

JANVIER 1938  
Fascicule annulant les précédents

# GODIN

S<sup>té</sup> du Familistère de Guise  
**R. RABAUX & C<sup>ie</sup>**  
USINE A GUISE (Aisne) — R. C. N° 5 Vervins



APPAREILS  
DE VENTE COURANTE



Les prix indiqués étant variables, en hausse comme en baisse, il importe de se renseigner  
près de l'intermédiaire vendeur.

EN VENTE :



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
UNIVERSITY MUSEUM

# BUTAGAZ & GODIN

## ENSEMBLE IDÉAL

**BUTAGAZ** est trop connu maintenant pour qu'il soit utile d'en détailler les avantages, Résumons-les :

**Commodité.** — Une bouteille pesant pleine 25 kgs permet d'alimenter un brûleur de réchaud pendant 140 heures à plein feu ou d'obtenir 50 bains de 100 litres à 38°. Le butane procure, à l'allumage, le même avantage que le gaz : une allumette suffit.

**Régularité** — De plus, la pression constante aux appareils et la composition constante du gaz permettent un rendement élevé des brûleurs et une régularité parfaite de cuisson.

**Pouvoir calorifique.** — Butagaz donne 31,000 calories au mètre cube.

**Sécurité.** — A l'inverse du gaz de houille, **BUTAGAZ** n'est pas toxique.

La pression à 15° dans les bouteilles éprouvées à 15 kgs par le service des mines ne dépasse pas 1.600 gr., pression inférieure à celle de l'air dans un pneu confort ou à celle du gaz d'un siphon d'eau de Seltz.

**Butagaz** qui a maintenant 6 ans d'expérience et qui est le 1<sup>er</sup> butane français, se trouve partout grâce à ses 10.000 agents et sous-agents, tous capables de ravitailler immédiatement les abonnés.

Une formidable organisation est ainsi à votre disposition.

## Les Réchauds GODIN

**GODIN** le premier a compris l'importance et l'intérêt du Butagaz.

**GODIN** présente des appareils étudiés spécialement pour **BUTAGAZ** et dont tous les perfectionnements sont dictés par l'expérience la plus ancienne.

**GODIN** s'impose : Par sa conception ; Par sa construction ; Par sa présentation.

**GODIN** la plus ancienne des maisons de chauffage, garde toujours la tête du progrès.

**Ses brûleurs.** — La presque totalité de nos appareils est équipée avec les brûleurs **CLASEN** brevetés qui réalisent : *le meilleur rendement (55 à 61,4%)* ;

*la plus belle flamme bleue, par suite d'une combustion parfaite ;*

**(Un brûleur Clasen ne noircit pas les casseroles) ;**

*le minimum d'entretien (par leur construction, ils ne peuvent s'encrasser) ;*

*la plus grande régularité (le réglage est fait en usine, une fois pour toutes) ;*

*une flamme qui s'éteint difficilement, même par un courant d'air violent ;*

*une vitesse de chauffe considérable.*

**Ses fours.** — Qu'ils soient munis de rampes à griller brevetées ou qu'ils comportent le remarquable brûleur **TRIO**, permettent de rôtir et de griller d'une façon parfaite.

Pour ceux qui préfèrent le plafond-défecteur, les brûleurs à tétons permettent de faire rougir le plafond sur une grande largeur et de griller régulièrement ; mais **GODIN** a mis au point des appareils dans lesquels on réussit les grillades à la perfection, sans rampe à gaz supérieure, ni plafond déflecteur. Grâce au brûleur **TRIO**, on peut griller et rôtir en toute sécurité, sans risquer de calciner et croûter la surface de la viande : la cuisson s'opérant sans radiation directe des flammes, sans qu'il soit utile de retourner.

On peut atteindre, dans le four, grâce à ce brûleur (en débit normal) une température de l'ordre de **370°**.

Les robinets sont munis de butée de mise en veilleuse permettant une réduction très appréciable du débit de gaz, tout en conservant au four une chaleur constante et régulière.

**La construction GODIN** dont la renommée n'est plus à faire,

**la présentation moderne,**

**toutes les commodités** rassemblées sur les réchauds **GODIN,**

en font les outils indispensables de toute **bonne installation de BUTAGAZ.**

## Les Cuisinières mixtes GODIN

Elles sont constituées par une cuisinière à houille accouplée avec un fourneau au **BUTAGAZ**, tous deux conçus avec les derniers perfectionnements :

### 2 appareils parfaits en un seul,

de conception moderne, justifiant une fois de plus la renommée mondiale de la firme **GODIN** acquise par près de 100 années d'expérience.

*A l'heure actuelle, cent cinquante mille réchauds munis de brûleurs Clasen fonctionnent au butagaz à la plus grande satisfaction des usagers.*

AVEC LES BRULEURS BREVETÉS DES APPAREILS **GODIN, BUTAGAZ** NE COUTE PRESQUE RIEN.



ULTIMHEAT®

UNIVERSITY MUSEUM

# RÉCHAUDS



Réchaud-Grilloir N° 80<sup>B</sup>

Largeur : 0,645. Profondeur : 0,350.  
 Grilloir : Largeur : 0,305. Hauteur : 0,105.  
 Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>os</sup> 24

PRIX :

	Réchaud seul	Plaque seule
Fonte ordinaire .....	Fr. 284. »	28. »
Email noir ou uni gris, vert ou rouge Fr.	331. »	52. »
Email couleur .....	Fr. 376. »	63. »
Email marbré .....	Fr. 429. »	70. »



Réchauds	N° 90 <sup>B</sup>	92 <sup>B</sup>
pour grands récipients (lessiveuses, etc.).		
Diamètre en haut.....	0,300	0,360
Hauteur .....	0,200	0,200
Poids approximatif d'expédition..	K <sup>os</sup> 8	9
PRIX : Fonte ordinaire.....	Fr. 100. »	118. »



Vue du 101 B

Réchauds	N° 101 <sup>B</sup>	128 <sup>B</sup>
	1 feu	2 feux
Largeur .....	0,290	0,540
Profondeur .....	0,290	0,290
Hauteur .....	0,105	0,105
Poids approximatif d'expédition ...	K <sup>os</sup> 7	12
PRIX : Fonte ordinaire.....	Fr. 101. »	155. »
— Email noir ou uni gris, vert ou rouge...	Fr. 118. »	175. »
— Email couleur .....	Fr. 129. »	194. »
— Email marbré.....	Fr. 142. »	220. »



Réchaud N° 170<sup>B</sup>

Encombrement : 0,285 x 0,185.

Poids approximatif d'expédition..... K<sup>os</sup> 3

PRIX : Fonte ordinaire..... Fr. 49. »

— Email noir .....



Réchaud N° 301<sup>B</sup>

Largeur : 0,280. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,100.  
 Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>os</sup> 5

PRIX :

	Réchaud seul	Plaque seule
Fonte ordinaire .....	Fr. 82. »	17. »
Email noir ou uni gris, vert ou rouge Fr.	97. »	30. »
Email couleur ou granité.....	Fr. 110. »	38. »
Email marbré.....	Fr. 123. »	41. »



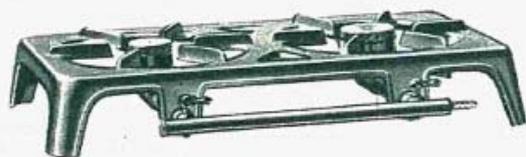
Réchaud N° 304<sup>B</sup>

Corps en tôle. Plaque de propreté sous les brûleurs.  
 Rampe dissimulée.

Largeur : 0,530. Profondeur : 0,300. Hauteur : 0,155.  
 Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>os</sup> 13

PRIX : Extérieur blanc, dessus et plaque de propreté granités..... Fr. 247. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.



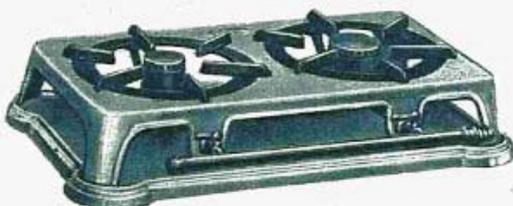
**Réchaud N° 307<sup>B</sup>**  
Corps d'une seule pièce.

Largeur : 0,530. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,090.  
Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>00</sup> 9  
PRIX : Fonte ordinaire ..... Fr. 123. »  
— Email uni vert, gris ou rouge..... Fr. 149. »  
— Email granité. .... Fr. 169. »



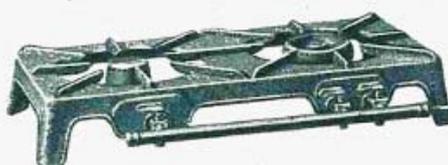
Vue du 325 B

Réchauds	N°	324 <sup>B</sup>	325 <sup>B</sup>
Corps tôle, dessus fonte.		2 feux	3 feux
Largeur .....		0,550	0,640
Profondeur.....		0,290	0,360
Hauteur .....		0,130	0,130
Poids approximatif d'expédition..	K <sup>00</sup>	13	17
PRIX : Émaillé .....	Fr.	306. »	390. »



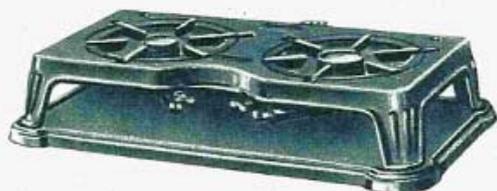
**Réchaud N° 328<sup>B</sup>**

Largeur : 0,530. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,100.  
Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>00</sup> 9  
PRIX : Réchaud seul Plaque seule  
Fonte ordinaire ..... Fr. 137. » 28. »  
Email noir ou uni gris, vert, rouge. Fr. 155. » 52. »  
Email couleur ou granité ..... Fr. 176. » 63. »  
Email marbré. .... Fr. 202. » 70. »



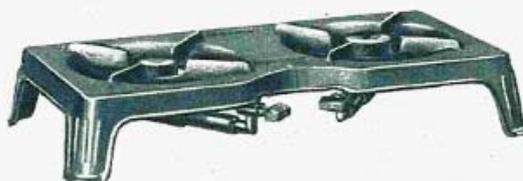
**Réchaud N° 330<sup>B</sup>**

Corps d'une seule pièce. 1 brûleur double couronne et 1 brûleur Claisen.  
Largeur : 0,540. Profondeur : 0,270. Hauteur : 0,100.  
Poids approximatif d'expédition..... K<sup>00</sup> 9,600  
PRIX : Fonte ordinaire ..... Fr. 137. »  
— Email noir ou uni vert, gris ou rouge Fr. 155. »  
— Email couleur ou granité..... Fr. 176. »  
— Email marbré..... Fr. 202. »



**Réchaud N° 340<sup>B</sup>**

Largeur : 0,585. Profondeur : 0,310. Hauteur : 0,105.  
Poids approximatif d'expédition . K<sup>00</sup> 11  
PRIX : Réchaud seul Plaque seule  
Fonte ordinaire ..... Fr. 202. » 35. »  
Email noir ou uni gris, vert ou rouge Fr. 227. » 56. »  
Email couleur ou granité ..... Fr. 247. » 76. »  
Email marbré. .... Fr. 286. » 89. »

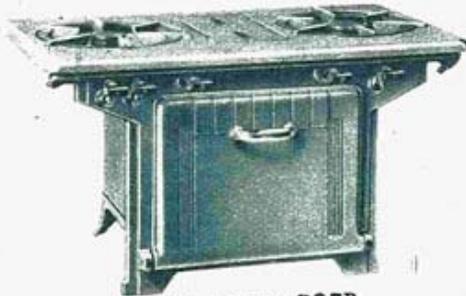


**Réchaud N° 342<sup>B</sup>**

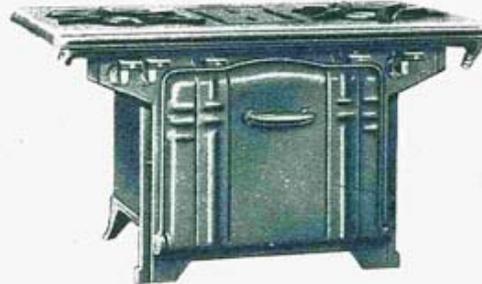
Largeur : 0,585. Profondeur : 0,310. Hauteur : 0,105.  
Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>00</sup> 11  
PRIX : Fonte ordinaire ..... Fr. 169. »  
— Email uni vert, gris ou rouge..... Fr. 215. »  
— Email granité. .... Fr. 227. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.

# FOURNEAUX & CUISINIÈRES



Fourneau N° 295<sup>B</sup>

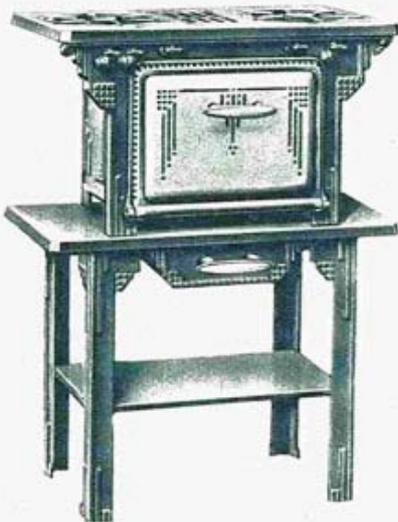


Fourneau N° 296<sup>B</sup>

Largueur : 0,645. Profondeur : 0,350. Hauteur : 0,360. Four : 0,300 × 0,270 × 0,220.  
Poids approximatifs d'expédition. K<sup>os</sup> 39.

	PRIX :	Devanture et dessus	Devanture, côtés et dessus	Plaque sole
Fonte ordinaire.....	Fr.	410. »	—	28. »
Émail noir .....	Fr.	490. »	520. »	52. »
Émail couleur ou granité.....	Fr.	520. »	550. »	63. »
Émail marbré .....	Fr.	565. »	595. »	70. »

Devanture et côtés émaillés, avec intérieur du four émaillé, moyennant un supplément de..... Fr. 38. »



Fourneau N° 310<sup>B</sup> sur table N° 3

Dessus : Larg. : 0,640. Profond. : 0,380. Haut. : 0,380.  
Four : Larg. : 0,350. Prof. : 0,320. Haut. : 0,220.  
Table : Hauteur : 0,470.

	Fourneau seul	Table
Poids approximatif d'expédition K <sup>os</sup>	49	34
PRIX : Fonte ordinaire.....	Fr. 520. »	183. »
— Émail noir.....	Fr. 655. »	291. »
— Émail couleur.....	Fr. 670. »	354. »
— Émail marbré .....	Fr. 775. »	398. »
Suppl <sup>l</sup> pour four émaillé intérieurement....	Fr. 38. »	
— pour garnitures et accessoires chromés	Fr. 7. »	



Fourneau "Fourgodin" N° 402<sup>B</sup>

Brûleur breveté "Trio" dans le four.  
Dimensions : 0,680 × 0,380. Hauteur : 0,360.  
Four : 0,295 × 0,305 Hauteur : 0,190.

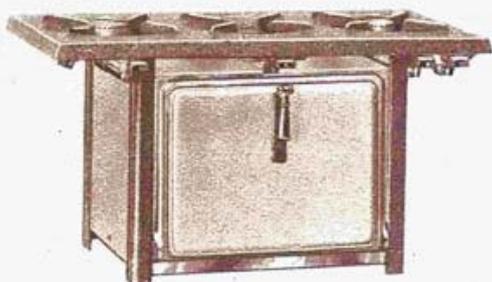
Poids approximatif d'expédition..... K<sup>os</sup> 40

PRIX :	
Émail blanc, colonnes et dessus granités.....	Fr. 550. »
Supplément pour chromage des parties nickelées	Fr. 29. »
— couvre-dessus en tôle .....	Fr. 69. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
UNIVERSITY MUSEUM



**Fourneau " Fourgodin " N° 403<sup>B</sup>**

Brûleur breveté " Trio " dans le four.  
Dimensions : 0,725 x 0,380. Hauteur : 0,390.  
Four : 0,340 x 0,335. Hauteur : 0,210.

Poids approximatif d'expédition ..... K<sup>os</sup> 46

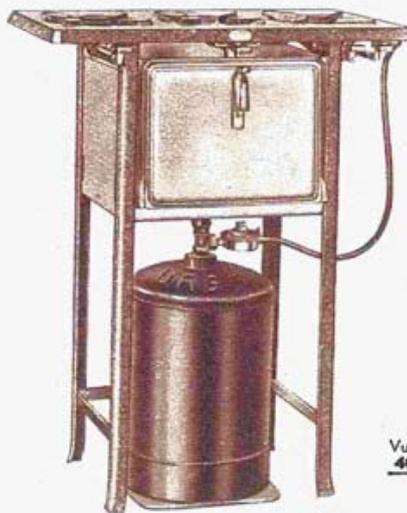
**PRIX :**

Émail blanc, colonnes et dessus granités..... Fr. 725. »  
Supplément pour chromage des parties nickelées... Fr. 29. »  
— — couvre-dessus en tôle ..... Fr. 75. »

**MARQUES DÉPOSÉES**



Vue d'une  
**407 B**



Vue d'une  
**408 BS**

**Cuisinières " Fourgodin "**

N°s **407<sup>B</sup>**, avec tablette. Hauteur : 0,800.

**407<sup>BS</sup>**, disposée pour recevoir une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

Dimensions : 0,680 x 0,380.

Brûleur breveté " Trio " dans le four.

Four : 0,295 x 0,305. Hauteur : 0,190.

Poids approximatif d'expédition..... K<sup>os</sup> 49

**Cuisinières " Fourgodin "**

N°s **408<sup>B</sup>**, avec tablette. Hauteur : 0,800.

**408<sup>BS</sup>**, disposée pour recevoir une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

Dimensions : 0,725 x 0,380.

Brûleur breveté " Trio " dans le four.

Four : 0,340 x 0,335. Hauteur : 0,210.

Poids approximatif d'expédition..... K<sup>os</sup> 55

N°s ..... **407<sup>B</sup>**    **407<sup>BS</sup>**    **408<sup>B</sup>**    **408<sup>BS</sup>**

**PRIX :**

Émail blanc, colonnes et dessus granités.....	Fr. 740. »	765. »	920. »	945. »
Supplément pour chromage des parties nickelées .....	Fr. 29. »	29. »	29. »	29. »
— — couvre-dessus en tôle.....	Fr. 69. »	69. »	75. »	75. »

**Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.**



**ULTIMHEAT<sup>®</sup>**  
**UNIVERSITY MUSEUM**

Fourneau N° 409<sup>B</sup>

Rampe masquée. Robinets de commande des brûleurs munis d'un dispositif de sûreté et d'une mise en veilleuse automatique. Plaque de propreté sous les brûleurs du dessus. Couvercle à charnières formant dossier. Brûleur breveté "Trio" dans le four.



Fourneau "Fourgodin" N° 409<sup>B</sup>

Cuisinière N° 410<sup>B</sup>



Cuisinière "Fourgodin" N° 410<sup>B</sup>

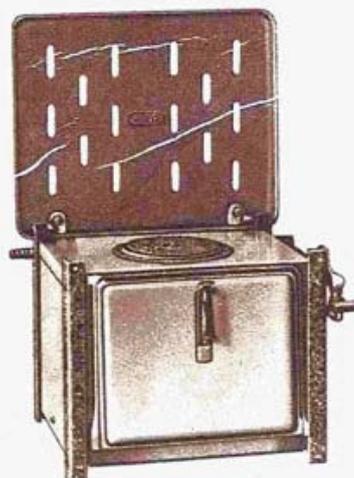
Dimens. du dessus : 0,720 x 0,425.  
Four : 0,340 x 0,395  
Hauteur : 0,220.

N°s.....409<sup>B</sup> 410<sup>B</sup>

Hauteur..... 0,400 0,800

Poids approxim. d'expédition.. K<sup>os</sup> 57 62

PRIX : émail blanc, colonnes, dessus et couvercle granités Fr. 905. » 1.100. »  
Supplément pour chromage des parties nickelées... Fr. 29. »



Fours au gaz N°s 414<sup>B</sup> et 415<sup>B</sup>

Ne comportent aucun brûleur sur le dessus. Table pouvant être relevée dans la position verticale et découvrant un tampon pouvant servir de plaque chauffante lorsque le four est en service.

Chauffage du four assuré par brûleur "Trio" breveté S. G. D. G. Robinet de commande muni d'un dispositif de sûreté et d'une mise en veilleuse automatique.

N°s.....	414 <sup>B</sup>	415 <sup>B</sup>
Largeur du dessus.....	0,450	0,495
Profondeur du dessus.....	0,370	0,370
Hauteur.....	0,335	0,365
Four	Largeur.....	0,295
	Profondeur.....	0,305
	Hauteur.....	0,190
Poids approximatif d'expédition.....	K <sup>os</sup> 34	39
PRIX : Émail blanc. Colonnes, dessus et four granités.....	Fr. 396. »	576. »
Supplément pour chromage des parties nickelées.	Fr. 23. »	23. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.





Cuisinière mixte en fonte, brevetée S. G. D. G., à four unique en tôle, fonctionnant à volonté au Butagaz ou au charbon, avec chaudière. Foyer mixte ou pot. Porte de four à ressort et à poignée isolante. Encadrements des portes nickelés.

N° **886<sup>BM</sup>**

Dimensions : 0,855 x 0,575. Hauteur : 0,800.

Four : 0,370 x 0,425. Hauteur : 0,220.

Poids approximatif d'expédition.....	K <sup>os</sup>	188
PRIX : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	1.930. »
Supplément pour garnitures chromées.....	Fr.	59. »
— — galeries sur les côtés.....	Fr.	32. »
— — dessus granité.....	Fr.	132. »

Cuisinière mixte en fonte, brevetée S. G. D. G., à four unique en tôle, fonctionnant à volonté au Butagaz ou au charbon, avec chaudière et charbonnière. Foyer mixte ou pot. Porte de four à ressort et à poignée isolante. Encadrements des portes et de charbonnière nickelés.

N° **887<sup>BM</sup>**

Dimensions : 0,855 x 0,575. Hauteur : 0,800.

Four : 0,370 x 0,425. Hauteur : 0,220.

Poids approximatif d'expédition.....	K <sup>os</sup>	212
PRIX : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	2.380. »
Supplément pour garnitures chromées.....	Fr.	72. »
— — galeries sur les côtés.....	Fr.	32. »
— — dessus granité.....	Fr.	132. »



Cuisinière mixte en fonte, à portes affleurantes. 1 four au charbon. 1 four au Butagaz. Chaudière. Charbonnière avec porte ouvrante. Foyer mixte ou pot.

N° **890<sup>B</sup>**

Dimensions : 1,100 x 0,580. Hauteur : 0,800.

Four au charbon : 0,300 x 0,420. Hauteur : 0,225.

Four au Butagaz : 0,300 x 0,385. Hauteur : 0,225.

Poids approximatif d'expédition.....	K <sup>os</sup>	275
PRIX : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	2.840. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
UNIVERSITY MUSEUM

# BUTAGAZ GODIN

## Quelques conseils aux abonnés et futurs abonnés de BUTAGAZ

1. — Ne croyez pas que vous irez plus vite en ouvrant les robinets à plein gaz. Les flammes qui dépassent le fond de la casserole sont autant de calories perdues.
2. — Ne laissez pas trop longtemps les feux à plein rendement, alors que les trois quarts, le demi ou même le tiers suffirait. Les petites économies finissent par faire de grosses sommes.
3. — Vous avez pris l'habitude, avec votre réchaud à essence ou à pétrole, de le laisser souvent en fonctionnement sans utilisation, de façon à ne pas avoir l'ennui de l'allumer à nouveau. Inutile de continuer avec BUTAGAZ : il est si facile à allumer !

### Pour utiliser économiquement BUTAGAZ

- a) N'allumez le gaz que lorsque la casserole ou le récipient est déjà sur le fourneau.
- b) Ne conservez pas le gaz allumé pour éviter d'utiliser une allumette. Une allumette coûte moins cher que le gaz qui brûle inutilement.
- c) Assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole ; il faut pouvoir tenir sa main près de la paroi de cette dernière sans se brûler.
- d) Employez de préférence le petit brûleur toutes les fois que vous ne serez pas pressé. A titre d'exemple, il sera bien plus économique de faire chauffer l'eau de la vaisselle sur le petit brûleur en s'y prenant à l'avance plutôt que de la faire chauffer à grand feu sur le grand brûleur au moment où on en a besoin.
- e) Nettoyez assez souvent les brûleurs ; l'eau, la graisse qui se renversent peuvent boucher les trous des brûleurs. Brossez les grilles, les brûleurs et les pièces étamées. Débouchez, le cas échéant, les orifices des injecteurs avec un crin de balai (et non avec une épingle qui pourrait agrandir les trous).
- f) N'oubliez pas de bien fermer les robinets des appareils, notamment ceux des grillades ou fours.
- g) Ne laissez pas à moitié ouvert le robinet de la bouteille. Ce n'est pas ce robinet, mais le détendeur qui règle le débit du gaz. Donc, ouvrez ou fermez à fond le robinet de la bouteille.
- h) Enfin, chaque fois que le détendeur est enlevé d'une bouteille pour le mettre sur une autre, mettez un joint métal-plastique neuf, de façon à éviter toute fuite.

### Et pour faire de la bonne cuisine, sachez que :

**Pour griller**, il faut, dans les fourneaux autres que les "Fourgodin", allumer la rampe qui se trouve en haut du four et laisser chauffer le plafond. Introduire ensuite les mets posés sur le gril le plus haut possible dans le four, sans toutefois que la flamme puisse brûler les aliments. Saisir pendant quelques instants, retourner et modérer la flamme jusqu'à cuisson complète.

**Pour rôtir**, servez-vous du four au Butagaz. Allumez la rampe inférieure du four, robinet grand ouvert, 15 minutes auparavant. Placez le rôti sans eau mais bien beurré et laissez cuire, de un quart d'heure à une demi-heure par livre, suivant qu'il s'agit de bœuf, de mouton, etc., ou de veau, de porc, de volaille.

Inutile de retourner ou d'arroser, le gaz crée en brûlant une atmosphère humide qui conserve les sucs et les arômes.

**Pour la pâtisserie**, se servir également du four, allumez 10 à 15 minutes à l'avance, placez les pâtisseries au milieu de l'appareil et laissez cuire de 10 à 50 minutes, selon la grosseur du gâteau.

**Ne manquez pas** de compter le temps de la cuisson. BUTAGAZ donne en effet une chaleur rigoureusement constante. Quand vous aurez parfaitement réussi un plat, vous serez donc certain de la réussite si vous observez les mêmes conditions de chauffage chaque fois que vous voudrez le refaire.

**Pour les "Fourgodin" numéros 402<sup>B</sup>-403<sup>B</sup>-407<sup>B</sup>-408<sup>B</sup>-407<sup>BS</sup>-408<sup>BS</sup>-409<sup>B</sup>-410<sup>B</sup>-414<sup>B</sup>-415<sup>B</sup>-422<sup>B</sup>-427<sup>B</sup>-429<sup>B</sup>-440<sup>B</sup>-441<sup>B</sup>-502<sup>B</sup>-503<sup>B</sup>-507<sup>B</sup>-508<sup>B</sup>-507<sup>BS</sup> et 508<sup>BS</sup>, se reporter pages 5, 6, 7, 8, 9, 10 et pour la cuisinière mixte 890<sup>B</sup> page 14.**

#### NOTE CONCERNANT LES LIVRAISONS :

Les appareils au BUTAGAZ représentés dans ce fascicule, soit avec socle, soit avec table-support, ne sont livrés avec ces accessoires que sur demande et moyennant majoration.

**NOTA.** — Les prix indiqués sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés sans préavis.

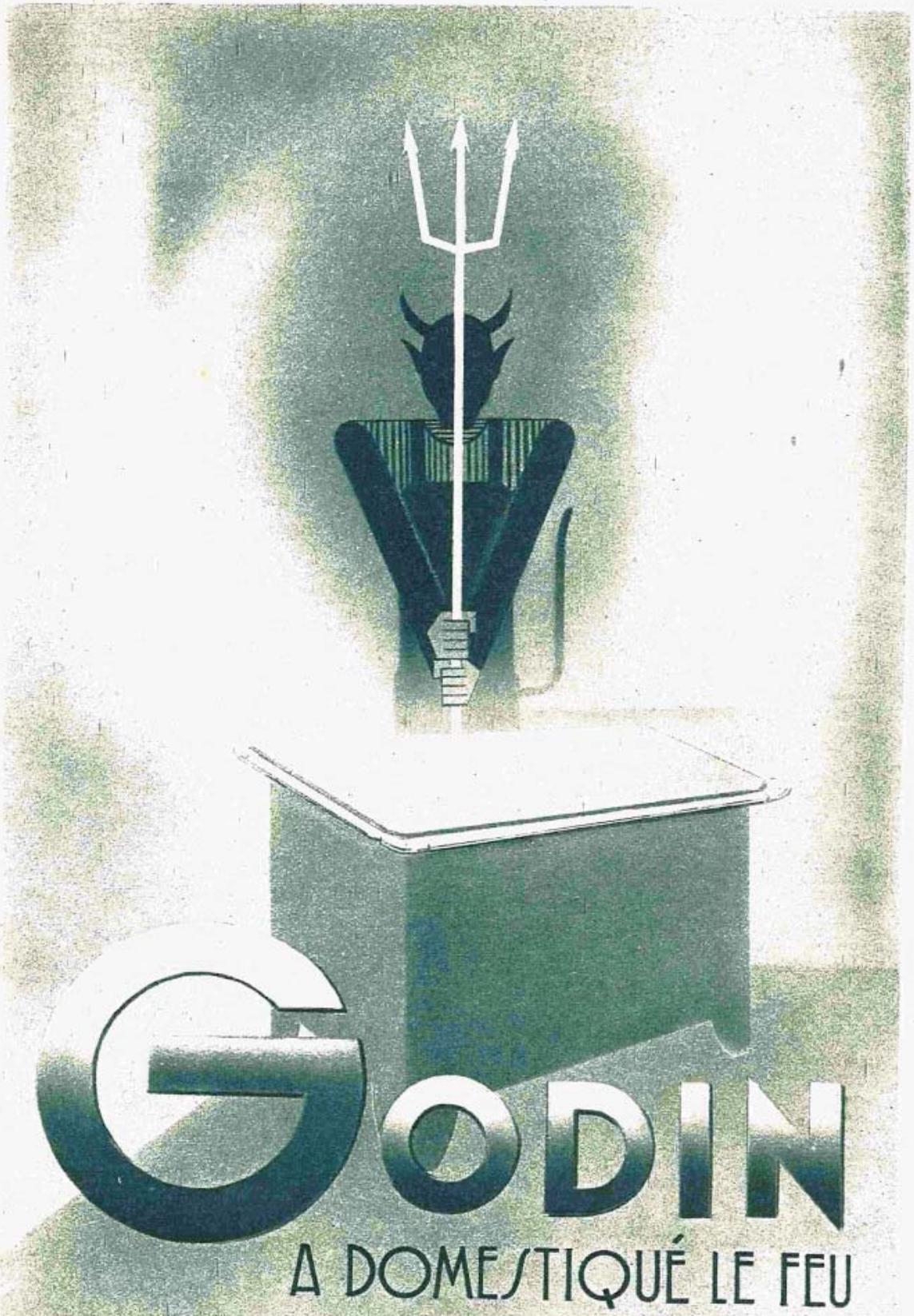
Ils sont en outre susceptibles de majorations ou de moins values suivant la façon dont les appareils sont demandés. En ce qui concerne les plus-values applicables aux cuisinières : N<sup>os</sup> 679<sup>B</sup>, 680<sup>B</sup>, 884<sup>CM</sup>, 884<sup>CBM</sup>, 886<sup>BM</sup>, 887<sup>BM</sup> et 890<sup>B</sup> pour les garnitures chromées, de même que pour les différents accessoires équipant les appareils ci-dessus, consulter le tarif général chez les dépositaires de BUTAGAZ.

Prix provisoires susceptibles de modifications, SANS PRÉAVIS.



ULTIMHEAT<sup>®</sup>  
UNIVERSITY MUSEUM

JANVIER 1938



*d'après Jean LACHAUX*

CRÉATION NUEZ - LILLE-PARIS

IMP. CH. BERNARD



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM