

# "LA BONNE AUBERGE,"

**DIMANCHES  
WEEK-END  
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE

DIRECTION :

EDITE SOUS LE PATRONAGE DE LA  
"LIGUE DES CENT MILLE,"  
POUR LA DEFENSE DU BON MANGER  
PARAISANT LE VENDREDI SOIR

39, AVENUE SLEECKX, 39

... BRUXELLES ...

TELEPHONE : 15.88.32

## CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1<sup>er</sup> ex-aequo : **Nouveau Monde**, Tirlemont 46 p.  
Ma **Témaine**, Barbençon ... 46 p.  
2<sup>ème</sup> : **Deneil**, à Temploux ..... 45 p.  
3<sup>ème</sup> : **Grd Hôtel Meuse**, Waulsort 29 p.

## Lettre à un Hôtelier

J'étais venu chez vous, Monsieur, la semaine passée, avec l'intention de faire votre connaissance, comme vous en aviez manifesté le désir à diverses reprises.

C'est vous dire que je venais, animé des meilleures intentions à votre égard.

Quand j'arrivai, vers midi moins un quart, après avoir mis ma voiture, portant bien en vue l'insigne de la Ligue, devant votre porte, aucun autre client ne se trouvait dans votre Etablissement; mais vous n'y étiez pas non plus.

Une dame, au comptoir, papotait avec deux garçons; et mon entrée n'interrompit point cette intéressante parlotte.

Un assez long temps après on consentit à s'apercevoir de ma présence et à s'enquérir de mes désirs.

L'heure du déjeuner n'ayant point sonné — du moins en jugeai-je ainsi, car, malgré la crise, je ne supposai pas qu'en un établissement situé comme le vôtre dans une voie principale d'une grande ville, il ne viendrait personne à ma rescousse à l'heure accoutumée des citadins de l'endroit — et puis également parce qu'on ne me présentait ni Carte ni Menu — je décidai d'occuper les quelques instants qui me séparaient de l'heure espérée, en dégustant un apéritif.

Cependant, un, puis un autre, puis un troisième client arrivèrent; et, mon verre étant vide, je priai l'un des garçons de m'indiquer si je pouvais déjeuner.

Sans me donner la moindre explication sur l'ordonnance ni le coût du repas que je sollicitais, on m'apporta successivement un potage, deux plats et une pomme; puis enfin ma note que je réclamais.

Comme le garçon s'employait à rassembler son pourboire, je risquai:

« Mais il n'y a donc ni carte ni menu dans cette maison ? »

Alors il m'apporta l'une et les autres; et je connus, qu'indépendamment d'une carte abondante, il y avait deux menus, dont celui

**Nous demandons l'indulgence pour la présentation défectueuse de ce numéro, ayant dû, au dernier moment changer d'imprimeur. Tout sera remis en ordre dès notre prochain numéro.**

qu'on ne m'avait point servi et que j'eusse désiré de préférence bien qu'il fut un tantinet plus cher.

J'observai à ce moment qu'à deux tables de moi un Monsieur déjeunait, servi avec un respect inespéré du personnel.

Je risquai encore, mais très discrètement cette fois:

— Pourriez-vous me dire qui est ce Monsieur qui déjeune là; il me semble que je connais cette figure?...

— C'est le patron, Monsieur.

— Ah !... bien.

Ainsi, Monsieur, vous déjeuniez tranquillement dans le même temps que vos clients, au lieu d'être, à cette heure sacrée pour un hôtelier, tout à votre clientèle !...

Involontairement je comparai votre façon d'agir avec celle toute empreinte de prévenance d'un de vos confrères chez qui j'avais déjeuné quelques jours auparavant, et qui, lorsque je lui demandai un instant d'entretien, s'excusa en me répondant que tant qu'il y avait encore un client dans la salle à manger il se devait de s'assurer qu'il était servi selon son goût et qu'il ne manquait de rien.

Celui-là, Monsieur, était un bon hôtelier; et je me suis nommé à lui.

Mais j'ai quitté votre Etablissement sans prier qu'on vous passât ma carte.

P. de C.

## Le Referendum de la Truite

Puisque la pêche à la truite est actuellement fermée, voici l'occasion ou jamais d'instruire nos lecteurs afin que, dès la réouverture, ils puissent faire entendre leurs doléances aux hôteliers peu consciencieux qui baptisent truites de nos rivières des truites d'élevage, ou ce qui est pire, des truites nordiques congelées.

Nous reproduirons ici tous les avis qui nous parviendront tant d'hôteliers que de particuliers; après quoi nous essayerons de tirer une conclusion.

M. Dewit, de « La Bonne Auberge », à Everhaille-Bauche :

La truite doit être classée en trois catégories distinctes :

La truite de rivière, seule championne des poissons d'eau douce;

La truite d'élevage, dont la qualité varie selon sa nourriture naturelle ou artificielle et l'abondance autant que la qualité de l'eau dans laquelle habite ce poisson;

La truite d'importation (Suède, Pologne, Danemark, etc.), qui ne réunit pas, d'avis des compétences, les qualités d'un bon sauret.

La première nommée, seule truite intéressante, demande des installations que ne possèdent que quelques rares hôteliers en Belgique. Les autres hôteliers honnêtes en débitent à l'occasion quand ils peuvent s'en procurer et non quand le client en demande.

J'estime qu'il est honteux d'établir des Menus de fr. 12,50 et 15 fr. où figure la truite qu'on ose appeler « de rivière », « de torrent », et parfois même « de la Lesse ». Le premier devoir de l'hôtelier est de ne pas tromper son client.

M. R. Dubois du Pacolet, à Marcour-sur-Ourthe :

Il faut, à mon avis, établir une première distinction entre la truite d'élevage et la truite des pays nordiques. Celle-ci est un poisson congelé et n'arrivant au consommateur qu'après des manipulations d'autant plus nombreuses que l'hôtel qui le sert est plus éloigné d'Anvers.

Il existe des truites d'élevage du pays qui valent ou peu s'en faut la truite de rivière. Je sers avec grand succès cette truite, mais j'ai un bassin à eau courante où je garde mes truites vivantes et où je les fais pêcher par le client qui est ainsi assuré d'avoir un poisson de première fraîcheur. Je tue la truite devant lui, car il existe, paraît-il (n. d. l. R. : il ne paraît pas, c'est au contraire absolument certain), des hôteliers peu scrupuleux qui pêchent la truite devant le client, après quoi elle est mise dans un récipient qui fait le tour par l'office pour revenir au bassin, tandis qu'une

Nous avons dû mettre des cartes de Membres en réimpression

sœur nordique remplace celle qui est sortie frétille de l'onde, pour la plus grande mystification du client.

Là où il n'existe pas de bassin, la meilleure garantie pour le client est de se faire montrer le poisson avant cuisson. Il pourra ainsi juger de son état de fraîcheur et de sa provenance. La truite nordique a la branchie pâle et décolorée et l'œil vitreux. La truite de nos rivières appartient presque toujours à la variété Favio, soit truite à fond jaune doré avec taches nombreuses noires et rouges. La truite d'élevage et la truite nordique appartiennent par contre le plus souvent, et toujours pour la nordique, à l'espèce Arc-en-Ciel soit fond argent avec taches exclusivement noires et peu marquées, parfois même inexistantes.

M. Martin, de « Ma Témairie », à Barbençon :

Ce problème est complexe, et pour le moment je ne vois guère de solution pratique. Seuls le temps et la clairvoyance de la clientèle amèneront la solution désirée.

La truite nordique a fait son apparition par suite de l'engouement énorme suscité par nos truites de rivière qui à un moment donné n'ont plus suffi à satisfaire la clientèle. Qui n'a pas mangé sa truite?

Cette truite congelée a, hélas, jeté un fameux discrédit sur notre excellente truite de rivière si renommée pour sa saveur.

De ce même engouement sont nés les centres d'élevage qui peuvent parfaitement compléter le déficit de nos rivières. On pourrait donc fort bien se passer actuellement de la truite nordique si tous les hôteliers faisaient preuve de probité commerciale. Et pour cela, il suffirait qu'ils adoptent l'appellation de « Truites vivantes ». Chacun peut, en effet, à peu de frais, disposer d'un vivier ou d'une réserve d'eau; et ce serait déjà une grande amélioration en même temps que la certitude acquise qu'il ne s'agit que de truites fraîches, vivantes, à l'exclusion de poissons congelés qui se peuvent acquérir chez n'importe quel poissonnier à un prix dérisoire de bon marché.

Le grand mal c'est que pour lutter contre la crise on croit avoir trouvé un remède en diminuant les tarifs, mais sans modifier la composition des Menus; on en est alors réduit à se rabattre sur des produits inférieurs qui sont en l'espèce les truites congelées nordiques. Avec l'appellation « Truites vivantes » au lieu de celle équivoque de « truites de rivière » le gourmet avisé serait prévenu efficacement.

(A suivre.)

## Notre Concours de noms d'hôtels originaux

Hostellerie « Le Pacolet », à Marcour-sur-Ourthe.

M. René Dubois, propriétaire de cette maison, nous écrit les intéressantes lignes

suivantes pour justifier le nom original dont il a baptisé son établissement :

« LE PACOLET » : origine. Aux temps révolus des sorcières, des loups-garous, des nutons, le peuple, dans les Ardenes et le Condroz, croyait aussi au « Pacolet ». C'était un esprit familial, bienfaisant, et qui assurait à son propriétaire, non point la grande richesse, mais le nécessaire de chaque jour. Avantage énorme : le Pacolet n'avait pas d'accointance avec l'Esprit-Malin; il ne fallait donc point, pour le posséder, passer un pacte avec le diable.

Le Pacolet naissait d'un œuf de poule noire, pondu le Vendredi Saint à midi, et porté pendant douze jours sous l'aisselle.

Par altération, la signification du Pacolet est devenue : porte-chance.

Dans le patois liégeois, on dit, d'un individu ayant de la chance en n'importe quoi : « Vos estes an 'tchanceux; vos avez sûrmint li Pacolet d'oins voss' poche » (Vous êtes un chanceux; vous avez certainement le Pacolet dans votre poche).

Par une nouvelle et récente altération, le Pacolet est en train de devenir synonyme de « porte-chance » pour ceux... qui fréquentent l'Hostellerie qui lui est dédiée.

J'ai choisi ce nom parce que sortant de la banalité, sonore, bref, facile à retenir, ne prêtant pas à confusion, et rappelant une vieille croyance du pays.

Une niche, placée contre la façade de l'Hostellerie, abrite un « Pacolet ».

## Informations

Vin compris. Voilà une formule qui fait son chemin.

Il ne s'agit, bien entendu, que de la boisson qu'on appelle vin de table; le carafon; et nullement des vins de marque.

Il y a plusieurs années que la Ligue des Cent Mille travaille en France à obtenir ce résultat, prêchant très justement qu'un repas sans boisson est un repas incomplet.

En Belgique, nous avons repris la formule : « boisson comprise » ne demandant pas spécialement le vin, mais au moins la bière, dans tous les restaurants où — comme nous l'écrivions dernièrement — de très nombreuses personnes que leurs fonctions ou leurs occupations obligent à y manger, cherchent une bonne cuisine bourgeoise.

N'a-t-on pas chez soi une boisson de repas : vin ordinaire ou bière ? -

Dès lors pourquoi ne pas la trouver au restaurant, incluse dans le prix du repas.

Que craignent donc les hôteliers qui ne satisfont pas encore à ce désir légitime de la clientèle ? Et croient-ils que celle-ci soit composée de *soultards* qui se gorgeront de pinard ou de bière... à s'en faire crever !...

Allons donc; il n'y a aucun prétexte valable à ce refus.

La Taverne du « Palace », à Bruxelles,

vient, après bien d'autres; d'adopter la formule du repas vin compris; et nous l'en félicitons.

\*\*

Il paraît qu'il y a des hôteliers qui disent de la Ligue des Cent Mille; du moins c'est le bruit qui nous est parvenu par le canal d'une excellente Maison qui a demandé son inscription, que nous avons inscrite en attente, comme les autres, pour la forme, mais dont l'admission au Groupement de la « Bonne Auberge » ne fait aucun doute.

Comment n'y en aurait-il pas qui disent du mal de nous ?

On sait bien qu'il faut « montrer patte blanche » pour être admis au Groupement de la « Bonne Auberge »... et ceux dont la patte n'est pas blanche n'ont que la ressource de dire du mal de nous pour expliquer qu'ils ne figurent pas dans notre liste.

C'est un procédé vieux comme le monde.

« Ils sont trop verts... » disait déjà le Renard de la fable.

\*\*

La Ligue française contre le Cancer vient de publier une intéressante statistique où on lit ceci :

« Alors que la moyenne générale des décès par affections cancéreuses est de 90 pour 100.000 habitants, cette moyenne tombe à 87 dans les Alpes-Maritimes, 73 dans l'Hérault, 66 dans les Pyrénées-Orientales, 64 dans l'Aude, 60 dans le Var, 59 dans le Gard, 53 dans les Bouches-du-Rhône et 26 dans la Corse, départements vinicoles produisant 60 p. c. de notre récolte nationale.

» Par contre, on remarque dans les régions sans vignobles du Nord de la France, de l'Île-de-France et de la Normandie, des proportions de décès par cancer supérieures à la normale. La moyenne s'élève à 101 dans l'Aisne, 109 dans l'Oise, 113 dans la Mayenne, 115 en Eure-et-Loir, 124 dans le Nord, 138 dans la Seine et 141 dans la Seine-Inférieure. »

Buvez donc du vin.

Et puis cela fera tant de plaisir à nombre d'hôteliers qui se sont empressés de faire reproduire cet avis que vous trouverez, comme une discrète invite, sous votre serviette.

\*\*

Nous envoyons chaque semaine, à titre de propagande, notre journal, à de nombreux automobilistes.

Quelques-uns d'entre eux, après avoir « tâté » de notre liste et constaté l'utilité de nos efforts, s'affilient à la Ligue.

Mais l'immense majorité se contente des indications que nous lui fournissons et ne vient pas à nous.

Serait-il vrai décidément que la Belgique est le pays du « billet de faveur » et la plupart de nos compatriotes s'imaginent-ils qu'ils ont le droit d'obtenir gratuitement ce que les autres paient ?

Ce serait à croire, car il y a des « lecteurs » qui s'étonnent de ne recevoir « La Bonne Auberge » qu'irrégulièrement ; et d'autres qui fréquentent nos Rallyes, très régulièrement, eux, sans songer qu'ils pourraient participer à l'organisation de ces réunions en devenant Membres de la Ligue.

### DEMANDES D'INSCRIPTION

Nous prions instamment les membres de la Ligue et ceux du Groupement de nous donner leur avis sur les demandes d'inscription. Ce n'est que si chacun nous aide à nous renseigner que nous arriverons à nous inscrire que des Etablissements méritant réellement d'être recommandés.

- Relais de Tombeek, Overysse (21).  
 IV Fils Aymond, Namur (21).  
 Hôtel de la Paix, Andenne (21).  
 Mouton Blanc, Beaumont (21).  
 La Toque Blanche, Wépion (21).  
 Hostellerie de la Poste, Havelange (22).  
 La Truite d'Or, Laroche (22).  
 Rest. « La Tourelle », Cortenberg (22).  
 Hôtel « La Vignette », Tervueren (22).  
 Hôtel Thilges, à Wiltz (Luxembourg) (22).  
 Pension Les Lierres, Keerbergen (22).  
 Hôtel de la Flèche d'Or, Cortenberg (23).  
 Hôtel de la Cloche, Saint-Trond (23).  
 Hôtel Duchêne, Ottignies (23).  
 Terminus, à Huy (Gare) (24).  
 A la Croix de Bourgogne, Mettet (24).  
 Hôtel De Vos, Mons (24).  
 Taverne Royale, Mons (24).  
 Hôtel de la Cour Royale, Renaix (24).  
 Hôtel de la Croix d'Or, Martelange (24).  
 « A la Rose d'Or », Hérenthals (24).

Tout établissement qui, après quatre parutions à cette rubrique n'aura été l'objet d'aucune critique sérieuse sera automatiquement admis à faire partie du « Groupement de la Bonne Auberge » sur références d'usage.

## AGENDA

### GASTRONOMIQUE

#### Nouveau Monde, à Tirlemont

Tous les dimanches, durant la saison de chasse un plat de gibier à chaque repas.  
**MENU 28 FRANCS**

Réveillon de Noël 24 décembre

#### Grande Kermesse aux boudins

La crème ardennaise  
 L'aspic en belle vue, sauce tartare  
 La grosse pièce rôtie  
 Asperges mousseline  
 Le boudin panaché Ciel et Terre  
 Le pâté de foie gras à la gelée au Porto  
 Le Plum Pudding au rhum  
**20 francs.**  
 Retenir ses tables. Téléphone 20.

#### Denef, à Temploux

Le menu 35.00 fr., moins un plat : 27 fr. 50.  
 Un plat de gibier à chaque repas  
 tous les dimanches, durant la saison de chasse.

#### « Au Mouton d'Or », Namur

DINER « RECLAME » à 22 fr. 50.

Crème de Tomates  
 Truite Meunière  
 Tournedos petits pois  
 Pommes Allumettes  
 1/2 Poulet de grain rôti  
 Salade  
 Gâteau ou Fruits

#### Hostellerie « Le Pacolet » Marcourt-sur-Ourthe-lez-Laroche

MENU à 35 Fr. — NOEL 1933.  
 24 décembre 1933.

Les Toast au Caviar  
 La Soupe à l'Oignon  
 L'Oie farcie Périgord — Les pommes risolées  
 Les Cochonnailles à l'Ardennaise  
 Le Cœur d'Endives Mayonnaise  
 La Langouste à la Roosevelt  
 La Bûche de Noël — Tutti fruti — Les Fromages  
 On peut loger et garer.  
 Prévenir 2 jours d'avance — Tél. Rendeux 55  
 Prière de retenir ses tables. (416)

#### « Maison Haute »

Boitsfort — Téléphone : 48.19.32

MENU à 50 Fr. du 24 décembre 1933.

L'Huître Royale  
 L'Oxtail Ecarlate  
 La Timbale de Ris de Veau Henri IV  
 Le Céleri à la Moelle.  
 Le Dindonneau de Noël truffé à la Périgourdine  
 Le Buisson de Homard, Sauce Corail  
 La Salade Brabançonne  
 La Bûche glacée  
 La Brouette de Fruits  
 Les Mignardises  
 Nombre de couverts limité.

#### Hôtel Tourne-Bride à Anhéé-sur-Meuse Réveillon de Noël 24 décembre

Les huîtres impériales  
 Le potage oxtail  
 Le boudin de Noël  
 Le caneton à l'orange  
 Le Chevreuil sauce chasseur  
 Les poires au vin  
 Le foie d'oie  
 Gâteau — Pralines  
**40 francs.**

#### A La Rose d'Or à Hérenthals

Diner-réclame de Noël de 6 h. à minuit

le 24 décembre : 15 francs.

Potage Bisque d'écrevisses  
 Grande truite Meunière  
 Barquette de ris de veau  
 Filet de bœuf rôti  
 Petits pois à la paysanne  
 Pommes croquettes  
 Poularde de Bruxelles  
 Compote de fruits  
 Pudding au rhum

A une heure du matin, soupe à l'oignon gratuite.

Tous les dimanches et fêtes, menu spécial.  
 6 services à 25 francs.

En semaine : 5 services, Menu 15 francs.

### NOTRE INSIGNE POUR RADIATEURS

La Ligue des Cent Mille fait établir par la Maison FISCH et Cie, médaillistes d'art, un très joli insigne pour radiateur à lettres d'or sur fond argenté blanc mat et rouge vif, qu'elle peut céder à ses Membres au prix de SIX francs.

En plaçant cet insigne sur leur auto les Membres de la Ligue sont certains d'être reconnus et particulièrement soignés par tous les Hôteliers, Membres du Groupement de la Bonne Auberge.

Ils font en outre de la bonne propagande pour la Ligue.

## LIGUE DES CENT MILLE

12, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

### Bulletin d'adhésion

(A détacher)

Veillez m'inscrire comme membre de la Ligue des Cent Mille.

M .....

N° d'auto : .....

Droit d'inscription 1<sup>re</sup> année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 ..... fr. 20

Insigne radiateur ..... fr. 6 (facultatif).

Soit fr. ....

que je verse au compte chèques postaux de  
 Carselade n° 1803.48.  
 que veuillez faire encaisser par la poste.

Les Membres de la Ligue des Cent Mille se doivent de faire des affaires  
avec nos Annonceurs qui font vivre "La Bonne Auberge",

## Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe  
**Jean FORT**

Membre de la Ligue des Cent Mille

LIBOURNE (FRANCE)

Distributeur exclusif pour la Belgique :

**Charles LAMBERT**

Momentanément aux bons soins de  
La Bonne Auberge (307)

### PROBITE COMMERCIALE



#### Gonssommateurs

Lorsque vous de-  
mandez un

### SPA

et que sans vous  
avertir au préalable  
on vous sert par es-  
prit de lucre, une  
eau d'autre prove-  
nance,

**REFUSEZ TOUTE  
SUBSTITUTION  
ET EXIGEZ UN**

### SPA

C'est du reste dans  
l'intérêt de votre  
santé.

### SPA-MONOPOLE

SOURCE REINE

Dépôt Principal :

126, av. du Port. — Tél. : 26.10.72 et 73  
(324)

### LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour  
bétons, ciments, lavatory, corridors, courts de  
tennis. — Notice et carte de teintes sur demande :

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

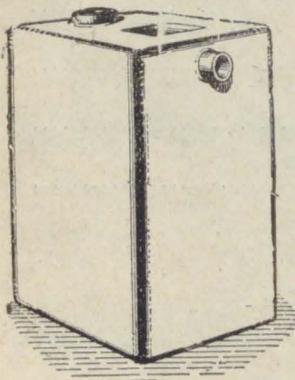
### Sté des CHARBONNAGES du ROTON à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

Production : 550.000 Tonnes par an de vrais  
ANTHRACITES pour foyers domestiques, chauf-  
fage central, feux continus, et du charbon spé-  
cialement recommandé pour la cuisine de res-  
taurants.

DEMANDEZ PRIX-COURANT

(376)



**LA  
FOSSE  
SEPTIQUE  
SUPPRIME  
LA  
VIDANGE**

Renseignements, prix et devis sur demande

**P. de CARSLADE**

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

## DICTEZ AU DICTAPHONE

pour accomplir davantage en moins de temps

Machines à Ecrire

## WOODSTOCK

R. CLAESEN, 29, rue des Pierres, BRUXELLES  
(271)

### Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794  
Articles en métal blanc argenté 1<sup>er</sup> titre  
Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports  
(351)

AVANT DE DEJEUNER

demandez un « PORTO GILBEY »

W. et A. GILBEY de Londres, fournisseurs de  
S. M. le Roi d'Angleterre et des principales Cours  
d'Europe.

Agence Générale Belge et Grand-Duché :

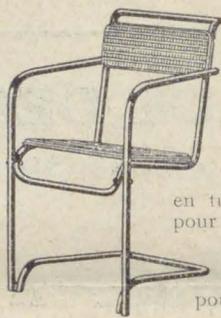
G. FIVE, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. T. 44.91.63.

### TARIF DE PUBLICITE

Informations au numéro : 3 fr. la ligne

3 mois 6 mois 1 an

Le cm. de haut : Fr. 200.— 300.— 400.—



Anciennes Usines

### ANNOYE

CHASTRES (Perbais)

Meubles

Modernes

en tubes d'acier superposables  
pour Cafés, Restaurants, Ter-  
rasses et Jardins

**PRIX SPECIAUX**  
pour Membres de la Ligue  
et du Groupement

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

DIX A DOUZE FOIS PAR AN PARAIT :

## JEAN DESTHIEUX HEURES PERDUES MÉLANGES

Jean DESTHIEUX est l'un des écrivains les  
plus originaux de notre époque.

Véritable encyclopédiste, ses « Heures Perdues »  
feront le régal de tous les esprits dégagés de pré-  
jugés, qu'intéressent non seulement les lettres et  
les arts mais tous les problèmes sociaux de l'heure  
présente.

On s'abonne à « LA BONNE AUBERGE »

Abonnement : 20 fr. belges au lieu de 30 fr. franç.  
Pour les Membres de la Ligue des Cent Mille.

## CHOCOLATS G. LECHIEN

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE  
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

### METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

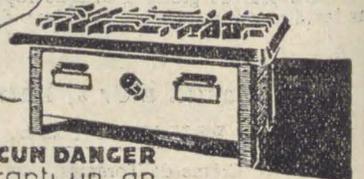
## ORFÈVRERIE R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE  
BRUXELLES — BOURSE

*Le gaz à la  
campagne*



PAR LE  
**PÉTROLE et L'ÉLECTRICITÉ**  
sans pompe ni pression  
grâce au  
**FOURNEAU PÉTRELEC**



**AUCUN DANGER**  
garanti un an

39, avenue Sleeckx, Bruxelles. — Tél. : 15.88.32.

IMPRIMERIE G. BOTHY

22, rue de la Concorde, Bruxelles. — Tél. : 12.44.75