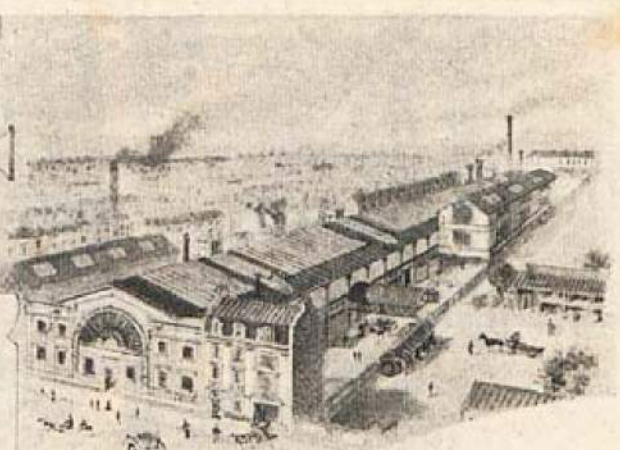
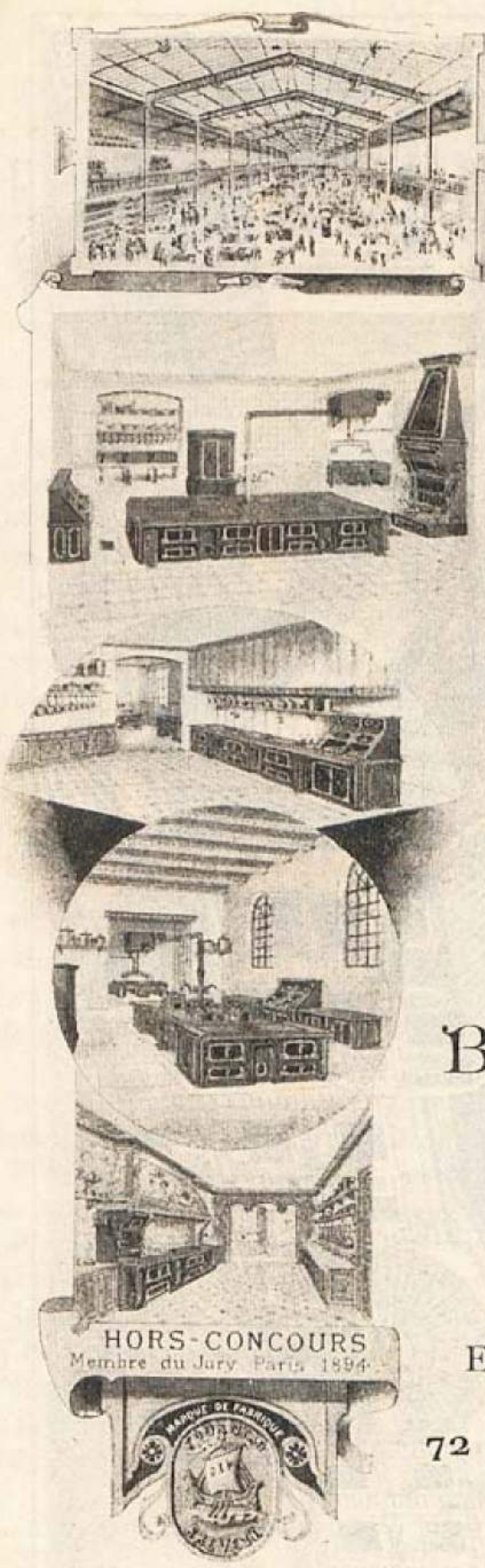


FOURNEAUX

BRIFFAULT







MANUFACTURE

DE

Fourneaux de Cuisine

ÉCONOMIQUES

EN TÔLE ET FONTE

*Portatifs et de Construction*



MAISON

BRIEFAULT

*G. Drouet*

Constructeur breveté S. G. D. G.

SUCCESEUR DE

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

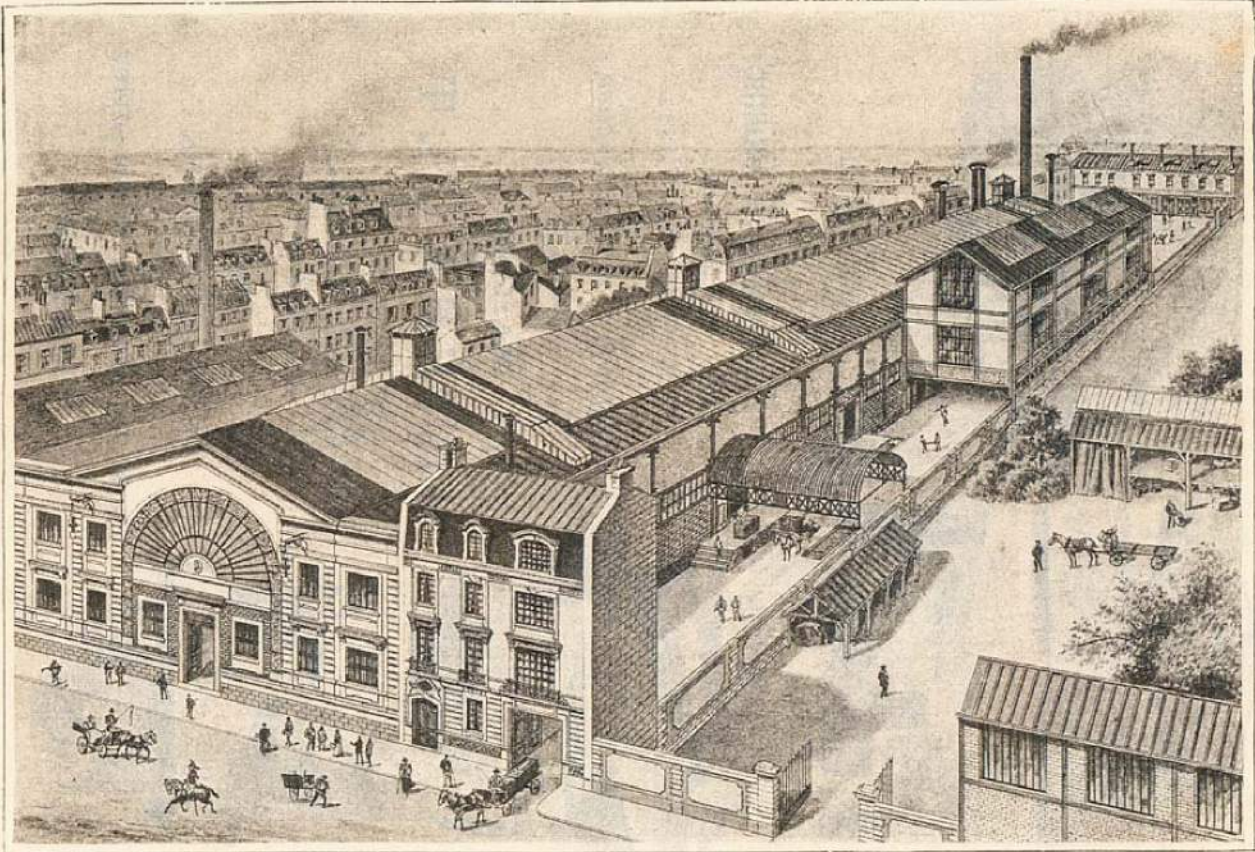
72 & 74, Avenue Parmentier

PARIS

HORS-CONCOURS  
Membre du Jury Paris 1894







VUE EXTERIEURE DE L'USINE



## DÉMONSTRATION

DE LA

## GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS

REPRÉSENTÉE AUX PLANCHES 33, 34, 35, 36, 38, 46 ET 47



La Grillade Rôtissoire 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 Rôtissoire 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.

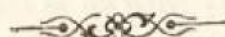
Placer ensuite la Lèche-Frite, munie de la pièce à rôtir ou à griller, dans la Grillade, au cran indiqué ci-dessous, suivant l'importance de cette pièce.

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.*





# AVIS IMPORTANT

**EXIGER, SUR CHACUN DE NOS FOURNEAUX, LA MARQUE DE FABRIQUE**

Pour n'apporter aucun retard ni confusion dans les commandes, il est indispensable :

1° De désigner le fourneau choisi par le numéro ou la lettre correspondant à ce fourneau ;

2° D'indiquer le côté du tuyau lorsqu'on se trouve en face du fourneau.

**A moins d'indications spéciales, nos fourneaux sont construits**

Avec façade en tôle,

Avec encadrement des portes en fer poli,

Avec fermetures à clanches,

Avec chaudière ou réservoir en fonte émaillée, panache et couvercle en cuivre rouge poli.

Avec barre, boutons et robinet en cuivre jaune,

Avec coulisse d'appel pour faciliter l'allumage.

**Pour les fourneaux à marmites**

Avec marmites en fonte polie, chaudière en fonte émaillée, couvercles et panaches des marmites et de la chaudière en fer battu étamé.

**Sans augmentation de prix, ces mêmes fourneaux s'exécutent sur demande**

Avec barre et boutons en fer poli,

Avec fermetures à loquets à ressort,

Avec boutons émaillés noir ou blanc.

**Moyennant augmentation variable, nos fourneaux se font**

Avec façade fonte,

Avec la tôlerie extérieure noireie et glacée au four,

Avec chaudière en cuivre rouge étamé intérieurement,

Avec boutons, robinet, barre et supports nickelés,

Avec la garniture complète nickelée,

Avec tube de vapeur laissant échapper la buée de la chaudière dans le tuyau.

Avec façade émaillée.





# EXPÉDITIONS

---

Toutes nos marchandises sont remises aux gares de Paris sans débours pour le camionnage; elles voyagent aux frais, risques et périls du destinataire, nos expéditions étant faites, sauf avis contraire, aux tarifs spéciaux ou communs sans garantie.

Ces tarifs sont d'un prix moins élevé que les tarifs généraux, mais ils autorisent les Compagnies de chemins de fer à augmenter les délais de transport, et, en cas d'avaries, ne les rendent responsables qu'autant que les destinataires peuvent prouver qu'il y a eu négligence notoire de la part des transporteurs.

Nous recommandons à nos clients de vérifier à l'arrivée, en présence des agents de la Compagnie, la composition de nos envois et, en cas d'avaries ou de manque d'articles, de refuser les colis, en signalant le motif du refus, ils pourront ainsi conserver leurs droits de recours contre la Compagnie chargée du transport.

**NOTA.** — *Pour éviter la casse qui peut se produire, par suite d'une première chauffe trop vive, nous conseillons à nos clients de desserrer les vis qui maintiennent la plaque de dessus du fourneau, afin de permettre la dilatation de la fonte.*

---

## CONSTRUCTION DE TOUS FOURNEAUX SUR PLANS PORTATIFS OU A BATIR

---

*Plans et Devis sur demande*

---

**Ce Tarif annule le précédent**

---

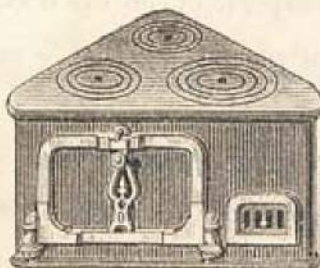


Exiger la Marque de Fabrique.



PETITS FOURNEAUX DE MÉNAGE

FOURNEAUX TRIANGULAIRES



EN TOLE ET FONTE

(MODÈLE DÉPOSÉ)

Avec porte de four à bascule, encadrement fer poli, montée sur consoles, cendrier avec porte à coulisse, foyer mobile passant par le coup de feu.

*Sans pieds et avec soele fonte*

EN TOLE ET FONTE

(MODÈLE DÉPOSÉ)

Avec porte de four à bascule, encadrement fer poli, montée sur consoles, cendrier avec porte à coulisse, foyer mobile passant par le coup de feu

*Avec pieds montés à Vis*

NUMÉ-ROS	LON-GEUR	LAR-GEUR	HAU-TEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFON-DEUR DU FOUR	PRIX
197	0.49	0.40	0.27	0.26	0.40	18 fr.
198	0.52	0.44	0.27	0.28	0.44	20 »
199	0.55	0.46	0.27	0.30	0.46	22 »
200	0.58	0.49	0.27	0.32	0.49	25 »

NUMÉ-ROS	LON-GEUR	LAR-GEUR	HAU-TEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFON-DEUR DU FOUR	PRIX
201	0.49	0.40	0.63	0.26	0.40	21 fr.
202	0.52	0.44	0.63	0.28	0.44	23 »
203	0.55	0.46	0.63	0.30	0.46	25 »
204	0.58	0.49	0.63	0.32	0.49	28 »

(Voir l'avis, planche 1.)



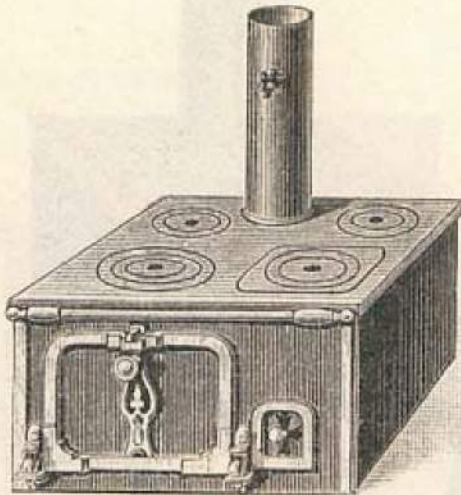




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 4

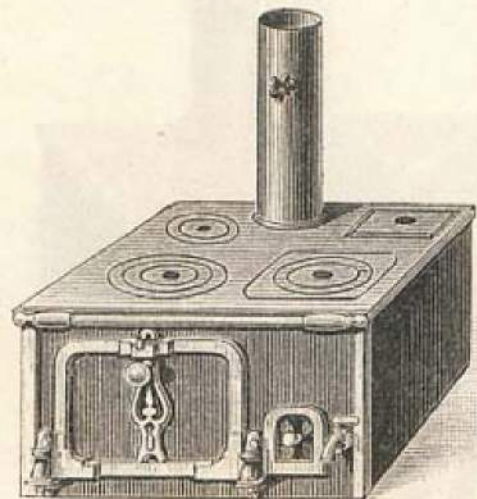
## FOURNEAUX PARISIENS



SANS CHAUDIÈRE

SANS PIEDS FONTE, OU PAILLASSE

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.



AVEC CHAUDIÈRE

SANS PIEDS

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

NUMÉ- ROS	LON- GUEUR	LAR- GEUR	HAU- TEUR	LAR- GEUR DU FOUR	PROFON- DEUR DU FOUR	PRIX SANS BARRE	PRIX AVEC BARRE
156	0.47	0.40	0.31	0.22	0.38	28 fr.	31 fr.
157	0.52	0.40	0.31	0.23	0.38	30 »	33 »
158	0.57	0.45	0.31	0.30	0.43	32 »	35 »
458	0.62	0.46	0.31	0.33	0.45	37 »	40 »

NUMÉ- ROS	LON- GUEUR	LAR- GEUR	HAU- TEUR	LAR- GEUR DU FOUR	PRO- FON- DEUR DU FOUR	CONTE- NANCE DE LA CHAU- DIÈRE	PRIX SANS BARRE	PRIX AVEC BARRE
271	0.47	0.40	0.31	0.22	0.38	3 litres	30 fr.	33 fr.
57	0.52	0.40	0.31	0.26	0.38	3 »	32 »	35 »
58	0.57	0.45	0.31	0.30	0.43	3 1/2 »	38 »	41 »
59	0.62	0.46	0.31	0.33	0.45	4 »	45 »	48 »

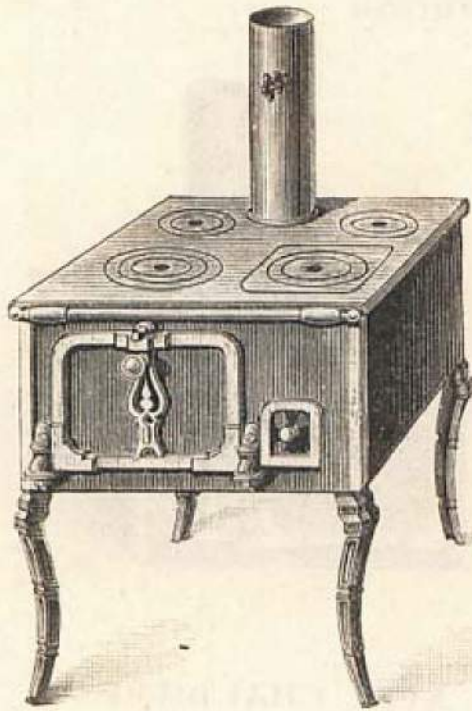
(Voir l'avis, planche 1.)



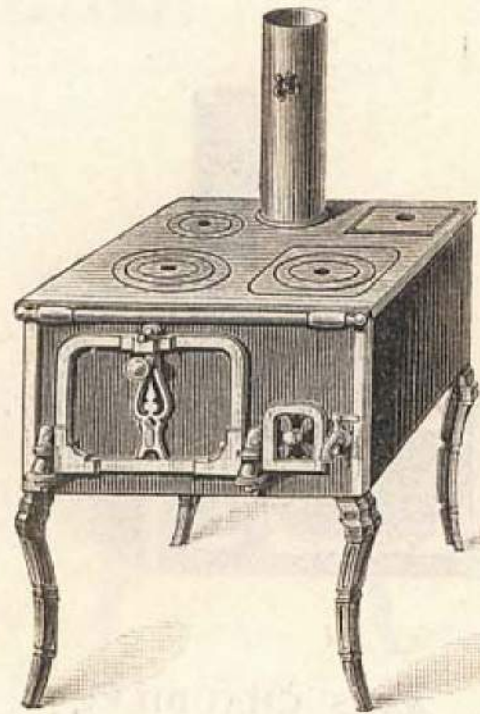
Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAUX PARISIENS



SANS CHAUDIÈRE



AVEC 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.

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	LON-QUEUR	LAR-GEUR	HAC-TEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFON-DEUR DU FOUR	PRIX AVEC PIEDS
156 bis	0.47	0.40	0.68	0.22	0.38	32 fr.
157 bis	0.52	0.40	0.68	0.26	0.38	34 »
158 bis	0.57	0.45	0.68	0.30	0.43	36 »
459	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	42 »

NUMÉ-ROS	LON-QUEUR	LAR-GEUR	HAC-TEUR	LAR-GEUR DU FOUR	PRO- FON- DEUR DU FOUR	CONTE- NANCE DE LA CHAU- DIÈRE	PRIX
272	0.47	0.40	0.68	0.22	0.38	3 litres	35 fr.
191	0.52	0.40	0.68	0.26	0.38	3 »	37 »
192	0.57	0.45	0.68	0.30	0.43	3 1/2 »	43 »
193	0.62	0.46	0.68	0.33	0.45	4 »	50 »

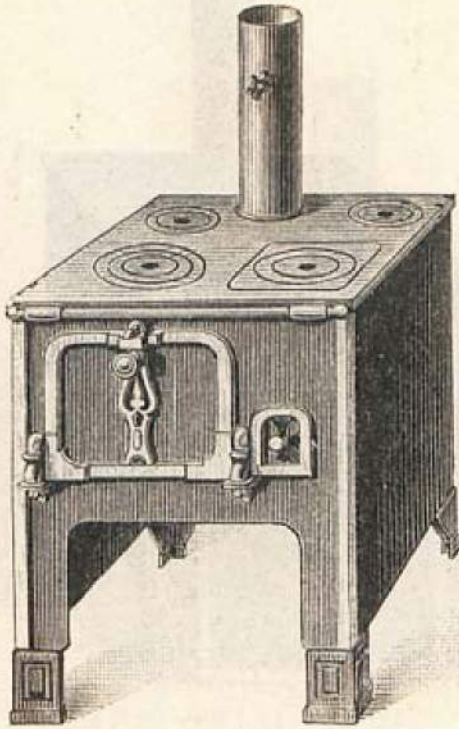
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



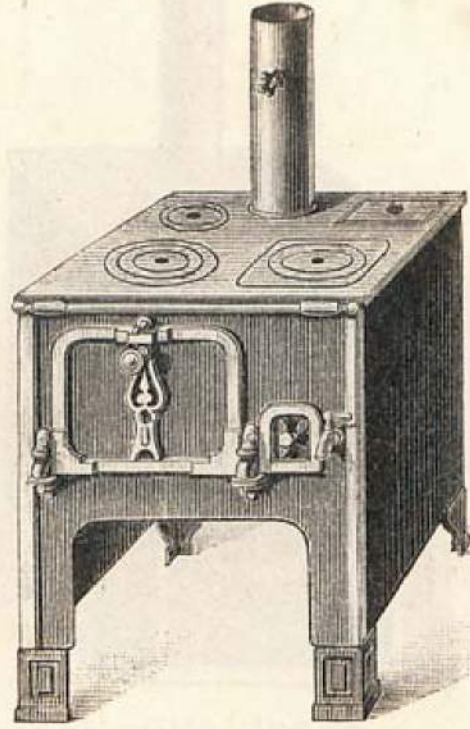
FOURNEAUX PARISIENS



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.



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.

NUMÉROS	LON- GUEUR	LAR- GUEUR	HAC- TEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFON- DEUR DU FOUR	PRIX
162	0,47	0,40	0,70	0,22	0,38	34 fr.
163	0,52	0,40	0,71	0,26	0,38	36 »
164	0,57	0,45	0,73	0,30	0,43	38 »
460	0,62	0,46	0,75	0,33	0,45	44 »

NUMÉROS	LON- GUEUR	LAR- GUEUR	HAC- TEUR	LAR- GUEUR DU FOUR	PRO- FON- DEUR DU FOUR	CONTE- NANCE DE LA CHAU- DIÈRE	PRIX
273	0,47	0,40	0,70	0,22	0,38	3 litres	38 fr.
194	0,52	0,40	0,71	0,26	0,38	3 »	40 »
195	0,57	0,45	0,73	0,30	0,43	3 1/2 »	45 »
196	0,62	0,46	0,75	0,33	0,45	4 »	52 »

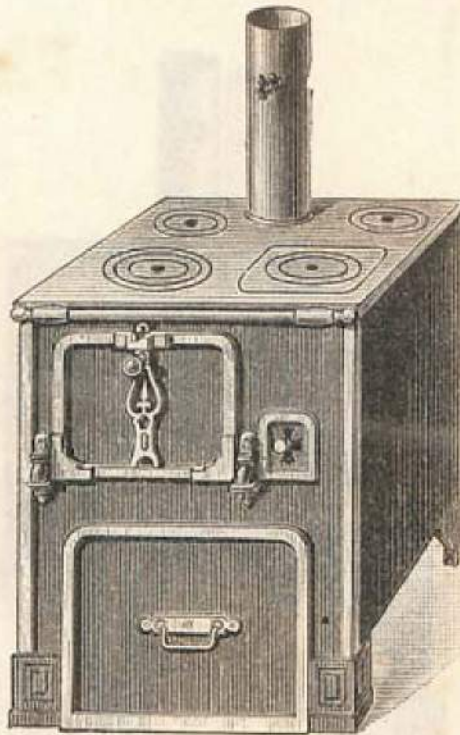
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



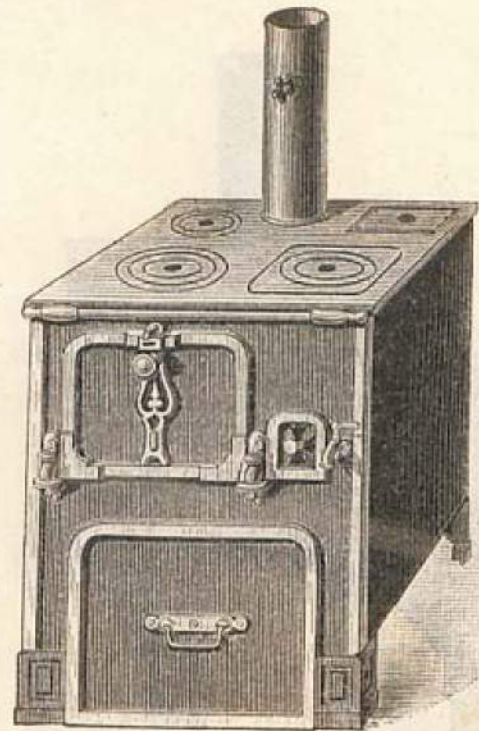
FOURNEAUX PARISIENS



SANS CHAUDIÈRE

A CHARBONNIER

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



AVEC CHAUDIÈRE

A CHARBONNIER

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

NUMÉROS	LON- GUEUR	LAR- GUEUR	HAI- TEUR	LAR- GEUR DU FOUR	PROFON- DEUR DU FOUR	PRIX
363	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	41 fr.
364	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	43 »
365	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	46 »
461	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	52 »

NUMÉROS	LON- GUEUR	LAR- GUEUR	HAI- TEUR	LAR- GEUR DU FOUR	PROFON- DEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAU- DIÈRE	PRIX
274	0.47	0.40	0.70	0.22	0.38	3 litres	45 fr.
219	0.52	0.40	0.71	0.26	0.38	3 »	47 »
220	0.57	0.45	0.73	0.30	0.43	3 1/2	53 »
221	0.62	0.46	0.75	0.33	0.45	4 »	60 »

(Voir l'avis, planche 1.)

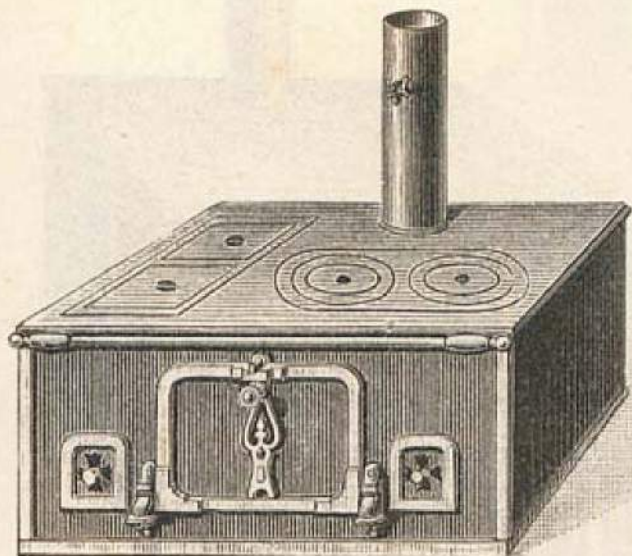




Exiger la Marque de Fabrique

PL. 8

## FOURNEAUX PARISIENS A POISSONNIÈRE

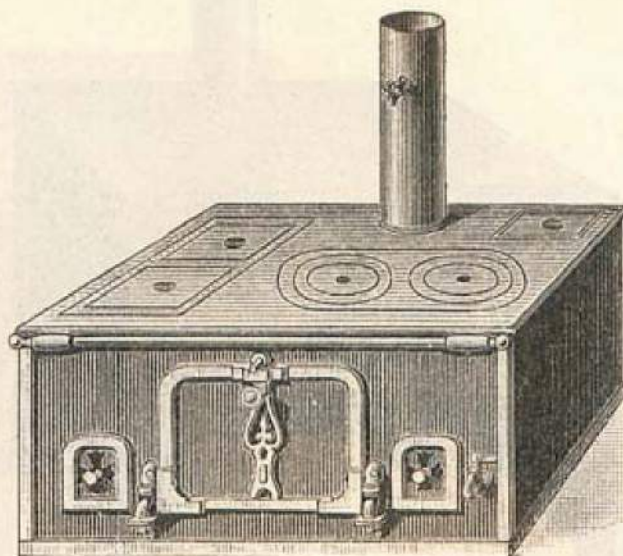


SANS CHAUDIÈRE

SANS PIEDS

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

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
366	0.72	0.43	0.38	0.27	50 fr.
367	0.77	0.45	0.38	0.30	57 »
368	0.82	0.48	0.38	0.33	65 »
369	0.87	0.52	0.38	0.36	70 »
370	0.92	0.56	0.38	0.40	75 »



AVEC CHAUDIÈRE

SANS PIEDS

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

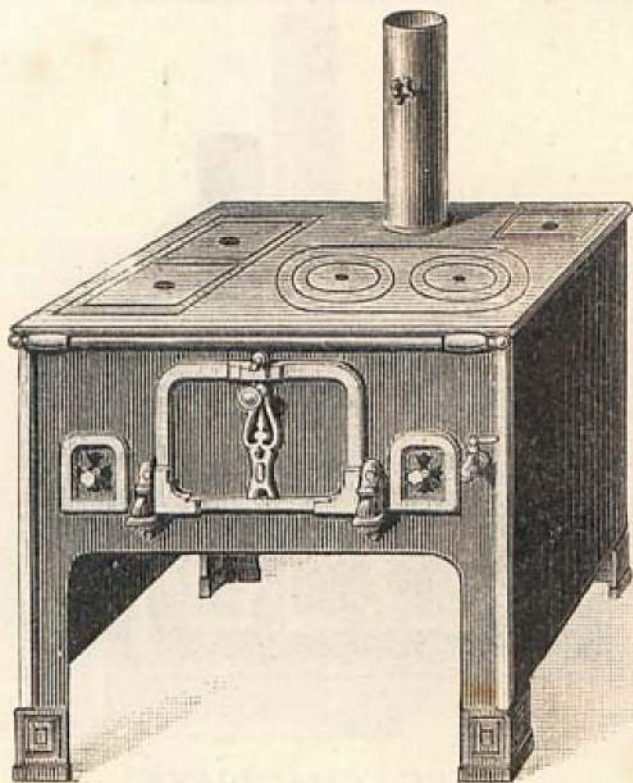
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
222	0.72	0.43	0.38	0.27	55 fr.
223	0.77	0.45	0.38	0.30	62 »
224	0.82	0.48	0.38	0.33	70 »
225	0.87	0.52	0.38	0.36	75 »
226	0.92	0.56	0.38	0.40	80 »

(Voir l'avis, planche 1.)



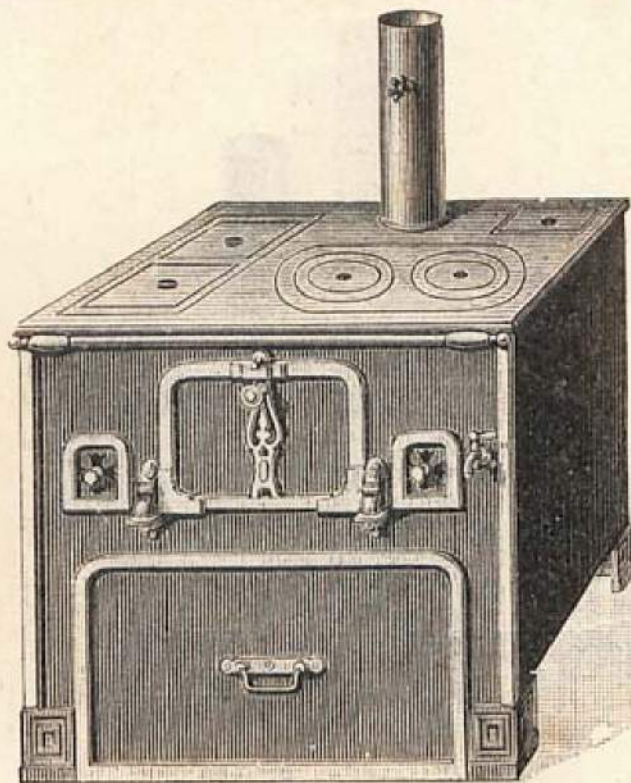


FOURNEAUX PARISIENS A POISSONNIÈRE



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	LARGEUR DU FOUR	PRIX
209	0.72	0.43	0.77	0.27	62 f.
210	0.77	0.45	0.77	0.30	68 »
211	0.82	0.48	0.77	0.33	75 »
212	0.87	0.52	0.80	0.36	80 »
213	0.92	0.56	0.80	0.40	85 »

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
214	0.72	0.43	0.77	0.27	75 fr.
215	0.77	0.45	0.77	0.30	85 »
216	0.82	0.48	0.77	0.33	95 »
217	0.87	0.52	0.80	0.36	102 »
218	0.92	0.56	0.80	0.40	108 »

(Voir l'avis, planche 1.)

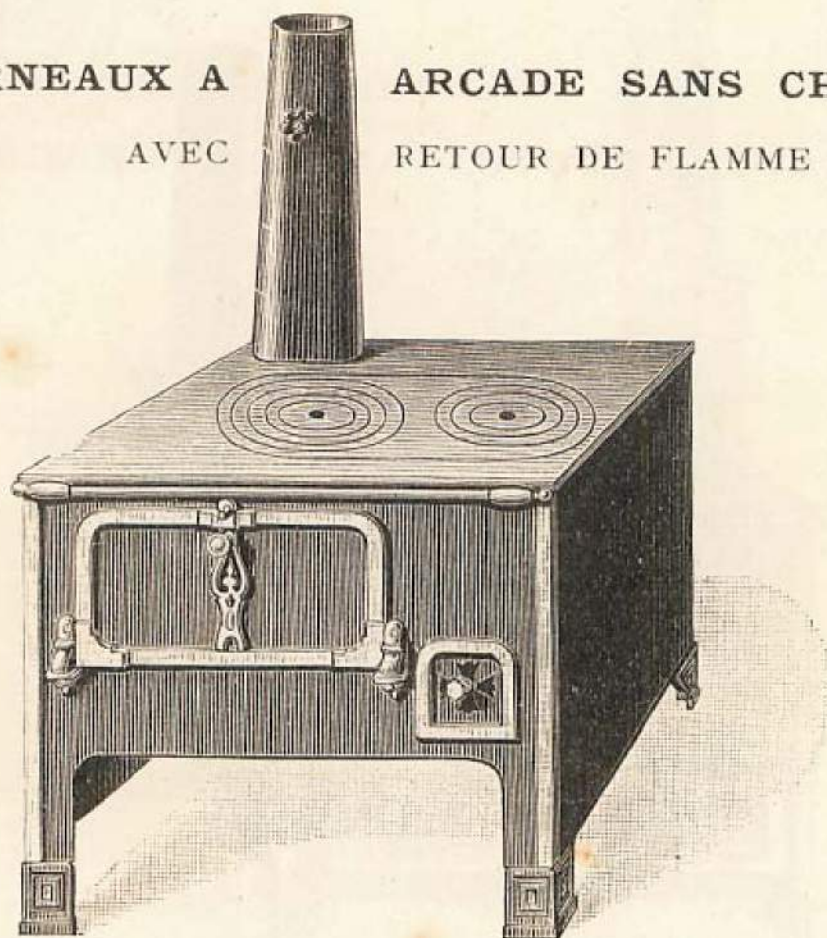




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 10

**FOURNEAUX A** **ARCADE SANS CHAUDIÈRE**  
**AVEC** **RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR A RETOUR DE FLAMME,  
 D'UNE BARRE CUIVRE SUR LA FAÇADE, D'UN CENDRIER

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
47	0.50	0.36	0.71	0.27	0.33	42 fr.
48	0.55	0.41	0.73	0.30	0.37	50 »
49	0.60	0.47	0.75	0.33	0.43	56 »
50	0.65	0.50	0.80	0.35	0.45	70 »
51	0.70	0.53	0.80	0.37	0.48	80 »
60	0.75	0.55	0.80	0.40	0.50	87 »
227	0.80	0.56	0.80	0.42	0.50	95 »
228	0.85	0.58	0.80	0.45	0.52	105 »
229	0.90	0.62	0.80	0.50	0.56	115 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec foyer à bois, en plus : 7 fr. pour les 3 premiers numéros et 10 fr. pour les autres.
- 3° Ces Fourneaux se font à 1 seul cendrier, en moins : 5 fr.

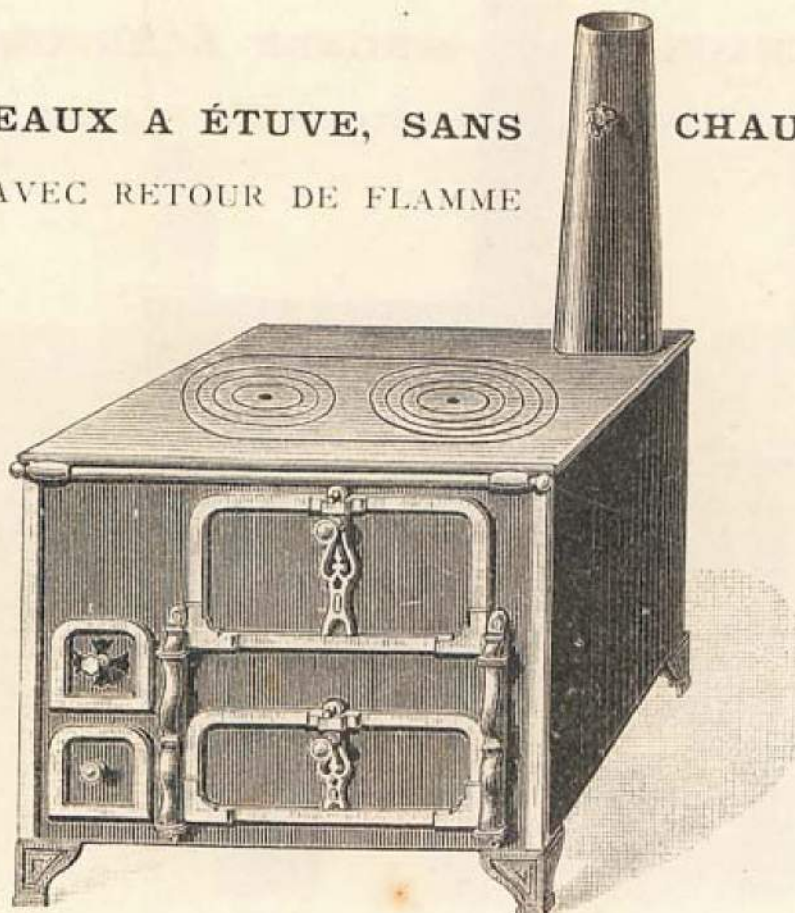
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAUX A ÉTUVE, SANS CHAUDIÈRE  
AVEC RETOUR DE FLAMME



COMPOSÉ D'UN GRAND FOUR A RETOUR DE FLAMME,  
D'UNE ÉTUVE, D'UNE BARRE CUIVRE SUR LA FAÇADE, DE DEUX GENDRIERS DONT UN TRIEUR

PRIX-COURANT

	NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
Avec cendrier A 1 seul trieur.	52	0.50	0.36	0.71	0.27	0.33	48 fr.
	53	0.55	0.41	0.73	0.30	0.37	56 »
	54	0.60	0.47	0.75	0.33	0.43	65 »
	55	0.65	0.50	0.80	0.35	0.45	80 »
	56	0.70	0.53	0.80	0.37	0.48	90 »
	230	0.75	0.55	0.80	0.40	0.50	100 »
	231	0.80	0.56	0.80	0.42	0.50	110 »
	232	0.85	0.58	0.80	0.45	0.52	120 »
	233	0.90	0.62	0.80	0.50	0.56	130 »

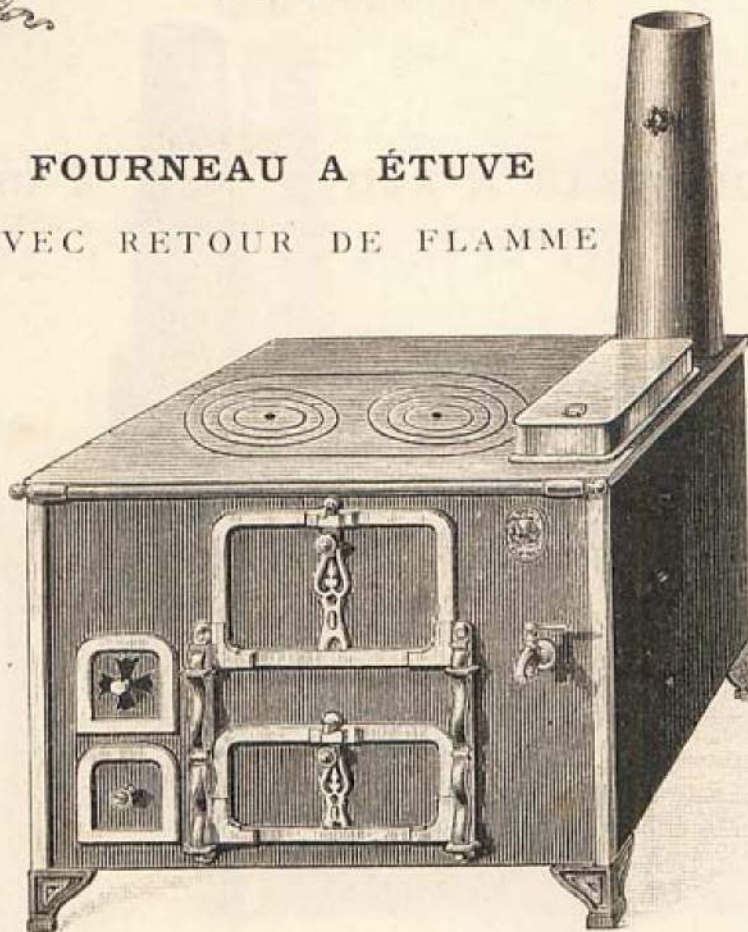
(Voir l'avis, planche 1.)





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

	NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
A 1 SEUL CENDRIER	<b>D</b>	0,50	0,36	0,71	5 litres	0,22	0,33	55 fr.
	<b>E</b>	0,55	0,41	0,73	5 »	0,25	0,37	65 »
	<b>F</b>	0,60	0,47	0,75	7 »	0,27	0,43	75 »
	<b>0</b>	0,65	0,50	0,80	7 »	0,28	0,45	90 »
AVEC CENDRIERS TUILEUX	<b>35</b>	0,70	0,53	0,80	7 »	0,30	0,48	100 »
	<b>1</b>	0,75	0,55	0,80	12 »	0,31	0,50	110 »
	<b>2</b>	0,80	0,56	0,80	12 »	0,33	0,50	120 »
	<b>36</b>	0,85	0,58	0,80	12 »	0,35	0,52	130 »
	<b>3</b>	0,90	0,62	0,80	18 »	0,37	0,56	140 »
	<b>4</b>	1,00	0,65	0,80	24 »	0,40	0,60	150 »
	<b>5</b>	1,10	0,68	0,80	24 »	0,45	0,62	160 »
	<b>6</b>	1,20	0,72	0,80	30 »	0,50	0,54	180 »
<b>42</b>	1,30	0,75	0,80	45 »	0,55	0,54	200 »	

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.  
 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine. . . . . en plus 35 fr.  
 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout . . . . . — 15 »  
 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »  
 5° Avec Bouche de chaleur. . . . . — 10 »  
 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



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



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

**PRIX-COURANT**

	NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
A 1 SEUL CENDRIER	371	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	60 fr.
	372	0.55	0.41	0.73	5 "	0.25	0.37	70 "
	373	0.60	0.47	0.75	7 "	0.27	0.43	80 "
	374	0.65	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	100 "
	375	0.70	0.54	0.80	7 "	0.30	0.48	110 "
	376	0.75	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	125 "
	377	0.80	0.56	0.80	12 "	0.33	0.50	135 "
	378	0.85	0.58	0.80	12 "	0.35	0.52	145 "
	379	0.90	0.62	0.80	18 "	0.37	0.56	155 "
	380	1.00	0.65	0.80	24 "	0.40	0.60	165 "
AVEC CENDRIER TRIEUR	381	1.10	0.68	0.80	24 "	0.45	0.62	180 "
	382	1.20	0.72	0.80	30 "	0.50	0.54	200 "
	383	1.30	0.75	0.80	45 "	0.55	0.54	225 "

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout . . . . . — 15 "
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 "
- 5° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 "
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

(Voir l'avis, planche 1.)

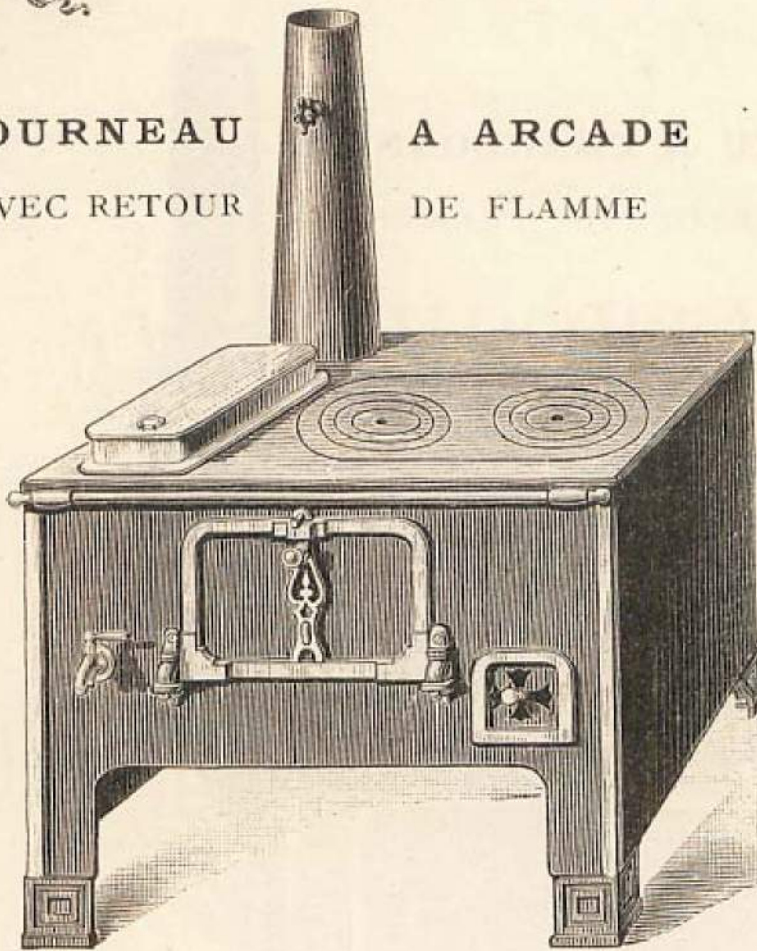




Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A ARCADE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, D'UN CENDRIER

**PRIX - COURANT**

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
A	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.33	48 fr.
B	0.55	0.41	0.73	5 »	0.25	0.37	58 »
C	0.60	0.47	0.75	7 »	0.27	0.43	68 »
141	0.65	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	78 »
142	0.70	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	85 »
143	0.75	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	95 »
144	0.80	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	105 »
145	0.85	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	115 »
146	0.90	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	125 »
147	1.00	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	135 »
448	1.10	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	145 »
449	1.20	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	165 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 capettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout . . . . . — 15 »
- 4° Avec foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »

(Voir l'avis, planche 1.)

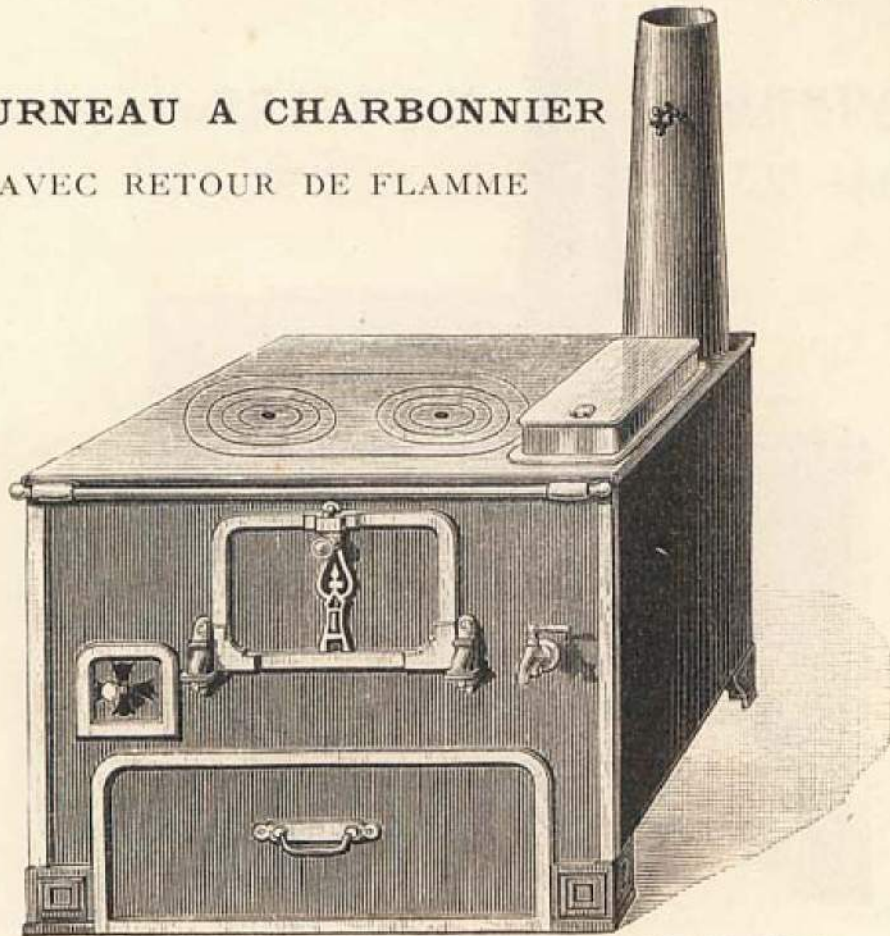




Exiger la Marque de Fabrique.



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



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

**PRIX-COURANT**

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DE FOUR	PRIN
148	0.50	0.36	0.71	5 litres	0.22	0.23	58 fr.
149	0.55	0.41	0.73	5 "	0.25	0.37	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	12 "	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	24 "	0.40	0.60	155 "
450	1.10	0.68	0.80	24 "	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 Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine. . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rotisserie à air libre, par bout. . . . . — 15 "
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 "
- 5° Avec Bouche de chaleur. . . . . — 10 "

(Voir l'avis, planche A.)







Exiger la Marque de Fabrique

PL. 16

## AVIS IMPORTANT

---

# FOURNEAUX A FAÇADE ÉMAILLÉE

*Brevetés S. G. D. G.*

---

Les fourneaux de la planche 12 s'exécutent, du n° 0 au n° 6 inclus, avec la façade décorée sur émail et les garnitures nickelées.

Les prix en sont envoyés sur demande.

Nous recommandons tout spécialement ce genre de fourneaux. Ils sont d'un entretien facile et contribuent par leur aspect élégant à l'ornementation de la cuisine.

*(Voir l'avis, planche 1.)*





# DÉMONSTRATION

DES

# CHANGEMENTS ET ADDITIONS

QUE L'ON PEUT APPORTER

AUX FOURNEAUX DES PLANCHES 12, 13, 14 & 15



- 1° Ces Fourneaux se font avec Tuyau et Chaudière à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie à copettes cuivre ou porcelaine.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre par bout, par le foyer.
- 4° Avec Foyer à Bois, porte sur la façade.
- 5° Avec Bouche de chaleur.
- 6° Avec Bouilleur cuivre pour le chauffage des Bains.
- 7° Avec Loquets à Ressort, au lieu de clanches.
- 8° Avec Consoles doubles plates.
- 9° Avec Coup de feu à un seul jeu de rondelles.

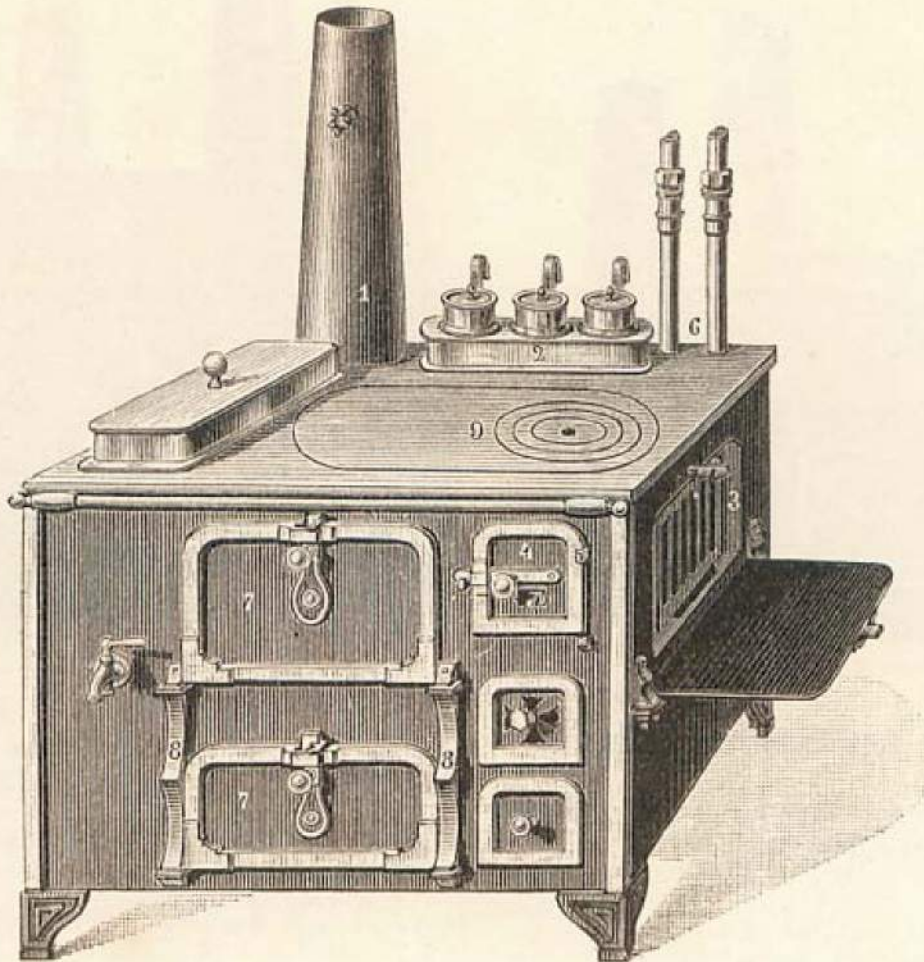
*(Voir l'avis, planche A.)*





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 17



DÉMONSTRATION  
DES  
CHANGEMENTS ET ADDITIONS

Que l'on peut apporter aux fourneaux des planches 12, 13, 14 et 15.

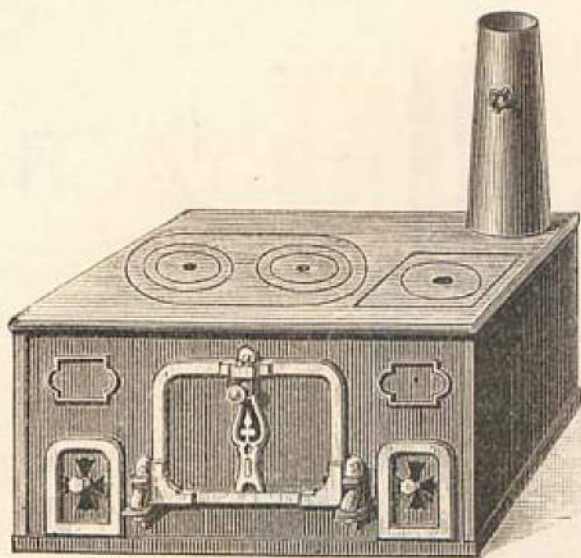
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAUX POUR LOGES & LOGEMENTS SANS CUISINE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



Fourneau à façade fonte, pailleasse

Composé de : 1 four à retour de flamme,  
 1 réchaud à charbon de bois, sans barre.

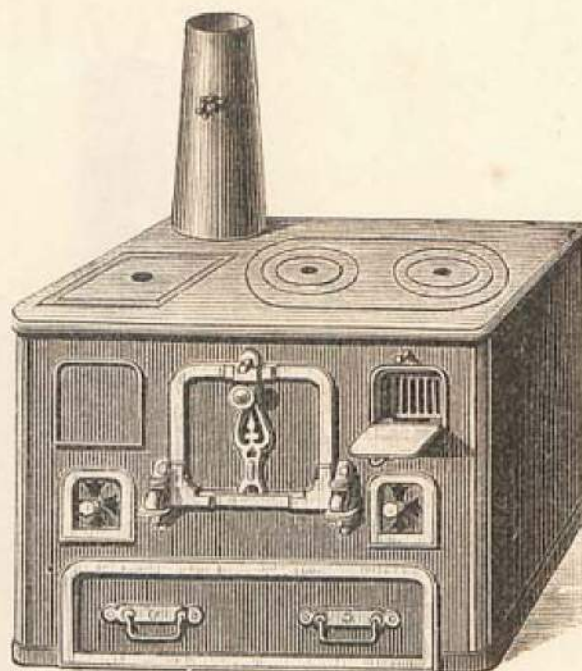
**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR HABITUELLE	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
304	0.80	0.42	0.40	0.30	80 fr.
305	0.85	0.42	0.40	0.34	88 »
306	0.90	0.42	0.40	0.35	92 »
307	0.95	0.42	0.40	0.37	100 »

**Observations**

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Tuyau à droite ou à gauche
- 2<sup>o</sup> Avec Foyer à feu visible porte sur la façade, en plus 10 fr.
- 3<sup>o</sup> Avec Chaudière en cuivre, étamée intérieurement plus-value selon la contenance.
- 4<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font aussi à bâtir sur place.

NOTA. — La largeur de ces fourneaux peut varier.



Fourneau à façade fonte à feu visible  
 A CHARBONNIER

Composé de : 1 four, 1 réchaud à charbon de bois, 1 foyer avec grille permettant de voir le feu à volonté, 1 charbonnier monté sur galets, avec ou sans séparation.

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR HABITUELLE	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
308	0.80	0.42	0.60	0.30	110 fr.
309	0.85	0.42	0.60	0.34	125 »
310	0.90	0.42	0.60	0.35	135 »
311	0.95	0.42	0.60	0.37	145 »

**Observations**

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Tuyau à droite ou à gauche.
- 2<sup>o</sup> Avec Chaudière en cuivre, étamée intérieurement, plus-value selon la contenance.
- 3<sup>o</sup> De 0<sup>m</sup>40 de hauteur sans charbonnier.
- 4<sup>o</sup> Ces fourneaux se font aussi à bâtir sur place.
- 5<sup>o</sup> Avec Foyer ordinaire sans porte sur la façade, en moins 10 fr.

NOTA. — La largeur de ces fourneaux peut varier.

(Voir l'avis, planche 1.)

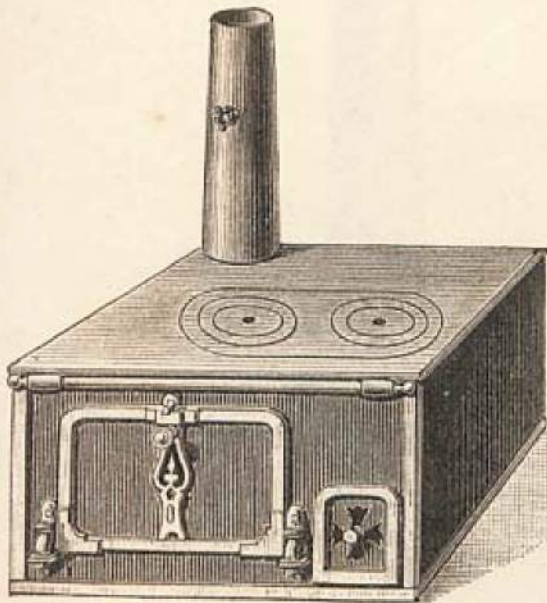




Exiger la Marque de Fabrique.

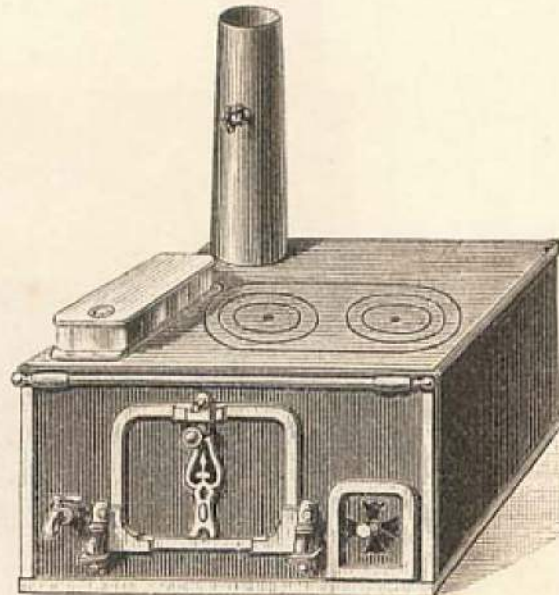
PL. 19

## FOURNEAUX POUR LOGES ET LOGEMENTS SANS CUISINE AVEC RETOUR DE FLAMME



Fourneau paillasse, sans chaudière

Composé de : 1 grand four à retour de flamme, 1 barre cuivre sur la façade, sans chaudière.



Fourneau paillasse, avec chaudière

Composé de : 1 four à retour de flamme, 1 chaudière avec robinet, 1 barre cuivre sur la façade.

### RIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	Hauteur	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
80	0.50	0.36	0.40	0.27	0.34	40 fr.
81	0.55	0.41	0.40	0.30	0.37	48 »
82	0.60	0.47	0.40	0.33	0.43	54 »
83	0.65	0.50	0.40	0.35	0.45	65 »
84	0.70	0.53	0.40	0.37	0.48	75 »
462	0.75	0.55	0.40	0.40	0.50	82 »
463	0.80	0.56	0.40	0.42	0.50	90 »
464	0.85	0.58	0.40	0.45	0.52	100 »
465	0.90	0.62	0.40	0.50	0.56	110 »

### RIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	Hauteur	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	PRIX
85	0.50	0.36	0.40	0.22	0.33	5 litres	45 fr.
86	0.55	0.41	0.40	0.25	0.37	5 »	55 »
87	0.60	0.47	0.40	0.27	0.43	7 »	65 »
88	0.65	0.50	0.40	0.28	0.45	7 »	75 »
89	0.70	0.53	0.40	0.30	0.48	7 »	80 »
90	0.75	0.55	0.40	0.31	0.50	12 »	90 »
91	0.80	0.56	0.40	0.33	0.50	12 »	100 »
170	0.85	0.58	0.40	0.35	0.52	12 »	110 »
171	0.90	0.62	0.40	0.37	0.56	18 »	120 »
172	1. »	0.65	0.40	0.40	0.60	24 »	130 »

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer à bois, en plus : 7 fr. pour les 3 premiers numéros et 10 fr. pour les autres.
- 3° Avec Chaudière en cuivre, plus-value selon la contenance.

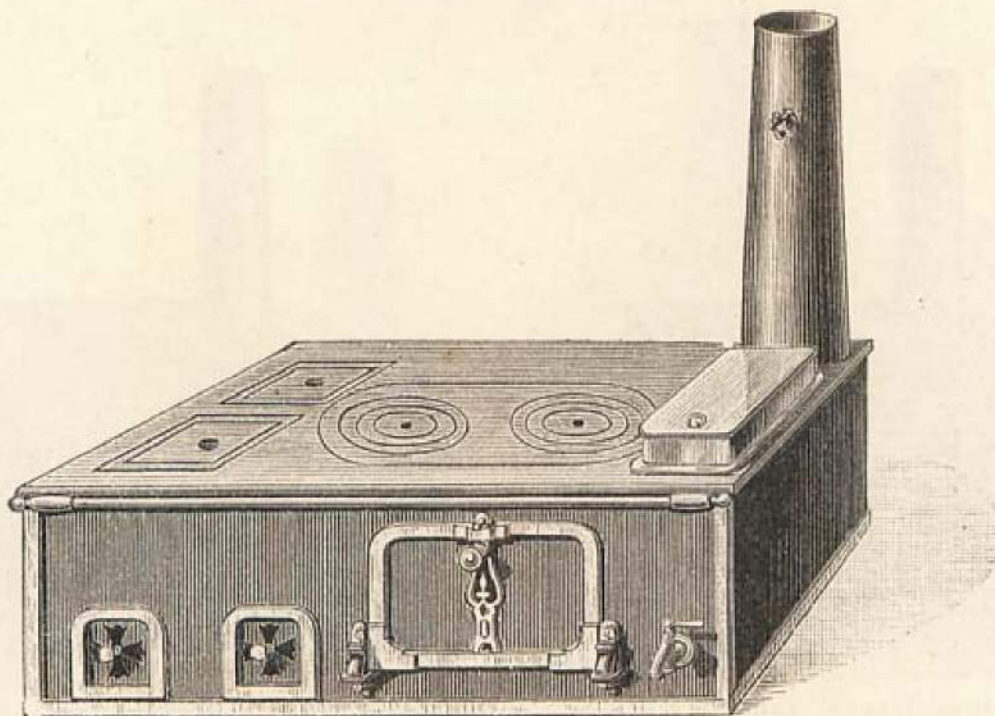
(Voir l'avis, planche A.)



Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A 2 RÉCHAUDS, SANS PIEDS**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,  
 DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS, DE DEUX CENDRIERS.

**PRIX-COURANT**

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
393	0 85	0 49	0 40	7 litres	0 25	0 43	85 fr.
92	0 90	0 50	0 40	7 »	0 27	0 43	90 »
93	0 95	0 50	0 40	7 »	0 28	0 45	100 »
94	1 »	0 53	0 40	7 »	0 30	0 48	110 »
95	1 05	0 55	0 40	12 »	0 31	0 50	120 »
96	1 10	0 56	0 40	12 »	0 33	0 50	130 »
384	1 15	0 58	0 40	12 »	0 35	0 52	140 »
97	1 20	0 62	0 40	18 »	0 37	0 56	150 »
159	1 30	0 65	0 40	24 »	0 40	0 60	160 »
165	1 40	0 65	0 40	24 »	0 42	0 60	180 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade. . . . . — 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur. . . . . — 10 »

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A 2 RÉCHAUDS, A ARCADE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET,  
 DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS, DE DEUX CENDRIERS.

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
394	0 85	0 49	0 80	7 litres	0 25	0 43	90 fr.
98	0 90	0 50	0 80	7 »	0 27	0 43	95 »
99	0 95	0 50	0 80	7 »	0 28	0 45	105 »
100	1 »	0 53	0 80	7 »	0 30	0 48	115 »
101	1 05	0 55	0 80	12 »	0 31	0 50	125 »
102	1 10	0 56	0 80	12 »	0 33	0 50	135 »
385	1 15	0 58	0 80	12 »	0 35	0 52	145 »
103	1 20	0 62	0 80	18 »	0 37	0 56	155 »
234	1 30	0 65	0 80	24 »	0 40	0 60	165 »
235	1 40	0 65	0 80	24 »	0 42	0 60	185 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 cochettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »

**NOTA.** — Ce fourneau se fait aussi avec charbonnier.

PLUS-VALUE VARIABLE SUIVANT LA GRANDEUR.

(Voir l'avis, planche 1.)



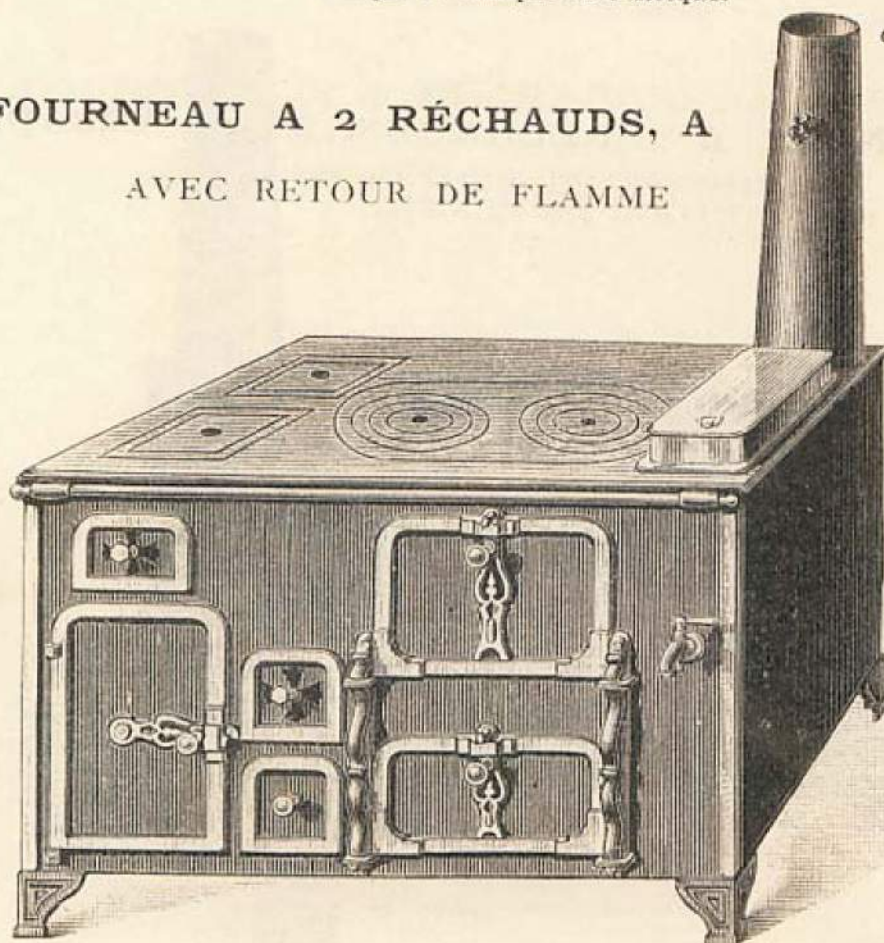


Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A 2 RÉCHAUDS, A  
AVEC RETOUR DE FLAMME**

**ÉTUVE**



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 TRIEUR.

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
355	0.85	0.49	0.80	7 litres	0.25	0.43	105 fr.
61	0.90	0.50	0.80	7 "	0.27	0.43	110 "
62	0.95	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	120 "
63	1. "	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	130 "
64	1.05	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	140 "
65	1.10	0.56	0.80	12 "	0.33	0.50	150 "
66	1.15	0.58	0.80	12 "	0.35	0.52	160 "
67	1.20	0.62	0.80	18 "	0.37	0.56	170 "
68	1.30	0.65	0.80	24 "	0.40	0.60	180 "
69	1.40	0.65	0.80	24 "	0.42	0.60	200 "
70	1.50	0.68	0.80	24 "	0.45	0.62	215 "
71	1.60	0.72	0.80	30 "	0.50	0.54	235 "

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes enivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . 10 "
- 4° Avec Bouche de chaleur . . . . . 10 "
- 5° Ces Fourneaux se font a un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

(Voir l'avis, planche 1.)







Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 23

**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**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
395	0.85	0.49	0.80	7 livres	0.25	0.43	120 fr.
243	0.90	0.50	0.80	7 "	0.27	0.43	125 "
244	0.95	0.50	0.80	7 "	0.28	0.45	135 "
245	1. "	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	145 "
246	1.05	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	155 "
247	1.10	0.56	0.80	12 "	0.33	0.50	165 "
248	1.15	0.58	0.80	12 "	0.35	0.52	175 "
249	1.20	0.62	0.80	18 "	0.37	0.56	190 "
250	1.30	0.65	0.80	24 "	0.40	0.60	205 "
251	1.40	0.65	0.80	24 "	0.42	0.60	220 "
252	1.50	0.68	0.80	24 "	0.45	0.62	240 "
253	1.60	0.72	0.80	30 "	0.50	0.54	260 "

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec foyer à bois, porte sur la façade. . . . . — 10 "
- 4° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 "
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

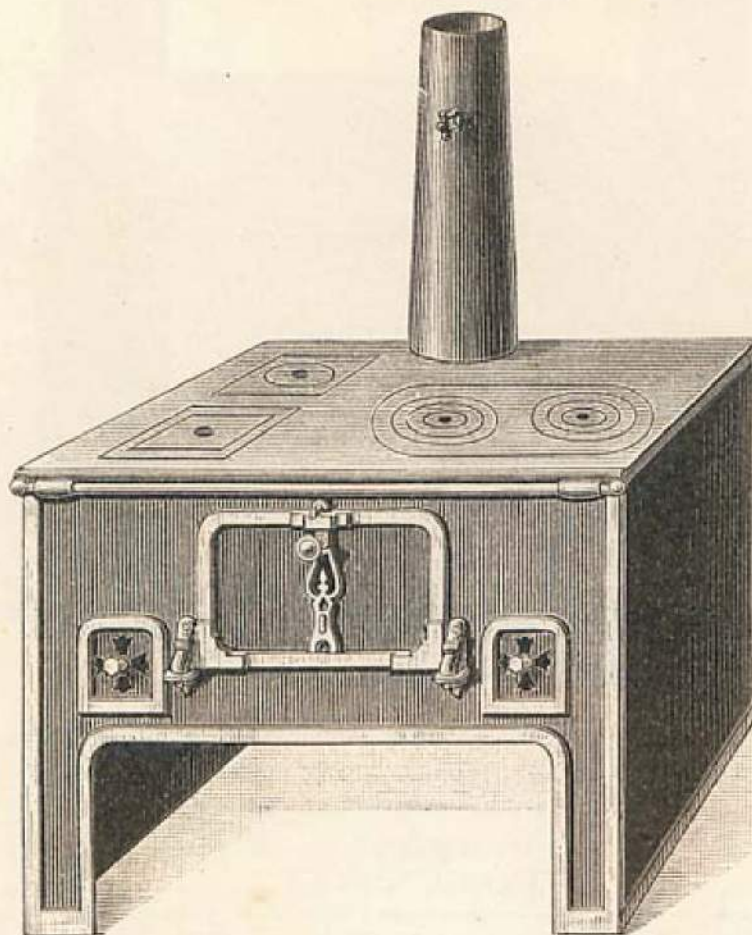
(Voir l'avis, planche 1.)







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



**A Façade Fonte, sans Chaudière**

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

**PRIX-COURANT**

MUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DE FOUR	PRIX
184. . . . .	0.80	0.50	0.80	0.30	95 fr.
185. . . . .	0.90	0.53	0.80	0.35	105 »
186. . . . .	1 »	0.55	0.80	0.40	115 »

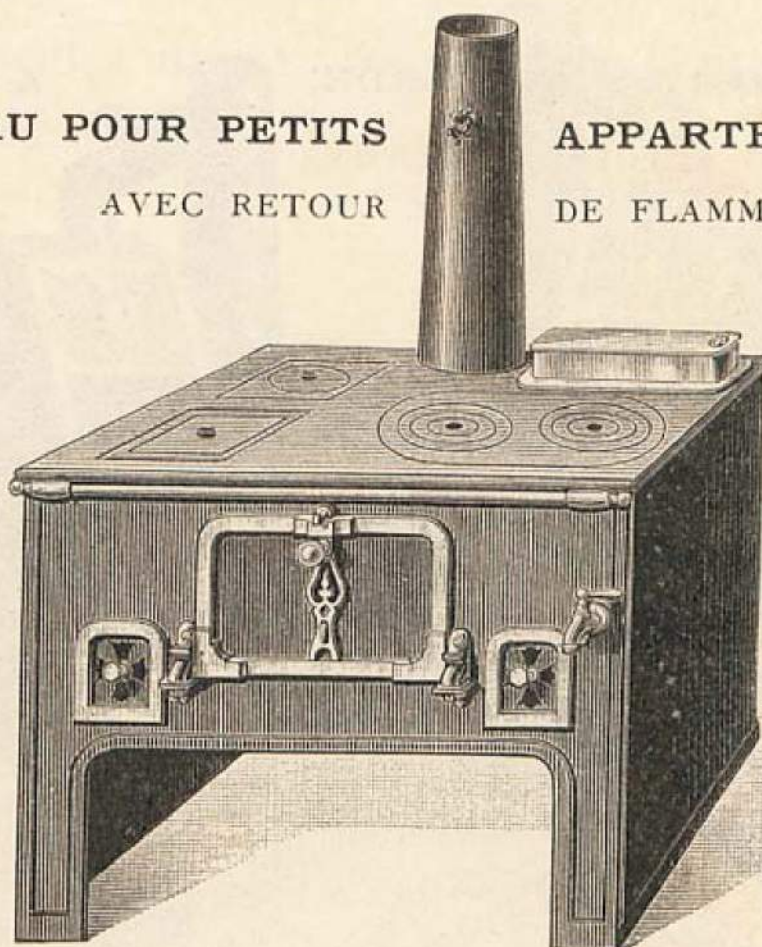
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.

FOURNEAU POUR PETITS  
AVEC RETOUR

APPARTEMENTS  
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	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
183 . . . . .	0.80	0.50	0.80	0.30	105 fr.
187 . . . . .	0.90	0.53	0.80	0.35	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-value variable suivant la grandeur.

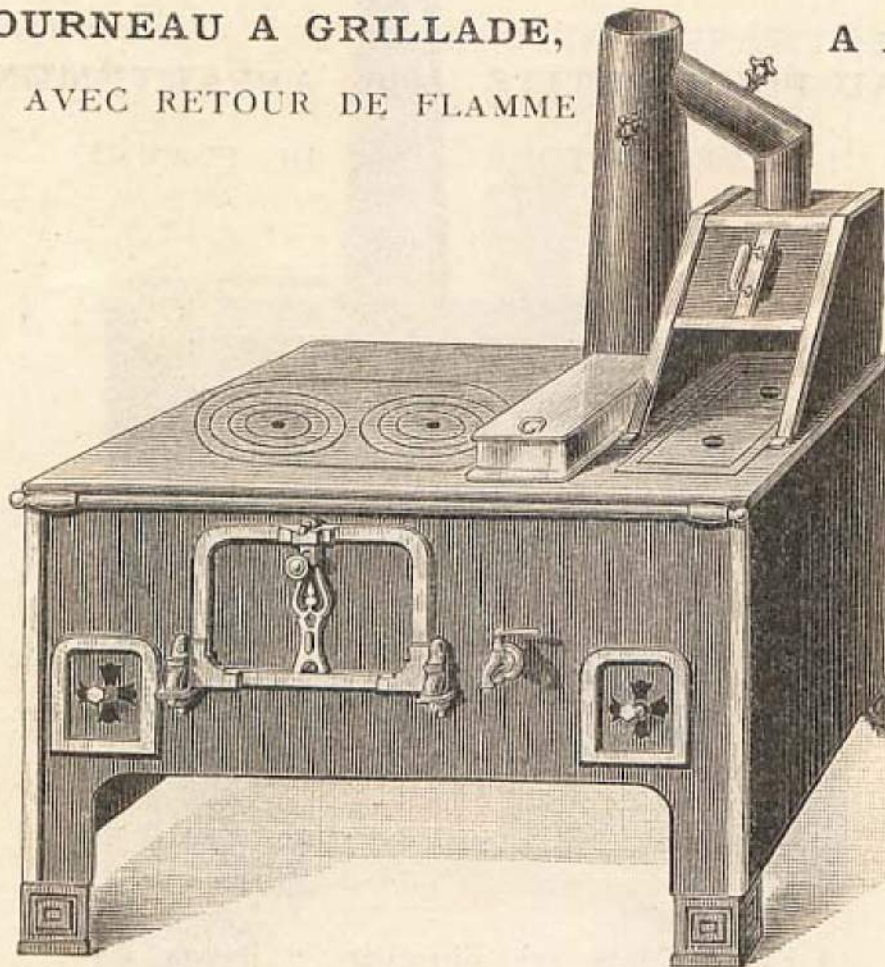
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique



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



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE GRILLADE, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIV
236	0.90	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	105 fr.
237	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	115 »
238	1. »	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	125 »
239	1.05	0.55	0.80	12 »	0.31	0.50	135 »
240	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	145 »
241	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	155 »
242	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	165 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout . . . . . — 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »

*(Voir l'avis, planche 1.)*



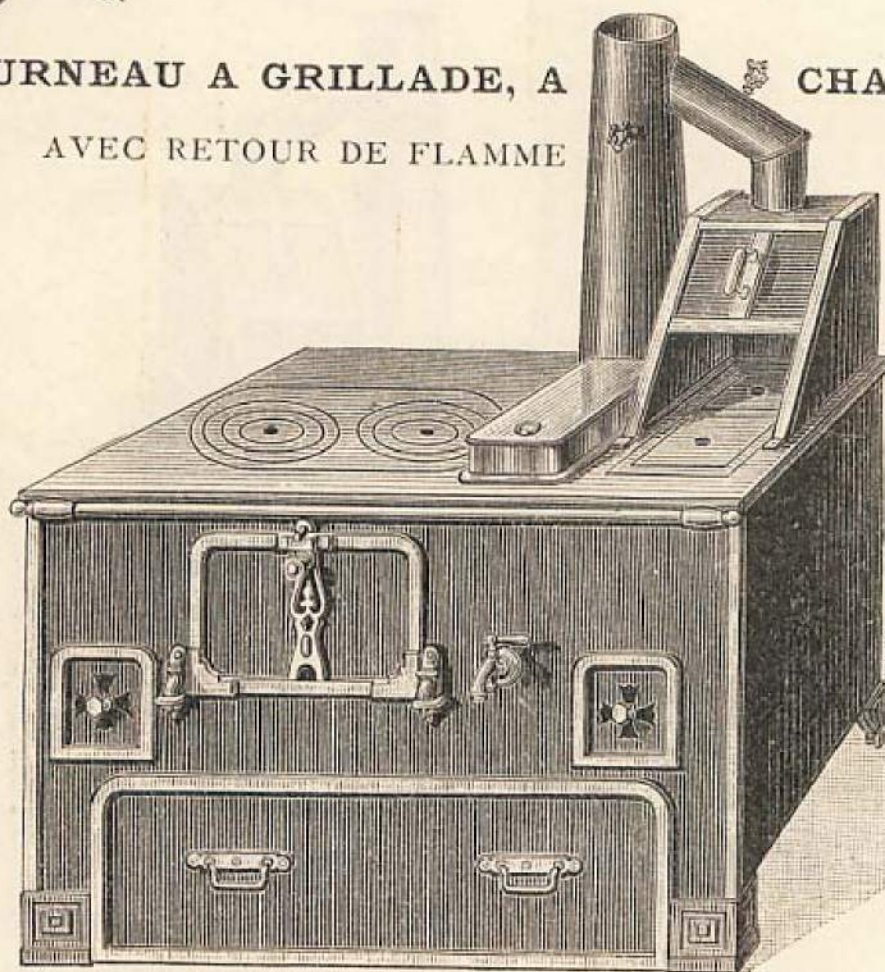




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 27

**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 GALETS, AVEC OU SANS SÉPARATION

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
386	0.90	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	125 fr.
387	0.95	0.50	0.80	7 »	0.28	0.45	135 »
388	1. »	0.53	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° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine. . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout. . . . . — 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade. . . . . — 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur. . . . . — 10 »

(Voir l'avis, planche 1.)

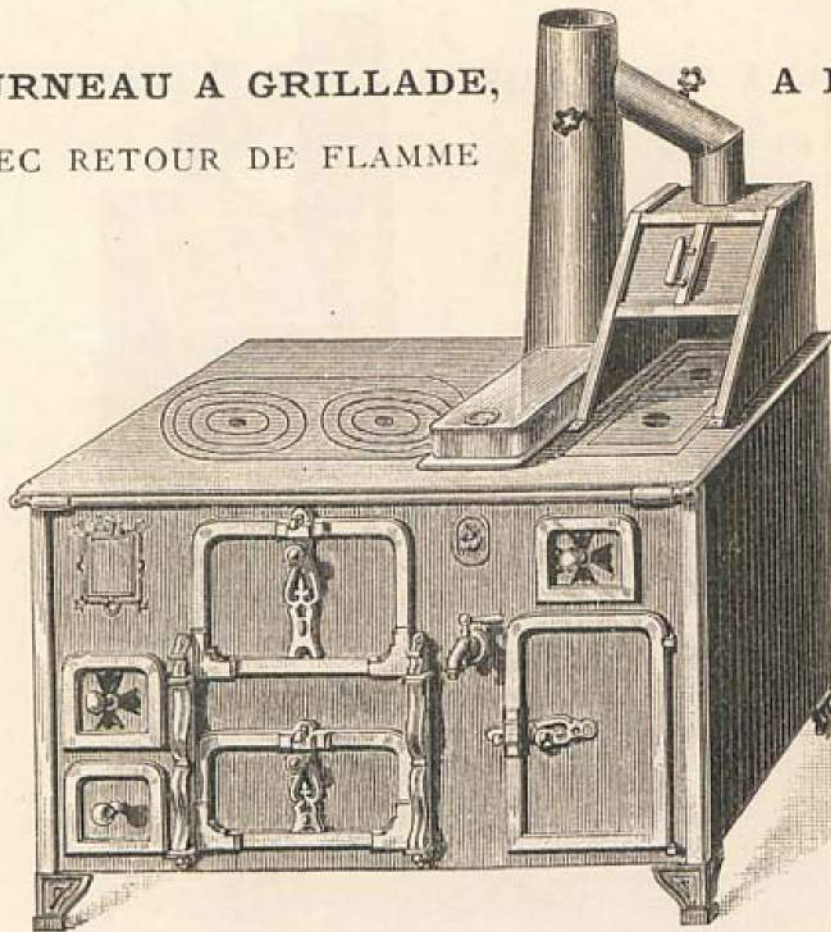




Exiger la Marque de Fabrique.



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



COMPOSÉ : D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UNE GRILLADE AVEC POISSONNIÈRE DESSOUS ET CENDRIER, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DE DEUX CENDRIERS, DONT UN TRIEUR

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
37	0.90	0.50	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. "	0.53	0.80	7 "	0.30	0.48	140 "
7	1.05	0.55	0.80	12 "	0.31	0.50	150 "
8	1.10	0.56	0.80	12 "	0.33	0.50	160 "
39	1.15	0.58	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	1.40	0.65	0.80	24 "	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	0.54	255 "
43	1.70	0.75	0.80	45 "	0.55	0.54	320 "

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 coçttes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout . . . . . — 15 "
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 "
- 5° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 "
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 "

(Voir l'avis, planche 1).

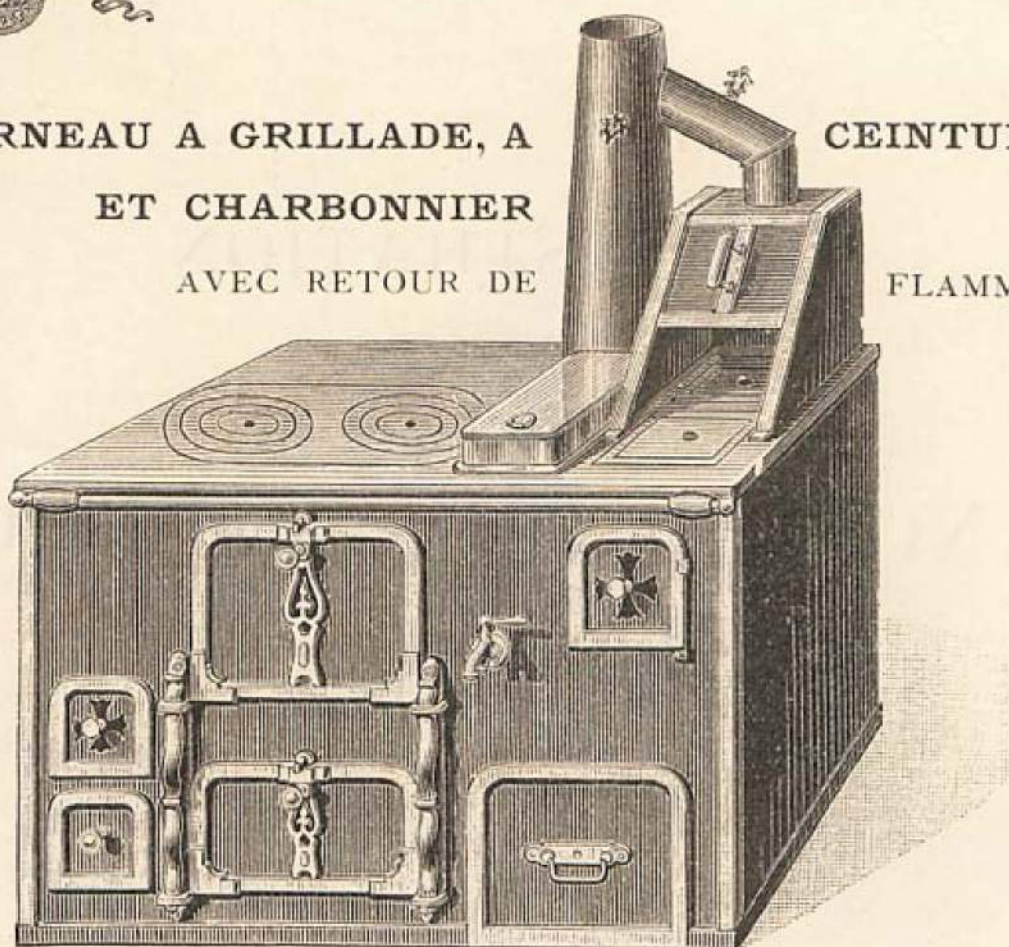






Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU A GRILLADE, A  
ET CHARBONNIER  
AVEC RETOUR DE  
CEINTURE  
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	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
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	0.80	12 »	0.31	0.50	165 »
400	1.10	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	175 »
401	1.15	0.58	0.80	12 »	0.35	0.52	185 »
402	1.20	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	200 »
403	1.30	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	215 »
404	1.40	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	240 »
405	1.50	0.68	0.80	24 »	0.45	0.62	260 »
406	1.60	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	275 »
407	1.70	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	340 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte, à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre, par bout. . . . . — 15 »
- 4° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 5° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)







# DÉMONSTRATION

DES

# CHANGEMENTS ET ADDITIONS

QUE L'ON PEUT APPORTER

AUX FOURNEAUX DES PLANCHES 26, 27, 28 & 29



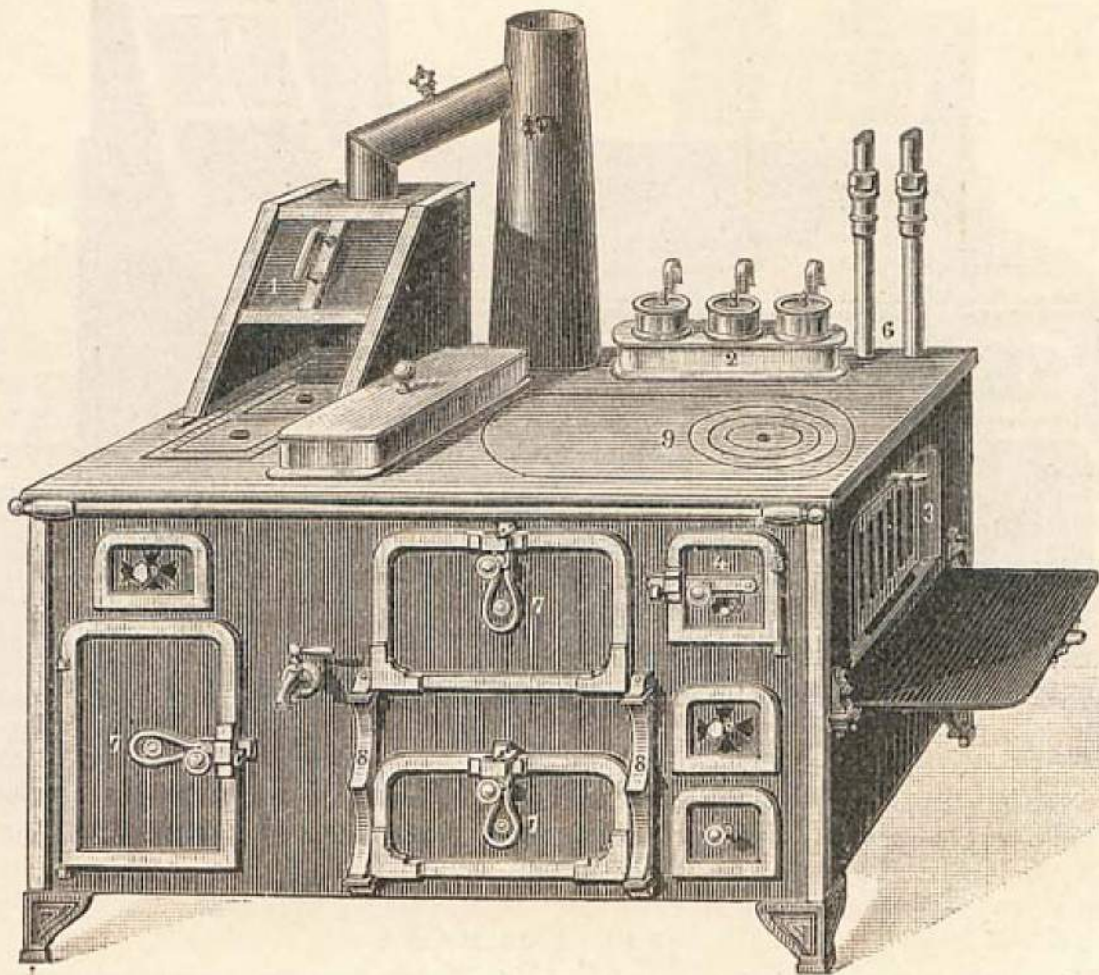
- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie 3 ou 4 copettes cuivre ou porcelaine.
- 3° Avec Rôtisserie à air libre par bout, par le foyer.
- 4° Avec Foyer à Bois, porte sur la façade.
- 5° Avec Bouche de chaleur.
- 6° Avec Bouilleur cuivre pour le chauffage des Bains.
- 7° Avec Loquets à Ressort, au lieu de Clanches.
- 8° Avec Consoles doubles plates.
- 9° Avec Coup de feu à un seul jeu de rondelles.

*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 30



DÉMONSTRATION

DES

CHANGEMENTS ET ADDITIONS

Que l'on peut apporter aux fourneaux des planches 26, 27, 28 et 29.

*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger Marque de Fabrique.

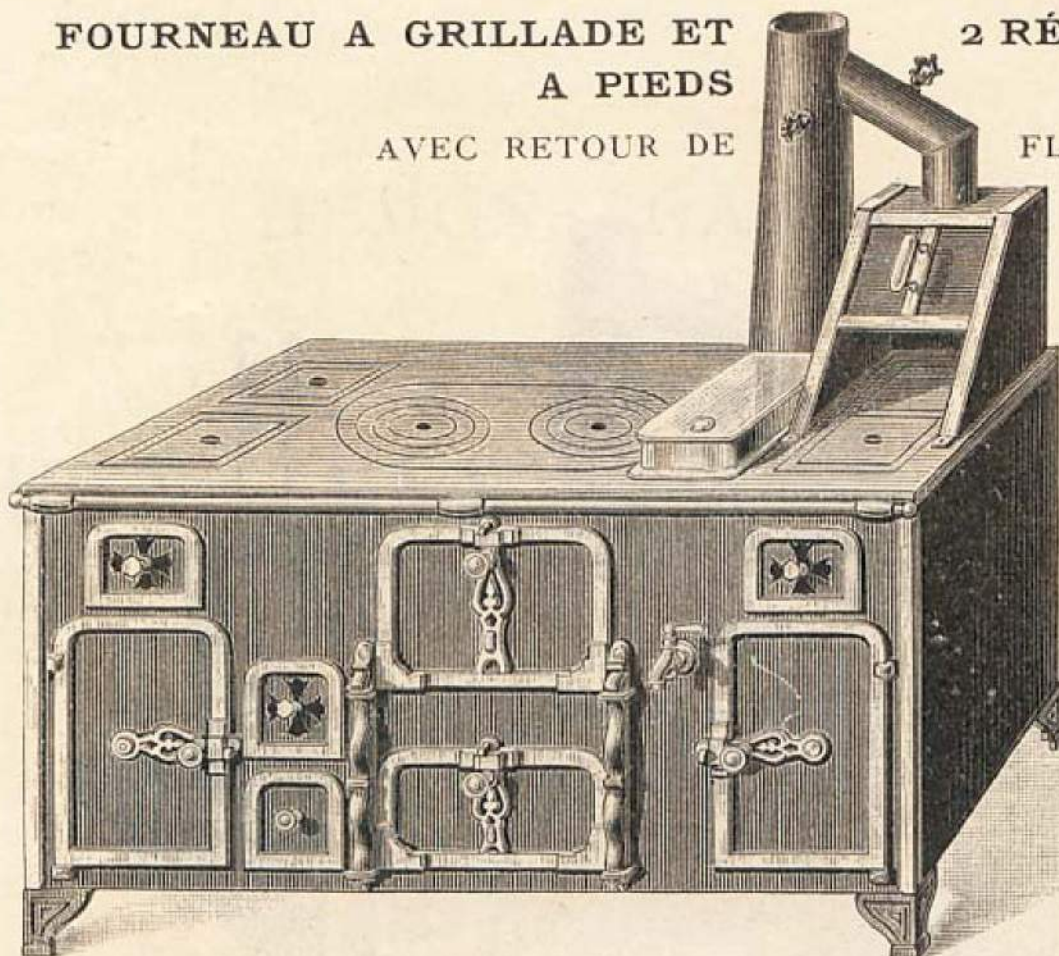


FOURNEAU A GRILLADE ET  
A PIEDS

AVEC RETOUR DE

2 RÉCHAUDS,

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 RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS DE QUATRE CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
72	1.20	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	140 fr.
73	1.30	0.53	0.80	7 »	0.30	0.48	160 »
74	1.40	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	190 »
75	1.50	0.62	0.80	18 »	0.37	0.56	210 »
76	1.60	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	220 »
77	1.70	0.65	0.80	24 »	0.42	0.60	240 »
78	1.80	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	270 »
79	2. »	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	300 »

Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 copettes cuivre ou porce'aine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois- porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

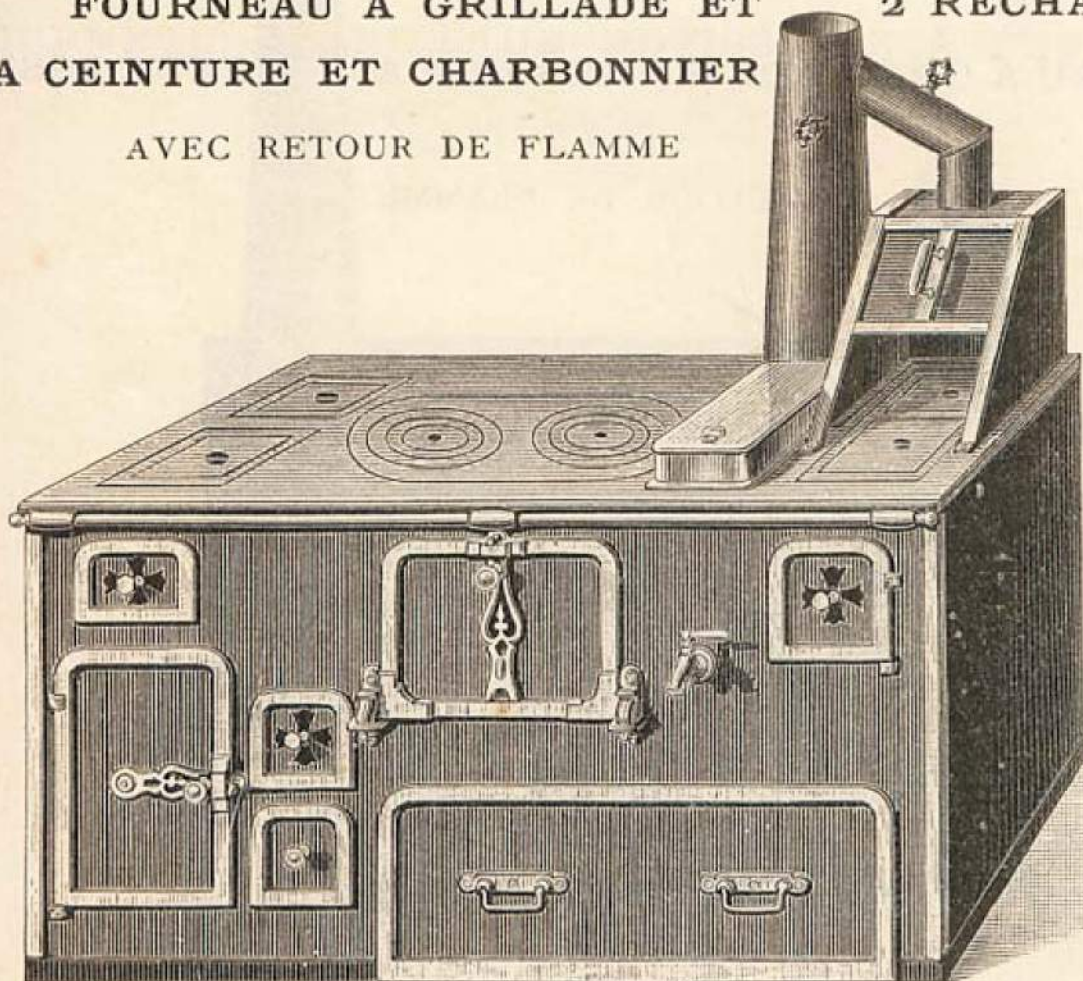
(Voir l'avis, p'anche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



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



COMPOSÉ D'UN FOUR, 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**

NUMÉROS	LONGCEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
254	1.20	0.50	0.80	7 litres	0.27	0.43	160 fr.
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	24 »	0.45	0.60	300 »
261	2. »	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	335 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois porte sur la façade. . . . . — 10 »
- 4° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)





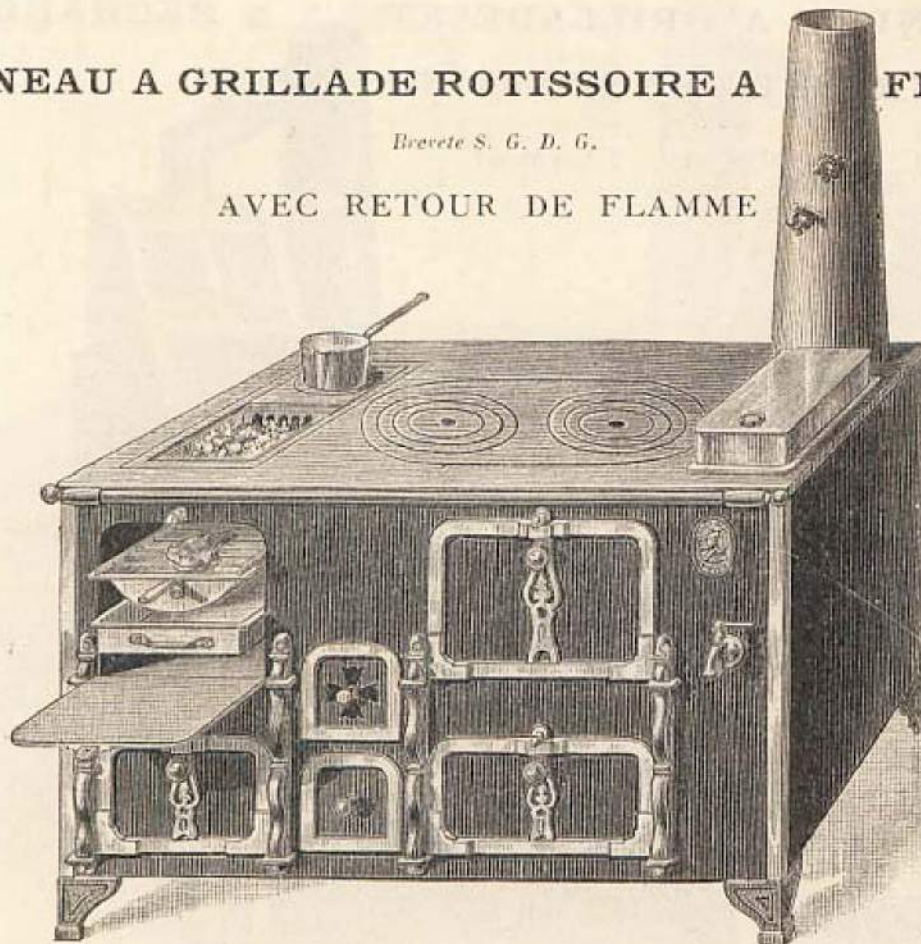
Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS**

Breveté 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 RÉCHAUDS OU UNE POISSONNIÈRE, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
40	0.95	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	145 fr.
41	1. »	0.55	0.80	10 »	0.28	0.53	155 »
28	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	170 »
29	1.10	0.60	0.80 *	10 »	0.31	0.55	180 »
30	1.15	0.60	0.80	18 »	0.33	0.55	195 »
31	1.25	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	210 »
32	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	230 »
33	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	260 »
34	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	280 »

**Observations**

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche :
- 2<sup>o</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la façade. . . . . en plus 10 fr.
- 3<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

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

*(Voir l'avis, planche 1.)*





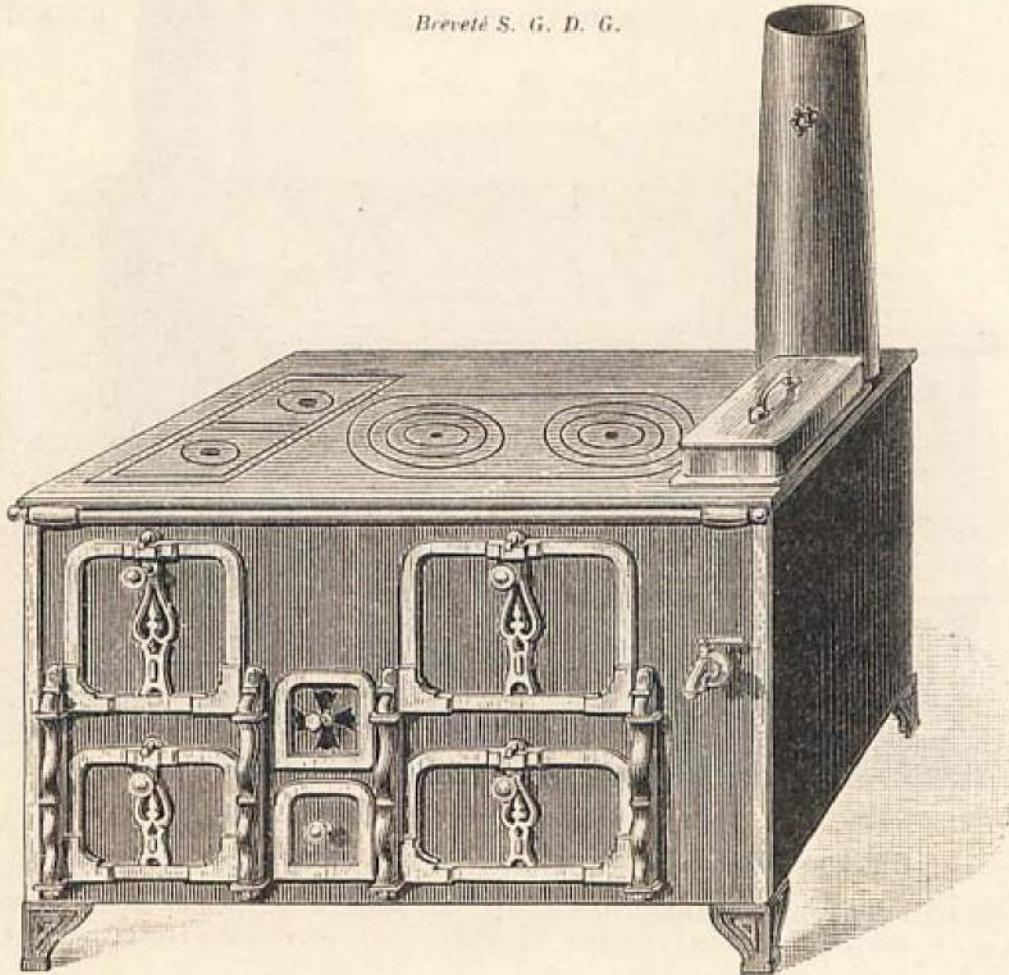


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 34

FOURNEAU A GRILLADE ROTISSOIRE A FEU DESSUS  
AVEC RETOUR DE FLAMME

*Breveté S. G. D. G.*



GARNITURES NICKELÉES ET TOLERIE VERNIE AU FOUR

Ce modèle de Fourneau en particulier, et, en général, tous ceux contenus dans notre album se font avec les garnitures complètes, ou une partie des garnitures nickelées, et avec la tôle vernie au four.

Le prix en varie suivant l'importance du fourneau et le nombre de pièces à nickeler.

N.-B. — NOUS GARANTISSONS LA QUALITÉ ET LA DURÉE DE NOTRE NICKELAGE.

*(Voir l'avis, planche 1.)*

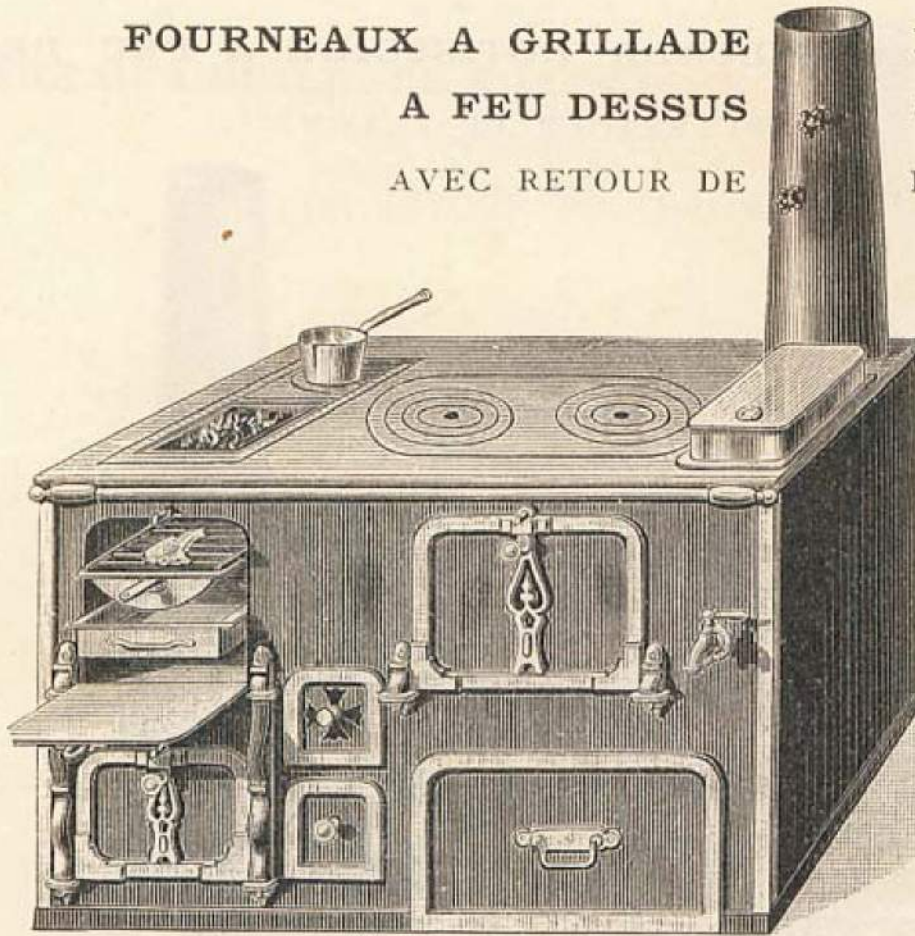


Exiger la Marque de Fabrique.



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

**ROTISSOIRE**  
*Brevetés S. G. D. G.*  
**FLAMME**



A CEINTURE ET CHARBONNIER

Charbonnier à la place de l'Etuve et sous la Chaudière

COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UN CHARBONNIER MONTÉ SUR GALETS, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, D'UNE GRILLADE ROTISSOIRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS OU UNE POISSONNIÈRE, D'UN CENDRIER TRIEUR

PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
408	0.95	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	160 fr.
409	1. »	0.55	0.80	10 »	0.28	0.53	170 »
410	1.05	0.60	0.80	10 »	0.30	0.55	185 »
411	1.10	0.60	0.80	10 »	0.31	0.55	195 »
412	1.15	0.60	0.80	18 »	0.33	0.55	210 »
413	1.25	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	230 »
414	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	250 »
415	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	280 »
416	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	305 »

Observations

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2<sup>o</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)





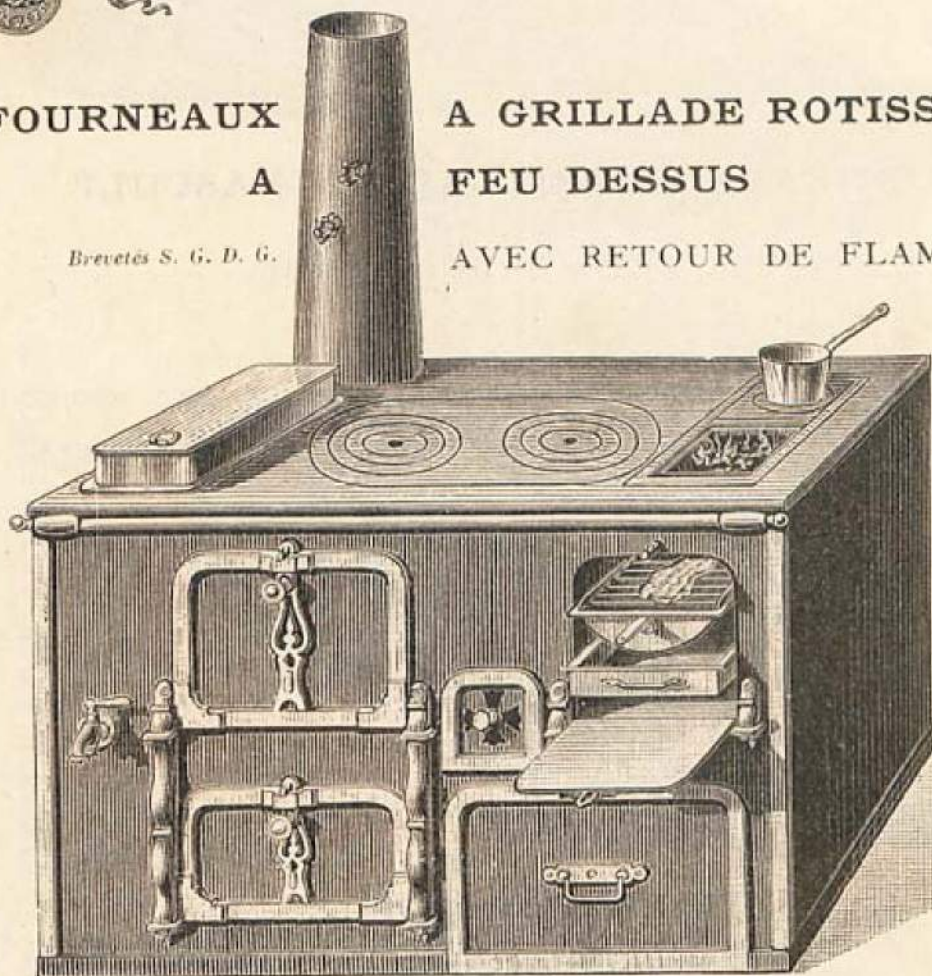


Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAUX A GRILLADE ROTISSOIRE  
A FEU DESSUS**

Brevetés S. G. D. G.

AVEC RETOUR DE FLAMME



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	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
417	0.95	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	1.05	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 »	0.33	0.55	210 »
422	1.25	0.60	0.80	18 »	0.37	0.56	230 »
423	1.35	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	250 »
424	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	280 »
425	1.55	0.72	0.80	30 »	0.50	0.62	305 »

**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 »

(Voir l'avis, planche 1.)





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	CONTENANCE 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	18 »	0.37	0.58	235 »
138	1.46	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	255 »
139	1.45	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	275 »
140	1.55	0.72	0.80	30 »	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 »

(Voir l'avis, planche 1.)

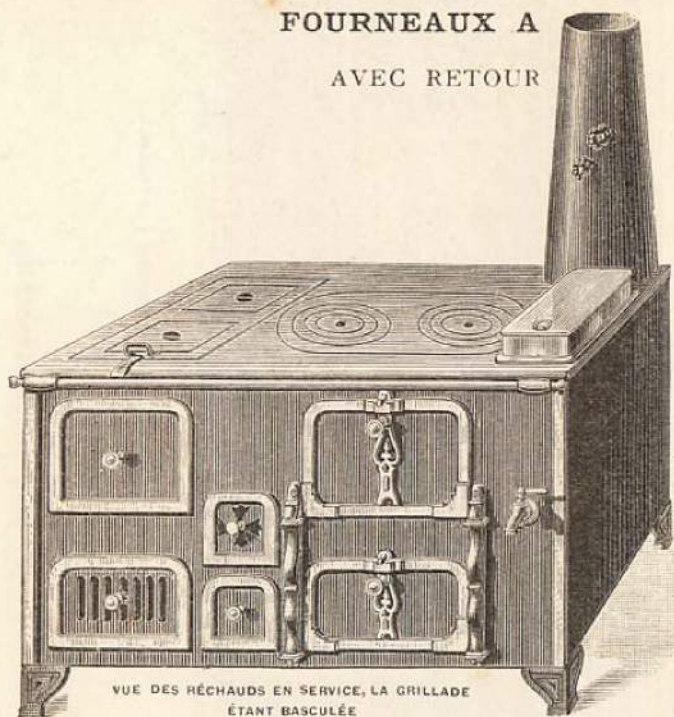


Exiger la Marque de Fabrique.

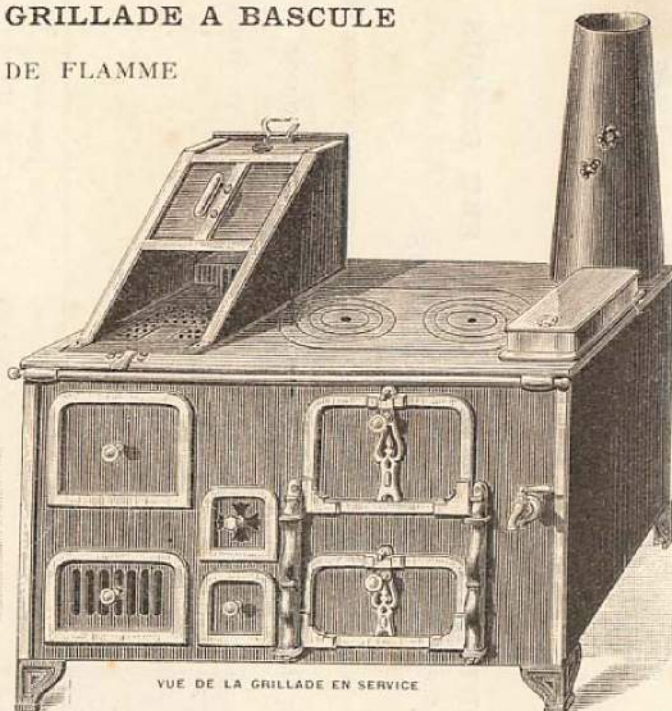


**FOURNEAUX A  
AVEC RETOUR**

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

*(Voir l'avis, planche 1.)*



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 TRIEUR

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE	LARGEUR	PROFONDEUR	PRIX
				DE LA CHAUDIÈRE	DU FOUR	DU FOUR	
262	1.25	0.52	0.80	7 litres	0.27	0.50	190 fr.
263	1.30	0.55	0.80	10 "	0.28	0.53	200 "
264	1.35	0.60	0.80	10 "	0.30	0.55	220 "
265	1.40	0.60	0.80	10 "	0.31	0.55	235 "
266	1.50	0.60	0.80	18 "	0.33	0.55	250 "
267	1.60	0.60	0.80	18 "	0.37	0.56	265 "
268	1.70	0.65	0.80	24 "	0.40	0.60	285 "
269	1.80	0.68	0.80	24 "	0.45	0.60	320 "
270	1.90	0.72	0.80	30 "	0.50	0.62	340 "

### 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 "

POUR LE FONCTIONNEMENT DE LA GRILLADE SE REPORTER A LA PLANCHE G.

(Voir l'avis, planche 1.)

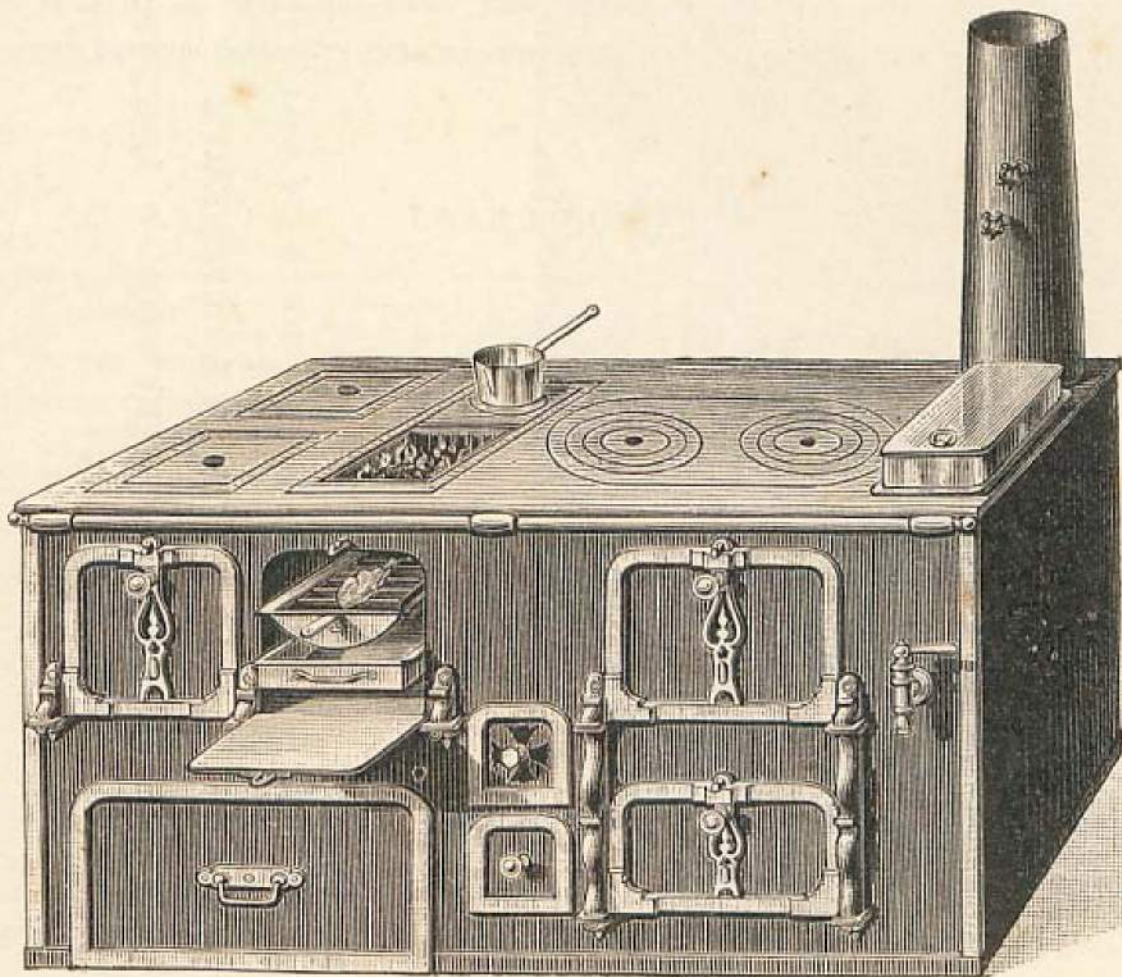




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 38

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



*(Voir l'avis, planche 1.)*





## 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 A 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	CONTENANCE	LARGEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	PRIX
				DE LA CHAUDIÈRE	DU FOUR A ROTIR	DU FOUR A PATISSERIE	DES FOURS	
<b>275</b>	1.60	0.60	0.80	12 litres	0.33	0.35	0.50	<b>250 fr.</b>
<b>276</b>	1.65	0.60	0.80	12 »	0.35	0.37	0.52	<b>270 »</b>
<b>277</b>	1.75	0.62	0.80	18 »	0.37	0.40	0.56	<b>300 »</b>
<b>278</b>	1.90	0.65	0.80	24 »	0.40	0.45	0.60	<b>330 »</b>
<b>279</b>	2.05	0.65	0.80	24 »	0.42	0.50	0.60	<b>360 »</b>
<b>280</b>	2.20	0.68	0.80	24 »	0.45	0.55	0.62	<b>400 »</b>
<b>281</b>	2.35	0.72	0.80	30 »	0.50	0.60	0.63	<b>450 »</b>

### Observations

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

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 39

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



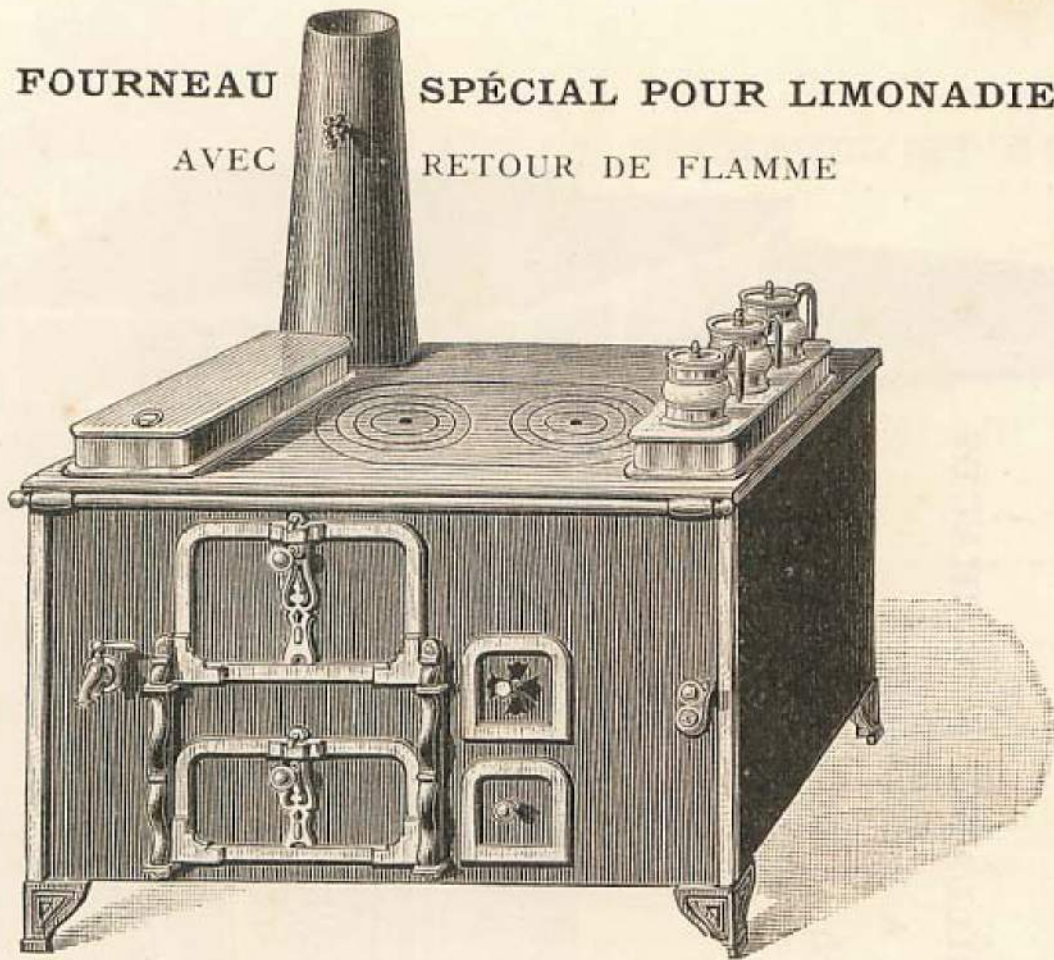
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU SPÉCIAL POUR LIMONADIERS**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN REGISTRE A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, D'UN BAIN-MARIE A COPETTES, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
104	0.90	0.55	0.80	10 litres	0.30	0.48	175 fr.
105	1. »	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	185 »
106	1.10	0.61	0.80	18 »	0.37	0.56	200 »
107	1.20	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	220 »
108	1.30	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	240 »
109	1.40	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	260 »
110	1.50	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	280 »

**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° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »
- 4° Le Bain-Marie avec copettes en cuivre ou en porcelaine . . . . .
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)

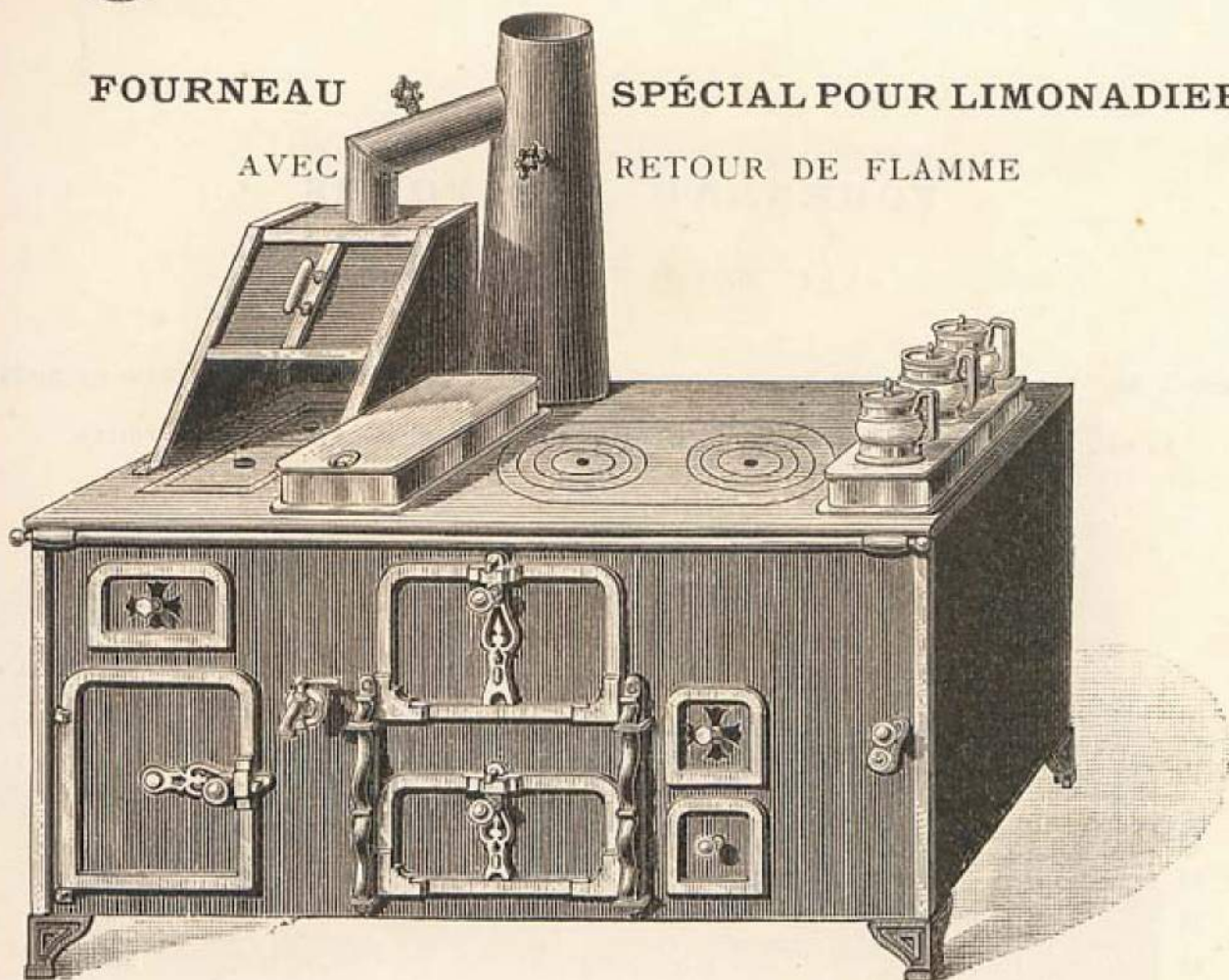






Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAU SPÉCIAL POUR LIMONADIERS**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ D'UN FOUR, D'UNE ÉTUVE, D'UN CHAUFFE-ASSIETTES, D'UN REGISTRE A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR, D'UNE GRILLADE, D'UNE POISSONNIÈRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS AVEC CENDRIER DESSOUS, D'UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, D'UN BAIN-MARIE A COPETTES, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PROFONDEUR DU FOUR	PRIX
111	1.20	0.55	0.80	10 litres	0.30	0.48	220 fr.
112	1.30	0.56	0.80	12 »	0.33	0.50	230 »
113	1.50	0.61	0.80	18 »	0.37	0.56	240 »
114	1.55	0.65	0.80	24 »	0.40	0.60	260 »
115	1.65	0.68	0.80	24 »	0.45	0.60	280 »
116	1.80	0.72	0.80	30 »	0.50	0.54	310 »
117	1.90	0.75	0.80	45 »	0.55	0.54	330 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Bouche de chaleur . . . . . — 10 »
- 4° Le Bain-Marie avec copettes en cuivre ou en porcelaine. . . . .
- 5° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

(Voir l'avis, planche 1.)





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	PRIX
<b>14 bis</b>	1.10	0.62	0.80	10 litres	0.30	0.45	<b>185 fr.</b>
<b>14</b>	1.20	0.68	0.80	18 »	0.31	0.48	<b>200 »</b>
<b>15</b>	1.30	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	<b>220 »</b>
<b>16</b>	1.40	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	<b>235 »</b>
<b>17</b>	1.50	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	<b>250 »</b>
<b>18</b>	1.60	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	<b>270 »</b>
<b>19</b>	1.80	0.75	0.80	30 »	0.50	0.56	<b>315 »</b>
<b>44</b>	2. »	0.80	0.80	45 »	0.60	0.60	<b>380 »</b>

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . en plus 35 fr.
- 3° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . — 10 »
- 4° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

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

(Voir l'avis, planche A.)



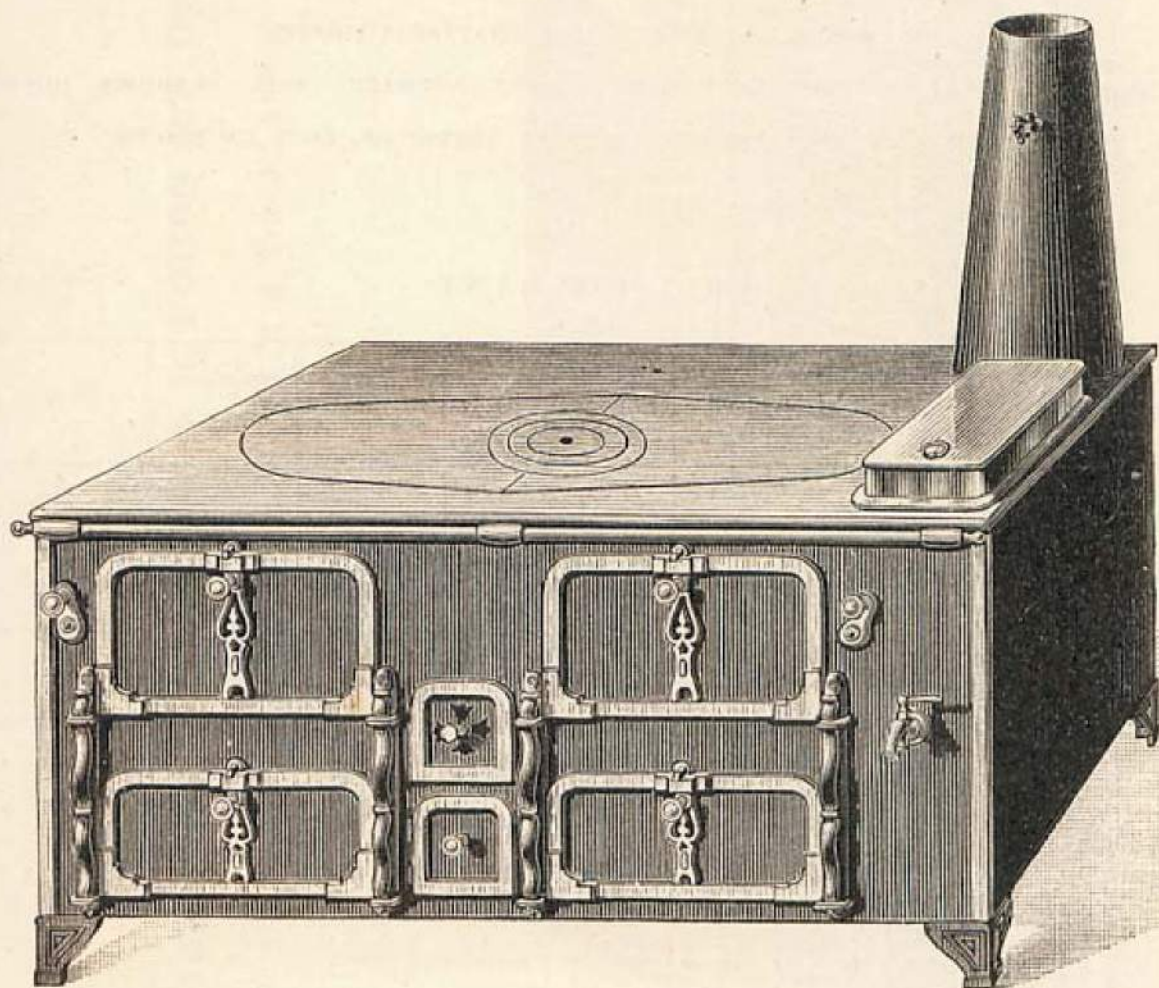


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 42

## 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.

*(Voir l'avis, planche 1.)*



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

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE	LARGEUR	PROFONDEUR	PRIX
				DE LA CHAUDIÈRE	DES FOURS	DES FOURS	
20	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	24 "	0.37	0.50	310 "
23	1.80	0.72	0.80	24 "	0.40	0.50	335 "
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	2.20	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° Ces Fourneaux se font avec Chaudière ou Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 copettes cuivre ou porcelaine . . . . . 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 dessus peut se fournir à volonté à trois jeux de rondelles.

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

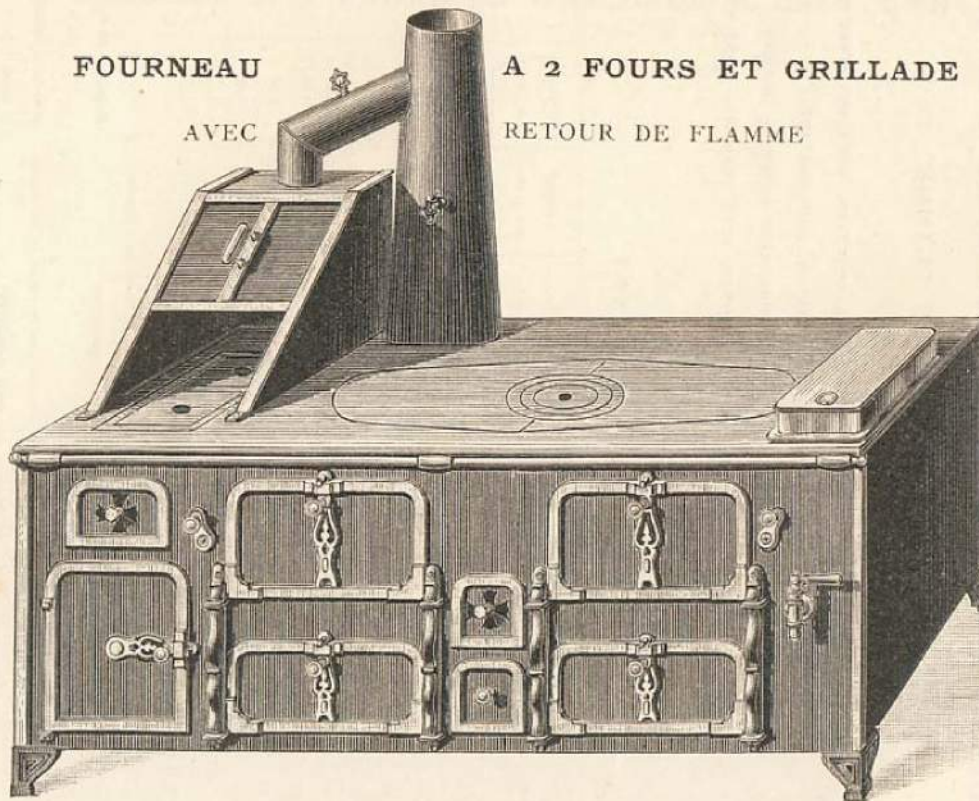
PL. 43

FOURNEAU

A 2 FOURS ET GRILLADE

AVEC

RETOUR DE FLAMME



*(Voir l'avis, planche 1.)*





## 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

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
<b>426</b>	1.50	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	<b>290 fr.</b>
<b>427</b>	1.60	0.70	0.80	18 "	0.35	0.48	<b>305 "</b>
<b>428</b>	1.70	0.72	0.80	24 "	0.37	0.50	<b>340 "</b>
<b>429</b>	1.80	0.72	0.80	24 "	0.40	0.50	<b>370 "</b>
<b>430</b>	1.90	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	<b>390 "</b>
<b>431</b>	2. "	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	<b>415 "</b>
<b>432</b>	2.20	0.75	0.80	30 "	0.50	0.56	<b>490 "</b>
<b>433</b>	2.50	0.85	0.80	45 "	0.60	0.60	<b>570 "</b>

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière ou Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Bain-Marie fonte à 3 copettes cuivre ou porcelaine. . . . . 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 a un seul cendrier. . . . . en moins 5 "

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

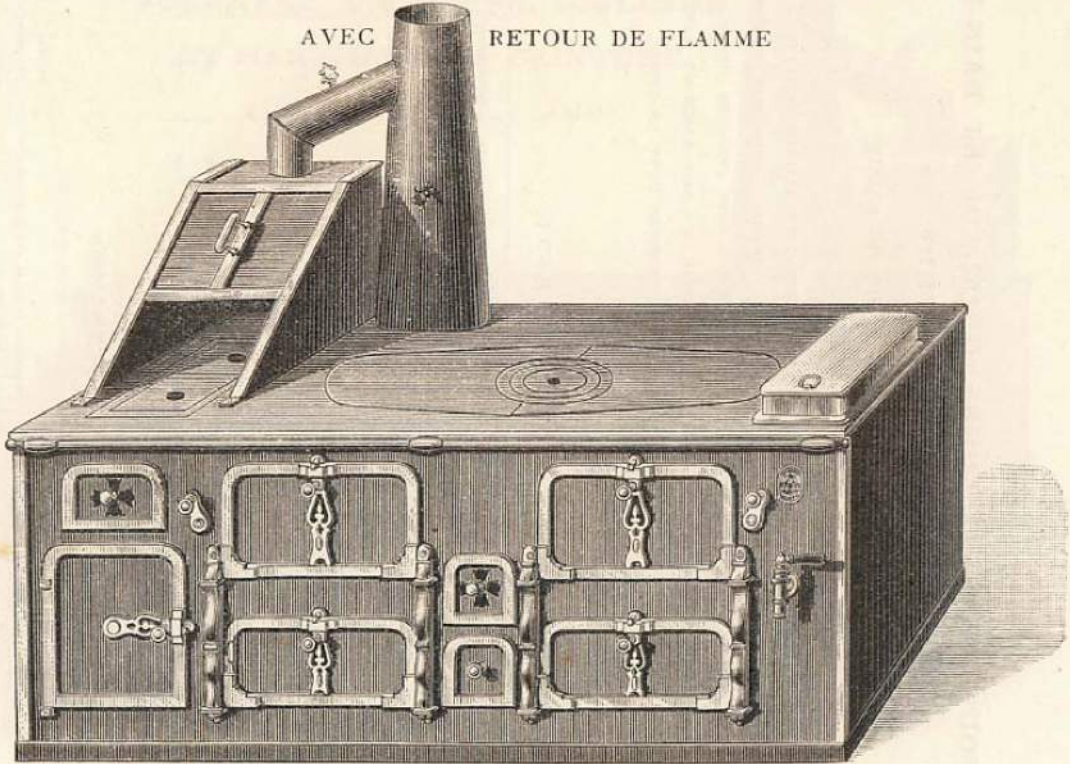
(Voir l'avis, planche 1.)

Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAU A 2 FOURS ET GRILLADE A CEINTURE

AVEC RETOUR DE FLAMME



(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A 2 FOURS, GRILLADE ET BAIN-MARIE,  
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, UN BAIN-MARIE EN FONTE A COPETTES  
EN CUIVRE OU PORCELAINE, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
466	1.70	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	395 fr.
467	1.80	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	405 »
24 bis	1.90	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	425 »
25 bis	2. »	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	450 »
26 bis	2.20	0.74	0.80	30 »	0.45	0.54	500 »
27 bis	2.30	0.75	0.80	30 »	0.45	0.54	575 »
45	2.50	0.80	0.80	30 »	0.50	0.56	650 »
46	2.80	0.85	0.80	45 »	0.60	0.60	750 »

**Observations**

- 1<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font avec Chaudière ou grillade à droite ou à gauche.  
 2<sup>o</sup> Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.  
 3<sup>o</sup> Avec grillade double départ de fonce supprimant le tuyau sur la plaque. . . . plus-value variable.  
 4<sup>o</sup> Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 fr.

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

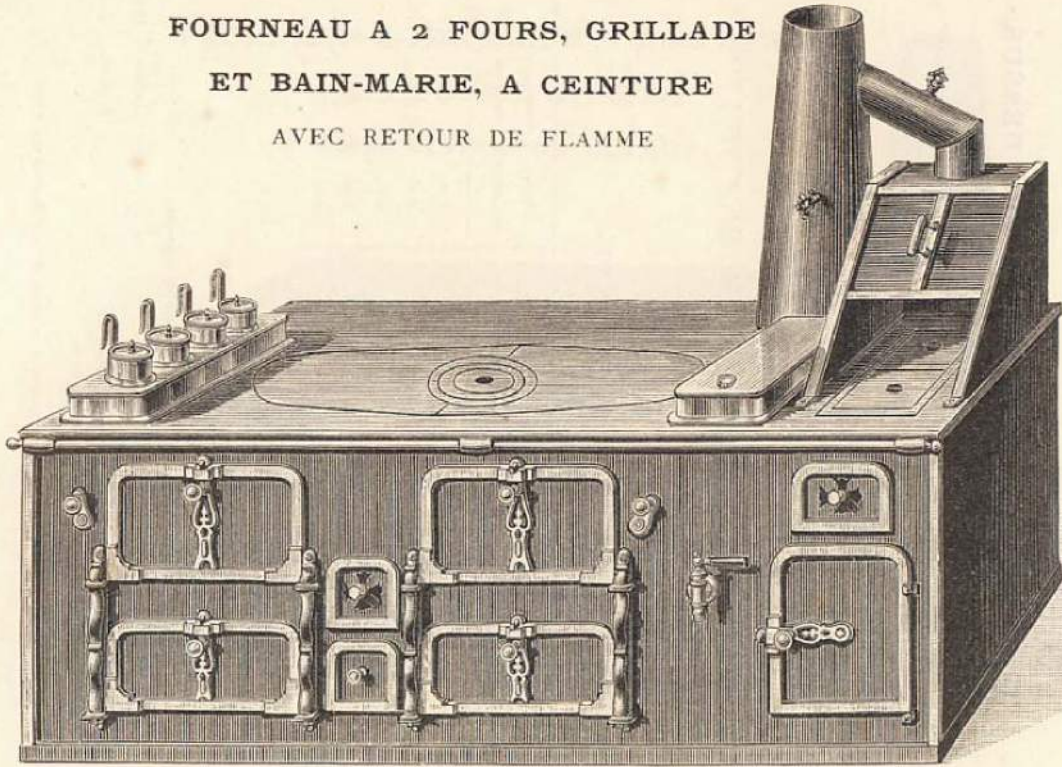
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 45

**FOURNEAU A 2 FOURS, GRILLADE  
ET BAIN-MARIE, A CEINTURE  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



*(Voir l'avis, planche 1.)*





**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	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
173	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	275 fr.
174	1.65	0.70	0.80	18 "	0.35	0.48	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 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 "

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

(Voir l'avis, planche 1.)

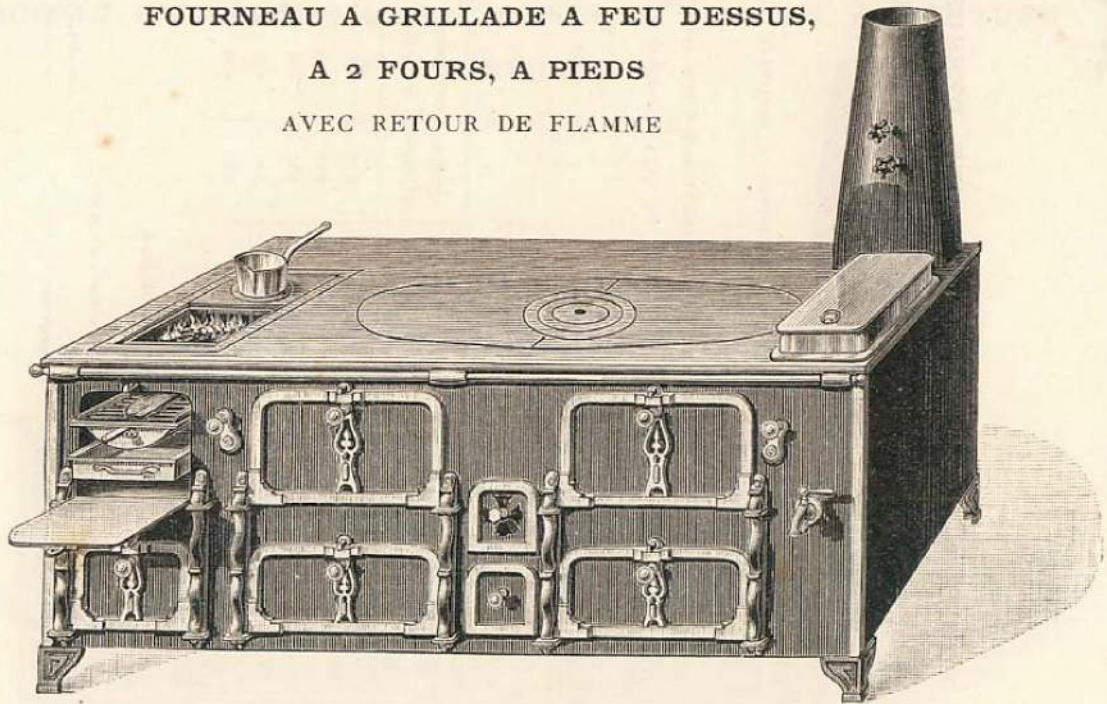




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 46

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



*(Voir l'avis, planche 1.)*





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

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, 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**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
434	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	295 fr.
435	1.65	0.70	0.80	18 »	0.35	0.48	320 »
436	1.75	0.72	0.80	24 »	0.37	0.50	350 »
437	1.85	0.72	0.80	24 »	0.40	0.50	380 »
438	2. »	0.74	0.80	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 bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier. . . . . en moins 5 »

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

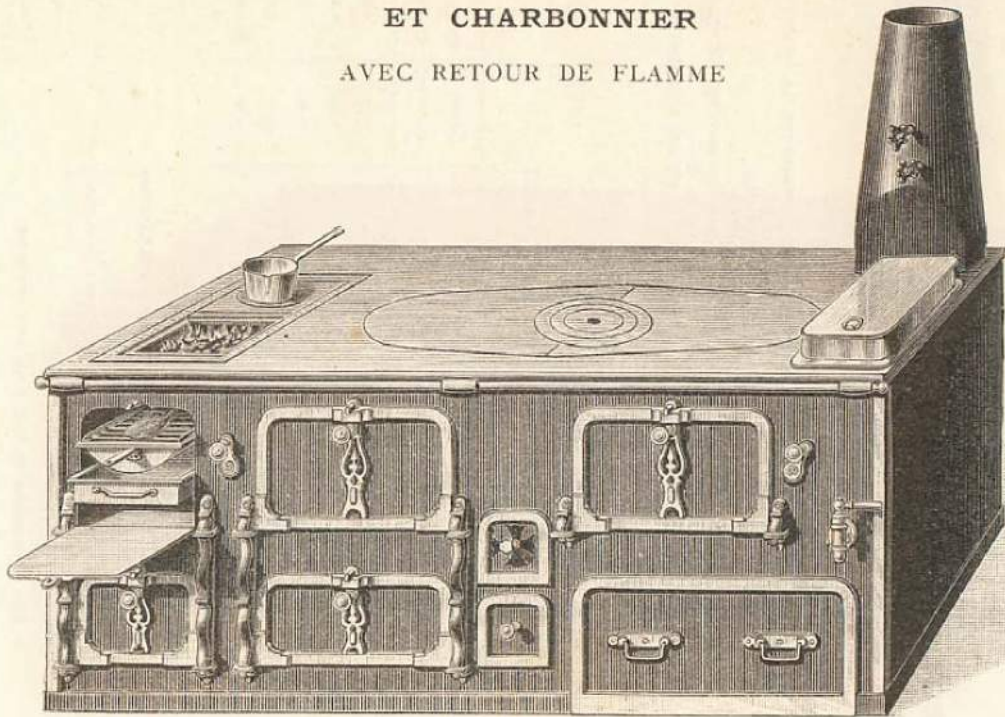
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 47

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



(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



## FOURNEAU A GRILLADE A BASCULE, 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 CUL-DE-LAMPE EN BRONZE, D'UNE GRILLADE,  
DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS AVEC CENDRIER, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
<b>178</b>	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	<b>310 fr.</b>
<b>179</b>	1.65	0.70	0.80	18 "	0.35	0.48	<b>345 "</b>
<b>180</b>	1.85	0.72	0.80	24 "	0.40	0.50	<b>375 "</b>
<b>181</b>	2 "	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	<b>425 "</b>
<b>182</b>	2.20	0.75	0.80	30 "	0.50	0.56	<b>450 "</b>

### 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 "

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 48

**FOURNEAU A GRILLADE A BASCULE,  
A 2 FOURS  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



Vue des Réchauds en service, la Grillade étant basculée.

*(Voir l'avis, planche 1.)*





## FOURNEAU A GRILLADE A BASCULE, 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 CUL-DE-LAMPE EN BRONZE, D'UNE GRILLADE,  
DE DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS AVEC CENDRIER, DE DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR.

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
<b>178</b>	1.55	0.68	0.80	18 litres	0.31	0.48	<b>310 fr.</b>
<b>179</b>	1.65	0.70	0.80	18 "	0.35	0.48	<b>345 "</b>
<b>180</b>	1.85	0.72	0.80	24 "	0.40	0.50	<b>375 "</b>
<b>181</b>	2. "	0.74	0.80	30 "	0.45	0.54	<b>425 "</b>
<b>182</b>	2.20	0.75	0.80	30 "	0.50	0.56	<b>450 "</b>

### 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 "

(Voir l'avis, planche 1.)



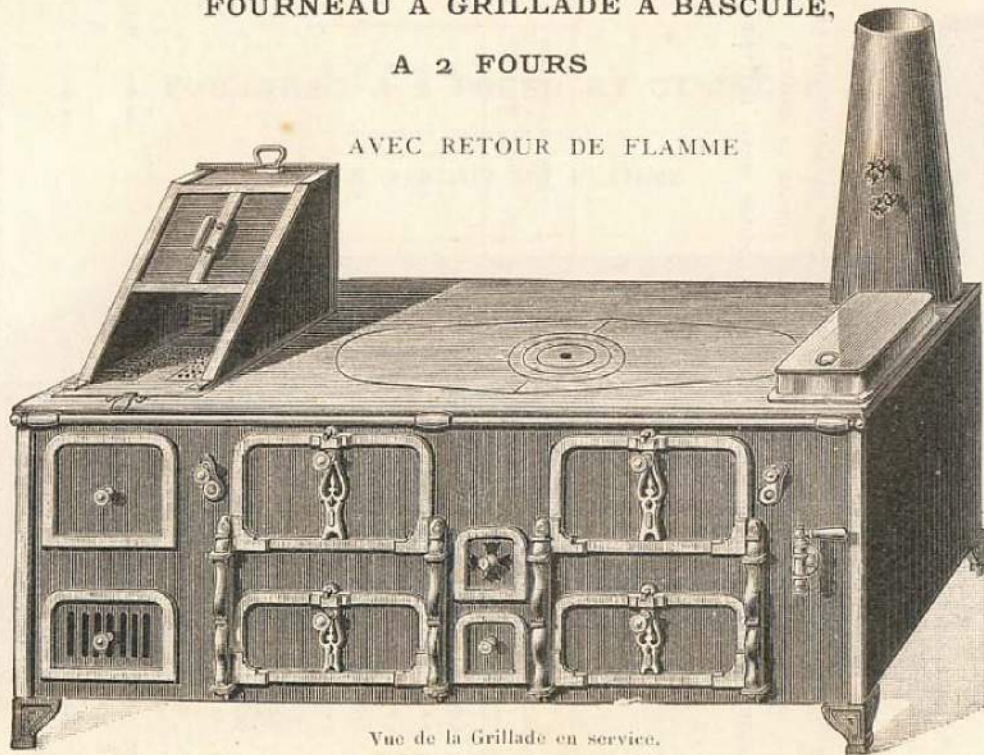


Exiger a Marque de Fabrique

PL 49

**FOURNEAU A GRILLADE A BASCULE,  
A 2 FOURS**

AVEC RETOUR DE FLAMME



Vue de la Grillade en service.

*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.



## FOURNEAU A 2 FOURS ET CYLINDRE

### AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE: DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, D'UN CYLINDRE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE,  
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	DIAMÈTRE DU CYLINDRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
282	2.10	0.72	0.80	24 litres	0.42	0.37	0.50	320 fr.
283	2.25	0.74	0.80	24 »	0.45	0.40	0.50	340 »
284	2.40	0.74	0.80	30 »	0.50	0.45	0.54	365 »
285	2.60	0.75	0.80	30 »	0.55	0.50	0.56	420 »
286	2.85	0.80	0.80	45 »	0.55	0.60	0.60	480 »

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec cylindre à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Séparation cache-cylindre à bordure polie. . . . . — 15 »
- 4° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 »

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

(Voir l'avis, planche 1.)



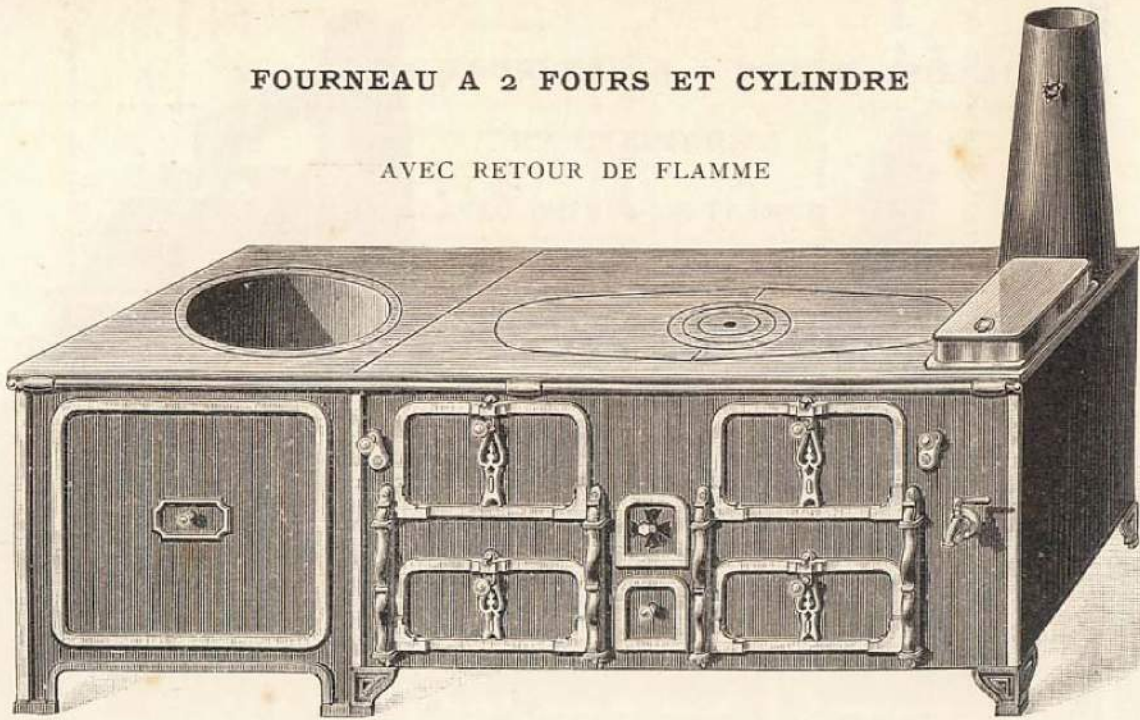


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 50

FOURNEAU A 2 FOURS ET CYLINDRE

AVEC RETOUR DE FLAMME



*(Voir l'avis, planche 1.)*





## FOURNEAU A 2 FOURS, GRILLADE ET CYLINDRE AVEC RETOUR DE FLAMME

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS, DEUX ÉTUVES, D'UN CYLINDRE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE  
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

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	DIAMÈTRE DU CYLINDRE	LARGEUR DES FOURS	PROFONDEUR DES FOURS	PRIX
<b>343</b>	2.45	0.72	0.80	24 litres	0.42	0.37	0.50	<b>400 fr.</b>
<b>344</b>	2.05	0.74	0.80	24 "	0.45	0.40	0.50	<b>440 "</b>
<b>345</b>	2.80	0.74	0.80	30 "	0.50	0.45	0.54	<b>470 "</b>
<b>346</b>	3.05	0.75	0.80	30 "	0.55	0.50	0.56	<b>550 "</b>
<b>347</b>	3.35	0.80	0.80	45 "	0.55	0.60	0.60	<b>630 "</b>

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Cylindre à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer à bois, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec séparation cache-cylindre à bordure polie. . . . . — 15 "
- 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 fr.

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

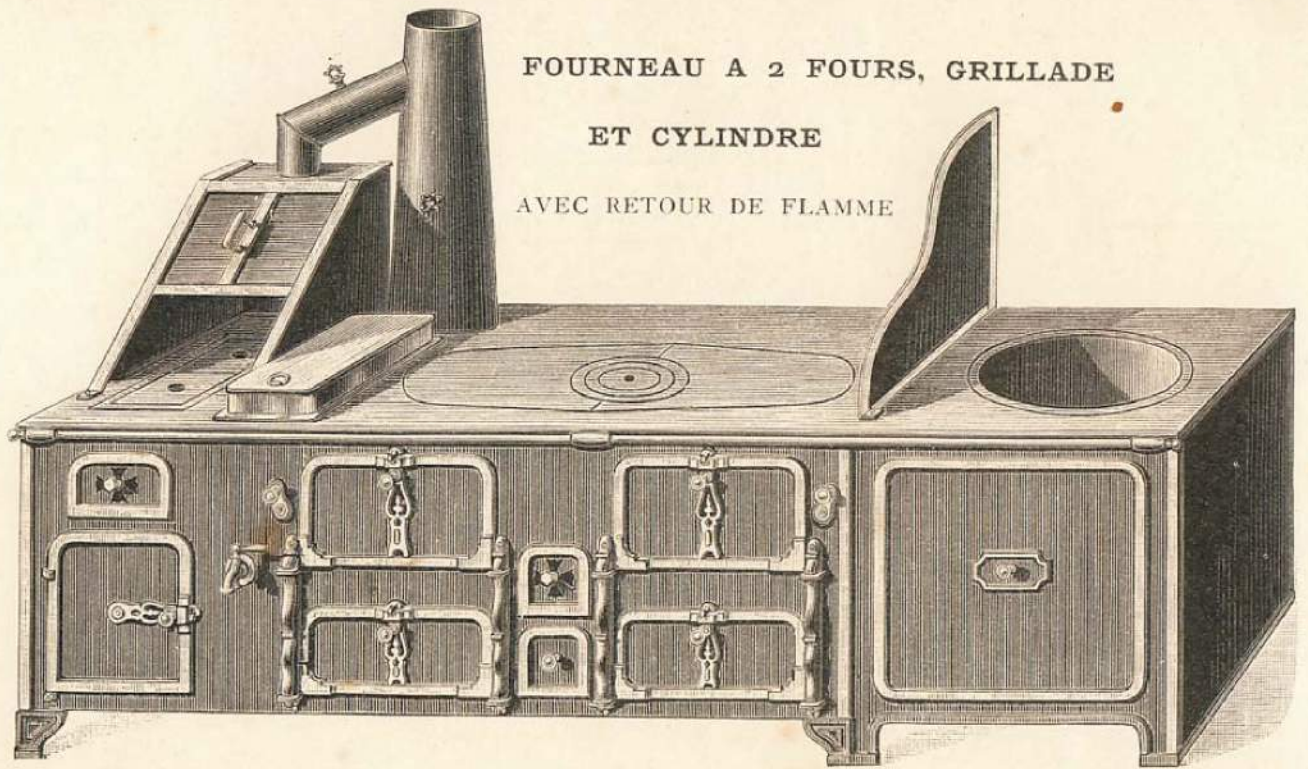
(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 51



**FOURNEAU A 2 FOURS, GRILLADE  
ET CYLINDRE  
AVEC RETOUR DE FLAMME**

*(Voir l'avis, planche 1.)*

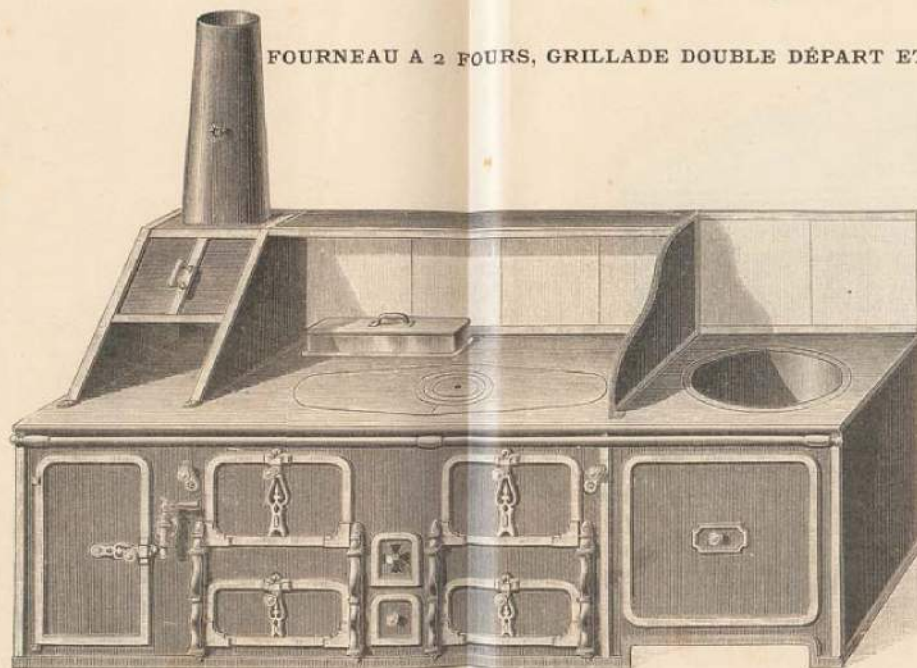




Exiger la Marque de l'usine.

PL. 52

FOURNEAU A 2 FOURS, GRILLADE DOUBLE DÉPART ET CYLINDRE



A CHAUDIÈRE EN CUIVRE DERRIÈRE ET ROBINET CUL-DE-LAMPÉ EN BRONZE, SÉPARATION CACHE-CYLINDRE ET ÉTAGÈRE.

(Voir l'avis, planche 1.)

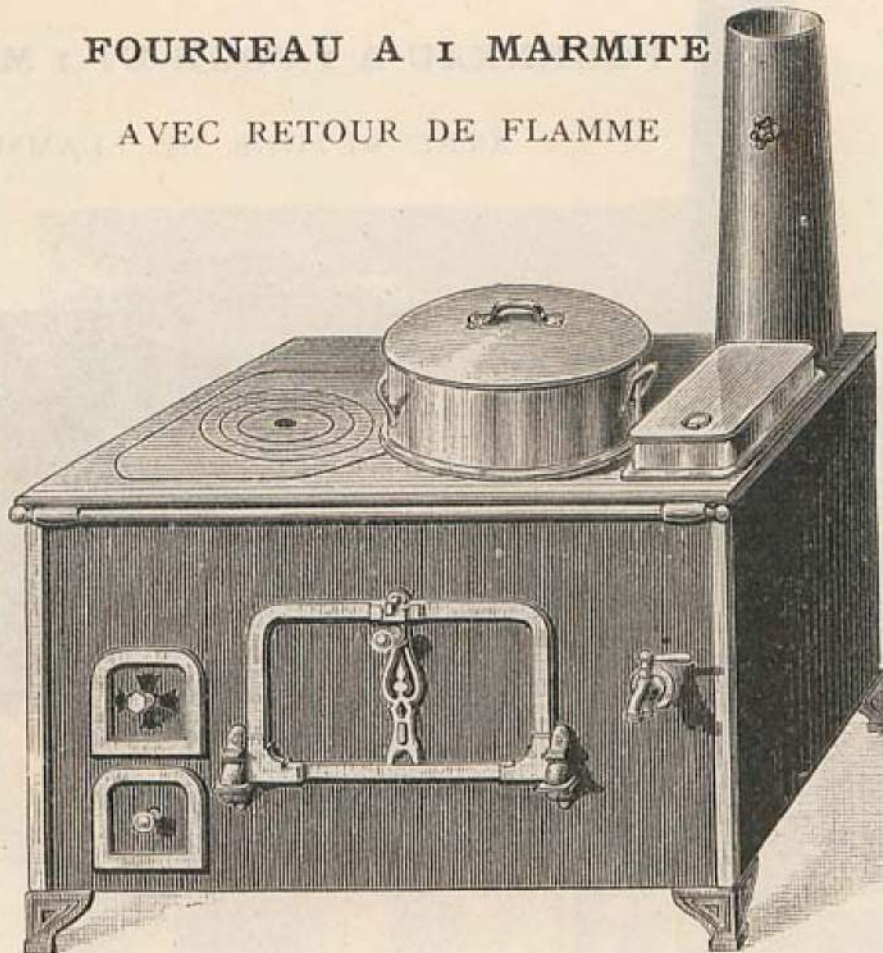


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 53

**FOURNEAU A 1 MARMITE**

AVEC RETOUR DE FLAMME



POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, etc.

COMPOSÉ DE : UN FOUR A ROTIR, UNE MARMITE EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLE ET PANACHE FER BATTU ÉTAMÉ, UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX-COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA MARMITE	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
118	1. »	0.65	0.76	25 litres	24 litres	0.40	160 fr.
119	1.10	0.68	0.76	34 »	24 »	0.45	175 »
120	1.20	0.72	0.76	40 »	30 »	0.50	200 »
121	1.30	0.75	0.76	55 »	45 »	0.55	220 »
122	1.40	0.80	0.76	70 »	45 »	0.60	250 »
123	1.50	0.85	0.76	90 »	45 »	0.65	275 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade. . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Marmite en fonte brute . . . . .
- 4° Avec Panache et Couvercle en cuivre poli . . . . . } Plus-value
- 5° Avec Marmite et Chaudière en cuivre . . . . . } variable

(Voir l'avis, planche 1.)

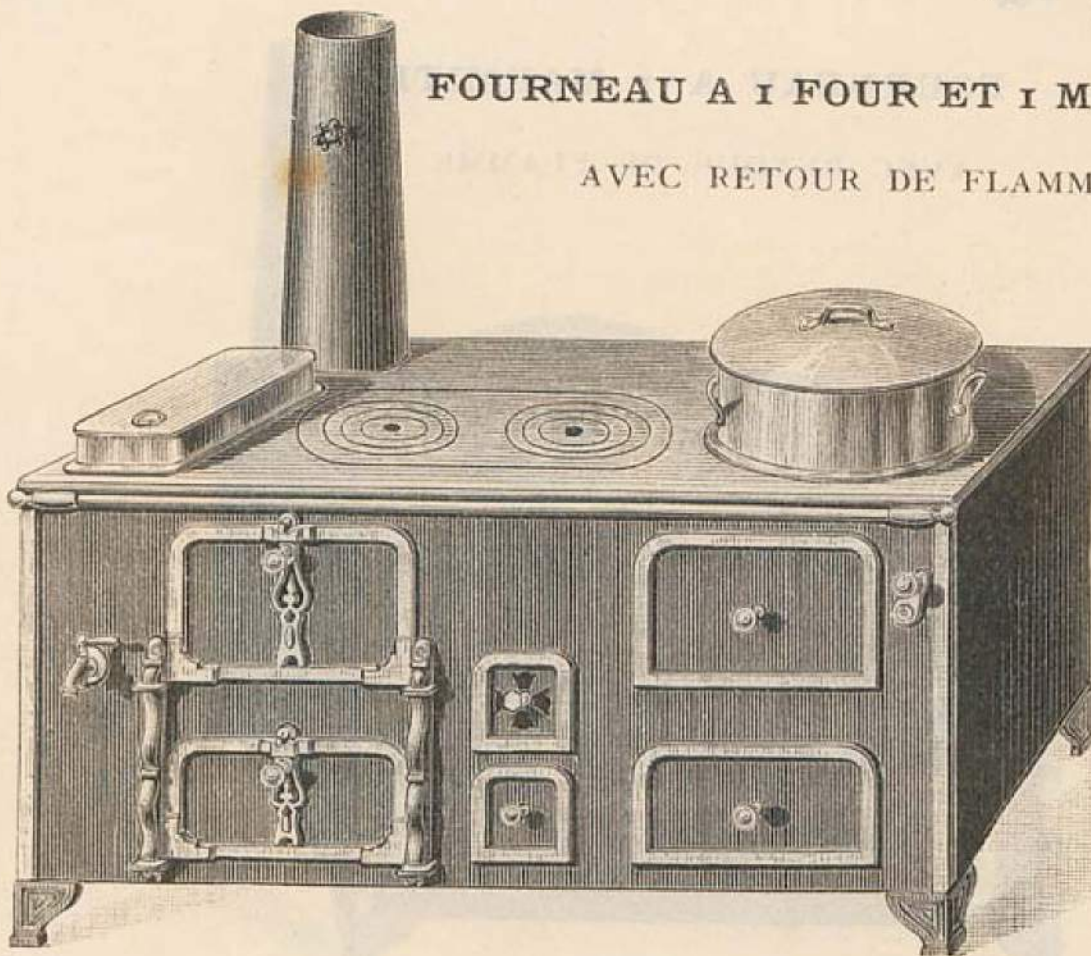




Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A I FOUR ET I MARMITE**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**



COMPOSÉ DE : UN FOUR, UNE ÉTUVE, UN CHARBONNIER, UN REGISTRE A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR,  
 UNE MARMITE EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLE ET PANACHE FER BATTU ÉTAMÉ,  
 UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA MARMITE	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
299	1.50	0.62	0.80	34 litres	18 litres	0.37	320 fr.
300	1.60	0.65	0.80	40 »	24 »	0.40	340 »
301	1.75	0.68	0.80	55 »	24 »	0.45	365 »
302	1.90	0.72	0.80	70 »	30 »	0.50	385 »
303	2.50	0.75	0.80	90 »	45 »	0.55	410 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade. . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Marmite en fonte brute . . . . .
- 4° Avec Panache et Couvercle en cuivre poli . . . . . } Plus-value
- 5° Avec Marmite et Chaudière en cuivre. . . . . } variable
- 6° Ces Fourneaux se font à un seul cendrier . . . . . en moins 5 fr.

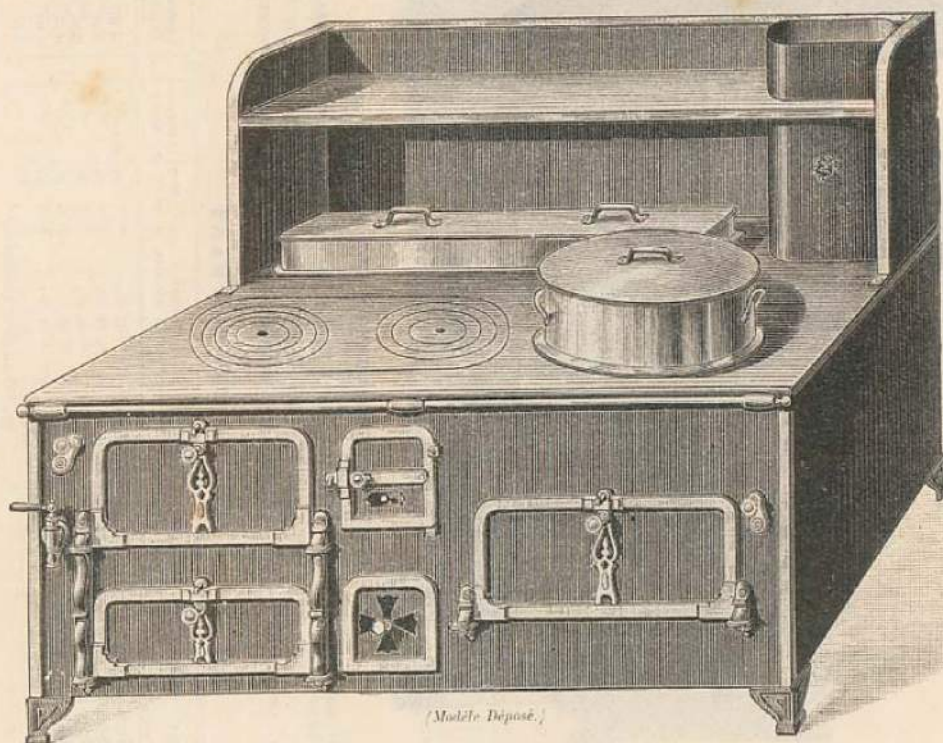
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAU POUR CANTINES, HOSPICES ET AMBULANCES



(Modèle Déposé.)

(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



**FOURNEAU A 1 MARMITE  
ET 2 RÉCHAUDS  
AVEC RETOUR DE FLAMME**



**POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, etc.**

COMPOSÉ DE : UN FOUR A ROTIR, UNE MARMITE EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLE ET PANACHE  
FER BATTU ÉTAMÉ, DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS,  
UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, UN CHARBONNIER, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

**PRIX - COURANT**

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DE LA MARMITE	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
287	1.30	0.65	0.76	25 litres	24 litres	0.40	210 fr.
288	1.40	0.68	0.76	34 »	24 »	0.45	225 »
289	1.50	0.72	0.76	40 »	30 »	0.50	260 »
290	1.60	0.75	0.76	55 »	45 »	0.55	280 »
291	1.70	0.80	0.76	70 »	45 »	0.60	310 »
292	1.80	0.85	0.76	90 »	45 »	0.65	340 »

**Observations**

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade. . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Marmite en fonte brute . . . . .
- 4° Avec Panache et Couvercle en cuivre poli . . . . . } Plus-value
- 5° Avec Marmite et Chaudière en cuivre. . . . . } variable

(Voir l'avis, planche 1.)

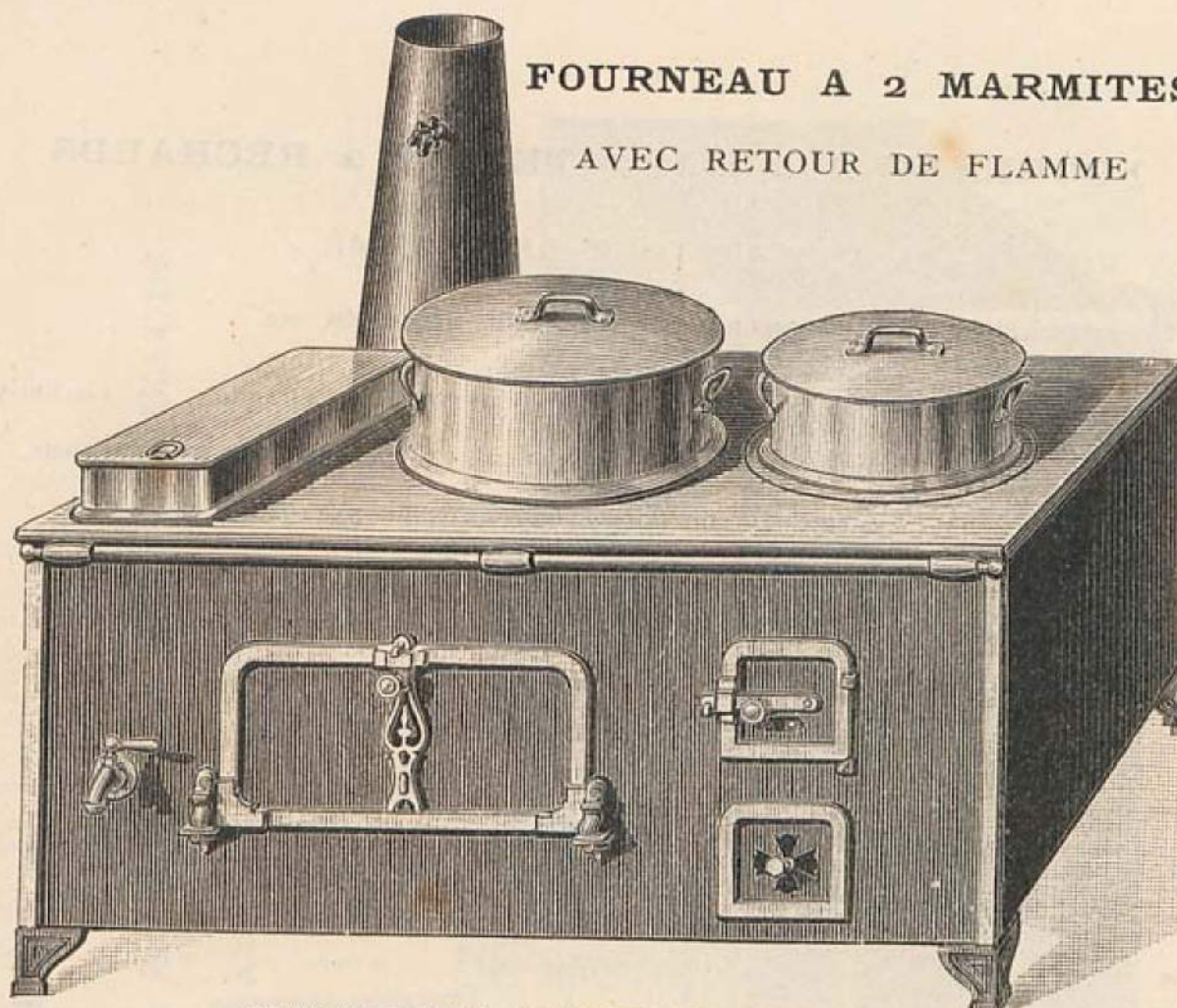






Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 57



**FOURNEAU A 2 MARMITES**  
**AVEC RETOUR DE FLAMME**

**POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, etc**

COMPOSÉ DE : UN FOUR A ROTIR, UN FOYER MIXTE A BOIS ET AU CHARBON, DEUX MARMITES EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLES ET PANACHES FER BATTU ÉTAMÉ, UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, UN CENDRIER

**PRIX-COURANT**

NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
293	1.30	0.75	0.76	25 et 40 litres	30 litres	0.55	290 fr.
294	1.40	0.78	0.76	25 et 55 »	30 »	0.60	320 »
295	1.50	0.80	0.76	34 et 55 »	45 »	0.60	350 »
296	1.65	0.83	0.76	34 et 70 »	45 »	0.70	380 »
297	1.80	0.85	0.76	40 et 90 »	45 »	0.75	410 »

**Observations**

- 1° Ces fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
  - 2° Avec Marmites en fonte brute.
  - 3° Avec Panaches et Couvertles en cuivre poli
  - 4° Avec Marmites et Chaudière en cuivre
  - 5° Avec Foyer au charbon.
- } Plus-value variable

*Les Marmites peuvent se changer d'un trou à l'autre, par le moyen d'une rondelle.*

*(Voir l'avis, planche 1.)*





## FOURNEAU A 2 MARMITES ET 2 RÉCHAUDS

AVEC RETOUR DE FLAMME

POUR FERMISERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, etc.

COMPOSÉ DE : UN FOUR A ROTIB, UN FOYER MIXTE AU BOIS ET AU CHARBON, UN CHARBONNIER,

DEUX MARMITES EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLES ET PANACHE FER BATTU ÉTAMÉ,

DEUX RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS AVEC PORTE DE NETTOYAGE DESSOUS,

UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, UN CENDRIER

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DU FOUR	PRIX
298	1.55	0.75	0.76	25 et 40 litres	30 litres	0.55	360 fr.
166	1.65	0.78	0.76	25 et 55 »	30 »	0.60	390 »
167	1.80	0.80	0.76	34 et 55 »	45 »	0.60	420 »
168	2. »	0.83	0.76	34 et 70 »	45 »	0.70	440 »
169	2.20	0.85	0.76	40 et 90 »	45 »	0.75	465 »

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
  - 2° Avec Marmites en fonte brute.
  - 3° Avec Panaches et Couverts en cuivre poli
  - 4° Avec Marmites et Chaudière en cuivre
  - 5° Avec Foyer au charbon.
- } Plus-value variable

*Les Marmites peuvent se changer d'un trou à l'autre, par le moyen d'une rondelle*

(Voir l'avis, planche 1.)

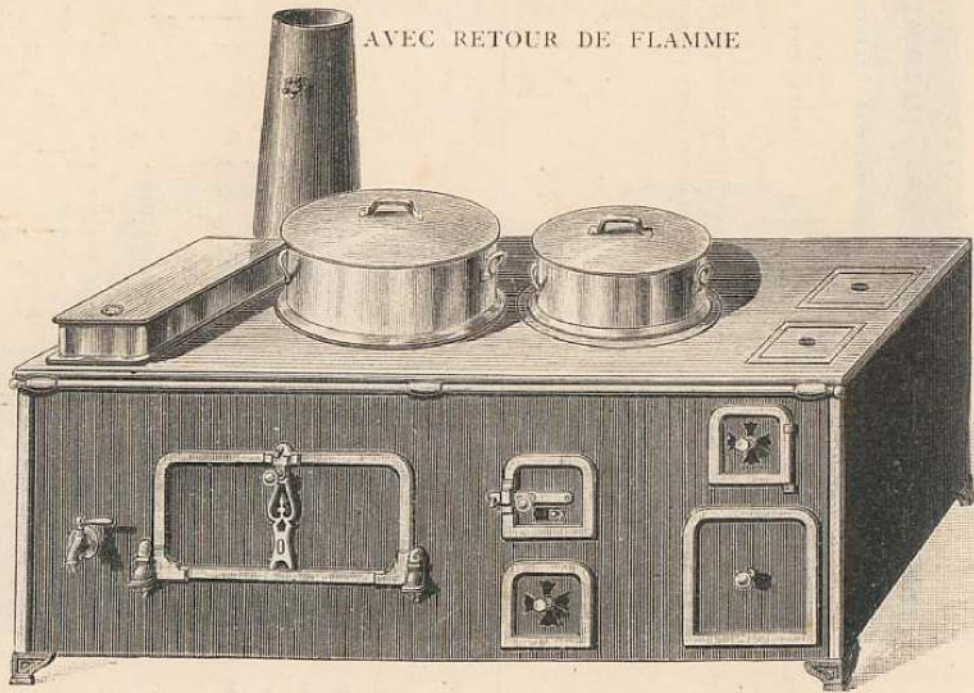


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 58

FOURNEAU A 2 MARMITES ET 2 RÉCHAUDS

AVEC RETOUR DE FLAMME



(Voir l'avis, planche 1.)





## FOURNEAU A 2 FOURS ET 2 MARMITES

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, MAISONS RELIGIEUSES, etc.

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

DEUX MARMITES EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLES ET PANACHES FER BATTU ÉTAMÉ,

UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PRIX
124	1.50	0.70	0.76	25 et 34 litres	18 litres	40 et 45	345 fr.
125	1.65	0.72	0.76	34 et 40 »	24 »	45 et 50	370 »
126	1.80	0.80	0.76	40 et 55 »	24 »	45 et 55	395 »
127	2. »	0.83	0.76	55 et 70 »	30 »	50 et 55	420 »
128	2.20	0.87*	0.76	70 et 90 »	45 »	55 et 60	445 »

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Tuyau à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade. . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Marmites en fonte brute . . . . .
- 4° Avec Panaches et Couverts en cuivre poli. . . . . } Plus-value
- 5° Avec Marmites et Chaudière en cuivre . . . . . } variable

(Voir l'avis, planche 1.)

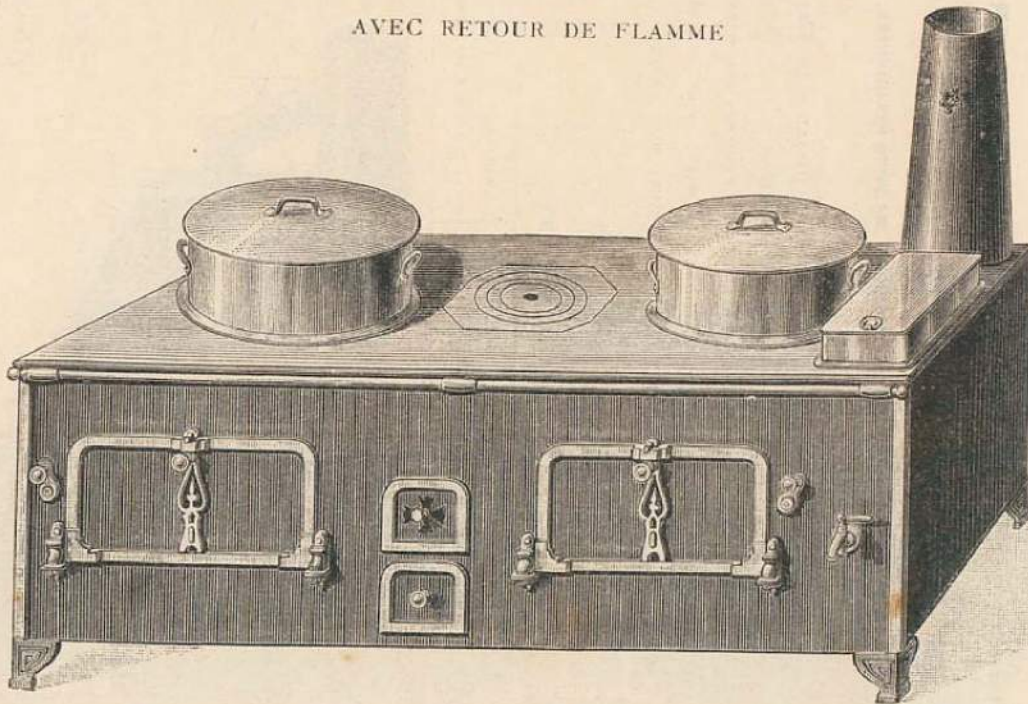




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 59

**FOURNEAU A 2 FOURS ET 2 MARMITES**  
AVEC RETOUR DE FLAMME



*(Voir l'avis, planche 1.)*





## FOURNEAU A 2 FOURS, 2 MARMITES ET GRILLADE AVEC RETOUR DE FLAMME

POUR FERMIERS, CHARCUTIERS, HOSPICES, MAISONS RELIGIEUSES, etc.

COMPOSÉ DE : DEUX FOURS A ROTIR, DEUX REGISTRES A MANIVELLE POUR RÉGLER ET DIRIGER  
LA CHALEUR, UN CHAUFFE-ASSIETTES,

DEUX MARMITES EN FONTE POLIE AVEC COUVERCLES ET PANACHES FER BATTU ÉTAMÉ,  
UNE GRILLADE, UNE POISSONNIÈRE FORMANT DEUX RÉCHAUDS AVEC CENDRIER DESSOUS,  
UNE CHAUDIÈRE AVEC ROBINET, DEUX CENDRIERS DONT UN TRIEUR

### PRIX-COURANT

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	CONTENANCE DES MARMITES	CONTENANCE DE LA CHAUDIÈRE	LARGEUR DES FOURS	PRIX
<b>129</b>	1.85	0.70	0.76	25 et 35 litres	18 litres	40 et 45	<b>400 fr.</b>
<b>130</b>	2. »	0.72	0.76	34 et 40 »	24 »	45 et 50	<b>450 »</b>
<b>131</b>	2.20	0.80	0.76	40 et 55 »	24 »	45 et 55	<b>500 »</b>
<b>131<sup>bis</sup></b>	2.40	0.83	0.76	55 et 70 »	30 »	50 et 55	<b>550 »</b>
<b>131<sup>ter</sup></b>	2.60	0.87	0.76	70 et 90 »	45 »	55 et 60	<b>600 »</b>

### Observations

- 1° Ces Fourneaux se font avec Chaudière et Grillade à droite ou à gauche.
- 2° Avec Foyer mixte au bois et au charbon, porte sur la façade . . . . . en plus 10 fr.
- 3° Avec Marmites en fonte brute . . . . .
- 4° Avec Panaches et Couverts en cuivre poli . . . . . } Plus value
- 5° Avec Marmites et Chaudière en Cuivre. . . . . } variable

(Voir l'avis, planche 1.)

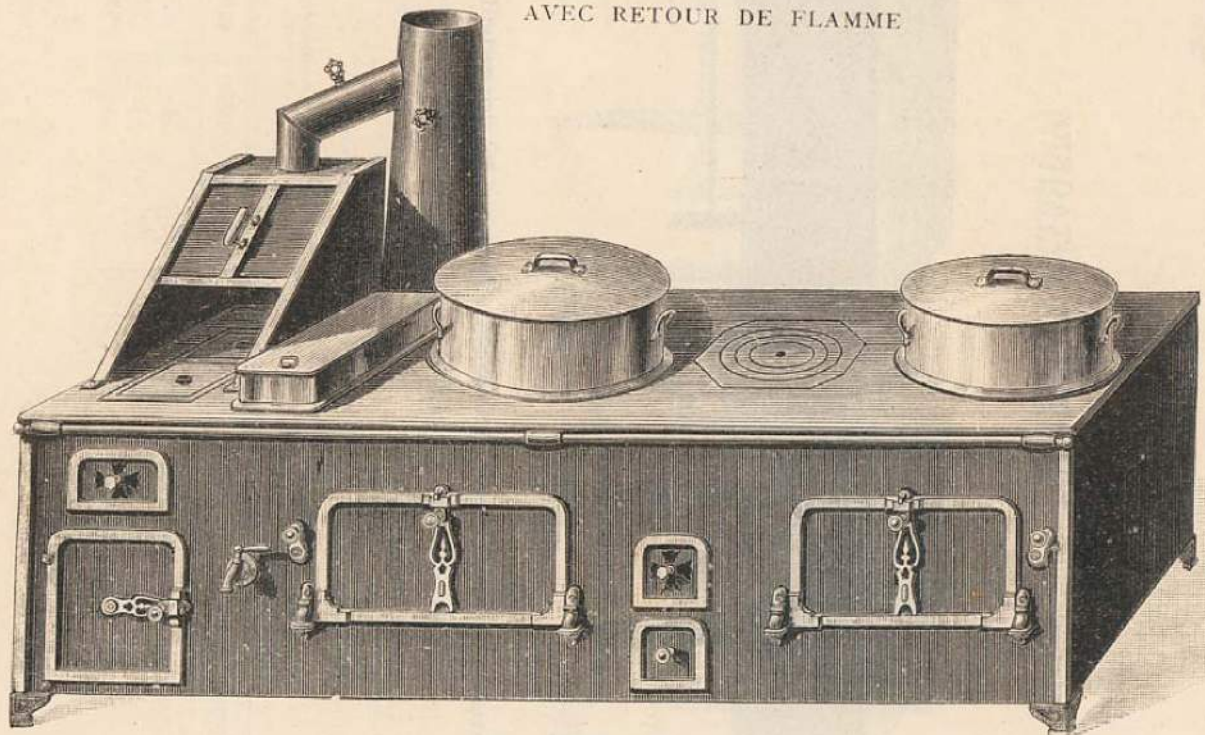




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 60

FOURNEAU A 2 FOURS, 2 MARMITES ET GRILLADE  
AVEC RETOUR DE FLAMME



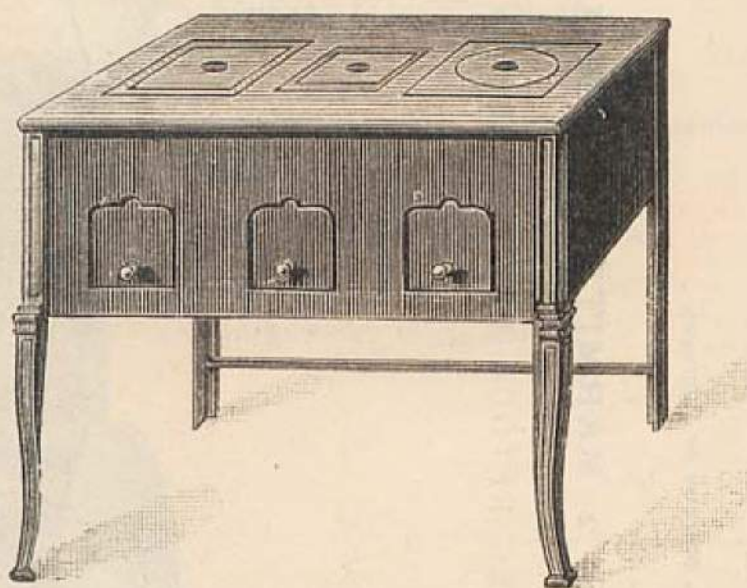
(Voir Favis, planche A.)



Exiger la Marque de Fabrique.



## FOURNEAUX POTAGERS



Fourneau Potager portatif à 2 Réchauds

FAÇADE TOLE, PORTES A COULISSE

Composé de :

- 1 réchaud carré,
- 1 réchaud 1/2 économique.

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0,65	0,40	0,80	16 fr.
"	"	"	"
"	"	"	"

Fourneau Potager portatif à 3 Réchauds

FAÇADE TOLE, PORTES A COULISSE

Composé de :

- 2 réchauds carrés,
- 1 réchaud 1/2 économique.

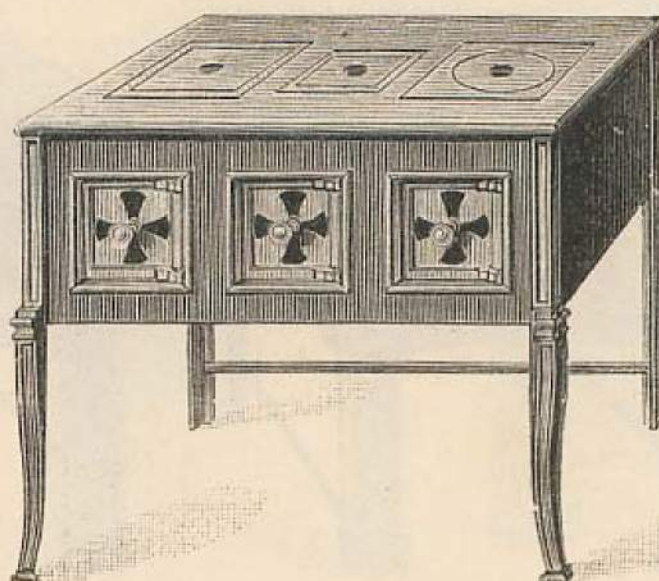
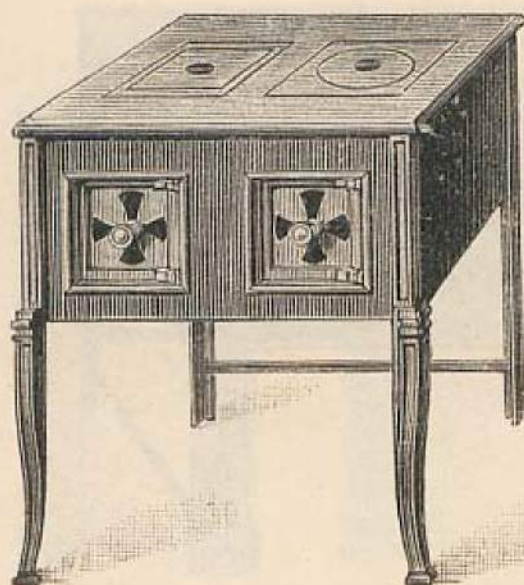
LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0,80	0,45	0,80	23 »
0,90	0,45	0,80	26 »
1, »	0,45	0,80	30 »

(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.

## FOURNEAUX POTAGERS



## Fourneau Potager portatif à 2 Réchauds

FAÇADE TOLE, PORTES EN FONTE

AVEC BOUCHE A TOURNIQUET

Composé de :

1 réchaud carré,

1 réchaud 1/2 économique.

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0,65	0,40	0,80	20 fr.
"	"	"	"
"	"	"	"

## Fourneau Potager portatif à 3 Réchauds

FAÇADE TOLE, PORTES EN FONTE

AVEC BOUCHE A TOURNIQUET

Composé de :

2 réchauds carrés,

1 réchaud 1/2 économique.

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0,80	0,45	0,80	29 fr.
0,90	0,45	0,80	32 "
1 -	0,45	0,80	35 "

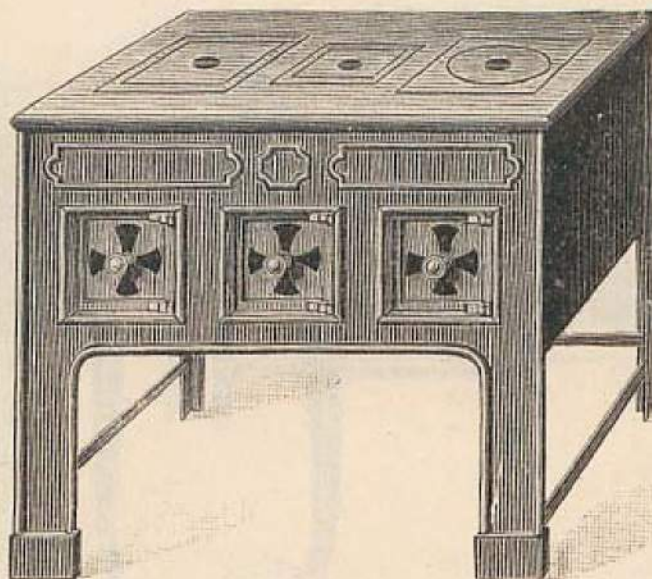
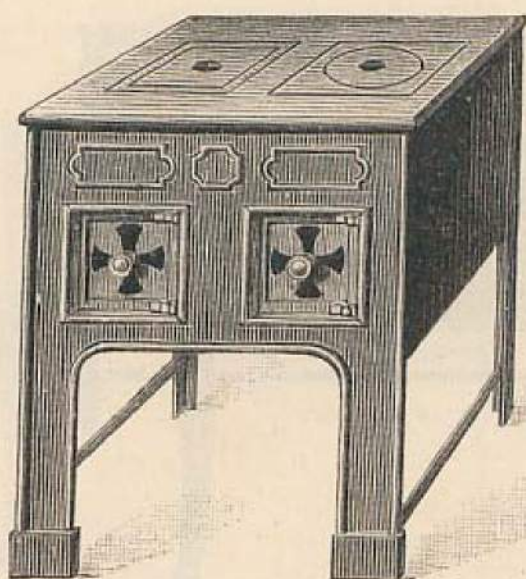
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.



FOURNEAUX POTAGERS



Fourneau Potager portatif à 2 Réchauds

Fourneau Potager portatif à 3 Réchauds

A FAÇADE ET DESSUS EN FONTE

A FAÇADE ET DESSUS EN FONTE

Composé de :

- 1 réchaud carré,
- 1 réchaud 1/2 économique,
- 2 portes en fonte avec bouche à tourniquet.

Composé de :

- 2 réchauds carrés,
- 1 réchaud 1/2 économique,
- 2 portes en fonte avec bouche à tourniquet.

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0.65	0.40	0.80	27 fr.
"	"	"	"
"	"	"	"

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0.80	0.45	0.80	32 fr.
0.90	0.45	0.80	36 "
1. "	0.45	0.80	40 "

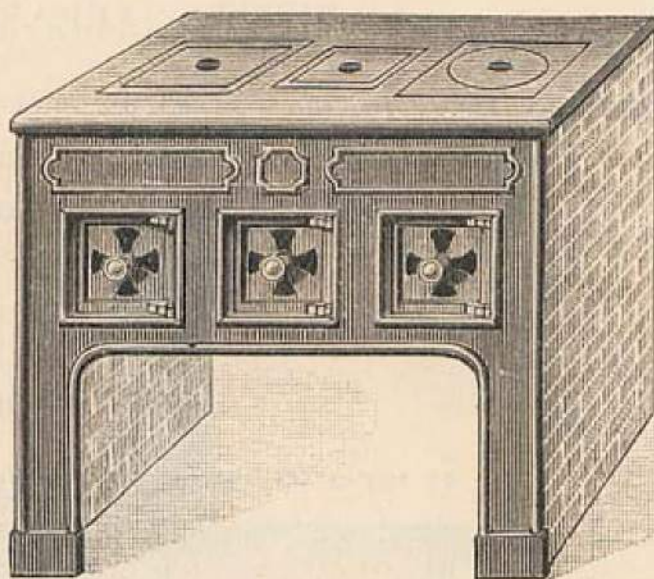
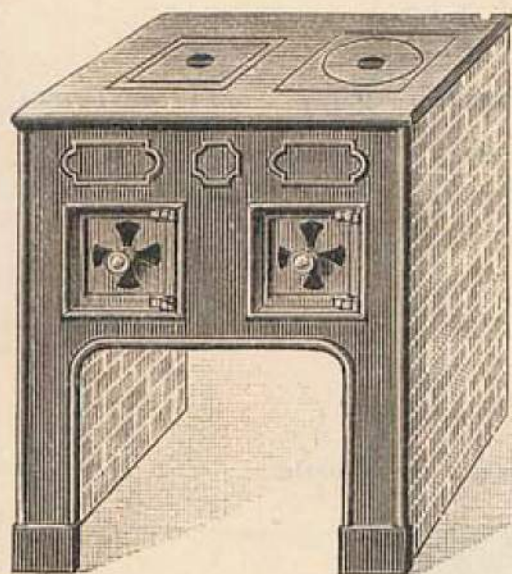
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique

PL. 64

## FOURNEAUX POTAGERS



Fourneau Potager à bâtir à 2 Réchauds

A FAÇADE ET DESSUS EN FONTE

Fourneau Potager à bâtir à 3 Réchauds

A FAÇADE ET DESSUS EN FONTE

Composé de :

- 1 réchaud carré,
- 1 réchaud 1/2 économique,
- 2 tirants.

Composé de :

- 2 réchauds carrés,
- 1 réchaud 1/2 économique,
- 2 tirants.

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0.65	0.40	0.80	24 fr.
"	"	"	"
"	"	"	"

LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	PRIX
0.80	0.45	0.80	28 fr.
0.90	0.45	0.80	32 "
1. "	0.45	0.80	35 "

(Voir l'avis, planche 1.)





## 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

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR DU FOUR	PRIX
333	0.80	0.50	0.80	0.20	100 fr.
362	0.85	0.50	0.80	0.28	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 Charbonnier ;
- 3° Avec Vides pour panneaux de faïence, à partir du n° 335 ;
- 4° Sans Chaudière ;
- 5° Avec Panneaux pleins laissant subsister le joint, à partir du n° 334.

(Voir l'avis, planche A.)

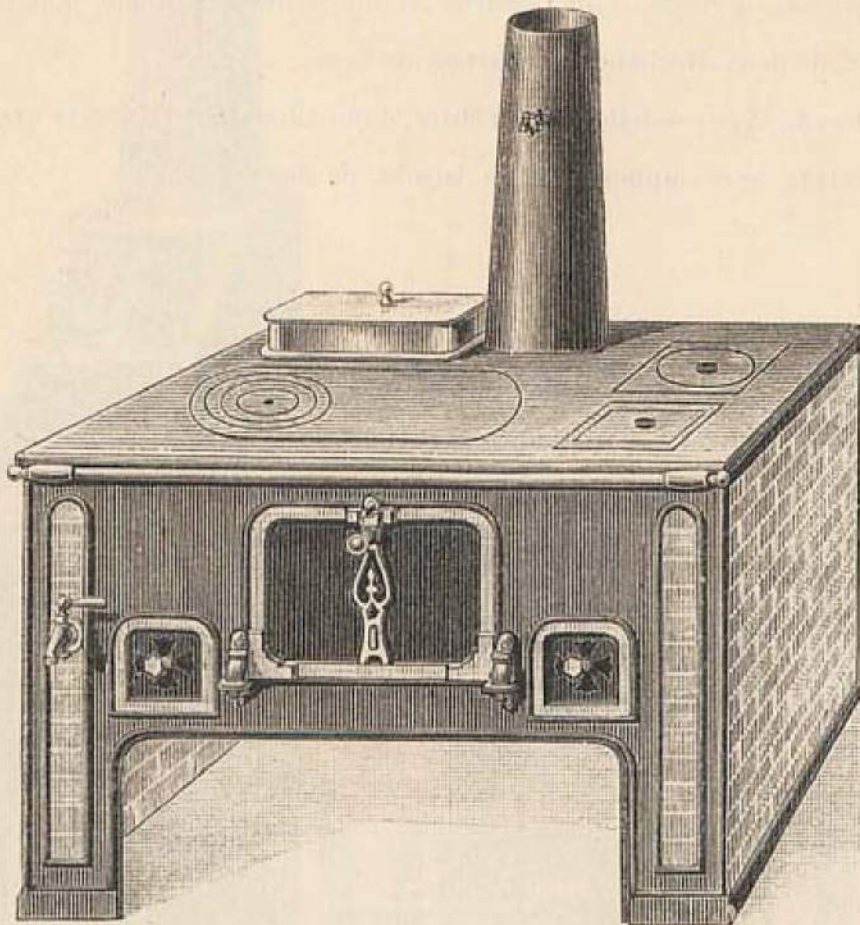


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 65

FOURNEAU DE CONSTRUCTION, A FAÇADE FONTE

POUR PETITS APPARTEMENTS



*(Voir l'avis, planche A.)*





# FOURNEAU DE CONSTRUCTION A FAÇADE FONTE

(Modèle déposé)

Composé : d'un Four, de deux Charbonniers à encadrement montés sur galets,  
 D'une porte de Réchauds à étoile, d'un Cendrier, d'une Grillade à double départ,  
 D'une Poissonnière, de deux 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 Coins ronds,  
 Avec Coin rond à droite ou à gauche.

*Les Prix sont indiqués dans le Devis adressé sur demande.*

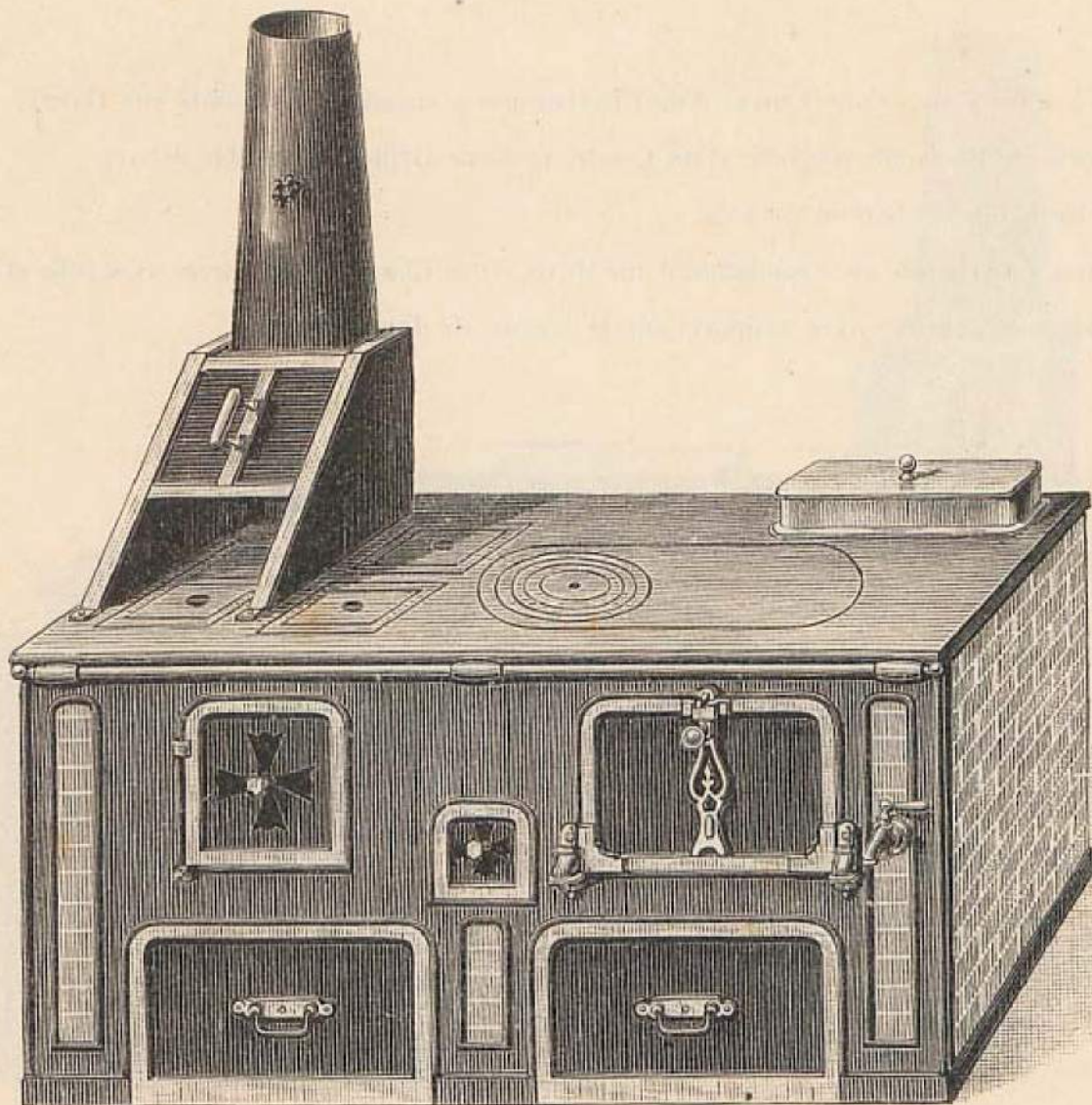
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 66

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION, A FAÇADE FONTE



(MODÈLE DÉPOSÉ )

*(Voir l'avis, planche 1.)*





# FOURNEAU DE CONSTRUCTION A FAÇADE FONTE

(FOYER PAR BOUT)

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 Coin rond à droite ou à gauche.



*Les Prix sont indiqués dans le Devis adressé sur demande.*

*(Voir l'avis, planche 1.)*

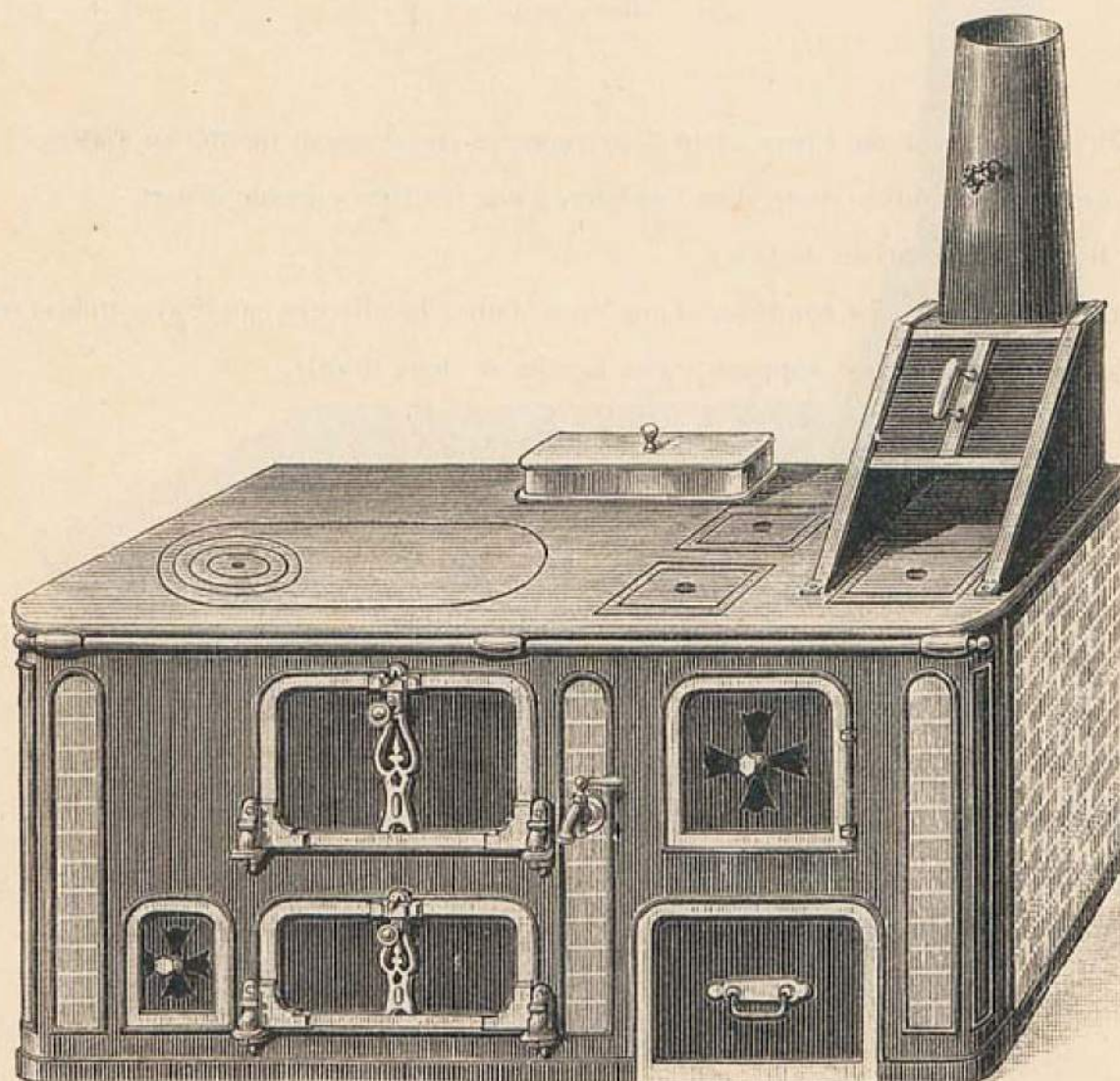


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 67

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION, A FAÇADE FONTE

(FOYER PAR BOUT)



*(Voir l'avis, planche 1.)*





# 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 Coin rond à droite ou à gauche.



*Les Prix sont indiqués dans le Devis adressé sur demande*

*(Voir l'avis, planche 1.)*

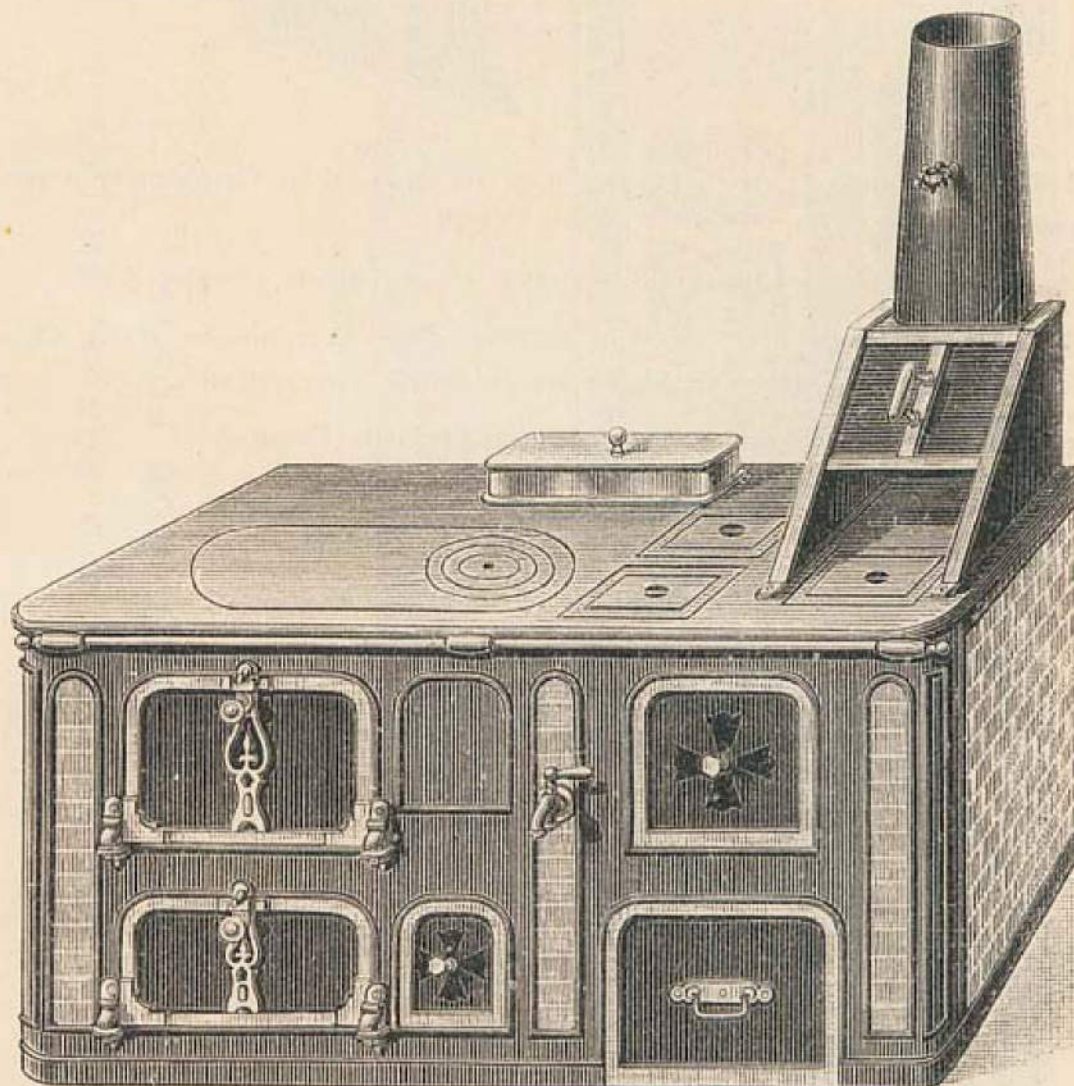


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 68

# FOURNEAU DE CONSTRUCTION, A FAÇADE FONTE

(FOYER AU MILIEU)



(MODÈLE DÉPOSÉ.)

*(Voir l'avis, planche 1.)*





# FOURNEAU DE CONSTRUCTION A FAÇADE FONTE

## A DEUX FOURS

*(Modèle déposé)*

Composé : de deux Fours, de deux Étuves, d'un Cendrier, d'un Charbonnier à encadrement monté sur galets.

D'une porte de Réchauds à double vantail à étoiles, d'une Grillade à double départ,

D'une Mitre, de deux Réchauds à charbon de bois, d'une Poissonnière, d'une Chaudière en cuivre avec tube et robinet, d'une Surface de chauffe avec rondelles.

D'une Barre de garantie avec supports sur la façade, de deux Tirants.

De deux registres.

---

### OBSERVATIONS

Ces Fourneaux se font depuis 1<sup>m</sup>80 de long.

Avec Grillade et Tuyau à droite ou à gauche,

Avec Angles vifs,

Avec Coin rond à droite ou à gauche.

---

*Les Prix sont indiqués dans le Devis adressé sur demande*

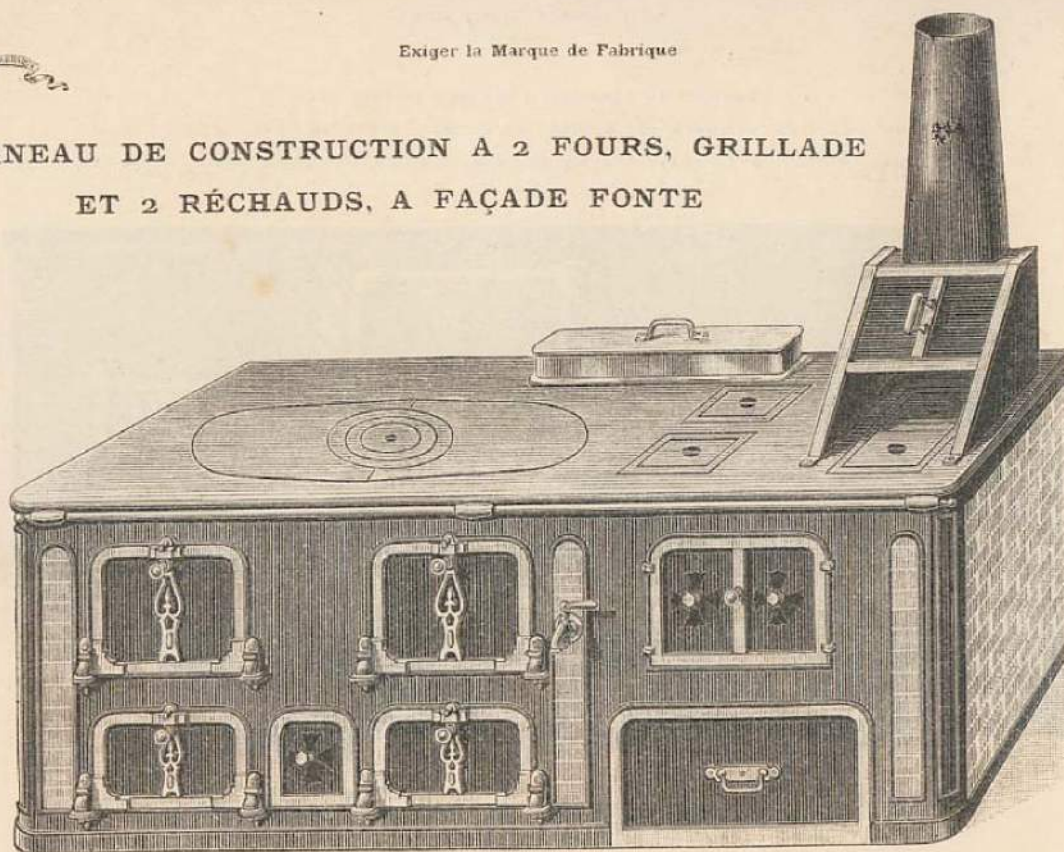
*(Voir l'avis, planche 1.)*



Exiger la Marque de Fabrique

PL. 69

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



(MODÈLE DÉPOSÉ.)

(Voir l'avis, planche 1.)

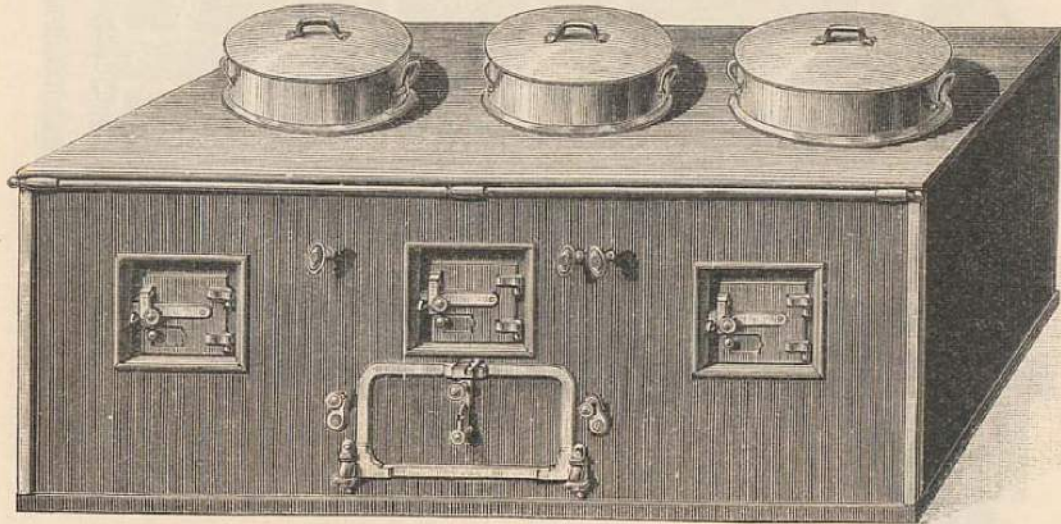




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 70

### FOURNEAU SPÉCIAL POUR CHARCUTIERS



COMPOSÉ DE : TROIS MARMITES EN FONTE POLIE, COUVERCLE ET PANACHE EN FER BATTU ÉTAMÉ. TROIS FOYERS AVEC PORTE DE CHANGEMENT, TROIS REGISTRES POUR RÉGLER ET DIRIGER LA CHALEUR DES MARMITES, UN FOUR A GRATINER AVEC CLÉS DE RÉGLAGE D'INTENSITÉ DE CHALEUR.

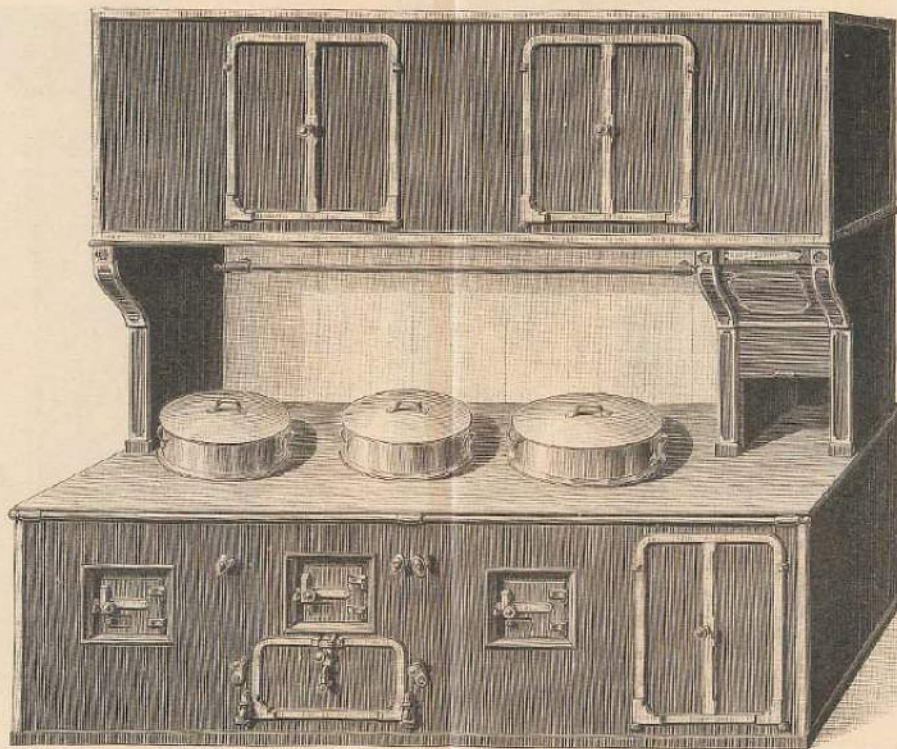
*(Voir l'avis, planche 1)*



Exiger la Marque de Fabrique

PL. 71  
(" PLANCHE")

### FOURNEAU SPÉCIAL POUR CHARCUTIERS



COMPOSÉ DE : TROIS MARMITES EN FONDÉ POLIE, COUVERCLE ET PANACHE EN FER BATTU ÉTAMÉ, TROIS FOYERS AVEC FOUTE DE CHARGEMENT, TROIS RÉGULATEURS POUR RÉGLER ET DÉGRÉER LA CHALEUR DES MARMITES, EN FOUR À ROTIR AVEC CLEFS DE RÉGLAGE D'INTENSITÉ DE CHALEUR, UN FOUR TEMPÉRÉ, EN APERÇU, UN PUMON.

(Voir Paris, planche 1.)



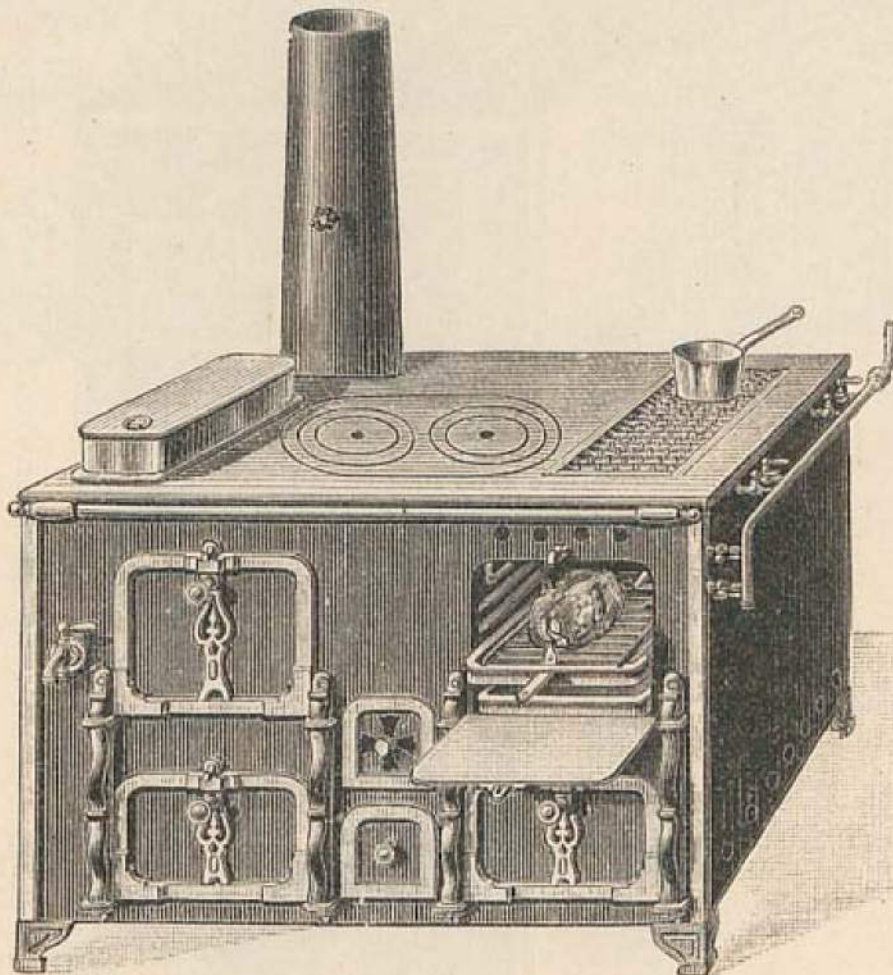


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 72

## FOURNEAU MIXTE AU GAZ ET AU CHARBON

Série A



(MODÈLE DÉPOSÉ.)

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 CENDRIERS  
DONT UN TRIEUR, UN FOUR A ROTIR AU GAZ AVEC LÈCHEFRITE,  
PERMETTANT ÉGALEMENT DE GRILLER SANS ODEUR NI FUMÉE LES VIANDES ET LES POISSONS,  
DEUX RÉCHAUDS DOUBLES A GAZ FORMANT POISSONNIÈRE.

Plans et devis franco sur demande.

(Voir l'avis, planche 1.)



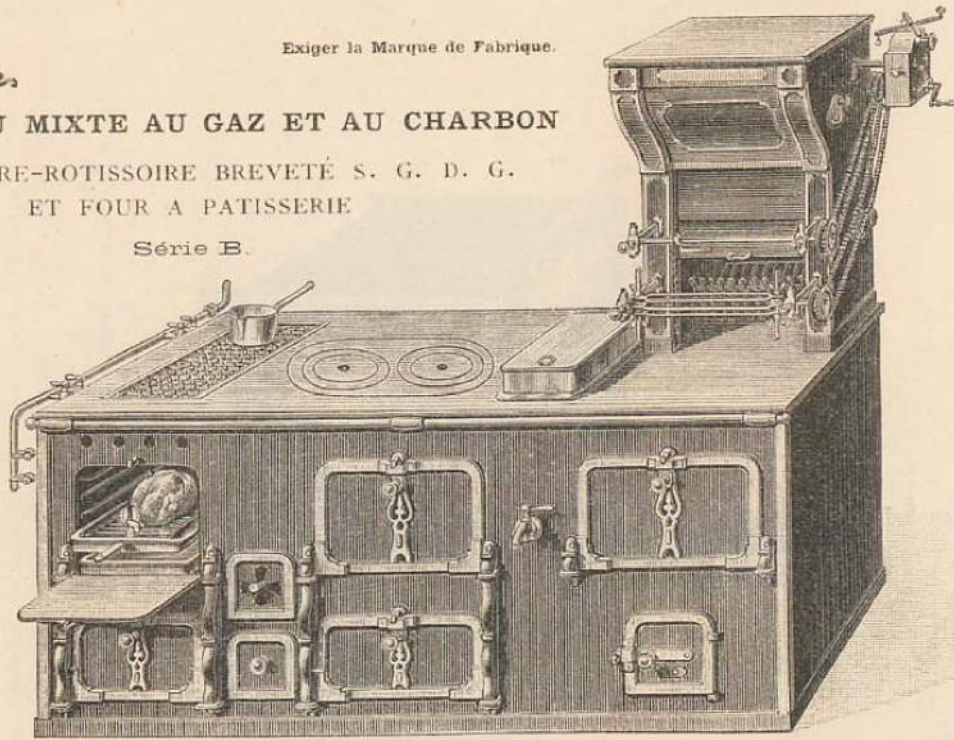
Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 73

## 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 GENDRIERS DONT UN TRIEUR, UN FOUR A ROTIR AU GAZ AVEC LÈCHEFRITE PERMETTANT ÉGALEMENT DE GRILLER SANS ODEUR NI FUMÉE LES VIANDES ET LES POISSONS, DEUX RÉCHAUDS DOUBLES A GAZ FORMANT POISSONNIÈRE, UN ATRE-ROTISSOIRE BREVETÉ S. G. D. G. AVEC GRILLE MOBILE PERMETTANT DE BRULER A VOLONTÉ DU BOIS OU DU CHARBON, BROCHES, TOURNE-BROCHES ET FOUR A PATISSERIE SOUS L'ATRE AVEC FOYER SPÉCIAL.

Plans et devis franco sur demande.

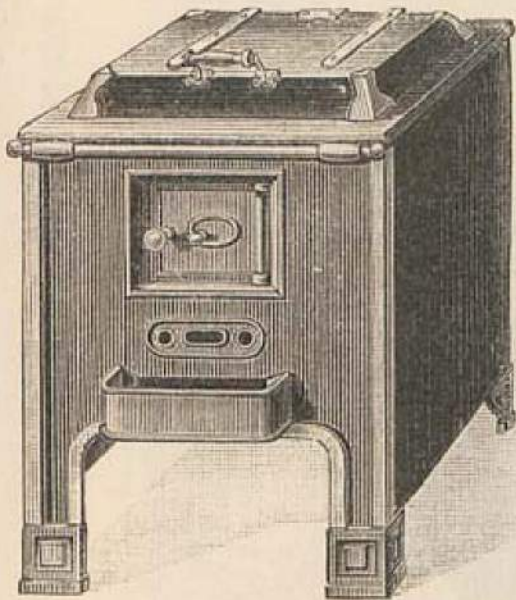
(Voir l'avis, planche 1.)





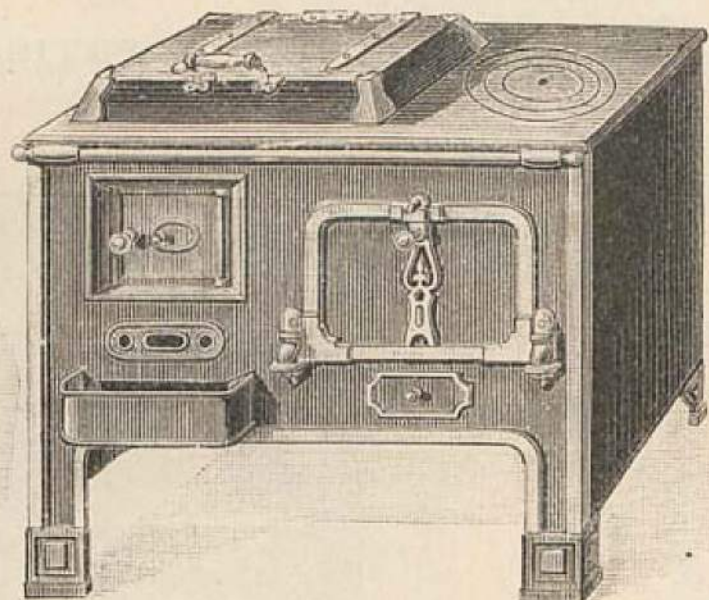
Exiger la Marque de Fabrique.

**FOURNEAUX POUR BLANCHISSEUSES**



**SANS CUISINE**

Composé d'un foyer, d'une cuvette porte-fers,  
d'un couvercle à charnières,  
d'un cendrier



**AVEC CUISINE**

Composé d'un foyer, d'une cuvette porte-fers,  
d'un couvercle à charnières,  
d'un four à rôtir à retour de flamme sous le four,  
d'un jeu de rondelles, d'un cendrier

**PRIX-COURANT**

**PRIX-COURANT**

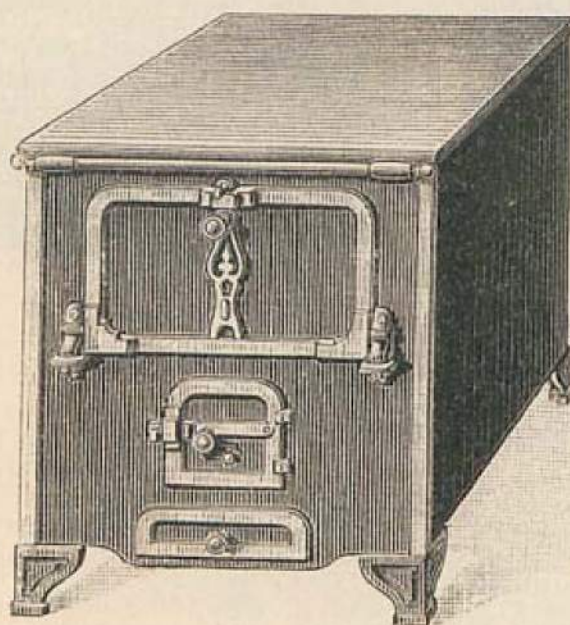
NUMÉROS	NOMBRE de FERS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
312	6	0.52	0.47	75 fr.
313	8	0.51	0.47	85 »
314	10	0.62	0.47	90 »
315	12	0.71	0.47	100 »
316	14	0.79	0.47	105 »
317	16	0.88	0.47	115 »
318	18	0.95	0.47	120 »
319	20	1.04	0.47	140 »
320	24	0.88	0.65	160 »
321	30	1.05	0.65	180 »

NUMÉROS	NOMBRE de FERS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
322	6	0.74	0.47	95 fr.
323	8	0.84	0.47	105 »
324	10	0.95	0.47	110 »
325	12	1.02	0.47	120 »
326	14	1.14	0.47	135 »
327	16	1.20	0.47	145 »
328	18	1.28	0.47	155 »
329	20	1.30	0.47	175 »
330	24	1.20	0.65	205 »
331	30	1.38	0.65	235 »

(Voir l'avis planche 1.)



## FOUR A PATISSERIE



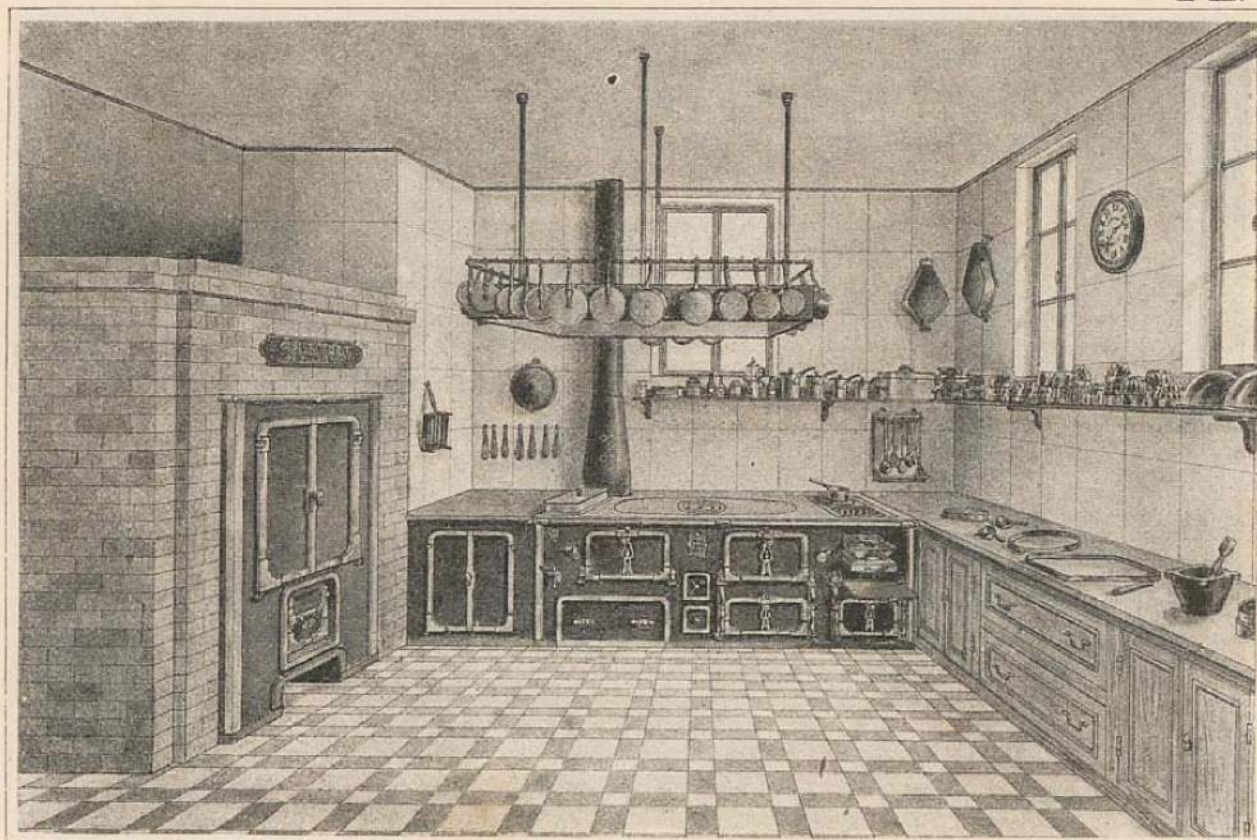
A DESSUS EN FONTE

GARNITURE INTÉRIEURE EN BRIQUES RÉFRACTAIRES ET CARREAUX DE FAIENCE

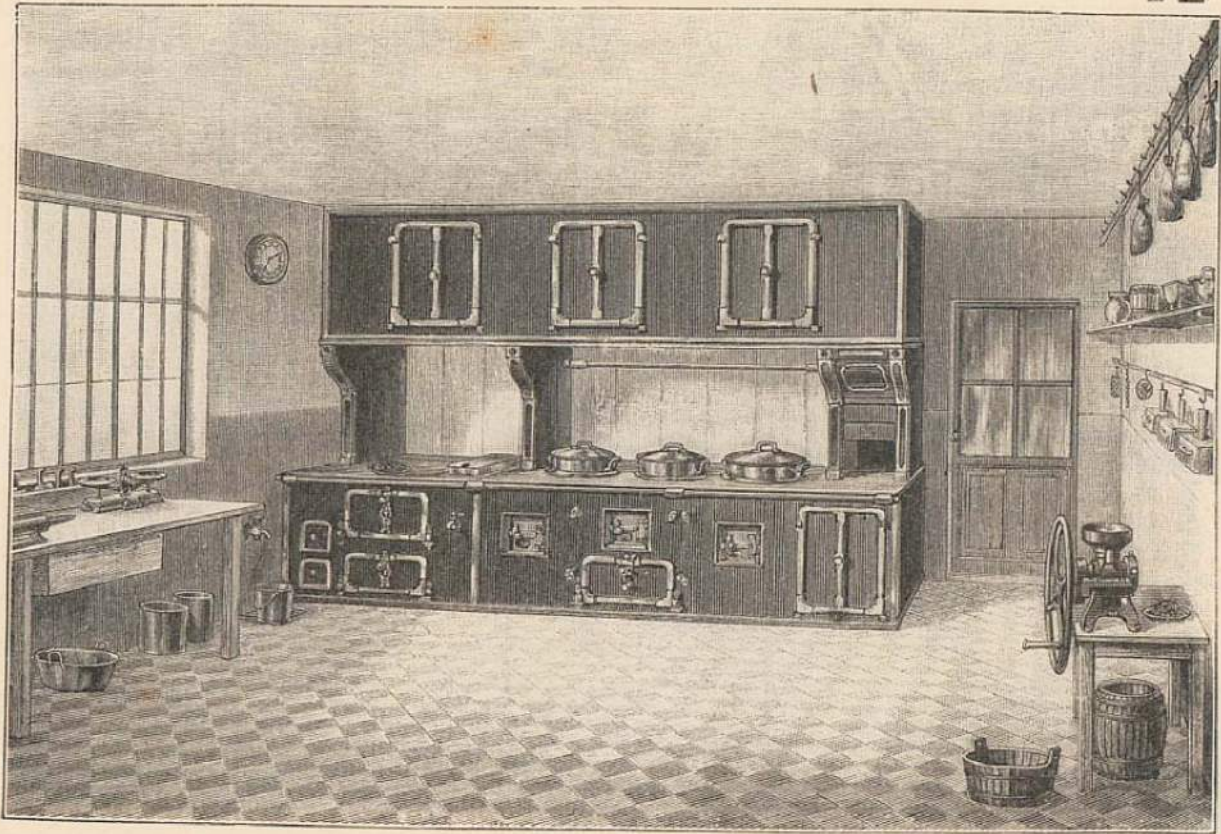
NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR	OUVERTURE du FOUR	PRIX
205	0.65	0.65	0.85	0.40	165 fr.
206	0.70	0.70	0.85	0.45	175 »
207	0.75	0.75	0.85	0.50	190 »
208	0.80	0.80	0.85	0.55	210 »
332	0.85	0.85	0.85	0.60	230 »

(Voir l'avis, planche 1.)



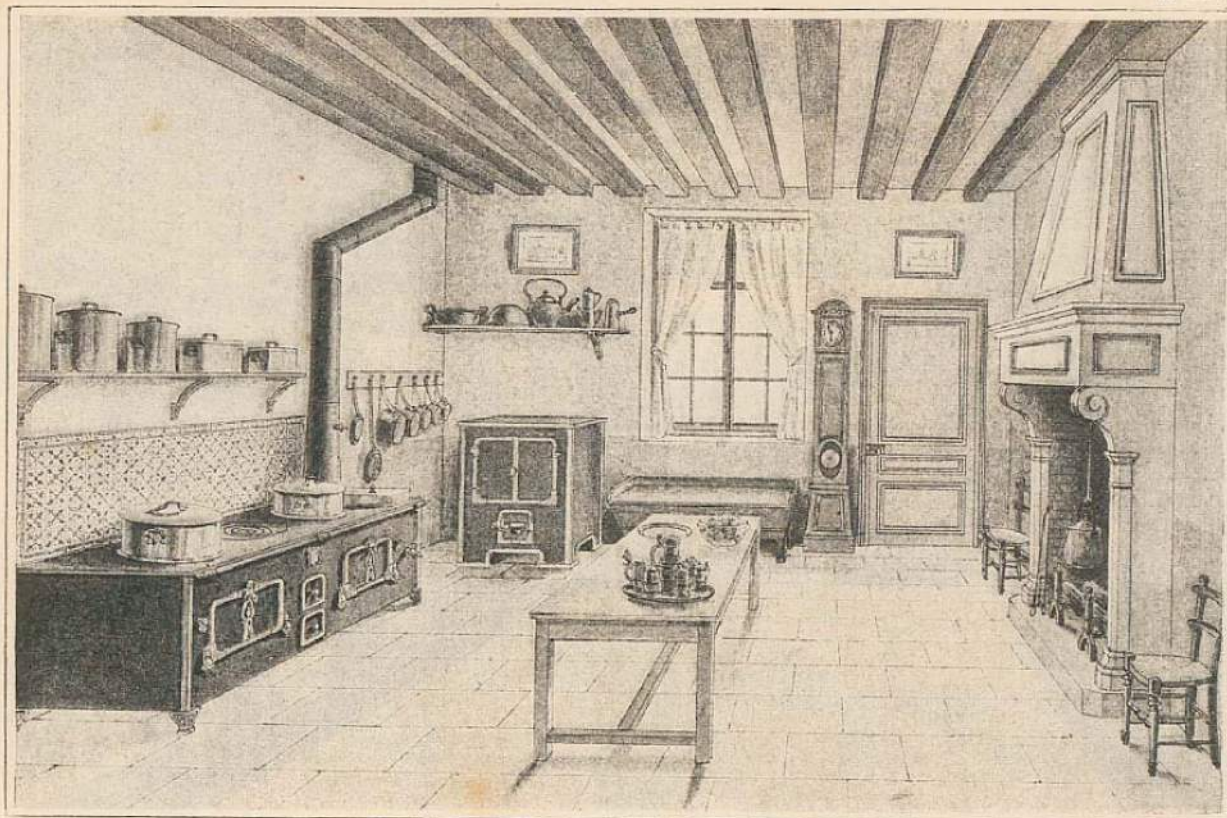


FOURNEAU A 2 FOURS ET GRILLADE A FEU DESSUS — COFFRE-DÉBARRAS — FOUR DE PATISSIER

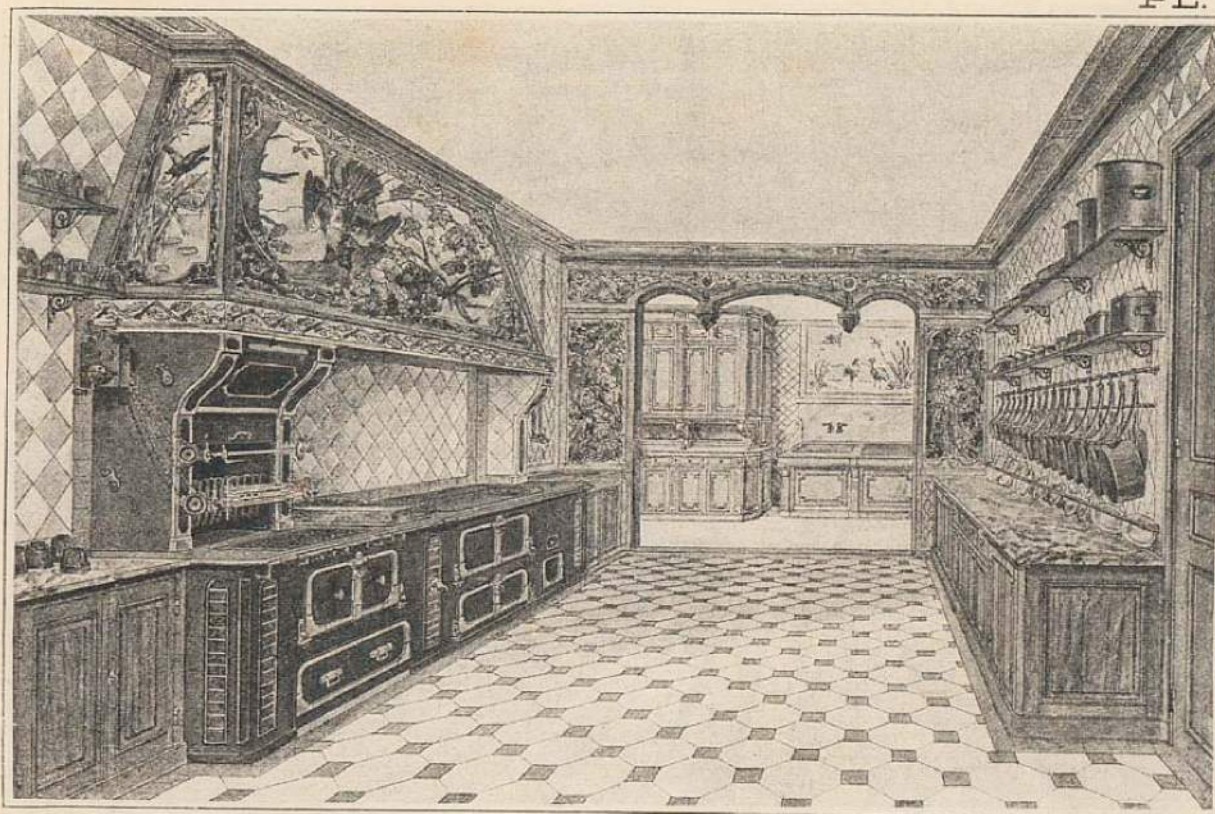


FOURNEAU SPÉCIAL POUR CHARCUTIER — FOURNEAU A EN FOUR





FOURNEAU A 2 FOURS ET 2 MARMITES — FOUR A PATISSERIE



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





## DESCRIPTION ET USAGES

DU

# BOUILLEUR AVEC RÉSERVOIR A AIR LIBRE

Les Fourneaux de cuisine à partir d'une certaine dimension peuvent être disposés avec *Bouilleur*.

Le *Bouilleur* est un appareil de forme variable suivant la disposition du fourneau ; il occupe une partie du foyer et chauffe sans dépense supplémentaire de combustible, une grande quantité d'eau que l'on utilise pour les Salles de Bains, Laveries, Lavabos, Offices, etc.

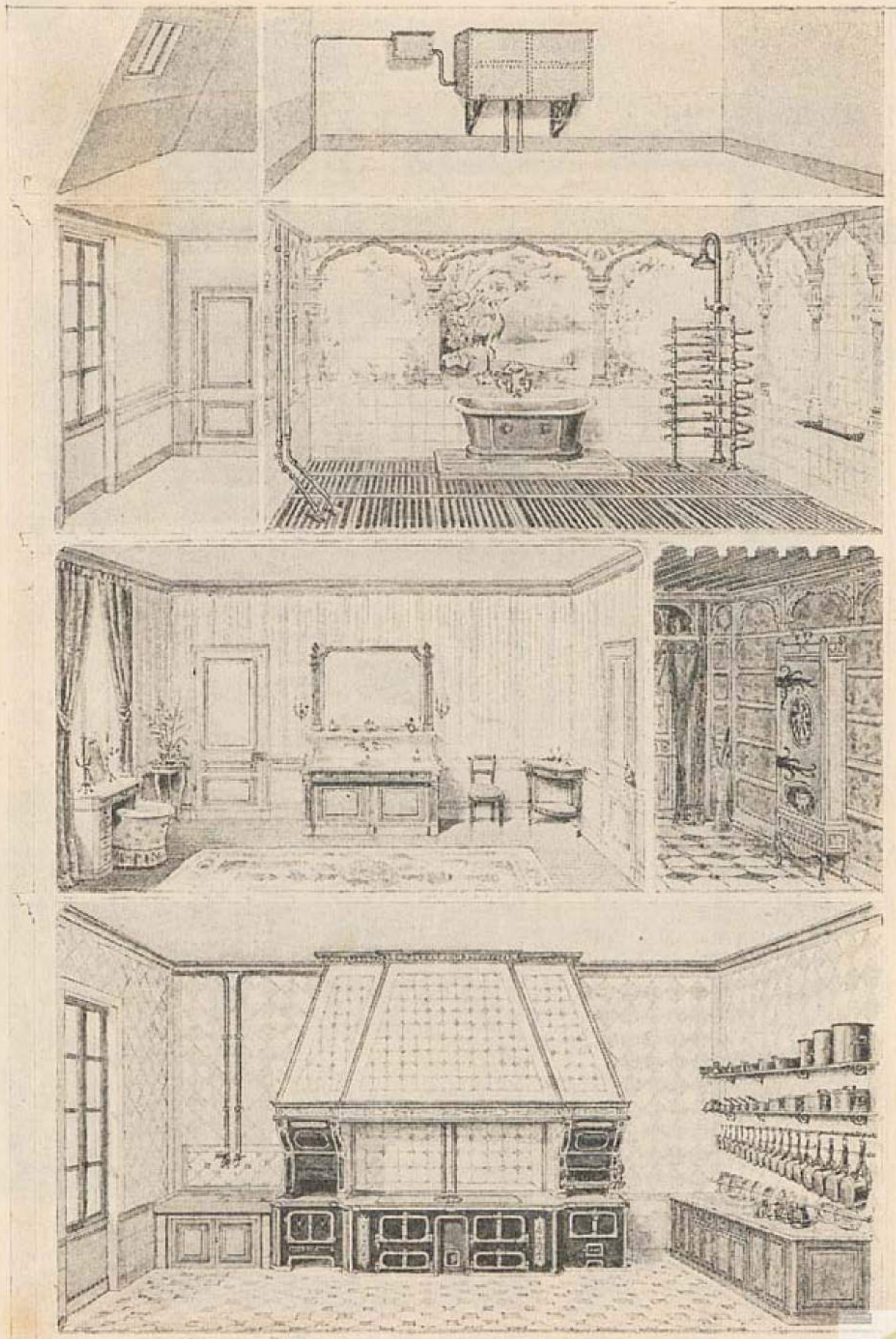
Le *Bouilleur* communique, par circulation, au moyen de deux tuyaux, avec un réservoir d'alimentation et de distribution placé à un endroit quelconque de la maison, mais toujours au-dessus du poste d'eau chaude le plus élevé. Ce réservoir est lui-même alimenté automatiquement par un bac à flotteur.

L'emploi du *Bouilleur* donne la latitude de supprimer la chaudière et, par ce fait, laisse le dessus du fourneau complètement libre tout en permettant d'obtenir des fours plus grands.

NOTA. - Les prix varient suivant l'importance de l'installation.

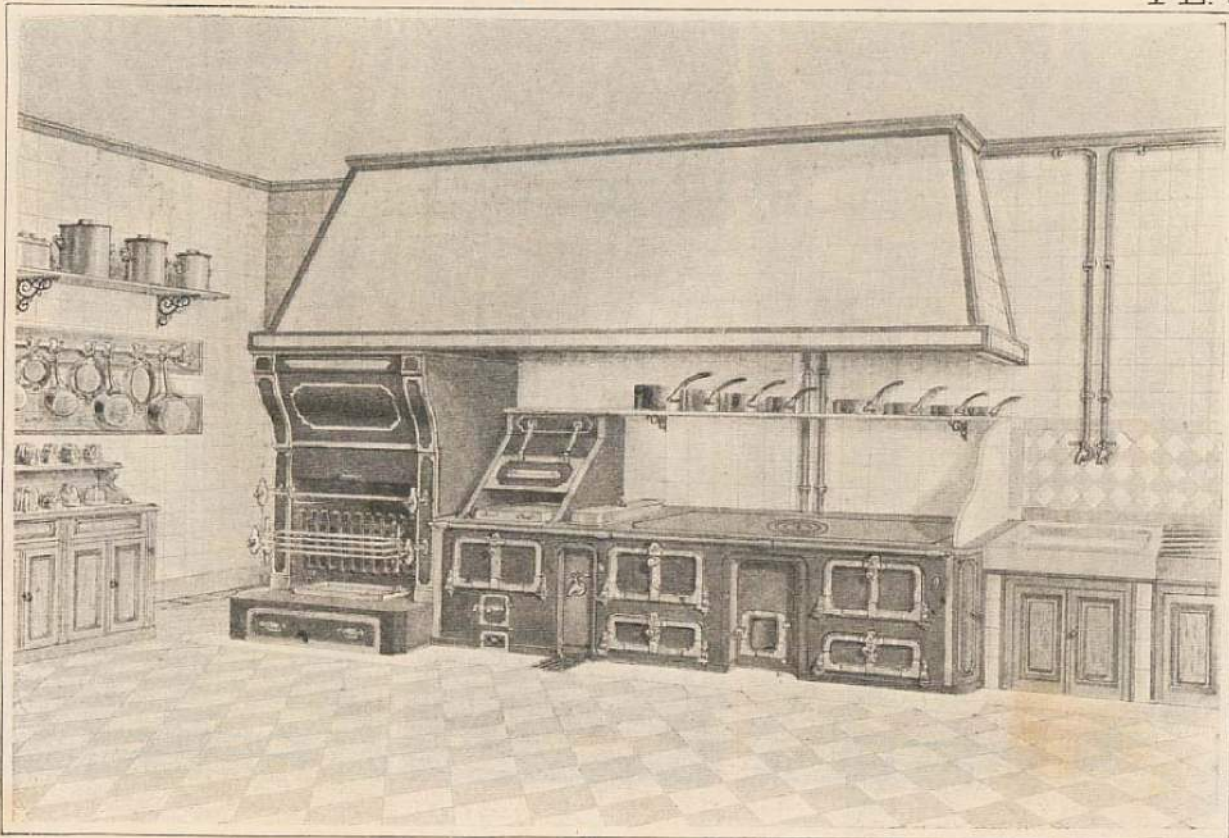
(Voir l'avis, planche 1.)





TYPE D'UNE INSTALLATION.





FOURNEAU A 2 FOURS — GRILLADE A TÊTE — FOUR A PATISSERIE — GRANDE ROTISSERIE A MOUVEMENT MÉCANIQUE

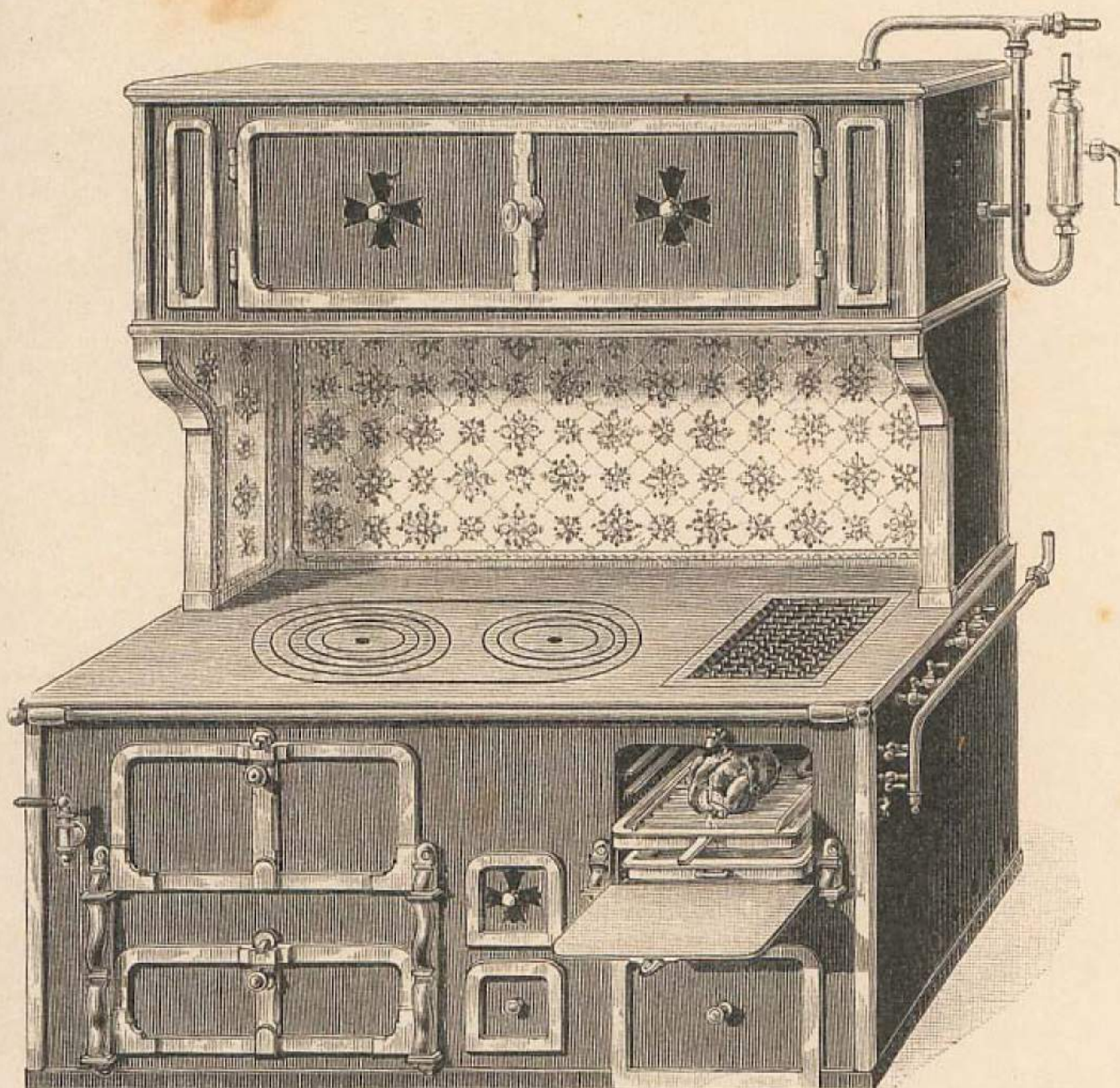




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 82

TYPE DE FOURNEAU DE CUISINE A BOUILLEUR  
SOUS PRESSION



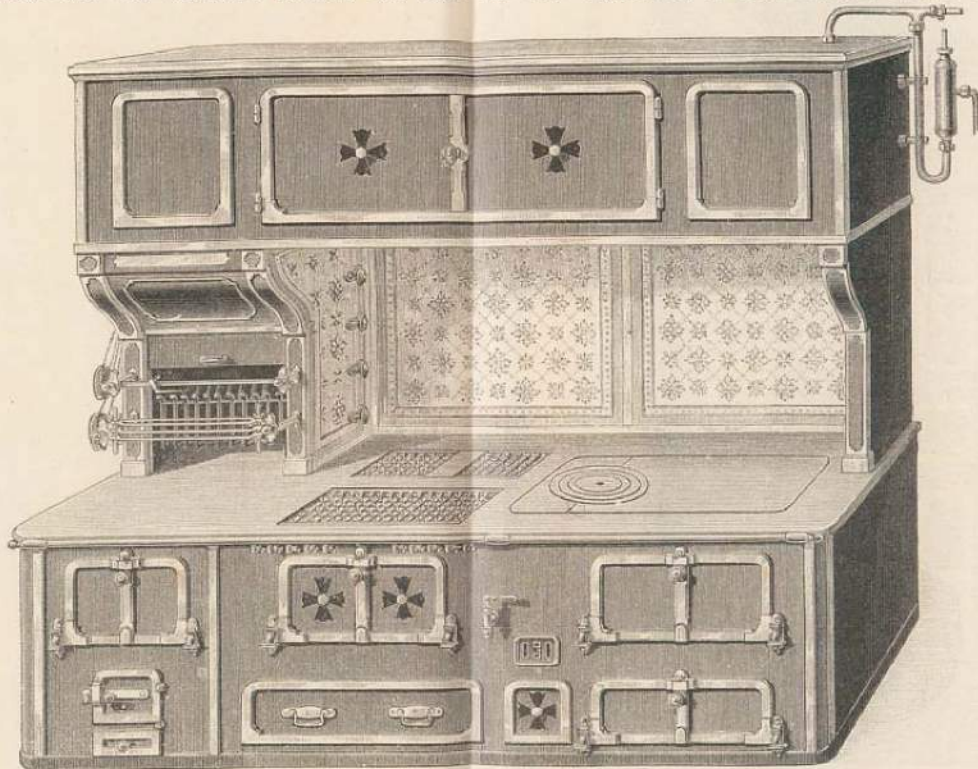
PERMETTANT D'ALIMENTER D'EAU CHAUDE DISTRIBUÉE SOUS PRESSION :  
SALLE DE BAIN, CABINET DE TOILETTE, OFFICE, BUANDERIE, ETC.

*(Voir l'avis, planche 1.)*





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



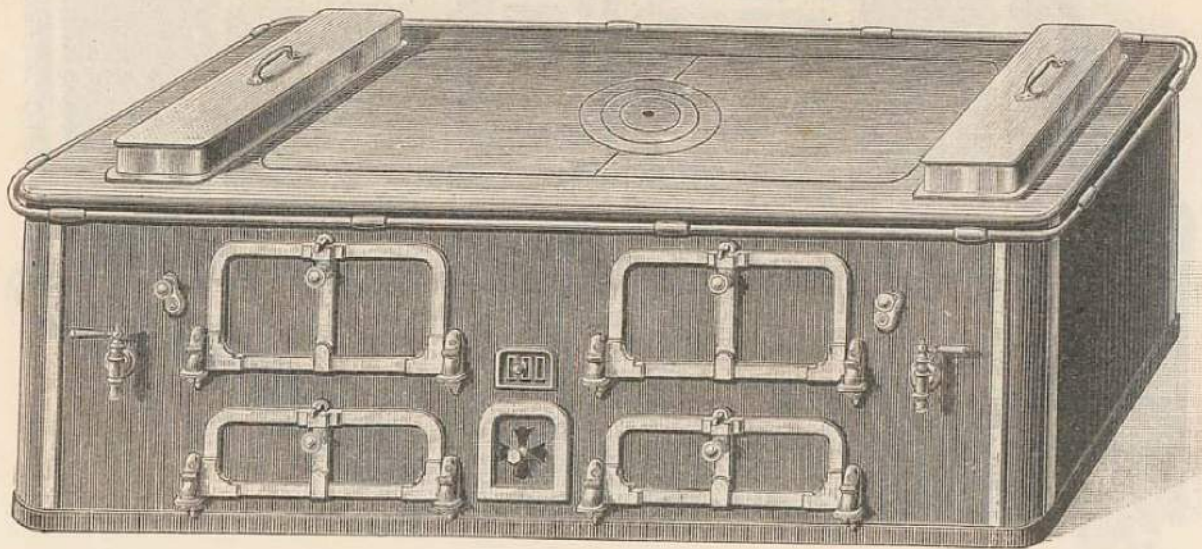
PERMETTANT D'ALIMENTER D'EAU CHAUDE DISTRIBUÉE SOUS PRESSION : SALLE DE BAIN, CABINET DE TOILETTE, OFFICE, BUANDERIE, ETC.  
(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 84

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.*)

(*Voir l'avis, planche 1.*)

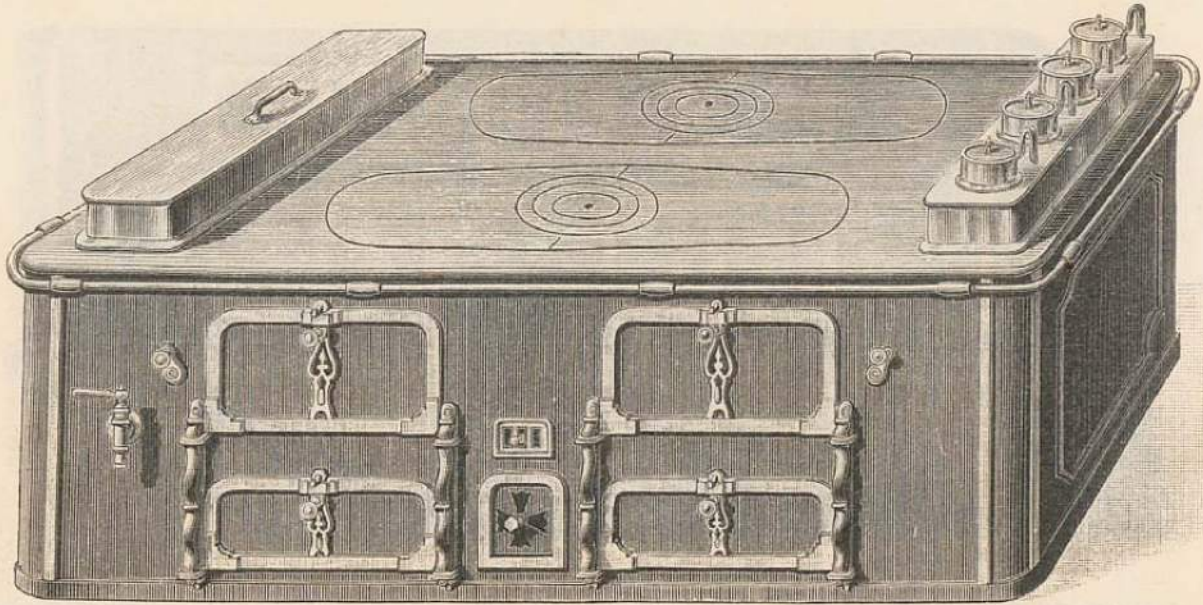




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 85

FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



POUR CHATEAUX, HOTELS, GRANDES MAISONS BOURGEOISES, ETC.

MODÈLE N° 445 (*Lire planche 96 l'explication détaillée*).

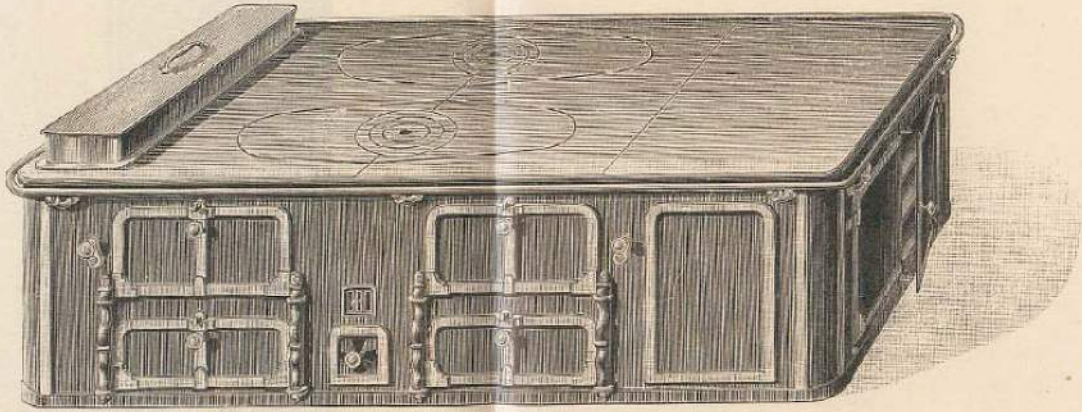
(*Voir l'avis, planche A.*)



Exiger la Marque de Fabrication

PL. 86

FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



FOUR RESTAURANTS, HOTELS, BUFFETS, PENSIONNATS, COMMUNAUTÉS, ETC.

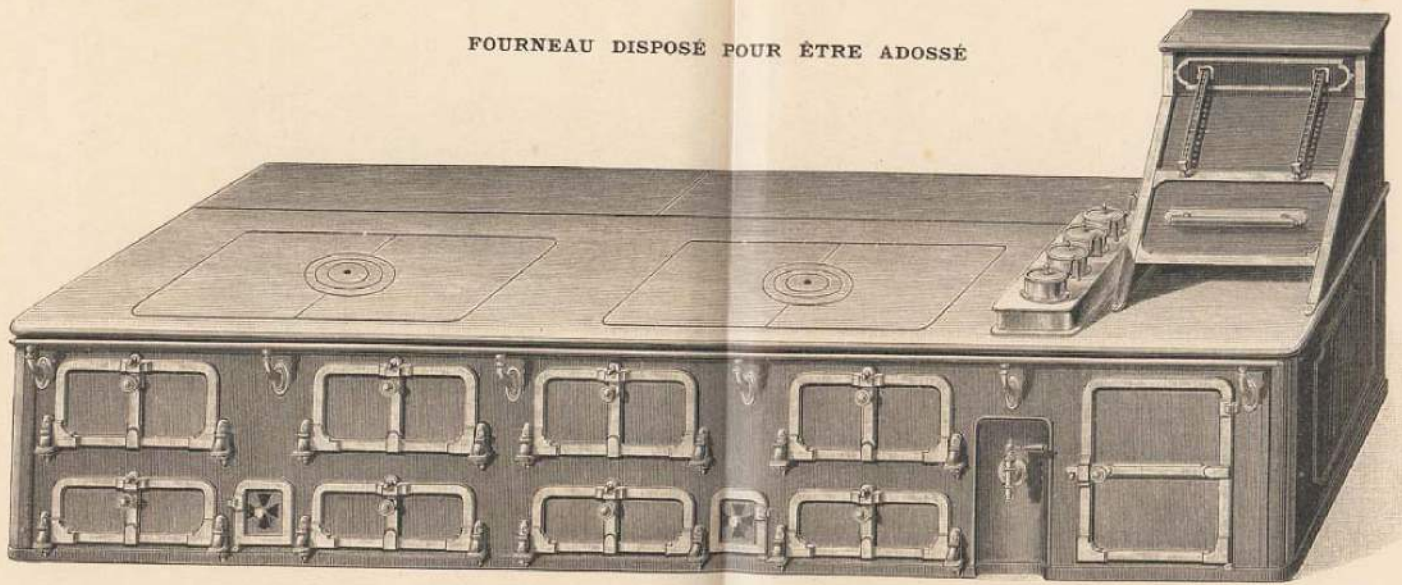
MODÈLE N° 446 (Lire planche 97 l'explication détaillée).

(Voir Paris, planche 1.)





FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE ADOSSÉ



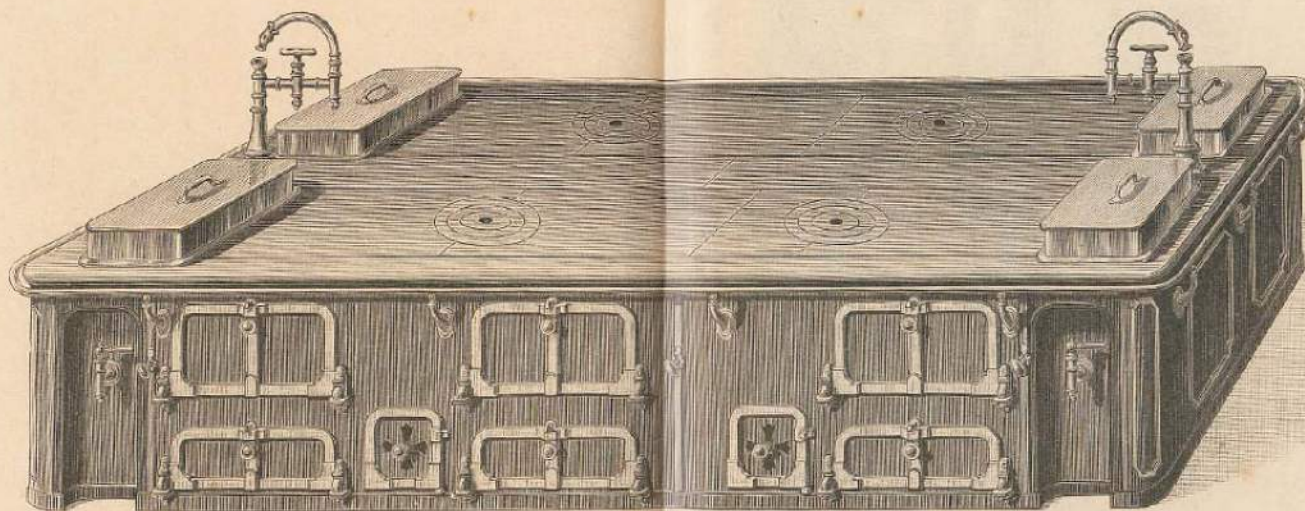
POUR HOTELS, RESTAURANTS, PENSIONNATS, COLLÈGES, ETC., ETC.

MODÈLE N° 447 (Lire planche 97 l'explication détaillée.)

(Voir Paris, planche 1.)



FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE

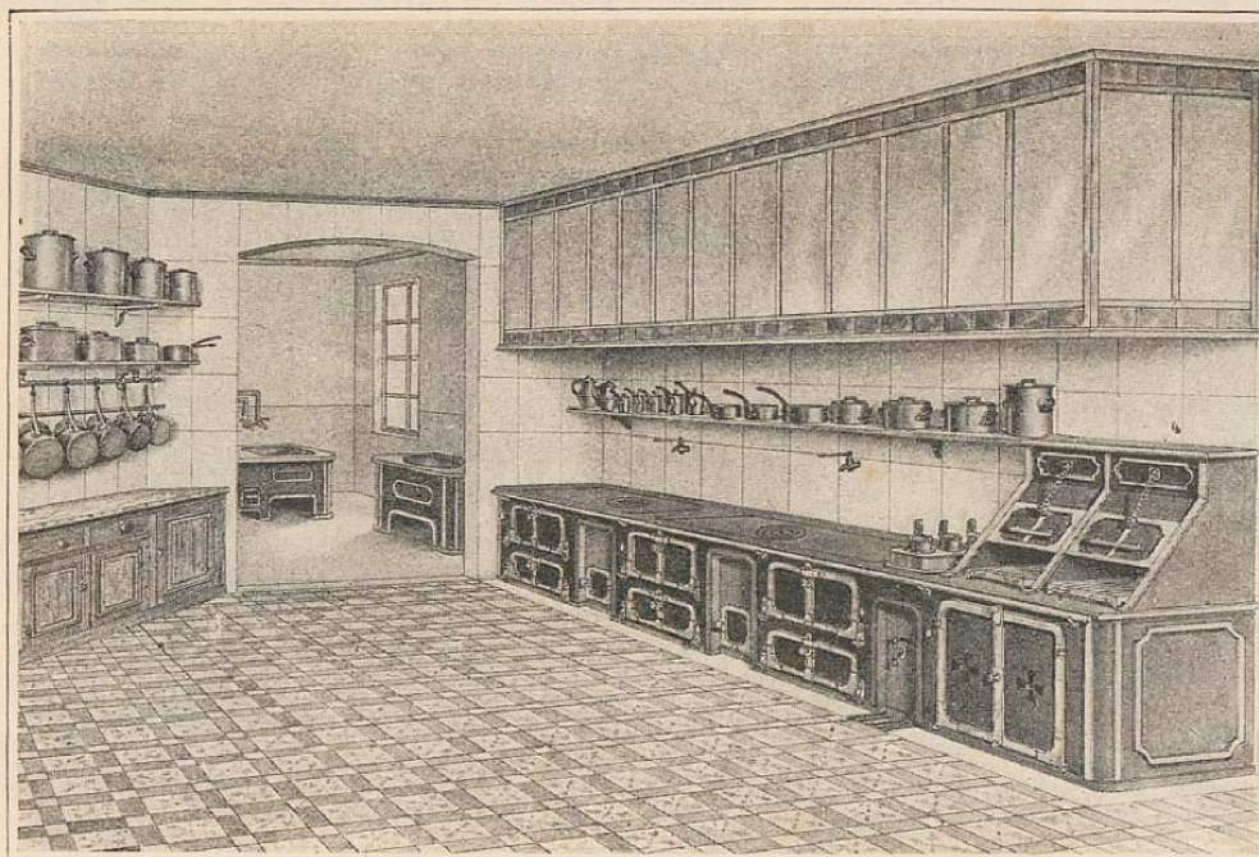


POUR PALAIS, CHATEAUX, HOTELS, GRANDES MAISONS BOURGEOISES, ETC.

MODELE N° 319 (Lire planche 95 l'explication détaillée)

(Voir lavis, planche 1.)

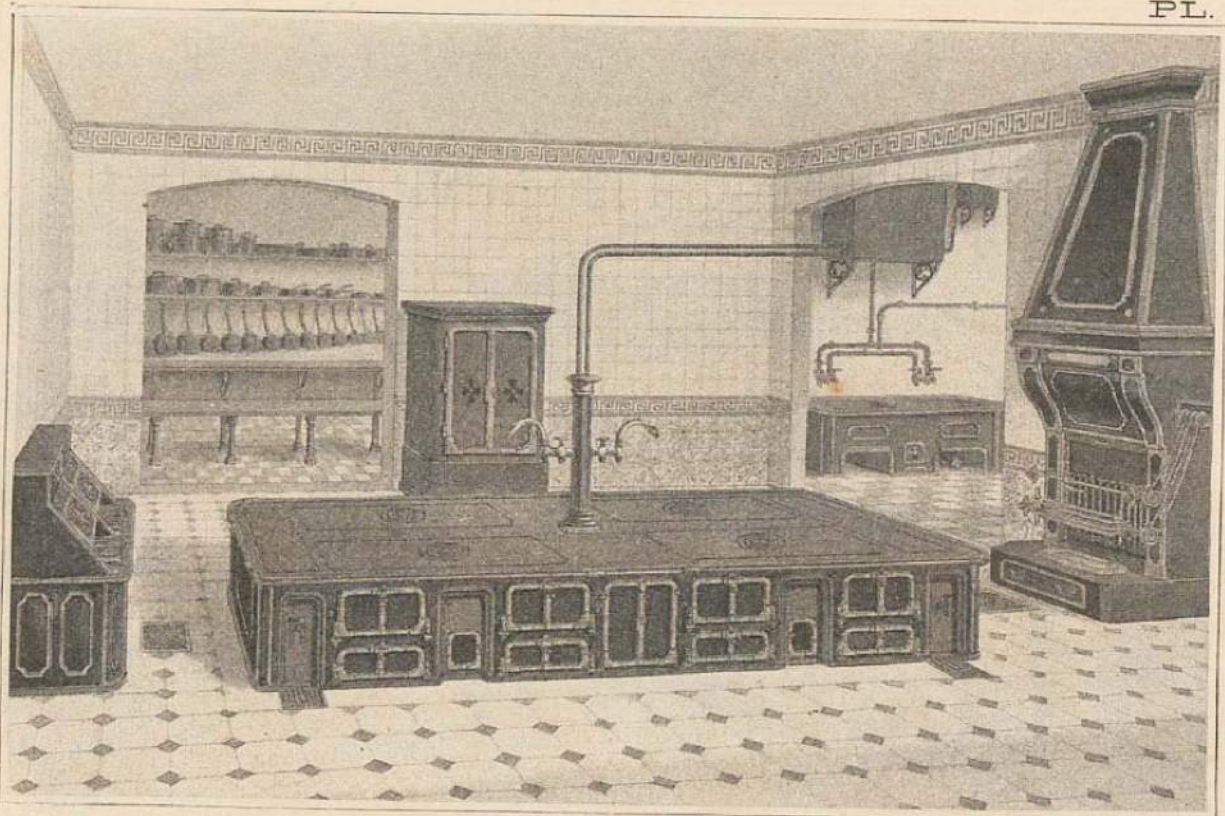




FOURNEAU DE CUISINE A 3 FOURS, 2 FOYERS, 2 GRILLADES JUELLES — 1 COFFRE A CHARBON — 1 CHAUDIÈRE AVEC COPETTES  
1 CYLINDRE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE — 1 RAFFRAICHISSEUR.

TYPE D'INSTALLATION DE CUISINE POUR GRAND HOTEL,  
RESTAURANTS, PALAIS, ETC.

PL. 90



FOURNEAU DE CUISINE A 4 FOYERS ET BOUILLEUR — 1 ROTISSERIE MONUMENTALE — 1 ÉTUVE CHAUFFE-ASSIETTES — 2 GRILLADES JUMELLES  
1 CYLINDRE A VAISSELLE — 1 RAFFRAICHISSEUR.

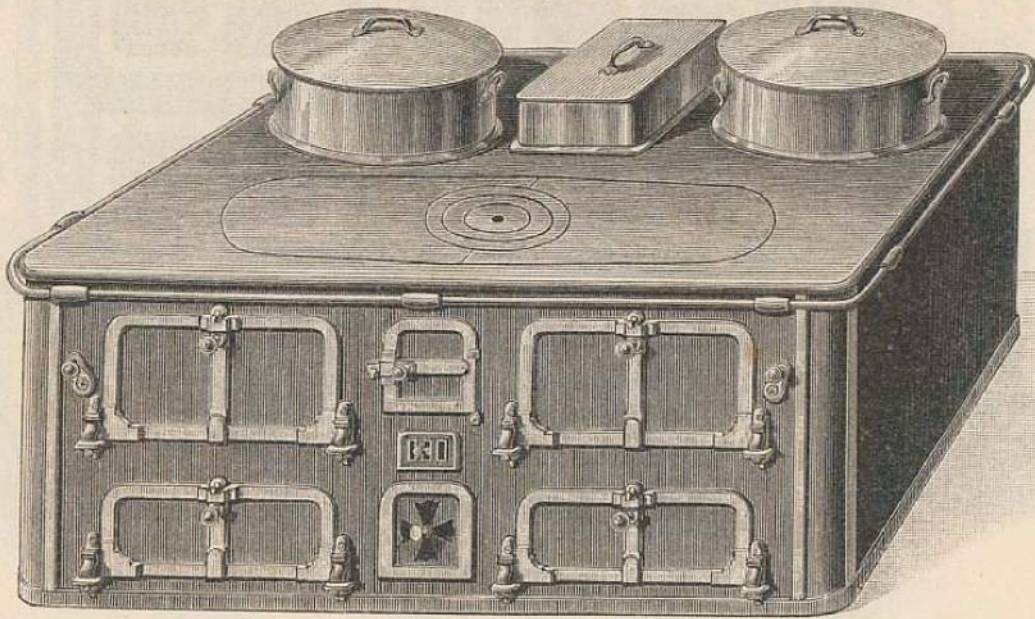




Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 91

FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



FOUR HOPITAUX, PENSIONNATS, COLLÈGES, MONASTÈRES, ASILES, SÉMINAIRES, ETC.

MODÈLE N° 350 (*Lire planche 95 l'explication détaillée.*)

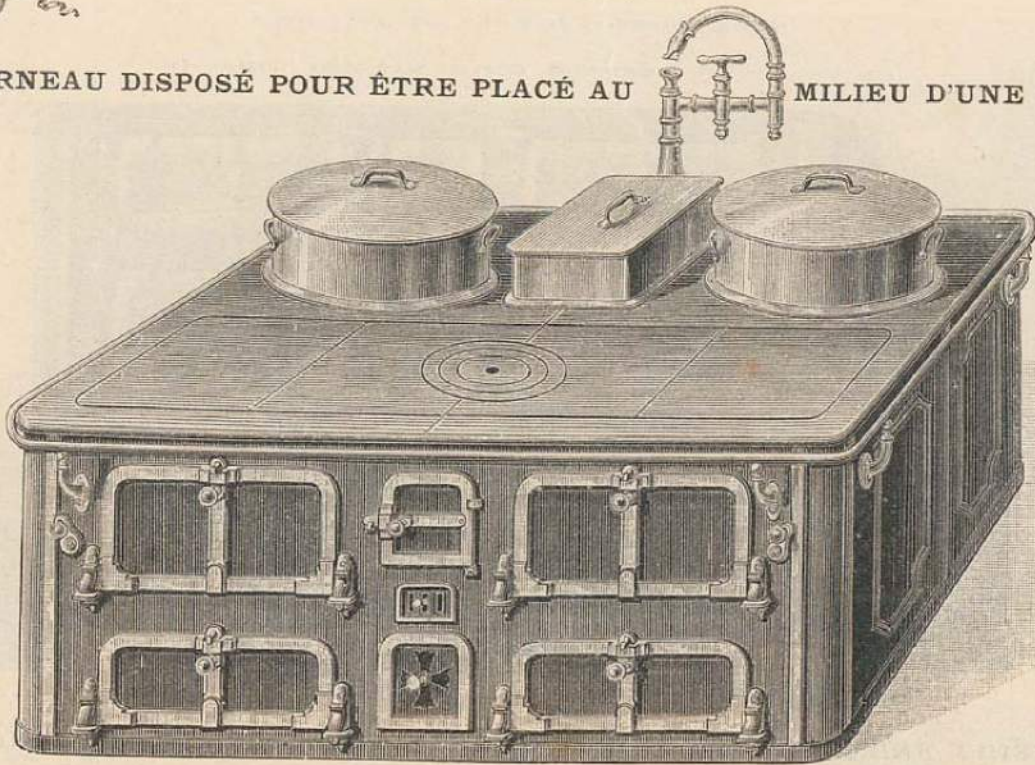
(*Voir l'avis, planche 1.*)



Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 92

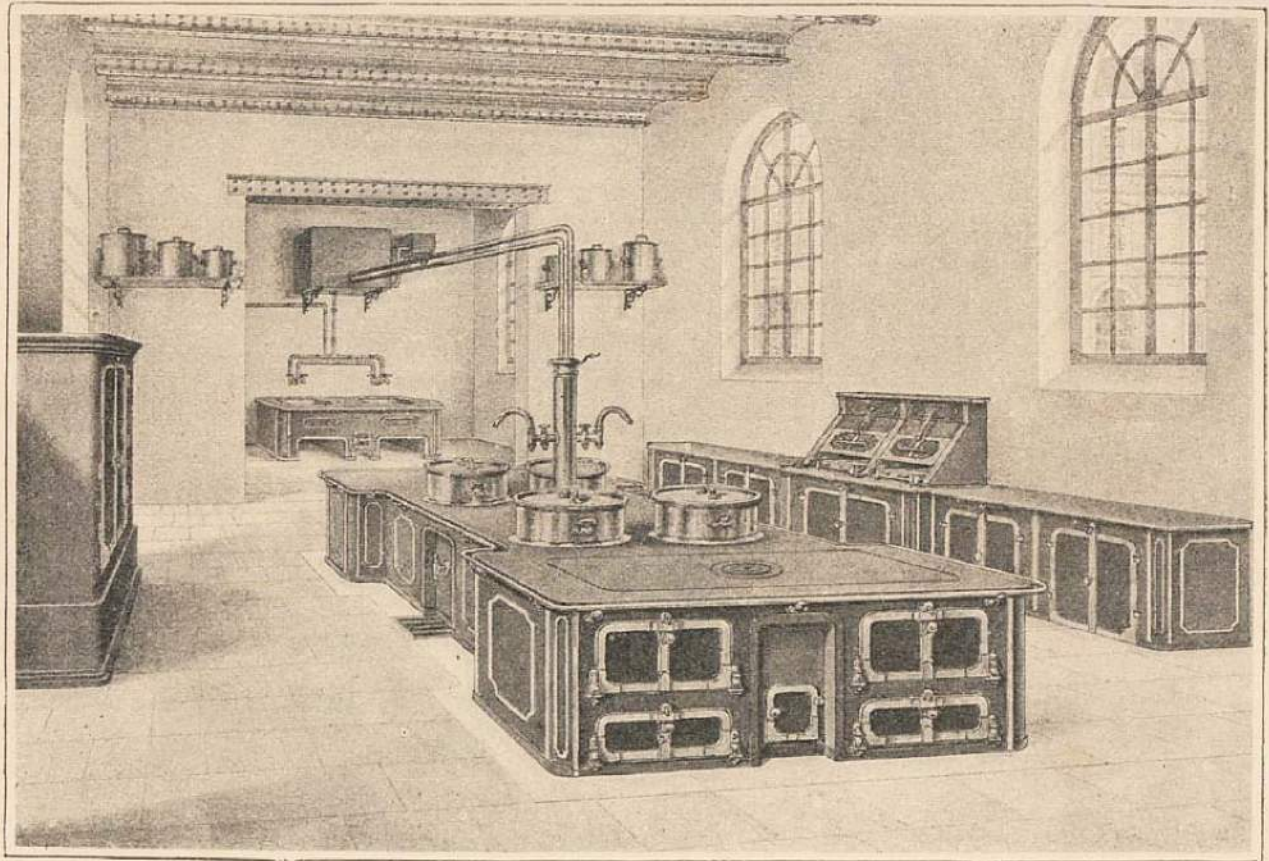
FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



POUR HOPITAUX, PENSIONNATS, COLLÈGES, MONASTÈRES, ASILES, SÉMINAIRES, ETC.  
MODÈLE N° 351 (*Lire planche 95 l'explication détaillée.*)

(*Voir l'avis, planche 1.*)

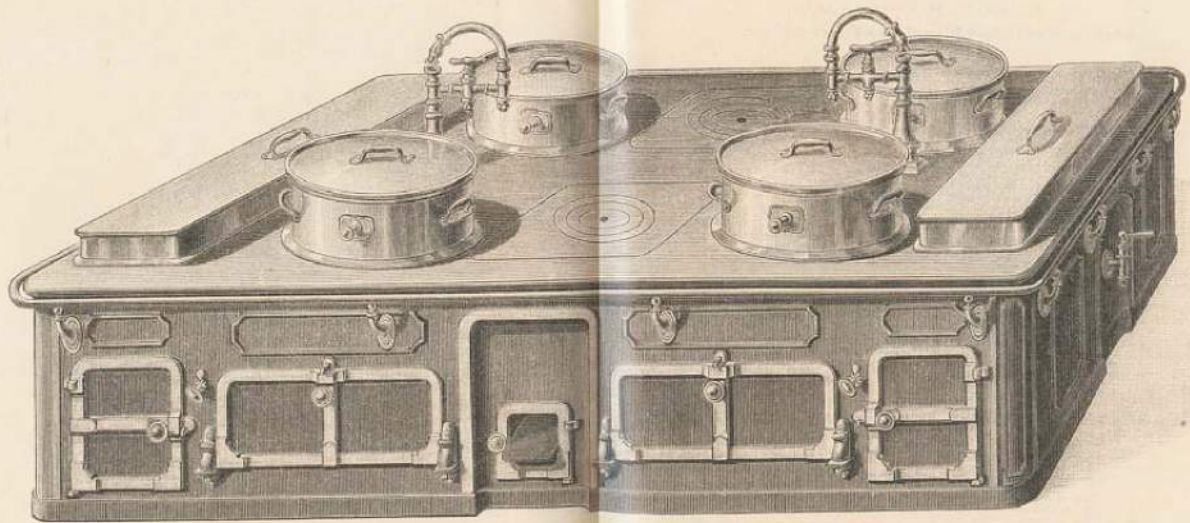




HOPITAL, SÉMINAIRE, MONASTÈRE, ETC.



FOURNEAU DISPOSÉ POUR ÊTRE PLACÉ AU MILIEU D'UNE CUISINE



POUR HOPITAUX, PENSIONNATS, COLLEGES, MONASTÈRES, ASILES, SÉMINAIRES, ETC.

MODÈLE N° 333 (Lire planche 96 l'explication détaillée).

(Voir face planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 95

EXPLICATION DÉTAILLÉE  
DES  
DIFFÉRENTS MODÈLES DE FOURNEAUX

POUR

HOSPICES, LYCÉES, HOPITAUX, COLLÈGES, PENSIONNATS, MONASTÈRES,

ASILES, CANTINES, SÉMINAIRES, ETC., ETC.,

ou tous Grands Établissements

Exécution de tous Fourneaux sur plans ou à la demande des emplacements et des besoins,  
à un ou plusieurs foyers, adossés ou de milieu, mobiles ou à bâtir

MODÈLE N° 348 (Voir le dessin planche 84)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse,
- 2 Façades et 2 côtés, à coins ronds, en forte tôle,
- 1 Foyer à paraboles et barreaux mobiles,
- 2 ou 4 Fours à rôtir sur une ou sur les 2 façades à volonté,
- 2 ou 4 Etuves sous les fours,
- 2 Grandes Chaudières en cuivre avec panaches et couvercles en cuivre,
- 2 Robinets cul-de-lampe, en bronze, pour le service des chaudières,
- 1 Plaque de chauffe mobile, en 2 pièces, avec jeux de rondelles mobiles,
- 2 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en cuivre ou en fer poli, avec supports, régnant tout autour du fourneau.

La dimension des Fours et la contenance des Chaudières, varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service. Elles sont indiquées dans le devis.

MODÈLE N° 349 (Voir le dessin planche 88)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus fonte épaisse en plusieurs pièces,
- 2 Façades à niches et 2 Côtés à panneaux, à coins ronds, en fonte,
- 4 Foyers à paraboles et barreaux mobiles,
- 6 Grands Fours à rôtir,
- 6 Etuves sous les fours,
- 4 Grandes Chaudières en cuivre avec panaches et couvercles en cuivre,
- 2 Robinets à colonne et col de cygne en bronze, à vis de pression, pour le service des chaudières,
- 4 Robinets cul-de-lampe en bronze,
- 4 Plaques de chauffe mobiles en 8 pièces, avec jeux de rondelles mobiles,
- 6 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en fer poli ou en cuivre avec supports à boule régnant tout autour du fourneau.

La dimension des fours et la contenance des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

MODÈLE N° 350 (Voir le dessin planche 91)

Ce fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse,
- 2 Façades et 2 Côtés à coins ronds en forte tôle,
- 1 Foyer mixte au bois et au charbon,
- 2 Grands Fours à rôtir,
- 2 Fours tempérés sous les marmîtes,
- 2 Etuves sous les fours à rôtir,
- 2 Marmîtes en cuivre ou en fonte polie avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé,
- 1 Chaudière en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé,
- 1 Robinet cul-de-lampe en bronze pour le service de la chaudière,
- 1 Plaque de chauffe mobile, en 2 pièces, avec un jeu de rondelles mobiles,
- 4 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en fer poli ou en cuivre avec supports régnant tout autour du fourneau.

La dimension des Fours et la contenance des marmîtes et de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

MODÈLE N° 351 (Voir le dessin planche 92)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse,
- 2 Façades et 2 côtés à panneaux avec coins ronds en fonte ou en tôle,
- 1 Foyer mixte au bois et au charbon,
- 2 Grands Fours à rôtir,
- 2 Fours tempérés sous les marmîtes,
- 2 Etuves sous les Fours à rôtir,
- 2 Marmîtes en cuivre ou en fonte polie avec panaches et couvercles en cuivre ou en fer battu étamé,
- 1 Chaudière en cuivre avec panache et couvercle en cuivre ou en fer battu étamé,
- 1 Robinet à colonne et col de cygne pour l'alimentation des marmîtes et de la chaudière,
- 1 Robinet cul-de-lampe en bronze pour le service de la chaudière,
- 1 Plaque de chauffe mobile, en 4 pièces, avec un jeu de rondelles mobiles,
- 4 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en fer poli ou en cuivre avec supports régnant tout autour du fourneau.

La dimension des fours et la contenance des marmîtes et de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

(Voir l'avis, planche A.)







## EXPLICATION DÉTAILLÉE

DES

## DIFFÉRENTS MODÈLES DE FOURNEAUX

POUR

HOSPICES, LYCÉES, HOPITAUX, COLLÈGES, PENSIONNATS, MONASTÈRES,

ASILES, CANTINES, SÉMINAIRES, ETC., ETC.,

ou tous Grands Établissements

Exécution de tous Fourneaux sur plans ou à la demande des emplacements et des besoins,  
à un ou plusieurs foyers, adossés ou de milieu, mobiles ou à bâtir

## MODÈLE N° 353 (Voir le dessin planche 94)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse,
- 2 Façades et 2 Côtés à panneaux et à niche, avec coins ronds, en fonte,
- 2 Foyers à paraboles et barreaux mobiles,
- 4 Fours à rôtir,
- 2 Chauffe-assiettes sur les façades,
- 4 Marmites en cuivre avec panaches et couvercles en cuivre,
- 2 Grandes Chaudières en cuivre, avec panaches et couvercles en cuivre,
- 2 Robinets cul-de-lampe en bronze pour le service des chaudières,
- 2 Grands Robinets à colonne et col de cygne à vis de pression pour le service des marmites et des chaudières,
- 2 plaques de chauffe mobiles, en 4 pièces, avec jeux de rondelles mobiles,
- 8 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en fer poli avec supports à boule régnant tout autour du fourneau.

La dimension des fours et la contenance des marmites et des chaudières varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

## MODÈLE N° 445 (Voir le dessin planche 85)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse,
- 2 Façades et 2 Côtés à coins ronds en fonte ou en tôle,
- 2 Foyers à paraboles et barreaux mobiles,
- 4 Fours à rôtir,
- 4 Étuves sous les fours,
- 1 Grande Chaudière en cuivre avec panache et couvercle même métal,
- 1 Grand Bain-marie en cuivre avec copettes,
- 2 Robinets cul-de-lampe en bronze pour le service de la chaudière,
- 2 Plaques de chauffe mobiles, en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles,
- 2 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en cuivre ou en fer poli avec supports régnant tout autour du fourneau.

La dimension des fours et la contenance de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 97

## EXPLICATION DÉTAILLÉE

DES

# DIFFÉRENTS MODÈLES DE FOURNEAUX

POUR

HOSPICES, LYCÉES, HOPITAUX, COLLÈGES, PENSIONNATS, MONASTÈRES,

ASILES, CANTINES, SÉMINAIRES, ETC., ETC.

ou tous Grands Etablissements

Exécution de tous Fourneaux sur plans ou à la demande des emplacements et des besoins,  
à un ou plusieurs foyers, adossés ou de milieu, mobiles ou à bâtir

### MODÈLE N° 446 (Voir le dessin, planche 86)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en fonte épaisse dont une partie unie, servant de table chaude,
- 2 Façades et 2 côtés, à coins ronds, en forte tôle ou en fonte,
- 2 Foyers à paraboles et barreaux mobiles,
- 4 Fours à rôtir,
- 4 Etuves sous les fours,
- 1 Grande Etuve à plusieurs étagères et à porte double vantaux, par bout,
- 1 Grande Chaudière en cuivre avec panache et couvercle même métal,
- 2 Robinets cul-de-lampe en bronze,
- 2 Plaques de chauffe mobiles, en deux pièces, avec jeu de rondelles mobiles,
- 2 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en cuivre ou en fer poli, avec supports, regnant tout autour du fourneau.

La dimension des fours et la contenance de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

### MODÈLE N° 447 (Voir le dessin, planche 87)

Ce Fourneau est composé de :

- 1 Plaque de dessus en plusieurs pièces, fonte très épaisse,
- 1 Façade et 2 côtés en fonte, à coins ronds,
- 2 Foyers à paraboles et barreaux mobiles,
- 4 Fours à rôtir,
- 4 Etuves sous les fours,
- 1 Grand Chauffe-assiettes,
- 1 Grillade à tête à contre-poids et à chaînes apparentes,
- 1 Chaudière en cuivre avec copettes placées dans le couvercle,
- 1 Robinet cul-de-lampe en bronze pour le service de la chaudière,
- 2 Plaques de chauffe mobiles, en 2 pièces, avec jeu de rondelles mobiles,
- 2 Registres servant à répartir et à régler la chaleur,
- 1 Barre en fer poli, ou en cuivre, avec supports, regnant sur la façade du fourneau.

La dimension des fours et la contenance de la chaudière varient selon les longueurs du fourneau et l'importance du service.

Elles sont indiquées dans le devis.

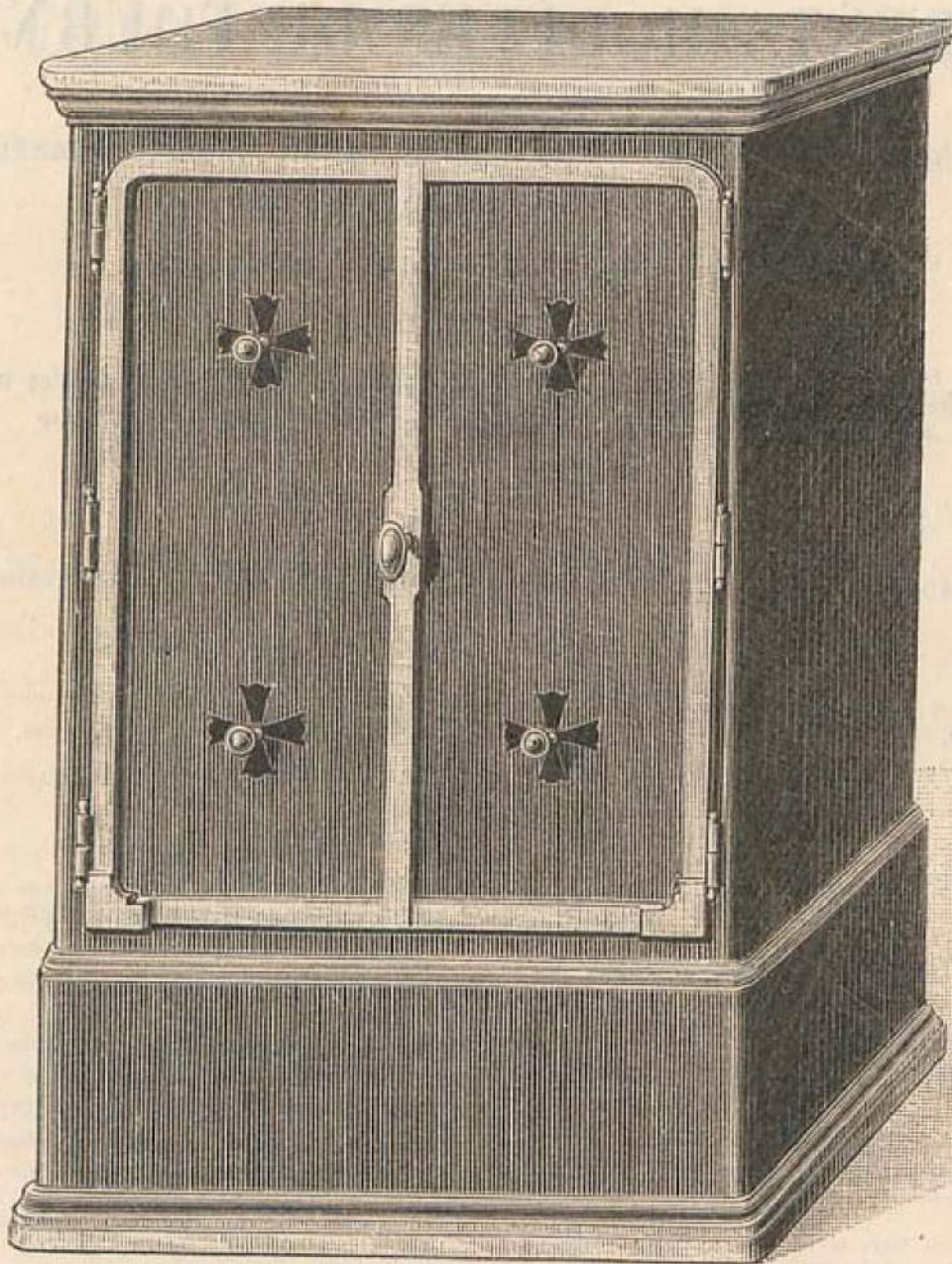
(Voir l'avis, planche 1.)







# ÉTUVE CHAUFFE-ASSIETTES



Devis sur demande.

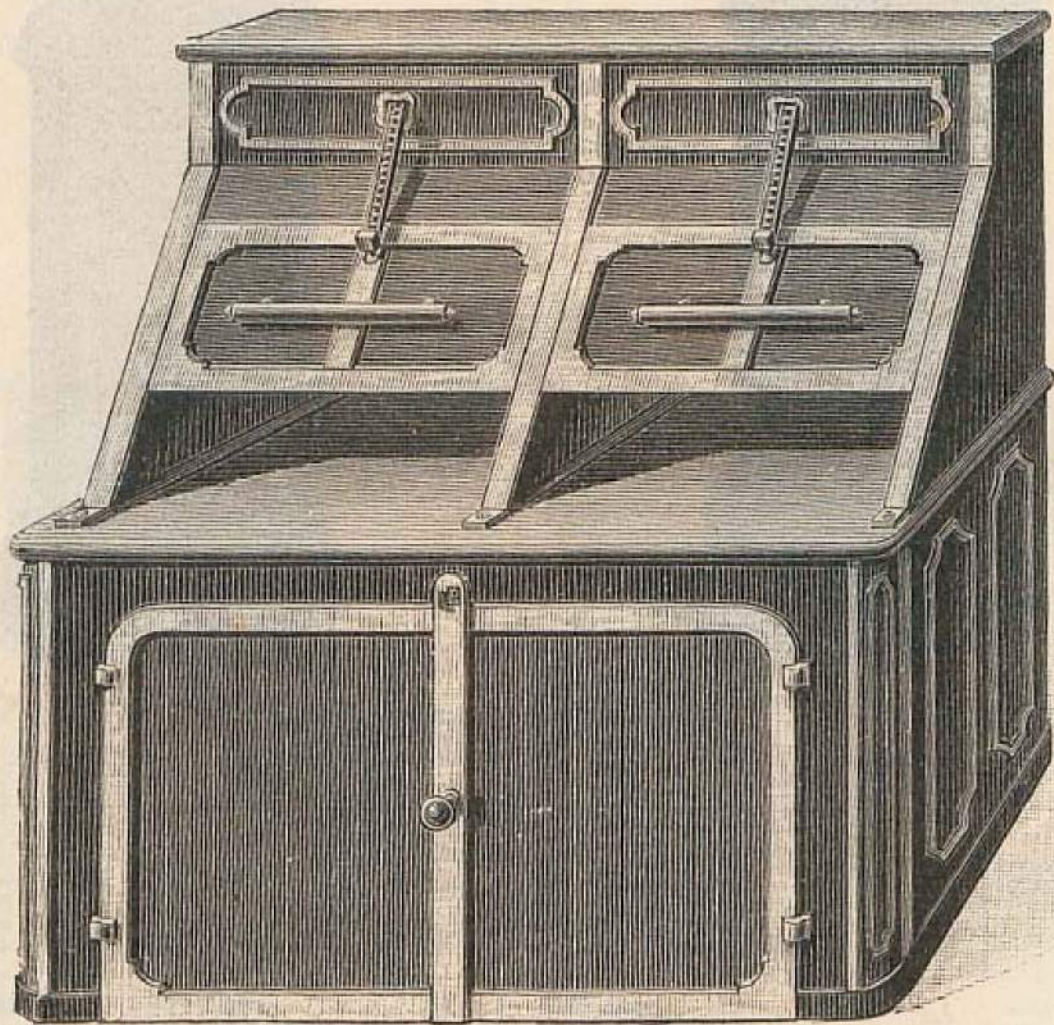
*(Voir l'avis, planche 1.)*





Exiger la Marque de Fabrique.

GRILLADES JUMELLES



Devis sur demande.

(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.

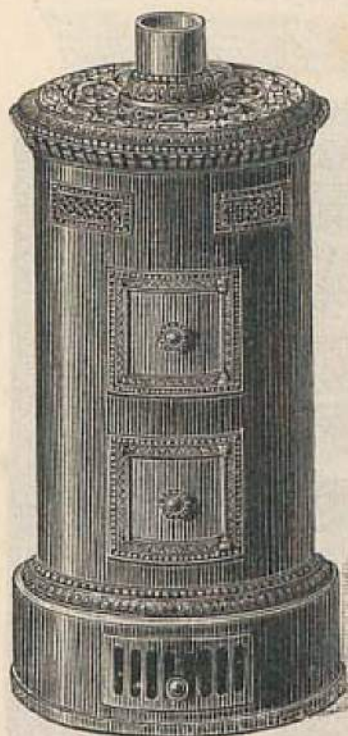


# NOUVEAUX POÊLES-CALORIFÈRES A FEU CONTINU

## A DEUX PORTES

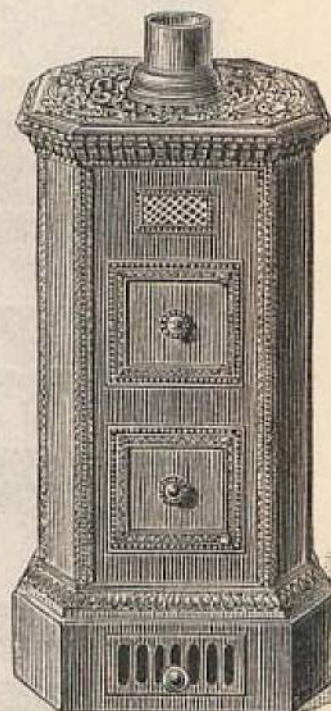
POUR ADMINISTRATIONS, ASILES, ÉCOLES, SALLES D'ATTENTE, ATELIERS, VESTIBULES, ETC.

A BUSE DESSUS OU DERRIÈRE ET A FLAMME RENVERSÉE A PARTIR DE 0<sup>m</sup>40 DE DIAMÈTRE.



CALORIFÈRE ROND

GARNITURE FONTE ORNÉE



CALORIFÈRE OCTOGONE

GARNITURE FONTE ORNÉE

NUMÉROS	DIAMÈTRE AU CORPS	HAUTEUR	CUBE CHAUFFÉ	TEMPÉRATURE MOYENNE	PRIX
1	0.35	1.00	150 <sup>m</sup>	de 14 à 19 degrés	125 fr.
2	0.40	1.05	250 <sup>m</sup>		150 "
3	0.45	1.10	400 <sup>m</sup>		185 "
4	0.50	1.20	500 <sup>m</sup>		225 "
5	0.55	1.30	600 <sup>m</sup>		260 "
6	0.60	1.40	700 <sup>m</sup>		290 "
7	0.65	1.45	800 <sup>m</sup>		320 "

NUMÉROS	DIAMÈTRE AU CORPS	HAUTEUR	CUBE CHAUFFÉ	TEMPÉRATURE MOYENNE	PRIX	
					COUVERCLE FONTE ORNÉE	A GALERIE
8	0.36	1.00	150 <sup>m</sup>	de 14 à 16 degrés	135 fr.	140 fr.
9	0.42	1.10	250 <sup>m</sup>		150 "	157 "
10	0.47	1.15	400 <sup>m</sup>		190 "	200 "
11	0.52	1.20	500 <sup>m</sup>		235 "	245 "
12	0.60	1.25	700 <sup>m</sup>		300 "	310 "
13	0.70	1.30	850 <sup>m</sup>		335 "	345 "

(Voir Paris, planche 1.)



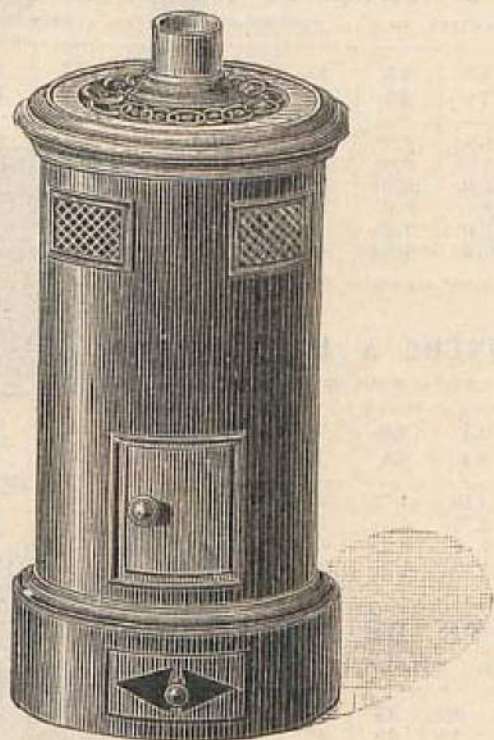


Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 101

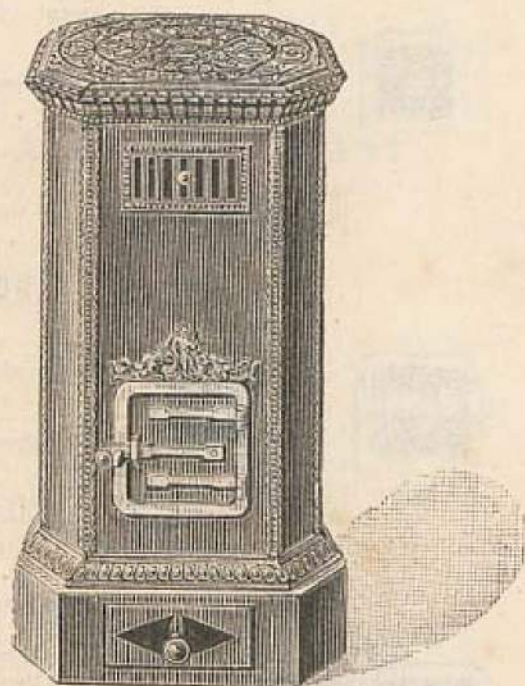
## CALORIFÈRES

A BUSE DESSUS OU DERRIÈRE ET A FLAMME RENVERSÉE AU-DESSUS DE 0<sup>m</sup>36 DE DIAMÈTRE.



CALORIFÈRE ROND

GARNITURE FONTE UNIE



CALORIFÈRE OCTOGONE

GARNITURE FONTE ORNÉE

DIAMÈTRE AU CORPS	HAUTEUR	PRIX	
		GARNITURE FONTE UNIE	GARNITURE FONTE ORNÉE
0.30	0.90	50 fr.	60 fr.
0.33	0.93	55 »	65 »
0.36	0.96	65 »	75 »
0.41	1.00	85 »	95 »
0.45	1.04	95 »	115 »
0.50	1.10	125 »	145 »
0.55	1.15	160 »	180 »

DIAMÈTRE AU CORPS	HAUTEUR	PRIX	
		COUVERCLE FONTE ORNÉE	A GALERIE
0.36	0.96	110 fr.	115 fr.
0.42	1.04	145 »	152 »
0.47	1.08	170 »	180 »
0.52	1.12	200 »	210 »
0.60	1.20	250 »	260 »
0.70	1.25	320 »	330 »

NOTA. — En donnant la commande d'un calorifère, désigner si les prises d'air sont intérieures ou extérieures.

(Voir l'avis, planche 1.)



Exiger la Marque de Fabrique.



## ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE DE FOURNEAUX

### FAÇADES & PORTES DE CENDRIERS

EN TOLE, ENCADREMENT EN FER POLI, A BOUTON OU A BOUCHE A TOURNIQUET

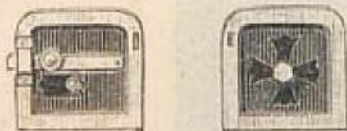


Mesures extérieures. Largeur Hauteur	13	13	15	15	15	17	18	20
	17	20	15	17	20	17	20	20
Encadrem <sup>t</sup> en fer de 16x4. Prix	2.50	2.60	2.70	2.80	2.90	3. »	3.40	3.25
» » 20x5 »	2.70	2.80	2.90	3. »	3.10	3.25	3.45	3.55
» » 23x6 »	2.80	2.90	3. »	3.10	3.25	3.40	3.55	3.65
» » 25x6 »	3. »	3.10	3.20	3.30	3.40	3.60	3.75	3.90
» » 27x6 »	3.10	3.20	3.40	3.50	3.60	3.90	4. »	4.10
» » 30x6 »	3.30	3.40	3.60	3.70	3.80	4. »	4.10	4.25

La bouche à tourniquet augmente le prix de la porte de 4 fr. 25.

### PORTES DE FOYERS A BOIS & DE RECHAUDS

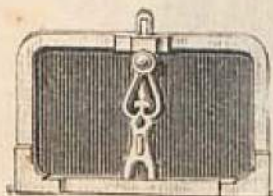
EN TOLE, ENCADREMENT ET LOQUET EN FER POLI



Mesures extérieures. Largeur Hauteur	12	16	15	17	19	20	21	23
	14	14	18	19	20	26	20	25
Encadrem <sup>t</sup> en fer de 20x5. Prix	3.50	3.75	4. »	5.25	5.75	6.50	6.75	7.50
» » 23x6 »	3.75	4. »	4.25	5.75	6. »	7. »	7.25	8. »
» » 25x6 »	4. »	4.25	4.50	6. »	6.50	7.50	7.75	8.50
» » 27x6 »	4.25	4.50	5. »	6.50	7. »	8. »	8.25	9. »

### PORTE DE FOUR

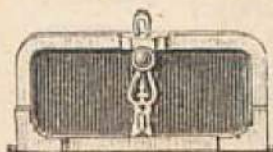
EN TOLE, ENCADREMENT EN FER POLI, FERMETURE A CLANCHE OU A LOQUET A RESSORT



Mesures extér. Largeur Hauteur	23	27	29	30	32	33	35	37	39	42	47	52
	23	25	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
Encadrem <sup>t</sup> fer de 20x5 Prix	5.50	6. »	6.25	»	»	»	»	»	»	»	»	»
» » 23x6 »	»	»	»	6.65	7.50	8.15	8.40	8.60	8.90	9. »	9.30	9.80
» » 25x6 »	»	»	»	7.50	8.25	9. »	9.50	9.75	10. »	10.50	11. »	12. »
» » 27x6 »	»	»	»	9.15	9.50	10.65	10.90	10.25	11.40	11.50	11.80	12.30
» » 30x6 »	»	»	»	9.65	10. »	11.15	11.40	11.60	11.90	12. »	12.30	12.80

### PORTE D'ÉTUVE

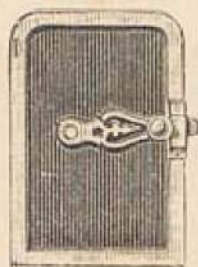
EN TOLE, ENCADREMENT EN FER POLI, FERMETURE A CLANCHE OU A LOQUET A RESSORT



Mesures extér. Largeur Hauteur	23	27	29	30	32	33	35	37	39	42	47	52
	19	19	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Encadrem <sup>t</sup> fer de 20x5 Prix	5.50	6. »	6.25	»	»	»	»	»	»	»	»	»
» » 23x6 »	»	»	»	6.65	7.50	8.15	8.40	8.60	8.90	9. »	9.30	9.80
» » 25x6 »	»	»	»	7.50	8.25	9. »	9.50	9.75	10. »	10.50	11. »	12. »
» » 27x6 »	»	»	»	9.15	9.50	10.65	10.90	10.25	11.40	11.50	11.80	12.30
» » 30x6 »	»	»	»	9.65	10. »	11.15	11.40	11.60	11.90	12. »	12.30	12.80

### PORTE DE CHAUFFE-ASSIETTES

EN TOLE, ENCADREMENT EN FER POLI, FERMETURE A CLANCHE OU A LOQUET A RESSORT



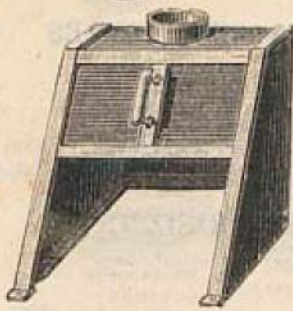
Mesures extérieures. . . . . Largeur Hauteur	24	27	29	33	38	40
	40	43	43	43	43	60
Encadrement en fer de 20x5. . . . . Prix	6. »	6.25	6.75	7. »	7.35	»
» » 23x6. . . . . »	6.25	6.50	6.95	7.50	7.65	»
» » 25x6. . . . . »	7.75	8. »	8.50	8.75	9.25	»
» » 27x6. . . . . »	8.50	9. »	9.45	9.55	10.15	»
» » 30x6. . . . . »	9. »	9.50	9.95	10.20	10.65	12.50

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.

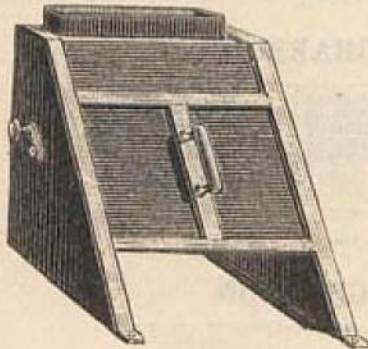


### GRILLADES ORDINAIRES

EN TOILE, ENCADREMENT EN FER POLI, A POIGNÉE, AVEC TABLIER ORDINAIRE OU A CRÉMAILLÈRE

LARGEUR	PRIX	
	ORDINAIRE	A CRÉMAILLÈRE
0,30 m	11 »	13 »
0,35 »	12.50	14 »
0,40 »	14 »	16 »
0,45 »	16.50	18 »
0,50 »	21 »	22.50

Avec tuyau à clé,  
plus-value : 1.50

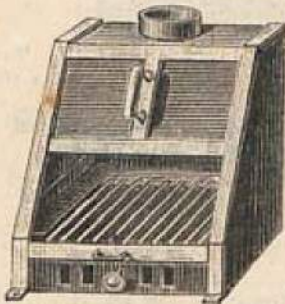


### GRILLADES A DOUBLE DÉPART

EN TOILE, ENCADREMENT EN FER POLI, A POIGNÉE, AVEC CLÉ A MANIVELLE, TABLIER ORDINAIRE OU A CRÉMAILLÈRE

LARGEUR	ORDINAIRE	A CRÉMAILLÈRE
0,30 m	15 »	16.50
0,35 »	16.50	18 »
0,40 »	19.50	21 »
0,45 »	23 »	24.50
0,50 »	28 »	29.50

Avec tuyau à clé,  
plus-value : 5 fr.

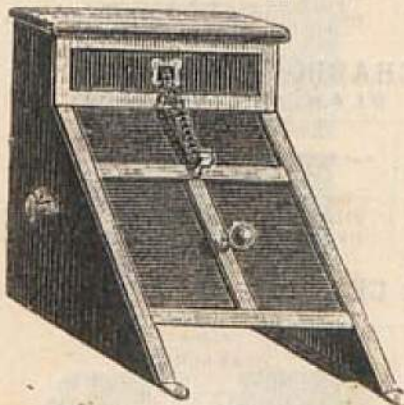


### GRILLADES LYONNAISES

EN TOILE, ENCADREMENT EN FER POLI, AVEC GRIL A BARRETTES RONDES ET TIROIR AVEC BOUCHES A COULISSE

LARGEUR	ORDINAIRE	A CRÉMAILLÈRE
0,30 m	26 »	28 »
0,35 »	28 »	30 »
0,40 »	30 »	32 »
0,45 »	33 »	35 »
0,50 »	36 »	38 »

Avec tuyau à clé,  
plus-value : 1.50



### GRILLADES A TÊTE ET A CONTRE-POIDS

AVEC CHAÎNE APPARENTE OU INTÉRIEURE, A BOUTON OU A POIGNÉE TRANSVERSALE

Cette Grillade se fait de toutes dimensions avec départ dessus, derrière ou à flamme plongeante.

NOTA. — Les mesures des Grillades sont prises en dehors de l'encadrement. Sans désignation spéciale, elles sont toujours livrées sans fond.

### CLOCHES ET CUVETTES POUR CALORIFÈRES



NUMÉROS	DIAMÈTRE	HAUTEUR AVEC CUVETTE	POIDS AVEC CUVETTE ET GRILLE
1	220 m/m	360 m/m	21 kg.
2	260 »	450 »	23 »
3	270 »	445 »	37 »
4	300 »	400 »	44 »

Prix  
aux 100 kilos

(Voir l'avis, planche 1.)





Exiger la Marque de Fabrique.



FOYERS POUR FOURNEAUX TRIANGULAIRES



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC GRILLE
1	185 <sup>m/m</sup>	175 <sup>m/m</sup>	105 <sup>m</sup>	2 kil. 50
2	200 <sup>m</sup>	190 <sup>m</sup>	105 <sup>m</sup>	2 <sup>m</sup> 50

Prix aux 100 kilos

FOYERS POUR FOURNEAUX PARISIENS



NUMÉRO	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC GRILLE
00	235 <sup>m/m</sup>	200 <sup>m/m</sup>	125 <sup>m/m</sup>	7 kil.

Prix aux 100 kilos

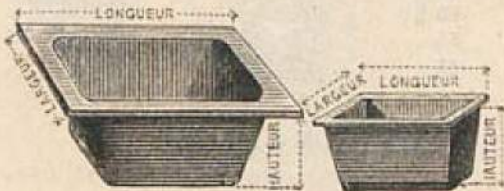
FOYERS OVALES A CHARBON



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC GRILLE
0	280 <sup>m/m</sup>	210 <sup>m/m</sup>	133 <sup>m/m</sup>	10 kil.
1	310 <sup>m</sup>	250 <sup>m</sup>	155 <sup>m</sup>	12 <sup>m</sup> 50
3	350 <sup>m</sup>	280 <sup>m</sup>	175 <sup>m</sup>	19 <sup>m</sup>
4	370 <sup>m</sup>	300 <sup>m</sup>	180 <sup>m</sup>	25 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

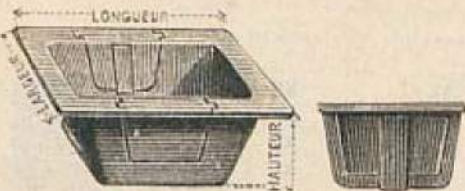
FOYERS CARRÉS A CHARBON



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC GRILLE
0	245 <sup>m/m</sup>	240 <sup>m/m</sup>	130 <sup>m/m</sup>	7 kil.
1	370 <sup>m</sup>	240 <sup>m</sup>	180 <sup>m</sup>	31 <sup>m</sup>
2	400 <sup>m</sup>	280 <sup>m</sup>	180 <sup>m</sup>	42 <sup>m</sup>
3	450 <sup>m</sup>	380 <sup>m</sup>	200 <sup>m</sup>	53 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

FOYERS CARRÉS A PARABOLES MOBILES, A CHARBON



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC paraboles et barreaux
5	480 <sup>m/m</sup>	420 <sup>m/m</sup>	210 <sup>m/m</sup>	92 kil.
6	550 <sup>m</sup>	480 <sup>m</sup>	220 <sup>m</sup>	102 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

FOYERS A CHARBON POUR FOURNEAUX DE BLANCHISSEUSES



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC BARREAUX
7	390 <sup>m/m</sup>	360 <sup>m/m</sup>	215 <sup>m/m</sup>	37 kil.
8	380 <sup>m</sup>	330 <sup>m</sup>	190 <sup>m</sup>	33 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

FOYERS A ROTISSERIE A CHARBON OU A BOIS



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS AVEC GRILLE
0	320 <sup>m/m</sup>	220 <sup>m/m</sup>	170 <sup>m/m</sup>	12 kil.
1	360 <sup>m</sup>	270 <sup>m</sup>	240 <sup>m</sup>	27 <sup>m</sup>
2	360 <sup>m</sup>	285 <sup>m</sup>	240 <sup>m</sup>	33 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

FOYERS MIXTES AU BOIS & AU CHARBON



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGUEUR	HAUTEUR	POIDS COMPLET
0 sans Guenlard	315 <sup>m/m</sup>	180 <sup>m/m</sup>	160 <sup>m/m</sup>	40 kil.
0 à Guenlard	390 <sup>m</sup>	190 <sup>m</sup>	160 <sup>m</sup>	42 <sup>m</sup>
1	440 <sup>m</sup>	260 <sup>m</sup>	190 <sup>m</sup>	25 <sup>m</sup>
2	500 <sup>m</sup>	290 <sup>m</sup>	215 <sup>m</sup>	39 <sup>m</sup>

Prix aux 100 kilos

(Voir l'avis, planche 1.)

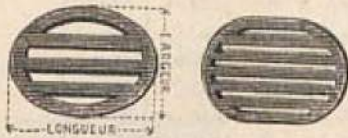






Exiger la Marque de Fabrique

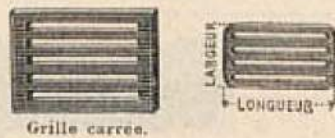
GRILLES OVALES



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	POIDS
00	160 <sup>m/m</sup>	110 <sup>m/m</sup>	1 kil.
0	195 "	130 "	2 "
1	195 "	130 "	2 "
3	215 "	150 "	3 "
4	240 "	175 "	5 "

Prix  
aux 100 k. los

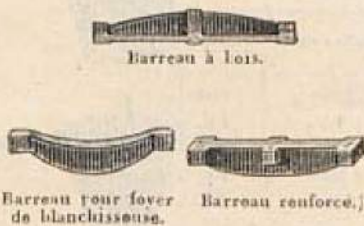
GRILLES CARRÉES LONGUES



NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	POIDS
0	185 <sup>m/m</sup>	105 <sup>m/m</sup>	4 kil. 50
1	230 "	170 "	5 "
2	240 "	170 "	5 "
3	280 "	190 "	8 "
de foyer à bois n° 0	240 "	110 "	2 "

Prix  
aux 100 kilos

BARREAUX

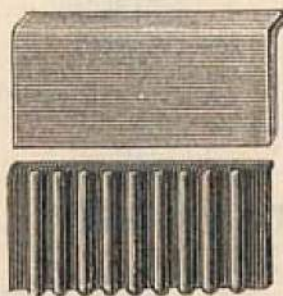


POUR	LONGUEUR	LARGEUR DE TÊTE	POIDS
Foyers à bois n° 1	200 <sup>m/m</sup>	30 <sup>m/m</sup>	1 kil.
n° 2	340 "	30 "	1 " 250
Foyers de blanchisseuse	270 "	36 "	1 " 500
	230 "	32 "	1 " 300
Lame . . . . .	270 "	40 "	2 "
	300 "	44 "	2 " 250
	350 "	42 "	2 " 500
Renforcées . . . . .	400 "	45 "	3 " 250
	450 "	45 "	4 "

Prix  
aux 100 kilos

PARABOLES

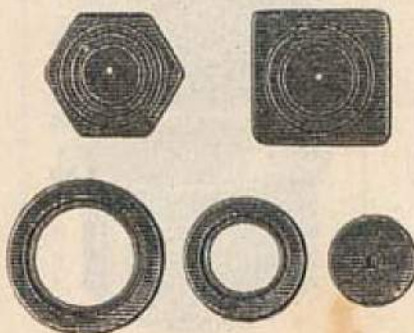
UNIES ET CANNELLÉES



LONGUEUR	HAUTEUR	POIDS DES PARABOLES CANNELÉES	LONGUEUR	HAUTEUR	POIDS DES PARABOLES CANNELÉES
300 <sup>m/m</sup>	220 <sup>m/m</sup>	16 kil.	400 <sup>m/m</sup>	250 <sup>m/m</sup>	22 kil.
400 "	220 "	19 "	450 "	250 "	25 "
450 "	220 "	23 "	500 "	250 "	29 "
500 "	220 "	24 "	550 "	250 "	31 "
550 "	220 "	27 "	600 "	250 "	33 "
600 "	220 "	29 "			

Prix  
aux 100 kilos

RONDELLES



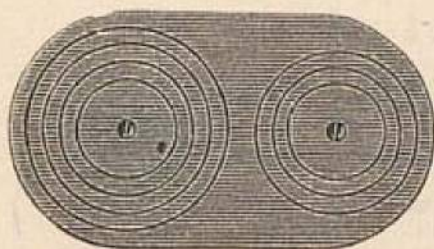
LÉGÈRES POUR FOURNEAUX		ORDINAIRES		FORTES		TAMPONS	
TRIANGULAIRES	PARISIENS	NUMÉROS	DIA-MÈTRE	NUMÉROS	DIA-MÈTRE	NUMÉROS	DIA-MÈTRE
Éléments	Diamètre						
150 <sup>m/m</sup>	140 <sup>m/m</sup>	0	185 <sup>m/m</sup>	4	245 <sup>m/m</sup>	Pour triangulaires-	100 <sup>m/m</sup>
175 "	155 "	1	215 "	5	330 "	Pour parisiens . .	115 "
190 "	175 "	2	275 "	6	275 "	0	120 "
205 "	210 "	3	330 "	7	250 "	0 bis	147 "
	230 "			8	350 "	1	150 "
				9	270 "	2	150 "
				10	400 "	3	150 "
						4	145 "

(Voir l'avis, planche 1)





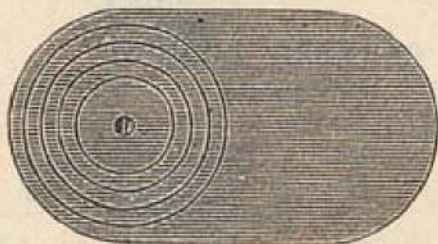
Exiger la Marque de Fabrique.



OVALES A 2 TROUS

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR
A	275 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	230 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	2	630 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	330 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>
B	315 "	245 "	3	715 "	395 "
C	355 "	270 "	6	810 "	395 "
00	445 "	220 "	3	850 "	435 "
0	495 "	295 "	13	610 "	335 "
1	535 "	340 "			

Prix aux 100 kilos



OVALES A 1 TROU

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR	NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR
0	495 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	295 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	3	715 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	395 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>
1	535 "	340 "	6	810 "	395 "
2	630 "	390 "	8	850 "	435 "
			13	610 "	335 "

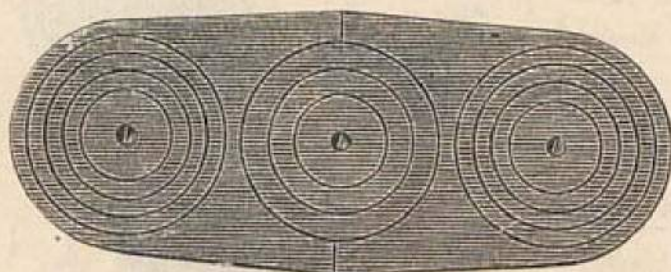
Prix aux 100 kilos



COUPS DE FEU PLEINS

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR
4	960 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	410 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>
5	1.10 "	435 "
7	1.28 "	450 "
9	1.43 "	490 "
11	840 "	375 "

Prix aux 100 kilos

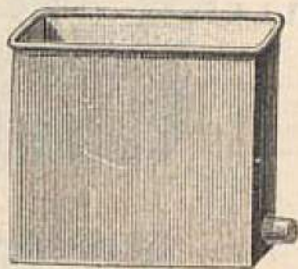


COUPS DE FEU A 3 TROUS

NUMÉROS	LONGUEUR	LARGEUR
4	960 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	410 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>
5	1.10 "	435 "
7	1.23 "	450 "
9	1.43 "	490 "
11	840 "	375 "

Prix aux 100 kilos

CHAUDIÈRES EN FONTE ÉMAILLÉE



NUMÉROS	MESURES INTÉRIEURES			CONTENANCE	PRIX
	LONGUEUR	LARGEUR	PROFONDEUR		
Pour parisiens 1	135 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	90 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	245 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	3 litres	4.50
" 2	165 "	90 "	255 "	3 "	5. "
" 3	180 "	90 "	245 "	4 "	5.50
00	210 "	80 "	300 "	5 "	5. "
0	270 "	85 "	340 "	7 "	7.50
0 bis	350 "	80 "	340 "	9 "	8.50
0 ter	350 "	110 "	340 "	10 "	9. "
1	300 "	110 "	300 "	12 "	9.50
2	335 "	135 "	380 "	18 "	12.50
3	400 "	155 "	400 "	24 "	16. "
4	445 "	175 "	435 "	30 "	20. "
5	460 "	200 "	480 "	35 "	23. "

(Voir l'avis, planche 1.)



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
UNIVERSITY MUSEUM





Exiger la Marque de Fabrique.

PL. 107



**RÉCHAUDS CARRÉS, avec couvercle en fonte**

MESURES		POIDS
Extérieures	Intérieures	
190 <sup>m</sup> /m	140 <sup>m</sup> /m	2 k 60
215 »	160 »	3 50
235 »	190 »	4 »

Prix aux 100 kilos

**RÉCHAUDS-POISSONNIÈRES ordinaires, avec couvercles en fonte**



NUMÉROS	LONGUEURS		LARGEURS		POIDS
	Extérieures	Intérieures	Extérieures	Intérieures	
1	365 <sup>m</sup> /m	310 <sup>m</sup> /m	190 <sup>m</sup> /m	150 <sup>m</sup> /m	4 k 70
2	410 »	345 »	195 »	140 »	5 50
3	465 »	395 »	220 »	155 »	7 »

Prix aux 100 kilos

**RÉCHAUDS-POISSONNIÈRES BREVETÉS  
AVEC COUVERCLES ET TAMPONS EN FONTE**



NUMÉROS	LONGUEURS		LARGEURS		POIDS
	Extérieures	Intérieures	Extérieures	Intérieures	
0	405 <sup>m</sup> /m	340 <sup>m</sup> /m	220 <sup>m</sup> /m	160 <sup>m</sup> /m	6 k »
1	465 »	385 »	255 »	185 »	7 50

Prix aux 100 kilos

**RÉCHAUDS DEMI-ÉCONOMIQUES, avec couvercle en fonte**



NUMÉROS	MESURES		POIDS
	Extérieures	Intérieures	
1	225 <sup>m</sup> /m	185 <sup>m</sup> /m	5 k 50
2	245 »	190 »	5 50

Prix aux 100 kilos

**RÉCHAUDS DE FOYER, à 2 grilles, avec couvercle en fonte**



NUMÉROS	DIAMÈTRE Extérieur	PRIX
4	215 <sup>m</sup> /m	2.50
5	245 »	3

**RÉCHAUDS DE FOUR, avec couvercle en fonte**



NUMÉROS	DIAMÈTRE Extérieur	PRIX
1	185 <sup>m</sup> /m	1.50
2	215 »	2. »
6	245 »	2.50

**RÉCHAUD DE FOYER ENCOCHÉ, avec couvercle en fonte**



NUMÉRO	DIAMÈTRE Extérieur	PRIX
3	215 <sup>m</sup> /m	2.25

**MARMITES EN FONTE, à bord demi-rond, brutes ou polies**

**MARMITES EN FONTE, à bord plat ou cylindres, bruts**



DIAMÈTRE	PROFONDEUR	CONTENANCE	PRIX	
			Fonte brute	Fonte polie
0.36	0.25	10 litres	6 »	10 »
0.38	0.27	23 »	7. »	12. »
0.40	0.29	28 »	8.50	15. »
0.43	0.31	35 »	11. »	20. »
0.46	0.32	42 »	14. »	25. »
0.51	0.36	58 »	17. »	30. »
0.54	0.39	72 »	22. »	40. »
0.59	0.44	95 »	30. »	55. »
0.60	0.47	118 »	35. »	60. »
0.65	0.51	145 »	40. »	70. »
0.70	0.56	185 »	45. »	80. »
0.71	0.56	200 »	48. »	85. »
0.72	0.59	220 »	50. »	90. »
0.75	0.59	235 »	55. »	95. »

(Voir l'avis, planche 1.)

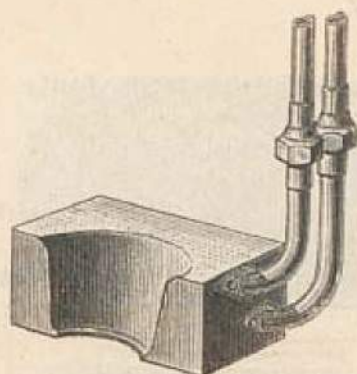




Exiger la Marque de Fabrique.



Raccord en 3 pièces en bronze.



## BOUILLEURS EN CUIVRE ROUGE

POUR CHAUFFAGE DE BAINS

de formes et de dimensions variables

Avec Brides de Raccord ou avec Raccords en bronze

## COUVERCLES ET PANACHES EN CUIVRE POUR CHAUDIÈRES



NUMÉROS	POUR CHAUDIÈRES ayant extérieurement	PRIX
00	225 m × 80 m	3.25
0	280 " × 90 "	5.60
0 bis	360 " × 90 "	6.50
0 ter	360 " × 120 "	7.25
1	310 " × 120 "	7.25
2	365 " × 140 "	8.50
3	410 " × 170 "	9.50
4	450 " × 180 "	12. "
5	470 " × 210 "	15. "

## CHAUDIÈRES EN CUIVRE

ÉTAMÉES INTÉRIEUREMENT

avec Couvercle et Panache en cuivre

DE TOUTES DIMENSIONS

Prix au Poids



## BAINS-MARIE EN FONTE OU EN CUIVRE

A BOUTS RONDS OU CARRÉS

avec trois ou quatre Copettes

CUIVRE OU PORCELAINE



## BAINS-MARIE VOLANTS A SAUCE

en Cuivre

DE TOUTES DIMENSIONS



## BAINS-MARIE A SAUCE EN CUIVRE

Etamés intérieurement

Se fait depuis 7 cm jusqu'à 15 cm de diamètre.

(Voir l'avis, planche 1.)



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM



Exiger la Marque de Fabrique



COPETTES, CRUCHES ET THÉIÈRES

pour tenir les Liquides au chaud, tels que Lait, Caté, Thé, Punchs, etc.



COPETTE EN CUIVRE



COPETTE en porcelaine



THÉIÈRE en porcelaine



CRUCHE en porcelaine



ROBINET pour fontaine parisien



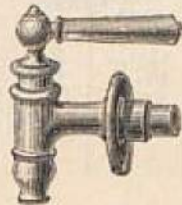
ROBINET pas-de-vis fonte



ROBINET à double



ROBINET à rallonge



ROBINET CUL-DE-LAMPE en bronze



ROBINET A COLONNE ET A COL DE CYGNE en bronze à vis de pression pour alimentation de chaudières et de marmites



a boule



de milieu



boule



de milieu

COPETTE EN CUIVRE Flammes intérieurement		COPETTE EN PORCELAINE		THÉIÈRE EN PORCELAINE		CRUCHE EN PORCELAINE	
DIAMÈTRE	PRIX	DIAMÈTRE	PRIX	DIAMÈTRE	PRIX	DIAMÈTRE	PRIX
7 <sup>e</sup> /m	6. »	7 <sup>e</sup> /m	6. »				
9 »	6.50	9 »	6.50	10 <sup>e</sup> /m	7.50	11 <sup>e</sup> /m	9. »
10 »	7. »	10 »	7. »				
11 »	7.50	11 »	7.50	11 »	9. »	12 »	10. »
12 »	9. »						

ROBINETS

EN CUIVRE ET EN BRONZE POUR CHAUDIÈRES

ROBINET POUR FOURNEAU PARISIEN			ROBINET PAS-DE-VIS FONTE			ROBINET A DOUILLE			ROBINET A RALLONGE		
NUMÉ-ROS	PRIX		NUMÉ-ROS	PRIX		NUMÉ-ROS	PRIX		NUMÉ-ROS	PRIX	
	en cuivre	en bronze		en cuivre	en bronze		en cuivre	en bronze		en cuivre	en bronze
1	3. »	4. 50	0	2. 50	3. 75	0	3. »	4. 25	0	3. »	4. 25
			1	3. 75	5. 25	1	4. 25	5. 75	1	4. 25	5. 75
			2	4. 50	6. »	2	5. »	6. 50	2	5. »	6. 50
			3	5. 50	7. 25	3	6. 25	8. »	3	6. 25	8. »
			4	6. 50	8. 50	4	7. 25	9. 25	4	7. 25	9. 25
			5	8. »	10. »	5	9. »	11. »	5	9. »	11. »

ROBINET CUL-DE-LAMPE EN BRONZE		ROBINET A COLONNE ET A COL DE CYGNE EN BRONZE	
DIAMÈTRE DE L'ORIFICE	PRIX	NUMÉROS	HAUTEUR
18 <sup>m</sup> /m	9. »		
20 »	10. »	1	50 <sup>e</sup> /m
22 »	11.50	2	60 »
25 »	13. »		

SUPPORTS

DIAMÈTRE INTÉRIEUR	PRIX	
	EN CUIVRE	EN FONTE
16 <sup>m</sup> /m	1.25	»
18 »	1.40	»
20 »	1.60	1.50
22 »	2. »	2. »
25 »	2.50	2.50
30 »	3.50	3.50

(Voir l'avis, planche 1)

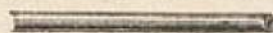




Exiger la Marque de Fabrique



BARRES EN CUIVRE



DIAMÈTRE EXTERIEUR	PRIX LE MÈTRE	DIAMÈTRE EXTERIEUR	PRIX LE MÈTRE
16 <sup>m/m</sup>	2.25	22 <sup>m/m</sup>	3.25
18 "	2.50	25 "	3.75
20 "	3. "	30 "	4.50

BOUTONS EN CUIVRE POUR PORTES



NUMÉROS	DIAMÈTRE	PRIX
<b>BOUTONS RONDS</b>		
1	20 <sup>m/m</sup>	0.25
2	27 "	0.40
3	34 "	0.50
4	37 "	0.70
5	42 "	0.90
<b>BOUTONS 6 PANS</b>		
1	32 <sup>m/m</sup>	0.50
2	39 "	0.70

CLANCHES ET LOQUETS A RESSORT AVEC BOUTONS



CLANCHES ORDINAIRES			CLANCHES A ROSAGE			LOQUETS A RESSORT		
NUMÉROS	LON- GUEUR	PRIX	NUMÉROS	LON- GUEUR	PRIX	NUMÉROS	LON- GUEUR	PRIX
50	200 <sup>m/m</sup>	1.75	0	130 <sup>m/m</sup>	1.75	1	140 <sup>m/m</sup>	2. "
55	235 "	2. "	1	185 "	2. "	2	165 "	2.25
60	270 "	2.25	2	215 "	2.25	3	200 "	2.50
1	280 "	2.50	3	240 "	2.50	4	225 "	2.75
2	295 "	2.25	4	285 "	3.50			
250	300 "	3.50						

MANIVELLES

POUR REGISTRES DE FOURNEAU AVEC BOUTON



NUMÉROS	LON- GUEUR	PRIX
1	80 <sup>m/m</sup>	1.25
2	100 "	1.50

CLÉS EN FONTE ORNÉE AVEC TIGE FER



Pièce

0 fr. 35

CONGÉS POUR PORTES



de 20 <sup>m/m</sup>	} de largeur de branches	} Prix au poids
" 23 "		
" 25 "		
" 27 "		
" 30 "		
" 35 "		
" 40 "		

(Voir l'avis, planche 1.)







Exiger la Marque de Fabrique

PL. 111

### MENTONNETS

POLIS AVEC ÉCROUS



A un cran

0 fr. 60

A deux crans

0 75

### COLLIERS ET PITONS

POLIS AVEC ÉCROUS



Collier

0 fr. 60

Piton

0 60

### GACHES OU CRAMPONS

POLIS



de 20<sup>m</sup>/m

0 fr. 30

» 23 »

0 35

» 25 »

0 40

» 27 »

0 45

» 30 »

0 50

» 35 »

0 60

» 40 »

0 75

### CONSOLES

POLIES ET PERCÉES, AVEC VIS ET ÉCROUS



Console double

Consoles simples

CONSOLES DOUBLES				CONSOLES SIMPLES			
NUMEROS	LON- GUEUR	LARGEUR	PRIX	NUMEROS	LON- GUEUR	LAR- GEUR	PRIX la Pièce
0	270 <sup>m</sup> /m	22 <sup>m</sup> /m	2. »	Pour triangulaires	65 <sup>m</sup> /m	17 <sup>m</sup> /m	0.50
1	310 »	30 »	2.25	16	135 »	32 »	1. »
23	310 »	40 »	2.50	17	120 »	27 »	0.90
24	340 »	40 »	2.75	18	100 »	20 »	0.75
25	340 »	33 »	2.60	19	165 »	37 »	1.25
				28	200 »	43 »	1.75

(Voir l'avis, planche 1)

Exiger la Marque de Fabrique.



**PLATS A GRILLE RECTANGULAIRES**

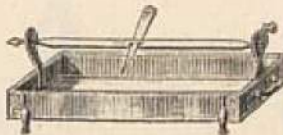
EN FER BATTU, AVEC GRILLE, ÉTAMÉS



NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
1	0.33 <sup>e</sup> / <sub>m</sub>	0.21 <sup>e</sup> / <sub>m</sub>	4.25
2	0.35 »	0.25 »	4.75
3	0.40 »	0.27 »	5.25
4	0.42 »	0.30 »	6.50
5	0.45 »	0.35 »	7. »
6	0.50 »	0.35 »	8. »

**PLATS A BROCHE, RECTANGULAIRES**

EN FER BATTU,  
AVEC BROCHE ET BROCHETTE ÉTAMÉS



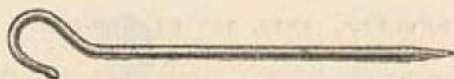
NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
1	0.35 <sup>e</sup> / <sub>m</sub>	0.25 <sup>e</sup> / <sub>m</sub>	6.50
2	0.42 »	0.26 »	7.50
3	0.45 »	0.30 »	8.50
4	0.50 »	0.33 »	9.50

**PLATS A BROCHE, OVALES**

EN FER BATTU,  
AVEC BROCHE ET BROCHETTE, ÉTAMÉS



NUMEROS	LONGUEUR	LARGEUR	PRIX
1	0.30 <sup>e</sup> / <sub>m</sub>	»	6. »
2	0.34 »	»	6.50
3	0.40 »	»	7.50
4	0.45 »	»	8.50
5	0.50 »	»	9.50

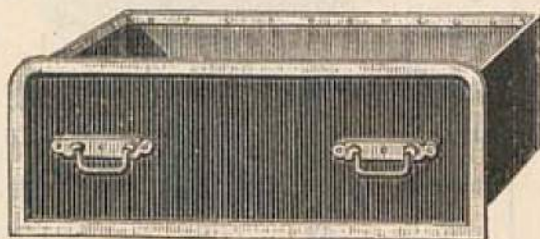


**TISONNIERS ET CROCHETS DE FOURNEAUX**

EN FER POLI



DIAMÈTRES	8 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	10 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	12 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>	14 <sup>m</sup> / <sub>m</sub>
Prix, la pièce . . .	0.50	0.60	0.75	1.25



**CHARBONNIERS**

POUR FOURNEAUX PORTATIFS ET DE CONSTRUCTION

AVEC SÉPARATION AU 1/3 A VOLONTÉ

*Encadrement en fer poli, Ceinture en fer, montés sur galets en Gaïac*

De toutes Dimensions

(Voir l'avis, planche 1.)





OUVRAGE DÉPOSÉ — REPRODUCTION INTERDITE

---

Imprimerie Boussod, Valadon & C<sup>ie</sup>,

24, Boulevard des Capucines

PARIS

