

B.4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA



BONNE AUBERGE

MENU :

Que d'eau, que d'eau !	Chrysale.
Gourmandises végétariennes.	P. de C.
Nos cordons bleus : Alice Brailly.	
Cinquante ans de cuisine.	Benoît Perrat.
Déjeuner futuriste.	
Soignons-nous au vin. (Suite.)	D ^r Eylaud.
Rien que la vie : Mort de Baron.	D ^r Dubois-André.
Hors-d'œuvre et desserts.	

VI^{me} Année
Bi-mensuel.

N° 246.
15 juin 1938.

Le numéro : 3 francs.

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26

B R U X E L L E S

SPECIALITE DE VETEMENTS POUR
L'INDUSTRIE HOTELIERE
ET LES RESTAURATEURS.

HABITS et SMOKINGS.
LIVREES et UNIFORMES.

Vêtements de coutils : spencer, smoking,
vestes et toques pour cuisiniers.

VETEMENTS pour HOMMES
JEUNES GENS et ENFANTS.

QUALITES INCOMPARABLES.

Prix les plus avantageux.



— De quelle auberge, viens-tu, poivrot ?
— De la bonne, chérie, de celle où j'ai gagné
un lot de 100.000 francs !



PARTIE OFFICIELLE

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Quelle que soit votre occupation, votre profession, vous appréciez sans doute ces délasséments que sont une table bien servie, la bonne chère, les jolis vins et la compagnie de convives gais et spirituels.

Le Club de « La Bonne Auberge » dont le but est de défendre et maintenir les traditions de la bonne cuisine et des bons vins, en groupant, afin qu'ils se prêtent une aide mutuelle, les artisans et les artistes de la cuisine et les touristes et clients qui la dégustent et l'apprécient, vous offre tout cela.

Tous les membres reçoivent gratuitement : la revue bi-mensuelle *La Bonne Auberge*, et le *Guide Gourmand* annuel.

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir membre du Club.

La qualité de membre lui donne droit pour lui et sa famille aux avantages offerts par le Club. (Demander statuts.)

Pour les restaurateurs et producteurs de l'alimentation, le Club n'acceptant comme membres que les bonnes maisons, les candidats sont priés de ne faire aucun versement avant d'avoir été avisés que leur demande est agréée.

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la Belgique et le Luxembourg :
39, avenue Sleenckx, à Bruxelles ;

On trouvera, en dernière page, un bulletin d'inscription, qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement ou versement selon barème ci-dessous, à l'un des comptes chèques postaux indiqués :

Nous donnons ci-dessous les montants des cotisations réduites (année en cours) à payer pour 1938 pour inscriptions durant le mois de juin.

	Part.	Prod.	Rest.
Belgique (fr.belges)	28.—	56.—	84.—
Luxembourg (fr. l.)	22.40	44.80	67.20

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles : 12.93.01; Luxembourg : 7.709;

ABONNEMENTS DE PROPAGANDE

pour
HOTELS, RESTAURANTS, TAVERNES.

Il est consenti à tous établissements où la « Bonne Auberge » peut être mise en

lecture des abonnements au prix spécial de 25 francs par an. — Pour 1938, jusqu'au 31 décembre : fr. 17.50. (C.ch. postal Bruxelles 1293.01.)

Le Fourrier gourmand

Ce service réservé exclusivement à nos membres et à leurs familles, a pour but de leur procurer d'excellents produits, difficiles à trouver dans le commerce. Il a également pour but de faire connaître les produits et d'aider à leur lancement.

LISTE DES PRODUITS OFFERTS :

1) Conserves d'escargots au naturel Boisseau :

La boîte d'une dz. avec coquilles : fr. 7.05 ; la boîte d'une dz. sans coquilles : fr. 6.50; autres grandeurs sur demande.

Les escargots Boisseau sont fabriqués par les Conserveries du Haut-Rhin, à Neuf-Brisach.

2) Jus de raisins frais Jurozé :

La caisse 14 l. : fr. 196.— (rendue domicile).

Jurozé est un produit de la Cie Uvale de Nissan (Hérault).

3) Condiment Florida au verjus de Champagne :

Le pot de 150 grammes : fr. 4.50 ; le pot de 90 grammes : fr. 3.85.

Ce condiment supérieur à toutes les moutardes est fabriqué par la Société Florida, à La Vitla (Marne).

4) Vins de desserts :

Grenache ... 15°	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie 17°	»	9.—
» 18°	»	9.50
Muscato 15°	»	10.—
Rancio vieux 18°	»	10.50

Port, douane et remise à domicile en plus.

Ces vins de tout premier ordre proviennent de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses (Pyrénées Orient.) et sont expédiés directement en bouteilles, en caisses assorties de 12 ou 25 bouteilles.

DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles
Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.
Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land

Bonnie Mado Gu'izants.

DOMAINES DOPFF

Grds vins d'Alsace. 5, r. Argonne, BRUX

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peuvent ainsi essayer ces vins exquis par une bouteille.

5) **Grandes liqueurs Marnier :**

La caisse de six bouteilles assorties : 2 Grand Marnier cordon rouge; 2 Cherry-Cognac Marnier; 2 Fine Champagne Marnier (Ch. Bourg) : fr. 460.—, franco domicile, dans toute la Belgique.

6) **Vins de Bordeaux :**

La caisse de : 6 Grand Chêne (Saint-Emillion), 6 Graves sup. (Audy Monop. Dry), franco domicile toute la Belgique : fr. 175.—.

La caisse, même composition que ci-dessus, plus : 6 Margaux, 6 Graves Val-Fleuri (rosé), franco domicile toute la Belgique : fr. 335.—.

On peut passer les commandes à : Georges Audy et Cie, 189, rue Royale, à Bruxelles. — Tél. 17.76.09.

Les bons produits de nos membres producteurs

ALIMENTATION

Biscuits (Petits-Beurre et Sablés) : Biscuiterie Van Loo, 200, av. Chazal, Bruxelles.

Condiments : Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne).

Jambons d'Ardenne : M. Jules Laurent, à La Roche en Ardenne.

Macarons : Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.

Pâtisserie « Au Macaron », 34, longue rue d'Argile, Anvers.

Miels : J. Monnaie, apiculteur-amateur, 9, rue Argentin, Morlanwelz. (Ce miel

Poissons de mer et crustacés. — Expéditions rapides dans tout le pays. Maison Herman Gitsels, Minque 25 Ostende. — T. 123, après 18 heures T. 625.

MARIUS A BRUXELLES.

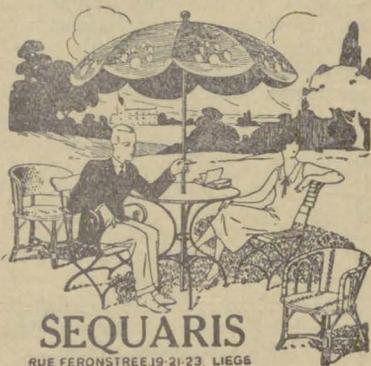
— Tu connais l'histoire de la sardine qui boucha le port de Marseille, té ?...

— Té !... **LIPPLER** fait mieux que ça hé !... Il met **NICE** dans ses **RAVIOLI** !

LIVRES A DOMICILE.

68, rue de l'Enseignement. Tél. 17.31.29.

Sucre de Tirlemont



Parasols avec ou sans table
80 modèles en magasin
Tous les coloris et diamètres

FAUTEUILS — JONC — FER — BOIS

Tables d'intérieur et d'extérieur
LIVRAISONS RAPIDES

Demandez notre dépliant spécial

Prix spéciaux pour hôteliers - cafetiers

SEQUARIS — LIEGE

Rue Féronstrée, 19-21-23

ne se trouve pas dans le commerce. Notre membre ne vend que sa récolte.)

Pain : Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles; 2, rue Dragon, Anvers; 226, rue de Lourdes, Gand. — Pain complet rationnel et hygiénique.

Traiteur : Lippler, 68, rue l'Enseignement, Bruxelles, tél. 17.31.29. Spécialités : nouilles fraîches, ravioli, canelloni, fondue Parmesan, escargots, pâtés père Wurtz. Porte à domicile, envois en province.

LIQUEURS ET APERITIFS

Cointreau, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.

Genièvre fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés. Louis Meeüs, Distillerie « La Clef », Anvers, fondée en 1869.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. Fink, 203, bd. Léopold II, Bruxelles. Tél. 26.78.43.

Liqueurs Marnier : Grand Marnier cordon rouge, Cherry-Cognac Marnier, Cognac Marnier « Château de Bourg », Charente. Repr. : M. de Schröver fils,

Georges AUDY & C^{ie} DE BORDEAUX

Leurs vins sont la joie et
l'apanage des vrais connaisseurs.

Bruxelles : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél. 44.71.22.

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisins frais garanti sans alcool :
Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault).
Vente excl. Belgique : F. Veillet, Beau-
mont (Hainaut).

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET GRANDS ORDINAIRES DE TABLE :

Georges Audy et Cie, Cours Balguerie,
Bordeaux, 3, r. du Moniteur, Bruxelles.

Bouchard père et fils, à Bruxelles, 38,
rue F. Allard.

Luquot et de Carheil, Bordeaux. Rep. :
H. Dussart, 12, av. A. Delvaux, Uccle.
Tél. 44.00.46.

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).
Comice Agricole de Blaye (M. Jacque-
reau, à Cartelègue).

Cave Coopérative de Générac (M. Bro-
quaire, à Villeneuve de Blaye).

Comice Agricole de Saint-André de
Cubzac (M. Pioceau, à Saint-André de
Cubzac).

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

Bouchard père et fils. Bureau, à Bruxelles,
30, rue Ernest Allard.

Seguin-Manuel, à Savigny-lez-Beaune.
Rep. Etabl. Dortu, 12, rue Ecuyer, Bru-
xelles.

Protheau et Foillard. Repr. : H. Dussart,
12, av. Delvaux, Uccle. Tél. 44.00.46.

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château
Fortia, 1er grand crû de Châteauneuf

CHAUDRONNERIE

ETAMAGE

FERBLANTERIE

A. HELDENBERGH



Matériel et moules
en tous genres
pour cuisiniers
et pâtisseries.
REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27

BRUXELLES

TELEPHONE : 12.97.55

JACOBERT

SES VINS FINS D'ALSACE

du Pape. Agent gén. Belgique : A.
Bècret, 11, Vieux-Marché-au-Grains,
Bruxelles.

VINS D'ALSACE :

Maison Greiner, à Mittelwihr. Repr. : A.
Knaepen, 43, rue de l'Application, Bru-
xelles. Tél. 48.38.74.

Domaine Dopfi, Clos du Moulin, à Rique-
wihr. Repr. : Van Caulaert-Masson,
5, rue de l'Argonne, Bruxelles.

Jacobert, à Colmar. Agt Rob. Fink, 203,
bd. Léopold II, Bruxelles. T. 26.78.43.

VINS DE CHAMPAGNE :

Lanson père et fils, Reims, 30, boulev.
Adolphe Max, Bruxelles.

Chanoine frères, Epernay. Repr. : Droz,
P., 43, rue de l'Application, Bruxelles.

Boizel et Cie, Reims. Repr. : Beeli, 33,
rue Berckmans, Bruxelles. T. 12.40.27.

Sté Vinicole de Champagne

Succ. : G. M. MUMM et Cie

Rep. : O. BOSQUET et A. HENVARD
29, rue Luxembourg. — Bruxelles
Tél. 11.93.51

VINS D'ANJOU :

Breyer (Maison Alex), à Rochefort-sur-
Loire (Maine-et-Loire). Quarts-de-
Chaume Château de Suronde, 1er
grand crû de l'Anjou.

VINS DE DESSERT :

Sté Coopérative de Vins Blancs, à Salses
(Pyr. Or.), Malvoisie, Rancios, Gren-
naches, Banyuls.

VINS DE PORTO :

Delaforce. Vieux Portos. Maison fondée
à Oporto, en 1838. Direct. Gle France:
Moltzer et Cie, 36, av. Hoche, Paris
(8^e). Tél. : Carnot 01.38.

de Lago (Cie Cepa de Porto). Agence
p^r la Belgique : N. et R. Toussaint, 11,
Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles.
Tél. 12.28.27.

Sandeman, S. A. Importation des vins.
47-49, rue Ulens. Bruxelles. T. 26.47.55-
26.47.56.

VINS DE TOKAY :

Beeli, N., 33, rue Berckmans, Bruxelles.
T. 12.40.27. Monopole de vente de la
Sté Coop. des Viticulteurs de la ré-
gion de Tokay.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fon-
dée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

Joseph II. Tél. 33.42.22. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wavre. Tél. 12.36.61; 118, r. L. Lepoutre. Tél. 44.32.68; à Liège, 39, r. Grétry-11, r. Vilbruck. Tél. 24.360; à Verviers, 19, r. Secheval. Tél. 12.566.

Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs.

Belgique-Luxembourg

A BRUXELLES

Canard Sauvage (Auberge du), impasse Fidélité. T. 12.54.04; M. : 25-32.50 et carte.

Cosmopolite (Hôtel), place Rogier. Tél. 17.64.19.

Filet de Bœuf (Au), 8, rue Harengs. T. 11.95.59; M. : 40 fr. et carte.

Filet de Sole (Au), 1, rue Grétry. Tél. 12.68.12.

Grand Château (Rest.), 20, quai aux Briques. T. 11.53.93. (A la carte.)

Helder (Rest. du), 17, rue de la Reine. T. 12.56.49. (A la carte.)

Londres (Rest. de), 22, rue de l'Ecuyer. T. 11.06.48.

Old Tom (Taverne), 14, ch. d'Ixelles. T. 12.25.95; M. : 14-20.

Silver Grill, 11, rue des Augustins. Tél. 11.48.50; M. : 30-40 et carte.

Wehrli, V. (Pâtisserie), 10, boul. Anpach. T. 12.25.35. Lunch à fr. 12.50 et 14 fr.

ENVIRONS DE BRUXELLES

BOIS ET FORÊT DE SOIGNES :

AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :

Abbaye du Rouge-Cloître, r. du Rouge-Cloître; M. : 25. Trams : 25, 31, 35, 40, 45. Tél. 33.11.43.

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :
Restaurant du Vert-Chasseur, 964, ch. de Waterloo. T. 44.66.30; M. : 10-15 et carte; P. : 35.

BOISFORT :

Maison Haute. T. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31, 33 (term.). M. : 25.

QUATRE-BRAS :

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). T. (02) 51.62.91. Menu : 30 fr. et carte.

CAMPENHOUT :

Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives). T. 113; M. : 25 (dimanche et fêtes).
Carte les autres jours.

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

PETITE SUISSE

LA HULPE :

Auberge du Père Boigelot (Gare). Tél. Brux. 53.62.11; M. : 12 et carte.

RIXENSART :

Auberge du Canard Sauvage. Tél. (02) Genval 53.64.09. M. : 18-25-35 et carte.

WAVRE :

Restaurant du Théâtre, 9, place Hôtel de Ville; Tél. 43; M. : 11-13.50.

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE

ANVERS :

Atlantic (Taverne), 1, av. de Keyser; M. : 18-25.

Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser. T. 259.69 (7 li.); M. : 18-25-35 et carte; P. dep. 80; 1/2-P. : 60.

Queen's Hôtel, 13, q. Van Dyck. Tél. 27.214. M. : 15-25; 1/2-P. : 50; P. : 70. Garage.

Thomas (Rest.), 9, r. Appelmanns. Tél. 277.32; M. : 25-35 et carte.

Trois-Rois (Café-Rest. des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. T. : 310.35. A la carte.

CALMPHOUT :

Hôtel des Chasseurs. T. 9; M. : 17.50-25-25; P. : 50; W. : à partir de 65.

HEYST-OP-DEN-BERG :

Au Vieux Chaudron. T. 22. En semaine : fr. 15; dimanche : fr. 25; W. : 60.

SINT-MARIABURG :

Gd Hôtel de la Chapelle. T. Cappellen 421.03; M. : 15-20; P. : 40.

LIERRE :

Hôtel Terminus, 9, pl. Léopold. T. 402.11. M. : 12-15; P. : 35.

MOLL :

Hôtel Belle-Vue. T. 87; M. : 12.50 à 25; P. : 25.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

SICHEM-LEZ-MONTAIGU :

Château d'Orange-Nasseau. T. 110; M. : 17.50 à 25; P. : 35; W. : 50.

ASCH :

Hôtel Mardaga. T. 34; M. : 15 à 25; P. : 30-40; W. : 35-45.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG :

Restaurant de la Flèche d'Or. T. (02) 54.02.01; M. : 15-20-25; P. : 35; W. 50.

La Tourelle. T. (02) 54.05.86; M. : 15-20 et carte.

LA BONNE AUBERGE

France, Belgique, Grand-Duché de Luxembourg, Suisse Romande.

PUBLIÉE PAR LE

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Rédaction : 39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES. — Téléphone 15.98.32.

Que d'eau, que d'eau!

(MAC-MAHON).

(ou la « défense » du vin).

Pourquoi faut-il qu'on découvre sous la plume des gens les mieux intentionnés des hérésies qui vont à l'encontre du but poursuivi ?

J'ai reçu il y a quelques jours une petite revue intitulée DIVO. Les quatre lettres du titre sont les initiales de : Défense et Illustration des Vins d'Origine.

Pour compléter ce programme, parfait en peu de lettres, en exerçant cette déclaration de Léon Daudet :

« Un buveur d'eau ou de vin [relaté ne sait pas ce que c'est que manger. »

Vous pensez si de telles prémices m'engagent à lire cette feuille !

J'y découvre d'ailleurs une très intéressante étude de Pierre Deslandes sur les vins suisses, ces vins de Romandie, comme il les appelle, vins charmants qu'il faut aller boire là-bas sur place lorsque l'été fait des bords du Léman un Eden délicieux. Ah ! les souvenirs que j'ai des vins de Vaud et du Valais ! J'étais pourtant bien jeune — je vous parle de 1898 — ça n'est pas d'hier ! Mais le Pinot blanc du Valais et le Dézaley, le Cortailod et le Fendant m'ont laissé des impressions qui ne s'effaceront jamais et qui restent inséparables pour moi de la Fondue, du jambon de campagne, des perchettes de Versoix et de cent autres souvenirs toujours vivants où se mêlent inoubliablement la Suisse romande et mes vingt ans !

J'y trouve aussi une remarquable critique, une diatribe acérée des mœurs gastronomiques d'aujourd'hui du D^r Paul Romain, l'apôtre des vins de Savoie, du bon manger savoyard et d'ailleurs. Quels coups de trique judicieusement appliqués ! J'espère avoir occasion de publier cet article vengeur ainsi que celui de Pierre Deslandes dans de prochains numéros pour la plus grande joie de nos lecteurs.

Mais pourquoi cette belle note de DIVO est-elle gâtée par cette phrase, la dernière du numéro, par laquelle M. Bourquin juge bon de clore son « Bréviaire de l'amateur de vins » :

« *La plupart des légumes font mauvais ménage avec le vin.*

» *A ce moment du repas il vaut donc mieux s'abstenir ou boire de l'eau !* »

De l'eau ! Qu'en pense M. Léon Daudet ! Qu'en pense Pierre Deslandes ! Qu'en pense le D^r Paul Romain !

De l'eau !

Quelle hérésie !

Ou alors quel philistin suis-je, moi, qui écrivais dernièrement ici même : « Faisons au printemps et en été une folie de légumes. Tous les vins blancs s'accordent avec eux. Frais comme eux, ils nous fourniront le complément parfait à une alimentation rafraîchissante et exquise. »

Cependant je suis au regret de dire à M. Bourquin que je ne crois pas être un philistin et que je le considère par conséquent, lui, comme un hérétique.

Pas de vin avec les légumes ? Mais avec quoi alors ? M. Bourquin serait-il de cette confrérie de soi-disant gastronomes restrictifs et incomplets pour qui se limitent aux viandes et fromages les vertus gastronomiques avec droit à l'accompagnement du vin ?

S'est-il seulement jamais demandé ce que seraient les viandes sans les légumes ?

S'il faut restreindre à la grillade pure et aux rôtis les préparations de viandes, les seules qui ne demandent point les légumes... et encore ! Qu'une béarnaise ou même simplement un peu d'oignon haché parsemé sur l'entrecôte et grillé avec elle rehaussent divinement le goût du bœuf ! Quant aux rôtis une escorte printanière leur sied admirablement.

Au fait, peut-être mon confrère ne considère-t-il ni l'oignon, ni l'échalotte, ni la jardinière comme des légumes ?

Mais que boira-t-il alors avec ces innombrables plats où légumes et viandes font si bon ménage, et en premier lieu avec le Cassoulet ! Car vous ne me direz pas, j'espère, que ce ne sont pas les haricots qui donnent la dominante dans le cassoulet ! Les haricots et la sauce tomate !

Et avec le veau jardinière, et le ragoût de mouton aux navets, et la perdrix aux choux, et la saucisse aux pois, et les lentilles au lard, et le rizotto où tout de même le riz (légume) compte pour quelque chose ? Combien d'autres évocations dans les litanies de la gourmandise carno-végétarienne pourrait-on ajouter !

Si vous déclarez que la plupart des légumes font mauvais ménage avec le vin, je me demande ce que vous boirez avec cette multitude de bons plats où les légumes jouent le plus beau rôle et qui constituent le fond de notre vieille bonne cuisine !

Mais venons-en aux légumes seuls :

Pas de vin alors avec les asperges à la crème ?

Pas de vin avec les artichauts à la barigoule ?

Pas de vin avec les salsifis à la poulette ?

Pas de vin avec les tomates farcies à la d'Uxelle ?

Pas de vin avec les pommes nouvelles rissolées au beurre ?

Pas de vin avec la salade russe ?

Et pas de vin non plus, n'est-ce pas, avec les aubergines gratinées, les chicorées de Bruxelles braisées, le chou-fleur à la Dauphine, le céleris au jus ?

Pas de vin avec les carottes, les topinambours, le gratin Dauphinois et les pommes savoyardes ?

O Docteur Romain, qu'en pensez-vous ?

Que voilà tout de même une drôle de façon de « défendre » le vin ! Mais si c'est ainsi que l'entend M. Bourquin, le jeu de mot n'est vraiment pas heureux ; il eut mieux valu parler ouvertement de prohibition du vin.

Donc pas de vin après les soupes aux légumes ;

pas de vin avec les hors-d'œuvre aux légumes crus ou cuits ;

pas de vin avec les plats de légumes ou à légumes dominants ;

pas de vin, non plus avec la salade, n'est-ce pas Sépangueul !

pas de vin avec les pâtisseries ni avec les fruits...

Alors que reste-t-il au vin ?

Mais peut-être, comme tant d'autres, l'auteur de cette hérésie ne range-t-il dans la catégorie vins que les beaux Bourgogne ou les nobles Bordeaux... et encore seulement les plus grands crus !

Alors je le plains, car s'il ne connaît uniquement que la somptuosité de ces quelques grands vins, c'est un pauvre connaisseur.

CHRYSALE.

AVIS TRES IMPORTANT.

M. Pierre Andrieu ne fait plus partie du Club de la Bonne Auberge.

Nous exposerons prochainement pourquoi nous lui avons retiré notre représentation en France.

En attendant et à toutes fins utiles nous renouvelons ci-dessous la note parue dans notre numéro du 15 mai dernier.

Les membres de toutes catégories, ainsi que toutes personnes ou firmes en rapport avec le Club à quelque titre que ce soit : annonceurs, notamment, sont avisés que personne n'a jamais été mandaté pour leur réclamer paiement ou leur présenter quittance au nom du Club. Tous paiements doivent être faits exclusivement par versements à nos comptes chèques postaux ou par quittances postales-récépissés de compte chèques mises en circulation uniquement par le Secrétariat général et indiquant l'Office des chèques postaux comme bénéficiaire des paiements.

Tout règlement effectué entre les mains d'un tiers est considéré comme n'étant pas parvenu au Club et ne décharge pas le débiteur de ses obligations.

Gourmandises végétariennes

CHOU-FLEUR.

« Divisez le chou en bouquets », dit mon traité de cuisine.

Est-ce cette expression qui a inspiré à mon ami Perrat le joli conte de Noël que j'ai trouvé dans son « Comus en Bresse »?

Il y raconte qu'étant enfant il a baptisé le chou-fleur « chou-bouquet ».

Au fait je ne résiste pas au plaisir de reproduire, pour ceux qui n'ont pas encore eu l'heureuse idée de se procurer ce livre, cette délicieuse histoire d'enfant.

Il s'agit d'un dîner de Noël auquel le petit Benoît a été invité chez des amis de sa famille.

Lisez :

Des mets composant le menu un seul m'est resté gravé au palais.

C'était un chou-fleur à la crème.

Je revois le plat creux en porcelaine, orné d'une guirlande de myosotis, les morceaux de chou-fleur enrobés d'une sauce crème ivoirée par le jaune de l'œuf lié à celui du beurre frais. A mes narines monte encore la légère buée odorante.

C'était si parfait que je mourrai avant d'avoir pu l'égaliser.

Lorsque je vis la bonne soulever le dessus du réchaud en argent, dans lequel brûlait une briquette de charbon japonais, ce légume nouveau pour moi, dont le nom frappait pour la première fois mes oreilles, l'émotion gourmande me fit oublier les recommandations de bienséance de ma bonne mère ; je lançai cet appel qui était une prière :

— Oh, madame, donnez-moi s'il vous plaît un peu de chou-bouquet !

Ses rires bruyants des invités, le regard chargé d'un courroux terrible que mon père dirigeait sur moi, me firent piquer le nez dans mon assiette, où la maîtresse de céans, délicatement, déposait deux morceaux de chou-bouquet.

Mes yeux pleins de larmes osèrent se poser sur elle.

Les siens étaient pleins de bonté, de tendresse. Sa bouche aux lèvres bien dessinées, roses, sans fard, me souriait. Sa main droite caressa mes cheveux :

— Mange, Benoît, ce n'est pas un péché d'aimer ce qui est bon.

Ces paroles dites d'une voix si douce, si aimante, me parurent un pardon.

Dites qu'elle n'est pas délicieuse de naïveté enfantine et de poésie cette histoire ?

Chou-bouquet ! Que voilà un joli nom autrement printanier, autrement évocateur de senteurs exquises, de goût délicat, que chou-fleur !

Chou-bouquet ! Cela n'appelle pas seulement l'onctueuse suavité de la sauce crème, mais aussi l'arôme plus chaud du fromage et du gratin qui font merveille avec le chou-fleur.

Le terme est si charmant et si juste qu'il mérite qu'on le signale à la Commission du Dictionnaire. Je vois très bien nos graves acadé-

miciens, gens du bel âge de la gourmandise, nous doter de ce mot nouveau :

Chou-bouquet : nom poétique par lequel les gastronomes délicats désignent cet excellent légume que le commun appelle chou-fleur.

FEVES DE MARAIS.

Il a fallu que je vienne dans le Nord pour les entendre dénommer ainsi. Dans le Midi de la France on dit : fèves, tout court. Cela suffit à les différencier des haricots, pois, pois-chiches et même lentilles qui sont cependant aussi des fèves.

Mais pourquoi *de marais* ?

Je n'imagine pas qu'il faille à cette plante des terres marécageuses que je ne découvre d'ailleurs point dans les régions multiples où on la cultive. Un bon sol un peu fort et bien fumé me semble bien mieux son affaire. J'ai vainement cherché l'explication de ce : *de marais*. Je serais reconnaissant à qui pourrait me la fournir.

Revenons au légume.

Fraîches et jeunes ces fèves sont exquis.

Elles sont emmitouflées dans une cosse ouatée intérieurement comme un doux manchon, qui protège leur fragilité.

Croquez-en quelques-unes en les décortiquant. Elles ont un goût très particulier et agréable et laissent la bouche rêche, un peu comme les jeunes artichauts crus.

Les délicats — ou du moins ceux qui se croient tels — ne mangent que les graines et jettent les cosses. Quelle erreur gastronomique abominable et quelle dissipation !

Comme dans le mange-tout, tout est bon dans les fèves de marais.

Au lieu de les décortiquer débitez-les au couteau comme fèves à couper ; faites-leur une sauce au lait un peu épaisse, et au dernier moment ajoutez, avec un peu de beurre frais, de la sarriette hachée menu.

Voilà un plat exquis et qui se suffit à soi-même.

Mais si vous lui adjoignez une tranche un peu épaisse de jambon de Prague c'est une merveille. Seulement il faut savoir préparer convenablement ce jambon. Nous verrons cela une autre fois.

La saison des fèves de marais est courte. Dès qu'elles grossissent il est préférable de les laisser venir à maturité et de les sécher comme légume d'hiver. Elle feront d'excellentes soupes et un accompagnement parfait du petit salé. Ne pas omettre d'enlever après trempage les peaux qui sont dures et indigestes.

N'épuisez pas surtout votre provision avant l'Épiphanie. Il ne vous en resterait plus pour la jolie fête des Rois et vous savez que la fève est indispensable dans le gâteau.

Le Roi boit !, la Reine boit !

Puissent nos pâtisseries, au lieu des poupées de porcelaine dangeuses et sans tradition, revenir à la fève cachée dans la couronne dorée.

Avant de terminer ce chapitre, laissez-moi vous rappeler cette expression originale que beaucoup sans doute ignorent :

« Donner un pois pour un fève. »

Celà veut dire : donner peu pour recevoir beaucoup.

TOMATES.

— Allons voir le jardin, m'a dit après déjeuner l'ami chez qui je passais ce dimanche de juin.

De la terrasse il me montre son potager bien exposé sur le versant ensoleillé au sommet duquel il a perché son bungalow.

— Descendons, dis-je ; j'aime voir de près.

Nous voici l'un derrière l'autre, marchant à petits pas dans les minces allées qui quadrillent les parterres de légumes.

Mon ami se retourne soudain, me voit courbé et demande :

— Que fais-tu là ?...

— Je soigne tes futures tomates.

Il se rapproche curieux... et inquiet.

— Vois-tu, si tu laisses ces petites pousses à l'aisselle des feuilles tu n'auras jamais de belles tomates. Il faut surveiller ces gourmands et les enlever dès qu'ils apparaissent. Trois bouquets de fleurs, pas plus. Un peu plus tard, lorsque viendront les fruits, pince la tige au-dessus de la plus haute grappe. Puis ne laisse à chaque branche que trois, quatre petites tomates au plus. Enlève aussi ces feuilles basses qui pourrissent dans la terre. Tu n'arroses pas assez souvent. On doit voir de l'écume au pied des plants. De quoi veux-tu que s'emplissent tes tomates si tu ne leur donnes pas de l'eau à profusion ?

Lisses, la peau brillante, pleines et fermes, d'un beau rouge chiné, elles sont tellement appétissantes qu'on les mange comme des fruits.

Mais bien sûr ! C'est même ainsi la meilleure façon de les manger.

Coupées en rondelles, mises à dégorger au sel, vidées de leurs pépins englués de gélatine, assaisonnées, elles ont perdu toute la délicatesse de leur saveur.

A la croque au sel, ou même « nature », tièdes encore du soleil qui les a mûries, quelle merveille !

— Mais que fais-tu encore là ?...

— Ça, mon cher, c'est un raffinement d'Épicurien. La feuille, la jeune pousse, sont infiniment plus parfumées que le fruit. Alors, pour doubler le plaisir de bouche d'une exquise sensation olfactive, je foule, j'écrase entre mes doigts cette verdure odorante, si bien que quand ma main portera le fruit à mes lèvres je m'enivrerai de parfum.

J'appelle ça : sublimer la tomate !

— Tu me dégoûtes, m'a dit mon ami.

Puis il s'est empressé de faire comme moi.

NOS « CORDONS BLEUS ».

Alice Brailly

Auberge du Mail, à AMBOISE (Indre et Loire).



Fine, mince, vive, nerveuse, Alice Brailly court toujours. Presque au même instant, dans la salle à manger, dans la cuisine, elle reçoit le client qui arrive, vérifie au passage l'ordonnance du plat qui part vers la table.

Elle dit : « *Mes clients sont mes amis.* » Elle les accueille comme s'ils l'étaient ; en fait ils le sont devenus lorsqu'ils quittent son « Auberge du Mail », car elle s'est ingénée à leur rendre agréables les moments qu'ils y ont passés.

Ayant bonne mémoire, elle les reconnaît quand ils reviennent. Eux, aussi, se souviennent d'elle ; elle a su les frapper par sa cuisine originale, par ses attentions exceptionnelles.

Seule elle commande devant les fourneaux ; pas de chef ; elle fait toute sa cuisine aidée par ses élèves. Pour les touristes, elle a rénové des recettes anciennes de la Touraine : rillons en cassolette, foies confits au Vouvray, tête de veau Choiseul, matelote des tonneliers, géline sauce lochoise, roussettes, chocolat au rhum, etc... ; pour les Tourangeaux, elle fait un Curry qui les transporte aux Indes. Ses repas très différents de ceux qui sont servis partout ailleurs, hors série en quelque sorte, marquent d'imprévu l'étape d'Amboise, dans le cours d'un voyage souvent trop complètement prévu, trop exactement tracé.

La cuisine ne lui fait pas négliger la cave.

Elle n'achète pas ses vins dans le commerce. Au mois de février on la voit partir à bicyclette, son goûte-vin dans la poche de sa jaquette. Elle connaît tous les vigneron du pays ; elle sait qu'un tel soigne scrupuleusement sa vendange, que le clos de tel autre produit un vin frais, fin, bouqueté. Elle visite les caves, goûte, compare et juge, puis elle marque les pièces choisies qui lui seront livrées au début de mars.

Ses caves sont un modèle d'ordre, les casiers exactement étiquetés ; elles renferment, maintenant, des spécimens vieux des meilleurs crus de la Touraine qui sont nombreux et très divers et de magnifiques bouteilles des grandes années. Elles constituent vraiment une « bibliothèque » de gourmet.

Cinquante ans de Cuisine

— Et vous n'en êtes pas encore dégoûté ? me demandait dernièrement un gourmet.

La cuisine est une science, ni variée, si vaste, si riche, si captivante qu'elle maintient celui qui l'aime en une continuelle jeunesse, en un perpétuel désir d'apprendre.

Elle n'est pas immuable en ses données.

Constamment elle évolue, suivant en cela les besoins nouveaux de nos estomacs.

* * *

Mon grand-père paternel, majestueux vieillard plébéien, lors d'une de mes très espacées visites, me disait : « Tu n'as pas encore fait ton service militaire et déjà tu as beaucoup voyagé ; il serait bon maintenant de te fixer près de nous. »

— Grand-père il me reste beaucoup à apprendre.

— Beaucoup à apprendre ! Mais enfin la cuisine ce n'est jamais que du bouilli et du rôti !

Le poulet à la crème que mijote grand-mère, la meurette de lapin dont les effluves vineuses me chatouillent si apéritivement le nez, la tarte au fromage, les pruneaux qui se gonflent du vin de notre vigne, se saturent du miel des nos abeilles ; ce « Pognon » doré, fleurant bon beurre, œufs, fleur d'oranger ; tant d'autres mets délicieux sont cependant autre chose.

De par le monde il y a une richesse culinaire insoupçonnée à « s'adapter ».

* * *

Lorsque je débutai en cuisine, la note prédominante, impérative même était : richesse en matières extractives.

Scientifiquement la cuisine subissait l'emprise des méthodes Liebig. La matière seule avait une valeur alimentaire.

Les fonds de cuisine, sauces, jus, etc., étaient si réduits, remouillés, réduits à nouveau, si corsés, que les saveurs originales de chaque mets en étaient « étouffées », anéanties, enfouies.

Les « garnitures », légumes ou autres, étaient si complexes qu'elles frisaient l'incohérent, l'absurde.

C'était l'époque des présentations somptueuses, architecturales, « tape-à-l'œil ».

Souvent, trop souvent, on se voyait dans l'obligation de sacrifier la « finesse » à la présentation.

Pour beaucoup de chefs de cuisine le décor constituait la partie la plus intéressante — celle qui, à leurs yeux, avait le plus de mérite, le plus de valeur.

L'art culinaire, pour eux, se traduisait en arabesques de saindoux, festons de truffes à la grecque, imitation de fleurs en mie de

pain ou stéarine, socles monumentaux coulés ou modelés en graiss plastique. Il est des chefs de cuisine qui furent de véritables artistes en sculpture.

Les mets présentés ainsi, décorés « à la Française », se revêtaient d'une richesse, d'une somptuosité grandioses.

Au château royal de Pillnitz (Saxe), pour un déjeuner, je présentais à la Reine Carola des : Quenelles de foie-gras Brillat-Savarin.

Nous étions au mois d'août où les mets froids sont si appréciés.

Toute mon attention s'était concentrée sur la gelée de volaille à l'estragon : je la voulais légère, onctueuse, supportant le froid.

Les « quenelles de foie-gras » montées à la crème fouettée, décorées de trois feuilles d'estragon blanchies très vertes, étaient posées dans une timbale en argent et recouvertes de gelée à demi prise.

La timbale garnie attend dans un nid de glace pilée ; pour le service un bloc de glace naturelle est taillé pour y incruster la timbale et son précieux contenu. Les assiettes des convives sont, elles aussi, glacées.

— Les quenelles de foie-gras Brillat-Savarin ont charmé la table royale. Cependant Sa Majesté trouve que la présentation de ce mets n'est pas suffisamment somptueuse d'apparat, vint communiquer à la cuisine le Maréchal de la Cour.

* * *

La Comtesse de ..., dame d'honneur, reçoit chaque jeudi.

A chaque réception une glace est servie.

Pour varier mon travail, voulant créer ou innover, je compose une glace originale, à ma façon.

Quatre jours avant j'ai cuit au sirop et confit légèrement de très belles rondelles de pomme de Calville.

J'ai traité de même de belles cerises rouges dénoyautées.

Le jeudi je garnis les parois intérieures d'une moule cylindrique avec les rondelles de pommes. Dans le trou de chaque rondelle est logée une cerise. Le moule est rempli d'un appareil mousseline Kirsch et Maraschino, « lutté », et « sanglé » quatre heures.

Sur le plat en argent garni d'une serviette écussonnée, ornée de fine dentelle, ma glace rehaussée d'une touffe de feuilles d'angélique a superbe mine ; les teintes sont plaisantes et gaies.

— Il est regrettable que la glace n'ait pas été plus surélevée, vint me dire le valet.

De plus en plus, dans les maisons aristocratiques, simplicité et succulence prennent, à la cuisine, le pas sur faste et opulence.

Les mets doivent être légers, digestes et conserver leur arôme initial.

Mousses, zéphyr, soufflés, etc., ne sont que des bulles d'air à peine matérialisées, pleines d'arômes et d'essences.

Aux légumes, le rôle rafraîchissant, éliminateur, est jalousement conservé.

Dans la confection des entremets, les fruits prennent de plus en plus une place prépondérante.

Plus d'apéritifs alcoolisés ; les jus de fruits frais présentés sous le nom évocateur de : pré-gustatifs, ont conquis la faveur des gourmets et plus encore celle des gourmettes

La présentation des mets doit être sobre, appétissante, modeste dans son raffinement.

La composition des menus de réception ou de gala conserve l'ordonnance classique. Cependant durant les jours ordinaires elle s'amenuise, se simplifie.

Lucullus ne manque plus chez Lucullus ; Hippocrate fait entendre doucement le langage de raison.

Saveur, légèreté, fraîcheur, finesse sont les qualités requises pour la cuisine.

— Combien il est agréable de se lever de table l'esprit frais, dispos, éveillé, apte à pouvoir affronter allègrement les multiples obligations d'une maîtresse de maison, me disait la Comtesse A. Esterhazy.

Science et mécanique ont imprimé aujourd'hui à notre vie un rythme étrange ; tout n'est que trépidation, précipitation, vitesse, accélération. Nos nerfs sont soumis, chaque jour, à chaque instant, à des épreuves qui très rapidement les usent.

Plus que jamais nos facultés intellectuelles et d'adaptation doivent être éveillées, perspicaces, clairvoyantes.

Beaucoup de nos produits alimentaires n'offrent plus à notre organisme leur valeur intrinsèque.

L'élevage du bétail trop rapidement poussé, son alimentation trop chimiquement pure ; la panification trop scientifique ; la frigorification de la plupart de nos substances alimentaires ; l'abus des conserves ; l'emploi forcé en agriculture d'engrais organiques et chimiques, nous valent des aliments dépourvus de vitalité, qui ne pourvoient que péniblement et d'une façon déficitaire aux besoins de nos systèmes musculaire et nerveux.

Le système glandulaire en tout cela ne trouve que bien difficilement à se satisfaire.

Ingrats, nous ne faisons rien pour lui ; nous l'ignorons.

Cependant c'est à lui que de plus en plus nous faisons de pressants appels.

La cuisine et l'art de s'alimenter ont encore un beau champ d'action à défricher.

Benoît PERRAT.

Déjeûner futuriste

Verrons-nous dans l'avenir arriver couramment sur nos tables des Larves d'Ergates, du Requin Marteau, de l'Hippopotame et du Nasi Goreng ?

Pourquoi pas ?

Il est à la vérité ridicule de borner notre arsenal culinaire aux quelques viandes de boucheries communes, à la basse-cour, à un gibier restreint, et à quelques légumes, alors que l'univers nous offre un champ illimité de nourritures diverses et dont pas mal, si j'en crois les gourmets ou du moins les curieux de la Société d'Alimentation de France, valent la peine d'être essayées.

C'est à des investigations de ce genre que se livrent ces Messieurs dans les déjeuners amicaux qui les réunissent périodiquement et dont nous avons déjà eu occasion de publier ici les originaux menus.

A celui qui vient d'avoir lieu le 21 mai dernier à Paris ont été dégustés quelques plats fort agréablement présentés, paraît-il, et comportant les mets que nous indiquons ci-dessous avec quelques renseignements qui permettront à nos lecteurs de se faire une idée de ces nourritures.

L'apéritif était accompagné de Pignons.

Les Pignons, bien connus dans le midi de la France, et d'ailleurs exquis, sont les graines du pin parasol. Les « pignes », gros cônes ovoïdes un peu semblables à des ananas, renferment une centaine de graines d'environ 2 cm. de long enfermées dans un péricarpe lisse et dur dont l'amande ou pignon se consomme comme les noisettes. On l'utilise souvent en pâtisserie et charcuterie comme succédané de la pistache.

Suivaient le COCHON 1938, viande assaisonnée par voie artérielle suivant la méthode imaginée et mise au point par le D^r A. Gauducheau et la VIANDE DES GRISONS, bœuf salé et séché à l'air durant 3 à 6 mois sous des hangars à claire-voie à plus de 1.500 m. d'altitude et pendant l'hiver.

Après ces hors-d'œuvre l'entrée était constituée par des LARVES D'ERGATES. L'Ergate est un grand longicorne du Pin, qui est sans nul doute l'ancien *Cossus* comestible des Romains, signalé par Pline et Saint-Jérôme ; la larve est de la taille de l'annulaire ; se nourrissant du cœur du Pin, elle vit dans un milieu net et odoriférant, et sa chair en est d'autant plus fine et délicate. Cette incursion gastronomique dans le domaine des insectes fut suivie de la présentation des Mourguettes.

Les MOURGUETTES, *Helix vermiculata*, sont des escargots que l'on ramasse sur les tiges des salicornes ou enganes dans la san-souire de Camargue. La mourgette d'engane est particulièrement estimée et se mange fréquemment dans la région.

Puis vinrent les SARDINES DE MAURITANIE et le BLACK-BASS ou truite d'étang, originaire du Canada, dont la chair ferme

et blanche possède un goût très délicat et renferme peu d'arêtes.
Suivaient dans l'ordre :

Les ENCORNETS ou Calmars, céphalopodes, mollusques naegeurs du même type que les pieuvres et les seiches, facilement reconnaissables à la couronne de bras, munis de ventouses, qui entourent la tête. Ces animaux sont très appréciés en Espagne, en Italie et au Japon.

Le REQUIN MARTEAU, poisson des mers chaudes et tempérées, plutôt rare, et des plus féroces. Ce poisson fort redouté et horrible à voir peut atteindre jusqu'à 4 mètres de long ; il vit sur des fonds de vase et vient parfois à la surface de la mer. On le débite fréquemment sur les marchés d'Afrique.

Les FLETANS DU SUD, poissons de la famille des Pleuronectidés analogues aux Flétans du Nord ; mais leurs mâchoires sont plus fortement armées et leur taille ne dépasse guère 40 à 60 cm. Ils sont fréquents au sud d'Agadir, et on les vend généralement sous le nom de « turbot » sur les marchés européens de la côte d'Afrique.

Les ANTILOPES, très recherchées pour la finesse de leur chair.

Les CERFS PSEUDAXIS, de l'Annam et du Tonkin, qui constituent un excellent gibier.

Le BUFFLE D'AFRIQUE, que l'on rencontre dans les parties tropicales et équatoriales de ce continent et dont la chair est toujours très estimée.

L'HIPPOPOTAME d'Afrique, qui fournit une viande particulièrement savoureuse, à juste titre très appréciée des indigènes.

Les PICKLES EXOTIQUES. — Ces condiments végétaux, au goût curieux et original, proviennent du *physalis ixocarpa*, plante d'origine sud-américaine. Certains de ces fruits prennent un grand développement et atteignent la grosseur d'une pomme d'api.

Le RIZ SAUVAGE, qui peu connu des Européens, existe en abondance dans certaines parties des Etats-Unis. Plusieurs tribus indiennes le consomment d'une façon régulière depuis de nombreux siècles.

Les POUSES DE FOUGERES, de la Fougère à l'aigle, ainsi dénommée parce que la section de sa tige, à l'état adulte, présente, lorsqu'elle est pratiquée vers la base, l'aspect d'un aigle à double tête. Cette fougère, que l'on rencontre abondamment dans les sous-bois, est utilisée comme légume dans les pays du nord de l'Europe. Au printemps, coupées lorsqu'elles commencent à sortir de terre, ces tiges encore tendres et munies de leurs jeunes feuilles, sont mangées après avoir été cuites à l'eau et accommodées comme les asperges.

Le NASI-GORENG, plat malais, très en faveur aux Indes Néerlandaises. Il se compose de riz cuit à la chinoise, additionné de cubes de viande cuite, de morceaux de jambon ou de lard et de fines lanières d'omelette. On y ajoute des oignons rissolés et divers condiments locaux.

La SALADE D'EPINARDS AUX PAMPLEMOUSSES, où la saveur de ces fruits se mêle fort agréablement au goût des épinards cuits et refroidis, formant une salade originale, fraîche et économique.

Enfin les SORBETS AUX PAMPLEMOUSSES et les PUDINGS AUX DATTES SECHES de l'oasis de Tozeur terminent cet original repas.

S'il n'est guère possible de songer à se procurer régulièrement encore du requin, de l'antilope, du buffle ou de l'hippopotame ; si d'autre part une certaine répugnance — fruit d'une éducation faussée — nous empêche de nous régaler de larves d'Ergate, je ne vois pas, par contre, pourquoi là où la fougère abonde on n'essayerait pas ces pousses de fougères qui sont sans doute aussi savoureuses que les jets de houblon du même genre, ni pourquoi non plus, puisque le pamplemousse a fait son apparition sur tous nos marchés on ne tenterait pas son introduction dans la préparation des épinards.

Il y a certainement des idées à retenir de ces intéressantes expériences et si seulement un plat nouveau en sort, ces Messieurs auront droit à la reconnaissance universelle.

Soignons-nous au Vin

(Suite.)

IX. — AVITAMINOSES.

Scorbut. — Tous les vins de Bordeaux aux doses alimentaires normales, à petites doses progressives au début.

Béribéri. — Comme pour le scorbut.

Pellagre. — Comme pour le scorbut.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

X. — GROSSESSE ET GESTATION.

Tous vins rouges de Bordeaux, vieux de préférence et étendus d'eau ordinaire.

Rechercher les vins riches en sels minéraux et sucre.

XI. — MALADIES NERVEUSES.

Hyperexcitation. — S'abstenir de vins.

Dépression mélancolique. — Vins blancs de Sauternes, de Sainte-Croix-du-Mont, au début et à la fin des repas par verres à Bordeaux.

XII. — MALADIES DE LA PEAU.

Si d'origine arthritique, comme pour l'arthrite.

Pour brûlures, plaies infectées, folliculites ulcéreuses, furoncles, ectyma ulcéreux, ulcères variqueux, en pansements.

Formule :

Espèces aromatiques	100 g.
Teinture de vulnéraire	100 g.
Vin rouge	1.000 c.

XIII. — CANCER.

Sauf ceux de l'estomac, tous vins rouges de Bordeaux, comme pour les états cachectiques d'origine indéterminée.

XIV. — ETATS CHIRURGICAUX.

Tous vins rouges riches en sels minéraux : Saint-Emilion, Médoc, sans les décanter. Doses assez élevées pour les fractures et en général chirurgie osseuse.

Pour les shockés :

Tous vins rouges de Bordeaux chauds et sucrés, plus cannelle et citron.

Vins blancs de Sauternes et Sainte-Croix-du-Mont, plus eau gazeuse. Forcer les doses dans les états septicémiques. Au besoin, agir par voie endoveineuse.

Dans les périodes préanesthésiques, donner du vin blanc alcoolisé en lavement comme tonique et préanarcotique.

D^r M. EYLAUD.

Nous serions très reconnaissants à toutes personnes qui pourraient nous documenter — même confidentiellement — sur les AMIS DES BONS COINS, groupement éphémère de gourmets fondé à Paris il y a quelques années, et sur lequel nous avons déjà réuni un dossier que nous désirerions vivement compléter au plus tôt. Merci d'avance.

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRE.

Mort de Baron

Ploc, ploc ! Clopin, clopant, par la galerie sonore il va, Baron, le vieux cheval de mine.

Ploc, ploc ! La rampe est rude et les wagonnets tirent sec, mais Pierre, le petit conducteur, est si doux.

Si doux après l'autre, le boîteux Géry, dont la trique imbécile l'avait éborgné un lendemain de Sainte-Barbe.

Ploc, ploc !

— Allons, m'collau !

Ah ! la bonne claque amicale ; son cuir en frémit de la queue aux oreilles. N'était ce maudit sabot déferré où les cailloux s'enfoncent comme des couteaux, il se mettrait à courir pour remercier son ami.

Brave bête ! Autrefois aussi elle avait un ami : le fils de Bernard le fermier, un petit gars de cinq ans qui volait le sucre à la cuisine pour le lui apporter en cachette.

Pour lui Baron bridait ses ardeurs de jeune poulain folâtre jusqu'à le promener paisiblement, sans selle, par le verger où neigeaient les pommiers.

Parfois pour l'effrayer un peu il prenait un petit trot allègre et le gamin, secoué comme un prunier au vent, s'agrippait à sa crinière avec des cris et des éclats de rire qui faisaient s'envoler devant eux les poules gloussantes et effarées.

Le bon temps ! Oui mais... Un matin des inconnus s'arrêtent à la ferme : un à un les poulains défilent devant eux. On discute, on palabre, on palpe des sabots à la croupe, on dénombre les dents, jusqu'à l'heure où le choix s'arrête sur le plus solide percheron.

Pauvre bête qui ne connaîtra plus la splendeur du soleil !

Le lendemain on la suspend sous la cage, les membres battant d'épouvante, et c'est, ferrailante, la chute dans le noir en ouragan !

Le calvaire commence.

Et hue, carcan ! traîne par les galeries tombales les chars qui t'écartèlent, use aux parois tranchantes tes pauvres flancs essoufflés, bute, choppe, chancelle sous la trique et sous les jurons !

Hue ! Va, va, ... jusqu'à l'heure où crevé à la peine, sous une dernière bordée de coups, on remontera au grand jour ta pitoyable charogne dont l'équarisseur ne voudra pas.

Baron est malade. Couché contre la muraille il tourne vers le gamin son grand œil immensément triste.

Pourtant il faut se rendre à la besogne : soixante chars de terre, le travail de l'équipe de nuit, obstruent la voie... Et le porion, un têtù qui ne veut jamais entendre raison !

Tendrement le petit s'est penché vers la bête :

— Allons m' gamin !

Un frémissement d'oreilles, un râchement de sabots et Baron, qui s'était soulevé, retombe d'un bloc, faisant feu des quatre fers.

Un sanglot chevrote dans la gorge de l'enfant.

— Cor in coup m'collau !

D'un coup de rein, comme si elle eut compris la détresse du petit, la bonne bête s'est mise à genoux.

Doucement Pierre prend l'un des sabots, déplie le jarret, l'affermi sur le sol.

— Hardi m'fifi ! Ça y est !

Un dernier effort et, les flancs houleux, pouffant des naseaux, le cheval est sur pied.

Misère ! Baron avait à peine fait vingt pas dans la galerie que, buttant contre un rail, il s'abattait pattes en l'air.

Un bond du gamin et les wagonnets, jetés l'un sur l'autre, vinrent culbuter dans un fracas de mitraille contre la bête.

— Au secours !

Trois ouvriers de la taille voisine accoururent. La bête râlait, la roue d'un char dans une plaie béante d'où pendaient les entrailles.

Oh ! cette épouvantable odeur d'abattoir, ces hennissements lugubres multipliés par la voûte sonore, ce sabot raclant le sol dans des soubresauts d'agonie ! Et sur tout cela la nuit formidable, le silence tragique, troué par les sanglots du petit.

Et cela dura deux heures, deux heures interminables pendant lesquelles on entendait le sang pisser avec un bruit mou de fontaine. Puis brusquement, cabré dans un sursaut de révolte contre la mort, le cheval se redressa, fit deux pas en avant et tomba tout d'une pièce, les jambes raides.

D'un coup de pied le porion vint s'assurer que la bête ne bougeait plus.

— Bah ! Il a eut bin fait s' part ! conclut-il en s'éloignant.

Ce fut toute son oraison funèbre.

D^r G. DUBOIS-ANDRE.

BYRRH

Amateurs de champignons,

affiliez-vous à la Société Les Naturalistes Belges, 33, rue Berckmans, Bruxelles. — Cotisation : 20 francs l'an. C. C. Post. 28.22.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

TIREMONT :

Nouveau Monde (Station). T. 20. Dimanches : 20 et 30 fr.

**LIEGE ET ENVIRONS
PLATEAU DE HERVE****TILFF (Vallée de l'Ourthe) :**

Hôtel du Casino.

LOUVEIGNE (Stinval) :

Relais Fleuri (H. R.). Tél. : Louveigné 42; M. : 25 fr.

**FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL
SPA :**

Centre (Hôtel du), 27, av. de Marteau. T. 224; M. : 20; P. : 40-55; W. : 50.

Hôtel des étrangers, 40, r. Marché. T. 576; M. 16-18-25; P. 45-60; W. 50-55.

SART-LEZ-SPA :

Hôtel du Pont de Belleheid. T. 90. M. : 20-25; P. : 50.

Hôtel de Sart. T. 65; P. : 45-55; W. : 95-110; M. : 16.50-20-25.

HERBESTHAL :

Herren (Hôtel). T. 101; R. : 17.50; P. 50.

VERVIERS :

Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège. T. 10.252; M. : 17 et 20 fr.

VALLEES AMBLEVE ET WARCHE**LA GLEIZE :**

Les Tchéous (H.R.). T. 60; M. : 20; P. : 50; W. : 55.

REMOUCHAMPS :

Belvédère Amblève Hôtel. T. Aywaille 158; M. : 16-18-24; P. : 45-50.

STAVELOT :

Grand Hôtel Mignon. T. 47; M. : 12.50-25; P. : 40-45; W. : 75.

Hôtel d'Orange. T. 5; M. : 17-25; P. : 45-50; W. : 90 (2 j. pleins).

ROBERTVILLE :

Hôtel du Lac (Ch. Fagnoul). T. Waismes 35; M. : 15-30; P. : 50-60.

Hôtel de la Warche (Mme Fagnoull), pr séjour. T. Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.

BRUXELLES VERS NAMUR**WAVRE (voir Petite Suisse).****TEMPOUX :**

Hôtel Denet. T. St-Denis-Bovesse 65; M. : 35.

VALLEE DE LA MEUSE**HUY :**

Hôtel du Nord, pl. Z. Gramme. T. 49; M. : 10 et 12.50.

**JACOBERT
SON KIRSCH D'ALSACE****ANDENNE :**

Hôtel de la Paix. T. 396. Carte dimanche; dîner touriste : 18-25.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.

DINANT :

Hôtel Terminus, av. de la Gare. Tél. 135. M. : 15 à 30.

ANSEREMME :

Grand Hôtel.

WAULSORT :

Hôtel La Pergola. T. Hastière 96; M. : 18-25; P. : 45-55; W. : 55.

VALLEE DE LA MOLIGNEE**FALAEN :**

Hôtel de la Truite d'Or. T. Falaën 74; M. : 15-30; P. : 40; W. : 50.

OURTHE ET CONDROZ

(Voir aussi Tilff et Esneux, dans la région de Liège.)

HAVELANGE :

Hostellerie de la Poste (Reuliaux). T. 0. M. : 25 et 30 fr.

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134; M. : 20-25; P. : 45-60.

HEYD-s/Bomal :

Hôtel des Crêtes. T. 92. M. : 15-22.50. P. : dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. T. perman. n. 2. M. : 15-20; P. dep. 35.

LA ROCHE :

Hôtel de l'Air Pur. T. 123. M. : 12-25 et carte. P. : 45-55. W. : 60.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE**ROCHEFORT :**

Hôtel Biron. T. 60; M. : 20-30 et carte; P. dep. 20 fr.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. T. Rochef. 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. T. 2. M. : 15-30; P. : 40-70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Hôtel Beau-Séjour (Père Finet). T. Wellin 35. M. : 15-30; P. : 35; W. : 40.

MACARONS DE MARCHE**MARQUE DEPOSEE**

Seuls fabricants pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg.
34, rue Longue d'Argile, ANVERS
16, Grand'Rue, MARCHE

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Corrigez le Guide.

A Wiltz (Gd-D.), l'Hôtel de la Gare (M. Eiffes) est devenu membre du Club. Tél. 81. Installation moderne, propreté rigoureuse, cuisine très soignée exécutée par la patronne. Et si vous aimez les cuisses de grenouilles, en prévenant vous pourrez vous en régaler. Bonne cave en Bordeaux, Moselle et Sarre. Prix très raisonnables. M. : 12 à 20. P. : 40 à 50. W. 2 jours complets : 100.

On nous signale le **Restaurant Bon Accueil**, 558 chaussée Romaine à Bruxelles (N. over H.), excellente cuisine et cave, prix modérés, cadre délicieux.

PETITES ANNONCES

(Pour toutes nos annonces on est prié de s'adresser au bureau du journal qui transmettra aux intéressés.)

Les demandes d'emploi du personnel d'hôtellerie et restauration sont publiées gratuitement.

DEMANDE COINTREAU

Un bon garçon de salle (restaurant), présentant bien, cherche place pour la saison, Ardennes ou Littoral.

Bulletin à découper

et à retourner au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
au Secrétariat général de Belgique
39, avenue Sleenckx, Bruxelles.

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

M.
rue
localité
désire être inscrit au **Club de la Bonne Auberge** en qualité

particulier
de membre (*) fournisseur
hôtelier
protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le gérant : P. de CARSLADE du PONT
39, avenue Sleenckx, Bruxelles (III).



Allemagne

Le Rhin Romantique

60% de réduction sur les Chemins de Fer Allemands
30% de réduction sur tous les frais de séjour par l'emploi des Marks-Touristes
Visa réduit pour court séjour

Renseignements et Brochures aux Agences de Voyages et à l'
Office de Tourisme des Chemins de fer Allemands
43, Rue Royale BRUXELLES Tél. 17.36.97

Poissonnerie de Premier Ordre

ANNA LATOUR

Fournisseur des principaux Hôtels et
Restaurants de la Ville et de la Province.

SPECIALITE DE POISSONS FINS.
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES.

TELEPHONE : 11.45.14

Echoppes 43 et 44,
Marché-aux-Poissons, Bruxelles.



Lanson



Le poste
de T.S.F.
qu'on achète
en toute
confiance

H. OTS

1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. : 12.36.24 - 12.61.63

« FLORIDA »

Reine des condiments,
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
Mention d'honneur du Club des Douze

Caisse réclame 10 pots : dix belgas,
franco port, toutes gares belges.

SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)



BLANKENHEYM

oude schiedam

A° 1714

SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK.)

BUREAUX A BRUXELLES

45 - 46 - 47, RUE ULENS

TELEPHONE : 26.47.55 et 26.47.56

SEUL EXPORTATEUR NE VENDANT
EN BELGIQUE, QU'EN BOUTEILLES.

SOUS SA GARANTIE.



3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour

TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée en un délai "record",
- choix unique de caractères modernes
- toujours 10 o/o moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du
Délégué par tél. au

15.55.36

IMPRIMERIE

"G.I.G."

12, Avenue Sleenckx

LE GUIDE GOURMAND

de grand tourisme en France, Belgique,
Luxembourg, Suisse romande

contenant :

La carte routière avec indications des
endroits d'étapes gastronomiques.

Plus de 800 adresses
des meilleures tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

France 10 francs.

envoi franco par le bureau de la Bonne
Auberge contre versement au compte
chèques Paris 1765.91.

LE GUIDE GOURMAND

REGIONAL

BELGIQUE - LUXEMBOURG

contenant :

Le répertoire des spécialités culinaires
et gourmandes.

La carte routière avec indications des
endroits d'étapes gastronomiques.

Plus de 400 adresses de bonnes tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

Belgique : Fr. 7.50 — Luxembourg : Fr. 6.—

Envoi franco par le bureau de la
BONNE AUBERGE

contre versement au compte, ch. postaux
Bruxelles 1293.01 — Luxembourg 7.709.