



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

Anciens Etablissements E. BOUCHER & C^{ie}

USINES DU PIED-SELLE

A FUMAY (Ardennes)

et ISSOUDUN (Indre)

S. A^{me} au C^{al} de 10.000.000 F^{rs}

ALBUM-TARIF 1935

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

MARQUES DE FABRIQUE DÉPOSÉES



Dépôts

- à **PARIS**, 27, Rue du Terrage - Téléphone N° Nord 03-08.
- à **DIJON**, 22, Rue Faubourg Raines - Téléphone N° 31-67.
- à **LILLE**, La Madeleine, 115, Rue Kléber - Téléphone N° 556-80.
- à **LYON**, 30, Rue Delandine - Téléphone N° Franklin 42.01.
- à **MARSEILLE**, 12, Boulevard de Louvain - Téléphone N° Dragon 62-28.
- à **ROUEN**, 10 et 12, Rue de La Motte - Téléphone N° 67-81.

Registre du Commerce : ROCROI N° 119

Compte Chèques-Postaux : PARIS N° 555-69

CET ALBUM-TARIF ANNULE LES PRÉCÉDENTS



Fabrication des diverses Usines de la Société des USINES DU PIED-SELLE

FUMAY (ARDENNES)

Articles pour bâtiments. (Réservoirs de chasse, app. inodores, etc...)

Cales en fonte pour pieds de cuisinières.

Calorifères BALKANS, n°s 362-364-365.

- BALKANIC, n°s 472-473-474-482-483-484.
- LE LION, à régulateur, n°s 626-627-726-727.
- PATRIK, n° 584.

Cheminées AIGLE, n°s 262-271 et 310.

- ARGONNE, n° 394.
- DORA, n°s 531 et 532.
- FRIMAIRE n°s 242, 440 et 441.
- MOBLOIS, n° 434.
- NIVA, n° 134.
- NIVOSE, n° 240.
- NOEL, à bois, n° 1426.
- NOEL, mixte, n° 457.
- NOELLA n°s 467.
- REGINA, n° 235.

Clefs de tuyaux en fonte.

Cuisinières à bouilleur, MASCOTTE, n° 1979B.

- MONDIA, n° 2706/6.
- NORD, n° 4512.
- RENOVA, n°s 157A et 159A.

Cuisinières fonte DURAX n°s 1327 à 1397.

Cuisinières fonte EST (de l'), n°s 2875 à 2878.

- MASCOTTE, n°s 1989 et 1999.
- MOBLETTE, n°s 1332 à 1371.
- MOBLUX, n°s 1534 à 1564.
- NORD-EST, n°s 1204-1304-1206-1306.
- NORDIC, n° 4910.
- NORMOBLE, n°s 1433 à 1473.
- NOVAMODE, n°s 1748 à 1750-1768 à 1770-1798 à 1800.
- NOVIXA n°s 2921 à 2959.
- SURMOBLE, n°s 1635 à 1675.
- SUPER-LILLOISE n°s 4907.

Cuisinières fonte SUPERMODE n°s 728-738-758-729-739 et 759.

- UNIVERSA, n°s 1821 à 1829-1831 à 1839-1841 à 1859
- n°s 790-791 et 792 (genre lilloise).

Cuisinière tôle émaillée ACIÉLUX, n°s 17 et 27.

Cuisinière tôle et fonte DU NORD, n°s 4405N et 4412N.

- RENOVA, à charbonnier, n°s 205 à 209 et 215 à 219.

- RENOVA, à étuve, n°s 155 à 191.

- RENOVA LISSE, n°s 135-137-145 et 147.

Cuisinières à gaz n°s 301, 316 et 416.

Cuisinière mixte, gaz, bois et houille, n° 335 et 355.

Cuisinière mixte, gaz, bois et houille, à 2 fours, n°s 435 et 455.

Fers à repasser à poignée fer plat.

Gaufriers et gaufretiers.

Poêles belges, n°s 381 et 282.

- flamand, n° 251.

Poterie: Casseroles A et Champagne, Daubières, Casseroles alsaciennes, Galetières, Pots de Hafnaut, Pots Juifs, Marmites alsaciennes, Chaudrons du Nord:

En fonte brute.

- étamée.
- oxydée.
- oxydée à l'intérieur et glacée rouge à l'extérieur.
- émaillée entièrement.

Poterie avec couvercle spécial DORFER.

Réchauds à gaz, à four et sans four et accessoires (plateaux, tablette).

Réservoirs de chasse et tous articles de bâtiments (sauf les éviers).

Réservoirs d'eau chaude en tôle galvanisée.

Table à charbonnier.

Vases et Jardinières.

Vases d'expansion en tôle galvanisée.

ISSOUDUN (INDRE)

Buanderies en fonte.

Cales en fonte pour pieds de cuisinières.

Calorifères APOLLON, n°s 271 à 277 et 282 à 287.

- TORTUE (genre), n°s 324 à 326.

Cheminées DORA, n° 531.

- FRIMAIRE, n°s 440-441 et 242.
- MOBLOIS, n° 434.
- NOEL, à bois, n° 1426.
- NOEL, mixte, n° 457.
- NOELLA n° 467.

Cuisinière à bouilleur, AGRAIRE, n° 1369.

Cuisinières fonte, AGRAIRE, n° 1359A.

- AMERICAINE, n°s 601A-602A-603A.
- EST (de l'), n°s 2875-2876-2877-2878.
- FORESTIERE, n°s 970 à 975-970 bis à 975 bis.
- MOBLETTE, n°s 1332 à 1371.
- MOBLUX, n°s 1534 à 1564.
- NORMOBLE, n°s 1433 à 1473.
- NOVABOIS, n° 1075.
- NOVAMODE, n°s 1748 à 1750-1768 à 1770-1798 à 1800.
- NOVIXA n°s 2921 à 2959.
- SUPER-EST, n°s 1276-1286.
- UNIVERSA, n°s 1821 à 1829-1831 à 1839-1851 à 1859.
- Sans étuve 1402 à 1412.
- SUPERMODE, n°s 728-738-758-729-739-759.

Cuisinières tôle et fonte DU CENTRE, n°s 5214 à 5225-6214 à 6225.

Cuisinières tôle et fonte DU CENTRE, n°s 6254 à 6265-6514 à 6525-6554 à 6565.

- FAUVETTE, n°s 8215 à 8223-8255 à 8263-8555 à 8563.

- RENOVA, à étuve, n°s 155 à 191.

- RHODANE n°s 4280-4290-4300.

- STÉPHANE, n°s 4214 à 4222-4215 à 4223.

Éviers et porte-cruches.

Fers à repasser à poignée plate et poignée ronde creuse.

Foyers de lessiveuses, n°s 101-103-104.

Poêles parisiens.

Poterie: Casseroles A et Champagne, Casseroles catalanes, Daubières,

Faitouts, Galetières, Casseroles A à queue, Marmites anglaises, Marmites comtoises, Marmites normandes, Marmites à degrés, Marmites suisses, Plats ronds, ovales et rectangulaires, Poêlons à queue, Pots algériens, Pots de Hainaut, Pots catalans:

En fonte brute.

- oxydée.
- oxydée à l'intérieur et glacée rouge à l'extérieur.
- émaillée entièrement.

Plateformes pour compteurs à gaz.

Regard pour canalisations à gaz.

Voir page 4 « INSTRUCTIONS POUR LA MARCHÉ DES CUISINIÈRES FONTE ET TOLE ET FONTE ».

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

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

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

PIED-SELLE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 10.000.000Fr_s



FUMAY (ARDENNES)

ISSOUDUN (INDRE)



PORCELAINE

RÉCHAUD "NOVOS"



BRUN N° 37

LA "MOBLETTE"



CHAMOIS N° 137

LE "MOBLOIS"



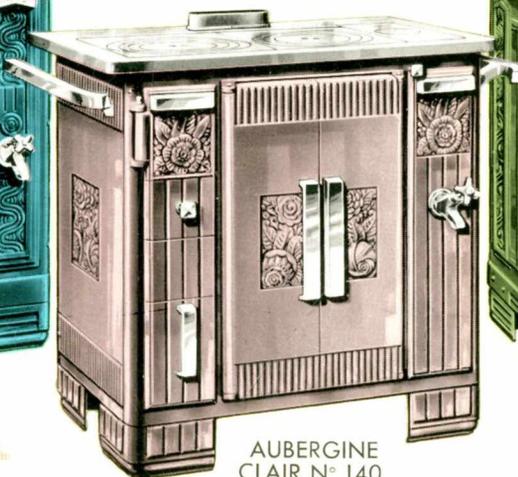
GRIS N° 42

LA "NORMOBLE"



BLEU-VERT N° 35

LA "SURMOBLE" 85%



AUBERGINE
CLAIR N° 140

LA "MOBLUX"



VERT N° 33

LA "SURMOBLE" 95%

Nota : L'aubergine se fait également foncé : AUBERGINE N° 40

PALETTE DE NOS ÉMAUX CÉRAMIQUES

AT. FLOQUET, MONTCY

Anciens Etablissements E. BOUCHER & C^e

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



USINES DU PIED-SELLE

Société Anonyme au Capital de 10.000.000 de Francs

A FUMAY (Ardennes)
et **ISSOUDUN (Indre)**

Dépôts {
à **PARIS**, 27, Rue du Terrage
à **DIJON**, 22, Rue du Faubourg Raines
à **LILLE**, La Madeleine, 115, Rue Kléber.
à **LYON**, 30, Rue Delandine
à **MARSEILLE**, 12, Boulevard de Louvain
à **ROUEN**, 10 et 12, Rue de la Motte

ALBUM-TARIF 1935

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

MARQUES DE FABRIQUE DÉPOSÉES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

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

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

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

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



ART. 4. — Nous n'acceptons, dans aucun cas, aucune responsabilité en ce qui concerne le transport de nos marchandises qui, à défaut d'ordre contraire dans la commande, sont expédiées toutes les fois que cela est possible aux tarifs spéciaux ou communs.

ART. 5. — **EXPÉDITIONS PAR PETITE VITESSE.** — Les expéditions par petite vitesse sont taxées, à raison des frais de camionnage et de chargement, d'une somme de 2 francs par tonne, avec minimum de 1 franc par expédition, à la charge du destinataire, frais que nous portons en débours ou sur facture suivant le cas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cette requête doit être établie suivant modèle reproduit ci-après, sur feuille timbrée à 4 francs, par l'une quelconque des parties figurant au contrat de transport, soit par l'expéditeur, soit par le transporteur, soit par le destinataire. C'est une erreur assez répandue de croire que l'initiative de la requête appartient au transporteur (c'est-à-dire à la C^e de chemins de fer) ; l'expéditeur ou le destinataire a aussi bien que le transporteur le droit d'établir la requête.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Modèle de requête en nomination d'expert

A Monsieur le Président du Tribunal de Commerce de
ou Monsieur le Juge de Paix du Canton de

Le soussigné (nom, prénoms, qualité...) a l'honneur de vous exposer :

Qu'il a reçu du Chemin de fer... (nom de la Compagnie) d'envoi de... (nom de l'expéditeur, profession et résidence) désignation des marchandises en nature, (nombre, poids et quantité) ayant fait l'objet de l'expédition N°..... du..... de... (Gare expéditrice) à... (Gare destinataire).

Qu'en procédant à la Gare de..... à la vérification de ces marchandises, il a reconnu que..... (désigner les manquants ou avariés),

Et qu'en présence du refus du représentant de la compagnie d'accepter la responsabilité de ces (manquants ou avariés) il a refusé lui-même provisoirement de prendre livraison ;

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

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

(Date et signature)

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

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

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

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

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

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

ART. 23. — En cas de non-paiement d'un de nos mandats, toutes les sommes dues deviennent immédiatement exigibles ; dans ce cas, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes ou marchés en cours.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 33. — **TOUTES LES AFFAIRES SONT CENSÉES TRAITÉES A FUMAY, AU SIÈGE DE NOTRE SOCIÉTÉ. — LES CONTESTATIONS QUI POURRAIENT SURVENIR AU SUJET DE NOS VENTES, DE NOS EXPÉDITIONS ET DE NOS LIVRAISONS SERONT DONC TOUJOURS PORTÉES DEVANT LE TRIBUNAL DE NOTRE ARRONDISSEMENT, DONT LE SIÈGE EST A ROCROI.**

ART. 34. — **CUISINIÈRES A BOUILLEUR.** — De convention expresse acceptée par le client du fait même de sa commande, nos cuisinières à bouilleur pour chauffage central à eau chaude sont garanties pendant un an à dater de l'expédition contre tout vice de construction ou défaut de matière, à condition qu'elles soient employées dans des conditions normales pour un chauffage à eau chaude.

Dans le cas où un vice de construction ou défaut de matière se révélerait pendant l'année de garantie, notre responsabilité est limitée au remplacement pur et simple des pièces reconnues défectueuses livrables dans nos usines sans qu'aucun remboursement indemnités ou dommages-intérêts puissent nous être réclamés de ce chef.

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

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

ART. 35. — **GARANTIE.** — Nos appareils sont garantis pendant un an, à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière.

La garantie se borne à l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par notre service technique, le démontage et remontage étant assuré par notre client sans indemnité. Les pièces défectueuses doivent être retournées à nos usines et les pièces de remplacement sont livrées à nos Ateliers.

INSTRUCTIONS POUR LA MARCHÉ

DES CUISINIÈRES FONTE, ET TOLE ET FONTE

RECOMMANDATION IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter les dépôts calcaires dans les chaudières. — Brosser une coquille d'huître, la rincer et la mettre au fond de la chaudière. Le calcaire se déposera sur la coquille, laissant la chaudière parfaitement nette.

Changer la coquille d'huître tous les trois mois.

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

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il est nécessaire pour qu'une cuisinière fonctionne bien, que la cheminée dans laquelle doit déboucher le tuyau soit d'un bon tirage, que cette cheminée soit fermée hermétiquement dans le bas, afin de ne pas donner passage à l'air froid extérieur. Il faut aussi que le tuyau ait partout le même diamètre qui devra être celui de la manchette ou buselot de la cuisinière, que les coudes, s'il en existe, soient arrondis et non à angles vifs.



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

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

ALLUMAGE

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

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

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

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

RETOUR DE FLAMME

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

NETTOYAGE

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

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

Avoir soin de bien refermer ensuite le trou de nettoyage.

ÉMAIL. — Les légers fendillements ou tressaillures constatés parfois sur une pièce émaillée et principalement dans les teintes claires ne constituent pas un défaut de fabrication, ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail, d'ailleurs, ils ne se produisent que lorsque le feu a été trop poussé.

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

BUSE A DROITE, AU MILIEU ET DERRIÈRE — DESSUS POLI

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

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

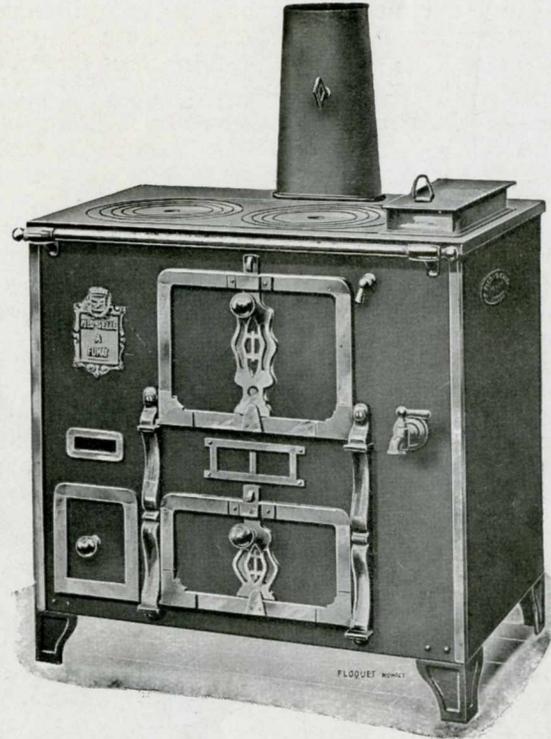
SÉRIE ORDINAIRE. — Foyer réfractaire
N^{os} 8215, 8217, 8219, 8221, 8223

SÉRIE RENFORCÉE.

Foyer tout fonte.

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

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



NUMÉROS FOYER HOUILLE ET BOIS		DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer à bois	Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX dessus poli				
Série ordinaire	Série renforcée	Lon- gueur	Largueur	Largueur	Hauteur	Profondeur					Série ordinaire			Série renforcée	
		%	%	%	%	%	%	%	m m	litres	N ^{os}	Polies fr.	Nickelées fr.	Polies fr.	Nickelées fr.
8215	8255	62	45	24	24	44	42	80	125	6	8215	415 »	465 »	435 »	485 »
8217	8257	72	48	27	25	46	43	80	139	8	8217	525 »	585 »	545 »	605 »
8219	8259	82	50	34	25	50	47	80	146	10	8219	595 »	665 »	625 »	695 »
8221	8261	92	57	38	25	57	51	80	167	12 1/2	8221	695 »	775 »	725 »	805 »
8223	8263	100	60	43	25	59	51	80	180	16 1/2	8223	765 »	840 »	795 »	870 »
Série renforcée FOYER A HOUILLE											SÉRIE RENFORCÉE				
											Polies		Nickelées		
											fr.			fr.	
8555		62	45	24	24	44		80	125	6		435 »		485 »	
8557		72	48	27	25	46		80	139	8		545 »		605 »	
8559		82	50	34	25	50		80	146	10		625 »		695 »	
8561		92	57	38	25	57		80	167	12 1/2		725 »		805 »	
8563		100	60	43	25	59		80	180	16 1/2		795 »		870 »	

Sur demande, les cuisinières A DESSUS POLI (avec buse derrière, moyennant une plus-value de 19 »
sont livrées ; { avec cendrier trieur » » » 14 » Barre, boutons et robinets nickelés. 13 »
Ces cuisinières sont fournies avec plaque tôle dans le four et bout de tuyau à clé sans augmentation de prix. couvercle nickelés..... 19 »

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



CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, " DU CENTRE "

BUSE AU MILIEU — DESSUS POLI

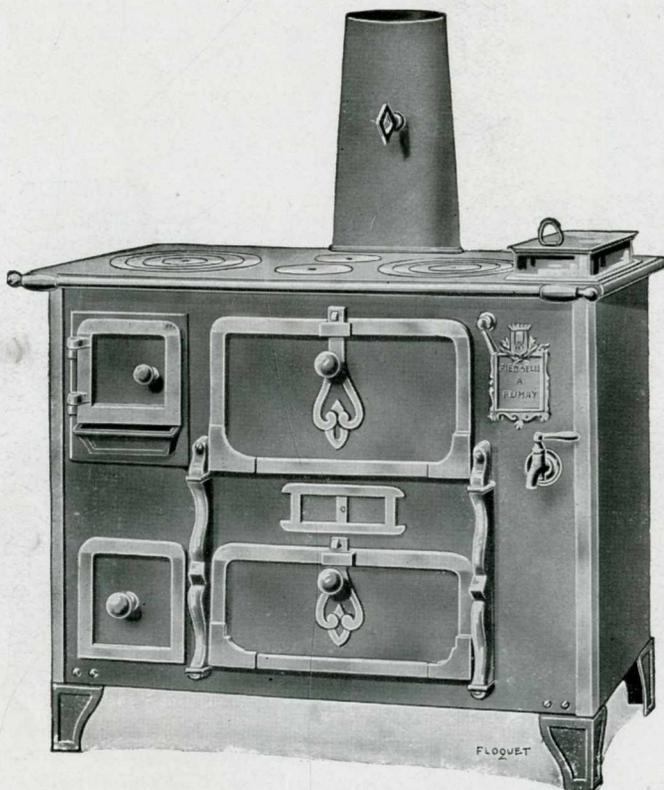
Colonnes et garnitures unies polies. — Grands passages de flamme. — Tampon de nettoyage devant. — Barre cuivre devant
Bout de tuyau avec clef. — Plaque tôle dans le four. — Retour de flamme sous le four.

Foyer terre réfractaire A HOUILLE ET BOIS. — Grille de devant abattante.

A porte de foyer OUVRANTE.

N^{os} 5214, 5216, 5218, 5220, 5222, 5224. — Foyer à droite

N^{os} 5215, 5217, 5219, 5221, 5223, 5225. — Foyer à gauche



NOTA. — Les n^{os} 5214 et 5215 ont 2 trous sur le dessus ; les n^{os} 5216 à 5225 en ont quatre.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer à bois	Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière litres	PRIX dessus poli	
Foyer à droite	Foyer à gauche	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Garnitures polies fr.	Garnitures nickelées fr.
5214	5215	60	41	26	23	37	28	80	125	4	400 »	450 »
5216	5217	70	46	30	23	41	32	80	125	6	460 »	515 »
5218	5219	80	50	34	23	44	36	80	139	8	515 »	570 »
5220	5221	90	53	40	23	47	40	80	146	10	615 »	690 »
5222	5223	100	55	45	23	49	42	80	146	12	670 »	745 »
5224	5225	110	58	50	23	53	45	80	146	14	760 »	845 »
SUPPLÉMENTS POUR : Barre, boutons et robinets nickelés.											13 »	13 »
» » » » » panache et couvercle de chaudière nickelés.											19 »	19 »

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

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, " DU CENTRE "

BUSE DE COTÉ. — DESSUS POLI. — Colonnes et garnitures unies polies. — Grands passages de flamme

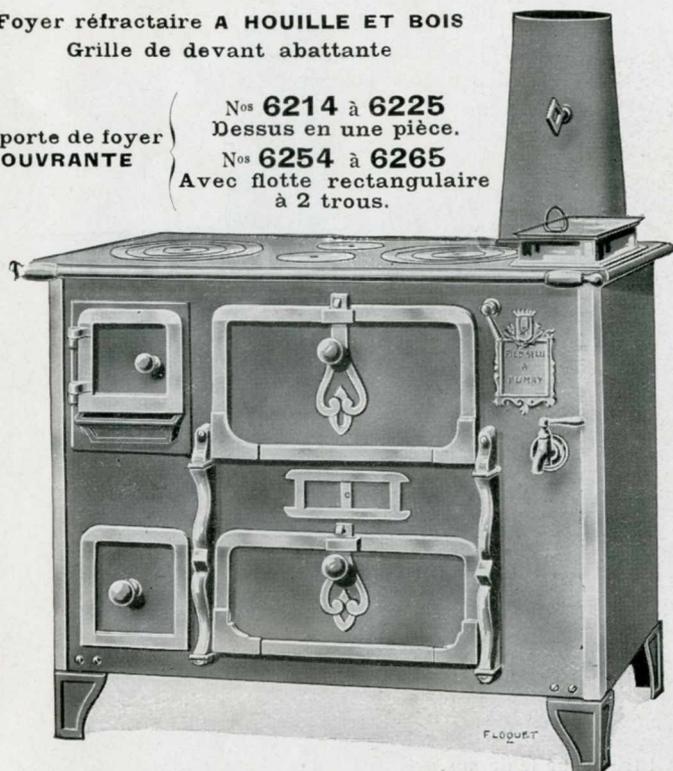
Tampon de nettoyage devant. — Barre cuivre devant. — Bout de tuyau avec clef.

Retour de flamme sous le four. - Plaqué tôle dans le four.

Foyer réfractaire A HOUILLE ET BOIS
Grille de devant abattante

A porte de foyer
OUVRANTE

Nos 6214 à 6225
Dessus en une pièce.
Nos 6254 à 6265
Avec flotte rectangulaire
à 2 trous.



Foyer en fonte A HOUILLE

Sans porte au foyer } Nos 6514 à 6525
Dessus en une pièce.
Nos 6554 à 6565
Avec flotte rectangulaire à 2 trous.



NOTA. — Les nos 6214, 6215, 6514 et 6515 ont deux trous sur le dessus; les nos 6216 à 6225, 6516 à 6525 en ont quatre; les nos 6254 à 6265 et 6554 à 6565, à flotte rectangulaire mobile n'ont que deux trous.

NUMÉROS								DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer à bois	Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX dessus poli		
Porte de foyer ouvrante				Sans porte au foyer				Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					NUMÉROS	Garnitures	
Dessus en une pièce		Avec flotte mobile		Dessus en une pièce		Avec flotte mobile							fr.	Nickel.					
Foyer à droite	Foyer à gauche	Foyer à droite	Foyer à gauche	Foyer à droite	Foyer à gauche	Foyer à droite	Foyer à gauche												
6214	6215	6254	6255	6514	6515	6554	6555	60	41	26	23	37	28	80	125	4	6214-6215, 6514-6515	400	450
6216	6217	6256	6257	6516	6517	6556	6557	70	46	30	23	41	32	80	125	6	6216-6217, 6516-6517	460	515
6218	6219	6258	6259	6518	6519	6558	6559	80	50	34	23	44	36	80	139	8	6218-6219, 6518-6519	515	570
6220	6221	6260	6261	6520	6521	6560	6561	90	53	40	23	47	40	80	146	10	6220-6221, 6520-6521	615	690
6222	6223	6262	6263	6522	6523	6562	6563	100	55	45	23	49	42	80	146	12	6222-6223, 6522-6523	670	745
6224	6225	6264	6265	6524	6525	6564	6565	110	58	50	23	53	45	80	146	14	6224-6225, 6524-6525	760	845

SUPPLÉMENTS POUR :		
Barre, boutons et robinets nickelés.	13	»
— — — panache et couvercle nickelés.....	19	»

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



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

Buse au milieu - Dessus poli.

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

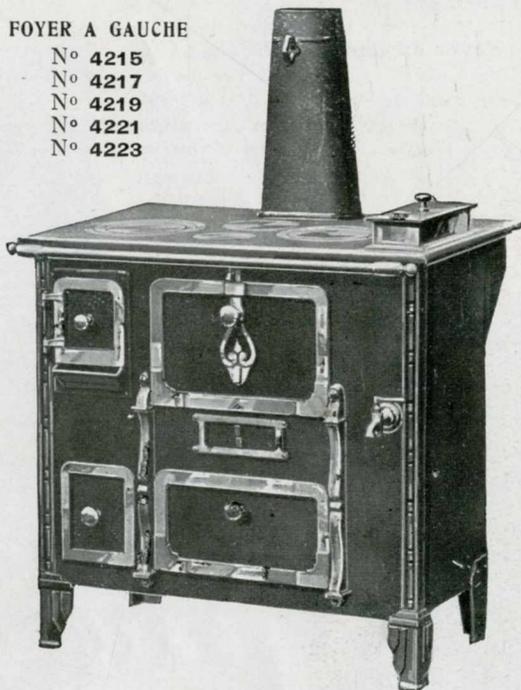
Tirette pour poussière et réglage - Barres et boutons cuivre. - Bout de tuyau avec clef.

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

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

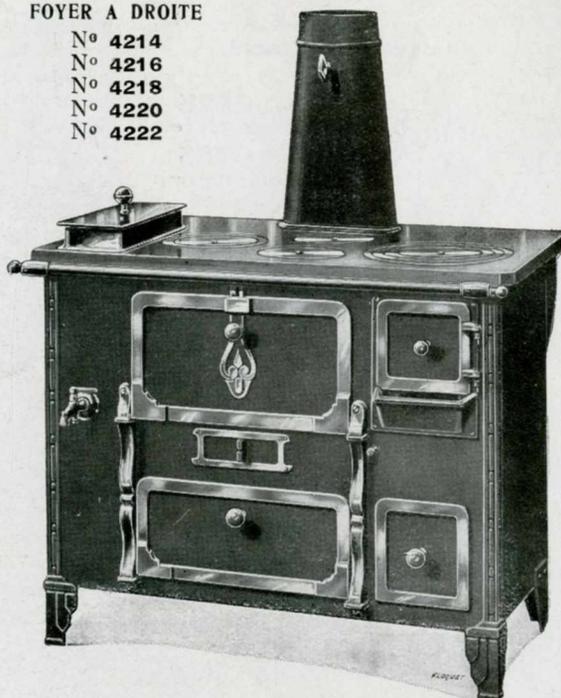
FOYER A GAUCHE

- N° 4215
- N° 4217
- N° 4219
- N° 4221
- N° 4223



FOYER A DROITE

- N° 4214
- N° 4216
- N° 4218
- N° 4220
- N° 4222



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

Les cuisinières de 70 c/m, 80 c/m, 90 c/m et 100 c/m ont 4 trous sur le dessus.

Nous pouvons livrer ces cuisinières avec chaudière cuivre sans robinet, dans ce cas pas de supplément.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout du tuyau	Contenanc ^e de la chaudière en fonte ou en cuivre		PRIX, dessus miné		Supplément pour colonnes devant polies
Foyer à droite	Foyer à gauche	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur			en fonte	en cuivre	Garnitures polies	Garnitures nickelées	
		cm	cm	cm	cm	cm	litres		frs	frs	frs		
4214	4215	60	45	26	23	30	4	5	340	»	390	6	
4216	4217	70	47	30	23	32	6	7	365	»	425	6	
4218	4219	80	53	34	23	37	8	9	415	»	485	6	
4220	4221	90	54	40	23	38	10	11	465	»	545	6	
4222	4223	100	57	47	23	40	12	15	540	»	620	6	
SUPPLÉMENT POUR :													
» » Chaudière amovible.....												12	
» » Chaudière cuivre avec robinet.....												30	
» » Foyer prolongé 60, 70 et 80 c/m.....												28	
» » » » 90 et 100 c/m.....												30	
» » Barres, boutons et robinet nickelés.....												13	
» » Barres, boutons, robinet, panache et couvercle nickelés.....												19	
» » Grille à bois.....												6	
MOINS-VALUE : Pour chaudière fonte sans robinet.....												15	

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

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, A FAÇADE ET COTÉS FONTE "RHODANE" FOYER A DROITE

N° 4280

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE, MAÇONNÉ
avec grille abattante

N° 4290

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE, EN FONTE
avec grille abattante

N° 4300

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE
à tisonnage à l'avant

Large caisse. — Grand dessus poli avec 2 flottes mobiles. — 3 Buses ovales mobiles, dont une dessus au milieu et deux derrière. — Porte de four avec clenche et porte d'étuve équilibrées.

Chaudière affleurant le dessus ou à panache et couvercle.

Applique de chaudière mobile, permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet.

Tire-poussière entre le four et l'étuve. — Tampon de ramonage sur la façade.

Gueulard mobile. — Retour de flamme sous le four. — Barre devant nickelée.

Possibilité SANS DÉMONTER LE DESSUS, de transformer le foyer de la cuisinière n° 4280 en foyer mixte en fonte ou foyer ovale à houille, celui de la cuisinière n° 4290 en foyer mixte maçonné ou foyer ovale à houille et celui de la cuisinière n° 4300 en foyer mixte maçonné ou en fonte.



Vue d'une cuisinière "RHODANE" avec barre contournante

CETTE CUISINIÈRE SE LIVRE :

En disposition 6 : Façade et côtés émaillés, boutons, nœuds des portes, robinet et barre devant nickelés.

Sur demande : Avec barre contournante nickelée, avec chaudière à panache moyennant supplément de prix.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière litres	PRIX Façade et côtés émaillés		
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.	Profond.	Largeur	Hauteur	Profond.	Largeur	Hauteur						
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%			
	A FOYER MIXTE MAÇONNÉ																
4280	85	55½	37½	22½	42	45	17½	14½	30½	17½	14½	78½	139	10	820	»	
	A FOYER MIXTE EN FONTE																
4290	85	55½	37½	22½	42	45	17½	14½	30½	17½	14½	78½	139	10	820	»	
	A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
4300	85	55½	37½	22½	42	foyer ovale à houille						78½	139	10	820	»	
	SUPPLÉMENT POUR : Barre contournante.....															60	»
	» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....															24	»

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, "RÉNOVA" A CHARBONNIER A FAÇADE ET COTÉS FONTE

SANS CHAUDIÈRE

A CHAUDIÈRE

N° 205 A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N°s 207 ET 209

N° 215 A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE N°s 217 ET 219

DESSUS POLI, avec 2 flottes mobiles. - Buse au milieu et à droite (les cuisinières n°s 205 et 215 n'ont qu'une buse au milieu). - Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle. - Barre émaillée sur le devant. - Bout de tuyau à clef. - Plaque tôle dans le four. - CUISINIÈRE A CHAUDIÈRE : Chaudière affleurant le dessus, applique de chaudière mobile permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet. - Retour de flamme sous le four.



Vue d'une cuisinière sans chaudière



Vue d'une cuisinière à chaudière avec barre contournante

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

En disposition 6 : Façade, devanture du charbonnier, côtés et poignées fonte émaillée ; nœuds boutons et manette nickelés.

Sur demande, nous pouvons livrer ces cuisinières : avec barre de devant nickelée *sans supplément* ; avec chaudière à panache et couvercle nickelé, avec barre contournante ; avec buse derrière entre four et étuve, *moyennant suppléments de prix ci-dessous*.

N.-B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉ- ROS	DESSUS		FOUR			Profond. du foyer à bois c/m	Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m, m	Conte- nance de la chaudière litres	Conte- nance du charbon- nier kilos	PRIX
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m						Façade et côtés fonte émaillée 6 fr.
SANS CHAUDIÈRE. — A foyer mixte à bois et à houille											
205	60	47	28	22	36	40	80	132	—	30	565 »
SANS CHAUDIÈRE. — A pot de foyer à houille											
215	60	47	28	22	36	—	80	132	—	30	560 »
A CHAUDIÈRE. — A foyer mixte à bois et à houille											
207	72	50	29	22	38	44	80	132	8	40	680 »
209	82	54	34	22	40	47	80	139	10	40	750 »
A CHAUDIÈRE. — A pot de foyer à houille											
217	72	50	29	22	38	—	80	132	8	40	675 »
219	82	54	34	22	40	—	80	139	10	40	745 »
SUPPLÉMENTS POUR :											
» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....											24 »
» Barre contournante nickelée.....											60 »
» Buse derrière entre four et étuve.....											20 »
» Robinet renforcé.....											11 »

Les cuisinières de 72 %, peuvent se livrer sans chaudière sur demande, dans ce cas **moins-value** de 50 francs.

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, "RÉNOVA" A ÉTUVE

A FAÇADE ET COTÉS FONTE

SANS CHAUDIÈRE

A CHAUDIÈRE

N° 155A A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE N°S 175B-177B-179B-181A

N° 165A A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE N°S 185B-187B-189B-191A

DESSUS POLI avec 2 flottes mobiles. — Buse au milieu et à droite. — Porte de four et porte d'étuve équilibrées avec contre-plaque en tôle. — Admission d'air réglable. — Barre émaillée sur le devant. — Plaque tôle dans le four.

Bout de tuyau à clef. — CUISINIÈRE À CHAUDIÈRE : Chaudière affleurant le dessus, applique de chaudière mobile permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet. — Retour de flamme sous le four.



Cuisinière "RÉNOVA" sans chaudière avec barre contournante



Cuisinière "RÉNOVA" à chaudière avec barre contournante.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

En disposition 6 : Façade et côtés fonte émaillée. Poignées, colonnes et barre émaillées. Boutons, nœuds, manette et robinet nickelés.

Sur demande nous pouvons livrer ces cuisinières : avec barre de devant nickelée sans supplément ; avec chaudière à panache et couvercle nickelés, avec barre contournante, avec buse derrière entre four et étuve, moyennant suppléments de prix ci-dessous.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois. — NOTA. - (Les cuisinières de 60 c/m n'ont qu'une buse au milieu).

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer à bois c/m	Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Contenance de la chaudière litres	PRIX Façade et côtés fonte émaillée 6 fr.
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m					
SANS CHAUDIÈRE. — A foyer mixte à bois et houille										
155A	60	47	28	22	42	40	80	132	—	575 »
SANS CHAUDIÈRE. — A pot de foyer houille										
165A	60	47	28	22	42	—	80	132	—	570 »
A CHAUDIÈRE. — A foyer mixte à bois et houille										
175B	60	47	26	22	42	40	80	132	5	605 »
177B	72	50	29	22	45	44	80	132	8	675 »
179B	82	54	34	22	47	47	80	139	10	740 »
181A	92	60	40	22	54	52	80	139	12	875 »
A CHAUDIÈRE. — A pot de foyer à houille										
185B	60	47	26	22	42	—	80	132	5	600 »
187B	72	50	29	22	45	—	80	132	8	670 »
189B	82	54	34	22	47	—	80	139	10	735 »
191A	92	60	40	22	54	—	80	139	12	870 »
SUPPLÉMENTS POUR :										
» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....										24 »
» Barre contournante nickelée.....										60 »
» Buse derrière entre four et étuve.....										20 »
» Robinet renforcé.....										11 »

Les cuisinières de 72 %, peuvent se livrer sans chaudière sur demande, dans ce cas, moins-value de 50 francs. Les cuisinières à chaudière de 72 et 82 % se font également avec bouilleur pour service d'eau chaude (Voir page 47).

CUISINIÈRE TOLE ÉMAILLÉE "ACIÉLUX"

FAÇADE, COTÉS ET PORTES EN ACIER PUR "ARMCO"

ÉMAI BLANC (IVOIRIN) DE CHOIX EN 3 COUCHES, FACES INTERNES ÉMAILLÉES

GARNITURES CHROMÉES, - FOUR ÉMAILLÉ

A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE

N° 17

A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE

N° 27



SE LIVRE : Façade, côtés et portes émail blanc ; poignées porcelaine ; portes de four et d'étuve équilibrées ; encadrement et garnitures chromés ; barre devant chromée ; chaudière affleurant le dessus.

SE LIVRE, **sur demande**, et moyennant suppléments de prix ci-dessous : avec barre contournante chromée ; avec dessus émaillé ; avec four émaillé.

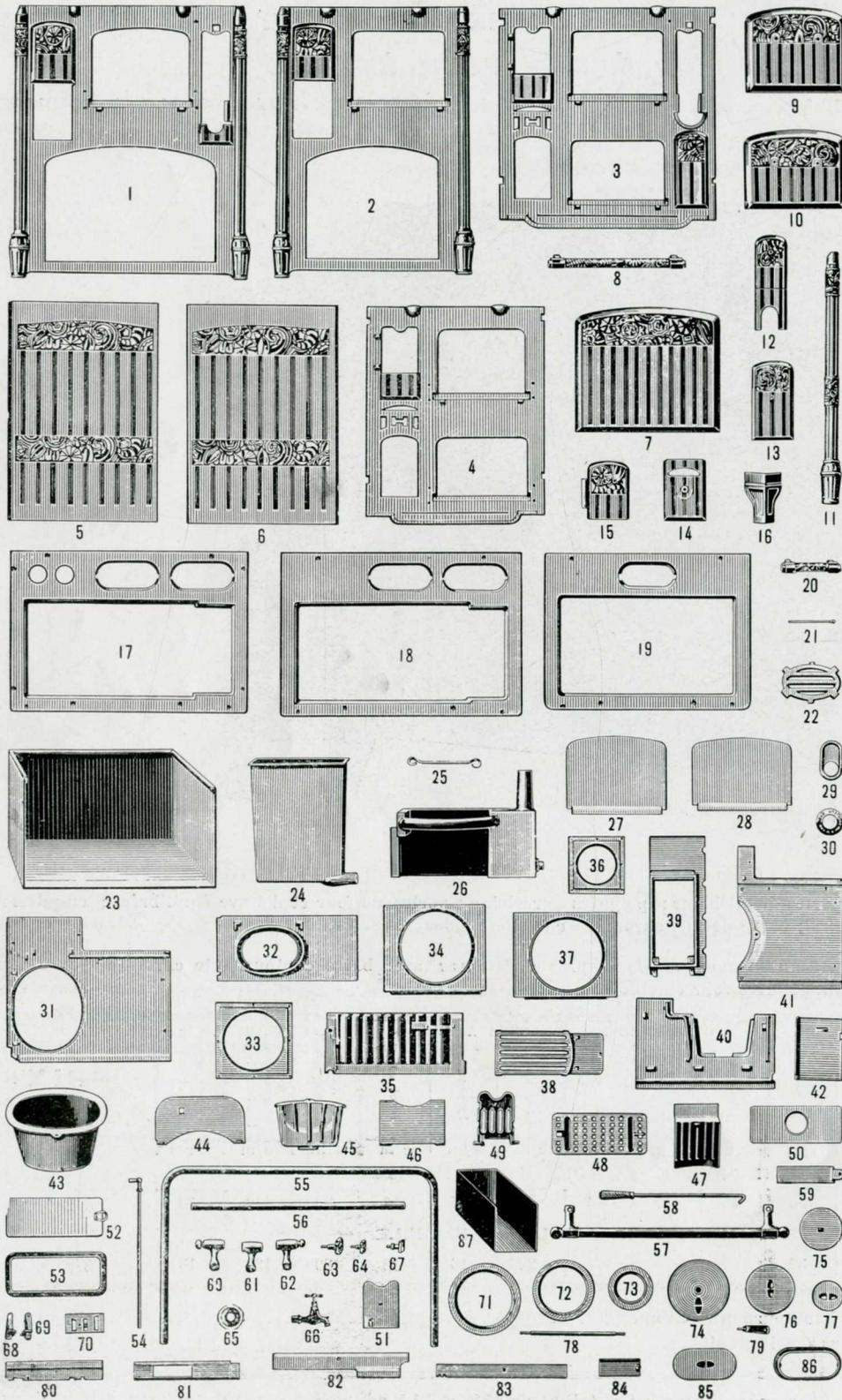
NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Contenance de la chaudière litres	PRIX frs	
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m	Profondeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m					
A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE																
17	75	49	28½	22	39	43	17	14	22	17	14	80	132	10	875	»
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
27	75	49	28½	22	39				22	16	12	80	132	10	870	»
SUPPLÉMENTS POUR : Barre contournante chromée															70	»
Dessus émail granité															30	»

En préparation : Les tailles de 65 ½ et 85 ½

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, A FAÇADE ET COTÉS FONTE "RÉNOVA"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES

N° 155 A-165 A-175 B-185 B-205-215
 N° 157 B-177 B-187 B-207-217
 N° 159 B-179 B-189 B-209-219
 N° 181 A-181 A



LÉGENDE

1. Devanture à chaudière à charbonnier.
2. » sans »
3. » à chaudière à étuve
4. » sans »
5. Côté droit.
6. » gauche.
7. Devanture de charbonnier.
8. Poignée de devanture de charbonnier.
9. Porte de four.
10. » d'étuve.
11. Colonne.
12. Applique de chaudière.
13. Devanture de tiroir à étuve.
14. » » à charbonnier.
15. Porte de foyer.
16. Pied.
17. Dessus à bouilleur.
18. » à chaudière.
19. » sans chaudière.
20. Poignées de porte de four et d'étuve.
21. Goupilles de porte de foyer.
22. Grilles de pot ovale à houille.
23. Charbonnier en tôle.
24. Chaudière.
25. Tringle de targette.
26. Bouilleur.
27. Contre-plaque en tôle de porte de four.
28. » » d'étuve.
29. Macaron de chaudière.
30. Rondelle de sortie de bouilleur.
31. Dessus de four à foyer ovale.
32. Support de foyer ovale.
33. Cadre de four.
34. Flotte de foyer.
35. Contre-cœur gauche.
36. Cadre d'étuve.
37. Flotte de four.
38. Grille de fond à houille.
39. Support de foyer mixte.
40. Côté gauche de four.
41. Dessus du four à foyer mixte.
42. Pièces de bout à bois.
43. Pot de foyer ovale à houille.
44. Plaque de protection du côté g. à houille.
45. Contre-cœur droit.
46. Plaque de protection du côté g. mixte.
47. Pièce de bout à houille.
48. Grille à bois.
49. Grille de devant abattante.
50. Couvercle de chaudière.
51. Contre-plaque de porte de foyer.
52. Couvercle de panache.
53. Panache de chaudière.
54. Béquille de targette.
55. Barre contournante nickelée.
56. Barre de devant nickelée.
57. » » émaillée.
58. Tisonnier.
59. Rallonge d'encadrement de targette.
60. Support gauche de barre.
61. » intermédiaire de barre.
62. » droit »
63. Bouton carré de 40°.
64. » » 30°.
65. Rosace de robinet.
66. Robinet.
67. Bouton carré de 25°.
68. Nœud droit.
69. » gauche.
70. Prise d'air.
71. Rondelle de 270.
72. » 230.
73. » 190.
74. Tampon de four.
75. » d'étuve.
76. » de 150.
77. » de chaudière
78. Ressort de porte.
79. Bielle de targette d'allumage.
80. Plaque de protection de côté.
81. Encadrement de targette.
82. Plaque de protection de devant à foyer mixte
83. » » à foyer à houille
84. Targette d'allumage.
85. Tampon de buse.
86. Buselot.
87. Tiroir.

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE, RICHES "DU NORD"

DEVANTURE ET APPLIQUES DES PORTES EN TOLE NOIRCIE AU FEU

FOYER AU MILIEU A HOUILLE

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

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

Buse au milieu mobile, dessus et derrière. — Grande caisse. — Grands passages de flamme. — Tampon de nettoyage devant
Barre devant nickelée. — Bout de tuyau à clef. — Retour de flamme sous le four.

PORTE DE FOYER OUVRANTE A MICA



Avoir soin d'indiquer sur la demande de réassortiment la lettre N marquée à droite du numéro de la cuisinière.

GES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

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

Nickelées. — Toutes les garnitures nickelées.

NUMÉROS	DESSUS		FOURS			Hauteur de l'appareil	Circonférence du buselot	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX, à dessus poli	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Noires	Nickelées
SANS CHAUDIÈRE											
4412 N	125	66	38	23	48	83	59	160	litres	fr.	fr.
									»	1.250 »	1.300 »
A CHAUDIÈRE											
4405 N	125	66	38	23	48	83	59	160	14	1.400 »	1.450 »
SUPPLÉMENTS POUR : Robinet spécial renforcé											»

CHAUFFAGE CENTRAL

La cuisinière N° 4412N, sans chaudière, se fait sous le N° 4512 avec bouilleur donnant 10.000 calories à l'heure (Voir page 48).

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

CUISINIÈRES FONTE, SANS ÉTUVE, A CHAUDIÈRE

DESSUS POLI

A 2 TROUS

A foyer mixte à bois et à houille

N^{os} 1410^C, 1411^C, 1412^C

A pot de foyer ovale à houille

N^{os} 1402^C, 1403^C, 1404^C

A tirage direct. - Four chauffé par le rayonnement du foyer. - Buse ronde mobile dessus et derrière.



Vue d'une cuisinière " Sans étuve à 2 trous " avec galeries sur les côtés

A 3 TROUS

L'AMÉRICAINNE

A pot de foyer ovale à houille

N^{os} 601^A, 602^A, 603^A

Corps profond. - Grand four. - Buse ronde mobile dessus et derrière. - Porte équilibrée. - Galeries sur les côtés.



Vue d'une cuisinière " AMÉRICAINNE " avec galeries et barre devant

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

1° En fonte minée entièrement.

3° En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, bavette, galeries et pieds émaillés ; boutons et robinet nickelés.

N. B - Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS	DESSUS			FOUR			Profond. du foyer spécial à bois	Hauteur de l'appareil	Diamètre de la buse	Conten ^{ce} de la chaudière	PRIX	
	Longueur avec galeries	Longueur sans galeries	Largeur	Largeur	Hauteur	Profond.					Fonte minée	Devanture et côtés émaillés
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	lit.	fr.	fr.			
A 2 TROUS - Foyer mixte à bois et à houille												
1410 ^C		63	40	24	18	25	22	67	97	3	240 »	300 »
1411 ^C		67	42	29	22	27½	25	70	111	4½	270 »	350 »
1412 ^C		74	46	32½	24	29½	27	72	111	6	300 »	390 »
A 2 TROUS - Pot de foyer ovale à houille												
1402 ^C		63	40	24	18	25	—	67	97	3	230 »	290 »
1403 ^C		67	42	29	22	27½	—	70	111	4½	260 »	340 »
1404 ^C		74	46	32½	24	29½	—	72	111	6	290 »	380 »
« L'AMÉRICAINNE » A 3 TROUS - Pot de foyer ovale à houille												
601 ^A	61	54	47	30	26	42	—	77	118	5,1	335 »	425 »
602 ^A	68	60	53	34	27	48	—	77	125	6,7	390 »	485 »
603 ^A	71	64	58	36	28	52	—	79	125	8,4	430 »	525 »
SUPPLÉMENT POUR : Cuisinières " Sans étuve " à 2 trous avec galeries sur les côtés minées.....											8 »	
» » » » » émaillées.....											12 »	
» Cuisinière « AMÉRICAINNE » avec barre cuivre devant, sans galeries.....											15 »	
» Réchaud potager pour braise et charbon de bois se plaçant sur le trou du foyer des cuisinières n ^{os} 602 ^A et 603 ^A (diamètre 242 mm).....											19 »	

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



CUISINIÈRES FONTE SANS ÉTUVE, SANS CHAUDIÈRE

DESSUS POLI

POT DE FOYER SPÉCIAL ROND A HOUILLE, A GRILLE DEVANT

Modèles permettant l'usage des charbons gras

A 2 TROUS

« GENRE LILLOISE »

N^{os} 790, 791, 792

Grands passages de flammes. - Tirage direct. - Buse ronde mobile dessus et derrière. - Plaque en fonte dans le four. - Galeries sur les côtés.

Porte de four équilibrée



Vue d'une cuisinière « GENRE LILLOISE » avec barre contournante

A 2 TROUS

« SUPER-LILLOISE » (Deux flottes mobiles)

N^o 4907

Grands passages de flamme. - Retour de flamme sous le four. - Buse ovale mobile dessus, buse ronde mobile derrière. - Porte de four équilibrée avec contre-plaque en tôle. - Bout de tuyau avec clef. - Plaque en fonte dans le four. - Barre devant nickelée.



Vue de la cuisinière « SUPER-LILLOISE » avec barre contournante

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

1^o En fonte minée.

3^o En fonte émaillée : façade, côtés, portes, bavette et pieds émaillés ; boutons et nœuds nickelés ; (Genre Lilloise : galeries de côté émaillées ; Super-Lilloise : barre devant nickelée).

NOTA. — Sur demande, nous pouvons livrer les cuisinières n^{os} 790, 791 et 792 avec barre devant nickelée ou barre contournante nickelée moyennant supplément de prix et la cuisinière n^o 4907 avec barre contournante nickelée moyennant supplément de prix. (Voir ci-dessous).

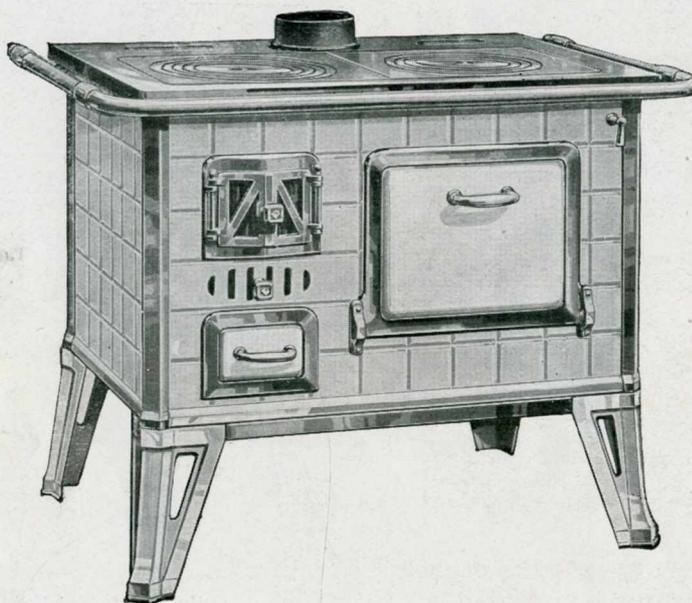
N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine clair ; N^o 42, gris ; N^o 137, chamois.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselot	Diamètre du trou du foyer	Diamètre du trou du four	PRIX	
	Longueur sans galeries	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					Fonte minée	Devant et côtés émail
	cm	cm	cm	cm	cm					1	3
« GENRE LILLOISE »											
790	63	42	30	18½	29	67	111	27	23	190 »	250 »
791	68	45	31	20	32	69	111	28	23	210 »	280 »
792	72	47	33	22	33	72	111	28	23	230 »	310 »
« SUPER-LILLOISE »											
4907	75	53	35	22	40	73	132			400 »	455 »
SUPPLÉMENT POUR : Cuisinières n ^{os} 790 à 792 avec barre devant nickelée au lieu de galeries.....										15 »	
» » » avec barre contournante nickelée										35 »	
» Cuisinière n ^o 4907 avec barre contournante nickelée										35 »	

CUISINIÈRE FONTE "NORDIC" SANS CHAUDIÈRE

SANS ÉTUVE. — Pot de foyer spécial rond à houille à grille devant. — Dessus poli avec 2 flottes mobiles.
 Retour de flamme sous le four. — Porte de four avec contre-plaque en tôle et ressorts amortisseurs dans les nœuds.
 Buse ronde mobile au milieu; dessus et derrière. — Plaque en fonte dans le four. — Porte de foyer à micas.
 Admission d'air réglable.
 BARRE CONTOURNANTE NICKELÉE. — GARNITURES NICKELÉES.

N° 4910



ELLE SE LIVRE

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

Nous émaillons plus spécialement cette cuisinière en émail blanc porcelaine et sur demande en émail céramique, n° 33, vert; n° 35, bleu-vert; n° 37, brun; n° 40, aubergine; n° 140, aubergine clair; n° 42, gris; N° 137, chamois.

Se livre sur demande, avec dossier, moyennant supplément de prix ci-dessous.

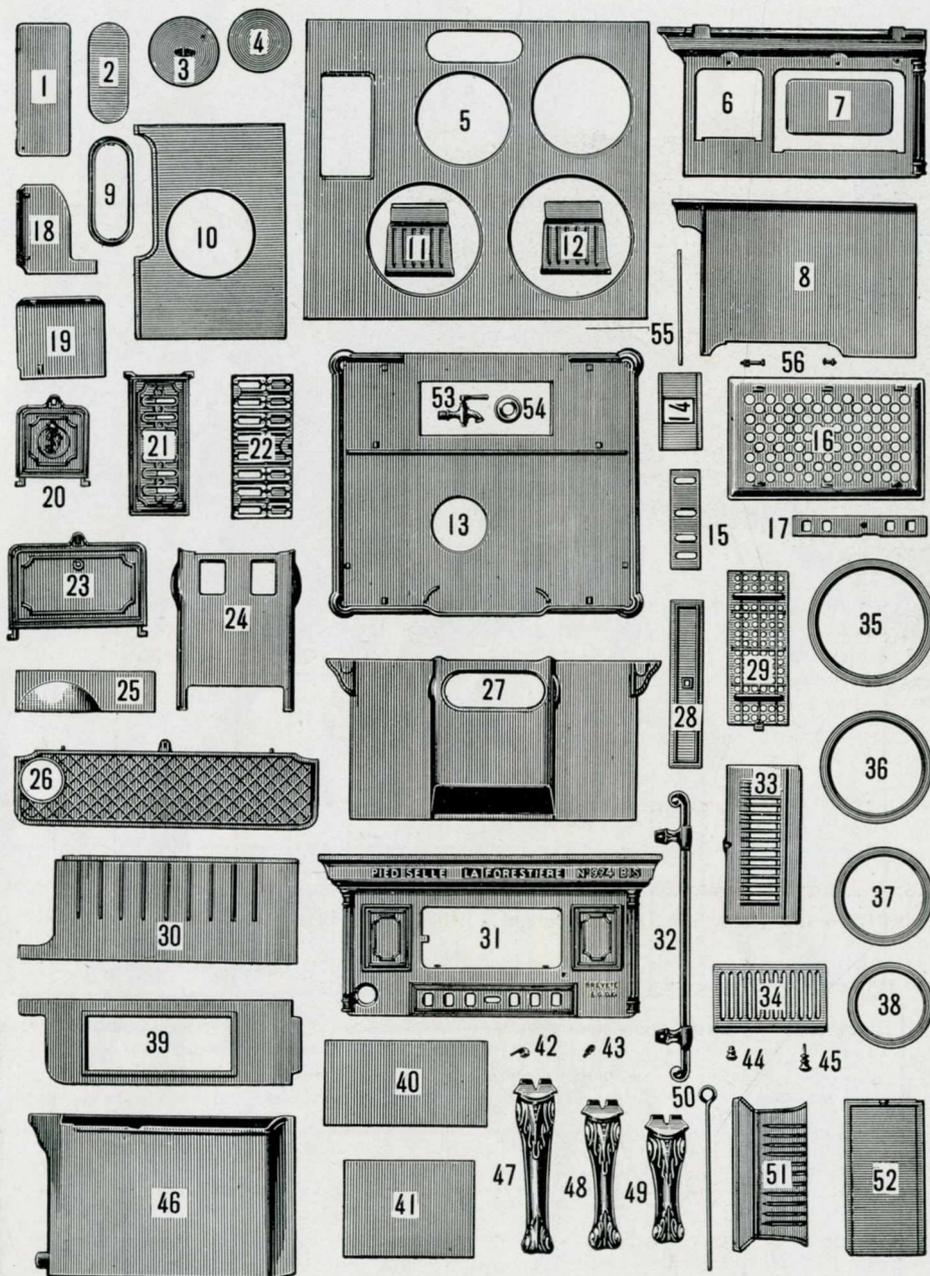
NUMÉRO	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselot	Diamètre du trou du foyer	Diamètre du trou du four	PRIX
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					
4910	cm	cm	cm	cm	cm	cm	mm	cm	cm	6 fr.
	82	54	35	26	48	76	132	28	24 1/2	850 »
SUPPLÉMENT POUR: Dossier nickelée et émaillée.....										100 »

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

CUISINIÈRES FONTE A 4 TROUS "LA FORESTIÈRE"

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

PIÈCES DÉTACHÉES



LÉGENDE

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

(Indiquer le diamètre extérieur).

Pour les anciennes séries de cuisinières Nos 871 à 873 et 871 bis à 873 bis nous fournissons toujours les pièces de rechange.

CUISINIÈRES FONTE A 4 TROUS "LA FORESTIERE"

LARGE CAISSE ET GRAND DESSUS - FOYER A BOIS OU A HOUILLE & BOIS

Avec pieds bas, moyens ou hauts. - Porte à rôtir sur le devant à coulisse d'air. - Galeries sur les côtés. Buse ovale mobile dessus et derrière - Chaudière amovible (sauf les nos 974, 974bis)



N^{os} 970 à 974, à cendrier intérieur.
N^{os} 970^{bis} à 974^{bis}, à cendrier sous la bavette



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

Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine clair ; N^o 42, gris ; N^o 137, chamois. Pour les commandes de pièces détachées se reporter à la page 19.

NUMÉROS		DESSUS			FOUR				FOYER A BOIS			HAUTEUR TOTALE AVEC PIEDS			CORPS			Contenance de la chaudière	Diamètre du tuyau tôle	DIAMÈTRE DES TROUS pour recevoir les marmites			
à cendrier intérieur	à cendrier sous la bavette	Longueur		Largeur	Largeur		Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Bas	moyens	Hauts	Longueur	Largeur	Hauteur			au dessus du foyer		au dessus du four	
		sans galerie	avec galeries		à l'entrée	de l'intérieur														à droite	à gauche	à droite	à gauche
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	lit.	%	%	%	%	
970	970 ^{bis}	62	74	56	25	26	17	37	44	15	15	57	63	68	51	45 1/2	34 1/2	9 1/2	118	24	18	18	18
971A	971A ^{bis}	65	77	58	26	26 1/2	17 1/2	40	45	15 1/2	15	58	64	69	54 1/2	48	35 1/2	10 1/2	125	24 1/2	21 1/2	18	18
972A	972A ^{bis}	68	80	61	27	28	18	42	50	16 1/2	15	59	65	70	57	50	36	11 1/2	125	28	21 1/2	18	21 1/2
973A	973A ^{bis}	73	85	65	29	30 1/2	18	45	54	18	16	59	65	70	62	53 1/2	36 1/2	14	132	28	24 1/2	21 1/2	21 1/2
974	974 ^{bis}	78	90	67	29 1/2	31	19	49	58	19	17	60	66	71	66	54	37	17 1/2	132	28	28	24 1/2	21 1/2

NUMÉROS		OUVERTURE de la porte du foyer		OUVERTURE de la porte de façade		GRILLE		MARMITES A DEGRÉS allant sur le dessus	PRIX			
à cendrier intérieur	à cendrier sous la bavette	Largeur	Hauteur	Largeur	Hauteur	Longueur	Largeur		DESSUS POLI, CHAUDIÈRE ÉMAILLÉE			
								Fonte minée		Devant et côtés email		
								1		3		
								fr.		fr.		
970	970 ^{bis}	120	144	248	128	280	115	1/18 - 2/10 - 1/8	375	»	490	»
971A	971A ^{bis}	128	146	260	128	280	115	1/20 - 1/12 - 2/10	415	»	560	»
972A	972A ^{bis}	135	144	280	128	304	123	1/30 - 1/14 - 1/12 - 1/10	465	»	600	»
973A	973A ^{bis}	145	147	304	132	320	126	1/30 - 1/18 - 1/14 - 1/12	505	»	660	»
974	974 ^{bis}	156	157	310	132	341	135	1/35 - 1/25 - 1/16 - 1/12	560	»	720	»

SUPPLÉMENTS POUR : Foyer houille et bois N^{os} 971A-971Abis, 972A-972Abis, 970A-970Abis... 30 »
 » N^{os} 973A-973Abis, 974-974bis 35 »
 Numéros bis 12 »
 Bout de tuyau avec clef 15 »
 Barre contournante nickelée 60 »



CUISINIÈRE FONTE A 4 TROUS "NOVABOIS"

TYPE MODERNE

NOUVEAU MODÈLE A LARGE CAISSE ET GRAND DESSUS

GRAND FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE permettant l'utilisation de grosses bûches.

CHAUDIÈRE A GRANDE CAPACITÉ affleurant le dessus ou à panache et couvercle.

FOUR TRÈS PROFOND. — Buse mobile dessus au milieu et derrière. — Porte de four équilibrée.

Porte à rôtir devant, à coulisse d'air. — Barre contournante nickelée.

Applicque de chaudière mobile. — Cendrier spécial sous toute la longueur du foyer.

Retour de flamme sous le four.

N° 1.075



NOUS LIVRONS CETTE CUISINIÈRE :

- 1° En fonte minée,
- 3° En fonte émaillée : façade et côtés émaillés.

Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Contenance de la chaudière	Diamètre du bout de tuyau	Diamètre des trous pour recevoir les marmites				PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur		Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur			au-dessus du foyer		au-dessus du four		Fonte minée	Façade et côtés émaillés
															à droite	à gauche	à droite	à gauche		
	% _m	% _m	% _m	% _m	% _m		% _m	% _m	% _m	% _m	% _m	% _m			% _m	litres	% _m	% _m	% _m	% _m
1075	84	70	35	26 ½	58	70 ½	18	17	56	18	16	32 ½	21	139	30 ½	23 ½	23 ½	23 ½	840 »	1.030 »
	Supplément pour chaudière à panache et couvercle nickelés.....																		40 »	
	» » robinet renforcé.....																		11 »	

CUISINIÈRE FONTE "L'AGRAIRE" A 4 TROUS

MODÈLE SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ ET ÉTABLI POUR LES BESOINS DE LA FERME

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

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

Barre contournante nickelée. — Buse mobile au milieu dessus et derrière.

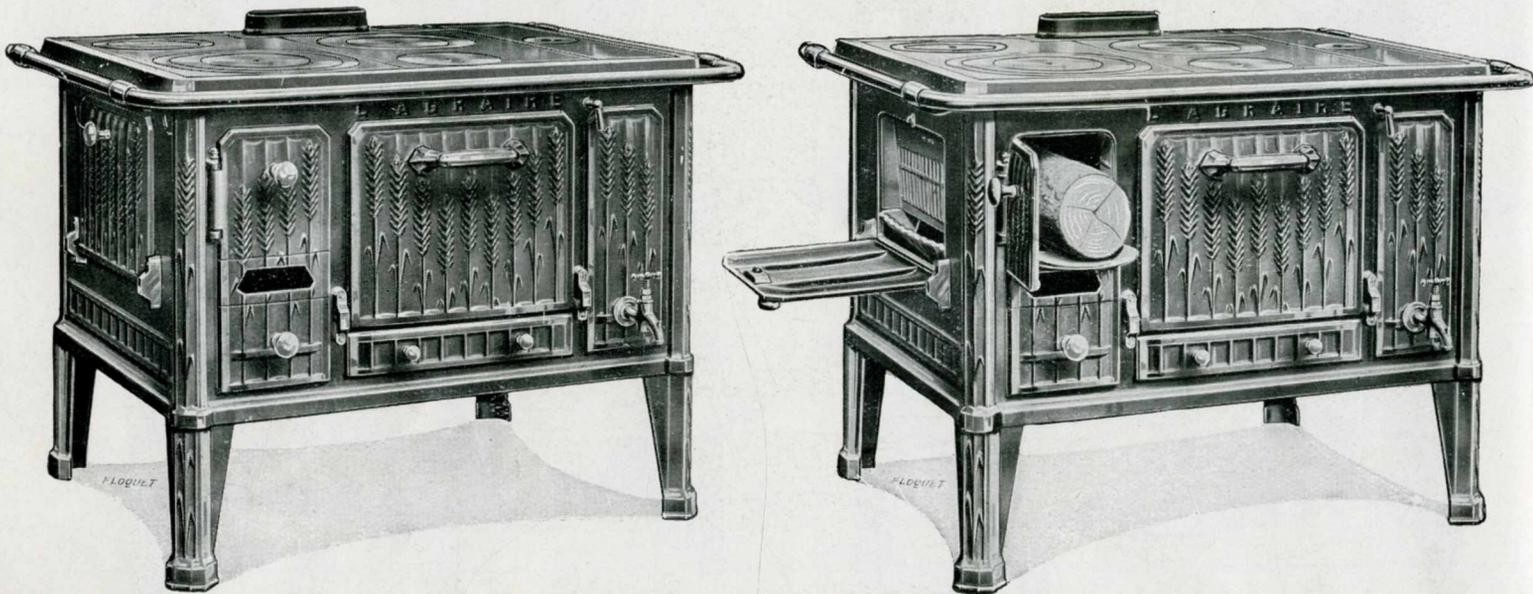
Chaudière affleurant le dessus ou à panache et couvercle.

Porte à rôtir sur le côté. — Porte de four équilibrée, à contre-plaque en tôle. — Retour de flamme sous le four.

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

La hauteur de cette cuisinière qui se livre avec pieds bas ou pieds hauts, permet le maniement facile des lourdes marmites.

N° 1359^A



ELLE SE LIVRE : Sauf demande contraire, avec pieds bas.

1° En fonte minée entièrement.

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

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair et N° 42, gris ; N° 137, chamois.

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

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

Ces marmites peuvent être fournies moyennant *supplément de prix*.

NUMERO	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil avec pieds bas	Hauteur de l'appareil avec pieds hauts	FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Contenance de la chaudière	Circonférence du buselot	Diamètre du bout de tuyau	Diamètre des trous pour recevoir les marmites				PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur			Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				au-dessus du foyer		au-dessus du four		Fonte minée	Devant et côtés émail
																	trou d'avant	trou d'arrière	trou d'avant	trou d'arrière		
1359 ^A	90	70	39	26	56	67	75	18	16	60	18	16	35	30	570	146	32,5	20,5	17,2	27,5	870 »	1.100 »
SUPPLÉMENT POUR : Robinet spécial renforcé																11 »						
Chaudière à panache et couvercle nickelés																40 »						

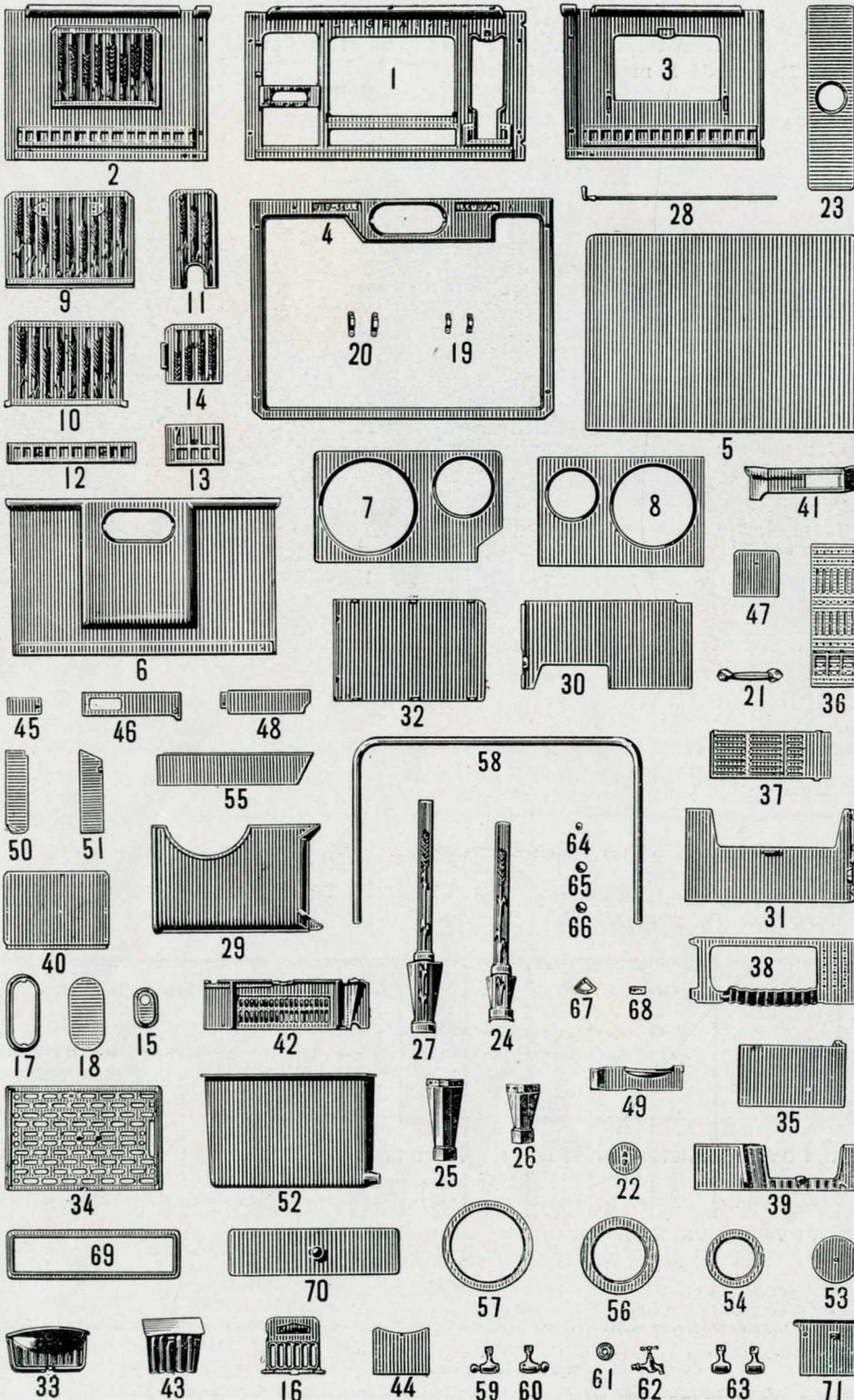
Cette cuisinière se fait également avec bouilleur pour service d'eau chaude (voir page 49).

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

CUISINIÈRE FONTE "L'AGRAIRE" N° 1359^A

PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



1. Devanture.
2. Côté droit.
3. Côté gauche.
4. Dessus.
5. Fond.
6. Derrière.
7. Flotte gauche.
8. Flotte droite.
9. Porte de four.
10. Porte à rôtir.
11. Applique de chaudière.
12. Trappe de ramonage.
13. Devanture de tiroir.
14. Porte de foyer.
15. Macaron d'applique.
16. Grille devant abattante.
17. Buse.
18. Tampon de buse.
19. Nœuds porte de four.
20. » » à rôtir.
21. Poignée de porte de four.
22. Tampon couvercle chaudière.
23. Couvercle chaudière.
24. Colonne basse.
25. Pied haut.
26. Pied bas.
27. Colonne haute.
28. Béquille targette.
29. Dessus de four.
30. Côté droit four.
31. » gauche four.
32. Cadre de four.
33. Contre-cœur droit.
34. Plaque à trous.
35. Derrière de four.
36. Grille à bois.
37. Grille à houille.
38. Support de foyer.
39. Côté droit de foyer.
40. Contre-plaque tôle porte-four.
41. Conduit de gaz.
42. Grille à rôtir.
43. Pièce bout à houille.
44. Rall. pièce bout houille.
45. Targette.
46. Encadrement targette.
47. Contre-plaque porte-foyer.
48. Plaque protection côté arrière.
49. » » façade gauche.
50. » » » droite.
51. » » côté avant.
52. Chaudière.
53. Tampon de 170.
54. Rondelle 205.
55. Tiroir.
56. Rondelle 275.
57. » 325.
58. Barre contournante.
59. Support droit de 25.
60. » gauche de 25.
61. Rosace de 60.
62. Robinet de 12.
63. Support milieu de 25.
64. Bouton rond de 25.
65. » » 35.
66. » » 40.
67. Arrêt porte de four.
68. Plaque accrochage porte à rôtir.
69. Panache.
70. Couvercle de panache.
71. Pièce de bout à bois.

CUISINIÈRES FONTE "NOVIXA" SANS ÉTUVE

N^{OS} 2921-2922

A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
AVEC PORTE A ROTIR

N^{OS} 2951-2952

A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Dessus poli. — Buse ronde mobile dessus et derrière. Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle.
Galeries sur les côtés ou barre devant en fonte, sur demande. — Chaudière affleurant le dessus.
Retour de flamme sous le four.



ELLES SE LIVRENT :

- 1° En fonte minée entièrement.
- 3° En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, galeries et pieds émaillés ; nœuds des portes, poignées et boutons nickelés.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE des trous		FOYER A BOIS			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselet	Contenance de la chaudière litres	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	du foyer	du four	Profondeur	Largeur	Hauteur				1	Devanture et côtés émaillés
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR															
2921	60	40	26	18½	32	21½	18	30	12	12	71½	104	3½	290 »	365 »
2922	70	46	29	20	34	24	18	32	13	13	75	111	5	345 »	430 »
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE, sans porte à rôtir.															
2951	60	40	26	18½	32	21½	18	Foyer ovale à houille			71½	104	3½	280 »	355 »
2952	70	46	29	20	34	24	18				75	111	5	335 »	420 »
SUPPLÉMENTS POUR :															
» » Barre devant nickelée au lieu de galeries.....														15 »	
» » Barre contournante nickelée au lieu de galeries.....														60 »	
» » Robinet renforcé.....														11 »	
» » Dessus, contre-plaque de porte de four et plaque à trous émaillés.....														50 »	

CUISINIÈRES FONTE "NOVIXA" A ÉTUVE

N^{os} 2925-2927-2928-2929

A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
AVEC PORTE A ROTIR

N^{os} 2955-2957-2958-2959

A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Des-cus poli — Buse ronde mobile dessus et derrière — Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle
Porte d'étuve équilibrée, avec contre-p'aque en tôle — Galeries sur les côtés ou barre devant en fonte, sur demande
Chaudière aifleurant le dessus — Retour de flamme sous le four.



Vue d'une cuisinière "NOVIXA" à foyer mixte, avec barre contournante

ELLES SE LIVRENT :

1^o En fonte minée entièrement.

3^o En fonte émaillée : Façade, côtés, portes, galeries et pieds émaillés ; nœuds des portes, poignées et boutons nickelés.

N.-B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique ; N^o 33, vert ; N^o 35, bleu-vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine-clair ; N^o 42, gris ; N^o 137, chamois.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE des trous		FOYER A BOIS			Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du busélot %	Contenance de la chaudière litres	PRIX		
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m	du foyer c/m	du four c/m	Profondeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m				1	3	
																Fonte minée fr.
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR																
2925	60	40	26	18 ½	32	21 ½	18	30	12	12	75	104	3 ½	370 »	495 »	
2927	70	46	29	20	34	24	18	32	13	13	76	111	5	425 »	555 »	
2928	75	48	31	22	36	27	23 ½	36	14	14	77	118	7	470 »	605 »	
2929	85	55	35	23	40	27	27	41	15 ½	15	80	132	11	525 »	740 »	
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE, SANS PORTE A ROTIR																
2955	60	40	26	18 ½	32	21 ½	18	Foyer ovale à houille			75	104	3 ½	360 »	485 »	
2957	70	46	29	20	34	24	18					76	111	5	415 »	545 »
2958	75	48	31	22	36	27	23 ½					77	118	7	460 »	595 »
2959	85	55	35	23	40	27	27					80	132	11	515 »	730 »
SUPPLÉMENTS POUR :																
Barre devant nickelée au lieu de galeries														15 »		
Barre contournante nickelée au lieu de galeries.....														60 »		
Robinet renforcé.....														11 »		
Dessus, contre-plaque de porte de four et plaque à trous émaillés...														50 »		

NOVIXA SANS CHAUDIÈRE : La cuisinière de 75 % peut se livrer sans chaudière :
N^o 2938, à foyer mixte ; N^o 2968, à foyer ovale à houille. **MOINS-VALUE** au tarif : fr. 40

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSA" SANS ÉTUVE

N° 1821
N° 1822^A
A FOYER MIXTE à BOIS et à HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1831
N° 1832^A
A FOYER MIXTE à BOIS et à HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1851
N° 1852^A
A POT de FOYER OVALE à HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

LARGE DESSUS - GRAND FOYER - FOUR PROFOND - CHAUDIÈRE A GRANDE CAPACITÉ

Dessus poli. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle
Galeries de côté. — Boutons et nœuds de porte de four nickelés. — Chaudière affleurant le dessus.

Retour de flamme sous le four. — Bout de tuyau avec clef.

Applique de chaudière mobile permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet.

Possibilité, SANS DÉMONTER LE DESSUS, de transformer le foyer des cuisinières n°s 1831 et 1832^A, en foyer ovale
à houille et celui des cuisinières n°s 1851 et 1852^A en foyer mixte.



Vue d'une cuisinière sans
porte à rôtir, avec galeries
sur les côtés.
Chaudière affleurant le
dessus.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

1° En fonte minée entièrement.

3° En fonte émaillée : Façade, côtés, pieds et galeries de côté émaillés ; nœuds, boutons et robinet nickelés.

Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ;
N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

N.-B. — Nous pouvons livrer ces cuisinières avec : barre devant nickelée, chaudière à panache et couvercle nickelés et barre
contournante nickelée moyennant supplément de prix ci-dessous.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Conten. de la chaudière	PRIX	
	Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.	Pro.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.				Fonte minée	Devanture et côtés email
	1/2	1/2	c/m	c/m	c/m	c. m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	litres	1	3	
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																
1821	65	50	28	21	40	35	13	14	25	13	14	74	132	8	405	490
1822 ^A	75	53	31	21	40	41	15	14	25	15	14	74	132	10	440	530
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																
1831	65	50	28	21	40	35	13	14	25	13	14	74	132	8	400	485
1832 ^A	75	53	31	21	40	41	15	14	25	15	14	74	132	10	430	520
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
1851	65	50	28	21	40	Foyer ovale à houille			74	132	8	395	480			
1852 ^A	75	53	31	21	40	Foyer ovale à houille			74	132	10	425	515			
SUPPLÉMENTS POUR :															15	»
» Barre devant nickelée au lieu de galeries.....															60	»
» Barre contournante nickelée															24	»
» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....																

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

Voir page 28 la nomenclature des pièces détachées.

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSA" A ÉTUVE

N° 1827

N° 1828^A

N° 1829

N° 1837

N° 1838^A

N° 1839

N° 1857

N° 1858^A

N° 1859

A FOYER MIXTE à BOIS et à HOUILLE
AVEC PORTE A ROTIR

A FOYER MIXTE à BOIS et à HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

A POT de FOYER OVALE à HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Grand dessus poli. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle. Galeries de côté. — Boutons et nœuds de porte de four nickelés. — Chaudière affleurant le dessus. Retour de flamme sous le four. — Bout de tuyau avec clef.

Applique de chaudière mobile permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet.

Possibilité SANS DÉMONTER LE DESSUS, de transformer le foyer des cuisinières n°s 1837, 1838^A et 1839 en foyer ovale à houille et celui des cuisinières n°s 1857, 1858^A et 1859 en foyer mixte.



Vue d'une cuisinière à porte à rôtir, avec barre contournante.

Chaudière affleurant le dessus.

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

1° En fonte minée entièrement.

3° En fonte émaillée : Façade, côtés, pieds et galeries de côté émaillés ; nœuds, boutons et robinet nickelés.

Nous émaillons ces cuisinières en émail ceramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

N.-B. — Nous pouvons livrer ces cuisinières avec : barre devant nickelée, chaudière à panache et couvercle nickelés et barre contournante nickelée moyennant suppléments de prix ci-dessous.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur				Fonte minée	Devanture et côtés émaillés
	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m				1	3
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																
1827	65	50	28	21	40	35	13	14	25	13	14	76	132	8	465	580
1828 ^A	75	53	31	21	40	41	15	14	25	15	14	76	132	10	510	630
1829	85	55	36	24	45	45	20	14	28	20	14	79	139	12	610	770
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																
1837	65	50	28	21	40	35	13	14	25	13	14	76	132	8	460	575
1838 ^A	75	53	31	21	40	41	15	14	25	15	14	76	132	10	500	620
1839	85	55	36	24	45	45	20	14	28	20	14	79	139	12	600	760
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
1857	65	50	28	21	40	Foyer ovale à houille						76	132	8	455	570
1858 ^A	75	53	31	21	40	—						76	132	10	495	615
1859	85	55	36	24	45	—						79	139	12	595	755
SUPPLÉMENT POUR : Barre devant nickelée au lieu de galeries.....																
» Barre contournante nickelée.....																
» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....																

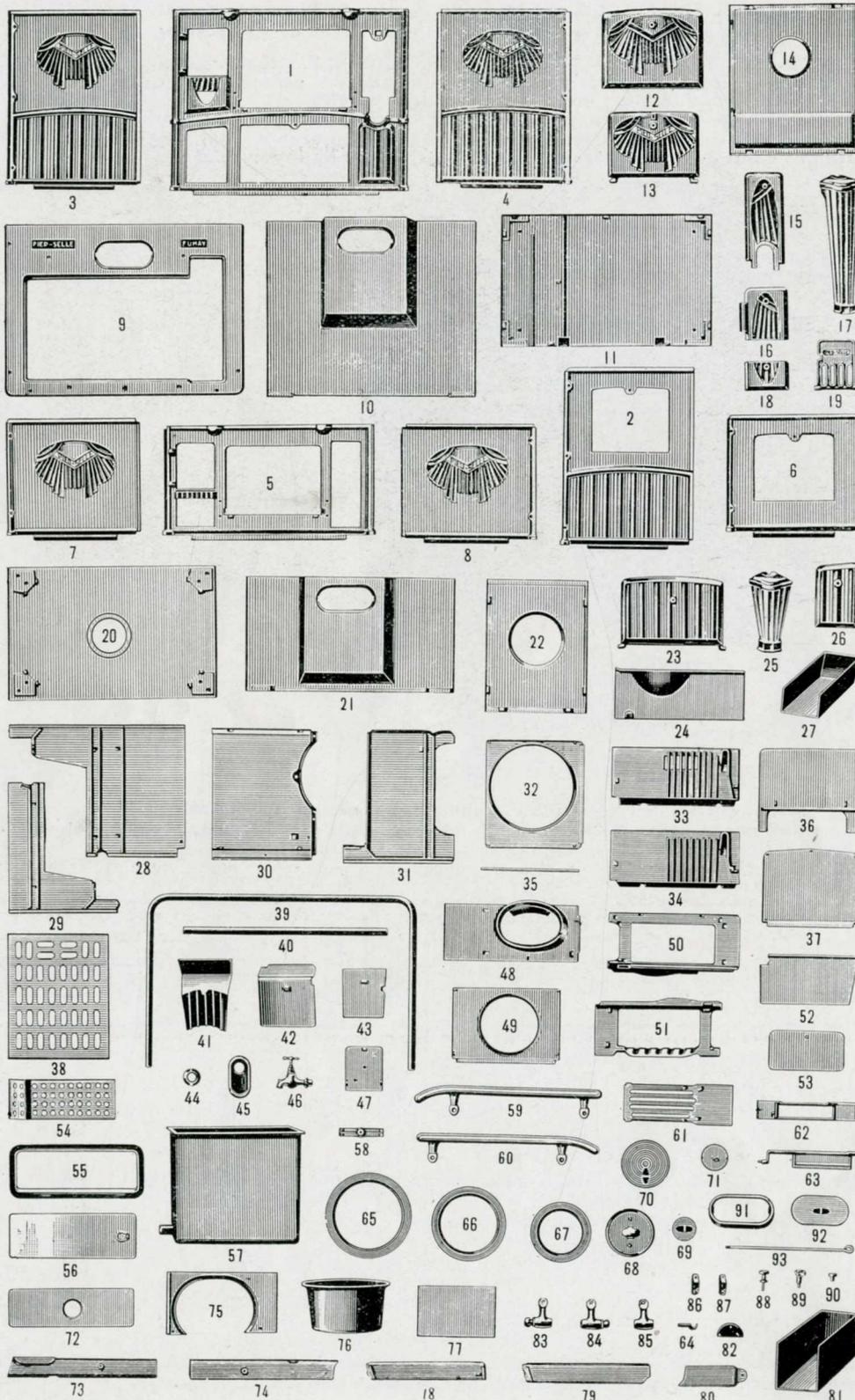
Avant l'allumage d'une cuisinière neuve desserrer légèrement les vis du dessus.

Voir page 28, la nomenclature des pièces détachées.

CUISINIÈRES FONTE "UNIVERSA"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES

N° 1821-1831-1851 sans étuve
 N° 1822 A-1832 A-1852 A
 N° 1827-1837-1857
 N° 1828 A-1838 A-1858 A à étuve
 N° 1829-1839-1859



1. Devanture à étuve.
2. Côte gauche vide à étuve.
3. » » plein »
4. » droit à étuve.
5. Devanture sans étuve.
6. Côte gauche vide sans étuve.
7. » » plein »
8. » droit à étuve.
9. Dessus.
10. Derrière à étuve.
11. Fond à étuve.
12. Porte de four.
13. » à rôtir.
14. Plafond d'étuve.
15. Applique de chaudière.
16. Porte de foyer.
17. Pied sans étuve.
18. Devanture de tiroir sans étuve.
19. Grille de devant abattante.
20. Fond sans étuve.
21. Derrière sans étuve.
22. Cadre de four.
23. Porte d'étuve.
24. Contre-cœur droit.
25. Pied à étuve.
26. Devanture de tiroir à étuve.
27. Tiroir en tôle sans étuve.
28. Côte gauche de four à étuve.
29. » » » sans étuve.
30. Dessus de four.
31. Côte droit de four.
32. Flotte de foyer.
33. Grille à rôtir.
34. Contre-cœur gauche.
35. Ressort de porte de four.
36. Derrière de four.
37. Contre-plaque en tôle de porte de four.
38. Plaque à trous.
39. Barre contourante.
40. » de devant.
41. Pièce de bout à houille.
42. Support arrière de dessus de foyerovale.
43. Pièce de bout à bois.
44. Rosace de robinet.
45. Macaron de robinet.
46. Robinet.
47. Contre-plaque de porte de foyer.
48. Support de foyer à houille.
49. Flotte de four.
50. Support de foyer mixte.
51. » » » à rôtir.
52. Plaque de protection du côté g. à houille
53. » » de la porte à rôtir.
54. Grille à bois.
55. Panache de chaudière.
56. Couvercle de panache.
57. Chaudière.
58. Bride de blocage de la porte de foyer.
59. Galerie de côte gauche.
60. » » droit.
61. Grille de fond à houille.
62. Enc-drement de targette.
63. Targette.
64. Bride de targette.
65. Rondelle de 270%.
66. » » 230%.
67. » » 190%.
68. Tampon de 150%.
69. » chaudière.
70. » four.
71. » d'étuve.
72. Couvercle de chaudière.
73. Plaque de protection de devant mixte.
74. » » à houille.
75. Dessus de foyer à houille.
76. Pot de foyer à houille.
77. Plaque de protection du côté g. mixte.
78. » » du haut du côté g. mixte.
79. » » à houille.
80. Rallonge d'encadrement de targette.
81. Tiroir à étuve.
82. Plaque d'accrochage des portes d'étuve et à rôtir.
83. Support gauche de barre.
84. » droit » »
85. » intermédiaire de barre.
86. Nœud droit.
87. » gauche.
88. Bouton carré de 40.
89. » » » 30.
90. » » » 25.
91. Buselot ovale.
92. Tampon de buse.
93. Tige de targette.

CUISINIÈRE FONTE "NOVAMODE"

N^{OS} 1748-1749-1750

A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N^{OS} 1768-1769-1770

A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N^{OS} 1798-1799-1800

A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Large caisse. — GRAND FOUR — Retour de flamme sous le four. — Dessus poli avec 2 flottes mobiles. Galerie sur les côtés ou barre devant semi-contournante en fonte. — Chaudière affleurant le dessus. — Buse ovale au milieu, dessus et derrière. — Rosace de réglage d'admission d'air. — Bout de tuyau à clef. — Plaque en fonte dans le four. — Porte de four et porte d'étuve équilibrées, avec contre-plaque en tôle. Possibilité, SANS DÉMONTER LE DESSUS, de transformer le foyer des cuisinières n^{OS} 1768, 1769 et 1770, en foyer ovale à houille et celui des cuisinières n^{OS} 1798, 1799 et 1800 en foyer mixte.



Vue d'une cuisinière "NOVAMODE" à foyer mixte avec porte à rotir, barre contournante, chaudière affleurante

Vue d'une cuisinière "NOVAMODE" à pot de foyer à houille avec galeries sur les côtés, chaudière à panache

ELLES SE LIVRENT :

1° En font- minée entièrement.

3° En fonte émaillée : Façade côtés, poignées et pieds émaillés ; nœuds, boutons et robinet chromés.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert, N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

Nous pouvons livrer ces cuisinières : avec barre devant chromée, avec barre contournante ; avec chaudière à panache et couvercle chromés, avec DESSUS émaillé, avec intérieur de FOUR émaillé, moyennant suppléments de prix ci-dessous. Dans la taille de 95 c/m nous pouvons livrer la cuisinière avec dessus à 3 trous sans supplément de prix.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX			
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur				Font- minée	Devanture et côtés émaillés		
	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m				1	3		
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR																		
1748	75	55	32	24	41	37	16	16	25	16	16	77	139	10	545	»	670	
1749	85	56	39	25	45	41	17	17	28	17	17	79	139	14	655	»	800	
1750	95	60	42	25	47	46	20	17	28	20	17	80	146	18	800	»	950	
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																		
1768	75	55	32	24	41	37	16	16	25	16	16	77	139	10	535	»	660	
1769	85	56	39	25	45	41	17	17	28	17	17	79	139	14	645	»	790	
1770	95	60	42	25	47	46	20	17	28	20	17	80	146	18	790	»	940	
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																		
1798	75	55	32	24	41	Foyer ovale à houille						77	139	10	530	»	655	
1799	85	56	39	25	45	»						79	139	14	640	»	785	
1800	95	60	42	25	47	»						80	146	18	785	»	935	
SUPPLÉMENTS POUR :																		
																	20	»
																	70	»
																	35	»
																	30	»
																	65	»
																	11	»



CUISINIÈRE FONTE "SUPERMODE"

N^{OS} 728 et 729
A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N^{OS} 738 et 739
A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N^{OS} 758 et 759
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

TRÈS LARGE CAISSE. — FOUR TRÈS PROFOND ET TRÈS HAUT.
Retour de flamme sous le four. — Dessus poli avec 2 flottes mobiles (3 trous).
Galeries sur les côtés ou barre devant semi-contournante en fonte. — Chaudière aifleurant le dessus. — Buse ovale au milieu, dessus et derriere Rosace de réglage d'admission d'air. — Bout de tuyau à clef. — Plaque en fonte dans le four. — Porte de four et porte d'étuve équilibrées, avec contre-plaque en tôle.
Possibilité, **SANS DÉMONTER LE DESSUS**, de transformer le foyer des cuisinières n^{OS} 738 et 739 en foyer ovale à houille et celui des cuisinières n^{OS} 758 et 759 en foyer mixte.



Vue d'une cuisinière "SUPERMODE" à foyer mixte, avec barre contournante

ELLES SE LIVRENT :

3° En fonte émaillée : Façade, côtés, poignées et pieds émaillés ; nœuds, boutons et robinet chromés.

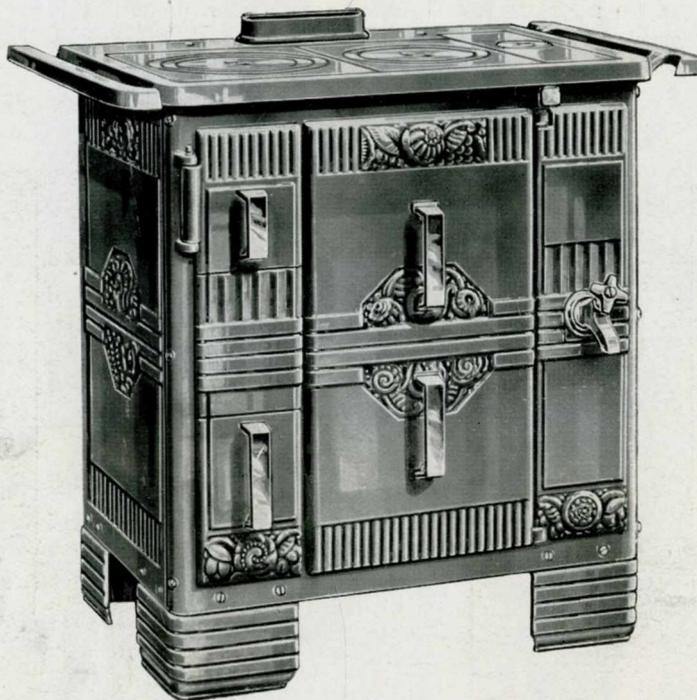
N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

Nous pouvons livrer ces cuisinières : avec barre devant chromée, avec barre contournante avec chaudière à panache et couvercle chromés, avec **DESSUS émaillé**, avec intérieur de **FOUR émaillé**, moyennant suppléments de prix ci-dessous :

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur					Devanture et côtés émaillés
	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	m/m	litres	3	
A FOYER MIXTE ET PORTE A ROTIR																
728	75	57	31 ½	26	45	38	14 ½	13	24	14 ½	13	78	139	11	770	»
729	85	60	40	28 ½	48 ½	44	15 ½	14 ½	29 ½	15 ½	14 ½	81	146	17	930	»
A FOYER MIXTE SANS PORTE A ROTIR																
738	75	57	31 ½	26	45	38	14 ½	13	24	14 ½	13	78	139	11	760	»
739	85	60	40	28 ½	48 ½	44	15 ½	14 ½	29 ½	15 ½	14 ½	81	146	17	920	»
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
758	75	57	31 ½	26	45	Foyer ovale à houille					78	139	11	755	»	
759	85	60	40	28 ½	48 ½	idem					81	146	17	915	»	
SUPPLÉMENTS POUR :																
Barre devant chromée au lieu de galeries.....															20	»
Barre contournante chromée.....															70	»
Chaudière à panache et couvercle chromés.....															35	»
Dessus émail granité.....															30	»
Four émail granité.....															65	»
Robinet spécial renforcé.....															11	»

CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE "MOBLETTE" A ÉTUVE

Dessus poli avec 2 flottes mobiles, 2 trous - Buse ovale mobile dessus et derrière - Chaudière affleurant le dessus - A retour de flamme - Galeries sur les côtés - Bout de tuyau à clef - Four et étuve avec portes ouvrantes (de gauche à droite) et loquet de fermeture automatique - Plaque à trous coulissante.



A CHAUDIÈRE

N° 1332

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1342

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1352

A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

SANS CHAUDIÈRE

N° 1362

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1372

A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Vue d'une cuisinière "MOBLETTE" à étuve, sans porte à rôtir, galeries sur les côtés

ELLE SE LIVRE AVEC : Façade, côtés, portes, poignées et galeries émaillés; robinet chromé.

SE LIVRE **sur demande** : sans supplément de prix, avec barre devant fonte émaillée, moyennant suppléments de prix ci-dessous : avec poignées, boutons, galeries ou barre devant chromés; avec dessus émail granité; avec intérieur de four émail granité; avec barre contournante chromée au lieu de galeries.

NOTA. — Se livre, sur demande, avec dessus de 65 % au lieu de 70 %.

N B. — Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX ÉMAILLÉE	
		Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur				A chaudière	Sans chaudière
A chaudière	Sans chaudière	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	m/m	litres	frs	frs
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																	
1332		70	50	28	22	40	40	13	14	23	13	14	76	132	8	650	»
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																	
1342	1362	70	50	28	22	40	40	13	14	23	13	14	76	132	8	635	» 595
A POT DE FOYER, OVALE A HOUILLE																	
1352	1372	70	50	28	22	40	FOYER OVALE						76	132	8	630	» 590
SUPPLÉMENTS POUR :																	
Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés																50	»
Barre contournante chromée au lieu de galeries																70	»
De-sus émail granité																30	»
Intérieur de four émail granité																65	»

CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE "MOBLETTE" A CHARBONNIER

A CHAUDIÈRE

A FOYER MIXTE HOUILLE
ET BOIS

SANS PORTE A ROTIR

N° 1341

A POT DE FOYER
A HOUILLE

SANS PORTE A ROTIR

N° 1351

SANS CHAUDIÈRE

A FOYER MIXTE HOUILLE
ET BOIS

SANS PORTE A ROTIR

N° 1361

A POT DE FOYER
A HOUILLE

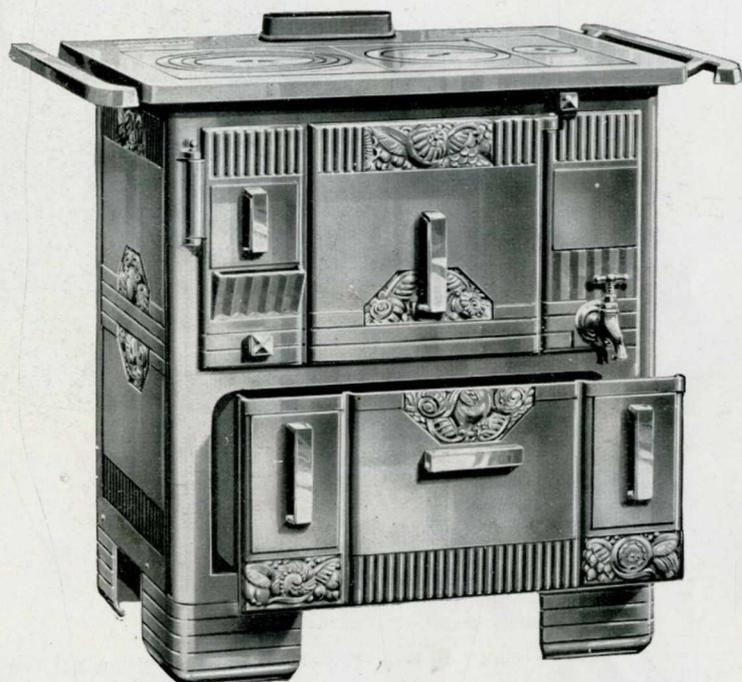
SANS PORTE A ROTIR

N° 1371

Charbonnier suspendu, système perfectionné, ne raye pas le parquet. — Dessus poli avec 2 flottes mobiles, 2 trous. Buse ovale mobile dessus et derrière. — Chaudière affleurant le dessus. — A retour de flamme. — Galeries sur les côtés. — Bout de tuyau à clef. — Four avec porte ouvrante (de gauche à droite) avec loquet de fermeture automatique. — Plaque à trous coulissante



Charbonnier fermé



Charbonnier ouvert

ELLE SE LIVRE AVEC : Façade, côtés, porte, devanture du charbonnier, poignées et galeries émaillés; robinet chromé.

SE LIVRE sur demande : sans supplément de prix, avec barre devant, fonte émaillée, moyennant suppléments de prix ci-dessous, avec poignées, boutons, galeries ou barre devant chromés ; avec dessus émail granité ; avec intérieur de four émail granité ; avec barre contournante chromée au lieu de galeries.

NOTA. — Se livre, sur demande, avec dessus de 65% au lieu de 70%.

N. B. — Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	Contenance du charbonnier	PRIX ÉMAILLÉE		
		Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur					A chaudière	Sans chaudière	
A chaudière	Sans chaudière	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	m/m	litres	kgs	frs	frs	
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																			
1341	1361	70	50	28	22	40	40	13	14	23	13	14	76	132	8	35	660	»	620
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																			
1351	1371	70	50	28	22	40	FOYER OVALE			76	132	8	35	655	»	615	»	»	»
SUPPLÉMENTS POUR :																	50	»	
Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés																	70	»	
Barre contournante chromée.....																	30	»	
Dessus émail granité.....																	65	»	
Intérieur de four émail granité.....																			



CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE " NORMOBLE "

Dessus poli avec 2 flottes mobiles, 2 trous. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Chaudière affleurant le dessus — A retour de flamme. — Galeries sur les côtés. — Bout de tuyau à clef. — Four avec porte ouvrante (de gauche à droite) et loquet de fermeture automatique. — Etuve avec porte ouvrante (de gauche à droite) et loquet de fermeture automatique. — Plaque à trous coulissante.

A CHAUDIÈRE

N° 1433

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1443

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1453

A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR



SANS CHAUDIÈRE

N° 1463

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1473

A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Vue d'une cuisinière " NORMOBLE " sans porte à rôtir, avec barre devant.

ELLE SE LIVRE AVEC : Façade, côtés, portes, poignées, galeries émaillées; robinet chromé.

SE LIVRE sur demande : sans supplément de prix, avec barre devant en fonte émaillée, moyennant suppléments de prix ci-dessous : avec poignées, boutons, galeries ou barre devant chromés; avec dessus émail granité; avec intérieur de four émail granité; avec barre contournante chromée au lieu de galeries.

NOTA. — Se livre, sur demande, avec dessus de 72 % au lieu de 75 %.

N. B. — Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137, chamois.

NUMEROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Contenance de la chaudière litres	PRIX ÉMAILLÉE		
		Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m	Profondeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m				A chaudière	Sans chaudière	
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																		
1433		75	50	33	24	40	40	13	14	23	13	14	79	132	10	700	»	
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																		
1443	1463	75	50	33	24	40	40	13	14	23	13	14	79	132	10	685	»	645
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																		
1453	1473	75	50	33	24	40	FOYER OVALE						79	132	10	680	»	640
SUPPLÉMENTS POUR : Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés...																50	»	
Barre contournante chromée au lieu de galeries.....																70	»	
Dessus émail granité.....																30	»	
Intérieur de four émail granité.....																65	»	

CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE "MOBLUX"

Dessus poli, avec 2 flottés mobiles, 2 trous. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Chaudière affleurant le dessus. — A retour de flamme. — Four fermé avec porte équilibrée. — Galeries de côtés. — Bout de tuyau tôle avec clef.



A CHAUDIÈRE

SANS CHAUDIÈRE

N° 1534

N° 1544

**A FOYER MIXTE, A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR**

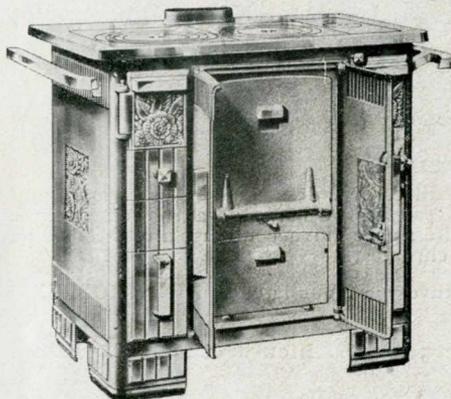
**A FOYER MIXTE, A BOIS
ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR**

N° 1554

N° 1564

**A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR**

**A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR**



CETTE CUISINIÈRE SE LIVRE AVEC :

Façade, côtés, portes ouvrantes, porte de four, porte d'étuve, barres, poignées et boutons émaillés. Robinet chromé.

Se livre, sur demande, sans supplément de prix, avec barre devant en fonte émaillée.

Cette cuisinière se livre, sur demande, moyennant suppléments de prix ci-dessous :

- avec barres, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés ;
- avec dessus émail granité ;
- avec intérieur de four émail granité ;
- avec barre contournante carrée, chromée, au lieu de galeries.



N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMEROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière litres	PRIX - émaillée	
A chaudière	Sans chaudière	Long.	Larg.	Larg.	Haut.	Prof.	Prof.	Larg.	Haut.	Prof.	Larg.	Haut.				A chaudière	Sans chaudière
A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE																	
1534	1544	80	53	30	26½	42	42	16	14	24	15	14	78	132	10	750 »	710 »
A POT DE FOYER A HOUILLE																	
1554	1564	80	53	30	26½	42	FOYER OVALE			78	132	10	745 »	705 »			
SUPPLÉMENT POUR : Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés.....																50 »	
Barre contournante carrée, chromée.....																75 »	
Dessus émail granité.....																30 »	
Intérieur de four émail granité.....																65 »	



CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE "SURMOBLE"

Dessus poli avec 2 flottes mobiles à 2 trous ou 4 trous sur demande. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Chaudière affleurant le dessus. — A retour de flamme. — Four fermé avec porte équilibrée. — Galeries de côtés. — Bout de tuyau tôle avec clef.



A CHAUDIÈRE
DESSUS A 2 TROUS

N° 1635

A FOYER MIXTE
A BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1645

A FOYER MIXTE
A BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1655

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

DESSUS A 4 TROUS
Mêmes numéros
suivis de la lettre A

SANS CHAUDIÈRE
DESSUS A 2 TROUS

N° 1665

A FOYER MIXTE
A BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1675

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

DESSUS A 4 TROUS
Mêmes numéros
suivis de la lettre A

Vue d'une cuisinière "SURMOBLE" sans porte à rôtir, barre devant

ELLE SE LIVRE : avec façade, côtés, portes, poignées, galeries émaillés; robinet chromé.

SE LIVRE **sur demande** : sans supplément de prix, avec barre devant en fonte émaillée, avec dessus à 4 trous; moyennant supplément de prix, ci-dessous : avec poignées, boutons galeries ou barre devant chromés; avec dessus émail granité; avec intérieur de four émail granité; avec barre contournante chromée au lieu de galeries; avec chaudière à panache et couvercle chromés,

NOTA. — Deux grandes portes en façade, même système de fermeture du four et de l'étuve que pour la cuisinière "MOBLUX" (voir page 35).

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137, chamois.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX ÉMAILLÉE		
		Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur				A chaudière	Sans chaudière	
A chaudière	Sans chaudière	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	c/m	m/m	litres	frs	frs	
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																		
1635		85	56	34 1/2	26	44	46	19	14 1/2	28	19	14 1/2	79	139	12	905	»	
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																		
1645	1665	85	56	34 1/2	26	44	46	19	14 1/2	28	19	14 1/2	79	139	12	890	»	840
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																		
1655	1675	85	56	34 1/2	26	44	FOYER OVALE			79	139	12	885	»	835	»		
SUPPLÉMENTS POUR :																50	»	
Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés																70	»	
Barre contournante chromée.....																30	»	
Dessus émail granité.....																65	»	
Intérieur de four émail granité.....																35	»	
Chaudière à panache et couvercle chromés.....																		

CUISINIÈRE-MEUBLE TOUT FONTE " SURMOBLE "

Dessus poli avec 2 flottes mobiles à 2 trous ou 4 trous sur demande. — Buse ovale mobile dessus et derrière. — Chaudière affleurant le dessus. — A retour de flamme. — Galeries de côtés. — Grand four à 2 demi-portes ouvrantes, cachant la porte abattante équilibrée. — Étuve à 2 demi-portes ouvrantes. — Bout de tuyau tôle avec clef.



A CHAUDIÈRE
DESSUS A 2 TROUS

N° 1636

A FOYER MIXTE A
BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1646

A FOYER MIXTE A
BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1656

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

A CHAUDIÈRE
DESSUS A 4 TROUS

N° 1636 A

A FOYER MIXTE A
BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

N° 1646 A

A FOYER MIXTE A
BOIS ET A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

N° 1656 A

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE
SANS PORTE A ROTIR

Vue d'une cuisinière " SURMOBLE " sans porte à rôtir, barre devant

ELLE SE LIVRE AVEC : Façade, côtés, portes, poignées et galeries émaillés; robinet chromé.

SE LIVRE **sur demande** : sans supplément de prix, avec barre devant, fonte émaillée, moyennant suppléments de prix ci-dessous ; avec poignées, boutons, galeries ou barre devant chromés ; avec dessus émail granité ; avec intérieur de four émail granité ; avec barre contournante chromée au lieu de galeries.

N. B. — Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140 aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS		DESSUS		FOUR			FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX ÉMAILLÉE
A chaudière dessus à 3 trous	A chaudière dessus à 4 trous	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Profondeur	Largeur	Hauteur	Profondeur	Largeur	Hauteur				
A FOYER MIXTE, PORTE A ROTIR																
1636	1636 A	95	60	38	23 1/2	45	49	24	17	29	24	17	80 1/2	146	15 1/2	1070 »
A FOYER MIXTE, SANS PORTE A ROTIR																
1646	1646 A	95	60	38	23 1/2	45	49	24	17	29	24	17	80 1/2	146	15 1/2	1055 »
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE																
1656	1656 A	95	60	38	23 1/2	45	Foyer ovale						80 1/2	146	15 1/2	1050 »
SUPPLÉMENTS POUR :																
Galeries ou barre devant, boutons et poignées chromés au lieu d'émaillés																50 »
Barre contournante chromée																70 »
Dessus émail granité																30 »
Intérieur de four émail granité																65 »
Chaudière à panache et couvercle chromés																35 »

CUISINIÈRES FONTE "DURAX" A 2 TROUS SANS CHAUDIÈRE OU A CHAUDIÈRE (SUR DEMANDE)

TYPE NORMAL :

Portes en fonte émaillée ; Poignées et boutons chromés ; Barre devant chromée.

N° 1345

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE, EN FONTE

N° 1375

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE

TYPE LUXE :

Spécial pour émaillage en blanc-porcelaine ; Portes en tôle d'acier emboutie avec encadrements émail granité ; Boutons chromés ; Barre devant chromée ;

N° 1335

A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE, EN FONTE

N° 1365

A POT DE FOYER
OVALE A HOUILLE

Retour de flamme. - Porte de four équilibrée. - Buse ovale dessus à droite. - Bout de tuyau à clef.



Vue d'une cuisinière " TYPE NORMAL " à chaudière
avec barre contournante

" TYPE NORMAL "

Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique :
N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ;
N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NOTA. - Les cuisinières demandées avec chaudière sont livrées avec chaudière de 6 litres affleurant le dessus.

Toutes ces cuisinières peuvent être livrées sur demande, avec barre contournante chromée, avec **DESSUS** émail granité, avec intérieur de **FOUR** émail granité, moyennant supplément de prix.



Vue d'une cuisinière " TYPE LUXE " à chaudière
avec barre contournante

" TYPE LUXE "

Sont spécialement prévues pour émaillage en blanc-porcelaine mais peuvent être livrées, sur demande, en émail céramique (mêmes teintes que type normal).

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			DIAM. des TROUS		Hauteur totale	Diamètre du bout du tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	du foyer	du four			
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	fr.
" TYPE NORMAL "										
1345-1375	70	52	31	46	22	24 ½	24 ½	80	139	740 »
" TYPE LUXE "										
1335-1365	70	52	31	46	22	24 ½	24 ½	80	139	805 »
SUPPLÉMENTS POUR :										
Chaudière de 6 litres avec robinet										50 »
Barre contournante chromée.....										70 »
Dessus émail granité										30 »
Intérieur de four émail granité										65 »

CUISINIÈRES FONTE "DURAX" A 4 TROUS A DESSUS TRÈS LARGE - FOUR TRÈS PROFOND

TYPE NORMAL

N° 1367 à foyer mixte à bois et à houille, maçonné sans porte à rôtir	N° 1377 à foyer mixte à bois et à houille, en fonte, avec porte à rôtir	N° 1387 à foyer mixte à bois et à houille, en fonte, sans porte à rôtir	N° 1397 à pot de foyer ovale à houille, sans porte à rôtir
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

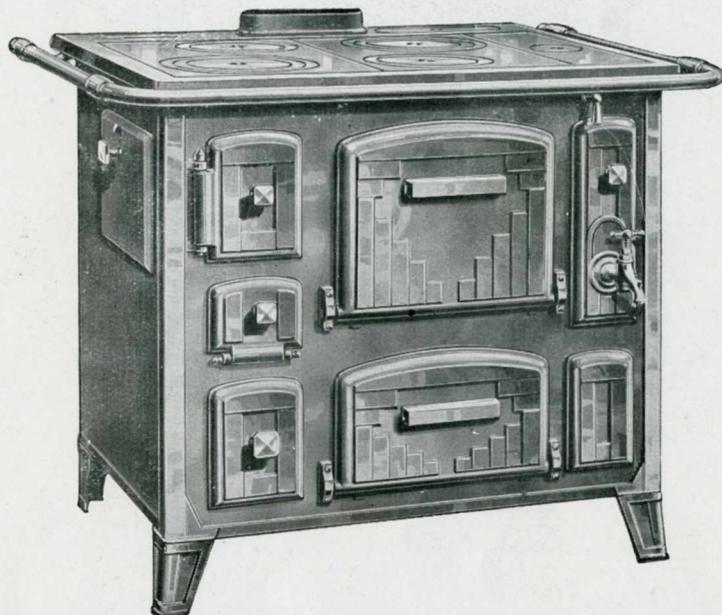
TYPE LUXE

N° 1327 à foyer mixte à bois et à houille, maçonné, sans porte à rôtir	N° 1337 à foyer mixte à bois et à houille, en fonte, avec porte à rôtir	N° 1347 à foyer mixte à bois et à houille, en fonte, sans porte à rôtir	N° 1357 à pot de foyer ovale à houille, sans porte à rôtir
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

Spécial pour émaillage en blanc-porcelaine ; Portes en tôle d'acier emboutie avec encadrements émail granité ; Boutons chromés ; Colonnes granitées ; Barre contournante chromée.

Portes en fonte émaillée ; Colonnes émaillées ; Poignées et boutons chromés ; Barre devant chromée.

Chaudière affleurante ou à panache et couvercle sur demande. — Porte de four et porte d'étuve équilibrées. — Buse ovale dessus : au milieu, à droite et derrière. — Bout de tuyau à clef. — Retour de flamme sous le four.



Vue d'une cuisinière "TYPE NORMAL" N° 1377, avec barre contournante
TYPE NORMAL

Vue d'une cuisinière "TYPE LUXE" sans porte à rôtir
TYPE LUXE

Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NOTA. — Les cuisinières "Type Normal" peuvent être livrées avec barre contournante chromée, moyennant supplément de prix ci-dessous.

N.-B. — Toutes ces cuisinières se livrent, sur demande, avec chaudière à panaché et couvercle chromés, avec DESSUS émail granité, avec intérieur de FOUR émail granité, moyennant supplément de prix ci-dessous.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	Hauteur totale	Diamètre du bout du tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur					
	%	%	%	%	%	%	%	%	litres	Frs
" TYPE NORMAL "										
1367-1377 1387-1397	80	62	32	52½	24	46	77	132	10	1030 »
" TYPE LUXE "										
1327-1337 1347-1357	80	62	32	52½	24	46	77	132	10	1190 »
SUPPLÉMENTS POUR :										
Chaudière à panache et couvercle chromés.....										35 »
Barre contournante chromée. (Supplément au prix du Type Normal).....										70 »
Dessus émail granité.....										30 »
Intérieur de four émail granité.....										65 »

CUISINIÈRES FONTE "DE L'EST", DÉCOR MODERNE

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

Large dessus avec flottes carrées mobiles, à 4 trous. — Galeries sur les côtés. — Buse ovale mobile dessus et derrière. Bout de tuyau tôle avec clef. — Plateau tournant dans le four. — Retour de flamme sous le four. Portes très bombées. — Porte de four équilibrée. — Porte de foyer ouvrant à gauche.

Nos 2875, 2876, 2877, 2878.



ELLES SE LIVRENT :

1° En fonte minée : Nœuds et boutons nickelés.

6° En fonte émaillée : Façade et côtés entièrement émaillés. — Pièces émaillées : Façade, colonnes, côtés, portes, bavette, galeries et pieds. — Pièces nickelées : Nœuds des portes et boutons.

La cuisinière n° 2875 n'a que 3 trous sur le dessus.

Les couvercle et tampon de chaudière sont émaillés intérieurement.

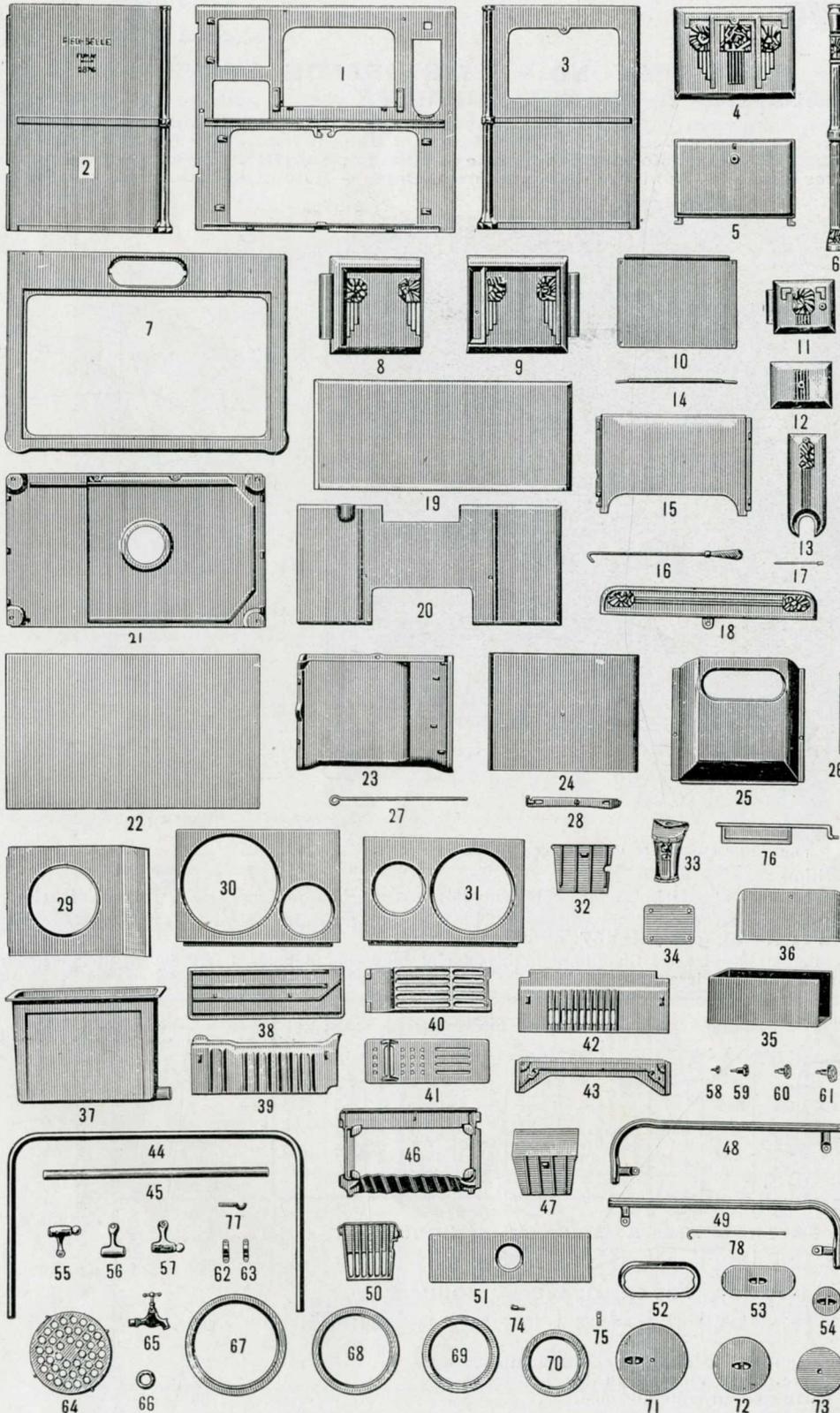
N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	DIAMÈTRE des trous				Hauteur de l'appareil	Circonférence du buselet	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX			
	Longueur		Largeur	Largeur	Hauteur		Profondeur	du foyer		du four					EN FONTE MINÉE	EN FONTE ÉMAILLÉE		
	avec galeries	sans galeries						Trou d'avant	Trou d'arrière	Trou d'avant							Trou d'arrière	Nœuds, et boutons nickelés
2875	87	77	55	29	22	40	37	28	15	15	21 1/4	80	51	139	8	1	fr. 600 »	fr. 780 »
2876	92	82	60	33	22	45	37	28	15	15	24 1/2	80	55	139	10	1	fr. 645 »	fr. 850 »
2877	102	92	65	40	22 1/4	50	42	31	15	18	24 1/4	80	55	139	14	1	fr. 740 »	fr. 950 »
2878	112	102	70	44	22 1/2	54	45	35	15 1/2	18	28	80	57	146	15	1	fr. 860 »	fr. 1100 »
SUPPLÉMENTS POUR :																		
» Colonne nickelée.....																25 »		
» Barre devant nickelée au lieu de galeries.....																15 »		
» Barre contourante nickelée.....																60 »		
» Robinet spécial renforcé.....																11 »		

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

CUISINIÈRES FONTE "DE L'EST"

PIÈCES DÉTACHÉES POUR CUISINIÈRES N^{OS} 2875-2376 2827-2878



LEGENDE

1. Devanture.
2. Côte droit.
3. Côte gauche.
4. Porte de four.
5. Porte à rôtir.
6. Colonne.
7. Dessus.
8. Côte gauche de porte d'étuve.
9. » droit » de »
10. Contre-plaque tête de porte de four.
11. Porte de foyer.
12. Devanture de tiroir.
13. Applique de chaudière.
14. Ressort de porte de four.
15. Côte droit de four.
16. Tisonnier.
17. Goupille de porte de foyer.
18. Bavette.
19. Derrière du bas.
20. » » haut.
21. Plafond d'étuve.
22. Fond en tôle.
23. Dessus de four.
24. Plaque de tête de four.
25. Hotte.
26. Goupille de porte d'étuve.
27. Tige de targette.
28. Clef de porte d'étuve.
29. Cadre de four.
30. Flotte de foyer.
31. » » four.
32. Pièce de bout à bois.
33. Pied.
34. Contre-Plaque de porte de foyer.
35. Tiroir en tôle.
36. Contre-plaque en fonte de porte à rôtir.
37. Chaudière.
38. Côte gauche du four.
39. Contre-cœur droit.
40. Grille de fond à houille.
41. » » à bois.
42. » à rôtir.
43. Ailette de fixation des pieds.
44. Barre contourante nickelée.
45. » de devant »
46. Support de foyer.
47. Pièce de bout à houille.
48. Galerie de côté gauche.
49. » » » droit.
50. Grille de devant.
51. Couvercle de chaudière.
52. Buselot ovale.
53. Tampon de buse.
54. Tampon de couvercle de chaudière.
55. Support gauche de barre.
56. » intermédiaire »
57. » droit »
58. Bouton carré de 25.
59. » » » 30.
60. » » » 40.
61. » » » 50.
62. Nœud gauche.
63. » droit.
64. Plateau tournant.
65. Robinet.
66. Rosace de robinet.
67. Rondelle de 200.
68. » » 215.
69. » » 215.
70. » » 180.
71. Tampon de cadre.
72. » » dessus diam. 150.
73. » » fond.
74. Mentonnet de porte à rôtir.
75. » » de foyer.
76. Targette d'allumage.
77. Collier de targette.
78. Tirants.



CUISINIÈRES FONTE "SUPER-EST" TYPE RICHE à 4 colonnes

DESSUS A 4 TROUS

A GRAND FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE
PORTE A ROTIR

A POT DE FOYER OVALE
A HOUILLE

N° 1276

N° 1286

LARGE CAISSE - FOUR PROFOND - TRÈS GRANDE ÉTUVE
CHAUDIÈRE A GRANDE CAPACITÉ

Large dessus avec flottes carrées mobiles, à 4 trous. — Galeries sur les côtés. — Buse ovale mobile dessus et derrière. Chaudière affleurant le dessus - Bout de tuyau tôle avec clef. - Plateau tournant dans le four. - Porte de four équilibrée. Possibilité, SANS DÉMONTER LE DESSUS, de transformer le foyer de la cuisinière n° 1276 en foyer ovale à houille et celui de la cuisinière n° 1286 en foyer mixte. — Applique de chaudière mobile. — Retour de flamme sous le four.



vue d'une cuisinière avec barre contournante.

Elles se livrent dans une seule disposition :

Disposition 6 : Façade, côtés, colonnes, pieds et galeries sur les côtés émaillés ; nœuds, boutons, manette et robinet nickelés.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamouis.

Sur demande, nous pouvons livrer ces cuisinières avec : Chaudière à panache et couvercle nickelés, barre devant nickelée, barre contournante nickelée, moyennant suppléments de prix ci-dessous.

NUMÉROS	DESSUS		FOUR				Profondeur du foyer spécial à bois	DIAMÈTRE DES TROUS				Hauteur de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX
	Longueur		Lar-geur	Lar-geur	Hau-teur	Pro-fon-deur		du foyer		du four					
	avec galeries	sans galeries						Trou d'avant	Trou d'arrière	Trou d'avant	Trou d'arrière				
A FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE															
1276	95	85	63	32 ½	25 ½	47	45	28	15	24	15	82	146	14	980 »
A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE															
1286	95	85	63	32 ½	25 ½	47	—	28	15	24	15	82	146	14	960 »
SUPPLÉMENT POUR : Chaudière à panache et couvercle nickelés.....															24 »
» Barre devant nickelée au lieu de galeries															15 »
» Barre contournante nickelée.															60 »

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

CUISINIÈRES FONTE "NORD-EST"

GRAND FOYER MIXTE A HOUILLE ET BOIS A GAUCHE.

A tirage direct ou à retour de flamme sous le four. — Dessus poli avec flottes carrées mobiles à 4 trous. — Grand four. Porte de foyer pleine. — Porte à rôtir sur le côté. — Chaudière affleurante ou chaudière à panache et couvercle. Colonnes nickelées. — Gueulard mobile. — Plateau tournant dans le four. — Bout de tuyau avec clef nickelée. Buse ovale mobile dessus et derrière. — Barre devant nickelée. — Porte de four équilibrée avec contre-poids.



GRAND FOYER

A BOIS ET HOUILLE.

PORTE A ROTIR SUR LE COTÉ

N^{os} 1204-1206A

A chaudière avec panache et couvercle.

N^{os} 1304-1306A

A chaudière affleurant le dessus.

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

CES CUISINIÈRES SE LIVRENT :

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

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine clair ; N^o 42, gris ; N^o 137, chamois.

N ^{os}	DESSUS		FOUR			Profondeur du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	Contenance de la chaudière	PRIX
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur					
	%	%	%	%	%	%	%	%	litres	devanture et côtés émaillés 6 frs
A chaudière avec panache et couvercle										
1204	82	62	320	220	480	400	82	146	12	975 »
1206A	90	68	350	220	540	500	82	146	14	1080 »
A chaudière affleurant le dessus										
1304	82	62	320	220	480	400	82	146	12	950 »
1306A	90	68	350	220	540	500	82	146	14	1055 »
SUPPLÉMENT POUR : Barre contournante nickelée										60 »
Robinet spécial renforcé										11 »

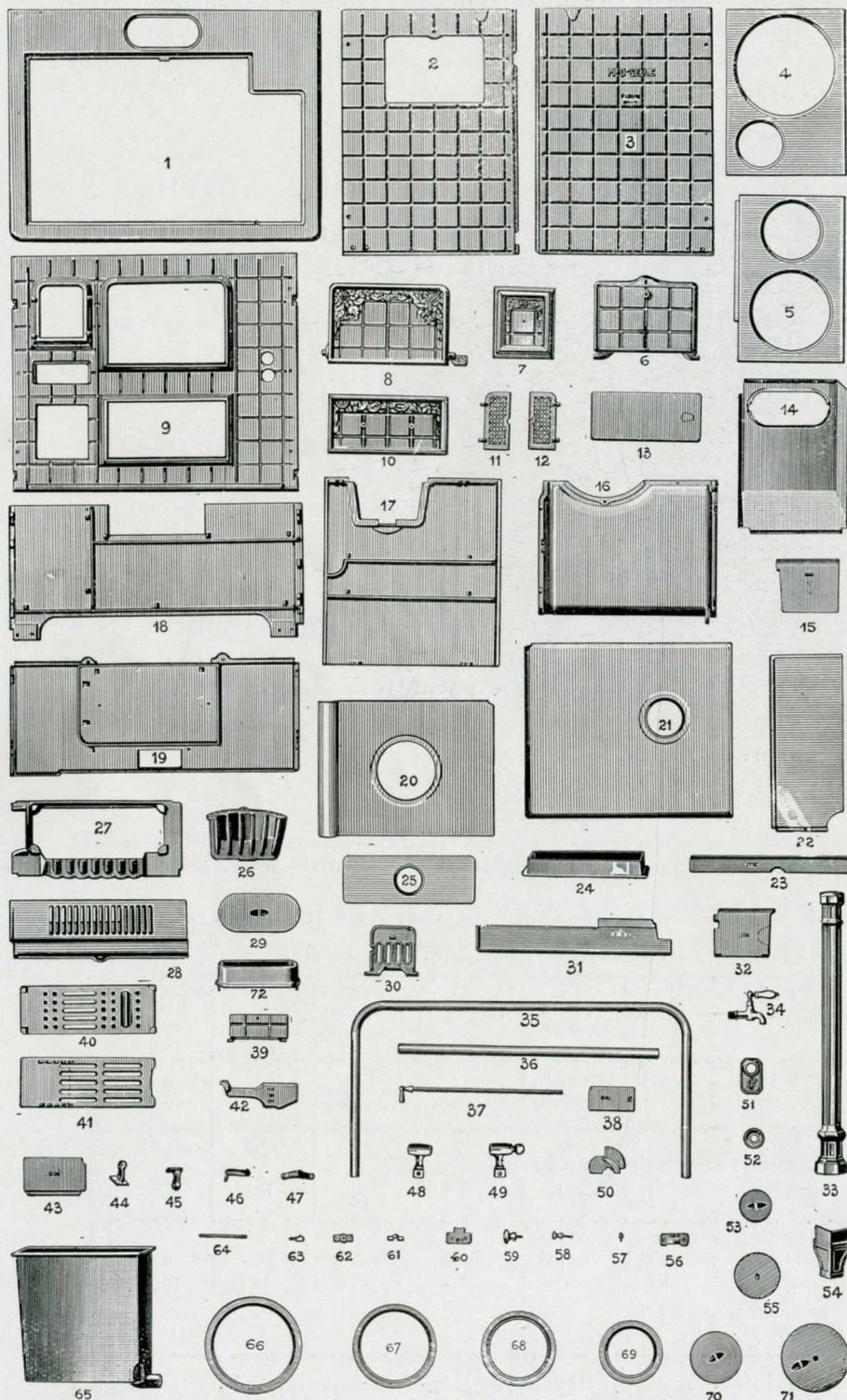
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.

Voir page 44 la nomenclature des pièces détachées.

CUISINIÈRES FONTE "NORD-EST"

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

LÉGENDE



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

CUISINIÈRES FONTE " LA MASCOTTE " A CHARBONNIER SANS CHAUDIÈRE - A GARNITURES ÉMAILLÉES

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

BUSE MOBILE, AU MILIEU, A DROITE ET DERRIÈRE

N° 1989 A foyer mixte à BOIS ET HOUILLE

N° 1999 A pot de foyer ovale à HOUILLE



Vue d'une cuisinière avec barre contournante

ELLES SE LIVRENT :

3° En émaillée avec devanture et les deux côtés émaillés, colonnes et toutes les garnitures émaillées.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun
N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois

N°	DESSUS		FOUR			Profon- deur du foyer spécial à bois	Hauteur totale de l'appareil	Diamètre du bout de tuyau	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Hauteur	Profondeur				Devanture et côtés émaillés	
	¾	¾	¾	¾	¾	¾	¾	¾	3	
1989	78	57	370	240	470	500	805	146	fr.	890 »
1999	78	57	370	240	470	—	805	146		880 »
SUPPLÉMENT POUR :										
Barre contournante nickelée.....										60 »

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

Cette cuisinière se fait également avec bouilleur pour chauffage central (Voir page 51).

CUISINIÈRES "LA MASCOTTE"

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

LÉGENDE

Pièces communes aux N^{OS} 1979B-1989-1999

1. Côté gauche.
3. Côté droit.
4. Devanture de charbonnier.
6. Porte de four.
8. Porte de foyer.
9. Devanture de tiroir.
10. Flotte droite.
11. Devanture.
13. Fond.
14. Derrière du haut.
17. Derrière du bas.
21. Côté gauche de four.
26. Tampon de buse.
31. Côté droit de four.
33. Dessus de boîte de fumée.
37. Cadre de four.
38. Derrière de four.
41. Poignée de porte de charbonnier.
42. Poignée de porte de four.
43. Pièce de côté de boîte de fumée.
45. Coussinet droit.
47. Targette.
51. Buselot.
52. Coussinet gauche.
57. Barre contournante.
58. Barre de devant.
59. Bequille de targette.
60. Contre-poids.
61. Support intermédiaire de barre.
62. Support extrême de barre.
63. Collier de targette.
65. Rondelle de 280 mm.
66. — 245 mm.
67. — 215 mm.
68. — 180 mm.
69. Tampon de fond.
70. Tampon de cadre de four.
71. Pied de derrière.
72. Colonne.
73. Triangle de commande de la targette.
75. Flotte gauche.
77. Biellette.
80. Encadrement de targette.

Pièces spéciales au N^o 1979B

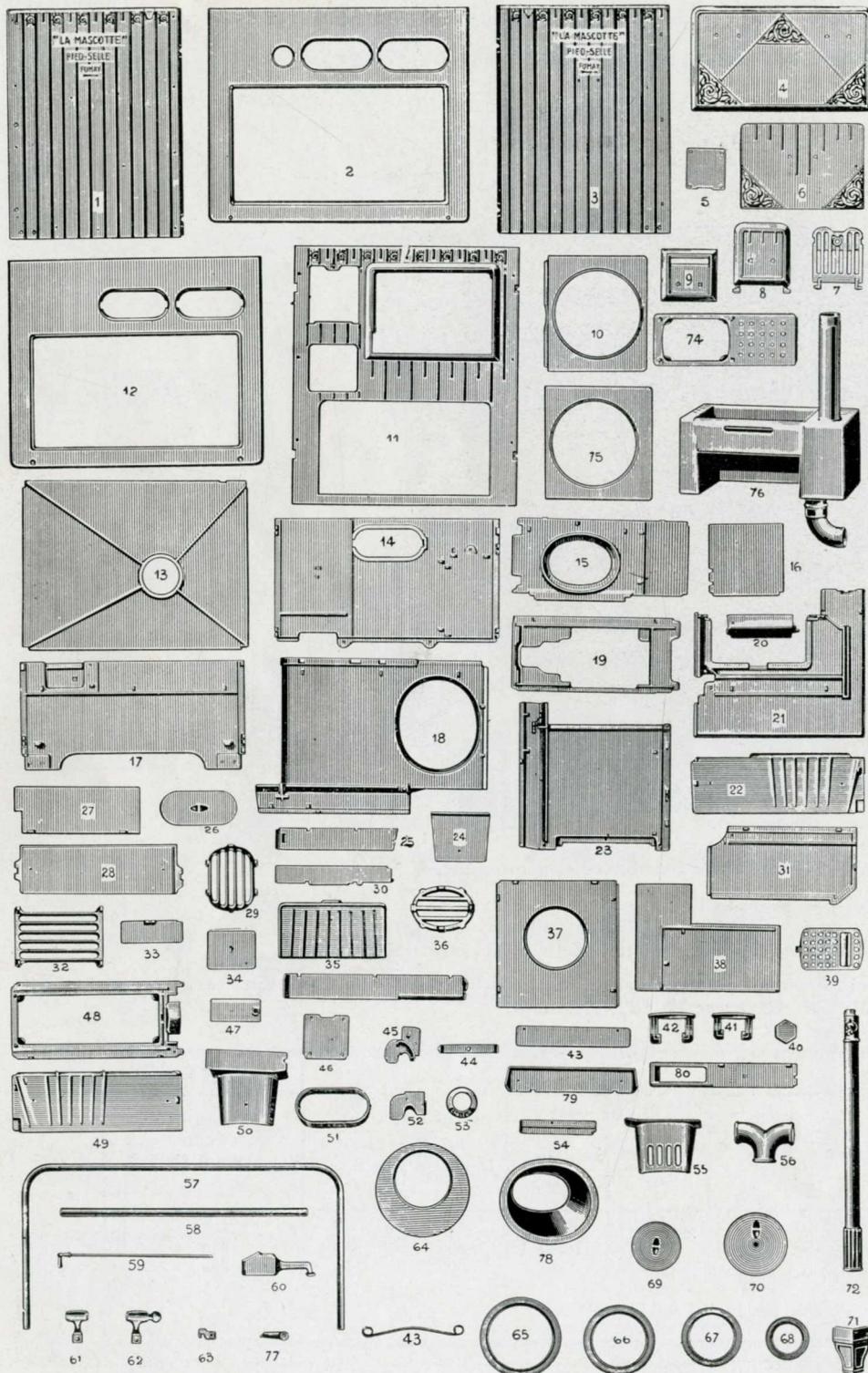
2. Dessus.
19. Support de foyer.
23. Dessus de four.
32. Grille de fond.
35. Contre-cœur.
40. Bouchon fileté à 6 pans de bouilleur.
46. Contre-plaque porte de foyer.
53. Rondelle pour bouilleur.
54. Support de terre A. V.
56. Tê pour bouilleur.
64. Rondelle excentrée.
76. Bouilleur.

Pièces spéciales au N^o 1989

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

Pièces spéciales au N^o 1999

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



CUISINIÈRES TOLE ET FONTE "RÉNOVA" A BOUILLEUR POUR SERVICE D'EAU CHAUDE

Dessus poli avec 2 flottes mobiles — Façade, côtés, portes et poignées des portes émaillés — Boutons, nœuds des portes, manettes et robinet nickelés — Admission d'air réglable. — Retour de flamme sous le four.
Chaudière affleurant le dessus ou à panache et couvercle — Buse au milieu et à droite — Barre émaillée sur le devant

Plaque tôle dans le four — Bout de tuyau avec clef

Portes de four et d'étuve équilibrées, avec contre-plaque en tôle

Applique de chaudière mobile permettant de démonter la chaudière sans dévisser le robinet.



A FOYER MIXTE A BOIS
ET A HOUILLE

N° 157^B

N° 159^B

Puissance en calories par heure

N° 157^B..... 2300

N° 159^B..... 3100

Ces Cuisinières sont toujours livrées : Façade et côtés en fonte.

EN DISPOSITION 6 : Avec façade, côtés, portes, poignées, colonnes et barre devant émaillés.
Boutons, nœuds des portes, manettes et robinet nickelés.

PEUVENT-ÊTRE LIVRÉES SUR DEMANDE : Avec barre nickelée sur le devant sans supplément de prix ;

Avec buse derrière entre four et étuve et avec barre contournante moyennant suppléments

de prix ci-dessous.

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

CARACTÉRISTIQUES DES BOUILLEURS

NUMÉROS	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer c/m	Surface de radiation pouvant être chauffée m ²	Puissance en CALORIES horaires	Quantité d'eau chauffé par heure de 12 à 60° litres	TUYAUTERIE	
						Départ m/m	Retour m/m
157 ^B	5	13×24	4 ½	2.300	48	1 en 33×42	1 en 33×42 et
159 ^B	6	14×25	6	3.100	65		1 en 26×34

DIMENSIONS ET PRIX DES CUISINIÈRES

NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Contenance de la chaudière litres	PRIX, façade et côtés émaillés 6 frs
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profondeur c/m				
157 ^B	72	50	29	22	45	80	132	8	1100 »
159 ^B	82	54	34	22	47	80	139	10	1200 »
SUPPLÉMENTS POUR :									
Barre contournante nickelée									60 »
» Chaudière à panache et couvercle nickelés.....									24 »
» Robinet spécial renforcé.....									11 »

Avant l'allumage d'une cuisinière neuve desserrer légèrement les vis du dessus.
Voir page 14 la nomenclature des pièces détachées et page 52 les accessoires pour installations.

CHAUFFAGE CENTRAL

CUISINIÈRE TOLE ET FONTE, RICHE "DU NORD" A BOUILLEUR

POUR CHAUFFAGE CENTRAL ET DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE
BOUILLEUR BREVETÉ S.G.D.G., A CIRCULATION D'EAU SANS BRASSAGE
DEVANTURE ET APPLIQUES DES PORTES EN TOLE NOIRCIE AU FEU
FOYER AU MILIEU A HOUILLE

SANS CHAUDIÈRE. — DEUX FOURS. — DEUX ÉTUVES. — Colonnes et encadrements ornés. — Dessus poli renforcé. Buse dessus (à droite et à gauche) et derrière. — Grande caisse. — Grands passages de flamme. — Tampon de nettoyage devant. Barre devant nickelée. — Bout de tuyau à clef. — PORTE OUVRANTE A MICA. — Retour de flamme sous le four.

N° 4512



Puissance en calories
par heure

N° 4512..... 10.000

CETTE CUISINIÈRE SE LIVRE :

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

Nickelée. — Toutes les garnitures nickelées.

CARACTÉRISTIQUES DU BOUILLEUR

NUMÉRO	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer m/m	Surface de radiation pouvant être chauffée m ²	Puissance en CALORIES horaires	Quantité d'eau chauffée par heure de 12° à 60° litres	TUYAUTERIE	
						Départ m/m	Retour m/m
4512	10,5	285 x 210	20	10.000	208	1 en 50/60	2 en 40/49

DIMENSIONS ET PRIX DE LA CUISINIÈRE

NUMÉRO	DESSUS		FOURS			Hauteur de l'appareil c/m	Circonférence du buselot c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	PRIX, à dessus poli	
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profond. c/m				Noire fr.	Nickelée fr.
4512	125	66	38	23	48	83	59	146	2.200 »	2.300 »

NOFA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.
Voir page 52 les accessoires pour installations.

CUISINIÈRE FONTE "L'AGRAIRE" A BOUILLEUR POUR SERVICE D'EAU CHAUDE

MODÈLE SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉ ET ÉTABLI POUR LES BESOINS DE LA FERME
GRAND Foyer A HOUILLE ET A BOIS

Très grand dessus poli à 2 flottes mobiles pouvant recevoir des grosses marmites.
Très grand four permettant la cuisson de pièces importantes (viandes ou pâtisserie). — Chaudière à très grande capacité.
Retour de flamme sous le four. — Barre contournante nickelée. — Buse mobile au milieu dessus et derrière.
Chaudière affleurant le dessus ou à panache et couvercle. — Porte de four équilibrée, avec contre-plaque en tôle.
Pieds bas ou PIEDS HAUTS SUR DEMANDE. — Plaque en fonte dans le four. — Bout de tuyau tôle avec clef.
La hauteur de cette cuisinière permet le maniement facile des lourdes marmites.

N° 1369



Vue d'une cuisinière avec pieds hauts

Puissance en calories par heure

N° 1369 au bois..... 3500
 au charbon..... 5000

ELLE SE LIVRE :

1° En fonte minée entièrement.

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

N. B. — Nous émaillons ces cuisinières en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris et N° 137, chamois.

Nous pouvons livrer ces cuisinières : avec chaudière à panache ; avec robinet spécial renforcé moyennant supplément de prix ci-dessous.

CARACTÉRISTIQUES DU BOUILLEUR

N°	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer c/m	Surface de radiation pouvant être chauffée m2		Puissance en CALORIES horaires		Quantité d'eau chauffée par heure de 12° à 60° litres		TUYAUTERIE	
			au bois	au charbon	au bois	au charbon	au bois	au charbon	Départ	Retour
									m/m	m/m
1369	8,5	44x19	7	10	3500	5000	72	104	1 en 40/49	1 en 40/49

DIMENSIONS ET PRIX DE LA CUISINIÈRE

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil avec pieds bas c/m	Hauteur de l'appareil avec pieds hauts c/m	FOYER A BOIS			FOYER A HOUILLE			Contenance de la chaudière litres	Circonférence du buselet m/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Diamètre des trous pour recevoir les marmites			PRIX	
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profond. c/m			Largeur c/m	Hauteur c/m	Profond. c/m	Largeur c/m	Hauteur c/m	Profond. c/m				au-dessus du foyer c/m	au-dessus du four		Fonte minée 1 fr.	Devant et côtés émail 3 fr.
																		trou avant c/m	trou arrière c/m		
1369	93	70	39	26	56	67	75	18	16	60	18	16	35	30	570	146	32,5	17,2	27,5	1.790 »	2.100 »
SUPPLÉMENT POUR :																					
» Robinet spécial renforcé..... 11 »																					
» Chaudière avec panache et couvercle nickelés..... 40 »																					

NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.
Voir page 52 les accessoires pour installations.

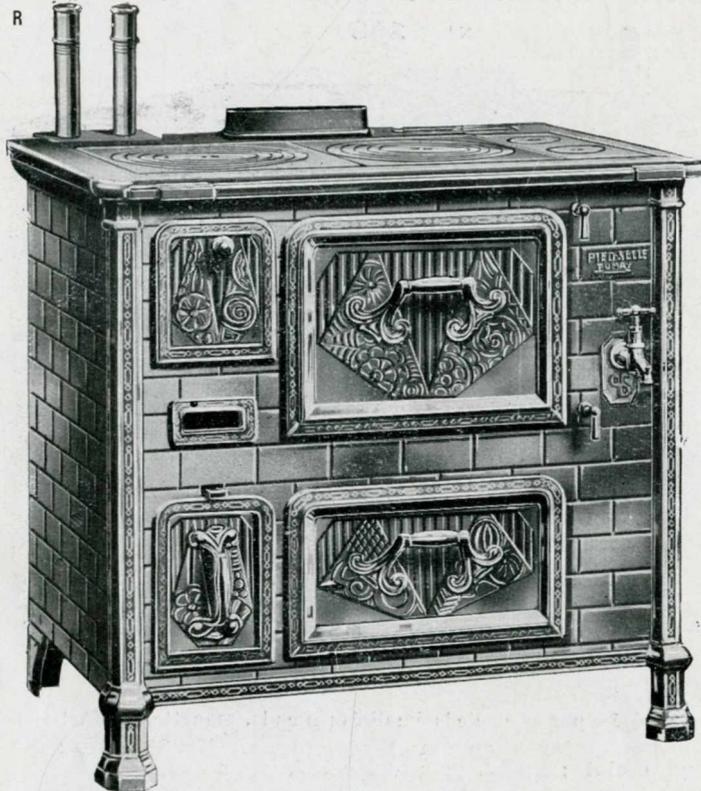
CHAUFFAGE CENTRAL

CUISINIÈRE FONTE "MONDIA" A BOUILLEUR

POUR CHAUFFAGE CENTRAL ET DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE
BOUILLEUR BREVETÉ S.G.D.G., A CIRCULATION D'EAU SANS BRASSAGE

A chaudière. — A foyer houille. — Dessus poli. — Deux flottes mobiles. — A tirage direct ou à retour de flammes sous le four. Porte de foyer abattante. — Porte de four parfaitement équilibrée dans toutes les positions avec système sur le côté droit du four permettant de laisser la porte entr'ouverte. — Buse mobile au milieu, à droite et derrière. — Cendrier trieur. Tuyau tôle avec clé. — Barre de devant émaillée. — Chaudière affleurante. — Toutes les garnitures émaillées.

N° 2706A



Puissance en calories par heure

N° 2706A 9.000

Vue de la cuisinière "MONDIA" à Bouilleur

Dans la cuisinière n° 2706 le tuyau R de retour, arrive dans le bas de la cuisinière.

Cette cuisinière se livre dans une seule disposition :

EN DISPOSITION 6 : Façade et côtés émaillés. Pièces nickelées : bouton, manettes et robinet.

Sur demande, nous pouvons la livrer avec barre devant nickelée sans supplément de prix.

Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamais.

CARACTÉRISTIQUES DU BOUILLEUR

NUMÉRO	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer c/m	Surface de radiation pouvant être chauffée m ²	Puissance en CALORIES horaires 9.000	Quantité d'eau chauffée par heure de 12° à 60° litres	TUYAUTERIE	
						Depart m/m	Retour m/m
2706A	9,2	28×14	18	9.000	187	1 en 40×49	1 en 40×49

DIMENSIONS ET PRIX DE LA CUISINIÈRE

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			Hauteur totale de l'appareil c/m	Diamètre du bout de tuyau m/m	Contenance de la chaudière litres	PRIX Devanture et côtés émaillés fr.	
	Longueur c/m	Largeur c/m	Largeur m/m	Hauteur m/m	Profondeur m/m					
2706A	95	60	410	240	470	80	146	18	2100 »	
SUPPLÉMENTS POUR :										
	Foyer d'été (voir page 51).....									40 »
	» Trémie de chargement (voir page 51).....									90 »
	» Barre contournante nickelée.....									60 »
	» Robinet renforcé.....									11 »

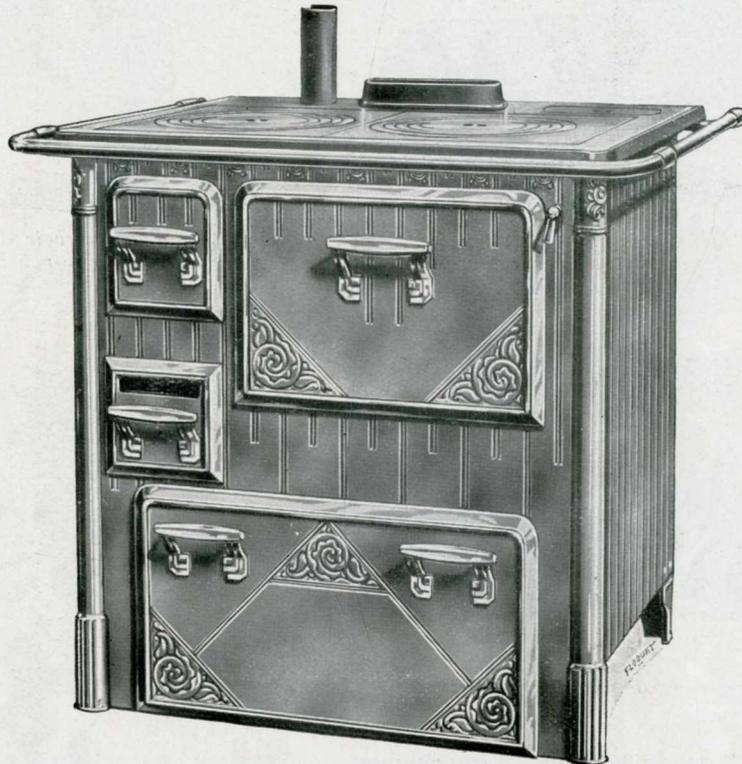
NOTA. — Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis du dessus.
Voir page 52 les accessoires pour installations.

CHAUFFAGE CENTRAL CUISINIÈRE FONTE "LA MASCOTTE" A BOUILLEUR

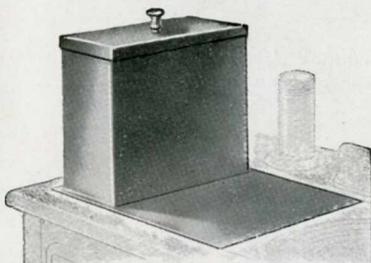
POUR CHAUFFAGE CENTRAL ET DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE
BOUILLEUR BREVETÉ S. G. D. G. A CIRCULATION D'EAU SANS BRASSAGE

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

N° 1979^B



TRÉMIE de CHARGEMENT

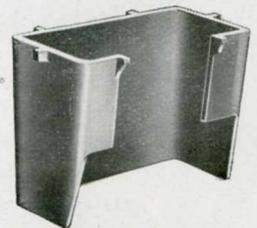


Cet accessoire se pose à la place de la flotte de foyer.

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

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

FOYER D'ÉTÉ



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

Puissance en calories par heure

N° 1979^B... 10.500

Vue d'une cuisinière avec barre contournante

ELLE SE LIVRE :

3° Façade et côtés émaillés, toutes les garnitures émaillées.

Nous émaillons cette cuisinière en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

CARACTÉRISTIQUES DU BOUILLEUR

NUMÉRO	Contenance du bouilleur litres	Dimensions du foyer % 28 x 19	Surface de radiation pouvant être chauffée m ² 21	Puissance en CALORIES horsires 10.500	Quantité d'eau chauffée par heure de 12° à 60° litres 218	TUYAUTERIE	
						Départ m ³ / ₁₀₀ 1 en 50/60	Retour m ³ / ₁₀₀ 1 en 50/60
1979 ^B	9,5						

DIMENSIONS ET PRIX DE LA CUISINIÈRE

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			HAUTEUR totale de l'Appareil m ³ / ₁₀₀ 805	DIAMÈTRE du bout de tuyau m ³ / ₁₀₀ 146	PRIX Devanture et côtés émaillés 3 fr. 2000 »
	Longueur 78	Largeur 64	Largeur 370	Hauteur 240	Profondeur 470			
1979 ^B								

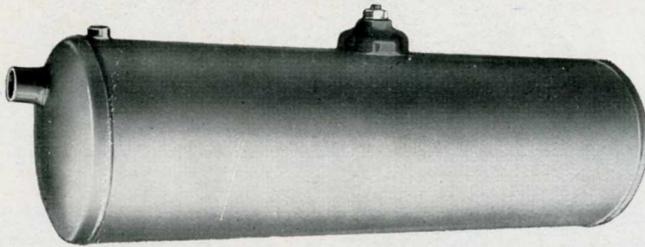
SUPPLÉMENTS POUR :

Foyer d'été	40 »
Trémie de chargement	90 »
Barre contournante nickelée	60 »

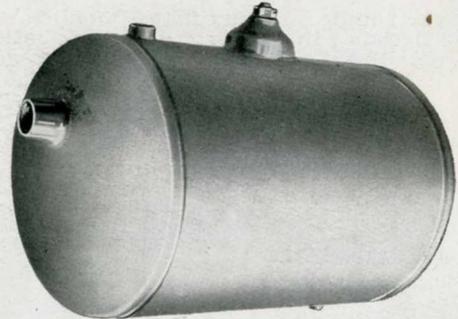
Avant l'allumage d'une cuisinière neuve, desserrer légèrement les vis qui maintiennent le dessus.

Voir page 46 la nomenclature des pièces détachées et page 52 les accessoires pour installations.

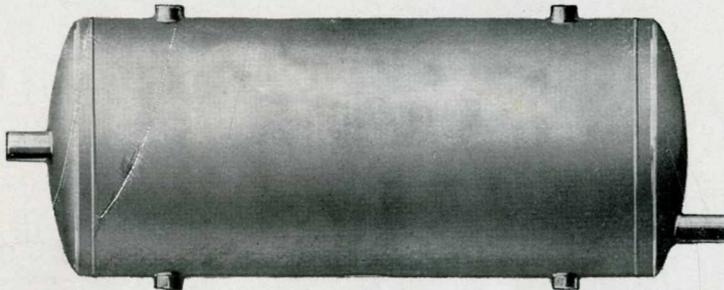
ACCESSOIRES POUR INSTALLATIONS DE SERVICE D'EAU CHAUDE ET CHAUFFAGE CENTRAL RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE, EN TOLE GALVANISÉE, AVEC RÉCHAUFFEUR



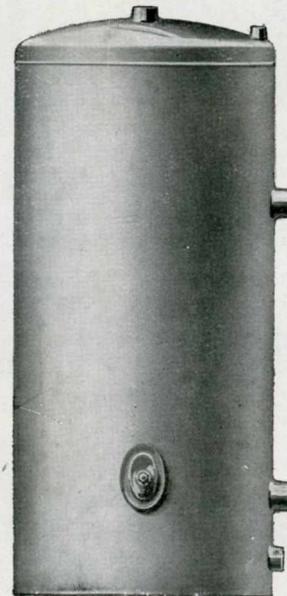
Vue d'un réservoir d'eau chaude de 80 litres long pouvant se placer horizontalement ou verticalement.



Vue d'un réservoir d'eau chaude de 80 litres court pouvant se placer horizontalement ou verticalement.



Vue d'un réservoir d'eau chaude de 130 litres, horizontal



Vue d'un réservoir d'eau chaude de 130 litres vertical

CARACTÉRISTIQUES et PRIX des RÉSERVOIRS d'eau chaude

RÉSERVOIR	Longueur	Diamètre	PRIX
De 80 litres, long.....	1m10	32%	fr. 500 »
De 80 litres, court.....	70%	40%	fr. 500 »
De 130 litres, vertical.....	98% ½	45%	fr. 650 »
De 130 litres, horizontal...	1m10	45%	fr. 650 »

VASES D'EXPANSION EN TOLE GALVANISÉE

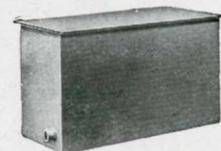
Contenance : 20 litres



Vase d'expansion cylindrique pour eau sous pression.
PRIX..... fr. 60 »



Vase d'expansion rectangulaire pour eau sous pression
PRIX..... fr. 80 »



Vase d'expansion rectangulaire pour remplissage à la main.
PRIX..... fr. 90 »

POÊLES EN FONTE SANS CHAUDIÈRE

Foyer pouvant brûler la houille, le coke, les escarbilles, etc. — Grand four à deux portes abattantes, chauffé par le rayonnement du foyer et par le dessus — Galeries sur les côtés — Buse ronde mobile dessus et derrière. Galerie au socle sur demande.

GENRE FLAMAND N° 251.

GENRE BELGE Nos 381 et 282.



ILS SE LIVRENT :

- 1° Miné entièrement : Avec boutons nickelés.
 - 2° 1/2 nickelé : Avec boutons, galeries de côté, gorge et pieds de socle nickelés.
 - 3° Nickelé : Avec boutons, galeries de côté, gorge, pieds de socle, socle et fronton nickelés.
 - 4° Emailé entièrement : Avec boutons nickelée (galeries de côté nickelées sur demande).
- Sur demande, nous pouvons livrer ces poêles en disposition 2 et 3 avec pieds de socle émail noir.

N°	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil	Diamètre du buselot	PRIX			
	Longueur	Largeur		Largeur	Hauteur	Profond.			Minée 1	1/2 nickelé 2	Nickelé 3	Emailé 4
		avec galeries	sans galeries									
251	85	54	44	34 1/4	18	37 1/4	73	118	305 »	340 »	385 »	445 »
381	84	52	36	34	18	31	71 1/2	118	295 »	335 »	395 »	445 »
282	94	54	40	39	19 1/2	33	73 1/4	118	335 »	375 »	430 »	490 »
SUPPLÉMENT POUR : Galeries de côtés nickelées									5 »			
» Galerie au socle minée disp. 1), nickelée (disp. 2, 3 et 4).....									10 »	20 »	20 »	20 »
» Plateau dans le four											6 »	

N.-B. — Nous émaillons ces poêles en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42 gris ; N° 137, chamois.

Poêles PARISIENS

Nos 231 à 235



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

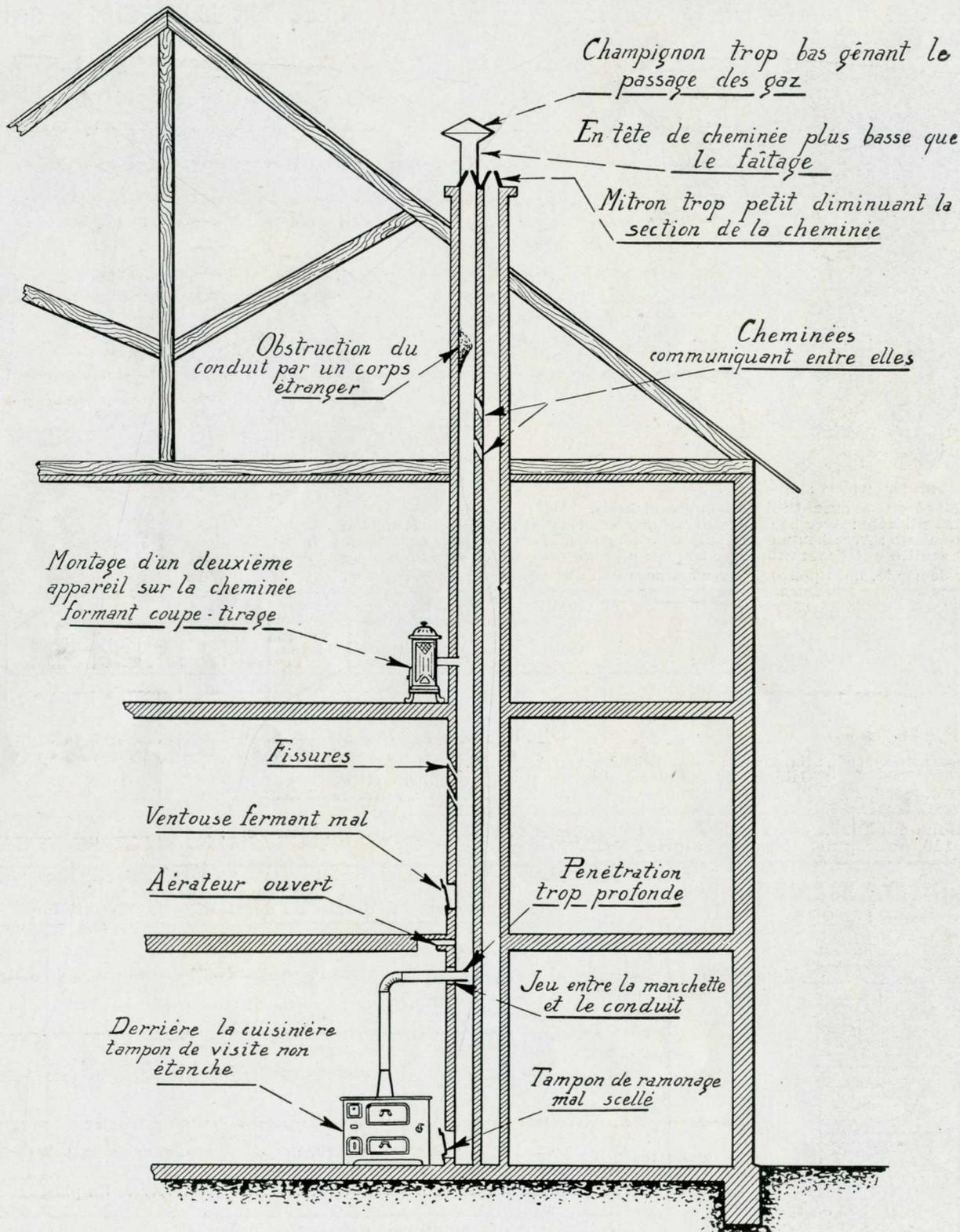
NUMÉROS	DESSUS			FOUR			Hauteur de l'appareil avec buse	Diamètre du buselot	PRIX		
	Longueur	LARGEUR		Largeur	Hauteur	Profondeur			Miné	Emailé	
		avec galeries	sans galeries								fr.
231	52	38	30	21 1/4	14	21	64	97	140 »	190 »	
233	55	41	33	24	15	23 1/4	65	111	160 »	220 »	
234	59	44	35	26	15	26	66	111	175 »	245 »	
235	65	47	38	28 1/4	16	27	66 1/4	111	185 »	265 »	
Avec galeries sur les côtés									En plus	10 »	12 »

N. B. — Nous émaillons ces poêles en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37 brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42 gris ; N° 137 chamois.

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

INSTRUCTIONS

CONCERNANT LES PRINCIPAUX DÉFAUTS A ÉVITER DANS LE MONTAGE DES APPAREILS DE CHAUFFAGE



NOTA. — Il faut au moins une fois par an ramoner la cheminée et particulièrement nettoyer le bout de tuyau qui pénètre dans la cheminée. Il faut descendre tous les jours l'appareil de chauffage.

CALORIFÈRES "APOLLON" A FEU CONTINU

**FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE
BUSE AU MILIEU OU EN HAUT**

A HOUILLE. — Nos A 271 à A 275 et N° 277 A TÊTE PLATE

A BOIS ET HOUILLE. — Nos A 282 à A 285 et N° 287 A TÊTE PLATE

Combustible pour les Nos A 271 à A 275. — Anthracite ou, à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.

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

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

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

ILS SE LIVRENT :

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

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

Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137 chamois.



NUMÉROS		Hauteur totale de l'appareil y compris bouton de 4 c/m	Diamètre du fût	DIAMÈTRE du tuyau		Distance du dessus du buselot au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX			
à houille	à bois et houille			pour les n° A 271 à A 275	pour les n° A 282 à A 285			Fonte minée	Émail noir	Émail céramique	
		mm	mm	mm	mm	mm	m. c.	fr.	fr.	fr.	
A 271		69	19	83		43	70	180 »	225 »	235 »	
A 272	A 282	78	22	83	104	44	100	205 »	255 »	270 »	
A 273	A 283	87	25	83	104	44	150	215 »	275 »	295 »	
A 274	A 284	94	27 1/2	83	104	54	200	245 »	325 »	350 »	
A 275	A 285	102	30	83	104	54	275	265 »	380 »	405 »	
277	287	114	40	118	118	59	400	450 »	600 »	650 »	
Avec tête nickelée, en plus....								Nos A 271 à A 283	15 »	10 »	10 »
								Nos A 274 à A 285	25 »	15 »	15 »
								Nos 277 et 287	30 »	30 »	30 »

CALORIFÈRES A FEU CONTINU

SANS GRILLE

**AVEC FOYER ET SOLE RÉFRACTAIRES, CORPS TOLE
CONVIENNENT POUR LE BOIS ET POUR LA HOUILLE.**

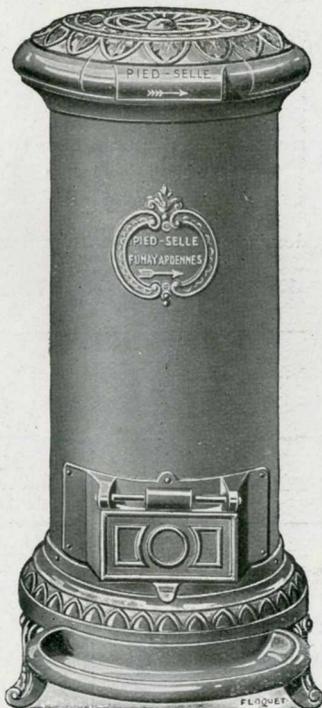
Nos A 324 à A 326

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

Le chargement se fait par le haut.

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

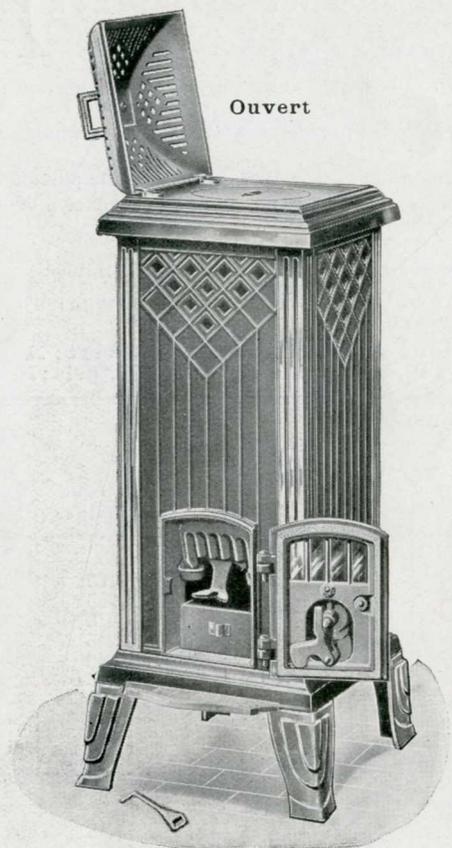
Ils ont un grand tampon mobile sur le dessus pour permettre l'introduction des bûches dans le foyer.



NUMÉROS	Hauteur de l'appareil	DIAMÈTRE du fût	DIAMÈTRE du tuyau	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX Fonte minée
	mm	mm	mm	m3	fr.
A 324	75	25	97	150	160 »
A 325	85	30	111	200	200 »
A 326	95	35	111	300	275 »

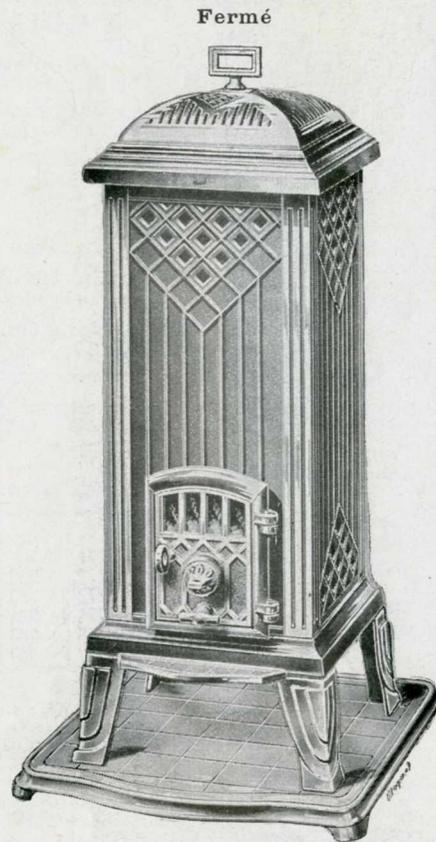
CALORIFÈRES " BALKANS " A FEU CONTINU

FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE. — DÉCENDRAGE INTÉRIEUR.
A HOUILLE. — Nos 362, 364, 365.
MODÈLE DÉPOSÉ



Ouvert

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



Fermé

Vue d'un calorifère " Balkan " posé sur un plateau de parquet

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

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

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

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelés.

En émail céramique. — Avec boutons, colonnes, tête, rosace et clef nickelés. Se font également : émaillés entièrement sur demande.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137, chamois.

NUMÉROS	HAUTEUR		Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
	Totale	sans le bouton					FONTE MINÉE	ÉMAIL CÉRAMIQUE colonnes et tête nickelées	ÉMAIL CÉRAMIQUE entièrement
	‰	‰							
362	84	78	23	83	48	70	190 »	280 »	255 »
364	92	86	26	83	54	100	215 »	330 »	305 »
365	95	89	28	83	54	150	250 »	385 »	355 »
EN SUPPLÉMENT : Plateau de Parquet.....							25 »	50 »	50 »

CALORIFÈRES " BALKANIC " A FEU CONTINU

A DOME

N^{os} 472, 473, 474, 475

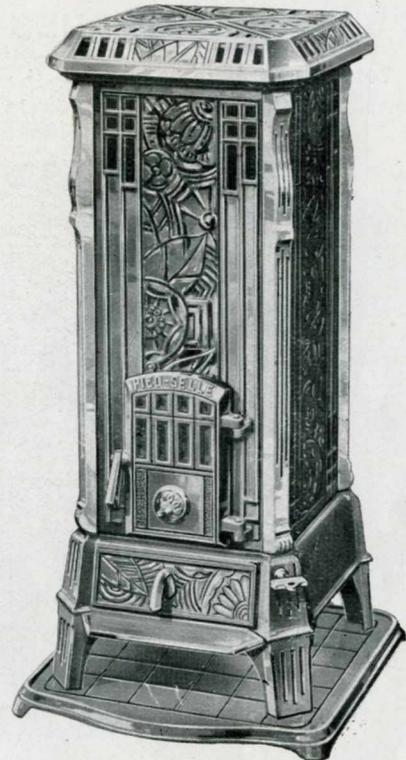
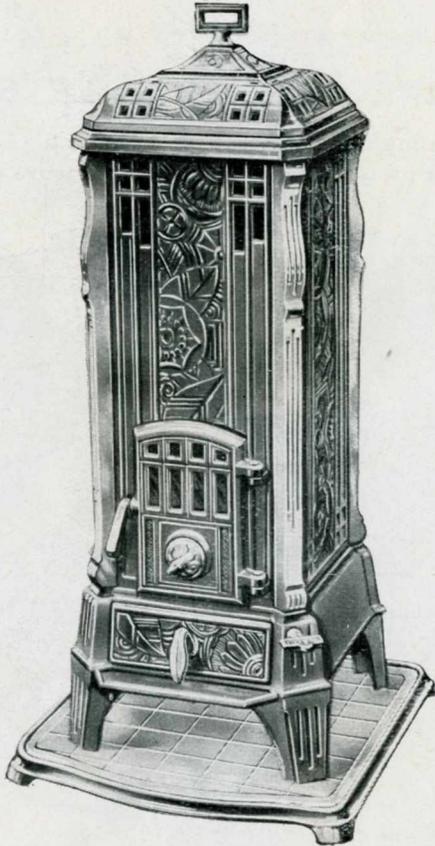
A TÊTE PLATE

N^{os} 482, 483, 484, 485

FOYER RÉFRACTAIRE — FEU VISIBLE

Avec mouvement de décendrage et de vidage du foyer par manette unique. — Breveté S. G. D. G.

BAVETTE MOBILE



Vue d'un calorifère "Balkanic" à Dôme posé sur un plateau de parquet

Vue d'un calorifère "Balkanic" à Tête Plate posé sur un plateau de parquet

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

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

Décrassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

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

Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

ILS SE LIVRENT :

En fonte minée. — Avec boutons et rosace nickelés.

En émail céramique. — Avec devanture de cendrier, poignée, colonnes, tête, rosace et clef nickelés. (Tête plate émaillée, sur demande).

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique: N^o 33, vert; N^o 35, bleu vert; N^o 37, brun; N^o 40, aubergine; N^o 140, aubergine clair; N^o 42 gris; N^o 137, chamois.

NUMÉROS		DIMENSIONS							Volume approximatif d'air chauffé m. c.	PRIX	
		HAUTEUR			Largeur du fût	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselot au sol	PONTÉ MINÉE fr.		EMAIL CÉRAMIQUE fr.	
		A DOME		Tête plate							
A Dôme	A Tête Plate	Totale	Sans poignée								
		mm	mm	mm	mm	mm	mm				
472	482	865	805	770	240	83	500	90	245 »	385 »	
473	483	965	905	830	260	83	505	125	280 »	435 »	
474	484	1000	940	890	280	83	535	175	305 »	485 »	
475	485	1060	1000	950	302	90	565	250	370 »	590 »	
EN SUPPLÉMENT : Plateau de parquet										25 »	50 »

CHEMINÉES A BOIS

BREVETÉES S. G. D. G.

“ MOBLOIS ”

Extérieur tout fonte

N° 434

“ NOËL ”

Extérieur tout fonte
Pièces intérieures en fonte

N° 1426

AVEC SOLE EN BRIQUES RÉFRACTAIRES SPÉCIALE POUR LE BOIS

Valve de réglage brevetée S. G. D. G. permettant, à volonté, la marche accélérée ou à feu lent.
Rosace centrale d'admission d'air sur le devant. — Ecran à grands micras protégés par une grille intérieure mobile.



Vue d'une cheminée “ MOBLOIS ” N° 434



Vue d'une cheminée à bois N° 1426 posée sur un plateau de parquet.

CES CHEMINÉES SE LIVRENT dans une seule disposition :

Entièrement émaillées dans les teintes suivantes : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

N. B. — La cheminée MOBLOIS N° 434 se livre, sur demande, avec garniture de façade rapportée chromée moyennant supplément de prix ci-dessous.

NUMEROS	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au-dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX
									Émail céramique
	m	m	m	m	m	m	m	m ³	fr.
“ MOBLOIS ”									
434	485	267	455	83	377	196×138	470	80	200 »
“ NOËL ”									
1426	550	330	465	83	370	200×140	470	80	245 »
SUPPLÉMENTS POUR :									
Garniture de façade rapportée, chromée (cheminée Moblois)									20 »
Plateau de parquet									45 »
Une plaque extensible en tôle									8 »
Un bout de tuyau									3 »

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

CHEMINÉES MIXTES A HOUILLE ET A BOIS ENTIÈREMENT EN FONTE

“ NOËL ”

N° 457

AVEC SOLE EN BRIQUES RÉFRACTAIRES
SPÉCIALE POUR LE BOIS

POT DE FOYER A HOUILLE
AMOVIBLE D'UNE SEULE PIÈCE

Avec grille de fond mobile

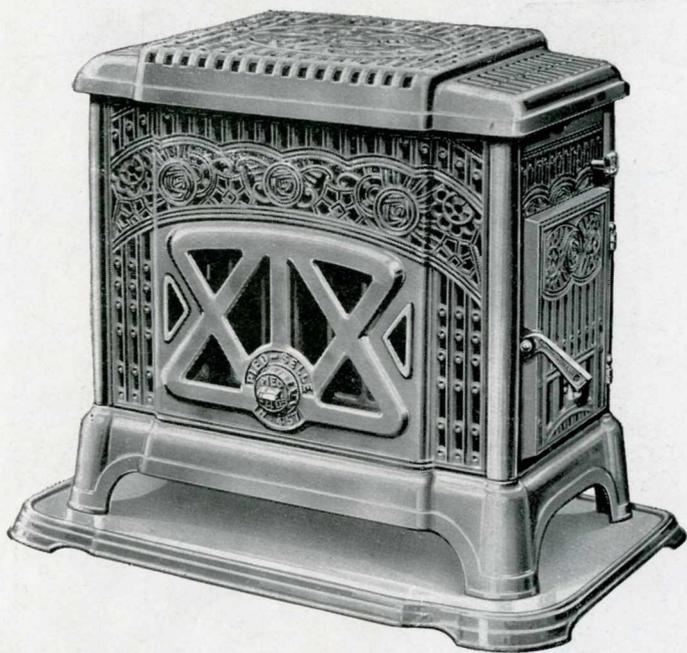
“ NOËLLA ”

N° 467

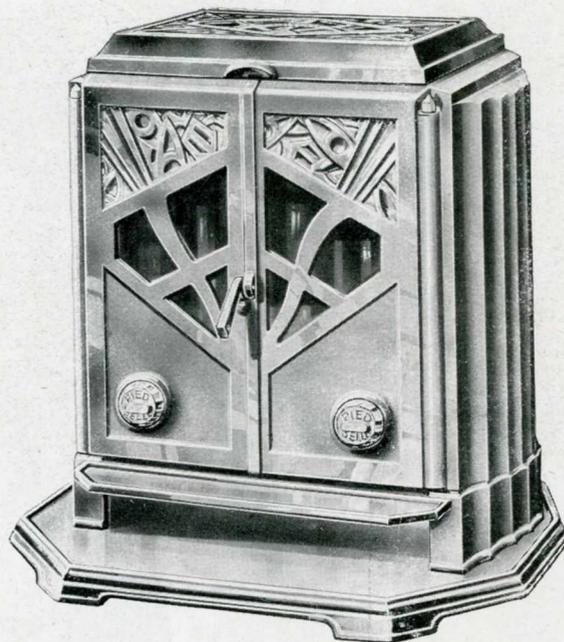
TRÈS LARGE FOYER RÉFRACTAIRE
FEU VISIBLE — GRILLE CORBEILLE

GRILLE SPÉCIALE POUR LE BOIS

(convient parfaitement pour les charbons gras ainsi
que pour le coke)



Vue d'une cheminée “ NOËL ” N° 457 posée
sur un plateau de parquet



Vue d'une cheminée “ NOËLLA ” posée
sur un plateau de parquet

Nous émaillons ces cheminées en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris, N° 137, chamois.

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du dessus de la buse au sol	FOYER à houille		FOYER à bois	Ouverture pour passage des bûches	Volume approx. d'air chauffé	PRIX Emaillée
						Longueur	Largeur	Longueur			
“ NOËL ”											
457	550	330	520	90	425			470	225×160	80	310 »
“ NOËLLA ”											
467	505	330	565	104	495	350	220	350	350×120	120	325 »
SUPPLÉMENTS POUR : Plateau de parquet.....											45 »
» Une plaque extensible en tôle (cheminée n° 457).....											8 »
» Un bout de tuyau (cheminée n° 457).....											3 »

CHEMINÉE A FOUR POUR SALLE A MANGER ENTIÈREMENT EN FONTE

“ L'ARGONNE ” N° 394

FOYER MIXTE A BOIS ET A HOUILLE

Réglage d'air par rosace latérale. — Couvercle à charnières. — Dessus plat à deux tampons mobiles
Grands passages de flamme. — Porte de chargement pour le bois sur le côté. — Tampon de chargement
pour le charbon dans le four. — Buse derrière. — Garnitures nickelées.



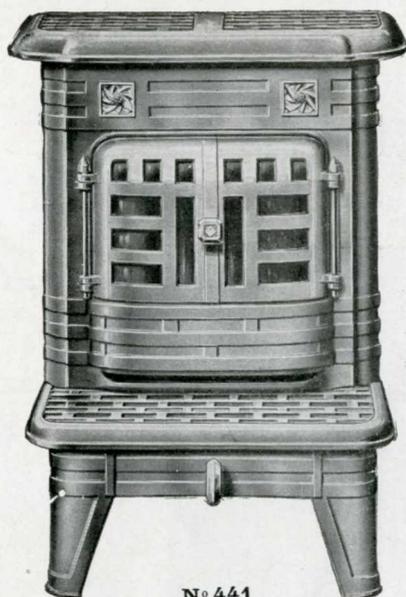
N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉROS	Longueur	Largeur	Hauteur totale	Diamètre extérieur de la buse	Distance du sol au-dessus de la buse	Ouverture intérieure de la porte	Longueur intérieure du foyer	FOUR			Volume approx. d'air chauffé m3	PRIX	
								Largeur	Hauteur	Profondeur		FONTE MINÉE fr.	ÉMAIL CÉRAMIQUE fr.
394	490	340	840	104	745		340	280	195	250	60 à 75	320 »	430 »
Supplément pour porte à mica.....												14 »	

CHEMINÉES "FRIMAIRE"

ENTIÈREMENT EN FONTE

LARGE FOYER RÉFRACTAIRE - GRILLE CORBEILLE SPÉCIALE - FEU VISIBLE



N° 441

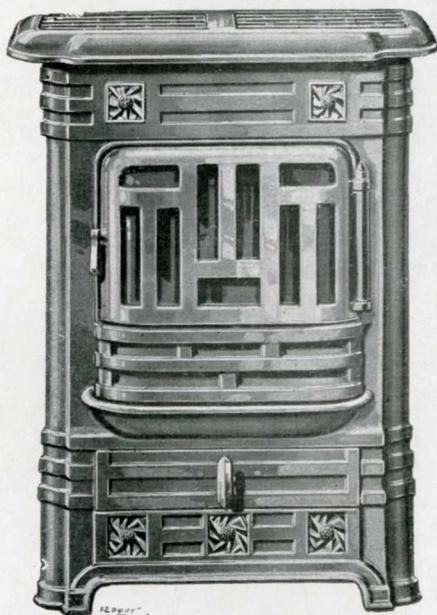
TYPE NORMAL A SOCLE N°S 440 ET 441

Notre grille corbeille spéciale permet l'emploi de TOUS COMBUSTIBLES (HOUILLE MAIGRE OU GRASSE, COKE, BOULETS, ETC.), elle protège les micas et permet la marche porte ouverte.



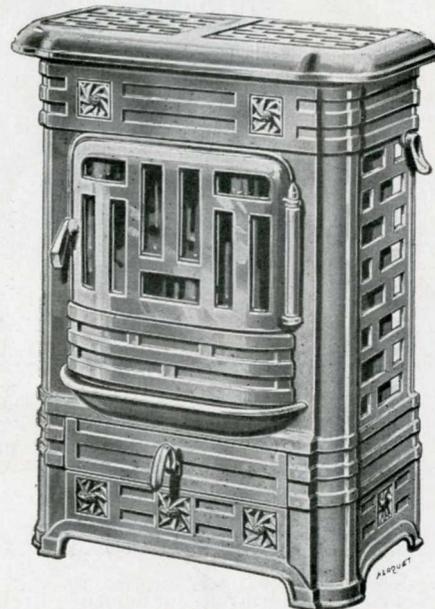
N° 441

TYPE MODERNE SANS SOCLE N° 242



N° 242

Nous émaillons ces cheminées en émail céramique N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.



Vue d'une cheminée N° 242 avec panneaux de côté

NUMÉROS	Hauteur totale	Longueur du dessus	Largeur du dessus	Distance du dessus du buselot au sol	Diamètre extérieur de la buse	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
							Ponte minée	Émaillée	
	m	m	m	m	m	m ³	fr.	fr.	
440	540	430	205	455	90	50 à 60	140 »	195 »	
441	650	490	245	570	104	70 à 80	165 »	225 »	
242	650	490	245	570	104	70 à 80	160 »	205 »	
Cheminée N° 242 : Supplément pour panneaux de côté en fonte								30 »	40 »

CHEMINÉES "DORA" A FEU CONTINU

Brevetées S. G. D. G.

FOYER RÉFRACTAIRE. — FEU VISIBLE

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

Dessus plat. — Grand tampon de chargement.

"DORA"

N° 531 B



Vue d'une cheminée "DORA" N° 531 B

"DORA"

N° 532 A



Vue d'une cheminée "DORA" N° 532 A

NUMÉROS	DIMENSIONS						PRIX	
	Hauteur	Largeur du dessus sous le couvercle	Profondeur au corps	Hauteur du sol au-dessus de la buse	Diamètre de la buse	Volume approximatif d'air chauffé	FONTE MINÉE	EMAIL CÉRAMIQUE
	m	m	m	m	m	m ³	fr.	fr.
531 B	630	440	260	425	83	60 à 80	220 »	275 »
532 A	740	430	270	480	90	80 à 100	305 »	395 »
Ces cheminées peuvent sur demande être livrées avec porte nickelée moyen. suppl. de prix.							10 »	
		DIMENSIONS		PRIX				
		Longueur	Largeur	FONTE MINÉE	EMAIL CÉRAMIQUE			
		m	m	fr.	fr.			
Plateaux de parquet pour cheminées n° 531 B ou 532 A...		555	485	30 »	50 »			

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

Voir page 63 les instructions concernant le fonctionnement et le réglage des cheminées N° 531 B et 532 A.

CHEMINÉES "DORA"

Brevetées S. G. D. G.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT ET LE RÉGLAGE — AVANTAGES

COMBUSTIBLE :

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

ALLUMAGE :

Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air sur le devant, allumer avec du charbon de bois ou de la braise ou avec du petit bois bien sec. Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé

RÉGLAGE DE LA COMBUSTION :

L'allure plus ou moins vive de la combustion s'obtient en laissant arriver plus ou moins d'air sous la grille en dévissant ou vissant la rosace située au-dessus du cendrier qui doit être toujours hermétiquement fermé. On peut régler à volonté à tout moment l'activité de la combustion suivant les nécessités de température et de l'état de l'atmosphère, car il ne faut pas oublier que le tirage est beaucoup plus énergique quand le froid est sec et vif, et qu'au contraire il est plus paresseux quand l'atmosphère est lourde et humide.

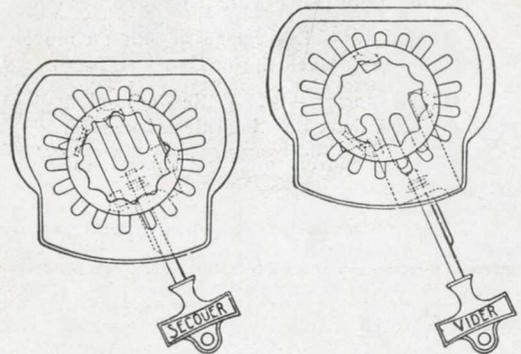
Pour le bon fonctionnement et le parfait réglage de l'appareil par la rosace, il est recommandé de veiller à ce que le tiroir-cendrier soit toujours bien fermé, c'est-à-dire que sa devanture soit bien appliquée contre l'encadrement de la façade de l'appareil. Ceci pour éviter le mieux possible les entrées d'air par le cendrier.

DÉCRASSAGE :

La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

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

Pour **vider**, le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en l'agitant d'un mouvement bien horizontal de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.



RECHARGEMENT :

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

DURÉE :

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

NOTA. — Avoir soin de tenir toujours fermés: la porte du cendrier, la porte à mica, le tampon de chargement

CHEMINÉE FIXE "NIVA" A HOUILLE

N° 134

Foyer réfractaire - Feu visible - Mouvement de décrochage et de vidage du foyer par manette unique breveté S.G.D.G.



Combustible. — Tous combustibles (Houille maigre ou grasse, coke, boulets et grains d'anthracite).

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la rosace placée sous la porte du foyer et du ralentisseur arrière à double effet de ralentissement et de ventilation.

Décrassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

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

Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (indication « Vider » apparente) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE :

En fonte minée.

En fonte émaillée : Avec boutons et manette nickelés.

N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

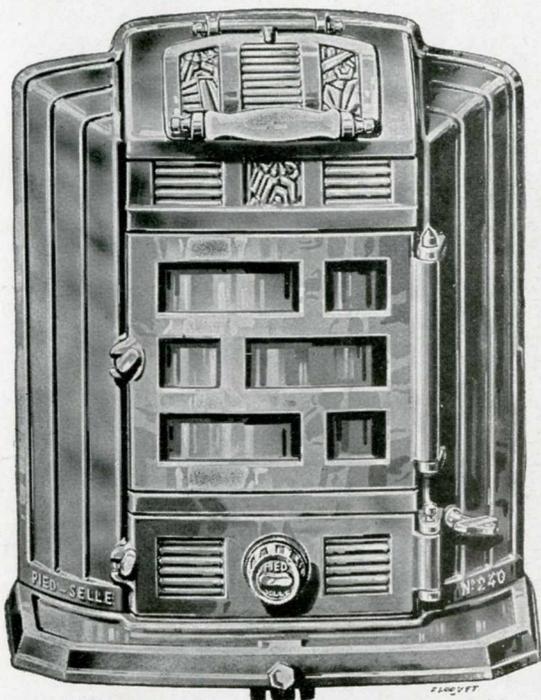
NUMÉRO	Hauteur c/m	Largeur c/m	Largeur du foyer c/m	Distance du sol au-dessus du buselot c/m	Diamètre du buselot c/m	Volume approximatif d'air chauffé m ³	PRIX		
							En fonte minée fr.	En fonte émaillée fr.	
134	66 ¼	48	25	43	83	60 à 80	230 »	285 »	
SUPPLÉMENTS POUR :								55 »	
Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée								50 »	
Plateau de parquet.....									

NOTA. — Avoir soin de tenir la porte du cendrier fermée.

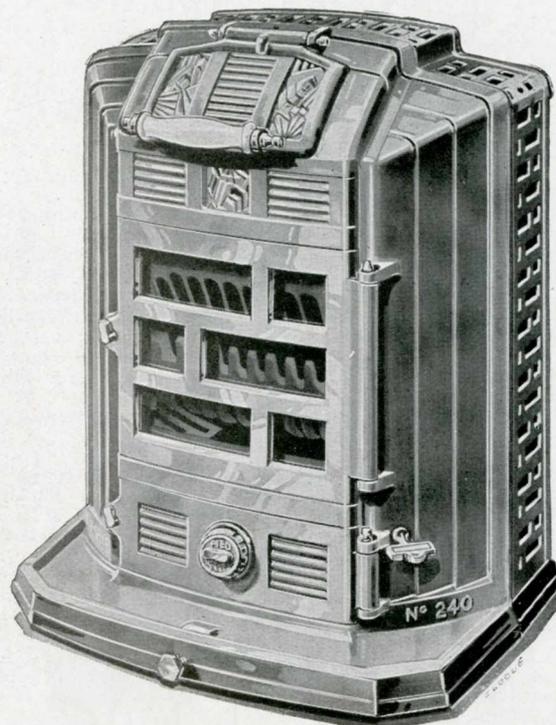
CHEMINÉE ROULANTE "NIVOSE" A FEU CONTINU

N° 240

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Mouvement de décendrage et de vidage du foyer par manette unique breveté S.G.D.G.
GARNITURES CHROMÉES



Vue d'une cheminée "NIVOSE"



Vue d'une cheminée "NIVOSE" avec enveloppe arrière en fonte ajourée

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

Réglage. — Le réglage se fait au moyen de la tirette placée sous la porte du foyer.

Décassage. — La grille de fond à pivot est commandée par une tirette portant deux indications « Secouer » et « Vider » correspondant à deux positions de manœuvre.

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

Pour vider le foyer, par un demi tour de droite à gauche, mettre la manette dans la position horizontale (*indication « Vider » apparente*) en agitant d'un mouvement de va-et-vient. Ce dernier mouvement de vidage est l'amplification du mouvement de secouage.

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE :

En fonte émaillée : Avec porte de foyer, boutons et manette chromés.

N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du sol au-dessus du buselot	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX	
						En fonte émaillée	
	c/m	c/m	c/m	c/m	m ³	lr.	
240	60	49	28	43 1/4	60 à 80	395	»
	SUPPLÉMENTS POUR :						
	» Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée					55	»
	» Enveloppe arrière en fonte ajourée émaillée avec tôle derrière					70	»
	» Support-galerie en fonte chromée					20	»
	» Plaque extensible					36	»

NOTA. — Avoir soin de tenir la porte du cendrier fermée.

L'HYGIÈNE

et les Appareils de Chauffage à feu continu

Les appareils de chauffage à feu continu jouissent à la fois d'une vogue justifiée par la commodité de leur emploi, et d'une réputation détestable au point de vue hygiénique.

Cette mauvaise réputation, souvent méritée, est la conséquence des principes défectueux qui ont présidé à la construction de la plupart de ces appareils.

Les premiers fabricants, à une époque où les préoccupations d'hygiène étaient inconnues, s'attachèrent particulièrement à donner à leurs appareils des qualités d'ordre pratique, savoir :

1° Le chargement par le haut et le décrassage par le bas, supprimant l'ennui d'éteindre pour vider les cendres ;

2° Le ralentissement de la combustion permettant de réduire la dépense en charbon et de charger seulement tous les matins, au moment où l'on fait le ménage.

Insuffisance du réglage par les rosaces ordinaires. — Rentrée d'air par les joints. — Théoriquement, il suffirait, pour obtenir ce ralentissement, d'établir sur le devant de l'appareil, une rosace réglant l'admission de l'air nécessaire à la combustion et de fermer plus ou moins cette rosace. Mais, dans la pratique, les rentrées d'air qui se font par les joints (*portes, etc.*), ont une importance telle que, même avec la rosace complètement fermée, la combustion se modère mal.

Ce défaut est inévitable, parce que les appareils les mieux construits ne tardent pas à jouer sous l'action du feu, ce qui produit, après quelques jours de marche, les rentrées d'air en question dans des appareils dont les joints étaient hermétiques au début.

Inconvénients des grilles de fond insuffisamment ajourées. — On peut compléter l'action de cette rosace en disposant la grille de fond avec des ajours très petits.

Cette disposition réduisant l'entrée d'air à travers le combustible, modère le feu, mais elle présente l'inconvénient de le modérer d'une façon permanente et de ne pas permettre la marche à grand feu.

De plus, ces grilles peu ajourées, présentent le grave inconvénient de se décrasser difficilement ; les scories et les pierres ne passent plus à travers la grille et il faut éteindre le feu pour les enlever. La grille ainsi combinée fait donc perdre à l'appareil son principal avantage, puisque la nécessité d'éteindre pour décrasser en fait non plus un appareil continu, mais un appareil intermittent.

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

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

Malgré le discrédit que ces accidents ont jeté sur l'emploi des clefs, il faut croire qu'il était difficile d'inventer autre chose puisqu'à l'heure actuelle nous trouvons encore des clefs sur la buse dans les appareils de presque tous les fabricants.

Danger du rétrécissement des passages intérieurs. — Certains fabricants ont présenté aux consommateurs des appareils se réglant sans clef, mais si la clef est supprimée, il a fallu, en revanche, diminuer le tirage au moyen du rétrécissement des passages de flamme dans l'intérieur de l'appareil ; il n'y a plus de clef sur le tuyau, mais ce rétrécissement constitue une sorte de clef, invisible et permanente, qui atténue les dangers de l'ancienne clef sans les faire disparaître, de sorte qu'à la période des asphyxies mortelles produites par occlusion de la clef, a succédé la période des empoisonnements lents par l'oxyde de carbone, dus à l'insuffisance des passages d'évacuation des gaz.

Comme conséquence de ce rétrécissement, citons la difficulté qu'on éprouve à allumer ces appareils et la chaleur lourde qu'ils donnent.

Les passages intérieurs sont d'ailleurs calculés pour un tirage moyen ; de sorte que s'il est branché sur un fort tirage, l'appareil ne peut plus se modérer et que s'il est branché sur un faible tirage, il incommodé par ses mauvaises odeurs.

Opinion de l'Académie de Médecine. — Tout cela a été mis en lumière dans la séance de l'Académie de Médecine du 26 mars 1889, séance dans laquelle un de ses membres traitant la question des poêles mobiles, rappelait que « l'on ne saurait trop engager les fabricants à supprimer la clef qui permet de mettre l'appareil en petite marche », et critiquait les ouvertures trop petites qu'on accorde aux poêles modernes pour leur tirage, afin de réaliser une dépense moindre de combustible, attendu que ces poêles fonctionnent « comme un ancien poêle dont on aurait presque complètement fermé la clef ».

En somme, les appareils à feu continu exigent, pour être hygiéniques, de grands passages de flamme sans aucune clef ; mais pour modérer la combustion dans de pareilles conditions, il faut un régulateur autrement puissant que la rosace d'entrée d'air habituelle, puisque celle-ci est inefficace dans le cas de passages rétrécis.

Dispositions nouvelles du REGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté s. g. d. g. — C'est ce résultat que nous avons obtenu par notre régulateur Pied-Selle à double effet, breveté.

Celui-ci se compose d'une rosace commandant l'entrée d'air (*sur le devant de l'appareil*) et d'une valve qui ouvre ou ferme un orifice de ralentissement communiquant directement avec la buse (*sur le derrière de l'appareil*).

Cette rosace et cette valve, reliées rigidement par une tige en fer qui traverse l'appareil sous les grilles sont commandées à la fois par une seule manette placée sur la rosace.

Si l'on ouvre la rosace d'entrée d'air (*grand feu*), l'orifice de ralentissement se trouve en même temps fermé et n'exerce aucune influence sur le tirage.

Mais si l'on ferme cette rosace (*marche lente*), la valve d'arrière découvre en même temps l'orifice de ralentissement par où l'air froid est attiré dans la cheminée comme l'indique le schéma de la page.

Par cette introduction d'air froid, on augmente le poids de la colonne gazeuse aspirée dans la cheminée, c'est-à-dire qu'on ralentit la combustion.

Réglage absolu par le REGULATEUR PIED-SELLE. — *Economie. — Grande puissance de chauffe.* — La section de l'orifice de ralentissement est suffisante pour donner au régulateur une puissance considérable, en sorte qu'à petite marche, l'appareil fonctionne avec une dépense de combustible absolument réduite, une charge pouvant durer jusqu'à 36 heures, tandis qu'à grande marche, les grands passages de flamme assurent une combustion infiniment plus active que dans les autres systèmes.

Tout cela sans aucune incommodité en raison de la grande dimension des passages intérieurs qui assurent toujours un large dégagement pour les gaz.

Notre régulateur à double effet assurant un réglage absolu, sans clef, ni diaphragme, ni rétrécissement des passages intérieurs, présente au point de vue de l'hygiène et de la sécurité d'autres avantages importants.

L'HYGIÈNE & LES APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

(Suite)

Fonctionnement hygiénique du REGULATEUR « PIED-SELLE ». — *Évacuation complète des gaz.* — Le large dégagement des passages de flammes assure une évacuation complète des gaz brûlés, condition indispensable d'hygiène.

Ventilation continue du local. — D'autre part, le régulateur, grâce à son double effet, ouvre l'orifice de ralentissement si l'entrée d'air est fermée, et inversement, en sorte qu'il y a toujours aspiration d'un côté ou de l'autre, et que la ventilation du local par appel d'air dans la cheminée reste établie dans toutes les positions du régulateur, ce qui ne se produit pas dans les autres systèmes quand la rosace d'entrée d'air est fermée.

Chaleur douce. — Il existe donc toujours, même à marche lente, une prise ouverte d'air qui aspire l'air destiné au ralentissement et, par suite, le renouvelle dans la pièce, d'où la chaleur douce et hygiénique de nos appareils.

C'est ce qui n'existe pas à marche lente dans les appareils ordinaires à feu continu, où l'air de la pièce, se réchauffant sans se renouveler, devient vicié et donne une chaleur lourde et malsaine.

Aucune chance de refoulement. — Enfin, le refoulement, c'est-à-dire le renversement du courant gazeux, n'est pas à craindre avec le régulateur à double effet, comme avec les autres systèmes.

Dans ceux-ci, en effet, il faut, pour ralentir la combustion, fermer la rosace d'entrée d'air ou la clef du tuyau, ce qui ferme du même coup l'admission d'air à la base de la cheminée et arrête en même temps l'ascension du courant gazeux.

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

Constance du courant ascendant dans la cheminée. — Avec le régulateur à double effet cet arrêt du courant ne se produit pas, puisqu'il y a toujours libre aspiration à la base de la cheminée, ou par l'entrée d'air, ou par l'orifice de ralentissement, en sorte que le courant ascendant étant constant, et régulier dans son mouvement, n'a aucune chance de se renverser.

Simplicité de manœuvre. — Ce régulateur à double effet est d'une manœuvre excessivement simple, puisque la valve de derrière est mise en mouvement, sans même qu'on s'en doute, par la manette qui commande la rosace d'entrée d'air.

C'est cette simplicité qui en constitue la principale qualité : les deux valves étant convenablement calées sur l'axe l'une par rapport à l'autre, au moment de la construction de l'appareil, aucune fausse manœuvre ne peut se produire. Tandis qu'il serait matériellement impossible, si les deux valves étaient indépendantes, de placer la seconde valve dans la position correspondante à celle de la rosace, chaque fois qu'on a à manœuvrer celle-ci. Il ne faut pas oublier que les appareils de chauffage sont confiés parfois à des mains inexpérimentées, et que plus la manœuvre en est simple, plus les risques d'accidents sont évités.

Recommandations. — Pour obtenir tout l'effet de nos appareils à régulateur Pied-Selle, il faut se conformer aux deux recommandations suivantes :

- 1° Tenir toujours le cendrier et la porte bien fermée ;
- 2° Eviter de placer sur le rideau en tôle ou plaque de fermeture de la cheminée, aucune valve automatique, dont l'emploi doit être absolument rejeté.

En effet, si, ayant trop chaud, on ferme la rosace, le tirage diminuant, la valve automatique se fermerait, c'est-à-dire augmenterait le tirage.

Si, au contraire, ayant besoin de chaleur, on ouvre la rosace, le tirage augmentant, la valve automatique s'ouvrirait et ralentirait le tirage.

Les valves automatiques doivent donc être rejetées, puisqu'elles agissent toujours en sens contraire de ce qu'on demande à l'appareil.

Tous les appareils à régulateur Pied-Selle ont les foyers munis de briques réfractaires, et les joints des portes garnis d'amiante ; le feu est visible ; le chargement se fait par le haut et le décrassage par le bas.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

Pose de l'appareil. — Pour obtenir un bon fonctionnement d'un appareil de chauffage quelconque, il est indispensable de le placer dans une cheminée ayant un tirage suffisant et qu'elle soit fermée hermétiquement à sa base, afin d'éviter toute rentrée d'air.

Veiller à ce que le tuyau de l'appareil ne bute pas à l'intérieur de la cheminée contre la maçonnerie, ce qui boucherait le tirage.

COUDE ÉQUERRE
(DÉFECTUEUX)COUDE ROND
(DÉFECTUEUX)COUDE T
(BON)

Si l'on met un tuyau vertical, ne pas utiliser de coude équerre, ni rond, et n'employer que le coude à T muni d'un bouchon à sa partie inférieure, qui permet le nettoyage rapide du tuyau.

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

Allumage. — Mettre l'appareil à grand feu en ouvrant la rosace d'entrée d'air.

Allumer avec du charbon de bois ou de la braise, ou avec du petit bois bien sec.

Mettre d'abord une petite quantité de combustible. Dès que cette première couche de combustible est allumée, on peut remplir complètement l'appareil et le mettre à marche lente. En procédant ainsi, on obtient le maximum de durée pour une charge de combustible, à la condition que le cendrier soit bien fermé.

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

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

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

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

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

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

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

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

RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES

POUR LES

APPAREILS DE CHAUFFAGE A FEU CONTINU

1° Vérifier soigneusement que la cheminée fonctionne bien, qu'elle ne communique pas avec d'autres cheminées, ou avec d'autres chambres, et qu'elle n'a pas de crevasses ;

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

3° Il faut que le tuyau, qui relie l'appareil à la cheminée, soit suffisamment distant du fond de cette cheminée, pour que le tirage puisse se faire dans de bonnes conditions ;

4° S'assurer que l'appareil, une fois la pose terminée, tire bien ;

5° Ne jamais mettre de clef sur le tuyau ;

6° Si le tuyau monte à la sortie de l'appareil, il ne faut pas de tuyau coudé ou d'équerre ; on ne doit admettre que le coude à **T**, à débouchure en dessous, qui permet le nettoyage rapide du tuyau ;



7° Ne jamais employer de houille grasse (collante) ou de poussier. Utiliser seulement de l'antracite, du coke ou du charbon maigre en morceaux ;

8° Vérifier fréquemment si l'appareil, surtout s'il s'agit de poêles roulants ou légers, est toujours bien à sa place primitive, et que le tuyau de départ n'est pas déboîté de la buse de l'appareil ou de la tôle de fermeture de la cheminée, de manière que les gaz se dégagent dans la cheminée ;

9° Ramoner régulièrement la cheminée, et surtout le bout de tuyau raccordé sur l'appareil.

Tout tuyau horizontal doit être particulièrement surveillé, la suie s'y accumulant plus facilement que dans les tuyaux verticaux ;

10° Manœuvrer les grilles d'évacuation des cendres et pierres au moins matin et soir ;

11° Regarder de temps en temps l'intérieur et l'extérieur de l'appareil pour s'assurer que tout est en bon état d'entretien et de fonctionnement ;

12° Si l'appareil tire moins bien qu'au début, vérifier d'abord le ramonage, la position de l'appareil, du tuyau de départ, de la tôle de fermeture, et ensuite tous les autres points ci-dessus, jusqu'à ce que l'appareil marche normalement.

ÉMAIL. — Les légers fendillements ou tressaillures constatés parfois sur une pièce émaillée et principalement dans les teintes claires ne constituent pas un défaut de fabrication, ils sont le résultat d'une différence de coefficient de dilatation entre la fonte et l'émail. Ces fendillements ne nuisent pas à l'adhérence de l'émail, d'ailleurs, ils ne se produisent que lorsque le feu a été trop poussé.

CHEMINÉE "RÉGINA" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

MODÈLE DÉPOSÉ

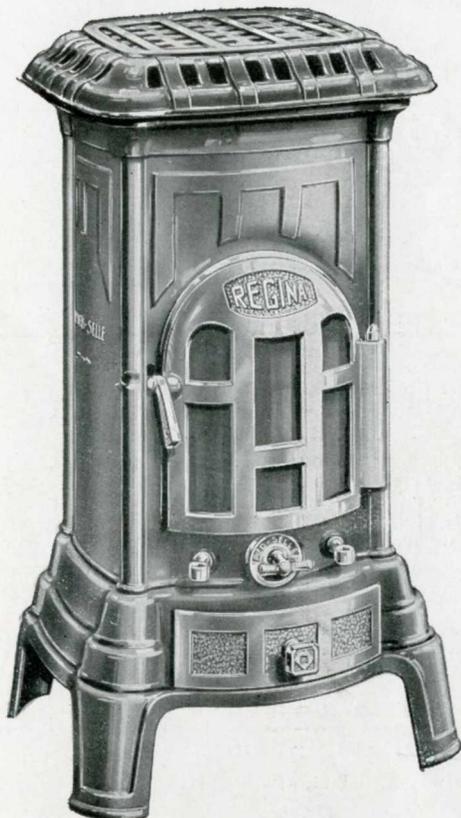
A DOUBLE ENVELOPPE et A FOYER RÉFRACTAIRE
GARNITURES CHROMÉES

N° 235

ELLE SE LIVRE :

En émail céramique, boutons, rosace, porte de foyer, tiroir et applique de tête chromés.

Un entonnoir de chargement accompagne chaque cheminée.



DIMENSIONS		PRIX	
	%		fr.
Hauteur.....	830	Email céramique.....	575 »
Largeur.....	440		
Profondeur.....	370		
Largeur du foyer.....	220		
Diamètre du buselot.....	90		
Distance du dessus du buselot au sol.....	470		
Volume approximatif d'air chauffé : environ mètres cubes 70 à 80			

N. B. — Nous émaillons ces cheminées en émail céramique : N° 33. vert ; N° 35 bleu vert ; N° 37. brun ; N° 40, aubergine ; N° 140 aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

Fig. 1. (Grand feu).

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES

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

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

Réglage. — La rosace R ouvre ou ferme l'entrée d'air A. La valve V ouvre ou ferme l'orifice de ralentissement O.

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

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

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

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

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

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du **RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET**, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 %, la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

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

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau. Notre régulateur fonctionnant par appel d'air assure la ventilation du local.

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

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

Voir pages 66 et 67 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, à Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g.

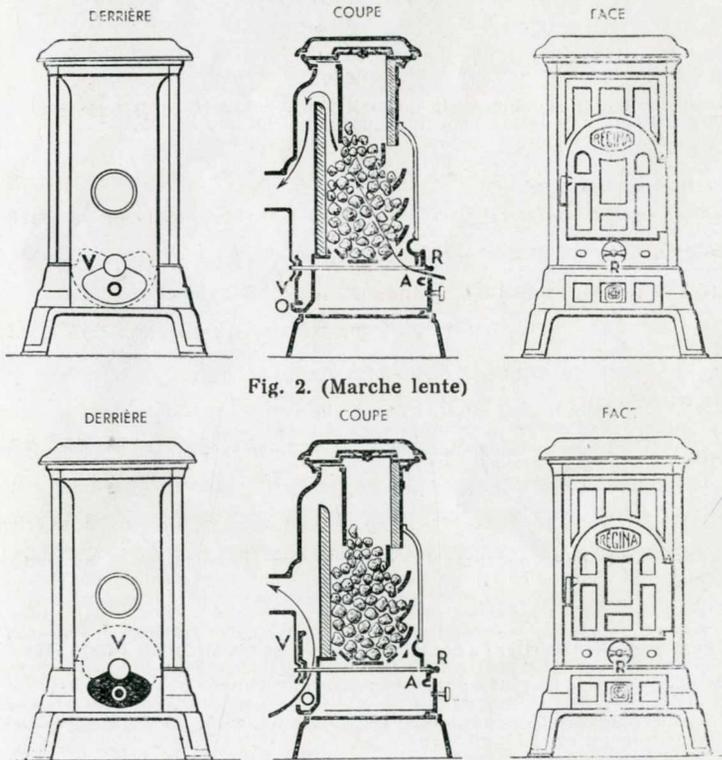


Fig. 2. (Marche lente)

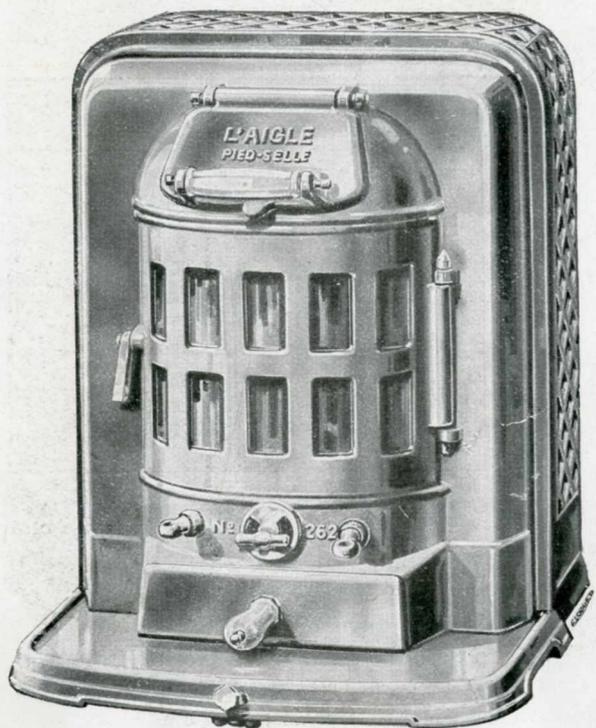
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.



CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté S. G. D. G.

N° 262

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Garnitures chromées.



DIMENSIONS		
Hauteur	$\frac{c}{m}$	64
Largeur	$\frac{m}{m}$	50
Largeur du foyer	$\frac{m}{m}$	30
Distance du dessus du buselot au sol	$\frac{m}{m}$	42
Volume approximatif d'air chauffé.....	mc.	60 à 80

PRIX		fr.
Fonte minée	} boutons et rosace, chromés	350 »
Email céramique.....		450 »
SUPPLÉMENTS POUR : Enveloppe arrière ajourée, émaillée ...		55 »
» Enveloppe arrière ajourée émaillée avec tôle de rièrè.....		70 »
» Support-galerie en fonte chromée.....		22 »
» Plaque de fermeture en tôle.....		36 »

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

N. B. — Nous émaillons cette cheminée en email céramique : N°33, vert; N°35 bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137 chamois.

FONCTIONNEMENT ET AVANTAGES DES CHEMINÉES "L'AIGLE"

N° 262, 271, ET 310

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

Allumage — Avec du charbon de bois ou de la braise ou, à défaut, du petit bois.

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

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

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

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

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

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

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

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la puissance de chauffe quand le régulateur est ouvert.

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

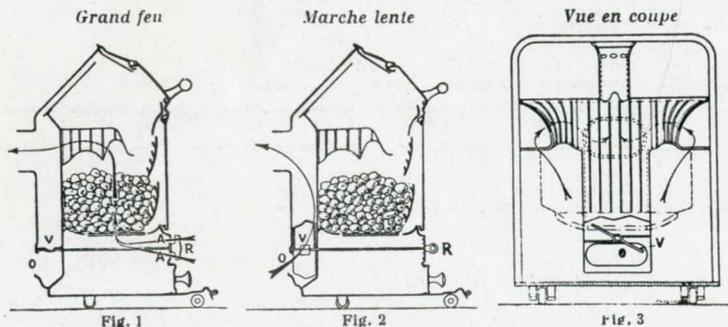
REGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

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

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

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

Voir pages 66 et 67 la Notice et les Instructions concernant le fonctionnement des Appareils à feu continu, à Régulateur Pied-Selle, à double effet, breveté s. g. d. g.



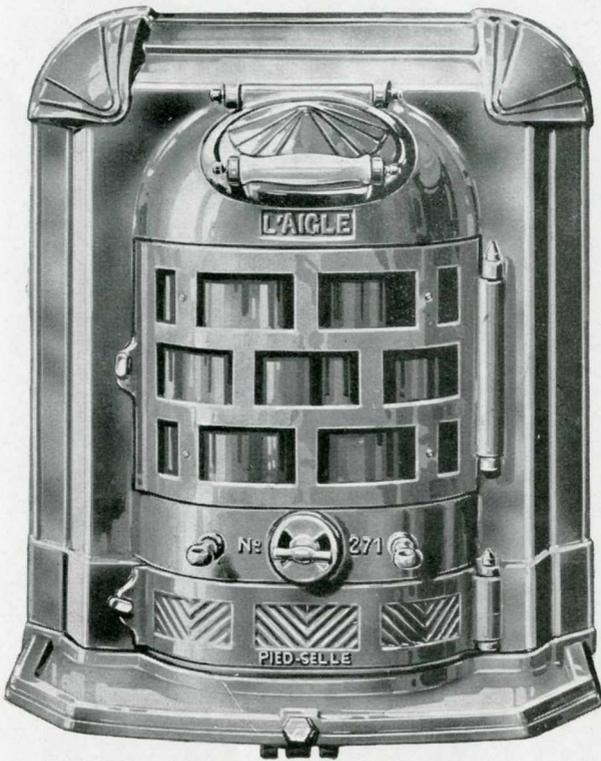
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE à double effet, breveté S. G. D. G.

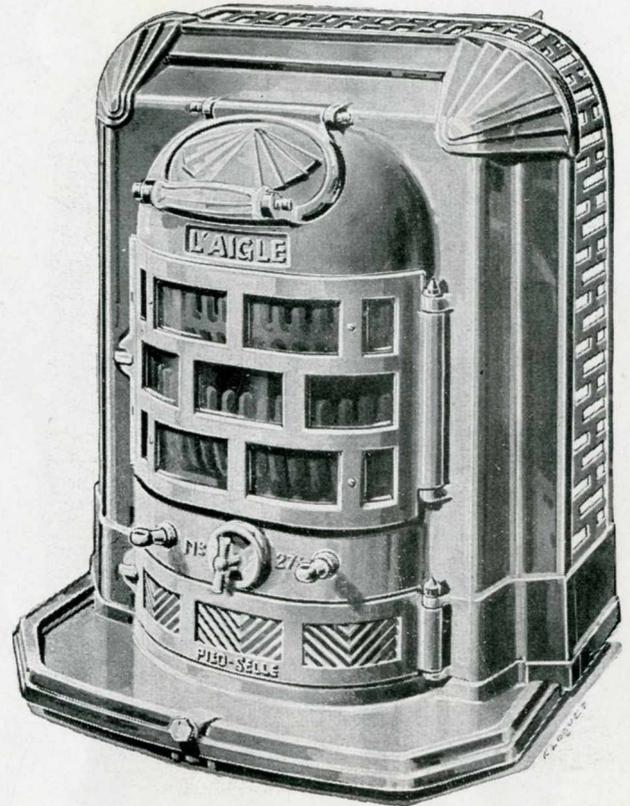
DÉCOR MODERNE

N° 271

Foyer réfractaire. — Feu visible. — Garnitures chromées.



Vue d'une cheminée "L'AIGLE" n° 271



Vue d'une cheminée "L'AIGLE" n° 271
avec enveloppe arrière en fonte ajourée

CETTE CHEMINÉE SE LIVRE toujours avec bout de tuyau et poignée spéciale, sans augmentation de prix.

N.-B. — Nous émaillons cette cheminée en émail céramique: N° 33, vert; N° 35, bleu-vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137, chamois.

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

Pour le réglage de cette cheminée, voir page 70, le réglage de la cheminée n° 262.

CARACTÉRISTIQUES

NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du sol au-dessus du buselot	Volume approximatif d'air chauffé
	c/m	c/m	c/m	c/m	m ³
271	68,5	57	30	43	60 à 80

P R I X

	frs
En fonte minée: Boutons, rosace, porte de foyer et encadrement de porte de chargement chromés.....	445 »
En émail céramique: — — — — —	540 »
SUPLÉMENTS POUR :	
— Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée	65 »
— Enveloppe arrière en fonte ajourée émaillée avec tôle derrière.....	80 »
— Support-galerie en fonte chromée	22 »
— Plaque de fermeture en tôle.....	36 »

NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LA PORTE DU CENDRIER FERMÉE

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU

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

N° 310, lisse

Foyer réfractaire - Feu visible - Garnitures chromées



CETTE CHEMINÉE SE LIVRE toujours avec bout de tuyau, entonnoir de chargement et poignée spéciale, sans augmentation de prix.
 N.-B. — Nous émaillons la cheminée N° 310 lisse, en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40 aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.
 Combustible à employer : Anthracite, ou à défaut, charbon maigre, coke en petits morceaux.
 Pour le réglage de cette cheminée, voir page 70, le réglage de la cheminée n° 262.



Vue de la galerie du haut, avec supports

CARACTÉRISTIQUES

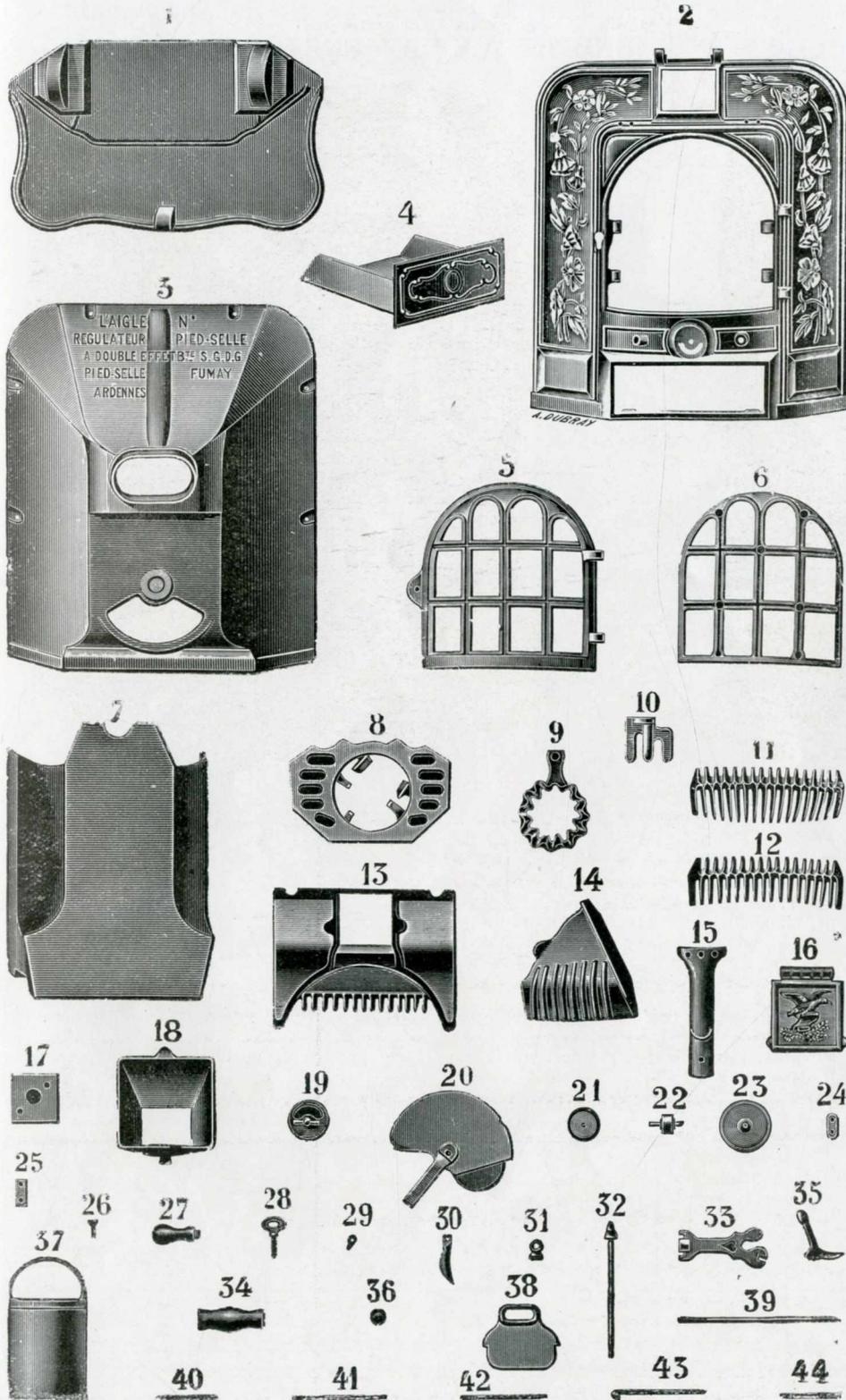
NUMÉRO	Hauteur	Largeur	Largeur du foyer	Distance du sol au dessus du busélot	Volume approximatif d'air chauffé
310	71	60 ½	32	44	80 à 100 m3

Elle se livre :		PRIX
		fr.
En fonte minée : Boutons, rosace, porte de foyer et encadr. de porte de chargement chromés.		555 »
En émail céramique : — — — — —		700 »
En émail céramique : Boutons, rosace, porte de foyer et encadr. de porte de charg. en cuivre massif		800 »
SUPPLÉMENTS POUR : Enveloppe arrière en fonte ajourée, émaillée.....		65 »
— Enveloppe arrière en fonte ajourée émaillée avec tôle derrière		80 »
— Support-galerie en fonte chromée.....		22 »
— Plaque de fermeture en tôle.....		36 »

NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LA PORTE DU CENDRIER FERMÉE

CHEMINÉE ROULANTE "L'AIGLE" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

PIÈCES DÉTACHÉES pour la Cheminée N° 310



LÉGENDE

- 1 Socle
- 2 Devanture.
- 3 Derrière.
- 4 Cendrier.
- 5 Porte de foyer.
- 6 Serre mica.
- 7 Enveloppe de foyer.
- 8 Support de grille.
- 9 Grille ronde.
- 10 Grille-fourchette.
- 11 Grille de devant du bas.
- 12 — — du haut.
- 13 Plaque de protection.
- 14 Contre-cœur.
- 15 Conduit de gaz.
- 16 Tampon de chargement.
- 17 Serre amiante —
- 18 Entonnoir de chargement
- 19 Rosace du régulateur.
- 20 Disque de ralentissement.
- 21 Rondelle du disque.
- 22 Roulette de devant.
- 23 — de derrière.
- 24 Coussinet de roulette de devant.
- 25 — — de derrière
- 26 Vis d'arrêt.
- 27 Poignée de cendrier.
- 28 Bouton de porte.
- 29 Clavette.
- 30 Cache-Clavette.
- 31 Anneau de grille.
- 32 Goupille de porte.
- 33 Clef.
- 34 Poignée du haut.
- 35 Support de poignée.
- 36 Bouton de poignée.
- 37 Buse mobile.
- 38 Tampon de buse.
- 39 Tige du régulateur.
- 40 — de poignée du tiroir.
- 41 — — du haut.
- 42 — de tampon de chargement
- 43 Tirant de grille ronde.
- 44 — — fourchette.

CALORIFÈRE "PATRIK" A FEU CONTINU

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

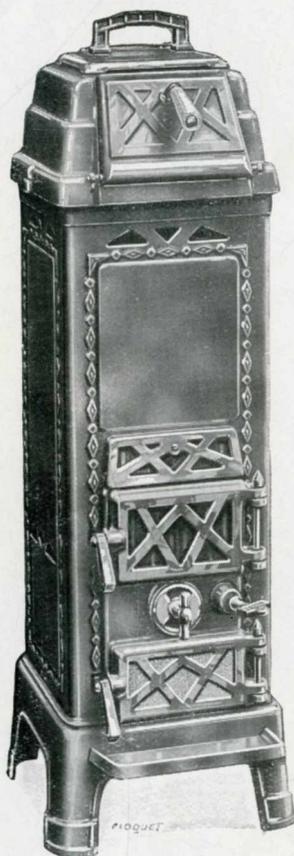
A DOUBLE ENVELOPPE — FOYER GARNI DE BRIQUES RÉFRACTAIRES

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau
Notre régulateur, fonctionnant par appel d'air, assure la ventilation du local

SÉCURITÉ ABSOLUE — ÉCONOMIE DE COMBUSTIBLE

GARNITURES CHROMÉES

N° 584



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

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, ou à défaut du petit bois.

CE CALORIFÈRE SE LIVRE :

1° En fonte minée entièrement.

2° En fonte minée chromée. -- Pièces chromées, porte de cendrier, applique de façade, porte de foyer, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.

3° En fonte émaillée avec les pièces suivantes chromées : porte de cendrier, applique de façade, porte de foyer, manette de secouage et vidage, rosace du régulateur et poignées.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137 chamois.

NUMÉRO	Hauteur totale de l'appareil	Hauteur sans la poignée	Largeur du fut	Distance du dessus du buselot au sol	Diamètre du tuyau	Volume approximatif d'air chauffé	PRIX		
							En fonte minée	En fonte minée-chromée	En fonte émaillée
	cm	cm	cm	cm	mm	m ³	fr.	fr.	fr.
584	100	95	27	61	104	100 à 125	340 »	380 »	500 »

Voir pages 66 et 67 la notice concernant le fonctionnement du Régulateur Pied-Selle.

CALORIFÈRES RICHES "LE LION" A FEU CONTINU

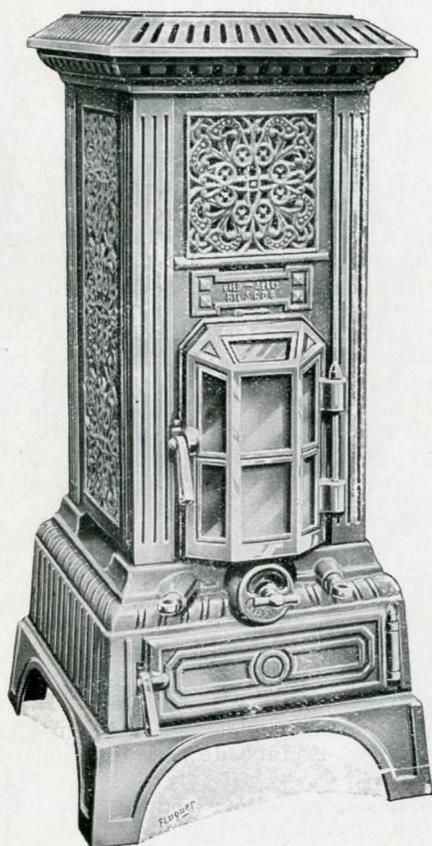
A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

à double enveloppe, avec circulation pour le chauffage de l'air et à foyer réfractaire

Garnitures chromées

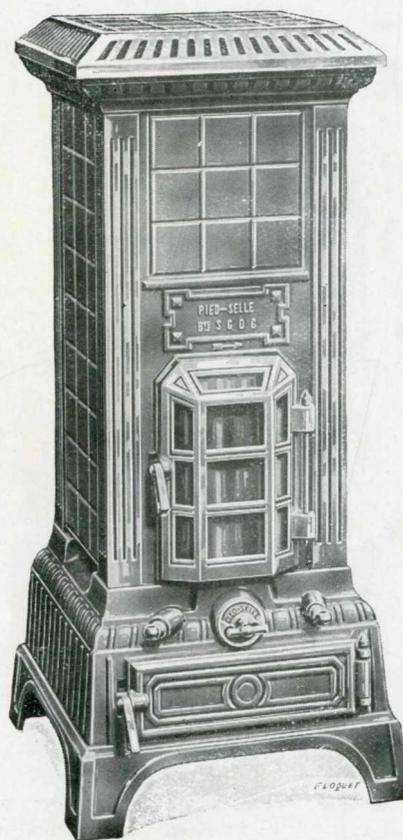
A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE

N^{os} 626^B, 627^B



A PANNEAUX FONTE CARRELAGE

N^{os} 726^A, 727^A



CES CALORIFÈRES SE LIVRENT AVEC :

Encadrement de tête, rosace, goupille, boutons fonte chromée. Les Calorifères émaillés ont en plus la porte de foyer chromée.

N. B. — Nous émaillons ces calorifères en émail céramique : N^o 33, vert ; N^o 35, bleu vert ; N^o 37, brun ; N^o 40, aubergine ; N^o 140, aubergine clair ; N^o 42, gris ; N^o 137, chamois.

NUMÉROS	Hauteur	Largeur du dessus	Largeur du fût	Largeur de la base	Diamètre du tuyau	Distance du dessus du buselet au sol	Volume approximatif d'air chauffé environ	PRIX	
								Fonte minée	Email céramique
A PANNEAUX FONTE AJOURÉE ORNÉE OU CARRELAGE									
626B-726A	95	39	31	43	111	60	m. c. 150 à 200	fr. 625 »	fr. 870 »
627B-727A	106	41	36	48	111	65	200 à 250	755 »	970 »

Voir page 76, le fonctionnement de ces calorifères et page 77, la nomenclature des pièces détachées.

CALORIFÈRES RICHES "LE LION" A FEU CONTINU A RÉGULATEUR PIED-SELLE, à double effet, Breveté S. G. D. G.

double enveloppe avec circulation pour le chauffage de l'air, et à foyer réfractaire.

FUNCTIONNEMENT ET AVANTAGES

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

Allumage. — Avec du charbon de bois ou de la braise, ou à défaut du petit bois.

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

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

Fig. 1. (Grand feu).

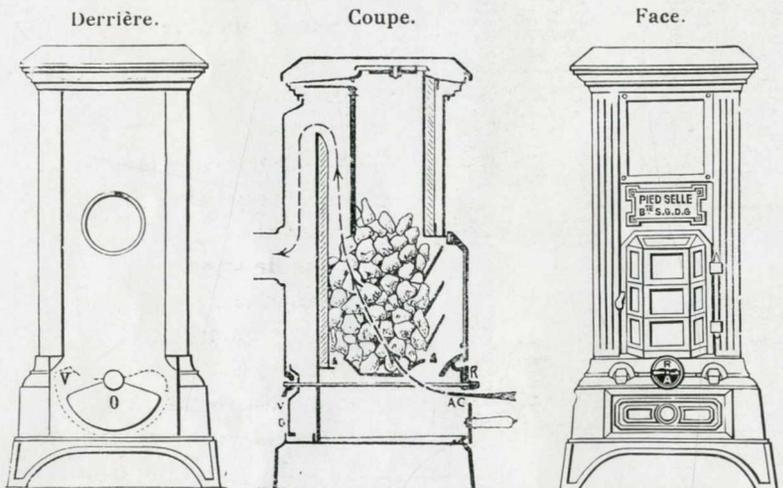
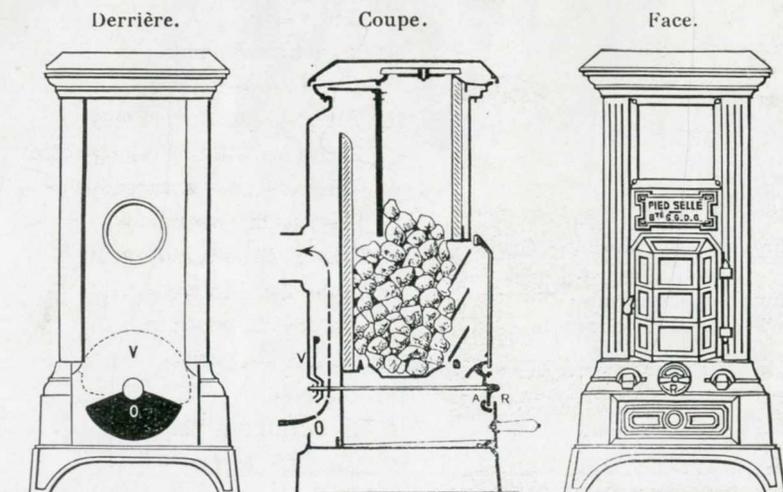


Fig. 2. (Marche lente).



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

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

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

Entre ces deux positions extrêmes du régulateur, on peut choisir toute position intermédiaire pour obtenir exactement la combustion qu'on désire.

Décrassage. — Il faut vider le cendrier toutes les 12 heures au moins après avoir bien secoué les cendres.

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

Pour vider le foyer, tirer l'anneau placé à gauche, puis manœuvrer l'anneau de droite.

La supériorité de ces appareils réside dans la **puissance considérable du RÉGULATEUR PIED-SELLE A DOUBLE EFFET**, breveté S. G. D. G.

Grands passages de flamme augmentant d'au moins 50 % la **puissance de chauffe**, quand le régulateur est ouvert.

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

RÉGLAGE ABSOLU SANS AUCUNE CLEF ni diaphragme sur le tuyau.

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

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

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

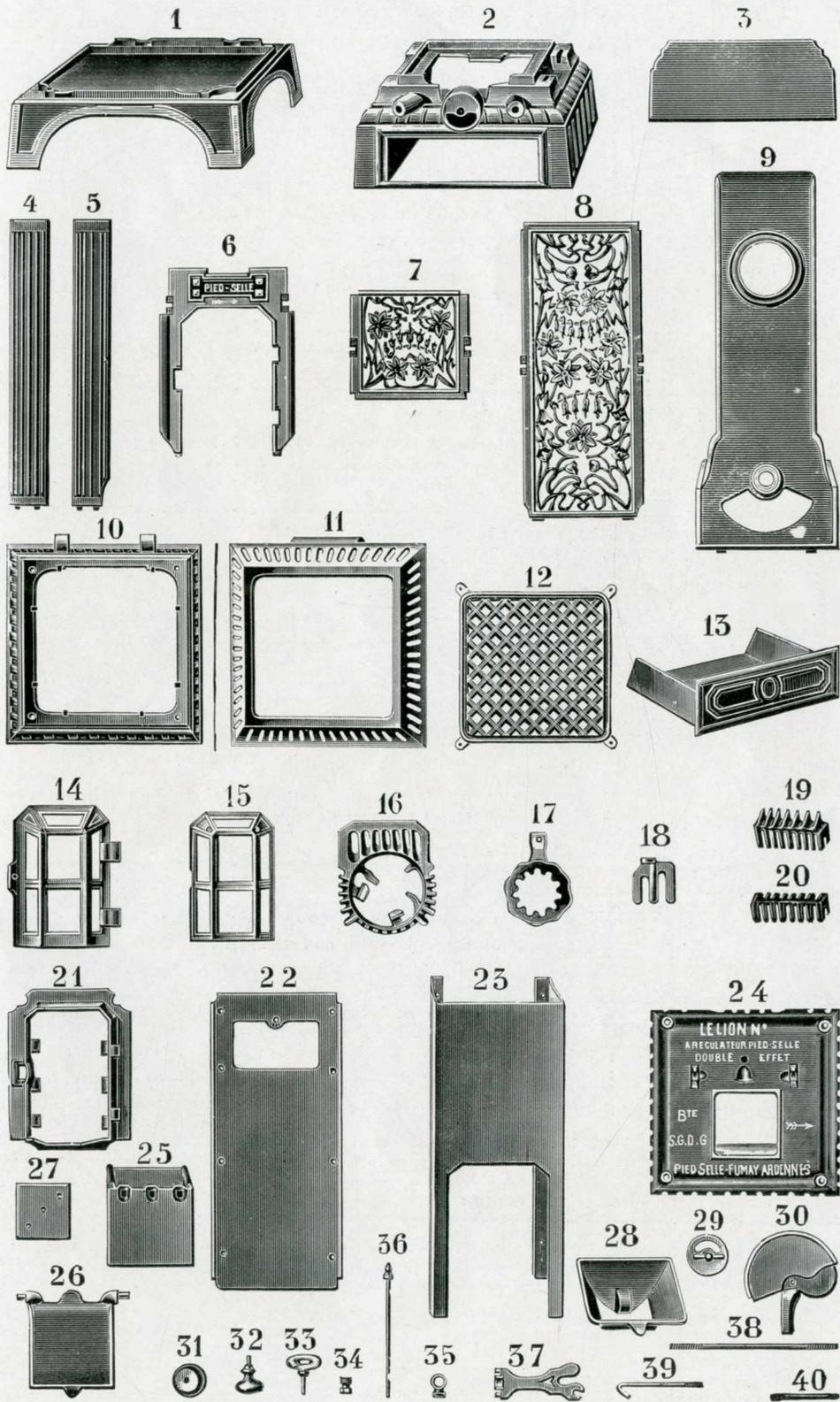
NOTA. — AVOIR SOIN DE TENIR LE CENDRIER FERMÉ.

Nous recommandons, lorsque le tirage se fait par un petit tuyau en tôle, placé à l'intérieur de la cheminée, de faire ramoner ce tuyau à la fin de chaque hiver, de façon à ne pas couper le tirage.

CALORIFÈRES RICHES "LE LION" A FEU CONTINU

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

PIÈCES DÉTACHÉES pour les Calorifères Nos 626B, 626B^{bis}, 627B, 627B^{bis}.



L É G E N D E

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

ÉMAUX ARTISTIQUES "AGNI"

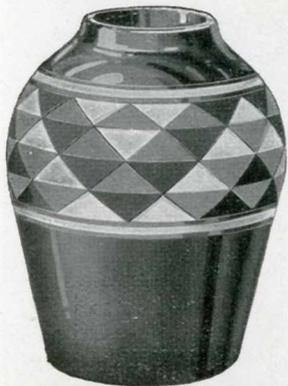
VASES D'APPARTEMENTS

Procédé de décoration Breveté S. G. D. G.

ÉMAIL GRAVÉ

Procédé de décoration Breveté S. G. D. G.

VASES et JARDINIÈRES, Série A, Émail gravé



DÉCOR N° 1 "DAMIER BRISÉ"



DÉCOR N° 2 "DAMIER CARRÉ"

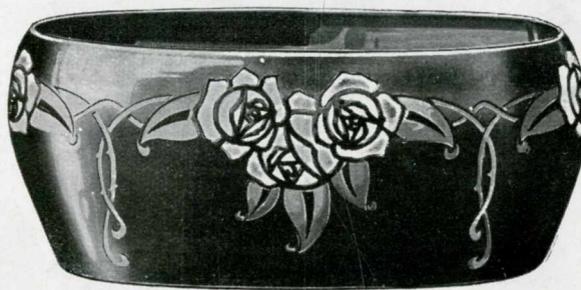


DÉCOR N° 3 "LIGNES BRISÉES"



DÉCOR N° 4 "ROSES"

JARDINIÈRE



DÉCOR N° 4 "ROSES"



DÉCOR N° 4 "ROSES"

VASES, Série B, Émail gravé

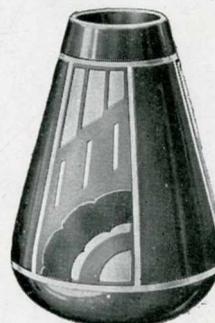


DÉCOR N° 5
"PALMETTES"



DÉCOR N° 6
"RONDS EXCENTRÉS"

VASES, Série C, Émail gravé



DÉCOR N° 7
"MOTIFS SÉPARÉS"



DÉCOR N° 8
"COLLIER BAGUETTES"

Jardinières Série A, email gravé : 4 décors au choix Nos 1, 2, 3 ou 4.

Nos Vases et Jardinières d'appartements émail gravé se livrent dans les teintes suivantes ; en bleu, en vert, en brun, en noir. Pour l'extérieur, sur demande, nous pouvons livrer ces Vases et Jardinières émail lisse (bleu, vert, brun, noir) ou émail granité.

	Hauteur	Largeur	PRIX	
			Émail lisse ou granité	
			Émail lisse	Émail gravé
Vases, Série A.....	23	18	30 fr.	45 fr.
Jardinières, Série A.....	15	35	40 »	65 »
Vases, Série B.....	19	20	25 »	38 »
Vases, Série C.....	19	14	20 »	32 »

NOTA. - En cas de commande bien spécifier : la lettre désignant la Série (A, B ou C) et le numéro du décor.

FERS A REPASSER

Nos 4, 5, 6. — A poignée plate.

Nos 4, 5, 6. — A poignée ronde creuse.

Nos 3, 4, 5. — A poignée fer plat.



Nos	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX fr.
	Longueur mm	Largeur mm		
à poignée plate				
4	146	97	0.865	4.75
5	152	94	1.030	5.25
6	159	100	1.190	6 »

Nos	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX		
	Longueur mm	Largeur mm		brut fr.	Email ou semelle nickelée fr.	Nickelé fr.
à poignée ronde creuse						
4	150	90	1.450	5.50	12 »	13 »
5	165	93	1.650	6.50	13.50	14 »
6	173	101	1.750	7 »	14.50	15 »

Nos	DIMENSIONS de la semelle		POIDS K. gr.	PRIX fr.
	Longueur mm	Largeur mm		
à poignée fer plat				
3	160	100	1.750	6.25
4	165	100	1.850	6.50
5	165	105	2.150	7.25

FOYERS DE LESSIVEUSES EN FONTE

NOUVEAU MODÈLE TOUT FONTE — INTÉRIEUR A HOUILLE EN 3 PIÈCES

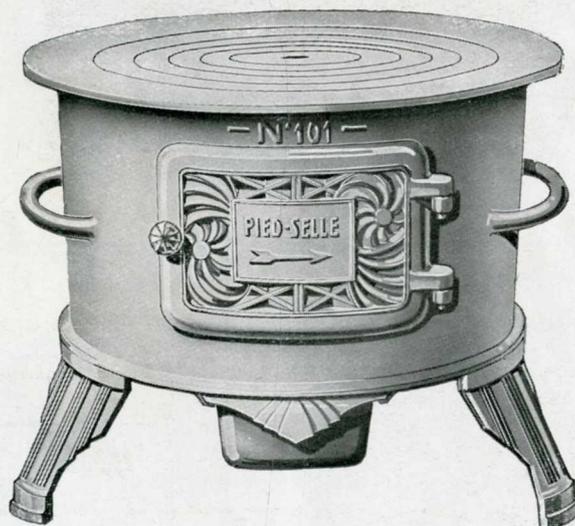
POUR LESSIVEUSES FOND PLAT

MIXTES

A BOIS

ET

A HOUILLE



N°

101A

103A

104A

Les rondelles et tampon ne sont fournis que sur demande.

La grille à bois n'est fournie que sur demande.

Les foyers sont toujours livrés vernis noir.

NOTA. — Sur demande, nous pouvons livrer nos foyers sans foyer à houille, avec grille à bois. Dans ce cas, les 3 pièces intérieures et la grille à houille sont enlevées et la grille à houille est remplacée par la grille à bois. (Voir prix ci-dessous, comprenant la grille à bois).

N°	Pou. Lessiveuses fond plat n°	Diamètre extérieur du cercle mm	Diamètre intérieur du trou mm	Hauteur totale mm	Diamètre de la buse mm	PRIX avec foyer à houille fr.	Supplément pour rondelles et tampon fr.	Supplément pour grille à bois fr.	PRIX
									sans foyer à houille, avec grille à bois fr.
101A	1-2-3-4	350	245	285	97	55 »	6 »	2 »	47 »
103A	4-5-6-7	415	305	320	97	65 »	8 »	3.50	55 »
104A	7-8-9-10	450	345	350	104	75 »	10 »	4.50	63 »

BUANDERIES EN FONTE

N^{os} 3, 4, 5, 6 ET 7

TYPE RENFORCÉ

FOURNEAU EN DEUX PIÈCES. — A RETOUR DE FLAMME



Se livrent, sur demande, avec chaudière oxydée et moyennant supplément de prix ci-dessous.

NUMÉRO	Contenance de la chaudière	Contenance de la chaudière couverte	Diamètre intérieur du fourneau	Diamètre intérieur de la chaudière	Diamètre extérieur de la buse	P R I X			
						Fourneau complet	Chaudière	Couvercle	Buanderie complète
						a) fr.	(b) fr.	(c) fr.	(d) fr.
3	60	71	624	562	118	159 »	78 »	28 »	265 »
4	70	86	672	608	132	180 »	88 »	32 »	300 »
5	85	105	720	660	139	186 »	98 »	36 »	320 »
6	100	122	754	682	146	204 »	114 »	42 »	360 »
7	120	146	824	734	146	237 »	135 »	48 »	420 »

a) **Fourneau complet** : Le prix s'entend pour fourneau 2 pièces, grille, cendrier, pieds, porte.

b) **Chaudière** : Le prix s'entend pour la chaudière seule **sans couvercle**.

c) **Couvercle** : Le prix s'entend pour couvercle en deux pièces.

d) **Buanderie complète** : Le prix s'entend pour la buanderie complète, c'est-à-dire le fourneau complet, la chaudière et le couvercle deux pièces.

Supplément pour chaudière oxydée : N^{os} 3, 4 et 5..... frs 30.- ; N^o 6..... frs 35.- ; N^o 7..... frs 40.-

RÉCHAUDS DE CUISINE ET CUISINIÈRES AU GAZ

DESCRIPTION — FONCTIONNEMENT — AVANTAGES

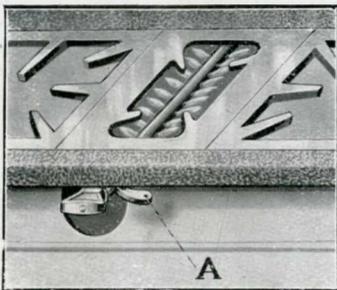
1^o RÉCHAUDS à GAZ

DESCRIPTION :

Les réchauds à four PIED-SELLE sont munis à la partie supérieure de grilles avec lames, qui doivent être placées en dessus pour chauffer les vases culinaires d'un certain diamètre.

Ces réchauds possèdent sur le dessus 3 brûleurs ;

Un à une extrémité à couronne de gaz simple (1 robinet) ; un à l'autre extrémité à couronne de gaz double (2 robinets) et un 3^e brûleur, rectiligne, Breveté S. G. D. G. qui peut s'enlever pour le nettoyage comme les deux précédents, et réversible, qu'on allume toujours par dessus et qui peut servir soit pour chauffer des objets placés sur le réchaud, comme les brûleurs simple et double, soit pour griller ou rôtir dans le four :



Vue d'un brûleur réversible.

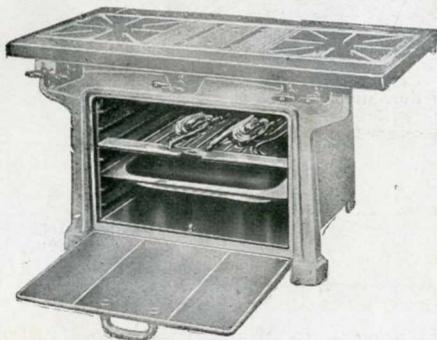
Retourner, dans ce cas, le brûleur, après allumage (en manœuvrant la manette A., figure ci-contre) ; visible sur le devant de l'appareil au-dessus de la porte de four.

Dans cette position les flammes sortant à l'intérieur du four lèchent des gaufrettes rayonnantes qui rougissent et renvoient la chaleur à l'intérieur du four.

Ces gaufrettes Brevetées S. G. D. G. se démontent en tournant les clés de suspension qui les traversent.

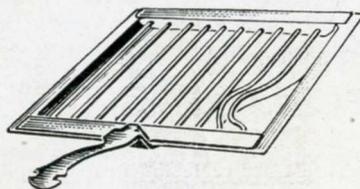
Le réchaud porte sous le four un autre brûleur rectiligne, à flammes réglables qui doit fonctionner en même temps que le brûleur réversible pour les rôtis et la pâtisserie.

EMPLOI DU FOUR :



Vue intérieure du four, le gril et la lèchefrite étant disposés pour les grillades.

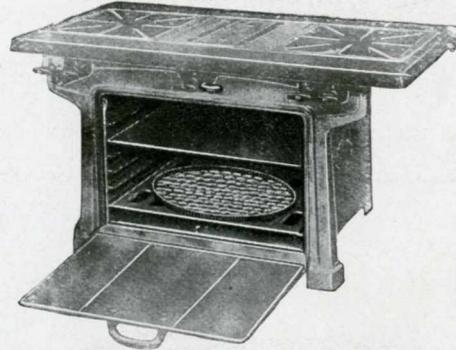
Pour les rôtis. — Le gril doit être posé sur la lèchefrite dans les rainures médianes. On allume les deux brûleurs du four, haut et bas, après avoir placé les deux tôles fournies avec l'appareil, l'une au-dessous du brûleur supérieur, l'autre au-dessus du brûleur inférieur.



Vue du gril, posé sur la lèchefrite avec sa poignée amovible A

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

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



Pour la Pâtisserie. — Poser celle-ci sur la plaque

à trous fournie sur demande, avec le réchaud entre les deux tôles précédentes et régler les deux brûleurs rectilignes pour assurer une cuisson convenable sur les deux faces.

Lorsque le dessus est cuit, si le dessous

demande un supplément de cuisson pour la pâte, placer un instant la pâtisserie sur un des brûleurs supérieurs.

Voir au tarif le supplément pour plaque à trous.

2^o CUISINIÈRES à GAZ à 2 Fours et Dessus à 3 ou 5 Grilles

DESCRIPTION :

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

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

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

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

Elle doit toujours rester en place.

EMPLOI DU FOUR SUPÉRIEUR :

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

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

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

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

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

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

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

EMPLOI DU FOUR INFÉRIEUR :

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

Pour les grillades. — Le gril est placé dans les rainures inférieures.

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

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

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

L'application de ce principe permet, sans augmenter le temps normal de cuisson, d'économiser environ de 20 à 50 % de la consommation de gaz suivant qu'il s'agit de grillades ou de rôtis.

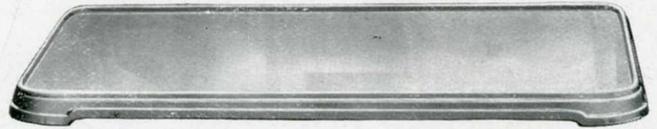
RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

ACCESSOIRES POUR RÉCHAUDS A GAZ

PLATEAUX ISOLANTS EN FONTE

Modèle : **A** pour réchaud N° 160
 » **B** » » Nos 183 et 184
 » **C** » » N° 219
 » **D** » » N° 228

MODÈLE L (long)
 Dimensions : 70 % × 40 %
 Pour réchauds sans four Nos 80 et 81
 Pour tous réchauds à four



PRIX :	Modèles A et B....	En fonte vernie	En fonte émaillée
		frs	frs
	Modèles C et D....	15 »	23 »
		19 »	30 »

PRIX :	Modèle L.....	En fonte vernie	En fonte émaillée
		frs	frs
		35 »	50 »

TABLES EN FONTE

TABLE TYPE "STANDARD"

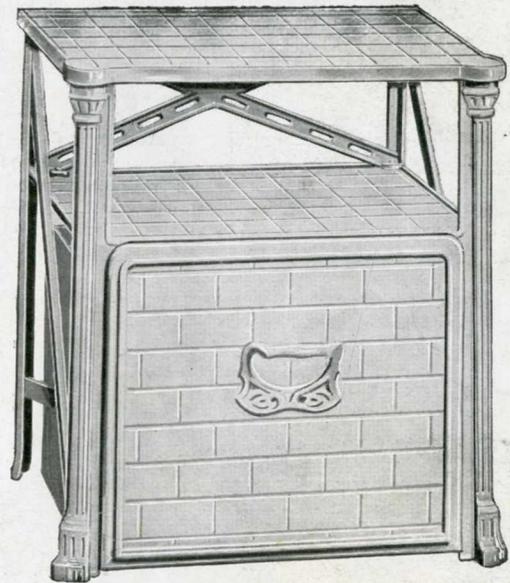
POUR RÉCHAUD-GRILLOIR ET RÉCHAUDS A FOUR



TABLE A CHARBONNIER

POUR TOUS RÉCHAUDS

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



DIMENSIONS UTILES

Tablette supérieure : long. 560 %, larg. 360 %, haut. totale 515 %.

PRIX	En fonte vernie..... frs	60 »
	En fonte émaillée... frs	95 »

Longueur de la tablette supérieure.....	58
Largeur » »	53
Hauteur du meuble.....	65

PRIX	en fonte vernie..... fr.	170 »
	en fonte émaillée..... »	230 »

Nota. — Nous émaillons les plateaux isolants, la table type Standard et la table à charbonnier en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois et en émail blanc-porcelaine.

ACCESSOIRES POUR INSTALLATION DE GAZ

PLATES-FORMES POUR COMPTEURS A GAZ



Nos	Poids	Dimens.	PRIX
	K ^e Gr.		fr.
5 becs Sigma	1 900	300×230	6 50
5 becs	1 900	333×204	6 50
10 »	2 325	395×215	9 »
10 »	2 450	430×215	10 »
20 »	5 000	500×290	18 »



REGARD AVEC TAMPON

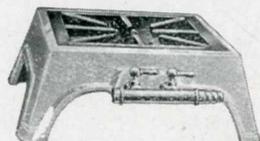
Diamètre extérieur.....	189
Ouverture.....	124
Hauteur.....	138
Poids.....	7 k ^{os}
PRIX.....	fr. 23 »

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

RÉCHAUDS A GAZ SANS FOUR

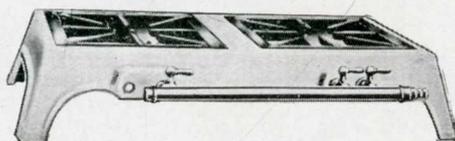
A 1 FEU

N° 50, 1 robinet
N° 60, 2 robinets, rampe nick.

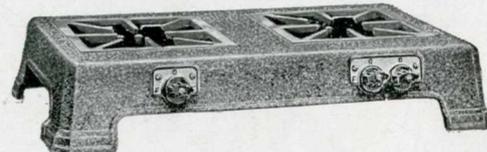


A 2 FEUX

N° 80, 3 robinets
rampe nickelée

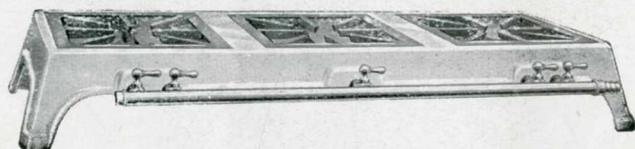


N° 81, 3 robinets
" Type LUXE "



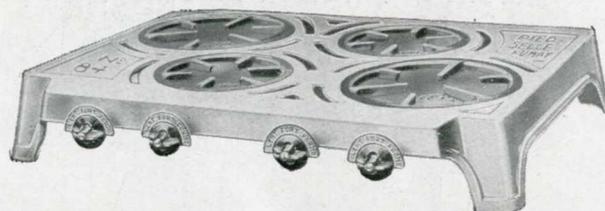
A 3 FEUX

N° 83, 5 robinets, rampe nickelée



A 4 FEUX

N° 84, 4 robinets, " Type LUXE "



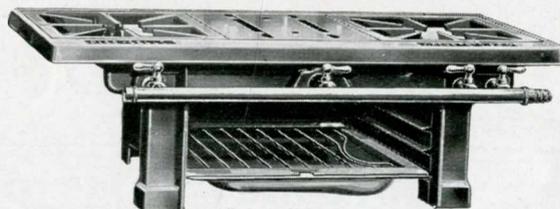
Numéros	DIMENSIONS			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	En fonte vernie	En fonte émaillée émail céramique
				1	3
	mm	mm	mm	fr.	fr.
			A 1 FEU		
50	260	160	85	17 »	30 »
60	240	250	105	42 »	50 »
			A 2 FEUX		
80	500	250	105	70 »	80 »
81	580	355	105		105 »
			A 3 FEUX		
83	720	250	105	100 »	135 »
			A 4 FEUX		
84	620	460	105	150 »	210 »

RÉCHAUD GRILLOIR N° 160

Dessus à 3 feux, 4 robinets (un brûleur simple, un brûleur double et un brûleur central réversible et amovible)
Gaufrettes radiantes amovibles. — Gril lèchefrite breveté. — Rampe nickelée

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU GRILLOIR :

Lèchefrite aluminium, gril en fer étamé, poignée de lèchefrite émaillée.



CE RÉCHAUD SE LIVRE :

- 1° En fonte vernie.
- 2° En fonte émaillée : dessus, façade et côtés émaillés.

N°	DESSUS		GRILLOIR			Hauteur totale	PRIX	
	Long.	Larg.	Larg.	Prof.	Haut.		En fonte vernie	En fonte émaillée
							fr.	fr.
mm	mm	mm	mm	mm	mm	fr.	fr.	
160	600	300	275	290	85	190	140 »	180 »

NOTA. — Nous emallons tous les réchauds sans four et le réchaud grilloir en email céramique. N° 33, vert; N° 35, bleu vert; N° 37, brun; N° 40, aubergine; N° 140, aubergine clair; N° 42, gris; N° 137, chamois; en email blanc porcelaine et en email granité (Le réchaud grilloir email blanc a le dessus granité).

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

RÉCHAUDS A GAZ A FOUR FERMÉ

N° 183

Dessus à 3 feux (brûleur central réversible à cuire ou à griller) - 5 robinets, 1 brûleur inférieur de four
Rampe cachée - Grilles polies - Porte en fonte équilibrée.



ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

Lèche-frite émaillée.
Gril émaillé
Sole et plafond de four en tôle émaillée.
Poignée de lèche-frite émaillée.

CES RÉCHAUDS SE LIVRENT :

En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés et portes émaillés.

N. B. — Ces réchauds se livrent en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois, ou en émail blanc porcelaine, dans ce cas le dessus est granité.

Ces réchauds sont livrés avec intérieur de four émaillé.

N° 184 TYPE MODERNE

Dessus à 3 feux (brûleur central double à cuire et à griller) - 6 robinets - 1 brûleur inférieur de four
Rampe cachée - Grilles polies - Porte en fonte équilibrée - Plaques de propreté sous les brûleurs
Plaques indicatrices chromées.



EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR :

Plateau lèche-frite émaillé.
Gril émaillé.
Plafond de four en tôle émaillée.
Sole de four en fonte émaillée.
Poignée de lèche-frite émaillée

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX En fonte émaillée
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		
	$\frac{m}{20}$	$\frac{m}{8}$	$\frac{m}{8}$	$\frac{m}{20}$	$\frac{m}{20}$	$\frac{m}{20}$	fr.
183	630	340	300	300	200	320	260 »
184	620	375	320	310	210	340	300 »

Voir page 90 la nomenclature des pièces détachées et page 82 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.

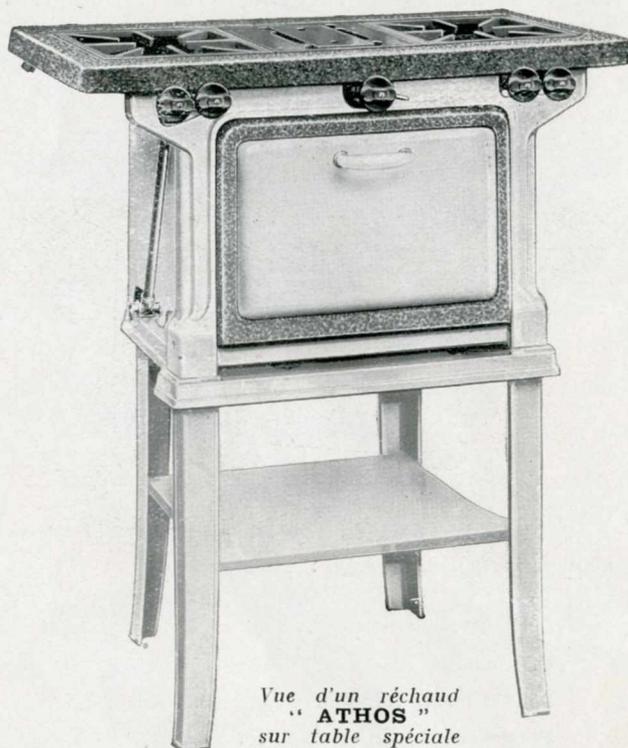
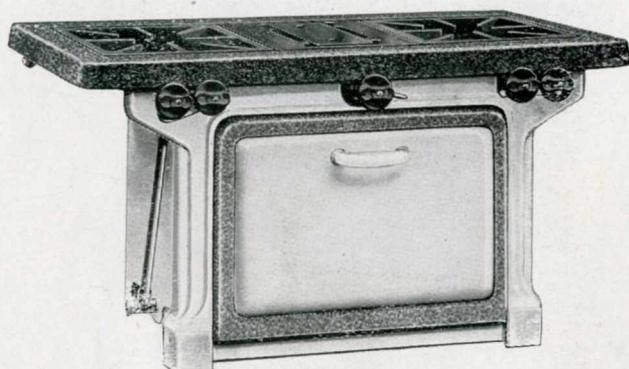
RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

RÉCHAUD A GAZ A DOUBLES PAROIS ET PORTE DE FOUR CALORIFUGÉES

Porte de four équilibrée - Intérieur de four émaillé - Dessus à 3 feux - 5 robinets - Feu dessous
Brûleur central réversible et amovible.

" L'ATHOS " N° 219

à grand four



Vue d'un réchaud
" ATHOS "
sur table spéciale

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DE CE RÉCHAUD :

- 1° Lèchefrite émaillée ;
- 2° Gril émaillé ;
- 3° Sole et plafond de four en tôle émaillée ;
- 4° Poignée de lèchefrite émaillée.

Sur demande, nous pouvons livrer une plaque en fonte à trous émaillée, moyennant supplément de prix ci-dessous.

CE RÉCHAUD SE LIVRE :

En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés, porte et intérieur du four émaillés ; encadrement chromé ou granité sur demande.

N. B. — Nous émaillons ce réchaud en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois ou en émail porcelaine, dans ce cas le dessus est granité.

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		Émaillé sans table	Émaillé avec table émaillée
	¾	¾	¾	¾	¾	¾	fr.	fr.
219	650	340	310	315	215	335	400 »	490 »
SUPPLÉMENT POUR : Plaque en fonte à trous émaillée.....							12 »	
PRIX de la table seule, émaillée							90 »	

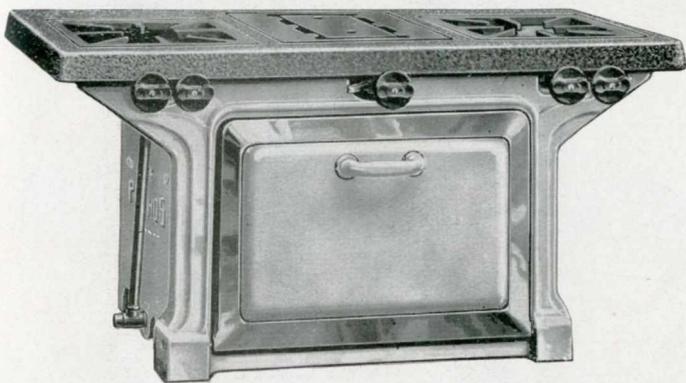
Voir page 82 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

RÉCHAUD A GAZ A DOUBLES PAROIS ET PORTE DE FOUR CALORIFUGÉES

Porte de four équilibrée - Intérieur de four émaillé - Dessus à 3 feux - 5 robinets - Feu dessous Brûleur central réversible et amovible.

" LE PORTHOS " N° 228
à très grand four



Vue d'un réchaud " PORTHOS " sur table spéciale

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DE CE RÉCHAUD :

- 1° Lèchefrite émaillée ;
- 2° Gril émaillé ;
- 3° Sole de four en fonte émaillée avec tampon mobile ;
- 4° Plafond de four en tôle émaillée ;
- 5° Poignée de lèchefrite émaillée.

Sur demande, nous pouvons livrer une plaque en fonte à trous émaillée moyennant supplément de prix ci-dessous.

CE RÉCHAUD SE LIVRE

En fonte émaillée : Dessus, façade, côtés, porte et intérieur du four émaillés ; encadrement chromé ou granité sur demande.

N. B. — Nous émaillons ce réchaud en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois ou en émail porcelaine, dans ce cas le dessus est granité.

N°	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX		
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		Émaillé sans table	Émaillé avec table émaillée	
228	720	400	330	330	230	365	470 »	560 »	
SUPPLÉMENT POUR : Plaque en fonte à trous émaillée.....							12 »		
PRIX de la table seule, émaillée							90 »		

Voir page 82 la notice sur le fonctionnement et les avantages de ces réchauds.



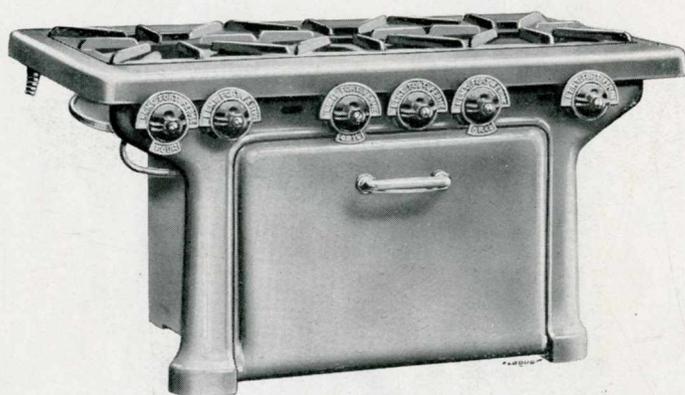
RÉCHAUD A GAZ EN FONTE ÉMAILLÉE

ESTAMPILLÉ

PAR L'ASSOCIATION TECHNIQUE DE L'INDUSTRIE DU GAZ EN FRANCE

" LE NOVOS " N° 192

(ESTAMPILLÉ A. T. G.)



CET APPAREIL ENTIÈREMENT EN FONTE COMPORTE :

UN DESSUS avec deux brûleurs principaux, l'un à petite couronne, l'autre à grande couronne entre lesquels est disposé un brûleur rectiligne axial auxiliaire de $9\frac{1}{2}\%$ de longueur. Au-dessus de ces brûleurs se trouvent les grilles irréversibles supports des récipients. Plaques de propreté sous les brûleurs.

UN GRILLOIR constitué par deux brûleurs rectilignes indépendants qui chauffent chacun deux plaques rayonnantes perforées. Ces plaques rayonnantes sont protégées par un capot mobile contre la chute des liquides provenant des récipients placés sur le dessus.

UN FOUR à tirage renversé vers l'arrière, chauffé par deux brûleurs rectilignes alimentés par un injecteur unique. La sole en fonte est échancrée sur les côtés par des ouvertures qui laissent s'élever les produits de la combustion dont l'échappement s'effectue par la double paroi arrière.

Une plaque en fonte placée sous les brûleurs du four protège le support de l'appareil de la surchauffe.

La porte de four avec contre-plaque tôle est équilibrée.

Le four est émaillé entièrement, son équipement comporte : Lèchefrite émaillée, gril émaillé, plafond de four en tôle.

ROBINETTERIE - Les robinets de cet appareil sont montés avec ressort de rattrapage d'usure. Ils permettent le réglage du gaz et le réglage de l'air. Ils possèdent en outre une butée réglable de mise en veilleuse.

NOTA. - Nous émaillons ce réchaud plus spécialement en émail blanc porcelaine avec dessus granité ou en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois.

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			Hauteur totale de l'appareil		PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	seul	sur pieds	En fonte émaillée (Réchaud seul)	En fonte émaillée sur pieds émaillés
	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	$\frac{m}{/m}$	fr.	fr.
192	680	395	210	330	300	370	850	540 »	640 »

RÉCHAUD ET CUISINIÈRE A GAZ EN TOLE ÉMAILLÉE " TYPE LUXE "

FAÇADE, COTÉS, COLONNES EN ACIER PUR " ARMCO "
ÉMAIL BLANC (IVOIRIN) DE CHOIX EN 3 COUCHES, FACES INTERNES ÉMAILLÉES

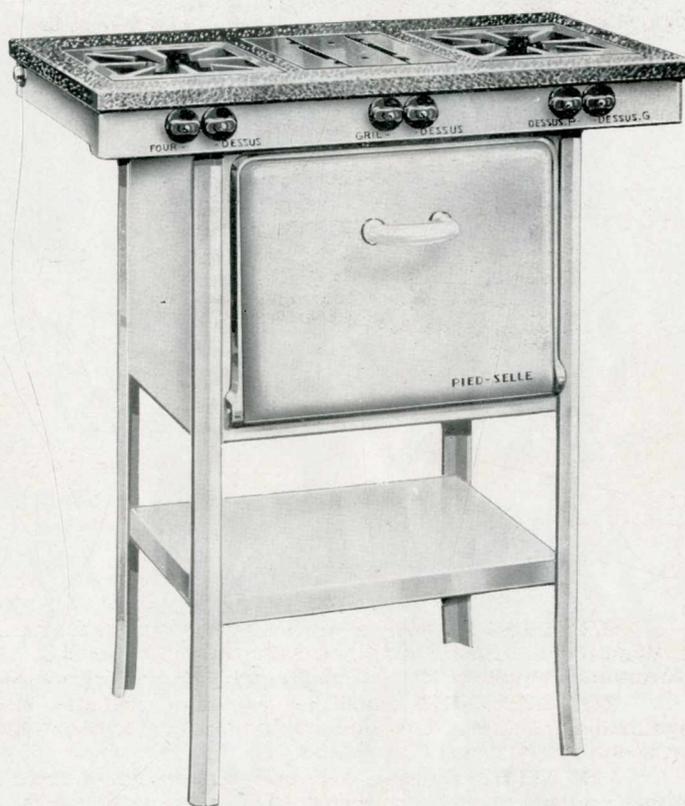
GRAND FOUR A DOUBLES PAROIS — INTÉRIEUR DU FOUR ÉMAILLÉ

Dessus à 3 feux - 6 robinets - Brûleur central double à cuire et à griller - Grilles émaillées
Plaques de propreté sous les brûleurs - Brûleur inférieur à 2 rampes de chauffe.

RÉCHAUD N° 201



CUISINIÈRE N° 301



L'ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR de ces appareils comporte :

Plateau lèchefrite émaillé ; Gril émaillé ; Plafond de four émaillé ; Sole de four mobile émaillée.

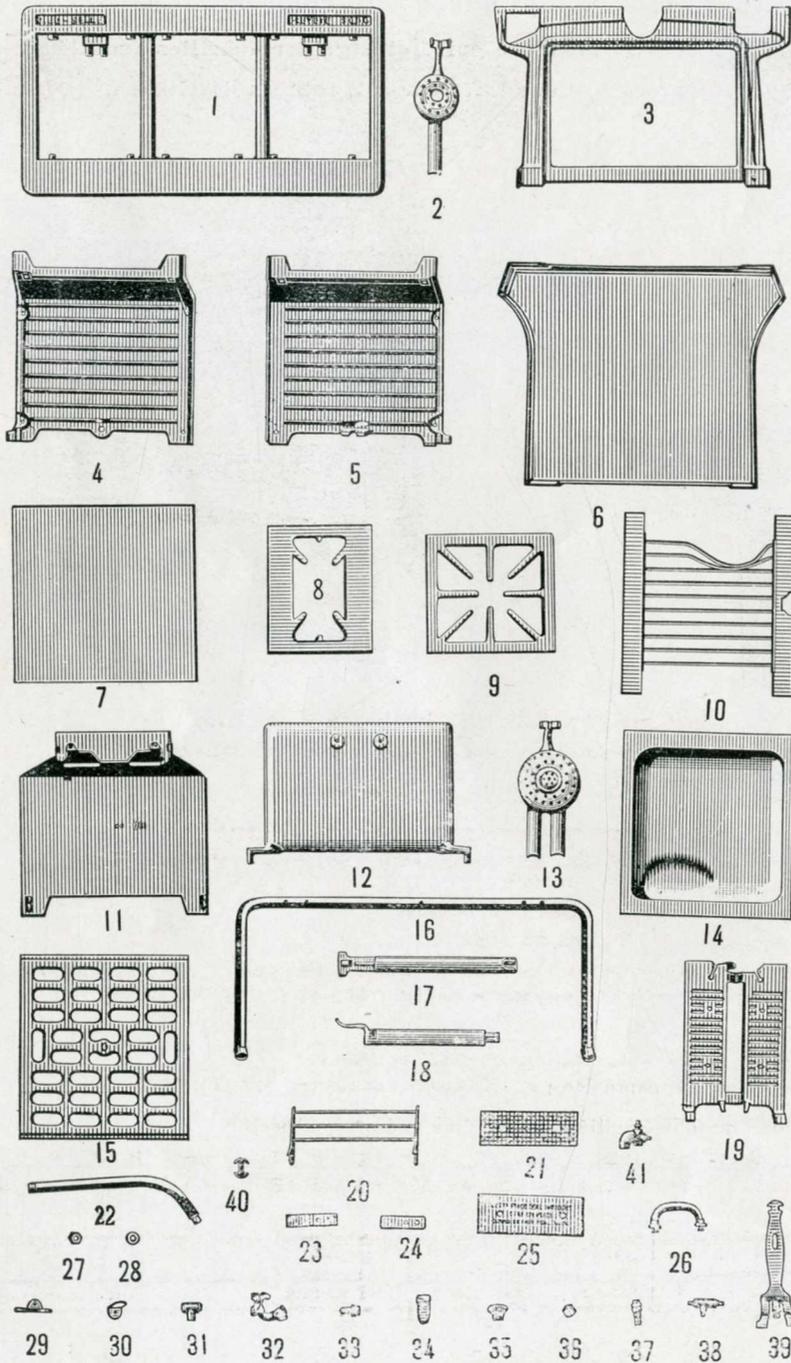
NUMÉROS	DESSUS		FOUR			Hauteur de l'appareil	PRIX Émaillé Dessus granité fr.	
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur			
			RÉCHAUD N° 201					
201	715	400	330	340	240	420	600 »	
			CUISINIÈRE N° 301					
301	715	400	330	340	240	830	700 »	

RÉCHAUDS DE CUISINE AU GAZ

N° 183

NOMENCLATURE DES PIÈCES DÉTACHÉES

LÉGENDE



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

CUISINIÈRES A GAZ EN FONTE

TYPE ÉCONOMIQUE

Large dessus. — Grilles polies. — Brûleur supérieur central réversible et amovible. — Gaufrettes radiantes amovibles. — Centrage direct de tous les brûleurs. — Deux grands fours émaillés intérieurement, à doubles parois et calorifugés. — Portes calorifugées. — Brûleur inférieur protégé. — Plateaux de propreté sous les brûleurs.

N° 316

DESSUS A 3 FEUX



N° 416

DESSUS A 5 FEUX



ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR DES FOURS

Cuisinière à gaz N° 316 et N° 416	
FOUR SUPÉRIEUR	FOUR INFÉRIEUR
1° Plafond de four en tôle émaillée;	1° Sole de four en fonte émaillée avec tampon mobile;
2° Plaque en fonte à trous émaillée;	2° Léchefrite émaillée;
3° Léchefrite émaillée;	3° Gril émaillé.
4° Gril émaillé;	
5° Poignée de léchefrite émaillée.	
En plus de ces accessoires : léchefrite émaillée, fixe, au bas du four inférieur.	

CETTE CUISINIÈRE A GAZ SE LIVRE :

En fonte émaillée. — Pièces émaillées : Dessus, devanture, pieds, côtés et portes ;
Pièces nickelées : Encadrement des portes, nœuds des portes, rampe de côté.

Se livre, sur demande, avec encadrements des portes granités au lieu de nickelés.

Nous émaillons cette cuisinière à gaz en émail céramique : N° 33, vert ; N° 35, bleu-vert ; N° 37, brun ; N° 40, aubergine ; N° 140, aubergine clair ; N° 42, gris ; N° 137, chamois, ou en ÉMAIL PORCELAINE, (dans ce cas nous émaillons le dessus en granité.)

NUMÉRO	DESSUS		FOURS			Hauteur totale de l'appareil	PRIX En fonte émaillée
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur		
	%	%	%	%	%	%	fr.
316	820	450	330	320	240	85	930 »
416	830	510	330	320	240	85	1.050 »

Voir page 82 la notice concernant le fonctionnement et les avantages de cet appareil.

CUISINIÈRE EN FONTE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE

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

N° 335

N° 355

A POT DE FOYER OVALE A HOUILLE

A FOYER MIXTE A HOUILLE ET A BOIS

SANS CHAUDIÈRE OU A CHAUDIÈRE SUR DEMANDE

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

Barre devant et sur le côté gauche.

UN GRAND FOUR ÉMAILLÉ chauffé à volonté au gaz ou à la houille ou au bois (N° 355); porte de four calorifugée et équilibrée; brûleur de four protégé

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

(Plateau de propreté sous les brûleurs).

GARNITURES CHROMÉES



Vue de la cuisinière n° 335 avec chaudière

EQUIPEMENT INTÉRIEUR DU FOUR: 1° Plaque en fonte à trous émaillée.
 2° Sole de four en fonte avec tampons mobiles.
 3° Lèche-frite émaillée fixe en bas du four.
 4° » » mobile.
 5° Gril émaillé.

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

Pièces chromées: Encadrement des portes, nœuds des portes, poignées, barre. (Sur demande, avec encadrements granités).

Nous l'émaillons plus spécialement en émail blanc porcelaine ou, sur demande en émail céramique n° 33, vert; n° 35, bleu-vert; n° 37, brun; n° 40, aubergine; n° 140, aubergine clair; n° 42, gris; n° 137, chamois.

NUMÉRO	DESSUS		FOUR			DIAMÈTRE DES TROUS		Hauteur totale	Diamètre du bout de tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	du foyer	du four			
335 ou 355	cm 95	cm 52	cm 31	cm 46	cm 22	cm 24 ½	cm 24 ½	cm 80	mm 139	fr. 1.190 »
SUPPLÉMENT POUR: Chaudière de 6 litres et robinet.....										50 »
Dessus émail granité.....										50 »

CUISINIÈRE EN FONTE MIXTE A GAZ ET A HOUILLE

A 2 FOURS - TYPE LUXE

N° 435

A foyer mixte à houille et à bois

N° 455

A pot de foyer ovale à houille

Dessus poli. — Rondelles et grilles polies. — Buse dessus. — Bout de tuyau à clef. — Portes de four calorifugées et équilibrées. — Barre devant et sur le côté gauche. — Fours émaillés intérieurement — GARNITURES chromées
UN GRAND FOUR chauffé à volonté au gaz ou à la houille (houille et bois pour foyer mixte), pour rôtir et pâtisserie.
UN GRAND FOUR chauffé au gaz, pour rôtir, pâtisserie et grillades. — **DEUX FEUX A GAZ** de fonctionnement autonome (plaque de propreté sous les brûleurs). — **UN FEU A GAZ** mobile (lorsqu'on ne marche qu'au gaz)



EQUIPEMENT INTÉRIEUR DES FOURS :

Four "Gauche" mixte

- 1° Plaque en fonte à trous émaillée.
- 2° Sole de four en fonte avec tampons mobiles.

Four "Droit" à gaz

- 1° Sole de four en fonte avec tampon mobile.
- 2° Léchefrite émaillée.
- 3° Gril émaillé.

CET APPAREIL SE LIVRE ÉMAILLÉ : Pièces émaillées : devanture, côtés, pieds appliques des portes.

Pièces chromées : encadrement des portes, nœuds, boutons, barre, plaque indicatrice.

Nous l'émaillons plus spécialement en émail blanc porcelaine ou sur demande en émail céramique : vert, bleu-vert, brun, aubergine, aubergine clair, gris et chamois.

NOTA. — Se livre sur demande avec encadrement des portes émail granité au lieu de chromé sans supplément de prix, avec chaudière moyennant supplément de prix ci-dessous.

Numéros	DESSUS		FOUR MIXTE			FOUR A GAZ			Hauteur totale	Diamètre du bout de tuyau	PRIX sans chaudière
	Longueur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Largeur	Profondeur	Hauteur			
	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	mm	fr.
435 et 455	100	52	31 ¼	45	22	29	41	21	79	139	1.650 »
	SUPPLÉMENT pour : Chaudière de 6 litres et robinet à pression.....										50 »
	» Dessus émail granité.....										50 »

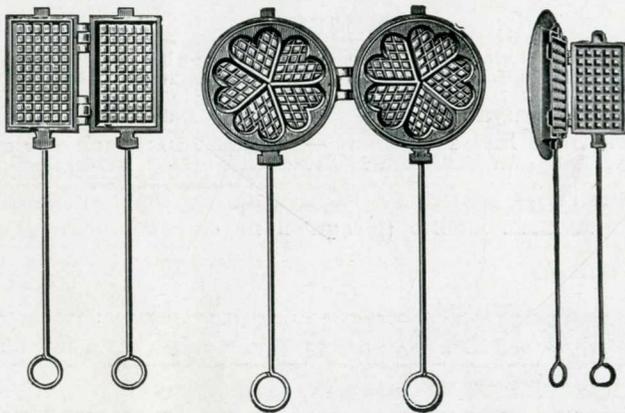
GAUFRIERS AVEC RONDELLE

Pour gaufres hautes et molles

N° 12. — Creux.
N° 22. — Plein.

N° 18. — Creux.
N° 28. — Plein.

N° 40. — Plein.

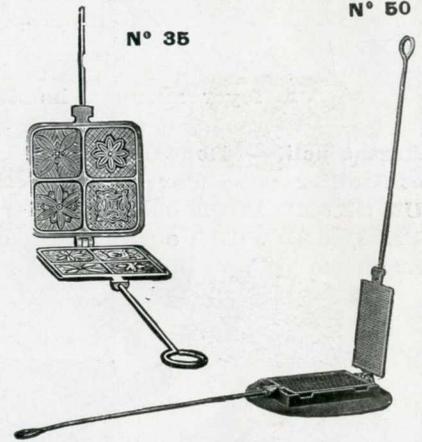


GAUFRETIERS AVEC RONDELLE

Pour gaufrettes minces et sèches

N° 35

N° 50



Numéros	Longueur	PRIX	
		fr.	»
GAUFRIERS			
N° 12 ou 22	19	16	»
N° 18 ou 28	22	16	»
N° 40	19	16	»
GAUFRETIERS			
N° 35	19	16	»
N° 50	19	16	»

Vue d'un gaufretier n° 50 posé sur sa rondelle

N.-B. — Les gaufriers font les gaufres hautes et molles. — Les gaufretiers font les gaufrettes minces et sèches. — Ces deux appareils sont toujours livrés avec la rondelle fonte à mettre sur le fourneau et portant l'axe de basculage.

POTERIES EN FONTE

Poterie hygiénique polie étamée vernie. — Créée en 1854, par la Société E. BOUCHER & Cie, nos prédécesseurs. Les pièces sont d'abord tournées intérieurement, puis trempées dans une cuve d'étain fin en fusion; elles sont enfin polies après l'étamage.

La fonte, substance éminemment poreuse, à condition qu'elle ait été débarrassée, par le tournage, de sa croûte dure superficielle, absorbe, par ses pores ainsi mis à nu, l'étain fondu qui pénètre et imprègne en profondeur toutes les petites cavités du métal, d'où adhérence parfaite de l'étain. Faute de tournage, l'étain se déposerait simplement en surface sur la croûte dure superficielle sans pouvoir traverser celle-ci, et risquerait de couler au fond dès qu'on chaufferait la casserole.

Ne pas confondre notre poterie étamée à chaud avec la poterie blanchie à froid par des procédés chimiques. Dans cette dernière, le dépôt est très mince et ne peut être confondu avec la couche épaisse d'étain qui distingue notre poterie étamée.

RECOMMANDATION IMPORTANTE. — Faire bouillir de l'eau plein la casserole avant de la mettre en usage.

Poterie oxydée inaltérable. — Cette poterie, après nettoyage, est portée pendant plusieurs heures à la température du rouge, dans des fours

spéciaux où elle est soumise à l'action des gaz chauds alternativement oxydants et réducteurs. A chaque passe d'oxydation, la fonte se transforme en sesqui-oxyde de fer, couleur de rouille, qui, par la passe de réduction suivante, est transformée en un oxyde magnétique couleur bleue et inaltérable. La répétition de ces passes a pour effet d'augmenter l'épaisseur de fonte transformée en oxyde inaltérable. Cette poterie ne rouille pas, ne casse pas au feu et est affranchie du goût de fer. Elle n'a rien de commun avec les poteries de nuance bleue, obtenue à froid, par l'action de colorants variés. Celles-ci, dont la fonte n'est ni recuite au rouge, ni oxydée en profondeur, sont à peu près équivalentes à la poterie en fonte brute.

Poterie oxydée inaltérable à l'intérieur, glacée extérieurement. — Les pièces ayant été oxydées par le procédé ci-dessus, sont recouvertes extérieurement d'une mince pellicule, puis chauffées au rouge, ce qui transforme la pellicule en une glaçure excessivement adhérente et du plus beau lustre qui résiste parfaitement bien aux chocs et à l'action du feu. Cette poterie qui présente à l'usage les mêmes qualités culinaires que la poterie oxydée, puisqu'elle a d'abord été oxydée, possède en outre, par le lustre et la facilité d'entretien de ses parois extérieures, des qualités très appréciées par toutes les bonnes ménagères.

1° PRIX DES 100 POINTS EN VRAC

1° En fonte brute.....	122 »	—	142 »	142 »	165 »	167 »
2° — polie ÉTAMÉE vernie.....	212 »	—	212 »	—	—	—
3° — OXYDÉE inaltérable.....	145 »	175 »	175 »	175 »	215 »	241 »
4° — OXYDÉE intérieurement et GLACÉE ROUGE extérieurement..	227 »	—	268 »	238 »	306 »	325 »
5° — "GRANITÉMAIL" émail granité intérieur. et rouge extérieur.	257 »	—	285 »	285 »	342 »	357 »
6° — "ÉMAIL GRANITÉ" intérieurement et extérieurement.....	257 »	—	285 »	285 »	342 »	357 »
7° — "ÉMAIL DÉGRADÉ" émail gris intérieurement et dégradé extérieurement.....	307 »	—	331 »	331 »	400 »	416 »

1 ^{re} CATÉGORIE				2 ^e CATÉGORIE	3 ^e CATÉGORIE
Casseroles Champagne	Casseroles Série A Galetières	Daubières	Casseroles rondes et ovales alsaciennes	Casseroles à queue Pots hainaut » juifs Marmites anglaises « normandes	Marmites comtoises » à degrés » suisses alsaciennes
fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
122 »	—	142 »	142 »	165 »	167 »
212 »	—	212 »	—	—	—
145 »	175 »	175 »	175 »	215 »	241 »
227 »	—	268 »	238 »	306 »	325 »
257 »	—	285 »	285 »	342 »	357 »
257 »	—	285 »	285 »	342 »	357 »
307 »	—	331 »	331 »	400 »	416 »

Supplément p^r emballage en caisse ou en tonneau

14 fr. les 100 points

2° POTERIES VENDUES AU POIDS OU A LA PIÈCE. (Voir pages 97 et 98).

3° CASSEROLES SPÉCIALES A FOND PLAT DRESSÉ POUR L'ÉLECTRICITÉ. (Voir page 98).

4° CASSEROLES AVEC COUVERCLE SPÉCIAL "DOUFEU". (Voir page 99).

NOTA. — Sauf avis contraire, tous les genres de poterie sont expédiés en vrac; sur demande, ils sont expédiés en caisse avec le supplément de prix ci-dessus. Le pointage des marmites normandes, s'entend sans couvercle, les couvercles, livrés sur demande, sont comptés le quart du pointage des marmites. Dans toutes les séries pour lesquelles il n'est porté aucune indication, le couvercle est compris dans le pointage pour un tiers, à l'exception des pots de Hainaut, dont le couvercle est compris dans le pointage pour un quart. — Les anses vernies pour pots, marmites et chaudrons se vendent 1 fr. 50 la pièce.

POTERIES 1^{re} CATÉGORIE

	CASSEROLES SÉRIE A, à GRANDE CAPACITÉ, à anses avec couvercle. Modèle spécial pour la fonte oxydée																							
	NUMÉROS.....	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	
	VALEUR EN POINTS.....	4	5	5	5	6	7	8	9	10	11	12	4	5	5	5	6	7	8	9	10	10	12	14
	Contenance... litres, décilitres	0,9	1,2	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »	0,9	1,2	1,6	2 »	2,6	3 »	3,7	4,3	4,5	6 »	7 »	
Diam. int. de la casserole %	140	154	173	183	198	210	223	236	249	262	274	140	154	173	183	198	210	223	236	249	262	274		
NUMÉROS OU POINTS.....														16	18	20	25	30	35	40	45	50		
Contenance..... litres, décilitres														8 »	9,2	10,5	13 »	15,3	18,3	20 »	25 »	27 »		
Diamètre intérieur du haut de la casserole %														291	308	327	352	371	393	410	424	447		
	CASSEROLES CHAMPAGNE, à anses, couvertes Brute - Étamée vernie - Oxydée et glacée rouge - Émaillée.																							
	NUMÉROS.....	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35					
	VALEUR EN POINTS.	4	5	5	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	18	20	25	30	35					
	Conten.. lit., décil.	0,9	1,5	1,8	2,1	2,4	2,8	3,3	3,6	4,3	4,7	5,4	6,2	6,9	8,5	9,2	10,5	15	16					
Diam. int. du haut %	140	168	174	182	190	199	214	223	233	242	250	263	277	290	304	336	361	373						
	DAUBIÈRES-CASSEROLES OVALES, à anses, couvertes																							
	NUMÉROS OU POINTS	6	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40											
	Contenance lit., déc.	2,3	3	3,9	4,5	5	5,8	6,7	7,2	9,5	12	14	16											
	Dimensions..... %	225×163	245×173	271×200	281×206	288×214	298×224	309×232	317×238	342×258	376×277	395×284	400×310											
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme basse, à anses à fond plat, avec couvercle																							
	NUMÉROS.....	1	2	3	4	5	6	7																
	VALEUR EN POINTS.....	6	7	8	10	12	14	17																
	Contenance..... litres, décilitres.	1,9	2,4	3	4	4,9	5,6	7,1																
Diamètre intérieur du haut..... %	203	219	236	256	275	294	310																	
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																								
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme moyenne, à anses à fond plat, avec couvercle																							
	NUMÉROS.....	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
	VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	8	9	11	14	16	19	23	28	35											
	Contenance..... litres, décilitres	1,1	2	2,5	3,2	3,9	5	6,7	7,8	9	10,5	13	16											
Diamètre intérieur du haut..... %	160	190	203	219	236	256	275	294	310	320	350	375												
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																								
	CASSEROLES RONDES ALSACIENNES, forme haute, à anses, à fond plat, avec couvercle.																							
	NUMÉROS.....	1	2	3	4	5	6	7																
	VALEUR EN POINTS.....	8	10	12	14	17	19	26																
	Contenance..... litres, décilitres	3,2	4	5	6	7,6	9	11,5																
Diamètre intérieur du haut..... %	203	219	236	256	275	294	310																	
<i>Ne se font pas en fonte étamée</i>																								
	CASSEROLES OVALES ALSACIENNES, à anses, couvertes																							
	NUMÉROS.....	00	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14							
	VALEUR EN POINTS..	5	6	7	8	11	12	14	20	22	28	33	38	42	48	65	80							
	Contenance. lit., déc.	1,5	2	2,6	2,9	4,2	4,6	5,4	7,1	8,7	11,4	13,2	15	16,6	19,4	26	32							
Dimensions.....	220×132	259×154	280×164	300×175	310×175	340×210	360×225	365×260	410×280	425×295	455×300	470×305	500×305	535×305	605×340	645×370								
<i>Ne se font pas en fonte étamée - Au dessus du n° 10 ne se font qu'en fonte oxydée.</i>																								
	GALETIÈRES																							
	NUMÉROS.....	4	5	6	7																			
	VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7																			
	Diamètre intérieur..... %	265	290	310	330																			
<i>Les galetières ne se font qu'en fonte oxydée.</i>																								

POTERIES 2^e CATÉGORIE



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

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



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

NUMÉROS OU POINTS.....	6	8	10	12	14	16	18	21	24	27	30	36	42
Contenance..... litres, décilitres.	3,2	4,3	5,6	6,9	8,5	10,4	12,5	16	18	22	24	30	35
Diamètre intérieur du haut..... %	160	177	193	207	222	237	252	274	285	305	321	338	357

Ce modèle se livre toujours à pieds et ne se fait pas en fonte étamée.



MARMITES NORMANDES, à pieds hauts ou sans pieds (2^e catégorie)

NUMÉROS.....	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
VALEUR EN POINTS.....	5	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18	20	22	24	30
Contenance..... litres, décilitres.	3,3	4,1	5,5	6,9	8,3	9,8	11,2	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5
Diamètre intérieur du haut..... %	192	207	229	247	263	276	289	310	327	341	355	368	380	391	422

Ne se font pas en fonte étamée. MOINS-VALEUR pour marmites sans pieds 16 fr. les 100 points. Le pointage des marmites normandes s'entend sans couvercle; les couvercles livrés sur demande sont comptés en plus le quart du pointage des marmites. Les numéros 24 et 30 ne se font pas à couvercle.

POTS DE HAINAUT
A poignées oreilles



A ANSES ELLIPTIQUES, dits POTS CATALANS



POTS DE HAINAUT ET CATALANS couverts, à poignées et à oreilles (2^e catégorie)

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

NUMÉROS OU POINTS.....	15	16	18	20	22	25	30	35	40	50
Contenance..... lit. décil.	11,3	12,2	14,2	16,2	18,15	21	25,9	33,5	35,6	45,3
Diam. int. du haut..... %	235	242	256	271	285	298	318	339	354	373

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



POTS JUIFS, couverts, à oreilles ou à poignées, sans pieds (2^e Catégorie)

NUMÉROS.....	4	6	8	10
VALEUR EN POINTS.....	10	14	18	22
Contenance..... litres, décilitres.	5,2	7,8	10,4	13
Diamètre intérieur du haut..... %	228	261	287	309

Ne se font pas en fonte étamée.

POTERIES 3^e CATÉGORIE



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

NUMÉROS.....	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
VALEUR EN POINTS.....	7	8	9	10	11	12	13	14	17	19	21	22
Contenance litres, décilitres	3	4	5	6	7,1	8,1	9	10,4	11,6	13,6	14,6	16,6
Diam. extérieur du haut. %	194	214	232	247	260	275	286	299	314	326	340	352
Diam. extér. sous le bord. %	169	174	190	202	215	225	237	252	261	271	282	293
Profondeur totale..... %	140	153	163	170	177	183	187	195	200	204	209	215

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



POTERIES 3^e CATÉGORIE (SUITE)



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

NUMÉROS	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	16	18
VALEUR EN POINTS	5	5	5	6	7	8	9	10	12	14	15	16
Contenance... litres, décil.	1	1,75	2,55	3,3	4,1	5,5	6,2	6,9	8,3	9,8	10,5	11,2
Diam. intérieur du haut %	129	155	176	192	207	229	237	247	263	276	283	289



NUMÉROS	20	25	28	30	35	38	40	50
VALEUR EN POINTS	18	20	22	25	28	35	38	45
Contenance..... litres, décilitres.	13,8	16,1	18,4	20,7	23 »	25,3	27,6	34,5
Diamètre intérieur du haut..... %	310	327	341	355	368	380	391	422

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



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

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

Ne se font pas en fonte étamée



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

NUMÉROS	8	8½	9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15
VALEUR EN POINTS	8	9	10	11	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	35
Conten. lit., déc.	3,3	4,1	4,6	5,8	7	8,8	10	11,5	13,4	14,5	16,5	17	21,2	22,5	25,1
Diam. ext. du haut %	207	225	239	248	262	278	290	303	319	330	342	354	368	380	395
— sous le bord %	161	177	191	199	208	227	235	245	260	268	278	285	300	310	325
Profondeur..... %	133	140	149	163	172	184	194	202	212	223	230	230	250	265	273

Ne se font pas en fonte étamée

POTERIES VENDUES A LA PIÈCE

En fonte brute



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

NUMÉROS	3	4	5	6	8	10
Contenance..... litres, décilitres.	3,7	4,5	5,6	7,5	10	13,2
Diamètre intérieur..... %	244	258	279	300	325	360
Prix à la pièce..... frs	6 »	7.60	9.20	11 »	13.50	16 »

Ne se font qu'en fonte brute.

En fonte émail granité intérieurement et glacée rouge extérieurement
ou en fonte émail gris intérieurement et glacée dégradée extérieurement



FAITOUTS avec couvercle

NUMÉROS	18	20	22	24	26	28	30
Contenance..... litres, décilitres	1	1,4	1,9	2,35	2,95	3,7	4,6
Diamètre extérieur du haut..... %	18	20	22	24	26	28	30
Prix, avec couvercle							
En fonte émail rouge et granité..... frs	8.30	11.20	12.10	14.50	17 »	21 »	25 »
En fonte émail gris et dégradé..... frs	10 »	12 »	14 »	17 »	20 »	25 »	30 »

Le couvercle est en tôle émail rouge ou dégradé suivant le cas.

En fonte émail granité intérieurement et glacée rouge extérieurement
ou en fonte émail gris intérieurement et glacée dégradée extérieurement

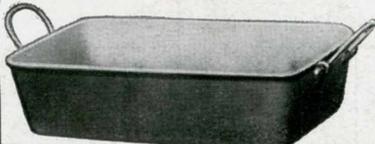


POÊLONS A QUEUE, avec ou sans couvercle (ordinaire ou à drageoire)

NUMÉROS	14	16	18	20	22
Diamètre..... %	14	16	18	20	22
Contenance..... litres, décilitres	0,75	1,1	1,5	2,15	2,7
Prix à la pièce sans couvercle					
émail gris et dégradé..... fr.	8 »	8.50	11 »	13 »	17 »
émail granité et rouge..... fr.	7.50	7.90	10 »	12 »	16 »
Prix du couvercle en tôle émail dégradé, la pièce..... fr.	2.70	3 »	3.50	4 »	5 »
Prix du couvercle à drageoire en tôle émail dégradé..... fr.	5.30	5.90	6.50	7 »	7.80

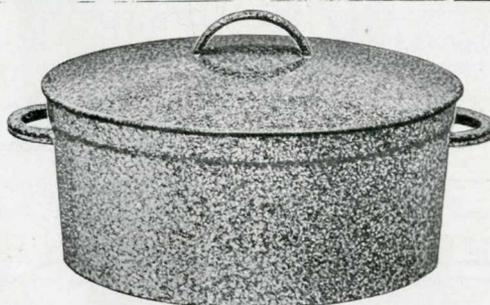
POTERIES VENDUES A LA PIÈCE (SUITE)

En tonte émail blanc intérieurement et glacée dégradée extérieurement

		PLATS ROUNDS, sans bec							
	Numéros.....	16	20	22	24	26	28	31	34
	Diamètre..... $\frac{\%}{m}$	16	20	22	24	26	28	31	34
	Profondeur..... $\frac{\%}{m}$	4	4.5	4.5	4.5	4.5	5	5	5
	Prix..... frs	7.50	10.50	14 »	16 »	17 »	20 »	23 »	25 »
		PLATS OVALES, sans bec							
	Numéros.....	30	33	36	38	45			
	Grand diamètre..... $\frac{\%}{m}$	30	33	36	38	45			
	Petit diamètre..... $\frac{\%}{m}$	17	21	22	22.5	28			
	Profondeur..... $\frac{\%}{m}$	3.5	4.5	4.5	4.5	5			
	Prix..... frs	15 »	21 »	24 »	26 »	30 »			
		PLATS RECTANGULAIRES							
	Numéros.....	28	30	32					
	Longueur..... $\frac{\%}{m}$	28	30	32					
	Largeur..... $\frac{\%}{m}$	20	21	22					
	Prix..... frs	25 »	29 »	32 »					

CASSEROLES SPÉCIALES POUR PLAQUES DE CHAUFFE ÉLECTRIQUE

Casseroles Rondes
en Fonte à
FOND PLAT DRESSÉ



ÉCONOMIE DE
CONSOMMATION
ÉLECTRIQUE

NUMÉROS	DIAMÈTRE du Fond	HAUTEUR sans le Couvercle	CONTENANCE litres, décilitres	PRIX, AVEC COUVERCLE		
				EN FONTE OXYDÉE	EN FONTE ÉMAILLÉE	
					Extérieur rouge Intérieur granité	Extérieur et Intérieur granité noir et blanc
	$\frac{\%}{m}$	$\frac{\%}{m}$		fr.	fr.	fr.
00	150	68	1,1	11 »	16 »	16 »
0	180	80	2	12 »	17 »	17 »
3	220	100	3,9	20 »	30 »	30 »

POTERIES VENDUES AU POIDS

		POTS ALGÉRIENS, en fonte brute											
	NUMÉROS.....	10	12	14	16	18	20						
	Contenance..... litres, décilitres	6,2	7,8	9,2	11	13,6	16,5						
	Diamètre intérieur du haut..... $\frac{\%}{m}$	182	182	182	182	182	182						
	Poids appr. (sans couvercle)... kil., gr.	3,600	4,000	4,500	5,600	6,500	8,000						
PRIX, le kilo : fr.....		3.35 - en fonte brute											
		Le couvercle n'est fourni que sur demande : Poids 0 k. 660 environ.											
		CASSEROLES CATALANES, en fonte oxydée, vernis noir extérieur											
	Numéros.....	8	10	12	14	16	18	20	25	30	35	40	50
	Contenance..... litres, décilitres	1,45	1,77	2,28	2,75	3,02	3,97	4,48	5,95	6,7	8,2	9,5	12,5
	Diamètre intérieur du haut..... $\frac{\%}{m}$	185	202	217	230	235	258	267	302	317	345	370	395
	Poids approximatif..... grammes	1200	1300	1800	2100	2200	2600	2800	3820	4300	5250	5650	5900
	PRIX, le kilo : fr.....	5 » - En fonte oxydée, vernis noir extérieur.											

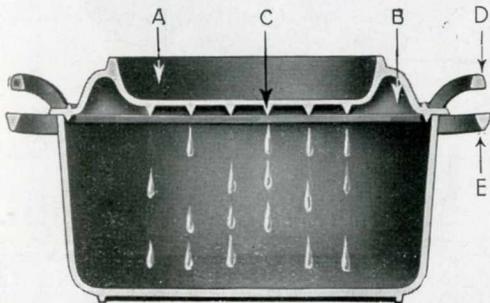
POTERIE AVEC COUVERCLE "DOUFEU"

Déposé — Breveté S. G. D. G. — France et Etranger

POUR FAIRE LA CUISINE MIJOTÉE SANS SURVEILLANCE

- A. — Cuvette à remplir d'eau si on le désire.
 B. — Dôme pour la libre circulation de la vapeur de cuisson.
 C. — Pointes pour la chute des gouttelettes de vapeur condensée.
 D. — Poignée du couvercle.
 E. — Poignée de la casserole.

Vue en coupe



NE PEUT ETRE VENDUE
 SANS CE TIMBRE
 DE GARANTIE



Vue extérieure



DOUFEU arrose automatiquement les aliments
DOUFEU empêche les aliments de s'attacher
DOUFEU développe et concentre l'arome

AVANTAGES DU COUVERCLE DOUFEU

Avec les casseroles ordinaires en fonte, appelées cocottes, les cuisinières connaissent depuis longtemps la manière de faire la cuisine mijotée en mettant un peu d'eau sur le couvercle, dont les bords relevés créent autour de ce couvercle une partie froide sur laquelle se condensent les vapeurs du jus.

Avec le couvercle DOUFEU on a le grand avantage de créer une condensation bien plus importante et de faire retomber le jus condensé sur la viande elle-même en son milieu comme l'indique la figure ci-dessus. Le jus tombe entièrement sur la viande au lieu de tomber autour d'elle.

MODE D'EMPLOI

Mettre de l'eau froide dans la cuvette A du couvercle DOUFEU dès que les aliments ont besoin d'être arrosés, puis continuer la cuisson à feu doux pendant un certain temps, les mets seront alors plus savoureux et les sauces ne seront ni brûlées ni insuffisantes.

Pour la cuisson des légumes, mettre l'eau dans la cuvette A du couvercle DOUFEU dès le commencement de la cuisson.

Pour le pot au feu, mettre l'eau également dès le début sur le couvercle DOUFEU, afin de conserver tout l'arome et éviter la perte de bouillon par ébullition.

LE COUVERCLE "DOUFEU" EST LE COUVERCLE IDÉAL POUR FAIRE DE LA BONNE CUISINE FRANÇAISE

NOTA. — Sans eau dans sa cuvette le couvercle "DOUFEU" s'utilise comme un couvercle ordinaire.

PRIX DE VENTE : IMPOSÉS

Désignation du couvercle	Numéro de la casserole	Diamètre	En fonte oxydée		En fonte oxydée intérieurement et glacée rouge extérieurement		En fonte glacée intérieurement et glacée dégradée extérieurement	
			PRIX de la casserole avec couvercle	PRIX du couvercle seul	PRIX de la casserole avec couvercle	PRIX du couvercle seul	PRIX de la casserole avec couvercle	PRIX du couvercle seul
			fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
E	7	200	20 »	10 »	30 »	12 »	34 »	15 »
F	9	220	25 »	12 »	35 »	14 »	42 »	18 »
G	11	240	31 »	14 »	41 »	16 »	52 »	21 »
H	14	260	36 »	16 »	48 »	18 »	60 »	24 »

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DEMONTABLE

A DÉBIT RÉGLABLE BREVETÉS S. G. D. G. CAISSE ET SIPHON EN FONTE VERNIE ou ÉMAILLÉE avec robinet et flotteur cuivre, automatique et piton à anneau guide chaîne.

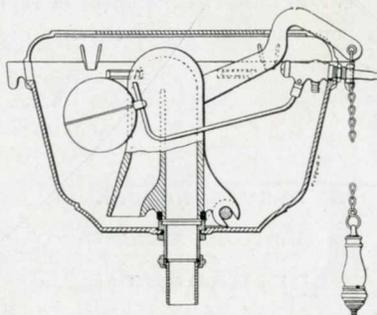
Réservoir uni { N° 17 avec robinet en bas
N° 27 avec robinet en haut

Réservoir orné { N° 37 avec robinet en bas
N° 47 avec robinet en haut

Débit 10 litres, réglable entre 5 et 10 litres



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



Vue en coupe des réservoirs n°s 27 et 47



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

Nos 17 et 37 avec robinet en bas, Nos 27 et 47 avec robinet en haut	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fonte vernie entier ^s	Fonte émaillée entier ^s
Avec chaîne n° 2.....	40	21 1/2	26 1/2	fr. 89 »	fr. 160 »
Supplément pour chaîne n° 5, nickelée à poignée porcelaine.....				2.75	2.75
» aux prix des réservoirs 17 et 37 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire.....				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

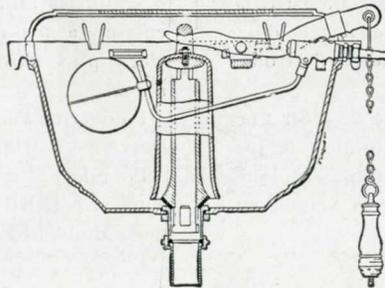
RÉSERVOIRS DE CHASSE, A CLOCHE, A DÉBIT RÉGLABLE EN FONTE VERNIE ou ÉMAILLÉE, AVEC ROBINET ET FLOTTEUR CUIVRE AUTOMATIQUE

N° 140 robinet en bas } Débit 10 litres.
N° 240 robinet en haut } Réglable entre 5 et 10 litres.

N° 150 robinet en bas } Débit 12 litres.
N° 250 robinet en haut } Réglable entre 6 et 12 litres.



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



Vue en coupe des réservoirs n°s 240 et 250



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

Nos 140 et 150 avec robinet en bas, Nos 240 et 250 avec robinet en haut	Dimensions			PRIX	
	Longueur	Largeur	Hauteur	Fonte vernie entier ^s	Fonte émaillée entier ^s
N°s 140 ou 240 avec chaîne n° 2.....	40	21 1/2	26 1/4	fr. 82 »	fr. 150 »
N°s 150 ou 250 avec chaîne n° 2.....	43	23	26 1/4	92 »	160 »
Supplément pour chaîne n° 5 nickelée à poignée porcelaine.....				2.75	2.75
» aux prix des réservoirs 140 et 150 pour robinet E' en bronze convenable aux fortes et très fortes pressions, à la place du robinet ordinaire.....				21.30	21.30
Supplément pour robinet d'arrêt.....				11 »	11 »

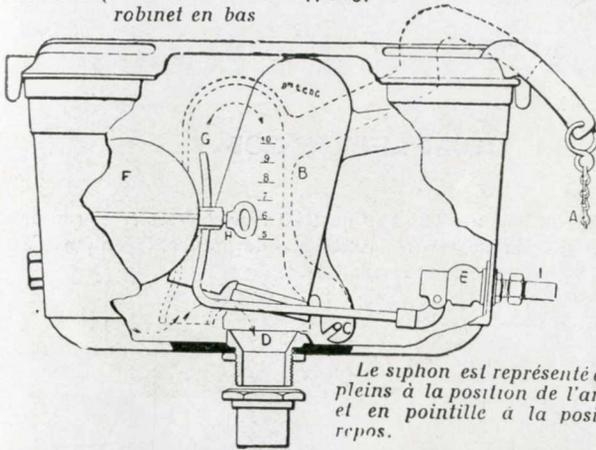
Voir page 101, mode d'emploi, instructions et prix des pièces de rechange.

WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

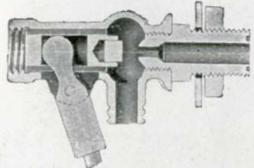
RÉSERVOIRS DE CHASSE, A SIPHON AMOVIBLE DÉMONTABLE ET A CLOCHE

MODE D'EMPLOI ET DESCRIPTION, INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE ET PRINCIPAUX AVANTAGES

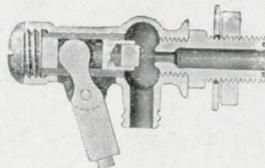
Vue en coupe des réservoirs N^{os} 17 et 37
robinet en bas



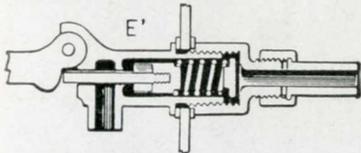
Le siphon est représenté en traits pleins à la position de l'amorçage et en pointille à la position du repos.



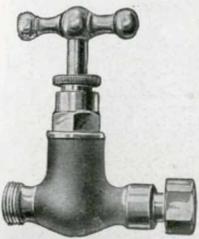
Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en bas



Coupe du robinet ordinaire des réservoirs avec robinet en haut



Coupe du robinet pour fortes pressions des réservoirs avec robinet en bas



Vue du Robinet d'arrêt

MODE D'EMPLOI ET DESCRIPTION

Réservoir N^{os} 17 - 27 - 37 et 47. — (Voir figure ci-contre) En tirant sur la chaîne A, le siphon B pivote autour de sa charnière C et dégage l'orifice du tuyau D; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon aussitôt que celui-ci est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorçage est absolument certain.

Réservoir N^{os} 140 - 150 - 240 et 250. — En tirant sur la chaîne, la cloche se soulève et dégage l'orifice du tuyau de décharge; l'eau y tombe en produisant une aspiration qui amorce le siphon se trouvant à l'intérieur de la cloche aussitôt qu'il est retombé sur son siège. Il suffit de tirer la chaîne et de la lâcher, l'amorçage est absolument certain.

Dispositions communes à tous les réservoirs. — Le robinet automatique E est construit avec le plus grand soin. Il peut s'employer dans les eaux pures ou impures et est organisé pour que l'oxydation n'apporte aucune entrave à son fonctionnement. Il convient pour les pressions faibles, moyennes ou assez fortes. (Voir coupe du robinet ordinaire).

Pour les fortes et très fortes pressions, nous recommandons le robinet E' (modèle déposé) dans lequel la pression de la conduite d'eau agit sur le tampon obturateur, dans le sens de la fermeture; le tampon obturateur, lorsqu'il est fermé, reçoit toute la pression de l'eau dans la conduite. Avec ce robinet, l'obturateur est d'autant plus énergique que la pression dans la conduite est plus grande (le robinet E' ne peut s'adapter qu'aux réservoirs avec robinet en bas).

Le flotteur F peut coulisser le long d'une tige G, ce qui permet de le fixer au moyen d'une vis H à la hauteur correspondant au débit que l'on veut obtenir. A tous les réservoirs, on peut, à volonté, changer le tirage A et l'arrivée d'eau I.

Pour changer le tampon en caoutchouc obturateur, il suffit d'ouvrir l'anneau fendu qui pend sur l'axe du levier coudé, et on peut alors enlever cet axe qui libère le flotteur.

PRECAUTIONS A PRENDRE DANS L'INSTALLATION DU WATER-CLOSET. — Le réservoir de chasse doit être placé à 1^m70 ou 1^m80 au-dessus de la cuvette. — Le tuyau de décharge doit avoir un diamètre intérieur de 35 ³/₄ exactement. Avoir soin d'éviter les coudes brusques et les inflexions au-dessous de l'horizontale, surtout au point de raccordement du tuyau avec la douille de la cuvette. — Ne pas rétrécir le diamètre du tuyau à son entrée dans la douille de la cuvette.

PRINCIPAUX AVANTAGES. — Réglage très facile, par suite dépense d'eau réduite à volonté, simplicité extrême de tous les organes, par suite aucun risque de dérangement. Amorçage assuré pour toute quantité d'eau.

Le siphon Amovible démontable (réservoirs n^{os} 17 - 27 - 37 et 47), s'enlevant librement, à charnière, breveté S. G. D. G., présentant à la fois les avantages des siphons mobiles (amorçage assuré pour toute quantité d'eau par le simple mouvement du siphon) et les avantages des siphons fixes, la charnière C (coupe ci-dessus) ramenant toujours le siphon sur son siège D dans une position déterminée et toujours la même.

ROBINET D'ARRÊT. — Le robinet d'arrêt se vissant directement sur le robinet d'arrivée d'eau des réservoirs de chasse évite deux soudures. Nous en recommandons l'emploi qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite en cas de besoin.

PRIX DES PIÈCES DE RECHANGE POUR RÉSERVOIRS N^{os} 17 - 27 - 37 - 47 - 140 - 150 - 240 - 250

NUMÉROS.....	17-27-37-47			140 et 240			150 et 250		
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	
Boîte de réservoir verni.....la pièce	42 »	42 »	48 »	34 »	34 »	34 »	19 »	19 »	19 »
» » émaillé.....»	105 »	105 »	105 »	19 »	19 »	19 »	11 »	11 »	11 »
Couvercle de réservoir verni.....»	11 »	11 »	14 »	0.30	0.30	0.30	1.10	1.10	1.10
» » émaillé.....»	28 »	28 »	35 »	»	»	»	»	»	»
Siphon verni.....»	16 »	»	»	1.70	1.70	1.70	1.40	1.40	1.40
» émaillé.....»	22 »	»	»	»	»	»	2.50	2.50	2.50
Cloche vernie.....»	»	11 »	11 »	»	»	»	3 »	3 »	3 »
» émaillée.....»	»	16 »	16 »	»	»	»	0.30	0.30	0.30
Support de levier brut.....»	»	2 »	2 »	»	»	»	17 »	17 »	17 »
» émaillé.....»	»	3.50	3.50	»	»	»	»	»	»
Levier brut.....»	»	1.70	1.70	»	»	»	»	»	»
» émaillé.....»	»	3.20	3.20	»	»	»	»	»	»
Guide chaîne brut.....»	0.80	»	»	»	»	»	»	»	»
» émaillé.....»	1.70	»	»	»	»	»	»	»	»
Siège cuivre avec écrous.....»	14 »	14 »	14 »	»	»	»	»	»	»
Ecrou de siège.....»	3.30	3.30	3.30	»	»	»	»	»	»
Ecrou de raccord de décharge.....»	6 »	6 »	6 »	»	»	»	»	»	»
Raccord de décharge.....»	4.50	4.50	4.50	»	»	»	»	»	»
Boulon de siège avec son écrou.....»	1.40	1.40	1.40	»	»	»	»	»	»
Robinet complet avec flotteur.. la pièce	»	»	»	6.70	6.70	6.70	»	»	»
» » sans boule, avec tige »	»	»	»	0.10	0.10	0.10	»	»	»
Boîte de robinet avec son ajustage »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Rondelle de serrage de robinet. »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Ecrou de serrage de robinet.... »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Ecrou de raccord d'alimentation »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Raccord d'alimentation.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Tampon carré avec caoutchouc »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Tige de flotteur avec talon et tige »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Axe de tige de flotteur.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Boule de flotteur avec vis.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Grande rondelle caoutchouc de siphon.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Rondelle caoutchouc de robinet »	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Anneau caoutchouc pour queue de siphon.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Boudin caoutchouc pour tampon de robinet..... le mètre	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Rondelle cuir pour raccord d'alimentation..... la pièce	»	»	»	»	»	»	»	»	»
» » de décharge.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Chaîne en fer n ^o 2 poignée bois.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Chaîne nickelée n ^o 5 poignée porcelaine.....»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

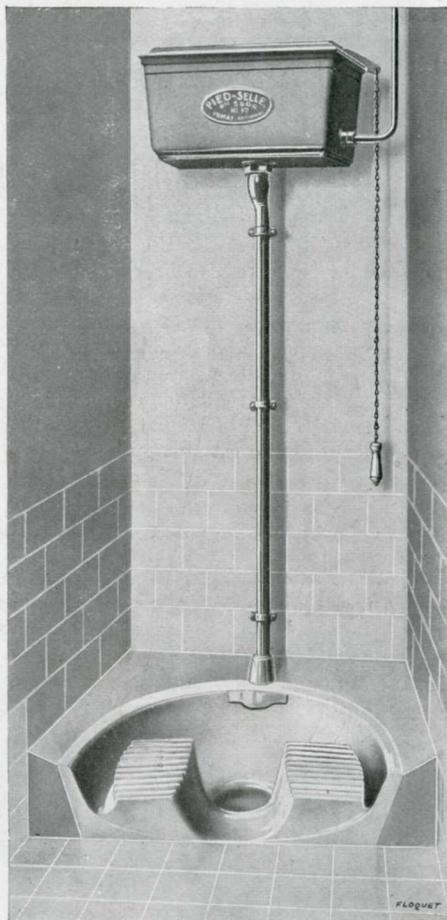
WATER-CLOSETS POUR LIEUX COMMUNS

APPAREILS A LA TURQUE POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREIL COMPLET N° 285

SE COMPOSANT DE :

1 réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 27 ou 47 ou 140 ou 240 avec couvercle, ses raccords et chaîne n° 2; 1 cône caoutchouc; 1 plaque turque n° 25 sans devanture, fonte émaillée; 1 siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique), fonte émaillée.



PRIX

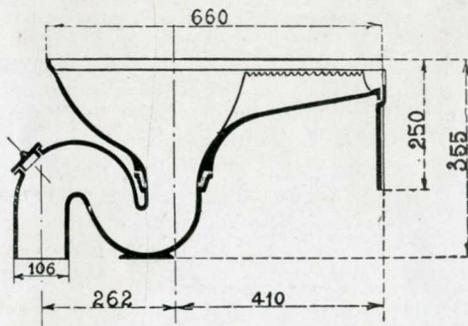
Appareil n° 285.....	fr.	310 »
Devanture, sur demande.....	En plus.	24 »

PRIX des pièces détachées :

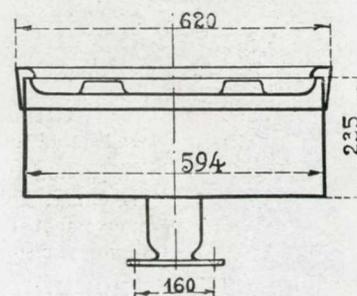
Plaque turque n° 25, sans devanture, sans effet.....	165 »
» » » à effet.....	180 »
Devanture seule.....	24 »
Siphon n° 163 (droit) ou n° 164 (oblique).....	59 »
Cône caoutchouc.....	4 »

PLAQUE TURQUE N° 25

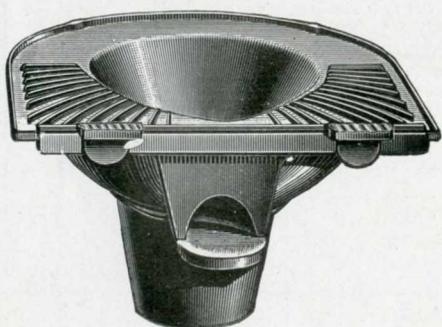
Vue en coupe



Vue de face



APPAREILS A BASCULE N° 4, AVEC URINOIR, MOUVEMENT EN CUIVRE



La valve de cet appareil fonctionne quand on quitte l'appareil en appuyant sur la pédale avec la pointe du pied.

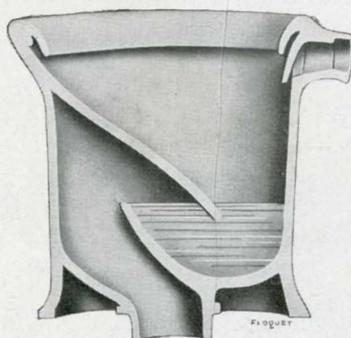
NOTA. — Sauf désignation contraire, ces appareils sont livrés avec cuvette fonte vernie.

DIMENSIONS					PRIX	
Longueur du dessus	Largeur du dessus	Hauteur totale	Diamètre intérieur du bas de la cuvette	Diamètre intérieur du bas de l'appareil	avec cuvette en fonte	
					Vernie	Émaillée
%	%	%	%	%	fr.	fr.
46 ½	53	34	12 ¼	13 ¾	145 »	165 »

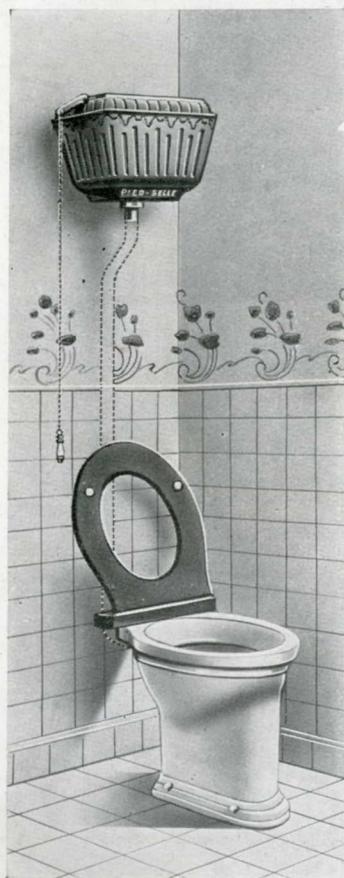
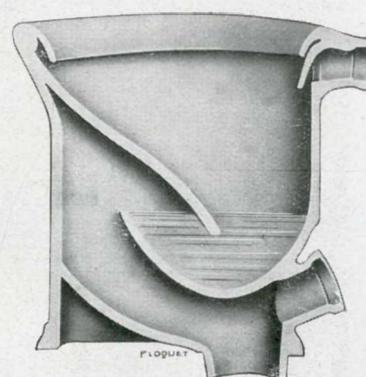
WATER-CLOSETS POUR TOUT A L'ÉGOUT

APPAREILS EN UNE PIÈCE

CUVETTE N° 5
à évacuation centrale



CUVETTE N° 6
à évacuation arrière



Vue d'un appareil complet monté avec cuvette une pièce munie d'un abattant.

NOTA. — Le tuyau reliant le réservoir de chasse à l'appareil ne fait pas partie de notre fourniture.

Dimensions des cuvettes	N° 5	N° 6
Ovale extérieur du haut	415×365	420×365
Hauteur au-dessus du sol	420	425
Orifice intérieur de sortie	110	110
	fr.	
PRIX : à la pièce . Sans abattant	170 »	
Abattant façon chêne verni	36 »	

APPAREIL COMPLET

composé de :

- 1° Un réservoir de chasse n° 17 ou 37 ou 140 ou 240 avec chaîne de tirage n° 2 à poignée bois.
- 2° Une cuvette porcelaine n° 5 ou 6 blanc uni, munie d'un abattant chêne.
- 3° Un cône caoutchouc

DÉSIGNATIONS	PRIX
	fr.
Appareil complet	292 »
SUPPLÉMENTS POUR :	
Réservoir en fonte émaillée blanc partout	68 »
Abattant façon acajou	8 »
Chaîne de tirage n° 5 à poignée porcelaine	2.75
Robinet d'arrêt	11 »

Nous recommandons l'emploi du Robinet d'arrêt qui, sans être indispensable, permet de fermer la conduite d'eau en cas de besoin.

APPAREILS INODORES A TIRAGE

“ LE MODERNE ”

AVEC CUVETTE 1/2 PORCELAINE : RONDE, OVALE EN LONG OU OVALE EN TRAVERS
 ABATTANT façon CHÊNE VERNI ou façon ACAJOU VERNI et Taquets caoutchouc

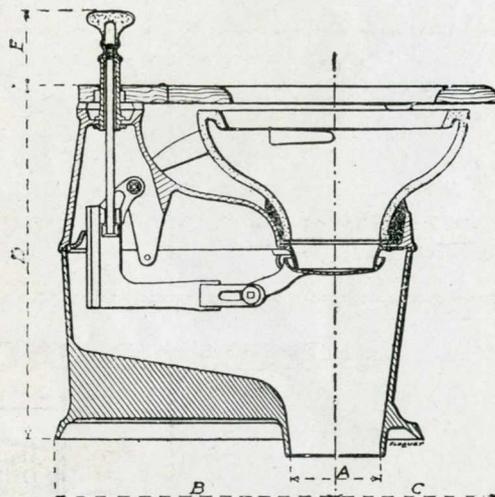
SANS EFFET D'EAU

N^{os} 40, 41, 141 et 142

A EFFET D'EAU A DROITE OU A GAUCHE

N^{os} 41, 141 et 142

Avec ROBINET UNIVERSEL réglable suivant la pression. Modèle déposé



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

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

Vue en coupe d'un Appareil. — N^o 141
 A effet d'eau.

NUMÉROS	DIMENSIONS										Diamètre intérieur de l'orifice du bas de la cuvette	PRIX avec Cuvette 1/2 porcelaine			
	A	B	C	D	E	Diamètre extérieur de la sortie	Longueur du siège rond	Largeur du siège rond	Longueur du siège ovale	Largeur du siège ovale		Ronde	Ovale en long	Ovale en travers	
	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m		fr.	fr.	fr.	
40	100	283	81	410	60	106	47	37	52 1/4	37					
41	103	290	182	400	80	109	48	36	52 1/2	38					
141	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38	fr.	fr.	fr.		
142	110	353	100	490	70	122	52 1/4	39	57	38					
40	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 40	10	130 »	155 »	160 »
41	Sans effet d'eau, —										N ^o 41	11	140 »	160 »	165 »
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne										N ^o 41	11	180 »	200 »	210 »
141	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 141	11	170 »	185 »	190 »
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne										N ^o 141	11	205 »	225 »	235 »
142	Sans effet d'eau, avec abattant façon chêne										N ^o 142	12	195 »	210 »	215 »
	A effet d'eau à droite ou à gauche, avec abattant façon chêne										N ^o 142	12	220 »	245 »	250 »
SUPPLÉMENTS POUR :															
Abattant façon acajou au lieu de façon chêne												en plus	8 »		
Couvercle à l'abattant en façon chêne													25 »		
— en façon acajou													30 »		

Réglage du Robinet "Universel". — L'arrivée d'eau se fait par quatre trous sur lesquels on peut faire tourner une rondelle également percée de quatre trous correspondants aux premiers. Cette rondelle, formant diaphragme, permet de réduire à volonté les sections d'admission de l'eau dans le robinet, selon la pression.



APPAREILS INODORES, MOUVEMENT A BIELLE

SANS EFFET D'EAU

Ordinaires : Nos 00, 0, 1

Renforcés : N° 1 R



A EFFET D'EAU

Ordinaires : N° 1

Renforcés N° 1 R

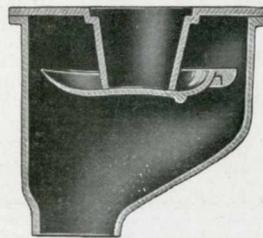
MOUVEMENT A BIELLE				PRIX			
		Distance du centre du bouton au bord de la cuvette	Diamètre extérieur de la cuvette	Orifice intérieur du bas de la cuvette	Cuvette ronde, fonte émaillée	Cuvette ronde 1/2 porcelaine	Cuvette ovale 1/2 porcelaine
		‰	‰	‰	fr.	fr.	fr.
SANS EFFET D'EAU							
Sans cercle.....	N° 00	5 1/2	31	10	60 »		
A cercle.....	N° 0	5 1/2	31	10	—	75 »	102 »
—	N° 1	5 1/2	32	11	—	85 »	110 »
—	N° 1R	7	32	11	—	98 »	125 »
A EFFET D'EAU							
à droite ou à gauche pour faibles ou fortes pressions							
A cercle.....	N° 1	5 1/2	32	11	—	125 »	145 »
—	N° 1R	7	32	11	—	140 »	160 »

APPAREILS INODORES OBTURATEURS

à valve émaillée se fermant seule tournant sur cristal

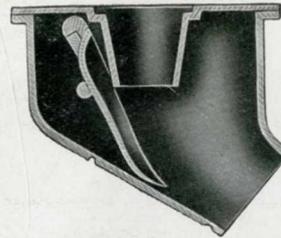
N° 1

Tubulure droite.



N° 2

Tubulure oblique.



NUMÉROS	Diamètre de l'emboîtement de la cuvette	Diamètre extérieur de la tubulure du bas	Longueur du coffre	Largeur du coffre	Hauteur du coffre	PRIX		
						En fonte vernie, valve se fermant avec bruit	En fonte émaillée, valve se fermant sans bruit	
	‰	‰	‰	‰	‰	fr.	fr.	
1	15	13	34 1/2	22	29	50 »	60 »	
2	15	13	34 1/2	22	29	50 »	60 »	
PIÈCES DÉTACHÉES								
Hausse en fonte brute							14 »	
— — émaillée							20 »	
Jarretière en caoutchouc.....							13 »	
Cristal pour appareils							2.85	
Valve émaillée avec contrepoids.....							28 »	

NOTA. — Les obturateurs demandés en fonte vernie ont la valve émaillée

SIÈGES ABATTANTS EN BOIS AVEC TAQUETS CAOUTCHOUC

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

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

TABLE DES MATIÈRES

A

	Pages
Accessoires pour installations chauffage central...	52
Appareils à bascule n° 4	102
Appareils à la turque n° 285	102
Appareils inodores n° 00, 0, 1 et 1R	105
Appareils inodores <i>Le Moderne</i> , n° 40, 41 141 et 142	104
Assortiments et pièces de rechange pour cuisinières fonte et tôle et fonte, appareils de chauffage	78

B

BUANDERIES EN FONTE	81
----------------------------	----

C

CALES EN FONTE pour pieds de cuisinières	78
-------------------------------------------------	----

CALORIFÈRES

Apollon, n° 271 à 277 - 282 à 287	55
Balkans, n° 362-364 et 365	56
Balkanic n° 472 - 473 - 474 - 482 - 483 - 484	57
Le Lion, n° 626 - 627 - 726 - 727	75
Patrik, n° 584	74
Tortue (genre) n° 324 à 326	55

CHEMINÉES

Aigle n° 262	70
Aigle, n° 271	71
Aigle, n° 310A	72
Argonne n° 394	60
Dora, n° 531 et 532	62
Frimaire n° 242, 440 et 441	61
Moblois, n° 434	58
Niva, n° 134	64
Nivôse, n° 240	65
Noël, n° 1426 et 457	58 et 59
Noëlla, n° 467	59
Régina, n° 235	69

CHROMAGE (suppléments)	78
-------------------------------	----

CLEFS DE TUYAUX	78
------------------------	----

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	1 à 3
--------------------------------------	-------

CUISINIÈRES A BOUILLEUR

Agraire, n° 1369	49
Mascotte (la), n° 1979B	51
Mondia, n° 2706/6	50
Nord à 2 fours, n° 4512	48
Rénova, n° 157B et 159B	47

CUISINIÈRES FONTE

Agraire, n° 1359A	22
Américaines n° 601A à 603A	16
Durax n° 1365 - 1375 - 1335 - 1345	38
— 1327 - 1337 - 1347 - 1357	39
— 1367 - 1377 - 1387 - 1397	39
Est (de l'), n° 2875-2876-2877 et 2878	40
Forestière (la), n° 970 à 975 - 970 bis à 975 bis	20
Mascotte (la), n° 1989 et 1999	45
Moblette à étuve, n° 1332-1342 1352-1362-1372	32
Moblette à charbonnier, n° 1341-1351-1361-1371	33
Moblux, n° 1534-1544, 1554-1564	35

CUISINIÈRES FONTE (Suite)

	Pages
Nord-Est, n° 1204 - 1304 - 1206 - 1306	43
Nordic, n° 4910	18
Normoble, n° 1433-1443-1453-1463-1473	34
Novabois, n° 1075	21
Novamode, n° 1748 1768-1798	29
— 1749-1769 1799	29
— 1750-1770-1800	29
Novixa n° 2921 à 2929 et 2951 à 2959	24 et 25
Surmoble de 85%, n° 1635-1645-1655 1665-1675	36
Surmoble de 95%, n° 1636 1646-1656 avec ou sans A	37
Super-Est, n° 1276-1286	42
Super-Lilloise n° 4907	17
Supermode n° 728 - 738 - 758 - 729 - 739 - 759	31
Universa sans étuve, n° 1821 - 1822A - 1831 - 1832A	
1851 - 1852A	26
Universa à étuve, n° 1827-1837-1857	27
1828A-1838A-1858A	27
1829-1839-1859	27
N° 790 à 792 genre Lilloise	17
N° 1402 à 1412 sans étuve, à chaudière	16

CUISINIÈRE TOLE ÉMAILLÉE

Aciélux n° 17 et 27	13
---------------------	----

CUISINIÈRES TOLE ET FONTE

Centre (du), n° 5214 à 5225	6
— 6214 à 6225	7
— 6254 à 6265	7
— 6514 à 6525	7
— 6554 à 6565	7
Fauvette (la), n° 8215 à 8223	5
— 8255 à 8263	5
— 8555 à 8563	5
Nord (du), à 2 fours, n° 4405 N et 4412 N	15
Rénova, à charbonnier, n° 205 207-209-215 217-219	10
Rénova, à étuve, n° 155A - 165A - 175B - 185A	11
177B-187B	11
179B-189B	11
181A-191A	11
Rénova lisse, à étuve, n° 135-137, 145 et 147	12
Rhodane n° 4280 - 4290 - 4300	9
Stéphane (la) à corps étroit n° 4214 à 4222	8
4215 à 4223	8

CUISINIÈRES A GAZ

Tôle émaillée, n° 301	89
Fonle émaillée, n° 316 et 416	91

CUISINIÈRES MIXTE A GAZ ET A HOUILLE

Type économique à 1 four, n° 335 et 355	92
Type luxe à 2 fours, n° 435 et 455	93

CUVETTES POUR APPAREILS INODORES

106

E

EVIERS et porte-cruches	106
--------------------------------	-----

F

FERS A REPASSER	80
FOYERS DE LESSIVEUSES	80

TABLE DES MATIÈRES (suite)

G

GAUFRETIERS ET GAUFRIERS

Pages
94

I

INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS

Instructions pour la marche des cuisinières fonte et tôle et fonte.....	4
Instructions concernant les principaux défauts à éviter dans le montage des appareils de chauffage.....	54
Instructions pour le fonctionnement des calorifères le Lion.....	76
Instructions pour le fonctionnement des cheminées Dora.....	63
Instructions, fonctionnement et avantages des réchauds à gaz et cuisinières à gaz.....	82
Instructions concernant les appareils à régulateur à double effet.....	66 et 67
Instructions pour le montage des appareils à feu continu.....	68

L

LAVABOS pour grands établissements. 107

O

OBTURATEURS n° 1 et 2..... 105

P

PIÈCES DÉTACHÉES (Planches)

Appareils inodores.....	106
Calorifère Lion.....	77
Cheminée Aigle 310.....	73
Cuisinières Agraire.....	23
» de l'Est.....	41
» Forestières.....	19
» Mascotte.....	46
» Nord-Est.....	44
» Novamode.....	30
» Rénova.....	44
» Universa.....	28
Réchauds à gaz N° 183.....	90

PIÈCES DE RECHANGE (Prix)

Cuisinières tôle et fonte.....	78
» fonte.....	78
Appareils de chauffage.....	78
Réservoirs de chasse.....	101

PLAQUES à la turque, n° 285..... 102

PLATEAUX ISOLANTS

pour Réchauds à gaz.....	83
--------------------------	----

PLATEAUX DE PARQUET

Calorifère Balkan.....	56
» Balkanic.....	57
Cheminée Dora.....	62
» Moblois.....	58
» Noël.....	58
» Noëlle.....	59

PLATEFORMES POUR COMPTEURS A GAZ... 83

POÊLES

Belges N°s 381 et 282.....	53
Flamand N° 251.....	53
Parisiens N°s 231 à 235.....	53

POTS DE SIÈGE

N°s 1-2-3 4-7-8-15 bis et 17 bis.....	107
---------------------------------------	-----

POTERIE EN FONTE

Prix des 100 points - Gravures et Description.....	94 à 98
Poteries vendues au poids.....	98
Poteries vendues à la pièce.....	97 et 98
Poterie avec Couvercle spécial " Doufeu ".....	99

R

RÉCHAUDS A GAZ

N°s 50, 60, 80, 81, 83, 84 et 160.....	84
N°s 183 et 184.....	85
N°s 219 et 228.....	86 et 87
N° 192.....	88
Réchaud tôle émaillée, n° 201.....	89

REGARD pour canalisations à gaz..... 83

RÉSERVOIRS DE CHASSE... 100 et 101

RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE

En tôle galvanisée.....	52
-------------------------	----

S

SIÈGES ABATTANTS EN BOIS.. 105

T

TABLE A CHARBONNIER..... 83

TABLETTE pour RÉCHAUD A GAZ... 83

V

VASES ET JARDINIÈRES..... 79

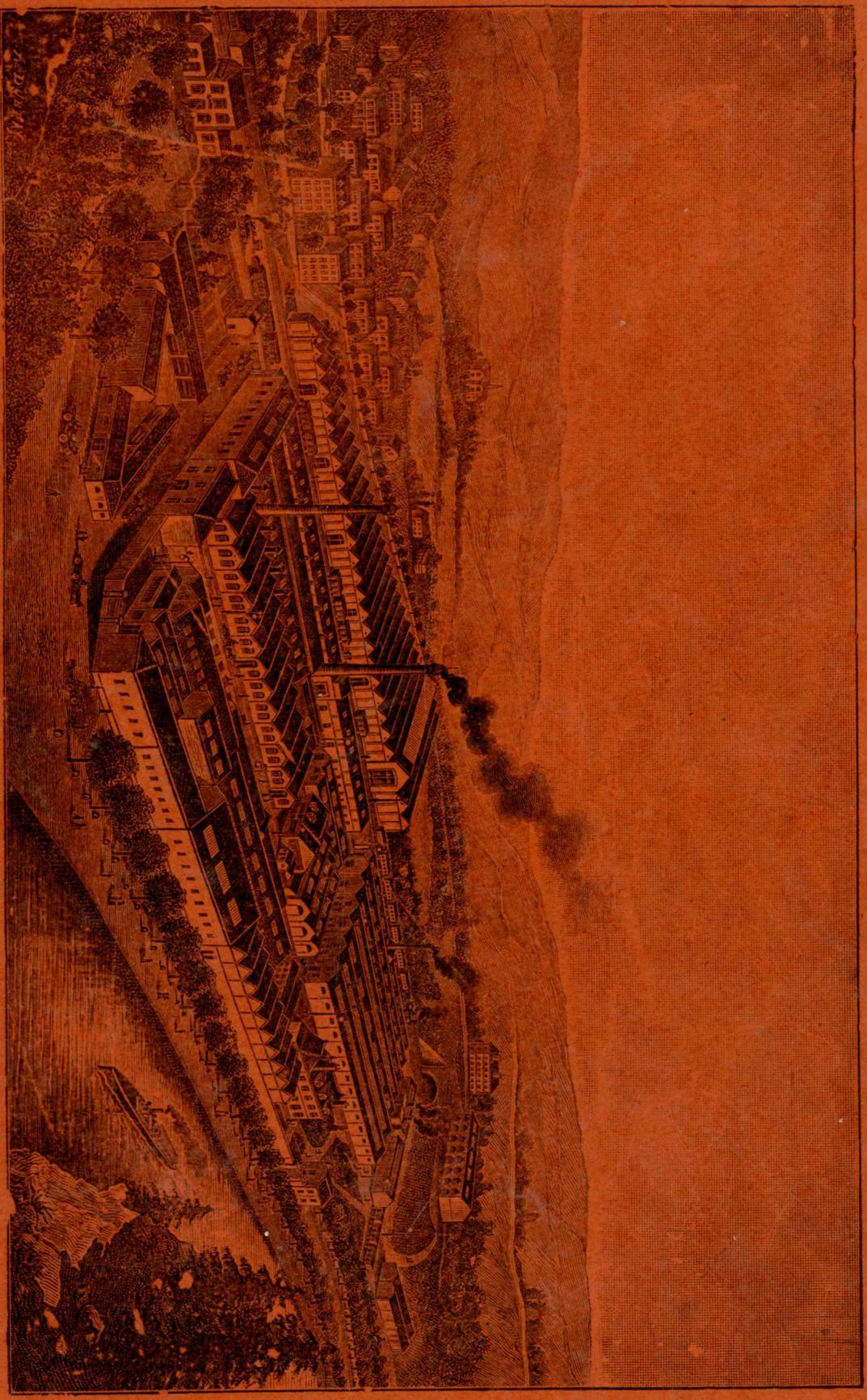
VASES D'EXPANSION

En tôle galvanisée.....	52
-------------------------	----

W

WATER-CLOSETS pour tout à l'égout..... 103

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



INDUSTRIE DES USINES
FUMAY
MARLEVILLE