



ourmets ourmands astronomes **LA CORNUE**

est un four de conception nouvelle

C'est l'appareil idéal pour réussir

*les Rôtis succulents et dorés,
les Plats gratinés,
les Pâtisseries fines.. etc...*

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 avec la ROTISSEUSE-PATISSIÈRE "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 d'air très chaud, toujours humide. Les possesseurs d'un appareil "LA CORNUE" en ont tous fait la curieuse constatation : en ouvrant le four, pendant la cuisson, on remarque que les parois intérieures sont recouvertes d'une légère buée.

C'est pour cela que les mets ne peuvent en aucun cas, ni brûler, ni se dessécher : qu'ils conservent à la cuisson, la presque totalité de leurs sucs et de leur jus, et qu'il faut les laisser cuire sans la moindre surveillance sans les arroser, ni les retourner.

HAUTES RÉFÉRENCES et Catalogue illustré en couleurs de tous nos modèles, franco sur demande.
GARANTIES : Nous reprenons et remboursons tout appareil qui ne donnerait pas les résultats énoncés ci-dessus.
LA CORNUE fonctionne au gaz, au pétrole, à l'essence, à l'alcool, au charbon de bois et s'adapte à tout foyer existant.

Etablissements "LA CORNUE" 83, Rue du Chemin-de-Fer, 83
COURBEVOIE (Seine) — Tél. 38

Dépositaires partout en France et dans les principales villes du monde.
ANGLETERRE ET DOMINIUMS : EXPERT MARKETING C^o Ltd, 19, Cannon Street, LONDON (E.C.H.).
SUISSE : ZEHNDER & C^{ie}, 57, Stampfenbachstrasse, ZURICH.