

Anc^{ne} MAISON

9^e
SÉRIE

GODIN

Fondée en 1840

Société
du Familistère de Guise

COLIN & C^{IE}

A GUISE (AISNE)

ALBUM DIVISIONNAIRE = 9^e SÉRIE

USTENSILES DE CUISINE

et Accessoires de Chauffage



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS 1900

Classe 74, Chauffage et Ventilation

MEMBRE DU JURY = HORS CONCOURS

Classe 102 = GRAND PRIX

Anc^{ne} M^{on} GODIN

Fondée en 1840

SOCIÉTÉ DU FAMILISTÈRE DE GUISE

COLIN[®] & C^{IE}

à GUISE (Aisne)

et à BRUXELLES, 158, Quai des Usines



ALBUM DIVISIONNAIRE

NEUVIÈME SÉRIE

USTENSILES DE CUISINE

et Accessoires de Chauffage

MAI 1903

Cet album annule et remplace tous les précédents

USINES : à GUISE (Aisne)
à BRUXELLES, Quai des Usines, 158



MAGASINS D'ÉCHANTILLONS :
à AMSTERDAM, Singel, 552

L'envoi de nos albums, tarifs et feuilles de conditions ne nous engage pas à l'exécution des commandes
que nous nous réservons de pouvoir refuser



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

NEUVIÈME SÉRIE

USTENSILES DE CUISINE

et Accessoires de Chauffage

TABLE SPÉCIALE

Indiquant le folio de l'Album où chaque objet est représenté et décrit

OBJETS	PAGES de L'ALBUM	OBJETS	PAGES de L'ALBUM
USTENSILES DE CUISINE		Marmites boudues	264
Braisières	254	Marmites du Nord	265
Brûloir à café	256	Marmites profondes	266
Chauffe-plat rotatif	255	Marmites à degrés	267
Coquille à rôtir	256	Plats ronds et ovales	266
Gaufrier-jouet	256	Plats profonds à rôtir	262
Gaufriers et gaufretiers divers	257 à 259	Poêles à frire	263
Grils-côtelettes	256	Pots de Hainaut	264
Lêchefrites	256	Poêlons à queue et à bec	264
Réchauds à charbon de bois	255	Pots mougnes	265
Tourne à gauche	255	Poterie-jouet	268
		Tourtières	265
POTERIES		ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE	
Casseroles profondes	262	Bacs à charbon	269 et 270
Chaudrons	267	Chaufferettes	272
Chaudière à poignées	268	Clefs de tuyaux	268 et 269
Cocottes	261	Consoles pour feux ouverts	269
Daubières	262	Croissants pour intérieurs de cheminées	269
Faitouts ordinaires	261	Coudes en fonte	269
Faitouts parisiens	261	Crochets pour tampons	268
Galettaires	266	Pelles à charbon	268
Marmites anglaises	263	Porte-pelles	270
Marmites ordinaires	263	Saturateurs	271



USTENSILES DE CUISINE

BRAISIÈRES

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



N^{os} 5 ET 6

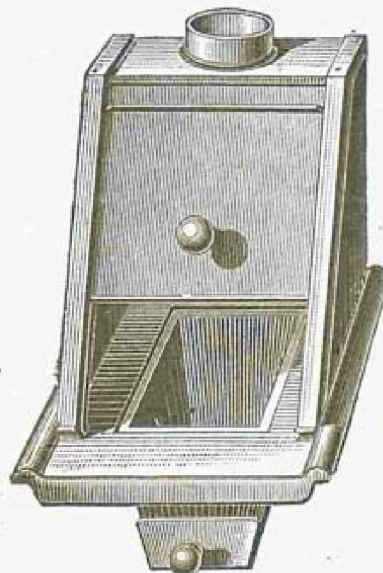


DIMENSIONS DES BRAISIÈRES

N ^{os}	1	2	3	4	5	6
Hauteur.	» 28	» 28	» 25	» 25	» 32	» 32
Largeur.	» 57	» 47	» 40	» 36	» 57	» 48
Profondeur	» 27	» 25	» 20	» 20	» 32	» 32

BRAISIÈRES SPÉCIALES POUR CUISINIÈRES

N^{os} 315 A 318, 319 A 323, 364^B A 366
ET 616 A 619



DIMENSIONS DES BRAISIÈRES

N ^{os} des Cuisinières. . .	315 364 ^B 616	316 364 617	317 365 618	318 366 619	319	320	321	322	323
Largeur de la braisière. . .	» 285	» 305	» 305	» 305	» 275	» 275	» 285	» 305	» 305
Profondeur —	» 380	» 430	» 480	» 480	» 310	» 340	» 380	» 430	» 480
Hauteur —	» 290	» 300	» 300	» 300	» 265	» 280	» 290	» 300	» 300

Modèles Déposés



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

USTENSILES DE CUISINE

RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS

N° 1

N°s 2, 4 ET 5

N° 3

N°s 6, 7 ET 8



N°s 9, 10, 11 ET 12



N° 9 pour Cuisinières N°s 394, 394^b, 398, 398^b.
 N° 10 — N°s 395, 395^b, 399, 399^b.
 N° 11 — N°s 396, 396^b, 400, 400^b.
 N° 12 — N°s 397, 397^b, 401, 401^b.

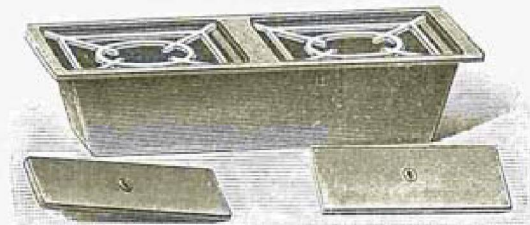
Voir ces Cuisinières pages 59 et 60

Les réchauds N°s 1 à 8 peuvent s'adapter aux trous de cuisson de toutes les cuisinières au moyen de cercles accessoires de dimensions appropriées.

DIMENSIONS DES RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS												
Nos. . . .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Diamètre extérieur.	» 200	» 245	» 220	» 220	» 212	» 190	» 220	» 230	» 215	» 245	» 260	» 270
Hauteur totale.	» 100	» 100	» 050	» 090	» 075	» 080	» 090	» 090	» 060	» 040	» 060	» 060

N°s 13, 14, 15, 16, 17, 18 ET 19

N°s 20, 21 ET 22



DIMENSIONS DES RÉCHAUDS A CHARBON DE BOIS										
Nos. . . .	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Longueur.	» 138	» 160	» 185	» 205	» 200	» 220	» 250	» 355	» 395	» 425
Largeur	» 120	» 150	» 160	» 185	» 190	» 165	» 153	» 180	» 205	» 215
Profondeur.	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 135	» 095	» 095	» 095
Correspondant aux Cuisinières N°s	671-681	672-682	673-683	674-684	675-685	676-686	677-687	681-682	683	684-687

TOURNE A GAUCHE



Cet outil est spécialement destiné au montage des robinets sur les chaudières des cuisinières, poêles et buanderies.

CHAUFFE-PLAT ROTATIF



Diamètre. 0^m230

Ce petit appareil peut être employé dans les fours de toutes les cuisinières, il facilite la surveillance et la cuisson des mets.

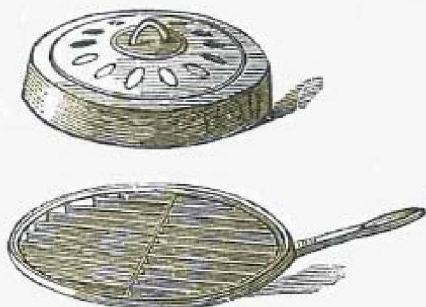
Modèles Déposés



USTENSILES DE CUISINE

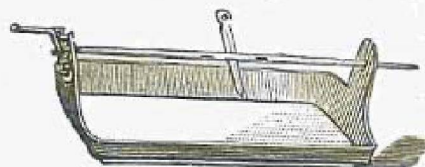
GRILS-COTELETTES RONDS

S'ADAPTANT AUX TROUS
DE CUISSON DE TOUTES LES CUISINIÈRES



LÈCHEFRITES

POUR LES CUISINIÈRES MUNIES D'UNE
PORTE A ROTIR



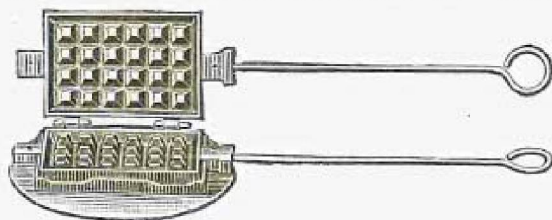
DIAMÈTRE DES GRILS-COTELETTES		DIMENSIONS DES LÈCHEFRITES		
Nos	Diamètre	Nos	Longueur	Largeur
100	» 180	101	» 220	» 155
101	» 190	102	» 250	» 160
102	» 210	103	» 310	» 175
103	» 220	104	» 365	» 210
104	» 230	105	» 390	» 220
105	» 250	106		
106	» 260	107		
107	» 280	108		
108	» 310	109		
109	» 320	110		
110	» 360			

BRULOIR A CAFÉ



Diamètre de la boule 0^m190
— du cercle 0^m245

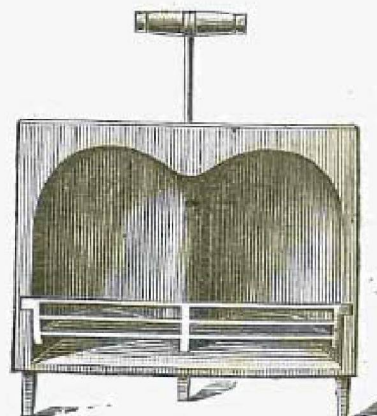
GAUFRIER-JOUET N° 26



Longueur en centimètres	7
Largeur —	5
Diamètre du cercle	14
Nombre de pots	24

COQUILLE EN FONTE

POUR ROTIR A LA BROCHE



Largeur 0^m395
Hauteur 0^m365
Profondeur 0^m100

Modèles Déposés

USTENSILES DE CUISINE GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

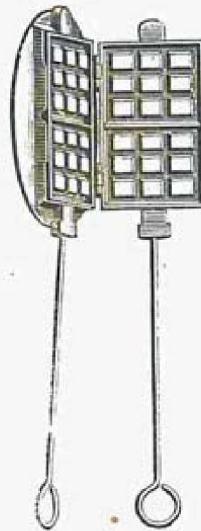
N° 1 (2 gaufres)



N° 2 (2 gaufres)



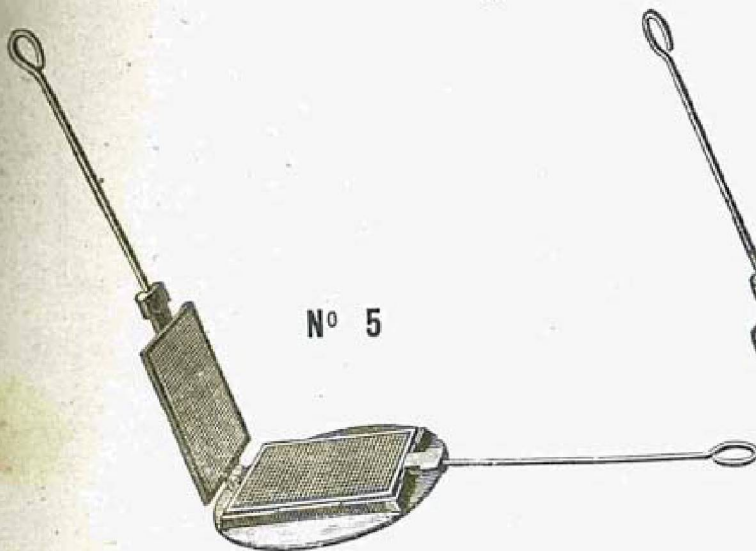
N° 3



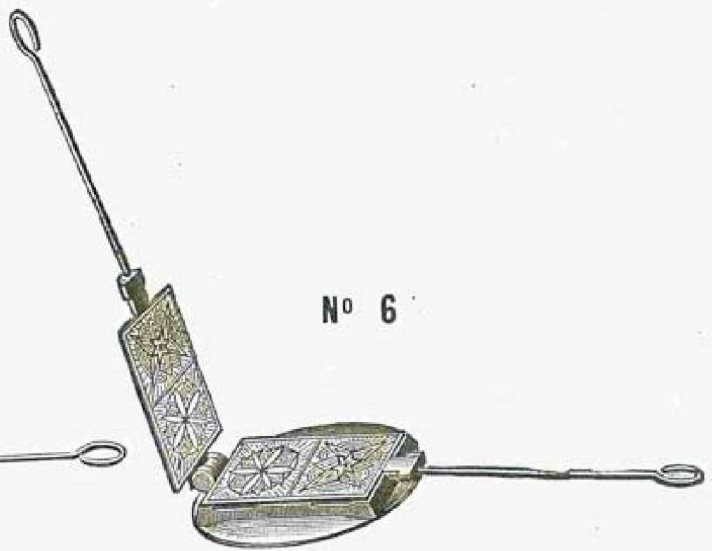
N° 4



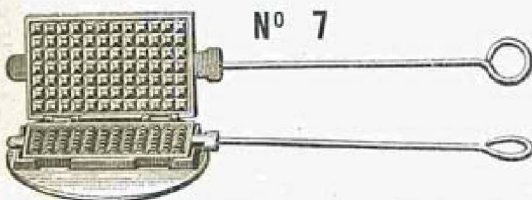
N° 5



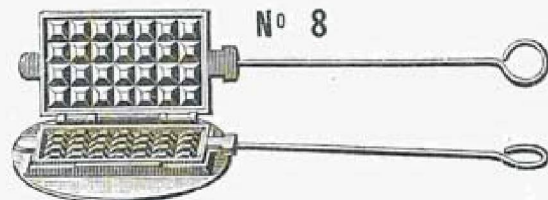
N° 6



N° 7



N° 8



DIMENSIONS DES GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

Nos.	1	2	3	4	5	6	7	8
Longueur	» 200	» 200	» 190	» 190	» 190	» 190	» 190	» 190
Largeur	» 175	» 175	» 115	» 115	» 115	» 115	» 115	» 115
Diamètre du cercle.	» 320	» 320	» 245	» 245	» 245	» 245	» 245	» 245
Nombre de pots	36 »	132 »	18 »	45 »			81 »	28 »

Les gaufretiers N°s 5, 6 et 20 peuvent recevoir, sur demande, un anneau reliant les deux branches.

Voir le Gaufrier-jouet N° 26, page 256

Modèles Déposés

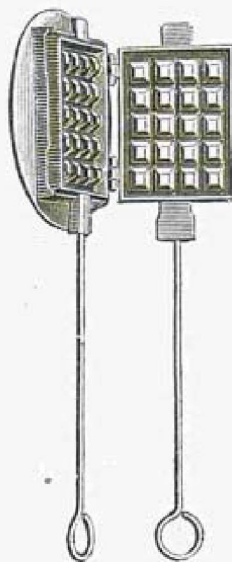
USTENSILES DE CUISINE

GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

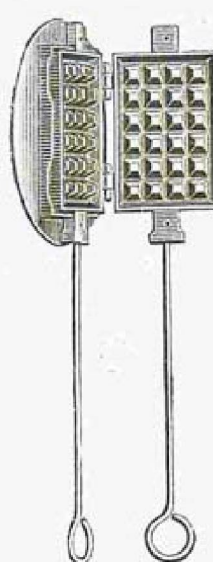
N° 9



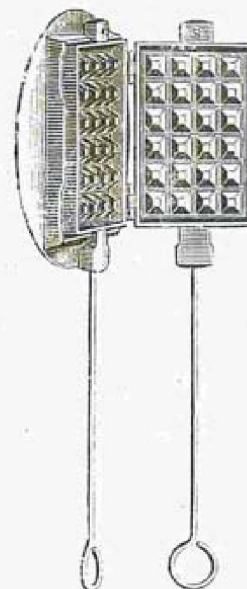
N° 10



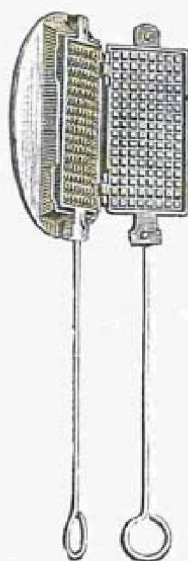
N° 11



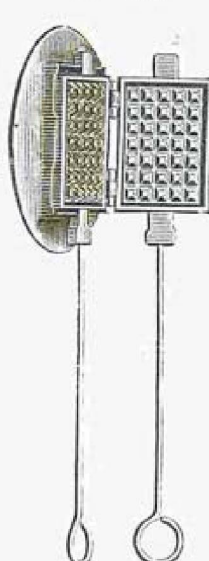
N° 12



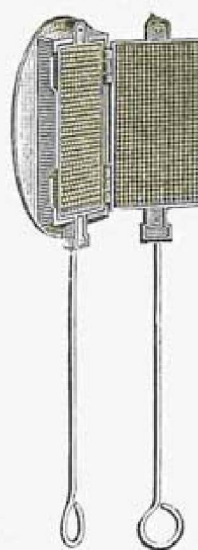
N° 13



N° 14



N° 15



N° 16



DIMENSIONS DES GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

N ^{os} . . .	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Longueur . .	» 185	» 155	» 175	» 200	» 180	» 145	» 190	» 190	» 160	» 180	» 210	» 190	» 215	» 215	» 175	» 220
Largeur . .	» 110	» 125	» 115	» 130	» 095	» 110	» 115	» 115	» 160	» 180	» 210	» 180	» 185	» 180	» 165	» 220
Diam. du cercle .	» 220	» 245	» 245	» 280	» 245	» 245	» 245	» 245	» 220	» 245	» 280	» 295	» 345	» 345	» 275	» 340
Nombre de pots.	84	20	24	24	128	35			45	45	121		90	56	64	70

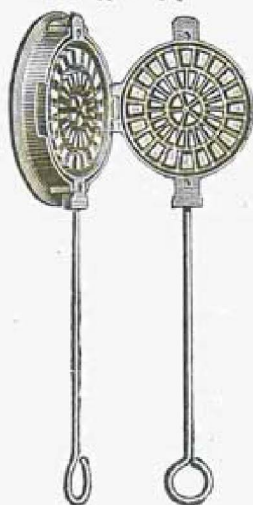
Les gaufretiers N^{os} 5, 6 et 20 peuvent recevoir, sur demande, un anneau reliant les deux branches.

Voir le Gaufrier-Jouet N° 26, page 256

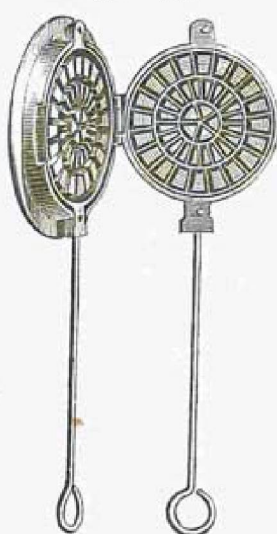
Modèles Déposés

USTENSILES DE CUISINE GAUFRIERS ET GAUFRETIERS

N° 17



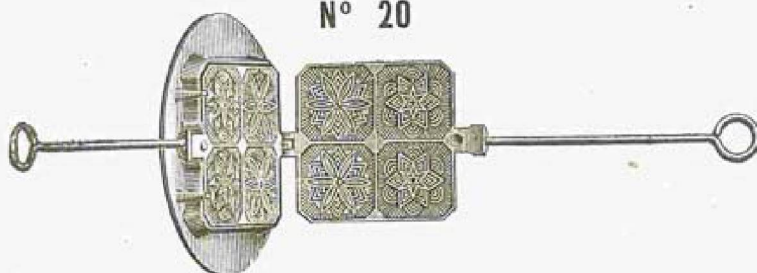
N° 18



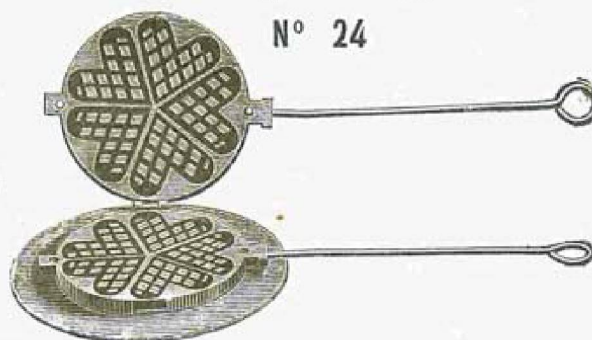
N° 19



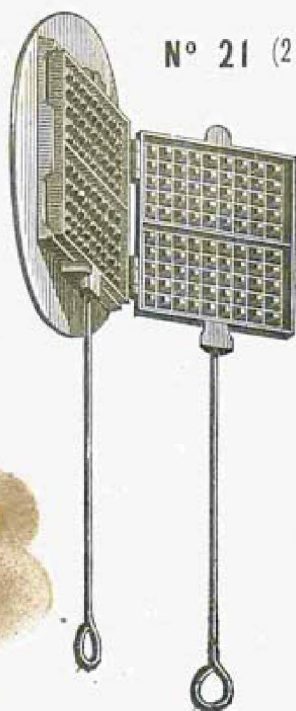
N° 20



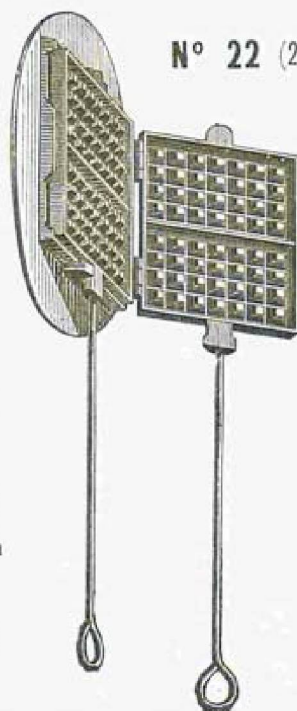
N° 24



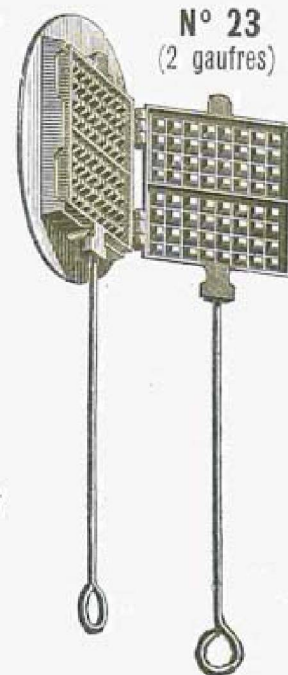
N° 21 (2 gaufres)



N° 22 (2 gaufres)



N° 23
(2 gaufres)



Les gaufretiers
N° 5, 6 et 20
peuvent recevoir,
sur demande, un
anneau reliant
les deux branches.

Voir le
Gaufrier-Jouet
N° 26
page 256

Voir les dimensions page 268
Modèles Déposés

POTERIES DIVERSES

Notre poterie se livre :

- 1° En fonte ordinaire;
- 2° En fonte émaillée blanc, intérieurement, et vernie noir extérieurement;
- 3° En fonte oxydée-inoxydable intérieurement et extérieurement;
- 4° En fonte oxydée-inoxydable, intérieurement, et vernie noir extérieurement;
- 5° En fonte oxydée-inoxydable, émaillée rouge brique extérieurement, dite **POTERIE ROUGE**, ou émaillée bleu ou noir sur demande;
- 6° En fonte étamée, intérieurement, et vernie noir extérieurement;
- 7° En fonte polie, intérieurement, et vernie noir extérieurement;

Certains modèles
seulement.

d°

Toutes ces pièces sont vendues aux cent points. Le présent catalogue porte, avec le numéro de chaque article, le nombre de points pour lequel il est vendu. L'anse en fer ne se délivre que sur demande spéciale.

AVIS IMPORTANT

Au point de vue de la propreté et du bon marché, nous appelons l'attention de notre clientèle sur notre **POTERIE OXYDÉE-INOXYDABLE** et sur notre **POTERIE OXYDÉE-INOXYDABLE** émaillée rouge brique extérieurement, dite **POTERIE ROUGE**.

NOTA. — La *Poterie oxydée-inoxydable* ne doit pas se nettoyer avec un corps dur : brique pilée, sable ou grès.

Moyennant une majoration de 40 % sur les prix de la Poterie oxydée, dite **POTERIE ROUGE**, nous livrons ces articles émaillés extérieurement d'une couleur autre que rouge, bleu ou noir.

Le couvercle vendu séparément compte dans tous les modèles pour moitié du prix de la casserole ou le 1/3 du prix total.

La casserole vendue séparément compte pour les 2/3 du prix total.

FAITOUTS ORDINAIRES

(peuvent se polir et s'étamer)

A QUEUE



A POIGNÉES



N ^{os} . .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Points.	3	4	4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Diamètre .	» 94	» 122	» 138	» 170	» 180	» 195	» 210	» 220	» 230	» 240	» 250	» 260	» 280	» 290	» 310	» 330	» 355	» 375	» 395	» 405	» 450
Contenance	» 25	» 56	» 80	» 110	» 120	» 160	» 330	» 375	» 420	» 480	» 525	» 630	» 750	» 835	» 935	» 1060	» 1315	» 15	» 18	» 21	» 28
Poids appr.	» 550	» 800	» 1450	» 1800	» 2000	» 2450	» 2900	» 3260	» 3630	» 3950	» 4750	» 5475	» 6750	» 7500	» 8200	» 9200	» 10650	» 11400	» 12600	» 14750	

FAITOUTS PARISIENS AVEC COUVERCLE

(peuvent se polir et s'étamer)



Numéros	00	0	1	2	2bis	3	4	5	6	7	8	9	10
Points	4	4	4	6	6	7	9	10	11	13	16	20	14
Diamètre en haut .	» 180	» 190	» 205	» 220	» 235	» 255	» 265	» 275	» 295	» 305	» 340	» 345	» 375
Contenance en litres.	1	1 1/4	1 1/2	2	2 1/4	2 3/4	3 1/4	3 3/4	4 1/4	5 1/4	6 3/4	8 1/4	10
Poids approximatif .	1 280	1 600	1 900	2	2 650	2 700	3 150	3 650	4 100	4 550	5 850	6 050	6 750

COCOTTES

(peuvent se polir et s'étamer)

A POIGNÉES



Elles peuvent être livrées à pieds sur demande

A QUEUE



Numéros .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	28	30	32
Points . . .	3	4	4	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	28	30	32
Diamètre .	» 122	» 138	» 170	» 180	» 195	» 210	» 220	» 230	» 240	» 250	» 260	» 280	» 290	» 310	» 330	» 355	» 375	» 395	» 405	» 450
Contenance .	» 25	» 56	» 80	» 110	» 120	» 160	» 330	» 375	» 420	» 480	» 525	» 630	» 750	» 835	» 935	» 1060	» 1315	» 15	» 18	» 22
Hautr des pieds .	» 030	» 030	» 030	» 040	» 043	» 043	» 047	» 047	» 049	» 049	» 058	» 058	» 058	» 064	» 064	» 070	» 070	» 073	» 073	» 073
Poids approxim.	» 700	» 1400	» 1800	» 1850	» 2502	» 2850	» 2503	» 3503	» 3850	» 4450	» 5200	» 6200	» 6200	» 7200	» 7950	» 8850	» 9	» 11550	» 13550	» 14500

Modèles Déposés



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

CASSEROLES OVALES, DITES DAUBIÈRES

(peuvent se polir et s'étamer)

à queue

à poignées

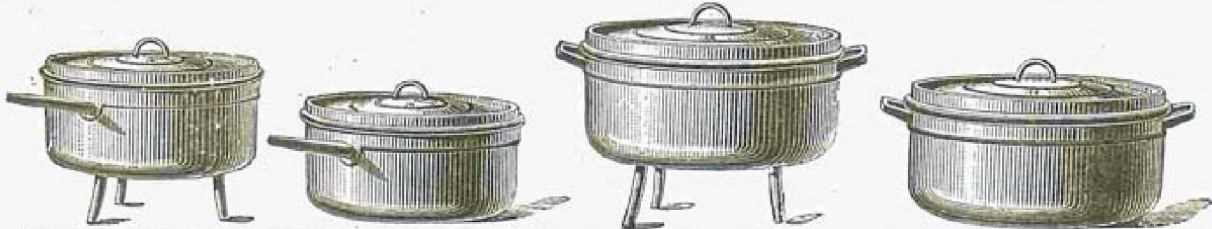
(Jusqu'au numéro 14 seulement)

A PIEDS

SANS PIEDS

A PIEDS

SANS PIEDS



Numéros ou Points	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	25	30
	Jamais à pieds											
Longueur	» 250	» 255	» 260	» 270	» 280	» 290	» 300	» 320	» 335	» 350	» 365	» 380
Contenance en lit.	2 »	2 3/4	3 1/4	3 1/2	4 »	4 1/2	5 1/2	6 1/2	7 1/2	8 1/2	9 1/2	10 1/2
Hauteur des pieds	» 050	» 050	» 055	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058	» 058
Poids approxim.	2 600	3 370	3 700	3 950	4 430	4 600	4 900	5 800	5 900	6 600	7 250	7 400

CASSEROLES PROFONDES

(peuvent se polir et s'étamer)



Numéros . . .	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points	5	5	6	6	7	8	9	9	10	13	15
Diamètre	» 200	» 215	» 230	» 255	» 270	» 295	» 315	» 330	» 355	» 365	» 390
Contenance . . .	2 »	2 1/2	3 »	3 1/2	4 »	5 1/2	6 »	7 1/2	8 »	11 1/2	14 »
Poids approxim.	1 250	1 530	1 800	2 100	2 200	2 450	3 400	3 800	4 400	5 300	6 200

CASSEROLES RONDES

(peuvent se polir et s'étamer)

A QUEUE

A POIGNÉES



Numéros . . .	0	1	2	3
Points	6	8	10	14
Contenance . . .	2 1/2	3 »	5 »	7 »
Poids approxim.	2 170	3 »	3 900	5 700

PLATS PROFONDS A ROTIR

(peuvent se polir et s'étamer)



Numéros	00	0	1	2	2bis	3	4	5	6	7	8	9	10
Points	4	4	4	5	5	5	6	6	7	8	9	10	12
Diamètre en haut . . .	» 180	» 190	» 205	» 220	» 235	» 255	» 265	» 275	» 295	» 305	» 340	» 345	» 375
Contenance en litres . .	1 »	1 1/4	1 1/2	2 »	2 1/4	2 3/4	3 1/4	3 3/4	4 1/4	5 1/4	6 3/4	8 1/4	10 »
Poids approximatif . . .	» 900	» 950	1 200	1 400	1 600	1 900	2 350	2 350	2 550	3 »	3 900	4 250	4 650

Modèles Déposés



MARMITES ANGLAISES

(peuvent se polir et s'étamer)

A PIEDS



SANS PIEDS



Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément

NUMÉROS ou POINTS	4	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	45	50
Diamètre . . .	» 150	» 152	» 167	» 188	» 202	» 220	» 230	» 237	» 252	» 275	» 300	» 3 25	» 3 50	» 3 80	» 4 05
Contenance . .	2 30	2 60	3 50	5 40	6 10	7 60	9 50	10 50	12 »	16 »	20 »	25 »	30 »	35 »	40 »
Haut. des pieds hauts	» 070	» 072	» 074	» 076	» 078	» 08	» 082	» 084	» 087	» 090	» 093	» 096	» 099	» 102	» 105
— — bas . . .	» 030	» 032	» 034	» 036	» 038	» 040	» 042	» 044	» 046	» 048	» 050	» 052	» 054	» 057	» 060
Poids approximatif	2 500	2 600	3 100	4 100	4 650	5 400	5 900	6 800	7 850	9 350	10 250	14 800	16 »	18 »	20 400

MARMITES ORDINAIRES

(peuvent se polir et s'étamer)

DITES NORMANDES
A PIEDS



DITES COMTOISES
SANS PIEDS



Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément.

Numéros Points . .	2 4	3 4	4 4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	25	28	30
Diamètre . . .	» 140	» 170	» 185	» 200	» 218	» 230	» 250	» 268	» 285	» 306	» 317	» 335	» 350	» 367	» 383	» 400	» 416	» 433
Contenance . .	1 20	2 50	3 »	4 10	5 20	6 »	7 60	8 70	10 70	12 50	14 50	16 »	20 »	22 50	26 »	30 »	34 »	38 »
Haut. des pieds hauts	» 070	» 072	» 071	» 076	» 078	» 080	» 082	» 081	» 086	» 088	» 090	» 091	» 098	» 102	» 106	» 110	» 115	» 120
— — bas . . .	» 030	» 032	» 031	» 036	» 038	» 040	» 042	» 041	» 046	» 048	» 050	» 052	» 054	» 056	» 058	» 060	» 062	» 065

POÊLES A FRIRE à poignées

(peuvent se polir et s'étamer)



Nos . . .	1	2	3
Points . . .	4	4	5
Diamètre . . .	» 235	» 260	» 295
Poids approx.	1 200	1 400	1 850

POÊLES A FRIRE à queue

(peuvent se polir et s'étamer)



Modèles Déposés

MARMITES BOUDUES

(peuvent se polir et s'étamer)

A PIEDS



SANS PIEDS



Elles peuvent être fournies avec anse en fer moyennant supplément.

N ^{os}	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
Points.	6	6	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30
Diamètre . . .	» 170	» 178	» 190	» 198	» 212	» 220	» 225	» 238	» 255	» 270	» 275	» 282	» 300	» 320	» 330	» 340	» 350
Contenance en litres	2 1/2	2 3/4	3 1/2	3 3/4	5	5 1/2	6	7	8	10	11	13	14	17	19	20	22
Hautr des pieds hauts	» 060	» 060	» 062	» 062	» 064	» 064	» 066	» 068	» 070	» 072	» 074	» 076	» 078	» 080	» 082	» 084	» 086
— — bas . . .	» 020	» 020	» 022	» 022	» 024	» 024	» 026	» 026	» 028	» 028	» 030	» 030	» 032	» 034	» 036	» 038	» 040
Poids approximatif	2 550	2 850	3 300	3 300	4	4 350	4 600	5 050	6 150	6 950	7 500	8	8 950	10 550	10 700	12 500	12 500

POTS DE HAINAUT, avec ou sans pieds

(peuvent se polir et s'étamer)

A POIGNÉES HORIZONTALES



A ANSE



A POIGNÉES VERTICALES



L'anse en fer est complée en supplément. — Ils sont fournis à pieds sur demande

N ^{os} ou Points. . .	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30
Contenance en litres	3 »	4 1/2	6 »	8 »	8 1/2	11 1/2	13 »	16 »	21 »	26 »
Hauteur des pieds .	» 020	» 023	» 025	» 030	» 030	» 035	» 035	» 045	» 045	» 050
Poids approximatif .	3 »	3 470	4 350	5 700	6 100	7 200	8 450	9 600	12 400	13 450

POÊLONS A QUEUE ET A BEC

(peuvent se polir et s'étamer)



N ^{os} . . .	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points . . .	3	3	4	4	4	4	5	5	6	6
Diamètre. . .	» 125	» 130	» 145	» 150	» 160	» 165	» 175	» 190	» 200	» 210
Contenance . .	» 50	» 60	» 75	» 90	1	1 10	1 30	1 60	1 80	2 35
Poids appr. . .	» 520	» 670	» 670	» 700	» 950	» 950	» 950	1 100	1 170	1 500

Modèles Déposés



ULTIMHEAT[®]
UNIVERSITY MUSEUM

MARMITES DU NORD

Toujours sans couvercle

Se livrent avec anse en fer
sur demande
et moyennant supplément.



Se livrent avec pieds
sur
demande.

(peuvent se polir et s'étamer)

Nos.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	22	24	28
Points	2	2	3	4	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	22	24	28
Diamètre	» 140	» 170	» 185	» 200	» 218	» 230	» 250	» 268	» 285	» 306	» 317	» 335	» 350	» 367	» 383	» 400	» 416	» 433
Contenance	1 20	2 30	3 »	4 10	5 20	6 »	7 60	8 70	10 70	12 50	14 50	16 »	20 »	22 50	26 »	30 »	34 »	38 »
Hauf. des pieds »	070	» 072	» 074	» 076	» 078	» 80	» 082	» 084	» 086	» 088	» 090	» 094	» 098	» 102	» 106	» 110	» 115	» 120
Poids approxi.	1 200	1 750	2 »	2 500	3 »	3 550	3 600	4 400	4 850	6 100	6 950	7 650	8 750	9 750	11 350	12 950	14 200	15 »

POTS MOUGNES

Ne peuvent
se
faire étamés.



Se livrent, sur
demande,
avec anse en fer.

Nos.	13	12	11	10	9	8	7 1/2	7	6 1/2	6	5 1/2	5	4	3	2	1
Points	6	8	10	12	14	16	18	20	24	26	28	30	35	40	50	60
Diamét. int. »	140	» 165	» 180	» 190	» 200	» 205	» 220	» 225	» 237	» 247	» 258	» 276	» 290	» 307	» 340	» 370
Contenance. 3 »	4 500	6 »	7 »	8 »	9 300	11 »	13 »	15 »	17 »	21 »	25 »	28 »	33 »	42 »	52 »	

TOURTIÈRES

Ne peuvent
se
faire étamés.



Les tourtières sont
toujours
fournies à pieds.

Nos.	24	18	15	12	10	8 1/2
Points	10	12	14	16	18	20
Diamètre	» 258	» 282	» 300	» 315	» 334	» 375
Hauteur des pieds	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090	» 090
Poids approximatif	5 »	5 550	6 »	7 »	8 »	9 »

Modèles Déposés



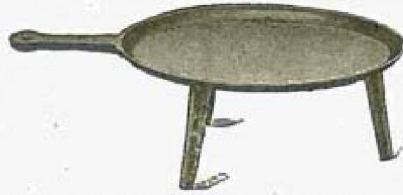
ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

GALETTOIRES

A QUEUE SANS PIEDS



A QUEUE A PIEDS
(peuvent se faire à oreilles à pieds)



A OREILLES SANS PIEDS



Nos.	5	6	7	8	9	10
Points.	4	5	6	6	7	8
Diamètre	» 300	» 317	» 332	» 350	» 367	» 385
Hauteur des pieds	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110	» 110
Poids (sans pieds)	1 900	2 220	2 700	2 800	3 200	3 700

Les galettes à pieds sont comptées 1 point en plus que celles sans pieds.
Elles ne peuvent s'étamer.

MARMITES PROFONDES

(ne s'étament pas)

SANS ANSE FER



*L'anse en fer est comptée
en supplément*

A ANSE FER



Nos.	0	1	2	3	4	5	6	7
Points.	10	12	15	20	25	35	50	70
Contenance en litres	5	6	10	14	21	30	60	80
Poids approximatif	3 »	3 460	5 770	7 850	10 850	15 200	21 850	28 100

PLATS RONDS A BEC



(peuvent se polir et
s'étamer).

PLATS OVALES A BEC



PLATS RONDS SANS BEC



(peuvent se polir et
s'étamer).

PLATS OVALES SANS BEC



Nos.	0	1	2	3	4	5	6	Nos.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Points.	3	4	4	5	6	7	7	Points.	3	3	4	4	5	5	6	6	7	9	11
Diamètre	» 220	» 240	» 260	» 285	» 310	» 315	» 335	Longueur.	» 260	» 285	» 305	» 330	» 345	» 380	» 395	» 420	» 430	» 480	» 510
Poids appr.	1 050	1 300	1 480	1 500	2 070	2 750	2 300	Largeur.	» 145	» 160	» 165	» 185	» 195	» 195	» 200	» 210	» 220	» 240	» 260
								Poids appr.	» 800	1 »	1 050	1 450	1 500	1 650	2 200	2 380	2 750	2 950	3 300

Modèles Déposés

MARMITES CARRÉES A DEGRÉ ET A ANSE FER (ne s'étament pas)

Les prix s'entendent avec le couvercle et avec l'anse en fer



Numéros ou Points . .	55	90
Longueur	» 395	» 618
Largeur	» 370	» 350
Contenance en litres	45 »	68 »
Poids approximatif	22 2'0	28 3'00

A ANSE FER

(ne se font pas étamées)

SANS ANSE FER

MARMITES PROFONDES A DEGRÉ

L'anse en fer est complée en supplément



Numéros ou Points .	25	30	35	45
Diamètre	» 300	» 333	» 355	» 390
Profondeur	» 280	» 310	» 320	» 355
Contenance en litres . 16 »	22 »	27 »	35 »	»
Poids approximatif . .	9 3'00	12 2'00	13 8'00	16 5'40

A ANSE FER

(ne se font pas étamées)

SANS ANSE FER

MARMITES A DEUX DEGRÉS

L'anse en fer est complée en supplément



Numéros ou points . . .	12	15	18
Diamètre	» 235	» 275	» 310
Profondeur	» 165	» 190	» 205
Contenance en litres	6 »	9 »	12 »
Poids approximatif	3 7'50	5 9'50	7 3'50

CHAUDRONS

(peuvent se polir et s'étamer)

A OREILLES DROITES
A PIEDS



A OREILLES DROITES SANS PIEDS,
AVEC ANSE



A OREILLES CROCHES
SANS PIEDS



A OREILLES CROCHES A PIEDS



Nos.	2	3	4	5	6	7	8	9
Points.	3	3	4	4	5	5	6	7
Diamètre	» 200	» 220	» 235	» 245	» 265	» 275	» 300	» 325
Contenance en litres	2	2 3/4	3 1/2	4 1/4	5	6 1/2	7 1/2	9
Hauteur des pieds.	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016	» 016
Nos.	10	12	14	16	18	20	24	
Points.	8	9	11	12	14	16	18	
Diamètre	» 345	» 360	» 390	» 410	» 425	» 450	» 460	
Contenance en lit	12	14	18	21	24	27	30	
Hauteur des pieds.	» 018	» 020	» 023	» 025	» 025	» 025	» 025	

Les chaudrons sont fournis sur demande et moyennant supplément avec anse en fer.

Modèles Déposés

CHAUDIÈRE A POIGNÉES

(ne s'étame pas)



N° ou Point	50
Diamètre intérieur	» 475
Profondeur	» 370
Contenance	60 litres

POTERIE-JOUET

(peut se polir et s'étamer)



Désignations	Marmite	Poêle à frire	Faitout	Poêlon à queue	Casserole	Plat rond
Points	6	2	4	3	4	2
Diamètre	» 120	» 125	» 120	» 090	» 120	» 125

ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

PELLES A CHARBON

N°s 1, 2 ET 3

TOUT EN FONTE



N° 4

TOUT EN FONTE



N°s 5, 6 ET 7

EN FONTE, MANCHE EN BOIS



PELLES EN TOLE D'ACIER

N° 8, Manche en fonte

N° 11, — en bois



N° 9, Manche en fonte

N° 12, — en bois



N° 10 ET 10^B, Manche en fonte

N° 13 ET 13^B, — en bois



PELLE N° 14 EN TOLE D'ACIER. D'UNE SEULE PIÈCE



CROCHET POUR TAMPONS



TISONNIER EN FER POLI OU NICKELÉ



CLEF DE TUYAUX A POIGNÉES ORNÉES

à tige carrée de 0^m10 à 0^m25 de longueur
à vis et écrou.



Modèles Déposés



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

CLEFS DE TUYAUX avec tige carrée de 0^m10 à 0^m25 de longueur, avec vis et écrou

avec bouton ovale
de 60 millimètres



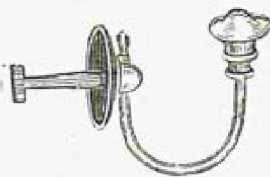
avec poignée ornée et papillon
pour tuyaux de millimètres :

0.090, 0.097, 0.104, 0.111, 0.118, 0.129
0.132, 0.139, 0.146, 0.153.

CROISSANT

en fer nickelé pour intérieur
de cheminée

N^{OS} 1 ET 2



COUDES

en fonte pour cheminées

simples



CLEF pour monter les cuisinières

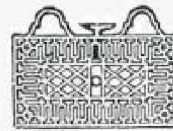
Longueur : 0.440



CONSOLE

pour feux couverts

Largeur 0 165
Longueur 0.220

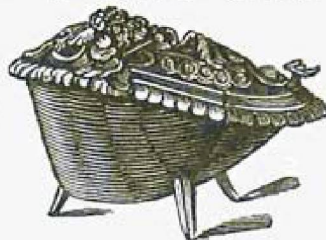


BACS A CHARBON

N^{OS} 1 ET 2 en fonte



N^{OS} 3 ET 3^{BIS} en fonte



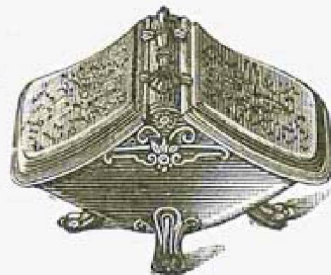
N^O 4 en fonte



N^{OS} 5, 5^B ET 6 en fonte



N^O 7 couvercle en tôle d'acier



N^O 8 couvercle en tôle d'acier



N^O 9 en fonte



N^O 10 en fonte



N^O 11 en fonte



(Voir les dimensions page suivante)

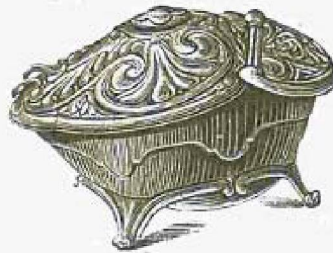
Modèles Déposés

ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

N^{os} 12 ET 12^B en fonte



N^o 13 en fonte

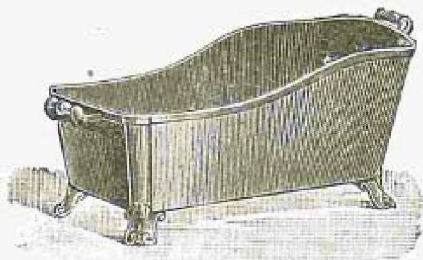


N^{os} 14, 15 ET 16 en fonte



N^{os} 17, 18, 19 ET 20

TOUJOURS EN FONTE ORDINAIRE



Sauf indications contraires les bacs à charbon N^{os} 1, 2, 3, 3^a, 4, 5, 5^b, 6, 10, 12, 12^B, 13, 17, 18, 19 et 20 s'expédient en fonte ordinaire.

Les N^{os} 7 et 8, avec couvercle en tôle vernie noir, et les N^{os} 11, 14, 15 et 16 avec dessus en fonte nickelée.

Le coffre est toujours en fonte.

CONTENANCE APPROXIMATIVE DES BACS A CHARBON

N ^{os}	1	2	3	3 ^a	4	5	5 ^b	6	7	8	9	10	11	12	12 ^B	13	14	15	16	17	18	19	20
Charbon. . . . kilo	10	17	16	12	20	8	10,5	13	14	14	12	12	8	8	10,5	13	13	8	10,5	11	13	15	20

PORTE-PELLES

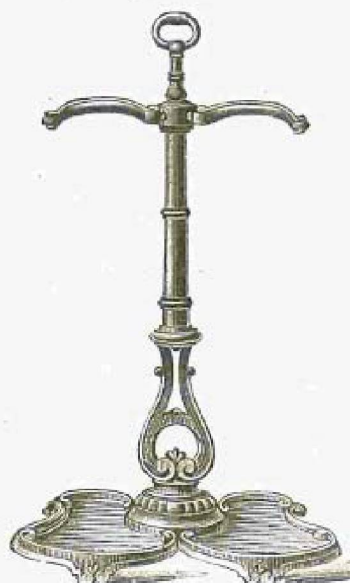
N^o 1



N^o 2



N^o 3



N^o 4



(Voir les autres modèles de porte-pelles et dimensions page suivante)

Modèles Déposés

ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

PORTE-PELLES

N° 5



N° 6



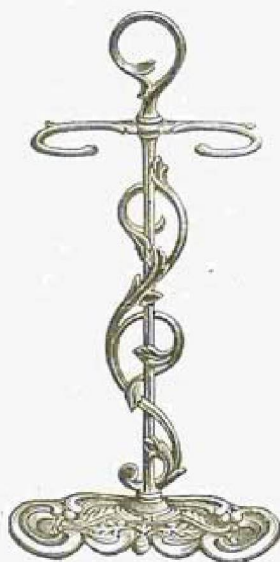
N° 7



N° 8



N° 9



N° 10



SATURATEURS

DIMENSIONS DES SATURATEURS

Nos.	1	2	3	4	5
Hauteur	» 125	» 155	» 165	» 170	» 115
Diamètre	» 155	» 180	» 220	» 265	» 190

N°s 1, 2, 3 ET 4



N° 5



Sauf indications contraires, les porte-pelles sont livrés en fonte ordinaire.

DIMENSIONS DES PORTE-PELLES

Nos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Hauteur totale.	» 680	» 650	» 620	» 660	» 600	» 625	» 605	» 625	» 610	» 610
Hauteur jusqu'au croissant.	» 505	» 470	» 515	» 520	» 475	» 480	» 500	» 490	» 480	» 480
Largeur de la base.	» 370	» 325	» 375	» 305	» 275	» 320	» 350	» 310	» 325	» 340

Modèles Déposés

ACCESSOIRES DE CHAUFFAGE

CHAUFFERETTES

sans barrettes sur le couvercle

N° 1



N° 2



N° 3



N°s 4, 5 ET 6



N°s 7, 8 ET 9



N°s 10, 11 ET 12



N°s 13, 14 ET 15



N° 16



avec barrettes sur le couvercle

N°s 7, 8 ET 9



N°s 10, 11 ET 12



N°s 13, 14 ET 15



N° 16



DIMENSIONS DES CHAUFFERETTES

Nos.	1	2	3	4	5	6	7	8
Longueur.	» 290	» 260	» 250	» 220	» 245	» 270	» 215	» 235
Largeur	» 190	» 175	» 180	» 125	» 150	» 165	» 140	» 150
Hauteur	» 120	» 105	» 120	» 090	» 105	» 115	» 100	» 105
Nos.	9	10	11	12	13	14	15	16
Longueur.	» 255	» 235	» 255	» 275	» 240	» 260	» 285	» 220
Largeur	» 165	» 155	» 165	» 180	» 150	» 160	» 175	» 160
Hauteur	» 115	» 115	» 125	» 135	» 115	» 120	» 130	» 115

Toutes ces chaufferettes se font en fonte ordinaire, bronzée ou émaillée de toutes couleurs; les N°s 10, 11, 12, 13, 14 et 15 seules peuvent être fournies en fonte nickelée.

Sauf indication contraire, en faisant la de-

mande, elles sont expédiées en fonte ordinaire.

Les N°s 7 à 16, qui se font avec barrettes ou sans barrettes sur le dessus, sont toujours expédiées sans barrettes, si elles n'ont été demandées autrement.

Modèles Déposés

