

SEPTEMBER 1925.



**PRIJSCOURANT**

VAN

**DE MEEST VOORKOMENDE  
MODELLEN**

VAN

**ZILVER SCHEPWERK**



**VERBETERINGEN.**

- Advocaatlepel.** TABEL 5. Model Punt Glad No. 40.  
Is genoteerd f 4.05,  
Moet zijn .... f 4.50.
- Messenleggers.** TABEL 7. Model Filet No. 41.  
Zijn genoteerd f 16.50,  
Moet zijn ..... f 10.—.
- Roomlepel.** TABEL 13. Model Parel No. 42 en 42 VK.  
Is genoteerd f 2.75,  
Moet zijn .... f 1.75.

**BEMERKINGEN.**

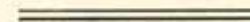
- Messenleggers Model No. 581.** TABEL 10.  
Model Filet No 802.  
Zijn genoteerd à f 16.50 fatsoen. Hierbij  
passen echter ook messenleggers No. 41  
à f 10.— fatsoen.
- Messenleggers Model No. 581.** TABEL 11 en 12.  
Model Punt Filet No. 88 en Dubbel Punt  
Filet No. 88D.  
Zijn genoteerd à f 16.50 fatsoen. Hierbij  
passen echter ook messenleggers No. 88  
à f 9.— fatsoen.

**PRIJSCOURANT**

VAN

DE MEEST VOORKOMENDE  
MODELLEN

VAN

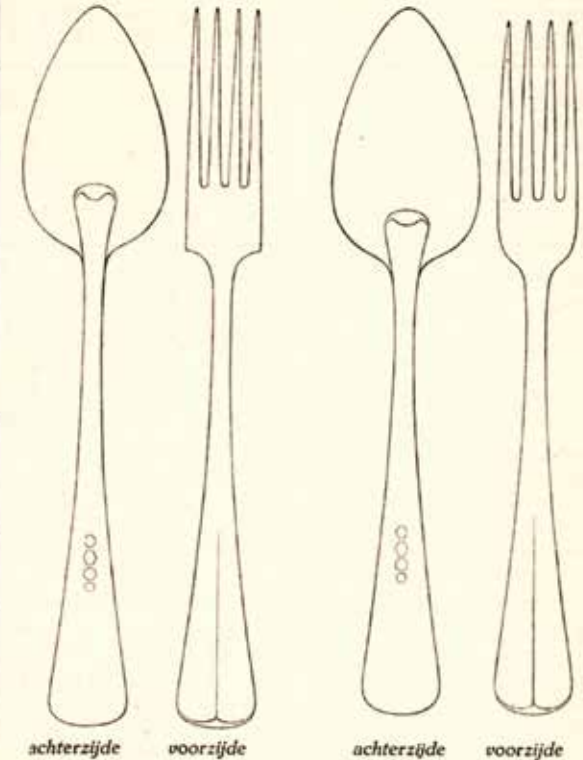
**ZILVER SCHEPWERK**

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver glad No. 1 v K en 9 v K.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	7.0 à 10.0	2—	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	0 80
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	2 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 60
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0 à 10.0	4 25	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	1 50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	8 50	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10—	Pasteischeppen	EN	p. stuk	5.0	2 75
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9—	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0	3 50
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8—	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 50
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 50	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	3 75
Botermesjes	T	p. paar	6.0	2 25	Saladecouverts	B	p. cov.	18.0 à 24.0	4 25
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 50	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.0	3—
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4—	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	3—
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	24.0 à 26.0	7 20	Schoolcouverts	—	p. cov.	8.0 à 10.0	1 25
Dessertcouverts	—	p. dozijn	90.0 à 120.0	15—	Soeplepel (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	3 50
Dessertmessen	R	p. dozijn	22.0	27—	Soeplepel (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3—
Dessertmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4—
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 18.0	3—	Suikerstrooiers	FK	p. paar	6.0	5—
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	3 25
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 10	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	6 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3—	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2—
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	6—	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	7.0 à 8.0	3 75
Fruitmestjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 25
Fruitscheppen	F	p. stuk	6.5	3 50	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7—
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	3 50	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6—
Fruityorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	3 75	Tafelcouverts	—	p. dozijn	120.0 à 180.0	15—
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	3 50	Tafelmessen	R	p. dozijn	33.0	30—
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	3—	Tafelmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	33.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	S	5-deelig	12.0	6 25	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4—
Jamlepels z. haak	—	p. stuk	3.0	1 20	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.0 à 4.0	1 50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 15	Theezeeffjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 50
Kindercouverts (groot) 18c.M.	G	p. cov.	7.5 à 10.0	1 25	Theezeeffjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 25
Kindercouverts (middel) 17c.M.	M	p. cov.	6.5 à 8.0	1 25	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8—
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p. cov.	5.5 à 7.0	1 50	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	96.0 à 120.0	30—
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. cov.	4.0 à 6.0	1 75	Vischcouverts (klein)	MK	p. dozijn	78.0 à 84.0	27—
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6—	Vischdiencouverts	M	p. cov.	22.0 à 24.0	9—
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	12—	Vischscheppen	M	p. stuk	14.0	12—
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10—	Vlalepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 50
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2 75
Likeurlepels	—	p. dozijn	9.0	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	1 75
Messenleggers	576	p. dozijn	20.0	18—	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	9.0	3 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	6 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	3 75
Notenkrakers	M	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	10—	Zuurcouverts	S	p. cov.	4.0	3—

No. 1 v K.

No. 9 v K.



No. 1 v K.

No. 9 v K.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

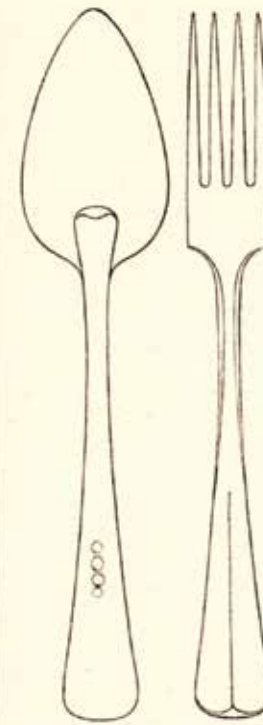
Achterzijde van vork en lepel met loffe.

Achterzijde van vork en lepel met loffe.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver glad No. 39 en 39 R.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	7.0 à 10.0 <sup>f</sup>	2—	Paplepels (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5 <sup>f</sup>	0 80
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	240	Paplepels (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 60
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	425	Paplepels m. krul	—	p. stuk	3.0	1 50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	8 50	Paplepels m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10—	Pasteischeppen	EN	p. stuk	5.0	2 75
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9—	Puddinglepels	A	p. stuk	8.0	3 50
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8—	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 50
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 50	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	3 75
Botermesjes	T	p. paar	6.0	2 25	Saladecouverts	—	p. covv.	18.0 à 24.0	4 25
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 50	Sardinevorkjes	A	p. paar	4.0	3—
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4—	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	3—
Compôtelepeltjes	—	p.dozijn	24.0 à 26.0	7 20	Schoolcouverts	—	p. covv.	8.0 à 10.0	1 25
Dessertcouverts	—	p.dozijn	90.0 à 120.0	15—	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	3 50
Dessertmessen	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	27—	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3—
Dessertmessen (roestvrij)	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4—
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 18.0	3—	Suikerstrooiers	DK	p. paar	6.0	5—
Druivenscharen	—	p. stuk	6.0	7 50	Suikertangen	—	p. stuk	3.0	3 25
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 10	Taartlepeltjes	—	p.dozijn	18.0	6 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3—	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2—
Eierlepeltjes	—	p.dozijn	16.0	6—	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 9.0	3 75
Fruitmesjes (gestampt)	G	p.dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 25
Fruitscheppen	D	p. stuk	6.0	3 50	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7—
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	3 50	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6—
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p.dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	3 75	Tafelcouverts	—	p. dozijn	120.0 à 168.0	15—
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	3 50	Tafelmessen	R	p. dozijn	30.0	30—
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	3—	Tafelmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	30.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	A	5-deelig	11.0	6 62 <sup>2</sup>	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4—
Jamlepels z. haak	—	p. stuk	3.0	1 20	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.0 à 4.0	1 50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 15	Theezeeffjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 50
Kindercouverts (groot) 18c.M.	G	p. covv.	7.5 à 10.0	1 25	Theezeeffjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 25
Kindercouverts(middel)17c.M.	M	p. covv.	6.5 à 8.0	1 25	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8—
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p. covv.	5.5 à 7.0	1 50	Vischcouverts (groot)	G	p. dozijn	96 0 à 120.0	30—
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. covv.	4.0 à 6.0	1 75	Vischcouverts (klein)	KK	p. dozijn	78.0 à 84.0	27—
Koffielepels	—	p.dozijn	19.0	6—	Vischdiencouverts	L of J	p. covv.	22.0 à 24.0	9—
Kreeftenvorken	—	p.dozijn	40.0	12—	Vischscheppen	F	p. stuk	10.0 à 13.0	9—
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10—	Vlalepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 50
Kwastlepels	B	p.dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2 75
Likeurlepels	—	p.dozijn	8.5	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	1 75
Messenleggers	581	p.dozijn	14.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p.dozijn	8.5	3 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	6 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	3 75
Notenkrakers	N	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p.dozijn	22.0	10—	Zuurcouverts	A	p. covv.	4.0	3—

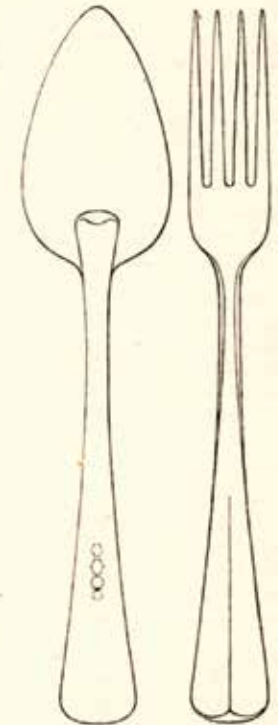
No. 39.



achterzijde

voorzijde

No. 39 R.



achterzijde

voorzijde

No. 39.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

Stelen aan voorzijde met schuine lijsten.

Achterzijde van vork en lepel met lofje.

No. 39 R.

Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

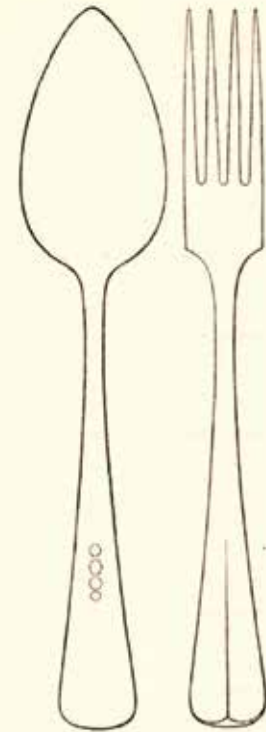
Stelen aan voorzijde met schuine lijsten.

Achterzijde van vork en lepel met lofje.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver glad No. 800.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappelpepels	A	p. stuk	7.0 à 10.0	1 75	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	0 80
Aardappelpepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	2 15	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 60
Advocaatlepel	—	p. stuk	9.0	4 —	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	1 50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	11.0 à 14.0	7 50	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	9 50	Pasteischeppen	AA	p. stuk	5.0	2 50
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	8 50	Puddinglepels	A	p. stuk	8.0	3 —
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	7 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 50
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 50	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	3 50
Botermesjes	A	p. paar	6.0	2 —	Saladecouverts	—	p. couv.	18.0 à 24.0	3 50
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 25	Sardinevorkjes	A	p. paar	4.0	3 —
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	3 50	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	2 50
Compôtelepel'tjes	—	p. dozijn	24.0 à 26.0	7 20	Schoolcouverts	—	p. couv.	8.0 à 10.0	1 25
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	12 —	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	3 —
Dessertmessen	39 R	p. dozijn	19.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3 —
Dessertmessen (roestvrij)	39 R	p. dozijn	19.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	DK	p. stuk	9.0 à 11.0	3 50
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 16.0	2 50	Suikerstrooiers	—	p. paar	6.0	4 50
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	—	p. stuk	3.0	3 25
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 10	Taartlepel'tjes	—	p. dozijn	18.0	6 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	2 50	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2 —
Eierlepel'tjes	—	p. dozijn	16.0	6 —	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 9.0	3 50
Fruitlepels (gestampt)	39 G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 —
Fruitscheppen	D	p. stuk	6.0	3 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7 —
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	3 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 —
Fruitlepels (gestampt)	39 G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	3 50	Tafelcouverts	—	p. dozijn	120.0 à 168.0	12 —
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	3 —	Tafelmessen	39 R	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	3 —	Tafelmessen (roestvrij)	39 R	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	A	5 deelig	11.0	6 62	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4 —
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	1 20	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.0 à 4.0	1 50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 —	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 50
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	7.5 à 10.0	1 20	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 25
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	1 10	Trancheerstellen	39	p. stel	8.0	8 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 25	Vischcouverts (groot)	G	p. dozijn	96.0 à 120.0	24 —
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	4.0 à 6.0	1 75	Vischcouverts (klein)	—	p. dozijn	22.0 à 24.0	7 50
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 —	Vischdiencouverts	L of J	p. couv.	22.0 à 24.0	7 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	12 —	Vischscheppen	F	p. stuk	10.0 à 13.0	8 50
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 —	Vialepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 50
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2 50
Likeurlepels	—	p. dozijn	8.5	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	1 75
Messenleggers	581	p. dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepel'tjes	—	p. dozijn	8.5	3 50	Ijslepel'tjes	A	p. dozijn	17.0	6 50
Mostaardlepel'tjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	3 75
Notenkrakers	M	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepel'tjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	10 —	Zuurcouverts	A	p. couv.	4.0	2 75

No. 800.



achterzijde voorzijde

No. 800.

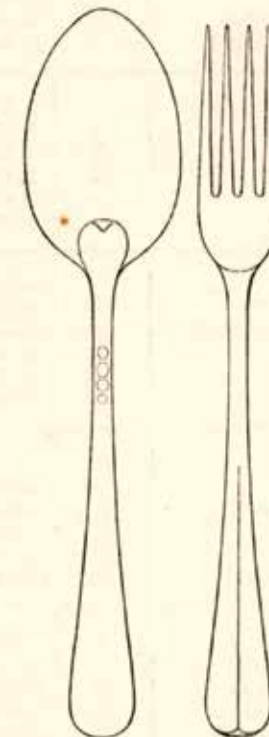
Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

Achterzijde van vork en lepel zonder lofje.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver glad No. 900

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 —	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	1 20
Aardappellepels	—	p. stuk			Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.5 à 3.0	1 —
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	5 —	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	2 40
Aspergescheppen	T	p. stuk	14.0	10 —	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.5	1 35
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	20.0	11 —	Pasteischeppen	PS	p. stuk	6.0	3 75
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	13.0	10 —	Puddinglepels	N	p. stuk	9.0 à 10.0	4 —
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	11.0	9 —	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	2 —
Bonbonlepels	A	p. paar	5.0	3 50	Rijstlepels	—	p. stuk	13.0 à 14.0	4 50
Botermesjes	P	p. paar	7.0	3 —	Saladecouverts	B	p. couv.	20.0 à 24.0	5 75
Broodvorken	C	p. stuk	5.0	4 —	Sardinevorkjes	P	p. paar	4.0	4 —
Compôtelepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	5 —	Sauslepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	4 —
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	24.0 à 26.0	12 —	Schoolcouverts	—	p. couv.		
Dessertcouverts	—	p. dozijn	114.0 à 120.0	24 —	Soeplepel (groot)	—	p. stuk	22.0 à 26.0	5 —
Dessertmessen	1 vKR	p. dozijn	24.0 à 26.0	27 —	Soeplepel (klein)	K	p. stuk	18.0 à 22.0	5 —
Dessertmessen (roestvrij)	1 vKR	p. dozijn	24.0 à 26.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	10.0	4 50
Dienvorken	C	p. paar	16.0	4 —	Suikerstrooiers	HK	p. paar	7.0	6 50
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	4 —
Eetschuivers	D	p. stuk	3.0	1 50	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.5	4 —	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	8 —	Taartscheppen (groot)	TS	p. stuk	9.0 à 10.0	6 —
Fruitesjes (gestampt)	1 vK	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	EN	p. stuk	8.0	4 25
Fruitscheppen	H	p. stuk	8.0	5 —	Taartvorkjes (groot)	HG	p. dozijn	30.0	8 50
Fruitscheppen	—	p. stuk			Taartvorkjes (middel)	HM	p. dozijn	22.0	7 50
Fruitvorkjes (gestampt)	1vK	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	—	p. dozijn		
Gemberstellen	A	p. stel	8.0	4 25	Tafelcouverts	—	p. dozijn	174.0 à 180.0	24 —
Groentelepels (groot)	—	p. paar	22.0 à 26.0	5 25	Tafelmessen	1 vK	p. dozijn	35.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	18.0 à 22.0	5 —	Tafelmessen (roestvrij)	1 vK	p. dozijn	33.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	P	5 deelig	13.0	7 75	Theelepels	—	p. dozijn	16.0	5 —
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	1 75	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	4.0	2 25
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 50	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	4 —
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	9.0 à 10.0	2 —	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.7	2 75
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	8.0	1 90	Trancheerstellen	1 vK	p. stel	8.0	8 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	—	p. couv.			Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	108.0 à 120.0	36 —
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	5.0	2 —	Vischcouverts (klein)	—	p. dozijn		
Koffielepels	—	p. dozijn	22.0	6 —	Vischdiencouverts	M	p. couv.	24.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	18 —	Vischscheppen	P	p. stuk	16.0	13 25
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 —	Vialepels	C	p. stuk	10.0 à 11.0	4 —
Kwastlepels	B	p. dozijn	26.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	C	p. paar	7.5	3 50
Likeurlepels	—	p. dozijn	10.0	4 —	Vleeschvorkjes (klein)	P	p. paar	5.0	2 50
Messenleggers	576	p. dozijn	18.0	18 —	Wildscharen	1 vK	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	10.0	4 —	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	18.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	2.0	1 50	Ijsscheppen	A	p. stuk	8.5	4 50
Notenkrakers	1 vKM	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.2	1 50
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	11 —	Zuurcouverts	P	p. couv.	5.0	3 —

No. 900.



achterzijde

voorzijde

No. 900.

Handwerk model.

Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

Lepel met ovalen bak.

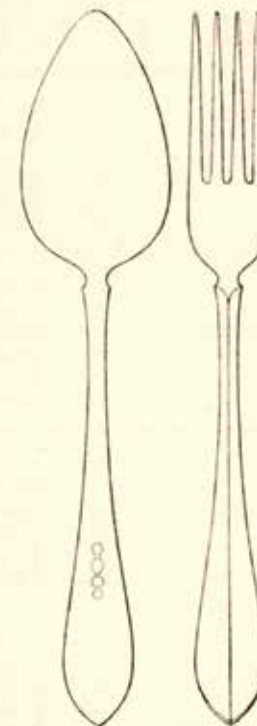
Lofje aan achterzijde van vork en lepel.

Smalle stelen met afgevlind nokje.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver punt glad No. 40.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat- soen- prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat- soen- prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	8.0 à 10.0	3 —	Paplepels (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	1 20
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	3 40	Paplepels (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	1 —
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	4 05	Paplepels m. krul	—	p. stuk	3.0	2 20
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	9 50	Paplepels m. bak <sub>2</sub> dwars	—	p. stuk	3.0	1 25
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 50	Pasteischeppen	EN	p. stuk	5.0	3 25
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 50	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0	3 75
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 75	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	4 50
Botermesjes	A	p. paar	6.0	2 50	Saladecouverts	B	p. couv.	18.0 à 24.0	5 —
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 75	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.0	3 25
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4 50	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	3 50
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	24.0 à 26.0	12 —	Schoolcouverts	—	p. couv.	8.0 à 10.0	1 75
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	21 —	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	4 50
Dessertmessen	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4 50
Dessertmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	6.0	5 25
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 16.0	3 50	Suikerstrooiers	FK	p. paar	3.0	3 50
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	18.0	8 —
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 40	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	8 —
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3 50	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	7 —	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 9.0	4 25
Fruitmestjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 75
Fruitscheppen	F	p. stuk	6.5	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 50
Fruitevorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	6 —
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	4 —	Tafelcouverts	—	p. dozijn	132.0 à 168.0	21 —
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	4 50	Tafelmessen	S	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	—	—	Tafelmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	30.0	14 —
Hors d'oeuvre garnit.	S	5-deelig	12.0	7 12 <sup>9</sup>	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4 50
Jamlepels z. haak	—	p. stuk	3.0	1 40	Thee- en Suikerschep	D	p. paar	3.0 à 4.0	2 —
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 25	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 75
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	1 75	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 40
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	1 75	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	10 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 75	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	96.0 à 120.0	36 —
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	4.0 à 6.0	2 —	Vischcouverts (klein)	KK	p. dozijn	80.0 à 90.0	33 —
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 50	Vischdientcouverts	M	p. couv.	22.0 à 24.0	10 —
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	36.0	18 —	Vischscheppen	M	p. stuk	14.0	13 —
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 50	Vlalepels	B	p. stuk	9.0 à 10.0	3 75
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	3 —
Likeurlepels	—	p. dozijn	8.5	4 —	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2 —
Messenleggers	581	p. dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	8.5	4 —	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	4 —
Notenkrakers	M	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	11 —	Zuurcouverts	S	p. couv.	4.0	3 25

No. 40.



achterzijde voorzijde

No. 40.

Puntglad.

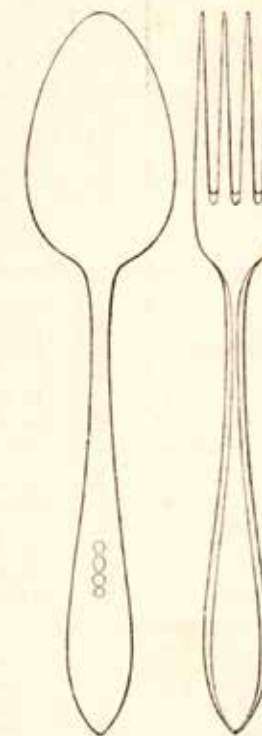
Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

Achterzijde van vork en lepel zonder loffe.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver glad met groef No. 89.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	8.0 à 10.0	3 —	Paplepels (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	1 10
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	3 40	Paplepels (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 90
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	4 50	Paplepels m. krul	—	p. stuk	3.0	1 90
Aspergescheppen	X	p. stuk	12.0 à 14.0	9 50	Paplepels m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 25
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 50	Pasteischeppen	EN of GN	p. stuk	5.0	3 25
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 50	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0 à 9.0	3 75
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 75	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	4 50
Botermesjes	L	p. paar	6.0	2 50	Saladecouverts	C	p. couv.	18.0 à 22.0	5 —
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 75	Sardinevorkjes	R	p. paar	4.0	3 25
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4 50	Sauslepels	—	p. paar	12.0 à 15.0	3 50
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	24.0 à 26.0	10 80	Schoolcouverts	—	p. couv.	9.0 à 10.0	1 25
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	15 —	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	18.0 à 24.0	5 —
Dessertmessen	S	p. dozijn	22.0	27 —	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	4 25
Dessertmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4 50
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 18.0	3 25	Suikerstrooiers	LK	p. paar	6.5	5 25
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	3 50
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 20	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3 50	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	7 —	Taartscheppen (groot)	HN	p. stuk	8.0 à 9.0	5 25
Fruitmessen (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	GN	p. stuk	7.0 à 8.0	4 25
Fruitscheppen	L	p. stuk	6.5	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	6 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 —
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	4 —	Tafelcouverts	—	p. dozijn	144.0 à 180.0	15 —
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	4 50	Tafelmessen	S	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	4 25	Tafelmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	R	5-deelig	12.0	7 12	Theelepels	—	p. dozijn	14.0 à 16.0	4 —
Jamlepels z. haak	—	p. stuk	3.0	1 25	Thee- en Suikerschep	D	p. paar	3.0 à 4.0	2 —
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 25	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 75
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	1 50	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 40
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	1 75	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	9 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 75	Vischcouverts (groot)	P	p. dozijn	96.0 à 120.0	33 —
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	4.0 à 6.0	2 —	Vischcouverts (klein)	—	p. dozijn	—	—
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 50	Vischdiencouverts	P	p. couv.	22.0 à 24.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	18 —	Vischscheppen	M	p. stuk	14.0	13 —
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 50	Vlalepels	B	p. stuk	9.0 à 10.0	3 75
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2 25
Likeurlepels	—	p. dozijn	9.0	4 —	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2 —
Messenleggers	—	p. dozijn	20.0	18 —	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	9.0	4 —	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	4 —
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	11 —	Zuurcouverts	R	p. couv.	4.0	3 25

No. 89.



achterzijde      voorzijde

No. 89.

Stelen aan voorzijde met groef.

Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

Achterzijde van vork en lepel geheel glad zonder loffe.

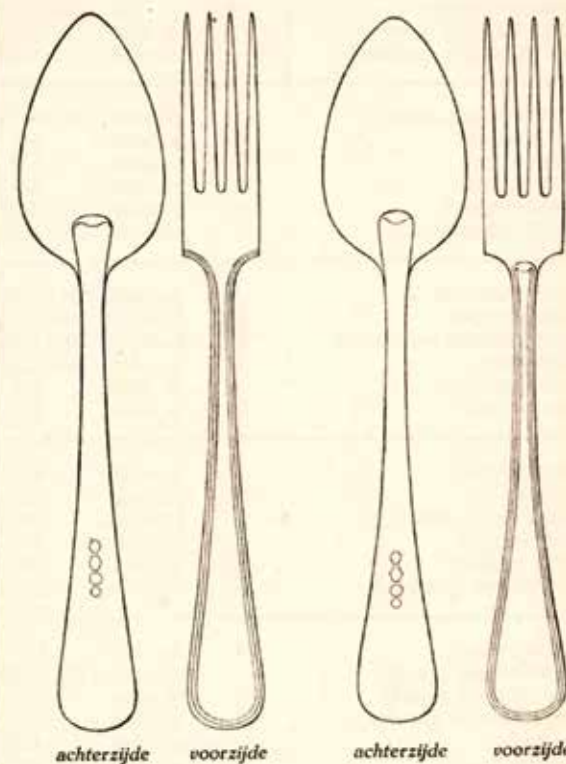


## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver filet No. 41—41 v K.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	8.0 à 10.0	2 50	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	0 80
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	2 90	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 60
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	4 50	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	1 50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	9 —	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 50	Pasteischeppen	FN	p. stuk	5.0	3 —
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 50	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0	3 50
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 75	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	4 —
Botermesjes	T	p. paar	6.0	2 25	Saladecouverts	B	p. couv.	18.0 à 24.0	4 75
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 75	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.0	3 —
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4 25	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	3 25
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	26.0 à 28.0	7 20	Schoolcouverts	—	p. couv.	8.0 à 10.0	1 40
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	19 20	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	4 —
Dessertmessen	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3 50
Dessertmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4 —
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 18.0	3 25	Suikerstrooiers	FK	p. paar	6.5	5 —
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	3 40
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 10	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	6 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3 25	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2 —
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	6 —	Taartscheppen (groot)	FN	p. stuk	8.0 à 9.0	4 —
Fruitmesjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 50
Fruitscheppen	F	p. stuk	6.5	4 —	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7 —
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 —	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 —
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	3 75	Tafelcouverts	—	p. dozijn	132.0 à 168.0	19 20
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	4 25	Tafelmessen	R	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	3 50	Tafelmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	S	5 deelig	12.0	6 62	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4 —
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	1 20	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.5 à 4.0	1 50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 15	Theezeeffjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 75
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	1 60	Theezeeffjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 40
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	1 60	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8 50
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 50	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	96.0 à 120.0	33 —
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	4.0 à 6.0	1 75	Vischcouverts (klein)	MK	p. dozijn	78.0 à 84.0	30 —
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 —	Vischcouverts (groot)	M	p. couv.	22.0 à 24.0	9 75
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	12 25	Vischscheppen	F	p. stuk	10.0 à 13.0	9 50
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 —	Vlalepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 50
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	3 —
Likeurlepels	—	p. dozijn	8.5	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2 —
Messenleggers	41	p. dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	8.5	3 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	6 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	3 75
Notenkrakers	M	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	10 —	Zuurcouverts	S	p. couv.	4.0	3 —

No. 41

No. 41 v K.



No. 41.

No. 41 v K.

Voorzijde met filet, bij de vork tot aan de hoeken van den spiegel doorlopend.

Voorzijde met filet, bij de vork en lepel eindigend in een lofje.

Achterzijde van vork en lepel glad met lofje.

Achterzijde van vork en lepel glad met lofje.

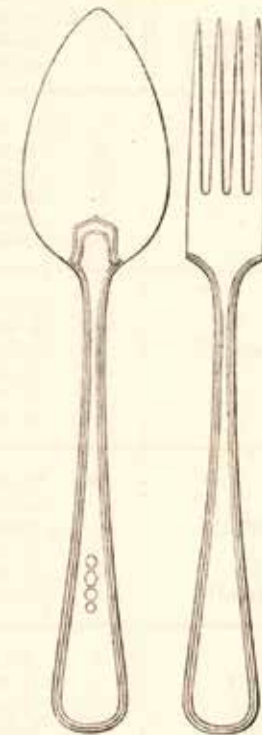
Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver dubbel filet No. 41 D

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat- soen- prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat- soen- prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3—	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.5 à 4.0	1 10
Aardappellepels	B	p. stuk	10.0	3 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.5 à 3.5	0 90
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	5—	Paplepel m. krul	—	p. stuk	—	—
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	13.0 à 15.0	9 75	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	4.0	1 35
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.5 à 20.0	11—	Pasteischeppen	FN	p. stuk	6.0	3 50
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 12.5	10—	Puddinglepels	N	p. stuk	9.0 à 10.0	4—
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 11.0	9—	Roomlepels	—	p. stuk	3.5	2—
Bonbonlepels	B	p. paar	5.5	3 50	Rijstlepels	—	p. stuk	13.0 à 15.0	4 50
Botermesjes	T	p. paar	6.0	2 75	Saladecouverts	B	p. couv.	22.0 à 24.0	5 75
Broodvorken	C	p. stuk	5.0	4—	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.5	3 75
Compôtelepels	—	p. paar	14.0 à 17.0	5—	Sauslepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	4—
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	28.0 à 32.0	10 80	Schoolcouverts	—	p. couv.	—	—
Dessertcouverts	—	p. dozijn	108.0 à 120.0	22 80	Soeplepel (groot)	—	p. stuk	22.0 à 26.0	5—
Dessertmessen	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	27—	Soeplepel (klein)	K	p. stuk	—	—
Dessertmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	10.0 à 12.0	4 50
Dienvorken	A	p. paar	16.0 à 20.0	4—	Suikerstrooiers	FK	p. paar	7.0	5 50
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	4—
Eetschuivers	D	p. stuk	3.0	1 50	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	22.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	8.0	3 75	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	20.0	7—	Taartscheppen (groot)	HN	p. stuk	9.0 à 10.0	5 75
Fruitmessen (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	FN	p. stuk	8.0 à 9.0	4 75
Fruitscheppen	F	p. stuk	7.0	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	26.0	8 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	20.0	7 50
Fruityorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	16.0	7—
Gemberstellen	A	p. stel	8.0	4 25	Tafelcouverts	—	p. dozijn	168.0 à 180.0	22 80
Groentelepels (groot)	—	p. paar	22.0 à 26.0	5 25	Tafelmessen	R	p. dozijn	30.0	30—
Groentelepels (klein)	K	p. paar	—	—	Tafelmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	30.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	S	5 deelg	13.0	7 62	Theelepels	—	p. dozijn	16.0	5 25
Jamlepels	—	p. stuk	4.0	1 75	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	4.5	2 25
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 40	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	4—
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	8.5 à 10.0	1 90	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	3.0	2 75
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	7.5 à 8.5	1 90	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8 50
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	6.0 à 8.0	2—	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	120.0 à 132.0	39—
Kindercouverts (papl. grootte)	KK	p. couv.	4.0 à 6.0	2 25	Vischcouverts (klein)	MK	p. dozijn	96.0	36—
Koffielepels	—	p. dozijn	26.0	7—	Vischdiencouverts	M	p. couv.	23.0 à 25.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	20—	Vischscheppen	M	p. stuk	15.0	13 25
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	11—	Vialepels	C	p. stuk	11.0	4—
Kwastlepels	B	p. dozijn	30.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	8.0	3 50
Likeurlepels	—	p. dozijn	10.0	4 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	5.0	2 50
Messenleggers	41	p. dozijn	20.0	10—	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	10.0	4 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	20.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	2.0	1 50	Ijsscheppen	A	p. stuk	9.0	4 50
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.5	1 50
Oestervorkjes	D	p. dozijn	26.0	11—	Zuurcouverts	S	p. couv.	5.0	3 25

No. 41 D.



No. 41 D.

Voor- en achterzijde met filet.

Filet aan de voorzijde van de vork tot aan de hoeken van den spiegel doorlopend.

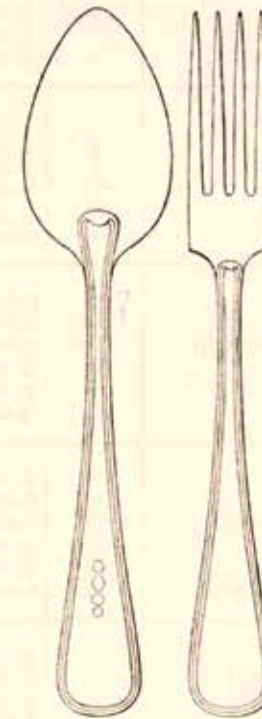
Achterzijde van lepel en vork met antiek filet lofje.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver dubbel filet No. 41 D v K.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoenprijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoenprijs
Aardappelpepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 —	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.5 à 4.0	1 10
Aardappelpepels	B	p. stuk	9.0 à 10.0	3 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.5 à 3.5	0 90
Advocaatpepels	—	p. stuk	9.0	5 —	Paplepel m/kruil	—	p. stuk	—	—
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	13.0 à 15.0	9 75	Paplepel m/bak dwars	—	p. stuk	4.0	1 35
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	11 —	Pasteischeppen	FN	p. stuk	6.0	3 50
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	10 —	Puddinglepels	N	p. stuk	9.0 à 10.0	4 —
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 11.0	9 —	Roomlepels	—	p. stuk	3.5	2 —
Bonbonlepels	B	p. paar	5.5	3 50	Rijstlepels	—	p. stuk	13.0 à 15.0	4 50
Botermesjes	T	p. paar	6.0	2 75	Saladecouverts	B	p. couv.	22.0 à 24.0	5 75
Broodvorken	C	p. stuk	5.0	4 —	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.5	3 75
Compôtelepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	5 —	Sauslepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	4 —
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	28.0 à 32.0	10 80	Schoolcouverts	—	p. couv.	9.0 à 11.0	1 75
Dessertcouverts	—	p. dozijn	108.0 à 120.0	22 80	Soeplepel (groot)	—	p. stuk	22.0 à 26.0	5 —
Dessertmessen	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	27 —	Soeplepel (klein)	—	p. stuk	—	—
Dessertmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	20.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	10.0 à 12.0	4 50
Dienvorken	A	p. paar	16.0 à 20.0	4 —	Suikerstrooiers	FK	p. paar	7.0	5 50
Druivenscharen	—	p. stuk	7.0	7 50	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	4 —
Eetschuivers	D	p. stuk	7.0	1 50	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	20.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	8.0	3 75	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	7 —	Taartscheppen (groot)	HN	p. stuk	9.0 à 10.0	5 75
Fruitmesjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	FN	p. stuk	8.0 à 9.0	4 75
Fruitscheppen	F	p. stuk	7.0	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	26.0	8 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	20.0	7 50
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	16.0	7 —
Gemberstellen	A	p. stel	8.0	4 25	Tafelcouverts	—	p. dozijn	144.0 à 180.0	22 80
Groentelepels (groot)	—	p. paar	22.0 à 26.0	5 25	Tafelmessen	R	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	—	p. paar	—	—	Tafelmessen (roestvrij)	R	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	S	5 deelig	13.0	7 62	Theelepels	—	p. dozijn	16.0	5 25
Jamlepels	—	p. stuk	3.5	1 75	Thee- en suikerschep	AK	p. paar	4.5	2 25
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.5	1 40	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.2	4 —
Kindercouverts (groot) 18c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	1 90	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	3.0	2 75
Kindercouverts (middel) 17c.M.	M	p. couv.	7.5 à 8.5	1 90	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8 50
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p. couv.	6.0 à 8.0	2 —	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	120.0 à 132.0	39 —
Kindercouverts (papl.grootte)	KK	p. couv.	5.0 à 7.0	2 25	Vischcouverts (klein)	MK	p. dozijn	96.0	36 —
Koffielepels	—	p. dozijn	26.0	7 —	Vischdiencouverts	M	p. couv.	23.0 à 25.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	20 —	Vischscheppen	M	p. stuk	15.0	13 25
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	11 —	Vlalepels	C	p. stuk	11.0	4 —
Kwastlepels	B	p. dozijn	30.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	8.0	3 50
Likeurlepels	—	p. dozijn	10.0	4 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	5.0	2 50
Messenleggers	41	p. dozijn	20.0	10 —	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	10.0	4 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	20.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	2.0	1 50	Ijsscheppen	A	p. stuk	9.0	4 50
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.5	1 50
Oestervorkjes	D	p. dozijn	26.0	11 —	Zuurcouverts	S	p. couv.	5.0	3 25

No. 41 D v K



achterzijde voorzijde

No. 41 D v K.

Voor- en achterzijde met filet.

Filet aan de voorzijde van lepel en vork uitlopend in een lofje.

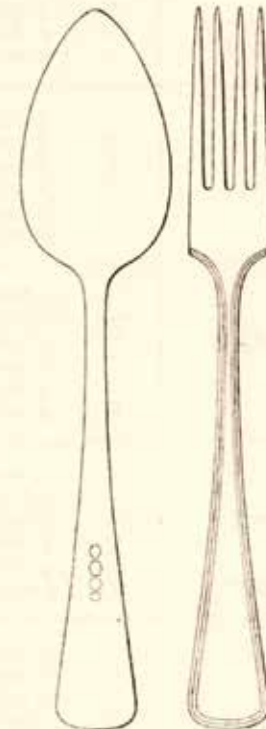
Achterzijde van lepel en vork met lofje.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver fileet No. 802.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoenprijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoenprijs
Aardappellepels	A	p. stuk	7.0 à 10.0	225	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	0.80
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	265	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0.60
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	415	Paplepel m/krul	—	p. stuk	3.0	1.50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	8—	Paplepel m/bak dwars	—	p. stuk	3.0	1.10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10—	Pasteischeppen	AA	p. stuk	5.0	2.75
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9—	Puddinglepels	A	p. stuk	8.0	3.25
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8—	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1.75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	275	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	3.75
Botermesjes	A	p. paar	6.0	2—	Saladecouverts	—	p.couv.	18.0 à 24.0	4—
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	350	Sardinevorkjes	A	p. paar	4.0	3—
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	380	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	2.80
Compôtelepeltjes	—	p.dozijn	24.0 à 26.0	720	Schoolcouverts	—	p.couv.	—	—
Dessertcouverts	—	p.dozijn	96.0 à 120.0	1560	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	3.50
Dessertmessen	41 R	p.dozijn	20.0 à 22.0	27—	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3.50
Dessertmessen (roestvrij)	41 R	p.dozijn	20.0 à 22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	3.75
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 16.0	270	Suikerstrooiers	DK	p. paar	6.0	4.75
Druivenscharen	—	p. stuk	—	—	Suikertangen	—	p. stuk	3.0	3.40
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	110	Taartlepeltjes	—	p.dozijn	18.0	6.50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	285	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2—
Eierlepeltjes	—	p.dozijn	16.0	6—	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 9.0	3.75
Fruitesjes (gestampt)	G	p.dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3.25
Fruitscheppen	D	p. stuk	6.0	390	Taartvorkjes (groot)	FG	p.dozijn	22.0	7—
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	390	Taartvorkjes (middel)	FM	p.dozijn	18.0	6—
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p.dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p.dozijn	14.0	5.50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	350	Tafelcouverts	—	p.dozijn	132.0 à 168.0	1560
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	350	Tafelmessen	41 R	p.dozijn	30.0	30—
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	350	Tafelmessen (roestvrij)	41 R	p.dozijn	30.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	A	5 deelig	11.0	662	Theelepels	—	p.dozijn	14.0	4—
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	120	Thee- en suikerschep	AK	p. paar	3.0 à 4.0	1.50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1—	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3.75
Kindercouverts (groot) 18c.M.	G	p.couv.	8.0 à 10.0	140	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2.40
Kindercouverts (middel) 17c.M.	M	p.couv.	6.5 à 8.0	140	Trancheerstellen	41	p. stel	8.0	8.50
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p.couv.	5.5 à 7.0	145	Vischcouverts (groot)	G	p.dozijn	96.0 à 120.0	25—
Kindercouverts (papl.groote)	KK	p.couv.	4.0 à 6.0	175	Vischcouverts (klein)	KK	p.dozijn	78.0 à 84.0	25—
Koffielepels	—	p.dozijn	19.0	6—	Vischdiencouverts	L of J	p.couv.	22.0 à 24.0	8—
Kreeftenvorken	—	p.dozijn	40.0	1225	Vischscheppen	F	p. stuk	10.0 à 13.0	9—
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10—	Vlalepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3.25
Kwastlepels	B	p.dozijn	24.0	650	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2.75
Likeurlepels	—	p.dozijn	8.5	350	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2—
Messenleggers	581	p.dozijn	20.0	1650	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p.dozijn	8.5	350	Ijslepeltjes	A	p.dozijn	17.0	6.50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	125	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.0	3.75
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1.20
Oestervorkjes	D	p.dozijn	22.0	10—	Zuurcouverts	A	p.couv.	4.0	2.75

No. 802.



achterzijde voorzijde

No. 802.

Voorzijde met fileet, bij de vork tot aan de hoeken van den spiegel doorlopend.

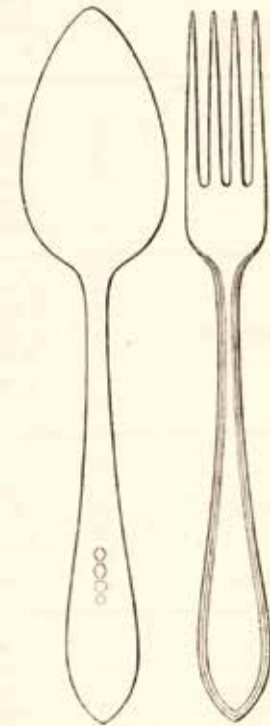
Achterzijde van vork en lepel geheel glad zonder loffe.

Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver punt filel No. 88.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	8.0 à 10.0 <sup>f</sup>	3 —	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5 <sup>f</sup>	1 10
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	3 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 90
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	4 50	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	2 20
Aspergescheppen	Y	p. stuk	12.0 à 14.0	9 50	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 25
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 50	Pasteischeppen	PS	p. stuk	5.0	3 25
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 50	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0	3 75
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 75	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	4 50
Botermesjes	A	p. paar	6.0	2 50	Saladecouverts	B	p.couv.	18.0 à 24.0	5 —
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 75	Sardinevorkjes	T	p. paar	4.0	3 25
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	4 50	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	3 50
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	26.0 à 28.0	10 80	Schoolcouverts	—	p.couv.	8.0 à 10.0	1 40
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	18 —	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	5 —
Dessertmessen	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	5 —
Dessertmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4 50
Dienvorken	C	p. paar	14.0 à 16.0	3 75	Suikerstrooiers	MK	p. paar	6.5	5 25
Druivenscharen	—	p. stuk	—	—	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	3 50
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 20	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	3 50	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	7 —	Taartscheppen (groot)	HN	p. stuk	9.0	5 25
Fruitmestjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	TU	p. stuk	8.0	4 25
Fruitscheppen	D	p. stuk	6.5	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 50
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	6 —
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	4 —	Tafelcouverts	—	p. dozijn	132.0 à 168.0	18 —
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	4 50	Tafelmessen	S	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	4 25	Tafelmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	T	5-deelig	12.0	7 12 <sup>5</sup>	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4 —
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	1 50	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.5 à 4.0	2 —
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 25	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 75
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	2 —	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 40
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	2 —	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	9 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 75	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	96.0 à 120.0	36 —
Kindercouverts (papl.grootte)	K K	p. couv.	4.0 à 6.0	2 —	Vischcouverts (klein)	MK	p. dozijn	80.0 à 90.0	33 —
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 50	Vischdiencouverts	M	p. couv.	22.0 à 24.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	18 —	Vischscheppen	X	p. stuk	14.0	10 —
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 50	Vlalepels	B	p. stuk	9.0 à 10.0	3 75
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	C	p. paar	7.0	3 —
Likeurlepels	—	p. dozijn	9.0	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	P	p. paar	4.0	2 —
Messenleggers	581	p. dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	9.0	3 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	4 —
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	11 —	Zuurcouverts	T	p. couv.	4.0	3 25

No. 88.



achterzijde voorzijde

No. 88.

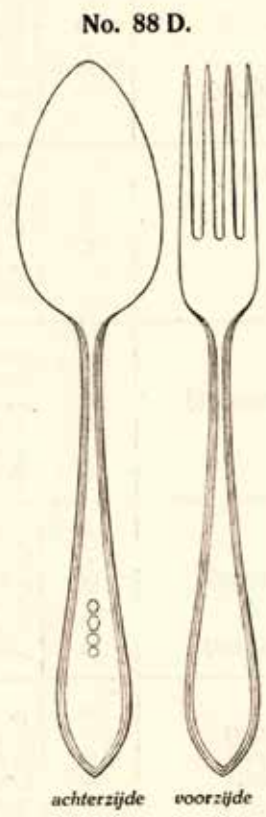
Puntfilet.

Achterzijde van vork en lepel geheel glad zonder lofje.

Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

Prijzen en Gewichten van Tafelzilver dubbel punt filet No. 88 D

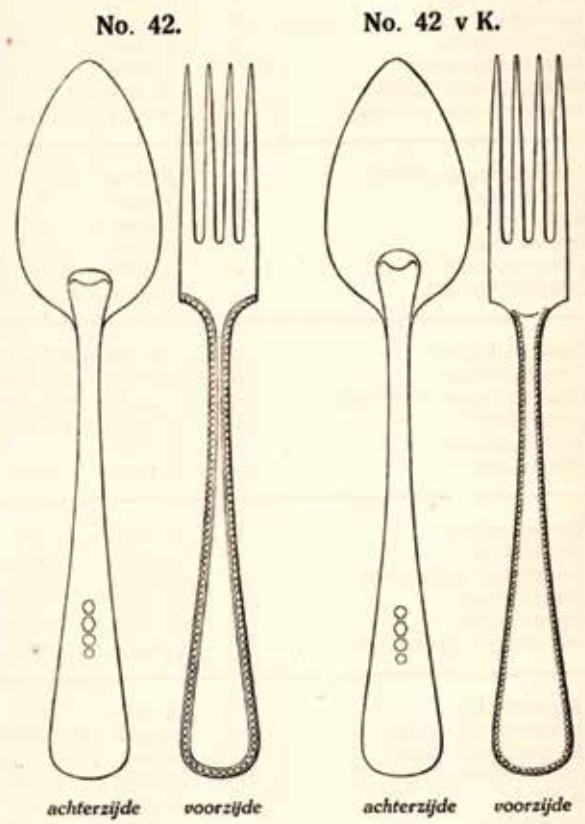
ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs
Aardappelpepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 —	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.5 à 4.0	1 20
Aardappelpepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	3 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.5 à 3.5	1 —
Advocaatpepels	—	p. stuk	10.0	5 —	Paplepel m. krul	—	p. stuk	—	—
Aspergescheppen	Y	p. stuk	13.0 à 15.0	9 75	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	4.0	1 35
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 50	Pasteischeppen	PS	p. stuk	6.0	3 50
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 50	Puddinglepels	N	p. stuk	9.0 à 10.0	4 —
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 50	Roomlepels	—	p. stuk	3.5	2 —
Bonbonlepels	B	p. paar	5.5	3 50	Rijstlepels	—	p. stuk	13.0 à 15.0	4 50
Botermesjes	A	p. paar	6.5	2 75	Saladecouverts	B	p. couv.	22.0 à 24.0	5 75
Broodvorken	C	p. stuk	5.0	4 —	Sardinevorkjes	T	p. paar	4.5	3 75
Compôtelepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	15 —	Sauslepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	4 —
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	28.0 à 32.0	12 —	Schoolcouverts	—	p. couv.	9.0 à 11.0	1 75
Dessertcouverts	—	p. dozijn	108.0 à 120.0	22 80	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	22.0 à 26.0	5 —
Dessertmessen	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	4 50
Dessertmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	19.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	—	—
Dienvorken	C	p. paar	16.0 à 20.0	4 —	Suikerstrooiers	MK	p. paar	7.0	5 50
Druivenscharen	—	p. stuk	—	—	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	4 —
Eetschuivers	D	p. stuk	3.0	1 50	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	20.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	8.0	3 75	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 25
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	7 —	Taartscheppen (groot)	HN	p. stuk	9.0 à 10.0	5 75
Fruitmesjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	TU	p. stuk	8.0 à 9.0	4 75
Fruitscheppen	M	p. stuk	7.0	4 25	Taartvorkjes (groot)	HG	p. dozijn	30.0	8 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	HM	p. dozijn	22.0	7 50
Fruitvorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	16.0	7 —
Gemberstellen	A	p. stel	8.0	4 25	Tafelcouverts	—	p. dozijn	156.0 à 180.0	22 80
Groentelepels (groot)	—	p. paar	22.0 à 26.0	5 25	Tafelmessen	S	p. dozijn	33.0	30 —
Groentelepels (klein)	—	p. paar	—	—	Tafelmessen (roestvrij)	S	p. dozijn	33.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	T	5-deelig	13.0	7 62 <sup>5</sup>	Theelepels	—	p. dozijn	16.0	5 25
Jamlepels	—	p. stuk	3.5	1 75	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	4.5	2 25
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.5	1 40	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.2	4 —
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p. couv.	9.0 à 10.0	1 90	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	3.0	2 75
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p. couv.	7.5 à 8.5	1 90	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	9 —
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p. couv.	6.0 à 8.0	2 —	Vischcouverts (groot)	M	p. dozijn	120.0 à 132.0	39 —
Kindercouverts (papl.grootte)	K K	p. couv.	5.0 à 7.0	2 25	Vischcouverts (klein)	—	p. dozijn	—	—
Koffielepels	—	p. dozijn	25.0	7 —	Vischdiencouverts	M	p. couv.	23.0 à 25.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	20 —	Vischscheppen	X	p. stuk	15.0	10 25
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	11 —	Vlaelepels	B	p. stuk	11.0	4 —
Kwastlepels	B	p. dozijn	30.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	C	p. paar	8.0	3 50
Likeurlepels	—	p. dozijn	9.5	4 50	Vleeschvorkjes (klein)	P	p. paar	5.0	2 50
Messenleggers	581	p. dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	9.5	4 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	20.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	2.0	1 50	Ijsscheppen	A	p. stuk	9.0	4 50
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.5	1 50
Oestervorkjes	D	p. dozijn	26.0	11 —	Zuurcouverts	T	p. couv.	5.0	3 25



No. 88 D.  
Punt filet.  
Voorzijde en achterzijde stelen met filet.  
Vork met ronde hoeken aan den spiegel.

Prijzen en Gewichten van Tafelzilver parel No. 42-42 v K

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fatsoen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	8.0 à 10.0	250	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5	080
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	290	Paplepel (klein)	K	p. stuk	20. à 3.0	060
Advocaatlepel	—	p. stuk	9.0	450	Paplepel m/krul	—	p. stuk	3.0	150
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	9—	Paplepel m/bak dwars	—	p. stuk	3.0	110
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 22.0	1050	Pasteischeppen	EN	p. stuk	5.0	3—
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	950	Puddinglepels	N	p. stuk	8.0	350
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	850	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	275
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	275	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	4—
Botermesjes	T	p. paar	6.0	225	Saladecouverts	B	p. cov.	18.0 à 24.0	475
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	375	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.0	3—
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	425	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	325
Compôtelepeltjes	—	p.dozijn	25.0 à 27.0	720	Schoolcouverts	—	p. cov.	8.0 à 10.0	150
Dessertcouverts	—	p.dozijn	96.0 à 120.0	1920	Soeplepel (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	4—
Dessertmessen	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	27—	Soeplepel (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	350
Dessertmessen (roestvrij)	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	4—
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 16.0	325	Suikerstrooiers	FK	p. paar	6.0	5—
Druivenscharen	—	p. stuk	—	—	Suikertangen	TA	p. stuk	3.0	340
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	110	Taartlepeltjes	—	p.dozijn	18.0	650
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	350	Taartprikkers	C	p. stuk	2.5	2—
Eierlepeltjes	—	p.dozijn	16.0	6—	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 10.0	4—
Fruitlepels (gestampt)	G	p.dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	350
Fruitscheppen	F	p. stuk	6.5	4—	Taartvorkjes (groot)	FG	p.dozijn	22.0	7—
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4—	Taartvorkjes (middel)	FM	p.dozijn	18.0	6—
Fruittvorkjes (gestampt)	G	p.dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p.dozijn	14.0	550
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	375	Tafelcouverts	—	p.dozijn	144.0 à 180.0	1920
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	425	Tafelmessen	R	p.dozijn	30.0	30—
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	350	Tafelmessen (roestvrij)	R	p.dozijn	30.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	S	5 deelig	12.0	662	Theelepels	—	p.dozijn	14.0	4—
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	120	Thee- en suikerschep	AK	p. paar	3.5 à 4.0	150
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	115	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	375
Kindercouverts(groot) 18c.M.	G	p.couv.	8.0 à 10.0	160	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	240
Kindercouverts(middel)17c.M.	M	p.couv.	6.5 à 8.0	160	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	850
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p.couv.	5.5 à 7.0	150	Vischcouverts (groot)	M	p.dozijn	96.0 à 120.0	33—
Kindercouverts (papl.grootte)	KK	p.couv.	4.0 à 6.0	175	Vischcouverts (klein)	MK	p.dozijn	78.0 à 84.0	30—
Koffielepels	—	p.dozijn	19.0	6—	Vischdiencouverts	M	p.couv.	22.0 à 24.0	975
Kreeftenvorken	—	p.dozijn	40.0	1225	Vischscheppen	M	p.stuk	14.0	1250
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10—	Vialepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	350
Kwastlepels	B	p.dozijn	24.0	650	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	3—
Likeurlepels	—	p.dozijn	8.5	350	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2—
Messenleggers	581	p.dozijn	20.0	1650	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p.dozijn	8.5	350	Ijslepeltjes	A	p.dozijn	17.0	650
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	125	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	375
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	120
Oestervorkjes	D	p.dozijn	22.0	10—	Zuurcouverts	S	p.couv.	4.0	3—



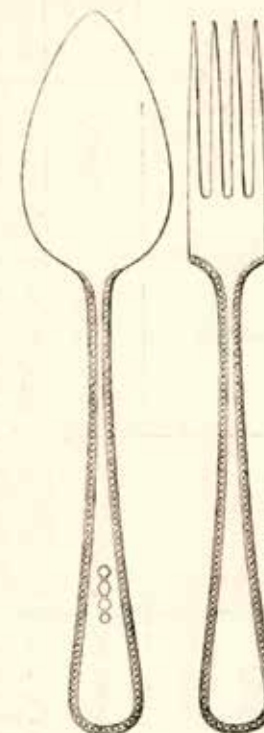
**No. 42.**  
 Voorzijde met paartrand bij de vork tot aan de hoeken van den spiegel doorloopend. Langs de parel een fijn filet lijstje. Achterzijde van vork en lepel glad met loffe. Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

**No. 42 v K.**  
 Voorzijde met paartrand, bij de vork eindigende aan den spiegel en bij den lepel bij den bak. Achterzijde van vork en lepel glad met loffe. Vork met rechte hoeken aan den spiegel.

## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver dubbel parel No. 42 D.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs
Aardappellepels	C	p. stuk	10.0	3—	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.5 à 4.0	1 10
Aardappellepels	B	p. stuk	10.0	3 40	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.5 à 3.5	0 90
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.5	5—	Paplepel m/kruel	—	p. stuk	—	—
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	13.0 à 15.0	9 75	Paplepel m/bak dwars	—	p. stuk	4.0	1 35
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 22.0	11—	Pasteischeppen	EN	p. stuk	6.0	3 50
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	10—	Puddinglepels	N	p. stuk	9.0 à 10.0	4—
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	9—	Roomlepels	—	p. stuk	3.5	2—
Bonbonlepels	B	p. paar	5.5	3 50	Rijstlepels	—	p. stuk	13.0 à 15.0	4 50
Botermesjes	T	p. paar	6.5	2 75	Saladecouverts	B	p.couv.	22.0 à 24.0	5 75
Broodvorken	C	p. stuk	5.0	4—	Sardinevorkjes	S	p. paar	4.5	3 75
Compôtelepels	—	p. paar	14.0 à 17.0	5—	Sauslepels	—	p. paar	14.0 à 16.0	4—
Compôtelepeltjes	—	p.dozijn	28.0 à 32.0	10 80	Schoolcouverts	—	p.couv.	—	—
Dessertcouverts	—	p.dozijn	108.0 à 120.0	22 80	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	22.0 à 26.0	5—
Dessertmessen	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	27—	Soeplepels (klein)	—	p. stuk	—	—
Dessertmessen (roestvrij)	R	p.dozijn	20.0 à 22.0	37—	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	10.0 à 12.0	4 50
Dienvorken	A	p. paar	16.0 à 20.0	4—	Suikerstrooiers	FK	p. paar	7.0	5 50
Druivenscharen	—	p. stuk	—	—	Suikertangen	—	p. stuk	3.0	4—
Eetschuivers	D	p. stuk	3.0	1 50	Taartlepeltjes	—	p.dozijn	20.0	7 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	8.0	4—	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 25
Eierlepeltjes	—	p.dozijn	18.0	7—	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	9.0 à 10.0	4 75
Fruitmestjes (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28—	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	8.0 à 9.0	4 25
Fruitscheppen	F	p. stuk	7.0	4 25	Taartvorkjes (groot)	FG	p.dozijn	26.0	8 50
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	4 25	Taartvorkjes (middel)	FM	p.dozijn	20.0	7 50
Fruityorkjes (gestampt)	G	p.dozijn	33.0	30—	Taartvorkjes (klein)	FK	p.dozijn	16.0	7—
Gemberstellen	A	p. stel	8.0	4 25	Tafelcouverts	—	p.dozijn	168.0 à 180.0	22 80
Groentelepels (groot)	—	p. paar	22.0 à 26.0	5 25	Tafelmessen	R	p.dozijn	30.0	30—
Groentelepels (klein)	—	p. paar	—	—	Tafelmessen (roestvrij)	R	p.dozijn	30.0	44—
Hors d'oeuvre garnit.	S	5 deel.ig	13.0	7 62	Theelepels	—	p.dozijn	16.0	5 25
Jamlepels	—	p. stuk	3.5	1 75	Thee- en suikerschep	AK	p. paar	4.5	2 25
Kaasmestjes	—	p. stuk	3.5	1 40	Theezeeffjes (groot)	X	p. stuk	4.2	4—
Kindercouverts (groot) 18 c.M.	G	p.couv.	9.0 à 10.0	1 90	Theezeeffjes (klein)	D	p. stuk	3.0	2 75
Kindercouverts (middel) 17 c.M.	M	p.couv.	7.5 à 8.5	1 90	Trancheerstellen	—	p. stel	8.0	8 50
Kindercouverts (klein) 16 c.M.	K	p.couv.	6.0 à 8.0	2—	Vischcouverts (groot)	M	p.dozijn	120.0 à 132.0	39—
Kindercouverts (papl.grootte)	KK	p.couv.	5.0 à 7.0	2 25	Vischcouverts (klein)	MK	p.dozijn	96.0	33—
Koffielepels	—	p.dozijn	26.0	7—	Vischdiencouverts	M	p.couv.	23.0 à 25.0	10 50
Kreeftenvorken	—	p.dozijn	40.0	20—	Vischscheppen	M	p. stuk	15.0	13 25
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	11—	Vialepels	C	p. stuk	11.0	4—
Kwastlepels	B	p.dozijn	30.0	7 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	8.0	3 50
Likeurlepels	—	p.dozijn	10.0	4 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	5.0	2 50
Messenleggers	581	p.dozijn	20.0	16 50	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9—
Moccalepeltjes	—	p.dozijn	10.0	4 50	Ijslepeltjes	A	p.dozijn	20.0	7 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	2.0	1 50	Ijsscheppen	A	p. stuk	9.0	4 50
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6—	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.5	1 50
Oestervorkjes	D	p.dozijn	26.0	11—	Zuurcouverts	S	p.couv.	5.0	3 25

No. 42 D.



achterzijde voorzijde

No. 42 D.

Voor- en achterzijde met paartrand, met een fijn filet lijstje langs de paarl.

Paartrand aan voorzijde van de vork tot aan de hoeken van den spiegel doorlopend.

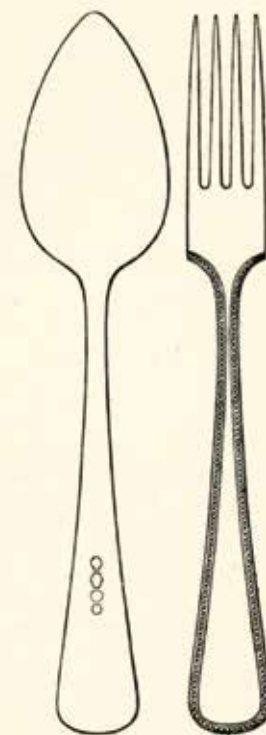
Vork met rechte hoeken aan den spiegel.



## Prijzen en Gewichten van Tafelzilver parel No. 801.

ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs	ARTIKELEN	Bak nummers		Gewicht in lood ±	Fat-soen-prijs
Aardappellepels	A	p. stuk	7.0 à 10.0 <sup>f</sup>	2 25	Paplepel (groot)	G	p. stuk	3.0 à 3.5 <sup>f</sup>	0 80
Aardappellepels	B	p. stuk	8.0 à 10.0	2 65	Paplepel (klein)	K	p. stuk	2.0 à 3.0	0 60
Advocaatlepels	—	p. stuk	9.0	4 15	Paplepel m. krul	—	p. stuk	3.0	1 50
Aspergescheppen	F of S	p. stuk	12.0 à 14.0	8 —	Paplepel m. bak dwars	—	p. stuk	3.0	1 10
Aspergetangen (groot)	—	p. stuk	18.0 à 20.0	10 —	Pasteischeppen	AA	p. stuk	5.0	2 75
Aspergetangen (middel)	—	p. stuk	11.5 à 13.0	9 —	Puddinglepels	A	p. stuk	8.0	3 25
Aspergetangen (klein)	—	p. stuk	10.0 à 12.0	8 —	Roomlepels	—	p. stuk	3.0	1 75
Bonbonlepels	B	p. paar	5.0	2 75	Rijstlepels	—	p. stuk	12.0 à 14.0	3 75
Botermesjes	A	p. paar	6.0	2 —	Saladecouverts	—	p.couv.	18.0 à 24.0	4 —
Broodvorken	C	p. stuk	4.5	3 50	Sardinevorkjes	A	p. paar	4.0	3 —
Compôtelepels	—	p. paar	12.0 à 16.0	3 80	Sauslepels	—	p. paar	10.0 à 15.0	2 80
Compôtelepeltjes	—	p. dozijn	25.0 à 27.0	7 20	Schoolcouverts	—	p.couv.		
Dessertcouverts	—	p. dozijn	96.0 à 120.0	15 60	Soeplepels (groot)	—	p. stuk	17.0 à 24.0	3 50
Dessertmessen	42 R	p. dozijn	20.0 à 22.0	27 —	Soeplepels (klein)	K	p. stuk	14.0 à 18.0	3 50
Dessertmessen (roestvrij)	42 R	p. dozijn	20.0 à 22.0	37 —	Spiegeleierscheppen	—	p. stuk	9.0 à 11.0	3 75
Dienvorken	A	p. paar	14.0 à 16.0	2 70	Suikerstrooiers	DK	p. paar	6.0	4 75
Druivenscharen	—	p. stuk			Suikertangen	—	p. stuk	3.0	3 40
Eetschuivers	D	p. stuk	2.5	1 10	Taartlepeltjes	—	p. dozijn	18.0	6 50
Eierkooklepels	A	p. stuk	7.0	2 85	Taartprikkers	C	p. stuk	3.0	2 —
Eierlepeltjes	—	p. dozijn	16.0	6 —	Taartscheppen (groot)	EN	p. stuk	8.0 à 9.0	3 75
Fruitmessen (gestampt)	G	p. dozijn	32.0	28 —	Taartscheppen (klein)	AA	p. stuk	7.0 à 8.0	3 25
Fruitscheppen	D	p. stuk	6.0	3 90	Taartvorkjes (groot)	FG	p. dozijn	22.0	7 —
Fruitscheppen	G	p. stuk	9.0	3 90	Taartvorkjes (middel)	FM	p. dozijn	18.0	6 —
Fruityorkjes (gestampt)	G	p. dozijn	33.0	30 —	Taartvorkjes (klein)	FK	p. dozijn	14.0	5 50
Gemberstellen	A	p. stel	7.0	3 50	Tafelcouverts	—	p. dozijn	132.0 à 168.0	15 60
Groentelepels (groot)	—	p. paar	18.0 à 26.0	3 50	Tafelmessen	42 R	p. dozijn	30.0	30 —
Groentelepels (klein)	K	p. paar	14.0 à 18.0	3 50	Tafelmessen (roestvrij)	42 R	p. dozijn	30.0	44 —
Hors d'oeuvre garnit.	A	5-deelig	11.0	6 62 <sup>b</sup>	Theelepels	—	p. dozijn	14.0	4 —
Jamlepels	—	p. stuk	3.0	1 20	Thee- en Suikerschep	AK	p. paar	3.0 à 4.0	1 50
Kaasmesjes	—	p. stuk	3.0	1 —	Theezeefjes (groot)	X	p. stuk	4.0	3 75
Kindercouverts (groot) 18c.M.	G	p. couv.	8.0 à 10.0	1 40	Theezeefjes (klein)	D	p. stuk	2.5	2 40
Kindercouverts (middel) 17c.M.	M	p. couv.	6.5 à 8.0	1 40	Trancheerstellen	42	p. stel	8.0	8 50
Kindercouverts (klein) 16c.M.	K	p. couv.	5.5 à 7.0	1 45	Vischcouverts (groot)	G	p. dozijn	96.0 à 120.0	25 —
Kindercouverts (papl.grootte)	K K	p. couv.	4.0 à 6.0	1 75	Vischcouverts (klein)	KK	p. dozijn	78.0 à 84.0	25 —
Koffielepels	—	p. dozijn	19.0	6 —	Vischdiencouverts	L of J	p. couv.	22.0 à 24.0	8 —
Kreeftenvorken	—	p. dozijn	40.0	12 25	Vischscheppen	F	p. stuk	10.0 à 13.0	9 —
Kruimelscheppen	—	p. stuk	18.0	10 —	Vlalepels	C	p. stuk	9.0 à 10.0	3 25
Kwastlepels	B	p. dozijn	24.0	6 50	Vleeschvorkjes (middel)	A	p. paar	7.0	2 75
Likeurlepels	—	p. dozijn	8.5	3 50	Vleeschvorkjes (klein)	A	p. paar	4.0	2 —
Messenleggers	581	p. dozijn	20.0	10 —	Wildscharen	—	p. stuk	6.0	9 —
Moccalepeltjes	—	p. dozijn	8.5	3 50	Ijslepeltjes	A	p. dozijn	17.0	6 50
Mostaardlepeltjes	—	p. stuk	1.5	1 25	Ijsscheppen	A	p. stuk	7.5	3 75
Notenkrakers	—	p. stuk	4.0	6 —	Zoutlepeltjes	—	p. paar	1.0	1 20
Oestervorkjes	D	p. dozijn	22.0	10 —	Zuurcouverts	A	p. couv.	4.0	2 75

No. 801.



achterzijde      voorzijde

No. 801.

Voorzijde met paartrand tot aan de hoeken van den spiegel doorlopend.

Langs de paarl een fijn filet lijstje.

Achterzijde van lepel en vork geheel glad zonder lofje.

# INHOUD.

---

GARNITUUR 1 v K	}	. . . . .	TABEL 1
.. 9 v K			
.. 39	}	. . . . .	.. 2
.. 39 R			
.. 800		. . . . .	.. 3
.. 900		. . . . .	.. 4
.. 40		. . . . .	.. 5
.. 89		. . . . .	.. 6
.. 41	}	. . . . .	.. 7
.. 41 v K			
.. 41 D		. . . . .	.. 8
.. 41 D v K		. . . . .	.. 9
.. 802		. . . . .	.. 10
.. 88		. . . . .	.. 11
.. 88 D		. . . . .	.. 12
.. 42	}	. . . . .	.. 13
.. 42 v K			
.. 42 D		. . . . .	.. 14
.. 801		. . . . .	.. 15



