

CALORIFÈRES "BALKANIC" A FEU CONTINU

N^{os} 462 463, 464

FOYER RÉFRACTAIRE FEU VISIBLE

Avec mouvement de décentrage et de vidage du foyer par manette unique

— BAVETTE MOBILE —



Cuvert

Vue d'un calorifère "Balkanic"
sans plateau de parquet

Fermé

Vue d'un calorifère "Balkanic"
posé sur un plateau de parquet

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la rosace à vis placée sur la porte du foyer.

Décrassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manoeuvre.

Pour décentrer, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Secouer » apparente) et agiter d'un mouvement de va-et-vient

Pour viser le foyer, par un demi-tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'ampification du mouvement de secouage.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelée.

En émail noir ou céramique. — Avec boutons, colonnes, tête, rosace et clef nickelés.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 42, gr. s.

NUMÉRO	DIMENSIONS					Volume approximatif d'air chauffé m. c.	PRIX		
	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du busclet au sol		PONTÉ MINÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE
	Totale	SANS la poignée							
462	865	805	240	83	500	330 »	440 »	480 »	
463	965	905	260	83	505	370 »	491 »	530 »	
464	1000	940	280	83	535	403 »	536 »	585 »	
EN SUPPLÉMENT : Plateau de parquet							29 »	49 »	58 »

CHEMINÉES A BOIS " NOËL "

BREVETÉES S. G. D. G.

N^o 405, 406, 1405, 1406 2405, A FOUR, FOYER EN FONTE

Avec sole en briques réfractaires. — Valve de réglage brevetée S. G. D. G.

Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands micras protégés par une grille intérieure mobile.

N^o 405. — Extérieur tout fonte.

N^o 1405. — Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.

N^o 406. — Extérieur tout fonte.

N^o 1406. — Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.



Vue d'une cheminée N^o 405 posée sur un plateau de parquet



Vue d'une cheminée N^o 406 à nouveaux décors modernes, sans plateau de parquet

Voir page 49 la vue d'une cheminée N^o 2405 à four, foyer en fonte

LES CHEMINÉES N^o 405, 406, 1405, 1406 et 2405 SE LIVRENT avec colonnes, éventail, rosace de réglage, clef de porte et manette de valves nickelés ou sur demande spéciale tout émaillées sans aucune garniture nickelée :

1^o Fonte minée ;

2^o Fonte émaillée noir ;

3^o Fonte émaillée céramique : vert, 33 ; bleu-vert, 35 ; brun, 37 ; aubergine, 40 ; gris, 42.

N. B. — Sur demande nous livrons les cheminées N^o 406 et 1406 avec bavette sous la porte de chargement, moyennant supplément de prix ci-dessous.

Ces cheminées sont toujours emballées sous cadre, l'emballage facturé 8 francs n'est jamais repris.

NUMÉROS	DIMENSIONS										PRIX		
	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la h. se	Diamètre du vol au-dessus de la base	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer	FOUR			FONTE MINÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMOURE
								Largeur	Hauteur	Profondeur			
405	520	290	515	83	450	200 x 140	470	—	—	—	226 »	270 »	297 »
406	550	330	540	83	470	200 x 140	470	—	—	—	243 »	288 »	315 »
1405	520	290	515	83	450	200 x 140	470	—	—	—	244 »	290 »	324 »
1406	550	330	540	83	470	200 x 140	470	—	—	—	259 »	309 »	343 »
2405	520	290	730	83	450	200 x 140	470	330	175	240	335 »	429 »	454 »
SUPPLÉMENT POUR :											35 »	57 »	68 »
Plat-au-d'parquet												7 »	
Une plaque extensible en tôle												7 »	
Bavette aux cheminées N ^o 406 et 1406												7 »	
Un bout de tuyau													3 50

NOTA. — Avant l'allumage d'une cheminée neuve, desserrer les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

CHEMINÉES A BOIS "NOËL"

Nos 405, 406, 1405, 1406 ET 2405

DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

Coupes transversales

Coupe longitudinale

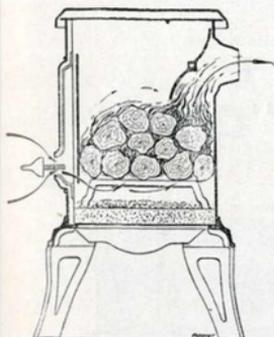
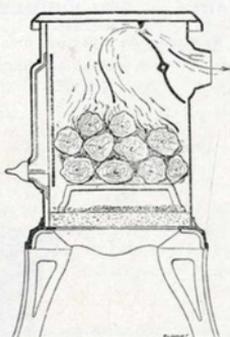
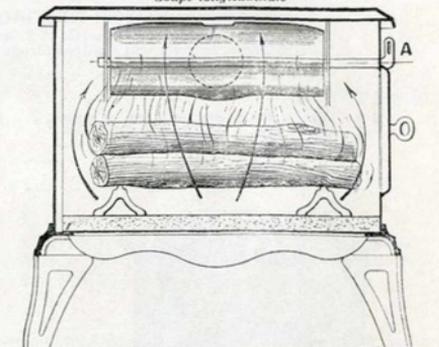

 Fig. N° 1
Allumage, (valve ouverte)
Tirage direct.

 Fig. N° 2
Marche normale, (valve fermée)
Tirage renversé.


Fig. N° 3

Les cheminées à bois "NOEL" n° 405 et n° 406 se font avec foyer en tôle et sole réfractaire.
Les cheminées à bois "NOEL" n° 1405, 1406 et 2405 se font avec foyer en fonte et sole réfractaire.
La porte de chargement en bout de l'appareil, garnie d'amiante, est à fermeture hermétique.

N° 2405. — A four, foyer en fonte.

Sur le devant de l'appareil (façade), un écran fixe garni de grands micas, en forme d'éventail, laisse bien voir le feu.

A l'intérieur, une grille **mobile** protège parfaitement ces micas.

Le dessus de foyer en fonte, avec tampon mobile, alléurant, est **absolument plat** et peut ainsi recevoir les récipients à chauffer sur toute sa surface. En outre, le nettoyage en est très facile.

Le couvercle à charnières possède deux crans d'arrêt permettant de le maintenir ouvert, soit complètement, soit partiellement, lorsque l'appareil est placé très près de la cheminée.

Une rosace centrale placée sur le devant de l'appareil commande l'admission d'air et en assure le réglage parfait, obligeant la flamme à se répartir symétriquement vers les deux côtés de l'appareil (fig. n° 3).

En outre, un dispositif spécial de réglage à valve breveté S.G.D.G. permet la marche accélérée pour l'allumage par tirage direct (fig. n° 1), ou la **marche normale** à tirage renversé (fig. n° 2).

Cette valve est commandée par une manette A placée sur le côté droit de l'appareil près de la porte de chargement (fig. n° 3).

La manœuvre de ladite valve, en plus de la facilité qu'elle donne pour l'allumage, évite automatiquement l'enrassage des passages de flamme.

Les bûches placées sur deux chenêts se consomment à feu vif ou à feu lent, suivant l'ouverture de la rosace de réglage et la position de la valve brevetée dont le jeu combiné permet un réglage très précis.

Dans le but de conserver le feu, il est recommandé de laisser sur la sole réfractaire quelques centimètres de brais.

Le four de la 2405 est hermétique ; il possède sur chaque côté une bouche de chaleur qui peut être utilisée pour le chauffage de l'appartement lorsqu'on ne se sert pas du four.



Vue d'une cheminée N° 2405 sans plateau de parquet

CHEMINÉES A FEU CONTINU

Brevetées S. G. D. G.

FOYER RÉFRACTAIRE. FEU VISIBLE

Avec mouvement de décentrage et de vidage du foyer par manette unique.

Bavette mobile. — Dessus plat. — Grand tampon de chargement.

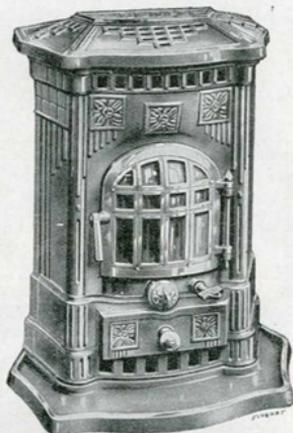
“LA CIGOGNE”

N° 530



“DORA”

N° 531



Vue d'une cheminée “CIGOGNE” posée sur un plateau de parquet

Vue d'une cheminée “DORA” sans plateau de parquet

NUMÉROS	DIMENSIONS						PRIX		
	Hauteur	Largeur du dessus sous le couvercle	Profondeur au corps	Hauteur du sol au-dessus de la buse	Diamètre de la buse	Volume approximatif d'air chauffé	FOYER MIXÉ	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
	%	%	%	%	%	m ³	fr.	fr.	fr.
530	630	440	260	425	83	80 à 100	279	329	344
531	630	440	260	425	83	80 à 100	284	336	350
Avec porte nickelée,...						en plus	22		

	DIMENSIONS		PRIX		
	Longueur	Largeur	FOYER MIXÉ	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
	%	%	fr.	fr.	fr.
Plateaux de parquet pour cheminées n° 530 ou 531.	555	485	30	50	60

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en email céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris.

Voir page 51 les instructions concernant le fonctionnement et le réglage des cheminées N° 530 et 531.

CHEMINÉES A FEU CONTINU

"LA CIGOGNE"

N° 530

"DORA"

N° 531

Brevetées S. G. D. G.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE — AVANTAGES

COMBUSTIBLE :

Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

ALLUMAGE :

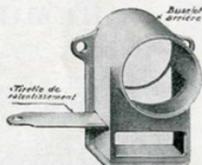
Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air sur le devant, allumer avec du charbon de bois ou de la braise ou avec du petit bois bien sec. Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

RÉGLAGE DE LA COMBUSTION :

L'allure plus ou moins vive de la combustion s'obtient en laissant arriver plus ou moins d'air sous la grille en dévissant ou vissant la rosace située au-dessus du cendrier qui doit être toujours hermétiquement fermé. On peut régler à volonté à tout moment l'activité de la combustion suivant les nécessités de température et de l'état de l'atmosphère, car il ne faut pas oublier que le tirage est beaucoup plus énergique quand le froid est sec et vif, et qu'au contraire il est plus paresseux quand l'atmosphère est lourde et humide.

Pour le bon fonctionnement et le parfait réglage de l'appareil par la rosace, il est recommandé de veiller à ce que le tiroir-cendrier soit toujours bien fermé, c'est-à-dire que sa devanture soit bien appliquée contre l'encadrement de la façade de l'appareil. Ceci pour éviter le mieux possible les entrées d'air par le cendrier.

L'appareil porte, au buselot arrière, un ralentisseur à tirette graduée. En cas de trop fort tirage, sortir la tirette du ralentisseur à fond, comme l'indique la figure ci-contre.

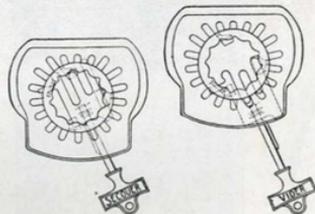


DÉCRASSAGE :

La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour décendrier, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Secouer » apparente) et agiter d'un mouvement bien horizontal de va-et-vient.

Pour vider, le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en l'agitant d'un mouvement bien horizontal de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.



RECHARGEMENT :

Lorsqu'on veut recharger l'appareil, avoir soin de le mettre à grande marche, pour éviter de laisser échapper des gaz quand on ouvre le tampon de chargement.

DURÉE :

Pour obtenir une longue durée de la charge, il est important de se conformer aux prescriptions ci-dessus, car, si dès le début de l'allumage, on n'a pas pris soin de régler la rosace d'entrée d'air pour la marche lente, la colonne entière de combustible s'embrase très rapidement et naturellement, le combustible étant en partie brûlé, ne peut plus donner une longue durée lorsqu'on met l'appareil à marche lente. En outre, cette grande masse de combustible enflammé demandera nécessairement un certain temps pour se refroidir.

NOTA. — Avoir soin de tenir toujours fermés : la porte du cendrier, la porte à mica, le tampon de chargement.

CHEMINÉES N^{os} 340, 341 ET 342



Large foyer réfractaire pour houille et coke.
Contre-grille intérieure protégeant la grille de devant.
Dessus à charnières se relevant et laissant à découvert un plateau muni d'un tampon pour la cuisson des aliments.
Appliques marbrées.

NOTA. — *Sauf désignation contraire, ces Cheminées sont livrées en émail noir.*

NUMÉROS	Hauteur	Largeur	Distance du dessus du buselot au sol	Circonférence du buselot	PRIX		
					Fonte minée	Émail noir	Émail céramique
340	59	37	52	35	fr. 197 »	fr. 267 »	fr. 278 »
341	63	43	55	38½	240 »	314 »	327 »
342	68	50	57	41	289 »	376 »	390 »

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique; N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 42, gris.

CHEMINÉE " L'ARGONNE " N^o 393 POUR SALLE A MANGER FOYER MIXTE A BOIS ET HOUILLE

Réglage d'air par rosace latérale. — GRAND FOUR à cuire ou à réchauffer les aliments. — Couverture à charnières.
Dessus plat à deux tampons mobiles. — Grands passages de flamme. — Buse derrière.
Porte de chargement pour le bois sur le côté. — Tampon de chargement pour le charbon dans le four.



DIMENSIONS ET PRIX

	%
Largeur du dessus..	490
Profondeur du dessus.	340
Largeur du four..	280
Hauteur du four.	195
Profondeur du four..	250
Largeur du foyer..	340
Profondeur du foyer..	160
Largeur du socle.	520
Profondeur du socle..	370
Hauteur totale...	840
Buse ronde pour tuyau de	104
Distance du sol au dessus de la buse..	745
	fr.
En fonte minée.	377 »
PRIX En émail noir. ..	491 »
» céramique.	516 »
Supplément pour porte à mica..	15 »

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique: N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 42, gris.

RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES

POUR LES

APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

1° Vérifier soigneusement que la cheminée fonctionne bien, qu'elle ne communique pas avec d'autres cheminées, ou avec d'autres chambres, et qu'elle n'a pas de crevasses ;

2° Veiller à ce que la tôle de fermeture soit bien placée de façon à obturer complètement le châssis de la cheminée et à éviter toute rentrée d'air nuisible au fonctionnement ;

3° Il faut que le tuyau, qui relie l'appareil à la cheminée, soit suffisamment distant du fond de cette cheminée, pour que le tirage puisse se faire dans de bonnes conditions ,

4° S'assurer que l'appareil, une fois la pose terminée, tire bien ,

5° Ne jamais mettre de clef sur le tuyau ;

6° Si le tuyau monte à la sortie de l'appareil, il ne faut pas de tuyau coudé ou d'équerre ; on ne doit admettre que le coude à **T**, à débouchure en dessous, qui permet le nettoyage rapide du tuyau ;



7° Ne jamais employer de houille grasse (collante) ou de poussier. Utiliser seulement de l'antracite, du coke ou du charbon maigre en morceaux ;

8° Vérifier fréquemment si l'appareil, surtout s'il s'agit de poêles roulants ou légers, est toujours bien à sa place primitive, et que le tuyau de départ n'est pas déboîté de la buse de l'appareil ou de la tôle de fermeture de la cheminée, de manière que les gaz se dégagent dans la cheminée ;

9° Ramoner régulièrement la cheminée, et surtout le bout de tuyau raccordé sur l'appareil.

Tout tuyau horizontal doit être particulièrement surveillé, la suie s'y accumulant plus facilement que dans les tuyaux verticaux ;

10° Manœuvrer les grilles d'évacuation des cendres et pierres au moins matin et soir ;

11° Regarder de temps en temps l'intérieur et l'extérieur de l'appareil pour s'assurer que tout est en bon état d'entretien et de fonctionnement ;

12° Si l'appareil tire moins bien qu'au début, vérifier d'abord le ramonage, la position de l'appareil, du tuyau de départ, de la tôle de fermeture, et ensuite tous les autres points ci-dessus, jusqu'à ce que l'appareil marche normalement.

L'HYGIÈNE

et les Appareils de Chauffage à feu continu

Les appareils de chauffage à feu continu jouissent à la fois d'une vogue justifiée par la commodité de leur emploi, et d'une réputation détestable au point de vue hygiénique.

Cette mauvaise réputation, souvent méritée, est la conséquence des principes défectueux qui ont présidé à la construction de la plupart de ces appareils.

Les premiers fabricants, à une époque où les préoccupations d'hygiène étaient inconnues, s'attachèrent particulièrement à donner à leurs appareils des qualités d'ordre pratique, savoir :

1° Le chargement par le haut et le déchargement par le bas, supprimant l'ennui d'étendre pour vider les cendres ;

2° Le ralentissement de la combustion permettant de réduire la dépense en charbon et de charger seulement tous les matins, au moment où l'on fait le ménage.

Insuffisance du réglage par les rosaces ordinaires. — Rentrée d'air par les joints. — Théoriquement, il suffirait, pour obtenir ce ralentissement, d'établir sur le devant de l'appareil, une rosace réglant l'admission de l'air nécessaire à la combustion et de fermer plus ou moins cette rosace. Mais, dans la pratique, les rentrées d'air qui se font par les joints (portes, etc...), ont une importance telle que, même avec la rosace complètement fermée, la combustion se modère mal. Ce défaut est inévitable, parce que les appareils les mieux construits ne tardent pas à jouer sous l'action du feu, ce qui produit, après quelques jours de marche, les rentrées d'air en question dans des appareils dont les joints étaient hermétiques au début.

Inconvénients des grilles de fond insuffisamment ajourées. On peut compléter l'action de cette rosace en disposant la grille de fond avec des ajours très petits.

Cette disposition réduisant l'entrée d'air à travers les combustibles, modère le feu, mais elle présente l'inconvénient de le modérer d'une façon permanente et de ne pas permettre la marche à grand feu.

De plus, ces grilles peu ajourées, présentent le grave inconvénient de se dégrader difficilement ; les scories et les pierres ne passent plus à travers la grille et il faut étendre le feu pour les enlever. La grille ainsi combinée fait donc perdre à l'appareil son principal avantage, puisque la nécessité d'étendre pour dégraisser en fait non plus un appareil continu, mais un appareil intermittent.

Danger des clefs sur le tuyau. — Une autre solution employée pour remédier à l'insuffisance du réglage par la rosace, a été l'emploi d'une clef sur le tuyau. En fermant cette clef de plus en plus, on rétrécissait l'issue des gaz brûlés jusqu'à l'intercepter complètement, moyen aussi radical que dangereux pour ceux qui le mettaient en œuvre, puisqu'il a causé nombre d'asphyxies suivies de mort.

Malgré le discrédit que ces accidents ont jeté sur l'emploi des clefs, il faut croire qu'il était difficile d'inventer autre chose puisqu'à l'heure actuelle nous trouvons encore des clefs sur la buse dans les appareils de presque tous les fabricants.

Danger du rétrécissement des passages intérieurs. — Certains fabricants ont présenté aux consommateurs des appareils se réglant sans clef, mais si la clef est supprimée, il a fallu, en revanche, diminuer le tirage au moyen du rétrécissement des passages de flamme dans l'intérieur de l'appareil ; il n'y a plus de clef sur le tuyau, mais ce rétrécissement constitue une sorte de clef, invisible et permanente, qui atténue les dangers de l'ancienne clef sans les faire disparaître, de sorte qu'à la période des asphyxies mortelles produites par le défilé de la clef, a succédé la période des empoisonnements lents par l'oxyde de carbone, dus à l'insuffisance des passages d'évacuation des gaz.

Comme conséquence de ce rétrécissement, citons la difficulté qu'on éprouve à allumer ces appareils et la chaleur lourde qu'ils donnent.

Les passages intérieurs sont d'ailleurs calculés pour un tirage moyen ; de sorte que s'il est branché sur un fort tirage, l'appareil ne peut plus se modérer et que s'il est branché sur un faible tirage, il incommode par ses mauvaises odeurs.

Opinion de l'Académie de Médecine. Tout cela a été mis en lumière dans la séance de l'Académie de Médecine du 26 mars 1889, séance dans laquelle un de ses membres traitant la question des poêles mobiles, rappelait que « l'on ne saurait trop engager les fabricants à supprimer la clef qui permet de mettre l'appareil en petite marche », et critiquait les ouvertures trop petites qu'on accorde aux poêles modernes pour leur tirage, afin de réaliser une dépense moindre de combustible, attendu que ces poêles fonctionnent « comme un ancien poêle dont on aurait presque complètement fermé la clef ».

En somme, les appareils à feu continu exigent, pour être hygiéniques, de grands passages de flamme sans aucune clef ; mais pour modérer la combustion dans de pareilles conditions, il faut un régulateur urbain puissant que la rosace d'entrée d'air habituelle, puisque celle-ci est inefficace dans le cas de passages rétrécis.

Dispositions nouvelles du REGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté s. g. d. g. C'est ce résultat que nous avons obtenu par notre régulateur Pied-Selle à double effet, breveté.

Celui-ci se compose d'une rosace commandant l'entrée d'air (sur le devant de l'appareil) et d'une valve qui ouvre ou ferme un orifice de ralentissement communiquant directement avec la buse (sur le derrière de l'appareil).

Cette rosace et cette valve, reliées rigidement par un tige en fer qui traverse l'appareil sous les grilles sont commandées à la fois par une seule manette placée sur la rosace.

Si l'on ouvre la rosace d'entrée d'air (grand feu), l'orifice de ralentissement se trouve en même temps fermé et n'exerce aucune influence sur le tirage.

Mais si l'on ferme cette rosace (marche lente), la valve d'arrière découvre en même temps l'orifice de ralentissement par où l'air froid est attiré dans la cheminée comme l'indique le schéma de la page 56.

Par cette introduction d'air froid, on augmente le poids de la colonne gazeuse aspirée dans la cheminée, c'est-à-dire qu'on ralentit la combustion.

Réglage absolu par le REGULATEUR PIED-SELLE. Économie. Grande puissance de chauffe. La section de l'orifice de ralentissement est suffisante pour donner au régulateur une puissance considérable, en sorte qu'à petite marche l'appareil fonctionne avec une dépense de combustible absolument réduite, une charge pouvant durer jusqu'à 36 heures, tandis qu'à grande marche, les grands passages de flamme assurent une combustion infiniment plus active que dans les autres systèmes.

Tout cela sans aucune inconvénient en raison de la grande dimension des passages intérieurs qui assurent toujours un large dégagement pour les gaz.

Notre régulateur à double effet, assurant un réglage absolu, sans clef, ni diaphragme, ni rétrécissement des passages intérieurs, présente au point de vue de l'hygiène et de la sécurité d'autres avantages importants.

L'HYGIÈNE & LES APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

(Suite)

Fonctionnement hygiénique du REGULATEUR à PIED-SELLE. — *Évacuation complète des gaz.* — Le large écartement des passages de flammes assure une évacuation complète des gaz brûlés, condition indispensable d'hygiène.

Ventilation continue du local. D'autre part, le régulateur, grâce à son double effet, ouvre l'orifice de ralentissement si l'entrée d'air est fermée, et inversement, en sorte qu'il y a toujours aspiration d'un côté ou de l'autre, et que la ventilation du local par appel d'air dans la cheminée reste établie dans toutes les positions du régulateur, ce qui ne se produit pas dans les autres systèmes quand la rosace d'entrée d'air est fermée.

Chaleur douce. Il existe donc toujours, même à marche lente, une prise ouverte d'air qui aspire l'air destiné au ralentissement et, par suite, le renouvelle dans la pièce, d'où la chaleur douce et hygiénique de nos appareils.

C'est ce qui n'existe pas à marche lente dans les appareils ordinaires à feu continu, où l'air de la pièce, se réchauffant sans se renouveler, devient vicieux et donne une chaleur lourde et malsaine.

Aucune chance de refoulement. Enfin, le refoulement, c'est-à-dire le renversement du courant gazeux, n'est pas à craindre avec le régulateur à double effet, comme avec les autres systèmes.

Dans ceux-ci, en effet, il faut, pour ralentir la combustion, fermer la rosace d'entrée d'air ou la clef du tuyau, ce qui ferme le même coup l'admission d'air à la base de la cheminée et arrête en même temps l'ascension du courant gazeux.

Cet arrêt des gaz est le premier acte de renversement du courant (ou *refoulement*) qui sera suivi du second si la cheminée est défectueuse.

Constance du courant ascendant dans la cheminée. — Avec le régulateur à double effet cet arrêt du courant ne se produit pas, puisqu'il y a toujours libre aspiration à la base de la cheminée, ou par l'entrée d'air, ou par l'orifice de ralentissement, en sorte que le courant ascendant étant constant, et régulier dans son mouvement, n'a aucune chance de se renverser.

Simplicité de manœuvre. — Ce régulateur à double effet est d'une manœuvre excessivement simple, puisque la valve de derrière est mise en mouvement, sans même qu'on s'en doute, par la manette qui commande la rosace d'entrée d'air.

C'est cette simplicité qui en constitue la principale qualité : les deux valves étant convenablement calées sur l'axe l'une par rapport à l'autre, au moment de la construction de l'appareil, aucune fausse manœuvre ne peut se produire. Tandis qu'il serait matériellement impossible, si les deux valves étaient indépendantes, de placer la seconde valve dans la position correspondant à celle de la rosace, chaque fois qu'on a à manœuvrer celle-ci, on ne peut pas, sans que les appareils de chauffage sont confiés parfois à des mains inexpérimentées, et que plus la manœuvre en est simple, plus les risques d'accidents sont évités.

Recommandations. Pour obtenir tout l'effet de nos appareils à régulateur **Pied-Selle**, il faut se conformer aux deux recommandations suivantes :

1° Tenir toujours le cendrier et la porte bien fermée ;
 2° Eviter de placer sur le rideau en tôle ou plaque de fermeture de la cheminée, aucune valve automatique, dont l'emploi doit être absolument rejeté.

En effet, si, ayant trop chaud, on ferme la rosace, le tirage affaiblissant, la valve automatique se fermerait, c'est-à-dire augmenterait le tirage.

Si, au contraire, ayant besoin de chaleur, on ouvre la rosace, le tirage augmentant, la valve automatique s'ouvrirait et ralentirait le tirage.

Les valves automatiques doivent donc être rejetées, puisqu'elles agissent toujours en sens contraire de ce qu'on demande à l'appareil.

Tous les appareils à régulateur **Pied-Selle** ont les foyers munis de briques réfractaires, et les joints des portes garnis d'amiante ; le feu est visible ; le chargement se fait par le haut et le déchargement par le bas.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

Foyers de l'appareil. Pour obtenir un bon fonctionnement d'un appareil de chauffage quelconque, il est indispensable de le placer dans une cheminée ayant un tirage suffisant et qu'elle soit fermée hermétiquement à sa base, afin d'éviter toute rentrée d'air.

Veiller à ce que le tuyau de l'appareil ne bute pas à l'intérieur de la cheminée contre la maçonnerie, ce qui boucherait le tirage.



Si l'on met un tuyau vertical, ne pas utiliser de coude équerre, ni rond, et n'employer que le coude à T muni d'un bouchon à sa partie inférieure, qui permet le nettoyage rapide du tuyau.

Fonctionnement. *Combustible.* Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air.

Allumer avec du charbon de bois ou de la braise, ou avec du petit bois bien sec.

Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette première couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

Décrassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite. (Voir page 18 le décrassage chiméon n° 268)

Il est bon de secouer la grille environ toutes les douze heures pour dégager les cendres et de mettre l'appareil en grande marche pendant quelques minutes.

Si la grille est, par les impuretés du combustible, encrassée de scories, pierres, etc., trop grosses pour passer entre les barreaux, tirer l'anneau de gauche qui ouvre complètement la grille, et secouer avec l'anneau de droite jusqu'à ce que les pierres soient tombées dans le cendrier.

Rechargement de l'appareil. Lorsqu'on veut recharger l'appareil, avoir soin de le mettre à grande marche pour éviter de laisser échapper des gaz quand on ouvre le tampon de chargement.

Durée. Pour obtenir une longue durée de la charge, il est important de se conformer aux prescriptions ci-dessus, car si dès le début de l'allumage, on n'a pas pris soin de fermer la rosace d'entrée d'air, pour mettre l'appareil à marche lente, la colonne entière de combustible s'embrase très rapidement et naturellement, le combustible étant en partie brûlé, ne peut plus donner une longue durée lorsqu'on met l'appareil à marche lente. En outre, cette grande masse de combustible enflammé demandera nécessairement un certain temps pour se refroidir.

Efficacité du régulateur. — Chaque position de la rosace d'entrée d'air donnant plus ou moins d'ouverture aux valves de réglage, il s'ensuit que chaque degré d'ouverture agit sur le fonctionnement de l'appareil et donne une marche différente.

Dans ces conditions, on pourra régler à volonté l'allure de la combustion, suivant les nécessités de la température et suivant l'état de l'atmosphère, car on sait qu'un appareil tire beaucoup plus fort lorsque le froid est sec et vif, tandis qu'au contraire, il est plus paresseux lorsque l'air est lourd et humide.

CHEMINÉE RÉGINA A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

MODÈLE DÉPOSÉ

A DOUBLE ENVELOPPE et A FOYER RÉFRACTAIRE

N° 234

ELLE SE LIVRE :

En fonte minée, avec boutons et rosace nickelés.

En émail noir, boutons, rosace, porte de foyer, tiroir et encadrement de tête nickelés.

En émail céramique, boutons, rosace, porte de foyer, tiroir et encadrement de tête nickelés.

Un entonnoir de chargement accompagne chaque cheminée.



DIMENSIONS		PRIX	
	mm		fr.
Hauteur ...	830	Fonte minée ..	514
Largeur ...	440	Émail noir ..	614
Profondeurs	370	Émail céramique	659
Largeur du foyer...	220		
Diamètre du buselot	90		
Distance du dessus du buselot au sol	470		
Volume approximatif d'air chauffé :			
environ ..	mètres cubes	100 à 150	

L'emballage de cet appareil est facturé 24 francs et est repris par nous pour le prix de 21 francs, lorsqu'il nous est retourné en bon état, franco gare Fumay.

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.
Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.

A la valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.
Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur, et, par suite, un réglage absolu. Quand l'entrée d'air A est ouverte en grand, l'orifice O est fermé (Fig. 1, grand feu) ; inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement O est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Décrassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.
Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET, breveté S. G. D. G. Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 %, la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 %, en marche lente quand le régulateur est fermé.

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau. Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement utilisés, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refroidissement.

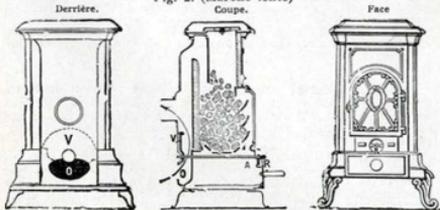
Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air ascendant, constant et régulier.

Voir pages 54 et 55 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement de nos appareils à feu continu, à Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g., et page 57 la nomenclature des pièces détachées.

Fig. 1. (Grand feu).



Fig. 2. (Marche lente)



NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

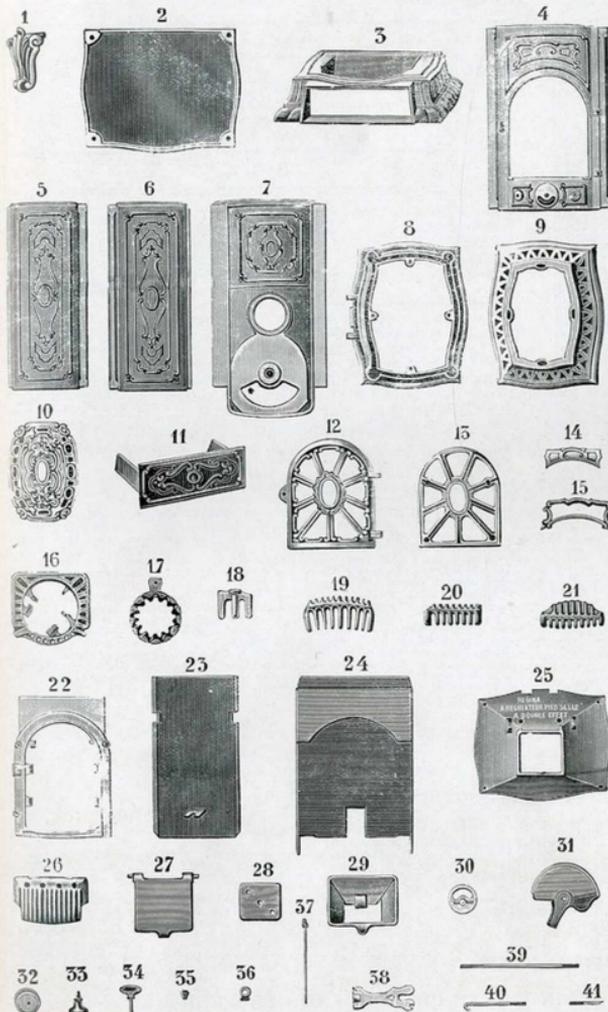


CHEMINÉE RÉGINA A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, Breveté S. G. D. G.

MODÈLE DÉPOSÉ

PIÈCES DÉTACHÉES POUR LA CHEMINÉE N° 234



LÉGENDE

- 1 Pied.
- 2 Fond de socle.
- 3 Socle.
- 4 Devanture.
- 5 Côté droit.
- 6 Côté gauche.
- 7 Derrière.
- 8 Chapiteau.
- 9 Encadrement de tête.
- 10 Applique de tête.
- 11 Cendrier.
- 12 Porte de foyer.
- 13 Serre-mica.
- 14 Applique de devant.
- 15 Cadre d'applique.
- 16 Support de grille.
- 17 Grille ronde.
- 18 Grille fourchette.
- 19 Grille de devant du bas.
- 20 Id. id. milieu.
- 21 Id. id. haut.
- 22 Plaque de protection.
- 23 Derrière de foyer.
- 24 Corps tôle.
- 25 Dessus de foyer.
- 26 Conduit de flamme.
- 27 Tampon de chargement.
- 28 Serre-amiante.
- 29 Entonnoir de chargement.
- 30 Rosace du régulateur.
- 31 Disque de ralentissement.
- 32 Rondelle du disque.
- 33 Bouton de cendrier.
- 34 Bouton de porte.
- 35 Clavette.
- 36 Anneau de grille.
- 37 Goupille de porte.
- 38 Clef.
- 39 Tige du régulateur.
- 40 Tirant de grille ronde.
- 41 Id. id. fourchette

CHEMINÉE ROULANTE L'AIGLE A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté S. G. D. G.

N° 260

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Mouvement de décentrage et de vidage du foyer par manette unique breveté S. G. D. G.



DIMENSIONS	
Hauteur	65
Largeur	50
Largeur du foyer	30
Distance du dessus du buselot au sol	43½
Volume approximatif d'air chauffé.....	125 à 175

PRIX	
Fonte minée, boutons et rosace nickelés..	fr. 445 »
Fonte minée... .. boutons, rosace, porte de	482 »
Email noir... .. foyer et encadrements de	540 »
Email céramique... .. porte de charg nickelés	576 »
SUPPLÉMENTS POUR : Support-galerie en fonte nickelée.....	23 »
» Plaque de fermeture en tôle.....	38 »

Cet appareil se livre toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale, sans augmentation de prix.

N. B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N°33, vert; N°35 bleu vert; N°37, brun; N°40, aubergine; N°42, gris.

L'emballage de cet appareil est facturé 24 francs et est repris par nous pour le prix de 21 francs, lorsqu'il nous est retourné en bon état, franco gare Fumay.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.

La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.

Au moyen de la tige en fer qui relie rigidelement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur et, par suite, un réglage absolu.

Quand l'entrée d'air A est ouverte en grand, l'orifice O est fermé (Fig. 1, grand feu); inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement O est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Décentrage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « secouer » et « vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

Pour décentrer, mettre la manette dans la position horizontale (indication « secouer » apparente) et agiter d'un mouvement de va-et-vient. Pour vider le foyer, par un demi-tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position verticale (indication « vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 80 % la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 % en marche lente quand le régulateur est fermé.

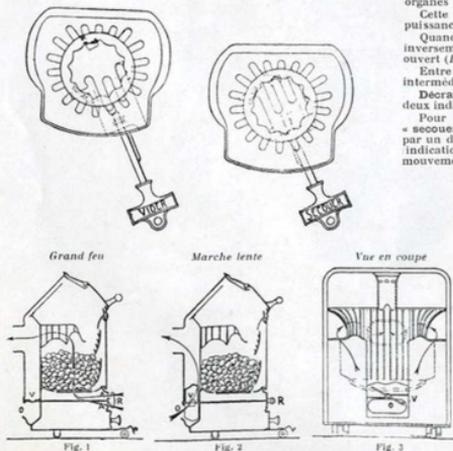
RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement utilisés, on modère la combustion en arasant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de surversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refroidement.

Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air ascendant, constant et régulier.

Voyez pages 35 et 35 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, à Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g. et page 39 la nomenclature des pièces détachées.

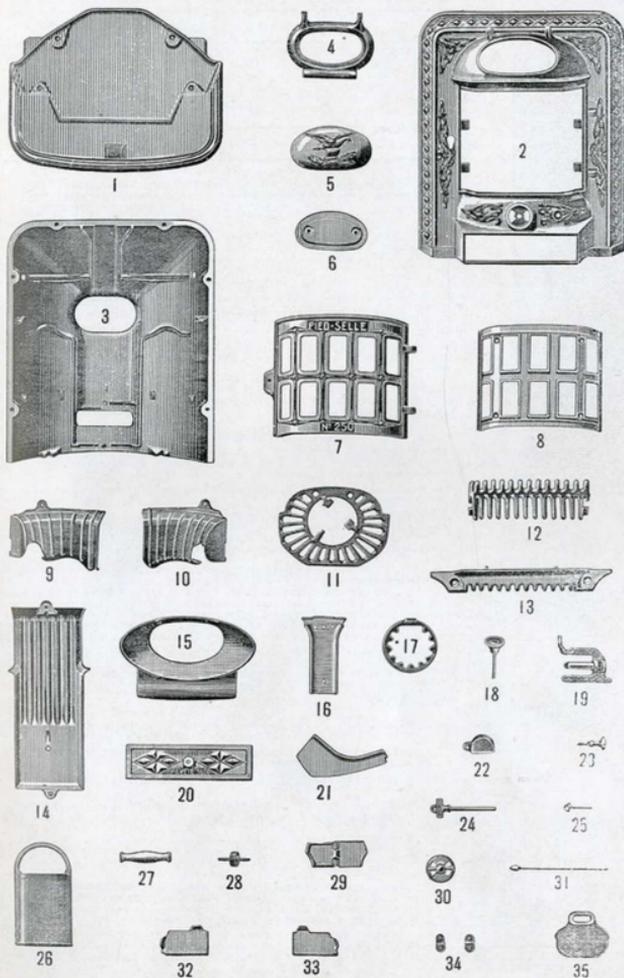


NOTA. AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ

CHEMINÉE ROULANTE L'AIGLE A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 260



LÉGENDE

1. Socle.
2. Devanture.
3. Derrière.
4. Encad^r de tampon de charg^t.
5. Applique —
6. Serre amiante — —
7. Porte.
8. Serre mica.
9. Conduit de flamme de gauche.
10. — — de droite.
11. Grille corbeille.
12. Grilles de devant (bas et milieu).
13. Grille de protection.
14. Contre-cœur.
15. Plaque de protection.
16. Conduit de gaz.
17. Grille ronde.
18. Bouton de porte.
19. Grille fourchette.
20. Devanture de cendrier.
21. Supports de brique (droit et gauche).
22. Cache clavette.
23. Bouton de cendrier.
24. Tirette de manœuvre des grilles.
25. Vis d'arrêt.
26. Buse mobile.
27. Poignée du haut.
28. Roulette.
29. Valve de réglage.
30. Rosace de régulateur.
31. Goupille de porte.
32. Valet de conduit de flamme gauche.
33. — — droite.
34. Coussinets de roulette.
35. Tampon de buse.

CHEMINÉE ROULANTE L'AIGLE A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, Breveté S. G. D. G.

N° 210

FOYER RÉFRACTAIRE.

FEU VISIBLE



DIMENSIONS

Hauteur	% 74
Largeur	% 60 1/2
Largeur du foyer	% 32
Distance du dessus du buselet au sol	% 44
Volume approximatif d'air chauffé	mètres cubes 125 à 175

PRIX

Fonte minée avec boutons et rosace nickelés	fr. 690 »
Fonte minée avec boutons, rosace, porte et tampons nickelés	724 »
Email noir	811 »
Email céramique	881 »
Email céramique avec boutons, rosace, porte et tampon en cuivre massif	991 »
SUPPLÉMENTS POUR : Galerie du haut avec supports en fonte nickelée	
» Plaque de fermeture en tôle	23 »
»	38 »

Cet appareil se livre toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale sans augmentation de prix.

N. B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris.

L'emballage de cet appareil est facturé 24 francs et est repris par nous pour le prix de 21 francs, lorsqu'il nous est retourné en bon état, franco gare Fumay.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.
Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.
La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.
Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur, et par suite, un réglage absolu. Au moyen de l'air à air ouverte ou fermé, l'orifice O est fermé, Fig. 1, grand feu; inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement O est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.
Décassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.
Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du PIED-SELLE A FEU CONTINU A DOUBLE EFFET, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

Dépense journalière réduite d'au moins 50 % en marche lente quand le régulateur est fermé.

REGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau. Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement utilisés, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux. C'est-à-dire de refluxement.

Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air ascendant, constant et régulier.

Voir pages 51 et 55 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu à Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g., et page 61 la nomenclature des pièces détachées.

Galerie du haut avec ses 2 supports



Fig. 1. (Grand feu).
Coupe.

Face.

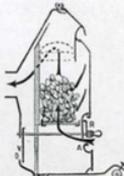
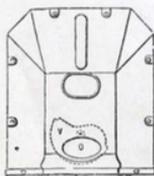
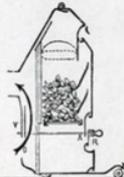
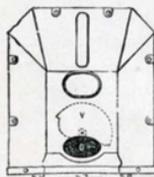


Fig. 2. (Marche lente).
Coupe.

Face.



NOTA. AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ

CHEMINÉE ROULANTE L'AIGLE A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 210

LÉGENDE



- 1 Socle.
- 2 Devanture.
- 3 Derrière.
- 4 Cendrier.
- 5 Porte de foyer.
- 6 Serre-mica.
- 7 Enveloppe de foyer.
- 8 Support de grille.
- 9 Grille ronde.
- 10 Grille-fourchette
- 11 Grille de devant du bas
- 12 — — du haut
- 13 Plaque de protection.
- 14 Contre-cour.
- 15 Conduit de gaz.
- 16 Tampon de chargement.
- 17 Serre-amiante —
- 18 Entonnoir de chargement.
- 19 Rosace du régulateur.
- 20 Disque de ralentissement.
- 21 Rondelle du disque.
- 22 Roulette de devant.
- 23 — de derrière.
- 24 Coussinet de roulette de devant.
- 25 — — de derrière
- 26 Vis d'arrêt.
- 27 Poignée de cendrier.
- 28 Bouton de porte.
- 29 Clavette.
- 30 Cache-Clavette.
- 31 Anneau de grille.
- 32 Goupille de porte.
- 33 Clef.
- 34 Poignée du haut.
- 35 Support de poignée.
- 36 Bouton de poignée.
- 37 Buse mobile.
- 38 Tampon de buse.
- 39 Tige du régulateur.
- 40 — de poignée du tiroir.
- 41 — — du haut.
- 42 — de tampon de chargement.
- 43 Tirant de grille ronde.
- 44 — — fourchette.

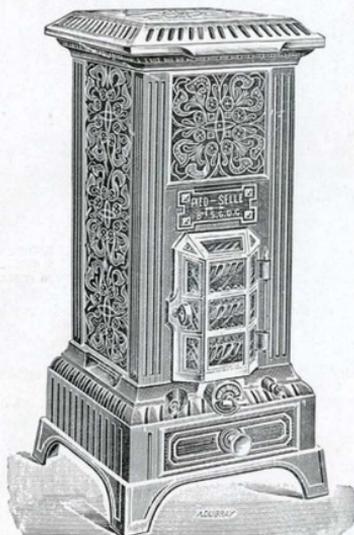
CALORIFÈRES RICHES LE LION A FEU CONTINU

RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

à double enveloppe, avec circulation pour le chauffage de l'air et à foyer réfractaire.

A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE

Buse derrière. — N^{os} 626, 627



(Voir page 63 le fonctionnement de ces appareils et page 65, la nomenclature des pièces détachées).

A PANNEAUX FAIENCE DÉCORÉE COULEUR sur le devant et sur les côtés

Buse derrière. — N^{os} 626^{bis}, 627^{bis}



N. B. — Les dessins et les teintes des panneaux décorés sont susceptibles de variations.

CES CALORIFÈRES SE LIVRENT :

N^{os} 626, 627, panneaux en fonte ajourée ornée : encadrement de tête, rosace, goupille, boutons fonte nickelée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer nickelée.

N^{os} 626^{bis}, 627^{bis}, à panneaux de face et de côté en faïence décorée couleur : encadrement de tête, cadre des panneaux décorés, rosace, goupille et boutons fonte nickelée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer nickelée.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 37, bleu vert ; N^o 38, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 42, gris.

L'emballage de cet appareil est facturé 24 francs et est repris par nous pour le prix de 24 francs, lorsqu'il nous est retourné en bon état, franco gare Furmay.

NUMÉROS	Hauteur	Largeur du dessus	Largeur du fût	Largeur de la base	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du dessous au sol	Volume approximatif d'air chauffé environ	PRIX			SUPPLÉMENT pour PANNEAU FAÏENCE décoré couleur sur le devant seulement
								Fonte minée	Email noir	Email céramique	
A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE											
	%	%	%	%	%	%	m. c.	fr.	fr.	fr.	fr.
626	95	39	31	43	111	60	150 à 200	732 »	847 »	924 »	40 »
627	106	44	36	48	111	65	200 à 250	883 »	1009 »	1084 »	49 »
A PANNEAUX DE FACE ET DE COTÉ, FAÏENCE DÉCORÉE COULEUR											
	%	%	%	%	%	%	m. c.	fr.	fr.	fr.	fr.
626 ^{bis}	95	39	31	43	111	60	150 à 200	841 »	982 »	1052 »	
627 ^{bis}	106	44	36	48	111	65	200 à 250	1053 »	1191 »	1271 »	

CALORIFÈRES RICHES LE LION A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

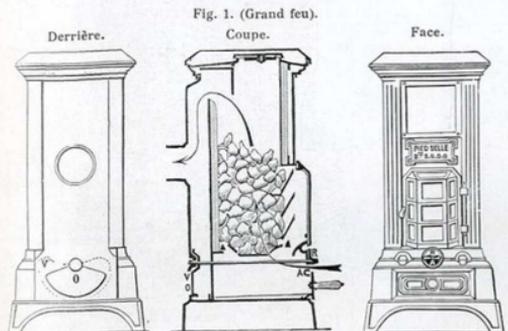
double enveloppe avec circulation pour le chauffage de l'air, et à foyer réfractaire.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, ou à défaut du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A.
La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.



Au moyen de la tige en fer qui relie rigidement la rosace R et la valve V, ces deux organes sont commandés à la fois par la manette placée sur la rosace.

Cette disposition à double effet, qui fait l'objet de notre brevet, assure une puissance extrême à notre régulateur et, par suite, un **réglage absolu**.

Quand l'entrée d'air A est ouverte en grand, l'orifice O est fermé (Fig. 1, grand feu); inversement, quand l'entrée d'air A est fermée, l'orifice de ralentissement V est ouvert (Fig. 2, marche lente).

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Décrassage. — Pour secouer les cendres, tirer et repousser l'anneau placé à droite.

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la **puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET**, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la puissance de chauffe, quand le régulateur est ouvert.

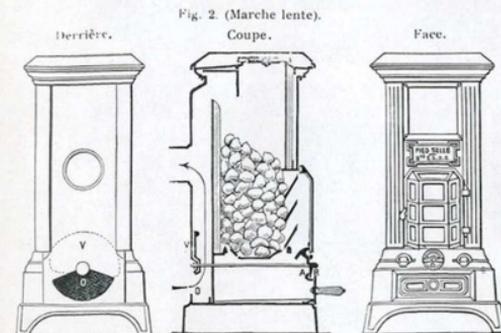
Dépense journalière réduite d'au moins 50 % en marche lente quand le régulateur est fermé.

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

Notre régulateur, fonctionnant par appel d'air, assure la ventilation du local.

Dans les appareils à feu continu ordinairement usités, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refoulement.

Avec notre régulateur à double effet **AUTOMATIQUE**, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque **SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE**, il existe toujours dans la cheminée un courant d'air ascendant, constant et régulier.



Voir page 64, la Nomenclature des pièces détachées.

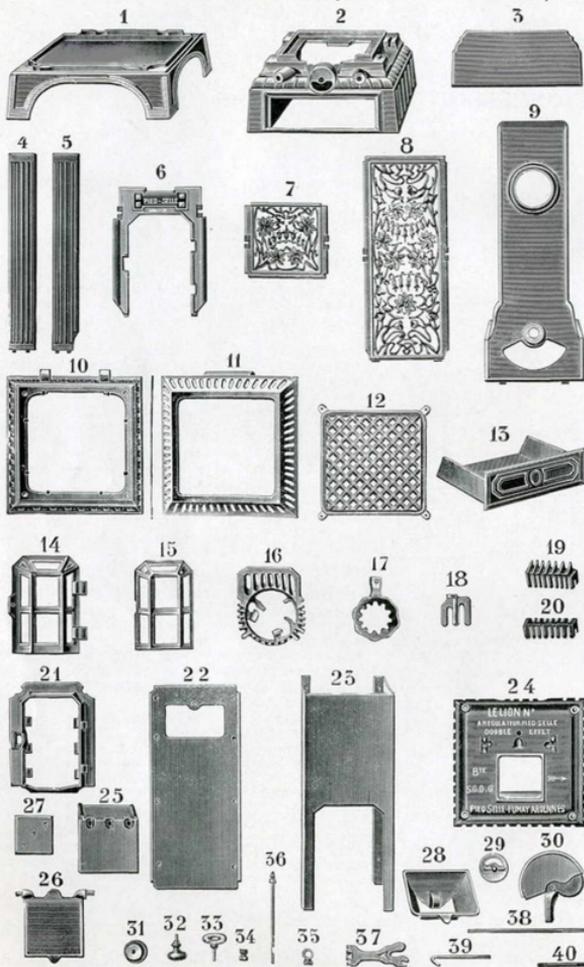
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

CALORIFÈRES RICHES LE LION A FEU CONTINU

A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour les Calorifères N^{os} 626, 626^{bis}, 627, 627^{bis}.

LÉGENDE



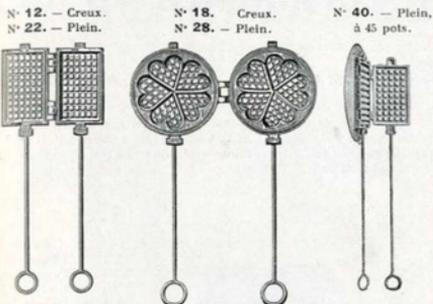
1. Fond.
2. Socle.
3. Entre-deux de socle.
4. Colonnes de devant.
5. — de derrière.
6. Devanture.
7. Panneau de devant.
8. — de côté.
9. Derrière.
10. Chapiteau.
11. Encadrement de tête.
12. Applique de tête.
13. Cendrier.
14. Porte de foyer.
15. Serre-mica.
16. Support de grilles.
17. Grille ronde.
18. Grille fourchette.
19. Grille de devant du bas.
20. — — du haut.
21. Devanture de foyer.
22. Derrière de foyer.
23. Corps tôle.
24. Dessus de foyer.
25. Conduit de flamme.
26. Tampon de chargement.
27. Serre amiante de chargement.
28. Entonnoir de chargement.
29. Rosace du régulateur.
30. Disque de ralentissement.
31. Rondelle du disque.
32. Bouton de cendrier.
33. Bouton de porte.
34. Clavette.
35. Anneau de grille.
36. Goupille de porte.
37. Clef.
38. Tige du régulateur.
39. Tirant de grille ronde.
40. — — fourchette.



GAUFRIERS ET GAUFRETIERS AVEC RONDELLE

POUR GAUFRES MOLLES

POUR GAUFRES SEC

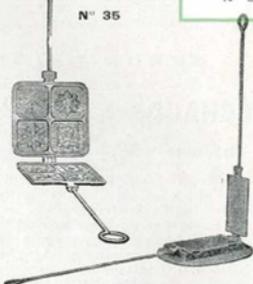


N° 12. — Creux.
N° 22. — Plein.

N° 18. — Creux.
N° 28. — Plein.

N° 40. — Plein,
à 45 pots.

Numéros	Longueur		PRIX
	%	fr.	
CREUX. 12	19	21 »	
	18	25 »	
	22	24 »	
PLEINS. 22	28	28 »	
	35	25 »	
	40	24 »	
	50	21 »	

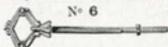


N° 35

Recettes pour gaufres molles. — Faire une pâte ou plutôt une bouillie épaisse composée comme suit : prendre un kilo de farine ; faire un trou au centre pour recevoir 7 ou 8 œufs, 375 grammes de beurre fondu tiède, 2 cuillères de levure et 2 cuillères de sucre en poudre. — Delayer en tournant au centre et éviter les grumeaux, en mouillant peu à peu avec 2 litres 1/2 de lait. — Laisser lever pendant 1 h. 1/2 environ. — Faire chauffer le gaufrier des deux côtés, graisser l'intérieur et y verser la pâte. — Fermer ensuite sans serrer et laisser cuire de chaque côté, jusqu'à ce que la gaufre soit roussie légèrement.

CLEFS DE TUYAUX

avec tige carrée de 6 % de 150 %, de longueur, unie ou filetée, avec écrou.
Fonte vernie, émaillée noir ou nickelé.



N° 6

N. B. — Dans les clefs de tuyaux à écrous, la partie filetée a 70 % de longueur.
Nous ne livrons les clefs de tuyaux que par 12 de chaque numéro au minimum.

	PRIX
	à la douzaine
Fonte vernie.....	22 »
Fonte émaillée noir.....	38 »
Fonte nickelée.....	41 »

ASSORTIMENTS ET PIÈCES DE REMPLACEMENT — Tarif C

POUR APPAREILS DE CHAUFFAGE EN FONTE ET POUR CUISINIÈRES EN TOLE ET FONTE

Fonte pour foyers à houille cuis ^m en fonte... % K ^o	476 »	Fonte pour foyers à bois cuis ^m tôle et fonte... % K ^o	476 »
Fonte — à bois	508 »	Marque de cuis ^m tôle et fonte.....	la pièce 8 »
Fonte unie.....	691 »	— — nickelée.....	8 »
Fonte ornée.....	691 »	Garnitures boutons pour cuisinière.....	la garnit. 26 »
Fonte polie.....	877 »	Clenche avec bouton.....	la pièce 11 »
Fonte émaillée en noir.....	1.099 »	— sans bouton.....	9 »
— blanc ou couleur.....	1.320 »	Barres en cuivre poli.....	le mètre 24 »
Fonte nickelée.....	1.460 »	— nickelées.....	43 »
Fonte pour foyers, cheminées ou calorifères	590 »	Barre contour, nickelée avec ses 4 supports.....	la pièce 85 »
Chaudières en fonte émaillée.....	790 »	Supports de mil en barre contourante nick.....	11 »
Foyers briques réfractaires.....	195 »	Supports d'extrémité de barre, nickelés.....	16 »
Terre réfractaire.....	118 »	Robinetts à rosace.....	N° 0 1 2
Amiante.....	30 »	La pièce, cuivre.....	14 » 16 50 20 »
Tuyaux tôle.....	10 »	— nickelé.....	18 » 21 50
Coudes.....	12 »	Robinetts sans rosace, en moins.....	1-50
— à T avec tampon.....	30 »	Boutons fonte brute.....	la pièce 2 75
Panache et couvercle, la pièce 6 litres 8 litres 12 litres 14 litres	12 »	— nickelée.....	4 »
pour chaudières : en cuivre poli 40 » 43 » 62 » 69 »	453 »	— cuivre.....	—
— en cuivre nickelé 43 » 52 » 69 » 78 »		— nickelé.....	8 50
Fonte pour foyers à houille cuis ^m tôle et fonte. % K ^o	453 »	Tisonnier.....	3 75
		Raclette.....	2 25
		Tirants fer d'assemblage de cuisinières.....	3 75

MICA EN FEUILLES

	Les 100 feuilles
24x89, 40x75, 45x55, 45x75, 45x80, 50x60, 55x60, 60x65 %.....	74 »
32x92, 55x75, 60x81, 65x65, 65x75 %.....	121 »
55x90, 55x95, 55x125, 60x90, 68x110, 70x80, 70x110, 75x80, 75x90, 77x83 %.....	235 »
65x115, 70x115, 70x120, 75x110, 75x115, 78x96, 80x90, 80x100, 80x110, 83x95, 87x96, 90x95 %.....	340 »
75x120, 75x125, 80x140, 83x127, 88x110, 90x125, 95x100, 98x105, 100x100, 100x110, 100x120, 111x111 %.....	654 »
75x155, 80x150, 90x145, 110x115, 110x125, 120x125 %.....	835 »
90x150, 95x145, 95x150, 100x145, 100x150, 100x155, 108x157, 120x145, 135x135 %.....	1 143 »

GALERIES DE CÔTÉS, pour Cuisinières

Largeur des cuisinières.....	%	de 30 à 34 de 35 à 39 de 40 à 44 de 45 à 49 de 50 à 54 de 55 à 59 de 60 à 64 de 65 à 70							
		fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
PRIX : ordinaires.....	la paire	7 »	10 10	13 »	13 80	17 40	18 90	20 70	24 30
— émaillées ou nickelées.....		12 10	15 50	17 30	20 70	25 10	31 20	34 60	37 80

RÉCHAUDS DE CUISINE ET CUISINIÈRES AU GAZ

DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

RÉCHAUDS A GAZ "PIED-SELLE"

DESCRIPTION :

Les réchauds à four PIED-SELLE sont munis à la partie supérieure de grilles avec lames, qui doivent être placées en dessus pour chauffer les vases culinaires d'un certain diamètre.

Ces réchauds possèdent sur le dessus 3 brûleurs :

Un à une extrémité à couronne de gaz simple (1 robinet) ; un à l'autre extrémité à couronne de gaz double (2 robinets) et un 3^e brûleur, rectiligne, Breveté S. G. D. G. qui peut s'enlever pour le nettoyage comme les deux précédents, et réversible, qu'on allume toujours par dessus et qui peut servir soit pour chauffer des objets placés sur le réchaud, comme les brûleurs simple et double, soit pour griller ou rôtir dans le four :



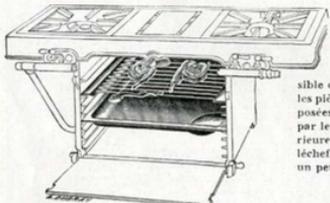
Vue d'un brûleur réversible.

Retourner, dans ce cas, le brûleur, après allumage en manoeuvrant la manette A, figure ci-contre ; visible sur le devant de l'appareil.

Dans cette position les flammes sortant à l'intérieur du four lèchent des gaufrettes rayonnantes qui rougissent et renvoient la chaleur à l'intérieur du four.

Ces gaufrettes Brevetées S. G. D. G. se démontent en tournant les clés de suspension qui les traversent. Le réchaud porte sous le four un autre brûleur rectiligne, à flammes réglables qui doit fonctionner en même temps que le brûleur réversible pour les rôtis et la pâtisserie.

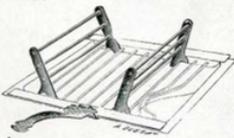
EMPLOI DU FOUR :



Vue intérieure du four, le grill et la léchefrite étant disposés pour les grillades.

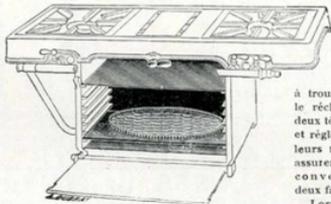
Pour les Grillades. — Le seul brûleur réversible doit être allumé, les pièces à griller étant posées sur un grill porté par les rainures supérieures du four, la léchefrite étant située un peu plus bas.

Pour les rôtis. — Le grill muni ou non de deux ridelles amovibles, Breveté S. G. D. G., qui maintiennent certaines viandes, (poulets, par exemple), en bonne position est posé sur la léchefrite dans les rainures médianes. On allume les deux brûleurs du four, haut et bas, après avoir placé les deux tôles fournies avec l'appareil, l'une au-dessous du brûleur supérieur, l'autre au-dessus du brûleur inférieur.



Vue du grill, muni des deux ridelles posé sur la léchefrite avec sa poignée

Avoir soin de chauffer le four pendant environ 1/4 d'heure avant d'introduire la léchefrite portant la viande à rôtir sur son grill. Il est bon d'ajouter au bout de quelques minutes de cuisson un peu d'eau chaude au beurre qui fond dans la léchefrite.



Pour la Pâtisserie. —

Poser celle-ci sur la plaque à trous fournie avec le réchaud entre les deux tôles précédentes et régler les deux brûleurs rectilignes pour assurer une cuisson convenable sur les deux faces.

Lorsque le dessus est cuit, si le dessous demande un supplément de cuisson pour la pâte, placer un instant la pâtisserie sur un des brûleurs supérieurs.

CUISINIÈRES à GAZ à 2 Fours et Dessus à 3 Grilles

Ces cuisinières sont construites avec double paroi permettant la circulation du gaz brûlé autour des fours et entre eux, pour les réchauffer. Même disposition du dessus et du brûleur supérieur que dans les réchauds.

Il n'y a pas de brûleur sous le four supérieur, mais il existe un brûleur rectiligne breveté au bas du four inférieur, qui doit être allumé avec le brûleur réversible pour rôtir et faire de la pâtisserie ou des gratins.

Le four supérieur convient mieux pour la pâtisserie et les gratins. Le four supérieur et le four inférieur peuvent être indistinctement employés ensemble ou séparément pour griller ou rôtir, grâce au brûleur rectiligne inférieur, Breveté S. G. D. G. qui porte, venues de fonte, 2 nervures protectrices des trous de passage des flammes. Ce dispositif permet de griller par dessous et de rôtir dans le four inférieur avec emploi du seul brûleur du bas.

Sous le brûleur inférieur, le fond est constitué par une léchefrite poussée jusqu'au bout dans les rainures existant à cet effet ; cette léchefrite forme fond de four et recueille en même temps le jus en cas de grillade. Elle doit toujours rester en place.

FOUR INFÉRIEUR :

Pour les grillades. — Le grill est placé dans les rainures inférieures. **Pour les rôtis.** — Sans aucune tôle intermédiaire, la viande est placée sur un grill porté par une autre léchefrite avec le seul brûleur inférieur allumé. Il est bon d'ajouter un peu d'eau chaude dans la léchefrite au bout de quelques minutes de cuisson.

On remarquera que la cuisson par dessous est la plus logique et la plus économique puisque la chaleur monte. C'est le principe uniquement adopté pour chauffer tous les vases culinaires et qui est rendu pratique pour la cuisson des viandes grâce à notre brûleur à nervures protectrices des trous de passage des flammes.

Pour la Pâtisserie. — Un fond de four en fonte et une plaque à trous sont fournis avec l'appareil, le fond de four étant glissé dans les rainures du bas et la plaque à trous, qui supporte la pâtisserie, vers le milieu du four.

L'application de ce principe permet, sans augmenter le temps normal de cuisson, d'économiser environ de 20 à 50% de la consommation de gaz suivant qu'il s'agit de grillades ou de rôtis.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles.

N° 50 - 60 et 80

N° 50 - 1 feu

N° 60 - 1 feu, 2 robinets

N° 80
2 feux - 3 robinets



CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

En fonte vernie

En fonte émaillée

Seul le réchaud n° 50 en fonte demi-nickelée.

disposition 1

» 3

» 6

Numéros	DIMENSIONS			PRIX		
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte vernie 1	En fonte émaillée 3	En fonte demi-nick. 6
50	260	160	85	fr. 26 »	35 »	46 »
60	240	250	105	45 »	59 »	»
80	500	250	105	78 »	100 »	»

L'emballage } des réchauds n° 50 et n° 60 est facturé 0 fr. 75 et n'est jamais repris par nous.
du réchaud n° 80 est facturé 4 fr. 50 et n'est jamais repris par nous.

N. B. - Nous émaillons ces réchauds en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris.

ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS A GAZ AVEC FOUR

PLATEAUX ISOLANTS pour RÉCHAUDS A GAZ

Pour réchauds n° 101 - 111 et 210

Pour réchauds n° 118 - 120 et 215

TABLETTE pour Réchauds à gaz
n° 101-111-118-120-210 et 215.



Vue d'une tablette pour réchaud à gaz

PLATEAUX ISOLANTS	DIMENSIONS			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte émaillée	En fonte vernie
N° 101-111 et 210.	340	335	40	fr. 19 »	39 »
N° 118-120 et 215. . .	462	382	45	31 »	53 »

TABLETTE POUR RÉCHAUDS A GAZ	DIMENSIONS		
	Tablette supérieure		Hauteur
Longueur	Largeur		
N° 101-111-118-120 210-215.	585	375	555

100 » 133 »

N. B. - Nous émaillons ces plateaux isolants et tables en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles.

N° 101 à four fermé à rôtir et à griller. — N° 111 - 118 - 120 à Four fermé à rôtir, à griller et à pâtisserie
Rampe visible. — Brûleur central reversible et amovible, gaufrettes radiantes amovibles, grill lèche-frite breveté.



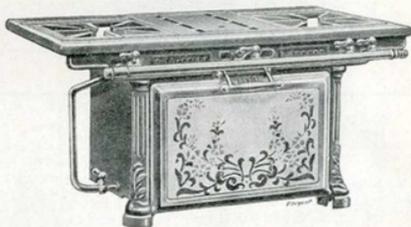
Vue d'un réchaud N° 101



Vue d'un réchaud N° 111



Vue d'un réchaud N° 118



Vue d'un réchaud N° 120

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CES RÉCHAUDS :

- N° 101 : Four à rôtir et à griller, 3 feux, 4 robinets, porte en fonte d'une seule pièce, rampe en cuivre; l'équipement intérieur du four se compose de : lèche-frite aluminium, grill et ridelles en fer étamé, sole de four en tôle, poignée de lèche-frite.
 N° 111 : Four à rôtir, à griller et à pâtisserie, 4 feux, 5 robinets, feu dessous, porte d'une seule pièce, rampe en cuivre; l'équipement intérieur du four se compose de : lèche-frite aluminium, grill et ridelles en fer étamé, sole et plafond de four en tôle, plaque en fonte à trous, poignée de lèche-frite.
 N° 118 : Grand four à rôtir, à griller et à pâtisserie, 4 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte équilibrée en fonte, rampe en cuivre; même équipement intérieur du four que le réchaud n° 111.
 N° 120 : Grand four à rôtir, à griller et à pâtisserie, 4 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte équilibrée en tôle émaillée décorée, intérieur en aluminium calorifugé; rampe et encadrement de porte nickelés; même équipement intérieur du four que le réchaud n° 111.

LES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

- En fonte vernie : N° 101 - 111 et 118 : Dessus, façade, porte et côtés en fonte vernie disposition 1
 N° 120 : Dessus, façade et côtés en fonte vernie, porte tôle émaillée décorée
 N° 101 111 et 118 : Dessus, façade, porte et côtés émaillés » 3
 En fonte émaillée : N° 120 : Dessus, façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée » 6
 Façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée, dessus entièrement poli » 7
 Façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée, dessus entièrement nickelé » 8

N°	DESSUS		FOUR		Hauteur de l'appareil	PRIX							
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur		Hauteur	En fonte vernie		Dessus façade et côtés émaillés		Dessus, façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée grilles nickelées	Façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée dessus entièrement poli	Façade et côtés émaillés, porte tôle émaillée décorée dessus entièrement nickelé
							Porte en fonte	Porte en tôle émaillée décorée	Porte fonte émaillée	Porte en tôle émaillée décorée			
101	635	285	295	290	155	280	230	278	fr.	fr.	477	512	
111	635	285	295	290	155	280	253	316	fr.	fr.	477	512	
118	640	345	320	320	180	310	351	430	fr.	fr.	477	512	
120	640	345	320	320	180	310	383	473	fr.	fr.	498	512	

SUPPLÉMENTS POUR : Rampe et encadrement de porte cuivre massif au réchaud n° 120¹ fr. 57 »

Rampe et encadrement de porte nickelés aux réchauds n° 101 et 111 120² fr. 29 »

N. B. — Nous émaillons ces réchauds en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris.

L'emballage de ces réchauds à gaz, facturé 6 francs, n'est jamais repris par nous.

Voir page 73, la nomenclature des pièces détachées et page 66, la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles.

N° 210 - 215

“ LE SANS RAMPE ”, B⁶ S. G. D. G.

4 feux. — 5 robinets. — Feu dessous. — Four fermé à griller, à rôti et à pâtisserie.

N° 210 grilles vernies — N° 215 grilles polies



Vue du réchaud n° 210



Vue du réchaud n° 215



Vue du réchaud n° 215 avec porte équilibrée en fonte



Vue du réchaud n° 215 avec porte équilibrée en tôle émaillée décorée

Ces nouveaux modèles de réchauds brevetés possèdent des avantages appréciables; plus de rampe à gaz; centrage direct de tous les brûleurs; brûleur central réversible et amovible — Gril lèche-frite, gaufferes radiantes amovibles.

En outre, les injecteurs de ces réchauds se dévissent très facilement de façon qu'ils peuvent toujours être remplacés par celui des injecteurs de notre série qui correspond à la pression du gaz du lieu d'emploi.

Réchaud N° 210 : L'équipement intérieur du four se compose de : lèche-frite aluminium, grill en fer étamé, sole et plafond de four en tôle, poignée de lèche-frite.

FOUR

Réchaud N° 215 : L'équipement intérieur du four se compose de : lèche-frite aluminium, grill et ridelles en fer étamé, sole et plafond de four en tôle, plaque en fonte à trous, poignée de lèche-frite.

LES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

En fonte vernie	disposition 1
En fonte émaillée	} Dessus, façade et porte émaillés, côtés vernis ..	» 2
		» 3
Le réchaud n° 215 peut se livrer comme en disposition 3 mais avec porte équilibrée	} Dessus, façade, porte et côtés émaillés	» 4
		» 5

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX				
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte Vernie	Dessus, façade et porte émaillés côtés vernis	Dessus, façade et porte et côtés émaillés	Dessus, façade, et côtés émaillés, porte équilibrée en fonte émaillée	Dessus, façade et côtés émaillés, porte équilibrée en tôle émaillée décorée
							1	2	3	4	5
210	650	300	295	290	155	270	fr. 289 »	fr. 302 »	fr. 326 »	fr. 399 »	
215	650	340	310	310	180	300	fr. 308 »	fr. 359 »	fr. 337 »	fr. 442 »	

N B. — Nous émaillons ces réchauds en email céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris.

L'emballage de ces réchauds à gaz, facturé 6 francs, n'est jamais repris par nous.

Voir page 72 la nomenclature des pièces détachées et page 66 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.



RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

TABLE A CHARBONNIER



Vue d'un réchaud à gaz posé sur une table à charbonnier.

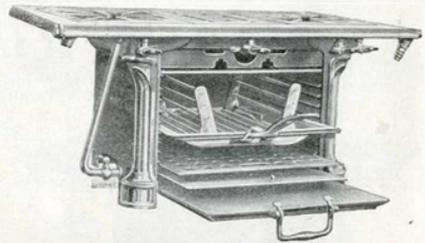
Longueur de la tablette supérieure	52
Largueur »	58
Hauteur du meuble.	46
	65
PRIX des tables à charbonnier	fr.
en fonte vernie	235 »
en fonte émaillée	317 »

Cette table à charbonnier est un accessoire intéressant lorsqu'on possède une cuisinière sans charbonnier et que le gaz est installé dans la cuisine.

Elle est particulièrement pratique lorsqu'on possède une cuisinière à bouillir qui consomme naturellement un peu plus de charbon qu'une cuisinière ordinaire.

Le charbonnier peut contenir 50 kilos de charbon (environ).

Vue d'un RÉCHAUD A GAZ avec FOUR OUVERT montrant SES ACCESSOIRES



Vue d'un RÉCHAUD A GAZ n° 215, disposition 5, posé sur tablette



ACCESSOIRES POUR INSTALLATION DE GAZ

PLATES-FORMES POUR COMPTEURS A GAZ



N°s	Dimens.	Poids	PRIX
		en kg.	fr.
5	333x204	1 900	8 30
10	400x210	2 450	12 80
10	430x215	2 520	14 70
20	400x250	5 100	22 40



REGARD AVEC TAMPON

Diamètre extérieur.	189
Ouverture..	124
Hauteur..	138
Poids.	kg 5.850
PRIX	fr. 29 »

Pour les réchauds à gaz N°s 400, 410 et 415 qui ne sont plus de vente courante et qui ont été remplacés par d'autres numéros, nous fournissons toujours des pièces de rechange.

CUISINIÈRES A GAZ EN FONTE A DEUX FOURS

TYPE ÉCONOMIQUE — BREVETÉES S. G. D. G.

N° 315

Large dessus, sans rampe, Breveté S. G. D. G., à trois feux. — Grilles polies. — Brûleur supérieur, central, réversible et amovible. — Gaufrettes radiantés amovibles. Centrage direct de tous les brûleurs.

Deux grands fours à rôtir, à griller et à pâtisserie, double paroi. — Côtés et portes calorifugés. — Brûleur inférieur protégé, Breveté S. G. D. G.



Vue de la cuisinière à Gaz N° 315, avec fours ouverts montrant les accessoires fournis avec la cuisinière



Vue de la cuisinière à gaz N° 315, avec fours fermés

ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR DES FOURS

FOUR SUPÉRIEUR

- 1° Plafond de four en tôle;
- 2° Plaque en fonte à trous;
- 3° Lèche-frite aluminium;
- 4° Gril et ridelles en fer étamé;
- 5° Poignée de lèche-frite.

FOUR INFÉRIEUR

- 1° Solde de four en fonte avec tampon mobile;
- 2° Lèche-frite aluminium;
- 3° Gril et ridelles en fer étamé.

CES CUISINIÈRES A GAZ SE LIVRENT :

- 1° En fonte vernie;
- 2° En fonte émaillée. — Pièces émaillées : Dessus, devanture, colonnes, pieds, côtés et portes;
Pièces nickelées : Ecadrement des portes, nœuds des portes, rampe de côté.

Nous émaillons ces cuisinières à gaz en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40 aubergine; N° 42, gris ou en ÉMAIL PORCELAINÉ, dans ce cas et sur demande nous pouvons émailler le dessus en noir, le spécifier sur la commande.

Ces cuisinières sont toujours expédiées emballées sous cadre. Cet emballage facturé 15 francs n'est pas repris.

NUMÉRO	DESSUS		FOURS			Hauteur totale de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émaillée
315	820	450	360	330	230	83	fr. 840 »	fr. 1.050 »

Voir page 66 la notice concernant le fonctionnement et les avantages de cet appareil.

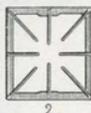
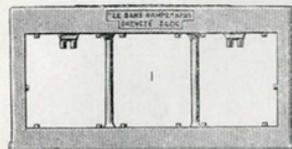
RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 215

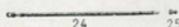
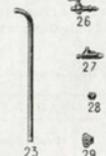
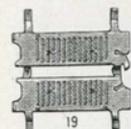
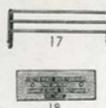
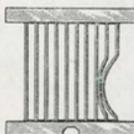
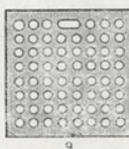
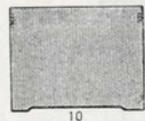
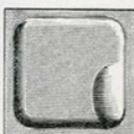
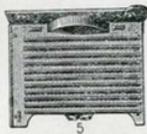
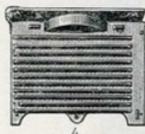
NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

pour servir aux demandes de pièces de réassortiment

LÉGENDE



1. Dessus.
2. Grille carrée.
3. Grille rectangulaire.
4. Côté gauche.
5. — droit.
6. Plateau lèche-frite.
7. Colonne de gauche.
8. — de droite.
9. Plaque à trous de four.
10. Derrière.
11. Plaque tôle de four à bouton.
12. — — sans bouton.
13. Brûleur supérieur du four.
14. — inférieur du four.
15. Porte.
16. Gril de lèche-frite.
17. Ridelles de gril de lèche-frite.
18. Tampon marqué.
19. Plafond de four.
20. Gaufrettes de plafond de four.
21. Brûleur double.
22. Brûleur simple.
23. Rampe coudée.
24. Entretoise de four.
25. Ecrou borgne de l'entretoise de four.
26. Robinet inférieur de four.
27. — à clé isolante.
28. Ecrou du robinet inférieur.
29. Clé isolante de robinet.
30. Vis de fixation de la clé isolante.
31. Bouton isolant de porte de four.
32. Arrêt de robinet double.
33. — — simple.
34. Nourrice.
35. Suspenseurs de gaufrettes.
36. Poignée de lèche-frite.
37. Bouchon de la chambre à gaz.



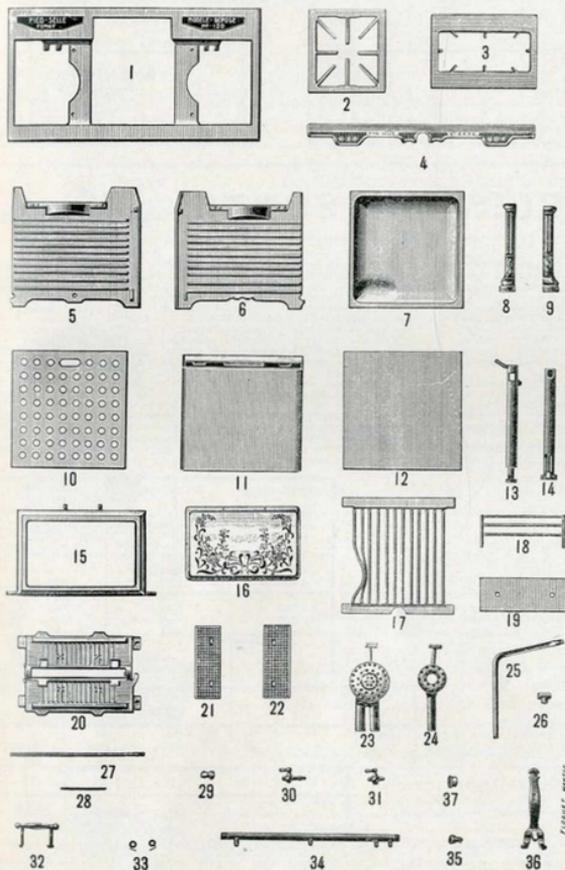
Propriété exclusive

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 120

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

pour servir aux demandes de pièces de réassortiment



LÉGENDE

1. Dessus.
2. Grille carrée.
3. Grille rectangulaire.
4. Devanture.
5. Côté gauche.
6. — droit.
7. Plateau lèche-frite.
8. Colonne de gauche.
9. — droite.
10. Plaque à trous de four.
11. Derrière.
12. Plaque tôle de four.
13. Brûleur supérieur du four.
14. — inférieur —
15. Encadrement de porte de four.
16. Applique de porte de four.
17. Gril de lèche-frite.
18. Ridelles de gril de lèche-frite.
19. Tampon marqué.
20. Plafond de four.
- 21 et 22. Gaufrettes de plafond de four.
23. Brûleur double.
24. — simple.
25. Rampe coulée.
26. Raccord à T.
27. Entretoise de four.
28. Axe de poignée de porte de four.
29. Écrou borgne de l'entretoise de four.
30. Robinet ordinaire.
31. — central.
32. Poignée de porte de four.
33. Ressorts de porte (Droit et Gauche).
34. Rampe.
35. Nourrice de rampe.
36. Poignée de lèche-frite.
37. Bouchon de rampe.

FERS A REPASSER

N^{os} 4, 5, 6. — A poignée plate

N^{os} 4, 5, 6. — A poignée ronde creuse.

N^{os} 3, 4, 5. — A poignée fer plat.



N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS	PRIX
	Longueur	Largeur		
à poignée plate				
4	146	97	0.865	5 »
5	152	94	1.030	5.50
6	159	100	1.190	6.25

N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS	PRIX
	Longueur	Largeur		
à poignée ronde creuse				
4	150	90	1.313	5.75
5	165	93	1.500	6.75
6	173	100	1.990	7.25

N ^{os}	DIMENSIONS de la semelle.		POIDS	PRIX
	Longueur	Largeur		
à poignée fer plat				
3	160	100	1.750	6.50
4	165	100	1.850	6.75
5	165	105	2.150	7.50

POTERIES EN FONTE

Poterie hygiénique polie étamée vernie. — Créée en 1854, par la Société E. BOUCHER & Co, nos prédécesseurs. Les pièces sont d'abord tournées intérieurement, puis trempées dans une cuve d'étain fin en fusion ; elles sont enfin polies après l'étamage.

La fonte, substance éminemment poreuse, à condition qu'elle ait été débarrassée, par le tournage, de sa croûte dure superficielle, absorbée, par ses pores ainsi mis à nu, l'étain fondu qui pénètre et imprègne en profondeur toutes les petites cavités du métal, d'un adhérence parfaite de l'étain. Faute de tournage, l'étain se déposerait simplement en surface sur la croûte dure superficielle sans pouvoir traverser celle-ci, et risquerait de couler au fond dès qu'on chaufferait la casserole.

Ne pas confondre notre poterie étamée à chaud avec la poterie blanchie à froid par des procédés chimiques. Dans cette dernière, le dépôt est très mince et ne peut être confondu avec la couche épaisse d'étain qui distingue notre poterie élamée.

RECOMMANDATION IMPORTANTE. — Faire bouillir de l'eau plain la casserole avant de la mettre en usage.

Poterie oxydée inaltérable. — Cette poterie, après nettoyage, est portée pendant plusieurs heures à la température du rouge, dans des fours

spéciaux où elle est soumise à l'action des gaz chauds alternativement oxydants et réducteurs. A chaque passe d'oxydation, la fonte se transforme en sesquioxyde de fer, couleur de rouille, qui, par la passe ou réduction suivante, est transformée en un oxyde magnétique couleur bleu et inaltérable. La répétition de ces passes a pour effet d'augmenter l'épaisseur de fonte transformée en oxyde inaltérable. Cette poterie ne rouille pas, ne casse pas au feu et est affranchie du goût de fer. Elle n'a rien de commun avec les poteries de nuance bleue, obtenue à froid, par l'action de colorants variés. Celle-ci, dont la fonte n'est ni recuite au rouge, ni oxydée en profondeur, sont à peu près équivalentes à la poterie en fonte brute.

Poterie oxydée inaltérable à l'intérieur, glacée extérieurement. — Les pièces ayant été oxydées par le procédé ci-dessus, sont recouvertes extérieurement d'une mince pellicule, puis chauffées au rouge, ce qui transforme la pellicule en une glazure excessivement adhérente et du plus beau lustre qui résiste parfaitement bien aux chocs et à l'action du feu. Cette poterie qui présente à l'usage les mêmes qualités culinaires que la poterie oxydée, puisqu'elle a d'abord été oxydée, possède en outre, par le lustre et la facilité d'entretien de ses parois extérieures, des qualités très appréciées par toutes les bonnes ménagères.

PRIX des 100 points, en vrac.

En fonte polie étamée vernie (hygiénique).....	260 »
— oxydée inaltérable.....	294 »
— intérieure et glacée ROUGE extérieurement.....	313 »
— glacée GRISE intérieurement et glacée ROUGE extérieurement.....	363 »
— brute.....	387 »
— dégradée.....	467 »
— brute.....	165 »

1 ^{re} Catégorie	2 ^e Catégorie	3 ^e Catégorie
Casseroles à anses Dauillères, Galetières Casseroles rondes et ovales alsaciennes	Casseroles à queue Pots bainaut Jufifs Marmittes anglaises	Marmittes cotoillères normandes à degrés suissees alsaciennes
fr.	fr.	fr.
260 »	294 »	280 »
313 »	356 »	380 »
363 »	435 »	455 »
387 »	467 »	484 »
165 »	191 »	193 »

Les 100 points

15 »

Numéros.....

CHAUDRONS A FRITES en fonte brute..... Prix à la pièce

3	4	5	6	8	10
fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
7 »	9 »	10.75	13 »	15.75	18.80

Numéros.....

PELONS A QUEUE en fonte grise intérieurement et glacée dégradée extérieurement.....

POTS ALGÉRIENS en fonte brute..... le kilo 3.75

14	16	18	20	22
fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
12 »	13.75	18.30	23.05	26.55

NOTA. — Sauf avis contraire, tous les genres de poterie sont expédiés en vrac ; sur demande, ils sont expédiés en caisse avec le supplément de prix ci-dessus.

Le pointage des marmittes normandes, s'étend sans couverture, les couvercles, livrés sur demande, sont comptés moitié du pointage des marmittes. Dans toutes les séries pour lesquelles il n'est porté aucune indication, le couvercle est compris dans le pointage pour un tiers, à l'exception des pots bainaut, dont le couvercle est compris dans le pointage pour un quart. — Les anses vernies pour pots, marmittes et chaudrons se vendent à fr. 75 la pièce.

POTERIES 1^{re} CATÉGORIE

CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, à anses avec couvercle

Modèle spécial pour la fonte oxydée et oxydée glacée

NUMÉROS	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
VALEUR EN POINTS	4	5	5	5	6	7	8	8	9	10	12
Contenance... litres, décilitres	0,9	1,2	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »
Diam. int. de la casserole %	140	154	173	183	188	210	223	236	249	262	274
NUMÉROS OU POINTS			16	18	20	25	30	35	40	45	50
Contenance... litres, décilitres			8 »	9,2	10,5	13 »	15,3	18,3	20 »	25 »	27 »
Diamètre intérieur du haut de la casserole %			291	308	327	352	371	393	393	424	447



CASSEROLES CHAMPAGNE, à anses, couvertes

En fonte brute - Étamée vernie - Entièrement glacée.

NUMÉROS	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35
VALEUR EN POINTS	4	5	5	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35
Conten. lit., décil.	0,9	1,5	1,8	2,1	2,4	2,8	3,3	3,6	4,3	4,7	5,4	6,2	6,9	8,5	9,2	10,5	15	16
Diam. int. du haut %	140	168	174	182	190	199	214	223	233	242	250	263	277	290	304	336	361	373



DAUBIÈRES-CASSEROLES OVALES, à anses, couvertes

NUMÉROS OU POINTS	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40
Contenance lit., déc.	2,3	3	3,9	4,5	5	5,8	6,7	7,2	9,5	12	14	16
Dimensions.....%	225 x 163, 245 x 173, 271 x 200, 281 x 206, 288 x 214, 298 x 224, 309 x 232, 317 x 238, 342 x 258, 376 x 277, 395 x 284, 400 x 314											



CASSEROLE RONDES ALSACIENNES, forme basse, à anses à fond plat, avec couvercles

NUMÉROS	1	2	3	4	5
VALEUR EN POINTS	6	7	8	10	12
Contenance .. litres, décilitres.	1,9	2,4	3	4	4,9
Diamètre intérieur du haut .. %	203	219	236	256	275



CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme moyenne, à anses à fond plat, avec couvercle

NUMÉROS	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
VALEUR EN POINTS	5	5	6	8	9	11	14	16	19	23	28	35
Contenance... litres, décilitres	1,1	2	2,5	3,2	3,9	5	6,7	7,8	9	10,5	13	16
Diamètre intérieur du haut %	160	190	203	219	236	256	275	294	310	320	350	375



Ces casseroles, forme basse ou forme moyenne, ne se font pas en fonte élamée

CASSEROLES OVALES ALSACIENNES, à anses, couvertes

NUMÉROS	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
VALEUR EN POINTS	5	6	7	8	11	12	13	20	22	28	33	38	42	48	65	80
Contenance. lit., déc.	1,5	2	2,6	2,9	4,2	4,6	5,4	7,1	8,7	11,4	13,2	15	16,6	19,4	26	32
Dimensions	220 x 250 x 280 x 300 x 310 x 340 x 309 x 365 x 410 x 425 x 455 x 470 x 500 x 535 x 605 x 645 x 1371 x 154 x 164 x 175 x 210 x 215 x 225 x 260 x 280 x 295 x 390 x 365 x 305 x 305 x 340 x 370															

Ne se font pas en fonte élamée Au dessus du n° 10 ne se font qu'en fonte brute ou en fonte oxydée.



GALETIÈRES

NUMÉROS	4	5	6	7
VALEUR EN POINTS	5	5	6	7
Diamètre intérieur. %	265	290	310	330



Les galetières ne se font qu'en fonte oxydée.

POTERIES 2^e CATÉGORIE

	CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, A QUEUE, avec couvercle. (2^e Catégorie)												
	NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14			
	VALEUR EN POINTS..	5	5	6	6	7	8	9	10	12	14		
Contenance.....	litres, décilitres		1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »		
Diamètre intérieur du haut.....	%		173	183	198	210	223	236	249	262	274		

	MARMITES ANGLAISES, couvertes, à pieds (2^e catégorie)														
	NUMÉROS (C POINTS.	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27	30	36	42	
	Contenance.....	litres, décilitres.		3,2	4,3	5,6	6,9	8,5	10,4	12,5	16	18	22	24	30
Diamètre intérieur du haut..	%		160	177	193	207	222	237	252	274	285	305	321	338	357

Ce modèle se livre toujours à pieds et ne se fait pas en fonte élamée.

POTS DE HAINAUT		POTS DE HAINAUT ET CATALANS couverts, à poignées et à oreilles (2^e catégorie)																
		NUMÉROS OU POINTS ...	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14						
A poignées		A oreilles		Contenance ..	lit. décil.		3	3,8	4	5,1	5,7	6,8	7,5	8	8	8	10,3	
A ANGES ELLIPTIQUES, dits POTS CATALANS				Diam. int. du haut....	%		155	166	169	182	193	194	202	210	215	228		
		NUMÉROS OU POINTS... ..	15	16	18	20	22	25	30	35	40	50						
		Contenance.	lit. décil.		11,3	12,2	14,2	16,2	18,15	21	25,9	33,5	35,6	45,3				
		Diam. int. du haut.....	%		235	242	256	271	285	298	318	339	354	373				

Suppléments pour pieds ordinaires : 17.50 pour ances elliptiques : 9. » les 100 points

	POTS JUIFS, couverts, à oreilles ou à poignées, sans pieds (2^e catégorie)										
	NUMÉROS.....			4	6	8	10	22			
	VALEUR EN POINTS			10	14	18	18	22			
Contenance.	litres, décilitres.		5,2	7,8	10,4	13					
Diamètre intérieur du haut.	%		228	261	287	309					

Ne se font pas en fonte élamée.

POTERIES 3^e CATÉGORIE

	MARMITES COMTOISES, couvertes, avec ou sans cercle ou à pieds (3^e catégorie)													
	NUMÉROS OU POINTS.	6	7	8	10	12	14	16	18					
	Contenance ..	litres, décilitres.		3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	10,5	11,2			
Diamètre intérieur du haut.....	%		192	207	229	247	263	276	283	297	289			
		NUMÉROS OU POINTS	20	25	28	30	35	38	40	50				
		Contenance.	litres, décilitres.		13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5		
		Diamètre intérieur du haut.	%		310	327	341	355	368	380	391	422		

Supplément pour pieds : 17 fr. 50 les 100 points. — Ne se font pas en fonte élamée.

	MARMITES NORMANDES, à pieds ou sans pieds (3^e catégorie)																		
	NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30			
	VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30			
Contenance.....	litres, décilitres.		3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	11,2	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5		
Diamètre intérieur du haut	%		192	207	229	247	263	276	289	310	327	341	355	368	380	391	422		

Supplément pour pieds ordinaires : 17 fr. 50 les 100 points. — Ne se font pas en fonte élamée. Le pointage des marmites normandes s'entend sans couvercle; les couvercles livrés sur demande sont comptés en plus moitié du pointage des marmites. Les numéros 24 et 30 ne se font pas à couvercle.

POTERIES 3^e CATÉGORIE (Suite)



MARMITES ALSACIENNES à degrés, à anses, avec couvercle (3^e catégorie)

NUMÉROS.	25	26	27	28	29	30	31	32	33
VALEUR EN POINTS	10	11	12	13	14	17	19	21	22
Contenance litres, décilitres.	6	7,1	8,1	9	10,4	11,6	13,6	14,6	16,6
Diamètre extérieur du haut %	247	260	275	286	299	314	326	340	352
Diamètre extérieur sous le bord %	202	215	225	237	252	261	271	282	293
Profondeur totale %	170	177	183	187	195	200	204	209	215

Ne se font pas en fonte élamée.



MARMITES A DEGRÈS, couvertes, sans pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS.	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	45	50
VALEUR EN POINTS	8	9	10	11	12	13	14	16	18	20	22	25	35	40
Contenance. litres, décil.	2,2	3,11	4,03	5,1	6,15	7,5	8,8	9,6	11,8	13,5	15,5	18	23	29
Diam. intér. du haut. %	173	195	214	231	246	260	273	285	305	320	331	347	372	406

Ne se font pas en fonte élamée



MARMITES SUISSES, couvertes, forme haute, sans pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS.	8	8%	9	9%	10	10%	11	11%	12	12%	13	13%	14	14%	15
VALEUR EN POINTS.	8	9	10	11	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	35
Conten. . lit., déc.	3,3	4,1	4,6	5,8	7	8,8	10	11,5	13,4	14,5	16,5	17	21,2	22,5	25,1
Diam. ext. du haut %	207	225	239	248	262	278	290	303	319	330	342	354	368	380	395
— sous le bord %	161	177	191	199	208	227	235	245	260	268	278	285	300	310	325
Profondeur. %	133	140	149	163	172	181	194	202	212	223	230	230	250	265	273

Ne se font pas en fonte élamée

POTERIES VENDUES A LA PIÈCE ET AU POIDS



CHAUDRONS DU NORD ou CHAUDRONS A FRITES, sans couvercle et sans pieds

NUMÉROS.	5	4	5	6	8	10
Contenance litres, décilitres.	3,7	4,5	5,6	7,5	10	13,2
Diamètre intérieur. %	244	258	279	300	325	360
Prix à la pièce frs	7 »	9 »	10-75	13 »	15-75	18-80

Ne se font qu'en fonte brute.



POÊLONS A QUEUE

NUMÉROS.	14	16	18	20	22
Diamètre %	14	16	18	20	22
Contenance. litres, décilitres	0,7	1	1,4	1,9	2,5
Prix à la pièce frs	12 »	13-75	18-30	23-05	26-55

Ces prix s'entendent pour poêlons à queue en fonte glacée grise intérieurement et glacée dégradée extérieurement.



POTS ALGÉRIENS

NUMÉROS.	10	12	14	16	18	20
Contenance. litres, décilitres	6,2	7,8	9,2	11	13,6	16,5
Diamètre intérieur du haut. %	182	182	182	182	182	182
Poids appr. (sans couvercle) . . kil., gr.	3,600	4,000	4,500	5,600	6,500	8,000

PRIX, le kilo : fr. 3-75 en fonte brute

Le couvercle n'est fourni que sur demande : Poids 0 k. 660.

ULTIMATE
VIRTUAL MUSEUM

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DÉMONTABLE

A DÉBIT RÉGLABLE BREVETÉS. S. G. D. G. CAISSE ET SIPHON EN FONTE VERNIE ou ÉMAILLÉE avec robinet et flotteur cuivre automatique et piton à anneau guide chaîne.

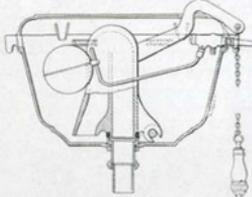
Réservoir uni } N° 17 avec robinet en bas
 } N° 27 avec robinet en haut

Réservoir orné } N° 37 avec robinet en bas
 } N° 47 avec robinet en haut

Débit réglable
entre 5 et 10 litres.



Vue d'un réservoir de chasse n° 17
avec robinet en bas



Vue en coupe des réservoirs n° 27 et 47



Vue d'un réservoir n° 47 avec
robinet en haut

	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fon. vernie entier	Fon. émaillée entier
N° 17 et 37 avec robinet en bas, N° 27 et 47 avec robinet en haut	40	21½	26½	fr. 117 »	fr. 210 »
Avec chaîne n° 2.....				3.25	3.25
Supplément pour chaîne n° 5, cuivre à poignée porcelaine.....					
» aux prix des réservoirs 17 et 37 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire				24 »	24 »
Supplément pour robinet d'arrêt.....				12 »	12 »

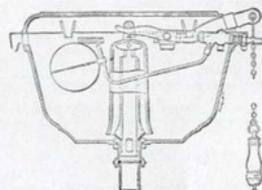
RÉSERVOIRS DE CHASSE, A CLOCHE, A DÉBIT RÉGLABLE

EN FONTE VERNIE ou ÉMAILLÉE, AVEC ROBINET ET FLOTTEUR CUIVRE AUTOMATIQUE

N° 140 robinet en bas } N° 150 robinet en bas }
 N° 240 robinet en haut } A débit réglable entre 5 et 10 litres. N° 250 robinet en haut } A débit réglable entre 6 et 12 litres.



Vue des réservoirs n° 140 et 150
avec robinet en bas



Vue en coupe des réservoirs n° 240 et 250



Vue des réservoirs n° 240 et 250
avec robinet en haut

	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fon. vernie entier	Fon. émaillée entier
N° 140 et 150 avec robinet en bas, N° 240 et 250 avec robinet en haut	40	21½	26½	fr. 110 »	fr. 203 »
N° 150 ou 250 avec chaîne n° 2.....	43	25	26½	123 »	222 »
Supplément pour chaîne n° 5 cuivre à poignée porcelaine.....				3.25	3.25
» aux prix des réservoirs 140 et 150 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire				24 »	24 »
Supplément pour robinet d'arrêt.....				12 »	12 »

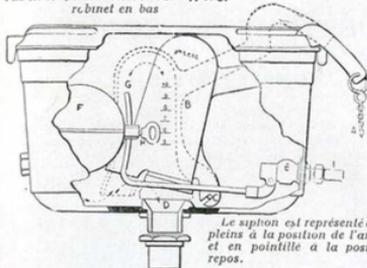
Voir page 79, mode d'emploi, instructions et prix des pièces de rechange.

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DÉMONTABLE ET A CLOCHE

MODE D'EMPLOI ET DESCRIPTION, INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET PRINCIPAUX AVANTAGES

Vue en coup. des réservoirs Nos 17 et 37
robinet en bas



Le siphon est représenté en traits pleins à la position de l'amorçage et en pointillé à la position du repos.

Réservoir Nos 17 - 27 37 et 47. — (Voir figure ci-contre) En tirant sur la chaîne A, le siphon B pivote autour de sa charnière C et dégage l'orifice du tuyau D; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon aussitôt que celui-ci est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorçage est absolument certain.

Réservoir Nos 140 - 150 - 240 et 250. — (Voir coupe des réservoirs à cloche page 78). En tirant sur la chaîne, la cloche se soulève et dégage l'orifice du tuyau de décharge; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon se trouvant à l'intérieur de la cloche aussitôt qu'il est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorçage est absolument certain.

Dispositions communes à tous les réservoirs. — Le robinet automatique E est con- truit avec le plus grand soin. Il peut s'employer dans les eaux pures ou impures et est organisé pour que l'oxydation n'apporte aucune entrave à son fonctionnement. Il convient pour les pressions faibles, moyennes ou assez fortes. (Voir coupe du robinet ordinaire).

Pour les fortes et très fortes pressions, nous recommandons le robinet E' (modèle déposé) dans lequel la pression de la conduite d'eau agit sur le tampon obturateur, dans le sens de la fermeture; le tampon obturateur, lorsqu'il est fermé, reçoit toute la pression de l'eau dans la conduite. Avec ce robinet, l'obturateur est d'autant plus énergique que la pression dans la conduite est plus grande (le robinet E' ne peut s'adapter qu'aux réservoirs avec robinet en bas).

Le flotteur F peut coulisser le long d'une tige G, ce qui permet de le fixer au moyen d'un vis H à la hauteur correspondant au débit que l'on veut obtenir. A tous les réservoirs, on peut, à volonté, changer le tirage A et l'arrivée d'eau I.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE DANS L'INSTALLATION DU WATER-CLOSET.

Le réservoir de chasse doit être placé à 1m70 ou 1m80 au-dessus de la cuvette. — Le tuyau de décharge doit avoir un diamètre intérieur de 35 % exactement. Avoir soin d'éviter les coudes brusques et les inflexions au-dessous de l'horizontale, surtout au point de raccordement du tuyau avec la douille de la cuvette. — Ne pas rétrécir le diamètre du tuyau à son entrée dans la douille de la cuvette.

PRINCIPAUX AVANTAGES. — Réglage très facile, par suite dépense d'eau réduite à volonté, simplicité extrême de tous les organes, par suite aucun risque de dérangement. Amorçage assuré pour toute quantité d'eau.

Le siphon Amovible démontable (réservoirs nos 17 - 27 - 37 et 47), s'élève librement, à charnière, breveté S. G. D. G., présentant à la fois les avantages des siphons mobiles (amorçage assuré pour toute quantité d'eau, par le simple mouvement du siphon) et les avantages des siphons fixes, la charnière C (coupe ci-dessus) ramenant toujours le siphon sur son siège D dans une position déterminée et toujours la même.

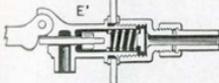
ROBINET D'ARRÊT. — Le robinet d'arrêt se vissant directement sur le robinet d'arrivée d'eau des réservoirs de chasse évite deux soudures. Nous en recommandons l'emploi qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite en cas de besoin.



Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en bas



Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en haut



Coupe du robinet pour fortes pressions des réservoirs avec robinet en bas



Vue du Robinet d'arrêt

	PRIX DES PIÈCES DE RECHANGE POUR RÉSERVOIRS N° 17 - 27 - 37 - 47 - 140 - 150 - 240 - 250						
	NUMÉROS..... 17-27 37-47 140 et 240 150 et 250			NUMÉROS..... 17-27 37-47 140 et 240 150 et 250			
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	
Boîte de réservoir verni..... la pièce	46 80	46 80	53 35	Boulon de siège avec son écrou..... la pièce	1 55	1 55	1 55
» » émaillé..... »	116 »	116 »	134 »	R-robinet complet avec flotteur..... »	39 75	39 75	39 75
Couvercle de réservoir verni..... »	12 40	12 40	15 65	» » sans boule..... »	21 05	21 05	21 05
» » émaillé..... »	32 40	32 40	38 90	Boîte de robinet..... »	11 80	11 80	11 80
Siphon verni..... »	17 30	»	»	Ecrou de serrage de robinet..... »	0 80	0 80	0 80
» émaillé..... »	23 75	»	»	Ecrou de raccord d'alimentation..... »	1 55	1 55	1 55
Cloche vernie..... »	»	12 40	12 40	Raccord d'alimentation..... »	1 55	1 55	1 55
» émaillée..... »	»	17 80	17 80	Tampon en rre avec caoutchouc..... »	2 65	2 65	2 65
Support de levier brut..... »	»	2 30	2 30	Tige de flotteur..... »	6 15	6 15	6 15
» émaillé..... »	»	3 90	3 90	Boutle de flotteur avec vis..... »	18 45	18 45	18 45
Levier brut..... »	»	1 90	1 90	Écroue spéciale constructeur de siphons..... »	2 50	1 10	1 10
» émaillé..... »	»	3 55	3 55	Rondel et caoutchouc de robinet..... »	0 65	0 65	0 65
Guide chaîne..... »	0 85	»	»	Annex caoutchouc pour queue de siphon..... »	0 65	0 55	0 55
» émaillé..... »	1 85	»	»	Boutle caoutchouc pour queue de robinet..... le mètre	7 70	7 70	7 70
Siège cuivre avec écrous..... »	15 55	15 55	15 55	Rondelle cuir pour raccord d'alimentation..... la pièce	0 10	0 10	0 15
Ecrou de siège..... »	3 70	3 70	3 70	» » de décharge..... »	0 35	0 35	0 35
Ecrou de raccord de décharge..... »	6 70	6 70	6 70	Chaîne en fer n° 2 poignée bois..... »	6 35	6 35	6 35
Raccord de décharge..... »	5 »	5 »	5 »	Chaîne en cuivre n° 5 poignée purifiée..... »	6 70	6 70	6 70

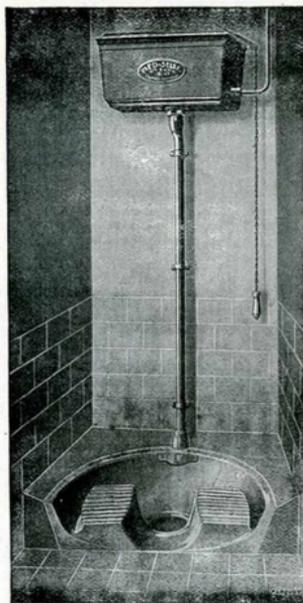
WATER-CLOSETS POUR LIEUX COMMUNS

APPAREILS A LA TURQUE POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREIL COMPLET N° 285

SE COMPOSANT DE :

1 réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 27 ou 47 ou 140 ou 240 avec couvercle, ses raccords et chaîne n° 2 ; 1 cône caoutchouc ; 1 plaque turque n° 25 sans devanture, fonte émaillée ; 1 siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique), fonte émaillée.



PRIX

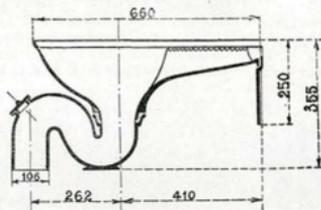
Appareil n° 285.....	fr.	415 »
Devanture, sur demande.....	En plus.	48 »

PRIX des pièces détachées :

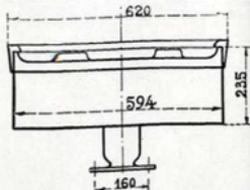
Plaque turque n° 25, sans devanture, sans effet.....	197 »
» » à effet.....	218 »
Devanture seule.....	48 »
Siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique).....	65 »
Cône caoutchouc.....	7 »

PLAQUE TURQUE N° 25

Vue en coupe



Vue de face



APPAREILS A BASCULE N° 4, AVEC URINOIR, MOUVEMENT EN CUIVRE



La valve de cet appareil fonctionne quand on quitte l'appareil en appuyant sur la pédale avec la pointe du pied.

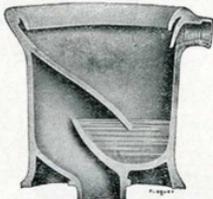
NOTA. — Sauf désignation contraire, ces appareils sont livrés avec cuvette fonte vernie.

DIMENSIONS					PRIX	
Longueur du dessus	Largeur du dessus	Hauteur totale	Diamètre intérieur du bas de la cuvette	Diamètre intérieur du bas de l'appareil	avec cuvette en fonte	
					Vernie	Émaillée
%	%	%	%	%	fr.	fr.
46 1/2	53	34	12 1/2	13 1/2	177 »	208 »

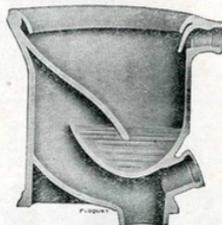
WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREILS EN UNE PIÈCE

CUVETTE N° 5
à évacuation centrale



CUVETTE N° 6
à évacuation arrière



Vue d'un appareil complet monté avec cuvette une pièce munie d'un abattant.

NOTA. — Le tuyau reliant le réservoir de chasse à l'appareil ne fait pas partie de notre fourniture.

Dimensions des cuvettes :		N° 5	N° 6
Ovale extérieur du haut		415x365	420x365
Hauteur au-dessus du sol		420	425
Orifice intérieur de sortie		110	110
PRIX : à la pièce		fr.	
	Sans abattant.	189 »	
	Abattant façon chêne verni.	40 »	

APPAREIL COMPLET

composé de :

- 1° Un réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 140 ou 240 avec chaîne de tirage n° 2 à poignée bois.
- 2° Une cuvette porcelaine n° 5 ou 6 blanc uni, munie d'un abattant chêne.
- 3° Un cône caoutchouc

DÉSIGNATIONS	PRIX
	fr.
Appareil complet	331 »
SUPPLÉMENTS POUR :	
Réservoir en fonte émaillée blanc partout	98 »
Abattant façon acajou	8 »
Chaîne de tirage n° 5 à poignée porcelaine	3.25
Robinet d'arrêt ..	12 »

Nous recommandons l'emploi du Robinet d'arrêt qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite d'eau en cas de besoin.

APPAREILS INODORES A TIRAGE

“ LE MODERNE ”

SANS EFFET D'EAU :

N^{os} 40, 41 et 141

A EFFET D'EAU A DROITE OU A GAUCHE : N^{os} 41, 141

Avec ROBINET UNIVERSEL réglable suivant la pression. — Modèle déposé

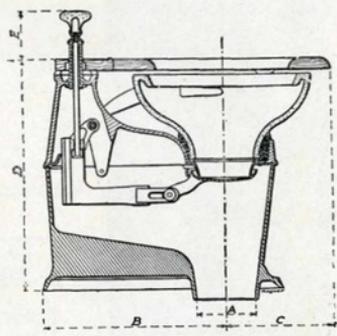
Avec ABATTANT façon CHÊNE VERNI ou façon ACAJOU VERNI et Taquets caoutchouc



Vue d'un appareil " Le Moderne " N^o 40 Sans effet d'eau.



Vue d'un appareil " Le Moderne " N^o 141. — Sans effet d'eau



Vue en coupe d'un Appareil. — N^o 141 A effet d'eau.

NUMÉROS	DIMENSIONS										Diamètre intérieur de l'orifice du bas de la cuvette	PRIX		
						Diamètre extérieur de la sortie	Longueur du siège rond	Largueur du siège rond	Longueur du siège ovale	Largueur du siège ovale		Cuvette 1/2 porcelaine		
	A	B	C	D	E	%	%	%	%	%		Ronde	Ovale	
40	100	283	81	410	60	106	47	37	52½	37				
41	103	290	182	400	80	109	48	36	52½	38				
141	110	353	100	490	70	122	52½	39	57	38				
Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne...											N ^o 40	10	155 »	175 »
A effet d'eau à droite où à gauche, avec abattant façon chêne.											N ^o 41	11	178 »	206 »
Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.											N ^o 41	11	219 »	253 »
A effet d'eau à droite où à gauche, avec abattant façon chêne.											N ^o 141	11	209 »	235 »
											N ^o 141	11	239 »	270 »
SUPPLÉMENTS FOUR :														
Cuvette ovale en travers...												en plus	23 »	
Abattant façon acajou au lieu de façon chêne.													10 »	
Couvercle à l'abattant en façon chêne...													28 »	
— en façon acajou..													34 »	

Reglage du Robinet " Universel ". — L'arrivée d'eau se fait par quatre trous sur lesquels on peut faire tourner une rondelle également percée de quatre trous correspondants aux premiers. Cette rondelle, formant diaphragme, permet de réduire à volonté les sections d'admission de l'eau dans le robinet, selon la pression.

APPAREILS INODORES, MOUVEMENT A BIELLE

SANS EFFET D'EAU

Ordinaires : N° 00, 0, 1

Renforcés : N° 1 R

A EFFET D'EAU

Ordinaires : N° 1

Renforcés : N° 1 R



MOUVEMENT A BIELLE	Distance du centre du bouton au bas d de la cuvette	Diamètre extérieur de la cuvette	Orifice intérieur du bas de la cuvette	P R I X		
				Cuvette ronde, fonte émaillée	Cuvette ronde 1/2 porcelaine	Cuvette ovale 1/2 porcelaine
SANS EFFET D'EAU				fr.	fr.	fr.
Sans cercle. N° 00	5 1/2	31	10	101 »	—	—
A cercle. N° 0	5 1/2	31	10	—	89 »	119 »
— N° 1	5 1/2	32	11	—	101 »	124 »
— N° 1R	7	32	11	—	117 »	151 »
A EFFET D'EAU						
à droite ou à gauche pour faibles ou fortes pressions						
A cercle N° 1	5 1/2	32	11	—	143 »	180 »
— N° 1R	7	32	11	—	161 »	194 »

APPAREILS INODORES OBTURATEURS

à valve émaillée se fermant seule tournant sur cristal

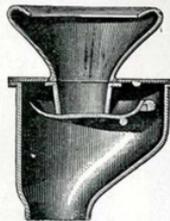
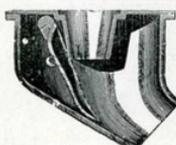
N° 1

Tubulure droite.



N° 2

Tubulure oblique.



Vue d'un obturateur N° 1 monté avec cuvette ronde sans effet.

NUMÉROS	Diamètre de l'emboîtement de la cuvette	Diamètre extérieur de la tubulure du bas	Longueur du coffre	Largeur du coffre	Hauteur du coffre	P R I X	
						En fonte vernie, valve se fermant avec bruit	En fonte émaillée, valve se fermant sans bruit
1	15	13	34 1/2	22	29	63 »	84 »
2	15	13	34 1/2	22	29	63 »	84 »
PIECES DÉTACHÉES							
Hausse en fonte brute							16 »
— Jarretière en caoutchouc							22 »
Cristal pour appareils							15 »
Valve émaillée avec contrepoids							3 »
Valve émaillée avec contrepoids							30 »

NOTA. — Les obturateurs livrés avec cuvette ronde à effet d'eau ou sans effet d'eau, avec pot de siège, avec hausse, sont augmentés du prix de ces accessoires.
Les obturateurs demandés en fonte vernie ont la valve émaillée.



ACCESSOIRES POUR APPAREILS INODORES

CUVETTES POUR APPAREILS INODORES, A TIRAGE

Rondes, sans effet, N° 0, I

Ronde, à effet, N° 0, I



Ce dessin représente une cuvette destinée à un appareil, effet à droite.

Ovales, sans effet, N° 0, I

Ovale, à effet, N° 0, I



RONDES, sans effet

N° 0 ... 10
N° I ... 11

A effet

N° 0 ... 10
N° I ... 11

OVALES, sans effet

N° 0 ... 10
N° I ... 11

A effet

N° 0 ... 10
N° I ... 11

DIMENSIONS			PRIX	
Orifice intérieur du bas	Orifice intérieur du haut	Hauteur	Demi porcelaine	
%	%	%	fr.	
10	26	17	30	»
11	26	17	31	»
10	26	17	34	»
11	27	17	37	»
10	32x26	17 1/2	58	»
11	32x26	17 1/2	63	»
10	32x26	17 1/2	63	»
11	32x26	17 1/2	70	»

SIÈGES ABATTANTS EN BOIS

AVEC TAQUETS CAOUTCHOUC

Pour Appareil LE MODERNE, N° 40, rond, sans couvercle.

— — — N° 40, ovale, — — —

— — — N° 141, rond, — — —

— — — N° 141, ovale, — — —

Supplément pour couvercle..

PRIX	
Facon chéne verni	Facon sajou verni
fr.	
46	55
57	68
48	57
59	70
28	34

PIÈCES DÉTACHÉES POUR APPAREILS INODORES

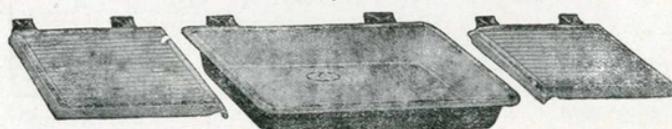


1. Tirant.
2. Guide du haut.
3. Ecrrou de guide du haut.
4. Soupape.
5. Cercle.
6. Ecrrou d'assemblage.
7. Ecrrou du tourillon.
8. Vis d'assemblage.
9. Tourillon de queue de soupape.
10. Anneau de soupape.
11. Ecrrou de la bielle.
12. Glissière du contre-poids.
13. Bouton de tirage.
14. Contrepoids.
15. Guide du bas.
16. Robinet.
17. Tampon du robinet.
18. Ecrrou du tampon d'arrivée d'eau.
19. Bielle du robinet.
20. Siège abattant.
21. Socle.
22. Dessus.
23. Cuvette.
24. Corps.
25. Ecrrou de raccord.
26. Joint en cuir.
27. Goupille fendue.
28. Raccord d'arrivée d'eau.
29. Rondelle d'appui du ressort.
30. Rondin caoutchouc.
31. Tig.
32. Tampon.
33. Diaphragme.
34. Vis.
35. Lessort.
36. Levier.

ÉVIERS ET PORTE-CRUCHES DROITE ET GAUCHE

à bords arrondis. — à scellements. — Bonde syphoïde au milieu.

N° 8, 9, 10 et 11



N°	Longueur	Largeur	Profondeur	PRIX en fonte	
				Vernie	Emallée
				fr.	fr.
8	45	40	9	37	75
9	50	40	9	43	88
10	60	48	9	61	111
11	70	50	9	67	122
Porte-cruches de 40x25, la pièce....				20	38

POTS DE SIÈGE EN FONTE VERNIEE OU ÉMAILLÉE

ORDINAIRES, RONDS,
 Sans soupape N° 1, 2, 3
 À soupape N° 7, 8



MODÈLE DU GÉNIE
 RONDS AVEC VALVE TOURNANT SUR CRISTAL
 DROIT - SANS EFFET

N° 15^{bis}N° 17^{bis}

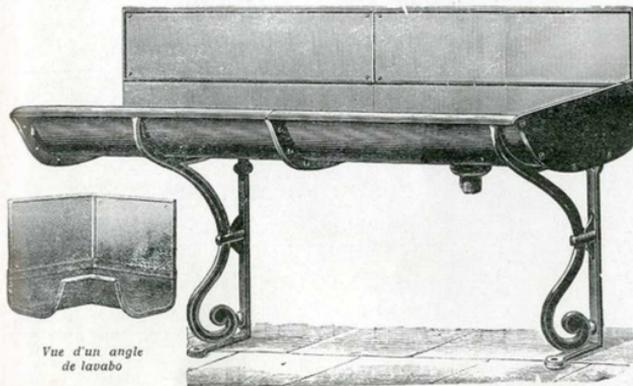
		DIMENSIONS				PRIX	
		Diamètre intérieur du haut	Diamètre intérieur du bas	Hauteur	Largeur bord	Fonte vernée	Fonte émaillée
SANS SOUPAPE		%	%	%	%	fr.	fr.
Rond, droit.	N° 1	22 ½	11 ½	24	2 ½	17 »	27 »
id. id.	» 2	24	12 ½	25	2 ½	21 »	33 »
id. id.	» 3	26	13	26	2 ½	22 »	35 »
A SOUPAPE							
Rond, droit...	» 7	24	12 ½	25	2 ½	35 »	45 »
id. id.	» 8	26	13	26	2 ½	38 »	50 »
A VALVE, TOURNANT SUR CRISTAL							
Rond, droit.	15 ^{bis}	24	12	25	4	65 »	82 »
id. id.	17 ^{bis}	26	14	18	4	63 »	79 »

NOTA. — Sauf désignation contraire, nous livrons toujours les pots de siège en fonte émaillée à l'intérieur et vernis noir à l'extérieur.

LAVABOS POUR GRANDS ÉTABLISSEMENTS

tels que Lycées, Hôpitaux, Usines, etc., pouvant se disposer par séries de différentes longueurs

A BONDE SIPHOÏDE ÉMAILLÉE, OU A GRILLE CUIVRE A CHARNIÈRE, POUR RECEVOIR UN SIPHON



Vue d'un angle
de lavabo

Vue d'un Lavabo monté, fermé à droite, avec pieds et dossier.

DIMENSIONS :

Profondeur 15 %. — Largeur 35 %.

Ouverts des deux bouts sans pieds, ni dossier, ni bonde	PRIX en émail fin
	fr.
De 50 % de longueur.	103 »
De 75 % — — — — —	151 »
De 1 m — — — — —	185 »
Angle de 50 % de côté...	163 »
Suppléments pour :	
Plaque d'extrémité de lavabo.	18 »
Dossier de 50 %	53 »
— 75 %	81 »
— 1 m	103 »
— de côté	44 »
Bandes caoutchouc pour joint.	9-75
Tubulure siphonoïde émaillée ou grille cuivre	16 75
Pied en fonte vernie	30 »
Console à scellement en fonte vernée	23 »

NOTA. — Ces lavabos se font en toutes les longueurs Ils se livrent : ouverts des deux bouts, fermés à droite ou à gauche, ou des deux côtés.

1830



MARQUE DÉPOSÉE

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DU

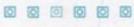
PIED-SELLE

FUMAY (ARDENNES) - ISSOUDUN (INDRE)

ROSIÈRES DE PICARDIE (SOMME)



MARQUE DÉPOSÉE



PALETTE DE NOS ÉMAUX CÉRAMIQUES



VERT N°33



BRUN N°37



AUBERGINE N°40



BLEU VERT N°35



GRIS N°42

POUR ÉMAIL BLANC. DEMANDER " ÉMAIL PORCELAINNE "

TABLE DES MATIÈRES

A	
	Pages
Appareils à bascule n° 4	80
Appareils à la turque n° 285	80
Appareils inodores ordinaires n° 0, 1 et 1R.	83
Appareils <i>Le Moderne</i> , n° 40, 41 et 141	82
Assortiments et pièces de rechange pour cuisinières fonte et pour cuisinières tôle et fonte.	65

C	
	Pages
Conditions générales de vente.	1, 2, 3

CALORIFÈRES	
	Pages
Apollon, n° 271 à 275 282 à 285	45
Genre Tortue, n° 324 à 326	45
Balkans, n° 361 à 365	46
Balkanic n° 462 463 464.	47
Le Lion, n° 626 - 626 bis 627 - 627 bis.	62

CHEMINÉES	
	Pages
L'Argonne n° 393.	52
L'Aigle n° 260.	58
L'Aigle, n° 210.	60
Régina, n° 234.	56
La Cigogne n° 530	50
Dora, n° 531	50
Cheminées à bois "Noël" n° 405-1405-2405-406-1406	48
N° 340 - 341 - 342	52

CLEFS DE TUYAUX.	65
-----------------------	----

CUISINIÈRES FONTE	
	Pages
Américaines n° 601 à 603	20
Universelles, n° 1621 à 1623 - 1627 à 1630.	24
Universelles Luxes n° 939.	27
Universelles Riches, n° 928-938-948-929-939-949	28
De l'Est, n° 2675 à 2678.	30
— n° 1669 - 1670 - 1676 à 1678.	31
Nord-Est, n° 1206 1306 1204 1304.	34
N° 780 à 782	18
N° 1402 à 1412.	18
La Forestière, n° 970 à 975 - 970 bis à 975 bis	22
La Continentale n° 2002 à 2006 - 2102 à 2106	36 et 37
— n° 2202 à 2206 - 2302 à 2306	39
La Mascotte, n° 1989 et 1999.	39
La Mascotte à bouilleur, n° 1979.	40 à 42

CUISINIÈRES TOLE & FONTE	
	Pages
Genre Nord, n° 4405 n et 4412 n	16
— — à façade et côtés fonte n° 4509, 4809 et 5511	13
Genre du Centre, n° 5214 à 5225	6
— — 6214 à 6225.	7
— — 6254 à 6265	7
— — 6514 à 6525	7-
— — 6554 à 6565	7
Genre du Centre <i>La Fauvette</i> , n° 8215 à 8223	5
— — n° 8255 à 8263	5
— — n° 8555 à 8563	5
— — <i>Le Liseron</i> n° 6385 à 6391	8 et 9
— — n° 6485 à 6491	8 et 9
— — n° 6685 à 6691	8 et 9
— — n° 6785 à 6791	8 et 9
— — <i>Issoudun</i> n° 6375 à 6381	10 et 11
— — n° 6475 à 6481	10 et 11
— — n° 6675 à 6681	10 et 11
— — n° 6775 à 6781	10 et 11
— — n° 7375 à 7381	12
— — n° 7475 à 7481	12
— — n° 7675 à 7681	12
— — n° 7775 à 7781	12
— — <i>Issoudun</i> à charbonnier à chaudière n° 9377 9477 9677 et 9777	13
— — Sans chaudière n° 9575 et 9875.	13
"La Trianon" à façade et côtés fonte. n° 8777	14

CUVETTES POUR APPAREILS INODORES.	84
----------------------------------------	----

CUISINIÈRES A GAZ	
	Pages
Cuisinière n° 315.	71

EVIERS	
	Pages
Eviers et porte-cruches.	84

FERS A REPASSER	
	Pages
Fers à repasser.	74

G	
	Pages
Gaufretiers, n° 35 et 50.	65
Gaufriers, n° 12-18-22-28-40.	65



TABLE DES MATIÈRES (suite)

	Pages
I	
Instructions pour la marche des cuisinières fonte et tôle et fonte.	4
Instructions pour le fonctionnement des cheminées à bois Noël.	49
Instructions pour le fonctionnement des calorifères de Lion.	63
Instructions pour le fonctionnement des cheminées La Cigogne et L.	51
Instructions, fonctionnement et avantages des réchauds à gaz et cuisinières à gaz.	66

LAVABOS

LAVABOS pour grands établissements..	85
--------------------------------------	----

N

Notice sur le régulateur PIED-SELLE, à double effet, breveté s. g. d. g.	54-55
--------------------------------------------------------------------------	-------

O

Obturbateurs n° 1 et 2	83
------------------------	----

P

Pièces détachées pour cuisinières N°s 1402 à 1412.	19
» » Américaines	21
» » Forestières ..	23
» » Universelles	25-26
» » Universelles riches	29
» » de l'E-t.	32-33
» »	35

POÊLES

	Pages
Poêles parisiens, n°s 231 à 235.	44
Poêles belges, n°s 281 et 282.	44
Poêle flamand, n° 151	44
Pots de siège, n°s 1 - 2 - 3 et 7 - 8 15 bis et 17 bis	85

POTERIE EN FONTE

Poterie en fonte	74 à 77
------------------	---------

R

RÉCHAUDS A GAZ

Réchauds à gaz.	67 à 70
Regard pour canalisations à gaz.	70

RÉSERVOIRS DE CHASSE

Réservoir de chasse n°s 17 - 37 - 37 et 47	78-79
— — — n°s 140 - 150 - 240 et 250.	78-79

S

Sièges abattants en bois.	84
---------------------------	----

