



# C. H. CHEVENOT

Constructeur de **FOURS** Breveté S. G. D. G.

**MAISON DE VENTE** : rue de Vannes, 5, Halle au Blé.

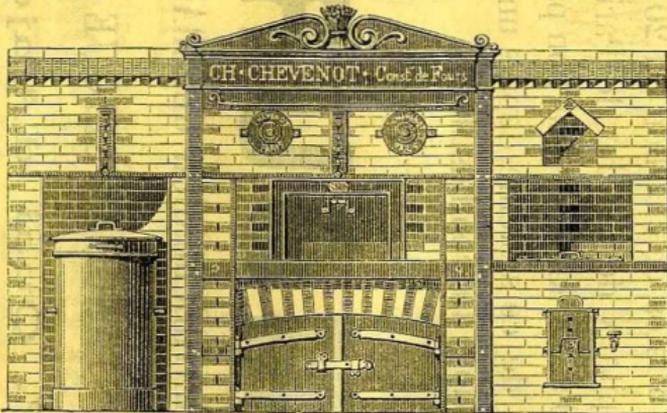
**BUREAUX** : 31, rue Bénard

**ATELIERS** : 27 et 29, rue Sainte-Eugénie

} Paris-Montrouge

REPRÉSENTANTS à Chartres, Orléans, Nevers, Bourges, le Havre et Angers.

FOURS FRANÇAIS

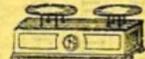


VIENNOIS ET PATISSIER

INSTALLATIONS COMPLÈTES

## DE BOULANGERIES, PATISSERIES ET MANUTENTIONS

Fabrique et réparation de pannetons, paniers, etc. — Rentoilage en ville.  
— Pétrins, Pelles, couches et comptoirs en bois et marbre. — Carreaux



réfractaires et carreaux de Paris. — Briques et briquettes réfractaires et de Bourgogne.

Envoi gratuit du Catalogue, Tarif, Devis et Plans

Pour la Serrurerie, voir p. 168; pour les ustensiles de Boulangerie, voir p. 180 et 181

# FOURS AU CHARBON

## SYSTÈME CHEVENOT

5, Rue de Vannes (Halle au Blé)

---

Ateliers, 31, rue Bénard (Paris-Montrouge)

---

Des divers systèmes de fours au charbon mis en usage jusqu'à ce jour, aucun n'a satisfait MM. les Boulangers qui en font l'essai.

Frappé des imperfections signalées, je me suis attaché à les corriger radicalement.

Le four au charbon que je construis réunit toutes les conditions nécessaires à une bonne panification. Il est uniquement composé de matières réfractaires; il est chauffé par un foyer indépendant au moyen de carneaux ménagés dans la maçonnerie et de registres; la chaleur, régulièrement répandue, l'enveloppe de toute part et ne s'exerce à l'intérieur qu'en traversant les parois: l'on n'a pas ainsi à redouter le contact de gaz plus ou moins délétères qui vicient le goût des substances soumises à la cuisson; on obtient un développement normal de la pâte, une croûte adhérente, fine et dorée, due surtout à l'action de la buée produite, et conservée par la forme spéciale de la voûte.

Le chauffage des fours au charbon de mon système est plus économique que celui des meilleurs fours au bois; cette écono-

mie varie de 30 à 50 % et s'accroît en raison même de l'importance de la fabrication.

Avec mes fours, les **DANGERS D'INCENDIE** sont écartés ; — les cuissons sont d'une **PROPRETÉ EXTRÊME** ; — la main-d'œuvre est facile, le personnel moins dispendieux, la production plus grande ; — le rendement des produits est meilleur ; — la conservation du four, mieux garantie, échappant à l'action corrosive de la flamme, au choc destructeur des bûches et du rouable.

Des fours au charbon de mon système fonctionnent chez :

MM. BÉHU et SIGAUT, Fabricants de biscuits et pain d'épices à Gentilly (Seine) ;

WANNER, Boulangerie autrichienne, rue de la Chaussée-d'Antin, 3, Paris.

BINET-HALLOT, Fabricant de biscuits à Amiens (Somme) ;

GRÉGOIRE, Pâtissier, à Saint-Denis ;

HOUVET, Fabricant de biscuits, à Paris ;

LACROIX, Boulanger, 20, rue Notre-Dame-de-Lorette, à Paris ;

MARCOUX-GIRAUT, Pâtissier, à Avesnes-sur-Helpe (Nord) ;

REDEUIL, Boulanger, rue de la Saône, à Paris ;

REBOURS, Manutention civile, à Saint-Brieuc (Côtes-du-Nord) ;

TERNOIS, Manutention, à Oust-Marais (Somme) ;

TACHEAU, Boulanger-Pâtissier, rue Deslots, 3, à Paris ;

VISSIÈRE, Boulanger-Pâtissier, rue Chomel, 7, à Paris ;

PAILLARD, Restaurant Maire, boulevard Saint-Denis, à Paris ;

DELEUSE, Boulanger-Pâtissier, rue Saint-Denis, à Asnières ;

ROBERT et REBOURS, Confiseurs, à Troyes ;

FOREST, Confiseur, à Bourges ;

V<sup>o</sup> PERINI, Confiseuse, à Lyon ;

BEZIERS, Minotier, à Montpellier ;

PIVOT, Boulanger, à Saint-Ouen-l'Aumône ;

NEUVEÉGLISE, Boulanger, à Rue (Somme) ;

OSSIAN-HENRY, Boulanger, à Houdan (Seine-et-Oise) ;

DUDOUIS, Boulanger, à Lisieux ;

CAVIGELLI, Pâtissier, à Trouville ;

BIOY, Pâtissier, à Montrouge ;

MALACAMP, Pâtissier, à Montrouge ;

MILLET et C<sup>ie</sup>, Pâtissier, à Paris.

DE MYTTENAERE, Boulanger, à Lille (Nord).