

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitized at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text. This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.





ILLUSTRERAD TIDNING FÖR KVINNAN OCH HEMMET

LÖRDAGEN DEN 11 JULI 1903.

N:R 28 1/2.

ETT BESÖK I AKTIEBOLAGET STOCKHOLMS KEXFABRIK.



HVEM SÄTTER icke värde på en god middag i godt sällskap! Det ligger poesi öfver det festligt dukade bordet med sin glänsande servis, sina doftande rosor, de med drufvor och oranger fyllda skålarne och de slipade kristallkarafferna, hvori vinets färger skimra. Och när man så under allt lifvigare konversation med bordsgrannarne ätit sig igenom hela den gomkittlande menun, plundrat fruktskålarne och raserat konditorns sinnrika krokan, kommer man till det, som utgör själfva pikanteriet i en god middag: osten och kexen.

den smakliga tillsats, som är hvarje gourmets förtjusning.

Kexen är barnfödd i lordernas land; däraf dess fasta konsistens och hårda yta, som dock gömmer så mycket godt. Men dess afkomlingar ha för länge sedan utvandrat och aklimatiserat sig under andra luftstreck än det dimmiga Albions, utan att dock det nationella särdraget gått förloradt.

Det var häromdagen på en familjemiddag hos en stockholmsk affärsman, som man vid deserten kom in på kapitlet kex, just som den sattes på bordet, och någon — en landsortsbo förresten — uttryckte sitt välbehag öfver att den aptitliga varan numera tillverkades äfven i vårt land.

»Men,» tillade han med ett spjufveraktigt leende, »ni stockholmare, som eljes ha allting inpå näsan, måste dock ta kexen från landsorten, om den ska duga något till.»

»Så, tror bror det,» svarade värden och vinkade åt en af betjäningen att genast servera af kexen åt den talande. — »Nå?»

Förväntansfull tystnad, medan mannen från landsorten pröfvande åt och synade kakorna. »Verkligen mycket god... får jag be om ännu ett par... Utmärkta... alldeles

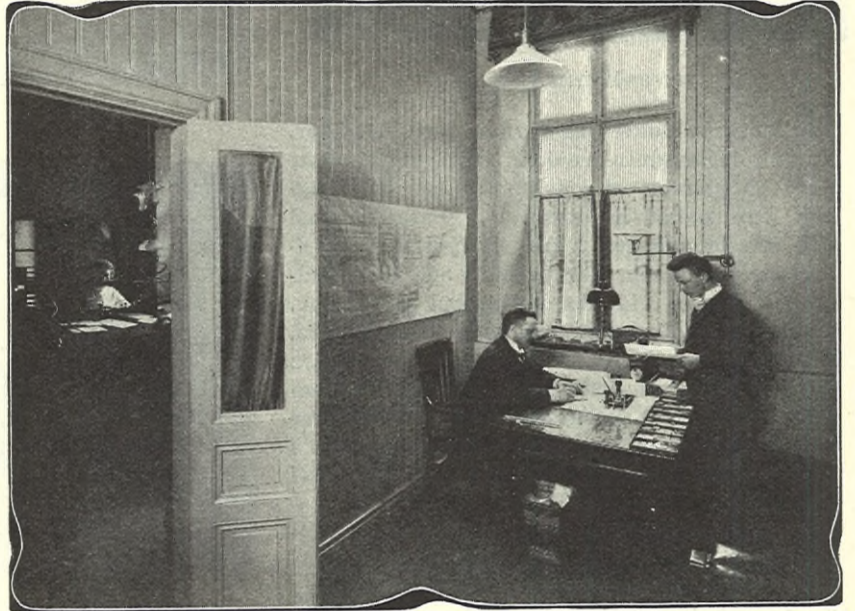


KONTOR.

Dessa små gula, väluktande kakor ge åt de olika delikatessostarne: roquefort, fromage de Brie, parmesan och hvad de allt heta, just

utmärkta...»

»Där ser bror, att vi inte behöfva ta kex från landsorten... möjligen vice versa,» sade



KONTOR.

världen med lokalpatriotisk stolthet. »Det senare förefaller mig också riktigare. Eller hvad säger det öfriga bordssällskapet?»

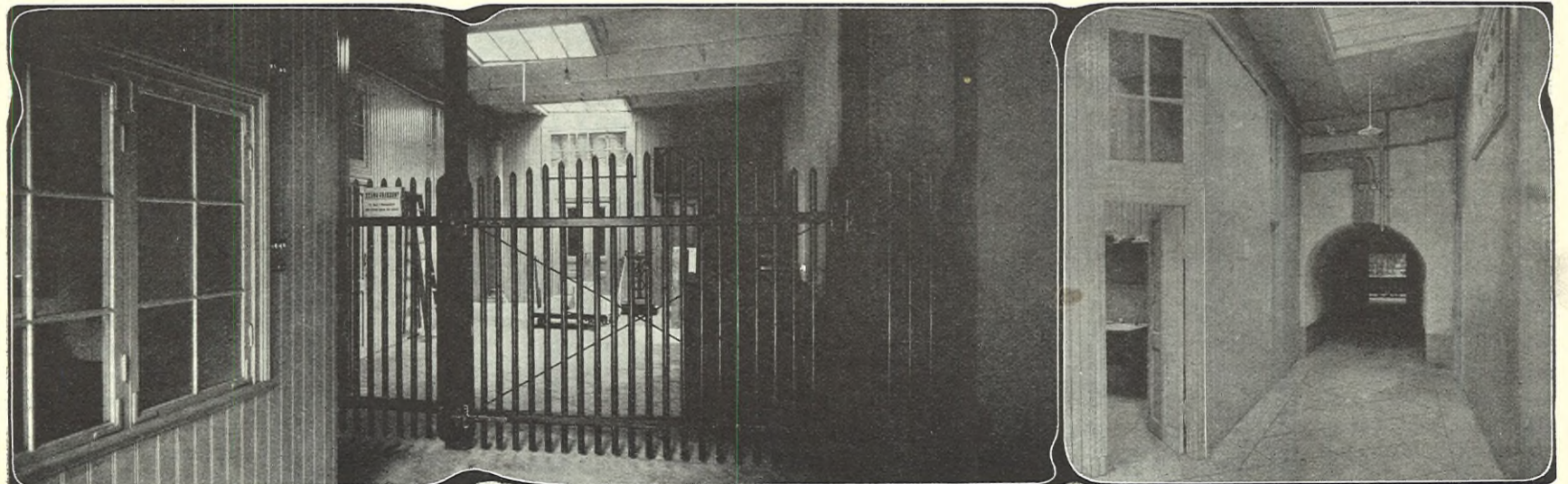
Det öfriga bordssällskapet instämde, medan gästen från landsorten sporde:

»Hvem är tillverkaren?»

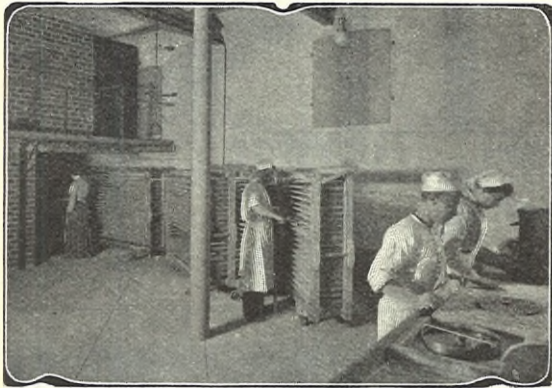
»Aktiebolaget Stockholms Kexfabrik,» genmälde värden och tillade: »om ni inte har något emot saken, skulle jag vilja föreslå, att vi toge oss en åktur dit ut, för att på ort och ställe se, hur kexen framställes. Det har säkert ingen af er varit med om förr och det kunde ju vara en rätt originell afslutning på middagen.»

Gästerna biträdde genast det gjorda förslaget och efter en stunds färd i vagn öfver soliga torg och sommarvarma gator var man vid målet, Fleminggatan 40, där det middagsglada sällskapet snart hörde fabriksgrinden falla igen bakom sig, och omsvepta af mjöldamm samt i doften från söta kryddor och med öronen fyllda af maskinsurr trängde vi in i kexfabrikationens hemligheter.

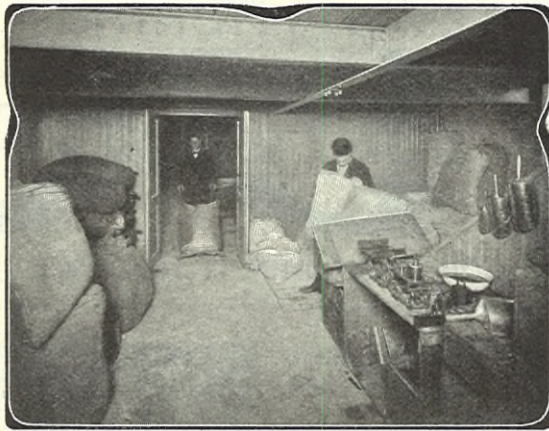
Med denna Aktiebolaget Stockholms kexfabrik är äfven förenadt ett bageri för delikat spisknäckebröd i hvilket man, efter att ha passerat en hall, där packning i trälådor af



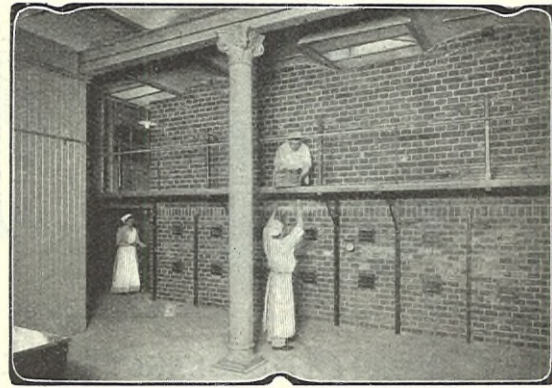
ENTRÉ. PERSONALENS OMKLÄDNINGSRUM SAMT PASSAGEN MELLAN KEXBAGERIET OCH SPISBRÖDSBAGERIET.



SPISBRÖDSTILLVERKNING.



LAGERRUM FÖR RÅVAROR.



BAKUGN FÖR SPISBRÖD.

fabrikens produkter äger rum, först inträder. En stor degknådningsmaskin sköter sig utmärkt midt på golvet, så att knådningen för hand helt och hållet är utesluten. Parallellt med den ena långväggen höjer sig den stora tegelmurade bakugnen, där brödet i och för gräddningen införes vid ena kortändan på en s. k. löpduk, en långsamt roterande ståltrådväv, hvarefter det kommer färdigt ut på andra sidan. Ofvanpå bakugnen befinner sig en torkugn, i hvars intensiva hetta brödet torkas för att därefter förpackas och staplas upp i lagerrummet, hvarifrån det sedan går ut i handeln.

En del af ingredienserna till kexfabrikationen, nämligen ägg, sirup och mandel, förvaras i en luftig lagerkällare, till hvilken nedgång är från hallen. Utmed en af väggarna står



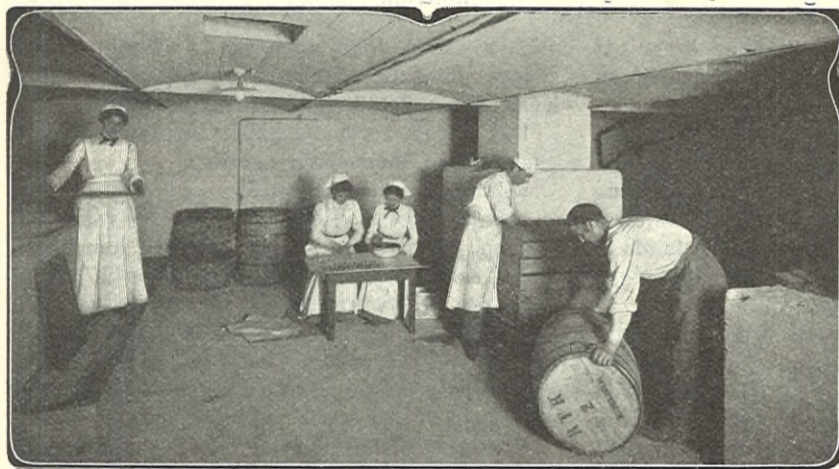
EMBALLERINGSRUM.

rans bekväma expedition står packrummet medels en trappa i direkt förbindelse med gatan.

Ett ganska starkt maskinsnurr, kedjors gnisslande och sorl af röster har under tiden allt tydligare låtit förnimma sig, medan en varm, af mjöldamm och söta ångor fylld luft kittlat luktorganerna. Det är själfva härden för tillverkningen, det stora kexbageriet, som sålunda kraftigt erinrar om sin existens och lockar besökaren till sig.

Därinne behöfver blicken tid för att orientera sig bland snurrande hjul och glidande valsar, som alla ha sina starkt afgränsade uppgifter att fylla i den komplicerade kex-tillverkningen.

Längst till höger arbetar en sinnrik, roterande maskin för framställningen af dessa tunna, finrutade, läckra dubbelrån, hvilka äro så välsmakande till kaffe, te, choklad eller vin. Bredvid befinner sig en s. k. handugn, hvarefter en del sådant bakverk, som sker för hand, gräddas. En vispningsmaskin för smör och ägg med en rastlöst arbetande stålvisp kom-



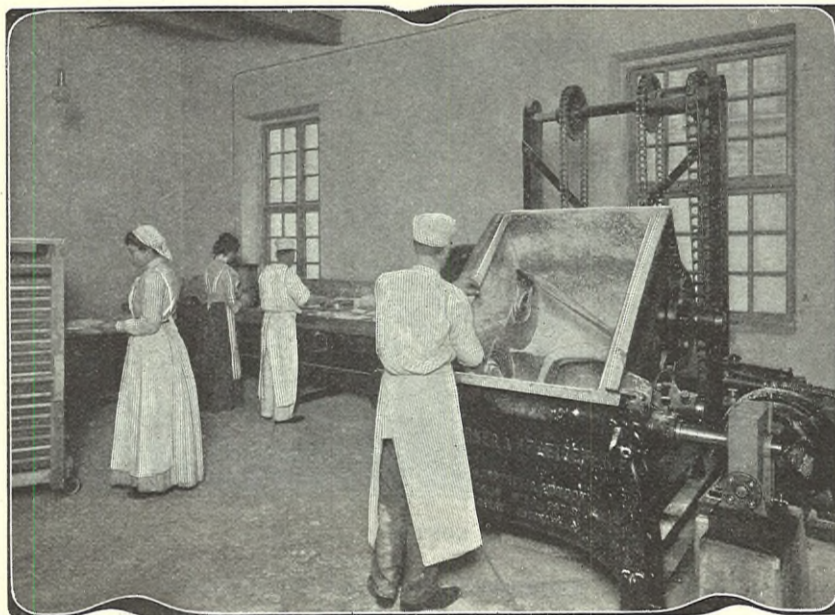
LAGERKÄLLARE.

en rad cisterner af cement, fyllda med de i kalk inlagda äggen, som där bida sin tid, då deras kraftiga innehåll skall frigöras ur skalen och efter åtskilliga procedurer ingå i kex-degen.

Efter besöket i lagerkällaren gäller visiten det stora packrummet för kex, hvilket bildar öfvergången till själfva kexbageriet. Till packrummet går vägen från hallen genom en lång tunnelliiknande gång, i hvars hvälfda tak kraft- och belysningsledningarna löpa fram i parallella trådar.

Packrummet är ett stort, ljusst rum, med långa bord kring väggarna och midt på golvet, på hvilka de af glänsande bleck förfärdigade kubformiga kexlådorna stå upptornade. Ett antal unga damer äro flitigt sysselsatta med nedpackningen af de olika kexsorterna, ett arbete, som kräfver en mycket lätt hand och mycket smidiga fingrar, enär den sköra kexen eljes lätt bry-

här. Skickligt och försiktigt placeras den doftande kexen i jämna rader, skift på skift, utan att en enda kaka brister, tills lådan är bräddfull, hvarefter locket påsättes och etiketteringen sker. För va-



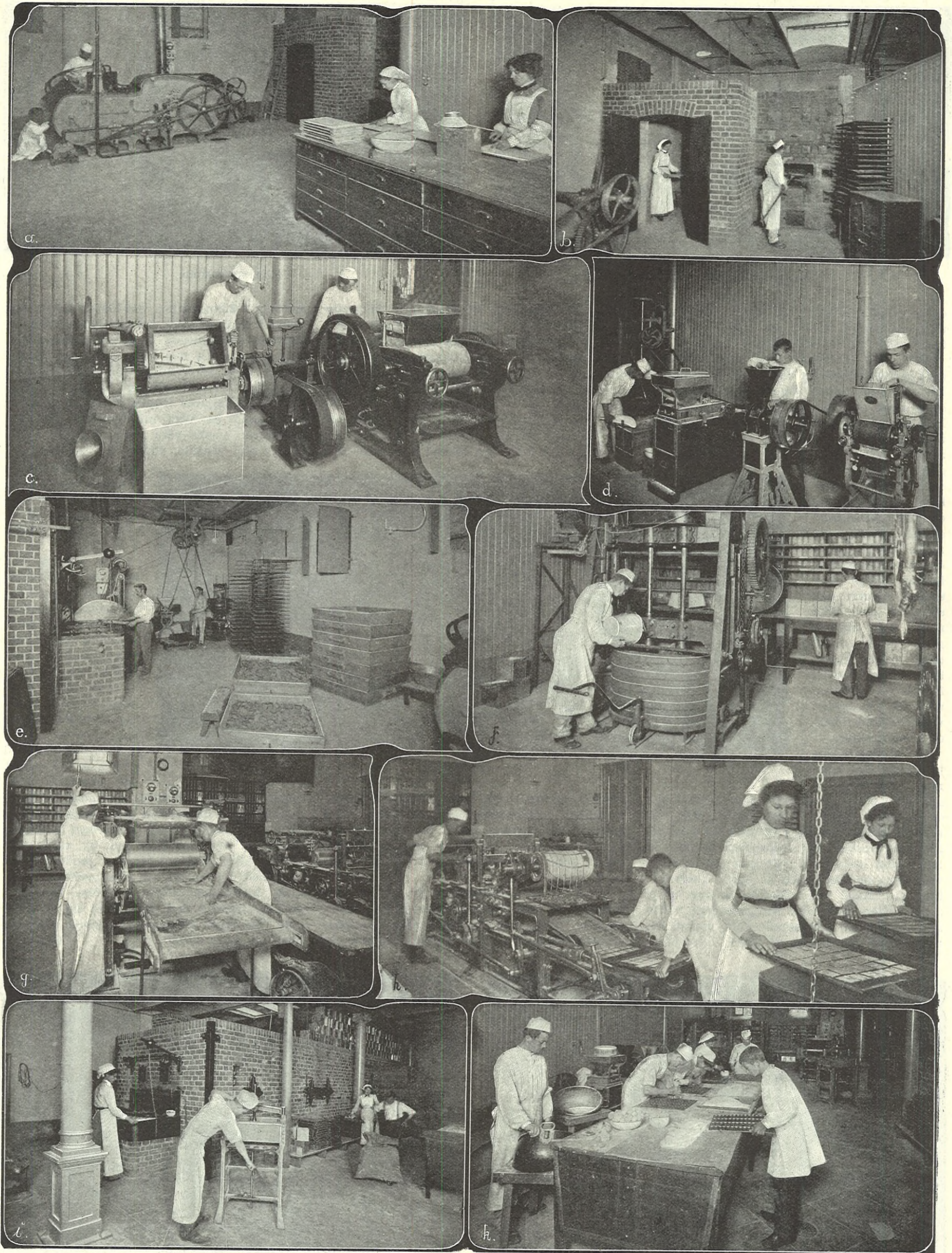
KNÅDMASKIN FÖR SPISBRÖD.



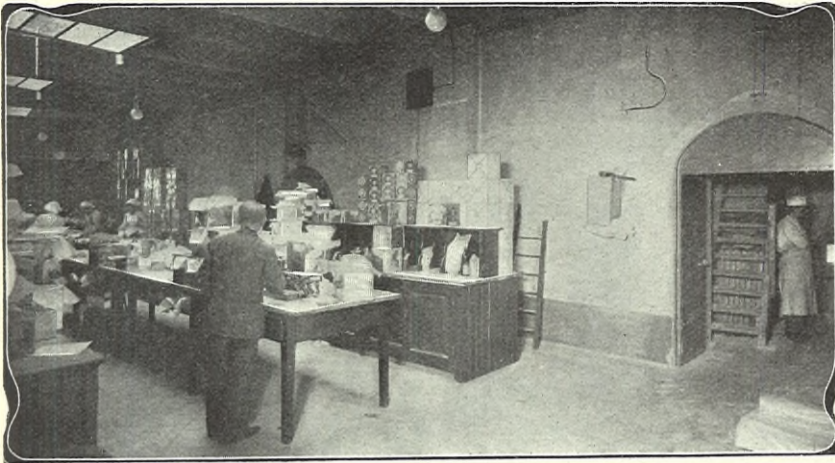
PACKNINGSSALEN.

mer det att gå rundt i besökarens hufvud, och han tänker, hur alla husmödrar och tjänande systrar, om de såge den arbeta, skulle afundas dess snabbhet och outtröttlighet, där de stå i sina kök och handvispa, varma och ansträngda.

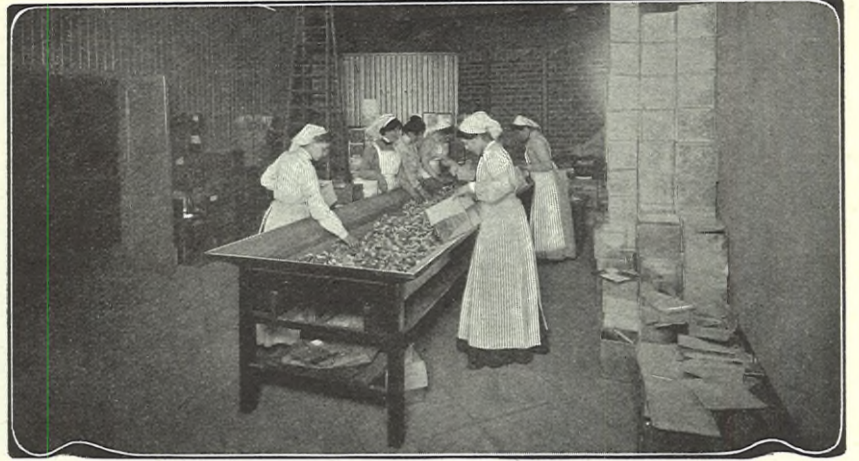
Socket- och mandelkvarnar surra oafbrutet, smetblandningsmaskiner för råndeg, kexdeg och marzipandeg arbeta hvar och en efter sin art: den ena med stålvalsar, som glida mot hvarandra, den andra med lodrät stå-



A) VAFERS-(RÅN)-MASKIN. B) HANDUGN MED TORKRUM. C) MANDELVALS OCH BLANDNINGSMASKIN. D) KROSSNINGSMASKINER FÖR SOCKER OCH KRYDDOR.
E) ÅNGGRYTA, MANDELKVARN SAMT BAKRE DEL AF KEXUGNEN. F) KNÅDMASKIN FÖR OLIKA DEGSORTER. G) VALS FÖR KEXDEG. H) STÄMPEL-
MASKIN MED FRÄMRE DEL AF KEXUGNEN. I) KEXUGN OCH MACAROONMASKIN. K) TILLVERKNING AF HANDBISCUITS.



PACKNINGSSAL OCH VARUHISS.



BLANDNINGSBORD.

ende metalcyndrar i en kittel, från hvilka utgå vingformiga skifvor, som rotera i hvinande fart liksom vid smörtjärning.

Men hvad är detta? Har man äfven förenat garfveriindustrien med kextillverkningen? Ett till synes stort stycke brunt läder går sakta fram och åter under en blänkande vals. Fabrikens förbindlige ciceron förklarar emellertid gåtan. Det är kexdegen, som sålunda bearbetas, medan ett fint lager af mjöl gång på gång strös öfver densamma. När den ändtligen är färdig, förs den öfver till kexmaskinen, hvarest roterande borstar borsta degen fri från mjölet, formar klippa densamma i bitar och stämpelar med olika namn och märken gifva kexen, hvad man skulle kunna kalla dess orlofsedel för att den må kunna taga sig fram i världen bland täflande konkurrenter.

Gräddningens heta stund är kommen. På långsamt glidande plåtar försvinner den mjuka kexdegen in i ugnens mörka Hades, där värmen är intensivare än i tropikernas mest solglödande trakter; det dröjer flere minuter innan kexen bestått sin pröfvande och luttrande vandring, men ändtligen är ugnen passerad i hela sin längd och plåtarna komma ut på andra sidan med den färdiggräddade varan, som sprider en aptitretande doft, medan den lägges upp att svalna på ett s. k. revolver-

ställ, en ställning af hvarandra korsande smala järnstänger, hvilka kunna vridas rundt.

Men kex existerar, som bekant, i många handa former. Den kan liksom människorna, om man nu tänker på den rent yttre prägeln, indelas i två hufvudgrupper: dekorerade och odekorerade. De kexsorter, som ödet, det vill här säga fabrikens direktion, har bestämt att prydas med sirater, föras in i dekorationsrummet, där kvinnliga händer i enklaste fall



DEKORATIONS-RUM.

öfverdraga deras ytor med chokolad eller sockermängd gräddmassa. Men så finnas andra sorter, som prydas med blommor, figurer, hjärtan, ankare, vingar och mycket, mycket annat, som en fantasirik kextillverkare kan hitta på.

Och så när alltsammans är färdigt: när mjölet med alla läckra tillsatser af ägg, smör, mandel, sirup o. s. v. blifvit deg i degmaskinen, preparerats på degvalsen, borstats och

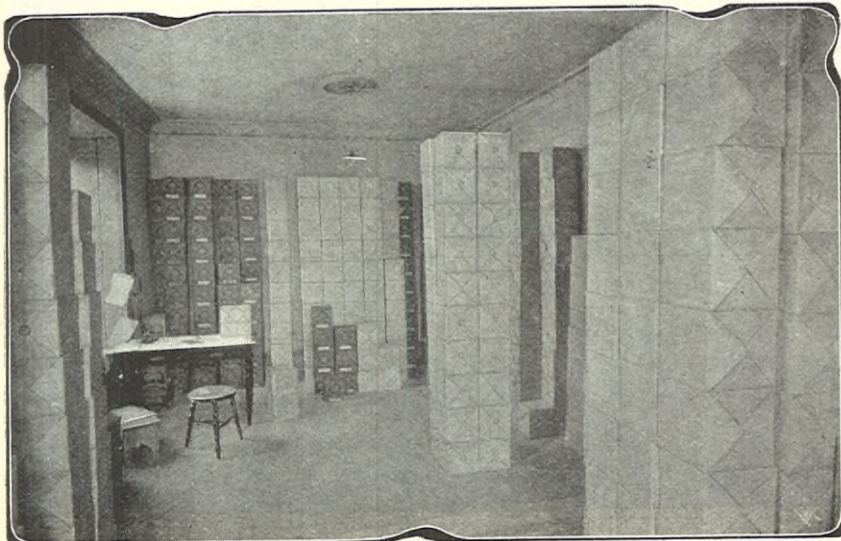
styckats i kexmaskinen, gräddats i ugnen, fått svalka i revolverstället, dekorerats i dekorationsrummet och packats i emballeringsrummet, transporteras det upp i ett en trappa upp befintligt torrt och rymligt lagerrum, hvarifrån de olika sorterna sedan gå ut till de tusentals återförsäljare i alla delar af riket för att hamna på våra middagsbord eller vid kafferepen, smeka våra gommar i form af te-kakor, rån, biscuits, vanlig kex, sportkex och

hvad nu alla de förträffliga sorterna heta, som *Aktiebolaget Stockholms Kexfabrik, Fleminggatan 40*, för i handeln.

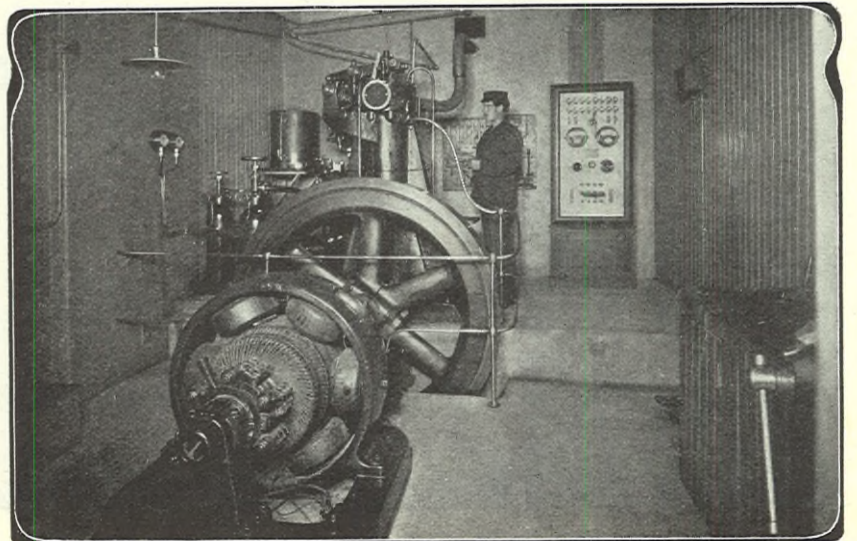
Det ståtliga och efter de modärnaste engelska mönster inrättade etablissemnet arbetar under omsorgsfull och sakkunnig ledning, dess maskiner — bolaget har ej skytt några kostnader för att förskaffa sig det bästa mekaniska material — fungera med allönskvärd precision och endast de förnämsta mjöl-

sorter och kolonialartiklar användas vid fabrikationen. — Allmänheten kan således med fullt förtroende vända sig till *Aktiebolaget Stockholms Kexfabrik*, hvilken, ehuru helt ny, redan vunnit betydlig marknad för sina produkter och som med den energi och den insiktsfulla ledning, hvarunder arbetet bedrifves, förvisso i en snar framtid skall ha häfdat sin ställning som vårt lands främsta industriella etablissemnet på detta område.

CAKES.



EXPEDITIONS- OCH LAGERRUM FÖR FÄRDIGA VAROR.



MASKINEN FÖR KRAFT OCH LJUS.