MEUBLES DE CHA

FONDERIES ET

DE

GODIN-LEMAIRE

USINES

A GUISE (Aisne) [France] & A LAEKEN-LEZ-BRUXELLES (

Les produits de ces Usines ont depuis longtemps pris le premier rang parmi les meubles de chauffage ; aucun établissement en Europe n'a jusqu'ici possédé, dans cette branche d'industrie, une variété aussi grande de modèles faits pour répondre avec autant d'avantages aux besoins domestiques du chauffage et de la cuisine de toutes les fortunes ; aussi, par suite de l'extrême bas prix auquel ils sont établis, ils sont entrés dans la consommation générale, et devenus un objet de commerce usuel par toute la France, la Belgique et la Hollande, et d'exportation sur tous les points de l'Europe et en Amérique.

Tous les meubles sortant de ces Usines sont exécutés en fonte de fer ; les cuisinières joignent à une véritable élégance de forme, un fini d'exécution qui dépasse tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour en meubles de cuisine, soit en tôle, soit en fonte ; les parties extérieures sont polies et d'un ajustage irréprochable.

Les calorifères, foyers et cheminées d'appartements sont d'une exécution artistique des plus riches, et parfaitement appropriée aux usages de la destination de ces meubles ; mais ce qui leur permet surtout d'être acceptés comme meubles de luxe et d'une grande propreté, c'est l'application d'un ve[illegible] vitrifié, inal[illegible] à l'action de la chaleur et qui préserve pour toujours la fonte de la rouille ; dans cet état, les sur[illegible] rieures des meubles sortis de ces usines, revêtent le brillant et la propreté du plus beau ma[illegible] fonte n'est plus apparente, sinon par la délicatesse de ses formes.

ALBUM.

...n contient les dessins de tous les modèles en cours ... mais comme d'autres modèles sont encore en voie ... 'il en sera immanquablement créé de nou... la fin de l'album des onglées pour rece... ...ront suite à celles qui y sont conte... ...les coller à la suite les unes des autr... ...uméros de la pagination, et ce... à me... ... personnes intéress...ées.

... dans cet album, le tarif contien... ...mme indiquant le numéro de la planche à côté ... numéro des modèles; il se... ainsi très facile de trouver dans ... l'objet que l'on ...oudra y chercher, le tarif indiquant la page de l'album à côté du numéro du fourneau que l'on veut voir.

2 ## NUMÉROTATION.

Elle indique, pour tous les objets compris dans cet album, une différence, soit dans leurs dimensions, soit dans leur composition; dans les cuisinières, l'ornementation n'y est pour rien; les numéros 20 et 21, par exemple, diffèrent par le bain-marie des numéros 31 et 32; elles peuvent donc être demandées avec ornements sur les portes; mais lorsqu'il n'est pas donné d'indication, toutes les cuisinières sont expédiées unies avec moulures.

Il en est de même du numéro 1, qui ne diffère du numéro 2 que par un réchaud à chauffer les étuves, etc.

3 ## DIMENSIONS DES OBJETS.

CUISINIÈRES.

La largeur est prise sur la plus grande dimension du dessus vu en façade; la profondeur, de derrière le tuyau de fumée jusqu'au devant, et la hauteur, depuis le sol jusqu'au dessus.

4 ### CHEMINÉES.

La largeur totale est prise sur la plus grande dimension des meubles; la hauteur, depuis le sol, et la largeur de la grille, indique celle de l'ouverture par où l'on met le combustible.

5 ### CALORIFÈRES.

Leur hauteur est prise depuis le sol; la largeur indiquée pour la base est invariable; mais celle du couronnement ou de la table supérieure peut varier suivant la destination et les besoins; ainsi, pour l'usage des cafés, le dessus est fait en forme de table, pour chauffer les vases, ce qui est inutile pour un magasin d'étoffes.

6 ## FOYERS POUR DIFFÉRENTES SORTES DE COMBUSTIBLES.

...tes les cuisinières et cheminées sans distinction sont ca... ...ûler tous les ...mbustibles; mais il est utile de dési... ...sage on les destine, afin qu'il y soit placé un foyer ...venable au combustible que l'on veut brûler; ... foyer doit avoir une plus grande capacité, ...s d'air que pour le charbon de terre. ... de rechange formant les différents foyers que ... que appareil peut recevoir, sont disposées en conséquence de ces besoins, et les appareils sont expédiés en raison des besoins indiqués. Le consommateur peut, en tout temps, changer lui-même les dispositions de son foyer en se procurant les pièces nécessaires, et remplacer un foyer disposé pour brûler le charbon de terre par un foyer propre à brûler le bois ou la tourbe, sans être obligé de recourir à aucun artisan.

7 ## CUISINIÈRES.

Entretien & Nettoyage.

L'entretien des cuisinières se fait extérieurement, au moyen de la mine de plomb détrempée dans un peu d'eau; mais les personnes qui désirent conserver à ces meubles leur beau poli, doivent, une fois par semaine, faire frotter avant de passer à la mine de plomb, les surfaces qui présenteraient quelques rugosités, avec du sable, ou, ce qui est plus commode, avec un morceau de papier verré; les surfaces ainsi nettoyées et adoucies, on étend sur elles avec une brosse, de la mine de plomb mouillée, et quand elle est à peu près sèche, on frotte avec une brosse sèche.

Le nettoyage intérieur doit se faire toutes les fois que l'on s'aperçoit que le tirage commence à se ralentir et que la cuisinière ne cuit plus convenablement; pour cette opération, on enlève les tuyaux dont il faut balayer l'intérieur; on dévisse le robinet de la chaudière de la cuisinière et on retire la chaudière de sa place; on introduit ensuite un balai dans les conduits de la cuisinière pour faire tomber la suie sur le fond, d'où on la retire avec facilité par l'ouverture de la plaque mobile qui se trouve dans le bas des fours.

8 ## ENTRETIEN DES CHAUDIÈRES.

Toutes les chaudières des cuisinières sont en fonte émaillée; la plupart sont mobiles, d'autres sont fixées à la cuisinière.

Les eaux maintenues à une haute température pendant longtemps dans un vase, déposent contre ses parois du tartre calcaire qui, quelquefois, arrive à une assez forte épaisseur; on prévient cet inconvénient dans les chaudières en frottant assez souvent leur surface intérieure quand on renouvelle l'eau.

9 ## SOINS DES ROBINETS.

Comme il vient d'être dit qu'il y a utilité à démonter quelquefois les robinets pour retirer la chaudière, il est nécessaire de faire remarquer que l'on doit éviter d'introduire aucun corps dur dans le robinet, car l'on pourrait en déformer l'intérieur et provoquer des fuites; il faut donc laisser la clef à sa place et dévisser le robinet, en évitant de le déformer. Un peu de suif posé de temps en temps, après cette clef, empêche les fuites produites par une prompte usure.

Pour le replacer, on le visse à sa place après avoir nettoyé le pas de vis; quand il est vissé jusqu'au point qu'il doit occuper, on le desserre seulement d'un demi-tour, et on tourne de la

MUSÉE GODIN
Emplacement

filasse sous son embase, de manière à en emplir le joint; on serre ensuite le robinet d'un demi-tour sur la filasse, et le joint se trouve fait de manière à empêcher les fuites d'eau.

10 CUISSON SUR LE DESSUS.

Toutes les cuisinières ont des ouvertures pratiquées dans le dessus, qui sont garnies de rondelles et de tampons de manière à permettre de se servir de vases de cuisine de toutes sortes, sans qu'il soit nécessaire d'avoir des marmites et des casseroles d'une forme obligée.

11 CUISSON DANS LES FOURS.

Les fours des cuisinières sont à circulation d'air chaud, de telle sorte que la cuisson se fait également sur tous les côtés des viandes ou pâtisseries que l'on y fait cuire.

Dans le bas de chaque four est une plaque mobile qui, indépendamment de l'utilité qu'elle offre pour faciliter le nettoyage, permet, dans les cas pressés, de porter instantanément les fours à une température aussi élevée que l'on peut le désirer. Pour surchauffer ainsi les fours, on met un peu de braise allumée dans un plateau en tôle à rebord que l'on passe par le trou carré de la plaque mobile, sur le fond de la cuisinière; de cette manière la braise se trouve sous le four dans le conduit de chaleur, où elle reste allumée des heures entières et échauffe considérablement l'intérieur des fours; cela sert surtout pour la cuisson de très grosses pièces ou pour donner de l'âtre aux pâtisseries.

12 GRILLADES ET ROTIS.

Un réchaud à tirage intérieur permet de griller les viandes au-dessus de la braise, à l'air libre, sur les dessus de presque toutes les cuisinières, et une porte ménagée sur le côté du foyer permet, dans toutes les cuisinières à l'usage de la cuisine bourgeoise, d'y faire le rôti par le rayonnement du foyer.

13 MONTAGE DES CUISINIÈRES.

Usage en Été et en Hiver.

Toutes les cuisinières ne sont mises en fabrication qu'après avoir subi une expérimentation qui justifie qu'elles sont construites de manière à donner de bons résultats pour leur destination respective; il est donc facile de concevoir qu'aucune de celles livrées au commerce ne peut manquer de bien fonctionner; car, dès que cent cuisinières ou cheminées fabriquées sur un même modèle vont bien; il n'est pas possible que dans un mille que l'on fera ensuite sur ce même modèle et de la même manière, il s'en trouve une qui ne puisse bien aller; si cela arrive, il faut en chercher la cause en dehors de l'appareil, soit dans les conduits de fumée, obstrués par une cause quelconque, soit dans une mauvaise disposition de la pose et dans un dérangement des pièces de la cuisinière (16), ou dans un courant d'air contraire comme certaines mauvaises cheminées en établissent (19); en général, toutes les cuisinières fonctionnent très bien étant posées en plein air, avec deux à trois mètres de tuyaux en hauteur verticale; il n'y a donc qu'à chercher à les mettre dans des conditions analogues au lieu où on les place, et c'est par exception quand une cheminée n'augmente pas la puissance du tirage.

Comme les foyers des cuisinières sont composés de pièces mobiles (6), il arrive quelquefois qu'on ne replace pas ces pièces convenablement; cela peut être la cause que le tirage se fasse moins bien et que la cuisinière ne chauffe plus; il faut donc apporter la plus grande attention à ce que les pièces des foyers soient toujours bien mises à leur place.

Il faut aussi éviter tout dérangement dans l'assemblage des pièces qui composent la cuisinière, ce qui peut arriver quelquefois lorsqu'on ne fait pas assez attention en replaçant les pieds (16).

L'hiver réclame certaines précautions dans le montage des cuisinières, qui sont trop souvent négligées; elles consistent à bien boucher l'entrée des cheminées des cuisines, et à n'y réserver juste que le passage du tuyau; le tirage de la cuisinière se fait mieux, et la chaleur qu'elle répand sert à chauffer la cuisine sans pouvoir s'échapper par la cheminée. Dans une cheminée bien calfeutrée, une cuisinière peut très bien marcher avec la longueur de tuyau nécessaire pour communiquer au trou de la cheminée, ce qui ne peut pas avoir lieu dans une cheminée mal bouchée ou qui ne l'est pas.

L'été, il est nécessaire de prendre des précautions différentes; il faut, pour rafraîchir et assainir les cuisines, que les cheminées soient débouchées et ouvertes pour laisser échapper la chaleur dégagée par les cuisinières; dans cet état, les cuisinières ont besoin de deux à trois mètres de tuyaux en hauteur pour l'échappement de la fumée et faciliter le tirage.

Avec ces précautions, faciles à prendre, bien des personnes reconnaîtront, contrairement à l'opinion qu'elles en conçoivent, que non-seulement l'emploi des cuisinières est avantageux sous le rapport des commodités qu'elles procurent, mais qu'elles permettent en outre de jouir de cuisines chaudes en hiver et fraîches en été, ce qui n'a pas lieu en se servant, comme on le fait encore dans beaucoup de maisons, du feu ouvert sous la cheminée, ou des réchauds au charbon de bois, dont l'insalubrité est si bien établie; elles trouveront ensuite que l'on réalise une économie notable de combustible jointe à ces commodités, que le feu sous la cheminée, ni le réchaud, ne peuvent procurer.

Si, après les soins indiqués ci-dessus, il arrivait qu'une cuisinière ne tirât pas bien lorsque la cuisine serait privée de toute communication avec l'air du dehors, il faudrait faire pratiquer une ventouse (19 à 20) dont l'ouverture serait bien placée derrière la cuisinière.

14 REGISTRES D'APPEL ET DE TIRAGE.

Toutes les cuisinières ont immédiatement sous le dessus et près du foyer un petit registre qui ferme et ouvre une ouverture qui communique directement au tuyau de sortie de la fumée; ce registre sert, en l'ouvrant, à allumer le feu ou à l'activer; lorsque la cuisinière marche, on doit le tenir fermé, afin d'obliger la chaleur à circuler autour des fours.

Indépendamment de ce registre, il en existe un autre au cendrier, qui sert à l'introduction de l'air sous la grille en raison du feu que l'on veut faire.

Dans les cheminées, l'on gouverne le feu par le soufflet; celles dans lesquelles ce soufflet se lève et se baisse à volonté devant le feu présentent, sous ce rapport, un véritable avantage.

24 CONSOMMATION DE COMBUSTIBLES.

L'on peut juger de l'économie de combustibles que l'on peut réaliser avec ces meubles par l'examen du tableau des consommations (28).

Le minimum est établi d'après ce que l'on peut brûler pour les besoins d'une cuisine ou d'un feu ordinaire quand il ne fait pas froid; le maximum s'entend d'un feu continu et actif de tout un jour.

25 LÉGÈRETÉ DES PRODUITS.

Les produits de ces Usines étant maintenant connus de manière à ce qu'il ne soit plus possible de mettre en doute leur solidité et leur bonne confection, pas plus que le bon usage que l'on en retire, il est possible de signaler leur extrême légèreté comme un mérite de plus auquel ne voulaient pas croire plusieurs marchands d'objets en fonte, habitués à juger de la valeur d'un produit par le poids qu'il pèse. Il est aujourd'hui devenu évident pour tout le monde, que, dès qu'un appareil de chauffage possède, dans les parties fatiguées par le feu, les épaisseurs et la solidité suffisantes, le poids de la fonte qu'on fait entrer dans les autres parties au-delà de ce qui est strictement nécessaire, donne au meuble le défaut d'être peu portatif et de laisser pénétrer ses parties difficilement par la chaleur sans ajouter rien à aucune de ses qualités.

Il est maintenant de notoriété publique, que, depuis de longues années, les fourneaux en fonte sortis de ces usines ont résisté à l'action du feu sans rupture, quand, au contraire, dans les fourneaux où les fumistes n'ont jusqu'à ce jour guère fait entrer que des dessus en fonte, on voit ces dessus se briser après quelques mois d'usage, malgré leur forte épaisseur.

D'ailleurs, quand il s'agit de couler de la tôle de fonte comme celle dont ces produits sont composés, au-dessous des épaisseurs qui sont d'usage ordinaire dans l'art de la fonderie, l'économie de matière n'est pas une compensation aux difficultés d'exécution que la chose présente, et les meubles coûteraient moins cher à établir s'ils étaient faits plus lourds; il a donc fallu être bien pénétré du mérite de leur légèreté pour chercher les moyens de vaincre les difficultés qu'il y a pour les construire, et une longue expérience a prouvé la justesse de cette appréciation.

Le commerce et la consommation trouvent à cette perfection plusieurs avantages : les meubles sont plus portatifs, beaucoup plus grands et plus complets à poids égal, et les frais de leur transport sont moins considérables.

26 DANGERS ET INCONVÉNIENTS DE CERTAINS CHAUFFAGES.

Ce n'est pas dans la pensée de porter atteinte au crédit d'aucune maison, mais bien dans le désir d'être utile, s'il est ici parlé d'autres produits que ceux de l'Album; c'est un devoir de signaler aux consommateurs les dispositions véritablement homicides de certains chauffages, et qui, en raison de l'emploi facile qu'ils offrent, trouvent des personnes confiantes dans les résultats qu'on leur attribue, et qui en font l'expérience aux dépens de leur santé.

Au nombre de ces appareils sont surtout les calorifères et tous les foyers sans tuyaux, dans lesquels on met un combustible allumé, et que l'on place ensuite dans n'importe quel appartement pour fonctionner ainsi sans le secours de la cheminée, et, suivant ce que l'on ose dire, sans danger pour les personnes qui s'y trouvent.

C'est là une des plus grosses erreurs que l'on ait pu accréditer depuis quelques années dans l'art du chauffage, et sans aucun doute la plus dangereuse; car le moindre des dangers d'un tel chauffage, c'est de provoquer des maux de tête, des migraines, et de conduire insensiblement à un dérangement de la santé; mais un danger plus grave, c'est que, dans un appartement fermé, il peut conduire lentement à l'asphyxie et à la mort.

Que l'on se défie des prospectus, quand ils nous diraient que tous les corps savants du monde ont donné leur approbation à un pareil système; il n'en resterait pas moins mauvais et dangereux.

Le principe de la combustion s'alimente comme celui de la vie, et l'air qui a passé une seule fois au travers des charbons ardents est dépourvu de toutes les qualités qui le rendent propre à la combustion, et encore davantage de celles qui le rendent propre à la respiration; cet air doit donc être conduit par un tuyau particulier au-dehors des appartements, si l'on ne veut en supporter les redoutables inconvénients, et être remplacé comme il est dit (19 et 20) plutôt que de se répandre dans l'appartement en se substituant lentement dans l'air que l'on respire, à la place de l'air nouveau que la combustion appelle dans le calorifère.

27 SUR L'ODEUR DE LA FONTE ET DU CHARBON DE TERRE.

Beaucoup d'appareils faits depuis plusieurs années ont contribué à faire naître des préventions que certaines personnes ont contre les appareils de chauffage en fonte; les unes prétendent que la fonte laisse échapper de l'odeur; d'autres personnes pensent que le chauffage au charbon de terre ne peut se faire sans présenter aussi cet inconvénient; ces préventions résultent de ce que la cause véritable de ces inconvénients n'est pas connue; or, la vérité, la voici :

La fonte de fer même en fusion ne répand aucune odeur; le chauffage au charbon, comme avec n'importe quel combustible, est exempt de toute odeur quand il est obtenu par des appareils bien construits.

La cause de la prétendue odeur de la fonte se trouve donc dans les ingrédiens ou matières que l'on emploie à frotter la surface des meubles qui servent au chauffage; le remède efficace à cet inconvénient se trouve réalisé par l'application du vernis inaltérable (22).

Quant à l'odeur répandue dans les appartements, soit par le charbon de terre ou tout autre combustible, il est vrai que certaines cheminées en fonte laissent échapper des émanations désagréables, même lorsqu'elles sont placées devant des tuyaux d'un bon tirage; mais cela provient surtout de l'ignorance dans laquelle on a construit jusqu'à ce jour les cheminées et foyers en fonte de divers modèles auxquels on a souvent donné des dispositions telles, qu'au lieu d'éviter la fuite des gaz, ces dispositions, souvent contraires aux bonnes notions de la fumisterie, provoquent ces fuites et répandent ainsi une odeur désagréable dans les pièces chauffées.

Les appareils, soit en cheminées, calorifères, etc., sortant des Usines Godin-Lemaire, n'ont pas ces inconvénients; tout y ayant été établi d'après les véritables données de la science et les besoins du chauffage bien compris, de manière à ce que les gaz et la fumée soient fortement aspirés par la buse sans pouvoir trouver d'issue ailleurs.

SUITE DE LA TABLE D'AUTRE PART

CHEMINÉES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids	Consommation de combustibles Minimum	Consommation de combustibles Maximum
1	XXIV	34	7	11
2	id.	39	8	12
3	id.	45	9	14
4	XXVI	50	10	15
5	id.	56	11	17
6	id.	61	14	21
7	XXIV	41	6	9
8	id.	46	7	11
9				
10	XXVII	106	15	23
11	id.	91	12	18
12	XXII	90	16	25
13	XXV	50	10	15
14	XXV	56	11	17
15	XXV	61	14	21
16	XXIII	102	15	25
17	XXXV	26	5	7
18	id.	30	6	8
19	XXXVI	64	Bois	
20	XXXVII	68	15	22
21	XXXV	49	7	11
22	id.	44	6	9

CALORIFÈRES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids	Consommation de combustibles Minimum	Consommation de combustibles Maximum
1	XXVIII	72	8	12
2	id.	92	10	15
3	id.	117	13	20
4				
5		75	8	12
6		88	10	15
7		110	13	20
8				
9	XXXVIII	160 à 180	20	25
10				

BACS A CHARBONS

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
1	XXX	14
2	id.	18
3	XXXVIII	15

CHAUFFERETTES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
1	XXX	3^k
2	id.	2,400
3	id.	2,800

BRAISIÈRES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
1	XXX	23
2	id.	18,500
3	id.	13
4	id.	11,800
5	id.	25
6	id.	21,800

GAUFRIERS

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
1&2	XXIX	6,250
3&4	id.	4,300
5&6	id.	id.
7&8	id.	id.
9	id.	3,500

MARMITES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
0	XXX	3,500
1	id.	3,900
2	id.	5,900
3	id.	8,300
4	id.	11,900
5	id.	16,500
6	id.	24,500
7	id.	33
43	petite	17
43	grande	13
47	petite	35
47	grande	27

CASSEROLES

N^os	Planch^e de l'Album	Poids
0	XXX	2,500
1	id.	3,100
2	id.	4,300
3	id.	6

TABLE DE L'ALBUM

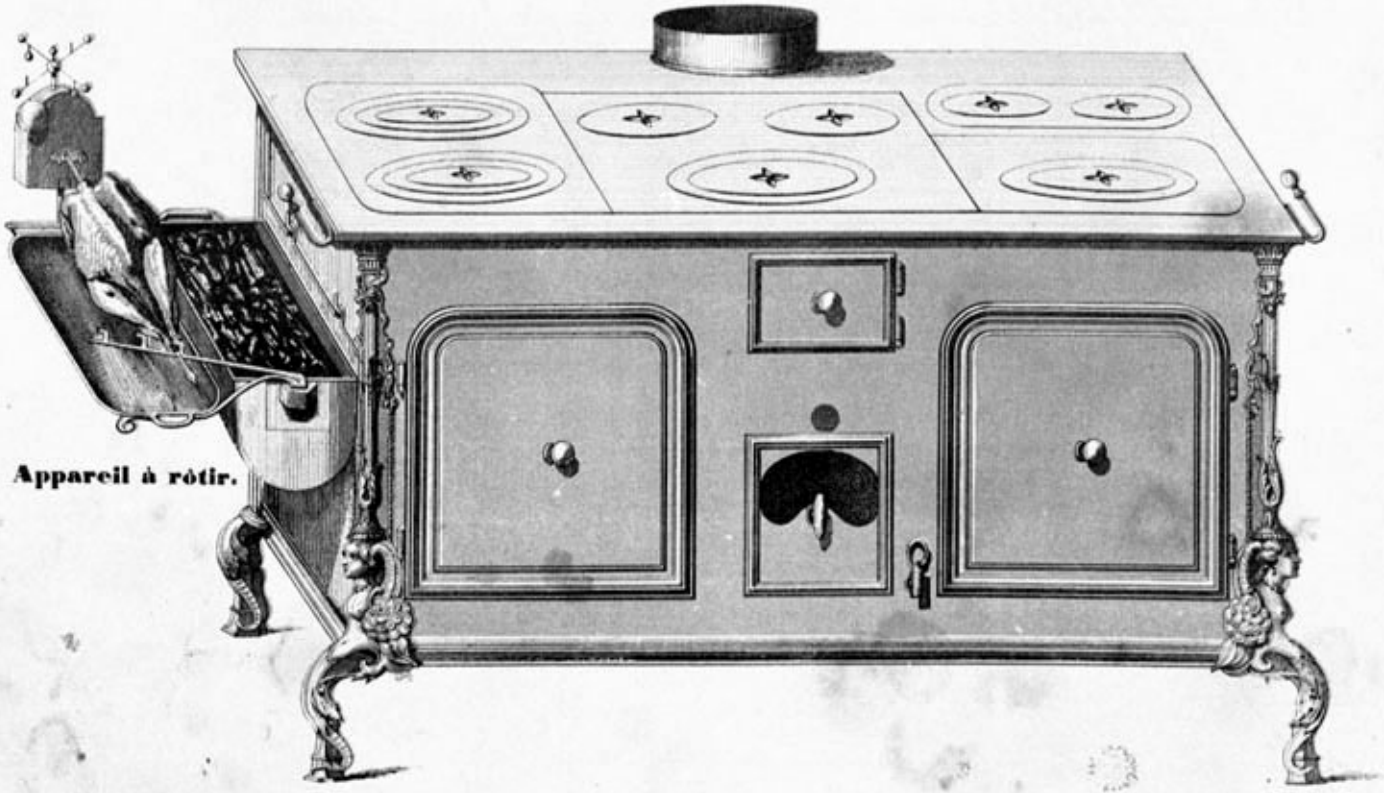
CONTENANT

Les Numéros des Dessins, l'Indication des Planches, le Poids des Objets, les Dimensions en largeur vues de face et la Consommation de Combustible de chacun d'eux.

MUSÉE GODIN
Emplacement .....
Pièce N° .....

Ce tableau, on le comprendra, est une approximation la plus précise possible, qui doit servir comme renseignement, mais qui, en aucun cas, ne peut être considérée comme obligatoire, attendu que le poids des objets varie un peu en plus ou en moins, et que les consommations de combustibles diffèrent suivant leur qualité et les soins des personnes qui dirigent le feu ; il n'a été tenu compte dans les colonnes de ce tableau que d'une moyenne raisonnée, mais qui ne pourra être invoquée comme devant être justifiée et obligatoire.

N°	Planche de l'Album	Poids	Largeur de face	Consommation de combustibles Minimum	Consommation de combustibles Maximum
		CUISINIÈRES			
1	IV	223k	1m15	11k	17k
2	VI	216	1 15	11	17
3	XVII	73	0 69	9	14
4	XV	124	1 »	11	17
5	XV	96	0 92	9	14
6	V	191	1 15	11	17
7	XIV	86	0 75	5	8
8	XIII	130	1 »	9	14
9	id.	104	0 92	7	11
10	XIV	144	1 »	9	14
11	XVII	78	0 69	7	11
12	XVI	82	0 78	7	11
13	XVIII	54	0 60	6	9
14	id.	42	0 54	4	6
15	id.	63	0 60	6	9
16	id.	52	0 54	4	6
17	XVI	104	0 70	9	14
18	XVI	83	0 64	7	11
19	X	195	1 05	10	15
20	II	410	1 40	17	26
21	id.	322	1 26	15	23
22	IX	166	1 05	10	15
23	XI	159	1 05	10	15
24	XIV	105	0 83	6	9
25	XIII	93	0 83	6	9
26	XII	126	0 97	7	11
27	X	132	0 97	7	11
		Suite des Cuisinières			
28	XII	189k	1m05	10k	15k
29	XI	111	0 97	7	11
30	XIX	46	0 60	5	8
31	III	417	1 40	17	26
32	id.	338	1 26	15	23
33	VIII	187	1 05	10	15
34	XIV	115	0 92	7	11
35	XV	121	1 »	11	17
36	id.	90	0 92	9	14
37	VII	235	1 26	15	23
38	id.	190	1 15	12	18
39	XIX	36	0 54	4	6
40	XIII	72	0 75	5	8
41	XVIII	76	0 67		
42	VII	150	1 05		
43	XXXIV	470	1 40		
44	XXXII	49	0 67		
45	id.	57	0 74		
46	id.	71	0 83		
47	XXXIII	170	1 06		
48	XXXI	52	0 69		
49	id.	62	0 74		
50	id.	76	0 83		
51	XXXII	17	0 40		
52	id.	20	0 43		
53	id.	23	0 47		
54	id.	26	0 50		
		Suite des Cuisinières			
55	XXXII	31k	0m54		
56	id.	37	0 59		
57	id.	44	0 64		
58					
59					
60					
		POÊLES			
1	XX	32k		6k	9k
2	XX	42		8	12
3	id.	49		8	12
4	XXI	62		9	14
5	id.	75		10	15
6	XX	44		7	11
7	XX	61		9	14
8	XXI	29		6	9



Appareil à rôtir.

Appareil à rôtir.

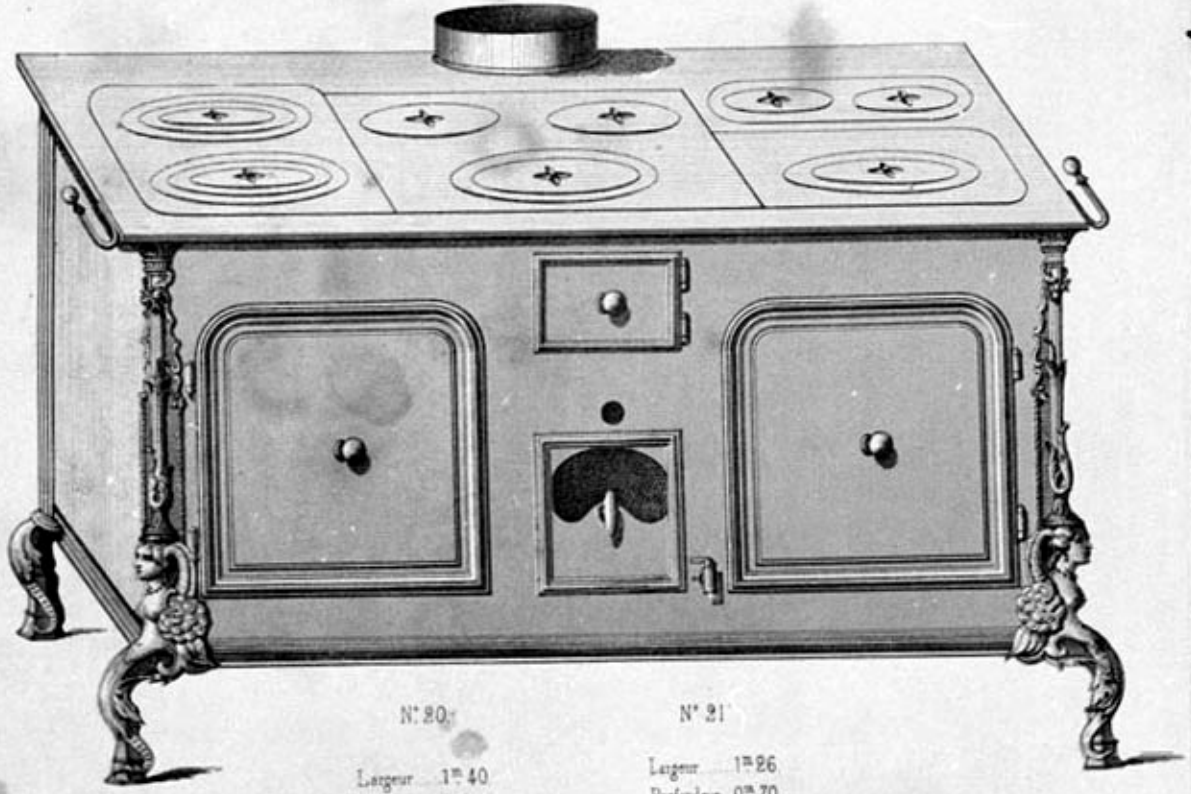
Cette Cuisinière n'est figurée ici que pour représenter l'appareil pour rôtir à la broche les volailles, le gibier et les viandes que l'on ne veut pas faire cuire au four, cet appareil est un complément qui s'applique aux Cuisinières nos 20, 21, 31, 32, 37 et 45; il est placé en communication avec une ouverture réservée dans le côté des Cuisinières; l'on met du charbon de bois allumé dans le bassin, que l'on emplit ensuite, le tout s'allume rapidement, si l'on a ouvert le registre qui met ce long réchaud en communication avec le tirage de la Cuisinière, la broche placée près de ce brasier fonctionne comme devant un feu de bois.

Cet appareil, joint aux Cuisinières, résout le problème de la cuisson sous toutes les formes, dans un même fourneau; car l'on peut aussi griller abondamment les cotelettes, biftecks, etc., par les mêmes charbons ardents qui servent à rôtir.

L'Appareil complet se compose du bassin à charbon, d'une lèche-frite, d'un tourne-broche et de ses supports.

Société du Familistère
de
PL. I.
MUSÉE GODIN
Emplacement.....
Pièce No.....

CUISINIÈRES. N° 20, N° 21.



N° 20.

Largeur ... 1m 40
Profondeur ... 0m 78
Hauteur ... 0m 80
Chaudière
contenant 52 litres

N° 21

Largeur ... 1m 26
Profondeur ... 0m 70
Hauteur ... 0m 77
Chaudière
contenant 40 litres

Nos 20 et 21.

Ces Cuisinières, sur deux modèles de grandeurs différentes, ont reçu la dernière perfection, pour l'usage des Hôtels, Restaurants, Pensionnats, Hospices et de tout Etablissement dont la cuisine doit satisfaire beaucoup de monde.

Elles ont le foyer au milieu de la façade, deux fours d'une grande capacité, l'un à droite et l'autre à gauche du foyer, celui de gauche peut cuire les plus grosses pièces de viande, ses dimensions vont jusqu'à 65 centim. de profondeur sur 43 de largeur et de hauteur; il se divise à volonté par deux plaques à coulisse, et celui de droite par une, ce qui peut faire cinq étages pour placer les rôts et pièces de pâtisserie à faire cuire.

Le dessus de ces Cuisinières a six trous pour chauffer les casseroles et les marmites, mais lorsque ces vases ont le fond plat, et que l'épaisseur n'en est pas trop forte, le travail se fait très-bien, étant seulement posées sur le dessus; il y a aussi deux trous dans le couvercle de la chaudière, dont on peut se servir pour bain-Marie.

Les soupapes placées au-dessus des fours dans les conduits servent à diriger la chaleur autour du four que l'on veut chauffer, de telle sorte que l'on peut porter toute la chaleur sur le four de gauche, si l'on a de fortes pièces à cuire, ou sur celui de droite, si l'on n'a que des pièces de viandes d'une dimension ordinaire et que l'on veuille en même temps chauffer beaucoup l'eau de la chaudière.

En ouvrant les deux soupapes, la Cuisinière chauffe également dans toutes ses parties, mais il faut éviter qu'elles soient fermées toutes les deux en même temps, cela empêcherait le tirage de se faire.

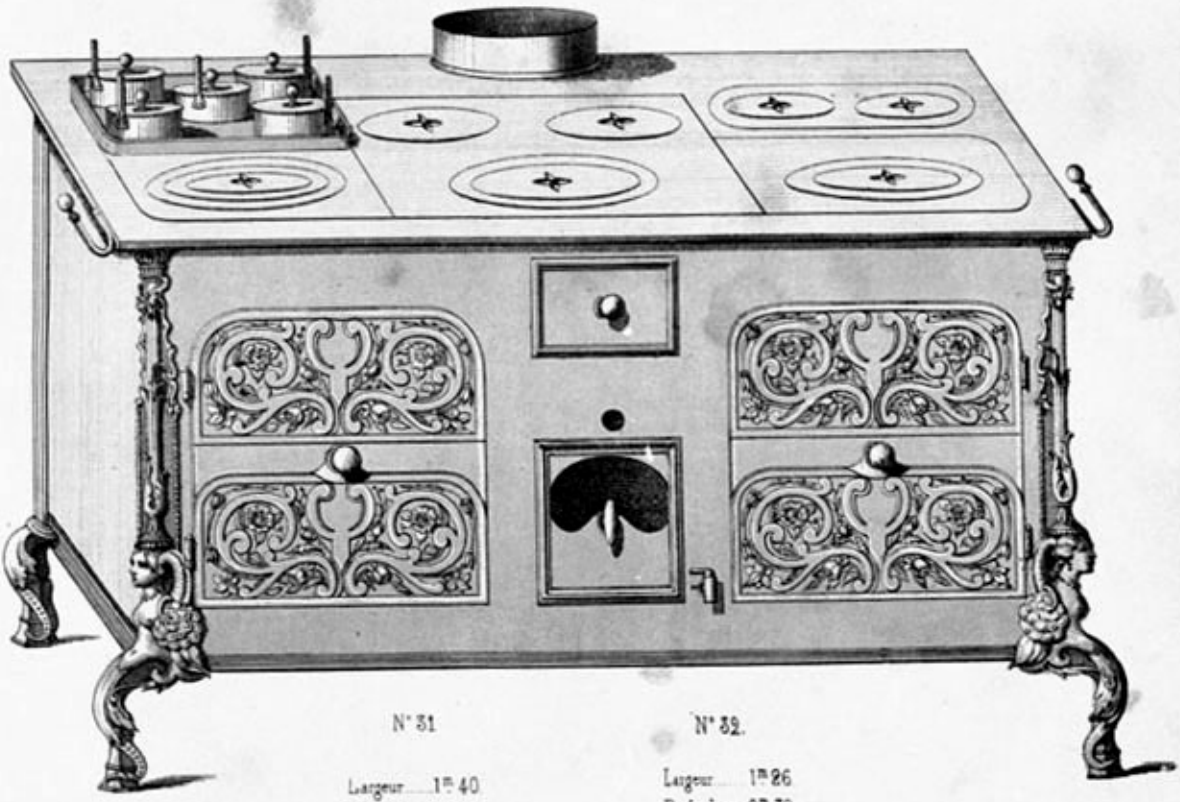
Le registre placé immédiatement derrière le foyer, et qui communique avec le tuyau de sortie de la fumée, ne doit être ouvert que pour allumer le feu, en tout autre temps, il doit être fermé pour éviter une perte de chaleur.

L'Appareil à rôtir, représenté pl. 1, ne peut servir que lorsqu'il a été demandé avec la Cuisinière.

Notice (6 à 17.)

MUSÉE CODN

CUISINIÈRES N°31 N°32



N° 31

Largeur..... 1m 40
Profondeur.. 0m 78
Hauteur..... 0m 80
Chaudière
contenant 58 litres

N° 32.

Largeur..... 1m 26
Profondeur. 0m 70
Hauteur..... 0m 77
Chaudière
contenant 40 litres

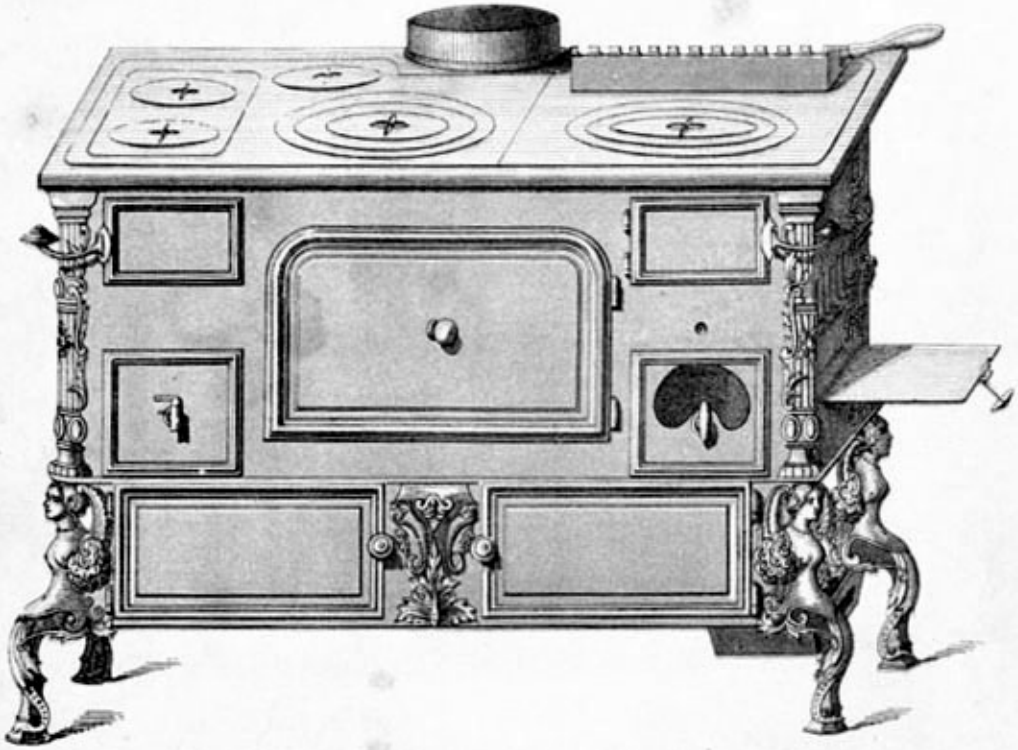
Nos 31 et 32.

Ces Cuisinières peuvent être livrées avec moulures sur les portes au lieu d'ornements, elles ne diffèrent des Nos 20 et 21 que par le bain-Marie, ce bain-Marie diminue la capacité du grand four ; il est donc plus convenable pour les maisons où l'on se sert beaucoup des fours de prendre les Nos 20 et 21, car les Cuisinières Nos 31 et 32, quoique faites aussi pour faire la cuisine à un personnel nombreux, sont plus particulièrement utiles aux maisons ou établissements où l'on est obligé de tenir continuellement des boissons chaudes.

Le bain-Marie est en fonte émaillée, ses cuvettes sont en fer-blanc, l'on ne peut les obtenir autrement ~~que sur demande expresse~~, il a une anse pour l'enlever de la Cuisinière comme l'on fait d'une marmite ; le trou qu'il occupe peut ensuite être fermé par un couvercle.

Ces Cuisinières peuvent aussi recevoir l'Appareil à rôtir représenté pl. 1, si on en fait la demande ; il faut, pour le reste, consulter les renseignements contenus pl. II. et la *Notice (de 6 à 17.)*

CUISINIÈRE, N° 1.



N° 1.

Largeur..... 1m 15
Profondeur.. 0m 65
Hauteur..... 0m 80
Chaudière
contenant 25 litres

N° 1.

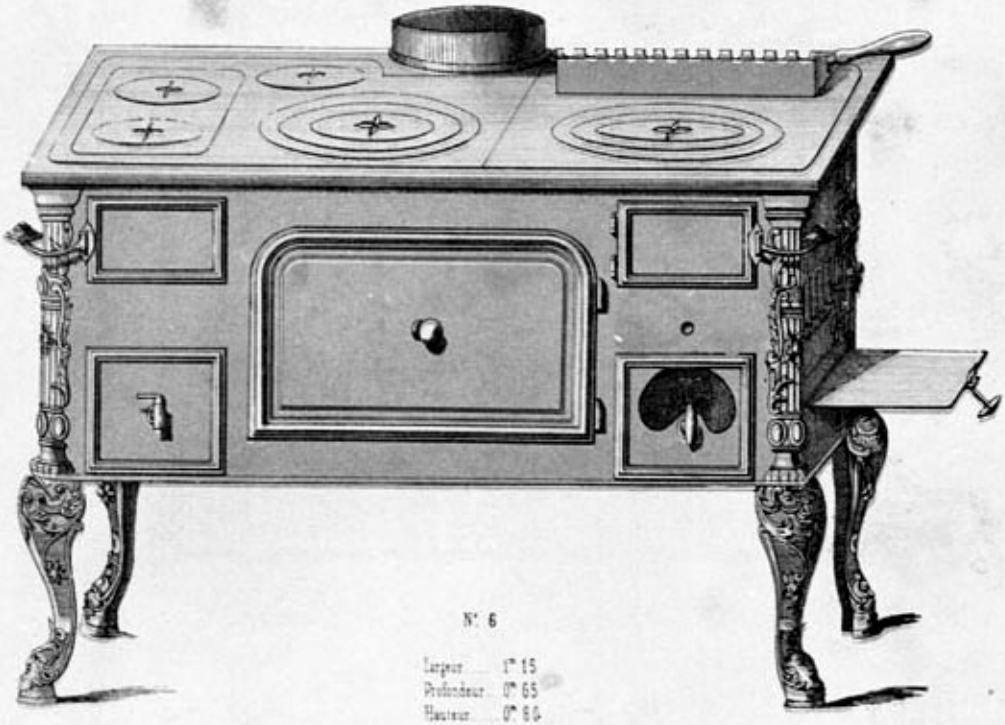
Cette Cuisinière a, comme le N° 6, décrit ci-contre, pl. V, une porte pour rôtir, un réchaud à griller les viandes et un grand four. Elle possède en plus dans sa partie inférieure, deux étuves qui peuvent être chauffées à la température de véritables fours au moyen d'un réchaud placé sous le fond, ce réchaud fait l'office d'un second foyer que l'on allume au charbon de bois, le tirage s'établit par un conduit que l'on ouvre en tirant un bouton placé près du robinet de la chaudière; l'on doit pousser ce bouton quand il n'y a plus de charbon allumé dans le réchaud.

Ces Cuisinières sont aussi remarquables par leur belle exécution.

Consulter la *Notice* pour tous les autres renseignements et surtout ce qui est dit N°s 7 et suivants

Société des
de Guise
MUSÉE GODIN

CUISINIÈRE, N° 6.



N° 6

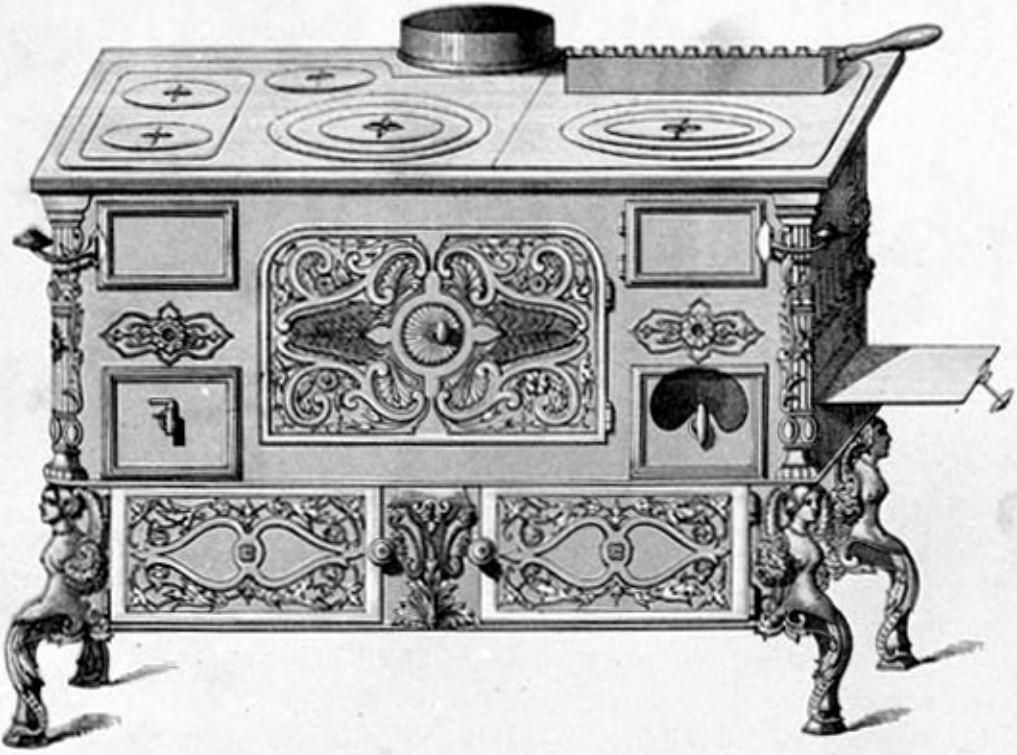
Largeur 1m 15
Profondeur ... 0m 65
Hauteur 0m 80
Chaudière
contenant 25 litres

N° 6.

Cette Cuisinière a le foyer sur le côté droit ; elle est à l'usage des maisons où l'on fait une cuisine bourgeoise importante ; le four est d'une grande dimension, une porte abattant sur le côté du foyer permet d'y rôtir à la broche par le rayonnement du feu ; elle a sur le dessus cinq trous dont trois pour les marmites, un pour la chaudière et un pour le réchaud à tirage intérieur qui sert à griller les viandes, côtelettes et bifteckx sur un gril qui est livré avec la Cuisinière.

Consulter la *Notice* pour tous les autres renseignements et surtout les paragraphes (6 à 17.)

CUISINIERE. N° 2.



N° 2.

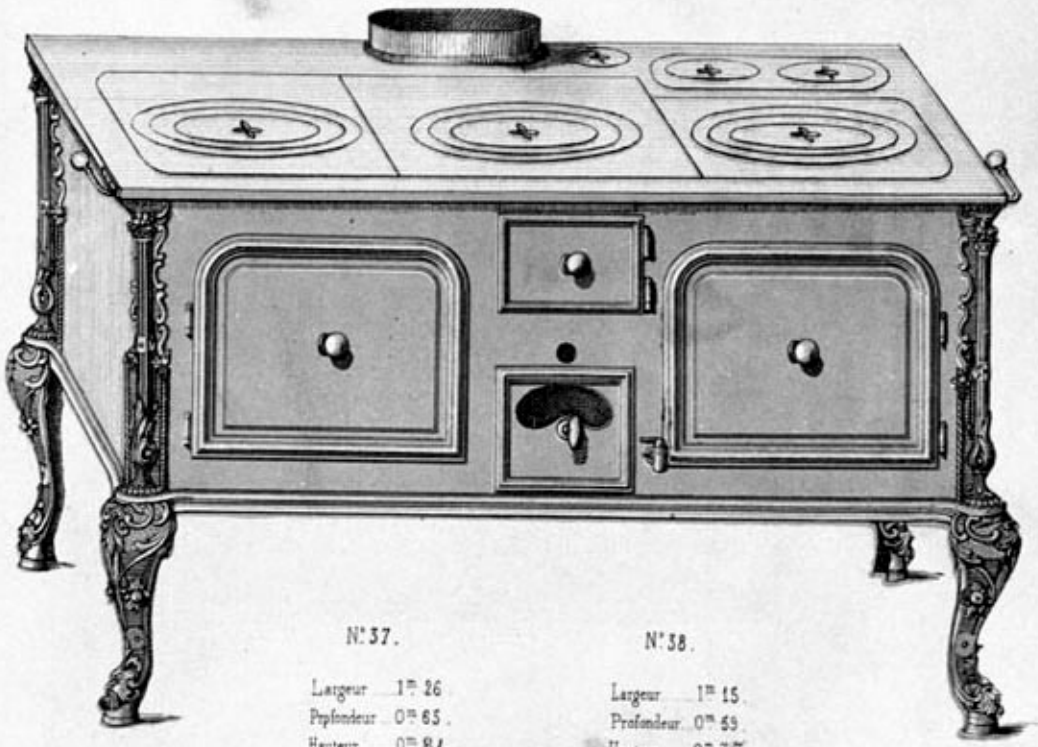
Largeur..... 1m 15
Profondeur... 0m 65
Hauteur..... 0m 80
Chaudière
contenant 25 litres

N° 2.

Cette Cuisinière ne diffère du N° 1, pl. IV, que parce qu'elle n'a pas de réchaud sous les *étuves*. Ces étuves sont chauffées par la chaleur de la Cuisinière, elles peuvent servir à tenir les mets chauds et à faire chauffer la vaisselle. Le reste est décrit pl. IV, et dans les paragraphes de la *Notice* qui y sont indiqués.

Société ... de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement .....
Fiche N° .....

CUISINIÈRES N°37, N°38. 42.



N°37.

Largeur ... 1m 26
Profondeur ... 0m 65.
Hauteur ... 0m 81.
Chaudière
contenant 25 litres

N°38.

Largeur ... 1m 15.
Profondeur ... 0m 59.
Hauteur ... 0m 74.
Chaudière
contenant 20 litres.

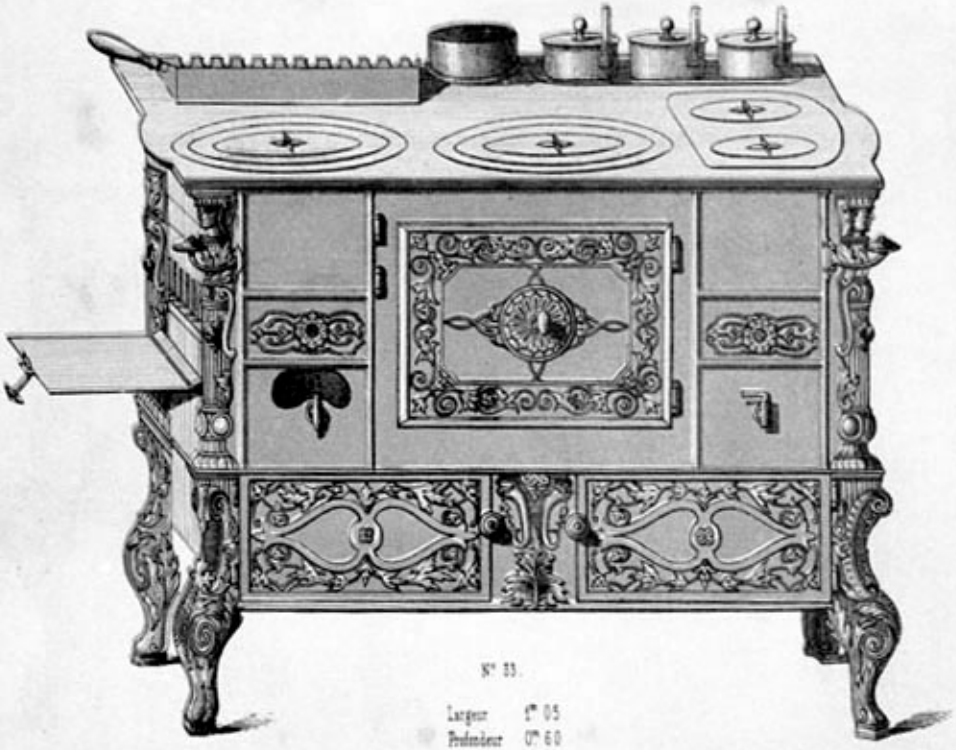
Nos 37 et 38. 42.

Ces Cuisinières sont deux modèles réduits à de plus petites dimensions que les Nos 20 et 21 de la pl. II, sans cela ils en contiennent toutes les dispositions et en réunissent tous les avantages

La construction étudiée de ces modèles les recommande aux personnes qui veulent beaucoup faire avec une Cuisinière relativement petite, pour les services que l'on peut en tirer.

Voir pour plus complète description tout ce qui est dit pl. II.

CUISINIÈRES. N° 33.



N° 33.

Largeur 1m 05
Profondeur 0m 60
Hauteur 0m 80

Chaudière
contenant 18 litres

N° 33.

Cette Cuisinière est surtout commode pour les maisons où, en faisant la cuisine, on a besoin de tenir des boissons chaudes

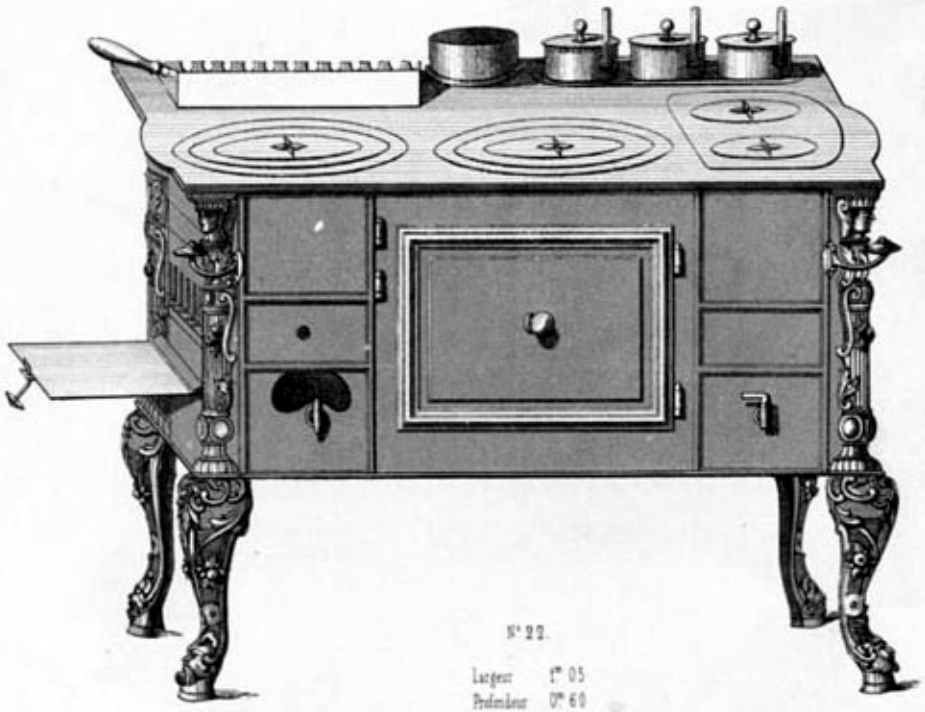
Le bain-Marie qu'elle contient est en fonte émaillée et garni de trois cuvettes en fer-blanc de 30 centimètres de profondeur. Pour que ce bain-Marie chauffe bien, il est urgent de le sortir de temps à autre de la Cuisinière afin de faire tomber la suie qui s'attache autour et qui empêche de chauffer l'eau. Toutes les autres parties de cette Cuisinière sont semblables à celles décrites pl. XII

Quand on veut l'obtenir avec réchaud sous les étuves, il faut en faire la recommandation formelle, il en est de même des ornements aux portes, toutes les Cuisinières étant expédiées avec portes unies et à moulures, quand la demande n'en est pas faite avec ornements.

Les descriptions pl. XI et XII s'appliquent aussi à cette Cuisinière et en complètent la description.

Société du Fonte de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Place N°

CUISINIÈRE N° 22.



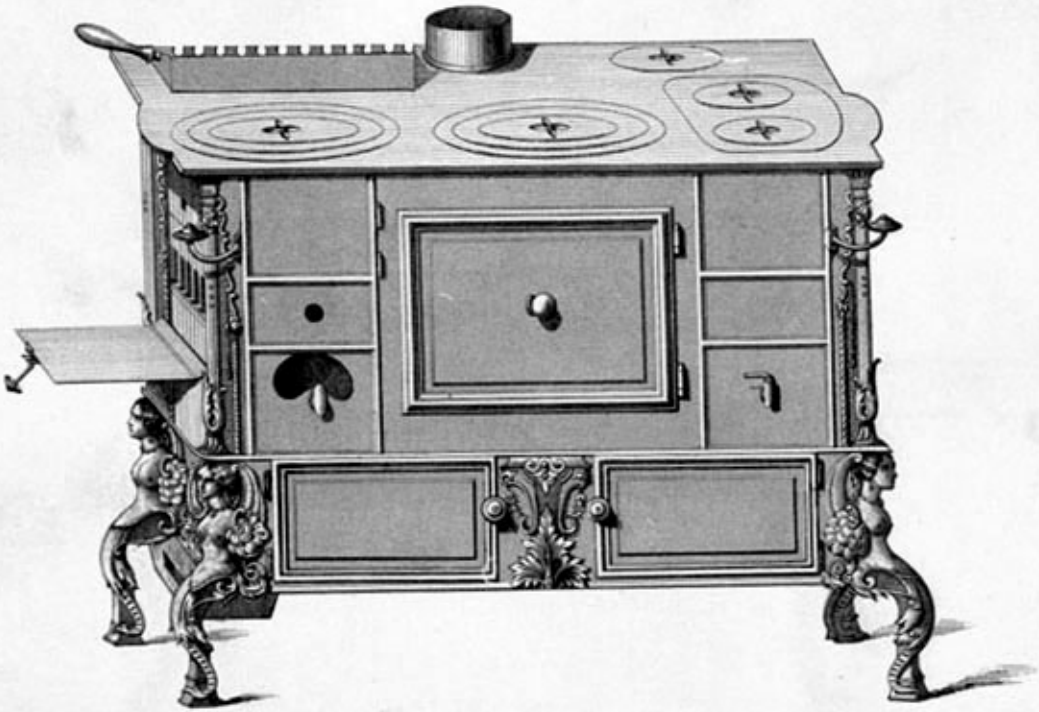
N° 22.

Largeur 1m 05
Profondeur 0m 60
Hauteur 0m 80
Chaudière contenant 80 litres

N° 22.

Cette Cuisinière a un bain-Marie semblable à celle N° 33 ci-contre, elle n'en diffère que parce qu'elle n'a pas d'étuves, elle ressemble par toutes ses autres dispositions à la Cuisinière N° 23, pl XI

CUISINIÈRE. N° 19. N° 27.



N° 19.		N° 27.	
Largeur	1m 05	Largeur	0m 97.
Profondeur	0m 60.	Profondeur	0m 52.
Hauteur	0m 80.	Hauteur	0m 73.
Une chaudière contenant 18 litres.		Une chaudière contenant 10 litres.	

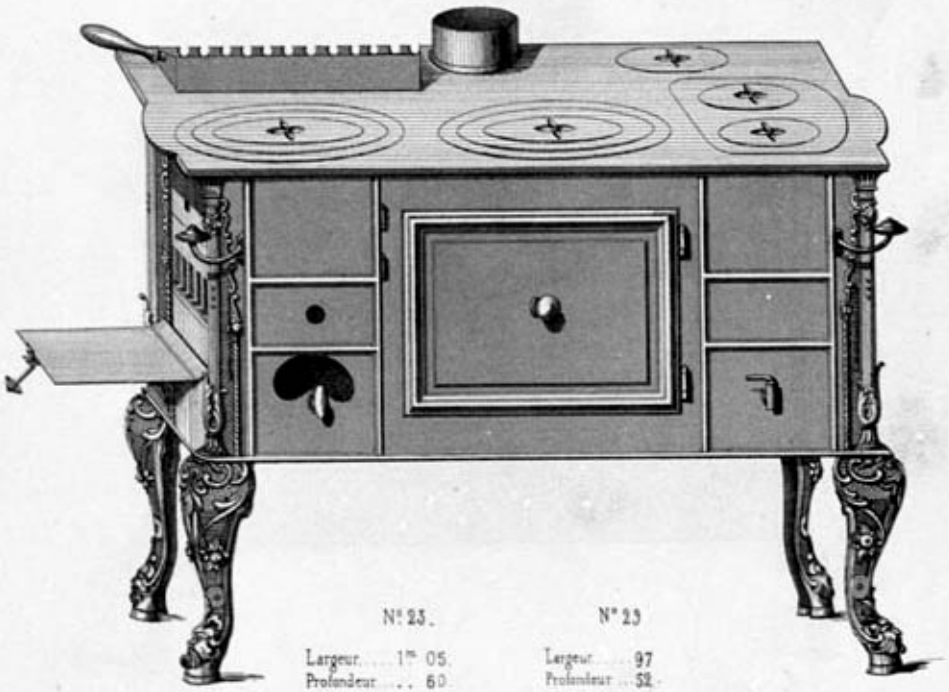
Nos 19 et 27.

Pour l'usage des petites fortunes, ces deux modèles sont ceux dont les dispositions sont les mieux appropriées à leurs besoins, en outre de toutes les dispositions contenues dans les Nos 23 et 29 ci-contre, pl. XI, qu'il faut consulter, elles possèdent deux étuves que l'on peut convertir en fours de cuisson, un réchaud placé sous le fond reçoit le charbon de bois que l'on allume, et l'on établit le tirage en tirant un bouton qui est près du robinet de la chaudière, de telle sorte que ces Cuisinières permettent de cuire dans trois fours dans les cas pressants.

Ces Cuisinières soit avec moulures ou avec sculptures sur les portes, sont des meubles remarquables d'élégance.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

CUISINIÈRE. N°23. N°29.



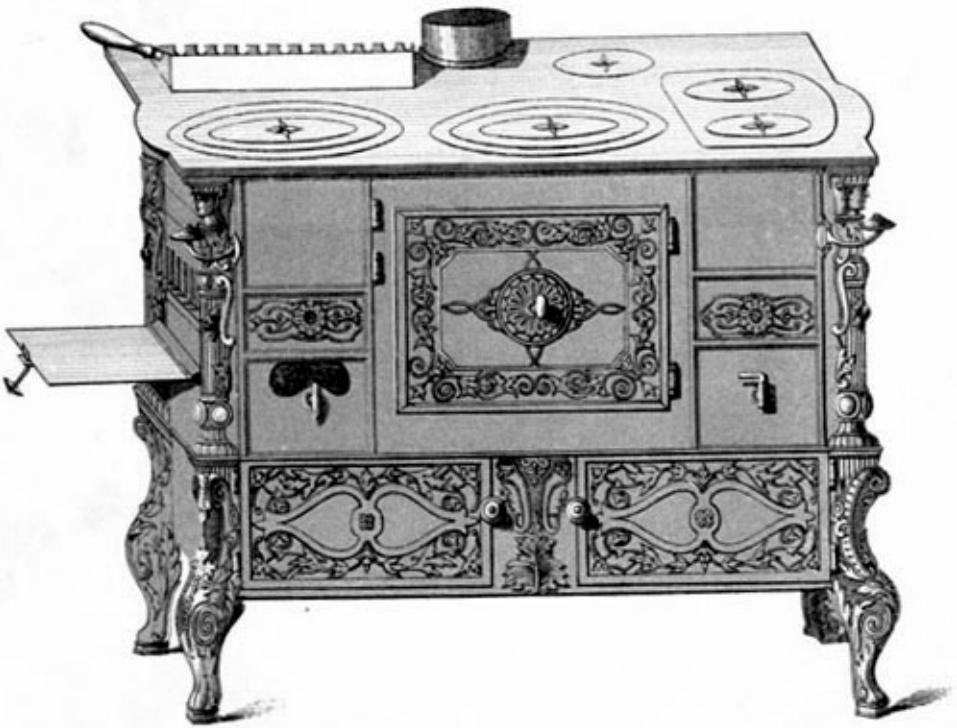
N° 23.	N° 29
Largeur.....1m 05.	Largeur.....97
Profondeur.... 60.	Profondeur....52.
Hauteur..... 60.	Hauteur.....72.
Une chaudière contenant 18 litres.	Une chaudière contenant 10 litres.

Nos 23 et 29.

Dans deux modèles de dimensions différentes, ces Cuisinières réunissent dans un espace relativement resserré tout ce qui est utile à une bonne cuisine bourgeoise, le foyer est à gauche de la Cuisinière, une porte abattant sur le côté du foyer permet de rôtir à la broche; dans le dessus se trouvent cinq trous dont trois servent à chauffer les vases de cuisine, un à la chaudière et l'autre pour un réchaud sur lequel on grille les viandes au-dessus de la braise que l'on y met allumée; elles ont un grand four qui est chauffé en tous les sens, et une chaudière de bonne capacité.

Consulter la *Notice (6 à 17)* pour tous les renseignements utiles.

CUISINIÈRES. N° 26, N° 28



N° 28

Largeur 0m 95
Profondeur 0m 60
Hauteur 0m 80
Chambre
contenant 15 litres

N° 26

Largeur 0m 87
Profondeur 0m 50
Hauteur 0m 75
Chambre
contenant 10 litres

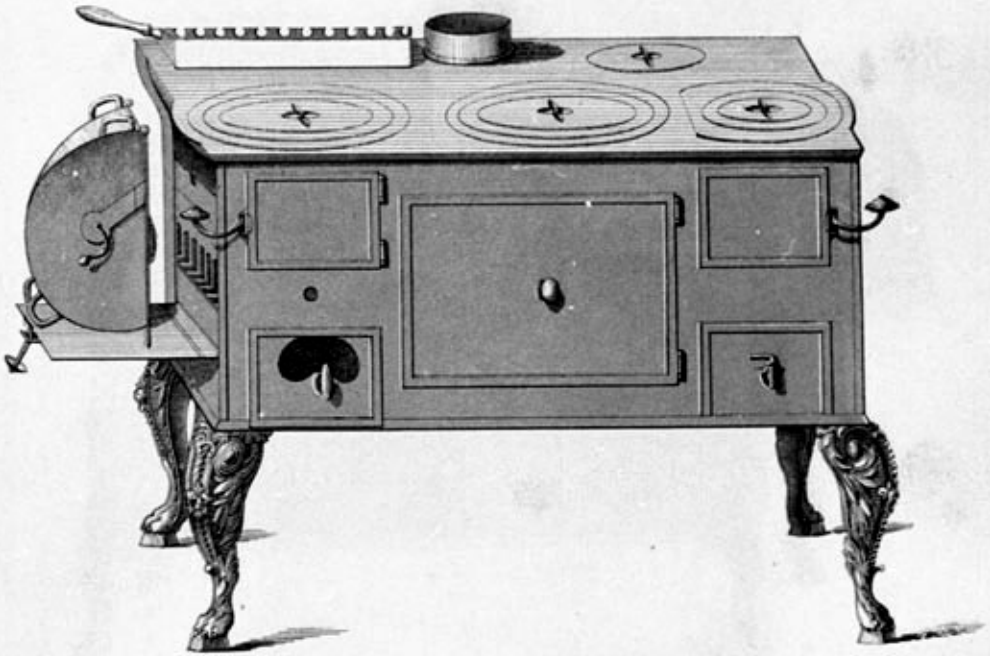
Nos 26 et 28.

Ces deux modèles de Cuisinières sont comme ceux de la planche X, remarquables par le fini de leur exécution, soit avec sculptures ou avec moulures sur les portes, elles composent les plus jolies Cuisinières que l'on ait jamais faites.

Voir pour l'usage la planche X dont elles ne diffèrent que parce qu'elles n'ont pas de réchaud sous les étuves

Société de l'Industrie de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement .....
Pièce N° .....

CUISINIÈRES N° 8, N° 9, N° 25, N° 40

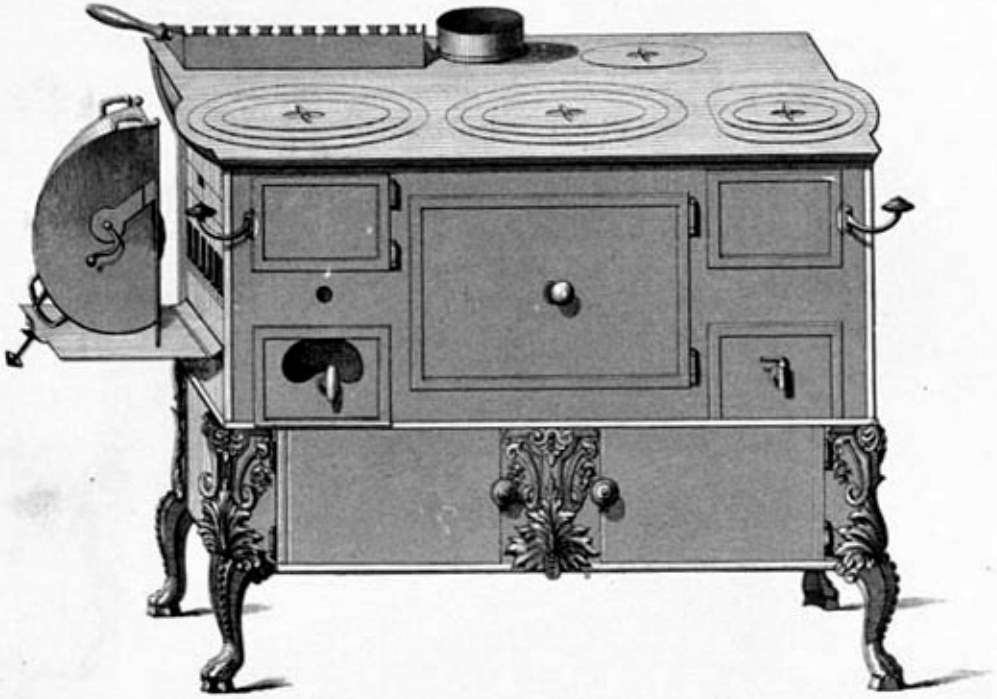


N° 8.	N° 9	N° 25.	N° 40
Largeur ... 1m 00.	Largeur ... 0m 92	Largeur ... 0m 83.	Largeur ... 0m 75.
Profondeur ... 0m 55.	Profondeur ... 0m 48.	Profondeur ... 0m 48.	Profondeur ... 0m 42
Hauteur ... 0m 76	Hauteur ... 0m 72	Hauteur ... 0m 72	Hauteur ... 0m 68
Chaudière	Chaudière	Chaudière	Chaudière
Contenant 16 litres.	contenant 10 litres	contenant 8 litres	Contenant 6 litres.

Nos 8, 9, 25 et 40.

Ces Cuisinières sur 4 modèles de dimensions différentes, ont cinq tampons sur le dessus pour placer les casserolles, griller la viande et servir à la chaudière, le foyer est à gauche et sur le côté se trouve une porte abattant, de manière à pouvoir y placer une rôtissoire en fer-blanc pour rôtir la viande par le rayonnement du feu, le four est au milieu et la chaudière sur le côté droit opposé au foyer

CUISINIÈRE N° 10. N° 34 N° 24 N° 7

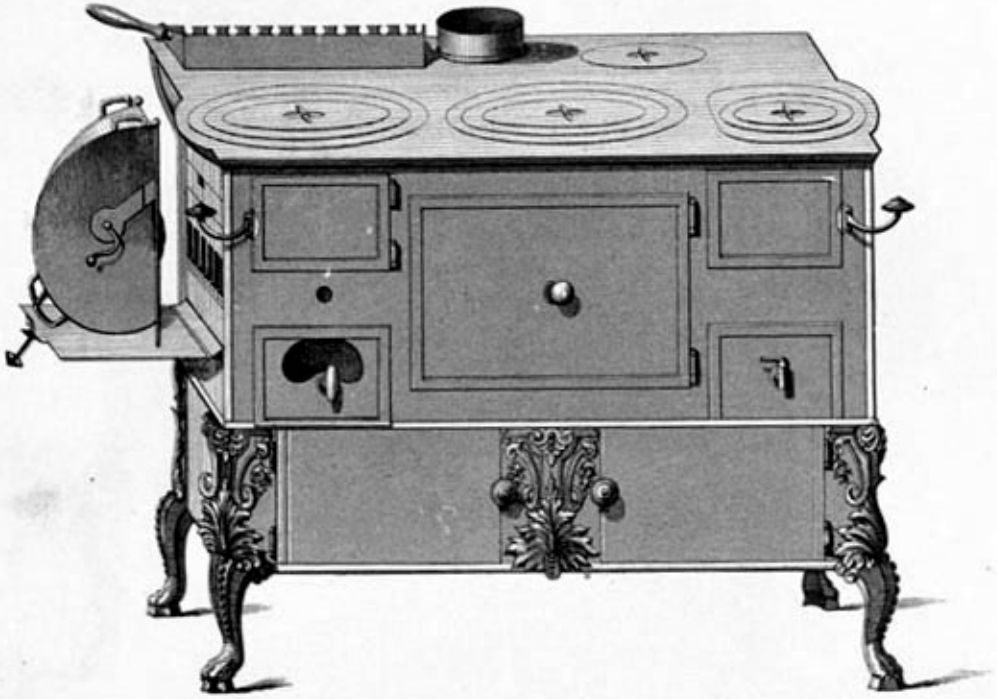


N. 10.	N° 34.	N° 24.	N° 7
Largeur....1m00	Largeur...0m52	Largeur...0m85	Largeur...0m75
Profondeur 0m55	Profondeur 0m46	Profondeur 0m60	Profondeur 0m49
Hauteur...0m76	Hauteur...0m72	Hauteur...0m72	Hauteur...0m68
Chaudière	Chaudière	Chaudière	Chaudière
contenant. 16 litres.	contenant. 10 litres.	contenant. 8. litres.	contenant. 6 litres.

Nos 7, 10, 24 et 34.

Quatre modèles de dimensions différentes réunissent toutes les dispositions contenues dans celle de la planche XI et ont en outre deux étuves dans le bas pour tenir au chaud.

CUISINIÈRE N° 10. N° 34 N° 24 N° 7



N. 10.	N° 34.	N° 24.	N° 7
Largeur....1m00	Largeur...0m52	Largeur...0m85	Largeur...0m75
Profondeur 0m55	Profondeur 0m46	Profondeur 0m60	Profondeur 0m49
Hauteur...0m76	Hauteur...0m72	Hauteur...0m72	Hauteur...0m68
Chaudière	Chaudière	Chaudière	Chaudière
contenant. 16 litres.	contenant. 10 litres.	contenant. 8. litres.	contenant. 6 litres.

Nos 7, 10, 24 et 34.

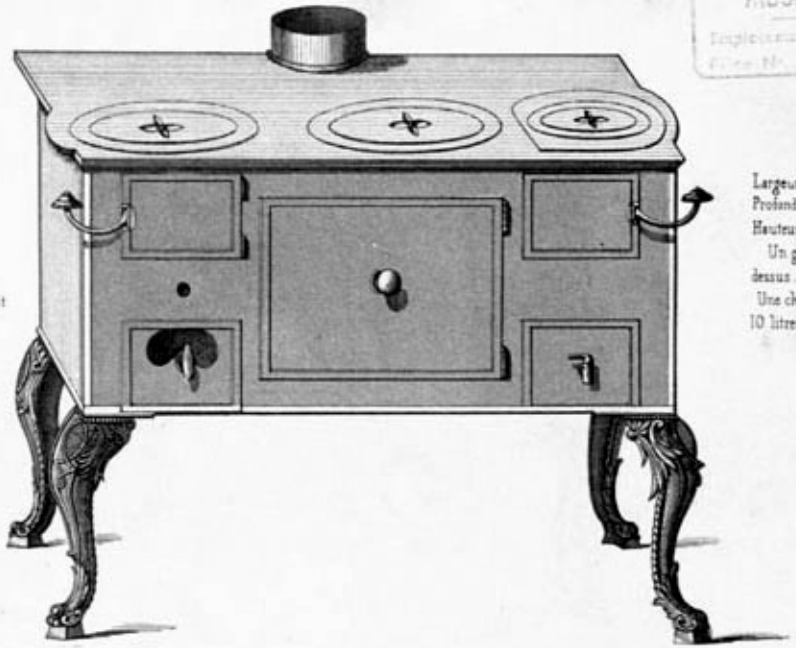
Quatre modèles de dimensions différentes réunissent toutes les dispositions contenues dans celle de la planche XI et ont en outre deux étuves dans le bas pour tenir au chaud.

MUSÉE GODIN

CUISINIÈRES. N.° 4. N.° 5.

N.° 4.

Largeur.... 1m 00
Profondeur... 50
Hauteur..... 76
Un grand four 3 trous dessus.
Une chaudière contenant 16 litres.



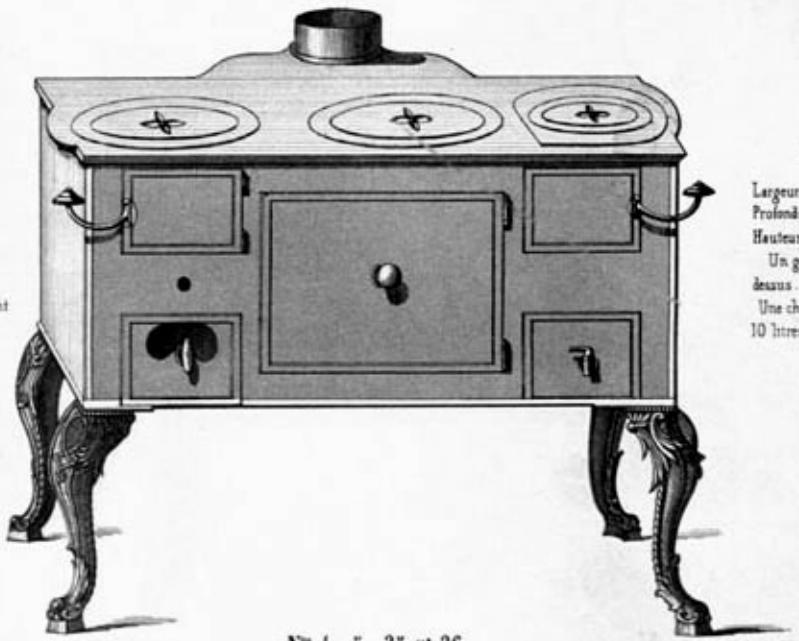
N.° 5.

Largeur.... 92c
Profondeur... 48.
Hauteur..... 72
Un grand four 3 trous dessus.
Une chaudière contenant 10 litres.

CUISINIÈRES. N.°35 N.°36

N.° 35

Largeur.... 1m 00.
Profondeur... 50
Hauteur..... 76
Un grand four, 3 trous dessus.
Une chaudière contenant 16 litres.



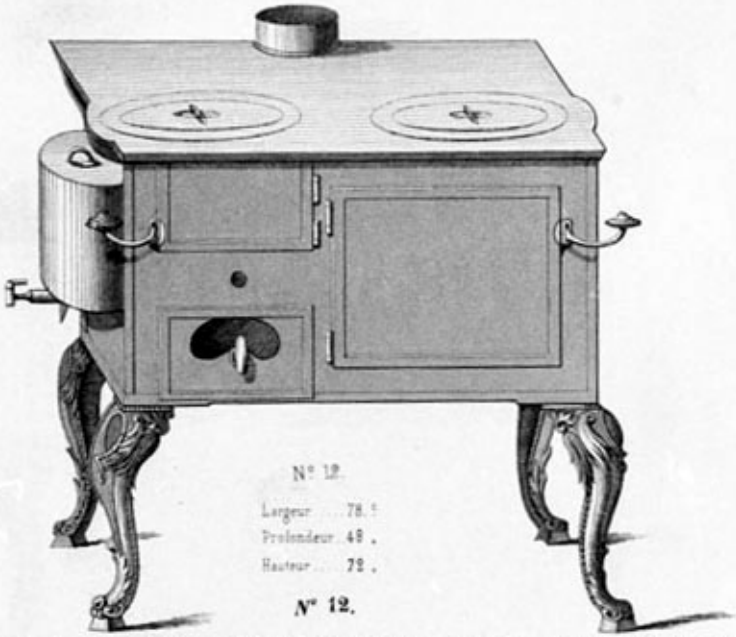
N.°36

Largeur.... 92c
Profondeur... 48.
Hauteur..... 72
Un grand four 3 trous dessus.
Une chaudière contenant 10 litres.

N.os 4, 5, 35 et 36.

Ces deux Cuisinières ne diffèrent que parce que les N.os 4 et 5 ont le dessus en ligne droite sur le derrière, de manière à pouvoir poser contre un mur, tandis que les N.os 35 et 36 ont le dessus contourné sur le derrière, ce qui les rend plus étroits sur chaque côté que par le milieu.

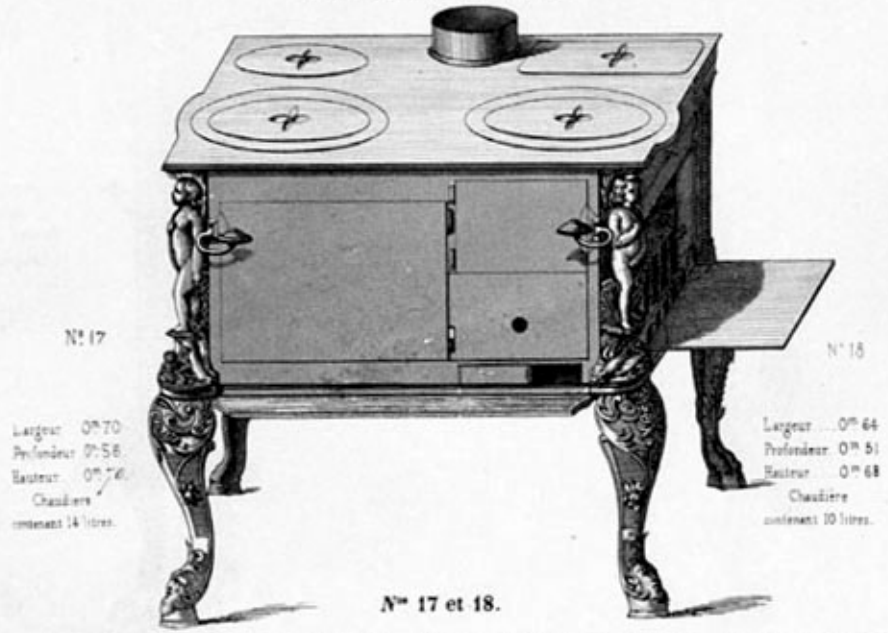
CUISINIÈRE. N° 12.



N° 12.

Cette Cuisinière a la chaudière en saillie contre le foyer et cette chaudière étant vide, peut se baisser pour laisser le foyer à découvert et permettre d'y rôtir la viande ; le four est d'une grande capacité. Une plaque le divise en deux à volonté.

CUISINIÈRES. N°17, N°18.

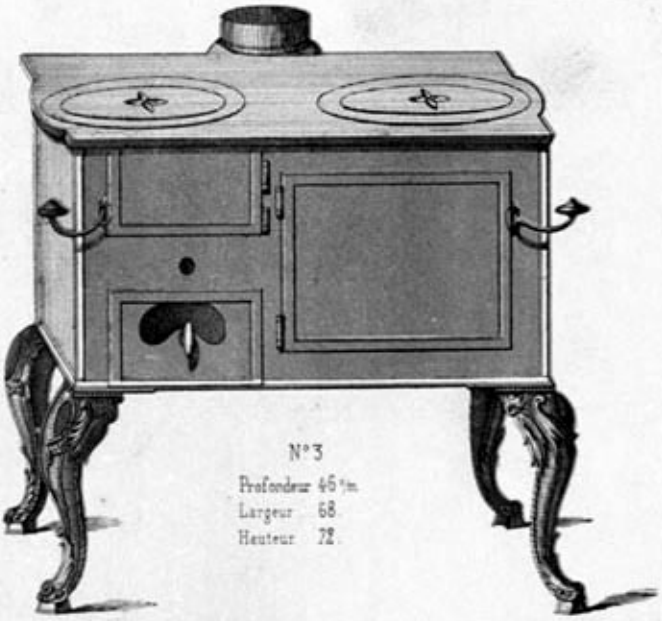


N°s 17 et 18.

Les deux modèles de ces Cuisinières contiennent dans l'espace le plus resserré possible, tout ce qui est utile aux besoins d'un ménage, la porte abattant sur le côté droit pour rôtir est d'une grande dimension, elles possèdent deux trous pour les casseroles, un pour la chaudière et un réchaud à griller les viandes sur le devant, le four est à gauche du meuble, il peut recevoir deux plats dans deux compartiments différents, derrière ce four se trouve la chaudière dont le robinet est placé sur le côté gauche. *(Notice 6 à 17.)*

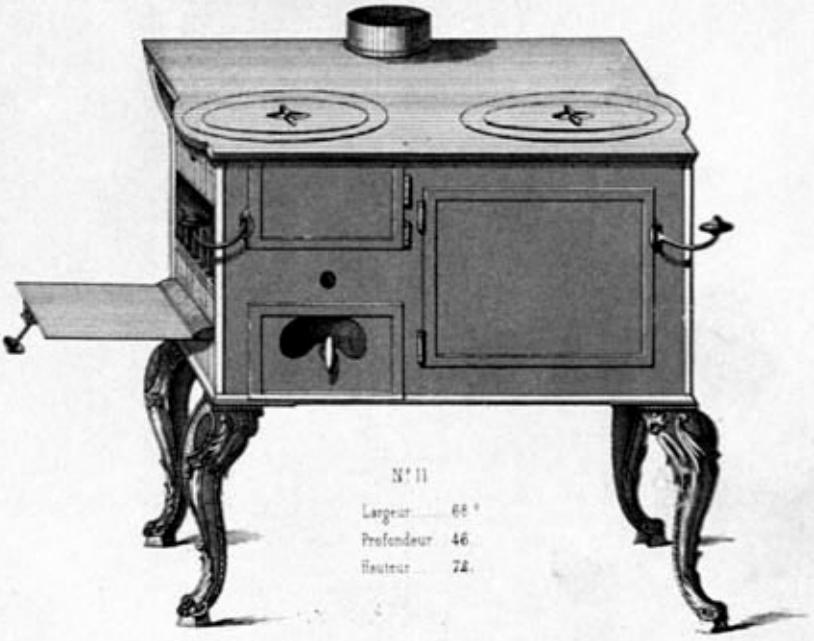
Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Photographie
Plan N°

CUISINIÈRE. N°3.



N°3
Profondeur 46 m.
Largeur 68
Hauteur 72.

CUISINIÈRE. N° 11.

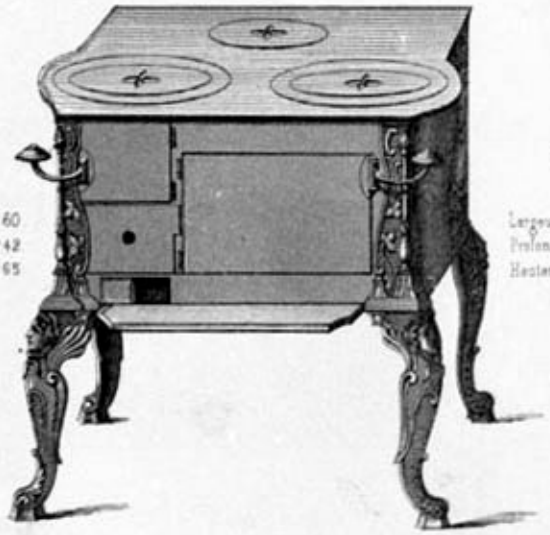


N° 11
Largeur 68 °
Profondeur 46
Hauteur 72.

Le N° 11 a une porte pour rôtir, un grand four qui se partage en deux par une plaque.

Le N° 3 en diffère en ce qu'il n'a pas de porte pour rôtir et que le tuyau de fumée est en saillie sur le derrière.

CUISINIÈRES. N° 13. N° 14.



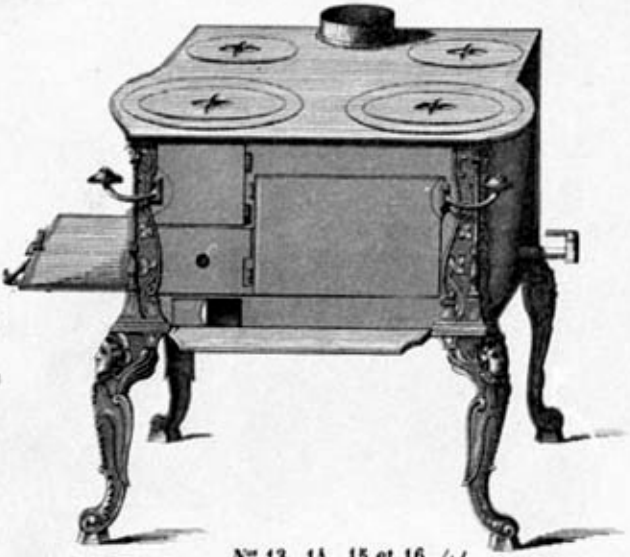
N° 13.

Largeur 0m 60
Profondeur 0m 42
Hauteur 0m 65

N° 14.

Largeur 0m 54.
Profondeur 0m 38
Hauteur 0m 62

CUISINIÈRES N° 15, N° 16.



N° 15.

Largeur 0m 60
Profondeur 0m 48
Hauteur 0m 65
Chaudière
contenant 10 litres

N° 16.

Largeur 0m 54
Profondeur 0m 44
Hauteur 0m 62
Chaudière
contenant 7 litres

N°s 13, 14, 15 et 16.

Les N°s 15 et 16 sont jusqu'à ce jour ce qui a été fait de plus complet à l'usage des petits ménages, elles ont 4 trous dessus, four, chaudière et porte pour rôtir.

Les N°s 13 et 14 ci-dessus en diffèrent parce qu'elles n'ont pas de chaudière ni de porte à rôtir.

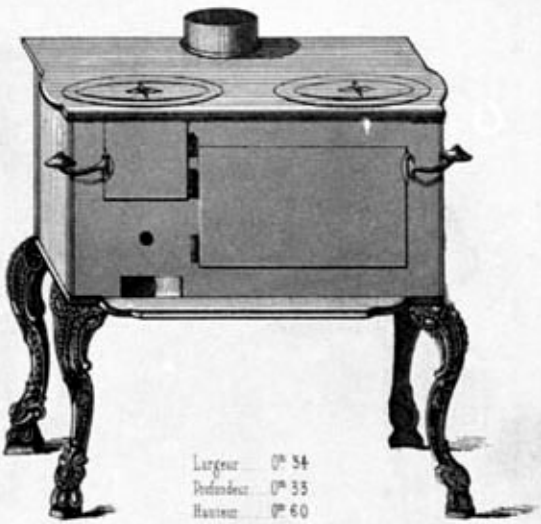
Notice (6 à 17.)

Société du Familistère de Guise PL. XIX
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

CUISINIÈRE. N°30

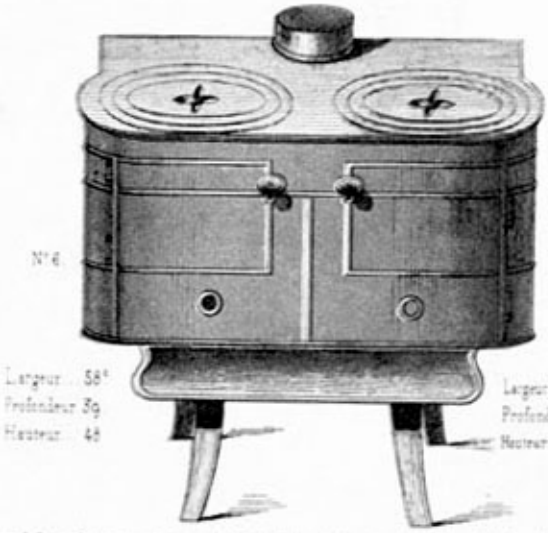
Un Four et deux trous dessus.

CUISINIÈRE. N°39



Un Four et deux trous dessus.

POÊLES À FOUR. N°6.N°7



N°6

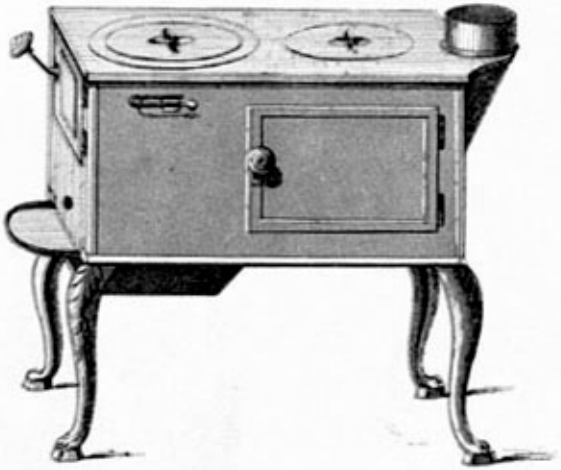
Largeur 58°
Profondeur 39
Hauteur 48

N°7

Largeur 65°
Profondeur 43
Hauteur 54

Ils ont un grand four, 2 trous dessus, et brûlent tous les combustibles et la tourbe avec avantage

POELES À FOUR. N°1 N°2 N°3

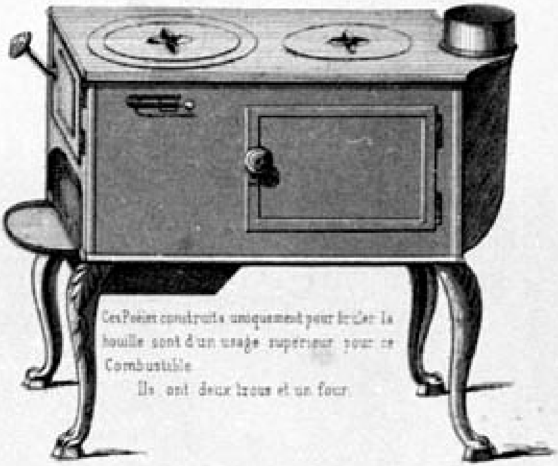


N°1	N°2	N°3
Longueur 61 °/m	Longueur 66 °/m	Longueur 75 °/m
Largeur 37	Largeur 38	Largeur 39
Hauteur 47	Hauteur 55	Hauteur 59

Ils ont 2 trous sur le dessus. 1 foer Les N°s 1 et 2 sont particulierement pour la houille, le N°3 pour le bois mais on peut brûler ces differents combustibles dans tous les trous

Société du Familistère
de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

POÊLES À FOUR. N°4 N°5



N° 4.

Longueur 0m 75 c/m
Largeur 0 37
Hauteur 0 57

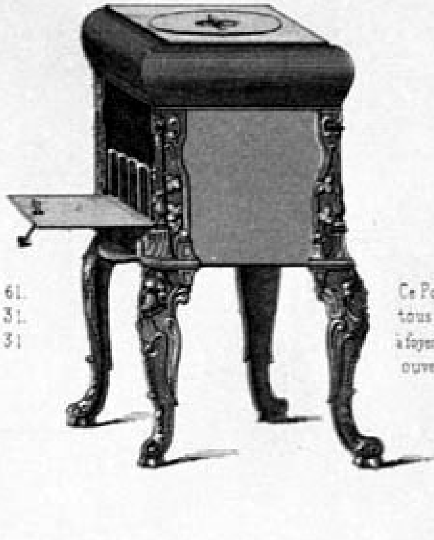
N° 5

Longueur 0m 83
Largeur 0 37
Hauteur 0 60

Ces Poêles construits uniquement pour brûler la houille sont d'un usage supérieur pour ce Combustible.

Ils ont deux trous et un four.

POÊLE-CHEMINÉE. N° 8.



Hauteur 0m 61
Largeur 0m 31
Profondeur 0m 31

Ce Poêle peut brûler tous les Combustibles à foyer fermé et à foyer ouvert.

INTÉRIEUR DE CHEMINÉE N° 12

Hauteur.	0m 74
Largeur de la grille.	0m 37
Largeur totale.	0m 95

Intérieur complet de Cheminée que l'on peut placer dans toutes les Cheminées en marbre. ~~Il peut être fait sur les dimensions que l'on voudra en hauteur et largeur.~~ son soufflet se lève et se baisse à volonté. Il possède deux tiroirs cachés pour mettre le combustible et est recouvert d'un vernis inaltérable, imitant le plus beau marbre. *Notice : 4, 6, 14, 17, 19, 20, 22.*

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

CHEMINÉE. N° 16.

Hauteur	0m 82
Largeur de la grille	0m 37
Largeur de la base	1m »
Largeur du dessus	0m 55

Cette Cheminée est surtout commode pour les salles à manger, elle possède un four au-dessus du foyer.

~~Les pièces composant le foyer sont disposées de manière à augmenter et diminuer sa capacité, en reculant ou avançant celle formant la derrière, de manière à mettre une quantité de combustible proportionnée à celle du feu que l'on veut faire, ce qui rend cette Cheminée capable de chauffer les petites comme les grandes salles.~~

Elle est revêtue d'un vernis inaltérable qui en fait un meuble élégant et propre. chaque côté est garnie d'une coquille pour recevoir les pelles et pincettes ; le soufflet se lève et se baisse à volonté. *Notice (4, 6, 14, 17, 19, 20, 22.)*

CHEMINÉES, N° 1, N° 2, N° 3.

N° 1.	N° 2.	N° 3
Hauteur 0m 65.	Hauteur 0m 70.	Hauteur 0m 74.
Largeur de la grille 0m 23.	Largeur de la grille 0m 26.	Largeur de la grille 0m 28.
Largeur totale 0m 46.	Largeur totale 0m 49.	Largeur totale 0m 52.

CHEMINÉES N° 7. et 8.

N° 7.	N° 8.
Hauteur 0m 59.	Hauteur 0m 72.
Largeur de la grille 0m 25.	Largeur de la grille 0m 29.
Largeur totale 0m 40.	Largeur totale 0m 46.

Le tuyau de sortie de la fumée de ces Cheminées est pratiqué derrière ; on peut, sur demande, l'avoir sur le dessus. *Notice 14, 16, 17, 22.*

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

CHEMINÉES N°13, N°14, N°15.

N° 13.		N° 14.		N° 15.	
Hauteur	0m 75	Hauteur	0m 77	Hauteur	0m 79
Largeur de la grille	0m 26.	Largeur de la grille	0m 30	Largeur de la grille	0m 24.
Largeur totale	0m 68	Largeur totale	0m 72	Largeur totale	0m 76

Ces trois Cheminées sont faites sur les modèles N°s 4, 5 et 6, mais il y a été mis un soufflet à coulisse qui monte et descend à volonté, ce qui rend la direction du feu plus facile. *Voir (4, 6, 14, 17, 22).*

CHEMINÉES N° 4. N° 5. N° 6.

N° 4.		N° 5.		N° 6.	
Hauteur	0m 75.	Hauteur	0m 77.	Hauteur	0m 79.
Largeur de la grille	0m 26.	Largeur de la grille	0m 30.	Largeur de la grille	0m 34.
Largeur totale	0m 68.	Largeur totale	0m 72.	Largeur totale	0m 76.

La tuyau de sortie de la fumée de ces Cheminées est pratiqué derrière ; on peut, sur demande, l'avoir sur le dessus. *Notice* (4, 6, 17, 22

PL XXVII
Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Place N°

N° 9.		N° 10.		N° 11.	
Hauteur		Hauteur	0m 78	Hauteur	0m 78
Largeur de la grille		Largeur de la grille	0m 37	Largeur de la grille	0m 31
Largeur de la base		Largeur de la base	1m 12	Largeur de la base	1m 04
Largeur du dessus		Largeur du dessus	0m 83	Largeur du dessus	0m 77

Ces Cheminées d'une riche exécution, sont recouvertes d'un vernis inaltérable à la chaleur. Elles possèdent deux porte-pelles et pincettes, un soufflet qu'on lève et baisse à volonté devant le feu. Elles peuvent se placer contre n'importe quel mur des appartements dès qu'il se trouve un moyen d'échappement pour la fumée et elles peuvent servir sous les cheminées en marbre dont elles font le plus bel ornement. *Voirez 4, 6, 14, 17, 20, 22.*

CALORIFÈRES N°1 N°2 N°3 N°4

N° 1.		N° 2.		N° 3.		N° 4.	
Hauteur	0m 61	Hauteur	0m 90	Hauteur	0m 96	~~Hauteur~~	1m 02
Largeur de la base	0m 46	Largeur de la base	0m 51	Largeur de la base	0m 58	~~Largeur de la base~~	0m 65
Largeur du dessus	0m 43	Largeur du dessus	0m 45	Largeur du dessus	0m 52	~~Largeur du dessus~~	0m 58

Ces Calorifères ~~[illegible]~~ sont à circulation d'air chaud et peuvent être faits sur demande avec tuyau de fumée dessus en A pour servir sous forme de colonne, ou sur l'un des côtés à la hauteur B, ou sous le plancher en C. A défaut d'indication, ils sont expédiés avec tuyau de sortie sur le dessus.

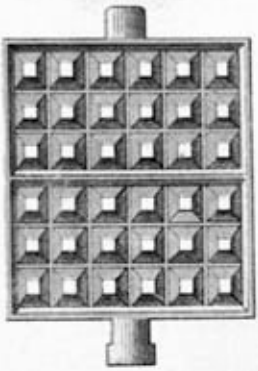
Ils sont d'un emploi très-avantageux pour chauffer les Cafés, Boutiques et appartements divers. *Notice (5, 17, 21, 22.)*

Le dessus D. peut être remplacé par un couvercle [illegible] intérieur d'une Galerie destiné à conserver de la vaisselle très chaude

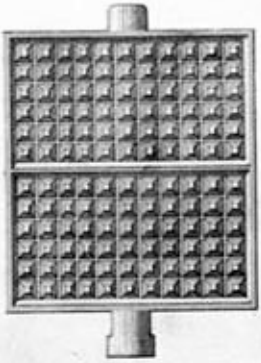
GAUFRIERS.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN

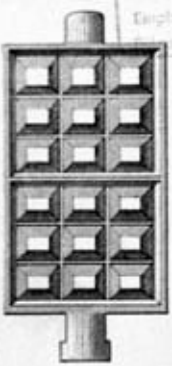
N° 1.



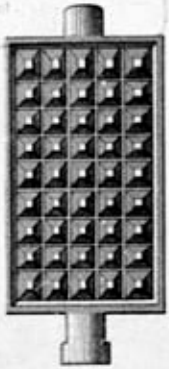
N° 2.



N° 3.



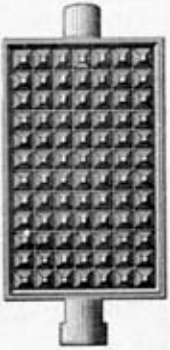
N° 4.



N° 5.

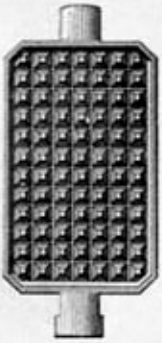
N° 6.

N° 7.



N° 8.

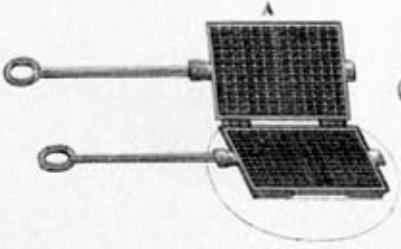
N° 9.



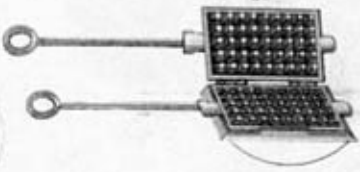
Tous ces N^os^ de Gaufriers sont représentés sur cette planche au quart de leurs longueurs et largeurs, 1/16 de l'exécution; leurs usages est des plus faciles; on les place au-dessus des Cuisinières dans un tampon percé comme ils sont représentés dans les figures A, B, C, et l'on fait les gaufres en faisant tourner le Gaufrier sur ses coussinets, sans être fatigué, ni par son poids, ni par la chaleur.

Les N°s 1 et 2 dans lesquels on fait deux gaufres à la fois, vont sur les Cuisinières de 1 mètre et au-dessus; les Gaufriers simples vont sur toutes les Cuisinières et Poêles, le N° 9 excepté; il sert aux Cuisinières N°s 14, 16, 18 et 20.

A



B.

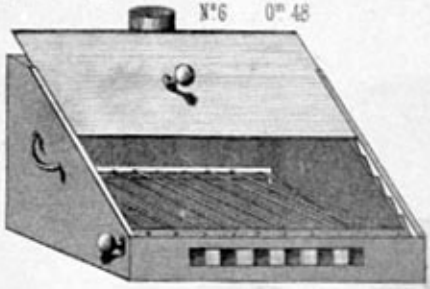


C.

PL. XXX.

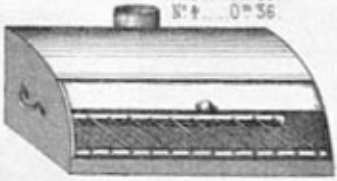
Braisières.

Ayant en largeur N°5 0m 57
N°6 0m 48



Braisières.

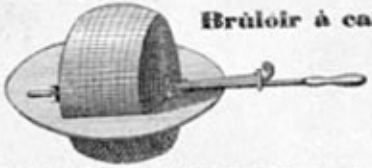
Ayant en largeur N°1 0m 57
N°2 0m 46
N°3 0m 40
N°4 0m 36



Ces Ustensiles sont destinés à griller les viandes à la braise ; on les place près des Cheminées, avec lesquelles on les met en communication par un petit tuyau.

CHAUFFERETTE N°1.

Brûloir à café.



Ce Brûloir se met comme les Gaufriers dans un trapon percé sur le feu des Cuisinières ; il est, par ses bonnes dispositions, un ustensile utile à tous les ménages.

CHAUFFERETTE N°2.

CHAUFFERETTE N°3.

BACS A CHARBON N°1, N°2.

CONTENANCE.

N°1 ..... 14 Litres
N°2 ..... 22 Litres

MARMITTES ÉMAILLÉES

N° 0 contenant 5 litres
1 . . 6 .
2 . . 10 .
3 . . 14 .
4 . . 21 .
5 . . 30 .
6 . . 60 .
7 . . 80 .

CASSEROLLES ÉMAILLÉES
à Anses.

N° 0 contenant 2 litres ½
1 . . 3 .
2 . . 5 .
3 . . 7 .

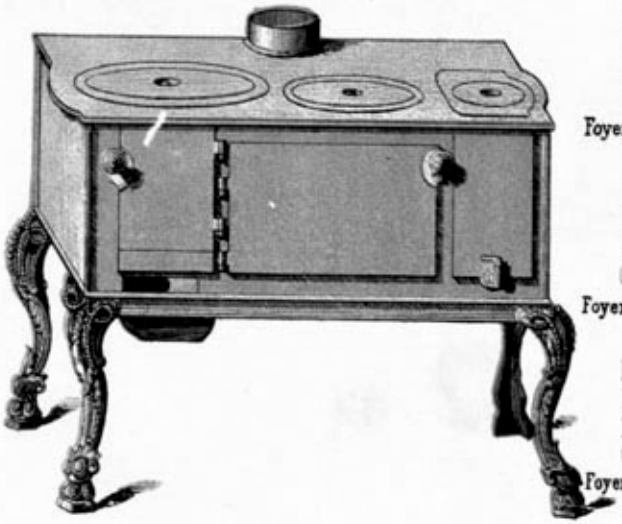
CASSEROLLES ÉMAILLÉES
à Manches

N° 0 contenant 2 litres ½
1 . . 3 .
2 . . 5 .
3 . . 7 .

Toutes ces Marmites et Casseroles sont faites pour se poser avec facilité sur tous les trous des Cuisinieres et Poêles

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN

CUISINIÈRES Spéciales pour le bois, N°s 48, 49 et 50.



N° 48.

Longueur totale du dessus 0^m,68
Largeur d° ..... 0^m,35
Hauteur totale ..... 0^m,60
Chaudière **4** Litres
Foyer: Long^r 0^m,32 Larg^r 0,15

N° 49.

Longueur totale du dessus 0^m,74
Largeur d° 0,38
Hauteur totale 0,63
Chaudière ..... 5 Litres
Foyer: Long^r 0^m,38, Larg^r 0,17

N° 50.

Longueur totale du dessus 0^m,83
Largeur ..... d° 0,44
Hauteur totale 0,65
Chaudière ..... 6 Litres
Foyer: Long^r 0^m,41, Larg^r 0,20

Ces cuisinières, destinées spécialement à brûler le bois, ont trois trous dessus, un grand four, chaudière à eau qui se démonte à volonté, et elles sont à circulation d'air chaud.

CUISINIÈRES, Nos 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57.

N° 51

Largeur ..... 0°40
Profondeur 0,27
Hauteur 0,47

N° 52

Largeur ..... 0°43
Profondeur 0,29
Hauteur 0,49

N° 53

Largeur ..... 0°,47
Profondeur 0,31
Hauteur 0,51

N° 57

Largeur ..... 0°,64
Profondeur 0,42
Hauteur 0,64

N° 54

Largeur ..... 0°50.
Profondeur ..... 0,34.
Hauteur ..... 0,53.

N° 55

Largeur ..... 0°,54
Profondeur ..... 0,36.
Hauteur ..... 0,66.

N° 56

Largeur ..... 0°,59
Profondeur ..... 0,39.
Hauteur 0,62

Ces petites cuisinières sont très remarquables par leur bas prix ; elles possèdent un grand four relativement à leur capacité, et un foyer très économique pour charbon de terre ou bois.

CUISINIÈRES N° 44, N° 45, N° 46.

N° 44

Largeur ..... 0°67
Profondeur 0,35
Hauteur 0,60

Chaudière

Contenant 4 Litres.

N° 46

Largeur ..... 0°,83
Profondeur 0,44
Hauteur 0,65

Chaudière

Contenant 6 Litres.

N° 45

Largeur ..... 0°,74
Profondeur 0,37
Hauteur 0,63

Chaudière

Contenant 5 Litres.

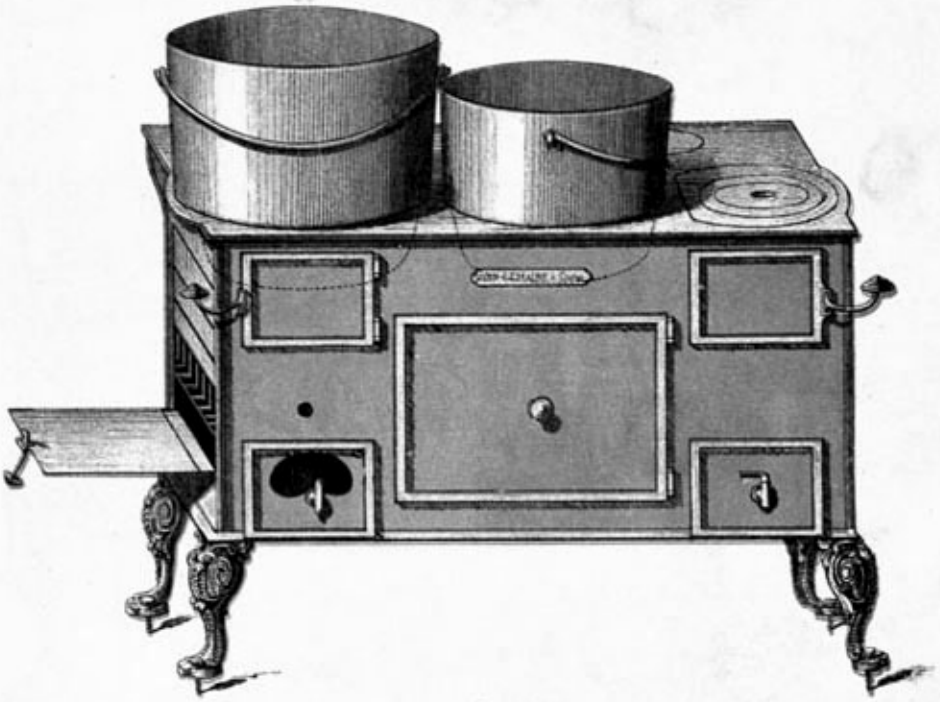
Les Fours sont les mêmes qu'aux N° 48, 49 et 50.

Ces cuisinières ont 3 trous dessus, 1 four, foyer et chaudière que l'on peut démonter à volonté, et elles sont à circulation d'air chaud et spéciales pour brûler le charbon de terre.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN

CUISINIÈRES N° 47.

Spéciale pour la Marine, Fermes, Colléges &c



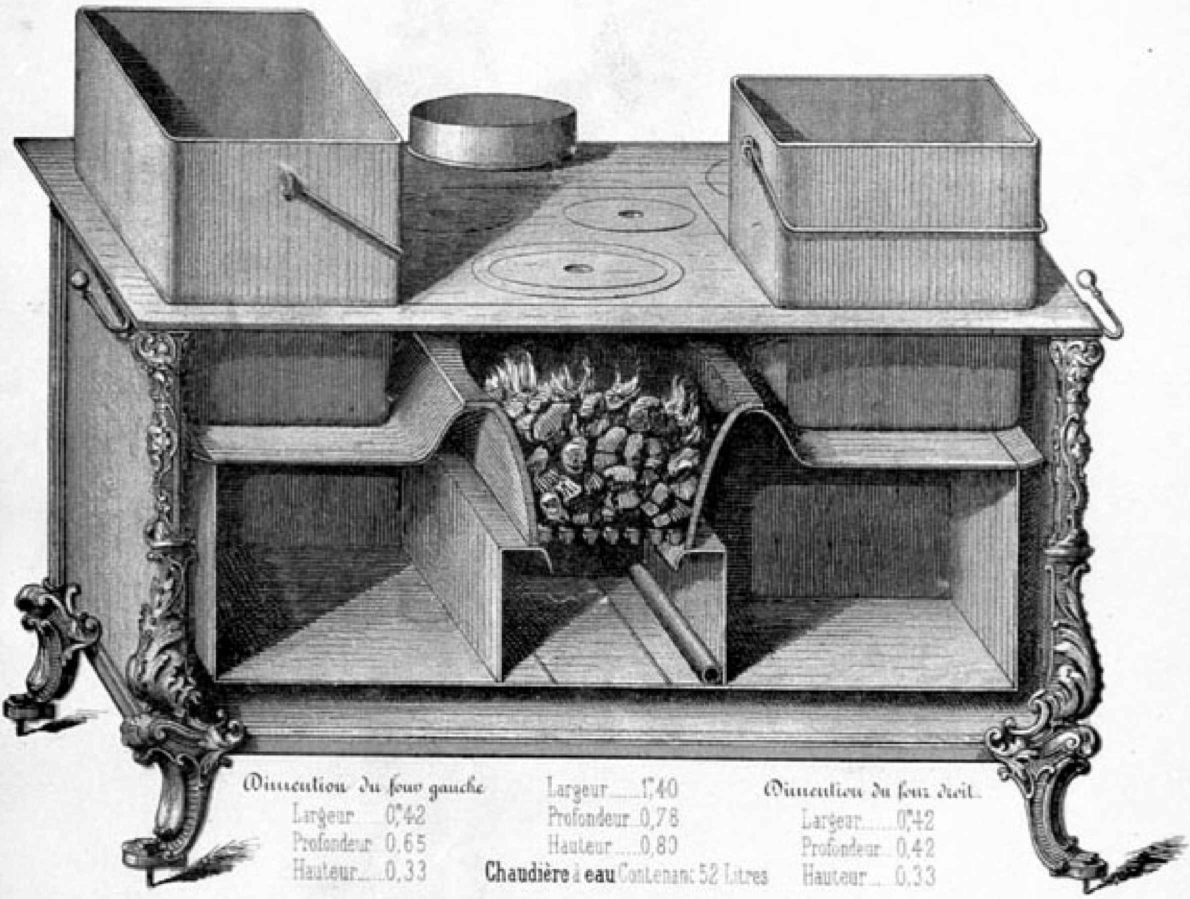
N° 47

	Largeur	1,06
	Profondeur	0,55
	Hauteur	0,70
Chaudière	Contenant	17 Litres
2 Marmites	Contenant ensemble	58 Litres.

Ces cuisinières, spéciales pour la marine, fermes et établissements où l'on a relativement beaucoup de légumes à cuire et de bouillon à faire, possèdent 2 marmites enclavées de dix centimètres dans le dessus, l'une de 35 litres, l'autre de 23; ces deux marmites (émaillées à l'intérieur et garnies de leur couvercle) font partie intégrante du meuble. Un four d une belle capacité et une porte qui s'abaisse sur le côté gauche, permettent de faire rôtir des pièces de viande ou de gibier d'un volume assez considérable.

CUISINIÈRES N°. 43.

Spécialespour la Marine, les Fermes et Hospices.



Ce dessin représente l'intérieur de la cuisinière comme si la devanture en était enlevée; on voit ainsi le foyer au milieu ayant à droite et à gauche deux grands fours autour desquels la flamme circule en passant sous deux grandes marmites qui descendent dans les trous du dessus, de manière à ne pas être dérangées par le mouvement du roulis; ces marmites sont émaillées à l'intérieur, garnies d'un couvercle, et contiennent ensemble 113 litres (la plus grande 68 litres, et la plus petite 45.)

L'adjonction facultative d'une troisième marmite de 80 litres (n° 7) sur le trou du milieu, permet de faire beaucoup de bouillon et de cuire une grande quantité de légumes sans empêcher la cuisine sur le reste du dessus; la plaque du dessus représentée ici avec trois trous pour les casseroles et petites marmites se remplace a volonté par une plaque n'ayant qu'un seul trou de 44 centimètres de diamètre, qui est jointe à la cuisinière.

La vue extérieure de ce meuble est à peu près semblable à la cuisinière n°. 20, pl. 2; il a aussi la même chaudière dont le robinet est sur le devant et l'onpeut sur demande ajouter au coté gauche l'appareil à rotir complet. pl. 1.

La capacité des deux grands fours indiqués ci-dessus permet d'y faire cuire de très fortes pièces; ils peuvent chacun se séparer en deux par une plaque mobile en tôle.

Les pieds de cette cuisinière sont disposés avec trous à vis pour être assujettis au besoin sur le pont des navires.

Sur demande spéciale la Buse peut être mise derrière ou dessous et la table du dessus peut être rallongée de 10 centim. de chaque coté.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Pièce N°

CHEMINÉE N° 17, 18.

N° 17

Hauteur	0'63
Largeur de la grille	0,31
Largeur totale	0,47

N° 18

Hauteur	0'67
Largeur de la grille	0,24
Largeur totale	0,49

Malgré leurs petites dimensions, ces cheminées ont un souffleur à crémaillère **qui permet de régler le feu à volonté; elles sont excessivement avantageuses par la** modicité de leur prix.

CHEMINÉE N° 21, 22.

N° 21

Hauteur	0'80
Largeur de la grille	0,27
Largeur du socle	0,70
Profondeur	0,55

N° 22

Hauteur	0'75
Largeur de la grille	0,20
Largeur du socle	0,55
Profondeur	0,47

Ces cheminées sont un perfectionnement des n°s 7 et 8 de cet album; les souffleurs en sont à crémaillères. ils permettent ainsi de régler le feu à volonté; le socle élevé sur des pieds se trouve isolé du plancher.

CHEMINÉE N° 19. Spéciale pour le Bois.

Hauteur	0,79
Largeur totale	0,75
Profondeur	0,54
Largeur intérieure du foyer	0,42
Profondeur	0,33

Cette cheminée est spécialement destinée à brûler du bois; son souffleur à crémaillère permet de régler la combustion d'une manière parfaite et sans le moindre embarras de fumée.

Le foyer élevé est isolé du plancher.

CHEMINÉE N° 20.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement .....
Pièce N° .....

N° 27 —

	N° 23	N° 27
Hauteur	0m 81	0m 77
Largeur de la tête	0 57	0 71
d° de la grille	0 28	d° de la grille 0 46
d° totale	0 79	
Profondeur	0 54	

Cette cheminée possède un souffleur mobile pour régler le feu ; sa belle exécution reçoit avec avantage le vernis émail noir qui lui donne l'apparence et la propreté du marbre.
Elle peut aussi être enrichie d'émaux coloriés, de dorures et argentures de toute solidité avec une augmentation de prix sur le vernissage, de 25 à 50 fr., suivant la richesse.

BAC À CHARBON N° 3.

PELLES A CHARBON
très commode pour le bac ci-contre

D'une forme très élégante, il possède un dessus qui s'ouvre à charnières, et il contient environ 18 litres de charbon de terre.

CALORIFÈRE N°. 9.

N° 9

Hauteur totale 1m 06
Largeur du dessus 0m 66
d° du socle 0m 77

Ce calorifère est construit d'après un nouveau système qui lui assure de véritables avantages pour le chauffage et pour la durée; le foyer et la cloche intérieure, ainsi que les conduits de la fumée forment un ensemble détaché de la partie meublante extérieure, de sorte que les parties altérables peuvent se renouveler à volonté sans aucun travail à faire au calorifère. Les sculptures sont conçues de manière à représenter sous les émaux dont elles sont recouvertes, les plus beaux effets de marbre, ce qui fait de ce calorifère un meuble de la plus grande élégance ses dimensions permettent de chauffer une très vaste salle et la Buse (commune aux N.os 1, 2 et 3.) peut être dessous, dessus ou sur l'un des cotés ; l'une de ces places devra toujours être indiquée dans la demande.

Société du Familistère de Guise
MUSÉE GODIN
Emplacement
Fiche N°

CALORIFÈRE N° 8.

Hauteur totale		1m 05
Largeur du dessus		0. 57
d°	du Socle	0. 65
d°	du Fut	0. 45

Ce Calorifère est d'une dimension plus petite que le N° 9, mais comme celui ci le foyer et la cloche sont séparés de l'enveloppe. il peut être mis à buse dessus, dessous ou sur le côté, faute d'indication sur ce point l'expédition en est faite avec buse dessus comme cela est dit à la notice explicative de l'album; il est vernissé ou émaillé en toutes couleurs de marbres.

Dans ce calorifère ainsi que dans les N°s **5, 6, 7** et **9** on peut obtenir moyennant une faible augmentation de prix une disposition qui permette d'amener l'air de l'extérieur sous le fond, de manière à le faire monter le long des surfaces de la cloche pour ventiler l'appartement avec un air chaud et toujours renouvelé.

CALORIFÉRES Nos 4, 5, 6, 7.

N° 4.

Hauteur	totale	0m 86
Largeur	du dessus	0 44
d°	du Socle	0, 33
d°	du Fût	0, 31

N° 5.

Hauteur	totale	0m 91
Largeur	du dessus	0, 47
d°	du Socle	0, 55
d°	du Fût	0, 34

N° 6

Hauteur	totale	0m 96
Largeur	du dessus	0, 51
d°	du Socle	0, 57
d°	du Fût	0, 37

N° 7.

Hauteau	totale	1m 01
Largeur	du dessus	0, 54
d°	du Socle	0, 61
d°	du Fût	0, 40

Ces Calorifères réunissent dans de plus petites dimentions les dispositions intérieures des N°s **8** et **9** le foyer et la cloche sont isolés, ils sont toujours expédiés vernissés noir, ou sur demande en autre couleur ou marbrés.

Les proportions heureuses des foyers de tous ces calorifères procurent un chauffage très économique et que l'on peut gouverner à sa volonté de façon a en obtenir le chaleur que l'on désire.

CALORIFÈRES Nos 10 11, 12, 13.

N° 10.

Hauteur	totale	0m 65
Largeur	du dessus	0, 32
d°	du Socle	0, 34
d°	du Fût	0, 25

N° 11.

Hauteur	totale	0m 72
Largeur	du dessus	0, 35
d°	du Socle	0, 37
d°	du Fût	0, 28

N° 12.

Hauteur	totale	0m 80
Largeur	du dessus	0, 40
d°	du Socle	0, 43
d°	du Fût	0, 33

N° 13.

Hauteur	totale	0m 90
Largeur	du dessus	0, 45
d°	du Socle	0, 48
d°	du Fût	0, 38

Ces quatre modèles de caloriféres sont d'une forme cylindrique agréablement reussie, les foyers en sont disposés comme dans les N°s **4** à **9** inclus qui les précédent.