

C. DUCHAMPS

Rue du Chœur, 61, Bruxelles-Molenbeek

OV 82088

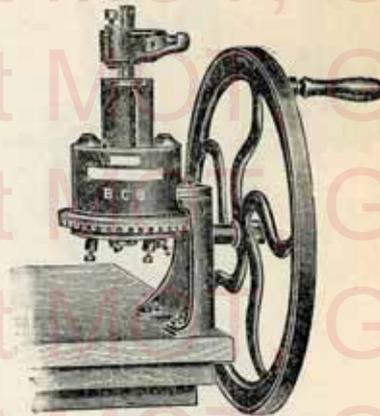
## Coupe-Os Verts et Hache-Verdure



Marque **BCA** Poids 14 kilos.

Production quelque peu inférieure à celle du BCB.

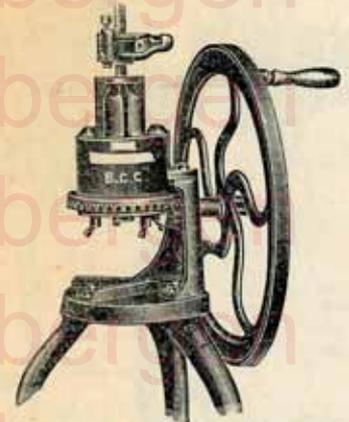
Prix . . . . . fr. 45.00



Marque **BCB** Poids 21 kilos.

Production : de 7 à 9 kilos par heure, selon l'état de la matière à triturer.

Prix . . . . . fr. 50.00



Marque **BCC** Poids 32 kilos.

Production : de 7 à 9 kilos par heure selon l'état de la matière à triturer.

Prix . . . . . fr. 65.00

Nous garantissons que chaque appareil coupera **des os secs ou verts**, avec ou sans chair, viande et cartilage, **sans être ni embarrassé ni engorgé.**

Les Coupe-Os Verts appartenant à cette série sont munis d'un appareil d'alimentation parfaitement auto-réglable correspondant à la force employée pour la trituration des os, etc. On pourra régler de manière à correspondre à la force d'un enfant, d'un jeune garçon ou d'un homme ou à une force motrice quelconque, par le simple ajustage d'une vis d'arrêt qui se trouve en haut de l'appareil auto-réglable.

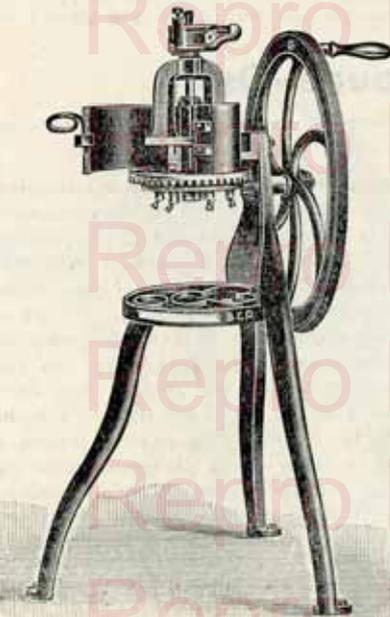
Les modèles BCA, BCB et BCC sont munis de quatre couteaux ou lames en acier de toute première qualité, tandis que les modèles BCD et BCE en ont six. Ces lames peuvent être réglées de manière à couper gros ou fin à volonté; elles s'engagent dans des plaques tournantes disposées au fond du cylindre ouvert qui recouvre les lames.

Les cylindres des modèles BCA, BCB et BCC ont une cloison ainsi qu'une vis d'arrêt au centre du cylindre qui fait tourner la plaque dans laquelle les lames s'engagent. Les cylindres des modèles BCD et BCE sont construits en deux moitiés dont l'une est mobile et à charnière et se ferme au moyen d'un loquet, ce qui en facilite le nettoyage, etc.

Lorsque les os sont introduits dans le cylindre, la plaque à pression qui est reliée à la vis du cylindre, et le manche de l'appareil d'alimentation automatique les poussent vers les lames.

A part le simple engrenage servant à communiquer la force, ce sont là, nous dirons, tous les organes de l'appareil.

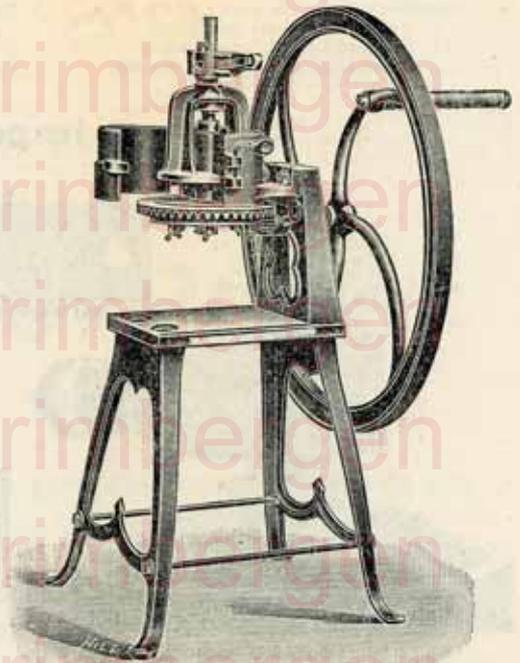
Nous avons là des coupe-os solides, durables, rapides et de marche douce.



Marque **BCD**

Production :  $\frac{1}{4}$  à  $\frac{3}{8}$  kilo par minute, soit environ 11 kilos par heure, selon l'état dans lequel se trouvent les os.

Poids 53 kilos Prix . . . fr. 85.00



Marque **BCE**

Production :  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  kilo par minute, soit environ 17 kilos par heure, selon l'état de la matière à triturer.

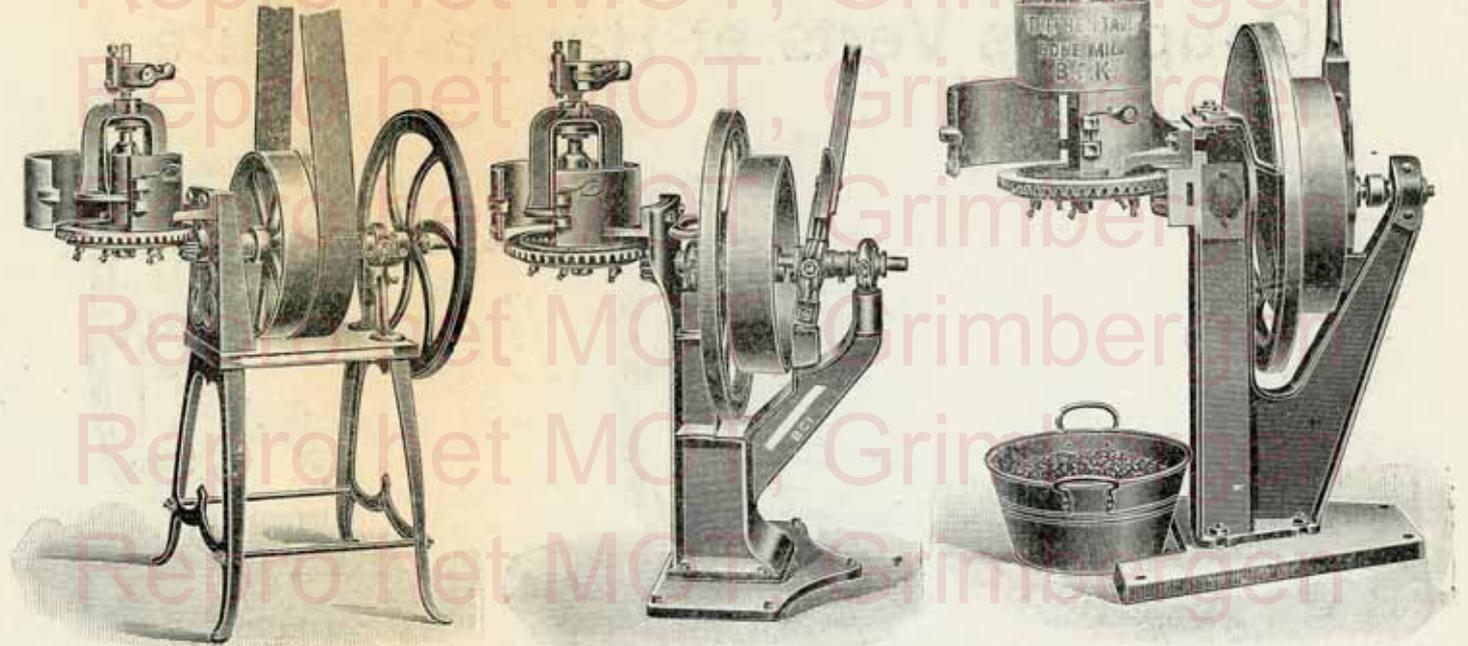
Poids 76 kilos. Prix . . . fr. 115.00

# APPAREILS PERFECTIONNÉS A COUPER LES OS VERTS ET HACHER LA VERDURE

Pour être actionnés au moyen de vapeur ou de toute autre force motrice

La construction de ces appareils est la même que celle des appareils que nous venons de décrire sur la première page. Les cylindres se composent de deux moitiés, dont l'une est à charnière et se ferme au loquet, ce qui facilite le nettoyage de l'intérieur.

Chacune de ces machines est munie de six lames

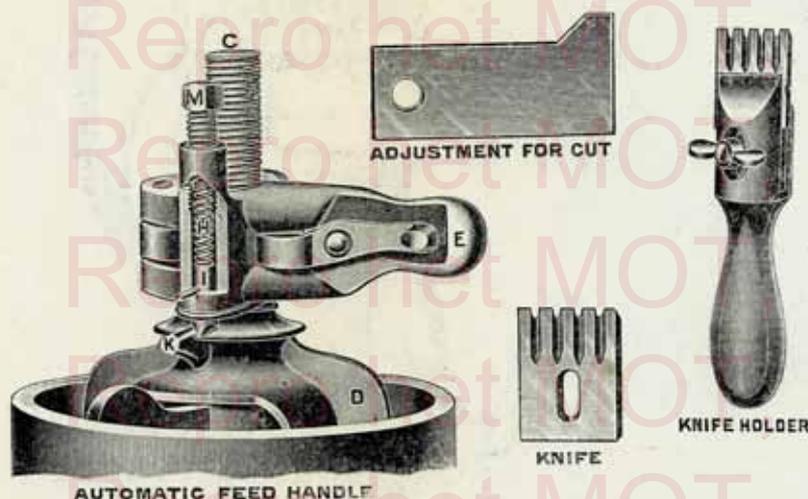


Marque **BCH**  
Avec poulies mesurant  $0,26 \times 0,09$  pour transmission, suivant l'illustration.  
Puissance en ch. v. au frein :  $3/4$  à 1 ch. v.  
Vitesse : 200 tours par heure.  
Production : 47 kilos par heure.  
Poids 95 kilos. Prix. . fr. **185.00**

Marque **BCI**  
Avec poulie mesurant  $0,41 \times 0,09$  pour transmission, suivant l'illustration.  
Puissance en ch. v. au frein : de 1 à 1 1/4 ch. v.  
Vitesse : 220 tours par minute.  
Production : de 64 à 78 kilos par heure.  
Poids 124 kilos. Prix. . fr. **225 00**

Marque **BCK**  
Avec poulie mesurant  $0,41 \times 0,09$  pour transmission, suivant l'illustration.  
Puissance en ch. v. au frein : de 2 à 2 1/4 ch.  
Vitesse : 300 tours par minute.  
Production : de 94 à 117 kilos par heure.  
Poids 133 kilos. Prix. . fr. **275 00**

## Organes importants des Appareils Coupe-Os



**AUTOMATIC FEED HANDLE**



**ADJUSTMENT FOR CUT**



**KNIFE HOLDER**



**KNIFE**

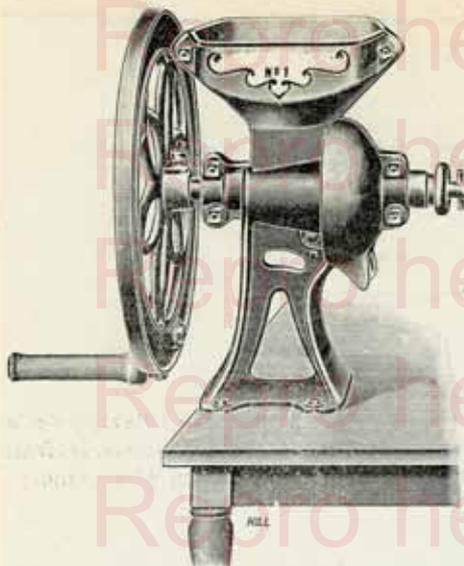
La partie en blais de la pièce d'ajustage fait voir l'angle auquel les lames devront être aiguisées.

Manche de l'appareil d'alimentation automatique. — Le manche de l'appareil d'alimentation automatique E fait descendre la plaque de pression D sur les os; elle est reliée à la vis d'alimentation C et tourne avec celle-ci, à moins d'être retenue. A côté du manche d'alimentation se trouve un petit plongeur I actionné par un ressort en spirale H. Le plongeur, retenu par le ressort appuyé sur les saillies K à droite et à gauche de D. Lorsque les couteaux viennent mordre sur un os très dur, la force de la résistance que présente l'os, est plus forte que la pression exercée par le ressort H, a pour effet que le ressort se relâche un peu et fait en sorte que le plongeur glisse par dessus les saillies K et permet au manche d'alimentation de tourner avec la vis. Le travail que causerait autrement un os très dur, devient ainsi moins difficile. L'ajustage du régulateur en forme de ressort peut avoir lieu pendant que la machine se trouve en marche, si l'on serre ou desserre la vis M de manière à ce qu'elle s'adapte à la force de la personne qui fait marcher la machine. On remontera la vis M pour couper plus fin ou pour rendre la marche plus douce, et on la fera descendre pour travailler plus rapidement. Avant de commencer la trituration des os, on aura soin de s'assurer que la plaque à pression D se trouve en place, c'est-à-dire qu'elle ne frotte pas contre le haut du cylindre.

Le porte-lame sert à tenir les lames pendant qu'elles sont aiguisées.

Pièce servant à ajuster les lames pour que leur tranchant soit bien en place. — Pour la pose des lames il faudra que la plaque d'ajustage soit placée à plat sur la plaque à couper, et que les pointes des lames soient ajustées de manière à venir juste au-dessous du rebord supérieur de celle-ci.

# MOULINS A CONCASSER ET A MOUDRE DE LA NOURRITURE SÈCHE POUR LES POUSSINS, ETC.



garnis de plaques (brevetées) de trituration flexibles, lesquelles, étant auto-réglables dans tous les sens, sont absolument précises dans leur glissement l'une sur l'autre, de sorte qu'il en résulte une trituration parfaitement uniforme.

Ces moulins sont d'un égal avantage pour une foule de travaux aux colonies, pour les fermiers, dans les écuries, pour le ménage, les épiciers, les marchands de drogues et les éleveurs de volaille. Ils triturent et égrugent avec une égale facilité les grains de tous les genres, le café, les drogues, le charbon de bois, le cacao, les écailles d'huître, le verre, la porcelaine, les escarbilles, les gâteaux pour les chiens, les tourteaux, etc.

Tous les organes exposés à l'usure et les plaques de trituration peuvent, en cas d'usure, être remplacés sans difficulté.

Marque No. 1 (suivant illustration) . . . . . fr. 45 00

Monté sur table en fonte à jambes et acier. fr. 65 00



Marque No. 2. Avec mouvement accéléré sur le même châssis, volant et deux poignées pour deux hommes. fr. 65.00

Monté sur table en fonte à jambes d'acier (voir l'illustration) . . . . . fr. 85 00

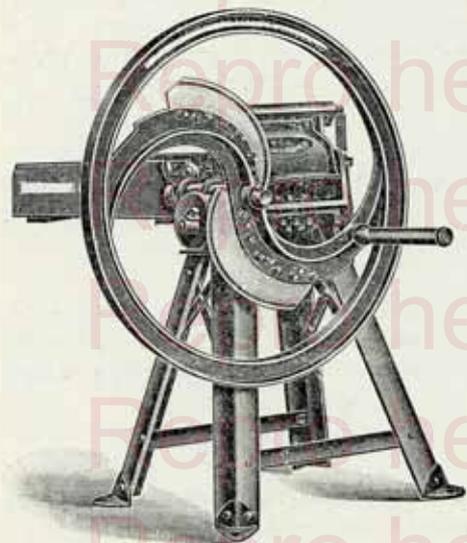
## MOULINS DE MÉNAGE fonctionnant à la main, pour réduire le Blé en Farine pour en faire du Pain. Pouvant moudre également d'autres espèces de Céréales.

Ces moulins sont mis sur le marché en vue de la forte demande qui existe pour un appareil au moyen duquel les indigènes puissent réduire les céréales et offrir une farine suffisamment fine pour s'en servir dans leurs ménages.

Indispensable à tout colon.

Ne devrait manquer dans aucun de leurs ménages.

(Pour les prix et dessins, voir les n<sup>os</sup> ci-dessus, en remplaçant les n<sup>os</sup> 1 par 3 et 2 par 4).



A L'USAGE DES ELEVEURS DE  
VOLAILLE

## Coupe-Paille ET TRÈFLE

Cet Appareil est construit particulièrement à l'intention des  
Eleveurs de Volaille.

Cet Appareil peut servir pour hacher le Trèfle à l'état vert pendant la belle saison ou bien à l'état sec pour servir pendant l'hiver de nourriture aux poules qui continuent à pondre des œufs. On s'en servira également pour hacher la paille ou le foin ou un mélange des deux en menus brins, pour alors servir de litière aux couveuses et dans les hangars particulièrement destinés à cette fin.

Marque PSC . . . . . fr. 75.00

Coupe en brins de deux longueurs.  
Le Trèfle en brins de la longueur de 4 mm. pour la Volaille.

Le Foin ou la Paille pour servir de Litière, en brins de la longueur de 7 mm.

Cet appareil pourra également servir de Hache-Paille en général dans les écuries ou métairies.

# AVIS IMPORTANT

## L'Élevage de la volaille et l'emploi d'appareils pour triturer les os

### Réduction de 50 % sur les frais de l'entretien des poules.

C'est à cause du fait que l'on s'en est tenu jusqu'à présent à ne nourrir les poules qu'avec des grains que l'élevage de la volaille a si souvent causé des pertes pécuniaires. Maintenant que l'on a commencé à avoir recours aux os triturés, les frais pour l'entretien des poules sont beaucoup moins considérables, tandis que le nombre des œufs est beaucoup plus grand.

### Valeur chimique de l'alimentation au moyen d'os.

Les os verts contiennent des corps gras, de l'huile et de l'azote, les trois éléments indispensables pour une bonne alimentation, que ce soit pour des êtres vivants ou pour des plantes à l'état de croissance.

### Les poules stériles deviennent productives.

La nourriture par excellence pour les poules et celle qui, en fin de compte, est la moins chère, est celle qui les stimule à la ponte. Les os verts ont cette propriété.

### L'alimentation au moyen d'os comparée à l'alimentation au moyen de grains.

Comparée à la quantité de grain qui est nécessaire pour nourrir les poules, il ne faut que le tiers de celle-ci en fait d'os. Les frais reviennent à moins que pour le blé. Le blé constitue une nourriture suffisante, tandis que les os verts suffisent non seulement comme nourriture, mais servent encore à produire des œufs.

### Pourquoi les poules s'en portent bien.

L'appareil à triturer les os est non seulement un moyen d'économiser sur la nourriture, mais sert à mettre à la portée des poules tout le gravier, toute la chaux pour les coques, ainsi que toute l'azote ou l'albumine pour le blanc des œufs dont elles ont besoin ; la couleur du jaune des œufs devient plus intense ; les poules continuent à pondre à cause de ce que la nourriture qu'on leur offre, leur suffit sous tous les rapports ; les poussins grandissent plus rapidement, et poules et poussins deviennent plus vigoureux en général, à la suite de ce que leur force vitale est plus grande.

### Volaille pour la table ou pour la mise en vente.

Lorsque la nourriture se compose d'os verts, l'élevage et l'engraissement se font en beaucoup moins de temps. La chair devient plus délicate et la volaille a plus belle apparence.

### Os secs.

L'état des os secs est quelquefois tel qu'ils ont moins de valeur à la suite de ce qu'ils ont été exposés à l'air. Néanmoins ils contiennent toujours encore des substances de toute valeur qui ne devraient pas se perdre. Aussi fera-t-on bien de mettre de côté tous les os secs et de les triturer dans l'appareil, afin de les mélanger ensuite avec les os verts et autres aliments destinés aux poules.

### Élevage sur une grande et sur une petite échelle.

Le petit appareil à main est tout aussi indispensable à l'individu qui ne possède que quelques poules comme l'est le grand appareil fonctionnant moyennant force motrice pour l'éleveur qui possède des milliers de poules.

Il ne devrait pas y avoir de paysan, de petit cultivateur ou de gros fermier qui ne possédât cet appareil pour triturer les os.

### L'âge d'or pour l'éleveur de poules.

Cet âge viendra si on se sert de l'appareil à triturer les os.