

B.4408

LA BONNE AUBERGE



MENU :

Plumes et Broches. Chrysale.
Gourmandises végétariennes. P. de C.
Nos bons cuisiniers : Jean Laumonier.
La Hongrie gourmande. Benoît Perrat.
La morue innombrable.
Vins du Jura. M^{me} M. Delcourt.
Soignons-nous au vin. (Suite.) D^r Eylaud.
Les belles recettes.
Rien que la vie : Fleur d'usine. D^r Dubois-André.
Hors-d'œuvre et desserts.

VI^{me} Année
Bi-mensuel.

N° 244.
15 mai 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.

On mange mieux

quand on vit

DANS L'ESPOIR

Achetez donc un billet
de la

5me tranche 1938

de la

Loterie Coloniale

et attendez avec confiance

TIRAGE : 20 MAI



PARTIE OFFICIELLE

POURQUOI NOTRE CLUB DOIT ETRE LE VOTRE.

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 » vous offre tout cela.

Tous les membres reçoivent gratuitement : la revue bi-mensuelle **La Bonne Auberge**; 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 France : 20, rue des Chêneaux, à Sceaux (Seine) ;

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

Pour la Suisse : chez M. Deslandes, à Pompaples (Vaud) ;

Pour l'Angleterre : chez M. R.-A. Bicknell, 5-6, Clements Inn., Londres W.C. 2.

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 mai.

	Part.	Prod.	Hôt.
France (fr. fr.)	32.—	64.—	96.—
Belgique (fr.belges)	32.—	64.—	96.—
Luxembourg (fr. l.)	25.60	51.20	76.80
Suisse (fr. suisses)	4.80	9.60	14.40
Angleterre (shill.)	8.—	—	—

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles : 12.93.01; Luxembourg : 7.709;
Paris : 17.65.91.

DEMANDEZ UN
COINTREAU

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 : 20 francs.

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 Villa (Marne).

4) Vins de desserts :

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

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fondée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue Joseph II. Tél. 33.42.22. Détail : 10, r. Ecuver. 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.

Knaepen (A.) et Cie, 43, r. Application, Bruxelles. Tél. 48.38.74. Agent de : Lajard Frères (Bordeaux), Boot-Greiner (Alsace).

LES BONNES TABLES**FRANCE****FLANDRE - ARTOIS - PICARDIE****AMIENS (Somme) :**

Grand Hôtel (B. Mulatier), 19, rue Lamartine : M. : 18 à 25 et carte.

BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delattre), 6, rue Monsigny ; M. : 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel du Cygne (Vrinat), 10 fr. (Lauréat du Club des Purs Cent.).

NORMANDIE**CAEN (Calvados) :**

Hôtel de la Place Royale (Diamy), place République. T. 21.57 ; M. : 17-20 ; P. : 60-70 ; W. : 90.

LAIGLE (Orne) :

Hôtel du Dauphin (Bernard) ; M. : 15-18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine Inf.) :

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec L. Chauvat).

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay) ; M. : 15 fr. cidre compris et carte.

BRETAGNE**DINARD (Ille et Vilaine) :**

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), r. Levasseur. Tél. 381.85 ; M. : 18 et 20 fr..

SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord) :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). Tél. 0.03 ; M. : 10 à 15 fr. carafon cidre compris.

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, r. du Couëdic.

VENDEE - SAINTONGE - POITOU**POITIERS (Vienne) :**

Hôtel de France, 28, r. Carnot.

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Hôtel du Palais, 2, r. Boncenne.**COTE D'ARGENT****BORDEAUX (Gironde) :**

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijeaux (A. Foussats) ; M. : 14 fr..

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Montesquieu (J. Sicard) ; à la carte.

Hostellerie du Château Trompette (Béziat), rue Château-Trompette.

Royal-Gascogne (Hôtel), rue de Condé (G. Brisson) ; M. : 25 fr.

PAYS BASQUE - BEARN**ASCAIN (Basse-Pyrénées) :**

Hostellerie Etchola (E. Fréville) ; T. : 8 ; M. : 16-18 ; P. 35 à 65.

CHAMPAGNE**EPERNAY (Marne) :**

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons ; T. 244 ; M. : 14 fr.

REIMS (Marne) :

Restaurant Le Lido, 171, rue de Vesle ; à la carte ; T. 51.33.

ARDENNES - LORRAINE**NANCY (Meurthe-et-Moselle) :**

***Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre** (Paul Maujean), 1, rue Mazagran ; M. : 20 fr.

PARIS - ILE DE FRANCE**PARIS :**

Taverne des Flandres (Tournier), 8, boul. de Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, r. Echiquier. T. : Provence 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25 fr.

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (Gare St-Lazare), M. Martin, attenante à l'hôtel - Brasserie d'Alsace.

Chez Untel (Rest.), Mme Mullois, rue Chauveau-Lagarde.

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne) :

Hôtel Bellevue (G. Nicolas) ; 16 fr.

ORLEANAIS - SOLOGNE - TOURAINE**AMBOISE (Indre-et-Loire) :**

Auberge du Mail (Mme Brailly). M. : 25.

BLOIS (Loir-et-Cher) :

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, r. Porte-Côté. T. 1-17. M. 24-26. P. 80.

CHARTRES (Eure-et-Loire) :

Restaurant L'homme, 31, rue Soleil d'Or ; à la carte.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Rte N16 76. Tél. 9 ; M. : 20-25, carte ; P. : 60 ; W. : 50.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

CHINON (Indre-et-Loire) :

Le Ver Luisant (Rest. Salon de Thé).
(Hernoud) à l'entrée du Château. T.
176 ; M. : 20-25.

ORLEANS (Loiret) :

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9,
r. d'Illiers, plein centre d'Orléans. Tél.
24.25 ; M. : 16 ; petit repas soir : 13.

PITHIVIERS (Loiret) :

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire) :

Gd Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux
frères), 52, Rte N1e 10. Tél. 6.84 ;
M. : 14-20.

AUVERGNE — CEVENNES

BOURBOULE (LA) (Puy-du-Dôme) :

Villa Internationale (Hôtel-Pension). Mme
Benard. Tél. 178 ; M. : 15-18 ; P. : 38-45
pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme) :

Tourin-Hôtel (M. Milone-Villeneuve),
Tél. 10 ; M. : 16-18 ; P. : 25-45 ; réd.
pour enfants, familles nombr., longs
séjours ; cure de santé.

ROZIER (LE) (Lozère) :

Grand Hôtel des Voyageurs (Vve An-
dré), M. : 12-15, avec boisson.

LANGUEDOC — ROUSSILLON

AULUS (Ariège) :

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

VOSGES — ALSACE

CONTREXEVILLE (Vosges) :

Hôtel Continental (Demari) ; M. : 18. (Ou-
vert du 1er mai au 1er octobre.)

MOOSCH (Bas-Rhin) :

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

VITTEL (Vosges) :

Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Ras-
pail). M. : 25-30-35.

BOURGOGNE — MORVAN

VILLEVALLIER (Yonne) :

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier) ;
M. : 16-18-26 ; M. (2 personnes) : 90.
Parc ombragé unique.

CHATILLON s./Seine (C. d'Or) :

Gare et Pavillon bleu (H.R.), M. Reignard
diplômé des Purs Cent.

NUITS-ST-GEORGES (Côte-d'Or) :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) ;
M. : 20-25 fr.

BRESSE — LYONNAIS — CHAROLAIS

VONNAS (Ain) :

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat).

CHALAMONT (Ain) :

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

JURA — FRANCHE-COMTE

ARBOIS (Jura) :

Hôtel de la Poste (Cretenet). Tél. 34.
M. : 14 ; P. : 25 ; W. : 40-50.

BAUME-LES-MESSIEURS (Jura) :

Hôtel du Belvédère (Aux Roches de
Baume-Chaudat). Tél. : Cancot 4 ;
M. : 15-20-25 fr., vin compris.

LONS-LE-SAUNIER (Jura) :

Hôtel de la Poste (L. Chaudat), 9, rue
Rouget-l'Isle. T. 2.17 ; M. : 12-15-18-20 ;
P. : 28-35 ; W. : 25.

SAINT-CLAUDE (Jura) :

Grand Hôtel de France (G. Pommery),
av. Belfort. Tél. 16 ; M. : 16 à 20 ; soir :
13 à 20 ; P. 30 à 40 ; W. : 60 à 80.

SAINT-HIPPOLYTE (Doubs) :

Restaurant du Doubs (Vve Guinot) ; M. :
20-25.

Hôtel de la Gare. Tél. 6 (R. Guigon).

M. : 10 à 20 ; P. : 30 à 35 ; W. : 50 à 60.

SELLIERES (Jura) :

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-
Benoît), chez la Mère Benoît ; M. : 12
et 15 ; P. : hors-saison 22 ; en saison :
25, vin compris ; W. : 30-50.

THOIRETTE (Jura) :

Hôtel des Messageries (G. Maire) ; M. :
12-15 ; P. : 22-28, vin compris.

SAVOIES — DAUPHINE

ECHELLES (LES) (Savoie) :

La Commanderie des Echelles, Relais-
Hôtel.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme) :

Hôtel du Commerce (Constant).

PROVENCE

MARSEILLE (B. du Rhône) :

Restaurant Pascal, pl. Thiars. T. : D. 20.76
int. A la carte (moyenne 25 fr.).

ORANGE (Vaucluse) :

Modern'Hôtel (Gd Rest. Provençal), an-
gle r. République et Rte N1e 7. (Mme
Vassa). Tél. 1.89 ; M. : 20.

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.) :

Le Grand Hôtel (L. Cibert) ; M. : 20 fr.

COTE D'AZUR

CAP MARTIN-ROQUEBRUNNE (A.-M.) :

*Eden Hôtel. Pension complète : 45 fr.

Belgique-Luxembourg

A BRUXELLES

Canard Sauvage (Auberge du), impasse

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

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 FORET DE SOIGNES :

AUDERGHÈM (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.

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.

WAYRE :

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

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.

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. 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 Frèche 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 HERVETILFF (Vallée de l'Ourthe) :
Hôtel du Casino.

LA BONNE AUBERGE

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

PUBLIEE PAR LE

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

(ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF)

Groupement de gourmets, de bons producteurs et de bons hôteliers-restaureateurs pour la défense et le maintien des traditions du bon manger et du bon boire et le développement du « gastrotourisme ».

Président d'honneur : M. le Comte AUSTIN DE CROZE †

Dans la branche alimentation et boissons nous ne prenons d'annonces que de maisons de premier ordre.

Dans l'industrie hôtelière nous n'acceptons aucune publicité. Nos mentions sont gratuites.

Plumes et Broches

Du temps que Paul Bouillard vivait on trouvait dans son restaurant non seulement bon accueil, bonne chère et bons vins, mais un choix d'ouvrages très éclectiquement réunis par l'Ambassadeur de la cuisine française en Belgique.

Il les offrait à ses clients avec de savoureuses dédicaces.

Quand j'écris que Paul Bouillard « offrait », entendons-nous. Il offrait à ses clients d'ajouter à leur addition le livre qu'il leur dédiait. Et il avait le chic pour que cette offre fut acceptée.

Paul Bouillard rendait ainsi aux gens qui s'asseyaient à sa table le plus signalé des services. Adroitement, spirituellement, il leur faisait comprendre qu'on a toujours besoin de s'instruire, même et surtout quand on se croit un fin gourmet, un parfait connaisseur en vins.

Caustique comme l'était ce vieil ami je ne doute pas que lorsqu'il écrivait avec toutes sortes de fioritures des phrases comme celle-ci : « au parfait gourmet qu'est Monsieur X... », il pensait en lui-même « toi qui fais le malin, tu as encore pas mal à apprendre. Ce livre t'instruira ».

Et il avait raison.

Lesté, par dessus un excellent repas, d'un ouvrage écrit par un homme de goût, le client, honoré de la signature de Son Excellence, se sentait un autre homme et considérait dès lors la gastronomie non plus comme une simple matérialité gourmande mais comme un art. Un art auquel des écrivains de talent avaient consacré des pages agréables. Et, par voie de conséquence, il se considérait, lui, comme un disciple de choix puisqu'on le jugeait digne de lire et d'apprécier ces ouvrages.

Paul Bouillard ne devait pas uniquement sa réputation à l'excellence de sa cuisine. Son restaurant était vraiment un salon où une clientèle de marque venait, autant pour le plaisir de la conversation que pour l'agrément de la table. Car le Maître se piquait beaucoup plus d'être un intellectuel qu'un artiste de la broche.

Il a beaucoup écrit. Livres, articles de journaux, conférences. Son érudition était immense et le grain de sel dont il assaisonnait sa prose était du plus parfait atticisme.

Je ne sais si ce fleuron de bouquinisme gastronomique a disparu de cette maison depuis sa mort, mais ce serait fort dommage. Tout geste humain qui ne s'appuie pas sur l'intellectualisme se rabaisse au rang de besoin corporel. La gastronomie se mue en l'acte d'apaiser la faim et le restaurant se transforme en usine à nourriture.

J'aimerais savoir qu'il existe de par le monde quelques maisons où se conserve religieusement cette tradition littéraire de la gastronomie.

Sans doute j'imagine bien qu'en la salle à manger de Vonnas, où l'on se régale de l'exquise cuisine de mon autre ami Benoît Perrat, les clients ont la faculté d'emporter en s'en allant ce délicieux « Comus en Bresse », recueil de recettes agrémenté d'un art littéraire dont les lecteurs de cette revue ont déjà pu apprécier le charme. J'imagine bien aussi qu'on y trouvait jadis, avant qu'en fut épuisée l'édition, sa « Hongrie gourmande ». Peut-être quelques autres cuisiniers mettent-ils aussi à la portée de leur clientèle les recettes de leur esprit avec celles de leur art.

Mais cela ne me semble pas suffisant.

Je voudrais que le restaurant, le fin restaurant fut aussi un temple de la littérature gastronomique. Qu'à côté d'ouvrages culinaires pratiques signés de grands artistes de la cuisine on trouvât chez l'amphitryon quelques volumes de gens de lettres consacrés au IX^e Art comme disait Austin de Croze ; que le restaurant s'appliquât à éduquer non pas seulement le goût physique de ses clients, mais également leur goût intellectuel.

Combien d'ouvrages charmants, aimables, spirituels, qu'on ne sait où trouver, que des éditeurs peu intelligents n'ont fait aucun effort pour répandre, que des pouvoirs publics ignorants des possibilités immenses de la gastronomie sur le tourisme, n'ont pas eu le sens de faire connaître par une large publicité.

Que si par hasard quelque restaurateur est embarrassé il se procure d'abord ces morceaux choisis de la gastronomie que Curnonsky et Gaston Derys ont fait éditer il y a peu de temps chez Lemerre. Ils trouveront là mention de quantité d'auteurs parmi lesquels ils n'auront que l'embarras du choix pour garnir, à côté de leur dresseoir, un rayon de bibliothèque où selon la nature de leur clientèle ils pourront choisir pour présenter l'ouvrage approprié. Je vois là une collaboration, davantage même, une manifestation de reconnaissance envers ceux qui par leur plume ont fait la plus magnifique propagande à la bonne cuisine.

Pour cette jeune dame qui semble n'attacher à ce qu'elle mange

qu'une importance minime, « Les femmes, la table et l'amour » de Berjanette seraient une initiation parfaite.

A ce Monsieur auquel le sommelier a offert un admirable Vouvray et qui, après l'avoir goûté, dit « hum ! fameux ce Sauternes ! », les « Nobles vins de la Touraine » de O'Sophos rendraient aimablement et discrètement un précieux service.

En cherchant un peu on trouverait des exemples pour chacun des livres agréables qu'un restaurateur intelligent peut présenter à sa clientèle. C'est une simple question de psychologie.

Dans un pays de vignobles les ouvrages sur les vins — il n'en manque pas — sont tout indiqués. Ailleurs d'autres sujets conviendront mieux. Il y a des livres sur les liqueurs, sur les hors-d'œuvre, sur les cuisines régionales ; il y en a en prose, il y en a en vers ; il y en a d'historiques pleins d'anecdotes exquises, et d'autres que je qualifierai de géographiques parce qu'ils font aimer un pays en chantant agréablement ses richesses.

Il n'y a pas que des livres d'ailleurs qu'il serait utile de présenter aux gourmets. Il y a aussi des publications, des revues.

Peut-être la « France à Table » n'eût-elle pas dû se trouver dans toutes les Bonnes Auberges, à la disposition — que dis-je — offerte en lecture par le patron à la fin de tout bon repas ?

On m'excusera de ne point prôner ici la publication pour laquelle j'écris cet article. Je m'en voudrais d'avoir l'air de prêcher pour une paroisse qui m'est chère. Cependant je ne suis point le seul collaborateur de cette revue, et mes collègues ont bien le droit à ce que je défende un peu leur cause.

Mais si celle-ci peut plaire à certains, d'autres lui préféreront Grandgousier, la belle publication du Docteur Gottschalk, ou d'autres écrits que j'ignore. Tous sont intéressants. Tous ont pour but de développer le sens gastronomique, l'amour sain des bonnes choses.

Pourquoi le restaurateur ne comprendrait-il pas tout le profit qu'il peut retirer d'une collaboration si variée et si aimablement offerte ?

On se plaint partout que le « goût fiche le camp », mais personne dans le camp de ceux qui ont intérêt à ce qu'il « ne fiche pas le camp » ne fait rien pour le retenir.

Si par hasard on découvre chez un restaurateur quelque chose d'imprimé, il s'agit le plus souvent d'un de ces ouvrages dithyrambiques, publicitaires et sans valeur, qui pour quelques pauvres sous clament à outrance la gloire de cuistots quelconques.

Ce n'est pas cela qui peut aider le bon restaurateur à lutter contre la défaillance du goût. Ce n'est pas en mettant entre les mains du touriste un ouvrage qui louange mille artisans médiocres, qui trompe le public sur la valeur des maisons, qu'on ranimera l'art du bien-manger. A côté d'une pléiade de faux cuisiniers on crée tout simplement une pléiade de faux gourmets.

Cependant que des auteurs de talent qui ont chanté le bon vin et la bonne chère, des gastronomes qui se sont évertués à signaler loyalement les bons endroits voient leurs ouvrages dédaignés, se découragent et crèvent de faim devant l'entassement des invendus !

Laisera-t-on longtemps encore les gargotiers, avec la complicité de thuriféraires à trente deniers, consommer la ruine des bons cuisiniers, alors qu'il suffirait d'appeler à la rescousse la saine littérature gastronomique ?

CHRYSALE.

AVIS TRES IMPORTANT

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'est mandaté pour leur réclamer paiement ou leur présenter quittance au nom du Club. Tous règlements doivent être faits exclusivement par versements à nos comptes chèques ou par quittances postales-récépissés de comptes chèques mises en circulation 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

SALADES.

Laitues.

Quand on les a repiquées elles avaient l'air de petites plantes désespérées.

La fraîcheur d'une nuit leur a refait un calice. Au matin elles ont ramassé leur robe.

Rangées sagement, leur coin de potager est une figure géométrique.

Elles grandiront vite avec ces beaux jours. Si le jardinier n'y prend garde, demain il les retrouvera montées en graine.

Cœurs de laitues avec une octueuse mayonnaise à l'huile d'olive : c'est toute la fraîcheur printanière, le parfum délicat de l'enfance, la saveur exquise de la jeune vie qui goûte le lait.

Frisées.

Mon dieu comme elles sont ébouriffées ! Plus blanches, on croirait d'énormes chrysanthèmes.

Elles s'étalent sur le sol comme des plantes poulpes. On les ficèlera en petites boules qui sembleront des hérissons verts.

Douceur amère, elles seront un régal avec l'huile de noix dont le goût un peu rance réclame le chapon de Gascogne, croûton d'or frotté grasement d'ail.

Si par bonheur il vous reste un jus de veau, de celui qui se prend en gelée rose en se refroidissant, n'omettez pas de l'ajouter à la salade frisée. Il en fera une gourmandise fameuse.

Romaines.

C'est vrai qu'elles sont bien nommées. Leurs longues feuilles serrées en fuseau les font ressembler aux cyprès qui caractérisent les campagnes du Latium. En petit, bien entendu.

Mais le cœur des Romaines, notamment celui de la mère des Gracques, n'avait rien qui l'apparentât à cette croquante et délicate petite chose blanche qu'entourent les feuilles vertes à la puissante et tendre nervure.

CONCOMBRES.

— Est-ce que par hasard les cornichons auraient pris la folie des grandeurs !

Ou bien sont-ils atteints d'éléphantiasis ?...

Prodigieux, ils me font penser au nez de Cyrano

... ou quèq navet géant !...

ou, épines en moins, à certains cactus.

En les voyant, l'air si bête, je me demande, puisqu'on traite de cornichons les jeunes imbéciles, pourquoi on ne dénomme pas concombres... les vieux...

— Il y en a trop, me répond mon ami.

— De quoi ? des concombres ?...

— Non, des vieux idiots ! Parce qu'il n'y a pas que les jeunes imbéciles qui le deviennent.

— Misanthrope, va !

Heureux et pourtant innocents concombres qui ne connaissez pas l'opprobre !

Mon ami Benoît Perrat vous prétend excellents farcis. Je ne donnerai point sa recette ; vous la trouverez dans ce livre charmant : « Comus en Bresse ».

Moi je les mange à la vinaigrette, en salade si vous préférez. Bien assaisonnés avec un abondant hachis de fines herbes — ne pas oublier cerfeuil et estragon — ils font un hors-d'œuvre parfait en cette saison où la nature ne nous donne encore ni tomates ni poivrons.

Mais méfiez-vous en. Si l'on ne dit pas idiot comme un concombre on pourrait fort bien dire traître comme un concombre. Il y en a d'horriblement amers... qui ne préviennent pas ; amers comme ces racines de chicorées d'où les maraîchers bruxellois ont le secret de

faire naître les admirables chicons. Immangeables, je vous dis !

Il est toujours prudent que la cuisinière les goûte avant de les découper en rondelles hexagonales où s'inscrivent en délicate rosace les graines tendres blanches dans la pulpe vitreuse.

Ils n'acceptent point le vin rouge. Leur goût très spécial réclame un de ces beaux vins blancs qu'on réserve généralement au poisson.

Essayez d'un fier Graves.

Quelle mise en appétit !

EPINARDS.

Ça un légume ?...

Faut-il que l'homme soit subtil pour avoir déniché cette merveille dans ces feuilles informes, déchiquetées, mangées de limaces comme feuilles de chou, tout au plus bonnes pour la gent lapin !

— Jamais je n'aurais supposé, dit mon ami qui pênètre à la cuisine et voit cet amoncellement de verdure.

— Tu croyais peut-être que ça pousse en purée, comme tu les verras tout-à-l'heure, garnissant de leur vert sombre un plat de porcelaine ?...

— Jamais nous ne mangerons tout ça !...

— Ah ! dit la cuisinière, ça diminue, Monsieur, que c'en est effrayant ! Tout cet amas de feuilles, haché, cuit et réduit, ça fait un petit tas de rien. Si on les pressait un peu fort entre les mains pour en extraire l'eau il en resterait à peine une petite boule comme ça !

Mais n'allez point commettre cette folie de trop presser les épinards. Laissez, bien au contraire, cette purée verte que le beurre rend onctueuse conserver un peu de son eau qui lui donne sa saveur.

— Comment les mangez-vous ?

— Moi je les adore au sucre et décorés de petits croûtons frits taillés en losange dans une mie bien serrée.

— Au sucre ?...

— Mais oui, au sucre ! Le plat préparé comme d'habitude au sel, et la portion dans l'assiette, vous saupoudrez de sucre cristallisé. C'est d'abord très joli. Les petits cristaux se teintent d'un émeraude délicat avant de fondre. Remuez un peu à la fourchette pour bien mélanger. Et puis goûtez-moi ça ! C'est une gourmandise à s'en pourlécher les babines.

— Et les petite croûtons ?...

— Ah ne les sucrez pas par exemple ! Vous gâcheriez tout. Laissez-leur le goût de bonne friture qui complète admirablement la saveur sucrée.

Des gens qui se croient gourmets vous diront avec une petite moue de dédain... ou de dégoût : « Oh ! les épinards, ne me parlez pas de ça ! ».

Laissez-les dire. Ils n'y connaissent rien.

Et mangez-en.

Ce n'est pas seulement sain, c'est délicieux !

Nos Bons Cuisiniers.

Jean LAUMONIER

Hôtel des Touristes, à PITHIVIERS.



Un petit diable blond et sa maman, fillette et femme d'un ami, viennent nous rendre visite.

Tandis qu'elles goûtent, on m'apporte un paquet d'épreuves de chez l'imprimeur. Il y a là celle du cliché de Jean Laumonier.

— Viens voir, Françoise, si tu connais ce monsieur ?

— Oh ! mon oncle Jean, pâtissier !...

Pâtissier ! L'enfant a dit çà avec un de ces accents de gourmandise reconnaissante qui me laisse supposer toutes les bonnes choses que

cet oncle-gâteau a bien pu confectionner pour sa petite nièce !

Et pour bien d'autres aussi d'ailleurs !

N'est-il pas passé maître dans l'art de réussir ce délicieux gâteau de Pithiviers, crème aux amandes prisonnière entre deux épaisseurs de pâte feuilletée, doré à l'œuf battu et saupoudré de sucre glace qu'un dernier tour de four caramélise... et de cet autre, non moins exquis, qui se décore avec une glace royale pralinée ?

Qu'il sache, avec le délicieux miel du Gâtinais et les amandes douces du Comté de Gatin, faire mille délicieuses friandises, je n'en veux pour preuve que cette recette, que je lui emprunte, des allumettes aux noix, allumettes sans danger pour enfants... et grandes personnes :

« Broyez 375 gr. d'amandes, 125 gr. de noix et 500 gr. de sucre avec trois blancs d'œufs, un peu d'essence de café et une cuillerée de miel, jusqu'à pâte ferme. Dressez en bandes épaisses d'un centimètre que vous recouvrez d'une couche de glace royale café ; mettez sur plaque beurrée ; cuisez à feu doux. »

Mais Jean Laumonier n'est pas seulement pâtissier. Traiteur, restaurateur, il cumule heureusement toutes fonctions ayant pour but final la satisfaction gastronomique.

Qu'il s'agisse d'un ris de veau braisé aux giroles servi à la table de l'Hôtel des Touristes ou d'un pâté d'alouettes en boîte qu'on emporte pour quelque régal futur, tout est là au mieux pour les gourmets.

Mais si l'on peut déguster chez lui alouettes rôties ou pâté en croûte, qui sont à ce qu'assure Maurice Bocate, « avec le rire d'une

jolie fille, un son de cloche dans un ciel léger, une grappe de mélèze blanc ou de fromenté aux grains noirs et serrés, richesses du pays », alors on connaît tout le charme pithivérien.

Il faut évidemment boire chez Jean Laumonier vins de l'Orléanais, pinot de Loire, gris de Beaugency et de Saint-Jean de Bray, dont sa cave est fort bien approvisionnée.

Après un déjeuner chez lui on quitte avec regret une maison où — c'est le cas de le dire — les alouettes vous tombent toutes rôties... du ciel... dans la bouche, et l'on ne pense qu'à revenir.

P. de C.

La Hongrie gourmande

racontée par BENOIT PERRAT.

(Suite.)



KAPOSZTA - POGACS. — Après avoir lavé 500 gr. de choucroute, il faut la bien presser, puis la hacher.

Avec un kilo de farine, 500 gr. de saindoux, les 500 gr. de choucroute hachée, un peu de crème aigre nécessaire, sel, faire une pâte de la tenue d'une pâte feuilletée, en former une boule. la

laisser reposer quinze à vingt minutes, recouverte d'un linge.

En procédant comme pour le feuilletage, donner à cette pâte trois tours.

Après un repos, étendre la pâte au rouleau de 2 cm. d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce rond, découper les Pogacs qui seront placés sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée au saindoux.

A l'aide d'un pinceau, dorer les gâteaux au jaune d'œuf, pour les cuire doucement au four.

Ces gâteaux se servent chauds.

LARD GRILLE. — Laboureurs, bûcherons, gardes forestiers, cosikos, pâtres, bergers, chasseurs, etc., emportent, lorsque leurs occupations les éloignent par trop de leur logis, un repas.

Ce repas est souvent froid, rustique.

Le lard gras, salé, crû ou cuit bouilli, y trouve une place de prédilection.

A la halte de midi qui marque avec l'heure de s'alimenter, la détente, le repos, un feu fait de brindilles de bois mort est un gai compagnon, plein de vie et d'attraits dont on aime la présence.

Sa chaleur, même par une température normale, est toujours bienfaisante, reposante.

Elle provoque une circulation sanguine plus vive. Puis la fumée qui accompagne la flamme éloigne les insectes.

Sur la cendre incandescente on place le pot contenant le café, à moins que l'on ne réchauffe un Gulyàs ou un Pörckölt.

Le lard gras, de bonne graisse, ferme, salé; saupoudré de paprika rose qu'agrémente un piment vert, accompagne très bien le pain et constitue un régal champêtre. Une gorgée de Feher-Bor (vin blanc), prise à la gourde, fait trouver la vie belle.

Cependant, l'homme ingénieux est constamment à la recherche du mieux, du meilleur, ainsi que d'une saveur nouvelle.

Il va au plus proche fourré, y coupe deux baguettes de coudrier. Une des extrémités est mise à vif, puis effilée.

Dans le morceau de lard la lame du couteau de poche incise jusqu'à la couenne, des lamelles qui y restent attachées.

L'une des baguettes perce la couenne du lard pour prendre l'autre bout de la couenne, obligeant ainsi les lamelles de lard à s'ouvrir, à s'écarter. L'autre traverse de part en part une belle lèche de pain.

Ses baguettes dans chaque main, notre homme soumet à la morsure du brasier lard et pain. Sous l'action de la chaleur le lard laisse égoutter des larmes de graisse que la lèche de pain reçoit.

Pain grillé saturé de lard fondu, lard mordu, grignoté, doré par la flamme aux senteurs de feu sont un régal champêtre, je voudrais dire royal.

PIEDS DE PORC EN GELEE DE MISKOLC. — Les spécialités culinaires et gastronomiques de la Hongrie illustrent chacune de ses régions. La gelée de pieds de porc de Miskolc est une de ces gourmandises.

Les pieds de porc ébouillantés, râclés, flambés, lavés, sont coupés en deux dans la longueur, frottés au sel fin, mis en terrine avec aromates, ail écrasé, thym, laurier, persil, paprika.

Après 3 ou 4 jours ils sont, ainsi que leurs condiments, cuits à l'eau. Cuisson lente, écumage minutieux pour conserver le bouillon clair; cuisson de longue durée pour attendrir les os.

Les morceaux de pieds cuits sont placés dans ces assiettes creuses rustiques que les dessins du folklore égayent de couleurs vives et éclatantes.

Le bouillon, goûté, dégraissé, son assaisonnement corrigé, relevé d'une goutte de vinaigre, passé à la serviette, couvre les pieds de porc.

Les assiettes ainsi garnies sont mises au froid. Elles seront présentées aux convives lorsque le tout sera pris en gelée.

A l'époque où cette curiosité gourmande se situe, il ne pouvait être question de frigidaire. Bien achalandée pour son époque, l'Auberge de Miskolc avait dans sa cave une glacière creusée, profonde, maçonnée. Chaque hiver on y engouffrait des tombereaux de

glace naturelle. Cette réserve entretenait dans la cave une température très fraîche, ce qui permettait de servir durant la chaude saison consommations et aliments froids à bonne et agréable température.

Or, il advint qu'un jour plus aucune assiette de pieds de porc en gelée n'était prête d'avance.

La cuisinière, désireuse de satisfaire sa clientèle ainsi que de ne pas manquer la vente de sa spécialité, descendit à la cave les assiettes contenant la gelée encore chaude. Voulant obtenir un refroidissement rapide, elle posa les assiettes à même la terre autour de l'ouverture de la glacière.

Peu de temps après, un client demanda une gelée. La serveuse descendit à la cave, prit une assiette et la déposa devant le client qui déjà grignotait son petit-pain.

— Kiaszony!... Kiaszony!... appelle le client. Dites-moi... Depuis quand les pieds de porc « clignotent-ils des yeux » ?

Et la serveuse ahurie, effarée, vit dans l'assiette une belle grenouille, l'arrière-train englutiné dans la gelée, clignotant désespérément des yeux.

LE FROMAGE DE « LIPTOI ». — Dans la « Grande Puszta » de Hortobagy, à proximité de Debreczen, on fabrique avec le lait de brebis un fromage mou dénommé « Liptói ».

L'originalité de ce fromage est dans l'accompagnement obligatoire de : beurre frais, paprika rose, ciboulette ciselée, câpres, filets d'anchois, moutarde, graines de cumin.

Faire le mélange de tous ces ingrédients. C'est bon !

(A suivre.)

Benoît PERRAT.

La Morue "innombrable,"

Tout comme le cœur de M^{me} de Noailles, la morue est « innombrable ».

Innombrable comme quantité puisque depuis que les Terre-Neuvas en pêchent il y en a toujours... et peut-être de plus en plus.

Innombrable par sa valeur alimentaire sur laquelle nous reviendrons un jour.

Innombrable par la quantité de gens qui en vivent, soit en la pêchant, soit en la préparant, soit en la mangeant.

Innombrable enfin par les mille et une façons de l'apprêter, toutes plus savoureuses les unes que les autres.

M. Raymond Brunet vient de publier dans le « Temps » un article dont nous extrayons les lignes suivantes qui donneront à nos

lecteurs une idée de la diversité des préparations de cette merveille qu'est le cabillaud séché.

La morue s'apprête en boulettes et en beignets enfarinés après mise en bouillie. On la cuit à la Bourguignonne, assaisonnée d'oignons et de vinaigre ; à la Cançalaise, pochée avec une maître d'hôtel ; à la Guingampoise, en filets marinés et frits au fromage ; à la Morlaisienne, avec langouste et béchamelle entre deux crêpes ; à la Gasconne, avec huile d'olives, anchois, câpres, ciboules et persil ; à la Normande, additionnée de moules, de crème et de fromage ; à la Portugaise, à l'huile d'olives accompagnée d'olives noires et de tomates pelées ; à la Lyonnaise, frite avec des oignons et des pommes de terre ; à la Soissonnaise, en gratin, garnie de haricots secs.

La recette la plus célèbre est la fameuse brandade, crème épaisse, parfumée à l'ail, obtenue en réduisant la morue pochée en purée et la montant comme une mayonnaise avec de l'huile d'olives brûlante non fruitée et de la béchamelle.

La brandade, plat essentiellement provençal, s'affadit dans la région parisienne où l'on y incorpore de la purée de pommes de terre. Les raffinés de l'Île-de-France y ajoutent même de la morue effeuillée, des champignons, de la sauce Mornay, du fromage râpé et de la chapelure, détruisant ainsi son cachet méridional.



Vins du Jura

Les vins du Jura sont depuis longtemps connus. Le frais Arbois, l'admirable Château-Châlon sont appréciés de tous les gourmets. Aussi pensons-nous intéresser nos membres en reproduisant dans cette revue le bel article que M^{me} Marie Delcourt a récemment publié dans le « Bulletin du T.C.B. ».

Le vin du Jura est parmi ceux dont l'élaboration demande le plus de soins, de science et d'art. Les fameux vins jaunes de la région de Lons-leSaunier proviennent, les uns de cépages autrichiens, importés de Tokay, au XIV^e siècle, dit la légende, par un prince de Chalons au retour d'un voyage en Hongrie ; les autres du cru local, le fameux *savagnin* qui se vendange dans la neige. Une savante étude des conditions *optima* de la culture de la vigne a produit des raisins d'un bouquet singulier. Les plants demandent un sous-sol de marne et une couverture calcaire ; les grappes veulent de plus beaucoup de soleil si bien que les meilleurs coteaux sont à forte pente, exigeant un travail constant, car le vigneron doit remonter à dos d'homme les terres entraînées par les pluies et travailler toujours à la main. Le raisin est cueilli le plus tard possible, après les

premières gelées, parfois seulement à la Noël quand l'automne est doux. Les propriétaires le défendent à coups de fusil contre les grives.

Dans plusieurs vignobles, on pratique la technique du *vin de paille*, telle qu'elle est donnée par le vieil Hésiode aux vers 607 et suivant des *Travaux et des Jours* qui sont, comme chacun sait, le plus ancien document littéraire de notre terre d'Europe. Hésiode conseillait donc au vigneron béotien du VIII^e siècle avant notre ère : *Lorsque Orion et Sirius seront arrivés au milieu du ciel et que l'Aurore rose pourra apercevoir Arcturus, alors ramène les raisins à la maison. Expose-les au soleil dix jours et dix nuits, puis laisse-les cinq jours sous toit et alors seulement fais couler dans une jarre les dons du réjouissant Bacchus.*

Ainsi parlait Hésiode. Les vigneron jurassiens savent être plus patients encore, et pour attendre que le raisin ait donné toutes ses vertus et pour attendre que s'accomplissent celles du vin. La fermentation du moût est ralentie par le froid. Le vin n'est soutiré qu'au bout d'un an puis il est mis dans des fûts de chêne épais où il reste, selon les crus, de 6 à 9 ans. Rien d'étonnant si, après cela, le vin est assez cher. Rien d'étonnant non plus si le vigneron est tenté d'abandonner ces fabrications d'art, de planter des vignes en terrain plat, où l'on peut façonner le sol moins péniblement, de donner la terre à des cépages moins parfaits, mais d'un rendement plus élevé et de produire un vin qui dorme moins longtemps à l'ombre des tonneaux. Mais le Jura reste fidèle à ses vins admirables, les seuls au monde qui vieillissent en s'améliorant toujours, qualité qui fait que les producteurs de vins jaunes regardent de haut les plus grands crus bourguignons, lesquels finissent par s'altérer et « passer »... Une cave de vins du Jura est un placement de père de famille.

Ces vins exquis ont une saveur qui ne se découvre pas tout de suite, mais qui, alors, se révèle incomparable ; ils sont âpres au premier contact mais laissent un souvenir madéré, fruité, ayant passé dans l'intervalle par toutes les nuances de cette gamme. On les exporte fort peu. Ils sont surtout bus sur place. Et les Jurassiens demandent qu'on aille les boire chez eux. Et ici, comment n'être pas d'accord avec eux pour inviter tous les Belges, en entonnant l'éloge conjoint des vins et du pays, à aller voir les Jurassiens dans le Jura.

Marie DELCOURT.

Soignons-nous au Vin

(Suite.)

V. — FIEVRES ERUPTIVES.

Au moment des complications, surtout Sauternes avec eau de Selz ou Saint-Emilion chaud avec citron et cannelle : 125 cm³ quatre fois par vingt-quatre heures.

Demi-dose pour les enfants à partir de 7 ans. Un quart au-dessous à partir de 3 ans.

VI. — FIEVRES PALUDEENNES.

Vin de quinquina : 50 gr. de quinquina par litre de vin de Saint-Emilion ou Médoc, ou Pomerol : 100 à 200 cm³ par jour loin des repas, en trois fois.

VII. — MALADIES DE LA NUTRITION.

Arthrite. — Vins blancs secs des Graves et d'Entre-deux-Mers, plus eau alcaline, en mangeant.

Obésité. — Médoc, Graves, Entre-deux-Mers, secs, rouges et blancs, en mangeant. Doses alimentaires normales. Eviter les vins doux.

Rhumatismes. — A forme infectieuse : tous vins rouges en petite quantité.

A forme arthritique : vins blancs secs peu alcoolisés, plus eau alcaline : Graves, Entre-deux-Mers.

S'abstenir dans les phases fébriles des rhumatismes.

Diabète. — 75 centilitres par jour, vin jeune de Médoc, Graves, plus eau diurétique.

Goutte (En dehors des accès). — Graves blancs secs et rouges coupés d'eau alcaline. Médoc léger, plus eau alcaline.

Dans les maladies de la nutrition, l'apport de vin supplée à la carence des régimes alimentaires.

(A suivre.)

D^r M. EYLAUD.

POUR MADAME.

Les belles recettes

A la demande d'un grand nombre de dames — qui donc disait que les femmes ne s'intéressent pas à la gastronomie? — nous donnerons désormais dans chaque numéro de la « Bonne Auberge » quelques recettes originales.

Ces recettes ne sont pas, comme on peut le supposer, extraites du Manuel Culinaire, Tante X, Y ou Z.

Elles proviennent toutes de grands chefs. Au reste, leur mise en œuvre demande certaines capacités culinaires. Mais aussi, quelle magnifique récompense lorsqu'un de ses plats bien réussi arrivera sur votre table.

Poularde truffée.

D'une part, avoir une belle volaille et d'autre part préparer une farce à base de foie gras. Bien assaisonner cette farce, l'arroser de madère et de vieux cognac, en garnir l'intérieur de la volaille. Truffer cette dernière entre chair et peau de belles lames de truffes. La

placer dans une vessie de porc, la faire cuire dans un four blanc et la servir accompagnée d'une sauce suprême.

La dodine de canard truffée.

Prenez de préférence un caneton de 3 livres. Désossez-le en laissant les chairs adhérer à l'enveloppe. Faites macérer le tout en assaisonnant l'intérieur de fine champagne, sel et épices. Choisissez de beaux foies de volaille et ajoutez-les à une farce composée de chair de porc et veau mélangée, préalablement bien travaillée. Assaisonnez fortement cette farce avec fine champagne, jus de truffes et sel.

Reformez le caneton avec le tout, tout en garnissant l'intérieur d'une belle rangée de truffes. Recousez soigneusement, ficellez ensuite comme une galantine et faites cuire au four et couvert pendant 1 h. 1/4 environ. Laissez refroidir, déficelez et découpez ensuite comme un saucisson avec des tranches d'un 1/2 centimètre d'épaisseur.

Brochettes de foie de veau.

Couper le foie de veau en long, comme les pommes pont-neuf, couper de jeunes crépinettes de veau en petits carrés, mettre une feuille de sauge avec le foie et enrouler tout ensemble avec du sel et du poivre. Les embrocher avec une brochette en argent et bien griller. Service avec des haricots verts fins.

Jambon des gourmets à la crème.

Coupez très minces quelques tranches de jambon, d'autre part, faire une sauce tomate, la laisser cuire à point, ensuite la passer à l'étamine ou dans un chinois très fin. Prendre la quantité nécessaire, mettre dans un plat un peu profond (plat à œufs de préférence), faire bouillir doucement, y mélanger de la bonne crème de lait épaisse, une cuillerée à bouche par personne, lier le tout, y mettre un peu de beurre, quelques champignons et lames de truffes, assaisonnez. Mettre les tranches de jambon dans la sauce et servez très chaud.

(A suivre.)

AJOUTES A NOS LISTES DE MEMBRES PRODUCTEURS ET RESTAURATEURS.

Macarons : Pâtisserie « Au Macaron », 34, longue rue d'Argile, à Anvers (seuls fabricants du véritable Macaron de Marche).

Châtillon-sur-Seine (Côte d'Or). L'inscription de l'**Hôtel de la Gare et Pavillon Bleu** (Reignard) doit être complétée comme suit : Menu : de 16 à 35 fr., plus carte. M. Reignard, diplômé des « Purs Cent », est un très grand chef. Son pâté de truites, son jambon des gourmets, son soufflé au cassis, sont d'admirables spécialités. Il a fait de Châtillon-sur-Seine, où il exerce depuis 31 ans, un des beaux relais gastronomiques de France.

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRÉ.

Fleur d'usine

Pour ses quatorze ans on fit à Thérèse le traditionnel cadeau du pauvre : une paire de sabots, un tableau de toile bleue et un bidon clinquant neuf.

Du coup la gamine crut que le paradis s'ouvrait devant elle.

L'usine ! Elle en perdait le sommeil pour y songer.

Pour patienter, elle n'avait pas manqué de faire damner l'institutrice, avec qui elle avait un vieux passif de rancune à liquider.

Volupté de la vengeance : la veille, grimpée sur un banc, elle lui avait lancé par dessus ses compagnes aplaties d'horreur et d'admiration :

— Ti, vi chameau, j'tem... !

Suffocante, la pauvre maîtresse l'avait chassée et Thérèse, fière de son audace, était partie en tirant une langue de deux pouces.

Ah ! Ç'avait été long à venir, le grand jour ! Mais enfin elle la tenait, la vie tant rêvée !

On l'avait mise à porter les « canons » (1).

Gaucherie des premiers jours : visages inconnus et narquois, plaisanteries pimentées des souffleurs, mains impudiques qui vous pincent la taille : comme tout celà était loin de la gravité silencieuse de l'école !

Gare la casse ! Les mains malhabiles se fébrilisent et, sous les fusées de rires, c'est le fracas tintinnabulant du verre qui vous échappe comme à plaisir.

Blagueurs, les « anciens » vous envoient au magasin demander « la boîte à ramollir » ou « l'huile à graisser les poignets ». On se précipite, désireux de plaire, et l'on revient de sa mission les mains vides et le rouge aux joues.

Mais bast ! On se fait rapidement à l'ambiance.

Peu-à-peu les mains s'affermissent ; on rend mot salé pour mot salé : on est pris insensiblement dans le mouvement, pour n'être bientôt plus qu'un des multiples rouages de la machine à produire.

La bonne vie ! Ah ses amies ne lui avaient pas menti quand elles vantaient les plaisirs du métier.

Certes les charges pèsent parfois à ces bras étirés par la crois-

(1) Pièce de verre soufflée.

sance, l'atmosphère de feu vous oppresse bien un peu ; mais ici on peut dégraffer son corsage au moins.

Et puis il y a les repos clandestins en l'absence du contremaître — un salaud qu'on envoie mentalement au diable à tout propos — ; les haltes amusées devant la bulle de feu, qui se balance au bout des cannes à souffler.

Le soir on revient en groupes — garçons et filles — en braillant des refrains à se décrocher les cordes vocales.

Pour varier on sonne aux portes des bourgeois — ces fainéants ! — ou bien on va pisser sur leur seuil.

L'école après cela ! Qui donc a jamais demandé de retourner en enfer ?

Ainsi, l'une appâtant l'autre, les fillettes du « coron » rêvent à la grande mangeuse d'enfants : la verrerie flétriissante, aux promiscuités d'entremetteuse.

La vie : Thérèse eut tôt fait d'en feuilleter les chapitres les plus secrets.

Des désirs brutaux rôdaient autour d'elle.

Les attouchements des gamins vicieux, les baisers goulus des ouvriers, les histoires scabreuses qu'on se raconte en mangeant, travaillaient sournoisement ses sens énervés par la puberté.

Un soir, avant le coup de sirène, un souffleur lui versa un grand bol de cidre. La petite buvait avec des éclats de rire et des frissons, pendant que l'homme — un géant rouge à péter — lui chatouillait les jambes.

La tête un peu lourde elle le suivit dans les sous-sols.

Et Thérèse ne fut bientôt plus qu'une chair à plaisir.

Les ouvriers se la passaient comme la cruche commune, à laquelle tout le monde vient se désaltérer.

Un matin elle arriva à l'usine un peu lasse : une large escharre suppurait à son menton.

Les hommes la regardèrent en silence, clignant de l'œil.

Un grand rouquin, mangé d'herpès — elle s'était toujours refusée à lui — vint lui souffler sous le nez :

— C'coup-ci, ti l'as hein... Ti n'la point volé, salope !

Vexée, la gamine eut un geste obscène.

C'était un chancre.

Un de ses amants de fortune lui avait donné l'horrible mal qui passe de bouche en bouche avec les cannes à souffler.

L'autre soir deux jeunes filles sont venues sonner à ma porte. Elles quêtaient pour offrir une couronne à Thérèse morte à 16 ans dans un lazaret de réprouvés.

Oh ! la détresse de ces funérailles d'enfant, qui n'eurent même pas l'honneur du cortège des « anges » ! (2)

D^r DUBOIS-ANDRE.

(2) Jeunes filles voilées de blanc qui précèdent le corps aux funérailles des vierges.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)
MA NORMANDIE

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

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 Ambève 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).

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 diman-
che; diner touriste : 18-25.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovette.

DINANT :

Hôtel Herman, pl. de Meuse. T. 136;
M. 20-45 et carte; Pet. W. : 60.

JACOBERT
SON KIRSCH D'ALSACE

ANSEREMME :

Grand Hôtel.

WAULSORT :

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

HASTIERE :

Hôtel de France. T. 90; M. : 18-29;
P. : 45-55; W. : 60 (fermé l'hiver).

VALLEE DE LA MOLIGNEE

FALAEN :

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

OURTHE ET CONDOZ

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

HAVÉLANGE :

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.

LAROCHE :

Hôtel de l'Air Pur. T. 123. M. : 12-25;
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.

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) :

Pension Welcome, rue Daundorf. T. 169;
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.

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 Temaine. 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 - TOURNAIS
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.

BLANKENBERGHE :

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.

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. Nieupoort 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 Chaloupes. T. 348; M. : 20; P. : 50.

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

Suisse-Romande

CANTON DE VAUD

EPESSES-CULLY :

Au Vieux Moulin (L. Grandjean).

PAYERNE :

Hôtel de l'Ours (Professeur L. Tüller).

POMPAPLES :

Rest. du Milieu du Monde (R. Bula).

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.

A REMETTRE pour raisons de santé et de famille bel hôtel, café, restaurant, pension, maison avantageusement connue à 14 km. de Bruxelles, proximité forêt de Soignes, sur voie très passante, bien achalandée, bonne clientèle. Propriété 1 ha. (jardin et verger).

CAISSIERE de café-restaurant, très belles références, cherche place stable Belgique.

SAVEZ-VOUS...?

d'où provient le nom du Reblochon, cet exquis fromage de Savoie qu'il faut d'ailleurs aller manger dans les environs du lac d'Anney, si l'on veut en manger du véritable ?

En patois savoyard, « Rablassâ » veut dire voler, marauder, et « Rablasse », maraude. Aux XIV^e et XV^e siècles, les censés d'albergement s'exerçaient sur la chose louée par le droit d'ociège, consistant à recevoir du fermier le produit de l'exploitation de l'alpage, ou fruit, pendant 6, 10, 15 jours, suivant le cas. Pour évaluer le droit d'ociège et percevoir les 6, 10 ou 15 jours de fruit qui devaient lui revenir chaque année, le propriétaire ou son délégué se rendait un certain jour au pâturage de montagne,

et devant lui toutes les vaches étaient traitées. Le lait obtenu était mesuré, et comme on savait que tant de pots ou chopines de lait donnaient tant de fromage, de beurre ou de sérat, il était facile de trouver quelle quantité de produits représentait le droit d'ociège. Afin de payer le moins possible, le fermier cherchait à traire incomplètement les vaches de façon à diminuer la quantité de lait servant de base. Il y arrivait généralement, et, le propriétaire parti, il procédait à une seconde traite. » La pratique fut courante, on « rablassa », ou « rablacha », et comme le lait « rablaché » était trop peu abondant pour fabriquer même une petite meule de gruyère, on fabriqua des fromages très riches en crème, que les chartreux du Reposoir écrivaient fort étymologiquement « Reblisson », qui devint reblochon.

Hors d'œuvre et desserts

A l'exemple du père Adam.

Un petit club de campeurs a pris comme enseigne : « Les Sans-Fourchettes », exprimant par là leur désir d'une vie simple et rudimentaire, qui exclut tous les accessoires, même celui, si peu luxueux, de la fourchette.

— Il n'y a que deux siècles, dit l'inspirateur du groupement, qu'on utilise la fourchette. Des gens fort distingués se servaient de leurs doigts. Louis XIV lui-même, bien que l'instrument ait été introduit en France à la fin du XVI^e siècle, dédaignait de le prendre en main : il faisait pousser de petits cris à Mme de Maintenon en saisissant la viande pour la porter à sa bouche.

« Alors, pourquoi pas nous ? Au moyen-âge, on mangeait à deux dans la même écuelle, on buvait à la même coupe. Ce qui a suffi aux nobles Croisés et aux élégants gentilshommes du Grand Siècle, pourquoi ne nous en contentions-nous pas, humbles manants, campeurs modestes ? »

Dis-moi ce que tu manges...

Un savant suédois vient de découvrir que les aliments ont de l'influence sur notre caractère, et il prétend, par exemple, que : les petits pois poussent au flirt ; les pommes de terre alourdissent l'esprit, tandis que les noix et les œufs le développent.

Quant à la viande de mouton, elle rend mélancolique, celle du porc, pessimiste, celle du bœuf, audacieux, et la

fil de Rives. Fr. 125.—; sur Hollande van Gelder : fr. 150.—.

« La Bonne Auberge » se charge, moyennant supplément de 5 francs par ouvrage, versés à son C.C.P. 1293.01, de commander ces ouvrages et de les faire adresser franco aux destinataires.

Propriétés du miel.

Le miel est du sucre naturel ; c'est un aliment de premier ordre, c'est par excellence l'aliment de force et de digestion facile.

Le miel est le suc concentré des fleurs et renferme sous un petit volume toutes leurs propriétés. Il contient 80 % de matières nutritives ; le lait 11.9 %, les œufs 20 %, la viande de bœuf demi-grasse 27.5 %. Le miel contient des sels de fer, de chaux, de phosphore à l'état assimilable, des éthers et des vitamines qui agissent comme reconstituants énergiques. Il procure rapidement le repos de l'esprit et du corps. Il combat l'anémie et guérit les maladies infectieuses grâce à l'acide formique qu'il contient et qui en fait un aliment hygiénique de grande valeur. C'est un préventif et curatif des maladies des voies respiratoires et digestives.

Les intellectuels trouveront dans le miel, surtout les miels foncés un aliment réparateur, car ces miels contiennent en plus grande proportion des matières ra-

res telles que : soufre, fer, phosphore, indispensables à nos organes les plus nobles, le cerveau par exemple.

Ces précieux métaux sont dans le miel dans un état parfaitement assimilable et éminemment digestibles pour nos cellules.

Bulletin à découper

et à retourner au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
au Secrétariat général de France,
Belgique ou Suisse

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).

Allemagne
Belles randonnées sur les routes allemandes

Visa à prix réduit pour court séjour
30% de réduction sur tous les frais de séjour par l'emploi des Marks-Touristes

Renseignements et brochures aux Agences de Voyages et à l'
OFFICE DE TOURISME DES CHEMINS DE FER ALLEMANDS
43, RUE ROYALE BRUXELLES TEL. 17.36.97



force - joie - santé -

BYRRH

VIN DE LIQUEUR AU QUINQUINA



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



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.

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.

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.

Eaux Minérales Gazeuses
NATURELLES

ST. PARIZE

Source
des FONDS BOUILLANTS

L'INVITEE
DES BONNES TABLES

Agent Général pour Paris :

M. RICHON, 5, RUE MEILHAC

Tél. : Ségur 51.80.

« 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)



Lanson