

Avril 1929

A dater du 15 Avril 1929

HAUSSE 10 %

**Rôtisseuses**

**Pâtisseries**

**LA CORNUE**

**Établissements La Cornue**

**83, rue du Chemin-de-Fer, COURBEVOIE**

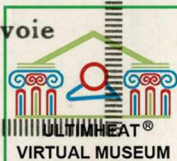
■ ■ ■ ■ ■ (Paris-Seine) ■ ■ ■ ■ ■

**TÉL. DÉFENSE 38**

R. C. Seine 333.437

Ad. Télég. : Fourcornue-Courbevoie

COMPTE CHÈQUES POSTAUX 652-63



## MODÈLE N° 2 "SPÉCIAL-EXPORT"

Pour répondre au désir de nos Clients étrangers et leur éviter les frais relativement énormes du transport d'un seul appareil, nous avons créé notre modèle n° 2 "SPÉCIAL-EXPORT".

Ce modèle de dimensions intérieures identiques à celles du n° 2 bis, est construit en aluminium pur et, pour obtenir encore un poids plus réduit, le chauffe-plat est supprimé.

Cela nous permet de faire profiter notre clientèle du tarif des colis-postaux.

Pour les pays où sont acceptés les colis-postaux de 10 kilos, l'envoi se fait en un seul colis-postal. On peut même y joindre les accessoires suivant : un plat et un gril.

Pour les pays où seuls les colis-postaux de 5 kilos sont admis, nous expédions l'appareil, en partie démonté, en deux colis. On peut également prévoir l'envoi d'un plat et d'un gril dans un envoi de 2 colis de 5 kilos.

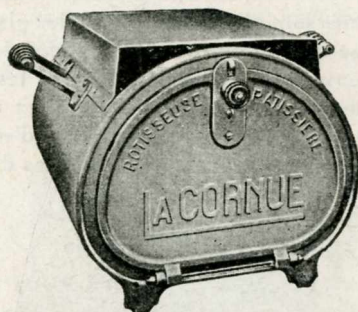
### Notre modèle "N° 2 SPÉCIAL-EXPORT"

coûte .. .. .	Frs 295 »
Le Plat. .. .. .	19 »
Le Gril. .. .. .	8.50

Il faut ajouter pour les frais d'emballage Frs 25 par appareil.

## MODÈLE N° 2 bis

Il se pose comme une casserole sur n'importe quel réchaud ou fourneau. La réussite parfaite de toute pâtisserie ou cuisine, même la cuisson du pain, est absolument garantie avec l'un ou l'autre combustible : gaz, pétrole, essence, acétylène, charbon de bois. C'est l'appareil à choisir quand on dispose de peu de place dans une cuisine; très maniable, il n'empêche le réchaud que lorsqu'on se sert du four.



### DIMENSIONS INTÉRIEURES DU FOUR :

Largeur, 27 cm; hauteur, 21 cm; profondeur, 39 cm

Malgré l'apparence du four et les cotes ci-dessus, nos fours sont de GRANDEUR UTILE, supérieure à la plupart des fours existants. Leur forme et leurs dimensions, calculées pour une utilisation complète et économique du four, permet de cuire les plus grosses pièces : dindes de 10 livres, le plus gros gigot de mouton.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le type luxe aluminium. . . . .	295
Le type demi-luxe, tôle noire et porte émaillée. . . . .	210
Le type populaire, fonte et tôle noire. . . . .	170
Le type Réclame n° 1, fonte tôle d'acier sans plateau chauffe-plat, une seule poignée, dimension du four: largeur, 24 cm, hauteur, 19 cm. profondeur, 35 cm. . . . .	135

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine*

*Emballage en sus . . . . . 10 fr.*

*Emballage exportation . . . . . 25 fr.*

<b>ACCESSOIRES:</b> <i>Plat à rôtir</i> , acier étamé, pour le n° 2 bis. . . . .	17
aluminium pur . . . . .	65
pour le n° 1 . . . . .	17.50
<i>Grille spéciale</i> allant dans le plat. Les rôtis posés sur la grille ne baignent pas dans la sauce et peuvent ainsi dorer dessous. . . . . <i>La pièce.</i> . . . .	8.50
<i>Support spécial</i> en tôle pour poser « La Cornue » n° 1 sur certains réchauds . . . . .	7.50
<i>Support gaufrier</i> en fonte pour poser « La Cornue » n° 2 bis sur certains réchauds. . . . .	15
Le <i>Gaufrier</i> seul, sans support . . . . .	22



## MODÈLE N° 3

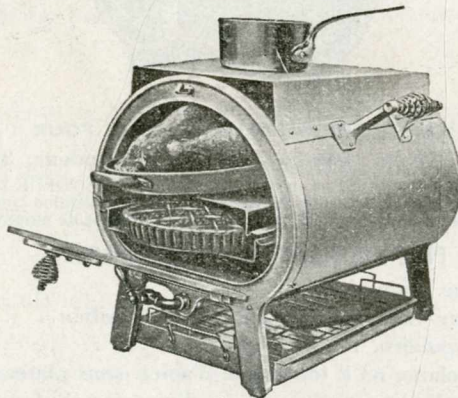
Avec Chauffe-Plat et Grilloir

Ce modèle, spécialement construit pour le chauffage *au gaz*, porte un brûleur économique et réglable. Cet unique brûleur chauffe à la fois, 1° le four proprement dit, 2° le grilloir, 3° le chauffe-plat.

**Consommation :** Robinet grand ouvert, environ 430 litres à l'heure :

**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 étant *préalablement* chauffée 5 à 10 minutes par le brûleur, celui-ci renvoie par réverbération sur les mets à griller une chaleur d'environ 350°. Ces mets se trouvant cuits sans contact direct avec la flamme évitent les calcinations. En ayant soin de mettre pour les grillades, un peu d'eau dans le plat, sous la grille, les graisses fondues tombent dans cette eau et ne dégagent pas d'odeur dans la cuisine.

**Dimensions :** les mêmes que le N° 2 bis.



### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le type luxe en aluminium . . . . .	325
Le type demi-luxe, tôle d'acier, fonte, porte aluminium	255
Le type populaire, tôle d'acier, fonte . . . . .	215

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine  
Pour la province, expédition port dû*

*Emballage en sus . . . . . 15 fr.  
Emballage exportation . . . . . 25 fr.*

<b>ACCESSOIRES :</b> <i>Plat à rôtir</i> , acier étamé . . . . .	19
aluminium pur . . . . .	65
<i>Grille spéciale</i> allant dans le plat . . . . .	

*Le plat et la grille servent également comme accessoires du grilloir.*

## MODÈLE N° 5

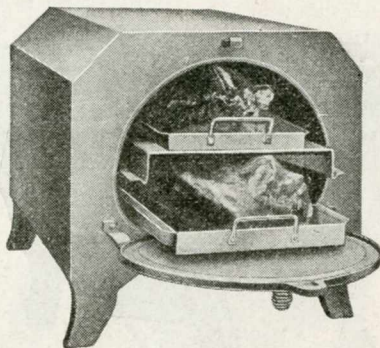
avec Grilloir

Ce modèle, aux mêmes caractéristiques que le n° 3 est spécialement destiné aux cuisines bourgeoises importantes ou aux restaurateurs, charcutiers, pâtisseries, rôtisseurs. Ses dimensions permettent la cuisson de très grosses pièces ou de plusieurs volailles à la fois.

Hauteur, 24 cm; largeur, 32 cm; profondeur, 46 cm.

L'appareil est livré avec 2 plaques intérieures mobiles.

Consommation horaire : 600 litres environ.



### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le type luxe, porte et façade fonte émaillée, enveloppe cuivre poli, nickelé, ou oxydé, ou aluminium . . . .	625
Le type demi-luxe, porte et façade émaillées, enveloppe tôle d'acier . . . . .	455
Le type populaire porte et façade fonte brute, enveloppe tôle d'acier : . . . . .	415

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine*

*Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus..* 20 fr.

*Emballage exportation ..* 50 fr.

ACCESSOIRES ; Plat à rotir, acier étamé . . . . .	25
Grille spéciale allant dans le plat . . . . .	12

## MODÈLE N° 5 bis

Spécial au Charbon de bois

Même aspect et mêmes dimensions que le N° 5. — Mêmes prix que l'appareil au gaz

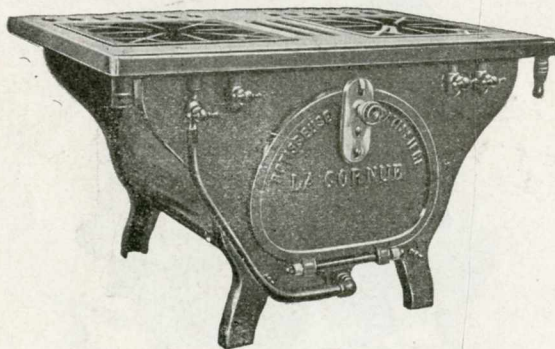
## RÉCHAUD Petit Modèle au Gaz

Adaptation de notre four à un réchaud à gaz ordinaire. La table du dessus du réchaud comporte deux foyers, l'un à brûleur double, l'autre à brûleur simple. Nos brûleurs spéciaux sont remarquables par leur grande économie et leur chauffage rationnel sans grande perte dans les calories employées. Pour obtenir le minimum de consommation et le maximum de satisfaction, il convient, lors de l'emploi, de :

1<sup>o</sup> Retourner les grilles reversibles placées sur les brûleurs :

2<sup>o</sup> Ne jamais laisser la flamme dépasser le fond du récipient posé à chauffer.

Le four proprement dit est chauffé par une seule rampe consommant à peine, robinet grand ouvert, 400 litres à l'heure. La même rampe chauffe en même temps le four proprement dit, la grille et la partie ajourée placée entre les deux foyers du dessus.



Dimensions de la table : 58 cm X 38 cm. Hauteur totale du réchaud : 34 cm.

Dimensions intérieures du four : largeur, 24 cm, hauteur, 19 cm, profondeur, 35 cm.

La forme du four permet d'utiliser complètement l'intérieur sans espace perdu. La grandeur est largement suffisante pour la cuisson des pièces courantes.

GRILLOIR : Les grillades sont obtenues comme il est dit pour le Modèle N° 3.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type fonte brute, le réchaud seul .. .. .	375
Type émaillé .. .. .	430
Supplément pour enveloppe cuivre.. .. .	60
Supplément pour émail blanc .. .. .	15
Le support acier forgé, peinture émail gris, hauteur 47 cm (voir page 8).. .. .	70
Cinq teintes d'émail, blanc, bleu, vert, gris perle, marron.	

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine*

*Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus.. 20 fr.*

*Emballage support.. 10 fr. -- Emballage exportation.. 50 fr.*

ACCESSOIRES : Plat à rôtir, acier étamé .. .. .

Grille spéciale.. .. .

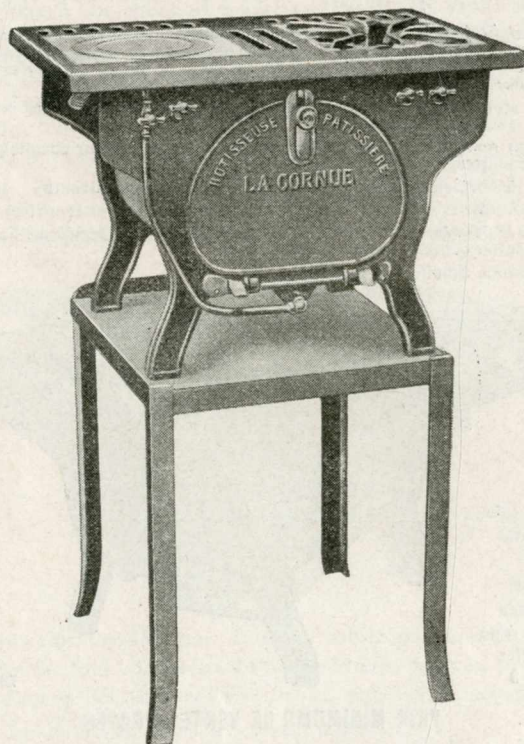
*Le plat et la grille servent également comme accessoires du grilloir*



## RÉCHAUD MIXTE au Gaz

Le réchaud mixte se compose du four du réchaud-cuisinière et du dessus du réchaud Petit Modèle.

Il permet l'installation du réchaud avec grand four dans un emplacement limité.



Dimension de la table :

58 cm × 38 cm

Hauteur totale

du réchaud : 38 cm

Dimensions intres  
du four :

larg. 27 cm., haut. 21 cm.  
profondeur 35 cm.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS

Type fonte brute, le réchaud seul. . . . .	450
Type émaillé . . . . .	500
Supplément pour enveloppe cuivre . . . . .	70
Supplément pour émail blanc . . . . .	15
Le support fer forgé, peinture émail gris, hauteur 47 cm. . . . .	70

*Ces prix s'étendent pour appareils pris à l'usine*  
*Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus.. 30 fr.*  
*Emballage exportation.. 50 fr. — Emballage du support.. 10 fr.*

*Accessoires ; Plat à rotir acier étamé.. . . . .*

*Grille spéciale.. . . . .*

*Le plat et la grille servent également comme accessoires du grilloir*

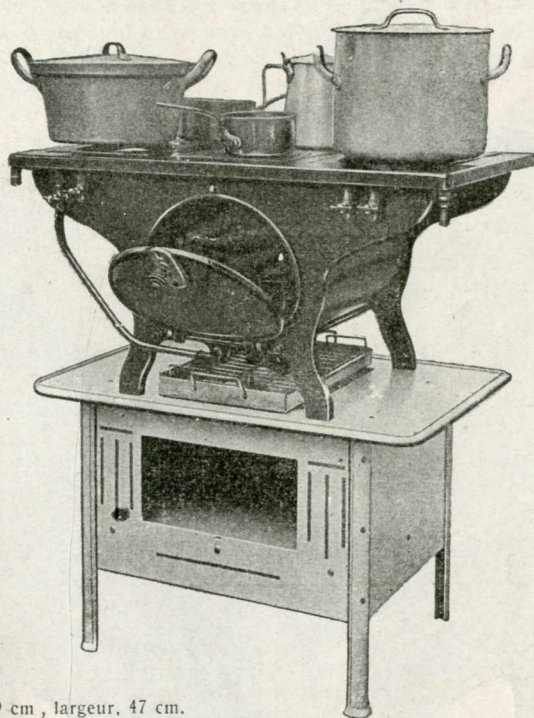


## SUPPORT complet ou PLATEAU seul

### pour Réchaud-Cuisinière, Réchaud Petit Modèle ou Réchaud Mixte

Le Réchaud-Cuisinière ou le Réchaud Petit Modèle peuvent se placer sur une cuisinière 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 une partie de bois, nous recommandons le plateau en fonte émaillée de la teinte du réchaud. Un tampon en fonte brute se trouve placé sous le brûleur du four.



Pour les personnes disposant de la place suffisante, nous ne saurions trop recommander le plateau décrit ci-contre monté sur un support. Ce support, mesurant 45 cm de hauteur met le dessus du réchaud à 83 cm du sol, hauteur très pratique pour la cuisinière.

Longueur du plateau, 69 cm, largeur, 47 cm.

Notre support complet et notre réchaud forment un ensemble des plus esthétique et ajoute encore aux avantages énoncés pour nos réchauds, celui d'un chauffe-assiette, chauffé par la rampe du four.

#### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le Plateau seul en Fonte brute .. . . . .	70
Le plateau seul en Fonte émaillée teinte du réchaud .. . . .	115
Le support complet, avec plateau Fonte brute .. . . . .	175
Le support complet, plateau émaillé teinte du réchaud, et le corps du support acier laqué; face fonte émaillée .. . . .	240
Supplément pour émail blanc .. . . . .	15

Cinq teintes d'émail : blanc, bleu, vert, gris perle, marron

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine  
Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus, par plateau, 5 fr.,  
par support complet, 30 fr.  
Emballage Exportation.. . . 50 fr.*



**ULTIMHEAT®**  
VIRTUAL MUSEUM

## CUISINIÈRE C 40



*Dimensions de la table ;*

longueur, 78 c. — largeur, 53 c.  
hauteur totale, 82 c.

*Dimensions du four :*

hauteur, 24. — largeur, 32 c.  
profondeur, 45 c.

*Encombrement des pieds : 42×58 c.*

# CUISINIÈRE C 40

## CHAUFFAGE AU GAZ DE VILLE

Tous les avantages sont réunis dans cet appareil de grand luxe, tout en fonte et acier.

Aucun appareil ne peut prétendre, comme notre *Cuisinière C 40*, à un ensemble aussi esthétique et à des commodités pratiques aussi nombreuses jointes aux qualités exceptionnelles d'un four "*La Cornue*".

Le four "*La Cornue*" est de très grandes dimensions : hauteur 24 cm., largeur 32 cm., profondeur 45 cm., et est destiné aux grandes cuisines.

Son chauffage ne demande pas plus de 500 litres de gaz à l'heure.

La porte du four, en fonte, montée sur une articulation spéciale déposée, se ferme automatiquement en gardant, toutefois, la facilité de rester ouverte.

La grillade de très grosses pièces s'obtient sous la rampe du four.

Le dessus de la cuisinière comporte, sur le devant, trois brûleurs alimentés par des robinets, modèle déposé, au réglage automatique. A toutes les pressions de distribution du gaz, le réglage est automatique et ne demande aucun soin particulier.

Les rondelles réversibles en fonte polie, permettant au repos un dessus absolument uni.

Sur la partie arrière du dessus se trouve un brûleur spécial permettant le chauffage de la poissonnrière.

Enfin des grilles de récupération de chaleur sont disposées à droite et à gauche du brûleur spécial.

Une plaque de propreté, en acier émaillé blanc, se glisse sous les brûleurs pour recevoir éventuellement les liquides répandus par l'ébullition.

La *Cuisinière C 40* est livrée complète, munie de tous les accessoires, c'est-à-dire :

Deux plateaux intérieurs pour le four.

Un plat à rôtir et son gril.

Un plat à grillade et son gril.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type fonte brute.. . . . .	1490
Type émaillé, dessus poli.. . . . .	1775
Type émaillé, dessus nickelé.. . . . .	1975
Supplément pour émail blanc. . . . .	25

Cinq teintes d'émail, blanc, bleu vert, gris-perle, marron

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine.

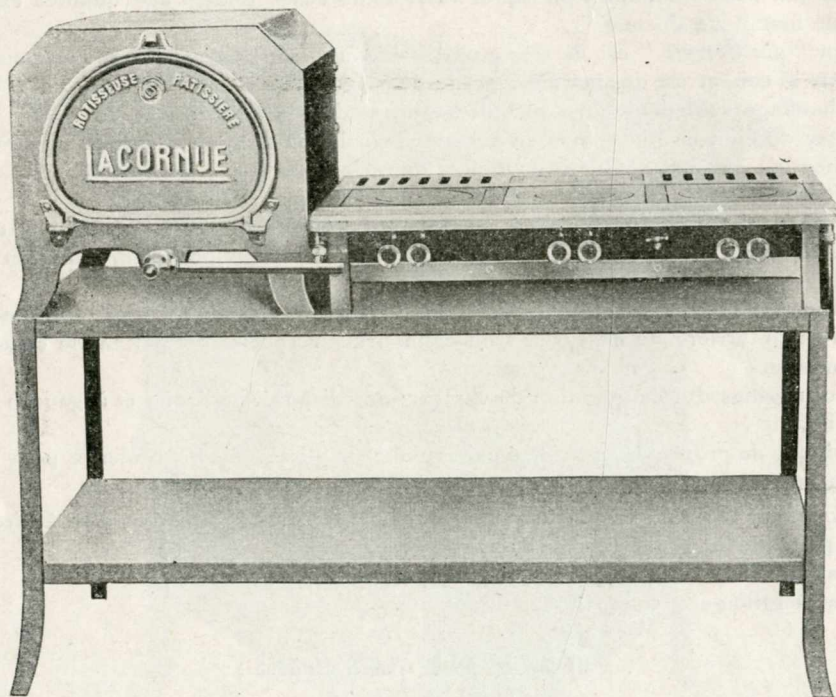
Pour la province, expédition port dû : Emballage Frs 100.

Emballage exportation ; Frs 150.

## ENSEMBLE DIT AMÉRICAIN

Composé d'une Rôtisseuse-Pâtissière La Cornue N° 5, voir page 5 et du dessus de notre Cuisinière C 40, le réchaud comprenant trois foyers doubles, avec robinets à réglage automatique et une poissonière, une plaque de propreté en tôle émaillée.

Encombrement ; longueur du support, 1 m 25, largeur, 0,55, hauteur, le dessus du réchaud se trouve à 0 m. 80.



### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le Four (voir page 5).	
Le Réchaud dessus poli. . . . .	690
Le Réchaud dessus nickelé . . . . .	775
Le Support nickelé et tôle émaillée . . . . .	400

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine*

*Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus*

*Le four, 20 fr., le réchaud, 20 fr., le support, 20 fr.*

*Emballage exportation : le four, 50 fr., le réchaud, 50 fr., le support, 50 fr.*

# MODÈLE N° 4

## Chauffage Electrique

Mêmes dimensions et même aspect que N° 3.

Notre nouveau modèle 1928 cuit les rôtis et les pâtisseries dans les mêmes conditions et avec les mêmes avantages que notre modèle au gaz.

C'est le seul four électrique où le chauffage étant fait par circulation d'air chaud, la température est sensiblement égale dans toutes ses parties. Un seul foyer de résistances extérieur au four.

Interrupteur à 3 allures : Fort, moyen, doux.

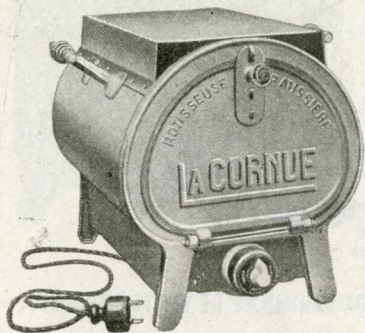
Consommation horaire : maximum 1.000 watts environ. Utilisation sur tous les courants.

Nos appareils sont couramment montés pour l'alimentation sur deux phases.

Ce montage permet le fonctionnement sur le courant triphasé, mais en n'utilisant que 2 phases sur 3.

Pour l'utilisation également répartie des 3 phases avec le courant triphasé, nous sommes obligés à un montage spécial avec 3 interrupteurs. — Supplément .. 100 fr. par appareil.

Prière de spécifier  
nature du courant  
et voltage



Nos appareils sont  
livrés avec fil et  
prise de courant.



### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type luxe aluminium .. .. .	500
Type demi-luxe. .. .. .	385

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine  
Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus.. 15 fr.  
Emballage exportation .. 25 frs*

<b>ACCESSOIRES : Plat à rôtir, acier étamé .. .. .</b>	19
<b>Grille spéciale .. .. .</b>	8.50
<b>Résistance de rechange : La résistance seule .. .. .</b>	5
<b>La résistance et son support terre réfractaire .. .. .</b>	25.

Les résistances sont garanties un an (sauf contre la surltension) et leur remplacement est des plus faciles à la portée de chacun.

# MODÈLE N° 6

## Chauffage Electrique

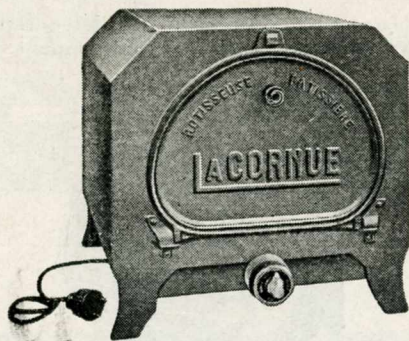
Ce modèle, aux mêmes caractéristiques que le n° 4 est spécialement destiné aux cuisines bourgeoises importantes ou aux restaurateurs, charcutiers, pâtisseries, rôtisseurs. Ses dimensions permettent la cuisson de très grosses pièces ou de plusieurs volailles à la fois.

Hauteur, 24 cm ; largeur, 32 cm ; profondeur, 46 cm.

L'appareil est livré avec 2 plaques intérieures mobiles.

Consommation maxima, 2.000 watts environ. Utilisation sur tous les courants.

Prière de spécifier nature du courant et voltage. (Voir p. 13)



Nos appareils sont livrés avec fil et prise de courant.



### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le Type luxe, porte et façade fonte émaillée, enveloppe cuivre poli, nickelé, oxydé ou aluminium . . . . .	825
Le Type demi-luxe, porte et façade émaillée, enveloppe tôle d'acier . . . . .	655

*Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine*

*Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus.. 25 frs*

*Emballage exportation.. 50 fr.*

<b>Accessoires :</b> Plat à rôtir, acier étamé . . . . .	25
Grille spéciale allant dans le plat . . . . .	12
<b>Résistance de rechange :</b> La résistance seule . . . . .	5
La résistance et son support terre réfractaire . . . . .	25

Les résistances sont garanties un an (sauf contre la surtension) et leur remplacement est des plus faciles à la portée de chacun.

# CHAUFFAGE AU GAZ D'ESSENCE

## MODÈLE N° 3 E. S., avec Chauffe-Plat et Grilloir

Nous livrons ce modèle avec un brûleur spécial au gaz d'essence.  
Dimensions : Voir page 4.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le type luxe en aluminium . . . . .	425
Le type demi-luxe tôle d'acier, fonte, porte aluminium . . . . .	355
Le type populaire, tôle d'acier, fonte . . . . .	315

Réservoir à pression et canalisation : 100 frs en plus.

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine. — Pour la province, expédition port dû; Emballage en sus, 15 fr.  
Emballage exportation, 25 fr.

## MODÈLE N° 5 E. S., avec Grilloir

Même aspect et mêmes dimensions que le N° 5, page 5, avec brûleurs spéciaux à gaz d'essence.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Le type luxe, porte et façade fonte émaillée, enveloppe cuivre poli, nickelé, ou oxydé, ou aluminium . . . . .	750
Le type demi-luxe, porte et façade émaillées, enveloppe tôle d'acier . . . . .	580
Le type populaire, porte et façade fonte brute, enveloppe tôle d'acier . . . . .	540

Réservoir à pression et canalisation : 100 frs en plus.

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine. — Pour la province, expédition port dû ; Emballage en sus, 20 fr.  
Emballage exportation, 50 fr.

## RÉCHAUD PETIT MODELE

Nous livrons ce modèle au gaz d'essence. — Dimensions : voir page 6.

### PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type fonte brute, le réchaud seul . . . . .	620
Type émaillé . . . . .	675
Supplément pour enveloppe cuivre . . . . .	60
Supplément pour émail blanc . . . . .	15
Le support acier forgé, peinture email gris, hauteur, 47 cm . . . . .	70

Réservoir à pression et canalisation ; 100 frs en plus.

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine. — Pour la province, expédition port dû. Emballage en sus, 20 fr.  
Emballage exportation, 50 fr.

# RÉCHAUD CUISINIÈRE

au gaz d'essence

Dimensions : voir page 7.

## PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type fonte brute .. .. .	765
Type émaillé, dessus poli .. .. .	825
Type émaillé, dessus émaillé, rampe nickelée .. .. .	865
Type émaillé, dessus nickelé, rampe nickelée .. .. .	940
Supplément pour enveloppe cuivre .. .. .	70
— émail blanc .. .. .	15

Réservoir à pression et canalisation : 100 frs en plus,

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine.

Pour la province, expédition port dû : Emballage en sus Frs 20.

Emballage exportation, Frs 50.

# CUISINIÈRE C 40

Chauffage au gaz d'essence

Dimensions : voir page 10.

La Cuisinière C 40 est livrée complète, munie de tous les accessoires, c'est-à-dire :

Deux plateaux intérieurs pour le four.

Un plat à rôtir et son gril,

Un plat à grillade et son gril.

## PRIX MINIMUMS DE VENTE IMPOSÉS :

Type fonte brute. . . . .	1890
Type émaille, dessus poli . . . . .	2175
Type émaillé, dessus nickelé. . . . .	2375
Supplément pour émail blanc. . . . .	25

Réservoir à pression et canalisation ; 150 frs en plus.

Cinq teintes d'émail : blanc, bleu, vert, gris-perle, marron,

Ces prix s'entendent pour appareil pris à l'usine.

Pour la province, expédition port dû : Emballage en sus Frs 100.

Emballage exportation : Frs 150.

# MODELES SPÉCIAUX

pour Pâtisseries, Charcutiers, Restaurateurs, Maisons Bourgeoises

*Demandez la Notice*

