

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

**Sorbonne „LENTZ”** Modèle de grande série  
 pour ébénistes importants et fabriques de meubles.

Sur ce prospectus, nous montrons une sorbonne «LENTZ» spéciale pour grandes ébénisteries et fabriques de meubles, qui d'après maintes expériences est devenue indispensable. Sa fabrication est absolument au point et irréprochable.

Le grand foyer est chauffé aux copeaux et déchets de bois, et à défaut on peut chauffer à la houille.

Le bain-marie est en tôle d'acier spéciale et galvanisée après fabrication. Il peut contenir un pot central et deux à quatre pots sur côté. Le foyer est entièrement maçonné à l'intérieur et à l'extérieur; cette maçonnerie est habituellement faite à l'usine. Elle peut également être exécutée sur place par n'importe quel maçon à la hauteur de sa tâche.

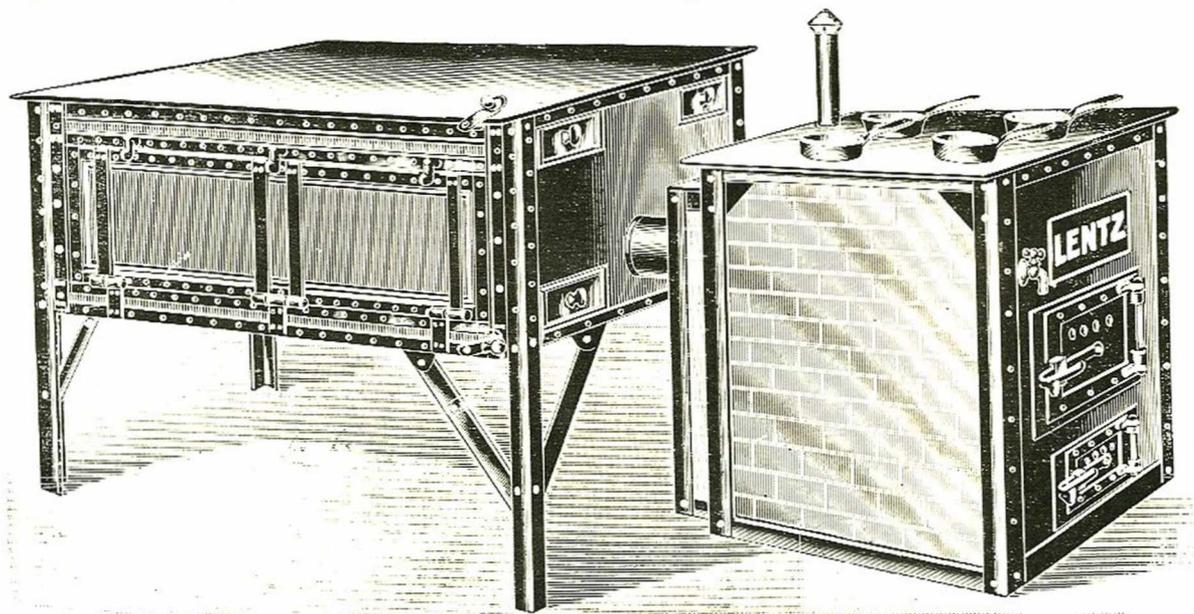
La chaleur est récupérée dans une chambre chaude, qui est en bas à doubles parois, dans l'intérieur il y a un tuyau de chauffage démontable. Cette chambre chaude est munie de deux ou trois rayons mobiles pour chauffer les cales de zinc ou pour sécher le bois.

La chambre chaude comme le reste de l'appareil est construite en tôle d'acier très forte, soutenue par des cornières en fer très épaisses, et elle peut ainsi supporter une charge intérieure de 3 à 100 kgs.

La chaleur est facilement réglable, des trappes de ramonage sont prévues pour le nettoyage.

Nous tenons dessin schématique explicatif à la disposition de nos clients.

La porte, vu son poids, est désormais livrée en 2 parties.



Nos.	Dimensions intérieures de l'étuve		
	longueur	profondeur	hauteur
40	210	110	45
42	275	120	45

**Autres dimensions, prix sur demande.**

Ne pas oublier de spécifier:  
 porte de l'étuve sur le côté droit ou gauche vue  
 du foyer (la gravure montre à gauche).

Le foyer est muni d'une petite porte pour chauffer en  
 plein feu le fer à coller, dit fer à joints.

L'appareil est livré avec bain-marie, robinet et 1 pots à colle étamés de 11 cm. de diamètre.

Sur demande nous faisons en supplément des pots à colle en cuivre suivant les dimensions indiquées par le client.

(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)

## Sorbonne verticale "LENTZ"

**Appareil unique pour fabriquer les meubles en contreplaqué**

Notre Sorbonne verticale «LENTZ» a le foyer entièrement garni de briques réfractaires. Sa construction est très soignée. Le foyer est couvert par une plaque en fonte, percée d'un trou fermé par des rondelles. Les deux côtés sont à double parois munis de trappes de ramonage. L'étuve est chauffée par la plaque en fonte et par les doubles parois.

Le réglage du tirage se fait par une clef, fixée à la buse, dont le diamètre est de 180 mm pour les Nos. 30 et 31 et 200 mm pour les Nos. au-dessus.

La Sorbonne verticale «LENTZ» est en général employée dans les ateliers où la place est insuffisante pour un de nos autres modèles. L'étuve est construite spécialement pour sécher le bois et chauffer les plaques de zinc. Bain-marie à 2 ou 1 pots à colle.

**Ne pas confondre avec des imitations qui ont simplement une étuve posée sur le foyer.**

Mesures courantes de nos Sorbottes «LENTZ»  
Modèle vertical

Nos.	Mesures extérieures			Mesures intérieures		
	hauteur	profondeur	largeur	hauteur	profondeur	largeur
	cm.	cm.	cm.	cm.	cm.	cm.
	environ	environ	environ	environ	environ	environ
30	200	62	75	110	60	60
31	230	97	95	170	95	80
32	215	97	95	185	95	80
33	255	97	100	195	95	85
34	255	117	125	195	115	110

Sur demande gros robinet en cuivre au bain-marie.

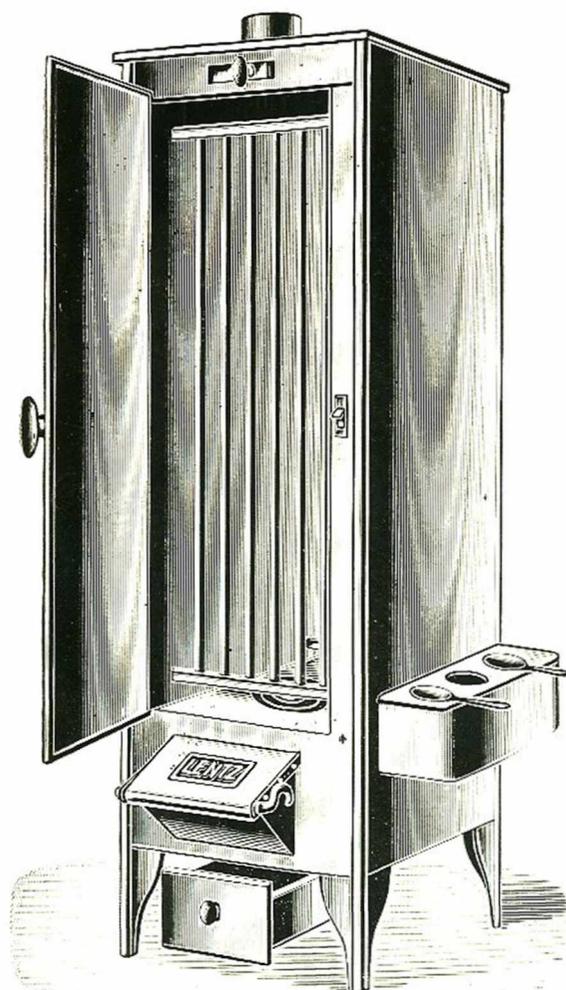
Contenance des pots à colle courants emboutis  
env. 1 l.  $\frac{1}{2}$  étamés ou en cuivre.

Diamètre env. 110 mm.

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

Cette Sorbonne verticale «LENTZ» est désormais toujours munie  
d'une porte permettant de chauffer le fer à joints.

Pour autres dimensions, prix sur demande.



(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)

L'Outillage Agricole «LENTZ» - Le Rêve du Cultivateur.

Le Cuiseur à Vapeur "LENTZ"  
est un appareil unique

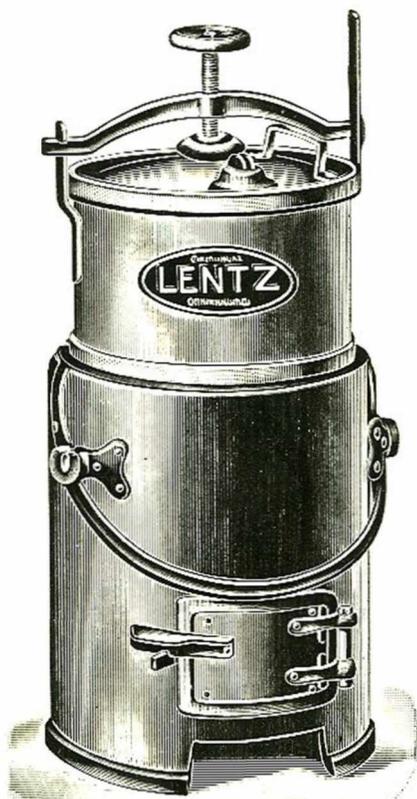
Il possède les avantages suivants :

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 une vis 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.

Dimensions (y compris champignon 1 mètre de tuyau et 1 coude).

Nos	Contenance de la chaudière en litres environ	Contenance en kg. de pommes de terre environ	Hauteur approximative en cm	Poids approximatif en cm
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 grains en sus.



La Buanderie "LENTZ"

La plus robuste

Rend double service: elle sert à cuire les aliments pour les bestiaux ainsi que pour faire la lessive. Foyer garni de briques réfractaires.

Solide et élégante par sa construction soignée.

Incassable, puisqu'entièrement en tôle d'acier. - Économie de combustible - Chauffage par retour de flamme. - Étuve noire ou galvanisée. Nettoyage facile. - Entretien simple et rapide.



Champignon

Dimensions (y compris 1 mètre de tuyau et 1 coude)

Nos.	Contenance en litres environ	Hauteur totale du fourneau environ en cm	Diamètre extérieur environ en 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

Avec étuve noire  
ou galvanisée

Champignon galvanisé  
en plus



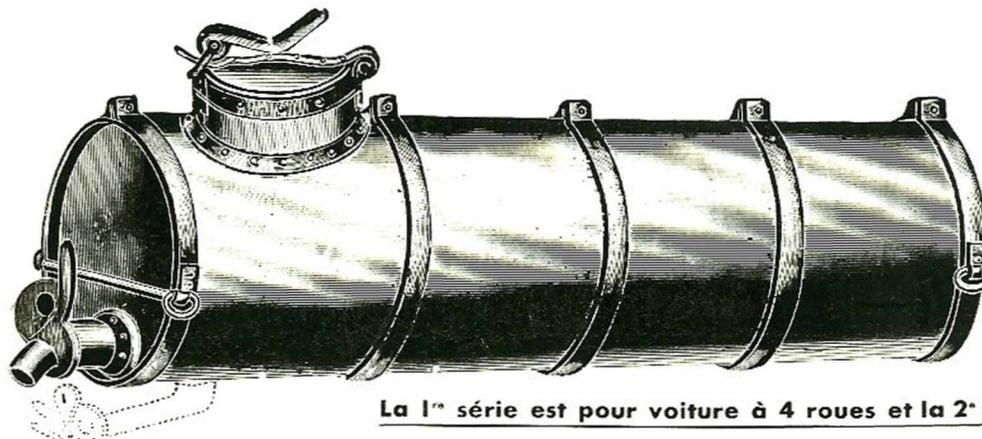
La Buanderie «LENTZ» se fait, sur demande, sur trois pieds.

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

## TONNEAU à PURIN "LENTZ"

en tôle d'acier galvanisée extra forte

Fabriqué d'après les procédés modernes par des spécialistes, en évitant autant que possible les nombreux assemblages en usage par nos concurrents, notre tonneau est par conséquent 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.

Sur demande, le distributeur est placé en dessous du tonneau, comme l'indique le pointillé.

La 1<sup>re</sup> série est pour voiture à 4 roues et la 2<sup>e</sup> pour tombereau

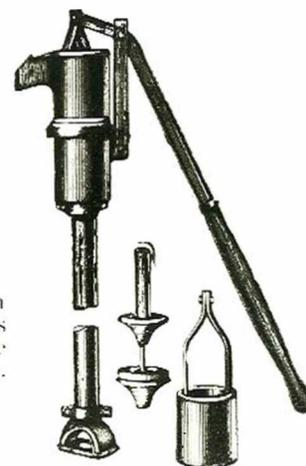
### Dimensions des tonneaux complets :

I. Série.					II. Série.				
No.	Longueur env. cm	Diamètre env. cm.	Contenance env. litres	Nombre de cercles	No.	Longueur env. cm.	Diamètre env. cm.	Contenance env. litres	Nombre de cercles
1	150	51	300	3	21	150	62	450	3
2	150	60	400	3	22	100	81	500	2
3	200	51	400	3	23	150	66	500	3
4	200	57	500	3	24	150	72	600	3
5	250	51	500	4	25	150	81	700	3
6	200	62	600	4	26	200	72	809	3
7	265	54	600	4	28	200	76	900	3
8	250	60	700	4	29	200	81	1000	3
9	265	60	750	4	30	200	90	1250	3
10	265	62	800	4					
11	290	63	900	5					
12	290	67	1000	5					
13	290	74	1200	5					
14	290	82	1500	5					
15	390	78	1800	7					
16	390	82	2000	7					
17	390	90	2500	7					

## POMPES à PURIN "LENTZ"

en fonte et acier

Nos pompes à purin ci-contre ont fait leurs preuves depuis longtemps par leur bon rendement. Cylindre et piston sont ajustés avec précision. Pour aspiration, nous employons des tuyaux en acier sans soudure ou des tuyaux en fer forgé à soudure brevetée. Soupape avec joint en caoutchouc facilement échangeable. Levier de pompe adaptable sur 3<sup>e</sup> côtés. Dispositif de vidange pour empêcher de geler.



### Hauteur des pompes complètes :

(La hauteur est prise du pied au niveau d'écoulement)

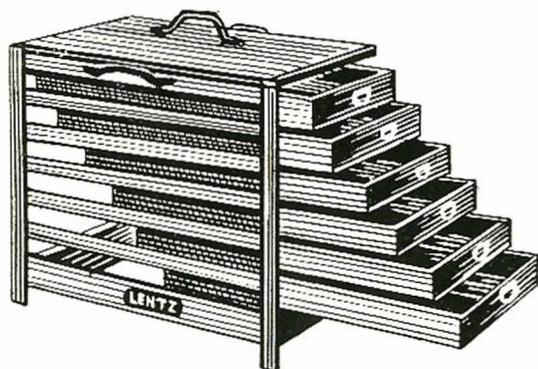
Hauteur :	3,00	3,25	3,75	4,00	4,25	4,50	4,75	5,00	mètres
-----------	------	------	------	------	------	------	------	------	--------

Pour pompes en tôle d'acier galvanisée, rigides et extensibles  
demander prospectus spécial avec prix.

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

## Le nouveau séchoir de ménage "LENTZ"

est indispensable où un four fait défaut pour le séchage des fruits et légumes.



Ce nouveau séchoir se pose sur n'importe quelle cuisinière, fourneau ou réchaud de cuisine. Les fruits et les légumes séchés qui sont si chers et si rares en hiver sont ainsi préparés pendant l'été grâce à notre séchoir "LENTZ", qui assure une parfaite conservation.

Livré avec 6 tiroirs interchangeables. Hauteur 50 cm environ, longueur 55 cm, largeur 31 cm.

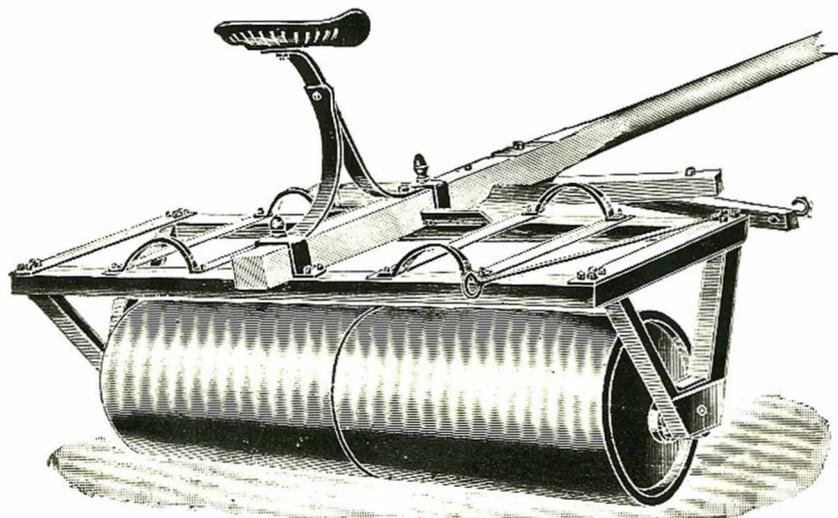
Tout en préparant les repas, la ménagère séchera ses fruits et légumes, sans dépense supplémentaire de combustible.

Notre séchoir "LENTZ" étant entièrement métallique, peut, sans inconvénient, supporter le contact d'une plaque très chaude, même portée au rouge.

Les claies sont métalliques également, et munies d'un fond en grillage étamé. Elles sont indépendantes, mobiles, et peuvent être changées de place avec la plus grande facilité.

## Rouleaux en Acier lisse "LENTZ"

en deux parties avec Chassis haut — Essieux traversant de part en part — Graisseurs Stauffer — Anses pour limon et brancards — Cylindres soudés à l'autogène — Chassis rivés — Livré sans brancards et sans timon.



### DIMENSIONS

Longueur de travail du rouleau

1 m 60
1 m 80
2 m --
2 m 20
2 m 40

Diamètre des rouleaux : 50 cm env.  
Siège en plus.

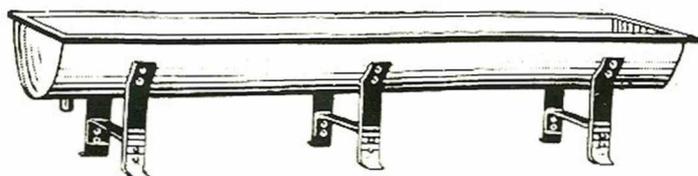
Les rouleaux agricoles "LENTZ" augmentent le rendement en céréales et facilitent les travaux de Récolte.

## Abreuvoir "LENTZ" demi-rond (Modèle courant)

en tôle d'acier, vernie ou galvanisée, pieds en fer forgé

Longueur	1,50 m	2,00 m
Contenance environ	150 litres	200 litres
Longueur	2,50 m	3,00 m
Contenance environ	250 litres	300 litres

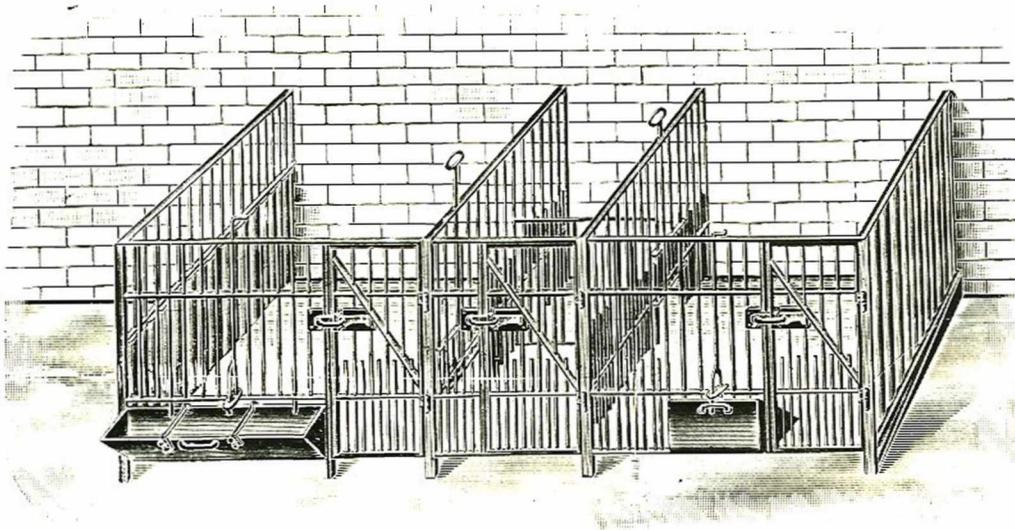
Autres dimensions sur demande.



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

# Installation de Porcherie

pour l'élevage et l'engraissement de porcs.



Notre installation de porcherie, telle que vous la voyez sur la gravure est la plus hygiénique, la plus propre, la plus éclairée et aérée.

Elle évite les épidémies et les maladies.

Les anciennes installations en maçonnerie sont très encombrantes, de construction et d'entretien onéreux. Les installations en bois n'étaient guère hygiéniques, vu qu'elles sont les repaires et les nids des vermines et insectes.

Par notre installation portable en fer forgé, tous ces inconvénients sont supprimés et notre nouveau système apporte le perfectionnement le plus complet jusqu'à ce jour.

Avec notre installation on gagne de la place et on a toujours le coup d'oeil sur ses pores.

De même en cas de maladies contagieuses notre installation est la plus facile à désinfecter; en un mot, elle est d'un entretien extrêmement facile.

Notre installation est toujours faite sur mesures et indications du client, le montage peut être fait par ouvrier de la région, mais au cas où elle est très importante nous enverrons un ouvrier spécialiste et les frais de montage seront calculés aux prix les plus justes.

La hauteur ordinaire est de 1.28 environ. Pour les compartiments destinés à l'élevage, les parois peuvent être munies de clapet permettant de faire communiquer les compartiments entre eux.

Moyennant les auges basculants que nous construisons en acier émaillé, l'élevage est vraiment un plaisir. On peut nourrir les porcs par l'extérieur, de cette façon le nettoyage est extrêmement facile.

Pour demande de prix et sur les commandes il faut indiquer exactement les dimensions des compartiments de préférence, en faisant un petit croquis de l'installation désirée.

Nous sommes à la disposition de nos clients pour leur donner tout renseignement technique gratuitement et sans engagement de leur part.

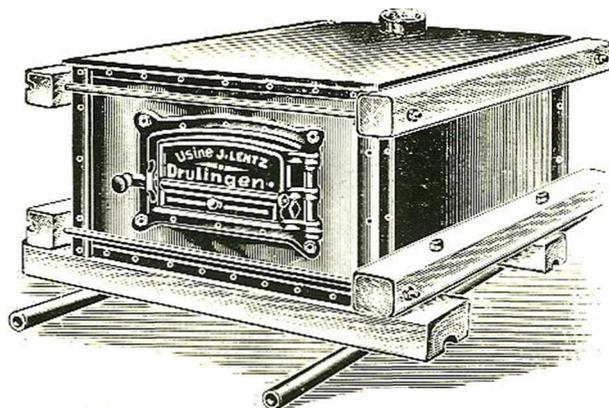
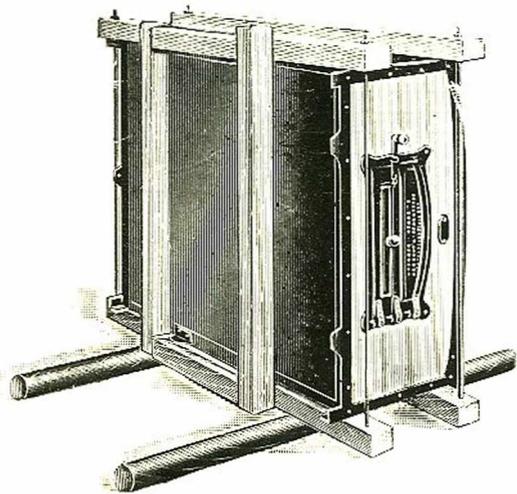
# FABRIQUE ALSACIENNE DE FOURS ETABLISSEMENTS J. LENTZ - Usines à DRULINGEN (Bas-Rhin)

## 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 cm ceci pour la hauteur intérieure de 22 cm et env. 75 cm si la hauteur intérieure est de 27 cm.

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 arrive 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*). Pour cuire du pain blanc chauffer env. 1 heure, et 1 heure 1/2 pour le pain de seigle.

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. Recette pour faire le pain blanc et le pain de seigle adressée sur demande. Il est indispensable que le tuyau des grands fours ait le même diamètre que la buse du four (environ 180 mm).

## Mode d'emploi pour notre Fumoir "LENTZ"

Mettre l'appareil dans un endroit sec et le relier avec une bonne cheminée. A défaut de celle-ci, faites passer les tuyaux à l'extérieur et mettez un chapiteau, ce qui se fait souvent dans le grenier ou sous un hagar.

Avant de fumer la viande, laissez la bien égoutter et suspendez-la dans l'appareil en ayant soin que les morceaux ne se touchent pas.

Pour fumer remplissez le tiroir au 3/4 de sciure bien sèche et allumez à l'aide de braises rouges en avant et à droite. Laissez brûler lentement sans flammes. Lorsqu'un tiroir est brûlé, attendez un jour ou deux avant d'en brûler un second. Vous pouvez brûler 2 à 6 tiroirs selon le goût et la couleur que vous voulez donner à votre viande.

Les grands modèles sont munis en haut de portes d'aération en forme de demi-lune qui doivent rester **fermées** pendant le fumage et **ouvertes** pour la conservation de la viande.

**Pour les autres appareils «LENTZ» nous adressons, sur demande, mode d'emploi à tout acheteur.**

# 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 lâtre, 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 lâtre. 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.

# ARTICLES DIVERS POUR L'AGRICULTURE

(Tarif 43 départ)

## 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	810 »		
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. »

## ROULEAUX en acier lisse " LENTZ "

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

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	
	Etuve vernie	Etuve 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 ", étuve galvanisée ou vernie

Numéros	PRIX		CHAMPIGNON en sus
	Etuve galvanisée	Etuve vernie	
120	325 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.

## 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 1/2 % 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.



# 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<sup>er</sup> 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	
	fr.		fr.	
1	840		890	
2	1.010	»	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 .... 40 fr. } En galvanisé  
 le coude..... 40 fr. } 4 fr.  
 le chapeau .. 43 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 22x50. Sur demande, hauteur intérieure 27 cm. et porte en fonte de 27x62, 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. 1.260	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 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 Vernie noire, réservoir cuivre barre devant. Sans marmites	SUPPLÉMENTS DE PRIX		
		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, *pièce* 30 fr. — Robinet ordinaire, *en plus* 25 fr. — Robinet à pression, 35 fr.

## Cuisinière noire "LENTZ", avec étuve

Numéros	PRIX Vernie noire, réservoir cuivre barre devant	SUPPLÉMENTS DE PRIX		
		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  
*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	Décor devant	Décor 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.....	».....	1.310
23.....	».....	1.465
24.....	».....	1.170
25.....	».....	1.470
26.....	».....	1.595
27.....	».....	1.595
28.....	».....	1.855

Nos 29.....	fr.....	1.730
30.....	».....	2.010
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..... nel. fr. 160  
Prix des plaques suivant dimensions

## Four à 1 et 2 étages

à chauffage continu

Numéros	1 Etage	2 Etages
601.....	fr. 2.105	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. 440
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
104 B.....	» .....	2.480	au même prix que ci-dessus.
106 B.....	» .....	2.780	Pour marmite aluminium, suppl. 100 fr.

## Fourneaux-Fours à 2 marmites

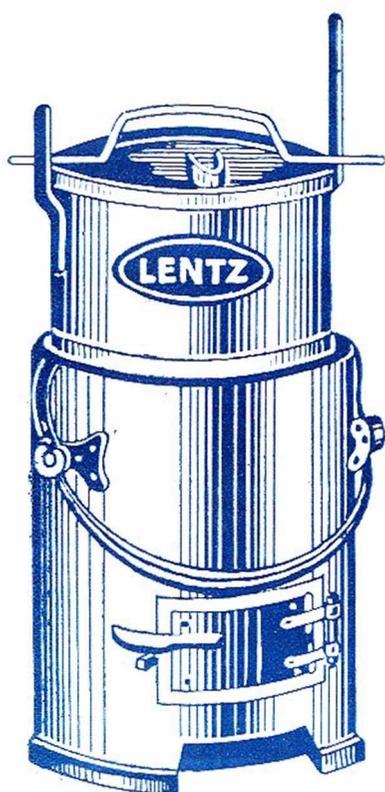
en fonte et grand four maçonné

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

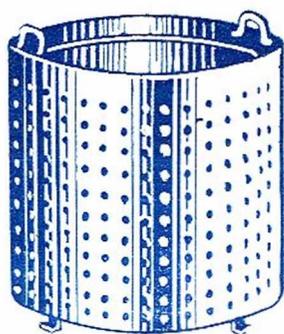
**CHARCUTIERS !** Employez du matériel français de qualité supérieure



**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 et dessins sont approximatives

N°	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

ULTIMATE  
VIRTUAE MUSEUM

Usines et Siège Social :

**DRULINGEN (Bas-Rhin)**

Téléphone 11

R. C. Sarreguemines 42934A



Bureau Commercial :

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

Téléphone 5.86

## Fourneaux - Fours " LENTZ "

**Indispensables pour Charcutiers, Restaurants  
Pensionnats**

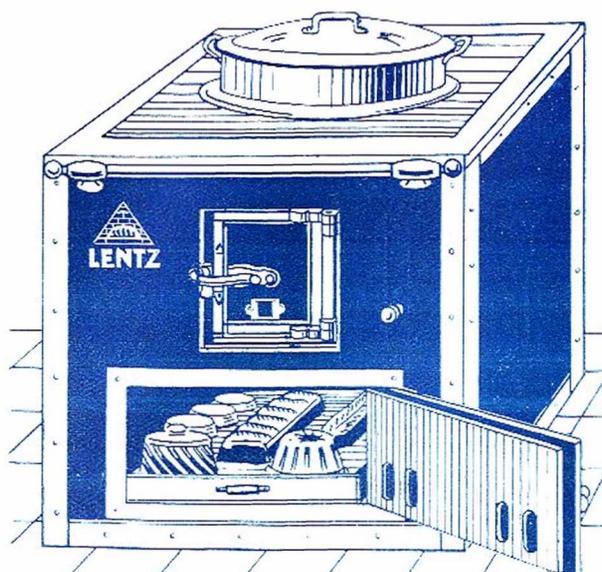
Construction extra-solide en tôle d'acier et fonte ;  
intérieurement maçonnés de briques réfractaires.

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 30 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 12 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 jon-  
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).

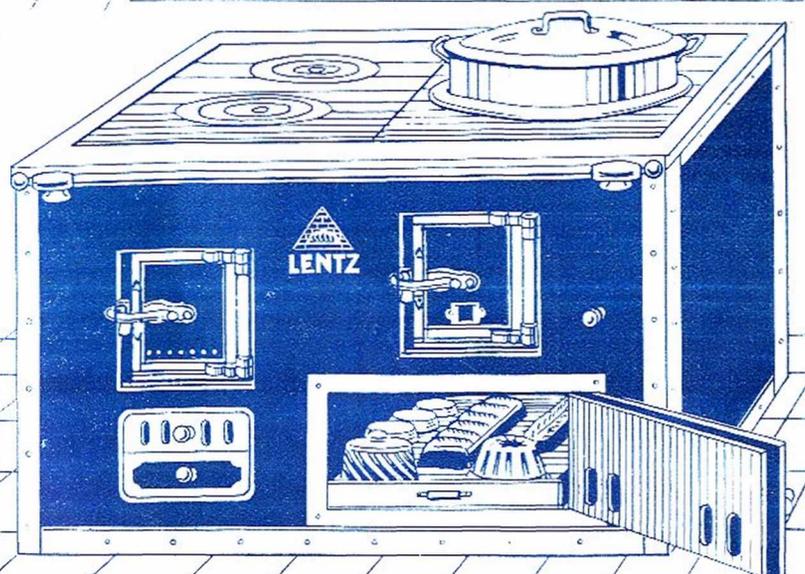
**N° 63. — 1 m. 30 de long × 0 m. 84 de  
large.** Marmite en fonte de 42 ou 72 litres.  
Four maçonné en bas de 112 × 72.

**AVIS IMPORTANT.** — La porte du four  
est en fonte de 40 × 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).



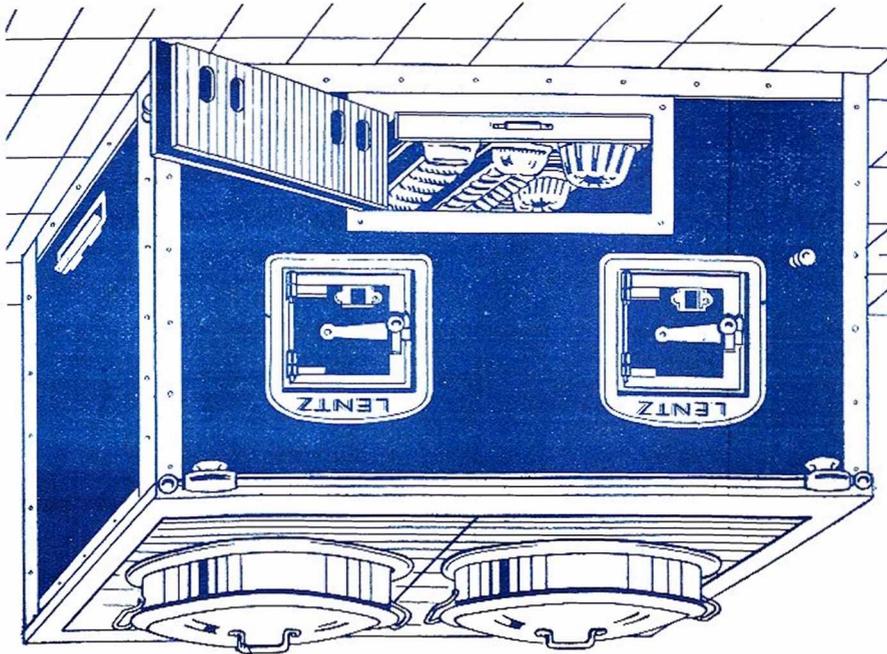
La porte du foyer de gauche et le cendrier se trouvent légèrement plus haut que l'indique la gravure ci-dessus

**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.

Le four a une hauteur de 22 cm, avec porte de 22 x 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 presse 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.

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

**Dimensions des Fourneaux-Fours "LENTZ", modèle courant**



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 pâtisseries (prix sur demande).

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 x 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 propre 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.

*Chauffage au Bois*

**Fourneau-Four "LENTZ" à deux marmites**



# Fourneau "LENTZ" pour Charcutiers

*Chauffage au bois*

**à deux Marmites**

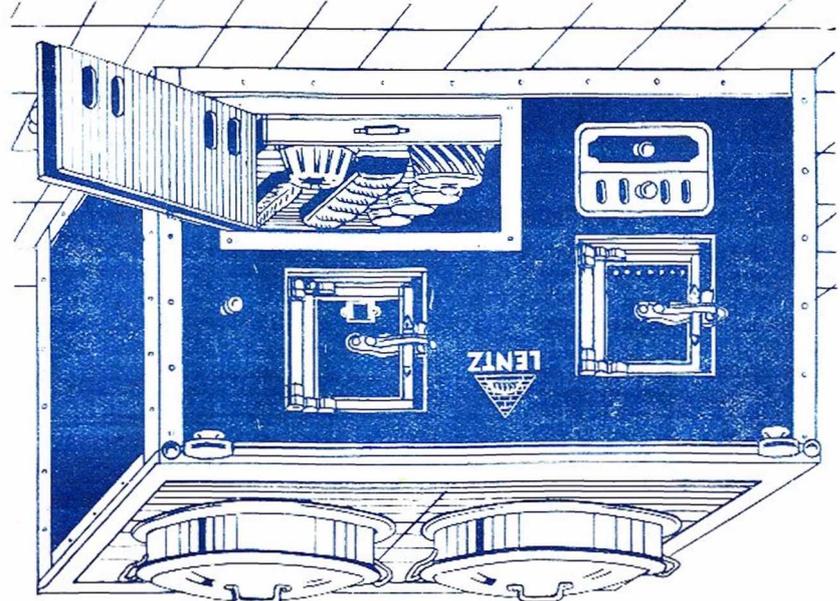
*Modèle le plus courant*

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 pâtes 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 grille.



L'appareil est livré, sans 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 rebords de 1 à 8 cm. de bord et des plaques à pâtes 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)	
	Longueur en cm.	Largeur en cm.	Litres	Diamètres Litres
102 A	140	84	28	39 72 53
104 A	150	84	35	42 72 53
106 A	160	84	42	45 72 53

Hauteur avec four : environ 0 m. 85  
Hauteur avec grille : environ 0 m. 75

L'appareil est livré avec barre devant.

Mode d'emploi sera adressé sur demande.

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 103 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 grille de 85 cm. environ. Si l'entre-axe 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.)



# 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 S - DÉPART USINE

Valable à partir du 1<sup>er</sup> Octobre 1933

## POUR L'INDUSTRIE DU BOIS

### Poêles 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

Numéros	Avec Galerie de 10 cm. environ		Avec Etuve de 70 cm.	
	fr.....		fr..	
10 ...	690		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

Numéros	Avec Galerie de 10 cm. environ		Avec Etuve de 70 cm.	
	fr.....		fr..	
20 ...	760		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..	40
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"

Numéros	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. 1.1.500	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, 40 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

## 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-côle, demander le tarif spécial.

## Fours à pain "LENTZ" pour la Culture

Construction renforcée, vernie ou galvanisée

Numéros	Verni		Galvanisé	
		fr.		fr.
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)		Décorations 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	
		fr.....		fr.....		fr.....
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 "LENTZ"

TARIF N° 143, 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 Vernie noire, réservoir cuivre barre devant. Sans marmites	SUPPLÉMENTS DE PRIX		
		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 Vernie noire, réservoir cuivre barre devant	SUPPLÉMENTS DE PRIX		
		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.....	» ..... 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... 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.



Saint-Dié, le 25 Septembre 1933

**BUREAU COMMERCIAL**  
70, Rue de Bolle,  
**SAINT-DIE (Vosges)**

Monsieur et Cher Collaborateur,

Nous avons l'avantage de vous remettre ci-inclus notre nouveau Catalogue Général n° 5, Edition 1934.

Vous constaterez l'immense progrès réalisé, surtout dans la construction des cuisinières et foyers-fours "LENTZ", dont la fabrication est perfectionnée et modernisée.

Prière d'utiliser seulement ce nouveau Catalogue pour la vente, et si vous avez besoin de prospectus seuls, des différents articles ou d'un cahier de commande, veuillez nous les réclamer.

Nous ajoutons notre nouveau prospectus n° 285 pour fourneaux de charcutiers avec modifications de la construction.

Nos dernières illustrations portent les renseignements techniques essentiels, et pour pouvoir discuter avec un acheteur, il faut bien lire les renseignements du Catalogue, les modes d'emploi des divers appareils: vous les trouverez à la fin du susdit Catalogue.

Même si vous n'avez pas l'habitude de vous déplacer loin, vous trouverez dans votre entourage tant de personnes susceptibles d'acheter nos spécialités LENTZ... Faites de suite quelques tournées, et vous en serez convaincu.

Nous vous remettons également notre tarif n° 43 départ Usines, qui correspond au nouveau Catalogue Général et au Catalogue Spécial pour charcutiers, dont les prix sont les plus bas possibles. Comme beaucoup de matières premières sont en hausse il est impossible de parler de baisse. Vous trouverez en dernière page de notre tarif, nos meilleures conditions de paiement.

En inscrivant la commande, veuillez ne pas oublier les renseignements à nous donner suivant la page de couverture de notre nouveau Catalogue n° 5.

Pour foyer-four et cuisinière, nous faisons habituellement le foyer-mixte pour bois et charbons, avec grille verticale, devant, démontable; sur demande spéciale, nous ferons un grand foyer au bois avec une plaque en fonte au côté du four à rôtir, le spécifier sur commande si le client désire cette dernière construction.

Vu le poids élevé de nos principales spécialités, et la variation de distance, il nous est impossible d'établir des prix franco, nous le ferons seulement sur demande spéciale, pour les appareils charcutiers en page 3 du tarif.

**T.S.V.P.**



Vous trouverez encore un tarif n° 143 sur lequel les prix des fours à pain sont majorés de 100 Frs; des foyers-fours de 75 Frs et des cuisinières de 50 Frs pour frais de camionnage et pose, effectuée par vous-mêmes, et si vous vendez à ce tarif, la majoration vous revient entièrement... ainsi tout travail se paie!

D'autre part, si vous êtes débutant dans la représentation, sur votre demande, nous vous adresserons un ouvrage sur la représentation de nos spécialités.

Vous trouverez aussi notre tarif n° 43S départ usines pour poêles chauffe-colle et sorbonnes "LENTZ", et une enveloppe avec changement d'adresse du Bureau Commercial qui est désormais au : 70, Rue de la Bolle à SAINT-DIE (Vosges). Téléphone n° 586.

Veillez noter que pour cuisinières émaillées "LENTZ" votre commission ou remise est augmentée de TROIS % sur toute offre faite avant le 1er JUIN 1933. Vous toucherez encore une bonification de DEUX % si vous arrivez à vendre au moins TRENTE cuisinières à l'année.

Si vous avez un magasin et que vous désireriez exposer pour vendre nos modèles, veuillez nous écrire pour des conditions spéciales.

Tâchez donc de rattraper le temps perdu et mettez-vous, comme beaucoup de nos collaborateurs, en route pour vendre des appareils "LENTZ" : vous y avez tout intérêt.

Au plaisir de vous lire avec quelques commandes,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur et Cher Collaborateur, nos très sincères salutations.

Etablissements **J. LENTZ**

BUREAU COMMERCIAL

Le Directeur :



Imprimerie  
A. Mosbach anc. A. Fuchs  
Saverne