

UNE MERVEILLE TECHNIQUE!!

LA CUISINE SIMPLIFIÉE PAR L'EMPLOI DU "FOURGODIN"

MUNI DU
BRULEUR TRIO

BREVETÉ S.C.D.O
MARQUES
DÉPOSÉES

GRILLE SANS CALCINER



Telle est l'opinion autorisée de M. H. PELLAPRAT, Rédacteur en chef de Culina, et qu'il expose longuement et en toute conscience dans les lignes qui vont suivre.

Le « Fourgodin » a résolu le problème, si long-temps cherché, de la bonne grillade au gaz.

Avec tous les régimes auxquels notre pauvre humanité moderne est soumise, le médecin traitant recommande les grillades et proscriit les graisses et les saucem. Mais les viandes grillées n'ont, la plupart du temps, de grillé que le nom; et c'est dans la poêle que l'entrecôte, l'escalope ou le beefsteak sont cuits; or, que ce soit avec du beurre ou de la graisse, le résultat est le même. La viande se charge des principes gras qui la pénètrent par les pores que la chaleur fait dilater et ouvrir; le beurre se cuit, se noircit même, et devient alors pour l'estomac aussi pénibleux que la graisse.

Aujourd'hui, Mesdames, le « Fourgodin » vient à votre secours, avec tous ses perfectionnements que je vais pouvoir vous énumérer après expérience, car je ne veux parler qu'à bon escient.

Que le « Fourgodin » soit au gaz de ville ou au butane (car les appareils sont de deux sortes), il réalise la perfection du genre, grâce au système de brûleur « Trio » dont le four est muni; et vous pourrez y faire vos grillades et vos rôtis comme je l'ai fait moi-même en toute sécurité, sans risquer de calciner et croûter la surface de la viande, car la cuisson s'opère sans que celle-ci soit en contact avec la flamme, et c'est là le côté typique du procédé. Il est même inutile de la retourner au cours de la cuisson.

Le « Fourgodin » ne comporte pas de rampe à gaz intérieure, ni de plafond déflecteur. Les caractéristiques du brûleur « Trio » permettent d'obtenir par un seul robinet, le chauffage dessous (c'est-à-dire la sole du four) et le chauffage vertical sur les côtés; de sorte que la chaleur enveloppe le four de toutes parts et circule tout autour dans une double gaine.

1° pour chauffer;

2° pour évacuer les produits de la combustion. C'est donc par la chaleur radiante sur toutes les faces internes du four que l'on obtient cette uniformité de chaleur si importante pour la cuisson, qu'il s'agisse de rôtis, de grillades ou de pâtisserie. « Mais, allez-vous dire, ce four doit exiger une consommation de gaz considérable? » Erreur, car

je ne vous ai pas encore montré tous les avantages de cet excellent auxiliaire que vous voudrez toutes posséder dans votre cuisine.

Il est muni d'un robinet à butoir permettant de mettre le gaz en veilleuse et de maintenir une chaleur constante et régulière, précieuse pour la pâtisserie et les gros rôtis, pour une consommation de gaz insignifiante.

Pour faire griller une pièce de viande, ouvrir le robinet d'alimentation du brûleur « Trio », présenter l'allumette dans l'un des premiers orifices ronds de la tôle plissée. Les trois branches constituant le brûleur s'allument d'un seul jet et donnent un chauffage puissant.

On place au plus haut du four, qui est muni de rayons-étagères, si je puis dire, le grill avec sa lèche-frite et on referme le four que l'on maintient ainsi une moyenne de 10 minutes.

Ouvrir la porte du four, poser la viande beurrée sur le grill, puis refermer le four. Si la grillade est épaisse on la laisse bien saisir, puis on met en veilleuse et le four continue encore de chauffer, puis s'équilibre à une température voisine de 300 degrés. Si la pièce est mince, laisser cuire à grand régime, mais peu de temps.

Avant de vous donner les recettes du déjeuner que j'ai exécuté avec ce superbe « Fourgodin », je dois vous le présenter de façon plus complète :

Je ne vous ai parlé jusqu'ici que des caractéristiques Intérieures du « Fourgodin », mais il y a encore d'autres particularités remarquables. Ce sont, d'abord, les réchauds du dessus qui sont munis, eux, des brûleurs « Clasen » extrêmement puissants et très économiques. Le nettoyage de ces brûleurs devient inutile, puisque, par leur construction, ils ne peuvent s'encrasser. Mais si, pour une cause accidentelle, ils se trouvaient engorgés, leur remise en état serait des plus faciles. Ce système n'a aucun rapport avec les couronnes habituelles.

Une autre heureuse innovation du « Fourgodin » est que tout le dessus de l'appareil se lève d'un bloc, permettant un nettoyage facile et rapide du dessous si un acci-

Les bons ouvriers exigent de bons outils.

Qui se sert d'un GODIN exige toujours du GODIN.

sur feu doux, et quand les jaunes sont à l'état crémeux, assez épais, retirer du feu, mais non du bain-marie, et ajouter 150 grammes de beurre fin, par petites parties à la fois et toujours en tournant au fouet.

Terminer alors cette sauce en mélangeant dedans une force pincée de carrouil et d'atragnon hachés finement. Vérifier l'assaisonnement de cette sauce exquise, que l'on sert en saucière en même temps que la viande; celle-ci peut s'entourer de pommes de terre frites, soit pommes de terre Pont-Neuf, pommes de terre paille ou pommes de terre Chlp's.

LES POMMES DE TERRE CHIP'S

Ce sont des pommes de terre en petites rouelles, lavées et essuyées, puis coupées en fines tranches, puis lavées et essuyées, puis plongées dans l'huile brûlante et veiller à ne pas laisser déborder celle-ci. Le mieux est de mettre les pommes de terre dans le panier à friture, et si l'on voit que la friture mousse et menace de déborder, on enlève tout à la fois.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, elles ne sont pas assez sèches pour être croustillantes; il faut donc les remettre une deuxième fois dans la friture brûlante et ne les retirer que bien sèches et dorées. Les saler pour servir.

Temps de cuisson pour la grillade: chauffe du four, 12 minutes; cuisson à plein régime: 15 à 18 minutes. Soit une dépense de 270 litres de gaz ou 0 fr. 40.

LE POULET ROTI

Prendre un beau poulet Reine de trois livres; le vider, flamber et brider et le mettre au four après huit minutes de chauffe; et brosser et saler légèrement la volaille, la saisir un peu dans le bas du four, mais pas sur la sole elle-même; puisque le four est muni de petites consoles étagées sur le côté, il faut glisser la volaille sur le premier gradin du bas, parce que le beurre risquerait de brûler s'il était en contact direct avec le fond.

Après avoir saisi le poulet 15 à 20 minutes, à plein régime de gaz, mettre en veuilleuse pendant une dizaine de minutes et vous serez assurés de servir un rôti de qualité. On l'arrose trois fois pendant la cuisson du début, mais rapidement pour ne pas refroidir le four; puis, quand il est mis en veuilleuse, il ne faut plus l'ouvrir.

Pour faire le jus, dégraisser un peu le fond du plat et mettre un verre d'eau bouillante et un peu de caramel.

Temps de cuisson et coût du rôti: 25 minutes à plein régime de gaz, 10 minutes en veuilleuse; soit 350 litres de gaz ou 0 fr. 50.

LA TARTE AUX ABRICOTS

C'est en cuisant une tarte aux fruits que l'on peut le mieux se rendre compte de la valeur d'un four au point de vue de la pâtisserie et c'est pour cette raison que j'ai choisi ce dessert.

LA PATE BRISÉE:

Mettre en cercle sur la planche 200 grammes de farine avec, au milieu, 100 grammes de beurre frais, une cuillère à soupe de sucre et une pincée de sel. Verser là-dessus quatre cuillères d'eau froide et pétrir du bout des doigts pour faire très vivement une pâte assez ferme sans être sèche (remettre de l'eau s'il le faut), mais surtout manipuler le moins possible. La laisser reposer deux heures.

Étendre au rouleau en une rondelle assez épaisse que l'on applique dans un cercle à tarte de 15 à 16 centimètres de diamètre, beurré et posé sur une tôle. Piquer

le fond de la tarte de huit ou dix coups de couteau, pincer le tour au-dessus du cercle avec la pince à tarte, puis répandre du sucre au fond et y ranger des moitiés d'abricots assez mûrs, crus, un peu écrasés et chevauchant l'un sur l'autre pour être assez serrés dans la tarte. Il en faut bien une livre à une livre un quart.

Le « Fourgodin » étant chauffé 10 minutes d'avance, y enfourner la tarte au milieu environ de la hauteur du four. Laisser cuire au début à four bien chaud pour saisir la pâte, puis mettre en veuilleuse après un quart d'heure de cuisson et laisser ainsi encore 12 à 15 minutes.

Quand la tarte est cuite, la rapper d'un peu de confiture d'abricots et la servir tiède de préférence.

Temps de chauffe, 10 minutes; cuisson plein régime, 15 minutes; en veuilleuse, 15 minutes. Soit 350 litres de gaz ou 0 fr. 50.

LES MERINGUES

Puisque nous avons trois blancs d'œufs qui restent des jaunes ayant servi à la sauce Béarnaise, nous allons profiter de ce que le four en veuilleuse est suffisamment chaud, pour utiliser ces blancs et faire des meringues qui constitueront un dessert pour un autre jour.

Battre les trois blancs en neige très ferme et y mélanger à la spatule 180 grammes de sucre semoule. Avec une poche et une grosse douille ronde, faire, sur une tôle beurrée et farinée, des meringues en forme de demi-œufs et les poudrer fortement de sucre, puis les mettre ensuite dans le four en veuilleuse après avoir cuit la tarte. Il faut les y laisser bien sécher, jusqu'à ce qu'elles se montrent très friables.

Comme la dépense de gaz est nulle, nous n'en tiendrons pas compte; admettons que l'on consomme 100 ou 150 litres de gaz, cela ferait 0 fr. 15.

Je tiens à faire remarquer que j'ai donné la consommation de gaz par plat, mais, en réalité, elle est bien moindre lorsque l'on dispose son travail de façon à n'avoir qu'à chauffer initialement le four qu'une fois et s'en servir ensuite en mettant en veuilleuse ou relevant à plein régime sans qu'il subisse de refroidissement. Il est bon de savoir que le « Fourgodin », après 15 minutes de chauffe, se trouve à près de 300 degrés; en le mettant en veuilleuse, il monte encore de quelques degrés pendant les premières minutes et s'équilibre ensuite aux environs de 250 degrés, à la condition de l'ouvrir le moins souvent possible. La partie supérieure du four étant toujours la plus chaude, il faut y cuire les petits gâteaux, tels que sablés, langues de chat, petites galettes, etc.

Mesdames, faites-vous délivrer les pleins pouvoirs par vos maris et munissez-vous d'un « Fourgodin » à gaz de ville, ou à Butagaz si vous êtes dans une région dépourvue de gaz. Moi, qui travaille depuis 32 ans avec des appareils à gaz et qui ai utilisé tant de modèles, j'ai été séduit par celui-ci et sidéré par son prix de vente.

H. PELLAPRAT,
Rédacteur en chef de "CULINA".

GODIN

On devient Cuisinier, mais on naît Rôtisseur. Brillat-Savarin.)

On devie fabricant, mais on naît constructeur.



debit, toujours possible, se produit; soit, par exemple, que le lait déborde ou tout autre inconvénient de cet ordre.

Et autre chose encore : il vous est certainement arrivé de constater que, parfois, le gaz se met à brûler blanc, en sifflant de façon particulière; ceci provient souvent de ce que le débit est mal réglé, et vous êtes obligées d'en référer à la Compagnie du Gaz; ou alors (cela peut se produire si vous couvrez le réchaud avec une casserole très large, ne laissant pas place à la circulation d'air nécessaire), la flamme se rabat en dessous et se communique à l'injecteur.

Eh bien, le « Fourgodin » supprime ce risque parce que le plateau autour des brûleurs « Clasen » du dessus, sous l'emplacement où se pose la casserole, est concave et forme comme une cuvette, de sorte que le gaz ne se trouve pas gêné dans son expansion; il n'est pas étouffé, peut-on dire, puisque l'air extérieur vient par le dessous se mêler au gaz et chasse les produits de la combustion, comme il se doit.

En ce qui concerne le four :

Un capuchon moleté fixé sur l'injecteur alimentant le brûleur « Trio », permet, en le faisant tourner entre le pouce et l'index, sans le secours d'aucun outil, d'obtenir un réglage parfait. (Vous reconnaîtrez celui-ci par la présence d'un cône vert pâle à la base des flammes.)

Ceci dit, voici un menu :

DÉJEUNER DE 5 COUVERTS

MERLANS AU GRATIN
ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE
POMMES DE TERRE CHIP'S
POULET ROTI
SALADE
TARTE AUX ABRICOTS
ROCHERS MERINGUÉS AUX AMANDES

et, ci-après, les plats que j'ai exécutés dessus :

MERLANS AU GRATIN

Prendre cinq merlans de 125 grammes chacun; les nettoyer, écailler, vider, laver et éponger; les ranger sur un plat creux à feu, les saler et poivrer et les arroser d'un verre de vin blanc; mettre autour une échalote enroulée et les faire cuire dans le « Fourgodin ». Il faut d'abord avoir allumé et chauffé celui-ci 8 minutes, puis mettre en veilleuse après avoir placé les poissons dedans.

Les cuire ainsi environ 15 minutes et, pendant ce temps, hacher finement 150 grammes de champignons crus bien nettoyés; les faire cuire et rissoler avec deux cuillères de beurre, puis y ajouter une cuillère à café d'échalotes hachées, une grosse cuillère à soupe de farine et laisser un peu roussir; mouiller alors avec le vin blanc de la cuisson des poissons; autant d'eau et une cuillère de purée de tomates, sel, poivre, persil haché; laisser cuire 10 à 15 minutes, brunir la sauce avec un peu de caramel et la verser sur les merlans. Semer de la mie de pain dessus, les arroser de beurre et pousser à four très chaud; mais pour obtenir le gratin, il faut que le plat soit exposé à la partie supérieure du four, là où règne la température la plus élevée.

Pour la cuisson : temps de chauffe, 8 minutes; cuisson du poisson en veilleuse, 15 minutes; puis régime normal pour gratin, 8 minutes. Ce qui équivaut à une consommation de l'ordre de 150 litres de gaz, soit 0 fr. 20 environ.

ENTRECÔTE GRILLÉE sauce Béarnaise

Un bel entrecôte dans le faux-filet, de 700 grammes environ. Chauffer le four en grand régime, pendant 10 à 12 minutes, après avoir placé le grill et la lèche-frite

Je crois avoir présenté à mes lectrices ce nouveau et intéressant modèle de la Maison **Godin**, de **Guisse**, qui ne compte plus les succès à son actif, et en avoir indiqué tous les avantages. Mais il en a tant, que je serais excusable si j'en oubliais.

Et, en effet, je m'aperçois que j'ai omis celle de ses qualités qui pour vous, Mesdames, ménagères soucieuses de l'économie, aura sans doute une très grande valeur à vos yeux : c'est le prix modique de ce beau meuble.

Le modèle 402 au gaz de ville, sur lequel j'ai fait entièrement les plats dont je vous veux entretenir plus loin, est en émail blanc, dessus et colonnes en émail granité, intérieur du four également en émail granité, s'élevant pièce par pièce à la main, ce qui facilite le nettoyage. Le dessus a deux feux. D'autres modèles sont à trois feux et tous ces modèles existent aussi pour être alimentés au Butane, ce qui les rend précieux à la campagne.

Et maintenant, je crois vous avoir suffisamment édifiées pour que l'eau vous vienne à la bouche, et si vos époux sont embarrassés pour vous offrir un cadeau à quelque occasion, vous pourrez leur suggérer cette acquisition; de la sorte, ils en profiteront aussi.

tout en haut, car il s'agit de chauffer fortement les lames du grill, afin que la viande s'y trouvant saisie ne se colle pas dessus; de plus, la marque du grill s'imprime ainsi sur la viande et lui confère un certificat d'origine de cuisson. Beurrr aller la viande et la saler légèrement; la poser sur le grill brûlant et refermer le four, puis laisser cuire sans s'en occuper autrement pendant 15 minutes. Au bout de ce temps, l'entrecôte doit être cuite sans qu'il ait été nécessaire de la retourner. Cependant, si la viande est épaisse, il convient de repasser un peu de beurre dessus, pendant la cuisson, au bout de 8 à 10 minutes, afin que la viande ne se trouve pas un peu séchée à la partie supérieure.

Pour se rendre compte de l'à-point de cuisson, il faut appuyer légèrement du bout du doigt, au milieu, et l'on doit constater une petite élasticité; le sang doit, d'ailleurs, venir perler à la surface.

Il est évident que la sauce Béarnaise aura été faite d'avance ou pendant la cuisson de l'entrecôte. Si on la fait d'avance, la tenir au bain-marie pas trop chaud, sur le dessus du fourneau qui sera bien assez chaud pour maintenir la température nécessaire.

Les lectrices de "Culina" ont déjà eu la recette de cette sauce; il est bon, toutefois, de la rappeler ici.

SAUCE BÉARNAISE :

Mettre dans une petite casserole deux échalotes, une pincée de cerfeuil et une autre d'estragon, le tout grossièrement haché; ajouter 6 grains de poivre écrasés, un demi-verre à Bordeaux de vinaigre et faire bouillir jusqu'à réduction presque totale de ce vinaigre; passer ce vinaigre à la passoire très fine. Dans une autre petite casserole, ajouter 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel et une noisette de beurre, tourner ce mélange avec un petit fouet au bain-marie tiède

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qutu es. (Brillat-Savarin.)

Dis-moi commentu cuis, je te dirai comment tu manges.

GODIN

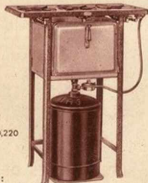
ANCIENNE MAISON GODIN
R. RABAUX & C^{ie}
SOCIÉTÉ DU FAMILISTÈRE DE GUISE
GUISE (Aisne)
R. C. VERVINS N° 5

Envoi du
**CATALOGUE
GRATUIT**
Sur demande.

NOMBREUX
AUTRES MODÈLES
Sans four de 1 à 3 feux



418, gaz } 3 FEUX
418¹, Butagaz } Four : 0,340 x 0,375 x 0,220



2 FEUX :
407¹, (avec tablette entretolie comme ci-dessous),
407², (sans tablette), comme ci-dessus,
FOUR : 0,295 x 0,305 x 0,190.
3 FEUX :
408¹, (avec tablette entretolie comme ci-dessous),
408², (sans tablette), comme ci-dessus,
FOUR : 0,340 x 0,335 x 0,210.
Ces 4 appareils au Butagaz seulement.
Au gaz de ville N° 407 et 408.

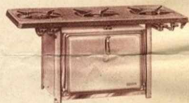


440, gaz - 440¹, Butagaz. 2 FEUX
FOUR : 0,295 x 0,300 x 0,210
441, gaz - 441¹, Butagaz. 3 FEUX
FOUR : 0,340 x 0,340 x 0,210

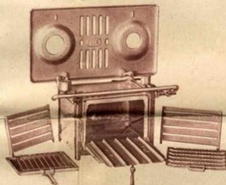


402, gaz } 2 FEUX.
402¹, Butagaz } FOUR : 0,295 x 0,305 x 0,190.
403, gaz } 3 FEUX.
403¹, Butagaz } FOUR : 0,340 x 0,335 x 0,210.

VUE OUVERTE D'UN "FOURGODIN"



502, gaz } 2 FEUX : 1 couroonne, 1 Clasen.
502¹, Butagaz } FOUR : 0,295 x 0,305 x 0,190.
503, gaz } 3 FEUX : 1 couroonne, 1 Clasen,
503¹, Butagaz } 1 pipe.
FOUR : 0,340 x 0,335 x 0,210.



NOMENCLATURE DES PIÈCES MOBILES DU FOUR
Côté gauche intérieur aujourd'hui glissières. Fond plissé.
Côté droit intérieur aujourd'hui glissières.
Accessoires : Léfefrite, son grill et sa fourche. Grille à barreaux.



3 FEUX :
409, gaz } Sans pieds-colonne.
409¹, Butagaz } Hauteur : 0,400.
410, gaz } Voir gravure ci-dessus.
410¹, Butagaz } Hauteur : 0,800.
FOUR : 0,340 x 0,395 x 0,220.



VUE DE LA 427-427¹

422, gaz - 422¹, Butagaz } 5 FEUX :
Sans tableau de bord, ni plaque propriété. } Gauche : 0,340 x 0,395 x 0,220
427, gaz - 427¹, Butagaz } Droite : 0,300 x 0,395 x 0,220
Avec tableau de bord et plaque propriété. } FOURS



3 FEUX :
428, gaz - 428¹, Butagaz } FOUR : 0,340 x 0,375 x 0,220
ETUVE : 0,400 x 0,375 x 0,280



3 FEUX :
429, gaz - 429¹, Butagaz. } FOUR : 0,340 x 0,380 x 0,220.
ETUVE : 0,400 x 0,380 x 0,280.