

ETABLIS J. LENTZ



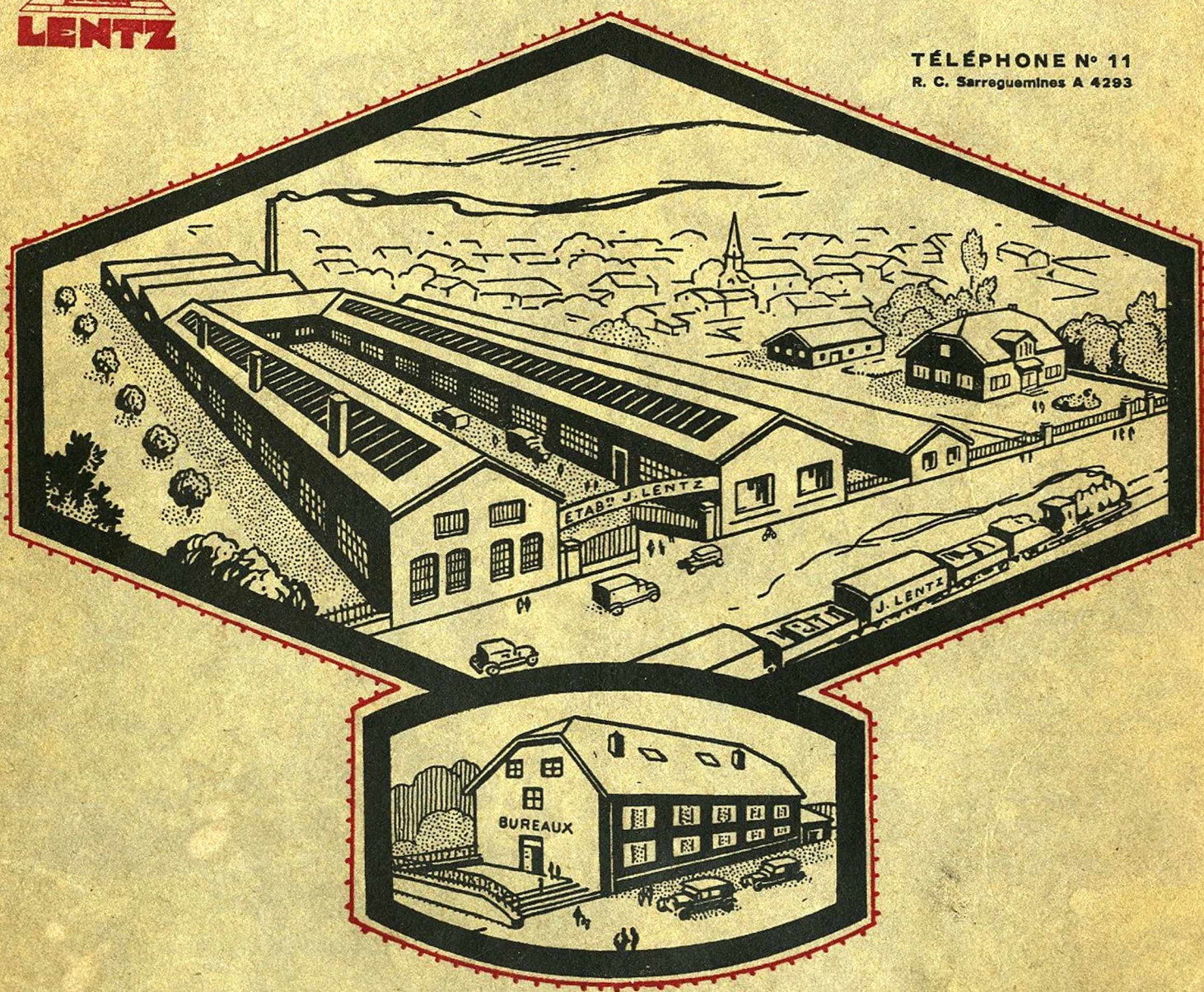
FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS ET APPAREILS DE CHAUFFAGE

SIÈGE SOCIAL ET USINES A DRULINGEN (BAS-RHIN)

Maison fondée en 1904 - La plus compétente dans ses spécialités.



TÉLÉPHONE N° 11
R. C. Sarreguémines A 4293



Les plus hautes récompenses aux Expositions-
Industrielles et Concours-Agricoles.

Pour tous renseignements et commandes
prière de s'adresser aux

Etablissements J. LENTZ

BUREAU COMMERCIAL :

70, Rue de la Bolle - Téléph. N° 586
à SAINT-DIÉ (Vosges)

Avis très important.

Pour faciliter l'exécution d'une commande et éviter des erreurs, veuillez porter les indications suivantes sur le bulletin de commande.

FOUR à PAIN :

- 1° Spécifier si construction vernie ou galvanisée,
- 2° avec ou sans thermomètre.
- 3° Si le client désire la tringle pour ouvrir la buse par devant le spécifier également.

FOUR à DEUX ÉTAGES :

Spécifier avec ou sans pyromètre.

CUISINIÈRES ET FOYER-FOUR „LENTZ“ :

Nous mettons au choix du client des bouillottes de quatre sortes différentes :

Bouillotte n° 1 : réservoir normal, avec couvercle plat dépassant de 3 à 5 cm.
(Voir page 9 du catalogue).

Bouillotte n° 2 : réservoir avec couvercle bombé dépassant également d'environ 5 cm. (voir page 10 du catalogue).

Bouillotte n° 3 - réservoir avec couvercle plat à fleur de la plaque.

Pour la commande d'une cuisinière ou d'un foyer-four „LENTZ“ indiquer :

- 1° le numéro porté au catalogue.
- 2° buse à droite ou à gauche.
- 3° avec ou sans robinet (robinet ordinaire ou à pression).
- 4° barre devant ou sur trois côtés.
- 5° le client demande-t-il des trous à rondelles ou à tampons.
- 6° aux modèles émaillés indiquer la couleur choisie par le client.
- 7° indiquer le No. de la bouillotte en cuivre choisie par le client.

SORBONNES „LENTZ“ :

Indiquer toujours bain-marie à droite ou à gauche, vu du foyer.

Dans le cas où ces indications font défaut, la Fabrique se réserve le droit de livrer à son avis.

Pour chaque commande un bulletin doit porter tous renseignements détaillés ainsi que la signature de l'acheteur.



LA VIE A LA CAMPAGNE

A

notre époque d'économie et de simplification dans l'effort, la machine, la mécanique et l'outillage perfectionné, jouent dans la campagne un rôle essentiel.

Ils favorisent le cultivateur qui vit au milieu de ses terres et a comme préoccupation primordiale l'exploitation de son domaine qu'il met en valeur et améliore.

Ainsi, isolé, le propriétaire rural a un autre souci.

Celui d'être assuré du pain quotidien, léger et bien cuit, et de pouvoir compter sur une cuisine irréprochablement préparée et dans les conditions les plus avantageuses.

D'où la nécessité d'avoir un bon four à pain et une bonne cuisinière.

Les Etablissements J. LENTZ se sont spécialisés dans la fabrication toujours perfectionnée des fours, foyers-fours et cuisinières. Les agrandissements apportés à leurs Usines de DRULINGEN (Bas-Rhin) sont une nouvelle preuve de succès de cette entreprise.

La première qualité de ces appareils est la solidité dans la construction.

On est sûr de la trouver dans le four à pain mobile «LENTZ» qui entièrement réalisé en briques réfractaires très épaisses, provenant des meilleures poteries d'Alsace, offre à chaque ménage le moyen de faire cuire son pain, sa charcuterie, sa pâtisserie, et par surcroît de sécher des légumes et des fruits avec une consommation de bois très réduite souvent de huit à dix kgs.

De son côté, le foyer-four «LENTZ», cuisinière combinée avec four à rôtir et four à pain, permet la préparation de la cuisine en même temps que la cuisson du pain.

C'est un modèle qui est parfait et qui n'a pas de rival.

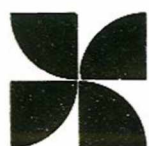
Tous les articles qui figurent dans la nouvelle édition de notre catalogue général sont exclusivement fabriqués dans nos usines de DRULINGEN, fondées en 1904, et dont le bureau commercial est 70, rue de la Bolle à SAINT-DIE (Vosges).

Notre fabrication de réputation mondiale est non seulement appréciée en France et dans nos colonies, mais en Suisse, en Espagne et dans les pays de l'Europe centrale.

Nous osons espérer que vous voudrez bien accueillir favorablement l'envoi de cette nouvelle édition et que l'effort d'amélioration que nous y avons apporté trouvera votre entière approbation.

Nous sommes toujours disposés à prendre à l'étude, dans la mesure du possible, toutes demandes de construction spéciale et nous pouvons donner l'assurance que ces demandes auront dans nos usines l'exécution la plus parfaite comme aussi la plus prompte et la plus scrupuleuse.

ETABLISSEMENTS J. LENTZ.



CULTIVATEURS: Comment gagner de l'argent ? ? . . .

Réalisez des économies très appréciables, en cuisant **vous-même votre pain et votre pâtisserie** dans

Le four à pain mobile LENTZ

Entièrement construit en briques réfractaires, de 6 à 9 cm d'épaisseur et agraffées ensemble, provenant de la meilleure poterie d'Alsace.

C'est le premier four à pain transportable construit en France avec plafond voûté et tirage spécial par une buse en fonte. Le four à pain «LENTZ» se chauffe porte fermée, il est donc d'une propreté absolue.

Seul, notre four «LENTZ» possède porte et buse incombustibles, en fonte spéciale. Entre les briques réfractaires et la tôle d'acier, notre four «LENTZ» est spécialement isolé pour conserver sa chaleur très longtemps.

Depuis la création du four à pain «LENTZ» chaque ménage peut avoir à un prix raisonnable son four à pain pour cuire lui-même son pain, sa pâtisserie, sa charcuterie et pour sécher ses fruits et légumes. Nombreuses sont les régions où 30 à 50 fours à pain «LENTZ» fonctionnent par commune.

Ne pas confondre avec des appareils similaires de construction inférieure

Plusieurs milliers de références

Prix défiant toute concurrence

Construction lourde, la plus soignée et la plus finie

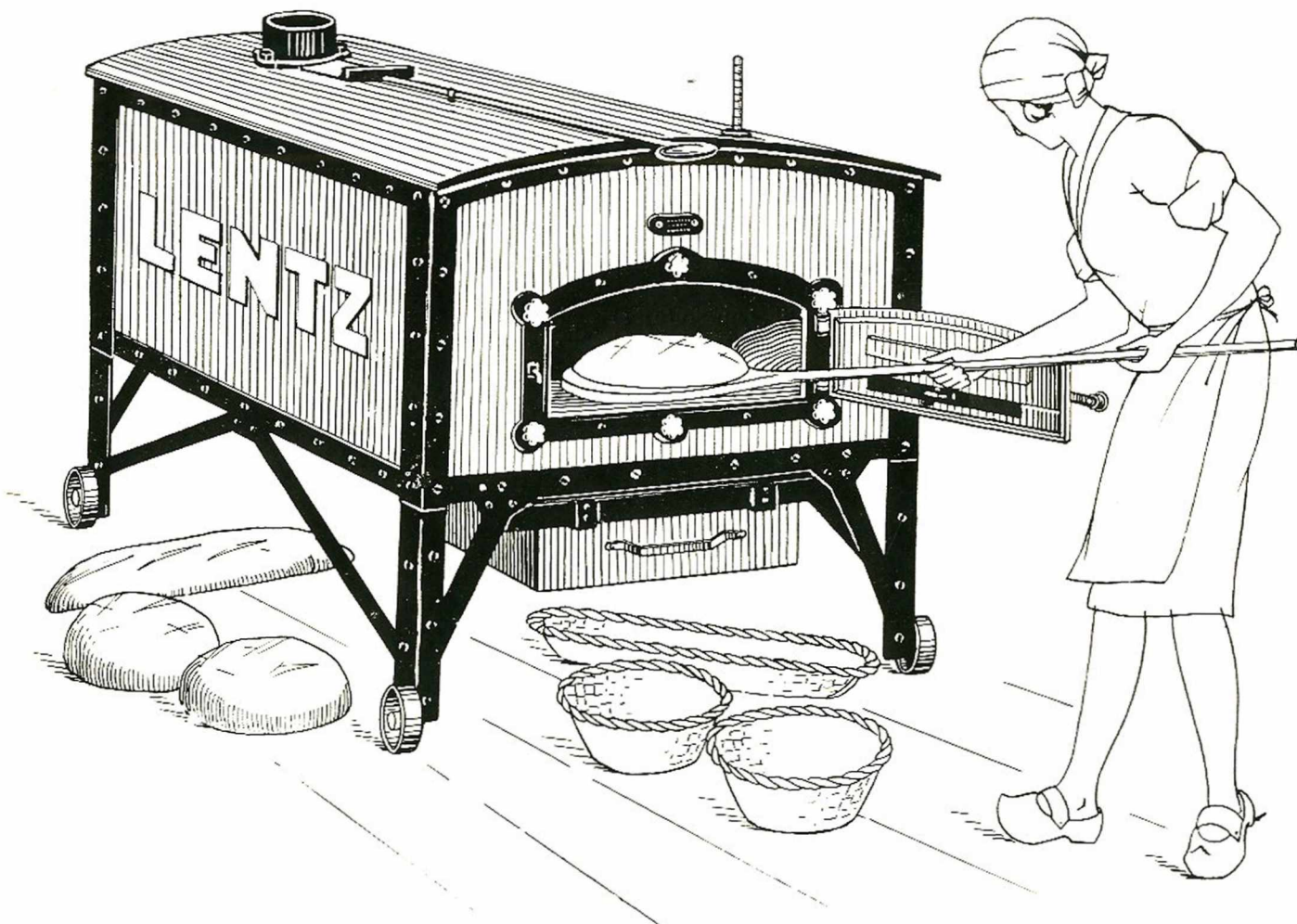
Les avantages du four à pain «LENTZ» sont en résumé les suivants:

1. Economie très appréciable de combustible (jusqu'à 80%).
2. Plafond voûté qui ne s'affaisse jamais.
3. Embouchure de tuyau incombustible.
4. Soupape facilement accessible.
5. Chassis, fond et côtés en exécution extra-forte.
6. Porte isolante, fermant hermétiquement.
7. Admission d'air à quatre réglages.
8. Chauffage au bois dans 2, d'heure à 1 heure environ pour le pain blanc et 1 heure $\frac{1}{4}$ pour le pain de seigle.
9. Pieds et montants amovibles, munis de roulettes.
10. Protection contre la rouille à l'intérieur et à l'extérieur.
11. Exécution très soignée par l'emploi des meilleurs matériaux. Fabriqué par des spécialistes ayant une longue expérience dans la construction des fours.

Recette pour faire le pain blanc et le pain de seigle adressée à tout acheteur.

Mode d'emploi du four à pain et mode de transport voir en dernière page.

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)



DIMENSIONS COURANTES DES FOURS A PAIN «LENTZ» A UN ÉTAGE
livrés avec crochet à feu, cendrier, pieds démontables munis de roulettes, sans tuyaux

No.	Mesures extér.		Mesures intérieures		Surface de cuisson m ²	Pains ronds		Pains longs	
	long. cm	larg. cm	long. cm	larg. cm		Nombre de pièces	diam. cm	Nombre de pièces	grandeur
1	87	87	66	64	0,42	4	32	8	16
2	119	87	100	64	0,64	6	32	12	16
3	152	87	134	64	0,86	8	32	16	16
4	98	98	70	74	0,50	4	35-37	8	18
5	128	98	105	74	0,78	6	35-37	12	18
6	163	98	142	74	1,05	8	35-37	16	18
7	113	106	120	82	1,01	6	40	12	20
8	181	106	160	82	1,31	8	40	16	20
9	119	119	100	96	0,96	9	32	18	16
10	152	119	136	96	1,30	12	32	24	16
11	128	134	105	110	1,16	9	35-37	18	18
12	181	119	168	96	1,61	15	32	30	18
13	165	134	140	110	1,54	12	35-37	30	20
14	184	147	160	120	1,92	12	40	24	20
15	198	134	175	110	1,95	15	35-37	30	20
16	228	147	200	120	2,40	15	40	30	20
17	218	154	192	128	2,46	24	32	48	20
18	198	174	175	148	2,59	20	35-37	40	18
19	238	174	210	148	3,10	24	35-37	48	18

La hauteur du four est de 1 m, 10. Mais chaque four peut être livré sur demande plus haut ou plus bas. Les n^{os} les plus courants sont du n^o 5 au n^o 12 inclus.

Si l'acheteur préfère, pour un motif quelconque, le maçonage sur place, celui-ci sera exécuté au plus juste prix. Les fours à partir du n^o 14 sont montés sur place; jusqu'au n^o 13, ils sont expédiés entièrement maçonés.

Pour déterminer la grandeur nécessaire d'un four, suivant les rations de pain à consommer, il faut tenir compte qu'un pain rond ayant un diamètre de 32 cm., pèse 5 à 6 livres en pain blanc et 7 à 8 livres en pain de seigle.

Construction habituelle: Intérieur, 22 cm. de haut et porte en fonte de 50x22 cm.

Construction spéciale sur demande: Hauteur intérieure, 27 cm. et porte en fonte de 62x27 cm. (voir tarif).

Pour *Charcutiers* et *Pâtisseries*, la porte peut se faire aussi large que l'intérieur du four (voir tarif).

Les dimensions indiquées sont approximatives. Modifications de gravure et de dimensions sont réservées. Sur demande nous livrons un étouffoir portatif sur pieds (voir tarif).

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

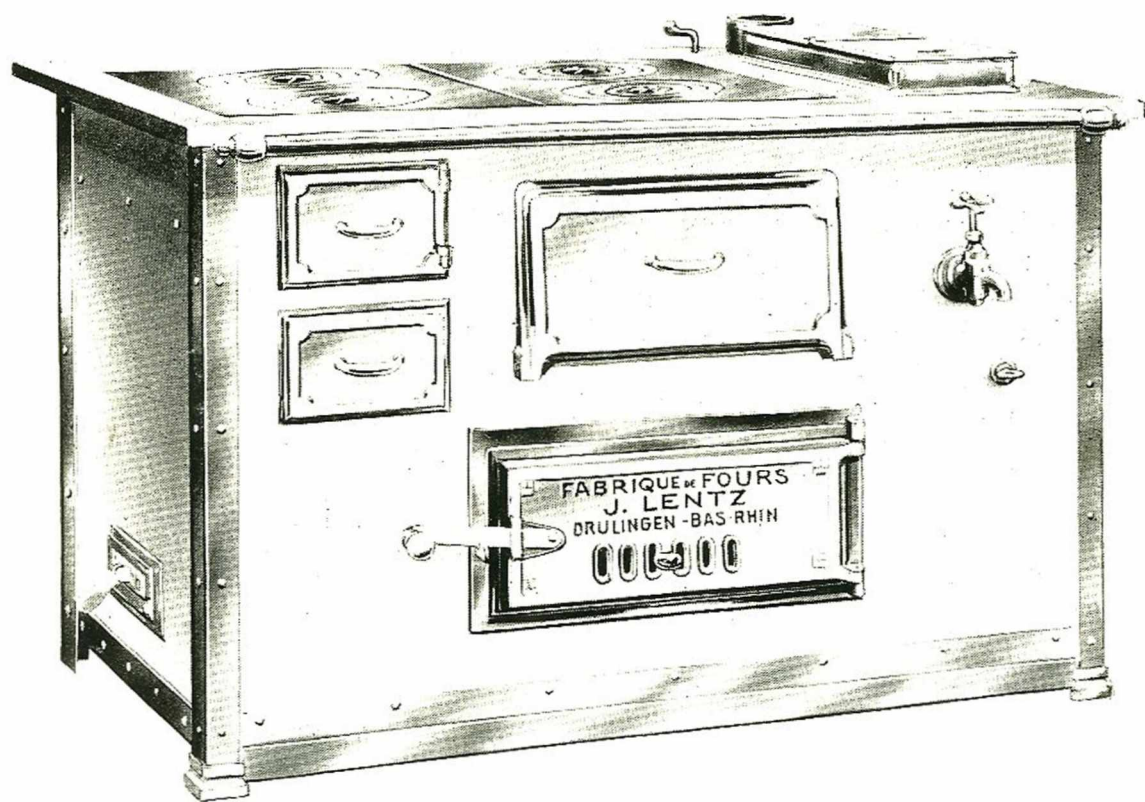
Le Foyer-four "LENTZ" émaillé. Dernière création, grand luxe

est un appareil merveilleux pour votre cuisine, il vous permet également de faire cuire votre pain, pâtisserie et charcuterie.

C'est une cuisinière en acier émaillé de toute beauté.

Le four à rôtir se chauffe par le foyer par retour de flamme tandis que le four à pain du bas entièrement en briques réfractaires d'une grande épaisseur se chauffe séparément à porte fermée, avec n'importe quel bois, même aux fagots et brindilles.

Nous livrons ce modèle avec plaque polie, bouillotte barre et toutes garnitures richement nickelées et émaillées sur trois côtés en blanc, ivoire, vert, olive, bleu foncé, bleu clair, marron ou noir au choix du client et au même prix pour l'une ou l'autre de ces teintes.



Habituellement nous livrons cet appareil avec des roulettes aux pieds, mais sur demande expresse l'appareil sera livré comme l'indique la gravure ci-dessus, avec des glissières.

Dimensions du Foyer-four émaillé «LENTZ»

No.	Grandeur de la plaque		Nombre et dimensions des trous en cm.	Mesures intérieures environ				Pains ronds		Pains longs en en moule Nombre
	Longueur en cm.	Largueur en cm.		du four à pain	du four à pâtir	hauteur	Nombre	Diamètre en cm.		
16 E	90	68	4-22,5 ou 3,25	71x54	60x31	22	4	27 37	6 8	
18 E	100	76	4-26,5	86x64	68x35	22	6	26 30	10 12	
20 E	115	84	4-29,5	100x72	75x41	22	12	24	18	
52 E	130	84	4-29,5	112x72	75x41	22	6	31	22	

L'appareil est livré avec réservoir en cuivre nickelé, robinet, barre nickelée devant, ringard et 50 cm. de tuyau.

Sur demande nous livrons un cendrier pour le four à pain décors, devant ou sur 3 côtés (voir tarif).

Le client peut choisir entre décors, traits, fleurs ou paysages.

La porte du four à pain sera sauf avis contraire toujours devant comme la gravure, mais elle peut se trouver sur côté opposé à la buse, (voir tarif). Les trous sont munis de rondelles ou de tampons.

(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées.)

Foyer-Four "LENTZ" (avec four à pain et four à rôtir)

APPAREIL UNIQUE POUR CULTIVATEURS ET RESTAURANTS.

Modèle en verni noir, le plus courant

Appareil le plus perfectionné à l'heure actuelle et sans rival.

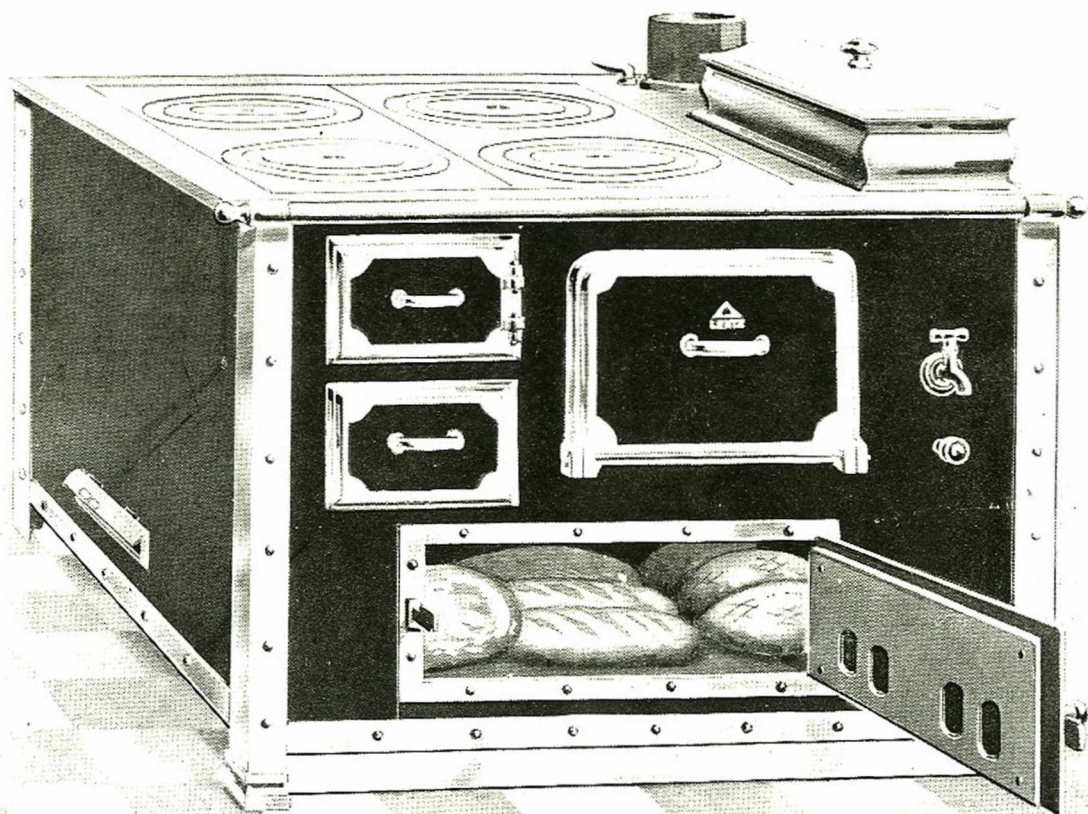
Se recommande surtout aux personnes qui ne tiennent pas à avoir un grand four à pain, mais une bonne cuisinière avec four à pain.

Le four à pain se chauffe seul et au bois; le four à rôtir se chauffe par retour de flamme par le foyer de la cuisinière à l'intérieur.

Le four à pain est construit en briques réfractaires de premier choix, d'une grande épaisseur. Chauffage portes fermées. Economie appréciable de combustible: jusqu'à 80%. Chauffage avec tous bois, même fagots et brindilles.

Convient à toutes ménagères pour cuire le pain, la pâtisserie, toute charcuterie et pour sécher des fruits et des légumes.

Nous livrons ce modèle habituellement avec plaques brutes garniture de cornière polie, mais il sera livré sur demande, et suivant notre tarif, en construction de luxe: l'appareil verni noir, y compris plaque polie, barre, bouillotte et robinet nickelés, toutes les portes et garnitures richement nickelées.



Dimensions du foyer-four «LENTZ»

avec un four à pain maçonné et un four à rôtir, y compris réservoir d'eau, barre devant et robinet en cuivre, le ringard et 50 cm. tuyau.

No.	Grandeur de la plaque		Nombre et dimensions des trous en cm	Mesures intérieures environ			Pains ronds		Pains longs ou en moule Nombre
	Longueur en cm	Largeur en cm		du four à pain	du four à rôtir	hauteur	Nombre	Diamètre en cm	
16	90	68	1-22,5 ou 3-25	71x54	60x31	haut. 22	4	27-38	6-8
18	100	76	1-26,5 ou 4-25	86x64	68x35	,, 22	6	26-30	10-12
20	115	84	1-29,5	100x72	75x41	,, 22	12	24	18
52 22	130	84	1-29,5	112x72	75x41	,, 22	6	34	22

CONSTRUCTION HABITUELLE: Hauteur intérieure du four à pain 22 cm. porte en fonte de 50x22 cm. Les trous sont munis de rondelles ou tampons, le four à rôtir est démontable pour le ramonage ainsi que la plaque du dessous.

Habituellement nous livrons cet appareil avec des roulettes aux pieds, mais sur demande expresse l'appareil sera livré comme l'indique la gravure ci-dessus avec des glissières. -- La porte du four à pain est habituellement devant (suiv. gravure), mais peut être demandée sur côté opposé à la buse (voir tarif). Pour le cendrier au four à pain voir tarif. Tuyau à droite ou à gauche, toujours l'indiquer sur la commande

(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées)

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

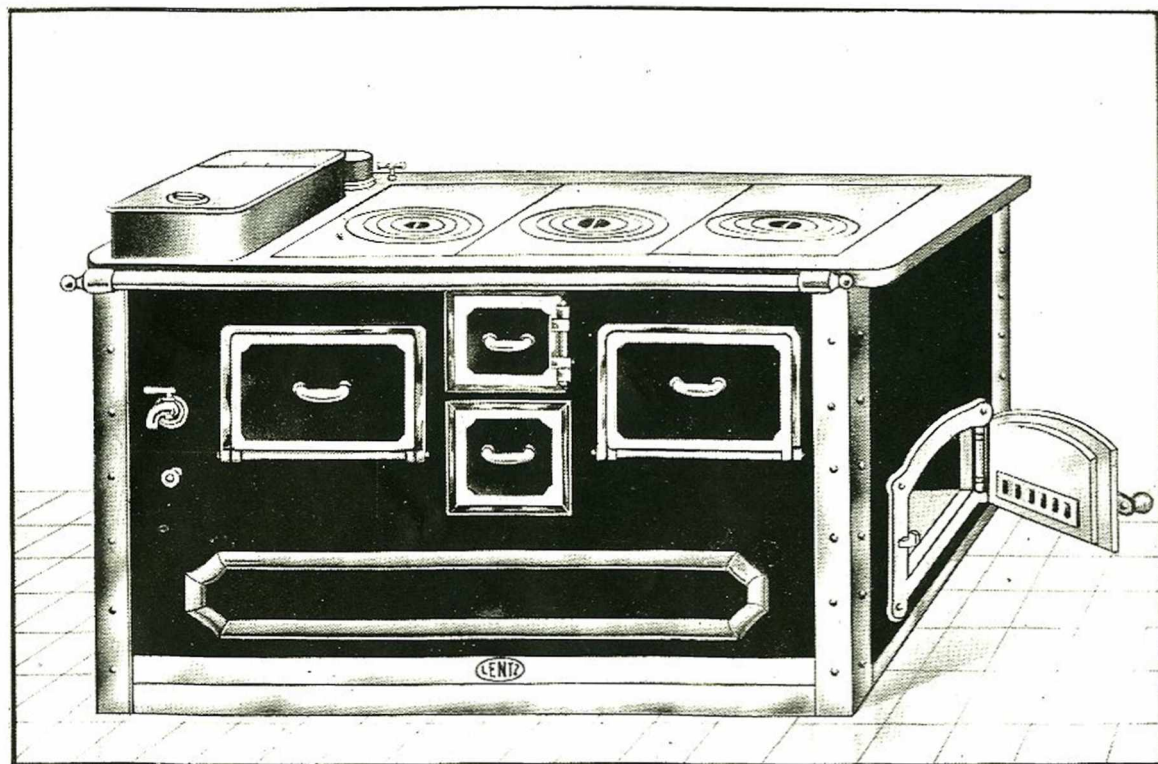
Foyer-Four "LENTZ" (Modèle spécial)

avec 1 four à rôtir, un chauffe assiettes et 1 four à pain renforcé, indispensable aux grandes Fermes, Restaurants et tous autres grands Etablissements.

La construction est la même que les foyers-fours «LENTZ» No. 16 à 20 et offre les mêmes avantages. Construction habituelle: verni noir, avec garnitures polies, se fait également avec garnitures richement nickelées ou bien en émaillé avec garnitures nickelées.

La porte du four à pain se trouve toujours sur le côté opposé à la buse.

Ne pas oublier de spécifier sur bulletin de commande, buse de tuyau à droite ou à gauche.



DIMENSIONS DU FOYER-FOUR «LENTZ» (Modèle spécial)
y compris: bouillotte en cuivre, robinet et barre devant.

No.	Dimensions de la plaque		Nombre de trous	Diamètre environ cm	Mesures intérieures du four à pain		Mesures intérieures du four à rôtir		
	longueur environ cm	largeur environ cm			largeur cm	profondeur cm	largeur cm	hauteur cm	profondeur cm
51	110	81	3 ou 1	29,5	121	64	27	22	68
56	150	81	3 ou 1	29,5	132	61	31	22	68
58	180	81	3 ou 1	29,5	160	61	11	22	68

L'ouverture de la porte du four à pain est de 22x50.

Les trous sont munis de rondelles ou de tampons.

Sur demande bouillotte plate à fleur de la plaque ou bouillotte bombée.

Les Nos. 54 et 56 peuvent être expédiés entièrement maçonnés. Le No. 58 doit être monté sur place.

Pour choisir la forme de la bouillotte, veuillez consulter la page de couverture du catalogue.

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées.)

Le Foyer-Four «LENTZ» (Modèle à 2 fours à pain superposés)

Convient aux personnes désirant cuire beaucoup de pain en une seule fois

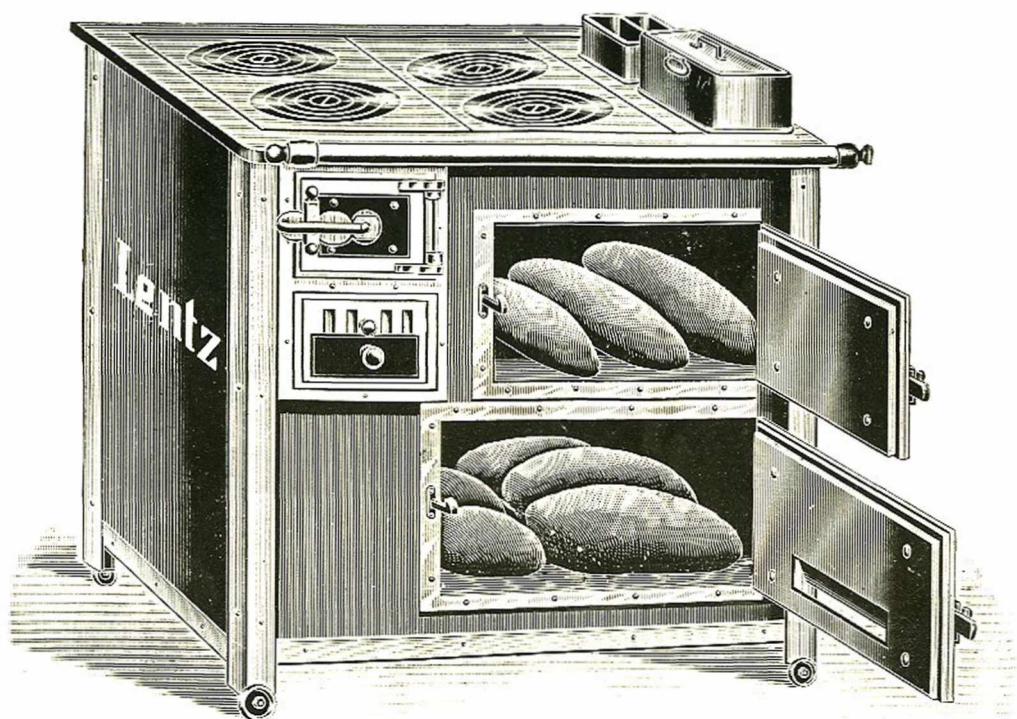
Il sert à la fois de four à pain et de cuisinière. En vue de sa double destination, sa construction est extrêmement solide et bien adaptée à son double usage.

Préparation de la cuisine, cuisson du pain, de la pâtisserie, de la charcuterie et séchage de fruits simultanément.

Tout combustible, tel que bois, houille etc. peut servir pour chauffer la cuisinière; le chauffage au bois du four maçonné est indépendant du foyer de la cuisinière. Le four du haut se chauffe par le four du bas. Ces deux fours sont maçonnés avec briques réfractaires de tout premier choix, comme le four à pain «LENTZ». Le four du bas est chauffé comme ce dernier. La fumée du four à pain s'échappe par les tuyaux de la cuisinière.

Recommandé aux Fermiers, Cultivateurs et toutes ménagères pour faire du pain, pâtisserie, charcuterie, séchage de fruits etc.

Se fabrique désormais avec glissières ou avec des roulettes.



Dimensions des foyers-fours «LENTZ»

avec deux fours à pain superposés, y compris réservoir d'eau, barre devant, ringard et 50 cm. de tuyau.

Nos.	Grandeur de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Mesures intérieures des fours à pain		Pains ronds		Pains longs
	Longueur en cm	Largeur en cm		en bas en cm	en haut en cm	Nombre	Diamètre en cm	
11	90	68	4-22,5 ou 3-25	71x51	54x42	6	27-37	9
13	100	76	4-26,5	86x64	64x55	10	26-30	16
15	115	84	4-29,5	100x72	72x70	18	24	28

Sauf demande spéciale, ce modèle est toujours livré avec plaque brute, garnitures de cornières polies, réservoir d'eau et barre de sûreté devant, plaque polie sur demande.

Ce modèle peut être livré dans une exécution de luxe. Y compris: Plaque polie, réservoir en cuivre nickelée, barre de sûreté devant nickelée, garnitures et portes nickelées.

Ce modèle n'est jamais muni de robinet

Ne pas omettre d'indiquer de quel côté le tuyau doit se trouver.

(Les dimensions sont approximatives - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

Cuisinière émaillée "LENTZ"

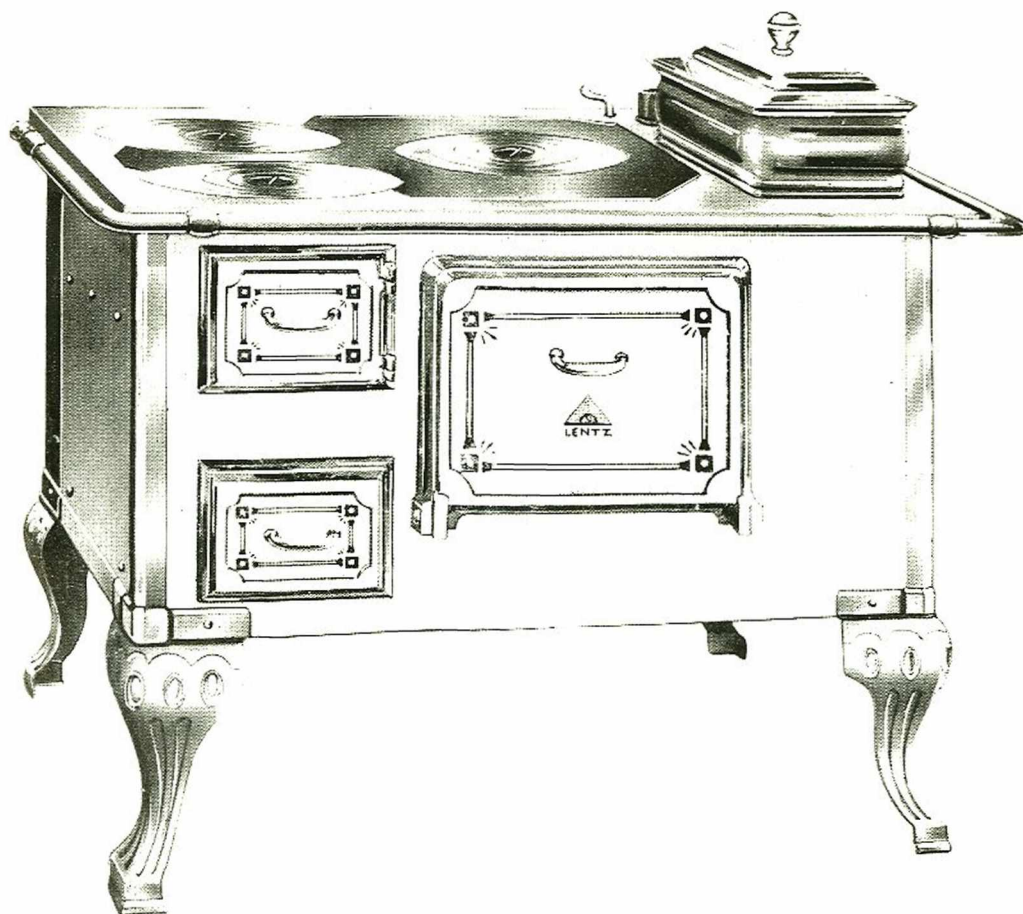
à hauts pieds sans étuve.

Comme la Cuisinière noire LENTZ, nous fabriquons une cuisinière émaillée à hauts pieds sans étuve. La construction est en acier émaillé sur 3 côtés, beaucoup plus résistant que la fonte, l'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires.

Toutes les garnitures sont très richement nickelées, d'un nickelage de première qualité.

La cuisinière est émaillée sur trois côtés, le client peut choisir entre blanc, ivoire, vert-olive, bleu-foncé, bleu-clair ou noire, avec ou sans décors. Ce modèle se fait sur demande avec un charbonnier roulant (voir tarif).

La couleur la plus belle et la plus préférée est l'ivoire.



DIMENSIONS COURANTES

Nos.	Dimensions de la plaque		Nombre des trous et diamètre	Dimensions approximatives des fours à rôtir		
	Longueur ca. cm.	Largeur ca. cm.		Largeur	Profondeur	Hauteur
43	80	58	2-22	27	50	21
46	90	68	1-22,5 ou 3-25	31	60	22
47	100	76	1-26,5 ou 1-25	35	68	22
48	115	84	1-29,5	41	75	22

Chauffage du four à rôtir par retour de flamme

Tuyau à droite ou à gauche ?
[Toujours indiquer sur la commande]

TROUS A RONDELLES OU TAMPONS

Se fait avec ou sans robinet
avec barre devant ou sur 3 côtés
Hauteur totale environ 70 cm.

Pour le modèle de la bouillotte désirée, nous prions nos clients de bien vouloir nous donner les renseignements indiqués sur la page de la couverture.

(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

Cuisinière émaillée "LENTZ" Dernière création. NOUVELLE SÉRIE -- GRAND LUXE AVEC ÉTUVE

Cette cuisinière en acier émaillé "LENTZ" est d'une construction spéciale et plus pratique que les modèles se trouvant habituellement dans le commerce.

L'appareil est émaillé sur 3 côtés, la plaque du dessus est en fonte polie avec trois ou quatre frous égaux.

L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires ce qui assure une cuisson parfaite, rend plus économique et plus solide la cuisinière.

Four à rôtir démontable. Ramonage extrêmement facile. Nickelage et émaillage très riche de toute première qualité.

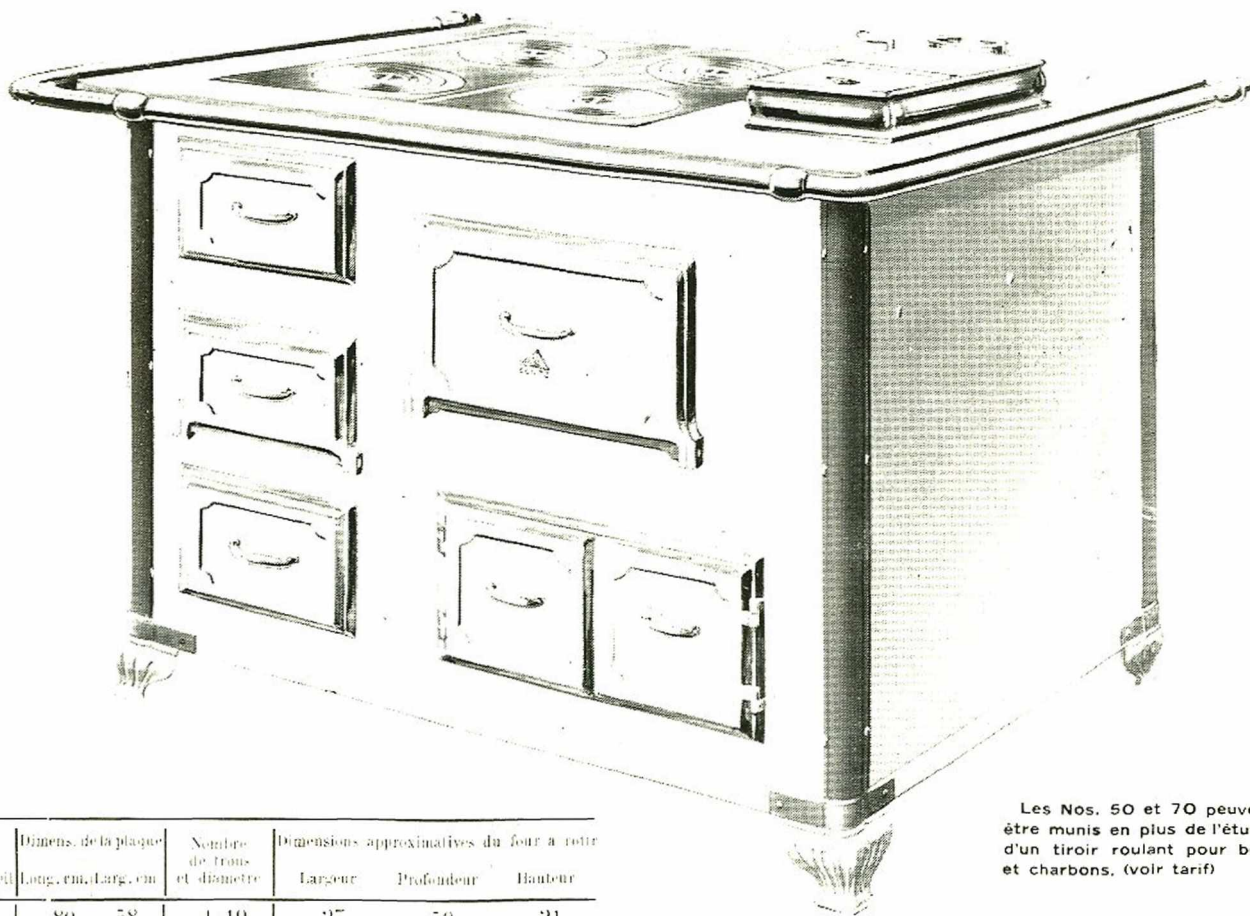
Emaillée blanc, ivoire, vert-olive, bleu-foncé, bleu-clair, marron ou noir, au choix du client, avec ou sans décors. La couleur préférée est l'ivoire.

DÉCOR: Fleurs, paysages ou traits (indiquer si le client a une préférence).

Fonctionnement parfait - Durée illimitée

Tuyau à droite ou à gauche ?

Prière de toujours l'indiquer sur la commande.



Les Nos. 50 et 70 peuvent être munis en plus de l'étuve, d'un tiroir roulant pour bols et charbons. (voir tarif)

No de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approximatives du four à rôtir		
	Long. en cm.	Larg. en cm.		Largeur	Profondeur	Hauteur
42	80	58	4-19	27	50	21
45	90	68	1-22,5	31	60	22
			3-25			
49	100	76	4-25	35	68	22
			4-26,5			
50	115	81	4-29,5	41	75	22
70	130	81	4-29,5	41	75	22

Nos Cuisinières „LENTZ“ seront sur demande munies d'une tablette mobile (rallonge) de 30 à 40 cm. du côté du foyer (voir tarif).

Se fait avec ou sans robinet.

Trous à rondelles ou tampons

Hauteur totale environ 78 cm., barre nickelée devant ou sur 3 côtés.

Pour le modèle de la bouillotte, voir page de couverture du Catalogue.

Sur demande, les montants cornières seront livrés émaillés.

Avis important. Nous avons supprimé les petites portes de ramonage situées au-dessous du four à rôtir de nos foyers-fours et cuisinières "LENTZ", ces portes nuisant parfois au tirage. Pour nettoyer autour du four à rôtir, il suffit de le sortir de l'appareil auquel il est maintenu par une vis; on peut également retirer la plaque inférieure du four à rôtir.

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées)

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

De notre Usine dans votre Cuisine!

Cuisinière émaillée "LENTZ" Série spéciale très luxueuse.

Avec la même porte à l'étuve qu'au four à rôtir. A la place de l'étuve, nous pouvons mettre un chauffe-plats, chauffe-assiettes.

La construction de cette cuisinière «LENTZ» est la même que celle de la page précédente et présente les mêmes avantages. Toujours émaillée sur 3 côtes, avec les garnitures richement nickelées se fait avec ou sans décors.



Dimensions courantes.

No. de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimens. approximatives du four à rôtir		
	Long. en cm	Larg. en cm		Largeur	Profondeur	Hauteur
142	80	58	4-19	27	50	21
145	90	68	4-22,5 ou 3-25	31	60	22
149	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	22
150	115	81	1-29,5	41	75	22
170	130	81	1-29,5	41	75	22

Se fait avec ou sans robinet

Trous à rondelles ou tampons

Hauteur totale env. 78 cm.

Pour choisir la forme de la bouillotte, veuillez consulter la page de couverture du catalogue.

Prière de ne pas oublier d'indiquer le tuyau à droite ou à gauche.

Les Nos. 150 et 170 peuvent être munis d'un tiroir roulant pour bois ou charbons.

(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modification de gravure et de dimensions réservées)

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

Cuisinière émaillée "LENTZ" Nouveau Modèle

Nouvelle Série - Grand Luxe (avec deux tiroirs roulants sur galets pour bois et charbons).

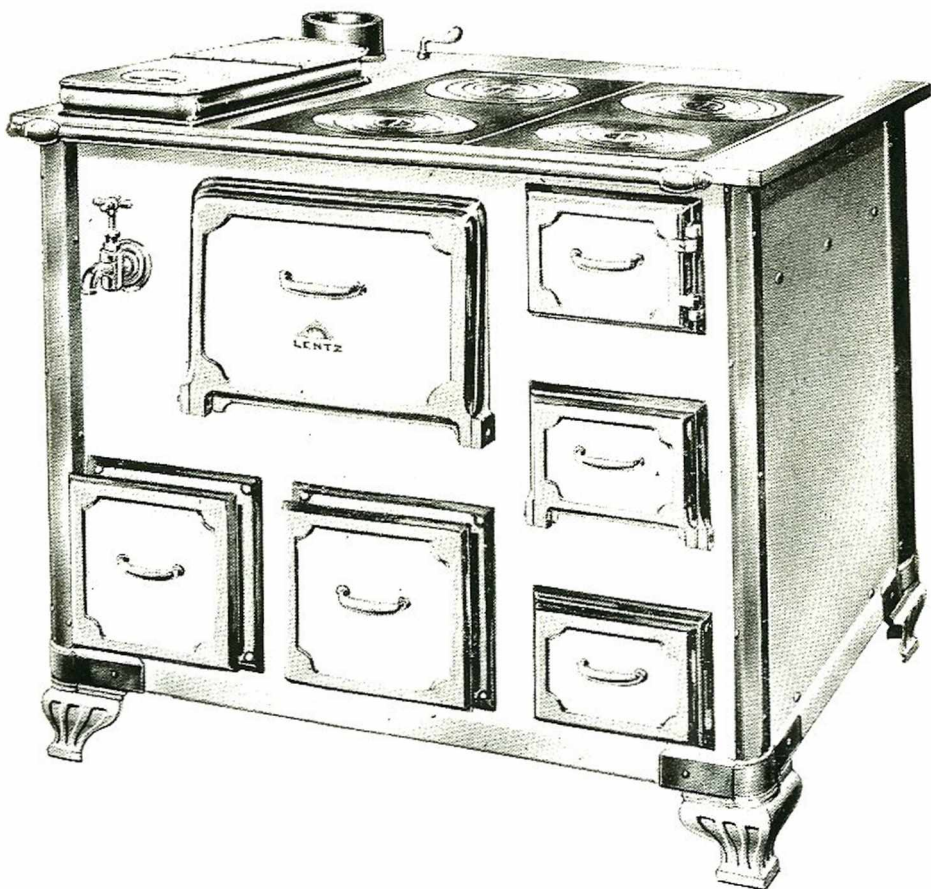
Cette cuisinière en acier émaillé «LENTZ» est d'une construction spéciale et plus pratique que les modèles se trouvant habituellement dans le commerce.

A la place de l'étuve qui n'a pas grand utilité nous avons placé deux tiroirs roulants larges et très profonds, pour le bois ou le charbon.

L'appareil est émaillé sur trois côtés, la plaque du dessus est en fonte polie avec trois ou quatre trous égaux.

L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires ce qui assure une cuisson parfaite, rend plus économique et plus solide la cuisinière.

Four à rôtir démontable. Ramonage extrêmement facile. Nickelage et émaillage très riche de toute première qualité.



Émaillée blanc, ivoire, vert-olive, bleu foncé, bleu-clair, marron ou noir, au choix du client, avec ou [sans décors].

La couleur préférée est l'ivoire.



Décors: Fleurs, paysages ou traits (indiquer si le client a une préférence).



Fonctionnement parfait

Durée illimitée



Tuyau à droite ou à gauche (Prière de toujours l'indiquer sur la commande)



Dimensions courantes.

No. de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimens. approximatives du four à rôtir		
	Long. en	Larg. en		Largem	Profondeur	Hauteur
242	80	58	4-19	27	50	21
245	90	68	4-22,5 ou 3-25	31	60	22
249	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	22
250	115	84	4-29,5	41	75	22
270	130	84	4-29,5	41	75	22

Pour choisir la forme de la bouillotte veuillez consulter la page de couverture du catalogue.

Nos cuisinières "LENTZ" seront sur demande munies d'une tablette mobile (rallonge) de 30 à 40 cm du côté du foyer (voir tarif) Barre nickelée devant ou sur trois côtés. Hauteur totale environ 78 cm.

Trous à rondelles ou tampons.

(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravures et de dimensions réservées).

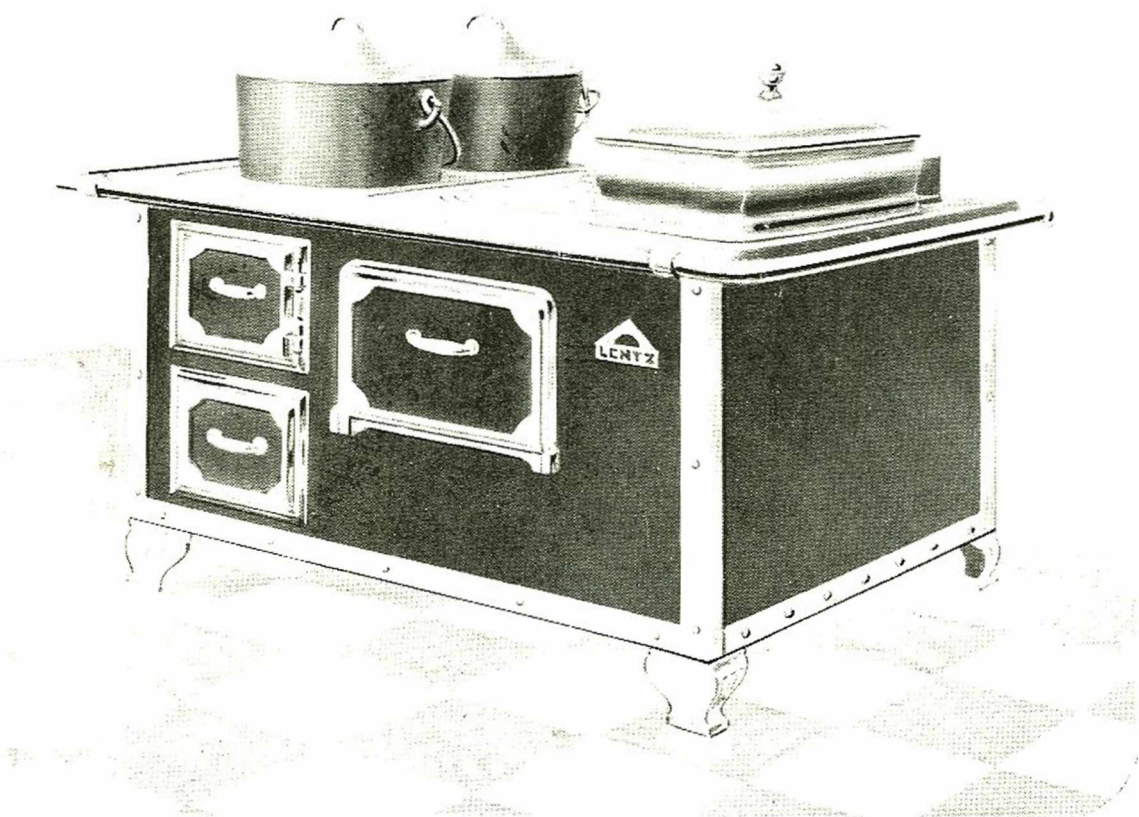
FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
 ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

Cuisinière „LENTZ” modèle Vosgien, sans étuve
 en verni noir ou émaillé sur trois cotés et nickelée.

Sur la demande de nombreux clients, nous fabriquons également une cuisinière spéciale pour l'agriculture et surtout pour satisfaire aux habitudes des montagnards et permettre facilement la cuisson de tous aliments avec des pots en fonte, dont le maniement est très facile vu la faible hauteur de la cuisinière, environ 60 à 65 cm.

Le foyer a une hauteur de 23 à 25 cm., ce qui permet de chauffer avec toutes sortes de bois, même des brindilles. La construction est en acier verni noir ou émaillé sur 3 côtés. Le client peut choisir entre blanc, ivoire, vert-olive, bleu-foncé, bleu-clair, marron ou noir.

Intérieurement la cuisinière est garnie en briques réfractaires, ce qui garantit une économie de combustible. Nous livrons le nombre de pots en fonte désirés, contenance 7 à 8 litres.



Dimensions courantes

No.	Dimensions de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approximatives des fours à rôtir		
	Longueur ca. cm.	Largeur ca. cm.		Largeur	Profondeur	Hauteur
43 V.	80	58	1-19	27	50	21
46 V.	90	68	1-22,5 ou 3-25	31	60	22
47 V.	100	76	1-25 ou 1-26,5	35	68	22
48 V.	115	81	1-29,5	41	75	22

Chauffage du four à rôtir par retour de flamme

Pour choisir la forme de la bouillotte, veuillez consulter la page de couverture du catalogue.

Tuyau à droite ou à gauche ?

Indiquer toujours sur la commande

TROUS A RONDELLES OU TAMPONS
 avec ou sans robinet.

Prière de spécifier sur commande, si on désire la construction en verni noire ou émaillée.

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

La Cuisinière noire «LENTZ»

en acier forgé avec étuve

LE RÊVE DE LA MÉNAGÈRE

Modèle très courant

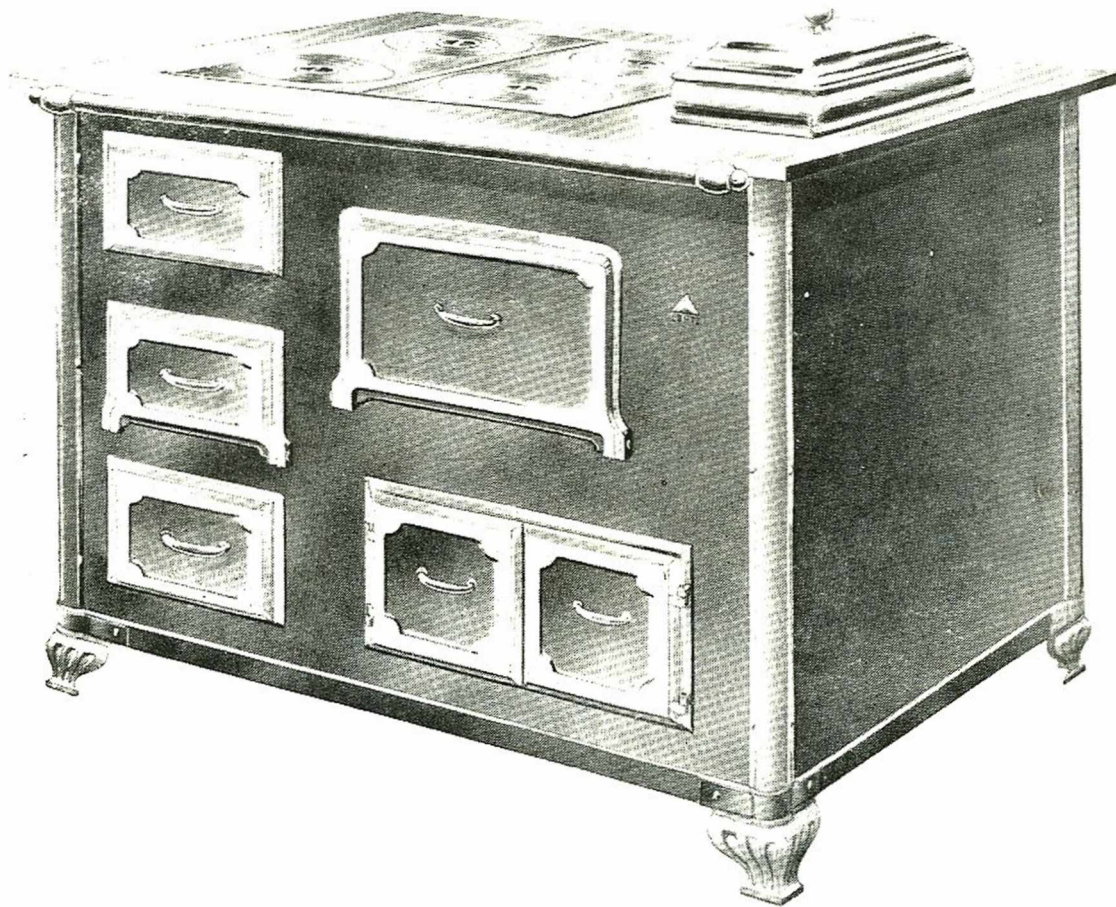
Vernis noirs

Construction très renforcée

La cuisinière noire «LENTZ» est construite en tôle d'acier et fonte. L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires. Donc économie énorme de combustible. Cuisson plus régulière. Résiste aux plus gros feux. Dure autant que trois à quatre cuisinières ordinaires en fonte.

Ce modèle est particulièrement avantageux pour la campagne, vu sa grande surface, le nombre de trous, et sa construction extra-forte.

Le four à rôtir, la bouillotte et la plaque sont démontables. Le nettoyage est donc extrêmement facile.



DIMENSIONS COURANTES

No. de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions du four à rôtir		
	Long. cm.	Larg. cm.		Largueur	Profondeur	Hauteur
32	80	58	4-19	27	50	21
35	90	68	4-22,5 ou 3-25	31	60	22
39	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	22
40	115	84	4-29,5	41	75	22
41	130	84	4-29,5	41	75	22

FONCTIONNEMENT PARFAIT -- DURÉE ILLIMITÉE

Tuyau à droite ou à gauche? Prière de toujours l'indiquer sur la commande

Chauffage du four à rôtir par retour de flamme

Sauf indication spéciale, cette cuisinière est toujours livrée avec plaque brute et garnitures polies. Mais peut être livrée en construction de luxe; y compris plaque polie, bouillotte, barre et toutes garnitures richement nickelées.

Hauteur totale env. 78 cm.

SE FAIT AVEC OU SANS ROBINET TROUS A RONDELLES OU TAMPONS

Pour la forme de la bouillotte voir la couverture du Catalogue.

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

Four «LENTZ» à deux étages, chauffage au bois

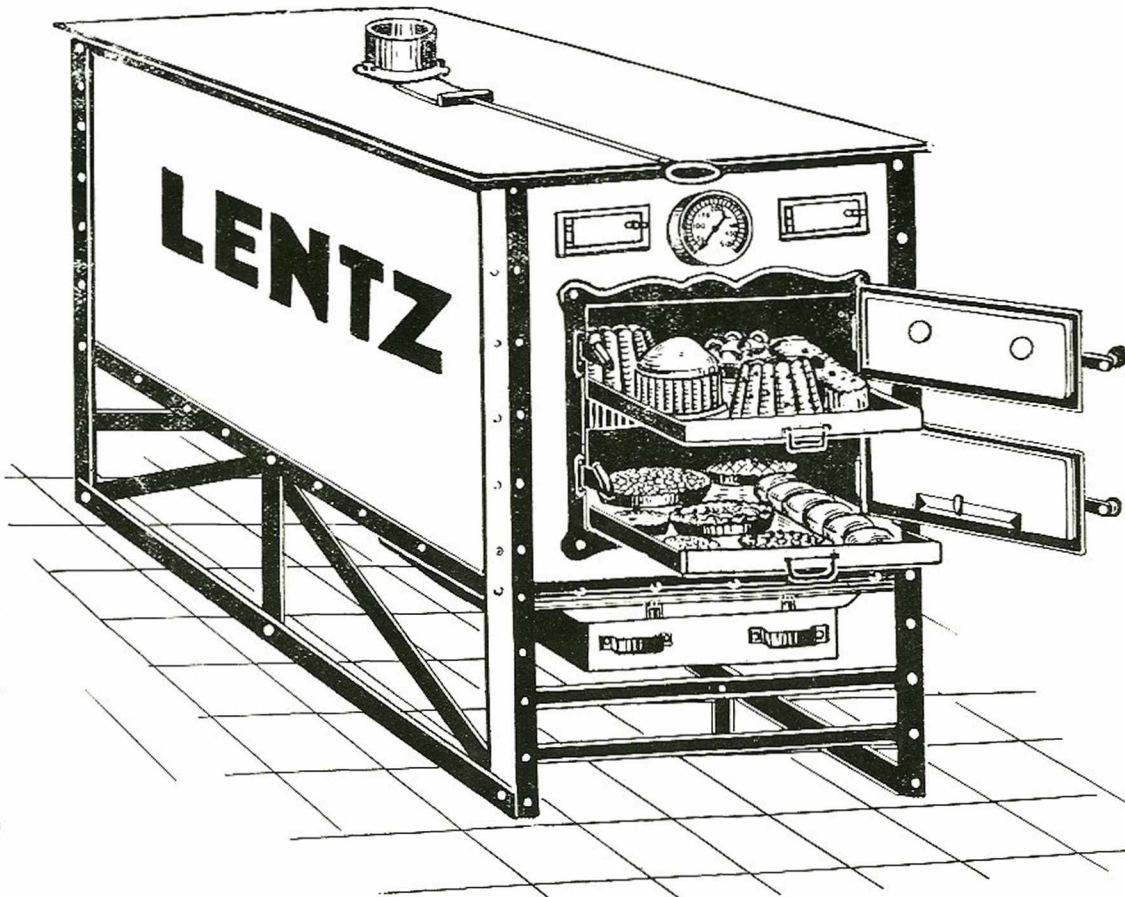
Les Etablissements «LENTZ» ont en effet apporté les perfectionnements les plus complets dans l'art de construire des fours à deux étages. La longue expérience du Constructeur, la compétence du personnel de spécialistes qu'il a formé, le soin constant avec lequel il veille lui-même à la fabrication de ses appareils, sont une garantie réelle de supériorité pour ceux qui recherchent un appareil solide, de construction soignée et de fonctionnement irréprochable. Nous tenons des milliers de références à la disposition de nos clients.

Ce four est spécialement recommandé pour Charcutiers, Pâtisseries, Hôteliers, etc.

Il se distingue par sa construction très solide grâce aux doubles parois. Toutes les pièces en fer sont garanties contre la rouille, les portes se ferment hermétiquement. La maçonnerie est en briques réfractaires de tout premier choix. Par suite de sa construction avec parois épaisses, ce four retient la chaleur très longtemps, parfois jusqu'à 12 à 15 heures, ce qui facilite la cuisson de pâtisseries spéciales, ainsi que de gros pâtés et jambons.

La cuisson des pâtés en croûte est merveilleuse dans ce four.

Le four à deux étages est chauffé dans le compartiment inférieur à porte fermée. Le compartiment supérieur reçoit la chaleur d'en dessous. De cette façon le four supérieur reste toujours propre et l'on peut y cuire en même temps que l'on entretient le feu dans le four du bas. Les fours à deux étages sont munis de glissières pour faciliter le transport. Contrairement à la gravure ce modèle se fait en général avec porte du haut rabattante.



Mesures des fours à deux étages complets avec ringard et étouffoir, sans tuyau, avec ou sans pyromètre.

Numeros	MESURES EXTERIEURES		MESURES INTERIEURES		SURFACE de chauffe m ²
	Longueur environ cm	Largeur environ cm	Longueur environ cm	Largeur environ cm	
500	98	65	65	38	0.50
501	138	65	116	38	0.88
502	85	80	62	50	0.62
503	135	80	110	50	1.10
503bis	100	85	80	60	0.96
504	125	95	100	61	1.28
505	175	95	152	61	1.91

La hauteur intérieure du compartiment supérieur est environ 17 cm., du compartiment inférieur environ 22 cm.

La hauteur totale du four est d'environ 1m40.

Pyromètre en plus (voir tarif)

Mode d'emploi livré sur demande.

Ce four se transporte debout comme le cliché le montre et, sauf demande spéciale, il est toujours envoyé tout monté.

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

Le Triomphe dans l'Industrie de la Construction de Fours

Le Four à Chauffage continu "LENTZ"

Ce système est l'idéal du professionnel, il est indispensable aux Pâtisseries, Charcutiers et Hôtelières pour faire du gros rendement, c'est l'appareil le plus nouveau et le plus pratique de ce genre, surtout si l'emplacement est restreint pour un four au bois.

Sa construction en tôle d'acier extra-forte, à double parois garnies d'amiante et des meilleures matières isolantes, **garantit un chauffage continu des plus efficace et évite le dégagement de la chaleur à l'extérieur.**

La maçonnerie à l'intérieur est faite en briques réfractaires de 1^{er} choix.

La construction intérieure permet un **chauffage direct et égal** des deux étages, ce qui n'avait jamais été atteint jusqu'à présent.

Les avantages tout à fait spéciaux du four „LENTZ“, battant par là tous les systèmes concurrents, consistent en la possibilité d'un nettoyage facile et complet du four et dans le démontage rapide en cas de réparations ou de transport.

Les compartiments peuvent être retirés.

Économie surprenante en combustible.
Se chauffe au bois, houille ou coke.

Prix et mesures des fours complets:
avec pyromètre, pelle à charbon, tisonnier
(Dimensions approximatives)
à deux étages

Numéros	EXTÉRIEURES		INTÉRIEURES	
	Longueur cm	Largeur cm	Longueur cm	Largeur cm
601	60	70	55	40
601 bis	80	70	75	40
602	70	80	65	50
603	90	100	85	70

Se fabrique également à 1 étage (voir tarif)
Peut se faire sur demande en autres dimensions.

Hauteur du 1^{er} four: 25 cm.
Hauteur du 2^e four: 25 cm.
Hauteur totale du four à 2 étages: 1 m 60.

Pour Pâtisseries, nous pouvons arranger l'intérieur des fours, de façon à pouvoir cuire plusieurs plaques à la fois.

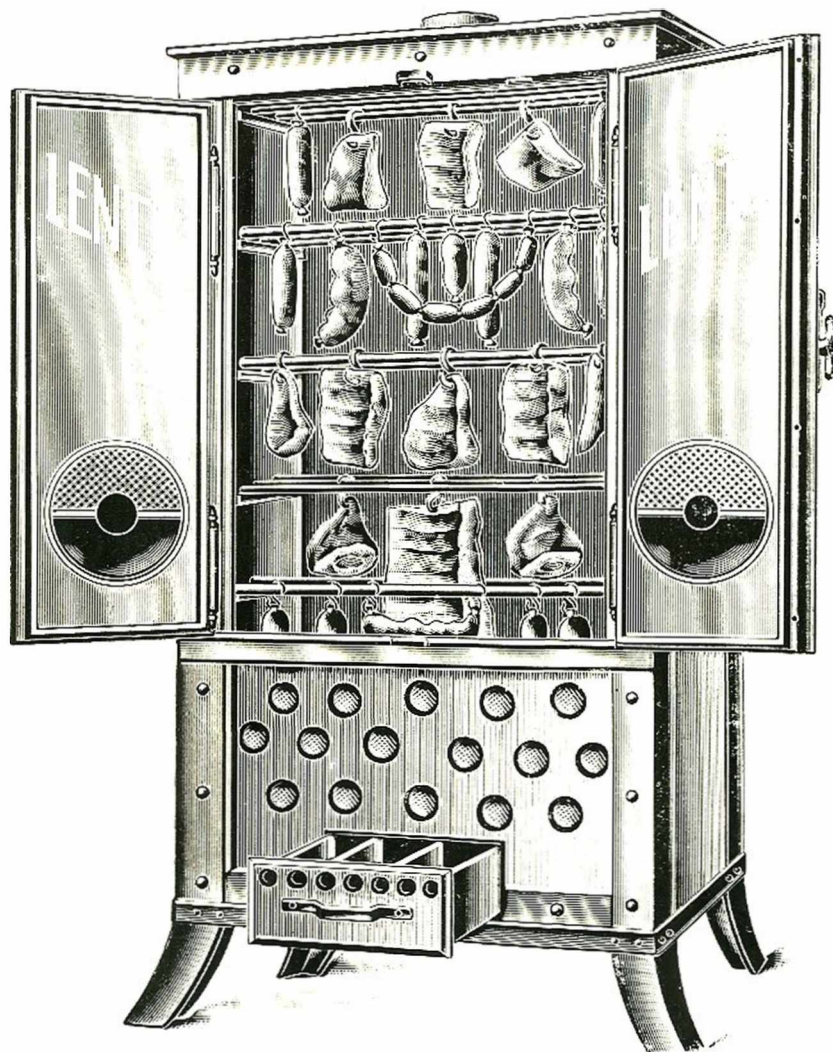
Ces fours sont, sauf demande spéciale, envoyés tout montés; si le client désire le montage sur place, nous l'exécutons au plus juste prix — Consultez-nous à ce sujet.

Pour les Nos. les plus grands, nous conseillons le montage sur place.

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS
ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

Appareil pour fumer, aérer et conserver la viande «LENTZ»

DERNIER PERFECTIONNEMENT



Avec son système le plus perfectionné pour nettoyer, refroidir et distribuer la fumée, l'appareil «LENTZ» est devenu le meilleur appareil actuel de ce genre.

Indispensable pour obtenir une belle viande fumée, savoureuse, d'un goût agréable, et pour la conserver en été comme en hiver.

PRINCIPAUX AVANTAGES :

- Construit en tôle d'acier vernie ou galvanisée ;
- Ne rouille jamais ;
- Ferme hermétiquement ;
- Fumage au goût de chaque client ;
- Conservation parfaite en toutes saisons ;
- Accès d'air frais à la viande fumée ;
- Tirage continu ;
- Feu continu ;
- Empêchement de l'égouttement de la viande ;
- Accès impossible aux moustiques et rongeurs ;
- Fermeture à cadenas.

L'appareil peut être transformé facilement en une armoire à comestibles, il s'y prête à merveille par suite de son aération excellente.

Il peut être placé dans la cuisine, la cave ou au grenier, partout où il peut être raccordé à une cheminée. Chauffage à la sciure de bois.

Chacun des fumoirs «LENTZ» est accompagné gratuitement : de 12 crochets à viande étamés, de 6 tiges de suspension et d'un cadenas.

DIMENSIONS DES APPAREILS COMPLETS.

Nos.	Hauteur cm y compris tuyaux raccourcis	Profondeur cm	Largeur cm	Nombre des portes	Nos.	Hauteur cm y compris tuyaux raccourcis	Profondeur cm.	Largeur cm	Nombre des portes
23	140	40	60	1	31	195	52	80	2
24	165	52	60	1	32	195	52	90	2
25	165	52	80	2	33	195	52	100	2
26	165	52	90	2	34	195	62	100	2
27	165	52	100	2	35	192	80	100	2
28	165	62	100	2	36	195	80	120	2
29	165	80	100	2	37	195	100	120	2
30	165	100	120	2	38	195	100	150	2

Les numéros 24 à 30 ont tous une hauteur de 163 cm. et il sera facile de trouver pour chaque ménage une grandeur convenable.

Autres dimensions sur demande.

Demandez nos recettes pour fumer la viande à l'Alsacienne.

Les N° 31 à 38 sont hauts de 195 cm pour la suspension de quartiers complets de lard ; les plus grands conviennent spécialement aux restaurateurs, bouchers, charcutiers etc.

Livraison toujours rapide et soignée.

ACHETEURS ! A qualité égale vous ne trouverez jamais moins cher !!

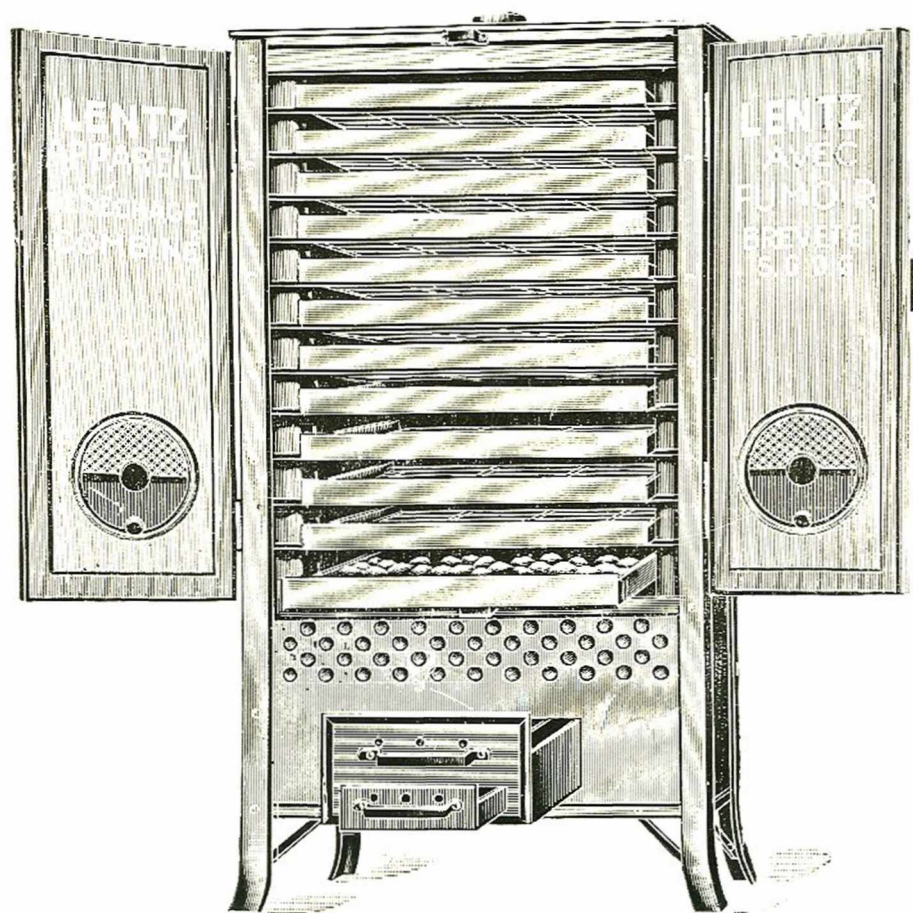
(Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

Appareil de Séchage et Fumage "LENTZ"

Le nouvel appareil «LENTZ», muni des derniers perfectionnements, est indispensable au séchage des fruits et légumes en quantité, au fumage, séchage et à la bonne conservation de la viande en hiver comme en été.

Le nouveau **fumoir-séchoir «LENTZ»** peut être transformé, en **deux minutes**, soit pour le séchage des fruits et légumes en grande quantité, soit pour le fumage et la conservation de un ou plusieurs pores.

Mode d'emploi avec tous renseignements complémentaires est donné à tout acheteur.



Les principaux avantages de l'appareil «LENTZ» sur les appareils similaires sont les suivants:

1° Pour le fumage de la viande:

L'appareil «LENTZ» a une contenance supérieure aux appareils similaires, étant donné que tout l'intérieur peut être utilisé: la répartition de la fumée est beaucoup plus régulière; il possède un nouveau système d'aération réglable.

2° Pour le séchage des fruits et légumes.

Le séchage se fait par les tuyaux situés à l'intérieur de l'appareil: système **unique**; fermeture hermétique de l'appareil et par conséquent utilisation de toute la chaleur à l'intérieur sans déperdition à l'extérieur; tuyaux de chauffage très faciles à nettoyer; échappement de la buée réglable; l'appareil se place partout.

3° Aucune perte de temps,

l'appareil étant transformé en quelques minutes.

Peut être fabriqué en séchoir seul

Se méfier des contrefaçons.

DIMENSIONS COURANTES.

Nos.	Hauteur	Profondeur	Largeur	Nombre de claies allant dans l'appareil	Nos.	Hauteur	Profondeur	Largeur	Nombre de claies allant dans l'appareil
C 25	165	52	80	9	C 31	195	52	80	12
C 26	165	52	90	9	C 32	195	52	90	12
C 27	165	52	100	9	C 33	195	52	100	12
C 28	165	62	100	9	C 34	195	62	100	12

A chaque appareil est ajouté gratuitement: 4 claies pour fruits et légumes, 8 supports pour la viande, une douzaine de crochets à viande étamés et un cadenas.

Les dimensions indiquées sont approximatives - Modifications de gravure et dimensions sont réservées.

Le CALORIFÈRE IRLANDAIS

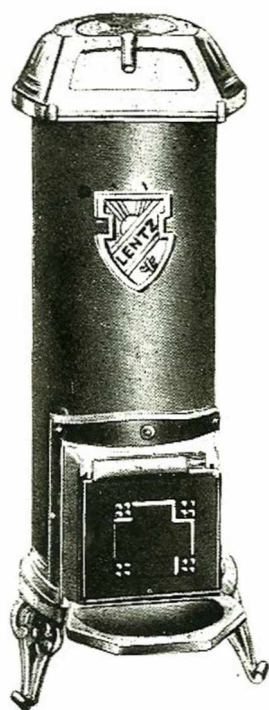
à feu continu

Foyer et corps entièrement garni en briques réfractaires à rainures

Corps en tôle d'acier glacée

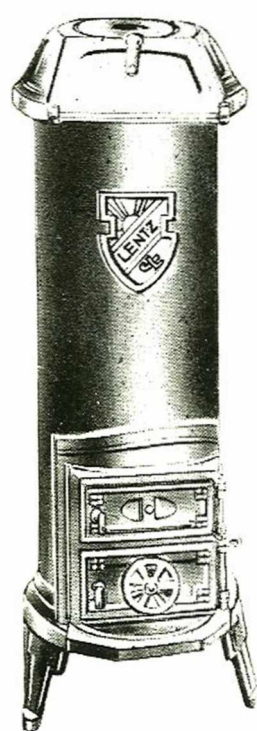
Se fabrique avec garnitures en fonte noires, ou nickelées

Foyer à anthracite, houille ou à coke
 Peut se chauffer également au bois



Construction très soignée

Dans chaque hôte moderne,
 le calorifère «LENTZ»
 est indispensable



Numéros	200	202	202 A	204	204 A
Hauteur totale environ en cm	76	85	92	104	112
Diamètre du corps environ »	22	25	25	32	32
Diamètre de la buse environ »	10,5	12	12	12,5	12,5
Poids environ kg	35	42	45	65	70

(Modification des dimensions et petites différences de Poids sont réservées).

La Maison la plus compétente dans ses spécialités

Un millier de références à la disposition des Amateurs

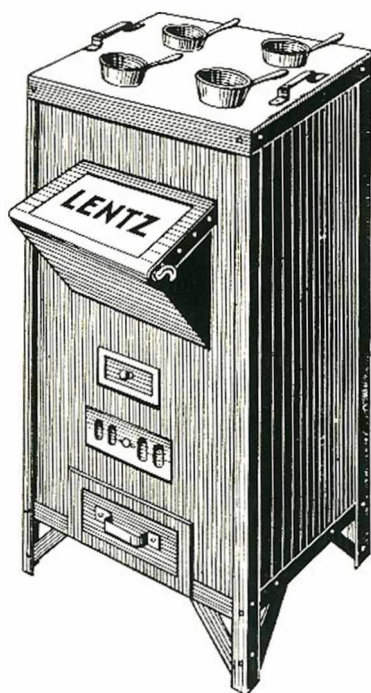
Menuisiers !

Ebénistes !

Fabriques de Meubles !

Nous vous présentons :

Le poêle chauffe-colle «LENTZ» Modèle nouveau
qui vous rend d'innombrables services



AVANTAGES

Notre poêle chauffe-colle «LENTZ» sert pour chauffer l'atelier et pour fabriquer la colle au bain-marie.

Il est muni d'une porte permettant d'introduire dans le foyer le fer à coller, dit fer à joints.

CHAUFFAGE

Copeaux déchets de bois ou charbon.

La monture est en fers cornières très épais et en tôle d'acier vernie.

Le bain-marie est facilement démontable.

L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires.

Diamètre de la buse env. 131 m/m.

Hauteur du poêle jusqu'à la buse env. 85 cm.

DIMENSIONS APROXIMATIVES

No.	Hauteur totale	Longueur	Largeur
1	1 m 10	0 m 40	0 m 10
2	1 m 10	0 m 45	0 m 15
3	1 m 10	0 m 50	0 m 20
4	1 m 10	0 m 60	0 m 30

Le bain-marie de 2 à 4 trous est compris dans le prix.

Les pots sont en sus.

Nous livrons des pots à colle emboutis éternés ou en cuivre de 140 mm d'une contenance de 1 $\frac{1}{2}$ litre environ ou d'une autre contenance sur demande mais non emboutis.

Sur demande, nous mettons un gros robinet de vidange en cuivre au bain-marie. (Voir tarif).

**En passant commande ; Il faut spécifier le nombre des trous et leurs dimensions.
Indiquer également le nombre de pots à colle désirés.**

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).

La Sorbonne «LENTZ»

est pour vous un aide précieux

La Sorbonne «LENTZ» est un appareil merveilleux pour l'industrie du bois. Il est indispensable aux menuisiers, ébénistes et fabricants de meubles.

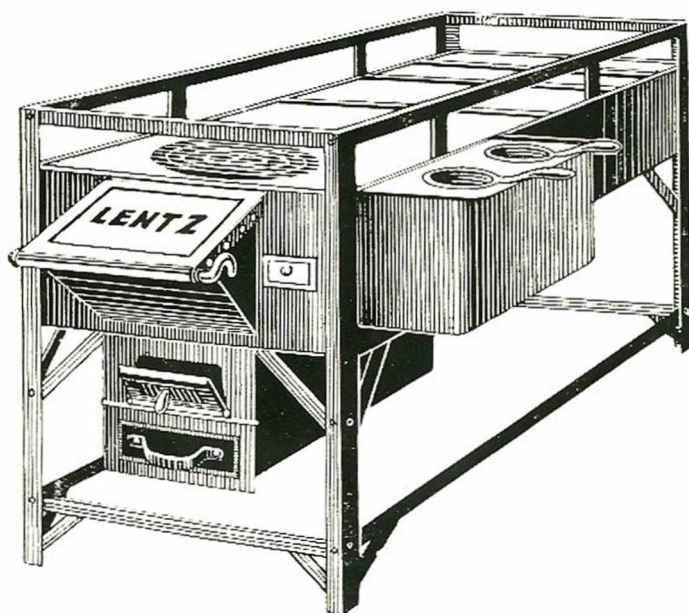
La Sorbonne «LENTZ» est d'une construction très renforcée et n'est pas à confondre avec des appareils similaires en simple tôle. L'intérieur est maçonné de briques réfractaires. Le dessus est composé de plusieurs plaques en fonte, avec, en avant, un trou à rondelles, comme aux cuisinières. Le foyer est spécialement fabriqué, de façon que la sorbonne «LENTZ» ne présente aucun danger d'incendie, il est muni d'une grille pour bois et houille.

La Sorbonne «LENTZ» ne coûte absolument rien en chauffage, puisque tous les déchets de bois, même les copeaux, sont employés comme combustible.

A défaut des déchets et copeaux, on peut brûler de la houille et du coke.

La Sorbonne «LENTZ» rend simultanément trois services: 1° sèche le bois sur la galerie ou dans l'étuve; 2° fabrique la colle au bain-marie, grâce à un serpent in qui vient du foyer; 3° chauffe l'atelier.

Le bain-marie, en forte tôle galvanisée, est muni de deux à quatre pots à colle étamés ou sur demande, en cuivre.



Sorbonne horizontale «LENTZ»

Se fabrique le plus couramment
avec galerie de 10 cm. (voir fig. ci-contre).

Se fait également avec étuve mobile
de 70 cm. (voir fig. page suivante).

Le réglage du feu se fait par la buse qui est située derrière l'appareil. La flamme doit donc traverser la Sorbonne d'un bout à l'autre, à travers des chicanes. Construction assurant une très grande économie de combustible.

Bain-marie à droite ou à gauche
(toujours indiquer sur la commande)

Diamètre de la buse:

131 mm. pour les numéros 10 et 11
150 mm. pour les numéros au-dessus.

DIMENSIONS

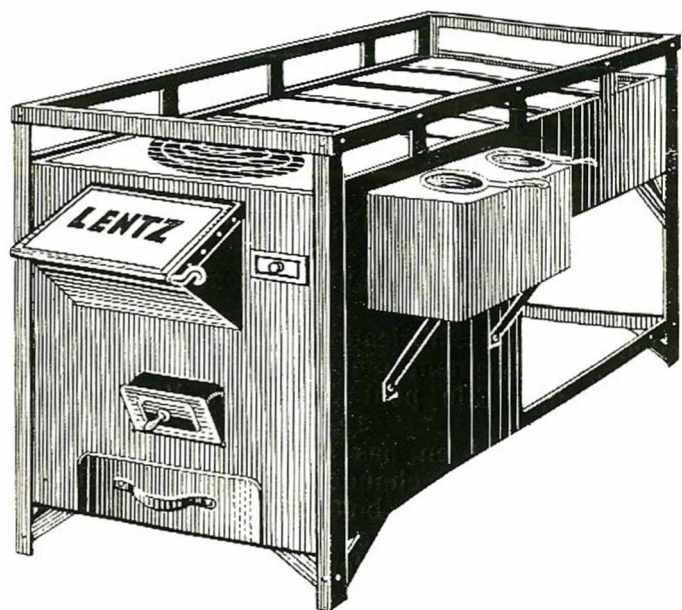
Nos.	Longueur cm.	Largeur cm.
10	125	60
11	150	60
12	175	75
13	200	75
14	225	75
15	250	75
16	200	100
17	250	100
18	300	100

Sur demande un 2^o réservoir d'eau galvanisé muni d'un robinet. Sur désir gros robinet en cuivre au bain-marie.

Contenance des pots à colle environ 1 l. $\frac{1}{2}$. Diamètre environ 140 mm.

Autres dimensions sur demande.

Hauteur de la Sorbonne du sol à la buse env. 62 cm. — Hauteur totale env. 90 cm. (y compris les 10 cm. de galerie).



Sorbonne horizontale «LENTZ» Modèle nouveau

Nous présentons à nos clients une Sorbonne spécialement renforcée qui présente les mêmes avantages que le modèle de la page précédente mais avec un foyer d'environ 40 cm. de haut pour recevoir une plus grande quantité de copeaux à la fois.

Cette Sorbonne est encore davantage protégée contre les risques d'incendie.

Chaque appareil est muni d'une porte pour chauffer le fer à coller, dit: fer à joints.

Dimensions courantes

Nos.	Longueur cm.	largeur cm.	Nos.	Longueur cm.	largeur cm.
20	125	60	25	250	75
21	150	60	26	200	100
22	175	75	27	250	100
23	200	75	28	300	100
24	225	75			

Ce modèle spécial se fabrique le plus couramment avec galerie de 10 cm.
(voir fig. ci-dessus)

ou avec étuve mobile de 70 cm. (voir fig. ci-dessus)

Bain-marie à droite ou à gauche toujours indiquer sur la commande

Bain-marie galvanisé à 2 ou 4 pots

Sur demande: réservoir d'eau galvanisé muni d'un robinet.

Gros robinet en cuivre sur demande.

Contenance des pots à colle emboutis environ 11¹/₂

Diamètre env. 140 mm.

Autres contenances sur demande.

Hauteur de la Sorbonne jusqu'à la buse 62 cm.

Hauteur totale (y compris les 10 cm. de galerie) 90 cm.

Autres dimensions sur demande.

Diamètre de la buse env.: 131 mm. pour les nos 20 et 21.

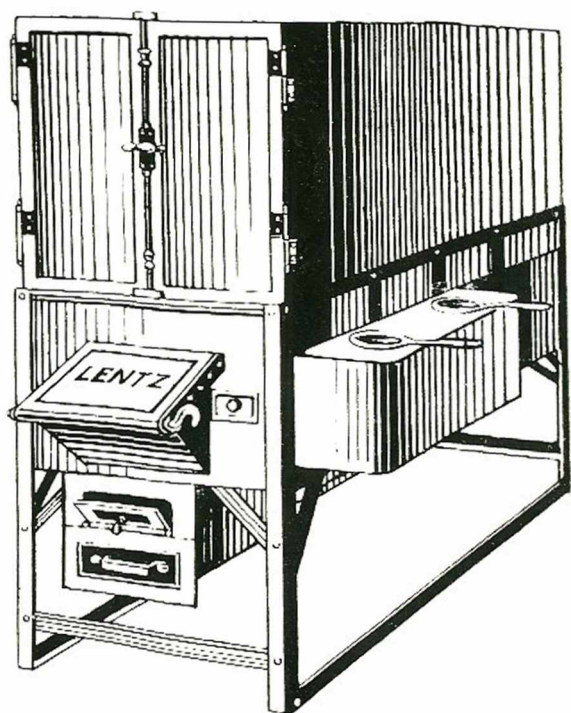
150 mm. à partir du n° 22.

AVIS. - Pour assurer un bon tirage, les tuyaux doivent être du même diamètre que la buse sur toute la longueur (c'est-à-dire jusqu'au haut de la cheminée) et soigneusement ajustés.

La gravure ci-contre montre la Sorbonne horizontale «LENTZ» avec étuve mobile.

Ce modèle est indispensable pour sécher le bois et chauffer les cales de zinc.

L'intérieur de l'étuve est mobile et combiné pour le séchage du bois, mais chaque client peut aménager l'intérieur à son goût et suivant le travail que la sorbonne doit rendre.



Avec étuve mobile

(Les dimensions indiquées sont approximatives. - Modifications de gravure et de dimensions sont réservées).