

COMMISSION

TÉLÉPHONE

EXPORTATION



L. MALEN

Breveté s. g. d. g. en France et à l'Étranger

FURNISSEUR DE L'ARMÉE, DE LA MARINE, DES COLONIES, ETC.

10, Rue Oberkampf, 10, PARIS

RÉCOMPENSES OBTENUES DEPUIS 1889

EXPOSITION UNIVERSELLE 1889, **Médaille Argent** (Guerre) — **Médaille Argent** (Chauffage)
Médaille Bronze (Métallurgie) — **Médaille d'Or** (Toulon 1890)
 Diplôme de 1^{re} classe et **Médaille d'Or** (Londres 1890) — **Médaille de Vermeil**
 et **Diplôme d'Honneur** (Paris 1890).



CAFETIÈRES A CIRCULATION, RECHAUDS REGULATEURS, CHOCOLATIÈRES

CAFETIÈRES de TABLE et de Ménage (2 à 20 tasses), tous modèles riches et ordinaires

SPECIALITÉ POUR MESS, CERCLES, BARS, PENSIONS, HOTELS, RESTAURANTS, LIMONADIERS, ETC.

Appareils pour Hôpitaux, Prisons, Asiles et tous grands Établissements (G^{ies} de navigation, Chemins de fer, Usines du Creusot, Bouillons Duval, etc.)

NOUVELLE CAFETIÈRE-PERCOLATEUR A DOUBLE CIRCULATION (Modèle 1888)

Supprimant l'emploi du levier et de la spatule, sucrage automatique, plus de fatigue pour l'appareil, et, par suite, plus de détériorations.

CE NOUVEAU SYSTÈME DE DOUBLE CIRCULATION S'ADAPTE A PEU DE FRAIS AUX ANCIENS PERCOLATEURS.

NOUVELLE CUISINE MILITAIRE PORTATIVE A REPAS VARIÉS

PERMETTANT DE PRÉPARER

En station ou en marche, simultanément ou successivement

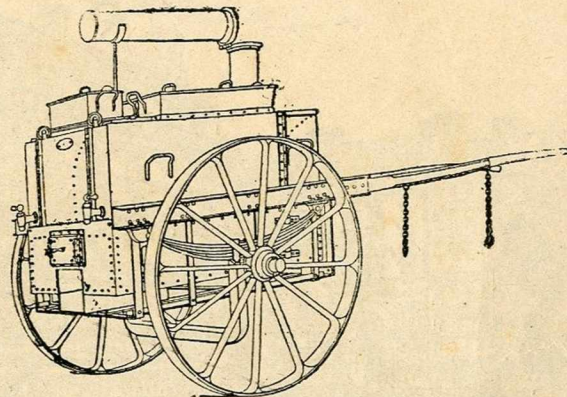
CAFÉ, SOUPE, RAGOUT OU LÉGUMES, ROTIS

Eau bouillante à volonté. — Chauffe-gamelles, Four d'attente.

Économie, 50 0/0. — 33 kilogr. de charbon suffisent pour préparer les deux repas variés d'un bataillon, café compris.

Les Cuisines militaires **L. MALEN** et ses Percolateurs à double circulation ont permis à la maison *Potel et Chabot* de préparer le banquet monstre des 15,000 maires, servi au Palais de l'Industrie, à Paris, le 18 août 1889.

Les Cuisines portatives ont également été employées par la Préfecture de la Seine pour l'alimentation des malheureux dans les asiles temporaires créés durant l'hiver 1890-1891.



EST A VOLONTÉ AVEC OU SANS CHARIOT :
CUISINES MILITAIRES POUR 125, 250, 500 HOMMES ;
CAFETIÈRES-PERCOLATEURS DE 5 A 500 LITRES.