

13

HAUTS-FOURNEAUX & FONDERIES

DE

VADONVILLE

Par LÉROUVILLE (Meuse)

Appareils de chauffage et de cuisson uniquement

M<sup>me</sup> de LOUVENCOURT Propriétaire

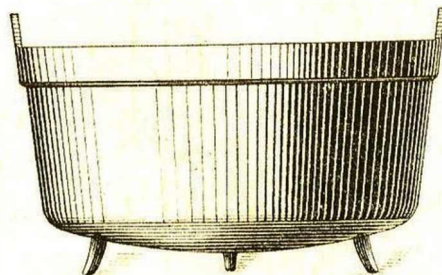
V. EVOTTE, DIRECTEUR

*Nota.* L'USINE est située à un Kilomètre de la Gare de LÉROUVILLE

(Chemin de fer de l'Est)

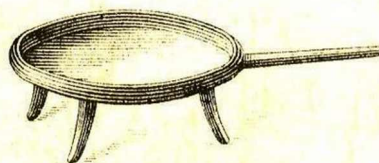
ANNEE 1893

Chaudrons



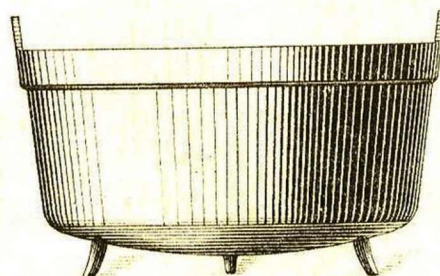
N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur.	Contenance en Litres.
5	0 <sup>m</sup> 188	0 <sup>m</sup> 095	2
6	215	110	3
7	240	115	4
8	255	125	5 25
9	272	130	6
10	285	140	7
12	305	150	8 75
14	320	160	10 75
16	350	178	13 50
18	372	185	16
20	393	188	18 75
24	410	200	21 25
28	440	210	26
33	460	225	30
40	490	240	37
50	520	255	44
60	540	275	50
70	580	290	61

Poêle à Vaude



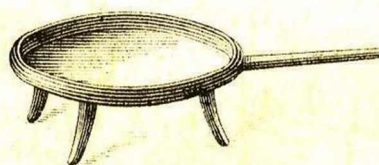
Numéros	Diamètre en haut.	Profondeur.
8	0 <sup>m</sup> 290	0 <sup>m</sup> 040
9	295	045
10	305	050
12	330	055

Chaudrons



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut	Profondeur.	Contenance en Litres.
5	0 <sup>m</sup> 188	0 <sup>m</sup> 095	2
6	215	110	3
7	240	115	4
8	255	125	5 25
9	272	130	6
10	285	140	7
12	305	150	8 75
14	320	160	10 75
16	350	178	13 50
18	372	185	16
20	393	188	18 75
24	410	200	21 25
28	440	210	26
33	460	225	30
40	490	240	37
50	520	255	44
60	540	275	50
70	580	290	61

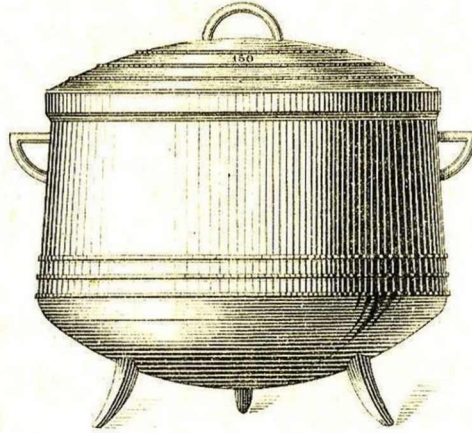
Poêle à Vaude.



Numéros	Diamètre en haut.	Profondeur.
8	0 <sup>m</sup> 290	0 <sup>m</sup> 040
9	295	045
10	305	050
12	330	055

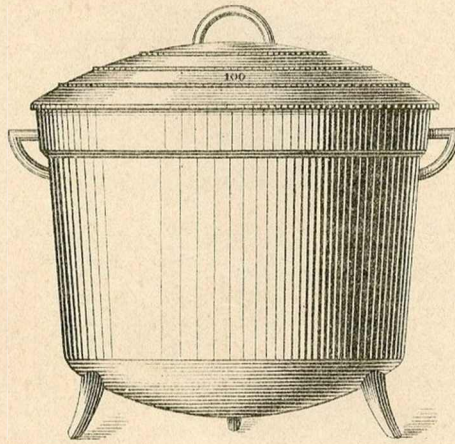


Marmites Boudues



N <sup>os</sup>	Diamet en haut Intérieur	Profondeur	Contenance en Litres.
6	0 <sup>m</sup> 155	0 <sup>m</sup> 110	2, "
7	175	130	3
8	190	150	4 "
9	205	160	5 "
10	220	170	6, 50
12	235	175	7, 50
14	245	180	8 50
16	255	190	9 50
18	265	190	10
20	270	200	11 "
25	310	210	14,
30	325	210	15, 50
35	330	210	18,
40	340	250	20 50
45	350	250	21
50	360	260	24 50
55	360	265	27
60	370	290	30
65	390	290	32
70	390	290	35 "
75	400	310	38
80	405	320	42 50
85	430	320	45
90	440	330	48
100	460	330	55,
125	490	360	66,
150	525	390	80,

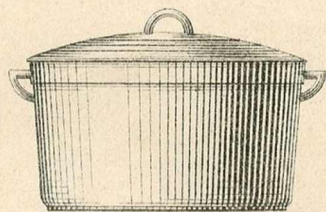
Marmites Comtoises



Nos	Diamètre en haut.	Profondeur	Contenance en Litres
4	0 <sup>m</sup> 160	0 <sup>m</sup> 090	1 50
5	" 170	" 110	2 "
6	" 180	" 120	2, 50
7	" 190	" 120	3 25
8	" 205	" 138	4,
9	" 210	" 140	4 50
10	" 230	" 158	5 50
12	" 240	" 160	6, 25
14	" 255	" 180	7 50
16	" 265	" 188	8 50
18	" 277	" 190	9 "
20	" 287	" 200	10, 50
25	" 300	" 210	12 50
30	" 325	" 230	16 "
35	" 340	" 240	18 50
40	" 370	" 250	22,
50	" 400	" 270	26,
60	" 420	" 275	33
70	" 420	" 290	35, 50
80	" 450	" 300	40
90	" 475	" 315	46,
100	" 490	" 325	49, 50
125	" 530	" 355	66,
150	" 590	" 400	90,

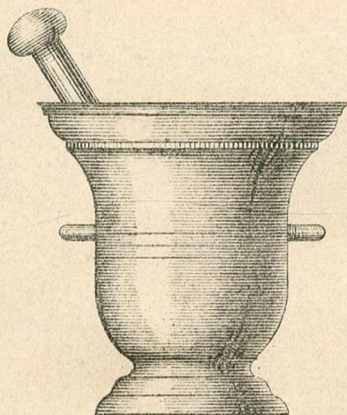


Pots Juifs



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur.	Contenance en Litres
0	0 <sup>m</sup> 203	0 <sup>m</sup> 108	3 "
1	" 220	" 117	4 "
2	" 233	" 127	5 "
3	" 250	" 145	6 50
4	" 276	" 165	9 40
5	" 315	" 190	13 75
6	" 330	" 210	16 75
7	" 365	" 210	21 "
8	" 385	" 220	23 "
9	" 410	" 230	26 50

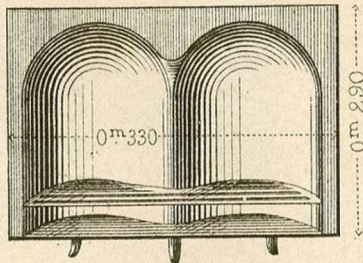
Mortiers



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur	Contenance en Litres	Poids en Kilog avec son Pilon.
12	0 <sup>m</sup> 170	0 <sup>m</sup> 125	1 38	5,
20	" 216	" 190	3,75	8 50
30	" 271	" 243	7 "	15, 75
40	" 330	" 270	11 50	33,

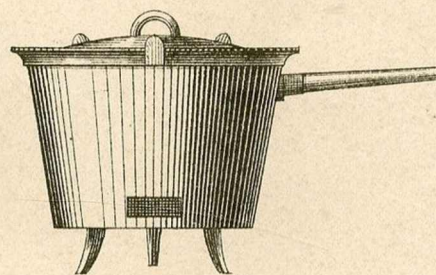
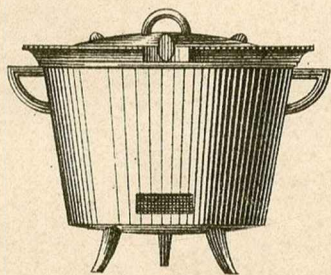
Coquilles à rôtir

N<sup>o</sup>1



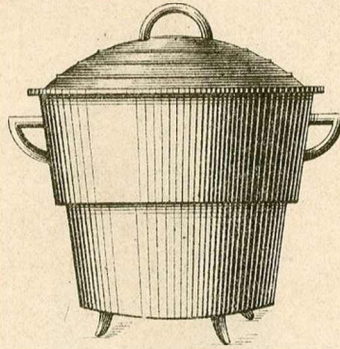
N <sup>os</sup>	Largeur intérieure	Hauteur total	Poids
1	0 <sup>m</sup> 330	0 <sup>m</sup> 290	5 k 80
2	340	" 290	6 "
3	400	" 310	8 , 70
4	420	320	9 , 50
5	" 480	350	12 , "

Réchauds étouffoirs à anses ou à queue



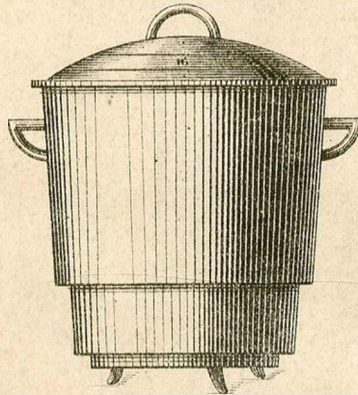
N <sup>os</sup>	Diam. intérieure	Hauteur total.
6	0 <sup>m</sup> 175	0 <sup>m</sup> 120
7	185	" 130
8	195	" 140
9	210	" 150
10	220	160

Marmites de Fourneaux (*forme ord<sup>re</sup>*)



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur.	Contenance en Litres.
8	0 <sup>m</sup> 190	0 <sup>m</sup> 140	3, ..
10	" 225	" 157	4, 25
12	" 237	" 170	5, 75
14	" 248	" 178	6, ..
16	" 260	" 180	7, ..
18	" 270	" 195	7, 75
20	" 288	" 210	9, 50
25	" 300	" 213	10, 50
30	" 320	" 220	13, 50

Marmites de Fourneaux (*haute forme*).

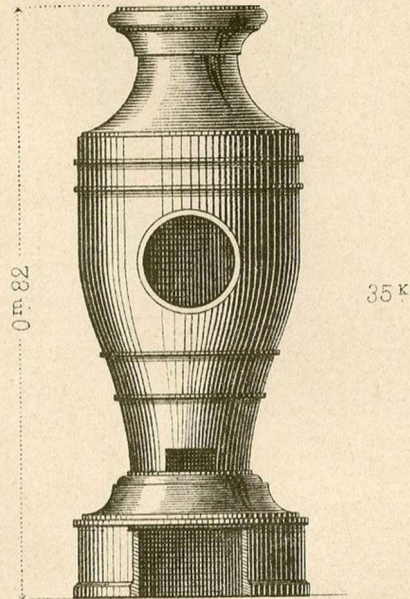


N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur.	Contenance en Litres.
7	0 <sup>m</sup> 180	0 <sup>m</sup> 148	3,
8	" 180	" 148	3, 50
9	" 210	" 155	4, 25
10	" 225	" 160	5,
12	" 240	" 175	6, 25
14	" 245	" 185	7
16	" 260	" 195	8, 25
18	" 270	" 208	9,
20	" 288	" 210	10, 25
25	" 300	" 213	12, 50
30	" 325	" 220	15, ..

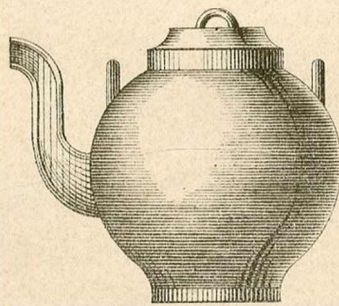




Fourneau à Vase



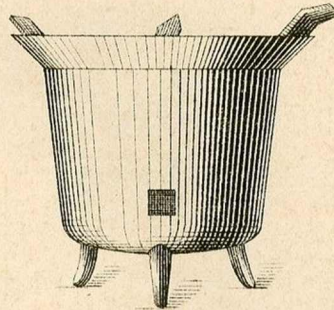
Coquemar



N <sup>o</sup>	Profondeur.	Contenance en Litres.	Poids en Kilog.
1	0 <sup>m</sup> 155	4, "	5,
2	120	4, 75	5, 50
3	" 170	6, 50	6, 50
4	180	8, "	7, 50

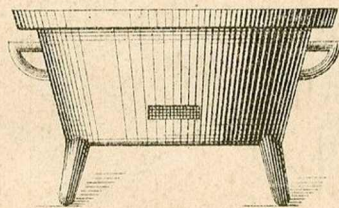


Réchauds ronds de Lingères



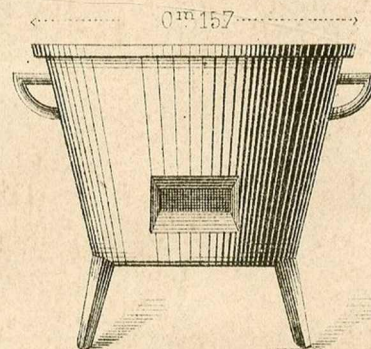
Numéros	Diamètre en haut	Profondeur
4	0 <sup>m</sup> 170	0 <sup>m</sup> 095
5	" 180	110
6	" 200	" 115
7	" 215	122
8	" 220	130
9	" 240	" 135
10	" 260	145
12	" 275	155
14	" 290	175

Réchauds carrés longs de Lingères



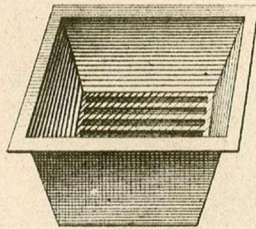
Nos	Longueur extérieure.	Largeur extérieure.	Hauteur pieds compris.
11	0 <sup>m</sup> 215	0 <sup>m</sup> 180	0 <sup>m</sup> 170
12	" 280	" 180	170
18	" 345	180	170

Réchaud carré de Lingère.



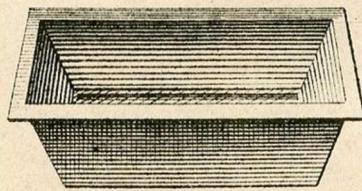
4 Kgs

Réchauds potagers carrés



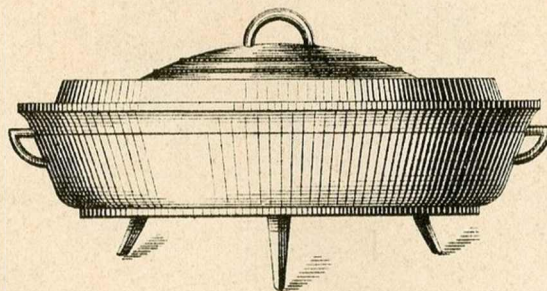
Numéros.	Dimension du haut prise intérieurement.	Poids en Kilog.
4	0 <sup>m</sup> 123	2 <sup>r</sup> "
4 1/2	" 132	2, "
5	" 140	2, "
5 1/2	" 152	2, 50
6	" 165	2, 80
6 1/2	" 185	3, "
7	" 190	3, 20
7 1/2	" 205	4, "
8	" 213	4, "
8 1/2	" 227	4, 50
9	" 240	5, "

Réchauds potagers longs



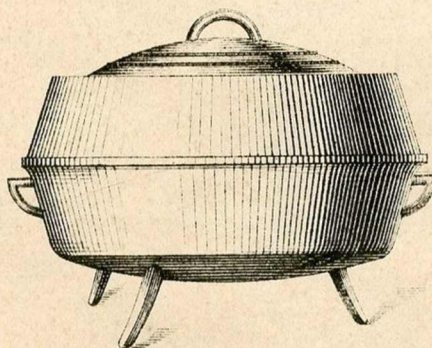
Numéros.	Longueur intérieure.	Largeur intérieure.	Poids en Kilog.
1	0 <sup>m</sup> 320	0 <sup>m</sup> 130	3 <sup>r</sup> 50
2	" 380	" 160	5, "

Tourtières rondes à fond plat



Nos	Diamètre en haut.	Profondeur	Contenance en Litres
10	0 <sup>m</sup> 270	0 <sup>m</sup> 070	3
12	" 280	" 075	3 50
14	" 290	" 080	3 75
16	" 300	" 080	4
18	" 310	" 085	4 50
20	" 320	" 095	5 50

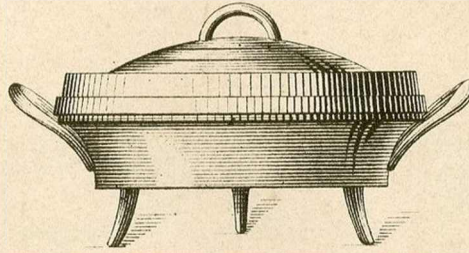
Tourtières à bords



Nos	Diamètre en haut	Profondeur	Contenance en Litres
15	0 <sup>m</sup> 215	0 <sup>m</sup> 075	2 25
20	" 273	" 090	4 00
25	" 305	" 095	5 50
30	" 335	" 095	6 50

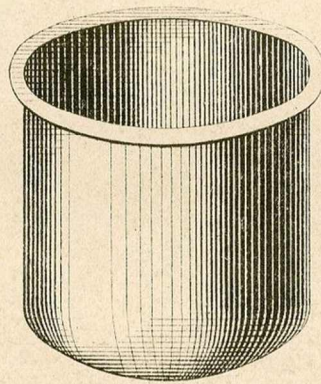


Tartières à fond plat et a poignées



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur.	Contenance en Litres.
20	0 <sup>m</sup> 330	0 <sup>m</sup> 037	2, 50
30	" 350	" 055	4, 75

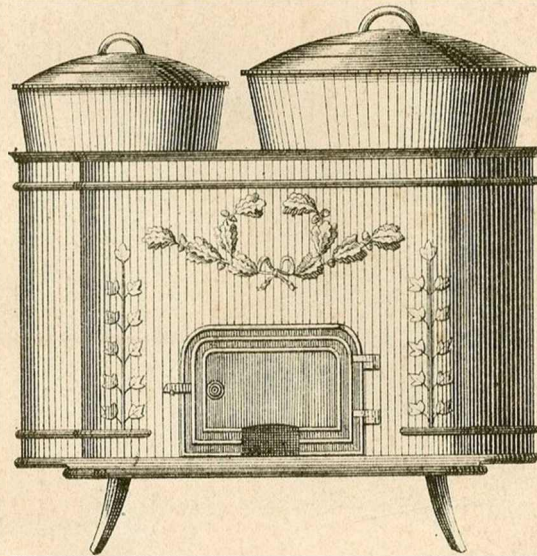
Chaudières.



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut	Profondeur	Contenance en Litres	Poids en Kilog.
1	0 <sup>m</sup> 49	0 <sup>m</sup> 33	50	28
2	" 53	36	66	32
3	" 49	38	70	40
4	" 59	40	90	42
5	" 52	49	100	64
6	" 67	34	100	55
7	" 70	70	210	140
8	" 71	44	140	70
9	" 80	48	200	95
10	" 72	71	250	115
11	" 90	50	300	110
12.	1	60	400	130

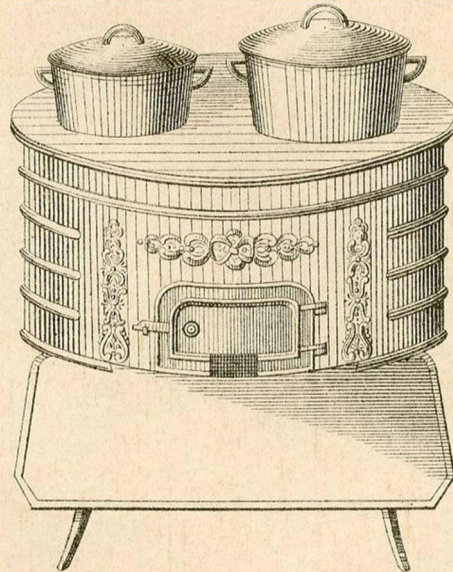
Chaudières au trousseau, c'est-à-dire sans modèle de toutes dimensions.

Fourneaux octogones à 2 Marmites.



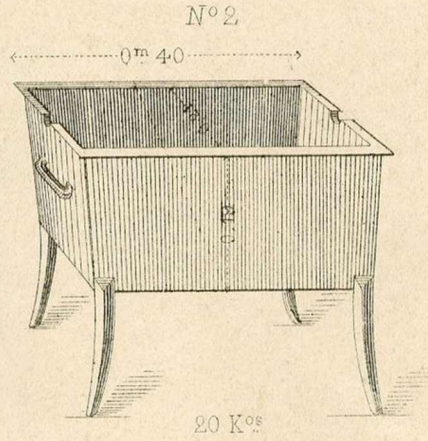
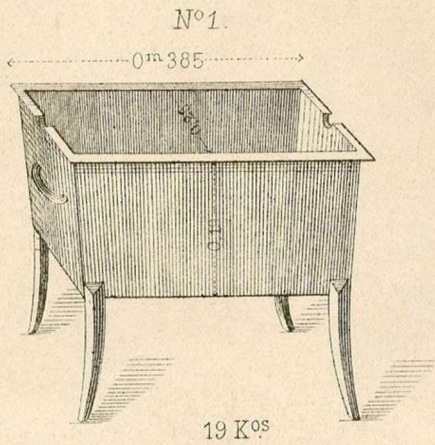
Nos	Hauteur sans les pieds	Largeur.	Profondeur.
8-10	0 <sup>m</sup> 270	0 <sup>m</sup> 450	0 <sup>m</sup> 245
8-12	270	450	245
10-10	270	450	245
10-12	280	465	250
10-14	280	465	250
12-12	280	465	250
12-14	290	500	265
12-16	290	500	265
14-14	290	500	265
14-16	290	500	265
14-18	290	530	275
16-16	290	530	275
16-20	290	545	280
18-18	290	545	280
18-20	310	590	280
20-20	310	590	280
20-25	330	610	300
25-25	330	610	300
25-30	355	650	330
30-30	355	650	330

Fourneaux ovales à 2 Marmites

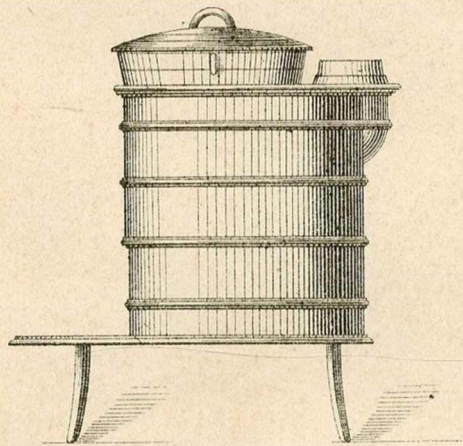


Nos	Hauteur sans les pieds	Grand diamètre extérieur	Petit diamètre extérieur
8-10	0 <sup>m</sup> 290	0 <sup>m</sup> 450	0 <sup>m</sup> 260
8-12	" 290	" 450	" 260
10-10	" 290	" 450	" 260
10-12	" 300	" 475	" 270
10-14	" 300	" 475	" 270
12-12	" 300	" 475	" 270
12-14	" 300	" 500	" 270
12-16	" 300	" 500	" 270
14-14	" 300	" 500	" 270
14-16	" 300	" 500	" 270
14-18	" 310	" 530	" 290
16-16	" 310	" 530	" 290
16-20	" 310	" 550	" 300
18-18	" 310	" 550	" 300
18-20	" 330	" 580	" 310
20-20	" 330	" 580	" 310
20-25	" 350	" 585	" 310
25-25	" 350	" 585	" 310
25-30	" 370	" 620	" 320
30-30	" 370	" 620	" 320

Grils à Café



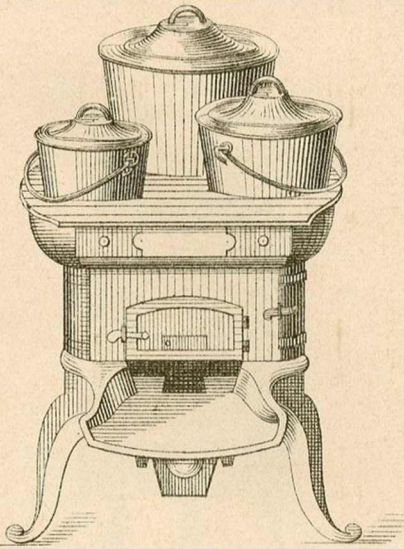
Fourneaux ronds à une Marmite



N <sup>os</sup>	Hautf sans les pieds	Diamètre
8	0 <sup>m</sup> 310	0 <sup>m</sup> 240
10	" 300	280
12	" 320	280
14	350	325
16	360	" 340



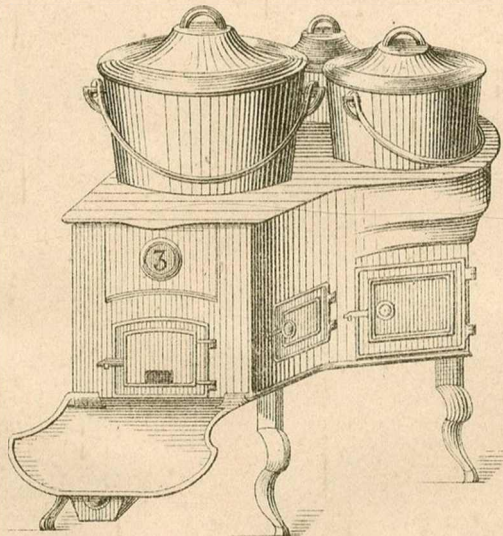
Fourneaux à 3 Marmites  
(grosse derrière)



N° 0 avec Marmites	N° 7, 8 et 12
1 " "	8, 9 14
2 " "	" 9 10 " 16
3 " "	" 10 12 18
4 " "	" 12 14 20
5 " "	" 16 20 " 30

Ces Fourneaux se chauffent au bois ou à la Houille

Fourneaux à 3 Marmites  
(grosse devant)

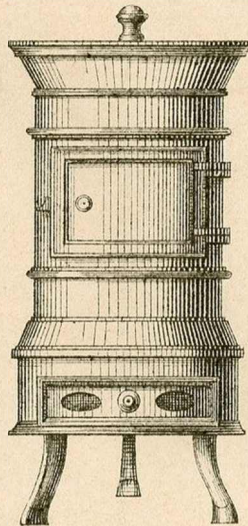


N° 1 avec Marmites	N° 9 10 et 16.
2 " "	10 12 " 18.
" 3	12, 14 20.
4 " "	16 20 " 25

Ces Fourneaux se chauffent au bois ou à la Houille



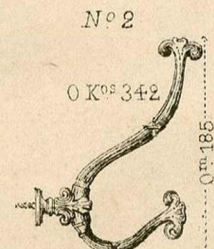
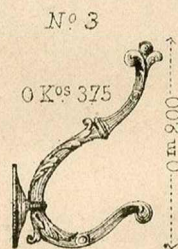
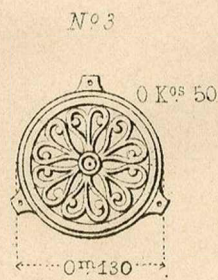
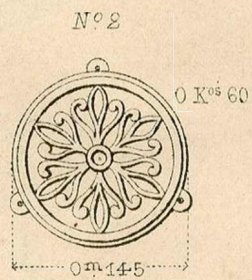
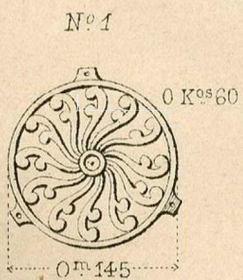
Fourneaux à Socle



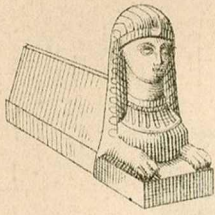
Numéros.	Diam. extérieur dans le milieu.	Hauteur compris les pieds
1	0 <sup>m</sup> 165	0 <sup>m</sup> 460
2	175	470
3	190	490
4	205	520
5	220	550
6	230	570

Grilles ventouses

Porte Chapeaux



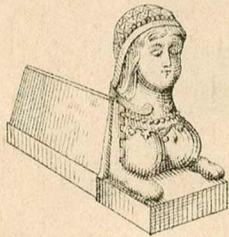
Syrene



N°14 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>395, Poids 5 K<sup>os</sup> 50 la paire  
 " 16 " 0, 410, " 6 " "  
 " 18 " 0, 430, " 7 " "  
 " 20 " 0, 450, " 8 " 50 "  
 " 22 " 0, 490, " 8 " 80 "

Syrène

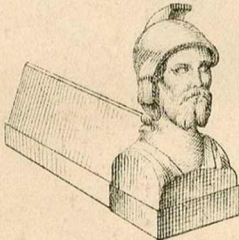
N° 25



Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>500, Poids 11 K<sup>os</sup> 50 la paire.

Guerrier

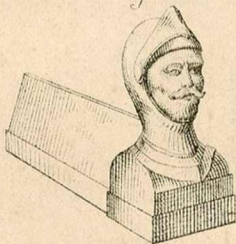
N°12



Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>350, Poids 5 K<sup>os</sup> la paire.

Bayard

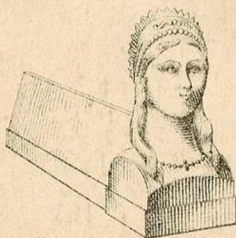
N°12



Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>340, Poids 5 K<sup>os</sup> la paire.

Reine

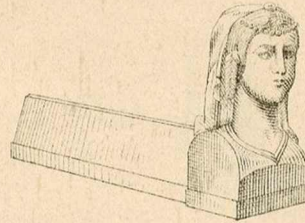
N°16



Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>380 Poids 6 K<sup>os</sup> 50 la paire.

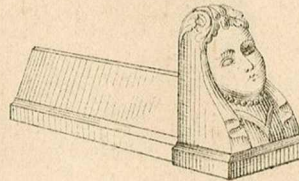
CHENETS DIVERS

Nonne

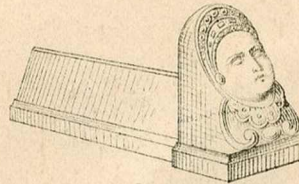


N°16 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>370 Poids 7 K<sup>os</sup> la paire.  
 18 " 0<sup>m</sup>420, " " "

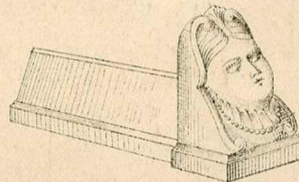
Marmousets



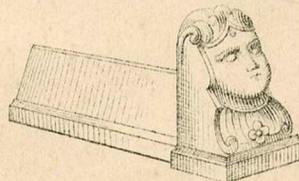
N°50 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>550, Poids 13 K<sup>os</sup> la paire  
 " 55 " 0<sup>m</sup>580 " 14 " "



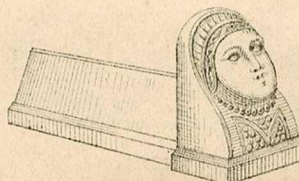
N°40 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>530 Poids 11 K<sup>os</sup> la paire  
 45 " 560 " 12 "



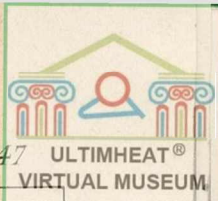
N°12 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>400 Poids 3 K<sup>os</sup> 1/2 la paire



N°16 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>430 Poids 6 K<sup>os</sup> la paire



N°30 Long<sup>r</sup> 0<sup>m</sup>490, Poids 9 K<sup>os</sup> la paire.  
 35 " 525 " 10 "

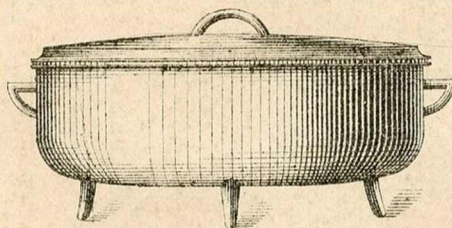


Pots Hainault  
à Anses ou à Poignées



N <sup>os</sup>	Profondeur.	Diamètre en haut	Contenance en Litres
5	0 <sup>m</sup> 155	0 <sup>m</sup> 155	3, "
7	" 165	" 173	4, "
9	" 180	" 190	5, 50
11	" 195	" 210	6, 75
13	" 210	" 230	8, 25
15	" 225	" 240	11, 50
18	" 240	" 260	13, "
20	" 255	" 285	18, "
25	" 280	" 300	21, "
30	" 295	" 320	25, "
35	" 320	" 340	31, "
40	" 345	" 375	40, "

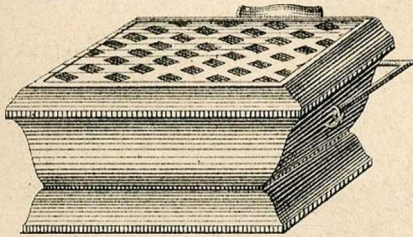
Daubières



N <sup>os</sup>	Diamètre en haut.	Profondeur	Contenance en Litres
18	0 <sup>m</sup> 355 - 0 <sup>m</sup> 225	0 <sup>m</sup> 120	7 "
20	" 398 - " 258	" 130	9, 50
25	" 480 - " 280	" 135	13, "
30	" 540 - " 295	" 125	15, "
35	" 608 - " 327	" 150	20 "

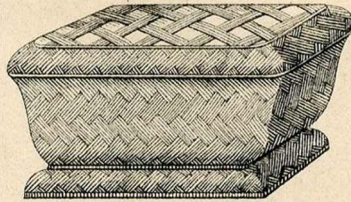
Chaufferettes

Unie



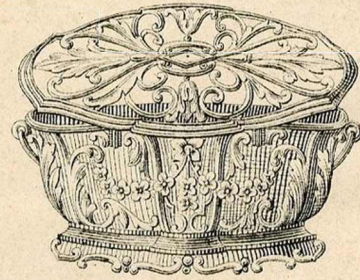
3 K. 80

Osier



3 K.

Ornée

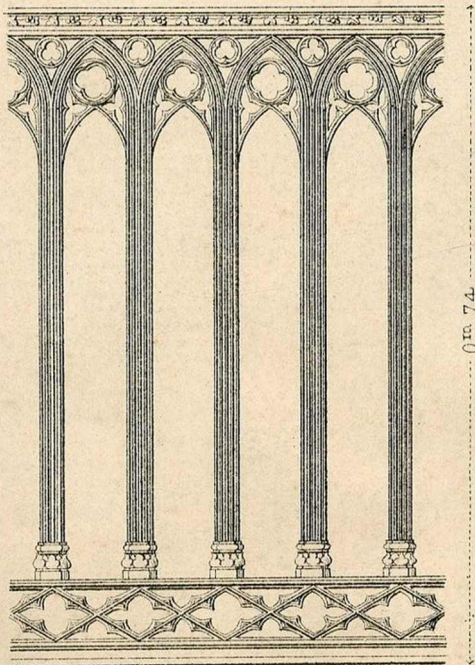


2 K. 80

Balustres Gothiques.

pour Appui de Communion et Entourage de Tombes

N° 1

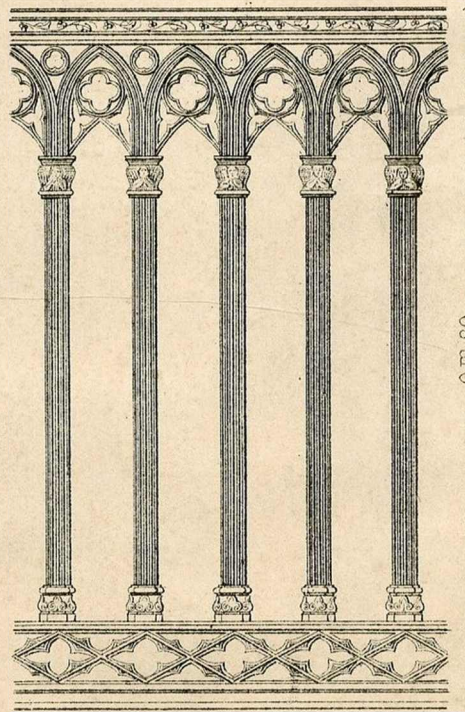


0 m. 74

0 m. 49

14 K. 50.

N° 2



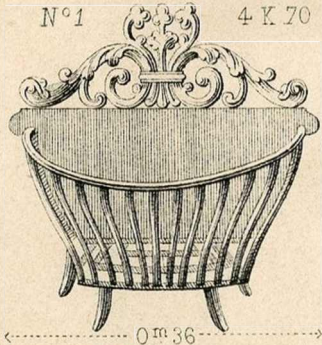
0 m. 80

0 m. 49

17 K

Grille demi-ronde, cône

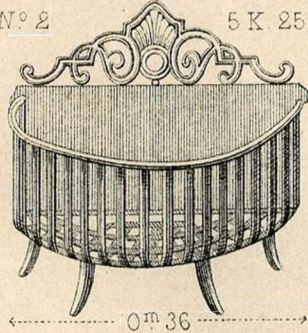
N°1 4 K. 70



Grilles à Charbon de Terre. Grille Coquille ovale, palmettes ornées.

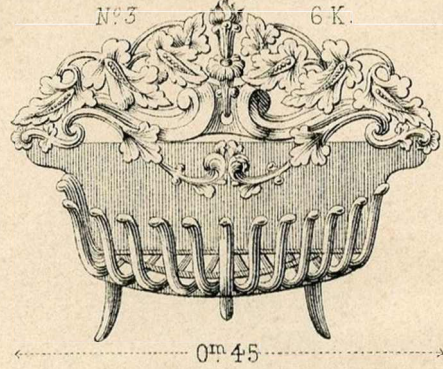
Grille demi-ronde

N°2 5 K. 25



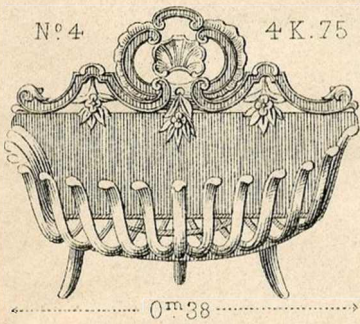
Grille Coquille ovale, palmettes ornées.

N°3 6 K.



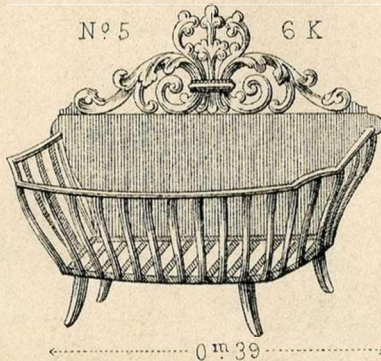
Grille coquille, palmettes unies

N°4 4 K. 75



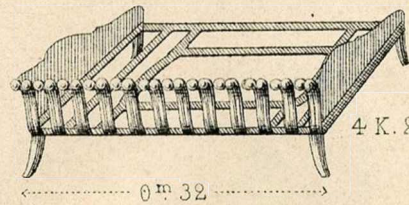
Grille à pans.

N°5 6 K

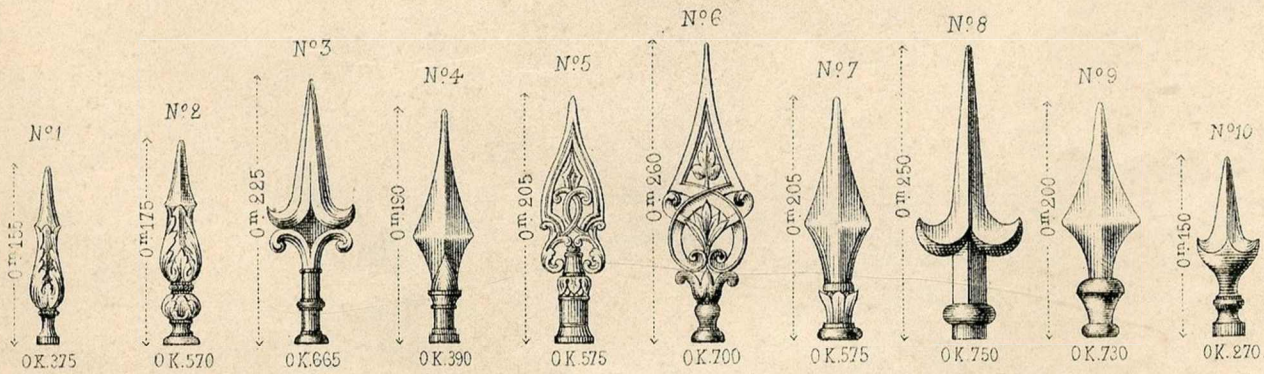


N°6

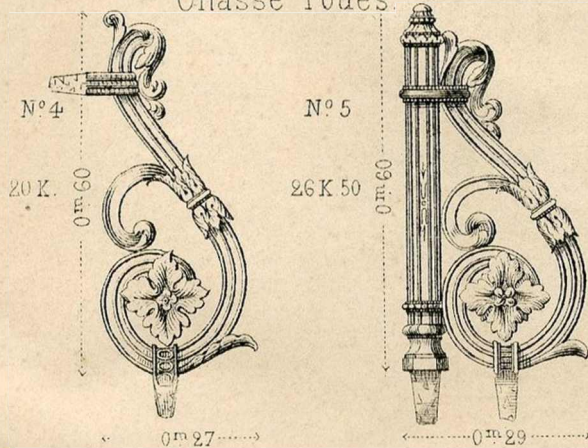
Grille à palmettes, rinceaux derrière vides



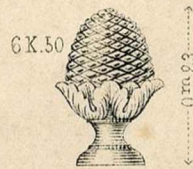
Lances.



Chasse roues.



Pomme de Pin



Bougeoir orné

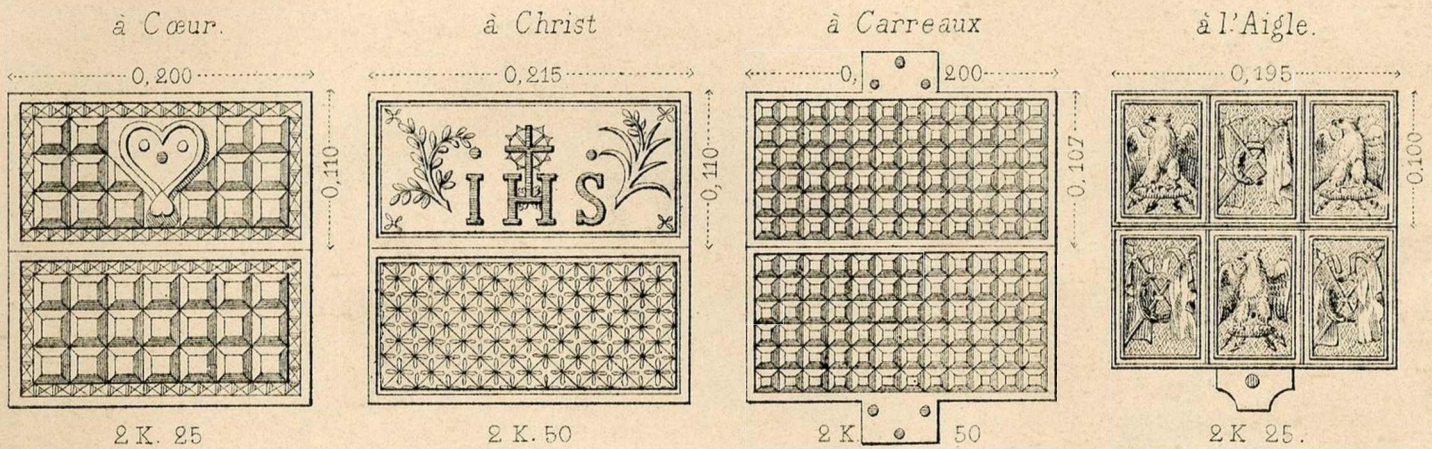


Bougeoir uni



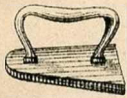


Gaufriers

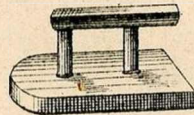


Fers à Repasser,  
bruts ou polis

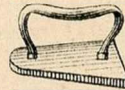
Poignée ronde



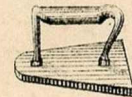
Poignée plate.



Poignée ronde.



Poignée plate.



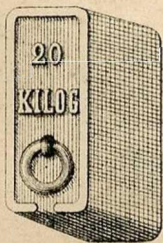
Poignées en fonte

N° 2	Poids	2 K 30	la paire
3	"	2 50	"
4	"	2 80	"
5	"	4 " "	"

Poignées en Fer

N° 3	Poids	2 K 40	la paire
4	"	2 60	"
5	"	3 " "	"

Poids à peser et d'Horloges

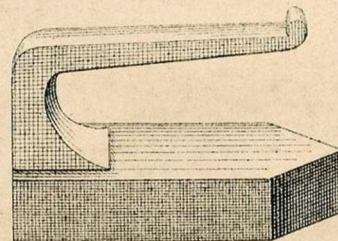


Depuis 0<sup>k</sup>050 jusqu'à 10<sup>k</sup> inclus



0<sup>k</sup>125 à 5<sup>k</sup>

Carreaux de Tailleurs



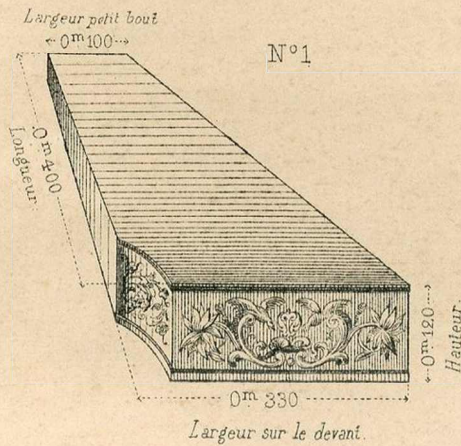
Fers pour foud de bonnet

1 K 20 la paire



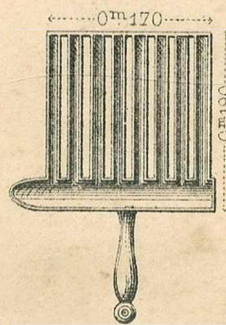
10<sup>m</sup> sur 5<sup>m</sup> 1/2

Chenets Cafarelli,  
à droite et à gauche.



Nos	Largeur sur le devant	Longueur	Largeur au petit bout	Hauteur	Poids de la pièce en Kilog
1	0 <sup>m</sup> 330	0 <sup>m</sup> 400	0 <sup>m</sup> 100	0 <sup>m</sup> 120	5,80
2	" 385	" 415	105	" 125	6,80
3	450	485	105	" 130	9,20
4	" 510	" 530	" 085	138	11,30
5	500	530	" 150	" 145	12,50
6	" 530	550	110	" 145	13,50

Grils Côtelettes  
N°1



Nos	Longueur	Largeur	Poids en Kilog
1	0 <sup>m</sup> 190	0 <sup>m</sup> 170	1 "
2	" 220	120	1 30
3	" 250	220	1 50
4	" 290	260	2 40
5	" 340	320	3 10