

OV B 2061

ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS & COMMERCIAUX  
**A. DOYEN & Fils, à WAREMME** (Téléphone 18)

# ÉTUVEUR RAPIDE A VAPEUR Le « Tubercule-Étuve »

(Marque déposée)

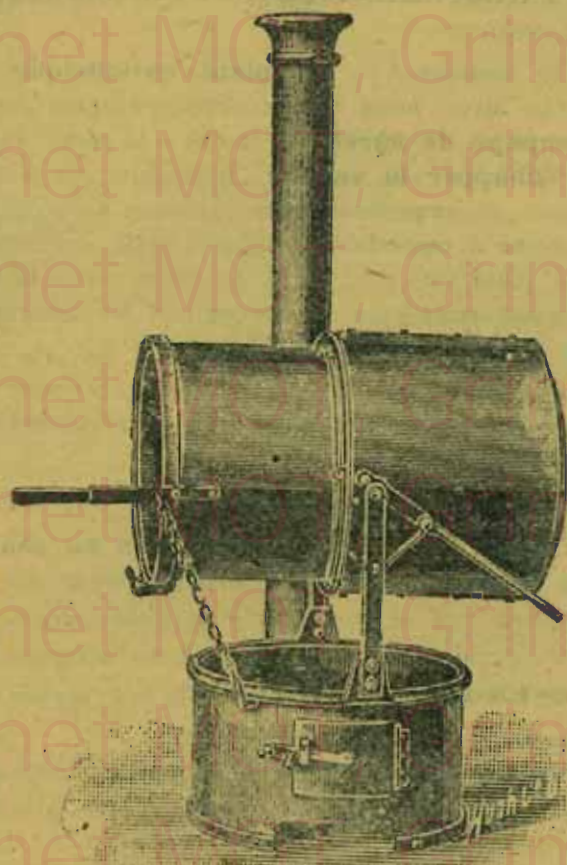
Nécessaire pour la préparation de la nourriture des bestiaux

1. Plus de lessivage  
des aliments

3. Plus d'indigestions  
chez les bestiaux \*

2. Plus de perte des  
substances nutritives

4. Augmentation de la  
saveur des aliments



Tubercule-Étuve (en position de Bascule pour la vidange).

5. Economies importantes.

**PLUS DE 125.000 « TUBERCULES-ÉTUVE »**

sont actuellement en usage

ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS & COMMERCIAUX  
**A. DOYEN & Fils, à WAREMME** (Téléphone 18)

DESCRIPTION



Le Tubercule-Etuve «Ventaki»  
(vu extérieurement)

Tout différent des marmites ou bouilleurs en fonte — qui sont cassables — le « **Tubercule-Etuve** » est en tôle forgée et laminée, soigneusement rivée.

Il se compose d'un récipient cylindrique d'une certaine capacité (35 à 630 litres) muni d'un couvercle fermant par une vis de pression : une soupape de sûreté se trouve à la partie supérieure du récipient et laisse échapper la vapeur, indiquant, par le fait, le moment où elle se produit, et empêchant toute explosion. Ce récipient contient un double fond destiné à empêcher les tubercules de « prendre au fond ». Ce double fond est muni d'un tube percé de trous par où la vapeur produite au fond du récipient remplit ce dernier et cuit les tubercules.

Le dit récipient repose, en travail, sur une maçonnerie isolante entourant un foyer inférieur. Cette maçonnerie spéciale empêche la chaleur du foyer de se perdre et la concentre, au contraire, sur le fond de l'appareil.

Un détail, qui a son importance, est celui-ci :

Le foyer proprement dit n'est pas au centre même de l'appareil, car s'il y était, l'appel de la cheminée produirait un déplacement des flammes, de telle sorte que la partie seule de l'Etuveur qui se trouve près de la cheminée, serait chauffée, tandis que l'autre ne le serait pas ; d'où crainte de brûler le fond du récipient. Pour cette raison, le foyer du « **Tubercule-Etuve** » a été déporté du côté opposé de la cheminée, et ainsi le chauffage est uniforme.

Enfin, le « **Tubercule-Etuve** » est à bascule, c'est-à-dire monté de façon à pouvoir culbuter sous un effort très minime, de manière à remplir facilement les auges destinées à recevoir les aliments.

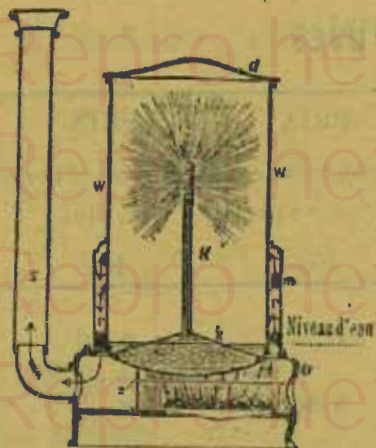
Il est muni d'une cheminée de 2<sup>m</sup>50 de haut et de deux coudes, ce qui permet d'avoir un bon tirage et dans une direction voulue.

On le chauffe au charbon ou au bois ; le foyer est calculé de telle façon que la dépense est minime et l'utilisation considérable, en raison de la grande surface chauffée (la grille étant petite tout foyer allant en s'évasant dans la maçonnerie isolante, de manière à englober tout le fond du récipient, la chaleur passant en outre entre les parois de la double enveloppe et revenant par un retour de flamme dans la cheminée).

# ÉTABLISSEMENTS INDUSTRIELS & COMMERCIAUX A. DOYEN & Fils, à WAREMME (Téléphone 18)

## FONCTIONNEMENT

### PROCÉDÉ DE L'ÉTUUVAGE



(Le Tubercule-Etuve « Ventzki » en coupe).

Le « **Tubercule-Etuve** » a l'immense avantage de transformer sur place les tubercules ou les graines sans leur faire perdre ces sels et en leur gardant leur saveur.

Pour les graines, un double-fond spécial est nécessaire et elles doivent être préalablement trempées, de manière à prendre l'eau qui leur manque pour pouvoir être étuvées.

De plus l'étuvage permet d'employer des tubercules mêmes avariés, car il les transforme et les rend digestibles et, ainsi, nombre d'aliments qui seraient perdus sont au contraire appréciés par les animaux.

Lorsque l'opération est terminée (c'est-à-dire après environ 20 minutes d'étuvage) il faut vider l'appareil.

Pour ce faire, on le met en bascule au moyen de l'anse du récipient qui fait levier et dont le mécanisme est si simple et si léger qu'une femme peut sans fatigue faire basculer le plus grand « **Tubercule-Etuve** », qui est de 630 litres.

Etant ainsi renversé (mais le couvercle restant fixé par la vis de pression) l'eau qui restait encore dans le récipient et qui contenait outre des traces de terre, quelques principes mauvais tels que la « solanine » (qui est renfermée dans la pelure des pommes de terre) s'écoule par la soupape de sûreté. On peut ensuite enlever le couvercle, et le récipient étant maintenu dans la position voulue par une chaîne « ad hoc » on peut faire tomber les pommes de terre dans les auges destinées à cet usage.

L'opération est alors terminée.

Le Tubercule-Etuve « Ventzki »  
(basculé pour le vider)

D'où : grande simplicité, grande résistance ; pas de danger de brûler le fond de l'appareil, puisque le feu doit être arrêté dès que la vapeur sort par la soupape de sûreté ; grande rapidité de travail, puisque l'appareil ne contient que peu d'eau ; étuvage parfait etc., etc. Enfin, facilité de vidange par bascule.

**Le « Tubercule-Etuve » doit être employé partout.**

**ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS & COMMERCIAUX**  
**A. DOYEN & Fils, à WAREMME (téléphone 18)**

## CULTIVATEURS !!

La vente énorme de notre TUBERCULE-ETUVE prouve indiscutablement sa supériorité sur tout autre système d'étuveur.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

### PRIX DE NOS TUBERCULES-ÉTUVES.

MARQUES	CONTENANCE en litres	POIDS approximatif de l'appareil Kg	PRIX pour étuveurs complets avec 2 coudes, 2 <sup>m</sup> 50 de tuyau, maçonnerie pierres	PRIX	PRIX
				par bon de tuyau en plus Frs	par mètre de tuyau en plus Frs
S. D. 35	35	76	fr. 58	3 —	2 50
S. D. 40	40	78	» 64		
S. D. 50	50	95	» 82		
S. D. 65	65	110	» 97	3 50	3 —
S. D. 80	80	105	» 104		
S. D. 100	100	152	» 140		
S. D. 130	130	172	» 162	4 —	3 25
S. D. 160	160	203	» 185		
S. D. 190	190	212	» 217	4 50	4 —
S. D. 230	230	253	» 245		
S. D. 275	275	304	» 270		
S. D. 320	320	322	» 303	5 —	4 —
S. D. 450	450	405	» 362		
S. D. 630	630	520	» 450		

Pour la cuisson des fèves ou des autres graines destinées aux bestiaux, on peut fournir des double-fonds spéciaux aux prix suivants :

Pour appareil S. D. 35 et 40 - 50 65 à 80 100 130 160 et 190 230 275 et 320 450 630  
 Frs. 5 » 5 25 6 50 9 » 10 » 11 » 12 » 15 » 16 » 17 »

Le « tubercule étuve » convient aussi parfaitement pour chauffer l'eau et autres liquides. Pour se servir de cet appareil pour faire bouillir le linge, nous livrons pour les petites tailles des recipients en tôle galvanisée aux prix suivants :

Pour les appareils S. D. 35 40 50 65 80 100 130 160  
 Frs. 10 50 11 50 12 50 13 50 15 50 20 » 25 » 28 50

Les prix s'entendent sur wagon départ Waremmé.

### LISTE DES CATALOGUES SPÉCIAUX :

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| A. — INSTRUMENTS DE CULTURE   | F. — HACHE-PAILLE ET COUPE-RACINES |
| B. — INSTRUMENTS DE CULTURE   | G. — MOULINS ET BLUTOIRS           |
| C. — MACHINES DE RECOLTE      | H. — APPAREILS DIVERS              |
| D. — INSTALLATIONS DE BATTAGE | I. — MOTEURS ET TRACTEURS          |
| E. — ARRACHEURS ET TRIEURS    | J. — CÉRÉALES.                     |