



USINES DE VARIGNEY

FONDERIES
ATELIERS DE CONSTRUCTION
SCIERIE



HUIT MÉDAILLES
DONT QUATRE À PARIS 1867

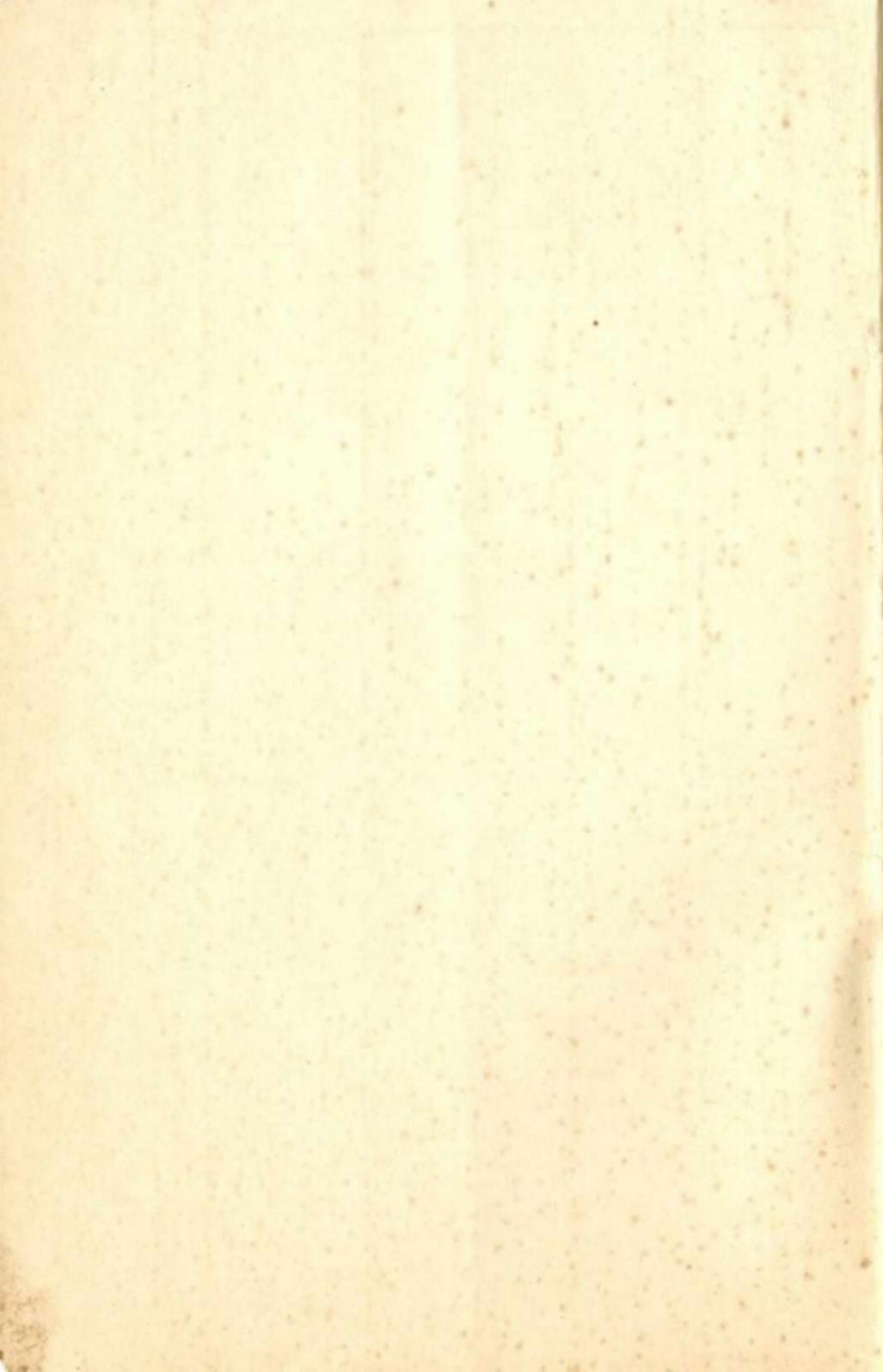
RICOT & NICOLAS

MAITRES DE FORGES

à VARIGNEY par CONFLANS (Haute Saône)

Construction sur modèles ou d'après dessins
de toutes espèces de pièces pour Machines,
Matériel de chemins de fer, etc.
Spécialité de Bassins, Auges, Lavoirs, Abreuvoirs, Piles
de jet, etc., pour fontaines communales et autres.

ALBUM N° 4





FONDERIE ET ATELIERS DE CONSTRUCTION

DE

VARIGNEY

Ricon & Nicolaa

à VARIGNEY, par CONFLANS (Haute-Saône)

AVIS IMPORTANT

1° Pour éviter des erreurs dans les commandes il est indispensable de désigner les articles suivant la dénomination de l'Album.

2° Il est important de désigner si l'on demande des tampons creux ou plats pour les fourneaux.

CONDITIONS DE VENTE ET D'EXPÉDITION

3° Toutes les marchandises sont vendues *prises à Varigney*, payables à 3 mois, date d'expédition, ou au comptant avec escompte de 1 1/2 pour cent.

Toutefois les factures inférieures à 20 francs sont payables au comptant, sans escompte; le règlement devra nous en être adressé dans les 30 jours, date d'expédition; passé ce délai, nous ferons traite du montant en ajoutant 0 fr. 50 pour frais de recouvrement.

4° Une somme fixe de 0 fr. 25 cent. sera ajoutée à la facture de tout envoi demandé par grande vitesse ou colis postal.

5° Le ferrage des fourneaux à 1 et 2 marmites, Pl. 3 et 4, celui des tampons creux et des marmites supplémentaires se paie en plus.

6° Les pièces supprimées dans l'assortiment des fourneaux et cuisinières seront déduites suivant leurs poids.

7° Les articles non désignés dans l'Album se vendent à la pièce ou au poids, suivant leur importance et la difficulté du moulage.

T. S. V. P.

8° Sauf ordre contraire, les expéditions seront faites aux tarifs spéciaux ou communs.

Les marchandises voyagent aux frais, risques et périls des destinataires, et il ne pourra être exercé aucun recours contre nous pour avaries, casse, rouille, manquants et retards de route ; nous prions donc MM. les Destinataires de *vérifier à réception* l'état des colis, leur nombre et la désignation, et, dans le cas d'avarie ou de non conformité avec la lettre de voiture, ils devront faire toutes réserves afin de sauvegarder leurs droits contre les transporteurs.

ASSURANCE DE ROUTE

Nous appliquerons à tous nos envois *l'assurance de route* de 0,30 cent. par 100 kilos, moyennant laquelle nous remplacerons les pièces brisées dans le transport, sous réserve que les Destinataires auront fait *constater* les avaries avant de prendre livraison et auront obtenu qu'il nous soit fait retour *en service* des pièces à remplacer.

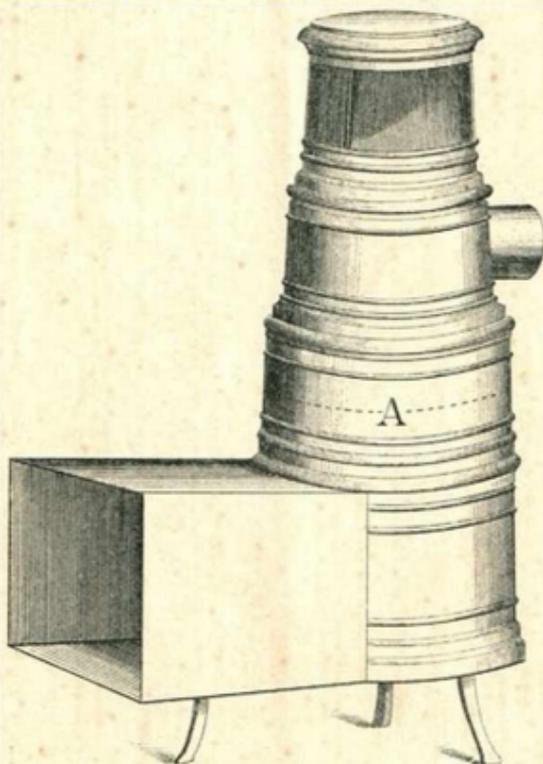
RÉCLAMATIONS

Toute réclamation qui ne nous aura pas été adressée dans la huitaine de réception d'un envoi ne pourra plus être admise.

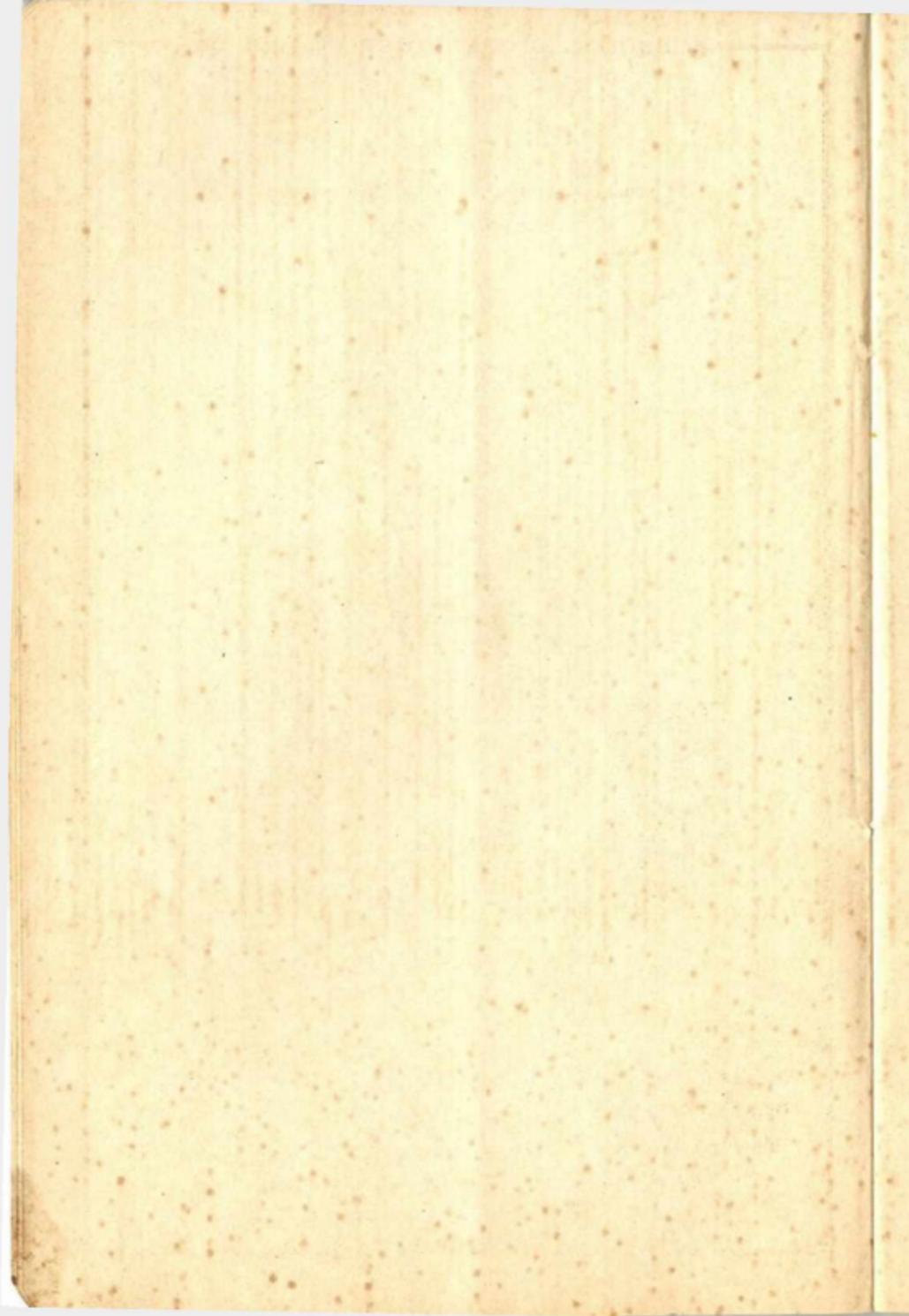




Fourneaux à cloche, à 3 ou 4 pièces,
avec ou sans four.



| | | | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| N ^{os} des fourneaux. . . | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Diamètre de la pièce A | $33^{\text{c}}/\text{m}$ | $35^{\text{c}}/\text{m}$ | $36^{\text{c}}/\text{m}$ | $38^{\text{c}}/\text{m}$ | $40^{\text{c}}/\text{m}$ |
| Hauteur à 3 pièces . . | | 84 | 88 | 95 | 102 |
| id. à 4 pièces . . | 100 | 104 | 110 | 120 | 128 |





Fourneaux biscornes, à houille et bois



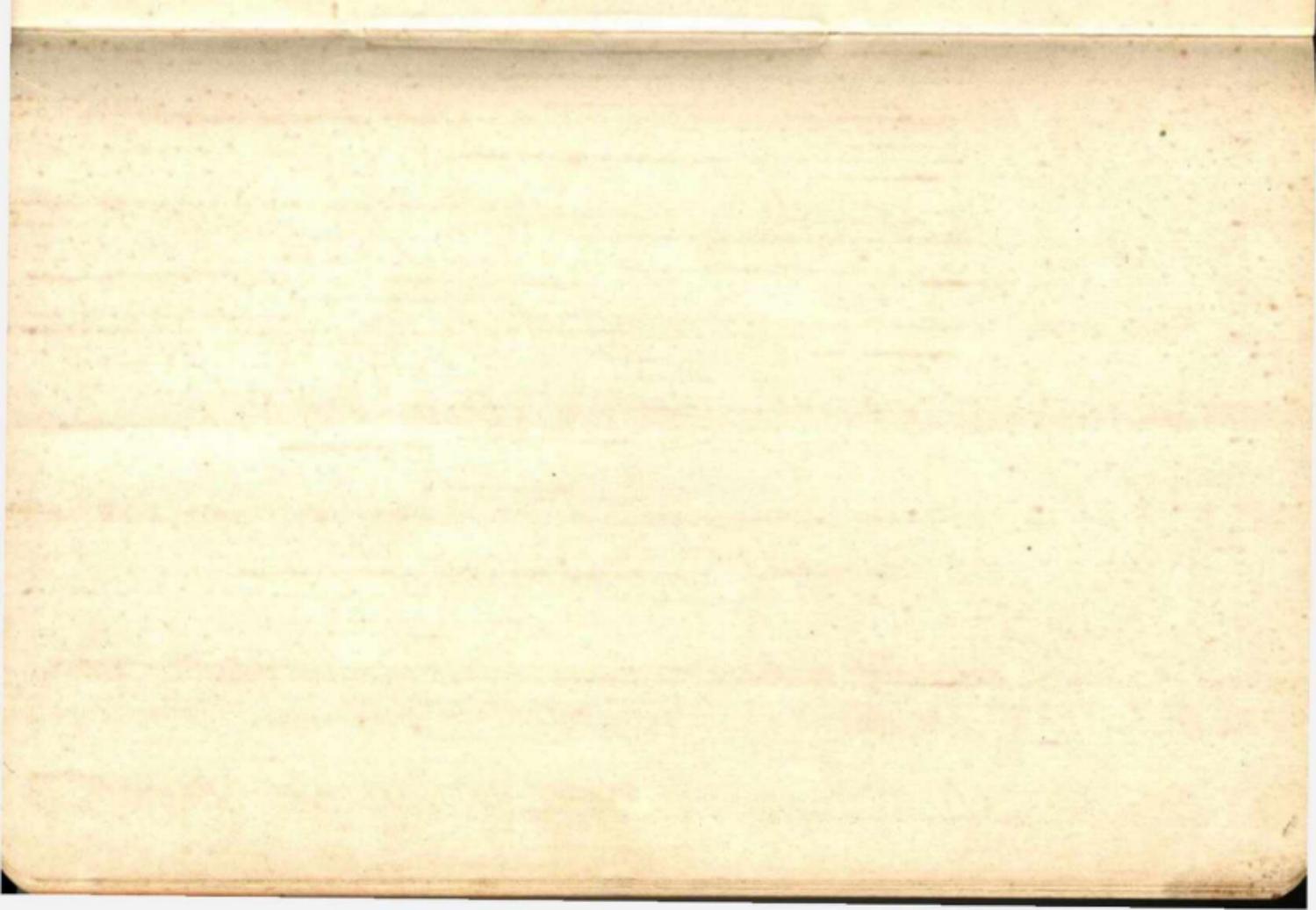
NUMÉROS
des
Fourneaux

DIMENSIONS

Hauteur

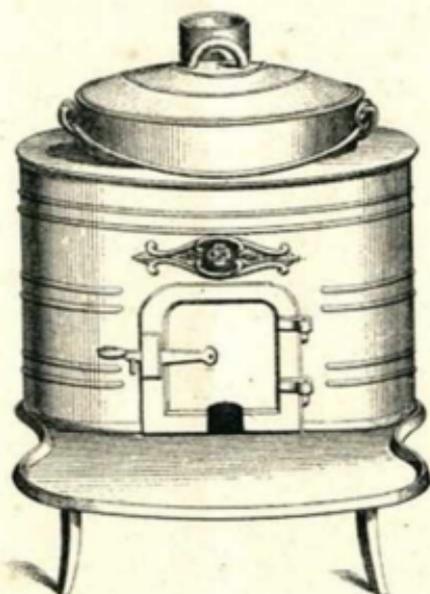
Diamètre

| | | |
|----|--------|--------|
| 8 | 46 c/m | 24 c/m |
| 10 | 47 | 26 |
| 12 | 48 | 28 |
| 14 | 50 | 29 |
| 16 | 51 | 30 |
| 18 | 54 | 32 |
| 20 | 56 | 34 |





Fourneaux ovales à 1 trou, à bois, dits Bouilles.



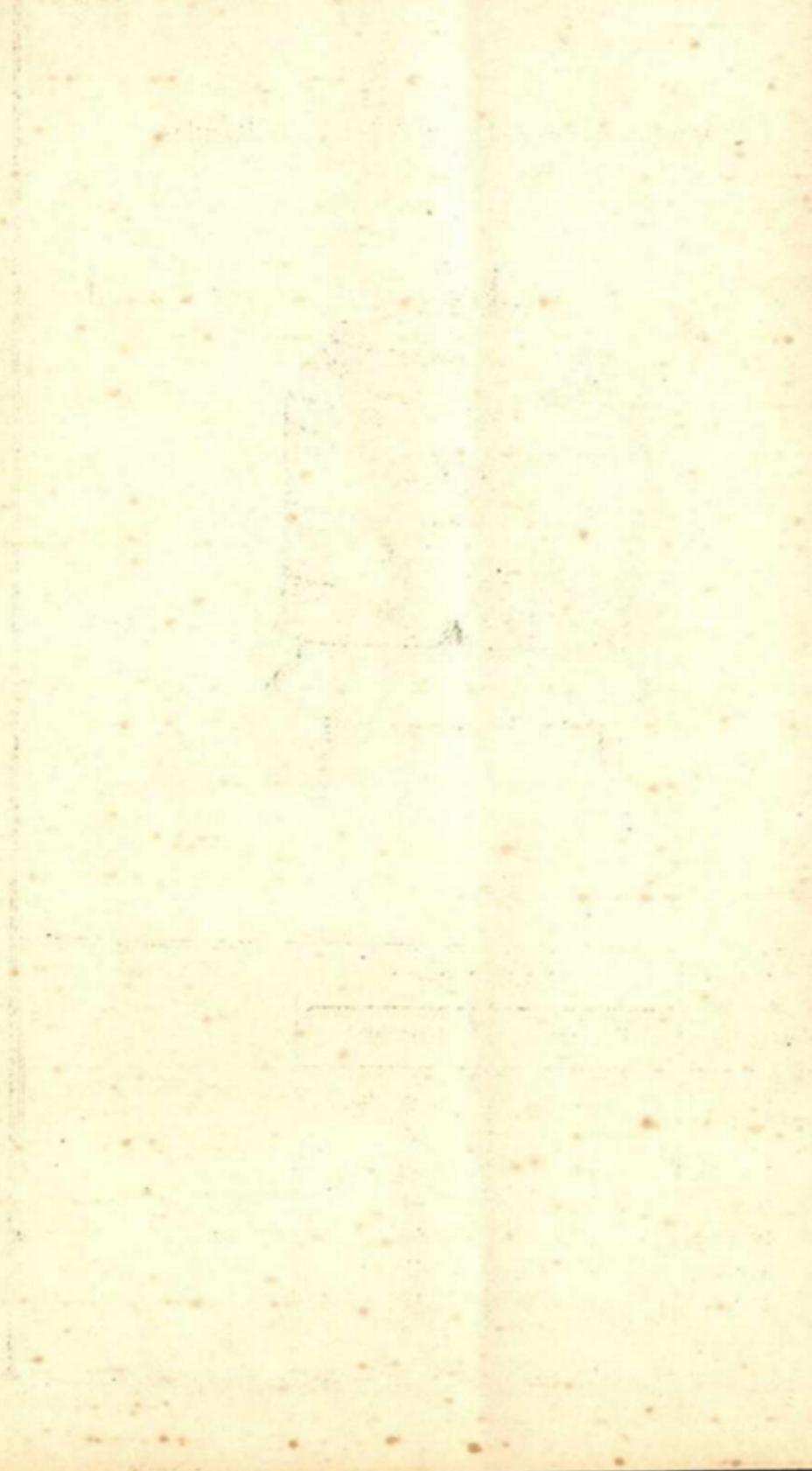
NUMÉROS
des
Fourneaux

DIMENSIONS

Hauteur

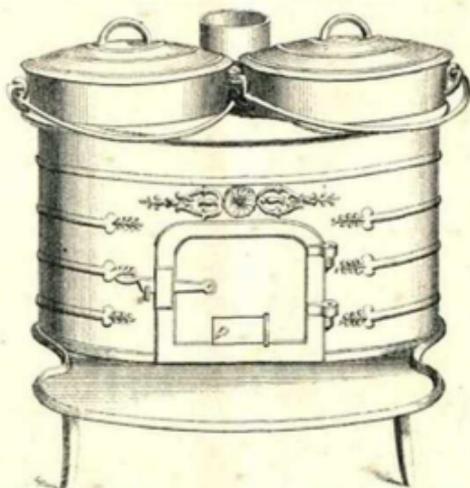
Largeur

| | | |
|----|--------|--------|
| 10 | 39 c/m | 35 c/m |
| 12 | 39 | 37 |
| 14 | 40 | 39 |
| 16 | 41 | 41 |
| 18 | 41 | 43 |
| 20 | 43 | 45 |
| 25 | 46 | 46 |

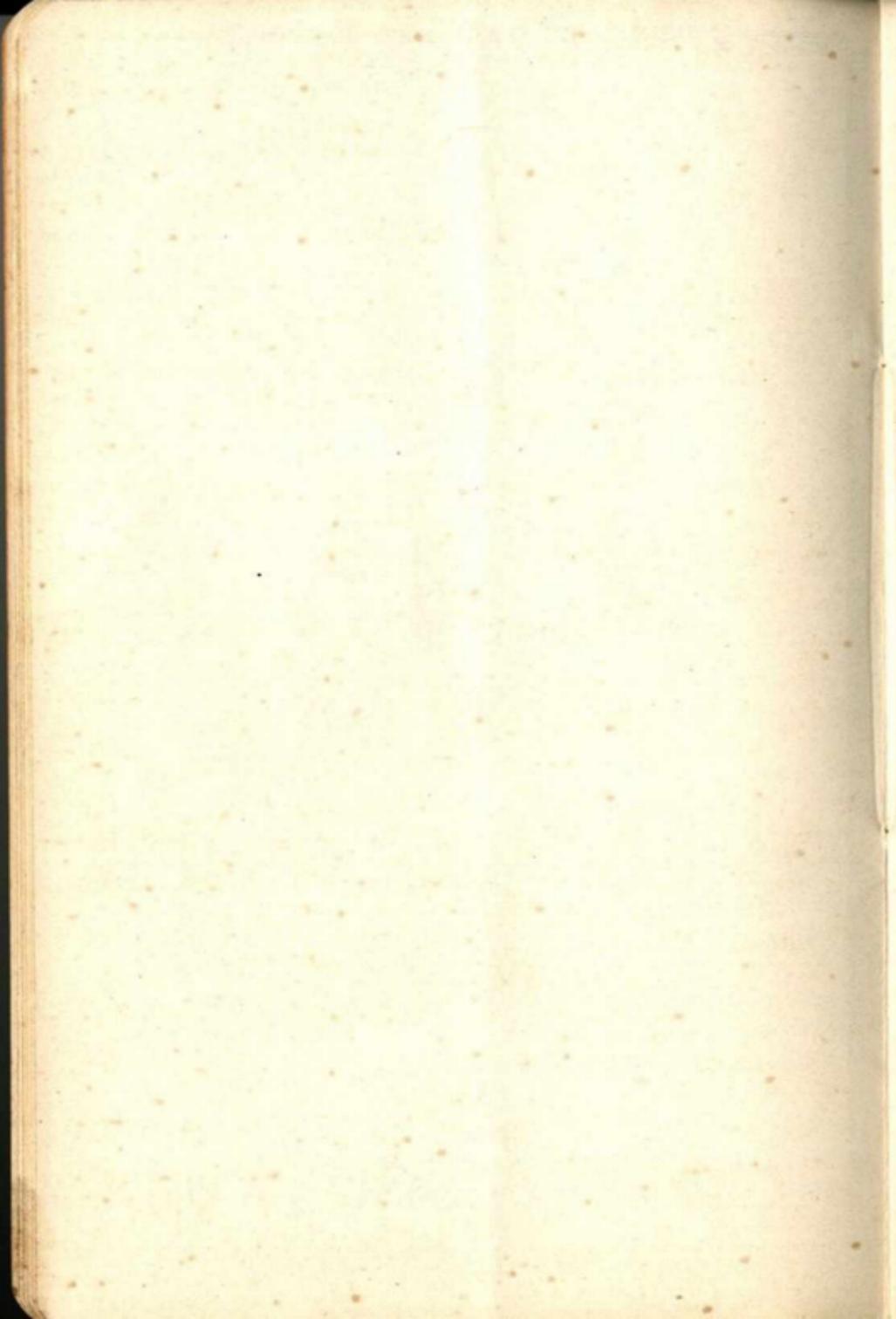




Fourneaux ovales à 2 marmites, à bois.



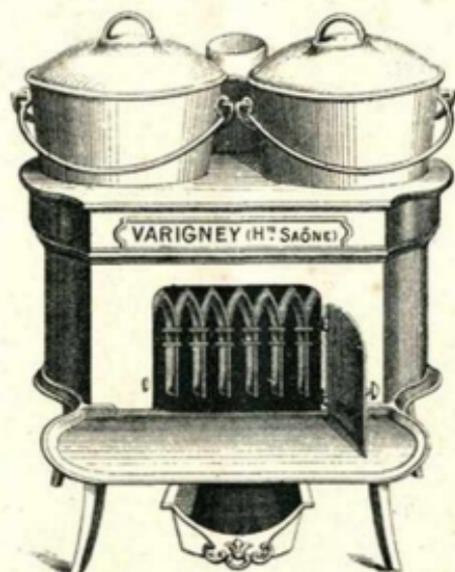
| | | | | | | | | |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Numéros des marmites. . . . | 8-10 | 8-12 | 10-12 | 12-12 | 10-14 | 12-14 | 14-14 | 10-16 |
| Hauteur des fourneaux $\frac{1}{m.}$. . | 40 | 41 | 41 | 45 | 43 | 43 | 45 | 43 |
| Largeur id. $\frac{1}{m.}$ | 45 | 49 | 49 | 52 | 52 | 52 | 54 | 52 |
| Numéros des marmites. . . . | 12-16 | 14-16 | 16-16 | 12-18 | 14-18 | 16-18 | 18-18 | 14-20 |
| Hauteur des fourneaux $\frac{1}{m.}$. . | 45 | 45 | 46 | 45 | 45 | 47 | 46 | 47 |
| Largeur id. $\frac{1}{m.}$ | 54 | 57 | 56 | 56 | 56 | 58 | 59 | 57 |
| Numéros des marmites. . . . | 16-20 | 18-20 | 20-20 | 18-25 | 20-25 | 25-25 | 20-30 | 25-30 |
| Hauteur des fourneaux $\frac{1}{m.}$. . | 48 | 49 | 47 | 49 | 49 | 51 | 51 | 51 |
| Largeur id. $\frac{1}{m.}$ | 60 | 62 | 63 | 63 | 64 | 68 | 68 | 68 |



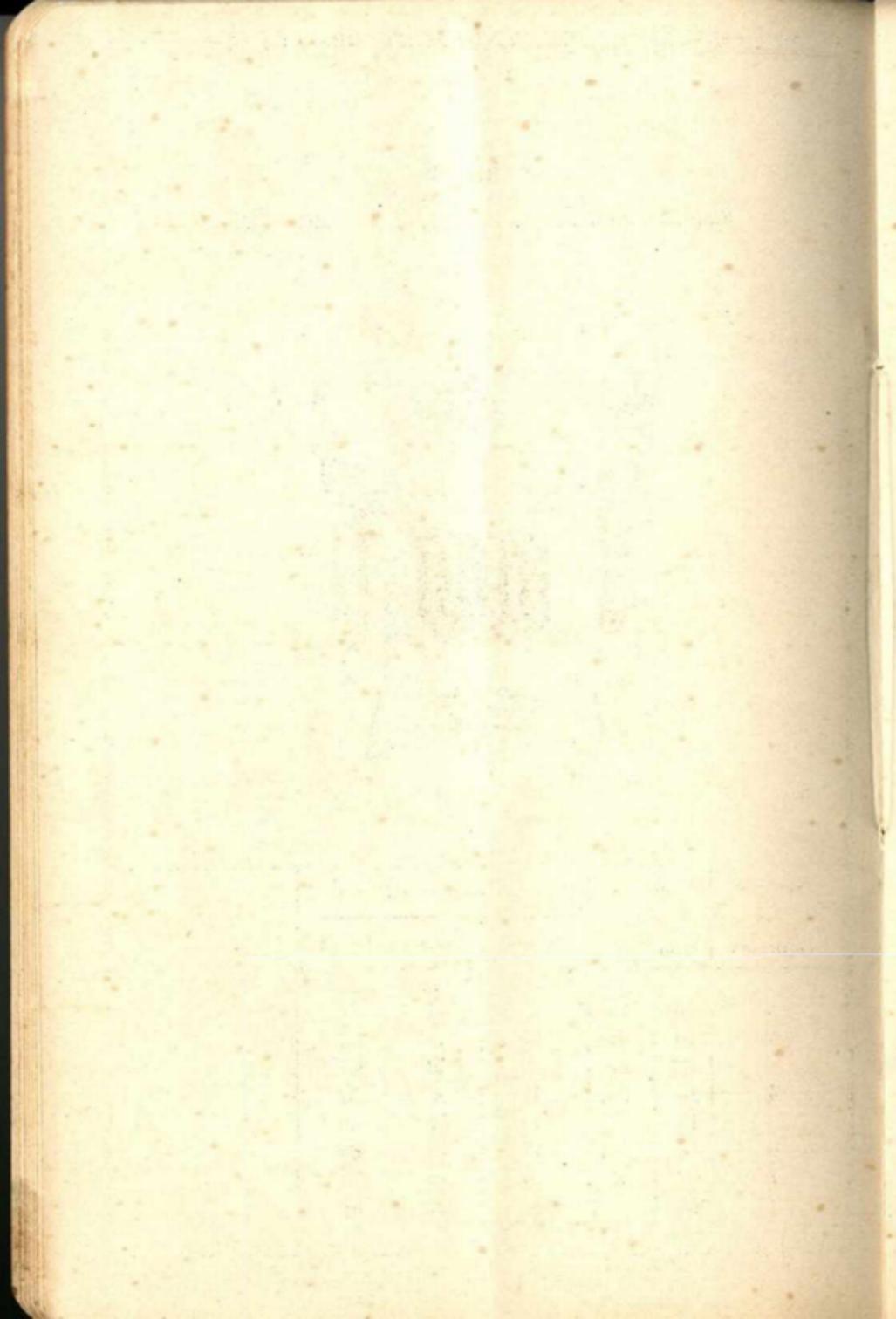


SÉRIE S

Fourneaux à 2 marmites, à bois ou à houille et bois



| Numéros des fourneaux | Numéros des marmites | | DIMENSIONS | | |
|-----------------------------|----------------------------|----|-------------|-------------|-------------|
| | | | hauteur | profond' | largeur |
| | | | centimètres | centimètres | centimètres |
| 1 | 8 | 10 | 39 | 45 | 46 |
| 2 | 10 | 12 | 39 | 46 | 47 |
| 3 | 12 | 14 | 42 | 49 | 53 |
| 4 | 14 | 16 | 42 | 50 | 54 |
| 5 | 14 | 18 | 43 | 54 | 58 |
| 6 | 16 | 16 | 43 | 54 | 58 |
| 7 | 18 | 18 | 43 | 54 | 59 |
| 8 | 20 | 20 | 44 | 55 | 61 |



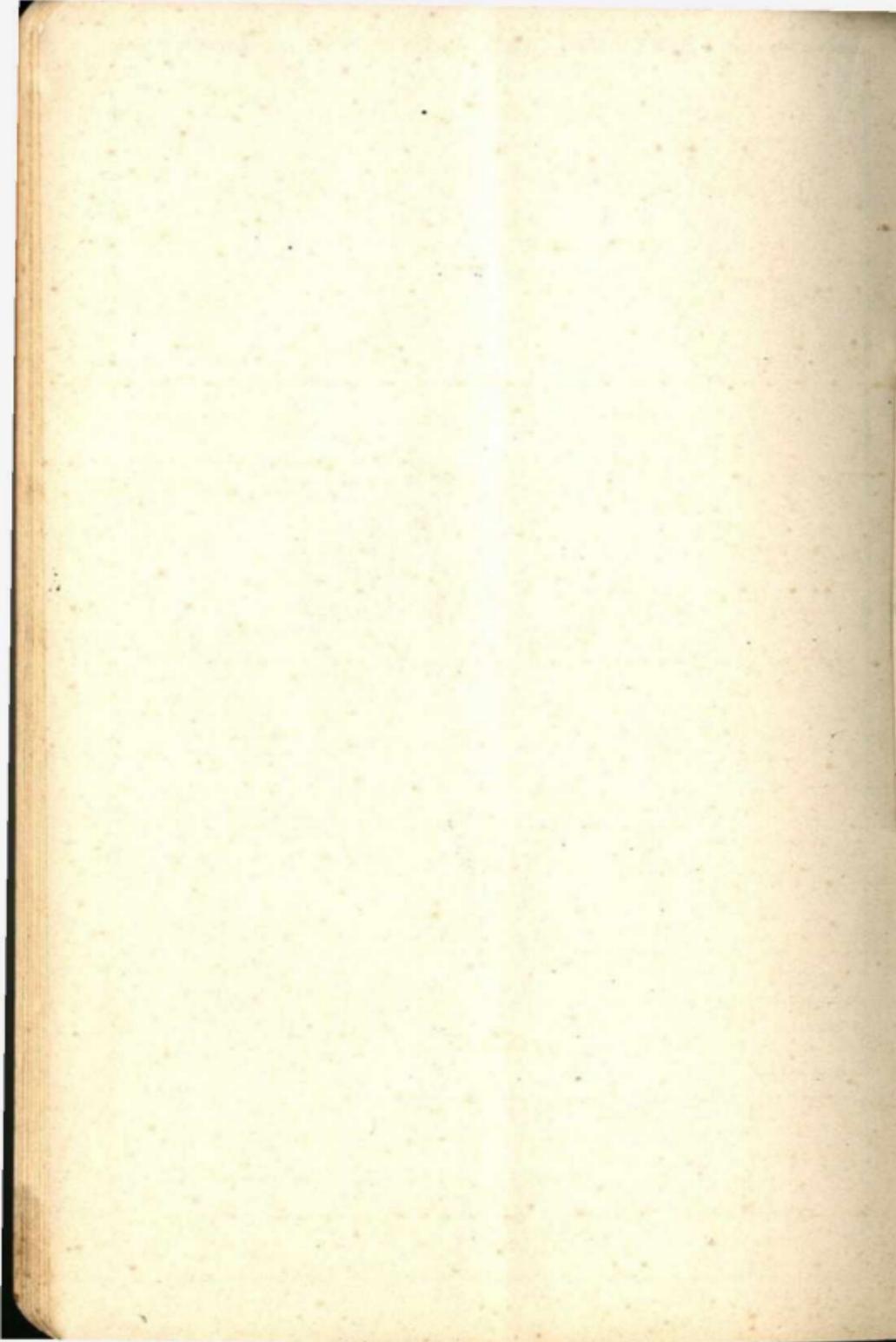


SÉRIE V

Fourneaux à bavette, à deux trous, avec four,
foyer à houille et coke.



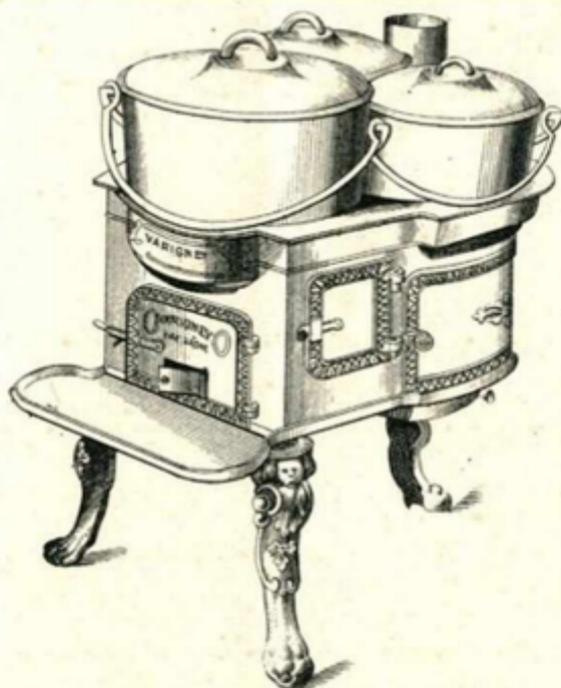
| Numéros des Fourneaux | NUMÉROS des Trous | | DIMENSIONS | | | | |
|-----------------------|-------------------------|---|---------------|-------|-------|-----------|-------|
| | | | des fourneaux | | | des fours | |
| | | | larg. | larg. | haut. | prof. | larg. |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | 20 | 6 | 60 | 32 | 56 | 23 | 28 |
| 3 | 30 | 7 | 62 | 34 | 57 | 25 | 30 |
| 4 | | | | | | | |



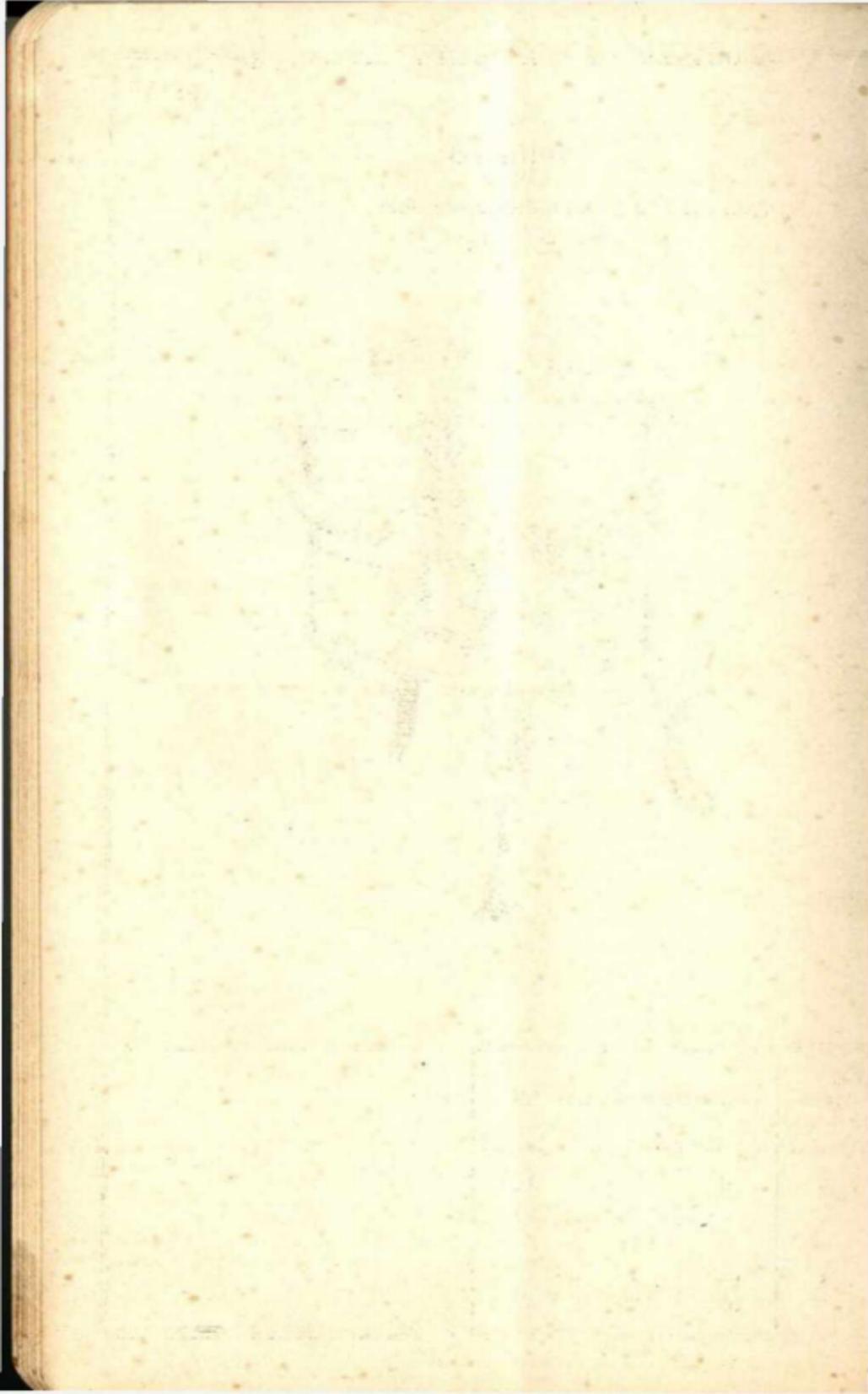


SÉRIE B

Fourneaux à 3 marmites, avec four, à bois,
à flamme renversée.

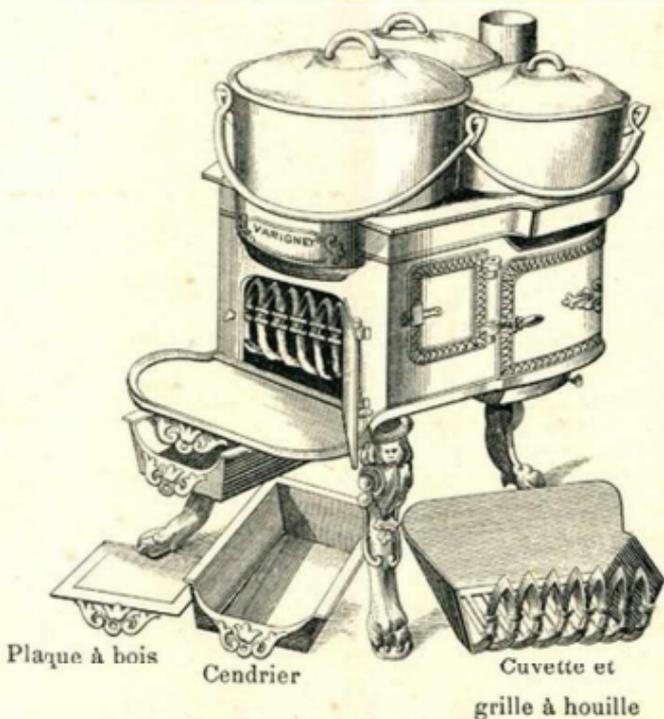


| Numéros des fourneaux | N° DES MARMITES | | |
|-----------------------------|-----------------|----|----|
| | | | |
| 1 | 6 | 7 | 14 |
| 2 | 8 | 10 | 18 |
| 3 | 9 | 12 | 20 |
| 4 | 12 | 16 | 25 |
| 5 | 16 | 20 | 35 |

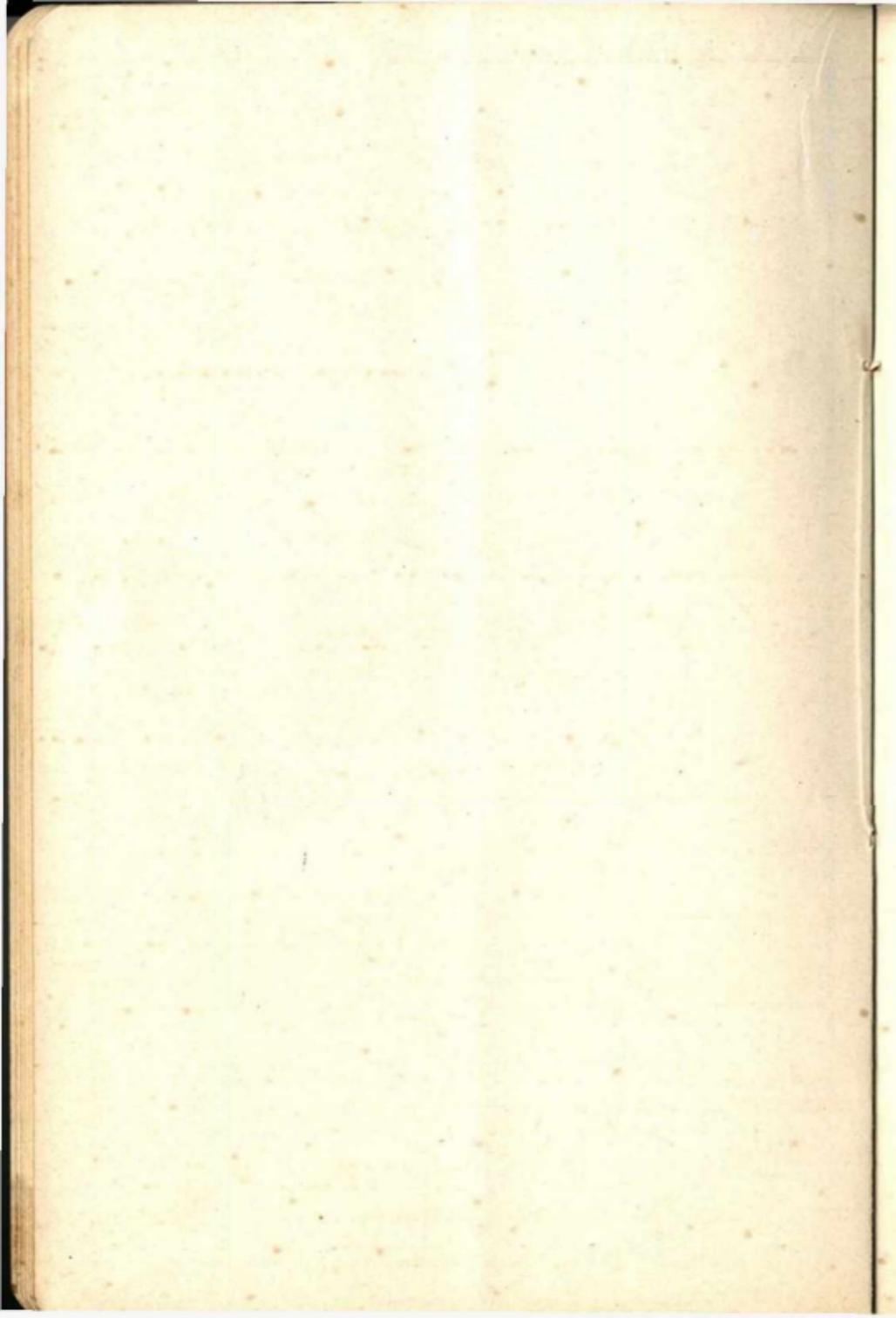


SÉRIE B

Fourneaux à 3 marmites, avec four. à houille et bois,
à flamme renversée.



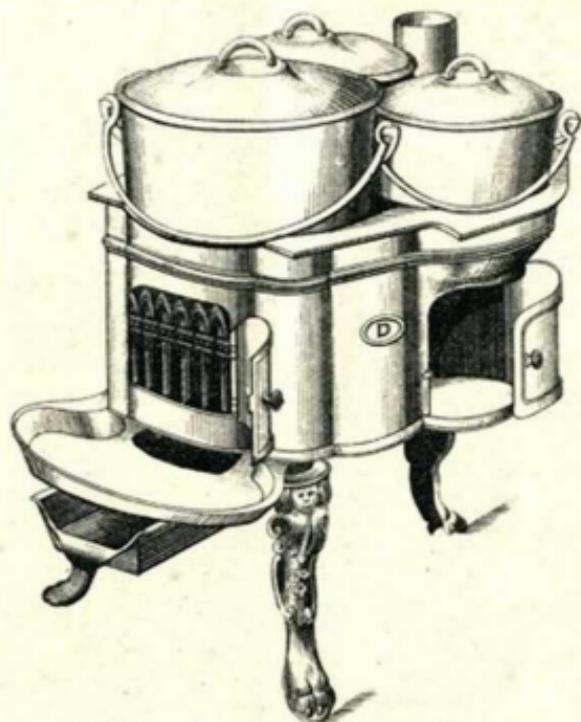
| Numéros des fourneaux | N° DES MARMITES | | |
|-----------------------------|-----------------|----|----|
| | | | |
| 1 | 6 | 7 | 14 |
| 2 | 8 | 10 | 18 |
| 3 | 9 | 12 | 20 |
| 4 | 12 | 16 | 25 |
| 5 | 16 | 20 | 35 |





SÉRIE D

Fourneaux à 3 marmites, avec four, à houille, à flamme directe.



Numéros
des
fourneaux

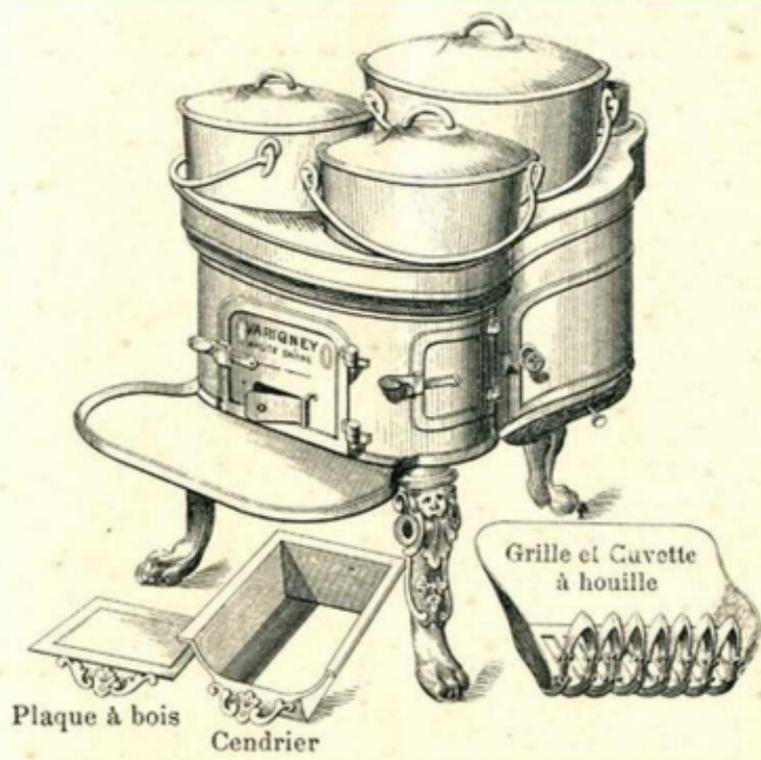
N° DES MARMITES

| | | | |
|---|----|----|----|
| 1 | 7 | 9 | 16 |
| 2 | 8 | 10 | 18 |
| 3 | 10 | 14 | 20 |
| 4 | 14 | 16 | 30 |

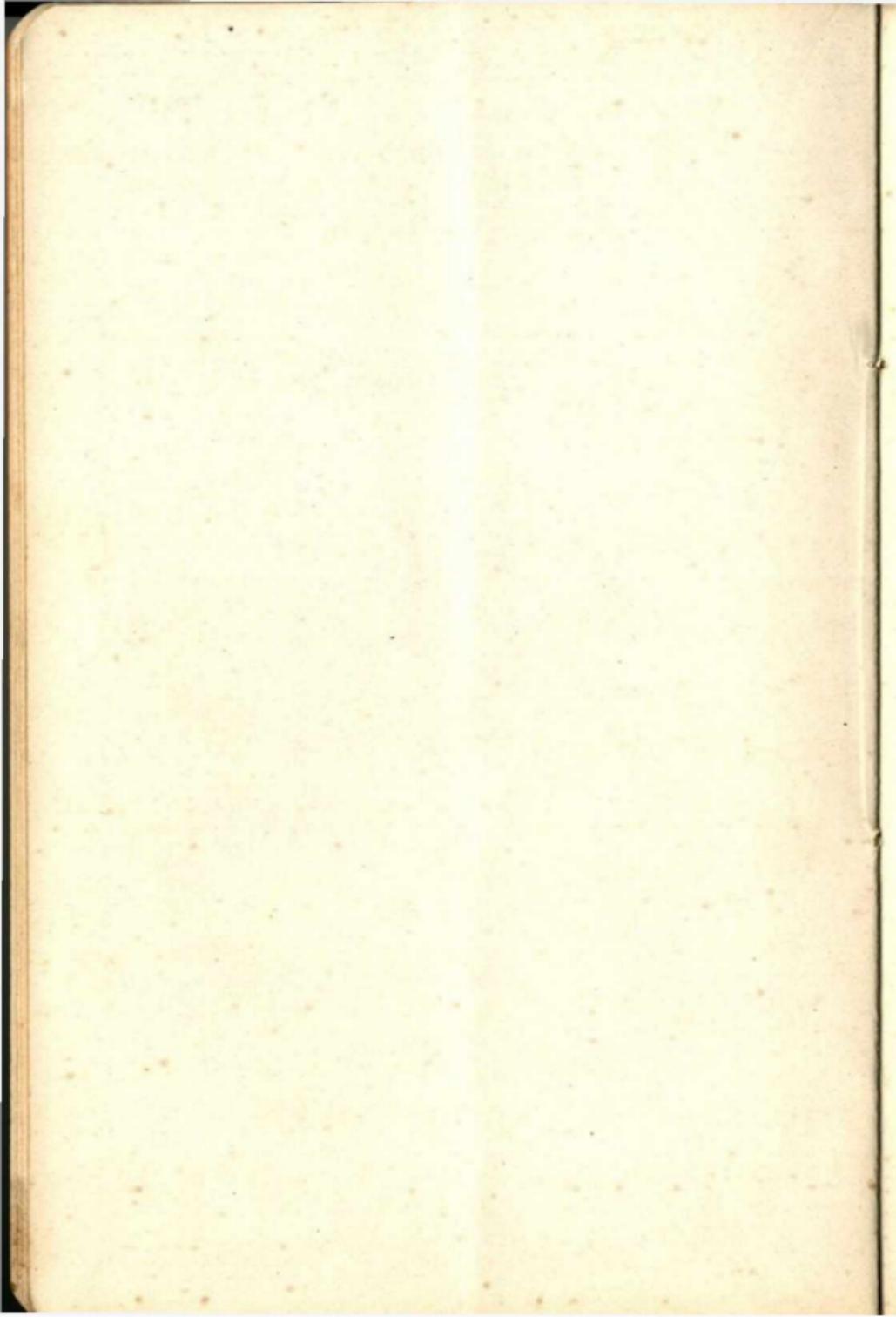


SÉRIE M

Fourneaux à 3 marmites avec four, à bois, ou à houille et bois,
à flamme directe ou renversée.



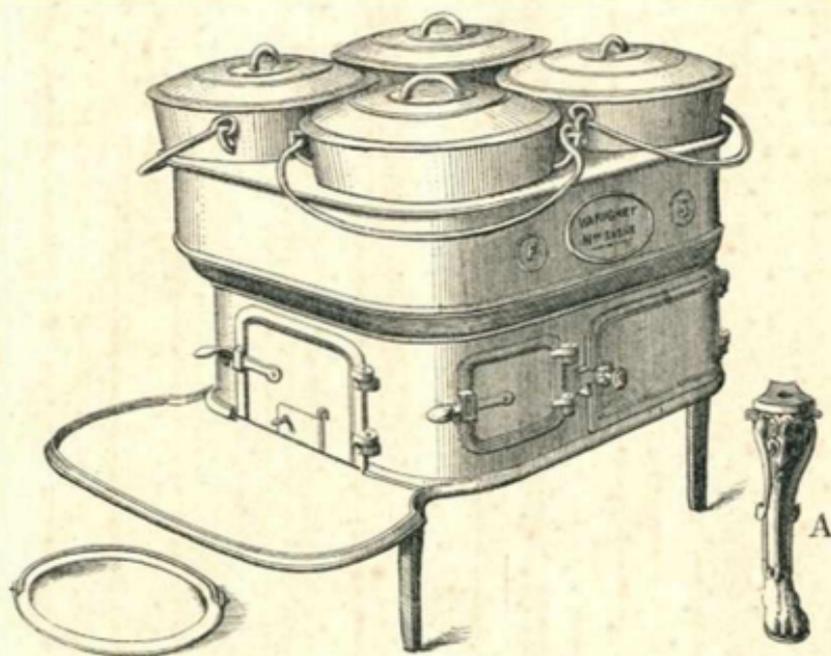
| Numéros des fourneaux | N° DES MARMITES | | |
|-----------------------------|-----------------|----|----|
| | | | |
| 1 | 8 | 9 | 14 |
| 2 | 9 | 10 | 16 |
| 3 | 10 | 12 | 18 |
| 4 | 12 | 14 | 20 |
| 5 | 14 | 16 | 25 |





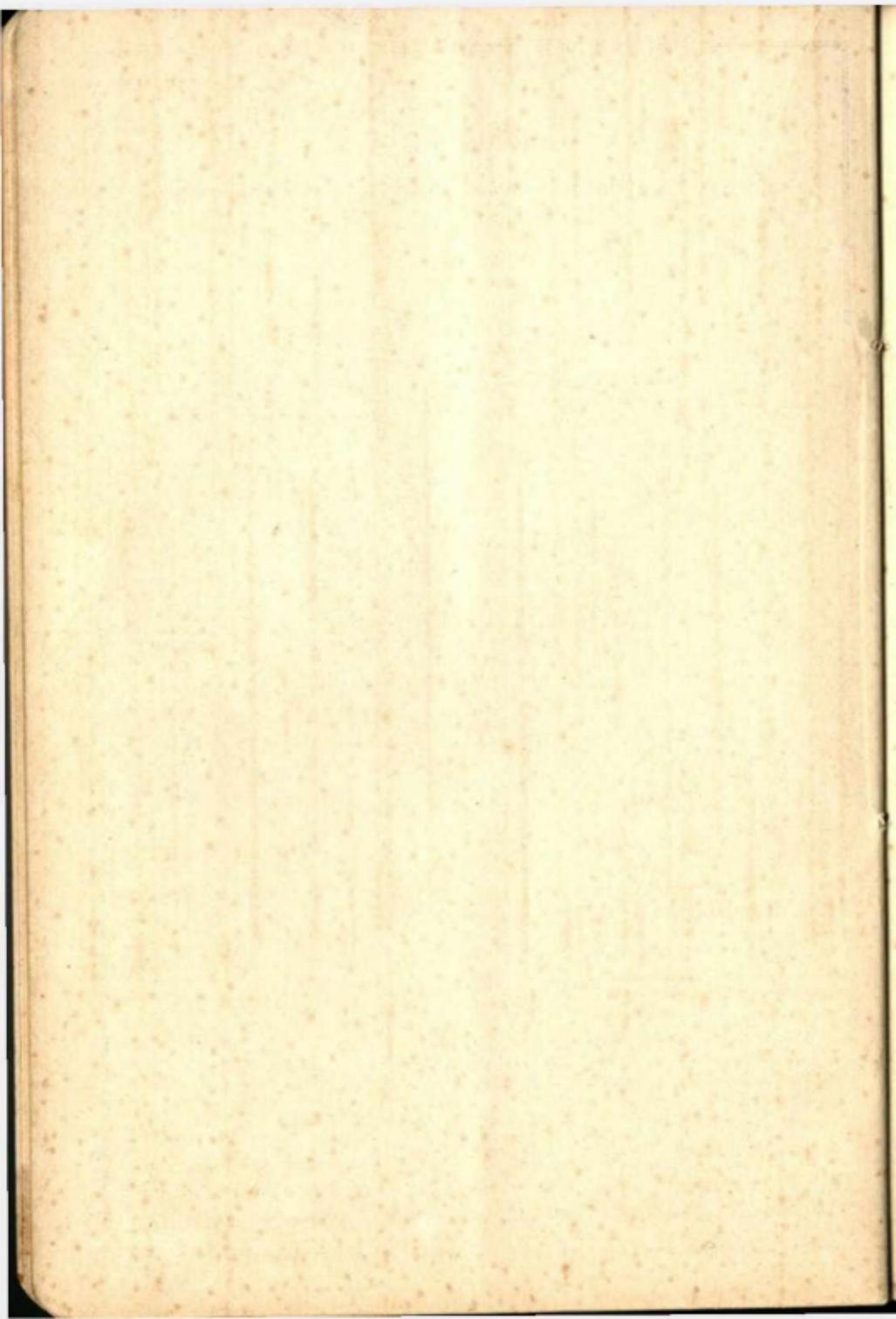
SÉRIE F

Fourneaux dits *Vosgiens*, à 4 marmites à pieds, très plongeantes, avec four, à bois, à flamme directe.



| Numéros des fourneaux | N° DES MARMITES | | |
|-----------------------|------------------------------------|----------------------|----|
| | dites Constafes ordinaires à pieds | | |
| 4 | 4 | Constafes ordinaires | 14 |
| 5 | 4 | — | 16 |
| 6 | 4 | — | 18 |
| 7 | 4 | — | 20 |
| 8 | 4 | — | 25 |

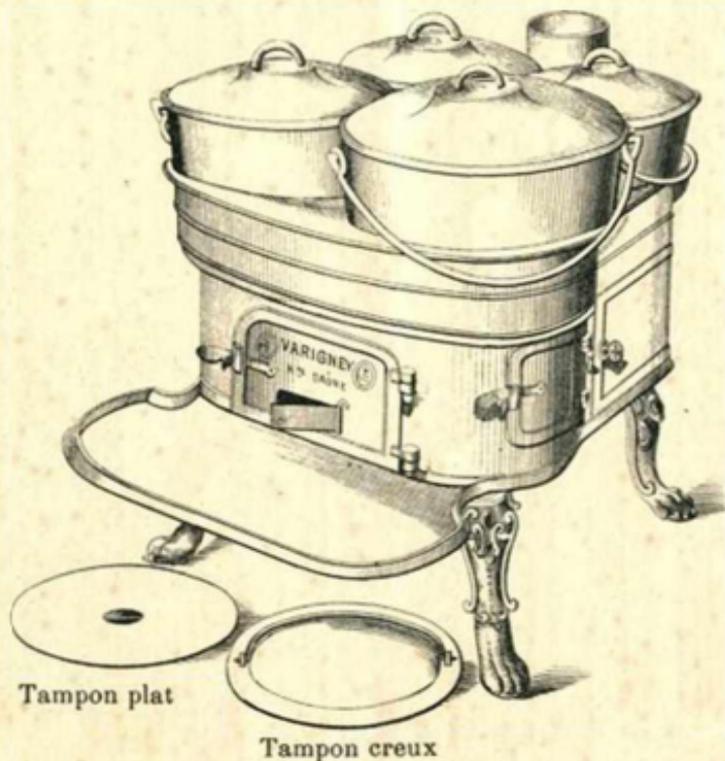
Sur demande on peut remplacer les Constafes ordinaires de ces fourneaux par des marmites plongeantes **P**; ces fourneaux peuvent avoir des pieds ornés **A**, ainsi que le fond de la grille et cendrier.





SÉRIE L

Fourneaux à 4 marmites plongeantes et à pieds avec four,
à bois, à flamme directe.

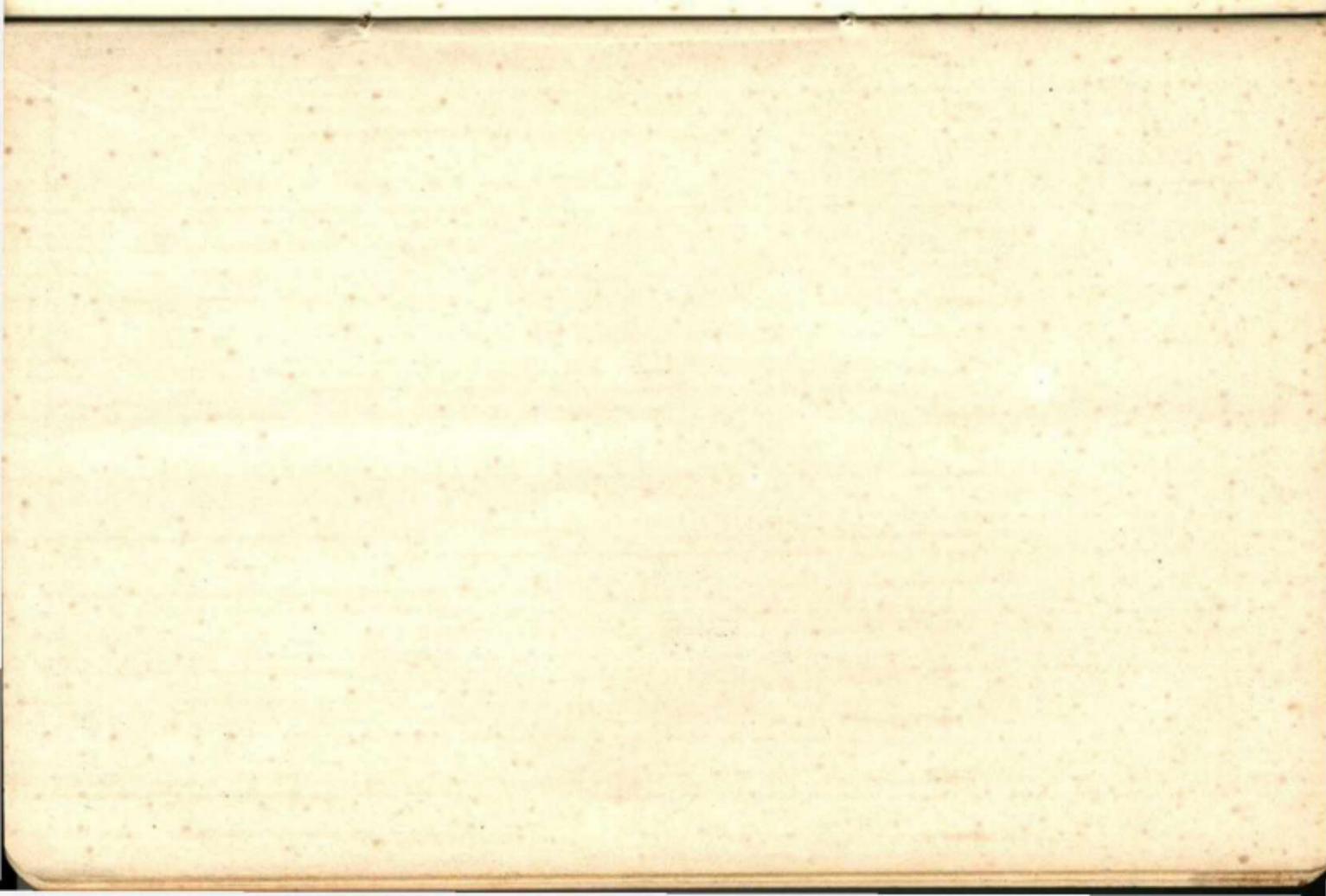


Numéros
des
fourneaux

N° DES MARMITES P

| | | | | |
|---|----|----|----|----|
| 4 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| 5 | 16 | 16 | 20 | 20 |
| 6 | 18 | 18 | 25 | 25 |

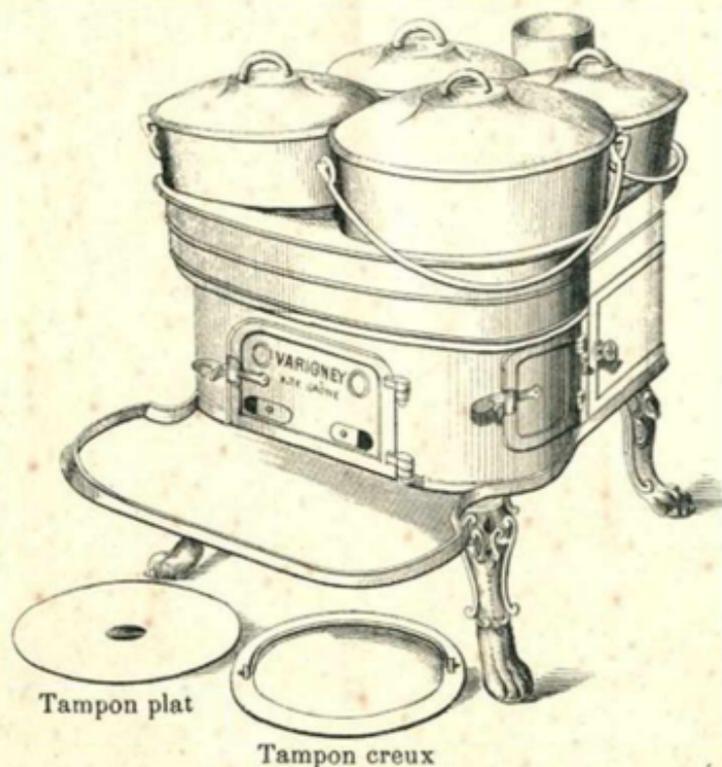
Des appareils à houille s'adaptant à ces fourneaux sont vendus séparément.





SÉRIE P

Fourneaux à 4 marmites plongeantes et à pieds, avec four, à bois, à flamme directe.



| N° des fourneaux | N° DES MARMITES | | | |
|------------------------|-----------------|----|----|----|
| | 7 | 10 | 14 | 16 |
| 3 | 7 | 10 | 14 | 16 |
| 4 | 9 | 12 | 16 | 20 |
| 5 | 10 | 14 | 18 | 25 |
| 6 | 12 | 16 | 25 | 30 |
| 7 | 14 | 18 | 30 | 35 |

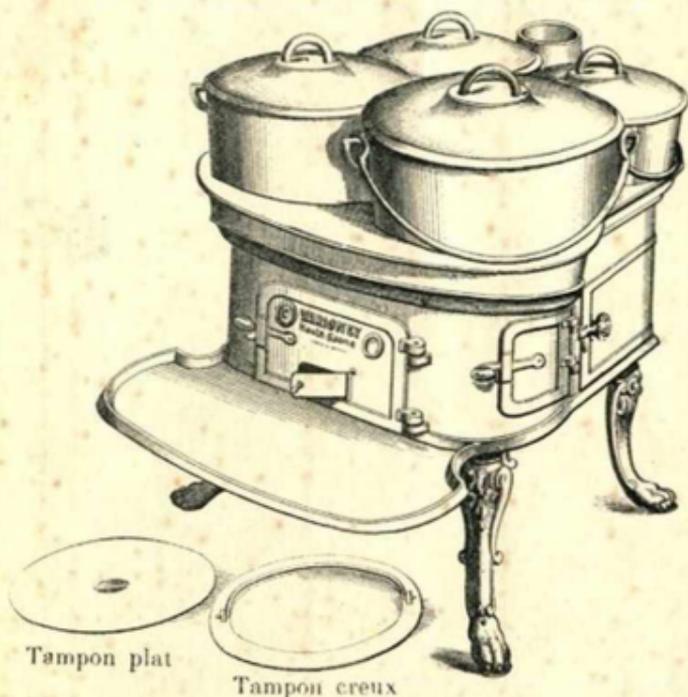
Des appareils à houille s'adaptant à ces fourneaux sont vendus séparément.





SERIE C

Fourneaux à 4 marmites, avec four à bois,
à flamme directe ou renversée.

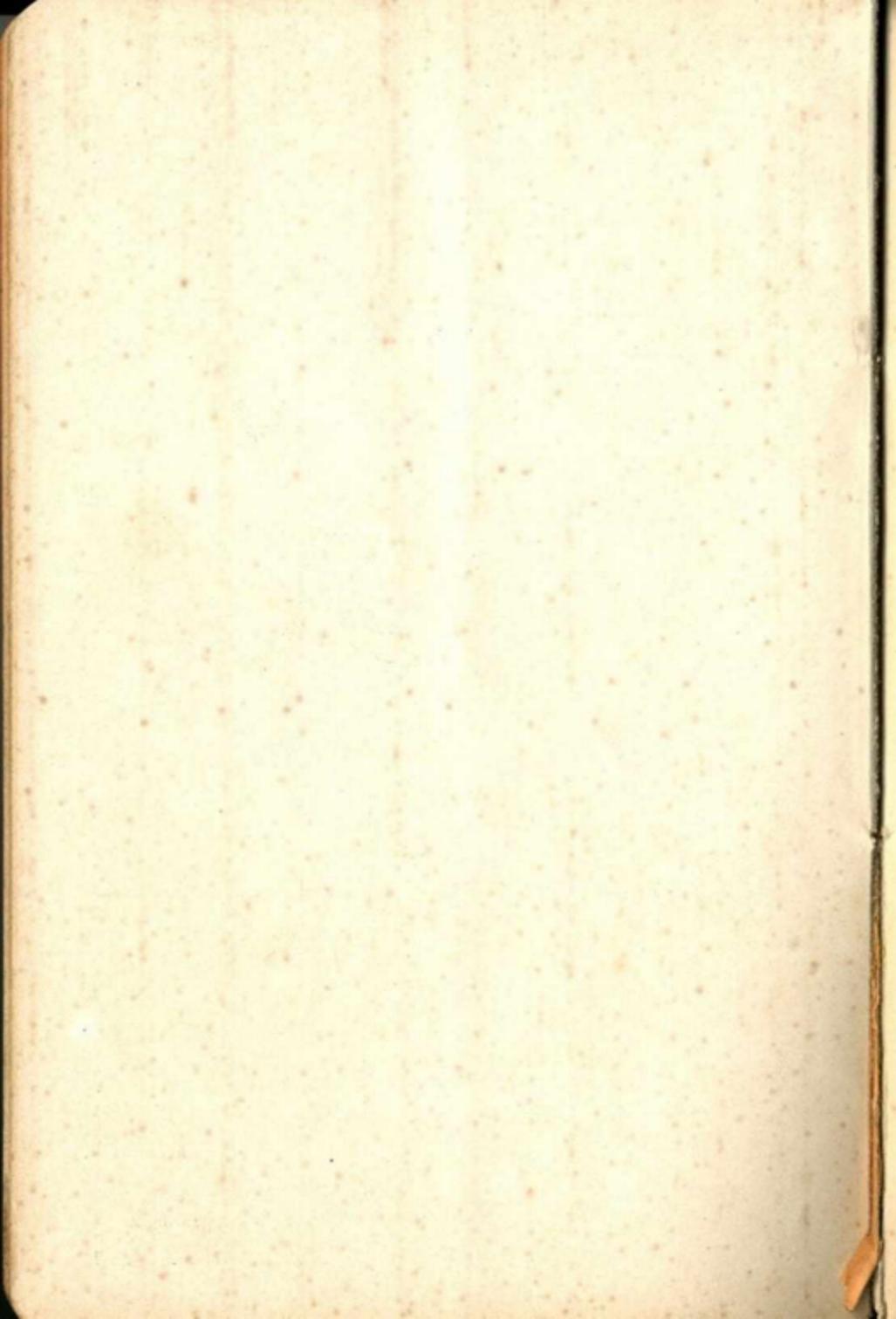


Tampon plat

Tampon creux

| Numéros des fourneaux | N° DES MARMITES | | | |
|-----------------------------|-----------------|----|----|----|
| | 2 | 6 | 7 | 12 |
| 3 | 7 | 10 | 14 | 16 |
| 4 | 9 | 12 | 16 | 20 |
| 5 | 10 | 14 | 18 | 25 |
| 6 | 12 | 16 | 25 | 30 |
| 7 | 14 | 18 | 30 | 35 |

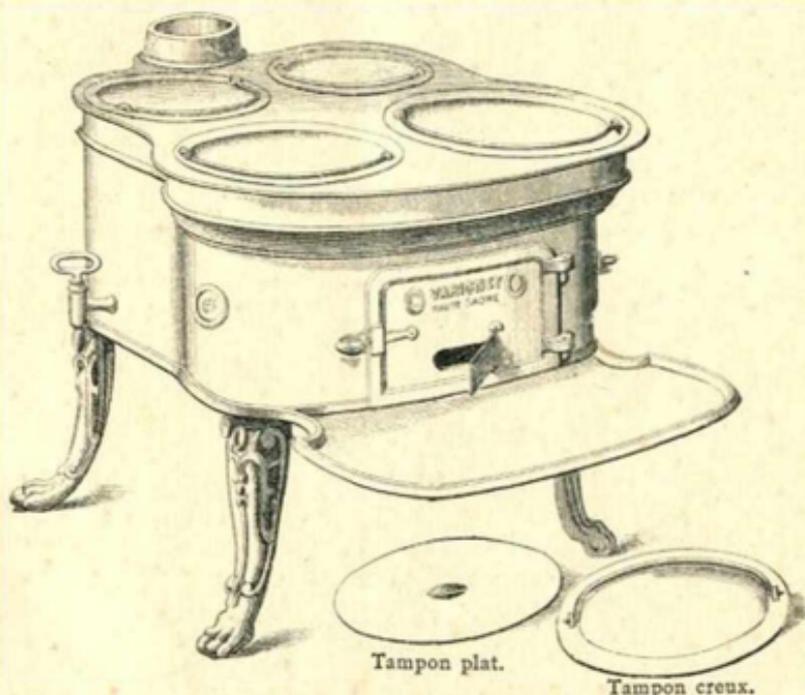
Des appareils à houille s'adaptant à ces fourneaux sont vendus séparément.





SÉRIE C-B

Fourneaux à 3 marmites avec bouilloire et four,
à bois, à flamme renversée,
les deux grandes marmites devant.

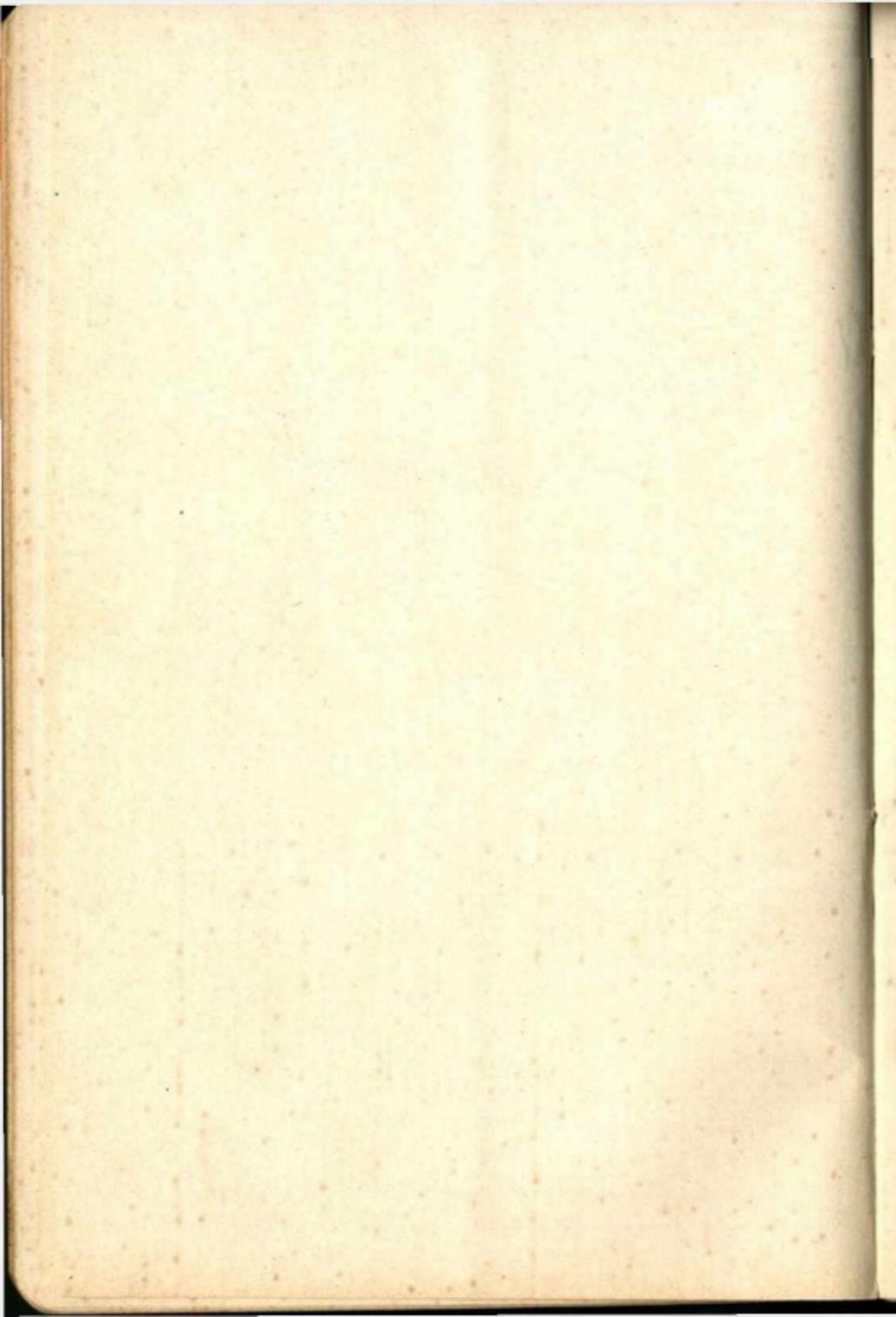


Tampon plat.

Tampon creux.

| Numéros des fourneaux | Numéros des Marmites | | | Contenance approximative de la bouilloire litres | Sur demande les n° 3, 4 et 5 peuvent être vendus avec des- sus carré, poli ou ordinaire. |
|-----------------------------|-------------------------|----|----|--|--|
| | 6 | 12 | 14 | | |
| 2 | 6 | 12 | 14 | 4 | |
| 3 | 7 | 14 | 16 | 5 | |
| 4 | 9 | 16 | 20 | 6 | |
| 5 | 10 | 18 | 25 | 7 | |
| 6 | 12 | 25 | 30 | 8 | |
| 7 | 14 | 30 | 35 | 10 | |

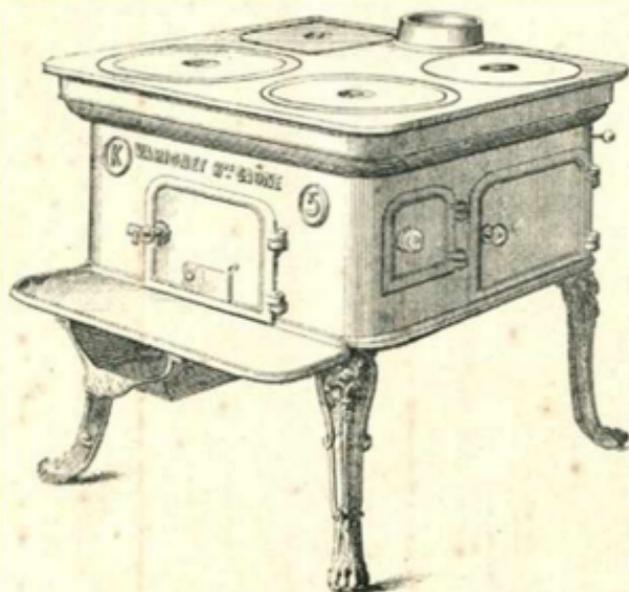
Des appareils à bouille s'adaptant à ces fourneaux sont vendus séparément.





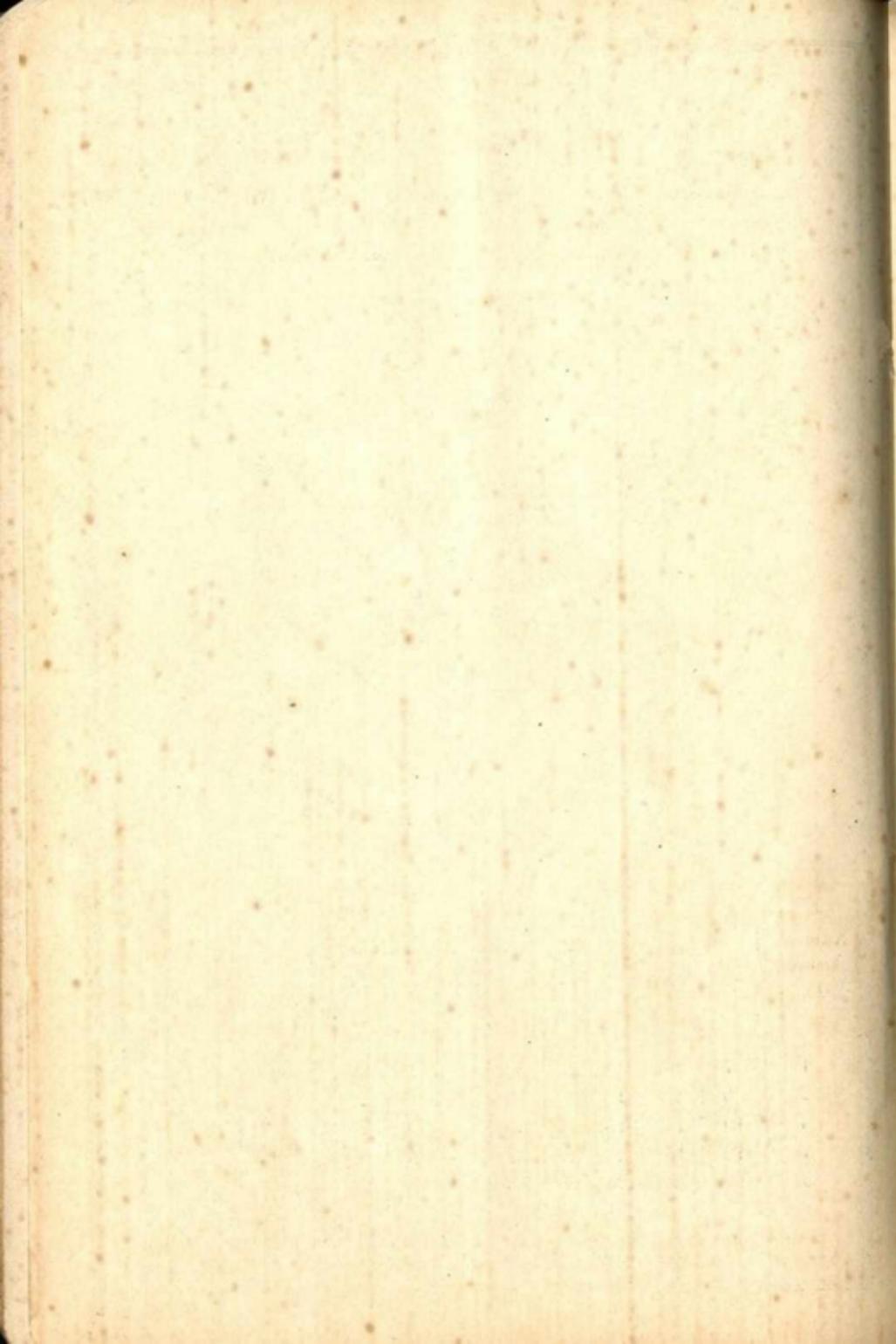
SÉRIE K

Fourneaux-Cuisinières à 3 marmites avec bouilloire
à bois ou à houille et bois,
à flamme renversée, les deux grandes marmites sur le foyer.



| Numéros des fourneaux | Numéros des Marmites | | | DIMENSIONS | | | | | Contenance approximative des bouilloires |
|-----------------------------|-------------------------|----|----|---------------|---------|---------|----------|---------|---|
| | | | | des fourneaux | | | du four | | |
| | | | | Long. | Largeur | Hauteur | Profond. | Largeur | |
| 1 | 7 | 10 | 14 | 49 | 45 | 56 | 24 | 20 | 5 litres |
| 2 | 9 | 12 | 16 | 52 | 47 | 56 | 25 | 22 | 6 |
| 3 | 10 | 14 | 18 | 54 | 49 | 57 | 26 | 23 | 8 |
| 4 | 12 | 16 | 20 | 57 | 53 | 58 | 29 | 25 | 10 |
| 5 | 14 | 18 | 25 | 60 | 55 | 59 | 30 | 26 | 12 |

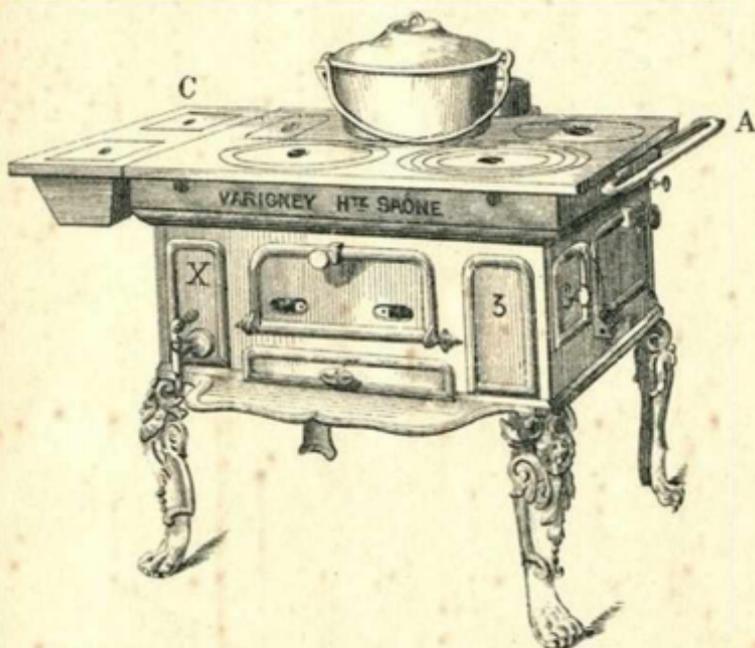
Ces fourneaux-cuisinières peuvent être livrés sur demande avec dessus poli et bouilloire émaillée et aussi avec pieds baissés de 5 centimètres.





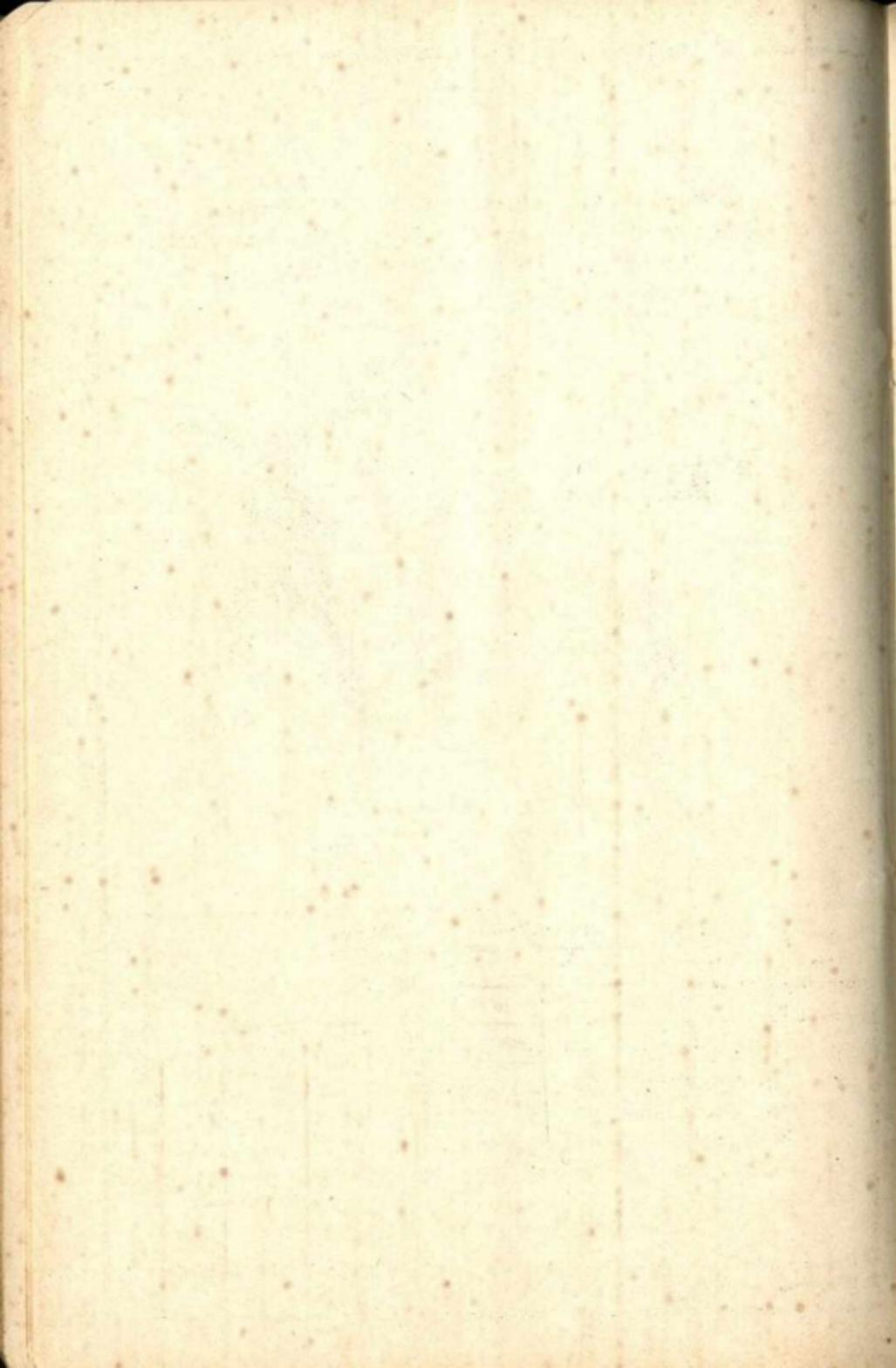
SÉRIE X

Cuisinières à 4 marmites, grand foyer sur le devant, à bois, ou à houille et bois, avec bouilloire, à flamme renversée, les deux grandes marmites sur le foyer.



| N° des Cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des bouilloires litres | Les barres A et railings C se vendent séparément <i>Ces cuisinières peu- vent être livrées sur demande avec des- sus poli et bouilloire émaillée et aussi avec pieds surélevés de 4 cent. ou baissés de 3 centimètres.</i> |
|--------------------------|----------------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|--|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | | |
| | | | | | long. | largeur | hauteur | profond. | largeur | | |
| 0 | 6 | 9 | 12 | 16 | 59 | 55 | 62 | 37 | 24 | 8 | |
| 1 | 9 | 12 | 14 | 18 | 64 | 60 | 63 | 39 | 26 | 10 | |
| 2 | 10 | 14 | 16 | 20 | 68 | 63 | 64 | 43 | 28 | 13 | |
| 3 | 12 | 16 | 18 | 25 | 72 | 66 | 65 | 46 | 30 | 14 | |
| 4 | 14 | 18 | 25 | 35 | 78 | 70 | 66 | 50 | 32 | 16 | |
| 5 | | | | | | | | | | | |

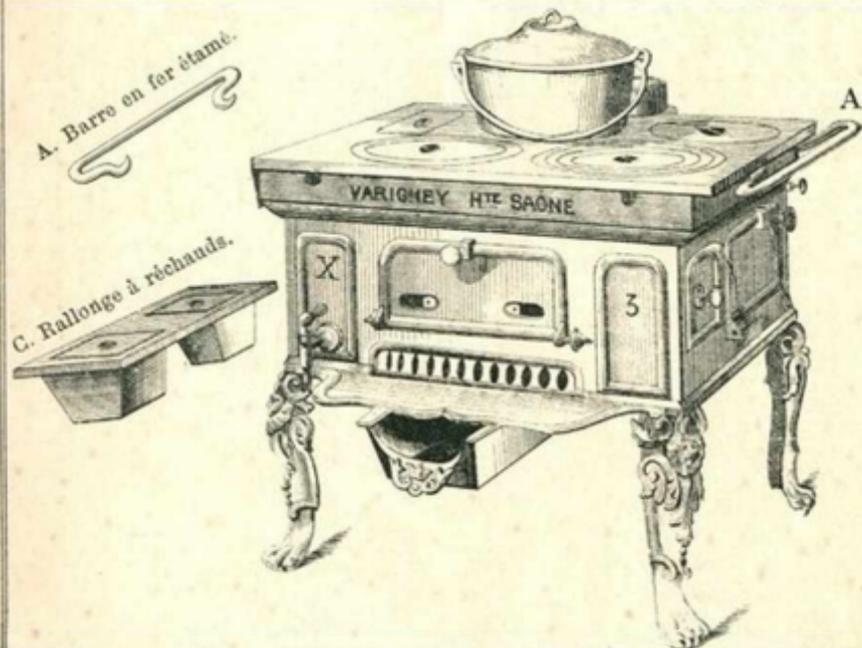
Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde four, 1 grille de devant.
L'appareil à houille se compose de : 1 cuvette, 1 grille à houille.





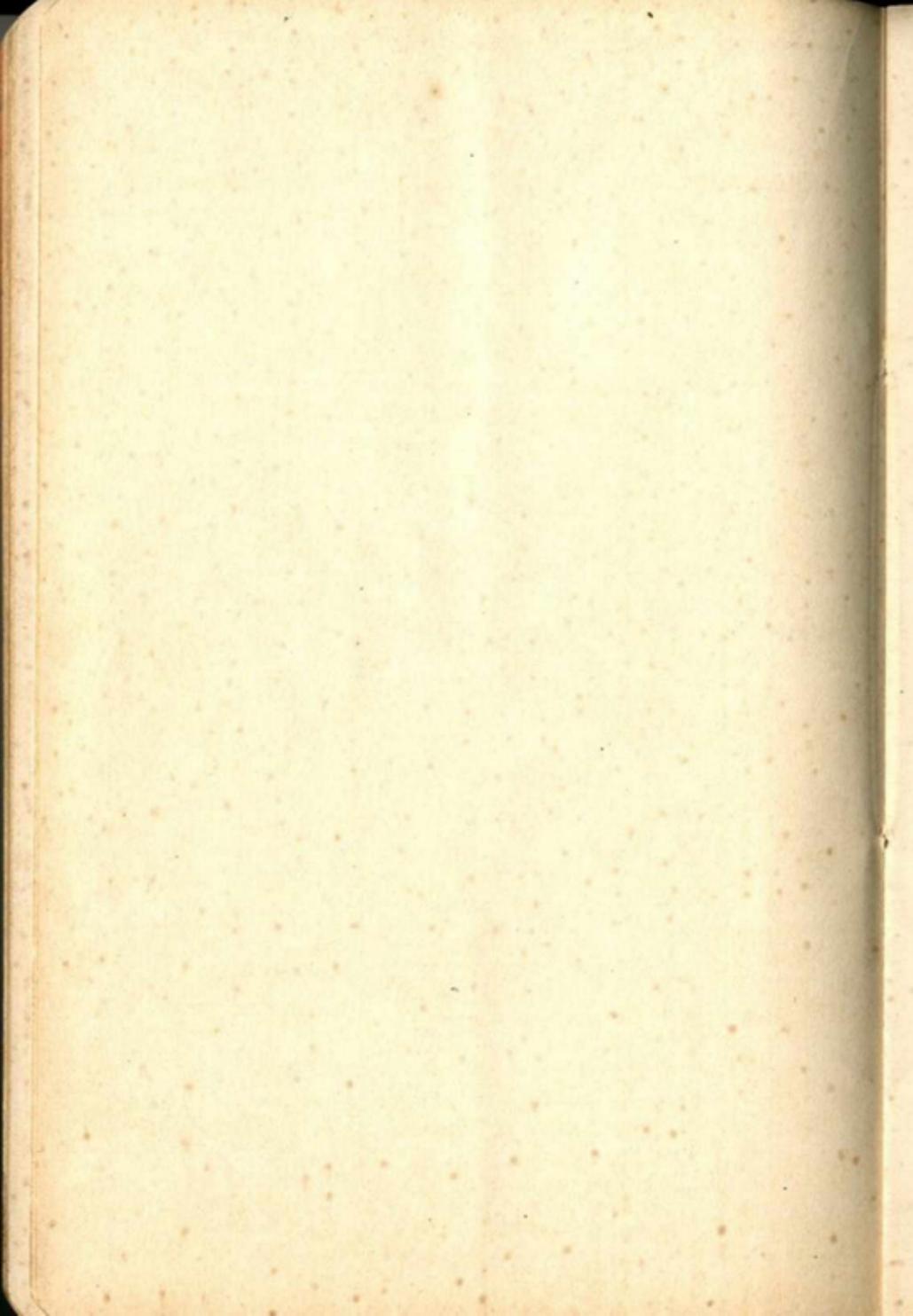
SÉRIE X

Cuisinières à 4 marmites, grand foyer sur le devant, à houille et bois, avec bouilloire, à flamme renversée, les 2 grandes marmites sur le foyer.



| Numéros des cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des Bouilloires | Litres | Les barre A et rallonge C se vendent séparément |
|-------------------------|----------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|--|--|---|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | | | |
| | | | | | longeur | largeur | hauteur | profond. | largeur | | | |
| 0 | 6 | 9 | 12 | 16 | 59 | 55 | 62 | 37 | 24 | 8 | Ces cuisinières peuvent être livrées sur demande avec dessus poli et bouilloire émaillée et aussi avec pieds surélevés de 4 cent. ou baissés de 8 centimètres. | |
| 1 | 9 | 12 | 14 | 18 | 64 | 60 | 63 | 39 | 26 | 10 | | |
| 2 | 10 | 14 | 16 | 20 | 68 | 63 | 64 | 43 | 28 | 13 | | |
| 3 | 12 | 16 | 18 | 25 | 72 | 66 | 65 | 46 | 30 | 14 | | |
| 4 | 14 | 18 | 25 | 35 | 78 | 70 | 66 | 50 | 32 | 16 | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | |

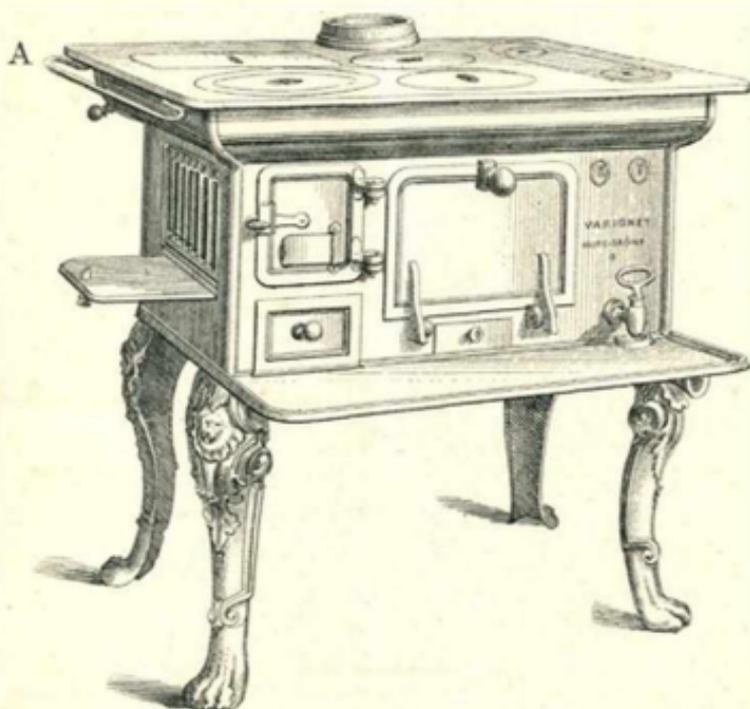
Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde four, 1 grille de devant.
L'appareil à houille se compose de : 1 cuvette, 1 grille à houille.





SÉRIE E

Cuisinières à 3 marmites, à bois ou à houille et bois, avec dessus poli, bouilloire émaillée et réchaud à tirage intérieur, à flamme renversée.

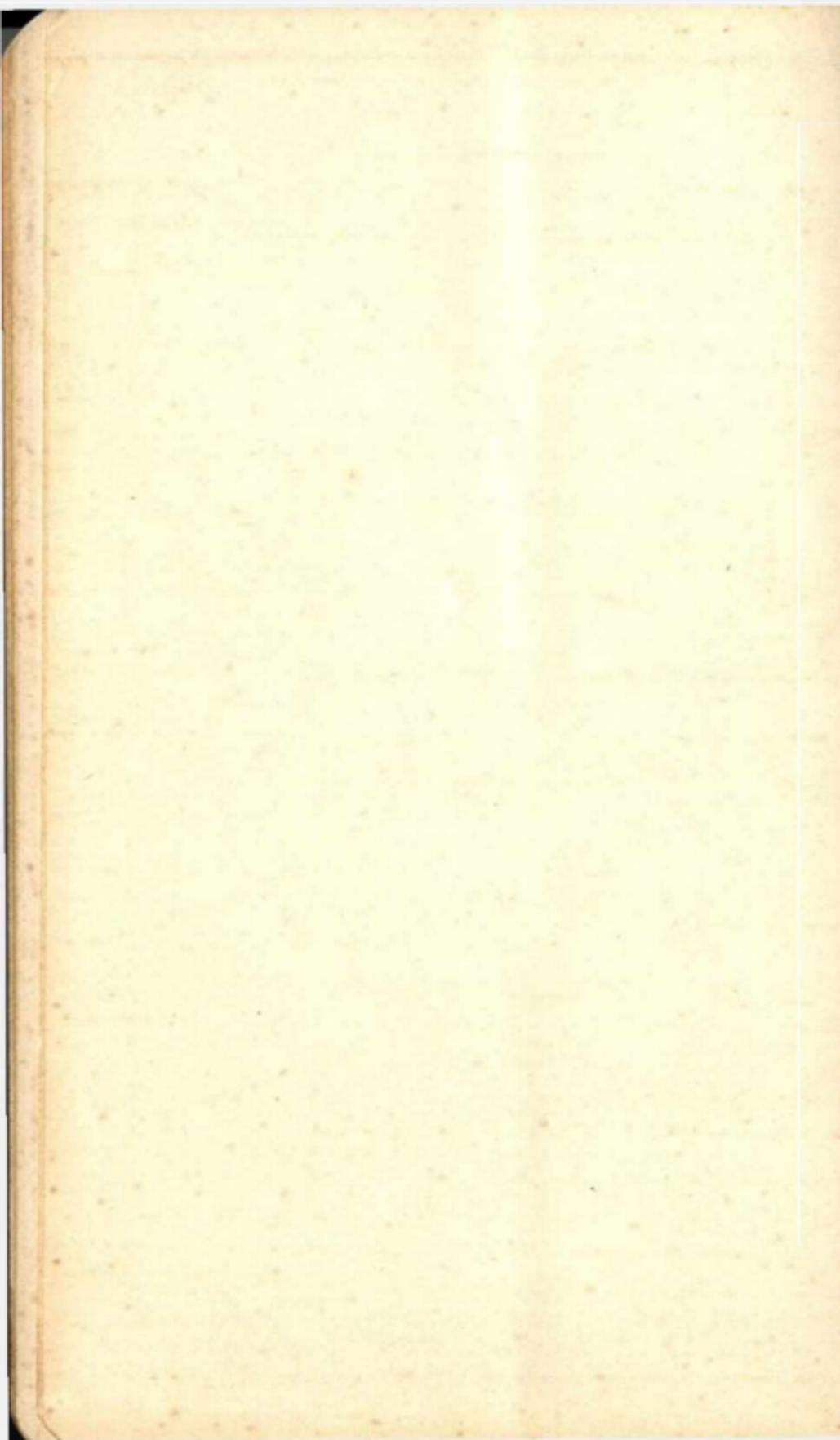


| Numéros des cuisinières | Numéros des Marmites | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des Bouilloires litres |
|-------------------------|----------------------|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|--|
| | | | | des cuisinières | | | du four | | |
| | | | | longueur | largeur | hauteur | profond. | largeur | |
| 1 | 8 | 10 | 18 | 65 | 55 | 65 | 28 | 24 | 7 |
| 2 | 9 | 12 | 20 | 70 | 60 | 66 | 33 | 25 | 9 |
| 3 | 10 | 16 | 25 | 75 | 65 | 66 | 36 | 27 | 11 |

Les barres A sont vendues séparément.

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 grille à rôtir à bois.

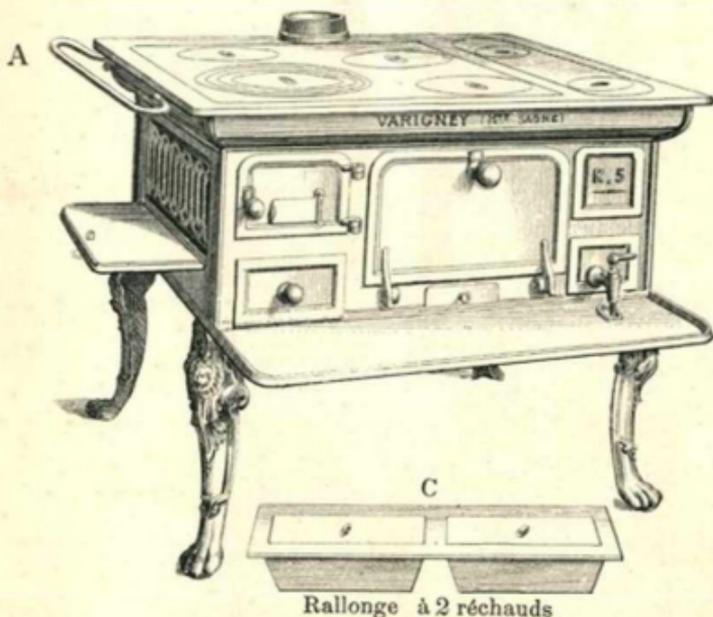
Et l'appareil à houille de : 1 grille de foyer, 1 cuvette, 1 grille à rôtir à houille.





SÉRIE R

Cuisinières à 4 marmites, à bois, ou à houille et bois, avec dessus poli et bouilloire émaillée, à flamme renversée; la pièce à 4 trous est mobile.

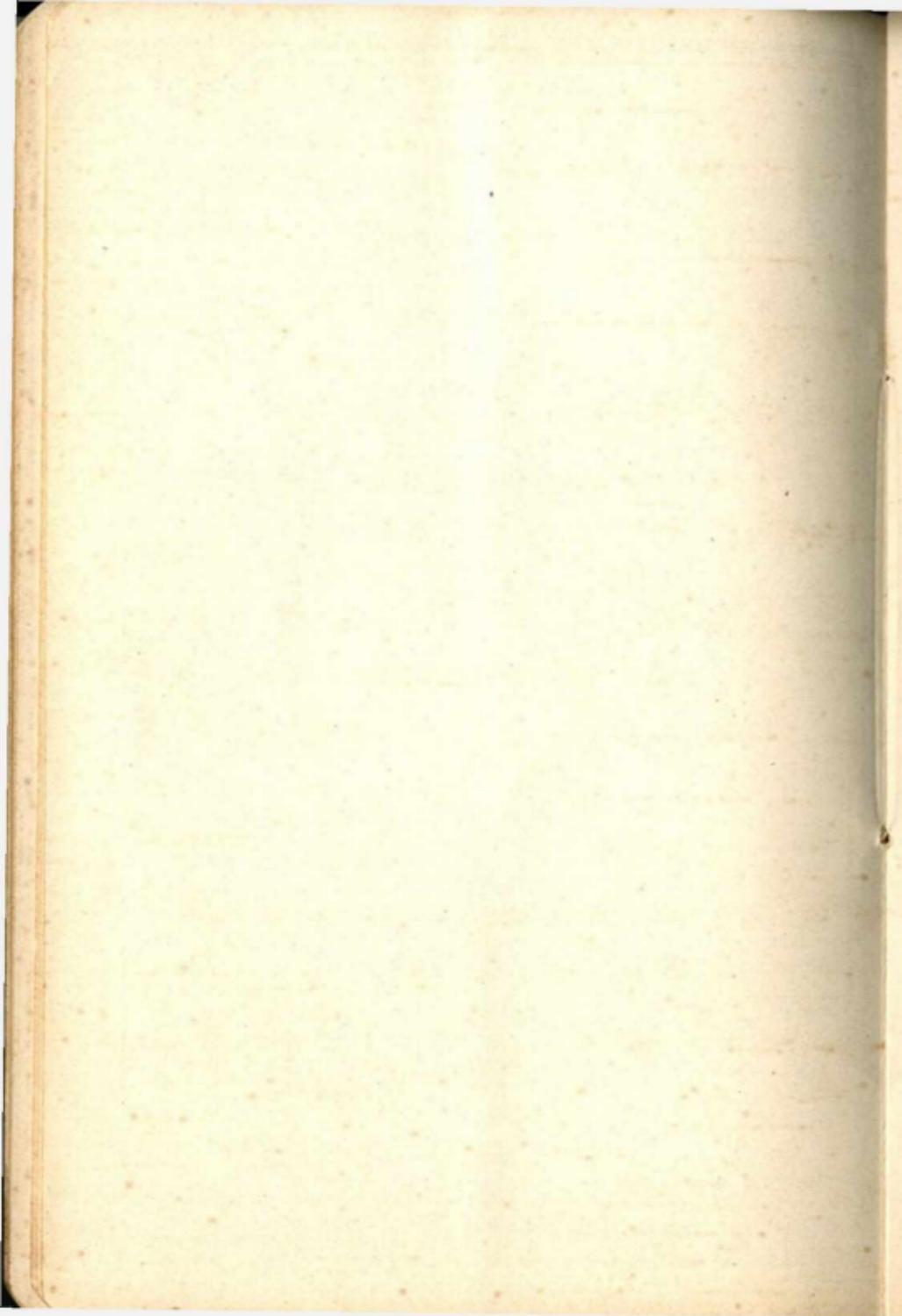


Rallonge à 2 réchauds

| N° des Cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des bouilloires litres |
|--------------------------|----------------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | |
| | | | | | long. | largeur | hauteur | profond. | largeur | |
| 3 | 7 | 9 | 12 | 20 | 80 | 63 | 60 | 35 | 30 | 10 |
| 4 | 9 | 12 | 16 | 25 | 85 | 68 | 65 | 40 | 33 | 13 |
| 5 | 12 | 16 | 18 | 30 | 90 | 73 | 68 | 45 | 37 | 18 |

Les barres **A** et rallonges **C** sont vendues séparément.

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 grille à rôtir à bois, et l'appareil à houille de : 1 cuvette, 1 grille de foyer, 1 grille à rôtir à houille.





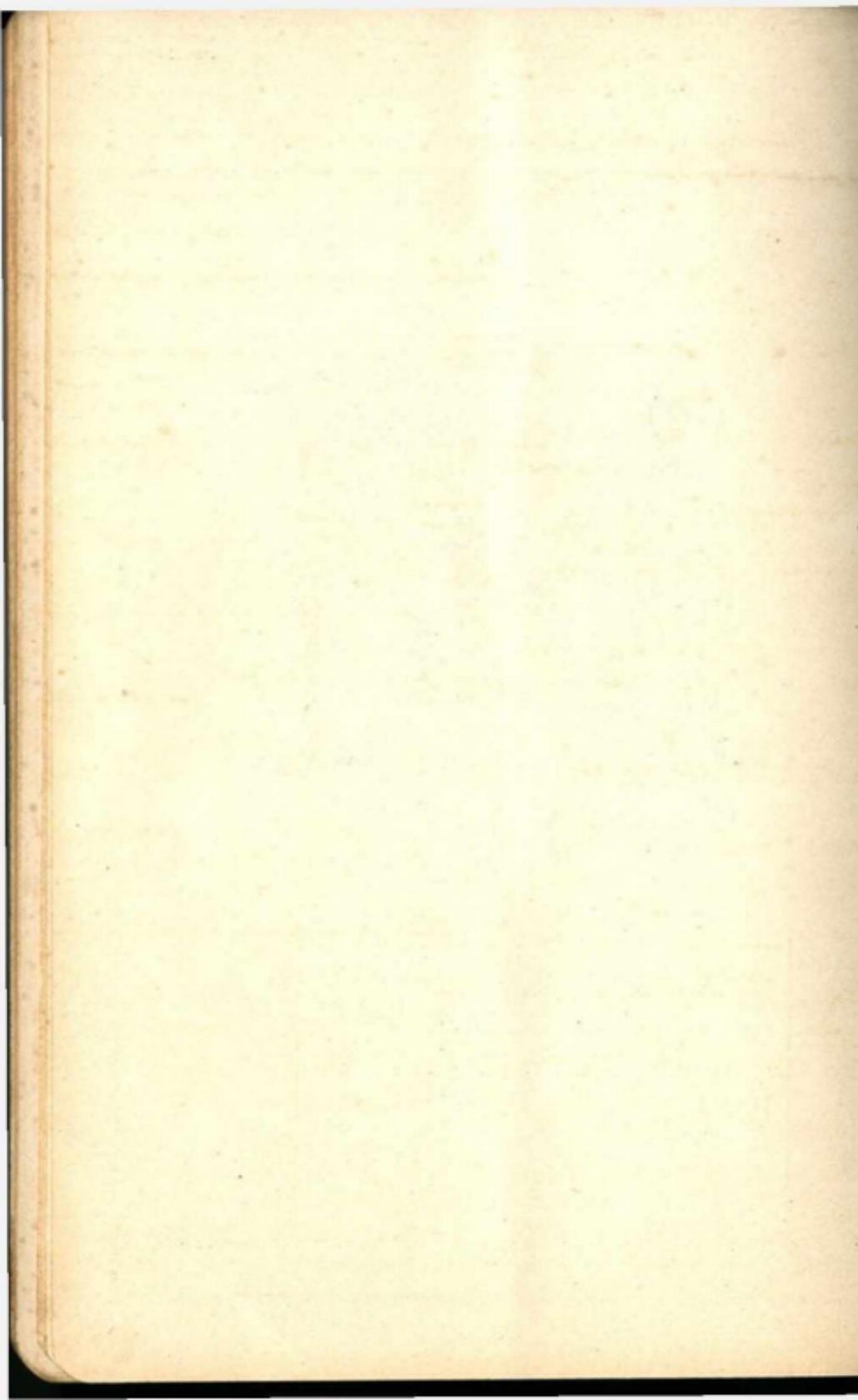
50° SÉRIE

Cuisinières à 2 trous, avec dessus poli et bouilloire émaillée, à houille et bois, à flamme renversée.



| Numéros des cuisinières | Numéros des trous | | Dimensions | | | | | | Contenance approximative des Bouilloires litres |
|-------------------------|-------------------|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|--|
| | | | des cuisinières | | | du four | | | |
| | | | longeur | largeur | hauteur | profond. | largeur | | |
| 53 | 12 | 16 | 64 | 37 | 63 | 25 | 26 | 4 | |
| 54 | 14 | 18 | 68 | 39 | 64 | 27 | 28 | 5 | |
| 55 | 16 | 20 | 73 | 41 | 65 | 29 | 30 | 6 | |
| 56 | 18 | 25 | 78 | 43 | 66 | 31 | 33 | 7 | |

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, et l'appareil à houille de : 1 grille de foyer, 1 cuvette, 1 contre-feu de côté.



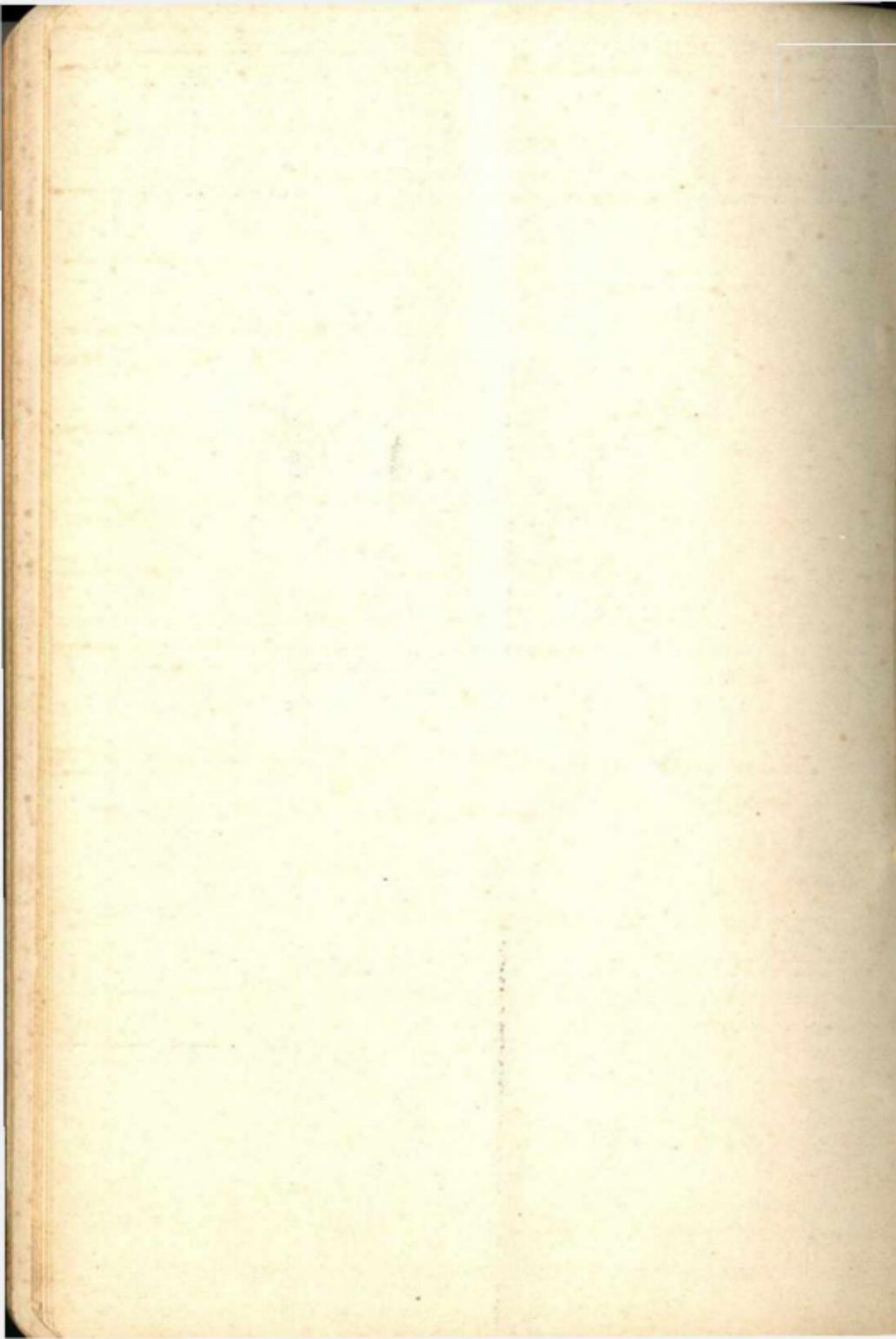
50^e SERIE

Cuisinières à 2 trous, avec dessus poli et bouilloire émaillée,
à bois ou à houille et bois, à flamme renversée.



| Numéros des cuisinières | Numéros des trous | | Dimensions | | | | | | Contenance approximative des Bouilloires litres |
|-------------------------------|----------------------|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|---|
| | | | des cuisinières | | | du four | | | |
| | | | longeur | largeur | hauteur | profond. | largeur | | |
| 53 | 12 | 16 | 64 | 37 | 66 | 25 | 26 | 4 | |
| 54 | 14 | 18 | 68 | 39 | 67 | 27 | 28 | 5 | |
| 55 | 16 | 20 | 73 | 41 | 68 | 29 | 30 | 6 | |
| 56 | 18 | 25 | 78 | 43 | 69 | 31 | 33 | 7 | |

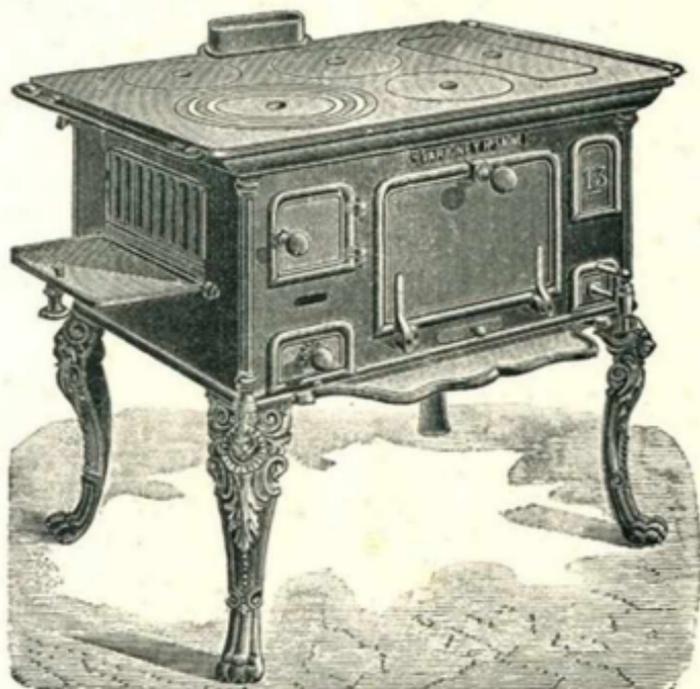
Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, et l'appareil
à houille de : 1 grille de foyer, 1 cuvette, 1 contre-feu de côté.





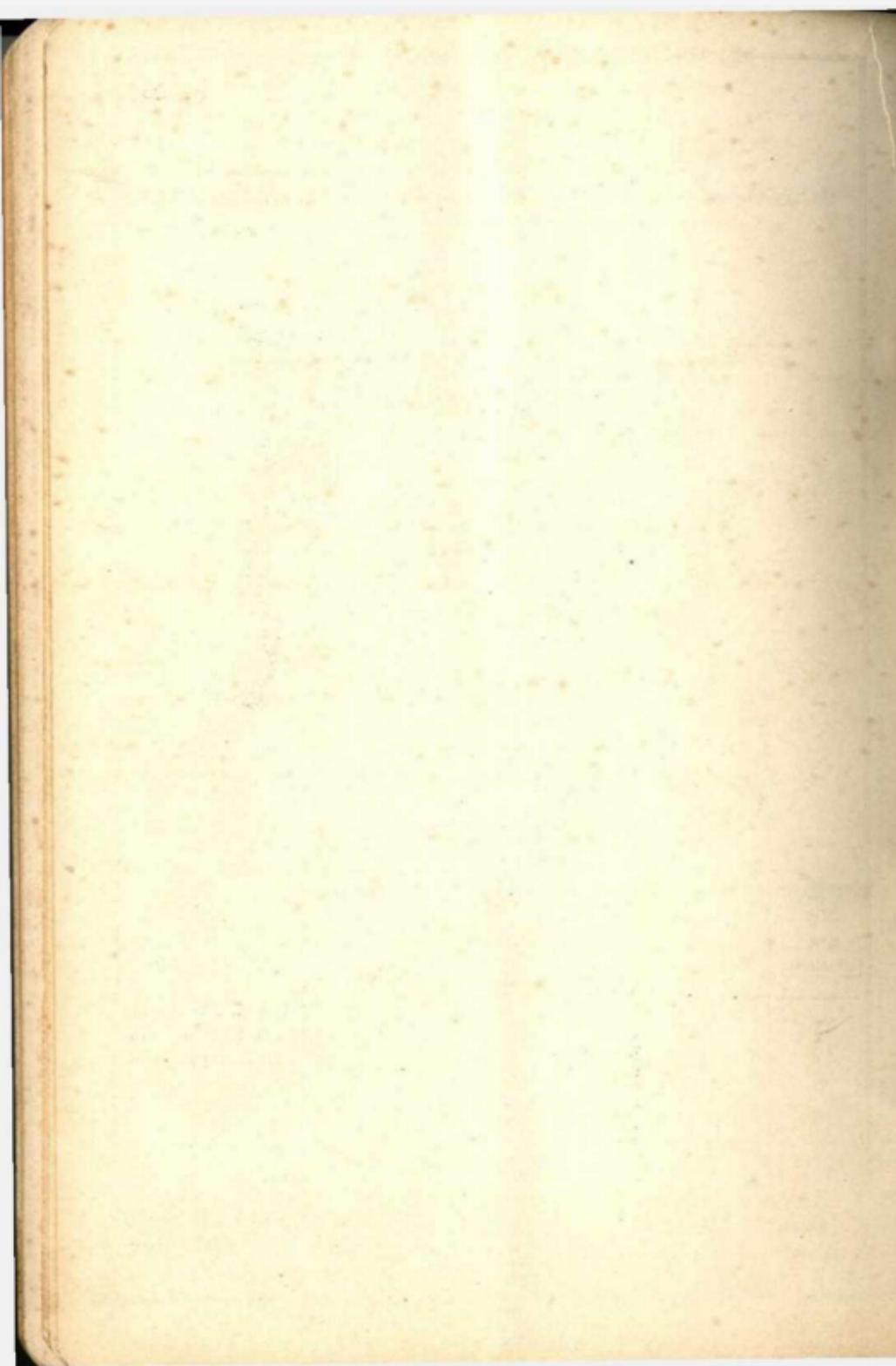
SÉRIE T

Cuisinières à 4 marmites, avec dessus poli et bouilloire émaillée, à bois ou à houille et bois, à flamme renversée.



| Numéros des cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des Bouilloires litres | Les barres en fonte ou en fer étamé sont vendues séparément. |
|-------------------------|----------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|--|--|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | | |
| | | | | | longueur | largeur | hauteur | profond. | largeur | | |
| 0 | 6 | 14 | 16 | 58 | 49 | 70 | 28 | 27 | 4 | | |
| 1 | 4 | 7 | 9 | 16 | 66 | 51 | 70 | 34 | 27 | 7 | |
| 2 | 6 | 9 | 10 | 18 | 72 | 55 | 71 | 37 | 30 | 9 | |
| 3 | 7 | 9 | 12 | 20 | 78 | 58 | 72 | 42 | 33 | 11 | |
| 4 | 9 | 12 | 16 | 30 | 83 | 65 | 73 | 43 | 35 | 12 | |
| 5 | 9 | 14 | 25 | 35 | 93 | 77 | 74 | 49 | 39 | 20 | |

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, 1 grille à rôtir et l'appareil à houille de : 1 contrefeu, 1 équerre, 1 grille de foyer et la même grille à rôtir.





SÉRIE T

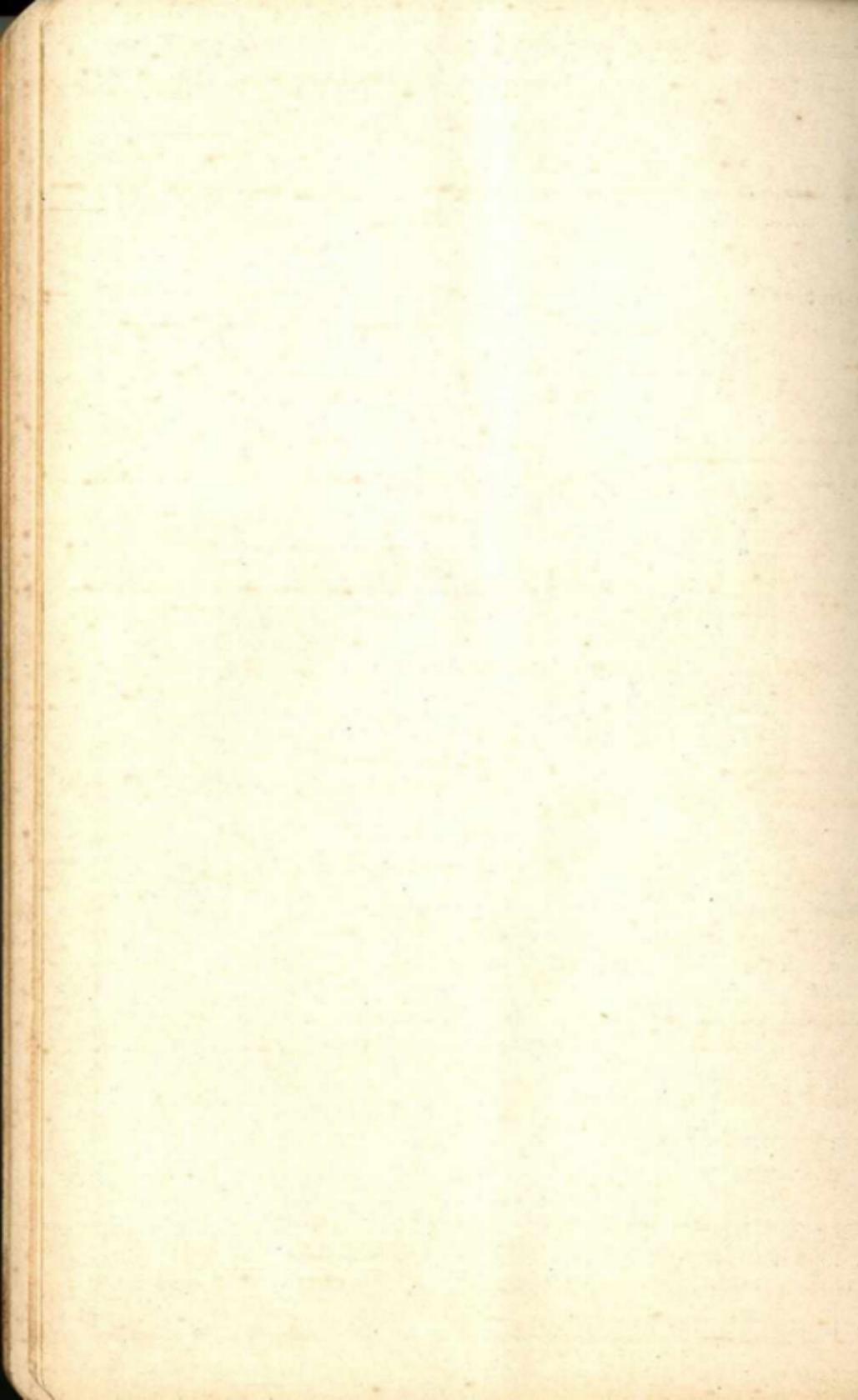
Cuisinières à 4 marmites, avec dessus poli et bouilloire émaillée, avec étuve, à bois ou à houille et bois, à flamme renversée.



| N° des Cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des bouilloires litres |
|--------------------------|----------------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | |
| | | | | | long. | largeur | hauteur | profond. | largeur | |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | 6 | 9 | 10 | 18 | 72 | 55 | 70 | 37 | 30 | 9 |
| 3 | 7 | 9 | 12 | 20 | 78 | 58 | 71 | 42 | 33 | 11 |
| 4 | 9 | 12 | 16 | 30 | 83 | 65 | 72 | 43 | 35 | 12 |
| 5 | 9 | 14 | 25 | 35 | 93 | 77 | 73 | 49 | 39 | 20 |

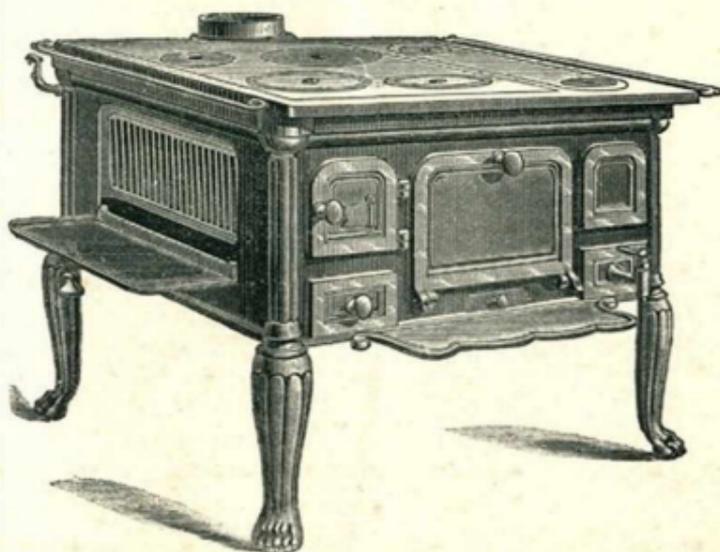
Les barres en fonte ou en fer étamé sont vendues séparément.

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, 1 grille à rôtir et l'appareil à houille de : 1 contre-feu, 1 équerre, 1 grille de foyer et la même grille à rôtir.



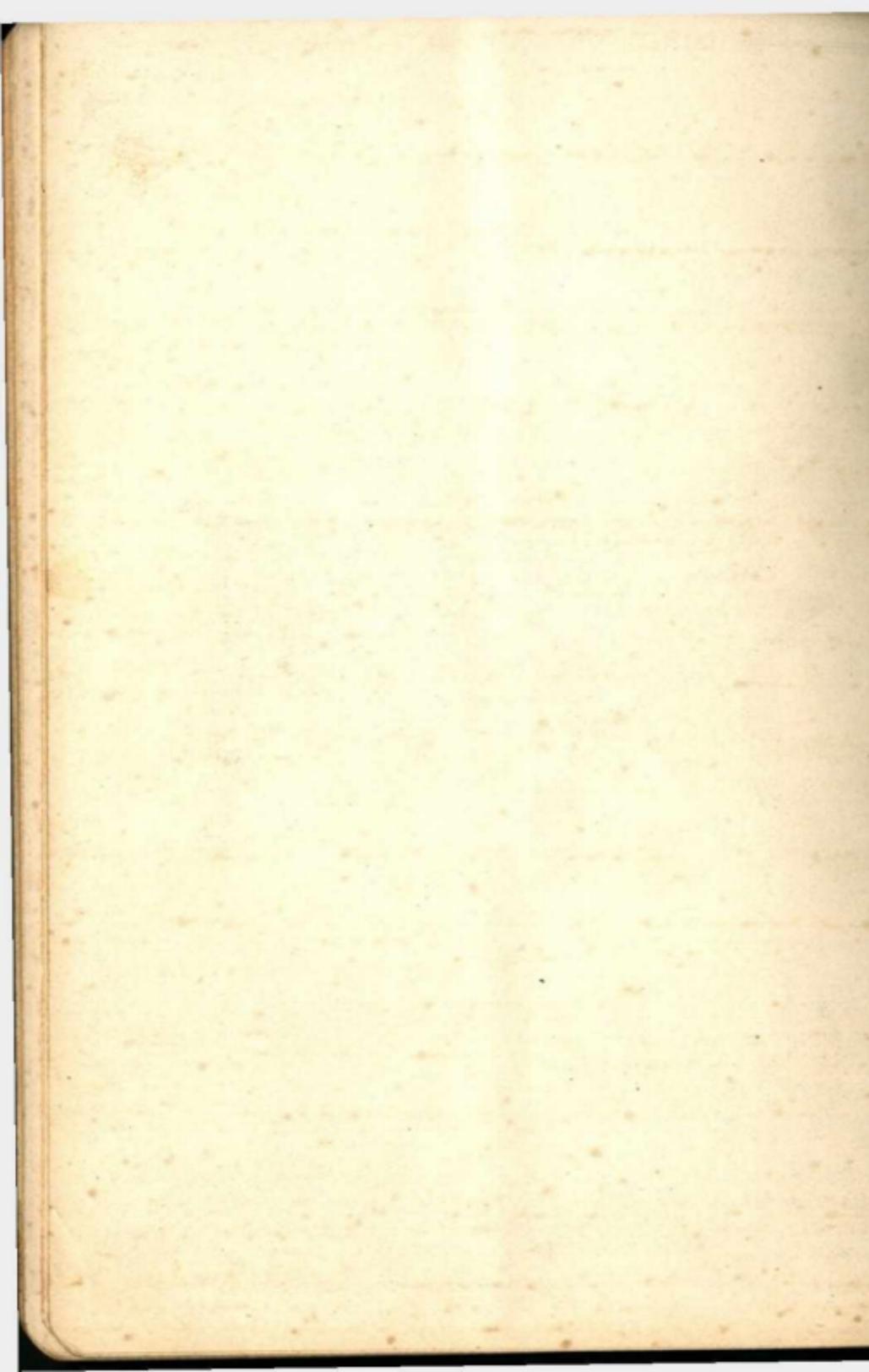
SÉRIE R B

Cuisinières à 4 marmites avec dessus poli et bouilloire émaillée, à bois ou à houille et bois, à flamme renversée, avec 2 barres fonte.



| Numéros des cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des Bouilloires |
|-------------------------------|----------------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | |
| | | | | | longeur | largeur | hauteur | profond. | largeur | |
| 6 | 18 | 20 | 25 | 35 | 103 | 76 | 72 | 58 | 40 | litres 28 |

Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, 1 grille à rôtir, il est vendu en plus une équerre, ou bout de foyer, facultative pour en raccourcir la profondeur. L'appareil à houille comprend : 1 cuvette, 1 grille de foyer, 1 grille à rôtir à houille.





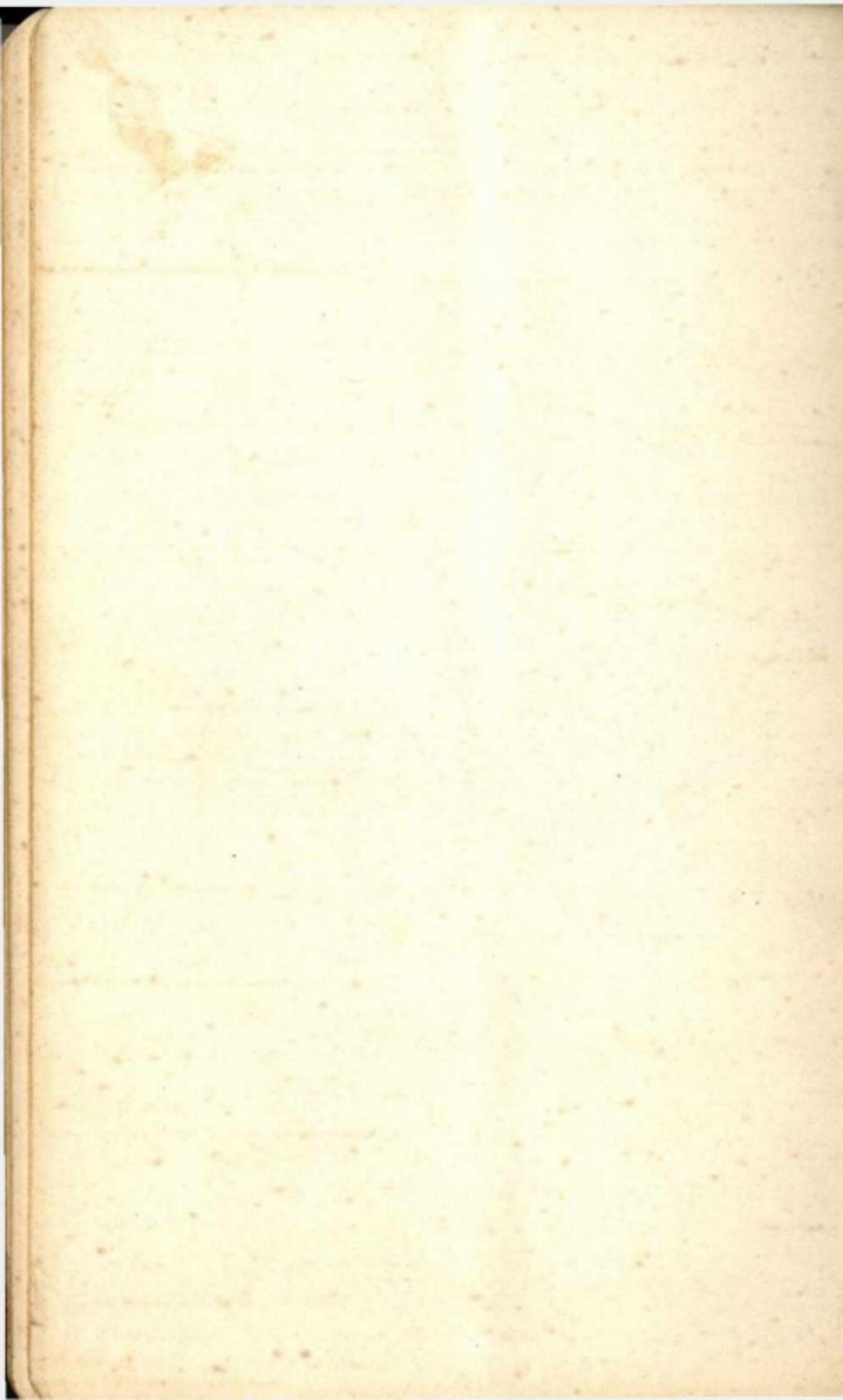
SÉRIE R B

Cuisinières à 4 marmites avec dessus poli et bouilloire émaillée, avec étuve, à bois ou à houille et bois, à flamme renversée, avec 2 barres fonte



| N° des Cuisinières | Numéros des Marmites | | | | Dimensions | | | | | Contenance approximative des bouilloires litres |
|--------------------------|----------------------------|----|----|----|-----------------|---------|---------|----------|---------|---|
| | | | | | des cuisinières | | | du four | | |
| | | | | | long. | largeur | hauteur | profond. | largeur | |
| 6 | 18 | 20 | 25 | 35 | 103 | 76 | 72 | 58 | 40 | 28 |

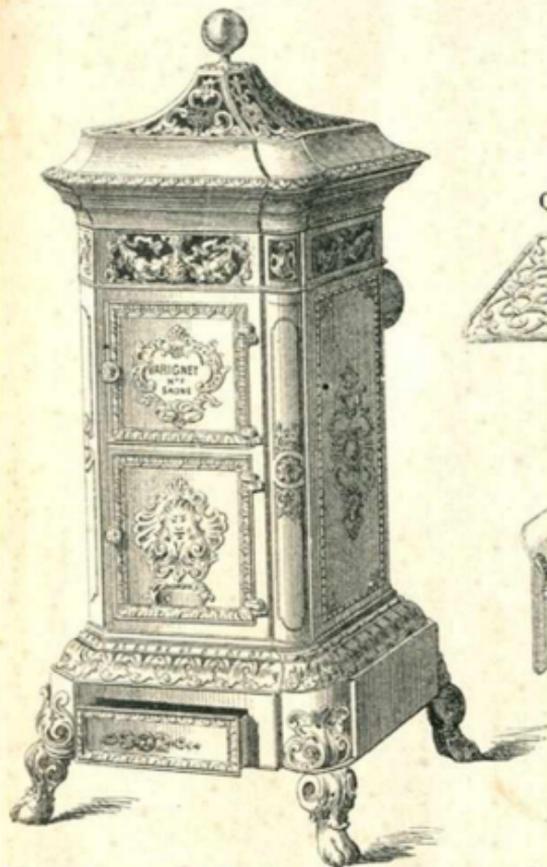
Le foyer à bois se compose de : 1 plaque à bois, 1 garde-four, 1 grille à rôtir; il est vendu en plus une équerre, ou bout de foyer, facultative pour en raccourcir la profondeur. L'appareil à houille comprend : 1 cuvette, 1 grille de foyer, 1 grille à rôtir à houille.





SÉRIE A

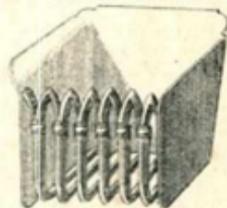
Fourneaux de salle octogones, ornés, à bois ou à houille et



Couvercle plat

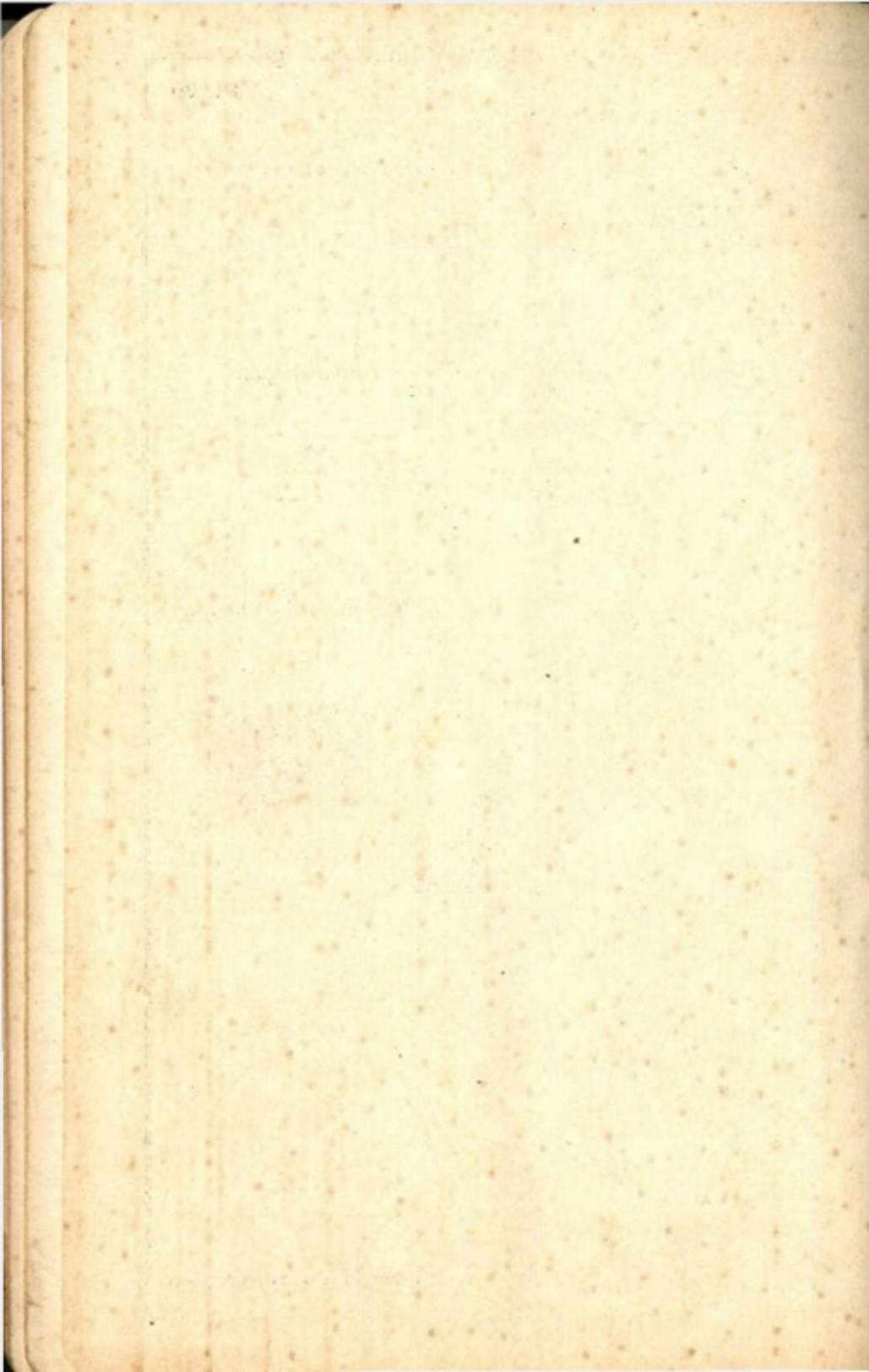


Cuvette
et Grille à houille



| Numéros des fourneaux | | DIMENSIONS | |
|-----------------------------|-----------|-------------------|-------------------|
| | | hauteur | largeur |
| 1 | Sans four | 0 ^m 82 | 0 ^m 30 |
| 2 | Avec four | 0 90 | 0 36 |
| 3 | Id. | 1 00 | 0 40 |
| 4 | Id. | 1 10 | 0 46 |

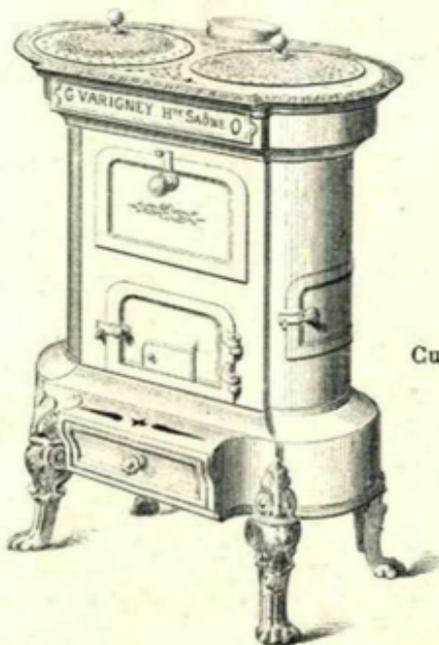
Désigner dans la commande si l'on désire à dôme ou à couvercle plat.



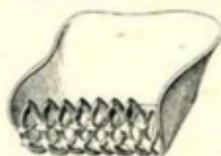


SÉRIE G

Fourneaux de salle, ovales, à 2 marmites, avec four et tablette mobile, à bois ou à houille et bois.

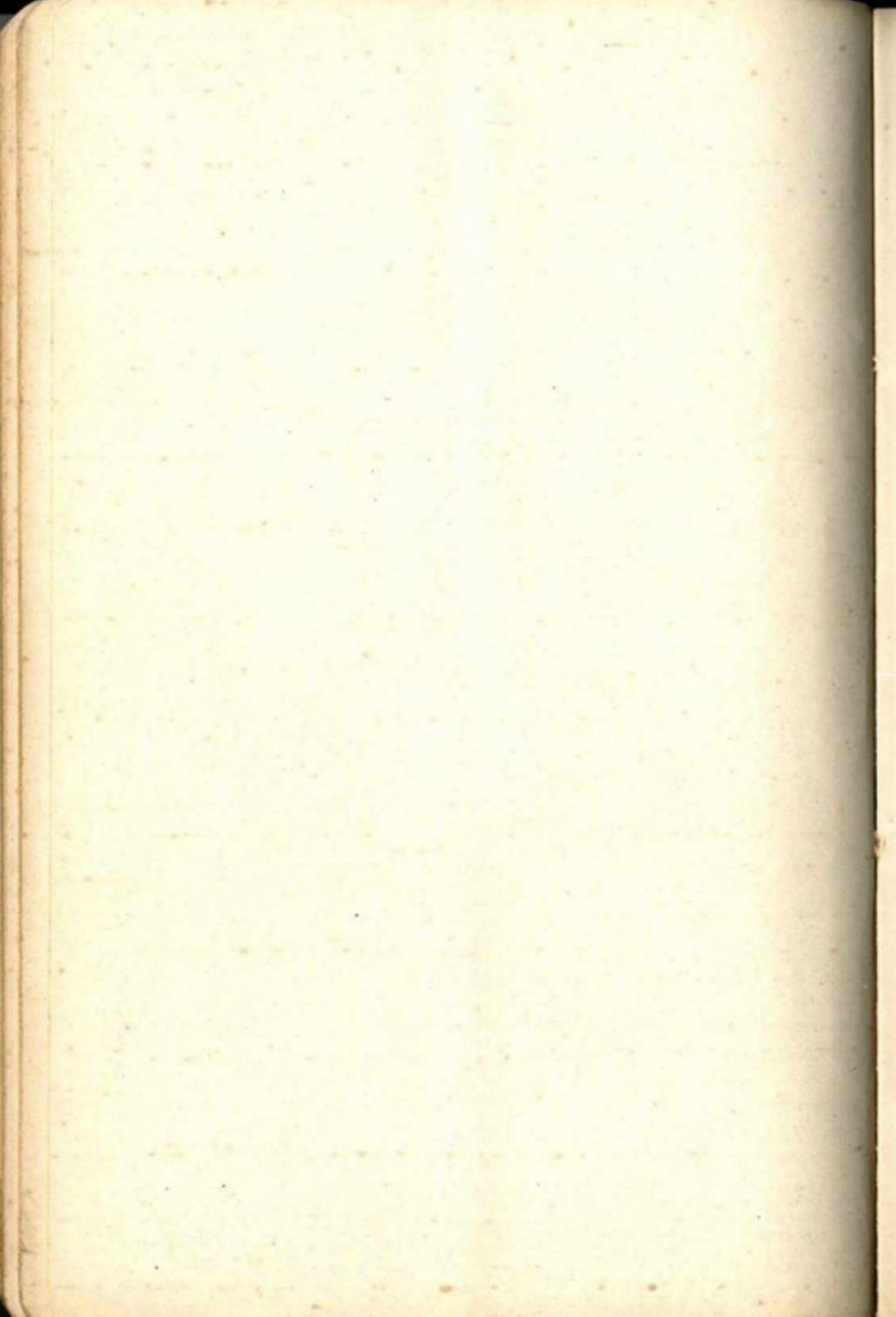


Cuvette et grille à houille



| Numéros des fourneaux | Numéros des Marmites | | DIMENSIONS | |
|-----------------------|----------------------|----|-------------------|-------------------|
| | | | Hauteur | Diamètre |
| 0 | 8 | 8 | 0 ^m 69 | 0 ^m 48 |
| 1 | 10 | 10 | 0 71 | 0 52 |
| 2 | 12 | 12 | 0 73 | 0 55 |
| 3 | 14 | 14 | 0 77 | 0 57 |
| 4 | 16 | 16 | 0 81 | 0 61 |

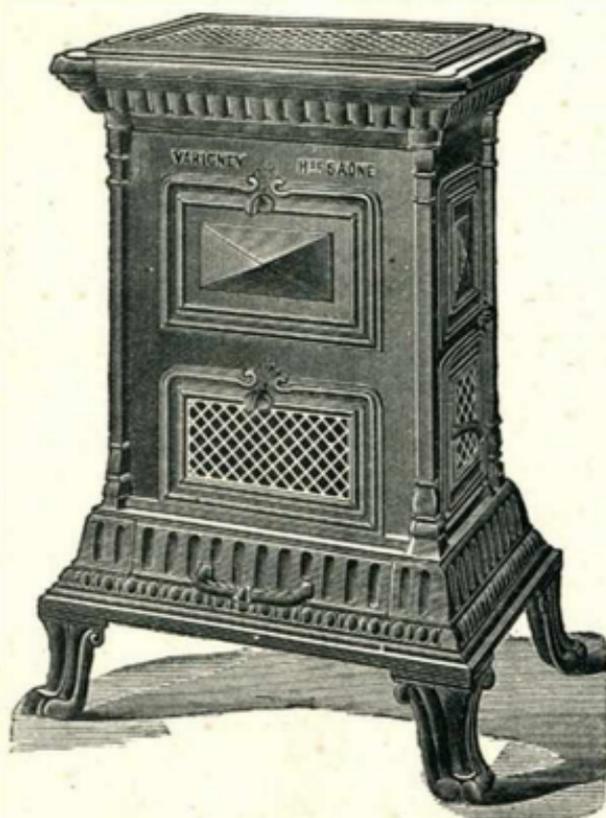
NOTA. — Ces fourneaux sont vendus sans marmites sauf avis contraire.



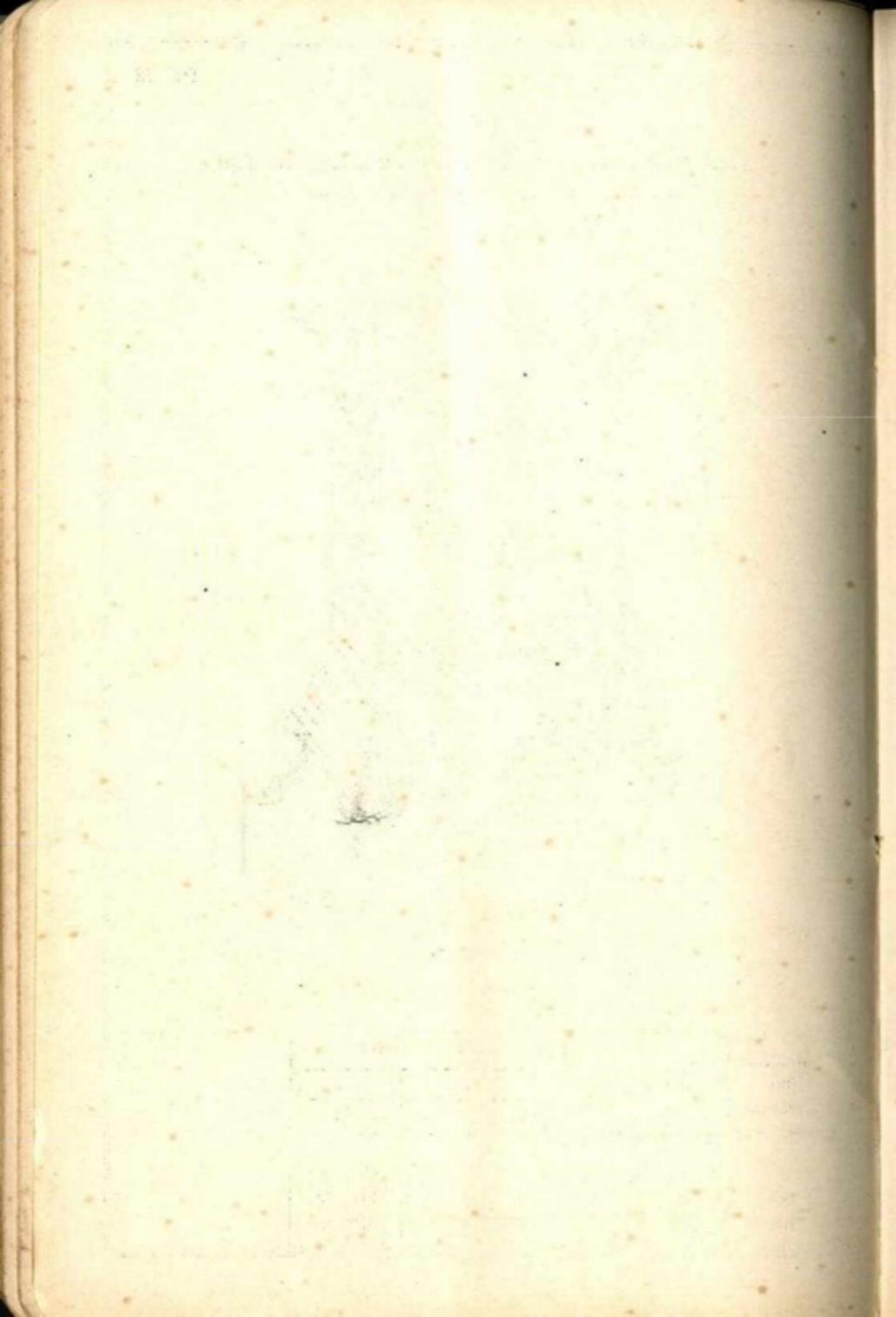


60^e SÉRIE

Fourneaux de salle rectangulaires. à 2 trous, avec
et tablette à charnière, à houille et bois.



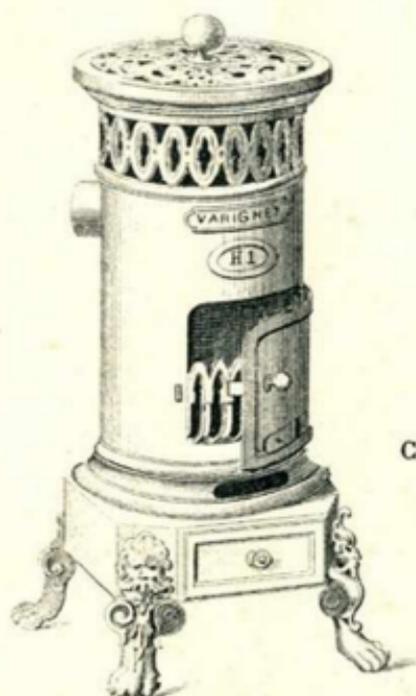
| Numéros des fourneaux | N° DES TROUS | | DIMENSIONS | | | | |
|-----------------------------|--------------|----|---------------|---------|---------|-----------|---------|
| | | | des fourneaux | | | des trous | |
| | | | Long. | Largeur | Hauteur | Profond. | Largeur |
| 62 | 7 | 7 | 46 | 33 | 78 | 21 | 23 |
| 63 | 9 | 9 | 51 | 36 | 81 | 23 | 26 |
| 64 | 10 | 10 | 53 | 39 | 85 | 26 | 28 |





SÉRIE H

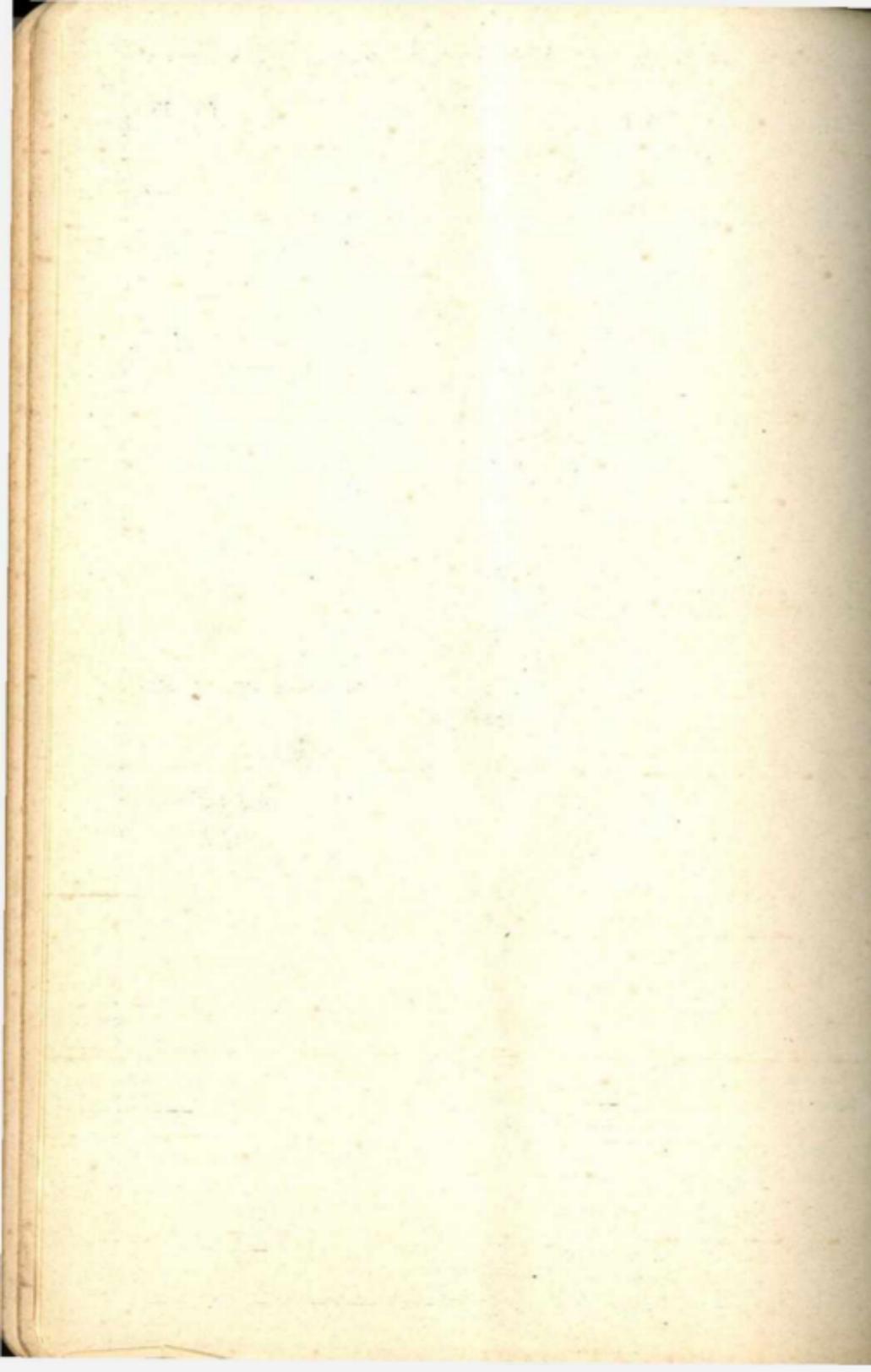
Calorifères sans four, à bois ou à houille et bois.



Cuvette et grille à houille



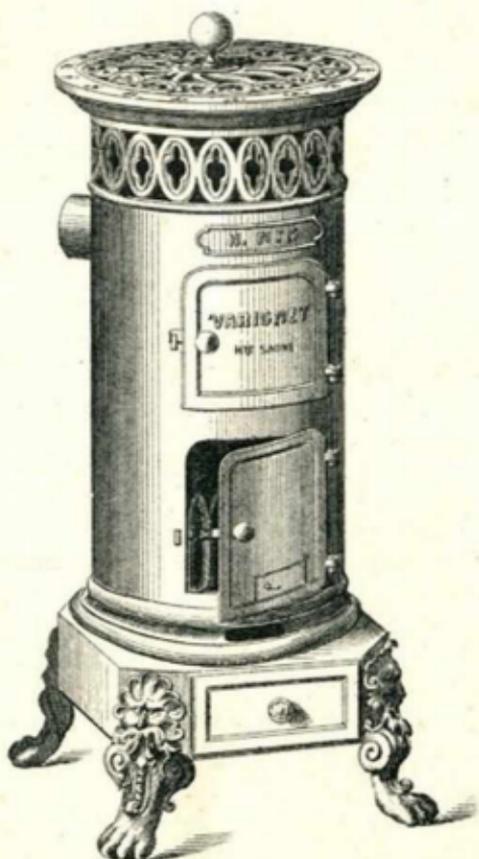
| Numéros des calorifères | | DIMENSIONS | |
|-------------------------------|-----------|------------|----------|
| | | hauteur | diamètre |
| 00 | Sans four | 60 | 25 |
| 0 | id. | 67 | 29 |
| 1 | id. | 75 | 32 |





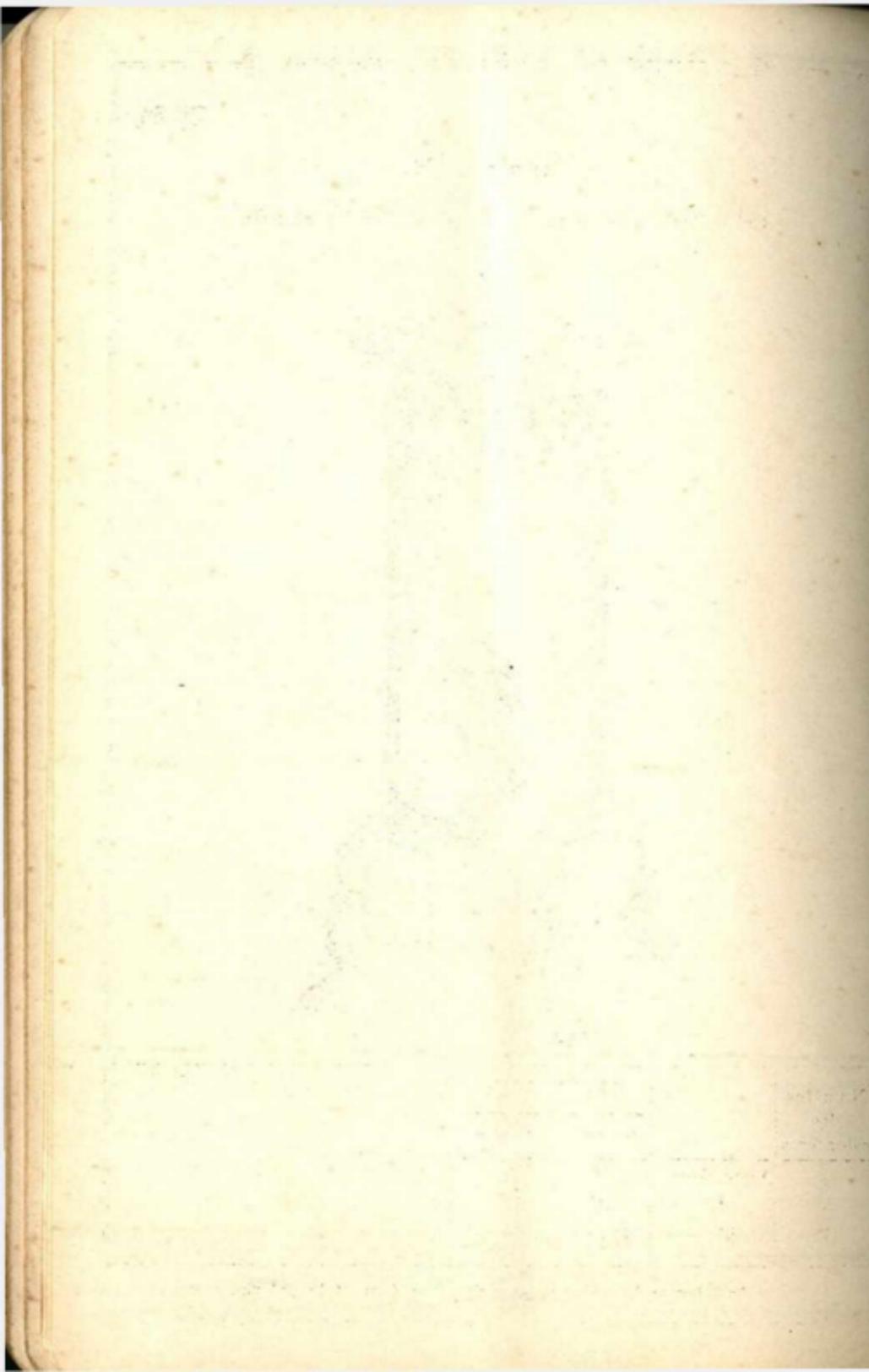
SÉRIE H

Calorifères avec four, à bois ou à houille et bois.



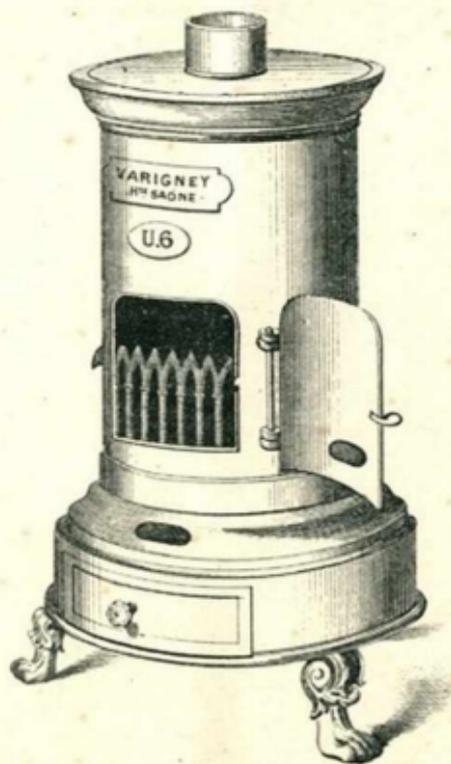
| Numéros des calorifères | | DIMENSIONS | |
|-------------------------------|-----------|-------------------|----------|
| | | hauteur | diamètre |
| 2 | Avec four | 90 | 39 |
| 3 | id. | 98 | 44 |
| 4 | id. | 1 ^m 12 | 50 |

Sur demande, on peut supprimer le four et la galerie.



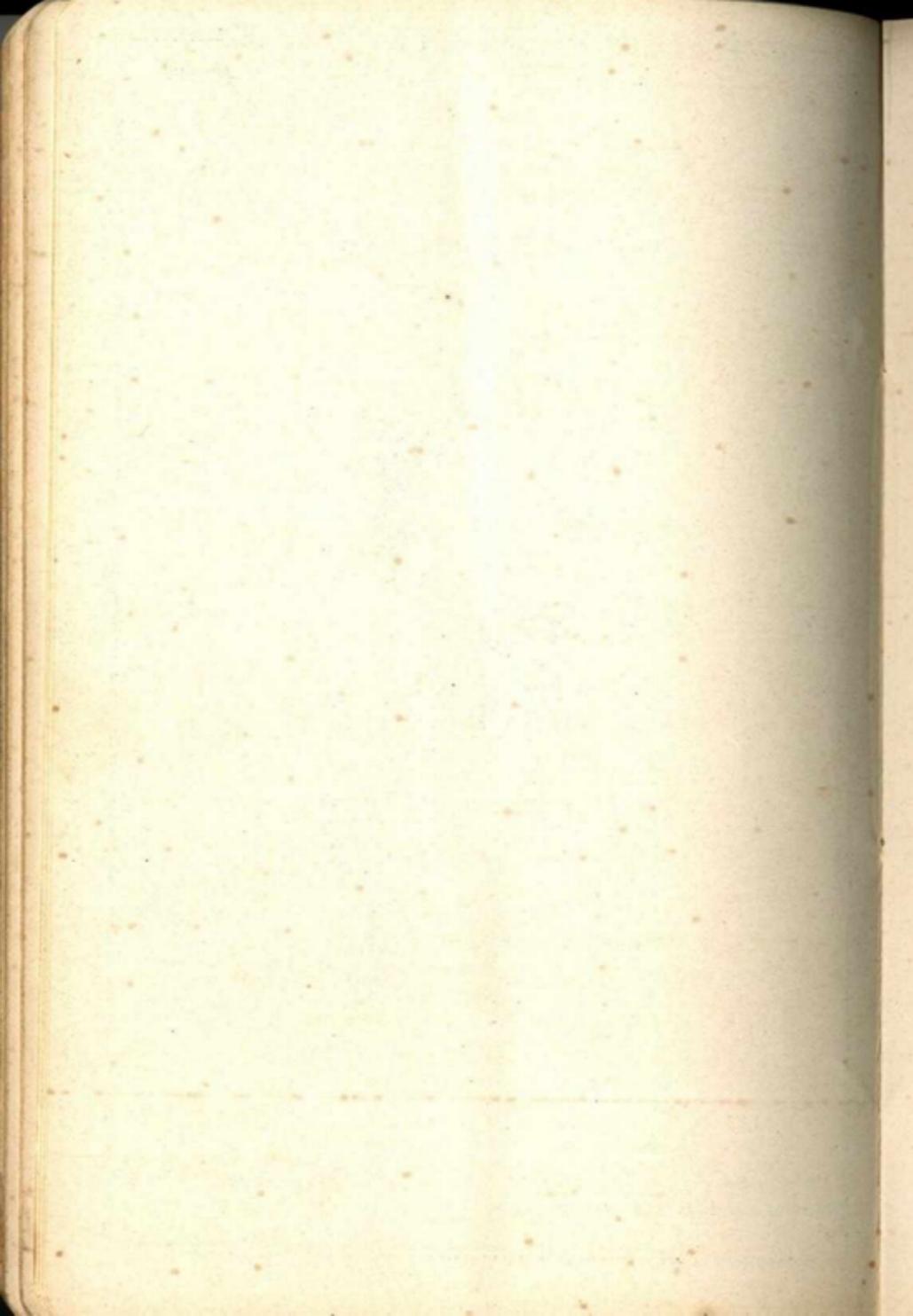


Calorifère rond, à bois ou à houille et bois



U. 6. Hauteur 1^m05
 Diamètre 0,50

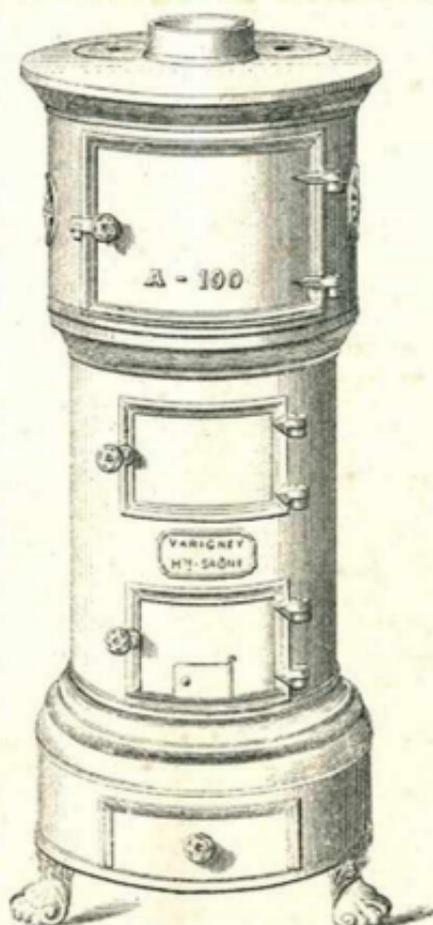
Ce calorifère peut, sur demande, avoir la naissance derrière; il peut également être livré sans la corniche et sans pieds.



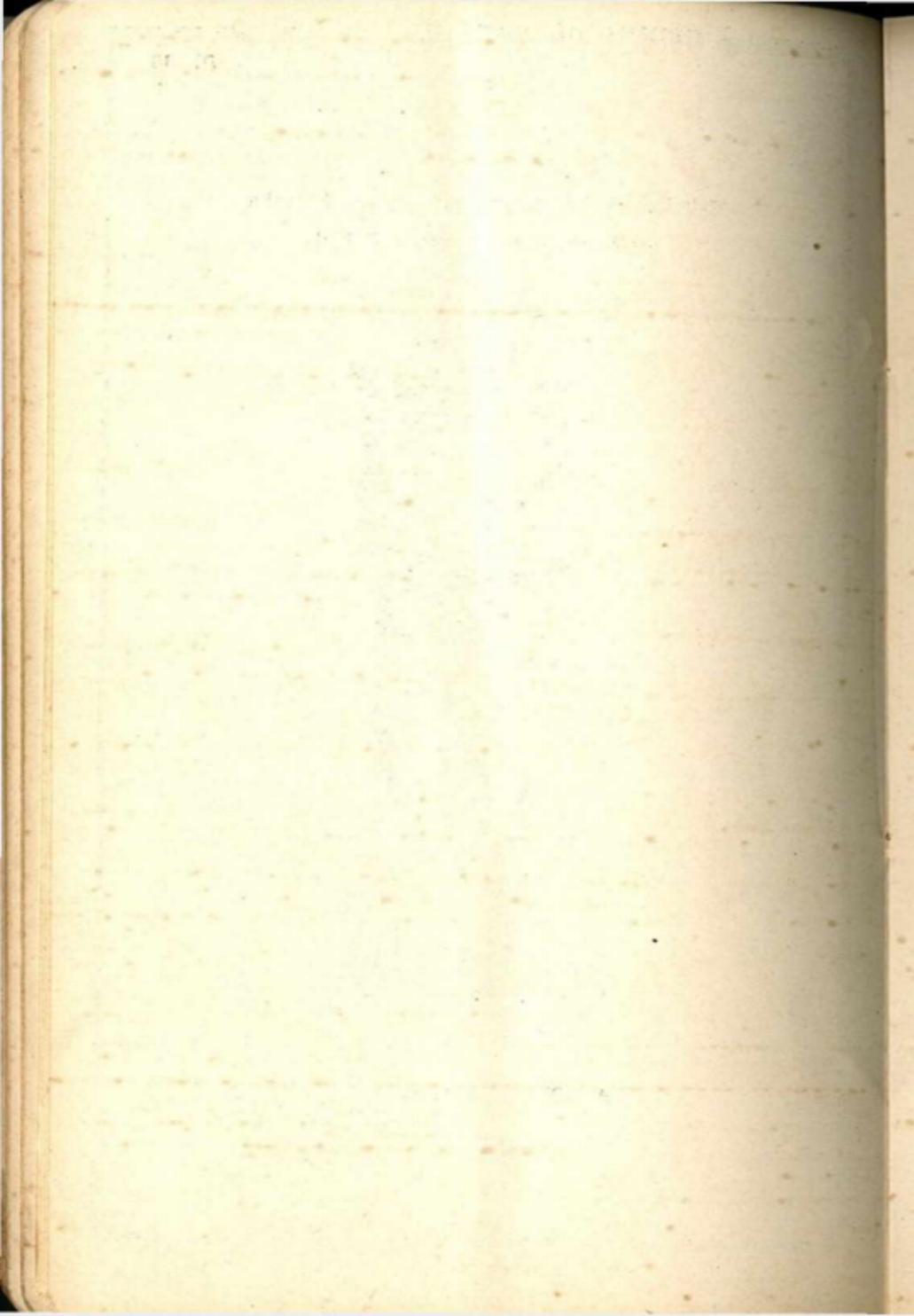


Calorifère à four et naissance dessus, à houille

Modèle adopté par la Compagnie P. L. M.



A. 100. Hauteur 1^m08
 Diamètre 0.44





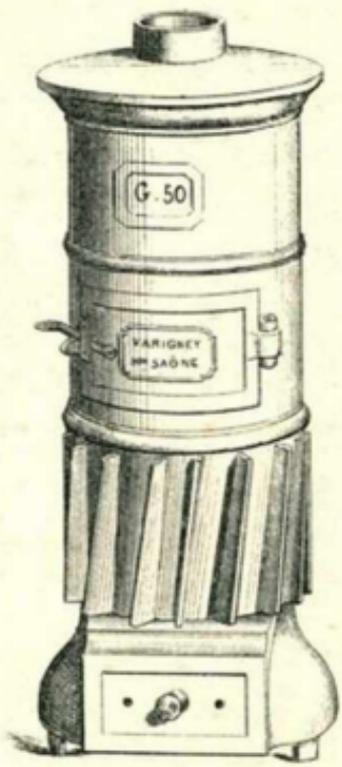
Poêles d'atelier ou de caserne, à houille

Modèle adopté par la Compagnie P. L. M.

G. 10

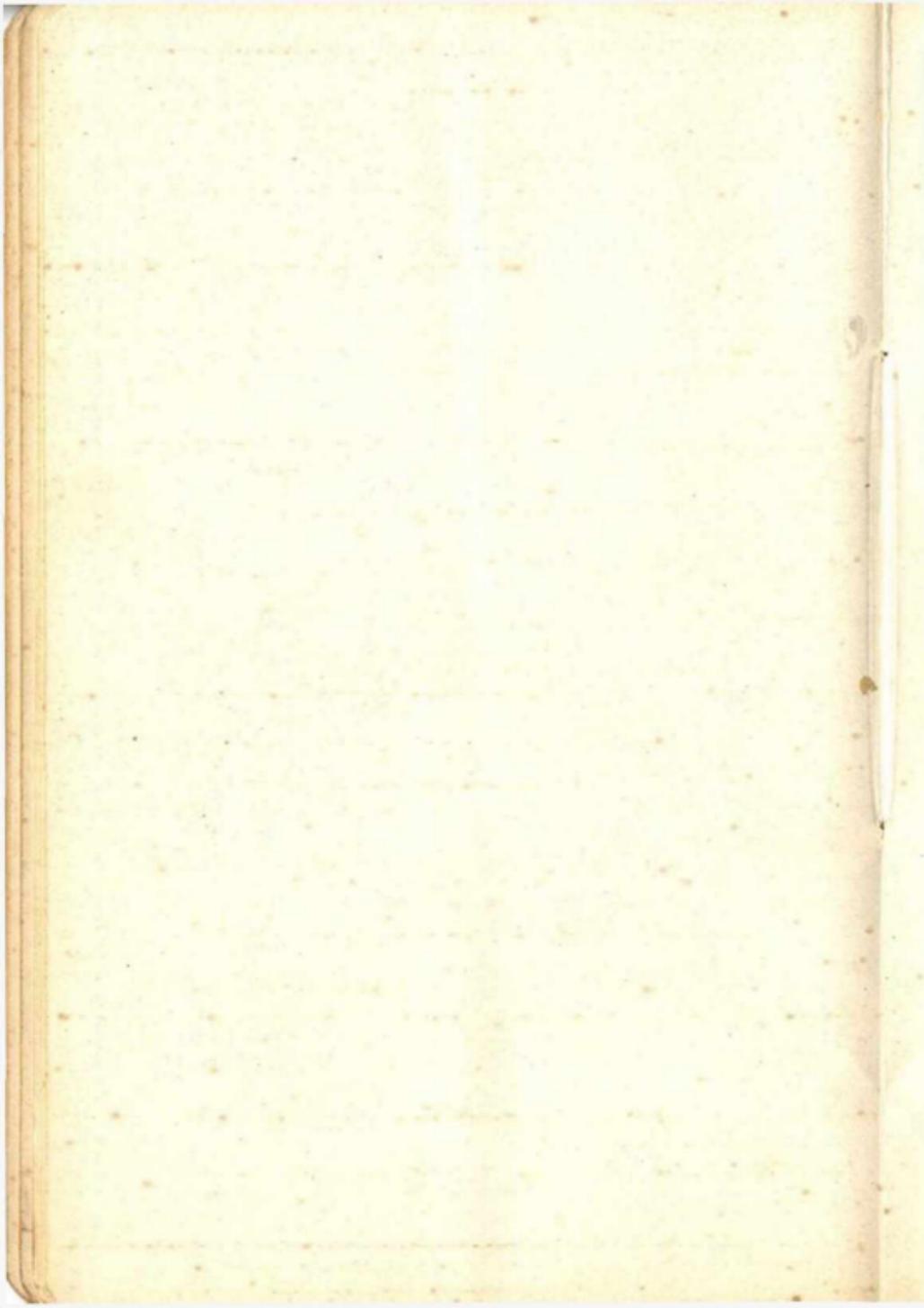


G. 50



G. 10. Hauteur 0^m41
Diamètre 0.32

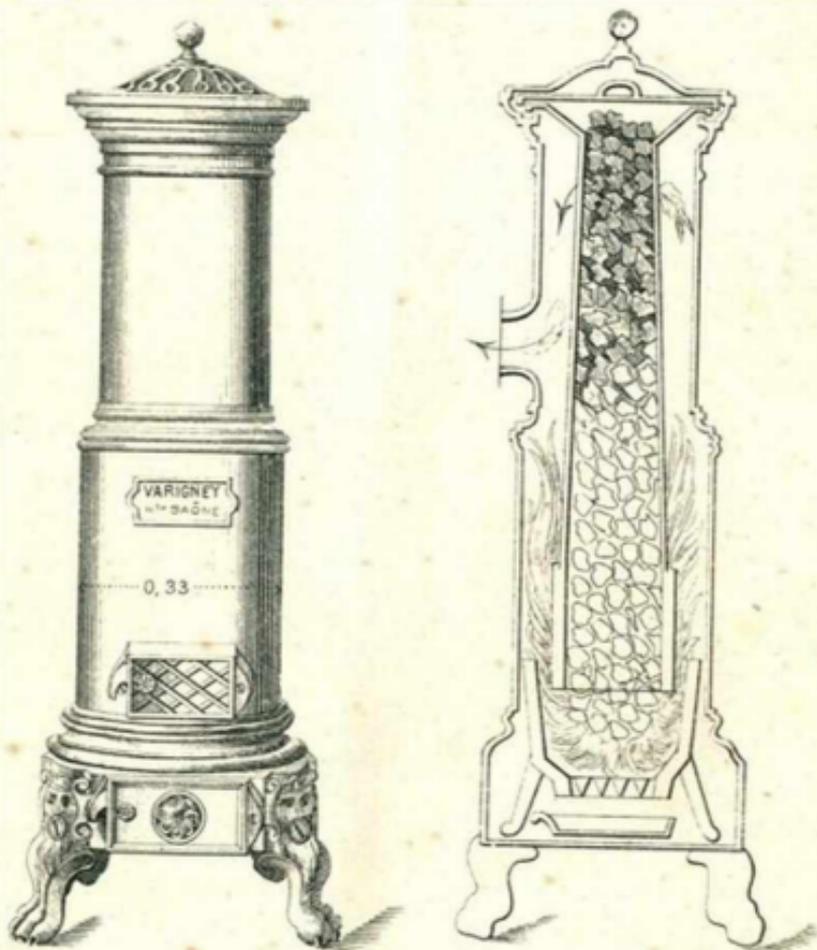
G. 50. Hauteur 0^m77
Diamètre 0.32





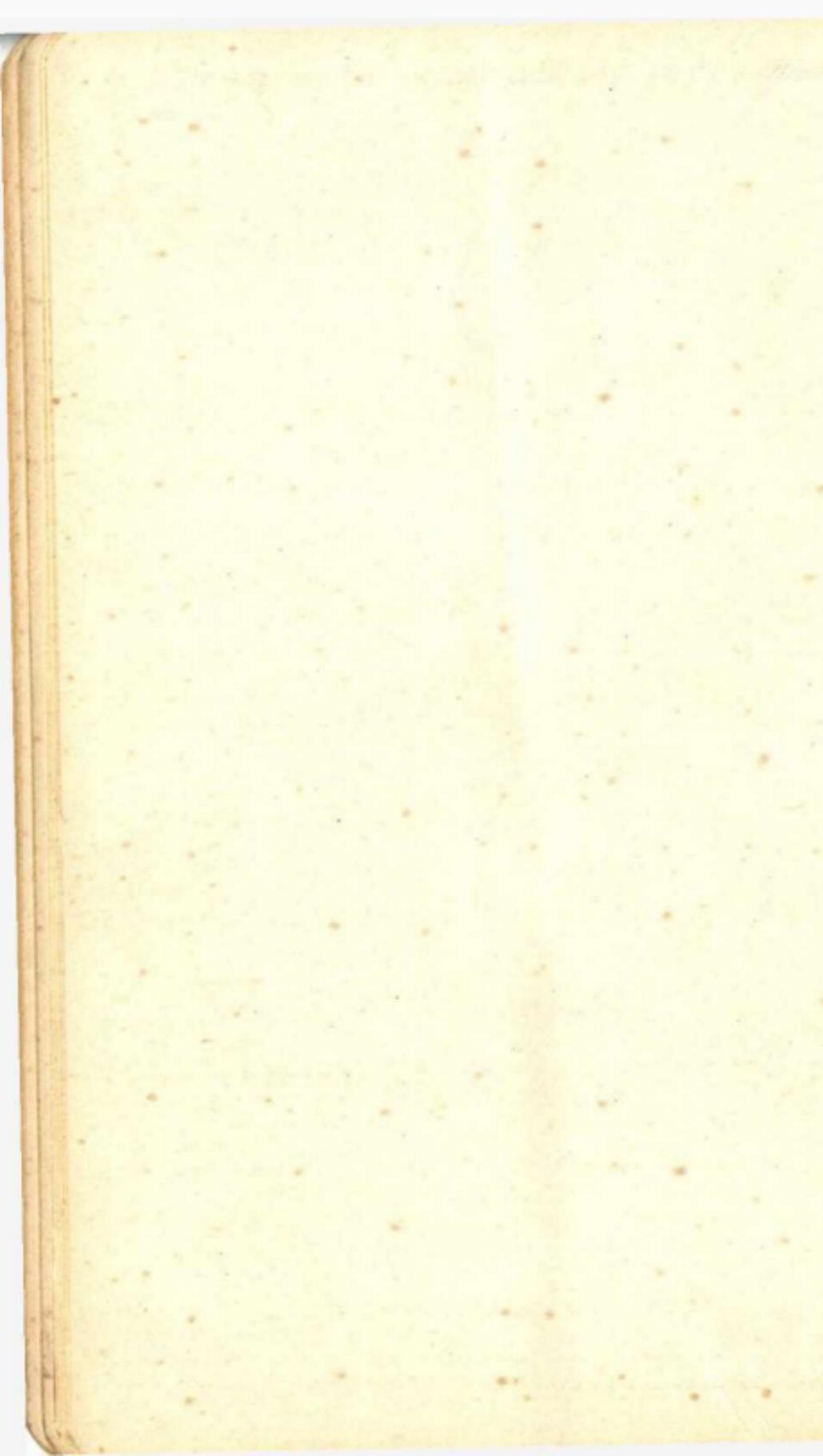
Calorifère économique à alimentation continue

Modèle adopté par la Compagnie P. L. M.



B. 200 Hauteur 1^m50
 Diamètre 0.33

Contenance de combustible 33 litres

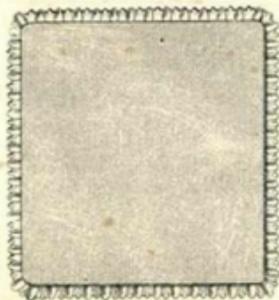


CLOCHE A 6 FERS

avec ou sans dôme, pour repasseuse.



PLATEAUX GARDE-CENDRES



| N ^o | Dimensions | Poids approx. | Pour fourneaux et calorifères |
|------------------|-------------|---------------|---|
| 1 | 0.51 × 0.46 | 9 k. | G. 0. 1. — H. 00. 0. 1 A. 1. |
| 2 | 0.66 × 0.46 | 11 | G. 0. 1. 2. — H. 00. 0. 1 A. 1. — 62. |
| 3 | 0.66 × 0.59 | 15 | Pour tous les fourneaux Séries A. G. H. et 60 ^m |
| 3 ^{bis} | 0.73 × 0.54 | 15 | |
| 4 | 0.80 × 0.59 | 18 | |

Excepté les n^{os} 1, 4 et 8
qui ne vont pas sur 3 bis. 4

Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the page.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
TEL. 773-936-3200
WWW.CHICAGO.EDU



BUANDERIES

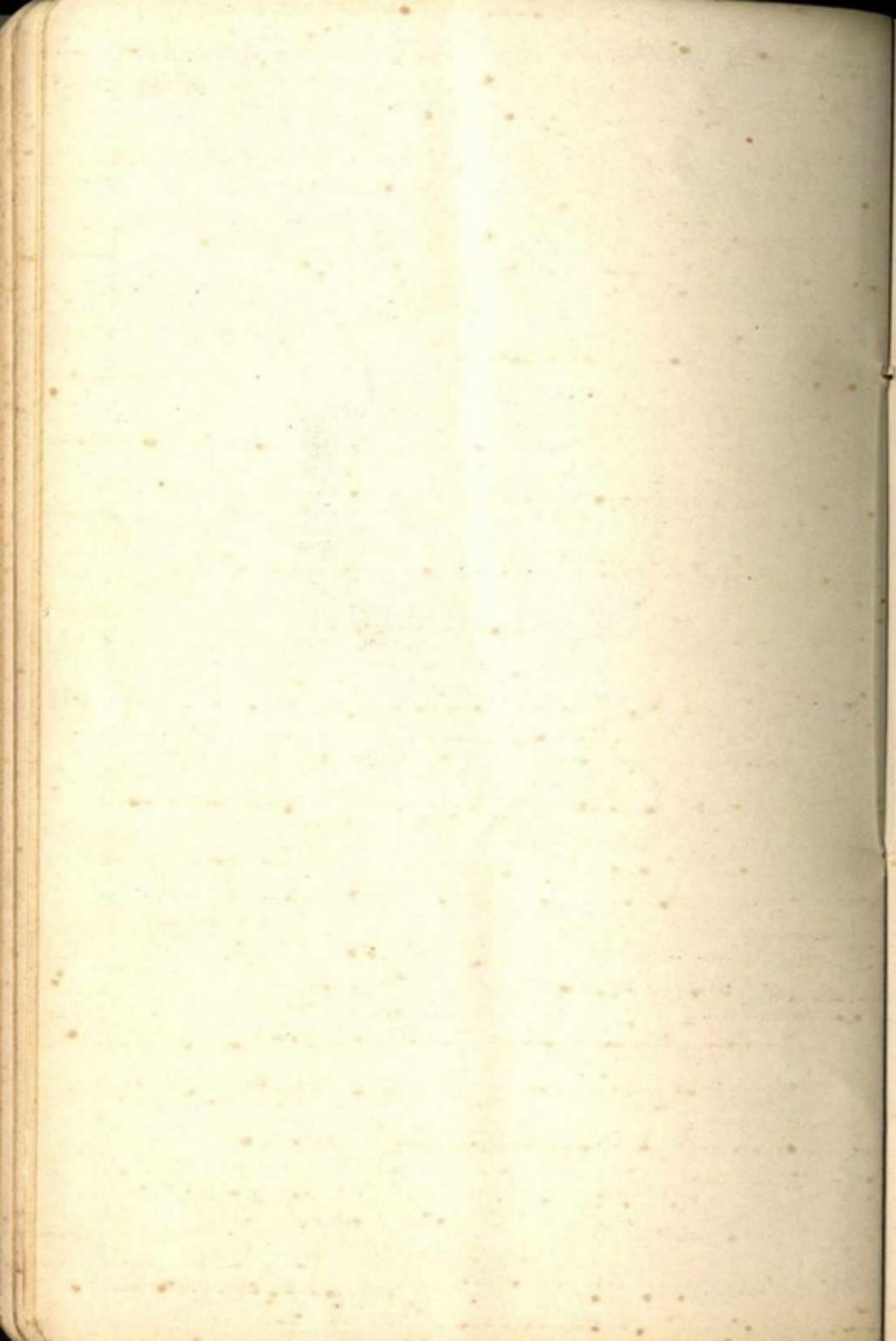
portatives, renforcées, à bois ou à houille
et bois avec couvercle ordinaire.



| N° des buanderies | DIMENSIONS | | Capacité approximative | |
|-------------------------|------------|----------|--------------------------------|-------------------------------|
| | Hauteur | Diamètre | avec couvercle ordinaire | avec couvercle à cloche |
| | | | LITRES | LITRES |
| 60 | 0-68 | 0-57 | 45 | 59 |
| 80 | 0 70 | 0 60 | 55 | 73 |
| 100 | 0 74 | 0 65 | 70 | 95 |
| 120 | 0 79 | 0 68 | 90 | 120 |
| 140 | 0 81 | 0 72 | 110 | 146 |
| 160 | 0 85 | 0 76 | 130 | 175 |

Sur demande on peut livrer ces buanderies avec couvercle à cloche.

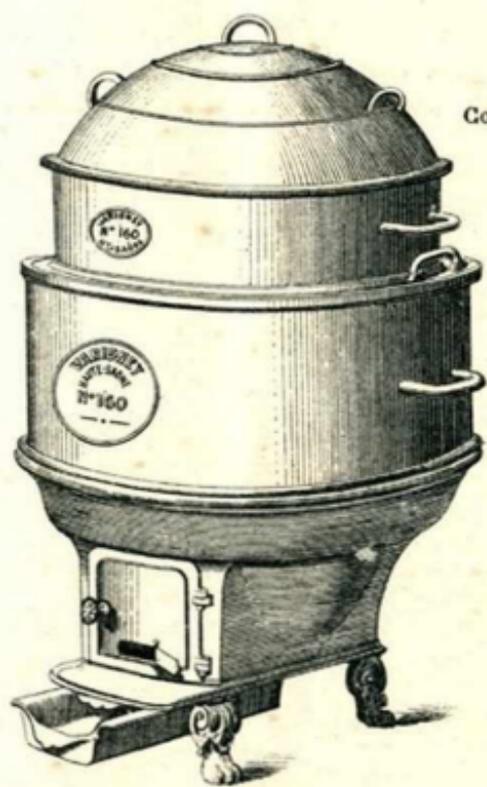
(Voir le dessin Pl. 41.)





BUANDERIES

portatives, renforcées, à bois ou à houille et bois. avec rehausse et couvercle à cloche.



Couvercle à cloche en 3 pièces

Rehausse

| N° des Buanderies | Dimensions | | COSTENANCE APPROXIMATIVE | | | |
|-------------------------|----------------|-------------------|--------------------------|----------|--------------------|-------|
| | Hauteur | Diamètre | Coudrière | Rehausse | Couvercle à cloche | TOTAL |
| 80 | 1 ^m | 0 ^m 60 | 55 | 30 | 18 | 103 |
| 120 | 1.12 | 0 68 | 90 | 45 | 30 | 165 |
| 140 | 1.16 | 0 72 | 110 | 55 | 36 | 201 |
| 160 | 1.20 | 0 76 | 130 | 65 | 45 | 240 |

Ces Buanderies peuvent être livrées sans la rehausse.

The first part of the manuscript is a list of names and titles, including
 the names of the authors and the titles of the works. The list is arranged in
 columns and includes the following entries:

| | | | |
|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 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 |
| 41 | 42 | 43 | 44 |
| 45 | 46 | 47 | 48 |
| 49 | 50 | 51 | 52 |
| 53 | 54 | 55 | 56 |
| 57 | 58 | 59 | 60 |
| 61 | 62 | 63 | 64 |
| 65 | 66 | 67 | 68 |
| 69 | 70 | 71 | 72 |
| 73 | 74 | 75 | 76 |
| 77 | 78 | 79 | 80 |
| 81 | 82 | 83 | 84 |
| 85 | 86 | 87 | 88 |
| 89 | 90 | 91 | 92 |
| 93 | 94 | 95 | 96 |
| 97 | 98 | 99 | 100 |

The second part of the manuscript is a list of names and titles, including
 the names of the authors and the titles of the works. The list is arranged in
 columns and includes the following entries:

| | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| 101 | 102 | 103 | 104 |
| 105 | 106 | 107 | 108 |
| 109 | 110 | 111 | 112 |
| 113 | 114 | 115 | 116 |
| 117 | 118 | 119 | 120 |
| 121 | 122 | 123 | 124 |
| 125 | 126 | 127 | 128 |
| 129 | 130 | 131 | 132 |
| 133 | 134 | 135 | 136 |
| 137 | 138 | 139 | 140 |
| 141 | 142 | 143 | 144 |
| 145 | 146 | 147 | 148 |
| 149 | 150 | 151 | 152 |
| 153 | 154 | 155 | 156 |
| 157 | 158 | 159 | 160 |
| 161 | 162 | 163 | 164 |
| 165 | 166 | 167 | 168 |
| 169 | 170 | 171 | 172 |
| 173 | 174 | 175 | 176 |
| 177 | 178 | 179 | 180 |
| 181 | 182 | 183 | 184 |
| 185 | 186 | 187 | 188 |
| 189 | 190 | 191 | 192 |
| 193 | 194 | 195 | 196 |
| 197 | 198 | 199 | 200 |

The third part of the manuscript is a list of names and titles, including
 the names of the authors and the titles of the works. The list is arranged in
 columns and includes the following entries:

| | | | |
|-----|-----|-----|-----|
| 201 | 202 | 203 | 204 |
| 205 | 206 | 207 | 208 |
| 209 | 210 | 211 | 212 |
| 213 | 214 | 215 | 216 |
| 217 | 218 | 219 | 220 |
| 221 | 222 | 223 | 224 |
| 225 | 226 | 227 | 228 |
| 229 | 230 | 231 | 232 |
| 233 | 234 | 235 | 236 |
| 237 | 238 | 239 | 240 |
| 241 | 242 | 243 | 244 |
| 245 | 246 | 247 | 248 |
| 249 | 250 | 251 | 252 |
| 253 | 254 | 255 | 256 |
| 257 | 258 | 259 | 260 |
| 261 | 262 | 263 | 264 |
| 265 | 266 | 267 | 268 |
| 269 | 270 | 271 | 272 |
| 273 | 274 | 275 | 276 |
| 277 | 278 | 279 | 280 |
| 281 | 282 | 283 | 284 |
| 285 | 286 | 287 | 288 |
| 289 | 290 | 291 | 292 |
| 293 | 294 | 295 | 296 |
| 297 | 298 | 299 | 300 |



Fig. 1

Marmite dite Constafe ordinaire, pour Fourneaux série F et pour Fourneaux ovales.



Nos 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30

Fig. 2

Marmite plongeante pour séries P, L, F.



Nos 7, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35

Fig. 3

Marmite dite Constafe Biscorne, pour fourneaux séries B, C, D, G, M, CB, S. V, et Cuisinières séries E, K, R, T, X. RB. 50°



Nos 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35.

Fig. 4

Marmite à fond et couvercle plats.



Nos 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35

CONTENANCE APPROXIMATIVE DES MARMITES

| | | | | | | | | |
|----------------|------|------|----|-------|--------|-------|------|----|
| N ^o | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 12 | 14 | 16 |
| LITRES | 3 | 3.50 | 4 | 4.50 | 5 | 5.50 | 6.50 | 8 |
| N ^o | 18 | 20 | 25 | 30 | 30 bis | 35 | | |
| LITRES | 9.50 | 11 | 13 | 15.50 | 24 | 17.50 | | |

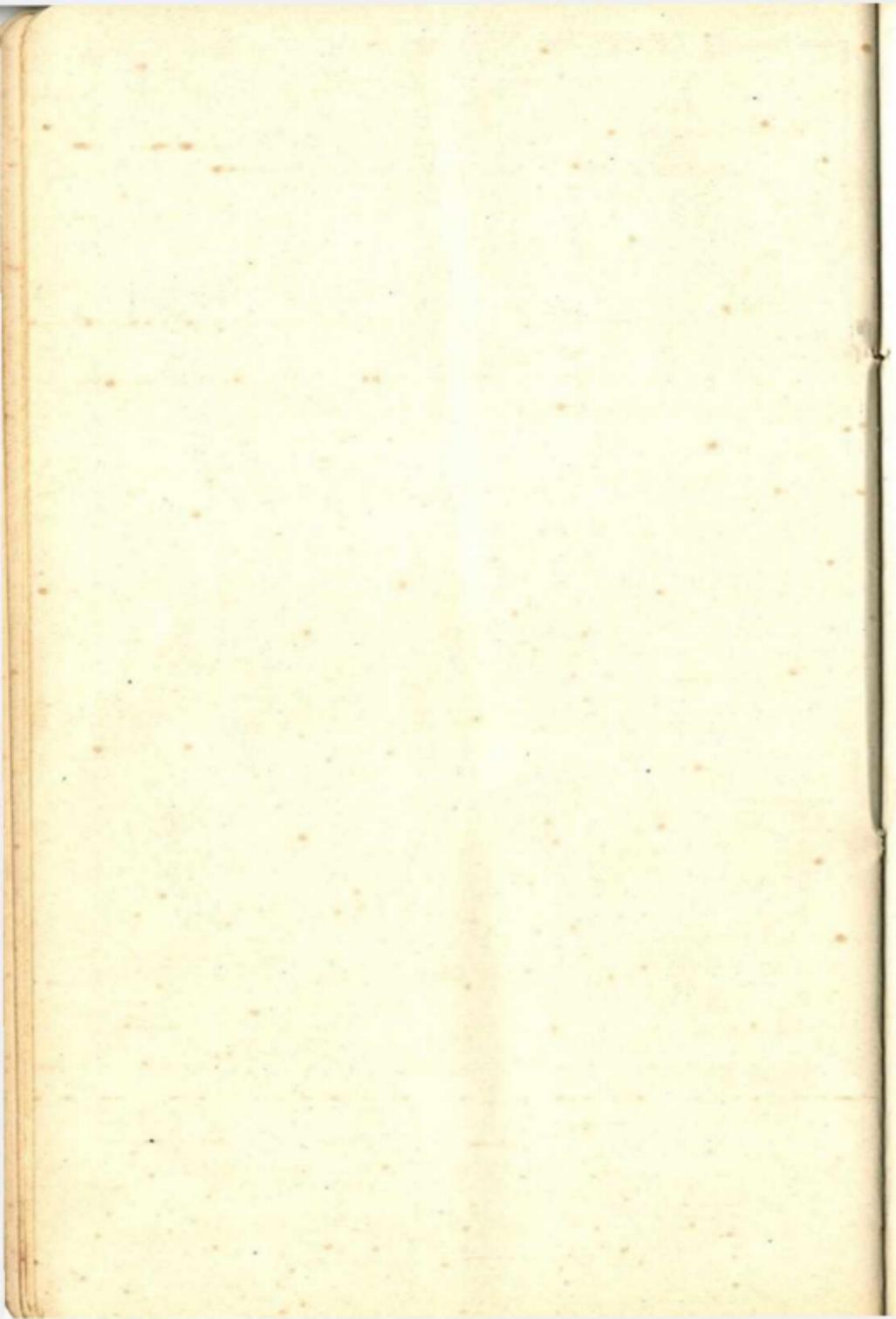




Fig. 5

Casserole à manettes à degré.



Nos 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35.

Fig. 6

Casserole à queue à degré.



Nos 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20

Fig. 7

Coquelle ordinaire ronde à pieds.



Nos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16.

Fig. 8

Coquelle ronde sans pieds.



Nos 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16.

Fig. 9

Coquelle ronde à manettes.



Nos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25

Fig. 10

Coquelle ovale à manettes



Nos 10, 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30

Fig. 11

Coquelle ovale sans pieds.



Nos 8, 10, 12, 15

Fig. 12

Coquelle ovale à pieds



Nos 8, 10, 12, 15

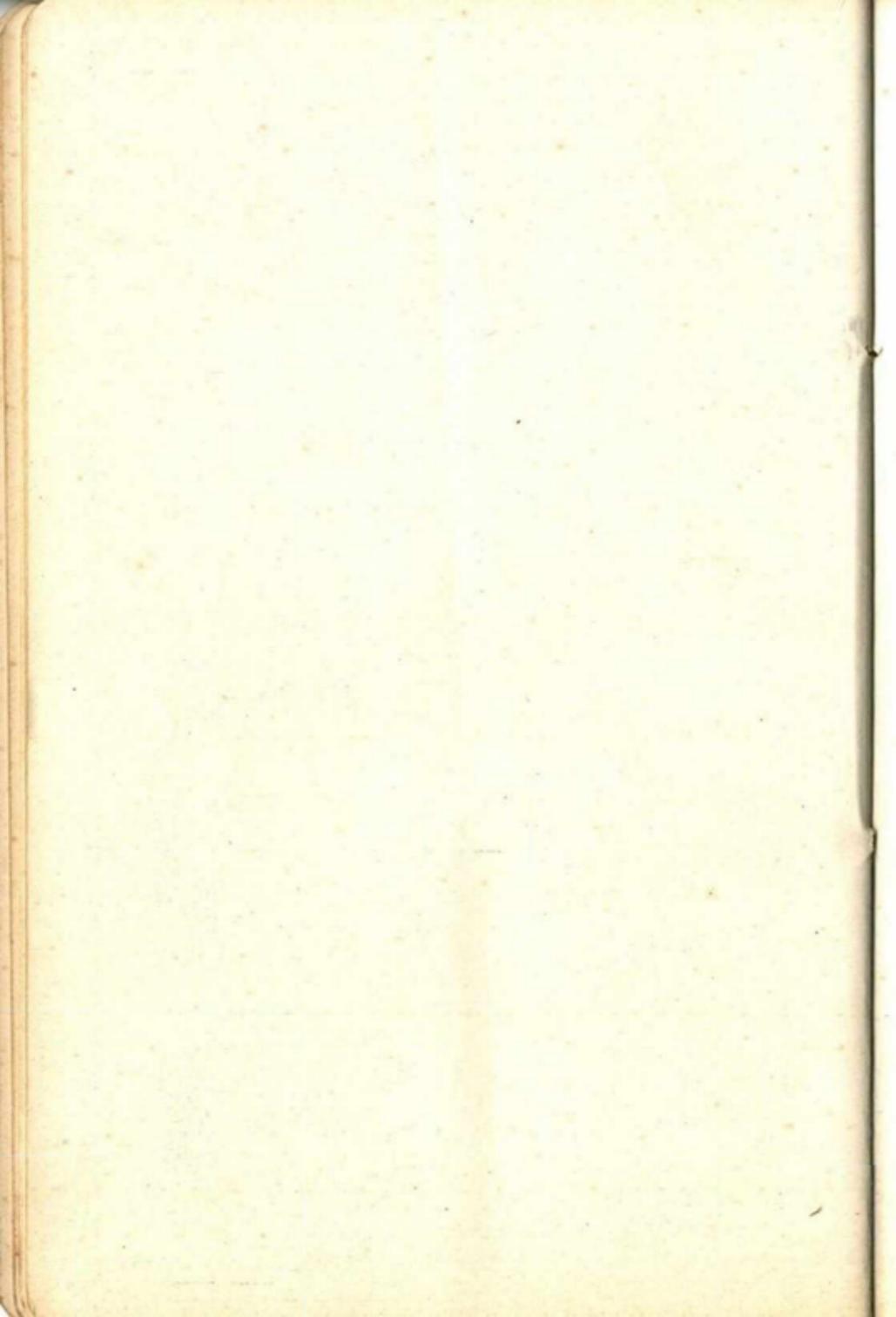




Fig. 13
Tourtière ordinaire



Nos 10, 12, 14, 16, 18, 20

Fig. 14
Tourtière évasée



Nos 15, 20, 25, 30

Fig. 15
Daubière à cloche



Nos 15, 18, 20, 25, 30, 35,

Fig. 16
Chaudron à oreilles
à pieds ou sans pieds



Nos 4.5.6.7.8.9.10.12.14.16.18.20.
25.30.35.45.50.60.100

Fig. 17
Chaudière d'huilerie

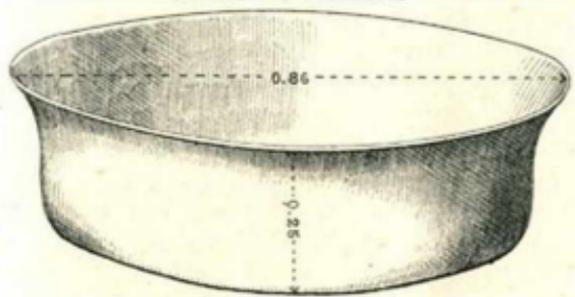


Fig. 18
Terrine

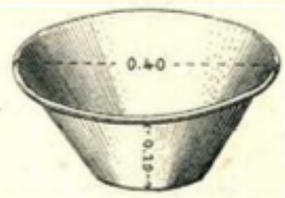
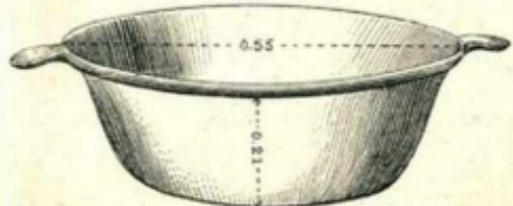


Fig. 19
Lêchefrite



Nos 00, 0, 1, 2, 3, 4, 5

Fig. 20
Bassine



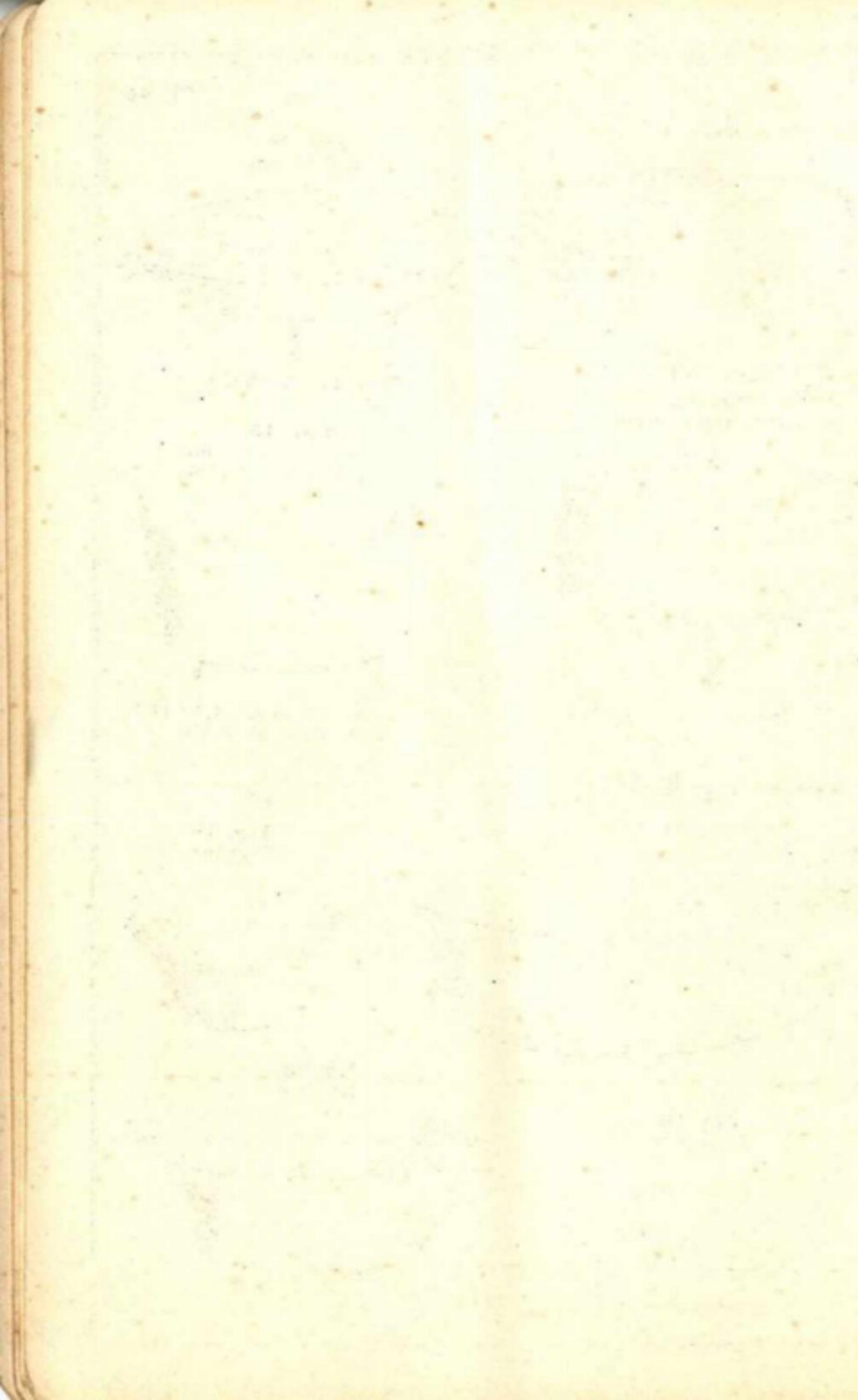




Fig. 21

Marmite ordinaire, à cercle.



N^o 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14,
16, 18, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 60,
70, 80.

Fig. 22

Marmite ordinaire, à grands pieds.



N^o 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14,
16, 18, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 60,
70, 80, 90, 100, 120, 140, 160, 180.

Contenances et dimensions approximatives des
Marmites fig. 21 et 22 et des Chaudières
à rebord fig. 23.

Fig. 23

Chaudière à rebord, avec ou sans couvercle.



| Nombres | Contenance | | Profondeur |
|---------|------------|--------------------|------------|
| | Litres | Diamètre intérieur | |
| 30 | 18 | 34 | 24 |
| 35 | 22 | 37 | 24 1/2 |
| 40 | 25 | 38 1/2 | 25 1/2 |
| 45 | 29 | 40 1/2 | 26 1/2 |
| 50 | 34 | 42 1/2 | 28 |
| 60 | 40 | 45 | 29 1/2 |
| 70 | 46 | 47 | 31 |
| 80 | 50 | 49 | 32 |
| 90 | 57 | 51 | 33 1/2 |
| 100 | 66 | 54 | 34 |
| 120 | 83 | 57 1/2 | 38 |
| 140 | 103 | 61 1/2 | 41 |
| 160 | 120 | 65 1/2 | 43 1/2 |
| 180 | 146 | 71 | 44 1/2 |
| 200 | 167 | 73 1/2 | 46 |
| 250 | 222 | 84 1/2 | 47 1/2 |
| 300 | 277 | 90 | 52 |

N^{os} 30, 35, 40, 45, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 120, 140,
160, 180, 200, 250, 300.

Les Chaudières nos: 60 à 250 inclusivement
se font aussi avec rebord à rehausse.

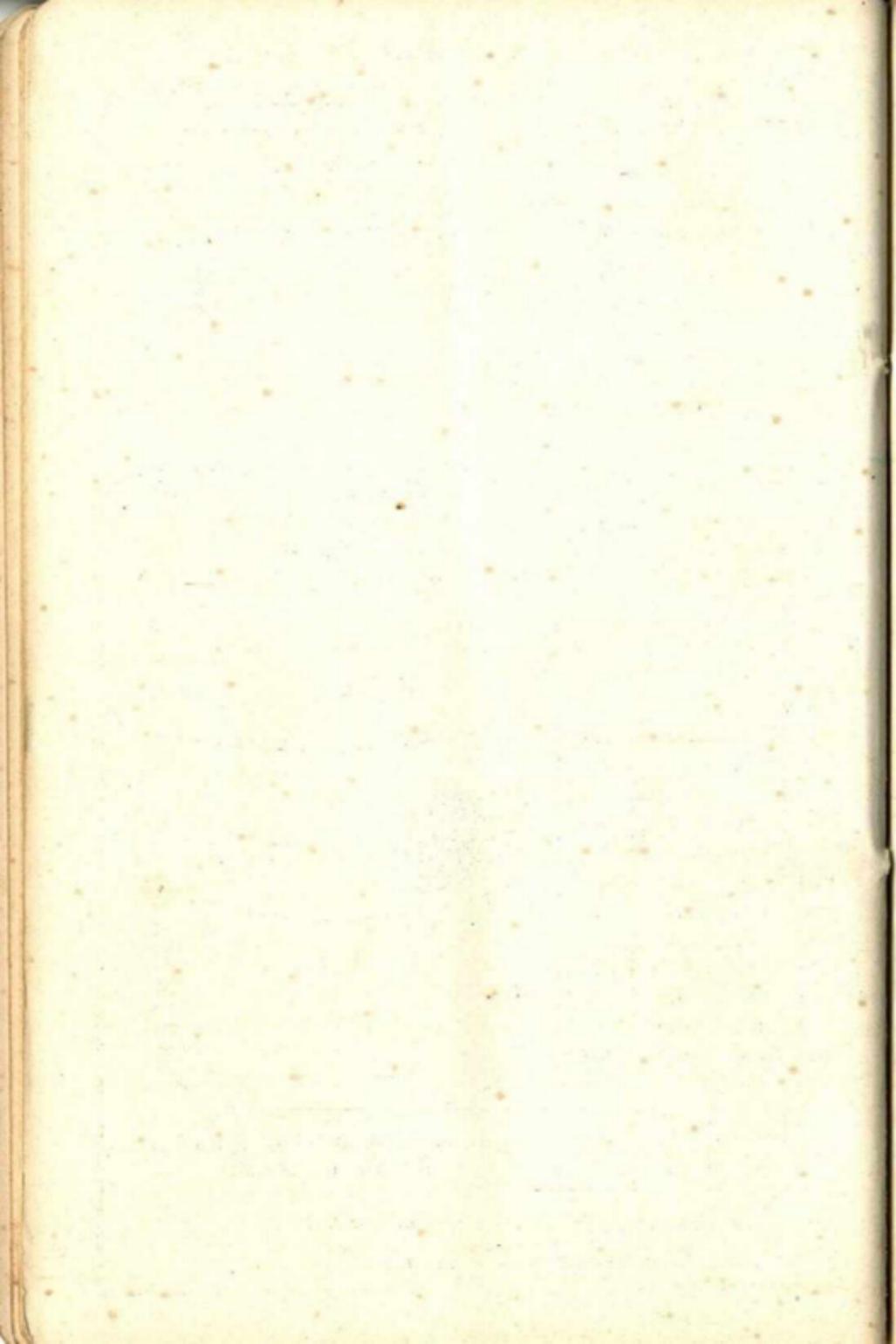




Fig. 24
Gaufrier à 5 cœurs

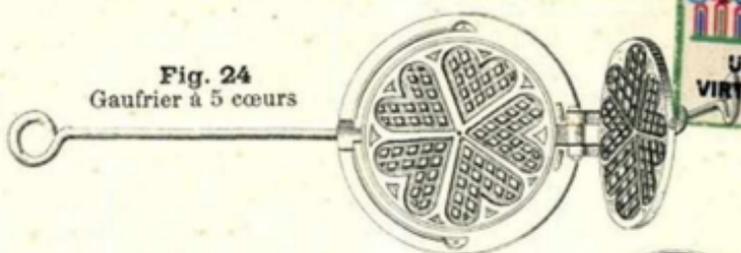


Fig. 25
Gaufrier rond

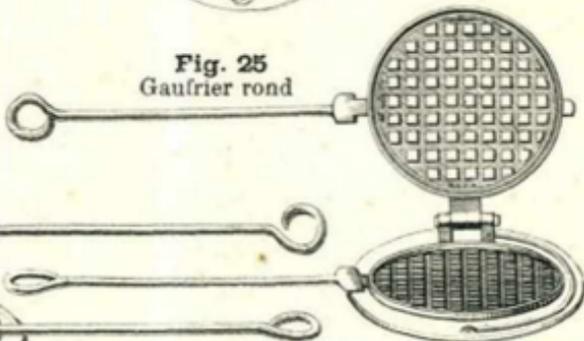
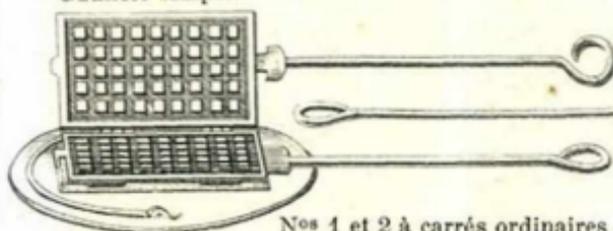
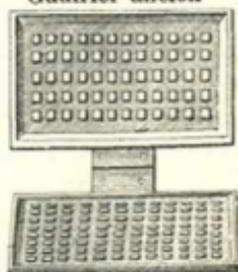


Fig. 26
Gaufrier simple



Nos 1 et 2 à carrés ordinaires
Nos 3 bis à gros carrés profonds

Fig. 27
Gaufrier ancien



Nos 1, 2, 3,

Fig. 28
Gaufrier double no 3

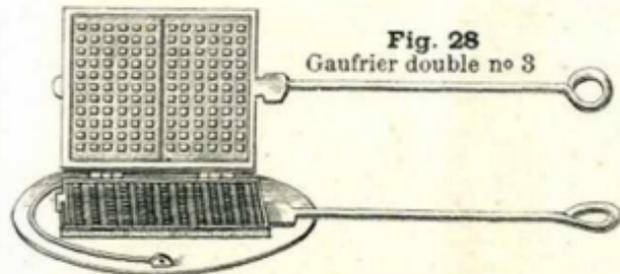


Fig. 30
Coquilles à rôtir

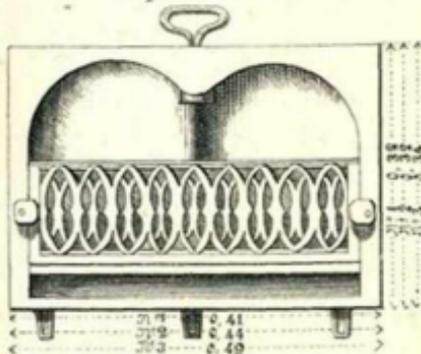
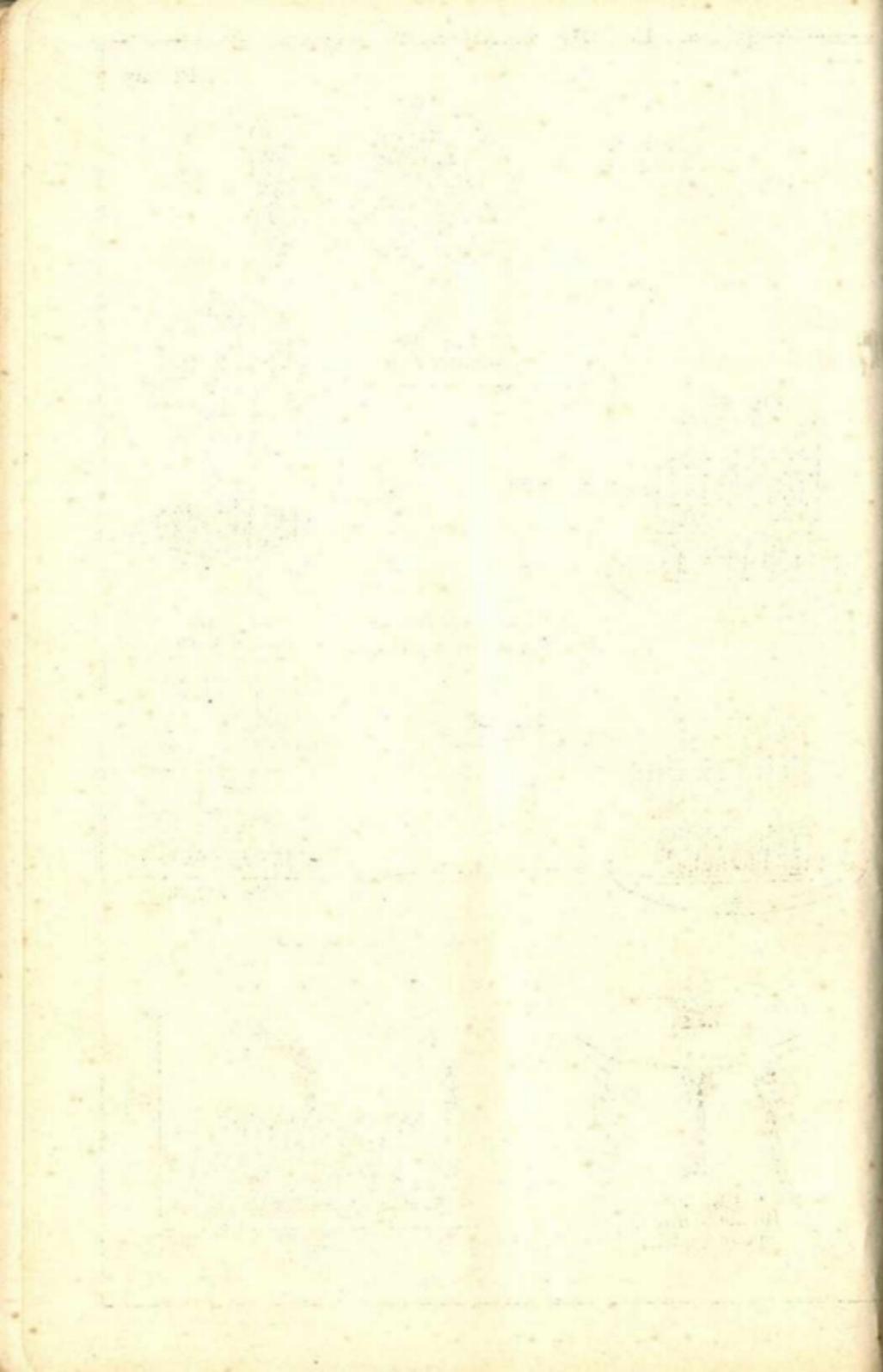


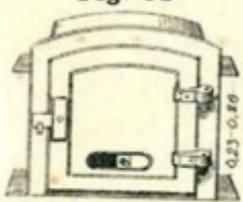
Fig. 29
Rondelle à pieds,
pour gaufrier

| | |
|------|------|
| 27 9 | 0 41 |
| 27 2 | 0 44 |
| 20 3 | 0 49 |



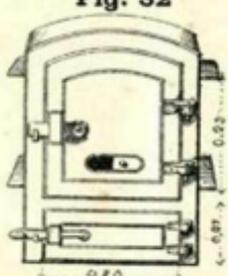
CADRES DE CHAUDIÈRES

Fig. 31



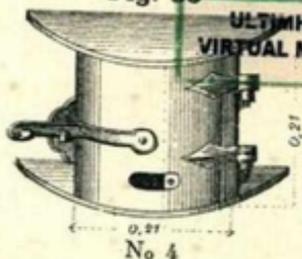
Nos 1 2
0,20 x 23 0,24 x 26

Fig. 32



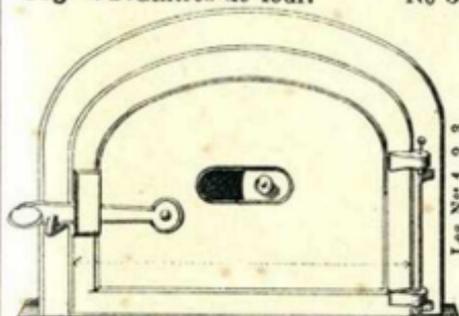
No 3

Fig. 33



No 4

Fig. 34. Cintres de four.

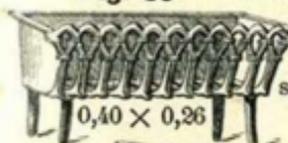


Les Nos 1, 2, 3
se font Hauts ou Bas

Numéros 0 1 2 3 4 5
Largeur intérieure. 0,43 50 55 60 66 70

Fig. 36

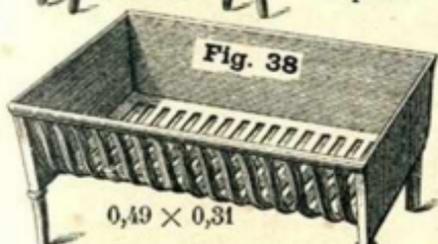
GRILLES POUR CHEMINÉES



0,40 x 0,26

On les fait aussi sans corbeille ni pieds

Fig. 38



0,49 x 0,31

Fig. 40. Grilles diverses.

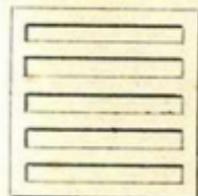
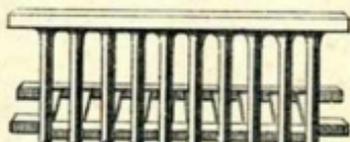


Fig. 41

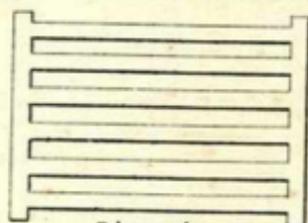


Fig. 37



Numéros . . 1 2 3
Longueur . 0,35 0,41 0,45

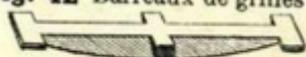
Fig. 39. Grilles de chaudières.



Dimensions

29 x 22 33 x 25 37 x 29 42 x 30

Fig. 42 Barreaux de grilles



Les grilles diverses et les barreaux de grilles se font de toutes dimensions.



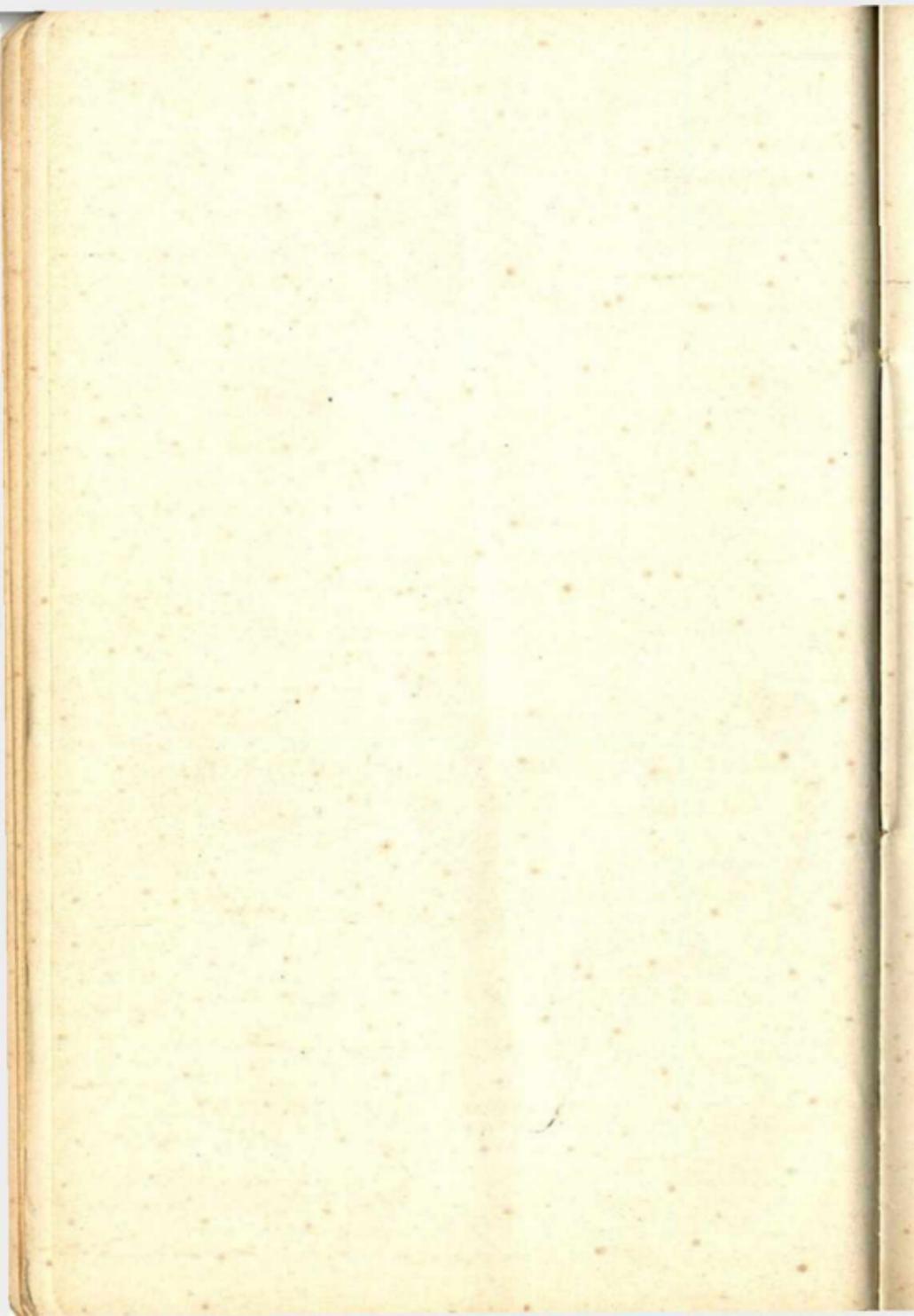




Fig. 44

Fer à linge bout arrondi



Fig. 43. Chaufferette



Fer à linge bout pointu

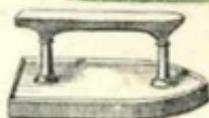


Fig. 46

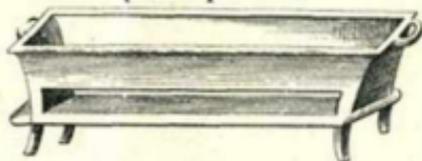
Réchauds d'été pour fourneaux à tirage intérieur.



Numéros 9, 12, 16.

Fig. 47

Réchauds à pieds pour repasseuse



| N° | Long' |
|----|-------|
| 1 | 0,32 |
| 2 | 0,35 |

Fig. 48

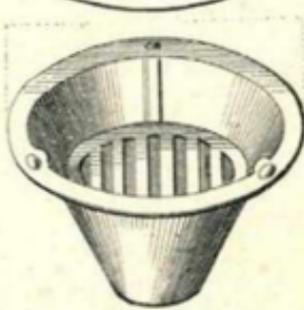
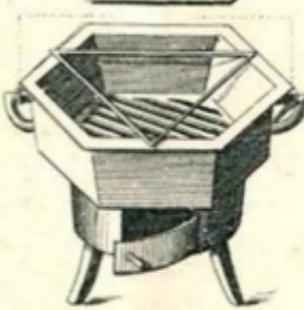
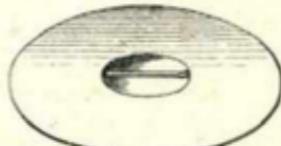
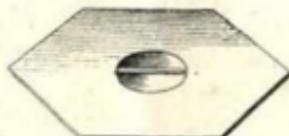
Réchauds à porte ou à 3 trous

Fig. 49

Réchauds hexagones

Fig. 50

Réchauds coniques

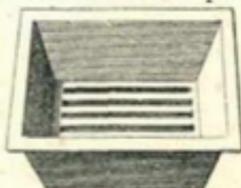


Nos 6, 8, 10, 12

Nos 1, 2

Fig. 51

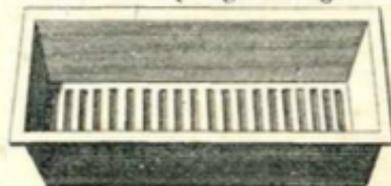
Réchauds potagers carrés avec tampon



13 modèles de 4 à 10 pouces par 1/2 pouce

Fig. 52

Réchauds potagers longs



9 modèles de 9 à 16 pouces

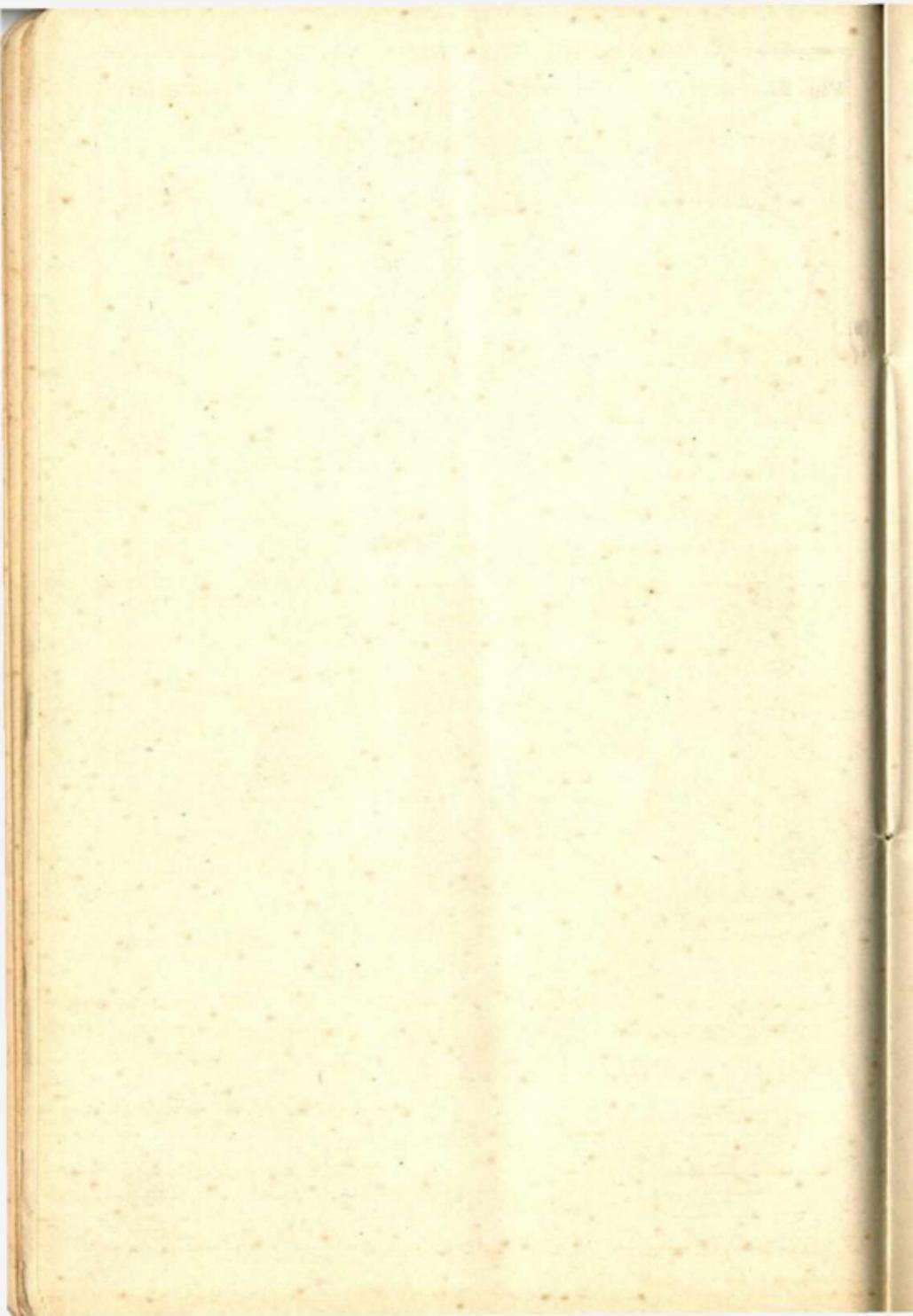


Fig. 53. Plaques avec ou sans rebord, à 1, 2, 3, 4, ou 5 trous, avec ou sans bouilloire. (25 modèles).

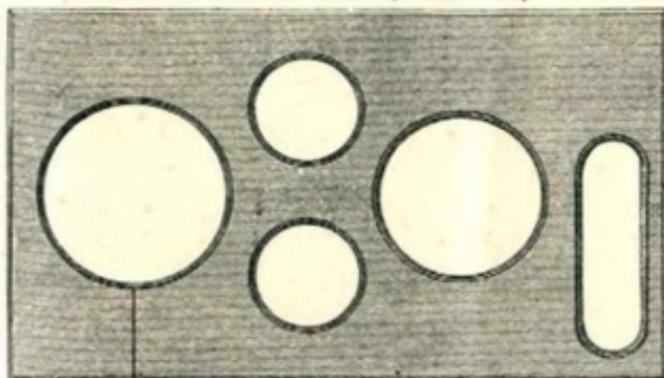
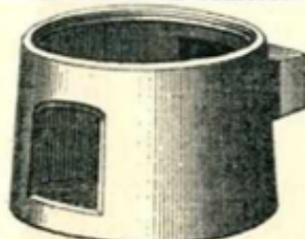
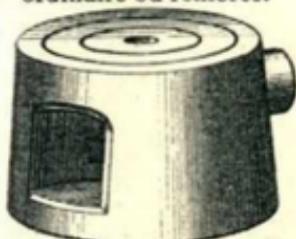


Fig. 55

Fig. 56

Culot grand trou, naissance ronde, Culot grand trou, naissance carrée ordinaire ou renforcé.

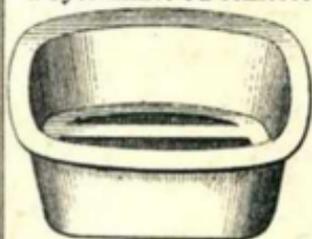


Nos 10, 12, 11, 16, 18, 20, 25, 30, Nos 12, 14, 16, 18, 20, 25, 30, 35, 40. 35, 40, 45, 50, 60.

Fig. 59. Masse pour calorifère

à flamme directe ou renversée.

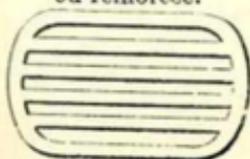
Foyer mince ou renforcé



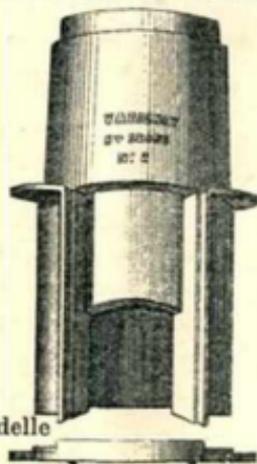
Nos 00, 0, 1, 2, 3

Fig. 58

Grille pour foyer, mince ou renforcée.



Nos 00, 0, 1, 2, 3



rondelle

grille

Nos 1, 2, 3, 4, 5

Fig. 54. ULTIMHEAT®
Angles de 45° et 90°
VIRTUAL MUSEUM



Fig. 60. Bouilloire ovale ou carrée

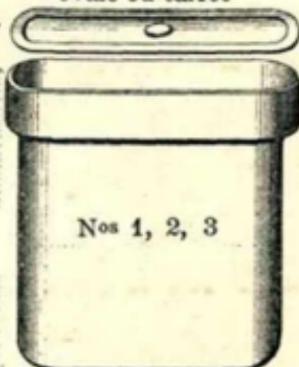
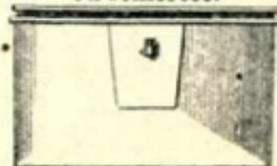


Fig. 61. Parabole mince ou renforcée.



Nos 19, 20, 21, 29, 30, 32

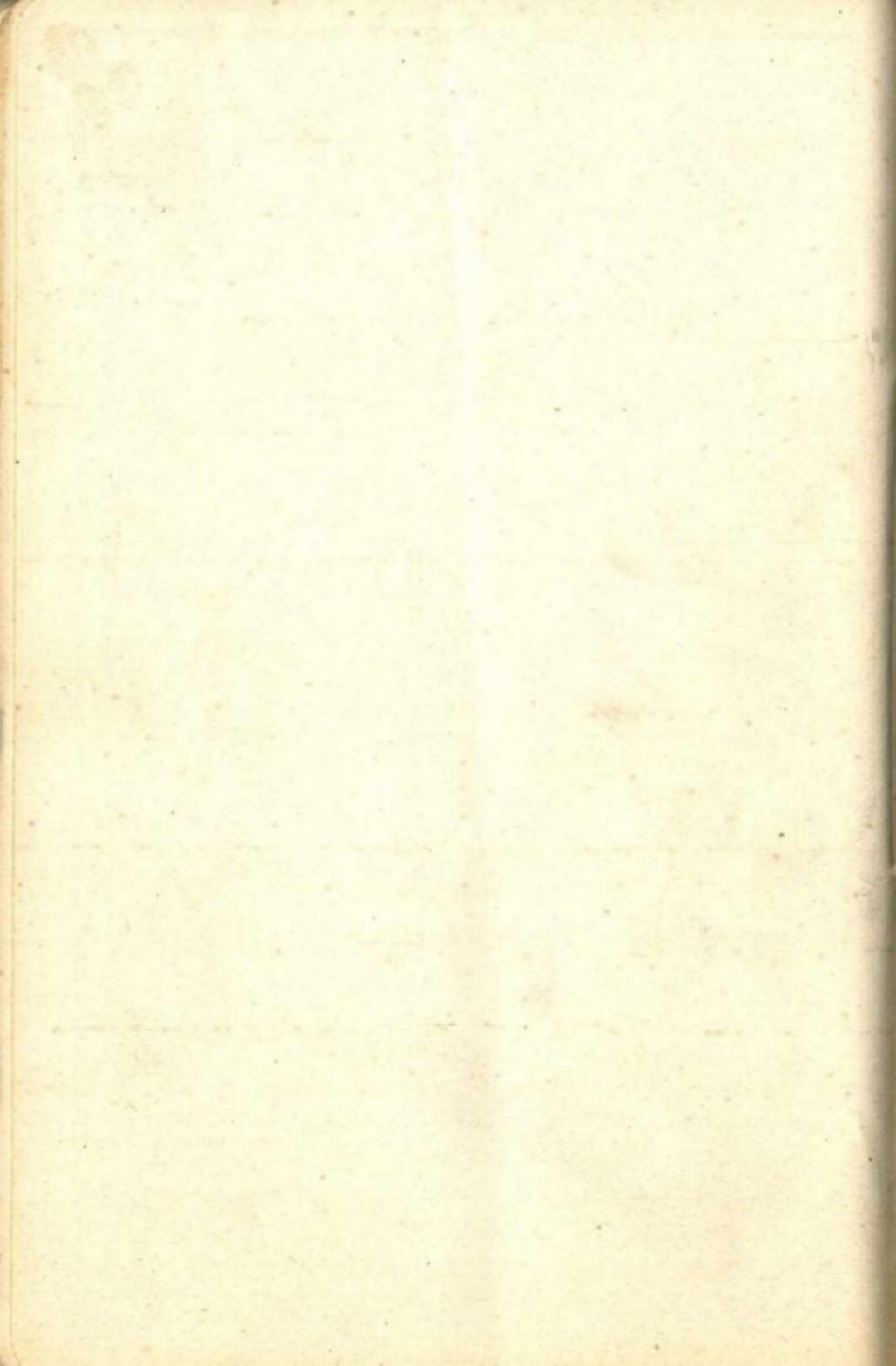




Fig. 62

Bigornette à deux branches, 7 k.

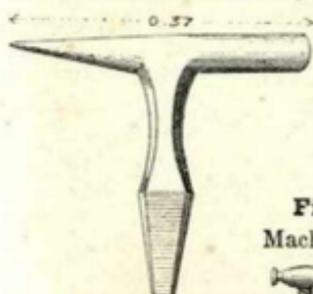


Fig. 63

Bigorneau à deux branches

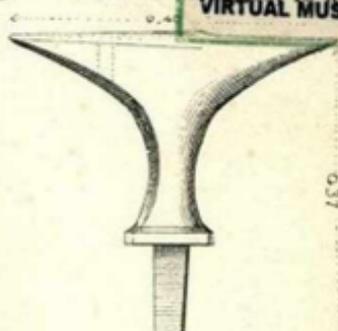


Fig. 64

Machine à percer

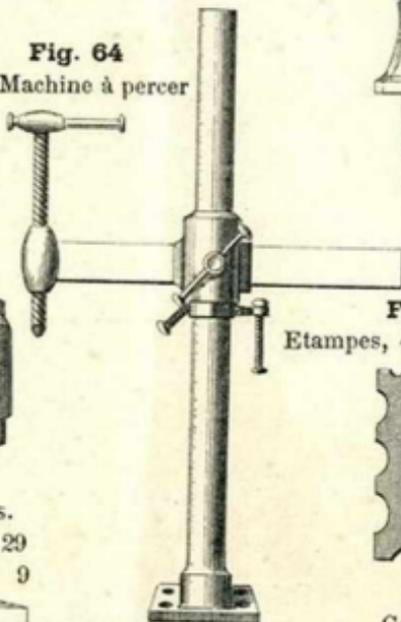


Fig. 65

Vilbrequins

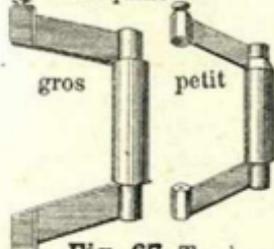


Fig. 66

Etampes, 42, 90, 145 et 180 k.

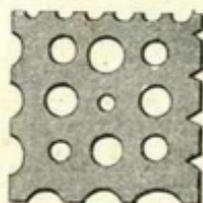


Fig. 67 Tuyères.

Longueur 19 26 29

Poids kil. 4 7 9

Fig. 68

Contrefeu de forge



Fig. 69, 20 kil.

Bigorne à une branche

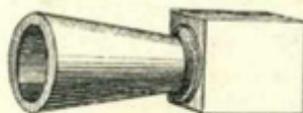


Fig. 70

Bigorne à deux branches, 14 k.

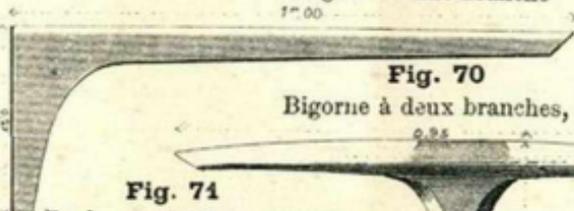


Fig. 71

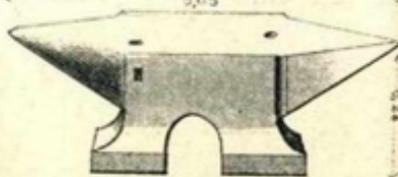
Enclumes, 32 kil. et 60 kil.

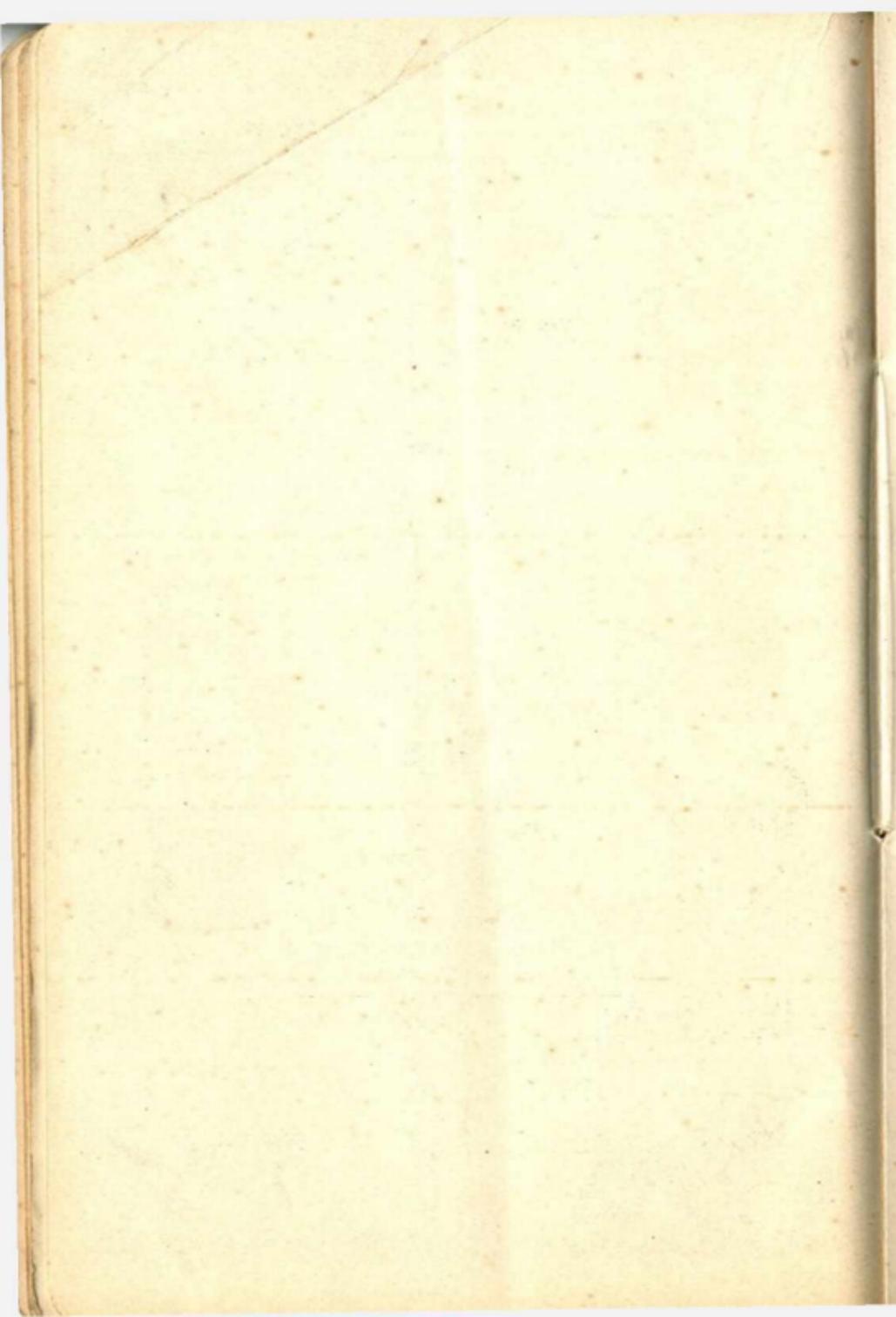
0,40 et 0,65

0,65

Fig. 72

Enclumette, 13 kil.





CHARRUES

Fig. 73 Cep.



Fig. 75
Versoir

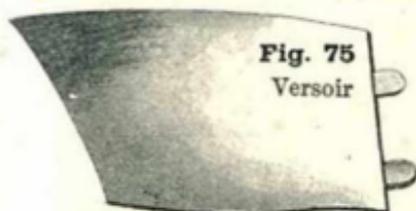


Fig. 78 Poulies à gorge
de 3 à 12 pouces

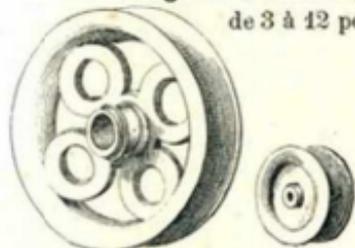
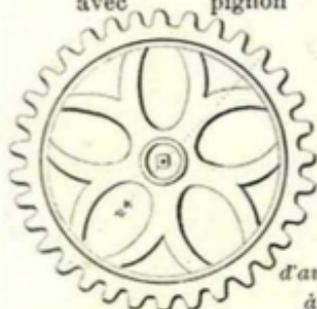


Fig. 80 3 k.
Engrenage de vans
avec pignon



*Il existe
d'autres modèles
à fins dents
et à dents intérieures*

Fig. 74 Coupe **ULTIMHEAT**
VIRTUAL MUSEUM



Fig. 77 Etançon.



Fig. 76
Avant-corps.



Fig. 79 Poulies de charrue.

Nos 1, 2, 3
Diam. 12, 15 1/2 16 1/2

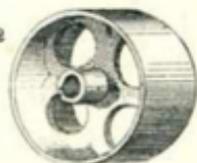


Fig. 81 3 k. 500
Engrenage de vans
avec pignon

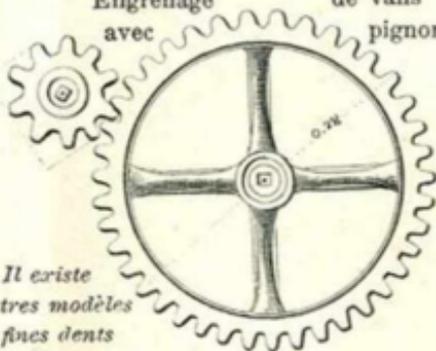


Fig. 83 Roues de charrettes

Diamètres
0^m 23
0 28
0 32
0 38
0 48

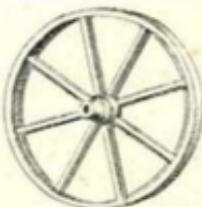
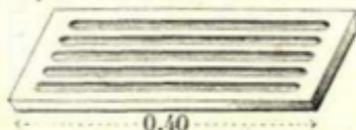


Fig. 82 Lingotière pour ferblantier,
7 k., avec rainures aux deux faces.



0,40

Marbres à dresser, rabotés, de toutes dimensions, pour Tôliers et ajusteurs.

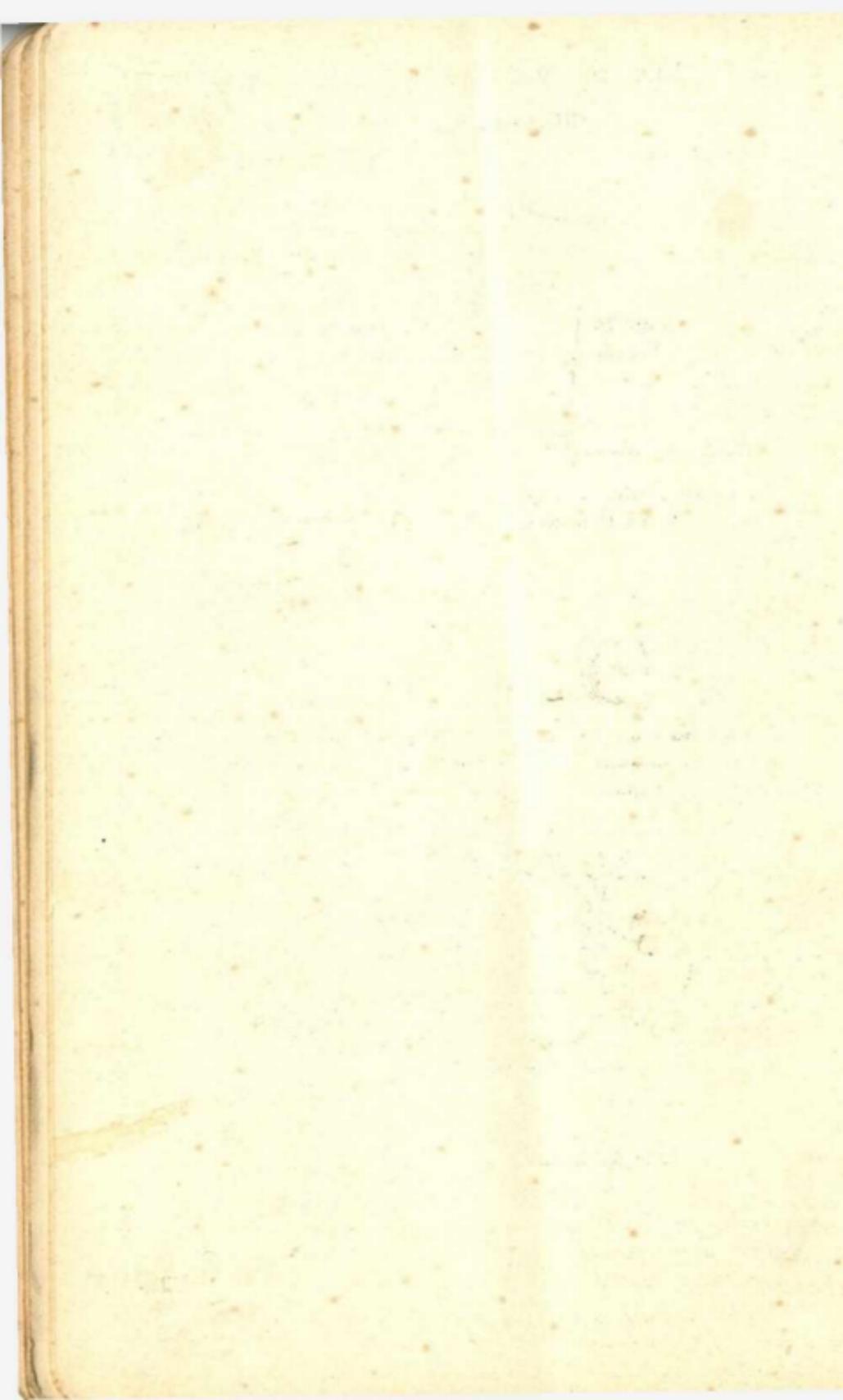
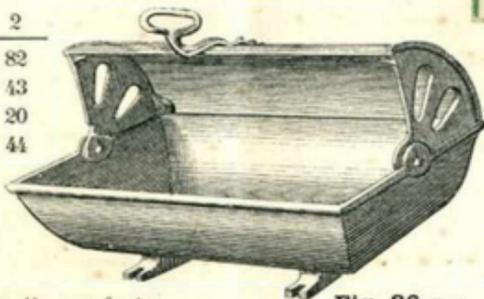




Fig. 84 Auges à porcs, avec couvercle rabattant et poignée en fer.

| N ^o | 1 | 2 |
|-------------------|----|----|
| long ^r | 80 | 82 |
| larg ^r | 35 | 43 |
| prof ^r | 19 | 20 |
| haut ^r | 40 | 44 |



Ces auges peuvent être livrées sans couvercle

Fig. 85 Massettes en fonte



carrées N^o 1
de toutes dimensions

Fig. 89
Patins à bride



| N ^o | 1 | 2 |
|-------------------|------|------|
| long ^r | 0.17 | 0.20 |

Fig. 91
Poids d'horloge
de toutes dimensions



Fig. 87
Sabot de voiture
à queue en fer 5-k. 1/2



Fig. 88 Plaque à sabot 3 k.



Fig. 92
Mortiers avec pilon



| N ^o s des mortiers | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Diamètre en haut | 0.13 | 0.15 | 0.17 | 0.19 | 0.23 | 0.27 | 0.32 | 0.43 | 0.48 |

Fig. 86 Boîtes de roues
de toutes dimensions.



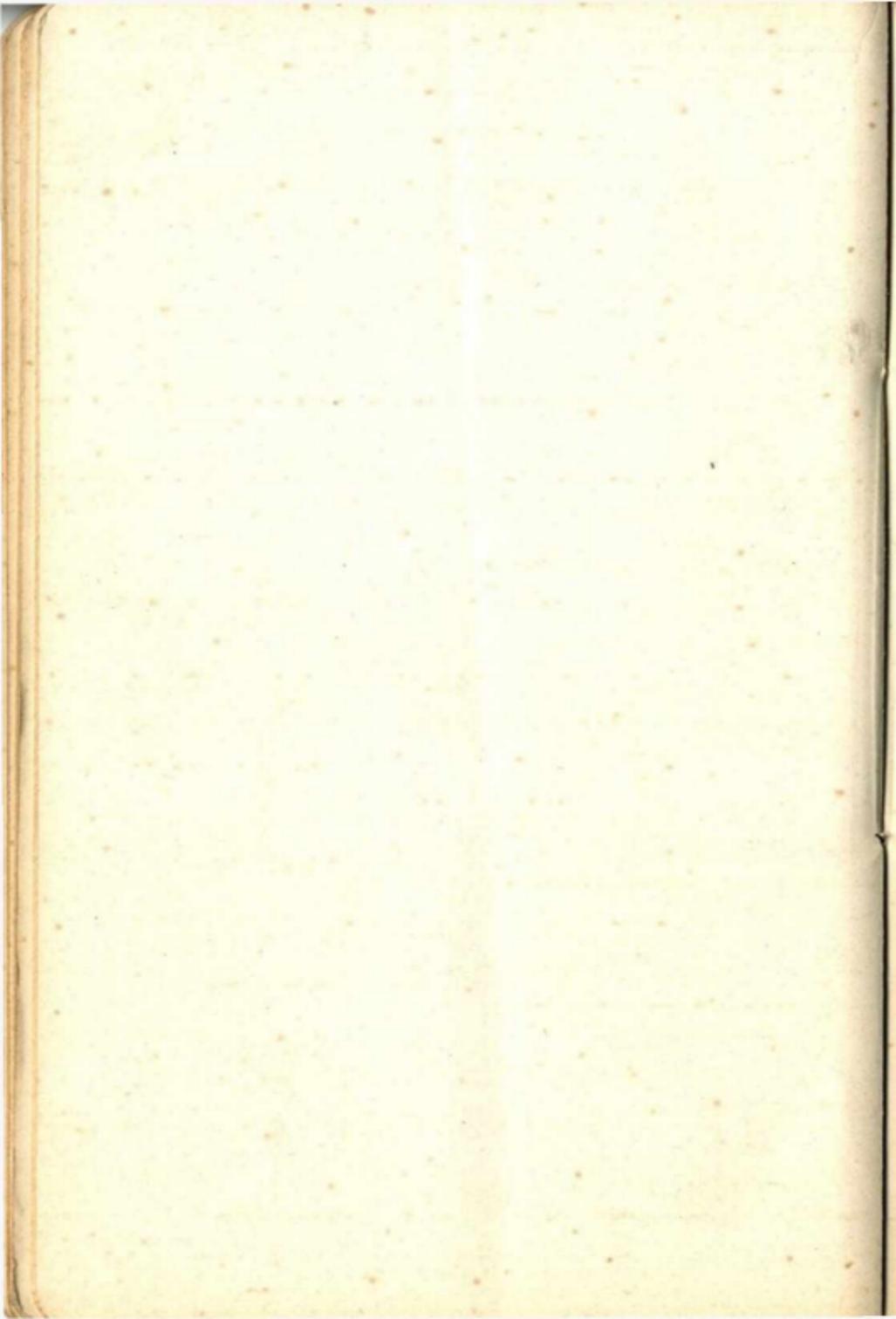
Fig. 90
Patins
avec ou sans oreilles

| N ^o | long ^r |
|----------------|-------------------|
| 0 | 0.13 |
| 1 | 0.15 |
| 2 | 0.18 |
| 3 | 0.20 |
| 4 | 0.24 |

Fig. 93
Marlin



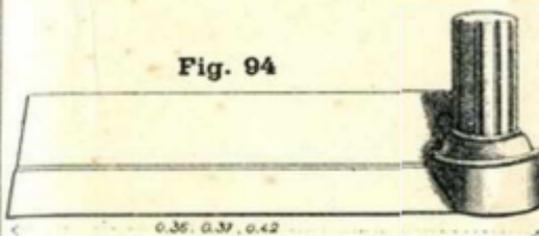
| N ^o | haut ^r |
|----------------|-------------------|
| 1 | 0.15 |
| 2 | 0.17 |
| 3 | 0.20 |



CHENÊTS

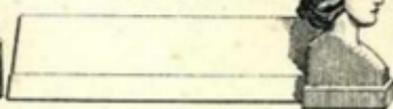


Fig. 94



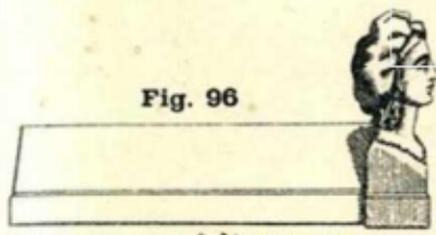
0,36 0,39 0,42

Fig. 95



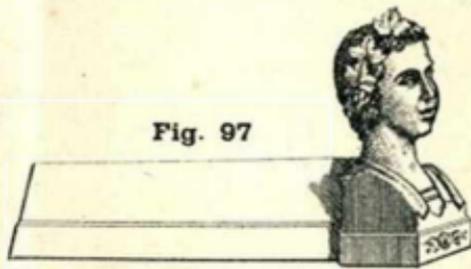
0,30

Fig. 96



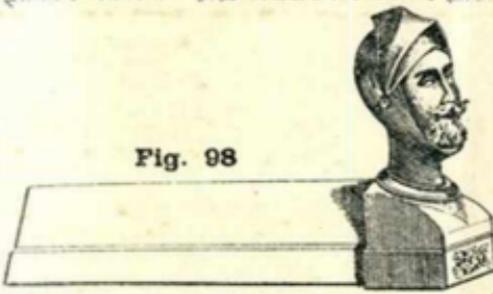
0,34

Fig. 97



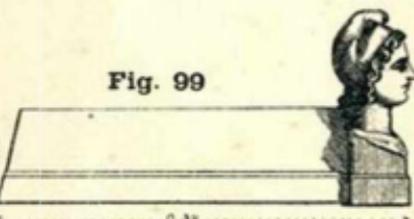
0,47

Fig. 98



0,44

Fig. 99



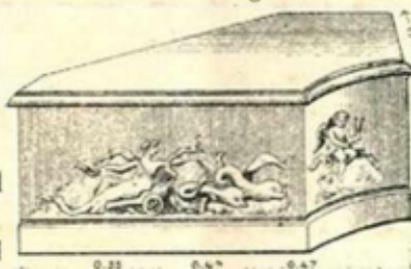
0,32

Fig. 100 Chenêts Rumfort à droite et à gauche

Fig. 101 Chevette ronde

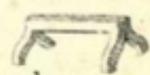


haute
long 0,12, 0,15, 0,18, 0,21
basse
long. 0,10, 0,13, 0,17, 0,21



0,25 0,67 0,47

Fig. 102 Chevette carrée



long.
0,09, 0,12, 0,15, 0,18.

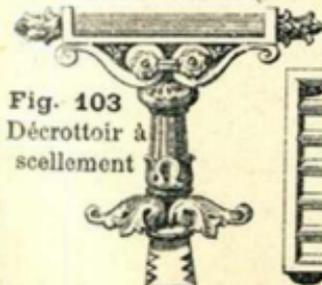
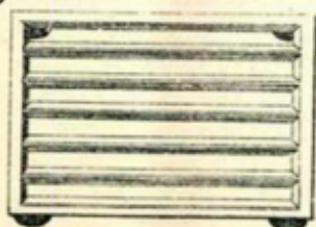


Fig. 103 Décrotoir à scellement

Fig. 104 Grilles décrotoirs



| N ^{os} | long ^r | larg ^r | pois |
|-----------------|-------------------|-------------------|-------|
| 1 | 40 ^{cm} | 40 | 12 k. |
| 2 | 65 | 40 | 17 |
| 3 | 70 | 40 | 23 |
| 4 | 90 | 40 | 25 |

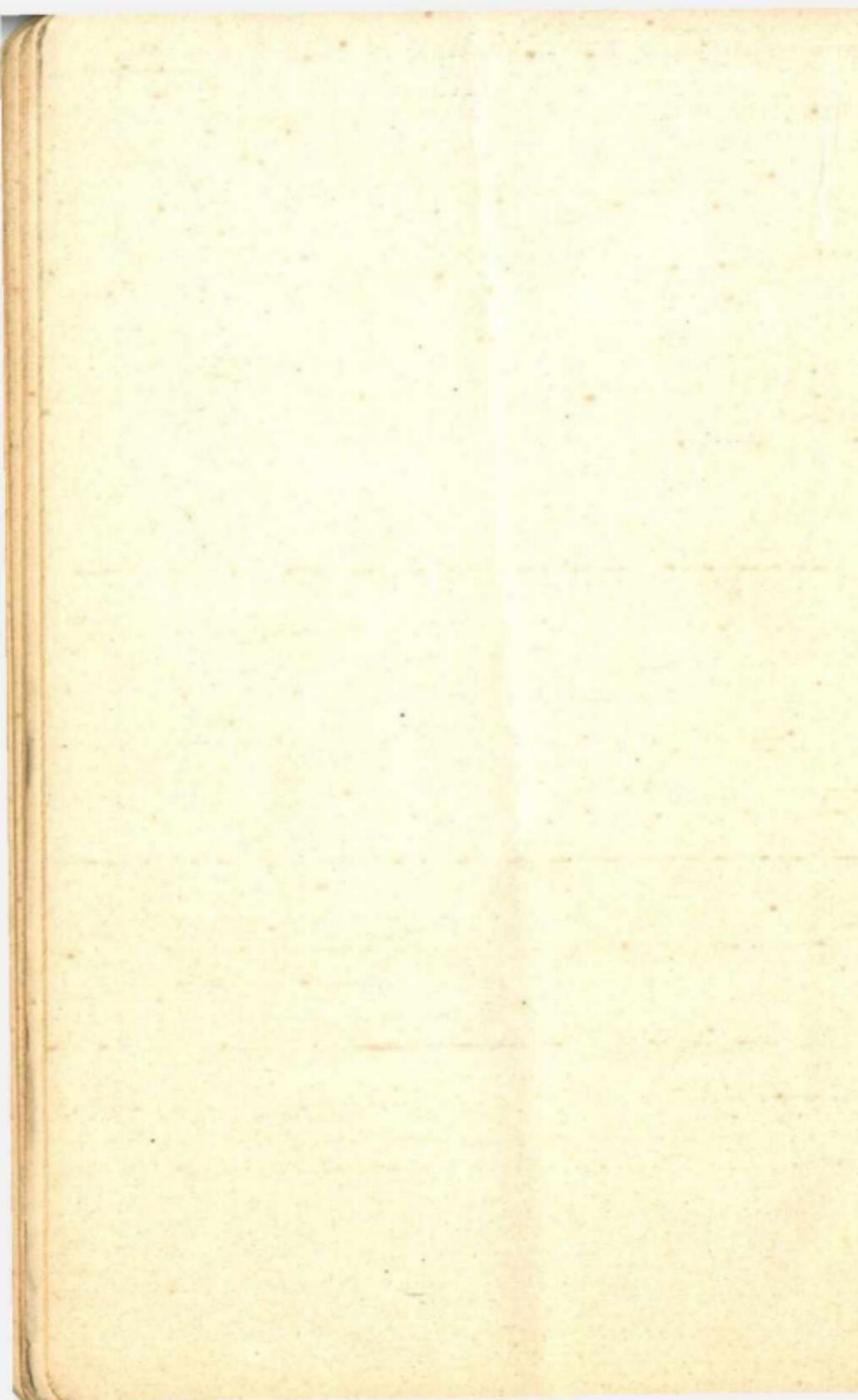


Fig. 105

Larmiers de cave de toutes dimensions. Poids approximatif: 80 k.

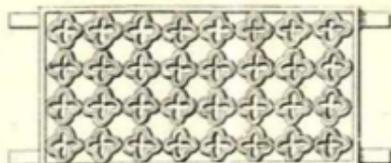


Fig. 108

Pied de table, 9 k.

Fig. 107

Pied de banc
24 k.



Fig. 106

Pied de banc
11 k.

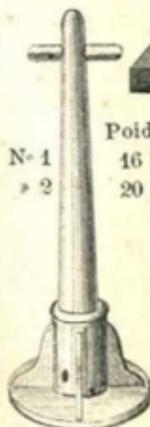


Fig. 110

Grilles pour Chaussée
20 modèles divers

Fig. 111
Tampons et cadres pour trottoir et chaussée
minces, mi-forts et renforcés
dimensions courantes :

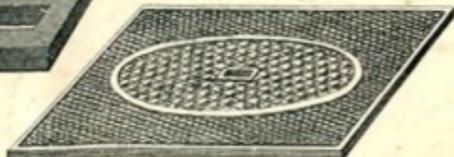
Fig. 109
Pilon p' Chaussée



Poids
N° 1 16 k.
N° 2 20 k.



55 x 55 72 x 72
60 x 60 80 x 80
70 x 70 90 x 90

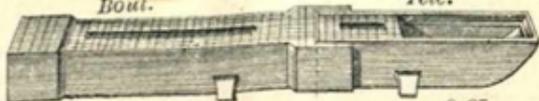


Longueur des bords

0.30
0.40
0.50
0.65
0.70
0.80
1.00
1.20
1.50

Fig. 112

Gargouilles de toutes dimensions
Bout. Tête.



Pesant 33 k. le mètre courant.



IMPRIMERIE-LITHOGRAPHIE
KLEIN & Co
ÉPINAL