

FORGES & FONDERIES DE SAINT-NICOLAS

Anciens Etablissements MOREL

R. C. Paris 26.457

Fourneau de Cuisine à Feu Continu

BREVETÉ EN TOUS PAYS

G. BROQUET

REPRÉSENTANT

9, Rue G^o-S^t-Christophe

CHATEAUBOUX (Indre)



Feu vif ou tirage lent par le déplacement d'une manette





LE FOURNEAU DE CUISINE ANDRÉ MOREL
RÉALISE TOUS LES DÉSIRES D'UNE
MAITRESSE DE MAISON

Il est **propre,**
commode,
économique.

IL EST SURTOUT TOTALEMENT DIFFÉRENT
DE TOUT APPAREIL SIMILAIRE

Propre, parce que, conçu comme le plus perfectionné des appareils à tirage lent, **il permet** le chargement le matin et évite la continuelle manutention du charbon et la poussière qui s'en suit ; **il évite** les dégrassements incessants, la charge en charbon fin mouillé et autres opérations qui, répétées à toute minute, salissent à la fois et l'appareil et l'atmosphère, en parsemant les aliments de toutes les poussières imaginables.

Commode, parce que, regarni le matin, il est, aussitôt le petit déjeuner, mis en tirage lent par le simple déplacement d'une manette, ne chauffe pas trop et, quelques heures plus tard, la manette déplacée, **on réobtient en cinq minutes le feu vif**, nécessaire au repas de midi. Même manœuvre après-midi ; dans les cuisines trop chaudes, les maîtresses de maison apprécieront cette commodité, qui empêchera de souffrir de la chaleur et de trouver le fourneau éteint au retour.

Commode, car rien de plus agréable que de trouver en plein hiver sa cuisine chaude en y pénétrant le matin ;

Commode, car ce fourneau est muni de tous les perfectionnements ordinaires : fours, nettoyeurs, chaudières, etc.

Économique, car le foyer chargé complètement peut donner une quinzaine d'heures de marche au ralenti et deux à trois heures de feu vif pour le moment de la cuisson des aliments ; en moins de deux minutes, le feu vif est ramené à la marche lente.

AJOUTONS que notre appareil ne contient **aucun dispositif délicat** susceptible de se détériorer, **qu'il est absolument hygiénique** et du plus bel aspect avec tous les émaux et nickelage de grand luxe.

Instructions et Mode d'Emploi

Avant le premier allumage, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus

Allumage. L'allumage se fait comme dans les fourneaux de cuisine ordinaires. — **Ouvrir** complètement la ventouse ou clapet à vis dont est munie la porte de cendrier. — **Tirer** à soi l'anneau à crochet qui se trouve sur la façade à l'angle droit du haut de la porte du foyer et lui imprimer un mouvement de gauche à droite de façon à placer l'extrémité de la tige de cet anneau dans la dernière échancrure de la plaquette à l'endroit marqué " **Vif** ". — **Tirer** également l'anneau placé à l'angle droit du haut de la porte de four et qui commande le registre donnant le tirage direct par communication immédiate avec la buse.

Feu vif. Pour obtenir le feu " **vif** ", **laisser** les deux anneaux et la ventouse à la position indiquée ci-dessus pour l'allumage ; toutefois, si l'on désire immédiatement un four chaud et de l'eau chaude, **repousser** l'anneau du registre ; le tirage se fera alors par circulation autour du four. — **Régler** l'activité du feu à l'aide de la ventouse qui sera plus ou moins ouverte suivant le tirage de la cheminée et la qualité du combustible.

N. B. — Lorsque le feu est bien pris, le rendement maximum de l'appareil s'obtient en déplaçant l'anneau à crochet de un ou deux crans suivant le tirage de la cheminée.

Feu continu. Pour le feu *continu*, **tirer** à soi l'anneau à crochet et faire le mouvement contraire à celui indiqué pour l'obtention du feu *vif*, c'est-à-dire faire aller l'anneau de droite à gauche, jusqu'à l'endroit marqué " **Lent** ". — **Repousser** également l'anneau du registre et **régler** l'admission de l'air par la ventouse suivant le combustible employé, c'est-à-dire laisser plus d'espace avec du charbon gras qu'avec du charbon maigre.

Décendrage. Une petite coulisse placée entre les portes du foyer et du cendrier permet de démasquer une ouverture ovale par laquelle on introduit le tisonnier quand on veut opérer le *décendrage* ; toutefois, pour obtenir le *décendrage* parfait du conduit *inférieur*, ce qui doit être fait toutes les vingt-quatre heures, il est utile d'ouvrir la porte du foyer et d'introduire par la grille de devant le tisonnier, dont la partie aplatie placée horizontalement atteindra le conduit *inférieur* qui sera dégagé par un mouvement de va-et-vient.

Il est recommandé, pour le bon fonctionnement de l'appareil, de toujours tenir le foyer plein de combustible et de bien décroasser avant de recharger, surtout le matin, le feu *continu* laissant toujours une certaine quantité de cendres dans le foyer.

Avoir soin également, lorsqu'on passe du feu *continu* au feu *vif*, de bien laisser reprendre le combustible contenu dans le foyer avant de recharger.

Une grille à bois est toujours jointe à l'appareil et, sur demande, nous pouvons livrer une grille à pieds, dite grille d'été, qui diminue la hauteur du foyer et permet, pendant les chaleurs, de transformer ce fourneau en fourneau ordinaire.