



CONSTRUCTION DE FOURS ÉCONOMIQUES

de Tous Systèmes

Au Bois, au Charbon, au Coke, à Vapeur

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE

BOULANGERIES - PATISSERIES - BISCUITERIES - ETC.

ARTICLES ET MATÉRIEL POUR BOULANGERIES

Maison fondée en 1872

Anciennes Maisons: LAMOUREUX, MAIRETET, BERL

J. RESSORT

Ingénieur Constructeur - Breveté S.G.D.G.

MEMBRE du JURY, HORS CONCOURS à l'Exposition Universelle de PARIS 1900

Entrepreneur de l'État et des Administrations Publiques

(Ancient 9 Quai d'Anjou) R. G. Seine 52426

4, Rue du Cardinal Lemoine, 4

PARIS (5^{ème} Arrt)

Téléphone: Gobelins 17-47

EXTRAIT DU CATALOGUE GÉNÉRAL



MA MAISON, fondée en 1872, dont la réputation est depuis longtemps consacrée en France et à l'Étranger, a la satisfaction de s'attribuer le mérite d'avoir fait faire un grand progrès dans l'industrie de la Construction des Fours pour la Boulangerie et la Pâtisserie.

Les avantages de mes constructions sont universellement reconnus, et, je puis affirmer que **MA MAISON** ne redoute pas la concurrence de par la supériorité des travaux qu'elle entreprend qui sont d'ailleurs basés sur les principes suivants :

- 1° Exécution irréprochable avec des matériaux de premier choix ;
- 2° Construction d'appareils simplifiés, d'une conduite facile ;
- 3° Consommation très réduite du combustible comparativement à des appareils similaires ;
- 4° Obtention d'un maximum de production.

Les fours à cuire le pain, la pâtisserie, etc... doivent, non seulement être construits en tenant compte de la nature et de la quantité des produits à fabriquer, mais encore du combustible que l'on veut employer.

Conséquemment, dans l'intérêt même du client qui a besoin d'un four, et pour accélérer l'établissement d'un devis éventuel, il convient que ce dernier fournisse les indications suivantes :

- 1° **Importance de la fabrication à assurer ;**
- 2° **Durée de fabrication par 24 heures ;**
- 3° **Genre de fabrication à faire** (poids et formes des pains, genre de pâtisserie, spécialités, etc...);
- 4° **Combustible que l'on désire employer.**

Le tout accompagné d'un croquis coté du local réservé à la construction. (Dans le cas où le client aurait un architecte, prière de me donner son nom et son adresse pour me permettre de lui demander des renseignements si besoin est.)

MA MAISON construit :

- 1° **Le four ordinaire au bois, à houras**, avec tous les perfectionnements modernes ;
- 2° **Le four à foyer central, au bois**, dit « à gueulard » ;
- 3° **Le four à chauffage mixte et direct**, de mon Système breveté et perfectionné, à combustible au bois ou au charbon ;
- 4° **Le four à chauffage au coke ;**
- 5° **Le four à vapeur**, à plusieurs soles fixes ou mobiles.

Je puis également fournir toutes pièces réfractaires ou appareils métalliques nécessaires à la construction ou la réparation de fours.

Pour l'**Étranger et les Colonies françaises**, je fournis le matériel spécial à la construction de mes fours, et des Chefs-monteurs spécialistes.

Les emballages nécessaires à certaines expéditions sont toujours à la charge du client. Ils sont comptés au prix de revient et ne sont jamais repris.

MA MAISON s'occupe également de l'agencement complet des fournils sur la demande du client; elle est également en mesure de faire toute fourniture d'ustensiles de toutes sortes.

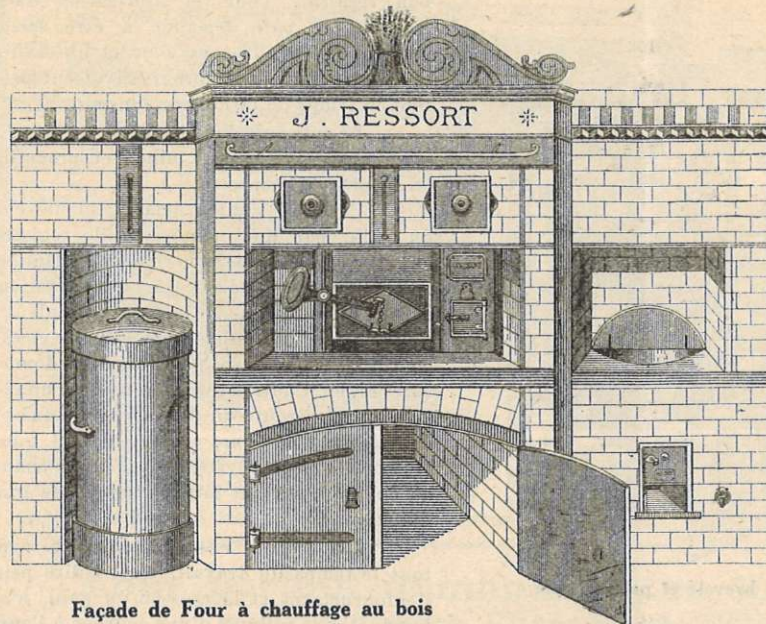
Toutes mes expéditions sont faites aux risques et périls du destinataire.

Les Marchandises étant vérifiées avant le départ, je décline toute responsabilité pour pertes ou avaries survenues en cours de route, même dans le cas où elles seraient rendues franco.

En cas de contestations, le Tribunal de Commerce de Paris sera seul compétent.

J. RESSORT

4, Rue du Cardinal-Lemoine, 4, PARIS (5^e arr^t)



Façade de Four à chauffage au bois

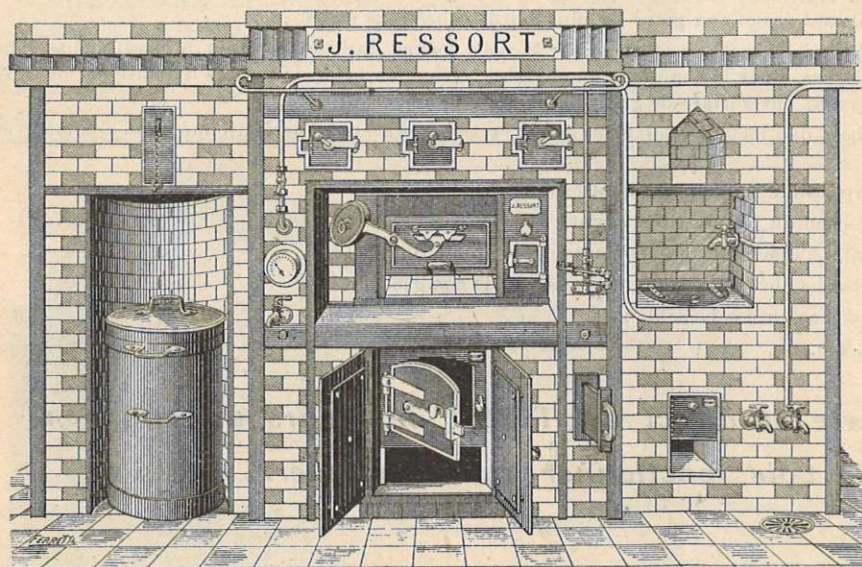
Four Français et Viennois

à chauffage au bois sur la sole

MA MAISON s'est toujours occupée spécialement de la construction des Fours pour la **Boulangerie et la Pâtisserie**, et elle s'est appliquée à rechercher tous les perfectionnements qu'elle pouvait apporter à ses appareils.

Elle a adopté pour les fours français ou viennois un nouveau système de houras de fond à double appel créé par elle, et se plaçant dans les piédroits et dans le fond du four.

La forme évasée de ce système de houras et sa position dans les piédroits font que : le tirage de mes fours est très actif, la répartition de la flamme sur toute la surface de la sole est très régulière, **deux conditions indispensables** pour avoir un bon four, un vrai four à chauffage économique.



Façade de Four à foyer au bois dit "GUEULARD"

Fours Français et Viennois

à Foyer Central au bois, dit "à GUEULARD"

Ce système de four, dont j'ai étudié le foyer de très près pour ses dimensions, diffère des fours similaires par la qualité extra des pièces réfractaires et métalliques entrant dans sa construction.

Le but de cet appareil est de supprimer l'usure presque totale des carreaux de la sole et de la voûte. Le bois ne se brûle plus sur le carrelage, mais dans un foyer situé à la place de l'arcade.

L'emploi de ce foyer permet de brûler du bois vert, déchets de scieries, etc., de réaliser une économie d'au moins 30 % sur le combustible et de régler le chauffage du four en dirigeant la flamme dans tous les sens au moyen du **projecteur ou gueulard**.

L'appareil peut être adapté en deux jours sur n'importe quel four sans interruption dans la cuisson du pain.

Toutes les pièces peuvent être remplacées facilement sans intervention d'un spécialiste.

Toutes les petites et moyennes boulangeries devraient adopter ce mode de chauffage.

Four à chauffage mixte et direct au charbon et au bois

SYSTÈME BREVETÉ ET PERFECTIONNÉ

Ce four est le plus perfectionné des fours au charbon existant jusqu'à ce jour pour la fabrication du pain français et viennois. Rien de mécanique dans sa construction, le foyer étant fixe et toutes les parties en contact avec le feu sont montées exclusivement en produits réfractaires de premier choix portant ma marque.

Il est adopté par toutes les grandes boulangeries civiles et coopératives, par les grandes Administrations, Guerre, Marine.



Hospices, Prisons, la Boulangerie Centrale des Hôpitaux de Paris, la Boulangerie des Etablissements Duval, etc... Sur demande, je

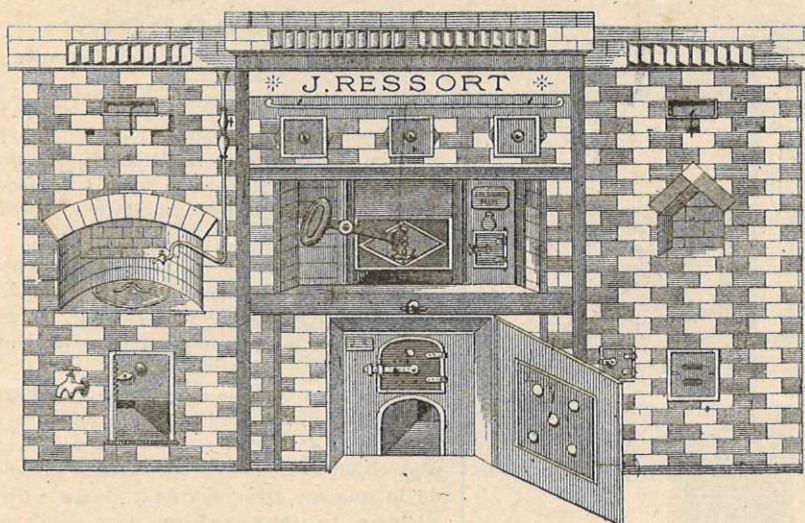
Mon système de four est doublement mixte, **mixte comme combustible**, puisqu'il peut être chauffé à volonté au charbon ou au bois, **mixte comme chauffage**, puisqu'il est à chauffage direct avant l'enfournement et à chauffage aérotherme ou à feu continu pendant l'enfournement et la cuisson du pain. Le foyer reste allumé pendant toute la durée du travail du boulanger.

Le chauffage est direct, la flamme traversant la chambre de cuisson avant l'enfournement **c'est le seul** donnant un bon résultat. Pour la fabrication du pain français, la pâte demande à être saisie au moment de sa mise au four et qu'ensuite la température s'abaisse progressivement pendant tout le temps de la cuisson du pain.

Le pain cuit de cette façon est développé, léger, avec une croûte mince et croustillante et du plus bel aspect.

Pendant l'enfournement et la cuisson du pain, par une manœuvre de registre, le chauffage devient aérotherme ou continu, c'est-à-dire que les produits de la combustion, du charbon qui reste dans le foyer, circulent dans des conduits en-dessous de la sole. Ce chauffage continu et modéré a pour effet de donner du carreau, en d'autres termes à assurer une bonne cuisson à la croûte du dessous aux pains placés dans le fond du four, c'est le défaut que l'on trouve aux autres systèmes de fours à chauffage au charbon, surtout lorsqu'ils sont de grandes dimensions.

Le foyer restant allumé pendant tout le temps du travail, c'est-à-dire pendant l'enfournement et la cuisson du pain, n'a pas besoin d'être rallumé d'une fournée à l'autre et



Façade de Four à chauffage mixte et direct, système breveté et perfectionné

par conséquent la chambre de cuisson peut être ramenée en quelques minutes à la température que l'on désire. **On peut donc régler comme on veut la température intérieure de mon four**, d'où il résulte qu'il peut convenir à toutes fabrications de pains français ou viennois et de n'importe quel poids, depuis le croissant jusqu'aux pains les plus lourds et les plus épais.

Pour le chauffage au bois, la combustion du bois se fait directement sur la sole, comme dans un bon four à chauffage au bois construit avec les derniers perfectionnements modernes. Pour le chauffage au charbon, il faut un foyer de petites dimensions, pour le chauffage au bois, il faut, au contraire, un foyer ayant une surface de grille beaucoup plus importante.

O'est surtout en vue du chauffage au charbon, que mon four mixte et direct, système breveté et perfectionné a été combiné, et que l'on retire tous les avantages qu'il procure :

- 1° Conduite facile du chauffage qui peut être confié à n'importe quel ouvrier ;
- 2° Economie considérable dans la consommation du combustible variant avec l'importance du travail ;
- 3° Grande rapidité dans le travail et par suite augmentation importante de la production ;
- 4° Fabrication hygiénique provenant que la chambre de cuisson ne reçoit pas de combustible ;
- 5° Réduction de l'emplacement pour le logement du combustible ;
- 6° Pas de risque d'incendie et d'explosion, etc.

Mon four à chauffage mixte et direct est l'idéal des fours au charbon.

On ne peut le voir fonctionner sans l'adopter.

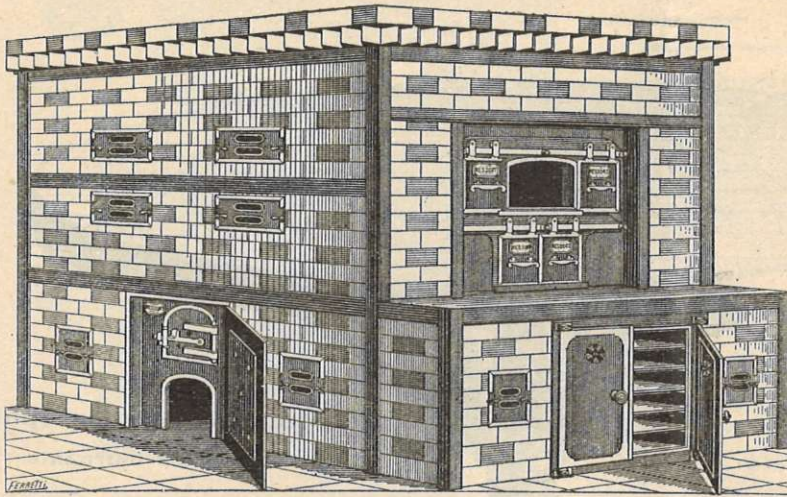
FOURS A CHAUFFAGE A VAPEUR

à soles fixes ou mobiles

DEMANDER LE CATALOGUE SPÉCIAL.



Four à feu continu, à plusieurs étages pour Pâtisseries, Biscuitiers, Confiseurs, Hôtels



Ce système de four est à chauffage au coke ou au charbon et à feu continu. Il est à soles fixes. Il se construit à un, deux ou trois étages et de toutes dimensions, à la demande du client.

Si le client le désire, j'installe dans le massif du four :

1° Une chaudière ordinaire en fonte avec couvercle et robinet, ou un bouilleur dit chaudière automatique.

2° Une étuve en façade au-dessous de l'autel avec encadrement en fer poli, fermeture à pression.

3° Une étuve au-dessus du four.

Par suite des nombreux perfectionnements que j'ai apportés à ce système de four, j'en ai fait un four parfait sous tous les rapports : économique au point de vue du combustible, régularité parfaite du chauffage et, par suite, uniformité dans la cuisson des produits.

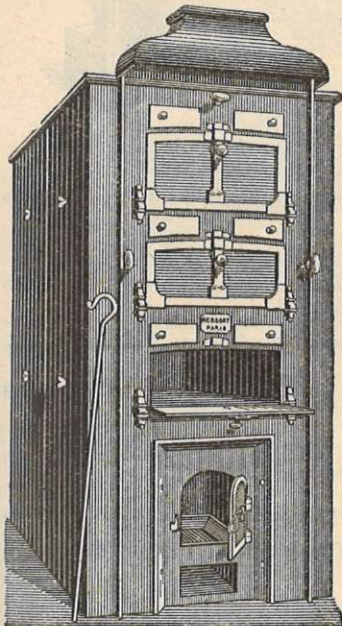
Comme toutes mes constructions, ce four est d'une solidité à toute épreuve et ne demande pour ainsi dire pas de réparations. Il est très apprécié en pâtisserie et biscuiterie. Je puis fournir un très grand nombre de références.

Four portatif démontable, en tôle et à feu continu pour Pâtisseries, Charcutiers, Hôtels, Châteaux, etc.

Ce four se fait de différentes dimensions et convient parfaitement à la petite pâtisserie.

Il a l'avantage sur les fours de construction en maçonnerie, qu'il peut être placé dans un espace restreint et que son déplacement est des plus faciles.

Il est établi sur les mêmes principes que les fours aérothermes en maçonnerie et les soles sont en produits réfractaires. Il est très économique comme combustible, conserve très bien sa chaleur, étant garni latéralement dans des cloisons de sable ou de ouate sidérurgique.



NUMÉROS.	1		2		3		4		5	
Profond ^r intérieure.	m. 0.675		m. 1.		m. 1.340		m. 1.340		m. 1.680	
Largeur intérieure.	0.675		0.675		0.675		1.		1.	
Longueur extérieu ^r .	0.895		1.220		1.550		1.550		1.890	
Largeur extérieure.	0.850		0.850		0.850		1.180		1.180	
	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	étages	étages	étages	étages	étages	étages	étages	étages	étages	étages
Hauteur.	1 ^m 40	1 ^m 75	1 ^m 40	1 ^m 75	1 ^m 40	1 ^m 75	1 ^m 40	1 ^m 75	1 ^m 40	1 ^m 75
Poids approximatif.										
Prix.										

Suppléments à la volonté du Client. — 1 Hotte pour l'enlèvement des buées.

Modèle droit. Prix :
Modèle galbé —
Thermomètre gradué jusqu'à 250° —

NOTA. — Il est fourni avec chaque four, une pelle d'enfournement, 1 pelle à charbon, 1 raclette et 1 tisonnier.

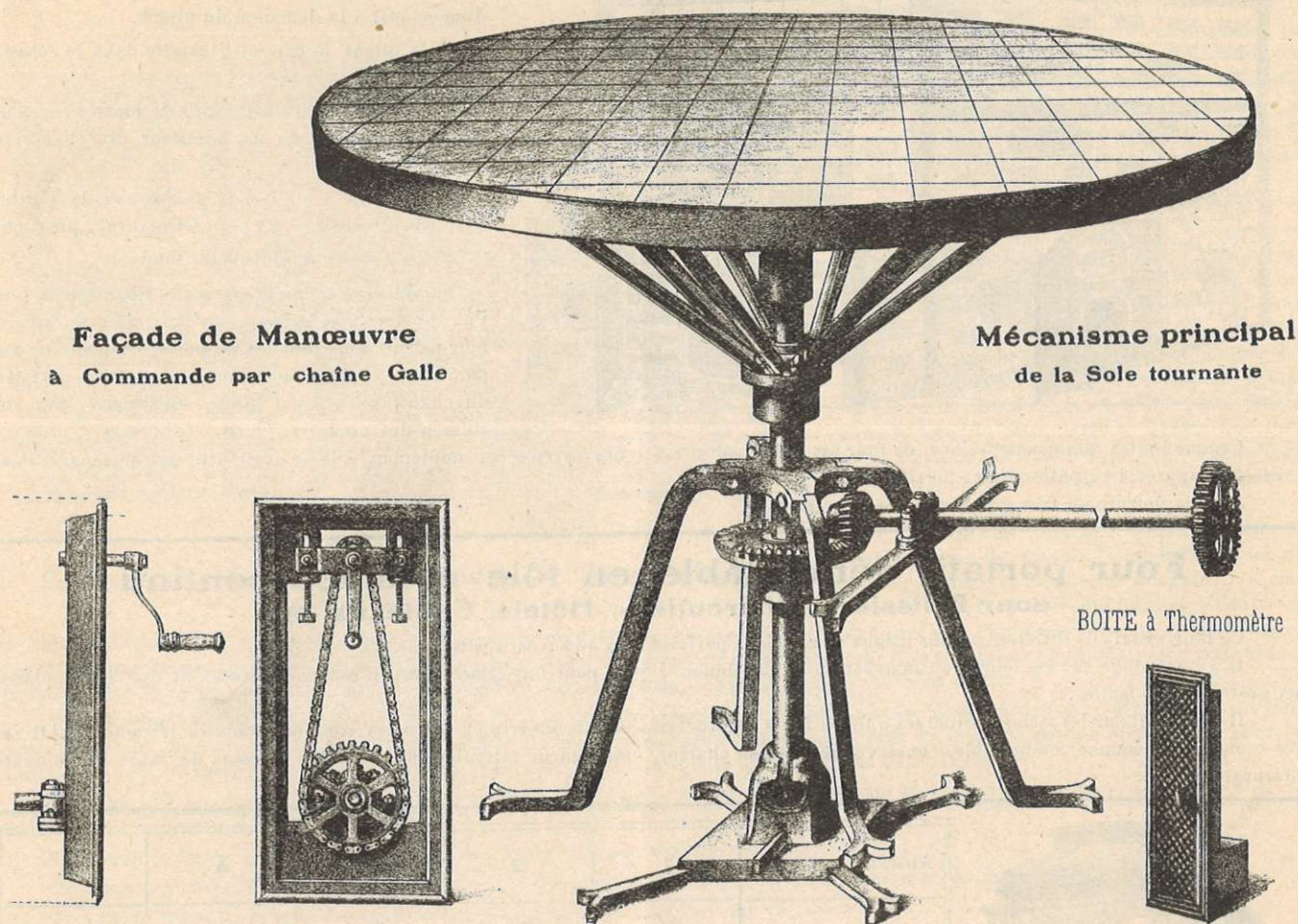
Ces fours peuvent se poser sur un ou deux rangs de briques à plat formant socle et mis en place par n'importe quel ouvrier fumiste.

Les prix s'entendent sur wagon départ, four non posé et sans fourniture des raccords de tuyauterie pour rejoindre la cheminée. Ces tuyaux en tôle peuvent être fournis à la demande ainsi que les coudes nécessaires.



Four à Sole Tournante

SES ORGANES PRINCIPAUX



Façade de Manœuvre
à Commande par chaîne Galle

Mécanisme principal
de la Sole tournante

BOITE à Thermomètre

Ce système de four est adopté principalement par la grande Biscuiterie.

Il est à chauffage aérotherme et se compose ordinairement d'une sole inférieure à plateau mobile et d'une ou deux soles fixes au-dessus.

La sole tournante se fait des diamètres suivants : 1 m. 25 ; 1 m. 50 ; 2 mètres ; 2 m. 50 ; 3 mètres ; 3 m. 50.

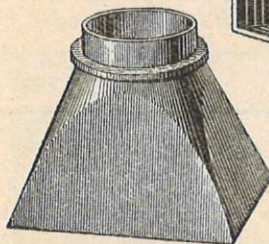
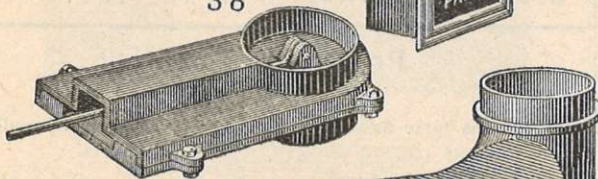
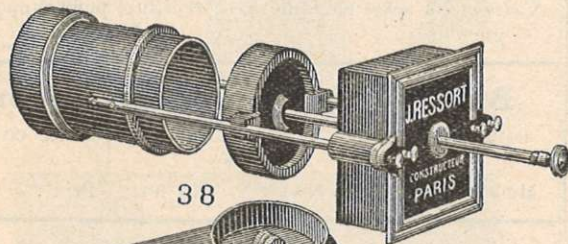
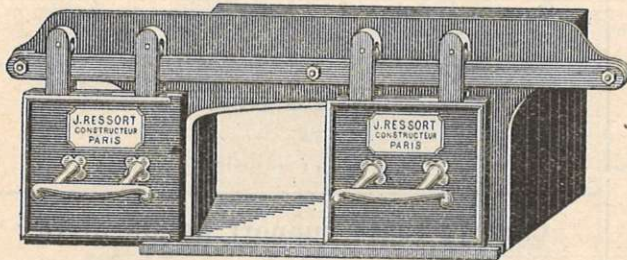
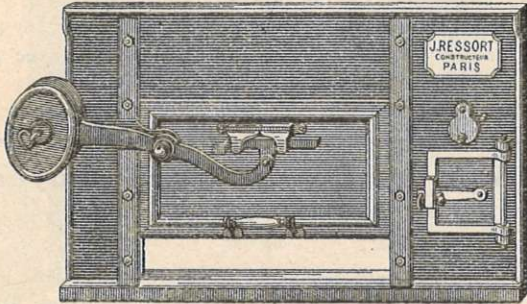
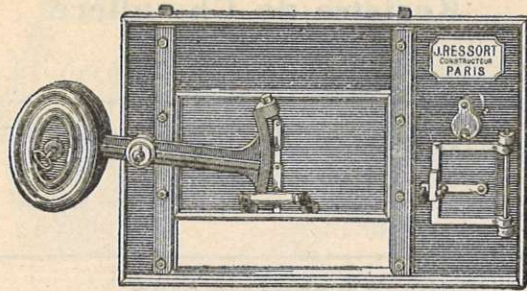
Ce système de four se chauffe au coke ou au charbon, mais de préférence au coke ; ce dernier combustible encrasse moins les conduits de chauffage et les chambres de chaleur.

Ma Maison a toujours dans ses Ateliers et Magasins de grandes quantités de **Pièces métalliques** et **réfractaires** pour constructions et réparations de fours, telles que :

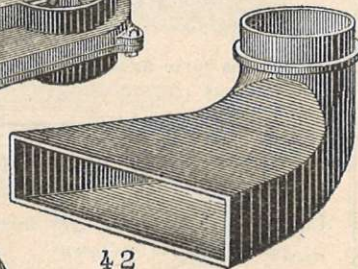
Armatures de façade, Bouches de fours, Houras, Soupapes, Chaudières, etc. ;

Briques et Briquettes réfractaires, Carreaux réfractaires pour Soles, de $0,24 \times 0,24 \times 0,065$, $0,33 \times 0,33 \times 0,07$; $0,33 \times 0,33 \times 0,03$; **Pièces et Carreaux réfractaires**, de dimensions spéciales pour ces différents systèmes de fours.

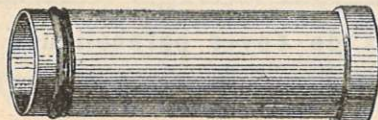
Pour les COLONIES et l'ÉTRANGER, je puis fournir toutes les Pièces métalliques et réfractaires pour construction de Fours et un chef-monteur spécialiste.



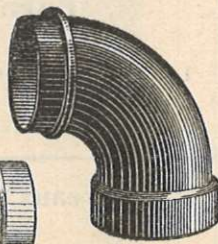
41



42



44



43

Bouche Viennoise à Bascule avec Lanterne

(fig. 1)

MODÈLE TRÈS FORT AVEC PLAQUE D'ATRE

Largeur d'ouverture : 0 m. 49 Prix :
 — — 0 m. 57 —

Bouche Viennoise à Balancier et à Galets

A PETIT CONTREPOIDS AVEC LANTERNE ET PLAQUE D'ATRE

(fig. 2)

Largeur d'ouverture : 0 m. 50 Prix :
 — — 0 m. 55 —
 — — 0 m. 60 —

Modèle spécial pour la Normandie et la Bretagne

Largeur d'ouverture : 0 m. 54 ; Hauteur d'ouverture : 0 m. 34
 Prix : _____

Grand modèle à côtés égaux, longueur totale de la bouche : 1 m. 20

Largeur d'ouverture : 0 m. 54 Prix : _____

Bouche de Four de Pâtissier

AVEC PORTES A COULISSE, GALETS CUIVRE ET PLAQUE D'ATRE

(fig. 3)

Largeur d'ouverture : 0 m. 50 Prix :
 — — 0 m. 55 —
 — — 0 m. 60 —
 — — 0 m. 70 —

Houras de Façade

(MODÈLE TRÈS FORT)

(fig. 38)

A coulisse, à tampon à gorge à triple fermeture.

Ouverture du tuyau : 0 m. 19 Prix : La paire

Houras Registre

(fig. 40)

Ce modèle de houras adopté par certains clients se place dans le fond des fours au-dessus du houras de chapelle.

Le houras, sa tringle avec boutons en cuivre et plaque de façade, les 3 pièces Prix :

Houras de fond à double appel

MODÈLE SPÉCIAL DE LA MAISON

(fig. 42)

Se place dans le fond du four dans les piédroits. Sa forme évasée active le tirage, point essentiel pour avoir un bon four.

Ouverture du tuyau : 0 m. 19 de diamètre. Prix, la paire :

Houras de fond ou de Chapelle

(fig. 41)

Se place dans la voûte, s'utilise généralement dans l'emploi du houras registre.

Ouverture du tuyau : 0 m. 19 de diamètre. Prix, la paire :

Coude de Houras de fond

(fig. 43)

S'emploie avec le houras à double appel (fig. 6).

Ouverture du tuyau : 0 m. 19 de diamètre. Prix, la paire :

Conduits de Houras en fonte

(fig. 44)

Ouverture du tuyau : 0 m. 19 de diamètre.

Prix le mètre linéaire.



Registre de Chaudière

(fig. 71)

Spécial pour four à foyer au bois. Prix :

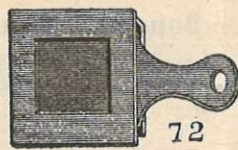


71

Registre de Cheminée

(fig. 72)

Spécial pour régler le tirage des cheminées dans les fours à feu continu Prix :

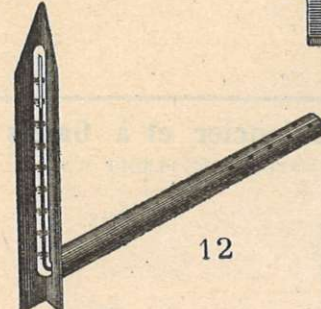


72

Thermomètre

(fig. 12)

En cristal spécial pour four, gradué de 100° à 350° centigrades. Article très juste et très soigné, avec gaine spéciale en fer. Prix :
Thermomètre en cristal seul. Prix :



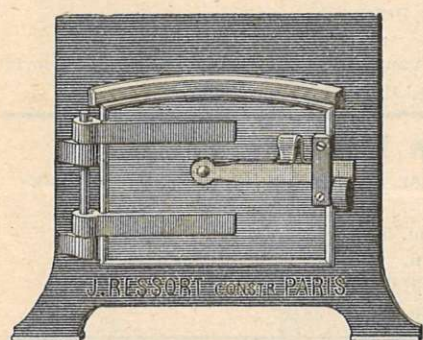
12

Baie ou Devanture de Foyer

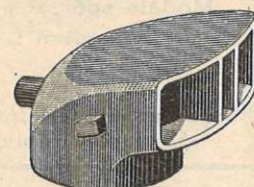
AVEC SA PORTE POUR FOUR A FOYER AU BOIS

(fig. 13)

Ce modèle de baie spécial de la MAISON est très fort, il porte par derrière des contreforts et se pose directement sur le briquetage Prix :
Porte pour la baie ci-dessus avec loquet en fer forgé Prix :



13

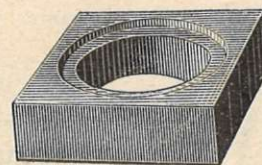


14

Gueulard

(fig. 14)

En fonte d'acier pour foyer au bois. Prix :

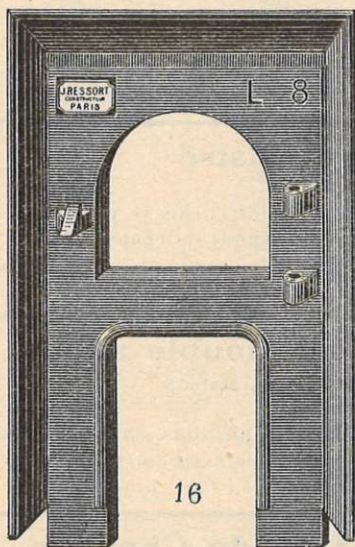


15

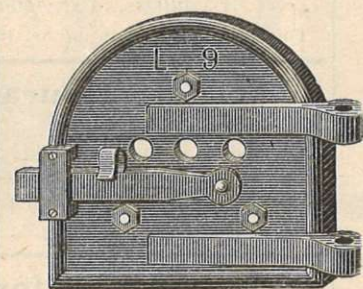
Carreau fonte support de Gueulard

(fig. 15)

Carreau ou socle en fonte avec feuillure pour support de gueulard Prix :



16



17

Baie ou devanture de Foyer

POUR FOURS A CHAUFFAGE AU CHARBON OU AU COKE

(fig. 16)

Modèle spécial de la MAISON, très fort. Prix :

Porte de Baie

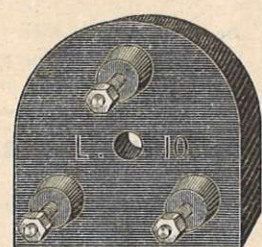
(fig. 17)

Porte très forte avec loquet en fer forgé pour le modèle ci-dessus Prix :

Contre-Porte avec Boulons coniques

(fig. 18, 19)

Contre-porte en fonte très forte avec boulons coniques pour la porte ci-dessus Prix :



18

Parabole de Foyer

(fig. 20)

Dans les fours à chauffage au charbon ou au coke se place en avant des barreaux et protège ainsi la devanture ou baie de foyer Prix :



20



19

Barreaux de Foyer paraboliques

(fig. 21)

Toutes dimensions comme longueur.

Les cent kilos Prix :



21



Châssis Porte-Mica

(fig. 37)

Se place dans les lanternes des bouches de four. — Prix.

Verre Mica

Prix suivant épaisseur et dimensions, de à

Couvercle de Chaudière

(fig. 58)

Demi-rond, en tôle galvanisée. Diamètre. 0^m,50 0^m,55 0^m,60

Prix. . .

Chaudières

(fig. 59)

Chaudières en fonte ou en tôle forte à tubulure avec collet carré.

Contenance en litres. 60 80 90 100 110

Prix. . .

Chaudières de toutes contenances, sur demande.

Chaudières automatiques ou Bouilleurs

Prix suivant contenance en litres.

Porte de foyer de Chaudière

(fig. 62)

Bâti en fonte, porte à coulisse avec arrêt à crémaillère. Prix :

Robinet de Chaudière

(fig. 60)

Robinet dit « Boulanger » en cuivre, bride carrée, joint en caoutchouc armé et quatre boulons à écrous Prix :

Appareil à Buée

(fig. 82)

Cet appareil en tôle forte et cornières se place dans les piédroits des fours. Il possède tuyaux doubles d'alimentation et de décharge.

Il existe dans cet appareil plusieurs étagères sur lesquelles l'eau en tombant de l'une à l'autre se réduit en buée qui s'échappe dans le four par de petits trous pratiqués à la partie supérieure de l'appareil Prix :

Tuyauterie d'alimentation et de vidange Prix :

Robinet de vidange (fig. 84). Prix :

Soupape de niche d'Étouffoir

(fig. 65)

En tôle forte avec encadrement en fer plat. Prix :

Soupapes de coffre de cheminée

(fig. 64 et 63)

Tirage à chaîne (fig. 64), longueur 1 m. 20. Prix :

— — — — — 1 m. 30. —

A coulisse pour fours à 3 heures (fig. 63), long. 1 m. 20. Prix :

— — — — — 1 m. 30. —

Porte-Poulie

(fig. 66)

Poulie montée sur platine pour soupapes tirage à chaîne (fig. 64 et 65).

Prix :

Étouffoirs

Ordinaires (fig. 112). Tôle douce qualité supérieure, le couvercle fermant par pression avec cerce en fer carré, rivé au-dessous du couvercle, 2 poignées au couvercle et 2 au corps. Ces étouffoirs spécialités de la MAISON se font de toutes les grandeurs à la demande des Clients.

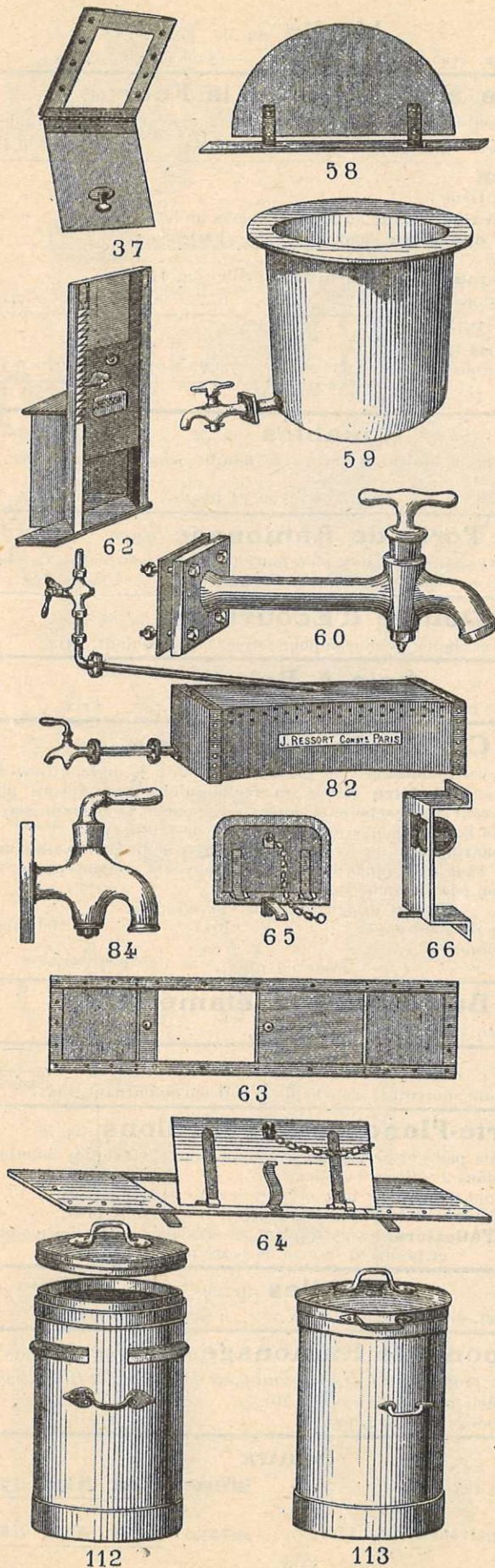
Dimensions courantes : 0 m. 50 × 0 m. 85 ; 0 m. 55 × 0 m. 90 ; 0 m. 60 × 1 m.

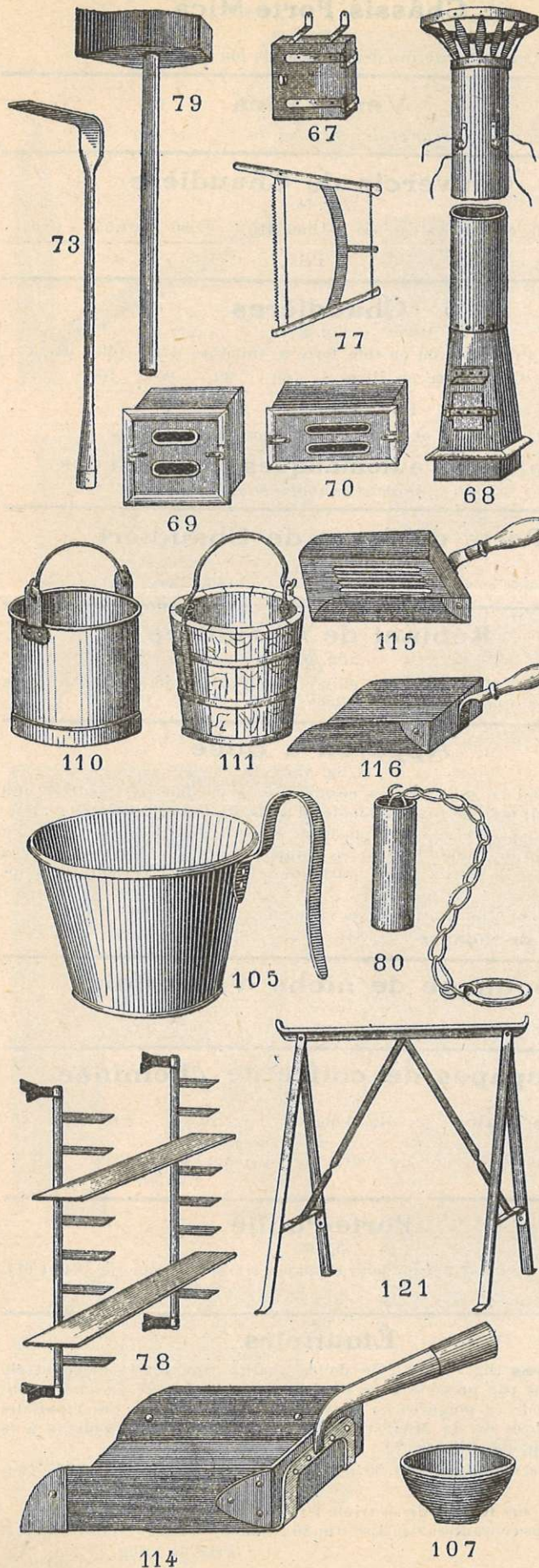
Prix, le kilog. :

A gorge en fonte, dit à triple fermeture (fig. 113).

Dimensions courantes : 0 m. 49 × 0 m. 86 ; 0 m. 53 × 0 m. 93 ; 0 m. 57 × 1 m. 01.

Prix, le kilog. :





Merlin (fig. 79)

Acier fondu, avec manche. Prix : — Sans manche

Pelle à braise pour le Four (fig. 114)

A douille pour être emmanchée, extra-forte, longueur et largeur égales
Dimensions. 0,35×0,35 0,38×0,38 0,40×0,40 0,42×0,42

Prix sans manche.

Manche en frêne Prix :

Pelle à braise manche en fer pour foyers au bois. —

Pelle de chauffeur pour foyers au charbon ou au coke —

Pelles à main pour la braise, à grille (fig. 115).

Dimensions . . . 0,23×0,17 0,25×0,18 0,27×0,19

Prix

Pleine, forte (fig. 116) :

Dimensions . . . 0,23×0,17 0,25×0,18 0,27×0,19

Prix

Rouables (fig. 73)

Pour retirer la braise du four, avec douille pour les emmancher.

Prix.

Avec manche en fer creux de 4 m. 20 de long —

Porte de Ramonage (fig. 67)

En tôle avec cadre ou chassis en fonte ou en fer pour coffre de cheminée. — Ouverture : 0 m. 20×0 m. 20 Prix.

Douille d'Écouvillon (fig. 80)

Douille avec chaîne et anneau pour former nœud coulant. Prix.

Scie à Bois (fig. 77)

Scie à bois montée, qualité supérieure. Prix.

Cheminée pour Four (fig. 68)

En tôle noire goudronnée ou galvanisée de 2, 2 ½ ou 3 millimètres d'épaisseur. **Mitre** carrée ou rectangulaire avec rebord plat recouvrant la maçonnerie et porte de ramonage, crochets ou cercle pour la fixer au moyen de fils de fer et de raidisseurs.

Dans le haut on peut mettre un cercle porte-poulie pour passer une chaîne sans fin auquel on attache au moyen d'un mousqueton un hérissou pour le ramonage.

Toutes dimensions sur commandes.

Tôle noire ou goudronnée. Prix. les 100 kilos.

Tôle galvanisée — —

— Pose en plus. —

Bassin en Fer étamé (fig. 105)

Contenance 4 litres environ. Prix.

Tréteau (fig. 121)

Servant pour soutenir le manche de la pelle en enfournant. Prix.

Porte-Planches à Tourillons (fig. 78)

Pour petits pains et croissants, tourillons aux extrémités fonctionnant dans 2 colliers à scellement.

Les bras ont 0 m. 25 de long et sont écartés de 0 m. 10 à 0 m. 12.

Nombre de bras à la demande. Prix, le bras.

Pour les **Pâtisseries**, les porte-planches servent à porter les plaques et prennent le nom de porte-plaques.

Sébiles (fig. 107)

Pour le sel, diamètre 27 %. Prix. ; diamètre 30 %. Prix.

Tampons de Ramonage (MODÈLE DE LA MAISON)

Spéciaux pour fours à feu continu pour Pâtisseries et Biscuitiers.

Petit modèle rectangulaire (fig. 70). Prix.

Grand modèle carré (fig. 69). —

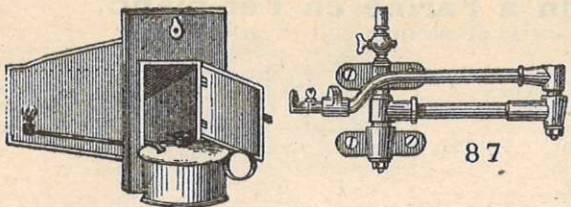
Seaux

En chêne (fig. 111) Contenances : 18 litres 20 litres 22 litres

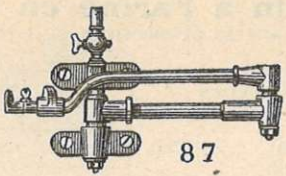
Prix

En tôle galvanisés (fig. 110) Contenances : 18 litres 20 litres 22 litres

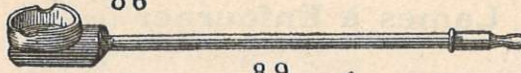
Prix



86



87



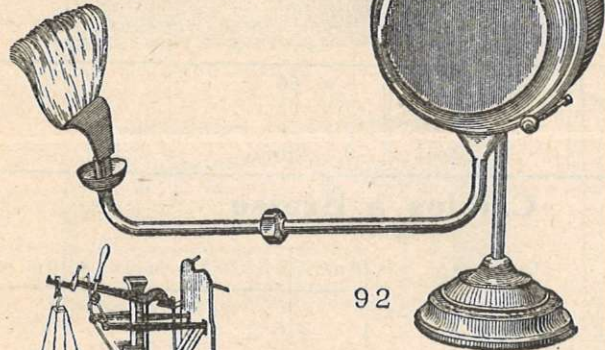
89



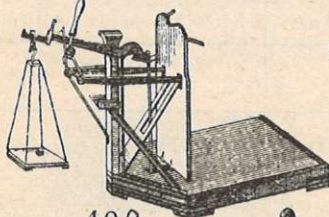
90



91



92



100



101



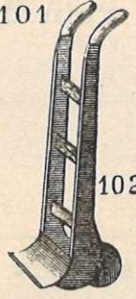
94



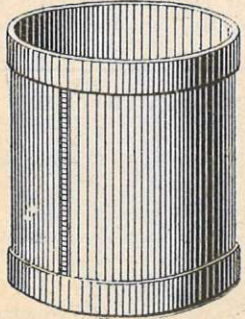
103



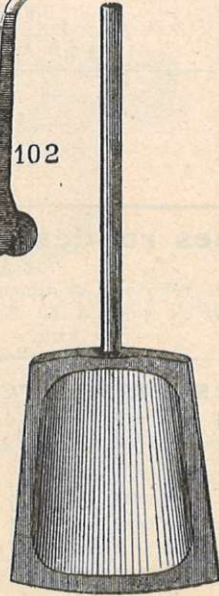
104



102



99



98

Lampe en cuivre à essence, bec papillon

(fig. 86)

Disposée dans la lanterne d'un four.

Lampe à essence minérale pour four. Prix.
Bec de rechange —

Genouillère à Gaz

(fig. 87)

En fer et cuivre, pour éclairage des fours, extra renforcée et à veilleuse. Par la combinaison des mouvements, le bec n'éclaire que lorsqu'il est dans la lanterne de la bouche du four. Prix.

Appareil à Gaz dit Crapaud

(fig. 82)

En fer et cuivre pour éclairage des fours. Cet appareil n'éclaire que lorsqu'il est posé à plat et forme veilleuse lorsqu'il est accroché verticalement. Prix.

Tuyau caoutchouc et métal pour alimenter le crapaud —

Lampes demi-boule

(fig. 90 et 91)

Lampe demi-boule en fer ou fonte malléable, bec droit. Prix.
— — — — — bec incliné. —

Lampe à essence minérale et à renversement

(fig. 92)

Cette lampe a un pouvoir éclairant très fort : 16 bougies. Elle remplace le gaz pour l'éclairage des fours et se prête à tous les usages, grâce à son système de tige et écrous qui permet de la fixer à la hauteur que l'on désire. Comme elle est à pied, on peut également la placer où l'on veut. Prix.

Bascule

(fig. 100)

Bascule au dixième, bonne qualité, chêne verni, plateau carré.
Force en kilos 150 200 250 300
Prix.

Pince monte-sacs articulé

(fig. 101)

Pince monte-sacs forte, articulée. Prix.

Brouette à sacs

(fig. 102)

Brouette à sacs, qualité supérieure, monture en frêne. Prix.

Balance à chaîne pour Fournil

(fig. 103)

Servant à peser la pâte, composée de : fléau à col de cygne, chaînes en fer étamé, grand et petit plateaux en fer battu étamé.

Diamètre du grand plateau. 26 % 28 % 30 % 32 %
Prix de la balance (sans les poids).

Poids en Fonte

(fig. 104)

Par série depuis le poids de 50 grammes jusqu'à 2 kilos. — Spécialement pour les balances à pâte ou à portage. Prix.
Par série depuis le poids de 50 grammes jusqu'à celui de 10 kilos inclus, pour bascule Prix.

Coupe-Pâte

(fig. 94)

En acier, qualité supérieure, poignée brasée. Prix.

Mesures en Bois

(fig. 99)

Mesures pour la chapelure et les graines depuis la contenance de demi-décilitre jusqu'à 20 litres ou double-décalitre.
(Demander prix d'après contenances).

Pelle à Mélange

(fig. 98)

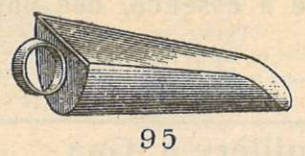
Longueur du pelon. 36 centimètres Prix.
— — — — — 39 — — — — —



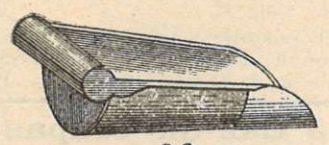
Main à Farine en Fer-blanc

ARTICLES DE PREMIÈRE QUALITÉ, RENFORCÉS

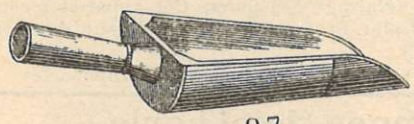
Numéros de grandeurs.	1	2	3	4	5	6
Longueur en centimètres	16	18	20	23	25	28
Largeur du talon en centimètres	6	8	11	14	17	20
A anneau (fig. 95)	Prix					
A rouleau (fig. 96)	—					
A poignée (fig. 97)	—					



95



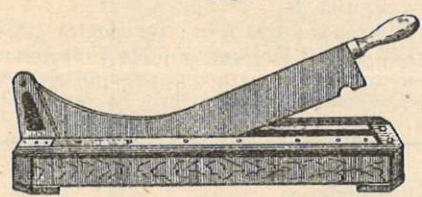
96



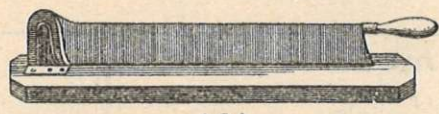
97



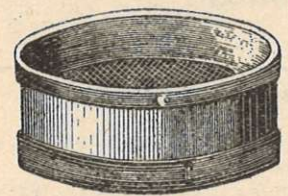
131



133



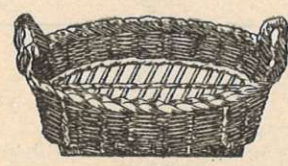
134



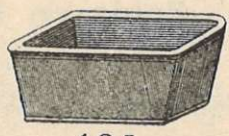
136



124



137



125



122



123



126

Lames à Enfourner

(fig. 131)

Forme tranchet, tout acier Prix.

Coupe-Pain

(fig. 133 et 134)

A lame cintrée, acier fondu, qualité supérieure, garniture en cuivre poli. Prix.
 A lame droite, acier fondu, sur planche en bois plein, monture cuivre à jour, lame 0 m. 45 de long. Prix.

Tamis à Farine

(fig. 136)

DIAMÈTRE	PRIX	DIAMÈTRE	PRIX
0 m. 40		0 m. 60	
0 m. 45		0 m. 65	
0 m. 50		0 m. 70	
0 m. 55		0 m. 80	

Cribles à Braise

(fig. 137)

Diamètre	0 m. 45	0 m. 50	0 m. 55	0 m. 60	0 m. 65
En osier.	Prix.				
En bois grillage fer	—				

Moules à Pain de Son

CARRÉS (fig. 124)

RECTANGULAIRES (fig. 125)

POIDS DU PAIN	DIMENSIONS	PRIX	POIDS DU PAIN	DIMENSIONS	PRIX
250 grsimes.	10 $\frac{5}{8}$		250 grammes.	13 x 8	
500 —	12 $\frac{5}{8}$		500 —	17 x 9	
750 —	13 $\frac{5}{8}$		750 —	18 x 9 $\frac{1}{2}$	
1 kilo . . .	14 $\frac{5}{8}$		1 kilo	19 x 10	

Moules à Pain de Mie

(fig. 126)

POIDS DU PAIN	PRIX
500 grammes	
1 kilogr.	
1 kilogr. 500	
2 kilogr.	
3 kilogr.	

Plaques rondes dites Tourtières

(fig. 122)

Bords légèrement relevés. Les dimensions vont généralement de 5 $\frac{5}{8}$ en 5 $\frac{5}{8}$ depuis 15 $\frac{5}{8}$ jusqu'à 60 $\frac{5}{8}$ de diamètre, qualité supérieure.
 Le kilog. Prix.

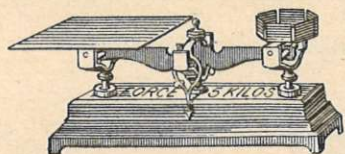
Plaques Pâtisrières rectangulaires

(fig. 123)

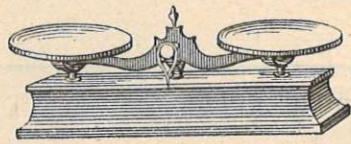
Plaques bords pincés, c'est-à-dire légèrement relevés, tôle douce, qualité supérieure.

DIMENSIONS COURANTES		DIMENSIONS COURANTES	
40 centimètres sur 30 centimètres.		50 centimètres sur 40 centimètres.	
45 — — 30 — —		60 — — 40 — —	
50 — — 35 — —		65 — — 45 — —	

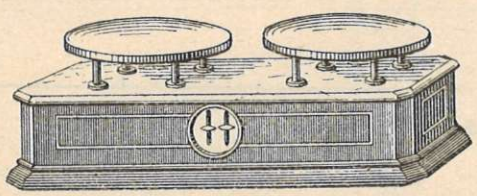
Ces mêmes plaques peuvent être faites avec bords relevés d'équerre de 35 millimètres, et plus. Prix : le kilo.



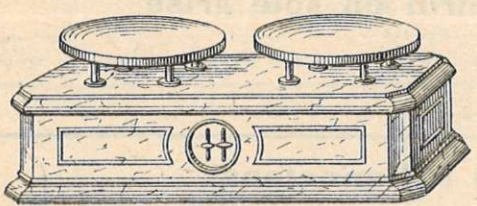
202



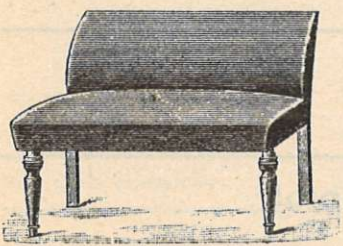
203



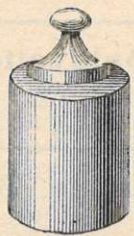
204



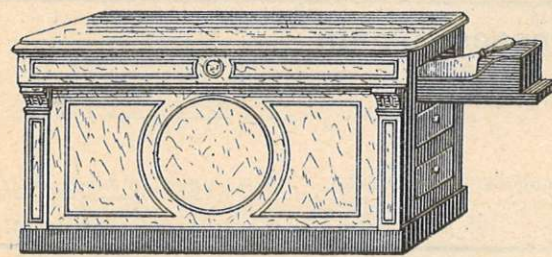
205



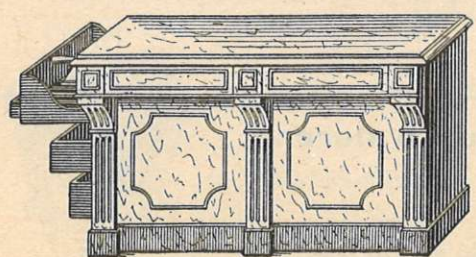
200



23



N° 2



N° 3

Balances de Voitures

(fig. 202)

Plateaux en tôle noire, dont un spécial pour maintenir les poids pendant la marche.

Force	5 kilos	10 kilos	15 kilos
Prix.			

Balances socle Fonte

(fig. 203)

Balance socle en fonte peint et verni, plateaux creux ou à bords renversés.

Force	5 kilos	10 kilos	15 kilos
Prix.			

Balances système Béranger

(fig. 204)

Balance avec socle en bois façon ébène, ornés de filets, dessus en marbre blanc, lunette aux aiguilles, plateaux plats bords renversés, quatre colonnes.

Force	Prix avec garniture <i>cuivre poli</i>	Prix avec garniture <i>melchior</i>
10 kilos	»	»
15 —	»	»
20 —	»	»

Balance système Béranger

(fig. 205)

Balance à quatre colonnes tout marbre blanc ou couleur, filet à gorge, bords à moulures, lunette aux aiguilles, plateaux plats bords renversés. Mécanisme supérieur. Article riche.

Force	Prix avec garniture <i>cuivre poli</i>	Prix avec garniture <i>melchior</i>
5 kilos	»	»
10 —	»	»
15 —	»	»
20 —	»	»

Poids en Cuivre

(fig. 23)

Par séries, avec socles en noyer verni pour comptoir,

Tous les poids formant en grammes. . . .	1.000	2.000	5.000	10.000
Prix en cuivre.	»	»	»	»
— en cuivre nickelé	»	»	»	»
— en melchior.	»	»	»	»

Banquette

(fig. 200)

Siège et dossier en moleskine unie. le mètre, Prix.
Siège en moleskine unie, dossier capitonné. — —

Comptoirs

En chêne poli (N° 2), travail très soigné avec dessus marbre blanc, 3 pilastres sur le devant avec modillons sous l'avant-corps, 3 tiroirs dans le bout, dont un pour le coupe-pain avec glissoire dessous pour les miettes, un pour la farine et l'autre pour la chapelure. A l'intérieur du comptoir, 2 tiroirs dont un à serrure, dans la ceinture, un casier à livres et une tablette. Prix.

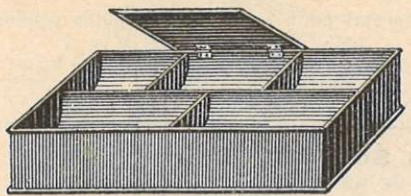
Dimensions ordinaires du dessus : 1 m. 60 sur 0 m. 65, hauteur marbre compris, 0 m. 90.

Le même, avec face et le côté opposé aux tiroirs en marbre blanc veiné.

Comptoir (N° 3). Le dessus et 2 faces en marbre blanc, pilastres et têtes rapportées. Prix.

Le même que le précédent avec médaillons, pilastres et appliques en marbres riches de couleur. Prix.

NOTA. — Le coupe-pain et le casier à monnaie ne sont pas compris dans le prix de mes comptoirs.



201

Casiers à Monnaie

(fig. 201)

Longueur en centimètres	Largeur en centimètres	Compartiments
—	—	—
18	18	4
20	20	3
20	20	4
20	25	4
20	25	5



138



139



143



140



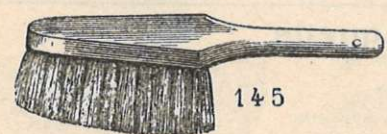
141



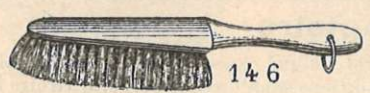
142



144



145



146



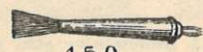
147



148



149



150

Balais en soie grise

(fig. 138)

Numéros	1	2	3	4
Prix				
Emmanchés	en plus.			

Passé-Partout

(fig. 139)

En soie grise pour voiture	Prix.		
--------------------------------------	-------	--	--

Brosse à Pétrin en soie grise

(fig. 143)

Numéros	1	2	3	4
Prix				

Brosses à Bannetons

En côtes de plumes (fig. 140)	Prix.
En fil d'acier (fig. 141)	—

Balayettes

(fig. 142)

En lamettes d'acier pour le nettoyage des bannetons	Prix.
---	-------

Brosses de Comptoir

(fig. 144)

En soie grise	Prix.
En soie blanche	—

Brosses à pain

(fig. 145)

En soie grise douce	Numéros.	1	2	3	4	5	6
Prix							
En soie grise dure (fig. 146)	Numéros.	1	2	3	4	5	6
Prix							

Brosses à dorer

(fig. 147)

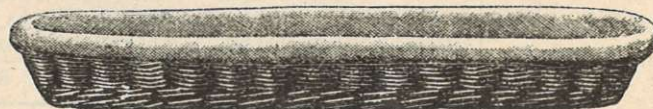
En soie blanche, 5 rangs	Prix.
— — 6 —	—

Pinceaux à dorer

Pinceau plat (fig. 148), 5 rangs	Prix.
— — — 6 —	—
Pinceau rond (fig. 149) en soie blanche, monture bois	Prix.
— — (fig. 150) — — monture métallique	—



Bannetons Longs Entoilés



170

POUR PAIN DE 500 GR.		POUR PAIN DE 1 KIL.		POUR PAIN DE 1 K. 500		POUR PAIN DE 2 KIL.		POUR PAIN DE 3 KIL.		POUR PAIN DE 4 KIL.	
LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine	LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine	LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine	LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine	LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine	LONGUEUR des Bannetons	PRIX de la Douzaine
m	fr. c.	m	fr. c.	m	fr. c.	m	fr. c.	m	fr. c.	m	fr. c.
0.50	73 75	0.50	79 60	0.50	85 50	0.55	94 25	0.62	107 00	0.63	120 00
0.60	79 60	0.60	85 50	0.60	91 25	0.60	95 00	0.72	115 75	0.73	127 50
0.70	86 85	0.70	91 25	0.70	95 50	0.70	101 50	0.82	125 75	0.83	137 50
0.80	92 50	0.80	95 50	0.80	101 50	0.80	110 00	0.92	137 50	0.93	152 00
0.90	101 50	0.90	104 25	0.90	113 00	0.90	120 00	1.02	151 50	1.03	166 50
1.00	113 00	1.00	115 80	1.00	124 50	1.00	133 25				
		1.10	127 25	1.10	136 00	1.10	144 75				
		1.20	139 00	1.20	146 75	1.20	159 00				

NOTA. — Les bannetons de contenances et de longueurs non portés à ce Catalogue provisoire ne se fabriquent que sur commande.

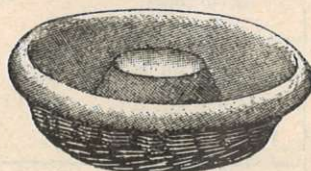
Bannetons Ronds Entoilés



171

Contenance du banneton . . .	0.500	0.750	1 kilo	1.500	2 kilos	2.500	3 kilos	4 kilos	5 kilos	6 kilos
Diamètre en haut	0.18	0.22	0.24	0.28	0.30	0.31	0.33	0.38	0.40	0.42
Prix de la Douzaine	55 00	60 75	65 50	72 50	78 50	87 00	97 00	108 50	126 00	144 75

Bannetons Couronnes Entoilés



172

Contenance du banneton . . .	0.500	0.750	1 kilo	1.500	2 kilos	2.500	3 kilos	4 kilos	5 kilos	6 kilos
Diamètre en haut	0.26	0.30	0.33	0.37	0.39	0.41	0.43	0.45	0.48	0.52
Prix de la Douzaine	94 00	101 50	108 50	115 75	129 00	141 75	158 50	176 50	195 00	217 00

Corbeilles à Chef ou à Farine

(fig. 173)



173

Ronde en clôture bâtarde, avec barres en dessous, anses et attaches en osier ou rotin.

Entoilage en tôle semblable à celle des bannetons.

Contenance en litres	32	40	50	65	80
Diamètre extérieur du fond	0.33	0.36	0.39	0.42	0.45
Prix à la pièce	40 00	45 00	53 00	61 00	69 00



Corbeilles renforcées pour Levains ou Farines **WHEAT**®

En clôture bâtarde garnie de lattes en châtaignier, anses et attaches en nerfs de boeuf.

Contenance en litres	40	50	60	70	85	100	120
Diamètre du fond extérieur.	0.33	0.35	0.38	0.41	0.43	0.46	0.50
Prix entoillée	48 »	56 »	64 »	73 »	86 50	100 »	120 »



174



175



180



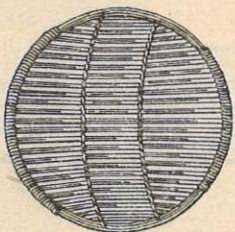
182



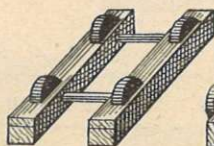
179



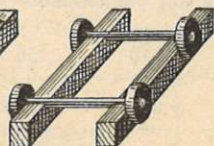
184



187



176



177

Paniers à Défourner (fig. 175)

Ovales à jour, montants doublés, bords renforcés de cerceaux en châtaignier au dedans et au dehors, anses et attaches des barres en nerfs de boeuf.

Longueur du fond extérieur	0.60	0.65	0.70	0.75	0.80	0.90	1 m.
Contenance en pains longs de 2 kilos	22	25	30	35	40	45	50
Prix à la pièce	65 »	73 »	82 »	89 »	102 »	124 »	139 »

Ces paniers peuvent être fournis montés sur train à roulettes en fonte, moyennant une plus-value de

Paniers à petits pains forme Blanchisseuse (fig. 182)

A jour, légers, avec grande anse dessus, barres clouées sur le fond.

Longueur du fond.	0.27	0.33	0.38	0.43	0.49	0.54
Longueur intérieure au bord.	0.38	0.44	0.50	0.55	0.60	0.65
Profondeur	0.24	0.27	0.30	0.35	0.36	0.40
Prix						

Paniers à porter (fig. 180 et 179)

Ovales à jour, montants simples, bords renforcés.

Longueur extérieure en bas	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65	0.70
— — en haut	0.45	0.51	0.56	0.63	0.68	0.73	0.78
Prix à la pièce	34 »	37 »	42 »	46 »	49 »	53 »	57 »

Les 3 premières grandeurs (fig. 180) sont avec 2 poignées sur la face et une anse au-dessus.

Les 4 dernières grandeurs (fig. 179) sont avec 2 poignées sur la face et une anse à chaque extrémité.

Mannes plates carrées (fig. 184)

Pour petits pains, croissants ou pour pâtissier. Travail en plein, très solides et soignées.

Longueur du fond.	0.40	0.45	0.50	0.55	0.60	0.65
Largeur du fond	0.25	0.28	0.30	0.33	0.36	0.39
Profondeur	0.12	0.13	0.14	0.15	0.16	0.18
Prix						

Clayons à Pâtisserie (fig. 187)

Diamètre des clayons.	0.30	0.35	0.40	0.45	0.50	0.55
PRIX en fabrication ordinaire, forte. . . la pièce.						
— — spéciale, attache en fil de fer. —						

Trains à Galets (fig. 176 et 177)

Composés de deux barres de bois assemblées par deux traverses (fig. 176) ; à ces barres il y a des mortaises dans lesquelles entrent les galets en fonte traversés par un boulon. (Ne convient que dans les endroits secs et dallage dur et uni).

Train avec 4 galets de	7 %	8 %	9 %
----------------------------------	-----	-----	-----

Prix

Pour train au-dessus de 75 % de longueur fr. en plus.

Les bois à mortaises remplacés par deux essieux en fer carré portant chacun deux galets en fonte renforcés. — Mêmes prix que ceux à mortaises.

Sur commande **Trains à essieux** avec galets de 10 à 18 % . - Prix à fixer.

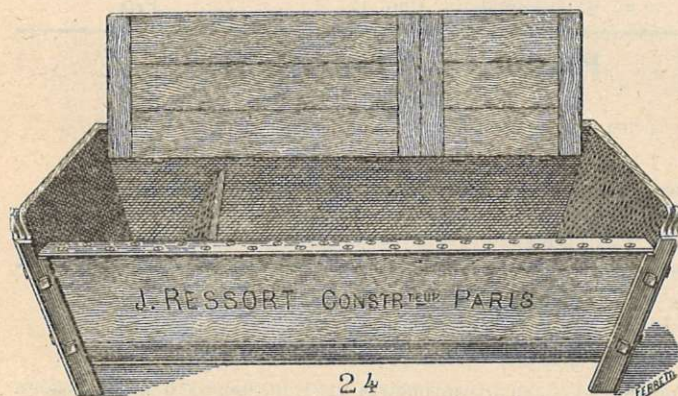
Pelles Longues

167

DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS	PRIX de la Pelle entière	PRIX du Pellon	PRIX du manche
	m.			
A Café	0.70 sur 9	5 10	3 20	3 20
A Pâtissier	0.60 — 12	6 45	4 35	3 20
2 livres court de fond	1.00 — 11	8 90	4 »	5 10
— — de bouche	0.90 — 11	7 80	4 »	4 »
2 livres long de fond	1.20 — 10	10 »	5 10	5 10
— — de bouche	1.20 — 10	8 90	5 10	4 »
3 livres long de fond	1.00 — 14	9 70	5 35	5 10
— — de bouche	1.00 — 14	8 35	5 35	4 »
4 livres court de fond	1.00 — 18	10 75	6 45	5 35
— — de bouche	0.90 — 18	9 40	6 45	4 35
4 livres polka de fond	1.00 — 20	11 30	7 50	4 35
— — de bouche	0.95 — 20	10 »	7 50	4 35
4 livres ½ long de fond	1.20 — 14	10 75	6 45	5 10
— — de bouche	1.20 — 14	9 40	6 45	4 »
4 livres bâtard de fond	1.40 — 13	12 10	7 80	5 10
4 — march ^d de vins de fond	1.60 — 12	13 15	8 95	5 10
4 — — — — —	2.00 — 12	14 35	10 20	4 25
4 — — — — —	2.25 — 12	14 95	11 30	4 »
6 livres court de fond	1.00 — 22	13 15	9 10	5 10
6 — long — — — — —	1.20 — 17	12 10	7 90	5 35
8 — court de fond	1.00 — 24	14 95	10 70	5 35
8 — long — — — — —	1.20 — 20	13 15	9 10	5 35
10 — long de fond	1.20 — 22	15 40	10 70	5 35
12 — long de fond	1.20 — 24	16 20	12 10	5 35
Pelle de charge en bois	1.00 — 12	17 40	8 90	9 10

Manche écouvillon **Prix**, le mètre.

Pétrin tout en Chêne



24

Pétrin en chêne premier choix, d'environ 55 millimètres d'épaisseur, avec 2 tours ou couvercles en 34 millimètres, 2 planches à fontaine, 1 planche à couper la pâte, 1 planche à farine et 1 petit tréteau.

Profondeur : 0 m. 50 en avant et 0 m. 75 en arrière ; largeur du fond : 0 m. 40, en haut et à hauteur du devant : 0 m. 70

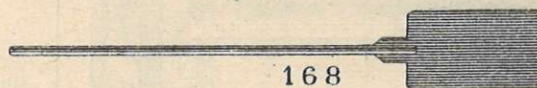
Prix (le mètre mesuré derrière à sa plus grande longueur). 250 fr. Tout pétrin de moins de 3 mètres subit une plus-value de 20 francs par mètre.

Pelles Rondes

169

DÉSIGNATIONS	DIMENSIONS	PRIX de la Pelle entière	PRIX du Pellon	PRIX du manche
	m.			
1 livre	0.25	11 10	6 60	4 95
2 livres	0.30	13 15	8 55	4 95
3 —	0.33	14 10	9 40	4 95
4 — rond de fond	0.38	14 80	10 45	4 95
4 — — de bouche	0.38	13 15	10 45	4 45
6 — — de fond	0.43	15 75	11 85	4 95
6 — — de bouche	0.43	14 10	11 85	4 45
8 — — de fond	0.48	17 50	13 40	4 95
8 — — de bouche	0.48	16 90	13 40	4 45
10 — — de fond	0.52	20 20	14 80	6 75
10 — — de bouche	0.52	19 60	14 80	5 90
12 — — de fond	0.55	22 45	16 15	6 75
12 — — de bouche	0.55	20 90	16 15	5 90
16 — — de fond	0.60	28 70	21 50	6 75
16 — — de bouche	0.60	27 50	21 50	6 35

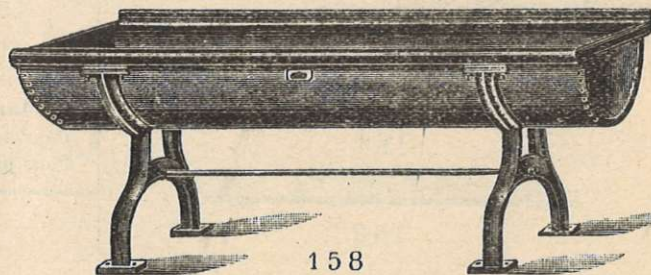
Pelles Viennoises à Défourner



168

Moyenne	60×40	17 65	14 55	4 95
Grande	65×42	18 80	16 15	4 95
Extra	70×43	21 50	18 25	4 95
—	80×44	25 15	22 10	4 95
—	90×45	29 »	26 20	4 95
—	100×45	32 65	30 10	4 95
Pelles à défourner, très fortes	60×40	21 40	16 15	5 90

Pétrin en Tôle d'acier étamé



158

Ce pétrin présente les avantages suivants :

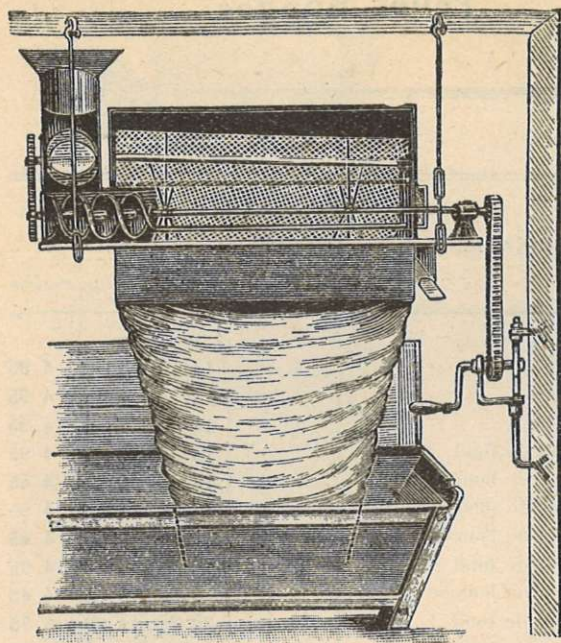
Il est hygiénique, d'un entretien facile et d'une assez longue durée. Il est beaucoup employé dans l'Est, la Suisse et les Alpes.

Longueurs courantes	1 m. 80	2 m.	2 m. 20	2 m. 40	2 m. 60	2 m. 80	3 m.
Prix							

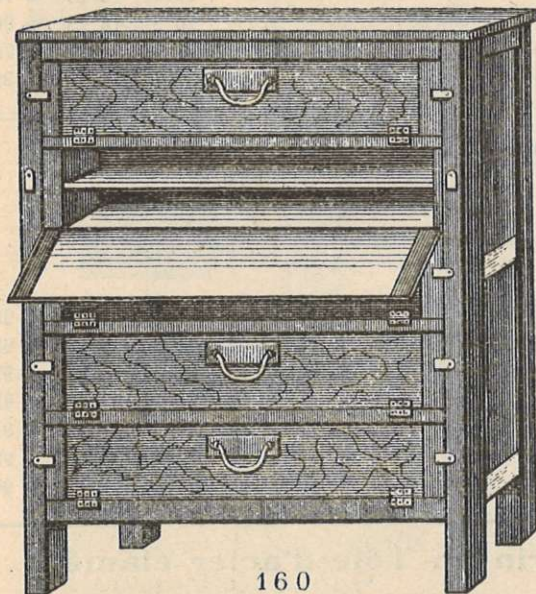
Couvercles en chêne premier choix de 0 m. 027 d'épaisseur :

Prix, le mètre.





151



160



161



162



163



165



164

Bluterie (Système Sospicio perfectionné)

(fig. 151)

Cette bluterie se place au-dessus du pétrin ; elle peut tamiser un sac de farine en moins de trois minutes ; elle peut également fonctionner dans les deux sens, c'est-à-dire que la manivelle peut être placée à l'un ou l'autre bout.

Ce tamisage a pour but d'enlever toutes les impuretés se trouvant dans la farine, d'opérer d'une façon parfaite le mélange des farines et à en désagréger les grumeaux. On la rend ainsi plus accessible à l'eau et par suite on a un plus fort rendement.

Cet appareil peut également fonctionner au moteur ; on se sert du moteur actionnant le pétrin mécanique.

Dans le cas où le trou du plafond, pour la descente de la farine, ne se trouverait pas au-dessus du pétrin, il serait nécessaire de placer un conduit ou tuyau rond, avec vis d'Archimède à l'intérieur, pour conduire la farine à bluter du trou à la bluterie, qui ne peut être placée, pour être commodément, qu'au dessus du pétrin.

Les dimensions de cette bluterie peuvent varier suivant la demande. Les dimensions ordinaires sont : 1 m. 80 de longueur sur 0 m. 70 de largeur et 0 m. 70 de hauteur. — **Le prix est de Frs.**

Les frais de pose et de déplacement sont en plus.

Pour la province, il y a en plus emballage dans une caisse à claire-voie, voyage, temps passé au voyage, nourriture et logement du mécanicien spécialiste.



Tuyau de descente de Farine

En tôle forte avec collerette en haut pour la fixer dans la chambre à farine, bourrelet dans le bas et cerce à écrou pour recevoir et maintenir la poche à farine en toile dans les boulangeries où il n'existe pas de bluterie. Diamètre habituel : 0 m. 25 à 0 m. 27 ; la longueur suivant l'emplacement. — **Prix** suivant forme et dimensions.

Couche à petits Pains

(fig. 160)

Montants, traverses et assemblages en bois dur, 2 planches dans chaque abattant. — Dimensions ordinaires :

Longueur du meuble, 1 m. 80 ; profondeur, 0 m. 35 ; hauteur de l'abattant, 0 m. 25. — Par abattant ou casier. **Prix.**

— **Nombre d'abattants à la demande du client.** —

Boîtes à petits Pains

(fig. 161)

Avec couvercle emboîté, renfermant une seule planche. Longueur : 1 m. 60 ; largeur : 0 m. 40 ; profondeur : 0 m. 12. **Prix.**

Planches Viennoises

(fig. 162)

Avec traverses en fer entaillées, angles arrondis.

Longueur : 1 m. 60 ou 1 m. 70 ; largeur : 0 m. 32 **Prix.**

Planches garnies de flanelle pour petits pains (fig. 163).

Pour flûtes à soupe. Longueur : 0 m. 60 ; largeur : 0 m. 09. **Prix.**

Pour pains à café. Longueur : 0 m. 30 ; largeur : 0 m. 09. —

Tailles ou Coches

(fig. 164)

Pour marquer le nombre de pains en livrant.

Toutes longueurs, de 3 en 3 centimètres environ, depuis 0 m. 16 jusqu'à 0 m. 65. — Suivant longueurs. **Prix de la douzaine.**

Trâneaux à Piles

(fig. 165)

Cadre en bois dur et recouvert sapin ; longueur : 1 mètre.

A quatre galets. **Prix.**

A six galets —



TABLE DES MATIÈRES

	Pages		Pages
Appareils à buée	7	Main à farine, en fer blanc	10
Appareil à gaz, dit « Crapaud »	9	Manne plate carrée à petits pains	14
Baie de foyer	6	Merlin	8
Balai soie grise	12	Mesure en bois	9
Balance à chaîne pour fournil	9	Moules à pain de mie	10
Balance de voiture	11	Moules à pain de son	10
Balance de comptoir	11	Panier à défourner	14
Bannetons	13	Panier à petits pains	14
Banquette	11	Panier à porter	14
Barreaux de foyer	6	Parabole de foyer	6
Bascule	9	Pelles à braise	8
Bassin fer étamé	8	Pelles rondes, longues ou viennoises	15
Bluterie	16	Pelles à mélange	9
Boîte à petits pains	16	Pétrin à bras	15
Bouche de fours	5	Pinceau à dorer	12
Bouilleur ou chaudière automatique	7	Pince monte-sac articulée	9
Boulons coniques p ^r contre-porte de baie	6	Planche viennoise	16
Brosses	12	Plaques pâtisseries rectangulaires	10
Brouette à sacs	9	Plaques pâtisseries rondes, dites « Tour-	
Carreau fonte support de gueulard	6	tières »	10
Casier à monnaie	12	Poids en cuivre	11
Châssis porte-mica	7	Poids en fonte	9
Chaudière	7	Porte de baie de foyer	6
Cheminée de four	8	Porte de foyer de chaudière	7
Clayons à pâtisserie	14	Porte-poulie pour soupape	7
Comptoir	11	Porte de ramonage	8
Conduits de houras en fonte	5	Porte-planche à tourillons	8
Contre-porte de baie	6	Porte-plaque pâtisseries	8
Corbeille à chef ou à farine	13	Registre de cheminée	6
Corbeille renforcée p ^r levains à farine	14	Registre de chaudière	5
Couche à petits pains	16	Robinet de chaudière	7
Coupe-pain	10	Rouable	8
Coupe-pâte	9	Scie à bois	8
Couvercle de chaudière	7	Seaux	8
Crible à braise	10	Sébille à sel, en bois	8
Devanture de foyer	6	Socle, en fonte, support de gueulard	6
Douille d'écouvillon	8	Soupape de coffre de cheminée	7
Étouffoir	7	Soupape de niche d'étouffoir	7
Fours	1, 2, 3, 4	Taille ou coche	16
Genouillère à gaz p ^r éclairage du four	9	Tamis à farine	10
Gueulard	6	Tampon de ramonage	8
Houras de façade	5	Thermomètre	6
Houras de fond ou de chapelle	5	Train à galets	14
Lame à enfourner	10	Traineau à piles	16
Lampe à essence minérale, à renversement	9	Tuyau de descente à farine	16
Lampe demi-boule	9	Verres mica	7
Lampe, en cuivre, à essence minérale	9		