



Chauffage

PÉTROLE

ALCOOL

Fourneaux " BESNARD " à pétrole
à flamme blanche.

Fourneaux " BRULE-BLEU " à pétrole
à flamme bleue.

Calorifères " BRULE-BLEU " à pétrole
à flamme bleue.

Fourneaux " BESNARD " à alcool
à flamme de gaz d'alcool.



BESNARD, MARIS & ANTOINE

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS (A. & M.) (E. C. P.)

60, boulevard Beaumarchais, **PARIS**

Ci-devant : 28, rue Geoffroy-Lasnier

Télégraphes : **BESNARFIRM, PARIS**
Téléphone : 940-59.

Usine à Vitry-sur-Seine

MAISON FONDÉE EN 1854



1854-1889 MARIS.
1870-1879 MARIS & BESNARD.
1880-1893 F. BESNARD.
1894-1906 F. BESNARD Père, Fils & Gendres.
1906..... BESNARD, MARIS & ANTOINE.

PRINCIPALES RECOMPENSES

1889	Exposition Universelle de PARIS . . .	Médaille d'Or.
1893	» » de CHICAGO . . .	Médaille du Gouvernement Français.
1894	» » de LYON . . .	Deux Médailles d'Or.
1894	» » d'ANVERS . . .	Hors Concours, Membre du Jury.
1895	» » de BORDEAUX.	Trois Médailles d'Or.
1897	» » de BRUXELLES	Deux Médailles d'Or.
1900	» » de PARIS . . .	Hors Concours, Membre du Jury.
1905	» » de LIÈGE . . .	Diplôme d'honneur.
1908	» » de LONDRES . .	Grand Prix.

Croix de Chevalier de la Légion d'honneur.

Croix d'Officier du Mérite agricole.

Croix de Chevalier du Mérite agricole.



ECLAIRAGE

Lampes à pétrole et essence.

Lampes à acétylène.

Phares d'Automobiles



CHAUFFAGE

Fourneaux à pétrole et alcool.

Calorifères à pétrole.



SPÉCIALITÉS AGRICOLES

Pulvérisateurs.

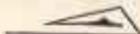
Soufreuses.

Soufflets.

Alambics continus.

Fourneaux "BESNARD"



à Pétrole 

 *Flamme blanche*

MARQUE "SOLEIL"



Fabrication supérieure



AVIS IMPORTANT

Nous ne saurions trop mettre en garde notre clientèle contre les modèles copiés serviles de nos Fourneaux. Ces imitations n'ont de commun avec les qualités de nos modèles que leur aspect extérieur.

Fourneaux "BESNARD"

à Pétrole

FLAMME BLANCHE

Un bec



Haut. . . 19 cent.
Larg. . . 23 cent.

Deux becs



20 cent.
26 cent.

Trois becs

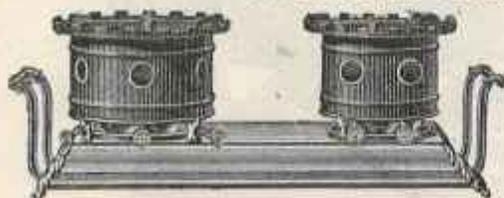


20 cent.
30 cent.

TARIF

DÉSIGNATION	1 bec		2 becs		3 becs	
	N°	Prix	N°	Prix	N°	Prix
Corps et couronne vernis, récipient cuivre poli.	1910	6 »	1920	8.50	1930	11.50
Corps et couronne émaillés, récipient cuivre poli.	1911	7.50	1921	10.50	1931	14 »
Corps et couronne émaillés, récipient cuivre nickelé.	1912	8 »	1922	11 »	1932	14.50
Corps nickelé, couronne émaillée, récipient cuivre nickelé.	1913	7 »	1923	9.50	1933	12.75

Fourneaux-Jumelles



Haut. . . 22 cent.
Long. . . 68 cent.

TARIF

DÉSIGNATION	1 et 2 becs		2 et 2 becs		2 et 3 becs	
	N°	Prix	N°	Prix	N°	Prix
Récipient cuivre et tôle étamée, corps tôle vernie.	1940	19 »	1945	22 »	1950	25.25
Récipient cuivre et tôle étamée, corps nickelé.	1941	21 »	1946	24 »	1951	27.50
Récipient cuivre et tôle étamée, corps émaillé.	1942	22.50	1947	26 »	1952	29.50



Fourneaux "BESNARD"

à Pétrole

FLAMME BLANCHE

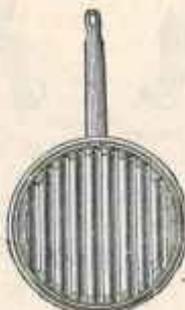
Accessoires & Pièces de rechange



Porte-fers



Gril étamé



Porto-mèche



Chevrette

N° 1918. — Porte-fers 2 Becs. 2.50 | N° 1915. Gril 2 Becs . . . 1.15
 N° 1919. — — 3 Becs. 3 » | N° 1916. — 3 Becs . . . 1.35

TARIF

DÉSIGNATION	1 Bec	2 Beccs	3 Beccs
Porte-mèches.	1.60	2.60	4 »
Chevrette.	» 20	» 25	» 30
Réceptient cuivre poli.	2.40	2.65	2.90
— — nickelé	3 »	3.65	3.90
Couronne fonte seule.	» 60	» 80	1 »
Corps tôle vernie avec couronne.	2 »	3.25	5 »
— — émaillée —	3.50	5.25	7.50
— cuivre nickelé, couronne émaillée.	3.25	4.50	6.50
Lunettes.		la pièce.	» 10
Mèche.		le kilo.	4 »

Fourneaux à Pétrole

FLAMME BLANCHE

POUR USAGES INDUSTRIELS ET AGRICOLES

Chauffage de grands récipients, alambics, etc.

Lampe et corps cuivre rouge, bâti fonte, sans système refroidisseur.

Lampe, corps cuivre rouge, bâti fonte, avec système refroidisseur.



Modèle B ordinaire (2 becs)
 N° 1925. — Contenance 1 lit. 500, pour 8 à 9 h. de marche, sans refroidisseur. 24 fr.

Modèle C ordinaire (3 becs)
 N° 1935. — Contenance 1 lit. 500, pour 8 à 9 h. de marche, sans refroidisseur. 39 fr.

FOURNEAU D

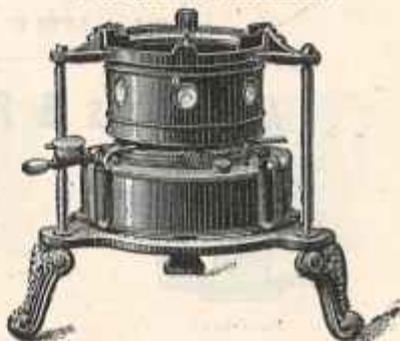
(à 3 lampes et 9 becs)

Lampes et corps cuivre rouge, porte-mèches fer-blanc, bâti fonte, couronne tôle.



Contenance de chaque lampe : 3 lit. 25, pour 12 à 14 h. de marche.

N° 1950. — Prix complet. 100 fr.



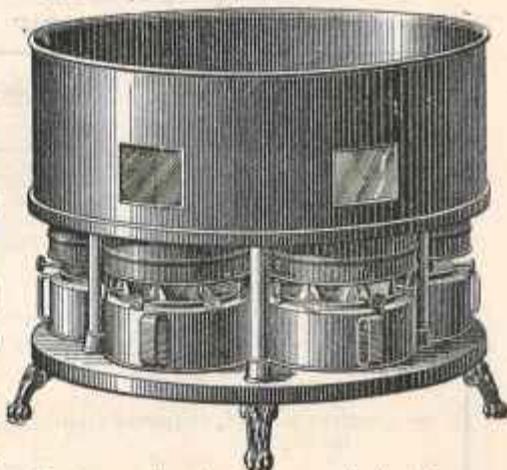
Modèle B extra (2 becs)
 N° 1926. — Contenance 2 lit. pour 12 à 14 h. de marche, avec refroidisseur. 41 fr.

Modèle C extra (3 becs)
 N° 1936. — Contenance 3 lit. 500, pour 12 à 14 h. de marche, avec refroidisseur. 48 fr.

FOURNEAU E

(à 5 lampes et 20 becs)

Lampes et corps cuivre rouge, porte-mèches fer-blanc, bâti fonte, couronne tôle.



Contenance de chaque lampe : 3 lit. 25 pour 9 à 10 h. de marche.

N° 1960. — Prix complet. 160 fr.

BESNARD, MARIS & ANTOINE. — PARIS



Fourneau à pétrole

“BRULE-BLEU”

Perfectionnements brevetés s. g. d. g.

(MODÈLES ET MARQUES DÉPOSÉS)

FABRICATION SUPÉRIEURE



❁
Le
plus
élégant

❁
Le
plus
robuste

Le “BRULE-BLEU” présente sur les modèles similaires les avantages suivants :

Montants en acier embouti, offrant avec le maximum de légèreté une *stabilité*, une *solidité* parfaites, quel que soit le poids des récipients à chauffer.

Cuvette de remplissage démontable, permettant l'*extraction facile* des mèches tombées dans le récipient.

Plateau élastique, donnant de la *douceur* au glissement du récipient pour l'allumage.

Porte-mèches avec *dispositif à ressort* particulier pour le montage régulier et uniforme des mèches.

Fourneau à pétrole

"BRULE-BLEU"

Perfectionnements brevetés s. g. d. g.

(MODÈLES ET MARQUES DÉPOSÉS)



N° 1

MÈCHES

de

9 c/m



Dimensions : hauteur, 33 cent. ; longueur, 27 cent. 1/2 ; largeur, 25 cent.

Le "**BRULE-BLEU**" n° 1 consomme : 0 l. 140 à l'heure

Contenance du récipient : 1 l. 425.

- N° 1971. — Cheminée **Vernie**, récipient tôle étamée, sans Abats. 15 »
 N° 1972. — — **Émaillée**, — cuivre, sans Abats . . 16 50
 N° 1973. — — **Vernie**, — tôle étamée, avec Abats. 17 »
 N° 1974. — — **Émaillée**, — cuivre, avec Abats. . . 19 »

NOTA. — Chaque fourneau "**BRULE-BLEU**" est livré dans une boîte en carton portant extérieurement les références du fourneau.

Calorifères "**BRULE-BLEU**" en vente courant septembre 1909

Demander à cette époque la notice spéciale

BESNARD, MARIS & ANTOINE — PARIS



Fourneau à pétrole "BRULE-BLEU"

Perfectionnements brevetés s. g. d. g.

(MODÈLES ET MARQUES DÉPOSÉS)



N° 2

MÈCHES

de
12 c/m



Dimensions : hauteur, 33 cent. ; longueur, 30 cent. 1/2 ; largeur, 21 cent.

Le "**BRULE-BLEU**" n° 2 consomme : 0 l. 180 à l'heure
Contenance du récipient : 1 l. 825.

- | | | |
|------------|---|-------|
| N° 1981. — | Cheminée Vernie, récipient tôle étamée, sans Abats. | 17 » |
| N° 1982. — | — Emaillée, — cuivre, sans Abats. | 19 » |
| N° 1983. — | — Vernie, — tôle étamée, avec Abats. | 19 50 |
| N° 1984. — | — Emaillée, — cuivre, avec Abats. | 21 50 |

NOTA. — Chaque fourneau "**BRULE-BLEU**" est livré dans une boîte en carton portant extérieurement les références du fourneau.

Calorifères "**BRULE-BLEU**" en vente courant septembre 1909

Demander à cette époque la notice spéciale

Fourneau à pétrole

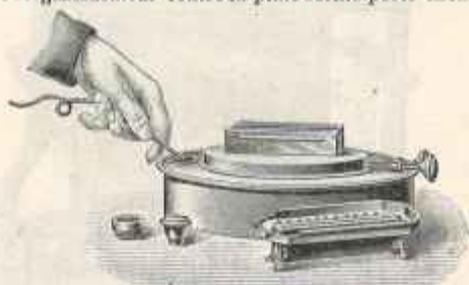
“BRULE-BLEU”

Perfectionnements brevetés s. g. d. g.

(MODÈLES ET MARQUES DÉPOSÉS)

INSTRUCTION POUR L'EMPLOI

GARNISSAGE DU RÉCIPIENT. — Tirez le récipient pour le dégager du fourneau, remplir le récipient de pétrole, enlever le gazéificateur mobile placé sur les bees, vérifier l'état des mèches, les essayer légèrement ou, s'il y a lieu, les couper bien régulièrement, replacer le gazéificateur, la partie échancrée du côté du bouchon de remplissage, remettre le récipient en place dans le fourneau, le plateau de base formant ressort maintient le gazéificateur contre la plate-forme porte-cheminée.



Extraction d'une mèche tombée.

ALLUMAGE. — Tirez à moitié le récipient du fourneau, afin de dégager un peu les brûleurs, monter les mèches de 2 à 3 millimètres à peine au-dessus des porte-mèches. (En aucun cas les mèches ne devront dépasser la petite plaque intérieure entre les mèches.) Allumer et replacer le récipient en le poussant bien à fond. Dès que les mèches seront allumées sur toute leur longueur, on montera **doucement** celles-ci pour produire une petite flamme entièrement bleue. On augmentera successivement l'intensité des flammes ; celles-ci resteront bleues à la base et formeront de petites pointes blanches comme les flammes d'un réchaud à gaz. La hauteur des flammes ne doit pas dépasser le niveau supérieur du regard en mica. En cas de gonflement, monter ou descendre l'une des mèches pour égaliser le tirage.

Si la flamme bleue ne se produisait pas, cela proviendrait des mèches trop montées ; il faudrait descendre celles-ci pour obtenir la petite flamme blanche initiale et monter ensuite doucement la mèche pour produire la flamme bleue. Si le gazéificateur était avarié, il faudrait le changer. Exiger la marque “**BRULE-BLEU**” sur cette pièce.

EXTINCTION. — Abaisser les mèches de quelques millimètres à l'intérieur des porte-mèches ; l'extinction se produit immédiatement ; ne pas souffler.

ENTRETIEN. — Les mèches trop courtes devront être changées ainsi que des mèches ayant plus de 6 mois de séjour dans le pétrole.

Après mise en place, les nouvelles mèches devront être coupées bien régulièrement et parallèlement au porte-mèche.

Demander de préférence nos mèches marquées “**BRULE-BLEU**” de dimensions exactes et de qualité supérieure.

MÈCHE TOMBÉE. — Si par erreur dans le sens de rotation des boutons, une mèche tombait dans le récipient, on pourra très facilement avec le fourneau “**BRULE-BLEU**” retirer celle-ci comme il suit : Dévisser la cuvette mobile portant le bouton de remplissage, puis par le grand orifice mis ainsi à découvert on retirera la mèche avec l'extrémité d'un fil de fer. L'heureuse position de cet orifice à l'extrémité d'un récipient ovale permet ainsi de retirer l'une ou l'autre des mèches en cas de chute dans le récipient ; la cuvette mobile doit toujours être garnie de son joint en cuir pour assurer son étanchéité.

BESNARD, MARIS & ANTOINE. — PARIS



Fourneaux "BESNARD" A ALCOOL

Brevetés S. G. D. G.

*Brûleurs avec mèches produisant
une flamme de gaz d'alcool
sans veilleuse, sans allumage préalable*

ALLUMAGE IMMÉDIAT

Fabrication

PRATIQUE
SIMPLE
SOLIDE



Supérieure

SÉCURITÉ
PROPRETÉ
COMMODITÉ

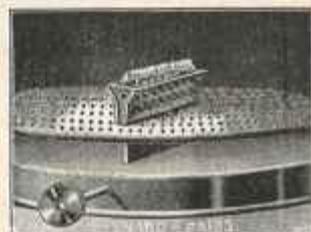


Les mieux appropriés
aux usages domestiques
Les plus économiques

~~~~~  
**BRULEUR A FLAMME DE GAZ D'ALCOOL**



Réglé à plein feu



Réglé à petit feu

*Les seuls offrant une grande latitude de réglage.*

# Les Fourneaux "BESNARD"

A « FLAMME DE GAZ D'ALCOOL » SONT :

## Plus sûrs et plus économiques que tous les autres

Le Brûleur des *Fourneaux* "BESNARD" à alcool résout d'une façon complète le problème du chauffage domestique à l'alcool.

Ce Brûleur produit directement, sans le secours de veilleuse, dès que l'on présente une allumette, une **flamme gazéiforme bleue** très chaude. Le tirage vif qui s'établit dans ce Brûleur assure une combustion parfaite des vapeurs d'alcool.

La flamme de gaz ainsi produite n'a aucun contact avec la mèche du Brûleur, qui ne se carbonise pas. Les mèches sont munies d'arrêt afin d'éviter leur chute dans le récipient.

## Les mieux appropriés aux usages domestiques

La répartition des Brûleurs à « flamme de gaz d'alcool » sous l'ustensile à chauffer répartit uniformément la chaleur.

Les Brûleurs se prêtent à un réglage très étendu, suivant la puissance de chauffage à obtenir, et remplissent bien les conditions nécessaires pour la cuisine.

L'alcool dénaturé, c'est-à-dire l'alcool ordinaire du commerce, est celui qui convient pour ces Brûleurs. La combustion de cet alcool ne produit aucune fumée et laisse les ustensiles de cuisine en parfait état de propreté.

Les *Fourneaux* "BESNARD" à alcool, avec leur couronne émaillée, leurs récipients nickelés, sont d'un entretien facile : l'alcool ne suinte pas et les Fourneaux conservent toujours un bel aspect.

## Les plus pratiques

Les *Fourneaux* "BESNARD" à alcool n'ont aucun mécanisme délicat ; ils n'exigent pas de surveillance ; ils peuvent être remis dans toutes les mains.

Leur faible hauteur, leur large base, assurent une stabilité parfaite, et facilitent l'emploi des grands et lourds ustensiles de cuisine. Ces Fourneaux sont, en outre, très déplaçables ; ils ne sont pas encombrants.

Un petit flotteur indicateur de niveau est placé sur le récipient d'alcool et permet de s'assurer *de visu* avant l'allumage si le récipient renferme une provision suffisante d'alcool.

Aucune évaporation de l'alcool n'est à craindre après l'extinction des Brûleurs en recouvrant ceux-ci avec les bouchons spéciaux qui sont fournis.

## Les plus simples

Les *Fourneaux* "BESNARD" à alcool se composent de trois parties distinctes que l'on sépare avec facilité pour opérer le nettoyage, s'il y a lieu.

Le remplacement des mèches est facile et peu coûteux, et n'exige le démontage d'aucune pièce.

BESNARD, MARIS & ANTOINE. — PARIS



# Fourneaux "BESNARD"

à ALCOOL

A FLAMMES DE GAZ D'ALCOOL

Brevetés S. G. D. G.

"SIMPLEX"



Deux Brûleurs

Consommation  
réglable à volonté

"CONFORTABLE" N° 2



Deux Brûleurs

de 2 à 20 centilitres  
par heure.

"CONFORTABLE" N° 3



Trois Brûleurs

Consommation  
réglable à volonté

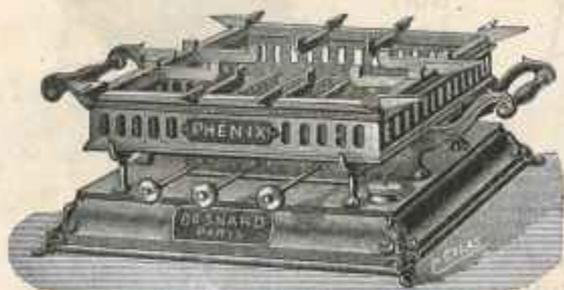
"EXTRA"



Trois Brûleurs

de 3 à 30 centilitres  
par heure.

"PHÉNIX"



Fourneau-cuisinière — Six brûleurs

Longueur de la grille. . . . . 0 m. 51  
Largeur — . . . . . 0 m. 20

5 MODÈLES

- "Simplex" N° 1
- "Confortable" N° 2
- "Confortable" N° 3
- "Extra" N° 4
- "Phénix" N° 2014

Le plus puissant  
Fourneau de cuisine  
à alcool.

Consommation  
réglable à volonté  
de 6 à 60 centilitres  
par heure

Tous nos modèles  
sont du même système ;  
leur forme et leur grandeur  
varient seules.

PRIX

| Cuivre nickelé<br>Couronne émaillée | Cuivre poli<br>Couronne émaillée |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| N° 2010 6 25                        | N° 2015. 5 75                    |
| — 2011. 8 »                         | — 2016. 7 50                     |
| — 2012. 11 »                        | — 2017. 10 25                    |
| — 2013. 14 50                       | — 2018. 13 50                    |

Récipient cuivre et tôle étamée. . . . . 27 fr.

# GRIL-ROTISSOIRE

Breveté S. G. D. G.

## “ IDÉAL ”

S'adaptant sur les

### Fourneaux BESNARD A ALCOOL

TRÈS PRATIQUE

PROPRETÉ

ÉCONOMIE

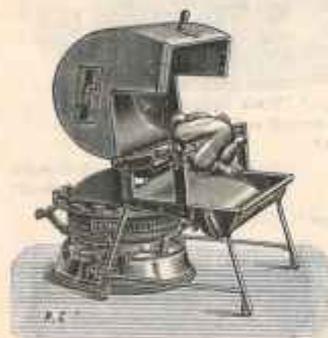
INDISPENSABLE

S'adapte sur

“ Confortable ” n° 3

“ Extra ”

et “ Phénix ”



GRILLADE

—  
Rôti

A LA BROCHE

—  
Rôti

AU FOUR

—  
Pâtisserie



### CUISINE SUPÉRIEURE

Plus de graisse sur le feu — Jus entièrement recueilli  
Feu actif ou doux réglable à volonté

AUCUNE FUMÉE — AUCUNE MAUVAISE ODEUR

Un gigot de quatre livres est cuit à point en une heure avec une dépense de  
15 centimes d'alcool

N° 2020. — Gril Rôtissoire “ IDÉAL ”, tôle étamée comprenant : Lèche-frite, Coquille, Gril, Broche, Brochette, et Réflecteur tôle.

} Prix : 20 fr.



