîte à manger. — Dinner carrier.

Porta comida. — Porta comida.

Durchmesser	9	10	11	12	13	cm
Höhe . . .	9	10	11	12	13	cm
Einsatzhöhe .	4 1/2	5	5 1/2	6	6 1/2	cm
M.	2.10	2.40	3.—	3.50	4.—	

No. 258. **Essenträger mit Bügel, unbordiert, mit bordiertem Einsatz.**

Durchmesser	9	10	11	12	13	cm
M.	2.60	3.—	3.40	4.—	4.80	



No. 260.

No. 260. **Doppelter Essenträger bordiert.**

Porte manger double. — Double dinner carrier.

Porta comida de dos partes. — Porta comida de dois partes.

Durchmesser	10	11	12	cm
Inhalt pro Teil	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	Ltr.
M.	4.—	5.—	6.—	



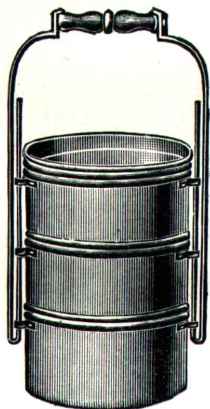
No. 261.

No. 261. **Ovaler Essenträger.**

Porte manger ovale. — Oval dinner carrier.

Porta comida ovalada. — Porta comida oval.

Durchmesser	112 × 63	mm
Höhe	135	mm
Inhalt ca.	$\frac{3}{4}$	Ltr.
M.	2.—	



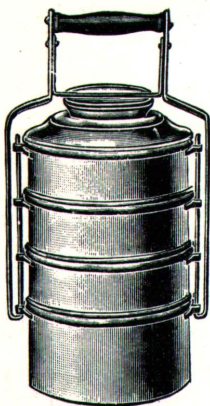
No. 265.

No. 265. **Etagen-Essenträger mit Bügel.**

Porte manger. — Dinner carrier.

Porta comida. — Porta comida.

Durchmesser	12	14	16	18	cm
Höhe pro Teil	6	7	8	9	cm
Inhalt pro Teil ca.	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{4}$	Ltr.
mit 2 Einsätzen M.	4.50	5.10	6.20	8.—	
mit 3 Einsätzen M.	6.—	6.80	8.70	10.80	
mit 4 Einsätzen M.	7.50	8.60	11.—	13.60	
mit 5 Einsätzen M.	9.—	10.40	13.40	16.60	



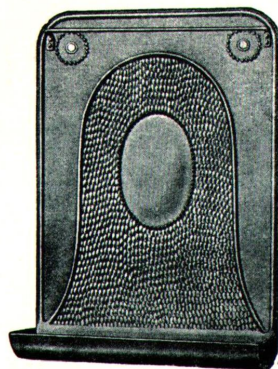
No. 266.

No. 266. **Etagen-Essenträger, mit Bügel zum Feststellen und Fruchtteller auf Deckel.**

Porte manger. — Dinner carrier.

Porta comida. — Porta comida.

Durchmesser	12	14	16	18	cm
Höhe pro Teil	6	7	8	9	cm
Inhalt pro Teil ca.	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{4}$	Ltr.
mit 2 Einsätzen M.	5.—	5.70	7.—	8.70	
mit 3 Einsätzen M.	6.50	7.30	9.30	11.50	
mit 4 Einsätzen M.	7.90	9.—	11.50	14.30	
mit 5 Einsätzen M.	9.10	10.70	13.70	17.—	



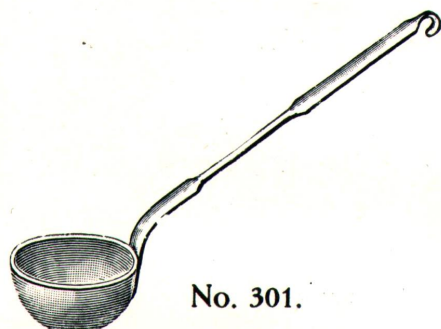
No. 300.

No. 300. **Fettlöffelblech** matt mit Schuppenverzierung.

Egouttoire de cuisine. — Ladle rack.

Repisa para chucharas. — Porta couchas.

Breite	33 cm
M.	9.—



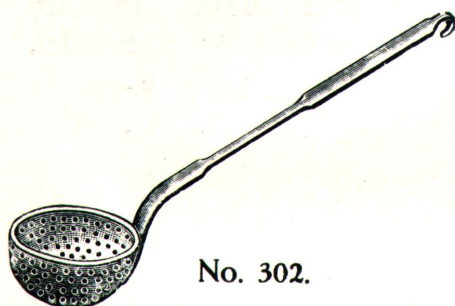
No. 301.

No. 301. **Schöpföffel** tief, unbordiert, stark mit rundem Stiel.

Cuillère à pot creuse. — Deep ladle.

Cucharon hondo. — Concha funda.

Durchmesser	9	10	11	12	cm
M.	1.50	1.60	1.70	1.90	



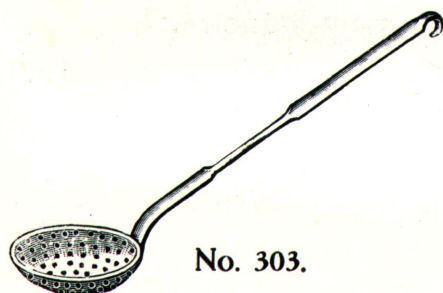
No. 302.

No. 302. **Schaumlöffel** tief, unbordiert, stark mit rundem Stiel.

Ecumoire profonde. — Deep skimmer.

Espumadera honda. — Espumadeira funda.

Durchmesser	9	10	11	12	cm
M.	1.60	1.70	1.80	2.00	



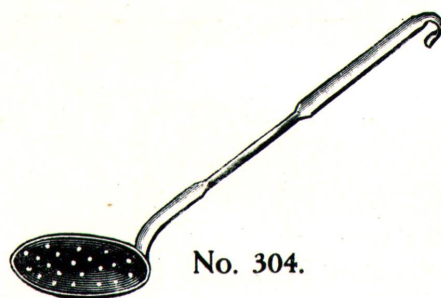
No. 303.

No. 303. **Schaumlöffel** halbtief, unbordiert, stark mit rundem Stiel.

Ecumoire demi creuse. — Skimmer ^{1/2} deep.

Espumadera medio honda. — Espumadeira meio funda.

Durchmesser	10	11	12	cm
M.	1.40	1.50	1.60	



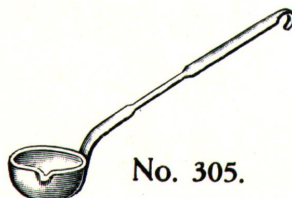
No. 304.

No. 304. **Schaumlöffel**, flach unbordiert, stark mit rundem Stiel.

Ecumoire. — Skimmer flat.

Espumadero. — Espumadeira.

Durchmesser	10	11	12	cm
M.	1.10	1.20	1.30	



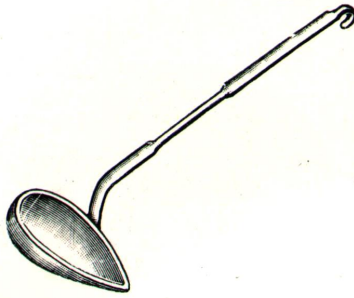
No. 305.

No. 305. **Milchlöffel**, 7 cm, unbordiert, stark mit rundem Stiel.

Pochon à lait. — Milkspoon.

Cucharon para leche. — Colker para leite.

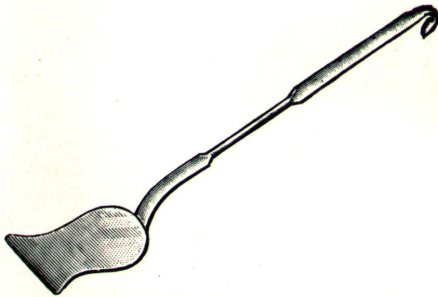
M. 1.—



No. 306.

No. 306. **Saucelöffel** mit rundem Stiel.
Cuillère à ragoût. — Casting ladle.
Cucharon para sala. — Colcher para molho.

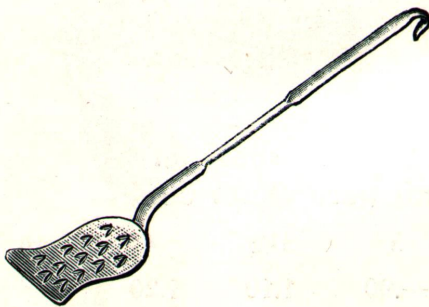
M. 1.10



No 307.

No. 307. **Backschaufel** mit rundem Stiel.
Pelle à frire. — Peel.
Pala para fritada. — Pa para fritura.

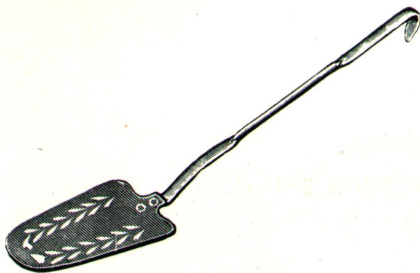
M. 1.10



No. 308.

No. 308. **Backschaufel** mit rundem Stiel, gelocht.
Pelle à frire. — Peel.
Pala para fritada. — Pa para frituras.

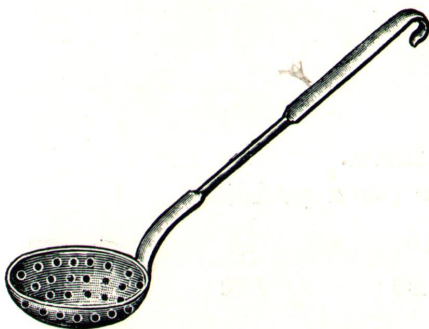
M. 1.10



No. 309.

No. 309. **Fischkelle** mit rundem Stiel.
Pelle à poisson. — Fish ladle.
Pala para pescado. — Pa para pescado.

M. 1.30



No. 310.

No. 310. **Bad. Schaumlöffel** mit rundem Stiel.
Ecumoire. — Skimmer.
Espumadera. — Espumadeira.

Durchmesser	12	14	16	cm
M.	1.80	2.—	2.20	



No. 320.

No. 320. **Trichter bordiert.**

Entonnoir. — Funnel.

Embudo. — Funil.

Durchmesser	9	10	11	12	13	14	15	cm
M.	— .90	1.—	1.10	1.30	1.40	1.50	1.70	



No. 321.

No. 321. **Trichter, mit Sieb.**

Entonnoir pour vinaigre. — Funnel.

Embudo. — Funil.

Durchmesser	7	9	11	13	cm
M.	— .90	1.10	1.40	1.80	



No. 322.

No. 322. **Wursttrichter.**

Entonnoir pour saucisse. — Funnel for sausage.

Embudo para salchicha. — Funil para chourico.

Durchmesser	1½	2	2½	3	3½	4	cm
M.	— .55	— .60	— .70	— .90	1.10	1.20	



No. 330 u. 331.

No. 330. **Puddingform mit Rohr.**

Moule à pudding. — Pudding form.

Molde para pudding. — Molde para pudding.

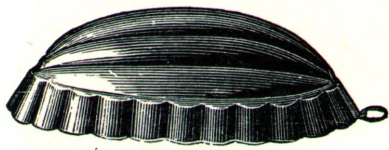
Durchmesser	14	16	18	cm
M.	3.70	4.30	4.80	

No. 331. **Puddingform ohne Rohr.**

Moule à pudding. — Pudding form.

Molde para pudding. — Molde para pudding.

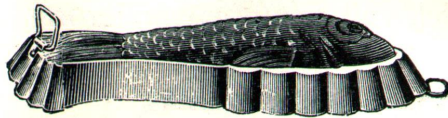
Durchmesser	14	16	18	cm
M.	3.20	3.90	4.30	



No. 332.

No. 332. **Back- und Sülzform, Melonenform, matt.**
Moule. — Moulds.
Moldes. — Moldes.

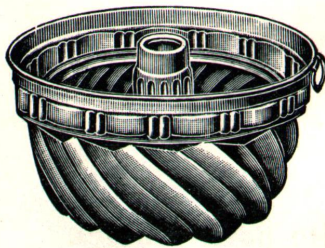
Grösse . . .	19	22			cm
M.	3.30	3.90			



No. 333.

No. 333. **Back- und Sülzform, Fischform, matt.**
Moule. — Moulds.
Moldes. — Moldes.

Größe . . .	1	2	3	4	
Länge . . .	19 1/2	24	28	31	cm
Höhe . . .	4 1/2	5	5 1/2	6	cm
M.	2.70	3.—	3.90	5.—	



No. 334.

No. 334. **Bundform, matt.**
Moule à gateau. — Cake mold.
Molde para tortas. — Molde para tortas.

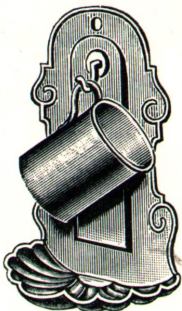
Durchmesser	18	20	22	24	26	cm
M.	4.40	5.—	5.70	6.60	7.70	



No. 335.

No. 335. **Springform.**
Moule à gateau. — Baking tins.
Forma de friggera. — Molde.

Durchmesser	18	20	22	24	cm
M.	2.80	3.20	3.60	4.—	



No. 340.

No. 340. **Konsole mit Becher, matt.**
Console avec timbale. — Console with mug.
Repisa con jarrito. — Consola com caneca.

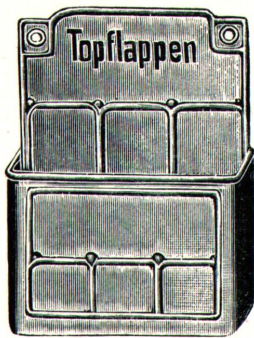
M. 2.60



No. 341.

No. 341. **Konsole mit 3 Behältern, matt, für Sand, Seife, Soda.**
Console avec trois recipients. — Console with three cups.
Consola com tres recipientes.

M. 6.40



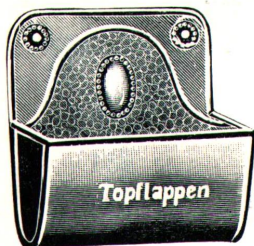
No. 350.

No. 350. **Topflappenbehälter matt.**

Porte torchons. — Porte.

Deposito para rodillas. — Deposito para rodillas.

M. 2.90



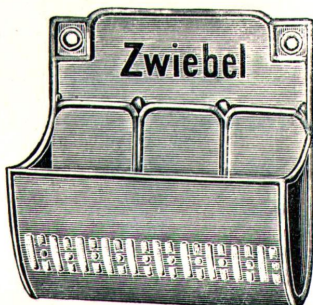
No. 351.

No. 351. **Topflappenbehälter, gebürstet, mit Schuppenverzierung.**

Porte torchons. — Porte.

Deposito para rodillas. — Deposito para rodillas.

M. 3.30



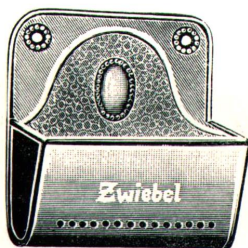
No. 352.

No. 352. **Zwiebelkasten matt.**

Porte oignons. — Onions holder.

Deposito para cebolles. — Deposito para ceboles.

M. 2.40



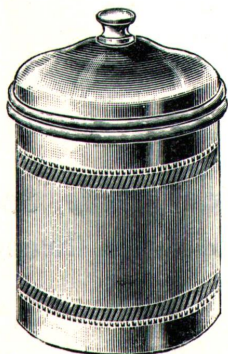
No. 353.

No. 353. **Zwiebelkasten, mit Schuppenverzierung.**

Porte oignons. — Onions holder.

Deposito para cebolles. — Deposito para ceboles.

M. 3.30



No. 354.

No. 354. **Vorratsbüchsen, poliert.**

Boîte à Epices. — Spice box.

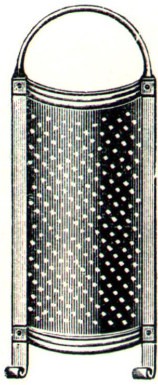
Caya para especias. — Caixa para especies.

Inhalt ca.	1/4	1/2	1	Pfd.
M.	1.60	2.30	3.10	

1/4 Pfund mit Aufschrift: Pfeffer, Muscat, Gewürz, Kümmel, Nelken, Zimmt.

1/2 " " " : Tee, Kakao.

1 " " " : Reis, Gries, Sago, Nudeln, Kaffee, Zucker.

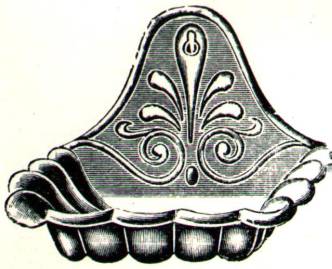


No. 356.

No. 356. **Reibeisen.**

Rape. — Rasper.
Rayador. — Rallador.

Länge	18	20	23	cm
M.	1.80	2.20	2.40	

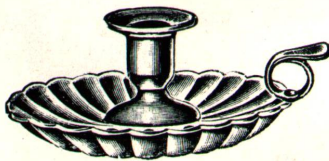


No. 365.

No. 365. **Seifenhalter.**

Bac à savon. — Soap dish.
Jabonera. — Saboneteira.

M. —.75

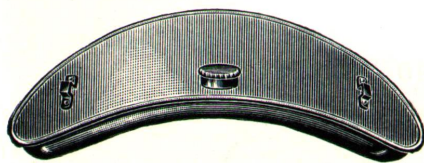


No. 370.

No. 370. **Handleuchter.**

Bougeoir. — Candlestick.
Candelero. — Candeciro.

M. 1.05

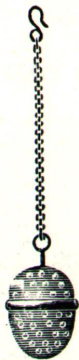


No. 375.

No. 375. **Leibwärmer.**

Boule à eau. — Warming Battle.
Calintador para cama. — Esguentador.

Größe	1	2	
	28	32	cm
M.	5.85	6.65	



No. 380.

No. 380. **Tee-Ei, mit Kette.**

Boule à thé. — Egy Staped.
Bola para te. — Bola para cha.

M. —.40



No. 381.

No. 381. **Eierbecher.**
Coguetier — Egg cup.
Huevera — Oveira.
M. —.45



No. 385.

No. 385. **Serviettenring.**
Ronds de serviettes. — Napkinring.
Allaccia mantille. — Servilleteros.
M. —.50



No. 390.

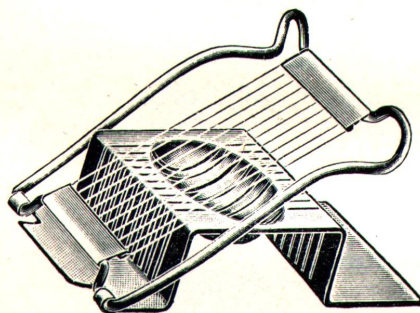
No. 390. **Zitronenpresse.**
Presse à citron. — Lemon sauczer.
Prensa limon. — Prensa limão.
M. —.45



No. 391.

No. 391. **Kinderbecher.**
Timbale. — Mug.
Vaso. — Capo.

Durchmesser	6 1/2	7	8	9	cm
M.	—.70	—.80	—.90	1.—	



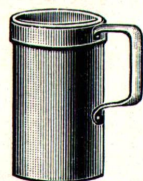
No. 392.

No. 392. **Eierschneider.**
Tranchoir d'ocufs. — Egg Slicer.
Scalcare di uova. — Divisor para huevos.
Längsschnitt mit 8 Drähten
Querschnitt mit 10 Drähten
M. —.90 —.95



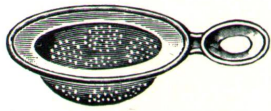
No. 393.

No. 393. **Zuckerstreuer.**
Poudrier à sucre. — Sugar Strewer.
Polverino per zucchero. — Arenilla para azucar.
M. 1.—



No. 394.

No. 394. **Litermaße ungeeicht.**
Mesure à liquide. — Measures.
Medida. — Medida para liquido.
Inhalt . . . 1/4 1/2 1 Ltr.
M. 1.20 1.90 2.80



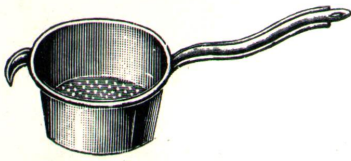
No. 395.

No. 395. **Tassensieb** aus einem Stück.
Passe thé. — Tea strainer.
Colador para the. — Passador para cha.
M. —.30



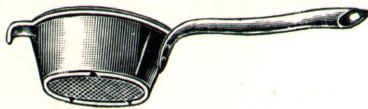
No. 396.

No. 396. **Tassensieb** mit Siebboden.
Passe thé. — Tea strainer.
Colador para te. — Passador para cha.
M. —.40
Ersatzsiebe M. —.10



No. 397.

No. 397. **Kaffeesieb** mit gelochtem Boden mit Stiel.
Passe café. — Coffee strainer.
Colador para cafe. — Passador para cafe.
M. —.45



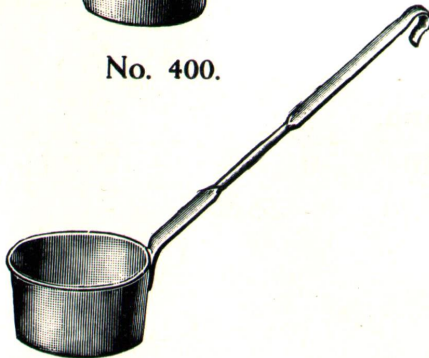
No. 398.

No. 398. **Kaffeesieb** mit Siebboden mit Stiel.
Passe café. — Caffee strainer.
Colador para cafe. — Passador para cafe.
M. —.55
Ersatzsiebe M. —.10



No. 400.

No. 400. **Wasserschöpfer** mit Griff 12 cm.
Bassin à puiser. — Water dipper.
Jarrito. — Caneca.
M. 1.70



No. 401.

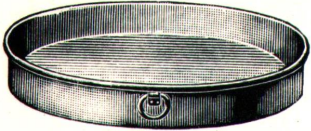
No. 401. **Wasserschöpfer** mit Stiel 12 cm.
Bassin à puiser. — Water dipper.
Jarrito. — Caneca.
M. 2.—



No. 402.

No. 402. **Wasserschöpfer** oval.
Bassin à puiser. — Water dipper.
Jarrito. — Caneca.

Inhalt . . .	$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{4}$	Ltr.
M.	2.70	3.50	



No. 403.

No. 403. **Bierglasträger 28 cm.**

Porte verre à biere. — Beerglass holder.
Porta vasos. — Bandeja.

M. 3.60



No. 410.

No. 410. **Verdampfschale.**

Vaporisateur. — Evaporator.
Escudilla de evaporation — Copa para evapora.

M. 3.—



No. 411.

No. 411. **Wein-Fülltrichter.**

Entonnoir à vin. — Wine funnels.
Embudo. — Funil.

Durchmesser	20	25	30	35	cm
M.	5.40	7.80	10.20	13.50	



No. 412.

No. 412. **Weinstütze.**

Broc à vin. — Wine jug.
Carafa para vino. — Porta vino.

Inhalt . . .	5	10	15	Ltr.
M.	19.20	26.40	33.60	



No. 413.

No. 413. **Weinheber.**

Sonde à vin. — Syphon.
Catacaldo. — Cavavino.

Länge. . .	50	65	cm
M.	6.60	8.10	

SPORT-ARTIKEL.

Vertrag
Kapital
Darlehen

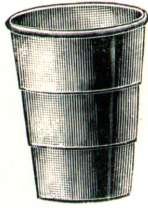
SPORT-ARTIKEL

Einheitspreis - Einzel

Bestand:	100	100
Verkauf:	40	100

Zusammenlegbare Trinkbecher.

Gobelet pliant. — Collapsible drinking cup.
Vasosde bolsillo plegables. — Bicchieri snodati.



No. 500.

No. 500. ohne Büchse.

Sans boîte. — Without box.

Sin scatola. — Sin cajita.

Größe . . .	1	2	3	
Inhalt . . .	0,1	0,2	0,5	Ltr.
	3	3	4	teilig
M.	—55	—75	1.30	



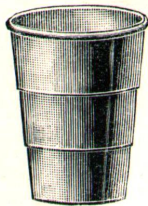
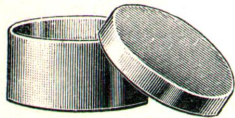
No. 501.

No. 501. Mit Pappkarton.

Avec boîte carton. — With card board box.

Con scatola cartone. — Con cajita de carton.

Größe . . .	1	2	
Inhalt . . .	0,1	0,2	Ltr.
	3	3	teilig
M.	—60	—80	



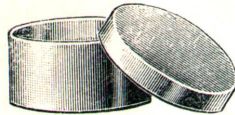
No. 502.

No. 502. Mit Aluminiumbüchse.

Avec boîte en aluminium. — With aluminium box.

Con astuccio in alluminio. — Con estuche en aluminio.

Größe . . .	1	2	3	
Inhalt . . .	0,1	0,2	0,5	Ltr.
	3	3	4	teilig
M.	1.05	1.40	2.35	



No. 503. Mit Aluminiumbüchse 5 teilig, mit Fuß für Westentasche.

Avec boîte en aluminium avec pied.

With aluminium box with foot.

Con astuccio in alluminio con piede.

Con estuche en aluminio con pie.

Inhalt . 0,1 Ltr.

M. 1.05



No. 503.

No. 505. Mit Aluminiumbüchse und Zitronenpresse

Avec boîte en aluminium et presse-citronne.

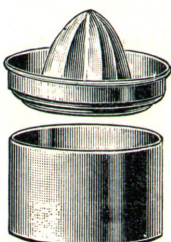
With aluminiumbox and lemon-squeezer.

Con astuccio in alluminio espresso per limone.

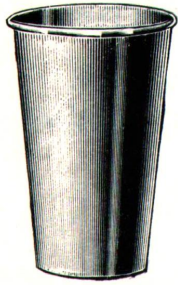
Con estuche in aluminio y prensa para limones.

Inhalt 0,2 Ltr 3 teilig

M. 1.95



No. 505.



No. 510.

No. 510. **Trinkbecher** konisch, bordiert.

Gobelet conique. — **Conical drinking cup.**

Vaso conico. — **Jasso.**

Höhe	95	110	125	140	155	mm
Inhalt	0,25	0,3	0,4	0,5	0,7	Ltr.
M.	— .60	— .70	— .80	1.—	1.30	



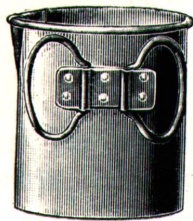
No. 511.

No. 511. **Trinkbecher** konisch, unbordiert.

Gobelet conique. — **Conical drinking cup.**

Vaso conico. — **Jasso.**

Höhe	95	110	125	140	155	mm
Inhalt	0,25	0,3	0,4	0,5	0,7	Ltr.
M.	— .70	— .80	— .90	1.10	1.40	



No. 512.

No. 512. **Ovaler Becher**, $\frac{1}{4}$ Ltr.

Gobelet oval. — **Oval drinking cup.**

Bicchieri ovale. — **Cubilettes oval.**

M. 1.20



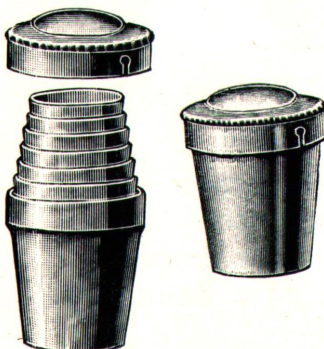
No. 513.

No. 513. **Ovaler Taschenbecher.**

Gobelet oval. — **Oval drinking cup.**

Bicchieri ovale. — **Cubilettes oval.**

M. — .90



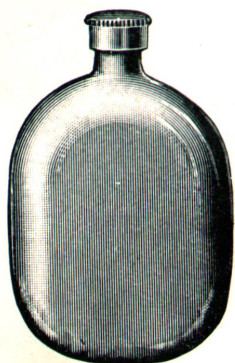
No. 514.

No. 514. **Satzbecher** mit 7 Bechern.

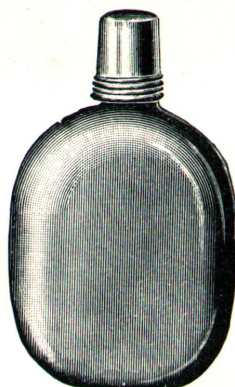
Série de 7 gobelets. — **Set of 7 drinking cups.**

Sérvizie per 7 bicchieri. — **Series de 7 vasos.**

M. 4.20



No. 525.

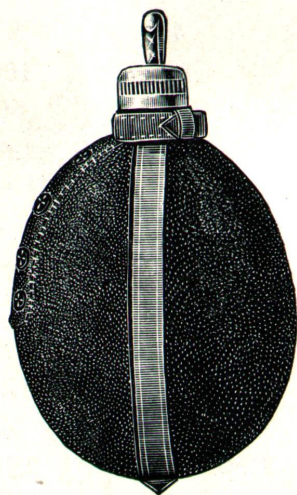


No. 526.

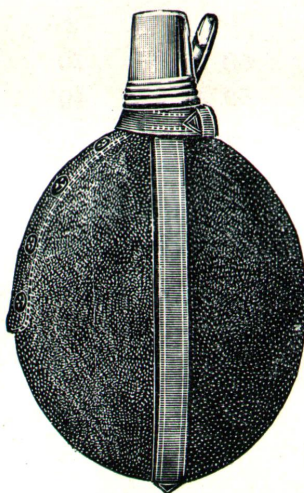
Touristenflaschen

**Flacons de poche. — Pocket flasks.
Borraccie. — Contimploras.**

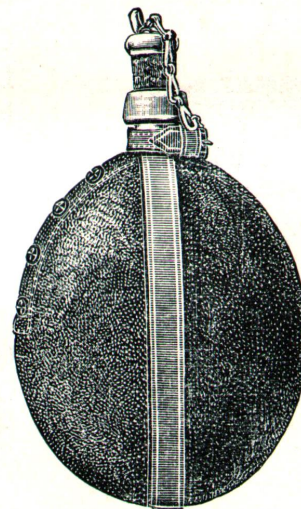
No. 525 mit Schraubenschluß.	Inhalt . . .	0,13	0,25	0,35	0,75	Ltr.
	M.	2.20	2.55	3.—	3.95	
No. 526 mit Becherschluß.	M.	2.55	2.85	3.50	4.60	



No. 527.



No. 528.

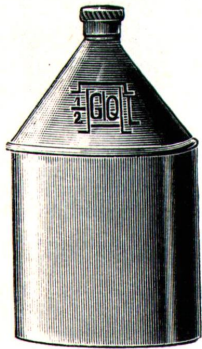


No. 529.

Feldflaschen mit Filzüberzug.

**Gourdes. — Field flasks.
Borraccie. — Contimploras.**

No. 527 mit Schraubenschluß.	No. 528 mit Becherschluß.	No. 529 mit Korkschluß.
Inhalt . . . $\frac{3}{4}$ 1 Ltr.	Inhalt . . . $\frac{3}{4}$ 1 Ltr.	Inhalt . . . $\frac{3}{4}$ 1 Ltr.
M. 7.— 8.40	M. 7.25 8.60	M. 6.60 7.90



No. 540.

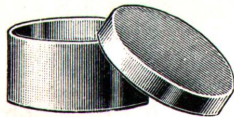
No. 540. **Spiritusflasche, Weißblech.**

**Flacon pour esprit de vin. — Spirit can.
Bottiglie. — Frascos.**

Inhalt . . .	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	Ltr.
M.	1.10	1.20	1.30	1.50	

Aluminium Büchsen.

**Boîtes. — Box.
Scatole. — Cajas.**



No. 545.

No. 545 mit Aufsteckdeckel.

Größe . . .	1	2	3	4	5	
Durchmesser	60	70	80	90	100	mm
Höhe . . .	30	40	50	55	60	mm
M.	— .60	— .80	1.—	1.20	1.45	

No. 546 mit Schraubdeckel.



No. 546 und 547.

Größe . . .	1	2	3	4	5	
Durchmesser	60	70	80	90	100	mm
Höhe . . .	30	40	50	55	60	mm
M.	— .70	— .85	1.05	1.30	1.60	

No. 547 mit Schraubdeckel und Glaseinsatz.

Größe . . .	1	2	3	
Durchmesser	75	95	120	mm
Höhe . . .	50	55	55	mm
M.	1.20	1.60	2.10	

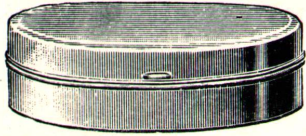


No. 548.

No. 548. **Butterdose mit doppeltem Verschlussdeckel u. Glaseinsatz.**

**Boîte à beurre avec verre. — Butterbox with glas.
Scatole con vetro. — Cajas con vidrio.**

Größe . . .	1	2	
Durchmesser	95	120	mm
Höhe . . .	55	55	mm
M.	1.90	2.50	



No. 550.

No. 550. **Frühstücksdose, Nierenform.**

Boîte ovale. — Breakfast canister oval.

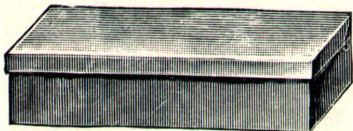
Skatole ovale. — Cajas oval.

Länge 150 mm

Breite 95 mm

Höhe 45 mm

M 2.—



No. 551.

No. 551. **Frühstücksdose, viereckig.**

Boîte rectangulaire. — Breakfast canister rectangular.

Skatole reftangolari. — Cajas cuadradas.

Größe	1	2	3
Länge	120	180	200 mm
Breite	100	120	140 mm
Höhe	25	30	40 mm
M.	2.40	2.80	3.60



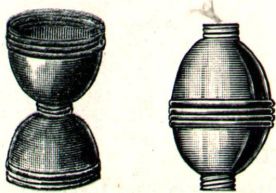
No. 560.

No. 560. **Eierhülse.**

Capsule à oeufs. — Egg-vase.

Salva uova. — Caja para huevas.

M. —.55



No. 561.

No. 561. **Eierkapsel zugleich als Eierbecher verwendbar.**

Capsule à oeufs. — Egg-vase.

Sala e porta uova. — Caja para huevas.

M. —.60

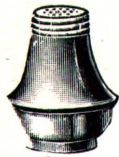


No. 568.

No. 568. **Pfeffer- und Salzstreuer.**

Salière-poivrière. — Pepper and salt caster.
Scatole de pepe e sale. — Cajas para pimienta y sal.

M. —.70



No. 569.

No. 569. **Salzstreuer „Stehauf“.**

Salière. — Salt caster.
Scatole de sale. — Cajas y sal.

M. —.75



No. 571.

No. 571. **Rasierschale.**

Bassin à barbe. — Shaving basin.
Buccinella per barbieri. — Bacia de afeitá.

M. —.70



No. 572.

No. 572. **Seifendose.**

Boîte à savon. — Soap box.
Scatola per sapone. — Jabónera.

M. —.80



No. 573.

No. 573. **Seifendose, rund.**

Boîte à savon rond. — Soap box round.
Scatola per sapone redonda. — Jabonera redonda.

M. —.60



No. 574.

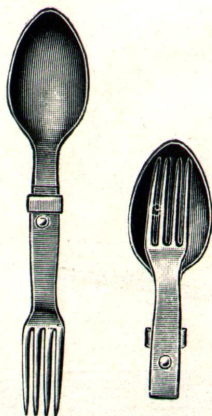
No. 574. **Tabakdose mit Sprungdeckel.**

Tabatière. — Tobacco box.

Tabacchiera. — Tabaquera.

Durchmesser 85 mm

M. 1.—



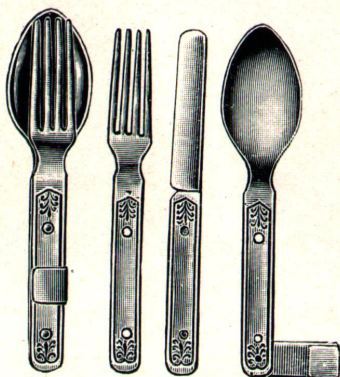
No. 577.

No. 577. **Eßbesteck, Löffel und Gabel.**

Couvert de voyage. — Spoon and fork.

Posate. — Cubierto.

M. —.70



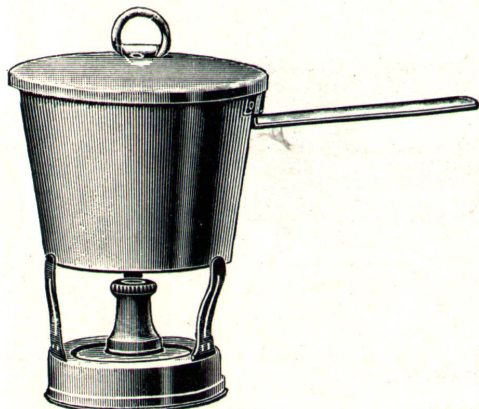
No. 578.

No. 578. **Eßbesteck, Löffel, Gabel und Messer.**

Couvert de voyage. — Spoon, fork and knife.

Posate. — Cubierto.

M. 1.80



No. 580.

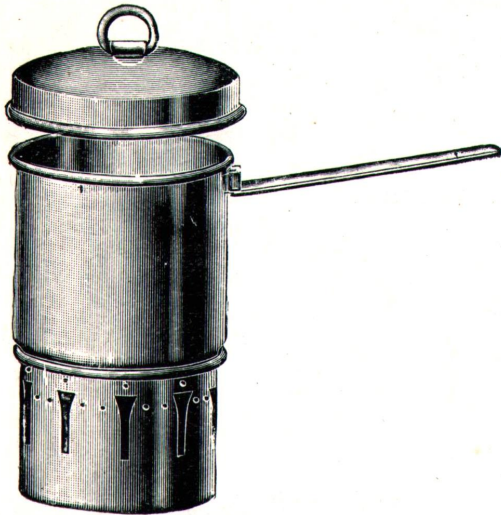
No. 580. **Reisekocher, konisch.**

Réchaud pour voyage. — Travelling cooker.

Fornello da viaggio. — Olla para viajé.

Inhalt 1/2 Ltr.

M. 4.50



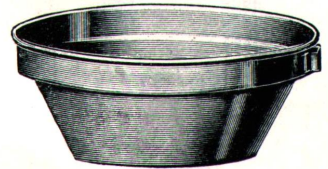
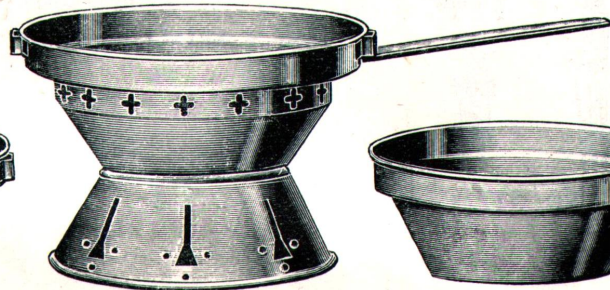
No. 581.

No. 581. **Reisekocher**, zylindrisch.

Réchaud pour le voyage. — Travelling cooker.
Fornello da viaggio. — Olla para viaje.

Inhalt ca. $\frac{3}{4}$ Ltr.

M. 5.20



No. 590 und No. 591.

Touristenkocher.

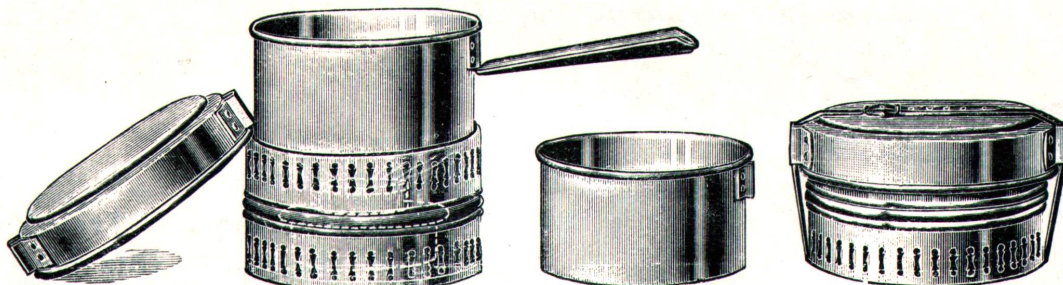
Réchaud pour touristes. — Travelling cooker.
Cucina da montagna. — Ollas para turistas.

No. 590. 5 teilig mit 2 Töpfen.

Inhalt	$\frac{3}{4}$	1	Ltr.
M.	7.50	9.50	

No. 591. 4 teilig mit 1 Topf.

Inhalt	$\frac{3}{4}$	1	Ltr.
M.	6.30	8.—	



No. 592.

No. 592. **Touristenkocher**, zylindrisch.

Réchaud pour touristes. — Travelling cooker.
Cucina da montagna. — Ollas para turistas.

Inhalt 2 Ltr. mit 1 Topf M. 12.— mit 2 Töpfen M. 13.50

