

# UNE INVENTION UTILE

indispensable aux

**HÔTELIERS, CHARCUTIERS, RÔTISSEURS, ETC.**

Cuissons des Viandes, etc.

## FOUR PORTATIF PIETERS

Breveté et perfectionné S. G. D. G. en Belgique et à l'Étranger

**LE FOUR PIETERS** est muni d'un pyromètre ou thermomètre, appareil uniquement applicable sur le **four Pieters**, indiquant la chaleur intérieure du four, assurant ainsi un chauffage rapide, économique et une cuisson parfaite, régulière.

**FONCTIONNEMENT** : Ouvrir la clef de la buse-cheminée et porte glissière. — Disposer en forme de bûcher au milieu du four, quelques morceaux de bois de 0<sup>m</sup>50 de longueur. Diviser le brasier en deux parts : de chaque côté du four. *Chauffer les briques à blanc* : le pyromètre ou thermomètre indique alors **4**. (**3** pour les fours n<sup>os</sup> 1, 2) Arrêter le chauffage, disposer les braises sur la sole (ou pavement) du four, laisser retourner le pyromètre à **3** ou **2 1/2** (**1 1/2** pour les fours 1, 2). — Retirer les braises dans l'étouffoir sous le four — enfourner viandes — fermer la clef de la buse-cheminée et porte glissière. Viandes de 2 kilos, 1 heure de cuisson. Supérieur à tous les autres systèmes.

**CONSTRUCTION** très solide: extérieure en forte tôle galvanisée, intérieure en maçonnerie spéciale de briques réfractaires.

**AVANTAGES** : Placement facile, rapide, peu coûteux dans n'importe quelle place. — Pas d'ouvriers spéciaux pour



le montage ; il n'y a que les quatre pieds à visser et à introduire l'étouffoir, la porte glissière dans leurs coulisses comme l'indique la gravure. — Les pieds du four sont numérotés à l'intérieur ainsi que les angles du four comme ceci ● — ●● — ●●● — ●●●● — numéro ● avec numéro ● ; numéro ●● avec numéro ●● et ainsi de suite.

Pas de cheminée spéciale : deux tuyaux de 0<sup>m</sup>50 long et un coude plissé, livré avec le four, permettent de l'adopter à **n'importe quel conduit sans empêcher le tirage d'un autre feu.**

- Pas d'odeur, ni poussière, ni fumée.
- Pas d'entretien intérieur ni extérieur.
- Pas d'autorisation spéciale pour son placement

Tout danger d'incendie écarté par la disposition particulière de l'étouffoir et de la porte glissière.

Se place à l'extérieur comme à l'intérieur de la maison.

Chauffage en 25 minutes

10 à 11 kilos de **n'importe quel bois** de chauffage ; maximum d'économie de temps, de combustible, concentration de la chaleur à l'intérieur du four par disposition particulière de la maçonnerie spéciale intérieure du four.



Le **four Pieters** conserve sa chaleur pendant plus de **trois heures** après un **seul** chauffage. Plusieurs fournées de viandes peuvent être cuites ou rôties en chauffant **une seule fois** le four.

Le **four Pieters** cuit également le pain, les pâtisseries. Le pain peut se cuire en même temps que la viande.

Aucune manipulation quelconque ne se fait pendant la cuisson réglée par le pyromètre (thermomètre) la viande n'est altérée par aucun gaz nuisible ; tout chauffage étant terminé.

Cuissons rapides, régulières, hygiéniques — Viandes rôties en une heure environ, d'une saveur meilleure, plus tendres, plus succulentes que celles cuites ou rôties dans les fours ou poêles ordinaires chauffés au charbon.

**Coût par cuisson : 10 CENTIMES.**

### Prix franco gare destination belge (accessoires compris)

NUMÉROS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	PRIX
1	0.46 x 0.46	0.30 x 0.30	40 frs
2	0.66 x 0.66	0.50 x 0.50	60 »
3	0.96 x 0.66	0.80 x 0.50	75 »
4	0.96 x 0.96	0.80 x 0.80	90 »
5	1.27 x 0.96	1.10 x 0.80	115 »
6	1.57 x 0.96	1.40 x 0.80	140 »

Prix à forfait pour fours aux dimensions plus grandes.

Fours Pieters portatifs pour ménages.

Fours Pieters pour boulangers, pâtisseries, confiseurs.

Fours Cuisinières Pieters démontables à cuire tous les aliments.

Construction spéciale pour les Colonies. — Derniers perfectionnements brevetés.

#### 4.000 ATTESTATIONS

Se méfier des imitations :

Exigez sur chaque four la marque déposée

1<sup>er</sup> Salon des Arts et Métiers, Bruxelles 1904;

MÉDAILLE D'OR

Exposition Internationale d'Alimentation Louvain 1904:

DIPLÔME D'HONNEUR

Exposition Internationale d'Alimentation Tournai 1904 :

DIPLÔME D'HONNEUR

LA PLUS HAUTE RÉCOMPENSE



*Pour renseignements gratuits : S'adresser à la Maison*

## PIETERS Frères

CONSTRUCTEURS BREVETÉS

353, Rue des Meuniers, 353, (gare de Schaerbeek) près BRUXELLES

TÉLÉPHONE 5907

Usines à BRUXELLES et à LECELLES (Nord) France

Concessionnaire pour la France : M. G. LEFEBVRE, à Lecelles (Nord) France