

# CALORIFÈRES " BALKANIC " A FEU CONTINU

N<sup>os</sup> 472, 473, 474

FOYER RÉFRACTAIRE FEU VISIBLE

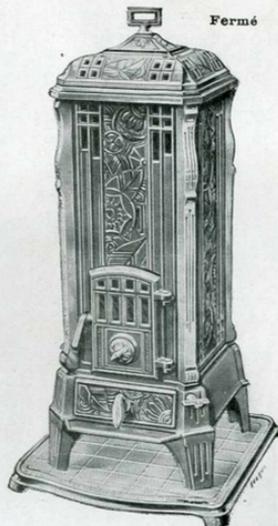
Avec mouvement de décadrage et de vidage du foyer par manette unique

— BAVETTE MOBILE —



Ouvert

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 manœuvre.

Pour décrocher, 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 horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

ILS SE LIVRENT :

**En fonte minée.** — Avec boutons et rosace nickelée.

**En émail noir ou céramique.** — Avec devanture de cendrier, poignée, colonnes, tête, rosace et clef nickelés.

**En émail céramique avec les 4 panneaux en émail gravé.** — Avec devanture de cendrier, poignée, colonnes, tête, rosace et clef nickelés.

**N. B.** — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris. Les calorifères avec décors émail gravé ne se livrent qu'en émail céramique N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun.

NUMÉROS	DIMENSIONS					Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol		FONTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE	Suppl. en Prix Email Céramique pour panneaux EMAIL GRAVÉ
	Totale	sans la poignée								
472	865	805	240	83	500	130	285	430	460	60
473	965	905	260	83	505	175	310	470	510	70
474	1000	940	280	83	535	225	330	500	550	80
						m. c.	fr.	fr.	fr.	fr.
							25	45	50	

EN SUPPLÉMENT : Plateau de parquet..

# CHEMINÉES A BOIS " NOËL "

BREVETÉES S. G. D. G.

SANS FOUR N<sup>os</sup> 405, 1405 - A FOUR, N<sup>o</sup> 2405

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<sup>o</sup> 405. — Extérieur tout fonte.

N<sup>o</sup> 2405. — A four, foyer en fonte.

N<sup>o</sup> 1405. — Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.



Vue d'une cheminée N<sup>o</sup> 405 posée sur un plateau de parquet



Vue d'une cheminée N<sup>o</sup> 2405 sans plateau de parquet

LES CHEMINÉES N<sup>os</sup> 405, 1405 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<sup>o</sup> Fonte minée ;
- 2<sup>o</sup> Fonte émaillée noir ;
- 3<sup>o</sup> Fonte émaillée céramique : vert, 33 ; bleu-vert, 35 ; brun, 37 ; aubergine, 40 ; gris, 42.

NUMÉROS	DIMENSIONS									PRIX			
	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au-dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer	FOUR			FONTE MINÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE
								Largeur	Hauteur	Profondeur			
405	520	290	515	83	450	200 × 140	470	—	—	—	fr.	fr.	fr.
1405	520	290	515	83	450	200 × 140	470	—	—	—	180 »	235 »	250 »
2405	520	290	730	83	450	200 × 140	470	330	175	240	200 »	265 »	275 »
											300 »	380 »	410 »
											30 »	50 »	60 »
											»	7 »	»
											»	3 »	»

SUPPLÉMENT POUR : Plateau de parquet... ..  
 » Une plaque extensible en tôle... ..  
 » Un bout de tuyau... ..

NOTA. — Avant l'allumage d'une cheminée neuve, desserrer les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.  
 Voir page 54 la notice concernant la description, le fonctionnement et les avantages de ces appareils.

# CHEMINÉES "NOËL" A DÉCOR MODERNE

BREVETÉES S. G. D. G.

A BOIS N<sup>OS</sup> 406, 1406 - MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N<sup>O</sup> 456

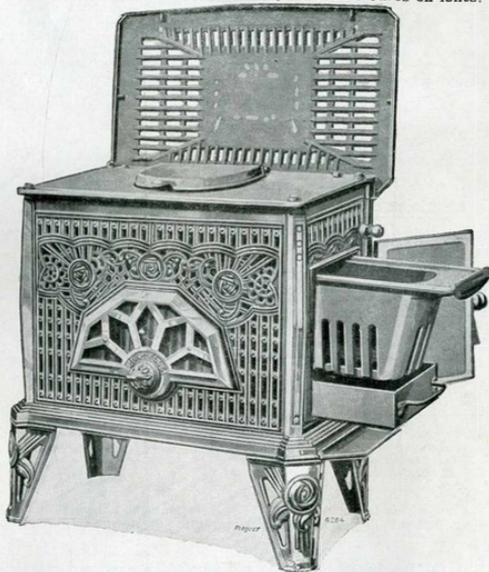
Avec sole en briques réfractaires. — Valve de réglage brevetée S. G. D. G.  
 Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands micas protégés par une grille intérieure mobile.  
 Bavette mobile sous la porte de chargement

N<sup>O</sup> 456. — Mixte à bois et à houille.

Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.

N<sup>O</sup> 406. — A bois. Extérieur tout fonte.

N<sup>O</sup> 1406. — A bois. Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.



Vue d'une cheminée à bois N<sup>O</sup> 406 à décor moderne

Vue d'une cheminée mixte N<sup>O</sup> 456 montrant le foyer à houille amovible

LES CHEMINÉES N<sup>OS</sup> 406, 1406 et 456 SE LIVRENT avec colonnes, éventail, rosace de réglage, clef de porte et manette de valves nickelées ou sur demande spéciale tout émaillées sans aucune garniture nickelée :

- 1<sup>o</sup> Fonte minée ;
- 2<sup>o</sup> Fonte émaillée noir ;
- 3<sup>o</sup> Fonte émaillée céramique : vert, 33 ; bleu-vert, 35 ; brun, 37 ; aubergine, 40 ; gris, 42.

NUMÉROS	DIMENSIONS							PRIX		
	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer à Bois	FORTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
	%	%	%	%	%	%	%	fr.	fr.	fr.
	<b>A BOIS</b>									
406	550	330	540	83	470	200×140	470	190 »	245 »	265 »
1406	550	330	540	83	470	200×140	470	210 »	270 »	290 »
	<b>MIXTE A BOIS ET A HOUILLE</b>									
456	550	330	600	90	520	225×160	470	245 »	300 »	325 »
	SUPPLÉMENT POUR : Plateau de parquet. ....									
	» Une plaque extensible en tôle .....									
	» Un bout de tuyau.....									

NOTA. — Avant l'allumage d'une cheminée neuve, desserrer les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.  
 Voir page 54 la notice concernant la description, le fonctionnement et les avantages de ces appareils.

# CHEMINÉES " NOËL "

A BOIS N<sup>os</sup> 405, 406, 1405, 1406 ET 2405 - MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N<sup>o</sup> 456

## DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

Les cheminées à bois " NOËL " n<sup>os</sup> 405 et n<sup>o</sup> 406 se font avec foyer en tôle et sole réfractaire.

Les cheminées à bois " NOËL " n<sup>os</sup> 1405, 1406 et 2405 et la cheminée mixte à bois et à houille " NOËL " n<sup>o</sup> 456 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.

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

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

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 assure le réglage parfait, obligeant la flamme à se répartir symétriquement vers les deux côtés de l'appareil

### CHEMINÉES A BOIS N<sup>os</sup> 405-406-1405-1406 ET 2405

Coupes transversales

Coupe longitudinale

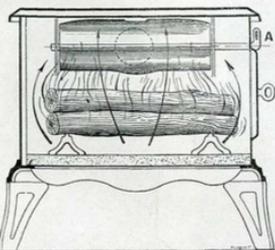
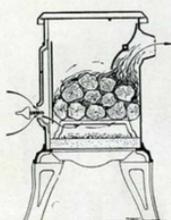


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Allumage  
valve ouverte  
Tirage direct

Marche normale  
(valve fermé)  
Tirage reversé

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

Un dispositif spécial de réglage à valve breveté S.G.D.G. permet la marche accélérée pour l'allumage par tirage direct (fig. n<sup>o</sup> 1), ou la **marche normale** à tirage reversé (fig. n<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 3).

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

Les bûches placées sur deux chenets se constituent à feu vif ou à feu lent, suivant l'ouverture 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 braise.

Le four de la cheminée n<sup>o</sup> 2405 est hermétique ; il possède sur chaque côté une bouche de chaleur qui peut être utilisée pour le chauffage de l'appartement lorsque l'on ne se sert pas du four.

### CHEMINÉE MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N<sup>o</sup> 456 A FOYER AMOVIBLE

BREVETÉE S. G. D. G.

Coupe longitudinale

Coupe longitudinale

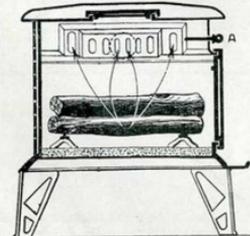


Fig. 4. — Marche au bois

Fig. 5. — Marche au charbon

Le dessus du foyer en fonte comporte un tampon à serre-amiante d'une étanchéité parfaite.

**Le pot de foyer à houille est d'une seule pièce** largement ajouré sur tout son pourtour ainsi que sa grille de fond mobile.

**Très grande facilité de passer de la marche au charbon à la marche au bois et inversement** grâce au foyer-bloc à glissières.

Le réglage du tirage s'obtient par la manœuvre de la targette à l'aide de la manette **A**. La marche accélérée pour l'allumage utilise les ouvertures du milieu, la **marche normale** utilise les ouvertures d'extrémités en obligeant la flamme à augmenter son parcours dans l'appareil.

Pour la marche au bois, placer les bûches sur les deux chenets (Figure 4).

Pour l'utilisation de la houille, de l'anthracite, des boulets, de la lignite, etc... retirer les deux chenets, introduire le foyer amovible en le poussant sur ses glissières, mettre le tiroir en place sur la sole réfractaire (Figure 5).



## CHEMINÉES N<sup>os</sup> 340, 341 ET 342

Large foyer réfractaire pour houille et coke. Contre-grille intérieure protégeant la grille de devant. Dessus à charnière se relevant et laissant à découvert un platond 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	Email noir	Email céramique
340	¼	½	¼	¾	fr.	fr.	fr.
	59	37	52	35	175 »	205 »	215 »
341	63	43	55	38 ¼	205 »	240 »	255 »
342	68	50	57	41	235 »	275 »	288 »

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

## CHEMINÉE “ L'ARGONNE ” N<sup>o</sup> 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. — Couvercle 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	
Volume approximatif d'air chauffé	60 à 75 m <sup>3</sup>	
PRIX	fr.	
	En fonte minée ..	345 »
	En émail noir..	445 »
	» céramique. ....	480 »
Supplément pour porte à mica....	14 »	

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

# 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 ”

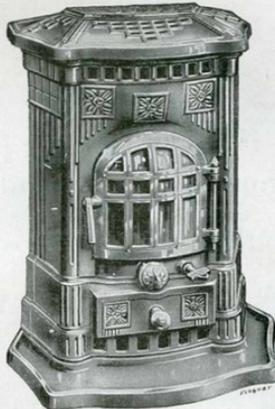
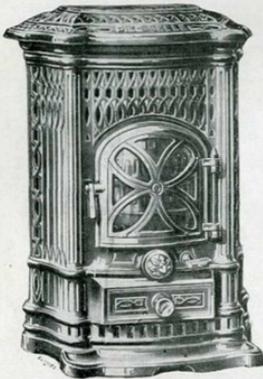
N° 530

“ DORA ”

N° 531

“ DORA ”

N° 532



Vue d'une cheminée “ CIGOGNE ” N° 530

Vue d'une cheminée “ DORA ” N° 531

Vue d'une cheminée “ DORA ” N° 532

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 chauffe	FONTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE		
	mm	mm	mm	mm	mm	m <sup>3</sup>	fr.	fr.	fr.		
530	630	440	260	425	83	80 à 100	250 »	310 »	320 »		
531	630	440	260	425	83	80 à 100	255 »	315 »	325 »		
532	740	430	270	480	90	130 à 150	360 »	450 »	485 »		
Avec porte nickelée .. .. .						.en plus	20 »				
							DIMENSIONS		PRIX		
							Longueur	Largeur	FONTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
							mm	mm	fr.	fr.	fr.
Plateaux de parquet pour cheminées n° 530, 531 ou 532							555	485	30 »	50 »	60 »

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.

Voir page 57 les instructions concernant le fonctionnement et le réglage des cheminées N° 530, 531 et 532.

## CHEMINÉES A FEU CONTINU

"LA CIGOGNE"

N° 530

Brevetées S. G. D. G.

"DORA"

N°s 531 et 532

## INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE — AVANTAGES

## COMBUSTIBLE :

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

## ALLUMAGE :

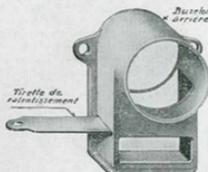
Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air sur le devant, allumer avec du charbon de bois ou de la braise ou avec du petit bois bien sec. Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil 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.

Les cheminées n°s 530 et 531 portent, 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.

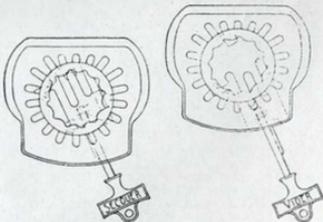


## DÉCRASSAGE :

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.

# 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'éteindre 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 la combustion, modère le feu, mais elle présente l'inconvénient de la 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 éteindre le feu pour les enlever. La grille ainsi combinée fait donc perdre à l'appareil son principal avantage, puisque la nécessité d'éteindre pour dégrader 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 y a eu cause 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 occlusion 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 incommoder 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 traitait 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 autrement 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 60.

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.** Economie. — 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 incommodité 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 PIED-SELLE.** — *Entretien des gaz.* — Le large dégagement 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 vicié 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 le clef du tuyau, ce qui ferme du même coup l'admission d'air à la base de la cheminée et arrête en même temps l'ascension du courant gazeux.

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 vicié et donne une chaleur lourde et malsaine.

**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 fautive 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. Il ne faut pas oublier 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° Éviter de plier 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 diminuant, 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'amiant ; le feu est visible ; le chargement se fait par le haut et le déchargement se fait par le bas.

## INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

**Pose 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.

**Déchargement.** 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 61 le déchargement chiméno 1° 200.)

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, et 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 A

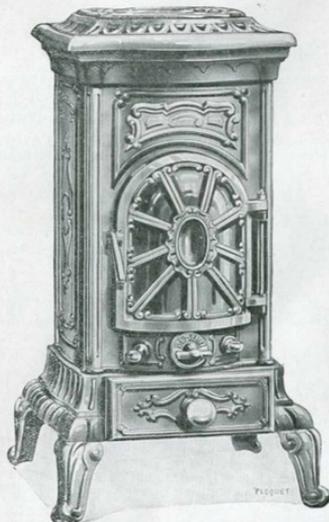
ELLE SE LIVRE :

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	
	%		fr.
Hauteur..	830	Fonte minée..	485 »
Largueur	440	Émail noir..	615 »
Profondeur.	370	Émail céramique..	650 »
Largueur 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		

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.

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.

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.

RÉGORAGE 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.

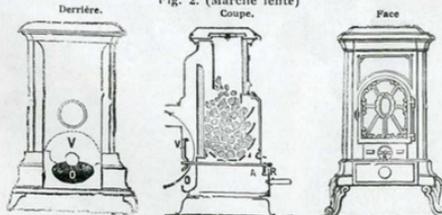
Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, cet inconvénient n'est pas à craindre puisque, SANS AUCUNE POSSIBILITÉ DE FAUSSE MANŒUVRE, il existe toujours, dans la cheminée, un courant d'air ascendant, constant et régulier.

Voir pages 58 et 59 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.

Fig. 1. (Grand feu).



Fig. 2. (Marche lente).



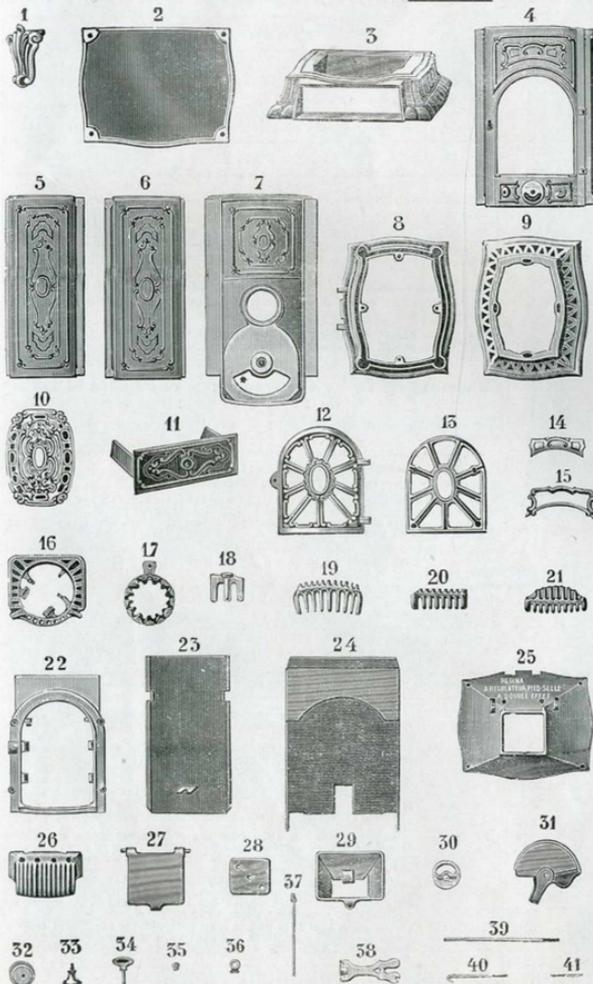
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

# 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 A



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 A

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Mouvement de décadrement 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.	mc.	100 à 125

### PRIX

Fente minée, boutons et rosace nickelés. . . . .	fr.	420 »
Fente minée . . . . .	»	440 »
Email noir . . . . .	»	520 »
Email céramique . . . . .	»	550 »
SUPPLÉMENTS FOUR : Support-galerie en fonte nickelée. . . . .	»	22 »
» Plaque de fermeture en tôle . . . . .	»	36 »

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 email céramique : N°33, vert; N°35, bleu vert; N°37, brun; N°40, aubergine; N°42, gris.

### FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES DES CHEMINÉES "L'AIGLE"

N° 260A, 210A et 211

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

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, au 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 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 desire.

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

Pour décadrement, 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 horizontale (indication « vider » apparente) en l'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 50 % la puissance de chauffe quand le régulateur est fermé.

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

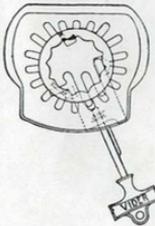
RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

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 refroidissement.

Avec notre régulateur à double effet AUTOMATIQUE, est 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 58 et 59 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 63 la nomenclature des pièces desdites.



Grand feu



Marche lente

Vue en coupe

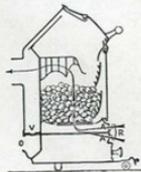


Fig. 1

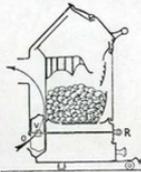


Fig. 2

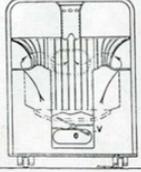
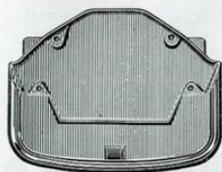


Fig. 3

**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.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 260 A



1



4



2



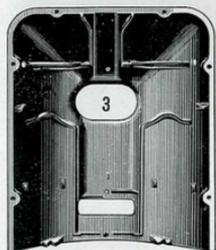
5



6

## LÉGENDE

1. Socle.
2. Devanture.
3. Derrière.
4. Encad<sup>r</sup> de tampon de charg<sup>t</sup>.
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 (has 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.



3



7



8



9



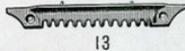
10



11



12



13



14



15



16



17

18



19



20



21

22



23



26



27



28



29



24



25



30



31



32



33



34



35



# CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

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

N° 210A, décorée

N° 310, lisse ou en émail gravé

FOYER RÉFRACTAIRE :: FEU VISIBLE



Vue d'une cheminée "L'Aigle" n° 310, lisse



Vue de la galerie  
du haut, avec supports



Vue d'une cheminée "L'Aigle" n° 310 en émail gravé, décor N. « chaînon »



Vue d'une cheminée n° 210A, décorée

## DIMENSIONS (N° 210A ET 310)

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

## PRIX

	210	310
Fonte minée avec boutons et rosace nickelés.....	590 »	590 »
Fonte minée avec bout., rosace, porte et tampons nick.	610 »	610 »
Email noir.....	720 »	720 »
Email céramique Id.....	785 »	785 »
Email céramique avec boutons, rosace, porte et tampon en cuivre massif.....	865 »	865 »
SUPPLÉMENT au prix de la cheminée n° 310 pour émail gravé.....		75
SUPPLÉMENTS FOUR : Galerie du haut avec supports en fonte nickelée.....	22 »	
» Plaque de fermeture en tôle.....	38 »	

Ces appareils se livrent toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale sans augmentation de prix.

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. Les cheminées en émail gravé ne se font qu'en émail : vert, bleu-vert et brun.

Voir pages 58 et 59 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 65 la nomenclature des pièces détachées.

**NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.**

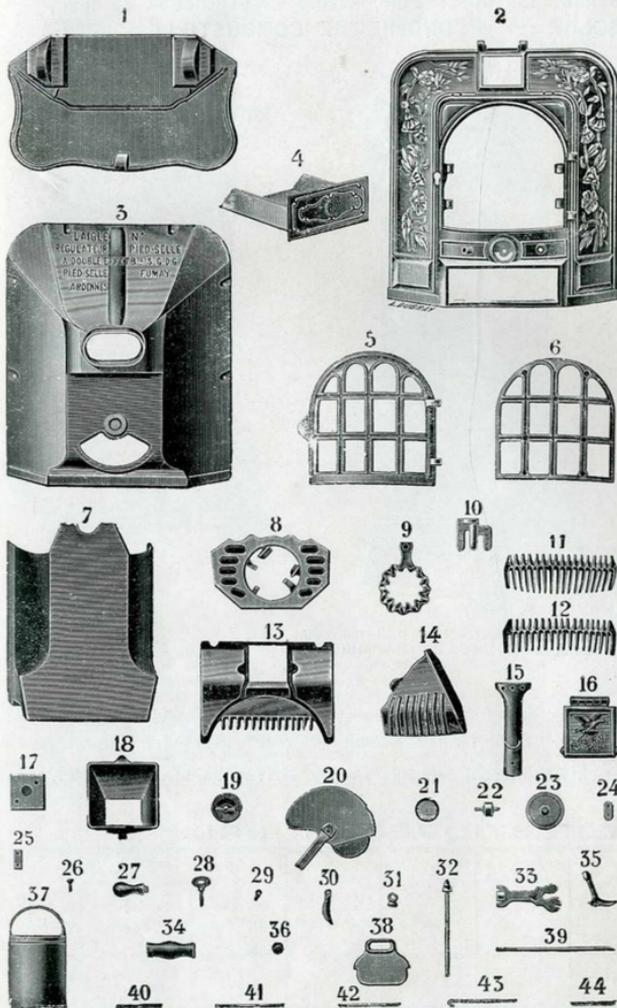


# CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

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

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 210 A

### LÉGENDE

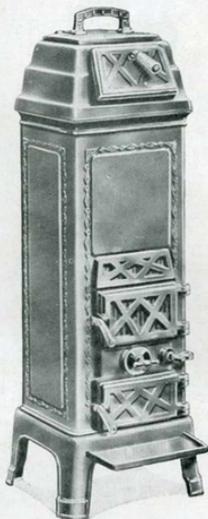


- 1 Socle
- 2 Devanture.
- 3 Derrière.
- 4 Cendrier.
- 5 Porte de foyer.
- 6 Serre-mica.
- 7 Enveloppe de foyer.
- 8 Support de grille.
- 9 Grille ronde.
- 10 Grille-fourchette.
- 11 Grille de devant du bas.
- 12 — — du haut.
- 13 Plaque de protection.
- 14 Contre-cœur.
- 15 Conduit de gaz.
- 16 Tampon 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.



**CALORIFÈRE "PATRIK" A FEU CONTINU**  
**A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.**  
 A DOUBLE ENVELOPPE — FOYER GARNIE DE BRIQUES RÉFRACTAIRES  
**RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF** ni diaphragme sur le tuyau  
 Notre régulateur, fonctionnant par appel d'air, assure la ventilation du local  
**SÉCURITÉ ABSOLUE ÉCONOMIE DE COMBUSTIBLE**

N° 584



**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.

CE CALORIFÈRE SE LIVRE :

- 1° **En fonte minée** entièrement.
- 2° **En fonte minée, nickelée.** — Pièces nickelées, porte de cendrier, applique de façade, porte de cendrier, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.
- 3° **En fonte émaillée** avec les pièces suivantes nickelées : porte de cendrier, applique de façade, porte de cendrier, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.

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

**CARACTÉRISTIQUES ET PRIX**

NUMÉRO	Hauteur totale de l'appareil	Hauteur sans la poignée	Largeur du fut	Distance du dessus du buselot au sol	Diamètre du tuyau	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
							En fonte minée	En fonte minée-nickelée	En fonte émaillée
584	cm 100	cm 95	cm 27	cm 61	mm 83	m <sup>3</sup> 150 à 175	fr. 430 »	fr. 500 »	fr. 600 »

# CALORIFÈRES RICHES "LE LION" A FEU CONTINU

## A 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  
 Base derrière. — Nos 626<sup>A</sup>, 627<sup>A</sup>

A PANNEAUX FONTE CARRELAGE  
 Base derrière. — Nos 726, 727

A PANNEAUX FAIENCE DÉCORÉE COULEUR  
SUR LE DEVANT ET SUR LES CÔTÉS  
 Base derrière. — Nos 626<sup>A</sup>, 627<sup>A</sup>



Voir page 68, le fonctionnement de ces appareils et page 69, la nomenclature des pièces détachées.

Les calorifères N<sup>os</sup> 726 et 727 se font en émail gravé décoré "Céramic" moyennant suppl. de prix ci-dessous

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

(DEMANDER LA FEUILLE SPÉCIALE EN COULEUR)

CES CALORIFÈRES SE LIVRENT :

N<sup>os</sup> 626<sup>A</sup>, 627<sup>A</sup>, 726 et 727 : encadrement de tête, rosace, goupille, boutons fonte nickelée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer nickelée.

N<sup>os</sup> 626<sup>Bis</sup>, 627<sup>Bis</sup>, 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 émettons ces calorifères en émail céramique : N<sup>o</sup> 33, vert ; N<sup>o</sup> 35, bleu vert ; N<sup>o</sup> 37, brun ; N<sup>o</sup> 40, aubergine ; N<sup>o</sup> 42, gris. Les calorifères N<sup>os</sup> 726 et 727 en émail gravé ne se livrent qu'en émail : vert, bleu-vert et brun.

NUMÉROS	Hauteur	Largeur du dessus	Largeur du fût	Largeur de la base	Diamètre du tuyau	Écartement du dessus du buselet du sol	Volume approximatif d'air chauffé environ	PRIX			SUPPLÉMENT pour PANNEAU FAÏENCE décorée couleur sur le devant seulement
								Fonte mûlée	Émail noir	Émail céramique	
<b>A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE OU CARRELAGE</b>											
626A-726	95	39	31	43	111	60	150 à 200	695	855	915	40
627A-727	106	44	36	48	111	65	200 à 250	835	1015	1075	40
<b>A PANNEAUX DE FACE ET DE CÔTÉ, FAÏENCE DÉCORÉE COULEUR</b>											
626 <sup>Bis</sup>	95	39	31	43	111	60	150 à 200	840	990	1050	
627 <sup>Bis</sup>	106	44	36	48	111	65	200 à 250	1050	1190	1265	
SUPPLÉMENT AUX PRIX DES CALORIFÈRES N <sup>os</sup> 726 et 727 pour décor en émail gravé :											
								Devanture et dessus.....	fr. 50		
								Devanture, dessus et les deux côtés.....	fr. 100		

# 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.

Fig. 1. (Grand feu).

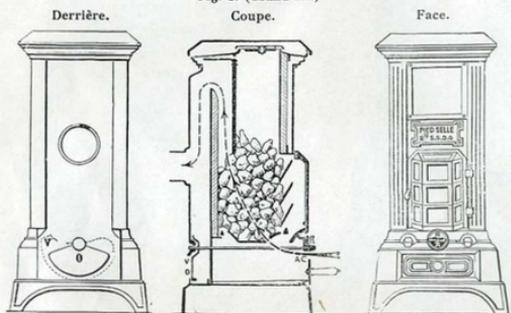
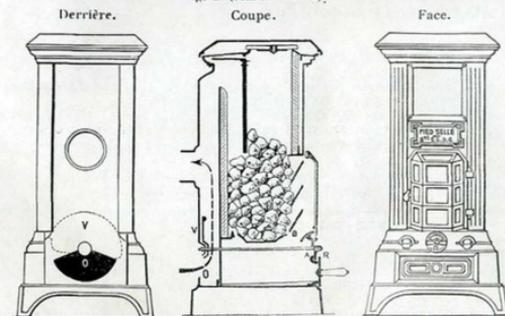


Fig. 2. (Marche lente).



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.

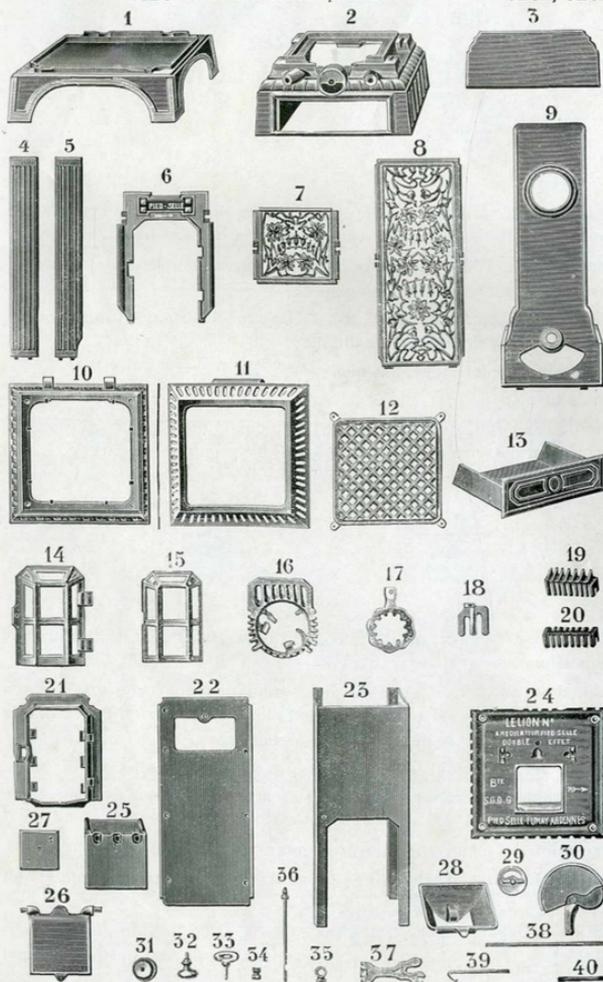
Voir page 69, la Nomenclature des pièces détachées.

**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 Nos 626A, 626A<sup>bis</sup>, 627A, 627A<sup>bis</sup>.



### LÉGENDE

1. Fond.
2. Socle.
3. Entre-deux de socle.
4. Colonnnes 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.

# 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;

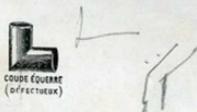
2° Veiller à ce que la tôle de fermeture soit bien placée de façon à obturer complètement le châssis de la cheminée et à éviter toute rentrée d'air nuisible au fonctionnement;

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.



# GAUFRIERS ET GAUFRETIERS AVEC RONDELLE

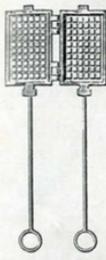
POUR GAUFRES MOLLES

POUR GAUFRES SECHEES

N° 12. — Creux.  
N° 22. — Plein.

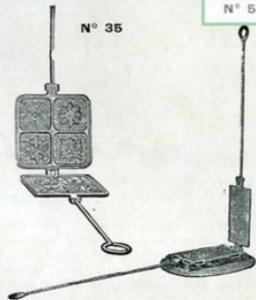
N° 18. — Creux.  
N° 28. — Plein.

N° 40. — Plein,  
à 45 pots.



Numéros	Longueur	PRIX	
		fr.	»
CREUX	12	19	20 »
	18	22	24 »
	22	19	23 »
PLEINS	28	22	26 »
	35	19	24 »
	40	19	23 »
	50	19	20 »

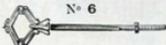
N° 35



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 ou 3 cuillères de sucre en poudre. — Broyer 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 longueur, unie ou fileté, avec écrou.  
Fonte vernie, émaillée noir ou nickelé.



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

	PRIX
	à la douzaine
	fr.
○ Fonte vernie .....	6 »
● Fonte émaillée noir .....	20 »
⊗ Fonte nickelée .....	35 »
	37 »

## ASSORTIMENTS ET PIÈCES DE RECHANGE - Tarif C

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

	fr.		fr.
Fonte pour foyers de cuisinières en fonte.....	% K <sup>3</sup>	400	»
Fonte — — — en tôle et fonte	—	400	»
Fonte brute, ornée ou unie.....	—	580	»
Fonte polie.....	—	700	»
Fonte émaillée en noir, blanc ou céramique	—	930	»
Fonte nickelée.....	—	1100	»
Fonte pour foyers de cheminées ou calorifères	—	500	»
Chaudières en fonte émaillée .....	—	790	»
Foyers briques réfractaires .....	—	195	»
Terre réfractaire.....	—	50	»
Amiante.....	le K <sup>3</sup>	30	»
Tuyaux tôle .....	—	9	»
Coudes .....	—	9	»
— à T avec tampon .....	la pièce	28	»
Panache et couvercle, la pièce	5 litres	6 litres	7 litres
pour chaudières en cuivre poli.....	30	30	35
— en cuivre nickelé .....	35	35	40
Panache et couvercle, la pièce	10 litres	12 litres	14 litres
Pour chaudières : en cuivre poli.....	40	50	58
— : en cuivre nickelé.....	48	58	66
Marché de cuisinières tôle et fonte.....	la pièce	6	»
— — — nickelée .....	—	8	»
Barres en cuivre poli.....	le mètre	25	»
— — — nickelé.....	—	30	»
Barre contour. nickelée, sans supports pour cuisinière de 60 à 80 % .....	la pièce	55	»
Barre tournante nickelée sans supports pour cuisinières de 81 % à 1 m .....	—	70	»
Supports de milieu de barre contourante nick. ....	—	11	»
Supports d'extrémité de barre, nickelés .....	—	11	»
Robinet à vis avec rosace. N° 0	1	2	Renforcé
La pièce, cuivre.....	14	19	24
— — — nickelé.....	16	21	26
Robinet sans rosace, en moins.....	1	»	la pièce
Boutons fonte brute.....	—	—	2 50
— — — nickelée.....	—	—	3
— — — cuivre.....	—	—	6
Tisonnier.....	—	—	3 50
Raclette.....	—	—	2 25
Tirants fer d'assemblage de cuisinières.....	—	—	3 50

### MICAS : Garnitures complètes

	fr.		fr.
Pour calorifères Balkan ou Balkanic .....	3	»	Pour cheminées Noël n°s 405, 1405, 2405, 406, 1406, 456 .....
— cheminées : Dora n°s 531 et 532 .....	11	»	— — — Régina .....
— — — : Cigogne n° 530. ....	11	»	— — — Aigle, n°s 260, 210, et 310. ....
			— calorifères "Lion" .....

### 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.	fr.	fr.	fr.	
PRIX	ordinaires .....	7	9	12	13	16	17	18	22	22	22	22	22
	émaillées ou nickelées .....	11	14	16	19	24	29	32	35	35	35	35	35



# RÉCHAUDS DE CUISINE ET CUISINIÈRES AU GAZ

## DESCRIPTION FONCTIONNEMENT - AVANTAGES

### 1<sup>o</sup> RÉCHAUDS à GAZ

#### 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<sup>e</sup> 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 manœuvrant la manette A, figure ci-contre) ; visible sur le devant de l'appareil au-dessus de la porte de four.

Dans cette position les flammes sortent à l'intérieur du four léchant des gauffrettes chaleur à l'intérieur du four.

Ces gauffrettes 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.

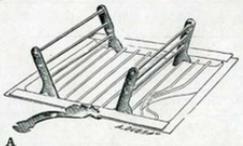
#### EMPLOI DU FOUR :



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

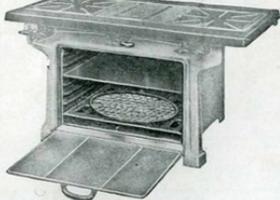
**Pour les Grillades.** — Le seul brûleur réversible doit être allumé, les pièces à griller étant posées sur un grill porté par les rainures supérieures du four, la léchéfrite étant située un peu plus bas.

**Pour les rôtis.** — Le grill non 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 léchéfrite 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-dessous du brûleur inférieur.



Vue du grill, muni des deux ridelles posé sur la léchéfrite avec sa poignée amovible A.

Avoir soin de chauffer le four pendant environ 1/4 d'heure avant d'introduire la léchéfrite 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 léchéfrite.



**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.

### 2<sup>o</sup> CUISINIÈRES à GAZ à 2 Fours et Dessus à 3 Grilles

#### DESCRIPTION :

Même disposition du dessus et des brûleurs supérieurs que dans les réchauds.

Ces cuisinières sont construites avec double paroi permettant la circulation du gaz brûlé autour des fours et entre eux, pour les réchauffer.

Le four supérieur et le four inférieur peuvent être indistinctement 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 léchéfrite poussée jusqu'au bout dans les rainures existant à cet effet ; cette léchéfrite forme fond de four et recueille en même temps le jus en cas de grillade.

Elle doit toujours rester en place.

#### EMPLOI DU FOUR SUPÉRIEUR :

**Pour les grillades.** — Voir ci-contre l'emploi du four des réchauds à gaz pour les grillades.

**Pour les rôtis.** — Mettre en place, au-dessous du brûleur supérieur, la tôle (ormant plafond de four) fournie avec l'appareil.

Il n'y a pas de brûleur sous le four supérieur, mais il existe un brûleur rectiligne comme le bas du four inférieur, qui doit être allumé avec le brûleur supérieur pour rôtir.

Voir ci-contre l'emploi du four des réchauds à gaz pour les rôtis.

**Pour la pâtisserie et les gratins.** — Mettre en place, au-dessous du brûleur supérieur, la tôle fournie avec l'appareil.

Allumer le brûleur supérieur réversible et le brûleur rectiligne au bas du four inférieur.

Voir ci-dessus l'emploi du four des réchauds à gaz pour la pâtisserie.

#### EMPLOI DU FOUR INFÉRIEUR :

L'allumage du brûleur inférieur se fait en enlevant la rondelle ovale placée au milieu de la plaque en fonte située au-dessus de ce brûleur.

**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 léchéfrite spéciale ajourée avec le seul brûleur inférieur allumé. Il est bon d'ajouter un peu d'eau chaude dans la léchéfrite 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. Ce fond de four et la plaque à trous ne servent que pour la pâtisserie.

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.

## RÉCHAUDS A GAZ SANS FOUR

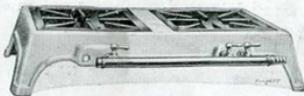
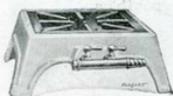
N° 50 - 60 - 80 et 83

1 feu - N° 50, 1 robinet

N° 60, 2 robinets

2 feux - N° 80

3 feux - N° 83



CEs RÉCHAUDS SE LIVRENT :

En fonte vernie.. .. .	disposition 1
En fonte émaillée. . . . .	» 3
Seul le réchaud n° 50 en fonte demi-nickelée.	» 6

Numéros	DIMENSIONS			PRIX		
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte vernie 1	En fonte émaillée 3	En fonte demi-nick. 6
	%	%	%	fr.	fr.	fr.
50	260	160	85	22 »	30 »	40 »
60	240	250	105	42 »	55 »	»
80	500	250	105	75 »	95 »	»
83	720	250	105	100 »	135 »	»

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 ou en émail porcelaine.

## ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS A GAZ AVEC FOUR

### PLATEAUX ISOLANTS pour RÉCHAUDS A GAZ

Pour réchauds n° 170-180-216 et 225



### TABLETTE pour Réchauds à gaz

n° 170-180-216 et 225



Vue d'une tablette pour réchaud à gaz

PLATEAUX ISOLANTS	PRIX	
	En fonte vernie	En fonte émaillée
N° 170 et 180	fr. 18 »	fr. 28 »
N° 216 et 225	26 »	38 »

TABLETTE POUR RÉCHAUDS A GAZ	DIMENSIONS		
	Tablette supérieure		Hauteur
	Longueur	Largeur	
	%	%	%
N° 170-180-216 225	585	375	555

PRIX	
En fonte vernie	En fonte émaillée
80 »	130 »

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 ou en émail porcelaine.

# RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

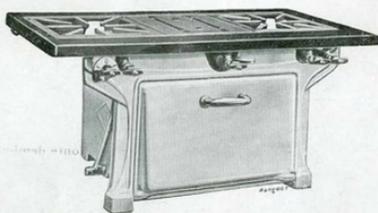
Dessus uni pouvant instantanément être transformé en dessus à lames en retournant les grilles

## RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

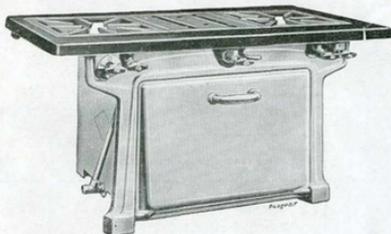
A ROTIR - A GRILLER - A PATISSERIE

Rampe cachée. — Brûleur central réversible et amovible, gaufrettes radiantes amovibles, grill lèche-frite breveté. — Porte de four équilibrée.

N° 170



N° 180



### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CES RÉCHAUDS

Four à rôtir, à griller et à pâtisserie. Dessus à 3 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte équilibrée en fonte.

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.

### EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

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.

### CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

- 1° **En fonte vernie.**
- 2° **En fonte émaillée :** Dessus, façade, côtés et portes émaillés, poignée nickelée.
- 3° **En émail gravé :** Dessus, façade et côtés en émail céramique, porte de four en émail gravé (deux décors au choix du client : décor B, géométrique ; décor C, corbeille de fruits). Ne se fait qu'en émail n° 33, vert ; n° 35, bleu-vert ; n° 37, brun. (Demandez la feuille spéciale pour le choix des décors).

N. B. — Les réchauds en fonte émaillée se livrent en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris ou en émail blanc porcelaine, dans ce cas le dessus est émaillé noir.

## CARACTÉRISTIQUES ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émaillée
	~	~	~	~	~	~	fr.	fr.
170	630	340	280	280	170	290	285 »	290 »
180	630	340	300	300	200	320	270 »	325 »

Voir page 79 la nomenclature des pièces détachées et page 72 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.

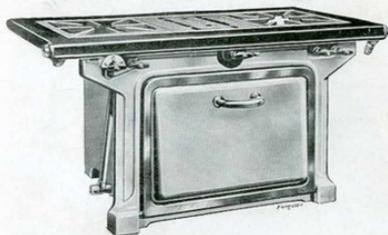
## RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

A ROTIR - A GRILLER - A PATISSERIE

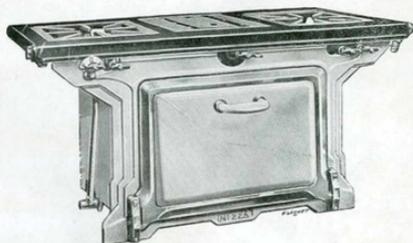
### " SANS RAMPE ", B<sup>TÉ</sup> S. G. D. G.

Grand four à double paroi, calorifugé. — Brûleur central réversible et amovible, gaufrettes radiantes amovibles, grill léchefrite breveté. — Porte de four équilibrée.

" L'ATHOS " N° 216  
à grand four



" LE PORTHOS " N° 225  
à très grand four



#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CES RÉCHAUDS :

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. — Grill léchefrite, gaufrettes 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.

Dessus à 3 feux, 5 robinets, feu dessous, grilles polies, porte de four équilibrée avec encadrement nickelé.

#### EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

Léchefrite aluminium, grill et ridelles en fer entamé, sole de four en fonte avec tampon mobile, plafond de four en tôle, plaque en fonte à trous, poignée de léchefrite.

#### CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

1° En fonte vernie.

2° En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés et porte émaillés ; encadrement de porte de four et poignée nickelés. — Le réchaud n° 225 se livre avec poignée céramique et nœuds nickelés et peut être livré, sur demande, avec intérieur de four émaillé.

3° En émail gravé : Dessus, façade, côtés émail céramique ; porte de four en émail gravé (deux décors au choix du client : décor B, géométrie ; décor C, corbeille de fruits) ne se fait qu'en émail n° 33, vert ; n° 35, bleu-vert ; n° 37, brun. (Demandez la feuille spéciale pour le choix des décors).

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 ou en émail porcelaine, dans ce cas le dessus est émaillé noir.

## CARACTÉRISTIQUES ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émaillée
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	fr.	fr.
216	650	340	310	315	215	335	325 »	385 »
225	720	400	320	330	230	365	430 »	500 »

SUPPLÉMENT POUR : Réchaud n° 225 avec intérieur de four émaillé. fr. 25 »

Voir pages 80 et 81 la nomenclature des pièces détachées et page 72 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.

# CUISINIÈRE A GAZ EN FONTE

## TYPE ÉCONOMIQUE — BREVETÉE S. G. D. G.

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.

N° 316

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 N° 316, à deux fours.



Vue de la cuisinière N° 316, avec fours ouverts, montrant les accessoires livrés avec l'appareil.

### ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR DES FOURS

Cuisinière à gaz N° 316

#### FOUR SUPÉRIEUR

- 1° Plafond de four en tôle;
- 2° Plaque en fonte à trous;
- 3° L'échafrite aluminium;
- 4° Gril et ridelles en fer étamé;
- 5° Poignée de l'échafrite.

#### FOUR INFÉRIEUR

- 1° Sole de four en fonte avec tampon mobile;
- 2° L'échafrite aluminium;
- 3° Gril et ridelles en fer étamé.

En plus de ces accessoires : l'échafrite aluminium, fixe, au bas du four inférieur.

CETTE CUISINIÈRE À GAZ SE LIVRE :

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

Nous émaillons cette cuisinière 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 nous émaillons le dessus en noir.)

NUMÉRO	DESSUS		FOURS			Hauteur totale de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		En fonte vernie	En fonte émaillée
	%	%	%	%	%	fr.	fr.	
316	820	450	330	320	240	85	730 »	930 »

La cuisinière à gaz n° 316 peut être livrée en émail céramique vert, bleu-vert ou brun, avec une ou deux portes avec décor en émail gravé moyennant supplément 25 frs par porte. Deux décors au choix : décor C, corbeille de fruits ; décor B, géométrique.

Voir page 72 la notice concernant le fonctionnement et les avantages de cet appareil et page 82 la nomenclature des pièces détachées.

# CUISINIÈRE EN FONTE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE

## TYPE ÉCONOMIQUE — BREVETÉE S. G. D. G.

N° 325

SANS CHAUDIÈRE OU A CHAUDIÈRE SUR DEMANDE

Dessus, rondelles et grilles polies. Buse dessus à droite. — Bout de tuyau à clef.

Barre, devant et sur le côté gauche.

UN GRAND FOUR chauffé à volonté au gaz ou à la houille; porte de four calorifugée avec ressorts amortisseurs;

brûleur de four protégé breveté S. G. D. G.

DEUX FEUX A GAZ; un brûleur simple, un brûleur double.



Vue de la cuisinière n° 325 avec chaudière

- EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR:
- 1° Plaque en fonte à trous.
  - 2° Sole de four en fonte avec tampon mobile.
  - 3° Lèche-frite aluminium fixe en bas du four.
  - 4° » » mobile.
  - 5° Gril et ridelles en fer étamé.
  - 6° Poignée de lèche-frite.

Cet appareil se livre entièrement émaillé. — Pièces émaillées: Devanture, colonnes, côtés, pieds, applique des portes.

Pièces nickelées: Encadrement des portes, nœuds des portes, poignées, barre.

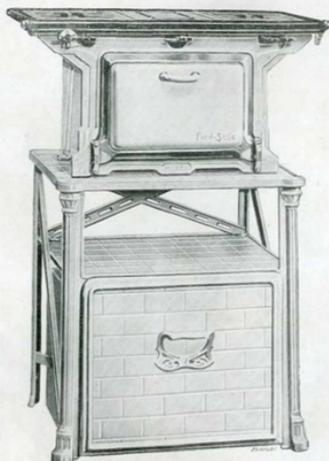
Nous l'émaillons plus spécialement en émail blanc porcelaine ou, sur demande en émail céramique n° 33, vert; n° 35, bleu-vert; n° 37, brun; n° 40, aubergine et n° 42, gris.

### CARACTÉRISTIQUES ET PRIX

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE DE TROUS		Hauteur totale	Diamètre du bout de tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	du foyer	du four			
325	95	52	31	46	22	24 ½	24 ½	80	139	fr. 1.150 »
SUPPLÉMENT POUR : Chaudière de 5 litres et robinet .....										
50 »										

# RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

## TABLE A CHARBONNIER



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

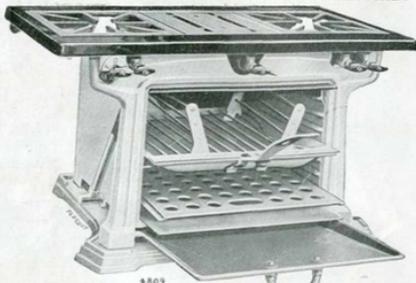
Longueur de la tablette supérieure	58	cm
Largeur » »	53	»
Hauteur du meuble	65	»
<b>PRIX</b> des tables à charbonnier	en fonte vernie	210 »
	en fonte émaillée	280 »

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

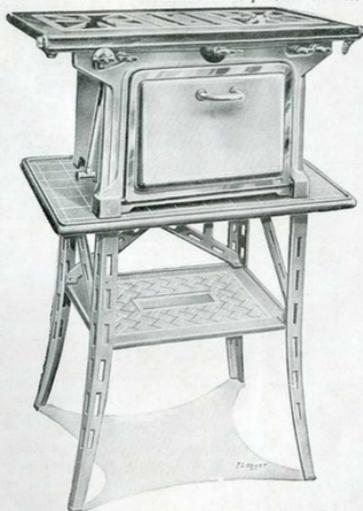
Elle est particulièrement pratique lorsqu'on possède une cuisinière à bouilleur qui consomme naturellement un peu plus de charbon qu'une cuisinière ordinaire.

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

Vue d'un RÉCHAUD A GAZ posé sur son plateau avec FOUR OUVERT montrant SES ACCESSOIRES



Vue d'un RÉCHAUD A GAZ n° 216, posé sur tablette



## ACCESSOIRES POUR INSTALLATION DE GAZ

### PLATES-FORMES POUR COMPTEURS A GAZ



N°	Dimens.	Poids		PRIX
		kg.	gr.	
5	333x204	1	900	7
10	400x210	2	450	12
10	430x215	2	520	14
20	500x290	5	100	21



### REGARD AVEC TAMPON

Diamètre extérieur.	..	189
Ouverture..	..	124
Hauteur..	..	138
Poids..	..	kg 5.850
<b>PRIX</b> ..	..	fr. 26 »

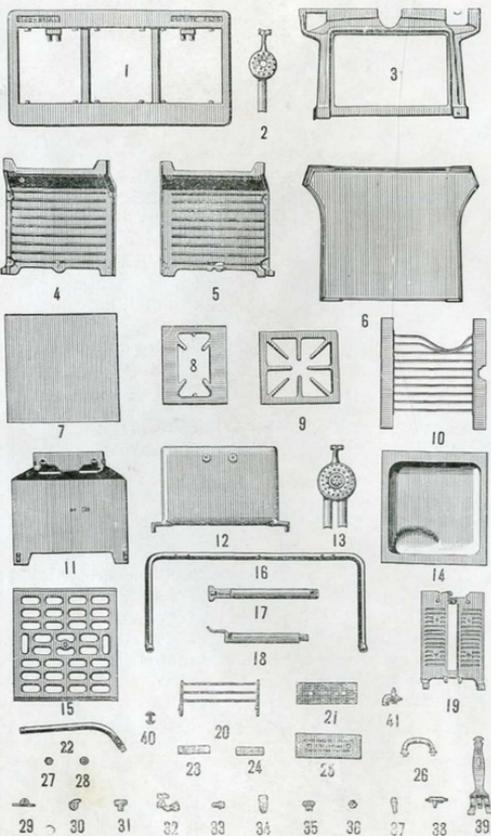
Pour les réchauds à gaz N° 100, 104, 110, 111, 115, 118, 120, 210 et 215 et cuisinières à gaz N° 305 et 315 qui ne sont plus de vente courante et qui ont été remplacés par d'autres numéros, nous fournissons toujours les pièces de rechange.

# RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N<sup>os</sup> 170 ET 180

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

### LÉGENDE



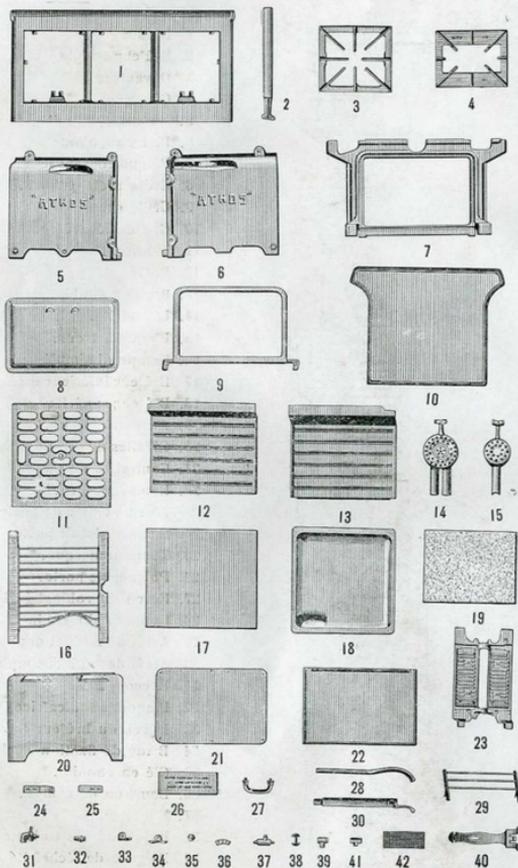
- 1 Dessus.
2. Brûleur simple
3. Devanture.
4. Côté gauche.
5. » droit.
6. Plateau isolant.
- 7 Plaque tôle de four.
8. Grille rectangulaire.
9. Grille carré
10. Gril de léchefrite.
- 11 Derrière.
12. Porte.
13. Brûleur double.
14. Léchefrite.
15. Plaque à trous.
16. Rampe dissimulée.
- 17 Brûleur inférieur du four
18. Brûleur supérieur de four.
19. Plafond de four
20. Ridelles de gril de léchefrite.
21. Gaufrettes de plafond de four
22. Ressort coudée.
23. Ressort cintré de porte.
24. Ressort plat de porte.
25. Tampon marqué.
26. Poignée de porte.
27. Ecrou du robinet inférieur
28. Rondelle du robinet inférieur.
29. Arrêt de robinet double.
30. Arrêt de robinet simple.
- 31 Raccord à T
32. Plaquette indicatrice.
33. Inject. du brûleur inf. du four
34. Bride de fixation de la rampe.
35. Clé en ébonite.
36. Bouchon de rampe.
37. Nourrice.
38. Robinet à clé isolante.
39. Poignée de léchefrite.
40. Suspenseur de gauffrettes.
- 41 Robinet de brûleur inf. de four.

# RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 216

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

### LÉGENDE



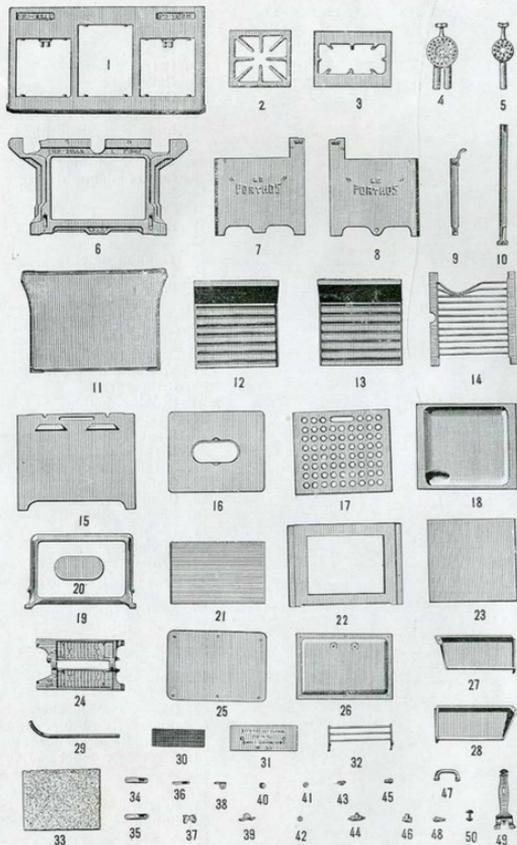
- 1 Dessus.
- 2 Brûleur inférieur de four.
- 3 Grille carrée.
- 4 » rectangulaire.
- 5 Côté gauche.
- 6 Côté droit.
- 7 Devanture.
- 8 Applique de porte.
- 9 Encadrement de porte.
- 10 Plateau isolant.
- 11 Plaque à trous.
- 12 Côté gauche de four.
- 13 » droit.
- 14 Brûleur double.
- 15 » simple.
- 16 Gril de lèche-frite.
- 17 Plaque tôle de four.
- 18 Léchefrite.
- 19 Plaque isolante de côté.
- 20 Derrière.
- 21 Contre-plaque de porte.
- 22 Derrière de four.
- 23 Plafond de four.
- 24 Ressort cintré de porte.
- 25 » plat »
- 26 Tampon marqué.
- 27 Poignée.
- 28 Rampe coudée.
- 29 Ridelles de gril de lèche-frite.
- 30 Brûleur supérieur de four.
- 31 Robinet du brûleur inférieur de four.
- 32 Injektur du brûleur inférieur de four.
- 33 Arrêt de robinet simple.
- 34 » double.
- 35 Bouchon de chambre à gaz.
- 36 Plaquette indicatrice.
- 37 Robinet à clé isolante.
- 38 Suscepteur de gaufrettes.
- 39 Raccord à T.
- 40 Poignée de lèche-frite.
- 41 Clé en ébonite.
- 42 Gaufrettes de plaque de four.

# RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 225

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

### LÉGENDE



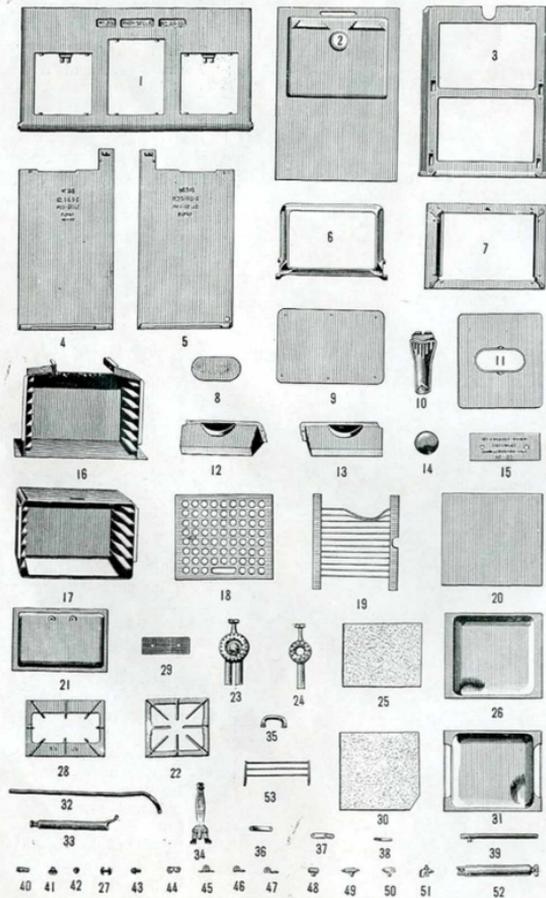
- 1 Dessus
- 2 Grille carrée
- 3 Grille rectangulaire
- 4 Brûleur double
- 5 Brûleur simple
- 6 Devanture
- 7 Côté droit
- 8 Côté gauche
- 9 Brûleur supérieur de four
- 10 Brûleur inférieur de four
- 11 Plateau isolant
- 12 Côté gauche de four.
- 13 Côté droit de four
- 14 Gril de lèche-frite
- 15 Derrière
- 16 Plaque de fond de four
- 17 Plaque à trous
- 18 Lèche-frite
- 19 Encadrement de porte
- 20 Tampon de plaque de fond de four
- 21 Derrière de four
- 22 Encadrement de fond de four
- 23 Plaque tôle de four
- 24 Plafond de four
- 25 Contre plaque de porte
- 26 Applique de porte
- 27 Embouti de côté gauche
- 28 Embouti de côté droit
- 29 Rampe coudée
- 30 Gaufrettes de plaque de four
- 31 Tampon marqué
- 32 Ridelles de gril de lèche-frite
- 33 Plaque isolante de côté
- 34 Neud droit
- 35 Neud gauche
- 36 Ressort de porte
- 37 Plaquette indicatrice
- 38 Arrêt de robinet simple
- 39 Arrêt de robinet dcuble
- 40 Bouchon de chambre à gaz
- 41 Ecrou d'injecteur inférieur de four
- 42 Rondelle
- 43 Clé en ébonite
- 44 Robinet à clé isolante
- 45 Injecteur inférieur de four.
- 46 Raccord à T
- 47 Poignée
- 48 Nourrice
- 49 Poignées de lèche-frite
- 50 Suspenseur de gaufrettes

# CUISINIÈRE A GAZ EN FONTE

N° 316

## NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

### LÉGENDE



- 1 Dessus.
- 2 Derrière.
- 3 Devanture.
- 4 Côté droit.
- 5 » gauche.
- 6 Encadrement de porte.
- 7 » de fond.
- 8 Tampon de fond.
- 9 Contre-plaque de porte.
- 10 Pied.
- 11 Fond.
- 12 Embouti de côté droit.
- 13 » gauche.
- 14 Tampon de buse.
- 15 Tampon marqué.
- 16 Four du haut.
- 17 » du bas.
- 18 Plaque à trous.
- 19 Gril de lèche-frite.
- 20 Plaque tôle de four.
- 21 Applique de porte.
- 22 Grille carrée.
- 23 Brûleur double.
- 24 » simple.
- 25 Plaque isolante de côté supérieur.
- 26 Lèche-frite inférieur fixe.
- 27 Suspenseur de gaufrettes.
- 28 Grille rectangulaire.
- 29 Gaufrettes.
- 30 Plaque isolante de côté intérieur.
- 31 Lèche-frite de four mobile.
- 32 Tuyau coudé.
- 33 Brûleur supérieur de four.
- 34 Poignée de lèche-frite.
- 35 Poignée de porte.
- 36 Nœud gauche de porte.
- 37 » droit.
- 38 Ressort de porte.
- 39 Tuyau à T.
- 40 Nourrice.
- 41 Clé isolante.
- 42 Bouchon de la chambre à gaz.
- 43 injecteur du brûleur intérieur.
- 44 Plaquette injectrice.
- 45 A:rèt de robinet double.
- 46 » supérieur de four.
- 47 » simple.
- 48 Raccord à T.
- 49 Robinet à clé isolante long.
- 50 » court.
- 51 » du brûleur inférieur.
- 52 Brûleur de four inférieur.

## FERS A REPASSER

N<sup>os</sup> 4, 5, 6. — A poignée plateN<sup>os</sup> 4, 5, 6. — A poignée ronde creuse.N<sup>os</sup> 3, 4, 5. — A poignée fer plat.

N <sup>os</sup>	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX fr.
	Longueur %	Largueur %		
à poignée plate				
4	146	97	0.865	4 75
5	152	94	1.030	5 25
6	159	100	1.190	6 »

N <sup>os</sup>	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX	
	Longueur %	Largueur %		brut fr.	Emoil. tr.
à poignée ronde creuse					
4	150	90	1.315	5 59	11 00
5	165	93	1.500	6 50	12 50
6	173	100	1.590	7 »	13 25

N <sup>os</sup>	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX fr.
	Longueur %	Largueur %		
à poignée fer plat				
3	160	100	1.750	6 25
4	165	100	1.850	6 50
5	165	105	2.150	7 25

## POTERIES EN FONTE

Poterie hygiénique polie étamée vernie. — Créée en 1854, par la Société E. BOUCHER & Cie, 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, absorbe, par ses pores ainsi mis à nu, l'étain fondu qui pénètre et imprègne en profondeur toutes les petites cavités du métal, d'où adhérence parfaite de l'étain. Fuite de tournage, l'étain se déposerait simplement en surface sur la croûte dure superficielle sans pouvoir traverser celle-ci, et risquerait de causer au fond des 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 étamée.

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 de réduction suivante, est transformée en un oxyde magnétique couleur bleue 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 vases. Celles-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 avant 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 glaucure 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.

1<sup>o</sup> PRIX DES 100 POINTS EN VRAC

En fonte polie étamée vernie (hygiénique).....	.....	.....	.....
— oxydée inaltérable.....	.....	.....	.....
— — — intérieurement et glacée ROUGE extérieurement.....	.....	.....	.....
— émail BLANC intérieurement et glacée ROUGE extérieurement.....	.....	.....	.....
— — — — — dégradée.....	.....	.....	.....
— brute.....	.....	.....	.....

Supplément pour emballage en caisse ou en tonneau

Les 100 points

14 »

2<sup>o</sup> POTERIES VENDUES A LA PIÈCE OU AU POIDS (Pour les prix se reporter aux pages 86 et 87.)

Chaudrons à frites : en fonte brute.

Pots algériens : en fonte brute.

Casseroles catalanes : en fonte oxydée, vernis noir extérieur.

Poêlons à queue avec ou sans couvercle.

Faitouts avec couvercle.

Plats ronds sans bec.

Plats ovales sans bec.

En fonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement.

Seuls les faitouts avec couvercle se font également en fonte émail blanc intérieurement et glacée rouge extérieurement.

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 marmites non nomades, s'entend sans couvercle, les couvercles, livrés sur demande, sont comptés le quart du pointage des marmites. 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 de Hamant, dont le couvercle est compris dans le pointage pour un quart. — Les anses vernies pour pots, marmites et chaudrons se vendent 1 fr. 50 la pièce.

1 <sup>o</sup> Catégorie	2 <sup>o</sup> Catégorie	3 <sup>o</sup> Catégorie
Casseroles à anses Daubierre, ustielères Casseroles rondes et ovales alvéolaires	Casseroles à queue Pots bainaut » jutils » Marmites anglaises » normandes	Marmites comtoises » à degrés » saules » alsaciennes
fr.	fr.	fr.
235 »	258 »	»
184 »	226 »	253 »
282 »	322 »	342 »
304 »	365 »	383 »
348 »	422 »	437 »
149 »	173 »	174 »

## POTERIES 1<sup>re</sup> CATÉGORIE

### CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, à anses avec couvercle. Modèle special pour la fonte oxydée et oxydée glacée

NUMÉROS . . . . .	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14
VALEUR EN POINTS. . . . .	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	14
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	198	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	389	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	6	7	8	9	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	198	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, 385 x 284, 400 x 310											



### CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme basse, à anses à fond plat, avec couvercle

NUMÉROS . . . . .	1	2	3	4	5	6	7
VALEUR EN POINTS . . . . .	6	7	8	10	12	14	17
Contenance. . . . . litres, décilitres.	1,9	2,4	3	4	4,9	5,6	7,1
Diamètre intérieur du haut . . . . . %	203	219	236	256	275	294	310

*Ne se font pas en fonte élamée*



### 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

*Ne se font pas en fonte élamée*



### CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme haute, à anses, à fond plat, avec couvercle.

NUMÉROS . . . . .	1	2	3	4	5	6	7
VALEUR EN POINTS . . . . .	8	10	12	14	17	19	26
Contenance. . . . . litres, décilitres	3,2	4	5	6	7,6	9	11,3
Diamètre intérieur du haut . . . . . %	203	219	236	256	275	294	310

*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	14	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 152	259 x 154	280 x 164	300 x 175	310 x 210	340 x 215	360 x 225	365 x 260	410 x 280	425 x 295	455 x 300	470 x 305	500 x 305	535 x 305	605 x 340	645 x 370

*Ne se font pas en fonte élamée An dessus du n° 10 nese 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<sup>e</sup> CATÉGORIE



### CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, A QUEUE, avec couvercle. (2<sup>e</sup> Catégorie)

NUMÉROS....	4	5	6	7	8	9	10	12	14
VALEUR EN POINTS..	5	5	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<sup>e</sup> catégorie)

NUMÉROS OU 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	35
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 étamée.*



### MARMITES NORMANDES, à pieds hauts (2<sup>e</sup> 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	13,9	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,1
Diamètre intérieur du haut %	192	207	229	247	263	276	289	310	327	341	355	368	380	391	422

*Ne se font pas en fonte étamée.*

Le pointage des marmites normandes s'entend sans couvercle; les couvercles livrés sur demande sont comptés en plus le quart du pointage des marmites. Les numéros 24 et 30 ne se font pas à couvercle.

### POTS DE HAINAUT

A poignées

A oreilles



### POTS DE HAINAUT ET CATALANS couverts, à poignées et à oreilles (2<sup>e</sup> catégorie)

NUMÉROS OU POINTS ...	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Contenance... lit. décil.	3	3,8	4	5,1	5,7	6,8	7,5	8,6	8,8	10,3
Diam. int. du haut..... %	155	166	169	182	193	194	202	210	215	228

### A ANSES ELLIPTIQUES, DITS POTS CATALANS



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 : 16 »; pour anses elliptiques : 8 » les 100 points  
*Ne se font pas en fonte étamée.*



### POTS JUIFS, couverts, à oreilles ou à poignées, sans pieds (2<sup>e</sup> catégorie)

NUMÉROS.....	4	6	8	10
VALEUR EN POINTS ...	10	14	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 étamée.*

**POTERIES 3° CATÉGORIE**



**MARMITES ALSACIENNES façon Mertzwiller à degrés, à anses, avec couvercle**

NUMÉROS .....	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
VALEUR EN POINTS.	7	8	9	10	11	12	13	14	17	19	21	22
Contenance litres, décilitres	3	4	5	6	7,1	8,1	9	10,4	11,6	13,6	14,6	15,6
Diam. extérieur du haut. %	194	214	232	247	260	275	286	299	314	326	340	352
Diam. extér. sous le bord. %	169	174	190	202	215	225	237	252	261	271	282	293
Profondeur totale. %	140	153	163	170	177	183	187	195	200	204	209	215

Réduction d'un tiers de la valeur en points de ces marmites pour leur fourniture sans couvercle.  
Ne se font pas en fonte étamée.



**MARMITES COMTOISES, couvertes, avec ou sans cercle ou à pieds (3° catégorie)**

NUMÉROS OU POINTS .....	6	7	8	10	12	14	16	18
Contenance .....	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	289



NUMÉROS OU POINTS .....	20	25	28	30	35	38	40	50
Contenance .....	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 : 16 fr. les 100 points. — Ne se font pas en fonte étamée.



**MARMITES A DEGRÉS, couvertes, sans pieds (3° catégorie)**

NUMÉROS .....	6	8	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	28	32	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	29
Diam. intér. du haut. %	173	195	214	231	246	260	273	285	305	320	331	347	372	406	406

Ne se font pas en fonte étamée



**MARMITES SUISSES, couvertes, forme haute, sans pieds (3° catégorie)**

NUMÉROS .....	8	8½	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	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	184	194	202	212	223	230	230	250	265	273

Ne se font pas en fonte étamée

**POTERIES VENDUES AU POIDS**



**POTS ALGÉRIENS, en fonte brute**

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. .... 3.35 en fonte brute  
Le couvercle n'est fourni que sur demande: Poids 0 k. 600 environ.



**CASSEROLES CATALANES, en fonte oxydée, vernis noir extérieur**

NUMÉROS .....	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
Contenance..... litres, décilitres	1,4	1,77	2,28	2,75	3,02	3,97	4,48	5,95	6,7	8,2	9,5	12,5
Diamètre intérieur du haut..... %	185	202	217	230	235	258	267	302	317	345	370	395
Poids approximatif..... grammes.	1200	1300	1800	2100	2200	2600	2800	3820	4300	5250	5650	5900

PRIX, le kilo: fr. .... 5 » - En fonte oxydée, vernis noir extérieur.

## POTERIES VENDUES A LA PIÈCE

En fonte brute



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

NUMÉROS .....	3	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	6.35	8 »	9.70	11.60	14.20	17 »

*Ne se font qu'en fonte brute.*

*En fonte émail blanc intérieurement et glacée rouge extérieurement  
ou En fonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement*



**FAITOUTS avec couvercle**

NUMÉROS .....	18	20	22	24	26	28	30
Contenance..... litres, décilitres	1	1,4	1,9	2,35	2,95	3,7	4,6
Diamètre extérieur du haut..... %	18	20	22	24	26	28	30
Prix, avec couvercle	9.10	12.30	13.30	16.10	19 »	23 »	27.60
En fonte émail blanc glacée rouge. frs	10.70	13.30	15.50	18 »	21.80	26.60	31.30
En fonte émail blanc et dégradée. frs	10.70	13.30	15.50	18 »	21.80	26.60	31.30

*Le couvercle est en tôle émaillée rouge ou dégradée suivant le cas.*

*En fonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement*



**POÊLONS A QUEUE, avec ou sans couvercle**

NUMÉROS .....	14	16	18	20	22
Diamètre.....	14	16	18	20	22
Contenance..... litres, décilitres	0,75	1,1	1,5	2,15	2,7
Prix à la pièce sans couvercle..... frs	8.70	9.10	11.70	14.20	18 »
Prix du couvercle en tôle émail dégradé, la pièce..... frs	2.70	3 »	3.50	4.10	4.90

*Nos poêlons à queue sont toujours livrés en fonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement.*

**PLATS RONDS, sans bec**



NUMÉROS .....	16	20	22	24	26	28	31	34
Diamètre.....	16	20	22	24	26	28	31	34
Profondeur.....	4	4,5	4,5	4,5	4,5	5	5	5
Prix..... frs	8 »	11.40	15.50	17.10	18 »	21.50	25.60	30.40

**PLATS OVALES, sans bec**



NUMÉROS .....	30	33	36	38	45
Grand diamètre..... %	30	33	36	38	45
Petit diamètre..... %	17	21	22	22,5	28
Profondeur..... %	3,5	4,5	4,5	4,5	5
Prix..... frs	16.70	21.80	27.50	36.40	42.70

## CASSE-NOIX EN FONTE MALLÉABLE, NICKELÉE



PRIX : par 10 pièces..... la pièce frs **8.50**

# WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

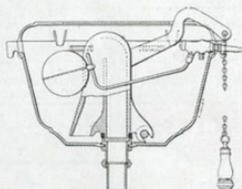
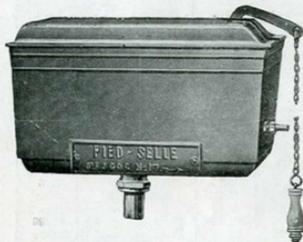
## RESERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DEMONTABLE

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 10 litres,  
réglable entre 5 et 10 litres



Vue en coupe des réservoirs n° 27 et 47



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

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

N°s 17 et 37 avec robinet en bas, N°s 27 et 47 avec robinet en haut	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fon. vernie entier	Fon. émaillée entier
Avec chaîne n° 2.....	40	21 1/2	26 1/2	102 »	185 »
Supplément pour chaîne n° 5, nickelée à poignée porcelaine.....				2.75	2.75
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				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

## RÉSEROIRS DE CHASSE, A CLOCHE, A DÉBIT RÉGLABLE

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

N° 140 robinet en bas } Débit 10 litres.

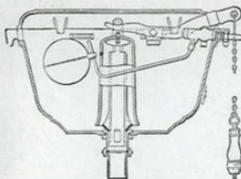
N° 240 robinet en haut } Réglable entre 5 et 10 litres.

N° 150 robinet en bas } Débit 12 litres.

N° 250 robinet en haut } 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

N°s 140 et 150 avec robinet en bas, N°s 240 et 250 avec robinet en haut	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fon. vernie entier	Fon. émaillée entier
N°s 140 ou 240 avec chaîne n° 2.....	40	21 1/2	26 1/2	95 »	179 »
N°s 150 ou 250 avec chaîne n° 2.....	43	23	26 1/2	108 »	195 »
Supplément pour chaîne n° 5 nickelée à poignée porcelaine.....				2.75	2.75
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				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

Voir page 89, mode d'emploi, instructions et prix des pièces de rechange.



# 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

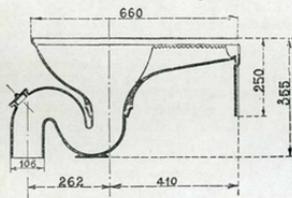
Appareil n° 285.....	fr.	374 »
Devanture, sur demande.....	En plus.	44 »

#### PRIX des pièces détachées :

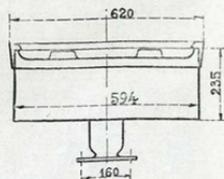
Plaque turque n° 25, sans devanture, sans effet.....	177 »
» » à effet.....	197 »
Devanture seule.....	44 »
Siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique).....	59 »
Cône caoutchouc.....	6 60

### 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. — Sans désignation contraire, ces appareils sont livrés avec cuvette fonte vernie.

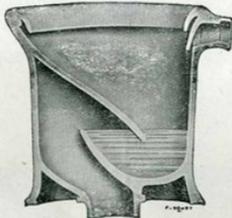
#### DIMENSIONS

Longueur du dessus	Largeur du dessus	Hauteur totale	Diamètre intérieur du bas de la cuvette	Diamètre intérieur du bas de l'appareil	PRIX avec cuvette en fonte	
					Vernie	Émaillée
%	%	%	%	%	fr.	fr.
46%	53	34	12%	13%	160 »	183 »

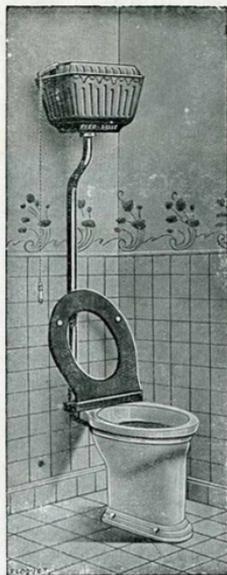
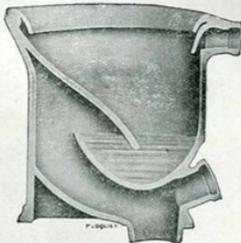
# WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

## APPAREILS EN UNE PIÈCE

CUVETTE N° 5  
à évacuation centrale



CUVETTE N° 6  
à évacuation arrière



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
	fr.	
<b>PRIX</b> : à la pièce . Sans abattant. ....	170 »	»
Abattant façon chêne verni. ....	36 »	»

## 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 blanche uni, munie d'un abattant chêne.
- 3° Un cône caoutchouc

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.

DÉSIGNATIONS	PRIX
	fr.
<b>Appareil complet.</b> .....	293 »
SUPPLÉMENTS POUR :	
Réservoir en fonte émaillée blanc partout .....	88 »
Abattant façon acajou .. ..	7 »
Chaîne de tirage n° 5 à poignée porcelaine .. ..	2.75
Robinet d'arrêt .. ..	11 »

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 ”

AVEC CUVETTE 1/2 PORCELAINE : RONDE, OVALE EN LONG OU OVALE EN TRAVERS

ABATTANT façon CHÈNE VERNI ou façon ACAJOU VERNI et Taquets caoutchouc

### SANS EFFET D'EAU

N<sup>os</sup> 40, 41, 141 et 142

### A EFFET D'EAU A DROITE OU A GAUCHE

N<sup>os</sup> 41, 141 et 142

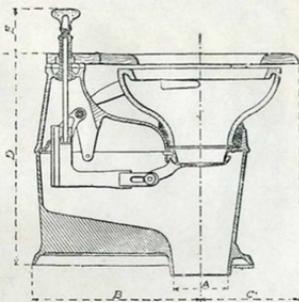
Avec ROBINET UNIVERSEL réglable suivant la pression. Modèle déposé



Vue d'un appareil "Le Moderne"  
N<sup>o</sup> 40 Sans effet d'eau.



Vue d'un appareil "Le Moderne"  
N<sup>o</sup> 141 — Sans effet d'eau



Vue en coupe d'un Appareil. — N<sup>o</sup> 141  
A effet d'eau.

NUMÉROS	DIMENSIONS										Diamètre intérieur de l'orifice du bas de la cuvette	PRIX avec Cuvette 1/2 porcelaine					
	A		B		C		D		Diamètre extérieur de la sortie	Longueur du siège rond		Largeur du siège rond	Longueur du siège ovale	Largeur du siège ovale	Ronde	Ovale en long	Ovale en travers
	mm	cm	mm	cm	mm	cm	mm	cm									
40	100	283	81	410	60	106	47	37	52 1/2	37	38	38	10	140	158	163	
41	103	290	182	400	80	109	48	36	52 1/2	38	38	38	11	160	186	191	
141	110	353	100	490	70	122	52 1/2	39	57	38	38	38	11	188	228	238	
142	110	353	100	490	70	122	52 1/2	39	57	38	38	38	11	189	212	217	
													12	205	245	255	
													12	205	223	228	
													12	233	257	267	

Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne

A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.

Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.

A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne

Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.

A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.

SUPPLÉMENTS POUR :

Abattant façon acajou au lieu de façon chêne. en plus 8 »

Convercle à l'abattant en façon chêne. — 25 »

— en façon acajou. — 30 »

Réglage 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

#### SANS EFFET D'EAU

	N°	%	%	%
Sans cercle.....	N° 00	5 1/2	31	10
A cercle.....	N° 0	5 1/2	31	10
—	N° 1	5 1/2	32	11
—	N° 1R	7	32	11

#### A EFFET D'EAU

à droite ou à gauche pour faibles ou fortes pressions

	N°	%	%	%
A cercle.....	N° 1	5 1/2	32	11
—	N° 1R	7	32	11

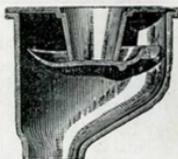
Distance du centre du bouton au bord de la cuvette	Diamètre extérieur de la cuvette	Orifice intérieur du bas de la cuvette	PRIX		
			Cuvette ronde, fonte émaillée	Cuvette ronde 1/2 porcelaine	Cuvette ovale 1/2 porcelaine
%	%	%	fr.	fr.	fr.
91 »	—	—	—	—	—
80 »	167 »	—	—	—	—
91 »	121 »	—	—	—	—
105 »	138 »	—	—	—	—
—	—	—	—	124 »	163 »
—	—	—	—	146 »	175 »

## APPAREILS INODORES OBTURATEURS

à valve émaillée se fermant seule tournant sur cristal

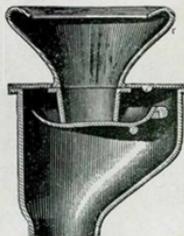
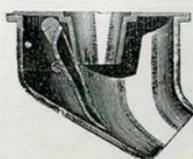
N° 1

Tubulure droite.



N° 2

Tubulure oblique.



Vued'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	PRIX	
						En fonte vernie, valve se fermant avec bruit	En fonte émaillée, valve se fermant sans bruit
	%	%	%	%	%	fr.	fr.
1	15	13	34 1/2	22	29	57 »	76 »
2	15	13	34 1/2	22	29	57 »	76 »
PIÈCES DÉTACHÉES							
Hausse en fonte brute.....							14 »
— émaillée.....							20 »
Jarretière en caoutchouc.....							13 »
Cristal pour appareils.....							2-85
Valve émaillée avec contrepois.....							28 »

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, 1      Ronde, à effet, N° 0, 1



Ovales, sans effet, N° 0, 1

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

Ovale, à effet, N° 0, 1



### RONDES, sans effet

N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	26	17	27
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	26	17	28
N° 2 » » 142.....	12	27	17	29

### RONDES, à effet

N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	26	17	30
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	27	17	32
N° 2 » » 142.....	12	27	17	33

### OVALES, sans effet

N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	32x26	17 1/2	52
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	32x26	17 1/2	56
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17 1/2	60

### OVALES, à effet

N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	32x26	17 1/2	56
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	32x26	17 1/2	62
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17 1/2	65

Emballage en caisse facturé au plus juste prix.

	DIMENSIONS			PRIX Demi porcelaine
	Orifice intérieur du bas	Orifice intérieur du haut	Hauteur	
	%	%	%	fr.
N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	26	17	27
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	26	17	28
N° 2 » » 142.....	12	27	17	29
N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	26	17	30
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	27	17	32
N° 2 » » 142.....	12	27	17	33
N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	32x26	17 1/2	52
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	32x26	17 1/2	56
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17 1/2	60
N° 0 pr appareils n° 0 et 40 .....	10	32x26	17 1/2	56
N° 1 » » 1-18-41-141 .....	11	32x26	17 1/2	62
N° 2 » » 142.....	12	33x26	17 1/2	65

## SIÈGES ABATTANTS EN BOIS

### AVEC TAQUETS CAOUTCHOUC

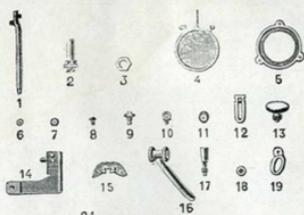
Pour Appareil LE MODERNE, N° 40, rond, sans couvercle.

—	N° 40, rond,	—
—	N° 141, rond,	—
—	N° 141, ovale,	—
—	N° 142, rond,	—
—	N° 142, ovale,	—

Supplément pour couvercle.....

	PRIX	
	Façon chêne verni	Façon acajou verni
fr.	fr.	
42	50	
51	59	
44	52	
54	62	
45	53	
55	63	
25	30	

## PIÈCES DÉTACHÉES POUR APPAREILS INODORES



1. Tirant.
2. Guide du haut.
3. Ecrou de guide du haut.
4. Soupape.
5. Cercle.
6. Ecrou d'assemblage.
7. Ecrou du tourillon.
8. Vis d'assemblage.
9. Tourillon de queue de soupape.
10. Anneau de soupape.
11. Ecrou 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. Ecrou du tampon d'arrivée d'eau.
19. Bielle du robinet.
20. Siège abattant.
21. Socle.
22. Dessus.
23. Cuvette.
24. Corps.
25. Ecrou de raccord.
26. Joint en cuir.
27. Goupille fendue.
28. Raccord d'arrivée d'eau.
29. Rondelle d'appui du ressort.
30. Rondelle caoutchouc.
31. Tige.
32. Tampon.
33. Diaphragme.
34. Vis.
35. Ressort.
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	Émaillée
8	45	40	9	30	60
9	50	40	9	35	70
10	60	48	9	49	90
11	70	50	9	54	99
Porte-cruches de 40x35, la pièce.....				16	30

# POTS DE SIÈGE EN FONTE VERNIE OU ÉMAILLÉE

ORDINAIRES, RONDS,

Sans soupape N° 1, 2, 3

A soupape N° 7, 8



N° 4 A soupape cuivre

(ce modèle se livre également sans soupape)

## MODÈLE DU GÉNIE

GRANDS AVEC VALVE TOURNANT SUR CRISTAL - DROIT SANS EFFET N° 15<sup>bis</sup>N° 17<sup>bis</sup>

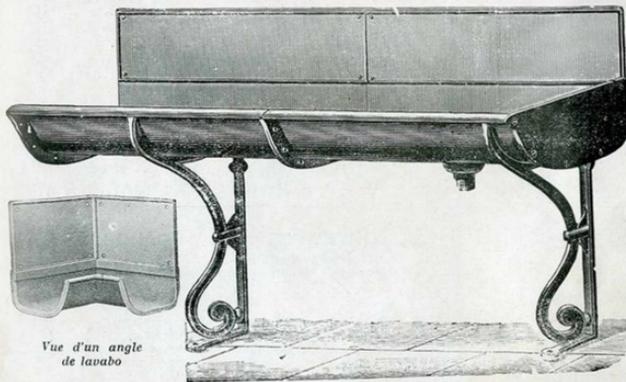
	DIMENSIONS				PRIX	
	Diamètre intérieur du haut	Diamètre intérieur du bas	Hauteur	Largeur du bord	Fonite vernie	Fonite émaillée
<b>SANS SOUPAPE</b>						
Rond, droit. . . . . N° 1	22 ½	11 ¾	24	2 ½	15 »	25 »
id. id. . . . . » 2	24	12 ½	25	2 ½	19 »	30 »
id. id. . . . . » 3	26	13	26	2 ½	20 »	32 »
id. id. . . . . » 4	25 ¾	8 ¾	15,3	1 ½	—	28 »
<b>A SOUPAPE</b>						
Rond, droit. . . . . » 4	25 ¾	8 ¾	15,3	1 ½	—	45 »
id. id. . . . . » 7	24	12 ½	25	2 ½	32 »	41 »
id. id. . . . . » 8	26	13	26	2 ¾	34 »	46 »
<b>A VALVE, TOURNANT SUR CRISTAL</b>						
Rond, droit. . . . . 15 <sup>bis</sup>	24	12	25	4	59 »	74 »
id. id. . . . . 17 <sup>bis</sup>	26	14	18	4	57 »	71 »

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.

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

### DIMENSIONS :

Profondeur 15 %. — Largeur 35 %.

Ouverts des deux bouts sans pieds, ni dossier, ni bonde	PRIX en émail fin
	fr.
De 50 % de longueur. . . . .	94 »
De 75 % . . . . .	138 »
De 1 m . . . . .	167 »
Angle de 50 % de côté. . . . .	147 »
<b>Suppléments pour :</b>	
Plaque d'extrémité de lavabo. . . . .	14 »
Dossier de 50 % . . . . .	52 »
— 75 % . . . . .	73 »
— 1 m . . . . .	83 »
— de côté. . . . .	40 »
Bandes caoutchouc pour joint. . . . .	8 »
Tubulure siphonoide émaillée ou grille cuivre. . . . .	15 »
Pied en fonte vernie . . . . .	27 »
Console à scellement en fonte vernie. . . . .	21 »



## TABLE DES MATIÈRES

### A

	Pages
Appareils à bascule n° 4...	90
Appareils à la turque n° 285	90
Appareils inodores n° 00, 0, 1 et 111	93
Appareils <i>Le Moderne</i> , n° 40, 41 141 et 142.	92
Assortiments et pièces de rechange pour cuisinières fonte et tôle et fonte, appareils de chauffage	71

### C

#### CALORIFÈRES

Apollon, n° 271 à 275 282 à 285	49
Balkans, n° 361 à 365	50
Balkanic, n° 472 473 474	51
Le Lion, n° 626A - 626A bis - 627A - 627A bis 726 727 67 à 69	67 à 69
Patrik, n° 584	66
Tortue (genre) n° 324 à 326	49

#### CASSE-NOIX

	87
--	----

#### CHEMINÉES

Aigle n° 260A	62
Aigle, n° 210A et 310	64
Argonne n° 393	55
Cigogne (La) n° 530.	56
Dora, n° 531 et 532.	56
Noël, à bois, n° 405-1405-2405-406-1406	52 et 53
Noël, mixte à bois et à houille, n° 456	53
Régina, n° 234A..	60
N° 340 - 341 342	55

#### CLEFS DE TUYAUX

	71
--	----

#### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE.

1, 2 et 3

#### CUISINIÈRES FONTE

Agraire, n° 1359	20
Américaines n° 601 à 603	16
Est (de l'), sans étuve n° 1669 et 1670..	34
Est (de l'), à étuve, décor rose, n° 2675 à 2678	34
Est (de l'), » décor moderne, n° 2775 à 2778	35
Forestière (la), n° 970A à 975 970A bis à 975 bis	18
Mascotte (la), n° 1989 et 1999	43
Mascotte (la), à bouilleur, n° 1979	44 à 46
Mondia, n° 2402 à 2406 2502 à 2506.	40 et 41
n° 2602 à 2606 2702 à 2706	40 et 41
n° 2452 à 2456, 2552 à 2556	40 et 41
n° 2652 à 2656, 2752 à 2756	40 et 41

#### CUISINIÈRES FONTE (Suite)

	Pages
Nord-Est, n° 1204 1304 - 1206 - 1306.	38
Nordic, n° 4909	32
Universelle, sans étuve, n° 1621 à 1623	22
Universelle, mode, n° 1728, 1738, 1758.	26
n° 1729, 1739, 1759.	26
Universelle, riche, n° 928A, 938A, 948A	28
n° 929A, 939A, 949A	28
Universelle de luxe n° 959	30
Unixa, n° 2625 à 2630 et 2655 à 2660	24
N° 780 à 782	14
N° 1402 à 1412.	14

#### CUISINIÈRES TOLE ET FONTE

Centre (du), n° 5214 à 5225	6
— 6214 à 6225	7
— 6254 à 6265	7
— 6514 à 6525	7
— 6554 à 6565	7
Fauvette (la), n° 8215 à 8223	5
8255 à 8263	5
8555 à 8563	5
Issoudun, à charbonnier à chaudière n° 9371,	8
9477, 9677 et 9777	8
— Sans chaudière n° 9575 et 9875	8
Nord (du), n° 4405 x et 4412 x	13
Nord (du), à bouilleur, n° 4412 N	13
Nord (du), à façade et côtés fonte n° 4509, 4809,	12
5509 et 5511	12
Rénova, à façade et côtés fonte n° 175, 177,	11
179 et 185, 187 et 189	11
Stéphane (la), à corps étroit n° 4214 à 4220 et	4
4215 à 4221	4
Trianon, à façade et côtés fonte, n° 8777 et 8779,	9
8787 et 8789	9

#### CUISINIÈRE A GAZ N° 316.

76

#### CUISINIÈRE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE N° 325

77

#### CUVETTES POUR APPAREILS INODORES

94

### E

#### EVIERs et porte-cruches.

94

### F

#### FERS A REPASSER

83



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

# TABLE DES MATIÈRES (suite)

## G

### GAUFRETIERS ET GAUFRIERS

Pages  
71

## I

### INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS

Instructions pour la marche des cuisinières fonte et tôle et fonte.....	21
Instructions pour le fonctionnement des cheminées à bois Noël.....	54
Instructions pour le fonctionnement des calorifères le Lion.....	68
Instructions pour le fonctionnement des cheminées La Cigogne et Dora.....	57
Instructions, fonctionnement et avantages des réchauds à gaz et cuisinières à gaz.....	72
Instructions concernant les appareils à régulateur à double effet.....	58 et 59
Instructions pour le montage des appareils à feu continu.....	70

## L

### LAVABOS pour grands établissements.....

95

## O

### OBTURATEURS n° 1 et 2.....

93

## P

### PIÈCES DÉTACHÉES (Planches)

Appareils inodores.....	94
Calorifère Lion.....	69
Cheminées Aigle 210.....	65
» Aigle 260.....	63
» Régina.....	61
Cuisinières Américaines.....	17
» de l'Est.....	36 et 37
» Forestières.....	19
» à Gaz n° 316.....	82
» Mascotte.....	47
» Mondia.....	42
» Nord-Est.....	39
» Nordie.....	33
» Trianon.....	40
» Universelle.....	23
» Universelle mode.....	27
» Universelle riche.....	29
» Unixa.....	25
» N° 1102 à 1412.....	45
Réchauds à gaz N° 170 et 180.....	79
» N° 216.....	80
» N° 225.....	81

### PIÈCES DE RECHANGE (Prix)

Cuisinières tôle et fonte.....	71
» fonte.....	71
Appareils de chauffage.....	71
Réservoirs de chasse.....	89

### PLAQUES à la turque, n° 285.....

90

### PLATEAUX ISOLANTS

pour Réchauds à gaz.....	73
--------------------------	----

### PLATEAUX DE PARQUET

Calorifère Balkan.....	50
» Balkanic.....	51
Cheminée Cigogne.....	56
» Dora.....	56
» Noël.....	52 et 53

### PLATEFORMES pour COMPTEURS à GAZ.....

78

### POÊLES

Belges N° 281 et 282.....	48
Flamand N° 151.....	48
Parisiens N° 231 à 235.....	48

### POTS DE SIÈGE

N° 1-2-3-4 7-8-15 bis et 17 bis.....	95
--------------------------------------	----

### POTERIE EN FONTE

Prix des 100 points - Gravures et Description.....	83 à 85
Poteries vendues au poids.....	86
Poteries vendues à la pièce.....	87

## R

### RÉCHAUDS A GAZ

N° 50, 60, 80 et 83.....	73
N° 170 et 180.....	74
N° 216 et 225.....	75

### REGARD pour canalisations à gaz.....

78

### RÉSERVOIRS DE CHASSE.....

88 et 89

## S

### SCHÉMA d'une INSTALLATION

ordinaire de CHAUFFAGE CENTRAL.....

45

### SIÈGES ABATTANTS EN BOIS.....

94

## T

### TABLE à CHARBONNIER.....

78

### TABLETTE pour RÉCHAUD A GAZ.....

73

## W

### WATER-CLOSETS pour tout à

légout.....

91



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

# CUISINIÈRES FONTE et TÔLE



A foyer mixte  
à houille et bois

N° 5775  
5777  
5779  
5781

## "NORMA"

Dessus poli - Chaudièreaffleurant le dessus ou chaudière à panache et couvercle nickelés - Buse au milieu et à droite - Barre sur le devant émaillée ou nickelée (sur demande) - Bout de tuyau avec clef - Plaque tôle dans le four

A pot de foyer  
ovale à houille

N° 5785  
5787  
5789  
5791



Vue d'une cuisinière à foyer mixte à houille et à bois  
Chaudièreaffleurant le dessus



Vue d'une cuisinière à pot de foyer ovale à houille  
Chaudièreaffleurant le dessus

### ELLES SE LIVRENT :

En disposition 3 : Devanture en fonte émaillée - Côtés en tôle Pièces émaillées : Devanture, colonnes, portes et poignées, barre de devant Pièces nickelées : Boutons, nœuds des portes, robinet, manette.

En disposition 6 : Devantures et côtés en fonte émaillée Pièces émaillées : Devantures, côtés, colonnes, portes et poignées, barre de devant Pièces nickelées : Boutons, nœuds des portes, robinet, manette.

### CARACTÉRISTIQUES

NUMÉROS		DESSUS		FOUR					Profondeur du foyer à bois	Profondeur du foyer mixte	Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière
Foyer mixte	Foyer houille	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur						
		c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	m/m	litres	
5775	5785	66	48	26	22	43	40	40	80	80	132	6	
5777	5787	72	50	29	22	45	44	44	80	80	132	6	
5779	5789	82	54	34	22	47	47	47	80	80	139	10	
5781	5791	92	59	40	22	54	54	54	80	80	139	12	

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

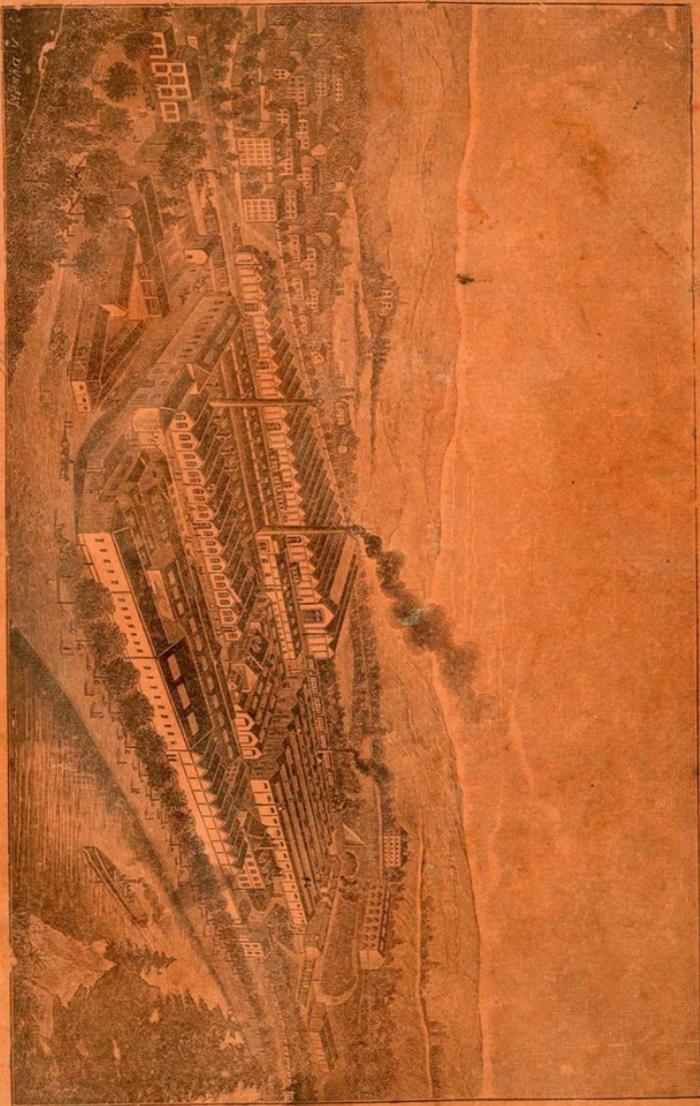
JANVIER 1932

EN VENTE CHEZ :

UN  
MODÈLE  
SÉRIEUX

DES  
PRIX  
INTÉRESSANTS

USINES DU PIED-SELLE (Vue principale de l'Usine de Fumay).



USINES DU PIED-SELLE  
FUMAY  
1890