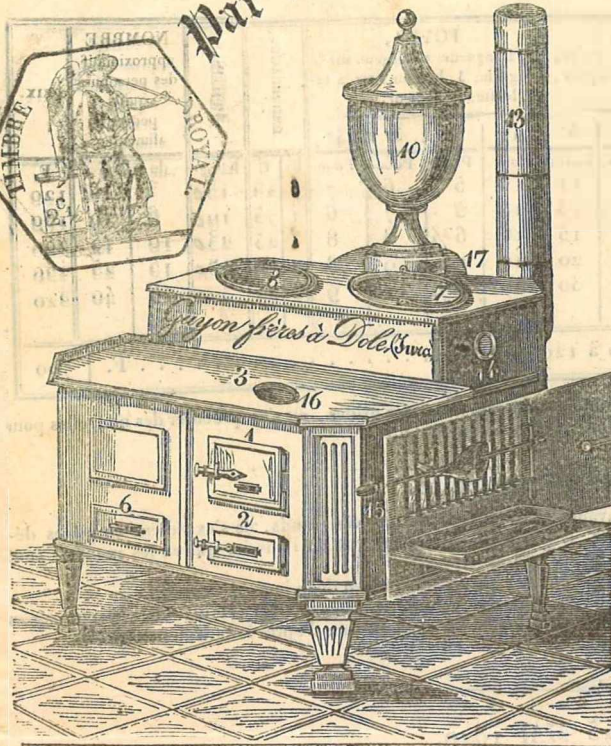
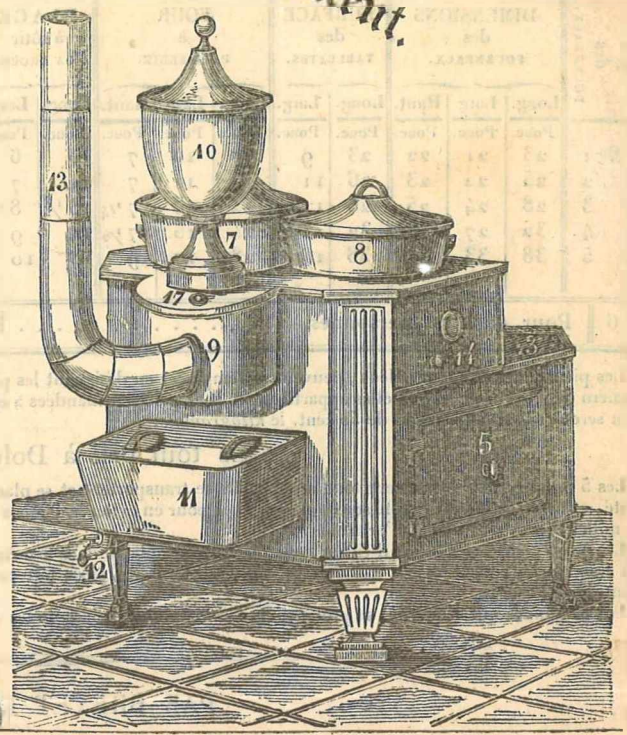


Par Brevets d'Invention et de Perfectionnement.



INDICATION  
PAR N<sup>OS</sup>  
DES  
DIFFÉRENTES PIÈCES.

1. Porte du foyer.
2. *Id.* du cendrier.
3. Tablette.
4. Place à rôtir.
5. *Id.* du four.
6. *Id.* à courant d'air.
7. Grande marmite.
8. Petite *id.*
9. Chaudière à vapeur.
10. Urne.
11. Bouilloire.
12. Robinet.
13. Tuyau.
14. Bouton à faire mouvoir les soupapes.
15. Support de la broche à rôtir.
16. Ouverture pour hâter la cuisson des fritures.
17. Ouverture pratiquée pour mettre l'eau dans la chaudière à vapeur.



FOURNEAUX ÉCONOMIQUES DE CUISINE.

De la fabrique de GUYON frères, à Dole (JURA).

AUTORISÉS par Brevets d'Invention décernés le 22 février 1828, de Perfectionnement et d'Addition le 23 mars 1829, CONFIRMÉS par Ordonnance du ROI.

Détails sur la structure et les avantages de ces Fourneaux.

Ces Fourneaux (genre meuble), en fonte première qualité, établis avec les plus grands soins, offrent tous les avantages que l'on peut désirer. Avec un feu très modéré on y fait bouillir quatre marmites, dont deux de formes ordinaires; une troisième de forme irrégulière, placée entre les deux premières, est destinée à recevoir l'eau nécessaire pour faire cuire à la vapeur le potage qui est dans la quatrième marmite, qui a la forme d'une Urne.

La partie où se trouve le foyer est recouverte d'une tablette, qui, recevant la première l'action du feu, a beaucoup de chaleur: cette tablette offre l'avantage de faire cuire, en les plaçant dessus, tous les mets en maigre, tels que poissons, fritures, œufs, le café, etc., etc. On y grille également les tranches de pain dans un instant.

Sur un des côtés du Fourneau, et devant une grille qui s'étend approximativement

tout le long du foyer, on peut rôtir à la broche: de l'autre côté se trouve un four pour cuire la pâtisserie ou autres mets. Enfin sur le derrière du foyer est une bouilloire destinée à chauffer l'eau pour tous les usages: on la tire par un robinet.

Au moyen des soupapes placées sous les marmites, l'action du feu se dirige à volonté sur telle partie que l'on désire du Fourneau.

Deux grilles sont disposées pour le foyer: l'une pour le bois, l'autre pour la houille. On devra indiquer la nature du combustible que l'on se propose d'employer, afin de joindre aux Fourneaux demandés la grille convenable.

Les bassines ou casseroles pour ces Fourneaux peuvent être de cuivre, de fonte ou de terre, mais doivent avoir le fond plat, pour mieux recevoir la chaleur.

Manière de les monter.

- 1° Les coudes des tuyaux doivent être à pans ou ronds, mais jamais d'équerre.
- 2° Les tuyaux doivent être justes à l'embouchure des Fourneaux.
- 3° Ces tuyaux à la hauteur de 8 à 10 pouces de l'embouchure des Fourneaux doivent s'élargir jusqu'à la cheminée, de 15 lignes sur leur diamètre.

- 4° Pour monter l'Urne, afin qu'il ne s'échappe pas de vapeur entre la jointure du pied, il faut y placer du mastic fait avec du blanc de Troyes et de l'œuf, et serrer les vis.

Le même procédé peut être employé pour le robinet.

Manière de s'en servir.

Quand on allume le feu, il faut ouvrir les soupapes jusqu'à ce que le Fourneau soit bien échauffé: on peut ensuite fermer celles qui deviennent inutiles pour porter toute la chaleur où on en a besoin.

Pour que la cuisson dans l'Urne se fasse bien, la chaudière à vapeur ne doit être qu'aux trois quarts remplie; en ayant soin de ne jamais la laisser sans eau. Dans le cas où elle se trouverait à sec, il faut la regarnir avec de l'eau chaude.

La ebouillure à vapeur ne présente aucune espèce d'inconvénients, l'évaporation s'en fait constamment sans jamais rencontrer d'obstacles.

Pour faire de la pâtisserie dans le four à ce destiné, il sera nécessaire de mettre dans le four du dessous, de la braise ou du charbon allumé.

Pour hâter la cuisson des rôtis à la broche, il conviendra de se servir d'une rôtissoire en fer-blanc, faite exprès pour lesdits Fourneaux.

PRIX DES RÔTISSOIRES.

N <sup>o</sup> 1 et 2. . . . .	6 fr. "	N <sup>o</sup> 4. . . . .	7 fr. 50 c.
3. . . . .	7 "	5. . . . .	12 "

Ces Fourneaux doivent être tenus proprement, et nettoyés dans leur intérieur quand ils en ont besoin.



# TARIF APPROXIMATIF

Des dimensions et contenances des 5 premiers numéros de ces Fourneaux, de leur poids, de leur prix, et de celui d'emballage, qui consiste en un fond, une traverse et deux montans.

Nos des FOURNEAUX.	DIMENSIONS des FOURNEAUX.			SURFACE des TABLETTES.		FOUR à PÂTISSERIE.			PLACE à rôtir A LA BROCHE.		CONTENANCES, 1. Marmite grande; 2. Id. petite; 3. Urne; 4. chaudière à vapeur; 5. Bouilloire.					FOYER, 1. Longueur; 2. largeur sur la grille; 3. largeur sous la tablette; 4. hauteur.				EMBALLAGE.		POIDS.	NOMBRE approximatif des personnes qu'ils peuvent alimenter.		PRIX.	
	Long.	Larg.	Haut.	Long.	Larg.	Long.	Larg.	Haut.	Long.	Larg.	1°	2°	3°	4°	5°	1°	2°	3°	4°	F.	C.		Kilog.	de		à
	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Litres.	Litres.	Litr. s.	Litres.	Litres.	Pouc.	Pouc.	Pouc.	Pouc.						
N° 1	23	21	22	23	9	17	10	7	10	6	6	4	3 1/2	4	11	13	5	6	7	7	25	150	3	6	120	
2	25	22	23	26	11	19	11	7	11	7	9	6	4 3/4	5	13	14	5	7	6	1	75	190	6	10	160	
3	28	24	25	28	11 1/2	22	13	7 1/4	13 1/4	8 1/2	12	9	6	6	15	16	6 3/4	8	8	2	25	230	10	15	200	
4	32	27	26	32	13 1/2	24	15	7 1/2	14	9	19	14	7	8	20	17	7 1/2	9	8	2	75	280	15	25	250	
5	38	33	27	38	16	28	17	9	18	10	30	19	15	12	30	20	8 1/2	11	9	3	25	370	25	40	320	
6	Pour 40 à 70 personnes. . . . . F.										500	7	Pour 70 à 120 personnes. . . . . F.										700			

Les pièces brisées par accidens, peuvent se remplacer en désignant les pièces et le numéro du Fourneau auquel elles appartiennent. Les pièces demandées à cette occasion seront envoyées à raison de 50 cent. le kilogramme.

Il en sera de même pour remplacer des gilles, ou s'en procurer des nouvelles pour le bois ou la houille indifféremment.

Le tout pris à Dole (Jura), et payable au comptant.

Les 5 premiers N°s s'envoient tout montés. Ils se transportent et se placent à volonté, et où on le désire: en été sous une cheminée pour en éviter la chaleur, en hiver au milieu d'une cuisine pour l'échauffer.

trois mois à l'avance. Ces deux N°s étant très grands, ils s'expédient en pièces démontées. Le port, le posage et le déplacement de l'ouvrier qui va les monter, sont payés en sus des prix ci-dessus.

Les N°s 5, 6, 7, n'ont pas d'Urne; cette pièce est remplacée dans le même endroit par une marmite en fer-blanc qui cuit au bain-marie. Cette pièce fait partie intégrante du Fourneau.

Le posage des N°s 6 et 7 peut s'effectuer en deux jours de travail. Chaque journée de l'ouvrier, y compris celles de l'aller et du retour, seront payées à raison de dix francs; plus, les frais de voiture d'après le tarif des diligences.

Les personnes qui désireront se procurer les N°s 6, 7, sont priées de les demander

PAR BREVET D'INVENTION DU 25 MAI 1829.

## FOURNEAUX ÉCONOMIQUES A TROIS MARMITES, AVEC UN FOUR ET UNE BOUILLOIRE.

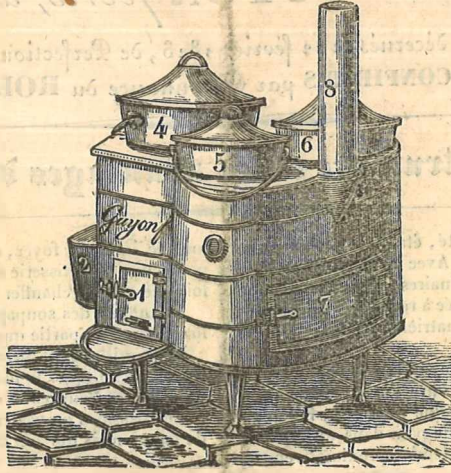
### STRUCTURE DE CES FOURNEAUX.

Ces Fourneaux aussi en fonte de première qualité, et très solidement établis, se composent de trois marmites de forme ordinaire; mais toutes trois de dimensions différentes, avec un four très grand, d'après les proportions du Fourneau, et une bouilloire pour avoir constamment de l'eau chaude pour tous les usages.

La bouilloire de ces Fourneaux s'enlève à volonté: étant déplacée, elle laisse à découvert une grille qui s'étend sur toute la longueur du foyer, devant laquelle on peut rôtir à la broche. Pour hâter la cuisson d'un rôti devant cette grille, un rôtissoir en fer-blanc sera nécessaire, comme on s'en sert devant les cheminées ordinaires.

Pour ralentir le tirage du Fourneau et se procurer une économie de combustibles, on peut garnir le cendrier de cendres élevées jusque sous la grille.

Ces Fourneaux ont aussi l'avantage comme tous les



autres de chauffer les appartemens. Ils sont envoyés tout montés.

On tient à des prix modérés des casseroles en fonte, allant sur toutes les ouvertures des Fourneaux des deux genres.

### INDICATION PAR NUMÉROS

DES DIVERSES PIÈCES QUI COMPOSENT CE FOURNEAU.

- N° 1. Porte du Foyer.
- 2. Bouilloire.
- 3. . . . .
- 4. Grande Marmite.
- N° 5. Petite Marmite.
- 6. Moyenne Idem.
- 7. Four.
- 8. Tuyaux.

### ACCROISSEMENT DE LA FABRICATION POUR L'ANNÉE COURANTE.

Indépendamment des Fourneaux à trois marmites ci-contre, pour la commodité du public on a confectionné les mêmes Fourneaux sans bouilloire, pour brûler la houille ou le bois, aux prix désignés ci-bas.

Le N° 1 à 37 fr., N° 2 à 47 fr., N° 3 à 58 fr.

On livrera aussi des Fourneaux à trois marmites d'une très petite dimension et sans bouilloire, portant N° 0, dont la grande marmite contient 6 litres, la moyenne 2 litres et demi, et la petite 2 litres. Ces Fourneaux, soit pour le bois ou pour la houille, sont du prix de 25 fr.

Nota. Il est très nécessaire d'après les indications ci-dessus, de spécifier parfaitement le numéro des fourneaux à trois marmites que l'on pourrait demander, soit pour la houille, soit pour le bois, afin d'éviter les retards et les embarras de toutes explications par correspondance.

### TARIF approximatif des dimensions et contenances de ces fourneaux.

Nos des FOURNEAUX.	FOYER.		CONTENANCES, 1° Marmite grande; 2° Moyenne; 3° Petite.			SURFACE du Four.		CONT. de la Bouil.	POIDS approx du Four.	PRIX.
	Long.	Larg.	1°	2°	3°	Long.	Larg.			
	Pouc.	Pouc.	Litres.	Litres.	Litres.	Pouc.	Pouc.			
1.	10 1/2	7	9	5	4	15	8	7	75	45
2.	12	8	14	6	5	17	9	9	95	57
3.	13	9	19	9	7	19	10	11	115	70

Leur emballage se paie à raison de 75 c. par Fourneau.

TOUTES LES LETTRES DOIVENT ÊTRE AFFRANCHIES.