

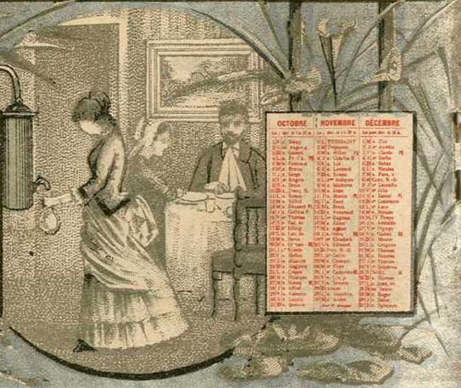
1866	JANVIER	FEBVIER	MARS
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10
11	11	11	11
12	12	12	12
13	13	13	13
14	14	14	14
15	15	15	15
16	16	16	16
17	17	17	17
18	18	18	18
19	19	19	19
20	20	20	20
21	21	21	21
22	22	22	22
23	23	23	23
24	24	24	24
25	25	25	25
26	26	26	26
27	27	27	27
28	28	28	28
29	29	29	29
30	30	30	30
31	31	31	31



AVRIL	MAI	JUN
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

SOCIÉTÉ FRANCO-AMÉRICAINÉ DE FILTRAGE
 18 AVENUE DE L'OPÉRA, PARIS - 80 AVENUE DE SAXE, LYON.

1866	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5
6	6	6	6
7	7	7	7
8	8	8	8
9	9	9	9
10	10	10	10
11	11	11	11
12	12	12	12
13	13	13	13
14	14	14	14
15	15	15	15
16	16	16	16
17	17	17	17
18	18	18	18
19	19	19	19
20	20	20	20
21	21	21	21
22	22	22	22
23	23	23	23
24	24	24	24
25	25	25	25
26	26	26	26
27	27	27	27
28	28	28	28
29	29	29	29
30	30	30	30
31	31	31	31



OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

SOCIÉTÉ FRANCO-AMÉRICAINÉ DE CHAUFFAGE
 Transférée à l'avenue de la République



Pl. A. APPLIQUES POUR "PHARES"

La Foi

L'Espérance

La Charité



Vase à Eau.

Croix.

Virgée.

Urne.



Applicque du N^o.

Géme du Feu.

Fleuritte.

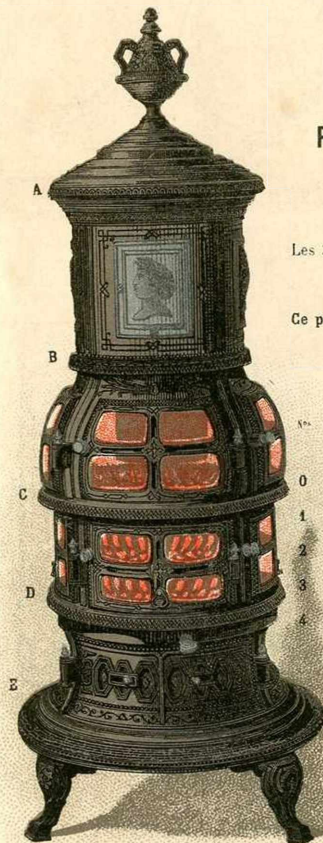
POÈLE PHARE

Breveté S. G. D. G.

MODÈLE ORDINAIRE

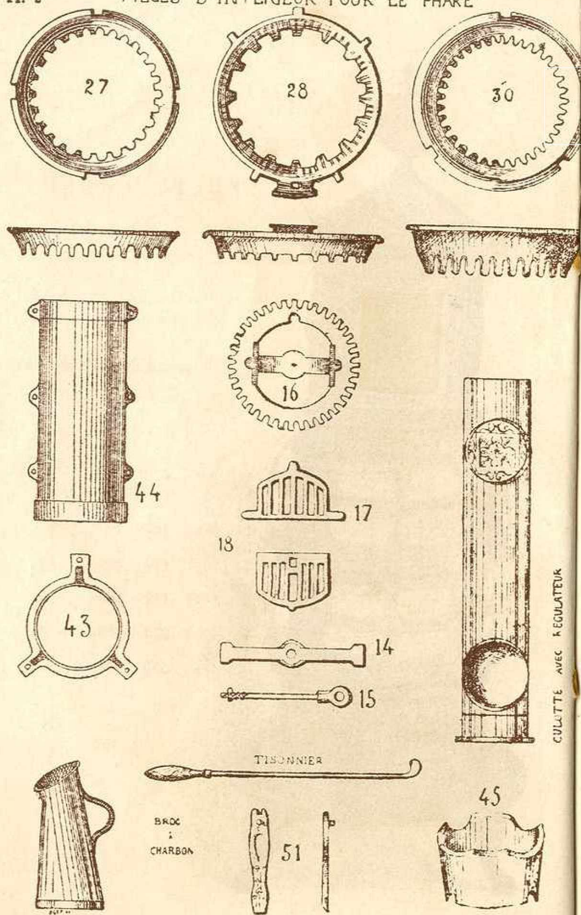
Les 3 panneaux décoratifs du haut sont nickelés

Ce poêle se fait de 5 dimensions



N ^o	Hauteurs	PRIX	Cubes chauffés	Dépense d'Assurance en 24 heures
0	1 ^m 45	160 ^f	100 ^m	16 ^k
1	1 ^m 47	170	200 ^m	18
2	1 ^m 52	190	300 ^m	20
3	1 ^m 58	220	400 ^m	22
4	1 ^m 65	250	600 ^m	24

Pl. 2 PIÈCES D'INTERIEUR POUR LE 'PHARE'



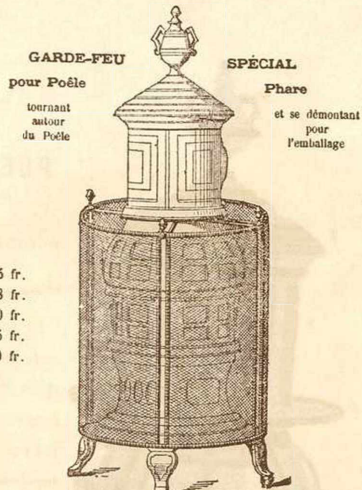
POËLE PHARE

Breveté S. G. D. G.

MODÈLE RICHE, INOXYDÉ
NOIR & OR

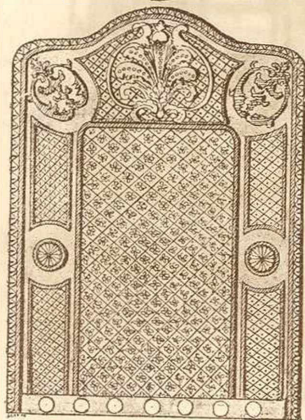
*La galerie A (chauffe-tasse)
et le cercle B (chauffe-pieds),
étant facultatifs, ne sont pas
compris dans le prix de cha-
que poêle, ils ne se livrent que
sur demande spéciale.*

*La hauteur et le cube chauffé
sont le même que pour le mo-
dèle ordinaire de la planche
n° 1.*



PRIX

N° 0	45 fr.
N° 1	48 fr.
N° 2	50 fr.
N° 3	55 fr.
N° 4	60 fr.



Ce panneau se met derrière le Phare, contre le mur, pour garantir les peintures contre l'action du rayonnement du poêle ; il est très ornemental et complète admirablement la pose de ce poêle.

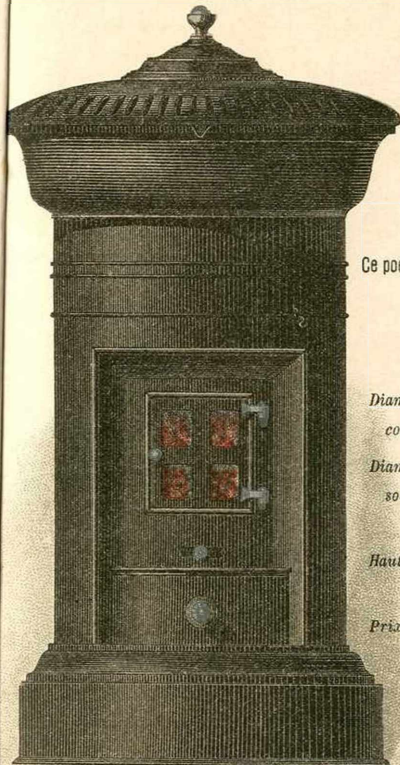
Plaque de revêtement fonte ornée

PRIX :
50 francs

POÈLE PHARE SCOLAIRE
SATURATEUR & VENTILATEUR



Breveté S. G. D. G.



Ce poêle se fait en 3 dimensions

N°	N°	N°
1	2	3

Diamètre du corps... 0.49 0.54 0.59

Diamètre du socle. 0.61 0.68 0.75

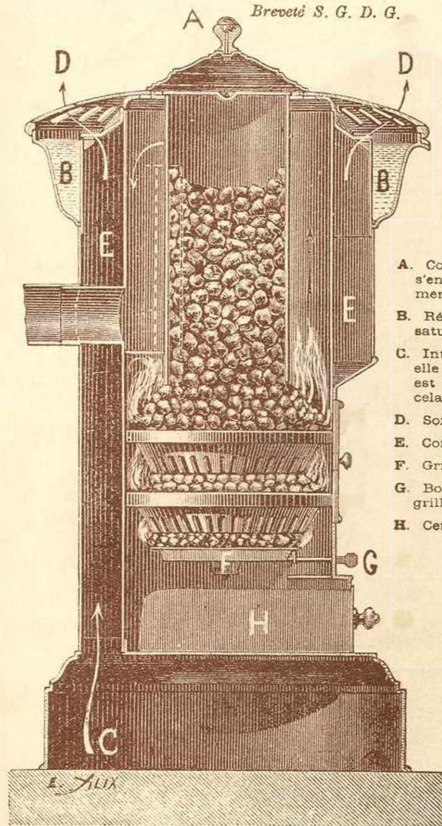
Hauteur. . 1.37 1.39 1.44

Prix.... 185^f 210^f 260^f

POÈLE PHARE SCOLAIRE

SATURATEUR & VENTILATEUR

Breveté S. G. D. G.



COUPE

- A. Couvercle à bain de sable s'élevant pour le charment.
- B. Réservoir à eau pour saturation de l'air.
- C. Introduction d'air froide se fait sous le socle et est entièrement vide par cela.
- D. Sortie de l'air chaud.
- E. Coffre de chaleur.
- F. Grille mobile.
- G. Bouton pour agiter grille.
- H. Cendrier à tiroir.

L'ÉLÉGANT

POÈLE MOBILE AMÉRICAIN

Breveté S. G. D. G.



Modèle avec étuve formant chauffe-assiettes

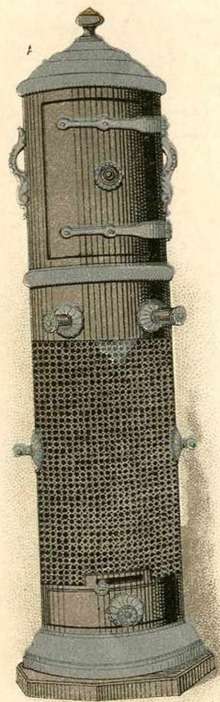
Hauteur : 1^m42

Prix : 150 francs

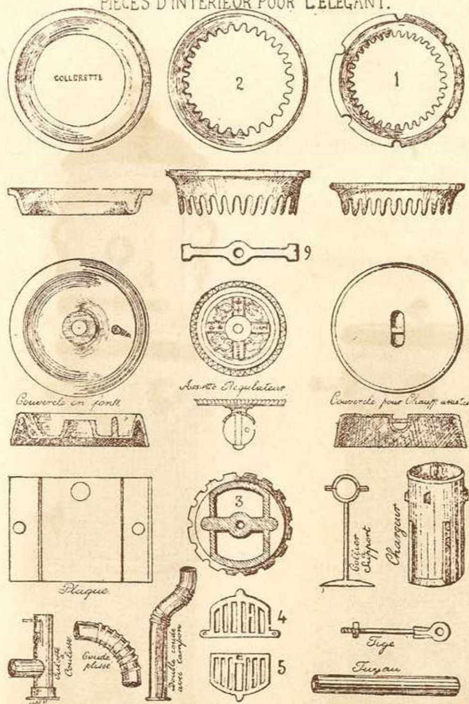
B Modèle ordinaire sans étuve

Hauteur : 0^m92

Prix : 110 francs



PIECES D'INTERIEUR POUR 'L'ELEGANT.



LE THERMO-RADIATEUR-DIFFUSEUR

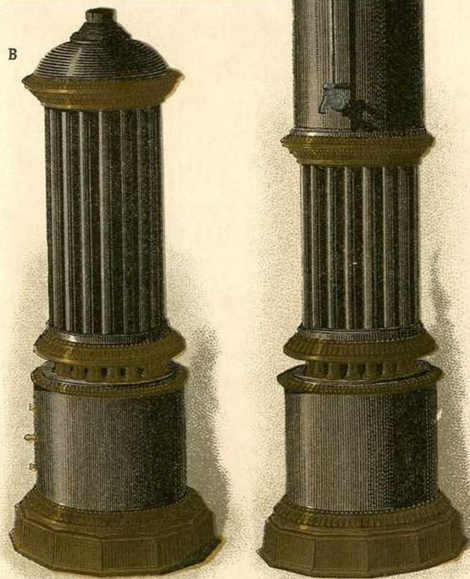
A GAZ (Breveté S. G. D. G.)



A Modèle avec Réservoir à eau chauffée

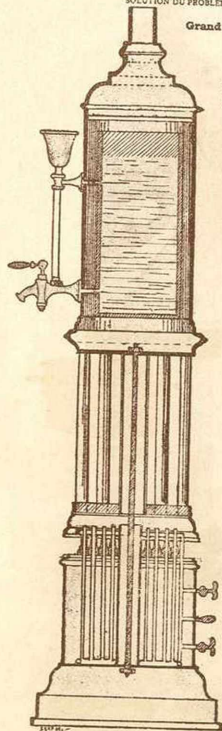
B Modèle sans Réservoir

Voir Prix et Renseignements au verso



LE THERMO-RADIATEUR DIFFUSEUR
POELE AU GAZ B^m S. G. D. G

SOLUTION DU PROBLEME DU CHAUFFAGE DES APPARTEMENTS
PAR LE GAZ
Grand et légitime Succès



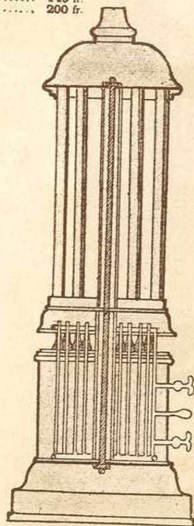
Le Thermo-Radiateur diffuseur se fait aussi avec réservoir à eau chauffé par la chaleur perdue du gaz.

PRIX AVEC RÉSERVOIR

N^o 1 190 fr.
N^o 2 260 fr.

PRIX SANS RÉSERVOIR

N^o 1 140 fr.
N^o 2 200 fr.

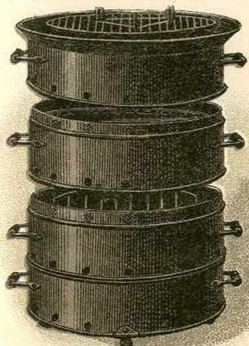


FOUR DE CAMPAGNE AMÉRICAIN

BREVETÉ S. G. D. G.



PRIX DU FOUR DE CAMPAGNE 30 Fr



Le Four de campagne américain fonctionne avec tous les charbons avec une économie de plus de 50 %. Un diner complet : Potage, Rôti, Légumes, revient au prix extraordinaire de 25 centimes, moins de 10 centimes par plat. Étant portatif, il offre l'agrément de faire la cuisine dans toutes les pièces ou en plein air.

FOUR DE CAMPAGNE

Par son **économie**, sa **commodité** et sa **propreté**, le FOUR DE CAMPAGNE AMÉRICAIN a été accueilli avec empressement par les personnes désireuses de posséder un appareil d'un entretien et d'un emploi faciles, occupant peu de place, offrant à lui seul les avantages de plusieurs appareils de cuisine, réalisant par cela même une **GRANDE ÉCONOMIE**, en ce qu'il supprime l'achat de plusieurs de ces appareils.

Avec lui, **PLUS DE ROTISSOIRE** encombrante, **PLUS DE COUILLE** dévorant une quantité considérable de combustible pour ne cuire qu'une seule pièce; **PLUS DE FOUR DE CAMPAGNE** s'éteignant et ne conservant pas sa chaleur, enfin plus de **RÉCHAUDS DISPENDIEUX**.

Le **FOUR DE CAMPAGNE AMÉRICAIN** est composé de cercles, percés de jours, dont le dernier forme cloche. Lorsque ces cercles sont placés les uns sur les autres, en plus ou moins grand nombre, suivant la grosseur ou la quantité des pièces à cuire, tous ces jours se trouvent en regard les uns des autres; il suffit de les contrarier pour fermer les prises d'air. Cette ventilation permet de ralentir ou d'activer la cuisson des plats.

Le **FOUR DE CAMPAGNE AMÉRICAIN** se décompose :

En un **FOURNEAU** simple, pour cuisine ordinaire, lorsque le foyer du bas est débarrassé des cercles supérieurs et de la cloche;

En un **FOUR** pour *vianades rôties, braisées, farcies, gratins, pommes et pommes de terre au four, timbales, terrines, pâtés, gâteaux, tartes, crème, marrons grillés, etc.*;

En un **GARDE-MANGER** au moyen de la ventilation expliquée plus haut, les jours étant formés de petits trous;

En un **RÉCHAUD** pour assiettes.

Le **FOUR DE CAMPAGNE AMÉRICAIN** fonctionne **AVEC TOUS LES CHARBONS** avec une économie de plus de 50%. **UN DINER COMPLET** : POTAGE, ROTI, LÉGUMES, REVIENT AU PRIX EXTRAORDINAIRE DE 25 CENT., MOINS DE 10 CENTIMES PAR PLAT. Étant portatif, il offre l'agrément de faire la cuisine dans toutes les pièces ou en plein air.

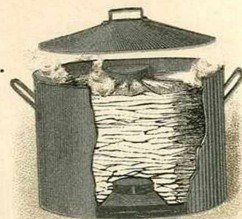
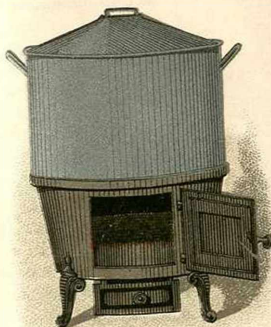
SOCIÉTÉ FRANCO-AMÉRICAINÉ
DE CHAUFFAGE

18, Avenue de l'Opéra, 18. — PARIS

Pl. 10
LA LESSIVEUSE-LAVEUSE-AUTOMATIQUE AMÉRICAINÉ
BREVETÉE S. G. D. G.
HEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

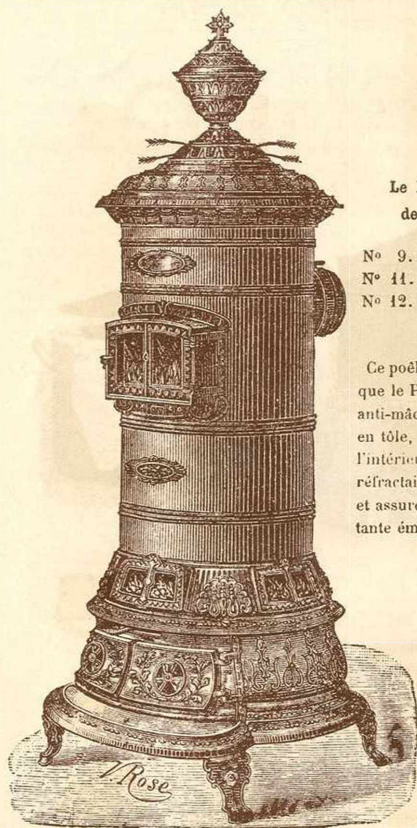
Une femme peut laver avec cette Machine quatre fois plus de linge que par tout autre procédé, et cela sans aucune fatigue.

Le linge lavé est souple et d'une blancheur irréprochable, sa durée est le double de celle qu'il a par le lavage ordinaire.



Marque	Dimensions	PRIX	Fourneaux en fonte
"	15 × 23	8	"
"	20 × 30	15	"
A ¹	25 × 40	25	"
"	35 × 50	35	25 "
B ¹	45 × 60	60	32 "
C	50 × 75	90	42 "
C ¹	70 × 100	120	"
D	80 × 120	200	"

LE DEMI-PHARE



Le Demi-Phare se fait
de trois dimensions

N° 9.	80 fr
N° 11.	100 fr
N° 12.	140 fr

Ce poêle a les mêmes organes
que le Phare, la même grille
anti-mâchefer. L'enveloppe est
en tôle, mais elle est garnie à
l'intérieur de pots en terre
réfractaire qui la conservent
et assurent une bonne et constan-
te émission de chaleur.

FILTRE-ÉCLAIR

AU CHARBON PUR

Système FARQUHAR et OLDHAM

Breveté S. G. D. G.



Fig. 3

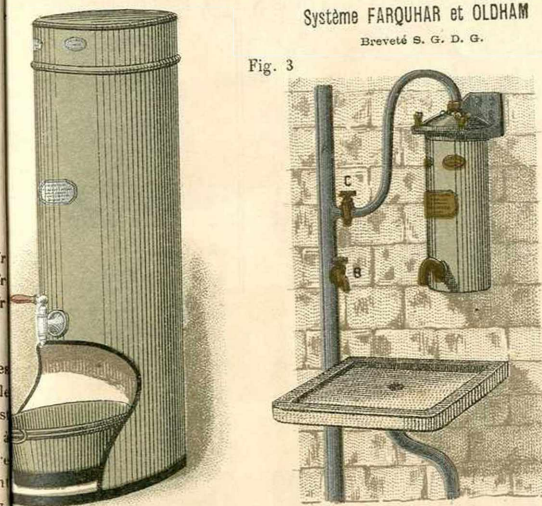
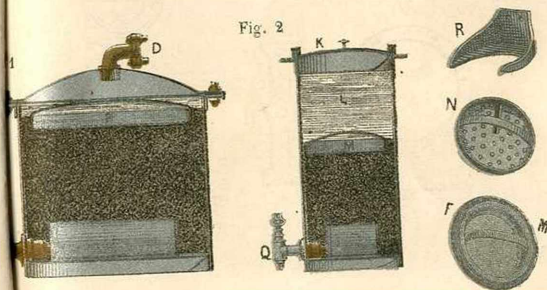
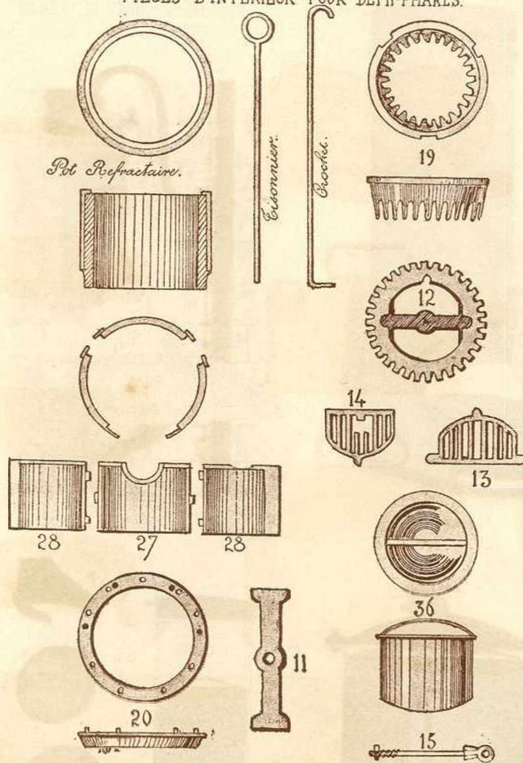


Fig. 2



PIECES D'INTERIEUR POUR DEMI-PHARES.

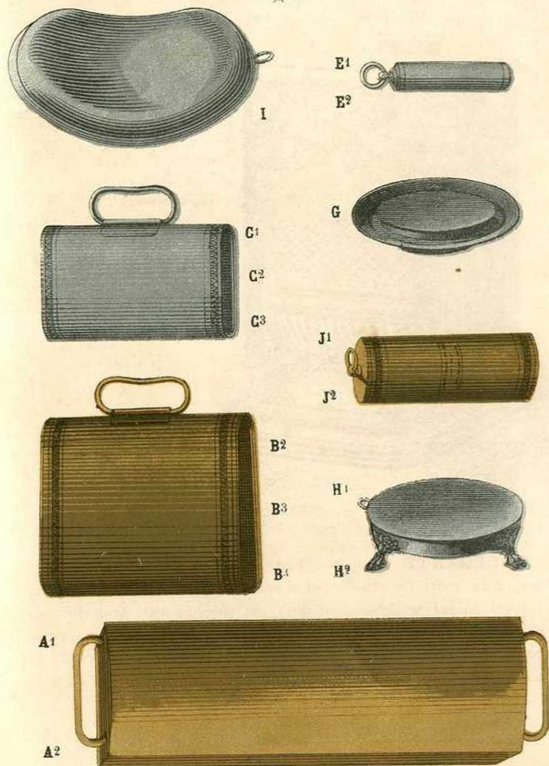


CHAUFFAGE HYGIÉNIQUE

PAR LES
CHAUFFERETTES ACCUMULATRICES A L'ACÉTATE DE SOUDE

Breveté S. G. D. G.

ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM



L'ÉLÉGANTE



Cette petite cheminée
se fait de deux dimensions

Largeur intérieure	N° 1	N° 2
	30 c/m	35 c/m
PRIX.	45 ^f	50 ^f

L'ÉLÉGANTE, composée d'un foyer en fonte à prismes et ailettes, d'un coffre de chaleur et d'une enveloppe en tôle perforée, ainsi que l'indique le dessin, est des plus économiques. Avec elle, pas de chaleur perdue. Elle est recommandée pour les bureaux, les petites pièces où un grand appareil serait encombrant, et elle en rend les mêmes services en dépensant très peu de combustible.

NOTICE

SUR

LE PHARE

(Voir Pl. A. 1, 2, 3, 4.)



es poêles en usage jusqu'à ce jour sont munis d'une seule grille, souvent fixe :

Cette grille supporte le combustible qui, tout autour, est en contact avec les parois mêmes du poêle, parois opaques, plus ou moins épaisses, en fonte, briques, etc.

Il en résulte :

1° Que l'air appelé du dehors ne peut arriver au combustible que par dessous la grille : c'est donc au contact de celle-ci, et vers son centre surtout, que s'opère la combustion : d'où, usure prompte de la grille ;

2° Que le combustible qui se trouve au pourtour de la masse brûle bien moins vite que celui du centre : de là, des soins continus à donner au feu ;

3° Que les parois du poêle, à cause de leur opacité, ne laissent pas voir la flamme ;

4° Que la chaleur ressentie autour du poêle ne provient pas directement du combustible, puisque les parois en empêchent le rayonnement.

5° Que cette chaleur est rayonnée par les parois du poêle, après qu'elles se sont elles-mêmes échauffées, et que, suivant la matière dont elles sont faites, la composition de l'air chaud peut, parfois, se trouver altérée.

Le **Phare** ne présente aucun de ces inconvénients.

Sa boîte à feu est à jour de toutes parts. Le combustible repose inférieurement sur une grille en deux parties, mobile en plusieurs sens, véritable grille anti-machefer, et il est maintenu, sur les côtés, par deux grilles annulaires superposées, sans contact entre elles, ni avec la grille inférieure.

L'air destiné à entretenir la combustion peut donc pénétrer dans la masse de tous les côtés à la fois, et, partout, avec la même intensité, intensité que, d'ailleurs, on règle à volonté : la combustion, dès lors, est régulière, uniforme ; on n'a nul besoin de toucher au feu, et les grilles, constamment rafraîchies par l'air venant du dehors, ne se détériorent en aucune façon.

Quant aux parois du poêle, on peut dire, presque, qu'il n'y en a

pas, car elles consistent en minces feuilles de mica : on voit le feu et on en reçoit le rayonnement direct tout entier.

Il est d'usage de laisser chaque soir les poêles s'éteindre et de les rallumer le lendemain : on est obligé alors de surchauffer pour ramener au plus vite, au degré où elle était la veille, la température qui a baissé pendant la nuit. Il y a là, sans parler de la perte de temps, une cause d'altération pour les foyers.

Le Phare étant un poêle à combustion lente, il y a tout intérêt à le laisser brûler aussi la nuit, après en avoir réglé le tirage : la faible quantité de combustible qu'il consomme ainsi est à peine celle qu'il faudrait dépenser le lendemain pour activer la combustion au début de la journée. De la sorte, on assure la conservation du poêle, on n'a pas à le rallumer et on jouit toujours de la même température.

Le Phare destiné au chauffage des appartements, des vestibules, des magasins et ateliers, des salles d'attente, des salles d'école, des salles d'asile, des réfectoires, des chapelles, des églises, etc., offre les avantages suivants :

Durée de l'appareil ; économie, agrément de voir le feu, utilisation de toute la chaleur produite ; salubrité ; température constante.

Placé dans une antichambre ou dans un vestibule, au pied de l'escalier d'une maison particulière ou d'un château, il donne une chaleur égale partout.

L'élégance de sa forme ainsi que la décoration qu'elle comporte permet à ce poêle de trouver une place partout et de n'être déplacé nulle part.

L'ornementation se fait suivant le désir de l'acheteur et suivant le milieu où il se trouve placé (Voir Pl. A).

Pour éviter que les enfants ne se brûlent contre ses parois, il se fait des garde-feu en toile métallique entourant le poêle (Voir Pl. 4).

Ce poêle est le plus élégant, le plus gracieux de tous ceux du même genre, qui se fabriquent en Amérique, et depuis quelque temps en Allemagne. Il n'est pas, comme eux, surchargé d'ornements nickelés. Nous conseillons, le moins possible, l'emploi du nickel, parce que, au bout de très peu de temps, sous l'influence de la chaleur, il noircit et est d'un très vilain effet ; on ne peut plus le ramener au brillant clair.

Lorsque l'on place ce poêle contre un mur, pour garantir les peintures de la boiserie, nous fournissons des panneaux en fonte, riches d'ornementations, qui accompagnent admirablement ce poêle, et d'un plus bel effet que les panneaux de tôle.

LES COMBUSTIBLES A EMPLOYER SONT :

Le Coke, l'Anthracite, les Charbons de terre très-maigres.

Les charbons gras ne conviennent nullement.

AVIS. — Tous les véritables poêles Phare portent notre adresse sur un écusson en cuivre placé au-dessus de l'applique centrale sur laquelle est moulé le mot « PHARE » ; on doit s'assurer de ces véritables marques afin d'éviter les contrefaçons de provenance étrangère vendues indument sous le nom de Phare qui est la marque déposée de notre appareil.

Pour les réparations, sur demande, nous envoyons un dessin des pièces détachées composant le Phare.

Le Phare se fait de six dimensions :

N ^{os}	Hauteur	Cube chauffé	Dépense d'anthracite ou 24 heures	Prix
9	1 m. 42	150 m ³	14 kilog.	150
10	1 m. 45	200 m ³	16 —	160
11	1 m. 47	300 m ³	18 —	170
12	1 m. 52	500 m ³	20 —	190
13	1 m. 58	700 m ³	22 —	220
14	1 m. 65	900 m ³	24 —	250

L'emballage est à la charge du destinataire

NOTICE

SUR

LE PHARE SCOLAIRE

(Voir Pl. 5, 6. — B couverture)

Ainsi nommé parce qu'il convient particulièrement au chauffage des Ecoles, grâce au saturateur dont il est muni. Se compose à l'intérieur des mêmes organes que le Phare.

Il diffère de ce dernier en ce que, grâce à sa double enveloppe, on peut, par un conduit spécial venant de l'extérieur, amener sous le socle de l'air se renouvelant constamment, cette disposition se montre dans la coupe verticale de ce poêle. Son bassin d'eau qui est dans la corniche assure la saturation de l'air et le rend éminemment respirable et hygiénique.

Il peut aussi se placer sans prise d'air extérieure en le posant sur 3 pieds, mais alors il chauffe constamment le même air contenu dans la pièce. Dans ce cas, il est tout simplement saturateur, tandis que dans le premier, il est ventilateur et saturateur.

Il se fait de trois dimensions :

N ^{os}	Hauteur	Diamètre du corps	Diamètre du socle	Cube chauffé	Prix
1	1 m. 36	0 m. 49	0 m. 61	200 m ³	180
2	1 m. 41	0 m. 54	0 m. 60	400 m ³	210
3	1 m. 43	0 m. 59	0 m. 75	600 m ³	260

Notice sur le Thermo-radiateur-diffuseur, poêle au gaz

DES APPAREILS EN USAGE (Voir pl. 8, 8 bis)

Le chauffage par le gaz offre, sur tout autre mode, des avantages incontestables et universellement reconnus; cependant les appareils en usage dits « Poêles à Gaz », laissent tout à désirer au point de vue de l'effet utile, de la dépense et de la salubrité.

Ces appareils ne dégagent un volume appréciable de calorique que si le foyer est d'une grande surface, car les flammes se comportent comme des becs de gaz brûlant librement dans un milieu espacé et dont le calorique se transmet lentement, de proche en proche, à tout l'air environnant. Mais plus le foyer est grand, plus grand est le volume des produits de la combustion que ces appareils répandent dans l'atmosphère ambiante, savoir: de la vapeur d'eau, du gaz acide carbonique, de l'oxyde de carbone, des résidus, etc.

La vapeur d'eau se condense sur les surfaces froides, ternit les dorures, oxyde les objets métalliques, ramollit et décolle les papiers de tenture, recouvre de buée les glaces et autres objets polis. L'eau enfin ruisselle de toutes parts. — Le gaz acide carbonique est irrespirable. — L'oxyde de carbone est délétère.

La présence de ces deux gaz dans une atmosphère close peut produire l'asphyxie. Enfin, sans exception aucune, l'usage de ces appareils provoque au moins des alourdissements, des maux de gorge, de violentes migraines, etc... A ce titre seul, indépendamment du mauvais rendement qu'on en obtient au point de vue de la chaleur émise (résultat qui n'est pas en rapport avec la dépense du gaz), ces appareils devraient être bannis de nos appartements. — En somme il résulte de l'emploi de ces appareils une dépense considérable de gaz; — peu de calorique; — production d'eau en abondance et de gaz délétères et irrespirables.

Le « Thermo-Radiateur-Diffuseur » échappe à tous ces inconvénients, et réunit toutes les conditions d'économie, de puissance de calorique et de salubrité. Obtenir le maximum de calorique du gaz; le brûler dans des conditions économiques et salubres; chauffer en peu de temps tout l'air environnant par suite du déplacement incessant des ondes de calorique; exclure les produits résultant de la combustion; ventiler et assainir la pièce à chauffer.

Tel est le programme multiple auquel répond le Thermo-Radiateur-Diffuseur, dont les avantages sont ceux-ci:

1° Appel d'air déplaçant incessamment les ondes de calorique qui tendent toujours à s'élever en raison de la différence des densités. — 2° Radiation immédiate du calorique en raison du contact constamment renouvelé des molécules de l'air surchauffé avec les organes de l'appareil, formés de métaux éminemment conducteurs du calorique; — 3° Grande surface de chauffe radiant le calorique accumulé; — 4° Exclusion absolue des produits de la combustion (eau, acide carbonique, oxyde de carbone, résidus, etc.); — 5° Assainissement de l'atmosphère ambiante, l'air étant constamment renouvelé. Applications spéciales dans les milieux où il y a agglomération de personnes (ateliers, écoles, dortoirs, hôpitaux, églises, théâtres, etc.); — Economie considérable de gaz par rapport aux appareils défectueux en usage.

Le Thermo-Radiateur-Diffuseur se présente sous différentes formes qui diffèrent selon l'application ou le milieu auxquels il est destiné. (Voir les planches, dessins en noir et en couleur.)

NOTICE

SUR LE

FOUR DE CAMPAGNE

(Voir planches 9 et 9 bis)

MANIÈRE DE S'EN SERVIR

CUISINE ORDINAIRE. — Le foyer du bas suffit; on l'allume comme tous les fourneaux avec un peu de braise et du charbon de bois (employer la tourbe carbonisée ou le charbon de Paris de préférence: ces charbons sont plus économiques et donnent un feu plus doux et plus régulier), le tampon de la plaque de dessus s'enlève à volonté pour donner plus ou moins d'activité à la cuisson.

ROTIS. — Les cercles et la cloche deviennent nécessaires. — Le foyer principal doit être celui de dessus. — Après avoir fait prendre votre charbon dans le foyer du bas, vous en mettez sur la grille qui repose sur la cloche, en l'étalant bien, de façon à ce que toute la surface de cette cloche soit échauffée, puis vous placez le rôti (les charbons du foyer intérieur doivent être bien pris et en très petite quantité). Ouvrez ensuite les prises d'air pour que la vapeur s'échappe et ne retombe pas sur la viande et vous obtiendrez une cuisson semblable à celle de la broche. — Vous pouvez utiliser le foyer supérieur qui brûle à air libre en cuisant un autre plat. (Pour plusieurs plats, voir la figure.)

N. B. — On comprendra qu'un plat, tel qu'un rôti, demandant trois quarts d'heure de cuisson, devra être placé dans le four de campagne avant un autre plat ne demandant que 20 minutes, afin que ce rôti puisse recevoir directement la chaleur des deux foyers et qu'il ait le temps d'être saisi et doré; que pour certains plats on peut n'employer qu'un seul foyer; que celui du bas peut être supprimé si l'on place l'appareil au-dessus d'un des foyers de son fourneau potager.

PÂTISSERIE. — Pour la pâtisserie et autres plats au four, les prises d'air doivent être fermées, afin de concentrer plus facilement la chaleur.

RÉCHAUD. — Un seul morceau de charbon dans le foyer intérieur suffit. Introduisez les assiettes, fermez les jours et mettez la cloche.

GARDE-MANGER. — Mettez les plats sur les rayons de l'appareil, ouvrez les prises d'air et couvrez avec la cloche.

APPAREIL A GAZ. — L'appareil marche à volonté soit au charbon, soit au gaz par l'addition d'un cercle contenant le système à gaz. Ce cercle doit toujours être placé au-dessus de la pièce à rôtir. Le système est muni de deux clefs donnant deux feux: l'un pour les rôtis à flammes horizontales, l'autre pour la cuisine ordinaire à flammes montantes.

Prix du Four de Campagne, 25 fr. au lieu de 30 fr. portés à la pl. 9



NOTICE

SUR

LE DEMI-PHARE

(Voir pl. 10 bis, II bis).

Ainsi nommé parcequ'il n'a qu'une partie des organes du Phare, ce poêle est destiné à brûler tous les combustibles, Coke, Anthracite, Charbons gras. Sa grille horizontale, mobile en tous sens, antimachefer, et s'ouvrant en deux parties, permet de tisonner de l'extérieur sans rien ouvrir, et aussi, en ouvrant le cendrier, de faire tomber les scories et de vider le foyer.

Muni à l'intérieur d'une grille tronco-conique dentée, surmontée d'un pot en terre réfractaire, il maintient une chaleur très vive, sans que les parois du poêle puissent rougir. On voit l'état de la combustion par des carreaux de mica, placés autour du socle et dans la porte.

Il se règle à volonté par le registre placé derrière, précédant le tuyau.

Le haut du poêle contient un vase que l'on peut remplir d'eau pour la saturation de l'air. Placé sous la coupe, si on le retire, la base de la coupe formant régulateur d'introduction d'air dans le poêle, sert aussi au réglage du tirage, mais avoir soin de fermer ce régulateur pendant l'allumage et au moment de l'extinction du combustible.

Le Demi-Phare se fait de trois dimensions.

DIMENSIONS

	N° 9	II	12
Hauteur totale.	1 m. 25	1 m. 32	1 m. 38
Diamètre du socle	0 m. 43	0 m. 48	0 m. 52
" du corps	0 m. 23	0 m. 28	0 m. 31
Prix.	80 fr.	100 fr.	110 fr.



8

NOTICE

SUR

LA LESSIVEUSE-LAVEUSE-AUTOMATIQUE AMÉRICAINÉ

BREVETÉ S. G. D. G.

(Voir pl. 10).

Cette Machine offre les avantages suivants qui en font la meilleure de toutes celles qui existent jusqu'à ce jour :

Supprimant tous frottements ou ingrédients nuisibles ;

Elle est la plus simple, parce qu'elle consiste en une boîte en tôle galvanisée, et un appareil qui sert comme second fond et qui est muni d'un tube pour arroser le linge.

Elle est la plus portative et légère, la forme étant ovale et régulière; une fille ou un garçon peut la porter en main.

Elle est la plus économique, car avec une livre de savon on peut laver et éclaircir, dans deux heures de temps, une baille de linge contenant 20 chemises, 60 serviettes ou 100 paires de chaussettes, ce qui prendrait toute une journée et coûterait cinq fois autant de toute autre manière.

La nouvelle machine à laver automatique est donc appelée à être adoptée dans tout ménage dont l'économie est le premier principe, car, avec elle, on peut réaliser, par an, une économie de 200 à 300 francs par ménage.

MODE D'EMPLOI

1° Otez l'appareil contenu dans la machine, et mettez dans le fond une demi-livre de savon coupée en deux morceaux ;

2° Remplacez l'appareil dans la machine et versez-y de l'eau jusqu'à une hauteur de dix centimètres au-dessus du pont d'arcade ;

3° Mettez la machine sur le feu préalablement allumé ;

4° Tordez et rincez le linge, qui a été trempé la veille, mettez-le dans la Laveuse en ayant soin de bien l'étendre. Laissez l'ouverture des cinq trous libres, que le linge ne soit étendu que jusqu'à ces trous ;

5° Mettez le couvercle sur la Laveuse et laissez-la sur le feu pendant une demi-heure d'ébullition ;

6° Versez le contenu de la Laveuse dans une baille et remettez la machine sur le feu, pour la seconde fois, après avoir mis du savon comme il est dit ci-dessus, entre les deux fonds et un peu plus d'eau que la première fois ;

7° Vérifiez votre linge, rincez-le bien pour en ôter l'eau sale qui s'y trouve, remettez-le pour la seconde fois dans la machine ; laissez-le encore bouillir pendant une demi-heure, et vous verrez qu'en deux heures de temps, vous aurez lavé et éclairci toute une baille de linge avec une livre de savon et trois seaux d'eau.

Nous recommandons d'une façon toute particulière, aux ménagères soucieuses de leurs intérêts, l'emploi de cette Lessiveuse qui lave admirablement le linge et est indispensable dans un ménage.



NOTICE

SUR LES



CHAUFFERETTES ACCUMULATRICES à l'ACÉTATE de SOUDE

Ne contenant ni EAU ni CHARBON

PAS D'ODEUR, PAS D'INCENDIE, PAS D'EXPLOSION

(Voir Pl. 12.)

Le système de ces **Chaufferettes** est fondé sur une application entièrement nouvelle du principe physique connu de l'absorption de la chaleur à l'état latent par les corps solides liquéfiés par la chaleur. *Cette chaleur, qui n'augmente pas la température du corps, se dégage quand le corps reprend l'état solide ; c'est l'effet inverse de celui qui a lieu dans la production du froid par les mélanges réfrigérants ; dans ce dernier cas, la dissolution ou liquéfaction des corps mis en présence absorbe de la chaleur ; dans le phénomène utilisé, c'est la cristallisation ou solidification qui met en liberté la chaleur primitivement absorbée par la liquéfaction. Le corps employé est l'Acétate de Soude, dans lequel on peut emmagasiner environ quatre fois autant de chaleur utile que dans un même volume d'eau.*

Grâce à la matière employée, qui est par elle-même inoffensive et inexplorable, ce système ne présente *aucun inconvénient* au point de vue de la sécurité et de l'hygiène. Il évite les exhalaisons pernicieuses des chaufferettes à charbon ou à briquettes, et les fuites si désagréables des bouillottes à eau chaude.

Le fonctionnement de ces **Chaufferettes** est des plus simples : les appareils consistent en récipients entièrement fermés *dont on ne renouvelle jamais le contenu*. Pour les réchauffer, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante où on les maintient plus ou moins longtemps, suivant les dimensions.

M. J.-B. Dumas, l'illustre secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences, a bien voulu approuver et communiquer à l'Académie des Sciences, dans la séance du 8 Août 1881, une note présentée par l'inventeur.

MODE D'EMPLOI

En aucun cas on ne doit essayer d'ouvrir les récipients. On ne doit réchauffer les chaufferettes que dans l'eau bouillante.

Lorsqu'on veut se servir d'un de ces appareils, on le plonge dans l'eau bouillante, et celle-ci, continuant à bouillir, on le laisse un temps déterminé

NETTOYAGE

Lorsque la filtration se ralentit et est moins parfaite, on arrête l'entrée du liquide, on sort le tamis fin qu'on lave à grande eau, on promène circulairement de gauche à droite le plateau à racler sur la surface de la couche filtrante pour enlever toute la portion contaminée par les dépôts, que l'on lave à grande eau, puis que l'on remet dans le filtre après l'avoir fait passer sur le tamis.

On remplace les plateaux et le couvercle et l'on remet le Filtre en marche.

Cette opération simple et rapide est à la portée de tout le monde et ne perd de la matière filtrante que la faible portion entraînée dans le lavage.

Le raccord représenté aux dessins est un accessoire ingénieux permettant au besoin de raccorder instantanément, sans ligature, les Filtres aux robinets des services publics d'eau, soit sur évier, soit dans la cour, soit ailleurs.

Voir dessins de coupes, pl. II.

Fig. 1. — Filtre à pression pour canalisation. *D*, entrée. *E*, sortie. *F*, plateau clarificateur. *G*, plateau racler.

Fig. 2. — Filtre-Fontaine à collier et à réservoir d'eau. *K*, couvercle à collerette. *L*, réservoir. *M*, plateau à tamis fin, anse rigide et bourrelet étanche, faisant office de clarificateur. *N*, plateau racler sur lequel repose le tamis fin. *O*, tamis de sortie. *P*, couche filtrante. *Q*, robinet de sortie. *R*, collier fixé au mur dans lequel repose la collerette du couvercle *K*.

Fig. 3. — Filtre à pression pour robinet collé au mur. *A*, colonne d'eau montante. *B*, robinet de l'évier. *C*, robinet d'alimentation du filtre.

Fig. 4. — Filtre-Fontaine, posant sur le sol, à réservoir d'eau.

PRIX COURANTS

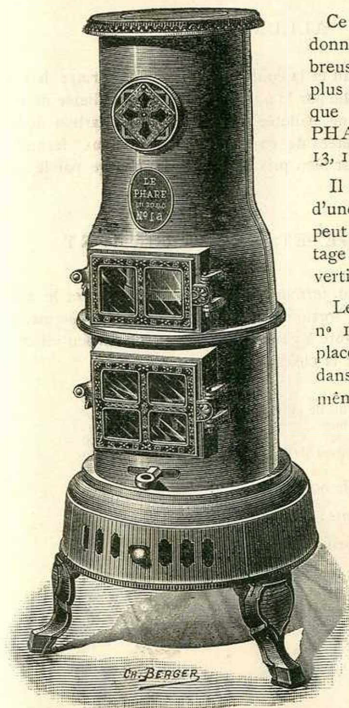
FILTRES A PRESSION

NOMBRE du TUYAU	DIMENSIONS		PRIX
	Diètres	Hauteurs	
0 ^m ,010	0 ^m ,12 × 0 ^m ,32	30	fr.
0 ^m ,014	0 ^m ,20 × 0 ^m ,32	50	»
0 ^m ,018	0 ^m ,25 × 0 ^m ,32	75	»
0 ^m ,025	0 ^m ,35 × 0 ^m ,32	100	»

FILTRES-FONTAINES

	PRIX
Petit modèle à collier. . .	25 fr.
Grand modèle à collier. . .	40 »
Meuble-Fontaine. . .	80 »

LE PHARE N° 15



Ce poêle a été créé pour donner satisfaction à de nombreuses demandes d'un poêle plus petit et meilleur marché que ceux de la série de PHARES N^{os} 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Il est entièrement en fonte, d'une installation facile et peut marcher avec un tuyau-tage placé horizontalement, verticalement ou plongeant.

Le réglage du PHARE n^o 15 se fait par une clé placée dans le tuyau comme dans les autres appareils du même genre. Le tourniquet placé sur la façade ne doit être ouvert que lorsque le feu est incandescent, il diminue le tirage, ralentit la combustion et sert de ventilation. Ce dernier réglage ne doit s'employer que pour une cheminée ayant un fort tirage : pour s'en assurer il suffit d'approcher une lumière devant le tourniquet, s'il y a as-

piration on laisse le tourniquet ouvert, si au contraire la lumière

est refoulée dans la pièce, le tirage fait défaut et, pour éviter le retour des gaz, on ferme le tourniquet. Pour la nuit il est préférable de régler le tirage avec la clé du tuyau.

ALLUMAGE

Ouvrir la clé du tuyau et la coulisse du cendrier, fermer le tourniquet. Verser sur la grille par la porte, du haut, une pelletée de coke ou d'anthracite, puis une pelletée de braise ou de charbon de bois bien allumé, deux pelletées de combustible par dessus, fermer la porte et quand le feu est bien pris compléter la charge par le couvercle.

NETTOYAGE ET RECHARGEMENT

Ouvrir la clé du tuyau, fermer la coulisse du cendrier et le tourniquet, afin d'éviter la sortie de la poussière, secouer légèrement la grille horizontale de droite à gauche, recharger sur un feu vif et en suite régler le tirage par la clé du tuyau.

Hauteur totale	0 ^m 990
» au-dessus de la buse	0 ^m 850
Diamètre de la buse	0 ^m 072
» du socle	0 ^m 400
Écartement des pièces de base	0 ^m 450

Le Phare n° 15 chauffe 80 m².

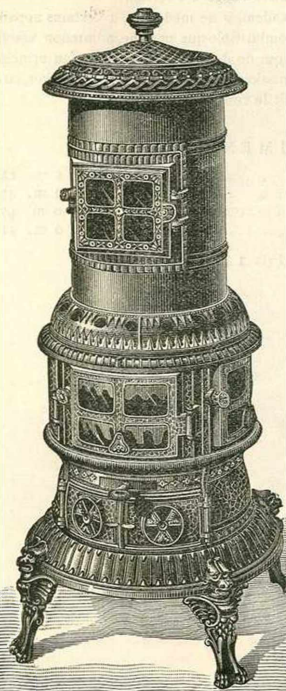
Il se fait de deux façons :

Simple uni, ou avec ornements nickelés.

Prix : Simple, 65 fr. ; avec ornements nickelés, 75 fr.

LE PHARE N° 20

Dit ILLUMINATOR



Cet appareil est absolument identique aux Phares si connus, n^{os} 10, 11, 12, 13 et 14, comme aménagement intérieur. La grille rotative et les grilles superposées, qui caractérisent les Phares bien plus que les parois en mica, communes à tous les appareils modernes, sont absolument les mêmes; son tuyau de chargement lui permet de garder son feu jour et nuit. Ce qui le distingue de nos autres Phares c'est un allumage plus rapide, une marche plus active, qualités qui font un auxiliaire précieux pour les bureaux et magasins où l'allumage se fait chaque matin.

Le Réglage se fait de deux façons :

1^o Par le registre à coulisse, placé à gauche du boude de départ, et par la clef au tuyau ; 2^o par une couronne noble qui, en tournant, met à jour une série de trous entourant le foyer. Le premier de ces ré-

Ch. Berger

glages doit être préféré pendant la nuit quand la cheminée est douteuse; le deuxième, de beaucoup plus puissant, ne doit être employé que lorsque la cheminée est sûre et le feu en pleine activité, ce dont on s'assurera en présentant une allumette allumée devant l'un des trous de la couronne la flamme aspirée indique que le tirage est certain.

Le reproche fait, par les Académies de médecine, à certains appareils, de n'obtenir leur économie de combustible que par une admission insuffisante; d'air, tombe devant ce poêle qui ne doit son économie qu'au principe contraire, c'est-à-dire à une admission exagérée d'air sur le foyer, ce qui, en ventilant la cheminée, ralentit le tirage.

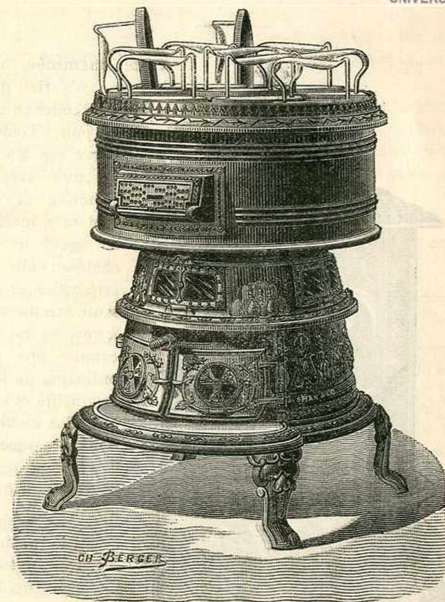
DIMENSIONS:

Hauteur totale	1 m. 12
Largeur du socle	0 m. 47
Hauteur de la buse (buse comprise)	0 m. 97
Diamètre de la buse	0 m. 11

Prix 110 francs.



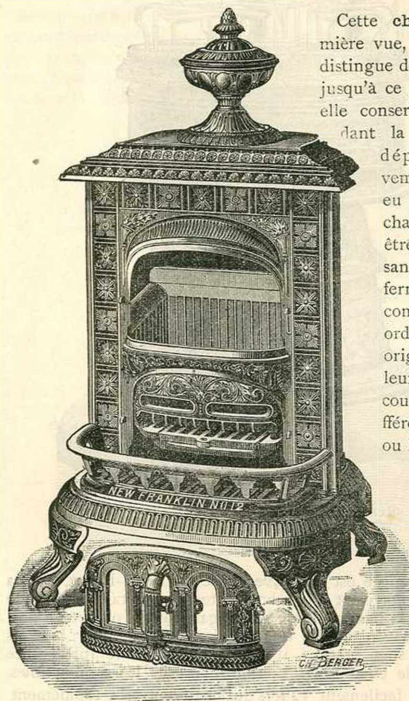
PHARE DE REPASSEUSE



La base de ce poêle est faite avec celle du Demi-Phare, il en a tous les organes et son pot à charbon en terre réfractaire est fait de manière à diviser la flamme d'une façon égale sous la plaque au-dessus de laquelle sont placés les fers que l'on veut chauffer, tous les combustibles lui sont propres, il peut à la rigueur remplir l'office d'un fourneau de cuisine. Il peut brûler tous les combustibles. Sa surface reçoit facilement 12 fers qui chauffent très rapidement. Sa hauteur est de 0 m. 65. — Sa surface a un diamètre de 0 m. 47

Son prix est de 75 francs

CHEMINÉE FRANKLIN



Cette cheminée, à première vue, n'a rien qui la distingue de celles en usage jusqu'à ce jour. Toutefois, elle conserve son feu pendant la nuit avec une dépense relativement insignifiante eu égard au cube chauffé : elle peut être active et puissante comme un feu fermé, ou rayonner comme une grille ordinaire, de là son originalité et sa valeur. Son souffleur à coulisse masque indifféremment le haut ou le bas du foyer.

En le plaçant au-dessus, la coulisse fermée, l'air froid en passant entièrement sous la grille, active la combustion : en ouvrant la coulisse du souffleur, on dimi-

nue légèrement l'intensité du feu en laissant passer de l'air froid sur le feu.

Si au contraire, on place le souffleur en bas, la coulisse ouverte, on diminue beaucoup le tirage, et on le diminue encore davantage en fermant la coulisse et la prise d'air du cendrier, c'est-à-dire en laissant entrer l'air que sur le feu.

Il est donc facile avec cet appareil de réaliser le plaisir de beaucoup de personnes qui veulent un feu vif, ouvert, avec les avantages d'économie et de puissance de feux fermés.

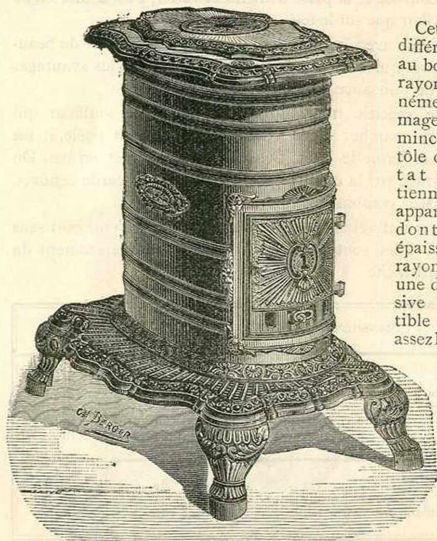
Sur demande spéciale nous livrons un deuxième souffleur qui permet de faire marcher cette cheminée comme un poêle, il est garni de mica et ferme le haut. Celui à coulisse se met en bas. On règle alors le tirage par la coulisse posée à plat sur le garde cendres. On obtient ainsi la combustion comme on la désire.

Les scories qui s'attachent aux terres réfractaires s'enlèvent sans difficulté quand elles sont chaudes. On brûle indifféremment du coke ou de l'antracite.

DIMENSIONS	N° 12	N° 14
Hauteur totale,	0 m 780	0 m. 850
Ecartement des pieds de face.	0 m. 560	0 m. 665
Largeur du foyer	0 m. 300	0 m. 350
Hauteur de la buse (buse comprise)	0 m. 665	0 m. 710
Diamètre de la buse.	0 m. 125	0 m 125
PRIX à un souffleur.	65 fr.	85 fr.
» à deux souffleurs	71 »	93 »
» du souffleur à mica.	6 »	8 »



POÈLE AU BOIS



Cet appareil, bien différent des poêles au bois en faïence, rayonne instantanément dès l'allumage, grâce à ses minces parois de tôle d'acier, résultat que n'obtiennent pas les appareils en faïence dont les parois épaisses ne peuvent rayonner qu'après une dépense excessive de combustible et un temps assez long. Il a aussi

l'avantage d'être facile à transporter et sa réparation est à la portée de tout le monde.

Ce poêle se recommande à

toutes les personnes qui veulent un feu immédiat et puissant, ce qui ne saurait se retrouver dans aucun poêle de ce genre. Il peut brûler tous les débris de bois, rognures, etc. Son installation est celle de tous les autres poêles.

DIMENSIONS:

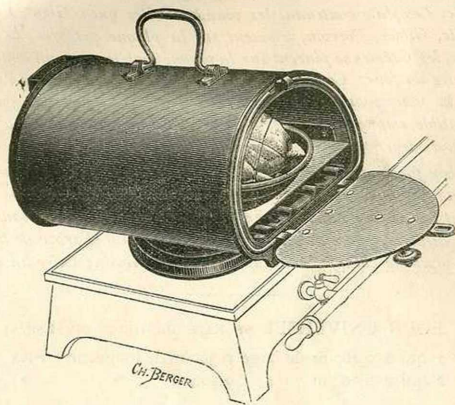
Hauteur totale.	0 ^m 680
Ecartement des pieds de face	0 ^m 620
» de côté	0 ^m 390
Hauteur de la buse (buse comprise)	0 ^m 570
Diamètre de la buse.	0 ^m 125

Son prix est de 45 francs.

* LE * FOUR * UNIVERSEL *



Système André (Breveté S. G. D. G.)



LE FOUR UNIVERSEL s'adapte indistinctement sur tous les FOURNEAUX DE CUISINE : au gaz, au charbon de bois, au coke, au pétrole. Il peut cuire tout ce qui se fait au Four : Viande, poisson, pâtisserie, crème, etc. 50 à 60 minutes suffisent pour cuire 2 ou 3 kilogr. de viande.

MANIÈRE DE S'EN SERVIR

Après avoir allumé le feu au gaz ou autre, poser le four dessus, fermer à moitié la soupape du tuyau carré d'échappement des gaz, l'ouvrir lorsque l'on met les viandes à cuire, la fermer quelques instants après ; l'usage apprend à quel degré on doit la régler pour la

cuisson. On peut la fermer entièrement suivant le cas, car l'ouverture qu'elle laisse libre suffit et laisse mieux se concentrer la chaleur autour du four.

Avant d'introduire les mets à cuire dans le four, il est bon de bien le laisser s'échauffer pendant quelques minutes, pour qu'en la mettant la viande soit bien saisie. Ouvrir la porte du four le moins possible. Les plats contenant les viandes, telles que: Gigot, Veau, Volaille, Gibier, Poisson, se posent sur la plaque perforée; la Pâtisserie, les Crèmes se placent sur la plaque mobile unie qui coulisse au centre du four. Comme entretien, il suffit de bien essuyer l'intérieur du four avant son complet refroidissement. Quel que soit le combustible employé, les mets que l'on y cuit ne prennent jamais de goût ou d'odeur.

Le bon fonctionnement du FOUR UNIVERSEL, sa solidité, la modicité de son prix le recommandent à toutes les personnes qui, n'ayant pas de four dans leur fourneau de cuisine, ou ne voulant pas en être allumer, pour faire un rôti, un fourneau à charbon de terre, dont l'ensemble chauffe beaucoup, veulent néanmoins cuire un rôti.

LE FOUR UNIVERSEL SE FAIT DE DEUX DIMENSIONS :

Le N° 1 qui a 0,26c/m de large 0,36c/m de longueur. Prix 16 »
 Le N° 2 qui a 0,30c/m » 0,40c/m » » 18 »

Le Prix de l'Emballage est de 1 franc pour un seul four.



PIECES D'INTERIEUR POUR LE PHARE SCOLAIRE.

