

# HAUTS-FOURNEAUX ET Fonderie d'Avignon

Maison fondée en 1842

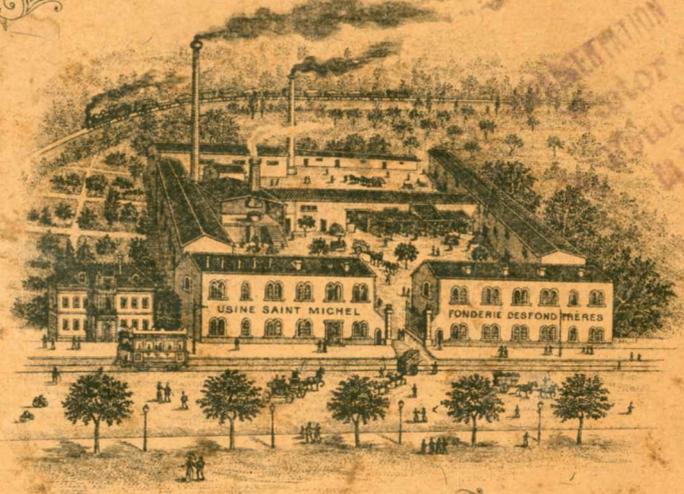
USINE S. MICHEL

Manufacture  
DE FOURNEAUX DE CUISINE  
et Appareils de Chauffage  
en tous genres

CUISINIÈRES DES ARDENNES  
Boutons & Robinets Nickelés

ÉMAILLERIE

Polissage Industriel  
Mécanique



FOURNEAUX  
VÉRITABLES MODELES DE S. ETIENNE  
perfectionnés & brevetés S.G.D.G.

CUISINIÈRES  
Tôle et Fonte genre Paris

MEUBLES  
POUR CAFÉS TERRASSES  
ET JARDINS

Poèlerie & Colerie  
en tous genres

# DESFONS FRÈRES

MAITRES DE FORGES  
AVIGNON (Vaucluse FRANCE)



REPRÉSENTATION METALLURGIQUE  
Victor ANTOINE  
74, Boulevard National  
MARSEILLE



*Nous avons l'honneur de vous offrir un exemplaire de notre dernière édition, annulant toutes les précédentes.*

*Nous attirerons tout spécialement votre attention sur notre nouvelle fabrication de **Fourneaux de Cuisine** à laquelle nous avons donné une sérieuse organisation et un grand développement.*

*Les innovations et avantages particuliers à cette fabrication et qui sont relatés plus loin, sont, croyons-nous, de nature à vous intéresser.*

*En l'espoir d'être favorisés de vos ordres, nous vous présentons, M \_\_\_\_\_, nos empressées civilités.*

**DESFONS Frères.**

# Description des perfectionnements principaux apportés aux Fourneaux véritables Modèles St-Étienne

## Fabrication brevetée S. G. D. G.

**Foyer.** — La proximité des terres réfractaires universellement renommées de la région de Bollène nous permet de bâtir nos foyers avec des garnitures réfractaires de toute première qualité et d'une grande finesse.

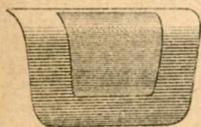


Fig. 1

Parabole et tampon à départ arrondi.

Les joints sont hermétiques afin d'éviter toute déperdition de calorique et empêcher l'infiltration de la poussière dans les fours.

Le tampon et la parabole sont à *départ arrondi* au lieu d'être à arête vive, cette disposition donne un meilleur tirage et permet d'enfoncer une marmite dans le foyer sans que ce tirage soit intercepté.

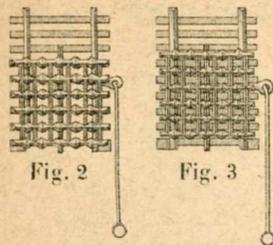


Fig. 2

Fig. 3

Grille « Le Damier »

**Foyers à « Damiers »** (breveté S. G. D. G.) — Les foyers munis de notre grille régulatrice « *Le Damier* », possèdent les avantages suivants :

La grille dégrasse complètement le foyer pendant la marche, elle ne laisse passer que les cendres d'où meilleure utilisation du combustible, cuisson plus régulière et suppression du tisonnage fréquent et imparfait.

**Four.** — Le tampon de parabole est à ailettes intérieures donnant un dégagement considérable de chaleur dans le four.

**Chaudière.** — Tous nos fourneaux possèdent la *coulisse mobile*, brevetée S. G. D. G.

Les fourneaux à bouillotte et robinet fixes possèdent un inconvénient contraire au bon fonctionnement de l'appareil, la suie qui s'accumule sur les parois de la bouillotte et du four, finit par encombrer une partie des passages de fumée, d'où ralentissement du tirage et nécessité parfois de dévisser le robinet ce qui en occasionne la rupture dans la plupart des cas.



Fig. 4

Tampon à ailettes.

Coulisse mobile  
Brevetée  
S. G. D. G.

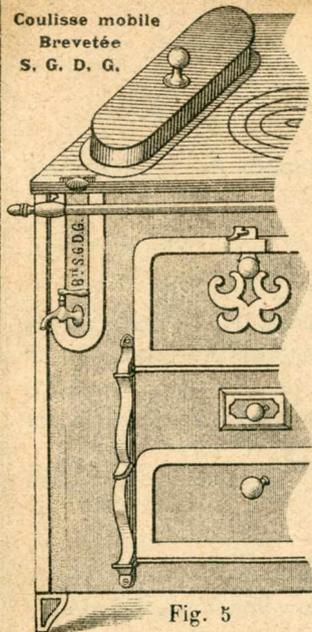


Fig. 5

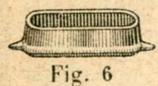


Fig. 6

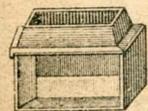


Fig. 8

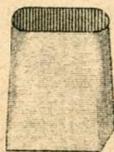


Fig. 7

Détails de la naissance.

Notre système remédie totalement à cet inconvénient, il offre la faculté d'enlever à tout instant *la bouillotte avec son robinet y attaché*, pour le nettoyage, d'où meilleur entretien de l'appareil et tirage assuré.

**Naissance.** — A partir de 70 cent., nos fourneaux ont la naissance de derrière en trois pièces et démontable à volonté, *le culot est tout en fonte* pour éviter l'usure rapide de cette partie du fourneau que l'eau découlant des cheminées ou la fumée décomposée rongent très rapidement lorsqu'elle est en tôle.

Notre système permet aussi d'utiliser les pièces de la naissance pour mettre à volonté le tirage par dessus ou par derrière, suivant la disposition de la cheminée, et sans le secours d'aucun spécialiste.

Exception est faite pour les fourneaux des séries C dont les naissances sont toutes en tôle.

## Observations Générales

La construction, la force intérieure des tôles, le polissage des garnitures d'après de récents procédés, ainsi que le fonctionnement de nos appareils, sont l'objet de soins minutieux et constants, tout y est raisonné, de telle sorte que notre fabrication peut présenter aussi bien pour le négociant, que pour le consommateur, le maximum de confort et de sécurité possible.

En résumé, avec les innovations qui précèdent, les clients qui voudront bien nous honorer de leur confiance seront presque certains de recevoir des appareils incomparables et tous nos efforts tendront à ce que les avantages acquis ne puissent être distancés.



EXIGER LA MARQUE

## AVIS IMPORTANTS

Afin d'éviter tout retard et confusion dans l'exécution des commandes, il est indispensable :

**D'abord :** de se conformer exactement aux désignations de l'album et d'indiquer le genre choisi par le numéro de la figure qui le représente.

**Ensuite :** d'indiquer 1° le côté du foyer lorsqu'on fait face au fourneau,  
2° le genre des garnitures, fonte ornée, fer poli ou cuivre,  
3° le genre de la chaudière : fonte émaillée ou cuivre.

**Sans indications précises** à une première demande, nous livrerons nos fourneaux tels qu'ils se trouveront prêts dans nos magasins et nos clients ne pourront s'en prendre qu'à eux-mêmes, si le modèle envoyé n'est pas conforme à celui désiré.

Pour les livraisons qui suivront, nous nous reporterons toujours, pour les modèles, à celles qui auront précédé.

**Afin de faciliter les recherches** nous avons divisé le classement de nos modèles de fourneaux et cuisinières en quatre catégories, savoir :

**La première** comprenant les fourneaux dits « de ménage » de dimensions et de vente courantes.

**La deuxième,** les fourneaux pour Maisons Bourgeoises, Restaurants, Limonadiers.

**La troisième.** les grands fourneaux pour Etablissements tels que : Châteaux, Hôtels, Buffets, Lycées, Collèges, Pensions, Hôpitaux, Casernes, etc.

**La quatrième,** les fourneaux à usages spéciaux pour : Tailleurs, Pâtisseries, Confiseurs, Gharcutiers, Fermiers, Hospices, etc., et les fourneaux à bouilleur pour distribution d'eau chaude. Indépendamment des catégories ci-dessus, nous construisons tous genres de fourneaux portatifs ou de construction, circulaires ou adossés, pour n'importe quel usage sur plans ou devis et au gré de l'acheteur.

Nous pouvons opérer, en principe, toute modification ou transformation dans nos modèles.

Un croquis détaillé accompagne toujours nos réponses aux demandes pour fourneaux spéciaux.

**Fabrication de tous genres de Fourneaux tôle et fonte aux modèles, marques et noms des Clients.**

NOTA. — Nous poursuivons constamment dans nos usines, l'étude de nouveaux modèles ainsi que la recherche d'améliorations utiles.

# Notice sur la grille régulatrice « LE DAMIER »

Brevetée S. G. D. G.

REPRESENTATION METALLURGIQUE  
 Victor AUBOISSE  
 74. Boulevard National  
 MARSEILLE

Cette grille nouvelle dont le fonctionnement est simple, sûr et pratique, assure une véritable économie aux ménages qui l'emploient. Le tisonnage fréquent et dispendieux, dont l'objet est de dégager le foyer des cendres qui l'obstruent afin d'activer la combustion, se trouve avantageusement supprimé par notre système.

La grille « **Le Damier** » tenant toute la surface du fond du foyer, dégage d'un seul coup toute cette partie des cendres qui s'y accumulent et l'air froid pénétrant par tous les interstices ouverts, entraîne une combustion complète et régulière.

La grille « **Le Damier** » remplace aussi avantageusement tous les cendriers trieurs en usage, elle ne laisse tomber dans le cendrier que le combustible entièrement réduit en cendres, ces dernières sont tamisées automatiquement par le simple effet du va et vient de la grille.

Elle convient pour tous les combustibles : houille, coke, anthracite, bois, charbon de bois, etc.

Le damier s'enlève et se replace à volonté en cas de nettoyage à fond du foyer ou d'usure, on peut également l'enlever pour brûler des scories ou des résidus de combustibles, pour lesquels une plus grande circulation d'air froid est nécessaire.

**Emploi** — Pour actionner la grille, il suffit de passer le bout du crochet, fourni par nous, dans l'anneau en fer placé au dessous et à droite du foyer, tirer et repousser brusquement.

**Prix.** — Pour fourneaux de 60 à 80 cent. inclus, Fr. **4,00**  
 — 90 à 120 — **5,00**

**Nota.** — Des témoignages de satisfaction nous ayant été adressés spontanément après nos premières livraisons, nos clients peuvent donc recommander « **Le Damier** » sans crainte, son fonctionnement est garanti.

**LES CONTREFACTEURS SERONT POURSUIVIS**

## Notice relative aux Fourneaux de la 1<sup>re</sup> Catégorie

---

Les fourneaux des séries E. F. G. H. I. J. peuvent s'établir à volonté :

**Foyer** à droite ou à gauche, visible avec porte, fig. 18, ou caché genre Lyonnais, fig. 21, long pour le bois ou étroit pour la houille, avec ou sans grille « Le Damier ».

**Garnitures** fer poli, fig. 18, fonte ornée, minée et bronzée, fig. 20, ou cuivre poli, fig. 19.

**Angles** arrondis, fig. 18 (sauf la série F.), angles vifs, acier poli, fig. 24, angles à reliefs bronzés, fig. 20.

**Chaudière** fonte émaillée ou cuivre rouge étamé.

Avec 2, 3 ou 4 trous sur le dessus.

Les foyers longs pour le bois peuvent, suivant augmentation, être munis d'une plaque réductible en fonte pour la houille.

Suivant augmentation, nous pouvons aussi établir nos foyers tout en fonte avec le dessus du four en fonte pour l'usage de l'anthracite.

---

**Fabrication de tous genres de Fourneaux, tôle et fonte aux modèles, marques et noms des clients.**

1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE  
FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE A  
POÈLE A FOUR NOUVEAU MODÈLE  
SANS BOUILLOTTE, SANS ÉTUVE

N° 00

LONG.	LARG.	HAUT.
0.52	0.39	0.65

Ne se fait que ;  
FOYER A GAUCHE

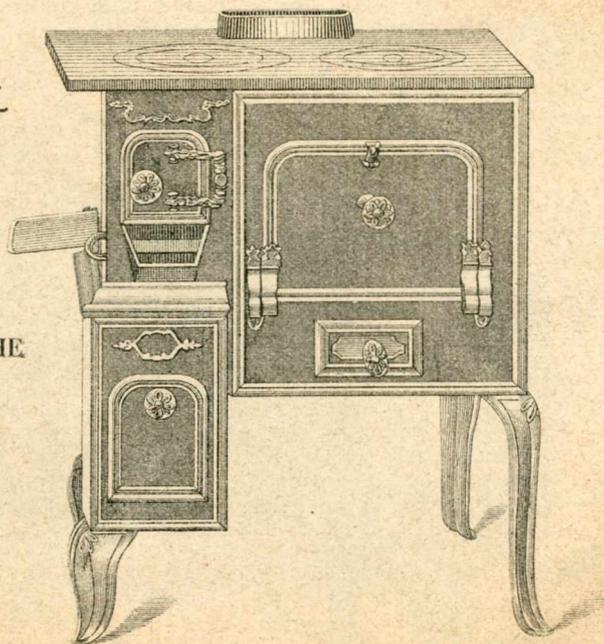


Fig. 9.

SÉRIE A  
POÈLE A FOUR NOUVEAU MODÈLE  
AVEC BOUILLOTTE, SANS ÉTUVE

N° 00

LONG.	LARG.	HAUT.
0.60	0.41	0.65

Ne se fait que :  
FOYER A GAUCHE  
chaudière  
et couvercle tout  
fonte émaillée.

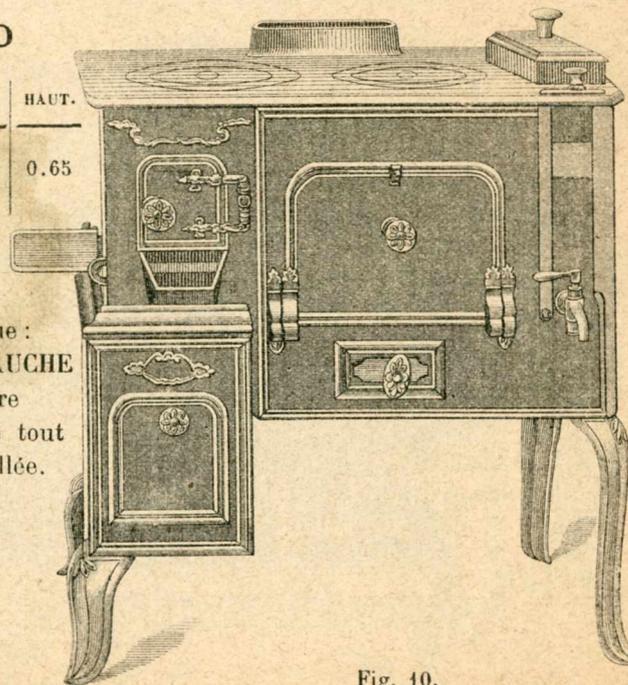


Fig. 10.

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

### SÉRIE A

#### POÈLE A FOUR NOUVEAU MODÈLE

AVEC BOUILLOTTE ET ÉTUVE

N° 00

LONG.	LARG.	HAUT.
0.60	0.44	0.65

Ne se fait que :  
FOYER A GAUCHE  
chaudière et  
couvercle tout fonte  
émaillée,  
garnitures fonte  
ornée.

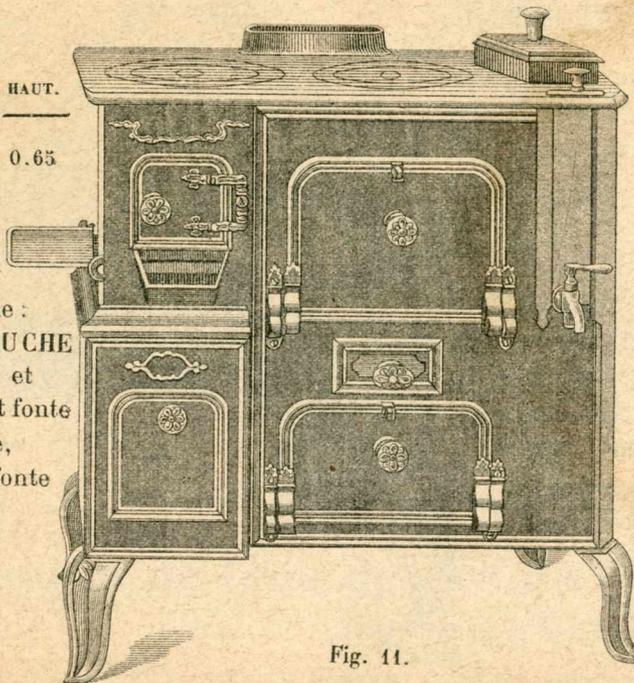


Fig. 11.

### SÉRIE B

#### POÈLE A FOUR LYONNAIS

AVEC BOUILLOTTE, SANS ÉTUVE

N° 0

LONG.	LARG.	HAUT.
0.75	0.43	0.68

Ne se fait que :  
FOYER A GAUCHE  
chaudière et  
couvercle tout fonte  
émaillée,  
garnitures fonte  
ornée.

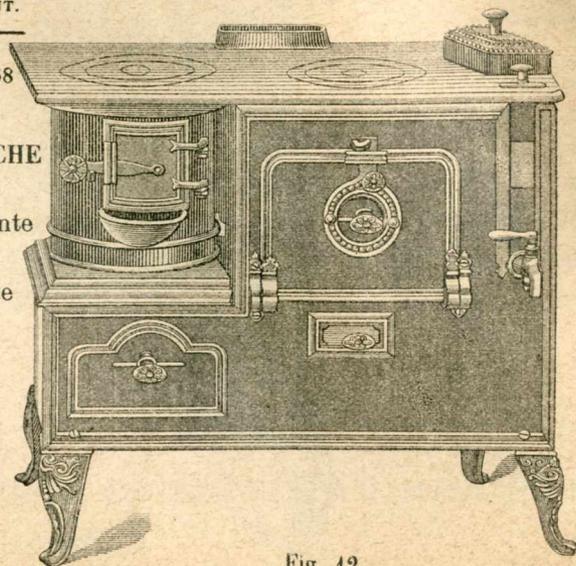


Fig. 12.

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

### SÉRIE C

**POÈLE A FOUR LYONNAIS Perfectionné** (Breveté S. G. D. G.)

AVEC BOUILLOTTE ET ÉTUVE

LONG.	LARG.	HAUT.
70	44	75
75	44	75
80	46	76
85	48	76

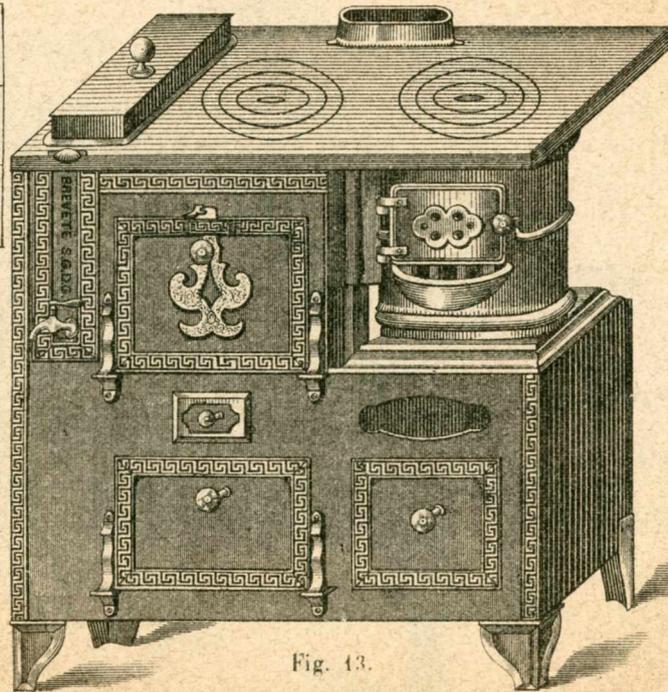


Fig. 13.

Se fait foyer droite ou gauche.  
chaudière et couvercle tout fonte  
émailée.

### SÉRIE E

**POÈLE A FOUR LYONNAIS Perfectionné** (Breveté S. G. D. G.)

AVEC PORTE-PLATS MOBILE SUR LE CÔTÉ DU FOYER

LONG.	LARG.	HAUT.
70	44	75
75	44	75
80	46	76
85	48	76

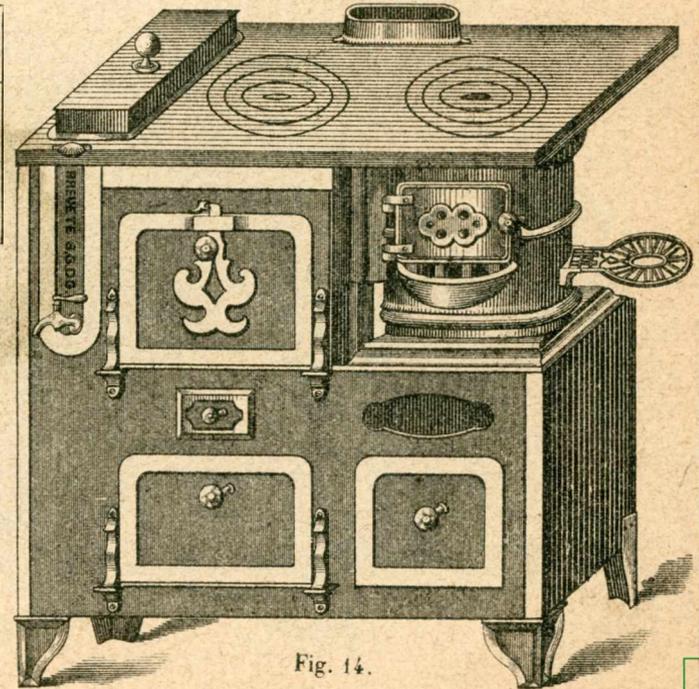


Fig. 14.

Se fait avec chaudière cuivre ou  
fonte émailée, avec ou sans galerie  
sur le côté, avec ou sans barre sur  
le devant.

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE D

CUISINIÈRE GENRE DES ARDENNES

TOUT FONTE, BOUILLOTTE FONTE ÉMAILLÉE, BOUTONS ET ROBINET NICKELÉS,  
SANS ÉTUVE

	Nos.....
Longueur avec galeries.....	6
sans .....	7
Largeur.....	8
Hauteur.....	9
	74
	64
	33
	79
	69
	40
	71
	83
	73
	43
	73
	94
	84
	48
	74

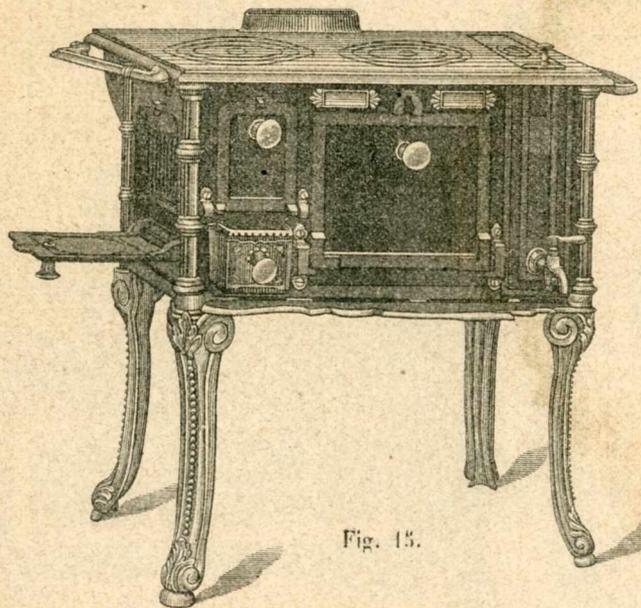


Fig. 15.

SÉRIE D

CUISINIÈRE GENRE DES ARDENNES

MÊME MODÈLE QUE CI-CONTRE, AVEC ÉTUVE ET TIROIR PASSE-CENDRES

Mêmes Nos  
et dimensions  
que  
la Fig. 15.

Suivant  
augmentation,  
les  
garnitures des  
portes  
peuvent être  
polies.

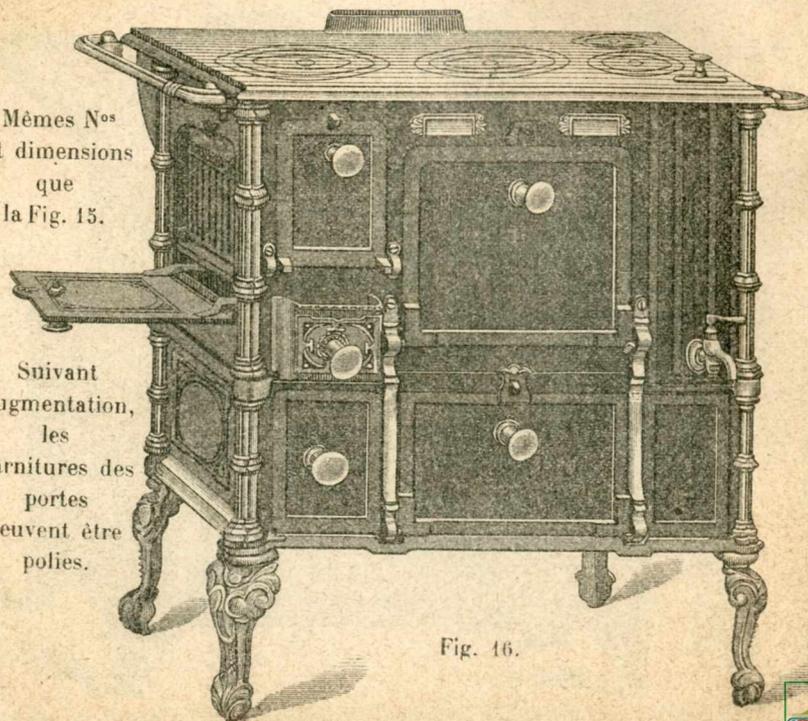


Fig. 16.

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE C

FOURNEAU MODÈLE AVIGNONNAIS (Façon St-Etienne)

UN FOUR, UNE ÉTUVE, CHAUDIÈRE ET COUVERCLE TOUT FONTE ÉMAILLÉE

Nos....	0	1	2	3	5	6	7
Longueur.....	60	65	70	75	80	90	100
Largeur.....	45	48	50	50	52	55	58
Hauteur.....	70	73	75	75	75	75	75

OBSERVATIONS. — Les fourneaux de cette série se font : Foyer à droite ou à gauche, à feu visible avec porte ou caché genre Lyonnais. Les garnitures sont toujours en fonte ornée, minée.

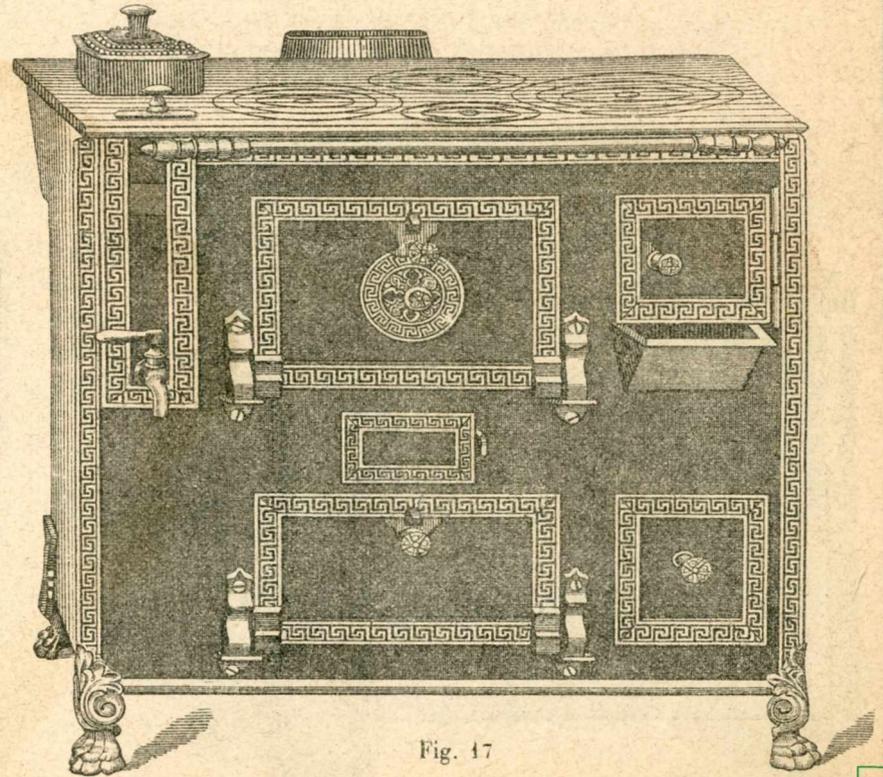


Fig. 17

**1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE**  
**FOURNEAUX & CUISINIÈRES DE MÉNAGE** (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE E  
**FOURNEAUX VÉRITABLES MODÈLES St-ÉTIENNE**  
 (Perfectionnés et Brevetés S. G. D. G.)

FAÇADE EN FER FEUILLARD AJUSTÉ

Garnitures en fer poli.

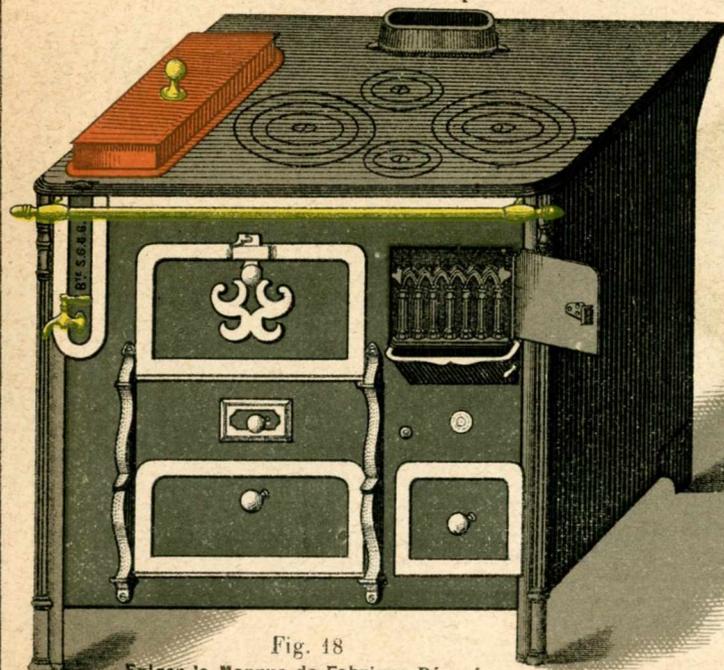


Fig. 18

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

Voir la notice relative  
 aux fourneaux  
 de la  
 1<sup>re</sup> Catégorie, page 6.

Tous les fourneaux  
 de la Série E  
 portent la marque  
 de  
 fabrique déposée  
 page 3.

Nos...	00	0	1	1 bis	2	3	4	5	6
Longueur.....	60	65	70	75	80	90	100	110	120
Largeur.....	45	48	50	50	52	55	58	60	68
Hauteur.....	72	72	76	76	76	76	76	80	80
Four { Long <sup>r</sup> .....	25	30	32	34	37	42	50	55	62
Profond <sup>r</sup> .....	30	30	37	37	38	38	40	44	52
Chaudières.....	6 <sup>l</sup>	6 <sup>l</sup>	6 <sup>l</sup>	6 <sup>l</sup>	8 <sup>l</sup>	10 <sup>l</sup>	10 <sup>l</sup>	12 <sup>l</sup>	14 <sup>l</sup>
Poids.....	60	65	75	80	85	95	105	130	180

Garnitures en cuivre poli.

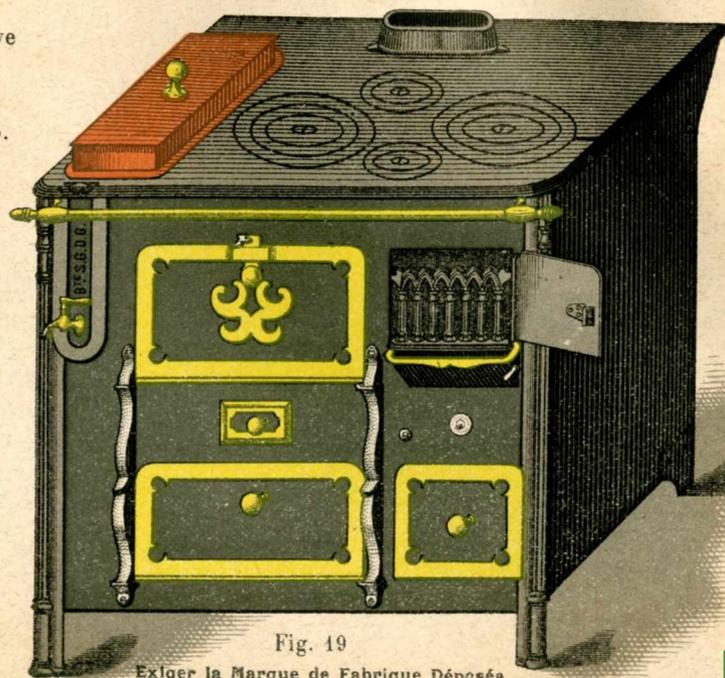


Fig. 19

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

### SÉRIE F

#### FOURNEAU VÉRITABLE MODÈLE St-ÉTIENNE

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

FAÇADE EN FONTE MINÉE

Nous recommandons ce genre de garnitures et d'angles d'un heureux effet et d'un très facile entretien.

Façade fonte, garnitures fonte ornée, minée et bronzée.

Dimensions et Nos de la page 12 jusqu'au N° 4 inclus

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>e</sup> Catégorie page 6.

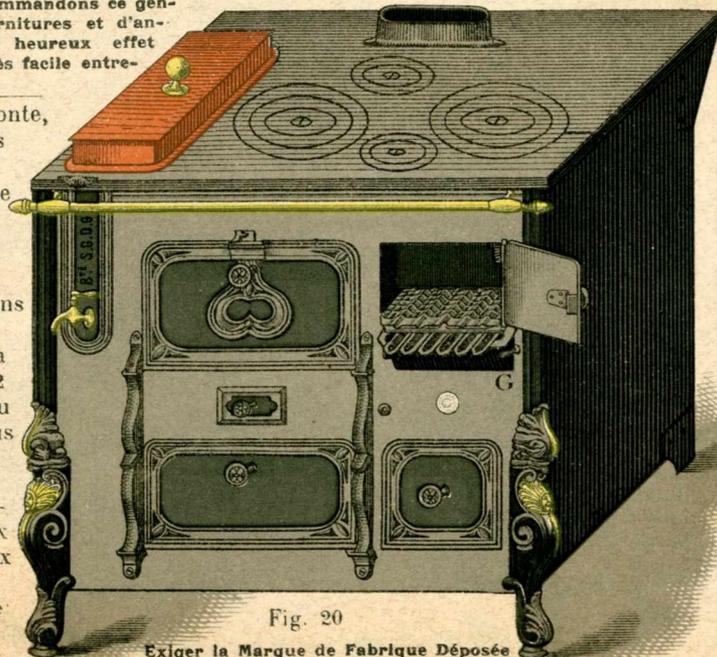


Fig. 20

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

### SÉRIE E

#### FOURNEAU VÉRITABLE MODÈLE St-ÉTIENNE

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

FEU CACHÉ GENRE LYONNAIS

Foyer caché genre Lyonnais.

Mêmes Nos et Dimensions que ceux de la page 12.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 1<sup>re</sup> Catégorie page 6.

Sur demande le foyer de ce fourneau peut être mis en fonte ovale à pot au lieu d'être en briques réfractaires.

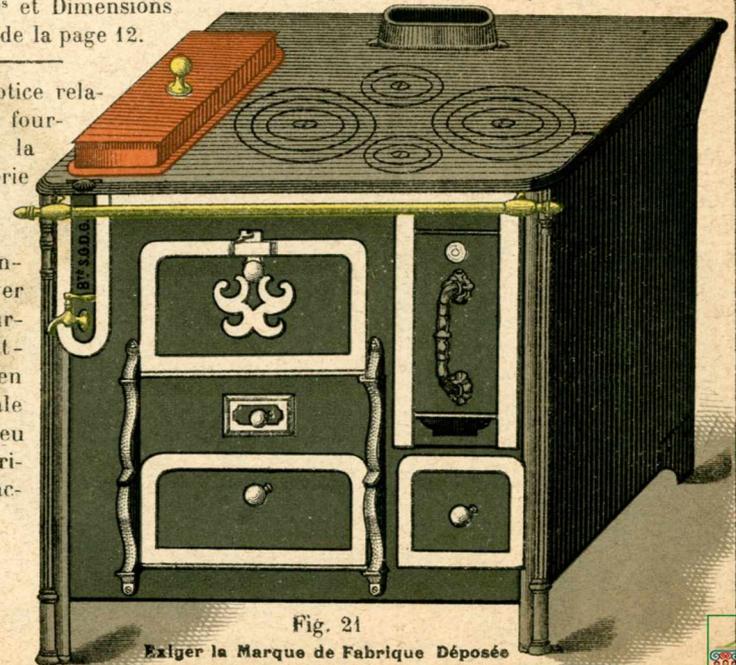


Fig. 21

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

## SÉRIE G

## FOURNEAU VÉRITABLE MODÈLE St-ÉTIENNE

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

AVEC PANNEAUX EN CÉRAMIQUE BLANCHE  
OU DE COULEUR

Long.	70	73	80	90	100	110	120
Larg.	50	50	52	55	58	60	68
Haut.	76	76	76	80	80	80	80
Poids	85	90	195	105	120	150	210

Panneaux céramique blanche.

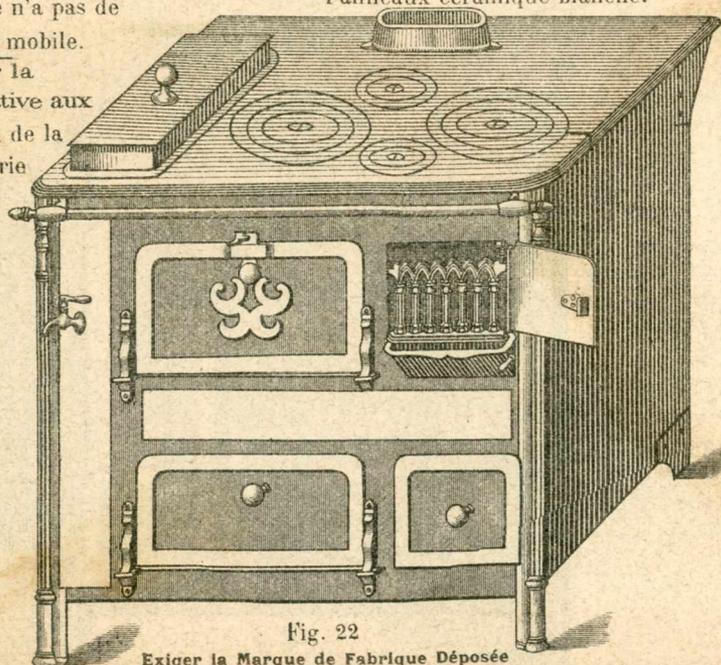
Ce modèle n'a pas de  
coulisse mobile.Voir la  
notice relative aux  
fourneaux de la  
1<sup>re</sup> Catégorie  
page 6.

Fig. 22

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE G

## FOURNEAU VÉRITABLE MODÈLE St-ÉTIENNE

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

Panneaux céramique décorée.

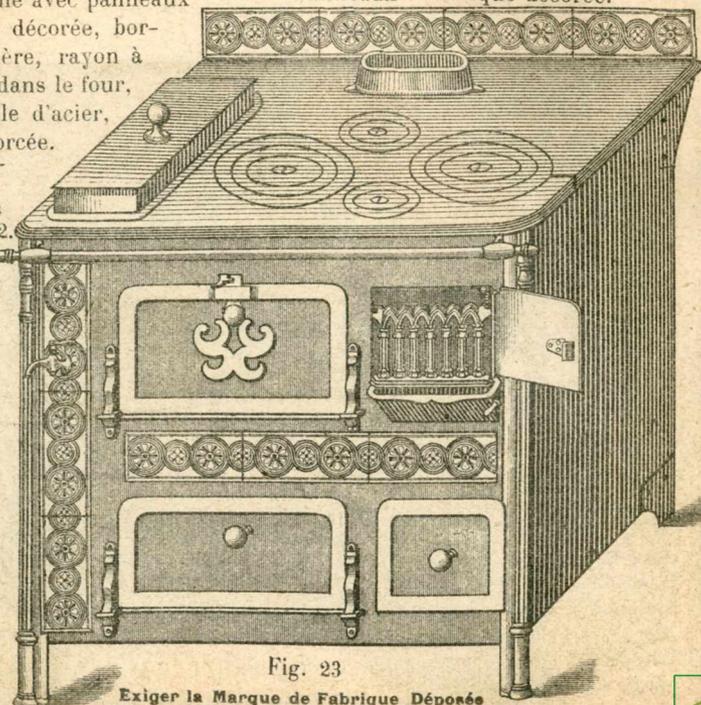
Modèle riche avec panneaux  
céramique décorée, bor-  
dure derrière, rayon à  
pâtisserie dans le four,  
tout en tôle d'acier,  
extra renforcée.Mêmes  
Dimensions  
que la Fig. 22.Nous  
recommen-  
dons ce  
modèle  
d'une soli-  
dité à toute  
épreuve  
et d'un  
cachet in-  
contestableVoir la  
notice re-  
lative aux  
fourneaux  
de la 1<sup>re</sup>  
Catégorie,  
page 6.

Fig. 23

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

### SÉRIE H

#### FOURNEAU MODÈLE CLERMONT

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

Sans porte au foyer angles.  
vifs, acier poli, grande  
chaudière ovale en  
cuivre rouge étamé,  
garnitures fer poli,  
fermeture et bou-  
tons cuivre.

Fourneau Clermont

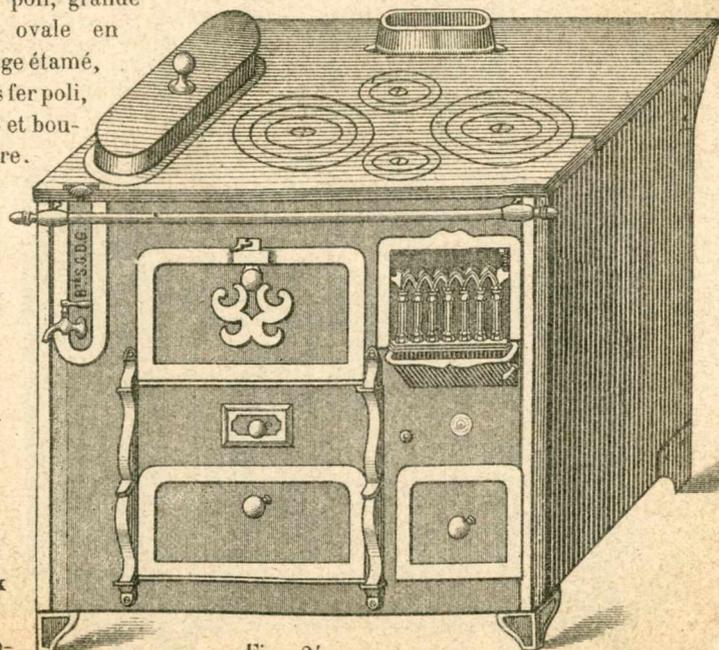


Fig. 24

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

Numéros  
et  
dimen-  
sions de  
la page  
12.

Voir  
la notice  
relative  
aux  
fourneaux  
de la  
1<sup>re</sup> Catégo-  
rie page 6.

### SÉRIE I

#### FOURNEAU VÉRITABLE MODÈLE St-ÉTIENNE

(Perfectionné et Breveté S. G. D. G.)

Dit : MODÈLE AFRICAÏN

Sans vide derrière et avec  
ou sans ceinture tout  
le tour.

Fourneau plein avec ceinture.

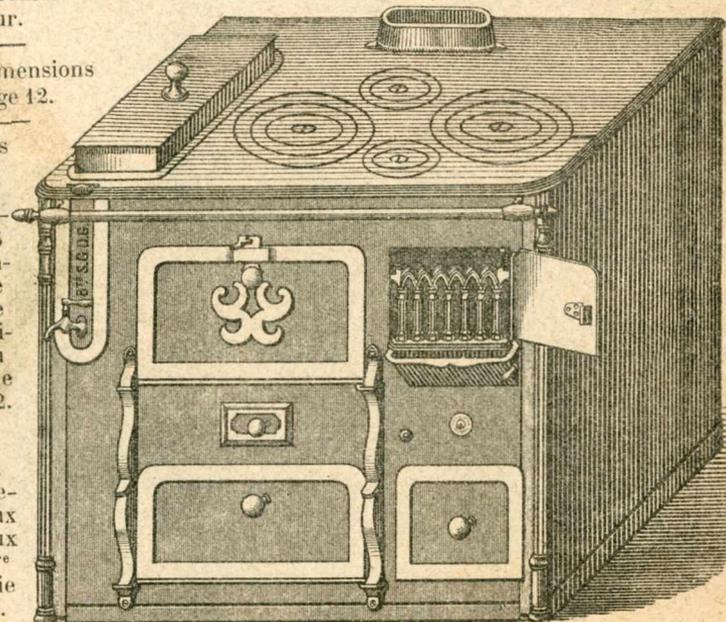


Fig. 25.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

Les fours  
de ce  
modèle  
ont envi-  
ron 0,15  
de profon-  
deur de  
plus que  
celle indi-  
quée au  
tableau de  
la page 12.

Voir la  
notice re-  
lative aux  
fourneaux  
de la 1<sup>re</sup>  
Catégorie  
page 6.

# 1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE J

**CUISINIÈRE GENRE PARIS, SANS ÉTUVE, NI PIEDS**  
Dite « Universelle »

A RETOUR DE FLAMME ET CHAUDIÈRE CUIVRE OU FONTE ÉMAILLÉE

Voir la notice relative  
aux fourneaux  
de la 1<sup>re</sup> Catégorie page 6.

Longueur ...	60	65	70	75	80	
Largeur.....	45	48	50	50	52	
Hauteur.....	40	40	40	40	40	
Four {	Longr..	25	30	32	34	37
	Prôfr..	30	30	37	37	38

Exiger la Marque  
de  
Fabrique Déposée

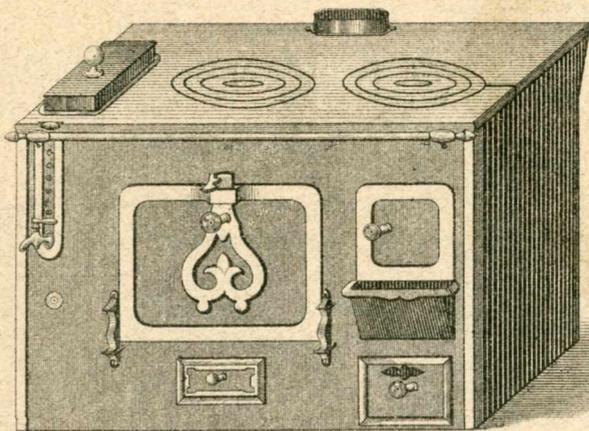


Fig. 26

SÉRIE J

**CUISINIÈRE GENRE PARIS, AVEC ÉTUVE**

NAISSANCE DERRIÈRE LA CHAUDIÈRE, UN CENDRIER TRIEUR, ETC.

Voir la notice  
relative  
aux fourneaux  
de la  
1<sup>re</sup> Catégorie  
page 6.

Nos..	00	0	1	1 bis	2	3	4	5	6
Longueur...	60	65	70	75	80	90	100	110	120
Largeur....	45	48	50	50	52	55	58	60	68
Hauteur...	76	76	78	78	80	80	80	80	80
Four {	Longr.	25	30	32	37	42	50	55	62
	Largr.	43	46	48	48	50	53	56	66
Chaudière..	6	6	6	8	8	10	10	12	14
Poids.....	70	75	90	95	100	110	125	150	200

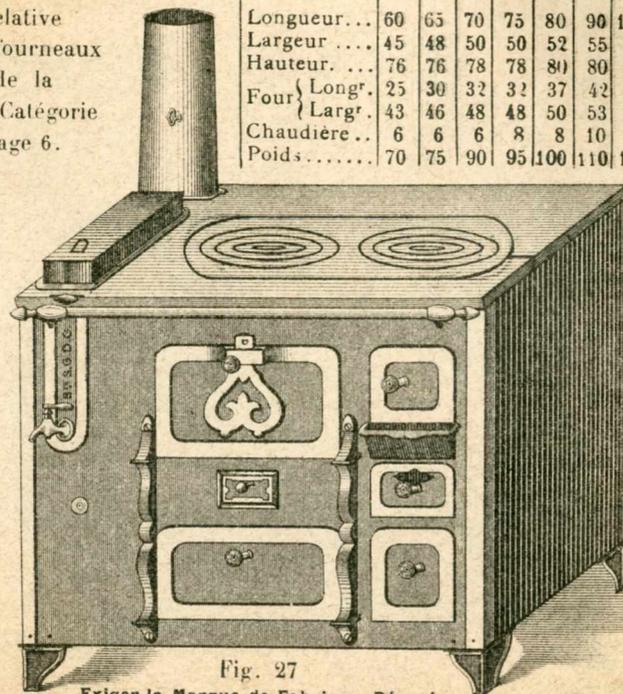


Fig. 27

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE  
 FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE J

**CUISINIÈRE GENRE PARIS  
 AVEC CHARBONNIER MONTÉ SUR  
 GALETS REMPLAÇANT L'ÉTUVE**

N<sup>os</sup> et dimensions de la fig. 27.

Voir la notice  
 relative aux four-  
 neaux de la 1<sup>re</sup>  
 Catégorie, page 6.

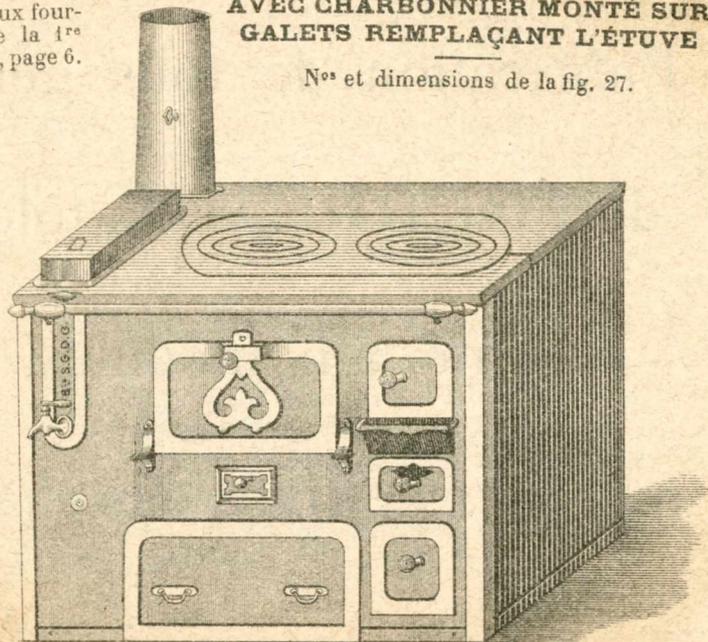


Fig. 28

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

SÉRIE J

**CUISINIÈRE GENRE PARIS  
 AVEC ÉTUVE, SANS PIEDS,  
 CEINTURE TOUT LE TOUR**

N<sup>os</sup> et dimensions de la fig. 27.

Voir la notice  
 relative aux four-  
 neaux de la 1<sup>re</sup>  
 Catégorie, page 6.

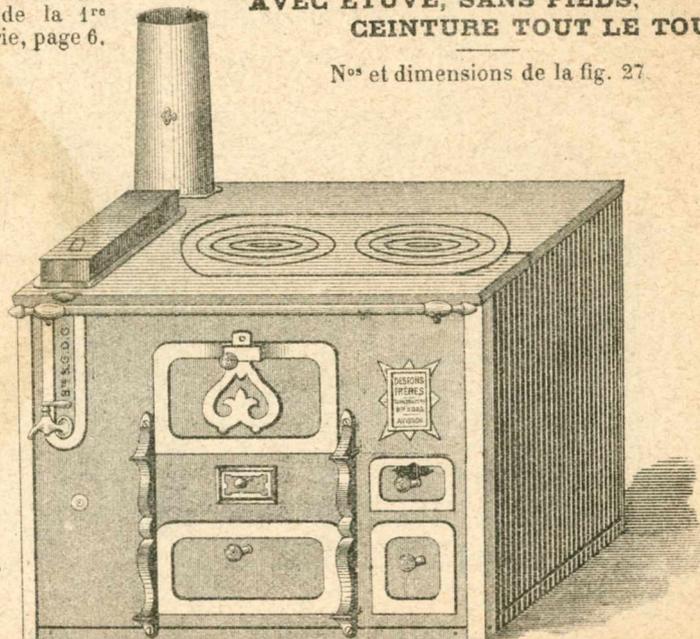


Fig. 29.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

EXPOSITION METALLURGIQUE  
 Victor ANTOINE  
 Boulevard National  
 MARSEILLE

1<sup>ÈRE</sup> CATÉGORIE  
 FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

SÉRIE J

**CUISINIÈRE GENRE PARIS  
 A ÉTUVE, SANS CHAUDIÈRE,  
 UN TRÈS GRAND FOUR,  
 A RETOUR DE FLAMME**

N<sup>os</sup> et dimensions de la fig. 27.

Voir la notice  
 relative aux four-  
 neaux de la 1<sup>re</sup>  
 Catégorie, page 6.

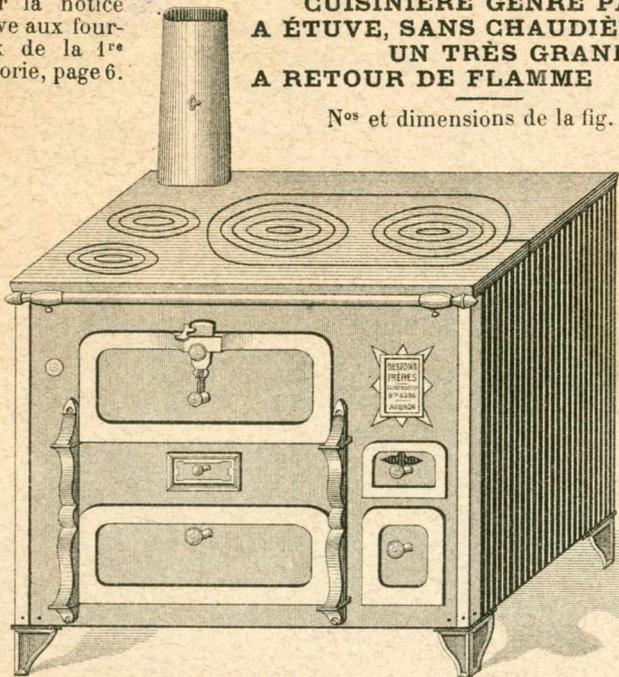


Fig. 30.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

Fabrication de tous genres  
 de FOURNEAUX, tôle et  
 fonte, aux modèles,  
 marques et noms des clients.

## Notice relative aux Fourneaux de la 2<sup>me</sup> Catégorie

REPRESENTANT METALLURGIQUE  
 Victor ANTOINE  
 74. Boulevard National  
 MARSEILLE

Les fourneaux de la 2<sup>me</sup> catégorie s'établissent en deux forces :

- 1° EN FORCE ORDINAIRE ;
- 2° EN EXTRA-RENFORCÉ.

La force ordinaire s'entend pour : intérieur tout en tôle de fer ordinaire, pièces en fonte en force moyenne, garnitures en fer poli ordinaire, sans consoles à coulisses.

En extra-renforcé, les fourneaux de la 2<sup>me</sup> catégorie sont construits tout en tôle d'acier spéciale et renforcée ; les parties en fonte sont plus épaisses, les garnitures sont en acier poli et les portes du four sont à consoles à coulisses leur permettant de supporter les poids les plus lourds.

Ces fourneaux s'établissent : foyer à droite ou à gauche, visible avec porte (fig. 18), ou caché, genre Lyonnais (fig. 21), long, pour le bois, ou étroit, pour la houille, avec ou sans grille « LE DAMIER ».

Garnitures fer poli (fig. 18), fonte ornée, minée et bronzée (fig. 20), en cuivre poli (fig. 19), angles arrondis (fig. 18), angles vifs acier poli (fig. 24), angles à reliefs bronzés (fig. 20).

Chaudière fonte émaillée ou cuivre poli, tirage dessus, derrière ou dessous, avec 2, 3 ou 4 trous sur le dessus.

Les foyers longs peuvent être, suivant augmentation, munis d'une plaque réductible en fonte pour la houille.

Suivant augmentation, nous pouvons aussi établir nos foyers tout en fonte, ainsi que le dessus du four pour l'usage de l'anthracite.

Nous pouvons apporter dans les modèles de la 2<sup>e</sup> catégorie tout changement ou addition nécessaire à un service spécial quelconque.

2<sup>ME</sup> CATÉGORIE

## FOURNEAUX &amp; CUISINIÈRES pour Maisons Bourgeoises, Restaurants, Limonadiers, etc. (Brevetés S.G.D.G.)

## SÉRIE K

**FOURNEAUX** extra-renforcés, portes de four avec consoles à coulisses, angles acier poli.

Nos..	2	3	4	5	6	7	8
LONGUEURS..	80	90	100	110	120	130	140
LARGEURS...	52	55	58	60	68	78	72
HAUTEUR....	80						

Voir la notice relative aux fourneaux de la 2<sup>me</sup> Catégorie, p. 19.

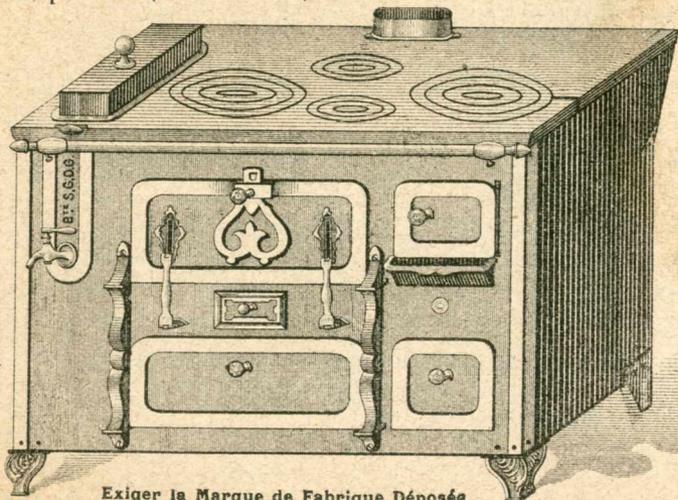


Fig. 31.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE K

**FOURNEAUX** extra-renforcés, portes du four avec consoles à coulisses, angles à sujets, 1, 2 ou 3 copettes dans la chaudière, rayon mobile à pâtisserie dans le four.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 2<sup>me</sup> Catégorie, page 19.

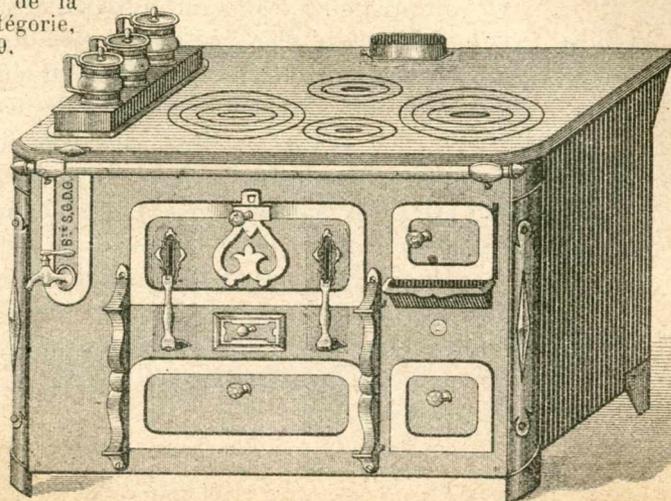


Fig. 32.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## 2<sup>ME</sup> CATÉGORIE

### FOURNEAUX ET CUISINIÈRES DE MÉNAGE (Brevetés S. G. D. G.)

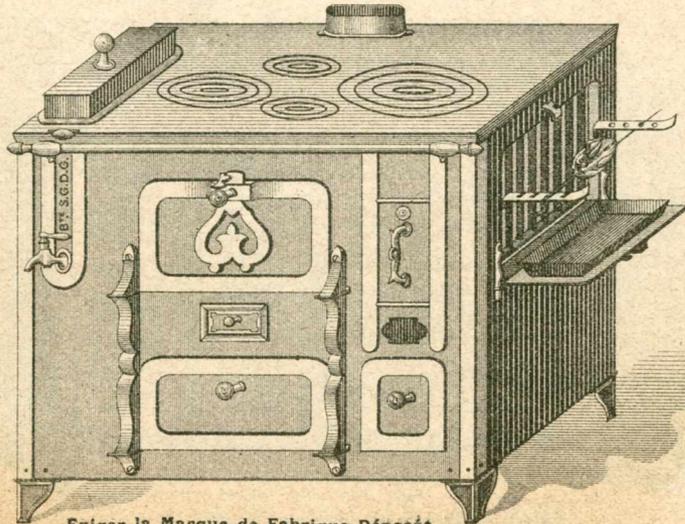
SÉRIE K

**FOURNEAUX** à rôtisserie à air libre dit « Feu par bout »

Nos et dimensions de la page 12.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 2<sup>me</sup> Catégorie, page 19.

Fig. 33.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

SÉRIE 15

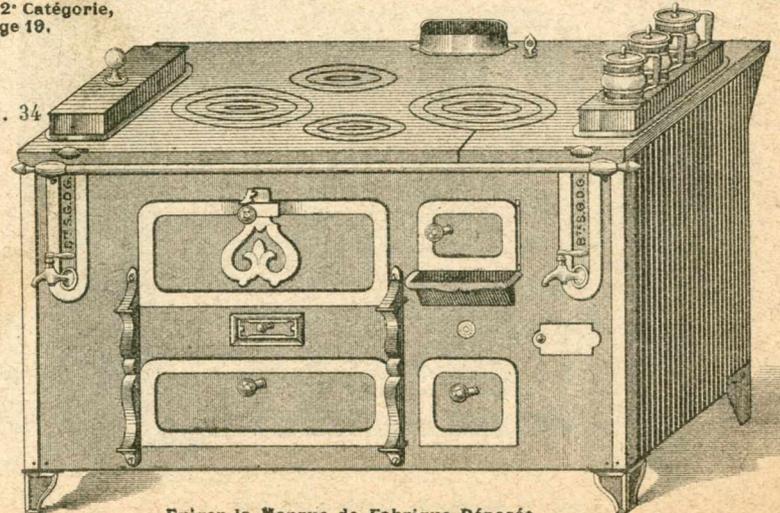
**FOURNEAUX** pour Limonadiers, à 2 chaudières, dont une à bain-marie à côté du foyer avec 2 ou 3 copettes.

LONGUEURS..	110	120	130	140	150
LARGEURS...	60	68	70	72	75
HAUTEUR....	80				

Registre de réglage de chaleur  
pour le bain-marie.

Voir la notice relative  
aux fourneaux de  
la 2<sup>e</sup> Catégorie,  
page 19.

Fig. 34



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

2<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX & CUISINIÈRES pour Maisons Bourgeoises, Restaurants, Limonadiers, etc. (Brevetés S. G. D. G.)

## SÉRIE 16

FOURNEAUX pour Limonadiers avec bain-marie en cuivre derrière le foyer, 2 ou 3 copettes, porcelaine ou cuivre rouge étamé.

LONGUEURS....	80	90	100	110	120
LARGEURS.....	55	58	60	62	68
HAUTEURS.....	76	76	76	80	80

Registre de réglage de chaleur pour le bain-marie.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 2<sup>e</sup> Catégorie, page 19.

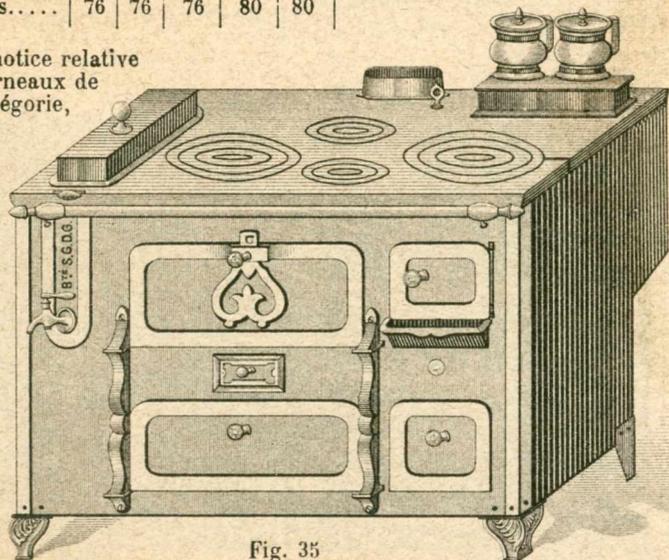


Fig. 35

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE K

FOURNEAUX pour Restaurants, avec 2 réchauds pour le charbon de bois, un chauffe-assiettes, etc.

LONGUEURS...	100	110	120	130	140	150
LARGEURS....	58	60	68	70	72	73
HAUTEURS....	80					

Voir la notice relative aux fourneaux de la 2<sup>e</sup> Catégorie, page 19.

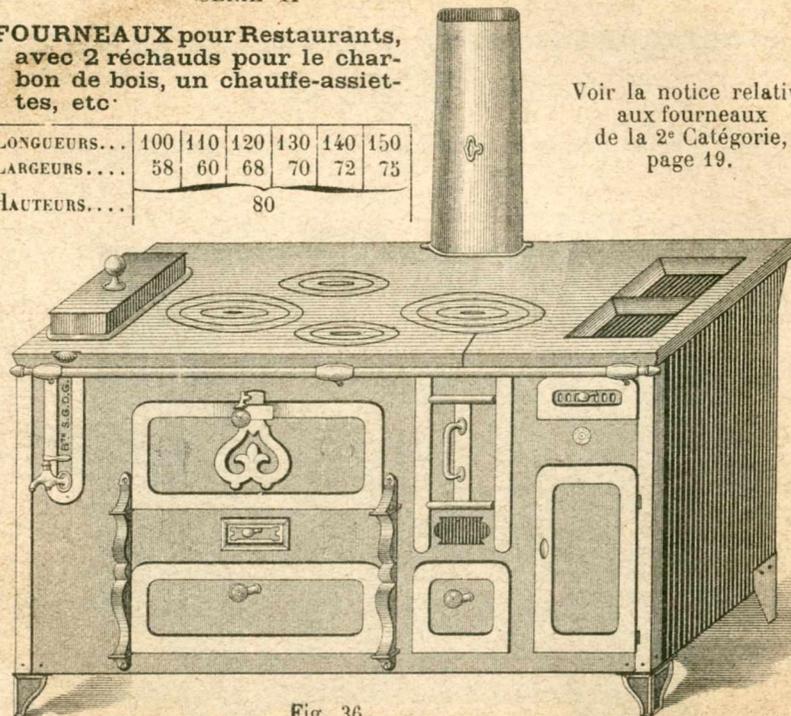


Fig. 36

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## Notice relative aux Fourneaux de la 3<sup>me</sup> Catégorie



Les fourneaux de la 3<sup>me</sup> catégorie, établis en vue d'un service journalier et important, sont tous construits en extra-renforcé.

L'intérieur est en tôle d'acier spéciale et renforcée, les parties en fonte sont très épaisses, les garnitures sont en acier poli et les portes sont avec consoles à coulisses.

Le dessus des fours est tout en fonte ; les grilles de fond des foyers sont à barreaux isolés, très renforcés.

Les garnitures se font surtout en acier poli, mais elles peuvent, sur demande, s'établir en fonte ornée, minée et bronzée (fig. 20), ou en cuivre poli (fig. 19).

Le foyer peut être visible, avec porte, ou caché, genre Lyonnais.

Les angles sont arrondis (fig. 18), ou vifs en acier poli (fig. 24), ou à reliefs bronzés (fig. 20).

Afin d'avoir toute la surface du fourneau complètement libre, nous plaçons les registres destinés à diriger la chaleur, sur le devant et avec manivelles, au lieu de les placer sur le dessus des plaques, système qui présente de grandes incommodités.

Une valve ou prise d'air est toujours pratiquée sous le gueulard.

Ces fourneaux ne se construisant que sur commande, les figures de la 3<sup>me</sup> catégorie représentent les genres les plus usités ; en conséquence, nous pouvons apporter à chacune d'elles tout changement ou addition nécessaire à un service quelconque.

Un devis détaillé accompagne toujours nos réponses aux demandes de renseignements sur ces fourneaux.

---

**Fabrication de tous genres de Fourneaux tôle et fonte, aux modèles, marques et noms des clients.**

3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX pour grands Établissements, tels que : Hôtels, Buffets, Châteaux, Collèges, Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

## SÉRIE L

FOURNEAUX extra-renforcés à une façade, 2 grands fours, portes avec consoles à coulisses, une seule chaudière à droite ou à gauche, foyer au milieu, tirage dessus, derrière ou dessous.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie, page 23.

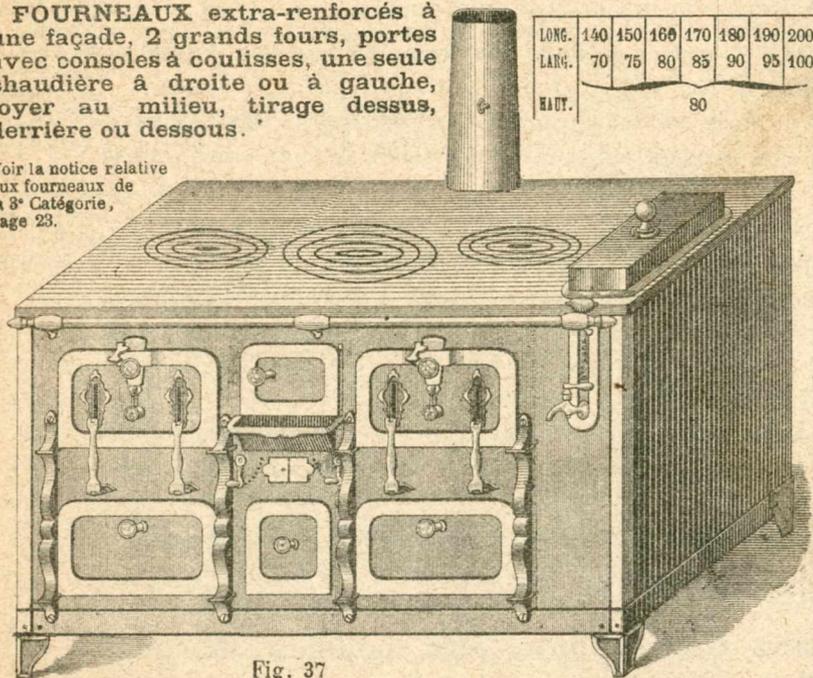


Fig. 37

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE L

FOURNEAUX extra-renforcés, à une façade, 2 fours, portes avec consoles à coulisses, 2 chaudières dont une avec bain-marie, foyer au milieu, tirage dessus, derrière ou dessous.

Mêmes dimensions que la fig. 37

Voir la notice relative aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie, page 23.

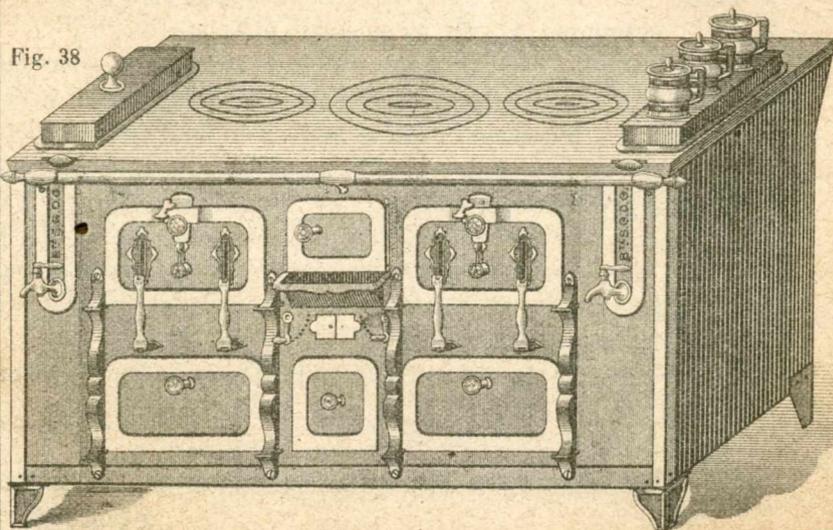


Fig. 38

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

### 3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

**FOURNEAUX** pour grands Établissements, tels que : Hôtels, Buffets, Châteaux, Collèges, Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

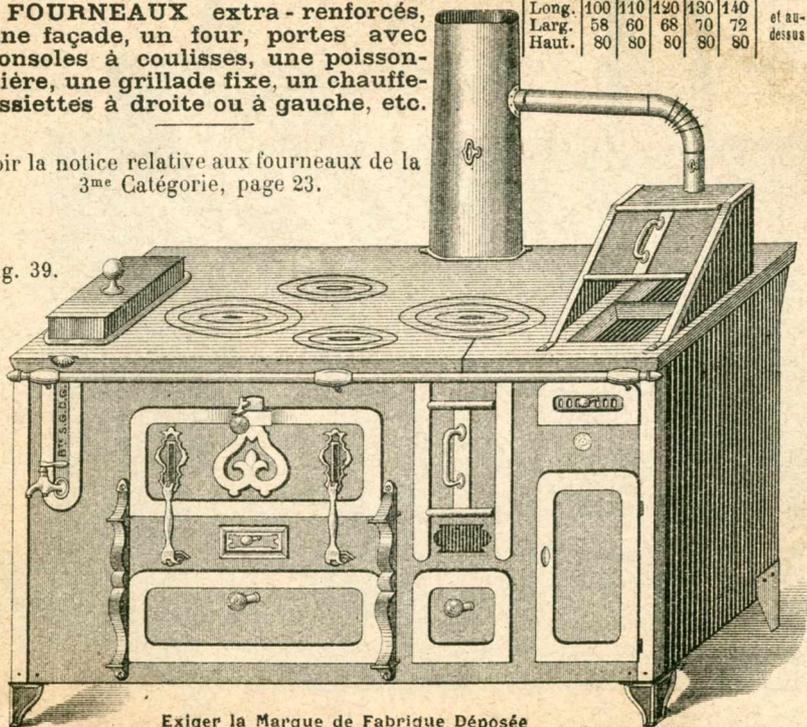
SÉRIE L

**FOURNEAUX** extra-renforcés, une façade, un four, portes avec consoles à coulisses, une poissonnière, une grillade fixe, un chauffe-assiettes à droite ou à gauche, etc.

Long.	100	110	120	130	140	et au-dessus
Larg.	58	60	68	70	72	
Haut.	80	80	80	80	80	

Voir la notice relative aux fourneaux de la 3<sup>me</sup> Catégorie, page 23.

Fig. 39.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

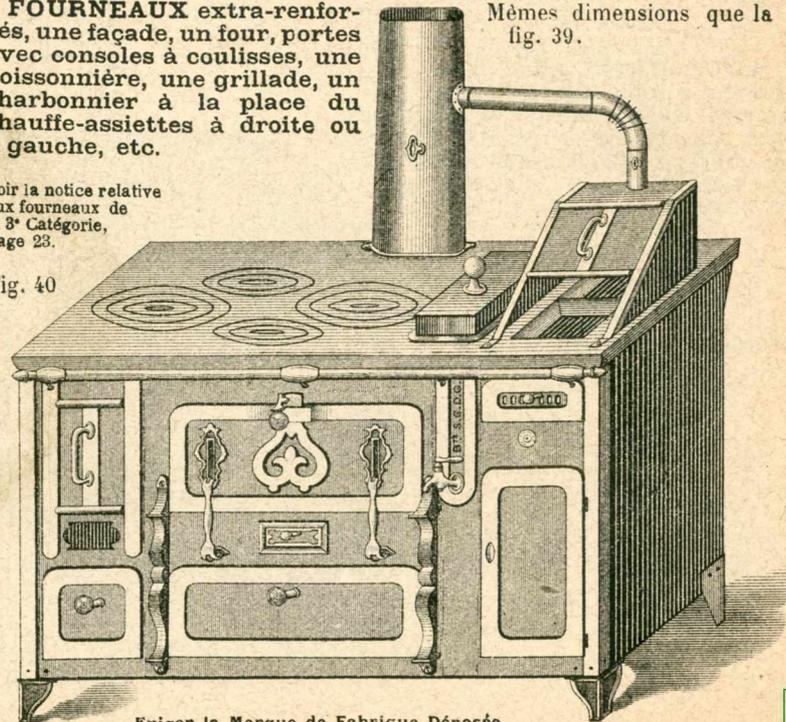
SÉRIE L

**FOURNEAUX** extra-renforcés, une façade, un four, portes avec consoles à coulisses, une poissonnière, une grillade, un charbonnier à la place du chauffe-assiettes à droite ou à gauche, etc.

Mêmes dimensions que la fig. 39.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie, page 23.

Fig. 40



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX pour grands Établissements,  
tels que : Châteaux, Buffets, Hôtels, Collèges,  
Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

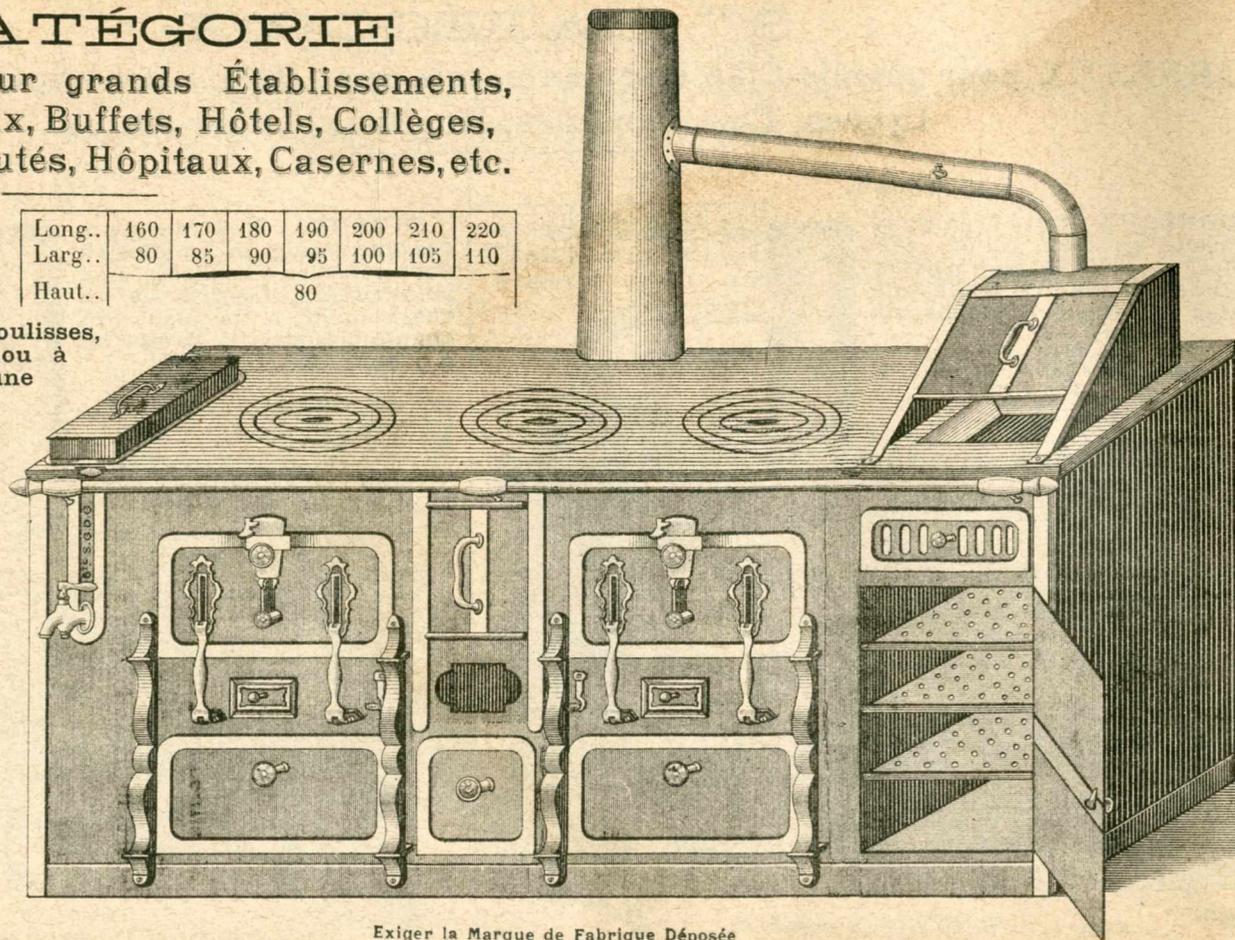
## SÉRIE L

FOURNEAUX extra-ren-  
forcés, une façade, 2 fours,  
portes avec consoles à coulisses,  
une chaudière à droite ou à  
gauche, une poissonnière, une  
grillade fixe, un chauffe-  
assiettes, etc.

Long..	160	170	180	190	200	210	220
Larg..	80	85	90	95	100	105	110
Haut..	80						

Voir la notice relative aux  
fourneaux de la 3<sup>me</sup> Catégorie,  
page 23.

Fig. 41.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

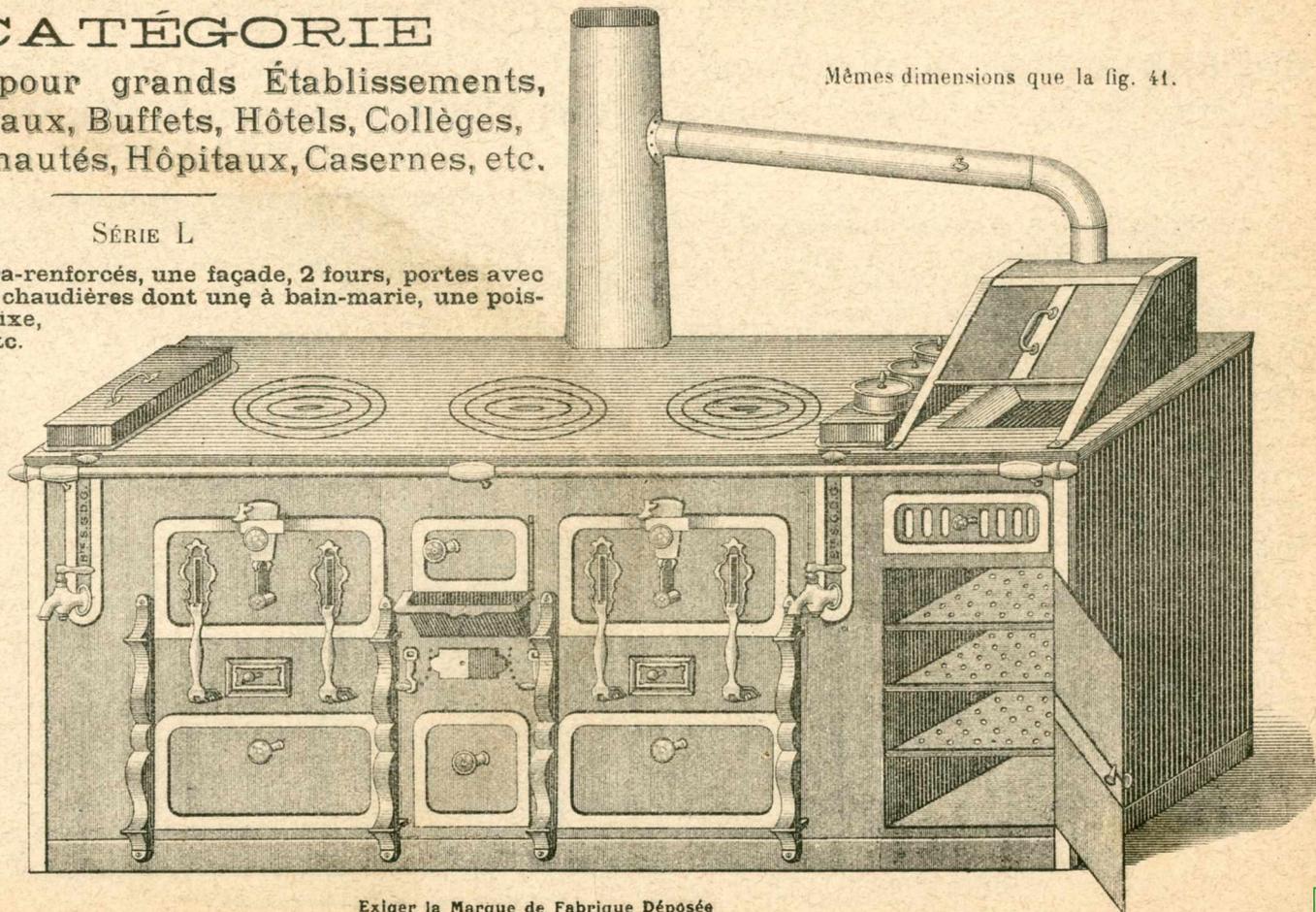
3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX pour grands Établissements,  
tels que : Châteaux, Buffets, Hôtels, Collèges,  
Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

## SÉRIE L

FOURNEAUX extra-renforcés, une façade, 2 fours, portes avec  
consoles à coulisses, 2 chaudières dont une à bain-marie, une pois-  
sonnière, une grillade fixe,  
un chauffe-assiettes, etc.

Mêmes dimensions que la fig. 41.



Voir la notice relative  
aux fourneaux de  
la 3<sup>ME</sup> Catégorie, page 23.

Fig. 42.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX pour grands Établissements, tels que : Hôtels, Buffets, Châteaux, Collèges, Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

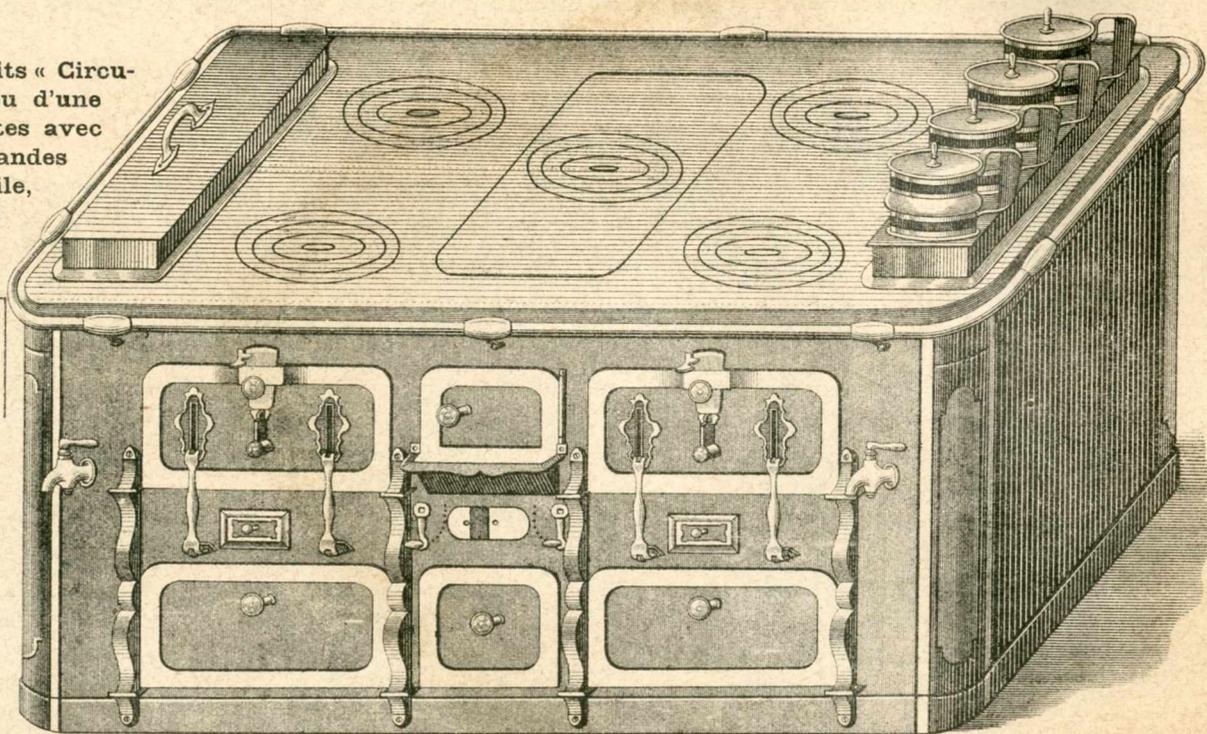
## SÉRIE L

FOURNEAUX extra-renforcés, dits « Circulaires », pour être placés au milieu d'une cuisine, à 2 façades, 4 fours, portes avec consoles à coulisses, 4 étuves, 2 grandes chaudières, plaque de chauffe mobile, foyer au milieu, main-courante circulaire, tirage dessous.

Long.	180	200	220	250	et au-dessus
Larg.	90	100	110	120	
Haut.	80				

Voir la notice relative  
aux fourneaux de la 3<sup>me</sup> Catégorie,  
page 23.

Fig. 43.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

74, Boulevard National

FOURNEAUX pour grands Établissements, tels que : Hôtels, Buffets, Châteaux, Collèges,  
Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

MARSEILLE

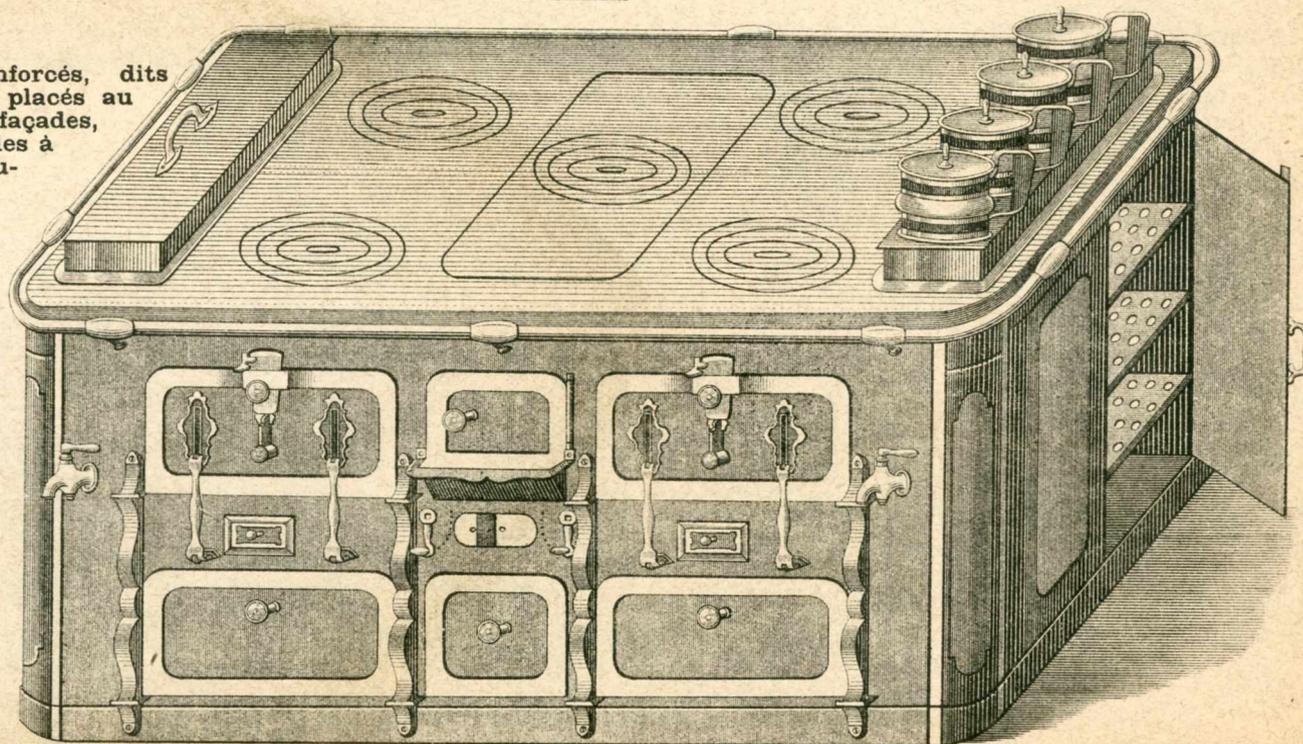
SÉRIE L

FOURNEAUX extra-renforcés, dits « Circulaires », pour être placés au milieu d'une cuisine, à 2 façades, 4 fours, portes avec consoles à coulisses, 4 étuves, 2 chaudières dont une à bain-marie, un chauffe-assiettes sur le côté, plaque de chauffe - mobile, main-courante circulaire, tirage dessous, etc.

Mêmes dimensions que la fig. 43.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie, page 23.

Fig. 44.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

3<sup>ME</sup> CATÉGORIE

**FOURNEAUX** pour grands  
Établissements, tels que :  
Châteaux, Hôtels, Buf-  
fets, Collèges, Lycées,  
Communautés, Hôpi-  
taux, Casernes, etc.

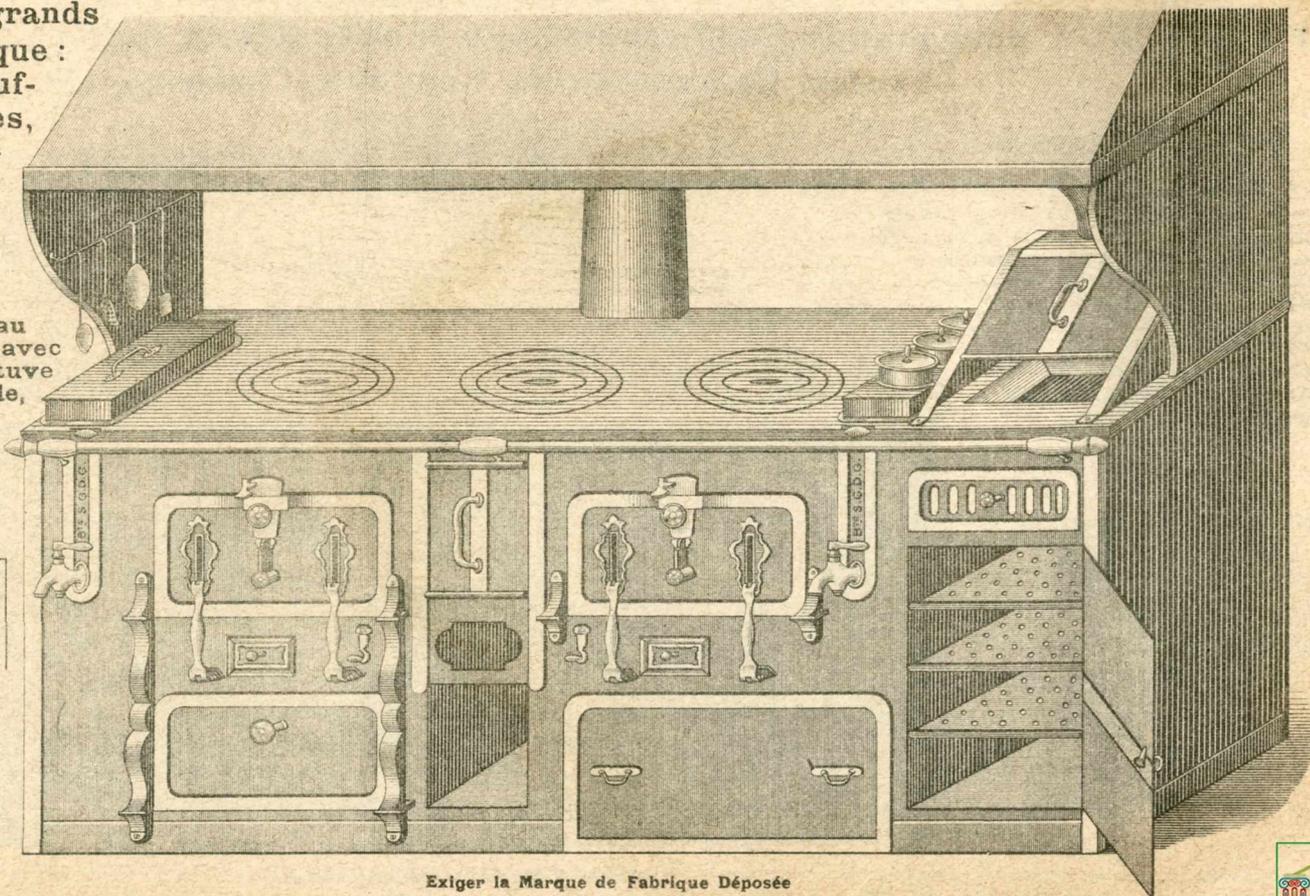
## SÉRIE L

**FOURNEAUX** extra-ren-  
forcés, une façade, foyer au  
milieu, 2 fours, portes avec  
consoles à coulisses, une étuve  
2 chaudières, une grillade,  
1 charbonnier, 1 chauffe-  
assiettes, manteau à cons-  
oles en tôle d'acier dressée  
et cirée au feu pour l'aspi-  
ration de la buée et des  
odeurs, etc.

Long.	170	180	190	200	et au- dessus
Larg.	85	90	95	100	
Haut.	80				

Voir la notice relative  
aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie,  
page 23.

Fig. 45.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

3<sup>M<sup>E</sup></sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX pour grands Établissements, tels que : Hôtels, Buffets, Châteaux, Collèges, Lycées, Communautés, Hôpitaux, Casernes, etc.

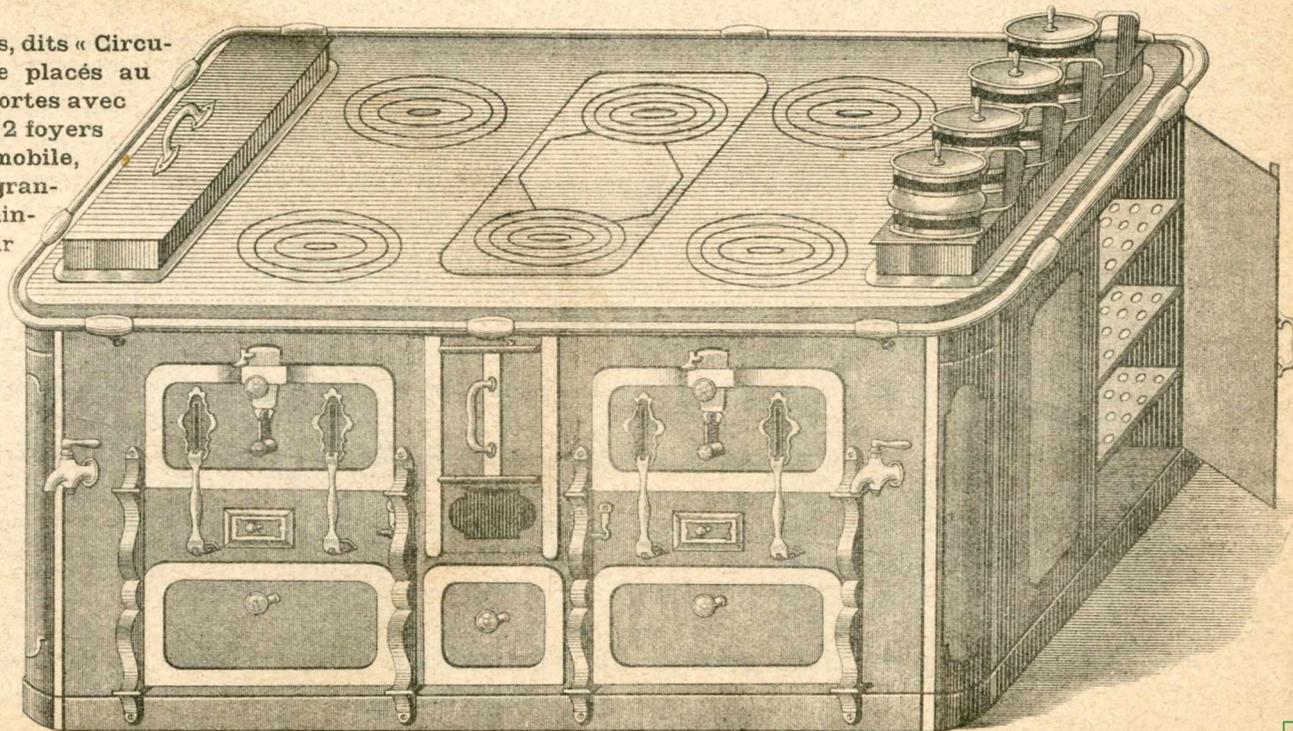
## SÉRIE L

**FOURNEAUX** extra-renforcés, dits « Circulaires », 2 façades, pour être placés au milieu d'une cuisine, 4 fours, portes avec consoles à coulisses, 4 étuves, 2 foyers au milieu, plaque de chauffe mobile, main-courante circulaire, 2 grandes chaudières dont une à bain-marie, 1 chauffe-assiettes sur le côté, tirage dessous.

Long.	200	220	230	250	et au-dessus
Larg.	100	110	110	120	
Haut.	80				

Voir la notice relative  
aux fourneaux de la 3<sup>e</sup> Catégorie,  
page 23.

Fig. 46.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## Notice relative aux Fourneaux de la 4<sup>me</sup> Catégorie



Les fourneaux de la 4<sup>me</sup> catégorie, établis en vue de services spéciaux sont construits tous en extra-renforcés. L'intérieur est en tôle d'acier spéciale et renforcée, les parties en fonte sont très épaisses, les garnitures sont en acier poli et les portes des fours sont avec consoles à coulisses leur permettant de supporter les poids les plus lourds.

Le dessus des fours est tout en fonte ; les grilles de fond des foyers sont à barreaux isolés, très renforcés.

Les garnitures se font surtout en acier poli, mais elles peuvent, sur demande, s'établir en fonte ornée, minée et bronzée (fig. 20), ou en cuivre poli (fig. 19).

Le foyer peut être visible, avec porte, ou caché, genre Lyonnais.

Les angles sont vifs en acier poli (fig. 24), ou à reliefs bronzés (fig. 20) ; sur demande expresse nous les mettons : arrondis (fig. 18).

Aux fourneaux à tirage par dessous, les manivelles de réglage de la chaleur sont toujours placés devant la façade.

Les dispositions des fourneaux de la 4<sup>me</sup> catégorie peuvent être modifiées au gré de l'acheteur, suivant l'emplacement dont il dispose et le genre de service à fournir.

Un devis détaillé accompagne toujours nos réponses aux demandes de renseignements sur ces fourneaux.

---

**Fabrication de tous genres de Fourneaux tôle et fonte, aux modèles, marques et noms des clients.**

4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux pour : Tailleurs, Pâtissiers, Confiseurs, Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc.

## SÉRIE M

FOURNEAUX spéciaux pour Tailleurs, Confectionneurs, avec 1 chauffe-fers derrière le foyer pouvant chauffer 3 ou 4 gros fers, une clef placée sur le dessus permet de régler la chaleur du chauffe-fers.

LONGUEURS....	80	90	100	110	120
LARGEURS.....	60	64	66	68	70
HAUTEURS.....	76	76	76	80	80

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>e</sup> Catégorie, page 29.

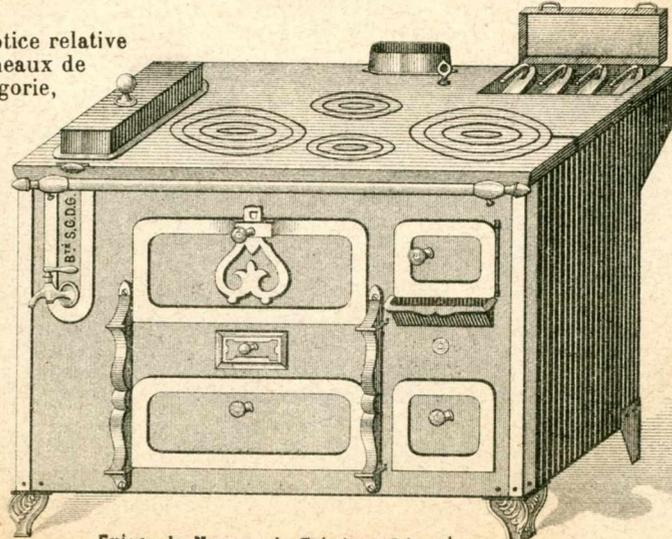


Fig. 47.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE M

FOURNEAUX de Laboratoire, spéciaux pour : Pâtissiers, Confiseurs, à 1 seul foyer pour le chauffage d'une grande marmite.

LONGUEURS...	40	45	50	55	60
LARGEURS....	40	45	45	50	50
HAUTEURS....	75	75	75	75	75

La garniture intérieure est en briques réfractaires, la grille de dessous est à barreaux isolés très renforcés.

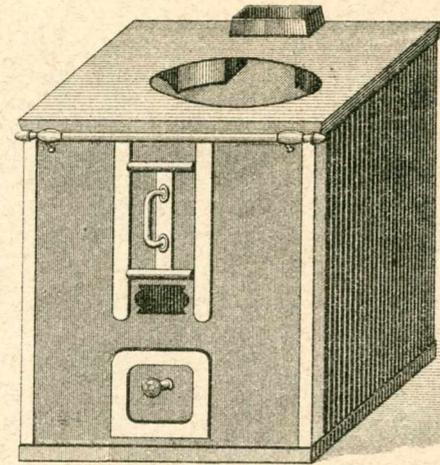


Fig. 48.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux pour : Tailleurs, Pâtisseries, Confiseurs, Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc.

## SÉRIE M

FOURNEAU spécial pour Pâtisseries, Confiseurs, à 1 foyer et 1 four, plaque de dessus en fonte épaisse, garnitures intérieures en briques réfractaires.

LONGUEURS.....	50	60	65	70	75	80
LARGEURS.....	50	50	50	52	52	53
HAUTEURS.....	75	75	75	75	75	75

Voir la notice relative  
aux fourneaux  
de la 4<sup>e</sup> Catégorie,  
page 29.

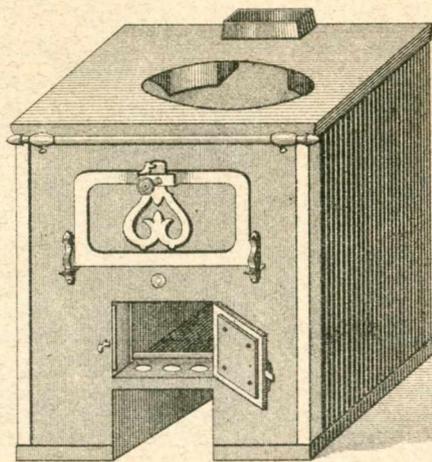


Fig. 49.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE M

FOURNEAUX de Laboratoire, spéciaux pour : Pâtisseries, Confiseurs, à 2 foyers, pour le chauffage de 2 grandes marmites, 3 trous, 2 registres réglant la marche de chaque foyer, garniture intérieure en briques réfractaires, avec ou sans four au milieu.

LONGUEURS.	100	110	120	et au- dessus
LARGEURS...	58	60	68	
HAUTEURS...	80	80	80	

Voir la notice rela-  
tive aux four-  
neaux de la  
4<sup>me</sup> Catégorie,  
page 29.

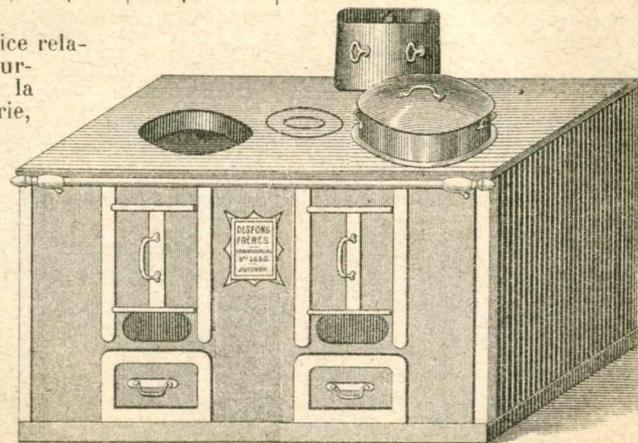


Fig. 50.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## 4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux pour : Tailleurs, Pâtissiers, Confiseurs, Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc.

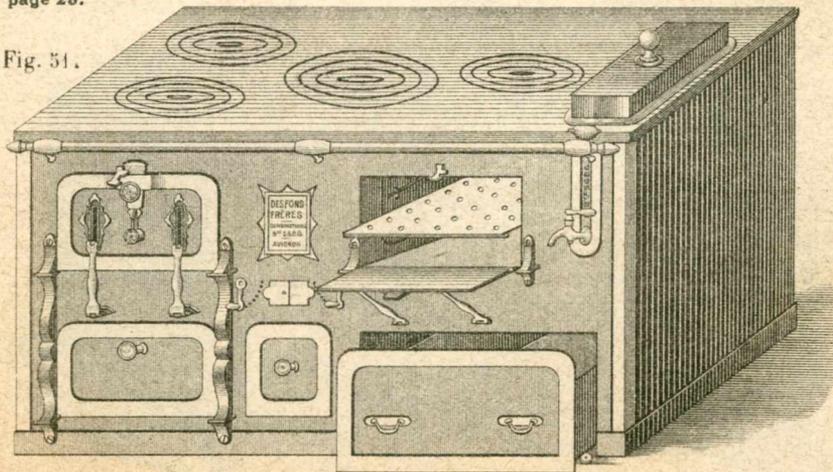
### SÉRIE M

**FOURNEAUX** mixtes pour Restaurateurs, Charcutiers, 2 fours, portes avec consoles à coulisses, une étuve, 1 charbonnier, une chaudière, foyer au milieu, 1 grand trou pour recevoir une marmite en tôle ou en cuivre étamé, tirage dessus, derrière ou dessous.

LONGUEURS..	140	150	160	170	180	190	200
LARGEURS..	70	75	80	85	90	95	100
HAUTEURS..	80						

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>e</sup> Catégorie, page 29.

Fig. 51.



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

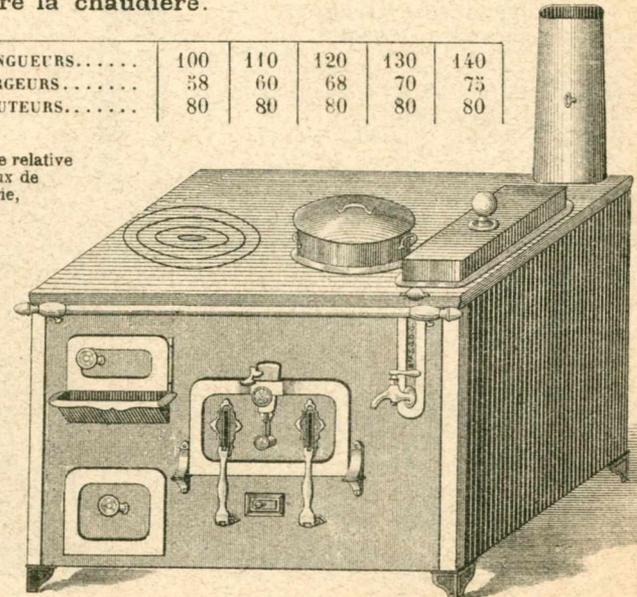
### SÉRIE M

**FOURNEAUX** spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, Hospices, à 1 foyer, 1 grand four, portes avec consoles à coulisses, une chaudière, 1 grand trou pour recevoir une marmite en tôle ou en cuivre étamé, tirage derrière la chaudière.

LONGUEURS.....	100	110	120	130	140
LARGEURS.....	58	60	68	70	75
HAUTEURS.....	80	80	80	80	80

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>e</sup> Catégorie, page 29.

Fig. 52



Exiger la Marque de Fabrique Déposée

4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux pour : Tailleurs, Pâtissiers, Confiseurs, Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc.

## SÉRIE M

FOURNEAUX spéciaux pour Charcutiers, 1 foyer, 1 grand four, portes avec consoles à coulisses, une grande chaudière, 2 grands trous dessus pour recevoir 2 marmites en tôle ou en cuivre étamé, tirage dessus, derrière ou dessous.

LONGUEURS..	110	120	130	140
LARGEURS...	60	68	70	72
HAUTEURS...	80	80	80	80

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>me</sup> Catégorie, page 29.

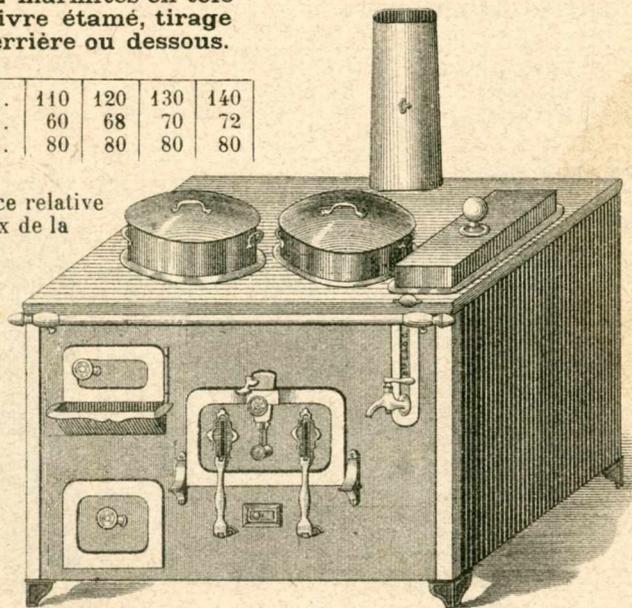


Fig. 53.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE M

FOURNEAUX spéciaux pour Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc., foyer au milieu, 2 grands fours, portes avec consoles à coulisses, une grande chaudière, 1 ou 2 grands trous pour recevoir une ou deux marmites en tôle ou en cuivre étamé, tirage dessus, derrière ou dessous.

LONGUEURS..	140	150	160	170	et au-dessus
LARGEURS...	70	75	80	85	
HAUTEUR ...	80	80	80	80	

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>ms</sup> Catégorie, page 29.

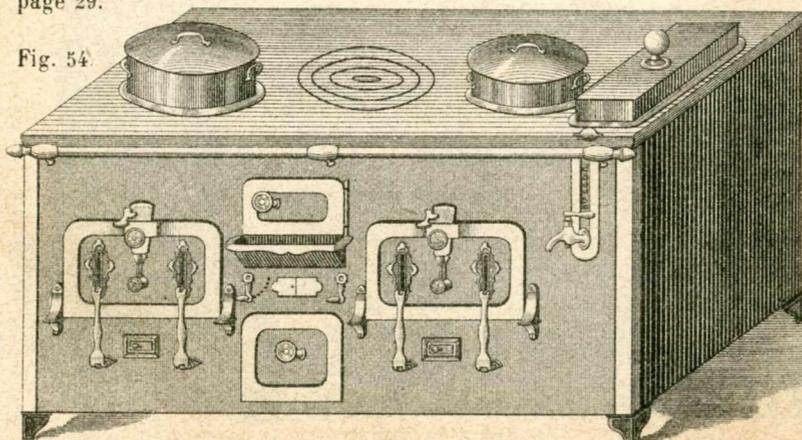


Fig. 54.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## 4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux pour Tailleurs,  
Pâtisseries, Confiseurs, Charcutiers,  
Fermiers, Hospices, etc.

### SÉRIE M

FOURNEAUX spéciaux pour Charcutiers, foyer au milieu, 2 fours, portes avec consoles à coulisses, 1 chauffe-assiettes, 2 ou 3 grands trous pour recevoir des marmites en tôle ou en cuivre étamé, une grillade, une poissonnière, une grande chaudière, tirage dessus, etc,

Voir la notice relative  
aux fourneaux de  
la 4<sup>me</sup> Catégorie, page 29.

LONGUEURS..	160	170	180	190	200	et au- dessus
LARGEURS..	80	85	90	95	100	
HAUTEURS..	80	80	80	80	80	

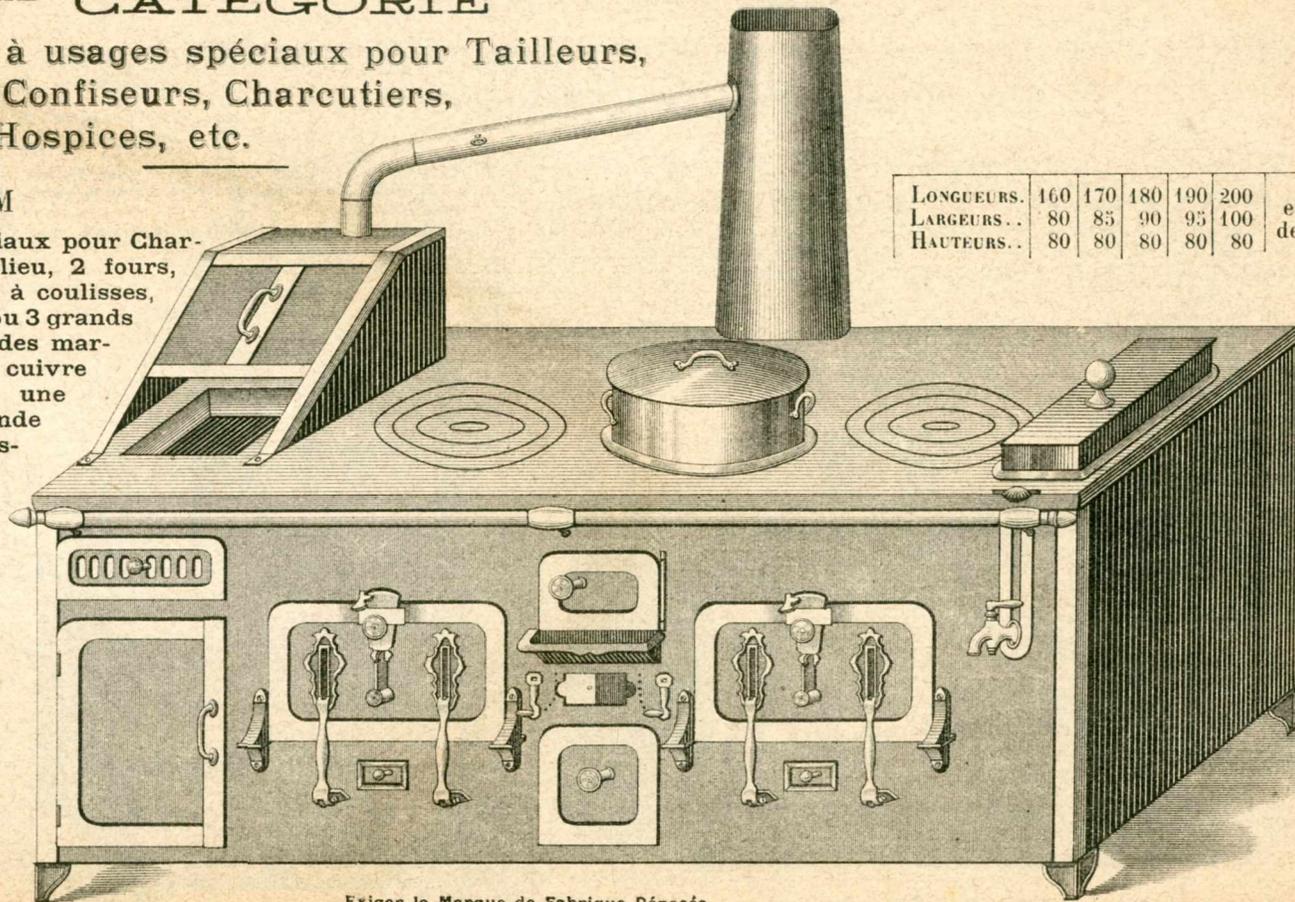


Fig. 55.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

4<sup>ME</sup> CATÉGORIE

FOURNEAUX à usages spéciaux, pour Tailleurs, Pâtissiers, Confiseurs, Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc.

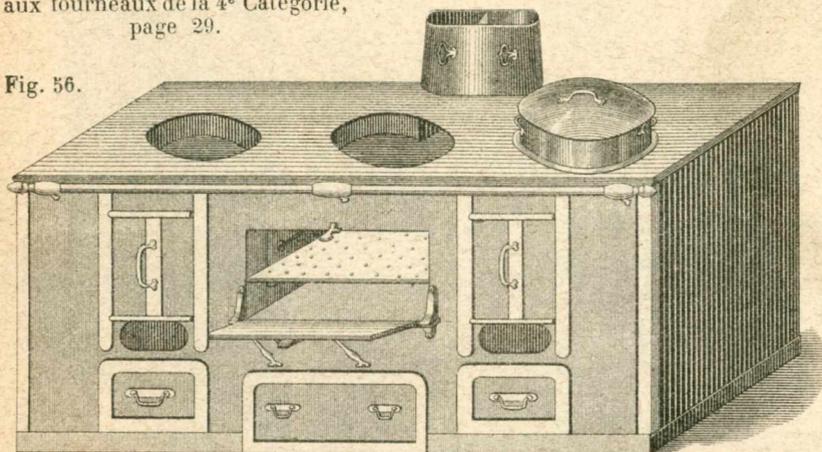
## SÉRIE L

FOURNEAUX spéciaux pour Charcutiers, Fermiers, Hospices, etc., 2 foyers, 1 grand four à gratiner, 1 charbonnier, 3 grands trous pour recevoir 3 marmites, tirage dessus derrière cu dessous, 2 registres pour régler la marche de chaque foyer.

LONGUEURS.	110	120	130	140	150
LARGEURS..	62	68	70	72	75
HAUTEURS..	80	80	80	80	80

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>e</sup> Catégorie, page 29.

Fig. 56.

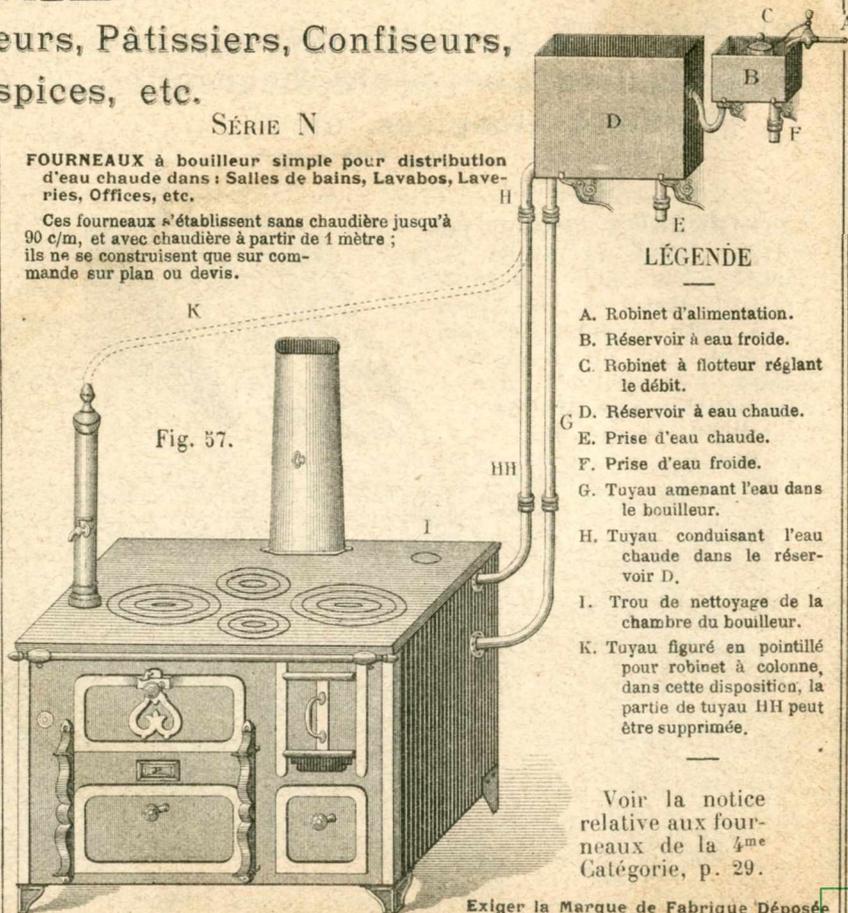


Exiger la Marque de Fabrique Déposée

## SÉRIE N

FOURNEAUX à bouilleur simple pour distribution d'eau chaude dans : Salles de bains, Lavabos, Laveries, Offices, etc.

Ces fourneaux s'établissent sans chaudière jusqu'à 90 c/m, et avec chaudière à partir de 1 mètre ; ils ne se construisent que sur commande sur plan ou devis.



## LÉGENDE

- A. Robinet d'alimentation.
- B. Réservoir à eau froide.
- C. Robinet à flotteur réglant le débit.
- D. Réservoir à eau chaude.
- E. Prise d'eau chaude.
- F. Prise d'eau froide.
- G. Tuyau amenant l'eau dans le bouilleur.
- H. Tuyau conduisant l'eau chaude dans le réservoir D.
- I. Trou de nettoyage de la chambre du bouilleur.
- K. Tuyau figuré en pointillé pour robinet à colonne, dans cette disposition, la partie de tuyau HH peut être supprimée.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>me</sup> Catégorie, p. 29.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

4<sup>me</sup> CATÉGORIE  
**FOURNEAUX-BOUILLEURS**

SÉRIE N  
**FOURNEAUX à 2 façades, bouilleur double pour grands Établissements avec distribution d'eau chaude pour tous services.**

Ils s'établissent dans n'importe quelle dimension à partir de 1 m. 40 ; ils ne se construisent que sur commande, sur plans ou devis.

Voir la notice relative aux fourneaux de la 4<sup>me</sup> Catégorie, page 29.

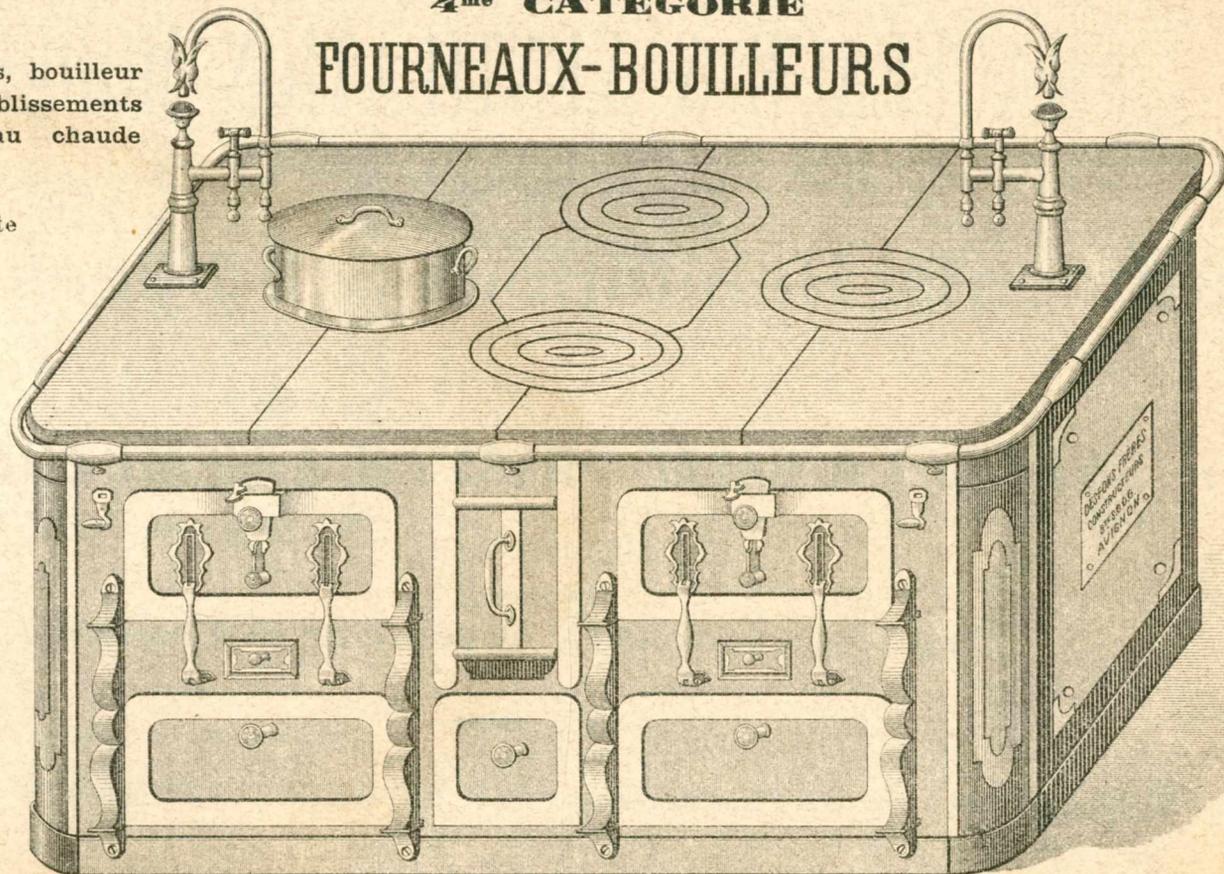


Fig. 58.

Exiger la Marque de Fabrique Déposée

# CHAUFFAGE & VENTILATION MODERNES

DE TOUS

Bâtiments, Habitations & Édifices publics

PAR LA

**VAPEUR A BASSE PRESSION & L'EAU CHAUDE**

SYSTÈMES BREVETÉS S. G. D. G.

*Chauffage rationnel, hygiénique & Économique*



DEMANDER LES CATALOGUES, PRIX ET RENSEIGNEMENTS SPÉCIAUX

FOURNITURES & ACCESSOIRES pour montage de Fourneaux, pièces de rechange

**ANGLES**

(Voir à Pieds Socles)

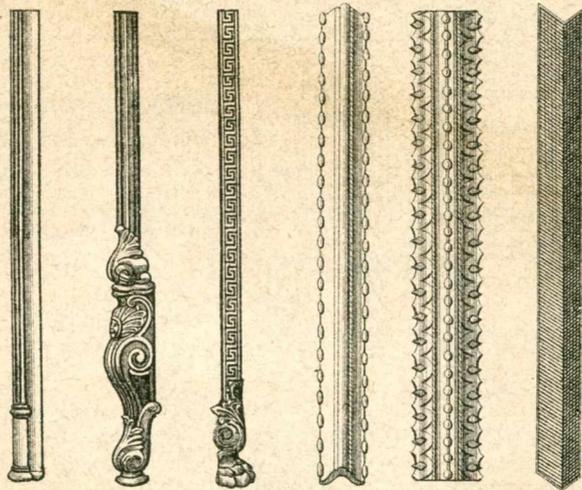


Fig. 59. Fonte arrondi.  
 Fig. 60. Fonte à relief.  
 Fig. 61. Fonte à griffe.  
 Fig. 62. Fonte vif orné, étroit.  
 Fig. 63. Fonte vif orné, large.  
 Fig. 64. Vif cornière acier poli

**BARRES** ou **MAIN-COURANTE** en fer et cuivre, ou tout cuivre.



Fig. 65.

**BAIN-MARIE** en cuivre rouge étamé ou tôle étamée de toutes dimensions.



Fig. 66.

**BOUCHONS** de ramonage montés.



Fig. 67.



Fig. 68.

Cuivre ou fer poli. Fonte ornée.

**BOULES** en cuivre, creuses avec boulons.



Fig. 69.



Fig. 70.

Forme ronde. Forme chinoise.

**BOULONS** divers.



Fig. 71.

Pour buses.



Fig. 72.

Tête ronde fraisée.



Fig. 73.

Tête plate fraisée.



Fig. 74.

Tête ronde blanchie.

**BOUTONS** pour portes de fourneaux.



Fig. 75.

Fer poli, tige à river.



Fig. 76.

Fonte ornée, tige à river.

MODÈLES DÉPOSÉS

**BOUILLOTES**

(Voir à Chaudières)

**BRIQUES** réfractaires pour foyers de fourneaux.

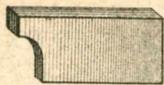


Fig. 77. Tête.



Fig. 78. Côté.



Fig. 79. Bâton.

**BUSES** mobiles de dessus, en fonte.



Fig. 80.

**CADRES** pour portes de fourneaux.

Fonte unie pour fer poli.

Fonte ornée à moulures.

En cuivre brut, plat.

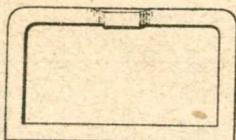


Fig. 81. Four.

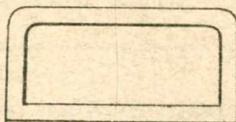


Fig. 82. Etuve.

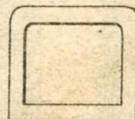


Fig. 83. Tiroir.

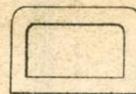


Fig. 84. Foyer.



Fig. 85.



Fig. 86.



Fig. 87.

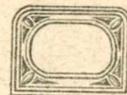


Fig. 88.

**CENDRIERS** ou **BAVETTES**

montés, en fer poli, en fonte ornée en cuivre poli.



Fig. 89.

**CROISSANTS** pour portes de four. (Voir à fermetures).

**CONSOLES** à coulisses, montées, complètes, en fer poli.

Fig. 90.



**CHAUDIÈRES** en cuivre rouge étamé ou en fonte émaillée avec couvercles et panaches cuivre.

Fig. 91.

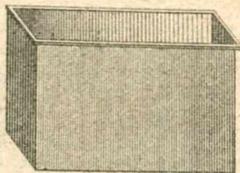
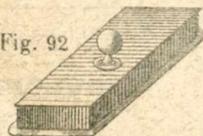


Fig. 92.



**CHAUDIÈRES** et **COUVERCLES** tout fonte émaillée.

Fig. 93.



**CLEFS** pour tuyaux.

Fig. 94.

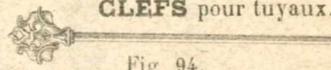
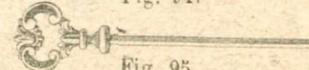


Fig. 95.



**GLENCHES** en fer poli, montées. (Voir la fig. 102).

**CONSOLES** pour portes, polies ou brutes.

Double



Fig. 96.

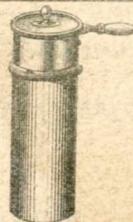
Simple



Fig. 97.

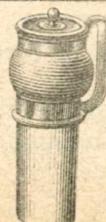
**COPETTES** en cuivre étamé, avec manche bois.

Fig. 98.



ou en porcelaine garnies cuivre.

Fig. 99.



**GULOTS** en fonte, de naissance de fourneaux.

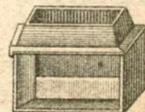


Fig. 100.

MODÈLES DÉPOSÉS

**FERMETURES** pour  
portes de fourneaux.



Fig. 101.  
Fer poli.



Fig. 102.  
Fer poli.



Fig. 103.  
Fonte ornée.

**GRILLES** en  
fonte pour  
fourneaux.



Fig. 104.  
Tombantes  
de devant.

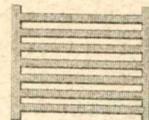
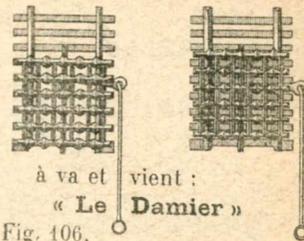


Fig. 105.  
De fond.  
Ordinaires.



à va et  
vient :  
« Le  
Damier »  
Fig. 106.

**FAIENCES** diverses.

**GUEULARDS** en fer,  
montés pour grilles  
de devant.



Fig. 107.

**LOQUETS** à res-  
sorts.



Fig. 108.

**MANIVELLES** avec  
boutons pour  
registres de grands  
fourneaux.



Fig. 109.

**MENTONNETS** à bascules, pour grilles tombantes. Fig. 110.



**MENTONNETS** pour portes de fours. Fig. 111.



à 2 crans.

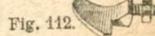


Fig. 112.



à 1 cran.

**PARABOLES** en fonte,  
de foyers.



Fig. 113.  
Système Desfons Frères.



Fig. 114.  
Système St-Etienne.

**PATTES** en feuillard pour  
derrière de fourneaux.



Fig. 115.

**PIEDS** socles en  
fonte pour  
angles vifs.



Fig. 116.  
Unis.



Fig. 117.  
Ornés.

**PITONS** en fer  
avec tige à river  
pour portes  
de foyer.



Fig. 118.

**PLAQUES** de dessus de fourneaux à  
2, 3 et 4 trous.

**PLAQUES** de dessus de fourneaux de

toutes dimensions sur modèles ou devis.

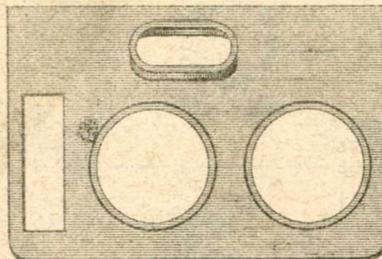


Fig. 119.  
Angles arrondis.

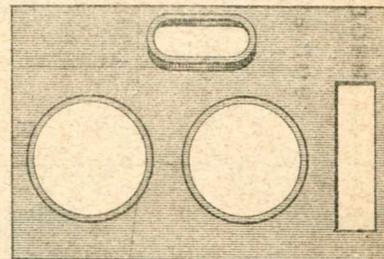


Fig. 120.  
Angles vifs.

MODÈLES DÉPOSÉS

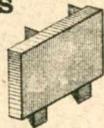
**PLAQUES RÉDUCTIBLES**en fonte  
pour foyers longs.

Fig. 121.

**POIGNÉES** doubles,  
fonte ornée pour  
coulisses de foyer caché.

Fig. 122.

**PORTES**montées  
pour  
fourneaux.

Fer poli.

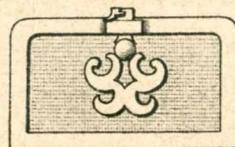


Fig. 123. Four.

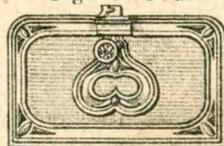
Fonte ornée à  
moulures.

Fig. 127.

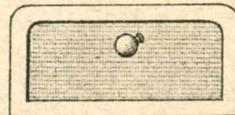
En cuivre plat  
poli.

Fig. 124. Etuve.

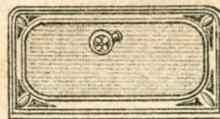


Fig. 128.

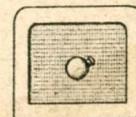


Fig. 125. Tiroir

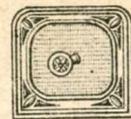


Fig. 129.

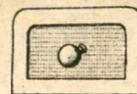


Fig. 126. Foyer.



Fig. 130.

**RACLETTES** pour

le ramonage.

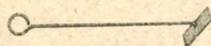


Fig. 131.

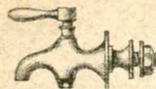
**ROBINETS** de  
fourneaux.

Fig. 132.

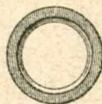
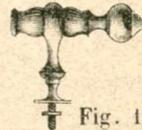
**RIVETS** fer fin  
divers.Fig. 133.  
Plats.Fig. 134.  
Fraisés.Fig. 135.  
Bombés.**RONDELLES** et **COUVERCLES** en fonte  
pour dessus de fourneaux.Séries **Desfons Frères**, légères et fortes.Séries **St-Etienne**, légères.

Fig. 136.



Fig. 137.

**SUPPORTS** en cuivre poli,  
pour barres ou  
main-courante.Fig. 138.  
Mobiles à platine.  
(Brevetés S.G.D.G.)Fig. 139.  
Fixes à écrous.**TAMPONS**

de paraboles.

Fig. 140.

Série Desfons Frères,  
à ailettes.

Fig. 141.



Série St-Étienne A.

Fig. 142.



Série St-Étienne Z.

MODÈLES DÉPOSÉS

**TISONNIERS**

en fer.

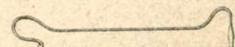


Fig. 143.

# TÔLERIE

## COUDES

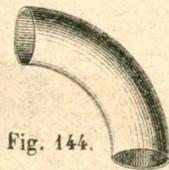


Fig. 144.

Unis.

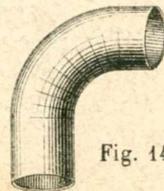


Fig. 145.

Plissés.

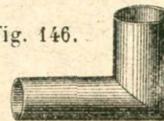


Fig. 146.

Carrés.

## TUYAUX en tôle rivée.



Fig. 147.

(Se font de tous diamètres).

Diamètres en pouces..	3 1/2	3 3/4	4	4 1/4	4 1/2	4 3/4	5	5 1/4	5 1/2	5 3/4	6	6 1/2	6 3/4	7	8
m/m....	97	104	111	118	125	132	139	146	153	160	167	180	188	195	220

Les coudes carrés se font en 3 1/2, 3 3/4, 4 pouces.

## PAPILLONS en tôle

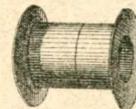
avec clef,  
pour tuyaux.

Fig. 148.



## MANCHONS en tôle pour briquetage.

Fig. 149.



avec bouchons.

Fig. 150.



## FUMIVORES

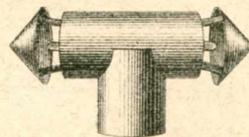


Fig. 151.

Tés abat-vent.



Fig. 152.

A collier.

## CHAPEAUX



Fig. 153.

A tuyau.

Gueule  
de  
Loup.



Fig. 154.

**COUPE-VENT ASPIRATEUR**

(Système DESFONS Frères)

Avec collier, ou avec bout de  
tuyau pour sceller  
sur la cheminée.

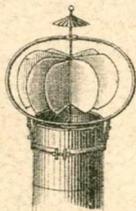


Fig. 155.

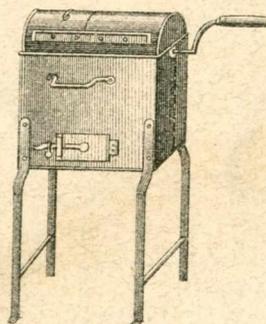
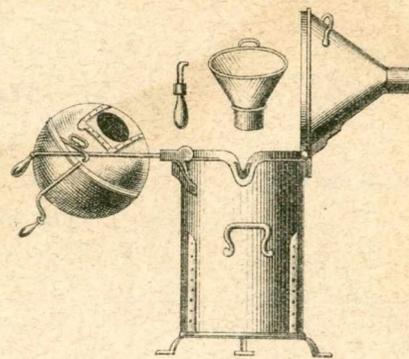
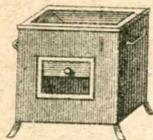
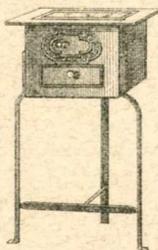
**BRULOIRS A CAFÉ**Fig. 156.  
Caisse conique.Fig. 157.  
Caisse droite.Fig. 158.  
A boule et à bascule.**POTAGERS Provençal**

Fig. 159.

à 1 trou  
Fig. 160.

**POTAGERS**

à 2 trous  
Fig. 161.

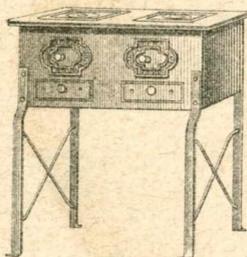
**GRILLADES**

Fig. 162.  
Ordinaires.

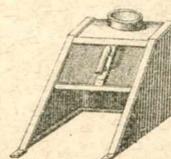


Fig. 163.  
Lyonnaises.

**CHARBONNIERS POUR FOURNEAUX**

Montés sur Galets

(Se font de toutes dimensions)

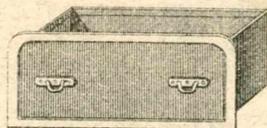


Fig. 164.

**PLAQUES DE PATISSIERS**

En tôle d'acier dressée.

Fig. 165.  
Ronds ou ovales.Fig. 166.  
Carrés ou rectangulaires.

# POËLERIE

---

Les articles représentés dans cette catégorie sont ceux de notre fabrication courante, mais nous pouvons également fabriquer toutes sortes de poêles sur les modèles de nos clients.

---



Album déposé — Reproduction interdite



Poêle rond

Pieds fonte

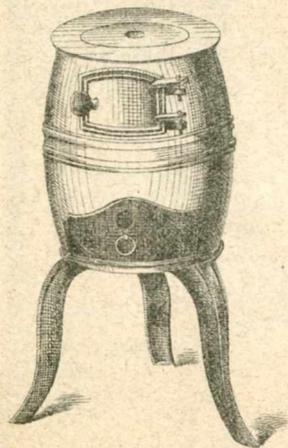


Fig. 167.

Poêle rond

Dit « BISCORNE »  
à houille, à 2 portes,  
d'une seule pièce

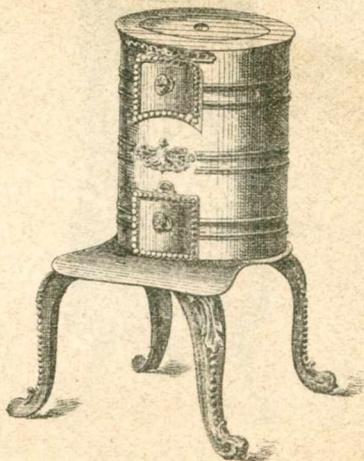


Fig. 168.

Poêle rond

Dit « BISCORNE »  
en 2 pièces

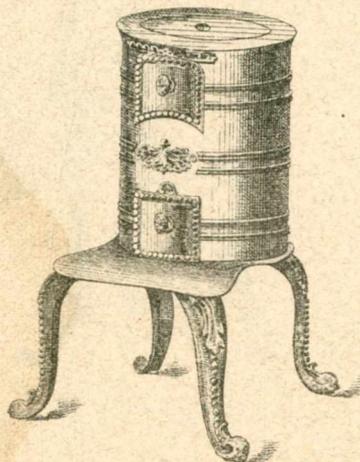


Fig. 169.

Poêle

Pour Repasseuses  
6 fers

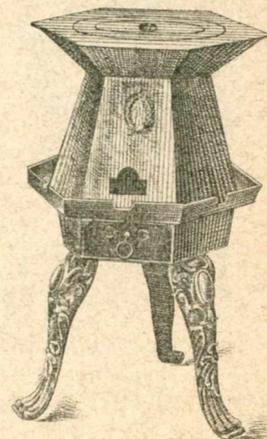


Fig. 170.

Nos...	10	12	14
Hauteurs....	0.52	0.54	0.55
Largeurs....	0.20	0.23	0.25

Nos.....	8	10
Hauteurs.....	0.52	0.52
Largeurs.....	0.19	0.21

Nos....	12	14	16
Hauteurs....	0.57	0.61	0.62
Largeurs....	0.23	0.24	0.26

Nos... 1	2	3

## Poêle rond

Pieds fer, porte tôle

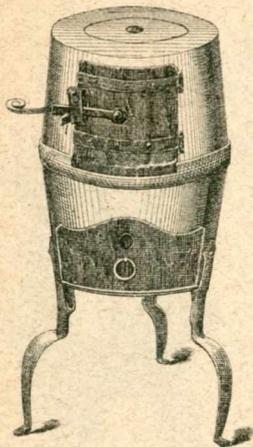


Fig. 171.

N <sup>os</sup>	Haut.	Larg.
10	46	20
12	50	22
14	53	24
16	61	26
18	62	27
20	63	27
25	65	28
30	67	29
35	68	30
40	72	32
50	73	36

## Poêle à culotte droite

en tôle et à pieds fer

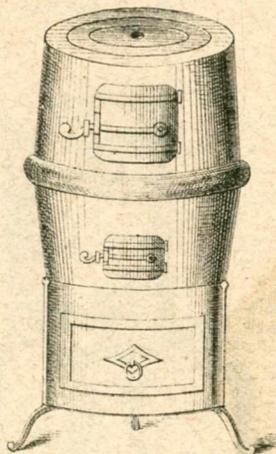


Fig. 172.

Ces poêles ont les mêmes dimensions que les poêles ronds à pieds fer ci-contre ; ils ne se font que sur commande.

## Poêle à socle, rond

Pieds mobiles

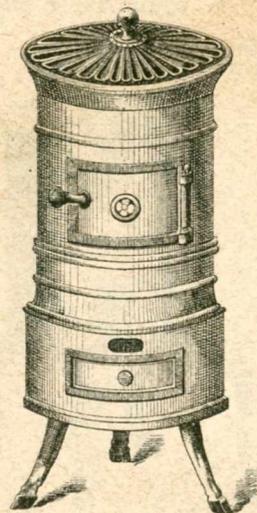


Fig. 173.

N <sup>os</sup> ...	1	2	3	4	5
Hauteurs avec pieds	0.54	0.55	0.56	0.63	0.65
Diamètres au corps	0.16	0.17	0.18	0.20	0.22

## Calorifère

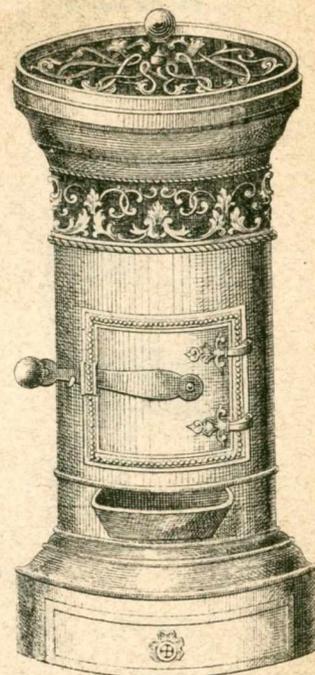


Fig. 174.

N<sup>o</sup> 0. Modèle unique.

POÊLE à socle carré

A FOYER MOBILE

Peinture émail noir, bouton doré.

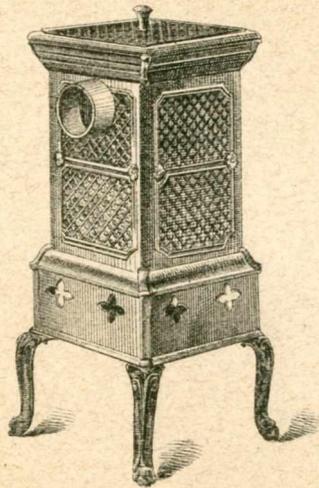


Fig. 175.

Nos.....	1	2	3	4
Hauteurs.....	53	60	69	74
Largeurs.....	21	25	29	33

POÊLE à four

A HOUILLE

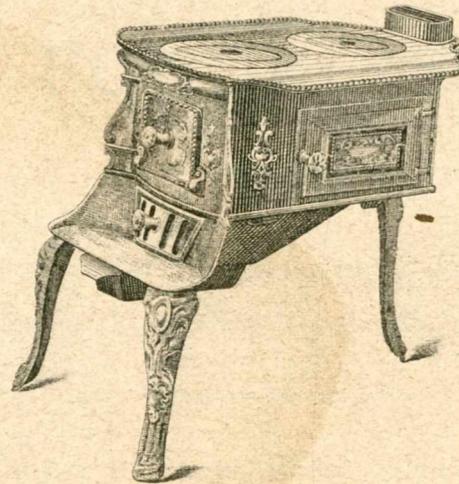


Fig. 176.

Nos.....	0	1	2
----------	---	---	---

BUANDERIES RONDES

Fortes, perfectionnées  
avec chaudière à collerette

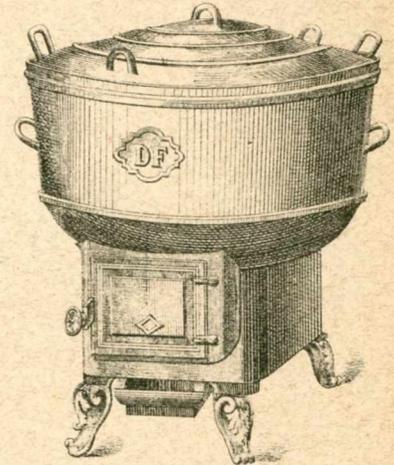


Fig. 177.

N° 20 bis,	30 litres.
21	40 —
22	50 —
23	60 —
24	70 —
25	90 —
26	100 —
27	120 —
28	150 —

# FONDERIE



Indépendamment des pièces représentées dans cette Catégorie, nous pouvons exécuter toutes commandes sur les modèles fournis par nos clients.



Les poids figurant sur le présent Album ne sont qu'approximatifs.

## Colonnes-Supports de Foudres

Un seul modèle pouvant supporter des foudres  
de toutes contenances.

Poids approximatif d'une colonne  
pour foudre de 50.000 kilos..... 150 kil.

Dimensions :

Hauteur, 85 c/m.

Largeur du haut, 26 x 28.

— de la base, 45 x 47.

Trous d'Homme, en fonte

Portes en fonte pour Foudres  
en maçonnerie

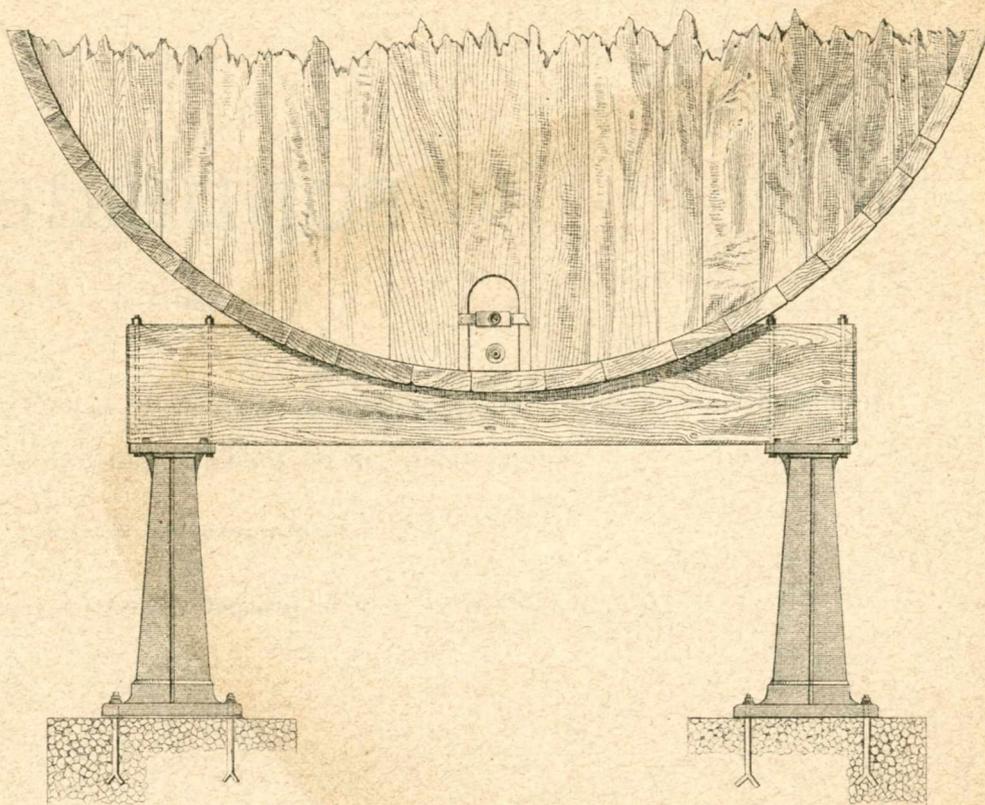


Fig. 178.

# Plaques foyères de Cheminées

(COULÉES A DÉCOUVERT)

Se font de toutes dimensions et sur croquis envoyé

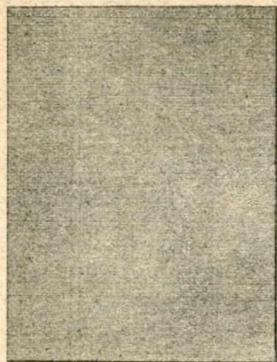


Fig. 179. Plaque unie.

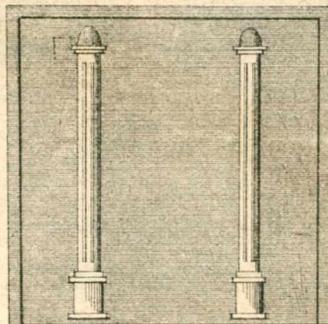


Fig. 180. Plaque à colonnes.

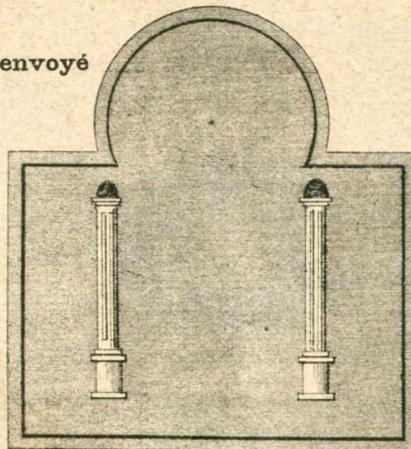


Fig. 181. Plaque cintrée.

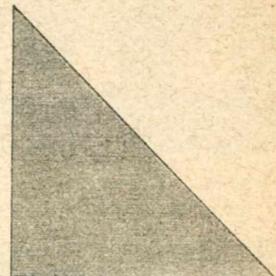


Fig. 182. Plaque d'angle.

## PLAQUES

Pour Conduites d'eau et de fumée

COULÉES A DÉCOUVERT



Ces plaques se font de toutes dimensions  
et sur croquis envoyé.

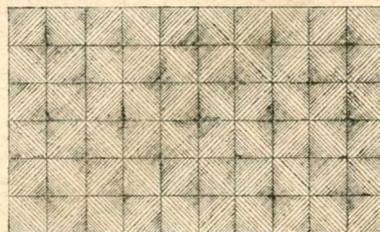


Fig. 183.  
à damiers.

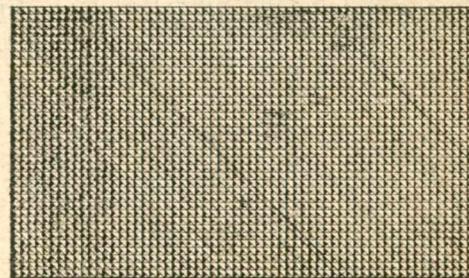


Fig. 184.  
à pointes de diamant.

## PLAQUES A FEUILLURES

pour Potagers

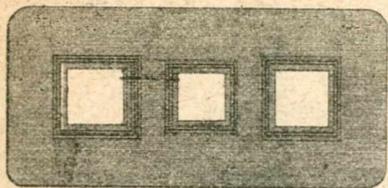


Fig. 185.

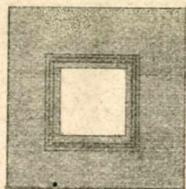


Fig. 186.

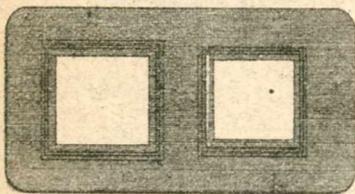


Fig. 187.

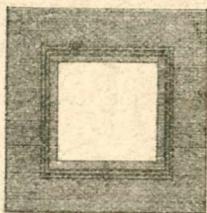


Fig. 188.

Se font de toutes dimensions sur croquis envoyé.

NOTA. — Ces plaques sont coulées à découvert.

## GRILLES A ÉQUERRES pour Magnaneries

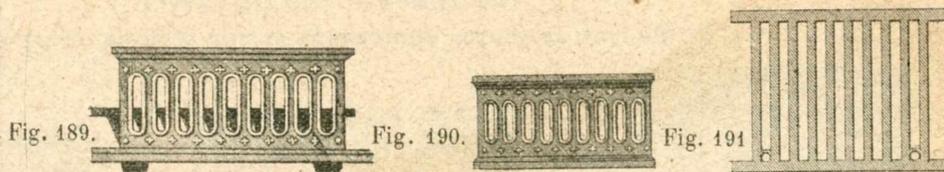


Fig. 189.

Fig. 190.

Fig. 191.

### GRILLE MONTÉE

		longueur,	largeur,	Poids
DESSOUS	N° 1 à 7 barreaux	25	24	2 k. 500
	N° 2 à 8 —	25	27	3 k.
	N° 3 à 10 —	25	34	3 k. 500
DEVANT	N° 1 à 7 —	14	24	1 k. 200
	N° 2 à 8 —	14	24	1 k. 500
	N° 3 à 10 —	14	34	1 k. 500

POIDS de la GRILLE MONTÉE	N° 1	N° 2	N° 3
	3 k. 700	4 k. 500	5 k.

Ces poids ne sont qu'approximatifs.

## Chenêts Rumfort

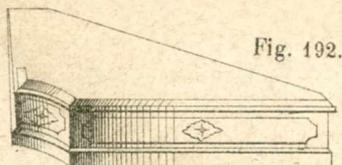


Fig. 192.

## Grilles de brûloir

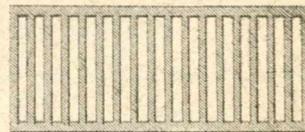
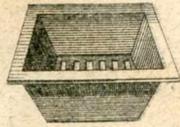


Fig. 193.

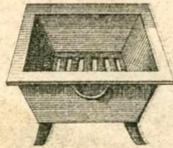
Les grilles se font de 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 et 16 pouces.

CHENÊTS	N°	Dimensions	Poids de la paire
}	N° 0	30 × 35	11 kilos.
	N° 1	35 × 40	14 —
	N° 2	40 × 45	17 —
	N° 3	45 × 50	19 —

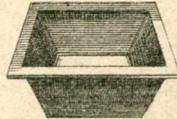
### Grilles de Potager



4 pouces  
140 mm  
Fig. 194



4 pouces  
Fig. 195



4 pouces  
Fig. 196

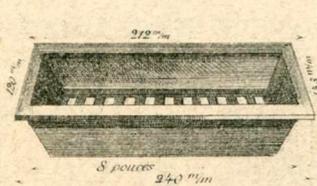


Fig. 197

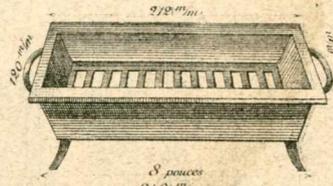
Numéros en pouces...	4	4 1/2	5	5 1/2	6	6 1/2	7	7 1/2	8	8 1/2	9	9 1/2	10
Dimens. en millimètres prises intérieur.	110	120	133	150	166	175	190	200	215	230	245	260	275
Dimens. millim. prises ext. bords comp.	150	158	170	182	195	212	227	242	258	270	288	300	315
Poids des Potagers sans pieds.....	1 k.	1,300	1,350	1,700	2,100	2,300	2,700	3,200	3,500	4,400	4,700	5 k.	6,150

Nota. — Les dimensions des Grilles à pieds et à anses sont les mêmes que celles sans pieds

### Grilles de Poissonnières



8 pouces  
240 mm  
Fig. 198



8 pouces  
240 mm  
Fig. 199

Numéros en pouces.....	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Dimens. en millimètres Long.	220	242	270	300	330	350	380	410	440	460
prises intérieurement.. Larg.	127	134	130	130	130	135	135	140	140	145
Dimens. en millim. prises Long.	260	285	305	335	365	390	415	450	475	505
extérieur. bords comp. Larg.	170	172	175	165	165	170	172	185	185	190
Poids.....	2,300	3 k.	3,100	3,400	3,600	3,800	4,100	5 k.	5,150	6,200

Nota. — Les dimensions des Grilles à pieds sont les mêmes que celles sans pieds.

### Grilles Racle-Pieds

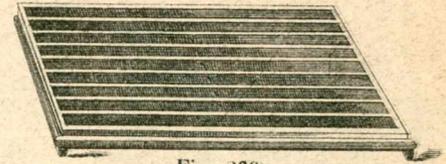


Fig. 200

#### A BARREAUX DROITS

Dimens.	Poids	Dimens.	Poids
35 x 25		65 x 40	
40 x 30		70 x 40	
45 x 30		75 x 40	
50 x 30		80 x 40	
55 x 30		85 x 50	
60 x 30		90 x 50	

100 x 50



Fig. 201

#### A LOSANGES

Dimens.	Poids	Dimens.	Poids
100 x 55		60 x 30	
90 x 55		55 x 30	
80 x 45		50 x 25	
75 x 40		45 x 25	
70 x 40		40 x 25	
65 x 35			

## Tuyaux de Descente

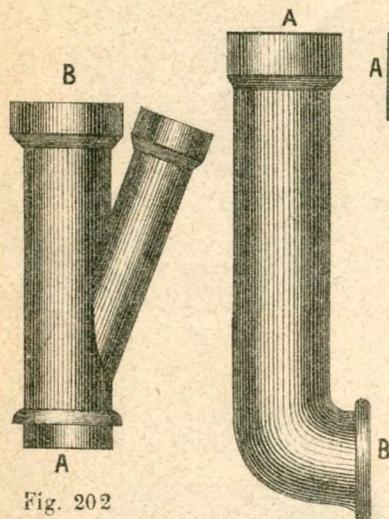


Fig. 202

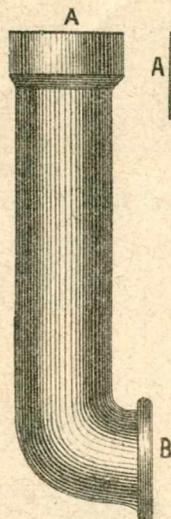


Fig. 203



Fig. 204

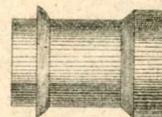


Fig. 205

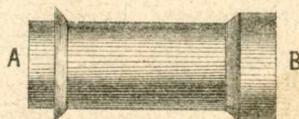


Fig. 206

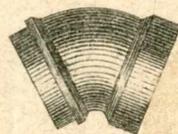


Fig. 207

Dimensions en pouces...	2°	2 1/2	3°	3 1/2	4°	4 1/2	5°	6°	7°
Diamètre int <sup>er</sup> côté A en m <sup>m</sup>	54	67	81	94	108	118	135	162	189
— — côté B en m <sup>m</sup>	70	82	98	112	126	135	153	182	206
Tuyaux droits: { 1 m.....	7 k	9	11	13	16	17	18	23	29
{ 0m.50.....	3k500	4k500	5k500	6k500	8	8k500	9	12	15
{ 0m.25.....	2 k.	2k200	2k600	3k200	4k100	4k500	5	5k500	7k800
Dauphins..... 1 m.....	7k500	10	12	15	18	20	»	»	»
Culottes.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Coudes.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»

## Regards d'Égouts à feuillure

## JOINTS ORDINAIRES

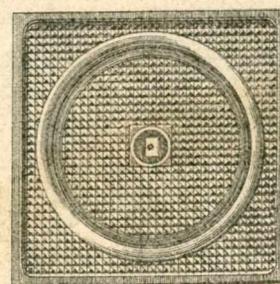


Fig. 208

DIAMÈTRE  
du tamponCARRÉ  
du regard

15	20 × 20 c/m
20	25 × 25
25	30 × 30
30	35 × 35
35	40 × 40
40	45 × 45
45	50 × 50

## Regards d'Égouts à tampon

## A JOINTS HYDRAULIQUES



Fig. 209

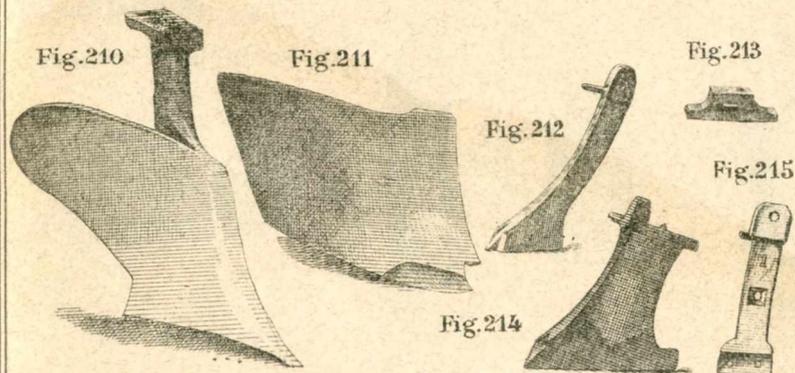
CARRÉS

du tampon

du regard

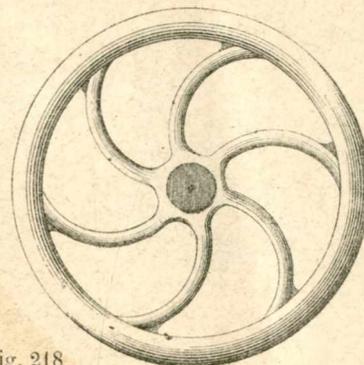
15 × 15	25 × 25
20 × 20	30 × 30
25 × 25	35 × 35
30 × 30	40 × 40
35 × 35	45 × 45
40 × 40	50 × 50
45 × 45	55 × 55
50 × 50	60 × 60
55 × 55	65 × 65
60 × 60	70 × 70

**Charrues**



Les modèles sont conservés à l'usine ; ils sont la propriété du client. Il ne peut être moulé sur ces modèles sans leur autorisation.

**Volant**



Se font sur modèles

**Engrenages**

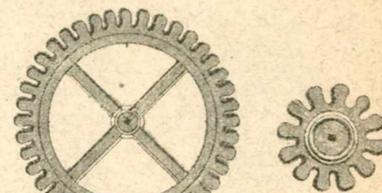
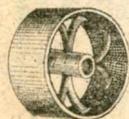


Fig. 219

Fig. 220

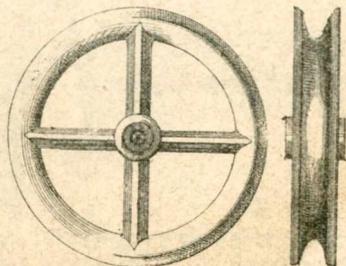
Se font sur modèles

**Roues de Charrues**



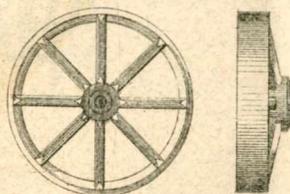
Se font de 4 pouces et au-dessus jusqu'à 10 pouces

**Poulies à Gorge**



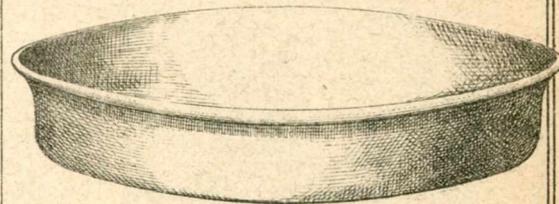
Se font de 4 à 10 pouces

**Roues de Brouettes**



Diamètre : 38, 40, 43 cent.

**Bassine de Filature**



Diamètre extérieur... 51 cent.  
Hauteur..... 09 —  
Poids..... 12 kilog.

## Série de Poids Métriques

de 50 grammes à 50 kil.



Fig. 223

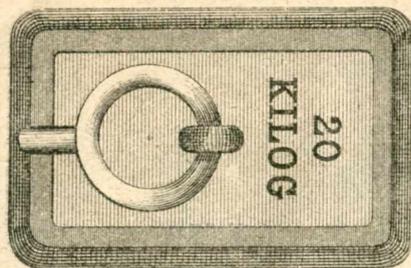


Fig. 224

## Mortier



Fig. 226

## Poids d'horloges

de 1 à 5 kilos



Fig. 227



Fig. 228

Tampons,  
Rondelles

de toutes dimensions



Fig. 229

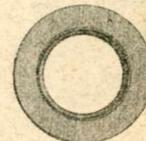


Fig. 230

## Coquille à rôtir à poignée bois

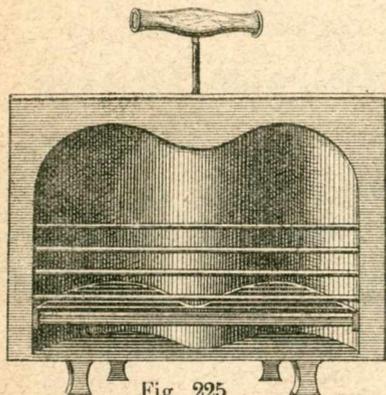


Fig. 225

Nos	LARG.	HAUT.	POIDS
	m/m	en pous m/m	
12	380	290	6 »
13	410	295	6 »
14	435	305	7.300
15	465	310	8.500
16	490	330	10 »
17	520	342	11 »
18	560	375	12 »
20	600	400	13.500
22	670	430	16 »

## GRILLES A COKE

## SANS DOSSIER

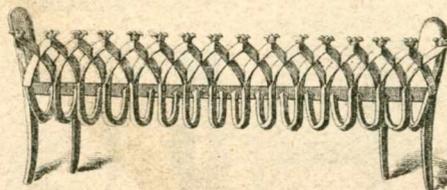


Fig. 231

	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Longueur.	0 25	0 30	0 35	0 40
Poids.....	5 k.	6 k.	6,400	7 k.

## AVEC DOSSIER

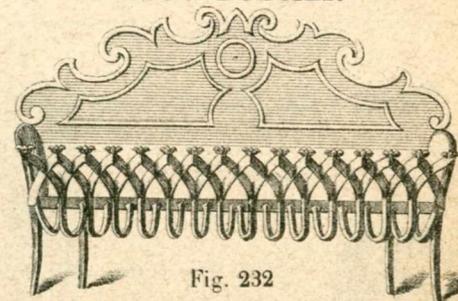


Fig. 232

	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Longueur.	0 25	0 30	0 35	0 40
Poids.....	6 k.	7,500	8 k.	9 k.

**GRILLES A COKE (Suite)**

**CORBEILLES RONDES**

Nos 1, 2, 3 et 4

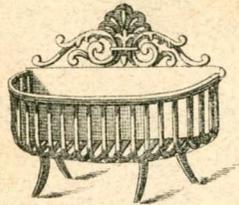


Fig. 233

longueur 0,30 0,32 0,36 0,40

**COQUILLES UNIES**

Nos 1, 2 et 3

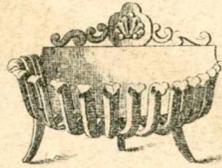


Fig. 235

Long. 0,35 0,38 0,40

**GRILLE RONDE**

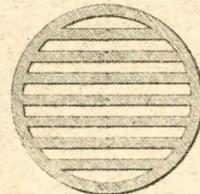


Fig. 237

Dimensions 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 centimètres de diamètres.

**GRILLE DE POÊLE**

Rond, Pieds fer

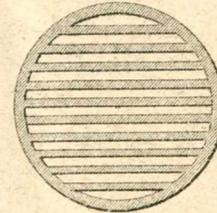


Fig. 238

Nos 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35, 40 et 50.

**Racle - Pieds DÉCROTTOIRS**

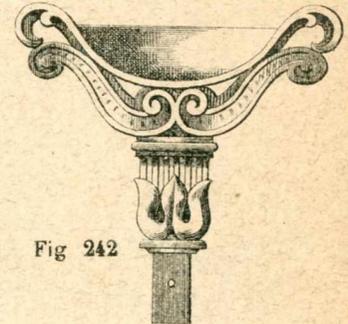


Fig 242

**CORBEILLES A PANS**

Nos 1, 2 et 3



Fig. 234

long. 0,28 0 35 0,39

**GRILLES DU MIDI**

Nos 10 à 14

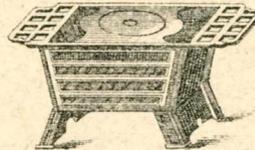


Fig. 236

long. N° 10 0 42 12 0 46 14 0 51  
larg. » 0 20 » 0 23 » 0 45  
brut. » 0,19 » 0,20 » 0 22

Ces grilles sont livrées avec plaque à tampon pour la cuisson des aliments. Sur demande, la plaque à tampon est remplacée par un triangle.

**Barreaux de Grilles**  
se font de toutes dimensions et sur modèle.



Fig. 239



Fig. 240



Fig. 241



Fig. 243

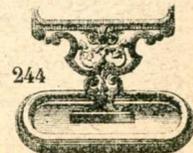


Fig. 244

## SABOTS POUR MÉCANIQUES

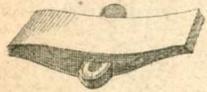


Fig. 245

### Sabots pour Voitures

N° 1 longueur 115 millimètres.  
largeur 55 —

### Sabots pour Charrettes

Se font en 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 et  
13 pouces.

## Soufreuses

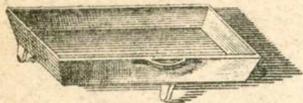


Fig. 246

**Soufreuse à pieds**

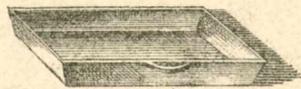


Fig. 247

**Soufreuse sans pieds**

## PILASTRES DE RAMPES, unis ou façonnés



Fig. 248



Fig. 250



Fig. 249



Fig. 251

### PILASTRE MODÈLE UNI

Dimensions	Poids
Hauteur	
80 cent.	»
85 »	»
90 »	»
95 »	»
100 »	»

### PILASTRE MODÈLE ORNÉ

Dimensions	Poids
Hauteur	
80 cent.	»
85 »	»
90 »	»
95 »	»
100 »	»

## BOULES DE RAMPES RONDES UNIES

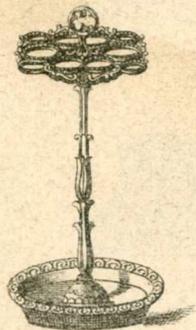
Nos	6	7	9	11
Hauteurs.....	0 <sup>m</sup> 110	0 <sup>m</sup> 125	0 <sup>m</sup> 140	0 <sup>m</sup> 160 m/m
Diamètres.....	0 <sup>m</sup> 073	0 <sup>m</sup> 083	0 <sup>m</sup> 092	0 <sup>m</sup> 106 m/m
Poids.....	1k520	2k080	2k960	4k640



Fig. 252

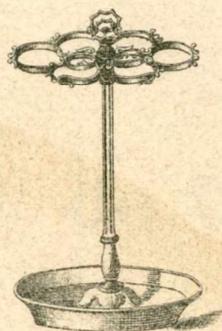
PORTE - PARAPLUIES (Cuvette fixe)

Fig. 253



N° 1

Fig. 254



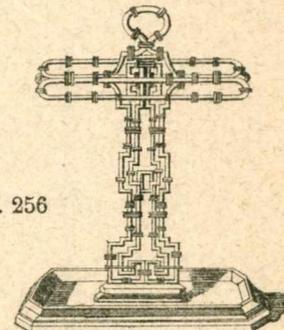
N° 2

Fig. 255



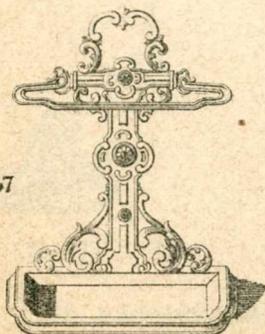
N° 3

Fig. 256



N° 4

Fig. 257



N° 5

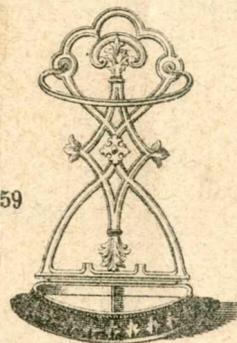
Fig. 258



N° 6

Hauteur : 0,65 cen.

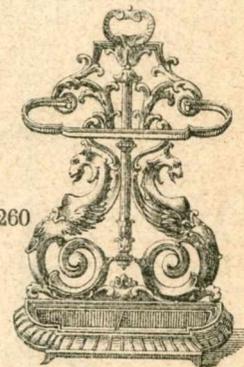
Fig. 259



N° 7

Hauteur : 0,65 cent.

Fig. 260



N° 8

Hauteur : 0,71 cent.

## Porte - Pelles &amp; Pincettes Riches

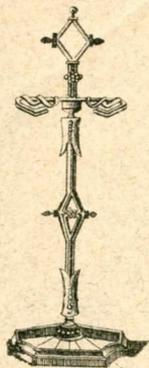


Fig. 261

N° 1 — Hauteur : 0,72



Fig. 262

N° 2 -- Hauteur : 0,68

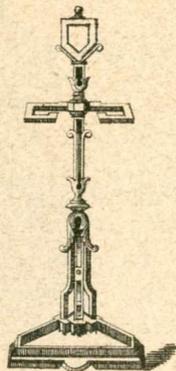


Fig. 263

N° 3 — Hauteur : 0,70



Fig. 264

N° 4 — Hauteur : 0,71

## DAMES



Fig. 265

pour Pavés



Fig. 266



Fig. 267

pour Terrassements de :

5<sup>k</sup>10<sup>k</sup>5<sup>k</sup>10<sup>k</sup>

Meubles de Cafés

Terrasses & Jardins



# Bancs de Jardin

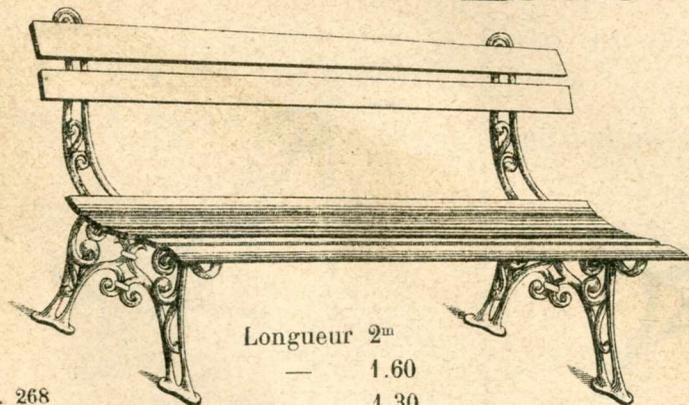


Fig. 268

Longueur 2<sup>m</sup>  
 — 1.60  
 — 1.30

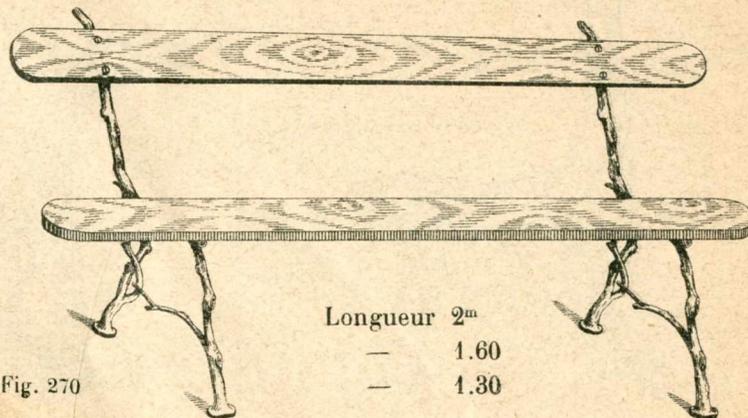


Fig. 270

Longueur 2<sup>m</sup>  
 — 1.60  
 — 1.30

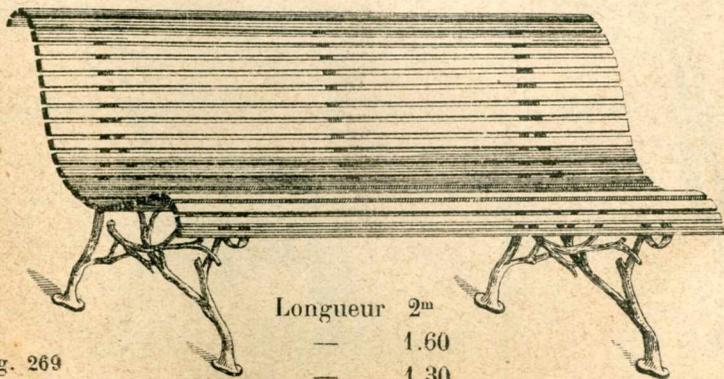


Fig. 269

Longueur 2<sup>m</sup>  
 — 1.60  
 — 1.30

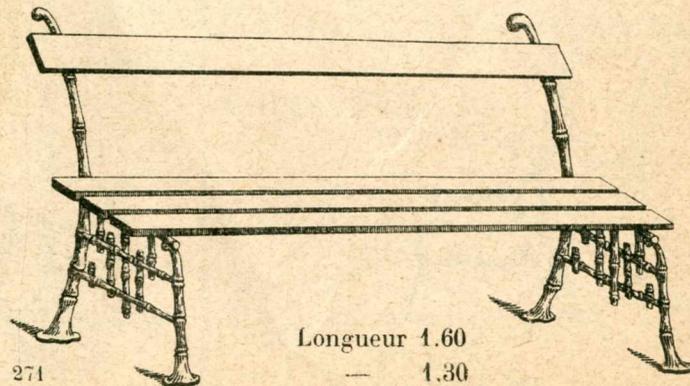
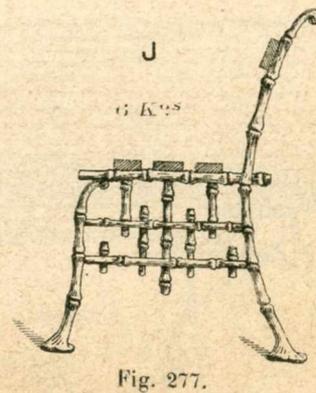
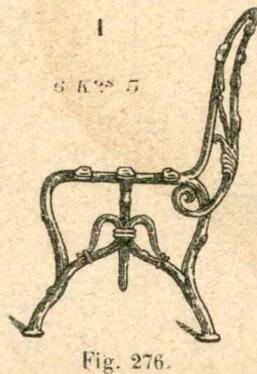
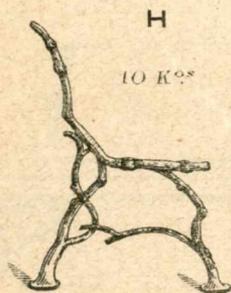
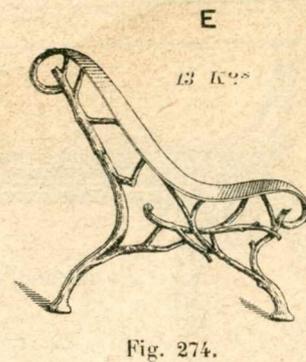
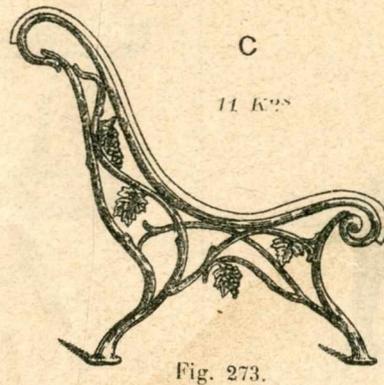
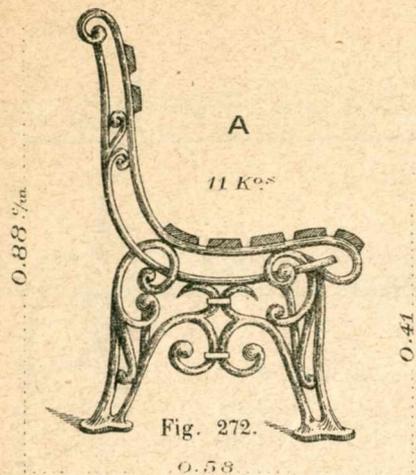


Fig. 271

Longueur 1.60  
 — 1.30

## Pieds de Bancs



# Guéridons

N° 10

**MODÈLE A GRIFPE**

55 c/m dessus tôle.  
60 " " "  
55 " " marbre.  
60 " " "



Fig. 278.

N° 11

**MODÈLE RENFORCÉ**

55 c/m dessus marbre.  
60 " " "

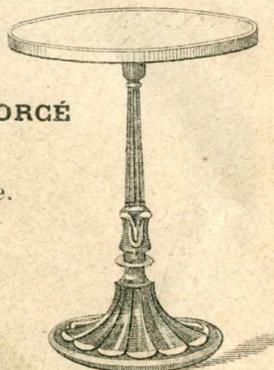


Fig. 279.

N° 13

**MODÈLE RICHE**

55 c/m dessus marbre.  
60 " " "



Fig. 280.

N° 14

**MODÈLE RENFORCÉ**

55 c/m dessus marbre.  
60 " " "

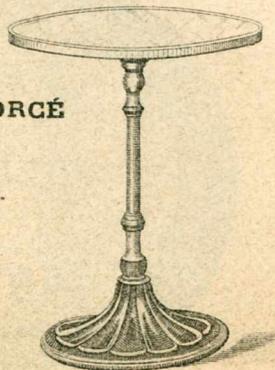


Fig. 281.

N° 17

**MODÈLE ARBUSTE**

55 c/m dessus marbre,  
60 " " "

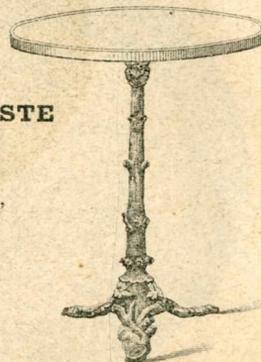


Fig. 282.

N° 15

**MODÈLE PIEDS  
FER ROND**

55 c/m dessus tôle.  
60 " " "  
55 " " marbre.  
60 " " "

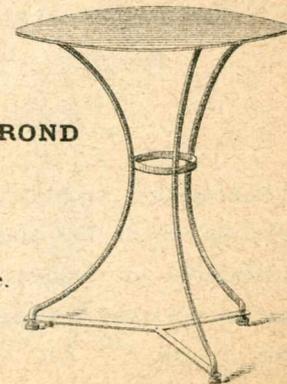


Fig. 283.

## Guéridons tôle

### Pieds fer plat

55 c/m dessus tôle.

60 " " "

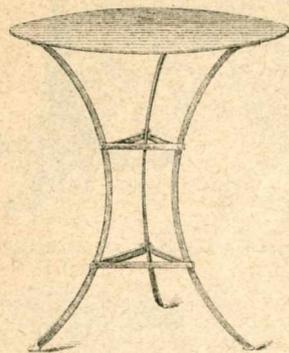


Fig. 284.

Fabrication spéciale de Guéridons en tôle, pieds fer, dessus peintures ordinaires ou riches, avec dessins variés ou avec inscriptions au choix des clients.

## Dessus de Guéridons mosaïque

N° 3

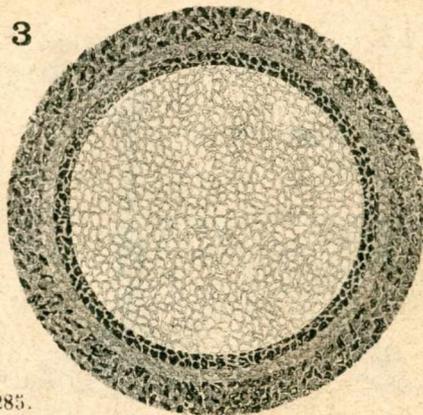


Fig. 285.

N° 8

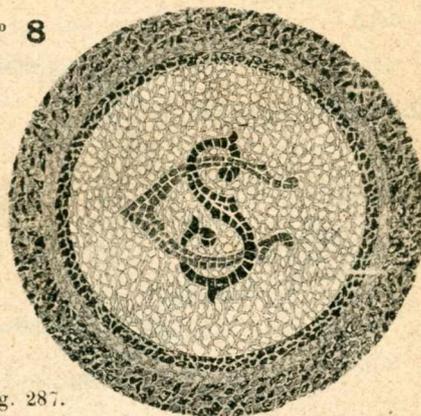


Fig. 287.

N° 7

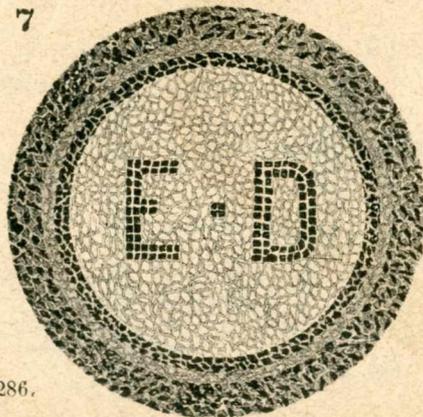


Fig. 286.

N° 9



Fig. 288.

TABLES

Table Rectangulaire

N° 20

Pieds droits

Marbre 50 × 100 cent.

— 60 × 100 —

— 60 × 120 —

Fig. 289

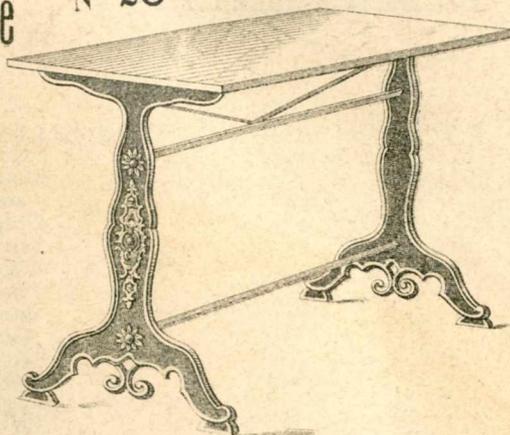


Table pieds à X

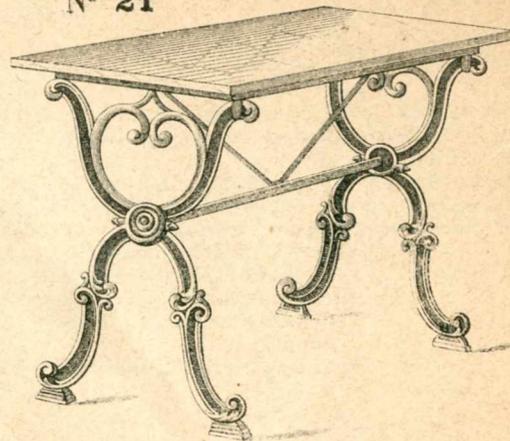
N° 21

Marbre 50 × 100 cent.

— 60 × 100 —

— 60 × 120 —

Fig. 290



Pieds de Table

Fig. 291

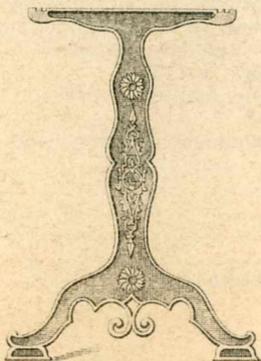


Fig. 292

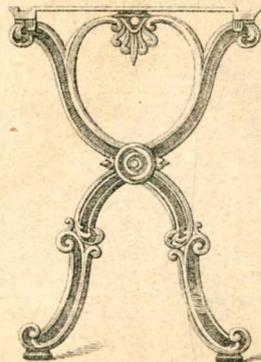
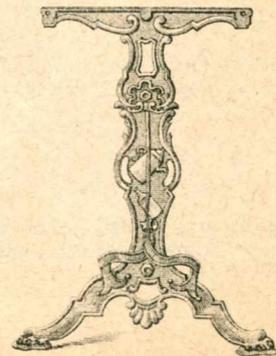


Fig. 293





## TABLE DES MATIÈRES

	Pages		Pages
Description des principaux perfectionnements apportés aux Fourneaux véritables modèles St-Étienne.....	2, 3	3 <sup>e</sup> Catégorie, Fourneaux extra renforcés, 1 four, 1 grillade, 1 charbonnier, etc.....	25
Avis importants.....	4	— — — 2 fours, 1 grillade, 1 chauffe-assiettes, etc.....	26
Notice sur la grille régulatrice « Le Damier » brevetée S. G. D. G....	5	— — — 2 fours, 1 grillade, 1 chauffe-assiettes, 2 chaudières, etc.	27
Notice relative aux Fourneaux de la 1 <sup>re</sup> Catégorie.....	6	— — — Circulaires, 2 façades, 4 fours.....	28
1 <sup>re</sup> Catégorie, Fourneaux et Cuisinières de ménage.....	7	— — — Circulaires, 2 façades, 4 fours, 1 chauffe-assiettes, etc.....	29
— Poêles à Four Lyonnais.....	7, 8, 9	— — — 1 façade, 1 manteau à consoles, etc.....	30
— Cuisinières genre des Ardennes.....	10	— — — Circulaires, 4 fours, 2 foyers, etc.....	31
— Fourneaux modèles Avignonnais, façon St-Etienne...	11	Notice relative aux Fourneaux de la 4 <sup>me</sup> Catégorie.....	32
— Fourneaux véritables modèles St-Etienne, perfectionnés.....	12	4 <sup>e</sup> Catégorie, Fourneaux spéciaux pour Tailleurs, etc.....	33
— Fourneaux véritables modèles St-Etienne, façade fonte.	13	— — — de Laboratoire, spéciaux pour Pâtisseries, etc..	33, 34
— — — foyer caché.....	13	— — — mixtes, pour Restaurateurs, Charcutiers...	35
— — — avec céramique.....	14	— — — spéciaux pour Fermiers, Charcutiers, Hospices.....	35, 36, 37, 38
— — — genre Clermont.....	15	— — — à bouilleur simple et double.....	38, 39
— — — pleins avec ceinture.....	15	Chauffage et ventilation modernes.....	40
— Cuisinières genre Paris, Universelle.....	16	Fournitures et accessoires pour montages de fourneaux, pièces de rechange.....	41, 42, 43, 44
— — — avec étuve.....	16	Tôlerie.....	45, 46
— — — avec charbonnier.....	17	Poêlerie.....	47 à 51
— — — sans pieds avec ceinture....	17	Buanderies.....	51
— — — sans chaudière.....	18	Fonderie.....	53 à 64
Notice relative aux Fourneaux de la 2 <sup>me</sup> Catégorie.....	19	Meubles de Cafés, Terrasses et Jardins.....	65 à 71
2 <sup>me</sup> Catégorie, Fourneaux extra renforcés, portes avec consoles à coulisse.....	20		
— — — avec 2 ou 3 copettes.....	20		
— — — à rôtisserie à air libre...	21		
— — — pour Limonadiers.....	21, 22		
— — — avec chauffe-assiettes....	22		
Notice relative aux Fourneaux de la 3 <sup>me</sup> Catégorie.....	23		
3 <sup>me</sup> Catégorie, Fourneaux extra renforcés, 2 fours, 1 chaudière, etc..	24		
— — — 2 fours, 2 chaudières, etc.	24		
— — — 1 four, 1 grillade, 1 chauffe-assiettes, etc.....	25		

