

SOCIÉTÉ DU FAMILISTÈRE DE GUISE



APPAREILS DE CHAUFFAGE & DE CUISINE

Articles d'Ameublements

ETC., ETC.

GODIN & C^{IE}

A GUISE (AISNE)

Produits récompensés à toutes les expositions

Paris 1878, Médaille d'Or

APPAREILS BREVETÉS S. G. D. G.

CUISINIÈRES NOUVELLES RECOMMANDÉES

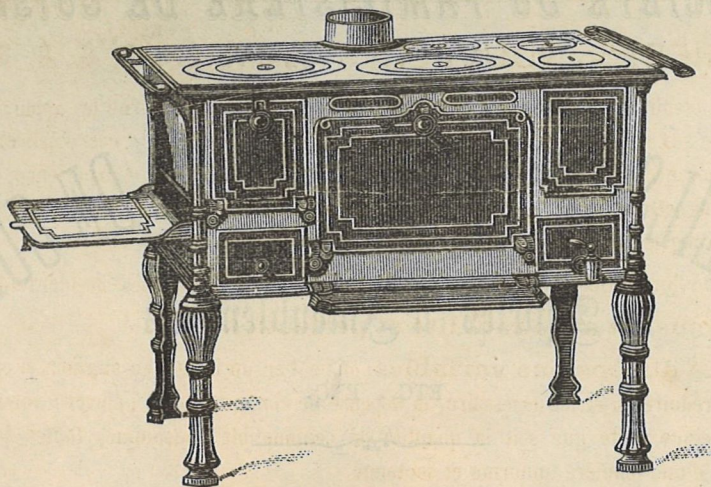
pour la saison 1881

En Vente chez les Quincailliers, Fumistes
et Marchands d'Appareils de Chauffage.

A N° 9.

Mai 1881.

CUISINIÈRES N^{os} 250, 251 & 252



Modèle
de profondeur
ordinaire

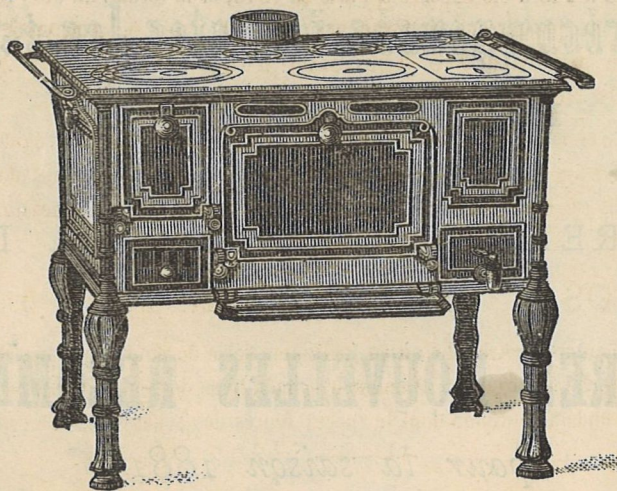
Trois trous
sur
le dessus

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES

DIMENSIONS DES FOURS

N ^{os}	250	251	252	270	271	272	N ^{os}	250	251	252	270	271	272
Largeur avec galeries .	0 820	0 875	0 950	0 820	0 875	0 950	Largeur .	0 290	0 320	0 350	0 290	0 320	0 350
id sans galeries .	0 720	0 770	0 850	0 720	0 770	0 850	Profondeur	0 340	0 380	0 390	0 340	0 380	0 390
Profondeur	0 445	0 480	0 530	0 520	0 525	0 600	Hauteur .	0 185	0 200	0 215	0 185	0 200	0 215
Conteneur	0 705	0 750	0 760	0 705	0 750	0 760							
Chaudière contenant .	7 lit.	9 lit.	11 lit.	7 lit.	9 lit.	11 lit.							

CUISINIÈRES N^{os} 270, 271 & 272



Modèle
très-profond

Cinq trous
sur le dessus

Ces deux séries de cuisinières, absolument semblables dans toutes leurs dispositions intérieures, ne diffèrent que par la profondeur du dessus et le nombre de trous qu'il porte.

Toutes sont construites pour servir économiquement à l'usage du bois; néanmoins elles peuvent aussi brûler de la houille au moyen d'un **Foyer spécial** muni d'un **Diaphragme mobile** qui permet d'en diminuer à volonté la longueur et, par suite, de proportionner la dépense de combustible aux besoins du moment.

Le foyer et la porte à rôtir sont à gauche.

La Chaudière émaillée, mobile, est à droite; son robinet est sur le devant.

Les **conduits de fumée** sont très-larges; ils permettent l'emploi d'un combustible quelconque, une **targette** à fermeture automatique en facilite le nettoyage.

La **Buse** est mobile et peut être placée à volonté par l'acheteur dessus ou derrière la cuisinière.

Toutes les portes, à fermeture simple et solide, ouvrent en abattant.

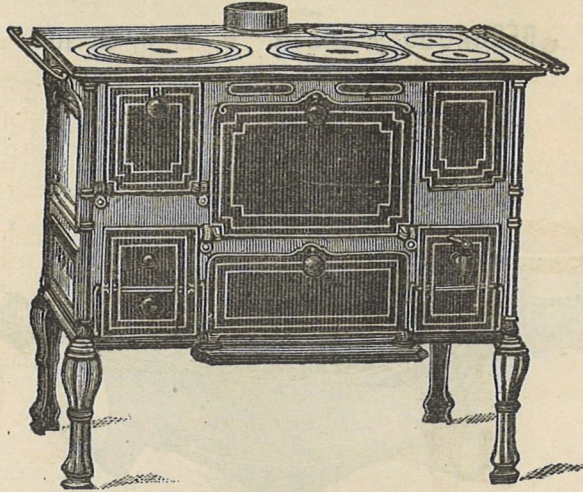
Le **dessus** des cuisinières N^{os} 250 à 252 porte **trois** trous pour la cuisson des aliments et un pour la chaudière.

Le **dessus** des cuisinières N^{os} 270 à 272 est plus large; il porte **cinq** trous à marmites et un pour la chaudière.

CUISINIÈRES N^{os} 240, 241, 242 & 243



Modèle
de profondeur
ordinaire



Trois trous sur le dessus
aux N^{os} 240, 241, 242
et cinq au N^o 243

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES

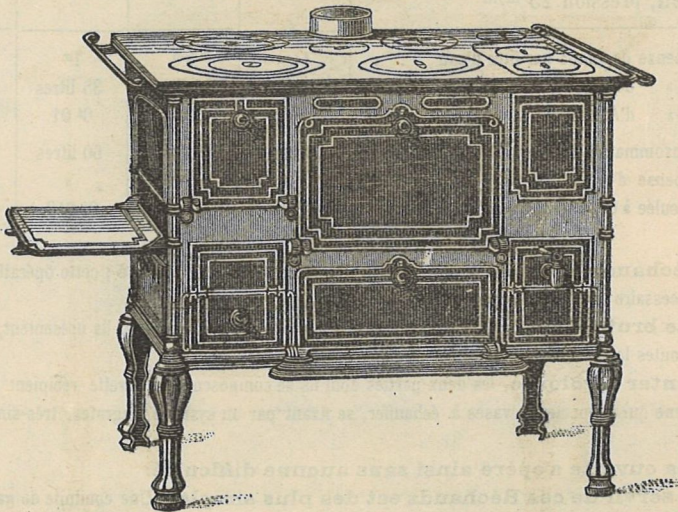
N ^{os}	240	241	242	243	255	256	257
Largueur avec galeries .	0 820	0 870	0 940	1 040	0 820	0 875	0 950
id. sans galeries .	0 729	0 770	0 840	0 940	0 720	0 770	0 850
Profondeur	0 445	0 480	0 530	0 570	0 520	0 575	0 600
Hauteur	0 690	0 749	0 760	0 780	0 690	0 740	0 760
Chaudière contenant .	7 litres	9 litres	14 litres	18 litres	7 litres	9 litres	14 litres

DIMENSIONS DES FOURS

Largueur	0 290	0 320	0 350	0 410	0 290	0 320	0 350
Profondeur	0 340	0 380	0 390	0 410	0 340	0 380	0 380
Hauteur	0 185	0 200	0 215	0 240	0 185	0 200	0 215

CUISINIÈRES N^{os} 255, 256 & 257

Modèle
très-profond



Cinq trous
sur le dessus

Toutes ces cuisinières sont surtout construites pour l'usage de la houille, car leur cendrier trie automatiquement les escarbilles ; cependant elles peuvent, sur demande, être fournies avec un foyer à bois qui fonctionne parfaitement.

Le **foyer** et la **porte à rôtir** sont à gauche ; un **diaphragme mobile** permet d'augmenter ou de diminuer à volonté la longueur du foyer et de proportionner sa capacité et la dépense de combustible aux besoins du moment. Un **séparateur automatique** est installé sous le foyer ; cet appareil, qui fonctionne sans poussière, sépare les cendres des escarbilles et l'on peut brûler celles-ci à mesure qu'elles se produisent.

Le **four** est à circulation d'air chaud.

La **Chaudière** émaillée, mobile, est à droite ; son robinet est sur le devant.

Les **passages** de fumée sont très-larges, ils permettent l'emploi d'un combustible quelconque ; une **targette** à fermeture automatique placée sur la droite en facilite le nettoyage.

La **buse** est mobile, elle peut être placée avec facilité par l'acheteur, soit dessus, soit derrière le meuble.

Une **étuve spacieuse** est placée au-dessous du four.

Toutes les portes, à fermeture simple et solide, s'ouvrent en abattant.

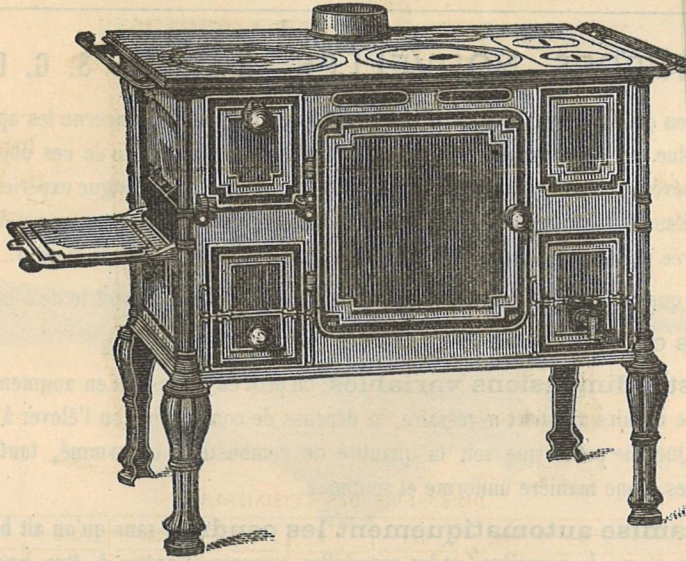
Le **dessus** des cuisinières N^{os} 240 à 243 porte **trois** trous pour la cuisson des aliments et **un** pour la chaudière.

Le **Dessus** des cuisinières n^{os} 255 à 257 est plus large, il porte **cinq** trous à marmites et un pour la chaudière.



CUISINIÈRES N^{os} 245, 246 & 247

Modèle
de profondeur
ordinaire



Trois trous
sur
le dessus

DIMENSIONS DES CUISINIÈRES

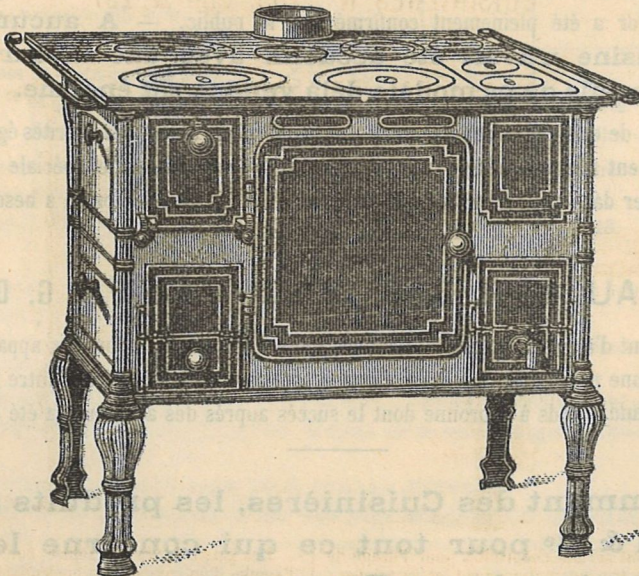
N ^{os}	245	246	247	265	266	267
Largueur avec galeries .	0 820	0 875	0 950	0 820	0 875	0 950
» sans galeries .	0 720	0 770	0 850	0 720	0 770	0 850
Profondeur	0 445	0 480	0 530	0 520	0 575	0 600
Hauteur	0 690	0 740	0 760	0 690	0 740	0 760
Chaudière contenant .	10 lit.	12 lit.	16 lit.	10 lit.	12 lit.	16 lit.

DIMENSIONS DES FOURS

N ^{os}	245	246	247	265	266	267
Largueur .	0 290	0 320	0 350	0 290	0 320	0 350
Profondeur .	0 340	0 380	0 390	0 340	0 380	0 390
Hauteur .	0 315	0 330	0 355	0 315	0 330	0 355

CUISINIÈRES N^{os} 265, 266 & 267.

Modèle
très-profond



Cinq trous
sur le dessus

Les Cuisinières n^{os} 245, 246 et 247 ; 265, 266 et 267, sont construites sur le type des cuisinières brevetées qui ont obtenu la médaille d'or, la plus haute récompense accordée au chauffage à l'exposition universelle de 1878.

Ces deux séries de cuisinières ne diffèrent entre elles qu' par les dimensions de leurs dessus et le nombre de trous qu'ils contiennent.

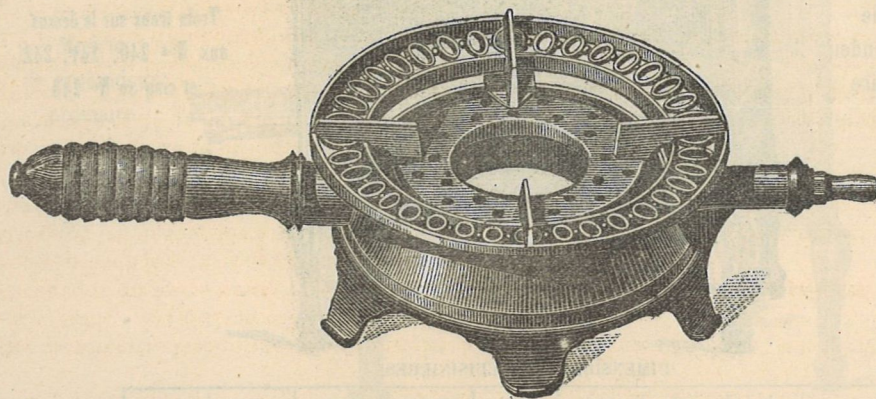
Le Four est la partie modifiée des séries n^{os} 240 et 255. L'étuve a été supprimée dans ces nouvelles séries conçues au point de vue des établissements où l'on a besoin d'un grand four, afin de donner à celui-ci toute la hauteur du meuble.

Les portes de ces fours ouvrent en s'abaissant et forment tablette horizontale; mais en raison de leur grande hauteur elles sont faites, sur commande, avec gonds ordinaires et s'ouvrent sur le côté.

Pour tout le reste, les séries de cuisinières n^{os} 245 et 265 sont semblables aux séries n^{os} 240 et 255; mais, sur commande, elles peuvent être faites avec un grand cendrier en supprimant le séparateur des escarbilles. Cela peut convenir à des établissements dans lesquels le besoin d'un feu continu ne permet pas d'utiliser les escarbilles.

RÉCHAUDS A GAZ N^{os} 6, 7, 8, 9, 10

(BREVETÉS S. G. D. G.)



ÉBULLITIONS ET POT-AU-FEU AU GAZ

Ébullition simple, pression 25 ^m /m		N ^{os}	6	7	8	9	10
Quantité d'eau pouvant être mise en ébullition			1 à 6 litres	1 à 8 litres	1 à 10 litres	1 à 12 litres	1 à 14 litres
Consommation de gaz à l'heure.			180 litres	240 litres	300 litres	360 litres	420 litres
Dépense par heure calculée à 0 ^t 30 le mètre cube			0 ^t 054	0 ^t 072	0 ^t 09	0 ^t 108	0 ^t 126
Pot-au-feu, pression 25 ^m /m							
1 ^{re} ÉBULLITION	Dépense de temps par litre d'eau		41 ^m	9 ^m	7 ^m	6 ^m 20	5 ^m 35
	» de gaz »		33 litres	36 litres	35 litres	38 litres	39 litres
	» d'Argent »		0 ^t 01	0 ^t 01	0 ^t 01	0 ^t 0114	0 ^t 0117
ENTRETIEN du BOUILLONNEMENT	Consommation de gaz à l'heure		60 litres	60 litres	60 litres	70 litres	80 litres
	Dépense d'argent »		»	»	»	»	»
	Calculée à 0 ^t 30 le mètre cube : à l'heure.		0 ^t 018	0 ^t 018	0 ^t 018	0 ^t 02	0 ^t 024

Ces nouveaux Réchauds fonctionnent à l'aide du gaz comburé ; cette opération se fait par l'appareil lui-même sans qu'il soit nécessaire de s'en préoccuper.

Ils se font en fonte brute et en fonte émaillée. D'une construction parfaite, ils présentent, mieux que tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour, toutes les garanties de durée, d'élégance et de solidité.

On peut les démonter à volonté, les deux parties dont ils se composent, la cuvette récipient d'air et de gaz et le couvercle formant la couronne qui supporte les vases à échauffer, se fixant par un système d'agrafes, très-simple, retenues par une seule goupille.

Le nettoyage de la cuvette s'opère ainsi sans aucune difficulté.

La manière de se servir de ces Réchauds est des plus simples. Une conduite de gaz doit, nécessairement, venir près de l'endroit où l'on doit se servir de ces réchauds ; on adapte un robinet sur cette conduite et sur le robinet, un tuyau en caoutchouc que l'on assujettit ensuite à l'injecteur du Réchaud.

La longueur du caoutchouc conducteur du gaz peut être indéterminée, ce qui permet de mettre toujours le réchaud à la portée de celui qui s'en sert.

La consommation de l'injecteur est réglée pour chaque N^o de manière à ce que la combustion du gaz se fasse de la façon la plus parfaite, sans autre précaution de la part de l'opérateur que de fermer ou ouvrir le robinet.

Le chauffage est toujours régulier et la cuisson des préparations culinaires, **pot-au-feu, ragoût, etc.,** s'y fait économiquement et sans perte d'arôme.

Un excellent potage peut être obtenu dans l'espace de trois heures avec une dépense moyenne de 0^t 04 centimes par litre ; il en est de même pour tous les autres mets.



CUISINIÈRES NOUVELLES (BREVETÉES S. G. D. G.)

La réputation si bien établie de la maison Godin et C^{ie} pour tout ce qui concerne les appareils de cuisine et de chauffage, est due aux soins minutieux qu'elle apporte dans la fabrication de ces objets et aux progrès constants que les persévérantes recherches d'une pratique éclairée, unie à une longue expérience, ont réalisés et réalisent chaque jour dans cette branche de l'industrie; aussi l'attention des commerçants et des consommateurs est-elle vivement attirée par les produits nouveaux qui sortent des ateliers de cette maison.

Les six cuisinières que l'usine Godin et C^{ie} offre aujourd'hui au public réalisent le desideratum du genre.

Ces appareils cuisent avec rapidité et perfection;

Leur foyer est à dimensions variables; on peut en un instant en augmenter ou en diminuer la capacité et par suite réduire au strict nécessaire, la dépense de combustible ou l'élever à volonté suivant les besoins du moment. Quelque petite que soit la quantité de combustible consommé, toutes les parties de l'appareil sont chauffées d'une manière uniforme et soutenue.

Le cendrier tamise automatiquement les cendres sans qu'on ait besoin d'y toucher, sans qu'il s'échappe un atome de poussière; et les escarbilles, propres et prêtes à être brûlées, se trouvent réunies dans un tiroir spécial. Tout le combustible est ainsi utilisé sans la moindre perte.

Ces meubles sont à la fois élégants, commodes et économiques à un plus haut degré que tous les produits analogues du commerce.

Toutes les Ménagères en voudront.

La série des cuisinières 240 à 243 a été exposée à Paris en 1878, et le verdict du Jury International qui lui a décerné la médaille d'or a été pleinement confirmé par le public. — **A aucune époque un fourneau de cuisine n'avait été accueilli avec une faveur pareille. Le nombre des appareils de ce modèle déjà vendus est énorme.**

Les cinq autres séries de cuisinières représentées d'autre part ont toutes des mérites égaux, et de nouveaux perfectionnements adaptent chaque modèle aux convenances d'une catégorie spéciale de consommateurs. Chacun peut donc trouver dans ces séries, maintenant complètes, le meuble dont il a besoin.

RÉCHAUDS A GAZ (MODÈLE BREVETÉ S. G. D. G.)

Nous venons également d'ajouter à notre fabrication, toute une série de nouveaux appareils de cuisine au Gaz qui feront l'objet d'une prochaine circulaire. Comme spécimen nous donnons d'autre part, le dessin et la description de nos Réchauds ronds à couronne dont le succès auprès des acheteurs a été complet.

Indépendamment des Cuisinières, les produits si variés de l'Usine Godin & C^{ie} pour tout ce qui concerne le chauffage des appartements, tels que Foyers économiques, Cheminées, Calorifères, etc., etc., sont en vente chez tous les quincailliers, marchands de fer, poêliers et fumistes de France et de l'étranger. On peut toujours voir chez eux une nombreuse collection de modèles et les albums illustrés de la maison avec dessin et description détaillée de chaque objet.