

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS

ETABLIS J. LENTZ



USINE ET SIÈGE SOCIAL :
DRULINGEN (Bas-Rhin)
 Maison fondée en 1904
 Plusieurs brevets



BUREAU COMMERCIAL :
 7, Rue de Belfort, **NANCY (M.-&M.)**
 Eugène KURTZ, Directeur Commercial

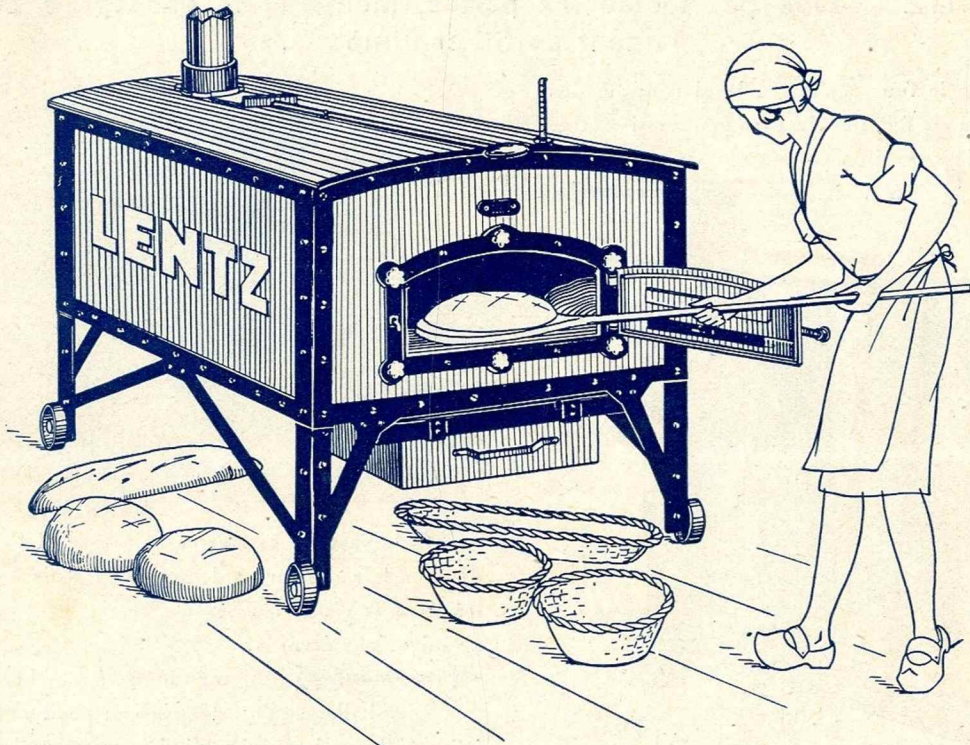
R. C. Sarreguemines A 4293

CULTIVATEURS...

LE FOUR A PAIN "LENTZ" Modèle 1933

est l'appareil unique, absolument indispensable pour cuire vous-même votre pain, votre pâtisserie et charcuterie, pour sécher vos fruits et légumes. Vous mangerez ainsi un bon pain nutritif tout en réalisant une économie appréciable.

Entièrement construit en briques réfractaires de 6 à 9 cm. d'épaisseur et agrafées ensemble.
 Entre les briques réfractaires et la tôle d'acier, notre four "LENTZ" est spécialement isolé pour conserver sa chaleur très longtemps.
 Recette pour faire le pain blanc et le pain de seigle adressée sur demande.



La plus belle fabrication réputée inusable. Ne pas confondre avec des appareils de qualité et d'imitation inférieures.
 Depuis de nombreuses années que le four "LENTZ" est employé, il est très apprécié dans la majorité des maisons de culture, tant en France qu'aux Colonies. Il n'est pas rare de voir 50 à 60 appareils fonctionner dans la même commune.

DIMENSIONS COURANTES DES FOURS A PAIN "LENTZ" A UN ÉTAGE

livrés avec crochet à feu, cendrier, pieds démontables munis de roulettes, sans tuyaux

N°	mesures extér.		mesures intérieures			pains ronds		pains longs	
	long. cm.	larg. cm.	long. cm.	larg. cm.	surface de cuisson m ²	Nombre de pièces	diamètre	Nombre de pièces	grandeur
0	128	56	105	35	0.37	3	35	6	17/35
1	87	87	66	64	0.42	4	32	8	16/32
2	119	87	100	64	0.64	6	32	12	16/32
3	152	87	134	64	0.86	8	32	16	16/32
4	98	98	70	74	0.50	4	35	8	18/35
5	128	98	105	74	0.78	6	35-37	12	18/35
6	163	98	142	74	1.05	8	35-37	16	18/35
7	143	106	120	82	1.01	6	40	12	20/40
8	184	106	160	82	1.31	8	40	16	20/40
9	119	119	100	96	0.96	9	32	18	16/32
10	152	119	136	96	1.30	12	32	24	16/32
11	128	134	105	110	1.16	9	35-37	18	18/35
12	184	119	168	96	1.61	15	32	30	18/32
13	163	134	140	110	1.54	12	35-37	30	18/35
14	184	147	160	120	1.92	12	40	24	20/40
15	198	134	175	110	1.93	15	35-37	30	18/35
16	228	147	200	120	2.40	15	40	30	20/40
17	218	154	192	128	2.46	24	32	48	16/32
18	198	174	175	148	2.59	20	35-37	40	18/35
19	238	174	210	148	3.10	24	35-37	48	18/35

La hauteur du four est de 1 m. 10. Mais chaque four peut être livré sur demande plus haut ou plus bas. Les n°s les plus courants sont du n° 3 au n° 12 inclus.
 Si l'acheteur préfère, pour un motif quelconque, le maçonnerie sur place, celui-ci sera exécuté au plus juste prix. Les fours à partir du n° 14 sont montés sur place ; jusqu'au n° 13, ils sont expédiés entièrement maçonnerie.

Sur demande, l'appareil est livré un mois à l'essai au bon fonctionnement.

(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).

Un thermomètre est livré seulement sur demande, il en est de même pour la barre qui ouvre la glissière de la buse du tuyau par devant (le spécifier sur commande si on le désire). Les dimensions indiquées ne sont qu'approximatives.

Les avantages du Four à Pain "LENTZ" sont en résumé les suivants :

1. Économie 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. Châssis, fond et côtés en exécution extra-forte.
6. Porte isolante, fermant hermétiquement.
7. Admission d'air à quatre réglages.
8. Chauffage au bois en **45** minutes environ pour le pain blanc et **1** heure 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.

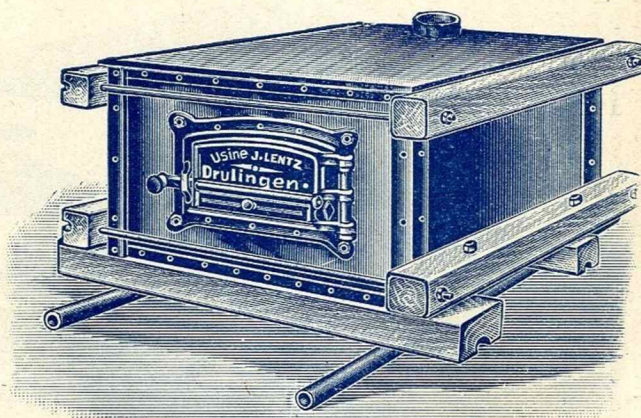
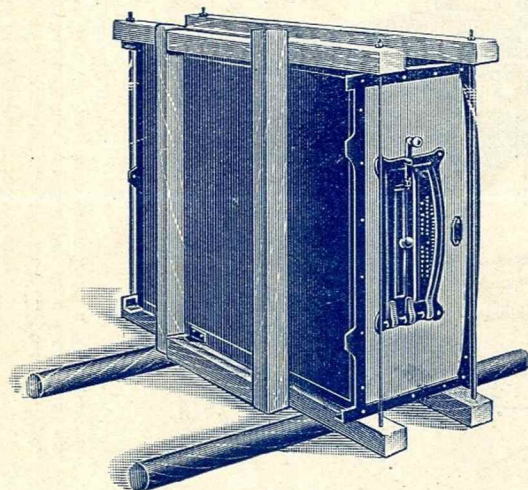
Cultivateurs! Charcutiers! *Avez-vous l'intention d'acheter un four? Soyez assurés que* **seul le Four à Pain "LENTZ" possède tous les avantages susnommés.**

Le transport du Four à pain "LENTZ" est très facile!!!

Le four "LENTZ" passe par toutes les portes, même si le passage a seulement une largeur de 65 centimètres.

On transporte le four à pain en le plaçant sur des rondins de bois ou de fer d'environ 10 cm. de diamètre, comme le montre l'image ci-contre.

(à droite)



Si le passage est trop étroit on le place de champ, c'est-à-dire, on le roule sur un de ses côtés, mais il faut avoir soin que les têtes de vis et les boulons se trouvent en haut, pour qu'ils ne soient pas écrasés.



(Voir l'image à gauche)

L'emballage qui protège le four pendant le transport, ne doit être retiré que lorsque celui-ci se trouve près de sa future place.

Mode d'Emploi du Four "LENTZ" à un étage

Le four arrivé à l'emplacement qu'il doit occuper, monter les pieds, enlever l'emballage et monter les tuyaux.

Ouvrir le tirage, allumer le feu, puis fermer la porte. Seul le clapet doit rester ouvert plus ou moins grand suivant l'intensité de chauffage qu'on désire obtenir.

Dans nos fours "LENTZ", qui sont les plus modernes, un thermomètre n'est pas nécessaire.

Le feu doit être entretenu à la bouche et non au fond du four.

Dès que le plafond devient blanc, bien répartir les braises sur le sol du four; puis fermer presque complètement le tirage au moyen de la clef de la buse et du clapet. Laisser les braises 15 à 20 minutes avant de les faire tomber dans l'étouffoir. Fermer ensuite la porte et le tirage. Après 5 à 10 minutes d'attente on peut enfourner (*à retenir, toujours chauffer et cuire à porte fermée*).

Comme pour tout four neuf, il est recommandé de faire une ou deux fois du feu dedans, comme pour cuire, avant de s'en servir définitivement pour la cuisson.

Il est indispensable que le tuyau des grands fours ait le même diamètre que la buse du four (environ 180 mm.).

Le meilleur pain, le plus nutritif, le plus digestible et le meilleur marché est celui que vous fabriquez vous-même!

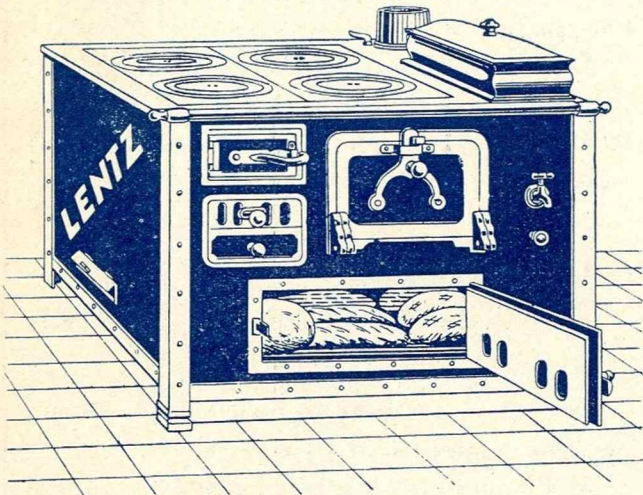
Recette pour faire le pain blanc et le pain de seigle adressée sur demande.

CULTIVATEURS, CHARCUTIERS. RESTAURATEURS.

LE FOYER-FOUR "LENTZ" Modèle 1933...

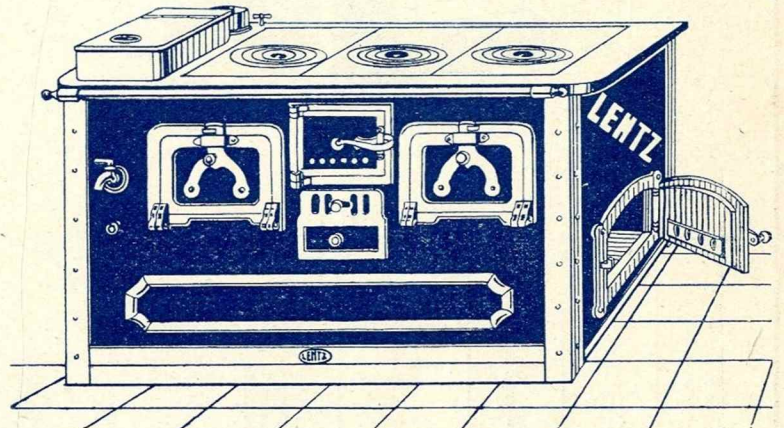
...est un appareil merveilleux pour cuire à la fois votre pain, pâtisserie et charcuterie et pour faire, avec grande facilité, votre cuisine.

Le four à rôtir se chauffe par retour de flamme par le feu du foyer, tandis que le four à pain du bas, entièrement en briques réfractaires de 6 à 8 cm. d'épaisseur se chauffe séparément et à porte fermée, avec n'importe quel bois, même aux fagots et brindilles.



Cette gravure représente le Foyer-Four "LENTZ" n° 16 à 52 avec un four à rôtir, avec porte du four à pain devant.

Sur demande, la porte du four à pain est placée sur le côté opposé à la buse (voir tarif).



Ce dessin montre le Foyer-Four "LENTZ" n° 54 à 58, avec deux fours à rôtir. L'un peut sur demande être transformé en chauffe-assiettes. La porte du four à pain se trouve toujours sur le côté opposé à la buse.

Nous livrons ces modèles habituellement avec plaque brute garniture et cornières polies, mais sur demande, nous pouvons livrer en construction luxe, le foyer-four verni noir, la plaque polie, barre, bouillotte et robinets nickelés, toutes portes et garnitures nickelées.

Sur demande, nous livrons également en construction grand luxe en émaillé blanc, ivoire, vert olive, bleu foncé, bleu clair, marron ou noir et richement nickelé (voir prix pour construction luxe au tarif).

DIMENSIONS des Foyers-Fours "LENTZ"

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

Numéros	Grandeur de la plaque		Nombre et dimensions des trous cm.	Mesures intérieures (environ)			Pains ronds		Pains longs ou en moule Nombre	
	Longueur cm.	Largeur cm.		du four à pain	des fours à rôtir		Nombre	Diamètre cm.		
				prof.	largeur	hauteur				
16	90	68	4-22,5 ou 3-25	69×54	60	32	19	4	27-37	6-8
18	100	76	4-26,5 ou 4-25	79×64	68	35	20	6	26-30	10-12
20	115	84	4-29,5	95×68	75	44	20	12	24	18
52	130	84	4-29,5	112×68	75	56	20	6	34	22
54	140	84	3-29,5	120×68	75	28	20			
56	150	100	3-29,5	130×82	85	32	20			
58	180	100	3-29,5	160×82	85	44	20			

Le foyer est construit avec grille mixte pour bois et charbon et avec grille verticale démontable

Les trous sont munis de rondelles ou de tampons au choix du client

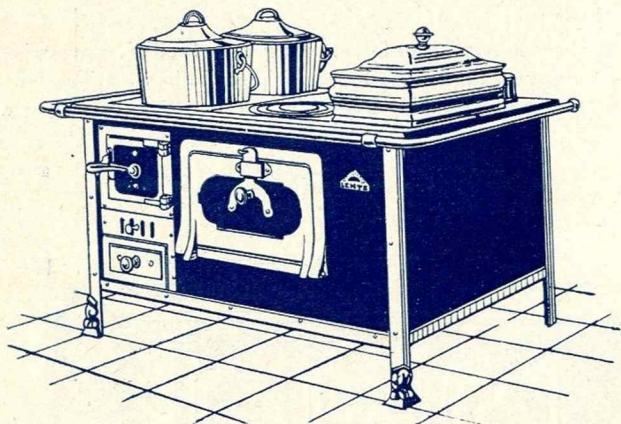
Les dimensions indiquées ne sont qu'approximatives.

Construction habituelle : Hauteur intérieure du four à pain 22 cm., porte en fonte de 50×22 cm. La bouillotte est bombée suivant la gravure gauche ou plate suivant le dessin droit. Sur demande nous livrons une bouillotte à fleur de la plaque, ou, avec un petit supplément, une bouillotte de très forte contenance (voir tarif).

Les Foyers-Fours n° 16 à 56 peuvent être expédiés entièrement maçonnés, le n° 58 doit être monté sur place (montage suivant arrangement).

Cuisinière "LENTZ" modèle Vosgien

sans étuve (1933)

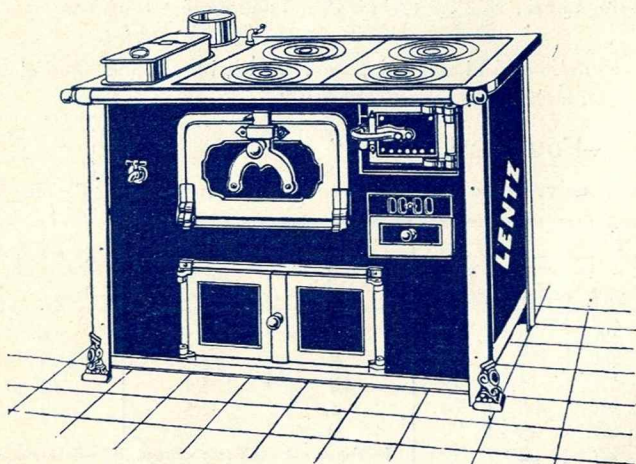


DIMENSIONS COURANTES

N°	Dimensions de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approx. des fours à rôtir		
	Longueur ca. cm.	Largeur ca. cm.		Largeur	Profond.	Hauteur
43 A	80	58	2-22	28	50	19
46 A	90	68	4-22,5 ou 3-25	32	60	19
47 A	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	19
48 A	115	84	4-29,5	44	75	20

Cuisinière noire "LENTZ"

avec étuve



DIMENSIONS COURANTES APPROXIMATIVES

N°	Dimensions de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approx. des fours à rôtir		
	Longueur ca. cm.	Largeur ca. cm.		Largeur	Profond.	Hauteur
32	80	58	4-19	28	50	19
35	90	68	4-22,5 ou 3-25	32	60	19
39	100	76	4-26,5 ou 4-25	35	68	19
40	115	84	4-29,5	44	75	20
41	130	84	4-29,5	52	75	20

Construction vernie noire, ou émaillée sur trois côtés et nickelée. L'émail est exécuté en blanc, ivoire, bleu-clair, bleu-foncé, vert-olive, marron ou noir, au choix du client.

Ce modèle est très recherché des personnes ayant l'habitude de cuire la nourriture du bétail dans des marmites en fonte.

Hauteur totale entre 60 et 65 cm.

Se fait également avec charbonnier roulant (*Voir Tarif*).

L'intérieur de nos cuisinières "LENTZ" est entièrement en briques réfractaires, ce qui garanti une grande solidité, conserve la chaleur très longtemps et économise le combustible.

Quelques avantages

de nos cuisinières "LENTZ"

- 1° Construction en tôle d'acier et fonte.
- 2° Trois ou quatre trous égaux suivant dimensions, pour marmites de 16 à 25 cm.
- 3° Plaques du dessus en plusieurs pièces avec rondelles ou tampons, au choix du client.
- 4° Un grand foyer en briques réfractaires avec grille mixte pour bois et charbon, et grille verticale démontable pour la houille.
- 5° Un excellent four à rôtir qui chauffe par retour de flamme et qui se démonte instantanément.
- 6° Une bonne bouillotte en cuivre avec couvercle plat ou bombé au choix du client, livré avec ou sans robinet, un robinet ordinaire ou robinet à pression.

(Hauteur totale avec étuve 78 cm. environ et sur demande 70 cm.)

Ce modèle est habituellement livré avec plaque brute, garnitures polies, mais peut être livré en construction « luxe » plaque polie, toutes garnitures richement nickelées ainsi que la bouillotte, le robinet et la barre devant en cuivre nickelé (voir tarif.)

Tuyau à droite ou à gauche

(*toujours l'indiquer sur commande*)

Préciser également si la bouillotte doit être plate ou bombée, à panache ou à fleur de la plaque, avec ou sans robinet et si la plaque doit avoir des rondelles ou des tampons.

La Cuisinière émaillée "LENTZ"

EN ACIER ET FONTE (MODÈLE 1933)

est un modèle unique, incomparable sur le marché français - Construction grand luxe très soignée

La cuisinière en acier émaillé "LENTZ" est de construction lourde, très renforcée. La plaque du dessus est en fonte polie. Les côtés et le devant sont très élégamment émaillés, les fermetures et toutes les garnitures, ainsi que la barre et la bouillotte sont richement nickelées. L'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires, ce qui assure une cuisson parfaite et une économie de combustible. Sa durée est certainement 3 à 4 fois plus grande que celle de toute autre cuisinière en fonte.

Four à rôtir démontable. Ramonage extrêmement facile. Nickelage 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.

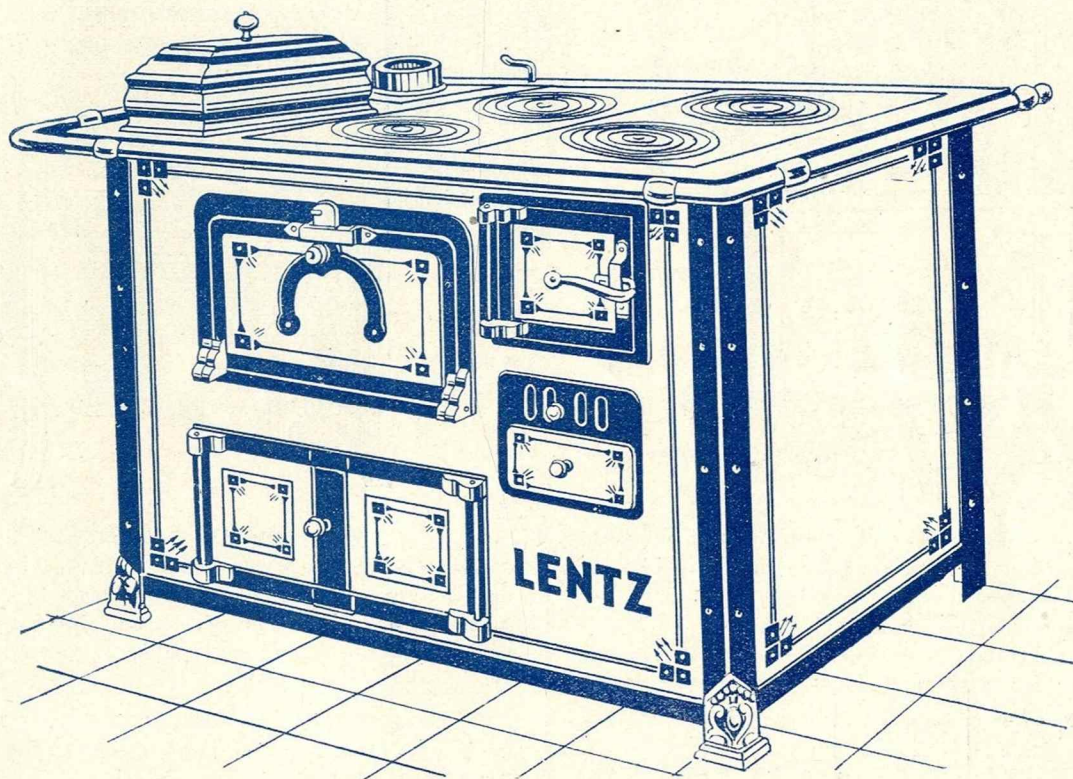
DÉCORS : Fleurs, paysages ou traits (indiquer si le client a une préférence).

Hauteur totale : environ 78 cm. ; sur demande, environ 70 cm.

Fonctionnement parfait - Durée illimitée

Tuyau à droite ou à gauche ?

(Prière de toujours l'indiquer sur la commande)



N° de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approximatives du four à rôtir		
	Long. cm.	Larg. cm.		Largeur	Profondeur	Hauteur
42	80	58	4-19	28	50	19
45	90	68	4-22,5 ou 3-25	32	60	19
49	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	19
50	115	84	4-29,5	44	75	20

Ce modèle peut être livré avec un tiroir roulant pour bois et charbons, situé sous le cendrier (Voir Tarif).

Trous à rondelles ou tampons

Bouillotte bombée ou bouillotte plate, avec ou sans robinet

Sur indication spéciale : Réservoir plat à fleur de la plaque

Le foyer est muni d'une grille mixte pour bois et charbon.

Avec grille verticale devant démontable pour chauffer uniquement à la houille.

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.

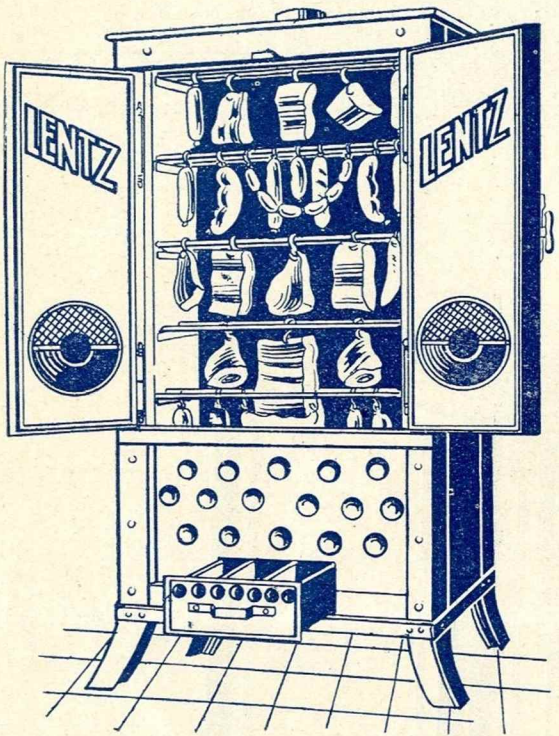


Fumoir "LENTZ"

(Modèle 1933)
spécial pour la culture

Merveilleux séchoir à viande. Indispensable pour obtenir une belle viande fumée savoureuse, d'un goût agréable, et pour une conservation parfaite en hiver comme en été.

Construit en tôle d'acier vernie ou galvanisée, ne rouille pas et ferme hermétiquement.



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

DIMENSIONS DES FUMOIRS "LENTZ"

Livrés avec 12 crochets à viande étamés, 6 tiges de suspension et un cadenas

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

Autres dimensions sur demande — Livraison toujours rapide et soignée

Demander mode d'emploi gratuit pour fumer la viande à l'Alsacienne

Les numéros les plus courants sont marqués en caractères gras

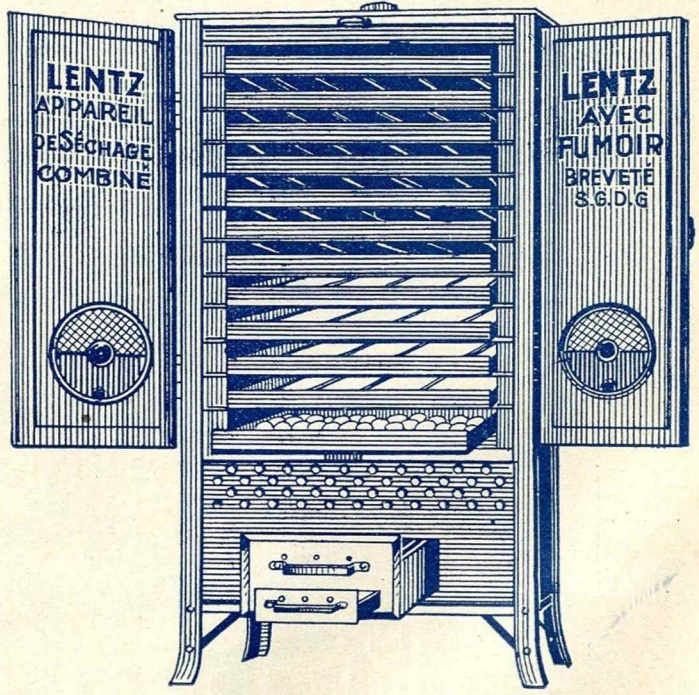
Fumoir-Séchoir "LENTZ"

(Modèle 1933)

Appareil spécial pour fumer et conserver la viande et sécher les fruits et légumes en grande quantité.

Aucune perte de temps, l'appareil étant transformé en quelques minutes. Peut être fabriqué en séchoir seul.

Se méfier des contrefaçons.



PRINCIPAUX AVANTAGES :

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.

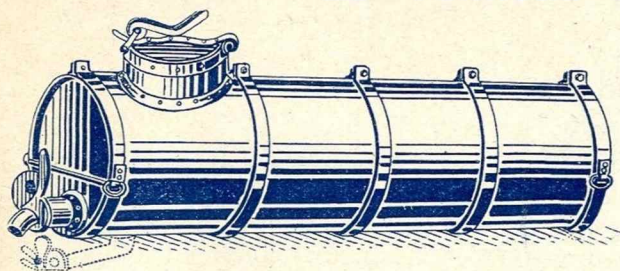
2° Pour le séchage des fruits et légumes. — Le séchage se fait par les tuyaux situés à l'intérieur de l'appareil : système breveté et unique ; fermeture hermétique de l'appareil et par conséquent plus forte chaleur à l'intérieur, et pas du tout à l'extérieur ; tuyaux de chauffage très facile à nettoyer ; échappement de la buée réglable ; se place partout.

DIMENSIONS COURANTES, CONSTRUCTION GALVANISÉE

Livré avec 4 claies pour fruits et légumes, 8 supports pour la viande, une douzaine de crochets à viande étamés et un cadenas

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

Le Tonneau à Purin "LENTZ"



en tôle d'acier galvanisée extra forte ULTIMHEAT®

Fabriqués d'après les procédés modernes par des spécialistes, nos tonneaux sont d'un emploi très durable et garanti.

Chaque tonneau est muni de cerceaux en fer, d'anneaux de fixation et, à chaque extrémité, d'une traverse pour le transport. Sans indication spéciale, le tonneau sera livré complet avec trou d'homme et distributeur ordinaire. Ce robinet est en fonte, et peut servir pour l'eau comme robinet ordinaire, et en même temps d'épandeur pour le purin. Notre tonneau est toujours rivé et galvanisé, par conséquent bien supérieur au tonneau soudé. Sur demande, le distributeur est placé en dessous du tonneau.

La 1^{re} série est pour voiture à 4 roues et la 2^e pour tombereau

DIMENSIONS DES TONNEAUX COMPLETS :

1^{re} Série

N°	Longueur env. cm.	Diamètre env. cm.	Contenance env. litres	Nombre de cerceaux
1	150	51	300	3
2	150	58	400	3
3	200	51	400	3
4	200	58	500	3
5	250	51	500	4
6	200	62	600	4
7	265	51	600	4
8	250	60	700	4
9	265	60	750	4
10	265	62	800	4
11	295	62	900	5
12	295	66	1000	5
13	295	72	1200	5

2^e Série

N°	Longueur env. cm.	Diamètre env. cm.	Contenance env. litres	Nombre de cerceaux
21	150	62	450	3
22	100	81	500	2
23	150	66	500	3
24	150	72	600	3
25	150	81	700	3
26	200	72	800	3
28	200	76	900	3
29	200	81	1000	3
30	200	90	1250	3

Sur demande, nous munissons nos tonneaux d'un système pour ouvrir ou fermer le robinet du devant

Pompes à Purin "LENTZ"

en galvanisé et en fonte et acier (Prospectus et Prix sur demande)

Le Cuiseur à Vapeur "LENTZ"

modèle 1933, est un appareil unique

IL POSSÈDE LES AVANTAGES SUIVANTS :

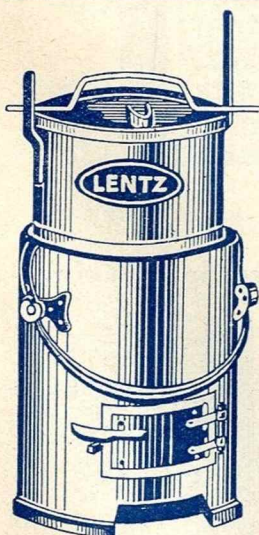
1. Pratique, par son mécanisme à bascule impeccable.
2. Le plus durable, étant en forte tôle d'acier.
3. Foyer entièrement garni de briques réfractaires.
4. Économie de chauffage (jusqu'à 75 %).
5. Cuisson complète et égale.
6. Fermeture par un système à pression extrêmement pratique.
7. La cuisson à vapeur conserve aux aliments leur valeur nutritive.
8. Cuisson de tous aliments en 15 à 20 minutes.
9. Soupape de sûreté.
10. Avec étuve noire ou galvanisée.

Le foyer est recouvert d'une plaque d'acier pour le transport

DIMENSIONS

Numéros	Contenance de la chaudière en litres environ	Contenance en kg. de pommes de terre environ	Hauteur approximative cm.	Poids approximatif kg.
102	65	42	120	90
103	80	52	125	100
104	100	65	130	112
105	125	80	140	135
106	150	100	150	179
107	200	130	150	210
108	330	215	180	300

Grille à grain en sus



La Buanderie "LENTZ"

la plus robuste

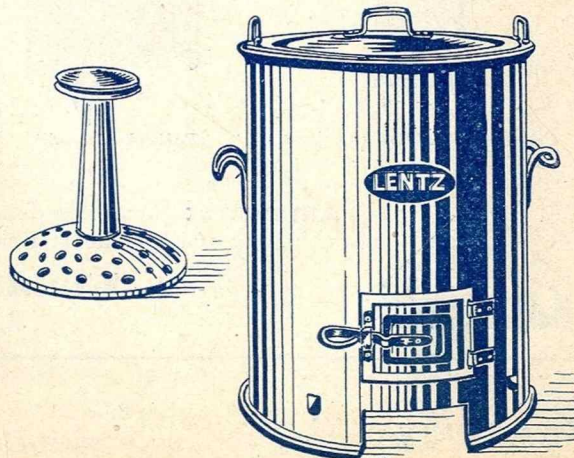
Rend double service : elle sert à cuire les aliments pour les bestiaux ainsi qu'à faire la lessive. Foyer garni de briques réfractaires recouvertes d'une plaque en tôle d'acier.

Incassable, puisqu'entièrement en tôle d'acier. Économie de combustible. Chauffage par retour de flamme. Étuve noire ou galvanisée.

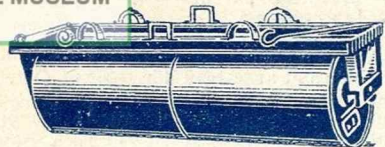
DIMENSIONS

Numéros	Contenance en litres environ	Hauteur totale du fourneau environ cm.	Diamètre extérieur environ cm.
120	60	75	56
121	75	80	60
122	95	85	62
123	110	87	70
124	150	90	76
125	200	95	85

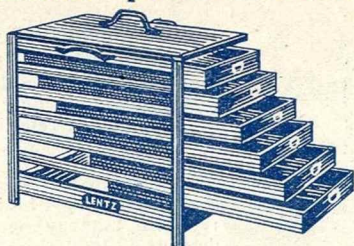
Les contenances indiquées ne sont qu'approximatives.



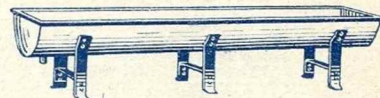
Quelques autres appareils "LENTZ" pour la Culture (*Prix et Qualité sans concurrence*)



Rouleau agricole "LENTZ"
en acier lisse

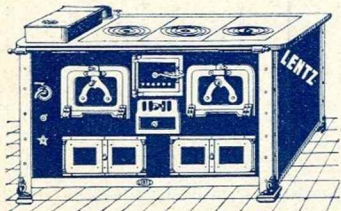


Séchoir de Ménage pour fruits et légumes

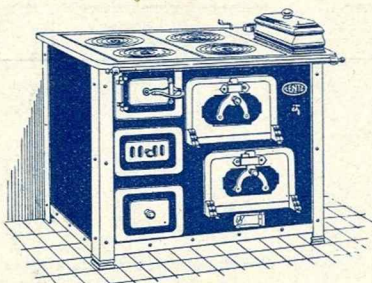


Arrosoir "LENTZ" demi-rond, galvanisé

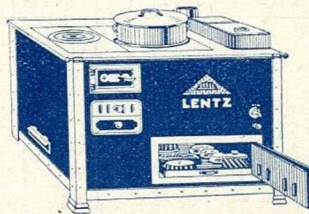
Quelques appareils "LENTZ" pour Restaurants, Charcutiers et Pâtisseries



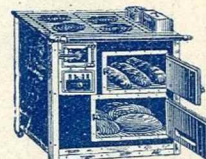
Cuisinière à 2 fours à rôtir, foyer central,
toutes grandeurs.



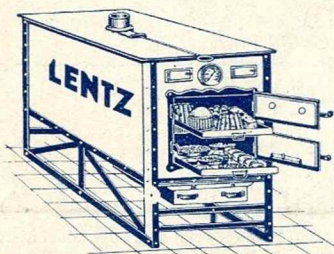
Cuisinière noire avec 2 fours à rôtir,
chauffage au bois ou au charbon



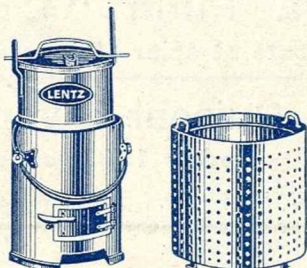
Fourneau-Four "LENTZ" avec une ou
deux marmites et four maçonné dans le
bas pour cuire charcuterie, pâtisserie,
pâtés, etc.



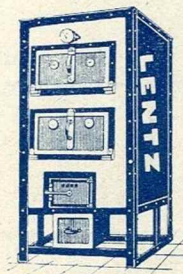
Foyer-Four "LENTZ",
cuisinière munie de 2 fours
à pain sans four à rôtir



Four à 2 étages "LENTZ", chauffage au bois



Le Cuiseur à jambons "LENTZ"

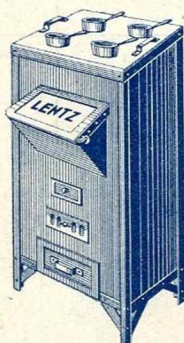


Four à chauffage continu "LENTZ", chauffage
au bois ou charbon

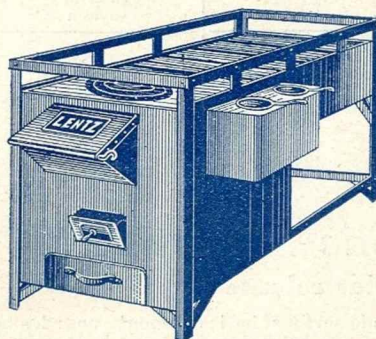
Quelques appareils "LENTZ" pour Menuisiers, Ébénistes et Fabriques de Meubles



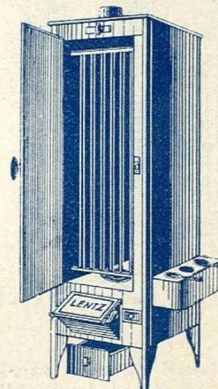
Calorifère Irlandais à feu continu



Poêle chauffe-colle



Sorbonne horizontale "LENTZ"



Sorbonne verticale

Amateurs: Sur votre demande, nous vous enverrons gracieusement prospectus détaillé,
prix et références. Prière de spécifier l'article désiré.

Écrivez: **Établissements J. LENTZ**, Bureau Commercial
7, Rue de Belfort, NANCY (M.-&M.)



Représentés par *M*

CUISINIÈRE ÉMAILLÉE "LENTZ" Modèle 1933

NOUVELLE SÉRIE -:- GRAND LUXE

En acier et fonte avec deux tiroirs roulants sur galets pour bois et charbon.

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 grande 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.

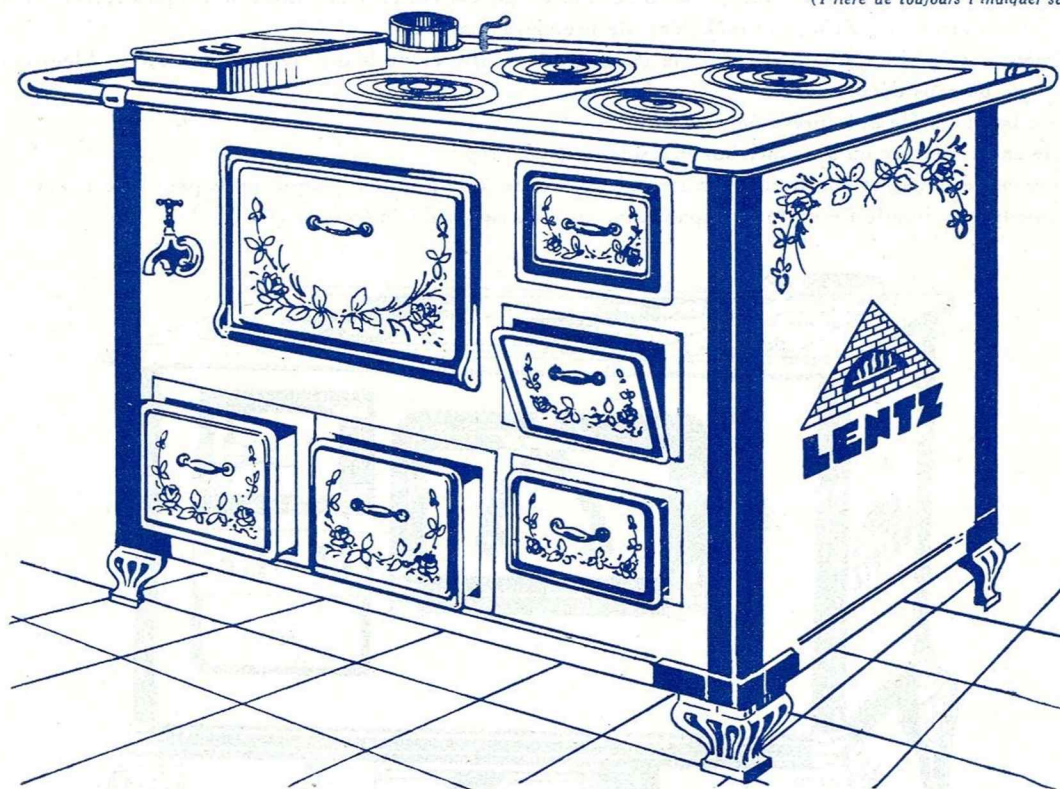
Émaillée blanc, ivoire, vert-olive, bleu-foncé, bleu-clair, marron ou noir, au choix du client, avec ou sans décors. La couleur préférée est l'ivoire.

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)



N° de l'appareil	Dimens. de la plaque		Nombre de trous et diamètre	Dimensions approximatives du four à rôtir		
	Long cm.	Larg. cm.		Largeur	Profondeur	Hauteur
51	80	58	4-19	28	50	19
53	90	68	4-22,5 ou 3-25	32	60	19
55	100	76	4-25 ou 4-26,5	35	68	19
57	115	84	4-29,5	44	75	20

Nos Cuisinières "LENTZ" seront sur demande munies d'une tablette mobile (rallonge) de 30 à 40 cm. du côté du foyer
Supplément 60 francs.

Trous à rondelles ou tampons

Bouillotte bombée ou bouillotte plate, avec ou sans robinet

Sur indication spéciale: Réservoir plat à fleur de la plaque

Le foyer est muni d'une grille mixte pour bois et charbon.
Avec grille verticale devant démontable pour chauffer uniquement à la houille.
Hauteur totale environ 78 cm., barre nickelée devant ou sur trois côtés.

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.

Modifications de gravure et de dimensions sont réservées.

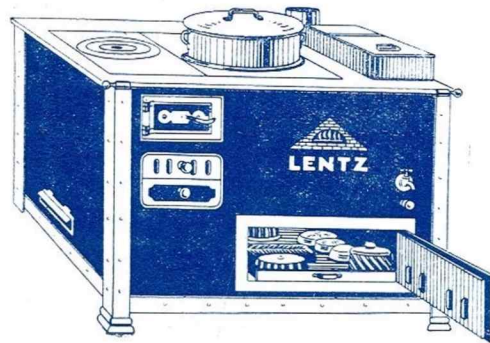
Représentés par:

Charcutiers, Restaurateurs utilisez des appareils pratiques et économiques



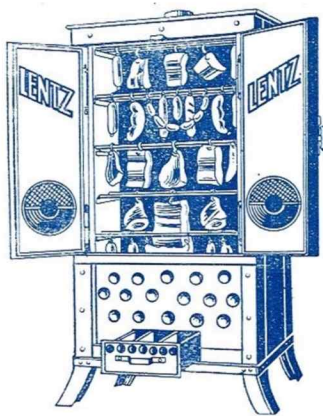
Cuisinière spéciale en tôle d'acier et fonte avec une marmite étamée, un grand réservoir d'eau avec robinet.

Nous faisons également le fourneau à deux marmites, étamé ou en aluminium.



LE FOURNEAU FOUR " LENTZ "

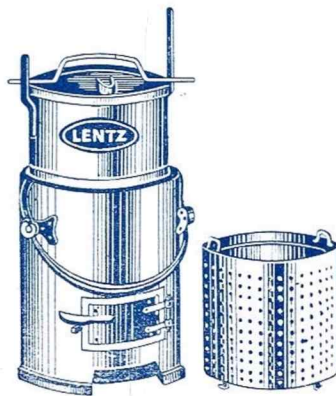
Dans le bas, un bon four entièrement maçonné en briques réfractaires pour cuire les pâtés en croûte, terrines et friands, cuisson mieux réussie que dans un four en tôle simple.



FUMOIR " LENTZ "

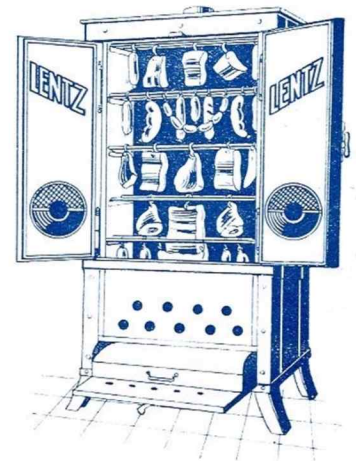
pour fumer lentement, très bon garde viande en toutes saisons.

Toutes grandeurs en verni ou galvanisé.



LE CUISEUR A JAMBONS " LENTZ "

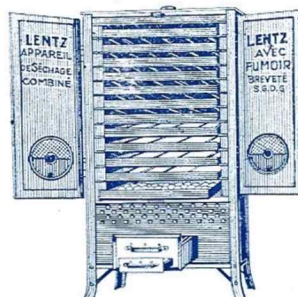
remplace avantageusement les grands autoclaves.



FUMOIR " LENTZ "

pour fumer rapidement modèle le plus courant, pour charcutiers, indispensable pour la préservation contre les mouches et les rongeurs.

Appareil spécial qui peut être transformé rapidement en fumoir ou séchoir sans faire de fumée.



FUMOIR-SÉCHOIR " LENTZ "

Tout indiqué pour certaines salaisons.

Références sur ces articles communiquées sur demande.

Facilités de paiement

DEMANDEZ CATALOGUE N° 25
Établissements J. LENTZ, Bureau Commercial

7, Rue de Belfort, à NANCY (Meurthe-et-Moselle)

TÉLÉPHONE N° 11

Une innovation sensationnelle dans la construction moderne des Cuisinières

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, beaucoup plus résistant que la fonte, l'intérieur est entièrement garni de briques réfractaires.

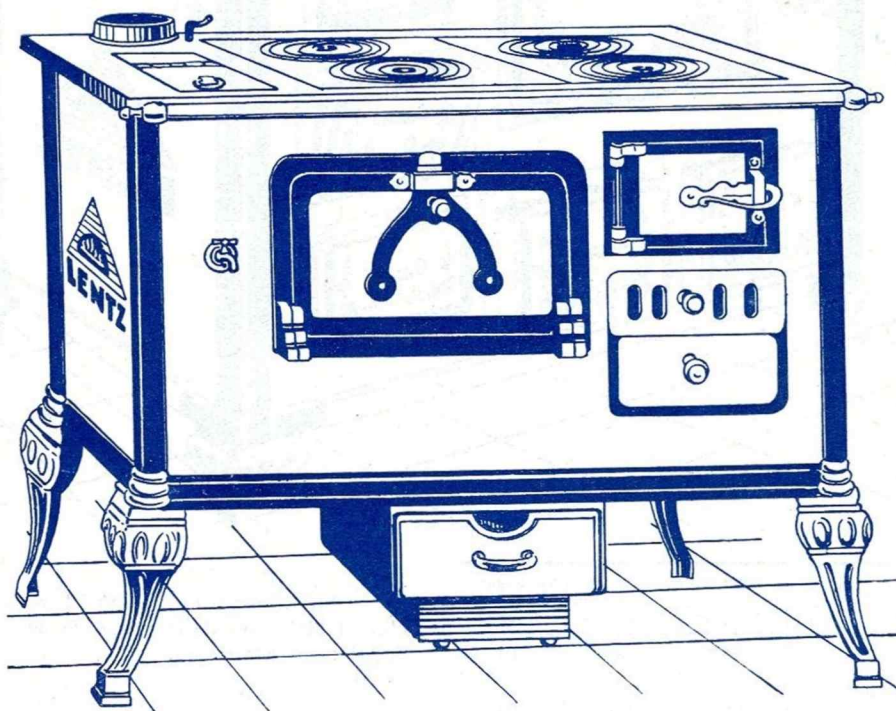
Toutes les garnitures sont richement nickelées, de première qualité.

La cuisinière est émaillée sur trois côtés, le client peut choisir entre blanc, ivoire, vert-olive, bleu-foncé, bleu-clair, marron ou noir, avec ou sans décors.

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

Ce modèle est livré avec ou sans charbonnier roulant (*voir tarif*).

La gravure représente une bouillotte en cuivre nickelé plate à fleur de la plaque mais peut être livrée, au même prix, avec bouillotte bombée ou bouillotte plate avec panache, avec ou sans robinet (*voir tarif*).



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	4-19	28	50	19
46	90	68	4-22,5	32	60	19
47	100	76	4-26,5	35	68	19
48	115	84	4-29,5	44	75	20

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
Hauteur totale à hauts pieds 70 à 72 cm.

Le foyer est muni d'une grille mixte pour bois et charbon, avec grille verticale devant démontable pour chauffer uniquement à la houille.

Les dimensions indiquées sont approximatives.

FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS ÉTABLIS J. LENTZ



USINE ET SIÈGE SOCIAL : R. C. Sarreguemines A 4293 BUREAU COMMERCIAL :
DRULINGEN (BAS-RHIN) 7, Rue de Belfort, NANCY (M.-&M.)

CHARCUTIERS !

Quelques-unes des spécialités de notre marque, la seule qui s'impose, c'est du matériel français de qualité supérieure.

Maison fondée en 1904

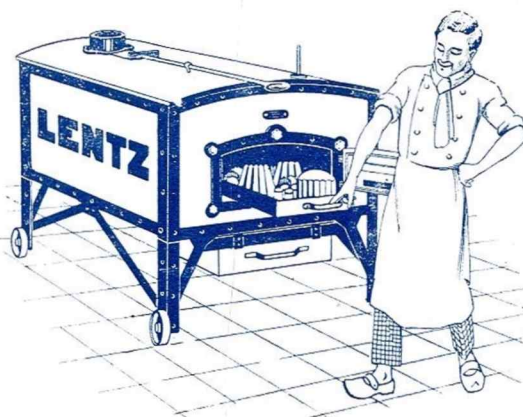


Nous ne mettons sur le marché que des appareils de toute première qualité qui sont le fruit de la longue expérience du constructeur.

Quelques Références parmi les milliers en notre possession

.....
Le Four " LENTZ "
à un étage, chauffage au bois, entièrement garni en briques réfractaires de 6 à 9 c/m. d'épaisseur, se chauffe en 45 minutes avec quelques kilos de bois, conserve sa chaleur très longtemps.

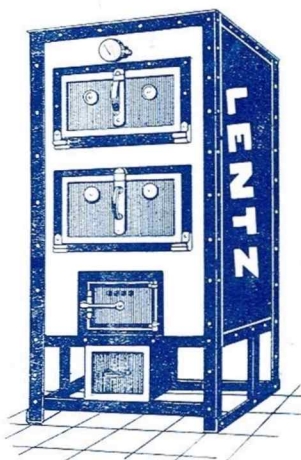
Se fait en toutes grandeurs.



- M. **Alexandre**, charcutier, à Freville (Seine Inf.), 1 four 18.
- M. **F. Gapp Lantoine**, charc., Hersin-Coupigny (P.-de-C.), 1 four 25.
- M. **J. Badin**, charcutier, 64, rue Carnot, Macon (S.-et-L.), 1 four 10.
- M. **F. Lemaire**, charcutier, Montesson (S.-et-O.), 1 four 6.
- M. **H. Brosse-Breton**, charc., La Ferté-Saint-Aubin (Loiret), 1 four 2.
- M. **J. Mare**, à Corbic (Somme), 1 four 9.

.....
Le Four à chauffage continu " LENTZ " breveté S. G. D. G. est le plus perfectionné, le plus économique des systèmes divers de chauffage et cuissons continus.

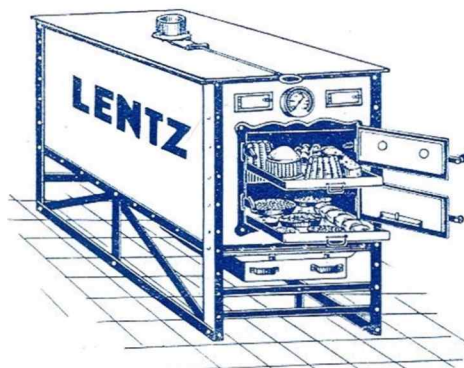
Se chauffe en 40 minutes au bois, au charbon ou au coke, les compartiments sont démontables pour le ramonage du four.



- M. **Bertrand**, les « Salaisons Lorraines », Nancy-Vandœuvre, 1 four 603 et 1 cuiseur à jambons 1.
- M. **Rollet**, charcutier, 52, rue de la Commanderie, Nancy (M.-et-M.), 1 four 602.
- M. **Paul Duclap**, à Bagnols-sur-Cèze (Gard), 1 four 602.
- M. **R. Ausanneau**, charcutier, La Roche Posay (Vienne), 1 four 602, 1 fumoir 310, 1 cuiseur à jambons N° 1.
- M. **G. Basset**, charcutier, rue Lamartine, à Pouliguen (L.-Inf.), 1 four 601.

.....
Le Four " LENTZ " à deux étages au bois, chauffage alternatif, entièrement construit en briques réfractaires de 1^{er} choix, chauffage une heure et demie avec quelques kilos de bois.

Toutes grandeurs.



- M. **Grandemange**, charcutier, 8, rue de Strasbourg, Nancy, 1 four 594.
- M. **Lavie**, charcutier, à Châteaudun (E.-et-L.), 1 four 501.
- M. **M. Grieu**, à Caudebec-les-Elbœuf, 235, rue de la République (S.-Inf.), 1 four 503.
- M. **G. Léger**, charcutier, à Vitry-sur-Seine (Seine) 1 four 503.
- Coopérateurs de Lorraine**, quai de Londres, à Verdun, 1 four 503.

Représenté par :

Etablissements J. LENTZ

Usines et Siège Social :

DRULINGEN (Bas-Rhin)

Téléphone 11



Bureau Commercial :

70, Rue de la Bolle, SAINT-DIÉ (Vosges)

Téléphone 5.86

Fourneaux - Fours " LENTZ "

**Indispensables pour Charcutiers, Restaurants
Pensionnats**

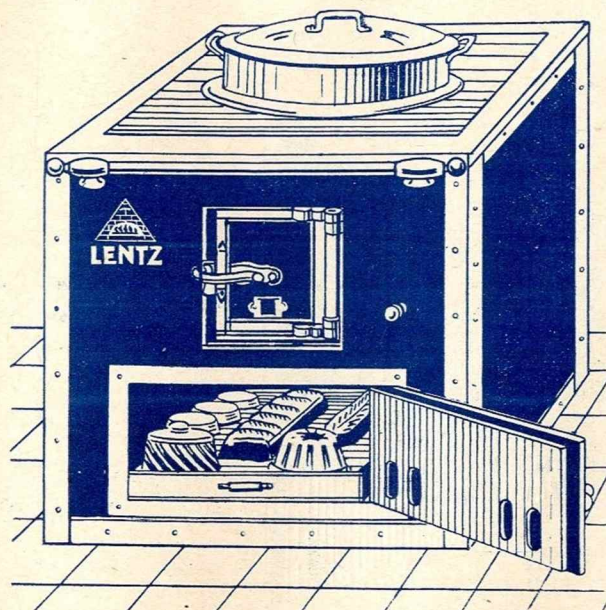
Construction extra-solide en tôle d'acier et fonte ;
intérieurement maçonnés de briques réfractaires.

Les deux modèles se font avec fours en bas entièrement
en briques réfractaires de premier choix, se chauffant
séparément avec quelques kilogs de bois ou avec une
étuve sans four.

**Dimensions courantes du modèle ci-contre, avec foyer sous
la marmite livré avec barre devant et une marmite en fonte,
ringard et 50 cm. de tuyau.**

N°	Grandeur de la plaque		Mesures int. du four maçonné	Contenance de la marmite en fonte
	Longueur	Largeur		
58	90 cm.	68 cm.	69 × 54	35 ou 42 litres
60	100 cm.	76 cm.	86 × 64	42 ou 72 litres
62	115 cm.	84 cm.	100 × 72	42 ou 72 litres

La buse du tuyau se trouve derrière.
Le four du bas se chauffe à portes fermées
Il est d'une propreté absolue.



Le modèle ci-contre est à deux foyers : un foyer
mixte pour chauffer la plaque à deux trous à ron-
delles pour faire la cuisine, et l'autre foyer sous la
marmite, servant exclusivement pour le chauffage
de ladite marmite.

Le four du bas est entièrement maçonné en
briques réfractaires. Son chauffage est indépendant,
à portes fermées, avec quelques kilogs de bois.

Le n° 63 se fait sur demande avec un réservoir
d'eau en cuivre, avec ou sans robinet (*voir tarif*).

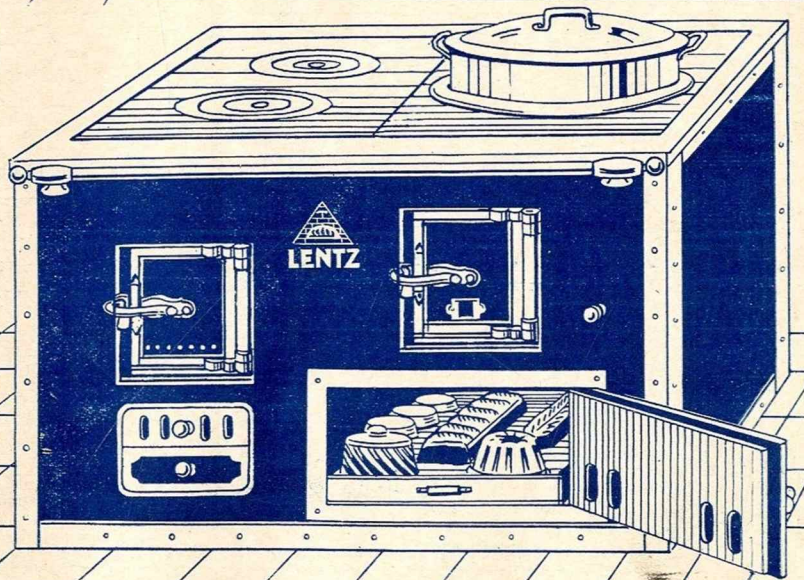
**N° 63. — 1 m. 30 de long × 0 m. 84 de
large.** Marmite en fonte de 42 ou 72 litres.
Four maçonné en bas de 112 × 72.

AVIS IMPORTANT. — La porte du four
est en fonte de 50 × 22 et se trouve devant comme
le montre la gravure. Sur demande, cette porte
sera mise sur le côté. **Prière de spécifier sur
commande : avec four ou avec étuve,
ou sans four ni étuve.**

Hauteur totale avec four maçonné : environ
0 m. 85 et 0 m. 75 avec étuve.

L'appareil est livré, sauf indications spéciales,
tout monté, peint en verni noir, avec garnitures
polies.

Sur demande spéciale, nous livrons en verni ou
émaillé avec garnitures nickelées (*voir tarif*).



La porte du foyer de gauche et le cendrier se trouvent légèrement plus haut que l'indique la gravure ci-dessus



Fourneau "LENTZ" pour Charcutiers

Chauffage au bois

à deux Marmites

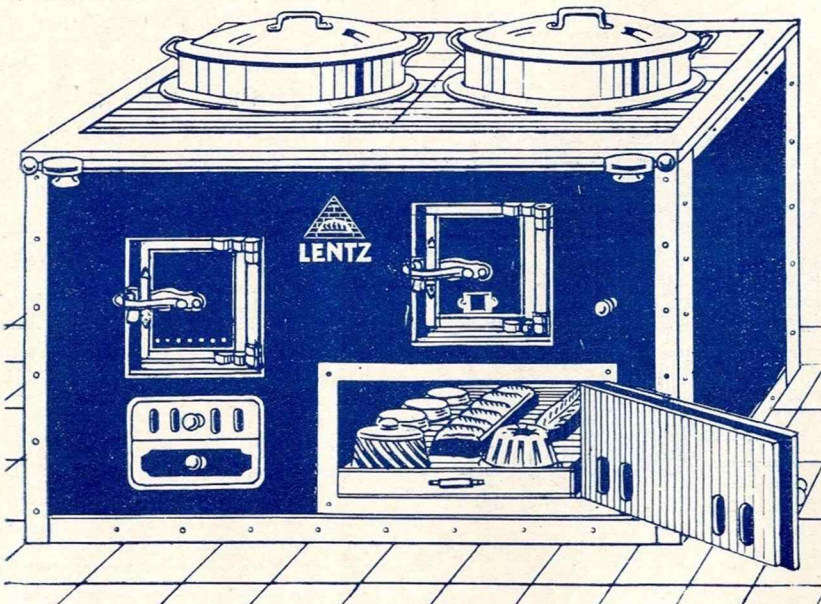
Modèle le plus courant

Ce fourneau "LENTZ" est construit en tôle d'acier et fonte, maçonné en briques réfractaires à l'intérieur, ce qui permet une économie sensible de combustible.

Le modèle ci-dessous est livré avec deux marmites rondes en fonte ou, sur demande et avec supplément, en aluminium.

Sous la petite marmite est placé un petit four également maçonné en briques réfractaires, indépendant, qui se chauffe sur l'âtre à portes fermées, avec quelques kilogs de bois, et dans lequel on peut cuire, d'une façon parfaite, aussi bien les pâtés en croûte et pâtisseries, que les galantines. Dimensions intérieures du four : 0 m. 57 de large, 0 m. 68 de profondeur, 0 m. 22 de hauteur. Porte du four en fonte de 50 x 22.

Nous livrons également ce modèle sans four, avec étuve.



L'appareil est livré, sauf indication spéciale, tout monté et peut être mis en place par le client lui-même.

Sur demande spéciale, montage sur place avec supplément de prix.

Prière de spécifier sur commande : avec ou sans four.

La buse se trouve au milieu et derrière le fourneau.

Il est impossible de dépasser la contenance des marmites étant donné la largeur de l'appareil.

La buse (départ du tuyau) peut être démontée pour le passage des portes.

Pour ce four, nous livrons sur demande des plaques noires à terrines de 4 à 8 cm. de bord et des plaques à pâtés de 1 cm. de bord (voir tarif).

Dimensions des fourneaux "LENTZ"

Numéros	Grandeur de la Plaque		Contenance et diamètre approximatifs des marmites (modèle avec four)				Hauteur avec four : environ 0 m. 85 Hauteur avec étuve : environ 0 m. 75
	Longueur en cm.	Largeur en cm.	Litres	Diamètres	Litres	Diamètres	
102 A	140	84	28	39	72	53	L'appareil est livré avec barre devant. Mode d'emploi sera adressé sur demande.
104 A	150	84	35	42	72	53	
106 A	160	84	42	45	72	53	

Nous livrons une marmite de 72 litres et une plus petite de 28, 35 ou 42 litres, au choix du client. Livraison 3 à 4 semaines. Les modèles les plus courants sont les nos 102 et 105 avec marmites de 28 et 42 litres ; ils peuvent être livrés sous 15 jours environ.

Il y a un foyer au bois sous chaque marmite, au modèle sans four nous pouvons mettre sur demande un foyer mixte pour bois et charbon.

IMPORTANT. - Le fourneau de 84 cm. de large nécessite une entrée de 85 cm. environ. Si l'entrée est inférieure à 85 cm. spécifier la largeur exacte des portes d'entrée afin de pouvoir réduire la largeur. (La largeur peut être réduite de 5 à 8 cm.)



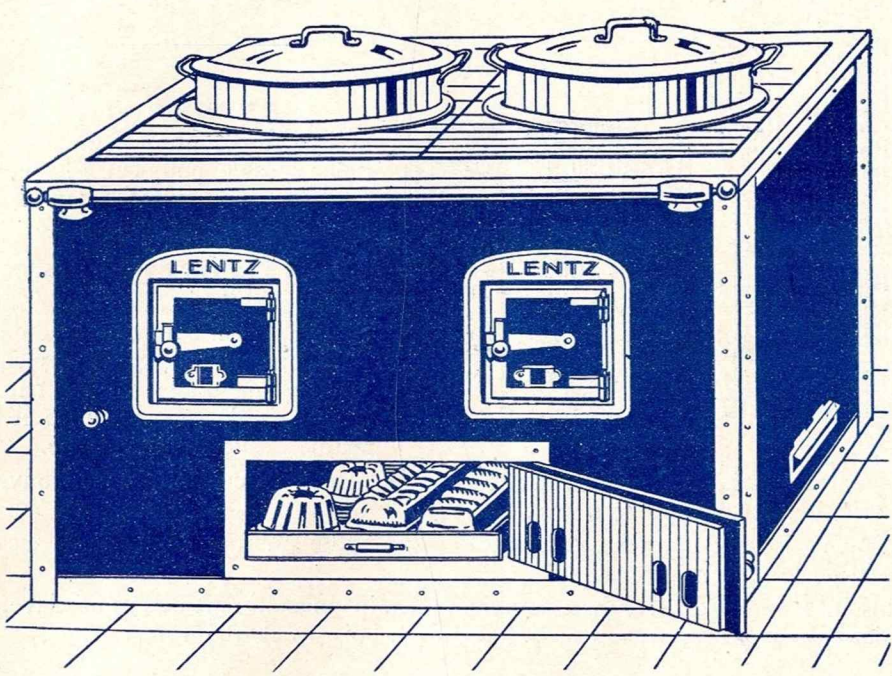
Fourneau-Four "LENTZ" à deux marmites

Chauffage au Bois

L'appareil ci-dessous est le même que sur la page précédente, avec deux marmites en fonte, mais à la place du four de 57×68 il y a un grand four en briques réfractaires qui se chauffe également séparément avec quelques kilogs de bois. Chauffage du four à porte fermée, donc propreté absolue.

Ce modèle convient parfaitement aux charcutiers qui ne disposent pas de place pour loger un four.

Dans le four on peut cuire d'une façon parfaite toute charcuterie, y compris pâtés en croûte, terrines et toute autre pâtisserie.



La porte du four peut être placée devant comme le montre la gravure, mais peut se faire sur côté (à droite ou à gauche).

La buse se trouve au milieu et derrière le fourneau, elle peut être démontée pour le passage des portes.

Les marmites sont en fonte, mais seront livrées, sur demande, en aluminium, avec supplément de prix.

Plaques à terrines et à pâtés (prix sur demande).

Dimensions des Fourneaux-Fours "LENTZ", modèle courant

Numéros	Grandeur de la Plaque		Mesures intérieures du four maçonneré en cm.	Contenance et diamètre approximatifs des marmites (modèle avec four)			
	Longueur en cm.	Largeur en cm.		Litres	Diamètre	Litres	Diamètre
110	140	84	120 × 68	28	39	72	53
112	150	84	130 × 68	35	42	72	53
114	160	84	140 × 68	42	45	72	53

Le four a une hauteur de 22 cm. avec porte de 22 × 50, en fonte.

Le client peut choisir entre des marmites de 28, 35, 42 et 72 litres. Il sera impossible de munir les appareils de deux marmites de 72 litres.

Au client pressé nous recommandons les nos 110 et 112 avec marmites de 28 et 42 litres, généralement disponibles.

Ce fourneau-four nécessite une porte d'entrée de 86 cm. de large. Hauteur totale : 85 cm. environ.

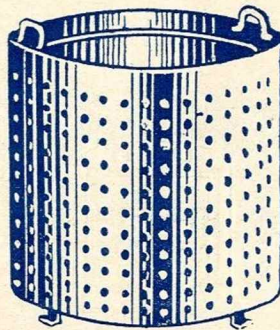
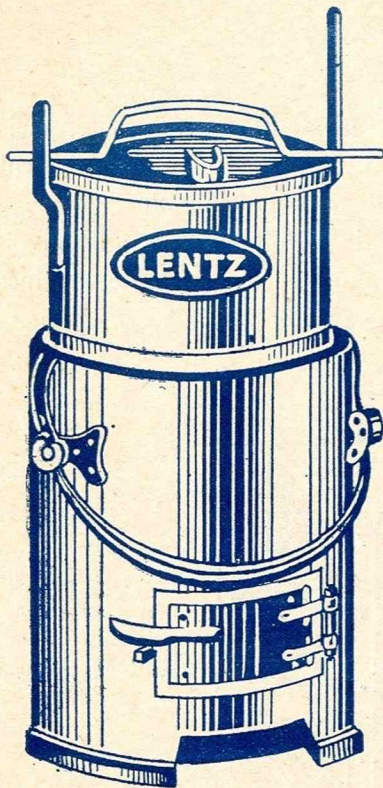
AVIS IMPORTANT. — Nos fourneaux "LENTZ" sont livrés, sauf indication spéciale, tout montés et prêts à fonctionner; si l'appareil doit être monté sur place, montage en sus.

La Maison se réserve toutes modifications de dimensions et de gravures



Voilà ce qu'il vous faut

Le Cuiseur à Jambons " LENTZ "



SES AVANTAGES. — Il remplace avantageusement les grands autoclaves, il est indispensable pour cuire les jambons, épaules et autres articles d'une façon parfaite en réalisant des économies appréciables.

SA CONSTRUCTION. — Le cuiseur à jambons " LENTZ " est entièrement construit en tôle d'acier avec un foyer maçonné en briques réfractaires et protégé d'une plaque en tôle d'acier. La hauteur totale est de 1 m. 10 environ. La cuve est entièrement étamée et basculante, ce qui facilite beaucoup la vidange.

A l'intérieur est placé un panier à viande étamé. Après la cuisson, vous pouvez vider l'eau en basculant sans ouvrir, par la soupape de sûreté.

Le client peut également monter une chaîne ou une corde sur une poulie au-dessus du cuiseur pour retirer le panier afin de le laisser égoutter.

Avec le cuiseur " LENTZ ", résultats supérieurs, moins encombrant que l'autoclave, plus économique en chauffage, hygiénique et prix très avantageux, chauffage bois ou charbon.

Dimensions courantes

(Livré avec le panier à viande étamé, un mètre de tuyau, un coude)
Les données ci-dessous sont approximatives

No	Contenance environ	Dimensions intérieures de l'étuve	
		Hauteur	Diamètre
1	150 litres	70 cm.	52 cm.
2	200 litres	70 cm.	60 cm.
3	250 litres	70 cm.	65 cm.

Livré avec ou sans thermomètre (*voir tarif*).

Hauteur totale de l'appareil : environ 1 m. 10. Le panier prend environ 6 cm. en largeur et en hauteur.

Sur demande du client, nous pouvons faire toutes autres dimensions avec un supplément de cinquante francs à condition que ces modifications n'entraînent pas une augmentation de contenance supérieure à cinquante litres.

Fours " LENTZ ", à un ou deux étages

Au bois et à chauffage continu -- Au bois et charbon

==== Prospectus et Prix sur demande =====

Représenté par



Etablissements J. LENTZ

Usines et Siège Social :
DRULINGEN (Bas-Rhin)
 Téléphone 11

R. C. Sarreguemines
 4298 A

Bureau Commercial :
 70, Rue de la Bolle, **SAINT-DIÉ (Vosges)**
 Téléphone 5.86

Tarif n° 43 S - DÉPART USINE

Valable à partir du 1^{er} Octobre 1933

POUR L'INDUSTRIE DU BOIS

Poëles et Sorbonnes "LENTZ"

Délai de livraison approximatif. — 15 jours à 3 semaines (Plus tôt si possible) sans engagement.

Paiement. — Dans les 10 jours après réception à 2% d'escompte ; 30 à 60 jours net ; sur désir, jusqu'à 6 mois, par 6 traites mensuelles acceptées à l'avance, alors il sera facturé une majoration de 1/2% par mois sur le montant de la facture ; 1/3 est toujours à payer à la livraison ; le délai de 6 mois ne pourra être dépassé. Pour long paiement, on est prié de fournir des références bancaires ou de fournisseurs habituels

Nota. — Chaque commande doit être écrite sur un bulletin de la Maison et signée de la main de l'acheteur.

Sorbonnes horizontales "LENTZ"

Modèle 1932

Bain-marie en sus

Números	Avec Galerie de 10 cm. environ	Avec Etuve de 70 cm
10 ...	fr.... 690	fr.. 955
11 ...	» 785	» . 1 190
12 ...	» 880	» . 1 265
13 ...	» 1 020	» . 1 420
14 ...	» 1 130	» . 1 550
15 ...	» 1 215	» . 1 670
16 ...	» 1 240	» . 1 740
17 ..	» 1 365	» . 1 880
18 ...	» 1 515	» . 2 225

Sorbonnes horizontales "LENTZ"

nouveau modèle, avec grand foyer

Modèle 1933-34 — Bain-marie en sus

Números	Avec Galerie de 10 cm. environ	Avec Etuve de 70 cm
20 ...	fr.... 760	fr.. 1 045
21 ...	» 880	» . 1 285
22 ..	» 980	» . 1 360
23 ...	» 1 160	» . 1 540
24 ...	» 1 275	» . 1 680
25 ...	» 1 355	» . 1 805
26 ...	» 1 395	» . 1 890
27 ...	» 1 525	» . 2 225
28 ...	» 1 690	» . 2 390

Poêle chauffe-colle "LENTZ"

bain-marie galvanisé compris

N° 1	fr.....	495
2	fr.....	540
3	fr.....	610
4	fr.....	695

POTS A COLLE, en plus :

Dimensions courantes emboutis.
 Diamètre : 140 mm. — Hauteur :
 120 mm. — Capacité : 1 lit. 500.

Prix : Etamés	fr....	19
En cuivre.	fr...	30

Sur demande, le bain-marie est muni d'un robinet en cuivre. *En sus* : 30 fr.

Tuyaux : le mètre	fr...	10
le coude	» ..	8

Le poêle chauffe-colle peut être livré également et au même prix sans bain-marie avec une plaque en fonte dessus munie d'un trou à rondelles.

Sorbonnes verticales "LENTZ"

Números	PRIX
30	fr..... 1 335
31	» 1 640
32	» 2 005
33	» 2 255
34	» 2 560

Sorbonnes horizontales "LENTZ"

Modèle spécial

N° 40	fr.. ...	3 085
42	fr.....	3 990

Y compris bain-marie avec robinet et 4 pots à colle étamés de 140 mm. de 1 litre 500.

Pots à colle en cuivre en toutes grandeurs
 Prix sur demande

Supplément de Prix pour les Sorbonnes

Bain-marie galvanisé, 2 trous, sans pot à colle	fr. 65	Pots à colle étamés, emboutis, diam. 140 mm., cont. 1 l. 500	19 fr.
— — 3 — — — — —	» 95	— en cuivre, — 140 mm., —	11.500 30 fr.
— — 4 — — — — —	» 115	— galvanisés, diamètre 200 mm., contenance 2 lit.	23.50
		— en cuivre, — 200 mm., —	2 lit. 35 fr.

Sauf indication spéciale, les trous ont 140 mm. de diamètre

Prix des pots galvanisés et en cuivre de toute contenance sur demande. — Seuls, les pots en 140 mm. de 1 l. 500 peuvent être livrés emboutis. — Le bain-marie peut être muni d'un gros robinet de cuivre, suppl. 30 fr. — Supplément pour un deuxième réservoir d'eau muni d'un robinet, 80 fr. — Prix des tuyaux : le mètre, 10 fr. ; le coude, 8 fr.

Adresser toutes correspondance et commandes au BUREAU COMMERCIAL

Etablissements J. LENTZ, 70, Rue de la Bolle, SAINT-DIÉ (Vosges)

Etablissements J. LENTZ



Usines et Siège Social :

DRULINGEN (Bas-Rhin)

Téléphone 11

R. C. Sarreguemines

4293 A



Bureau Commercial :

70, Rue de la Bolle, SAINT-DIÉ (Vosges)

Téléphone 5.86

Mode d'Emploi du Foyer-Four " LENTZ "

(Série avec four à rôtir)

Mettre en communication avec une bonne cheminée par des tuyaux bien ajustés, mettre les rondelles en place ainsi que la bouillotte et le robinet.

CHAUFFAGE DU FOUR A PAIN. — Le chauffage du four du bas est complètement indépendant et ne peut se faire qu'au bois bien sec. Pour chauffer le four à pain, ouvrir le tirage qui se trouve sur le côté, tirer également la poignée qui se trouve sous la bouillotte et ouvrir la glissière dans la grande porte.

Le feu doit être allumé sur l'âtre, légèrement du côté du tirage, c'est-à-dire opposé à la buse ; chauffer toujours à porte fermée et ceci environ trois quarts d'heure. Vous pouvez commencer avec du petit bois ou des brindilles, mais vers la fin, il faut brûler quelques gros morceaux.

Aussitôt que le plafond devient blanc, répartir la braise sur le sol du four et fermer presque complètement le tirage. Laisser reposer la braise 15 à 20 minutes et tirer ensuite dans le cendrier. Attendre encore 5 à 10 minutes avant d'enfourner le pain sur l'âtre. Aussitôt le pain enfourné, fermer porte et tirage.

Pour le pain blanc, chauffer environ 1 heure et pour le pain de seigle 1 h $\frac{1}{4}$.

Après la cuisson, refermer entièrement le tirage.

Pour se servir du foyer-four " LENTZ " en cuisinière, consulter mode d'emploi pour cuisinière " LENTZ " ci-dessous.

Mode d'emploi pour Cuisinières " LENTZ "

Mettre l'appareil en communication avec la cheminée par des tuyaux bien ajustés. Au transport les rondelles se trouvent dans les fours à rôtir. Mettre en place les rondelles, la bouillotte, ainsi que le robinet, visser les supports de la barre sous la plaque.

Nettoyer la cuisinière toujours à froid, c'est-à-dire non allumée, l'émaillé se lave à l'eau tiède comme la vaisselle et le nickelé se nettoie avec du blanc d'Espagne ou un produit en flacon, seule la plaque du dessus se nettoie à la toile d'émeri fine. Ne pas pousser le feu au début.

Pour allumer la cuisinière, ouvrir le tirage en grand sous le foyer, ouvrir également la clef de la plaque à côté de la buse, allumer avec du petit bois bien sec et continuer ensuite au bois ou à la houille.

Comme charbon, nous recommandons un charbon demi-gras comme le Charleroi en tête de moineau, la houille flambante peut servir également, mais cette dernière encrasse souvent les tuyaux ; l'anthracite ni le coke ne peuvent brûler dans la cuisinière.

Pour chauffer le four à rôtir, il faut faire un feu très vif, il faut également bien fermer la clef de la buse et laisser le tirage grand ouvert.

Ne laissez jamais la bouillotte sans eau.

Pour nettoyer la cuisinière, on enlève les rondelles ainsi que les parties intérieures de la plaque. Pour nettoyer le four à rôtir, tirer la plaque du sol de ce four ; pour faire un nettoyage complet, retirer entièrement le four à rôtir, ce dernier est maintenu au fond (au plafond) par une simple vis.

MESDAMES, Si vous suivez entièrement nos conseils, notre cuisinière " LENTZ " vous donnera toujours complète satisfaction.

1933



Etablissements J. LENTZ

Usines et Siège Social :
DRULINGEN (Bas-Rhin)
 Téléphone 11

R. C. Sarreguemines
 4293 A

Bureau Commercial :
 70, Rue de la Bolle, SAINT-DIÉ (Vosges)
 Téléphone 5.86

Tarif n° 43 - DÉPART USINE

Valable à partir du 1^{er} Octobre 1933

Ce tarif correspond avec le nouveau Catalogue général n° 5 et 5 bis et le Catalogue spécial Charcutiers et annule tous les précédents. — Les prix indiqués dans ce tarif se comprennent en francs français

Nota. — Ce tarif contient en page 1 : Fours à pain et Foyers-fours " LENTZ " ;
 2 : Cuisinières noires et émaillées " LENTZ " ;
 3 : Appareils divers pour charcutiers et pâtisseries ;
 4 : Les appareils d'agriculture. — Mode de paiement.
 Pour Sorbonnes et Poêles chauffe-colle, demander le tarif spécial.

Fours à pain " LENTZ " pour la Culture

Construction renforcée, vernie ou galvanisée

Numéros	Verni		Galvanisé	
		Prix		Prix
1	fr.	840	fr.	890
2	»	1.040	»	1.060
3	»	1.165	»	1.215
4	»	870	»	920
5	»	1.170	»	1.220
6	»	1.295	»	1.345
7	»	1.295	»	1.345
8	»	1.555	»	1.605
9	»	1.380	»	1.430
10	»	1.660	»	1.710
11	»	1.625	»	1.675
12	»	2.045	»	2.095
13	»	2.040	»	2.090

Autres dimensions : prix sur demande

Le numéro 0 est supprimé.
 Construction spéciale suivant prospectus : supplément 85 fr.

Porte spéciale largeur du four, supplément 38 fr.

Supplément de hauteur des pieds, 20 fr. par 10 cm.

Prix des tuyaux noirs :
 le mètre 10 fr. } En galvanisé
 le coude..... 10 fr. } 4 fr.
 le chapeau .. 13 fr. } en plus
 Cendrier portatif spécial, suppl. 40 fr.

Moules à pain

carrés ou ovales (tôle noire)

Numéros	Grandeurs			Prix
	Larg.	Long.	Haut.	
210....	16 cm.	32 cm.	10 cm.	fr. 6
211....	18 cm.	35 cm.	10 cm.	» 7
212....	20 cm.	40 cm.	10 cm.	» 8

Moules à pains ronds, diam. 30 cm., pièce 9 fr.
 Pelle à enfourner en bois, pour pains ronds 27.50

Maies en bois

Pour 30 kg de pâte fr. 145
 40 kg — » 165
 65 kg — » 190

Fours à pain " LENTZ "

de construction galvanisée, extra-forte et de dimensions plus grandes, pour grandes exploitations agricoles et boulangers

Numéros	Prix	Numéros	Prix
14.....	fr. 2.820	17.....	fr. 3.950
15.....	» 2.965	18.....	» 4.250
16.....	» 3.560	19.....	» 4.740

En verni : 50 fr. en moins. Ces fours sont construits avec hauteur intérieure de 22 cm. et porte en fonte de 22 x 50. Sur demande, hauteur intérieure 27 cm. et porte en fonte de 27 x 62, supplément de 150 fr.

Ces fours doivent être montés sur place par spécialiste de la maison.

Déplacement du monte en plus, montage : 5 fr. de l'heure, plus frais de déplacement.

Pour boulangers, nous pouvons faire une porte à contrepoids et l'installation pour lumière électrique. Supplément 550 fr. Thermomètre de rechange, pièce 16.50

Foyers-Fours " LENTZ " (construction habituelle)

Numéros et Prix y compris bouillotte en cuivre et barre devant	Numéros et Prix y compris bouillotte, robinet cuivre et barre devant	Supplément de Prix (Construction luxe)		Décors fleurs, paysages ou traits		Barre sur 3 côtés
		Plaque polie vernie et nickelée	Plaque polie nick. et émaillée	Devant	Sur 3 côtés	
N° 11.. fr. 1.260	N° 16. fr. 1.235	fr. 210	fr. 350	fr. 50	fr. 80	fr. 35
13.. » 1.490	18. » 1.450	» 230	» 380	» 55	» 90	» 40
15.. » 1.815	20. » 1.765	» 255	» 420	» 60	» 100	» 45
	52. » 2.125	» 315	» 530	» 90	» 140	» 50

Plaque polie, en plus 40 fr., pour le n° 52, 45 fr. — Sans robinet, en moins 20 fr. Supplément pour porte de four à pain sur le côté, 30 fr. ; pour bouillotte en cuivre de forte contenance, 30 fr. ; pour robinet à pression, 10 fr.

Prix des tuyaux : le mètre, 9 fr. ; le coude 8 fr. — Bouillotte émaillée, en moins 50 fr.

Pour les foyers-fours émaillés, indiquer la couleur désirée : blanc, ivoire, bleu clair, marron, vert, olive, bleu foncé ou noir. La couleur la plus belle et la courante est l'ivoire. Une bouillotte émaillée n'est jamais munie de robinet.

Supplément pour tablette mobile (rallonge) de 30 à 40 cm., 60 fr.
 — pour cendrier en dessous du four, en noir 25 fr., en nickelé 30 fr.

Foyers-Fours " LENTZ "

Construction spéciale, un four à rôtir, un four à pain et un chauffe-assiette, y compris bouillotte cuivre, robinet et barre devant

Numéros	PRIX	Suppléments : plaque, polie, vernie, nickelée	Suppléments : plaque polie, nickelée, émaillée
54.....	fr. 2.650	fr. 315	fr. 570
56.....	» 3.225	» 315	» 635
58.....	» 4.560	» 315	

Plaque polie, en plus, 55 fr. — Bouillotte de très forte contenance, en plus, 35 fr. Les nos 54 et 56 sont habituellement livrés tout montés. Barre sur 3 côtés, en plus, 55 fr. — Le n° 58 doit être monté sur place, montage en plus ; ce même numéro ne peut être livré émaillé, vu son poids élevé et ses dimensions.

La porte du four à pain aux nos 54 à 58, est toujours sur le côté opposé à la buse.
 Prix des tuyaux : le mètre, 9 fr. ; le coude, 8 fr. — Robinet à pression suppl. 10 fr.



Cuisinières "LENTZ"

TARIF N° 43, Départ Usine

Cuisinières noires "LENTZ", à hauts pieds et modèle vosgien (sans étuve)

(Spécifier si l'on désire à hauts pieds ou suivant le modèle vosgien)

Numéros	PRIX		SUPPLÉMENTS DE PRIX					
	Vernie noire, réservoir cuivre barre devant. Sans marmites		Plaque polie	Plaque polie, portes, garnitures et bouillotte nickelées	Barre nickelée sur trois côtés			
43 V, noire.....	fr.....	530	fr.....	40	fr.....	150	fr.....	30
46 V, —	»	660	»	40	»	150	»	35
47 V, —	»	780	»	40	»	180	»	40
48 V, —	»	920	»	40	»	180	»	45

Marmite en fonte avec couvercle, *piece* 30 fr. — Robinet ordinaire, *en plus* 25 fr. — Robinet à pression, 35 fr.

Cuisinière noire "LENTZ", avec étuve

Numéros	PRIX		SUPPLÉMENTS DE PRIX					
	Vernie noire, réservoir cuivre barre devant		Plaque polie	Plaque polie, portes, garnitures et bouillotte nickelées	Barre nickelée sur trois côtés			
32.....	fr.....	625	fr.....	40	fr.....	180	fr.....	30
35.....	»	725	»	40	»	180	»	35
39.....	»	845	»	40	»	200	»	40
40.....	»	970	»	40	»	200	»	45
41.....	»	1.450	»	45	»	300	»	50

Tablette mobile (rallonge), *en plus* 60 fr. — Robinet, *en plus* 25 fr. — Robinet à pression, 35 fr.

Cuisinières émaillées "LENTZ", à hauts pieds ou modèle vosgien

(Barre devant et bouillotte en cuivre nickelé comprises. (Voir catalogue général n° 5 et 5 bis)

Robinet, marmite et charbonnier en plus

SANS ÉTUVE		Autres modèles avec étuve Les plus courants				Modèle spécial avec 2 tiroirs roulants, sans étuve	
Numéros	Emaillée sur trois côtés et nickelée avec la plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés barre devant, garnitures nickelées Plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés barre devant, garnitures nickelées Plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés, bouillotte barre devant, garnitures nickelées Plaque polie
43 et 43 V	fr.... 840	42.....	fr.... 895	142....	fr.... 895	242....	fr.... 1.095
46 et 46 V	» ... 1.055	45.....	» ... 1.135	145....	» ... 1.150	245....	» ... 1.335
47 et 47 V	» ... 1.135	49.....	» ... 1.230	149....	» ... 1.245	249....	» ... 1.430
48 et 48 V	» ... 1.285	50.....	» ... 1.390	150....	» ... 1.415	250....	» ... 1.590
		70.....	» ... 1.760	170....	» ... 1.775	270....	» ... 1.950

Avec un charbonnier roulant *en plus* 125 fr.
Marmite en fonte *piece* 30 fr.

Les nos 50 et 70 peuvent être munis d'un charbonnier roulant en plus de l'étuve, *supplément* 135 fr.

Suppl. pr chauffe-assiette à la place de l'étuve : 60 fr.
Pour toutes nos cuisinières : Robinet, *en plus* 25 fr.; Robinet à pression, 35 fr.

Robinet en plus

Suppléments pour toutes nos Cuisinières émaillées "LENTZ"

Dimensions	Décors devant	Décors sur trois côtés	Barre nickelée sur trois côtés
80 × 58.....	fr..... 40	fr..... 65	fr..... 30
90 × 68.....	» 50	» 80	» 35
100 × 76.....	» 55	» 90	» 40
115 × 84.....	» 60	» 100	» 45
130 × 84.....	» 95	» 140	» 50

Tablette mobile du côté du foyer de 30 à 40 cm., *en sus* 60 fr.

Calorifères Irlandais

Numéros	Noirs	Avec garnitures nickelées
200.....	fr... 250	fr... 310
202.....	» .. 300	» .. 370
202 A.....	» .. 330	» .. 400
204.....	» .. 430	» .. 520
204 A.....	» .. 450	» .. 540

IMPORTANT. — Pour cuisinières, n'oubliez pas de spécifier : le tuyau à droite ou à gauche (ne se fait pas au milieu).

Indiquer la forme de la bouillotte

La livraison de nos cuisinières et foyers-fours émaillés "LENTZ" demande toujours 3 à 4 semaines; cependant pour les clients pressés, nous avons toujours disponibles les modèles suivants :
N° 45 à étuve 90×68 } émaillées ivoire sur 3 côtés, sans décors, tuyau
49 — 100×76 } à droite ou à gauche, avec ou sans robinet.

Appareils " LENTZ " pour Charcutiers et Pâtisseries



TARIF N° 43, Départ

Four à 1 étage, au bois

avec isolement spécial

pour

CHARCUTIERS, PATISSIERS

permettant de cuire plusieurs fournées

sans rechauffer

Nos 21.....	fr.....	1.140
22.....	».....	1.340
23.....	».....	1.465
24.....	».....	1.470
25.....	».....	1.470
26.....	».....	1.595
27.....	».....	1.595
28.....	».....	1.855

Nos 29.....	fr.....	1.730
30.....	».....	2.040
31.....	».....	1.975
32.....	».....	2.395
33.....	».....	2.390

Le n° 20 est supprimé

Construction galvanisée

En verni, en moins.....	fr.	50
Suppl. : Hauteur de pied. les 10 cm.....	»	20
Construction spéciale.....	»	85
Porte largeur du four.....	»	38
Cendrier portatif spécial, en plus	»	40

Four à 2 étages, au bois

Nos 500.....	fr.	1.780
501.....	»	1.940
502.....	»	1.920
503.....	»	2.025
503 B.....	»	1.975
504.....	»	2.265
505.....	»	2.975

Pyromètre en plus..... net. fr. 160
Prix des plaques suivant dimensions

Four à 1 et 2 étages

à chauffage continu

Numéros	1 Etage	2 Etages
601.....	fr. 2.405	fr. 2.570
601 B.....	» 2.920	» 3.540
602.....	» 2.920	» 3.540
603.....	» 3.600	» 4.405

Le n° 604 est supprimé

Pyromètre compris.

Fumoirs

Numéros	Galvanisés	Vernis
23.....	fr. 515	fr. 410
24.....	» 645	» 550
25 ou 250..	» 740	» 650
26 ou 260..	» 795	» 695
27 ou 270..	» 880	» 770
28 ou 280..	» 965	» 850
29 ou 290..	» 1.075	» 955
30 ou 300..	» 1.345	» 1.210
31 ou 310..	» 850	» 750
32 ou 320..	» 925	» 830
33 ou 330..	» 1.045	» 935
34 ou 340..	» 1.175	» 1.045
35 ou 350..	» 1.345	» 1.195
36 ou 360..	» 1.580	» 1.410
37 ou 370..	» 1.700	» 1.510
38 ou 380..	» 2.075	» 1.900

Les n° 23 à 38 fument lentement (6 à 15 jours)
et conviennent aux cultivateurs

Les n° 250 à 380 fument rapidement
et conviennent mieux aux charcutiers

Fumoirs-Séchoirs

Numéros	Galvanisés	Numéros	Galvanisés
C 25... fr. 990		C 31... fr. 1.200	
C 26... » 1.075		C 32... » 1.275	
C 27... » 1.130		C 33... » 1.395	
C 28... » 1.215		C 34... » 1.525	

Autres dimensions : prix sur demande

Les accessoires livrés gratuitement
sont mentionnés sur les prospectus

Cuiseur à Jambons " LENTZ "

- N° 1. 1.260 fr. } livré avec étuve et
2. 1.400 fr. } panier à viande étamé
3. 1.460 fr., sans panier, en moins 250 fr.

Thermomètre spécial en sus, 25 fr.

Crochets à viande étamés

la douzaine... 12 fr.

Fourneaux-Fours " LENTZ " (voir prospectus n° 285)

Avec une marmite en fonte, le foyer sous la marmite

Avec grand four maçonné		Avec étuve sans four	
N° 58.....	fr. 1.400	N° 58 A.....	fr. 900
60.....	» 1.600	60 A.....	» 1.100
62.....	» 1.920	62 A.....	» 1.225
Verni et nickelé, en plus, 250 fr.		Verni et nickelé, en plus, 200 fr.	
63.....	fr. 2.200	63 A.....	fr. 1.650

Verni et nickelé, en plus (émaillé sur demande). — Aux n° 63 et 63 A nous pouvons
mettre une bouillotte en cuivre avec robinet, supplément 115 fr. — Plaque du dessus polie : 45 fr.

Fourneaux à 2 marmites en fonte

Avec un four en briques de 57 x 68

N° 102 A.....	fr. 2.480	Plaque polie 60 fr. en sus.
104 A.....	» 2.780	Construction nickelée, en plus, 400 fr.
106 A.....	» 3.080	

Plaques noires de 1 à 8 cm. de bord, dimensions 50 x 65. pièce. 25 fr.
(Spécifier la hauteur de bord désirée)

Même modèle sans fours

N° 102 B.....	fr.....	2.480	Supplément pour plaque polie et nickelée au même prix que ci-dessus.
104 B.....	» ...	2.480	
106 B.....	» ...	2.780	Pour marmite aluminium, suppl. 100 fr.

Fourneaux-Fours à 2 marmites

en fonte et grand four maçonné

Nos 110.....	fr.....	3.100	Plaque polie : en sus 60 fr.
112.....	» ...	3.300	Construction nickelée : en sus, 400 fr.
114.....	» ...	3.600	

Abreuvoir " LENTZ "

Longueur	Contenance environ	Peint	Galvanisé	Longueur	Contenance environ	Peint	Galvanisé
Mètres	Litres	Fr.	Fr.	Mètres	Litres	Fr.	Fr.
1.50	150	300.»	335.»	2.50	250	410.»	460.»
2.»	200	350.»	390.»	3.»	300	470.»	530.»

Hauteur des pieds suivant indication du client.
Indiquer hauteur totale désirée.

Tonneaux à purin " LENTZ " galvanisés

SÉRIE N° 1		SÉRIE N° 2	
Numéros	PRIX	Numéros	PRIX
1	460 fr.	21	530 fr.
2	520 »	22	550 »
3	540 »	23	560 »
4	560 »	24	590 »
5	600 »	25	685 »
6	630 »	26	715 »
7	660 »	28	830 »
8	725 »	29	905 »
9	775 »	30	1.055 »
10	840 »		
11	900 »		
12	930 »		
13	1.090 »		
14	1.320 »		
15	1.530 »		
16	1.680 »		
17	1.930 »		

Supplément pour système permettant d'ouvrir le tonneau par devant 80 fr.
GRAND CHOIX DE POMPES galvanisées et autres

Séchoir de Ménage " LENTZ "

pour fruits et légumes. Prix : 190 fr.

Pour Pétrins mécaniques, Ecrémeuses, Scies à ruban
Machines à laver, Herses, Coupe-racines
Pompes galvanisées, etc.

Demander prospectus spéciaux avec prix.

Pompes à Purin fonte et acier (Hauteur au pied à l'écoulement)

Mètres	3	3.25	3.50	3.75	4	4.25	4.50	4.75	5	5.25	5.50	5.75	6
Prix.....	255.»	263.25	271.50	279.75	288.»	296.25	304.50	312.75	321.»	329.25	337.50	345.75	354.»

Sur demande, nous livrons le tuyau d'aspiration en caoutchouc à spirale saillante, moyennant un supplément par mètre tube en caoutchouc de fr. 54.»

AVIS IMPORTANT

Pour passer la commande à la Maison, il faut remplir un bon de commande qui doit être signé par l'acheteur et transmis au bureau commercial : 70, Rue de la Bolle, à SAINT-DIÉ (Vosges).

Pour remplir le bon de commande, on est prié de consulter attentivement nos indications qui figurent sur la page de couverture du catalogue.

Le délai de livraison demandé sera suivi s'il est possible, mais sans engagement pour la Maison. La commande ne sera pas exécutée si la situation de fortune de l'acheteur n'est pas satisfaisante. On est prié d'écrire seulement en français ou en allemand.

Conditions de paiement pour la France :

1° Dans les dix jours après réception à 2 % d'escompte ;

2° Trente jours net ou un tiers à la réception et le reste à 60 jours.

3° Par six traites mensuelles acceptées à l'avance avec une majoration de ½ % par mois sur le montant de la facture ; un tiers de la dite facture est toujours à payer comptant. Le délai de six mois ne pourra être dépassé.

Conditions pour les colonies et l'étranger :

Paiement à la commande en espèces ou par traites acceptées à l'avance domiciliées dans une banque en France. Délai : trente à quatre-vingt-dix jours sur renseignements favorables par traites acceptées.

ROULEAUX en acier lisse " LENTZ "

Anses pour timons et brancards. (Livrés sans brancards et sans timons)

Longueur	PRIX	Siège en plus : 60 fr.
Mètres	Francs	
1.60	605 »	
1.80	630 »	
2.00	640 »	
2.20	675 »	
2.40	710 »	

Cuiseur à vapeur " LENTZ "

Numéros	PRIX	
	Étufe vernie	Étufe galvanisée
102	375 fr.	430 fr.
103	425 »	485 »
104	445 »	515 »
105	580 »	640 »
106	610 »	670 »
107	685 »	755 »
108	820 »	945 »

Y compris 1 mètre de tuyau et un coude
Grille à grain, en sus : 45 fr.

Buanderie " LENTZ ", étufe galvanisée ou vernie

Numéros	PRIX		CHAMPIGNON en sus
	Étufe galvanisée	Étufe vernie	
120	335 fr.	305 fr.	35 fr.
121	355 »	320 »	35 »
122	385 »	350 »	35 »
123	420 »	375 »	40 »
124	475 »	425 »	40 »
125	525 »	480 »	45 »

Y compris 1 mètre de tuyau et 1 coude.

Etablissements J. LENTZ



Usines et Siège Social :
DRULINGEN (Bas-Rhin)
Téléphone 11

R. C. Sarreguemines
4293 A

Bureau Commercial :
70, Rue de la Bolle, SAINT-DIÉ (Vosges)
Téléphone 5.86

Tarif n° 143 - DÉPART USINE

Pose et montage faits chez le client par l'agent vendeur

Ce tarif correspond avec le nouveau Catalogue général n° 5 et 5 bis et le Catalogue spécial Charcutiers et annule tous les précédents. — Les prix indiqués dans ce tarif se comprennent en francs français

Nota. — Ce tarif contient en page 1 : Fours à pain et Foyers-fours " LENTZ " ;
2 : Cuisinières noires et émaillées " LENTZ " ;
3 : Appareils divers pour charcutiers et pâtisseries ;
4 : Les appareils d'agriculture. — Mode de paiement.
Pour Sorbonnes et Poêles chauffe-colle, demander le tarif spécial.

Fours à pain " LENTZ "

pour la Culture

Construction renforcée, vernie ou galvanisée

Numéros	Verni	Galvanisé
1	fr. 940	fr. 990
2	» 1.110	» 1.160
3	» 1.265	» 1.315
4	» 970	» 1.020
5	» 1.270	» 1.320
6	» 1.395	» 1.445
7	» 1.395	» 1.445
8	» 1.655	» 1.705
9	» 1.480	» 1.530
10	» 1.760	» 1.810
11	» 1.725	» 1.775
12	» 2.145	» 2.195
13	» 2.140	» 2.190

Autres dimensions : prix sur demande

Le numéro 0 est supprimé.

Construction spéciale suivant prospectus : supplément 85 fr.

Porte spéciale largeur du four, supplément 38 fr.

Supplément de hauteur des pieds, 20 fr. par 10 cm.

Prix des tuyaux noirs :

le mètre 10 fr. } En galvanisé
le coude..... 10 fr. } 4 fr.
le chapeau.. 13 fr. } en plus

Cendrier portatif spécial, supp.. 40 fr.

Moules à pain

carrés ou ovales (tôle noire)

Numéros	Grandeurs			Prix
	Larg.	Long.	Haut.	
210	16 cm.	32 cm.	10 cm.	fr. 6
211	18 cm.	35 cm.	10 cm.	» 7
212	20 cm.	40 cm.	10 cm.	» 8

Moules à pains ronds, diam. 30 cm., pièce 9 fr.

Pelle à enfourner en bois, pour pains ronds 27.50

Maies en bois

Pour 30 kg de pâte fr.. 145
40 kg — » 165
65 kg — » 190

Fours à pain " LENTZ "

de construction galvanisée, extra-forte et de dimensions plus grandes, pour grandes exploitations agricoles et boulangers

Numéros	Prix	Numéros	Prix
14	fr... 2.920	17	fr... 4.050
15	» .. 3.065	18	» .. 4.350
16	» .. 3.660	19	» .. 4.840

En verni : 50 fr. en moins. Ces fours sont construits avec hauteur intérieure de 22 cm. et porte en fonte de 22 x 50. Sur demande, hauteur intérieure 27 cm. et porte en fonte de 27 - 62, supplément de 150 fr.

Ces fours doivent être montés sur place par spécialiste de la maison.

Déplacement du monteur en plus, montage : 5 fr. de l'heure, plus frais de déplacement.

Pour boulangers, nous pouvons faire une porte à contrepoids et l'installation pour lumière électrique. Supplément 550 fr. Thermomètre de rechange, pièce 16.50

Foyers-Fours " LENTZ " (construction habituelle)

Numéros et Prix y compris bouillotte en cuivre et barre devant	Numéros et Prix y compris bouillotte, robinet cuivre et barre devant	Supplément de Prix (Construction luxe)		Décors fleurs, paysages ou traits		Barre sur 3 côtés
		Plaque polie vernie et nickelée	Plaque polie nick. et émaillée	Devant	Sur 3 côtés	
N° 11.. fr. 1.335	N° 16. fr. 1.310	fr. 210	fr. 350	fr. 50	fr. 80	fr. 35
13.. » 1.565	18. » 1.525	» 230	» 380	» 55	» 90	» 40
15.. » 1.890	20. » 1.840	» 255	» 420	» 60	» 100	» 45
	52. » 2.200	» 315	» 530	» 90	» 140	» 50

Plaque polie, en plus 40 fr., pour le n° 52, 45 fr. — Sans robinet, en moins 20 fr. Supplément pour porte de four à pain sur le côté, 30 fr. ; pour bouillotte en cuivre de forte contenance, 30 fr. ; pour robinet à pression, 10 fr.

Prix des tuyaux : le mètre, 9 fr. ; le coude 8 fr. — Bouillotte émaillée, en moins 50 fr.

Pour les foyers-fours émaillés, indiquer la couleur désirée : blanc, ivoire, bleu clair, marron, vert, olive, bleu foncé ou noir. La couleur la plus belle et la courante est l'ivoire. Une bouillotte émaillée n'est jamais munie de robinet.

Supplément pour tablette mobile (rallonge) de 30 à 40 cm., 60 fr.

— pour cendrier en dessous du four, en noir 25 fr., en nickelé 30 fr.

Foyers-Fours " LENTZ "

Construction spéciale, un four à rôtir, un four à pain et un chauffe-assiette, y compris bouillotte cuivre, robinet et barre devant

Numéros	PRIX	Suppléments : plaque, polie, vernie, nickelée	Suppléments : plaque polie, nickelée, émaillée
54	fr..... 2.725	fr..... 315	fr..... 570
56	» 3.300	» 315	» 635
58	» 4.635	» 315	

Plaque polie, en plus, 55 fr. — Bouillotte de très forte contenance, en plus, 35 fr. Les n°s 54 et 56 sont habituellement livrés tout montés. Barre sur 3 côtés, en plus, 55 fr. — Le n° 58 doit être monté sur place, montage en plus ; ce même numéro ne peut être livré émaillé, vu son poids élevé et ses dimensions.

La porte du four à pain aux n°s 54 à 58, est toujours sur le côté opposé à la buse.

Prix des tuyaux : le mètre, 9 fr. ; le coude, 8 fr. — Robinet à pression suppl. 10 fr.



Cuisinières noires " LENTZ ", à hauts pieds et modèle vosgien (sans étuve)

(Spécifier si l'on désire à hauts pieds ou suivant le modèle vosgien)

Numéros	PRIX		SUPPLÉMENTS DE PRIX					
	Vernie noire, réservoir cuivre barre devant. Sans marmites		Plaque polie		Plaque polie, portes, garnitures et bouillotte nickelées		Barre nickelée sur trois côtés	
43 V, noire.....	fr.....	580	fr... ..	40	fr.....	150	fr.....	30
46 V, —	»	710	»	40	»	150	»	35
47 V, —	»	830	»	40	»	180	»	40
48 V, —	»	970	»	40	»	180	»	45

Marmite en fonte avec couvercle, pièce 30 fr. — Robinet ordinaire, en plus 25 fr. — Robinet à pression, 35 fr.

Cuisinière noire " LENTZ ", avec étuve

Numéros	PRIX		SUPPLÉMENTS DE PRIX					
	Vernie noire, réservoir cuivre barre devant		Plaque polie		Plaque polie, portes, garnitures et bouillotte nickelées		Barre nickelée sur trois côtés	
32.....	fr.....	675	fr.....	40	fr.....	180	fr.....	30
35.....	»	775	»	40	»	180	»	35
39.....	»	895	»	40	»	200	»	40
40.....	»	1.020	»	40	»	200	»	45
41.....	»	1.500	»	45	»	300	»	50

Tablette mobile (rallonge), en plus 60 fr. — Robinet, en plus 25 fr. — Robinet à pression, 35 fr.

Cuisinières émaillées " LENTZ ", à hauts pieds ou modèle vosgien

(Barre devant et bouillotte en cuivre nickelé comprises. (Voir catalogue général n° 5 et 5 bis)

Robinet, marmite et charbonnier en plus

SANS ÉTUVE		Autres modèles avec étuve Les plus courants				Modèle spécial avec 2 tiroirs roulants, sans étuve	
Numéros	Emaillée sur trois côtés et nickelée avec la plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés barre devant, garnitures nickelées Plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés barre devant, garnitures nickelées Plaque polie	Numéros	Emaillée sur trois côtés, bouillotte barre devant, garnitures nickelées Plaque polie
43 et 43 V	fr... 890	42.....	fr... 945	142....	fr... 945	242....	fr... 1.145
46 et 46 V	» ... 1.105	45.....	» .. 1.185	145....	» ... 1.200	245....	» ... 1.385
47 et 47 V	» ... 1.185	49.....	» ... 1.280	149....	» ... 1.295	249....	» ... 1.480
48 et 48 V	» ... 1.335	50.....	» ... 1.440	150....	» ... 1.465	250....	» ... 1.640
		70.....	» ... 1.810	170....	» ... 1.825	270....	» ... 2.000

Avec un charbonnier roulant en plus 125 fr.
Marmite en fonte pièce 30 fr.

Les nos 50 et 70 peuvent être munis d'un charbonnier roulant en plus de l'étuve, supplément 135 fr.

Suppl. pr chauffe-assiette à la place de l'étuve : 60 fr.
Pour toutes nos cuisinières : Robinet, en plus 25 fr.; Robinet à pression, 35 fr.

Robinet en plus

Suppléments pour toutes nos Cuisinières émaillées " LENTZ "

Dimensions	Décors devant	Décors sur trois côtés	Barre nickelée sur trois côtés
80 × 58.....	fr..... 40	fr..... 65	fr..... 30
90 × 68.....	»	»	»
100 × 76.....	»	»	»
115 × 84.....	»	»	»
130 × 84.....	»	»	»

Tablette mobile du côté du foyer de 30 à 40 cm., en sus 60 fr.

Calorifères Irlandais

Numéros	Noirs	Avec garnitures nickelées
200	fr... 300	fr... 360
202	» .. 350	» .. 420
202 A	» .. 380	» .. 450
204	» .. 480	» .. 570
204 A	» .. 500	» .. 590

IMPORTANT. — Pour cuisinières, n'oubliez pas de spécifier : le tuyau à droite ou à gauche (ne se fait pas au milieu).

Indiquer la forme de la bouillotte

La livraison de nos cuisinières et foyers-fours émaillés " LENTZ " demande toujours 3 à 4 semaines ; cependant pour les clients pressés, nous avons toujours disponibles les modèles suivants :
N° 45 à étuve 90×68) émaillées ivoire sur 3 côtés, sans décors, tuyau
49 — 100×76) à droite ou à gauche, avec ou sans robinet.

Etablissements J. LENTZ

~~7, Rue J. BELFORT~~

70, Rue de la Bolle

SAINT-DIÉ (Vosges)

~~NANCY (M. et Mos.)~~