

CONSTRUCTION, TRANSFORMATION ET PERFECTIONNEMENT DES **FOURS**

EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER



# J. MOUSSEAU PÈRE

Exposition de Meunerie

NOTABLE COMMERÇANT — INGÉNIEUR-BOULANGER

Paris 1885

103, RUE PORTE-DIJEUX, 103  
BORDEAUX



Médaille d'or.

Seule Maison ayant obtenu  
LA MÉDAILLE D'OR



et Boulangerie.

Pour la supériorité des fours et le perfectionnement des appareils pour fours de

**BOULANGERS ET DE PATISSIERS**

MAISON UNIQUE POSSÉDANT

**120 MODÈLES**



MÉDAILLE D'OR  
pour la supériorité



des fours à bois  
et du vaporisateur.

EXPOSITION  
de Meunerie et  
Boulangerie.



Paris 1885.

# J. MOUSSEAU PÈRE

NOTABLE COMMERÇANT — INGÉNIEUR-BOULANGER

103, RUE PORTE-DIJEUX, 103

BORDEAUX

POUR LA SUPÉRIORITÉ DES FOURS ET LE PERFECTIONNEMENT DES APPAREILS DE TOUTES SORTES

## BOULANGERS ET PATISSIERS

CONSTRUCTION, TRANSFORMATION ET PERFECTIONNEMENT DES FOURS

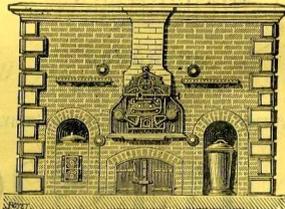
En France et à l'Étranger

FOUR PERFECTIONNÉ

FOURS ORDINAIRES

FOURS A SOUPE

Briques réfractaires  
spéciales  
pour la construction  
des Fours.



FOURS FRANÇAIS

FOURS VIENNOIS

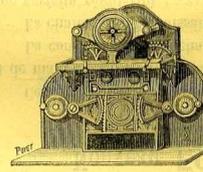
Carreaux spéciaux  
pour soles de Fours  
reconnus supérieurs  
pour leur longue durée.

PROPRETÉ — CÉLÉRITÉ

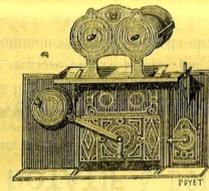
ÉCONOMIE GARANTIE de 25 à 30 0/0 sur le combustible

INSTALLATION COMPLÈTE DE BOULANGERIES SIMPLES OU MÉCANIQUES

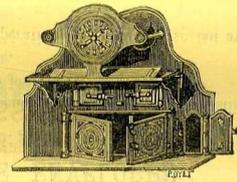
Voir Pages 102 et 103.



**BOUCHE UNIVERSELLE**  
à double courant de flammes  
avec ou sans boîte-lanterne,  
servant elle-même d'armature  
et offrant de 25 à 30 0/0 d'économie.



**BOUCHE VIENNOISE**  
servant d'armature  
et comportant : soupape,  
ouras à tampons ou à régulateur,  
et banquette d'appui.



**BOUCHE A 2 OUVRANTS**  
sur gonds  
pour chauffer à volonté  
les fours à soupe comme four ordinaire  
et servant d'armature.

### NOUVEAU VAPORISATEUR INSTANTANÉ

BREVETÉ S. G. D. G.

Système garanti donnant à volonté une abondante buée pour fours viennois ou autres

**SA SUPÉRIORITÉ**

Sur tous les appareils de ce genre vient de ce qu'il peut très facilement et sans aucune dégradation s'appliquer à tous les fours déjà construits et qu'il indique exactement la quantité d'eau vaporisée. Il a été appliqué dans 500 des principales boulangeries de Paris et à la boulangerie du Syndicat.

USTENSILES DE TOUTES SORTES POUR BOULANGERS ET PATISSIERS  
PELLES, PÉTRINS, BANNETONS, BALANCES, ÉTOUFFOIRS, CHAUDIÈRES, ETC.

Envoi du Catalogue sur demande.

Voir Pages 100 et 101.