

[Accueil](#)[Revenir à l'accueil](#)[Collection](#)[Correspondance active de Jean-Baptiste André Godin](#)[Collection Godin](#)[Registre de copies de lettres envoyées](#)[CNAM FG 15 \(26\)](#)[Item](#)[Jean-Baptiste André Godin à monsieur P. Noblet, 18 mai 1887](#)

Jean-Baptiste André Godin à monsieur P. Noblet, 18 mai 1887

Auteur·e : Godin, Jean-Baptiste André (1817-1888)

Les folios

En passant la souris sur une vignette, le titre de l'image apparaît.

2 Fichier(s)

Informations sur l'édition numérique

ÉditeurÉquipe du projet FamiliLettres (Famillistère de Guise - CNAM) & Projet EMAN (UMR Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne Nouvelle)
DroitsFamillistère de Guise et Bibliothèque centrale du CNAM ; projet EMAN (Thalim, CNRS-ENS-Sorbonne nouvelle). Licence Creative Commons Attribution - Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR).

Présentation

Auteur·e[Godin, Jean-Baptiste André \(1817-1888\)](#)

Date de rédaction[18 mai 1887](#)

Lieu de rédactionGuise (Aisne) - Famillistère

Destinataire[Noblet, P.](#)

Lieu de destinationRue de la Poste, Morez (Jura)

Scripteur / Scriptrice[Moret, Marie \(1840-1908\)](#)

Description

RésuméGodin donne à Noblet des conseils sur l'organisation d'une cuisine alimentaire.

SupportLa copie de la lettre utilise le papier du registre orienté dans le format paysage ; le texte est copié sur deux colonnes, chacune correspondant à une page de la lettre.

Mots-clés

[Économie domestique](#)

Informations sur le document source

CoteFG 15 (26)

Collation2 p. (443r, 444r)

Nature du documentCopie à la presse d'un manuscrit

Lieu de conservationBibliothèque centrale du Conservatoire national des arts et métiers, Paris

Notice créée par [Pauline Pélissier](#) Notice créée le 14/06/2024 Dernière modification le 27/09/2024

Guise Familistère
18 mai 1847

Monsieur,

Il m'est impossible d'entrer dans les détails d'une cuisine alimentaire, attendu que ces détails dépendent des habitudes et du pays; je me borne donc à vous donner quelques conseils essentiels.

La cuisine alimentaire exige pour son succès une grande ponctualité dans les opérations, sous peine pour les organisateurs, d'éprouver immédiatement des pertes. Car le consommateur a tendance à trouver qu'il n'en

a jamais assez; il faut donc que les portions soient régulièrement faites.

Il faut établir la dépense de chaque genre de produit alimentaire et diviser cette dépense par le prix de la portion. Cela indique le nombre de portions qu'on doit faire et, par conséquent, la quantité qu'on doit donner.

C'est presque toujours par le défaut d'observation de cette règle que le coulage s'établit et qu'on arrive à de la perte.

Vient ensuite l'organisation du contrôle; cela est une affaire comptable dans laquelle le plus important est de rendre au comptant. Le moyen le plus commode est de délivrer des cachets payés à l'avance,

Monsieur P. Noblet, Marey, Jura

cachets dont la valeur
représente une portion ou
consommation.

Pénétrez - vous bien
qu'on pêche, presque
toujours, dans ce genre d'entre-
prises par ne pas prendre
de mesures suffisantes de
comptabilité, de contrôle
et de vérification.

Veuillez agréer, Monsieur,
l'assurance de mes meil-
leurs sentiments

Godwin