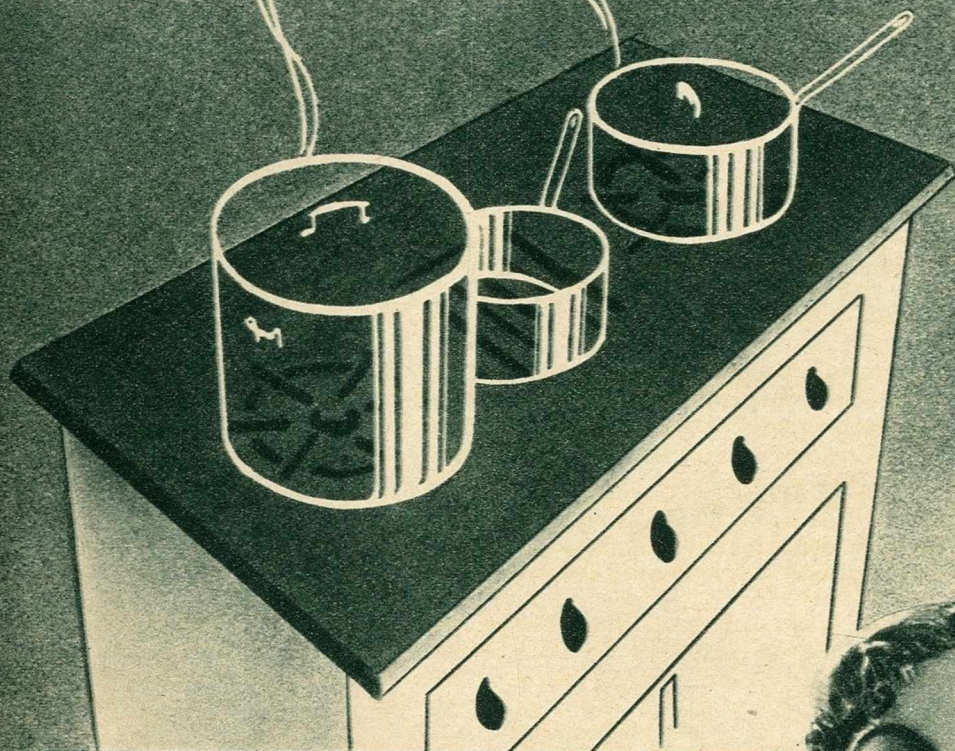


MAI 1939
Fascicule annulant les précédents



GODIN

S^{te} du FAMILISTÈRE
DE GUISE
R. RABAUX et C^{ie}
Usine à GUISE (AISNE)
R.C. Verding N°3



APPAREILS de VENTE COURANTE

En Vente :



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

NOTE IMPORTANTE



Monsieur et cher client,

Nous avons le plaisir de vous faire connaître que la Société U. R. G. nous a accordé l'estampille bleue ci-dessus, qui distingue les appareils fonctionnant au Butagaz et répondant aux conditions du nouveau cahier des charges de cette Société.

Les brûleurs de nos appareils ont brillamment supporté les épreuves que leur ont fait subir les laboratoires de la Société U. R. G., à Paris.

Les chiffres ci-dessous vous permettront d'en juger.

Notre brûleur de puissance (le "Clasen" N° 4) réalise aisément la vitesse de chauffe imposée.

Son **RENDEMENT** atteint **61,4 0/0**,

alors que le chiffre exigé par le cahier des charges est de 55 % (§ BV). En ce qui concerne les fours. — Les Fourgodins, dont la réputation n'est plus à faire, réalisent une solution particulièrement remarquable :

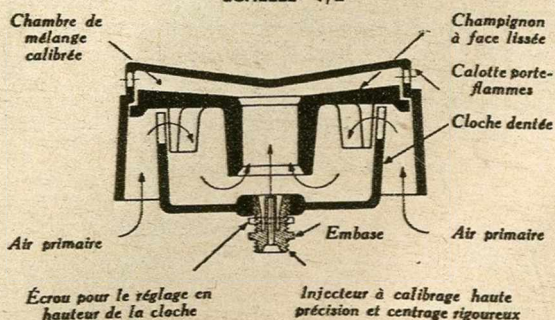
Dans le 402 B, par exemple, la température exigée par le cahier des charges est atteinte, grâce à notre brûleur "Trio", avec une consommation inférieure de 33,3 0/0 au chiffre imposé (26 litres de Butagaz au lieu de 39). De tels résultats se passent de commentaires.

Il nous a paru cependant nécessaire de les porter à votre connaissance, afin que vous puissiez juger des efforts que nous poursuivons en vue de maintenir à l'usinage des brûleurs, au montage et à la vérification des appareils, toutes les qualités exigées.

Nous sommes certains de placer nos intermédiaires vendeurs en bonne condition pour la diffusion de nos produits parmi leur clientèle, et nous espérons que les précisions que nous leur exposons les aideront puissamment à développer leurs possibilités de vente des appareils

GODIN

COUPE DU BRULEUR DE PUISSANCE LE CLASEN N° 4
ÉCHELLE 1/2



Nota : La plupart des dessus de nos appareils sont équipés maintenant avec des grilles mobiles montées à broches. Les gravures du présent fascicule ne sont pas tout à fait conformes. Nous déclinons toute responsabilité à ce sujet

MODE D'EMPLOI des "FOURGODIN"

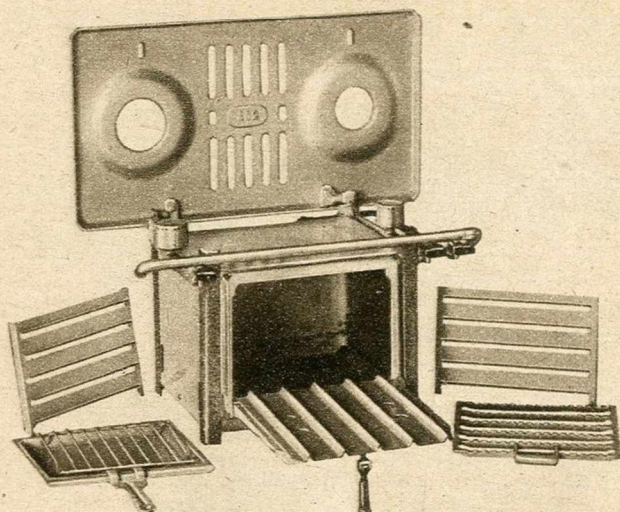
N^{os} 402^B, 403^B, 405^B, 407^B
 408^B, 411^B, 407^{BS}, 408^{BS}, 411^{BS},
 409^B, 410^B, 414^B, 415^B, 418^B,
 422^B, 427^B, 428^B, 429^{NB}, 440^{NB},
 441^B, 502^B, 503^B, 505^B, 507^B,
 508^B, 511^B, 507^{BS}, 508^{BS},
 511^{BS}, 540^B, 541^B

NOMENCLATURE des PIÈCES mobiles du FOUR

COTÉ GAUCHE intérieur ajouré à glissières,
 FOND plissé,
 COTÉ DROIT intérieur ajouré à glissières.

ACCESSOIRES

LÈCHEFRITE, son GRIL et sa FOURCHE.
 GRILLE A BARREAUX.



Vue d'un "FOURGODIN" N^o 402^B OUVERT

ALLUMAGE DU BRULEUR "TRIO"

Ouvrir la porte du four. Ouvrir le robinet à manette rouge et présenter immédiatement l'allumette dans l'un des deux premiers orifices ronds de la tôle plissée. Le brûleur s'allume instantanément. Fermer ensuite le four.

NOTA. — 1^o Avant d'introduire un plat quel qu'il soit, il est indispensable de laisser chauffer pendant 7 à 10 minutes suivant la température désirée. (A titre d'indication, la température du four, après 8 minutes d'allumage, est d'environ 250° C.).

2^o La tôle plissée qui forme le fond du four doit toujours être placée sur son siège, sous les deux glissières inférieures des côtés.

GRILLADES. — Placer la lèchefrite avec son gril portant la pièce à cuire sur les glissières supérieures. Mettre une noix de beurre dans la lèchefrite et fermer le four. Avec notre brûleur "TRIO", les grillades s'obtiennent en quelques minutes, et il n'est pas nécessaire de retourner les mets sur le gril. La température atteignant rapidement 300° C. et plus, il est bon de surveiller la cuisson pour qu'elle soit bien à point.

GRATINS. — S'exécutent dans des plats que l'on dispose, après avoir enlevé la lèchefrite, sur la grande grille émaillée, à mi-hauteur du four. Relever cette grille sur les glissières supérieures si l'on désire que le gratin se dore rapidement.

ROTIS. — La pièce à rôtir est disposée sur un plat à gril, ou mieux sur le gril et la lèchefrite. L'ensemble se place au milieu du four. Arroser de temps à autre avec le jus.

PÂTISSERIES. — Se réussissent à merveille. Les tartes sont placées sur les glissières inférieures, de même que les crèmes. Les gâteaux cuisent bien à mi-hauteur, toujours sur la grille émaillée, lèchefrite enlevée. Suivant la nature des mets, régler l'allure du four et utiliser au besoin la butée de veilleuse. On obtient une gamme de températures qui permet la cuisson des plats les plus délicats.

RÉGLAGE

ROBINETS. — La mise en veilleuse des brûleurs s'obtient en tournant vers la gauche la manette isolante jusqu'à ce que la butée s'oppose au mouvement. La flamme devient très petite. Elle peut se régler au moyen de la petite vis fendue placée sur l'oreille du boisseau.

BRULEURS. — Le réglage des brûleurs est fait en usine. Il n'est pas nécessaire de le modifier à l'usage.

ACCESSOIRES

{ Lèchefrite : se place dans le four avec son gril étamé, le bord coudé vers l'avant.
 Grille de four émaillée : se place poignée vers l'avant.
 Ces accessoires peuvent être saisis avec la fourche livrée avec chaque appareil.

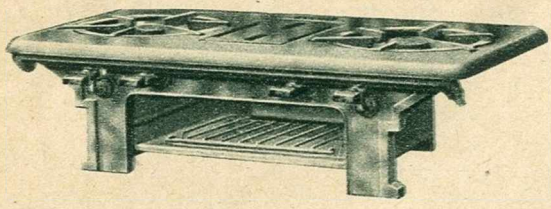
DÉMONTAGE & NETTOYAGE

Outre la table qui, dans la plupart de nos appareils, peut être relevée pour le nettoyage, les côtés intérieurs ajourés à glissières peuvent être aisément démontés. Il suffit, après avoir enlevé le fond plissé, de les saisir par la partie basse et de les soulever légèrement en les tirant vers le centre du four. (Voir gravure.)

Les "Fourgodin" : N^{os} 402^B, 403^B, 405^B, 407^B, 408^B, 411^B, 407^{BS}, 408^{BS}, 411^{BS}, 440^{NB}, 441^B, 502^B, 503^B, 505^B, 507^B, 508^B, 511^B, 507^{BS}, 508^{BS}, 511^{BS}, 540^B et 541^B peuvent, sur demande, être livrés avec couvre-dessus en tôle pouvant être relevé pour former dossier.



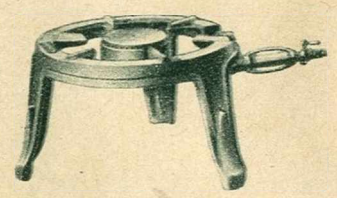
RÉCHAUDS



Réchaud-Grilloir N° 80^B (Réf. : F. 117-5)

Largueur : 0,645. Profondeur : 0,350.
 Grilloir : Largueur : 0,305. Hauteur : 0,105.
 Poids approximatif d'expédition K⁰⁰ 24

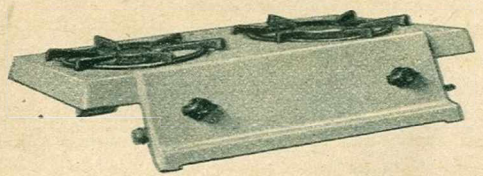
PRIX :		Réchaud seul	Plaque soie
Fonte ordinaire	Fr.	295. »	29. »
Email noir	Fr.	345. »	55. »
Email couleur	Fr.	390. »	66. »
Email marbré	Fr.	450. »	73. »



Réchauds N° 90^B 92^B
 pour grands récipients (lessiveuses, etc.).

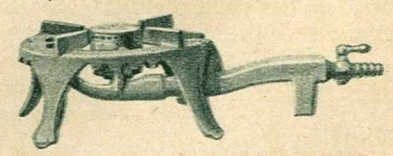
Diamètre en haut	0,300	0,360
Hauteur	0,200	0,200
Poids approximatif d'expédition..	K ⁰⁰ 8	9

PRIX : Fonte ordinaire..... Fr. 105. » 120. »



Vue du 128 B (Réf. : F. 117-35)
 Le 101 B a la Réf. F. 117-51

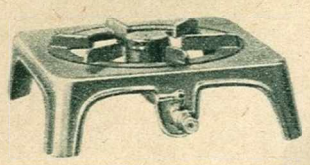
Réchauds	N°	101 ^B	128 ^B
		1 feu	2 feux
Largueur.....		0,290	0,540
Profondeur.....		0,290	0,290
Hauteur.....		0,105	0,105
Poids approximatif d'expédition....	K ⁰⁰	7	12
PRIX : Fonte ordinaire	Fr.	105. »	160. »
— Email noir	Fr.	120. »	180. »
— Email couleur	Fr.	135. »	200. »
— Email marbré	Fr.	145. »	225. »
Supplément pour couvre-brûleurs ...	Fr.	9.50	19. »



Réchaud N° 170^B (Réf. : F. 117-53)

Encombrement : 0,285 x 0,185.
 Poids approximatif d'expédition..... K⁰⁰ 3

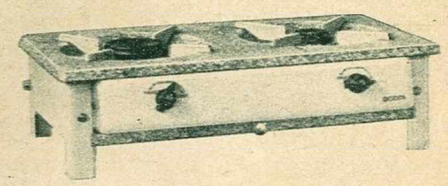
PRIX : Fonte ordinaire	Fr.	50. »
— Email noir	Fr.	60. »
— Email couleur	Fr.	65. »
— Email marbré.....	Fr.	70. »



Réchaud N° 301^B (Réf. : F. 117-52)

Largueur : 0,280. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,100.
 Poids approximatif d'expédition K⁰⁰ 5

PRIX :		Réchaud seul	Plaque soie
Fonte ordinaire	Fr.	85. »	18. »
Email noir	Fr.	100. »	32. »
Email couleur ou granité.....	Fr.	115. »	40. »
Email marbré.....	Fr.	125. »	43. »

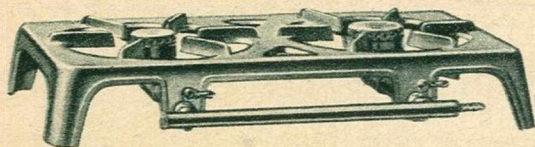


Réchaud N° 304^B (Réf. : F. 117-14)

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

Largueur : 0,530. Profondeur : 0,300. Hauteur : 0,155.
 Poids approximatif d'expédition..... K⁰⁰ 13

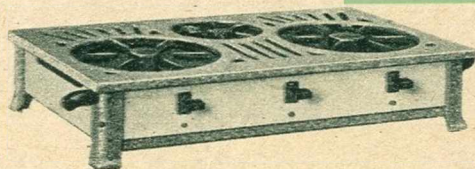
PRIX : Extérieur blanc, dessus et plaque de propreté granités.....	Fr.	260. »
Supplément pour couvre-brûleurs	Fr.	19. »
— pour couvercle en tôle émaillée.....	Fr.	45. »



Réchaud N° 307^B (Réf. : F. 117.3)
 Corps d'une seule pièce.

Largeur : 0,530. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,090.
 Poids approximatif d'expédition K^{os} 9

PRIX : Fonte ordinaire Fr. 125. »
 — Email granité. Fr. 175. »

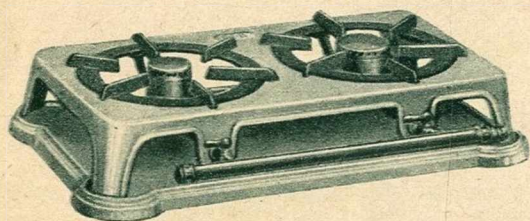


Vue du 325 B

Réchauds	N ^{os} 324^B	325^B
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 ^{os}	13	17

PRIX : Émaillé Fr. 320. » 405. »
 Supplément pour couvre-brûleurs.. Fr. 19. » 28.50

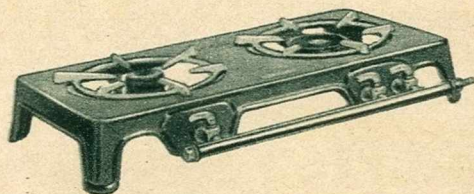


Au type : sans plaque socle.

Réchaud N° 328^B (Réf. : F. 117.1)

Largeur : 0,530. Profondeur : 0,280. Hauteur : 0,100.
 Poids approximatif d'expédition K^{os} 9

PRIX :	Réchaud seul	Plaque socle
Fonte ordinaire	Fr. 140. »	29. »
Email noir	Fr. 160. »	55. »
Email couleur ou granité	Fr. 180. »	66. »
Email marbré.	Fr. 205. »	73. »

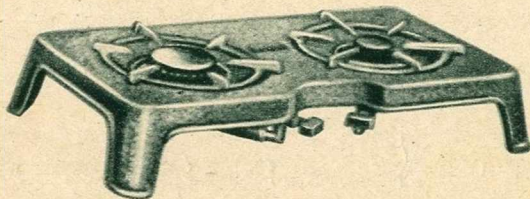


Réchaud N° 330^B (Réf. : F. 117.15)

Corps d'une seule pièce. 1 brûleur double couronne et
 1 brûleur Clasen.

Largeur : 0,540. Profondeur : 0,270. Hauteur : 0,100.
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 9,600

PRIX :	Réchaud seul	Plaque socle
Fonte ordinaire	Fr. 145. »	29. »
Email noir	Fr. 170. »	55. »
Email couleur ou granité	Fr. 190. »	66. »
Email marbré	Fr. 215. »	73. »



Vue d'un 342B

Réchaud N° 340^B (Réf. : F. 117.2) (Plaques de propreté mobiles en tôle granitée, grilles mobiles polies).

Réchaud N° 342^B (Réf. : F. 117.4) (Plaques de propreté fixes venues de fonderie avec le dessus, grilles mobiles granitées).

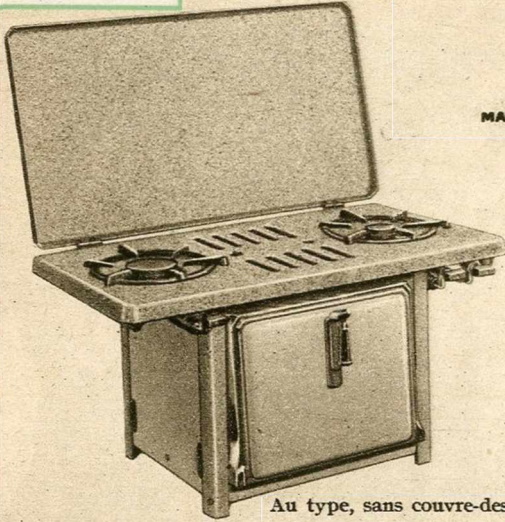
Largeur : 0,585. Profondeur : 0,310. Hauteur : 0,105.
 Poids approximatif d'expédition K^{os} 11

PRIX :	340 ^B		342 ^B	
	Réchaud seul	Plaque socle	Réchaud seul	Plaque socle
Fonte ordinaire	Fr. 205. »	37. »	175. »	37. »
Email noir	Fr. 235. »	59. »	»	»
Email couleur ou granité	Fr. 260. »	80. »	235. »	80. »
Email marbré.	Fr. 300. »	93. »	»	»
Supplément pour couvre-brûleurs. Fr.	»	»	19. »	»



FOURNEAUX EN TOLE ET FONTE

Avec brûleur breveté TRIO dans le four



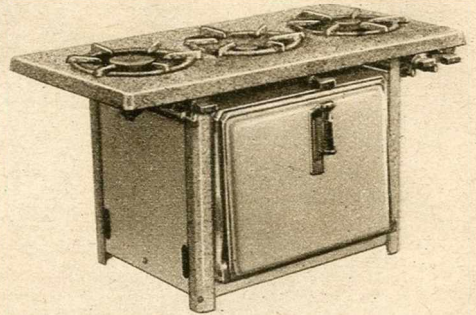
Au type, sans couvre-dessus

Fourneau "Fourgodin" N° 402^B (Réf.: F. 117.7)

Dimensions 0,680 x 0,380. Hauteur..... 0,360
 Four 0,295 x 0,305. Hauteur 0,190
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 40

PRIX :

Émail blanc, colonnes et dessus granités. Fr. 605. »
 Supp. p^r chromage des parties nickel. . Fr. 30. »
 — pour couvre-dessus en tôle Fr. 78. »
 — pour couvre-brûleurs Fr. 19. »

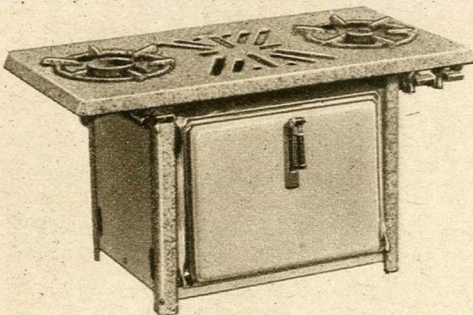


Fourneau "Fourgodin" N° 403^B (Réf.: F. 117.8)

Dimensions 0,725 x 0,380. Hauteur..... 0,390
 Four 0,340 x 0,335. Hauteur 0,210
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 46

PRIX :

Émail blanc, colonnes et dessus granités. Fr. 790. »
 Supp. p^r chromage des parties nickel. . Fr. 30. »
 — pour couvre-dessus en tôle Fr. 78. »
 — pour couvre-brûleurs..... Fr. 28.50



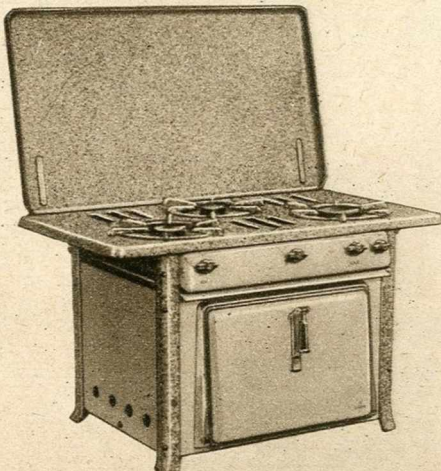
NOUVEAUTÉ

Fourneau "Fourgodin" N° 405^B (Réf.: F. 117.47)

Dimensions..... 0,725 x 0,380. Hauteur.... 0,390
 Four..... 0,340 x 0,335. Hauteur.... 0,210
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 46

PRIX :

Émail blanc, colonnes et dessus granités. Fr. 745. »
 Supp. p^r chromage des parties nickel. . Fr. 30. »
 — pour couvre-dessus en tôle..... Fr. 78. »
 — pour couvre-brûleurs..... Fr. 19. »



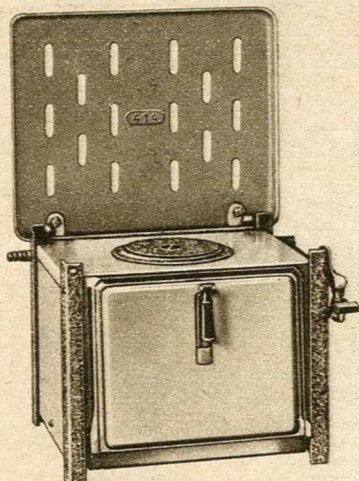
Fourneau "Fourgodin" N° 409^B (Réf.: F. 117.11)

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. Couvreclac à charnières formant dossier.

Dimensions .. 0,720 x 0,425. Hauteur 0,400
 Four 0,340 x 0,395. Hauteur 0,220
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 57

PRIX :

Émail blanc, colonnes, dessus et couvercle granités..... Fr. 975. »
 Supp. p^r chromage des parties nickelées. Fr. 30. »



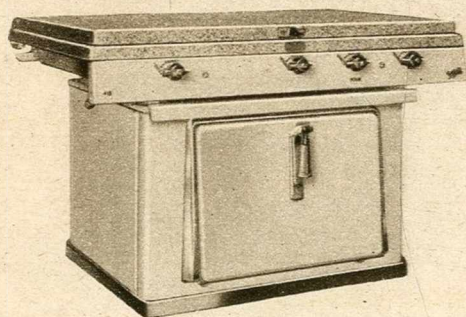
Fours "Fourgodin" Nos 414^B et 415^B (Réf. : F. 117.36)

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.

Robinet de commande muni d'un dispositif de sûreté et d'une mise en veilleuse automatique.

Nos	414 ^B	415 ^B
Largeur	0,450	0,495
Profondeur	0,370	0,370
Hauteur	0,335	0,365
Four	Largeur	0,295
	Profondeur	0,305
Poids approximatif d'expédition	K ^{os} 0,190	0,210
	K ^{os} 34	39

PRIX : Émail blanc. Colonnes, dessus et four granités Fr. 410. » 600. »
 Supplément pour chromage des parties nickelées. Fr. 25. » 25. »

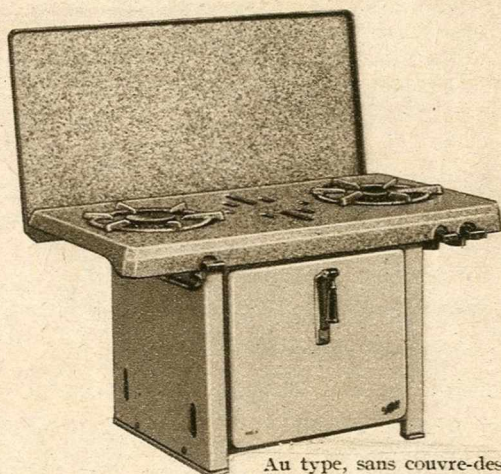


Fourneau "Fourgodin" N° 418^B (Réf. : F. 117.17)

Dessus relevable. 3 feux. Couvercle-dessus relevable indépendant. 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.

Dimensions	0,710 x 0,420
Hauteur	0,430
Four	0,340 x 0,375. Hauteur 0,220
Poids approximatif d'expédition	K ^{os} 65

PRIX : Émail blanc, dessus et couvercle granités, socle noirfix Fr. 1.140. »
 Supp. pour chromage des parties nickelées. Fr. 30. »



Au type, sans couvre-dessus.

Fourneaux "Fourgodin" Nos 440^{NB} et 441^B
 (Réf. : F. 117.36 et F. 117.38)

N° 440 NB. 2 brûleurs "Clasen".

N° 441 B. 2 brûleurs "Clasen" et 1 brûleur pipe.

Nos	440 ^{NB}	441 ^B
Largeur	0,680	0,725
Profondeur	0,380	0,380
Hauteur	0,380	0,380
Four	Largeur	0,300
	Profondeur	0,300
Poids approximatif d'expédition	K ^{os} 0,210	0,210
	K ^{os} 46	54
PRIX : Émail blanc et dessus granité	Fr. 630. »	830. »
Supplément pour garnitures chromées.	Fr. 10. »	10. »
— couvre-dessus en tôle	Fr. 73. »	78. »

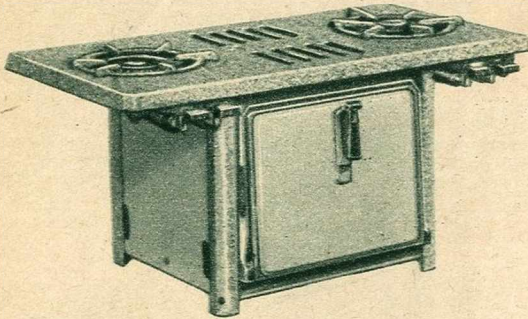
NOUVEAUTÉS

Fourneaux "Fourgodin" Nos 540^B et 541^B

Mêmes fours que 440^{NB} et 441^B. Ils ne diffèrent de ceux-ci qu'en ce que le brûleur "Clasen" de gauche est remplacé par un brûleur "Couronne".

Nos	540 ^B	541 ^B
PRIX : Émail blanc et dessus granité	Fr. 640. »	840. »
Supp. pour garnitures chromées.	Fr. 10. »	10. »
— couvre-dessus en tôle	Fr. 73. »	78. »





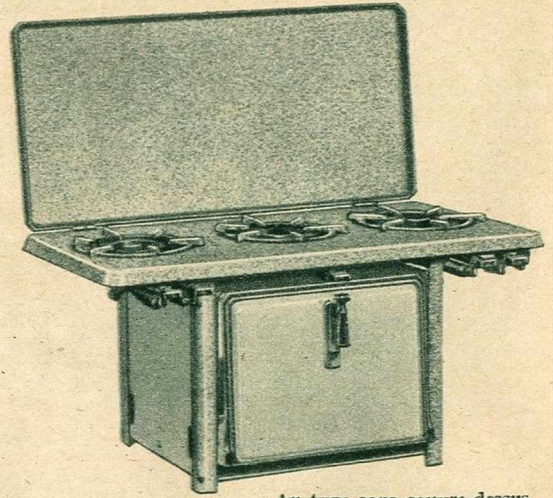
Fourneau " Fourgodin " N° 502^B (Réf. : F. 117-37)
1 brûleur couronne et 1 brûleur " Clasen ".

Dimensions : 0,745 x 0,380. Hauteur : 0,360.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 40

PRIX : Émail blanc, dessus granité..... Fr. 615. »
Supplém^t pour chromage des parties nickelées. Fr. 30. »
— — couvre-dessus en tôle..... Fr. 73. »
— — couvre-brûleurs..... Fr. 19. »



Au type sans couvre-dessus

Fourneau " Fourgodin " N° 503^B (Réf. : F. 117-39)
1 brûleur couronne, 1 brûleur pipe au milieu, 1 brûleur " Clasen "

Dimensions : 0,785 x 0,380. Hauteur : 0,390.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 46

PRIX : Émail blanc, dessus granité..... Fr. 805. »
Supplém^t pour chromage des parties nickelées Fr. 30. »
— — couvre-dessus en tôle... Fr. 78. »
— — couvre-brûleurs..... Fr. 28.50

NOUVEAUTÉ

Fourneau " Fourgodin " N° 505^B

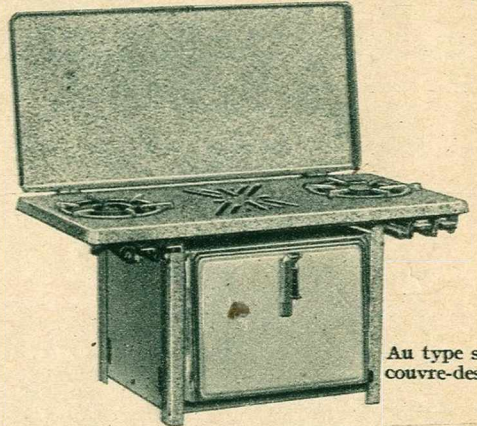
1 brûleur couronne et 1 brûleur " Clasen ".

Dimensions : 0,785 x 0,380. Hauteur : 0,390.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 46

PRIX : Émail blanc, dessus granité..... Fr. 755. »
Supplém^t pour chromage des parties nickelées. Fr. 30. »
— — couvre-dessus en tôle..... Fr. 78. »
— — couvre-brûleurs..... Fr. 19. »



Au type sans couvre-dessus

CUISINIÈRES EN TOLE ET FONTE

Avec brûleur breveté TRIO dans le four

Cuisinières " Fourgodin "

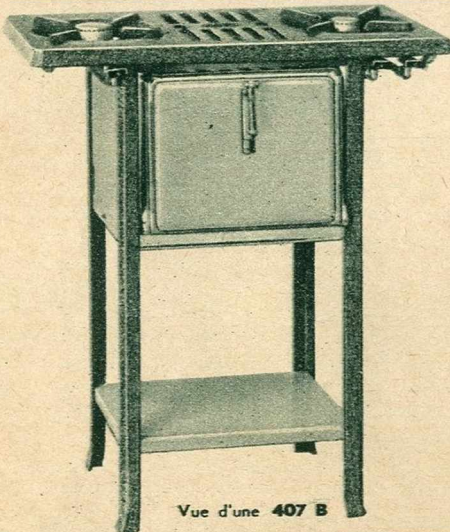
N° 407^B, (Réf. : F. 117-19)
avec tablette. Hauteur : 0,800.

407^{BS}, (Réf. : F. 117-20) disposée pour recevoir une
bouteille de Butagaz. Haut^r : 0,940.

Dimensions : 0,680 x 0,380.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 49



Vue d'une 407 B

N° 407 B 407 BS

PRIX :

Émail blanc, colonnes et dessus granités.....	Fr. 805. »	825. »
Supplém. pour chromage des parties nickelées.	Fr. 30. »	30. »
— — couvre-dessus en tôle.....	Fr. 73. »	73. »
— — couvre-brûleurs.....	Fr. 19. »	19. »

Prix provisoires, susceptibles de modifications, SANS PREAVIS.



UNE MERVEILLE TECHNIQUE !!

LA CUISINE SIMPLIFIÉE PAR L'EMPLOI DU " FOURGODIN "

muni du Brûleur " TRIO "

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 longtemps 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 proscrit les graisses et les sauces. 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 pernicieux que la graisse.

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

Que le « Fourgodin » soit au gaz de ville ou au Butagaz (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 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 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 gril 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 gril, 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, de 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 mise en état serait des plus facile.

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 accident, toujours possible, se produit, soit (par exemple) que le lait déborde ou 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 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).

Je crois avoir présenté à mes lectrices ce nouveau et intéressant modèle de la Maison Godin, de Guise, 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 vais vous entretenir plus loin, est en émail blanc, dessus et colonnes en émail granité, intérieur du four également en émail granité, s'enlevant 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 Butagaz, 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.

Ceci dit, voici un menu :

DÉJEUNER DE 5 COUVERTS

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

et, ci-après, la façon d'en exécuter les plats avec un « Fourgodin » :

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 en rouelles 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. 25 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 gril et la lèche-frite tout en haut, car il s'agit de chauffer fortement les lames du gril, afin que la viande s'y trouvant saisie ne se colle pas dessus ; de plus, la marque du gril s'imprime ainsi sur la viande et lui confère un certificat d'origine de cuisson. Beurrer alors la viande et la saler légèrement ; la poser sur le gril 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 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 forte pincée de cerfeuil et d'estragon 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 de terre Pont-Neuf, pommes de terre paille ou pommes de terre Chip's.



LES POMMES DE TERRE CHIP'S

Ce sont des pommes de terre en petites rouelles, aussi minces que possible. Les essuyer une fois taillées et lavées et les plonger, peu à la fois, dans de 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, alors 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 retremper 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. 45.

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 ; beurrer 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 lèche-frite 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 veilleuse pendant une dizaine de minutes et vous serez assurées 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 veilleuse, 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 veilleuse, soit 350 litres de gaz ou 0 fr. 55.

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 PÂTE 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 le moins manipulée possible. La laisser reposer dix 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 veilleuse après un quart d'heure de cuisson et laisser ainsi encore 12 à 15 minutes.

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

Temps de chauffe, 10 minutes ; cuisson plein régime, 15 minutes ; en veilleuse, 15 minutes. Soit 350 litres de gaz ou 0 fr. 55.

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 veilleuse 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 veilleuse, 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 ; mettons que l'on consomme 100 ou 150 litres de gaz, cela ferait 0 fr. 20.

Je tiens à faire remarquer que j'ai donné la consommation de gaz plat 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 veilleuse 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 veilleuse, 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.

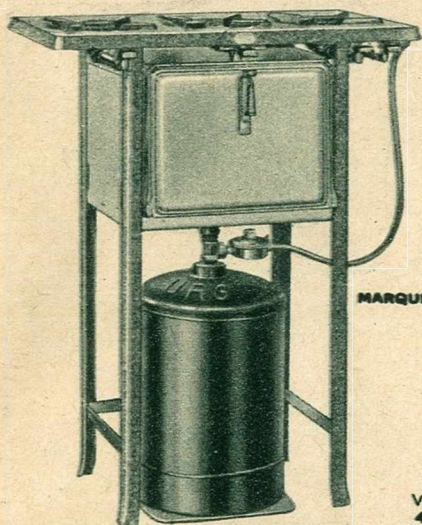
Mesdames, faites-vous délivrer les pleins pouvoirs par vos maris et munissez-vous d'un « Fourgodin » à gaz de ville, ou à Butagaz si vous êtes dans une région dépourvue de gaz. Moi qui travaille depuis 32 ans avec des appareils à gaz et qui ai utilisé tant de modèles, j'ai été séduit par celui-ci et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

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

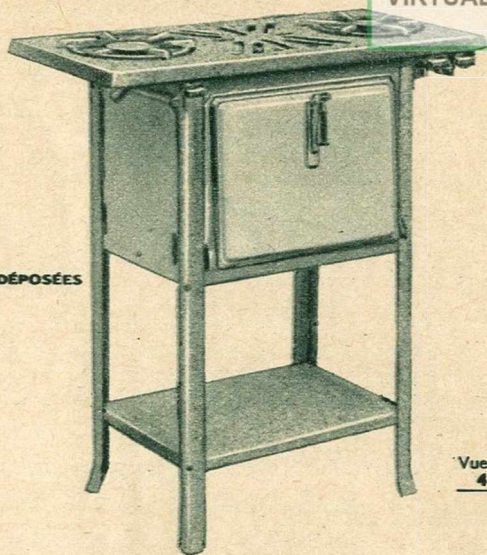


Les bons ouvriers exigent de bons outils.

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



Vue d'une
408 BS



Vue d'une
411 B



Cuisinières " Fourgodin "

N^{os} **408^B**, (Réf. F. : 117.21)
 avec tablette. Hauteur : 0,800.

408^{BS}, (Réf. : F. 117.22) disposée pour recevoir
 une bouteille de Butagaz. Haut' : 0,940.

Dimensions : 0,725 x 0,380.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 55

Cuisinières " Fourgodin "

N^{os} **411^B** (Réf. : F. 117.48)
 avec tablette. Hauteur : 0,800.

411^{BS} (Réf. : F. 117.48A) disposée pour recevoir
 une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

Dimensions : 0,725 x 0,380.

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

Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 55

N ^{os}	408^B	408^{BS}	411^B	411^{BS}
PRIX : Émail blanc, colonnes et dessus granités..	Fr. 1000. »	1020. »	940. »	960. »
Supplément pour chromage des parties nickelées..	Fr. 30. »	30. »	30. »	30. »
— — couvre-dessus en tôle.....	Fr. 78. »	78. »	78. »	78. »
— — couvre-brûleurs.....	Fr. 28.50	28.50	19. »	19. »

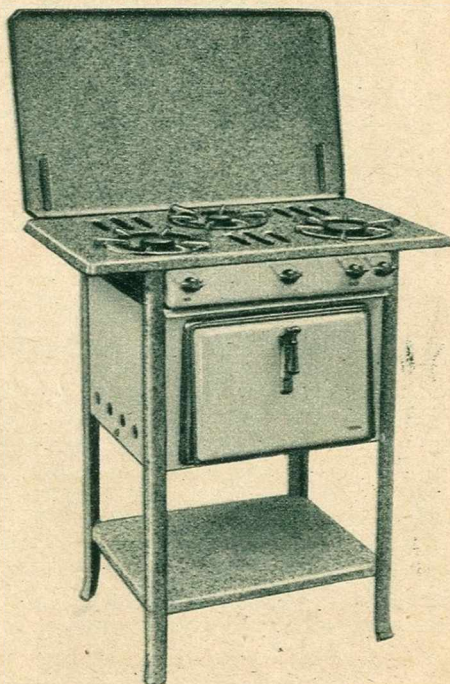
Cuisinière N^o 410^B (Réf. : F. 117.12).

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.

Dimensions..... 0,720 x 0,425. Hauteur 0,800
 Four..... 0,340 x 0,395. Hauteur 0,220
 Poids approximatif d'expédition..... K^{os} 62

PRIX :

Émail blanc, colonnes, dessus et couvercle granités..... Fr. 1.150. »
 Supp. p^e chromage des parties nickelées. Fr. 30. »





ULTIMHEAT® Cuisinières "Fourgodin"

507, (Réf. : F. 117.41) avec tablette. Haut^r : 0,800.

Ces appareils sont identiques au **502 B** représenté et décrit page 8. Ils en diffèrent seulement en ce qu'ils sont à pieds. Poids approximatif d'expédition K^{os} : 49.

507^{BS}, (Réf. : F. 117.42) disposée pour recevoir une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

N^{os} **508^B**, (Réf. : F. 117.40) avec tablette. Haut^r : 0,800.

Ces appareils sont identiques au **503 B** représenté et décrit page 8. Ils en diffèrent seulement en ce qu'ils sont à pieds. Poids approximatif d'expédition K^{os} : 55.

508^{BS}, (Réf. : F. 117.43) disposée pour recevoir une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

N^{os} **511^B**, avec tablette. Hauteur : 0,800.

Ces appareils sont identiques au **505 B** représenté et décrit page 8. Ils en diffèrent seulement en ce qu'ils sont à pieds. Poids approximatif d'expédition K^{os} : 55.

511^{BS}, disposée pour recevoir une bouteille de Butagaz. Hauteur : 0,940.

N ^{os}		507 ^B	507 ^{BS}	508 ^B	508 ^{BS}	511 ^B	511 ^{BS}
PRIX : Émail blanc, colonnes et dessus granités...	Fr.	815. »	835. »	1010. »	1030. »	950. »	970. »
Supplément pour chromage des parties nickelées..	Fr.	30. »	30. »	30. »	30. »	30. »	30. »
— — — couvre-dessus en tôle	Fr.	73. »	73. »	78. »	78. »	78. »	78. »
— — — couvre-brûleurs	Fr.	19. »	19. »	28.50	28.50	19. »	19. »

Voir pages 8 et 9 les cuisinières **407^B** et **407^{BS}**, **408^B** et **408^{BS}**, **411^B** et **411^{BS}** de même construction et dont les **507^B**, **508^B** et **511^B** et **BS** ne diffèrent que par la présence d'un brûleur couronne placé à gauche et remplaçant le brûleur Clasen.

TABLES-SUPPORTS

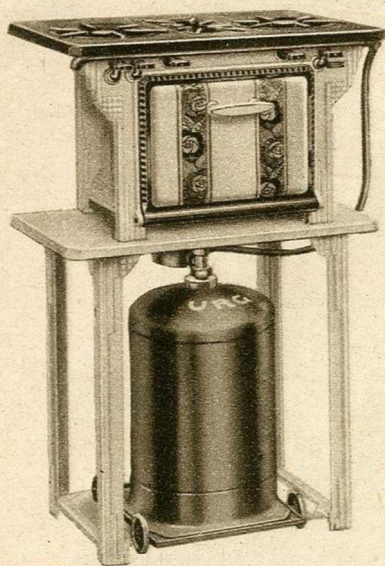


Table-Support N^o **5^B**

(Vue avec un ancien fourneau)

← Table-support N^o **5^B**

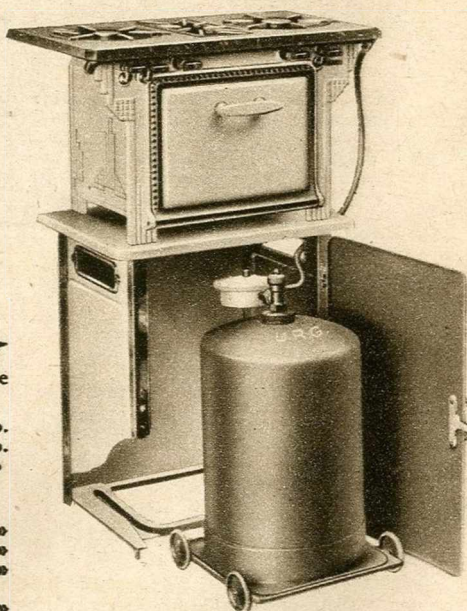
brevetée S. G. D. G., pour bouteille de Butagaz.

Largeur	0,650
Profondeur	0,360
Hauteur	0,630
Poids approximatif d'expédition ... K ^{os}	32
PRIX : Table seule avec chariot	
Laqué	Fr. 140. »
Émail couleur... ..	Fr. 200. »
Émail marbré... ..	Fr. 245. »
Moins-value p ^r suppression du chariot	Fr. 50. »

Coffre-support N^o **20** →

brevetée S. G. D. G. pour bouteille de Butagaz.

Dessus : Largeur : 0,525 ou 0,590.	
Profondeur : 0,385 ou 0,470.	
Hauteur du coffre.....	0,630
Poids approx. d'expéd. K ^{os}	25
PRIX : Coffre seul avec chariot	
Laqué	Fr. 265. »
Émaillé	Fr. 435. »
Marbré	Fr. 570. »
Suppl ^t pour garnitures chromées	Fr. 14. »
Moins-value pour suppression du chariot...	Fr. 50. »



Coffre-Support N^o **20**

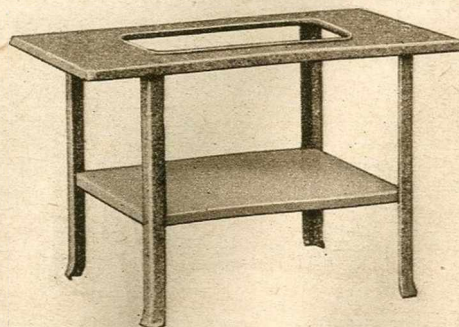
(Vue avec un ancien fourneau)

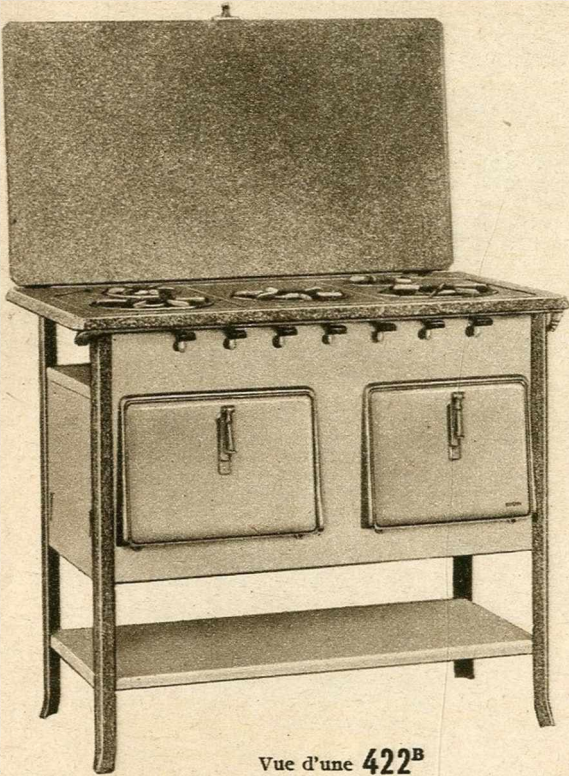
Table-support N^o **22**

Peut recevoir la plupart de nos réchauds et fourneaux au Butagaz, mais plus spécialement le N^o 409^B.

Largeur.....	0,720
Profondeur.....	0,420
Hauteur.....	0,460
Poids approximatif d'expédition	K ^{os} 16

PRIX : dessus et colonnes granités, tablette émail blanc. Fr. 165. »





Vue d'une 422^B

Cuisinière N° 422^B (Réf. : F. 117.13)
 Couverture en tôle pouvant être rabattu sur la table ou relevé pour former dossier.

Cuisinière N° 427^B (Réf. : F. 117.16)
 Rampe masquée. Couverture en tôle pouvant être rabattu sur la table ou relevé pour former dossier. 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.

N°s 422^B et 427^B

Dimensions : 0,955 x 0,550. Hauteur : 0,810.

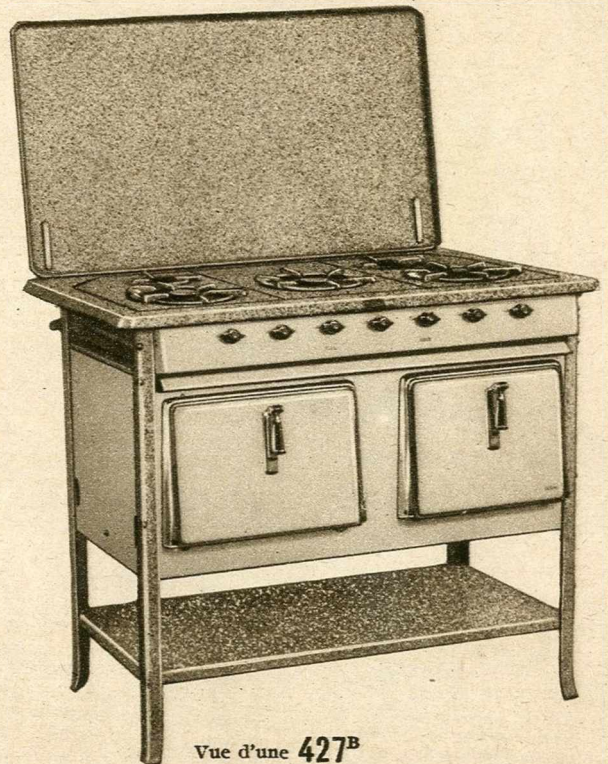
Fours	Gauche	{	Largeur	: 0,340
			Profondeur	: 0,395
	Droit	{	Largeur	: 0,300
			Profondeur	: 0,395
			Hauteur	: 0,220

422^B 427^B

Poids approx. d'exp. K^{os} 109 114

PRIX : Émail blanc, colonnes, dessus et couvercle granités.. Fr. 1.565. » 1.700. »

Suppl. pour chromage des parties nickelées..... Fr. 40. » 40. »



Vue d'une 427^B



Cuisinière "Fourgodin" N° 428^B
(Réf. : F. 117.18)
1 Four. 1 Étuve

Dessus relevable. Couvercle-dessus relevable indépendant. 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.

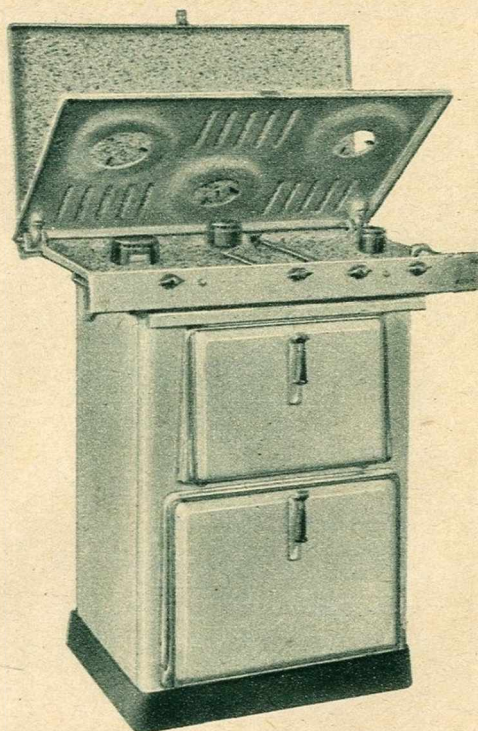
Dimensions :

Dessus 0,710 x 0,420
Hauteur 0,800
Four ... 0,340 x 0,375. Hauteur ... 0,220
Étuve .. 0,400 x 0,375. Hauteur ... 0,280
Poids approximatif d'expédition... K^{os} 85

PRIX :

Émail blanc, dessus et couvercle granités, socle noirfix Fr. 1.575. »

Supplément pour chromage des parties nickelées Fr. 50. »



Cuisinière "Fourgodin" N° 429ND
(Réf. : F. 117.6)
1 Four. 1 Étuve

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.

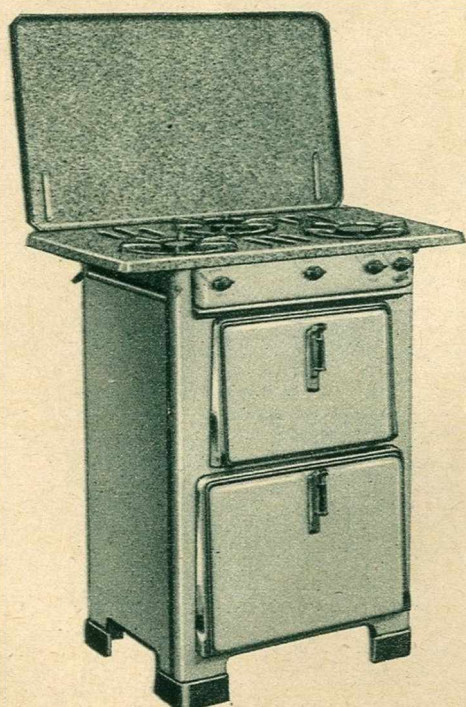
Dimensions :

Dessus 0,720 x 0,425
Hauteur 0,800
Four ... 0,340 x 0,380. Hauteur ... 0,220
Étuve .. 0,400 x 0,380. Hauteur ... 0,280
Poids approximatif d'expédition... K^{os} 79

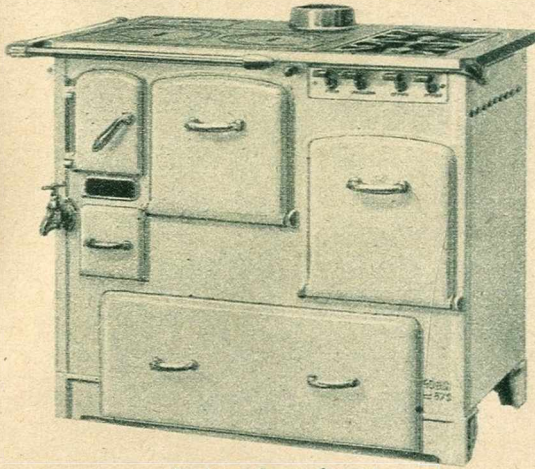
PRIX :

Émail blanc, dessus, couvercle, four et étuve granités..... Fr. 1.395. »

Supplément pour chromage des parties nickelées Fr. 50. »



CUISINIÈRES MIXTES EN FONTE



Au type, barre devant

Cuisinières mixtes, foyer mixte ou pot.

N° **679^B**, (Réf. : F. 117.25) unie ou ornée.

N° **680^B**, (Réf. : F. 117.26) unie, panneaux tôle aux portes et devant charbonnière.

Largeur : 0,920. Profondeur : 0,540. Hauteur : 0,800.
Four au charbon : 0,280 x 0,405. Hauteur : 0,250.
Four au Butagaz : 0,280 x 0,450. Hauteur : 0,280.

Nos.....		679^B	680^B
Poids approximatif d'expédition.....	K ^{os}	236	240
PRIX : Façade émaillée.....	Fr.	2.475. »	2.525. »
— : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	2.680. »	2.725. »
Supplément pour barre disposée autour de la partie gauche et sur le côté droit.	nick. Fr.	93. »	93. »
	chro. Fr.	102. »	102. »
Supplément pour garnitures chromées.	Fr.	21. »	50. »
— — dessus granité.....	Fr.	142. »	142. »

Cuisinière mixte, foyer mixte ou pot.

N° **884^{CM}** (Réf. : F. 117.23)

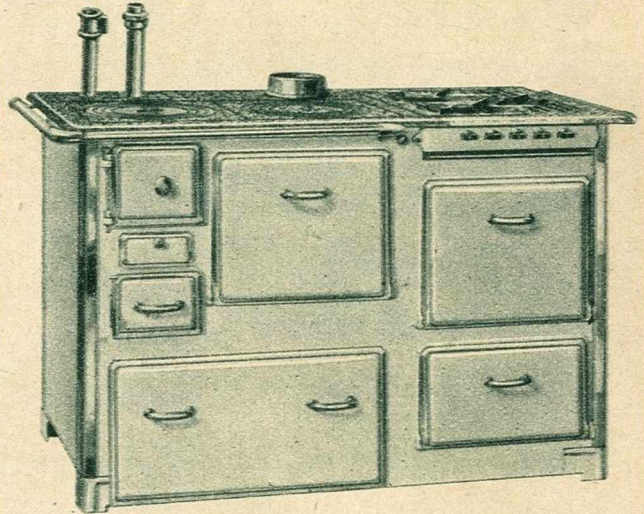
Largeur : 1,180. Profondeur : 0,610. Hauteur : 0,800.
Four au charbon : 0,370 x 0,430. Hauteur : 0,280.

Fours au | Supérieur : 0,370 x 0,510. Hauteur : 0,280.
Butagaz | Inférieur : 0,370 x 0,510. Hauteur : 0,180

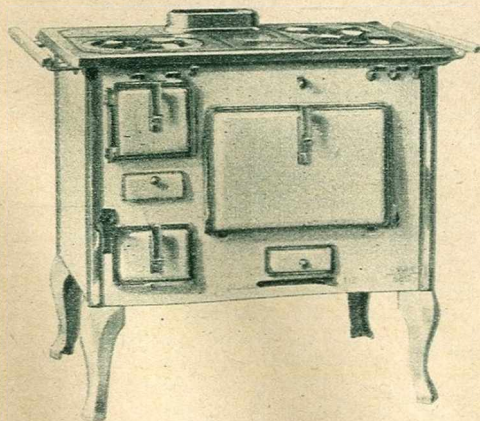
Même modèle, sans chaudière, avec bouilleur pour distribution d'eau chaude.

N° **884^{CBM}** (Réf. : F. 117.24)

Nos.....		884^{CM}	884^{CBM}
Poids approximatif d'expéd. K ^{os}		290	295
PRIX : Façade émaillée ..	Fr.	3.350. »	3.845. »
— : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	3.570. »	4.065. »
Supplément pour barre disposée autour de la partie gauche et sur le côté droit de la cuisinière	nickelée Fr.	93. »	93. »
	chromée Fr.	102. »	102. »
Supplément pour garnitures chromées....	Fr.	93. »	93. »
— — dessus granité.....	Fr.	231. »	231. »



Vue d'une **884^{CBM}**
Au type, barre devant



Au type, sans galeries de côté

Cuisinière mixte, 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^{MM}** (Réf. : F. 117.33)

Dimensions : 0,855 x 0,575. Hauteur : 0,800.
Four : 0,370 x 0,425. Hauteur : 0,220.

Poids approximatif d'expédition.....	K ^{os}	188
PRIX : Façade et côtés émaillés.....	Fr.	2.045. »
Supplément pour garnitures chromées.....	Fr.	63. »
— — galeries sur les côtés	ém. ou nickelées Fr.	35. »
	chromées Fr.	48. »
— — dessus granité.....	Fr.	142. »

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 la 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 métallo-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 du four 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.

NOTE CONCERNANT LES LIVRAISONS :

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

NOTA. — Les prix 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^{os} 679^B, 680^B, 884^{CM}, 884^{CBM}, 886^{BM}, 887^{BM} et 890^B 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**.



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 7 ans d'expérience et qui est le 1^{er} 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.

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.

Les Appareils GODIN

Brûleurs. — La presque totalité de nos appareils possède des dessus équipés 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.

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

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° c.

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 appareils **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.