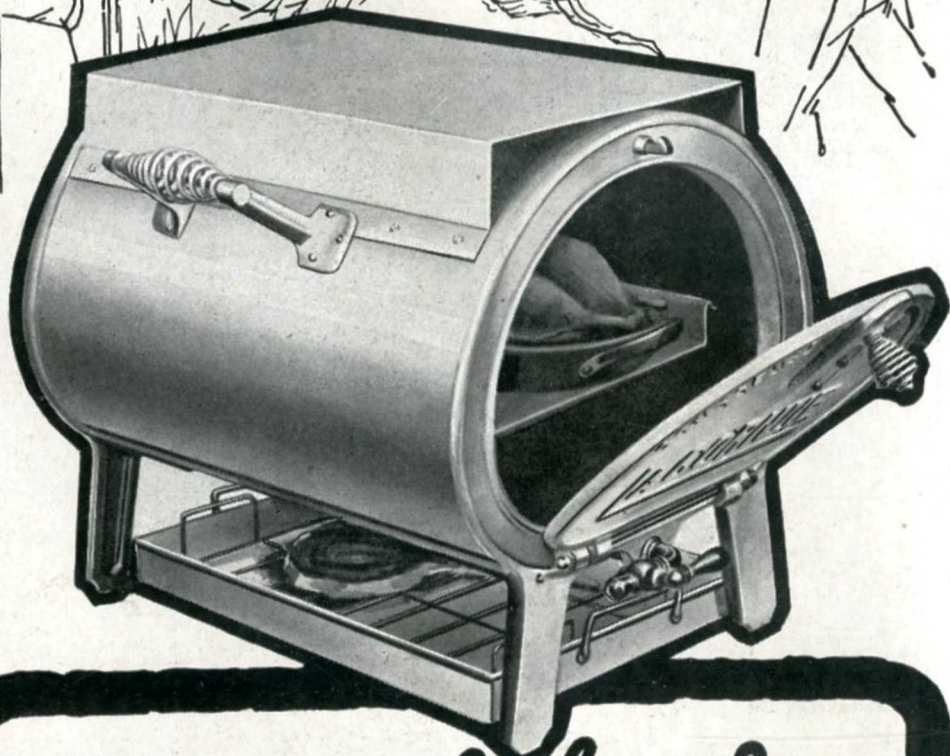


Rôtis succulents et dorés...



Mieux que la broche, mieux que le four...

Ni à la broche, ni au four de boulanger, ni dans aucun appareil de cuisine il n'est possible d'obtenir, malgré tout le talent du rôtisseur, la cuisson parfaite, la succulence, la saveur et le doré que la personne la plus inexpérimentée obtient avec certitude à la **Rôtisseuse-Pâtissière "LA CORNUE"** sans exercer la moindre surveillance pendant la cuisson. C'est un four d'une construction particulière dans lequel les mets : rôtis, pâtisseries fines, plats gratinés, etc., sont complètement isolés du foyer de l'appareil et cuisent par un enveloppement constant d'air très chaud, toujours humide. Les rôtis conservent la presque totalité de leurs sucs et de leur jus, et il faut les laisser cuire sans la moindre surveillance, sans les arroser, ni les retourner.

GARANTIES. — Nous reprendrions et rembourserions tout appareil qui ne donnerait pas les résultats annoncés ci-dessus. C'est dire que nous sommes absolument sûrs desdits résultats, qu'il s'agisse d'un chauffage au gaz de ville, au pétrole, à l'essence ou au charbon de bois.

Les Rôtisseuses-Pâtissières "LA CORNUE" s'adaptent également à tous foyers existants.

HAUTES RÉFÉRENCES et catalogue illustré en couleurs de tous nos modèles franco sur demande aux **Établissements "LA CORNUE"** 83, rue du Chemin-de-Fer, COURBEVOIE (Seine).

Télép. : 38-Courbevoie.

DÉPOSITAIRES partout en France et dans les principales villes du monde.