

FOURS ECONOMIQUES

EN PIÈCES RÉFRACIAIRES

DEUX GRANDS MUSEES
VIRTUAL MUSEUMS
L'HERMITAGE
ET DE
LAYA



EXPOSITION INTERNATIONALE UNIVERSELLE
PALAIS ROYAL - PARIS 1898
MÉDAILLE D'OR ET CROIX INSIGNE
pour mes appareils en fonte
et divers accessoires de fours.

DEUX MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Valence, Juin 1863

TROIS MÉDAILLES D'ARGENT
au Concours régional de Grenoble, Mai 1864

PREMIER PRIX
au Comice de Saint-Donat, 1867

MÉDAILLE DE VERMEIL
à l'Exposition nationale de Valence, 1895

MÉD. DE BRONZE & MÉD. D'ARGENT
au Concours régional de Vienne, 1895

EXPOSITIONS
Carcassonne 1897. Méd. Vermeil.
BRUXELLES 1897. MÉD. D'OR
LONDRES 1897. MÉD. D'OR | LYON 1897. MÉD. D'OR
GRAND PRIX
POUR PERFECTIONNEMENTS APPORTÉS
DANS LA CONSTRUCTION DE MES FOURS
ECONOMIQUES EN PIÈCES RÉFRACIAIRES

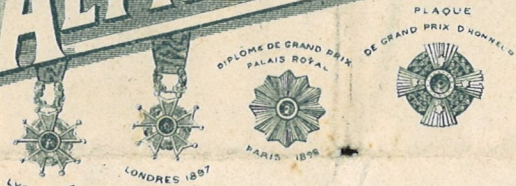
MAISON FONDÉE EN 1840

ANCIENNES MAISONS
A Robin Père & Fils & C^{ie}
A. Pascal
V^{ie} Rozier & C^{ie}
MAISON FONDÉE EN 1840

ALFRED TERRASSIER

Successeur

TAIN (DRÔME)



Les sacs d'emballage de la terre sont facturés 1 fr. ou 0,50 cent., suivant dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix s'ils sont rendus franco et en bon état.

Les sacs d'emballage de la terre sont facturés 1 fr. ou 0,50 cent., suivant dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix s'ils sont rendus franco et en bon état.

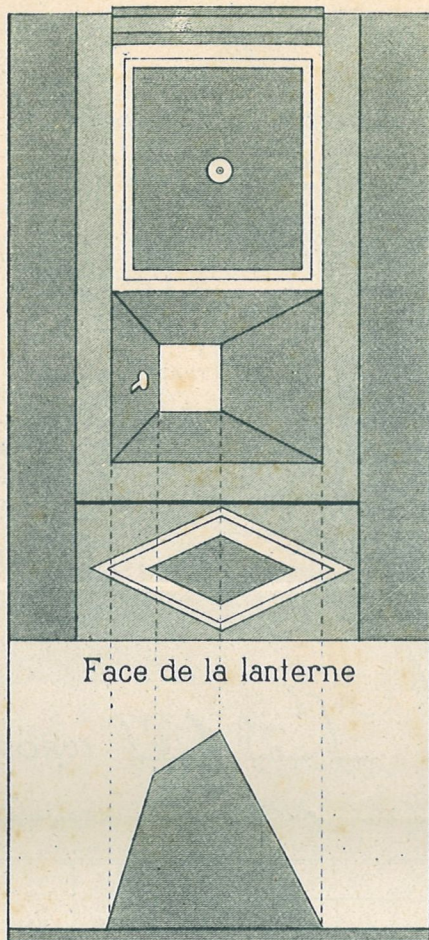
PIÈCES NÉCESSAIRES A LEUR CONSTRUCTION

DIAMÈTRE intérieur des Fours	HAUTEUR de la Voûte	BRIQUES Dalles de 0.50 x 0.50		Pieds droits			Briques-Coins		Petites briques ordinaires	Carrelets	Coins sur champ pour le tour de la clef	Clef de 20 kil.	GORGE de 2 pièces		Terre réfractaire pour garnir les joints	POIDS total approxi- matif des matériaux	PRIX du Four en fabrique ou en gare à Tain
		45 kil. épais- seur 11 c.	35 kil. épais- seur 8 c.	N° 1 12 kil. 800 gr.	N° 2 12 kil. 700 gr.	N° 3 12 kil. 200 gr.	N° 1 4 kil. 500 gr.	N° 2 2 kil. 400 gr.					80 c. d'ouver- ture 90 kil.	70 c. d'ouver- ture 80 kil.			
1 66	0 48	»	10	»	»	29	97	95	125	25	25	1	»	1	100	1900	66
1 83	0 48	»	12	»	»	33	111	106	180	25	25	1	»	1	150	2250	77
2	0 50	»	14	»	»	36	124	121	215	25	25	1	»	1	200	2600	88
2 16	0 50	»	16	»	37	»	136	132	265	25	25	1	»	1	200	2900	99
2 33	0 50	»	18	»	39	»	148	144	335	25	25	1	»	1	250	3300	115
2 50	0 50	»	21	»	42	»	158	155	395	25	25	1	»	1	300	3700	132
2 66	0 52	»	24	»	45	»	170	166	465	25	25	1	»	1	300	4300	143
2 83	0 52	28	»	»	48	»	180	177	540	40	25	1	1	»	350	4800	159
3	0 52	31	»	»	51	»	193	189	625	40	25	1	1	»	400	5200	176
3 16	0 52	34	»	55	»	»	202	199	690	40	25	1	1	»	400	5500	198
3 33	0 52	37	»	59	»	»	214	211	775	40	25	1	1	»	450	5900	220
3 50	0 52	41	»	62	»	»	227	223	880	40	25	1	1	»	500	6500	242
3 66	0 55	45	»	64	»	»	237	234	980	40	25	1	1	»	500	7000	264
3 83	0 55	50	»	68	»	»	250	245	1030	40	25	1	1	»	600	7500	286
4	0 55	54	»	70	»	»	259	256	1215	40	25	1	1	»	600	8000	308

L'emballage de la terre se facture 1 franc par 100 kilogrammes.

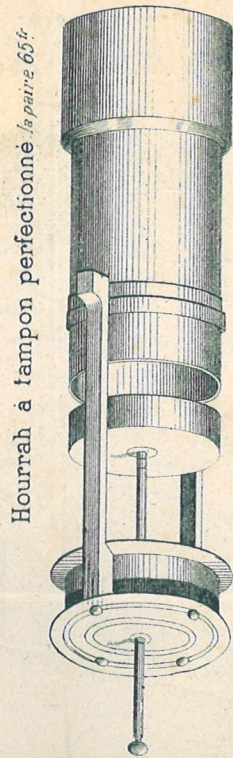
LE PRÉSENT TARIF ANNULE TOUS LES PRÉCÉDENTS

Tain, le 1^{er} janvier 1901.

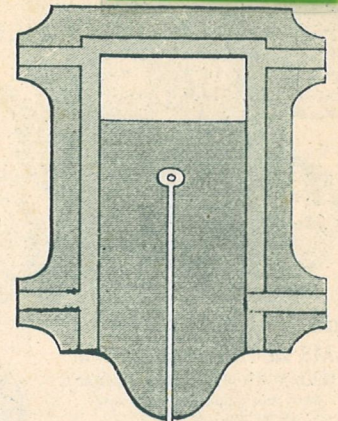


Face de la lanterne

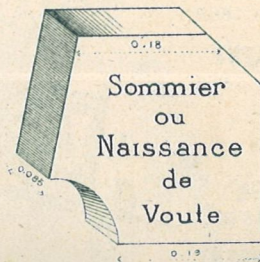
Profil de la Lanterne



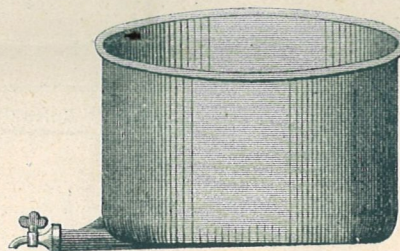
Hourrah à tampon perfectionné, la paire 65 fr.



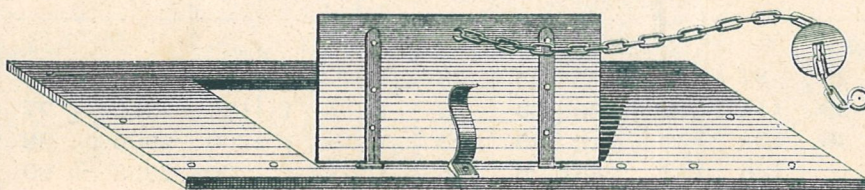
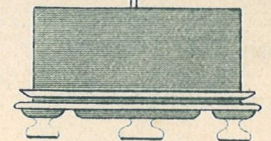
Hourrah monté avec sa tringle et son registre



Sommier ou Naissance de Voute

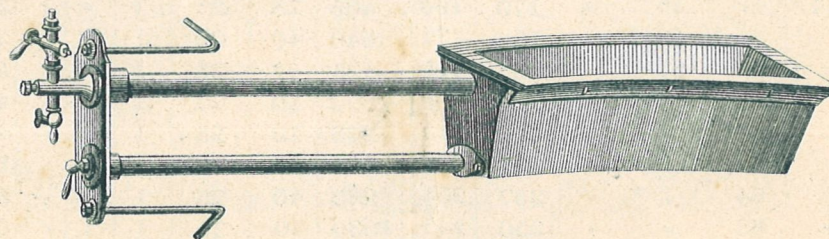


Chaudière à robinet



Soupape à bascule

Lanterne et son porte-verre Mica.	La pièce	50 fr.
Bouillote à buée munie de son appareil complet : avec robinets cuivre et tuyaux		65 »
Chaudières à robinet de 50 litres		40 »
— — 100 —		60 »
— — 150 —		80 »
— — 200 —		100 »
Etouffoirs 1.35 le kilo net.		



APPAREIL A BUÉE 65 FR.

Prenant l'emplacement de 2 pieds droits, avec façade fonte et robinetterie en cuivre, avec tuyau dégorgeur où l'eau qui n'a pas produit vapeur s'écoule en dehors du four. La bouillote est munie de son couvercle.

TOUTES LES MARCHANDISES SONT VENDUES PRISES A TAIN, ET PAYABLES CONTRE REMBOURSEMENT



TARIF DES MARCHANDISES PRISES AUX USINES OU EN GARE A TAIN

DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	POIDS approximatif DES PIÈCES	DIMENSIONS			PRIX	
		Longueur	Largeur	Epaisseur	du cent	de la pièce
Briques ordinaires, petites	2 ^k 300g	0 ^m 20	0 ^m 11	0 ^m 05	8 60	
id. moyennes	2 600	0 23	0 11	0 06	9 75	
id. grosses	3 400	0 24	0 11	0 07	12 75	
id. coins n° 1	4 500	0 20	0 18	0 ^m 08—0 04	16 85	
id. coins n° 2	2 400	0 20	0 13	0 06—0 04	9 »	
id. coins de bout	2 100	0 23	0 12	0 06—0 03	8 »	
id. coins de champ	2 100	0 23	0 12	0 06—0 04	8 »	
Cadettes ou Pieds droits de four n° 1	12 800	0 38	0 20	0 11		» 50
id. n° 2	12 700	0 38	0 20	0 11		» 50
id. n° 3	12 200	0 37	0 20	0 11		» 50
Carrelets	1 200	0 20	0 06	0 06	5 50	
Planelles	1 800	0 22	0 11	0 04	8 »	
id.	2 400	0 30	0 15	0 03	10 50	
id.	1 500	0 22	0 11	0 03	6 60	
Dalles dites de 4 pouces	46 »	0 50	0 50	0 11		2 20
id. de 3 pouces	35 »	0 50	0 50	0 08		1 65
id. de 2 pouces	25 »	0 50	0 50	0 06		1 20
Dalles de gaz	18 »	0 46	0 32	0 05		1 »
Dalles	12 »	0 40	0 40	0 04		1 »
id.	9 »	0 30	0 30	0 06		» 80
id.	12 »	0 30	0 30	0 08		1 »
Briques de fourneau, grandes	5 »	0 34	0 20	0 04		» 20
id. moyennes	4 »	0 34	0 16	0 04		» 25
id. petites	2 300	0.21-0.19	0 16	0 04		» 15
Briques de gaz, grosses	6 »	0 31	0 16	0 07	33 »	
id. planelles	3 100	0 31	0 16	0 04	17 »	
Rumforts de cheminées, petits, unis, pleins	12 »	0 50	0 25	0 06		» 90
id. id.	13 »	0 50	0 30	0 06		» 90
id. id.	15 »	0 50	0 35	0 06		1 »
id. id.	20 »	0 50	0 40	0 06		1 10
id. petits, coupés	13 »	0 50	0.30-0.25	0 06		» 90
Bretagne ou contrefeu	70 »	0 65	0 60	0 10		4 »
Foyère ordinaire	40 »	0 65	0 60	0 06		3 »
id.	35 »	0 58	0 55	0 06		2 »
Gorge de four en deux pièces, grande	90 »		0 80-0.40			6 60
id. id. petite	80 »		0.70-0.35			5 50
Tuyère pour forge	40 »					3 50
Clefs de four	20 »					2 »
Foyère courbée, sans boudin, ses à côtés et traverse 50 cent ^{res} de foyer intérieur. 60 kil.						7 »
id. id. id. 60 id. id. 80 kil.						8 »
id. id. id. 70 id. id. 105 kil.						9 »
Foyère courbée, à boudin, ses à côtés et traverse 40 cent ^{res} de foyer intérieur. 43 kil.						6 50
id. id. id. 50 id. id. 45 kil.						6 50
id. id. id. 60 id. id. 53 kil.						7 »
id. id. id. 70 id. id. 58 kil.						8 »
id. id. id. 80 id. id. 62 kil.						9 »
Briques, chauffe-pieds	3 700	0 23	0 18	0 06—0 05		» 35
Chenets, la paire, grands	35 »	0 45	0 34			3 35
id. id. moyens	31 »	0 43	0 33			2 75
id. id. petits	23 »	0 39	0 25			2 20
Terre réfractaire					les 100 kilos.	1 50

La Maison ne fournit, en fait de matériaux, que la terre réfractaire et les briques de sa fabrication, tous les autres matériaux, tels que sable, plâtre, ainsi que les cercles qui servent à barder les fours, les tirants des massifs sont toujours à la charge du Client.

TOUTES LES MARCHANDISES SONT VENDUES PRISES A TAIN, ET PAYABLES CONTRE REMBOURSEMENT



Conseils sur la Construction

Les pièces et quantités désignées sont amplement suffisantes pour chaque diamètre de Four, en se conformant aux dimensions.

Le dallage est fourni pour la superficie intérieure ; les parties des dalles dépassant la circonférence sont coupées par le maçon et rapportées aux parties manquantes.

Les personnes qui voudraient le banchet ou devant de la gorge en dalles réfractaires le demanderont, ainsi que celles qui, pour les Fours de petite dimension, voudraient les dalles n° 1, en tenant compte d'une plus-value de 0.50 cent. par dalle, le banchet est facturé à raison de 2 fr. 20 la dalle de 4 pouces, ou 1 fr. 65 la dalle de 3 pouces.

L'excédent des matériaux sera payé, comme dans le cas où l'insuffisance proviendrait d'une plus grande hauteur donnée à la voûte que celle déterminée au tarif, qui a été reconnue la meilleure.

Après la confection du dallage, en losanges, bien joint, nivelé et arrondi, on pose contre, et à deux centimètres au plus en contre-bas, le premier rang de pieds droits, que l'on a bien soin de raccorder de chaque côté de la gorge, en les entaillant à cet effet. Comme il y a deux rangs de pieds droits, il sera fait de même pour le deuxième rang, le maçon veillera à ce que les joints se découpent bien et ne se rencontrent pas. L'emplacement de la gorge devra précéder les constructions, et, avant tout, il faudra bien la fixer et mettre d'aplomb en la taillant au besoin, si les deux pièces qui la forment ne joignaient pas parfaitement ; le plus souvent un coup de rape suffit pour remédier à ce que l'appareillage a pu souffrir à la cuite des diverses pièces.

Ces premières opérations faites, on posera sur les pieds droits le premier rang des coins, en commençant par les plus forts. Ces premiers coins doivent faire quatre rangs ; sur le dernier rang se pose le premier des petits coins qui doivent faire trois rangs, puis viennent les petites briques qui sont employées en rangs indéterminés, jusqu'à près de fermer la voûte au moyen de carrelets, des coins sur champ et de la clef. Dans son œuvre, l'ouvrier ne perdra pas de vue le *maximum* de hauteur de la voûte, et, pour cela, il donnera cale suffisante au talon des pièces.

Tous les joints et garnitures, sans exception, seront liés et remplis avec de la terre réfractaire que je donne en quantité plus que suffisante si elle est bien employée ; on en fait un mortier clair. Je ne saurais trop recommander aux constructeurs de faire les joints aussi minces que possible, en un mot employer si peu de mortier que faire se peut.

Les ouvriers les plus habiles habitués à la construction de mes Fours, mêlent à la terre une petite quantité de plâtre, un tiers environ, ce qui a le double effet de faire durcir le mortier plus vite en activant la prise et de compenser le retrait de la terre réfractaire crue, le plâtre prenant de l'extension à la chaleur du feu.

Tous les matériaux ayant été cuits à une température plus que centuple de celle qu'ils recevront dans un four de boulangerie, il n'est pas nécessaire, avant d'employer le four à son usage, de le soumettre à l'opération longue et coûteuse qu'on appelle *cuire le four*. Il suffit de faire chauffer un peu plus à la première fournée, pour absorber l'humidité des joints ; on peut cuire immédiatement le four terminé.

Je RECOMMANDE AUSSI mes autres matériaux réfractaires pour la construction des fours à cuire les chaux et les ciments.

Mes briques réfractaires, à cause de leur base kaolinique et alumineuse, sont plus légères, à cube égal, que celles de toute autre provenance ; la différence du poids est au moins de 30 pour cent, que le consommateur gagne, sur les frais de transport.

Parmi mes produits spéciaux, je me permets de recommander particulièrement mes garnitures intérieures de cheminées, et notamment l'emploi des *foyères courbées* qui rejettent la chaleur dans l'intérieur de l'appartement, au lieu de la laisser échapper par la cheminée ; ces foyères courbées proscrivent toute fumée. L'emploi de ces foyères devient de plus en plus fréquent, car tous les jours les preuves des avantages sus énoncés sont faites, et les personnes qui les placent dans les appartements inhabitables à cause du mauvais tirage des cheminées, n'ont qu'à s'en féliciter et engager leurs amis à les employer.

Je signale aussi mes KAOLINS et mes FELDSPATHS qui sont très estimés et employés tout spécialement par les pape-teries et les fabriques de faïences, de porcelaines et de grès.

Propriétaire important d'excellents vignobles situés dans le canton de Tain, réputé avec juste raison pour les bonnes qualités de ses vins, je tiens à la disposition de mes clients des vins de premier choix aux meilleures conditions, non plâtrés, sans colorants artificiels, naturels, garantis de raisins frais.

A. TERRASSIER.

NOTA. — Je fournis également les appareils fonte, tels que : porte à bascule, hourrahs à registre, banchet, hourrahs à tampon, porte-pâtisseries, chaudières, étouffoirs en tôle, etc., etc.



On trouve mes Fours : au couvent de la Grande-Chartreuse ; à l'abbaye de Tamié (Savoie) ; au Pensionnat des Frères des Ecoles Chrétiennes, à la Motte-Servolex (Haute-Savoie) ; au couvent des religieuses Maristes, à Belley (Ain) ; au couvent de la Nativité de N.-S.-J.-C., à Roussillon (Isère) ; au Monastère de la Trappe de N.-D. du S.-Cœur, à Bonneval (Aveyron) ; aux Manutentions militaires de Lyon, de Grenoble, Montpellier, Gap, Chambéry ; au camp des Alpines ; au camp de la Valbonne (Ain) ; au Génie militaire de Toulon ; aux forts de Pierre-Châtel (Ain), du Télégraphe, du Sappey et de Tournoux ; à la Société Marseillaise de panification hygiénique, à Marseille ; à la Chartreuse de Glandier (Corrèze) ; à la Société Coopérative "La Viganaise" au Vigan ; au couvent de Notre-Dame de la Délivrande à la Croix-Rouge, à Grenoble ; à l'asile de la Tepepe, à Tain ; à la Manutention militaire de Villefranche-sur-Mer ; à l'Orphelinat de la Providence, à Mende (Lozère) ; chez M. Gorgenet, boulanger à St-Genis-l'Argentière ; chez M. Burdet, boulanger à Aix-les-Bains ; à la Société Coopérative des employés du P.-L.-M., au Teil (Ardèche), etc., etc.

En Suisse : à la Société de consommation, à Mallevey ; chez M. S. Moser, meunier à Bienne ; Bœsch, à Reuchenette ; A. Veuve, à Cernier ; Kœtschel, maire à Saint-Imier ; Schlup-Mathey, à Fribourg, et chez plusieurs boulangers à Yverdon, Gleresse, Neufchâtel, Genève, Frauenfeld, etc., etc.

Algérie : à la Société Coopérative de boulangerie algérienne, à Alger ; aux Manutentions militaires de Constantine, Tébessa, Biskra, Sétif et Saïda.

Syrie : à l'Université St-Joseph, à Beyrouth ; au collège Libanais de St-Joseph, à Cornet-Chéhouan, près Beyrouth ; au Collège d'Antoura, près Beyrouth (Liban).

Tunisie : à la manutention militaire de Gabès.

En présence du succès toujours grandissant de ma Maison, j'ai dû créer une installation nouvelle possédant un outillage des plus complets et réunissant les procédés de fabrication les plus modernes. Aussi je suis en mesure de livrer plus rapidement et meilleur marché que n'importe quelle fabrique. C'est ce qui explique la préférence dont jouissent mes produits sur tous les autres, préférence du reste justifiée par les perfectionnements et améliorations que je ne cesse d'apporter dans ce genre de fabrication ; ainsi je fabrique une brique dite *Sommier* ou *Naissance de voûte* supprimant les 7 rangs de gros et petits coins.

Avantages du Sommier ou Naissance de voûte

Construction simple et rapide supprimant près de 40 pour cent des joints. L'emploi de ce Sommier dans la construction des fours, évite à l'ouvrier peu au courant de ce travail, les hésitations que nécessite la retombée à donner à la voûte ; le sommier la donnant naturellement.

L'expérience a démontré que les fours à voûte plate sont d'un chauffage très économique et plus régulier, la flamme se répartissant mieux sous toute la voûte.

Les dessins ci-contre représentent une voûte de four avec les 7 rangs de coins, donnant une hauteur minimum à la clef de 0^m50 tandis qu'avec le Sommier, nous obtenons une hauteur de voûte de 0^m40 au maximum. — Quant à la solidité, le Sommier offre des avantages sensibles.

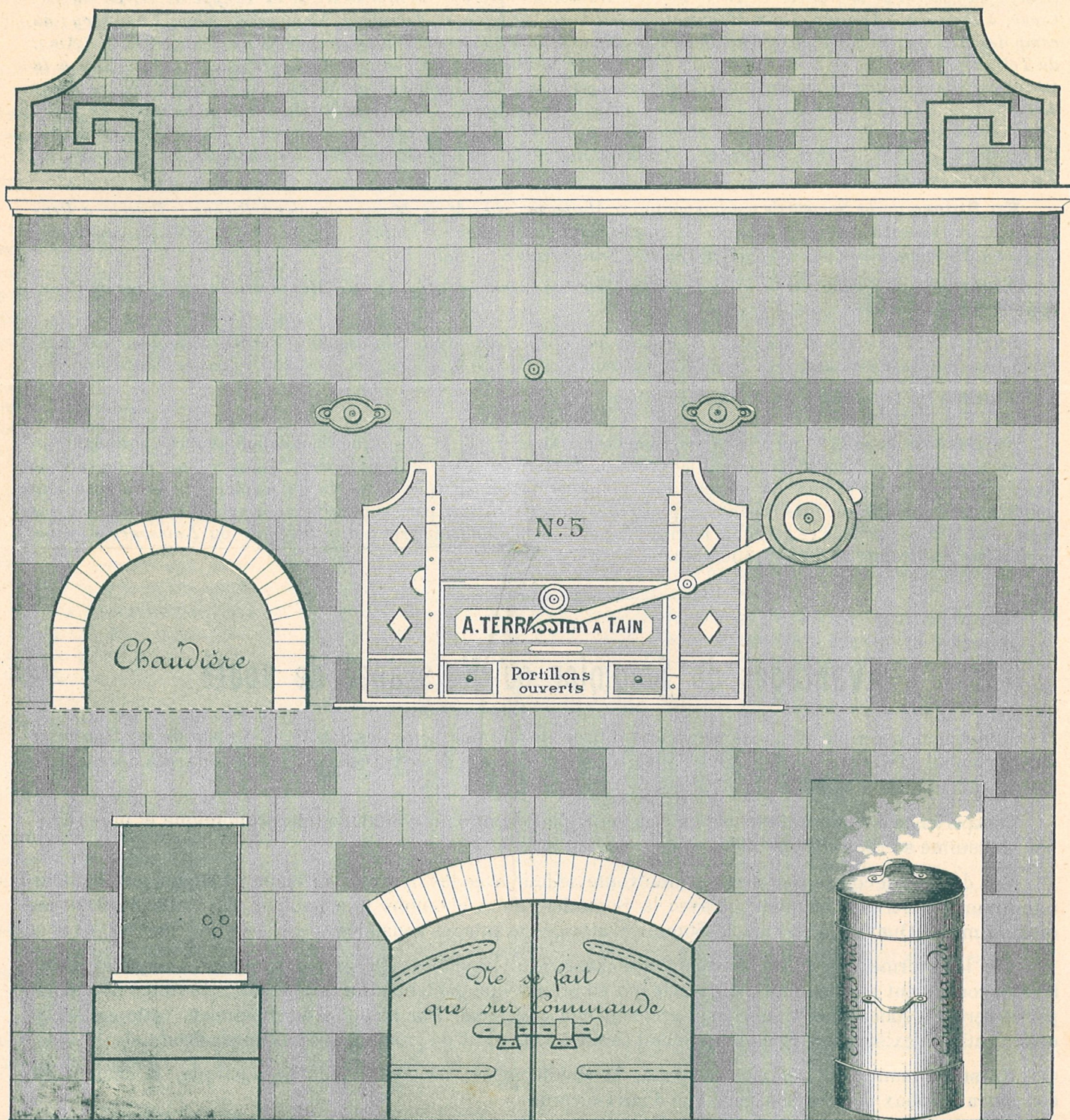
Par leur forme, les coins pouvaient être chassés par les chocs réitérés des fagots, on essayait d'obvier à cet inconvénient par l'emploi d'un cercle qui ne prenait que quelques rangs de coins ; les rangs non tenus par ce cercle n'étaient pas à l'abri de l'accident cité ci-dessus. Par l'emploi du Sommier, cette cause de détérioration n'existe plus, le Sommier étant cerclé à son point de jonction avec les pieds droits.

En supprimant cette quantité de joints, le chauffage est beaucoup plus économique, la chaleur se concentrant mieux dans le Sommier que dans les coins.

Pour la construction avec le Sommier, on le place sur les rangs de pieds droits, en observant de toujours faire les joints très minces. A mesure que l'on place le Sommier, il faut le maçonner par derrière afin d'éviter l'écartement de la voûte.

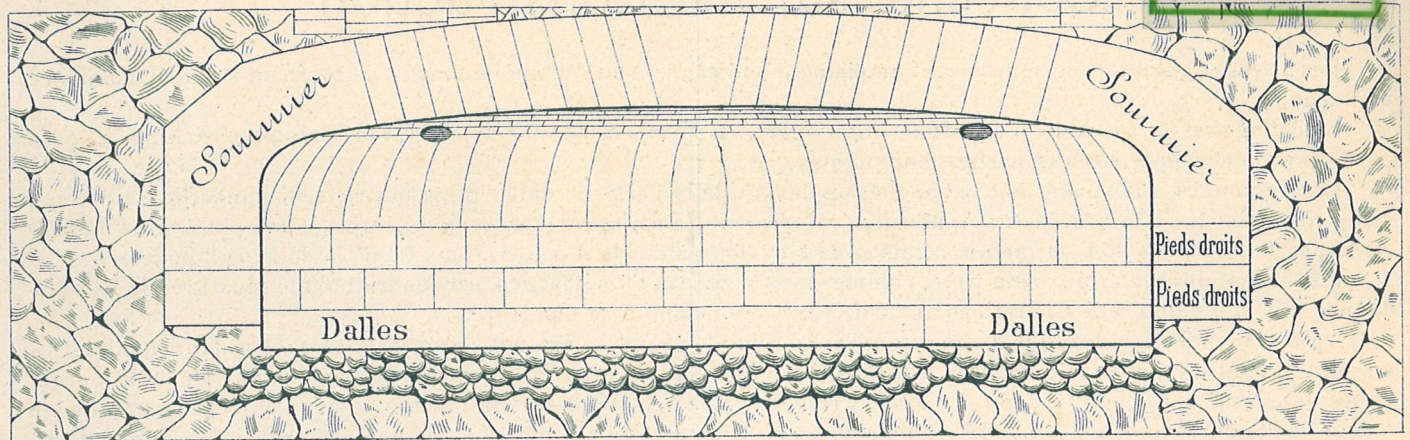


Façade d'un four monté à Hourrahs, porte à bascule, soupape, banchet et chaudière

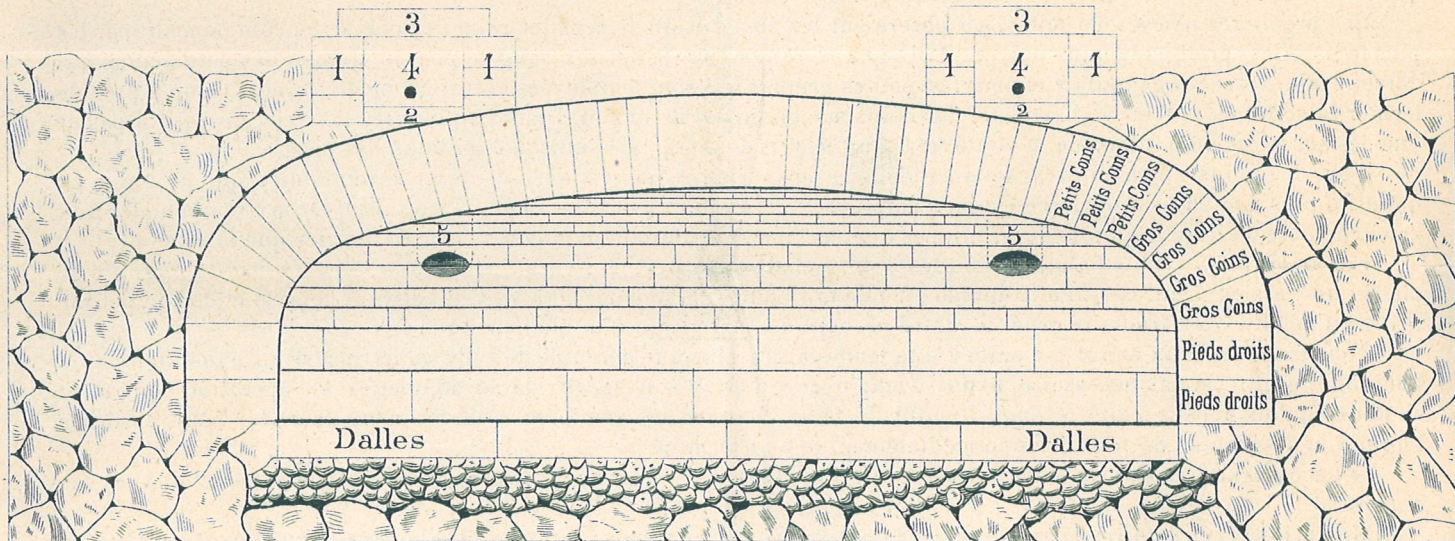


Les sacs d'emballage de la terre sont facturés 1 fr. ou 0,50 cent. suivant dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix s'ils sont rendus franco et en bon état.

TOUTES LES MARCHANDISES SONT VENDUES PRISES A TAIN, ET PAYABLES CONTRE REMBOURSEMENT



Voûte de four avec Sommier ou Naissance

Coupe verticale d'un four représentant les tubes de fond et les gaines de Hourrahs situés sur la voûte
Monté avec les 7 rangs de coins gros et petitsN^o 4BOUCHE N^o 4

PORTE ACTIONNÉE PAR UN BALANCIER

*muni d'un contrepoids à gauche
gueulard adhérent à la façade.*

PORTILLONS D'ENFOURNAGE

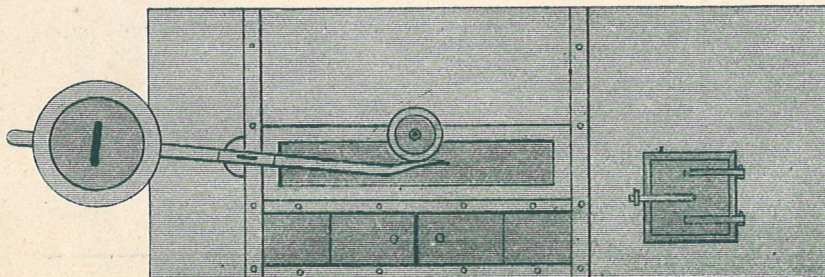
Lunette d'Eclairage

avec porte mica

SPECIALE POUR FOUR A VOUTE BASSE

Se fait en 70/30

Prix : 145 fr.

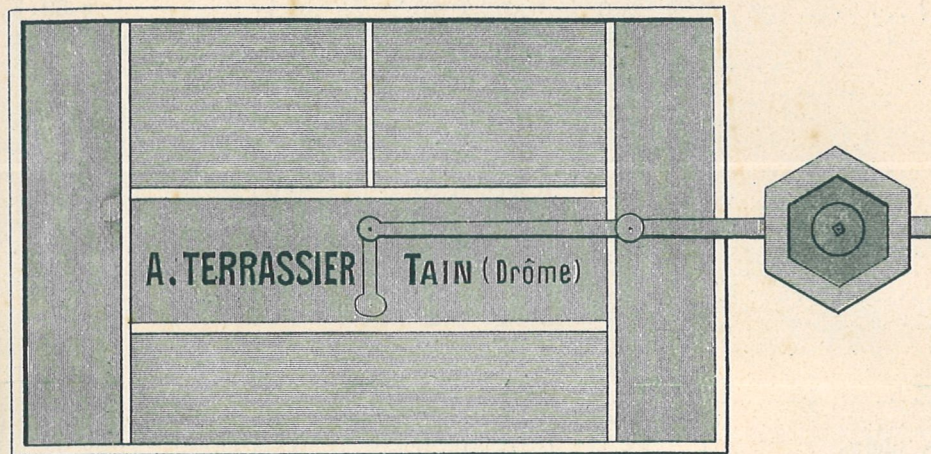




PORTE PATISSIÈRE A COULISSE

Ouverture de 70×30 PRIX : 100 fr.

Cette porte est munie de sa plaque d'âtre et de son gueulard supportant la voûte, peut s'employer pour fours de toutes formes, le gueulard fait corps d'une seule pièce avec la façade.



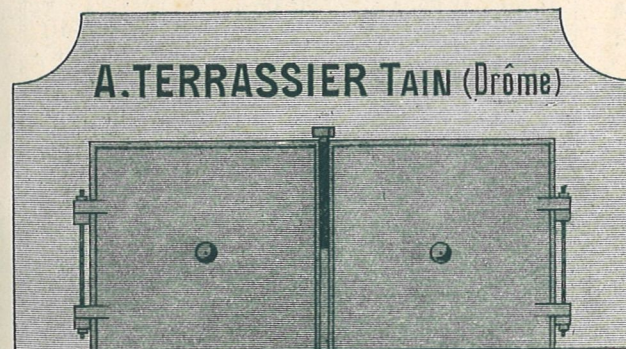
N° 2

PORTE DITE HERCULE PERFECTIONNÉE

- Gorge de 60×25, façade de 0.87 c. de long..... 125 fr.
- Gorge de 60×25, façade de 117 c. de long..... 140 fr.
- Gorge de 70×25, façade de 120 c. de long..... 175 fr.

A balancier et à glissoir. Gueulard faisant corps avec la façade.

Prière de bien indiquer la longueur de la façade et le prix de la gorge qu'on désire.



**PORTE A DEUX BATTANTS
toute en Fonte**

N° 3

Porte de 70×35..... PRIX : 50 fr.
— 80×40..... — 65 fr.

Cette porte a été créée pour les fours simples sans hourrahs afin de supprimer les bouches en pierre ou terre.

TARIF DES APPAREILS FONTE

L'appareil complet se compose de :

- | | |
|---|---|
| 1 Porte à bascule de 70×35 ou 80×40... | } Le prix de l'appareil complet est de 185 fr. pris gare Tain. |
| 2 Hourrahs à registre..... | |
| 1 Soupape tôle..... | |
| 1 Banchet fonte 1 ^m 50×40..... | |
| 2 Tubes de fond..... | |

Le même, avec la porte dite Hercule, perfectionnée, à glissoirs et hourrahs à tampons, varie de prix suivant la grandeur de la porte.

Ces articles pris séparément valent :

- La gorge de 70×35 ou 80×40..... 120 fr.
- La paire hourrahs à registre..... 40 fr.
- Le banchet fonte 1^m50×40..... 20 fr.
- La soupape tôle..... 20 fr.
- Les 2 tubes de fond..... 5 fr.
- Hourrahs à tampon, la paire..... 65 fr.

Je fournis aussi :

Etouffoirs en tôle, Chaudières fonte avec Robinet cuivre et Couvercle.

Les sacs d'emballage de la terre sont facturés 1 fr. ou 0,50 cent. suivant dimensions et sont repris et remboursés pour le même prix s'ils sont rendus franco et en bon état.

TOUTES LES MARCHANDISES SONT VENDUES PRISES A TAIN, ET PAYABLES CONTRE REMBOURSEMENT