



FOURNEAUX ET CALORIFÈRES
A PÉTROLE

FLAMME BLEUE

Systeme THURON-VAGNER, B^{lé} S. G. D. G.

MARQUE DE FABRIQUE DÉPOSÉE



Tous nos appareils sont estampillés de la marque ci-dessus.

NOUVEAUX PRIX NOUVEAUX MODÈLES

AU BON MARCHÉ

Maison Aristide Boucicaut

PARIS

15 AVRIL 1909

LIRE ATTENTIVEMENT CE CATALOGUE, QUI RÉPOND A TOUTES LES QUESTIONS

Les brûleurs à pétrole à mèches plates « Flamme Bleue » Système Thuron-Vagner sont les seuls en vente depuis 1899.

Très bien accueillis dès leur apparition, car ils répondaient à un besoin, leur succès s'affirma dès l'Exposition universelle de 1900 où ils furent très remarqués et où ils obtinrent une médaille.

Depuis lors, la « Flamme Bleue » n'a cessé, pour répondre aux demandes de sa clientèle chaque année plus nombreuse, de perfectionner sa fabrication et d'ajouter aux appareils du début de nombreux modèles pour la cuisine et le chauffage, ainsi qu'il sera facile de le constater par ce nouveau catalogue.

La « Flamme Bleue » ajoute en 1909 :

Un fourneau n° 3 à double mèche de 20 centimètres avec un diviseur de chaleur, B^{té} S. G. D. G., qui permet de faire sur un seul appareil une cuisine complète (voir pages 16 et 21).

Elle réalisera au mois d'août la promesse faite

D'un chauffe-bains de son système (B^{té} S. G. D. G.), qui a demandé de longues études mais donnera tous les résultats souhaités (voir pages 6 et 17).

Elle met aussi en vente des :

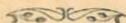
Fourneaux « Flamme Bleue » n° 1 et 2 avec montants en fonte ornée vernie noir et avec lampes de calorifères d'une plus grande contenance pouvant aller à la fois dans le bâti de ces nouveaux fourneaux et dans celui des calorifères correspondants (voir pages 13 et 15).

Enfin la « Flamme Bleue » ajoute à ses articles à pétrole, à la demande des régions qui consomment spécialement l'Alcool.

Les Fourneaux à Alcool, B^{tés} S. G. D. G., qu'elle a perfectionnés et sur lesquels elle applique son système de grils et rôtissoires (voir pages 29, 30 et 31).

Les dix années de prospérité grandissante qui viennent de s'écouler sont la meilleure preuve des qualités reconnues des appareils « Flamme Bleue » et sont aussi la meilleure garantie qui puisse être invoquée pour l'avenir.

La « Flamme Bleue » est donc la seule qui soit fondée à mettre le public en garde contre les imitations plus ou moins incomplètes de ses appareils, de son système et de son nom que son succès peut provoquer.





Les brûleurs à pétrole à mèches plates « **Flamme Bleue** » système **Thuron-Vagner**, dont la supériorité est depuis longtemps universellement reconnue, ont reçu diverses applications telles que **Fourneaux, Réchauds, Calorifères, Grils, Rôtissoires, Rayonneurs, Plaques-Cuisinières et Chauffe-Bains.**

Ils sont, sans contredit, **les plus rapides, les plus purs, les plus propres, les plus économiques.**

FOURNEAUX DE CUISINE

Les fourneaux « **Flamme Bleue** » sont des appareils puissants utilisant les brûleurs à mèches plates fonctionnant à *flamme bleue*, **sans odeur, ni fumée.** Les brûleurs se composent de deux mèches plates de différentes longueurs suivant la puissance des appareils.

La « **Flamme Bleue** » a actuellement en vente six modèles de fourneaux :

Le « Flamme Bleue » n° 0 avec double mèche de 0,06 c/m	1/2.
—	1 — 0,09 —
—	2 — 0,12 —
—	3 — 0,20 —

Le **Passepartout** rond avec double mèche de 0,06 — 1/2.

Le **Simplex** avec une seule mèche de 0,12 —

Le Simplex et le Passepartout sont spécialement recommandés pour cabinets de toilette et peuvent être décorés à la demande des clients.

L'ALLUMAGE ET L'EXTINCTION sont aussi faciles qu'avec une lampe d'éclairage quelconque ; le **réglage des « Flamme Bleue » est immédiat**, l'étendue de la **flamme peut varier de 1 à 6 centimètres sans odeur, ni fumée.**

La flamme bleue obtenue dans nos appareils assure la combustion complète des gaz distillés par la mèche ; il s'ensuit une **pureté absolue de la flamme** qui permet d'effectuer les rôtis et grillades à feu direct et par dessous.

L'ébullition d'un litre d'eau s'obtient en 3 à 8 minutes suivant le numéro employé, tandis qu'il faut de 15 à 20 minutes avec les réchauds ordinaires, d'où économie considérable de temps. L'effet utile d'un litre de pétrole brûlé dans nos fourneaux n° 2 est équivalent à celui de 2 mètres cubes de gaz ; il supprime en outre les frais de branchement, de compteur, etc. ; cette économie est considérable dans la banlieue, en province, en Algérie, Tunisie, où le pétrole vaut moins de 0 fr. 30 c. le litre ; elle peut alors être évaluée à 30 %/o, au minimum.

LE RÉSERVOIR est la partie la plus délicate de nos appareils, parce qu'il contient le mécanisme de manœuvre des mèches ; aussi sa construction

4

est-elle l'objet des soins les plus attentifs. **Le courant d'air central qui traverse le réservoir est en cuivre** ; il ne reçoit aucune chaleur ; le fer-blanc, employé autrefois par économie, a dû être abandonné à cause des oxydations produites par les impuretés et les soudures.

La contenance des réservoirs et leur consommation sont indiquées au-dessous des gravures de chaque modèle.

Une poignée de tirage a été ajoutée aux réservoirs généralisant ainsi l'application déjà faite au réservoir du calorifère « Soudan ».

Cette poignée permettra de sortir et de rentrer le réservoir plus facilement et sans se servir des boutons monte-mèches.

LE BÂTI DU FOURNEAU. — Les marchandises employées pour la construction des appareils sont toutes de la meilleure qualité et de la plus grande résistance ; le bâti est d'une extrême solidité et peut supporter le poids d'une personne, grâce à ses montants en acier très épais ou en fonte ornée. Il est disposé de façon que les aliments qui pourraient déborder des vases culinaires ne puissent tomber sur le réservoir.

Nous pouvons à la demande des clients établir des fourneaux avec réservoirs acier et cheminées émaillées ou bien avec réservoirs cuivre et cheminées laquées, avec ou sans abats.

Nous pouvons aussi réunir 2 ou 3 fourneaux ou toutes autres combinaisons sur devis préalable.

Les poignées de support ont été maintenues presque au milieu des appareils pour assurer la stabilité complète pendant le transport et n'être pas gêné par le déploiement des abats.

Galerie mobile. — Deux vis molletées serviront à fixer sur le bâti la galerie en fonte qui sera ainsi très facile à enlever pour permettre le nettoyage de la cheminée.

La cheminée et son plateau sont en tôle laquée au four dans les modèles A et C comme le reste du bâti — dans les modèles B et D, la cheminée est émaillée — ces deux pièces exposées à la très grande chaleur, les seules sujettes à la détérioration après un long usage, sont très facilement remplaçables pour un prix très modique (*voir tarif de nos pièces de rechange*).

A la demande de nos clients des colonies et pays éloignés, nous mettons en fabrication une **cheminée en cuivre et un plateau en tôle fortement cuivrée** qui n'auront rien à craindre de l'humidité, ni de l'extrême chaleur. Nous ferons de même ultérieurement pour toutes les pièces qui nous seront demandées dans le même but.

Le remplacement de ces pièces est des plus faciles ; le client les recevant toutes montées n'a qu'à laisser poser le plateau sur l'organe d'air de



la lampe qui doit être maintenue dans le bâti et à remettre aux quatre angles les vis enlevées pour le retrait des pièces anciennes — avoir soin d'abaisser légèrement sur la cheminée afin qu'il n'y ait aucun jeu entre l'organe d'air et le plateau de cheminée et que la lampe ne coulisse pas trop facilement.

LE NOUVEAU FOURNEAU « FLAMME BLEUE » N° 3,

à double mèche de 20 centimètres est d'une très grande puissance calorifique. Pour l'utiliser pour la cuisine, rôtis et grillades, nous avons dû partager la chaleur au moyen d'un **diviseur spécial B^{té} S. G. D. G.** qui entre dans la cheminée. Le diviseur porte dans sa partie supérieure, évasée pour protéger les bords des appareils, deux crochets permettant de fixer à la fois un gril et une rôtissoire ou l'un des deux seulement, laissant libre l'autre moitié du fourneau pour un autre récipient.

SÉCURITÉ ABSOLUE. — Tout danger est totalement écarté dans les appareils « **Flamme Bleue** ». La mèche ne brûlant pas et ne servant qu'à la distillation des gaz de pétrole ne peut communiquer de chaleur aux tubes à mèches et par suite au réservoir. Il n'y a donc aucune crainte d'explosion ou d'incendie, le pétrole étant absolument ininflammable dans ces conditions.

Abats et répartiteurs. — Les fourneaux C et D sont pourvus d'un système d'abats et répartiteur permettant le chauffage simultané de plusieurs vases culinaires, comme il est indiqué dans les figures, pages 13 à 16. Le répartiteur peut coulisser de manière à distribuer la chaleur en plus grande quantité sous l'un ou l'autre des vases. Pour le chauffage d'un seul récipient le répartiteur doit être rabattu derrière le fourneau.

GRILS ET ROTISSOIRES

Nous attirons spécialement l'attention sur nos **grils et rôtissoires qui forment le complément indispensable de nos fourneaux « Flamme Bleue »**. Ils permettent d'en retirer tous les avantages en faisant avec eux, en dehors des usages courants, une cuisine complète et des grillades et des rôtis d'une saveur parfaite, seulement comparables à ceux obtenus autrefois avec le bois, grâce à la cuisson par dessous. (Voir les explications et gravures, pages 19 et 20).

Ils présentent sur ce mode de chauffage l'avantage d'un allumage et d'une extinction instantanés et d'un réglage approprié à la pièce à cuire et au temps dont on dispose.

Nous en garantissons le fonctionnement sans odeur ni fumée et le parfait résultat.

Grâce à un nouveau dispositif d'attache plus pratique, B^{te} S. G. D. G., le Gril et la Rôtissoire unique n° 1 peuvent s'adapter indifféremment sur nos fourneaux n°s 1, 2 et 3 avec ou sans abats et sur nos nouveaux fourneaux à alcool.

PLAQUE CUISINIÈRE

Son utilité et sa commodité sont indiscutables et il suffit de voir la gravure, page 18, pour s'en rendre compte.

C'est une boîte plate, en tôle très forte, avec poignées articulées, qui se place indifféremment sur les fourneaux n°s 1, 2 et 3, abats ouverts, pour en recueillir tous les gaz chauds et les répartir sous différents vases par trois ouvertures pratiquées sur le dessus et munies de tampons mobiles.

Nous établirons prochainement en fonte, pour le n° 3, une plaque Cuisinière, avec fours de plusieurs dimensions.

CHAUFFE-BAINS A PÉTROLE " FLAMME BLEUE "

B^{te} S. G. D. G.

Le chauffe-bains que nous réaliserons au mois d'août se composera d'une lampe avec trois brûleurs à double mèche de 0^m,20 (soit un total de 1^m,20 de mèches) pouvant brûler ensemble ou séparément, qui développeront une chaleur extraordinaire. Les gaz chauds circuleront autour d'une série de tubes en cuivre rouge que l'eau traversera avec un débit de 7 à 8 litres à la minute pour arriver dans la baignoire à la température de 40 à 45 degrés ; ce débit pourra être augmenté avec une température moins élevée.

On obtiendra ainsi un bain en 15 à 17 minutes, suivant le degré demandé, avec le chauffe-bains n° 2 le plus puissant ; et en 25 à 27 minutes avec le n° 1, de dimensions plus réduites.

La consommation de pétrole sera de 2/3 de litre, soit, hors Paris, une dépense de Fr. 0,20 maximum.

L'appareil sera enfermé dans une enveloppe double décorée, destinée à conserver la chaleur et surmontée d'un tuyau de cheminée nécessité par le tirage et l'évacuation des gaz trop chauds pour être répandus dans la pièce.

Une instruction sera jointe à l'appareil.

CALORIFÈRES

Nos calorifères, spécialement disposés pour utiliser les Brûleurs « Flamme Bleue » ont une supériorité incontestable sur tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour et constituent la première application pratique du pétrole au chauffage domestique.

L'absence absolue d'odeur dans les brûleurs « **Flamme Bleue** », rend inutile tout tuyau d'évacuation au dehors ; nos calorifères ont leur place toute marquée dans les pièces où il n'existe ni cheminée, ni dégagement. **Nombre de médecins utilisent nos appareils qu'ils recommandent à leurs clients.**

Nos calorifères ont également des avantages inappréciables dans les saisons intermédiaires pendant lesquelles on ne fait plus de feu d'une manière continue ; leur rapidité d'allumage et d'extinction assure leur supériorité économique sur tous les autres modes de chauffage intermittent.

Nous fabriquons trois formes de calorifères comportant chacune plusieurs modèles :

- Le **Printemps**, de forme rectangulaire, se fait en n° 1 et n° 2 ;
 -- **Thermidor**, — oblongue, se fait en n° 1 et n° 2 ;
 — **Soudan**. — ronde, qui n'est fait qu'en n° 1.

Les calorifères n° 1, avec mèches de 9 centimètres, peuvent aisément entretenir une bonne température dans une pièce de 40 à 50 mètres cubes.

Les calorifères n° 2, avec mèches de 12 centimètres, dans des pièces de 70 à 80 mètres cubes.

Nous ferons probablement pour l'hiver 1909-1910, avec nos nouveaux brûleurs de 20 centimètres, un calorifère très puissant, forme cheminée, pouvant chauffer une pièce de 150 mètres cubes.

Voir au-dessous de chaque gravure la contenance des réservoirs et la consommation de chaque numéro qui est la même pour les calorifères et les fourneaux.

RAYONNEURS

Un système de rayonneur s'adapte sur les fourneaux et permet de les transformer en appareils de chauffage. (Voir gravures, pages 22 et 23).

MECHES

Nous recommandons de faire usage de nos **MECHES** marquées « **FLAMME BLEUE** » **Thurón-Vagner**, dont les dimensions exactes, l'épaisseur et surtout la capillarité, calculées pour nos appareils, contribuent dans une juste mesure à leur bon fonctionnement.

PRIX : Fr. »	20	la paire de mèches n° 0 de	6 1/2 c/m	de large.
— »	30	—	n° 1 de 9	— —
— »	40	—	n° 2 de 12	— —
— »	80	—	n° 3 de 20	— —

Celles-ci doivent être remplacées au moins une fois tous les six mois.

PIÈCES DE RECHANGE. — Nous recommandons instamment à nos clients de faire demander à la « **Flamme Bleue** », par l'intermédiaire qui leur aura fourni ses appareils ou directement, les pièces de rechange dont ils auront besoin et qui, fabriquées en séries, leur seront fournies avec les dimensions exactes, à un prix très bon marché.

Nous demandons également nos ciseaux spéciaux (prix : 2 fr. 25) pour le coupage des mèches.

RÉPARATIONS. — La « **Flamme Bleue** » se charge de toutes les réparations dans les meilleures conditions de prix, de rapidité et de bon fonctionnement.

PÉTROLE. — Nous conseillons d'employer de préférence le pétrole ordinaire qui a un pouvoir calorifique plus considérable, qui brûle beaucoup moins vite et dont le prix est moins élevé que les pétroles de luxe.

MODE D'EMPLOI

Le maniement de nos appareils est très facile : la mèche doit être essuyée avec soin et coupée de temps en temps ; la flamme sera d'autant plus régulière que les mèches seront plus droites.

L'allumage des fourneaux et calorifères se fait en retirant à demi la lampe du bâti ; les mèches doivent être montées à 2 millimètres environ au-dessus du tube à mèche, mais jamais, en aucun cas, au-dessus du disque percé de trous qui sépare les deux mèches ; l'allumette est présentée successivement au milieu de chaque mèche, baisser immédiatement aussi bas que possible les mèches pour éviter l'odeur et la fumée de la flamme jaune.

Le réservoir étant ensuite poussé à fond du bâti, la flamme se propage d'un bout à l'autre de la mèche ; elle est courte et éclairante.

Flamme. — En tournant doucement les boutons, on obtient bientôt une double rampe de flamme bleue analogue à celle d'un brûleur à gaz *Bunsen*, et douée d'un grand pouvoir calorifique ; en continuant à monter les mèches, la flamme est surmontée de pointes blanches tout en restant bleue à sa base et elle peut atteindre 5 à 6 centimètres environ, soit la hauteur du regard en mica. A cette hauteur, elle donne le maximum d'effet dont on n'use en général que pour obtenir une ébullition rapide, mettre en marche une cuisson ou effectuer une grillade.

La dépense de combustible est évidemment proportionnelle à la hauteur de la flamme et à la chaleur développée.

Ronflement. — Il se produit quelquefois lors de l'allumage un léger ronflement ; c'est un indice de bon fonctionnement, mais de trop grand tirage, qui provient de l'inégalité de la hauteur des mèches et de l'état d'humidité de l'appareil. Pour le faire cesser, il suffit de laisser brûler un moment l'appareil puis, s'il est nécessaire, de monter ou de baisser alternativement l'une ou l'autre mèche.

Extinction. — Ne jamais souffler. Rentrer tout simplement les mèches de quelques millimètres à l'intérieur des tubes à mèches et les y laisser pour éviter le suintement du pétrole.

Si par hasard une mèche tombait dans le réservoir, il serait facile de l'en retirer par le trou du bouchon de remplissage au moyen d'un fil de fer recourbé (crochet pour mèches, 0.30).

Une instruction accompagne chacun de nos appareils.

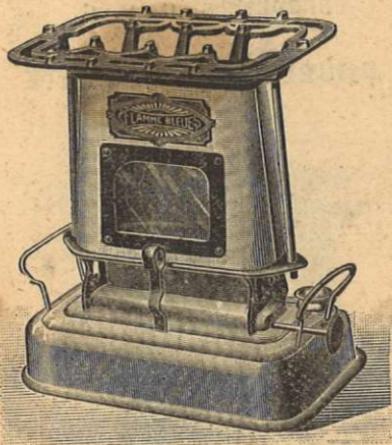
« FLAMME BLEUE » Système THURON-VAGNER



RÉCHAUD SIMPLE X

BRULEUR A UNE SEULE MÈCHE DE 12^{c/m}

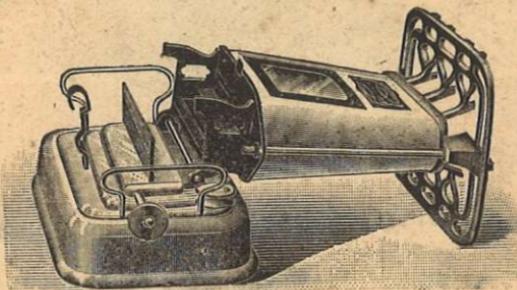
Contenance du Réservoir : 1 litre 200.
 Consommation moyenne : 1 litre en 9 heures.



Hauteur
29 c/m

Largeur
24 c/m

Poids net :
1 k. 800.



Vue du "SIMPLEX" cheminée rabattue.

Modèle A.	Réservoir cuivre	} 9 »
	Cheminée verni noir	
Modèle B.	Réservoir cuivre	} 10 »
	Cheminée émail bleu clair	

Voir page 19 le Gril s'adaptant sur le "SIMPLEX"

Sans odeur ni fumée

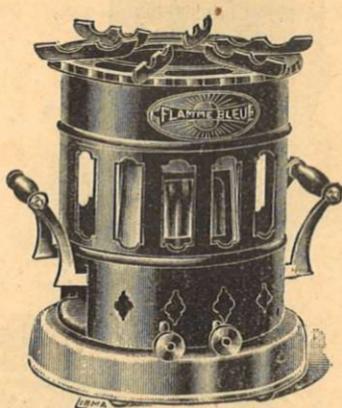
Se méfier des imitations

FOURNEAU « PASSEPARTOUT »

BREVETÉ S. G. D. G.

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 6^{c/m} 1/2

Contenance du réservoir : 1 litre 400.
 Consom^{on} moy. : 1 litre en 9 heures.



Hauteur
28 c/m

Largeur
26 c/m

Poids net :
2 k. 400.

Modèle A. — Réservoir acier, cheminée verni noir . . . 11 »
 — B. — — — cuivre, — émail bleu . . . 13 »

Ce nouveau modèle, breveté S. G. D. G., se compose d'un réservoir rond, formant socle, sur lequel s'emboîte le bâti.

Pour l'allumage : On peut l'effectuer en présentant l'allumette ou une flamme d'alcool sous le bâti entre les poignées ; ou bien enlever le bâti, allumer, baisser les mèches aussi bas que possible, replacer le bâti, guidé par les poignées, et l'enfoncer bien à fond.

~~~~~  
 Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »

Système THURON-VAGNER



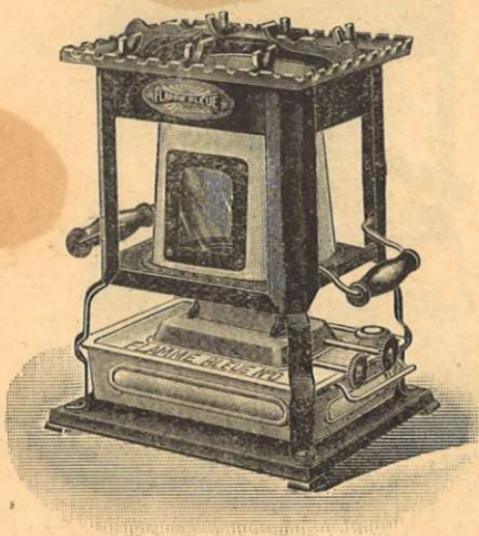
# FOURNEAU "FLAMME BLEUE" N° 0

à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE

de 6 centimètres 1/2

Contenance du Réservoir : 0 litre 800.  
Consom<sup>m</sup> moy. : 1 litre en 9 heures.



Hauteur  
28 c/m

Largeur  
22 c/m

Poids net :  
2 k. 250.

Modèle A. Cheminée verni noir, réservoir acier . . . . . 11 »

Modèle B. Cheminée émail bleu, réservoir cuivre. . . . . 12 50

Le Fourneau 0 ne se fait pas avec abats ni répartiteur,  
vu ses petites dimensions.

Voir page 19 le Gril s'adaptant sur le fourneau "ZÉRO".

Sans fumée

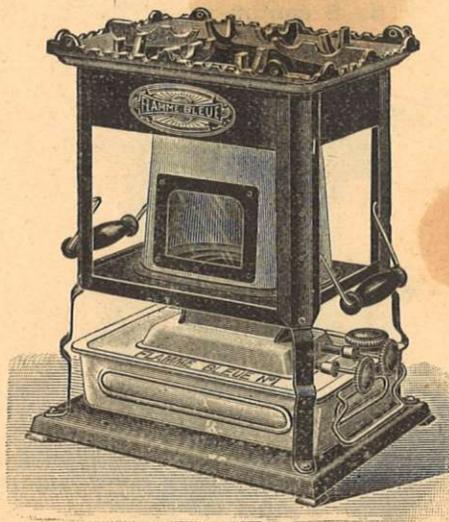
Se méfier des imitations

## FOURNEAU « FLAMME BLEUE » N° 1

à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 9<sup>c/m</sup>

Contenance du Réservoir : 1 litre 400.  
 Consom<sup>n</sup> moy. : 1 litre en 7 heures.



Hauteur  
33 c/m

Largeur  
27 c/m

Poids net :  
3 k. 300

Abats et  
Répartit<sup>rs</sup> :  
0.300

Gravure représentant le fourneau sans abats  
ni repartiteur.

|        |                                                                                                                  |    |    |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| N° 1-A | { Bâti laqué noir sans abats . . . . .<br>Cheminée laquée au four . . . . .<br>Réservoir acier étamé . . . . . } | 15 | )  |
| N° 1-C | Même modèle avec abats. . . . .                                                                                  | 16 | 50 |
| N° 1-B | { Bâti laqué noir sans abats . . . . .<br>Cheminée email bleu . . . . .<br>Réservoir cuivre poli . . . . . }     | 17 | )  |
| N° 1-D | Même modèle avec abats. . . . .                                                                                  | 18 | 50 |

~~~~~  
 Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »



FOURNEAU "FLAMME BLEUE" N° 1

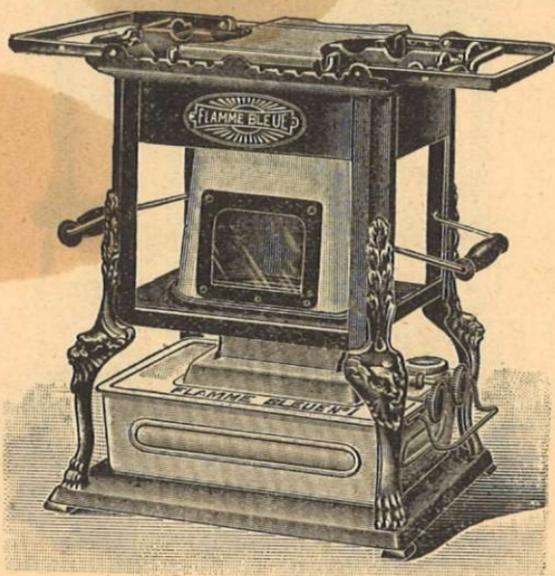
à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 9^{c/m}

Avec montants en fonte ornée

et lampes de calorifères d'une plus grande contenance

Contenance du réservoir : 1 litre 750.
Consom. moy. : 1 litre en 7 heures.



Hauteur
35 c/m

Largeur
28 c/m

Poids net :
4 k. 100

Abats et
Répartiteur^s
0 k. 300.

Gravure représentant le fourneau avec abats
et répartiteurs.

N° 1-F	{ Bâti laqué noir sans abats Cheminée émail bleu Montants fonte ornée noire Réservoir cuivre surélevé }	19	»				
				N° 1-H	Même modèle avec abats.	20	50

La lampe de ce fourneau peut aller dans le bâti des Calorifères n° I.

Sans fumée

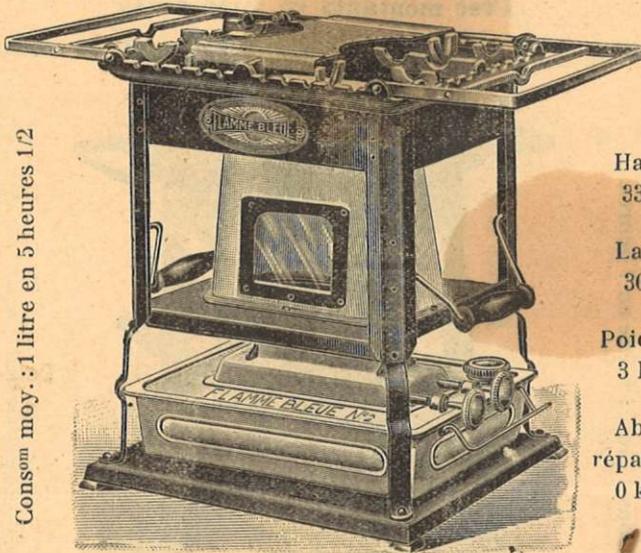
Se méfier des imitations

FOURNEAU « FLAMME BLEUE » N° 2

à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 12^c/m

Contenance du réservoir : 1 litre 800.
 Consom^{om} moy. : 1 litre en 5 heures 1/2



Hauteur
33 c/m

Largeur
30 c/m

Poids net :
3 k. 900

Abats et
répartiteur :
0 k. 500

Gravure représentant le fourneau avec abats
et répartiteur.

N° 2-A	{ Bâti laqué noir sans abats Cheminée laquée noir au four Réservoir acier étamé	17 »
N° 2-C	Même modèle avec abats	18 50
N° 2-B	{ Bâti laqué noir sans abats Cheminée email bleu Réservoir cui vre poli	19 50
N° 2-D	Même modèle avec abats	21 »

~~~~~  
**Sans odeur**

Exiger la Marque « Flamme Bleue »



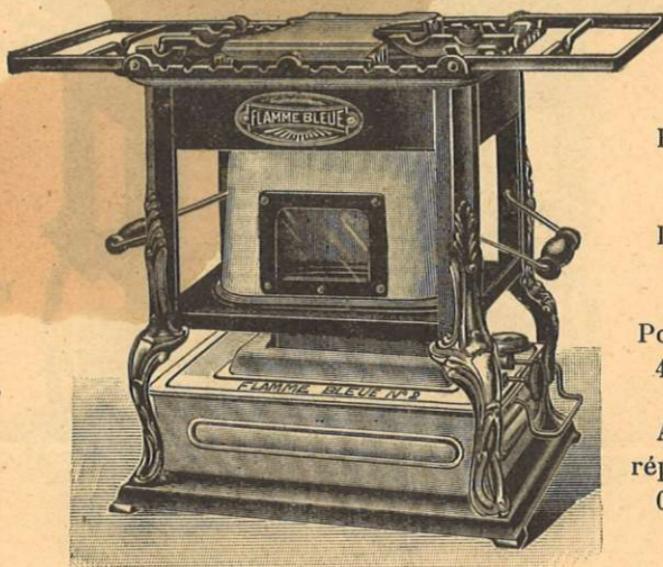
# FOURNEAU "FLAMME BLEUE" N° 2

à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 12<sup>c/m</sup>

Avec montants en fonte ornée  
et lampes de calorifères d'une plus grande contenance

Contenance du réservoir : 2 litres 350.  
Consom. moy. : 1 litre en 5 heures 1/2.



Hauteur  
35 c/m

Largeur  
31 c/m

Poids net :  
4 k. 900

Abats et  
répartiteur :  
0 k. 500

Gravure représentant le fourneau avec abats  
et répartiteur.

|        |                                                                                                                                                                |         |                                 |       |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|-------|
| No 2-F | {<br>Bâti laqué noir sans abats . . . . .<br>Cheminée émail bleu . . . . .<br>Montants fonte ornée noire . . . . .<br>Réservoir cuivre surélevé . . . . .<br>} | 22    ) |                                 |       |
| No 2-H |                                                                                                                                                                |         | Même modèle avec abats. . . . . | 23 50 |

La lampe de ce fourneau peut aller dans le bâti des Calorifères n° 2.

Sans fumée

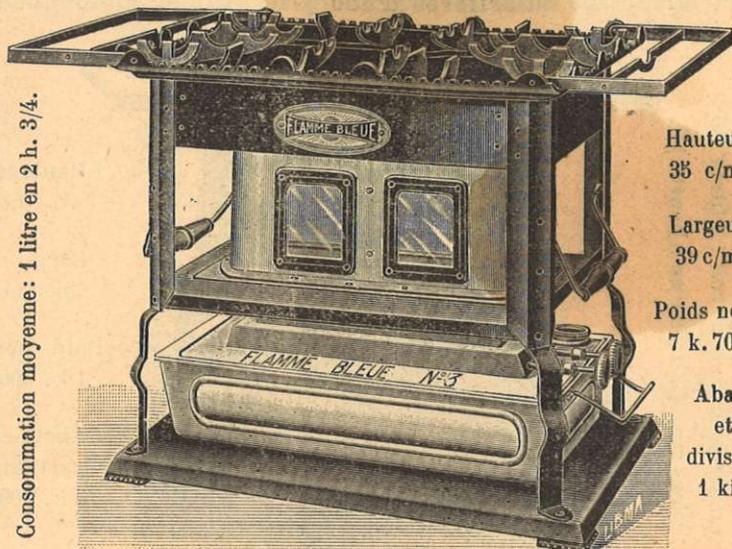
Se méfier des imitations

## FOURNEAU « FLAMME BLEUE » N° 3

à Pétrole

BRULEUR A DOUBLE MECHE PLATE DE 20<sup>c</sup>/mAvec diviseur de chaleur brevete S. G. D. G. (*Explicons p. 5*)

Contenance du Réservoir : 3 litres 300.  
 Consommation moyenne: 1 litre en 2 h. 3/4.



Hauteur  
35 c/m

Largeur  
39 c/m

Poids net :  
7 k. 700

Abats  
et  
diviseur  
1 kil.

Gravure représentant le fourneau avec abats  
et répartiteur.

|        |                                                                                                                       |    |                 |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------|
| N° 3-A | { Bâti laqué noir sans abats . . . . .<br>Cheminée laquée noir au four . . . . .<br>Réservoir acier étamé . . . . . } | 27 | )               |
| N° 3-C | Même modèle avec abats et divi-<br>seur de chaleur . . . . .                                                          | 29 | 50 <sup>c</sup> |
| N° 3-B | { Bâti laqué noir sans abats . . . . .<br>Cheminée émail bleu . . . . .<br>Réservoir cuivre poli . . . . . }          | 31 | )               |
| N° 3-D | Même modèle avec abats et divi-<br>seur de chaleur . . . . .                                                          | 33 | 50              |

~~~~~  
 Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »

Système THURON-VAGNER

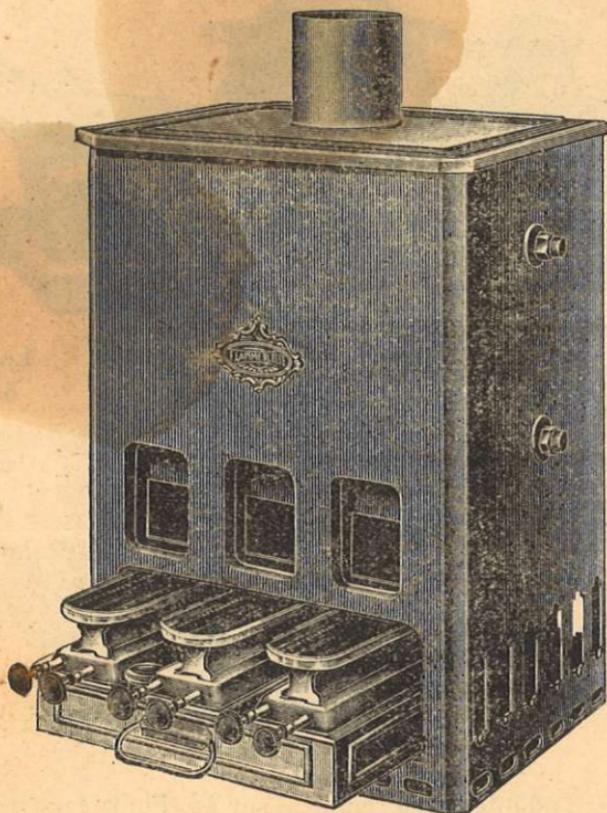


CHAUFFE-BAINS A PÉTROLE

“ FLAMME BLEUE ”

AVEC 3 BRULEURS A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 20 c/m

Contenance du Réservoir : 4 litres 700.
Consommation moyenne pour un bain : 2/3 de litre.



Hauteur
68 c/m

Largeur
55 c/m

Profondeur
38 c/m

Poids :
38 kilos
environ.

Le Chauffe-Bain utilisera 3 becs n° 3 de 0,20 c/m sur un seul réservoir. Il faudra 15 à 25 minutes pour obtenir un bain suivant le modèle employé, avec une consommation de 2/3 de litre, soit 0,20 hors Paris. Il sera fait 2 dimensions comportant chacune 2 modèles avec des décorations différentes et des prix variant de 225 à 300 fr. Ceux-ci ne seront fixés qu'en juillet. Les livraisons auront lieu en août.

Prière de nous demander tous les renseignements désirés.

Sans fumée

Se méfier des imitations

PLAQUE CUISINIÈRE

“ L'UNIVERSELLE ”



Poids net :
4 k. 150.

Longueur
54 c/m.
Largeur
33 c/m.

Cette plaque s'adapte indifféremment sur nos Fourneaux nos 1, 2 et 3, munis d'abats, qui doivent être ouverts en laissant retomber le répartiteur derrière le fourneau.

La plaque, placée au centre, les pattes de fixation en dedans des abats, facilite la cuisson des aliments dans 3 ou 4 vases à la fois en ouvrant ou fermant les tampons à volonté.

PRIX UNIQUE : 7 fr. 50

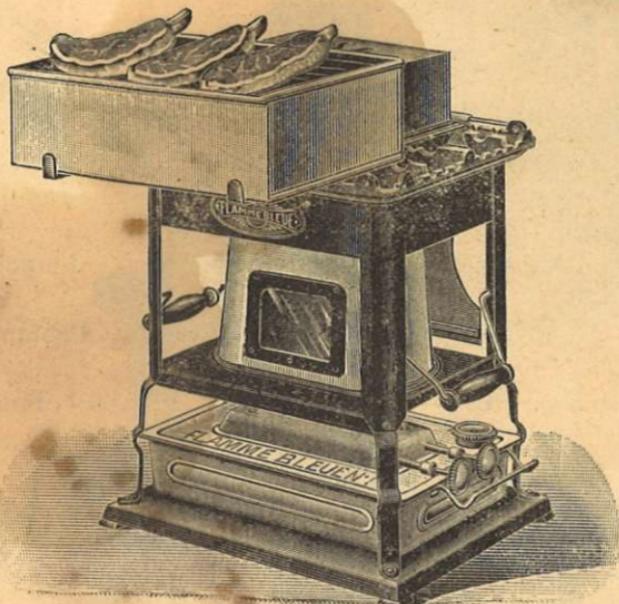
Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »



GRILS

S'ADAPTANT SUR LES FOURNEAUX N^{OS} 0



N^o 0 N^o 1

Gril et Saucier étamés. Projecteur laqué noir. 4)) 6 25

Le gril " ZÉRO " se place sur le fourneau " ZÉRO " ou le " SIMPLEX ".

Le gril 1 se place indifféremment sur les galeries des fourneaux nos 1, 2 ou 3.

La flamme des brûleurs et les gaz de la combustion sont dirigés par un réflecteur parabolique, ou projecteur, sous un gril qui s'ajuste sur un saucier destiné à recueillir, non pas les jus qui doivent rester dans la viande, mais les graisses qui en découlent pendant le grillage.

Ces graisses ne peuvent ainsi ni tomber sur le fourneau, ni venir au contact des mèches et l'opération se fait avec la plus grande propreté.

Les flammes obtenues dans les brûleurs THURON-VAGNER, étant d'une pureté absolue, permettent d'effectuer le **grillage par dessous** comme avec du charbon de bois sans odeur ni fumée.

Le grillage par dessous est le seul qui permet de conserver à la viande tous ses sucs en formant au-dessous une croûte qui les retient ; avec le grillage par dessus tel qu'avec le gaz on obtient le résultat inverse.

Nous garantissons le résultat ; nous faisons la démonstration à nos Magasins et Salle d'Exposition.

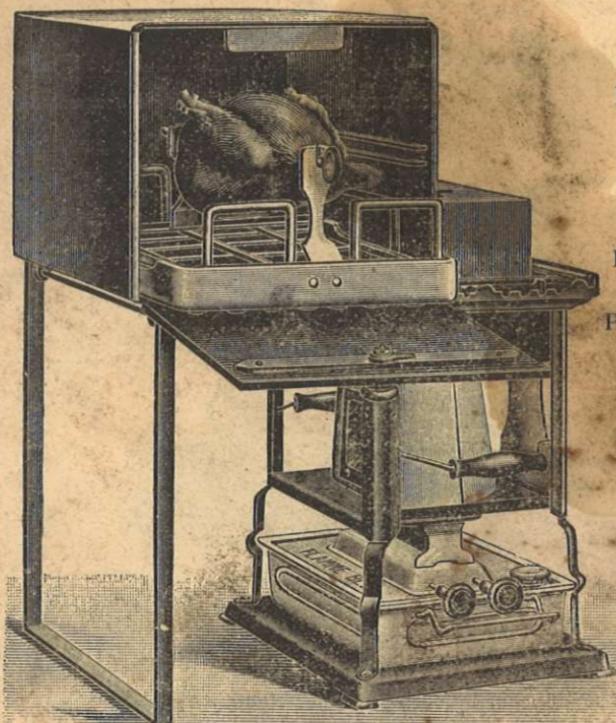
Le grillage des côtelettes (4 sur le gril 0, 5 sur le gril 1) demande 13 minutes sur le 0, 10 minutes sur le fourneau 1, et 7 minutes sur le fourneau 2 ou la moitié du 3.

~~~~~  
**Sans fumée**

**Se méfier des imitations**

# ROTISSOIRES

S'ADAPTANT SUR FOURNEAUX N<sup>os</sup> 1, 2 & 3



Rôtissoire seule

—  
Hauteur 21 c/m

Largeur 26 c/m

Profondeur 31 c/m

Poids net :

3 k. 550

Plat et grille

0 k. 900

**ROTISSOIRE** avec son projecteur allant indifféremment sur les fourneaux nos 1, 2 et 3 . . . . . **11 50**

**Plat spécial ordinaire, 2 fr. 60. — Grille, 1 fr. 40**  
— avec porte-broche, 5 francs.

Le succès obtenu par nos grils nous a engagés à faire une application plus étendue de ce mode de cuisson, et nous avons créé la **Rôtissoire** ci-dessus, dont le fonctionnement ne laisse rien à désirer.

Un plateau diviseur mobile permet de réduire plus ou moins la hauteur de l'intérieur de la rôtissoire, selon la grosseur de la pièce à cuire.

Les plats ordinaires étant en général trop hauts, nous avons fait construire un plat spécial en fer battu, échancré sur les côtés pour ne pas obstruer l'entrée des gaz chauds ; une grille de même dimension se pose dans le plat et peut se mettre à deux hauteurs différentes ; selon le sens où elle est placée, l'appareil peut servir à deux fins, soit à faire rôtir : *poulets, gigots, rosbifs, etc.*, ou griller *côtelettes, biftecks, etc.*

Pour obtenir un rôti cuit à point avec nos Rôtissoires il faut environ 15 minutes par livre avec le fourneau n<sup>o</sup> 1 et 10 minutes par livre avec le fourneau n<sup>o</sup> 2.

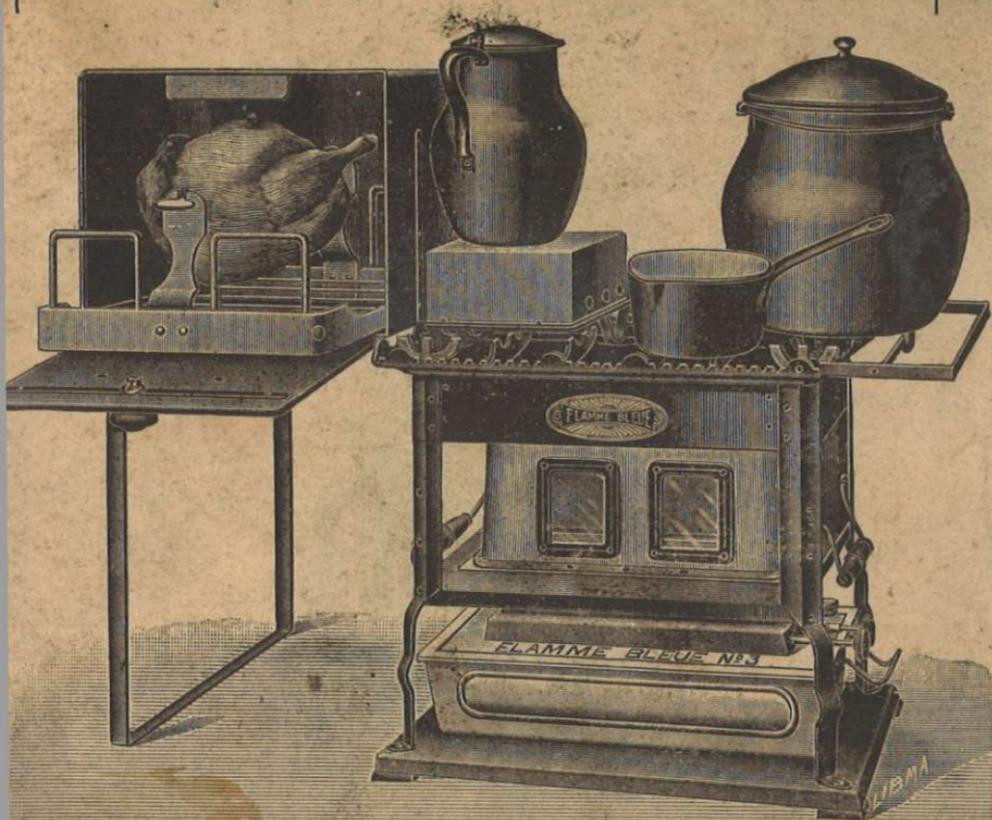
~~~~~  
Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »

Systeme THURON-VAGNER

ROTISSOIRE ET CASSEROLES

Sur Fourneau N° 3



Le diviseur de chaleur breveté S. G. D. G. qui se place dans la grille et la cheminée du fourneau n° 3 permet de fixer la rôtissoire (ou le grill) sur une moitié du fourneau, laissant disponible l'autre moitié pour la cuisson d'autres aliments. Chaque moitié ayant à peu près la puissance calorifique d'un fourneau n° 2, les résultats obtenus sont très satisfaisants ; l'encombrement est moindre qu'avec 2 appareils et le prix moins élevé.

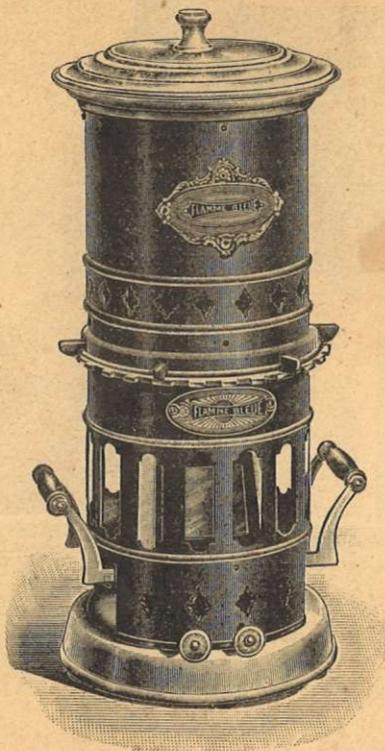
Le diviseur est évasé pour que la chaleur ne passe pas entre les vases, pour porter les crochets qui doivent tenir les grill et rôtissoires et pour en protéger les bords contre la grande chaleur.

Sans fumée

Se méfier des imitations

PASSEPARTOUT avec RAYONNEUR

FORMANT CALORIFÈRE



Poids net :
du Rayonneur :

1 k. 100

du Fourneau :

2 k. 400.

Hauteur :
Rayonneur seul :
27 c/m.

Fourneau avec
Rayonneur :
54 c/m.

Largeur :
22 c/m.

Ce Rayonneur se place sur la galerie du fourneau en emboîtant les griffes dans les encoches.

Le prix de ce **Rayonneur** est de **7** francs.

Hauteur du Fourneau et du Rayonneur : 54 c/m.

Sans odeur

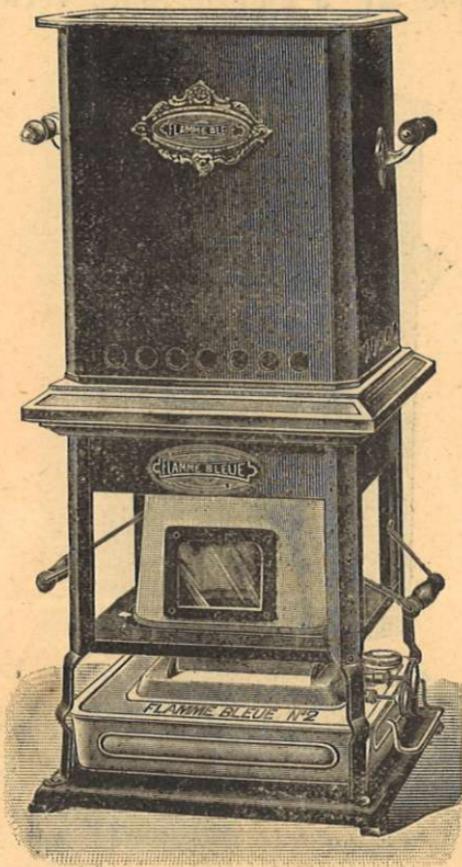
Exiger la Marque « Flamme Bleue »

Systeme THURON-VAGNER



FOURNEAU avec RAYONNEUR

FORMANT CALORIFERE



Poids net :

N° 1: 4 k. 300

N° 2: 5 k. 350

Hauteur

Rayonneur
seul

N° 1: 30 c/m

N° 2: 32 c/m

Ces rayonneurs s'adaptent sur nos fourneaux n° 1 et n° 2 et les transforment en appareils de chauffage.

Rayonneur 1 , s'adaptant sur Fourneau n° 1	10 50
— 2 , s'adaptant sur Fourneau n° 2	12 »

Hauteur du fourneau et du rayonneur n° 1, 63 c/m, largeur 27 c/m.

Hauteur du fourneau et du rayonneur n° 2, 65 c/m, largeur 30 c/m.

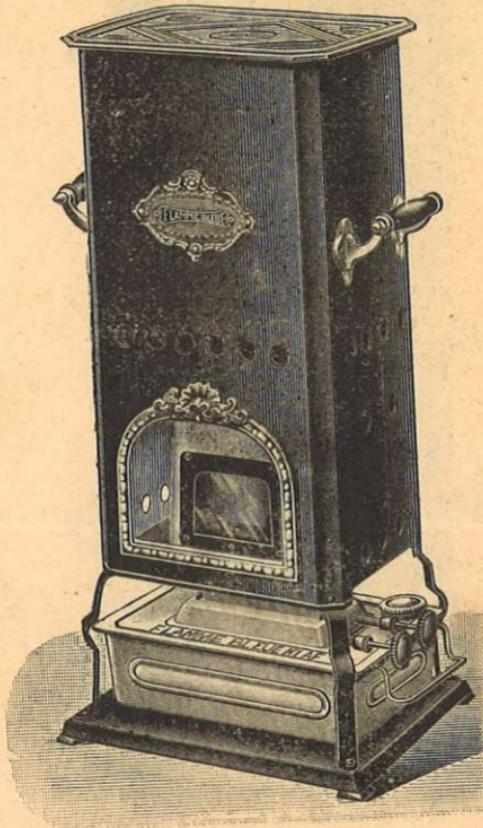
Sans fumée

Se méfier des imitations

Calorifère "PRINTEMPS"

Modèle AF à galerie fonte vernie

Cont. du Réservoir : N° 1, 1 litre 750. N° 2, 2 litres 350.
 Consom. moy. : N° 1, 1 litre en 7 heures. N° 2, 1 litre en 5 h. 1/2.



Hauteur

N° 1 56 c/m

N° 2 63 c/m

Largeur

N° 1 27 c/m

N° 2 31 c/m

Poids net :

Mod. A AF

N° 1 5k. 6k.2

N° 2 6k.5 8k.2

		N° 1	N° 2
Corps tôle noir mat	} Modèle A. . . }	25 »	30 »
Lampe cuivre			
Fenêtre et poignées nickelées			
Le même avec dessus fonte ornée vernie noir	Modèle AF.	26 »	31 »

~~~~~  
 Sans odeur

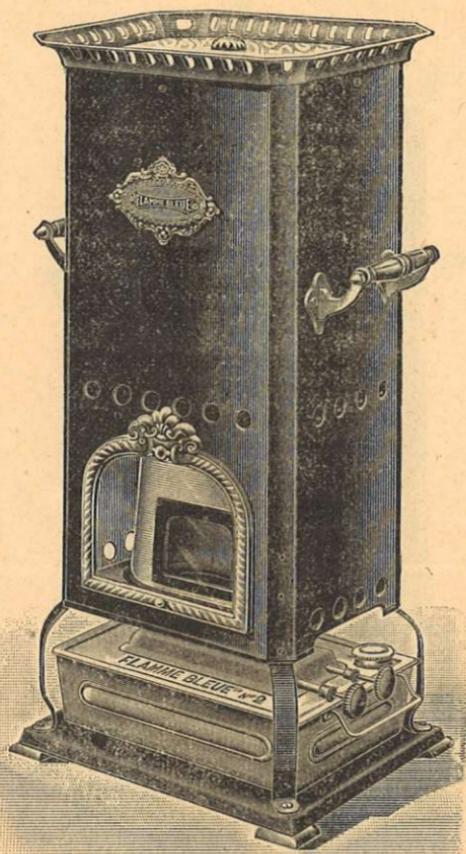
Exiger la Marque « Flamme Bleue »



# Calorifère "PRINTEMPS"

Modèle B

Contenance du Réservoir : N° 1, 1 litre 750. N° 2, 2 litres 350.  
 Consom<sup>on</sup> moy. : N° 1, 1 litre en 7 heures. N° 2, 1 litre en 5 h. 1/2.



Hauteur

N° 1 58 c/m

N° 2 64 c/m

Largeur

N° 1 27 c/m

N° 2 31 c/m

Poids net :

N° 1 : 6 k. 5

N° 2 : 8 k. 2

Corps tôle noir mat . . . . .  
 Lampe cuivre  
 Corniche et ornements nickelés (tampon mobile)

|  |      |      |
|--|------|------|
|  | N° 1 | N° 2 |
|  | 30   | » 35 |

*La tampon mobile qui se retrouve également dans nos modèles C et D permet, lorsqu'il est enlevé, de faire chauffer une bouilloire d'eau, des fers, etc.; de préparer un petit déjeuner, un goûter.*

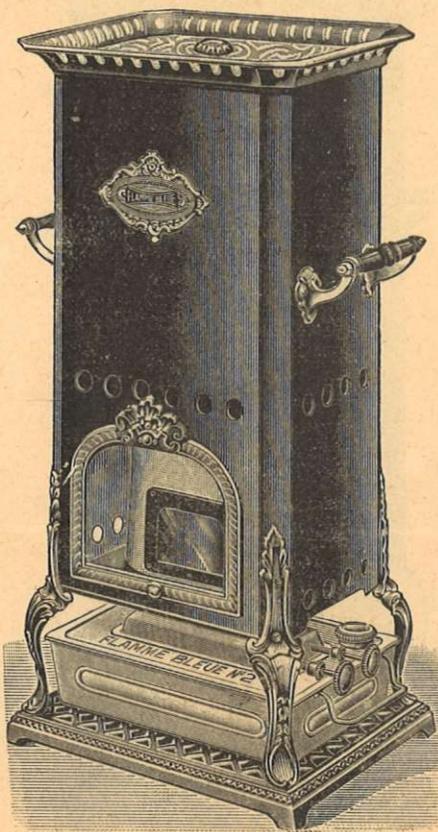
Sans fumée

Se méfier des imitations

## Calorifère "PRINTEMPS"

Modèles C et D

Cont. du Réserv. : N° 1, 1 litre 750. N° 2, 2 litres 350.  
 Consom<sup>on</sup> moy. : N° 1, 1 litre en 7 heures. N° 2, 1 litre en 5 h. 1/2.



Hauteur

N° 1 60 c/m

N° 2 66 c/m

Largeur

N° 1 28 c/m

N° 2 31 c/m

Poids net :

Mod. C

N° 1 : 7 k. 5

N° 2 : 9 k. »

Mod. D

N° 1 : 8k.8

N° 2 : 10k.8

Corps tôle noir mat, lampe cuivre.

Corniche  
 AVEC TAMPON  
 MOBILE

SoCLE. . . . .  
 Montants. . .

Fonte ornée nickelée (Modèle C).

|      |      |
|------|------|
| N° 1 | N° 2 |
| 35   | » 40 |

Fonte ornée émaillée vert (Mod. D)

|    |      |
|----|------|
| 37 | » 42 |
|----|------|

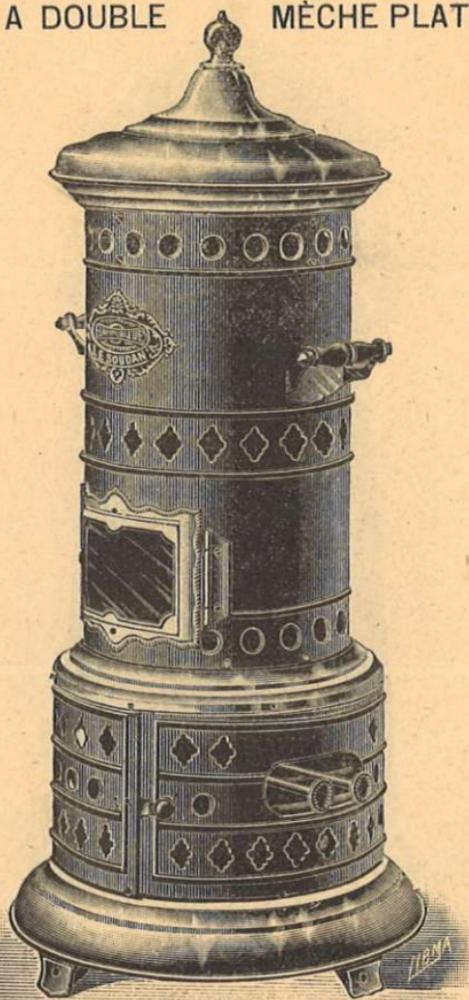
~~~~~  
 Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme bleue »



Calorifère "SOUDAN"

BRULEUR A DOUBLE MÈCHE PLATE DE 9^{c/m}



Contenance du Réservoir : 2 litres 300.
 Consommation moyenne : 1 litre en 7 heures.

Hauteur
75 c/m

Largeur
30 c/m

Poids net :
5 kil.

N° 1

Modèle A. } Corps tôle noir mat. Lampe cuivre poli. } 30 »
 Fenêtre et poignées nickelées. }

Modèle B. } Le Même, avec socle, chapeau et orne- } 35 »
 ments nickelés }

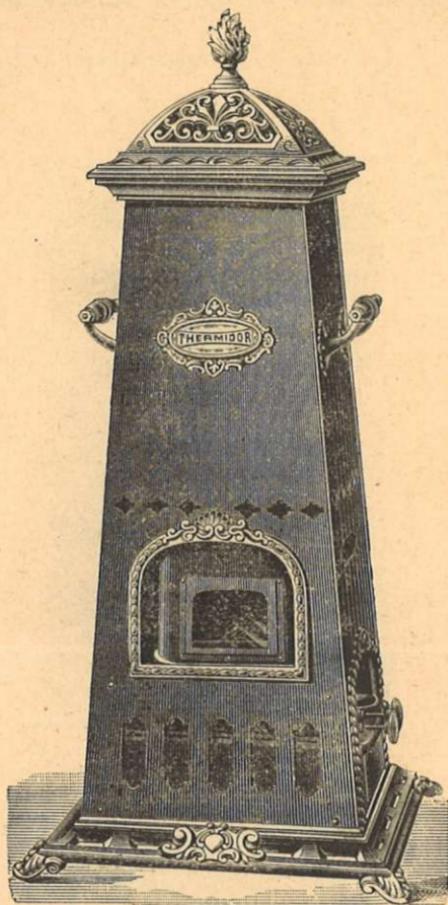
Avec poignée mobile "forme anse" en sus 1 25

Sans fumée

Se méfier des imitations

Calorifère " THERMIDOR "

Cont. du Réserv. : N° 1, 1 litre 750. N° 2, 2 litres 350.
 Consom. moy. : N° 1, 1 litre en 7 heures. N° 2, 1 litre en 5 h. 1/2.



Hauteur

N° 1 80 c/m

N° 2 86 c/m

Largeur

N° 1 32 c/m

N° 2 36 c/m

Poids net :

N° 1 10k.500

N° 2 12k. »

		N° 1	N° 2
Modèle A.	Corps tôle noir mat	35	» 41
	Lampe cuivre poli		
	Socle, chapeau et ornements fonte vernie.		
Modèle B.	Corps tôle noir mat.	43	» 50
	Lampe cuivre poli		
	Socle, chapeau et ornem ^{ts} fonte nickelée		
Modèle C.	Les mêmes modèles en fonte émaillée. .	47	» 55

Sur commandes.

Sans odeur

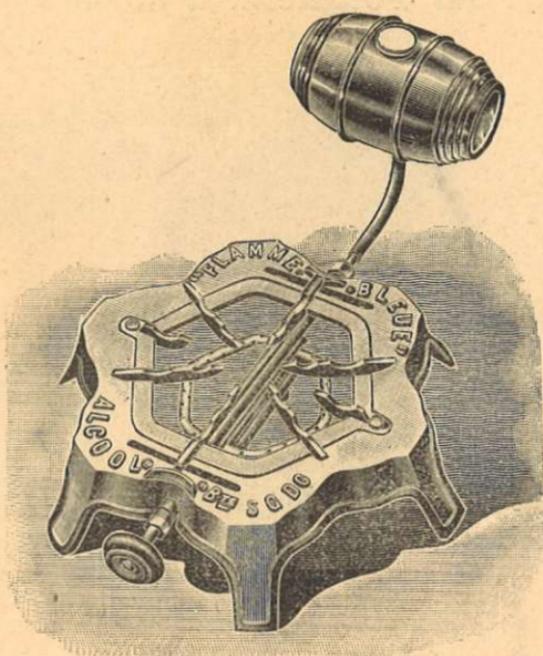
Exiger la Marque « Flamme Bleue »



FOURNEAUX à ALCOOL N° 1

“ FLAMME BLEUE ” Breveté S. G. D. G.

Contenance du Réservoir : 0 litre 900.
 Consom. moy. : 0 litre 400 en 1 heure.



Hauteur du socle seul : 10 c/m

avec récipient : 26 c/m

Largeur : 45 c/m

Poids net :
 verni 3 k. 200
 émaillé 3 k. 300

Modèle déposé.

N° 1-A	{	Socle fonte vernie noir	}	15 50
		Grille mobile.		
		Réservoir cuivre verni		
N° 1-B		Le même avec socle émail bleu.		17 50
N° 1-C	{	Socle émail céramique vert.	}	18 50
		Réservoir cuivre nickelé		

Voir explications pages 30 et 31.

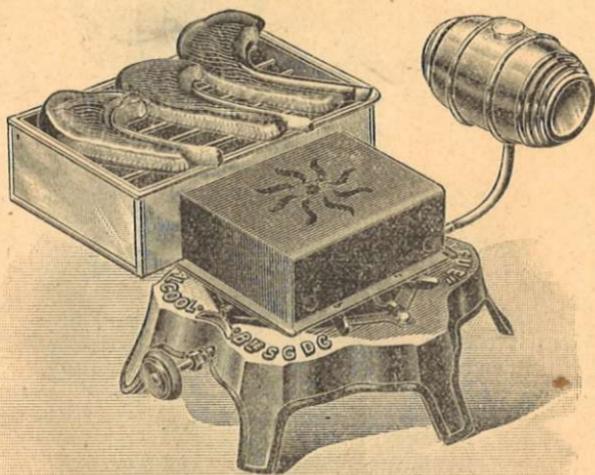
Sans fumée

Se méfier des imitations

GRIL

« FLAMME BLEUE » N° 1

Sur Fourneau à alcool



Le fourneau à alcool a été créé à la demande des régions qui utilisent ce combustible. Il pourra être livré à la fin d'avril. Nous avons en outre en construction un modèle à 2 foyers qui sera mis en vente en mai. Nous les approprions pour permettre de faire avec l'alcool une cuisine complète. Leur construction, par suite d'un dispositif spécial breveté S. G. D. G., permet d'adapter notre grill et notre rôtissoire ainsi que le démontrent la gravure ci-dessus et celle page 31.

Sur le grill il est possible de disposer 5 côtelettes ; le temps nécessaire pour leur cuisson est de 15 à 20 minutes.

Prix du grill et mode d'envoi page 19.

Sans odeur

Exiger la Marque « Flamme Bleue »

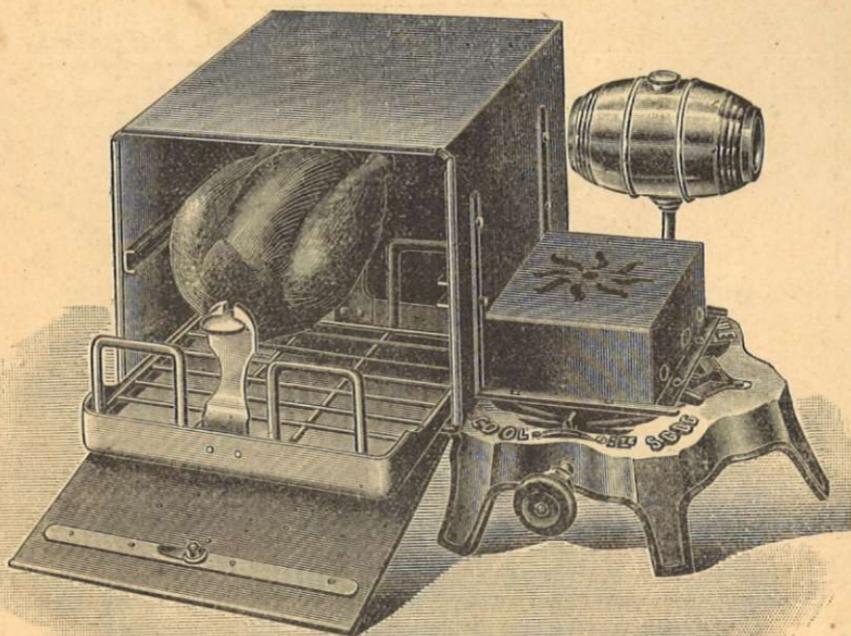
Systeme THURON-VAGNER



ROTISSOIRE

“ FLAMME BLEUE ” N° 1

Sur Fourneau à alcool



La Rôtissoire “ FLAMME BLEUE ”, qui s'adapte aussi sur les fourneaux à alcool, permet de faire les rôtis en leur conservant toute leur saveur. Le temps de cuisson nécessaire est proportionné à la pièce à cuire ; un poulet moyen demande environ 45 minutes.

Avec les fourneaux à 2 foyers on pourra mettre sur l'un le gril ou la rôtissoire, et sur l'autre un récipient quelconque.

Les matières employées pour la construction de ces fourneaux seront de première qualité et d'une résistance complète. Le montage très soigné en assurera le parfait fonctionnement.

Voir page 20 les prix et conditions d'envoi des rôtissoires.

~~~~~  
Sans fumée

Se méfier des imitations

# FOURNEAU « FLAMME BLEUE »

Le plus Pur

Le plus Intense

Le plus Rapide

ÉCONOMIE — SÉCURITÉ



*Exiger la marque « FLAMME BLEUE »*  
Système THURON-VAGNER.

Se méfier des imitations.