



# FOURNEAUX BRIFFAULT

---

G. DROUET

72-74, AVENUE PARMENTIER, 72-74

PARIS

# AVIS

---

Tous les Fourneaux portant notre marque de fabrique sont absolument garantis; les perfectionnements apportés dans leur construction les mettent aujourd'hui au premier rang. Ils se distinguent spécialement par leur fabrication soignée, leur durée et surtout par la grande économie de combustible qu'ils permettent de réaliser.

Nous rappelons à notre clientèle que les Stocks importants que nous avons toujours en magasin nous permettent d'exécuter les ordres qui nous sont transmis dans le plus bref délai.

---

POUR ÉVITER TOUT RETARD PRIÈRE DE BIEN ADRESSER LA CORRESPONDANCE

**74. Avenue Parmentier**

---

**EXIGER NOTRE MARQUE DE GARANTIE**





HORS-CONCOURS  
Médaille du Jury Paris 1889



MANUFACTURE

DE

Fourneaux de Cuisine

ECONOMIQUES

EN TÔLE ET FONTE

*Boitatifs et de Construction*

MAISON

BRIEFFAULT

*G. Drouet*

Constructeur breveté S. G. D. G.

REPRÉSENTÉ PAR

E. LOISEAU, DROUET & C<sup>ie</sup>

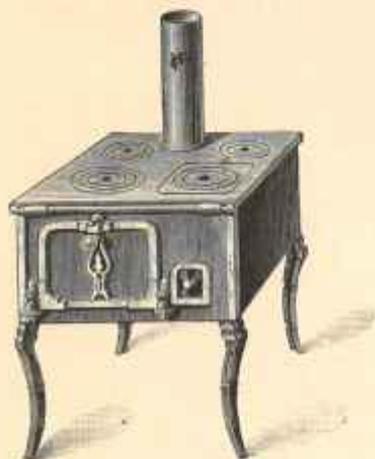
72 & 74, Avenue Parmentier

PARIS



Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAUX PARISIENS



SANS CHAUDIÈRE

AVEC PIEDS FONTE MONTÉS A VIS

Composé d'un grand four sans retour de flamme, d'un dessus avec coup de feu et trois jeux de rondelles, d'une barre cuivre.

NUMÉ- ROS	LAR- GUEUR	LAR- GUEUR	HAB- TEUR	LARGEUR DE FOUR	PROFON- DEUR DE FOUR	PRIX AVEC PIEDS
156	0.47	0.40	0.68	0.22	0.28	32 fr.
157	0.51	0.40	0.68	0.26	0.28	34 »
158	0.57	0.45	0.68	0.30	0.42	36 »
459	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	42 »



AVEC CHAUDIÈRE

AVEC PIEDS FONTE MONTÉS A VIS

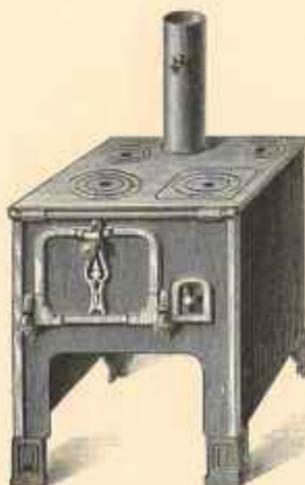
Composé d'un grand four sans retour de flamme, d'une chaudière fonte émaillée, et d'une barre cuivre.

NUMÉ- ROS	LAR- GUEUR	LAR- GUEUR	HAB- TEUR	LAR- GUEUR DE FOUR	PRO- FON- DEUR DE FOUR	CAPACI- TÉ DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
272	0.47	0.40	0.68	0.22	0.28	1 litre	35 fr.
191	0.51	0.40	0.68	0.26	0.28	2 »	37 »
192	0.57	0.55	0.68	0.30	0.42	2 1/2	43 »
193	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	4 »	50 »

Exiger la Marque de Fabrique.



## FOURNEAUX PARISIENS

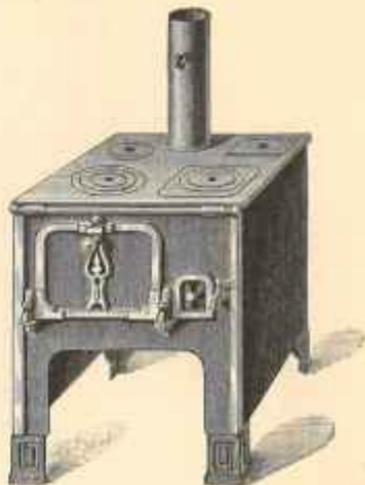


SANS CHAUDIÈRE

A ARCADE DISPOSÉ POUR CHARBONNIER

Composé d'un grand four sans retour de flamme, d'un dessus avec coup de feu et trois jeux de rondelles, d'une barre cuivre.

NUMÉRO	LARG. SEEUR	LARG. DEUX	HAUT. DEUX	LARGEUR DE L'ARC	PONDÉRATEUR DU FOUR	PRIX
162	0.47	0.60	0.70	0.22	0.38	34 fr.
163	0.52	0.60	0.71	0.26	0.38	36 "
164	0.57	0.65	0.73	0.30	0.43	38 "
460	0.62	0.60	0.75	0.23	0.45	44 "



AVEC CHAUDIÈRE

A ARCADE DISPOSÉ POUR CHARBONNIER

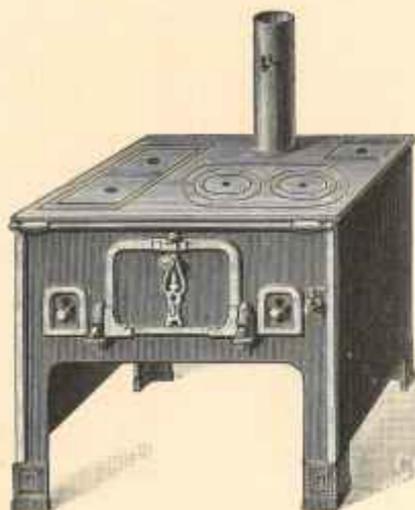
Composé d'un grand four, sans retour de flamme, d'une chaudière fonte émaillée, d'une barre cuivre.

NUMÉRO	LARG. SEEUR	LARG. DEUX	HAUT. DEUX	LARG. DEUX DE FOUR	PONDÉRATEUR DU FOUR	PONDÉRATEUR DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
273	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	38 fr.
194	0.52	0.40	0.71	0.20	0.38	3 "	40 "
195	0.57	0.45	0.73	0.20	0.43	3 1/2 "	45 "
196	0.62	0.40	0.75	0.21	0.45	4 "	52 "



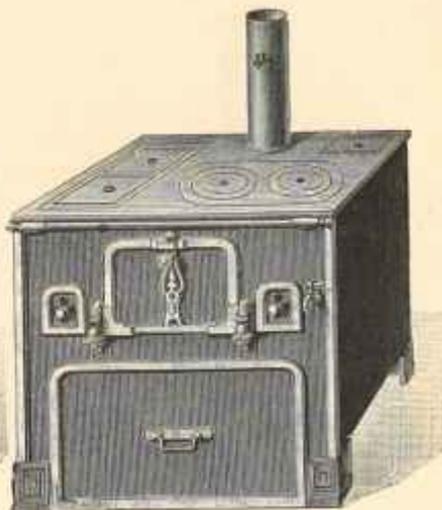
Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAUX PARISIENS A POISSONNIÈRE



A ARCADE

Composé d'un grand four sans retour de flamme, d'une chaudière fonte émaillée, d'une poissonnière formant deux réchauds, d'une barre cuivre.



A CHARBONNIER

Composé d'un grand four sans retour de flamme, d'une chaudière fonte émaillée, d'une poissonnière formant deux réchauds, d'un charbonnier à encadrement monté sur galets, d'une barre cuivre.

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PONDUS DE FOND.	PRIX
209	0.72	0.43	0.77	0.27	62 f.
210	0.77	0.43	0.77	0.30	68 »
211	0.88	0.48	0.77	0.33	75 »
212	0.87	0.52	0.89	0.36	82 »
213	0.92	0.56	0.89	0.40	85 »

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PONDUS DE FOND.	PRIX
214	0.72	0.43	0.77	0.27	75 f.
215	0.77	0.43	0.77	0.30	85 »
216	0.82	0.48	0.77	0.33	95 »
217	0.87	0.52	0.89	0.36	102 »
218	0.92	0.56	0.89	0.40	108 »

Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A CHARBONNIER**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS  
 D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINNET, D'UN CENDRIER

**PRIX - COURANT**

RUBRIQUE	LARGEUR	HAUTEUR	BATTERIE	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
148	0.50	0.30	0.75	5 litres	0.22	0.33	58 fr.
149	0.55	0.41	0.75	5 "	0.25	0.34	68 "
150	0.60	0.47	0.75	7 "	0.27	0.43	80 "
151	0.65	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	95 "
152	0.70	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	105 "
153	0.75	0.55	0.80	10 "	0.31	0.50	115 "
154	0.80	0.56	0.80	12 "	0.33	0.50	125 "
155	0.85	0.58	0.80	12 "	0.35	0.52	135 "
160	0.90	0.62	0.80	18 "	0.37	0.56	145 "
161	1.00	0.65	0.80	25 "	0.40	0.60	155 "
450	1.10	0.68	0.80	25 "	0.45	0.62	170 "
451	1.20	0.72	0.80	30 "	0.50	0.54	190 "

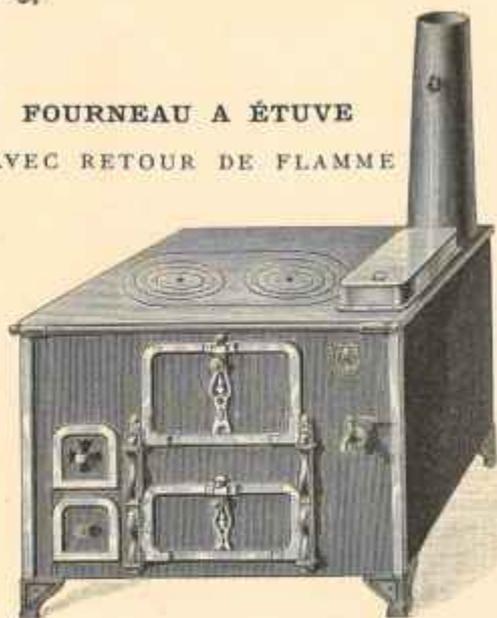
**Observations**

- 1\* Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tuyau à droite ou à gauche.  
 2\* Avec Bol (Mars) liège, à 2 robinets entres, au porcelaine. . . . . en plus 25 fr.  
 3\* Avec Battante à air libre, par haut. . . . . — 15 "  
 4\* Avec Tuyau à bois, porte sur la façade. . . . . — 10 "  
 5\* Avec Bouche de Châleur. . . . . — 10 "



Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A ÉTUVE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET  
 DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

	NUMÉRO	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DE FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
AVEC CENDRIER TRIEUR A 3 ÉTUS ORDINAIRE	D	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	55 fr.
	E	0.55	0.41	0.73	5 "	0.25	0.37	65 "
	F	0.60	0.47	0.75	7 "	0.27	0.41	75 "
	G	0.65	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	90 "
	35	0.70	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	100 "
	1	0.75	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	110 "
	2	0.80	0.56	0.80	12 "	0.31	0.50	120 "
	36	0.85	0.58	0.80	12 "	0.35	0.52	130 "
	3	0.90	0.62	0.80	16 "	0.37	0.54	140 "
	4	1.00	0.65	0.80	21 "	0.40	0.60	150 "
	5	1.10	0.68	0.80	24 "	0.45	0.62	160 "
	6	1.20	0.72	0.80	30 "	0.50	0.64	180 "
42	1.30	0.75	0.80	45 "	0.55	0.64	200 "	

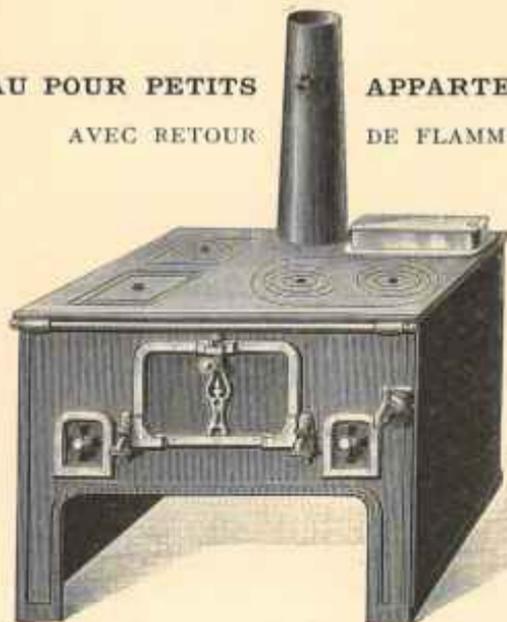
**Observations**

- 1<sup>re</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tuyau à droite ou à gauche.  
 2<sup>e</sup> Avec Bain-Marie fondé, à il capotes enroulé ou percolation. . . . . en glas 20 fr.  
 3<sup>e</sup> Avec Bain-Marie à vit libre, par tout . . . . . — 15 "  
 4<sup>e</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la gauche . . . . . — 10 "  
 5<sup>e</sup> Avec foyers de chaleur. . . . . — 10 "  
 6<sup>e</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en main 5 "

Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU POUR PETITS APPARTEMENTS**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



**A Façade Fonte, avec Chaudière en Cuivre**

COMPOSÉ D'UN FOUR, DE DEUX RÉCHAUDS DONT UN DEMI-ÉCONOMIQUE  
 D'UNE BARRE EN CUIVRE, DE DEUX CENDRIERS

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LARGUEUR	LONGUEUR	HAUTEUR	LARGUEUR DU FOUR	PRIX
183	0,80	0,50	0,80	0,20	105 fr.
187	0,50	0,50	0,80	0,25	115 "
188	1, -	0,55	0,80	0,40	130 "
189	1,10	0,55	0,80	0,45	145 "
190	1,20	0,60	0,80	0,50	160 "

**NOTA.** — Ces Fourneaux se font aussi avec Charbonnier, plus valeur variable suivant la grandeur.



Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A 2 RÉCHAUDS,  
A CEINTURE ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

**PRIX-COURANT**

NUMÉRO	LARGEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
395	0 85	0 40	0 60	7 litres	0 25	0 43	120 »
343	0 90	0 50	0 60	7 »	0 27	0 43	125 »
244	0 95	0 50	0 60	7 »	0 29	0 45	135 »
245	1 00	0 50	0 60	7 »	0 30	0 48	145 »
246	1 05	0 55	0 60	12 »	0 31	0 50	155 »
247	1 10	0 50	0 60	12 »	0 33	0 50	165 »
248	1 15	0 50	0 60	12 »	0 35	0 52	175 »
249	1 20	0 62	0 60	18 »	0 37	0 50	190 »
250	1 20	0 65	0 60	24 »	0 40	0 60	200 »
251	1 40	0 65	0 60	34 »	0 42	0 60	220 »
252	1 50	0 68	0 60	31 »	0 45	0 62	240 »
253	1 60	0 72	0 60	30 »	0 50	0 74	260 »

**Observations**

- 1\* Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.  
 2\* Avec Eau-Morte haute, à 3 supports cuivre ou porcelaine. en plus 20 fr.  
 3\* Avec Eau à bois, partie sur la gauche. — 10 »  
 4\* Avec Branche de cheminée. — 10 »  
 5\* Ces Fourneaux se font à un seul cendrier. en moins 5 »

Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAU A 2 RÉCHAUDS, A ÉTUVE  
AVEC RETOUR DE FLAMME



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS, DE DEUX CENDRIERS DONT UN THIEUR.

PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	Hauteur	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	ÉPAISSEUR DU FOND	Poids du FOUR	Prix
355	0,85	0,40	0,80	7 litres	0,25	0,43	105 »
61	0,90	0,50	0,90	7 »	0,27	0,43	110 »
62	0,95	0,50	0,90	7 »	0,28	0,45	120 »
63	1 »	0,53	0,90	7 »	0,30	0,48	130 »
64	1,05	0,55	0,90	12 »	0,31	0,50	140 »
65	1,10	0,58	0,90	12 »	0,31	0,50	150 »
66	1,15	0,58	0,90	12 »	0,35	0,52	160 »
67	1,20	0,62	0,90	12 »	0,37	0,50	170 »
68	1,30	0,65	0,90	24 »	0,40	0,60	180 »
69	1,40	0,65	0,90	24 »	0,42	0,60	200 »
70	1,50	0,68	0,90	24 »	0,45	0,62	215 »
71	1,60	0,72	0,90	30 »	0,50	0,64	235 »

Observations

- 1\* Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tuyau à droite ou à gauche.  
 2\* Avec Bain-Marie fonte, à 2 compart. contre un pareil.  
 3\* Avec Foyer à bois, porte sur la façade.  
 4\* Avec Bouche de chaleur.  
 5\* Ces Fourneaux se font à un seul cendrier
- en plus 25 fr.  
 — 10 »  
 — 10 »  
 en moins 5 »



Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A GRILLADE, A CHARBONNIER AVEC RETOUR DE FLAMME



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE GRILLADE, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,  
D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GAULETS, AVEC OU SANS SÉPARATION

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	L'ÉPAISSEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
386	0.90	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.33	125 fr.
387	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.41	135 »
388	1. »	0.54	0.80	7 »	0.30	0.48	145 »
389	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	155 »
390	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	170 »
391	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	180 »
392	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	195 »

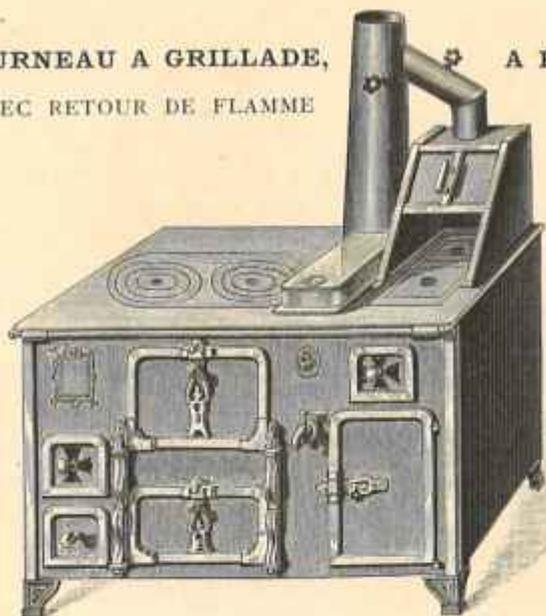
### Observations

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.  
 2<sup>o</sup> Avec Bran-Mariné lissé, à 3 capotins couverts en porcelaine. . . . . en plus 35 fr.  
 3<sup>o</sup> Avec Saisonnure à air libre, par tout. . . . . — 15 »  
 4<sup>o</sup> Avec Façon à bois, posés sur la façade. . . . . — 10 »  
 5<sup>o</sup> Avec Branches de chasseur. . . . . — 10 »

Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A GRILLADE, A ETUVE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSE : D'UN FOUR, D'UNE ETUVE, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UNE GRILLADE AVEC POISSONNIERE  
 DESSOUS ET CENDRIER, D'UNE CROUCHIERE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS, DONT UN TRIEUX

**PRIX - COURANT**

NUMERO	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	L'ESPACEMENT DE LA CHAUDIERE	L'ESPACEMENT DU FOUR	PROFONDEUR DE L'OVEN	PRIX
37	0.80	0.35	0.80	7 litres	0.27	0.43	120 fr.
00	0.95	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	130 "
38	1. "	0.55	0.85	7 "	0.30	0.48	140 "
7	1.05	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	150 "
8	1.10	0.50	0.80	12 "	0.33	0.50	160 "
39	1.15	0.55	0.80	12 "	0.35	0.52	170 "
9	1.20	0.62	0.80	18 "	0.37	0.56	180 "
10	1.30	0.65	0.80	24 "	0.40	0.60	195 "
11	1.30	0.65	0.80	33 "	0.42	0.60	220 "
12	1.50	0.68	0.80	24 "	0.45	0.62	240 "
13	1.60	0.72	0.80	30 "	0.50	0.64	255 "
43	1.70	0.75	0.80	45 "	0.55	0.64	320 "

**Observations**

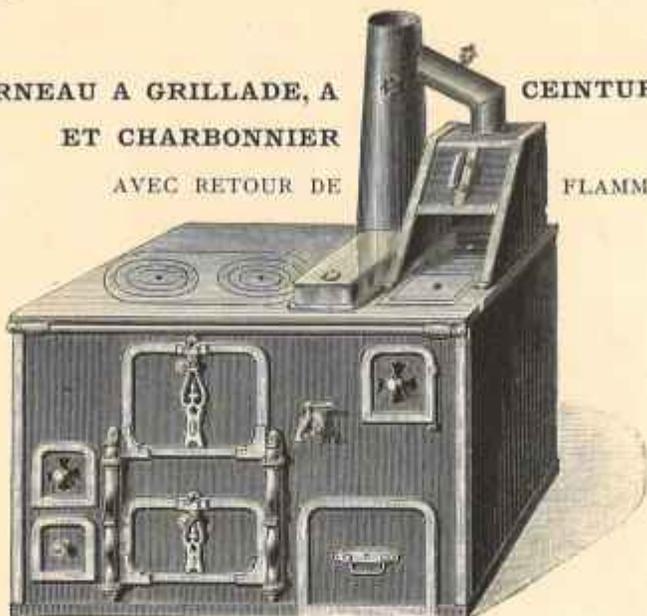
- 1\* Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2\* Avec Bain-Marie fonte, et 2 capotins cuivre ou porcelaine.
- 3\* Avec Batterie à six litres, par bois.
- 4\* Avec Four à bois, porte sur la droite.
- 5\* Avec Baucier de clocher.
- 6\* Ces Fourneaux se font à un seul cendrier.

ou plus 30 fr.  
 15 "  
 10 "  
 10 "  
 5 "



Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A GRILLADE, A CEINTURE  
ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ: D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE GRILLADE AVEC POISSONNIÈRE DESSOUS ET PORTE A ÉTOILE, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LARGEUR	LAPSEUR	HAUTEUR	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU POCÉ	PROFONDEUR DU POCÉ	PREX
396	0.90	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	135 fr.
397	0.95	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	145 "
398	1. "	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	155 "
399	1.05	0.55	0.90	12 "	0.31	0.50	165 "
400	1.10	0.56	0.90	12 "	0.33	0.50	175 "
401	1.15	0.58	0.90	12 "	0.35	0.52	185 "
402	1.20	0.62	0.90	18 "	0.37	0.56	200 "
403	1.30	0.65	0.90	24 "	0.40	0.60	215 "
404	1.30	0.65	0.90	24 "	0.42	0.60	240 "
405	1.50	0.68	0.90	31 "	0.45	0.62	260 "
406	1.60	0.72	0.90	30 "	0.50	0.54	275 "
407	1.70	0.75	0.90	45 "	0.55	0.54	340 "

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Grillade à droite ou à gauche.  
 2° Avec Pain-Marie hauts, à 2 supports cuivre ou porcelaine. . . . . en plus 15 fr.  
 3° Avec Entouree à six litres, par tout. . . . . — 15 "  
 4° Avec Foyer à bois, porte sur le façade . . . . . — 10 "  
 5° Avec Double de chauffe . . . . . — 10 "  
 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

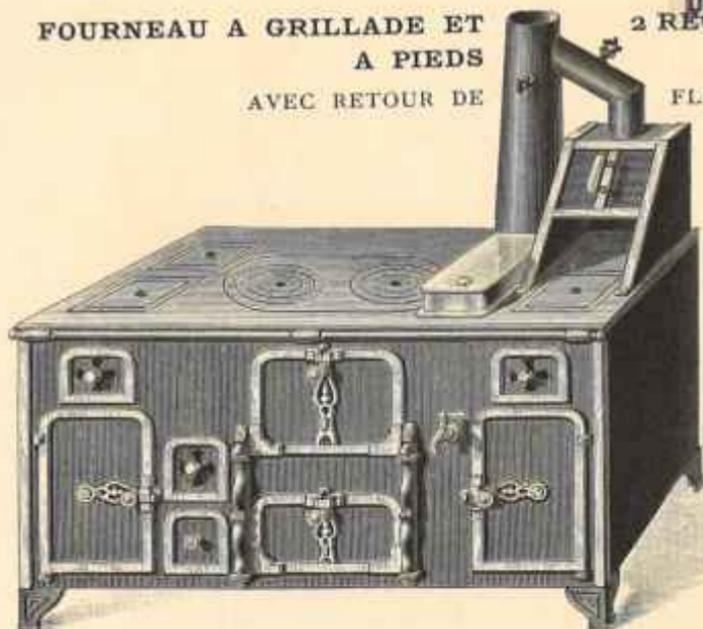
Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A GRILLADE ET  
A PIEDS  
AVEC RETOUR DE**

**2 RECHAUDS,**

**FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE GRILLADE AVEC POISSONNIÈRE DESSOUS,  
DE DEUX CHAUFFE-ASSIETTES, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX RECHAUDS A CHARBON DE BOIS  
DE QUATRE CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

**PRIX-COURANT**

NUMERO	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	L'ÉPESSEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	POIDS
72	1.20	0.50	0.90	7 litres	0.27	0.43	140 k
73	1.30	0.53	0.90	7 "	0.30	0.48	160 "
74	1.40	0.56	0.90	12 "	0.31	0.50	190 "
75	1.50	0.62	0.90	18 "	0.37	0.56	210 "
76	1.60	0.65	0.90	24 "	0.40	0.60	220 "
77	1.70	0.65	0.90	24 "	0.42	0.60	240 "
78	1.80	0.68	0.90	24 "	0.45	0.60	270 "
79	2. "	0.72	0.90	30 "	0.50	0.74	300 "

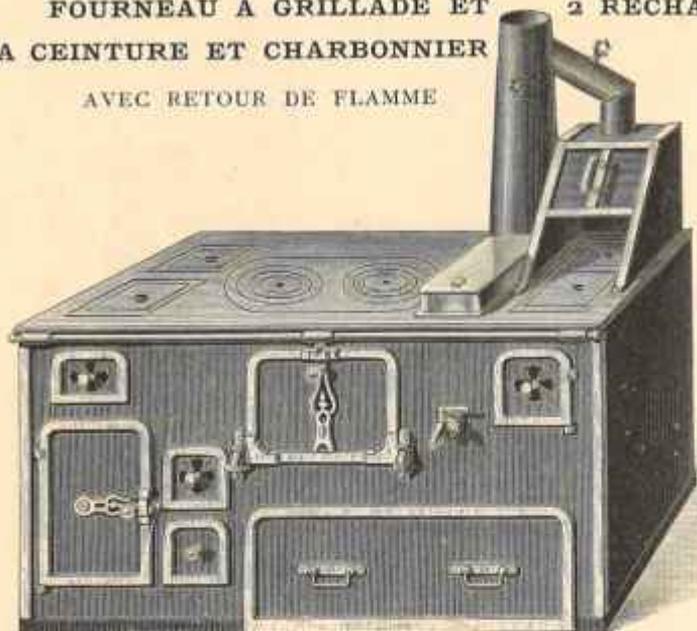
**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tojan à droite ou à gauche.  
 2° Avec Bain-Marie haute à 3 centimètres en porcelaine . . . . . en plus 25 k.  
 3° Avec Foyer à bois porte sur la façade . . . . . — 10 "  
 4° Avec Banche de chaudière . . . . . — 10 "  
 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "



Exiger la Marque de fabrique.

**FOURNEAU A GRILLADE ET 2 RÉCHAUDS,  
A CEINTURE ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOYER, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS AVEC OU SANS SÉPARATION, D'UNE GRILLADE AVEC POISSONNIÈRE DESSOUS, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS, DE TROIS CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

NUMÉRO	LONGUEUR	LARGEUR	Hauteur	CENDRIERS DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOYER	PROFONDEUR DU FOYER	Prix
254	1.30	0.50	0.80	7 litres	0.25	0.45	160 »
255	1.30	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	180 »
256	1.40	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	215 »
257	1.50	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	235 »
258	1.60	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	250 »
259	1.70	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	270 »
260	1.80	0.68	0.80	34 »	0.45	0.60	300 »
261	2 »	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	335 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 assiettes seule ou percé(e) . . . . . au plus 35 »
- 3° Avec Foyers à bois joints sur la façade . . . . . — 10 »
- 4° Avec Banche de chaleur . . . . . — 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . au moins 5 »

# DÉMONSTRATION

DE LA



## GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS

REPRÉSENTÉE AUX PLANCHES 18, 19, 20, 21, 22, 23



La Grillade Rotissoire à feu dessus permet de griller, sans Odeur ni Fumée, les viandes et les poissons, dans des conditions qui ne laissent rien à désirer sous aucun rapport, tout en utilisant le feu qui sert à griller pour faire sur la plaque, disposée en réchauds ou poissonnière, la cuisine ordinaire.

La Grillade Rotissoire à feu dessus offre également l'avantage de pouvoir faire des rôtis tout aussi bien que dans un four.

Ces avantages permettent, en été, de ne pas allumer le foyer à houille et de faire entièrement la cuisine au charbon de bois.



### MODE D'EMPLOI DE LA GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS

On doit se servir de braise pour l'allumage.

Mettre la braise dans un ou dans les deux Réchauds, suivant l'importance des pièces à griller ou à rôtir, ouvrir la clé de la Grillade et la porte du devant, allumer la braise avec des copeaux et fermer les tampons. La braise étant bien allumée, l'on peut ajouter du charbon de bois.

Il suffit alors de donner un léger coup de tisonnier sur la tôle supportant le charbon pour faire tomber toute la cendre dans le cendrier approprié à cet effet.

Placer ensuite la Lèche Frite, munie de la pièce à rôtir ou à griller, dans la Grillade, au cran indiqué ci-dessous, suivant l'importance de cette pièce.

Pendant toute la cuisson, ne pas remuer le charbon ; si on a besoin de le rassembler ou d'en ajouter, retirer la Lèche Frite et la remettre immédiatement.

La première cendre tombée, nous garantissons de la façon la plus absolue qu'aucune cendre ne tombe pendant la cuisson.

Pour les viandes noires, côtelettes, entrecôtes, etc., placer la Lèche Frite au cran le plus élevé ; pour les viandes blanches, au deuxième cran ; pour le poisson, au troisième cran et la remonter ensuite pour activer la cuisson.

*On grille les côtelettes en 8 minutes ; on rôtit un poulet en 30 minutes.*



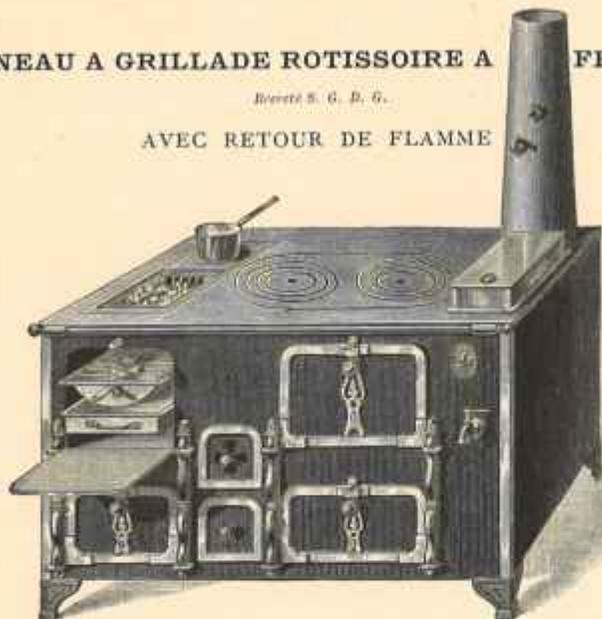


Exiger la Marque de Fabrique.

# FOURNEAU A GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS

Brevet S. G. D. G.

AVEC RETOUR DE FLAMME



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, D'UNE GRILLADE ROTISSOIRE FORMANT DEUX BÉCHAUDS OU UNE POISSONNIÈRE, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIER

## PRIX - COURANT

NUMÉROS	LARGUEUR	LARGUEUR	Hauteur	CONTÉNAUCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGUEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
40	0.50	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.50	145 fr.
41	1. »	0.55	0.80	10 »	0.28	0.50	155 »
28	1.05	0.60	0.90	10 »	0.30	0.55	170 »
29	1.10	0.60	0.90	10 »	0.31	0.55	180 »
30	1.15	0.60	0.90	18 »	0.33	0.55	195 »
31	1.25	0.65	0.90	18 »	0.37	0.56	210 »
32	1.35	0.65	0.90	24 »	0.40	0.60	230 »
33	1.45	0.68	0.90	25 »	0.45	0.60	260 »
34	1.55	0.72	0.90	30 »	0.50	0.62	280 »

## Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à Arrière en à gauche . . . . . en plus 10 fr.  
 2° Avec Four à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 5 »  
 3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en plus 5 »

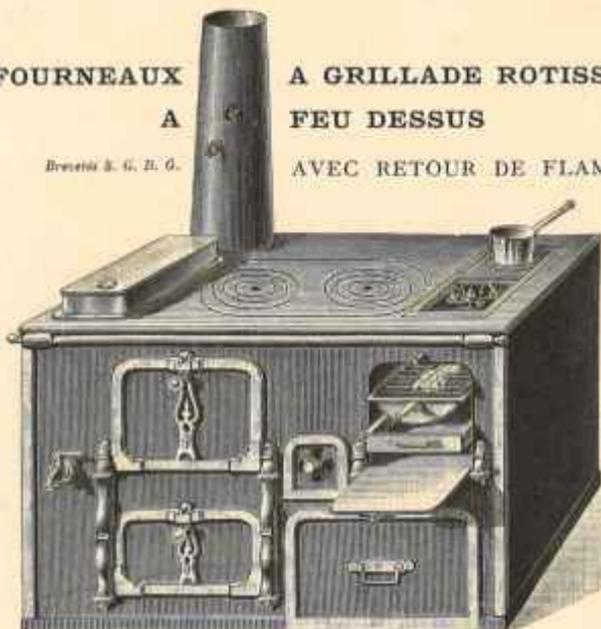
Pour le fonctionnement de la grillade, se reporter à la planche 17.

Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAUX A GRILLADE ROTISSOIRE  
A FEU DESSUS  
AVEC RETOUR DE FLAMME**

Breveté S. G. D. G.



A CEINTURE ET CHARBONNIER

Charbonnier à la place du Chauffe-Assiettes et du Cendrier trieur

COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS,  
D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,

D'UNE GRILLADE ROTISSOIRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS OU UNE POISSONNIÈRE, D'UN CENDRIER

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LARGEUR	LARGEUR	HAUTEUR	COSTÉRAUCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PREX
417	0,96	0,52	0,80	7 litres	0,27	0,50	160 fr.
418	1, »	0,55	0,80	10 »	0,28	0,53	170 »
419	1,00	0,60	0,80	10 »	0,30	0,55	185 »
420	1,10	0,60	0,80	10 »	0,31	0,55	195 »
421	1,15	0,60	0,80	18 »	0,31	0,55	210 »
422	1,25	0,60	0,80	18 »	0,37	0,50	230 »
423	1,35	0,65	0,80	24 »	0,40	0,60	250 »
424	1,45	0,65	0,80	24 »	0,45	0,60	280 »
425	1,55	0,72	0,80	30 »	0,50	0,65	305 »

**Observations**

1° Ces Fourneaux se font avec Chaudières et Tuyau à droite ou à gauche.

2° Avec Tuyau à bois, porte sur la façade.

3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier.

en plus 10 fr.

ou moins 5 »



Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS ET 2 RÉCHAUDS

COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE GRILLADE ROTISSOIRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS  
OU UNE POISSONNIÈRE,

DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS AVEC PORTE DE NETTOYAGE,  
D'UN CHARBONNIER AVEC OU SANS SÉPARATION,

D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIER

### PRIX-COURANT

NOMBRES	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	COSTEHAISE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FEU	PROFONDEUR DU FEU	PRIX
<b>262</b>	1.25	0.72	0.80	7 litres	0.27	0.50	<b>190 fr.</b>
<b>263</b>	1.30	0.55	0.80	10 "	0.28	0.53	<b>200 "</b>
<b>264</b>	1.35	0.60	0.80	10 "	0.30	0.55	<b>220 "</b>
<b>265</b>	1.40	0.60	0.80	10 "	0.31	0.55	<b>235 "</b>
<b>266</b>	1.50	0.60	0.80	18 "	0.30	0.55	<b>250 "</b>
<b>267</b>	1.60	0.60	0.80	18 "	0.37	0.50	<b>265 "</b>
<b>268</b>	1.70	0.60	0.80	24 "	0.40	0.60	<b>285 "</b>
<b>269</b>	1.80	0.68	0.80	24 "	0.45	0.60	<b>320 "</b>
<b>270</b>	1.90	0.72	0.80	30 "	0.50	0.62	<b>340 "</b>

### Observations

1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à trois ou à quatre

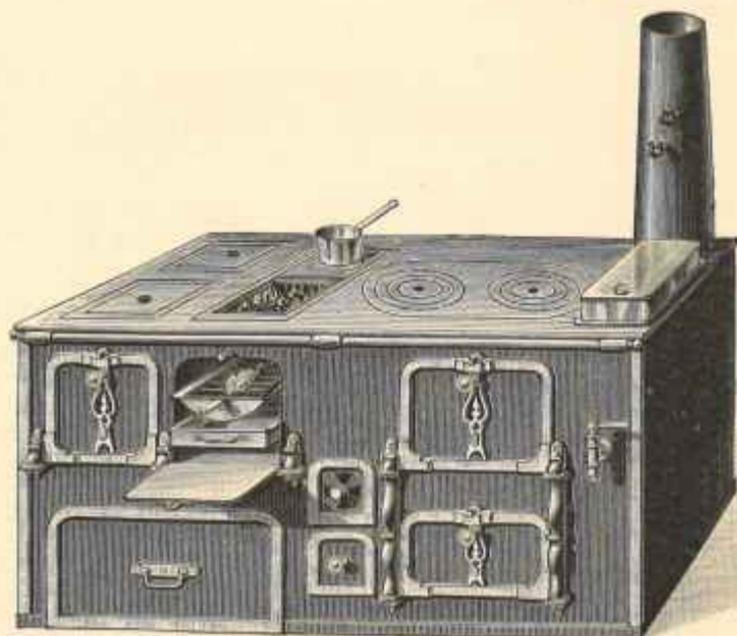
2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . au plus 40 fr.

3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . au moins 5 "

Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS  
ET 2 RÉCHAUDS  
AVEC RETOUR DE FLAMME





Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAUX A GRILLADE A BASCULE

AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉS D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UNE GRILLADE DE DEUX RÉCHAUDS  
A CHARBON DE BOIS, AVEC CENDRIER, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,  
DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	SEMENCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
132	0.95	0.54	0.80	7 litres	0.27	0.50	160 fr.
133	1. »	0.55	0.80	7 »	0.28	0.50	175 »
134	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	185 »
135	1.10	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	200 »
136	1.15	0.60	0.80	10 »	0.33	0.55	220 »
137	1.25	0.62	0.80	15 »	0.37	0.58	235 »
138	1.35	0.65	0.80	25 »	0.40	0.60	255 »
139	1.45	0.68	0.80	25 »	0.45	0.60	275 »
140	1.55	0.72	0.80	35 »	0.50	0.62	300 »

### Observations

1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.

2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.

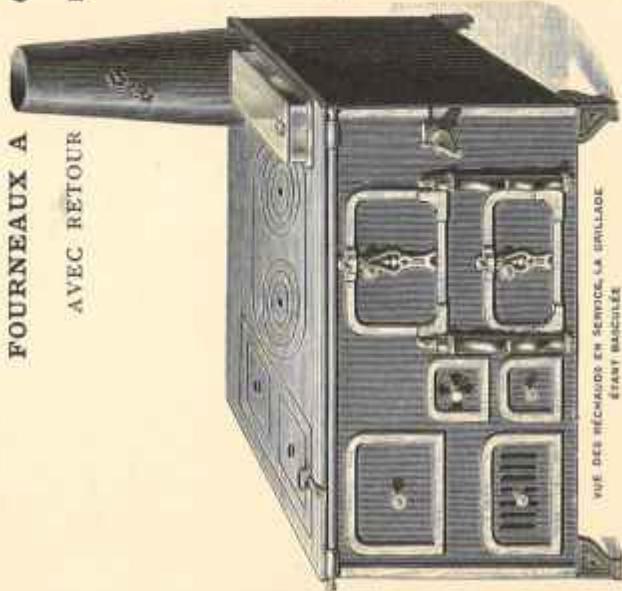
3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

Exiger la Marque de Fabrication.

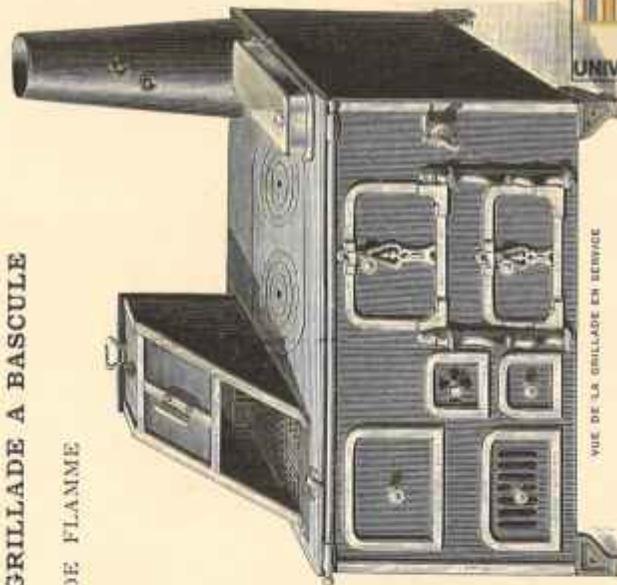


**FOURNEAUX A  
AVEC RETOUR**

**GRILLADE A BASCULE  
DE FLAMME**



VUE DES RÉCHAUDS EN SERVICE, LA GRILLADE  
ÉTANT BASCULÉE



VUE DE LA GRILLADE EN SERVICE

COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE STUVE, D'UNE GRILLADE, DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS AVEC GENDRIER, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX GENDRIERS DONT UN TIRÉUS





Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A GRILLADE, 2 RÉCHAUDS ET FOUR  
A PATISSERIE  
AVEC RETOUR DE FLAMME**

COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UN FOUR A PATISSERIE  
AVEC FOYER SPÉCIAL ET ÉTAGÈRES MOBILES,  
D'UNE GRILLADE LYONNAISE À DOUBLE DÉPART, DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS  
AVEC CENDRIER, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

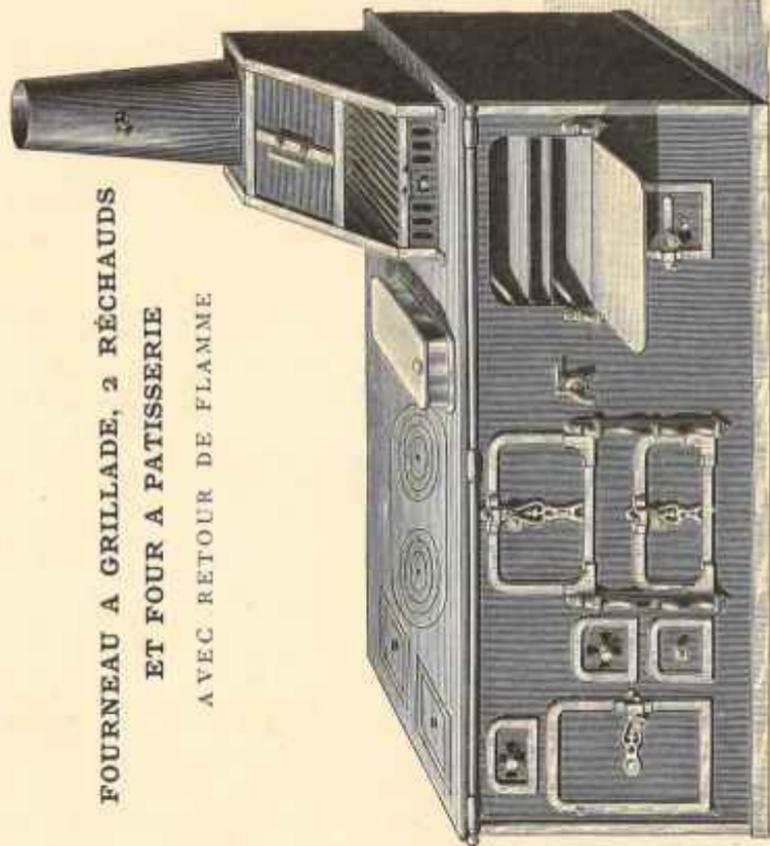
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	COTTEMENT DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOYER À BOIS	CANAL DU FOUR À PATISSERIE	PROFONDEUR DES FOYERS	PRIX
275	1.00	0.80	0.90	12 litres	0.33	0.35	0.50	250 fr.
276	1.05	0.80	0.90	12 »	0.35	0.37	0.52	270 »
277	1.75	0.82	0.80	18 »	0.37	0.40	0.50	300 »
278	1.00	0.85	0.60	24 »	0.40	0.45	0.60	330 »
279	2.00	0.85	0.80	24 »	0.42	0.50	0.60	360 »
280	2.00	0.68	0.80	25 »	0.45	0.55	0.62	400 »
281	2.25	0.72	0.80	30 »	0.50	0.60	0.65	450 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 2 compartiments en plus . . . . . au plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, pers en la façade. . . . . — 10 »
- 4° Avec Double de chaleur . . . . . — 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . au moins 5 »

Exiger la Marque de Fabrication.

**FOURNEAU A GRILLADE, 2 RÈCHAUDS  
ET FOUR A PATISSERIE  
AVEC RETOUR DE FLAMME**





Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A 2 FOURS

AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, DEUX REGISTRES A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIS
14 bis	1.10	0.62	0.80	10 litres	0.50	0.45	185 »
14	1.20	0.68	0.80	18 »	0.51	0.48	200 »
15	1.30	0.70	0.80	18 »	0.55	0.48	220 »
16	1.40	0.72	0.80	24 »	0.57	0.50	235 »
17	1.50	0.72	0.80	24 »	0.60	0.50	250 »
18	1.60	0.74	0.80	30 »	0.65	0.54	270 »
19	1.80	0.76	0.80	30 »	0.50	0.56	315 »
44	2 »	0.80	0.80	45 »	0.60	0.60	390 »

### Observations

1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.

2<sup>o</sup> Avec Bain-Marie fonte à 3 supports enroulés en porcelaine . . . . . en plus 25 »

3<sup>o</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la gauche . . . . . — 10 »

4<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

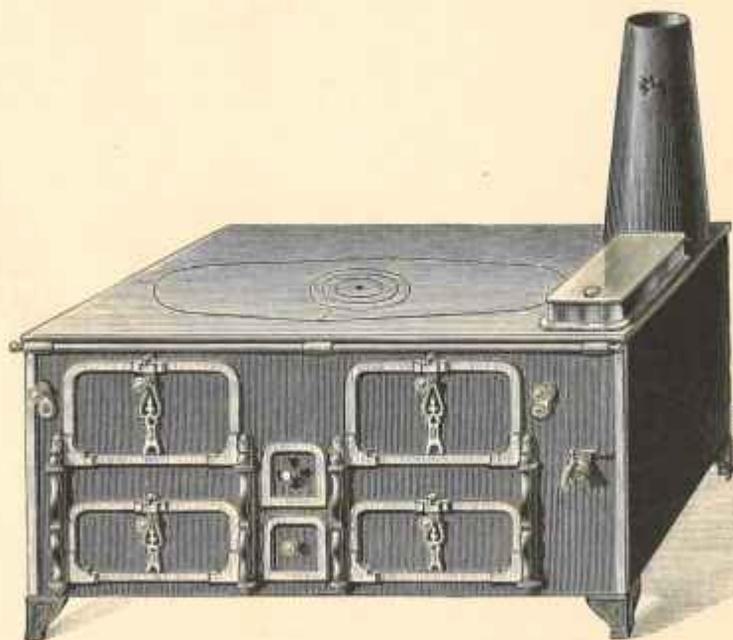
NOTA. — La plaque mobile du dessus peut se faire à volonté à trois jeux de rondelles.

Exiger la Marque de Fabrique.



## FOURNEAU A 2 FOURS

AVEC RETOUR DE FLAMME



COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTÈVES, DEUX REGISTRES  
A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,  
DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.



Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A 2 FOURS ET GRILLADE

### AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, DEUX REGISTRES A MANIVELLE POUR RÉGLER  
ET DIRIGER LA CHALEUR, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES,  
D'UNE GRILLADE, D'UNE POISSONNIÈRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS AVEC CENDRIER DESSOUS,  
D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS, DONT UN TRIEUR.

### PRIX-COURANT

NOMBRES	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	COSTERANCE	LARGEUR	PROFONDEUR	PRIX
				DE LA CHAUDIÈRE	DES FOURS	DES FOURS	
30	1.50	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	260 fr.
21	1.60	0.70	0.80	18 "	0.35	0.48	275 "
22	1.70	0.72	0.80	23 "	0.37	0.50	310 "
23	1.80	0.72	0.80	24 "	0.40	0.50	325 "
24	1.90	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	350 "
25	2. "	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	375 "
26	2.30	0.75	0.80	30 "	0.50	0.56	450 "
27	2.50	0.80	0.80	45 "	0.60	0.60	525 "

### Observations

- 1<sup>re</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière ou Grillade à droite ou à gauche.  
 2<sup>re</sup> Avec Basin-Marie fuitis à 3 coquettes entières au porcelaine . . . . . en plus 30 fr.  
 3<sup>re</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 "  
 4<sup>re</sup> Avec Grillade double départ de fumée supprime le tuyau sur la plaque. plus-value variable.  
 5<sup>re</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

NOTA. — La plaque mobile du dessous peut se faire à volonté à trois jeux de cordilles.

Exiger la Marque de Fabrication.

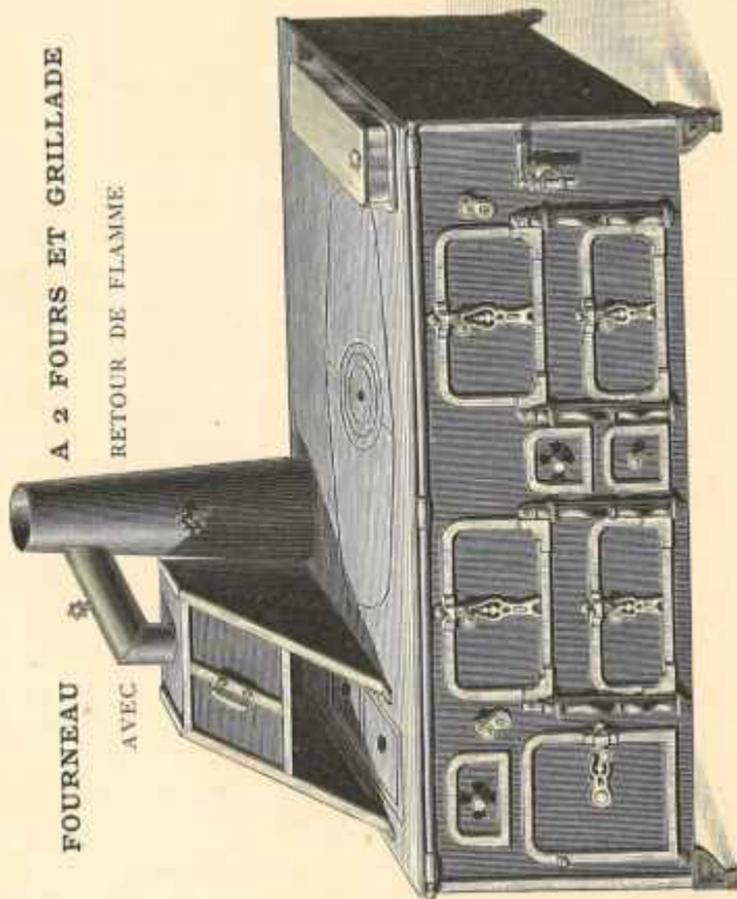


FOURNEAU

A 2 FOURS ET GRILLADE

RETOUR DE FLAMME

AVEC





Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A 2 FOURS ET GRILLADE A CEINTURE AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, UN CHAUFFE-ASSIETTES, DEUX REGISTRES A MANIVELLE  
POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR, UNE GRILLADE,  
UNE POISSONNIÈRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS AVEC CENDRIER DESSOUS,  
UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET CUL-DE-LAMPE EN BRONZE, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

### PRIX-COURANT

NOMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENUANT DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
426	1.50	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	290 fr.
427	1.00	0.70	0.80	18 »	0.25	0.48	305 »
428	1.70	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	340 »
429	1.80	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	370 »
430	1.90	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	390 »
431	2. »	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	415 »
432	2.30	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	490 »
433	2.50	0.85	0.80	45 »	0.60	0.60	570 »

### Observations

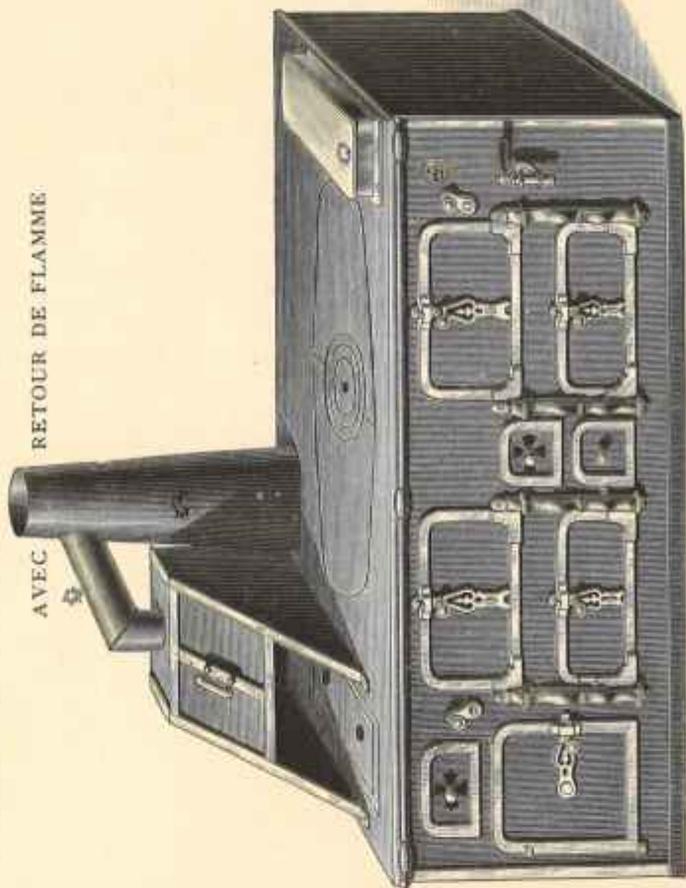
- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière ou Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 2 registres extra ou porcelainés . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 4° Avec Grillade double départ de fumée supprimant le tuyau sur la plaque. plus-value variable.
- 5° Ces fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

*NOTA. — La plaque mobile du dessous peut se faire à volonté à trois jeux de rouelles*

Exiger la Marque de Fabrique.

# FOURNEAU A 2 FOURS ET GRILLADE A CEINTURE.

AVEC RETOUR DE FLAMME.





Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS,

### A 2 FOURS, A PIEDS

### AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, TROIS ÉTUVES, DEUX REGISTRES A MANIVELLE

POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR,

D'UNE GRILLADE, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

### PRIX - COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE	LARGUEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
173	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.45	275 »
174	1.65	0.70	0.80	18 »	0.35	0.45	300 »
175	1.75	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	325 »
176	1.85	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	350 »
177	2 »	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	400 »

### Observations

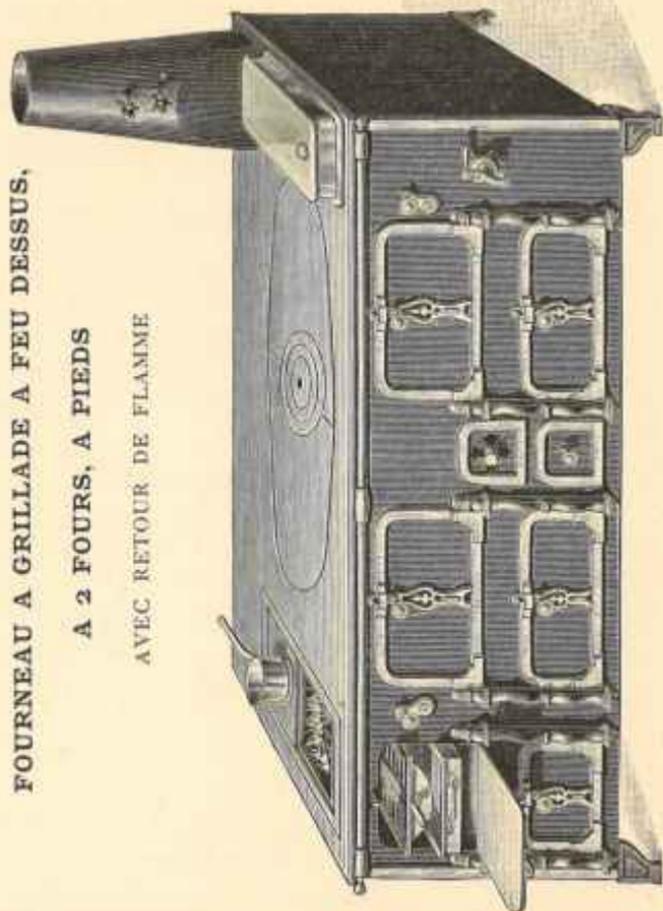
- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à double ou à simple.  
2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.  
3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

NOTA. — Voir planche 17, la manière de se servir de la Grillade à feu dessus.

Exiger la Marque de Fabrication.



**FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS,  
A 2 FOURS, A PIEDS  
AVEC RETOUR DE FLAMME**





Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS,  
A 2 FOURS, A CEINTURE ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE FLAMME.**

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTÈVES, DEUX REGISTRES A MANIVELLE POUR RÉGLER  
ET DIRIGER LA CHALEUR,

D'UNE GRILLADE, D'UN CHARBONNIER A ENCADREMENT MONTÉ SUR GALETS,

D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET CUL-DE-LAMPE EN BRONZE, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

NOMÉRI	LARGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	CONTENEUR	LARGUEUR	PROFONDEUR	PRIX
				DE LA CHAUDIÈRE.	DES FOURS	DES FOURS	
434	1.35	0.68	0.90	18 litres	0.31	0.49	295 fr.
435	1.85	0.70	0.90	18 »	0.35	0.49	320 »
436	1.75	0.72	0.90	24 »	0.37	0.50	350 »
437	1.85	0.72	0.90	24 »	0.40	0.50	380 »
438	2. »	0.74	0.90	30 »	0.45	0.54	430 »

**Observations**

1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.

2° Avec Foyer à haut, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.

3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A GRILLADE A FEU DESSUS, A 2 FOURS, A CEINTURE  
ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE FLAMME**

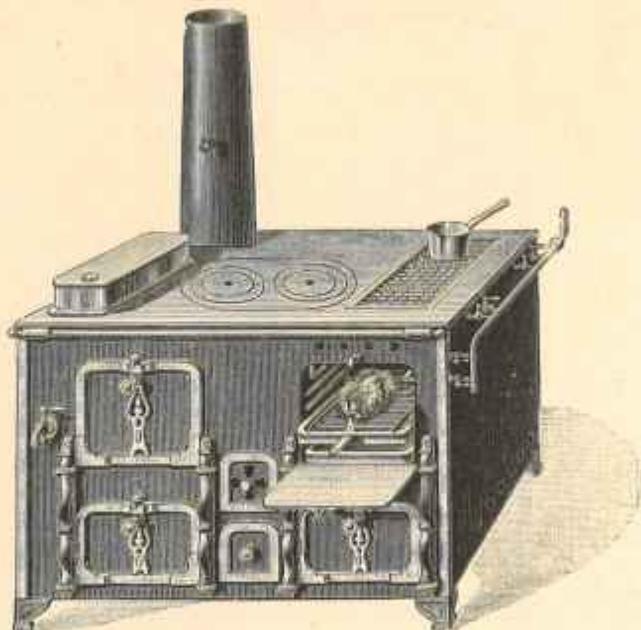




Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON

Série A



(MODÈLE DÉPOSÉ.)

Ces fourneaux se font de toutes dimensions et sont  
composés de :

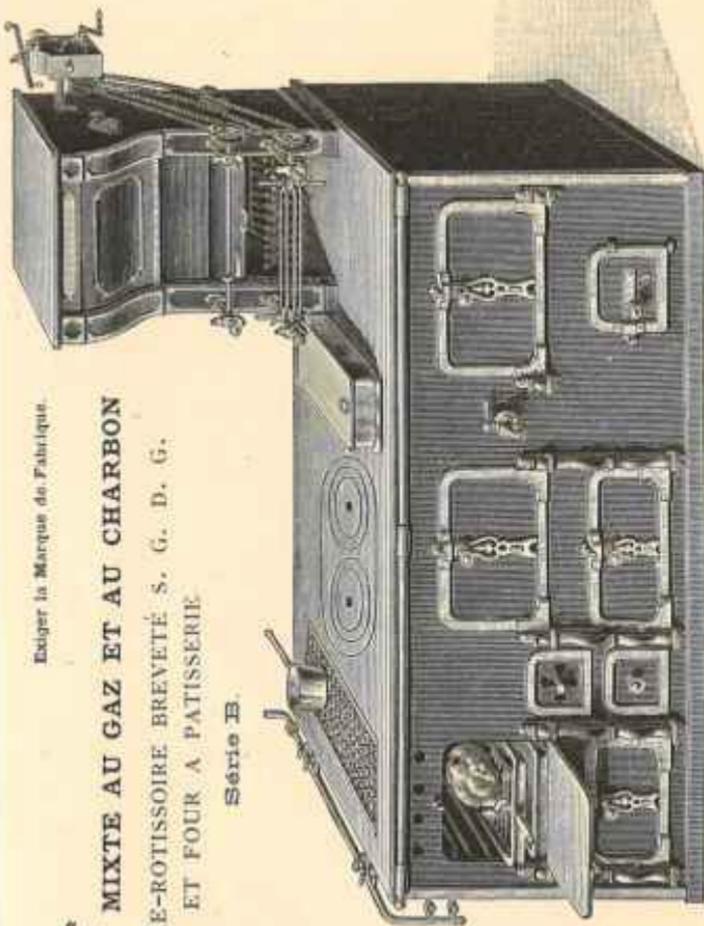
EN FOUR À ROTIR AU CHARBON, UNE ÉTUVE, EN RÉSERVOIR À EAU CHAUDE, DEUX CENDRIERS  
DONT UN TRIEUR, EN FOUR À ROTIR AU GAZ AVEC LÈGÈREPRITE,  
PERMETTANT ÉGALEMENT DE GRILLER SANS ODEUR NI FUMÉE LES VIANDES ET LES POISSONS,  
DEUX RÉCHAUDS DOUBLES À GAZ FORMANT POISSONNIÈRE.

Plans et devis franco sur demande.

Ediger la Marque de Fabrication.

**FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON**  
AVEC ATRE-ROTISSOIRE BREVETÉ S. G. D. G.  
ET FOUR A PATISSERIE

Série B.



Ces fourneaux se font de toutes dimensions et sont composés de :

UN FOUR A ROTIR AU CHARBON, UNE ÉTUVE, UN RÉSERVOIR A EAU CHAUDE, DEUX GRANDS DONT UN TORREUR, UN FOUR A ROTIR AVEC LÉCHÈFRITE PERMETTANT ÉGALEMENT DE GRILLER SANS ODEUR NI FUMÉE LES VIANDES ET LES POISSONS, DEUX RÉCHAUFFEURS A GAZ FORMANT POISSONNIÈRE, UN ATRE-ROTISSOIRE BREVETÉ S. G. D. G. AVEC GRILLE MOBILE PERMETTANT DE GRILLER A BOIS OU DU CHARBON, BROCHES, TOURNE-BROCHES ET FOUR A PATISSERIE SOUS L'ATRE AVEC FOYER SPÉCIAL.

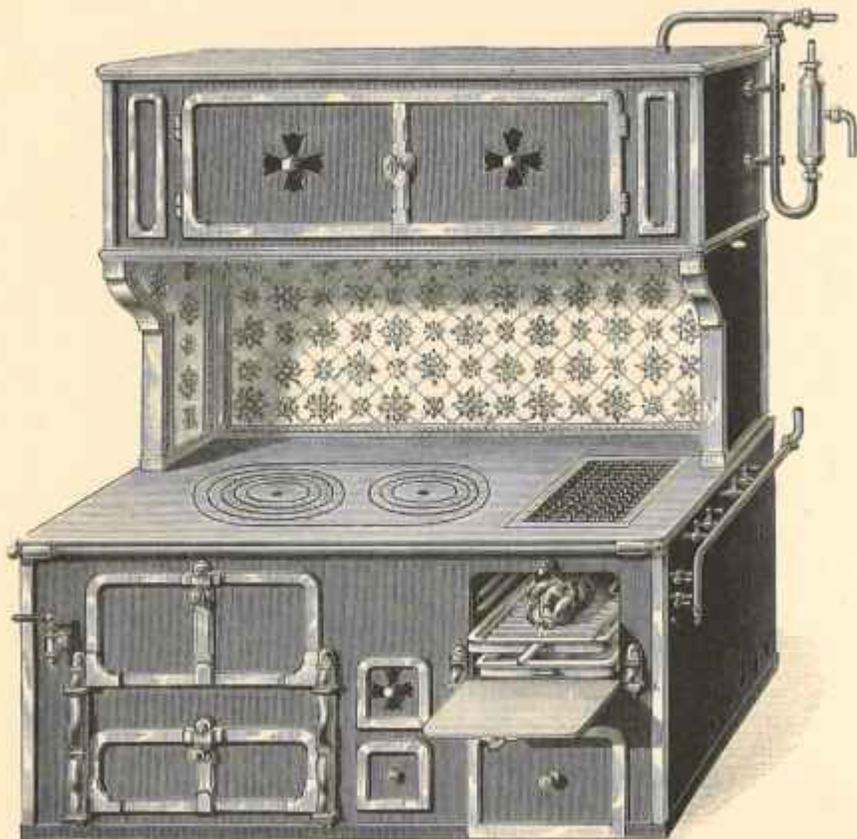
Plans et devis franco sur demande.





Exiger la Marque de Fabrique.

TYPE DE FOURNEAU DE CUISINE MIXTE AU GAZ  
ET AU CHARBON  
A BOUILLEUR SOUS PRESSION



PERMETTANT D'ALIMENTER D'EAU CHAUDE DISTRIBUÉE SOUS PRESSION :  
SALLE DE BAIN, CABINET DE TOILETTE, OFFICE, BUANDERIE, ETC.

Exiger la Marque de Fabrique.

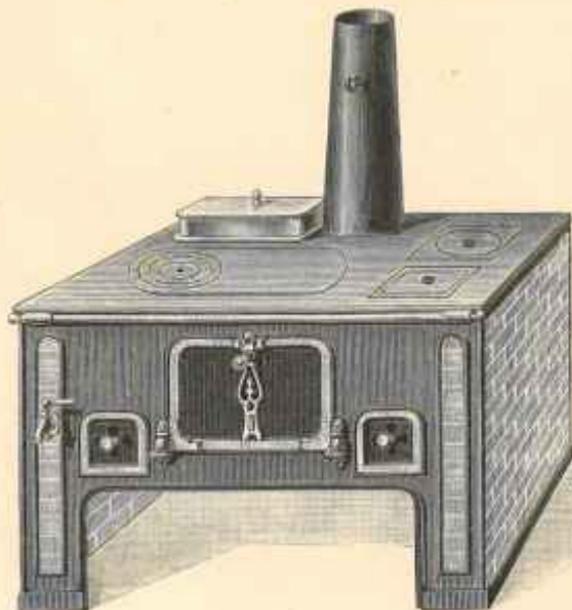


## FOURNEAU DE CONSTRUCTION A FAÇADE FONTE

POUR

PETITS APPARTEMENTS

COMPOSÉ: D'UN FOUR, DE DEUX RÉCHAUDS - DONT UN DEMI-ÉCONOMIQUE, DEUX CENDRIERS,  
D'UNE CHAUDIÈRE EN CUIVRE AVEC TUBE ET ROBINET, D'UNE MITRE,  
DE DEUX TIRANTS, D'UNE BARRE AVEC SUPPORTS



### PRIX-COURANT

de toutes les Pièces montées, le Fourneau prêt à bâtir

HURTEAU	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
333	0.80	0.50	0.80	0.30	100 fr.
362	0.85	0.50	0.80	0.30	105 "
334	0.90	0.53	0.80	0.31	110 "
335	1.00	0.55	0.80	0.33	125 "
336	1.10	0.55	0.80	0.35	140 "
337	1.20	0.60	0.80	0.40	155 "

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec les Réchauds à droite ou à gauche
- 2° Avec Chaudière ;
- 3° Avec Tube pour passage de fumée, à partir du n° 333 ;
- 4° Sans Chaudière ;
- 5° Avec Passerelles pleines laissant subsister le joint, à partir du n° 334.

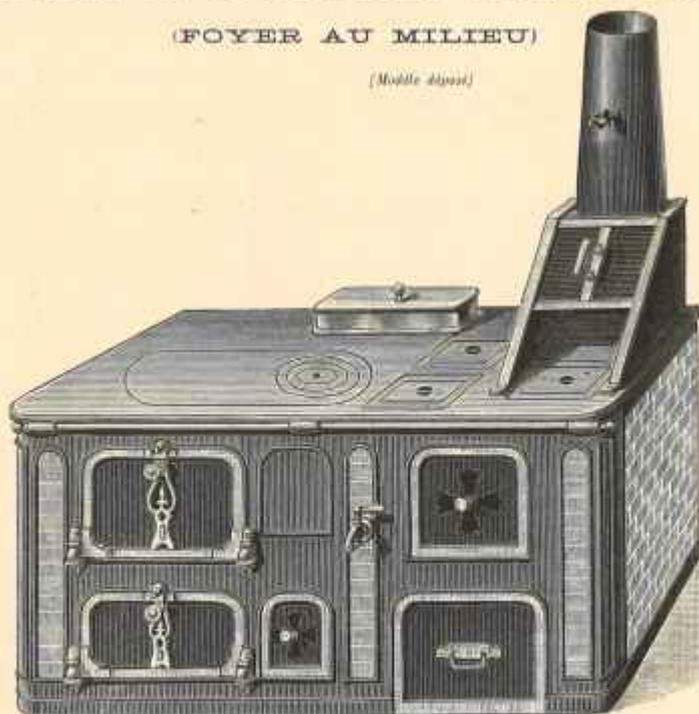


Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAU DE CONSTRUCTION, A FAÇADE FONTE

(FOYER AU MILIEU)

(Modèle déposé)



Composé : d'un Four, d'une Étuve, d'un Charbonnier à encadrement monté sur Galets, D'une Porte de Réchauds à étoile, d'un Cendrier, d'une Grillade à double départ, De trois Réchauds à charbon de bois, D'une Surface de chauffe avec rondelles, d'une Mitre, d'une Chaudière en cuivre avec tube et robinet, D'une Barre de garantie avec supports sur la façade, de deux tirants.

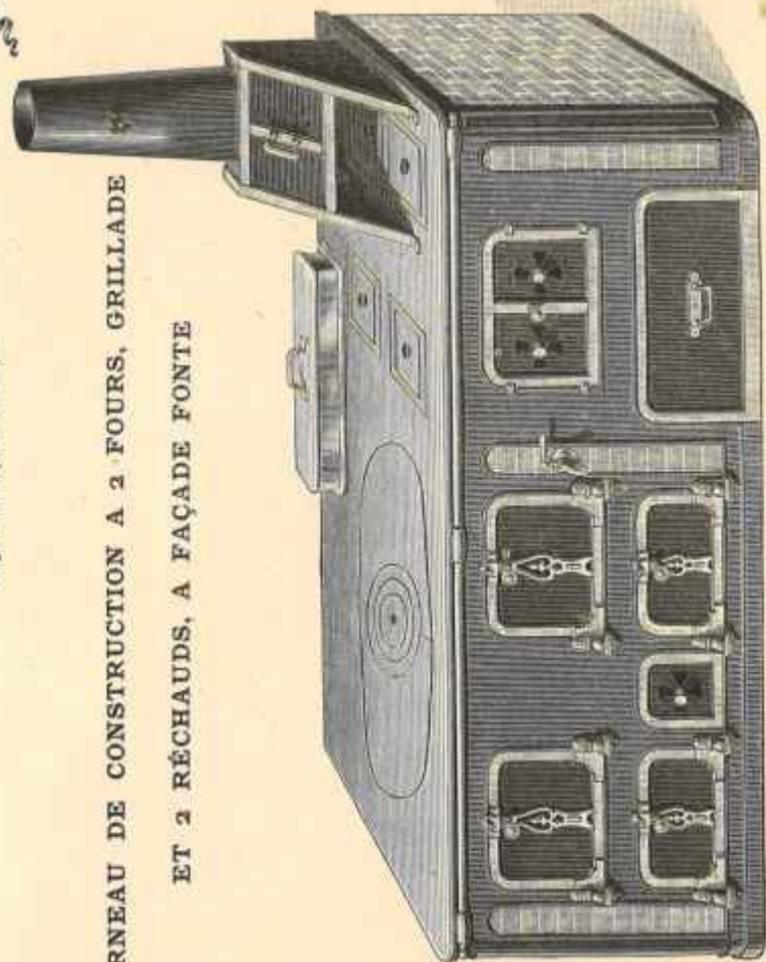
### OBSERVATIONS

Ces Fourneaux se font depuis 1<sup>m</sup>50 de long.  
Avec Grillade et Tuyau à droite ou à gauche,  
Avec Angles vifs,  
Avec Com rond à droite ou à gauche.

Les Prix sont indiqués dans le Devis adressé sur demande

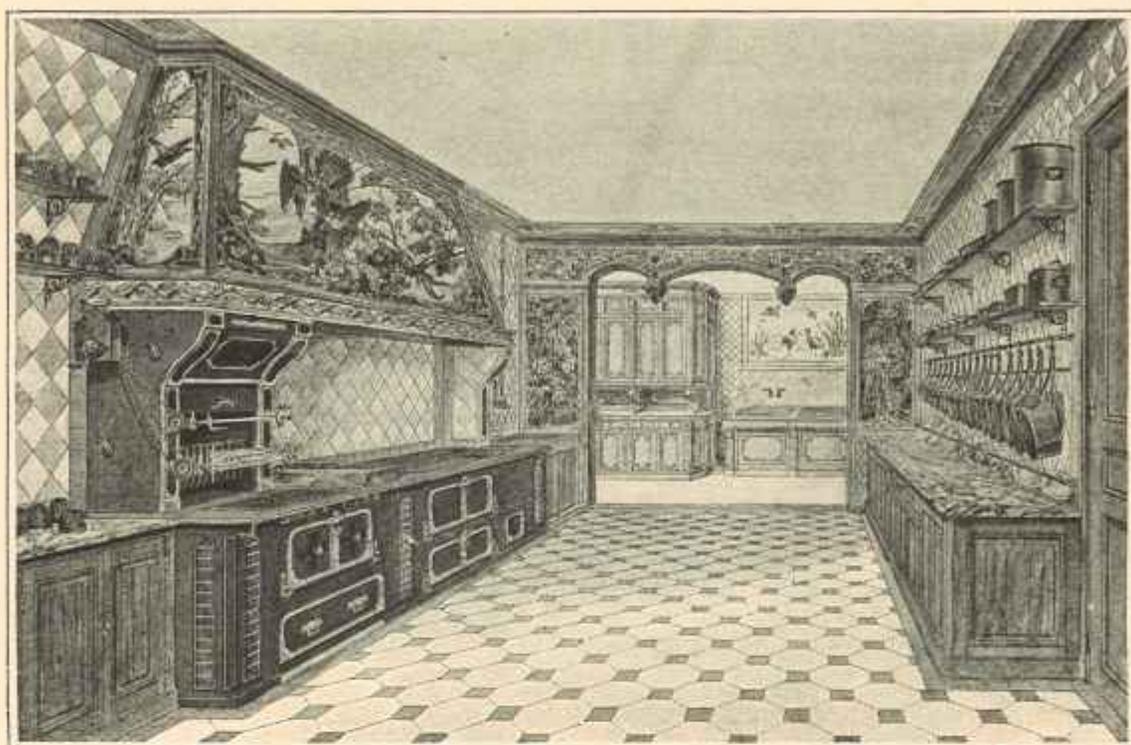
Exiger la Marque de Fabrique.

FOURNEAU DE CONSTRUCTION A 2 FOURS, GRILLADE  
ET 2 RÉCHAUDS, A FAÇADE FONTE



(MODÈLE DÉPOSÉ.)

TYPE D'INSTALLATION DE CUISINE DE MAISON BOURGEOISE



FOURNEAU A UN FOUR — RÉCHAUDS A GAZ — ATRÉ-ROTISSOIRE A MOUVEMENT MÉCANIQUE

Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



POUR HOTELS, RESTAURANTS, PENSIONNATS, COLLÈGES, ETC., ETC.

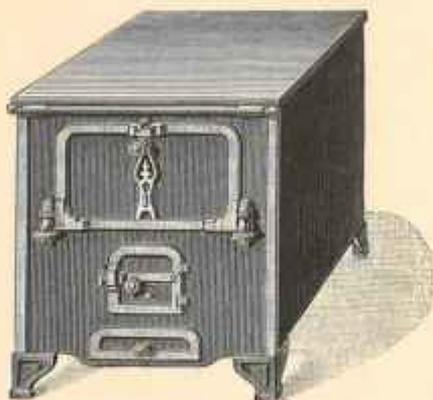
MODÈLE N° 348 (Lire planche 95 l'explication détaillée).





Exiger la Marque de Fabrique.

## FOUR A PATISSERIE



A DESSUS EN FONTE

GARNITURE INTERIEURE EN BRIQUES REFRACIAIRES ET CARREAUX DE FAIENCE

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	QUANTITE DE PAIN	PRIS
205	0 65	0 65	0 85	0 40	165 fr.
206	0 70	0 70	0 85	0 45	175 »
207	0 75	0 75	0 85	0 50	190 »
208	0 80	0 80	0 85	0 55	210 »
332	0 85	0 85	0 85	0 60	230 »

Exiger la Marque de l'usine.



## NOUVEAUX POÊLES-CALORIFÈRES A FEU CONTINU

### A DEUX PORTES

POUR ADMINISTRATIONS, ASILES, ÉCOLES, SALLES D'ATTENTE, ATELIERS, VESTIBULES, ETC.  
A BUSE DESSUS OU DERRIÈRE ET A FLAMME RENVERSÉE A PARTIR DE 0°40 DE DIAMÈTRE.



**CALORIFÈRE ROND**  
GARNITURE FONTE ORNÉE



**CALORIFÈRE OCTOGONE**  
GARNITURE FONTE ORNÉE

NUMÉROS	DIAMÈTRE DU CORPS	HAUTEUR	COTE D'ÉPAISSEUR	TEMPÉRA- TURE MOYENNE	PRIX
1	0.25	1.00	150*	14 x 10 degré	125 f.
2	0.30	1.05	250*		150 »
3	0.35	1.10	300*		185 »
4	0.50	1.20	500*		225 »
5	0.55	1.30	600*		260 »
6	0.60	1.40	700*		290 »
7	0.65	1.45	800*		320 »

NUMÉROS	DIAMÈTRE DU CORPS	HAU- TEUR	COTE D'ÉPAISSEUR	TEMPÉRA- TURE MOYENNE	PRIX	
					100- VOLUME FONTE GRÈVE	A GALERIE
8	0.25	1.00	150*	14 x 10 degré	135 f.	140 f.
9	0.30	1.10	250*		150 »	157 »
10	0.40	1.15	400*		190 »	200 »
11	0.50	1.20	500*		235 »	245 »
12	0.60	1.25	700*		300 »	310 »
13	0.70	1.30	850*		335 »	345 »