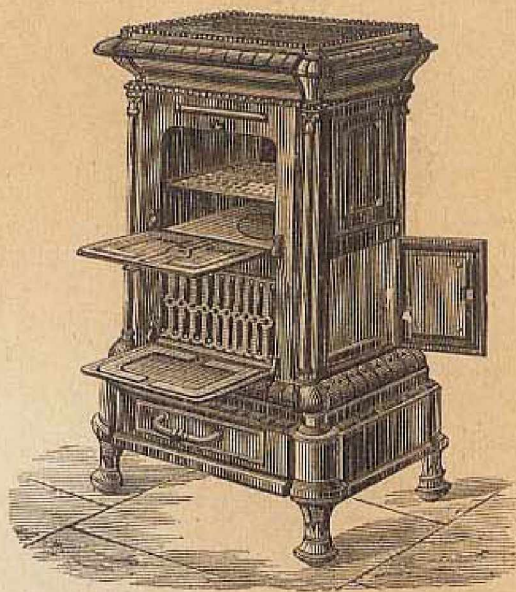


CHEMINÉES DE SALLE A MANGER

A four, porte abattante. — Foyer en fonte spécial pour le bois

N^{os} 1, 2, 3

N^{os} 4, 5, 6

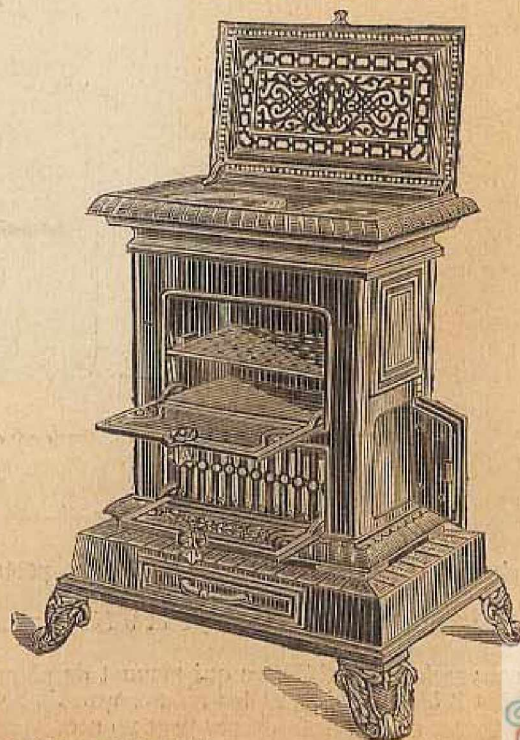


NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	10	11	12	15
Largeur du socle. Mètre	0.52	0.57	0.64	0.56	0.59	0.65	0.57	0.62	0.66	0.81
— du dessus	0.45	0.48	0.53	0.49	0.53	0.59	0.46	0.53	0.68	0.43
— du fût.	0.36	0.39	0.45	0.41	0.45	0.50	0.39	0.43	0.49	0.35
Hauteur du four	0.15	0.16	0.19	0.16	0.17	0.19	0.16	0.17	0.20	0.15
Profondeur du four.	0.20	0.22	0.28	0.21	0.24	0.28	0.21	0.26	0.28	0.18
Largeur du four	0.24	0.27	0.30	0.26	0.28	0.31	0.26	0.30	0.33	0.215
Hauteur totale.	0.78	0.81	0.87	0.77	0.81	0.88	0.77	0.83	0.86	0.73
circonférence extérieure de la buse	0.34	0.41	0.44	0.41	0.425	0.435	0.405	0.42	0.445	0.385

N^{os} 10, 11, 12, 13. — Foyer en briques, spécial pour le bois

Vue portes ouvertes

Vue portes fermées



Sur demande, ces cheminées peuvent être livrées avec foyer à houille.

Aux numéros 1, 2 et 3, le four forme saillie derrière.

201

Ces cheminées ne se font qu'à buse derrière. Le couvercle est mobile, ce qui permet de placer casseroles ou des plats sur les trous du dessus.

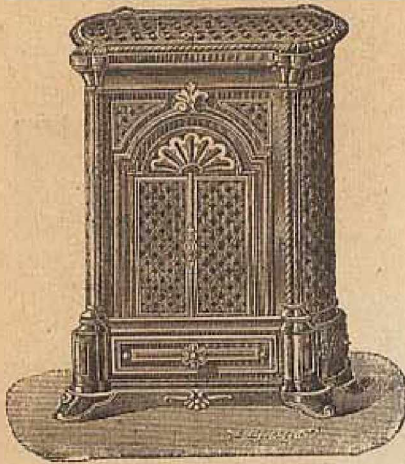


CHEMINÉES DE SALLE A MANGER

Foyer en briques réfractaires pour la houille.

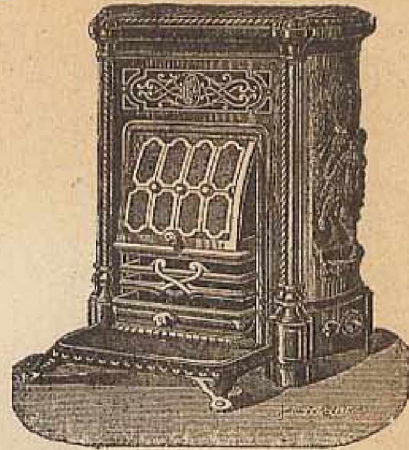
N^o 7

Sans four.



N^o 8 et 8 bis

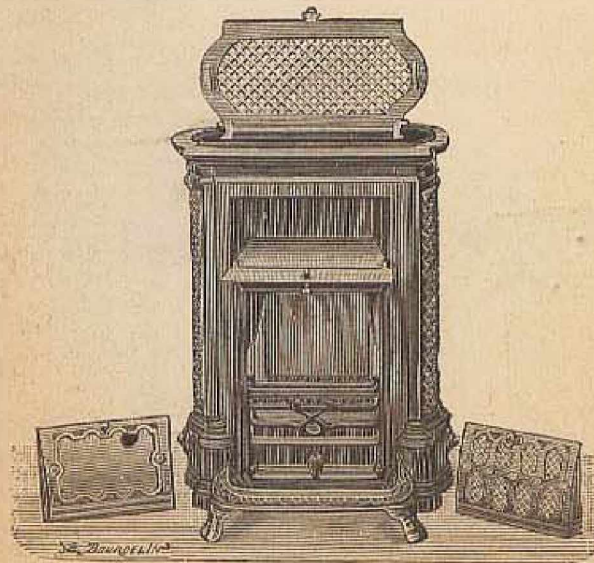
Sans four.



NUMEROS	HAUTEUR	DESSUS		SOCLE		PIFT		FOYER		FOUR			Circonférence établissons de la base
		Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur y compris la bachelle	Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	
7	0 ^m 83	0 ^m 62	0 ^m 47	0 ^m 65	0 ^m 50	0 ^m 55	0 ^m 29	0 ^m 29	0 ^m 18	»	»	»	0 ^m 43
8 et 8 bis	0 79	0 62	0 47	0 65	0 68	0 55	0 29	0 28	0 23	»	»	»	0 425
9 et 9 bis	0 79	0 62	0 47	0 65	0 68	0 55	0 29	0 28	0 23	0 ^m 29	0 ^m 34	0 ^m 34	0 435

N^{os} 9 et 9 bis

Avec four.



La cheminée de salle à manger N^o 7 est à portes ouvrantes ; les N^{os} 8 et 8 bis sont à souffleur à contre-poids et les N^{os} 9 et 9 bis à souffleur mobile.

Les souffleurs des N^{os} 8, 8 bis, 9 et 9 bis peuvent être livrés soit en fonte ajourée soit en toile métallique.

Le couvercle est mobile, ce qui permet de placer des casseroles ou des plats sur les trous de dessus.

Les N^{os} 8 bis et 9 bis sont les mêmes que les N^{os} 8 et 9 ; ils en diffèrent en ce que les côtés, au lieu d'être en fonte, sont formés de panneaux en cuivre repoussé.

Ces cheminées ne se font qu'à buse derrière.

CHEMINÉES DE SALLE A MANGER

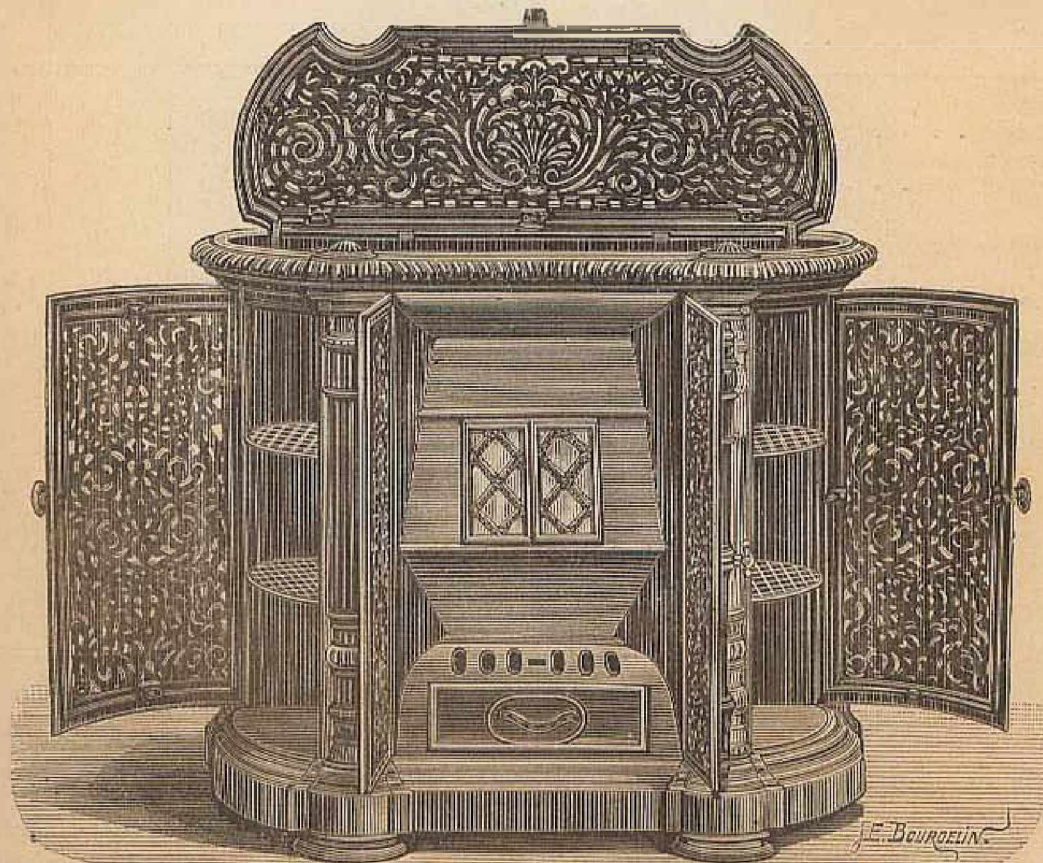
Foyer en fonte spécial pour la houille, avec chauffe-assiettes.

Nos 13, 13 bis, 14 et 14 bis



NUMÉROS	LARGEUR TOTALE	PROFONDEUR	HAUTEUR	DIAMÈTRE DE CHAUFFE-ASSIETTES	CIRCONFÉRENCE EXTÉRIEURE DE LA DUSO
13 . . . Mètre	1 02	0 425	0 86	0 30	0 415
13 bis . . . —	1 02	0 425	0 95	0 30	0 415
14 . . . —	0 865	0 40	0 765	0 25	0 345
14 bis . . . —	0 865	0 40	0 855	0 25	0 345

Vue portes ouvertes.



Ces cheminées sont d'une grande richesse d'ornementation. Le foyer est spécial pour l'usage du coke, de la houille et de l'anthracite. Les portes du foyer sont garnies de mica et laissent voir le feu.

Le couvercle est mobile. De chaque côté du meuble, à droite et à gauche du foyer, se trouvent deux chauffe-assiettes garnis de tablettes. Ces cheminées peuvent être livrées en fonte émaillée noire, avec **ULTIMHEAT**® aux émaillés couleur ou marbrés ou nickelés, ou en émail décoré.

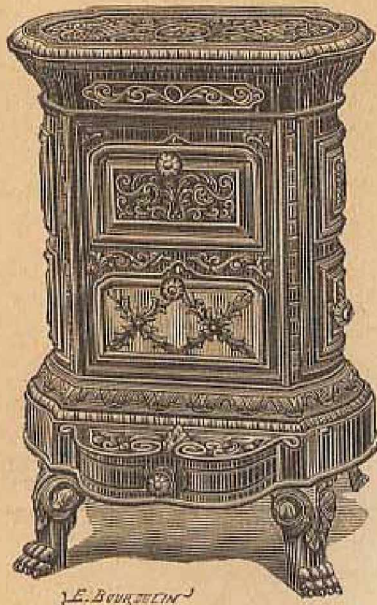
Les Nos 13 bis et 14 bis ont un double socle.



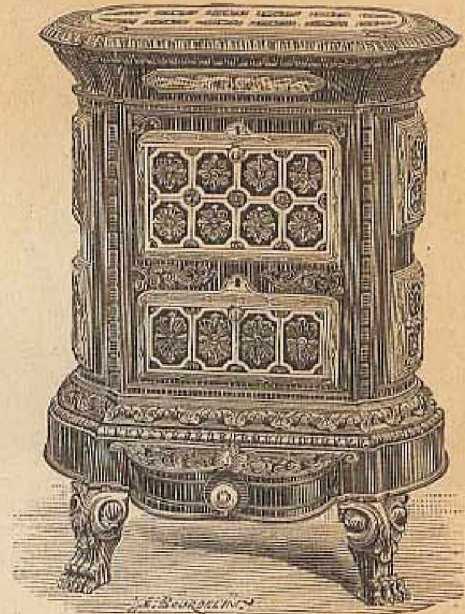
CHEMINÉES DE SALLE A MANGER

A four. — Foyer en briques réfractaires pour le bois.

Nos 16, 17, 18



Nos 20, 21, 22



NUMÉROS	16	17	18	20	21	22
Hauteur totale	0 ^m 67	0 ^m 78	0 ^m 82	0 ^m 68	0 ^m 80	0 ^m 82
Largeur du dessus	0 46	0 54	0 61	0 46	0 54	0 61
Profondeur du dessus.	0 26	0 31	0 35	0 26	0 31	0 35
Profondeur du socle avec la tablette du cendrier.	0 37	0 42	0 46	0 37	0 42	0 47
Largeur du four	0 23	0 25	0 28	0 23	0 25	0 28
Hauteur du four	0 15	0 16	0 19	0 15	0 16	0 19
Profondeur du four	0 17	0 19	0 22	0 17	0 19	0 23
Longueur du foyer	0 34	0 39	0 46	0 34	0 39	0 46
Largeur du foyer.	0 13	0 14	0 17	0 13	0 14	0 17
Circonférence extérieure de la base.	0 415	0 425	0 445	0 415	0 425	0 445

Ces cheminées ne se font qu'à buse derrière.

Le couvercle de ces cheminées est mobile, ce qui permet de placer des casseroles ou des plats sur les trous du dessus.

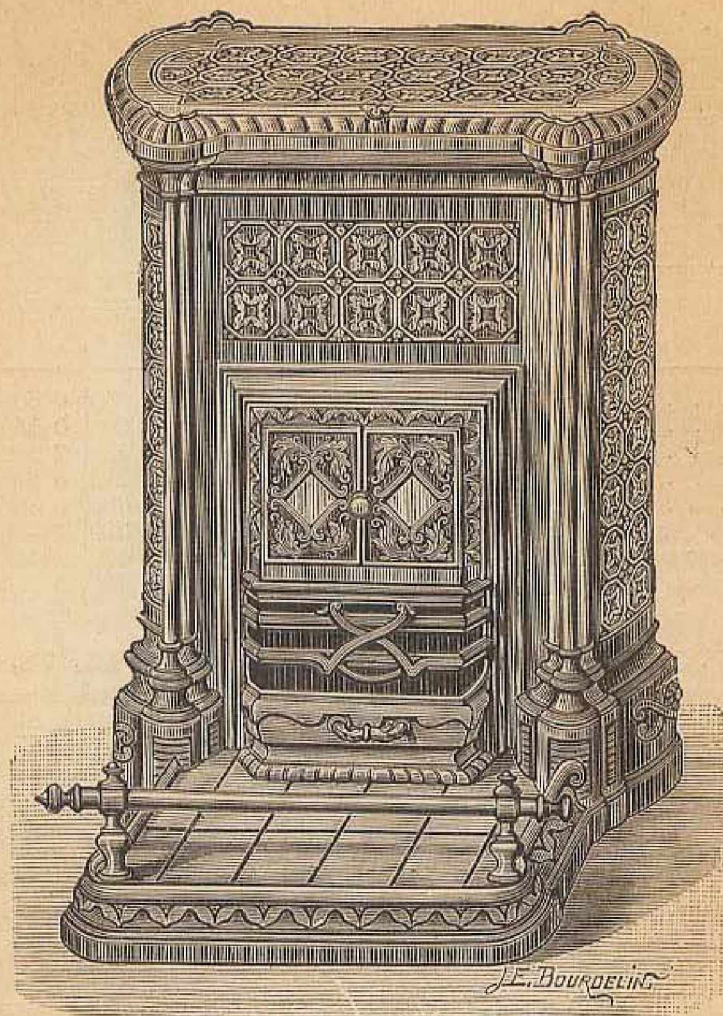
La porte du foyer de ces cheminées peut être en fonte pleine ou en fonte garnie de mica.

Les panneaux des côtés des nos 16, 17, 18, 20, 21, 22, les portes et le dessus des nos 20, 21, 22 étant formés de pièces séparées, peuvent être émaillés, soit d'une couleur différente à celle du corps de la cheminée, soit en émail translucide, soit en émail décoré. Ces pièces sont maintenues dans des encadrements émaillés ou nickelés.

CHEMINÉE DE SALLE A MANGER

Foyer en briques réfractaires pour la houille. — Souffleur mobile s'accrochant à la grille.

N^o 19



NUMÉRO	HAUTEUR	LARGEUR de la grille	PROFONDEUR du foyer	BAYETTE		DESSUS		PROFONDEUR du socle avec la bayette	CIRCONSCRIPTION extérieure de la buse
				Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur		
19	0 ^m 79	0 ^m 28	0 ^m 23	0 ^m 31	0 ^m 20	0 ^m 61	0 ^m 37	0 ^m 57	0 ^m 43

Cette cheminée n'est livrée qu'à buse derrière.

Le couvercle est mobile, ce qui permet de placer des casseroles ou des plats sur le dessus.

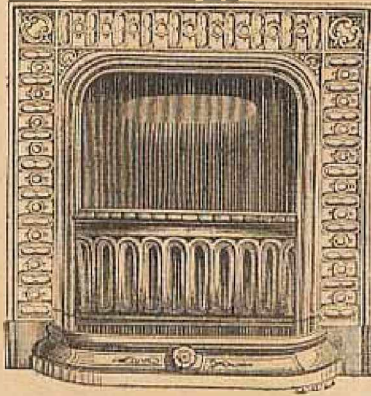
Le souffleur est garni de mica.

Les côtés, la devanture et le dessus sont ajourés avec ornements rapportés qui peuvent être émaillés, soit d'une couleur différente à celle du corps de la cheminée, soit en émail translucide, soit en émail décoré.

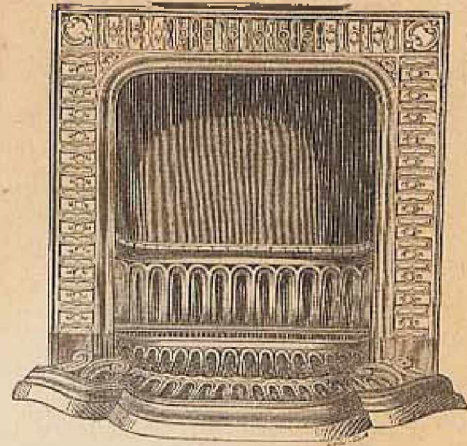
Sur le devant, se trouve une barre avec supports en cuivre qui peuvent être nickelés.

INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

N^{os} 1, 2, 3, 10.
Simples, avec tiroir.

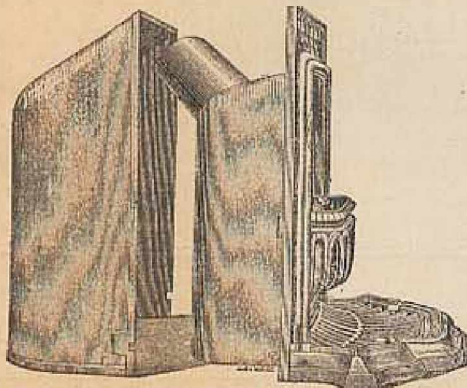


N^{os} 4, 5, 6, 11.
Simples, avec cendrier.

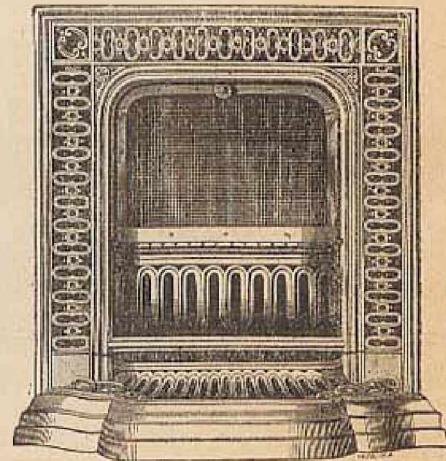


NUMÉROS.	1	2	3	10	4	5	6	11
Hauteur du cadre Mètre	0 500	0 550	0 600	0 650	0 500	0 550	0 600	0 650
Largeur du cadre —	0 430	0 500	0 550	0 600	0 450	0 500	0 550	0 600
Largeur du foyer —	0 280	0 300	0 350	0 400	0 280	0 300	0 350	0 400
Profondeur du foyer —	0 210	0 210	0 240	0 240	0 210	0 210	0 240	0 240
Largeur du socle —	0 450	0 500	0 550	0 600	0 580	0 610	0 655	0 715
Profondeur de l'appareil avec le socle —	0 230	0 270	0 300	0 310	0 300	0 300	0 430	0 450
Distance du sol au-dessus de la buse. —	0 460	0 510	0 570	0 620	0 460	0 510	0 570	0 620
Développement extérieur de la buse. —	0 510	0 500	0 580	0 580	0 510	0 500	0 580	0 580

N^{os} 7, 8, 9, 12.
Avec double enveloppe et cendrier.
Vue de profil, la double enveloppe détachée.



N^{os} 13, 14, 15, 16.
A double enveloppe,
avec bavette et socle mobile.



NUMÉROS.	7	8	9	12	13	14	15	16
Hauteur du cadre Mètre	0 500	0 550	0 600	0 650	0 550	0 600	0 650	0 700
Largeur du cadre —	0 450	0 500	0 550	0 600	0 500	0 550	0 600	0 650
Largeur du foyer —	0 280	0 300	0 350	0 400	0 270	0 300	0 350	0 390
Profondeur du foyer —	0 210	0 210	0 240	0 240	0 200	0 200	0 230	0 240
Largeur du socle —	0 580	0 610	0 655	0 715	0 600	0 605	0 680	0 735
Profondeur de l'appareil avec le socle —	0 470	0 460	0 520	0 530	0 480	0 475	0 520	0 540
Distance du sol au-dessus de la buse. —	0 460	0 510	0 570	0 620	0 490	0 535	0 595	0 650
Développement extérieur de la buse. —	0 510	0 500	0 580	0 580	0 510	0 500	0 580	0 610

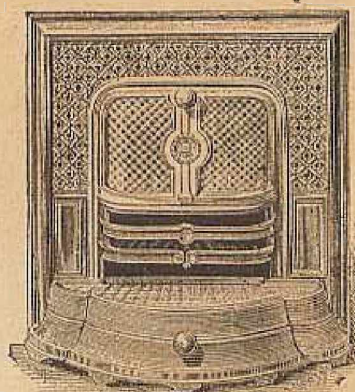
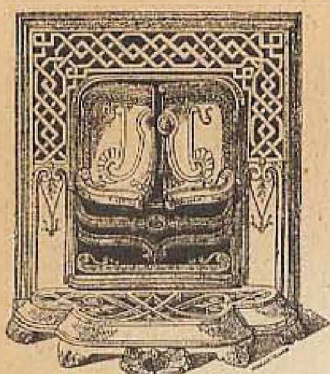
Ces intérieurs sont toujours livrés avec souffleur en toile métallique. Sur demande, ils peuvent être livrés avec souffleur en fonte pleine ou en fonte à jour, ou avec portes.



INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

N^{os} 17, 18, 19, 20, 27, 28, 29, 30.
A portes.

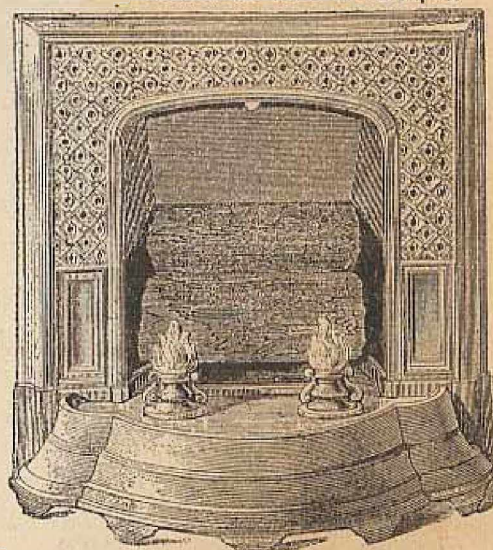
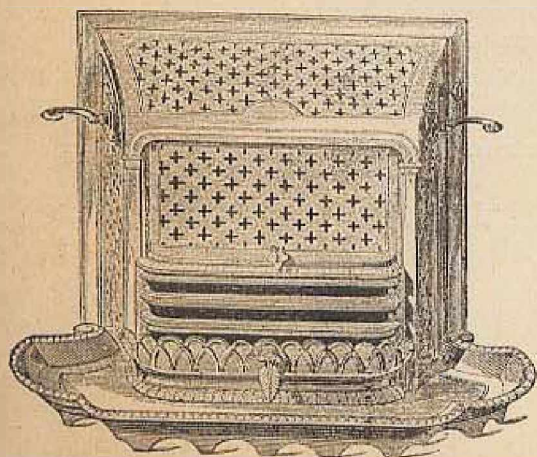
N^{os} 21, 22, 23, 24, 25, 26.
Foyer en briques réfractaires.
Souffleur en fonte à jour.



NUMÉROS.	17-27	18-28	19-29	20-30	21-24	22-25	23-26
Hauteur du cadre Mètre	0 550	0 600	0 670	0 720	0 570	0 605	0 655
Largeur du cadre —	0 310	0 350	0 610	0 660	0 330	0 350	0 610
Largeur du foyer —	0 270	0 300	0 350	0 400	0 280	0 310	0 360
Profondeur du foyer —	0 190	0 200	0 230	0 240	0 185	0 205	0 240
Largeur du socle —	0 545	0 565	0 640	0 700	0 575	0 600	0 650
Profondeur de l'appareil avec le socle —	0 470-0 495	0 460-0 410	0 535-0 385	0 535-0 395	0 395-0 40	0 48-0 43	0 52-0 45
Distance du sol au-dessus de la buse —	0 512	0 565	0 605	0 650	0 510	0 535	0 610
Développement extérieur de la buse —	0 475	0 485	0 535	0 550	0 475	0 475	0 525

N^{os} 31, 32, 33, 40, 41.
A contrepoids. — Foyer en briques réfractaires.
Souffleur en fonte à jour.

N^{os} 34, 35, 36, 37, 38, 39.
Spéciaux à bois. — Foyer en briques réfractaires.
Souffleur mobile en toile métallique.



NUMÉROS.	31	32	33	40	41	34-37	35-38	36-39
Hauteur du cadre Mètre	0 550	0 600	0 650	0 500	0 700	0 660	0 660	0 660
Largeur du cadre —	0 300	0 570	0 600	0 450	0 650	0 620	0 660	0 720
Largeur du foyer —	0 300	0 370	0 390	0 270	0 420	0 350	0 390	0 450
Profondeur du foyer —	0 160	0 175	0 185	0 140	0 200	0 220	0 220	0 220
Largeur du socle —	0 700	0 770	0 810	0 650	0 850	0 700	0 770	0 810
Profondeur de l'appareil avec le socle —	0 400	0 410	0 420	0 390	0 420	0 540	0 533	0 535
Distance du sol au-dessus de la buse —	0 480	0 530	0 580	0 440	0 620	0 590	0 575	0 575
Développement extérieur de la buse —	0 425	0 565	0 625	0 375	0 720	0 545	0 530	0 610

Les intérieurs n^{os} 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 sont à double enveloppe.

Les intérieurs n^{os} 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 sont sans double enveloppe.

Les n^{os} 17, 18, 19, 20, 27, 28, 29, 30 peuvent être livrés avec souffleur mobile en fonte ou en toile

métallique. Les n^{os} 21, 22, 23, 24, 25, 26 peuvent être livrés à souffleur en toile métallique ou à souffleur

207 Les n^{os} 31, 32, 33, 40, 41 se placent dans l'encadrement des cheminées et font saillie, ce plus de chaleur dans l'appartement.

INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

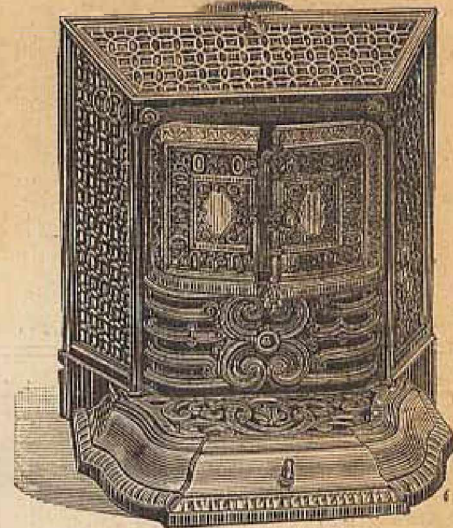
A petit socle. — Foyer en briques réfractaires.

N^{os} 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48.

N^{os} 42 bis, 43 bis, 44 bis, 45 bis, 46 bis, 47 bis, 48 bis.

A souffleur mobile pouvant s'accrocher à la grille.

A portes garnies de mica.



NUMÉROS à souffleur	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
à portes.	42 bis	43 bis	44 bis	45 bis	46 bis	47 bis	48 bis	49 bis	50 bis	51 bis	52 bis	53 bis	54 bis	55 bis
Hauteur du cadre Mètre	0 650	0 600	0 550	0 500	0 600	0 550	0 500	0 650	0 600	0 550	0 500	0 600	0 550	0 500
Largeur du cadre —	0 600	0 550	0 500	0 450	0 600	0 550	0 500	0 600	0 550	0 500	0 450	0 600	0 550	0 500
Largeur du foyer —	0 330	0 300	0 270	0 240	0 330	0 300	0 270	0 330	0 300	0 270	0 240	0 330	0 300	0 270
Profondeur du foyer —	0 190	0 160	0 155	0 150	0 160	0 175	0 155	0 165	0 160	0 145	0 170	0 160	0 160	0 150
Largeur du socle —	0 600	0 550	0 500	0 450	0 600	0 550	0 500	0 835	0 790	0 750	0 710	0 830	0 785	0 750
Profondeur de l'appareil avec le socle	0 380	0 380	0 340	0 340	0 380	0 380	0 340	0 395	0 390	0 380	0 370	0 400	0 380	0 370
Distance du sol au-dessus de la base.	0 630	0 620	0 520	0 505	0 630	0 560	0 470	0 670	0 580	0 570	0 470	0 620	0 530	0 465
Développement extérieur de la base.	0 590	0 540	0 465	0 395	0 605	0 530	0 445	0 585	0 555	0 465	0 400	0 600	0 520	0 450

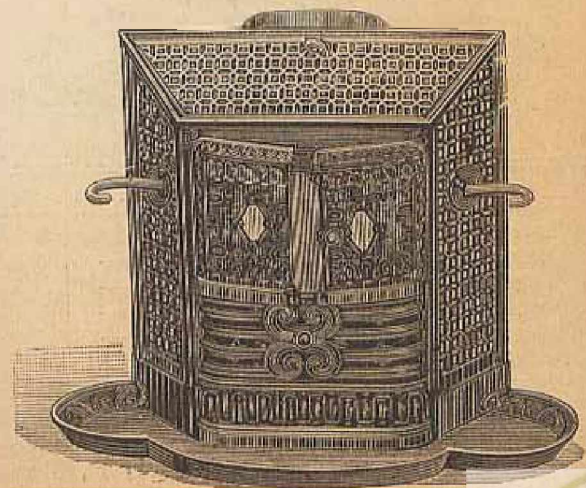
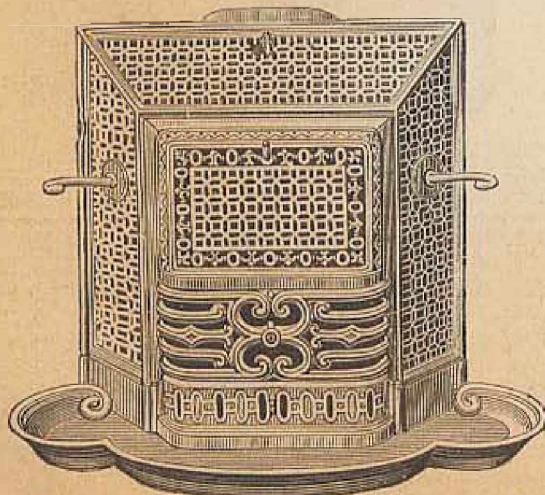
A grand socle, avec porte-pelles et pincettes. — Foyer en briques réfractaires.

N^{os} 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55.

N^{os} 49 bis, 50 bis, 51 bis, 52 bis, 53 bis, 54 bis, 55 bis.

A souffleur mobile pouvant s'accrocher à la grille.

A portes garnies de mica.



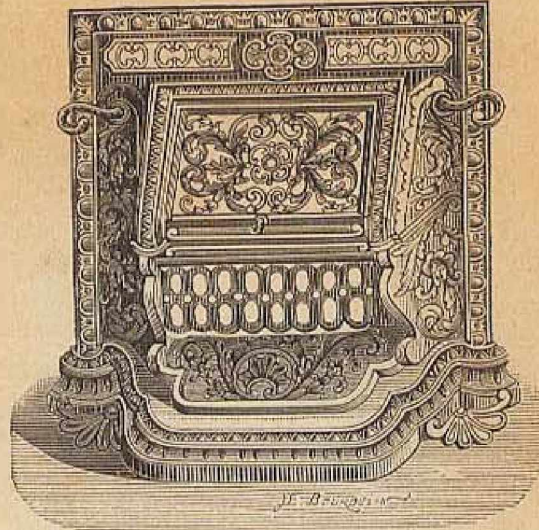
Nota. — Ces intérieurs se placent dans l'encadrement des cheminées et font suillie, ce qui donne plus de chaleur dans l'appartement.

INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

Foyer en briques réfractaires pour la houille. — Souffleur glissant équilibré par contrepoids,

N^{os} 56, 57, 58 et 59

DITS FOYERS NORMANDS



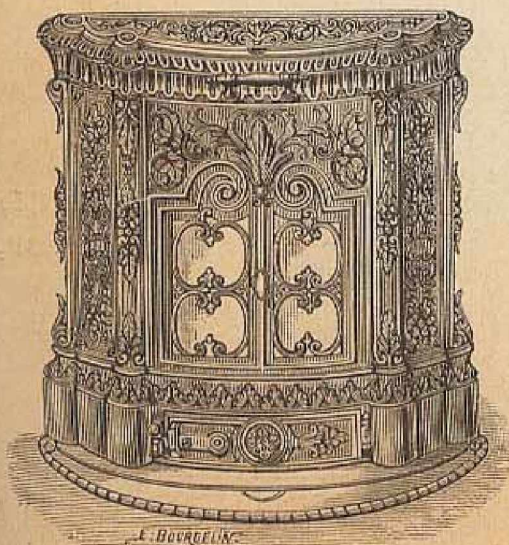
NUMÉROS	56	57	58	59	60
Hauteur	0.650	0.600	0.650	0.600	Avec roulettes 0.675 Sans roulettes 0.660
Largeur du cadre	0.600	0.550	0.650	0.600	0.430
Largeur du foyer	0.300	0.280	0.300	0.280	0.300
Profondeur du foyer.	0.225	0.220	0.225	0.220	0.180
Largeur du socle	0.720	0.700	0.720	0.700	0.680
Profondeur de l'appareil avec le socle	0.450	0.435	0.450	0.435	0.315
Distance du sol au-dessus de la buse.	0.540	0.515	0.540	0.515	0.485
Développement extér de la buse.	0.465	0.395	0.465	0.395	0.420

N^o 60

A feu continu. — A roulettes ou sans roulettes. — A poignée ou sans poignée.
A portes garnies de mica.

Vu de face.

Vu de profil.



Sauf désignation contraire, l'intérieur n^o 60 est livré avec roulettes et poignée.

INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

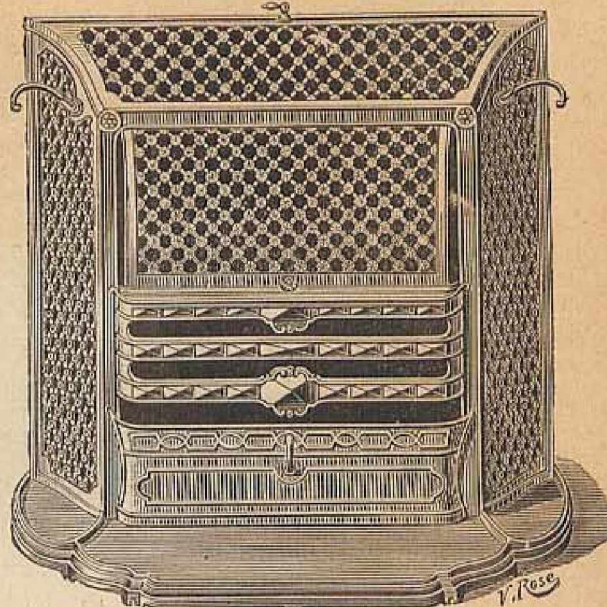
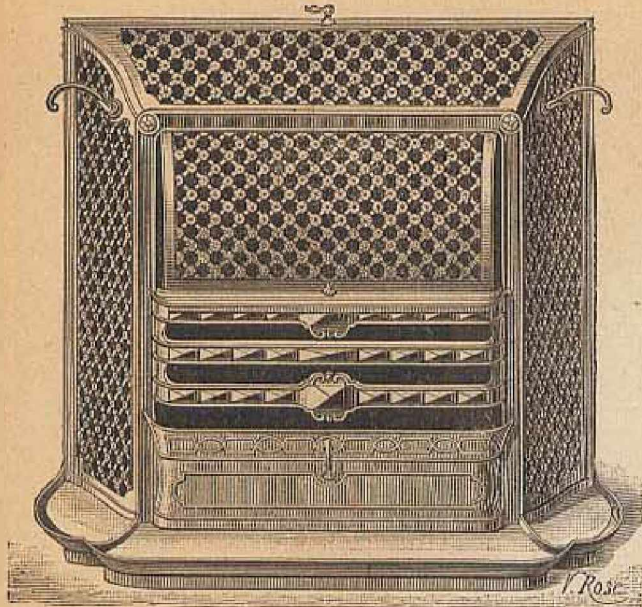
Foyer en briques réfractaires pour la houille. — Souffleur rotatif équilibré sans chaîne.

Nos 65, 66, 67, 68, 68 bis, 69, 70, 71.

Socte à grand bord.

Nos 74, 75, 76, 77, 77 bis, 78, 79, 80.

Socte à petit bord.



NUMÉROS	Socte à grand bord.		Socte à petit bord.																
	65	66	67	68	68 bis	69	70	71	82	83	84	85	86	87	88	89	90		
Hauteur derrière	0.500	0.500	0.550	0.550	0.600	0.600	0.650	0.700	0.450	0.450	0.500	0.500	0.550	0.550	0.600	0.600	0.650		
Largeur	0.450	0.500	0.500	0.550	0.550	0.600	0.600	0.650	0.400	0.450	0.450	0.500	0.500	0.550	0.550	0.600	0.600		
— du foyer	0.260	0.310	0.310	0.360	0.360	0.410	0.410	0.460	0.230	0.280	0.280	0.325	0.325	0.375	0.375	0.425	0.425		
— totale	0.080	0.740	0.740	0.790	0.790	0.840	0.840	0.890	0.600	0.650	0.650	0.700	0.700	0.750	0.750	0.800	0.800		
Profondeur	0.430	0.430	0.430	0.430	0.430	0.430	0.430	0.430	0.235	0.245	0.245	0.255	0.255	0.255	0.270	0.270	0.280		
Circonférence extérieure de la base	0.425	0.525	0.525	0.625	0.625	0.725	0.725	0.725	0.510	0.510	0.550	0.550	0.590	0.590	0.630	0.630	0.630		
Distance du sol au-dessus de la base	0.440	0.440	0.490	0.490	0.545	0.545	0.580	0.630	0.410	0.410	0.435	0.435	0.480	0.480	0.530	0.530	0.530		

Foyer en briques réfractaires pour la houille. — Souffleur glissant équilibré par contrepoids.



DITS

FOYERS NORMANDS

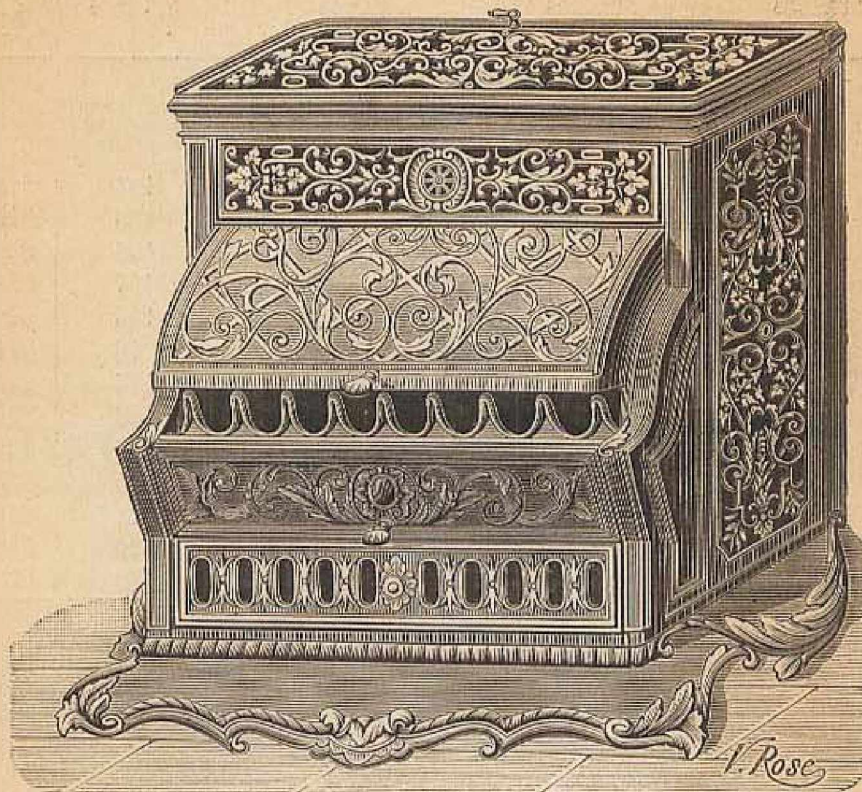
Nos 82, 83, 84, 85, 86,
87, 88, 89, 90.

Ces appareils se placent dans l'encadrement des cheminées et font saillie, ce qui donne plus de chaleur dans l'appartement.

INTÉRIEURS DE CHEMINÉES

Foyer en briques réfractaires pour la houille. — Souffleur rotatif équilibré sans chaîne

N^{os} 93 et 95. — N^{os} 97 et 99.



NUMÉROS.	93	95
	97	99
Hauteur derrière.	Mètre 0.580	0.670
Largeur derrière.	— 0.580	0.650
— du foyer	— 0.310	0.400
— totale.	— 0.770	0.860
Profondeur	— 0.300	0.510
Circonférence extérieure de la buse.	— 0.582	0.730
Distance du sol au-dessus de la buse	— 0.580	0.580

Les intérieurs n^{os} 97 et 99 diffèrent des n^{os} 93 et 95 en ce que leurs panneaux étant mobiles et rapportés, peuvent être émaillés d'une couleur différente à celle du corps de l'appareil, soit en émail uni blanc ou couleur, soit en émail translucide, soit en émail décoré avec ou sans dorure, ou être nickelés. Les n^{os} 93 et 95 peuvent être livrés en fonte ordinaire, ou en fonte émaillée d'une seule nuance en émail uni ou translucide, ou en émail décoré.



TARIF A

12^{ème} Série. — CALORIFÈRES.

13^{ème} Série. — CALORIFÈRES SYSTÈME AMÉRICAIN.

TABLEAU indiquant la numérotation régulière de ces appareils et la page de leur dessin.

NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM	NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM	NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM	NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM	NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM	NUMÉROS	PAGES de L'ALBUM
CALORIFÈRES											
1	210	20	214	39	212	54	215	104	218	Calorifères roulants 1 222 2 222 3 222 4 222 5 222 6 222 7 222 8 222 9 222 10 222 11 222 12 222	
2	210	21	214	40	212	63	216	105	219		
3	210	22	214	41	210	64	216	106	220		
4	210	23	214	42	216	65	216	107	220		
5	210	24	212	43	216	67	219	115	221		
6	210	25	212	44	213	76	218	116	221		
7	210	26	212	44 bis	213	77	218	117	221		
8	211	27	213	45	213	78	218	118	221		
9	211	28	213	46	213	81	218	119	221		
10	210	29	213	46 bis	213	82	218	120	221		
11	213	30	213	47	213	83	218	121	221		
12	213	31	216	48	212	86	217	122	221		
13	212	32	216	48 bis	212	87	217	123	221		
14	212	33	216	49	212	88	217	Calorifères à gaz 4 223 2 223 4 223 5 223			
15	212	34	212	49 bis	212	90	217				
16	210	35	212	50	212	91	217				
17	213	36	212	52	215	92	217				
18	213	37	212	52 bis	215	102	218				
19	213	38	212	53	215	103	218				
CALORIFÈRES SYSTÈME AMÉRICAIN											
55	225	69	231	98	237	113	237	131	238	Notice sur le fonctionnement des calorifères américains } 224 " } " } " } " } " } " } " }	
56	225	70	233	99	237	114	237	132	238		
57	225	70 (détail)	234 à 236	100	237	124	238	133	238		
58	226	71	232	101	237	125	238	134	238		
59	227	72	231	103	237	126	238	135	238		
60	228	74	233	109	237	127	238	136	238		
61	227	95	237	110	237	128	238	137	238		
62	229	96	237	111	237	129	238	95 à 137 (détail)	239		
68	230	97	237	112	237	130	238	à 242			

OBSERVATIONS

Les calorifères roulants et les calorifères à gaz sont en tôle et fonte; ils peuvent être livrés : les parties en tôle vernies minées, les parties en fonte soit vernies minées, soit émaillées.

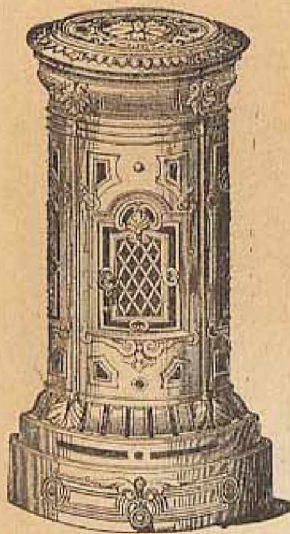
Les autres calorifères, à l'exception des calorifères système américain, peuvent être livrés en fonte ordinaire vernie minée ou en fonte émaillée, soit en émail noir, blanc ou couleur, soit en émail translucide, soit en émail décoré.

Les calorifères système américain sont livrés en fonte ordinaire vernie minée, garnitures nickelées ou en émail décoré.



CALORIFÈRES

N^{os} 1, 2, 3.



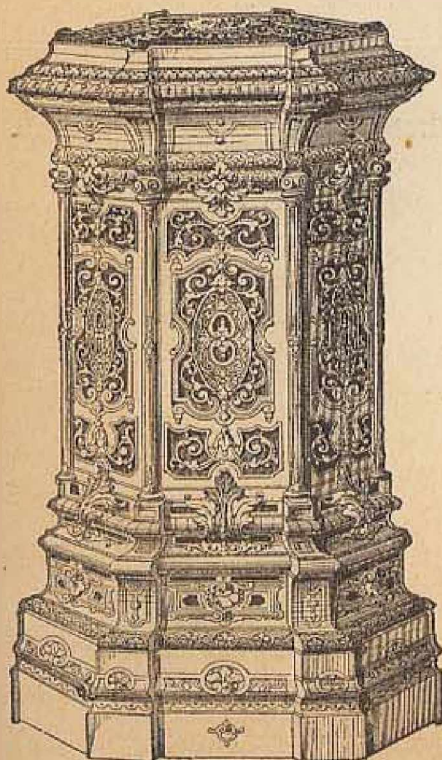
N^o 10.



NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	7	10	16
Largeur du dessus. Mètre	0 36	0 38	0 31	0 64	0 64	0 56	0 53	0 40	0 58
Largeur du fût —	0 28	0 26	0 23	0 48	0 48	0 45	0 42	0 30	0 45
Largeur du socle —	0 30	0 37	0 35	0 70	0 66	0 63	0 60	0 45	0 63
Hauteur totale sans galerie. —	0 82	0 77	0 70	1 14	1 06	1 »	0 94	0 85	»
Hauteur totale avec galerie. —	»	»	»	1 16	1 08	1 02	0 96	»	1 14
Circonférence ext ^{re} de la base.	Dessus. —	0 345	0 325	0 315	0 415	0 415	0 475	0 385	0 445
	Derrière. —	0 380	0 370	0 325	0 430	0 430	»	0 320	0 360
	Dessous. —	»	»	»	0 365	0 365	»	»	»

N^{os} 4, 5, 6, 7.

Dessus ordinaire.



N^{os} 4, 5, 6, 7, 16.

Dessus à galerie.



Sauf désignation contraire, ces calorifères sont expédiés à buse dessus; sur demande, ils sont livrés à buse derrière.

Les n^{os} 4 et 5 peuvent se faire à flamme renversée. Pour transformer un calorifère à buse dessus en un calorifère à flamme renversée, il suffit de changer le dessus du foyer.

213 Le n^o 16 est toujours expédié avec galerie. La plinthe du socle peut être émaillée d'une



CALORIFÈRES

N^o 8.

Dessus ordinaire.



N^o 8.

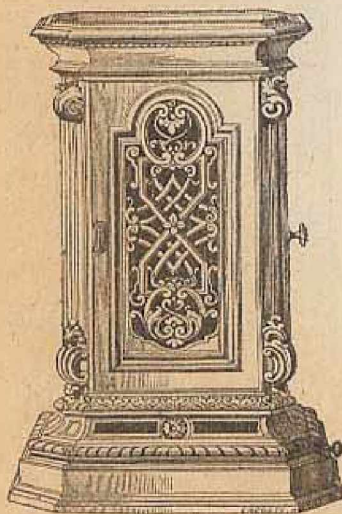
Dessus à galerie.



N ^o	DIMENSIONS			LARGEUR			FOUR			HAUTEUR		CHAMBRÉE DE estédeur de la DOSE
	DU DESSUS	DU VUT	DU SOCLE	DU DESSUS	DU FOUR	DU SOCLE	Largeur	Hauteur	Profondeur	AVEC GALERIE	SANS GALERIE	
8	»	»	»	0 ^m 53	0 ^m 41	0 ^m 63	»	»	»	1 ^m »	0 ^m 98	0 ^m 385
9	0 ^m 50 × 0 ^m 39	0 ^m 40 × 0 ^m 28	0 ^m 55 × 0 ^m 45	»	»	»	0 ^m 28	0 ^m 16	0 ^m 21	0 89	0 87	0 ^m 405

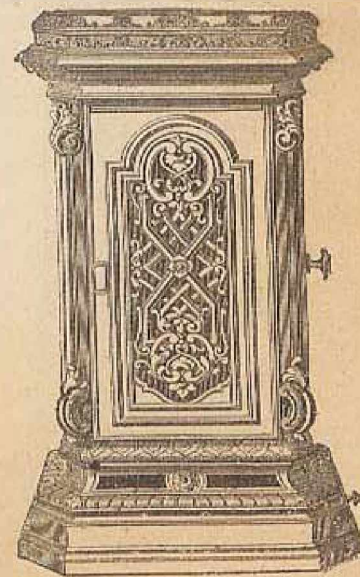
N^o 9.

A bois, dessus ordinaire à four.



N^o 9.

A bois, dessus à galerie à four.



Sauf désignation contraire, ces calorifères sont expédiés à buse dessus; sur demande, ils sont livrés à buse derrière.

Le calorifère n^o 9 est disposé pour brûler du bois. Sur demande, on peut y ajouter un foyer à houille qui se place dans le foyer à bois sans avoir besoin de rien démonter; la disposition de ce calorifère avec four en rend l'usage très commode pour salle à manger.

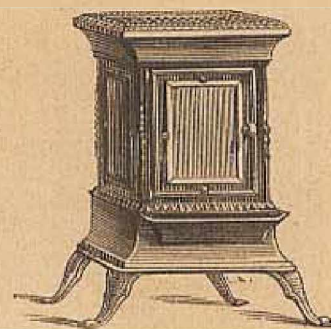
CALORIFÈRES

N^{os} 13, 14, 15, 40

N^{os} 24, 25, 26

N^{os} 34, 35, 36

N^{os} 37, 38, 39

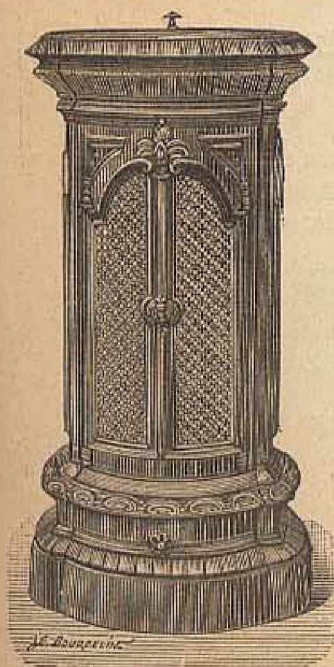


NUMÉROS.	13	14	15	40	24	25	26	34	35	36	37	38	39
Largeur du dessus . . . mètre	0 185	0 205	0 285	0 290	0 290	0 320	0 360	0 290	0 320	0 360	0 350	0 400	0 320
— fût.	0 140	0 150	0 180	0 310	0 200	0 230	0 250	0 200	0 230	0 250	0 270	0 310	0 350
— socle	0 260	0 280	0 360	0 410	0 390	0 420	0 480	0 410	0 480	0 525	0 420	0 470	0 225
Hauteur totale	0 480	0 590	0 700	0 870	0 860	0 900	0 960	0 710	0 780	0 860	0 650	0 680	0 710
Circonférence extérieure de la base. . .	0 250	0 290	0 310	0 330	0 315	0 330	0 330	0 320	0 350	0 350	0 275	0 280	0 300

Tous les calorifères ci-dessus ne se font qu'à base derrière.

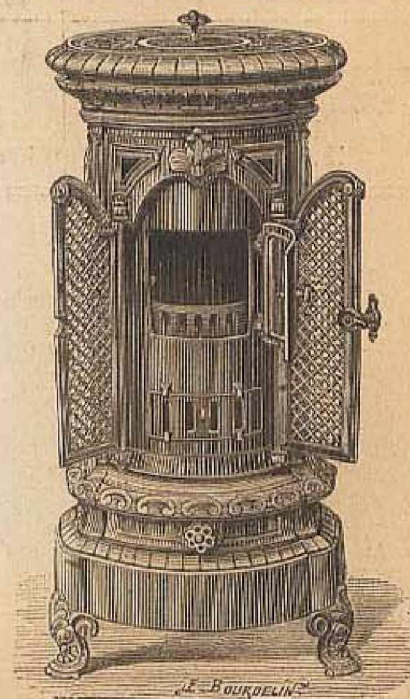
N^{os} 48, 49, 50.

N^{os} 48 bis et 49 bis.



Les calorifères n^{os} 48, 49, 50, 48 bis et 49 bis sont expédiés pour pouvoir servir à volonté à base dessus ou à base derrière.

Les n^{os} 48 bis et 49 bis sont à foyer spécial pour brûler la sciure de bois. Ils peuvent être livrés avec ou sans pieds. Sauf désignation contraire, ils sont toujours expédiés sans pieds.



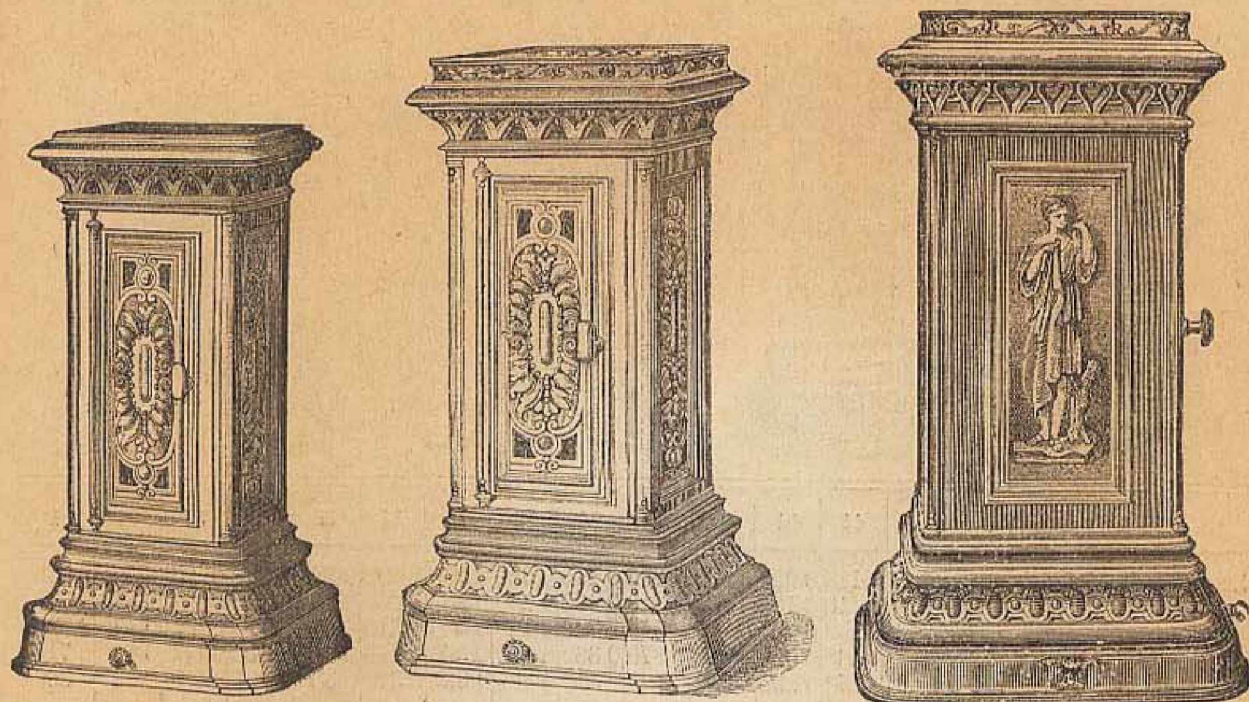
NUMÉROS	DIAMÈTRES			HAUTEURS		CIRCONFÉRENCE extérieure de la base	
	DU DESSUS	DU FÛT	DU SOCLE	AVEC PIEDS	SANS PIEDS	DESSUS	DERRÈRE
48	0 ^m 54	0 ^m 30	0 ^m 56	» »	1 ^m 02	» »	0 ^m 365
49	0 43	0 36	0 51	» »	0 93	» »	0 365
50	0 45	0 33	0 46	» »	0 85	0 ^m 380	0 365
48 bis	0 54	0 39	0 56	1 ^m 22	1 02	» »	0 365
49 bis	0 43	0 36	0 51	1 11	0 93	» »	0 365

CALORIFÈRES

N^o 11, à houille
N^o 12, à bois

N^{os} 27, 28, à houille
N^{os} 29, 30, à bois

N^{os} 44, 44 bis, 45, 46, 46 bis, 47
A panneaux cuivre



NUMÉROS	DIMENSIONS			LARGEUR			HAUTEUR		CIRCONFÉRENCE <i>estimation de la base</i>	
	DU DESSUS	DU PIED	DU SOCLE	DU DESSUS	DU PIED	DU SOCLE	AVEC GALERIE	SANS GALERIE	DESSUS	DERRIÈRE
11, 12	»	»	»	0 ^m 41	0 ^m 31	0 ^m 50	»	0 ^m 87	»	0 355
27, 28, 44, 44 bis, 45	»	»	»	0 48	0 34	0 56	0 ^m 97	0 93	0 ^m 395	0 370
29, 30, 46, 46 bis, 47	»	»	»	0 51	0 40	0 60	1 03	0 98	0 395	0 375
17	»	»	»	0 50	»	0 45	»	0 95	»	0 370
18, 19	0 50 sur 0 39	0 40 sur 0 27	0 55 sur 0 45	»	»	»	»	0 95	0 419	0 380

N^o 17

N^o 18, à houille
N^o 19, à bois



Les calorifères n^{os} 11, 12, 18, 19, 27 à 30 peuvent se faire à buse dessus ou à buse derrière. Saut désignation, ils sont toujours expédiés à buse dessus.

Les n^{os} 18 et 19, 27 à 30 se font avec ou sans galerie ; ils ne sont expédiés à galerie que sur demande. Aux n^{os} 27, 28, 29 et 30, les panneaux peuvent être émaillés d'une couleur différente à celle des angles de l'appareil.

Le n^o 17 est toujours livré avec une buse dessus et une buse derrière, on peut donc adapter à volonté celle des deux dispositions qui convient le mieux.

Les n^{os} 44 et 46 sont livrés avec foyer ordinaire à la houille.

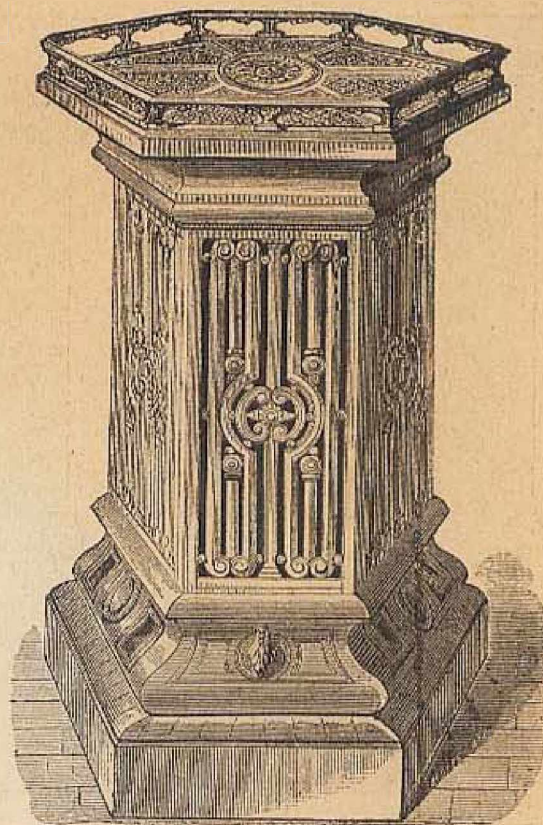
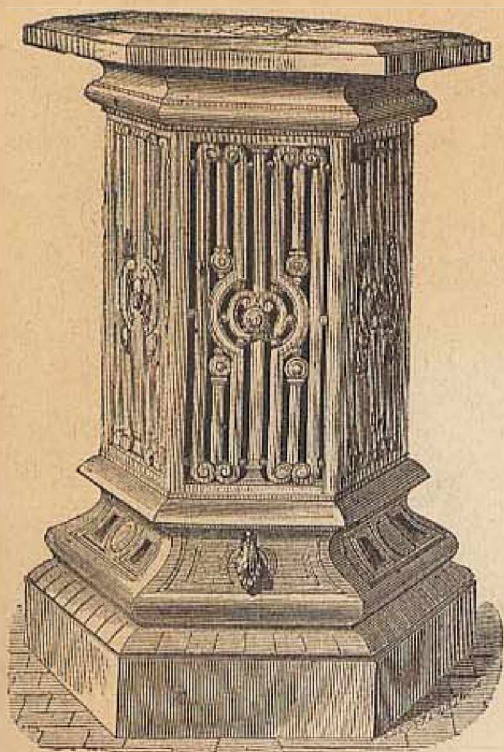
Les n^{os} 45 et 47 sont livrés avec foyer à bois.

Les n^{os} 44 bis et 46 bis sont livrés avec foyer régulateur représenté à la page 214.

CALORIFÈRES

N^{os} 20, 21, 22, 23, dessus ordinaire.

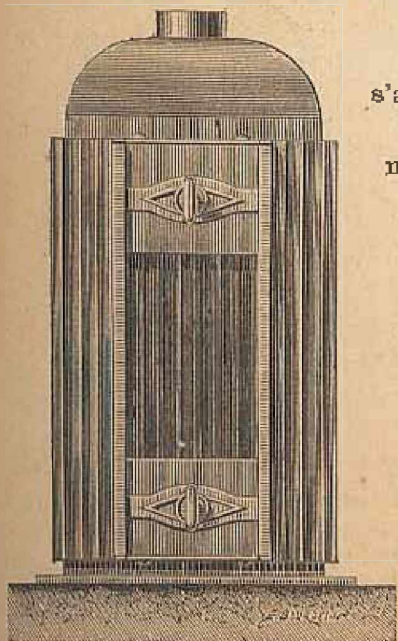
N^{os} 20, 21, 22, 23, dessus à galerie.



NUMÉROS	LARGEUR DU DESSUS	LARGEUR DU FUT	LARGEUR DU SOCLE	HAUTEUR TOTALE		CIRCONFÉRENCE EXTÉRIEURE DE LA BUSE		
				SANS GALERIE	AVEC GALERIE	DESSUS	DERRIÈRE	DESSOUS
20	0 ^m 77	0 ^m 55	0 ^m 80	1 ^m 45	1 ^m 20	0 ^m 425	0 ^m 430	0 ^m 410
21	0 67	0 47	0 70	1 06	1 11	0 425	0 425	0 365
22	0 60	0 41	0 61	1 »	1 05	0 400	»	»
23	0 53	0 36	0 58	0 93	1 »	0 375	»	»

Ces calorifères se font à buse dessus ou à buse derrière; les n^{os} 20 et 21 se font aussi à flamme renversée. Sauf désignation contraire, ils sont toujours expédiés à buse dessus.

Sur demande spéciale, les calorifères n^{os} 20 et 21 peuvent être livrés avec le foyer régulateur ci-dessous.



Foyer vu avec les portes fermées.

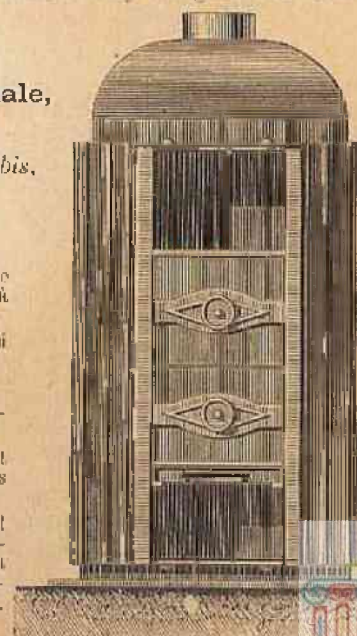
Foyer régulateur
s'adaptant, sur demande spéciale,
aux calorifères
n^{os} 20, 21, 27, 29, 44 bis et 46 bis.

Ce foyer est muni :

- 1^o De deux portes à coulisses et à fermeture hermétique permettant de régler le tirage à volonté;
- 2^o D'une grille mobile qu'il suffit de tirer à soi pour vider les cendres sans aucune difficulté;
- 3^o De briques réfractaires à l'intérieur;
- 4^o D'ailettes extérieures augmentant considérablement la surface de chauffe.

Ce foyer, une fois complètement chargé, peut marcher pendant 10 heures consécutives sans qu'il soit besoin d'entretenir le feu.

Le diamètre du tuyau adapté à cet appareil doit être dans toute sa longueur de la dimension de la buse; de cette façon, le tirage se fait parfaitement et il ne peut se produire le moindre échappement de gaz dans l'appartement. Ce foyer ne se fait qu'à buse dessus.



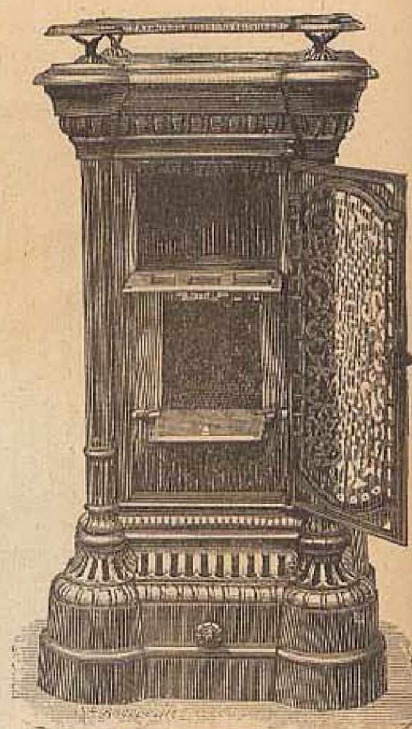
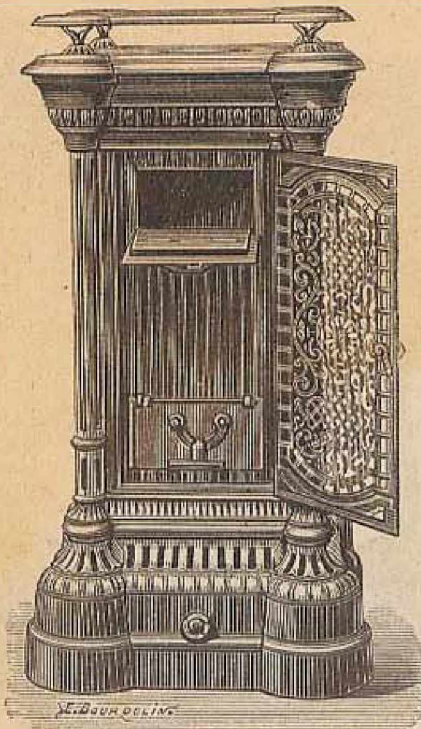
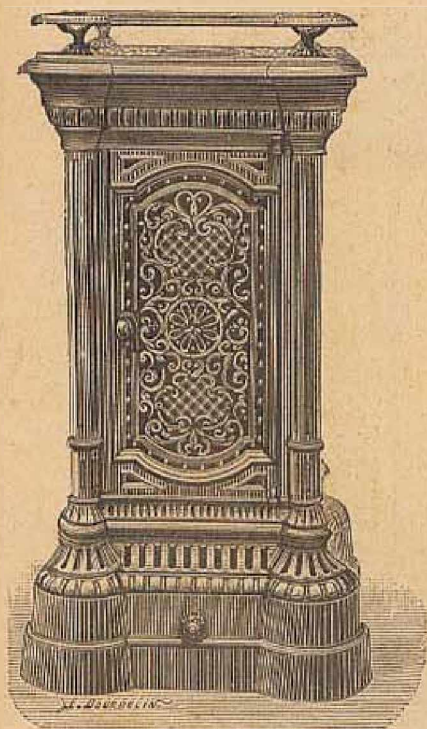
Foyer vu avec les portes ouvertes.

CALORIFÈRES

N^{os} 52, 53

N^{os} 52 bis, foyer régulateur.

N^o 54, à four.



N ^{os}	LARGEUR			FOUR			HAUTEUR		CIRCONFÉRENCE ou ÉTOUR DE LA BISE
	DU DESSUS	DU PUY	DU SOCLE	LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR	AVEC GALERIE	SANS GALERIE	
52-52 ^{bis}	0 ^m 55	0 ^m 41	0 ^m 50	»	»	»	1 ^m 06	1 ^m 01	0 ^m 355
53	0 50	0 36	0 54	»	»	»	0 97	0 92	0 365
54	0 55	0 41	0 59	0 ^m 23	0 ^m 16	0 ^m 23	1 06	1 01	0 365

Foyers pour Calorifères.

N^{os} 52 et 53

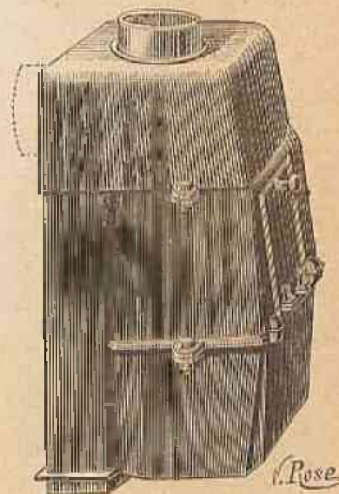
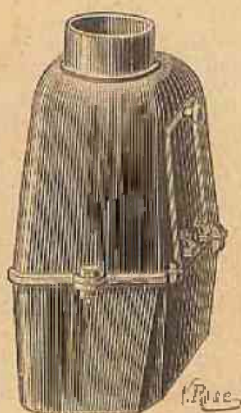
N^o 53

N^{os} 52-53

A

B

C



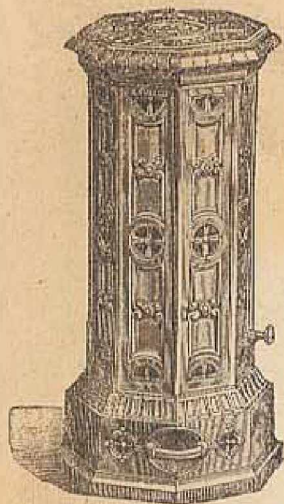
Nota. — Les foyers des calorifères n^{os} 52 et 53 ayant été modifiés, indiquer dans les commandes de réassortiments par sa lettre de repère le genre de foyer à remplacer, indiquer également s'il doit être à buse dessus ou derrière. A défaut de ces renseignements, nous expédions le foyer actuel C qui est disposé à buse dessus, à buse derrière et à flamme renversée. — Le foyer du calorifère n^o 52 bis est régulateur, garni de briques réfractaires à l'intérieur et muni d'un réservoir en fonte émaillée pour assainir les pièces. — Le foyer du calorifère n^o 54 est à four. — Sauf désignation contraire, ces calorifères sont expédiés sans galerie.



CALORIFÈRES

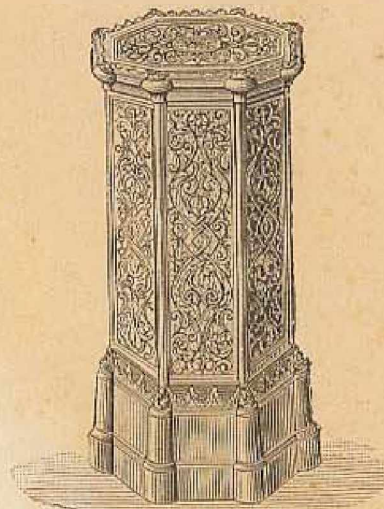
N^{os} 31, 32, 33, 41, 42, 43

A feu continu.



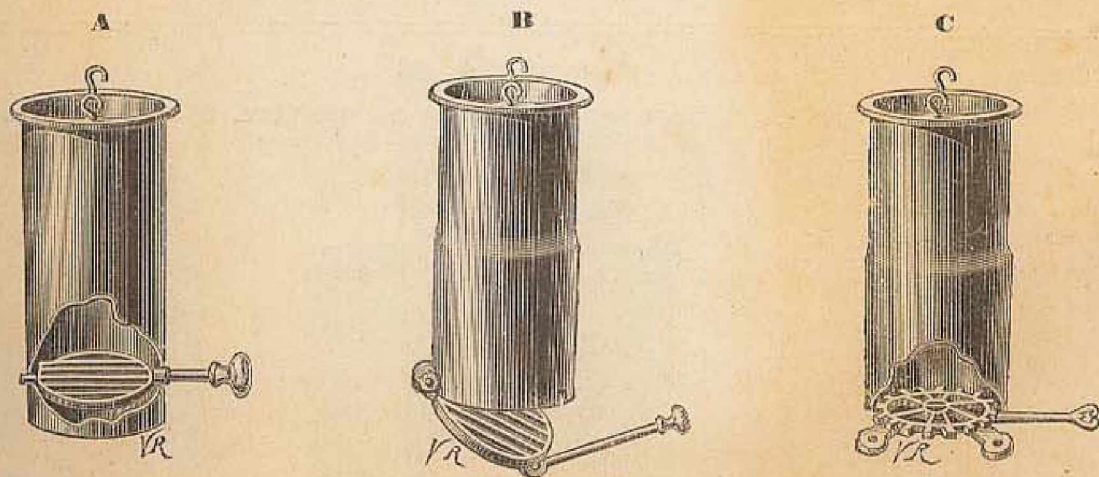
N^{os} 63, 64, 65

A feu continu.



NUMÉROS.	31-41	32-42	33-43	63	64	65
Largeur du dessus Mètre	0 ^m 36	0 ^m 40	0 ^m 47	0 ^m 49	0 ^m 42	0 ^m 38
— du fût —	0 29	0 33	0 37	0 39	0 35	0 31
— du socle. —	0 40	0 44	0 49	0 51	0 46	0 42
Hauteur totale. —	0 75	0 79	0 86	0 86	0 79	0 75
Circonférence extérieure de la buse —	0 29	0 29	0 34	0 29	0 29	0 29

FOYERS DES CALORIFÈRES N^{os} 31, 32, 33



Nota. — Les foyers des calorifères n^{os} 31, 32, 33 ayant été modifiés, indiquer dans les commandes de réassortiments, par sa lettre de repère, le genre de foyer à remplacer ; à défaut de ce renseignement, nous expédions le foyer actuel C.

Les calorifères n^{os} 31, 32, 33, 41, 42, 43, 63, 64, 65 une fois chargés, restent allumés pendant plusieurs heures sans qu'il soit besoin d'entretenir le feu. Le charbon doit être cassé de la grosseur d'un œuf cuisiné. Le feu s'allume par le haut avec de la brasse. Ils ne se font qu'à buse derrière. Les calorifères à feu continu peuvent fonctionner avec les charbons gros.

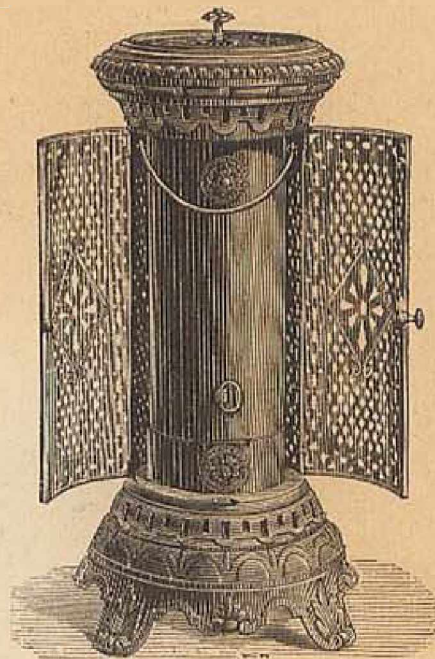
CALORIFÈRES

N^{os} 86, 87, 88

Foyer mobile à régulateur, à feu continu, buse derrière, couvercle mobile.



Vus les portes fermées.

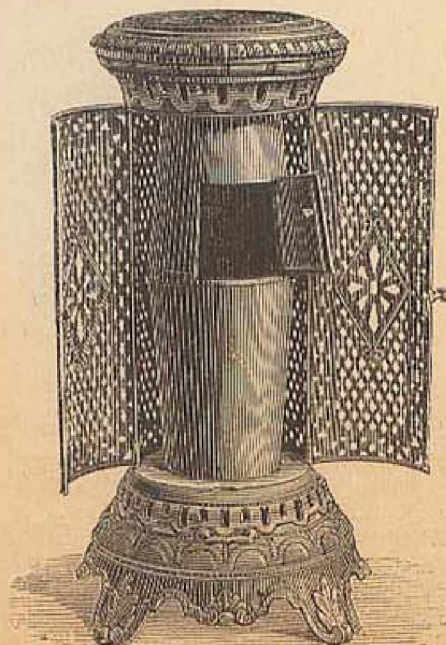


Vus les portes ouvertes.

NUMÉROS.	86-90	87-91	88-92
Hauteur totale Mètre	0 ^m 80	0 92	1 ^m »
Diamètre de la tête —	0 335	0 39	0 46
— du fût —	0 24	0 28	0 32
— du socle. —	0 40	0 46	0 53
Circonférence extérieure de la buse (feu continu). . . —	0 29	0 30	0 30
— — — (feu intermittent) —	0 33	0 36	0 36

N^{os} 90, 91, 92

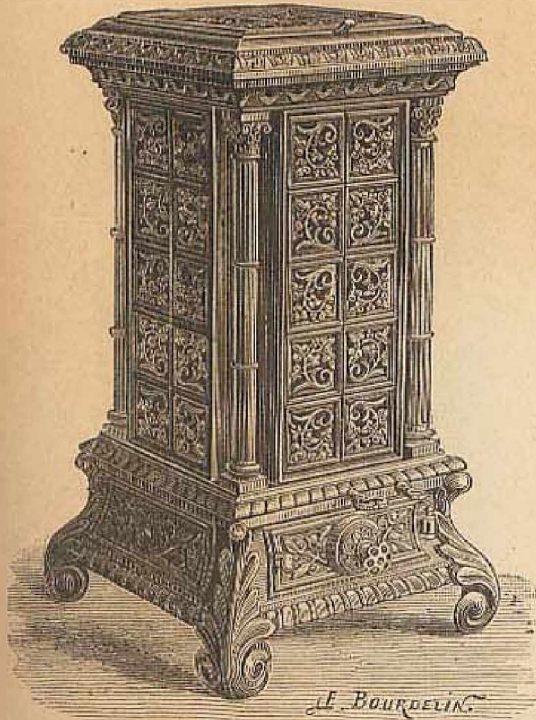
A feu intermittent, buse mobile dessus ou derrière, couvercle fixe.



CALORIFÈRES

N^{os} 76-77-78-76A-77A-78A

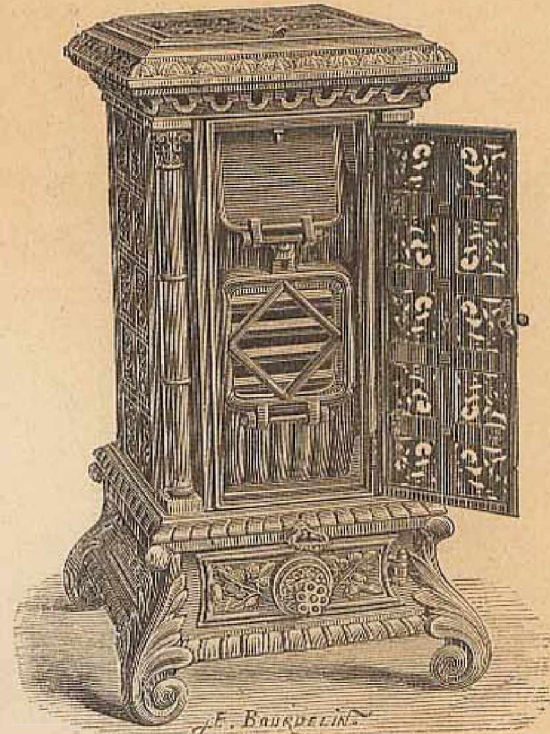
Foyer régulateur b^{te} S. G. D. G. à feu continu, buse derrière de large diamètre, couvercle mobile à charnière.



Les calorifères 76A-77A-78A ont une porte de foyer sur le devant.

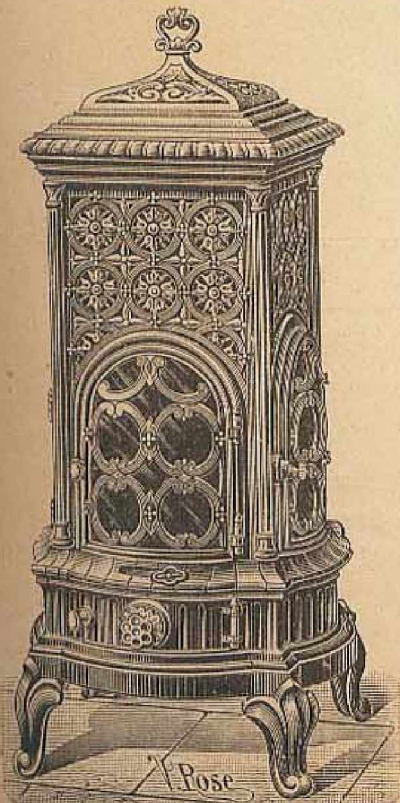
N^{os} 81-82-83

Foyer régulateur et intermittent b^{te} S. G. D. G., buse mobile dessus ou derrière, couvercle fixe.



N^{os} 102-103-104

A feu continu, feu visible des quatre côtés, couvercle mobile à charnière.

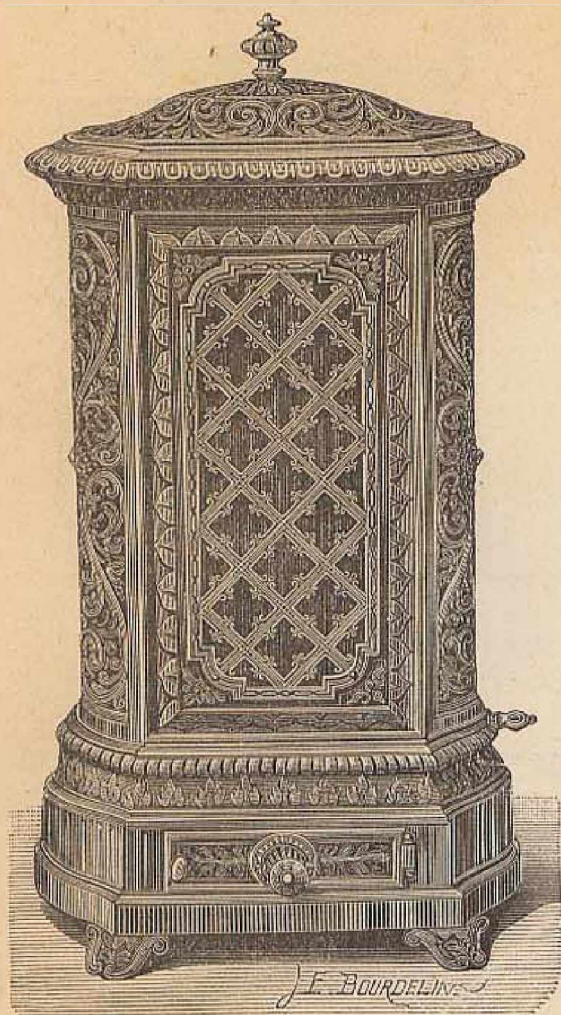
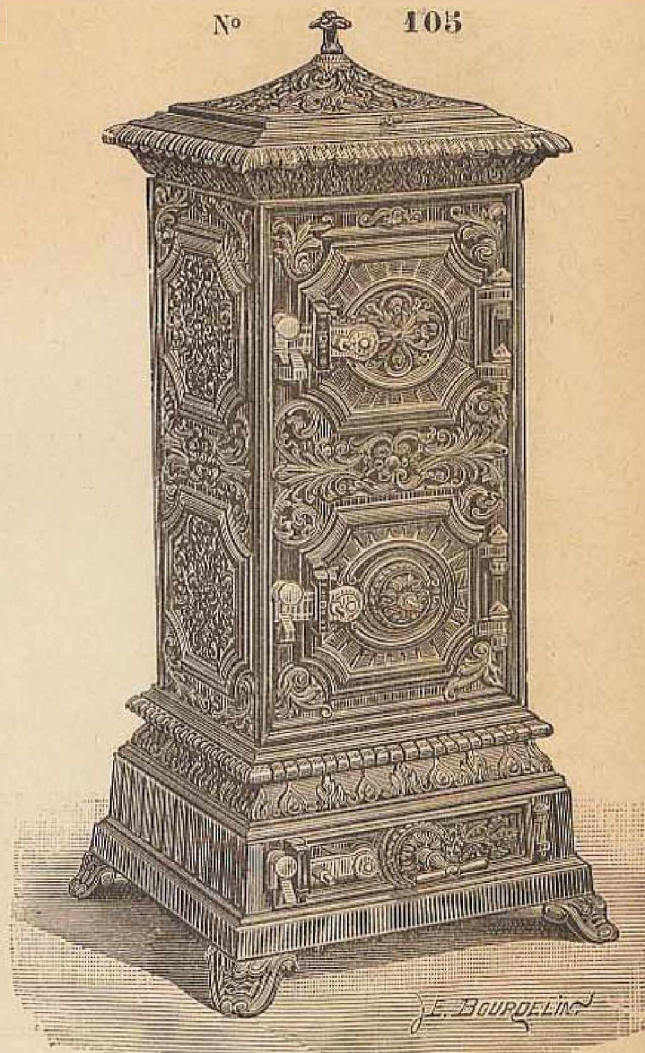


NUMÉROS . . .	76-81	77-82	78-83	102	103	104
Largeur du dessus . . .	0.41	0.44	0.47	0.35	0.38	0.41
— du fût . . .	0.36	0.36	0.40	0.29	0.32	0.33
— du socle . . .	0.43	0.48	0.31	0.47	0.30	0.53
Hauteur totale de l'appareil . . .	0.80	0.90	1 »	0.97	1.07	1.17
Circonf ^e ext ^e de la buse (feu continu)	0.35	0.35	0.35	0.34	0.34	0.34
— — (feu intermittent)	0.38	0.38	0.38	»	»	»

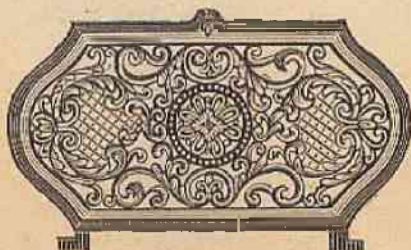
Ces calorifères ayant les colonnes et les appliques mobiles, peuvent être émaillés de nuances différentes, soit en émail translucide, soit en émail décoré avec ou sans dorure. Les calorifères n^{os} 81 à 83 sont livrés avec une buse sur le dessus et une buse sur le derrière; un tampon et une rosace ferment les ouvertures inutiles du panneau et du dessus.




CALORIFÈRES

N^{os} 67 et 103 BREVETÉS S. G. D. G. — A régulateur.Foyer en briques réfractaires pour brûler le coke, le charbon et les briquettes.
Avec couvercle bombé ou dessus plat.N^o 67N^o 103

NUMÉROS.	67	103
Hauteur totale avec couvercle bombé.	1.09	0.99
— — dessus plat	0.95	0.83
Largeur du fût	0.47	0.30
— du socle	0.61	0.41
Circonférence extérieure de la base.	0.36	0.36

Le calorifère n^o 67 peut être livré avec façade, panneaux de côtés et dessus bombés nickelés.Les calorifères n^{os} 67 et 103 peuvent être livrés avec le dessus plat, suivant le dessin ci-dessous.

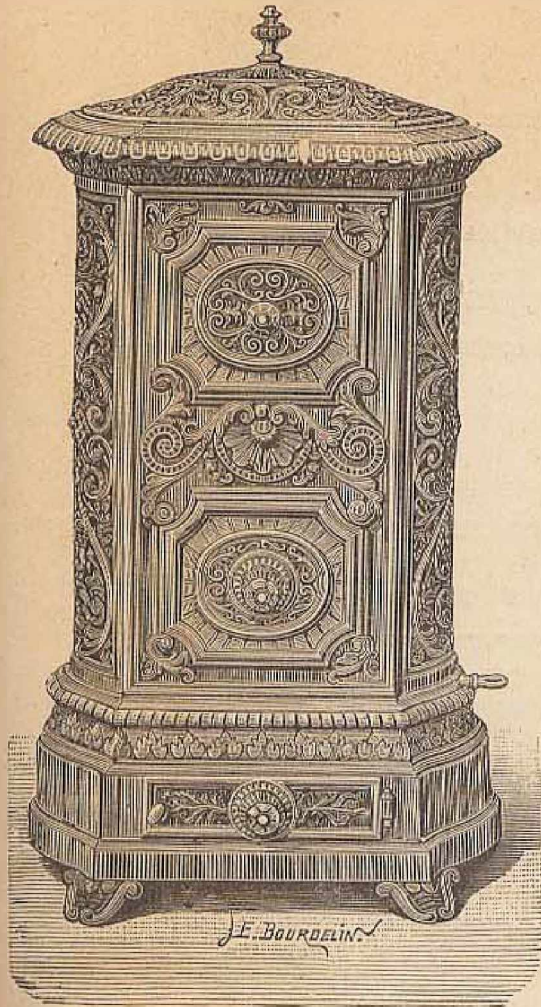
Sauf avis contraire, nous les expédions avec le dessus bombé.

Pour le calorifère 103, mêmes observations que pour les calorifères n^{os} 106 et 107. Voir  PUSTINNEAT[®] dessin de ces calorifères vus de profil, portes ouvertes.

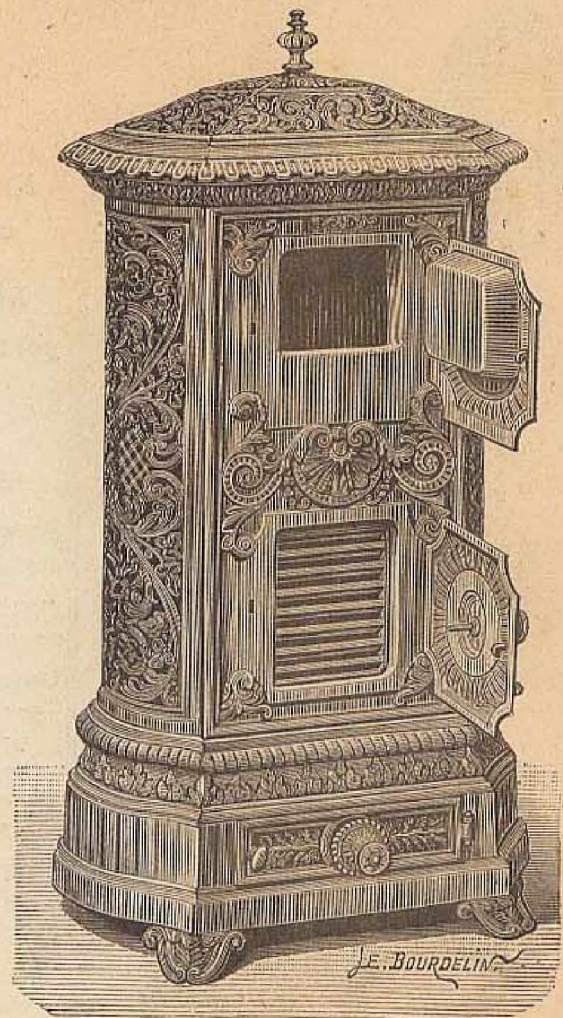
CALORIFÈRES

N^{os} 106, 107, BREVETÉS S. G. D. G.

A régulateur. — Foyer en briques réfractaires pour brûler le coke, le charbon et les briquettes. — A couvercle bombé ou dessus plat.



Vue de face, les portes fermées.



Vue de profil, les portes ouvertes.

NUMÉROS.	106	107
Hauteur totale avec couvercle bombé	0 ^m 99	1 ^m 09
— — dessus plat.	0 85	0 95
Largeur du socle	0 53	0 61
— du fût.	0 40	0 47
Circonférence extérieure de la buse.	0 36	0 36

Ces calorifères peuvent marcher une nuit entière sans que l'on ait besoin d'y toucher; il suffit de régler le tirage au moyen du ventilateur placé à la porte du cendrier.

Pour brûler le charbon de terre, il est nécessaire de laisser le ventilateur toujours ouvert.

La grille de devant étant mobile peut s'enlever à volonté.

Une ouverture, ménagée devant cette grille, laisse passer les cendres dans le cendrier.

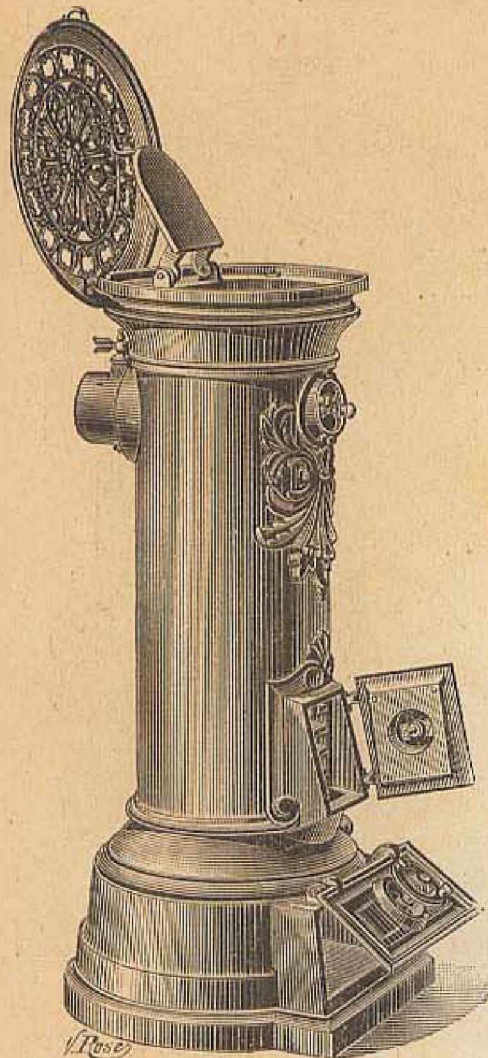
Ces calorifères peuvent être livrés avec dessus (bombé ou plat) nickelé.

Sauf avis contraire, nous les expédions avec le dessus bombé.

CALORIFÈRES

BREVETÉS S. G. D. G.

A régulateur. — Sans enveloppe. — Foyer en briques réfractaires.
Buse derrière.



Vue de profil, ouvert.

Nos 113, 116, 117

ornements fixes.

Nos 118, 119, 120

ornements mobiles.

Nos 121, 122, 123

polis, ornements mobiles.

Ornements fixes . . . N ^{os}	115	116	117
Ornements mobiles . . . N ^{os}	118	119	120
Polis, ornements mobiles. N ^{os}	121	122	123
<hr/>			
Diamètre du dessus . . .	0 ^m 295	0 ^m 335	0 ^m 390
— du fût . . .	0 205	0 230	0 268
— du socle . . .	0 350	0 380	0 440
— du soufasse . . .	0 365	0 410	0 470
Hauteur totale . . .	0 800	0 900	1 000
Circ ^e ext ^{re} de la buse. . .	0 280	0 280	0 315



Vue de face, fermé.

Ces calorifères peuvent marcher à *feu lent* ou à *feu rapide*.

À *feu lent*, le calorifère étant bien allumé, tourner la clé du tuyau pour que la flèche soit sur le mot « *lent* » ; fermer aussi les régulateurs des portes du foyer et du cendrier. La clé, quoique fermée, laisse encore une ouverture suffisante pour l'échappement des gaz. Si on veut encore diminuer la marche, ouvrir le régulateur qui est sur le devant sous le chapiteau, l'air froid en entrant par les trous du régulateur ralentit le tirage.

À *feu rapide*, ouvrir la clé pour que la flèche soit sur le mot « *rapide* » ; fermer le régulateur de devant (sous le chapiteau) et ouvrir les régulateurs des portes du foyer et du cendrier.

On peut brûler dans ces calorifères le coke, l'antracite et les charbons maigres.

Les nos 115 à 117 peuvent être livrés en fonte ordinaire, en fonte émaillée en noir, blanc ou couleur, ou en émail translucide.

Les nos 118 à 120 peuvent être livrés, le corps en fonte ordinaire, en fonte émaillée en noir, blanc ou couleur et les appliques en émail d'une autre couleur, soit en émail translucide, soit en émail décoré, ou nickelées.

Les nos 121 à 123 sont livrés en fonte polie avec les appliques en fonte émaillée en noir, blanc ou couleur, en émail translucide, en émail décoré ou nickelées.

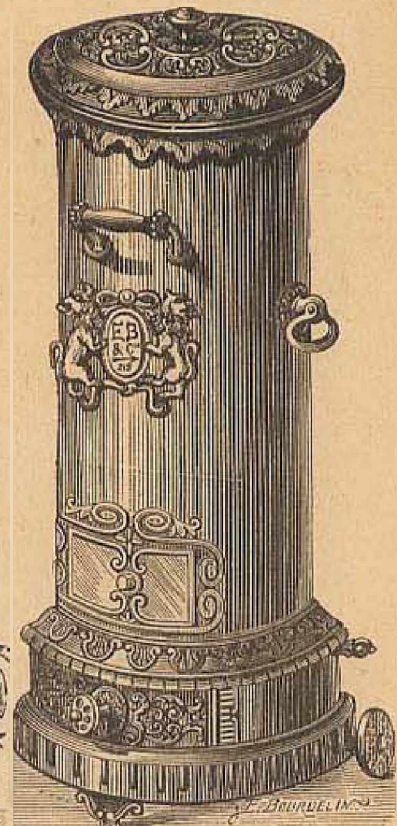
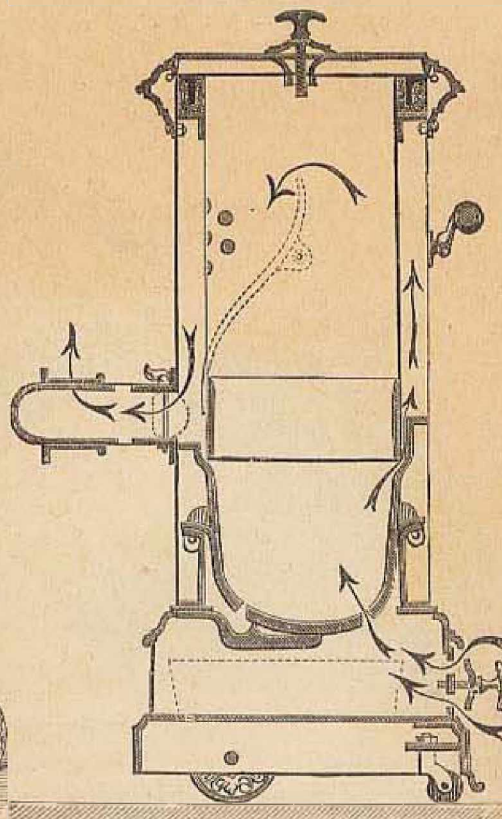
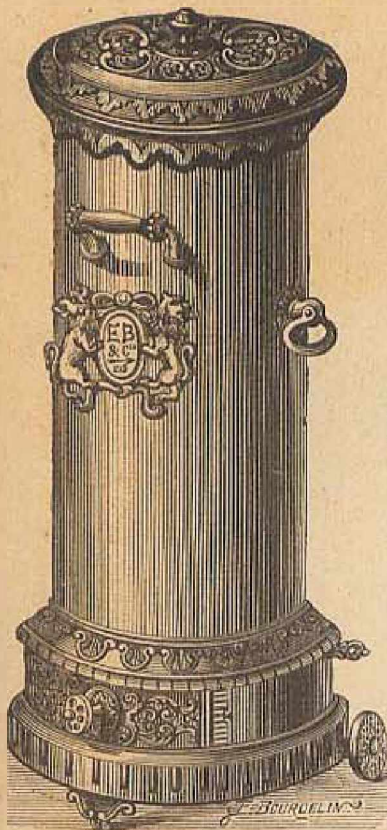
CALORIFÈRES ROULANTS

A feu continu, en tôle et fonte.

N^{os} 1, 2, 3, 7, 8, 9

Vue en coupe

N^{os} 4, 5, 6, 10, 11, 12



NUMÉROS.	A feu visible.	1 et 7	2 et 8	3 et 9
		4 et 10	5 et 11	6 et 12
Hauteur totale	Mètre	0 92	0 85	0 78
Diamètre du fût	—	0 28	0 27	0 23
Diamètre du socle.	—	0 38	0 35	0 31
Diamètre de la tête.	—	0 37	0 34	0 30
Circonférence extérieure de la busc.	—	0 24	0 24	0 24

Les n^{os} 7 à 12 diffèrent des n^{os} 1 à 6 en ce que le tube du chargement, au lieu d'être fermé par un tampon, a un vase émaillé pour mettre de l'eau; leur couvercle du dessus est percé de trous pour l'évaporation.

OBSERVATIONS CONCERNANT LA MARCHÉ DE CES APPAREILS

Ce genre de calorifères est spécial pour brûler le coke de gaz, les charbons très maigres sans poussières et les briquettes comprimées désignées dans le commerce boulets ovoïdes.

Pour allumer le calorifère, mettre une pelletée de braise ou de charbon de bois allumé et remplir le réservoir jusqu'au tiers; laisser allumer cette première partie; remplir complètement le réservoir et mettre le couvercle en ayant soin que le cercle soit bien noyé dans le sable.

L'admission d'air se règle par une vis placée au cendrier. Dans le début de l'allumage, ouvrir la vis dans toute sa longueur et la fermer complètement lorsque le combustible est bien allumé.

De temps à autre, faire marcher le bouton de la grille placé sur le côté droit du calorifère en le tirant vivement de droite à gauche.

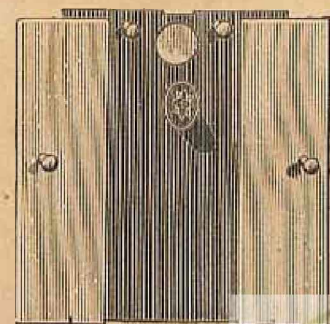
Lorsqu'on veut vider complètement l'appareil, on renverse cette grille afin de faire tomber le restant du combustible dans le cendrier.

Ce genre de calorifères peut marcher continuellement si l'on prend soin de le charger à temps, de le décrasser et de surveiller sa marche.

Son rendement est de 91 0/0 ainsi que le prouve le rapport établi par le Comité des Directeurs des usines à gaz de la Belgique dans sa séance du 11 janvier 1888.

PLAQUE EN TOLE

A coulisses pour fermeture de cheminées.



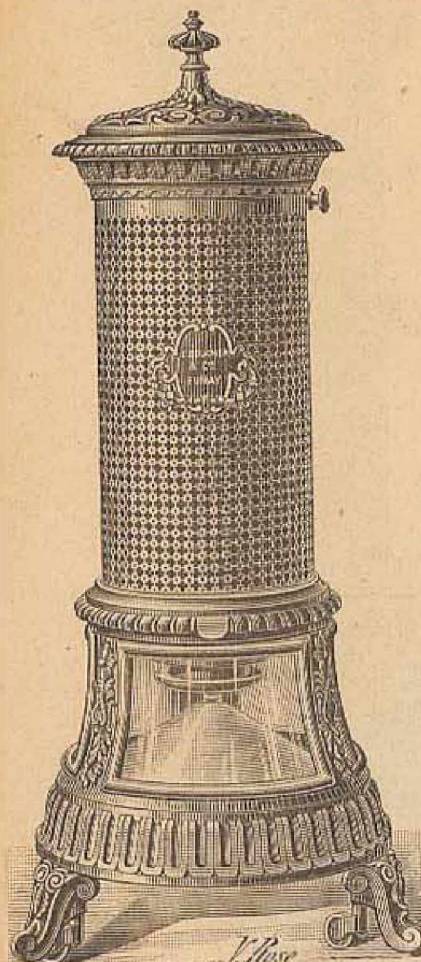
Hauteur 0^m50
Largeur de 0^m46 à 0^m64.



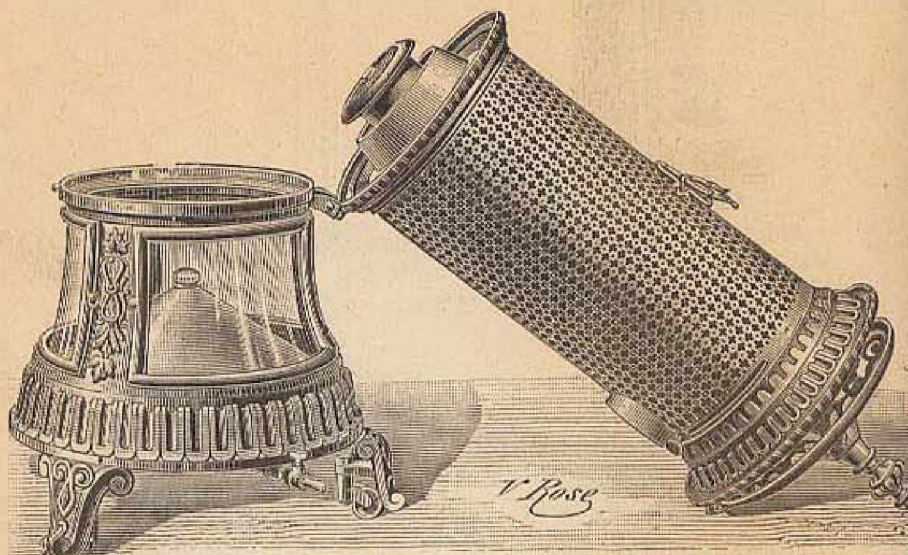
CALORIFÈRES A GAZ CHAUFFANT ET ÉCLAIRANT

Système Wouters, breveté S. G. D. G., avec ou sans tuyau d'échappement des gaz.

N^{os} 1 et 2 avec tuyau d'échappement. — N^{os} 4 et 5 sans tuyau d'échappement.



Vue du calorifère à gaz.



Vue du calorifère à gaz basculé pour le nettoyage.

NUMÉROS.	1-4	2-5
Hauteur. Mètre	0 78	0 96
Diamètre du fût —	0 47	0 223
Diamètre du socle —	0 31	0 38
Diamètre de la tête. —	0 235	0 295

Couvercle. — Le couvercle s'ouvre à charnière ; on peut donc, avec ce calorifère, faire chauffer ce que l'on veut. Pour cela, il suffit, le couvercle étant levé, de placer sur un triangle un vase quelconque. Ce vase ne doit pas être placé immédiatement sur la partie intérieure du dessus ; il doit toujours laisser le libre dégagement des tuyaux.

Allumage. — L'allumage se fait en introduisant, par un des deux trous des montants du socle, une mèche enflammée. Lorsque la flamme de la mèche se trouve près du papillon du centre, on ouvre le robinet d'arrivée du gaz ; on retire la mèche et on referme le trou.

NOTA. — Avoir soin de ne jamais ouvrir le robinet d'arrivée du gaz avant que la mèche enflammée ne soit près du papillon brûleur.

Fonctionnement. — Dans les calorifères n^{os} 1 et 2, avec tuyau d'échappement des gaz, il est préférable, lorsqu'on allume le calorifère pour la première fois, de laisser ouverte la communication avec le tuyau d'échappement ; cela afin de faire évacuer par la cheminée les odeurs provenant du vernis des tôles.

Lorsque cette odeur a disparu, on ferme cette communication, et la chaleur se répand dans la pièce à chauffer.

Cette communication avec le tuyau d'échappement s'ouvre et se ferme au moyen d'uneargette manœuvrée par un bouton placé sous le chapiteau à gauche du calorifère.

Lorsque la communication avec le tuyau d'échappement est ouverte, les tubes intérieurs se trouvent fermés. Lorsque cette communication est fermée, les tubes sont découverts et on les aperçoit sous le couvercle.

Il est à remarquer que, lorsque la communication est ouverte avec le tuyau d'échappement, l'appareil ne répand plus de chaleur dans l'appartement, et qu'il conserve seulement son pouvoir éclairant.

Avec ce système de calorifère, avec ou sans tuyau d'échappement, le gaz brûle sans répandre aucune odeur ; il a de plus l'avantage d'assainir les appartements.

Nettoyage. — Le nettoyage des verres, du réflecteur, de la toile et du papillon, se fait en basculant le corps du calorifère, qui est monté sur le socle au moyen d'une charnière.

Pour le nettoyage des tubes, se servir de brosses circulaires, analogues à celles qu'on emploie pour les verres de lampe.

TARIF A

13^{ème} Série

CALORIFÈRES SYSTÈME AMÉRICAIN

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Avant l'allumage. — Ouvrir la clef qui se trouve derrière le calorifère dans la buse, et, en le tournant, le régulateur du bas.

Allumage. — Allumer, au moyen de charbon de bois ou de braise enflammée, ou bien encore avec très peu de copeaux (afin de ne pas faire trop de fumée). Placer par-dessus un peu de charbon de bois ou de braise, ensuite du combustible en quantité suffisante pour couvrir l'allumage.

Lorsque le combustible est enflammé, remplir le calorifère, par la colonne, jusqu'au tampon. Fermer hermétiquement les portes du cendrier et du foyer.

Marche à feu vif. — De cette manière le calorifère fonctionne à feu vif.

Marche à feu continu. — Pour obtenir la marche à feu continu, lorsqu'on a rempli le calorifère comme il est dit ci-dessus, fermer le régulateur du bas et la clef de la buse.

Fonctionnement des grilles. — Les grilles de ces calorifères sont en plusieurs parties; celle du haut, formant couronne, est mobile, une encoche qui se trouve par devant, vis-à-vis une ouverture ménagée dans la porte au-dessus du cendrier et qui doit toujours être fermée par la planche, permet de recevoir l'extrémité d'une poignée livrée avec le calorifère.

Lorsque le combustible est suspendu ou qu'il y a des cendres à la partie supérieure du foyer, il suffit d'introduire cette poignée dans l'encoche et, en la faisant glisser de droite à gauche, on imprime à la grille un mouvement de rotation qui fait descendre le combustible et les cendres; puis on retire la poignée et on referme l'ouverture.

La grille du bas est également mobile, on la secoue au moyen de la tringle qui sort sur le devant au-dessus du socle.

L'extrémité de cette tringle est percée d'un trou destiné à recevoir le mamelon de la poignée mobile désignée ci-dessus. Avec cette poignée, on imprime à la grille un mouvement de va-et-vient (de droite à gauche) et comme cette grille est en deux parties, si l'on vient à tirer la tringle en avant une des parties s'ouvre, et si l'on continue de secouer (toujours de droite à gauche) les scories tombent dans le cendrier.

Pour refermer cette grille, repousser la tringle.

Clef mobile. — Cette clef mobile est également munie d'une encoche qui sert à tourner les boutons et à ouvrir toutes les portes du calorifère.

Porte du cendrier. — La porte du cendrier s'ouvre de bas en haut, et comme elle peut glisser sur ses charnières, on n'a, une fois levée, qu'à la faire glisser pour qu'un arrêt l'empêche de retomber. Pour la refermer, la faire glisser en sens contraire. Pendant le fonctionnement du calorifère, cette porte doit être fermée ainsi que toutes les autres portes de l'appareil.

Fonctionnement de l'appareil. — L'appareil, chargé comme il est indiqué, peut fonctionner de huit à douze heures sans avoir besoin d'être rechargé: la colonne intérieure formant réservoir de combustible.

Ce combustible descend au fur et à mesure de la consommation, et ce n'est que lorsque le réservoir est complètement vide qu'il faut le remplir.

La clef ne peut se fermer complètement; lorsqu'elle est fermée le papillon laisse un vide pour l'échappement des gaz.

Combustible. — Ce genre d'appareil ne peut fonctionner avec du charbon gras; les meilleurs combustibles sont le coke, l'antracite et les charbons-maigres, en morceaux de 3 à 5 centimètres.

NOTA. — De temps en temps, c'est-à-dire trois ou quatre fois par jour, secouer les cendres par la grille du bas, afin de permettre l'introduction de l'air.

Emballage. — Pour l'expédition, les portes sont démontées et placées dans l'intérieur du calorifère.

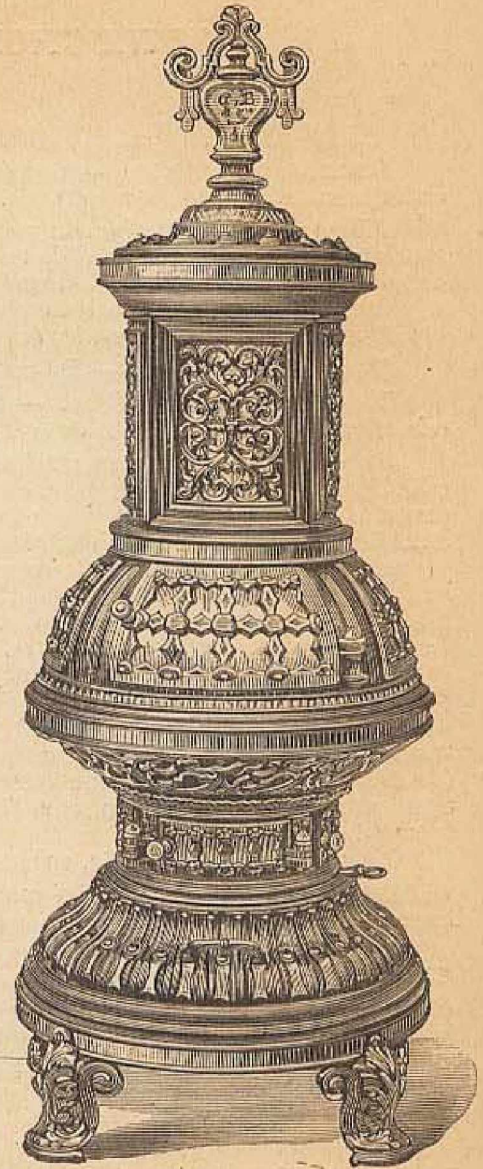
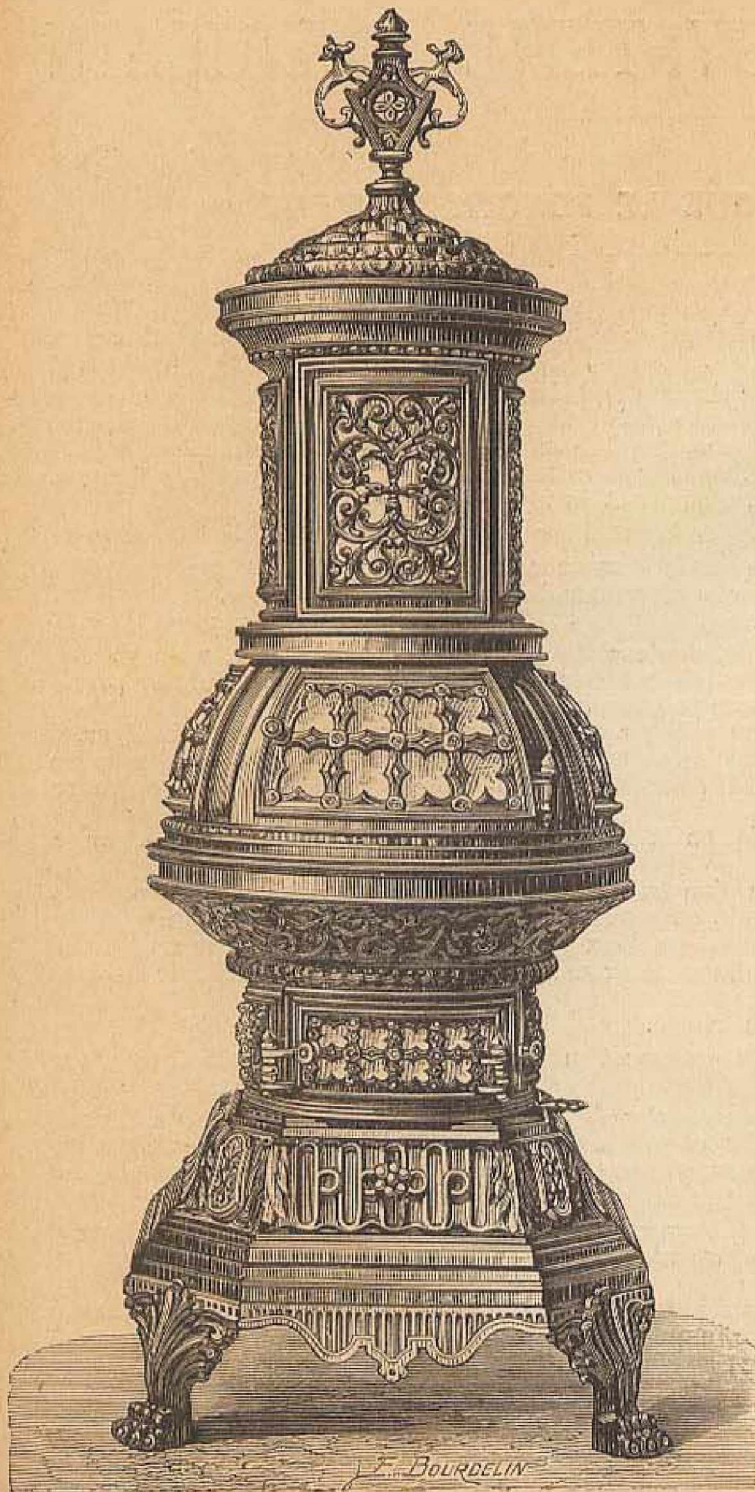
Les goupilles sont laissées dans les charnières des portes. Sur chacune des portes se trouve un numéro de repère; le même numéro se trouve également sur le corps de l'appareil, et il est de toute nécessité, pour que les portes ferment bien, qu'elles soient replacées comme l'indiquent ces numéros de repère.

Il est aussi nécessaire de ne pas changer les goupilles des charnières.

NOTA. — Chaque calorifère est accompagné d'une clef et d'un lisonnier.
Sur demande spéciale, on peut y joindre un entonnoir en tôle pour le chargement.

CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN

Nos 55, 56

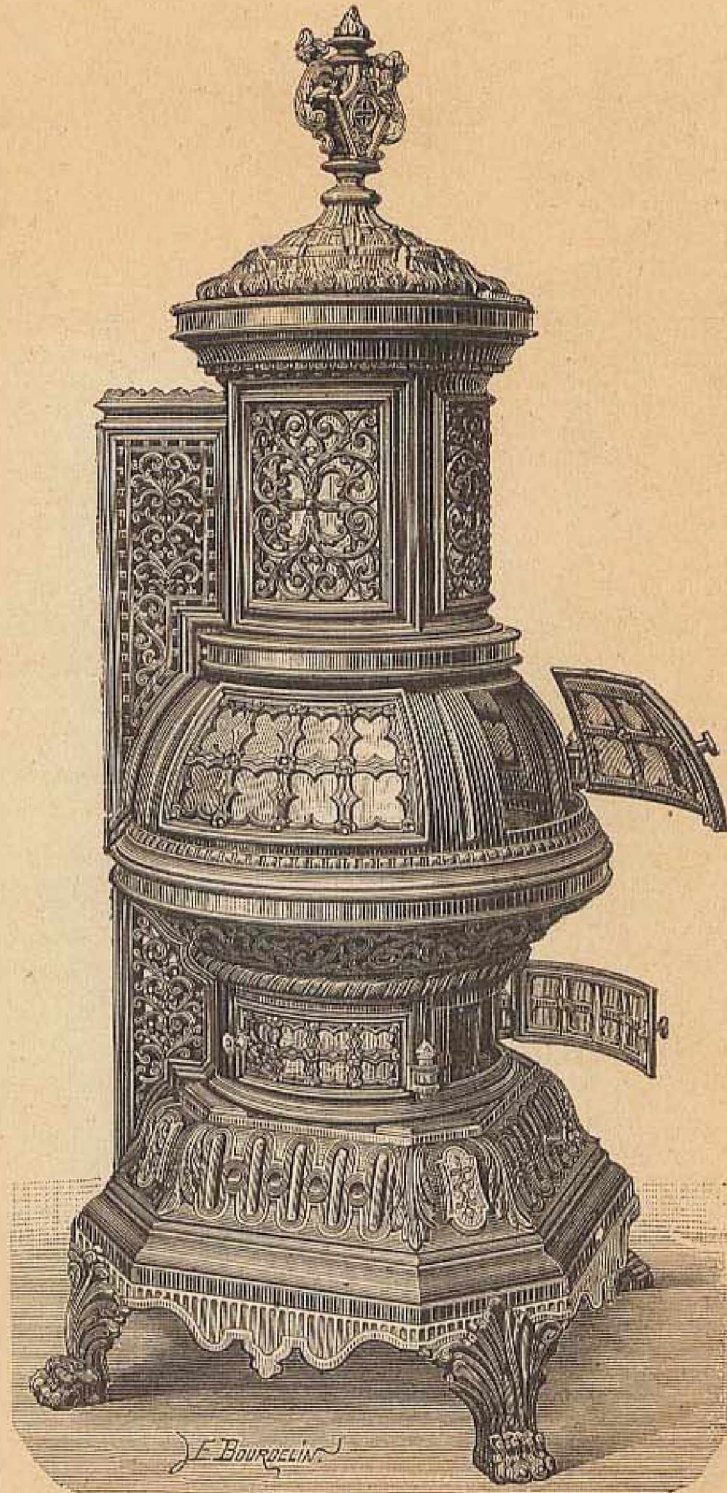
N^o 57

DIMENSIONS

NUMÉROS	HAUTEUR TOTALE	LARGEURS				CONVERGENCE extérieure DE LA BUSE	MÈTRES CUBES CHAUFFÉS
		DU SOCLE	extérieure DU FOYER	DU FOT	DE LA TÊTE		
55	1 ^m 60	0 ^m 58	0 ^m 58	0 ^m 31	0 ^m 40	0 ^m 425	
56	1 28	0 48	0 48	0 25	0 31	0 415	
57	1 28	0 48	0 48	0 25	0 31	0 445	

CALORIFÈRE, SYSTÈME AMÉRICAIN, N° 58

A flamme renversée.



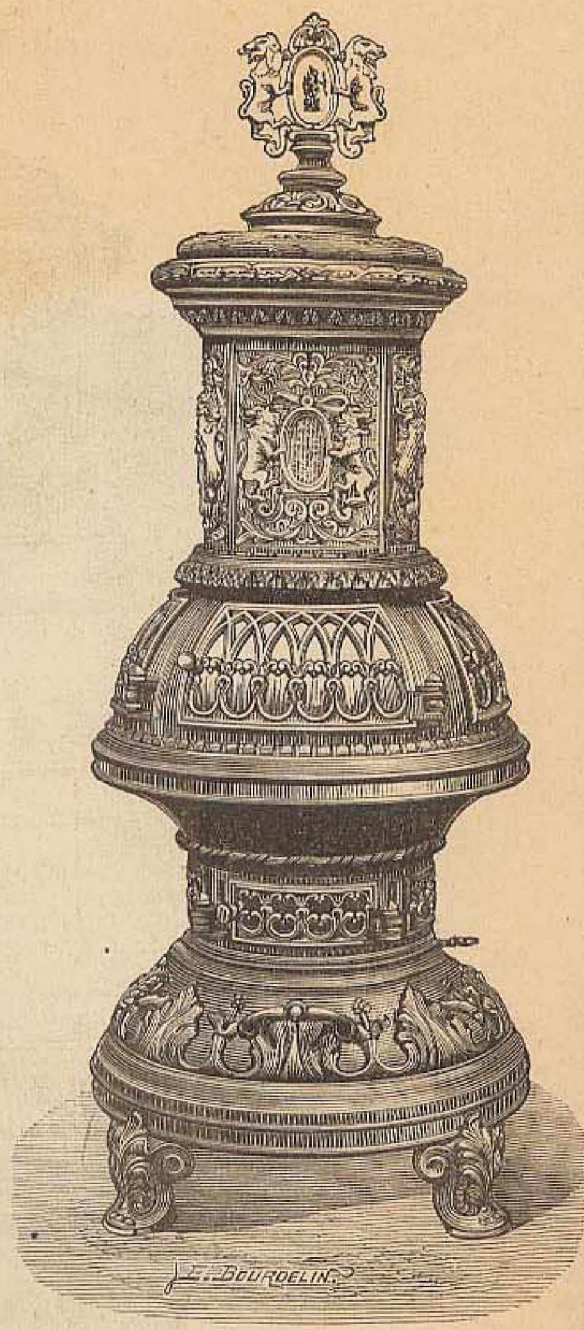
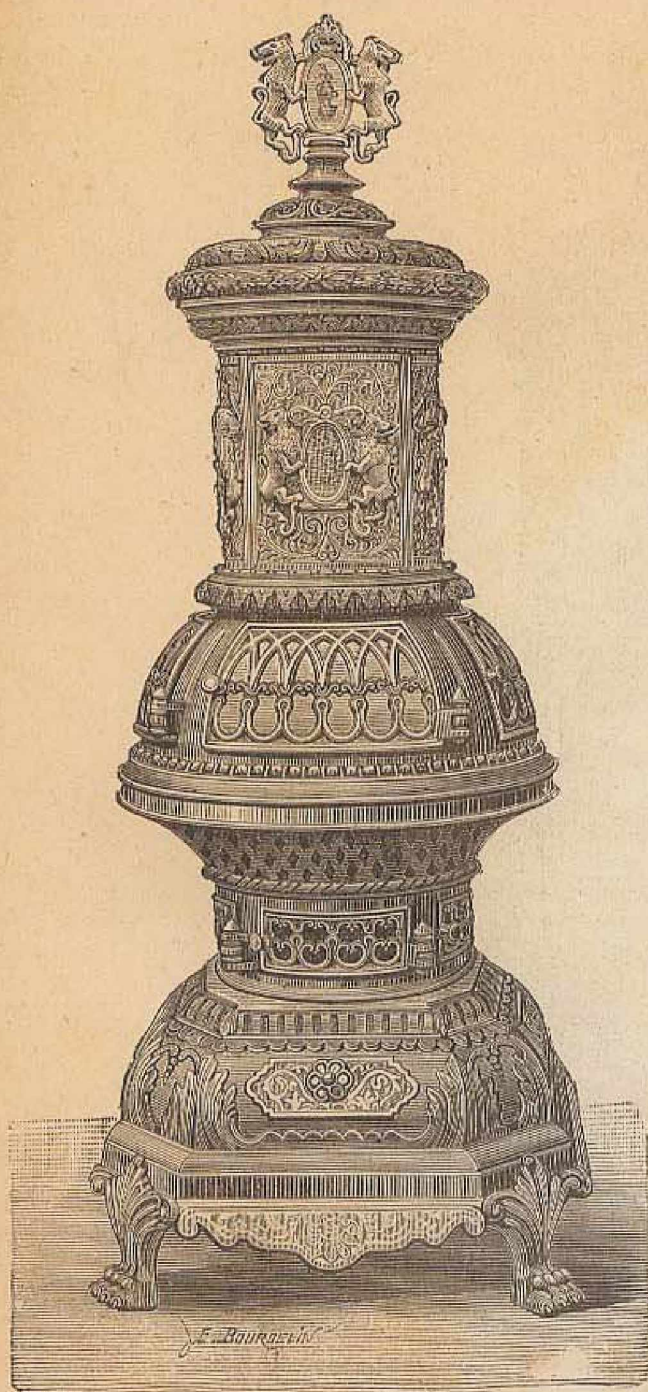
DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS
Largeur du socle	0m58
— extérieure du foyer	0 58
— — du fût	0 34
— — de la tête	0 40
Hauteur totale de l'appareil	1 60
Développement extérieur de la buse	0m30

Ce calorifère peut chauffer 700 mètres cubes.

CALORIFÈRES, SYSTEME AMÉRICAIN

N^o 59

A socle rond, N^o 61



NUMÉROS	59	61
Hauteur totale	1 ^m 44	1 ^m 44
Largeur du socle	0 57	0 53
— extérieure du foyer	0 53	0 53
— du fût	0 25	0 25
— de la tête	0 37	0 37
Circonférence extérieure de la buse	0 43	0 43

Ces calorifères peuvent chauffer 400 mètres cubes.



CALORIFÈRE, SYSTÈME AMÉRICAIN, N^o 60

A flamme renversée



DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS
Hauteur totale	1 ^m 44
Longueur du socle	0 72
Largeur du socle	0 57
— extérieure du foyer	0 53
— du fût	0 25
— de la tête	0 37
Circonférence extérieure de la buse	0 34

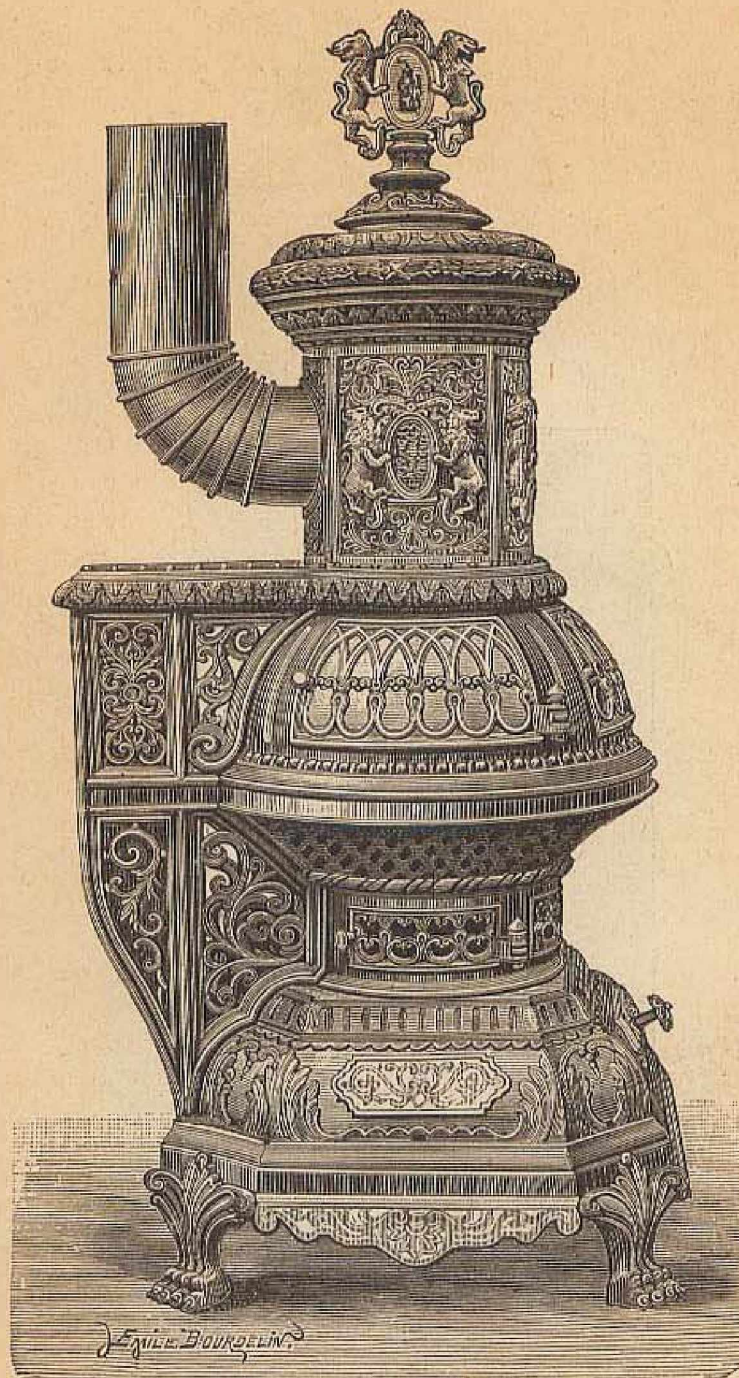
Ce calorifère peut chauffer 400 mètres cubes.

231 Les copettes ne sont envoyées que sur demande spéciale et sont facturées en plus du prix de 14 francs.



CALORIFÈRE, SYSTEME AMÉRICAIN, N° 62

A buse de côté



DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS
Largeur du socle.	0 ^m 57
— extérieure du foyer.	0 53
— du fût.	0 25
— de la tête	0 37
Hauteur totale	1 44
Circonférence extérieure de la buse.	0 423

Ce calorifère peut chauffer 400 mètres cubes.

CALORIFÈRE, SYSTÈME AMÉRICAIN, N° 68

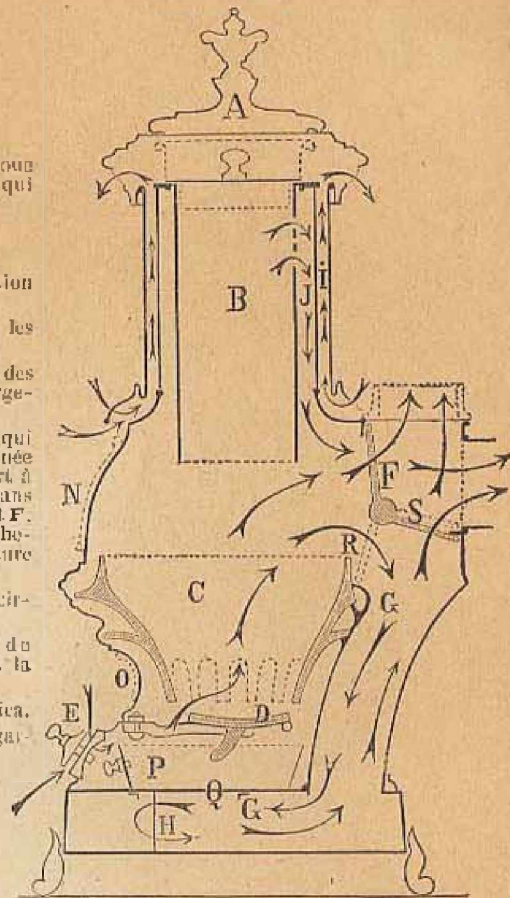
A tirage direct ou à circulation dans le socle, à volonté.



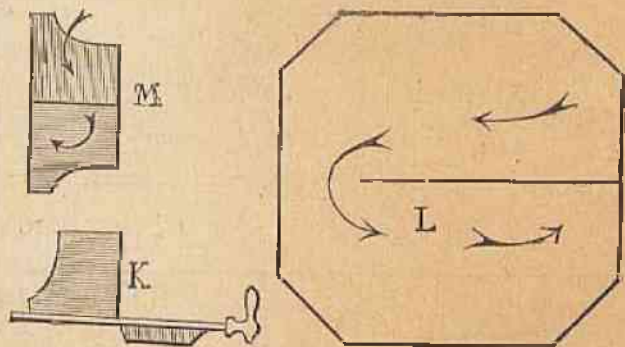
LÉGENDE

- A Couvercle.
- B Cylindre de chargement.
- C Foyer.
- D Grille de fond que l'on secoue au moyen de la poignée qui sert de socle.
- E Régulateur d'entrée d'air.
- G Socle à circulation.
- H Cloison qui forme la séparation dans le socle.
- I Passage de l'air froid entre les deux enveloppes du fût.
- J Trous pour l'échappement des gaz du cylindre de chargement B.
- K Clef à double clapet F et S qui se manœuvre par la poignée placée derrière et qui sert à diriger les flammes, soit dans le socle en fermant le clapet F, soit directement dans le cheminée en fermant l'ouverture R par le clapet S.
- L Plin du socle montrant la circulation de la flamme.
- M Vue, en coupe, du conduit de foyer au socle, montrant la séparation.
- N Portes de foyer garnies de mica.
- O Portes de dessous de foyer garnies de mica.
- P Cendrier en tôle.
- Q Plaque du cendrier.

Vu en coupe.



DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS
Hauteur totale	1 ^m 04
Largeur du socle	0 405
— extérieure du foyer	0 39
— du fût	0 21
— de la tête	0 30
Volume d'air chauffé . . Mètres cubes	250
Circonférence extérieure de la buse . .	0 ^m 365



OBSERVATIONS CONCERNANT LA MARCHÉ DE CE CALORIFÈRE

Ce calorifère peut consommer du coke, du charbon maigre et demi-gras en morceaux de la grosseur d'un œuf.

Avoir soin, au moment de l'allumage, de ne pas brûler trop de bois, ni de copeaux, afin que la flamme ne vienne pas abîmer les garnitures de mica.

Au moment de l'allumage, prendre le soin d'ouvrir la clef K (voir la légende ci-dessus), de fermer la colonne B qui reçoit le charbon, et d'ouvrir entièrement le régulateur du cendrier E.

Aussitôt que le charbon est allumé, charger le calorifère par la colonne du haut; de temps à autre remuer la grille du fond, de gauche à droite, au moyen de la clef placée sur la droite de l'appareil, au-dessus du cendrier.

Lorsque le calorifère est en activité, fermer la clef K pour empêcher le tirage direct et forcer la flamme à passer dans le socle; fermer également le régulateur du cendrier.

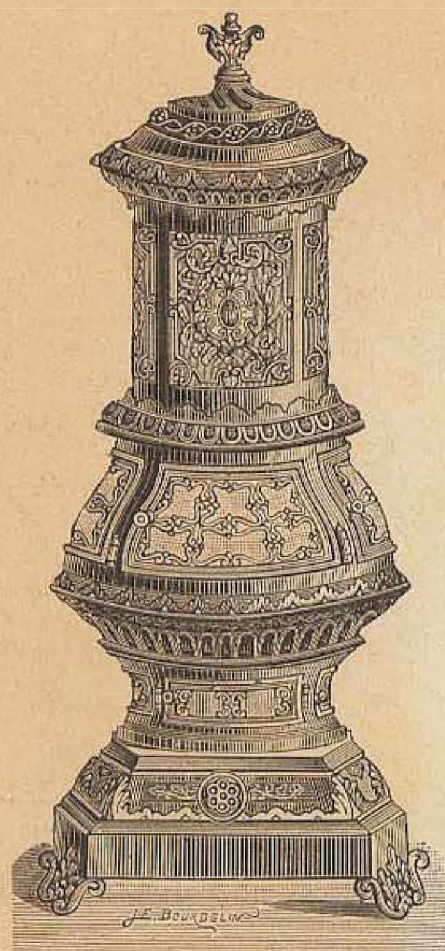
Lorsque l'on veut vider entièrement le foyer, on renverse la grille et tout ce qui reste dans le calorifère tombe dans le cendrier.

Le nettoyage du socle se fait par une ouverture fermée par une porte sur le devant du socle. Avec soin que cette ouverture soit toujours hermétiquement fermée, pour empêcher l'air froid de pénétrer dans le socle.

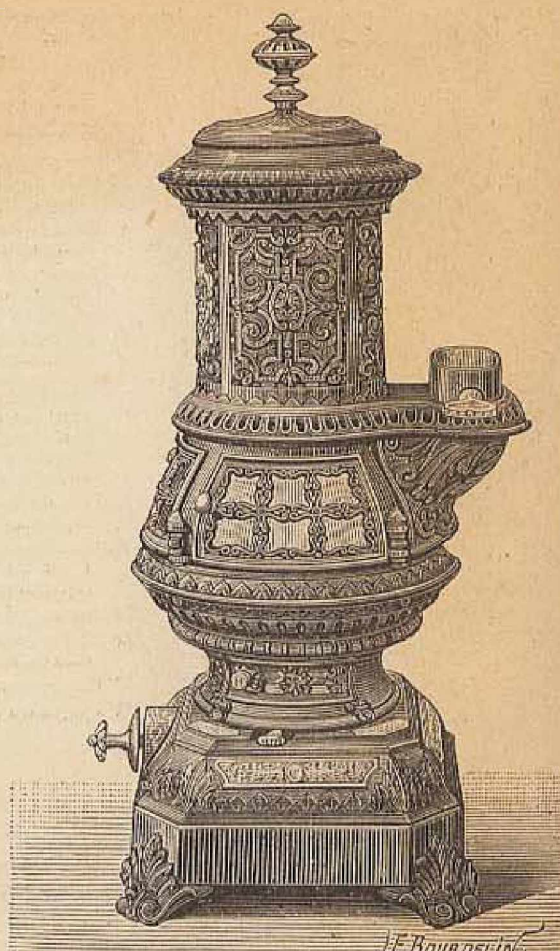
Sur demande, nous fournissons un vase émaillé que l'on place comme fermeture de la colonne. Ce vase, rempli d'eau, empêche les émanations des gaz.

CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN

N° 69



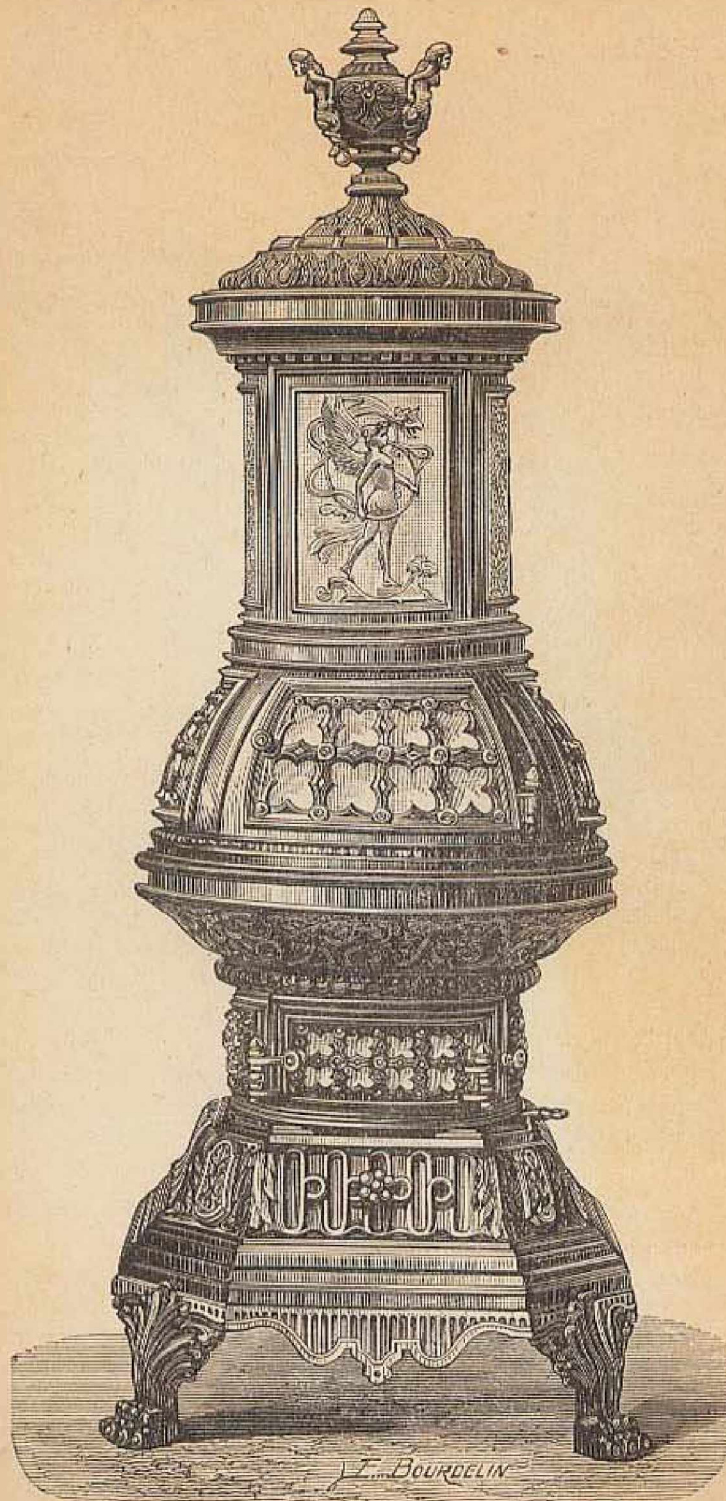
N° 72



DÉSIGNATIONS		DIMENSIONS
N ^{os} 69 et 72		
Hauteur totale		4 ^m 04
Largeur du socle		0 405
— extérieure du foyer		0 39
— du fût		0 21
— de la tête.		0 30
Développement extérieur de la buse	{ N ^o 69 (ronde).	0 235
	{ N ^o 72 (ovale).	0 395

Les calorifères n^{os} 69 et 72 sont les mêmes, sauf qu'au n^o 69 la buse placée derrière est ronde et droite, tandis qu'au n^o 72 la buse, également placée derrière, est ovale et coudée pour recevoir un tuyau à buse dessus.

CALORIFÈRE, SYSTÈME AMÉRICAIN, N° 71



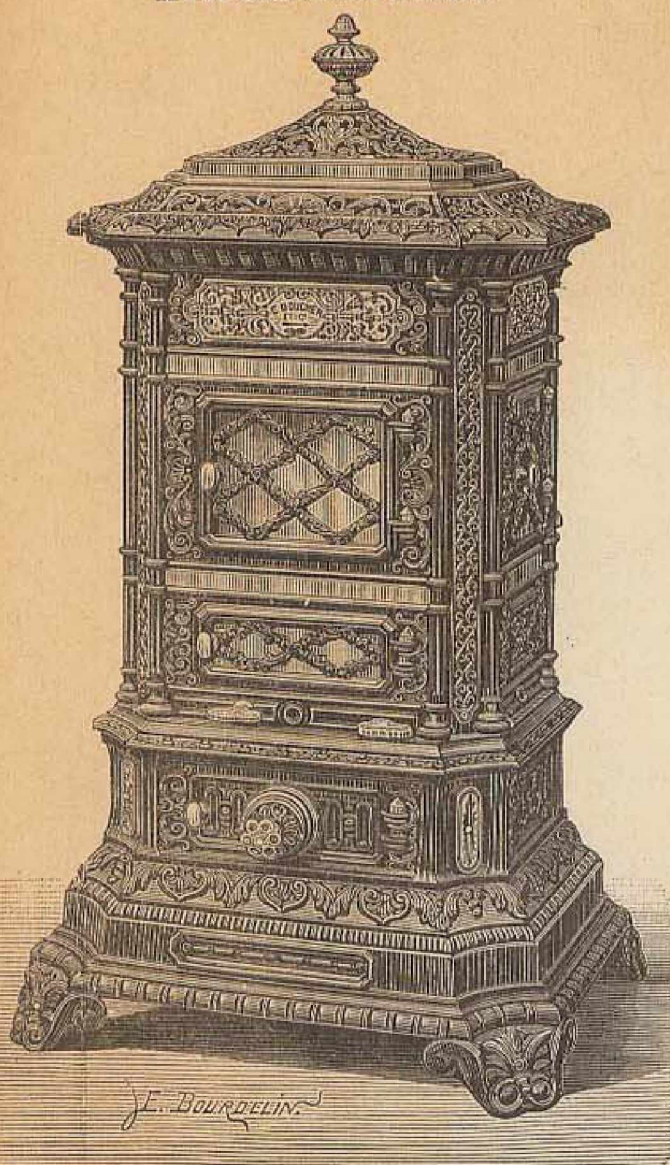
DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS
Hauteur totale	1 ^m 60
Largeur du socle	0 58
— extérieure du foyer	0 58
— — du fût	0 31
— — de la tête	0 40
Circonférence extérieure de la buse	0 495

Ce calorifère peut chauffer 700 mètres cubes.

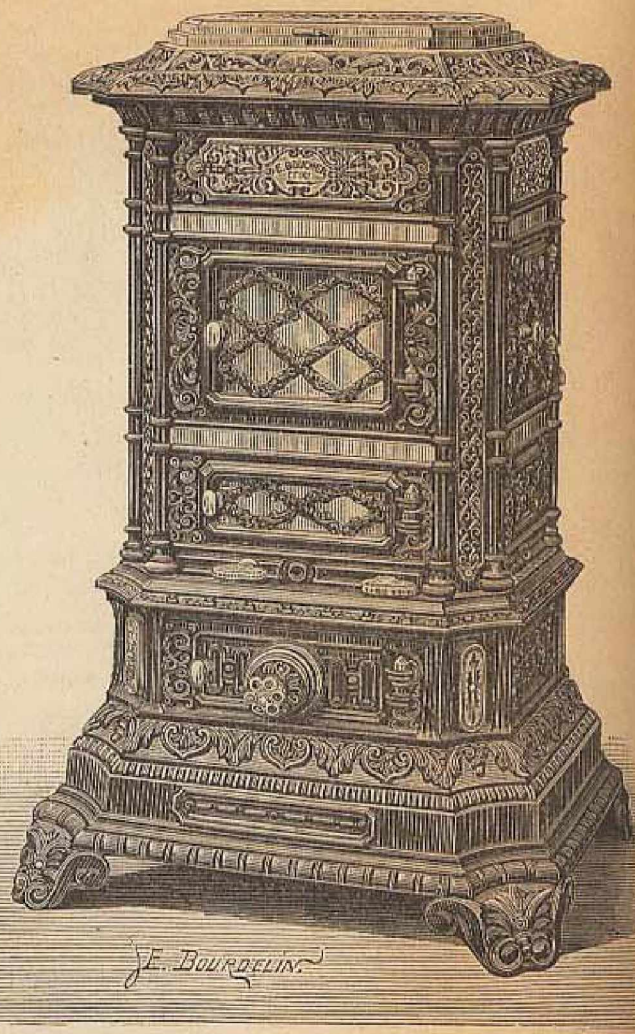
CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN, N^{OS} 70 ET 74

A tirage direct ou à circulation dans le socle à volonté, à couvercle bombé ou plat.

Avec couvercle bombé.



Avec dessus plat.



NUMÉROS.	70	74
Hauteur totale avec couvercle bombé	1 ^m 18	1 ^m 10
Hauteur totale avec dessus plat.	1 03	0 95
Largeur du socle.	0 63	0 51
— du fût	0 45	0 38
— de la tête.	0 56	0 49
Profondeur du socle de la façade au derrière	0 62	0 51
Volume d'air chauffé.	Mètres cubes 900	700
Circonférence extérieure de la buse	0 ^m 495	0 ^m 430

Pour changer les pièces du foyer de ce calorifère, enlever les quatre vis du grand couvercle ou chapiteau.

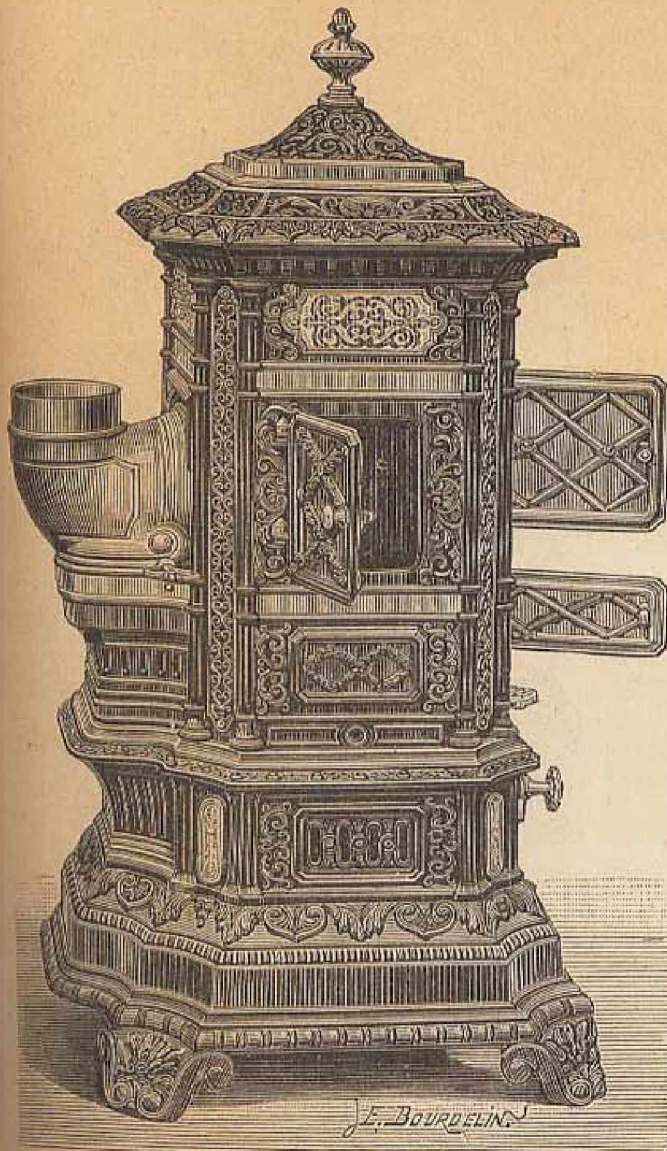
Chaque pièce de foyer porte un numéro.

Dans les demandes de pièces en remplacement, désigner simplement le numéro de la pièce.

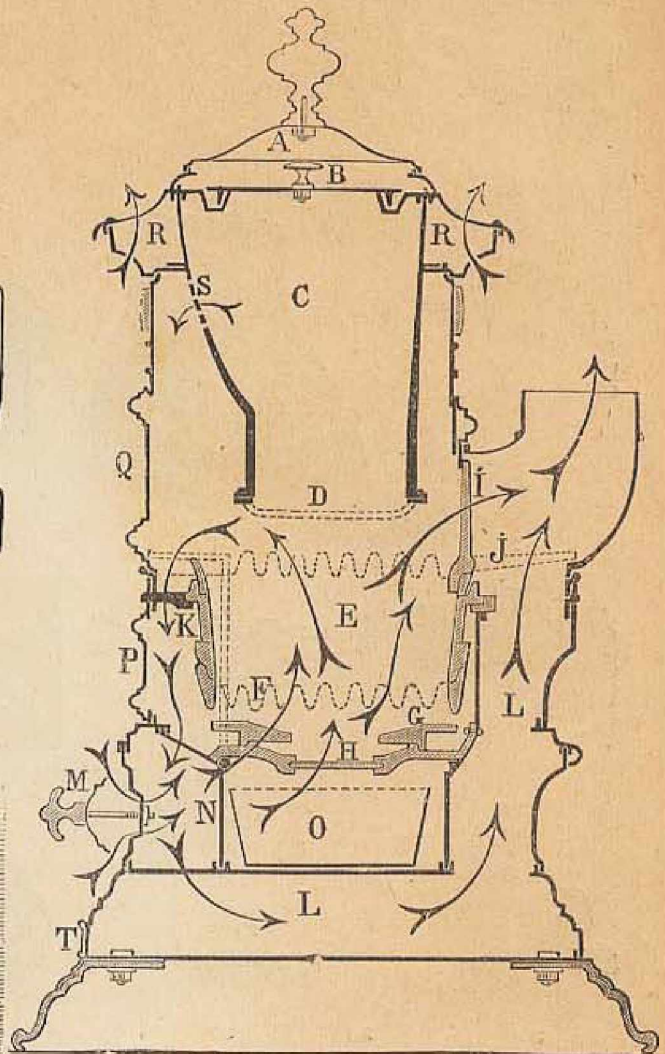
Sur demande, le calorifère n^o 74 peut être livré à flamme renversée.

Voir pages 234 à 236, le détail des pièces de ces calorifères.

CALORIFÈRE, SYSTÈME AMÉRICAIN, N° 70



Vue de côté.



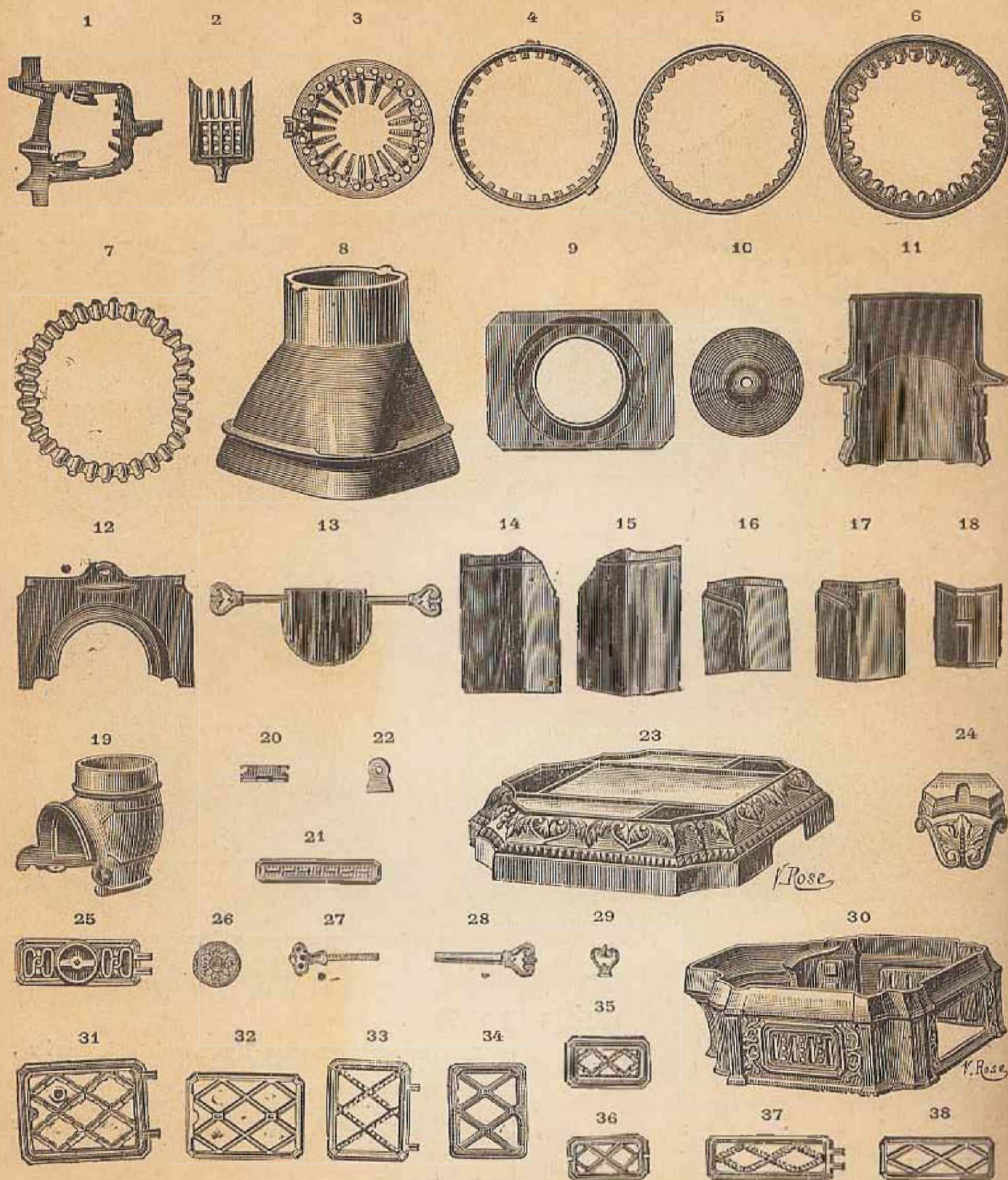
Vue en coupe.

LÉGENDE

- | | |
|---|---|
| <p>A Couvercle.
 B Tampon.
 C Réservoir.
 D Pèle pour fermer le réservoir.
 E Foyer.
 F Grille à dents.
 G Grille à secouer.
 H Grille à tirer pour vider le foyer.
 I Clef ou clapet pour régler le tirage, soit direct, soit à circulation dans le socle.
 J Clef ouverte pour le tirage direct.
 K Passage de flamme sur le devant du foyer pour la circulation dans le socle.</p> | <p>L Passage de flamme dans le socle et le derrière.
 M Régulateur ou entrée d'air.
 N Boîte pour la circulation et le chauffage de l'air.
 O Cendrier.
 P Porte garnie de mica.
 Q Porte garnie de mica.
 R Canal pour la circulation et le chauffage de l'air.
 S Trous pour l'échappement des gaz.
 T Trou pour le nettoyage du socle et des conduits de flamme.</p> |
|---|---|

Voir pages 235 et 236, le détail des pièces de ce calorifère.

PIÈCES DÉTACHÉES DU CALORIFÈRE N° 70



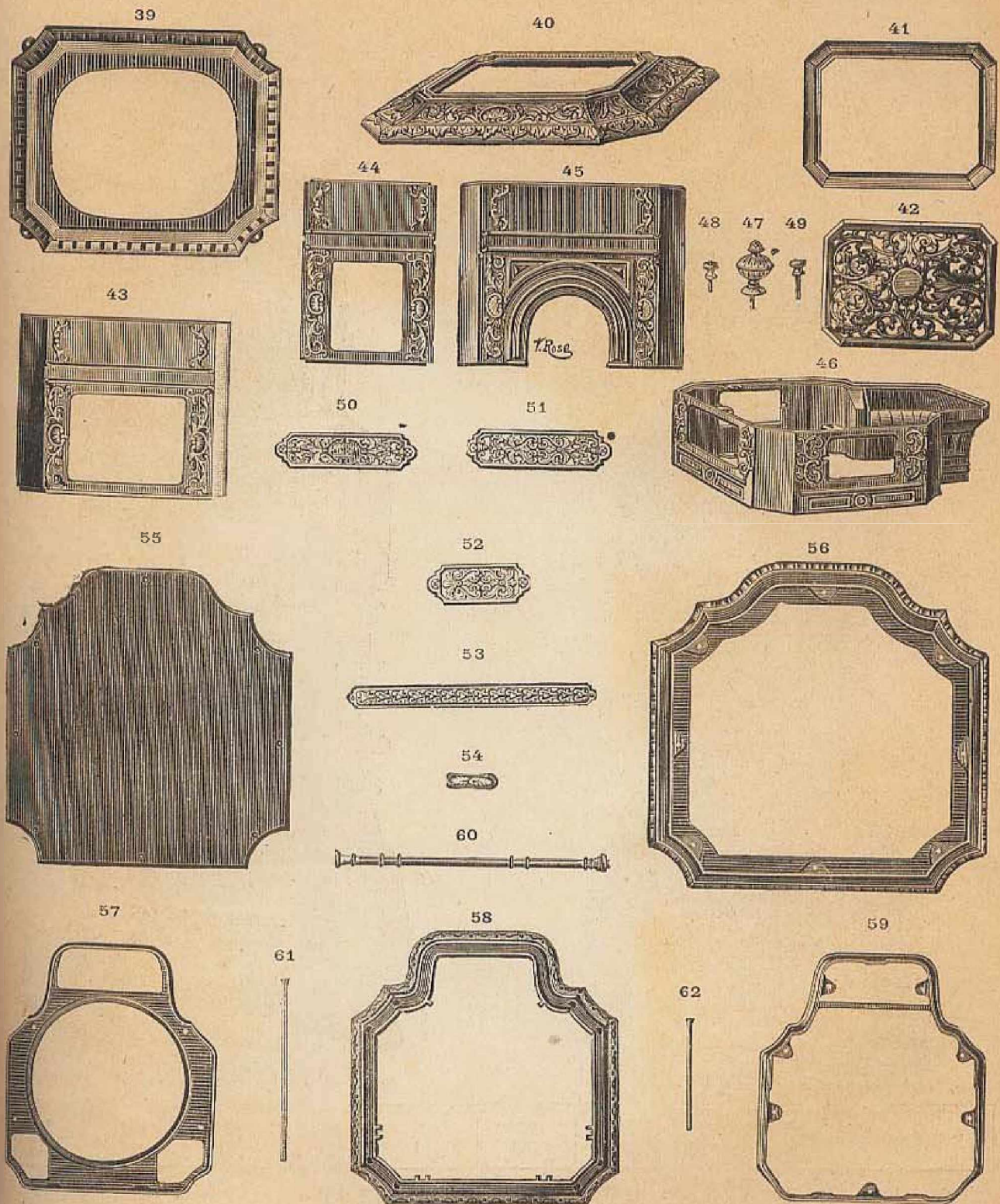
LÉGENDE

1 Support de foyer.
2 Grille peigno.
3 Grille de fond.
4 Grille à dents.
5 Couronne à dents.
6 Couronne pleine.
7 Grille à nervures.
8 Réservoir de chargement.
9 Boîte à sable.
10 Tampon.
11 Circulation de flammes.
12 Contre-cœur.
13 Targotte.

14 Parabole de droite.
15 Parabole de gauche.
16 Conduit de flamme de gauche du 1^{er} fût.
17 Conduit de flamme de droite du 1^{er} fût.
18 Conduit de flammes du 2^e fût.
19 Base.
20 Trappe.
21 Fermeture du trou de nettoyage.
22 Soutien du support de foyer.
23 Socle.
24 Pied.
25 Porte du tiroir.
26 Rosace du régulateur.

27 Bouton du régulateur.
28 Clef de mouvement.
29 Clef de grille.
30 Fût du bas.
31 Porte de devant du 3^e fût.
32 Contre-porte de devant du 3^e fût.
33 Porte de côté du 3^e fût.
34 Contre-porte de devant du 3^e fût.
35 Applique de côté du 2^e fût.
36 Contre-applique de côté du 2^e fût.
37 Porte du bas.
38 Contre-porte du bas.
(Voir la suite à la page suivante.)

PIÈCES DÉTACHÉES DU CALORIFÈRE N° 70



LÉGENDE

39 Dessous à jour du chapiteau.
 40 Chapiteau.
 41 Cadre de tête.
 42 Couverte bombé.
 43 Panneau de devant.
 44 Panneau de côté.
 45 Panneau de derrière.
 46 Fût du milieu.

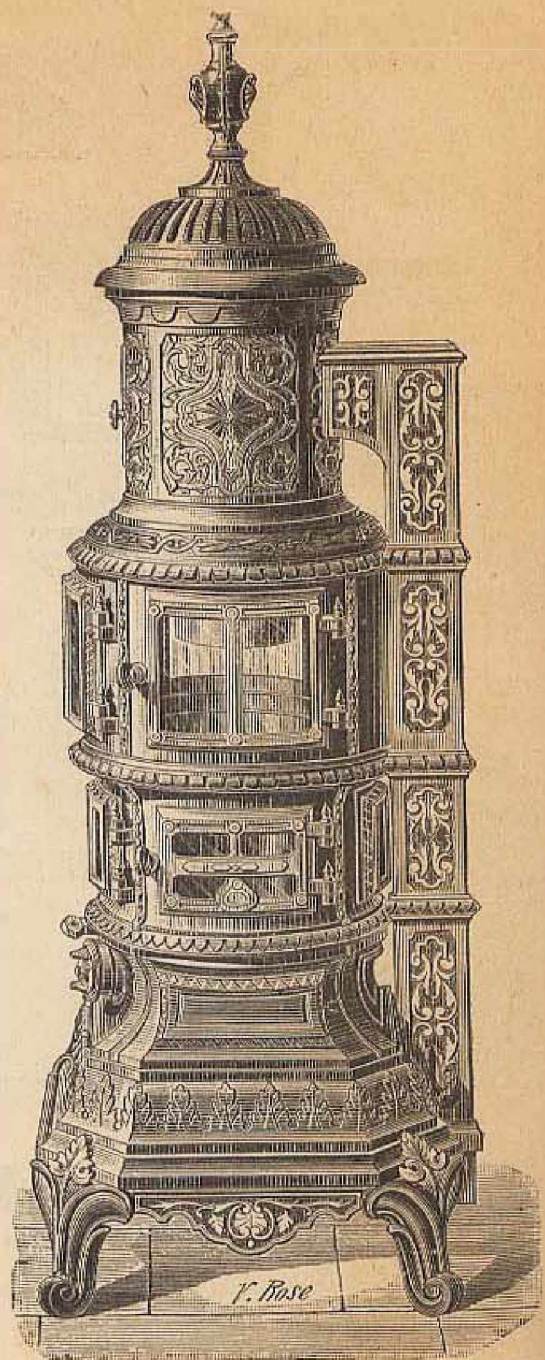
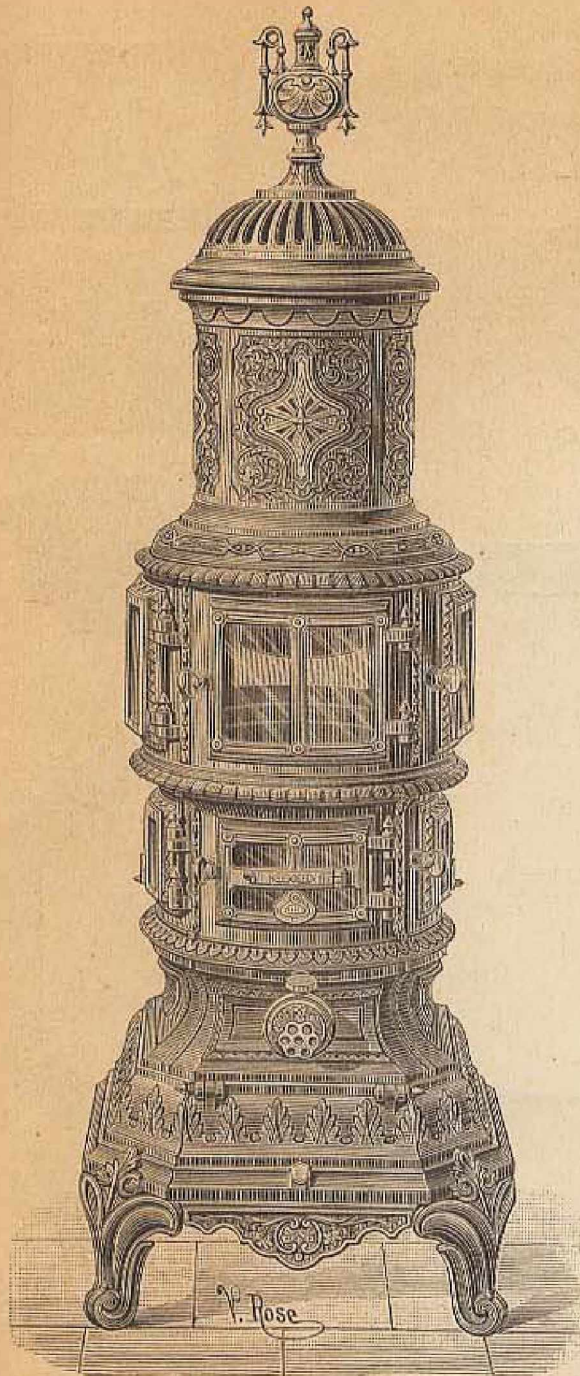
47 Vase du couvercle.
 48 Bouton de tampon.
 49 Bouton pour portes.
 50 Applique de devant.
 51 Applique de derrière.
 52 Applique d'angle.
 53 Applique de côté.
 54 Applique d'angle du 1^{er} fût.

55 Fond du soubassement.
 56 Soubassement.
 57 Support extérieur du foyer.
 58 Dessus du 1^{er} fût.
 59 Cadre des grands panneaux.
 60 Colonne.
 61 Tirant de derrière.
 62 Tirant de devant.

CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN

N^{os} 95 à 101, à tirage direct.

N^{os} 108 à 114, à flamme renversée.



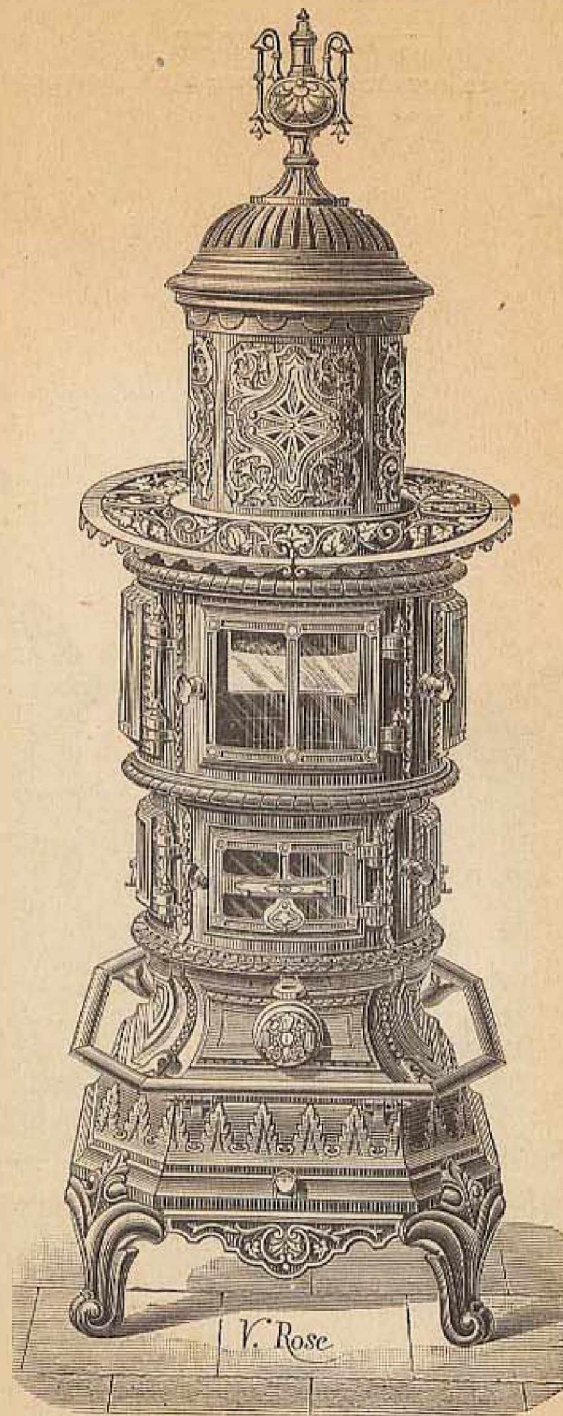
NUMÉROS	à tirage direct . . .						
	95	96	97	98	99	100	101
	108	109	110	111	112	113	114
Hauteur totale,	1 ^m 20	1 ^m 30	1 ^m 40	1 ^m 52	1 ^m 60	1 ^m 70	1 ^m 80
Largeur du socle	0 40	0 43	0 48	0 51	0 53	0 58	0 61
Diamètre extérieur du foyer . .	0 32	0 35	0 39	0 42	0 45	0 48	0 51
Diamètre extérieur de la tête. .	0 24	0 25	0 29	0 31	0 34	0 36	0 38
Volume d'air chauffé, Mètres cubes	200	250	350	500	700	900	1,100
Circonférence extérie ^{re} de la base des n ^{os} 95 à 101	0 ^m 20	0 ^m 33	0 ^m 33	0 ^m 33	0 ^m 400	0 ^m 400	0 ^m 408
Dimensions extérieures du tuyau des n ^{os} 108 à 114	0.113 × 0.122	0.152 × 0.133	0.169 × 0.132	0.190 × 0.148	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.195 × 0.108

Sur demande spéciale, ces calorifères peuvent être livrés avec ornements religieux (voir page 230).

Voir pages 241 et 242, le détail des pièces de ces calorifères.

CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN

N^{os} 124 à 130 à tirage direct. — N^{os} 131 à 137, à flamme renversée.



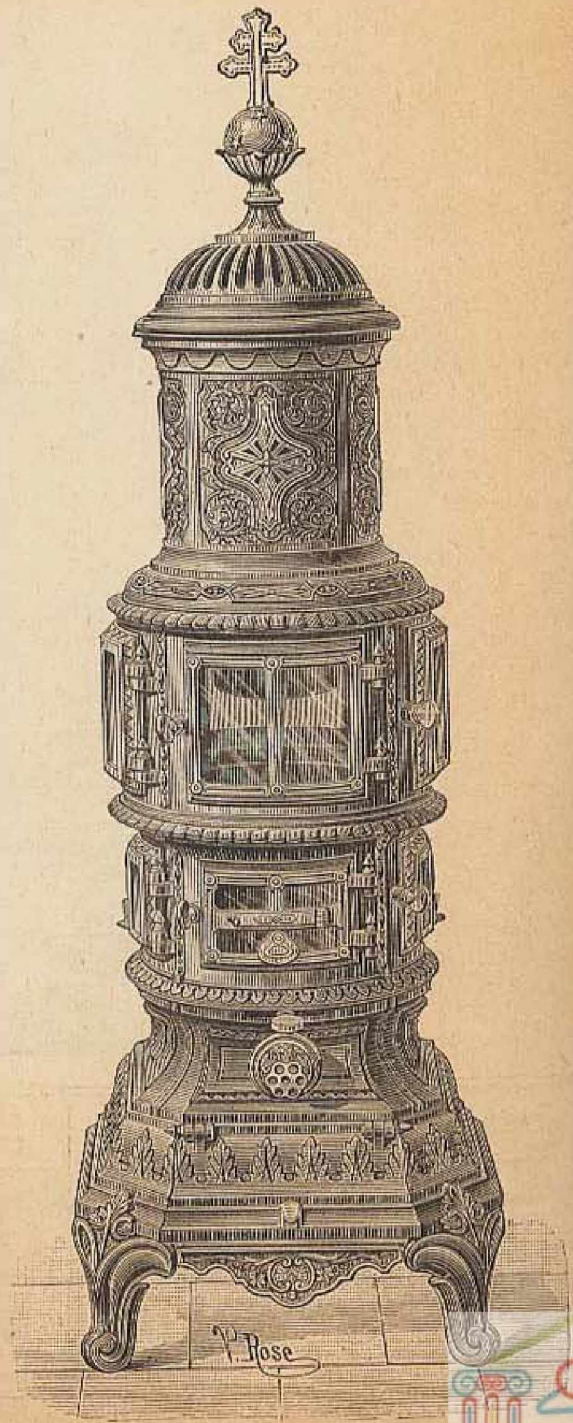
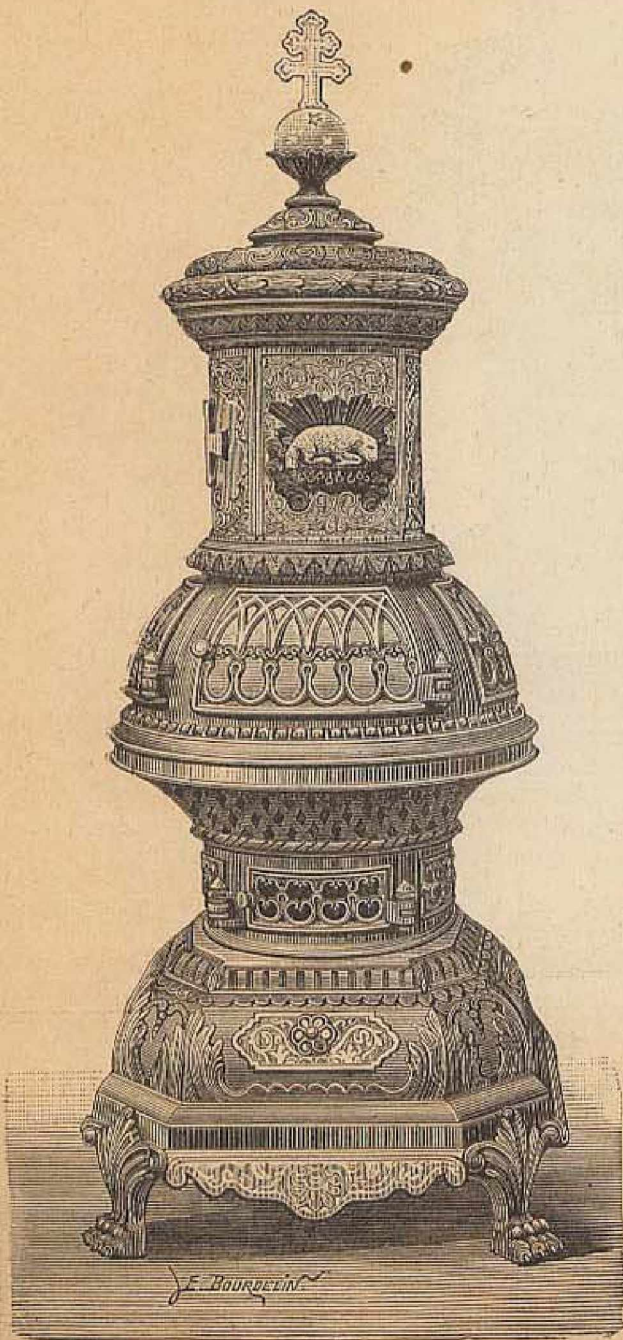
NUMÉROS	à tirage direct . . .		à flamme renversée .		à tirage direct . . .		à flamme renversée .							
	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137
Hauteur totale	1 ^m 20	1 ^m 30	1 ^m 40	1 ^m 52	1 ^m 60	1 ^m 70	1 80	1 ^m 20	1 ^m 30	1 ^m 40	1 ^m 52	1 ^m 60	1 ^m 70	1 80
Largeur du socle	0 40	0 43	0 48	0 51	0 55	0 58	0 61	0 40	0 43	0 48	0 51	0 55	0 58	0 61
Diamètre extérieur du foyer . .	0 32	0 35	0 39	0 42	0 45	0 48	0 51	0 32	0 35	0 39	0 42	0 45	0 48	0 51
Diamètre extérieur de la tête. .	0 24	0 26	0 29	0 31	0 34	0 36	0 38	0 24	0 26	0 29	0 31	0 34	0 36	0 38
Volume d'air chauffé. Mètres cubes.	260	250	350	500	700	900	1 400	260	250	350	500	700	900	1 400
Circonférence extérie ^{re} de la base des N ^{os} 124 à 130	0 ^m 290	0 ^m 330	0 ^m 330	0 ^m 335	0 ^m 400	0 ^m 400	0 ^m 405	0 ^m 290	0 ^m 330	0 ^m 330	0 ^m 335	0 ^m 400	0 ^m 400	0 ^m 405
Dimensions extérieures du tuyau des N ^{os} 131 à 137	0.143 × 0.132	0.132 × 0.133	0.160 × 0.132	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.143 × 0.132	0.132 × 0.133	0.160 × 0.132	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108	0.190 × 0.108

Voir pages 241 et 242, le détail des pièces de ces calorifères.

VUE DE FACE
des calorifères avec ornements pour établissements religieux.

N^{os} 59 à 62

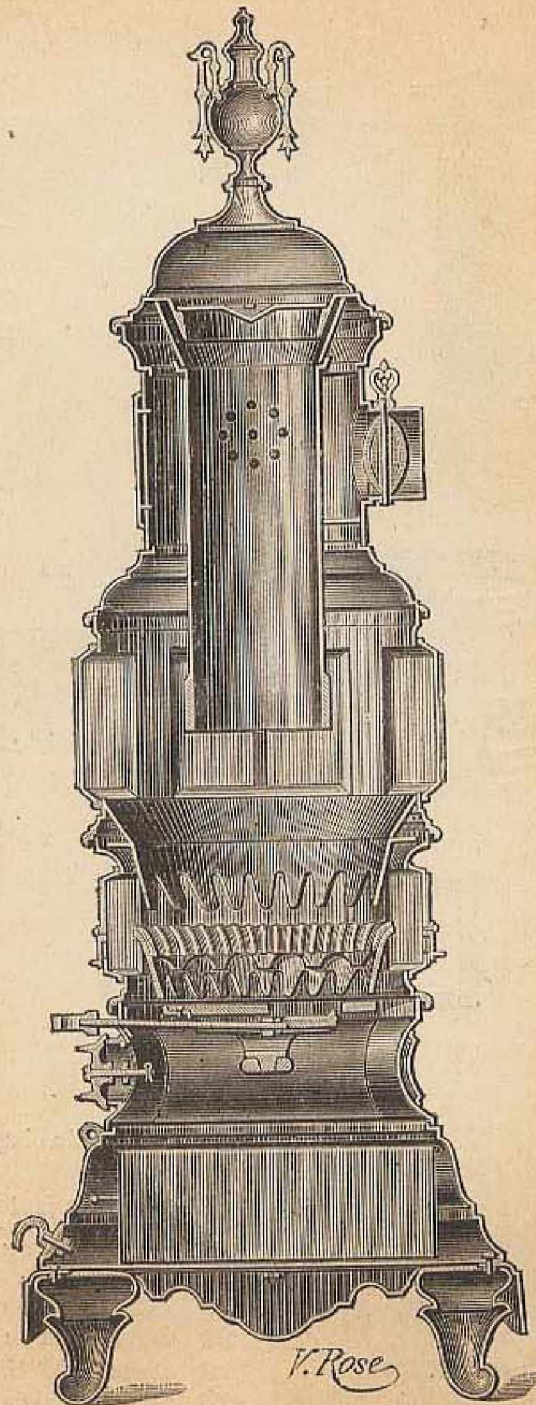
N^{os} 93 à 101, 108 à 114



CALORIFÈRES, SYSTÈME AMÉRICAIN

N^{os} 93 à 101, 103 à 114, 124 à 137

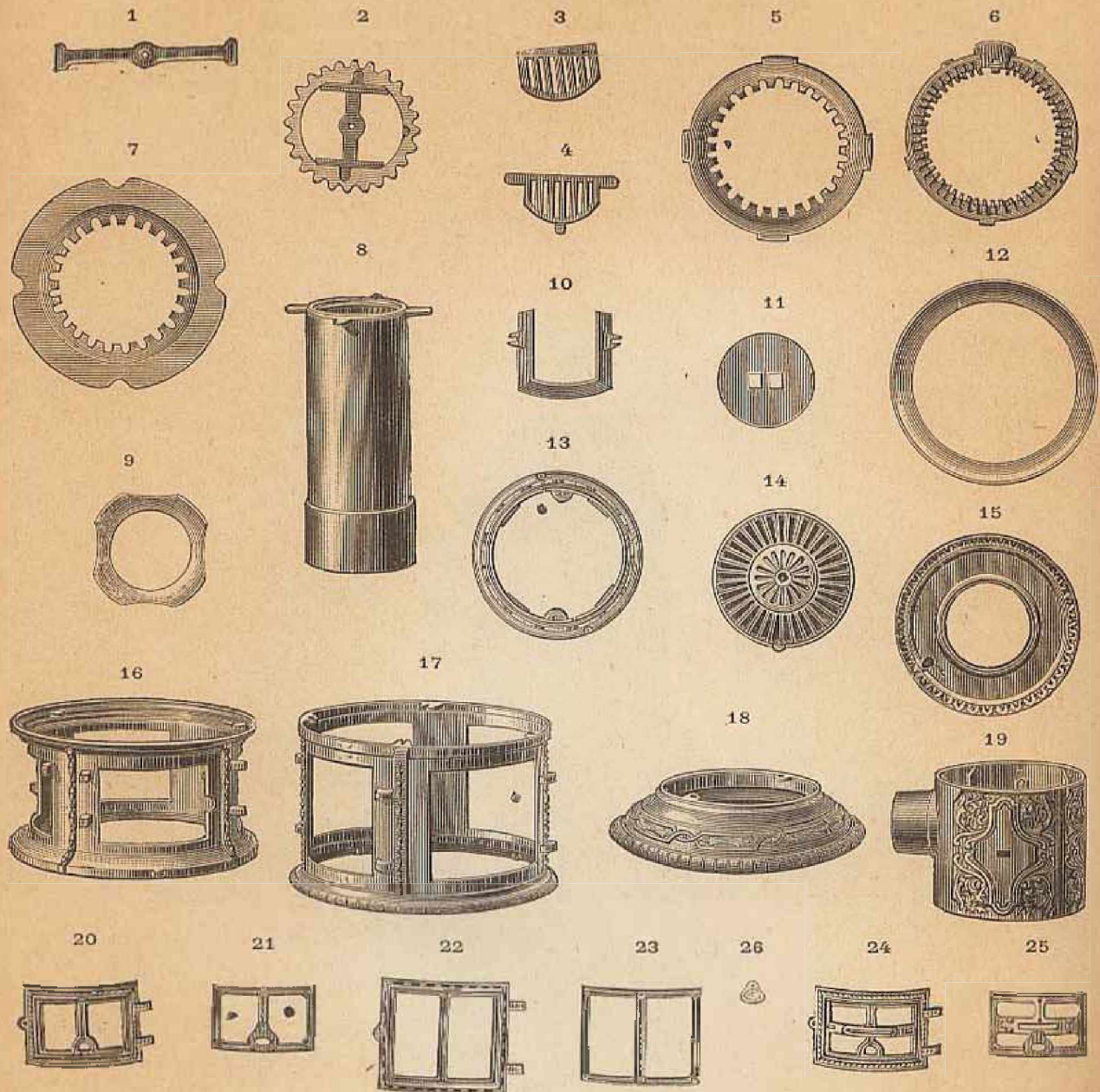
Vue en coupe.



Voir pages 241 et 242, le détail des pièces de ces calorifères.

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CALORIFÈRES

Nos 95 à 101, 108 à 114, 124 à 137



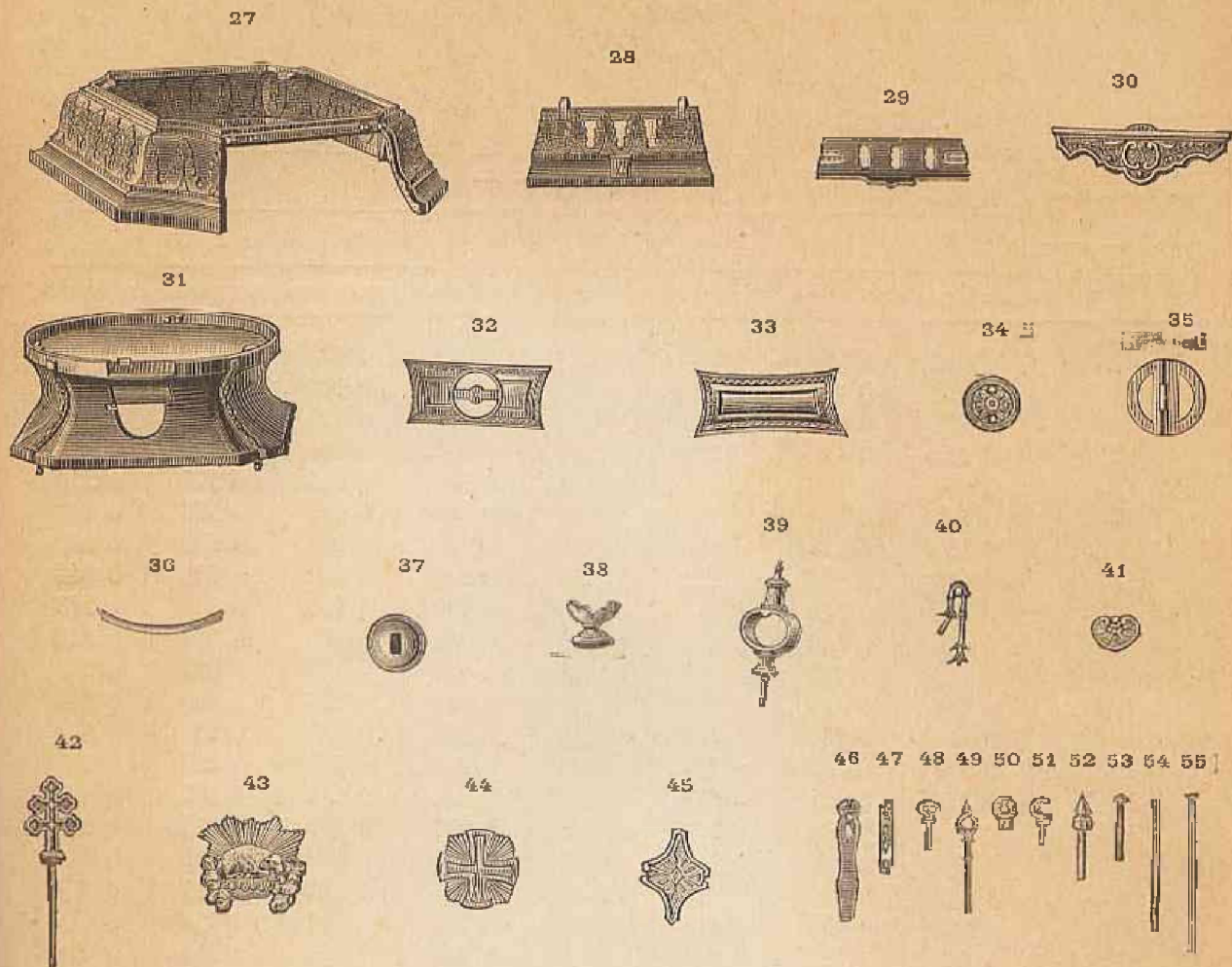
LÉGENDE

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Support de foyer. | 14 | Tête. |
| 2 | Grille à secouer. | 15 | Dessus de chapiteau. |
| 3 | Grille de fond mobile. | 16 | 1 ^{er} fût. |
| 4 | Grille de fond fixe. | 17 | 2 ^e fût ou lanterne. |
| 5 | Grille à dents. | 18 | Dessus du 2 ^e fût. |
| 6 | Grille à décrasser. | 19 | Fût du haut. |
| 7 | Grande couronne à dents. | 20 | Porte de côté du 1 ^{er} fût. |
| 8 | Cylindre de chargement. | 21 | Serre-mica de porte de côté du 1 ^{er} fût. |
| 9 | Dessus du cylindre de chargement. | 22 | Porte du 2 ^e fût. |
| 10 | Conduit de flammes. | 23 | Serre-mica de porte du 2 ^e fût. |
| 11 | Tampon. | 24 | Porte de devant du 1 ^{er} fût. |
| 12 | Dessus du foyer. | 25 | Serre mica de porte de devant du 1 ^{er} fût. |
| 13 | Chapiteau. | 26 | Trappe pour portes du 1 ^{er} fût. |

(Voir la suite à la page suivante.)

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CALORIFÈRES

Nos 95 à 101, 103 à 114, 124 à 137

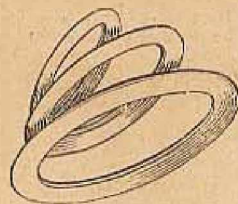


LÉGENDE

- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|--|
| 27 | Soie. | 42 | Croix (pour calorifères avec ornements religieux). |
| 28 | Porte du cendrier, | 43 | Applique de devant du fût du haut. |
| 29 | Glissière de la porte du cendrier. | 44 | Applique de côté du fût du haut. |
| 30 | Galerie de soie. | 45 | Applique du fût du haut. |
| 31 | Dessus de soie. | 46 | Grande clef à encoche. |
| 32 | Applique de devant du dessus de soie. | 47 | Porte du serre-mica du 1 ^{er} fût. |
| 33 | Applique de côté du dessus de soie. | 48 | Bouton de porte. |
| 34 | Rosace du régulateur. | 49 | Clef de targe de la buse. |
| 35 | Targette de la buse. | 50 | Poignée de la grille de fond mobile. |
| 36 | Targette. | 51 | Poignée de la porte du tiroir. |
| 37 | Boule. | 52 | Goupille pour portes. |
| 38 | Support de boule. | 53 | Vis du régulateur. |
| 39 | Corps du vase. | 54 | Tirant du 1 ^{er} fût. |
| 40 | Anse de vase. | 55 | Tirant du 3 ^e fût. |
| 41 | Applique de vase | | |

SÉRIES DE CERCLES

ou Flottes et Tampons.



TAMPONS	FLOTTES								
	DIAMÈTRE	DIAMÈTRES							
		EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR
0 ^m 103	0 ^m 082	0 ^m 055	0 ^m 210	0 ^m 151	0 ^m 233	0 ^m 192	0 ^m 275	0 ^m 242	
0 117	0 111	0 082	0 210	0 153	0 234	0 192	0 276	0 248	
0 120	0 124	0 091	0 210	0 156	0 235	0 191	0 276	0 242	
0 121	0 133	0 120	0 210	0 160	0 237	0 190	0 277	0 238	
0 122	0 156	0 122	0 211	0 154	0 238	0 212	0 277	0 239	
0 123	0 136	0 124	0 211	0 156	0 239	0 197	0 277	0 240	
0 127	0 170	0 124	0 211	0 170	0 239	0 211	0 278	0 212	
0 131	0 175	0 124	0 212	0 153	0 240	0 182	0 278	0 244	
0 133	0 173	0 145	0 212	0 169	0 240	0 190	0 280	0 213	
0 144	0 178	0 122	0 212	0 170	0 240	0 210	0 280	0 242	
0 145	0 179	0 121	0 212	0 180	0 242	0 182	0 280	0 244	
0 150	0 180	0 122	0 212	0 182	0 242	0 204	0 280	0 243	
0 151	0 180	0 144	0 213	0 153	0 242	0 203	0 290	0 234	
0 152	0 181	0 150	0 213	0 156	0 242	0 211	0 297	0 263	
0 154	0 182	0 121	0 213	0 157	0 242	0 212	0 297	0 263	
0 155	0 182	0 122	0 213	0 158	0 243	0 182	0 312	0 276	
0 156	0 182	0 127	0 213	0 159	0 243	0 183	0 313	0 270	
0 157	0 182	0 150	0 213	0 183	0 244	0 183	0 313	0 274	
0 158	0 182	0 156	0 214	0 122	0 244	0 212	0 314	0 275	
0 159	0 183	0 121	0 214	0 155	0 244	0 213	0 314	0 278	
0 160	0 183	0 123	0 214	0 156	0 244	0 215	0 314	0 280	
0 168	0 183	0 150	0 214	0 183	0 245	0 183	0 316	0 280	
0 169	0 190	0 150	0 215	0 122	0 245	0 189	0 317	0 277	
0 170	0 190	0 151	0 215	0 152	0 245	0 194	0 317	0 280	
0 171	0 191	0 160	0 215	0 156	0 245	0 198	0 319	0 312	
0 172	0 192	0 151	0 215	0 157	0 245	0 212	0 374	0 317	
0 174	0 193	0 153	0 215	0 174	0 245	0 213	0 442	0 319	
0 176	0 194	0 154	0 215	0 181	0 246	0 183			
0 180	0 196	0 122	0 215	0 190	0 246	0 214			
0 182	0 197	0 157	0 216	0 171	0 250	0 201			
0 183	0 198	0 139	0 217	0 153	0 250	0 210			
0 184	0 198	0 130	0 218	0 175	0 257	0 215			
0 189	0 200	0 150	0 227	0 170	0 258	0 198			
0 190	0 200	0 170	0 227	0 200	0 260	0 227			
0 191	0 201	0 153	0 227	0 200	0 261	0 231			
0 192	0 204	0 170	0 228	0 153	0 262	0 227			
0 210	0 204	0 170	0 230	0 160	0 263	0 237			
0 211	0 204	0 174	0 230	0 190	0 265	0 233			
0 212	0 205	0 169	0 231	0 156	0 266	0 242			
0 213	0 207	0 156	0 231	0 192	0 270	0 230			
0 214	0 208	0 173	0 232	0 184	0 274	0 234			
0 218									

ACCESSOIRES POUR CUISINIÈRES

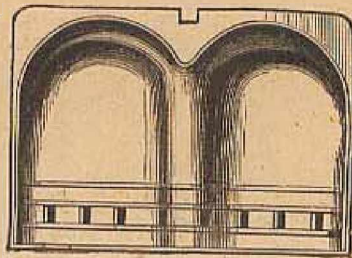
GRIL-COTELETTES
À BARRES RONDÉS



Longueurs . . .	0.17	0.21	0.25	0.23	0.25	0.31
Largeurs . . .	0.14	0.18	0.15	0.19	0.19	0.19

Désigner le numéro de la cuisinière où l'on veut placer ce grill-côtelettes.

COQUILLE A ROTIR



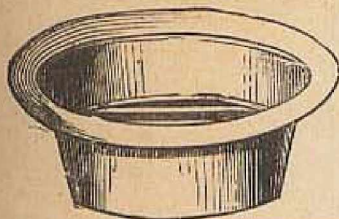
GRIL-COTELETTES
À BARRES CRÉUSES



Longueurs . . .	0.22	0.26	0.30	0.28	0.30	0.30
Largeurs . . .	0.14	0.16	0.14	0.19	0.19	0.19

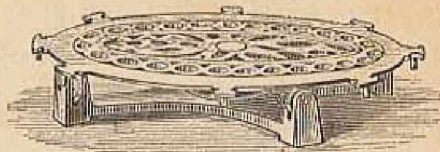
Désigner le numéro de la cuisinière où l'on veut placer ce grill-côtelettes.

RÉCHAUD DU FOYER



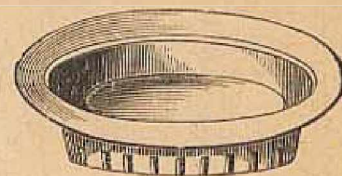
Désigner le numéro de la cuisinière où l'on veut placer ce réchaud.

PLATEAUX TOURNANTS POUR FOURS
BREVETÉS S. G. D. G.



NUMÉROS . . .	1	2	3
Diamètre extérieur .	0.180	0.250	0.305

RÉCHAUD DU FOUR

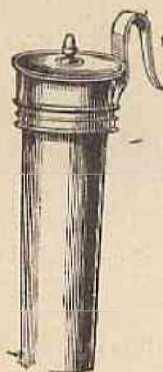
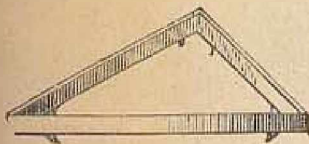


Désigner le numéro de la cuisinière où l'on veut placer ce réchaud.

COPETTE EN FER BATTU

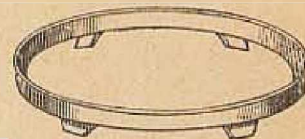
TRIANGLE

POUR RÉCHAUDS RONDÉS

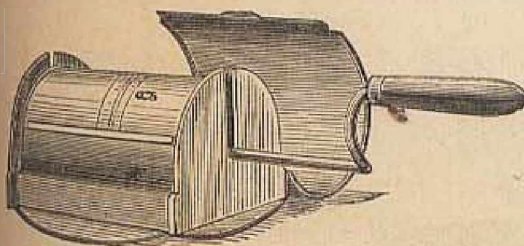


CERCLE

POUR RÉCHAUDS CARRÉS



BRULOIR A CAFÉ

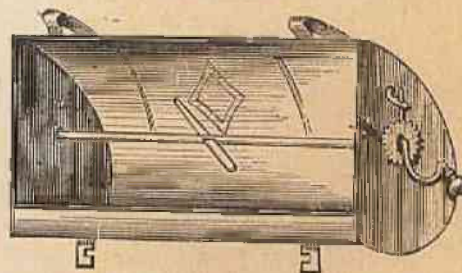


N ^o	1	2	3	4
Contenance (à demi plein) . . .	0 ^m .400	0 ^m .400	0 ^m .500	1 ^m

COPETTES
EN PORCELAINE
AVEC COUVERCLE
ET POIGNÉE
EN CUIVRE ROUGE
N^o 1, 2, 3



ROTISSOIRE



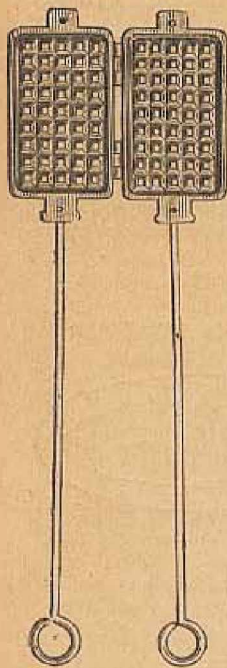
Longueurs : 0^m.30; 0^m.35; 0^m.40; 0^m.44; 0^m.50.
0^m.50 pour cuisinières 75 et 78.

Désigner le numéro de la cuisinière où l'on veut placer la rotissoire.

COPETTES EN PORCELAINE N ^o . . .	1	2	3
Diamètre extérieur du haut	0.105	0.115	0.130
— sous le rebord	0.090	0.103	0.113
Hauteur sans le couvercle	0.277	0.277	0.293
Contenance en litres	1.400	1.750	2.200

GAUFRIERS

N^{os} 1, 7.



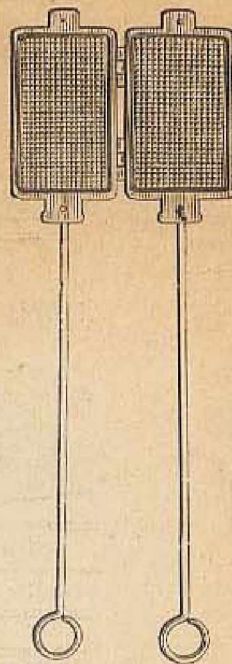
N^o 2.



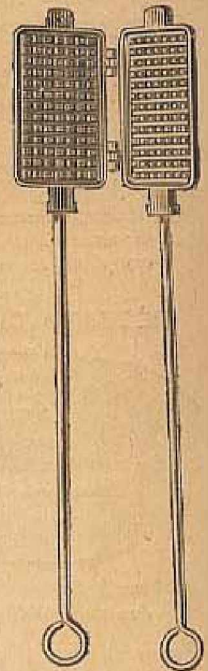
N^o 3.



N^o 4.

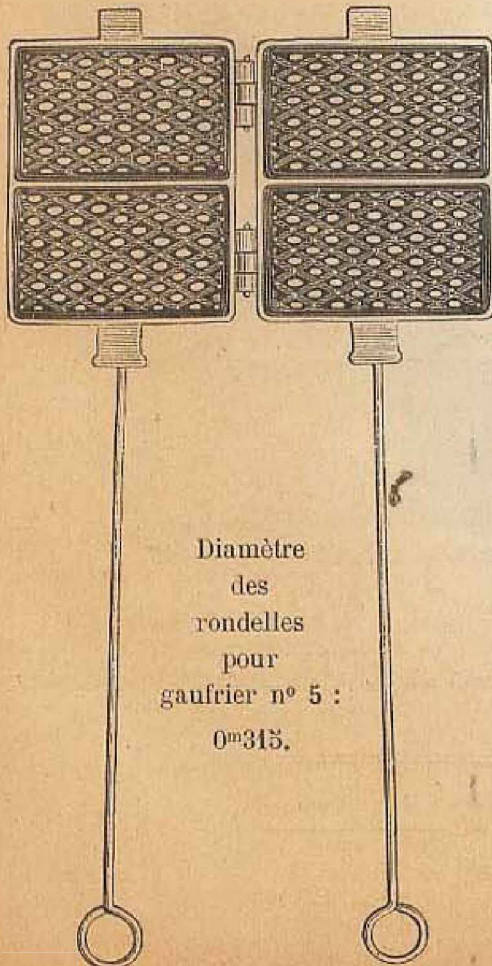


N^o 8.



Le n^o 1 est à carrés creux en dehors. — Le n^o 8 est à carrés pleins.

N^o 5.



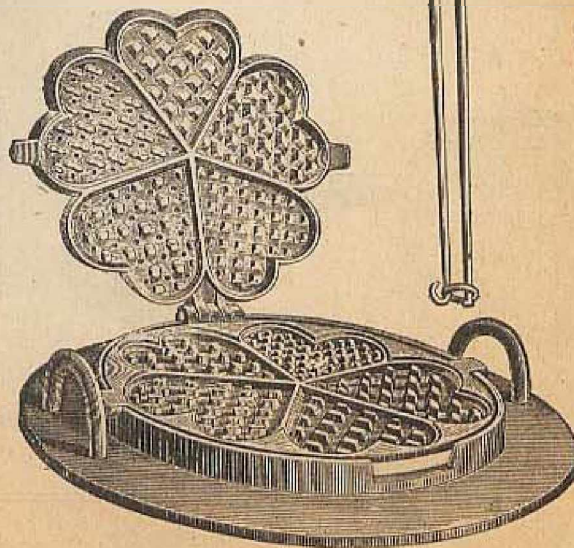
Diamètre
des
rondelles
pour
gaufrier n^o 5 :
0^m315.

N^o 6.

A 5 gaufres.

Largeur. 0^m275

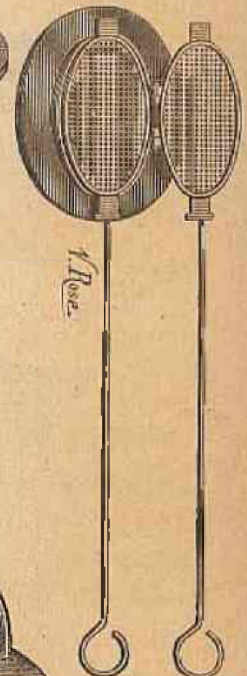
Largeur de la rondelle. 0 375



N^o 10.



N^o 9.



DIAMÈTRE DES RONDELLES

Pour gaufriers n^{os} 1, 2, 3, 4, 7, 8 indistinctement

0^m215

0^m230

0^m245

0^m280



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

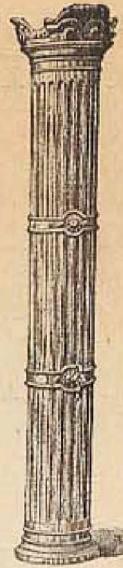
COLONNES DE CALORIFÈRES

N^o 1



NUMÉROS. . . .	1	2
Hauteur totale . . .	1 ^m 36	1 ^m 26
Hauteur de chaque fût . . .	0 36	0 34
Diamètre du fût. . .	0 46	0 45
Diamètre de la base. . .	0 22	0 19

N^o 2



N^o 3

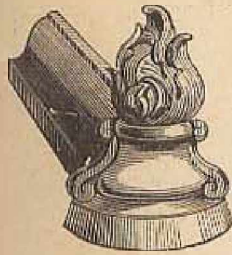


NUMÉRO.	3
Hauteur totale de la colonne. . .	1 ^m 53
Diamètre extér ^r de la colonne. . .	0 18
Diamètre intér ^r de la colonne. . .	0 14
Hauteur du chapiteau.	0 06
Hauteur du grand fût.	0 73
Hauteur du fût moyen	0 49
Hauteur du petit fût	0 25

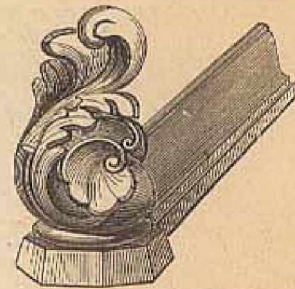
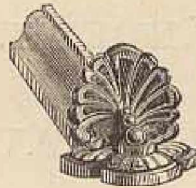
N^o 2

CHENETS

N^o 3



N^o 1



BACS A CHARBON

N^{os} 1, 2

N^o 3

N^o 4



N^o 1 Contenance 20 kil. — N^o 2 Contenance 15 kil.

N^o 3 Contenance 11 kil.

N^o 4 Contenance 12 kil.

CLEFS DE TUYAUX

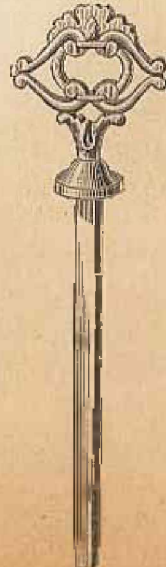
N^o 1

N^o 2

N^o 3

N^o 4

N^o 5



TARIF B

—
15^e Série
—

RÉCHAUDS ET FOURNEAUX POUR LESSIVEUSES

COQUILLES A ROTIR EN FONTE

BUANDERIES

LESSIVEUSES — SAVONNEUSES

APPAREIL ASPIRATEUR POUR CHEMINÉES

BARATTES

—

FOYERS POUR LESSIVEUSES

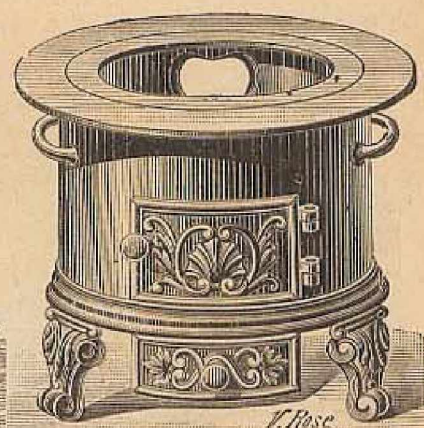
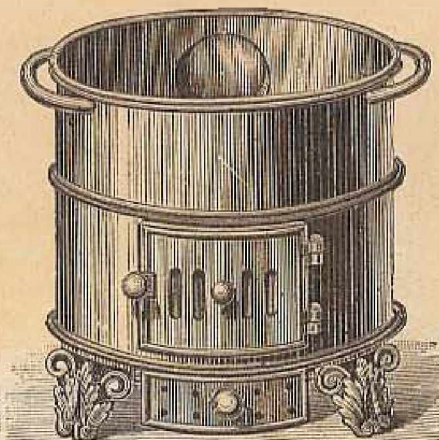
RÉCHAUDS

N^{os} 1, 2, 3, 4

FOURNEAUX

N^{os} 5 et 6

N^{os} 7, 8 et 9



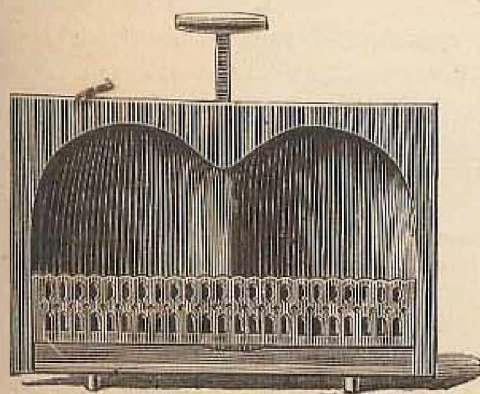
NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Diamètre extérieur du haut.	0 ^m 330	0 ^m 390	0 ^m 430	0 ^m 500	0 ^m 370	0 ^m 400	0 ^m 425	0 ^m 445	0 ^m 37
Hauteur totale.	0 340	0 360	0 380	0 400	0 385	0 395	0 325	0 340	0 315
Circonférence extérieure de la buse .	0 230	0 280	0 300	0 300	0 330	0 370	0 260	0 282	0 260

Nota. — Les réchauds pour lessiveuses n^{os} 1, 2, 3 et 4 sont à foyer spécial pour le charbon de bois.
 Les fourneaux n^{os} 5 et 6 peuvent être livrés, sur demande, avec une flote sur le dessus, comme l'indique le dessin des n^{os} 7, 8 et 9. La 2^e flote n'est fournie que sur demande spéciale aux n^{os} 7, 8 et 9. (Voir les augmentations au tarif.)

N. B. — Le fourneau de lessiveuses n^o 5 va à nos lessiveuses-savonneuses n^{os} 3, 4 et 5; le n^o 6 va à nos lessiveuses n^{os} 6 et 7. Lorsque les fourneaux n^{os} 5 et 6 ci-dessus seront destinés à nos lessiveuses, les commandes devront l'indiquer spécialement, afin que nous les livrions avec l'encoche pour le robinet du bouilleur de la lessiveuse.

COQUILLES A ROTIR, EN FONTE

N^{os} 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7



BUANDERIES

N^{os} 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6



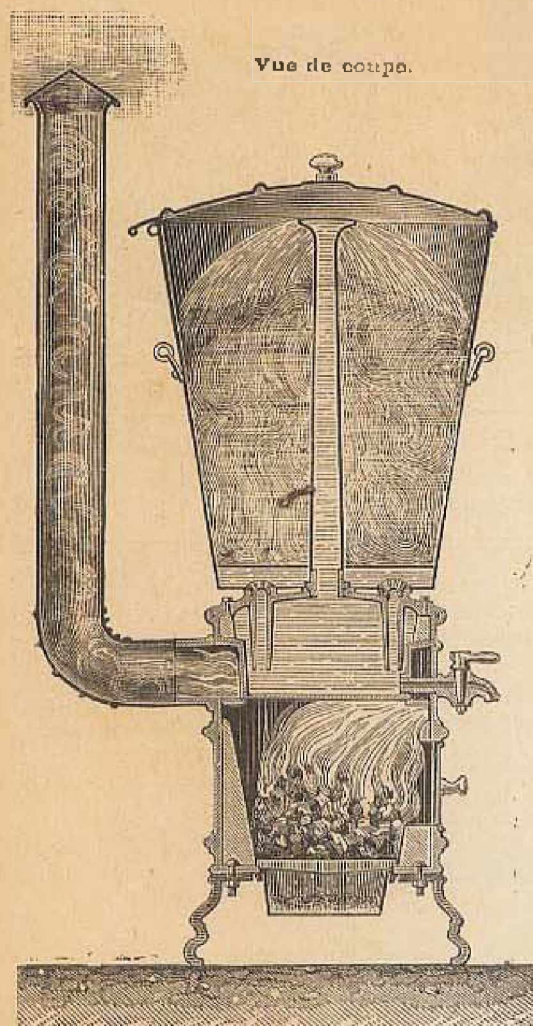
N ^o	1	2	3	4	5	6	7	N ^o	0	1	2	3	4	5	6
largeur extérie ^{re} . . .	0 360	0 380	0 395	0 435	0 460	0 500	0 530	Contenance. . Litros.	25	35	46	55	70	80	100
— inférie ^{re} . . .	0 320	0 340	0 350	0 385	0 410	0 440	0 480	Hauteur totale . . .	0 53	0 63	0 66	0 69	0 71	0 74	0 76
								Diamètre de la chaudière	0 48	0 55	0 60	0 64	0 70	0 72	0 76

Nota. — Les buanderies peuvent être livrées, sur demande, avec robinet.

LESSIVEUSES-SAVONNEUSES

SYSTÈME BREVETÉ S. G. D. G.

Appareils perfectionnés évitant les taches de rouille et rendant impossibles les coups de feu, le bouilleur étant séparé de la lessiveuse.



Vue de coupe.

La vue seule de ces appareils fera comprendre le progrès accompli par ce système.

Dans toutes les lessiveuses mises dans le commerce jusqu'à ce jour, le fond de la lessiveuse était chauffé directement par le foyer et il arrivait que, lorsque l'eau descendait trop lentement, le linge placé sur le fond de la lessiveuse pouvait recevoir un coup de feu.

Le bouilleur étant hermétiquement fermé, l'eau est en très peu de temps en ébullition sans dégager de vapeurs dans la pièce.

MODE D'EMPLOI

- 1^o Faire tremper le linge dans l'eau froide environ deux heures; le faire égoutter ensuite sans le tordre;
- 2^o Placer le linge ainsi mouillé dans la lessiveuse;
- 3^o Mettre le sel de soude, ou la lessive **Phénix**, fondue dans de l'eau bouillante préalablement;
- 4^o Faire bouillir pendant trois heures le linge ordinaire; pendant quatre heures le linge gras, tels que : linges de cuisine, torchons, etc.;
- 5^o L'opération ci-dessus terminée, égoutter;
- 6^o Frotter le linge pièce par pièce dans le résidu de la lessive, sans brosse ni savon;
- 7^o Rincer le linge à grande eau et passer au bleu comme d'usage.

Les personnes qui se servent de lessive **Phénix** doivent mettre la moitié, comme poids, des quantités indiquées pour les cristaux de soude.

Après chaque opération, nettoyer la lessiveuse et pencher l'appareil de manière que l'eau du bouilleur sorte complètement.

NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7
Contenance de la lessiveuse. Litres	29	47	80	91	122	189	246
Hauteur, non compris le foyer Mètre	0 38	0 43	0 53	0 60	0 68	0 73	0 80
Hauteur du foyer avec les pieds et le bouilleur —	0 44	0 44	0 44	0 44	0 44	0 44	0 44
Diamètre de la lessiveuse	} en haut —	0 35	0 43	0 50	0 53	0 58	0 70
		} en bas —	0 28	0 30	0 35	0 35	0 40
Poids approximatif de linge pouvant être mis en lessive. Kilos	4		7	13	16	19	32
Quantité de carbonate de soude nécessaire. —	0 200	0 300	0 400	0 350	0 750	1 200	1 500
Quantité de savon nécessaire —	0 100	0 150	0 200	0 250	0 300	0 600	0 700

Nota. — Les bouilleurs de nos lessiveuses sont en fonte émaillée intérieurement. — Les foyers sont en fonte, garnis de briques réfractaires et disposés pour pouvoir brûler à volonté du charbon, du coke ou du bois. — Les tuyaux et les raccords sont en cuivre rouge étamé; le corps de la lessiveuse en zinc ou en cuivre rouge.

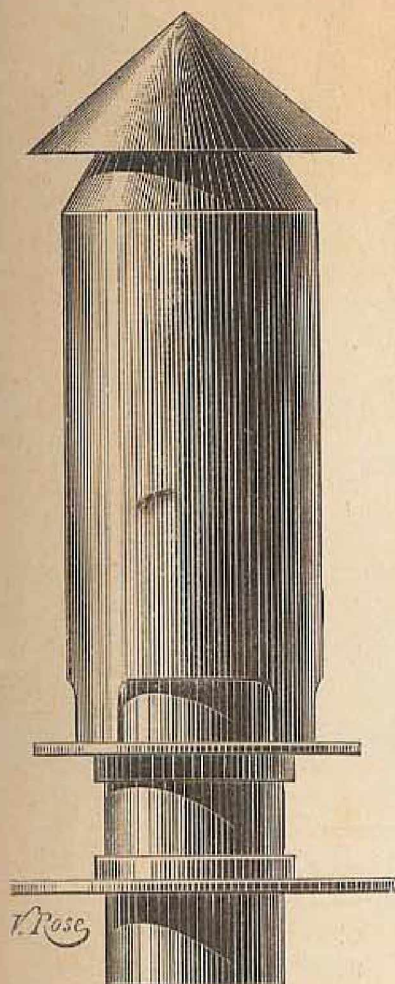
N. B. — Les lessiveuses nos 1 et 2 sont toujours expédiées avec bouilleur, mais sans foyer. Leurs dimensions et leur poids permettant de les placer sur des fourneaux de cuisine ou sur des fourneaux à gaz.

APPAREIL ASPIRATEUR POUR CHEMINÉES

BREVETÉ S. G. D. G.

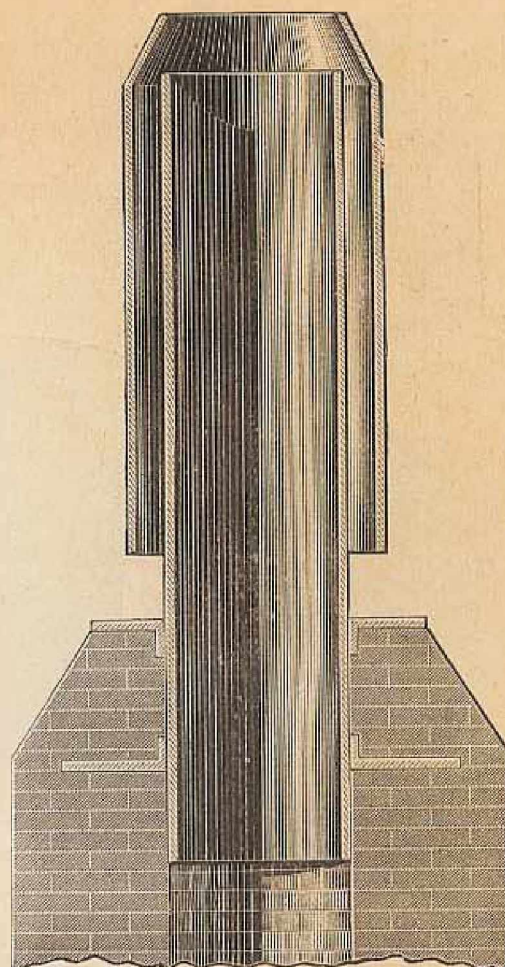
En tôle, en zinc ou en fonte, rond ou carré, avec ou sans chapeau.

AVEC CHAPEAU



Vue de l'appareil en élévation.

SANS CHAPEAU



Vue en coupe de l'appareil placé sur une cheminée

Hauteur totale de l'appareil Mètres	1 02	2 0
Hauteur du tuyau intérieur —	0 96	1 95
Hauteur du tuyau extérieur —	0 70	1 70
Largeur du tuyau intérieur —	0 15	0 22
Largeur du tuyau extérieur —	0 29	0 35

Nota. — Ces appareils peuvent être livrés, sur demande, avec d'autres dimensions que celles indiquées au tableau ci-dessus. Sauf désignation spéciale dans la commande, nous envoyons le grand modèle.

Cet appareil, par sa disposition, supprime les grandes hauteurs de tuyaux, nécessaires pour obvier à l'insuffisance de tirage des cheminées, et facilite l'échappement de la fumée, quelle que soit la direction du vent.

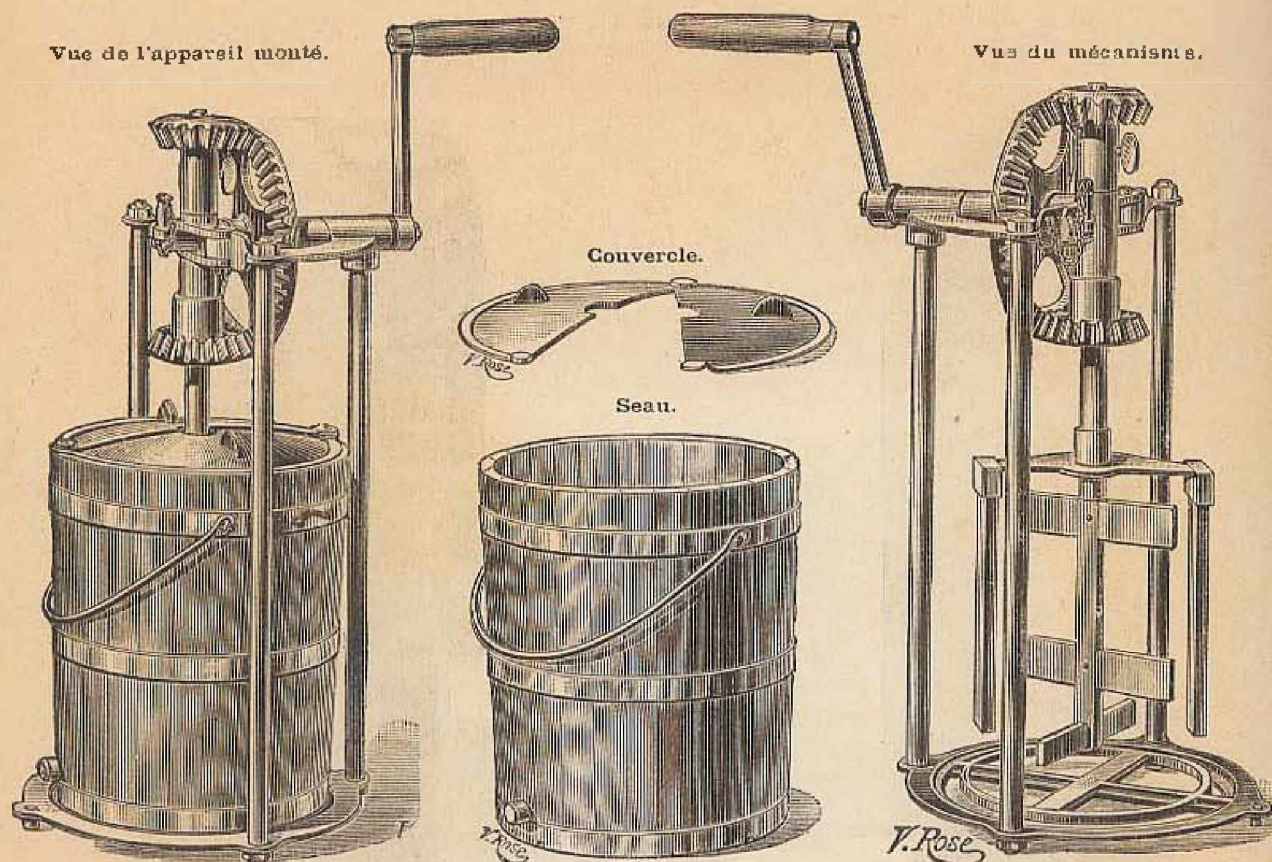
Il se compose, ainsi que le montre la coupe ci-dessus, de deux tuyaux : le tuyau intérieur sert de conduite de fumée, le tuyau extérieur sert de conduite à l'air du dehors. Ce dernier tuyau possède des ouvertures ou prises d'air dans sa partie inférieure, et se rétrécit dans sa partie supérieure. Des séparations verticales sont établies dans la double enveloppe, entre les prises d'air.

Le vent, de quelque direction qu'il vienne, s'engage, par une des ouvertures du bas du second tuyau, dans un des compartiments de la double enveloppe et, à cause des séparations verticales, ne peut tourner dans cette double enveloppe et est forcé de s'échapper par le haut. Le rétrécissement du haut de l'appareil augmente la vitesse du vent qui, par là, entraîne la fumée provenant du tuyau intérieur et augmente le tirage de la cheminée.

Cet appareil fonctionne sur toutes les cheminées, quelle que soit leur position.

BARATTES

Nos 1 et 2



DIMENSIONS INTÉRIEURES		N° 1	N° 2
Diamètre du seau au fond.	Mètre .	0.20	0.34
Diamètre du seau en haut.	—	0.22	0.36
Hauteur du seau	—	0.28	0.50
Contenance du seau	Litres .	10	47

La forme et la légèreté de cette baratte permettent de la placer dans un baquet ordinaire.

Le seau et les batteurs sont en bois. Les batteurs sont doubles, les uns tournent dans un sens, les autres dans l'autre, ce qui donne un battage rapide et complet de toutes les molécules de la crème; un bouchon placé au bas du seau ferme l'ouverture par où s'écoule le petit lait.

Le grand avantage de ce système de baratte est que l'on peut aussi bien fabriquer une petite quantité de beurre qu'une grande quantité.

Le nettoyage est facile. Les batteurs et les engrenages horizontaux étant montés sur le même arbre, il suffit, pour les démonter, de retirer la goupille retenue par une chaînette qui maintient le coussinet, d'ouvrir ce coussinet et d'enlever l'arbre avec les batteurs et les engrenages horizontaux. Pour le remontage, poser le bout de l'arbre dans le pivot qui est au fond du seau, le placer dans le coussinet et refermer celui-ci en remettant la goupille.

Pour opérer économiquement, la crème doit avoir 15 degrés centigrades en été et 18 degrés en hiver. Pour obtenir cette température, placer la baratte dans un baquet qui renferme de l'eau froide en été et de l'eau chaude en hiver. Dans ces conditions, avec de la crème fraîche, on peut obtenir le beurre en 15 ou 20 minutes.

Nota. — Ne verser la crème que lorsque les batteurs sont montés, et n'en mettre que jusqu'à la moitié du seau.

TARIF C

16^e Série

Crachoirs. — Portemanteaux. — Porte-parapluies.
Porte-pelles et pincettes. — Braserio. — Bougeoir. — Chauffe-
fontaines. — Porte-savons. — Consoles.
Porte-plats. — Glaces. — Porte-allumettes. — Vases et socles pour jardins.
Jardinière. — Suspensions et caisses à fleurs.
Fers à repasser. — Grillades en tôle. — Pelles à charbon.
Réchauds à esprit-de-vin. — Réchauds parisiens. — Fourneaux à gaz.
Cuisinières à gaz. — Réchauds à pétrole. — Cuisinière à pétrole.

17^e Série

Poterie en fonte : polie, étamée et vernie; argentine ordinaire :
émaillée et vernie, polie, graissée et vernie.

18^e Série

Boutons creux en fonte émaillée, brevetés s. g. d. g.

19^e Série

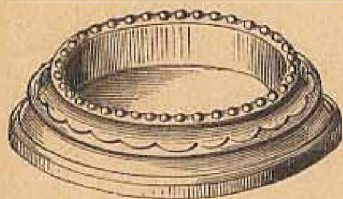
Boutons en céramique, brevetés s. g. d. g.
Boutons en cuivre poli ou nickelé, brevetés s. g. d. g.

20^e Série

Articles bronzés : Poignées de portes cochères. — Boutons fixes pour portes
Porte-chapeaux et galeries de porte-chapeaux.

CRACHOIRS

N^o 1

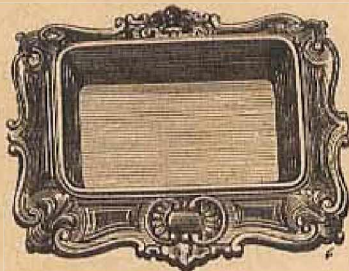


N^o 4

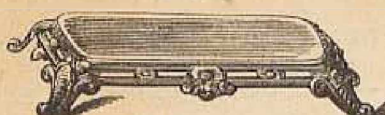
Forme anglaise, couvercle mobile.



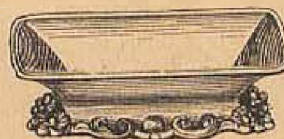
N^o 2



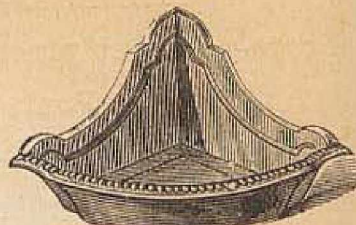
N^o 5



N^o 3



N^o 6



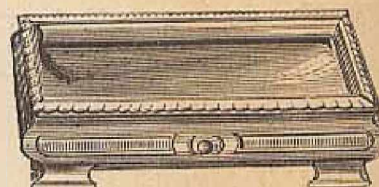
N^o 7



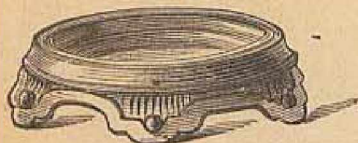
N^o 8



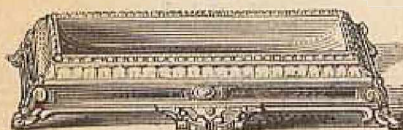
N^o 9



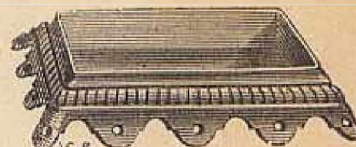
N^o 10



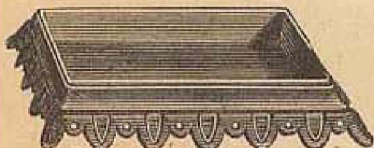
N^o 11



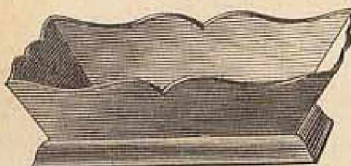
N^o 12



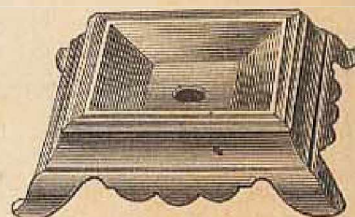
N^{os} 13 et 14



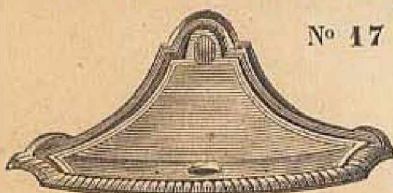
N^o 15



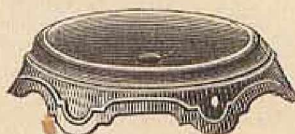
N^o 16



N^o 17



N^o 18



NUMÉROS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Longueur. Mètre.	0.240	0.300	0.235	0.245	0.285	0.320	0.330	0.260	0.240
Largeur —	»	0.255	0.165	»	0.205	0.240	0.280	0.180	0.155
Hauteur —	0.045	0.060	0.060	0.050	0.045	0.060	0.060	0.080	0.070
Hauteur au triangle. —	»	»	»	»	»	0.140	0.130	»	»
Profondeur. —	0.035	0.050	0.040	0.040	0.035	0.050	0.050	0.070	0.050

NUMÉROS	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Longueur. Mètre.	0.240	0.285	0.315	0.355	0.465	0.285	0.245	0.320	0.240
Largeur —	»	0.200	0.230	0.240	0.300	0.200	0.245	0.240	»
Hauteur —	0.060	0.050	0.060	0.055	0.035	0.090	0.065	0.060	0.060
Hauteur au triangle. —	»	»	»	»	»	»	»	0.140	»
Profondeur. —	0.045	0.035	0.045	0.045	0.045	0.055	0.055	0.050	0.045

N^o 1.
A glace.

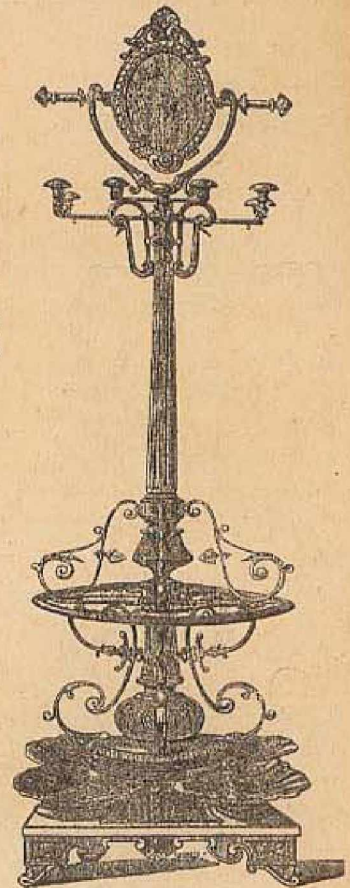


PORTEMANTEAUX

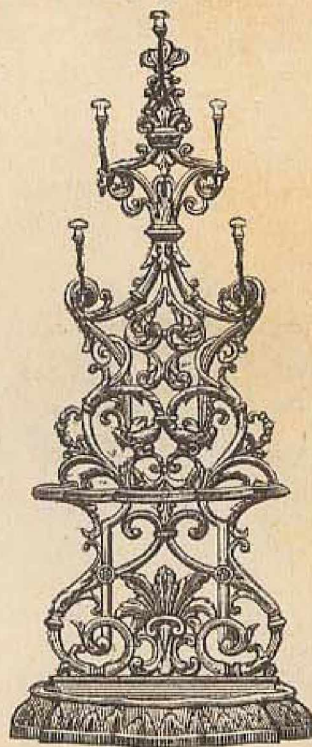
NUMÉROS.	1	2
Largeur des cuvettes	0 ^m 89	0 ^m 71
Largeur des porte-chapeaux.	0 53	0 53
Hauteur totale	1 93	1 95

Nota. — Les portemanteaux n^{os} 1 et 2 ne se font que bronzés avec cuvettes et boutons émaillés.

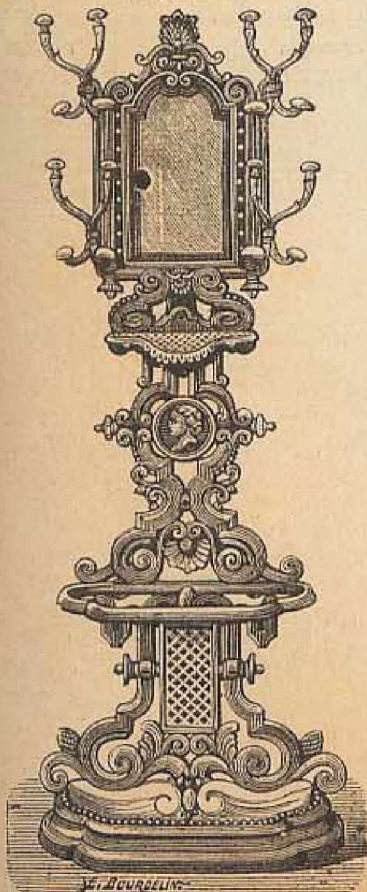
N^o 2.
A glace.



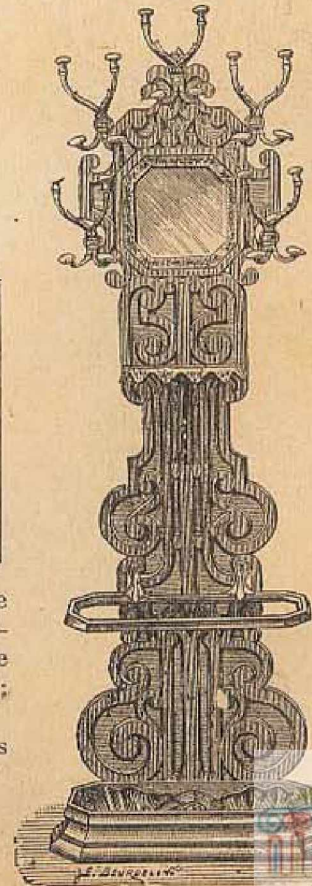
N^o 3.
Sans glace.



N^o 3.
A glace.



N^o 4.
A glace.



NUMÉROS.	3	4	5
Longueur du socle	0 ^m 69	0 69	0 66
Longueur de la branche.	0 45	0 50	0 57
Largeur du socle.	0 32	0 35	0 30
Profondeur de la cuvette	0 07	0 07	0 05
Hauteur totale.	1 82	1 90	1 60

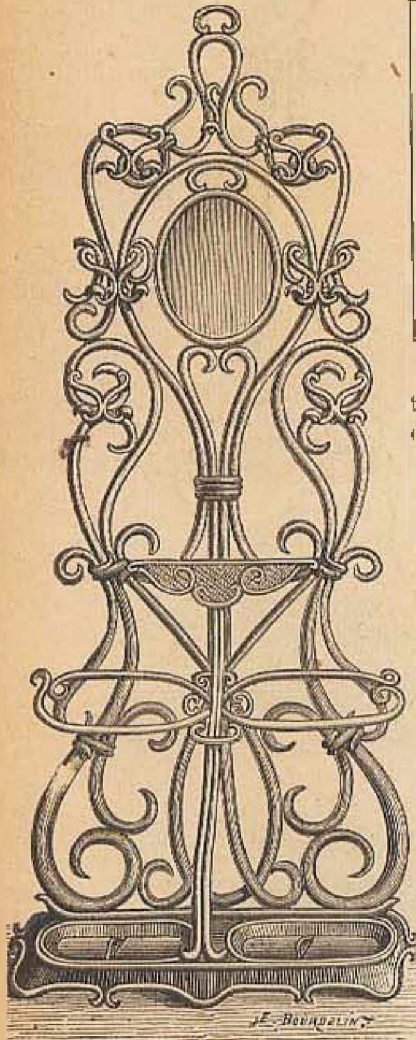
Nota. — Les portemanteaux n^{os} 3 et 4 se font bronzés, cuvettes et boutons émaillés, garniture nickelée ou non nickelée; le n^o 4 peut être livré, sur demande, en peinture, imitation bois; acajou, chêne ou noyer.

Le n^o 5 se fait bronzé, cuvette et boutons émaillés ou tout émaillé.

PORTEMANTEAUX A GLACE

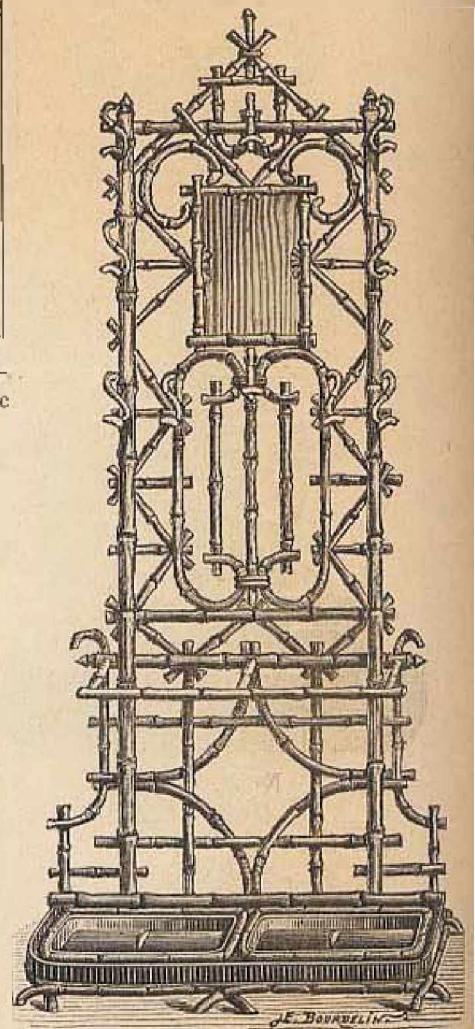
N° 6.

Genre bois de Vienne.



N° 7.

Genre bambou.



NUMÉROS.	6	7	8
Longueur du socle . . .	0 800	0 840	0 920
Longueur de la branche.	0 770	0 680	0 865
Largeur du socle . . .	0 350	0 360	0 360
Profondeur de la cuvette	0 080	0 080	0 065
Hauteur totale. . . .	2 055	2 " 200	
Hauteur de la glace. .	0 320	0 320	0 740
Largeur de la glace. .	0 260	0 220	0 260

Nota. — Sauf avis contraire, les portemanteaux n° 6 et 7 sont livrés peints bois, avec cuvette émaillée.

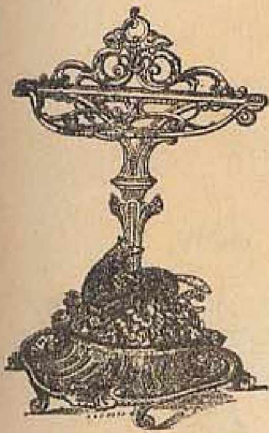
N° 8.

Avec ou sans tablette.



PORTE-PARAPLUIES

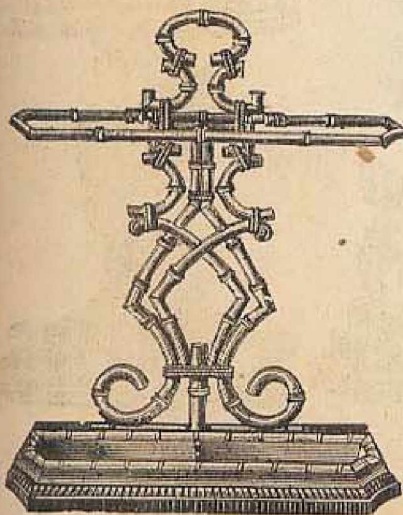
N^o 1



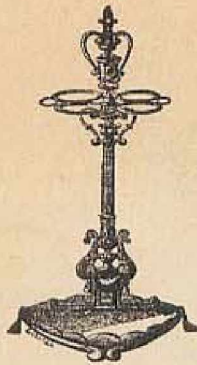
N^o 3



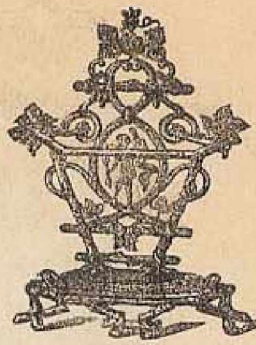
N^o 8



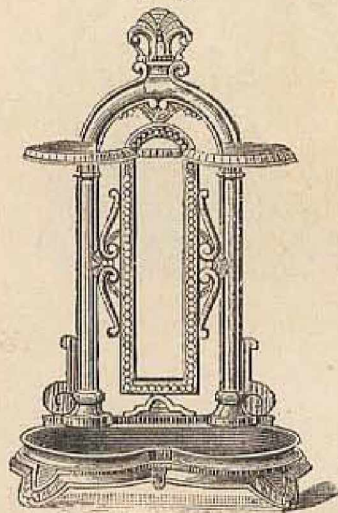
N^o 2



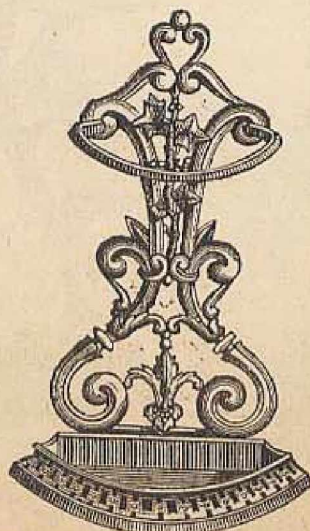
N^o 3



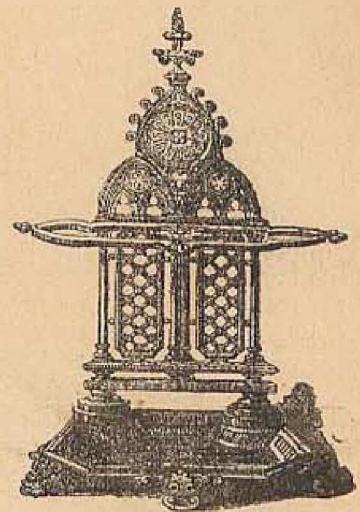
N^o 6



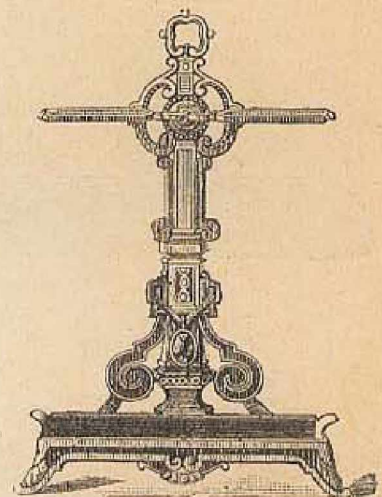
N^o 10



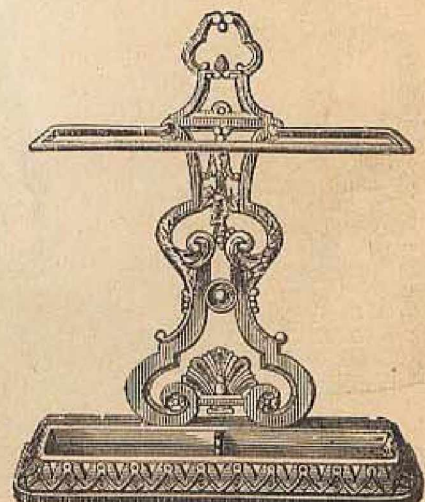
N^o 4



N^o 7



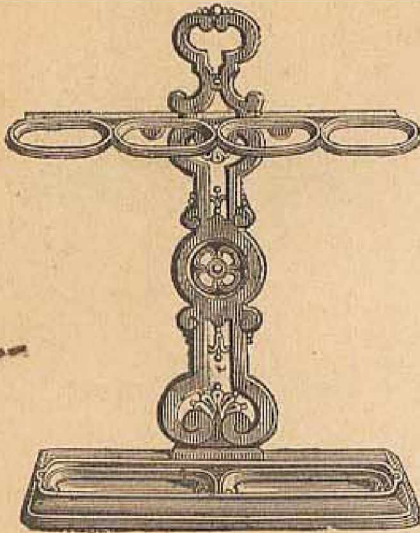
N^o 9



NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Hauteur totale. Mètre	0 750	0 645	0 760	0 790	0 740	0 740	0 720	0 660	0 670	0 670
Longueur du socle. —	0 300	0 310	0 380	0 440	0 390	0 430	0 470	0 540	0 540	0 470
Profondeur du socle —	0 290	0 375	0 250	0 227	0 210	0 171	0 194	0 270	0 260	0 250
Hauteur du fond de la cuvette à la branche —	0 563	0 474	0 423	0 400	0 423	0 440	0 300	0 300	0 470	0 310

PORTE-PARAPLUIES

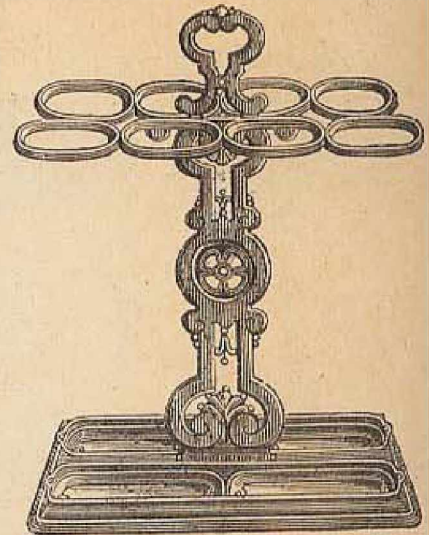
N° 11



N° 16
d'angle.



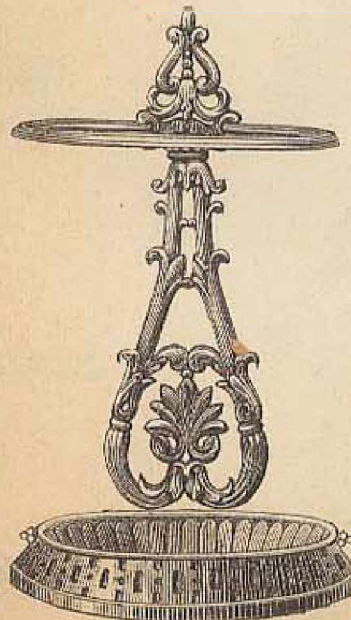
N° 12



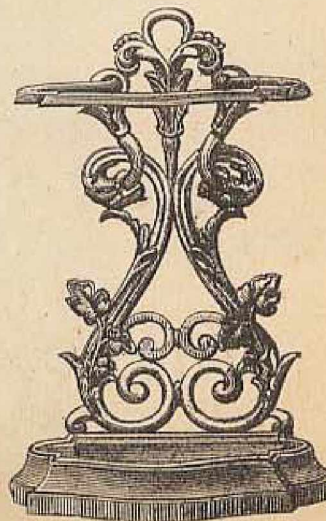
N° 13



N° 14



N° 15



N° 17

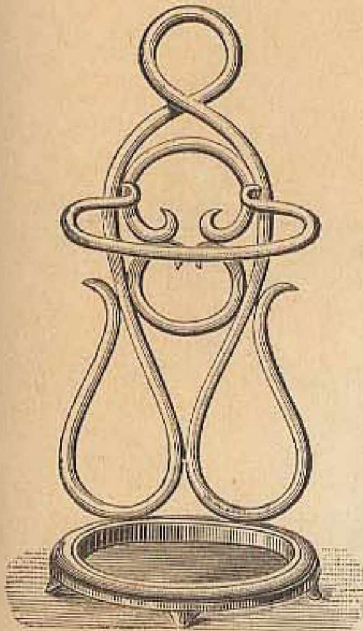


NUMÉROS.	11	12	13	14	15	16	17
Hauteur totale. <i>Mètre</i>	0 700	0 700	0 620	0 640	0 620	0 730	0 730
Longueur du socle. —	0 600	0 600	0 350	0 440	0 390	0 400	0 430
Profondeur du socle —	0 190	0 330	0 230	0 270	0 240	0 200	0 210
Hauteur du fond de la cuvette à la branche —	0 550	0 550	0 550	0 550	0 550	0 550	0 480

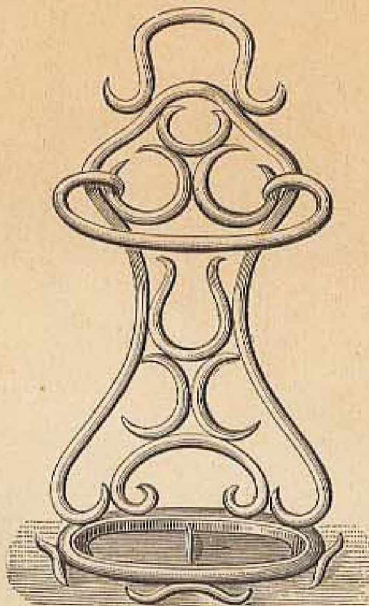
PORTE-PARAPLUIES

Genre bois de Vienne

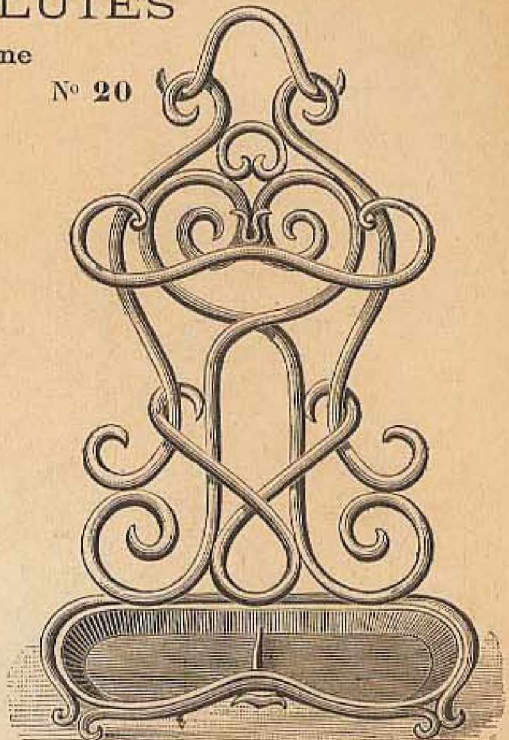
N^o 18



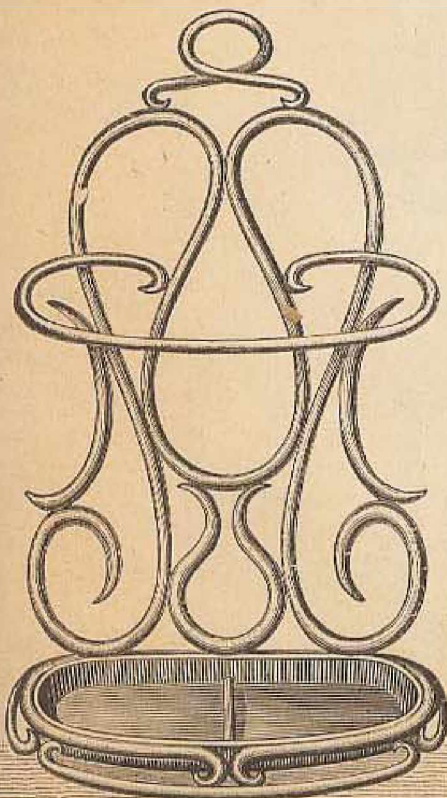
N^o 19



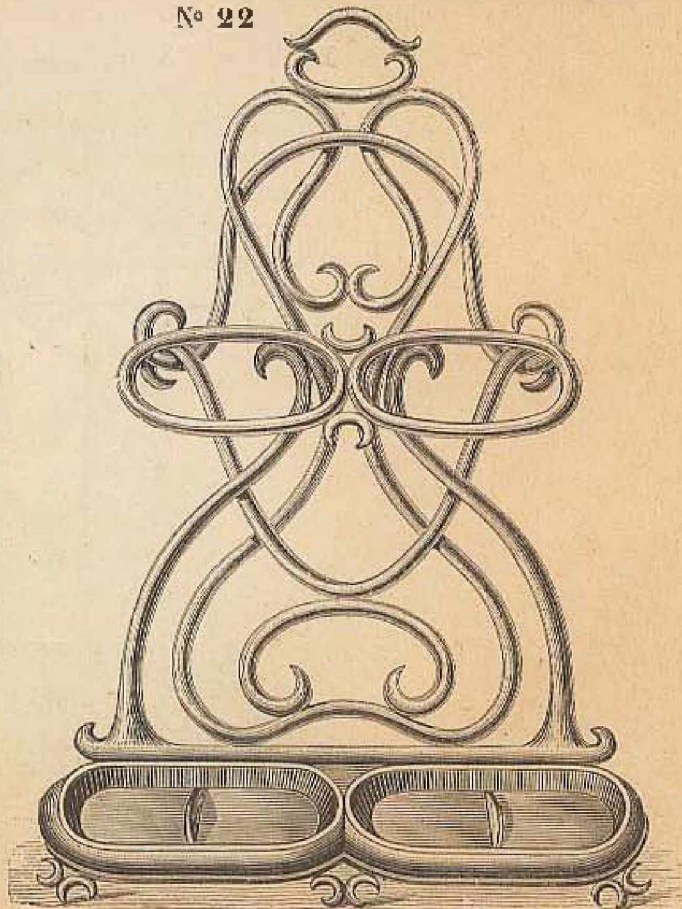
N^o 20



N^o 21



N^o 22



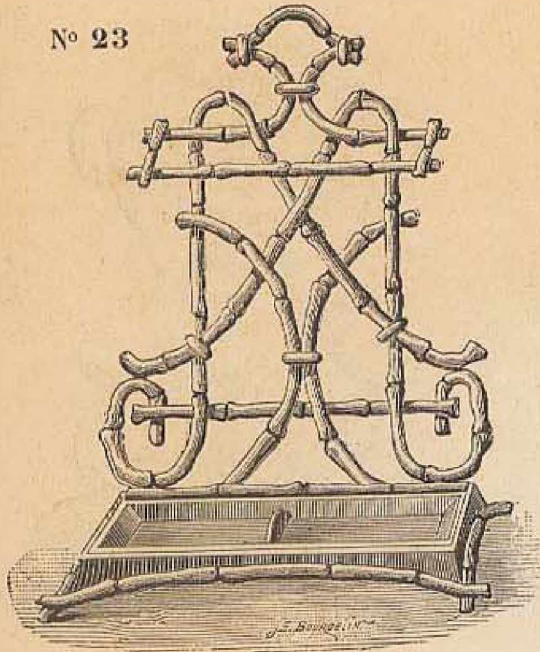
NUMEROS.	18	19	20	21	22
Hauteur totale.	0 640	0 680	0 710	0 800	0 900
Longueur du socle.	0 330	0 380	0 430	0 450	0 570
Profondeur du socle	0 200	0 240	0 233	0 275	0 270
Hauteur du fond de la cuvette à la branche.	0 400	0 520	0 530	0 550	0 550



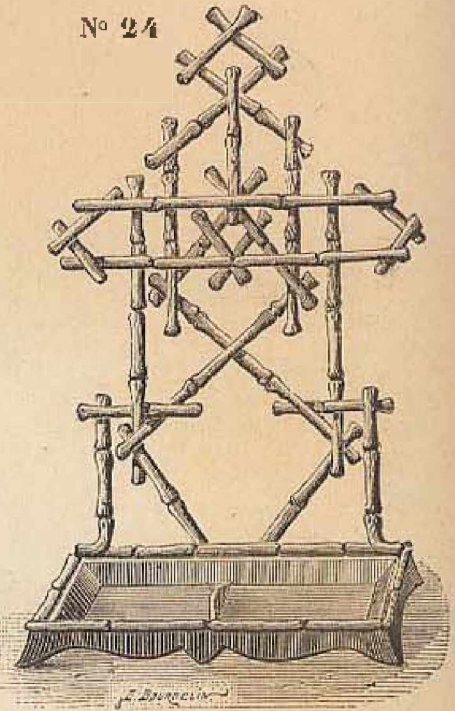
PORTE-PARAPLUIES

Genre Bambou.

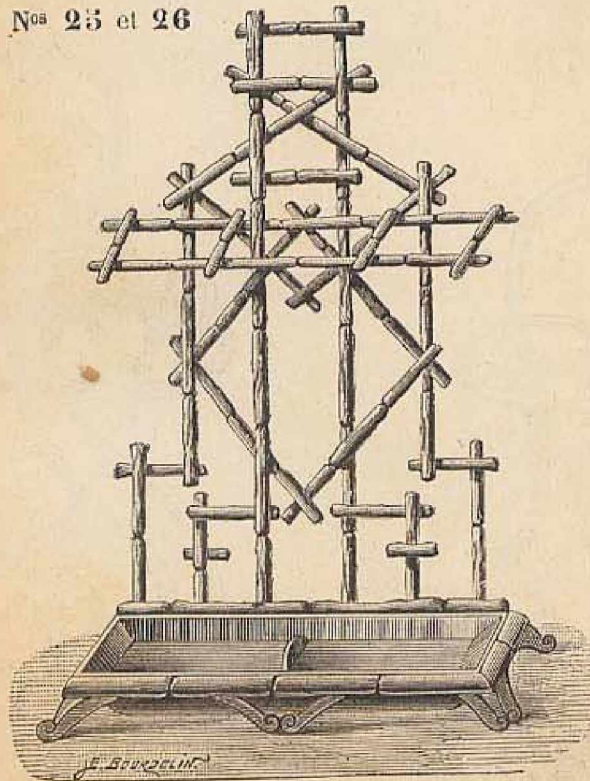
N^o 23



N^o 24



N^{os} 25 et 26



NUMÉROS.	23	24	25	26
Hauteur totale.	0 ^m 64	0 ^m 68	0 ^m 70	0 ^m 77
Longueur du socle.	0 50	0 45	0 50	0 55
Profondeur du socle	0 23	0 23	0 24	0 26
Hauteur du fond de la cuvette à la branche.	0 48	0 49	0 50	0 53

Sauf avis contraire, les porte-parapluies n^{os} 23 à 26 sont livrés peints bambou avec cuvette émaillée.

PORTE-PELLES ET PINCETTES



NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	7
Hauteur Mètres.	0 640	0 690	0 680	0 645	0 650	0 645	0 710
Largeur du plateau. —	0 326	0 310	0 320	0 320	0 310	0 270	0 300

Nota. — Les porte-pelles et pincettes n^{os} 6 et 7 sont toujours livrés polis et nickelés. Les autres numéros peuvent se faire en fonte bronzée ou en fonte émaillée.



BRASERO EN FONTE VERNIE, GARNITURES NICKELÉES

Hauteur totale avec la poignée. 0^m,80
Hauteur sans la poignée . . . 0^m,74



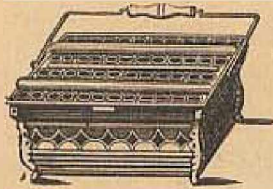
Diamètre intérieur du bassin. 0^m,36
Largeur totale. 0^m,32

BOUGEON N^o 1 EN FONTE ÉMAILLÉE

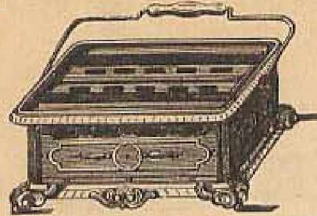


CHAUFFERETTES

N^o 1
en tôle et fonte.



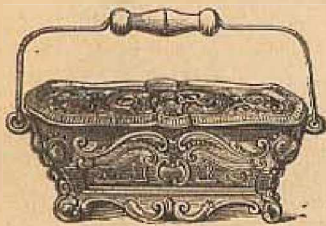
N^o 2 N^o 3
en tôle et fonte. | en cuivre et fonte.



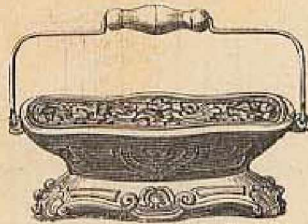
N^o 4
en fonte.



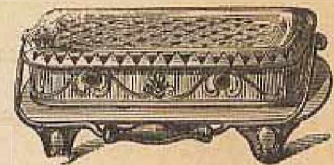
N^o 5
en fonte.



N^o 6
en fonte.



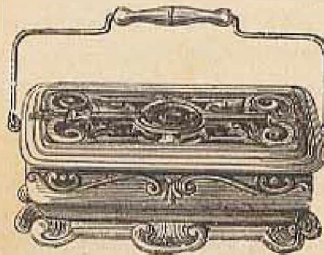
N^o 8
en fonte.



N^o 9
en fonte.



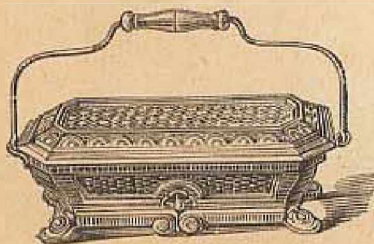
N^o 10
en fonte.



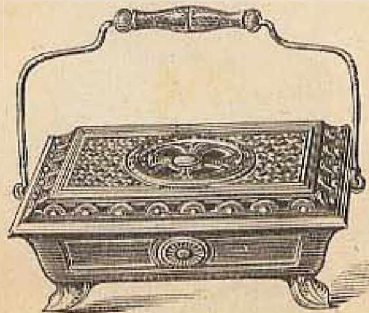
N^o 11
en tôle.



N^o 12
en fonte.



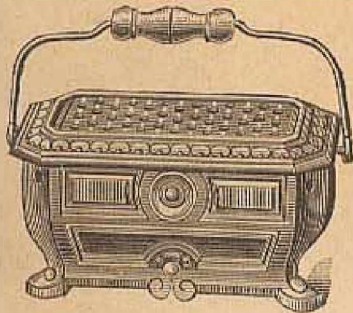
N^o 13
en fonte.



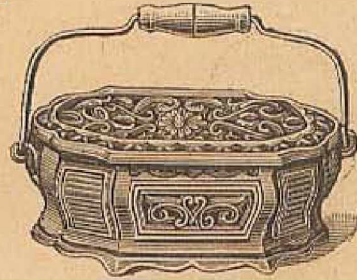
NUMÉROS . .	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13
Longueur . . .	0.240	0.250	0.250	0.270	0.240	0.233	0.270	0.240	0.250	0.210	0.240	0.220
Largeur	0.170	0.180	0.180	0.190	0.170	0.160	0.195	0.190	0.150	»	0.150	0.160
Hauteur totale .	0.125	0.125	0.125	0.125	0.100	0.080	0.095	0.100	0.085	0.185	0.085	0.115
Profondeur du bassin .	0.095	0.095	0.095	0.100	0.075	0.060	0.065	0.080	0.060	0.133	0.050	0.050

CHAUFFERETTES

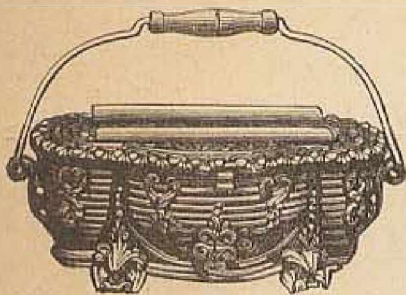
N^o 14
en fonte.



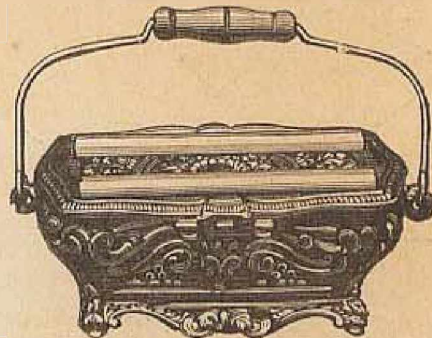
N^o 15
en fonte.



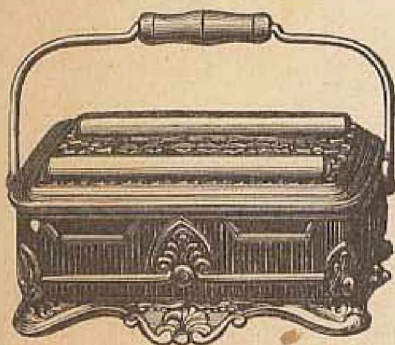
N^o 16
en fonte, barres en bois.



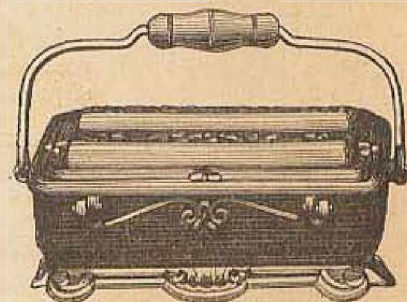
N^o 17
en fonte, barres en bois.



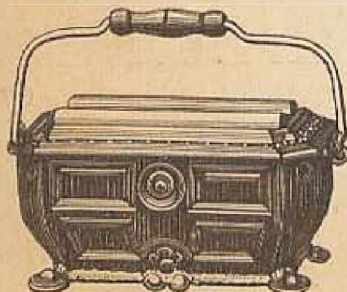
N^o 18
en fonte, barres en bois



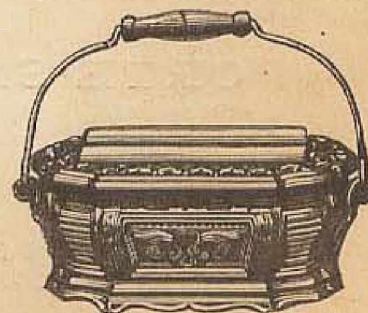
N^o 19
en fonte, barres en bois.



N^o 20
en fonte, barres en bois



N^o 21
en fonte, barres en bois.



NUMÉROS . .	14	15	16	17	18	19	20	21
Longueur . . .	0.240	0.250	0.270	0.245	0.240	0.250	0.240	0.250
Largeur	0.165	0.180	0.190	0.170	0.190	0.180	0.165	0.180
Hauteur totale.	0.120	0.110	0.125	0.115	0.120	0.100	0.135	0.125
Profondeur du bassin .	0.085	0.085	0.100	0.075	0.080	0.060	0.085	0.085

FONTAINES LAVE-MAINS

En fonte bronzée ou émaillée.

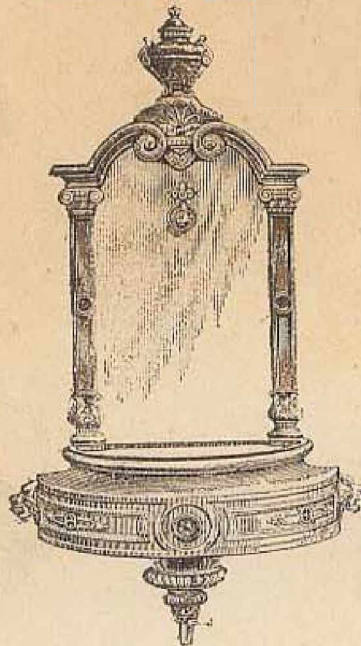
N^o 1

Contenance : 5 litres.



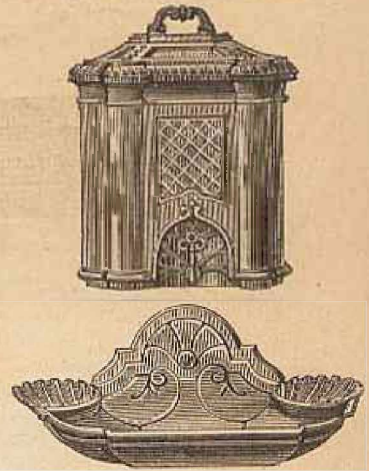
N^o 2

A double cuvette mobile, bronzée et émaillée.



N^o 3

Contenance : 7 litres.



N^o 4

Contenance : 9 litres.



N^o 5

Fontaine riche, d'angle.

Contenance : 6 litres.



Hauteur totale	1 ^m 05
Largeur	0 57
— de la cuvette	0 38
Profondeur	0 14

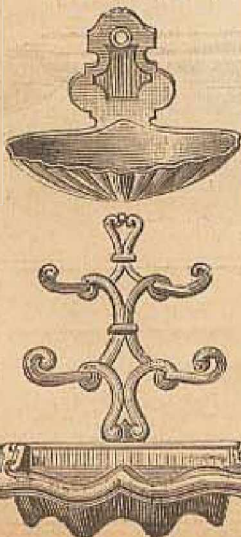
La fontaine n^o 2 est disposée pour recevoir une conduite d'eau ; par conséquent, elle n'a pas de bassin.

Nota. — Les fontaines bronzées sont toujours livrées avec l'intérieur du bassin et de la cuvette émaillés ; sur demande, les n^{os} 1, 3, 4 et 5 sont entièrement émaillés.

Sur demande, nous pouvons livrer nos fontaines en émail décoré de teintes mates et brillantes.

PORTE-SAVONS ÉMAILLÉS

N^o 1



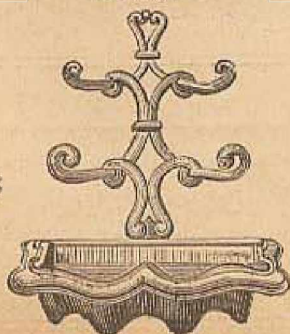
N^o 2



N^o 6



N^o 3



N^o 5



N^o 7



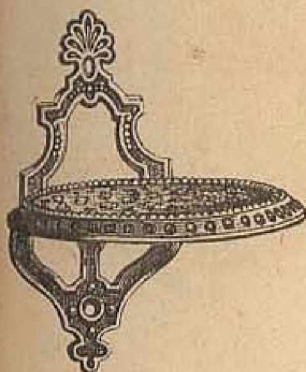
N^o 4



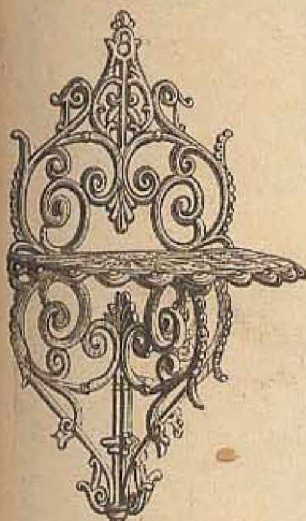
CONSOLES

En fonte bronzée ou nickelée.

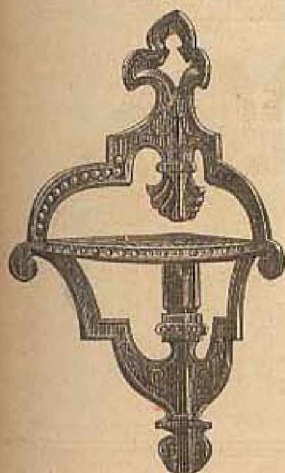
N^o 1
De face.



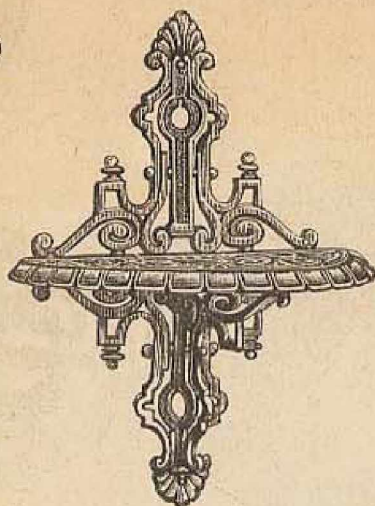
N^o 3
De face.



N^o 5
D'angle.



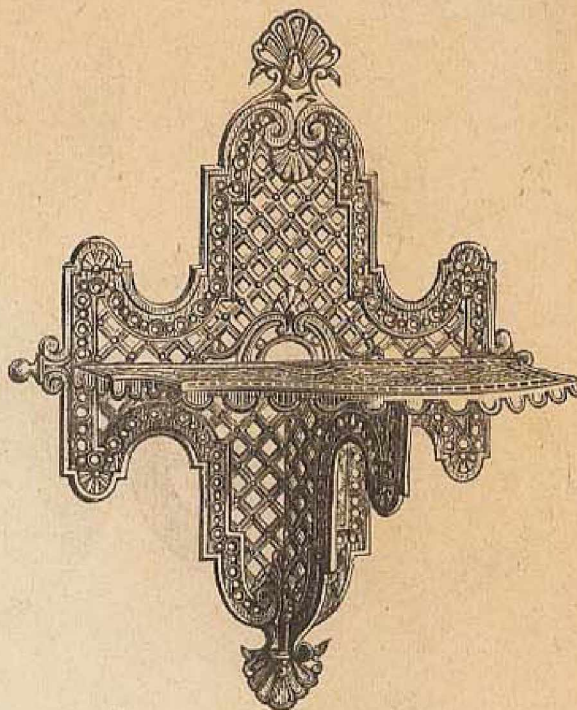
N^o 2
De face.



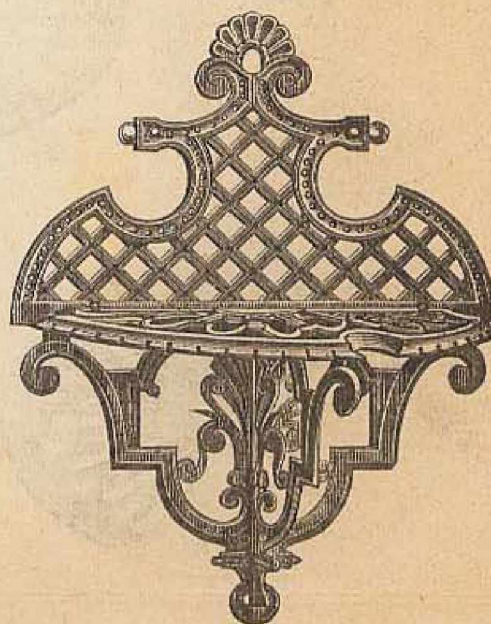
N^o 6
D'angle.



N^o 4
De face.



N^o 7
De face.

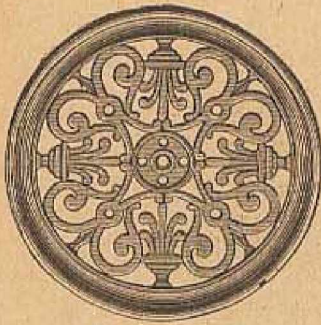


NUMÉROS.	1	2	3	4	5	6	7
Hauteur totale. Mètre	0 150	0 270	0 315	0 390	0 250	0 350	0 350
Largeur de la tablette —	0 120	0 200	0 210	0 270	0 130	0 190	0 270

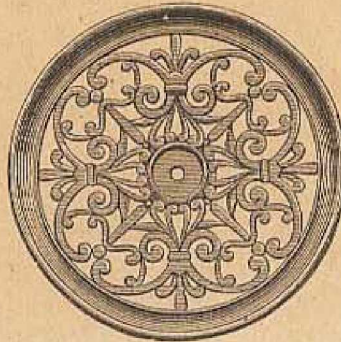
PORTE-PLATS ÉMAILLÉS

Avec ou sans roulettes.

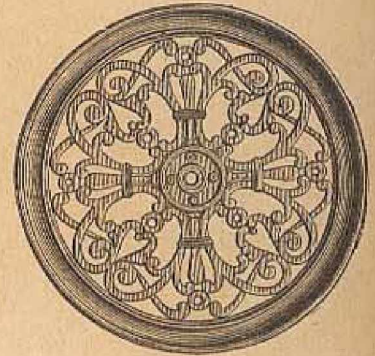
N^o 1



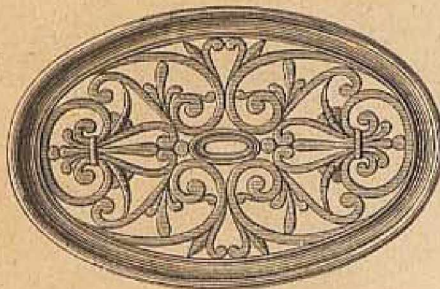
N^o 2



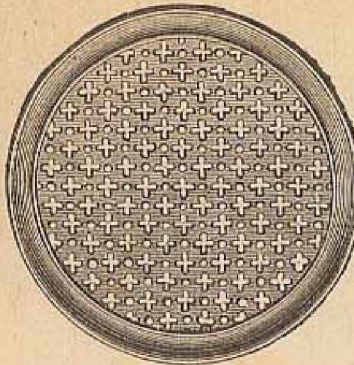
N^o 3



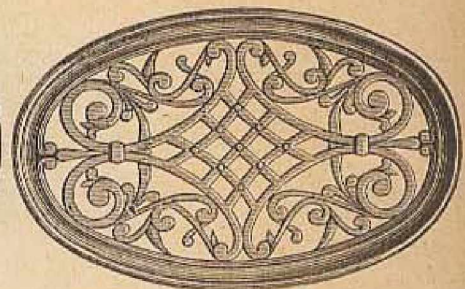
N^o 4



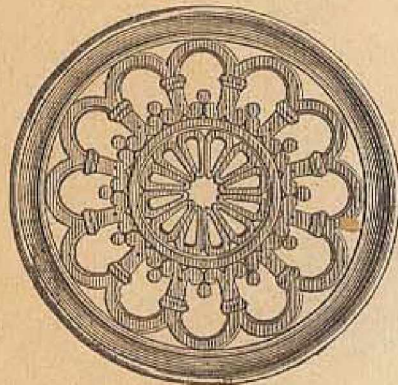
N^o 6



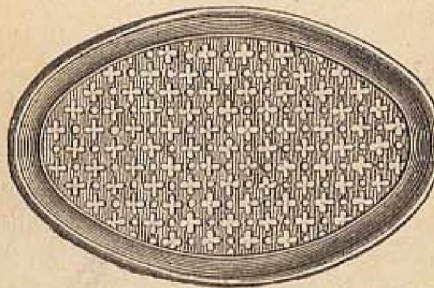
N^o 5



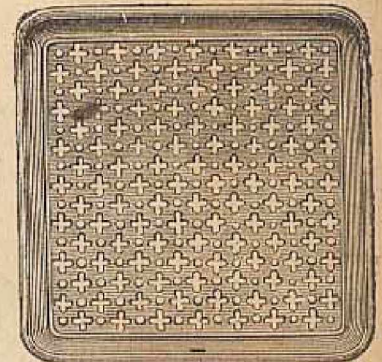
N^o 7



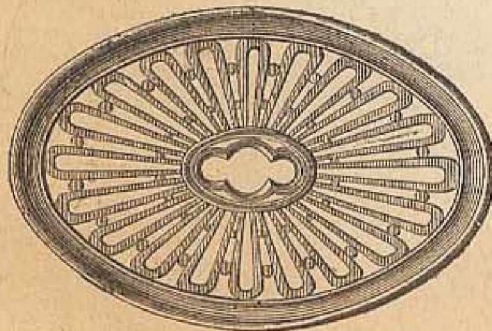
N^o 9



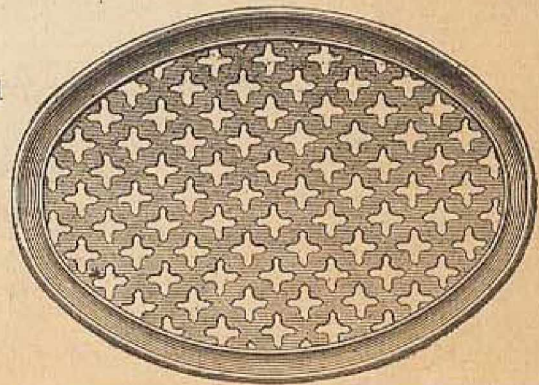
N^o 8



N^o 10



N^o 11

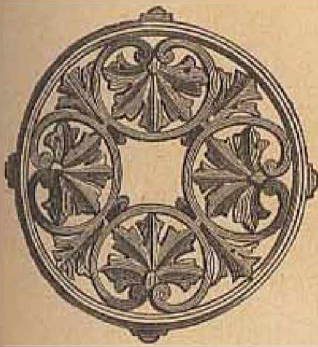


NUMÉROS. . .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ROND	ROND	ROND	OVALE	OVALE	ROND	ROND	CARRÉ	OVALE	OVALE	OVALE
Diamètre . . . Mètre	0 20	0 21	0 22	»	»	0 24	0 26	»	»	»	»
Longueur . . . —	»	»	»	0 27	0 28	»	»	0 24	0 29	0 23	0 30
Largeur . . . —	»	»	»	0 18	0 18	»	»	0 24	0 20	0 23	0 25

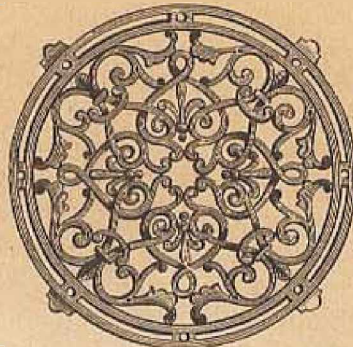
PORTE-PLATS NICKELÉS

Avec ou sans roulettes.

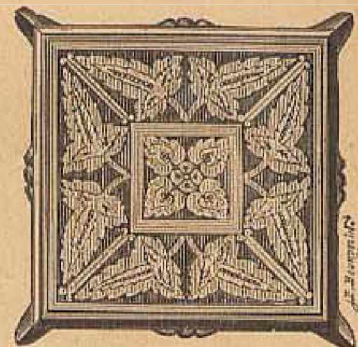
N^o 12



N^o 13



N^o 14



NUMÉROS.	12	13	14
	ROND	ROND	CARRÉ
Largeur. Mètre	0 22	0 26	0 21

GLACES

N^o 1

Cadre bronzé ou émaillé.



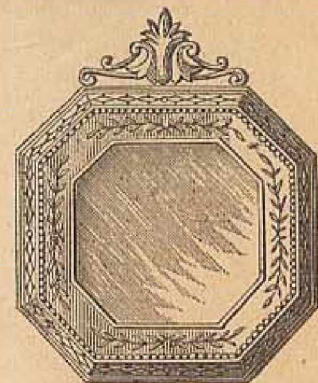
N^o 2

Cadre bronzé et tablette de brosse nickelée.



N^o 3

Cadre bronzé et tour nickelée.



Hauteur du cadre	0 ^m 36	Hauteur totale.	0 ^m 75	Hauteur totale.	0 ^m 45
Largeur.	0 22	Largeur totale.	0 45	Largeur totale.	0 33
		Hauteur de la glace	0 34	Hauteur de la glace	0 21
		Largeur de la glace	0 18	Largeur de la glace.	0 21

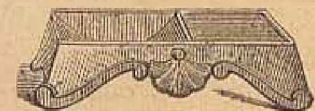
PORTE-ALLUMETTES

N^o 1

bronzés ou émaillés.



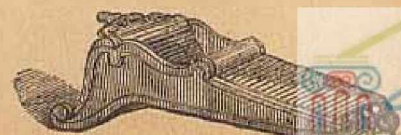
N^o 3



N^o 2



N^o 4



VASES POUR JARDINS

En fonte ordinaire, en fonte bronzée ou en fonte émaillée.

N° 1.



N° 3.



N° 2.



N° 4.



VUE DU SOCLE N° 1 AVEC LE VASE N° 1



VASES POUR JARDINS	N°.
Hauteur	
Diamètre sans les anses	
Diamètre avec les anses	
Largeur de la base	

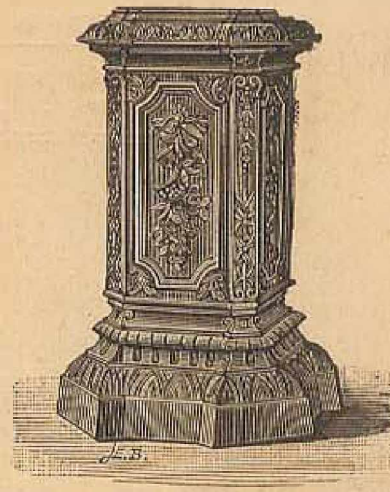
1	2	3	4
0 ^m 36	0 ^m 48	0 ^m 30	0 ^m 30
0 55	0 50	0 42	0 40
0 78	0 60	0 50	0 51
0 23	0 28	0 20	0 19

SOCLES POUR JARDINS

N^o 1. En fonte ordinaire ou bronzée.



N^{os} 2 et 3.



NUMÉROS.	1	2	3
Hauteur totale. Mètre	1 11	0 99	1 84
Largeur du socle. —	0 71	0 65	0 55
Largeur de la tête. —	0 61	0 57	0 45

JARDINIÈRE

En fonte vernie, avec garnitures nickelées.



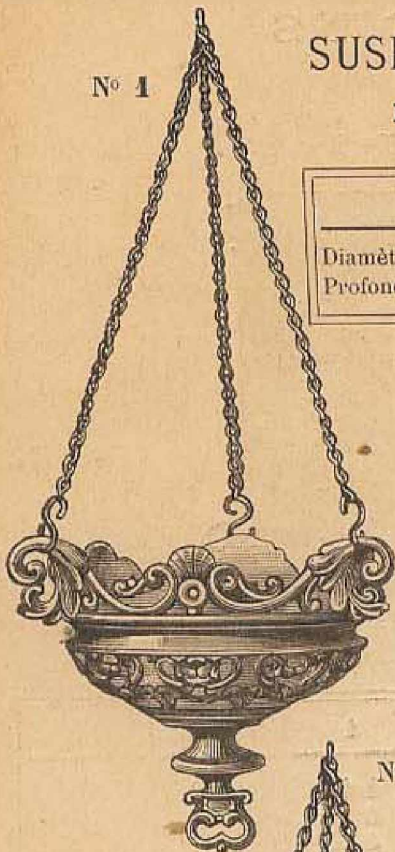
Hauteur totale. 0^m89
 Largeur extérieure du haut 0^m34

Largeur intérieure du bassin du haut. . . . 0^m43
 Largeur intérieure du bassin du bas. . . . 0

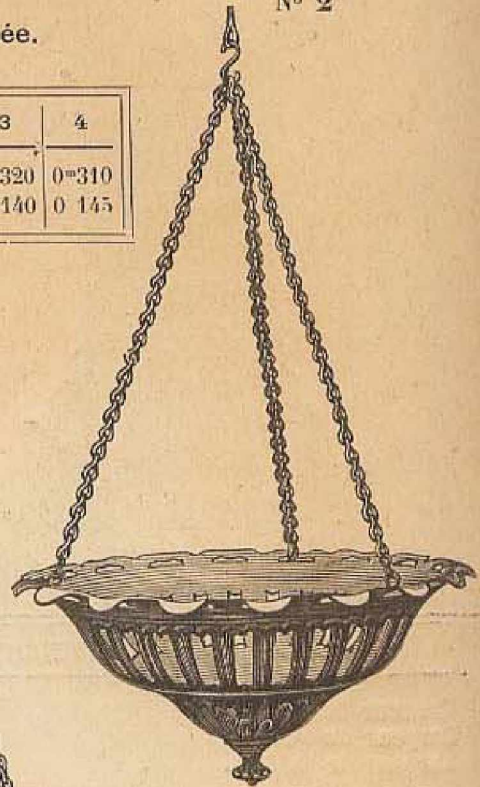
SUSPENSIONS POUR FLEURS

En fonte bronzée ou émaillée.

N° 1

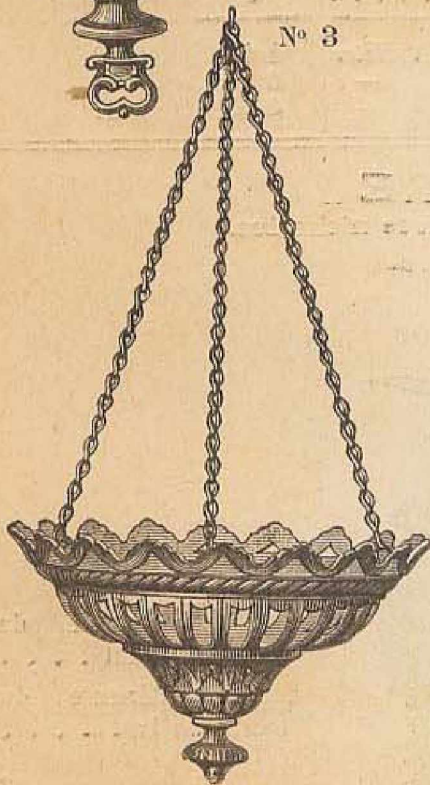


N° 2

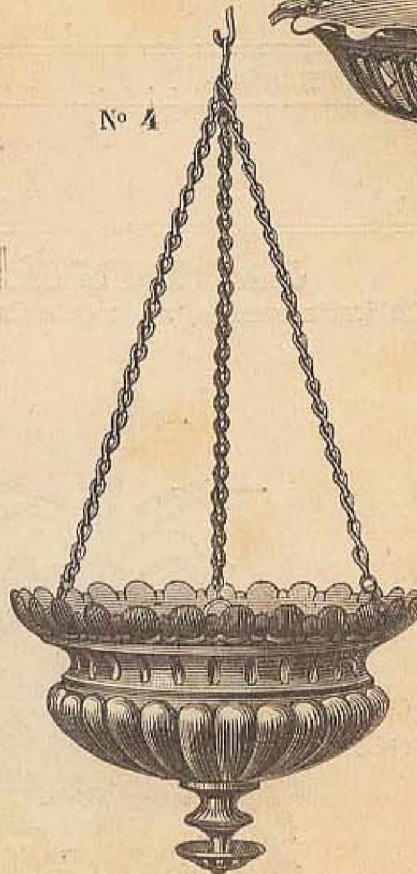


NUMÉROS.	1	2	3	4
Diamètre de la corbeille.	0 ^m 240	0 ^m 355	0 ^m 320	0 ^m 310
Profondeur	0 170	0 130	0 140	0 145

N° 3

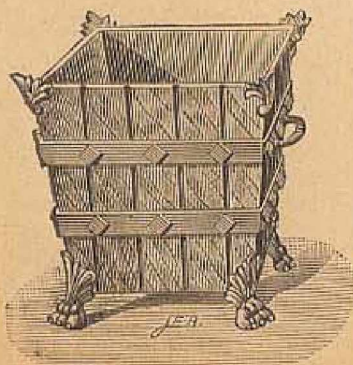


N° 4



CAISSES A FLEURS

En bois de chêne verni, garni de ferrures bronzées et de pieds en fonte émaillée.



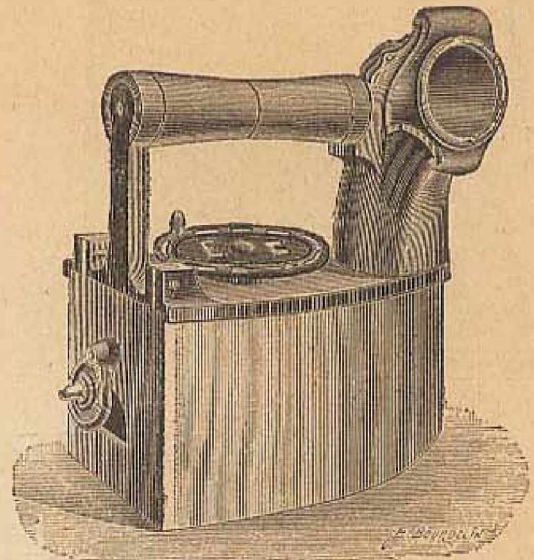
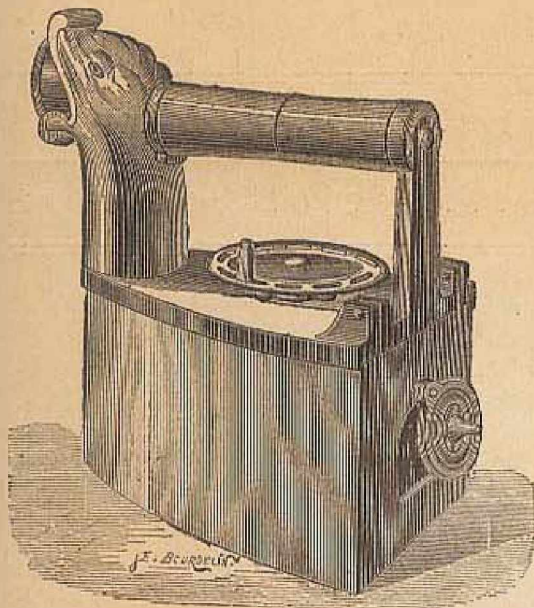
NUMÉROS.	1	2	3
Hauteur	0 ^m 32	0 ^m 38	0 ^m 44
Largeur	0 28	0 34	0 39
Profondeur	0 27	0 33	0 39



FERS A REPASSER POUR CHARBON DE BOIS ET BRAISE

N^{os} 1, 2, 3, 4, 9 et 10.

N^{os} 5, 6, 7, 8, 11 et 12.

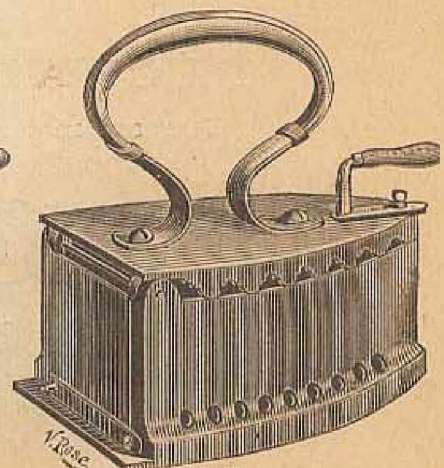
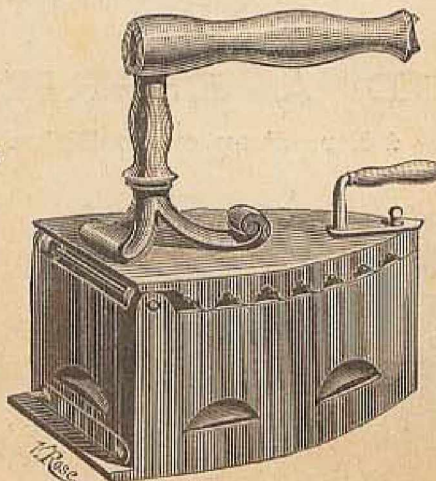
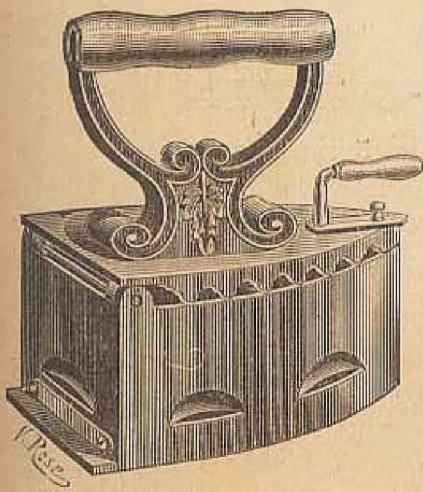


CHEMINÉE DROITE						CHEMINÉE DE COTÉ							
NUMÉROS.	1	2	3	4	9	10	NUMÉROS.	5	6	7	8	11	12
Longueur.	0 ^m 14	0 ^m 15	0 ^m 16	0 ^m 17	0 ^m 19	0 ^m 21	Longueur.	0 ^m 14	0 ^m 15	0 ^m 16	0 ^m 17	0 ^m 19	0 ^m 21

N^{os} 14, 16.

N^{os} 18, 20.

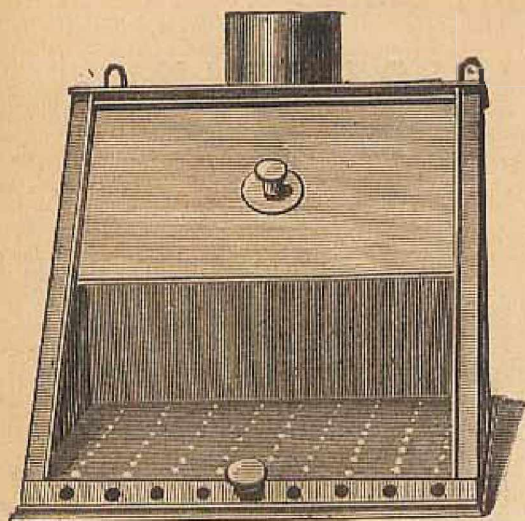
N^{os} 22, 24.



NUMÉROS	14	16	18	20	22	24
Longueur	0 ^m 19	0 ^m 21	0 ^m 19	0 ^m 21	0 ^m 19	0 ^m 21

NOTA. — Les N^{os} 1 à 12, 14, 16, 18 et 20 ont la poignée en bois;
Les N^{os} 22 et 24 ont la poignée garnie de cuir.

GRILLADES EN TOLE



NUMÉROS . . .	1	2	3	4	5
Largour. . . .	0 ^m 24	0 ^m 27	0 ^m 30	0 ^m 35	0 ^m 40

PELLES A CHARBON

N^o 1

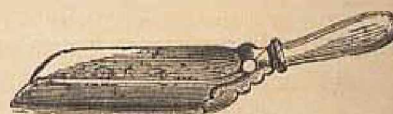
En fonte.

N^o 2

En tôle, manche émaillé.

N^o 3

En tôle, manche en bois.



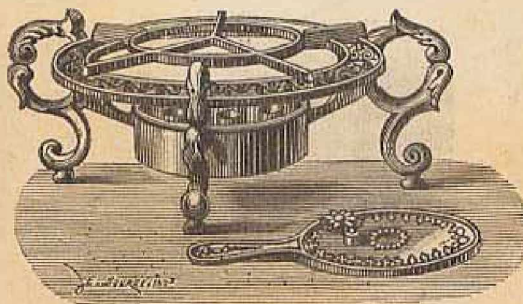
Nos 4 et 5

En tôle, manche en bois.



RÉCHAUD A ESPRIT-DE-VIN

Pouvant mettre 1 litre d'eau en ébullition en 5 minutes.



MANIÈRE DE S'EN SERVIR

Verser l'esprit-de-vin dans le bassin autour des sept tuyaux et l'allumer. L'air froid passe par ces tuyaux, et les gaz s'enflammant à leur sortie, produisent un calorique tel, que l'on peut obtenir un litre d'eau en ébullition en cinq ou six minutes.

Les flammes couvrent le fond d'une casserole de 16 à 18 centimètres de diamètre.

Le triangle sert à supporter une bouillotte d'un plus petit diamètre.

En plaçant le couvercle avec le trou du milieu fermé, le feu s'éteint instantanément; si, au contraire,

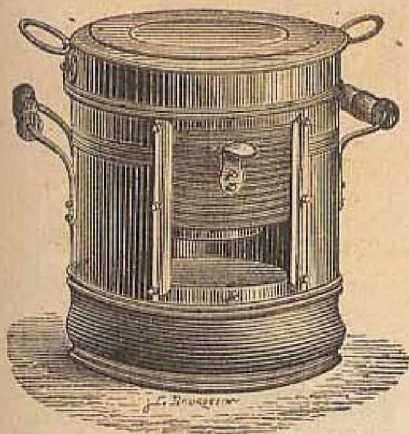
on veut conserver un peu de chaleur, on laisse le trou du milieu ouvert.

L'esprit-de-vin, dans ce réchaud, brûle sans l'emploi de mèche.

RÉCHAUDS PARISIENS

N^{os} 1, 2, 3, 4, 5, 6 et 7

Corps et couvercle en tôle; cône en fonte.

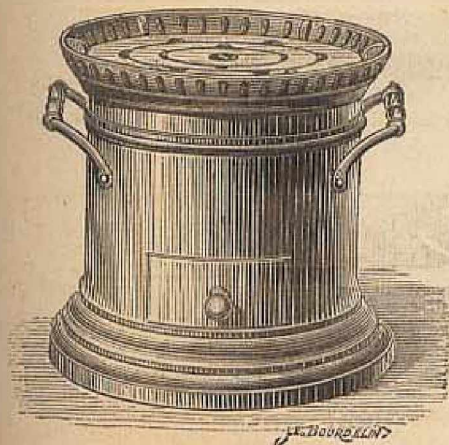


NUMÉROS. . .	1	2	3	4	5	6	7
Diamètre . . .	0 ^m 120	0 ^m 140	0 ^m 160	0 ^m 180	0 ^m 200	0 ^m 220	0 ^m 240
Hauteur totale .	0 185	0 190	0 195	0 200	0 220	0 245	0 270

Nota. — Les n^{os} 1 et 2 ont une grille; le n^o 3 peut être livré avec une ou deux grilles; les n^{os} 4, 5, 6 et 7 ont deux grilles.

N^{os} 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14

Corps tôle; couronne, cône et socle en fonte; à deux grilles; à cendrier; cercles et tampon sur le dessus.



NUMÉROS. . .	8	9	10	11	12	13	14
Diamètre du haut.	0 ^m 150	0 ^m 180	0 ^m 200	0 ^m 215	0 ^m 240	0 ^m 266	0 ^m 290
Diamètre du fût	0 110	0 136	0 155	0 170	0 190	0 218	0 240
Hauteur totale.	0 170	0 185	0 200	0 215	0 230	0 245	0 265

N^{os} 16, 17, 18, 19, 20 et 21

Tout en fonte; à deux grilles; à cendrier; cercles et tampon sur le dessus.

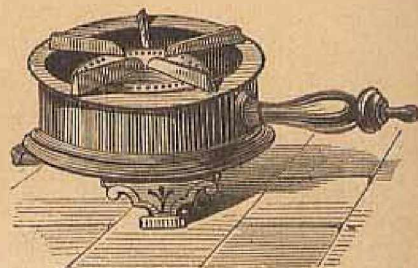


NUMÉROS. . .	16	17	18	19	20	21
Diamètre du haut .	0 ^m 180	0 ^m 200	0 ^m 220	0 ^m 240	0 ^m 260	0 ^m 280
Hauteur totale . .	0 250	0 260	0 280	0 300	0 310	0 320

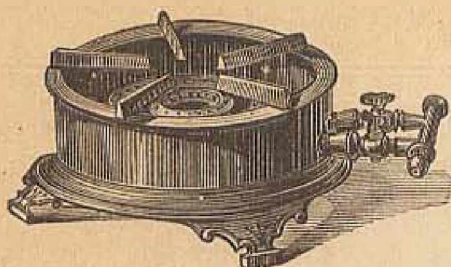
FOURNEAUX A GAZ

MODÈLES DÉPOSÉS

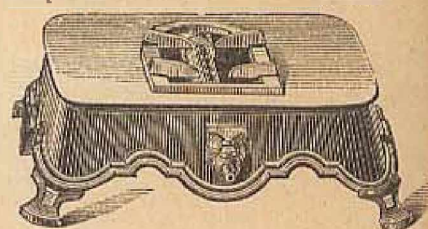
Nos	0	1	2	3
Diamètre du haut . . .	0.110	0.140	0.160	0.175



N^o 4
Diamètre 0.220.



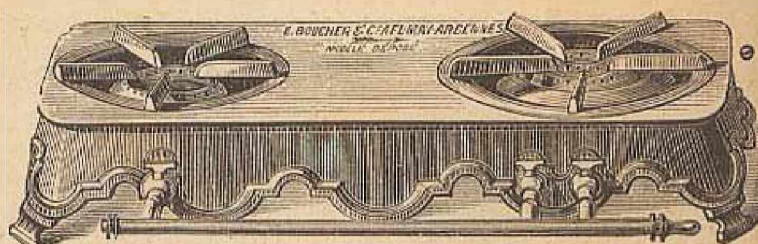
N^o 5
Longueur 0.259
Largeur 0.230



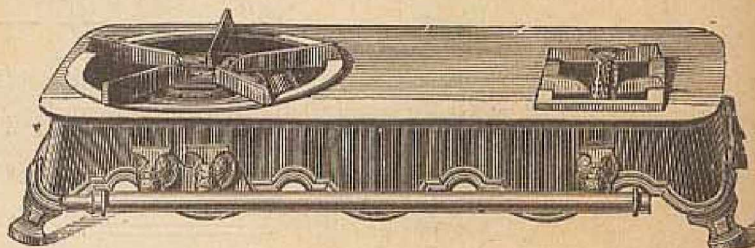
Le n^o 4 peut être livré à 1 ou à 2 robinets. (Voir le Tarif.)

A COURONNE MOBILE POUVANT SE NETTOYER A VOLONTÉ
 Cette couronne mobile s'adapte à tous les fourneaux.
 MODÈLE DÉPOSÉ

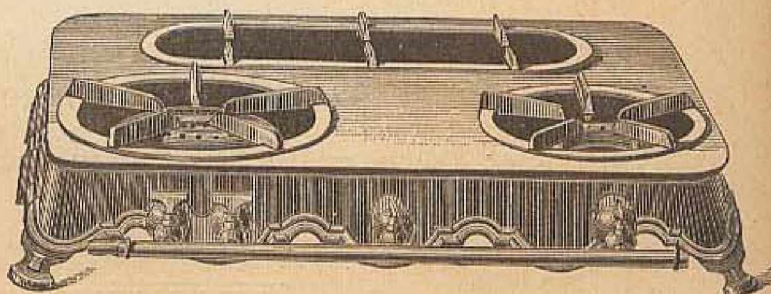
N^o 6
Longueur du dessus . . 0.520
Largeur du dessus . . . 0.230



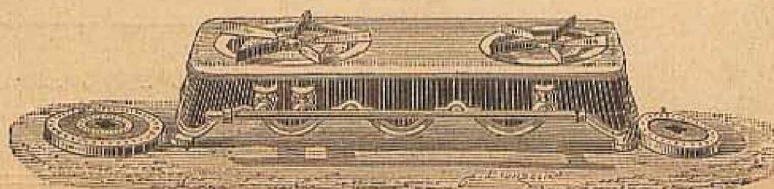
N^o 7
Longueur du dessus . . 0.520
Largeur du dessus . . . 0.230



N^o 8
Longueur du dessus . . 0.520
Largeur du dessus . . . 0.380



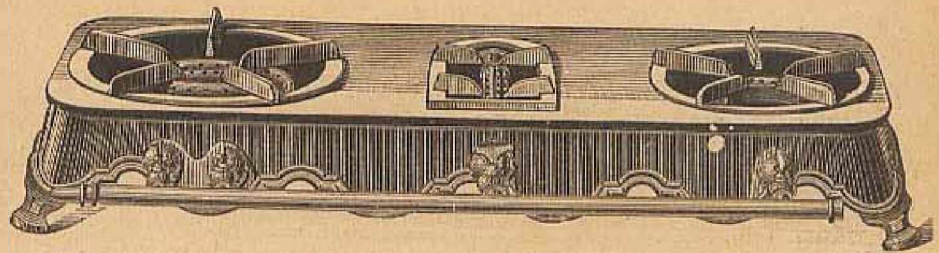
Vue de la couronne mobile.



FOURNEAUX A GAZ

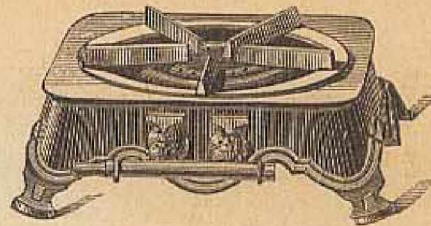
N^o 9

Longueur du dessus. 0.650
Largeur du dessus. . 0.230



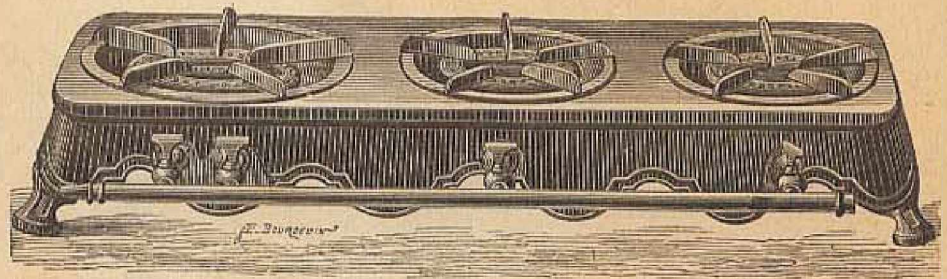
N^o 10

Longueur du dessus. 0.250
Largeur du dessus. . 0.230



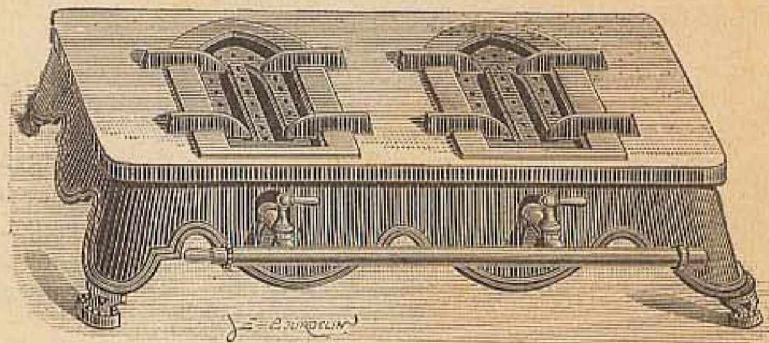
N^o 11

Longueur du dessus. 0.650
Largeur du dessus. . 0.250



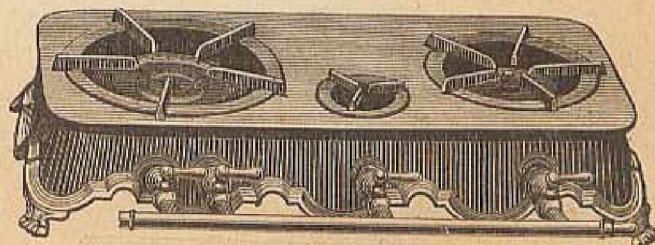
N^o 12

Longueur du dessus. 0.390
Largeur du dessus. . 0.230



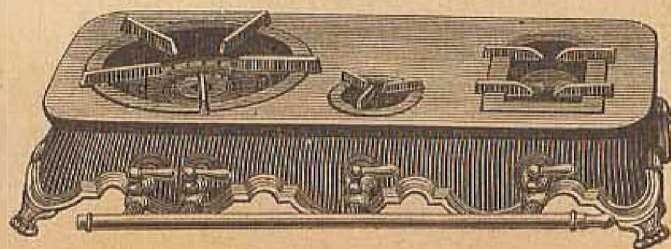
N^o 13

Longueur du dessus. 0.520
Largeur du dessus. . 0.230

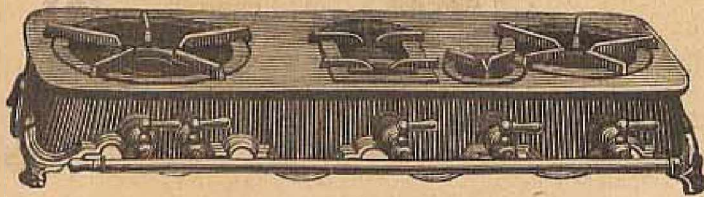


N^o 14

Longueur du dessus. 0.320
Largeur du dessus. . 0.230

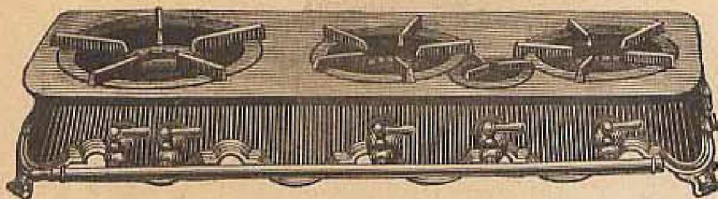


FOURNEAUX A GAZ



N^o 15

Longueur du dessus 0.650
 Largeur du dessus 0.230



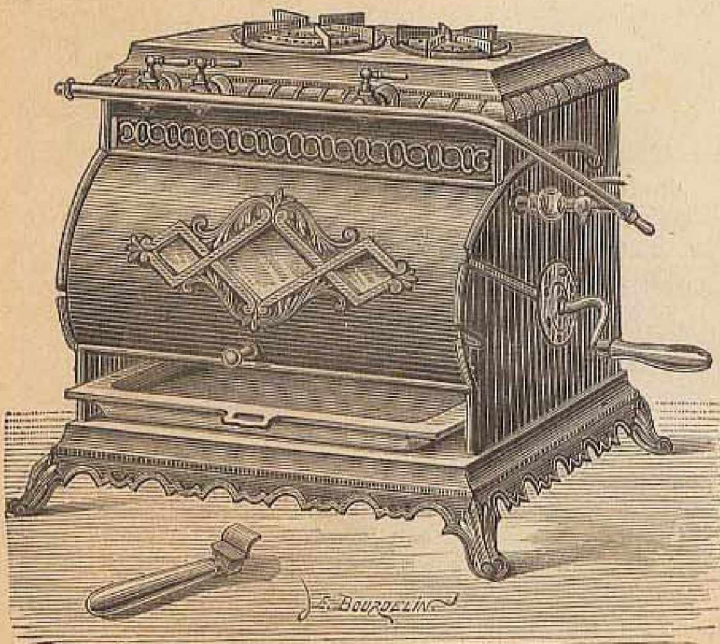
N^o 16

Longueur du dessus 0.650
 Largeur du dessus 0.230

Nota. — Le n^o 17 est du même modèle que le n^o 16 ci-dessus.
 Le trou de droite est à double couronne et a, par conséquent,
 deux robinets.

N^o 17

Longueur du dessus 0.800
 Largeur du dessus 0.260

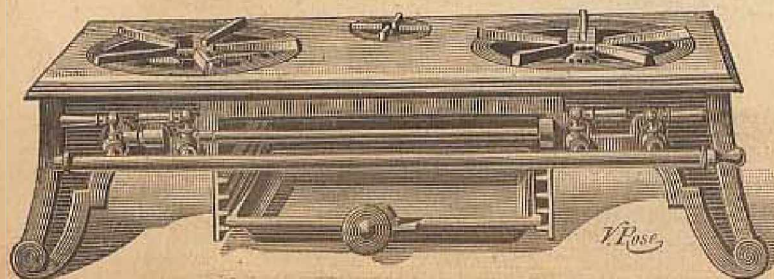


N^o 18

à coquille à rôtir.

Hauteur totale 0.430
 Largeur du socle 0.450
 Largeur du fût 0.380
 Largeur du réchaud 0.350
 Longueur de la lèche-frite 0.360
 Largeur de la lèche-frite 0.280

Nota. — Ce fourneau peut servir pour
 rôtir à la broche et rôtir au plât. On peut se
 servir, en même temps, des deux trous du
 dessus.



N^o 19

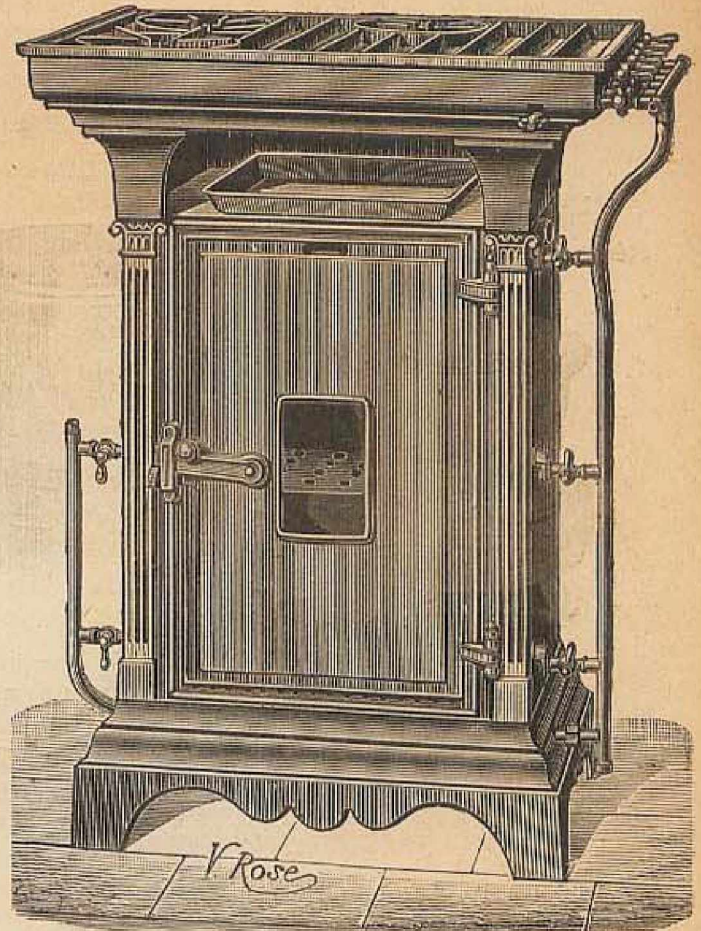
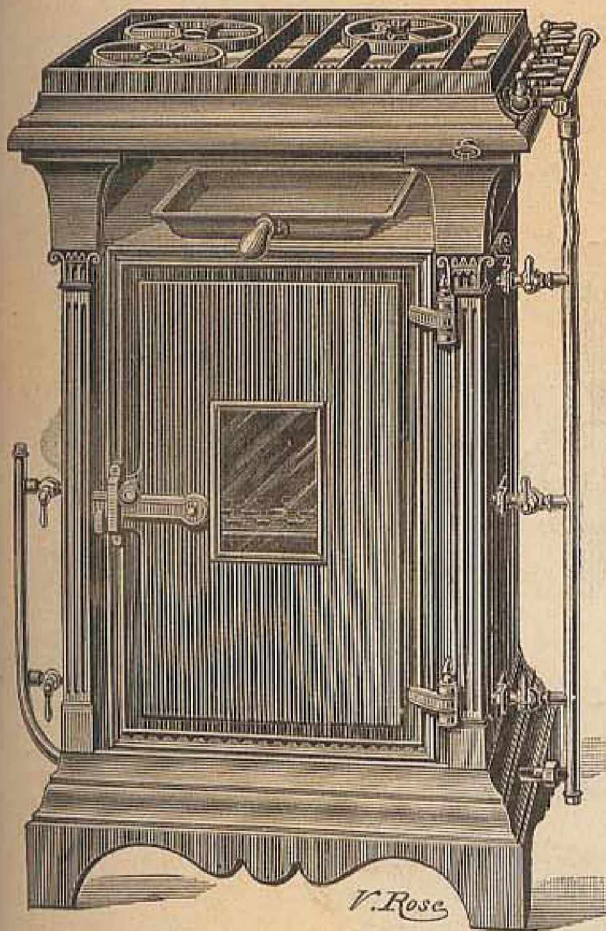
à rôtissoire.

Longueur du dessus 0.595
 Largeur du dessus 0.270
 Longueur de la rôtissoire 0.275
 Profondeur de la rôtissoire 0.260

CUISINIÈRES A GAZ

N^o 1

N^o 2



NUMÉROS.	1	2
Longueur de la plaque chaude	0 450	0 625
Largour de la plaque chaude	0 390	0 490
Hauteur totale	0 860	0 870
Largeur totale	0 450	0 450
Largeur du four	0 325	0 328
Hauteur du four	0 520	0 520
Profondeur du four	0 333	0 333
Largeur de la rôtissoire	0 340	0 340
Profondeur de la rôtissoire	0 380	0 380
Hauteur de la rôtissoire	0 093	0 113

Ces cuisinières ont trois brûleurs ronds et trois brûleurs longs sur le dessus. — Deux des brûleurs ronds sont à double couronne brevetée S. G. D. G. — On peut indifféremment faire brûler une seule couronne ou les deux simultanément. Pour faire brûler les deux ensemble, on n'a qu'à faire glisser le couvercle de la couronne jusqu'à ce qu'un des deux taquets vienne buter contre un tenon fixe. Lorsqu'on veut ne brûler le gaz que par une seule couronne, on ramène le second taquet contre la butée. Ce système a l'avantage d'éviter l'emploi d'un second robinet.

Les brûleurs longs, par suite d'un mécanisme facile, peuvent tourner et faire griller ou rôtir les viandes placées en dessous, tout en faisant cuire sur le dessus. On les fait manœuvrer au moyen de la poignée placée sur le devant de l'appareil.

Le four possède trois rayons : le rayon supérieur est mobile ; il peut se descendre ou se relever à volonté au moyen de coulisses placées sur les côtés ; on peut le tirer hors du four et il reste maintenu horizontalement. Une rampe à gaz courbe permet de griller ou de rôtir toute espèce de viande sur ce rayon. Quatre autres brûleurs placés à droite et à gauche de chacun des deux autres rayons, permettent de régler la cuisson à volonté, en ouvrant plus ou moins l'un ou l'autre de ces brûleurs.

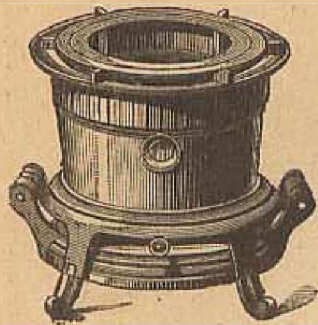
Une ouverture vitrée permet de suivre du dehors la cuisson dans l'intérieur du four et de surveiller les brûleurs.

Avoir soin de ne jamais ouvrir les robinets des brûleurs de l'intérieur du four avant que la mèche allumée ne soit près des trous du brûleur, afin d'éviter que le gaz se répande dans le four.

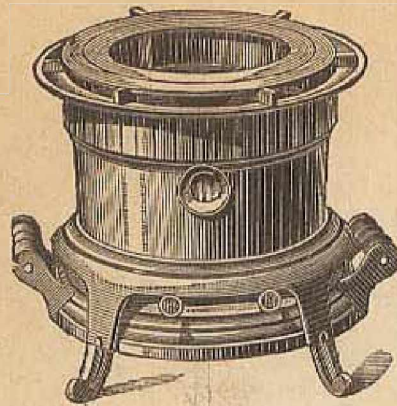
RÉCHAUDS A PÉTROLE

RÉCHAUDS SIMPLES

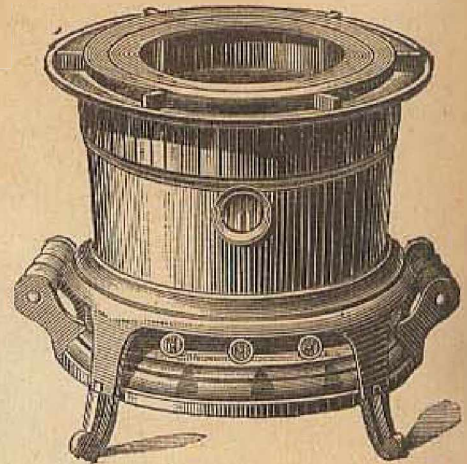
N^o 1 à 1 flamme.
Réservoir fonte émaillée.



N^o 2 à 2 flammes.
Réservoir fonte émaillée.



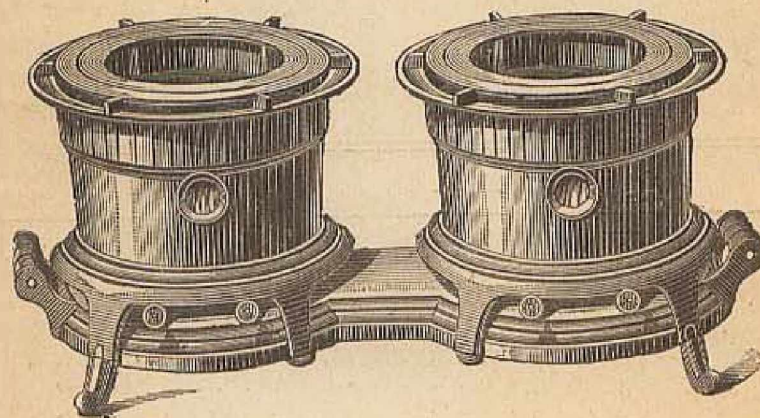
N^o 3 à 3 flammes.
Réservoir fonte émaillée.



RÉCHAUDS DOUBLES A DEUX CORPS

N^o 4 à 4 flammes. — N^o 6 à 6 flammes.

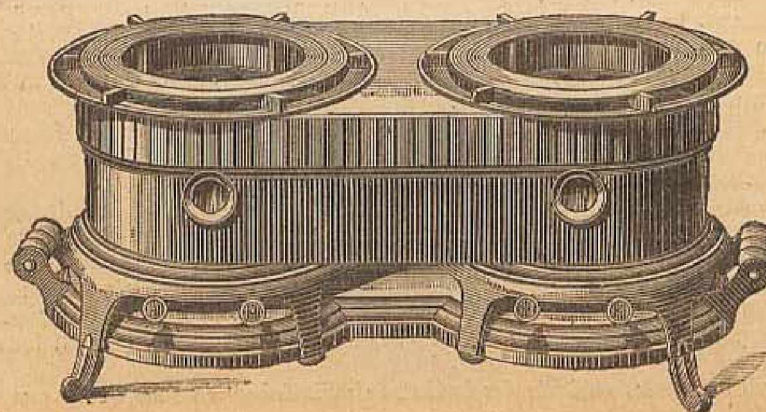
Réservoir fonte émaillée.



RÉCHAUDS DOUBLES A UN SEUL CORPS

N^o 5 à 4 flammes. — N^o 7 à 6 flammes.

Réservoir fonte émaillée.



RÉCHAUDS A PÉTROLE

RÉCHAUDS SIMPLES

Le principal avantage de ce système de réchauds à pétrole consiste en une plaque mobile à coulisse, qui supporte le bassin et permet de le glisser en dehors du corps du réchaud, comme l'indique le dessin du réchaud n° 9, avantage très important en ce sens que lorsque l'on doit toucher, soit au bassin pour remettre du pétrole, soit aux mèches, on peut le faire sans déranger le corps du réchaud, ni les casseroles placées dessus.

Nous recommandons de ne se servir que de pétrole de bonne qualité, de bien couper les mèches et de repousser la plaque qui supporte le bassin jusqu'à son point d'arrêt, afin que les mèches soient bien dégagées de la conduite des brûleurs.

Nous tenons à la disposition de nos acheteurs des mèches de première qualité.

Chaque réchaud est emballé à part, dans une caisse, et forme un colis.

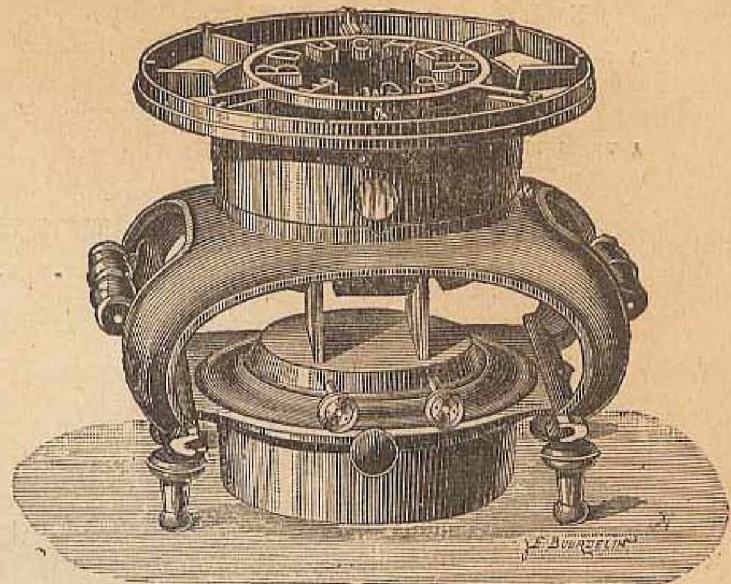
Les nos 8, 9, 10 B et 11 B ne se font qu'en fonte vernie et bronzée.

N° 8, A DEUX FLAMMES

Réservoir en cuivre, becs fer-blanc

N° 10 B, A TROIS FLAMMES

Réservoir en cuivre, becs en fonte



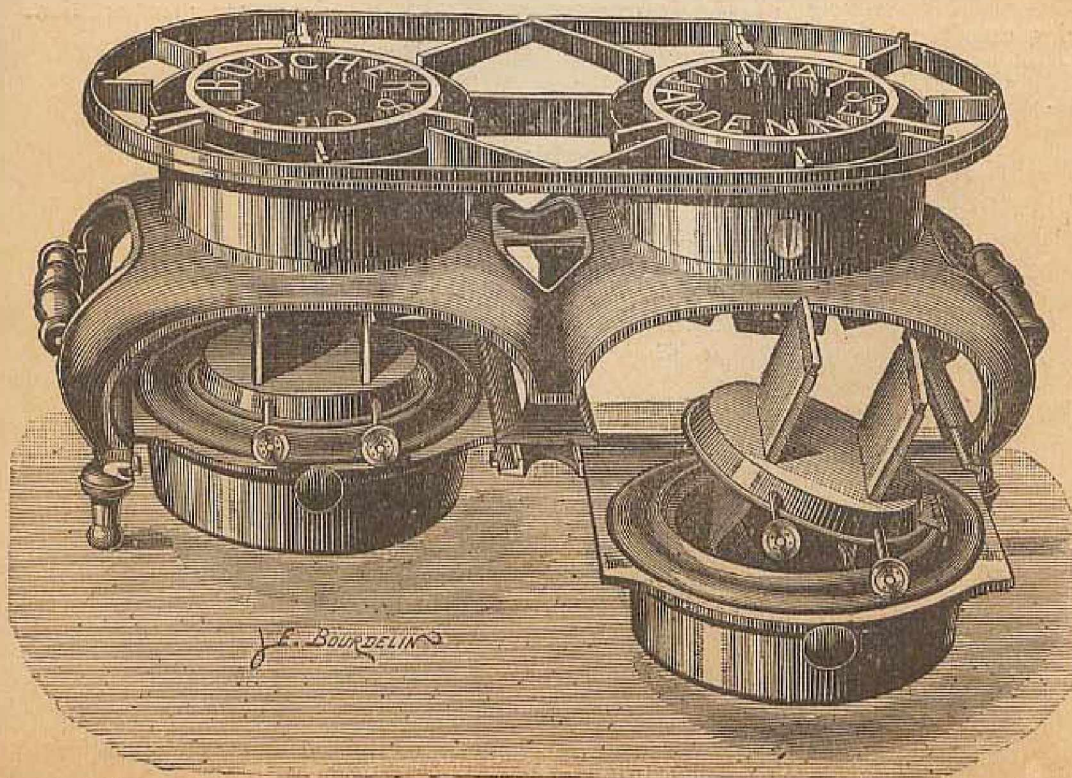
RÉCHAUDS DOUBLES

N° 9, A QUATRE FLAMMES

Réservoirs en cuivre, becs en fer-blanc

N° 11 B, A SIX FLAMMES

Réservoirs en cuivre, becs en fonte



RÉCHAUDS A PÉTROLE

RÉCHAUDS EN FONTE, SIMPLES

Réservoirs fonte émaillée

Becs fer-blanc

N^o 12

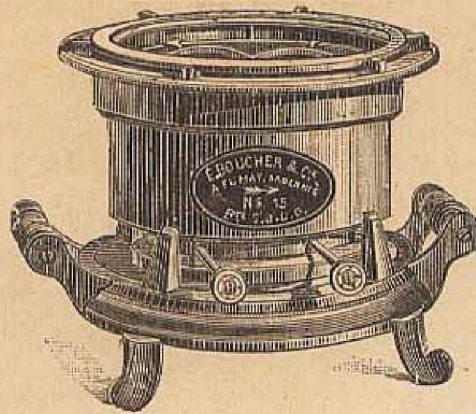
A UNE FLAMME

N^o 13

A DEUX FLAMMES

N^o 14

A TROIS FLAMMES



RÉCHAUDS EN FONTE, SIMPLES

Réservoirs fonte émaillée

Becs fonte

BREVETÉS S. G. D. G.

N^o 18

A UNE FLAMME

N^o 19

A DEUX FLAMMES

N^o 20

A TROIS FLAMMES

RÉCHAUDS EN TOLE ET FONTE

BREVETÉS S. G. D. G.

Réservoirs en cuivre, becs en fonte

Simple

N^o 15

A UNE FLAMME

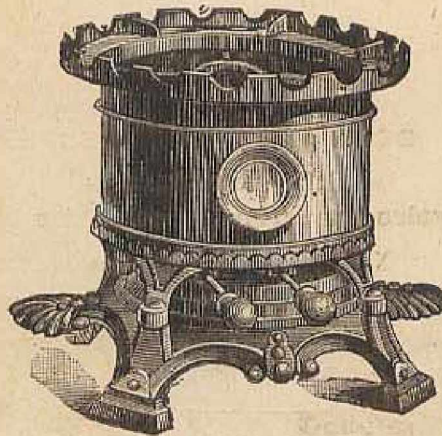
N^o 16

A DEUX FLAMMES

N^o 17

A TROIS FLAMMES

L'avantage de ces réchauds est d'éviter toute chance d'incendie. Le réservoir est en cuivre serli et non soudé sur une bague en fonte. Les porte-mèches sont en fonte d'une seule pièce et les mèches sont conduites sur toute leur largeur par deux rouleaux en cuivre dentelés. Ces rouleaux sont maintenus aux porte-mèches par deux pivots qui les empêchent de se déplacer, ils ne peuvent donc pas se dessouder.



Nous recommandons aux acheteurs ces modèles de réchauds à pétrole que nous venons de modifier en donnant plus de hauteur aux porte-mèches, ce qui augmente la distance entre la flamme et le bassin, et empêche l'échauffement du pétrole.

Ces réchauds sont recommandables pour l'exportation.

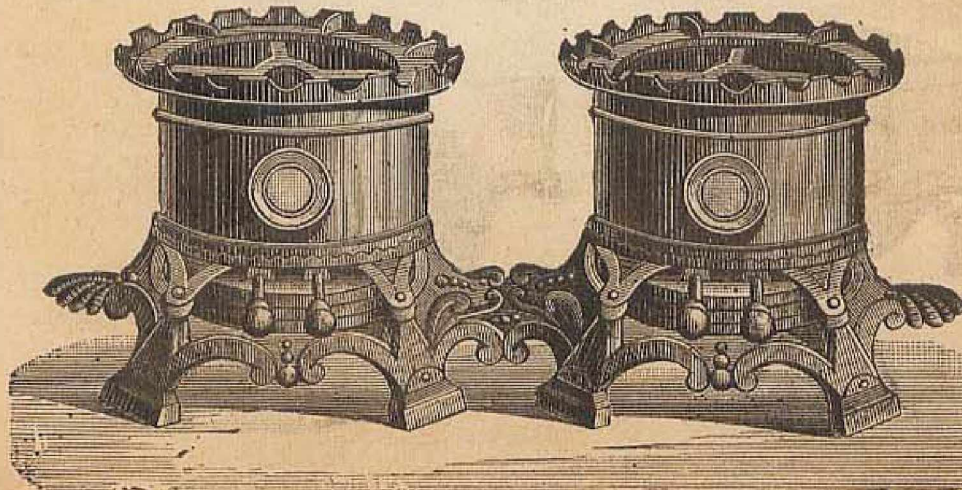
Doubles

N^o 21

A QUATRE FLAMMES

N^o 22

A SIX FLAMMES



RÉCHAUDS A PÉTROLE

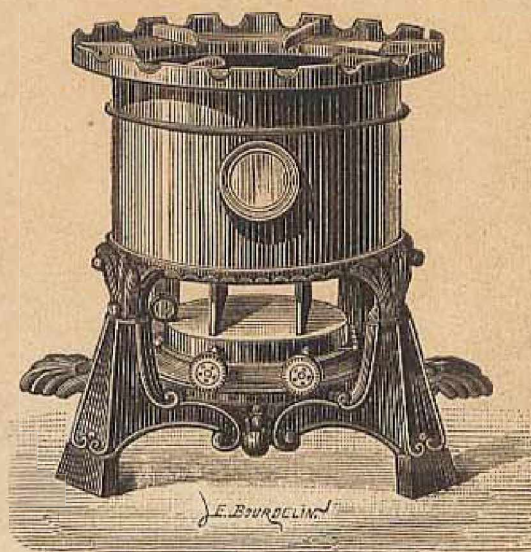
Réchauds simples, en tôle et fonte, à bascule à charnière, becs plats.

N^o 23.

A DEUX FLAMMES

Réservoir en cuivre,
becs fer-blanc.

Lorsqu'on a besoin soit de couper les mèches, soit de verser du pétrole dans le réservoir, il suffit de renverser la tête du réchaud par un



N^o 24 B.

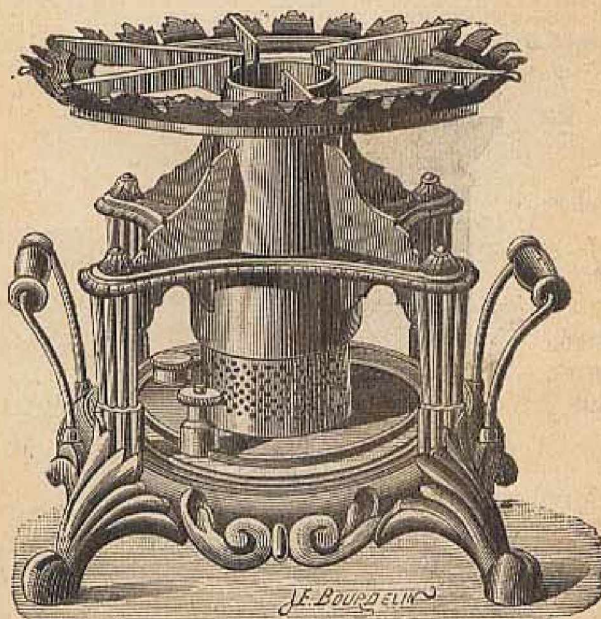
A TROIS FLAMMES

Réservoir en cuivre,
becs fonte.

mouvement de devant en arrière; et lorsqu'on a terminé de le tirer à soi, comme on le ferait pour un couvercle de boîte.

RÉCHAUD A BEC ROND, BREVETÉ S. G. D. G.

N^o 25.



L'avantage de ce système de réchaud est qu'il est fabriqué sans aucune pièce soudée; ses différentes pièces sont montées à baïonnette. L'ensemble du bec peut être démonté et remonté par toute personne, et à première vue.

La simplicité du démontage en rend le nettoyage facile.

Le réservoir est en cuivre, ainsi que toutes les pièces formant le bec.

Des modifications apportées à ce réchaud en assurent le bon fonctionnement.

OBSERVATIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Allumer le réchaud, la mèche étant au plus bas, et attendre que la flamme ait fait le tour de la mèche.

Poser la partie supérieure du réchaud. Monter la mèche lentement afin de donner au réchaud le temps de s'échauffer, et cela jusqu'à ce que la flamme brûle bleu.

Couper les mèches, comme on le fait pour une lampe, avec de petits ciseaux coupant bien; ou, lorsque la mèche a déjà brûlé, enlever le charbon au moyen d'une petite brosse. (Avoir soin de ne pas laisser de parties de mèche carbonisée.)

Pour éteindre le réchaud, descendre la mèche, mais ne jamais souffler dessus.

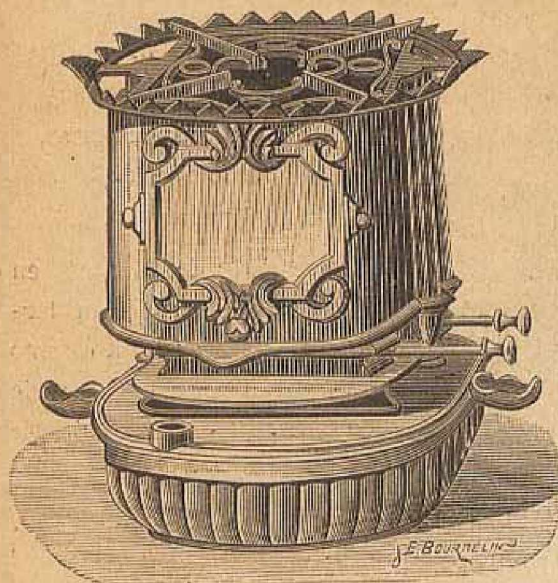
Tenir les pièces formant le bec du réchaud dans un bon état de propreté.

N'employer que du pétrole de bonne qualité.

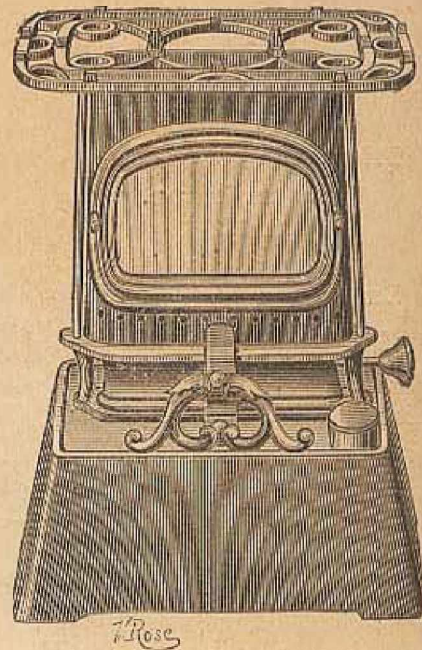
RÉCHAUDS A PETROLE

Simple à réflecteur, à mèches plates.

N^o 26, A DEUX FLAMMES



N^o 41, A UNE FLAMME



RÉCHAUDS A BEC ROND, BREVETÉS S. G. D. G.

N^{os} 27 et 28.

Ces réchauds peuvent être livrés :

- | | | | | | |
|----------------|--------|-------------|---|--------|-------------|
| 1 ^o | Bassin | cuivre poli | ; | corp. | tôle vernie |
| 2 ^o | — | nickelé | ; | — | — |
| 3 ^o | — | jaune | ; | cuivre | jaune poli |
| 4 ^o | — | nickelé | ; | — | rouge poli |
| 5 ^o | — | — | ; | — | nickelé |

Sur demande, ces réchauds peuvent être livrés avec couronne émaillée. (Voir les prix au tarif).



Nous tenons à la disposition de nos clients, des mèches, du mica, ou toute autre pièce du réchaud que l'on voudrait remplacer.

N'employer que du pétrole de bonne qualité

OBSERVATIONS CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT DES RÉCHAUDS A BEC ROND

Pour le bon fonctionnement de ces réchauds, il est indispensable de moucher très nettement la mèche avec de petits ciseaux coupant bien, comme on le fait pour les lampes; ou, lorsque la mèche a déjà brûlé, enlever le charbon au moyen d'une petite brosse. (Avoir soin de ne pas laisser de partie de mèche carbonisée.)

On devra se rendre compte, après avoir mouché la mèche, si celle-ci monte et descend bien librement dans le bec.

Aussitôt après l'allumage, placer le corps du réchaud en ayant soin de bien l'enfoncer sur le réservoir de manière à ce qu'il soit d'aplomb.

Placer ces réchauds sur un corps dur, tels que marbre, fonte ou bois, mais jamais sur un morceau d'étoffe qui, en se gonflant, boucherait le trou de la cheminée du réchaud.

Éviter de placer les réchauds dans un courant d'air, afin d'avoir une flamme bien régulière. N'attacher aucune importance au ronflement qui est dû au fort tirage et, par cela même, est une preuve de la bonne marche.

La première fois que l'on se servira de ces réchauds, la vapeur du vernis qui les recouvre se fera sentir pendant une demi-heure; mais après ce temps, le réchaud ne donnera plus jamais d'odeur.

Attendre un certain temps après l'allumage, avant de monter la mèche, afin de donner au corps du réchaud le temps de s'échauffer. Ceci fait, monter lentement la mèche.

Tenir les pièces formant le bec du réchaud dans un bon état de propreté.

Lorsqu'on a enlevé le papillon pour nettoyer la mèche, avoir soin, en le replaçant, de le repousser jusqu'au fond.

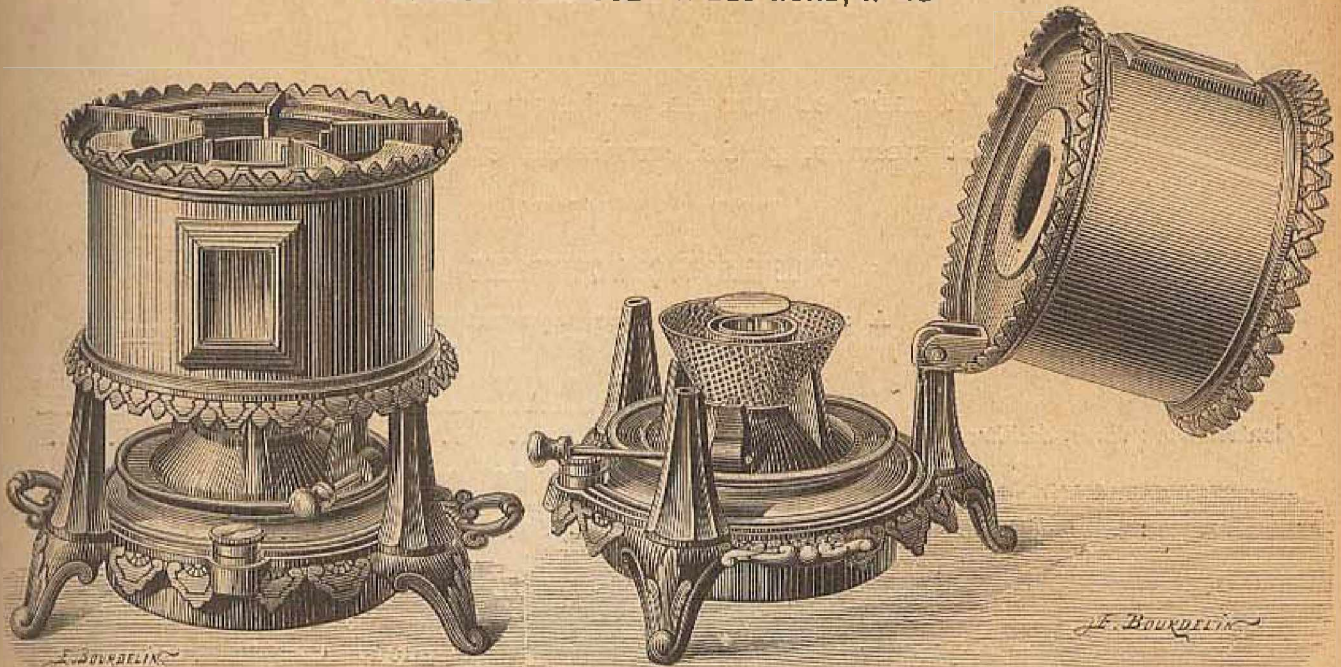
Pour éteindre le réchaud, descendre la mèche, mais ne jamais souffler dessus.



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

RÉCHAUDS A PÉTROLE

RÉCHAUD A BASCULE A BEC ROND, N° 40'

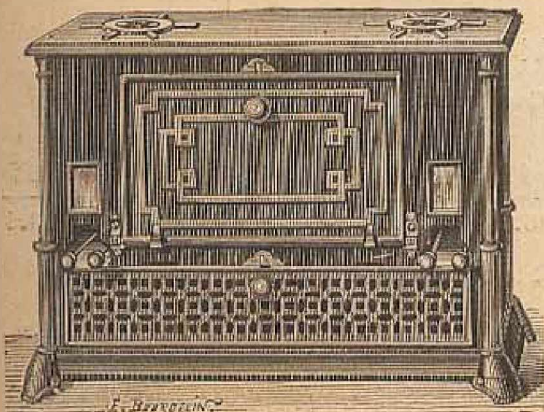


Vue du réchaud monté.

Vue du réchaud basculé.

Le bassin et le bec de ce réchaud sont entièrement en fonte; le mouvement est en cuivre.
On peut, sur ce réchaud, faire bouillir un litre d'eau en neuf minutes.

CUISINIÈRE A PÉTROLE



Longueur	Mètre	0 320
Largeur	—	0 310
Hauteur	—	0 380
Largeur du four	—	0 296
Hauteur du four	—	0 160
Profondeur du four	—	0 270

Cette cuisinière possède un four; elle a deux trous sur le dessus.

Deux foyers à pétrole ayant chacun deux brûleurs sont placés sur les côtés du four et chauffent en même temps le four et les vases placés sur les trous du dessus.

Les deux foyers peuvent brûler ensemble ou séparément. Dans ce dernier cas, on doit fermer hermétiquement, au moyen d'un tampon, le trou du dessus opposé au foyer allumé.

Lorsque les deux foyers sont allumés, on place sur les trous du dessus les petits tampons qui laissent un vide nécessaire pour l'échappement des gaz.

A volonté, on peut n'allumer qu'un seul brûleur par foyer.

Les foyers sont montés sur des coulisses qui permettent de les sortir de la cuisinière pour les nettoyer ou pour remettre du pétrole.

Chaque bassin contient un litre et demi de pétrole.

Un litre d'eau placé sur chaque trou du dessus entre en ébullition en quinze minutes.

Les mèches doivent toujours être coupées droites.

Nous recommandons de n'employer que des pétroles de première qualité.

POTERIES

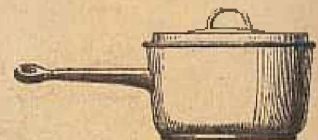
VASES CULINAIRES HYGIÉNIQUES

En fonte : polie, étamée et vernie, — argentine ordinaire, — émaillée et vernie, polie, graissée et vernie.



CASSEROLES FAÇON CHAMPAGNE

A anses ou à queue, couvertes.

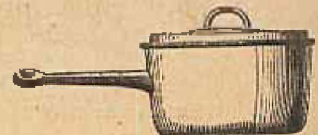


Nos.	<u>00</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>
Contenance : litres, décilitres	0.6	0.8	1.0	1.2	1.5	1.8	2.1	2.4	2.8	3.3	3.6	4.3
Nos.	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>14</u>	<u>16</u>	<u>18</u>	<u>20</u>	<u>25</u>	<u>30</u>	<u>35</u>	<u>40</u>	<u>45</u>	
Contenance : litres, décilitres	4.7	5.4	6.2	6.9	8.5	9.2	10.5	12.0	16.0	20.0	25.0	



CASSEROLES ORDINAIRES

A pieds ou sans pieds, à anses ou à queue couvertes.



Nos.	<u>00</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>
Contenance : litres, décilitres	0.6	0.7	0.9	1.2	1.4	1.6	2.0	2.4	2.9	3.2
Nos.	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	<u>16</u>	<u>18</u>	<u>20</u>	
Contenance : litres, décilitres	3.8	4.4	5.1	6.0	7.1	7.7	8.4	9.8	11.4	



FAITOUTS

Couverts.

Nos.	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>14</u>	<u>16</u>	<u>18</u>	<u>20</u>	<u>25</u>	<u>30</u>	<u>35</u>
Contenance : lit. décil.	1.4	1.8	1.9	2.6	2.7	3.3	3.6	4.3	5.5	6.2	7.0	7.4	9.0	11.0	11.2	13.4

POÊLONS OU COUETS

A queue ordinaire, couverts.

Nos.	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>
Contenance : lit. décil.	0.4	0.6	0.8	1.1	1.7	2.0	2.7



PLATS ROUNDS

A anses.

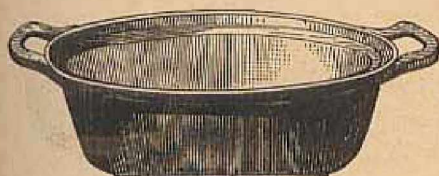


Centimètres	<u>16</u>	<u>18</u>	<u>20</u>	<u>22</u>	<u>24</u>	<u>26</u>	<u>28</u>	<u>30</u>	<u>35</u>	<u>40</u>
-----------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Nota. — Sauf désignation spéciale, nous livrons toujours les pièces ci-dessus sans pieds.

FAITOUTS BELGES

Sans couvercle.



	N ^{os}	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Contenance : lit. déc.		2.2	3.3	3.6	4.0	4.6	6.4	7.0	8.2	9.3
Diamètre : millim.		218	248	253	267	285	310	322	336	352

Sur demande, nous livrons avec couvercle tôle les faitouts belges ; ils sont facturés 1/3 en plus de chaque pièce.

MARMITES FOND PLAT

Sans pieds, couvertes.

	N ^{os}	6	8	10	11	14	16	18	20	24	28	32	36	40	48
Contenance : lit. déc.		2.6	3.2	4.1	5.0	6.3	7.4	8.4	10.4	13.5	16.3	18.8	22.2	26.0	31.5



MARMITES ANGLAISES

A pieds, couvertes.



	N ^{os}	4	6	8	10	12	14	16	18	20	21	23
Contenance : lit. déc.		2.0	2.7	3.7	5.4	6.5	8.4	9.3	10.5	11.8	16.0	18.0

DAUBIÈRES-CASSEROLES OVALES

A pieds ou sans pieds, à anse ou à queue.

	N ^{os}	8	9	10	12	14	16	18	20	25	30
Contenance : lit. déc.		2.6	3.5	3.9	4.5	5.0	5.8	6.7	7.2	9.5	12.0



POTS DE HAINAUT

A oreilles
à pieds ou
sans pieds.

	N ^{os}	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Contenance : lit., déc.		2.6	3.0	3.5	4.0	5.0	5.5	6.8	7.5	8.5	8.8	10.9



	N ^{os}	15	16	18	20	25	30	35	40	50	60
Contenance : lit., déc.		11.3	12.2	14.0	17.0	21.0	26.0	34.0	40.0	43.0	49.0

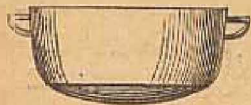


A
poignées.

Nota. — Sauf désignation spéciale, nous livrons toujours les pièces ci-dessus sans pieds, excepté la marmite anglaise, qui ne se fait qu'avec pieds.

CHAUDIÈRES DE NORMANDIE

A pieds
ou sans pieds,
oreilles droites
ou croches.



N ^{os}	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
Cont.: lit., d.	2.0	3.2	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5	9.7	11.5	13.5	15.5	18.5
N ^{os}	16	18	20	24	30	40	50	60	70	80		
Cont.: lit., d.	23.0	26.5	30.0	36.5	41.0	51.0	59.0	74.0	87.0	100		

CHAUDRONS DU NORD

A pieds
ou sans pieds.



MARMITES NORMANDES

FORME DE NORMANDIE

A pieds
à patins, sans
couvercle.



N ^{os}	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
Cont.: lit., d.	1.0	1.5	1.7	2.4	3.3	4.2	5.5	6.5	8.2	9.5	11.7	13.9
N ^{os}	14	16	18	20	22	24	30	40	50	60		
Cont.: lit., d.	16.0	18.5	20.9	23.0	27.4	30.5	35.5	45.0	56.0	68.0		

FORME DU NORD

A petits pieds,
à pieds longs,
sans pieds,
sans couvercle.



Nota. — Les marmites normandes se font avec couvercle de 0 à 20 points, et de 22 à 60 sans couvercle.

MARMITES BOUDUES OU COMTOISES

Couvertes, à pieds ou sans pieds.



N ^{os}	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Cont.: lit., d.	1.3	1.5	1.9	2.2	2.6	3.1	3.5	4.0	4.5	5.2	6.0	6.5	7.8	8.7
N ^{os}	15	16	17	18	19	20	22	24	26	28	30	33		
Cont.: lit., d.	9.0	9.8	11.0	12.0	13.0	14.8	16.1	18.0	20.5	22.7	25.2	27.5		



MARMITES A CERCLE AVEC COUVERCLE



N ^{os}	4	5	7	8	9	10	14	16	18	20	25	30	35	40
Contenance : lit., décil.	1.7	2.4	3.3	4.2	5.5	6.5	8.2	9.5	11.7	13.9	16.0	20.9	23.0	27.4

Nota. — Sauf désignation spéciale, nous livrons toujours les pièces ci-dessus sans pieds.



MARMITES-TOUPIES

A pieds, couvertes.



Nos	6	7	8	9	10	12	13	17	19	23	26	33	39	45
Conten. : lit., déc.	2.7	3.1	3.8	5.0	5.8	7.0	8.6	10.0	12.6	14.5	15.5	18.4	22.0	25.0

MORTIERS

Nos	1	2	3	4	5	6	
Diamètre inférieur du haut	0.150	0.160	0.170	0.180	0.200	0.220	
Nos	7	8	9	10	11	12	13
Diamètre inférieur du haut	0.235	0.245	0.270	0.280	0.300	310	0.330



MARMITES A DEGRÉS



Nos	6	8	10	12	14	16	
Contenance : lit., déc.	3.2	4.0	5.0	5.4	6.0	7.3	
Nos	18	20	25	30	35	40	45
Contenance : lit., déc.	8.2	10.0	11.3	12.0	14.5	18.5	28.0

CASSEROLES A DEGRÉS

Nos	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35
Contenance : lit., déc.	1.9	2.4	2.9	3.0	3.3	3.6	4.2	4.5	5.0	5.5	6.7



POTS JUIFS A OREILLES OU A POIGNÉES



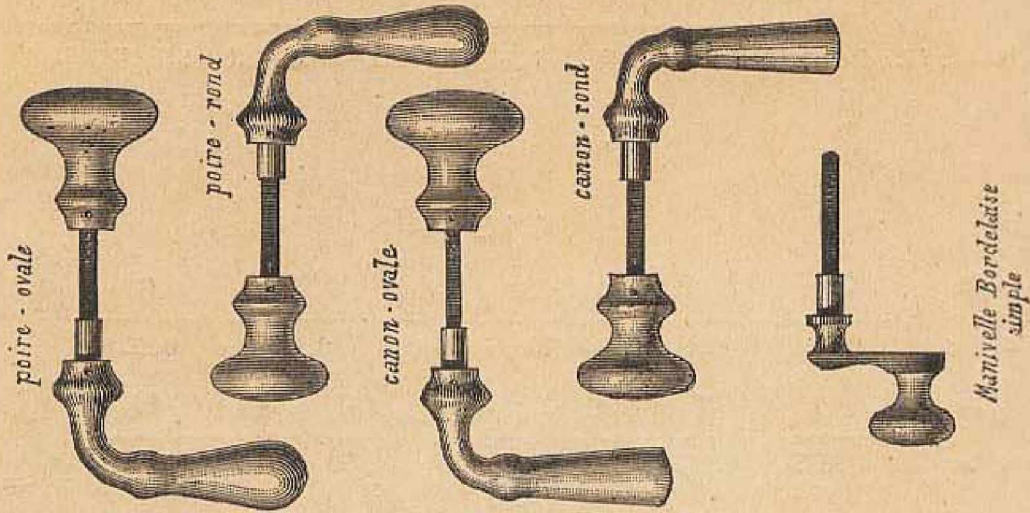
Nos	0	1	2	3	4	5	6	7
Contenance : lit., déc.	2.7	3.2	3.8	4.2	5.1	6.5	7.8	9.2
Nos	8	9	10	11	12	13	14	
Contenance : lit., déc.	10.0	12.0	13.0	17.2	22.0	26.0	31.0	



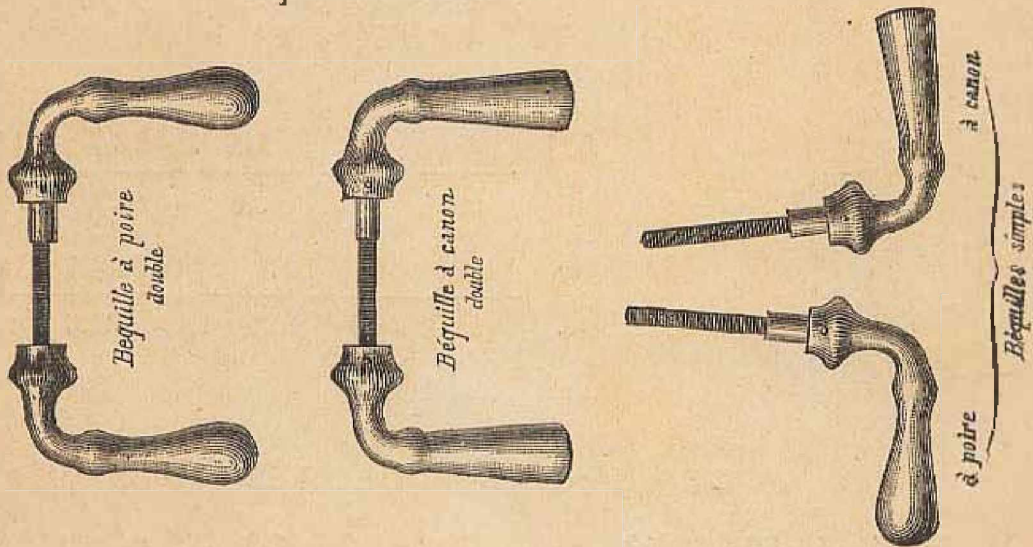
Nota. — Sauf désignation spéciale, nous livrons toujours les pièces ci-dessus sans pieds, excepté la marmite-toupié qui ne se fait qu'avec pieds.

BOUTONS CREUX

En fonte émaillée. (BREVETÉS S. G. D. G.)

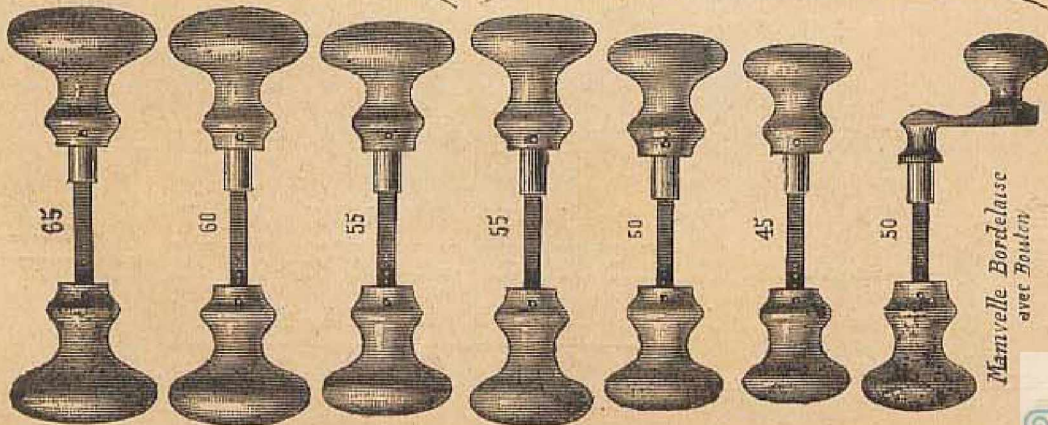


Béquilles avec Boutons



Boutons ovales

Boutons ronds



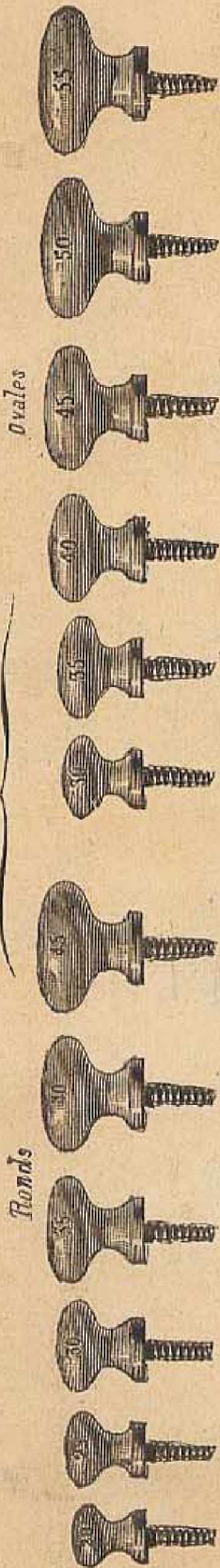
Nota. — Ces boutons se font de trois couleurs : Façon ivoire, ébène et porcelaine.



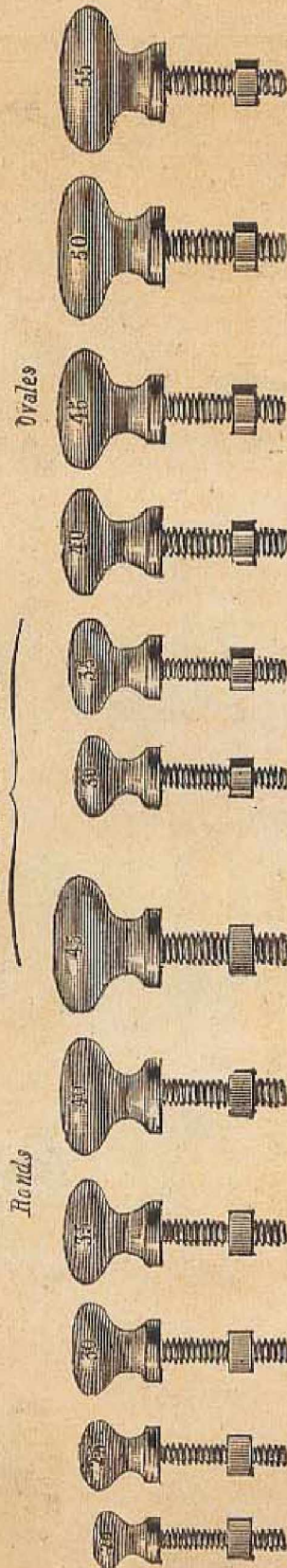
BOUTONS CREUX

En fonte émaillée. (BREVETÉS S. G. D. G.)

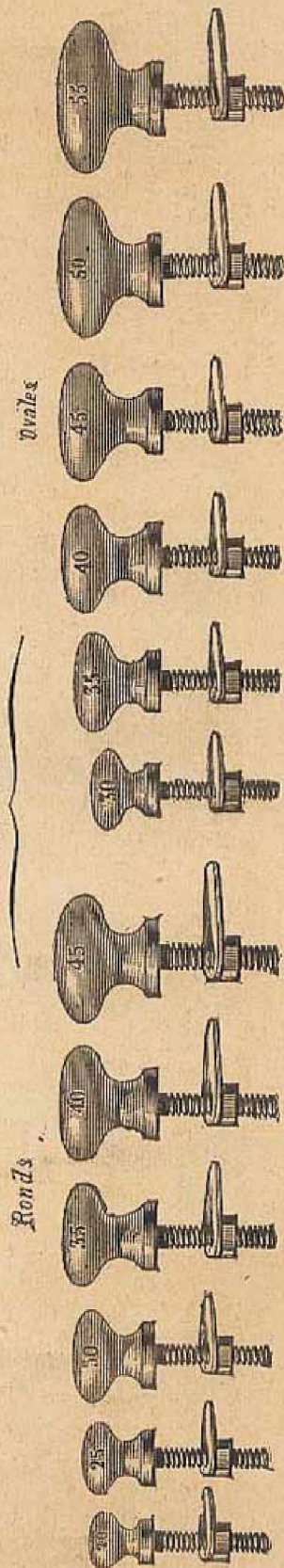
Boutons Vis à bois



Boutons Vis et Laiton



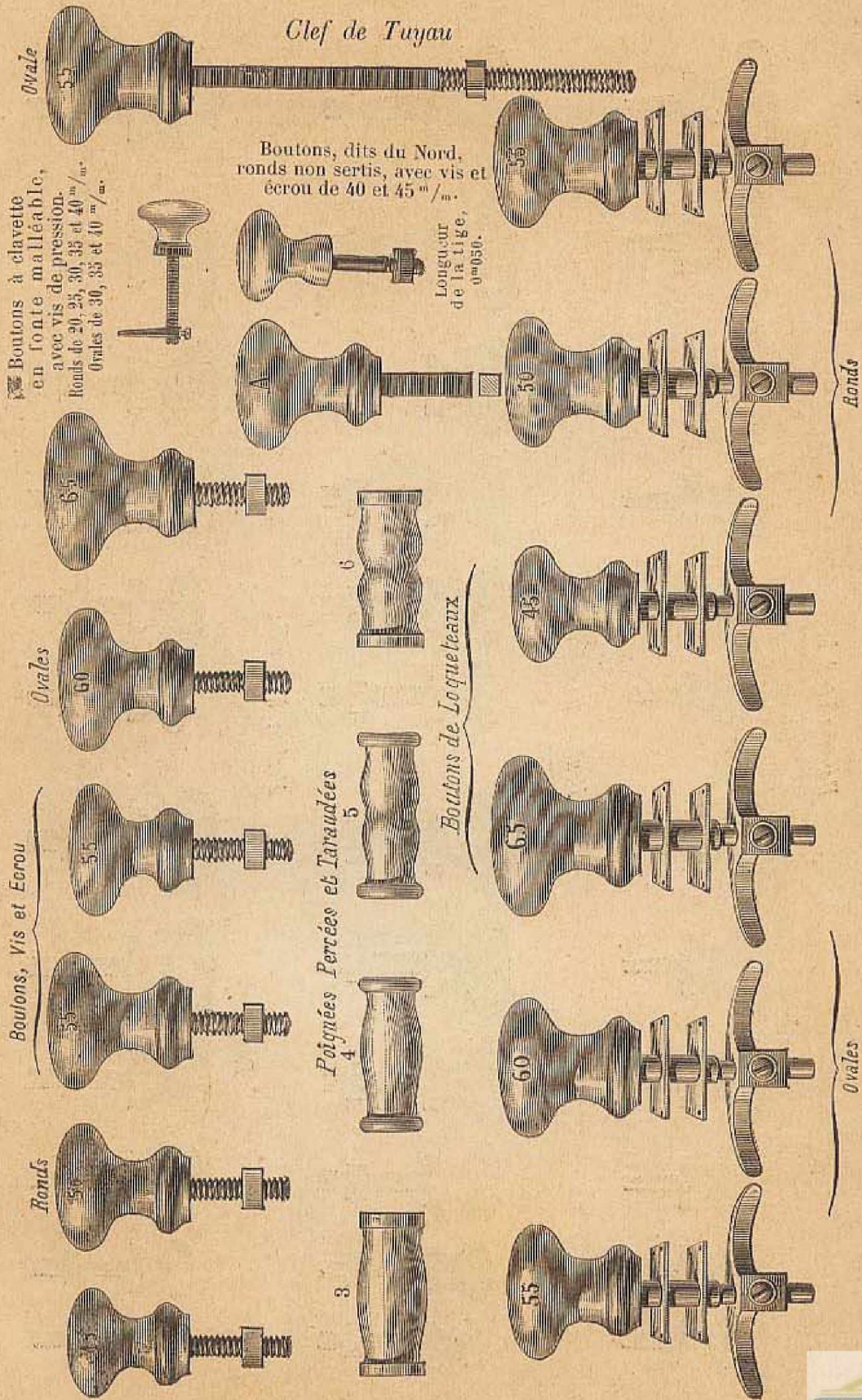
Boutons à Clavette



Nota. — Ces boutons se font de trois couleurs : Façon ivoire, ébène et porcelaine.

BOUTTONS CREUX

En fonte émaillée. (BREVETÉS S. G. D. G.)



Nota. — Ces boutons se font de trois couleurs : Façon ivoire, ébène et porcelaine.



BOULES DE RAMPE



BOULES DE LIT

De 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 60 millimètres.

MANIVELLES LYONNAISES
SIMPLES



Longueur de la tige 0^m060
Hauteur de la monture cuivre . . . 0 053



BÉQUILLES SIMPLES
FORME POIRE N^o 5



Longueur de la tige 0^m065
Longueur de la béquille 0 060

BOUTONS FIXES

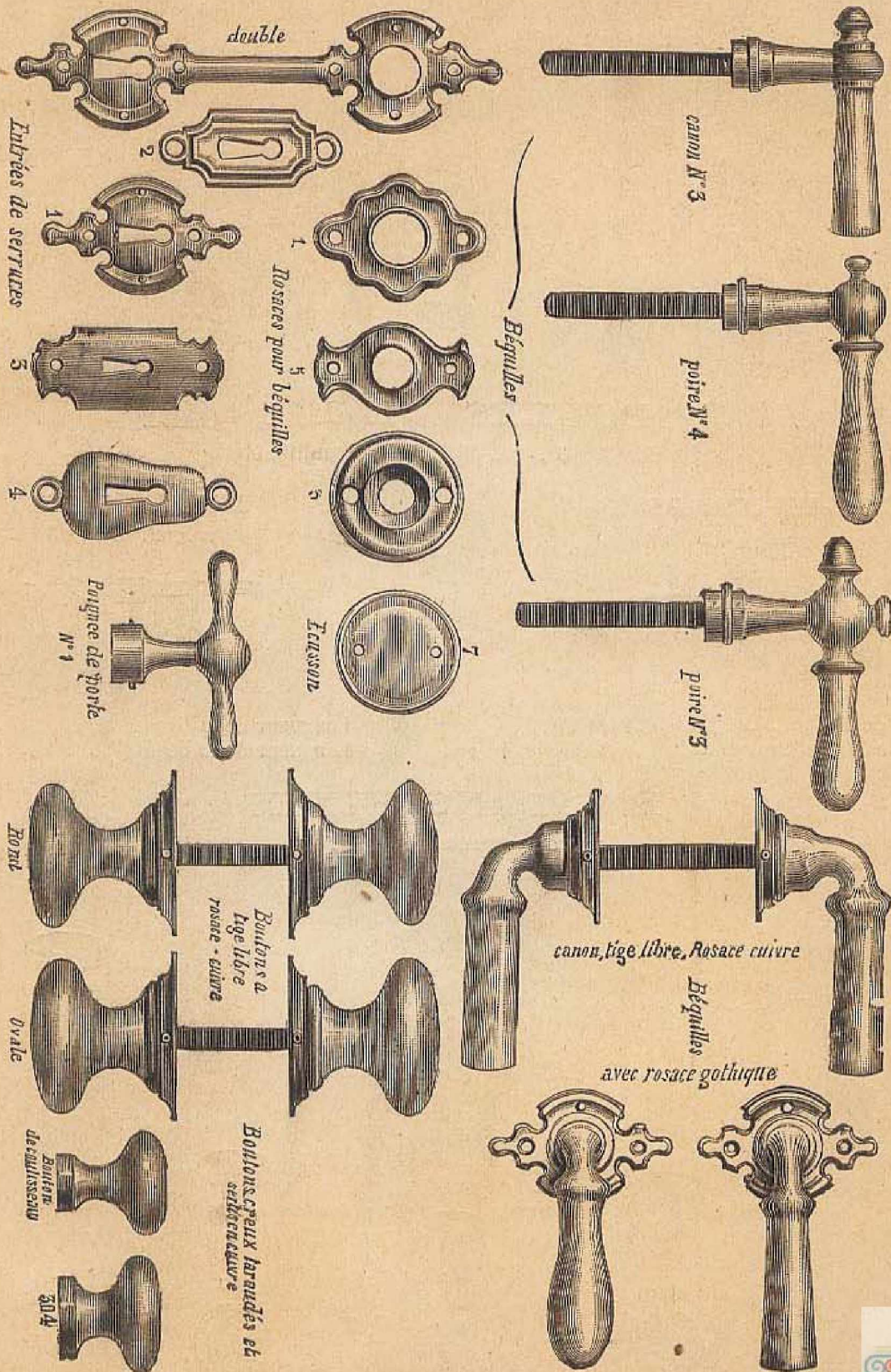
Avec rosace en cuivre.



Nota. — Ces boules et boulons se font de trois couleurs : façon ivoire, ébène et porcelaine.

BÉQUILLES ALLEMANDES

BOUTONS A TIGE LIBRE — ENTRÉES DE SERRURES

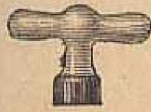


Nota. — Tous ces articles se font de trois couleurs : Façon ivoire, ébène et porcelaine.



PETITES POIGNÉES DE PORTES

N^o 10



N^o 11



N^o 12



N^o 13



NUMÉROS.	10	11	12	13
Longueur de la poignée.	0 ^m 065	0 ^m 080	0 ^m 105	0 ^m 105
Hauteur.	0 047	0 048	0 048	0 052

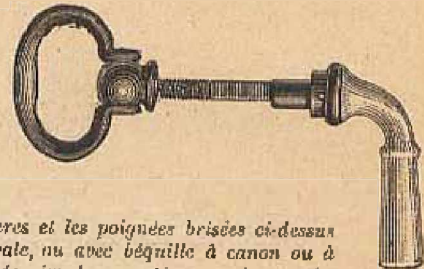
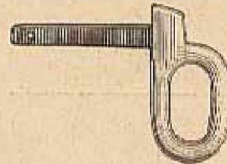
Nota. — Les petites poignées ci-dessus peuvent être livrées simples, doubles, avec tige carrée, ou montées avec boutons ronds ou ovales ou avec béquille, comme l'indique le dessin ci-dessous. — A défaut d'ordre spécial dans la commande, elles sont livrées simples, sans tige, avec trou carré de 0,065 m/m pour tige, et avec goupille.

POIGNÉE POUR PORTE DE VOITURE

Hauteur de la poignée . 0^m077
Largeur de la poignée . 0 037

POIGNÉE BRISÉE EN CUIVRE

Hauteur de la poignée . 0^m070
Largeur de la poignée . 0 068



. Nota. — Les poignées pour portes de voitures et les poignées brisées ci-dessus peuvent être montées avec bouton rond ou ovale, ou avec béquille à canon ou à poire; sauf désignation spéciale, elles sont livrées simples, montées avec tige carrée.

JUDAS

Avec ressort; à trois tiges avec vis et écrous.

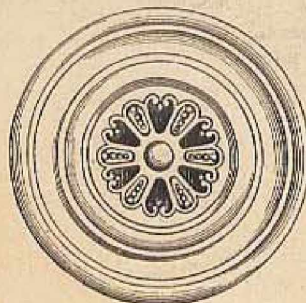
PETITE POIGNÉE

SERTIE EN CUIVRE

N^o 7



Longueur. . . 0^m108



PETITE POIGNÉE

SERTIE EN CUIVRE

N^o 8



Longueur. . . 0^m120

POIGNÉE DE TRIEUR



Longueur avec vis : 0^m125.

NUMÉROS.	1	2	3
Diamètre extérieur du cercle	0 ^m 215	0 ^m 185	0 ^m 170
Diamètre intérieur du cercle	0 110	0 098	0 085

Nota. — Sur demande, nous pouvons livrer les cercles des judas seuls, avec ou sans les trois tiges. (Voir les prix au tarif.)

POIGNÉE POUR CORDON DE STORE



Longueur : 0^m10.

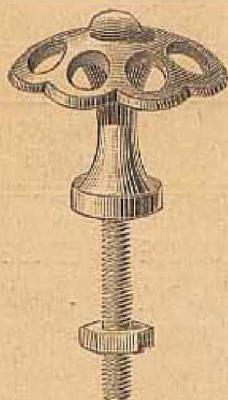
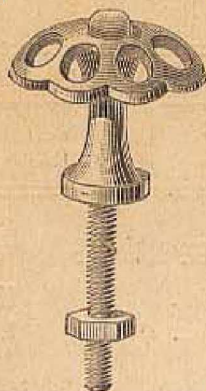
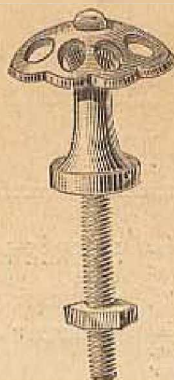
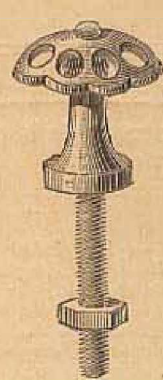
ROSACES EN FONTE POUR BOUTONS FIXES

Diamètre des boutons . .	0 ^m 050	0 ^m 055	0 ^m 060	0 ^m 065	0 ^m 070	0 ^m 075	0 ^m 080
Diamètre des rosaces. . .	0 050	0 055	0 060	0 065	0 070	0 075	0 080

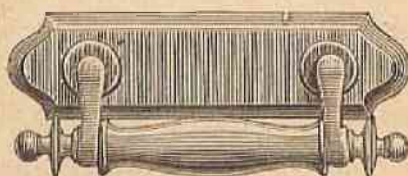
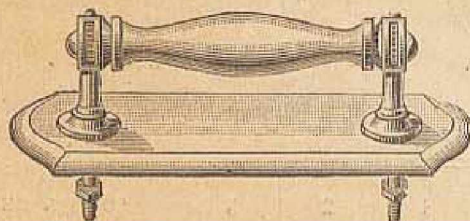
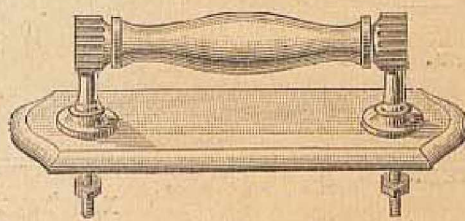


BOUTONS A JOUR

Avec vis et écrou.

de 0^m030de 0^m045de 0^m040de 0^m035

POIGNÉES EN FONTE ÉMAILLÉE, GARNITURE CUIVRE

N^o 2.N^o 2 bis.N^o 2 ter.

COULISSEAUX DE SONNETTE

A levier, avec anneau et ressort.

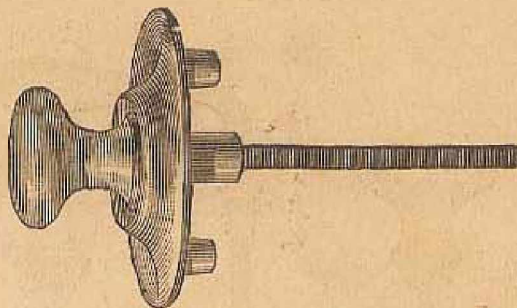
A bouton, avec plaque ronde.

N^o 1.

N^o 2.



N^{os} 3 et 4.

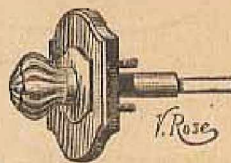


N^o 3. Bouton rond de 0^m040 Plaque ronde de 0^m080
 N^o 4. — de 0 035 — de 0 100
 Longueur des tiges. 0^m120

NUMÉROS.	1	2
Longueur	0 ^m 195	0 ^m 133
Largeur.	0 075	0 070

N^o 5.

A ressort, à bouton, avec plaque.



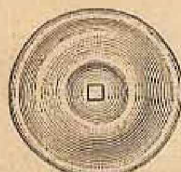
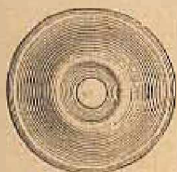
Diamètre du bouton. 0^m040 | Longueur de la tige. 0^m140
 Longueur de la plaque 0 105 | — totale. . . 0 190
 Largeur de la plaque. 0 060

PLAQUES POUR COULISSEAUX

Rondes de 0^m080 de diamètre.

Sans tétons.

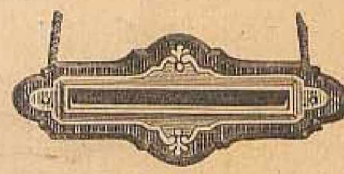
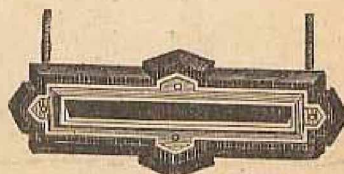
Avec 3 tétons.



ENTRÉES DE BOITES AUX LETTRES

N^o 1.

N^o 2.



PLAQUES POUR PORTES A COULISSES

N^o 1.

N^o 2.



NUMÉROS.	1	2
Longueur de l'ouverture.	0 ^m 175	0 ^m 167
Largeur de l'ouverture	0 020	0 018
Longueur totale.	0 255	0 250
Largeur totale	0 095	0 095

Longueur . 0^m095 0^m120
 Largeur. . 0 038 0 038

BOUTONS POUR APPAREILS INODORES

Ronds, sertis en cuivre, taraudés.

N^o 1.

N^o 2.

N^o 3.



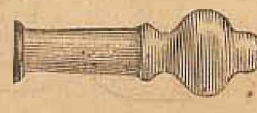
Diamètre. 0^m050 0^m050 0^m050
 Hauteur. 0 045 0 042 0 055

BOUTON ET LEVIER DE CRÉMONE

Sertis en cuivre.

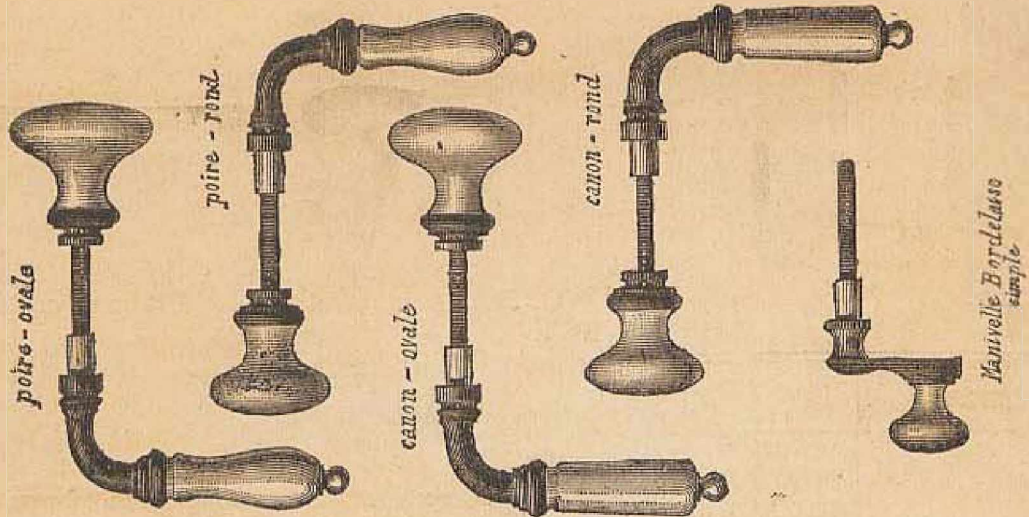
BOUTON DE FREIN

Percé, sertis en cuivre.

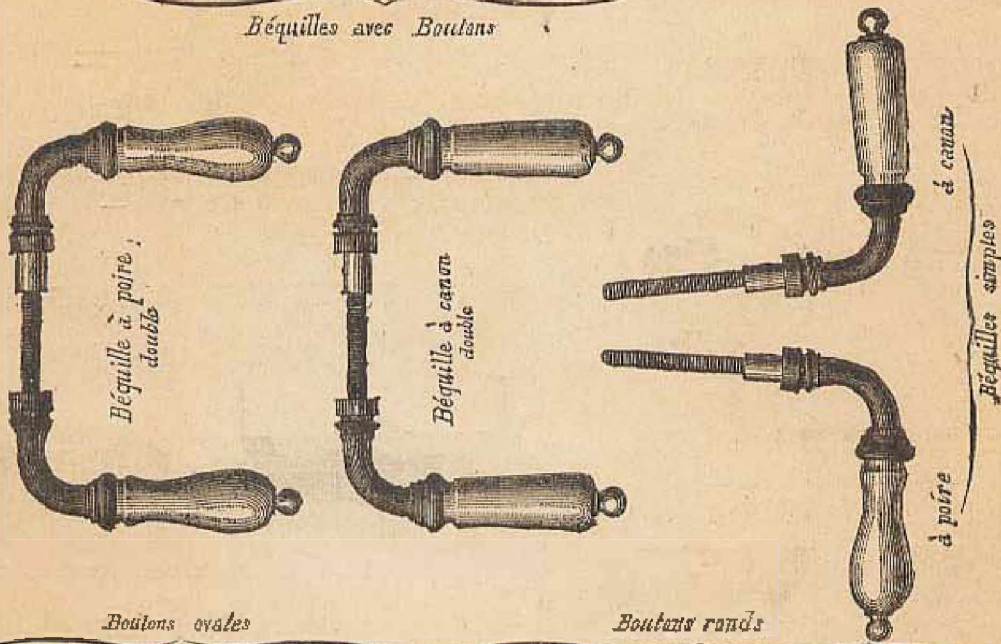


Diamètre. 0^m040 Diamètre. . 0^m040 Diamètre 0^m045
 Hauteur. 0 055 Hauteur du levier 0 115 Hauteur 0 052

BOUTONS EN CÉRAMIQUE

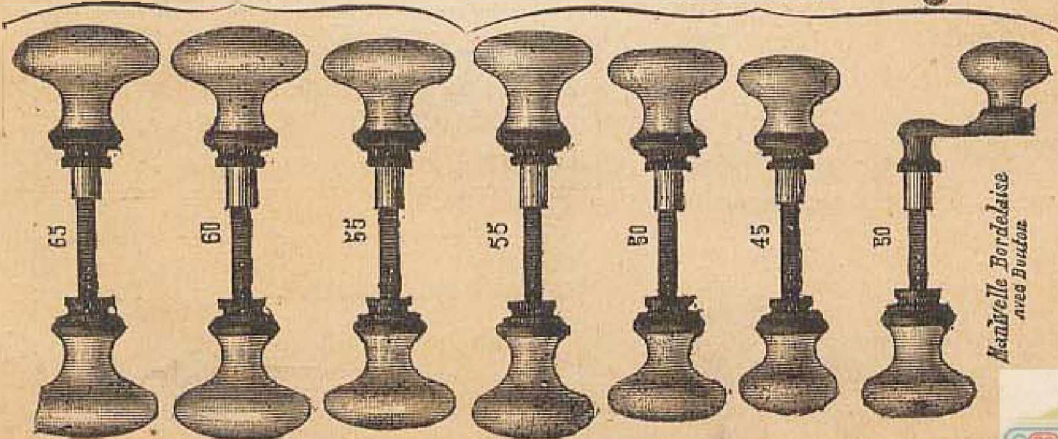


Béquilles avec Boutons



Boutons ovales

Boutons ronds



Nota. — Ces boutons se font de trois couleurs : façon ivoire, ébène et porcelaine.



BOUTONS EN CÉRAMIQUE

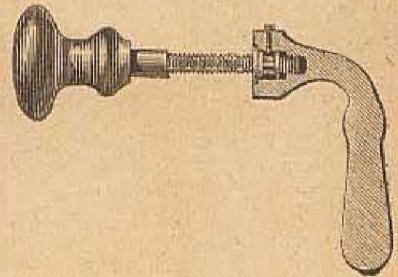
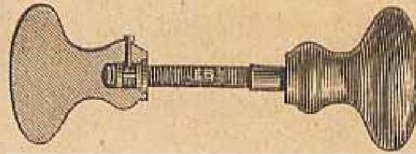
Boutons brevetés

RONDS

OVALES

Béquilles brevetées

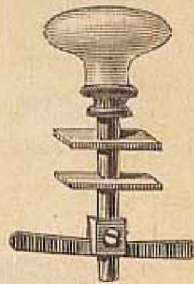
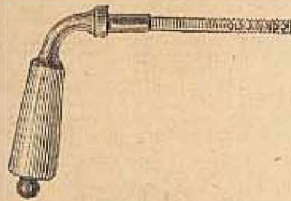
A POIRE OU CANON



Béquilles simples à canon.
Longueur de la béquille . . 0^m083
— des tiges. . . . 0 063

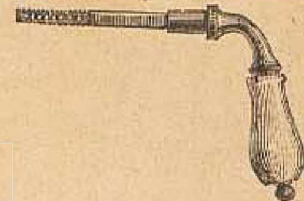
Boutons montés avec loqueteau, ovales, 55, 60 et 65 millimètres.
Longueur des tiges. . . 0^m060

N^o 2. PETIT MODÈLE



Béquilles simples à poire.
Longueur de la béquille. . . 0^m083
— des tiges. . . . 0 063

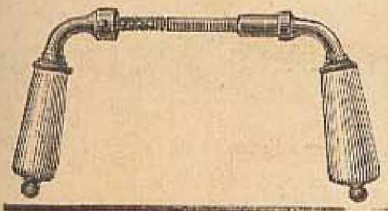
N^o 2. PETIT MODÈLE



Béquilles doubles à canon.
Longueur de la béquille. . . 0^m083
— des tiges. . . . 0 063

Boutons fixes, avec tige, partie ronde, partie carrée, avec écrou rond à entailles.
Ronds de 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80 millimètres.
Longueur des tiges. . . 0^m063

N^o 2. PETIT MODÈLE



Béquilles doubles à poire.
Longueur de la béquille. . . 0^m083
— des tiges. . . . 0 063

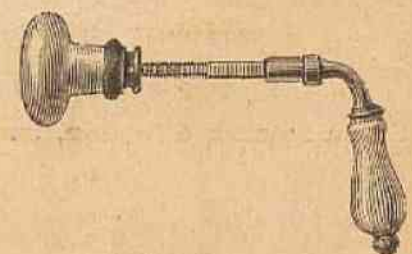
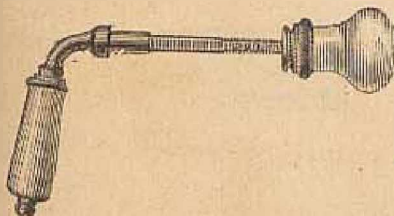
N^o 2. PETIT MODÈLE



Béquilles à canon, petit modèle, montées avec boutons.
Ronds de 40, 45, 50 et 55 millim.
Ovales de 55, 60 et 65 millim.

Boutons pour chainettes avec tige carrée rainée sur les 4 faces, fileté sur les angles, écrou 6 pans avec vis de pression et bague.
Ronds de 50, 55, 60, 65, 70, 75 et 80 millimètres.
Longueur des tiges. . . 0^m100

Béquilles à poire, petit modèle, montées avec boutons.
Ronds de 40, 45, 50 et 55 millim.
Ovales de 55, 60 et 65 millim.

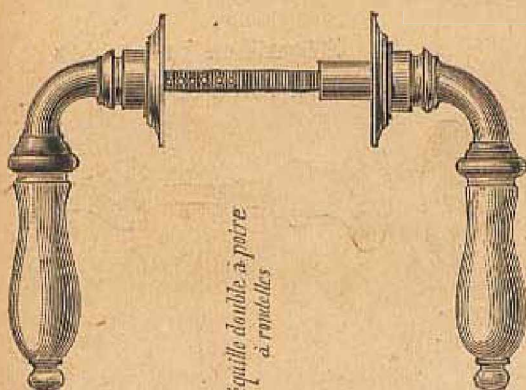


Boutons clefs de tuyaux.
Ovales 55, 60 et 65 millimètres.
Longueur des tiges. . . 0^m180

Poignées de trieur avec vis et écrou.
Longueur de la poignée. 0^m080
— de la tige . . . 0 023



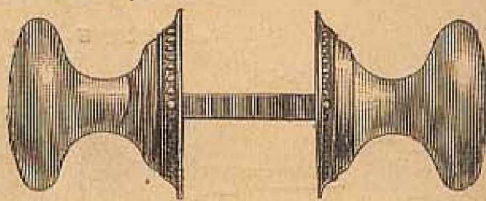
BOUTONS EN CÉRAMIQUE



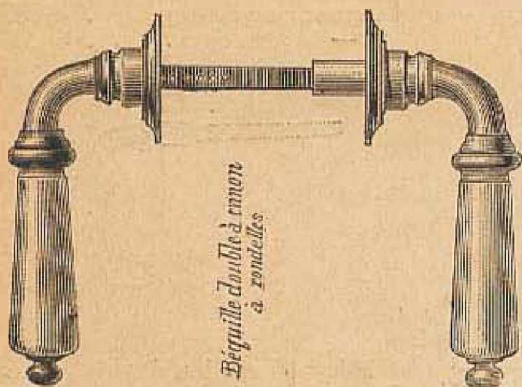
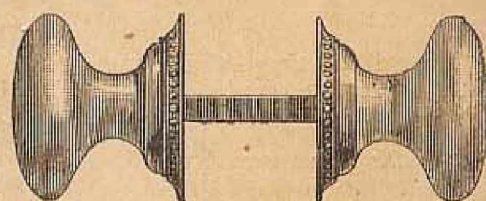
Béquille double à poire à rondelles



Bouton rond à rondelles



Bouton ovale à rondelles



Béquille double à rayon à rondelles

BOUTONS SIMPLES SERTIS EN CUIVRE, AVEC VIS ET ECROUS

RONDS

OVALES

De 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55^{mm} De 30, 35, 40, 45, 55, 60 et 65^{mm}



Longueur des tiges . . . 0^m050

BOUTONS SIMPLES SERTIS EN CUIVRE, AVEC VIS A BOIS

RONDS

OVALES

De 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55^{mm} De 30, 35, 40, 45, 55, 60, 65^{mm}



Longueur des tiges. . . . 0^m020

BOUTONS SIMPLES, SERTIS EN CUIVRE, A CLAVETTE

RONDS

OVALES

De 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50 et 55^{mm} De 30, 35, 40, 45, 55, 60 et 65^{mm}

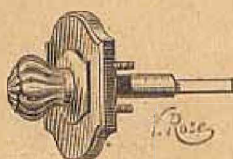


Longueur des tiges. . . . 0^m050

Nota. — Ces boutons se font de trois couleurs : façon ivoire, ébène et porcelaine.

COULISSEAU DE SONNETTE à ressort, à bouton, avec plaque

N° 6.



Diamètre du bouton	0 ^m 040
Longueur de la plaque	0 105
Largeur de la plaque	0 060
Longueur de la tige	0 140
— totale	0 190

BOUTONS

en cuivre brevetés

OVALES

De 50, 55, 60, 65 millimètres.

