

1914



REPRESENTANT GÉNÉRAL :

**Charles Hufeisen****ARLON**

(Belgique)

Belgique

**Original Peck**

Sans Égal

Sans Rival

Sans Pareil

pour

**CONSERVER****LES ALIMENTS**

Indispensable aux :  
Hôtels, Hôpitaux, Écoles Ménagères  
et Agricoles  
et principalement à tout Ménage.

EN VENTE :

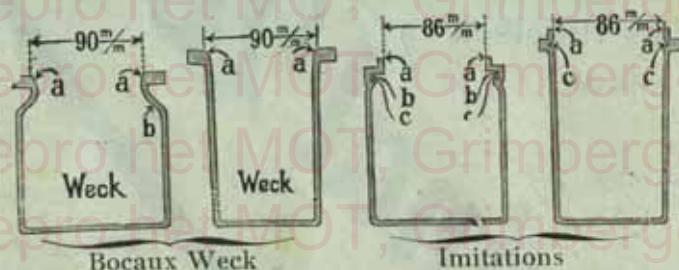


Ce prix courant annule les précédents.

# Les avantages hygiéniques DES BOCAUX

# WECK

consistent en ce qu'ils sont dépourvus : de bord droit et tranchant qui facilement se détache par éclat, et de coins prononcés, à l'intérieur, qui se nettoient difficilement.



## Les Appareils-Stérilisateurs

# WECK

sont supérieurs en qualité et solidité, d'un usage pratique et rémunérateur. Ils permettent de superposer les bocaux indépendants l'un de l'autre.

**Malgré leurs qualités supérieures  
les Bocaux  
et Appareils-Stérilisateurs**

# WECK

sont d'un réel bon marché.

# Original-Stérilisateur & Bocaux WECK

## Courte Notice sur le mode d'emploi

Les appareils Weck servent à stériliser par la chaleur, d'après un procédé employé d'abord vers l'an 1800 par le cuisinier français Appert, toutes sortes d'aliments, à les mettre en même temps à l'abri de l'air et à les préserver ainsi de la corruption afin de pouvoir les conserver indéfiniment frais et propres à la consommation.

Les fruits, légumes, viandes etc., sont préparés d'après les règles particulières se trouvant dans le mode d'emploi, ajouté gratuitement à chaque appareil ; on en remplit les verres préalablement lavés à l'eau chaude additionnée de sel de soude et rincés ensuite à l'eau claire. On recouvre les fruits d'une légère solution de sucre, les légumes d'une faible solution de sel ou simplement d'eau claire, bouillie, les viandes, de bouillon, de sauce ou de graisse. Après avoir bien essuyé et frotté le bord poli des verres, on y pose la rondelle en caoutchouc bien lavée à l'eau claire ; sur la rondelle on place le couvercle, nettoyé et lavé de la même manière. Ensuite on introduit les ressorts dans les rainures de l'Appareil-Stérilisateur, on place les verres en-dessous et on abaisse les ressorts dans les rainures de façon, à ce qu'ils exercent une pression suffisante sur le milieu du couvercle. (Voir fig. 18 page 12).

L'appareil ainsi garni de verres remplis est placé dans la marmite à stériliser où l'eau doit arrivée à peu près à hauteur du bord des verres. Afin d'accélérer l'ébullition, on peut aussi verser moins d'eau pour que les verres ne soient mouillés qu'à une faible hauteur. En tout cas, il faut assez d'eau dans la marmite pour que le thermomètre puisse y plonger, car ce n'est qu'ainsi que l'on sera certain que les degrés de chaleur indiqués sont bien exacts. En stérilisant des viandes, principalement des saucisses, il est très à conseiller de verser de l'eau jusqu'au bord des verres. En introduisant l'appareil, il faut s'assurer si la température de l'eau dans la marmite est sensiblement la même que celle du contenu des verres.

Par le trou du couvercle on introduit le thermomètre qui est, contrairement aux assertions de beaucoup, absolument nécessaire, afin de pouvoir reconnaître le commencement de la stérilisation et le degré de chaleur pendant la stérilisation. On place la marmite à stériliser sur le feu et on chauffe jusqu'au degré indiqué dans les diverses recettes. Aussitôt ce degré obtenu la stérilisation commence, pour la durée de laquelle on trouve les indications nécessaires dans le mode d'em-



ploi. Il est à remarquer cependant que dans les livres de cuisine et le mode d'emploi les durées de stérilisation sont calculées pour les petits verres étroits ; quand on emploie des verres plus grands et larges, on stérilise environ 15 minutes plus longtemps.

Après avoir stérilisé durant le temps prescrit et à la température requise on enlève la marmite du feu. On aura soin de retirer le thermomètre avec précaution. Quelques minutes après on retire l'appareil de la marmite et on la place avec les verres dans un endroit non exposé aux courants d'air, afin de laisser le contenu se refroidir. Quand les verres sont presque refroidis, on les ôte de l'appareil, on les essuie et les munit d'étiquettes, pour les déposer enfin à l'endroit qui leur est destiné. Cet endroit doit être bien aéré, sec et sombre. Les conserves de viande et de légumes doivent de nouveau être stérilisées après deux ou trois jours et pendant 15 minutes.

Les 8 premiers jours, il faut encore vérifier la fermeture des verres. Les conserves restent fraîches et propres à la consommation durant des années.

De ce qu'on vient de dire, il ressort qu'avec bien peu de moyens et peu de peine on est en mesure de se procurer des provisions d'aliments de toutes sortes. Nous mentionnons encore quelques ustensiles qui facilitent beaucoup le travail.

Les étuves à légumes N° 32a ou 32n (voir page 13) servent à étuver les légumes par la vapeur, ce qui les rend non seulement tendres, mais détruit en outre les bactéries qui occasionneraient leur perte. Il est donc préférable d'étuver les légumes au lieu de les bouillir dans l'eau comme c'était l'usage autrefois, car de précieuses matières nutritives se perdent par la cuisson, ce qui est évité par l'emploi de l'étuve. Celle-ci peut être utilisée à fond ouvert et avec intérieur. On emploie l'étuve à fond ouvert quand on veut extraire les matières amères qui se trouvent dans diverses espèces de légumes, principalement dans les choux. Mais pour recueillir les matières nutritives qui se perdent quelquefois en étuvant, on utilise l'intérieur dont l'assiette recueille les sucs qui se détachent.

L'emploi de l'étuve est simple et le maniement facile : on verse dans la marmite à stériliser de l'eau jusqu'à environ 8 centimètres de hauteur et on la fait bouillir ; pendant ce temps on place les légumes nettoyés dans l'étuve, on la ferme et on la suspend dans la marmite. La vapeur d'eau qui pénètre par les trous et le tube dans les légumes, les rend tendres en peu de temps.

L'étuve peut aussi être utilisée comme tamis et panier à salade.

Les passoirs à jus de fruits N° 48a et 48n conviennent très bien pour obtenir des jus aromatiques et non alcoolisés en étuvant les fruits. La passoire N° 48n surtout garantit l'utilisation complète de la vapeur qui se dégage ; elle travaille très rapidement et fournit un jus excellent.

A chaque passoire (48a et 48n) est ajouté un mode d'emploi spécial.

Le filtre Weck sert à clarifier les jus, gelées etc ; il fournit un produit très clair.

Le petit appareil et la petite marmite s'emploient pour la stérilisation en verres isolés. Dans cette appareil on peut placer deux verres étroits l'un à côté de l'autre, et superposer deux verres bas.

Les verres et bouteilles munis d'étriers sont soumis à la chaleur dans la petite ou dans la grande marmite, en utilisant les corbeilles de sûreté ou les fonds en fil de fer ; après le refroidissement des verres on retire les étriers.

Afin d'éviter que le contenu des bouteilles à lait N° 8 b et 8 f ne soit endommagé pendant l'expédition, soit à cause d'un maniement brusque, soit par suite de chocs etc, il faut fermer les bouteilles destinée à l'expédition au moyen de bouchons de porcelaine, N° 67, au lieu du bouchon de verre, et pour plus de sûreté on y ajoute encore l'étrier en fil de bronze, nickelé, N° 66. Quant au maniement voir fig. page 15.

L'emploi des autres accessoires se voit d'après leur désignation ; il n'est donc pas nécessaire d'en donner une plus ample description.

Nous sommes persuadé que toute débutante, comme des milliers de braves ménagères, de nombreuses administrations d'hôtels et d'hôpitaux etc. sur tous les points du globe, sera vite convaincue que, par leur bonne qualité et leur simplicité, les appareils Week conviennent par excellence à l'usage dans tous les ménages.



# Quelques Recettes.

## FRAISES.

Des fraises bien fraîches seront proprement nettoyées, en les versant avec précaution dans une passoire et en les plongeant à plusieurs reprises dans de l'eau claire. On les met ensuite dans les verres, on y verse la solution de sucre, ou bien on les stérilise dans leur propre jus et cela pendant 15 minutes à 75°.

## MYRTILLES.

Ces fruits seront également proprement nettoyés, puis mélangés de sucre ; mis dans les verres on stérilise pendant 20 minutes à 80°.

## CERISES.

Bien nettoyées et essuyées, débarrassées de la queue, les cerises sont mises dans les verres ; on verse sur les fruits la solution de sucre ; puis on stérilise pendant 20 minutes à 80°.

## PRUNES.

Comme pour les cerises, on essuie proprement ces fruits et on les débarrasse de leur tige ; on peut les partager en deux ou bien les laisser entières. Mis dans les verres on stérilise pendant 20 minutes à 80°.

## POIRES.

Au moyen d'un couteau de bronze on pèle les poires finement ; on peut les couper et ôter les pépins, ou bien les laisser entières. Après les avoir pelées, on les met dans de l'eau un peu acidulée pour les empêcher de brunir ; puis on en remplit les verres et on stérilise pendant 30 minutes à 90°.

## SOLUTION DE SUCRE.

On emploie la solution de sucre chacun selon ses goûts. Généralement cependant on compte 400 gr. de sucre par litre d'eau. On emploie de cette solution autant qu'il faut pour remplir les verres. Si on ne stérilise pas beaucoup, il est évident qu'on emploie alors moins de solution de sucre.

## ASPERGES.

Les asperges bien fraîches sont pelées avec soin et coupées d'après la hauteur des verres ; on les met dans l'eau pendant un certain temps, puis on remplit les verres avec précaution ; on les couvre d'une solution de sel et l'on stérilise pendant 100 minutes à 100°.

## PETITS POIS.

La première condition pour la bonne stérilisation des petits pois, c'est d'être frais. Après les avoir écosés, on les lave proprement et on les blanchit pendant 5 minutes avant de les mettre dans les verres ; stérilisation 100 minutes à 100°.

## HARICOTS.

On peut stériliser les haricots cassés ou coupés ; on enlève soigneusement les fils puis on les blanchit pendant 5 minutes dans l'étuve à légumes ; après les avoir mis dans les verres on ajoute la solution de sel ; stérilisation 90 minutes à 100°.

## SOLUTION DE SEL.

Cette solution dont on se sert pour les légumes s'obtient en prenant 10 gr. de sel par litre d'eau ; de cette solution on couvre les légumes qui se trouvent dans les verres.

Les viandes ainsi que d'autres mets préparés peuvent également être stérilisés. Pour les détails voir le mode d'emploi renfermant nombreuses recettes complètes ; cette brochure est ajoutée gratis à chaque appareil.



# ARRANGEMENTS PRATIQUES

Notamment pour Cadeaux et un premier Achat

## INSTALLATION A

Pour ménages moyens  
(fruits et légumes)

|                                  | Francs |
|----------------------------------|--------|
| 1 Appareil No 18                 | 6.—    |
| 1 Marmite No 30                  | 6.25   |
| 1 Thermomètre No 35 <sup>b</sup> | 2.75   |
| 3 Verres 3/4 l. No 3             | 2.70   |
| 3 " 1 l. No 4                    | 3.—    |

Installation avec 6 verres Fr. **20.70**

## INSTALLATION B

IDEM avec appareil et marmite,  
étamé. Fr. **24.55**

## INSTALLATION E

Pour plus gros ménages  
(fruits, légumes, jus)

|                                       | Francs |
|---------------------------------------|--------|
| 1 Appareil No 18                      | 6.—    |
| 1 Marmite No 30                       | 6.25   |
| 1 Thermomètre No 35 <sup>b</sup>      | 2.75   |
| 1 Etuve à légumes No 32 <sup>a</sup>  | 8.50   |
| 3 Verres 1/3 l. No 1                  | 2.40   |
| 6 " 1/2 l. No 2                       | 5.10   |
| 3 " 3/4 l. No 3                       | 2.70   |
| 3 " 1 l. No 4                         | 3.—    |
| 3 " 1 1/2 l. No 5                     | 3.30   |
| 3 " 1 4 l. No 6 <sup>a</sup>          | 2.40   |
| 3 " 1 1/3 l. No 6 <sup>b</sup>        | 4.35   |
| 3 bouteilles 1/2 l. No 8 <sup>a</sup> | 2.40   |
| 3 " 1/4 l. No 8 <sup>b</sup>          | 1.56   |

Installation avec 30 verres  
et étuves à légumes. Fr. **50.70**

## INSTALLATION F

IDEM avec appareil et marmite,  
étamé. Fr. **54.25**

## INSTALLATION C

Pour ménages moyens  
(fruits, légumes, jus, viandes)

|                                       | Francs |
|---------------------------------------|--------|
| 1 Appareil No 18                      | 6.—    |
| 1 Marmite No 30                       | 6.25   |
| 1 Thermomètre No 35 <sup>b</sup>      | 2.75   |
| 3 Verres 1/2 l. No 2                  | 2.55   |
| 3 " 3/4 l. No 3                       | 2.70   |
| 3 " 1 l. No 4                         | 3.—    |
| 3 " 3/4 l. No 6 <sup>a</sup>          | 3.60   |
| 2 Bouteilles 1/2 l. No 8 <sup>a</sup> | 1.60   |

Installation avec 14 verres Fr. **28.45**

## INSTALLATION D

IDEM avec appareil et marmite,  
étamé. Fr. **32.00**

## INSTALLATION G

Pour plus gros ménages  
(fruits, légumes, jus, viandes)

|                                       | Francs |
|---------------------------------------|--------|
| 1 Appareil No 18                      | 6.—    |
| 1 Marmite No 30                       | 6.25   |
| 1 Thermomètre No 35 <sup>b</sup>      | 2.75   |
| 1 Etuve à légumes No 32 <sup>a</sup>  | 8.50   |
| 3 Verres 1/3 l. No 1                  | 2.40   |
| 6 " 1/2 l. No 2                       | 5.10   |
| 6 " 3/4 l. No 3                       | 5.40   |
| 6 " 1 l. No 4                         | 6.—    |
| 3 " 1 1/2 l. No 5                     | 3.30   |
| 3 " 1 4 l. No 6 <sup>a</sup>          | 2.40   |
| 3 " 1 1/3 l. No 6 <sup>b</sup>        | 4.35   |
| 3 " 1 1/4 l. No 0                     | 2.10   |
| 3 " 3/4 l. No 6 <sup>a</sup>          | 3.60   |
| 3 " 1 l. No 6 <sup>b</sup>            | 3.90   |
| 3 bouteilles 1/2 l. No 8 <sup>a</sup> | 2.40   |
| 3 " 1/4 l. No 8 <sup>b</sup>          | 1.56   |

Installation avec 45 verres  
et étuves à légumes. Fr. **66.00**

## INSTALLATION H

IDEM avec appareil et marmite,  
étamé. Fr. **69.55**

**Pour Fruits, Légumes, Gelée, Pâtés, Asperges,**  
etc., etc.



1/10 l.



1/4 l.



1/3 l.

|           |      |          |       |          |      |          |
|-----------|------|----------|-------|----------|------|----------|
| Verre     | N° 0 | Fr. —.35 | N° 6d | Fr. —.45 | N° 1 | Fr. —.45 |
| Rondelle  | " 15 | " —.15   | " 15  | " —.15   | " 15 | " —.15   |
| Couvercle | " 11 | " —.20   | " 11  | " —.20   | " 11 | " —.20   |
| Complet   |      | Fr. —.70 |       | Fr. —.80 |      | Fr. —.80 |

**Pour Pâtés, Viande, Poudings,**  
etc., etc.



1/4 l.



1/2 l.



1/2 l.



1 l.

|           |          |          |          |            |          |            |          |            |
|-----------|----------|----------|----------|------------|----------|------------|----------|------------|
| Verre     | N° 6b    | Fr. —.40 | N° 6a    | Fr. —.60   | N° 6f    | Fr. —.60   | N° 6     | Fr. —.75   |
| Rondelle  | " 16/16a | " —.25   | " 16/16a | " —.25     | " 16/16a | " —.25     | " 16/16a | " —.25     |
| Couvercle | " 13     | " —.30   | " 13     | " —.30     | " 13     | " —.30     | " 13     | " —.30     |
| Complet   |          | Fr. —.95 |          | Fr. —.1.15 |          | Fr. —.1.15 |          | Fr. —.1.30 |

**Pour Viande, Fruits**  
et autres conserves

**Pour grandes morceaux de Viande, etc.**



1 1/2 l.



Ancien 2 1/2 l.



Nouveau 3 l.

|           |          |          |          |          |       |          |       |          |
|-----------|----------|----------|----------|----------|-------|----------|-------|----------|
| Verre     | N° 2a    | Fr. —.90 | N° 2b    | Fr. 1.10 | N° 2b | Fr. 1.75 | N° 2d | Fr. 1.70 |
| Rondelle  | " 16/16a | " —.25   | " 16/16a | " —.25   | " 16b | " —.35   | " 16b | " —.35   |
| Couvercle | " 13     | " —.30   | " 13     | " —.30   | " 13b | " —.65   | " 13b | " —.65   |
| Complet   |          | Fr. 1.45 |          | Fr. 1.65 |       | Fr. 2.75 |       | Fr. 2.70 |





121.

|      |          |
|------|----------|
| N° 2 | Fr. —.50 |
| - 15 | - .15    |
| - 11 | - .20    |
|      | Fr. —.85 |



341.

|      |          |
|------|----------|
| N° 3 | Fr. —.55 |
| - 15 | - .15    |
| - 11 | - .20    |
|      | Fr. —.90 |



11.

|      |          |
|------|----------|
| N° 4 | Fr. —.65 |
| - 15 | - .15    |
| - 11 | - .20    |
|      | Fr. 1.00 |



1121.

|      |          |
|------|----------|
| N° 5 | Fr. —.75 |
| - 15 | - .15    |
| - 11 | - .20    |
|      | Fr. 1.10 |



341.



11.



113



21.

|          |          |
|----------|----------|
| N° 6a    | Fr. —.65 |
| - 16/16a | - .25    |
| - 13     | - .30    |
|          | Fr. 1.20 |

|          |          |
|----------|----------|
| N° 6b    | Fr. —.75 |
| - 16/16a | - .25    |
| - 13     | - .30    |
|          | Fr. 1.30 |

|          |          |
|----------|----------|
| N° 6c    | Fr. —.90 |
| - 16/16a | - .25    |
| - 13     | - .30    |
|          | Fr. 1.45 |

|          |          |
|----------|----------|
| N° 7     | Fr. 1.00 |
| - 16/16a | - .25    |
| - 13     | - .30    |
|          | Fr. 1.55 |

Pour  
Gelée de Viande  
Poudings, etc.



2 Ltr.

Pour grandes  
morceaux  
de Viande  
et Poissons



3 Ltr.

|           |       |          |
|-----------|-------|----------|
| Verre     | N° 7c | Fr. 2.00 |
| Rondelle  | - 16b | - .35    |
| Couvercle | - 13b | - .65    |
| Complet   |       | Fr. 3.00 |

|           |       |          |
|-----------|-------|----------|
| Verre     | N° 7c | Fr. 2.30 |
| Rondelle  | - 16b | - .35    |
| Couvercle | - 13b | - .65    |
| Complet   |       | Fr. 3.30 |

# Pour Lait et Jus



1/5 l.



1/4 l.



1/5 l.



1/4 l.

|                |          |          |          |          |          |       |          |
|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|-------|----------|
| BOUTEILLE N° 8 | Fr. —.30 | N° 8a    | Fr. —.35 | N° 8b    | Fr. —.30 | N° 8f | Fr. —.35 |
| Rondelle       | 17 —.07  | 17 —.07  | 17b —.01 | 17b —.01 |          |       |          |
| Couvercle      | 14 —.10  | 14 —.10  | 14b —.10 | 14b —.10 |          |       |          |
| Complet        | Fr. —.47 | Fr. —.52 | Fr. —.44 | Fr. —.49 |          |       |          |

## Pour Jus



1/2 ltr.



3/4 ltr.



1 ltr.

|                 |          |          |          |       |          |
|-----------------|----------|----------|----------|-------|----------|
| Bouteille N° 8d | Fr. —.55 | N° 8e    | Fr. —.60 | N° 8e | Fr. —.65 |
| Rondelle » 17a  | » —.10   | » 17a    | » —.10   | » 17a | » —.10   |
| Couvercle » 14a | » —.15   | » 14a    | » —.15   | » 14a | » —.15   |
| Complet         | Fr. —.80 | Fr. —.85 | Fr. —.90 |       |          |

## RONDELLES



N° 15 Fr. —.15

Pour verres N° 0, 1,  
2, 3, 4, 5, 6d

Rondelles N° 15, résistantes contre l'acide sébacique sont fournies au même prix sur demande spéciale.



N° 16b Fr. —.35

Pour verres

N° 7b, 7c, 7d, 7e



N° 16 Fr. —.25

Pour verres N° 6, 6a,  
6b, 6c, 6e, 6f, 6h,  
7, 7a



N° 17 Fr. —.07

Pour bouteilles N° 8 et 8a



N° 17a Fr. —.10

Pour bouteilles N° 8c, 8d, 8e

Idem N° 16a Fr. —.25  
à utiliser pour soupes, patés  
et viande.



N° 17b (25 pièces) Fr. —.80

Pour bouteilles N° 8b, 8f

(par pièce 4 centimes)

# Couvercle



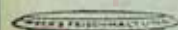
N° 11 Fr. —.20

Pour verres N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6d



N° 13 Fr. —.30

Pour verre N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e, 6f, 6h, 7, 7a 7b



N° 13b Fr. —.65

Pour verres N° 7c, 7d, 7e



N° 14 Fr. —.10

Pour bouteilles N° 8, 8a



N° 14a Fr. —.15

Pour bouteilles N° 8c, 8d, 8e



N° 14b Fr. —.10

Pour bouteilles N° 8b, 8f



N° 67 Fr. —.12

## Couvercle en porcelaine

avec rainure pour bouteilles N° 8b, 8f, en utilisant la fermeture de sûreté (66 page 15)

## Corbeille de sûreté

EN UTILISANT LES ÉTRIERS



N° 26 Fr. —.30

pour verres N° 0, 1, 2, 3, 4, 6d, 6e, 6f, 8, 8a, 8b, 8f, 8d

Idem N° 27 Fr. —.35

pour verres N° 5, 6, 6a, 6b, 6e, 6h, 7, 8c, 8e

## Pièce en fil de fer

N° 33 Fr. —.80



pour les Marmites N° 30 et 32

N° 33a Fr. —.50

Pour les petites Marmites N° 28 et 29

# Étrier

pour la fermeture d'un seul verre



N° 23 Fr. —.50

pour verres N° 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6d

N° 25 Fr. —.65

pour verres N° 6, 6a, 6b, 6c, 6e, 6f, 6h, 7, 7a et 7b ancien.



N° 25a Fr. —.35

pour bouteilles N° 8, 8a, 8b, 8f

N° 25b Fr. —.40

pour bouteilles N° 8c, 8d, 8e



N° 25c Fr. —.35

pour verres 7a, 7b ancien



N° 25d Fr. —.45

pour verres 7b nouveaux, 7c, 7d, 7e

## Anneau de sûreté

N° 21b Fr. —.75



contre le glissement des verres pour appareils 18 et 18a

## Plateau d'arrêt



N° 22 galvanisé, Fr. —.30

N° 22a étame, —.35

pour superposer les verres, pour appareils 18, 18a, 19, 19a



## Couronne à Stériliser

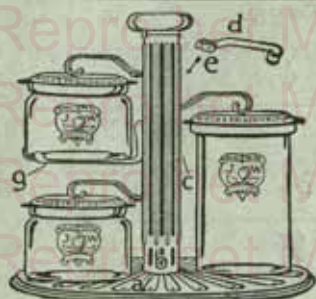
N° 27a Fr. —.45

pour superposer les verres forme terrine 7, 7a, ancien



# Les Appareils et Marmites " Weck „

ce distinguent par la bonne qualité des matériaux et le fini de la main d'œuvre. Ne pas les confondre avec les imitations plus petites et plus minces.



## Appareil-Stérilisateur

avec 7 ressorts sans plateaux d'arrêts

N° 18 galvanisé Fr. 6.00  
N° 18A étamé Fr. 7.90

### Installation complète :

Appareil, Marmite et Thermomètre  
Galvanisé, Fr. 15.00  
étamé, Fr. 18.55



## La grande Marmite à stériliser

(diamètre 33 cm, hauteur 32 cm)

N° 30 galvanisée, sans thermomètre Fr. 6.25

N° 32 étamée, sans thermomètre Fr. 7.90



## Le petit Appareil

avec 2 ressorts et 1 plateau d'arrêt  
à utiliser pour un verre et pour plusieurs verres bas ou étroits.

N° 19 galvanisé Fr. 2.50  
N° 19A étamé Fr. 3.80



## La petite marmite à stériliser

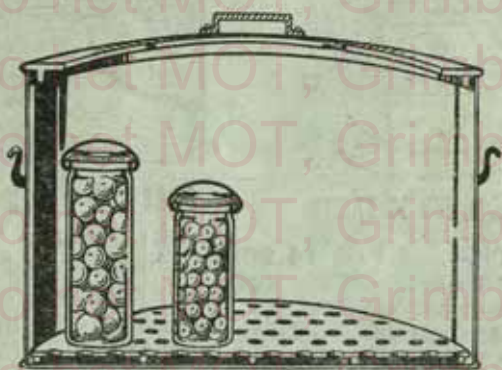
N° 28 étamée Fr. 4.40

N° 29 galvanisée Fr. 3.50

# Très grande Marmite à stériliser

N° 30a galvanisée,

Fr. 12.75



50 cm. de diamètre

avec fond perforé et mobile, pouvant contenir 23 verres fermés au moyen d'étriers ; pratique pour ménages nombreux et instituts.

## Thermomètre



avec douille

N° 35 b

Fr. 2.75

sans douille

N° 35 a

Fr. 2.10

(supplément pour  
remplacer la casse)

Le thermomètre peut être  
utilisé pour toutes nos marmites  
à stériliser.



## Étave à légumes

N° 32 a

Fr. 8.50

(avec intérieur pour la grande  
Marmite à stériliser)

## Étave à légumes

N° 32 b

Fr. 4.25

(avec intérieur pour la petite  
marmite).



### PASSOIRE A JUS DE FRUITS

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| N° 48A complète             | Fr. 14.20 |
| Passoire en porcelaine      | Fr. 8.20  |
| Support avec couronne       | « 3.50    |
| Verre terrine N° 7n nouveau | « 1.75    |
| Linge et plaque à filtrer   | « .75     |

### RESSORT DE RECHANGE N° 39

pour l'ancien appareil N° 21

|           |          |
|-----------|----------|
| 1 pièce   | Fr. 0.20 |
| 5 pièces  | Fr. 1.10 |
| 12 pièces | Fr. 2.   |

### Ressort de rechange N. 39A

pour Appareils N° 18, 18A 19 19A

|           |          |
|-----------|----------|
| 1 pièce   | Fr. —.25 |
| 12 pièces | « 2.60   |

### Pilon

|       |          |
|-------|----------|
| N° 40 | Fr. —.30 |
|-------|----------|

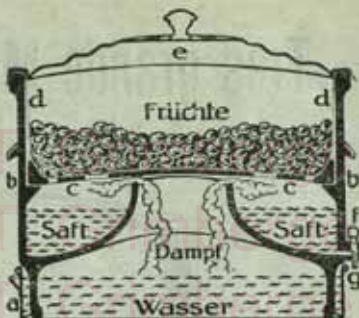
pour tasser les Fruits et Légumes

### COUTEAU en bronze

|        |          |
|--------|----------|
| N° 47a | Fr. —.45 |
|--------|----------|

### COUTEAU en bronze à façonner

|        |          |
|--------|----------|
| N° 47b | Fr. —.90 |
|--------|----------|



### Passoire à jus de Fruits

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| N° 48b complète               | Fr. 26.— |
| Bouchon de réchange en liège. | Fr. —.10 |

Cette passoire utilise toute la vapeur produite, c'est pourquoi elle travaille plus rapidement que tous les autres appareils.

### Gobelet

réfractaire

|       |          |
|-------|----------|
| N° 45 | Fr. 2.50 |
|-------|----------|

avec intérieur et une excellente lampe à alcool pour les biberons à utiliser

préférentiellement pendant la nuit.



### Sucette

rouge ou noire

|                |          |
|----------------|----------|
| N° 44          | Fr. —.40 |
| idem avec vice | Fr. —.50 |

### ETIQUETTES N° 46

100 pièces Fr. —.50



|       |          |
|-------|----------|
| N° 47 | Fr. —.80 |
|-------|----------|

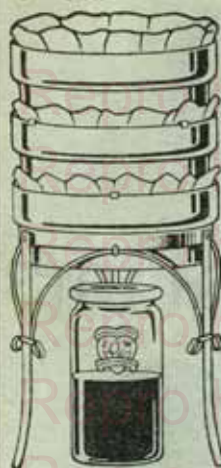




## FILTER WECK PERFECTIONNÉ

N° 41a

Fr. 9.50



complet, avec support,  
3 verres à filtre,  
6 crochets en aluminium,  
morceaux de papier et de toile (15 et 5 pièces) verre de rechange,  
Fr. 2.30

Enveloppe avec papier et toile de rechange, (15 et 5 pièces): Fr. 1.40

Le filtre travaille beaucoup plus rapidement si l'on sépare les verres l'un de l'autre par trois crochets en aluminium qui s'accrochent au bord des verres.

idem N° 41

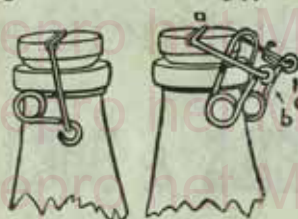
Fr. —.5

complet, comme N° 41a en liquidation.  
Verre de rechange Fr. 1.35  
papier et toiles de rechange 15 et 5 p. Fr. —.60

## FERMETURE DE SURETÉ

N° 66

Fr. —.13



Fermeture en fil de bronze, nickelé N° 66 Fr. —.13

Couvercle en porcelaine N° 67 » —.12

Fermeture complète Fr. —.25

A recommander particulièrement pour assurer la fermeture des bouteilles destinées à être expédiées

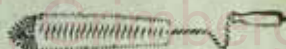
## Brosses



pour verres 6 — 7e

N° 42

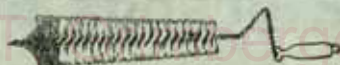
Fr. 1.10



pour bouteilles N° 8, 8a, 8b, 8.

N° 43

Fr. —.90



pour bouteilles N° 8c, 8d, 8e

N° 43a

Fr. —.95



## ENTONNOIR

avec bord de pose

N° 48

Fr. —.65

## STÉRILISATEUR

à l'usage des enfants

(Charmant cadeau pratique).



Stérilisateur N° 65 Fr. 2.90

Marmite N° 65a » 3.20

Thermomètre N° 65b » 1.65

3 verres N° 65c (1/10 l.) » 1.20

2 » N° 65d (1/5 l.) » —.90

N° 65

Fr. 9.85

## Pièces de rechange

ou supplémentaires :

Verre N° 65e Fr. —.20

» N° 65d » —.25

Couvercle N° 65e » —.12

Rondelle N° 65f » —.08

Ressort N° 65g » —.15



**2 grands prix Gand 1913**



Grand Prix  
Dresde 1911



Grand Prix Francfort s/M. 1911



Grand Prix  
Dresde 1911

**GRANDS PRIX**

Turin 1911. — Namur 1911. — Arlon 1912

et nombreuses autres

**Plus hautes Distinctions**

prouvant l'excellence des

**CÉLÈBRES APPAREILS & BOCAUX**

**WECK**