



# Qu'est ce que la Cornue?

Maurice TEISSIER  
109, 111, Rue de Bagnolet  
PARIS - 20<sup>e</sup>  
R. C. Seine 326.529



---

# Les Rôtisseuses-Pâtissières

## “ LA CORNUE ”

SONT DES APPAREILS VRAIMENT NOUVEAUX  
INDISPENSABLES AUX GOURMETS



Les derniers modèles de Rôtisseuses-Pâtissières « La Cornue » que nous présentons plus loin, peuvent prétendre à satisfaire, par leur perfection, les personnes nombreuses qui les utilisent ainsi que les gourmets qui apprécient leur cuisine.

La Cuisinière, en effet, voit son travail presque supprimé : les mets cuisent à « La Cornue » **sans surveillance**. Il est absolument **inutile de retourner ou d'arroser les rôtis**, la Cuisson étant parfaite partout. Ceux-ci **gardent tout leur jus, tous leurs sucs et dorent à la perfection**.

La pâtisserie la plus délicate cuit à « La Cornue » d'une manière parfaite sans jamais crainte de brûler.

Il n'est pas téméraire de proclamer que « La Cornue » a créé une note vraiment nouvelle dans la perfection gastronomique.



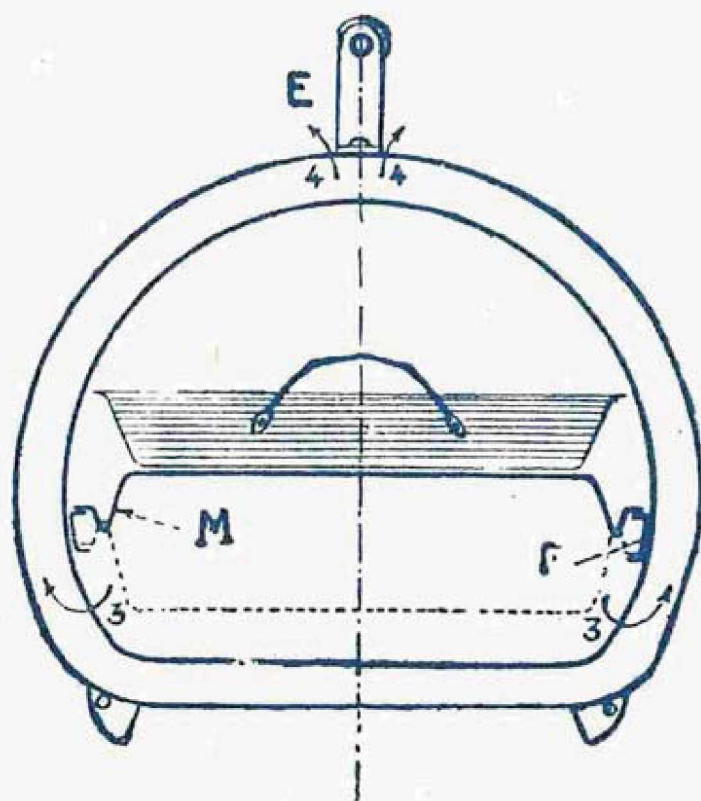
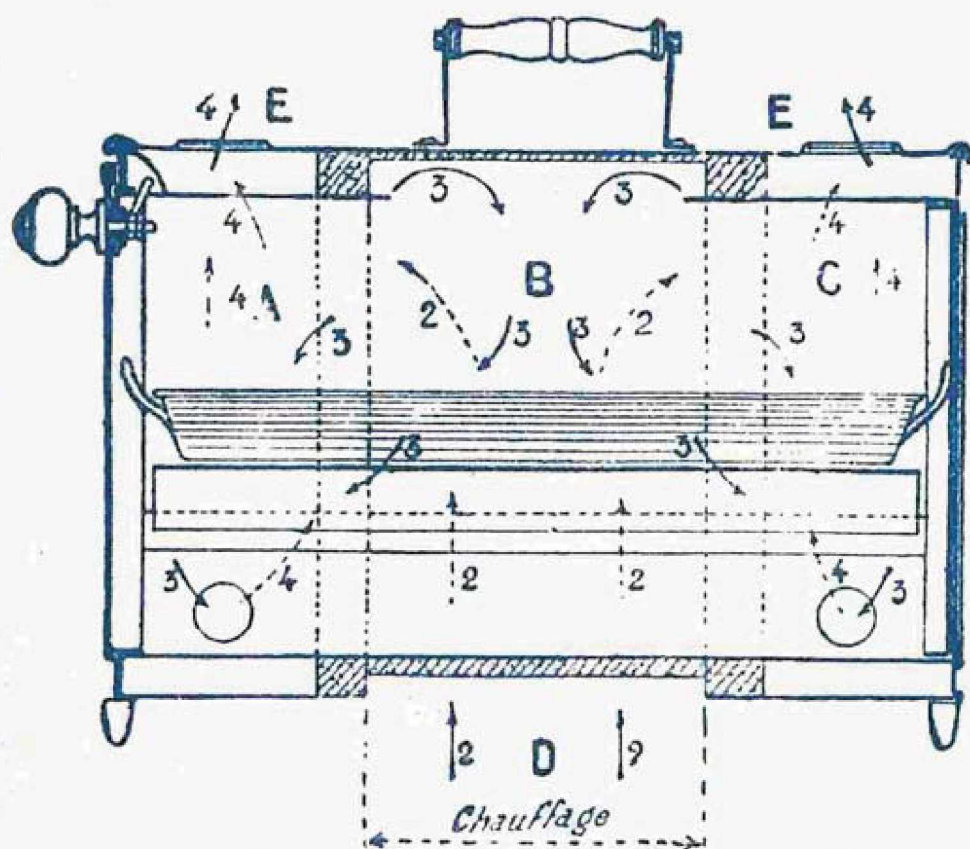




## DESCRIPTION

oooooooo

Le four La CORNUE est formé de trois chambres A B C dans sa partie annulaire, séparées par des cloisons en amiante. Les flèches numérotées indiquent la marche ascendante et descendante des gaz, flèches N° 2, l'entrée à droite et à gauche dans le compartiment B. Les gaz pénètrent dans l'intérieur du four au moyen de B, ils se répandent à l'intérieur de haut en bas, flèches N° 3, pour remonter par les orifices du bas,





dans les chambres A et C, flèches N° 4, et enfin s'écouler à l'air libre par les deux sorties E placées sur le dessus.

Le chauffage ne doit agir que sur la partie D garnie d'amiante.

Plus de 25.000 de nos fours en usage nous valent chaque jour, grâce à la satisfaction des usagers, de nouvelles commandes.

Les gourmets appréciant plus particulièrement les mérites de nos Cornues, c'est parmi toutes les classes de la Société française ou étrangère que nous pourrions relever leurs noms. Nous nous permettrons de citer une centaine de nos références.

*...Je puis déclarer que la Rôtisseuse-Pâtissière « LA CORNUE » est l'appareil de cuisson le plus parfait qu'il m'a été donné d'utiliser jusqu'à ce jour.*  
Prosper MONTAGNE.

*...Cet appareil, que je juge le plus parfait du genre, est on ne peut plus recommandable dans les maisons bourgeoises, petites ou grandes.*

Ph. GILBERT,

Rédacteur en Chef de la « REVUE CULINAIRE. »

MM.

- Maréchal JOFFRE.
- Président FALLIERES.
- E. ARMAING, Castelnaudary.
- ARRIETA, Pamplona (Espagne).
- Loys AUBIN, Chef du Service des Informations du « Temps », Paris.
- L. BAZIN, Roubaix.
- D<sup>r</sup> Georges BENOIT, L'Arba, Algérie.
- BERLINE, Ingénieur, Paris.
- Mme Edmond BESSIS, Tunis.
- D<sup>r</sup> BINET, Paris.
- René BOCALY, Magistrat, Fort-de-France.
- BODET, Architecte, Paris.
- Mme BOTT, Professeur, Clamecy.
- Georges BRULEBOIS, Banquier, Biskra (Algérie).
- Ch. BUFFARD, Chirurgien-Dentiste, Pau.

MM.

- D<sup>r</sup> CAILLAUD, Chartres.
- CATALANA DE GAS Y ELECTRICIDAD, Séville (Espagne).
- D<sup>r</sup> CATHALA, Paris.
- D<sup>r</sup> CELLARIER, La Plaine-St-Denis.
- CENTAZZO, Port-Saïd (Egypte).
- CORCELLET, avenue de l'Opéra, Paris.
- D<sup>r</sup> COUSTAING, Paris.
- D<sup>r</sup> COUTY, Paris.
- D<sup>r</sup> DARDELIN, Paris.
- Baron d'ARQUINVILLIERS, Paris.
- DEMBLON, Anvers (Belgique).
- Général DUFIEUX, Ecole de Guerre, Paris.
- DUHAMEL, Chirurgien-Dentiste, Auxerre.
- D<sup>r</sup> ESTEVE, Paris.
- FLAMAND, Professeur Ecole Nationale d'Arts et Métiers, Cluny.



## MM.

Comtesse FLEURIOT de LANGLE, Paris.  
 Richard FRANCEVILLE, Tunis.  
 GARCIN et SIVERA, Alger.  
 Eugène GAULIER, Architecte, Paris.  
 Dr GILLOT-MAURIVARD, Paris.  
 Louis GIRAUD, Ingénieur, Dellys (Algérie).  
 GLADSTON, Paris.  
 D. A. BOS de GLAREIAL, Douai.  
 GRAF, Architecte, Parc-St-Maur.  
 Dr GRENIER, Nanteuil-le-Haudoin.  
 Dr G. GUYARD, Saint-Sylvain.  
 Dr HEBERT, Paris.  
 HERTZOG, Directeur des Mines, Auboué.  
 HOUCKE, Huissier, Juvisy.  
 HUSSON, Grombalia, Tunisie.  
 HUTCHINSON, Ingénieur, Yerres.  
 Dr JACOB, Dijon.  
 JOAO de BRITTO, Lisbonne.  
 Dr LAPEYRE, Paris.  
 La PROPAGADORA de Gaz, Barcelone.  
 LARQUIER, Casablanca.  
 Francis LAUR, Député, Paris.  
 Julien LEBAS, Ingénieur, Lille.  
 LICHAUCO-FERNANDEZ, Manille (Iles Philippines).  
 LITTEE, Pointe-à-Pitre (Guadeloupe).  
 R. MASSOL, La Plata (République Argentine).  
 De MATTEIS, Tunis.  
 MOPIN, Ingénieur, Compiègne.  
 J. de MORAGAS, Barcelone.  
 Dr MURER, Paris.  
 Mme d'Ouville, Château de Cantereine.  
 L. PECOUL, Pharmacien, Hanoï (Tonkin).  
 PELLERIN (Auto-Ford) Neuilly.  
 PELISSIER Francis, Champion cycliste, Paris.

## MM.

Dr René PETITEAU, Morteau.  
 Dr PILLIERE, Charleville.  
 PIRET de CIGHORSKI, Ingénieur, Barcelone.  
 Paul POIRSON, Ingénieur, Nancy.  
 PONZEVERA, Bastia (Corse).  
 Dr PORRY, Fort-de-France (Martinique).  
 POURRET, Ingénieur, Paris.  
 PROST, Architecte en Chef des Bâtimens Civils, Paris.  
 Maurice QUIRIN, Architecte, Paris.  
 RASSEMASSE, Avocat, Nancy.  
 Capitaine RIGAL, Oudjda (Maroc).  
 ROSET, Ingénieur, Paris.  
 SADI-LECOINTE, Aviateur, Paris.  
 SEGUIER, Consul Général de Portugal, à Gênes.  
 SIMON, Architecte, Paris.  
 Sté MAROCAINE METALLURGIQUE, Casablanca.  
 Mme la SUPERIEURE de l'Hôpital de Fontenay-le-Comte.  
 Emile TABOURDIOT, Ingénieur, Ermont (Seine-et-Oise).  
 Dr THOULET, Saint-Brieuc.  
 E. TORCHE, Ingénieur, Neuilly-sur-Seine.  
 Colonel TOUPINOT, Dijon.  
 Baronne Guy d'USSEL, Paris.  
 Léon VERNHOLES, Architecte, Boulogne-sur-Seine.  
 VIENNE, Pharmacien, Paris.  
 VILAR, Sénateur, Paris.  
 Dr VINCENT, Paris.  
 VINGOE, Londres.  
 VIOLET, Ingénieur, Saint-Mandé.  
 WAL, Ingénieur de la Marine, Neuilly.  
 WILLIAMS-WILNED, Paris.  
 Dr YVES, Puteaux.  
 ZANCHI RAG. CAMILLO, Turin.  
 Mme d'YRIGOYEN, Château de la Roche, à Couffe.

oooooooooooooooooooo

GARANTIES. — Tous les résultats annoncés au point de vue simplicité d'exécution et qualité culinaire, malgré que ceux-ci puissent *a priori* paraître quelque peu excessifs, sont garantis d'une façon absolue.

Tout appareil livré qui, dans la quinzaine qui suit la livraison, ne permettrait pas la réalisation de ces résultats serait repris et remboursé.





## TOUS LES COMBUSTIBLES PEUVENT ÊTRE UTILISÉS

oooooooooooooooooooo

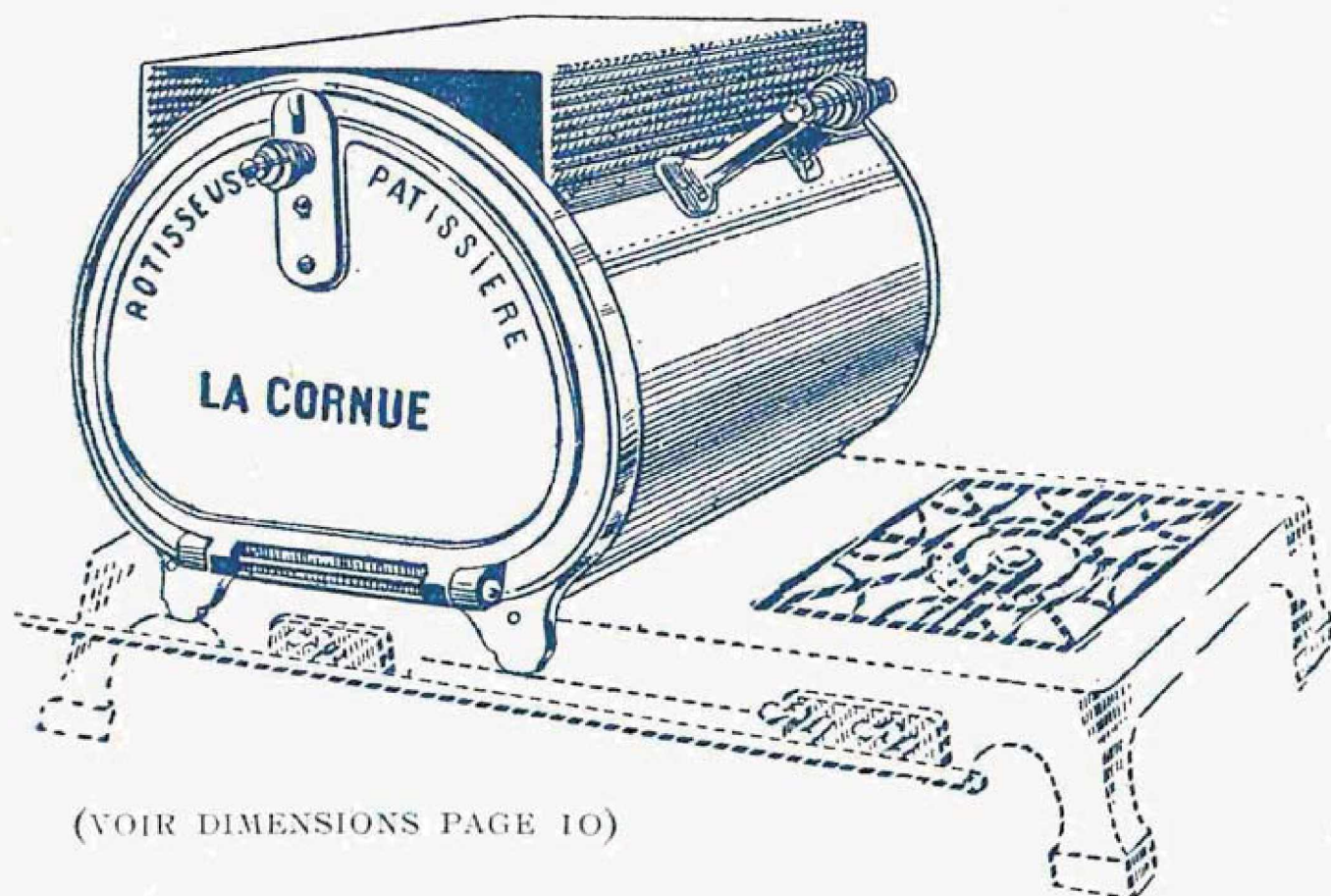
Un des avantages de notre système est de s'adapter à tous les modes de chauffage.

Nous construisons donc différents modèles s'employant avec l'un ou plusieurs des combustibles utilisés actuellement.

### MODÈLE N° 2<sup>BIS</sup>

avec Chauffe-plat amovible

Il se pose, comme une casserole, sur n'importe quel réchaud ou fourneau. La réussite dans les conditions énumérées page 2 est absolument garantie avec n'importe quel chauffage: gaz, pétrole, essence, charbon, bois.



(VOIR DIMENSIONS PAGE 10)



C'est l'appareil à choisir quand on dispose de peu de place dans une cuisine; très léger, très maniable, il n'embarrasse pas le fourneau lorsqu'on ne se sert pas du four.

Sur un réchaud à gaz de ville, gaz d'essence ou de pétrole notre modèle N° 2 bis se pose comme ci-dessus.

En campagne, vous pouvez obtenir mieux que dans un four de boulanger, toutes les cuissons au four y compris celle du pain avec notre modèle N° 2 bis, chauffé sur un réchaud à **charbon de bois**.

En utilisant le feu de la cuisinière à charbon ou à bois, on a, avec notre modèle N° 2 bis, un four parfait, simplement en le posant au-dessus du foyer incandescent, les ronds du poêle enlevés.

## MODÈLE N° 3

avec **Chauffe-plat** et **Grilloir**

*Voir dimensions page 10*

Ce modèle, spécialement construit pour le chauffage au gaz de ville ou gaz d'essence porte un seul brûleur économique et réglable.

L'unique brûleur chauffe à la fois le four proprement dit, le grilloir pour les côtelettes, les gratins, les biftecks et le chauffe-plat ou assiettes.

**Consommation.** — Comme pour tous nos modèles, il faut chauffer le four environ 10 à 15 minutes avant l'introduction des pièces à cuire pour bien saisir celles-ci. Pendant le temps nécessaire à la cuisson, régler le robinet suivant la cuisson à exécuter. Notre brûleur ne consommant, robinet grand ouvert, que 450 litres de gaz à l'heure, il apparaît que la dépense ho-

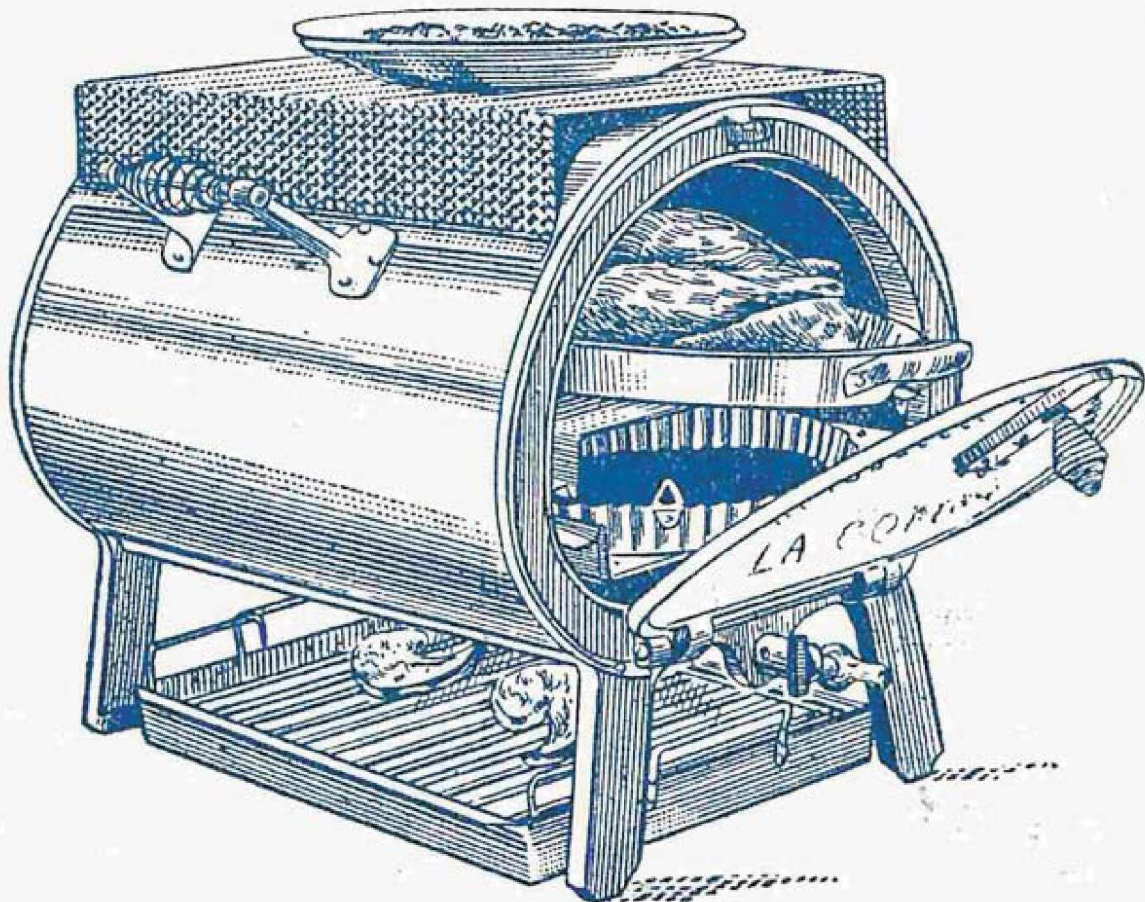




raire maxima avec du gaz à 55 centimes le mètre cube, n'est pas de 25 centimes.

En une heure, par exemple, pour une dépense totale de moins de 25 centimes, on peut cuire un poulet ou un rôti de 5 livres, un gratin, une tarte sans avoir aucunement besoin de surveiller ces plats.

Avec la consommation indiquée ci-dessus, on obtient, dans notre Cornue N° 3, une température dans le four voisine de 350°. Cette haute température est de beaucoup supérieure à celle obtenue avec les appareils à gaz ordinaires, qui atteignent difficilement 200°. Malgré cette chaleur excessive qui, dans un autre four, brûlerait tous les mets, et grâce à notre système, comme il est décrit ci-dessus, les mets que vous mettez à cuire ne brûlent pas et surtout ne dessèchent pas. A tel point, par





exemple, qu'un gigot de 6 livres cuit dans ces conditions, à raison de 10 minutes par livre de viande crue, restera une heure dans notre Cornue sans qu'il soit besoin de le retourner ni de l'arroser, sans qu'il soit besoin même d'ouvrir une seule fois la porte pour surveiller sa cuisson.

Après une heure, le gigot cuit à la perfection, **doré de tous les côtés** n'aura, de son poids initial, à peine perdu 7 %. Si l'on remarque que dans un four quelconque et avec les soins de la surveillance constante que demande une telle cuisson (arrosage, présentation de toutes les parties à cuire ou à dorer) et malgré tout le talent que peut apporter le cuisinier-chef ou la cuisinière, la perte en poids n'est jamais inférieure à 15 % et atteint souvent 25 %, il sera facile de comprendre que la récupération obtenue représente les sucs, le jus de la viande qui font, à la dégustation, apparaître comme **hors ligne la cuisine à « La Cornue. »**

A l'usage, on remarquera que notre four s'emploie avantageusement, grâce toujours aux qualités décrites pour la cuisson complète de certains plats qui ne se font point habituellement au four comme ragoûts, poissons, cuissons en daube, légumes, etc...

Nous indiquons, à titre d'exemple, la recette suivante: Des pommes de terre **crues** bien épluchées et coupées en tranches sont disposées dans un plat par couches minces. Entre chaque couche, beurrer, semer fromage râpé, sel, poivre, mouiller de lait sur le tout, recouvrir de chapelure et laisser cuire à La Cornue.



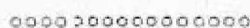


Cette recette, à titre d'exemple entre cent autres aussi simples, **n'est possible qu'à La Cornue.** Elle seule vous donnera un plat délicieux où les pommes de terre, sans presque rien perdre de leur humidité naturelle, seront parfaitement cuites et délectables au goût.

Le modèle N° 3, comme tous nos modèles de Cornues, grâce à leur construction où entre pour une large part les produits caloriques, conserve très longtemps sa chaleur une fois le gaz éteint. Il est alors employé pour la cuisson des pâtisseries légères, comme les meringues.

**Grilloir.** — Les grillades ou gratinés sont obtenus en posant les plats sous la rampe du brûleur. La plaque d'amiante, qui calorifuge le fond du four, se trouve chauffée par le brûleur et, par réverbération, renvoie sa chaleur, qui est supérieure à 300°, sur les mets à griller. Ceux-ci se trouvent donc chauffés sans contact direct avec la flamme évitant ainsi les coups de feu, les calcinations. De plus, nous conseillons, dans notre mode d'emploi, pour éviter les odeurs que répandent généralement les grillades, un procédé des plus simples qui les supprime avec l'emploi de nos appareils.

## DIMENSIONS INTÉRIEURES DE NOS ROTISSEUSES-PATISSIÈRES



**La Cornue.** — Tous nos modèles de Rôtisseuses ou four du réchaud ont les mêmes dimensions intérieures: hauteur, 23 **pièces** que l'on y prépare généralement: dinde, gigot, etc... c/m; largeur 27 c/m; profondeur, 39 c/m. Ces dimensions, depuis longtemps éprouvées, ont été spécialement calculées pour permettre, dans un ménage, la cuisson **des plus grosses**





**Chauffage au gaz d'essence.** — Nous construisons ce même modèle N° 3 avec un brûleur spécial pour le gaz d'essence obtenu à pression. Les mêmes avantages s'y retrouvent comme avec le gaz de ville.

## MODÈLE N° 4

à **Chauffage électrique**

Donne, quant à la cuisson, les mêmes résultats que le N° 3 dont il a exactement les mêmes dimensions (Voir page 10).

Notre four, ne consommant que 500 watts, peut se placer sur presque toutes les installations existantes. Sa dépense horaire, d'environ 40 centimes, permet pendant ce temps la cuisson d'un rôti de 5 livres, ce qui ne fait pas 10 centimes par livre de viande.

Nous livrons le même appareil avec consommation de 800 watts-heure. La cuisson étant plus rapide, la consommation en reste donc à peu près la même.

**Aspect général.** — Sa construction est également l'application de notre système. La source de chaleur est extérieure au four. Les résistances ne sont pas en contact avec la buée produite par la cuisson, d'où durée beaucoup plus longue que dans les autres fours électriques.



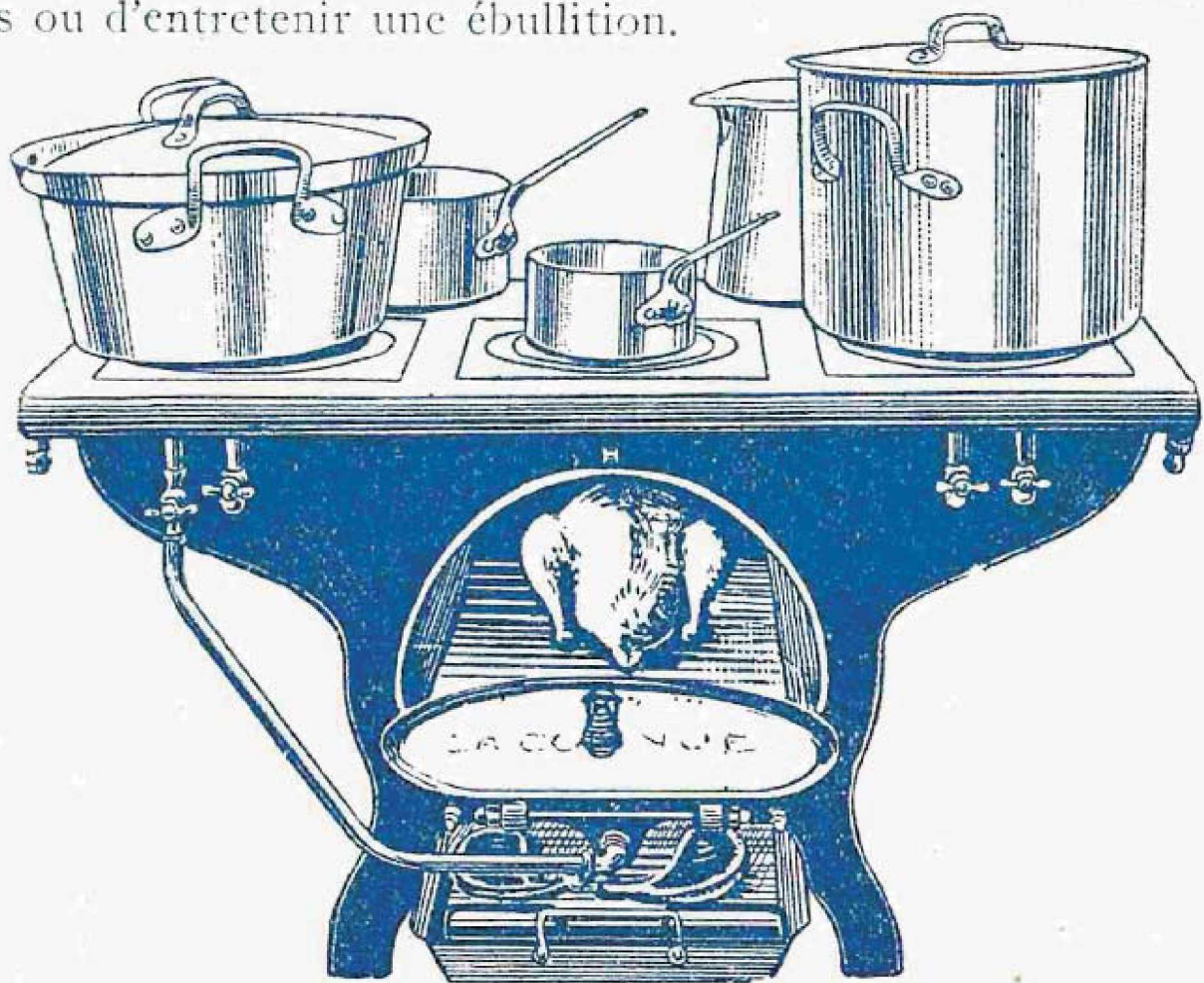
## RÉCHAUD. CUISINIÈRE " LA CORNUE "

au Gaz

Véritable cuisinière complète, ce réchaud permet de préparer en même temps 6 à 7 plats dont une grillade ou un gratin. En sus de notre four modèle N° 3, il comprend :

Sur le grand plateau supérieur à dessus uni, mesurant 78 c/m de longueur sur 50 c/m de largeur, deux foyers sont placés de chaque côté en avant de la table et munis de grilles reversibles : une partie centrale est chauffée par le brûleur du four.

Le fond de la table est muni d'une grille ajourée pour l'échappement de la chaleur inemployée des brûleurs, ce qui permet, en les plaçant sur cette grille, de conserver chauds les mets ou d'entretenir une ébullition.





**Fonctionnement.** — Pour le four et le grilloir mêmes indications que pour notre modèle N° 3. Pour le réchaud proprement dit, les deux foyers servent pour les besoins ordinaires de la cuisine. Les plaques sont enlevées, suivant la grandeur du récipient posé sur le brûleur pour permettre à celui-ci d'avoir toute la surface de son fond chauffée par la flamme du gaz. On retournera la dernière plaque, sur laquelle repose le récipient, pour permettre, avec la légère surélévation, l'arrivée de l'air secondaire nécessaire à une bonne combustion du gaz.

Le foyer du milieu, lorsque l'on se sert de four, étant utilisé à la confection d'une sauce ou autres mets nécessitant une chaleur douce.

**Dépense de gaz.** — La dépense de gaz est fonction naturellement du nombre de brûleurs allumés.

Elle est toujours très faible pour le four et le grilloir. Voir page 8).

Pour les réchauds, il y a lieu d'observer, au point de vue économie, les recommandations suivantes :

1° Quand on emploie le foyer de droite à deux couronnes, n'allumer la couronne extérieure que pour de grandes casseroles ;

2° L'ébullition obtenue, il est inutile de conserver aux brûleurs le même débit. Il y a lieu de réduire la dépense en fermant légèrement le robinet ;

3° Ne jamais obtenir de flammes dépassant le fond des casseroles ;

4° Entretien les brûleurs dans un parfait état de propreté.

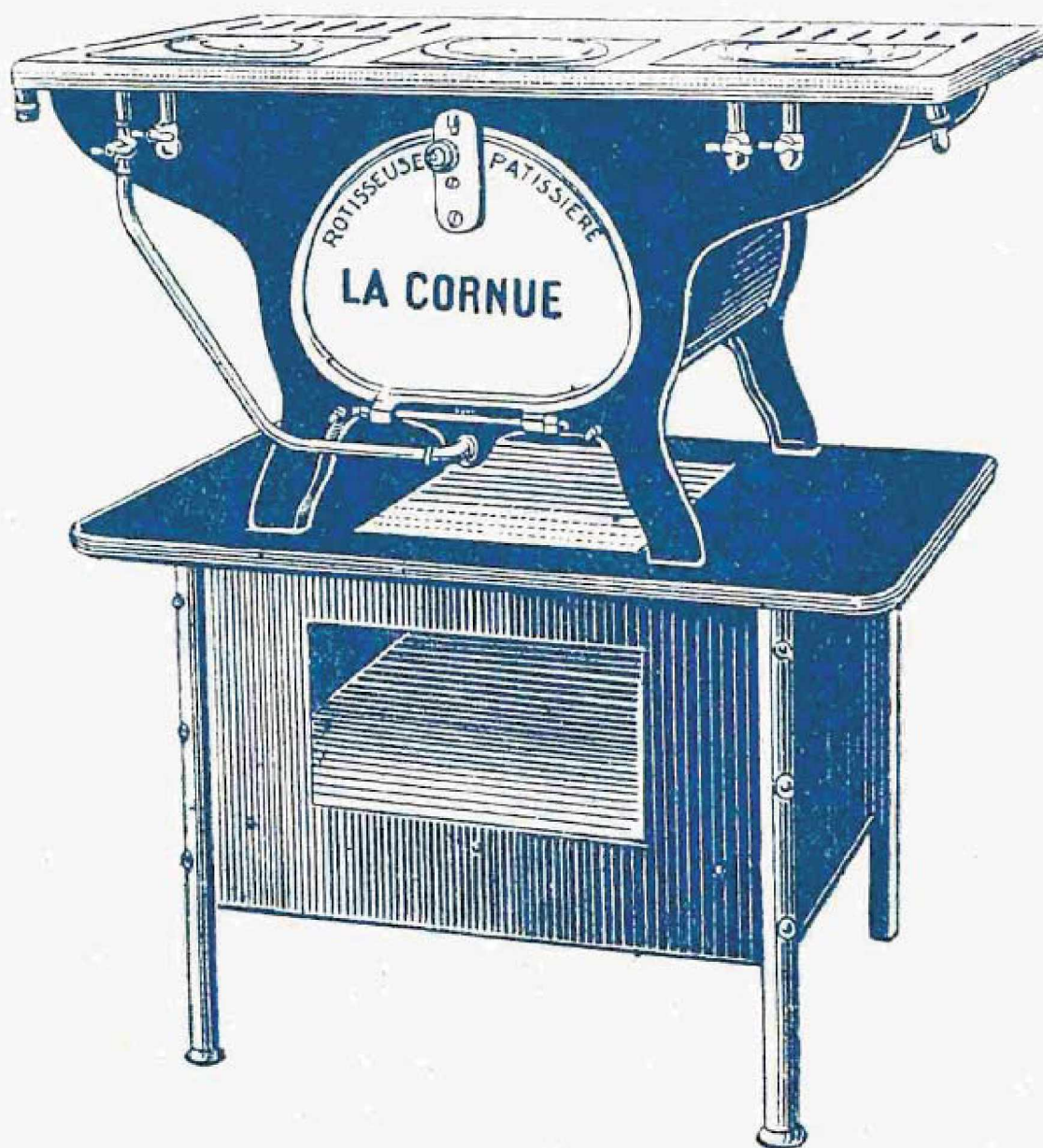
La simplicité de construction de notre réchaud-cuisinière permet à la personne la moins expérimentée un nettoyage complet de toutes les parties et un entretien facile.





Notre réchaud-cuisinière « La Cornue » peut se poser sur une cuisinière à charbon inutilisée.

Mieux encore sur une table quelconque ou une tablette adossée au mur. Pour éviter, dans ce cas, que le brûleur du four ne chauffe de trop près une partie en bois, nous recommandons notre plateau en fonte émaillée (Voir ci-dssous).





Pour les personnes disposant de la place suffisante dans leur cuisine nous ne saurions trop recommander notre support complet. Cet ensemble des plus esthétiques, réunit tous les avantages d'une cuisinière de prix.

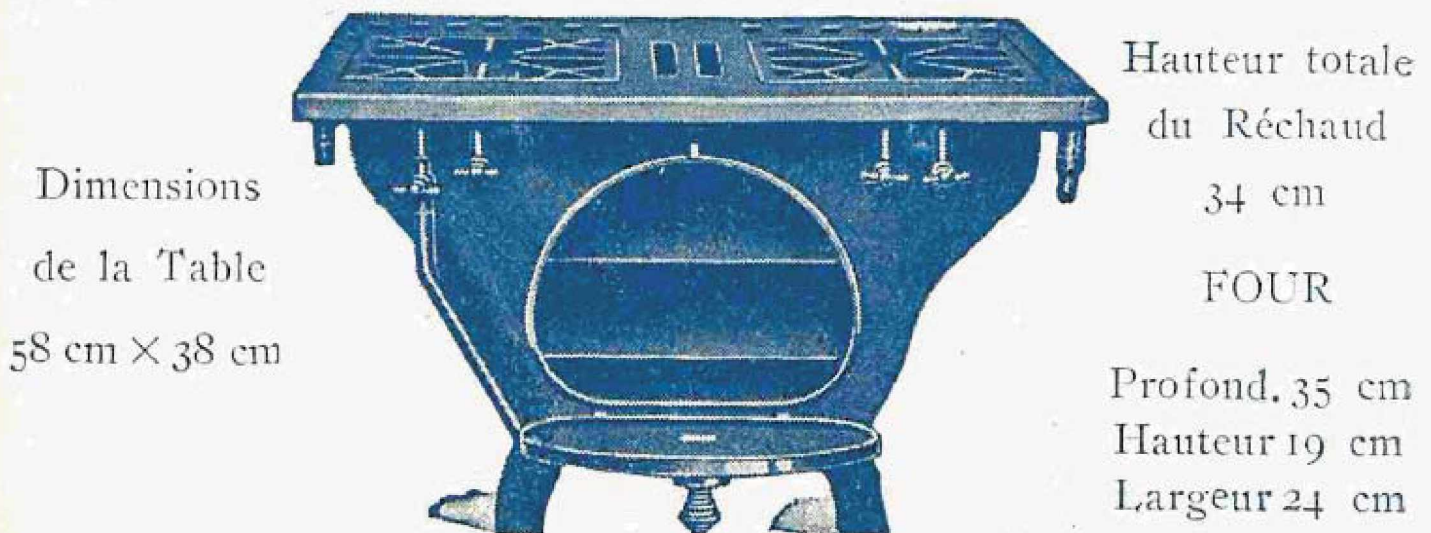
Le support lui-même, mesurant 45 c/m de hauteur, met le dessus du réchaud à 85 c/m du sol. Hauteur très pratique pour la ménagère.

Le support, d'une solidité remarquable, peut supporter plus de 200 kilos. Entièrement en tôle d'acier, émaillée, laquée, comporte sous le grilloir un chauffe-assiette chauffé par la rampe du four. Cette petite innovation est très appréciée par nos clients.

## RÉCHAUD PETIT MODÈLE

— au Gaz —

Ayant absolument les mêmes caractéristiques que le « Réchaud-Cuisinière » ce Petit Modèle, de dimensions plus réduites, est destiné à satisfaire nos clients ne disposant pas de la place suffisante pour l'installation du « Réchaud-Cuisinière. »



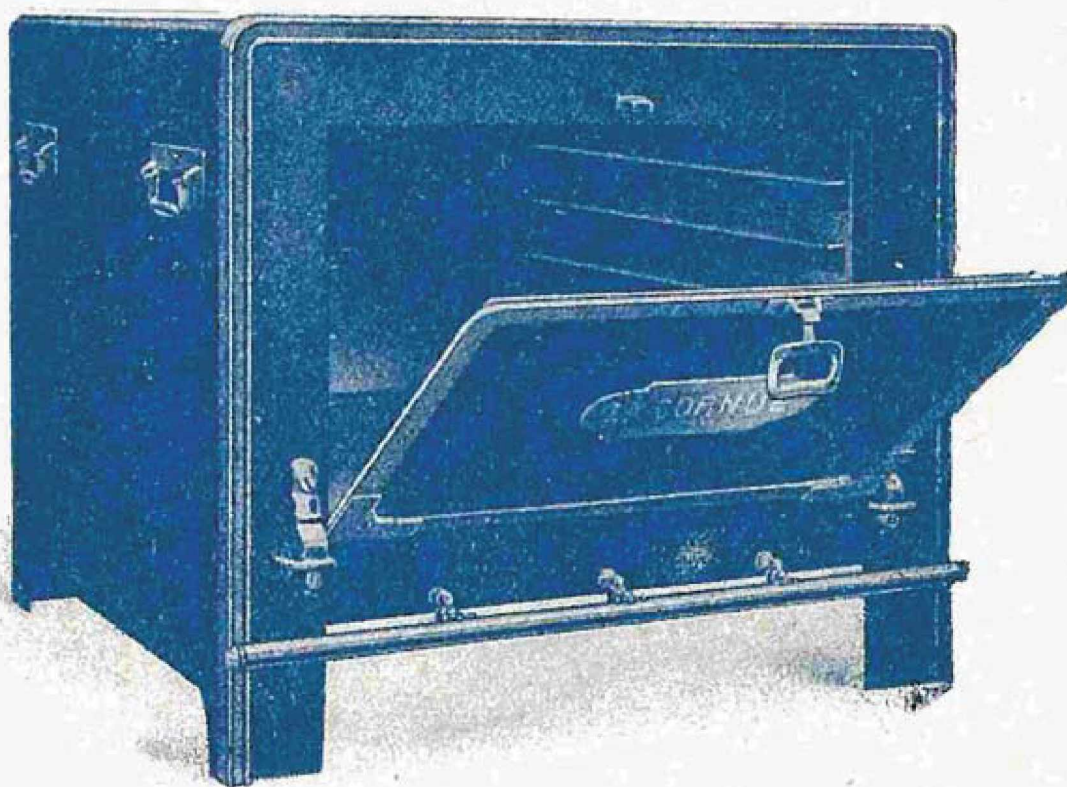
*La grandeur du Four est largement suffisante pour la cuisson des pièces courantes*





## MODÈLES SPÉCIAUX

POUR PATISSIERS - CHARCUTIERS - RESTAURATEURS



2563





---

---

“ TECHNICA ”

*1, rue Théophile-Gautier*

NEUILLY - SUR - SEINE

---

---



ULTIMHEAT®  
UNIVERSITY MUSEUM