

APPAREILS PERFECTIONNÉS POUR LE CHAUFFAGE & LA CUISINE  
PAR LE GAZ



MELBOURNE 1880

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT  
DE VERMEIL & DE BRONZE

Aux principales Expositions françaises et étrangères



PARIS 1878

**L. VIELLIARD & C°**

Fournisseurs de la Ville de Paris, des Ministères et des Hôpitaux

211, RUE LAFAYETTE, 211  
PARIS

Exiger la Marque de fabrique ci-contre apposée  
sur chaque appareil,  
afin d'éviter les contrefaçons.



Envoi FRANCO, sur demande, de tous devis  
et renseignements.  
*Expériences tous les jours à la Manufacture.*

## AVANTAGES RÉALISÉS PAR LES APPAREILS VIELLIARD

Pour tous les appareils du système VIELLIARD, il faut remarquer que la dépense de gaz est toujours complètement utilisée et qu'elle se trouve rigoureusement limitée aux besoins du chauffage ou de la cuisson. Cette dépense peut même être réduite aux plus faibles proportions. Lorsque l'air de la pièce à chauffer a été amené à la température voulue, on peut fermer le robinet d'alimentation à moitié ou même aux trois quarts, et la chaleur se maintient, à l'aide d'une consommation réduite, dans les mêmes proportions.

La même observation s'applique aux appareils de cuisine. Les aliments, une fois portés au degré de cuisson voulu, peuvent y être maintenus avec une dépense de gaz infiniment réduite. A l'aide de ce système, jamais d'aliments trop cuits ou brûlés. Le même fourneau peut, par le fonctionnement du robinet, servir aux différents mets qui demandent une cuisson très rapide ou très lente. Pour le pot-au-feu spécialement, cette ressource est précieuse, car s'il faut une certaine dépense de gaz pour arriver à l'ébullition, il suffit, pour la maintenir, d'une consommation cinq fois moindre. Ce résultat ne s'obtenait, avec le chauffage au bois ou au charbon, qu'en rapprochant ou éloignant le récipient du foyer qui continuait à se consumer inutilement. Avec le gaz, c'est la dépense elle-même qui diminue. Aussitôt après l'allumage, le maximum de calorique est obtenu, et dès que la cuisson est opérée, la fermeture du robinet supprime toute espèce de frais.

Plus d'allumage difficile, plus de papier ni de braise pour faire prendre un charbon souvent humide, qui ne s'allume que lentement et à l'aide du soufflet; plus de fumée, plus de cendres ni d'odeur, plus d'oxyde de carbone qui occasionne si souvent d'intolérables migraines. En résumé, — **Economie, Propreté, Rapidité, Salubrité,** — tels sont les avantages incontestables que les inventeurs se sont appliqués et ont réussi à obtenir.

Pour les appartements, le système de chauffage par réflecteur évite tout danger d'incendie; les dames et les enfants peuvent s'en approcher sans crainte d'accident, la rampe du gaz se trouvant cachée.

Il est le seul qui envoie la chaleur au niveau du sol et avec lequel on puisse se chauffer les pieds comme devant une cheminée, au bois ou au charbon.

## NETTOYAGE DES APPAREILS

Pour nettoyer les réflecteurs, les frotter dans le sens du poli, avec un chiffon de laine imbibé de terre pourrie et d'huile. Bien essuyer l'huile avec un chiffon sec et passer un peu de blanc d'Espagne en poudre. Les réflecteurs entretenus de cette façon restent brillants pendant plusieurs mois de suite. L'eau de cuivre ne doit être employée que dans les cas où le réflecteur serait extrêmement sale; cela ne dispense pas, en tout cas, de le passer ensuite à la terre pourrie.

*NOTA.* — Les consommations de gaz indiquées pour les différents appareils sont celles qui ont lieu sous une pression de gaz de 20 millimètres.

## INSTRUCTION SUR LA POSE DES APPAREILS

1° Lorsqu'un appareil est posé dans une pièce complètement close, où l'air ne se renouvelle pas, il est utile d'y adapter un tuyau de 0<sup>m</sup>05 de diamètre pour l'évacuation des produits de la combustion, débouchant, soit dans une cheminée, soit au dehors. Ce tuyau doit être en pente du côté de l'appareil et emmanché en sens inverse des tuyaux de poêle ordinaires, c'est-à-dire le bout femelle toujours en haut. Pour conserver le plus de chaleur possible, le tuyau doit avoir au moins 2 mètres de développement dans la pièce à chauffer.

2° Les appareils dits *intérieurs de cheminées* peuvent se placer dans toutes les cheminées existantes. Ils se font sur toutes mesures; il suffit de donner la largeur et la hauteur prises en dehors du cadre de la cheminée, ainsi que la profondeur. Pour obtenir un bon chauffage, il faut avoir soin de fermer, à l'aide d'une tôle et de quelques poignées de plâtre, l'ancien conduit de fumée de la cheminée, en laissant un petit intervalle pour l'échappement des produits de la combustion.

Il est très avantageux, quand on le peut, d'établir des bouches de chaleur dans les côtés de la cheminée. Il suffit pour cela d'établir au-dessus de l'intérieur une circulation de tuyaux prenant naissance sur le tuyau d'évaporation; on recouvre ensuite le tout d'une feuille de tôle garnie de plâtras, en ne laissant que le passage nécessaire au tuyau d'évaporation. L'air froid pénétrant à la partie inférieure de l'appareil, s'échauffe en circulant entre les tuyaux, et sort chaud par les bouches de chaleur. Pour l'alimentation du gaz, faire entrer le plomb dans la cheminée en faisant un percement dans l'angle, entre le marbre et le mur; souder ce plomb à l'écrou de rappel placé en dessous, poser le robinet d'arrêt sur le côté de la cheminée à portée de la main.

Les flammes doivent être toujours parallèles au plafond en tôle de l'appareil. Dans le cas où les jets de gaz viendraient à frapper ce plafond, il suffit de saisir la rampe avec une pince à tige, et de lui imprimer un mouvement de rotation sur elle-même jusqu'à ce que les flammes deviennent parfaitement horizontales.

## PRÉCAUTIONS & MANIÈRES D'EMPLOI

1° Avoir soin de ne pas ouvrir le robinet du gaz avant de présenter l'allumette au-dessous de la rampe des brûleurs.

2° Pour les rôtissoires et grilloirs, les allumer quelques minutes avant de s'en servir, afin de donner le temps à l'appareil de s'échauffer et de bien saisir les viandes.

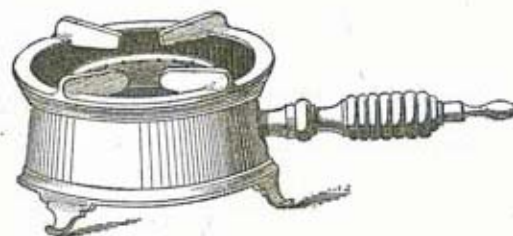
3° Dans tous les appareils chauffant par réflexion, le gaz brûle à blanc et à flammes parallèles; dans aucun cas les jets de flamme ne doivent frapper le fond de l'appareil, ce qui occasionnerait un dépôt de noir de fumée et une mauvaise odeur. Si cela arrivait par suite d'une trop forte pression du gaz, il suffit de tourner légèrement le robinet pour raccourcir les flammes.



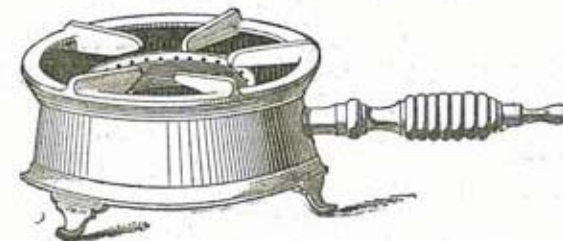
## RÉCHAUDS PORTATIFS EN FONTE BRUTE, ÉMAILLÉE OU NICKELÉE



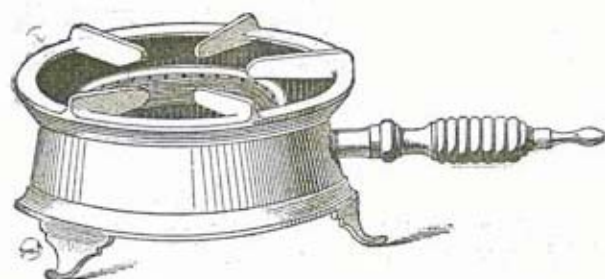
N° 0. Réchaud rond avec manche.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, diamètre 0<sup>m</sup>12.



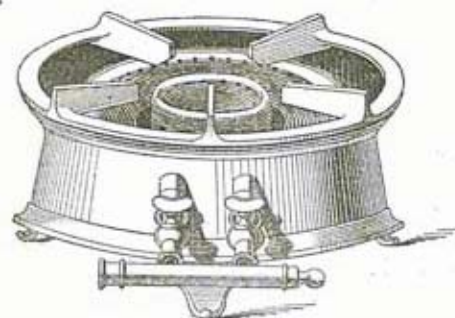
N° 1. Réchaud rond avec manche.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, diamètre 0<sup>m</sup>15.



N° 2. Réchaud rond avec manche.  
Hauteur 0<sup>m</sup>10, diamètre 0<sup>m</sup>18.



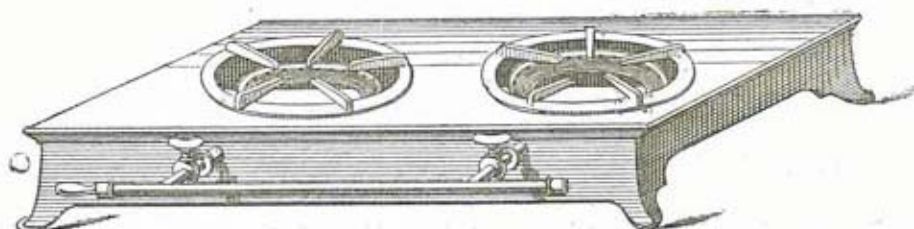
N° 3. Réchaud rond avec manche.  
Hauteur 0<sup>m</sup>11, diamètre 0<sup>m</sup>20.



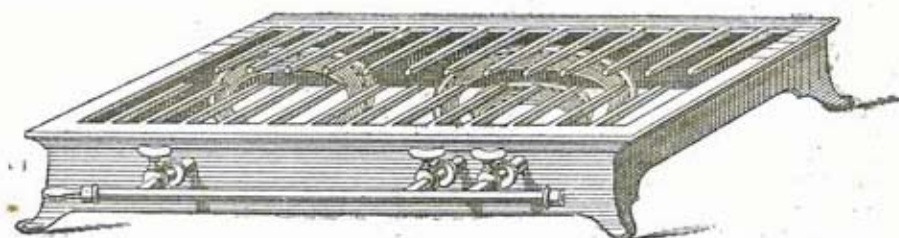
N° 4. Réchaud rond à 2 robinets.  
Hauteur 0<sup>m</sup>12, diamètre 0<sup>m</sup>22.



N° 7. Grand Réchaud rond sans manche.  
Hauteur 0<sup>m</sup>11, diamètre 0<sup>m</sup>30.



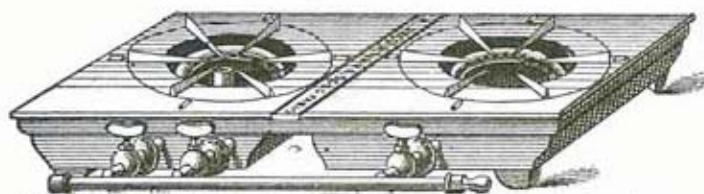
N° 6. Réchaud long à 2 alimentations.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>53, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Même modèle avec 3 alimentations.



N° 207. Réchaud long, dessus à lames, à 3 alimentations.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>53, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Même modèle avec 2 alimentations.

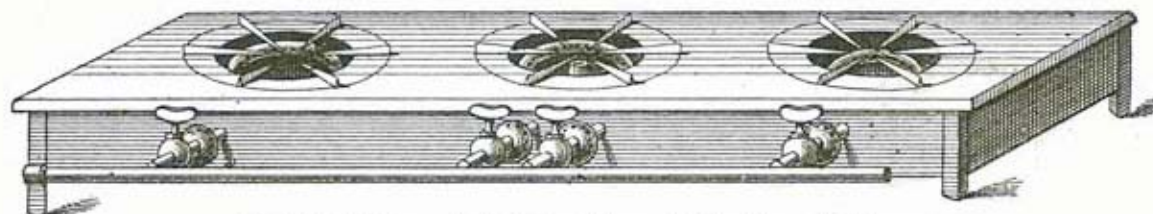
NOTA. — Les Réchauds avec dessus à lames sont d'un usage très commode par la facilité qu'ils offrent pour le maniement des casseroles.

## RÉCHAUDS PORTATIFS, AVEC COURONNES EN FER



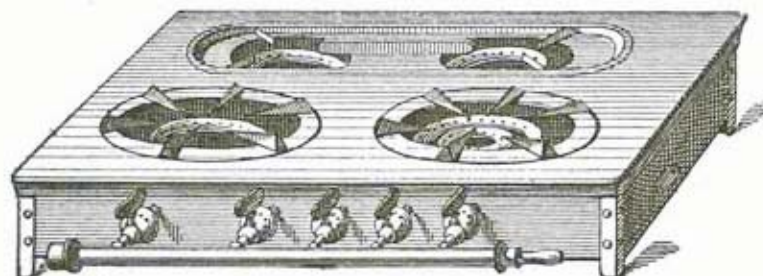
N° 206. Réchaud à 2 bouches et 3 alimentations, dessus mobile.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>53, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Même modèle avec 2 alimentations.



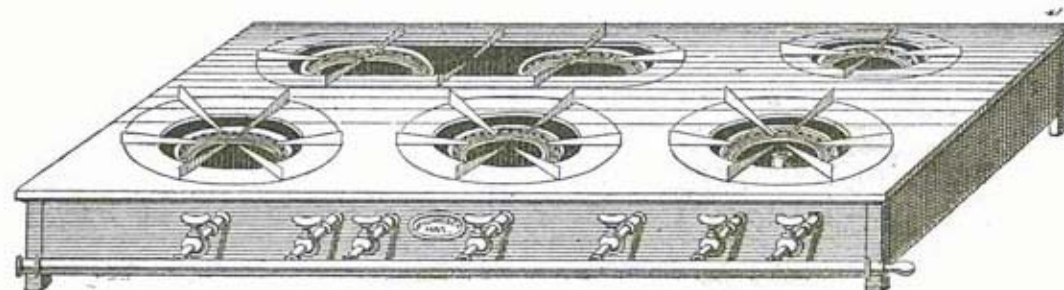
N° 63. Réchaud à 3 bouches et 4 alimentations.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>90, profondeur 0<sup>m</sup>31.



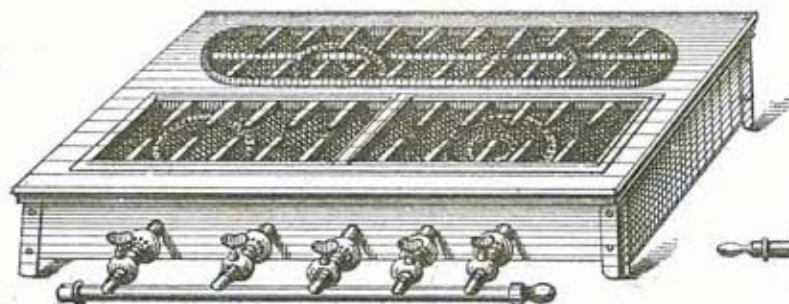
N° 62. Réchaud à 4 bouches, dont 2 formant poissonnière

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>55, profondeur 0<sup>m</sup>51.



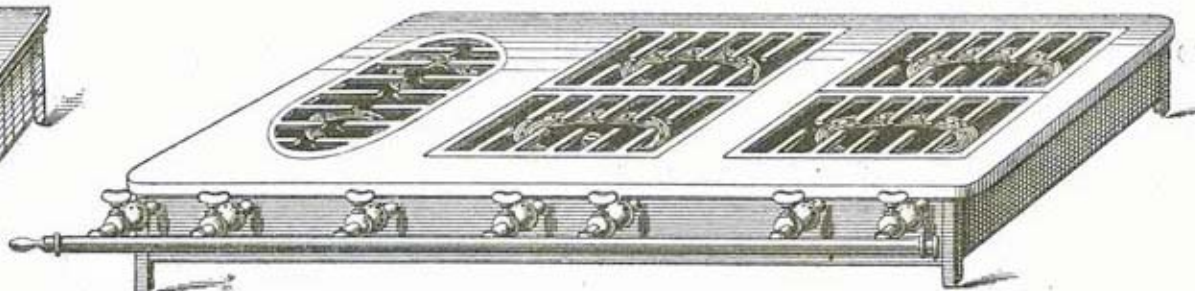
N° 66. Réchaud à 6 bouches, dont 2 formant poissonnière.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>80, profondeur 0<sup>m</sup>50.



N° 201. Réchaud avec dessus à lames, à 5 alimentations.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>55, profondeur 0<sup>m</sup>51.



N° 202. Réchaud avec dessus à lames, à 7 alimentations.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 0<sup>m</sup>85, profondeur 0<sup>m</sup>60.

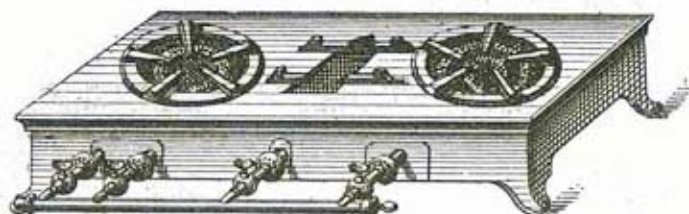
N° 203. Même modèle avec 2 feux de plus, 9 alimentations.

Hauteur 0<sup>m</sup>10, largeur 1<sup>m</sup>10, profondeur 0<sup>m</sup>60.

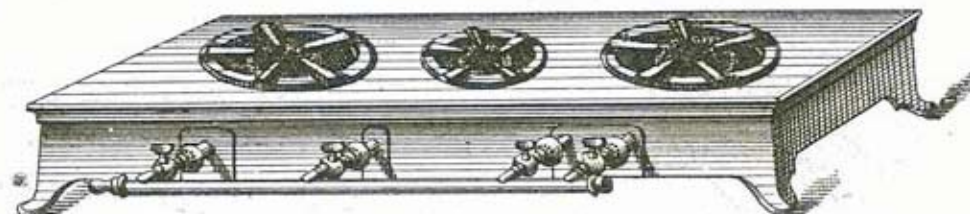
NOTA. — De l'avis général, les couronnes en fer sont les brûleurs les plus durables; faites d'un seul morceau, elles n'offrent aucun joint susceptible de fuir.



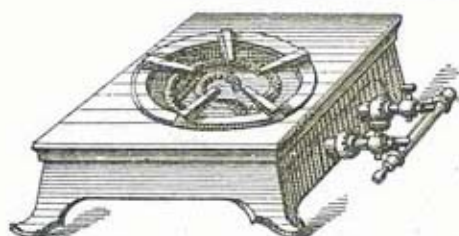
## RÉCHAUDS PORTATIFS, AVEC COURONNES EN FER



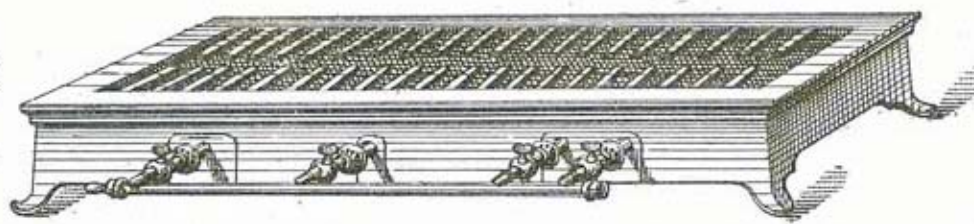
N° 6 bis. Réchaud à 3 bouches, dont 1 pour fers et 4 alimentations.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>58, profondeur 0<sup>m</sup>25.



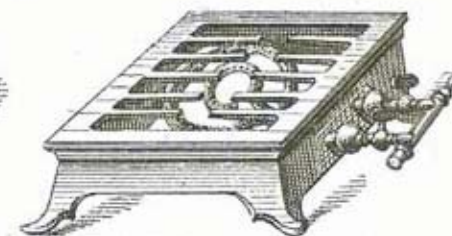
N° 8. Réchaud à 3 bouches et 4 alimentations.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>75, profondeur 0<sup>m</sup>25.



N° 5. Réchaud carré à 2 alimentations.  
Haut. 0<sup>m</sup>09, larg. 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Même modèle avec feu simple, sans robinet.



N° 208. Réchaud long, dessus à lames, à 4 alimentations.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>75, profondeur 0<sup>m</sup>25.

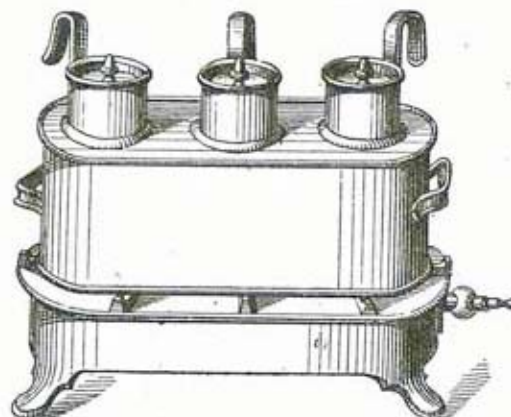


N° 205. Réchaud carré à lames, à 2 alimentations.  
Haut. 0<sup>m</sup>09, larg. 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Même modèle avec feu simple, sans robinet.

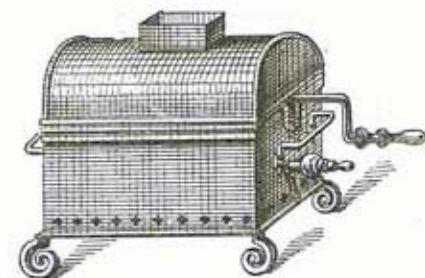


Plaque mobile pour 1 fer repasseuse, chapelier et tailleur, pouvant s'adapter aux fourneaux de cuisine.

Même modèle pour 2 fers repasseuse, chapelier et tailleur.



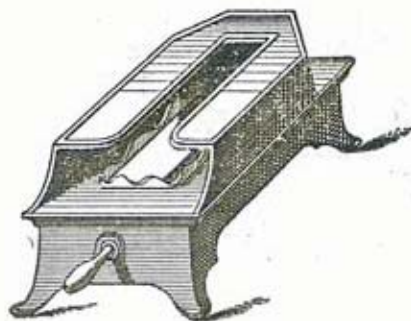
N° 67. Réchaud long pour poissonnière ou bain-marie.  
Hauteur 0<sup>m</sup>09, largeur 0<sup>m</sup>41, profondeur 0<sup>m</sup>17.



Brûloirs à Café.

N° 125.	Pour 0 <sup>k</sup> 500,	longueur 0 <sup>m</sup> 22
N° 126.	— 1 <sup>k</sup> »	— 0 <sup>m</sup> 27
N° 127.	— 1 <sup>k</sup> 500	— 0 <sup>m</sup> 30
N° 128.	— 2 <sup>k</sup> »	— 0 <sup>m</sup> 33

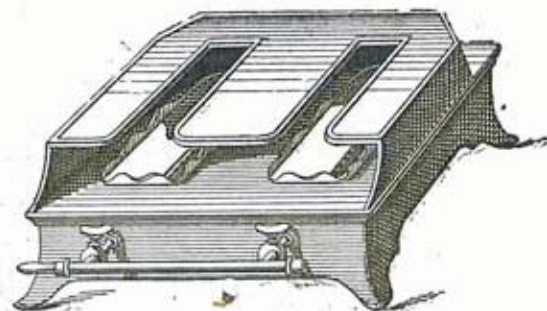
## RÉCHAUDS POUR FERS, AVEC ENVELOPPES



N° 100. Réchaud pour 1 fer, repasseuse  
Haut. 0<sup>m</sup>12, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>22.

N° 103. Réchaud pour 1 fer, chapelier.  
Haut. 0<sup>m</sup>15, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>22.

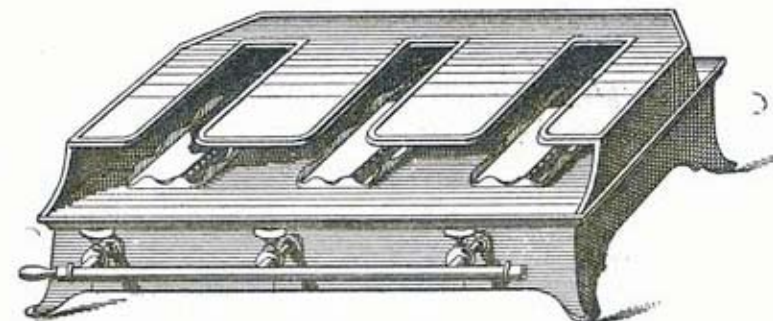
N° 106. Réchaud pour 1 fer, tailleur.  
Haut. 0<sup>m</sup>15, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>25.



N° 101. Réchaud pour 2 fers, repasseuse.  
Hauteur 0<sup>m</sup>12, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 104. Réchaud pour 2 fers, chapelier.  
Hauteur 0<sup>m</sup>15, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 107. Réchaud pour 2 fers, tailleur.  
Hauteur 0<sup>m</sup>15, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>25.

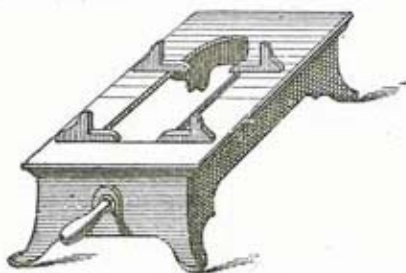


N° 102. Réchaud pour 3 fers, repasseuse.  
Hauteur 0<sup>m</sup>12, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 105. Réchaud pour 3 fers, chapelier.  
Hauteur 0<sup>m</sup>15, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 108. Réchaud pour 3 fers, tailleur.  
Hauteur 0<sup>m</sup>15, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>25.

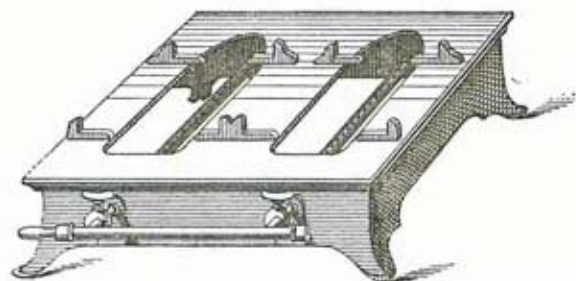
## RÉCHAUDS POUR FERS, SANS ENVELOPPES



N° 109 Réchaud pour 1 fer, repasseuse  
Haut. 0<sup>m</sup>08, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>22.

N° 112 Réchaud pour 1 fer, chapelier.  
Haut. 0<sup>m</sup>08, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>22.

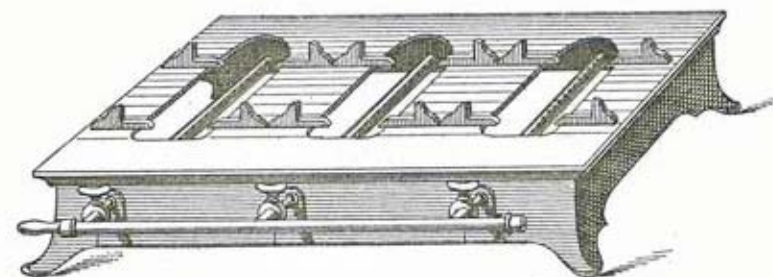
N° 115. Réchaud pour 1 fer, tailleur.  
Haut. 0<sup>m</sup>08, larg. 0<sup>m</sup>13, profond. 0<sup>m</sup>25.



N° 110. Réchaud pour 2 fers, repasseuse.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 113. Réchaud pour 2 fers, chapelier.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 116. Réchaud pour 2 fers, tailleur.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>25, profondeur 0<sup>m</sup>25.

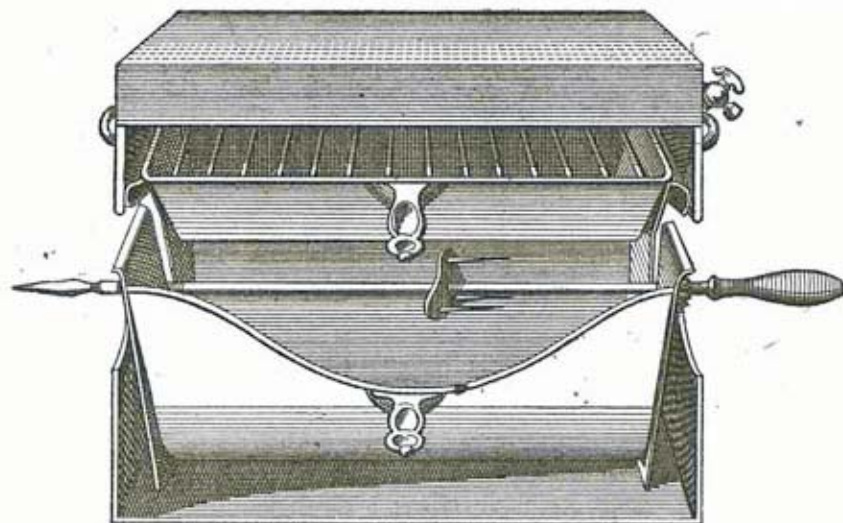


N° 111. Réchaud pour 3 fers, repasseuse.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 114. Réchaud pour 3 fers, chapelier.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>22.

N° 117. Réchaud pour 3 fers, tailleur.  
Hauteur 0<sup>m</sup>08, largeur 0<sup>m</sup>38, profondeur 0<sup>m</sup>25.

## ROTISSOIRES-GRILLOIRS & FOURS

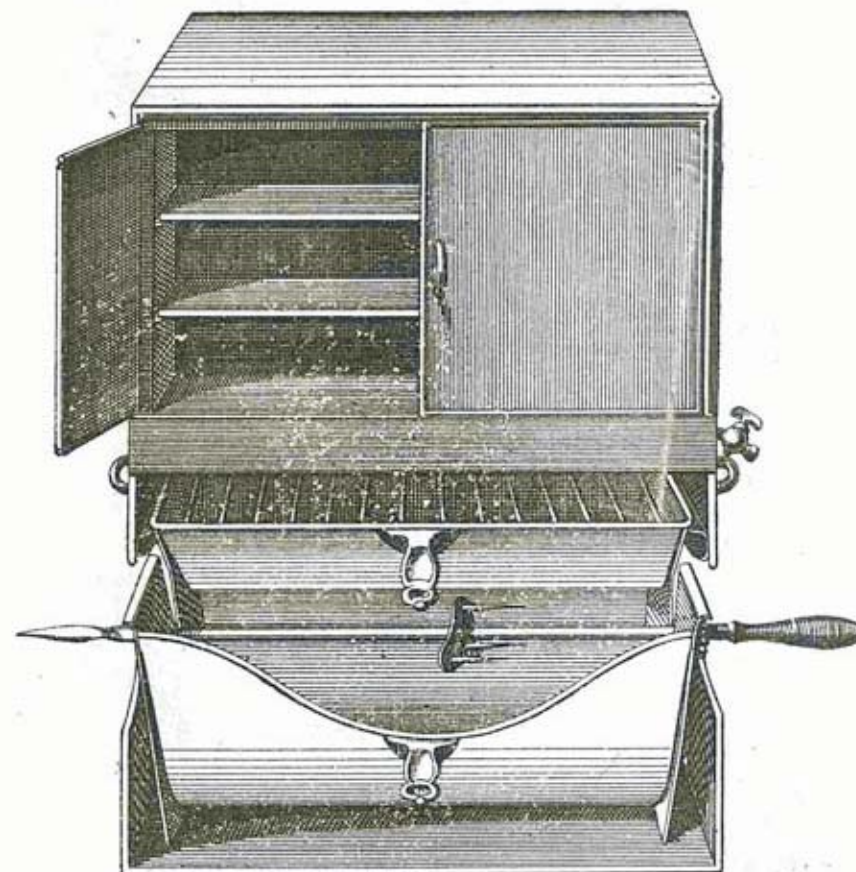
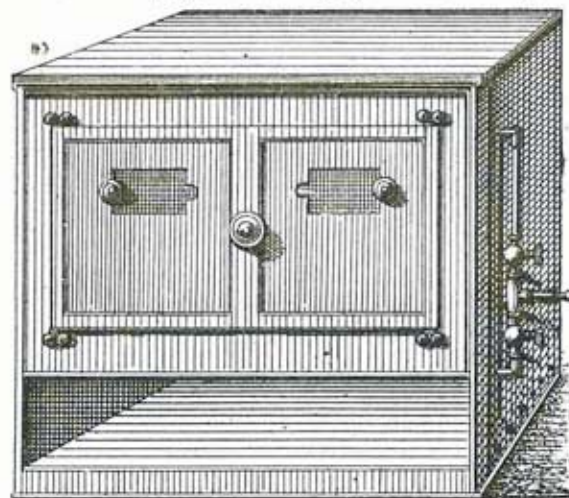


Rôtissoire-grilloir simple (3 dimensions).

N <sup>o</sup> 10,	hauteur	0 <sup>m</sup> 38,	largeur intérieure	0 <sup>m</sup> 40,	profondeur	0 <sup>m</sup> 30.	Consommation	450 litres par heure.
N <sup>o</sup> 11	—	0 <sup>m</sup> 38	—	0 <sup>m</sup> 45	—	0 <sup>m</sup> 31	—	525
N <sup>o</sup> 12	—	0 <sup>m</sup> 43	—	0 <sup>m</sup> 60	—	0 <sup>m</sup> 34	—	600

**Fours avec feu dessus et dessous.**

N <sup>o</sup> 10.	Dimens. ext.,	haut.	0 <sup>m</sup> 40,	larg.	0 <sup>m</sup> 40,	prof.	0 <sup>m</sup> 34
N <sup>o</sup> 11.	—	—	0 <sup>m</sup> 42	—	0 <sup>m</sup> 45	—	0 <sup>m</sup> 37
N <sup>o</sup> 12.	—	—	0 <sup>m</sup> 44	—	0 <sup>m</sup> 50	—	0 <sup>m</sup> 40
N <sup>o</sup> 10.	Dim. du four,	—	0 <sup>m</sup> 18	—	0 <sup>m</sup> 35	—	0 <sup>m</sup> 30
N <sup>o</sup> 11.	—	—	0 <sup>m</sup> 20	—	0 <sup>m</sup> 40	—	0 <sup>m</sup> 33
N <sup>o</sup> 12.	—	—	0 <sup>m</sup> 22	—	0 <sup>m</sup> 45	—	0 <sup>m</sup> 36

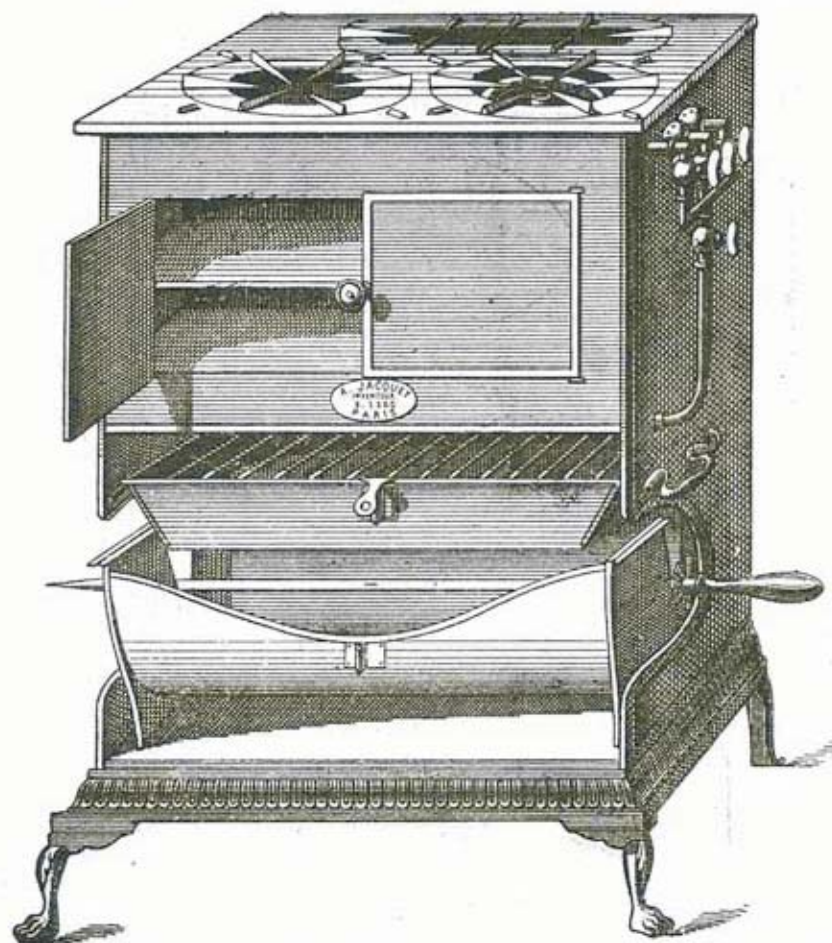


Rôtissoire-grilloir avec four.

N <sup>o</sup> 10 à four,	haut.	0 <sup>m</sup> 64,	larg. intér.	0 <sup>m</sup> 40,	prof.	0 <sup>m</sup> 31.	Consommation	450 lit. par h <sup>re</sup> .
N <sup>o</sup> 11	—	0 <sup>m</sup> 64	—	0 <sup>m</sup> 45	—	0 <sup>m</sup> 31	—	525
N <sup>o</sup> 12	—	0 <sup>m</sup> 68	—	0 <sup>m</sup> 50	—	0 <sup>m</sup> 34	—	600

NOTA. — Les mêmes modèles se font avec feu dans le four pour la pâtisserie; dans ce cas, le four est muni d'une lèche-frite et d'un gril spéciaux.

## CUISINIÈRES COMPLÈTES

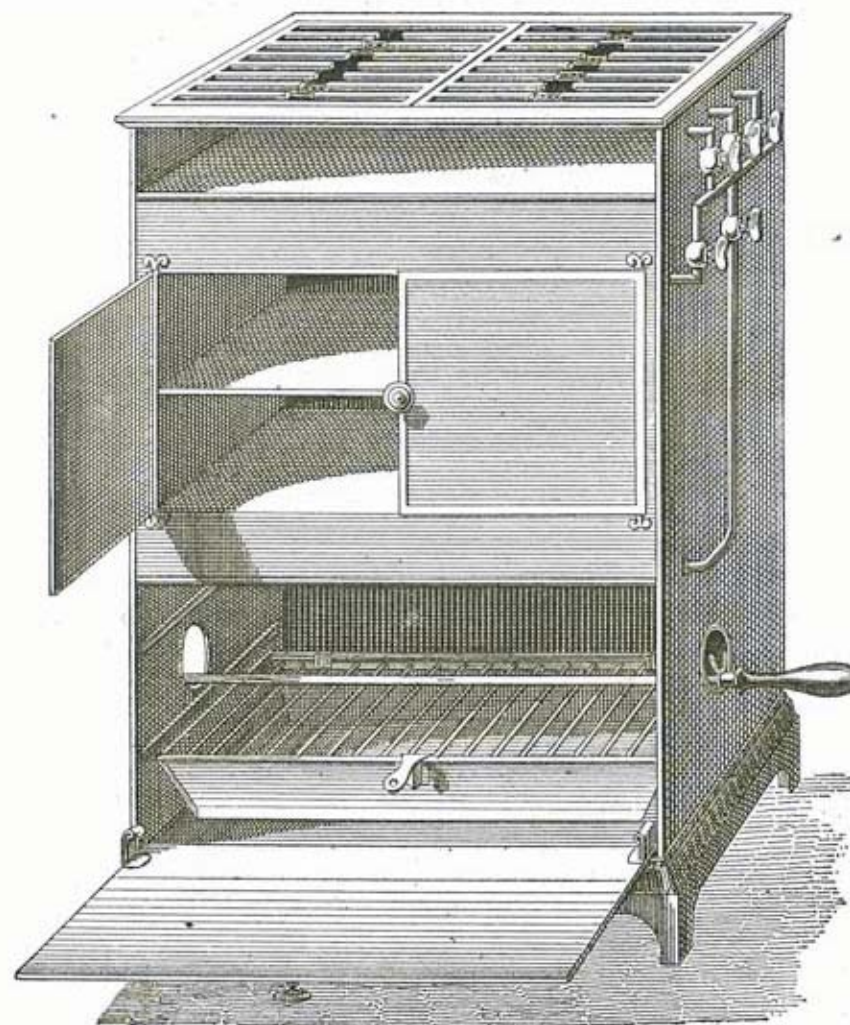


**N<sup>o</sup> 14. Cuisinière complète, 2 bouches, 1 poissonnière, rôtissoire-grilloir et four :** hauteur 0<sup>m</sup>85, largeur 0<sup>m</sup>55, profondeur 0<sup>m</sup>51.

**N<sup>o</sup> 13. Même modèle, mais sans poissonnière :** haut. 0<sup>m</sup>85, larg. 0<sup>m</sup>55, profond. 0<sup>m</sup>42.

**N<sup>o</sup> 15. Même modèle, avec la poissonnière remplacée par un réservoir d'eau en cuivre :** hauteur 0<sup>m</sup>85, largeur 0<sup>m</sup>55, profondeur 0<sup>m</sup>51.

Consommation par heure : 300 litres en moyenne par bouche et 600 litres pour la rôtissoire.

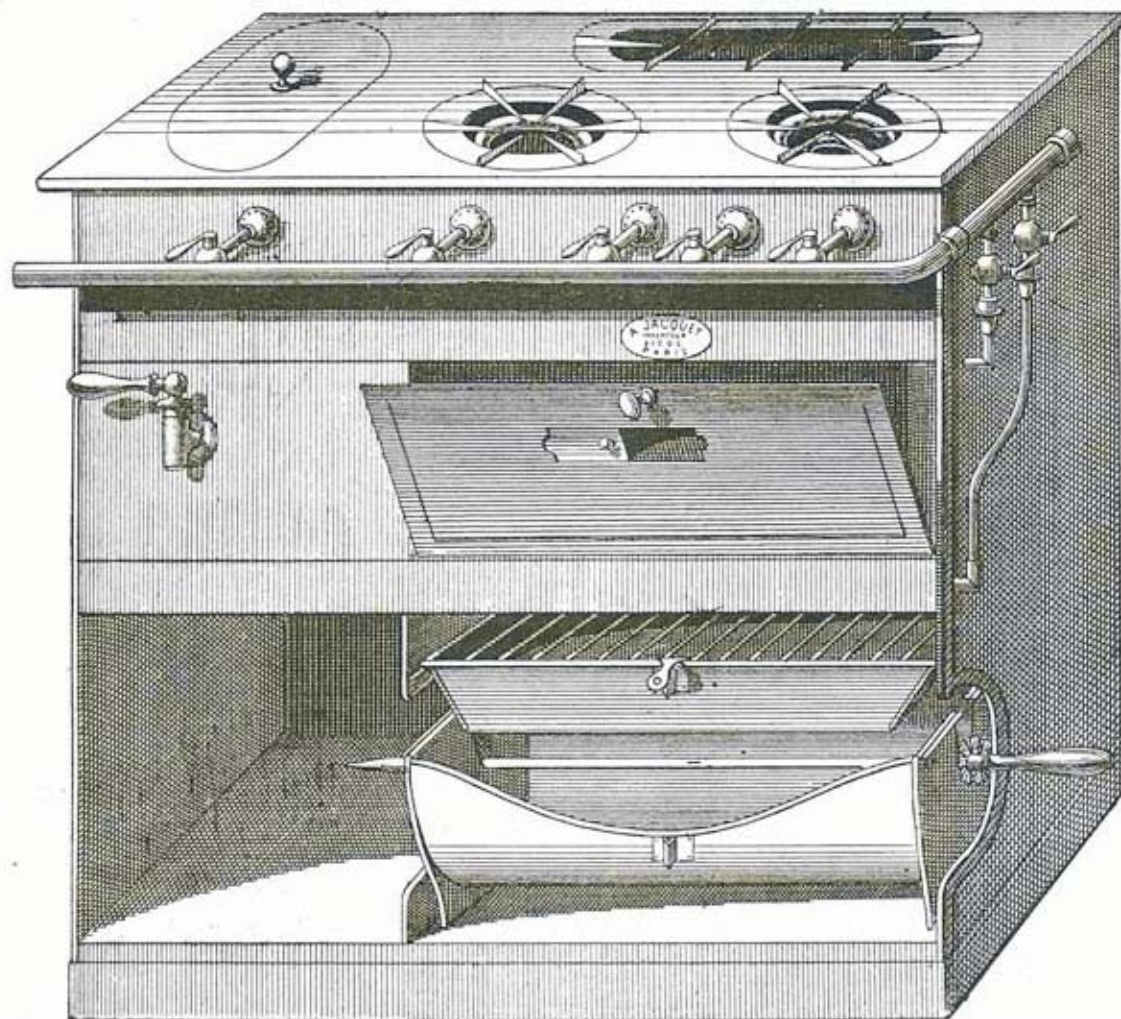


**N<sup>o</sup> 200. Cuisinière complète, avec dessus à lames, à 3 feux, rôtissoire-grilloir et four :** hauteur 0<sup>m</sup>89, largeur 0<sup>m</sup>55, profondeur 0<sup>m</sup>43.

*NOTA. — Les Cuisinières n<sup>os</sup> 13, 14 et 15 se font aussi avec dessus à lames, comme le n<sup>o</sup> 200, sans augmentation de prix.*



## CUISINIÈRES GRAND MODÈLE

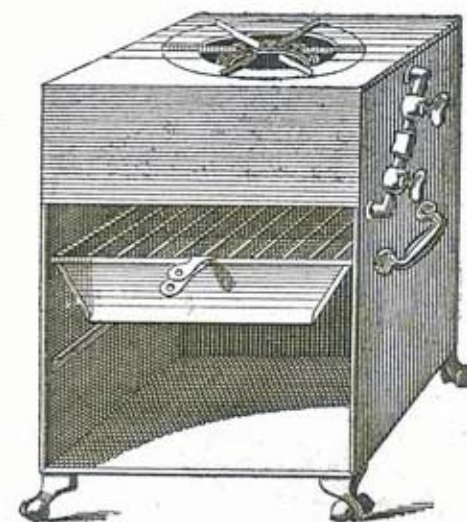


**N° 18. Cuisinière complète**, 4 bouches, dont 2 formant poissonnière, rôtissoire, grilloir, four et réservoir d'eau : haut. 0<sup>m</sup>84, larg. 0<sup>m</sup>85, prof. 0<sup>m</sup>60. Consommation 300 litres par bouche et 600 litres pour la rôtissoire.

**N° 19.** Même modèle, avec 2 bouches en plus, rôtissoire, grilloir, four, réservoir d'eau et chauffe-assiettes : haut. 0<sup>m</sup>84, larg. 1<sup>m</sup>10, profond. 0<sup>m</sup>60. Consommation 300 litres par bouche et 600 litres pour la rôtissoire.

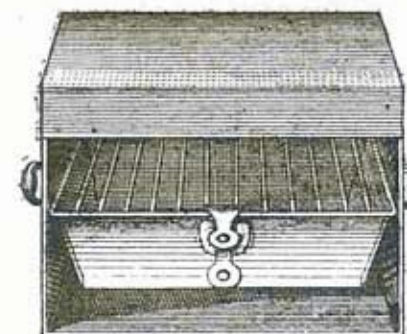
*NOTA.* — Les mêmes modèles se font avec dessus à lames, sans augmentation de prix.

## GRILLOIRS



**N° 9 bis. Grilloir avec feu dessus.**

Haut. 0<sup>m</sup>38, larg. 0<sup>m</sup>30, profond. 0<sup>m</sup>25.  
Consommation 250 litres pour le feu dessus  
et 300 litres pour le grilloir.

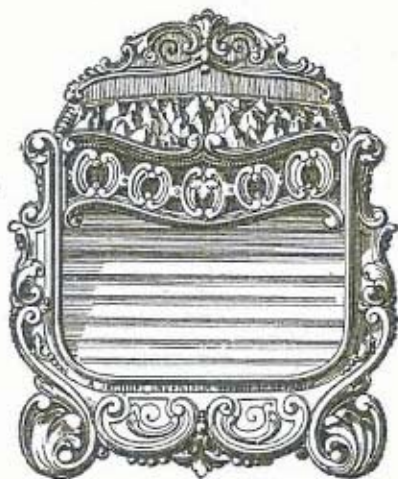


**N° 9. Grilloir simple.**

Hauteur 0<sup>m</sup>23, largeur 0<sup>m</sup>30, profondeur 0<sup>m</sup>25.  
Consommation 300 litres par heure.

*NOTA.* — Les mêmes modèles n° 9 et n° 9 bis peuvent s'établir avec broche, moyennant une plus-value de 2 fr. 50.

COQUILLES & CHEMINÉES EN FONTE BRUTE OU ÉMAILLÉE

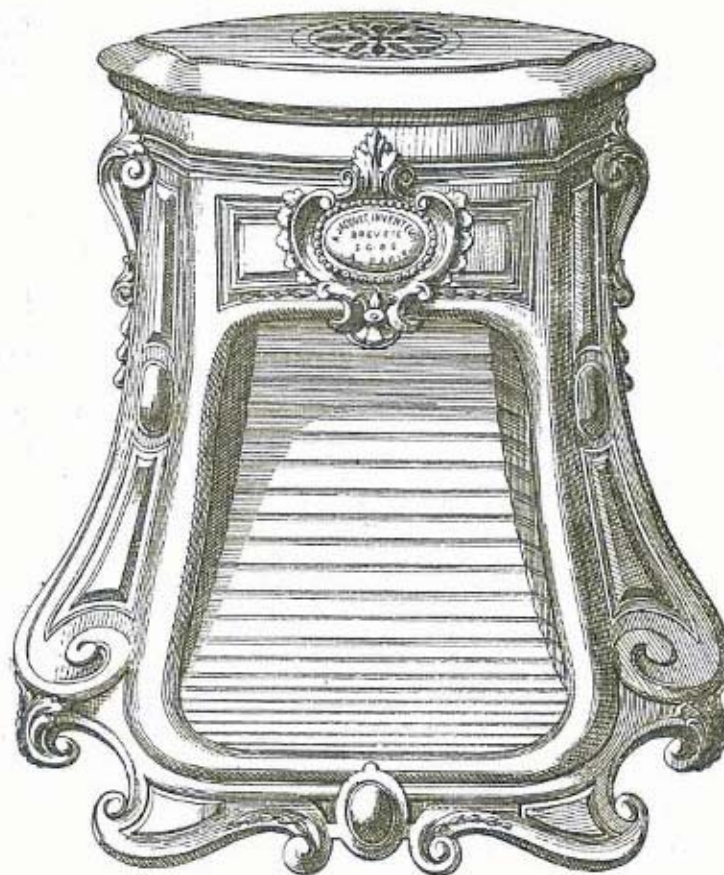


Coquille en fonte et tôle (2 grandeurs).

N<sup>o</sup> 20, haut. 0<sup>m</sup>38, larg. 0<sup>m</sup>39, prof. 0<sup>m</sup>30.  
Consommation 350 litres par heure.

N<sup>o</sup> 21, haut. 0<sup>m</sup>49, larg. 0<sup>m</sup>45, prof. 0<sup>m</sup>35.  
Consommation 450 litres par heure.

*NOTA.* — Ces coquilles se placent facilement dans les cheminées existantes, sans avoir aucunement besoin de modifier celles-ci. On peut les disposer avec tuyaux d'évaporation (l'indiquer sur la commande).



Cheminée en fonte (2 grandeurs).

N<sup>o</sup> 22, haut. 0<sup>m</sup>61, larg. 0<sup>m</sup>60, prof. 0<sup>m</sup>48. Consom. 250 litres par heure.  
N<sup>o</sup> 23 — 0<sup>m</sup>70 — 0<sup>m</sup>70 — 0<sup>m</sup>50 — 300 —

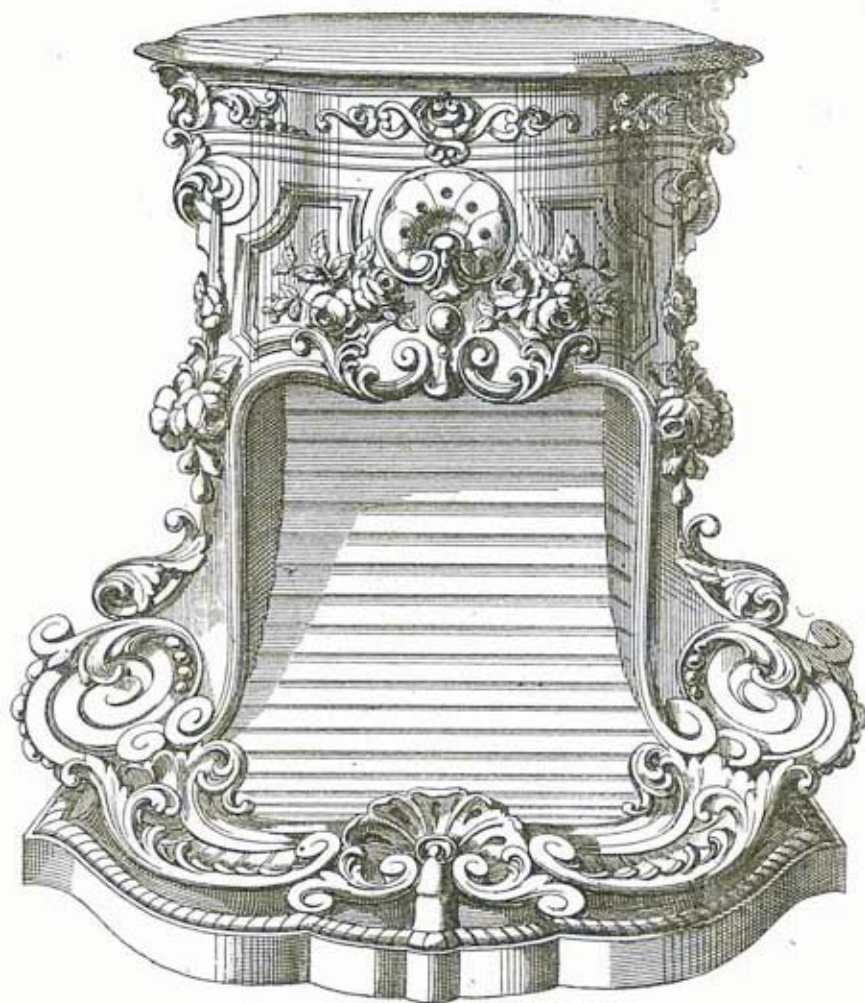


Cheminée en fonte.

N<sup>o</sup> 24, hauteur 0<sup>m</sup>52, largeur 0<sup>m</sup>46, profondeur 0<sup>m</sup>45.  
Consommation 225 litres par heure.

*NOTA.* — Ces cheminées, d'un transport facile, sont très convenables pour les petites pièces, bureaux, cabinets de toilette, etc.

## CHEMINÉES EN FONTE ORNÉE, BRUTE OU ÉMAILLÉE



N° 25. Cheminée.

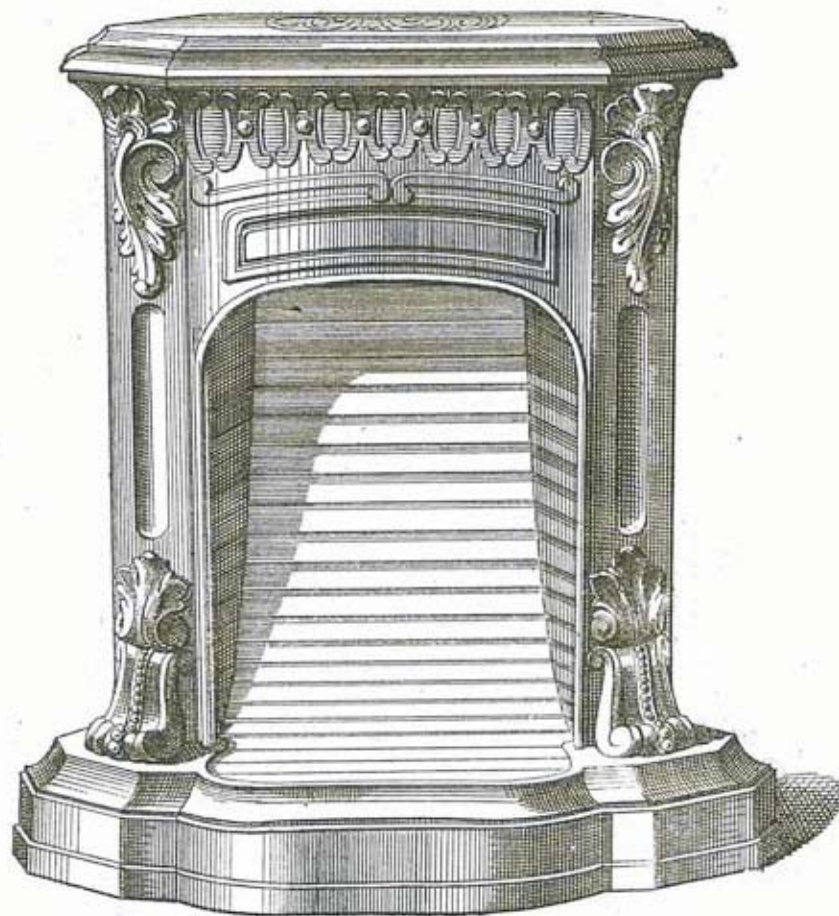
Haut. 0<sup>m</sup>82, larg. 0<sup>m</sup>87, profond. 0<sup>m</sup>70. Consommation par heure 500 litres.



N° 29. Cheminée à four.

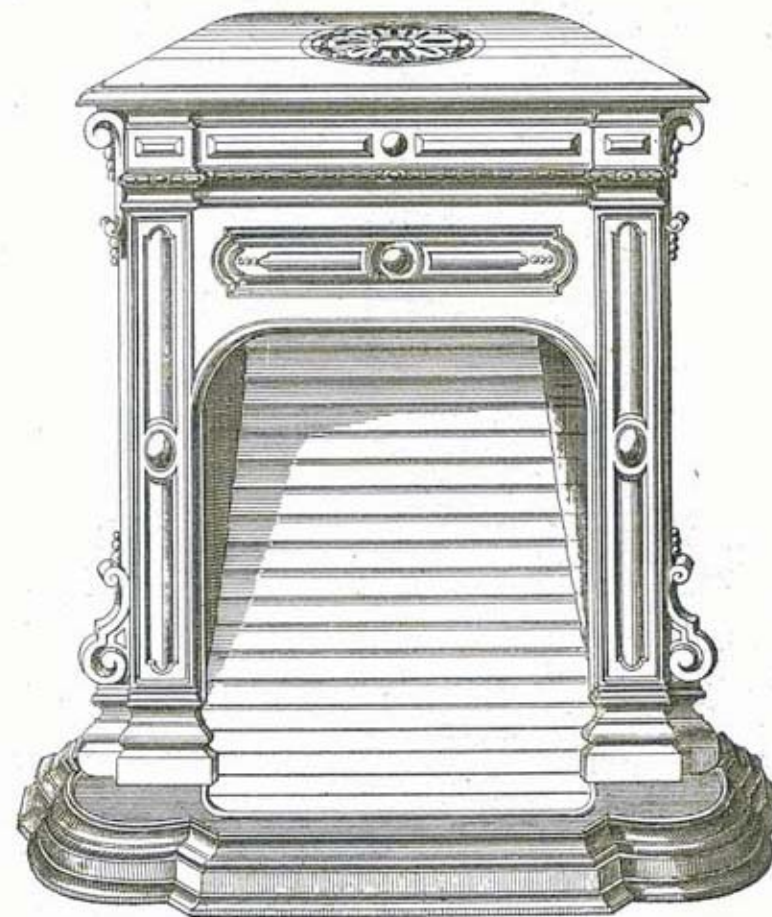
Haut. 0<sup>m</sup>85, larg. 0<sup>m</sup>75, profond. 0<sup>m</sup>52. Consommation par heure 375 litres.

CHEMINÉES EN FONTE ORNÉE, BRÛTE OU ÉMAILLÉE



N<sup>o</sup> 53 B. Cheminée.

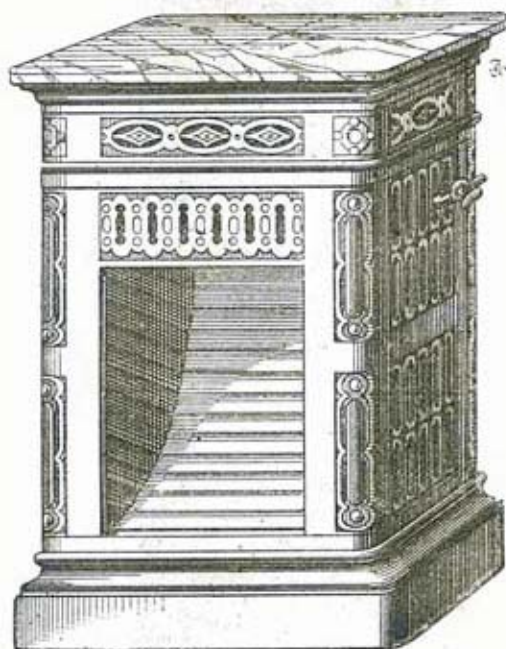
Haut. 0<sup>m</sup>78, larg. 0<sup>m</sup>70, profond. 0<sup>m</sup>43. Consommation par heure 450 litres.



N<sup>o</sup> 30. Cheminée.

Haut. 0<sup>m</sup>78, larg. 0<sup>m</sup>70, profond. 0<sup>m</sup>50. Consommation par heure 450 litres.

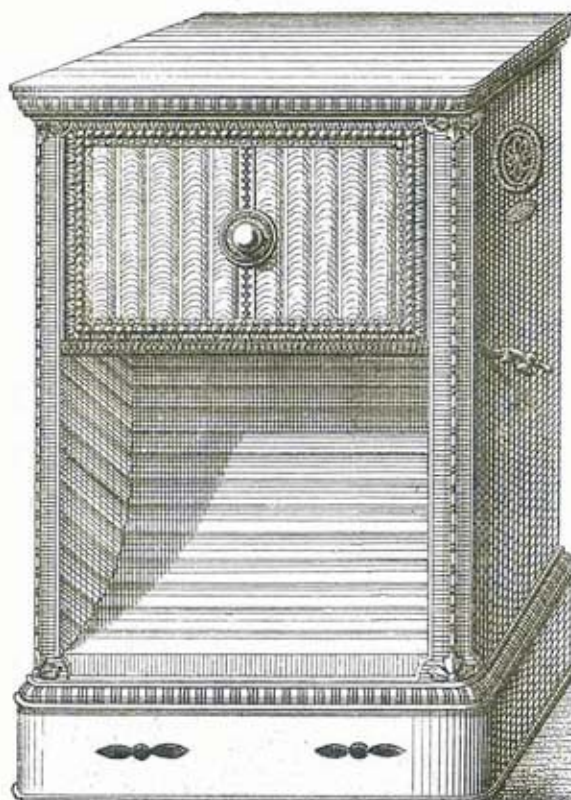
## CHEMINÉES EN FAIENCE, EN TOLE & FONTE & EN MARBRE



**Cheminée en faïence,**  
tablette en marbre.

N° 31, petit modèle, haut. 0<sup>m</sup>70, larg. 0<sup>m</sup>42, prof. 0<sup>m</sup>33.  
Consommation 250 litres par heure.

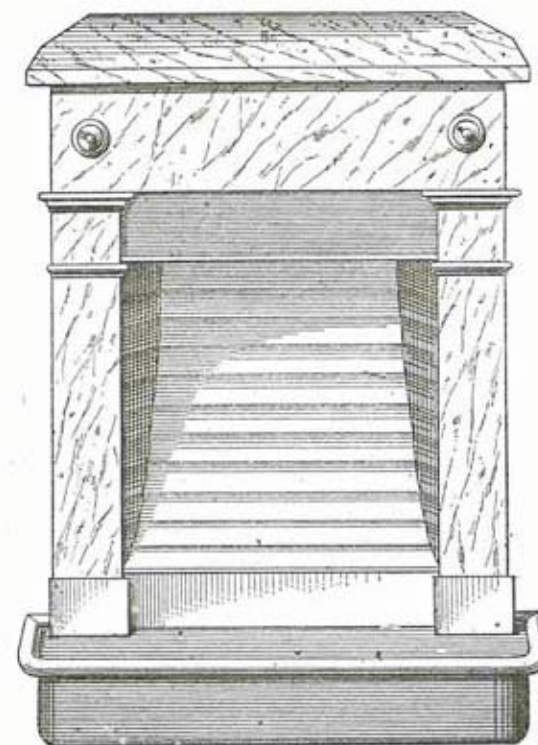
N° 33, grand modèle, haut. 0<sup>m</sup>88, larg. 0<sup>m</sup>55, prof. 0<sup>m</sup>43.  
Consommation 300 litres par heure.



**Cheminée en tôle, avec ornements en fonte,**  
dessus en tôle.

N° 75, avec chauffe-assiettes, haut. 1<sup>m</sup>, larg. 0<sup>m</sup>59, prof. 0<sup>m</sup>32.  
Consommation 400 litres par heure.

N° 76, sans chauffe-assiettes, haut. 0<sup>m</sup>89, larg. 0<sup>m</sup>59, prof. 0<sup>m</sup>32.  
Consommation 400 litres par heure.



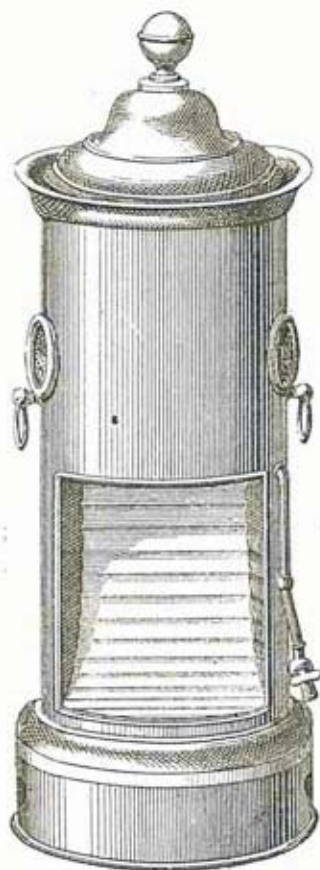
**Cheminée en marbre,**  
socle en tôle.

N° 70, petit modèle, haut. 0<sup>m</sup>67, larg. 0<sup>m</sup>55, prof. 0<sup>m</sup>38.  
Consommation 325 litres par heure.

N° 71, moyen modèle, haut. 0<sup>m</sup>77, larg. 0<sup>m</sup>68, prof. 0<sup>m</sup>40.  
Consommation 375 litres par heure.

N° 72, grand modèle, haut. 0<sup>m</sup>85, larg. 0<sup>m</sup>80, prof. 0<sup>m</sup>42.  
Consommation 425 litres par heure.

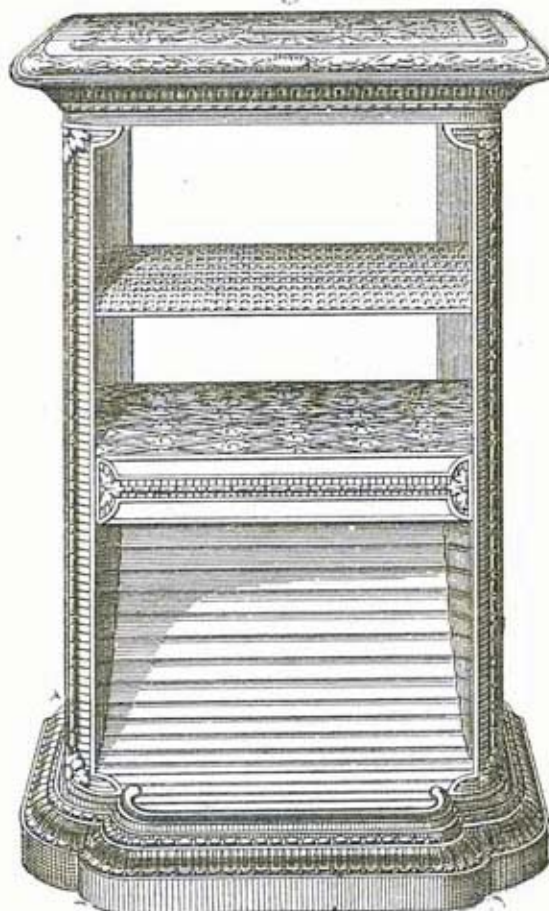
## CALORIFÈRES



Calorifères en tôle, ornements en cuivre.  
(4 grandeurs.)

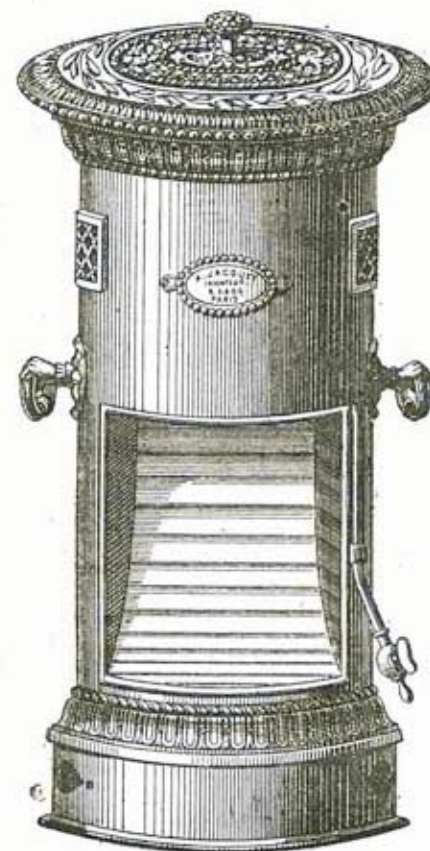
N° 40.	Haut. 0 <sup>m</sup> 67.	Diam <sup>e</sup> 0 <sup>m</sup> 29.	Consommat. p. h <sup>e</sup>	200 lit.
N° 41.	— 0 <sup>m</sup> 71.	— 0 <sup>m</sup> 32.	—	250 —
N° 42.	— 0 <sup>m</sup> 77.	— 0 <sup>m</sup> 35.	—	300 —
N° 43.	— 0 <sup>m</sup> 80.	— 0 <sup>m</sup> 38.	—	350 —

NOTA. — Les mêmes modèles se font pour cabinets de toilette avec un feu indépendant sur le dessus, pour chauffer une bouillotte.



Calorifère en fonte, à étagère.

N° 26.	Haut. 0 <sup>m</sup> 77,	larg. 0 <sup>m</sup> 48,	profond. 0 <sup>m</sup> 39.	Consom-
				mation 400 litres par heure.
N° 27.	Même modèle avec galerie sur le dessus, pour chauffer les tasses.			
N° 28.	Même modèle avec four, à porte rabattante, remplaçant l'étagère.			



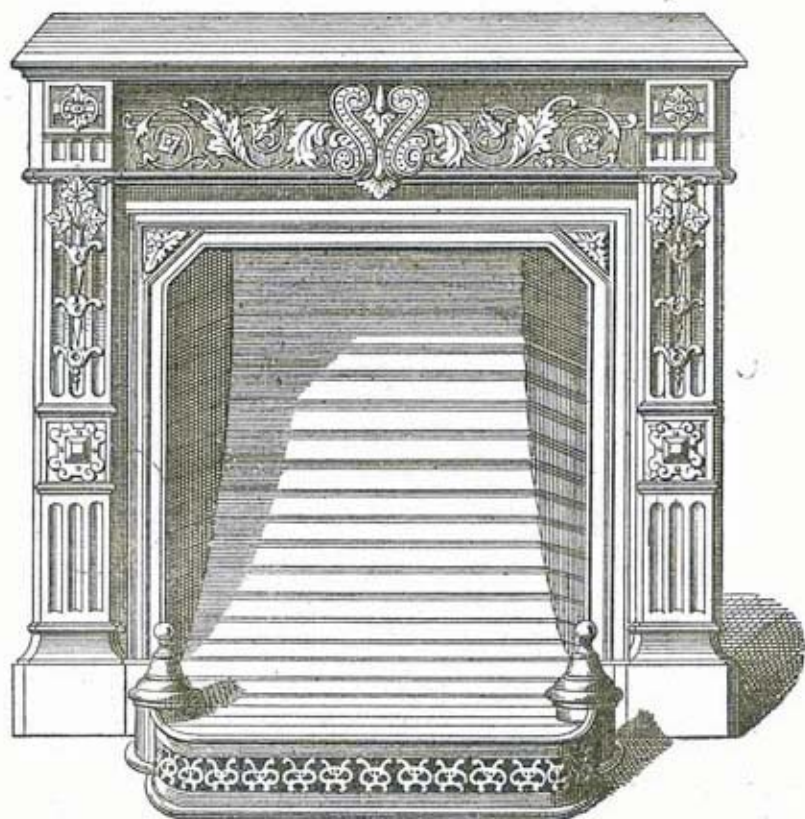
Calorifères en tôle, ornements en fonte.  
(5 grandeurs.)

N° 44.	Haut. 0 <sup>m</sup> 72.	Diam <sup>e</sup> 0 <sup>m</sup> 30.	Consommat. p. h <sup>e</sup>	200 lit.
N° 45.	— 0 <sup>m</sup> 77.	— 0 <sup>m</sup> 33.	—	250 —
N° 46.	— 0 <sup>m</sup> 83.	— 0 <sup>m</sup> 38.	—	300 —
N° 47.	— 0 <sup>m</sup> 85.	— 0 <sup>m</sup> 40.	—	350 —
N° 48.	— 0 <sup>m</sup> 88.	— 0 <sup>m</sup> 43.	—	400 —



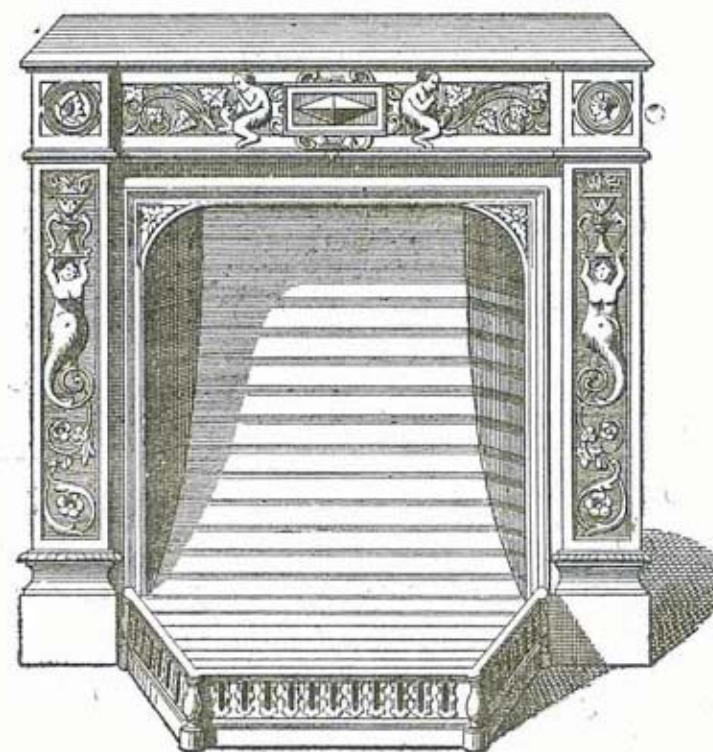
## CHEMINÉES EN FONTE RICHEMENT ORNÉE, BRUTE OU BRONZÉE

TABLETTE EN MARBRE



**C. Cheminée.**

Haut. 0<sup>m</sup>97, larg. 1<sup>m</sup>01, profond. 0<sup>m</sup>36. Consommation par heure, 800 litres.

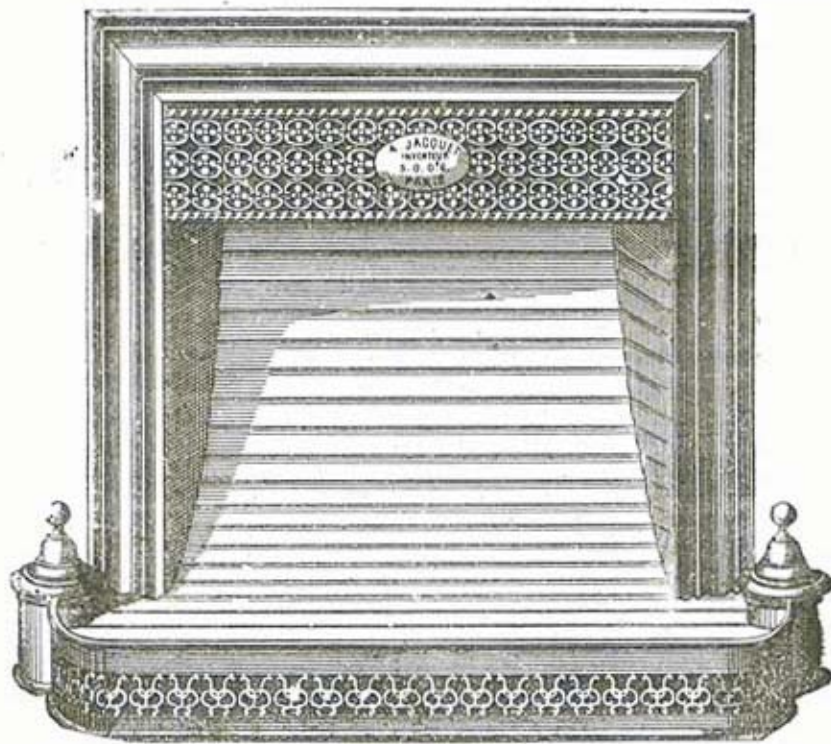


**B. Cheminée.**

Haut. 0<sup>m</sup>87, larg. 0<sup>m</sup>89, profond. 0<sup>m</sup>36. Consommation par heure, 600 litres.

## INTÉRIEURS S'ADAPTANT AUX CHEMINÉES EXISTANTES

*Pour la pose de ces appareils, voir l'instruction sur la couverture.*



**Intérieurs de cheminées avec encadrement en cuivre.**

N° 50.	Intérieur de 0 <sup>m</sup> 45 de larg. ext <sup>r</sup> et 0 <sup>m</sup> 50 de haut. ext <sup>r</sup> .	Consom. 300 lit. par h <sup>re</sup>
N° 51.	— 0 <sup>m</sup> 50 — 0 <sup>m</sup> 55 — —	325 —
N° 52.	— 0 <sup>m</sup> 55 — 0 <sup>m</sup> 55 — —	350 —
N° 53.	— 0 <sup>m</sup> 60 — 0 <sup>m</sup> 60 — —	375 —
N° 54.	— 0 <sup>m</sup> 65 — 0 <sup>m</sup> 65 — —	400 —
N° 55.	— 0 <sup>m</sup> 70 — 0 <sup>m</sup> 70 — —	425 —
N° 56.	— 0 <sup>m</sup> 75 — 0 <sup>m</sup> 75 — —	450 —
N° 57.	— 0 <sup>m</sup> 80 — 0 <sup>m</sup> 80 — —	500 —

*NOTA. — En dehors des dimensions ci-dessus, les intérieurs avec encadrements de cuivre se font de toutes dimensions à la demande des cheminées où ils doivent être posés.*

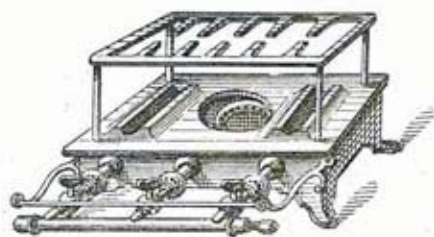


**Intérieurs de cheminées avec encadrement en fonte à jour.**

N° 90.	Intérieur de 0 <sup>m</sup> 50 de larg. ext <sup>r</sup> et 0 <sup>m</sup> 52 de haut. ext <sup>r</sup> .	Consom. 300 lit. par h <sup>re</sup>
N° 91.	— 0 <sup>m</sup> 55 — 0 <sup>m</sup> 57 — —	325 —
N° 92.	— 0 <sup>m</sup> 60 — 0 <sup>m</sup> 62 — —	350 —
N° 93.	— 0 <sup>m</sup> 65 — 0 <sup>m</sup> 67 — —	375 —

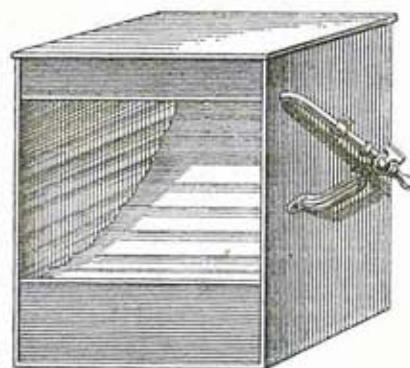
*NOTA. — Les intérieurs à encadrement de fonte ne peuvent se faire que sur les dimensions ci-dessus.*





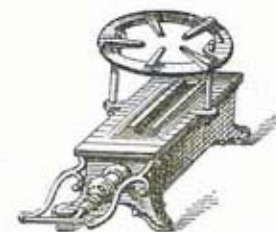
N° 121. Réchaud pour coiffeur à 3 alimentations avec porte-bouillotte.

Hauteur totale 0<sup>m</sup>13, largeur 0<sup>m</sup>16, profondeur 0<sup>m</sup>12



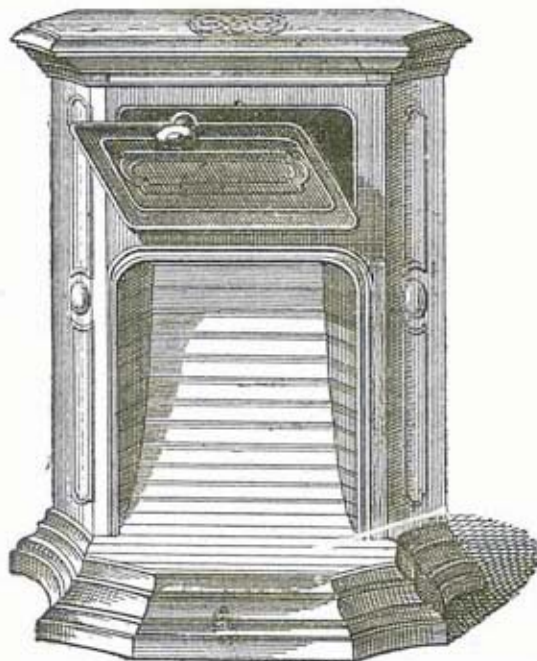
Coquille en tôle sans ornement (2 grandeurs).

N° 151. Haut. 0<sup>m</sup>31, larg. 0<sup>m</sup>24, prof. 0<sup>m</sup>20. Consommation 300 lit.  
N° 153. — 0<sup>m</sup>38, — 0<sup>m</sup>35, — 0<sup>m</sup>22. — 400 —



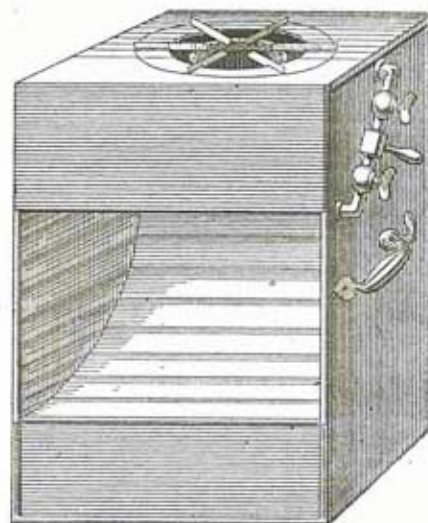
N° 120. Réchaud pour coiffeur à 1 fer, avec porte-bouillotte.

Hauteur totale 0<sup>m</sup>13, largeur 0<sup>m</sup>07, profondeur 0<sup>m</sup>12



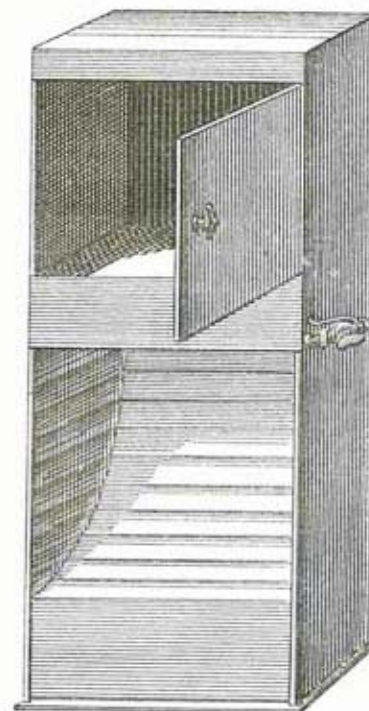
N° 38. Cheminée à four en fonte brute ou émaillée.

Hauteur 0<sup>m</sup>75, larg. 0<sup>m</sup>60, prof. 0<sup>m</sup>34. Consom. 350 lit. p. h<sup>re</sup>



Coquille en tôle avec feu dessus (2 grandeurs).

N° 151 bis. Haut. 0<sup>m</sup>35, larg. 0<sup>m</sup>24, prof. 0<sup>m</sup>20. Consom. 300 lit.  
N° 153 bis. — 0<sup>m</sup>42, — 0<sup>m</sup>35, — 0<sup>m</sup>22. — 400 —  
Consommation du feu dessus : 200 litres.



N° 152. Calorifère à four en tôle.

Hauteur 0<sup>m</sup>65, largeur 0<sup>m</sup>26, profondeur 0<sup>m</sup>26.  
Consommation 325 litres par heure.

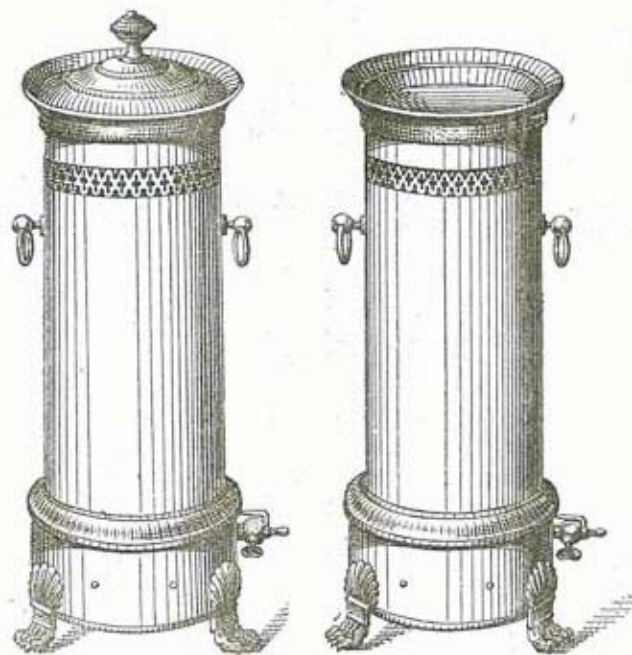
## CALORIFÈRES SANS RÉFLECTEURS



N<sup>o</sup> 17. Calorifère en fonte ornée, brute ou émaillée.

Hauteur 0<sup>m</sup>92, largeur 0<sup>m</sup>50, profondeur 0<sup>m</sup>45.  
Consommation par heure, 600 litres.

*NOTA.* — Les calorifères n<sup>os</sup> 17, 80, 81 et 82, conviennent surtout pour les pièces d'un assez grand cube; ils doivent être munis d'un tuyau d'évaporation.

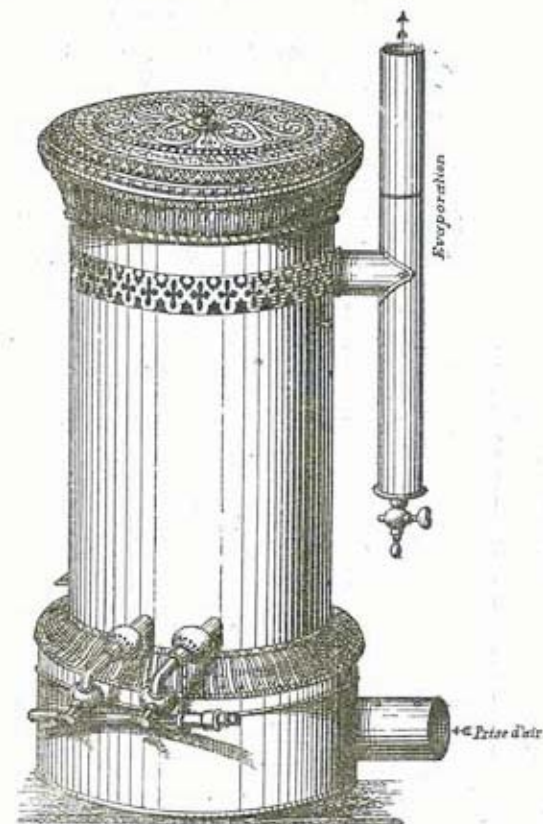


Calorifères en tôle, ornements en cuivre avec ou sans cloche (3 grandeurs)

N<sup>o</sup> 300. Haut. 0<sup>m</sup>56, diam<sup>e</sup> en haut. 0<sup>m</sup>19. Cons. p. h. 275 lit.

N<sup>o</sup> 301. — 0<sup>m</sup>67, — 0<sup>m</sup>25. — 325 —

N<sup>o</sup> 302. — 0<sup>m</sup>72, — 0<sup>m</sup>30. — 400 —



Calorifère ventilateur en tôle, ornements en fonte.

Modèle des lycées de Paris (3 grandeurs).

N<sup>o</sup> 80. Haut. 0<sup>m</sup>77. Diam<sup>e</sup> 0<sup>m</sup>30. Consom. par heure 400 lit.

N<sup>o</sup> 81. — 0<sup>m</sup>85. — 0<sup>m</sup>38. — 500 —

N<sup>o</sup> 82. — 0<sup>m</sup>95. — 0<sup>m</sup>43. — 600 —

*NOTA.* — Le calorifère n<sup>o</sup> 80 peut chauffer une capacité de 50 mètres cubes; le n<sup>o</sup> 81, 75 mètres cubes et le n<sup>o</sup> 82, 100 mètres cubes. Au delà de ces capacités, il est préférable de placer plusieurs appareils.

Typ. Oberthür, Rennes—Paris (418-82).



CUISSINE				CHAUFFAGE														
N <sup>os</sup>	Pages		BRUT			ÉMAILLÉ			N <sup>os</sup>	Pages		ÉMAILLÉ						
			fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.				fr.	c.	fr.	c.	noir	couleur	
<b>RÉCHAUDS PORTATIFS</b>												<b>CHEMINÉES ET CALORIFÈRES</b>						
0	1	Réchaud rond en fonte, avec manche.....	2	50	4	»	8	»	20	8	Coquille, ornements fonte.....	35	»	45	»	»	»	
1	»	— — — — — .....	3	»	4	75	11	»	21	»	— — — — — .....	50	»	60	»	»	»	
2	»	— — — — — .....	3	50	5	50	13	»	22	»	Cheminée Louis XV en fonte.....	70	»	90	»	110	»	
3	»	— — — — — .....	4	»	6	25	15	»	23	»	— — — — — .....	90	»	110	»	130	»	
4	»	— — — — à 2 robinets .....	9	»	12	»	22	»	24	»	— — — — — .....	45	»	60	»	70	»	
5	3	— carré — sans manche.....	7	»	10	50	»	»	25	9	— modèle riche en fonte.....	160	»	200	»	230	»	
»	»	— — — — à 2 alimentations.....	12	50	16	»	»	»	26	12	Calorifère à étagère en fonte ouvrée.....	100	»	»	»	»	»	
6	1	— — double — à 2 — .....	15	»	20	»	»	»	27	»	— — — — avec galerie..	110	»	»	»	»	»	
»	»	— — — — à 3 — .....	17	50	23	»	»	»	28	»	— avec four .....	100	»	»	»	»	»	
6 bis	3	— en fonte à 2 bouches et 1 feu p <sup>r</sup> fer, 4 alim.	23	»	29	»	»	»	29	9	Cheminée, modèle riche en fonte avec four.....	140	»	165	»	185	»	
7	1	Grand réchaud rond en fonte, sans manche.....	10	»	»	»	»	»	30	10	— en fonte ornée.....	100	»	130	»	150	»	
»	»	— — — — avec robinet.....	15	»	»	»	»	»	38	15	— — — — avec four.....	100	»	125	»	145	»	
8	3	Réchaud long en fonte, à 3 bouches et 4 alimentat.	28	»	38	»	»	»	53 B	10	— — — — .....	110	»	135	»	160	»	
67	»	— ovale en fonte, p <sup>r</sup> poissonnière, sans manche	10	»	16	»	»	»	40	12	Calorifère en tôle, ornements en cuivre.....	50	»	»	»	»	»	
		<i>Le bain-marie en cuivre, avec 3 copettes, se paye 50<sup>c</sup> en plus.</i>							41	»	— — — — .....	60	»	»	»	»	»	
205	»	Réchaud carré en fonte, dessus à lames sans manche	7	»	10	50	»	»	42	»	— — — — .....	70	»	»	»	»	»	
»	»	— — — — à 2 alimentat.	12	50	16	»	»	»	43	»	— — — — .....	80	»	»	»	»	»	
207	1	— — double — — à 2 — .....	15	»	20	»	»	»	44	»	— — — — en fonte .....	55	»	»	»	»	»	
»	»	— — — — à 3 — .....	17	50	23	»	»	»	45	»	— — — — .....	65	»	»	»	»	»	
208	3	— long — — à 4 — .....	28	»	38	»	»	»	46	»	— — — — .....	75	»	»	»	»	»	
									47	»	— — — — .....	85	»	»	»	»	»	
									48	»	— — — — .....	100	»	»	»	»	»	
		<b>ROTISSERIES A AIR LIBRE</b>							151	15	Petite coquille en tôle, sans ornements.....	18	»	»	»	»	»	
9	7	Grilloir en tôle et fer battu.....	18	»	»	»	»	»	151 bis	»	— — — — avec feu dessus.....	32	»	»	»	»	»	
9 bis	»	— — — — avec feu dessus.....	30	»	»	»	»	»	152	»	Calorifère carré en tôle, avec four .....	40	»	»	»	»	»	
10	5	Rôtissoire-grilloire, de 0 <sup>m</sup> 40 de largeur .....	35	»	60	»	80	»	153	»	Grande coquille en tôle, sans ornements.....	32	»	»	»	»	»	
11	»	— — — — de 0 <sup>m</sup> 45 .....	40	»	65	»	85	»	153 bis	»	— — — — avec feu dessus.....	45	»	»	»	»	»	
12	»	— — — — de 0 <sup>m</sup> 50 .....	45	»	70	»	90	»										
		<b>FOURS A PATISSERIE</b>																
10	5	Four en tôle, feu dessus et dessous, de 0 <sup>m</sup> 40 largeur extérieure ..						50	»	B.	13	Cheminée riche en fonte, avec dessus en marbre ..	220	»	250	»	»	»
11	»	— — — — de 0 <sup>m</sup> 45 .....						55	»	C.	»	— — — — .....	250	»	280	»	»	»
12	»	— — — — de 0 <sup>m</sup> 50 .....						60	»									
		<b>FOURNEAUX</b>																
62	2	Fourneau en fonte, 2 bouches, 5 alimentations et poissonnière ..						45	»	31	11	Cheminée en faïence, p. mod., av. dessus en marbre.	105	»	125	»	»	»
63	»	— — — — 3 — 4 — .....						40	»	33	»	— — — — gr. mod., — .....	150	»	175	»	»	»
64	»	— — — — 4 — 6 — et poissonnière ..						100	»	35	»	— — — — riche en faïence, dessus marbre, de 0 <sup>m</sup> 80 larg <sup>r</sup>	240	»	200	»	»	»
65	»	— — — — 6 — 8 — .....						125	»	36	»	— — — — — de 0 <sup>m</sup> 90 — .....	275	»	325	»	»	»
66	»	— — — — 4 — 7 — .....						80	»	70	11	— — — — en marbre, avec socle en tôle, petit modèle ..	100	»	»	»	»	»
201	2	— — — — dessus à lames, 5 alimentations .....						45	»	71	»	— — — — — moyen modèle ..	125	»	»	»	»	»
202	»	— — — — — 7 — .....						90	»	72	»	— — — — — grand modèle ..	150	»	»	»	»	»
203	»	— — — — — 9 — .....						125	»									
206	»	— — — — dessus mobile, 2 — .....						20	»	75	11	Cheminée en tôle, ornements fonte av. ch.-assiettes.	140	»	»	»	»	»
»	»	— — — — — 3 — .....						25	»	76	»	— — — — — sans — .....	110	»	»	»	»	»
»	3	Plaques mobiles pour 1 ou 2 fers, allant sur les fourneaux de cuisine						2 à 5										

Les prix des n<sup>os</sup> 31, 33, 35, 36, 70, 71, 72, B et C sont établis pour des marbres Sainte-Anne rouge ou noir français, les autres variétés de marbre donnent lieu à une plus-value.

