

B.4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA

BONNE AUBERGE



MENU :

Gastronomie en « toc ». Chrysale.
Le Bon Pain. (Suite) Benoît Perrat.
Splendeurs d'août du verger. P. de C.
Les bons coins : Cazaux (Landes).
M. de Sépangueul.
Les vins de Bergerac et de la Dordogne.
Demecent de Malauger.
Vins de Provence.
Les belles recettes.
Rien que la vie : Vengeance.
Dr. G. Dubois-André.

VI^{me} Année
Bi-mensuel.

249
N° 247.

1^{er} septembre 1938.

Le numéro : 3 francs.



- avez-vous des espérances, jeune homme ?
 - euh... j'ai quelques billets de la
 Loterie Coloniale.....
 - Prenez ma fille, elle est à vous!.....

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.



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.

Sa 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 Slegeckx, 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 septembre.

	Part.	Prod.	Rest.
Belgique (fr.belges)	16.—	32.—	48.—
Luxembourg (fr. l.)	12.80	25.60	38.40

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. 10.—. 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).

4) Vins de desserts :

Grenache ...	15°	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie	17°	»	9.—
»	18°	»	9.50
Muscat	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.

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peu-

DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles
Téléphone 44.09.84

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

DOMAINES DOPEFF
Grands vins d'Alsace. 5, r. Argonne, Brux.

vent 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-Emilion), 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-Fleurit (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). Représentant G. Fivé, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. Tél. 44.91.63.

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

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

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. Porte à domicile, envois en province.

Sucre de Tirlemont

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 Schryver fils, 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, Beaumont (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. Jacquereau, à Cartelègue).

Cave Coopérative de Générac (M. Broquaire, à Villeneuve de Blaye).

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

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

Georges AUDY & C¹⁰ DE BORDEAUX

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

Bruxelles : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

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, Bruxelles.

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

VINS D'ALSACE :

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

Domaine Dopff, Clos du Moulin, à Riquewihr. Représ. : 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, boulevard 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.

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, Rancio, Grenaches, 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.

Sté Vinicole de Champagne

Succ. : G. M. MUMM et Cie

Rep. : O. BOSQUET et A. HENVARD

29, rue Luxembourg. — Bruxelles

Tél. 11.93.51

JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

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 région de Tokay.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fondée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue Joseph II. Tél. 12.92.59. 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.)

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.

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

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.

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. Appelmans. Tél. 277.32; M. : 25-35 et carte.

Trois-Rois (Café-Rest. des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. T. : 310.35. M. : 15-25 et 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.

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

DEUX SERVITEURS FIDELES



la seule bonne base d'une
nourriture et digestion normales
est le

pain intégral des Flandres ROSCAM

Demandez avis à votre docteur.
Analyse à la disposition, sur demande.

GAND : 226, rue de Lourdes. T. 142.35.
ANVERS : 74, rue du Verger. T. 91.394.
BRUXELLES, 16, rue Niclaï. T. 17.98.78.

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.

TIRLEMONT :

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.

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.

Gastronomie en "toc"

Après m'être un peu déguisé — parce que la démarche à laquelle j'allais me livrer pouvait me valoir, si on me reconnaissait, la réputation d'un malhonnête individu, — je suis allé trouver le directeur du département publicité d'un grand journal et je lui ai tenu ce langage :

— Monsieur, je désirerais faire passer dans votre honorable publication la petite annonce que voici :

Pour Fr. 17.50

Une montre en or pour Monsieur,

Une bague platine avec perle fine pour Madame.

Cet homme, après avoir pris connaissance de ce texte, m'a d'abord regardé pour bien s'assurer qu'il n'avait pas devant lui un échappé d'asile d'aliénés, puis, comme je n'ai pas l'allure d'un dément, il m'a froidement dit :

— C'est une escroquerie pour laquelle vous venez me proposer de faire de la publicité ?

— Comment, Monsieur, ai-je répondu de ma voix la plus calme, comment pouvez-vous qualifier celà d'escroquerie ! Tout au plus, si vous y tenez, disons que les articles offerts pour ce montant minime sont de la bijouterie en « toc ». Mais celà n'a, je pense, à votre point de vue aucune espèce d'importance puisque je suis disposé à payer en bel argent la réclame que je vous propose.

— N'insistez pas, m'a-t-il répondu en se levant pour me congédier.

Mais j'ai fait celui qui ne comprend pas l'invitation à déguerpir et, tirant de la poche de mon veston un numéro de « son » journal,

je l'ai aimablement prié de bien vouloir jeter les yeux sur la réclame suivante que j'avais soigneusement encadrée de rouge :

Hôtel Restaurant X... à Z...

Menu du dimanche 7 août à Fr. 17.50 :

Potage Portugaise
 Anguille au vert
 Cuissot de veau rôti
 Tomates farcies
 Pommes au lard
 Gros demi-poulet de grain
 Petits pois extra-fins
 Glace
 Fruits ou gâteaux.

Et comme il achevait cette intéressante lecture :

— Qu'est-ce que vous en dites, hein ? Est-ce que vous ne croyez pas que le restaurateur qui propose ce balthazar pour dix-sept francs cinquante offre aussi de la gastronomie en « toc » ?

Voyons, Monsieur, tout journaliste que vous êtes, vous n'ignorez pas le coût des denrées comestibles. Alors comment pouvez-vous admettre que pour un tel prix on serve aux clients ce menu sain, bien cuisiné, préparé avec du bon beurre et des matériaux frais ?

Et si, comme je l'espère, vous ne l'admettez pas, pourquoi passez-vous cette annonce et refusez-vous de publier la mienne ?

Qu'il s'agisse de nourriture ou de bijouterie, l'escroquerie est flagrante ; et je dirai même qu'elle est plus « excusable » (s'il se peut) pour la bijouterie que pour la nourriture. En vendant aux gogos une montre et une bague en « toc » je n'attends qu'à leur portemonnaie, tandis que celui qui leur octroie ce déjeuner ne se contente pas de les voler mais ruine leur santé. C'est autrement plus grave. Je vole, soit ; mais lui il empoisonne : l'un est délit, l'autre crime.

Alors, trouvez-vous plus honnête de l'aider dans la propagande de son officine à toxines que de me donner un petit coup de main pour le placement de ma camelotte inoffensive ?

Je ne vous étonnerai pas, mes chers lecteurs, en vous avouant que mon raisonnement par l'absurde n'a pas réussi à convaincre cet homme.

Je n'ai d'ailleurs pas insisté outre mesure car j'eusse été bien en peine, s'il avait accepté mon annonce, de trouver la pacotille nécessaire pour satisfaire les innombrables demandes que m'eut valu cette publicité.

Vous n'ignorez pas en effet que le nombre des gogos est incalculable et que les marchands d'orviétan n'ont jamais eu aussi beau jeu qu'à notre époque. Mais ce que vous ignorez peut-être, c'est que, principalement dans cette branche universelle qu'est la mangeaille, pullulent les gogos. Tel qui saura parfaitement défendre ses intérêts dans n'importe quelle opération commerciale se fait gruger comme un niais lorsqu'il s'agit de se nourrir. Cette science de s'alimenter qui devrait être la première de nos connaissances, notre règle

primordiale, — puisque d'elle tout d'abord dépend cette santé sans laquelle tout le reste est vain — cette science n'est pas seulement complètement ignorée, elle est bafouée par tous ceux — et les journaux sont parmi les plus coupables — qui ont charge de l'éducation des hommes.

Des menus dans le genre de celui que vous venez de lire et dont je garantis l'authenticité, s'étalent dans tous les journaux ; des réclames pour des établissements réputés pour la mauvaise qualité de la nourriture ornent impudemment les pages publicitaires de revues touristiques ou automobiles ; des publications de toutes sortes vantent la margarine X... « meilleure que le beurre », les conserves Y... (dévitaminées), « indispensables dans tous les ménages », les empoisonneuses crèmes glacées « santé des petits ».

Et personne ne proteste ! Personne ne rougit !

Cependant la plupart des pays dits civilisés s'enorgueillissent d'avoir créé depuis quelques années un Ministère de l'Hygiène. Qu'attend-on dans ces départements pour aller faire un tour à la cuisine, pour s'assurer que le peuple, — nous quoi ! — nous ne mangeons que des choses saines et nutritives ?

Est-ce qu'une censure alimentaire en matière de presse et de publicité ne serait pas aussi nécessaire que les commissions vétérinaires aux abattoirs, ou le service de répression de fraudes du lait ?

S'il est possible à un restaurateur d'annoncer pour dix-sept francs cinquante une série de plats dont la valeur réelle : prix d'achat de denrées fraîches et de bonne qualité ainsi que préparation saine, est manifestement bien supérieure à ce prix, n'est-ce pas d'ailleurs la preuve que vos surveillances des victuailles sont en défaut ; car, ainsi que me l'écrit un ami cuisinier, nul doute qu'un tel repas soit composé de mets aussi avariés que variés.

Je sais bien pardieu qu'il n'est pas facile d'organiser une répression parfaite et je ne veux point critiquer des organismes officiels qui font probablement leur possible. Mais si l'on ne peut interdire à certaines industries de fonctionner, du moins pourrait-on prendre des précautions pour qu'elles n'attirent pas le public ignorant par des réclames outrancières, mensonges ou tromperies.

Qu'un restaurateur ne puisse annoncer pour un prix déterminé qu'un menu qui semble au moins en rapport avec ce prix !

Qu'un fabricant de margarine — il en faut hélas puisque le beurre n'est pas accessible à toutes les bourses — ne soit pas autorisé à déclarer son produit de remplacement « meilleur que le beurre » !

Qu'un marchand de crème à la glace ne trompe pas les mamans en leur faisant valoir que cette dangereuse gourmandise est un « élément de santé pour leurs enfants » !

Qu'on impose un peu de décence aux porteurs de ces plaies incurables !

Il y a là, me semble-t-il, une question de moralité, de santé publique, qui prime tous les intérêts particuliers et qu'une civilisation consciente ne peut pas négliger.

CHRYSALE.

Le Bon Pain

(Suite.)

Cette grave question du Bon Pain, nous ne l'étudions ici qu'au point de vue hygiène alimentaire.

* * *

Attendre ! Attendre que les meuniers modifient leur mode de mouture du grain, transforment l'installation de leurs moulins !

N'oublions pas qu'il y a à peine soixante ans une campagne fut menée contre le pain bis, contre le pain dit de ménage.

Et cette campagne avivait la rancœur du pain bis contre le pain blanc.

Le pain bis, apanage des gueux, des pauvres, de ceux de la plèbe.

Le pain blanc ou de luxe aux favorisés de la vie.

Cette fatale évolution fut la cause initiale de la suppression de la mouture à meules. La farine si blanche de provenance hongroise fit adopter la mouture à cylindres ainsi que les divers tamisages de la farine.

La transformation des moulins absorba d'énormes capitaux.

Elle provoqua également beaucoup de déboires, de ruines.

Et n'est-ce point ici le cas de faire une diversion en rappelant le joli conte d'Alphonse Daudet dans les « Lettres de mon Moulin », ce Secret de maître Cornille où l'admirable conteur trouve des mots si prenants pour nous attendrir sur la mort de ces moulins qui faisaient la joie et la richesse du pays d'Arles et que l'installation des minoteries réduisit à l'immobilité.

Qui ne se souvient des supplications poignantes du vieux meunier :

— « N'allez pas là-bas ; ces brigands-là pour faire le pain se servent de la vapeur qui est une invention du diable, tandis que moi je travaille avec le mistral et la tramontane, qui sont la respiration du bon Dieu... »

Pauvre moulin, pauvre Cornille qui ne croyait pas dire si vrai !

* * *

Attendre que le boulanger nous vende un pain « rationnel »...

Ce pain, rationnel pour l'estomac de mon épouse, sera pour mon intestin « exécrable » !

* * *

En juillet 1914 je m'arrêtais à Zurich pour y suivre un cours de cuisine et d'alimentation mazdéennes.

Le blé, le pain — aliments de base — y étaient étudiés et traités avec connaissance et soins.

Le pain dit complet, fabriqué sans le concours de levure, représentait le type du Bon Pain.

Rentré en France nous faisons pour notre usage personnel ce pain type.

Un jour une tante que nous n'avions pas vue depuis une dizaine d'années, vint à l'improviste nous rendre visite.

Le couvert pour le petit déjeuner est mis : café, beurre, crème, fruits crus, fruits en compote, confitures, miel, quelques fleurs et... des minces tranches de pain complet.

Ma tante qui aime ce qui est bon, hume avec délice le café crème, le sucre au miel, puis prend une tranche de ce pain gris serré, ne possédant aucun « appel gourmand », et l'examine... le tourne... le retourne... en brise en petits morceaux... le porte à la bouche... le mâche... le triture du bout des dents... regarde si nos yeux ne la voient point et... rejette dans sa cuillère la bouchée de pain qui s'obstinait à ne pas descendre.

— Tu ne manges pas, tante ?

— Mon neveu... ton pain... mes poules n'en voudraient pas...

* * *

Et ce bon pain rationnel sera pour longtemps encore un pain de luxe, qui sera vendu au prix de luxe.

Effet de la loi de causalité : seuls les favorisés de la fortune pourront se l'offrir.

* * *

N'attendons pas !... Et le sourire aux lèvres la ménagère avisée, consciente de sa responsabilité ainsi que de sa haute mission d'épouse et de mère, achètera du blé en grain, du bon blé de semence.

Rapidement lavé, puis séché sur un linge, soumis si possible aux chauds rayons solaires ou, à défaut, passé quelques minutes au four chaud, il sera moulu dans un moulin à grain (on peut aussi utiliser un moulin à café).

Crêpes au blé.

Trente à quarante minutes avant de cuire les crêpes, mélangez dans une terrine 3 cuillerées de blé fraîchement moulu, 4 cuillerées de farine blanche, une prise de sel, une pointe de muscade râpée. En délayant à l'eau froide, obtenez une pâte à crêpes légèrement consistante ; sur la surface de la pâte parsemez quelques gouttes d'huile d'olive ou blanche.

Sur le feu, dans une poêle graissée à l'huile, étendez une cuillerée de pâte ; faites cuire des deux côtés ; finissez ainsi toute votre pâte.

Ces crêpes accompagnent tous mets de légumes et de fruits. Elles remplacent le pain.

Soupe jardinière au blé.

Préparer une soupe aux légumes non féculents : poireaux, carottes, tomates, etc. Cuits, ajouter le blé moulu que vous jugerez nécessaire.

Faire cuire à nouveau.

Servir après avoir goûté, corrigé et bonifié l'assaisonnement par l'apport de beurre frais ou de crème.

Pour les estomacs ou intestins délicats, passer à la passoire.

Bouillie de blé à la crème.

Faire bouillir la quantité d'eau jugée nécessaire avec un grain de sel, un peu de beurre ou d'huile, mettre dans ce liquide le blé moulu suffisant pour, après cuisson, obtenir une bouillie de consistance.

Mise dans l'assiette, chaque convive verse dessus de la crème fraîche.

Cela rappelle en mieux le porridge des Ecossais.

Croquettes de blé.

Nous utilisons du blé de choix, de l'année, dont le grain est plein, lourd, qui fleur bon, aromatique.

Prenons de ce blé 250 grammes. Lavé, il est mis dans une casserole avec l'eau nécessaire pour le couvrir amplement. Il sera laissé à tremper quelques heures (9 à 10 h.); ensuite il est mis à cuire, en le condimentant de sel, oignon piqué d'un clou de girofle, bouquet garni composé de persil, feuille de laurier, brindille de thym, reliés ensemble par un tour de fil. Une goutte d'huile facilite la cuisson.

Les grains éclatés et cuits sont égouttés, passés à la machine à hacher.

A la pâte ainsi obtenue on ajoute un oignon haché doré au beurre, une pointe d'ail écrasée, persil haché, le sel nécessaire, une tombée de muscade rapée, un œuf cru et, selon la consistance de la pâte, un peu de crème ou d'eau de cuisson.

Avec cette pâte qui déjà vous plaira au goût ainsi que son assaisonnement judicieux, faites des parts d'environ 40 grammes.

En vous aidant d'un peu de farine façonnez des croquettes qui sont passées dans un œuf battu, puis enrobées de chapelure (mie de pain séchée, pilée), pour être, finalement, frites d'un beau doré.

Les multiples salades que nous fournit le jardin, ainsi que tous les légumes; les délicates sauces: tomates, oseille, crème, etc., ainsi que tous champignons comestibles accompagnent divinement ces croquettes.

(A suivre.)

BENOIT PERRAT.

Splendeurs d'août du verger

Prunes.

Il y en a de nombreuses variétés. Une seule cependant mérite l'éloge : la Reine Claude. Mais quelle merveille !

Le reste est matière à compotes et confitures.

Certaines, telle la mirabelle, ou le quetsch, feront des eaux de vie agréables.

Reine Claude !

Est-ce un fruit ou un baiser parfumé ? Elle fond dans la bouche qu'elle humecte d'une fraîcheur suave et sensuelle.

Sucrée, mielleuse.

Aucun fruit cependant ne calme, comme elle, la soif.

On ne s'en rassassie pas ; on ne s'en fatigue point.

Délicate, fine, elle ne dissipe pas en un parfum violent, comme d'autres fruits, son arôme précieux. Elle n'a que peu ou pas d'odeur ; elle s'est concentrée dans le goût. A peine, si quelque oiseau gourmand l'a blessée de son bec, la larme d'or qui coagule sur la plaie dégagera-t-elle une senteur discrète.

N'essayez pas de mélanges avec la Reine Claude.

Ni liqueurs, ni autres fruits. Sa délicatesse ne supporte aucune alliance. C'est, avec la poire, le seul fruit que l'on abîmerait à vouloir le parer d'autre chose que sa propre saveur.

Si vous voulez savoir comment

Nous nous aimâmes pour des prunes

dit la chanson...

Gageons que ces prunes-là, fruits d'amour, étaient des Reine-Claude.

Abricots.

Dirai-je qu'ils sont le trait d'union entre la prune et la pêche ?

Non, ce serait faux.

La liaison est faite par le brugnon, fruit bizarre, original, anormal et exquis : peau de prune, noyau de pêche.

L'abricot, lui, a peau de pêche et noyau de prune.

Il est très spécial, avec un je ne sais quoi d'exotisme, bien que l'arbre venant dans nos climats soit de la même famille des rosacées que le prunier et le pêcher.

Mais il y a de ces familles où les enfants offrent entre eux si peu de ressemblances !

Tout différent comme forme, il a un goût fort agréable mais spécial avec arrière-saveur très nette de bonbon anglais rappelant la banane bien mûre.

On ne le rencontre guère sur nos marchés et c'est fort dommage car il vaut mieux que l'usage qu'on en fait généralement lorsque la Californie, idéale patrie des beaux fruits, nous l'envoie en pulpes séchées, momifié. Encore ces compotes ou garnitures ont-elles miraculeusement gardé presque intacte la saveur du fruit frais.

Pêches.

Peut-on parler de la pêche sans évoquer les plus admirables gourmandises !

Entremets adorables :

Pêche Melba, chef-d'œuvre d'un cuisinier artiste ;

Pêche Albert, composition exquise dûe au regretté Paul Bouillard ;

Pêche Jeannette, Pêche Germaine, où la framboise, la fraise des bois, les violettes cristallisées, la crème fouettée, le kirsch et la pistache viennent si agréablement moduler la suave chair de ce fruit divin et essentiellement féminin.

Féminin, il l'est jusque dans ce goût de la parure qui le met en valeur comme toilette et bijoux rehaussent la beauté d'une femme.

Fruit à la peau veloutée et au parfum subtil et charnel, n'est-ce point la femme charmeuse et attirante qu'il personnifie au verger gourmand ?

Vous riez ?

Cependant, comme les femmes, les pêches sont blondes ou brunes.

En voici une dont le velours duveteux est clair et laiteux, avec un carmin délicat, à peine marqué. Sa chair est blanche et fondante. Ne reconnaît-on point la blonde ?

Cette autre a la peau d'un ocre ardent ; son incarnat est pourpre, sombre et violent comme la joue d'une Andalouse ; sa chair, à la teinte chaude et ambrée, est ferme et dégage un arôme captivant de brune piquante.

Les amoureux ne s'y trompent pas et choisissent selon leur goût.

Mais il est d'affreux sauvages — qui se croient délicats — pour arracher à la pêche sa robe soyeuse et mettre à vif sa chair délicate.

Ignorent-ils donc le proverbe :

Pèle la poire à ton ami
Et la pêche à ton ennemi.

P. de C.

NOS REUNONS

Pour la section de Belgique du Club, voir en pages jaunes (G) le programme de nos prochaines réunions, accessibles à tout le monde.

LES BONS COINS :

CAZAUX (Landes)

Je connais quelques bons coins en France, que j'ai tus longtemps par égoïsme, pour ma tranquillité personnelle et celle de quelques amis et aussi parce que je considère comme un malheur, l'invasion de certains sites par la cohue des dimanchiers et autres spécimens encombrants de l'humanité contemporaine.

Quelques-uns de ces coins sont tout proches, d'autres se dispersent assez loin, sur des centaines de kilomètres et pour cette raison, je les fréquente moins souvent, parce que je vieillis et que je ne roule plus autant qu'autrefois.

Je viens de vivre quelques jours « au milieu » de l'un d'eux, et je me résous à vous le livrer, car je le visiterai beaucoup moins désormais.

C'est encore, mais pour peu de temps, un cul-de-sac qui se trempe dans l'eau, à l'abri des pins et des dunes, c'est un bon gîte, avec une saine cuisine et, par dessus tout, l'asile sacré du repos.

Bientôt la route va traverser cet eden paisible, rattraper la plage, la mer et la voie qui sillonne la corniche, avec ses autos, ses cars, ses gens bariolés et bruyants et ses inévitables hostelleries.

J'écrivais voilà une quinzaine d'années :

« Je l'avais déjà vu, ce lac de Cazaux, à des époques et à des heures différentes, chauffé par le soleil, secoué par le vent, fouetté par la pluie.

» J'avais vu sa lame courte et dure, houspiller sans répit des barques ahuries et peureuses.

» J'avais vu son onde placide, vitreuse, huileuse, violée et survolée par des hydravions, polluée par eux et malgré tout indifférente.

» Mais je ne l'avais jamais vu comme en cet instant, embué de crépuscule, voilé de silence, envahi de mélancolie, évoquant l'idée du Créateur dans toute sa beauté austère.

» Ce n'était pas seulement, comme à l'habitude, une expression de splendeur naturelle, mais bien la plus claire vision terrestre de l'esprit de Dieu.

» Pas un bruit, pas un souffle.

» Une sensation instantanée d'infini et de néant, un bain d'oubli, à deux pas des hommes. »

.....

Oui, malgré l'avion qui le survole, Cazaux est resté une solitude.

Avec la route, ce sera la foire, traversée par le cent à l'heure et dominée par le bruit des klaxons.

L'un de ces derniers soirs, je regardais le lac qui luttait contre le crépuscule, avec la lumière de ses six mille hectares.

Au-dessus de lui, le ciel d'un gris cendré délicat, s'abaissait dans une légère brume mauve.

Des violets clairs, sombres ou ternes, selon que le couchant les éclairait, fixaient ses rives cillées de pins, et l'eau, par larges traînées irrégulières, prenait des tons bleu pâle, gris perle, jaune adouci, aurore, rose ou mauve, que des lamés bordaient parfois de leur moire hésitante.

Une bouée rouge, des joncs verts, le balisage du chenal, le sable doré et humide qui mollissait sous mes pieds, arrêtaient mon regard par leur précision proche.

Derrière moi, les grands pins montaient la garde.

Un silence complet.

Au loin toutefois, un grondement régulier se faisait entendre. C'était l'Océan qui ronronnait à une lieue de là.

J'attendais le dîner dont l'heure était arrivée, car je voulais du poisson qui, lui, n'arrivait pas.

Un pêcheur était rentré avec une maigre capture et l'on me disait :

— Rien à faire aujourd'hui, vous n'aurez pas de friture.

Mais je connais l'étang et j'écoutais un moteur éloigné qui se rapprochait.

Une hirondelle vole encore, une légère marée caresse le sable fin sur lequel je regarde la trace des pas de la vache, de la mule, du chien et l'empreinte laissée par un talon de chaussure féminine.

Des barques dorment, une touffe de trèfle blanc fleurit à mon côté et dans l'eau qui bruni, j'aperçois une bouteille vide dont l'étiquette se décolle.

Du Bourgogne, s'il vous plaît, du Bourgogne blanc, dans ce fier bordelais.

Cette bouteille, je ne sais pourquoi, me donne de l'espoir.

J'entends des voix proches de rameurs encore lointains, la nuit grandit, s'empare du paysage.

Un bruit mouillé naît près de moi et me tire de l'espèce de béatitude dans laquelle je m'efforçais de m'enliser.

Un filet, soudain jeté sur l'herbe, étale devant mes yeux 90 perches de toutes grosseurs.

— Si j'avais eu encore du vif, dit le pêcheur, j'aurais pu en prendre davantage.

Vous voyez que Cazaux est un coin privilégié et que j'ai bien fait d'atendre.

Mais je crois que maintenant, il ne faudra plus trop attendre.

Monsieur de SEPANGUEUL.

INSTRUISSONS-NOUS.

Les vins de Bergerac et de la Dordogne

La production totale des vins de la Dordogne oscille, selon les années, entre 900.000 et 1 million d'hectolitres, dont la moitié environ pour l'arrondissement de Bergerac.

C'est également dans cette région que se trouvent les crus les plus réputés.

A tout seigneur, tout honneur : nous nous occuperons d'abord des vins blancs de Monbazillac. Ces vins sont universellement connus ; ils ont été loués et chantés par de nombreux écrivains, et, dès le XVII^e siècle, les Hollandais les appréciaient à leur juste valeur.

De nombreux protestants, chassés de France par la Révocation de l'Édit de Nantes, avaient fait connaître ces vins en Hollande ; des relations d'affaires se créèrent alors entre les émigrés, puis leurs descendants, qui servaient d'intermédiaires entre les commerçants hollandais et leurs parents restés en France. Les vins étaient portés à Libourne par les bateaux et en Hollande par goélettes, où les réfugiés les vendaient au mieux. Chaque propriété avait sa marque hollandaise avec laquelle les propriétaires marquaient leurs fûts.

Le Monbazillac est le plus ancien des vins doux de France, car, ce n'est que vers le milieu du XIX^e siècle que le Sauternais a commencé à faire des vins doux.

Les vendanges à Monbazillac s'opèrent par triées successives, ce qui fait que les vendanges durent longtemps et sont fort coûteuses. Les vins sont récoltés quand la pellicule du raisin a acquis une couleur brune, quand le raisin présente ce qu'on appelle la « pourriture noble ». Les raisins sont alors vendangés au fur et à mesure que chacun est mûr.

Certaines bonnes années, le moût ainsi obtenu pèse au glucomètre jusqu'à 38°. Autrefois, ces moûts étaient mis dans les cuves jusqu'au moment du levage, avant le départ de la fermentation, ce qui débarrassait les moûts des plus grosses impuretés. Actuellement ce système n'est presque plus employé, et l'on met le moût directement dans des barriques, où on le laisse fermenter pendant plusieurs jours avant de le soutirer.

Suivant sa teneur en sucre, ce moût se transforme en vin très doux, doux, demi-doux ou moelleux. Ces crus ont un parfum et un fruité bien particuliers ; ils font d'excellents vins de dessert très appréciés des gourmets : ils n'ont qu'un défaut, c'est qu'ils sont très difficiles à soigner pour les empêcher de fermenter.

A côté des vins blancs de Monbazillac, on trouve encore, dans l'arrondissement de Bergerac, les vins blancs de Montravel, qui sont récoltés dans tout le canton de Vélines et dans la commune de

Montpeyroux, canton de villefranche-de-longchapt. Ces vins sont généralement très agréables ; ils ont une sève et un bouquet particulier ; malheureusement, ils ne sont pas très connus et mériteraient de l'être davantage.

Les vins rouges de l'arrondissement se classent généralement en deux catégories : ceux des coteaux de la rive droite et ceux des coteaux de la rive gauche : les premiers sont en général plus fins et plus souples, ils font du vin de table très agréable ; parmi les plus connus on peut citer les vins des coteaux de Pécharmant et les vins de Rosette ; ces vins, vieillissant, deviennent très moelleux et très bouquetés. Les recouds, c'est-à-dire les crus des coteaux de la rive gauche, sont plus corsés, plus riches en couleur et en tanin ; s'ils sont bien soignés, ils s'affinent en vieillissant, prennent un peu de moelleux et un bouquet agréable.

DOMECENT DE MALAUGER,

Président du Syndicat des Vignerons de la Dordogne.

Vins de Provence

M. le Comte E. de Rohan-Chabot n'est pas seulement automobiliste ; il est aussi viticulteur. Il est même quelque chose dans l'Association des propriétaires-vignerons du Var et c'est ainsi qu'il louange les jolis vins de la Provence dont ceux de son domaine sont un des fleurons.

S'il est un nom prestigieux qui sonne joyeusement aux oreilles de tout le monde et particulièrement des automobilistes, c'est bien celui de la Provence, ce pays d'élection qui court des Alpes à la mer, des collines à la plaine, du Rhône, à la Méditerranée emportant avec lui la noblesse de l'antique province Romaine avec la sève nouvelle d'une belle race saine et sportive.

Dans ce pays où l'on sent partout la douceur de vivre, où l'on rencontre à chaque pas cette impression de joie et d'une jouissance de la vie inégalée, il était impossible que la table ne tienne pas une large place.

Pas de goutteux ou de rhumatisants en Provence, pas d'ivrognes non plus mais cependant des gens qui aiment la bonne chère et les

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

vins qui l'accompagnent ; cuisine et vins ont d'ailleurs l'un et l'autre un arôme bien particulier et s'accompagnent tous deux de l'odeur du thym et de la « Farigoulette ». Vins vermeils pour le gibier, le sanglier, le lièvre des Maures. Vins blancs pour les lous grillés au fenouil, la dorade, les coquillages de Saint-Tropez, les poissons du Golfe de Fréjus et enfin cet inimitable vin rosé, vif, sec comme la face d'une paysanne provençale, chaud et léger comme la caresse d'une fille de là-bas. Celui-là c'est le roi de la bouillabaisse, des tartes aux olives et aux anchois, le roi de la fête, enfin.

Et depuis longtemps les Provençaux ont compris ce qu'ils devaient à leurs vins; ils se sont appliqués à les soigner, à tirer un merveilleux parti de ces lourdes grappes dorées par un soleil splendide et mûries au chant des cigales. Des coopératives modèles ont réuni les raisins de tous ceux qui n'avaient pas de caves. Et tous les autres, ceux qui possèdent l'antique pressoir ou le matériel moderne, ont traité avec amour leurs produits.

Réunis en Association Syndicale, ils vendent en bouteilles leurs vins aux noms pittoresques : La Croix, Porquerolles, Saint-Martin, Sainte-Roseline, Rimauresque, Millière, autant de noms, autant de crus qui commencent à devenir fameux sur la Côte d'Azur et même à Paris où l'on peut retrouver pour 5 à 10 francs la bouteille, toutes les impressions d'une belle journée d'août ou de septembre là-bas, sous les pins. Vous en souvient-il, amie ?

NECROLOGIE

Alors qu'était déjà paru notre dernier numéro (15 juillet), notre collègue M. Henri Esders, directeur des magasins « A la Grande Fabrique », à Bruxelles, est mort subitement.

C'est une grande perte pour le Club dont M. Esders était un des membres les plus dévoués et les plus actifs. A diverses reprises il avait bien voulu me remplacer et il l'avait fait avec un brio remarquable.

C'est une grande perte également pour la gastronomie, car M. Esders était un gourmet très averti et au jugement duquel on pouvait se fier.

C'est pour moi, enfin, la perte d'un ami très cher.

Aimable, cordial, un bon sourire aux lèvres, M. Henri Esders, grand industriel, était d'une philanthropie légendaire. Tous ceux qui l'ont approché conserveront comme une joie intime le souvenir de cet homme qui savait faire le bien sans y paraître et dont la modestie n'admettait même pas que ses intimes fussent au courant de ses largesses.

P. de C.

Les belles recettes

Champignons à l'ardennaise.

Prenez des champignons de couche extrêmement frais, retirez les queues, salez, poivrez, faites cuire aux $3/4$ de cuisson sur le gril. Placez-les ensuite dans un plat l'un à côté de l'autre, ajoutez dessus du beurre, du persil et de la mie de pain légèrement, continuez la cuisson au four vif quelques instants. Maintenant, placez sur chaque champignon une rondelle de jambon d'Ardenne. Passez votre plat dans la salamandre, quelques secondes. Versez alors dans le fond du plat, un soupçon de jus de viande et servez.

Brocheton Paul-Bert.

Après avoir mis sel et poivre, griller le brochet en ayant soin de bien l'huiler et fariner, pour éviter l'attachement aux barreaux rouges du gril. Aux $3/4$ de cuisson, mettez-le dans un plat, avec un morceau de beurre fin, ajoutez de la crème double, une pincée de chapelure, arrosez de temps en temps, jusqu'à complète cuisson, et mettez un peu de persil frais avant de servir.

La bouilliture d'anguille.

Prendre de belles anguilles du poids de 750 gr., les tronçonner et les faire revenir au beurre, à blanc, avec un oignon haché, y ajouter la moitié du poids des anguilles de champignons émincés, préalablement passés à la poêle. Mouiller jusqu'à mi-hauteur de vin blanc sec, saler, poivrer légèrement, laisser cuire complètement. Retirer les tronçons d'anguilles et les mettre en terrine couverte. Faire réduire le fond de cuisson et le lier à la crème, terminer l'assaisonnement, verser sur l'anguille et servir bouillant.

Coquilles de homard.

Pour huit personnes faites cuire un homard dans un bon court-bouillon, retirez après 20 minutes de cuisson, laissez refroidir. Hachez très fin 125 gr. de champignons de couche, 30 gr. de truffes, mélangez-le à la chair, passez-le sur le feu environ 10 minutes ; un bon verre à liqueur de bon cognac. Assaisonnez au goût. Prenez des coquilles, mettez la moitié de cette farce, recouvrez avec escaloppes du homard et nappez le tout d'une bonne américaine bien lisse à la crème double, passez au four très chaud.

Timbale d'artichauts.

Prendre des artichauts moyens de préférence, faire les fonds, les citronner, les couper en quartiers, les blanchir, les mettre à braiser sur fond d'oignons, les étuver, les lier à la Hollandaise. Les servir en timbale, le centre garni d'épinards en branches liés à la crème double. Persiller.

RIEN QUE LA VIE.

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRÉ.

VENGEANCE

— C'est bon je les ferai mes quinze jours... mais on se retrouvera, vieil ours !

Halluin se raidit. Il était temps : son poing s'arrêta à deux doigts du visage de Leplat.

Un couperet, ce contremaître. Vingt têtes ne lui eussent pas suffi si ses victimes avaient tenu le quart de leurs menaces.

Une minute de retard, retenu de salaire ; une briquette abandonnée, retenue. Et avec cela une hottée d'injures qu'il fallait subir en se mordant la langue, sous peine de renvoi sans appel.

Halluin connaissait l'apôtre. Mais « fainéant, lui ! » pour une poignée de charbon qu'il n'avait pas ramassée !... Du coup tout son sang lui avait sauté à la face et, d'instinct, le poing prêt à s'abattre, il avait bondi vers l'insulteur.

Le chef parti, des camarades s'approchèrent.

— Alors, qu'est ce qu'il t'a dit, Leplat ?

— Renvoyé.

— Renvoyé, toi ?... Ah la crapule !

Humble hommage : d'un seul mot, brutal comme leurs tâches, ces simples saluaient la valeur de l'ouvrier que la glacerie venait de perdre.

— Pauv' type, qu'est-ce qu'y va foutre à c't heure ?

Halluin happa les derniers mots, et brusquement la portée de son geste lui apparut.

Ah oui, qu'est-ce qu'il allait foutre ? En cette période de crise jamais il ne trouverait à se recaser. D'un coup de pied rageur il envoya sa brouette rouler sur le flanc. Pas de doute, c'était son arrêt de misère que Leplat venait de lui signifier.

Alors ?... Des excuses ?... Pour une faute non commise ! Une bouffée de honte lui souflète les joues rien que d'y songer.



Et pourtant, les gosses !...

Non vraiment on ne peut se traîner dans les crachats des autres quand on est sujet à la nausée.

A la grâce de Dieu : il s'en ira, mais, tonnerre ! on le lui paiera.
Quinze jours : d'ici là le four sera mort !

Donnant donnant : on lui prend son pain, il sabotera la production.

* * *

Vindictes : justice instinctive des simples.

Halluin se venge. Lentement, sans cause apparente, le four agonise, comme si le charbon l'étouffait.

Leplat a flairé le sabotage ; mais au premier reproche le gazier a menacé de le jeter dans la fournaise.

Depuis, collé à ses semelles, il l'épie, observant tous ses gestes sans pouvoir rien trouver.

Encore trois jours et, au lendemain du départ d'Halluin, malgré les efforts de son successeur, le foyer s'effondrera lamentablement et la vie de l'usine sera suspendue pour plusieurs semaines.

Goguenard, Halluin suit de l'œil le contremaître, penché sur l'ouverture du gazomètre.

Soudain un grand cri, un hurlement de bête qu'on égorge :

— Au secours ! Leplat est tombé dans la cuve !

Affolés, les hommes bondissent vers le dispensaire.

— Vite, les masques !

Mais déjà Halluin, titubant, ivre du gaz qui lui brûle les yeux, sort du réservoir, le corps ballant du contremaître sur son épaule.

Dr. 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.

- 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. : 95-100; 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.
- STAVELLOT :**
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 Fagnoul), pr séjour. T. Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.
- BRUXELLES VERS NAMUR**
- WAVRE (voir Petite Suisse).**
- TEMPLOUX :**
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.
- 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. T. : Dinant 114. M. : 18-25. P. : 50-60. W. : 60.
- WAULSORT :**
Hôtel La Pergola. T. Hastière 96; M. :

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

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**ROCHFORT :**

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. Wel- lin 35. M. : 15-30; P. : 35; W. : 40.

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS**VRESSE-SUR-SEMOIS :**

Glycine (A la). Hôtel-Rest. T. 11. M. : 20-30; P. : 50-60; W. : 60.

BOUILLON :

Hôtel de la Poste. T. 6. Ses menus du dimanche à 30 fr.

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, MARCHÉ

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE

(Calvados)

MA NORMANDIE

D.-J. MES, Bd LEOPOLD II, 236, BRUX.

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Tav.), 9, route d'Arlon.
T. 253. M. : 20-30; P. : 45; W. : 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb.
T. 20; M. : 15 et carte; P. W. à forfait.

BERDORF (Grand-Duché) :

Grand Hôtel Scharf, T. : Echternach 179.
M. : 12-15-18; P. : 38-50; W. : 50-55.

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). T. 78; M. 12-25; P. :
60; W. : 90.Rest. Clesse-Muller, T. 66; M. : 12-16-
22-25 et carte.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. T. 108; M. : 12-18;
P. : 45-55.

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer, T. : Wormeldange 30;
M. : 12-25; P. : 45.

LUXEMBOURG :

MERSCH :

Buffet de la Gare. Tél. 98; M. 12-18
et carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gd.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, avenue Marie-
Adélaïde. T. 139. M. : 12-15-18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensich). T. 10; M. : 12-
25; P. : 45-55; W. : 90.

WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). T. 81.
M. : 12-15-18-20. P. : 40 à 50. W. :
100 (2 jours comp.).

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Mar-
chienne. T. 119.86; M. : 9-14; avec pi-
chet de vin : 12.50-17.50.

BARBENÇON :

Ma Semaine. T. Beaumont 92. Pr. fixe
et carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. T. Chimay 72; M. : 12.50-
30 et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES :

Hôtel Moderne, rue de la Station. T. 44.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Ro-
bert). M. : 17.50.MONT DE L'ENCLUS - TOURNAISIS
ENGHIEU :Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la
Station. T. 10; M. : 10-15 et carte. P. 45.

RENAIX :

Hôtel de la Cour Royale (Ex. : Lison).
T. 50; menu sem. : 17-25; dimanche 25.

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, r. Athénée. T. 260;
M. : 12.50-15-20; dimanche : 15-20-25;
P. : 45; W. : 50.

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. T. Péruwelz 5.

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56; M. (se-
maine) : 12.50-16-18; dimanche : 12.50-
16; menu spécial : 20; P. : 28-35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. T. 154;
M. : 18-20.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND :

La Ducale, 32, rue Flandre. T. 131.79;
M. : 12.50-20 et carte.Hôtel Universel, 20, r. Station. T. 104.87;
semaine : 10 et carte; dim. 15 et carte.

BRUGES :

Albert Ier (Hôt.-Rest.), 38, r. des Pierres.
T. 328.80; M. : 12.50-17.Gd Hôtel, r. St-Jacques. T. 331.14; M. :
25-30 et carte; P. : 70. —. 120 (1 1/2 j.).Osborne Hôtel, r. des Aiguilles. Tél.
322.52; M. : 15-22; P. 45; W. : 95.Hôtel Verriest et Rest. de l'Abbaye, 30-
36, r. Longue. T. 227.64. (10 mai-10 oc-
tobre) M. : 15-20-25 et carte; P. : 55,
W. : 100 (1 1/2 jour).

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnan,
au Zoute. T. 376; M. 15; P. d. 40;
W. d. 75.Hôtel Memlinc, pl. Albert, Zoute. Tél.
620.75. Lunch. F. 35; diner 45; P. 100.Morel (Rest.-Trait.), 146, av. Lippens. T.
301; M. : 15-35.

BLANKENBERGHÉ :

Hôtel Majestic, 89, r. Eglise. T. 416.49.
M. : 12.50-15-17.50; P. 35-50; W. : 35-
50 Fermé l'hiver.Restaurant Mousson, 20, r. des Pêcheurs.
T. 518.Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier). T.
41.072. M. : 15-20-25.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel). M. : 25-30; P. dep. 75;
T. 81.

JACOBERT COLMAR ALSACE SA GRANDE LIQUEUR DU PÈRE JACOBERT

OSTENDE :

La Renommée, 47, r. Longue. T. 355.
 Shakespeare Hôtel (The), 18, parvis SS.
 Pierre et Paul, face gare maritime. T.
 460. P. dep. 40 fr.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, av. de la
 Reine. T./202; P. dep. 50.

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage).
 T. Nieuport 286; M. : 15-20-25; P. et
 W. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, r. Royale.
 M. : 20 et W. : 50-60.

PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Cha-
 loupes. T. 348; M. : 20; P. : 50.

Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont.
 T. 77; M. : 20-22.50-25; P. 50-60.

Corrigez le Guide.

A Bruxelles on nous recommande el
 restaurant italien **Chez Nirino**, 11, rue du
 Cirque. Très belle gamme de hors-d'œu-
 vres, pâtes et plats italiens. — F. : 15.

A Bruxelles, le Restaurant **Helder**, 17,
 rue de la Reine, est fermé.

Hors-d'œuvre et desserts

Nos réunions.

Dans le courant d'octobre prochain, un
 samedi après-midi, de 5 à 7 heures, aura
 lieu à Bruxelles la réunion en l'honneur
 de quelques beaux vins de France que
 nous n'avons pu réaliser en mars der-
 nier, les vins annoncés n'étant pas arrivés
 à temps.

Cette réunion, qui offrira un intérêt
 artistique autant que gastronomique, com-
 porte :

Une causerie humoristique sur quelques
jolis vins, faite par un gastronome connu.
 La projection d'un film sur les vendan-

ges en Alsace. (Film du Comité de Pro-
 pagande des vins de France.)

L'audition de chansons bachiques.
 (Pick-up de la Maison Ots.)

Quelques poésies en l'honneur du vin.
 Cette partie artistique du programme
 sera suivie d'une collation-dégustation au
 cours de laquelle on dégustera les vins
 suivants :

Le Noble-Joué, roi des rosés de Touraine,
 Clos Yzernay, 2^{me} prix à la Foire des
 Vins de Tours, de M. J. Rancher, viti-
 culteur à Chambray-les-Tours.

Le Château de Suronde, magnifique Quart
 de Chaume d'Anjou, de MM. Breyer
 frères, à Rochefort-sur-Loire.

Le Château Rayne-Vigneau, splendeur de
 Sauternes, 1^{er} grand crû classé, Vi-
 comte de Roton.

Le Malvoisie et le **Rancio**, exquis vins de
 desserts, de la Société Coop. des Vins
 Blancs de Salses (Pyr. Or.).

Le Champagne Lanson père et fils, la
 grande marque de Reims, fondée en
 1760,

accompagnés de sandwiches, biscuits, men-
 diants, petits fours, noix, fruits.

Dans un but de propagande, cette réu-
 nion est accessible non seulement à nos
 membres mais à toutes personnes qui dé-
 sirent y assister.

Les places retenues pour la réunion de
 mars restent valablement retenues.

Le montant des places retenues (25 fr.
 par place) doit être versé au C. ch. postal
 La Bonne Auberge 1293.01, en indiquant
 au verso du talon l'objet du versement.

Les billets parviendront par retour du
 courrier.

Le nombre de places est limité.

La location est ouverte dès ce jour et
 jusqu'au 5 octobre. Les places retenues
 qui ne pourraient être utilisées et dont
 nous pourrions disposer avant le 5 octo-
 bre seront remboursées.

Tenue de ville.

Le numéro de la « Bonne Auberge »
 du 15 septembre fixera la date (probable-
 ment le 15 octobre) et donnera toutes in-
 dications complémentaires.

SON JAMBON

SES SAUCISSONS

OLIDA

SA CHARCUTERIE

SES CONSERVES

EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Tous les mardis, réclamez à votre marchand de journaux

ROMANS - AMY - PAUL.

Vous y lirez : un roman complet, des nouvelles, rubriques théâtrale et cinématographique, variétés.

Le numéro : Fr. 1.50.

Savez-vous que...?

l'expression « faire ripaille » tire son origine de l'existence heureuse des religieux qui habitaient le château de ce nom, situé sur les bords verdoyants du Léman.

Ce domaine servait de résidence aux ducs de Savoie, et l'un d'eux, Amédée VIII, s'y retira. On y menait une vie si délicieuse que, dans les environs, pour témoigner de la satisfaction d'un divertissement, on ne disait pas autrement qu'avoir été à Ripaille.

C'est même peut-être pour cette raison que les pères du concile de Bâle vinrent chercher ce sage duc pour lui imposer la tiare, et ce brave Amédée finit ses jours comme antipape sous le nom de Félix VI.

D'autres attribuent l'origine de ripaille à **ripa** (rive) et pour eux faire ripaille signifiait : profiter des plaisirs de la campagne au bord de l'eau. C'est plus poétique !

Scheler propose la racine **ribaud** ou **ribote**, la rattachant à la forme populaire allemande **rippen** d'où vient également **riper** (gratter).

Vacances en septembre.

Si vous n'avez pas encore pris vos vacances, il sera prudent de chercher ailleurs, probablement dans le Midi de la France, un temps plus clément.

Voici en effet ce que la Revue « **Demain** » nous présage pour nos régions : « Temps en général variable, assez doux ; température probablement au-dessus de la normale. Orages ou chaleurs au début, nuages et pluies vers le 5, assez beau, frais et venteux aux approches du 15, avec précipitations ou vents très forts au milieu du mois ; plus froid et moins clément après le 20, avec plus de

DEMANDEZ UN
COINTREAU

pluies, de vents et de brumes surtout vers le 27. »

Pas brillant !

PETITES ANNONCES.

A LOUER A STAVELOT (Ardennes), GRAND HOTEL DE CONSTRUCTION RECENTE. — Situation magnifique. —

Prix avantageux. — S'adresser à M. Joseph Lebeau-Hustinx, notaire à Stavelot.

M. F. SERRE, vigneron-récoltant à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse), propriétaire de la marque Saint-Prefert, désirerait trouver un bon représentant pour la Belgique. Ecrire à la Bonne Auberge qui transmettra.

(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.

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 CARSALADE du PONT
39, avenue Sleenckx, Bruxelles (III).

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
SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)

Représentant pour la Belgique
et Luxembourg :

GUSTAVE FIVE

89, rue Ten Bosch, Bruxelles. T. 44.91.63.



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

I M P R I M E R I E

"G.I.G."

1 2, 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.

Imprimé en Belgique aux Etablissements L. WYCKMANS & Cie

16, rue de la Mécanique, Bruxelles. - Tél. 21.09.15.