



HORS CONCOURS
 Membre du Jury
 BRUXELLES 1910, TURIN 1911
 GAND 1913, LIÈGE 1930

Anciens Etablissements E. BOUCHER & C^{ie}

USINES DU PIED-SELLE

A FUMAY (Ardennes)

ROSIÈRES DE PICARDIE (Somme) et ISSOUDUN (Indre)

S^e A^u au C^é de 10.000.000 F^{rs}

ALBUM-TARIF 1932

CHAUFFAGE, RÉCHAUDS A GAZ, POTERIE
 ARTICLES DE BATIMENTS ET DIVERS

MARQUES DE FABRIQUE DÉPOSÉES



Dépôts { à PARIS, 27, Rue du Terrage
 à LYON, 30, Rue Delandine
 à ROUEN, 8, Rue du Docteur-Blanche

Téléphone N° 3 à FUMAY (Ardennes), N° 13 à ROSIÈRES (Somme), N° 35 à ISSOUDUN (Indre), N° Nord 03-08 à PARIS
 N° 39-57, à ROUEN (Seine-Inférieure), N° Franklin 42.01 à LYON (Rhône).

Registre du Commerce : ROCROI N° 119

Compte Chèques-Postaux : PARIS N° 555-60

CET ALBUM-TARIF ANNULE LES PRÉCÉDENTS

FUMAY (ARDENNES)

Cuisinières tôle DU CENTRE, N°s 5214 à 5225 - 6214 à 6225 - 6254 à 6265 - 6514 à 6525 et 6554 à 6565.
 Cuisinières tôle DU NORD, N°s 4405 N et 4412 N.
 Cuisinières tôle et fonte à façade et côtés fonte DU NORD, N°s 4509 et 4809 sans chaudière ; N°s 5509 et 5511 à chaudière.
 Cuisinières tôle et fonte à façade fonte ISSOUDUN à charbonnier, à chaudière N°s 9377 - 9477 - 9677 et 9777. Sans chaudière N°s 9575 et 9875.
 Cuisinières tôle et fonte à fac. et côtés fonte TRIANON N°s 8777 et 8779 à foyer mixte. N°s 8787 et 8789 à foyer houille.
 Cuisinières tôle et fonte RÉNOVA N°s 175, 177, 179 à foyer mixte. N°s 185, 187 189 à foyer houille.
 Cuisinières fonte N°s 780, 781 et 782.
 Cuisinière fonte NORDIC N° 4909 sans étuve.
 Cuisinières fonte UNIVERSELLE N°s 1621 à 1623 à foyer mixte.
 Cuisinières fonte UNIXA N°s 2625 à 2630 à foyer mixte. N°s 2655 à 2660 à foyer houille.
 Cuisinières UNIVERSELLES - MODE N°s 1728-1738, 1729-1739 à foyer mixte. N°s 1758 et 1759 à foyer houille.
 Cuisinières UNIVERSELLES RICHES, foyer mixte N°s 928A-929A-948A-949A.
 Cuisinières UNIVERSELLES RICHES, P houille N°s 938A-939A.
 Cuisinière UNIVERSELLE de LUXE, foyer mixte N° 559.
 Cuisinières de L'EST N°s 2675 à 2678 - 1669 à 1670 à foyer mixte. N°s 2775 à 2778 à décor moderne foyer mixte.
 Cuisinières fonte NORD-EST N°s 1204, 1304, 1206 et 1306.
 Cuisinières fonte MONDIA N°s 2402 à 2406 et 2502 à 2506 - 2602 à 2606 et 2702 à 2706 à foyer mixte. N°s 2452 à 2456, 2552 à 2556, 2652 à 2656, 2752 à 2756 à f. houille.
 Cuisinière fonte LA MASCOTTE, à charbonnier, foyer mixte N° 1989.
 Cuisinière fonte LA MASCOTTE, à charbonnier, foyer houille N° 1999.

Cuisinière fonte LA MASCOTTE à bouilleur N° 1979A.
 Cuisinière mixte à gaz et houille N° 325.
 Poêle FLAMAND N° 151.
 — BELGES N°s 281 et 282.
 Calorifères BALKANS, N°s 361 à 365.
 Calorifères BALKANS, N°s 472, 473, 474.
 Cheminée à bois NOEL, N°s 405, 1405, 2405, 406 et 1406.
 Cheminée LA COGNEE N° 530.
 Cheminée DORA, N° 531, et 532.
 Cheminée L'ARGONNE N° 393.
 Cheminée à régulateur PIED-SELLE, RÉGINA N° 234.
 Cheminées rotulantes à régulateur PIED-SELLE, L'AIGLE N°s 210 et 260.
 Calorifère PATRIE N° 584.
 Calorifères LE LION, à régulateur PIED-SELLE, N°s 626, 627, 626 bis et 627 bis, 726 et 727.
 Gaufriers et gaufretiers
 Clefs de tuyaux en fonte.
 Poterie : Casseroles A, casseroles, Champagne, Daubières, Casseroles Alsaciennes, Galetières, Pots de Hainaut, Pots Juifs, Marmites Alsacien, Chaudrons du Nord. en fonte brute.
 — oxydée inaltérable.
 — à l'intérieur et glacée rouge à l'extérieur.
 en fonte glacée grise intérieurement et glacée rouge ou dégradée extérieurement.
 en fonte polie étamée vernie.
 Fers à repasser à poignée fer plat. Casse-noix.
 Réchauds à gaz. Plateaux isolants, Tablettes et Tables à charbonnier.
 Cuisinières fonte à gaz N°s 305 et 315.
 RÉSERVOIRS DE CHASSE, app. inodores et articles de Bâtim.

ISSOUDUN (INDRE)

Cuisinières tôle LA STÉPHANE N°s 4215 à 4221 et 4214 à 4220.
 Cuisinières tôle, DU CENTRE N°s 5214 à 5225 et 6214 à 6225, 6254 à 6265, 6514 à 6525 et 6554 à 6565.
 Cuisinières tôle, LA FAUVETTE N°s 8215 à 8223, 8255 à 8263, 8555 à 8563.
 Cuisinières tôle et fonte TRIANON N°s 8777 et 8779 à foyer mixte. N°s 8787 et 8789 à foyer houille.
 Cuisinières tôle et fonte RÉNOVA N°s 175, 177 et 179 à foyer mixte. N°s 185, 187 et 189 à foyer houille.
 Cuisinières fonte UNIVERSELLE, N°s 1621 à 1623 à foyer mixte.
 Cuisinières fonte UNIXA N°s 2625 à 2630 à foyer mixte. N°s 2655 à 2660 à foyer houille.
 Cuisinières UNIVERSELLES - MODE N°s 1728-1738, 1729-1739 à foyer mixte. N°s 1758 et 1759 à foyer houille.
 Cuisinières UNIVERSELLES RICHES, foyer mixte N°s 928A-929A-948A-949A.
 Cuisinières UNIVERSELLES RICHES, P houille N°s 938A-939A.
 Cuisinières fonte AMÉRICAINE N°s 601, 602 et 603.
 — FORESTIÈRE, N°s 970 à 975.
 — 970 bis à 975 bis.
 Cuisinière fonte AGRAIRE N° 1359.
 — DE L'EST, N°s 2675 à 2678, 2775 à 2778 à décors modernes.
 Cuisinières fonte MONDIA, N°s 2402 à 2406 et 2502 à 2506
 — 2602 à 2606 et 2702 à 2706.

Cuisinières fonte N°s 1402A à 1412A.
 Poêles PARISIENS N°s 231 à 235.
 Cheminées N°s 340, 341, 342.
 — à bois NOEL, N°s 405, 1405, 2405, 406 et 1406.
 — mixte à bois et à houille Noël N° 456.
 — DORA N° 531.
 Calorifères APOLLON, N°s A271 à A275 et A282 à A285.
 GENRE TORTUE N°s A324 à A326.
 Clefs de TUYAUX en fonte.
 Réchauds à gaz.
 Cuisinières fonte à gaz N°s 305 et 315.
 Poterie : Casseroles A, Casseroles Champagne, Casseroles catalanes, Daubières, Faitouts, Galetières, Casseroles à queue, Marmites anglaises, Marmites coitoises, Marmites normandes, Marmites à degrés, Marmites suisses, Plats ronds et ovales, Poêlons à queue, Pots algériens, Pots de Hainaut, Pots catalans.
 Poterie en fonte brute.
 Poterie en fonte oxydée inaltérable.
 Poterie en fonte oxydée inaltérable à l'intérieur et glacée rouge à l'extérieur.
 Poterie en fonte glacée grise intérieurement et glacée rouge ou dégradée extérieurement.
 Fers à repasser à poignée plate et poignée ronde creuse.
 Eviers et porte-cruches.

Voir page 21 « INSTRUCTIONS POUR LA MARCHÉ DES CUISINIÈRES FONTE ET TÔLE ET FONTE ».

— 31 « PRINCIPAUX DÉFAUTS À ÉVITER DANS LE MONTAGE DES APPAREILS DE CHAUFFAGE ».

— 70 « RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES POUR LES APPAREILS DE CHAUFFAGE À FEU CONTINU ».

— 72 « DESCRIPTION - FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES DE NOS RÉCHAUDS ET CUISINIÈRES À GAZ ».

ROSIÈRES DE PICARDIE (SOMME)

Pièces en FONTE MALLÉABLE pour Quincailliers (Demander l'Album spécial).



Anciens Etablissements E. BOUCHER & C^{ie}

HORS CONCOURS
Membre du Jury
BRUXELLES 1910
TURIN 1911, GAND 1913
LIÈGE 1930

USINES DU PIED-SELLE

A FUMAY (Ardennes)

ROSIÈRES DE PICARDIE (Somme) et ISSOUDUN (Indre)

Dépôts { à **PARIS**, 27, Rue du Terrage
à **LYON**, 30, Rue Delandine
à **ROUEN**, 8, Rue du Docteur-Blanche

S^u A^u au C^o de 10.000.000 F^{rs}

ALBUM-TARIF 1932

CHAUFFAGE, RÉCHAUDS A GAZ, POTERIE
ARTICLES DE BATIMENTS ET DIVERS

MARQUES DE FABRIQUE DÉPOSÉES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

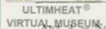
NOTA. — Les prix portés au présent album sont donnés sans engagement, nos marchandises seront facturées au cours du jour de la livraison, quelles que soient l'ancienneté de la commande et la date de livraison spécifiées.

ART. 1^{er}. — EXPÉDITIONS. — Toutes nos marchandises sont vendues prises dans nos usines; elles voyagent aux frais, risques et périls des destinataires.

ART 2. — Elles sont expédiées en gare dans la localité seule où nos clients sont établis. Il nous arrive cependant d'expédier les commandes de nos clients de gros à d'autres destinataires qu'eux-mêmes, c'est-à-dire à d'autres gares que la leur; mais nous nous réservons expressément, même à un moment quelconque d'un marché en cours, le droit de supprimer cette

manière de procéder et d'expédier toutes les commandes de nos clients à la seule gare où ils sont établis.

ART. 3. — Nos marchandises sont livrées sous la condition expresse qu'elles ne doivent pas être vendues à vil prix et qu'un bénéfice normal doit être prélevé par le négociant dans l'établissement de ses prix de vente au détail. Cette condition subsiste aussi bien quand la marchandise est livrée directement par nous, que quand elle est vendue par l'intermédiaire d'une maison de gros.



ART. 7. — Nous n'acceptons, dans aucun cas, aucune responsabilité en ce qui concerne le transport de nos marchandises qui, à défaut d'ordre contraire dans la commande, sont expédiées toutes les fois que cela est possible aux tarifs spéciaux ou communs.

ART. 8. — EXPÉDITIONS PAR PETITE VITESSE. — Les expéditions par petite vitesse sont taxées, à raison des frais de camionnage et de chargement, d'une somme de 2 francs par tonne, avec minimum de 1 franc par expédition, à la charge du destinataire, frais que nous portons en débours ou sur facture suivant le cas.

ART. 6. — EXPÉDITIONS PAR GRANDE VITESSE OU COLIS POSTAL. — Les expéditions faites par grande vitesse ou par colis postaux, sont taxées par nous de 1 franc en plus par envoi pour main-d'œuvre supplémentaire.

ART. 7. — A moins d'indications contraires renouvelées sur chaque demande, tous nos envois sont adressés à domicile pour Paris, et en gare pour les départements.

ART. 8. — EXPÉDITIONS PAR POSTE. — Il est perçu par nous 0 fr. 20 par colis pour main-d'œuvre supplémentaire.

ART. 9. — EXPÉDITIONS DES PIÈCES DE REMPLACEMENT. — Les pièces de remplacement sont l'objet d'une expédition spéciale, indépendamment des articles demandés en même temps, chaque fois que la préparation de ces derniers exige un certain délai.

ART. 10. — CASSE EN COURS DE ROUTE. — Responsabilité des Compagnies de chemins de fer. — La loi du 29 mars 1905 a modifié l'article 103 du Code de Commerce comme suit :

« Le voiturier est garant de la perte des objets à transporter hors le cas de force majeure. Il est garant des avariés autres que « celles qui proviennent du vice propre de la chose ou de la force majeure. »

« Toute clause contraire insérée dans toute lettre de voiture, tarifi ou autre pièce quelconque est nulle. »

ART. 11. — En conséquence, les Compagnies sont responsables des avariés survenus aux marchandises qui leur sont confiées, à moins qu'elles ne prouvent que l'avarie provient d'un cas de force majeure ou d'un vice propre de la chose.

ART. 12. — Nous conseillons à nos clients de vérifier les marchandises à l'arrivée aussi bien celles expédiées sous palette ou en caisse que celles expédiées en vrac, le destinataire ayant le droit absolu de s'assurer du conditionnement intérieur et extérieur des colis qui lui sont présentés et de ne pas prendre livraison si le chef de gare refuse la réparation ou le remplacement, aux frais de la Compagnie, des objets avariés.

ART. 13. — Il est bien entendu que ces conseils ne peuvent en aucune façon engager notre responsabilité, le destinataire ayant seul qualité pour agir au mieux de ses intérêts vis-à-vis de la Compagnie.

ART. 14. — Nous n'acceptons aucune réclamation pour les avariés survenus au cours des transports, la marchandise étant acceptée au départ par la Compagnie de chemins de fer responsable et voyageant aux risques et périls de nos clients.

Le paiement des marchandises ne saurait être différé du fait des litiges survenus entre destinataires et transporteurs.

ART. 15. — Il est formellement spécifié que nos clients ne peuvent, en aucun cas, nous réclamer une indemnité quelconque pour les avariés survenues pendant le transport pour vice propre de la chose, manque d'emballage, emballage insuffisant ou défectueux, chargement sur embranchement particulier, chargement par wagon complet, etc.

ART. 16. — Nous n'acceptons aucune commande qui réserverait cette question, de sorte que l'acheteur, du fait de sa commande, sait qu'il s'engage formellement à ne nous réclamer ni indemnité, ni remplacement gratuit pour une casse survenue en cours de route pour une cause quelconque, et notamment pour une des causes qui viennent d'être énumérées.

ART. 17. — Il va sans dire que nous pourrions toujours réparer les pièces avariées en facturant la réparation, soit à notre client, soit à la Compagnie elle-même, si celle-ci accepte de se charger directement de la réparation.

CONSEILS AUX DESTINATAIRES EN CAS DE MANQUANTS OU D'AVARIÉS EN COURS DE TRANSPORT. — D'après l'article 100 du Code de Commerce et sauf stipulation contraire dans le contrat de vente, la marchandise sortie des Magasins du Vendeur voyage aux risques et périls du destinataire. Ce destinataire n'est donc pas fondé, lorsqu'il constate des manquants ou des avariés au moment où la marchandise lui est offerte par le transporteur, à refuser cette marchandise, mais il

doit prendre à ce moment sur le livre de sortie de la Gare, ou sur le bordereau du camionneur, en cas de livraison à domicile, des réserves précises concernant ces manquants ou avariés, réserves qu'il doit obligatoirement confirmer par lettre recommandée à la gare, dans les 3 jours qui suivent la livraison.

Il se peut que le représentant de la Compagnie refuse d'accepter ces réserves, ou fasse suivre son acceptation de considérations tendant à en restreindre l'effet, en invoquant, par exemple, l'absence d'emballage pour décliner sa responsabilité, prétention absolument contraire à la législation des transports qui ne dégage pas la responsabilité du transporteur pour manque d'emballage, quand l'usage du commerce est d'expédier la marchandise sans emballage.

Il y a lieu dans ce cas (chaque fois que cela en vaut la peine naturellement, ou bien qu'une question de principe est engagée), de recourir à l'expertise judiciaire prévue par l'article 106 du Code de Commerce, ainsi conçu :

« En cas de refus ou de contestation pour la réception des objets transportés, leur état est vérifié et constaté par des experts nommés par le « Président du Tribunal de Commerce, ou à défaut, par le Juge de Paix et « par Ordonnance rendue au pied d'une requête ».

Cette requête doit être établie suivant modèle reproduit ci-après, sur feuille timbrée à 3 fr. 60, par l'une quelconque des parties figurant au contrat de transport, soit par l'expéditeur, soit par le transporteur, soit par le destinataire. C'est une erreur assez répandue de croire que l'initiative de la requête appartient au transporteur (c'est-à-dire à la C^e de chemins de fer) ; l'expéditeur ou le destinataire a aussi bien que le transporteur le droit d'établir la requête.

Les Gares, il est vrai, prennent la plupart du temps l'initiative de la présentation de requête dans un but pratique, qu'il n'est pas besoin de désigner plus explicitement, mais que les usagers du Chemin de fer connaissent généralement pour en avoir une fois ou l'autre subi les inconvénients.

Il est donc de l'intérêt bien compris des destinataires de devancer les Gares dans cette présentation de requête au Greffe du Tribunal de Commerce ou de la Justice de Paix, suivant que la marchandise à examiner se trouve dans une ville pourvue d'un Tribunal de Commerce ou bien dans une localité dépendant d'un Chef-lieu de Canton.

L'expert désigné par le Président du Tribunal ou le Juge de Paix, en conformité de l'article 106 du Code de Commerce et de la requête qui leur a été présentée, doit faire connaître aux parties intéressées les date et heure auxquelles il procédera à la mission qui lui est confiée, de façon à ce qu'elles puissent assister à l'expertise ou s'y faire représenter.

Il ne faut jamais omettre de le faire, car les absents ont généralement tort et les Compagnies n'omettent pas de se faire représenter elles-mêmes par des Agents ou Fonctionnaires très expérimentés et particulièrement habiles à présenter à l'expert toutes les observations de nature à dégrader ou restreindre leur responsabilité.

D'après la Législation des transports et spécialement les articles 103 du Code de Commerce et 1.784 du Code Civil cette responsabilité existe d'office pour le transporteur et il ne peut la faire tomber, en cas de retards, manquants ou avariés, que par la preuve d'un cas fortuit ou de force majeure, du vice propre de la chose transportée ou d'une faute de l'expéditeur, mais il s'agit de preuve précise et déterminée, et non pas de simples allégations du genre de celles qui sont produites dans la majeure partie des cas, et qui ne sauraient suffire.

On comprend, dans ces conditions, l'importance qu'il y a à assister à l'expertise ou à s'y faire représenter par une personne très au courant des arguments présentés par les Compagnies et ayant les connaissances requises pour les combattre de façon efficace.

Dès que l'expertise est effectuée, le destinataire doit prendre livraison de la marchandise (sauf dans le cas où elle n'aurait plus aucune valeur), sous réserves des constatations de cette expertise et ne pas omettre ensuite de confirmer ces réserves par lettre recommandée, à la Gare dans les 3 jours de la livraison, ce qu'il doit toujours faire du reste (qu'il ait eu expertise ou non), pour se conformer aux prescriptions de l'article 105 du Code de Commerce et réserver ainsi utilement ses droits et ceux de l'expéditeur, afin d'obtenir ensuite amiablement ou judiciairement la réparation, par les Compagnies, du préjudice qui leur a été causé dans chaque affaire.

Il arrive parfois que le destinataire ne constate les avariés ou manquants que lorsqu'il a pris livraison effective et même enlevé la marchandise ; dans ce cas, l'article 105 du Code de Commerce lui réserve le droit de signifier au transporteur sa protestation motivée, par lettre recommandée, dans les trois jours (jours fériés non compris) qui suivent la livraison ;

mais alors le fardeau de la preuve, qui normalement incombe aux C^o, se trouve renversé et entièrement à la charge du destinataire et ce dernier doit prouver, de façon précise, que la marchandise a été perdue ou avariée pendant qu'elle était encore sous la garde du chemin de fer et non depuis qu'elle est en sa possession.

Cette preuve est très difficile à fournir mais peut l'être cependant, au cours de l'expertise judiciaire, qu'il y a lieu de provoquer pour cela, notamment par le témoignage de personnes honorables qui auraient constaté les manquants ou avariés au moment où la marchandise a été apportée ou déballée sous magasins du destinataire, ou de toute autre façon.

Modèle de requête en nomination d'expert

À Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de _____
ou Monsieur le Juge de Paix du Canton de _____

Le soussigné (nom, prénoms, qualité...) à l'honneur de vous exposer :
Qu'il a reçu du Chef de fer... (nom de la Compagnie) d'enlèvement de...
nom de l'expéditeur, profession et résidences... désignation des marchandises
non-marchandises en nature, (nombre, poids et quantité) ayant fait l'objet de
l'expédition N^o du... de... (Gare expéditrice) à... (Gare
destinataire).

(Qu'en procédant à la Gare de... à la vérification de ces marchandises,
il a reconnu que... (designer les manquants ou avariés),
Et qu'en présence du refus du représentant de la compagnie d'accepter la
responsabilité de ces (manquants ou avariés) il a refusé lui-même proi-
soirement de prendre livraison.

En conséquence, il a l'honneur de vous prier de vouloir bien, conformément
à l'article 106 du Code de Commerce, désigner tel expert qu'il vous
plaira nommer, aux fins suivantes :

Procéder en gare de... (lieu où se trouve la marchandise), la
Compagnie de Chemin de fer, (nom de cette Compagnie), le requérant et
l'expéditeur d'abord appelés, à la vérification des marchandises désignées ci-
dessus, en reconnaître l'état, déterminer l'importance des avaries (ou man-
quants) en rechercher les causes et estimer le dommage éprouvé.
(Date et signature)

Art. 18. — EMBALLAGE. — Les prix portés au présent tarif comprennent
l'emballage ordinaire, mais seulement en ce qui concerne les
marchandises qu'il est d'usage d'emballer ; les cuisinières, cheminées et
calorifères en fonte brute et la poterie notamment, sont toujours expédiés
sans emballage.

Les marchandises que nous n'emballons pas habituellement pourront
l'être sur demande et moyennant un supplément de prix.

Art. 19. — DELAIS DE LIVRAISON. — Toutes les commandes seront
reçues sans engagement de livrer dans un délai déterminé. Si la préparation
d'une commande exigeait un trop long délai, nous nous réservons le
droit de faire des expéditions partielles des articles disponibles. En cas de
retard, l'expédition sera valablement faite, à moins que le destinataire
n'ait fixé préalablement un délai de livraison, et que nous ayons accepté
expressément ce délai par lettre. Les clients, en aucun cas, ne pourront
se prévaloir du retard apporté à l'expédition d'une commande pour
l'annuler ou la refuser à l'arrivée, à moins que nous ne les ayons
préalablement autorisés par lettre. Nous déclinons dans tous les cas toute
responsabilité pour retard ou non-livraison.

Art. 20. — MARCHÉS. — Les cas de force majeure ; guerre, incendie
et autres, les arrêts de travail par grèves dans notre personnel ou chez nos
fournisseurs de matières premières ou dans les transports, entraînent, sur
le montant des marchés en cours, une réduction proportionnelle à la durée
du chômage.

Art. 21. — CONDITIONS DE PAIEMENT. — Nos factures sont
payables à 30 jours de fin de mois d'expédition net sans escompte. Nos
marchandises sont payables à l'unité, sans dérogation possible à cette
clause attributive de juridiction, quel que soit le mode de paiement.
Nous nous réservons néanmoins la faculté de disposer en notre mandat
à l'échéance indiquée par la facture et sans autre avis, sur l'acheteur
qui n'aurait pas remis règlement dans le mois de livraison, et dans ce cas,
nous serons obligés d'ajouter les frais de timbre et, en plus, un franc
pour frais de recouvrement pour tous les effets inférieurs à 1.000 francs.

Art. 22. — Au cours d'un marché ou d'un engagement, nous nous réservons
formellement le droit d'exiger, pour toute marchandise non encore
expédiée, des garanties de paiement suffisantes.

Art. 23. — En cas de non-paiement d'un de nos mandats, nous nous
sommes dès lors devenus immédiatement exigibles dans ce cas, nous
nous réservons le droit d'annuler les commandes ou marchés en
cours.

Art. 24. — Toute facture inférieure à 10 francs devra être réglée par
chèque postal ou timbres-poste sans escompte. Fin de chaque semestre,
nous disposerons par la poste avec majoration des frais de timbre et 1 franc
pour frais de recouvrement pour la France et 2 francs pour l'Etranger, sur
les clients qui auraient omis de nous régler. Pour ceux de nos clients qui
ont d'autres échéances de paiement, le montant de ces petites factures
sera ajouté à notre première traite sans autre avis.

Art. 25. — Les effets au-dessous de 100 francs ne sont acceptés que comme
appoin dans les règlements.

Nous informons nos clients qu'ils ne peuvent nous régler par chèque
postal n^o du compte, Paris 555.69.

Art. 26. — Nous ne garantissons le prêt en temps utile que pour les
effets ayant au moins 20 jours à courir, non plus que la présentation des
effets sans frais dans les localités où cette mention n'est pas admise.

Art. 27. — Pour les marchandises expédiées à l'Etranger, nos traites
sont libellées payables au cours de Paris à vue ou francs effectifs, suivant
les pays. Pour les pays où cette stipulation n'est pas admise, la perte à la
monnaie sera à la charge de l'acheteur. En cas de règlement, nous
n'acceptons que de bonnes valeurs sur France.

Art. 28. — Tout acheteur traitant une première affaire avec la maison
doit, en remettant sa commande, et afin d'éviter les pertes de temps occasion-
nées par les demandes de renseignements, nous envoyer la valeur des
articles demandés.

Art. 29. — RETOURS. — Aucun retour n'est accepté à l'arrivée, n'il
n'a été autorisé au préalable.

Art. 30. — OBSERVATIONS. — Tous nos modèles étant expérimentés
avant leur mise en vente et leur bon fonctionnement étant reconnu par
un succès de nombreuses années, nous ne reprenons aucun appa-
reil et nous nous refusons à toute intervention dans les contestations
quelles qu'elles soient, qui pourraient se produire entre le consom-
mateur et notre client, au sujet de nos appareils. Les mauvais résul-
tats, s'ils en sont produits, doivent être attribués, soit à une installation
défectueuse, soit à des manipulations inhabiles, soit à un manque
d'entretien de nos appareils. En tous cas, nos appareils sont vendus
sous condition expresse, que dans tout ce qui a trait à leur fonction-
nement, nous n'aurons pas à intervenir, ni à être mis en cause, leur
bon fonctionnement étant suffisamment prouvé. L'acheteur qui en fait
la demande fait acte de son bien connaître et par cela même se charge
d'en garantir l'usage à ses risques et périls.

Art. 31. — Les renseignements contenus dans cet Album sont purement
indicatifs. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les erreurs qui
auraient pu s'y glisser, ni pour les différences de dimensions, tentatives,
etc., qui pourraient être constatées. Il en est de même si nos articles ne
sont pas exactement conformes aux figures représentés.

Art. 32. — Nos représentants n'ont aucun pouvoir pour modifier les
conditions de vente, ni pour encaisser le montant de nos factures.

Art. 33. — TOUTES LES AFFAIRES SONT CENSÉES TRAITÉES À
FUMAY, AU SIÈGE DE NOTRE SOCIÉTÉ. — LES CONTESTATIONS
QUI POURRAIENT SURVENIR AU SUJET DE NOS VENTES, DE
NOS EXPÉDITIONS ET DE NOS LIVRAISONS SERONT DONC
TOUJOURS PORTÉES DEVANT LE TRIBUNAL DE NOTRE ARRON-
DISSEMENT, DONT LE SIÈGE EST A ROCROL.

Art. 34. — CUISINIÈRES A BOUILLER. — De convention expresse
acceptée par le client du fait même de sa commande, nos cuisinières à
bouillir pour chauffage central à eau chaude sont garanties pendant un
an à dater de l'expédition contre tout vice de construction ou défaut de
matière, à condition qu'elles soient employées dans des conditions nor-
males pour un chauffage à eau chaude.

Dans le cas où un vice de construction ou défaut de matière se révélerait
pendant l'année de garantie, notre responsabilité est limitée au rempla-
cement gratuit des pièces défectueuses sans qu'aucun remboursement
indemnités ou dommages-intérêts puissent nous être réclamés de ce chef.

Après l'expiration de l'année de garantie aucune réclamation de quelque
nature qu'elle soit, n'est admise puisque le client du fait même de sa
commande s'est engagé à adhérer entièrement aux conditions de garantie
stipulées ci-dessus.

Toutes les conditions générales de ventes inscrites en tête de notre
album-tarif en vigueur au moment de la vente sont en outre applicables
aux cuisinières à bouillir pour chauffage central à eau chaude sauf celles
qui sont modifiées par le présent article 34.

CUISINIÈRES TÔLE ET FONTE, A CORPS ÉTROIT "LA STÉPHANE"

Buse au milieu - Dessus miné.

Colonnes ornées - Garnitures unies polies - Grands passages de flamme - Tampon de nettoyage devant.

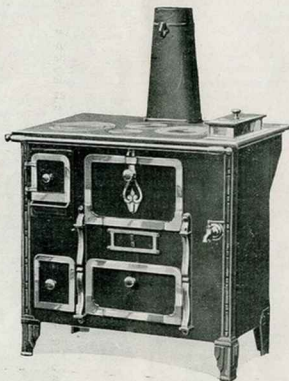
Tirette pour poussière et réglage - Barres et boutons cuivre. - Bout de tuyau avec clef.

Foyer réfractaire A HOUILLE ET BOIS - Grille de devant abattante.

A porte de foyer ouvrante - Plaque tôle dans le four.

FOYER A GAUCHE

- N° 4215
- N° 4217
- N° 4219
- N° 4221



FOYER A DROITE

- N° 4214
- N° 4216
- N° 4218
- N° 4220

NOTA : La cuisinière de 60 c/m a 2 trous sur le dessus.

Les cuisinières de 70 c/m, 80 c/m et 90 c/m ont 4 trous sur le dessus.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, dessus miné		Supplément pour dessus poli
Foyer à droite	Foyer à gauche	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				Garnitures polies	Garnitures nickelées	
		%	%	%	%	%	%	%	litres	frs	frs	frs
4214	4215	60	45	26	23	30	78	125	4	335 »	385 »	13 »
4216	4217	70	47	30	23	32	78	132	6	355 »	415 »	18 »
4218	4219	80	53	34	23	37	78	139	8	405 »	475 »	21 »
4220	4221	90	54	40	23	38	78	146	10	465 »	545 »	25 »
SUPPLÉMENT POUR :												
Barres, boutons et robinet nickelés.....												13 »
» » Barres, boutons, robinet, panache et couvercle nickelés.....												19 »
» » Grille à bois.....												6 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES TÔLE ET FONTE, DU CENTRE, " LA FAUVETTE "

BUSE A DROITE, AU MILIEU ET DERRIÈRE — DESSUS POLI

Colonnes et garnitures unies polies. — Grands passages de flamme. — Tampons de nettoyage. — Barre cuivre devant.
 Bout de tuyau avec clé. — Flotte ovale et grandes rondelles. — Chaudière à droite avec couvercle à panache.

A porte de foyer ouvrante et grille abattante.
 Foyer à Houille et Bois.

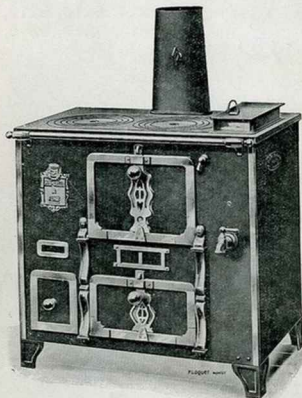
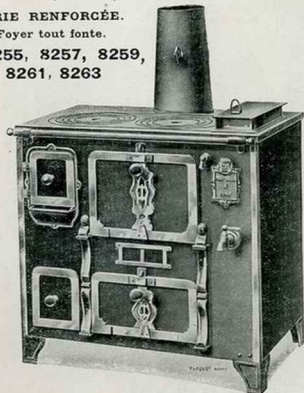
SÉRIE ORDINAIRE. — Foyer rétractaire
 N^{os} 8215, 8217, 8219, 8221, 8223

SÉRIE RENFORCÉE.

Foyer tout fonte.

N^{os} 8255, 8257, 8259,
 8261, 8263

Sans porte au foyer. — Foyer en fonte A HOUILLE
 SÉRIE RENFORCÉE : N^{os} 8555, 8557, 8559, 8561, 8563



NUMÉROS FOYER HOUILLET BOIS		DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer à bois	Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX dessus poli					
Série ordinaire	Série renforcée	Long- ueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				litres	Série ordinaire		Série renforcée			
		%	%	%	%	%	%	%	%		N ^o	Polies	Nickelées	Polies	Nickelées	
8215	8255	62	45	24	24	44	42	80	125	6	8215	415	fr.	485	fr.	485
8217	8257	72	48	27	25	46	43	80	139	8	8217	525	»	585	»	605
8219	8259	82	50	34	25	50	47	80	146	10	8219	585	»	685	»	695
8221	8261	92	57	38	25	57	51	80	167	12½	8221	685	»	775	»	805
8223	8263	100	60	43	25	59	51	80	180	16½	8223	785	»	840	»	870
Série renforcée FOYER A HOUILLE											SÉRIE RENFORCÉE					
8555		62	45	24	24	44	80	125	6		Polies		Nickelées			
8557		72	48	27	25	46	80	139	8		435	»	485	»	485	
8559		82	50	34	25	50	80	146	10		545	»	605	»	605	
8561		92	57	38	25	57	80	167	12½		625	»	695	»	695	
8563		100	60	43	25	59	80	180	16½		725	»	805	»	805	
											795	»	870	»	870	

Sur demande, les cuisinières A DESSUS POLI (avec buse derrière, moyennant une plus-value de 19 »
 sont livrées : avec cendrier trieur » 14 »
 Ces cuisinières sont fournies avec plaque tôle dans le four et bout de tuyau à clé sans augmentation de prix. couvercle nickelées..... 19 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

Pour les cuisinières tôle et fonte n^{os} 4339 à 4393, 5247 à 5251, 6247 à 6251, 6287 à 6291, 6345 à 6361, 6375 à 6381, 6285 à 6391, 6445 à 6461, 6475 à 6481, 6485 à 6491, 6547 à 6551, 6587 à 6591, 6645 à 6661, 6675 à 6681, 6685 à 6691, 6745 à 6761, 6775 à 6781, 6785 à 6791, 6917 à 6919, 7007 à 7015, 7203, 7204, 7303, 7304, 7375 à 7381, 7403, 7404, 7475 à 7481, 7675 à 7681, 7775 à 7781, 8607 à 8015 nous fournissons toujours les pièces de rechange.

CUISINIÈRES TOLE ET PONTE, RICHES GENRE PARIS, "ISSOUDUN" A CHARBONNIER
A FAÇADE FONTE
POT DE FOYER OVALE A HOUILLE — DESSUS POLI

Avec 2 flottes mobiles, rondelles et tampons série forte.

Buse au milieu et à droite. — Barre sur le devant.

Bout de tuyau avec clef.

Plaque tôle dans le four.

SANS CHAUDIÈRE

Avec garnitures nickelées

N° 9377

 à chaudière
à panache et
couvercle.

N° 9575

N° 9477

 à chaudière
affleurant le
dessus.

Avec garnitures émaillées

N° 9677

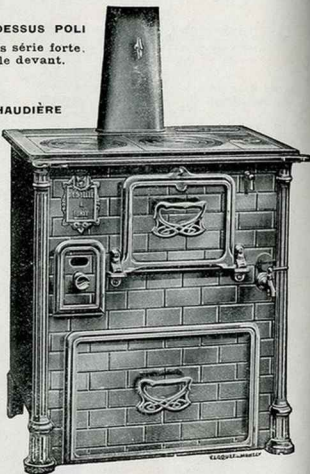
 à chaudière
à panache et
couvercle.

N° 9875

N° 9777

 à chaudière
affleurant le
dessus.


Vue d'une cuisinière sans chaudière.



Vue d'une cuisinière à chaudière affleurant le dessus.

Les cuisinières à garnitures nickelées, séries 9377, 9477 et 9575 se livrent :

- 2° Nickelées, avec toutes les garnitures nickelées;
- 3° Émaillées, avec devanture émaillée, toutes garnitures nickelées.
- 5° Émaillées, comme disposition 3 avec côtés fonte minée.
- 6° Émaillées, » » 3 avec côtés fonte émaillée.

Les cuisinières à garnitures émaillées, séries 9677, 9777 et 9875 se livrent :

- 1° Minées, avec poignées, boutons, barre, supports et robinet nickelés;
- 2° Émaillées, avec devanture colonnes, encadrements et poignées des portes émaillés, barre de devant nickelée ou émaillée à volonté.
- 5° Émaillées, comme disposition 3 avec côtés fonte minée.
- 6° Émaillées, » » 3 avec côtés fonte émaillée.

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

N.-B. — Nous pouvons livrer, sur demande, ces cuisinières avec : barre contournante nickelée, buse derrière entre four et étuve, cendrier trieur moyennant supplément de prix.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR				Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière litres	PRIX, dessus poli									
Garnitures nickelées	Garnitures émaillées	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Garnitures nickelées					Garnitures émaillées								
N°	N°	%	%	%	%	%	N°	Nickel	Émail et alcaïres	Ém. et al. c. l. min.	Ém. et al. c. l. ém.	N°	Noires	Émail	Émail et côtés fonte minée	Émail et côtés fonte émaillée				
								2	3	5	6		1	3	5	6				
9377	9677	72	50	29	22	45	80	132	8	9377	625	760	835	870	9677	570	710	790	825	
9477	9777	72	50	29	22	45	80	132	8	9477	605	740	815	850	9777	550	690	770	805	
9575	9875	65	47	33	22	43	80	132	—	9575	485	610	680	715	9875	435	565	630	665	

SUPPLÉMENTS POUR :	Barre contournante nickelée	60 »
»	Buse derrière entre four et étuve	20 »
»	Poignées, boutons et manettes en cuivre	40 »
»	Robinet spécial renforcé	11 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES TÔLE ET FONTE, A FAÇADE ET COTÉS FONTE "TRIANON"

DESSUS POLI avec 2 flottes mobiles — Façade, côtés, portes, colonnes, poignées des portes et appliques émaillées
 Nœuds des portes, manettes et robinet nickelés — Rosace de réglage d'admission d'air nickelée
 Chaudière affleurant le dessus — Buse au milieu et à droite — Barre émaillée sur le devant
 Bout de tuyau tôle avec clef nickelée. — Plaque tôle dans le four.

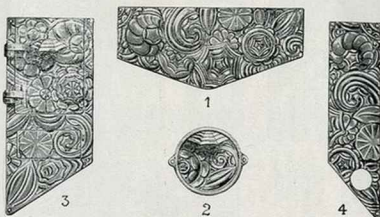
N° 8777 { A FOYER MIXTE A BOIS
 N° 8779 { ET A HOUILLE

N° 8787 { A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE
 N° 8789 {



Vue de la Cuisinière n° 8777

Vue des appliques rapportées.



N° et désignation des Appliques rapportées sur les cuisinières en disposition 8 :

N° 1 applique de côté
 N° 2 » des portes
 N° 3 » de foyer
 N° 4 » de chaudière

Ces appliques se font en émail céramique d'une couleur différente de la cuisinière.

Sur cuisinière en émail n° 33 vert : appliques émail n° 133, réséda
 » » n° 35, bleu-vert : » n° 135, castor
 » » n° 37, brun : » n° 137, carmélite
 » » n° 40, aubergine : » n° 140, pêcher

Ces cuisinières peuvent être livrées en 4 dispositions :

EN DISPOSITION 3 : Façade émaillée, décor moderne, côtés en tôle.

EN DISPOSITION 6 : Façade et côtés émaillés, décor moderne. Se font en dispositions 3 et 6 en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris.

EN DISPOSITION 8 : Façade et côtés émaillés, avec appliques rapportées. Dans cette disposition, ne se fait pas en émail N° 42, gris. Numéros et désignation des appliques (voir planche ci-dessus).

EN DISPOSITION 9 : Façade et côtés émaillés comme en disposition 6, mais avec la porte de four seule ou les deux portes de four et d'étuve en émail gravé. Nous avons 4 décors différents. (Demander la feuille spéciale pour le choix des décors). Dans cette disposition, ne se fait qu'en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun.

Nous pouvons livrer, sur demande, ces cuisinières avec barre nickelée sur le devant, sans supplément de prix.

buse derrière entre four et étuve. » » » moyennant supplément de prix ci-après : avec barre contournante nickelée, avec

Sur demande : nous livrons ces cuisinières sans chaudière, voir ci-dessous moins-value au tarif.

NUMÉROS	DESSUS					FOUR					Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, dessus poli				Disposition
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur du foyer à bois	Hauteur de l'appareil	litres	Façade fonte émaillée	Façade et côtés fonte émaillée			Façade et côtés émaillés avec appliques rapportées	Disposition			
									côtés tôle	»			»				
A FOYER MIXTE A HOUILLE ET BOIS																	
8777	72	50	29	22	45	44	80	132	8	705	810	850	Supplément aux dispositions 3 et 6 pour portes émail gravé				
8779	82	54	34	22	47	—	80	139	10	795	905	945					
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																	
8787	72	50	29	22	45	44	80	132	8	680	785	825	1 porte 25 » 2 portes 50 »				
8789	82	54	34	22	47	—	80	139	10	765	875	915					
SUPPLÉMENT POUR : { Buse derrière entre four et étuve 20 »																	
MOINS-VALUE POUR : { Cuisinière sans chaudière ni robinet, en moins 50 »																	
Barre contournante nickelée..... 60 » Robinet spécial renforcé..... 11 »																	

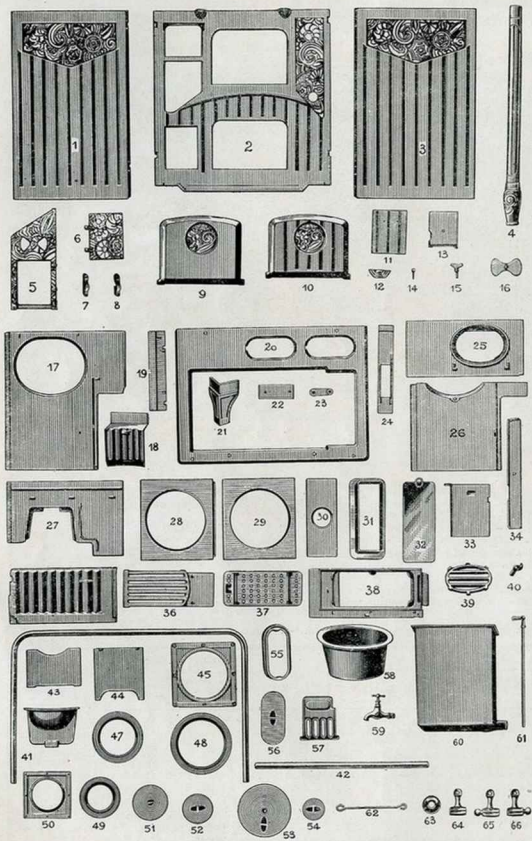
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE A FACADE ET COTÉS FONTE "TRIANON"

N° 8777-8779-8787-8789

PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



1. Côté droit.
2. Devanture.
3. Côte gauche.
4. Coionne.
5. Devanture de foyer.
6. Porte de foyer.
7. Nœud droit.
8. Nœud gauche.
9. Porte de four.
10. Porte d'étuve.
11. Devanture de tiroir.
12. Poignée coquille.
13. Contreplaque de porte de foyer.
14. Mentonnet.
15. Poignée de papillon.
16. Papillon de prise d'air.
17. Dessus de four.
18. Pièce de bout arrière à houille.
19. Plaque de protection de côté.
20. Dessus.
21. Pied.
22. Targette.
23. Belicette.
24. Encadrement de targette.
25. Support de foyer à houille.
26. Platon de four.
27. Côte gauche de four.
28. Flotte droite.
29. Flotte gauche.
30. Flotte de chaudière.
31. Panache.
32. Couvreciel de chaudière à panache.
33. Pièce de bout à bois.
34. Plaque de protection de devant.
35. Contrecoeur gauche.
36. Grille à houille.
37. Grille à bois.
38. Support de foyer.
39. Grille à houille.
40. Mentonnet de la grille abattante.
41. Barre contournante.
42. Barre droite.
43. Plaque de protection de côté à houille.
44. Plaque de protection de côté mixte.
45. Contrecoeur droit.
46. Rondelle.
47. Rondelle.
48. Rondelle } Indiquer le diamètre.
49. Rondelle.
50. Cadre d'étuve.
51. Tampon de cadre d'étuve.
52. Tampon de flotte de dessus.
53. Tampon de flotte de four.
54. Tampon de flotte de chaudière.
55. Buse.
56. Tampon de buse.
57. Grille abattante.
58. Pot de foyer à houille.
59. Robinet.
60. Chaudière.
61. Béquille de targette.
62. Triangle de targette.
63. Rosace de robinet.
64. Support intermédiaire de barre.
65. Support gauche de barre.
66. Support droit de barre.

NOTA. - Les pièces détachées N° 17 à 66 sont communes aux séries "ISSODUN" et "TRIANON"

CUISINIÈRES TOILE ET FONTE A FAÇADE ET COTÉS FONTE " DU NORD "

UN FOUR. — UNE ÉTUVE. — DEVANTURE et COTÉS en FONTE. — Dessus poli renforcé.
Buse mobile au milieu, dessus et derrière. — Grande caisse. — Grands passages de flamme.

FLOTTE OVALE A DEUX TROUS.

BARRE SUR LE DEVANT. — PORTE DE FOYER A MICA OU A JOURS — BOUT DE TUYAU AVEC CLEF
A GARNITURES NICKELÉES

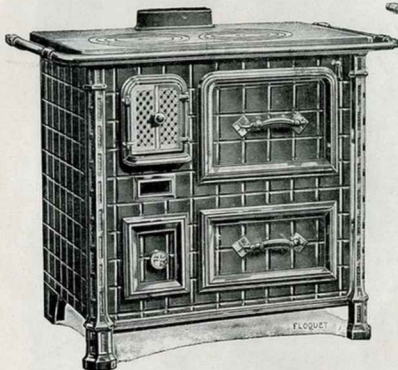
SANS CHAUDIÈRE

A CHAUDIÈRE

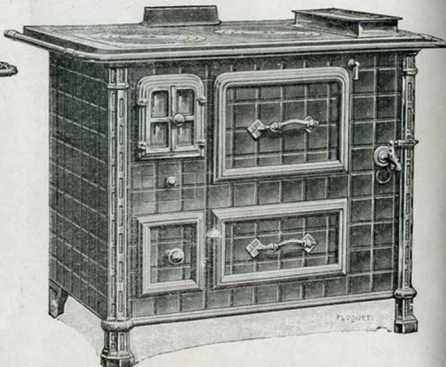
FOYER MIXTE A HOUILLE ET BOIS N° 4509

FOYER MIXTE A HOUILLE ET BOIS N° 5509 ET 5511

FOYER ROND A HOUILLE..... N° 4809



Vue d'une cuisinière N° 4509 avec barre contournante et porte de foyer à jours.



Vue d'une cuisinière N° 5511 avec barre contournante, porte de foyer à mica, chaudière avec panache et dessus avec 2 flottes mobiles.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

- 1° Minées avec boutons, barre et supports nickelés, les autres garnitures polies.
- 5° Devanture en fonte émaillée, côtés en fonte minée, toutes garnitures nickelées.
- 6° Devanture et côtés en fonte émaillée, toutes garnitures nickelées.

Les Cuisinières N° 5509 et 5511 se livrent avec chaudière au-dessus ou, sur demande, avec chaudière à panache moyennant supplément de prix ci-dessous. Avec flotte ovale à 2 trous ou avec 2 flottes mobiles, sans supplément de prix.

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

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Circonférence du buselet	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, à dessus poli			
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Fonte minée	Devanture émaillée	Devanture et côtés email.	
													litres
4509	820	570	350	220	400	815	570	146	—	1055 »	1155 »	1225 »	
4809	820	570	350	220	400	815	570	146	—	1030 »	1130 »	1200 »	
5509	820	500	320	220	345	815	570	146	10	1180 »	1180 »	1250 »	
5511	920	570	350	220	400	815	570	146	14	1260 »	1260 »	1340 »	
SUPPLÉMENTS POUR :											10 »		
Barre contournante nickelée.....											11 »		
Robinet spécial renforcé.....											25 »		
Chaudière à panache et couvercle.....													

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, RICHES "DU NORD" B^{ides} S. G. D. G.

DEVANTURE ET APPLIQUES DES PORTES EN TOLE NOIRCIE AU FEU

FOYER AU MILIEU A HOUILLE

A chaudière. — N° 4405 N — Sans chaudière. — N° 4412 N

DEUX FOURS. — DEUX ÉTUVES. — Colonnes et encadrements ornés. — Dessus poli renforcé.

Base au milieu mobile, dessus et derrière. — Grande caisse. — Grands passages de flamme. — Tampon de nettoyage devant.

PORTE OUVRANTE A MICA



Sauf indication dans la commande, ces cuisinières sont toujours livrées sans barre cuivre devant ni bout de tuyau. Avoir soin d'indiquer sur la demande de réassortiment la lettre N marquée à droite du numéro de la cuisinière.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

Noires. — Devanture, côtés et portes en tôle douce glacée, avec poignées, robinet, marque et galerie du bas nickelées, les garnitures polies, noircies.

Nickelées. — Toutes les garnitures nickelées.

NUMÉROS	DESSUS		FOURS			Hauteur de l'appareil	Circonférence du busetot	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, à dessus poli		
	Longueur	Largueur	Largueur	Hauteur	Profondeur					Noires	Nickelées	Supplément pour barre et supports nickelés
SANS CHAUDIÈRE												
4412 N	125	66	38	23	48	83	59	146	14 litres	1450	1530	100
A CHAUDIÈRE												
4405 N	125	66	38	23	48	83	59	146	14	1600	1680	100
SUPPLÉMENTS POUR : Bout de tuyau avec clef nickelée.....										23 »		
» Robinet spécial renforcé.....										11 »		

CHAUFFAGE CENTRAL

La cuisinière N° 4412N, sans chaudière, se fait avec bouilleur donnant 10.500 calories à l'heure

PRIX : Noire..... 2450 » Nickelée..... 2530 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES FONTE

CUISINIÈRES FONTE A 2 TROUS

N° 1402^B à 1404^B

Foyer A HOUILLE.

N° 1410^B à 1412^B

Foyer A BOIS ET HOUILLE.

N° 1402^B à 1404^B. — FOYER ROND A HOUILLE

N° 1410^B à 1412^B. — FOYER LONG A BOIS ET HOUILLE

Tirage direct.

Four chauffé directement par le rayonnement du foyer. — Buse ronde mobile



N°	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	DIAMÈTRE des trous du foyer	Hauteur de l'appareil du four	Dia- mètre du buselot	Conte- nance de la chau- dière	PRIX			
	Long- ueur	Larg- eur	Larg- eur	Hauteur	Profon- deur						Fonte minée 1	Devan- ture émaillée 2	Devanture et côtés émaillés 3	
A HOUILLE														
1402 ^B	63	40	24	18	25	»	23	19	67	97	3	265 »	316 »	326 »
1403 ^B	67	42	29	22	27 1/2	»	23	23	70	111	4 1/2	302 »	369 »	384 »
1404 ^B	74	46	32 1/2	24	29 1/2	»	27	23	72	111	6	352 »	405 »	424 »
A BOIS ET HOUILLE														
1410 ^B	63	40	24	18	25	22	23	19	67	97	3	275 »	328 »	336 »
1411 ^B	67	42	29	22	27 1/2	25	23	23	70	111	4 1/2	312 »	379 »	394 »
1412 ^B	74	46	32 1/2	24	29 1/2	27	27	23	72	111	6	362 »	415 »	434 »
											En plus.		8 »	12 »

Pour les commandes de pièces de réassortiment, se reporter à la page 15.

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

CUISINIÈRES FONTE A 2 TROUS

N° 780^A à 782^A. — FOYER ROND A HOUILLE

Galleries sur les côtés. — A cendrier intérieur. — Sans chaudière.

Gueulard sous la porte du foyer. — Grands passages de flamme. — Grand four. — Buse ronde mobile.

Se recommandent surtout pour l'usage des charbons gras.



N°	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE des trous du foyer	Hauteur de l'appareil du four	Dia- mètre du buselot	PRIX			
	Long- ueur sans galerie	Larg- eur	Larg- eur	Hauteur	Profon- deur				Fonte minée 1	Devan- ture émaillée 2	Devanture et côtés émaillés 3	
780 ^A	63	42	30	18.5	29	27	23	67	111	235 »	310 »	330 »
781 ^A	68	45	31	20	32	28	23	69	111	270 »	350 »	375 »
782 ^A	72	47	33	22	33	28	23	72	111	280 »	375 »	400 »

N. B. — Sur demande, ces cuisinières peuvent se livrer avec galleries de côté nickelées, sans supplément de prix.

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

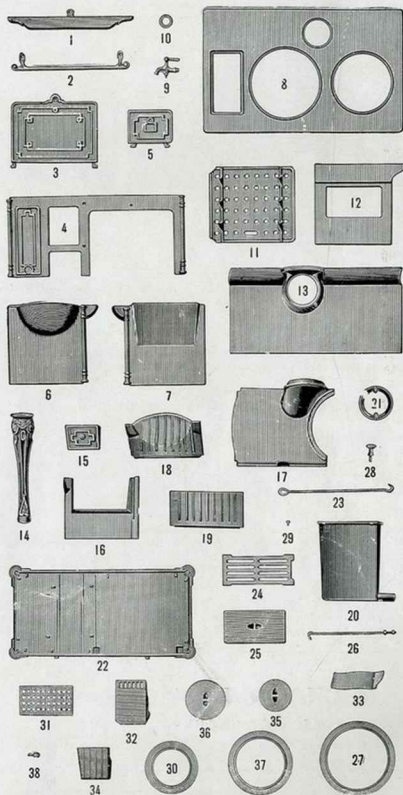
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

Pour les cuisinières fonte n° 621 à 623, 627 à 630, 638, 639, 671, 672, 675 à 678, 691, 692, 696, 697, 671 à 673, 671^{bis} à 673^{bis}, 1627 à 1630, 1638, 1639, 1676 à 1678 avec ou sans A., 2004 à 2306 à bouillieur ou sans bouillieur, qui ne sont plus de vente courante ou qui ont été remplacés par d'autres séries, nous fournissons toujours les pièces de rechanges.

CUISINIÈRES FONTE A 2 TROUS

N° 1410 B à 1412 B, à foyer à bois et houille

PIÈCES DÉTACHÉES



LÉGENDE

1. Burette.
2. Galerie.
3. Porte de four.
4. Devanture.
5. Porte de foyer.
6. Côté droit.
7. Côté gauche.
8. Dessus.
9. Robinet.
10. Rosace de robinet.
11. Entre-deux.
12. Derrière.
13. Pied.
14. Devanture de tiroir.
15. Côté gauche de four.
16. Dessus de four.
17. Chaudière.
18. Contre-cœur de droite.
19. — de gauche.
20. Buslot.
21. Buslot.
22. Fond.
23. Crochet.
24. Grille de fond, à houille.
25. Couvercle de chaudière.
26. Tirant d'assemblage.
27. Rondelle de 270%.
28. Bouton de 30%.
29. Nœud de porte de foyer.
30. Rondelle de 190%.
31. Grille de fond, à bois.
32. Grille de devant.
33. Conduit de flamme.
34. Pièce de bout.
35. Tampon de buslot.
36. Tampon de 150%.
37. Rondelle de 230%.
38. Mentonnet.

CUISINIÈRES FONTE "AMÉRICAINES" A 3 TROUS

POT DE FOYER OVALE A HOUILLE — PORTE AU FOYER

Grand four — A chaudière — Buse ronde mobile dessus ou derrière

N^o 601, 602, 603.



CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

- 1^o En fonte minée entièrement.
 - 2^o En fonte émaillée : Façade, portes, bavette, galeries et pieds de devant émaillés ; boutons et robinet nickelés.
 - 3^o En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, bavette, galeries et pieds émaillés ; boutons et robinet nickelés.
- Le tampon de la chaudière est émaillé intérieurement.

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

NUMÉROS	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre de la buse	Contenance de la chaudière	PRIX sans barre cuivre		
	Longueur avec galeries	Longueur sans galeries	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				Fonte minée	Devanture émaillée	Devanture et côtés émaillés
										1	2	3
	%	%	%	%	%	%	%	lit.	fr.	fr.	fr.	
601	61	54	47	30	26	42	77	118	5.1	350 »	405 »	445 »
602	68	60	53	34	27	48	77	125	6.7	405 »	465 »	505 »
603	71	64	58	36	28	52	79	125	8.4	445 »	500 »	540 »
SUPPLÉMENT POUR : Barre cuivre devant, sans galeries sur les côtés.....										15 »		
Porte de four avec poignée au lieu de bouton.....										7 »		



RÉCHAUD POTAGER

POUR BRAISE ET CHARBON DE BOIS

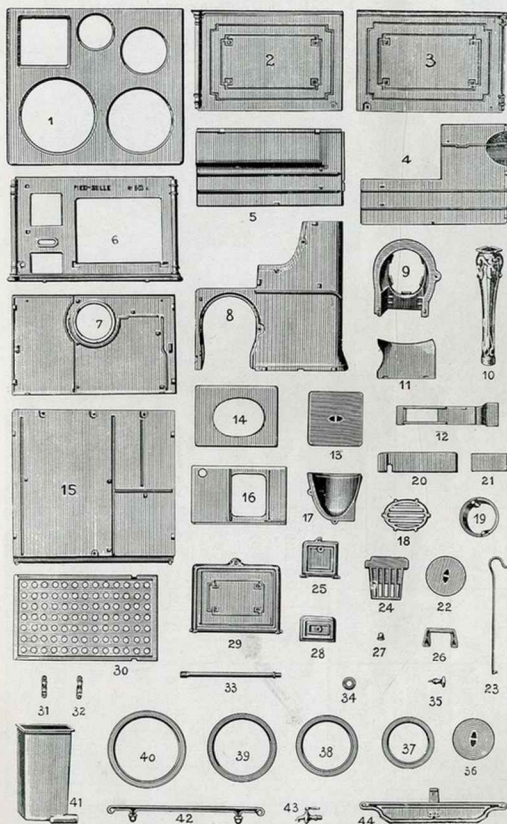
se plaçant sur le trou du foyer des cuisinières N^o 602-603 ci-dessus

Diamètre 242 % | PRIX.....frs 19 »

Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

CUISINIÈRES FONTE "AMÉRICAINES"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 601-602-603



LÉGENDE

1. Dessus.
2. Côté droit.
3. » gauche.
4. Derrière de foyer.
5. Côté de four.
6. Devanture.
7. Derrière.
8. Dessus de four.
9. Pot de foyer.
10. Pied.
11. Conduit de flamme.
12. Encadrement de targe.
13. Flotte de chaudière.
14. Support de foyer.
15. Fond.
16. Derrière de foyer.
17. Pièce mobile arrière de dessus de four.
18. Grille de fond.
19. Buselot.
20. Plaque de protection de devant.
21. Targette.
22. Tampon de buse.
23. Crochet.
24. Grille de devant.
25. Porte de foyer.
26. Poignée.
27. Nœud de porte.
28. Devanture de tiroir.
29. Porte de four.
30. Plaque à trous.
31. Nœud gauche.
32. » droit.
33. Tuyau.
34. Rosace de robinet.
35. Bouton.
36. Tampon de 150 %.
37. Rondelle de 180 %.
38. » de 215 %.
39. » de 245 %.
40. » de 280 %.
41. Chaudière.
42. Galerie.
43. Robinet.
44. Bavette.

CUISINIÈRES FONTE A 4 TROUS "LA FORESTIÈRE"

BREVETÉES S. G. D. G. — NOUVEAU MODÈLE A LARGE CAISSE ET GRAND DESSUS

GRAND Foyer A BOIS OU A HOUILLE & BOIS

A dispositif breveté simplifiant beaucoup le montage et le démontage. — Avec pieds bas, moyens ou hauts. Grille ornée sur le devant avec porte à coulisse d'air. — Galières sur les côtés. — Buse ovale mobile dessus et derrière. Chaudière amovible (sauf les numéros 975 et 975^{bis})

N^{os} 970^a à 975, à cendrier intérieur.

N^{os} 970^{bis} à 975^{bis}, à cendrier sous la bavette



FLOQUET
MARQUE



FLOQUET
MARQUE

Nous fournissons toujours ces cuisinières avec un bout de tuyau, moyennant supplément de prix.

Nous émaillons ces cuisinières en email céramique : N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 42, gris ou en email porcelaine. Pour les commandes de pièces détachées se reporter à la page 19.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR				FOYER A BOIS				HAUTEUR TOTALE AVEC PIEDS		CORPS			DIAMÈTRE DES TROUS pour recevoir les marmittes							
à cendrier intérieur	à cendrier sous la bavette	Longueur		Largeur	Largeur		Profondeur	Profondeur	Largeur		Hauteur	Profondeur	Bass	moyens	Hauts.	Longueur	Largeur	Hauteur	Contenance de la chaudière	Diamètre du tuyau file	au dessus du foyer		au dessous du foyer	
		sans galerie	avec galerie		à l'intérieur	à l'extérieur			Largeur	Hauteur											Largeur	Hauteur	droite	gauche
970 ^a	970 ^{bis}	62	74	56	25	26	17	37	44	15	15	57	63	34	51	45	34	117	178	24	18	18	18	
971 ^a	971 ^{bis}	65	77	58	26	26 1/2	17 1/2	40	45	15 1/2	15	58	64	34	54 1/2	48	35 1/2	10 1/2	125	24 1/2	21 1/2	18	18	
972 ^a	972 ^{bis}	68	80	61	27	28	18	42	50	16 1/2	15	59	65	36	57	50	36	11 1/2	125	28	21 1/2	18	21 1/2	
973 ^a	973 ^{bis}	73	85	65	29	30 1/2	18	45	54	18	16	50	65	37	62	55 1/2	36 1/2	14	132	28	24 1/2	21 1/2	21 1/2	
974 ^a	974 ^{bis}	78	90	67	29 1/2	31	19	49	58	19	17	60	66	37	66	54	37	17 1/2	132	28	28	24 1/2	21 1/2	
975	975 ^{bis}	84	96	71	32,3	34	20	53	63	20	17 1/2	61	67	72	71,6	58,2	38,1	21	139	32	28	24 1/2	24 1/2	

NUMÉROS		OUVERTURE de la porte du foyer		OUVERTURE de la porte de façade		GRILLE		MARMITES A DEGRÉS allant sur le dessus		PRIX					
à cendrier intérieur	à cendrier sous la bavette	Largeur	Hauteur	Largeur	Hauteur	Long.	Largeur	1/18 - 2/10 - 1/8	1/20 - 1/12 - 2/10	DESSUS POLI, CHAUDIÈRE ÉMAILÉE					
										Fontes minées		Devant email		Devant et côtés email	
1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
970 ^a	970 ^{bis}	120	144	248	128	280	115	1/18 - 2/10 - 1/8	400	460	525	605	680	730	810
971 ^a	971 ^{bis}	128	146	260	128	280	115	1/20 - 1/12 - 2/10	445	505	575	655	705	785	
972 ^a	972 ^{bis}	135	144	280	128	304	123	1/30 - 1/14 - 1/12 - 1/10	490	550	620	700	750	830	
973 ^a	973 ^{bis}	145	147	304	132	320	126	1/30 - 1/18 - 1/14 - 1/12	550	615	690	770	820	900	
974 ^a	974 ^{bis}	156	157	310	132	341	135	1/35 - 1/25 - 1/16 - 1/12	625	690	765	845	895	975	
975	975 ^{bis}	164	167	310	132	341	135	1/40 - 1/30 - 1/18 - 1/18	715	800	875	955	1005	1085	

SUPPLÉMENTS de prix : Foyer houille et bois	
N ^{os} 971 ^a -971 ^{bis} , 972 ^a -972 ^{bis} , 970 ^a -970 ^{bis}	30 »
N ^{os} 973 ^a -973 ^{bis} , 974 ^a -974 ^{bis}	35 »
N ^{os} 975-975 ^{bis}	45 »
Bout de tuyau avec clé.....	12 »
Barre colorisante nickelée.....	15 »
	60 »

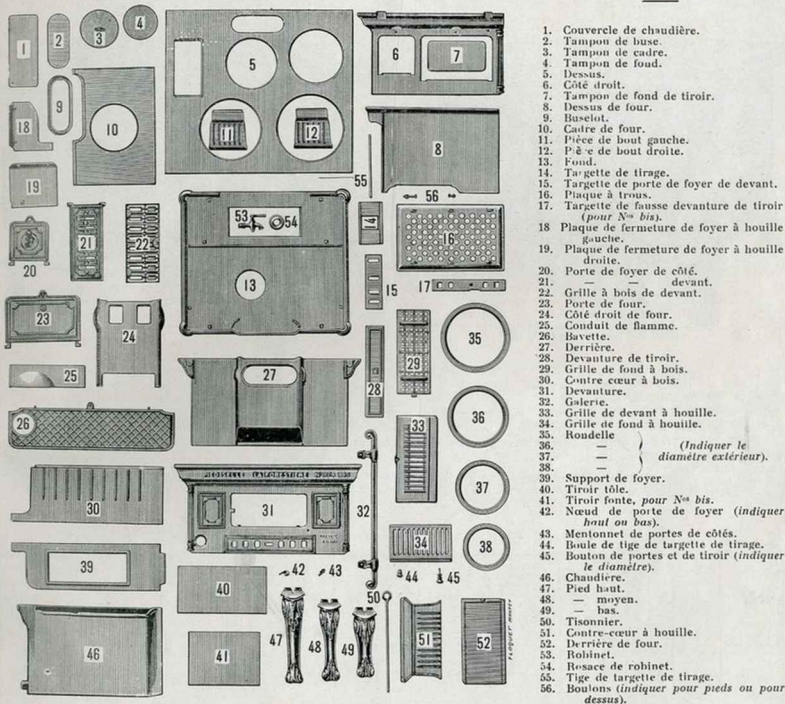
NOTA. — Ces nouvelles séries de cuisinières remplacent les anciennes séries n^{os} 871 à 873 et 871^{bis} à 873^{bis} pour lesquelles nous pouvons fournir les pièces en ressortiment.

CUISINIÈRES FONTE A 4 TROUS "LA FORESTIÈRE"

N^{os} 970^A à 975 et 970^A bis à 975 bis

PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



1. Couvercle de chaudière.
2. Tampo de buse.
3. Tampo de cadre.
4. Tampo de four.
5. Dessus.
6. Côté droit.
7. Tampo de fond de tiroir.
8. Dessus de four.
9. Bascul.
10. Cadre de four.
11. Pièce de bout gauche.
12. Pièce de bout droite.
13. Fond.
14. Targette de tirage.
15. Targette de porte de foyer de devant.
16. Plaque à trous.
17. Targette de fausse devanture de tiroir (pour N^{os} bis).
18. Plaque de fermeture de foyer à houille gauche.
19. Plaque de fermeture de foyer à houille droite.
20. Porte de foyer de côté.
21. — devant.
22. Grille à bois de devant.
23. Porte de four.
24. Côté droit de four.
25. Conduit de flamme.
26. Bavette.
27. Derrière.
28. Devanture de tiroir.
29. Grille de fond à bois.
30. Contre-cœur à bois.
31. Devanture.
32. Gslerie.
33. Grille de devant à houille.
34. Grille de fond à houille.
35. Rondelle.
36. — (Indiquer le diamètre extérieur).
37. —
38. —
39. Support de foyer.
40. Tiroir tôle.
41. Tiroir fonte, pour N^{os} bis.
42. Nœud de porte de foyer (indiquer haut ou bas).
43. Mentonnet de portes de côtés.
44. Boule de tige de targette de tirage.
45. Bouton de portes et de tiroir (indiquer le diamètre).
46. Chaudière.
47. Pied haut.
48. — moyen.
49. — bas.
50. Tisonnier.
51. Contre-cœur à houille.
52. Derrière de four.
53. Robinet.
54. Rosace de robinet.
55. Tige de targette de tirage.
56. Boulons (indiquer pour pieds ou pour dessus).

CUISINIÈRE FONTE "L'AGRAIRE" A 4 TROUS

MODÈLE SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ ET ÉTABLI POUR LES BESOINS DE LA FERME

Très grand dessus poli à 2 flottes mobiles pouvant recevoir des grosses marmites.

GRAND FOYER TRÈS PROFOND A HOUILLE ET A BOIS permettant l'utilisation de grosses bûches de bois. Très grand four permettant la cuisson de pièces importantes (viandes ou pâtisseries). -- Chaudière à très grande capacité.

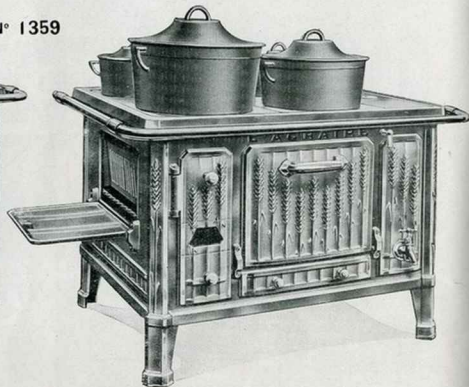
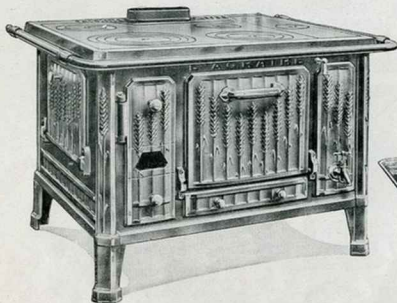
Barre contourante nickelée. — Buse mobile au milieu dessus et derrière. — Chaudière à fleurant le dessus.

Porte à rôtir sur le côté. — Porte de four avec contre-plaque en tôle et ressorts amortisseurs dans les nœuds.

Plaque en fonte à trous. — Bout de tuyau tôle avec clef.

La hauteur de cette cuisinière permet le maniement facile des lourdes marmites.

N° 1359



ELLE SE LIVRE :

1° En fonte m'née entièrement.

2° E : fonte émaillée : Façade, portes, panneaux, pieds de devant émaillés ; nœuds, manette, robinet et boutons nickelés.

3° En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, panneaux et pieds émaillés ; nœuds, manette, robinet et boutons nickelés.

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

N. B. — Nous pouvons livrer ces cuisinières : avec robinet spécial renforcé moyennant supplément de prix ci-dessous.

Marmites à degré allant sur le dessus : 1 n° 45 de 23 litres ; 1 n° 30 de 13 litres 5 ; 1 n° 12 de 5 litres 1 ; 1 n° 8 de 3 litres 11.

Ces marmites peuvent être fournies moyennant supplément de prix.

DIMENSIONS ET PRIX

NUMERO	DESSUS		FOUR		FOYER A BOIS			FOYER HOUILLE			Contenance chaudière litres	Circonférence du tuyauot mm	Diamètre du bon de tuyau mm	Diamètre des trous pour recevoir les marmites				PRIX				
	Longueur cm	Largeur cm	Largeur cm	Hauteur cm	Profondeur cm	Hauteur cm	Profondeur cm	Largeur cm	Hauteur cm	Profondeur cm				au-dessus du foyer		au-dessus du four		Fonte mince fr.	Devant email fr.	Devant et côtés email fr.		
														trou d'avant cm	trou derrière cm	trou d'avant cm	trou d'arr.ée cm					
1359	90	70	39	26	56	67	18	16	60	18	16	35	30	570	146	32,5	20,5	17,2	27,5	990	1.220	1.300

SUPPLÉMENT FOUR: Robinet spécial renforcé II »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

INSTRUCTIONS POUR LA MARCHÉ

DES CUISINIÈRES FONTE, ET TOLE ET FONTE

RECOMMANDATION IMPORTANTE

Desserrage du dessus. — Avant d'allumer une cuisinière pour la première fois, avoir soin de desserrer les vis ou les écrous des tirants qui maintiennent le dessus, afin de permettre à la fonte de se dilater et éviter ainsi la casse. Ne pas faire un trop grand pas au début, et ne le pousser que progressivement.

Montage du robinet. — Pour faire le joint, entourer le pas de vis d'un peu de flasse, enduite de suif, de blanc de cèruse ou d'un peu de colle faite avec de la farine délayée dans l'eau chaude.

En le vissant, ne pas serrer le corps du robinet, ce qui déformerait la boîte et le ferait fuir.

Chaudière. — S'assurer que la chaudière est remplie d'eau au moment de l'allumage pour en éviter la casse ou la détérioration de l'émail.

On constate quelquefois, dans les cuisinières nouvellement en service, un écoulement d'eau noirâtre le long du côté de la chaudière exposé au passage de la flamme. Cet écoulement, assez fort pour faire supposer à un défaut de la chaudière, est produit par la condensation de la vapeur provenant d'un allumage avec du bois insuffisamment sec ou par l'emploi d'un combustible tant soit peu humide.

Cet inconvénient cesse d'exister après un certain temps de fonctionnement de la cuisinière, lorsque la suie s'est déposée sur les parois de la chaudière.

Avant soin de vider assez fréquemment la chaudière si l'eau employée produit de l'entartrage, cet entartrage pouvant être la cause des fuites constatées au robinet.

Garnissage réfractaire. — Pour refaire un garnissage réfractaire détérioré, employer un mortier composé de moitié terre réfractaire ou de cendres fines de houille et moitié plâtre.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il est nécessaire pour qu'une cuisinière fonctionne bien, que la cheminée dans laquelle doit déboucher le

tuyau soit d'un bon tirage, que cette cheminée soit fermée hermétiquement dans le bas, afin de ne pas donner passage à l'air froid extérieur. Il faut aussi que le tuyau ait partout le même diamètre qui devra être celui de la manchette ou buselot de la cuisinière, que les coudes, s'il en

existe, soient arrondis et non à angles vifs. Si le tuyau qui relie l'appareil à la cheminée est placé horizontalement, nous recommandons d'employer de préférence un **T** à débouchure suivant dessin.



S'assurer que les tampons de four et les tampons de nettoyage (placés, les premiers, sur le fond du four — les seconds, sur le plafond d'étuve ou sur le fond de l'appareil, sur la devanture ou le côté du fourneau, à hauteur du passage de flamme en dessous du four) ferment bien les ouvertures qu'ils doivent fermer.

ALLUMAGE

Pour le premier allumage, se servir de braise ou de bois *bien sec*.

Au moment de l'allumage, mettre l'appareil à tirage direct. Pour cela, ouvrir la targette placée près de la buse entre le plafond du four et le dessus de l'appareil.

Pour les cuisinières à foyer au milieu et à deux fours, ouvrir également les deux targettes placées entre le côté du four et le côté de l'appareil.

Au besoin, pour faciliter l'allumage, tirer un peu le cendrier.

RETOUR DE FLAMME

Lorsque le combustible est bien allumé et que l'on veut chauffer davantage le four, fermer la targette du tirage direct; la flamme contourne le four, lèche la chaudière et passe par le dessous du four pour s'échapper dans la buse. Il en est de même pour les cuisinières à deux fours. Si l'on veut chauffer spécialement un four, on ferme la targette de tirage direct ainsi que celle du passage de flamme du four opposé à celui à chauffer et on ouvre celle de ce dernier. Si l'on désire chauffer les deux fours, on ferme la targette du tirage direct et on ouvre les deux autres.

NETTOYAGE

De temps à autre, nettoyer les passages de flamme, surtout quand l'on se sert de charbon gras. Pour cela, enlever les tampons de dessus la cuisinière et balayer toute la suie qui se trouve sur le dessus du four et les parties avoisinantes le four; cette suie tombe sur le fond de la cuisinière.

Au moyen d'une raclette ou d'un petit balai, ramener vers le trou de nettoyage la suie qui se trouve dans le passage de flamme sous le four.

Avant soin de bien refermer ensuite le trou de nettoyage.

CUISINIÈRES FONTE " UNIVERSELLES " A 2 TROUS

SANS ÉTUVE

A FOYER LONG A BOIS ET HOUILLE, A PORTE A ROTIR

Large caisse. — Grands passages de flamme. — Dessus à 2 grands trous. — Galeries sur les côtés.

Buse ronde mobile dessus et derrière. — Tampon de nettoyage dans le four.

N^o 1621, 1622, 1623.



ELLES SE LIVRENT :

1^o En fonte minée entièrement.

2^o En fonte émaillée : Façade, portes, panneaux, bavette, galeries et pieds émaillés; pentures et boutons nickelés.

3^o En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, panneaux, bavette, galeries et pieds émaillés; pentures et boutons nickelés.

4^o En fonte émaillée : Comme en disposition 3, mais avec porte de four en émail gravé, moyennant supplément de prix ci-dessous. Dans cette disposition, ne se fait qu'en émail céramique N^o 33, vert; N^o 35, bleu-vert; N^o 37, brun. Décor C, corbeille de fruits. (Demander la feuille spéciale des décors en émail gravé).

Le couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.

Pour les commandes de pièces détachées se reporter à la page N^o 23.

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

Les cuisinières émaillées sont expédiées emballées sous cadres. Cet emballage, facturé 15 francs par cuisinière, n'est pas repris.

N ^o MÉTRÉS	DESSUS			FOUR			DIAMÈTR. des trous		FOYER A BOIS			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buseint	Contenance de la chaudière	PRIX sans barre cuivre			SUPPLÉMENTS pour				
	Longueur avec gâbles	Longueur sans gâbles	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	du foyer	du four	Profondeur	Largeur	Hauteur				%	%	litres	Fonte minée 1	Devanture émaillée 2	Devanture et côtés émaillés 3	barre et supports nickelés	barre couleur-brûlé
1621	80	70	43	29	19½	29	23½	20½	34	13	13	73	111	5	380	445	475	15	»			
1622	85	75	47	31	21	29	27	23½	36	14	14	74	118	7	430	490	510	15	» 60			
1623	95	85	53	35	22	37	27	27	41	15½	15	75	132	11	540	600	620	15	» 60			

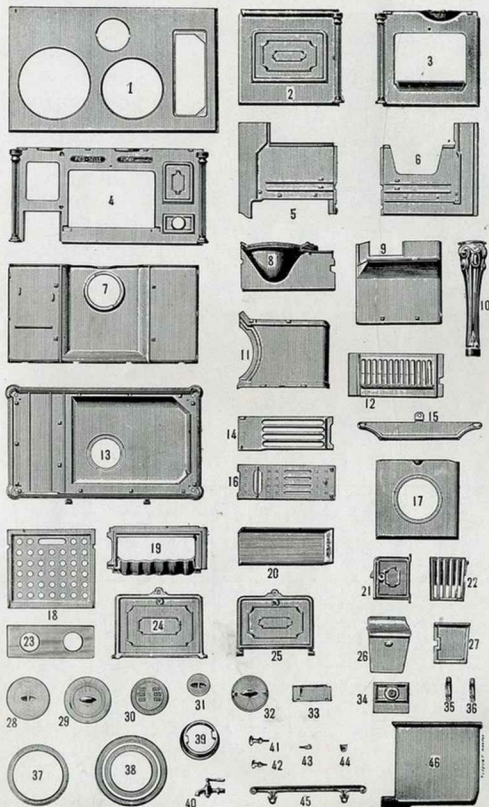
SUPPLÉMENT POUR : Porte de four en émail gravé..... 25 »

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

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSELLES"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 1621 A 1623

LÉGENDE



1. Dessus.
2. Côté droit.
3. — gauche.
4. Devanture.
5. Côté droit de four.
6. — gauche de four.
7. Derrière.
8. Côté de four avec contre-cœur.
9. Derrière de four.
10. Pied.
11. Dessus de four.
12. Grille à rôtir.
13. Fond.
14. Grille de fond à houille.
15. Bavette.
16. Grille de fond à bois.
17. Cadre de four.
18. Plaque à trous.
19. Support de foyer.
20. Tôle du cendrier.
21. Porte de foyer.
22. Grille de devant.
23. Couvercle de chaudière.
24. Porte de four.
25. — à rôtir.
26. Pièce de bout à houille.
27. — — bois.
28. Tampon.
29. — de cadre de four.
30. — de fond.
31. — de couvercle de chaudière.
32. — de buse.
33. Targette.
34. Devanture du cendrier.
35. Nœud de gauche de porte de four.
36. — droite —
37. Rondelle de 21.
38. — de 18 et de 24.
39. Busetot.
40. Robinet.
41. Bouton de porte de four.
42. — — foyer.
43. Mentonnet.
44. Nœud de porte de foyer.
45. Galerie.
46. Chaudière.

CUISINIÈRES FONTE "UNIXA"

DESSUS POLI AVEC DEUX FLOTTES MOBILES

A DEUX TROUS — A ÉTUVE

Large caisse. — Grands passages de flamme. — Galeries sur les côtés. — Buse ronde mobile dessus et derrière. — Tampon de nettoyage dans le four.



Vue d'une cuisinière « Unixa » à foyer mixte

A FOYER MIXTE
A BOIS ET HOUILLE
ET PORTE A ROTIR

N° 2625
N° 2627
N° 2628
N° 2629
N° 2630

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE

N° 2655
N° 2657
N° 2658
N° 2659
N° 2660

ELLES SE LIVRENT :

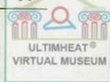
- 1° En fonte minée entièrement.
- 2° En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, panneaux, galeries et pieds émaillés ; peintures et boutons nickelés. Les couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.
- 3° En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, panneaux, galeries et pieds émaillés ; peintures et boutons nickelés. Les couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.

Pour les commandes de pièces détachées se reporter à la page N° 25.

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

NUMÉROS	DESSUS				FOUR				DIAMÈTRE des trous		Aux Cuisinières à Foyer mixte FOYER A BOIS			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselet	Contenance de la chaudière litres	PRIX avec galeries sur les côtés		
	Longueur avec galeries	Longueur galeries	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	du foyer	du four	Profondeur	Largeur	Hauteur	Fr.	Devanture						
													1 minée				2 émaillée	3 émaillée	
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR																			
2625	70	60	40	26	18	29	21 1/2	18	30	12	12	70	97	3 3/4	370	560	520		
2627	80	70	43	29	19 1/2	29	23 1/2	20 1/2	34	13	13	73 1/2	111	5	420	530	550		
2628	85	75	47	31	21	29	27	23 1/2	36	14	14	74 1/2	118	7	470	580	605		
2629	95	85	53	35	22	37	27	27	41	15 1/2	15	76 1/2	132	11	530	715	750		
2630	105	95	54	40	23 1/2	41	31 1/2	28	48	18	16	78	139	15	680	855	890		
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE, sans porte à rôtir.																			
2655	70	60	40	26	18	29	21 1/2	18	70	12	12	70	97	3 3/4	350	480	500		
2657	80	70	43	29	19 1/2	29	23 1/2	20 1/2	73 1/2	13	13	73 1/2	111	5	400	510	530		
2658	85	75	47	31	21	29	27	23 1/2	74 1/2	14	14	74 1/2	118	7	450	560	585		
2659	95	85	53	35	22	37	27	27	76 1/2	15 1/2	15	76 1/2	132	11	510	695	730		
2660	105	95	54	40	23 1/2	41	31 1/2	28	78	18	16	78	139	15	645	820	855		
SUPPLÉMENT POUR :																15			
» Barre devant nickelée au lieu de galeries.....																60			
» Barre contournante nickelée au lieu de galeries.....																11			
» Robinet renforcé.....																			

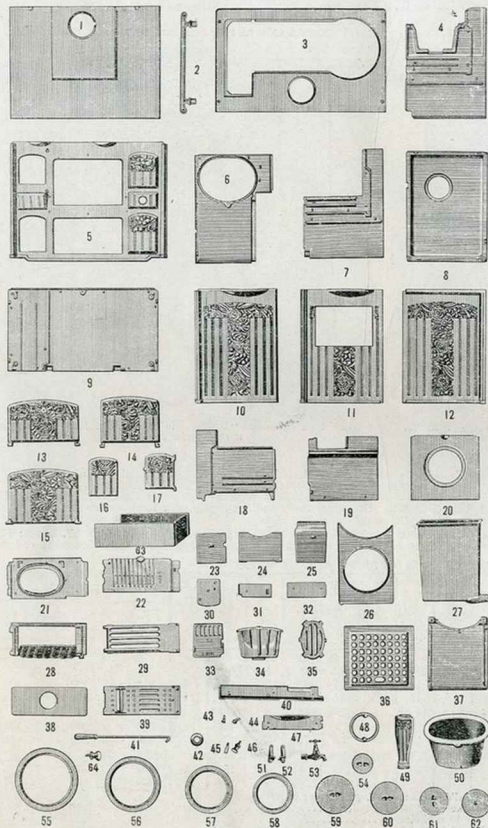
Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.



CUISINIÈRES FONTE "UNIXA"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 2625 A 2630 ET 2655 A 2660

LÉGENDE



1. Derrière.
2. Galerie de côté.
3. Dessus.
4. Côté gauche de four 2625 à 2630.
5. Devanture.
6. Dessus de four 2655 à 2660.
7. Côté gauche de four 2655 à 2660.
8. Plafond d'étuve.
9. Fond.
10. Côté gauche 2655 à 2660.
11. Côté gauche 2625 à 2630.
12. Côté droit.
13. Côté d'étuve.
14. Porte à rôti.
15. Porte de four.
16. Devanture de tiroir.
17. Porte de foyer.
18. Côté droit de four.
19. Derrière de four.
20. Cadre de four.
21. Support de foyer 2655 à 2660.
22. Grille à rôti.
23. Pièce de bout à bois.
24. Plaque de protection côté gauche 2655 à 2660.
25. Pièce de bout à houille.
26. Flotte.
27. Chaudière.
28. Support de foyer 2625 à 2630.
29. Grille de fond à houille 2625 à 2630.
30. Contre-plaque de porte de foyer.
31. Targette d'allumage.
32. Plaque bouche-trou 2655 à 2660.
33. Grille de devant.
34. Contre cœur droit 2625 à 2630.
35. Grille à houille 2655 à 2660.
36. Plaque de four à trous.
37. Dessus de four 2625 à 2630.
38. Couvercle de chaudière.
39. Grille de fond à bois.
40. Plaque de protection de devant.
41. Crochet de tisonnage.
42. Rondelle de robinet.
43. Manetonnet de porte d'étuve à rôti et de foyer.
44. Neuds de porte de foyer.
45. Mentonnet de porte de four.
46. Bouton de porte de four.
47. Plaque de protect. du côté gauche.
48. Buselot.
49. Pied.
50. Pot de foyer à houille 2655 à 2660.
51. Neud gauche de porte de four.
52. Neud droit de porte de four.
53. Robinet.
54. Tampon de couvercle de chaud.
55. Rondelle de 28.
56. " de 24.
57. " de 21.
58. " de 18.
59. Tampon de cadre de four.
60. " de dessus.
61. " de buse.
62. " de fond.
63. Tôle du cendrier.
64. Bouton de porte de foyer.

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSELLES" MODE A ÉTUVE

A FOYER MIXTE : LONG A BOIS ET OVALE A HOUILLE (FACILEMENT TRANSFORMABLE)

N° 1728 ET 1729 A PORTE A ROTIR - N° 1738 ET 1739 SANS PORTE A ROTIR

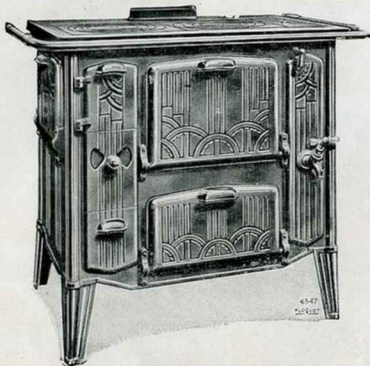
OU A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE : N° 1758 ET N° 1759

Large caisse. — GRAND FOUR. — Grands passages de flammes et disposition spéciale de tirage.

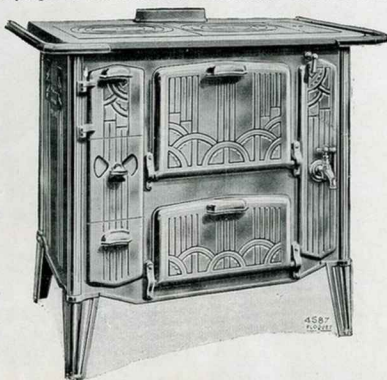
Dessus poli avec 2 flottes mobiles. — Galeries sur les côtés. — Chaudière affectuant le dessus.

Buse ovale au milieu dessus et derrière. — Rosace de réglage d'admission d'air. — Bout de tuyau à clef.

Plaque en fonte dans le four. — Porte de four avec contre-plaque en tôle et ressorts amortisseurs dans les nœuds.



Vue d'une cuisinière "Universelle" mode, à foyer mixte, avec porte à rotir, avec barre contournante



Vue d'une cuisinière "Universelle" mode, à pot de foyer à houille avec galeries sur les côtés

ELLES SE LIVRENT :

- 1° En fonte minée entièrement.
- 2° En fonte émaillée : Façade, garnitures, colonnes et pieds de devant émaillés ; nœuds, manettes et robinets nickelés.
- 3° En fonte émaillée : Façade, côtés, garnitures, colonnes et pieds en disposition 3, avec la porte de four seule ou les deux portes de four et d'étuve en émail gravé, moyennant supplément de prix ci-dessous. Demander notre feuille spéciale pour le choix des décors.
- 9° Email gravé : Nous pouvons livrer ces cuisinières en disposition 3, avec la porte de four seule ou les deux portes de four et d'étuve en émail gravé, moyennant supplément de prix ci-dessous. Demander notre feuille spéciale pour le choix des décors.

Les couvercles et tampon de chaudière sont émaillés entièrement dessous.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu en vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 42, gris ; sauf les cuisinières avec portes en émail gravé que nous émaillons seulement en vert, bleu-vert et brun.

DIMENSIONS ET PRIX

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance (cf. le chapitre 1)	PRIX				
	Longueur	Largeur	Longueur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Longueur	Hauteur	Profondeur	Longueur	Hauteur				Fonte minée	Devanture émaillée	Devanture et côtés émaillés		
	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m				1	2	3		
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR																			
1728	75	48	33 1/2	23	34	36	15	15	25	15	15	77	132	8	610	»	725	»	755
1729	85	55	39	24	39	41	17	15	28	17	15	78	139	12	710	»	865	»	900
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																			
1738	75	48	33 1/2	23	34	36	15	15	25	15	15	77	132	8	595	»	710	»	740
1739	85	55	39	24	39	41	17	15	28	17	15	78	139	12	695	»	850	»	885
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																			
1758	75	48	33 1/2	23	34							77	132	8	580	»	695	»	725
1759	85	55	39	24	39							78	139	12	680	»	835	»	870
SUPPLÉMENTS POUR :																			
» » Porte de four et d'étuve en émail gravé. Par porte gravée.....																			
» » Barre devant nickelée ou lieu de galeries.....																			
» » Barre contournante nickelée.....																			
» » Robinet spécial renforcé.....																			

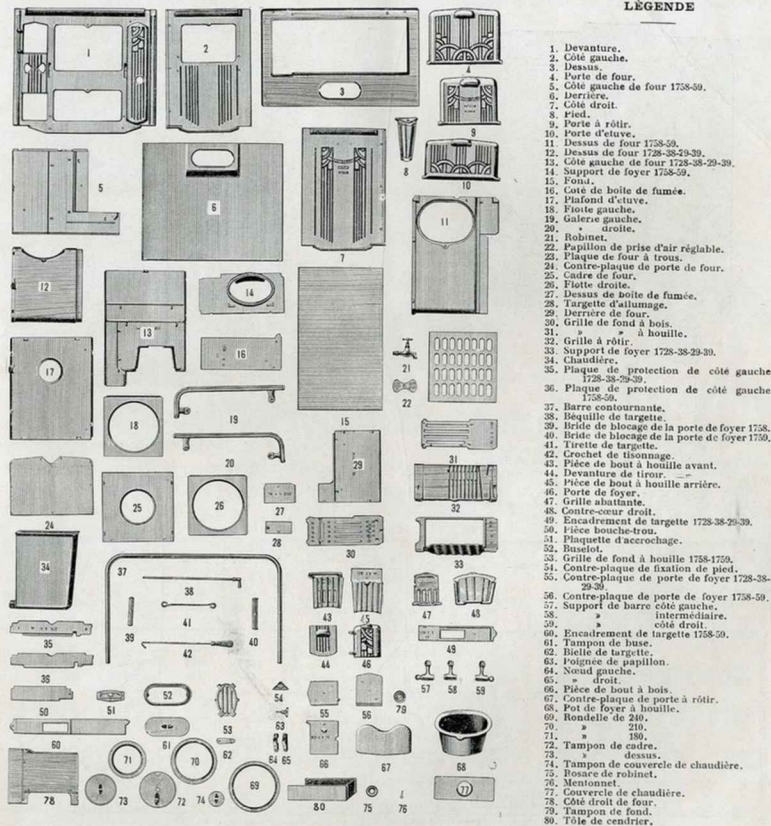
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSELLES" MODE

N°s 1728 - 1738 - 1758 - 1729 - 1739 - 1759

PIÈCES DÉTACHÉES

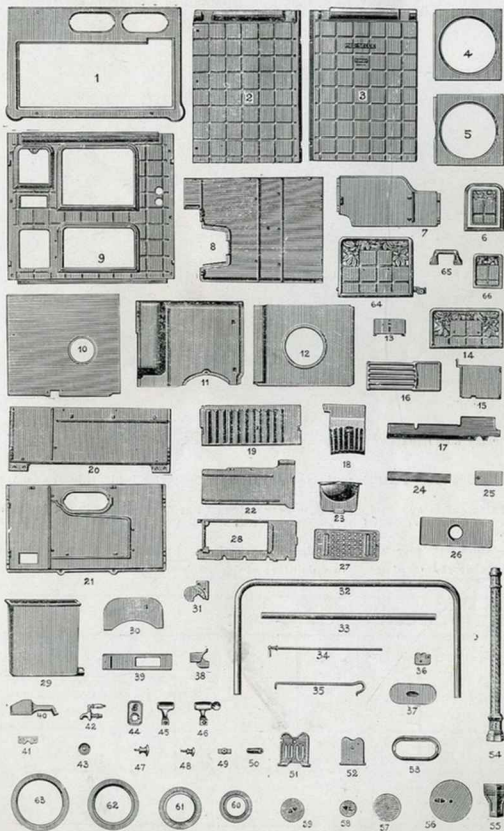
LEGENDE



1. Devanture.
2. Côté gauche.
3. Dessus.
4. Porte de four.
5. Côté gauche de four 1738-59.
6. Derrière.
7. Côté droit.
8. Pied.
9. Porte à rôti.
10. Porte d'étuve.
11. Dessus de four 1738-59.
12. Dessus de four 1728-38-29-39.
13. Côté gauche de four 1728-38-29-39.
14. Support de foyer 1738-59.
15. Fond.
16. Côté de boîte de fumée.
17. Plafond d'étuve.
18. Fiole gauche.
19. Galerie gauche.
20. arotte.
21. Robinet.
22. Papillon de prise d'air réglable.
23. Plaque de four à trous.
24. Contre-plaque de porte de four.
25. Cadre de four.
26. Flotte droite.
27. Dessus de boîte de fumée.
28. Targette d'allumage.
29. Derrière de four.
30. Grille de fond à bois.
31. arotte.
32. Grille à rôti.
33. Support de foyer 1728-38-29-39.
34. Chaudière.
35. Plaque de protection de côté gauche 1728-38-29-39.
36. Plaque de protection de côté gauche 1738-59.
37. Barre contourante.
38. Héquelle de targette.
39. Bricle de blocage de la porte de foyer 1728.
40. Bricle de blocage de la porte de foyer 1739.
41. Tirette de targette.
42. Crochet de tisonnage.
43. Pièce de bout à houille avant.
44. Devanture de tiror.
45. Pièce de bout à houille arrière.
46. Porte de foyer.
47. Grille abattante.
48. Contre-cœur droit.
49. Encadrement de targette 1728-38-29-39.
50. Pièce bouche-tion.
51. Plaque de d'accrochage.
52. Buselot.
53. Grille de fond à houille 1738-1759.
54. Contre-plaque de fixation de pied.
55. Contre-plaque de porte de foyer 1728-38-29-39.
56. Contre-plaque de porte de foyer 1738-59.
57. Support de barre côté gauche.
58. » intermédiaire.
59. » côté droit.
60. Encadrement de targette 1758-59.
61. Tampon de buse.
62. Bielle de targette.
63. Poignée de papillon.
64. Nœud gauche.
65. » droit.
66. Pièce de bout à bois.
67. Contre-plaque de porte à rôti.
68. Pot de foyer à houille.
69. Rondelle de 210.
70. » 210.
71. » 190.
72. Tampon de cadre.
73. » dessus.
74. Tampon de couvercle de chaudière.
75. Rosace de robinet.
76. Mentonnet.
77. Couvercle de chaudière.
78. Côté droit de four.
79. Tampon de fond.
80. Tôle de cendrier.

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSELLES" RICHES

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 928^A-929^A



LEGENDE

1. Dessus.
2. Gôté gauche.
3. » droit.
4. Flotte de gauche.
5. » de droite.
6. Devanture de tiroir.
7. Gôté droit de four.
8. » gauche de four.
9. Devanture.
10. Plafond d'étuve.
11. Dessus de four.
12. Cadre de four.
13. Gueulard mobile.
14. Porte d'étuve.
15. Pièce de bout à bois.
16. Grille à houille.
17. Plaque de protection du devant.
18. Pièce de bout à houille.
19. Contre-cœur gauche.
20. Derrière du bas.
21. » du haut.
22. Carabosse.
23. Contre-cœur droit.
24. Plaque de protection du haut du côté gauche.
25. Targette.
26. Flotte de chaudière.
27. Grille à bois.
28. Support de foyer.
29. Chaudière.
30. Plaque de protection du côté gauche.
31. Coussinet droit.
32. Barre contournante.
33. Barre de devant.
34. B-quille de targette.
35. Crochet.
36. Coussinet du bas de porte d'étuve.
37. Tampon de buse.
38. Coussinet gauche.
39. Encadrement de targette.
40. Contre-poids.
41. Coussinet du haut de porte d'étuve.
42. Robinet.
43. Rosace de robinet.
44. Macaron de chaudière.
45. Support intermédiaire de barre.
46. » extrême de barre.
47. Bouton de tiroir.
48. » de gueulard.
49. Briede de macaron de chaudière.
50. Bielle de targette.
51. Grille de devant abattante.
52. Contre plaque de porte de foyer.
53. Buse.
54. Colonne.
55. Pied de derrière.
56. Tampon de cadre de four.
57. Tampon de fond.
58. » de chaudière.
59. » de 110%.
60. Rondelle de 150%.
61. » de 185%.
62. » de 230%.
63. » de 270%.
64. Porte de four.
65. Poignée.
66. Porte de foyer.

CUISINIÈRE FONTE "UNIVERSELLE" DE LUXE

AVEC APPLIQUES TOLE, BOMBÉES, DÉCORÉES

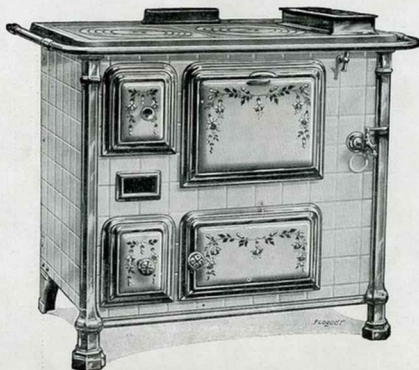
ENCADREMENT DES PORTES ET TOUTES LES GARNITURES NICKELÉS

FOYER MIXTE A BOIS ET HOUILLE — A ÉTUVE — A TIRAGE DIRECT OU A RETOUR DE FLAMME SOUS LE FOUR

Dessus poli avec flottes carrées mobiles à 2 trous. — Barre de devant nickelée.

A Chaudière affleurante ou à chaudière à panache et couvercle. — Buse ovale au milieu à droite et derrière. Gueulard mobile. — Bout de tuyau avec clef nickelée.

N° 959



Vue d'une cuisinière à chaudière avec panache et avec barre contournante, décor fuchsia.

ELLE SE LIVRE UNIQUEMENT :

En disposition 8 : Avec façade et les deux côtés émaillés ; colonnes, encadrements des portes, boutons, barre de devant, manettes et robinet nickelés.

Nous émaillons plus spécialement cette cuisinière en émail blanc porcelaine et sur demande en émail ivoire ou émail céramique n° 33, vert ; n° 35, bleu-vert ; n° 37, brun ; n° 40, aubergine ; n° 42, gris mais toujours avec les appliques des portes fond blanc ou ivoire.

Nous avons, au choix du client, 2 décors différents pour les appliques des portes : Fuchsias ou roses.

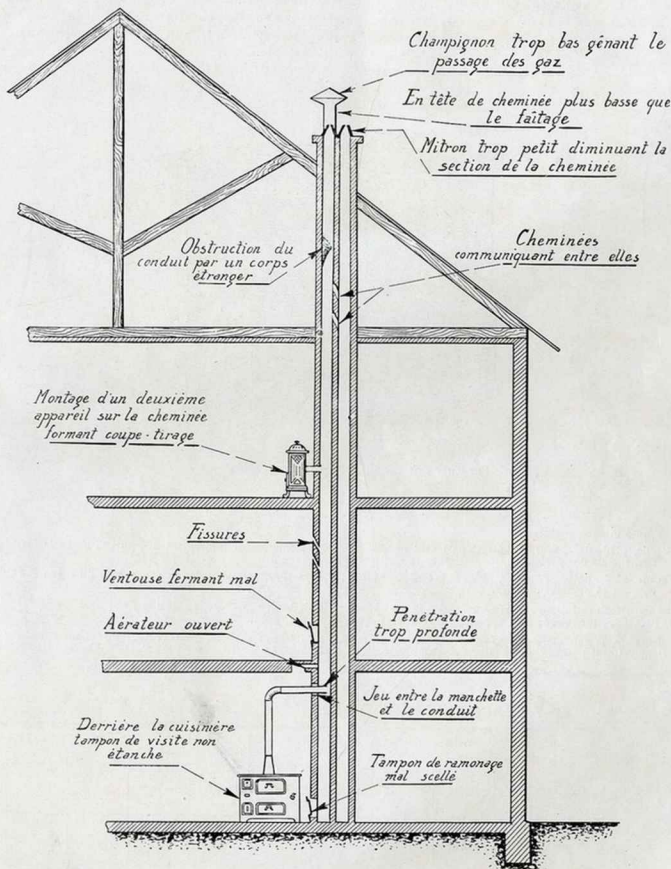
Bien spécifier sur la commande : le décor et la couleur de la cuisinière et des appliques.

DIMENSIONS ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, dessus poli	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					litres	Façade et côtés émaillés
959	82	56	330	250	490	480	80	146	10	fr.	1350 »
SUPPLÉMENTS POUR :											
Chaudière à panache et couvercle.....											25 »
» Barre contournante nickelée.....											60 »
» Robinet spécial renforcé.....											11 »

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

PRINCIPAUX DÉFAITS A ÉVITER DANS LE MONTAGE DES APPAREILS DE CHAUFFAGE



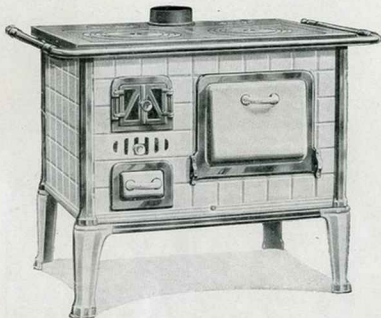
CUISINIÈRE FONTE "NORDIC" SANS CHAUDIÈRE

SANS ÉTUVE. — Pot de foyer spécial rond à houille à grille devant. — Dessus poli avec 2 fottes mobiles.
Retour de flammes sous le four. — Porte de four avec contre-plaque en tôle et ressorts amortisseurs dans les nœuds.
Buse ronde mobile au milieu; dessus et derrière. — Plaque en fonte dans le four. — Porte de foyer à micas.

Admission d'air réglable.

BARRE SUR LE DEVANT. — GARNITURES NICKELÉES.

N° 4909



Vue d'une cuisinière n° 4909 avec barre contournante.

ELLE SE LIVRE :

1° En fonte minée entièrement.

5° Façade, pieds de devant, poignées, portes et cendrier émaillés; colonnes, encadrement des portes, porte de foyer, galerie du bas, nœuds des portes, boutons et manœuvres nickelés.

6° Façade, côtés, portes, cendrier, pieds et poignées émaillés; colonnes, encadrement des portes, galerie du bas, nœuds des portes, boutons et manœuvres nickelés.

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

Sur demande, la cuisinière n° 4909 se livre avec devanture, porte de four et côtés en émail gravé, moyennant supplément de prix ci-dessous. Dans cette disposition, ne se fait qu'en émail céramique N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun. Décor "Céramic".

DIMENSIONS ET PRIX

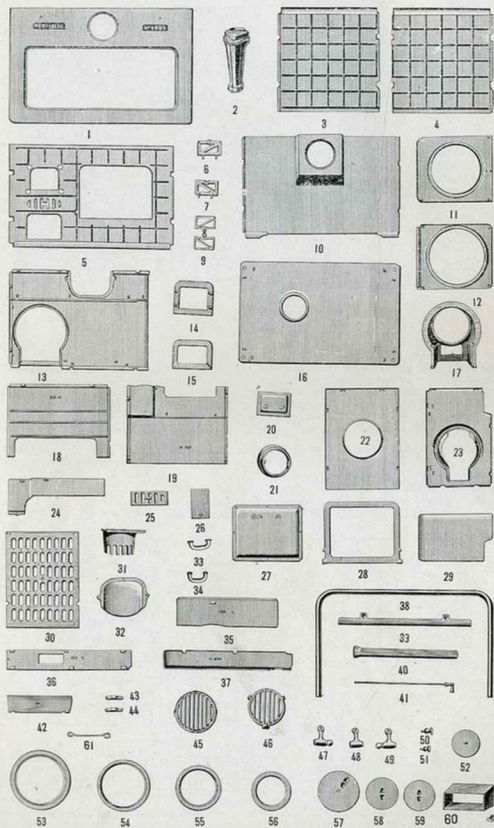
NUMÉRO	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselot	Diamètre du trou du foyer	Diamètre du trou du four	PRIX		
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					1	5	6
4909	82	54	35	26	48	76	132	28	24 1/2	720 »	840 »	900 »
SUPPLÉMENTS POUR :												
Barre contournante nickelée										50 »		
Émail Gravé (façade, côtés et portes)										100 »		

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

CUISINIÈRE FONTE "NORDIC" SANS CHAUDIÈRE

N° 4909

PIÈCES DÉTACHÉES



LÉGENDE

1. Dessus.
2. Pied.
3. Côté gauche.
4. Côté droit.
5. Devanture
6. Porte de foyer côté droit.
7. " " gauche.
8. Serre mite de porte de foyer côté droit.
9. " " gauche.
10. Derrière.
11. Flotte gauche.
12. Flotte droite.
13. Dessus de four.
14. Encadrement de porte de foyer.
15. " " devanture de tiroir
16. Fond de four.
17. Pot de foyer à houille.
18. Côté droit de four.
19. gauche de four.
20. Applique de devanture de tiroir.
21. Buselot rond.
22. Cadre de four.
23. Support de foyer.
24. Conduit de flammes.
25. Prise d'air mobile.
26. Targette.
27. Applique de porte de four.
28. Encadrement " "
29. Plaque de protect. du côté droit.
30. Plaque de four à trous.
31. Grille de devant.
32. Embouti de dessus de four.
33. Poignée de porte de four.
34. " " de devanture de tiroir.
35. Plaque de protection du côté gauche (bas).
36. Encadrement de targette.
37. Plaque de protection de la devanture.
38. Barre contourante.
39. Galerie du bas.
40. Colonne.
41. Béquille de targette.
42. Plaque de protection du côté gauche (haut).
43. Nœud droit de porte de four.
44. " " gauche " "
45. Grille de fond à poussier.
46. " " houille.
47. Support de barre extrême droit.
48. " " " intermédiaire.
49. " " " extrême gauche.
50. Bouton de porte de foyer.
51. " " de prise d'air mobile.
52. Tampon de fond.
53. Rondelle de 28.
54. " " 24.
55. " " 21.
56. " " 18.
57. Tampon de cadre.
58. " " de dessus.
59. " " de buse.
60. Tôle de candrier.
61. Tirette de targette.

CUISINIÈRES FONTE "DE L'EST"

A 4 TROUS. — GRAND FOYER A BOIS ET HOUILLE

Large dessus avec flottes carrées mobiles, à 3 trous pour les N^{os} 1669^A-1670^A, 2675 et à 4 trous pour les N^{os} 2676-2677-2678
Galeries sur les côtés. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Plateau tournant dans le four.
Bout de tuyau tôle avec ciel.

SANS ÉTUVE : DÉCOR UNI
N^{os} 1669^A-1670^A

A ÉTUVE : DÉCOR ROSE
N^{os} 2675-2676-2677-2678



ELLES SE LIVRENT :

- En fonte minée ..
1^o Entièrement.
3^o Colonnes de devant et galeries nickelées.
5^o Façade entièrement émaillée. — Pièces émaillées : Façade, portes et panneaux, bavette et galeries. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, neuds des portes et boutons.
6^o Façade et côtés entièrement émaillés. — Pièces émaillées : Façade, côtés, portes et panneaux, bavette, galeries et pieds de derrière. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, neuds des portes et boutons.
- En fonte émaillée
7^o Façade émaillée et nickelée. — Pièces émaillées : Façade, appliques des portes et des panneaux. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, encadrements des portes et des panneaux, bavette, galeries, neuds des portes et boutons.
8^o Façade et côtés émaillés et nickelés. — Pièces émaillées : Façade, côtés, appliques des portes et des panneaux, pieds de derrière. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, encadrements des portes et des panneaux, bavette, galeries, neuds des portes et boutons.

Le couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.

Pour les commandes de pièces de réassortiment, se reporter aux pages n^{os} 36 et 37.

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

N ^o	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE DES TROUS				Hauteur de l'appareil	Circconférence du boudoir	Contenance de la chaudière	PRIX						SUPPLÈMENT pour barre et supports nickelés											
	avec galeries	sans galeries	Lar. geur	Lar. geur	Hau. teur	Pro. fondeur	du foyer		du four				Entièrement	EN FONTE MINÉE		EN FONTE ÉMAILLÉE entièrement														
							Trou d'avant	Trou d'arrière	Trou d'avant	Trou d'arrière			1	2	3	4	5	6	7	8										
SANS ÉTUVE																														
1669 ^A	80	70	60	27	22	35	33	27	13 1/2	13 1/2	80	51	139	fr.	425	fr.	455	fr.	540	fr.	560									
1670 ^A	85	75	55	29	22	40	37	27	17	20	80	51	139	l.	8	fr.	505	fr.	520	fr.	610									
A ÉTUVE																														
2675	87	77	55	29	22	40	37	28	15	21 1/2	80	51	139	l.	8	fr.	670	fr.	710	fr.	865	fr.	920	fr.	910	fr.	970	fr.	30	
2676	92	82	60	33	22	45	37	28	15	24 1/2	80	55	139	l.	10	fr.	715	fr.	760	fr.	920	fr.	985	fr.	975	fr.	1070	fr.	30	
2677	102	92	65	40	22 1/2	50	42	31	15	18	24 1/2	80	55	139	l.	14	fr.	835	fr.	880	fr.	1045	fr.	1110	fr.	1100	fr.	1155	fr.	30
2678	112	102	70	44	22 1/2	54	45	35	15 1/2	18	28	80	57	146	l.	15	fr.	990	fr.	1040	fr.	1225	fr.	1290	fr.	1280	fr.	1345	fr.	30
																			60											
																			SUPPLÈMENT POUR :											
																			Robinet spécial renforcé.....		11									

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

CUISINIÈRES FONTE "DE L'EST", DÉCOR MODERNE

A 4 TROUS. — GRAND FOYER A BOIS ET HOUILLE. — A ÉTUVE.

Large dessus avec fottes carrées mobiles, à 4 trous. — Galeries sur les côtés. — Buse ovale mobile dessus et derrière
Bout de tuyau tôle avec clef. — Plateau tournant dans le four.

N^{os} 2775, 2776, 2777, 2778.



Vue d'une cuisinière "DE L'EST" à décor moderne, avec barre contournante

ELLES SE LIVRENT :

- En fonte minée... 1^o Entièrement.
3^o Colonnes de devant et galeries nickelées.
- En fonte émaillée... 5^o Façade entièrement émaillée. — Pièces émaillées : Façade, portes et panneaux, bavette et galeries. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, nœuds des portes et boutons.
6^o Façade et côtés entièrement émaillés. — Pièces émaillées : Façade, côtés, portes et panneaux, bavette, galeries et pieds de derrière. — Pièces nickelées : Colonnes de devant, nœuds des portes et boutons.

La Cuisinière n^o 2775 n'a que 3 trous sur le dessus.

Les couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.

Pour les Commandes de pièces de réassortiment, se reporter aux pages N^{os} 36 et 37.

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

NUMÉROS	DESSUS			FOUR			DIAMÈTRE des trous				Hauteur de l'appareil	Circonférence du bouchon	Hauteur du bout de tuyau	Constante de la chaudière	PRIX						SUPPLÉMENT pour barre et sup. ports nickelés.
	Longueur		Largeur	Longueur	Hauteur	Profondeur	du foyer		du four						EN FONTE MINÉE		EN FONTE ÉMALLÉE				
	avec galeries	sans galeries					Trous d'avant	Trous d'arrière	Trous d'avant	Trous d'arrière					Colonnes de devant et galeries nickelées		Panneau, portes et panneaux entièrement émaillés.		Colonnes de devant et galeries nickelées		
2775	87	77	55	36	22	40	37	15	15	21	80	51	130	8	740	750	900	953	30	30	
2776	92	82	60	33	22	45	37	15	15	24	80	55	139	10	740	785	955	1010	30	30	
2777	102	92	65	40	22	50	42	31	15	18	24	80	55	139	14	840	890	1060	1120	30	30
2778	112	102	70	44	22	54	45	35	15	18	28	80	57	146	15	890	1040	1225	1290	30	30
SUPPLÉMENTS POUR : Barre contournante.....															60						
Robinet spécial renforcé.....															11						

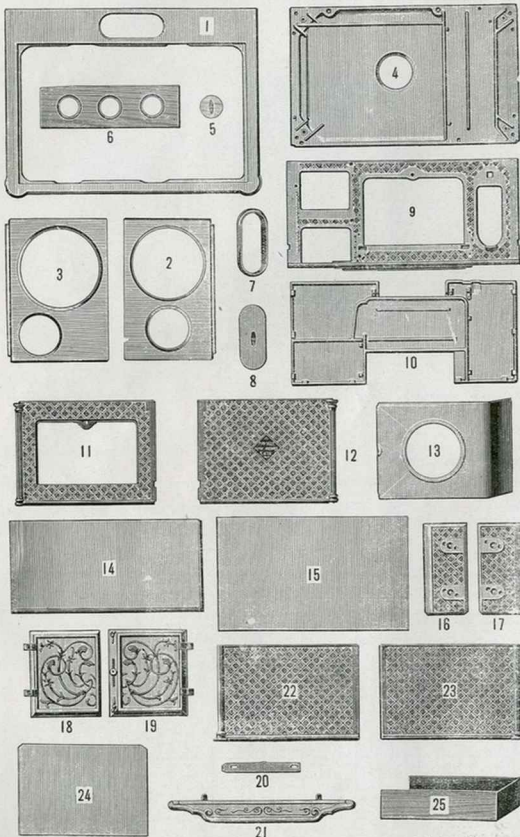
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

CUISINIÈRES FONTE “ DE L'EST ”

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES

N^{os} 1669^A ET 1670^A
N^{os} 2675 A 2678

LÉGENDE



1. Dessus.
2. Flotte carrée de four.
3. — — de foyer
4. Fond. N^{os} 671 et 672.
5. Tampon de couvercle de chaudière.
6. Couvercle de chaudière.
7. Buselot.
8. Tampon de buselot.
9. Devanture.
10. Grand derrière du haut.
11. Côté gauche du haut.
12. — droit —
13. Cadre de four.
14. Derrière d'étuve.
15. Fond de tôle. N^{os} 2676 à 2678.
16. Devanture gauche d'étuve.
17. — droite —
18. Porte d'étuve gauche.
19. — — droite.
20. Clenche de porte d'étuve
21. Bavette.
22. Côté gauche d'étuve.
23. — droit —
24. Plaque en tôle de four.
25. Tiroir tôle.

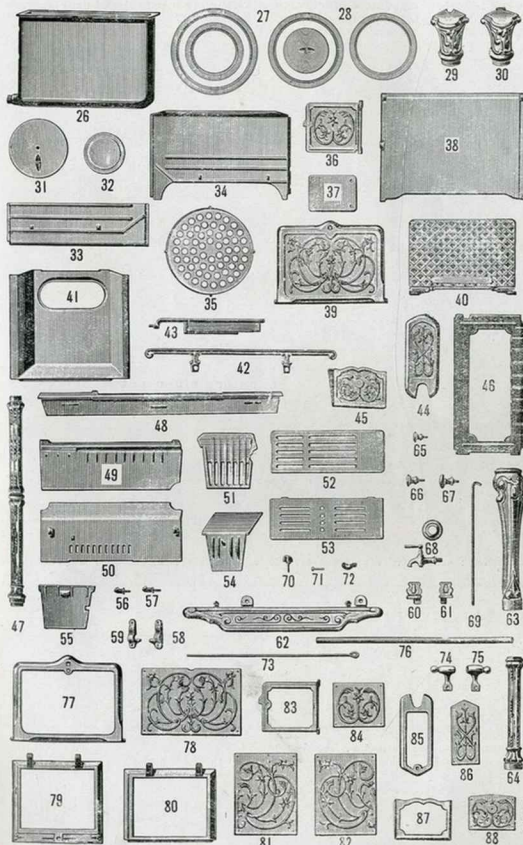
NOTA. — Nous pouvons fournir les pièces en réassortiment des cuisinières série 671 et 672. 675 à 678. 691 et 692. 696 et 697.
Pour les commandes voir nota page 37.

CUISINIÈRES FONTE "DE L'EST"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES

N^{os} 1669^A ET 1670^A
N^{os} 2675 A 2678

LÉGENDE



26. Chaudière.
- 27 et 28. Rondelles et tampon (indiquer le diamètre extérieur).
29. Pied de devant N° 2676-2678.
30. Pied de derrière N° 2676-2678.
31. Tampon cadre de four.
32. Tampon de fond.
33. Côte gauche de four.
34. Côte droit de four.
35. Plateau tournant.
36. Porte de foyer.
37. Contre-plaque porte foyer.
38. Dessus de four.
39. Porte de four.
40. Porte à rôtir.
41. Hotte de fumée.
42. Galerie de côté.
43. Targette de four.
44. Applique de chaudière
45. Devanture de tiroir.
46. Support de foyer.
47. Colonne N° 2676 à 2678.
48. Barre d'étuve.
49. Contre-cœur.
50. Grille à rôtir.
51. Grille de devant.
52. Grille de fond à houille.
53. Grille à bois.
54. Pièce de bout à houille.
55. Pièce de bout à bois.
56. Petit mentonnet de foyer.
57. Grand mentonnet de foyer.
58. Nœud de droite de four.
59. Nœud de gauche de four.
60. Nœud de droite d'étuve.
61. Nœud de gauche d'étuve.
62. Barette N° 1669-1670.
63. Pied N° 1669-1670.
64. Colennes droite ou gauche N° 1669-1670.
65. Bouton de targette.
66. Bouton de porte de foyer et applique de chaudière.
67. Bouts porte four — porte étuve — porte à rôtir — devanture tiroir.
68. Robinet et rosace.
69. Tirants N° 1669-1670.
70. Nœud porte de foyer.
71. Goupille de nœud de porte d'étuve
72. Coller de targette.
73. Tige de targette.
74. Support de droite de barre.
75. Support de gauche de barre.
76. Barre cuivre de devanture.

PIÈCES POUR CUISINIÈRES 2675 à 2678
(DISPOSITIONS 7 ET 8).

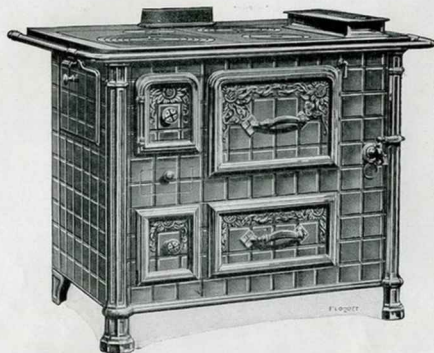
77. Encadrement porte four.
78. Applique de porte de four.
79. Encadrement porte d'étuve de droite.
80. Encadrement porte d'étuve de gauche.
81. Applique porte d'étuve de droite.
82. Applique porte d'étuve de gauche.
83. Encadrement porte de foyer.
84. Applique porte foyer.
85. Encadrement applique de chaudière.
86. Applique de chaudière.
87. Encadrement de devant de tiroir.
88. Applique de devant de tiroir.

NOTA. — Nous recommandons à nos clients d'avoir soin d'indiquer sur leurs commandes de pièces de rechange, si ces dernières sont destinées à des cuisinières numérotées sans aucune lettre ou numérotées avec, en plus, les lettres A ou H.

CUISINIÈRES FONTE "NORD-EST"

GRAND FOYER MIXTE A HOUILLE ET BOIS A GAUCHE.

A tirage direct ou à retour de flamme sous le four. — Dessus poli avec flottes carrées mobiles à 4 trous. — Grand four. Porte de foyer pleine. — Porte à rôtir sur le côté. — Chaudière affleurant ou chaudière à panache et couvercle. Colannes nickelées. — Gueulard mobile. — Plateau tournant dans le four. — Pout de tuyau avec clés nickelées. Buse ovale mobile dessus et derrière, barre devant nickelée.



GRAND FOYER

A BOIS ET HOUILLE.

PORTE A ROTIR SUR LE COTÉ

N^o 1204-1206

A chaudière avec panache et couvercle.

N^o 1304-1306

A chaudière affleurant le dessus.

Vue d'une cuisinière n^o 1206 à chaudière avec panache et barre contourante.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

3^e En fonte minée entièrement, colannes, boutons et robinet nickelés ;

5^e En fonte émaillée : Façade, portes, encadrement et poignées des portes émaillées. Barre de devant, colannes, supports de poignées, manette et robinet nickelés. Sur demande : colannes émaillées, à spécifier dans la commande.

6^e En fonte émaillée : Façade, cotés, portes, encadrements, poignées des portes émaillés et pieds de derrière émaillés. Barre devant, colannes, supports de poignées, boutons, manette et robinet nickelés. Sur demande : colannes émaillées, à spécifier dans la commande.

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

N. B. — Nous pouvons livrer ces cuisinières : avec barre contourante nickelée, robinet spécial renforcé, moyennant les suppléments de prix ci-dessous.

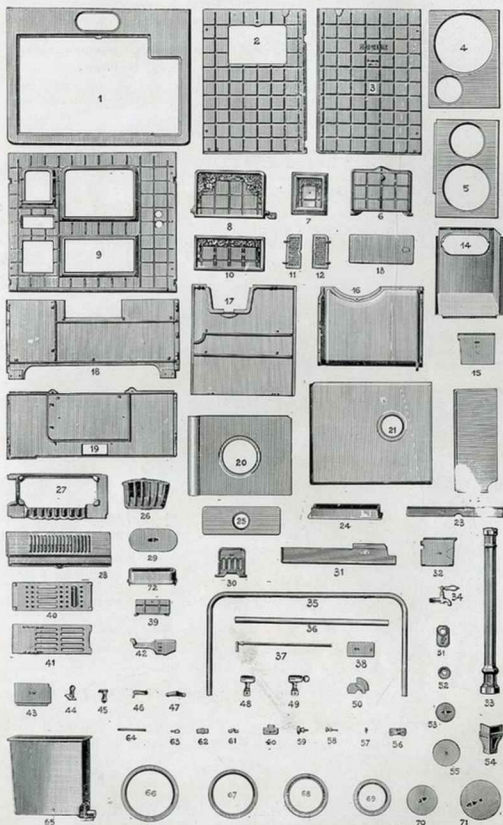
DIMENSIONS ET PRIX

N ^o	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX dessus poli		
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Fonte minée	ÉMAILÉE	
											devanture seulement	devanture et côtés
%	%	%	%	%	%	l	frs	frs	frs			
A chaudière avec panache et couvercle												
1204	82	62	320	220	480	400	82	146	12	915	1125	1190
1206	90	68	350	220	540	500	82	146	14	980	1210	1270
A chaudière affleurant le dessus												
1304	82	62	320	220	480	400	82	146	12	895	1105	1170
1306	90	68	350	220	540	500	82	146	14	955	1185	1245
SUPPLÉMENTS POUR :												
Barre contourante nickelée.....												
Robinet spécial renforcé.....												
80 »												
11 »												

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus.

CUISINIÈRES FONTE "NORD-EST"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 1204-1304-1206-1306



LÉGENDE

1. Dessus.
 2. Côté gauche.
 3. » droit.
 4. Flotte droite.
 5. » gauche.
 6. Porte à rotir.
 7. Devanture de tiroir.
 8. Porte de four.
 9. Devanture.
 10. Porte d'étuve.
 11. Porte de foyer (côté gauche).
 12. » (côté droit).
 13. Couverture de panache.
 14. Hotte.
 15. Pièce de bout à bois.
 16. Dessus de four.
 17. Côté gauche de four.
 18. Derrière du bas.
 19. » du haut.
 20. Cadre de four.
 21. Plafond d'étuve.
 22. Côté droit de four.
 23. Plaque de protection côté gauche.
 24. Panache de chaudière.
 25. Flotte de chaudière.
 26. Contre-cœur.
 27. Support de foyer.
 28. Grille à rotir.
 29. Tampon de buse.
 30. Grille de devant.
 31. Plaque de protection devanture.
 32. Pièce de bout à houille.
 33. Colonne.
 34. Robinet.
 35. Barre contournante.
 36. » de devant.
 37. Béquille de targette.
 38. Targette.
 39. Gueulard mobile.
 40. Grille à bois.
 41. » de fond à houille.
 42. Contre-poids.
 43. Rallonge de pièce de bout.
 44. Support gauche de poignée.
 45. » droit »
 46. Biellette.
 47. Poignée.
 48. Support intermédiaire de barre.
 49. » extrême de barre.
 50. Coussinet gauche de four.
 51. Macaron de chaudière.
 52. Rosace de robinet.
 53. Tampon de chaudière.
 54. Piel.
 55. Tampon de fond.
 56. Coussinet droit de four.
 57. Bouton d'axe de poignée.
 58. Bouton de gueulard.
 59. Bouton de devanture de tiroir.
 60. Coussinet du bas de porte d'étuve.
 61. Coussinet du haut de porte d'étuve.
 62. Bride de rosace.
 63. Mentonnet.
 64. Axe de poignée.
 65. Chaudière.
 66. Rondelle de 280%.
 67. » de 245%.
 68. » de 215%.
 69. » de 180%.
 70. Tampon de 150%.
 71. » de cadre.
- Buse.

CUISINIÈRES "MONDIA" ENTIÈREMENT EN FONTE

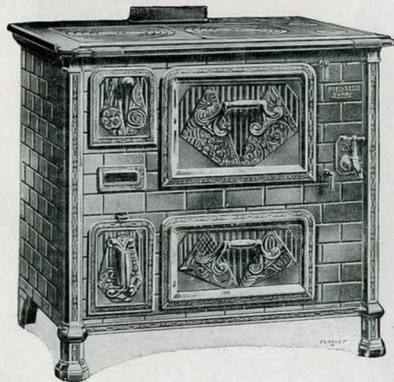


Vue d'une cuisinière "Mondia" à foyer mixte avec porte de foyer à micas et barre devant émaillée

A foyer mixte à BOIS ET HOUILLE ou à Pot de foyer ovale à HOUILLE.
A tirage direct ou à retour de flamme sous le four.
Dessus poli. — Porte de foyer abattante.
Porte de four parfaitement équilibrée dans toutes les positions avec système sur le côté droit du four permettant de laisser la porte entr'ouverte.
Cendrier trieur. — Tuyau tôle avec clef.
BUSE MOBILE AU MILIEU A DROITE ET DERRIÈRE

A GARNITURES NICKELÉES

	Foyer mixte	Pot de foyer à bœuille
A chaudière avec panache et couvercle nickelés ..	2402	2452
	2404	2454
	2406	2456
	2502	2552
A chaudière ailleurant le dessus	2504	2554
	2506	2556



Vue d'une cuisinière "Mondia" avec porte de foyer pleine avec barre devant émaillée

A GARNITURES ÉMAILLÉES

	Foyer mixte	Pot de foyer à bœuille
A chaudière avec panache et couvercle nickelés ..	2602	2652
	2604	2654
	2606	2656
	2702	2752
A chaudière ailleurant le dessus	2704	2754
	2706	2756

Voir Description, Dimensions et Prix, page 41.

Pour les commandes de pièces en réassortiment, se reporter à la page 42.

NOTA. — Les cuisinières à pot de foyer à houille se livrent toujours avec porte de foyer pleine.

Voir moins-value pour Cuisinière livrée avec pot de foyer ovale à houille.



CUISINIÈRES "MONDIA" ENTIÈREMENT EN FONTE

A foyer mixte à BOIS ET HOUILLE ou à Pot de foyer à HOUILLE. — A tirage direct ou à retour de flamme sous la four. Dessus poli. — Porte de foyer abattante. — Porte de four parfaitement équilibrée dans toutes les positions avec système sur le côté droit du four permettant de laisser la porte entrouverte. — Cendrier tueur. — Tuyau tôle avec clef.

BUSE MOBILE, AU MILIEU A DROITE ET DERRIÈRE

	Foyer mixte			Pot de foyer ovale à houille		
	N°	2402, 2404, 2406	2452, 2454, 2456	N°	2502, 2504, 2506	2552, 2554, 2556
A GARNITURES NICKELÉES	A chaudière à panache	N° 2402, 2404, 2406	2452, 2454, 2456	A chaudière à panache	N° 2502, 2504, 2506	2552, 2554, 2556
A GARNITURES ÉMAILLÉES	A chaudière affectant le dessus	N° 2602, 2604, 2606	2652, 2654, 2656	A chaudière affectant le dessus	N° 2702, 2704, 2706	2752, 2754, 2756

LES CUISINIÈRES À GARNITURES nickelées, SÉRIES 2402-2406, 2502-2506, 2452-2456, 2552-2556, SE LIVRENT :

- 1° En fonte minée avec encadrements polis, poignées et robinet nickelés.
- 2° En demi-nickelée avec, en plus, les colonnes et galeries du bas nickelées.
- 3° En nickelée avec, en plus, tous les encadrements nickelés.
- 4° En émaillée avec devanture seule émaillée, toutes les garnitures nickelées.
- 5° En émaillée avec devanture et les deux côtés émaillés, toutes les garnitures nickelées.

LES CUISINIÈRES À GARNITURES émaillées, SÉRIES 2602-2606, 2702-2706, 2652-2656, 2752-2756, SE LIVRENT :

- 1° En émaillée avec devanture seule émaillée, colonnes, galerie du bas et encadrements des portes émaillés.
 - 2° En émaillée avec devanture et les deux côtés émaillés, colonnes, pieds, galerie du bas et encadrements des portes émaillés.
- Les poignées de four, d'étuve et de tiroir sont émaillées de la même teinte que la cuisinière, le bouton de la porte du foyer et les béquilles de manœuvre sont nickelés.

NOTA. — Ces cuisinières sont toujours livrées couvercle et tampon de chaudière émaillés intérieurement et bout de tuyau avec clef sans augmentation de prix. La barre est fournie émaillée ou nickelée à la demande, le spécifier sur la commande.

Elles peuvent être fournies avec porte de foyer à micas moyennant plus-value ci-dessous.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33. vert ; N° 35. bleu vert ; N° 37. brun ; N° 40. aubergine ; N° 42. gris ou en émail porcelaine, sauf pour les séries 2602 à 2606, 2652 à 2656, 2702 à 2706 et 2752 à 2756 qui ne se livrent jamais en émail porcelaine.

Pour les commandes de pièces de réassortiment se reporter à la page 42.

DIMENSIONS ET PRIX :

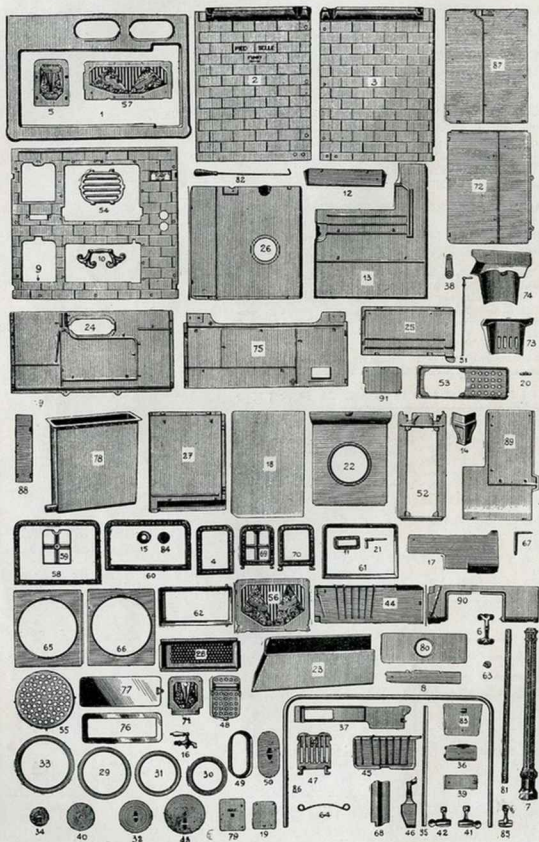
Nos à garnitures nickelées	DESSUS		FOUR			Profondeur totale du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Conte- nance de la chaudière	PRIX dessus poli foyer mixte								
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Fonte minée 1	Demi- nickelée 2	Nickelée 3	ÉMAILLÉE (devanture seulement 4 et côtés 5 6)					
A CHAUDIÈRE À PANACHE ET COUVERCLE CUIVRE NICKELÉ													fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
2402	76	56	295	240	510	480	80	139	12	1000	1025	1045	1200	1260	1280			
2404	85	58	355	240	530	500	80	146	14	1095	1120	1140	1315	1375	1395			
2406	95	60	410	240	550	520	80	146	18	1195	1220	1245	1430	1490	1510			
A CHAUDIÈRE AFFLEURANT LE DESSUS													fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
2502	76	56	295	240	510	480	80	139	12	975	1000	1020	1175	1235	1255			
2504	85	58	355	240	530	500	80	146	14	1070	1095	1115	1290	1350	1370			
2506	95	60	410	240	550	520	80	146	18	1170	1195	1220	1405	1465	1485			
A CHAUDIÈRE À PANACHE ET COUVERCLE CUIVRE NICKELÉ													fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
2602	76	56	295	240	510	480	80	139	12	1105	1130	1150	1305	1365	1385			
2604	85	58	355	240	530	500	80	146	14	1210	1235	1255	1410	1470	1490			
2606	95	60	410	240	550	520	80	146	18	1310	1335	1355	1510	1570	1590			
A CHAUDIÈRE AFFLEURANT LE DESSUS													fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
2702	76	56	295	240	510	480	80	139	12	1080	1105	1125	1280	1340	1360			
2704	85	58	355	240	530	500	80	146	14	1185	1210	1230	1385	1445	1465			
2706	95	60	410	240	550	520	80	146	18	1285	1310	1330	1485	1545	1565			
SUPPLÉMENTS POUR :																		
Porte de foyer à feu visible.....																5		
» Poignées, bouton, manettes, supports de barre en cuivre au lieu de nickelé.....																80		
» Barre contourante nickelée.....																60		
» Robinet spécial renforcé.....																11		
MOINS-VALUE POUR : Cuisinière à pot de foyer à houille..... en moins.....																30		

CUISINIÈRES "MONDIA" ENTIÈREMENT EN FONTE

N° 2402 à 2706

PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



1. Dessus.
2. Côté droit.
3. Côté gauche.
4. Encadrement de devanture de candrier.
5. Devanture de candrier.
6. Poignée de candrier.
7. Colonne (indiquer droite ou gauche).
8. Plaque de protection de façade.
9. Devanture.
10. Poignée de four ou d'étuve.
11. Prise d'air.
12. Plaque de protection de côté gauche.
13. Côté gauche de four.
14. Pied de derrière.
15. Rosace de robinet.
16. Robinet.
17. Conduit de flammes.
18. Plaque de four.
19. Targette de nettoyage.
20. Rampe pour ouverture du four.
21. Béquille de rampe.
22. Cadre de four.
23. Candrier en tôle.
24. Derrière du haut.
25. Côté droit de four.
26. Plafond d'étuve.
27. Dessus de four.
28. Candrier trieur.
29. Rondelle de 245.
30. " de 180.
31. " de 215.
32. Tampon de 150.
33. Rondelle de 280.
34. Tampon de couvercle de chaudière.
35. Barre de devant nickelée ou émaillée.
36. Côté de boîte à fumée.
37. Encadrement de targette.
38. Biellette.
39. Targette d'allumage.
40. Tampon de fond.
41. Support droit de barre.
42. Support gauche de barre.
43. Tampon de cadre.
44. Contre-cosur gauche.
45. " droit.
46. Contre-poids de porte de four.
47. Grille de devant de foyer à bois.
48. Grille à bois.
49. Buselet.
50. Tampon de buse.
51. Béquille de targette.
52. Support de foyer.
53. Support de grille.
54. Grille à bouillie.
55. Plateau tournant.
56. Applique de porte de four.
57. " d'étuve.
58. Encadrement extérieur porte de four.
59. Serré micas de porte de foyer.
60. Encadrement extérieur porte d'étuve.
61. " intérieur porte de four.
62. " d'étuve.
63. Bouton porte foyer.
64. Tringle de commande de la targette.
65. Flotte carrée de droite.
66. Flotte carrée de gauche.
67. Poignée de trieur.
68. Plaque protection de devanture de foyer.
69. Porte de foyer à micas.
70. Encadrement porte foyer pleine.
71. Applique de porte de foyer pleine.
72. Fond (côté gauche).
73. Pièce avant de foyer à houille.
74. Pièce arrière de foyer à houille.
75. Derrière du bas.
76. Panache.
77. Couvercle de chaudière à panache.
78. Chaudière.
79. Bouche-trous grille à bois.
80. Couvercle de chaudière affleurante.
81. Galerie du bas.
82. Tisonnier.
83. Pièce de haut à bois.
84. Macaron de chaudière.
85. Support intermédiaire de barre.
86. Barre contourante nickelée.
87. Fond côté droit.
88. Séparation de boîte de fumée.
89. Derrière de four.
90. Cadre de contre-cosur droit.
91. Bouchon.

CUISINIÈRES FONTE "LA MASCOTTE" A CHARBONNIER

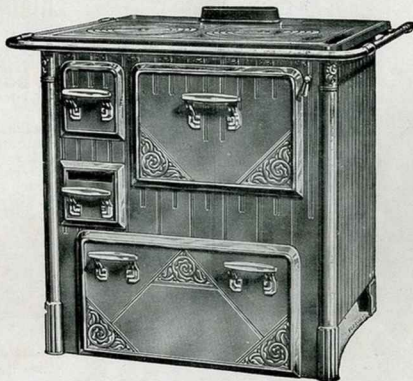
SANS CHAUDIÈRE - A GARNITURES ÉMAILLÉES

A tirage direct ou à retour de flammes sous le four. — Barre de devant nickelée. — Deux flottes mobiles.
 Dessus poli. — Porte de foyer abattante. — Porte de four équilibrée. — Tuyau tôle avec clef.

BUSE MOBILE, AU MILIEU, A DROITE ET DERRIÈRE

N° 1989 A foyer mixte à BOIS ET HOUILLE

N° 1999 A pot foyer ovale à HOUILLE



Vue d'une cuisinière avec barre contournante

ELLES SE LIVRENT :

- 1° En fonte minée ;
- 2° En émaillée avec devanture seule émaillée, colonnes et toutes les garnitures émaillées.
- 3° En émaillée avec devanture et les deux côtés émaillés, colonnes et toutes les garnitures émaillées.

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

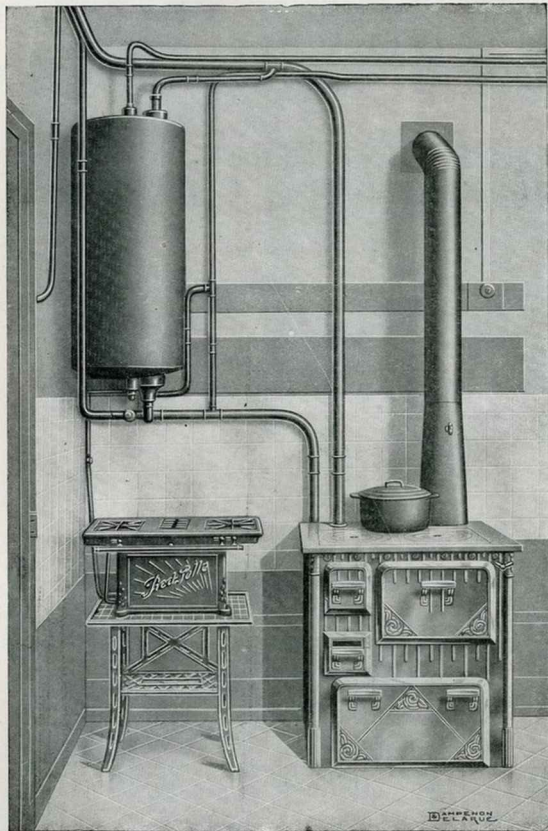
DIMENSIONS ET PRIX

N°	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	PRIX dessus poli		
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				ÉMAILLÉE		
									Fonte minée	devanture seulement	devanture et côtés
	¼	¾	¾	¾	¾	¾	¾	¾	1	2	3
1989	78	57	370	240	470	500	805	146	860 »	1065 »	1125 »
1999	78	57	370	240	470	—	805	146	840 »	1040 »	1100 »
SUPPLÉMENT POUR :											
Barre contournante nickelée.....									60 »		

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus.

Voir page 47 la nomenclature des pièces de rechange.

CHAUFFAGE CENTRAL par Cuisinière PIED-SELLE



**UN SEUL FEU
POUR LA CUISINE
LE CHAUFFAGE CENTRAL
LA PRODUCTION D'EAU CHAUDE
PAR LA**

CUISINIÈRE " PIED-SELLE "

" LA MASCOTTE "

en fonte
N° 1979..... de 78 centimètres
A BOUILLEUR Breveté S.G.D.G.
à circulation d'eau sans brassage

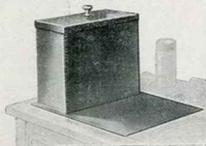
Cette Cuisinière à bouilleur assure **simultanément et séparément** :

- 1° Le service de la cuisine.
- 2° Le chauffage central de 5 à 6 pièces par radiateur suivant le cas.
- 3° La production intensive d'eau chaude pour tous les besoins de l'habitation.

CARACTÉRISTIQUES

N°	Conten. de bouill- leur		Surface de radia- tion pouvant être chauffé	Puissance en calories horaires	Quantité d'eau chauffée p. heure à 12°-18°	TUYAUTERIE	
	litres	c./m				départ	retour
1979	9,5	28x19	21	10.500	218	m/m 50x60	m/m 50x60

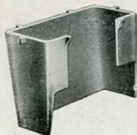
TREMIE de CHARGEMENT



Cet accessoire se pose à la place de la flûte de foyer. Il assure la continuité du chauffage lorsqu'on est obligé de rester plusieurs heures sans pouvoir recharger le foyer (par exemple la nuit. Veiller à ce que :

- 1° La tremie et son couvercle soient bien à leur place;
- 2° Le conduit intérieur d'évacuation des gaz ne soit pas obstrué par le combustible.

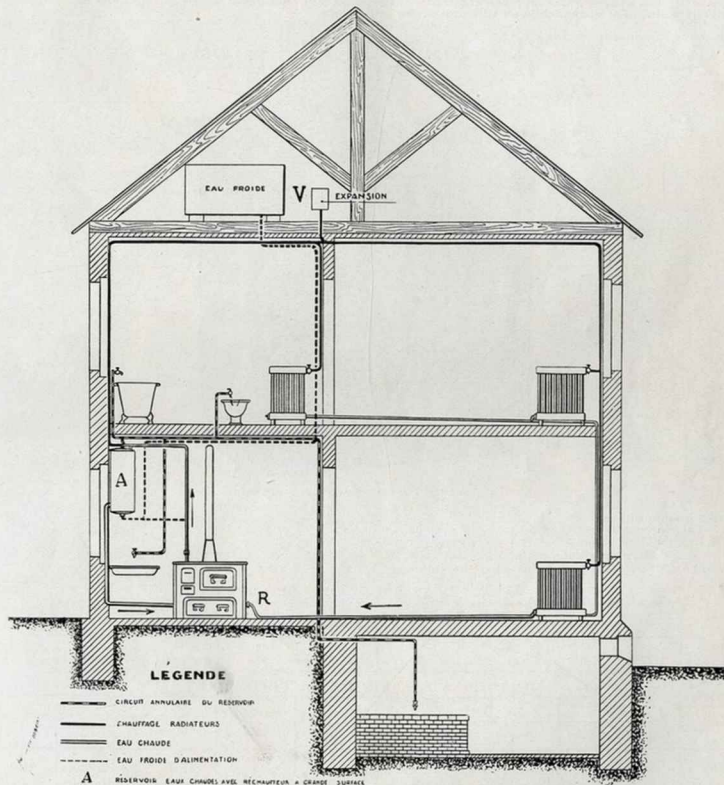
FOYER D'ÉTÉ



Ce pot spécial en fonte se place dans le foyer et isole partiellement le bouilleur du feu lorsque la cuisinière n'est pas utilisée pour le service des radiateurs.

NOTA : La disposition avec bouilleur : n'augmente pas sensiblement la capacité du foyer, n'exige qu'une consommation normale de combustible.

CHAUFFAGE CENTRAL par Cuisinière PIED-SELLE



SCHEMA D'UNE INSTALLATION ORDINAIRE DE CHAUFFAGE CENTRAL

par cuisinière "LA MASCOTTE" à bouilleur

Voir pages 44 et 46 les caractéristiques et prix des cuisinières "La Mascotte" à bouilleur pour chauffage central.



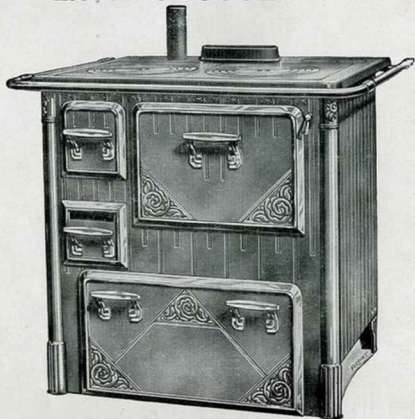
CHAUFFAGE CENTRAL

CUISINIÈRE EN FONTE A BOUILLEUR, BREVETÉ S. G. D. G.

POUR CHAUFFAGE CENTRAL ET DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

A foyer houlle. — Deux flottes mobiles. — A tirage direct ou à retour de flammes sous le four. — Barre de devant nickelée. — Dessus poli. — Porte de foyer abattante. — Porte de four équilibrée. — Tuyau tôle avec clé. — Toutes les garnitures émaillées. — Buse mobile au milieu, à droite et derrière.

“ LA MASCOTTE ” N° 1979



Vue d'une cuisinière avec barre contournante

ELLE SE LIVRE :

- 1° En fonte minée ;
- 2° Façade émaillée, côtés minés, toutes les garnitures émaillées ;
- 3° Façade et côtés émaillés, toutes les garnitures émaillées.

Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris ou en émail porcelaine.

CARACTÉRISTIQUES DU BOUILLEUR

NUMÉRO	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer % 28 x 19	Surface de radiation pouvant être chauffée m ² 21	Puissance en calories horaires 10.500	Quantité d'eau chauffée par heure de 12° à 60° litres 218	TUYAUTERIE	
						Départ %	Retour %
1979 ^a	9,5					1 en 50/60	1 en 50/60

DIMENSIONS ET PRIX DE LA CUISINIÈRE

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			HAUTEUR totale de l'appareil %	DIAMÈTRE du bout de tuyau %	PRIX dessus poli		
	Longueur %	Largeur %	Largeur %	Hauteur %	Profondeur %			fonte minée fr.	ÉMAILLÉE devant seulement	
1979 ^a	78	64	370	240	470	805	146	1800	2020	2100
SUPPLÉMENTS POUR :										
Réervoir d'eau chaude en tôle galvanisée, de 80 litres, avec réchauffeur vertical ou horizontal..										670 »
Vase d'expansion en tôle galvanisée, de 20 litres, cylindrique ou rectangulaire.....										90 »
Foyer d'été (Voir page 44).....										40 »
Trémie de chargement (Voir page 44).....										90 »
Barre contournante nickelée.....										60 »

Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus.

CUISINIÈRES "LA MASCOTTE"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{os} 1979^A A BOUILLEUR
 1989 A FOYER MIXTE
 1999 A POT DE FOYER HOUILLE

LÉGENDE

Pièces communes aux N^{os} 1979-1989-1999

1. Côté gauche.
3. Côté droit.
4. Devanture de charbonnier.
6. Porte de four.
8. Porte de foyer.
9. Devanture de tiroir.
10. Flotte droite.
11. Devanture.
13. Pond.
14. Derrière du haut.
17. Derrière du bas.
21. Côté gauche de four.
26. Tampon de buse.
31. Côté droit de four.
33. Dessus de boîte de fumée.
37. Cadre de four.
38. Derrière de four.
41. Poignée de porte de charbonnier.
42. Poignée de porte de four.
43. Pièce de côté de boîte de fumée.
45. Coussinet droit.
47. Targette.
51. Busclet.
52. Coussinet gauche.
57. Barre rattachante.
58. Barre de devant.
59. Bequille de targette.
60. Contre-poids.
61. Support intermédiaire de barre.
62. Support extrême de barre.
63. Collier de targette.
65. Rondelle de 200 %.
66. — 245 %.
67. — 215 %.
68. — 180 %.
69. Tampon de fond.
70. Tampon de cadre de four.
71. Pied de derrière.
72. Colonne.
73. Tringle de commande de la targette.
75. Flotte gauche.
77. Bielle.
80. Encadrement de targette.

Pièces spéciales au N^o 1979

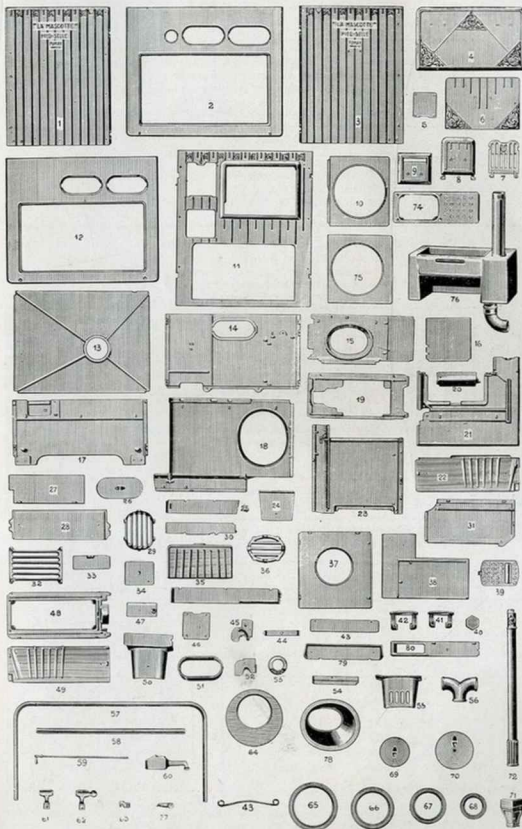
2. Dessus.
19. Support de foyer.
23. Dessus de four.
32. Grille de fond.
35. Contre-cœur.
40. Bouchon fileté à 6 pans de bouilleur.
46. Contre-plaque porte de foyer.
53. Rondelle pour bouilleur.
54. Support de terre A. V.
56. Tête pour bouilleur.
64. Rondelle excentrée.
76. Bouilleur.

Pièces spéciales au N^o 1989

5. Contre-plaque porte de foyer.
7. Grille de devant foyer à bois.
12. Dessus.
20. Pièce de protection, dessus de foyer.
22. Contre-cœur droit.
23. Dessus de four.
24. Pièce de bout à bois.
28. Pièce de protection du côté gauche.
29. Grille de fond à houille.
30. Pièce de protection de côté.
34. Bouche-trou de grille à bois.
39. Grille de fond à bois.
48. Support de foyer.
49. Contre cœur gauche.
50. Pièce arrière de foyer à houille.
55. Pièce avant de foyer à houille.
74. Support de grille.
79. Pièce de protection de devanture.

Pièces spéciales au N^o 1999

12. Dessus.
15. Support de foyer.
16. Pièce de derrière de foyer.
18. Dessus de four.
25. Pièce de protection du côté.
27. Pièce de protection du côté gauche.
36. Grille de fond.
44. Brûle de porte de foyer.
78. Pot de foyer.



POÊLES EN FONTE

GENRE FLAMAND
 N° 151. — SOCLE A PANS. — SANS CHAUDIÈRE.



Avec barres sur les côtés.
 Foyer pouvant brûler la houille, le coke, les escarbilles, etc.
 Grand four avec deux portes abattantes, chauffé par le rayonnement du foyer et par le dessus. — Buse mobile dessus ou derrière.

N°	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil de l'appareil du buselet	Diamètre du buselet	PRIX avec barres sur les côtés			
	Longueur	Largueur avec barres	Largueur sans barres	Largueur	Hauteur	Profondeur			Miné 1	1/2 nické 2	Nické 3	Emailé 4
151	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	mm	fr.	tr.	fr.	fr.
	85	54	44	34 1/2	18	37 1/2	73	118	340	380	450	540
	Supplément pour barres de côtés nickelées.....								7			
	— pour galerie au socle minée.....								13			
	— nickelée.....									24		

NOTA. — Nous livrons toujours, sauf ordre contraire, sans galerie au socle.

IL SE LIVRE :

- 1° Miné entièrement.
- 2° 1/2 nickelé : Barres de côté, gorge, bouton nickelés, petits pieds de socle émaillés noir.
- 3° Nickelé : Barres de côté, gorge, bouton, socle nickelés et petits pieds de socle nickelés ou émaillés noir.

GENRE BELGE
 N° 281 et 282. — SANS CHAUDIÈRE.



SÉRIE RICHE A CONSOLES — SOCLE A PANS — GALERIES SUR LES CÔTÉS
 Foyer pouvant brûler la houille, le coke, les escarbilles, etc.
 Grand four à deux portes abattantes, chauffé par le rayonnement du foyer et par le dessus.
 Buse ronde mobile dessus et derrière.

N°	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil du buselet	Diamètre du buselet	PRIX à galeries sur les côtés			
	Longueur	Largueur avec barres	Largueur sans barres	Largueur	Hauteur	Profondeur			Miné 1	1/2 nické 2	Nické 3	Emailé 4
281	84	52	38	34	18	31	71 1/2	118	350	395	450	545
282	94	54	40	39	19 1/2	33	73 1/2	118	390	435	500	600
	Supplément pour galeries de côtés nick.								7			
	— pour galerie au socle minée								13			
	— nick.									24		
	— pour plateau dans le four...									7		

NOTA. — Nous livrons toujours, sauf ordre contraire, les poêles belges sans galerie au socle.

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

PARISIENS
 N° 231 à 235



Foyer A HOUILLE. — Four à porte abattante.
 Buse ronde mobile dessus ou derrière. — Sans chaudière

NUMÉROS	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil avec buse	Diamètre du buselet	PRIX		
	Longueur	LARGUEUR		Largueur	Hauteur	Profondeur			Miné	Emailé	
		avec galeries	sans galeries				%	%	fr.	fr.	
231	52	38	30	21 1/2	14	21	64	97	135	185	
232	54	40	32	24	14	23	65	97	150	205	
233	55	41	33	24	15	23 1/2	65	111	160	220	
234	59	44	35	26	15	26	66	111	175	245	
235	64	45	36	28 1/2	16	27	66 1/2	111	185	285	
	Avec galeries sur les côtés.....							En plus 10 » 12 »			

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

NOTA. — Avant l'allumage d'un poêle neuf, desserrer légèrement les écrous des tirants qui maintiennent le dessus.

CALORIFÈRES "APOLLON" A FEU CONTINU

FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE
A HOUILLE. — N^{os} A 271 à A 275

A BOIS ET HOUILLE. — N^{os} A 282 à A 285

Combustible pour les N^{os} A 271 à A 275. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

Chargement. — Sous le couvercle ajouré à charnières se trouve le tampon de chargement, garni d'amiante.

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

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

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons, rosace et clef nickelés, corps tôle minée.

En émail noir ou céramique. — Avec boutons, rosace, clef, écusson, porte et encadrement de porte nickelés, corps tôle lustrée vernie au feu.

N. B. — Sauf ordre contraire, les Calorifères émaillés noir ou céramique sont toujours livrés avec tête nickelée, moyennant augmentation.

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

NUMÉROS		Hauteur totale de l'appareil y compris bouton de 4 cm	Diamètre du fût	DIAMÈTRE du tuyau		Distance du dessus du buselot au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX						
à bois et houille	à bois et houille			pour les n ^{os} A 271 à A 275	pour les n ^{os} A 282 à A 285			Fonte minée	Émail noir	Émail céramique				
		%	%	%	%	%	m. c.	fr.	fr.	fr.				
A 271		69	19	83	43	70	190	»	240	»	250			
A 272	A 282	78	22	83	104	44	100	»	215	»	285			
A 273	A 283	87	25	83	104	44	150	»	240	»	320			
A 274	A 284	94	27 %	83	104	54	200	»	260	»	370			
A 275	A 285	102	30	83	104	54	275	»	280	»	425			
Avec tête nickelée, en plus....														
									N ^{os} A 271 à A 285	15	»	10	»	10
									N ^{os} A 274 à A 285	25	»	15	»	15

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

SANS GRILLE

AVEC FOYER ET SOLE RÉFRACTAIRES, CORPS TÔLE

A BOIS ET HOUILLE. — N^{os} A 324 à A 326

Ces calorifères fonctionnent sans grille avec du coke, de l'anthracite ou de la houille maigre cassée en petits morceaux — ou bien au bois.

Le chargement se fait par le haut.

Le décrassage se fait par la porte à coulisse du bas, qui sert en même temps à régler l'entrée d'air nécessaire à la combustion.

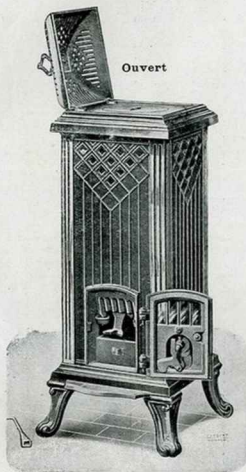
Ils ont un grand tampon mobile sur le dessus pour permettre l'introduction des bûches dans le foyer.

NUMÉROS	Hauteur de l'appareil	DIAMÈTRE du fût	DIAMÈTRE du tuyau	PRIX
	%	%	%	Fonte minée
A 324	75	25	97	185
A 325	85	30	111	230
A 326	95	35	111	335

Pour les appareils de chauffage suivants : Calorifères n^{os} 351, 304 et 314. Cheminées n^{os} 243, 250 et 520 qui ne sont plus de vente courante ou qui ont été remplacés par d'autres séries, nous fournissons toujours les pièces de rechange.

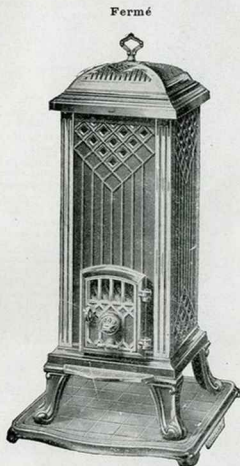


CALORIFÈRES " BALKANS " A FEU CONTINU
FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE. — DÉCENDRAGE INTÉRIEUR.
A HOUILLE. — N^o 361, 362, 363, 364, 365.
MODÈLES DÉPOSÉS



Ouvert

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



Fermé

Vue d'un calorifère " Balkan " 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.

Décarrassage. — La grille de fond est à fourchette, afin de pouvoir secouer les cendres sans ouvrir la porte ; elle se manœuvre au moyen de la poignée placée sous la rosace de réglage. La grille de devant s'enlève à volonté pour vider entièrement le foyer.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelés.

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

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

NUMÉROS	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
	Totale	sans le bouton					PENTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE
361	78	72	23	83	48	60	215 »	315 »	340 »
362	84	78	23	83	48	90	225 »	325 »	355 »
363	89	83	26	83	48	130	260 »	375 »	410 »
364	92	86	26	83	54	175	275 »	390 »	425 »
365	95	89	28	83	54	225	305 »	450 »	490 »
EN SUPPLÉMENT : Plateau de Parquet.....							25 »	45 »	50 »

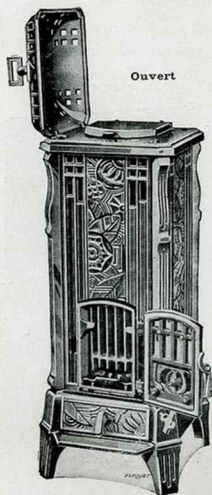
CALORIFÈRES " BALKANIC " A FEU CONTINU

N^{os} 472, 473, 474

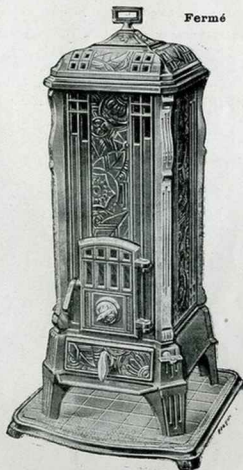
FOYER RÉFRACTAIRE — FEU VISIBLE

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

— BAVETTE MOBILE —



Ouvvert

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

Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position 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 nickelés.

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^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 42, gris. Les calorifères avec décors émail gravé ne se livrent qu'en émail céramique N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun.

NUMÉROS	DIMENSIONS						Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol	m. c.		FONTE MINÉE	EMAIL NOIR	EMAIL CÉRAMIQUE	Suppl. au Prix Email Céramique pour panneaux EMAIL GRAYÉ
	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 »	
EN SUPPLÉMENT : Plateau de parquet								25 »	45 »	50 »	

CHEMINÉES A BOIS " NOËL "

BREVETÉES S. G. D. G.

SANS FOUR N^{os} 405, 1405 - A FOUR, N^o 2405

Avant 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.

N^o 405. — Extérieur tout fonte.

N^o 2405. — A four, foyer en fonte.

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



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



Vue d'une cheminée N^o 2405 sans plateau de parquet

LES CHEMINÉES N^{os} 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^o Fonte minée ;
- 2^o Fonte émaillée noir ;
- 3^o 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			POTTE MINÉE	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE
								Largeur	Hauteur	Profondeur			
»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
405	520	290	515	83	450	200 x 140	470	—	—	—	180 »	235 »	250 »
1405	520	290	515	83	450	200 x 140	470	—	—	—	200 »	255 »	275 »
2405	520	290	730	83	450	200 x 140	470	330	175	240	300 »	380 »	410 »
SUPPLÉMENT POUR : Plateau de parquet.....											30 »	50 »	60 »
» » Une plaque extensible en tôle.....												7 »	
» » Un bout de tuyau.....												3 »	

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^{os} 406, 1406 - MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N^o 456

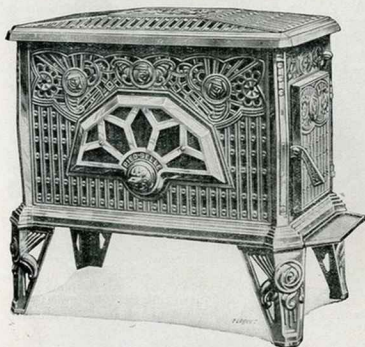
Avec sole en briques réfractaires. — Valve de réglage brevetée S. G. D. G.
 Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands maies protégés par une grille intérieure mobile.
 Bavette mobile sous la porte de chargement

N^o 456. — Mixte à bois et à houille.

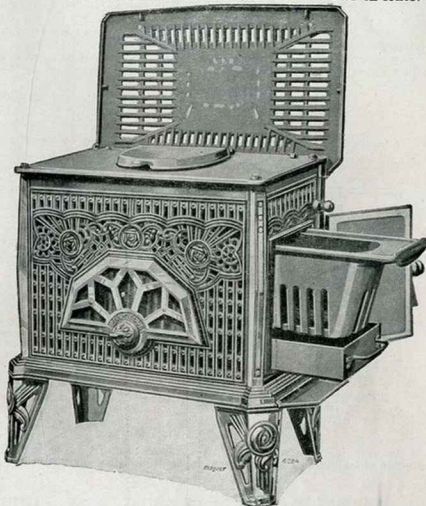
Extérieur tout fonte avec pièces intérieures en fonte.

N^o 406. — A bois. Extérieur tout fonte.

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



Vue d'une cheminée à bois N^o 406 à décor moderne



Vue d'une cheminée mixte N^o 456 montrant le foyer à houille amovible

LES CHEMINÉES N^{os} 406, 1406 et 456 SE LIVRENT avec colonnes, éventail, rosace de réglage, clef de porte et manette de valves nickelés ou sur demande spéciale tout émaillés sans aucune garniture nickelée :

1^o Fonte minée ;

2^o Fonte émaillée noir ;

3^o Fonte émaillée ceramique : 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	ÉMAIL NOIR	ÉMAIL CÉRAMIQUE	
	%	%	%	%	%	%	%	fr.	fr.	fr.	
	A BOIS										
406	350	330	540	83	470	200×140	470	190 »	245 »	265 »	
1406	350	330	540	83	470	200×140	470	210 »	270 »	290 »	
	MIXTE A BOIS ET A HOUILLE										
456	350	330	600	90	520	225×160	470	245 »	300 »	325 »	
	SUPPLÉMENT POUR : Plateau de parquet.....										
	» » Une plaque extensible en tôle.....										7 »
	» » Un bout de tuyau.....										3 »

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^{os} 405, 406, 1405, 1406 ET 2405 - MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N^o 456

DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

Les cheminées à bois " NOËL " n^{os} 405 et n^o 406 se font avec foyer en tôle et sole réfractaire.

Les cheminées à bois " NOËL " n^{os} 1405, 1406 et 2405 et la cheminée mixte à bois et à houille " NOËL " n^o 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 mica, en forme d'éventail, laisse bien voir le feu. À l'intérieur, une grille **mobile** protège parfaitement ces mica.

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

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

CHEMINÉES A BOIS N^{os} 405-406-1405-1406 ET 2405

Coupes transversales

Coupe longitudinale

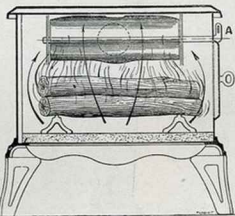
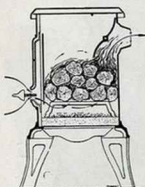


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Allumage
valve ouverte
Tirage direct

Marche normale
(valve fermée)
Tirage reversé

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

Un dispositif spécial de réglage à valve breveté S.G.D.G. permet la marche accélérée pour l'allumage par tirage direct (fig. n^o 1), ou la **marche normale** à tirage reversé (fig. n^o 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^o 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 consomment 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^o 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^o 456 A FOYER AMOVIBLE

BREVETÉE S. G. D. G.

Coupe longitudinale

Coupe longitudinale

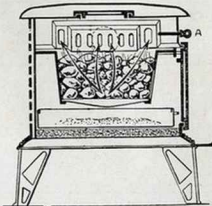
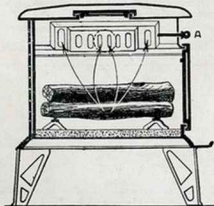


Fig. 4. — Marche au bois

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 tir en place sur la sole réfractaire (Figure 5).

CHEMINÉES N^{os} 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 plafond
 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 busetot au sol	Circon- férence du busetot	PRIX		
					Fonte minée	Émail noir	Émail céramique
					fr.	fr.	fr.
340	59	37	52	35	175 »	205 »	215 »
341	63	43	55	38 ½	205 »	240 »	255 »
342	68	50	57	41	235 »	275 »	288 »

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

CHEMINÉE “ L'ARGONNE ” N^o 393 POUR SALLE A MANGER

FOYER MIXTE A BOIS ET HUILE

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



DIMENSIONS ET PRIX

Largeur du dessus.....	490	
Profondeur du dessus.....	340	
Largeur du four.....	280	
Hauteur du four.....	195	
Profondeur du four.....	250	
Largeur du foyer.....	340	
Profondeur du foyer.....	160	
Largeur du socle.....	520	
Profondeur du socle.....	370	
Hauteur totale.....	840	
Buse ronde pour tuyau de.....	104	
Distance du sol au-dessus de la buse.....	745	
Volume approximatif d'air chauffé.....	60 à 75 m ³	
	fr.	
PRIX	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^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun;
 N^o 40, aubergine; N^o 42, gris.

CHEMINÉES A FEU CONTINU

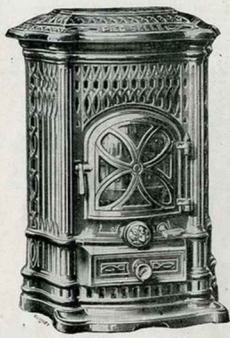
Brevetées S. G. D. G.

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 ”

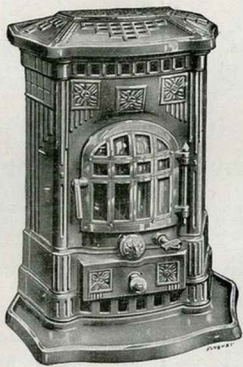
N° 530



Vue d'une cheminée “ CIGOGNE ” N° 530

“ DORA ”

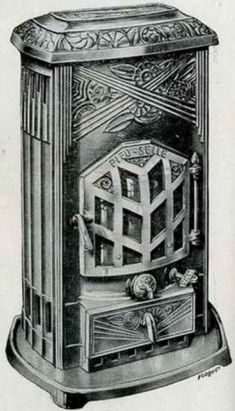
N° 531



Vue d'une cheminée “ DORA ” N° 531

“ DORA ”

N° 532



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	Fonte minée	Email noir	Email céramique	
530	630	440	260	425	83	250	310	320	
531	630	440	260	425	83	255	315	325	
532	740	430	270	480	90	360	450	485	
Avec porte nickelée.....en plus						20			
Plateaux de parquet pour cheminées n° 530, 531 ou 532					DIMENSIONS		PRIX		
					Longueur	Largeur	Fonte minée	Email noir	Email céramique
					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° 531 et 532

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE — AVANTAGES

COMBUSTIBLE :

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

ALLUMAGE :

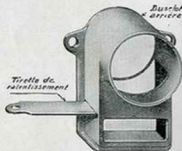
Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air sur le devant, allumer avec du charbon de bois ou de la braise ou avec du petit bois bien sec. Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil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

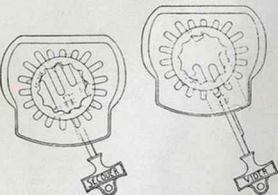


DÉCRASSAGE :

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 souler 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 le combustible, modère le feu, mais elle présente l'inconvénient de le modérer d'une façon permanente et de ne pas permettre la marche à grand feu.

De plus, ces grilles peu ajourées, présentent le grave inconvénient de se dégrader difficilement ; les scories et les pierres ne passent plus à travers la grille et il faut 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 dégraisser en fait non plus un appareil continu, mais un appareil intermittent.

Danger des clefs sur le tuyau. — Une autre solution employée pour remédier à l'insuffisance du réglage par la rosace, a été l'emploi d'une clef sur le tuyau.

En fermant cette clef de plus en plus, on rétrécissait l'issue des gaz brûlés jusqu'à l'intercepter complètement, moyen aussi radical que dangereux pour ceux qui le mettaient en œuvre, puisqu'il a causé nombre d'asphyxies suivies de mort.

Malgré le désordre 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 base 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 braché sur un fort tirage, l'appareil ne peut plus se modérer et que s'il est braché sur un faible tirage, il incommodé 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 1859, séance dans laquelle un de ses membres traitant la question des poêles mobiles, rappelait que « l'on ne saurait trop engager les fabricants à supprimer la clef qui permet de mettre l'appareil en petite marche », et critiquait les couvertures 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 base (*sur le derrière de l'appareil*).

Cette rosace et cette valve, reliées rigielement par une 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 ». — *Evacuation complète 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 de 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 renouvellement 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 ces cas, 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.

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

Constance du courant ascendant dans la cheminée. — Avec le régulateur à double effet et 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 ciselées 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° Eviter de placer sur le rideau en tôle ou plaque de fermeture de la cheminée, aucune valve automatique, dont l'emploi doit être absolument rejeté.

En effet, si, ayant trop chaud, on ferme la rosace, le tirage diminuant, la valve automatique se fermerait, c'est-à-dire aggraverait 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 le joint des portes garnis d'amiante ; le feu est visible ; le chargement se fait par le haut et le déchargement par le bas.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

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.

COUDE QUERRE
(DÉFLECTEUR)COUDE ROND
(DÉFLECTEUR)COUDE T
(800)

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 d'effet pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

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

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite. (Voir page 67 le décrassage chiméno n° 268)

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

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

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

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

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

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

CHEMINÉE 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 décaissage 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	%	43%
Volume approximatif d'air chauffé	mc.	100 à 125

PRIX

Fonte minée, boutons et rosace nickelés.....	fr.	420 »
Fonte minée	boutons, rosace, porte de foyer et encadrements de	440 »
Email noir	porte de chargi nickelés	520 »
Email céramique	»	550 »
SUPPLÉMENTS POUR : Support-galerie en fonte nickelée.....		22 »
» Plaque de fermeture en tôle.....		36 »

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

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

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 ou, à défaut, du petit bois.

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

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

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

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

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

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

Pour décaisser, 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.

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.

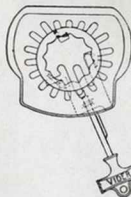
RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE GLEP ni diaphragme sur le tuyau.

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

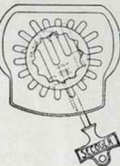
Dans les appareils à feu continu ordinairement usités, on modère la combustion en arrêtant plus ou moins le tirage au moyen de clef, diaphragme, etc., d'où danger de renversement du courant gazeux, c'est-à-dire de refroidement.

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

Voir pages 58 et 59 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, à Feu-ouvert Pied-Selle, à double effet, Breveté s. g. d. g. et page 63 la nomenclature des pièces détachées.



Grand feu



Marche lente

Vue en coupe



Fig. 1

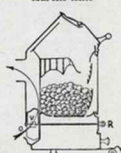


Fig. 2

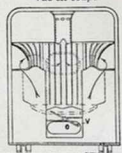


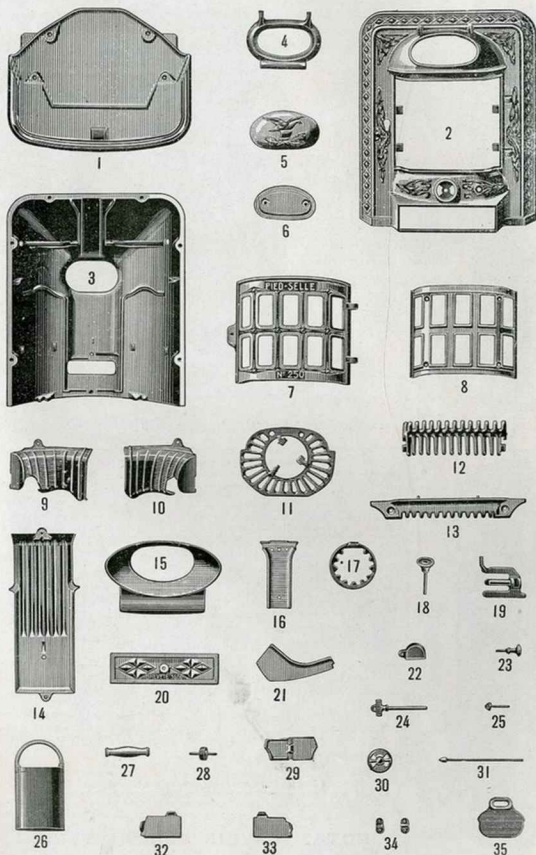
Fig. 3

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. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 260 A



LÉGENDE

1. Socle.
2. Devanture.
3. Derrière.
4. Encad' de tampon de charg'.
5. Applique — —
6. Serre amiante — —
7. Porte.
8. Serre mica.
9. Conduit de flamme de gauche.
10. — — de droite.
11. Grille corbeille.
12. Grilles de devant (bas et milieu).
13. Grille de protection.
14. Contre-cœur.
15. Plaque de protection.
16. Conduit de gaz.
17. Grille ronde.
18. Bouton de porte.
19. Grille fourchette.
20. Devanture de cendrier.
21. Supports de brique (droit et gauche).
22. Cache clavette.
23. Bouton de cendrier.
24. Tirette de manœuvre des grilles.
25. Vis d'arrêt.
26. Buse mobile.
27. Poignée du haut.
28. Roulette.
29. Valve de réglage.
30. Rosace de régulateur.
31. Goupille de porte.
32. Valet de conduit de flamme gauche.
33. — — — droite.
34. Coussinets de roulette.
35. Tampon de buse.

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

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

N° 210 A, 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° 210 A, décorée

DIMENSIONS (N° 210 A ET 310)

Hauteur	%	74
Largueur	%	60 1/2
Distance du dessus du buselot au sol	%	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 Id. Id. Id.	720 »	720 »
Email céramique Id. Id. Id.	765 »	765 »
Email céramique avec boutons, rosace, porte et tampons en cuivre massif.	865 »	865 »
SUPPLÉMENT AU PRIX de la cheminée n° 310 pour émail gravé.....		75
SUPPLÉMENTS POUR : Galerie du haut avec supports en fonte nickelée.....		22 »
Plaque de fermeture en tôle.....		36 »

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



CALORIFÈRE "PATRIK" A FEU CONTINU

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

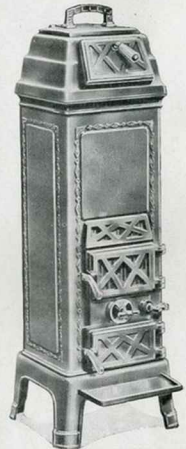
A DOUBLE ENVELOPPE — FOYER GARNI DE BRIQUES RÉFRACTAIRES

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 fat	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
	cm	cm	cm	cm	mm	m ³	fr.	fr.	fr.
584	100	95	27	61	83	150 à 175	430 »	500 »	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

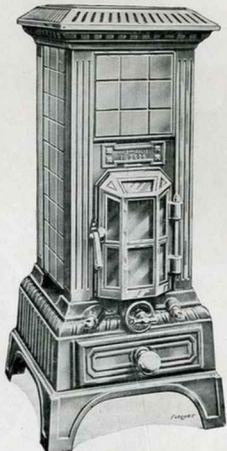
Base derrière. — Nos 626^A, 627^A

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^A, 627^A



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

Les calorifères Nos 726 et 727 se font en émail gravé décor "Ceramic" 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 :

Nos 626^A, 627^A, 726 et 727 : encadrement de tête, rosace, goupille, boutons fonte nickelée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer nickelée.

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

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 42, gris. Les calorifères Nos 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	Distance du dessus du boudoir au sol	Volume approximatif d'air chauffé environ	PRIX			SUPPLÉMENT pour PANNEAU FAIENCE décoré couleur sur le devant seulement
								Fonte minée	Émail noir	Émail céramique	
A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE OU CARRELAGE											
626A-726	95	39	31	43	111	60	150 à 200	fr. 695 »	855 »	fr. 915 »	48 »
627A-727	106	44	36	48	111	65	200 à 250	835 »	1015 »	1075 »	40 »
A PANNEAUX DE FACE ET DE CÔTÉ, FAIENCE DÉCORÉE COULEUR											
626 ^{Bis}	95	39	31	43	111	60	150 à 200	840 »	980 »	1050 »	
627 ^{Bis}	106	44	36	48	111	65	200 à 250	1050 »	1190 »	1265 »	
SUPPLÉMENT AUX PRIX DES CALORIFÈRES Nos 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

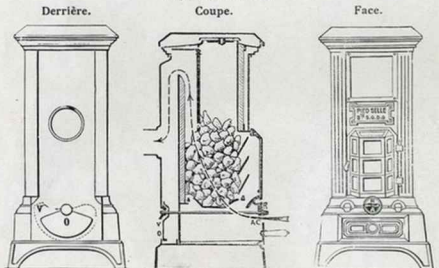
Combustible. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux

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).



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**.

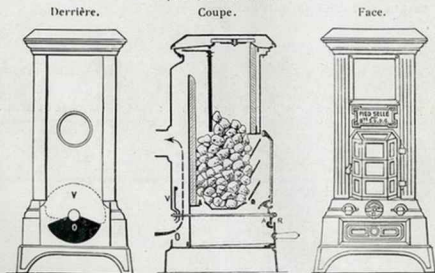
Quand l'entrée d'air **A** est ouverte en grand, l'orifice **O** est fermé (Fig. 1, grand feu); inversement, quand l'entrée d'air **A** est fermée, l'orifice de ralentissement **V** est ouvert (Fig. 2, marche lente).

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.

Fig. 2. (Marche lente).



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 MARCHÉ**, il existe toujours dans la cheminée un courant d'air ascendant, constant et régulier.

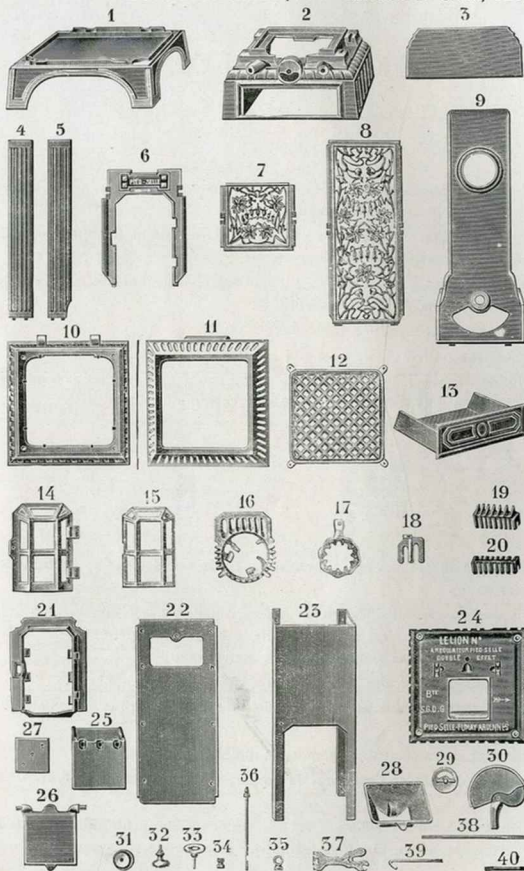
Voir page 69, la Nomenclature des pièces détachées.

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 N^{os} 626A, 626A^{bis}, 627A, 627A^{bis}.



LÉGENDE

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

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.

RÉCHAUDS DE CUISINE ET CUISINIÈRES AU GAZ

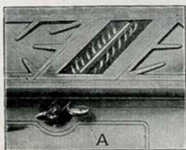
DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

1^o 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^e brûleur, rectiligne, Breveté S. G. D. G. qui peut s'enlever pour le nettoyage comme les deux précédents, et réversible, qu'on allume toujours par dessus et qui peut servir soit pour chauffer des objets placés sur le réchaud, comme les brûleurs simple et double, soit pour griller ou rôtir dans le four :



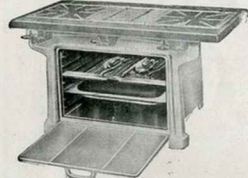
Vue d'un brûleur réversible.

Retourner, dans ce cas, le brûleur, après allumage (en 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 sortant à l'intérieur du four lèchent des gauffrettes rayonnantes qui rougissent et renvoient la chaleur à l'intérieur du four. Ces gauffrettes Brevetées S. G. D. G. se démontent en tournant les clés de suspension ou les traversants.

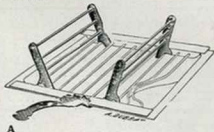
Le réchaud porte sous le four un autre brûleur rectiligne, à flammes réglables qui doit fonctionner en même temps que le brûleur réversible pour les rôtis et la pâtisserie.

EMPLOI DU FOUR :



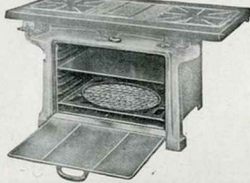
Vue intérieure du four, le grill et la léchefrite étant disposés pour les grillades.

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



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

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



Pour la Pâtisserie. —

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

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

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

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

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 inférieur, au 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 ovales.

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

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

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

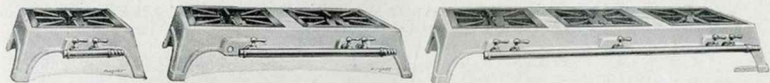
RÉCHAUDS A GAZ SANS FOUR

N^{os} 50 - 60 - 80 et 83

1 feu - N^o 50, 1 robinet
N^o 60, 2 robinets

2 feux - N^o 80

3 feux - N^o 83



Ces RÉCHAUDS SE LIVRENT :

En fonte vernie..... disposition 1
 En fonte émaillée..... » 3
 Seul le réchaud n^o 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 »	85 »	»
83	720	250	105	100 »	135 »	»

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

ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS A GAZ AVEC FOUR

PLATEAUX ISOLANTS pour RÉCHAUDS A GAZ
 Pour réchauds n^{os} 170 - 180 - 216 et 225



TABLETTE pour Réchauds à gaz
 n^{os} 170 - 180 - 216 et 225



PLATEAUX ISOLANTS

N^{os} 170 et 180
 N^{os} 216 et 225

PRIX

En fonte vernie	En fonte émaillée
fr.	fr.
18 »	28 »
26 »	38 »

DIMENSIONS

TABLETTE POUR
 RÉCHAUDS A GAZ

Tablette supérieure		Hauteur
Longueur	Largeur	
%	%	%
585	375	555

N^{os} 170-180-216-225

80 » 130 »

Vue d'une tablette pour réchaud à gaz

N. B. — Nous émaillons ces plateaux isolants et tables en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 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

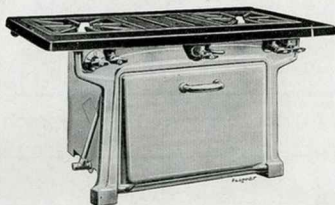
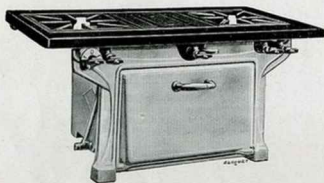
RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

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 »	290 »	
180	630	340	300	300	200	320 »	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.

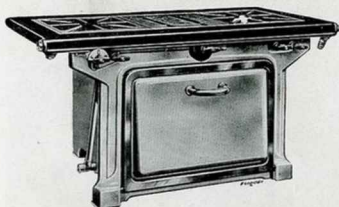
RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

A ROTIR - A GRILLER - A PÂTISSERIE

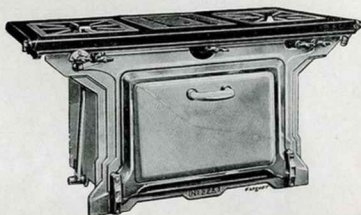
“ SANS RAMPE ”, B^{TÉ} S. G. D. G.

Grand four à double paroi, calorifugé. — Brûleur central reversible 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 reversible 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, comédie ; 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
	»	»	»	»	»	»	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	FOUR INFÉRIEUR
1° Plafond de four en tôle ;	1° Sole de four en fonte avec tampon mobile ;
2° Plaque en fonte à trous ;	2° Lèche-frite aluminium ;
3° Lèche-frite aluminium ;	3° Gril et ridelles en fer étamé.
4° Gril et ridelles en fer étamé ;	
5° Poignée de lèche-frite.	
En plus de ces accessoires : lèche-frite aluminium, fixe, au bas du four inférieur.	

CETTE CUISINIÈRE A 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° Léchefrite aluminium fixe en bas du four.
 - 4° » » mobile.
 - 5° Gril et ridelles en fer étamé.
 - 6° Poignée de léchefrite.

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

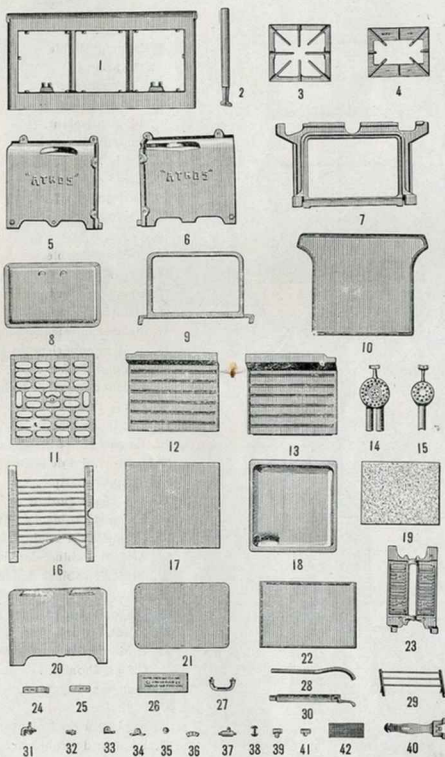
NUMÉRO	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE DES TROUS		Hauteur totale	Diamètre du bout de tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	du foyer	du four			
325	cm 95	cm 52	cm 31	cm 46	cm 22	cm 24 ½	cm 24 ½	cm 80	mm 139	fr. 1.150 »
SUPPLÉMENT POUR:		Chaudière de 5 litres et robinet 50 »								

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 216

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



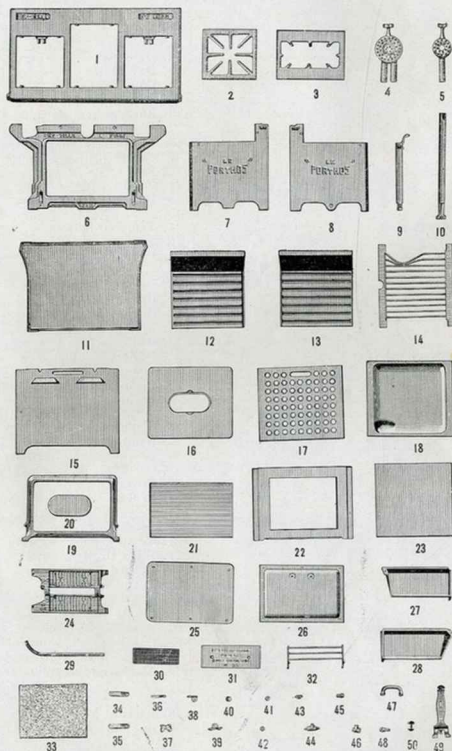
1. Dessus.
2. Brûleur inférieur de four.
3. Grille carrée.
4. » rectangulaire.
5. Côté gauche.
6. Côté droit.
7. Devanture.
8. Applique de porte.
9. Encadrement de porte.
10. Plateau isolant.
11. Plaque à trous.
12. Côté gauche de four.
13. » droit.
14. Brûleur double.
15. » simple.
16. Gril de lèche-frite.
17. Plaque tôle de four.
18. Lèche-frite.
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 soudée.
29. Ridelles de gril de lèche-frite.
30. Brûleur supérieur de four.
31. Robinet du brûleur inférieur de four.
32. Injeteur 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. Suspenseur 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



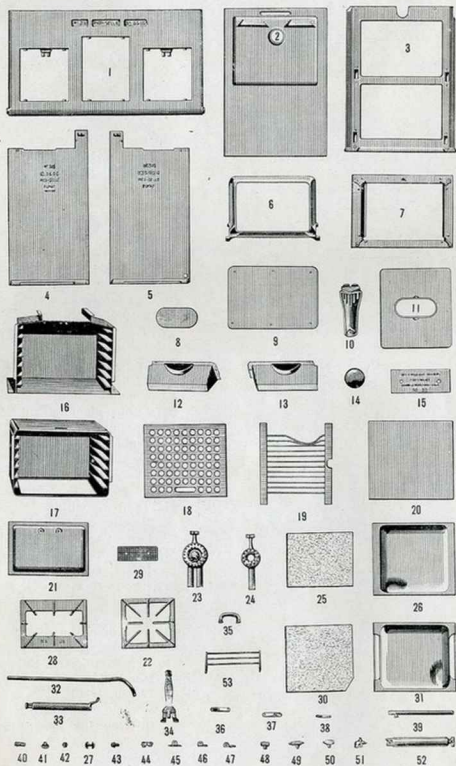
1. Dessus
2. Grille carrée
3. Grille rectangulaire
4. Brûleur double
5. Brûleur simple
6. Devanture
7. Côté droit
8. Côté gauche
9. Brûleur supérieur de four
10. Brûleur inférieur de four
11. Plateau isolant
12. Côté gauche de four.
13. Côté droit de four
14. Gril de lèche-frite
15. Derrière
16. Plaque 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. Nœud droit
35. Nœud gauche
36. Ressort de porte
37. Plaquette indicatrice
38. Arrêt de robinet simple
39. Arrêt de robinet double
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

LÈGENDE



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 inférieur.
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. Plaque in-jactrice.
45. Arrêt de robinet double.
46. » supérieur de four.
47. » simple.
48. Raccord à T.
49. Robinet à clé isolant long.
50. » court.
51. » du brûleur inférieur.
52. Brûleur de four intérieur.

FERS A REPASSER

N^{os} 4, 5, 6. — A poignée plateN^{os} 4, 5, 6. — A poignée ronde creuse.N^{os} 3, 4, 5. — A poignée fer plat.

N ^{os}	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 ^{os}	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX	
	Longueur %	Largueur %		brut fr.	Emall. fr.
à poignée ronde creuse					
4	150	90	1.315	5.59	11.50
5	165	93	1.500	6.50	12.50
6	173	100	1.590	7 »	13.25

N ^{os}	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. Fonte de tournage, l'étain se déposerait simplement en surface sur la croûte dure superficielle sans pouvoir traverser celle-ci, et risquerait de couler au fond dès qu'on chaufferait la casserole.

Ne pas confondre notre poterie étamée à chaud avec la poterie blanche 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 pleine 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 variés. 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 ayant été oxydées par le procédé ci-dessus, sont recouvertes extérieurement d'une mince pellicule, puis chauffées au rouge, ce qui transforme la pellicule en une glasure 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 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^o PRIX DES 100 POINTS EN VRAC

En fonte polie étamée vernie (hygiénique).....	235 »
— oxydée inaltérable.....	184 »
— — — intérieur et glacée ROUGE extérieurement.....	282 »
— — — émail BLANC intérieurement et glacée ROUGE extérieurement.....	343 »
— — — dégradée.....	248 »
— brute.....	149 »

Supplément pour emballage en caisse ou en tonneau..... Les 100 points

1 ^o Catégorie	2 ^o Catégorie	3 ^o Catégorie
Casseroles à anses Dauverre - saletières Casseroles rondes et ovales alsaciennes	Casseroles à queue Pots halnaut » jufis Marmites anglaises » normandes	Marmites comtoises » à degrés » suisses » alsaciennes
fr.	fr.	fr.
235 »	218 »	253 »
184 »	226 »	342 »
282 »	322 »	383 »
343 »	422 »	437 »
248 »	173 »	174 »

2^o 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.

Faïtouts avec couvercle.

Plats ronds sans bec.









Plats ovales sans bec.

En fonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement.

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

NOTA. — Saut 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 mandes, s'entend sans couvercle, les couvercles, livrés sur demande, sont compris 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 d'halnaut, 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.

POTERIES 1^{re} CATÉGORIE

		CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ. à anses avec couvercle. Modèle spécial pour la fonte oxydée et oxydée glacée																																
		NUMÉROS.....	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14										
		VALEUR EN POINTS.....	4	5	5	5	6	7	8	9	10	12	14	4	5	5	5	6	7	8	9	10	12	14										
		Contenance... litres, décilitres	0,9	1,2	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »	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	140	154	173	183	198	210	223	236	249	262	274										
		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	30	35	30	35										
		VALEUR EN POINTS.....	4	5	5	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35	30	35	30	35										
		Conten. lit., déc.	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	15	16	15	16										
		Diam. int. du haut %	140	168	174	182	190	199	214	223	233	242	250	263	277	290	304	336	361	373	361	373	361	373										
		DAUBIÈRES-CASSEROLES OVALES, à anses, couvertes																																
		NUMÉROS OU POINTS	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	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	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	284 x 206	298 x 214	298 x 224	309 x 232	317 x 238	342 x 258	376 x 277	395 x 284	400 x 310	225 x 163	245 x 173	271 x 200	284 x 206	298 x 214	298 x 224	309 x 232	317 x 238	342 x 258	376 x 277	395 x 284	400 x 310								
		CASSERLES RONDES ALSACIENNES, forme basse, à anses à fond plat, avec couvercle																																
		NUMÉROS.....	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7																		
		VALEUR EN POINTS.....	6	7	8	8	10	12	14	17	17	6	7	8	8	10	12	14	17	17														
		Contenance..... litres, décilitres	1,9	2,4	3	3,6	4	4,9	5,6	7,1	1,9	2,4	3	3,6	4	4,9	5,6	7,1																
		Diamètre intérieur du haut..... %	203	219	236	256	275	294	310	203	219	236	256	275	294	310																		
		<i>Ne se font pas en fonte élamée</i>																																
		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	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	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	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	310	320	350	375	160	190	203	219	236	256	275	310	320	350	375										
		<i>Ne se font pas en fonte élamée</i>																																
		CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme haute, à anses, à fond plat, avec couvercle.																																
		NUMÉROS.....	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7																		
		VALEUR EN POINTS.....	8	10	12	14	17	28	8	10	12	14	17	28																				
		Contenance..... litres, décilitres	3,2	4	5	6	7,5	9	11,5	3,2	4	5	6	7,5	9	11,5																		
		Diamètre intérieur du haut..... %	203	219	236	256	275	294	310	203	219	236	256	275	294	310																		
		<i>Ne se font pas en fonte élamée</i>																																
		CASSEROLES OVALES ALSACIENNES, à anses, couvertes																																
		NUMÉROS.....	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	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	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	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 132	250 x 154	280 x 164	300 x 175	310 x 210	340 x 215	360 x 225	365 x 260	410 x 260	425 x 295	455 x 340	470 x 365	500 x 385	535 x 385	605 x 340	645 x 370	220 x 132	250 x 154	280 x 164	300 x 175	310 x 210	340 x 215	360 x 225	365 x 260	410 x 260	425 x 295	455 x 340	470 x 365	500 x 385	535 x 385	605 x 340	645 x 370
		<i>Ne se font pas en fonte élamée - Au dessus du n° 10 ne se font qu'en fonte brute ou en fonte oxydée.</i>																																
		GALETIÈRES																																
		NUMÉROS.....	4	5	6	7	4	5	6	7																								
		VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	5	5	6	7																								
		Diamètre intérieur..... %	265	290	310	330	265	290	310	330																								
		<i>Les galetières ne se font qu'en fonte oxydée.</i>																																

POTERIES 2^e CATÉGORIE

CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, A QUEUE, avec couvercle. (2^e Catégorie)



NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14
VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14
Contenance..... litres, décilitres	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »
Diamètre intérieur du haut..... %	173	183	198	210	223	236	249	262	274

MARMITES ANGLAISES, couvertes, à pieds (2^e catégorie)



NUMÉROS 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^e catégorie)



NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
Contenance..... litres, décilitres	3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	11,2	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34, »
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^e 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, »
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, »
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^e 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^e 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 élamée.

MARMITES COMTOISES, couvertes, avec ou sans cercle ou à pieds (3^e catégorie)

NUMÉROS OU POINTS.....	6	7	8	10	12	14	16	18
Contenance litres, décilitres.	3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	10,5	11,2
Diamètre intérieur du haut..... %	192	207	229	247	263	276	283	289



NUMÉROS OU POINTS.....	20	25	28	30	35	38	40	50
Contenance..... litres, décilitres.	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5
Diamètre intérieur du haut..... %	310	327	341	355	368	380	391	422

Supplément pour pieds : 16 fr. les 100 points. — Ne se font pas en fonte élamée.


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

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

Ne se font pas en fonte élamée

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

NUMÉROS.....	8	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 élamée
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	5,500	6,500	8,000

PRIX, le kilo : fr..... 3 35 - en fonte brute

Le couvercle n'est fourni que sur demande : Poids 0 k. 660 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	1,45	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..... frs	9.10	12.30	13.30	16.10	19 »	23 »	27.60
En fonte émail blanc glacé rouge..... frs	10.70	13.30	15.50	18 »	21.80	26.60	31.30
En fonte émail blanc et dégradée..... frs							

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

Ses 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	30.40	42.70

CASSE-NOIX EN FONTE MALLÉABLE, NICKELÉE



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

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

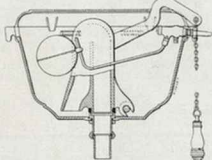
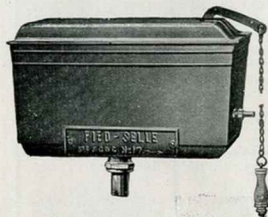
RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DEMONTABLE

A DÉBIT RÉGLABLE BREVETÉS S. G. D. G. CAISSE ET SIPHON EN FONTE VERNIEE 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

	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largueur	Hauteur	Fonte vernie entier	Fonte-émaillée entier
N° 17 et 37 avec robinet en bas, N° 27 et 47 avec robinet en haut	40	21 1/2	26 1/2	fr. 102 »	fr. 185 »
Avec chaîne n° 2.....				2.75	2.75
Supplément pour chaîne n° 5, nickelée à poignée porcelaine.....					
» aux prix des réservoirs 17 et 37 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire.....				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

RÉSERVOIRS DE CHASSE, A CLOCHE, A DÉBIT RÉGLABLE

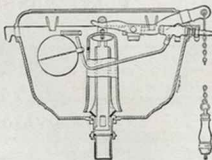
EN FONTE VERNIEE ou ÉMAILLÉE, AVEC ROBINET ET FLOTTEUR CUIVRE AUTOMATIQUE

N° 140 robinet en bas } Débit 10 litres.

N° 150 robinet en bas } Débit 12 litres.

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

N° 250 robinet en haut } Réglable entre 6 et 12 litres.



Vue en coupe des réservoirs n° 240 et 250



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

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

	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largueur	Hauteur	Fonte vernie entier	Fonte-émaillée entier
N° 140 et 150 avec robinet en bas, N° 240 et 250 avec robinet en haut	40	21 1/2	26 1/4	fr. 95 »	fr. 179 »
N° 140 ou 240 avec chaîne n° 2.....				108 »	195 »
N° 150 ou 250 avec chaîne n° 2.....				2.75	2.75
Supplément pour chaîne n° 5 nickelée à poignée porcelaine.....					
» 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

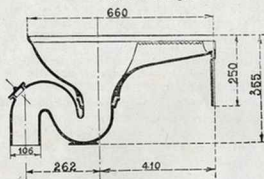
Appareil n° 285.....	fr.	374 »
Devanture, sur demande.....	Eu plus.	44 »

PRIX des pièces détachées :

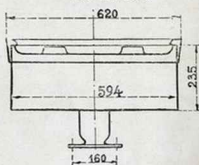
Plaque turque n° 25, sans devanture, sans effet.....	177 »
» » à effet.....	197 »
Devanture seule.....	44 »
Siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique).....	59 »
Cône caoutchouc.....	6.60

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

DIMENSIONS

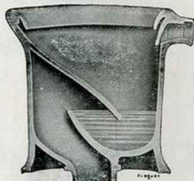
Longueur du dessus	Largeur du dessus	Hauteur totale	Diamètre intérieur du bas de la cuvette	Diamètre intérieur du bas de l'appareil	PRIX avec cuvette en fonte	
					Vernie	Émaillée
%	%	%	%	%	fr.	fr.
46%	53	34	12%	13%	160	188 »

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

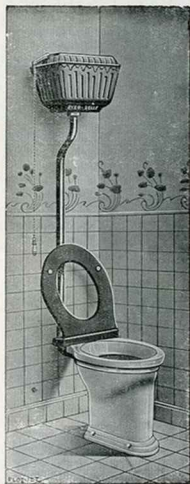
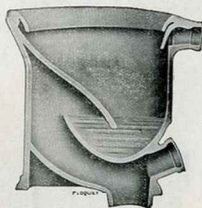
APPAREILS EN UNE PIÈCE

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.	
PRIX : 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 blanc 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.
Appareil complet	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^{os} 40, 41, 141 et 142

A EFFET D'EAU A DROITE OU A GAUCHE

 N^{os} 41, 141 et 142

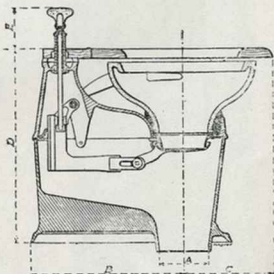
Avec ROBINET UNIVERSEL réglable suivant la pression. Modèle déposé



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



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



Vue en coupe d'un Appareil. — N° 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	E	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	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm		fr.	fr.	fr.	
40	100	283	81	410	60	106	47	37	52 1/4	37	%	140	158	163	
41	103	290	182	400	80	109	48	36	52 1/4	38	%	160	186	191	
141	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38	%	188	228	238	
142	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38	%	189	212	217	
Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.....											N° 40	10	140	158	163
A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.....											N° 41	11	160	186	191
Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.....											N° 41	11	188	228	238
A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.....											N° 141	11	189	212	217
Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne.....											N° 141	11	216	245	255
A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.....											N° 142	12	205	223	228
A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne.....											N° 142	12	233	257	267
SUPPLÉMENTS POUR :															
Abattant façon acajou au lieu de façon chêne.....											» plus		8	»	
Couvercle à l'abattant en façon chêne.....													25	»	
Couvercle — 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^o 00, 0, 1
 Renforcés : N^o 1 R



A EFFET D'EAU

Ordinaires : N^o 1
 Renforcés : N^o 1 R



MOUVEMENT A BIELLE	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
SANS EFFET D'EAU				fr.	fr.	fr.
Sans cercle..... N ^o 00	5 1/2	31	10	91 »	—	—
A cercle..... N ^o 0	5 1/2	31	10	—	80 »	107 »
—..... N ^o 1	5 1/2	32	11	—	91 »	121 »
—..... N ^o 1R	7	32	11	—	105 »	136 »
A EFFET D'EAU						
à droite ou à gauche pour faibles ou fortes pressions						
A cercle..... N ^o 1	5 1/2	32	11	—	124 »	163 »
—..... N ^o 1R	7	32	11	—	146 »	175 »

APPAREILS INODORES OBTURATEURS

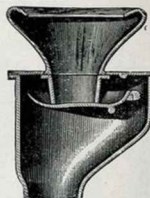
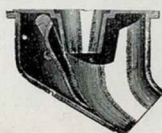
à valve émaillée se fermant seule tournant sur cristal

N^o 1

Tubulure droite.

N^o 2

Tubulure oblique.



Vue d'un obturateur N^o 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 contrepoids.....						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

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

Ovale, à effet, N° 0, 1



RONDES, sans effet

N° 0 p ^r appareils n ^{os} 0 et 40.....	10	26	17
N° 1 » » » 1-1R-41-141.....	11	26	17
N° 2 » » » 142.....	12	27	17

RONDES, à effet

N° 0 p ^r appareils n ^{os} 0 et 40.....	10	26	17
N° 1 » » » 1-1R-41-141.....	11	27	17
N° 2 » » » 142.....	12	27	17

OVALES, sans effet

N° 0 p ^r appareils n ^{os} 0 et 40.....	10	32x26	17 1/2
N° 1 » » » 1-1R-41-141.....	11	32x26	17 1/2
N° 2 » » » 142.....	12	33x26	17 1/2

OVALES, à effet

N° 0 p ^r appareils n ^{os} 0 et 40.....	10	32x26	17 1/2
N° 1 » » » 1-1R-41-141.....	11	32x26	17 1/2
N° 2 » » » 142.....	12	33x26	17 1/2

Emballage en caisse facturé au plus juste prix.

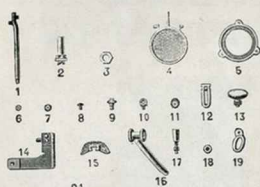
DIMENSIONS			PRIX
Orifice intérieur du bas	Orifice intérieur du haut	Hauteur	
%	%	%	fr.
10	26	17	27 »
11	26	17	28 »
12	27	17	29 »
10	26	17	30 »
11	27	17	32 »
12	27	17	35 »
10	32x26	17 1/2	52 »
11	32x26	17 1/2	56 »
12	33x26	17 1/2	60 »
10	32x26	17 1/2	56 »
11	32x26	17 1/2	62 »
12	33x26	17 1/2	65 »

SIÈGES ABATTANTS EN BOIS AVEC TAQUETS CAOUTCHOUC

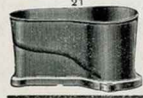
Pour Appareil LE MODERNE, N° 40, rond, sans couvercle.....	—	—
— N° 40, ovale, —.....	—	—
— N° 141, rond, —.....	—	—
— N° 141, ovale, —.....	—	—
— N° 142, rond, —.....	—	—
— N° 142, ovale, —.....	—	—
Supplément pour couvercle.....	—	—

PRIX	
Façon chêne verni	Façon acajou verni
fr.	fr.
42 »	50 »
51 »	59 »
44 »	52 »
45 »	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 de tournillon.
8. Vis d'assemblage.
9. Tournillon 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. Robinet Universel
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. Rondin^{le} caoutchouc
31. Tige.
32. Tampon.
33. Diaphragme.
34. Vis.
35. Ressort.
36. Levier.



ÉVIERS ET PORTE-CRUCHES DROITE ET GAUCHE

à bords arrondis. — à scelléments. — 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 40x50, la pièce.....				16 »	30 »

POTS DE SIÈGE EN FONTE VERNIE OU ÉMAILLÉE

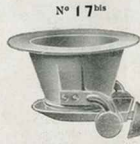
ORDINAIRES, RONDS,

Sans soupape N^{os} 1, 2, 3A soupape N^o 7, 8N^o 4 A soupape cuivre

(ce modèle se livre également sans soupape)

MODÈLE DU GÉNIE

RONDS AVEC VALVE TOURNANT SUR CRISTAL - DROIT - SANS EFFET

N^o 15^{bis}N^o 17^{bis}

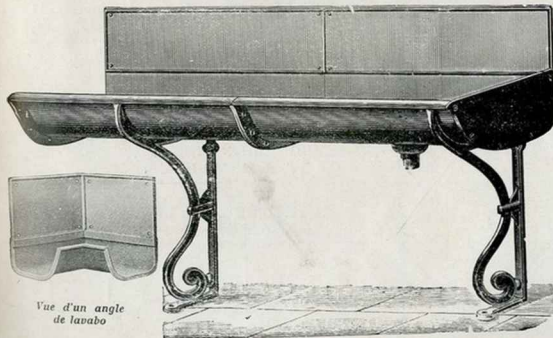
	DIMENSIONS				PRIX	
	Diamètre intérieur du haut	Diamètre intérieur du bas	Hauteur	Largeur du bord	Fonte vernie	Fonte émaillée
SANS SOUPAPE						
Rond, droit..... N ^o 1	22 ½	11 ½	24	2 ½	15 »	25 »
id. id..... » 2	24	12 ½	25	2 ½	19 »	30 »
id. id..... » 3	26	13	26	2 ½	20 »	32 »
id. id..... » 4	25 ½	8 ½	15,3	1 ½	—	28 »
A SOUPAPE						
Rond, droit..... » 4	25 ½	8 ½	15,3	1 ½	—	45 »
id. id..... » 7	24	12 ½	25	2 ½	32 »	41 »
id. id..... » 8	26	13	26	2 ½	34 »	46 »
A VALVE, TOURNANT SUR CRISTAL						
Rond, droit..... 15 ^{bis}	24	12	25	4	59 »	74 »
id. id..... 17 ^{bis}	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 côtés.....	147 »
Suppléments pour :	
Plaque d'extrémité de lavabo.....	14 »
Dossier de 50 %	52 »
— 75 %	73 »
— 1 m	93 »
— 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 1R	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
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° 1350	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° 2402 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)	
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° 9377, 9477, 9677 et 9777	8
— Sans chaudière n° 9575 et 9875	8
Nord (du), n° 4405 N et 4412 N	13
Nord (du), à bouilleur, n° 4412 N	13
Nord (du), à façade et côtés fonte n° 4509, 4809, 5509 et 5511	12
Rénova, à façade et côtés fonte n° 175, 177, 179 et 185, 187 et 189	11
Stéphane (la), à corps étroit n° 4214 à 4220 et 4215 à 4221	4
Trianon, à façade et côtés fonte, n° 8777 et 8779, 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

TABLE DES MATIÈRES (suite)

G	<small>Pages</small>
GAUFRETIERS ET GAUFRIERS	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
» Regina.....	61
Cuisinières Américaines.....	47
» de l'Est.....	36 et 37
» Forestières.....	42
» à Gaz n° 346.....	82
» Mascotte.....	47
» Mondia.....	42
» Nord-Est.....	39
» Nordio.....	33
» Trianon.....	40
» Universelle.....	23
» Universelle mode.....	27
» Universelle riche.....	29
» Unixa.....	25
» N° 1402 à 1412.....	15
Réchauds à gaz N° 170 et 180.....	79
» N° 216.....	80
» N° 225.....	81

PIÈCES DE RECHANGE (Prix)	<small>Pages</small>
Cuisinières tôle et fonte.....	71
» fonte.....	71
Appareils de chauffage.....	74
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.....	54
Cheminée Cigogne.....	56
» Dora.....	56
» Noël.....	52 et 53
PLATEFORMES POUR COMPTEURS A 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.....	73
RÉSÉROIRS DE CHASSE	88 et 89
S	
SCHÉMA d'une INSTALLATION ordinaire de CHAUFFAGE CENTRAL... ..	
	45
SIÈGES ABATTANTS EN BOIS	
	94
T	
TABLE A CHARBONNIER.....	78
TABLETTE pour RÉCHAUD A GAZ... ..	73
W	
WATER-CLOSETS pour tout à l'égout.....	
	91

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

