

MAISON
LONGUEVILLE-
 ALBOUTS

(Deutsches Haus)

COMESTIBLES

DELICATESSEN

SPECIALITÉ :

Vins du Rhin

et de la Moselle



19, RUE ROSSÉ-AUX-LOUPS

Bruxelles



641.1 (433)

Chocolats et Cacaos

SUCHARD

Grand Prix : PARIS 1900



„MILKA“

Le préféré des Chocolats au lait.

Le paquet		0.50 et 0.25
CROQUETTES „Milka“, le rouleau		0.60 et 0.75
PASTILLES	la boîte	0.80
NOISETTINES.	la tablette	0.60
CROQUETTES fondantes	le rouleau	0.60
„	vanille	0.75

**VELMA
SUCHARD**

**CHOCOLAT EXTRA FONDANT.
SUCHARD, INVENTEUR ET SEUL FABRICANT**

Voir détail page 31.

Un Salon de Dégustation est annexé au Magasin.

19, Rue Fossé-aux-Loups, 19



PRIX-COURANT

(sauf variations)

DE LA

Maison LONGUEVILLE-ALBOUITS

à BRUXELLES

CHARCUTERIE FINE

N. B. - Les articles marqués d'un astérisque ne peuvent être livrés que pendant la saison d'hiver.

Jambons.

Jambon de Prague, cru avec os	le kg.	3.75
" " " cuit désossé		4. —
" " " au détail	le 1/2 kg.	3. —

Spécialité de la Maison :

Jambon de Prague, rôti en croûte, par jambon entier désossé	le kg.	4. —
---	--------	------

Ces jambons peuvent sur demande des clients être apportés chauds à domicile. Ils sont particulièrement recommandés aux gourmets.

Jambon de Westphalie, cru avec os	le kg.	3.25
" " " désossé	"	3.75
" " " cuit	"	4. —
" " " cru ou cuit au détail le 1/2 kg.		3. —
" d'Ardennes, cru avec os, le kg.	3.50 à 3.75	
" " au détail, le 1/2 kg.	3. — à 3.20	
" d'York, cru avec os	le kg.	3.50
" " cuit, désossé	"	4. —
" " au détail	le 1/2 kg.	3. —
" de Mayence, cru désossé	le kg.	4.50

Jambonnets de Hambourg, extra fins crus, sans os	le 1/2 kg.	3. —
--	------------	------

OBSERVATIONS. - *Le jambon de Mayence est délicieux et spécialement recommandé pour être mangé cru. Le poids en est de 1 à 2 kg.*

Les jambonnets de Hambourg (jambons de cochons de lait) à manger crus sont aussi très recommandés. Ils pèsent de 1/2 kg. à 1 kg.

Viandes fumées et marinées.

Lard fumé de Westphalie . . .	le $\frac{1}{2}$ kg.	1.40
Lard fumé anglais „Bacon” . . .	le $\frac{1}{2}$ kg.	1.40
„ „ hongrois au Paprika . . .	„	1.40
*Côtelettes fumées (Casseler Rippen- speer), à bouillir ou rôtir . . .	„	1.60

Recette pour rôtir les côtelettes fumées :

On lave les côtelettes dans l'eau chaude, puis on les essuie avec une serviette. On les enduit de beurre et on les met dans la lèche-frite avec du poivre et quelques morceaux d'oignon, mais sans y ajouter du sel. Pendant la cuisson on mouille avec du bouillon ou avec la sauce d'un rôti ordinaire non salé. On y ajoute quelques baies de genévrier, on allonge la sauce avec un peu de vin rouge ou de madère et on y exprime du jus de citron. Pour relever le goût, y ajouter une pincée de **Paprika** (poivre hongrois). — La cuisson est d'une heure à une heure et demie, selon la grosseur du morceau.

Rippenspeer au Bourgogne :

Mettez tremper pendant douze heures un morceau de Côtelettes fumées, dites **Rippenspeer**. Lavez à l'eau chaude; ensuite mettez au feu à l'eau chaude à laquelle on aura ajouté une demi-bouteille de Bourgogne, et laissez bouillir doucement pendant une à deux heures, selon la grandeur du morceau. Retirez ensuite la viande pour la placer dans une braisière. Poivrez. Ajoutez-y $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ bouteille de Bourgogne; mettez au four sans couvrir, et laissez cuire, en arrosant aussi souvent que possible jusqu'à ce que la viande ait pris une couleur foncée. Faites un jus corsé auquel vous ajoutez une cuillerée de fécule et un verre de Bourgogne. Délayez avec du jus dégraissé de la braisière, et servez cette sauce avec le **Rippenspeer**.

*Petit salé en saumure (Pöckelfleisch) le $\frac{1}{2}$ kg.	1.20
„ „ „ jambonneau (Eisbein) „	0.80
Langue de bœuf de Hambourg crue salée le kg.	4.75
„ „ „ crue fumée „	5.—
„ „ „ fumée cuite „	6.—
„ „ „ en dét ^l le $\frac{1}{2}$ kg.	3.50
Filet de Saxe (Lachsschinken) } par filet le kg.	6.50
„ Hamburg (Rauchfleisch) } entier	
„ de Saxe } au détail. le $\frac{1}{2}$ kg.	3.50
„ de Hambourg }	

Les filets de Saxe et de Hambourg, par leur grande digestibilité et leurs qualités fortifiantes, sont recommandés par les médecins aux personnes d'une santé délicate.

Filet d'Anvers, par filet entier . . .	le kg.	5. —
" " au détail . . .	le 1/2 kg.	3. —
*Poitrine d'oie fumée } p ^r poitr. entière	le kg.	7. —
de Pomér.(Gänsebrust) } au détail . . .	le 1/2 kg.	4. —
*Cuisses d'oie fumées de Pomér. la pièce	1.50 à 1.75	
*Graisse d'oie, garantie pure . . .	le 1/2 kg.	1.80
*Cuisses d'oies à la gelée, la b ^{te} de 2 cuisses		3.50
Confit d'oies de Petitjean . . .	la boîte	4. —
Roastbeaf et Veau froid au détail . . .	le 1/2 kg.	3. —

N. B. Les articles marqués d'un astérisque n'existent pas pendant la saison estivale.

Saucissons.

Saucisson de Gotha . . .	} le 1/2 kg.	3. —
" " Westphalie . . .		
" " Salami, avec ou sans ail . . .		
Salami de Milan . . .	} le 1/2 kg.	4. —
Saucisson d'Arles . . .		
Salami de Hongrie . . .		
Saucisson de Lyon . . .		
" " Boulogne . . .	"	2. —
Mettwurst de Brunswick (Schmierwurst) à manger cru . . .	le 1/2 kg.	2.50
" de Westphalie, qualité extra, à cuire . . .	"	2. —
Leberwurst de Brunswick (saucisson de foie) arrivage journalier . . .	le 1/2 kg.	2. —
" fumé de Francfort . . .	"	1.80
" aux truffes, de Strasbourg } . . .	" 3. —	
" anchois . . .		
Blutwurst (saucisson noir de Thuringe) . . .	"	1.40
Fleischwurst de Mayence . . .	"	1.60
Saucisson au jambon avec ou sans ail . . .	"	2. —
" de Dresde au paprika, la paire . . .	"	0.50
" de chasse (Landjäger) . . .	"	0.50
" de Francfort (arriv. journ.) la pièce		0.30
" de Vienne (arrivage journ.) la paire		0.30
" cervelas de Strasbourg (arrivage journalier) . . .	la pièce	0.20
*Offenbacher Würstchen . . .	la pièce	0.50
Cervelas de Regensbourg (arrivage journalier) . . .	"	0.25

NOTE. — Pour la cuisson des saucissons de Mettwurst, de Westphalie, de Francfort et de Vienne, voir la notice spéciale sur la préparation de la choucroute.

Les saucissons de Francfort se vendent aussi en boîtes pour la saison d'été. Voir au chapitre des CONSERVES DE VIANDE.

Pâtés, Galantines, Foie gras et Volaille.

Galantine de jambon aux pistaches et à la langue (Weisse Zungenwurst). le 1/2 kg.	3. —
---	------

Galantine de veau	le $\frac{1}{2}$ kg.	3.—
" de volaille truffée	"	4.—
" noire à la langue entière	"	2.50
" " avec morceaux de langue	"	2.—
Pâté de foie de Francfort	"	3.—
Galantine de foie gras de Strasbourg	"	6.—
Saucisson	"	"
aux pistaches	"	6.—

Pâtés de foie gras de Hummel en croûtes
(du 15 octobre au 15 mars)

N ^o 0bis	14.—	N ^o 2	30.—
" 0	16.—	" 3	36.—
" 00	18.—	" 4	42.—
" 1	22.—		

Nous prions nos clients de bien vouloir nous commander les foies gras en croûtes au moins 3 ou 4 jours à l'avance. Ils ne se conservent qu'une huitaine de jours.

Pour les portions on compte généralement fr. 1.25 par personne.

Foie gras de Hummel
aux truffes du Périgord.

	N ^o 14	N ^o 13	N ^o 12	N ^o 10	N ^o 9	N ^o 8
Terrine	2.60	3.50	4.25	6.—	8.—	10.—
Boîtes fayencées	2.75	—	4.25	6.25	8.—	—

Les boîtes fayencées sont fabriquées spécialement pour la consommation d'été. Avant de les servir, les mettre pendant plusieurs heures sur la glace ou à l'eau froide.

Foie gras truffé de Petitjean, la terrine bijou n ^o 16	1.25
Foie de canard de Raynal et Rocquelaure.	
La terrine n ^o 14	2.25
" " 12	3.50
Foie gras au naturel de Raynal.	
La boîte n ^o 3	4.50
" " 2	6.50
" " 1	8.50
Purée de foie gras Claudot, la boîte	1.—
" " " "	0.75
" " " " Amieux	1.—
Galantine de gibier Claudot, lièvre, } la b ^{te}	1.10
grive, perdreau, alouette, caille, }	
bécasse, faisán }	0.75

POTAGES ET METS PRÉPARÉS

en boîtes „PERFECT“

pour Chasse, Excursions, etc.

Chaque boîte est pourvue d'un réchaud permettant de réchauffer instantanément le contenu.

FACILITÉ, SIMPLICITÉ

FONCTIONNEMENT PARFAIT.



	1 PORTION	2 PORTIONS
Potage pommes de terre avec saucisses.		
Potage aux pois avec lard et oreilles	1.30	2.25
Potage blé vert avec quenelles		
Goulasch, viande de bœuf avec pommes de terre		
Filet de bœuf avec jeunes légumes		
Irish Stew, ragoût de mouton	1.75	3.—
Poulet avec riz et champignons		
Choucroute garnie, lard et un saucisson de Francfort		

Sans réchaud réduction de 30 cmes. par boîte.

POISSONS ET HORS-D'ŒUVRE

Sardines	BOITES		
	1/2	1/4	1/8
Rödel à l'huile, la gr ^{de} bte	3.50		
" " bolte haute . . .	1.90	0.90	—
" " " basse . . .	—	1.90	0.75
" sans arêtes " haute . . .	2.—	1.30	—
" " " " basse . . .	—	1.—	—
" au beurre . . .	2.25	1.50	—
" Les Françaises, ext. choix	2.50	1.50	—
" aux truffes et aux achards boîtes ovales . . .	—	1.—	—
Philippe et Canaud, à l'huile . . .	—	1.30	—
Prince Albert, à l'huile, haute . . .	—	0.90	—
Pellier, à l'huile, haute . . .	1.70	—	—
" " " basse . . .	1.50	0.85	—
Rolland (13 boîtes pour 12). . .	—	—	0.30
Amieux à l'huile, haute . . .	1.75	—	—
" " " basse . . .	1.50	0.85	0.65
" sans arêtes, basse . . .	—	1.—	—
" aux tomates . . .	1.70	1.—	0.70
" à la sauce ravigote . . .	1.70	1.—	—
" Pic-Nic, block échantillon composé de 68 btes sard. variées et thon, le block			3.—
" Caissette Bébé, pour Touristes, com- posée de 1/8 bolte sardines, 1/8 bolte viande et 1/8 bolte dess ^t , la caissette			1.80
Delory, Sardines St-Louis à l'huile, la gr ^{de} bte			3.—
Dandicole et Gaudin, Sardines à la tomate, à l'huile ou aux achards, le ravier . . .			2.—

Sardines de Norwège.	1/2 bte	1/4 bte
Fumées à l'huile „King Oscar“ . . .	1.—	0.65
" " " „Crown Brand“ . . .	0.75	0.50
Marinées „F“ . . .	—	0.70
A la sauce tomates et pickels . . .	—	1.—
Russes, en verre „Perfekt“, le verre . . .		0.75

Harengs de la Baltique.	BOITES		
	1/2	1/4	1/8
* Au vin blanc „Delikatess“ . . .	4.25	2.50	1.50
* Bismarck (préparation à la) . . .	4.50	2.75	1.65
* A la gelée . . .	—	2.50	1.50

Filets de Harengs	BOITES		
	1/2	1/4	1/8
* Au vin blanc (Baltique)	1.80	1.20	—
* A la moutarde			
* A la tomate			
* Au bouillon			
Filets de Harengs saurs	1/4 h.	1/4 b.	1/8 b.
Filets fumés marq. „au Gendarme“	1.10	0.75	0.50

Anguilles.

* A la gelée (de la Baltique)	1/4 bte	3.50
* „ „ „ „	1/8 „	1.80
„ „ en verres „Perfect“	le verre	2. —
A la Matelotte, Raynal et Rocquelaure	1/2 bte	2.25
„ „ „ „	1/8 „	1.25

Truites.

A la gelée	la boîte	2. —
„ tomate	„	1.25
Fumées de rivière, petites.	„	1. —
„ „ grosses	„	1.25

Maquereaux

	boîte	1/2 b.	1/4 b.
Marinés au vin blanc, Amieux	1.50	—	—
A l'huile, Amieux	1.60	1.25	0.75

Filets de Maquereaux de Norwège.

Fumés à l'huile.	la boîte	1. —
------------------	----------	------

Homard.

Homard au naturel	la bte	2.20	la 1/2 bte	1.20
-------------------	--------	------	------------	------

Saumon.

Saumon frais	la bte	1.20	la 1/2 bte	0.75
* „ à la gelée, en verre „Perfect“	le verre	1.15	et	2.10
„ fumé en tranches	la bte	1.60	la 1/2 bte	1. —
Pâté de saumon aux truffes	la bte	n° 1	2.50	
du Périgord de Raynal et Rocquelaure.				

Crevettes.

Crevettes épluchées . . .	1/4 bte	0.75	1/2 bte	0.45
" géantes à la Gelée, en verre				
" „Perfekt„	le verre			1.50

Ecrevisses.

Queues d'écrevisses . . .	le flacon	2. —	et	1.25
Pinces "	le flacon			1. —
Poudre "	"			1.40
Beurre "	la boîte			1. —

Thon	BOITES		
	1/2	1/4	1/8
de Rödel, à l'hulle	1.50	0.90	0.50
" à la tomate			
" des touristes aux achards	—	0.80	—
Amieux, à l'huile	1.25	0.80	0.45
" parpelettes (filets à la Brillat-Savarin)	la bte 1. —		
Dandicole, à la Bordelaise	le verre	1. —	
" à la Vatel			
" à la Ravigote			
Ferrari, thon Rossini, sauce truffée,	la boîte	1.40	
Thon à la Bordelaise	la boîte	1.25	et 0.75

Etoiles du Nord.

de Ferrari, de Paris (hors-d'œuvre composé de thon, artichaut, truite, olives, champignons)	la boîte	1.50
---	----------	------

Méli-Mélo.

Dandicole, olives, thon, cornichons, etc.	le verre	1.10
---	----------	------

Royans.

Dandicole, à la bordelaise	3/4 boîte ov.	1.25
" " " "	1/4 " " "	0.75
" " " "	la bte chasseur	0.45
" à la Vatel	"	0.45
" printaniers	1/4 boîte ov.	0.80
Amieux, à la Brillat-Savarin (aux achards aromatisés)	boîte ov.	0.80

Sarcelles.

Raynal et Rocq	1 sarcelle en salmis	la bte	3.50
" "	1 " rôtie	"	3.50
" "	pâté de sarcelle, bte n° 1 ov.		2.75
" "	" " " " " 0 "		1.90

Anchois (Sardellen).

Anchois de Hollande au sel . . .	le 1/2 kg.	2.40
" " " " " " " " " " " "	le flacon	1.50
" Dandicole, au sel rouge . . .	" "	1.25
" (filets à l'huile), de Garrès 1/4 pinte	" "	1.90
" " " " " " " " " " " "	1/8 "	1. —
" de Norwège aux épices Le tonnelet	" "	1.60
" " " " " " " " " " " "	" "	1.10
" " " " " " " " " " " "	le verre "Perfekt"	1. —
Essence d'Anchois Cr. et Bl.	le flac.	1. —
Anchois de Norwège "National" . . .	{ 1/2 bte	0.90
	{ 3/4 "	0.75
Filets d'Anchois, de Norwège	{ 1/4 "	0.75
	{ 1/8 "	0.50
Sardellenbutter, beurre d'anchois de	{ 1/2 "	1. —
Hollande au sel	{ 1/4 "	0.60
Anchovipaste, pâte d'anchois de Nor-	{ 1/2 "	1. —
wège aux épices	{ 1/4 "	0.60
Krebsbutter, beurre d'écrevisses . . .	" "	0.90

En tubes. Nouveauté pratique et économique.

Sardellenbutter	{ 1/2 tube	1.10
	{ 1/4 "	0.60
Anchovipaste	{ 1/2 "	1.10
	{ 1/4 "	0.60
Squisito de Ferrari, filets d'anchois sauce		
piquante à la Piémontaise, truffée, la bte		1.40

Hors-d'œuvre

FERRARI de Paris

Etoile du Nord, thon, artichaut, truite,		
olives, champignons.	la boîte	1.50
Squisito, filets d'anchois truffés . . .	" "	1.40
Thon Rossini, à la sauce truffée . . .	" "	1.40
Olives Ferrari, farcies anchois et thon	le flacon	1.55
Artichauts Ferrari, à l'huile.	" "	2. —

Sauce Ferrari.

Sauce romaine, condiment complet		
pour macaronis et riz à l'Italienne	la boîte	0.85

Conserves de poissons divers.

Lamproies marinées	la bte	2. —
Quenelles de poissons de Norwège (Fiskeboller)	"	0. 80
Poudding de poissons de Norwège	"	1. 35
Quenelles des gourmets (queues d'écrevies)	"	1. 50
" de brochets	"	1. 10

Poissons fumés.

*Saumon fumé de Hollande	le 1/2 kg.	8. —
" " en tranches	la boîte	1.60 et 1. —

Le saumon fumé en boîtes remplace parfaitement, pour excursions et pour la campagne, le saumon fumé frais.

*Anguilles fumées	le 1/2 kg.	3. 50
*Kieler Sprotten	le 1/2 kg.	2. 40 à 3. —
" "	la caissette	1. 50
" "	la bte ronde	1. 20
" " à l'huile	la boîte	1. —
* Bücklinge (hareng doux) la pièce		15 à 25 cent.

Ne pas confondre les véritables Kieler Sprotten et Kieler Bücklinge de la mer Baltique avec les poissons qu'on vend sous le même nom, pêchés dans l'Elbe ou de provenance hollandaise, et qui ne leur sont aucunement comparables comme goût et comme finesse.

*Kieler Lachsbücklinge (harengs saumonés)	la pce	30 à 40 cent.
* " Kippers	"	30 à 40 "
Haddocks	prix selon grand	
*Fludern	la pce	40 c. à 1 fr.

N. B. — Les articles marqués d'un astérisque ne se vendent pas pendant la saison estivale.

Harengs.

Harengs nouveaux de Hollande (pendant la saison)		prix variable
" salés de Hollande	la pce	20 à 30 cent.
" marinés à la daube	la pce	25 "
" rollmops de Berlin	"	25 "
" roulés, Rolhering, de Hambourg la boîte de 10 pièces environ		1. 25

Caviar d'Astrakhan.

Grande spécialité de la Maison.

*Malossol, caviar frais, sans sel, qualité supé- rieure	le 1/2 kg.	fr. 24. — à 28. —
*Caviar, légèrement salé le 1/2 kg.	fr. 12. — à 16. —	
" " " la boîte	fr. 3. — et 1.60	

N. B. — Les articles marqués d'un astérisque ne se vendent pas pendant la saison estivale.

Salades préparées.

*Salade russe de harengs (Hering-salad)	le 1/2 kg.	2. --
" de pommes de terre (Kartoffelsalad)	le 1/2 kg.	1. --
" de museau de bœuf (Ochsenmaulsalad)	le 1/2 kg.	1. 50
" Ochsenmaulsalad	la bolte	2. --
" "	le tonnelet env. 5 kg.	8. --

Sandwichs assortis, Salades et Plats froids garnis sur commande, pour déjeuners froids, raouûts et soirées.

SAUCES.

Produits Raynal et Rocquelaure	la bte	la 1/2 bte
Sauce Périgueux, pour filet de bœuf, foie gras, volaille, perdreaux, etc.	2. --	1. --
Sauce Mère pour filet de bœuf, beefsteak, poularde, côtelettes de mouton, etc.	1. 50	0. 85
Sauce poivrade pour filet de bœuf, aloyau, côtelettes de mouton, lièvre rôti, lapereau, etc.	1. 50	0. 85
Sauce chevreuil pour quartier de chevreuil, filet de mouton, gigot, filet de bœuf, etc.	1. 50	0. 85
Sauce béarnaise pour filet de bœuf, beefsteak, poularde, côtelettes de mouton et toutes les blanquettes	1. 50	0. 85

Autres marques	P ^r 8 à 10 per-sonnes	P ^r 4 à 6 per-sonnes	P ^r 2 à 3 per-sonnes
	1/2	1/4	1/8
Sauce garniture Godar, de Maille, aux truffes, pour servir avec le rôti de bœuf. la bte	2. 50	1. 50	1. --
Sauce financière, de Maille, aux truffes, pour servir avec le veau. la bte	2. 50	1. 50	1. --
Sauce venaison ou poivrade, de Maille, pour servir avec le rôti de porc, le chevreuil, le lièvre, le mouton rôti. la bte	2. --	1. 25	0. 75
Sauce aux champignons, de Maille. la bte	--	--	0. 75

Sauce Romaine Ferrari. — La Sauce Romaine Ferrari composée de jus de viande, tomates, beurre et épices spéciales, forme un assaisonnement complet pour **Nouilles, Macaroni et Riz à l'Italienne**. Elle sert aussi pour corser les potages, ragoûts, timbales et tous les autres mets pouvant se préparer à la tomate . . . la boîte 0.85

Sauce mayonnaise pour viandes froides, homards, salades, etc. . . Le flacon 1.60 et 1. —

Sauce mayonnaise en tubes . . . Le tube 1. —

 " remoulade 1. —

 " Robert „Escoffier“ Le flacon 1.50

Worcestershire Sauce de Batty et C^o " 0.80

 " Lea et Perrins " 1.35

Beefsteak Sauce " 1.25

Japan Soja le flacon 2.50, 1.40 et 0.80

Braune Ragout Sauce pour améliorer ragoût de mouton, goulasch, salmis de gibier, etc. . . La boîte 0.90 et 0.55

Essence of Anchovies Sauce de Cross et Blackwell le flacon 1.25

Tomato Ketchup de Heinz (sauce à la tomate). Recommandé pour viandes chaudes et froides, poissons, gibiers, volailles, etc., le flacon 0.90

Tomato Chutney de Heinz (sauce à la tomate plus assaisonnée que la précédente), le flacon 1.30

Mustard Dressing de Heinz (sauce à la moutarde extra-fine). S'emploie avec poissons, viandes, salades, etc. . . le flacon 1.15

Tobasco Pepper de Heinz (sauce vinaigre sur piments). Sert à aromatiser les potages, hultres et autres plats; très apprécié pour ses propriétés digestives . . . le flacon 1.15

Garnitures	bte	1/2 bte	1/4 bte	1/8 bte
Garniture Vol-au-vent Maille.	4.25	2.50	1.25	—
" crevettes p ^r vidés "	—	2. —	1.25	0.75
Quenelles de volaille "	—	2. —	1.25	0.75
Garnitures pour pâtés				
Béchamel "	—	2. —	1.25	0.75
Queues d'écrevisses 1/4 flac.	1.25	1/2 flac.	2. —	—
Pinces d'écrevisses 1/4 "	—	1/4 "	0.90	—
Rognons de coq, Petitjean le flac. n ^o 3	4.50	—	—	—
Crêtes et rognons de coq, Petitjean "	4	2.75	—	—
Quenelle de volaille Maille 1/2 bte	2. —	1/4 bte	0.75	—
" 1/4 bte	1.25	—	—	—
Ragoût fin, préparation exquise et toute prête pour garnir petits vidés, vol-au-vent, coquilles, etc. Est composé de poulet, ris de veau, langue, quenelles, truffes et champignons. La boîte de 1/2 kg. 3.50 La boîte de 1/4 kg. 2. —				

Condiments.

Pickels (au vinaigre) de Cross et Blackwell	} le flac. à levier 1.25 et 0.75
Piccalilli(avec moutarde) de Cross et Blackwell	
Piccalilli(avec moutarde) de Batty et Co	
Chow-Chow de Heinz cornichons, légumes, moutarde)	le flacon 1.50
Estragon au vinaigre	0.50
Oignons blancs, Cross et Blackw.,	le fl. 1.25 et 0.75
" " Batty et Co	le flacon 0.75
" " (Perlzwiebel).	" 0.75
Tomato Preserves de Heinz.	" 2.75
Cornichons	le flacon 1.25, 0.75 et 0.45
Capres.	le flacon 0.80 et 0.50
Salzgurken, concombres au sel, la pièce	15 et 20 cent.
Senf gurken, concombres à la moutarde	le flac. 1.25
Betteraves rouges	" 0.75
Cerises au vinaigre	" 1.30
Prunes " "	" 1.30
Raifort de Bavière (Meerrettig) la racine	0.50 et 0.60
" séché en poudre de Heinz	le flacon 1.55
" " la botte	1.50 et 0.60
Olives farcies de Ferrari à l'anchois et au thon	le flacon 1.55
" sévillanes, Garrés	le flacon 1.50 et 1.25
" Ameleaux en saumure, le fl.	1.—, 0.75 et 0.50
" farcies à l'huile	le flacon 1.90 et 1.—
Petits artichauts à l'huile Ferrari	le flacon 2.—
Concombres, voir page 17.	

Moutardes.

Moutarde de Dusseldorf	} le pot 1.— le flacon 0.50
" Bordin à l'estragon ou aux fines herbes.	
" belge "Aroma"	le 1/4 flac. 0.50
Moutarde anglaise Colman	le verre 0.25
	la botte 1 lbs 2.—
	" 1/2 " 1.—
	" 1/4 " 0.55

Moutarde en tubes. Nouveauté très pratique.

Recommandé.

Moutarde "Delicatess-Tafel-Senf"	} le tube 0.60 " 1/2 " 0.40 " 1/8 " 0.20

Truffes.

Truffe entière	le globe	1.75			
Truffes entières	la boîte	—	—	2.25	1.60
" pelées	"	—	3.—	2.25	1.40
" " le flac.		5.—	3.—	2.—	1.40
" morceaux	la boîte	4.50	2.50	1.50	0.90
" pelures	"	3.50	2.—	1.20	0.80

CHOUCROUTE, HARICOTS, CONCOMBRES

Choucroute primeur de Mayence (août-septembre) prix variable le 1/2 kg. de 50 à 30 cent.

Choucroute de Mayence au vin (Delicatess Sauerkraut) d'octobre à fin avril) le 1/2 kg. 0.30

Choucroute en tonnelets franco de port et d'emballage
Le tonnelet d'environ 4 kg. (brut pour net) . 2.70

" " 5 " " : 3.—
" " 14 " " : 8.50

La choucroute qui n'est pas de suite consommée doit être conservée dans un lieu frais et sous presse de façon qu'elle soit toujours recouverte de jus. Il en est de même pour les haricots au sel.

Pour la préparation de la choucroute demander le Recueil de recettes spéciales qu'a publié la maison et qu'elle s'empressera d'envoyer aux personnes qui en témoigneront le désir.

Choucroute en boîtes.

N. B. — *La choucroute en boîtes convient pour la campagne et s'achète surtout pour l'exportation. Les saucissons de Francfort qui les accompagnent se vendent également en boîtes. Voir leurs prix à l'article "Conserves de viande" pages 5 et 6.*

Choucroute la boîte de 1 1/2 kg. 1.60
" " " " 3/4 " 0.85

La boîte de 1/2 litre avec 2 sauc. de Francfort 1.10
" " " " 3 " " 1.50

" " " " 1 " " 6 " " 2.60
Haricots au sel (Schnittbohnen), le 1/2 kg. 0.40

" en tonnelets d'environ 5 kg. (brut pour net) franco de port et emballage, le tonnt 4.—

Concombres au sel (Salzgurken ou concombres russes). . La pièce 0.20. La douz. 2.—

Concombres en tonnelets environ 15 à 17 pièces, franco de port et emballage, le tonnt 4.—

Cornichons, pickels, etc., voir à CONDIMENTS.

LÉGUMES EN BOITES ET EN FLACONS

Asperges de Brunswick

Ces asperges, de qualité tout à fait supérieure, sont spécialement recommandées aux amateurs de ce légume. Préparées par la maison la plus recommandée de Brunswick, elles valent par leur arôme l'asperge fraîche de n'importe quelle provenance.

	bte	1/2 bte	1/4 bte
En branches très grosses ^{es} (Prima I ^a Stangen Spargel)	3. —	1. 65	—
En branches grosses (Prima Stangen Spargel)	2. 50	1. 35	—
Coupées (Schnittspargel)	2. 25	1. 25	0. 70
Pointes (Spargelköpfe)	—	2. 25	1. 25
" vertes (grüne Spargelköpfe)	—	—	1. 25
Asperges en branches du SOLEIL	1. 60	0. 90	—
" coupées	—	0. 85	0. 45
" têtes, MARIE THUMAS	—	1. 25	—

Manière de réchauffer les asperges :

Ouvrir les boîtes en faisant attention de ne pas abîmer les têtes des asperges; les réchauffer dans les boîtes au bain-marie; y ajouter une pincée de sel, et les préparer comme l'asperge fraîche.

	bte	1/2 bte	1/4 bte
Petits pois Rödel au beurre extra fins	3. 90	2. 10	1. 25
Au jus extra fins	2. 25	1. 25	0. 70
A la paysanne, extra fins	2. 25	1. 25	0. 70
Au naturel	1. 60	0. 90	0. 50
Petits pois Soleil extra fins	1. 25	0. 65	0. 40
" " " très fins	1. 10	0. 60	—
" " " mi-fins	0. 80	0. 45	—
Haricots au jus de Rödel	1. 75	1. —	—
" verts ext.-fins de Benoit	1. 50	0. 80	—
" coupés du Soleil	0. 50	0. 30	—
" princesse ext.-fins M. Thum.	0. 75	0. 40	—
Haricots de Brunswick.			
Coupés, jeunes extra (Prima I ^a junge Schnittbohnen)	0. 80	0. 50	—
Princesses jaunes ext. (Wachsbrechbohnen)	1. —	0. 60	—
Beaked beans de Heinz (haricots blancs prépar. à la sauce tom ^{tes})	—	1. 15	0. 80

OBSERVATIONS IMPORTANTES

*concernant les conserves au beurre, au jus
et à la paysanne.*

1°. — *Les conserves au beurre et à la paysanne sont préparées et prêtes à être consommées, une addition quelconque devient dès lors inutile, à moins que l'on ne désire épicer davantage le produit.*

Beaucoup de consommateurs vident les boîtes pour mettre le contenu chauffer dans un ustensile en recouvrant celui-ci. Il se produit alors de la buée sous le couvercle, cette buée retombe sur le légume et en détériore le goût.

2°. — *Pour les petits pois au jus au maigre, ils peuvent être accommodés au beurre ou au gras suivant le goût du consommateur en ayant soin toutefois de se servir d'un peu de jus qui est la base de la préparation.*

LES VÉRITABLES CONSERVES AMIEUX FRÈRES
portent la Devise: TOUJOURS A MIEUX

CHAMPIGNONS
marque
AMIEUX FRÈRES

SAVEUR PARFUM
SÉCURITÉ ABSOLUE

	1/1	1/2	1/4
Fèves de marais ext. fines, le flac.	—	1.60	0.90
Jets de houblon M. Thurnas	3.50	1.85	1.—
" " la boîte	2.50	1.40	0.75
Macédoine de légumes.	0.95	0.55	—
" " gemischte Gemüse, C. Th. Lampe de Brunswick la boîte	—	1.10	0.60
Navets de Teltow C. Th. Lampe (Teltower Rübchen). la boîte	1.50	0.85	—
Fonds d'artichauts Rödel "	3.50	2.—	1.10

	1/1	1/2	1/4
Artichauts à l'huile (Carciofini d'Italia all'olio) marque Ferrari de Paris . . . le flacon 2.—	—	—	—
Epinards . . . la boîte	0.75	0.40	—
Céleris pieds . . . " "	0.80	0.45	—
Salsifis . . . " "	0.90	0.50	—
Oseille en purée, le 1/8 flac. 0.25	—	—	—
Pourpier . . . la boîte	—	0.65	0.40
Cèpes au nat. Rödel . . . " "	—	1.60	0.85
" à l'huile . . . " "	—	2.50	1.40
Champignons Amicux, 1/8 b. 0.45	2.—	1.—	0.60
Tomate, purée extra . . . la boîte	0.85	0.55	0.25
Estragon au vinaigre 1/8 fl. 0.40	—	—	—
Morilles (Morcheln) . . . la boîte	—	—	0.75
" pointues, le flacon 0.80	—	—	—
et 1.50	—	—	—
Tomates entières . . . le flacon	0.85	—	—
Cassoulet des friands, haricots et andtes, la bte	—	—	1.20
Andouillettes aux lentilles . . . " "	—	—	1.10

LÉGUMES SECS ET FARINES.

Champignons séchés. les 100 gr.	1.25
Morilles séchées " "	1.—
Avoine (voir page 21).	
Blé vert entier le 1/2 kg.	0.70
" moulu " "	0.80
<i>N. B. — Le blé vert additionné au bouillon donne au potage un goût des plus agréables. Ses qualités nutritives et digestibles le rendent propre à servir d'aliment aux malades et aux convalescents. Ce potage est ordonné aux malades dans toutes les cliniques et tous les hôpitaux allemands.</i>	
Farine de froment le 1/2 kg	0.40
" sarrasin (Buchweissenmehl) " "	0.30
Gruau d'avoine " "	0.40
" de sarrasin " "	0.40
Haricots blancs de Walkeren " "	0.30
" " de Soissons " "	0.50
" " riz " "	0.50
" bruns " "	0.40
" flageolets verts " "	0.75
Lentilles extra " "	0.60
" roses, d'Egypte " "	0.60
Orge perlée extra-fine } " "	0.60
" moyenne }	
" mondée (grosse) " "	0.50
Cliche Knorr, pois cassés verts " "	0.35
Pois jaunes, pelés ou non pelés " "	0.35
Polenta (maïs concassé) " "	0.30
Riz Caroline " "	0.50
" Java " "	0.40
Semoule de riz " "	0.60
" jaune d'Allemagne " "	0.60

LÉGUMES SECS ET FARINES

en paquets, boîtes ou sacs.

Arrowroot de Knorr.	le paq. 1/4 kg.	1. —
Avoine (Fleur d') Knorr, le paq. 1/2 kg.	0.75, 1/4 kg.	0.40
" (Gruau d') " " " "	0.60, "	0.35
" " Groult.	" "	0.65
" " Quaker-Oats, 2 lbs.	0.80, 1 lb.	0.45
" " écossais de } 2 lbs.	0.80, 1 lb.	0.45
Robinson and Sons (Pro- vost-Oats).	} très recommandé	
Blé vert (crème de) Knorr, le p. 1/2 kg.	1. — 1/4 kg.	0.50
Crème de riz " " " "	" "	0.40
Chapelure " " " "	" "	0.35
Châtaignes (farine de) Groult	" "	0.90
Farine Boudier.	le sac 1 kg.	1.10
" fermentante Hecker	le p. 1 1/2 k.	1.50
" " " " " "	le p. 1/2 kg.	0.55
" " Dr. Oetker.	le p. 1/2 kg.	0.50
Fécule de pommes de terre (Knorr) le p. 1/4 kg.	" "	0.25
" de Groult " " " "	" "	0.35
Fructin du Dr. Oetker, paquet pour faire 600 gr. de miel	le paq.	0.80
Gruau d'avoine, voir à AVOINE.		
Gustin du Dr. Oetker (farine pour puddings, gâteaux, pour lier sauces et potages)	Le paquet	0.45 et 0.25
Haricots verts séchés, le p. 120 gr.	0.75, p. 60 gr.	0.40
Julienne	le paquet 100 gr.	0.30
Lentilles (farine de), Knorr le paq. 1/4 kg.	" "	0.40
Maïzena.	le p. 1/2 kg. 0.65, le p. 1/4 kg.	0.35
Mondamin (préparation de maïs pour crèmes, puddings, sauces, etc.) le p. 1 lb.	0.65, 1/2 lb.	0.35
Orge (crème d'orge) Knorr	le p. 1/4 kg.	0.45
Pois jaunes (farine) Knorr } " verts " " }	" "	0.40
Quaker Oats (voir à AVOINE).		
Riz (crème de) Knorr	le p. 1/4 kg.	0.40
Roborat (albumine vég. pure), le p. 5.50, 3. — et	1.25	
Sagou rose ou blanc Groult le paq. 1/4 kg.	" "	0.80
Tapioca Groult	" "	0.90
" du Brésil " " " "	" "	0.65
" Julienne Knorr	" "	0.65

Légumes en poudre.

10 grammes de poudre équivalent à 1 kg. de légumes.

Oignons "Uija" en poudre, la bte	1.50 0.80 0.50 0.35
Céleri en poudre	la bte 1. — et 0.50
Persil " " " "	la bte 0.50
Raifort " " " "	la bte 1.50 et 0.60
" " de Heinz	le fl. 1.55

Potages Maggi.

St-Germain (pois verts), tapioca Crécy, crème d'avoine, crème d'orge, potage russe (roussi), cerfeuil, tapioca Julienne, oi- gnons, pois au lard, flocons de blé vert, flocons de fèves.	} La tablette de 2 potages 10 centimes
Mockturtle soup	la tabl. de 2 potages 0.15
Velouté de tomates	" " 0.25
Crème de bisque	" " " "

Pâtes alimentaires.

Macaroni Rivoire et Carret	la b ^{te} de 250 gr.	0.30
Vermicelle ***	" " "	0.30
Macaroni aux œufs Lucullus Rivoire	" " "	0.50
Vermicelle	" " "	0.50
Coquilles	" " "	0.50
Vermicelle chev. d'ange Knorr	" " "	0.50
Nouilles Knorr	" " "	0.50
Alphabet Knorr	" " "	0.35
Nouilles d'Alsace	le 1/2 kg.	0.60
Lazagnes	" "	0.60

Pâtes „Ferrari“ de Paris.

Nous appelons l'attention de notre honorable clientèle sur les Pâtes Ferrari aux œufs. Elles doivent leur ancienne renommée non seulement à leur goût exquis, mais aussi à leurs qualités nutritives et digestives. Elles sont garanties fabriquées exclusivement avec des semoules et farines Hongroises, importées directement, et avec des œufs frais.

Nouilles aux œufs	la boîte de 250 gr.	0.60
" " tomates	" "	0.65
" " épinards	" "	
Cheveux d'ange	" "	0.55
Macaroni aux œufs	" "	0.70
Spaghetti (macaronis très fins)	" "	
Strichetti (nouilles frisées)	" "	0.65
Pâtes „Opéra“ aux œufs p ^r potages et timbales dessins divers, la boîte vitrée 250 gr.		0.70
Pâtes aux légumes, imperceptibles et qua- dretti (petits carrés).		0.70
Aux tomates	la boîte vitrée 250 gr.	
Aux épinards		
A la jardinière		

Pâtes imperceptibles „Vigor“ de Ferrari, très glutinées, dessins divers. La b^{te} vitr. 250 gr. 0.85

Grâce à leur richesse alimentaire et à leur facilité d'assimilation, les pâtes imperceptibles „Vigor“ sont spécialement recommandées aux personnes souffrant de l'estomac. Cuites dans du lait sucré elles forment pour les enfants un aliment sain et complet dont ils sont très friands.

SUCRES (VARIABLES).

Sucre scié	le kg.	0.65
„ rapé	„	0.65
„ en pain	„	0.65
„ cristallisé en cubes	„	0.65
„ „ „ poudre	„	0.65
Cassonnade paille	„	0.90
„ brune	„	0.90
Sucre candi paille ou brun	„	1.—
Sucre vanillé Dr. Oetker	le paq.	0.15
	13 paquets pour 12	1.80
„ „ „ Jacquin frères	le paq.	0.10
Sucre de lait Loeflund, garanti pur,	la b ^{te}	2.—



CAFÉS ET THÉS

DÉPÔT

de la marque renommée

L'ABEILLE D'OR

Café bon ordinaire	le paq. 1/2 kg.	1.10
„ Baudouin	„	1.25
„ Albert	„	1.65
„ Elisabeth	„	2.—
Thé des caravanes	la boîte de 125 gr.	1.—
„ mélange anglais	„	0.75

Le choix et le soin apportés à la torréfaction des cafés de L'ABEILLE D'OR, leur donnent un arôme exquis. Nous recommandons l'essai de ces cafés à ceux de nos clients qui n'en auraient pas encore adopté l'usage.

Ces cafés peuvent être dégustés dans le Salon de dégustation. Des appareils automatiques spéciaux permettent de les distiller sous les yeux du client et de les lui servir ainsi fraîchement faits, pourvus de tout leur arôme et de toute leur saveur.

ESSENCES DE CAFÉ, SURROGATS ET CHICORÉES.

Essence de café „Trablit“ . . . le flacon 1.50

Surrogats allemands pour rendre le café plus nutritif et lui donner un goût plus agréable :

Feigen-Caffee, Andreas Hofer, le paq. 250 gr. 0.70

Carlsbader Caffee Gewürz Otto Weber,
le paquet 0.80 et 0.45

Eichel-Bohnen Caffee (café de glands de
chêne) remplace le café ordinaire, s'emploie
à raison de 1 cuiller (20 gr.) pour 0,3 litre
d'eau bien bouillante . . . le paquet 250 gr. 0.60

Malz Caffee Kathreiner Kneipp . . . 500 „ 0.60

Malt, torréfié au caramel, mar- } le paquet 500 gr.
que „Seelig“ . . . } 0.60

Seigle torréfié, au caramel, mar- } le paquet 250 gr.
que „Seelig“ . . . } 0.30

Caffee-extract „Delicat“ en tubes, pour
la préparation rapide de café chaud ou
froid. Simplement délayer dans l'eau } Le tube
1. —

Chicorée des Trappistes . . . } le paq. 1/2 kg.

„ **Semoule (grosse) pour filtre** } 0.30

„ **Fine** . . . }

Thés.

Thé de la marque L'ABEILLE D'OR.

RECOMMANDÉ SPÉCIALEMENT :

Thé des Caravanes . . . la bte de 125 gr. 1. —

„ **mélange anglais** . . . „ „ 0.75

The Lipton de Ceylan, Qualité

	I	II	III
en boîtes métalliques de 1/2 kg.			
la boîte	3.75	3. —	2.50

en boîtes métalliques de 1/4 kg.			
la boîte	1.90	1.60	1.35

Thé de la Compagnie Coloniale

en boîtes métalliques de	75 gr.	150 gr.	300 gr.
la boîte	1.50	3. —	6. —

Thés Rajah :

	400 gr.	200 gr.	100 gr.	50 gr.
Flowery Pecco	2.80	1.40	0.70	0.35
Pecco Souchon n° 1	2. —	1. —	0.50	0.25
Souchon n° 1	1.40	0.70	0.35	0.20

PRODUITS diététiques du Dr Lahmann

Sel végétal. Son addition aux aliments augmente considérablement leur valeur nutritive.

Lait végétal. Ajouté au lait ordinaire, il donne à celui-ci toutes les qualités du lait maternel.

Cacao aux sels nutritifs. — Chocolat aux sels nutritifs. —

Cacao à l'avoine aux sels nutritifs. — Bonbons Napolitains aux sels nutritifs.

Ces préparations, rendues solubles et plus nutritives par l'addition des sels végétaux, sont exemptes de potasse, de soude ou de magnésie qui rendent difficilement digestifs les autres cacaos et chocolats solubles. Elles permettent de préparer instantanément une boisson des plus agréable et nourrissante.

Depuis l'introduction en Belgique des produits du Dr. LAHMANN, directeur du „Sanatorium Weisser Hirsch“, près de Dresde, ils ont obtenu dans ce pays la vogue si grande et si méritée qu'ils avaient acquise en Allemagne. Leur excellence a été généralement reconnue et nombreux sont les médecins qui en recommandent l'emploi, tant pour l'alimentation des enfants nouveaux-nés, chez qui le lait de la mère est si difficile à remplacer, que pour celle des personnes anémiques, affaiblies ou convalescentes, ou celles dont l'estomac réclame des ménagements spéciaux.



Dr. Lahmann's

**Vegetabile
Milch**

der Kuhmilch zugesetzt, bildet das
der Muttermilch gleichkommendste
Nahrungsmittel für Säuglinge.

Man verlange ausführliche Abhandlung von

Hewel & Veithen,
Kaiserl. Königl. Hoflieferanten
Köln u. Wien.



Dépôt général pour la Belgique :

Maison LONGUEVILLE-ALBOUTS, à Bruxelles

Envoi franco sur demande des brochures explicatives.

Lait.

Lait condensé suisse „Milkmaid“	la b ^{te}	0.75
„ en tubes	le tube	0.50
Lait végétal du Dr Lahman.	la b ^{te}	1.90

(Voir annonce page 26.)

Ajouté au lait ordinaire, il rend celui-ci absolument semblable au lait maternel et d'une digestion tout aussi facile.

Sucre de lait Loefflund, la boîte de 500 gr. 2. —

Absolument pur, s'ajoute au lait des enfants et aux aliments des malades.

Kefyr Pastilles du Dr TRAINER. La boîte de 80 pastilles pour préparer 80 bout. de Kefyr 3. —

Pains.

*Pumpernickel de Westphalie, le pain 1 k. env.	1. —
„ de Hamm (Westphalie) en tranches	la boîte 0.80
„ de Berlin, en tranches	„ 0.80
Knäckebrød, pain de Suède, très digestif, le paq.	1. —
Pain de seigle allemand	le pain 0.35
„ Kneipp	„ 0.20
„ de Cologne	„ 0.30
„ long (Oberländer Brot)	„ 0.30
„ du Dr Simon	„ 1.20

Fromages.

Hollande	le 1/2 kg.	1.20
„ par boule entière.	„	1. —
Crème de Hollande (en octob.-nov.)	„	2. —
Gouda	„	1. —
Présent vieux	„	1.40
Gruyère Emmenthal	„	1.40
Chester	„	1.20
Roquefort de la Trappe	„	2. —
Port-Salut véritable.	„	2. —
Fromage des Prairies russes (Steppenkäse)	„	1.60
*Fromage de Münster	„	1.60
*Limburger Käse	„	1.65
Fromage de Saint-Gothard	„	1.60
Parmesan.	„	2. —
„ rapé, Cross et Blackwell, le flac	„	0.65
*Fromage de Mayence	la pièce	0.15
Liptauer Appetitkäschen (fromage apéritif au cumin, paprika, oignons, etc.)	la pièce	0.20
Chabzieger (Kräuterkäse)	„	0.25
Camembert extra	la boîte	0.80
„ „ petits	„	0.45
„ français Jockey-Club, la b ^{te} fer blanc	„	1.20
„ extra „ mignon, la b ^{te}	„	0.60

ROBORAT

Albumine

VÉGÉTALE

*pure, soluble, sans goût ni odeur,
d'une digestibilité parfaite.*

On l'extrait des grains de blé.



ROBORAT est de l'albumine pure, naturelle, n'ayant subi aucune transformation chimique. Elle est facilement soluble à l'eau et à l'alcool, ce qui n'est pas le cas pour les nombreux autres produits similaires. Aucune autre albumine n'est aussi parfaitement assimilable; il résulte des expériences faites que les produits similaires laissent après l'absorption dans les intestins un résidu de 25 p. c. plus élevé que le ROBORAT.

ROBORAT peut même être pris en grande quantité sans occasionner des troubles des voies digestives. Il est précieux pour l'alimentation des malades et des convalescents. Son prix modéré le met à la portée de tous.

RECOMMANDÉ AUX VÉGÉTARIENS

(Voir les prix page 30.)

DÉPOT :

LONGUEVILLE-ALBOUITS

19, FOSSÉ-AUX-LOUPS, BRUXELLES

Sécialités diverses.

Roborat, albumine végétale pure	} le paq. de 100 gr.	1.25	
		" " 250 "	3.—
		" " 500 "	5.50
Hygiama du Dr. Theinhardt	la b ^{te} 500 "	3.50	
Farine lactée Nestlé.	la boîte	1.35	
Racahout des Arabes de Delangrenier,	le fl.	3.50	
Revalenta Arabica de Du Barry et C ^{ie}	la b ^{te} 1/2 liv. angl.	2.25	
Phosphatine Falières.	la b ^{te}	1.90	
Sucre de lait Loefflund	"	2.—	
Extrait de malt pur Loefflund, très efficace contre la toux, les maux de gorge et des voies respiratoires.	le flacon	1.50	
Bonbons de malt Loefflund	le paq.	0.50	
Hopjes (Rademaeker's Haagsche Hopjes),	le p.	0.75	
Réglisse „Salvago“, le jus de réglisse par excellence (pur extrait de la racine), délecte et guérit	Le grand bâton 50 gr.	0.25	
Lakritzia, pastilles de réglisse, bonbons composés avec le suc de diverses plantes pectorales suivant les indications de Kneipp. Excellent remède contre les affections des voies respiratoires.	la boîte	0.90	
Eau de fleur d'oranger Muraour.	le flac.	1.00	
Alcool de menthe américaine.	" "	1.25	
" " " " "	le flac. de poche	0.40	

Bougies de Clichy.

Bougies de Clichy, le paq. de 500 gr. 6 ou 8 boug.	1.10
L'Idole, bougie à trous, la meilleure bougie, le paq. de 500 gr. 8 bougies	1.10

Kefyr

Pastilles de Kefyr du Dr TRAINER. La boîte de 80 pastilles pour la préparation de 80 bout. de Kefyr, avec mode d'emploi, la boîte	3.—
---	-----

Sécialités du Dr Oetker.

Produits renommés :

Poudres à poudings, vanille, chocolat, citron, amandes, framboises, fraises, oranges, le paquet pour 5 ou 6 personnes	0.15
Rothe Grütze, pouding au jus de framboises	le paquet 0.25
Vanillensaucen Pulver, sauce à la vanille pour servir avec le pouding	le paquet 0.15
Fructin, poudre pour faire env. 600 gr. de miel.	le paq. 0.80
Sucre vanillé	" 0.15
Gélatine Regina rouge et blanche	" 0.15
Backpulver, poudre fermentante, paq. pour 1/2 kg. de farine.	" 0.15

Backmehl , farine fermentante préparée spécialement pour gâteaux . le paq. 1/2 kg.	0.50
Gustin , farine pour gâteaux, crèmes, etc.; préparée avec du lait; donne une bouillie digestive et nourrissante pour enfants. Le paq. 1/4 kg. 0.45 le paq. 1/8 kg.	0.25
Citronen-Essenz , essence de citron. le flac.	0.15

Cacaos et Chocolats.

Cacao aux sels nutritifs du Dr. LAHMANN. Dépôt exclusif. La b ^{te} 500 gr. 4.25, 250 gr.	2.20
Cacao à l'avoine et aux sels nutritifs du Dr. LAHMANN . le paq. 250 gr.	1.50
Cacao à l'avoine de HAUSEN. 1 cube suffit à la préparation d'une grande tasse de cacao la boîte dé 20 cubes	1.25
Cacao aux glands du Dr. MICHAELIS, la b ^{te} 1/2 kg.	3.50
" " " " " 1/4 "	1.80
" " " " " la b ^{te} échant.	0.75
Cacao Van Houten . . . la boîte 1/2 kg.	3.40
" " " " " 1/4 "	1.85
" " " " " 1/8 "	1. —
Cacao Suchard , la b ^{te} 1/2 kg. 3.25 le paq. 1/2 kg.	2.80
" " " " " 1/4 " 1.75 " 1/4 "	1.40
" " " " " 1/8 " 0.90 " 1/8 "	0.80
Chocolat du Dr LAHMANN aux sels nutritifs, dépôt exclusif . le 1/2 kg. 3. — et	2.50
Chocolat Suchard des Ménages, le 1/2 kg.	1.25
" " économique . " "	1.40
" " santé . . . " "	2. —
" " vanillé . . . " "	2.50
" " fin . . . " "	3. —
" " sans sucre paquet 1/4 kg.	1.50

CHOCOLAT A CROQUER SUCHARD.

Chocolat des pensionnaires, 4 tablettes à 10 divisions. . . le paq. 450 gr.	1.40
Dessert vanillé . . . la tabl. 100 gr.	0.60
Velma extra fin . . .	0.70
Milka . . . le paquet 0.50, 0.25 et	0.10
Noisettines . . . 100 gr.	0.70
Chocolat aux noisettes. . la boîte 125 "	1. —
Gianduja . . . " "	1. —
Croquettes fondantes à la vanille le roul. 125 gr.	0.60
" Milka . . . " "	0.60

CHOCOLAT KOHLER.

Chocolat santé n° 50 . . . le 1/2 kg.	1.80
Cacao-Cream (4 tablettes) . le paq. 200 gr.	1.25
Chocolat fondant. . . " "	1.25
" noisettes . . . la tabl. 100 gr.	0.60
" Five-oclock . . . la boîte 500 "	2.75
" " " " " 250 "	1.50
Croquettes santé Kohler . le roul. 250 "	1.20
" " " " " 125 "	0.60

CHOCOLAT GALA PETER.

Chocolat au lait	la tabl.	225 gr.	1. 20
" " " " " " " "	"	100 "	0. 60
Squares, croquettes	la b ^{te}	200 "	1. 20
" " " " " " " "	"	100 "	0. 80
Croquettes. " " " " " " " "	le roul.	200 "	1. 20
" " " " " " " "	"	100 "	0. 60
Bonbons fins assortis	la b ^{te}	125 "	1 —

DOCTEUR LAHMANN.

Napolitains aux sels nutritifs, la b^{te} 125 gr. 0. 70

CHOCOLAT A. & W. LINDT, à Berne.

Chocolat à croquer. la tablette de 100 gr. 0. 60
 " " " " " " " " 50 " 0. 35

Biscuits et Desserts.

BISCOTTES DE FRIEDRICHSDORF (Friedrichsdorfer Zwieback). *La meilleure de toutes les biscottes connues. Universellement renommée par son goût délicat et sa grande digestibilité. Excellent aliment pour les personnes souffrant de l'estomac, les malades, les convalescents et pour les nourrissons, se mangeant avec thé, café, chocolat, lait ou vin, et se préparant en panade. Dépôt exclusif pour la Belgique.*

Le paquet de 10 biscottes	0. 35
En boîtes de fer blanc :	
La boîte de 5 paquets	2. 25
La boîte reprise pour	0. 50
La boîte de 10 paquets	4. 25
La boîte reprise pour	0. 75
La boîte de 20 paquets	7. 75
La boîte reprise pour	1. —

Spécialement recommandé pour l'expédition en province : la caisse de 30 paquets, formant colis postal, franco port et emballage. 10. 50

(Aussitôt arrivées, ces biscottes doivent être déballées et conservées dans des boîtes en fer-blanc.)

Biscuits à l'avoine et aux sels nutritifs du	
Dr. Lahmann le paquet	0. 50
Eiweiss-Cakes, biscuits au blanc d'œuf " "	0. 35
Freiburger Bretzel au sel, très / la boîte	2. 50
recommandé. } le paquet	0. 30

Biscuits lactés Bussy, à la vanille, au sel ou au cumin.

Ces excellents biscuits se mangent surtout avec les divers fromages et se prennent avec la bière, le thé, etc.

Le paquet. 0. 60.

Pattes d'ours (Bährentatzen oder Klauen) la p ^{ce}	0. 20
" " en boîtes fer-blanc, la b ^{te} 5 pièces	1. 40
(boîte vide reprise à	0. 40)

Carlsbader Oblaten	la pièce	0.20
	la boîte de 20 pièces	3.—
Printen (Lambertz Aachener), pain d'épices d'Aix-la-Chapelle le paq. $\frac{1}{2}$ kg.		1.20, $\frac{1}{4}$ kg. 0.60
Lambertz Printen au sucre le paq. $\frac{1}{4}$ kg.		0.75
" " au chocolat		0.80
Nürnberger "Lebkuchen, pain d'épices" de Nurnberg. La boîte ronde illustrée		3.—
" " carrée		2.—
Nürnberger weisse Lebkuchen, pain d'épices de Nurnberg blanc, le paq. de 6 couques		1.25
Nürnberger Hans Sachs Lebkuchen, cou- ques de Nurnberg au chocolat.		
Le paq. de 5 couques		1.25
Baeseler Leckerli, pain d'épices de Bale.		
Le paq. $\frac{1}{4}$ kg.		1.—
Pain d'épices de Ballintijn à Bréda, le paq.		0.65
Plum-Pudding de Petitjean, la boîte 1.—, 1.75 et 3.—		
Madeleines de Commercy véritables.		
La boîte de 9 pièces		1.50
Madeleines de Commercy véritables.		
La boîte en fer-blanc de 8 pièces		1.75
(boîte vide reprise à 0.40.)		
Petit Beurre de Nantes L. U. le $\frac{1}{2}$ kg.		1.10
Champagnes L. U.	" "	2.—
Biscuits à la cuiller	" "	2.—
Fleur de neige Pernot		
Gaufrettes au chocolat Pernot	" "	3.—
Suprêmes " "	" "	
Amandines de Provence " "	" "	
Litt.e Folk H. P. nic-nac bonshommes avec anneaux le $\frac{1}{2}$ kg.		0.80
Ginger Nutt H. P. (au gingembre)	" "	1.10
Albert H. P.	" "	1.10
Breakfast H. P. sans sucre	" "	1.20
Toledo P. F.	" "	1.20
Boudoir H. P.	" "	1.60
Plantation " biscuits à la noix de coco "	" "	2.20
Carmencita " (cigarettes)	" "	2.40
Sugar Wafers H. P. vanilla	" "	2.40
Grilled Cakes H. P. Sultana (biscuits aux raisins)	" "	2.50
Croquignolles	" "	1.20
Eclair	" "	2.—
Spéculation Van Loo	" "	1.40
Pain d'amandes Van Loo	" "	1.40

Biscuits en petites boîtes.

Petit beurre L. U. { la bte n° 1 env. $\frac{3}{4}$ kg.	1.75
" " " 2 " $1\frac{1}{2}$ "	3.—
Champagnes L. U. la boîte n° 1	2.25
Fleurs de neige Pernot	
Suprêmes Pernot	
Amandine "	
	la boîte 1.75 et 3.—

Wine Mixed P. F. & C°, mélange biscuits secs anglais, la bolte n° 1	1.80
Pain d'amandes } " " 1	1.80
Royal Mixed Victoria } " " 2	3.25
la bolte	3.50

Miels.

Garanti pur et de toute première qualité.

Miel des Alpes et Miel Rhéna.	
Le verre 4. —, 2.25, 1.25 et 0.65; le 1/2 kg.	1.75
Les verres vides munis de leur couvercle sont repris respectivement à 35, 20, 15 et 10 centimes.	

Compote d'airelles.

Compote d'airelles, Preisselbeeren, le 1/2 kg.	1.20
par 10 kg. à la fois, le kg.	2. —
En flacons de { 1 kg.	2.75
1/2 "	1.40
1/4 "	0.75

Les flacons munis de leur couvercle sont repris à 35, 20 et 15 centimes pièce.

Fruits au Sirop.

	1/2 fl.	1/3 fl.
Abricots au sirop		
Fraises "		
Cerises " sans noyaux	2.50	1.40
Poires " blanches ou roses		
Fruits assortis au sirop		
Mirabelles de Lorraine pelées David, le flac.	2. —	
Groseilles blanches David		
" rouges "		
Cerises de Montmorency David		1.75
Quetch David		
Reine Claudes David		

	bolte	1/2 bte
Mirabelles de Lorraine au sirop		
Abricots " "		
Pêches jaunes " "	1.60	0.90
Prunes " "		
Cerises " "		
Poires " "		
Fruits assortis au sirop	2.25	1.25
Ananas entier Tan Twa Hee la bte 1 k.	1.50	1.40
" " " " " 0 k.	900	1.10
" " " " " 0 k.	675	0.80

Fruits au naturel.

Pêches	au naturel	} la boîte	1.25
Abricots	" "		
Groseilles vertes	" "		
Cerises au naturel	" "	la b ^{lle}	1.75

Fruits spécialement préparés pour diabétique du Dr. W. Nägeli.

Airelles	} le flac.	1.50
Pommes		
Cerises		

Fruits Suisses à l'aigre-doux

pour servir avec les viandes.

Melon exquis	} le flac.	2.—
Compote de Chambéry, mélange de fruits et de légumes.		
Macédoine de fruits		
Prunes		
Cerises		
Airelles	le flac.	1.80

Sirop, Marmelade.

Sirop de pommes, Rheinisches Apfel- kraut	} le 1/2 kg.	1.—
Marmelade de prunes, Thüringer Pflaumenmus		
En bocaux à 1.20 et 0.65		

Verre vide muni du couvercle repris à 20 et à 15 cent.
HOME MADE, gelée de gros^{les} et fraises, le verre 0.75

Confitures Anglaises

de Cross et Blackwell.

Marmelade d'oranges	le pot	0.65
Confiture d'abricots (apricots)	} le pot	0.90
" de fraises (strawberry)		
" de framboises et groseilles (Raspberry & Currant)		
" Reine Claude (Greengage)		
Confiture de cerises (Cherry)	le pot	1.—
Gelée de groseilles		1.25
Gingembre	le 1/2 pot	2.10
	" 1/4 "	1.10

Gelées de fruits du Soleil.

Gelée de coings	} le flac.	0.90
" " groseilles		
" " framboises		
" " pommes vanillées		

Confitures Franco-Belges.

Confiture de fraises	} le 1/2 kg. 0.80
" d'abricots	
" de cerises	
Gelée de groseilles	
par pot entier (env. 3 1/2 kg.) à fr. 1.50 le kg.	
Le pot (calotte) est facturé à 60 cent. et repris au même prix.	

Fruits secs.

Prunes d'Ente, choix	le 1/2 kg. 0.80
" " Impériales	" " 1.50
" " extra belles	" " 2. —
Pistoles des Alpes	" " 2. —
Raisins impériaux extra	" " 1.80
" Sultanines prima	" " 0.75
Corinthes de Céphalonie	" " 0.60
Pommes tapées entières	" " 1. —
" " en tranches	" " 0.80
Poires tapées	" " 1. —
Abricots évaporés	" " 1.20
Pâte de pommes	} " " 1. —
" " prunes	
" " mirabelles	
Dattes, figues, citron, oranges en saison, aux prix du jour.	

Amandes, noix, noisettes.

Amandes princesses extra	} le 1/2 kg. 2. —
" douce	
" amères	
Noix françaises	au cours du jour.
" du Brésil	le 1/2 kg. 0.60
Noisettes de Naples	" " 0.65
" longues, Zeller	" " 1.50
Marrons de Lyon, 1/2 kg. 30 à 40 cent. au cours du jour.	

Fruits glacés.

Ecorces de citron	} le 1/2 kg. 1.80
" d'oranges	
Angélique, morceaux	
Melon, "	
Gingembre cristallisé	" " 2.50
Prunes fourrées de Wiesbaden, la caiste	2.75 et 1.50

Beurres.

Beurre crème, arrivage journalier, le 1/2 kg. 1.50 à 1.80

Nouveautés.

Crème d'Amandes	la boîte 2.50 et 1.35
" de Noisettes	" 2. — et 1.10
" d'Arachides	" 1.50 et 0.80

Toutes les marchandises sont d'importation directe. — Leur origine est garantie.

Toute commande est livrée à domicile, dans l'agglomération bruxelloise, dans le plus bref délai. — En province, les commandes dépassant 25 francs sont envoyées franco de port. Exception est faite pour les envois de sucre, phosphatine et extraits de viande.

Conditions spéciales pour VINS ET LIQUEURS. Voir à la suite de ce catalogue.

Un employé de la maison viendra périodiquement prendre les commandes des clients qui en manifesteront le désir.

TÉLÉPHONE N° 1641

**Prix spéciaux pour Hôtels, Restaurants
et Pensionnats**

Tous les Vins annoncés

SONT GARANTIS NATURELS

et exempts de tout mélange

Tout spécialement recommandés

LA MAISON

ne vend que des Articles de toute première qualité

PROVENANT DES

Maisons de production les plus renommées

DES LIEUX D'ORIGINE



Depuis quelques années, la consommation des **vins du Rhin et de la Moselle** a considérablement augmenté. Cette expansion parmi les amateurs de ce pays est amplement justifiée par les qualités hygiéniques de ces vins, leur goût rafraîchissant, la finesse d'arôme et le bouquet délicat des bonnes espèces.

Le peu de soin apporté au choix des vins offerts autrefois au public belge, le goût déplorable de certains marchands qui croyaient compenser l'infériorité des crûs par des mélanges et l'addition de bouquets artificiels, ont sans doute retardé la vogue méritée dont les produits des vignobles rhénans et mosellans jouissent à présent. On débite même parfois sous le nom de Moselle des petits vins blancs français de qualité tout à fait inférieure. Il importe que le consommateur se prémunisse contre les différentes fraudes dont il peut ainsi être la victime.

Depuis 1890, la maison **Longueville-Albouts** s'est attachée à former une cave des meilleurs crûs. Traitant directement avec le producteur, elle peut répondre sur analyse de l'entière pureté de ses vins et de leur authenticité. S'attachant à choisir les meilleures années, elle a formé une collection qu'elle offre au public en toute confiance et qui comprend les vins de table ordinaires, depuis 1 fr. 15 c. la bouteille, verre compris, jusqu'aux crûs les plus fins et les plus recherchés. C'est cette collection dont elle envoie le prix-courant à son honorable clientèle.

A côté de ses vins allemands, elle a réuni aussi une grande provision de **vins de France, vins de Bordeaux blancs et rouges** comprenant le **bon Médoc ordinaire et les marques les plus recherchées** en passant par les espèces intermédiaires.

Elle attire l'attention des amateurs sur le chapitre relatif aux **vins de Bourgogne**, dont elle possède une collection des crûs les plus appréciés, très vieux et à point pour la consommation. Elle conseille de faire la commande de ces vins quelques jours d'avance, afin de les laisser reposer.

Enfin elle possède en cave les meilleures marques de **vins de Champagne** ainsi que les **vins liqueurs, Porto, Madère**, etc. de qualité garantie.

Les prix modiques auxquels ses vins sont cotés, en même temps que l'excellente qualité de ses produits, lui ont amené une clientèle considérable et qui s'accroît sans cesse.

Aussi espère-t-elle que celle-ci lui continuera sa confiance, mettant tous ses soins à la servir à son entière satisfaction.



Un salon de Dégustation est annexé à
l'Établissement. On peut y déguster

les Vins et Comestibles

détaillés au prix-courant spécial du salon.



1^{ER}
KUMEL *Pelsky* **CRÉE**
1721

Rhin

Année		La Bout.	La 1/2 Bout.	Les 100 litres, non logés	
				Récolte	Francs
1904	Bodenheimer . . .	1.15	0.75	1904	120.—
1904	Laubenheimer . . .	1.40	0.90	1904	145.—
1900	Niersteiner . . .	1.65	1.05	1902	175.—
1897	Lorcher . . .	1.75	1.10	1904	145.—
1896	Mettenheimer . . .	2.—	1.25	1903	175.—
1893	" . . .	2.25	—	—	—
1893	Königsbacher . . .	2.25	—	1904	165.—
1900	Rüdesheimer . . .	2.50	1.50	1904	240.—
1893	Niersteiner Rehbach .	2.50	1.50	1902	230.—
1897	Hochheimer . . .	2.50	1.50	1904	200.—
1893	Binger Schloss . . .	2.50	—	1900	200.—
1893	Steeger Riesling . . .	3.—	1.75	1900	250.—
1893	Oppenheimer Goldberg	3.25	—	—	—
1893	Scharlachberger . . .	4.—	—	1899	325.—
1893	Rauenthaler Berg . . .	4.50	—	—	—
1889	Hochheimer . . .	4.50	2.50	—	—
1893	Claus Johannisberger	4.50	—	—	—
1899	Rüdesheimer (Königl. Domäne) . . .	5.—	—	—	—
1895	Liebfraumilch Stifts- wein . . .	5.50	—	—	—
1897	Liebfraumilch Stifts- wein Auslese . . .	7.—	—	—	—
1892	Rüdesheimer . . .	6.—	3.25	1902	250.—
1893	" Berg . . .	7.—	—	—	—
1893	Hochheimer Berg Auslese . . .	7.50	—	—	—
1893	Schloss Johannisberger Cabinet . . .	10.—	—	—	—

Rhin & Ahr rouges

1895	Ahrbleichert . . .	1.50	0.95	1902	140.—
1893	" . . .	2.—	1.20	—	—
1895	Ober Ingelheimer . . .	2.—	—	—	—
1895	Walporzheimer . . .	2.75	1.60	1900	250.—
1893	Ober Ingelheimer . . .	3.—	1.75	1902	225.—
1893	Walporzheimer . . .	3.25	—	—	—
1893	Assmanshäuser . . .	5.—	—	1903	225.—

Moselle

Année		La Bout.	La 1/2 Bout.	Les 100 litres, non logés	
				Récolts	Francs
1904	Moselle	1.15	0.75	1904	120.—
1902	Edigerer	1.20	0.80	1904	125.—
1902	Lieserer	1.25	0.80	1904	130.—
1902	Groever	1.40	0.90	1904	145.—
1904	Erdener	1.40	0.90	1904	145.—
1900	Enkircher	1.50	0.95	1904	180.—
1897	Zeltinger	1.65	1.—	1904	200.—
1902	Trarbacher	1.75	—	1904	275.—
1893	Pundericher	2.50	1.50	1902	200.—
1893	Graacher	3.—	1.75	1904	230.—
1893	Brauneberger	3.—	1.75	1904	310.—
1893	Mosel Piesporter	3.—	1.75	—	—
1892	Josefshöfer	3.—	—	—	—
1893	Piesporter Goldtröpf- chen	3.25	1.85	1903	250.—
1900	Zeltinger Sonnenuhr	3.50	—	—	—
1900	„ Schlossberg	4.—	—	—	—
1899	Berncasteler Doctor	5.75	—	—	—
1893	Graacher Himmel- reich	7.—	—	—	—

Sarre

1900	Caseler	2.—	1.20	1902	210.—
1900	Scharzberger	3.—	—	1902	280.—
1899	Canzemer Auslese	4.50	—	—	—
1899	Scharzhoiberger	5.—	—	—	—

Palatinat

1904	Deidesheimer	1.20	0.75	1904	120.—
1893	Hardter	1.75	1.10	1904	150.—
1892	Forster Riesling	3.50	—	1904	250.—
1900	Forster Jesuitengarten	6.—	—	—	—

Cidre de Francfort

La bouteille Fr. 1.—

Maitrank

Maitrank au vin de Moselle	La bout.	1.75
" " " du Rhin rouge		2.—
" Essenz (extrait pr. bowles)	Le flacon	0.75

Pendant la saison, de mi-mars à mi-juin, arrivages réguliers de **Maikräuter** frais (aspérule odorante ou reine des bois) pr. bowles. La botte 0.25 à 0.40

Préparation du Maitrank:

Une petite botte de Maikräuter suffit pour une bouteille de vin. La laisser infuser pendant une petite demi-heure dans un peu de vin et environ 25 à 30 gr. de sucre suivant les goûts. Ensuite enlever les herbes et ajouter le reste du vin. L'on peut, si on le désire, ajouter quelques tranches d'orange au Maitrank.

Au moment de servir, ajouter si l'on veut $\frac{1}{4}$ bout. de vin de Champagne par bouteille de vin.

L'Essence de Maitrank est d'une durée de conservation indéfinie; elle donne au bowle un goût exquis pouvant rivaliser avec celui obtenu par l'emploi des herbes fraîches. Une cuillerée à thé d'essence, par bouteille de vin, additionnée de sucre suivant les goûts, suffit pour avoir une boisson du plus délicieux arôme.

Bordeaux

Année	Rouges	La bout.	La 1/2 bout.	La barrique. 5 fr. en plus par 1/2 barr.
1904	Ste-Eulalie	1.10	0.75	230.—
1898	Médoc Moulin	1.25	0.85	250.—
1895	Fronsac	1.50	0.95	300.—
1898	St-Emilion Chât. 3 Moulins	1.75	—	325.—
1895	St-Emilion.	1.75	1.10	—
1895	St-Estèphe	2.—	1.25	—
1894	St-Estèphe	2.50	1.50	350.—
1895	St-Julien	2.50	1.50	390.—
1890	Pichon-Longueville Pauillac	2.50	—	—
1890	Pontet-Canet Pauillac	2.50	—	—
1893	St-Emilion Chât. Laroque	3.—	—	—
1888	St-Julien	3.50	—	—
1895	Chât.Gruau-Laroze B ^{on} Sarget	3.50	—	—
1889	" Pichon-Longueville	4.—	—	—
1889	" Pontet-Canet	4.—	—	—
1898	" Lafite Pauillac	4.—	—	—
	Blancs			
1895	Graves	1.75	1.10	300.—
1895	Haut-Sauternes	3.—	1.75	500.—
1895	Barsac	3.—	—	—

Maçon et Bourgogne

Année		La bout.	La 1/2 bout.	Encerclés Le litre non logé
1895	Maçon	1.75		
1895	Moulin à vent	2.50		
1895	Pommard	3.25		
1895	Corton	3.50		
1895	Nuits	4. —		
1895	Chambertin	5. —		
1885	Beaune	6.50		
1884	Richebourg	7.50		
1895	Chablis (blanc)	2.25		

Vins de Tours

ET VINS DE LIQUEURS

1896	Tours blanc Coteaux Vouvray	1.70	—	1.50
1893	" " " "	2. —	—	—
	Quinquina extra	3.50	2. —	—
	Porto rouge vieux	2.25	1.30	2.50
	" " " fin	2.75	1.60	3. —
	" blanc "	2.25	1.30	2.50
	" " " fin	2.75	1.60	3. —
	Madère vieux	2.25	1.30	2.50
	" " Réserve	3. —	1.75	—
	" " de l'Île	3.50	—	—
	Malaga vieux	2.25	1.30	2.50
	" très vieux	2.75	1.60	3. —
	Samos	2.50	—	2.50
	Pale Sherry vieux	3.50	2. —	—
	Vermouth de Turin Cinzano (doux)	2.25	—	—
	" français Noilly Prat (sec)	3. —	—	—

Rhin et Moselle mousseux

Rhin mousseux	4. —	2.25
Hochheimer mousseux	4. —	2.25
Moselle mousseux	5. —	—
Kaiser Sect	5. —	—
Assmannshäuser rouge	5.50	—

Grands Vins de Champagne

CHAUREY-AMSINGER
ÉPERNAY

Maison fondée en 1845

NOMBREUSES MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
DIPLOME D'HONNEUR AUX EXPOSITIONS



	La bout.	1/2 bout.
Carte argent	2.75	1.65
Dry extra	3. —	1.75
» » sec		
Sillery supérieur	3.25	1.90
Fleur de Bouzy	3.75	2.15
Carte blanche	4.25	2.40
Cuvée réservée	5.25	2.90

Dépôt : LONGUEVILLE-ALBOUTS

19, Fossé-aux-Loups, BRUXELLES

Vins de Champagne

	La bout.	La 1/2 bout.
Chaurey Amsinger: Carte argent . . .	2.75	1.65
Ay extra . . .	3. —	1.75
" " sec . . .		
Sillery supérieur . . .	3.25	1.90
Fleur de Bouzy . . .	3.75	2.15
Carte blanche . . .	4.25	2.40
Cuvée réservée . . .	5.25	2.90
Delbeck & Co.: Champ. mousseux . . .	3.90	2.20
Sillery mousseux . . .	4.90	2.70
Grand vin Crémant, sec . . .	5.90	3.20
G. H. Mumm & Co.: Bouzy exquis (doux) . . .	6.75	3.65
Demi-sec . . .	8.75	4.65
Moët & Chandon: Sillery supérieur . . .	6. —	3.25
White Star, sec . . .	7.75	4.15
Heidsieck & Co.: Monopole . . .	8.25	4.40
Monopole, sec . . .	8.75	—
Dry Monopole, Extra-sec 1889 . . .	10. —	5.25
Louis Roederer: Carte blanche, doux . . .	7.75	4.15
Pommery & Greno: Carte blanche, 1/2 sec . . .	8.75	4.65
Drapeau américain, sec . . .	9.75	5.15
V^o Clicquot Ponsardin: Carte blanche . . .	9.80	5.15
Carte jaune, sec . . .	9.80	5.15
de Saint-Marceaux & Co.: Royal . . .	7.50	4. —
Ruinart père et fils: Sillery sup ^r . . .	5.75	3.15
Piper Heidsieck: Carte blanche . . .	9. —	4.75
Dry, sec . . .	9.50	5. —

Punch

Joseph Selner: Arac- Punschsyrup . . .	7. —	3.75
Rhum- Punschsyrup . . .		
Burgunder-Punschsyrup . . .		
Caloric-Punsch de Cederlunds . . .	6.50	3.50

Mode d'emploi du Selner Punschsyrup :

1/2 de Punschsyrup pour 3/2 d'eau chaude est la meilleure proportion à employer pour obtenir un excellent punch.

Cognac, fine Champagne, Arac, Rhum

	Le litre	La bout.	Le 1/2 bout.
Cognac vieux	4.—	3.—	1.75
" "	—	3.50	2.—
" fin bois	—	5.50	3.—
" fine champagne	—	7.50	4.—
" grand champagne	—	8.50	4.50
" Ménard Roger fine champ.***	7.50	—	—
" Martel	—	8.—	4.25
" Bisquit-Dubouché	—	8.—	—
Arac de Batavia 55°	—	4.—	2.50
Rhum Martinique	—	3.50	2.—
" Jamaïque	—	4.50	2.50
" Négrita	—	5.25	3.—
Rhum Négrita	1/4 bout 2.—	1/8 bout 1.15	1/16 bout 0.50

Kirsch, Quetsch, Whisky, Gin, Eau-de-Vie, Schiedam

	Bout.	1/2 bout.	1/4 bout.
Kirsch de la Forêt Noire, véritable	5.50	3.75	2.—
Quetsch " " " "	4.25	2.75	1.75
Scotch Whisky Spéc. Haig & Haig***	4.50	—	—
" " Buchanan Caps. rouge	5.—	—	—
" " Black & White	5.50	—	—
Canadian Club Whisky	5.75	—	—
Old Tom Gin Kinahan	4.50	—	—
Eau-de-vie russe Staraja Wodka	5.50	—	—
" " Stolovoye bout. coniques	6.—	—	—
" de Dantzig „Bols“	7.75	4.15	—
" de Montpellier, le litre 2.75	—	—	—
" blanche pour fruits " 2.50	—	—	—
Schiedam extra vieux	Le cr. 6.—	1/2 cr. —	1/10 cr. —
" Bols „Zeer Oude Genever“	3.75	2.15	0.60
" Hulstkamp	3.50	1.75	—
Steinhaeger (1), véritable eau de vie de grain aux BAIES DE GÉNÉVRIER. Le cruchon	Fr.	4.25	
" " échantillon "		0.35	

1^{ER} KUMEL *Relsky* **CRÉE 1721**

Relsky, Kummel russe 00 Ekrauer (sec)	la b ^{lle}	4. —
" " " " "	¹ / ₂ "	2.25
" " " 0 Allasch (doux)	la "	4. —
" " " " "	¹ / ₂ "	2.25



COGNAC FINE BARDINET

La bouteille d'origine.	6. —
" ¹ / ₂ " " "	3.25
" ¹ / ₄ " " "	2.20

Alcool

	Le litre
Alcool 94°, rectifié spécial pour liqueurs . . .	4.50
„ 99°, à brûler sans odeur	2.50

Advocaat, Kummel, Apéritifs

	La bout.	1/2 bout.	1/4 bout.
Advocaat Van Langenhove f ^s et S ^r } Knickebein „ „ }	3.75	2.—	1.15
Kummel Gilka	6.25	—	—
„ C ^s Russe, Ekau 00	4.—	—	—
„ Wolfschmidt, Rigaer Dop- pel, fl. bleus	5.—	—	—
„ „ Allasch Doppel	6.—	—	—
„ „ Ekau 00 cristallisé	6.25	—	—
Angostura Bitter	4.50	2.50	—
Underberg-Boonekamp of Maag- Bitter	6.50	3.75	2.—
Absinthe Pernod fils.	8.—	—	—
Vermouth de Turin Cinzano (doux)	2.25	—	—
„ français Noilly Prat (sec)	3.—	—	—

Liqueurs de marques

	Le flacon	1/2	1/4	1/10	Flacon bijou
Cointreau à Angers :					
Triple sec	7.75	4.25	2.50	1.—	0.50
Menthe verte Pepper- mint.	6.50	3.50	2.50	1.—	0.50
Menthe angl. blanche	6.25	3.25	2.—	1.—	0.50
Grand Marnier :					
Cordon jaune sec	9.—	5.—	—	—	—
„ rouge très sec	13.—	7.—	—	—	—
Bénédictine de Fécamps	9.—	5.—	3.—	—	0.50
Coffret 12 fl. bijou à fr. 6.—					

Liqueurs de marques (suite)

	Le flacon	1/2	1/4	1/10	Fl. bijou
Elixir de Spa	5. —	2.75	1.25	—	0.50
Pomeranzen n° 00: Stockmannshof C ^{ie} Russe	4. —	2.25	—	—	—
Chartreuse: jaune	10.50	5.50	—	—	1.75
verte	12.50	6.50	—	—	2. —
Wolfschmidt à Riga: (voir à Kummel ou Eau de Vie), pages 10-11					
Bols d'Amsterdam:			Le cr.	1/2 cr.	1/10 cr.
Anisette			10.25	5.25	1.50
Curaçao orange (doux ou sec)					
Schiedam „Zeer oude Genever“ .			3.75	2.15	0.60
			Bout.	1/2 bout.	
Anisette (blanche ou verte)			7.75	4.15	
Curaçao orange (doux ou sec) et blanc (extra sec)					
Cherry Brandy					
Marasquin					
Crème de cacao à la vanille			—	4. —	
Eau-de-vie de Dantzig					
Peppermint Crème de menthe verte			6.75	3.65	
Half om Half (Bitter Curaçao)					
Rhynsch Oranje Bitter					
Pommeranz Bitter					

Sirops de fruits

	Bout. de 1 l.	La 1/2 bout.	La 1/4 bout.	La 1/8 bout.
Himbeersyrup (framboises)	3.50	2. —	1.25	0.75
Citronensyrup (citrons)				
Johannisbeersyrup (gro- seilles)				

Limonade

La bout.

Bilz gazeux extrait pur de fruits frais, sans alcool 0.20
(verres facturés à 10 cts. et repris à 10 cts.)

Bières

	La bout.	1/2 bout.	1/4 bout.
Bock de Koekelberg. (verres facturés à 20 cts. pièce et repris au même prix).	—	0.25	0.15
Pilsner Urquell (verres facturés à 20 cts., repris au même prix).	0.60	0.30	—
Pale-Ale Bass & Co. 253 Stout " 253 Scotch-Ale Younger 253	0.40	0.30	0.20
(les verres sont facturés en plus: pintes et 1/4 pintes à 20 cts.; 1/2 à 10 cts., repris au même prix.)			

Eaux minérales

	La bout.	1/2 bout.
Kaiser Brunnen (verres avec bouchons à vis facturés à 20 cts. et repris au même prix.)	0.40	0.25
Rhenser Brunnen (verres avec bouchons à vis facturés à 20 cts. et repris au même prix.)	0.40	0.25
Vichy Célestins (verres repris à 2 cts.)	0.80	—

COGNAC FINE BARDINET

Soins à donner aux Vins.

Les fûts de Vins aussitôt arrivés doivent être placés sur chantier, un peu inclinés, bonde au dessus, bien calés, dans une cave fraîche. Laisser reposer le vin 3 à 4 semaines et ensuite soigneusement le mettre en bouteilles.

Si l'on ne peut soutirer le vin à temps, remplir le fût par la bonde, de 4 en 4 semaines, avec un vin semblable et bien clair. Les vins ne s'améliorent réellement qu'étant en bouteilles, c'est pourquoi nous conseillons d'éviter les retards dans la mise en bouteilles.

Soutirage. — Après avoir foré un trou dans la bonde, placer le robinet en cuivre en évitant de remuer le fût.

Avant le soutirage s'assurer de la parfaite limpidité du vin. Si le vin n'est pas tout à fait brillant il faudra sursoir à l'opération du soutirage afin de le laisser encore un peu reposer.

Le fût entamé, il est bon de finir le soutirage le jour même. Bien remplir les bouteilles.

Il est indispensable de n'employer que des bouteilles parfaitement propres. Se servir toujours de bouchons de première qualité que l'on arrose d'eau bouillante avant de les employer.

Les bouteilles bien bouchées seront placées horizontalement dans le caveau.

Le fût vide devra être bien rincé et souffré ensuite afin d'éviter la moisissure intérieure. Le renvoyer franco chez nous dans le plus bref délai possible.

C'est après six mois de bouteille que les vins peuvent être consommés et s'améliorent.

Malgré les meilleurs soins apportés à leur mise en bouteilles, il arrive que dans les vieux vins de Rhin et de Moselle se sont formés de petits flocons blancs, qui, lorsque la bouteille est debout, descendent aussitôt vers le fond. Il faudra donc verser doucement ces vins. Pour les vins rouges et ceux de Bordeaux et de Bourgogne ce dépôt, qui ne nuit aucunement à la qualité du vin, se fixe généralement aux parois de la bouteille.



Indications utiles.

Il est indispensable de conserver couchées dans un endroit frais, les bouteilles de vins, champagnes et eaux minérales.

Les Vins du Rhin et de la Moselle se développent le mieux conservés à la température de 11° centigr. environ et doivent être servis à la même température.

Les Vins de Bordeaux peuvent être conservés à la température de 15° centigr. environ. Les chamber pendant quelques heures avant de les servir.

Les Vins du Rhin rouges et les Vins de Bourgogne doivent reposer dans une cave bien fraîche. On conseille de les consommer à la température qu'ils ont dans la cave. Toutefois beaucoup d'amateurs préfèrent chamber ces vins avant de les servir.

Les Vins mousseux doivent être conservés dans un endroit frais, bien aéré. Les servir froids, frappés à la glace si possible.

Les Bières anglaises et Pilsen Urquell seront placées debout dans un endroit bien frais. Ne pas commander la Pilsen pour plus de 10 à 12 jours, le Bock de Koekelberg pour plus de 15 jours.



AVIS IMPORTANT.

Nous prions nos honorables clients de bien vouloir à la réception vérifier le conditionnement des fûts ou paniers. En cas d'avarie ou détérioration nous les prions de bien vouloir faire au chemin de fer ou au transporteur responsable les réserves nécessaires pour faire valoir les réclamations à formuler éventuellement. Les envois se font aux risques et périls du destinataire et le chemin de fer ou la compagnie chargée du transport sont toujours responsables des dégâts qui peuvent survenir en cours de route.



CONDITIONS DE VENTE.

Les prix des vins et liqueurs, etc. du présent catalogue s'entendent franco domicile Bruxelles. Pour les envois en province le port est à charge du destinataire. L'emballage est facturé à 5 centimes par bouteille. Les envois de 50 bouteilles minimum se font franco de port. Les emballages sont toujours facturés et repris aux prix comptés s'ils nous sont renvoyés franco et en bon état.

P. S. — Pour les envois de vins de Champagne, liqueurs de marques, bières et eaux minérales, le port est toujours à charge du client.

BOUTEILLES VIDES.

Les prix des vins et liqueurs s'entendent verres compris.

Nous ne reprenons que les bouteilles vides provenant de notre maison, aux conditions suivantes :

Les bouteilles à vins de Rhin et Moselle à 15 cent.

» $\frac{1}{3}$ » » »	10	»
» bouteilles à Bordeaux et Bourgogne	10	»
» $\frac{1}{2}$ » » »	5	»
» bouteilles à champagnes	5	»
» » Advocaat	15	»

Les verres vides des **PRODUITS DE MARQUES**
ne sont **JAMAIS REPRIS.**

TABLE

	Pages
Aachener-Printen	33
Agar-Agar	16
Airelles (Compote d')	34
Ananas	34
Anchois	11
Anguilles fumées et marinées	9 et 12
Arac	46
Asperges	18
Backpulver	30
Bénédictine	36
Beurre	32
Bières	50
Biscottes de Friedrichsdorf	32
Bonbons au chocolat	31 et 32
Bonbons à l'extrait de Malt	30
Bordeaux (vin de)	42
Bougies de Clichy	30
Bourgogne (Vins de)	43
Bücklinge (Kieler)	12
Cacao	31
Cacao à l'avoine	31
Cacao aux sels nutritifs	28 et 31
Cafés	24
Cafés (Surrogats pour les)	25
Carlsbader Caffée-Gewürz	25
Casseler Rippenspeer	2
Caviar	12
Champagnes	44 et 45
Chicorées	25
Chocolat aux sels nutritifs	28 et 31
Chocolats	28, 31 et 32
Cornichons et Concombres	17
Cidre	41
Citron (Essence et jus de)	31 et 49
Cognac et Fines Champagnes	46
Compotes de fruits	34 et 35
Concombres et Cornichons	17
Condiments	15
Confitures et Marmelades	35 et 36
Conserves de viande	5, 6 et 7
Conserves de poisson	12
Conserves de légumes	7, 19, 20, 21 et 22
Côtelettes fumées	2
Desserts	32
Eau de fleur d'oranger	30
Eaux minérales	50
Épices	16
Extraits de viande	6
Farines	20
Feigen-Caffee	25

	Pages
Filets de Harengs marinés	9
Filets et viandes fumées et marinées	2 à 6
Foie gras	4
Foie de canard	4
Freiburger Brezel	32
Friedrichsdorfer Zwieback	32
Fromages	27 et 28
Fruits (compotes de)	34 et 35
Fruits au naturel	35
Fruits glacés	36
Fruits pour diabétiques	35
Fruits séchés	36
Garnitures et condiments	14 et 15
Gelées de fruit	35 et 36
Gingembre	16 et 36
Graisse d'oie	3
Gruaux	21
Gulyas et Gulyas-Extract	7 et 16
Gustin du D ^r Oetker	21
Haferbiscuits	32
Harengs	9 et 12
Harengs (Salade de)	13
Hors-d'œuvre	8 à 11
Huiles	28
Jambons	1
Jambonnets de Hambourg	1
Japan Soya	14
Kefyr	27 et 30
Kieler Sprotten et Bücklinge	12
Knackebrod, pain suédois	27
Kummel	48
Lahmann, (Préparations diéto-nu- tritives du Docteur)	16, 26, 27, 28, 31
Lait végétal du D ^r Lahmann	26, 27 et 28
Lait (sucre de) Loeslund	24, 27 et 30
Lait condensé suisse	27
Lakritzia	30
Liqueurs	46, 47, 48, 49
Liqueurs, vins de	43
Maitrank	42
Macon	43
Malt Extract Loeslund	30
Malt Kneipp	25
Menthe (Alcool de)	30
Mets préparés	5, 7, 14
Miel	34
Mondamin	21
Moselle (vin de la)	41
Mousseux (Vins) et Moselle mousseux	43
Moutardes	15
Nouilles et Nouilletes	23
Nurnberger Lebkuchen	33
Oetker (Préparations du D ^r)	30 et 31
Oies de Francfort	5
Pain d'épice	33
Pain de seigle, Kneipp, D ^r Simon, etc.	27

	Pages
Paprika	16
Pâtes alimentaires, farines et gruaux	20, 21, 23, 24
Pâtés et Galantines	3 et 4
„Perfect“, Mets avec réchaud	7
Phosphatine Fallière	30
Plats garnis	13
Pois préparés Rödel, beurre, paysanne, etc.	18
Poissons fumés et marinés	8 et 12
Poitrine, cuisse d'oie et confits d'oie	3
Polenta	20
Potages	22 et 23
Preisselbeeren	34
Pumpernickel	27
Punch	45
Racahout Delangrenier	30
Ragout fin pour garniture	14
Réglisse	30
Rhin (vins du)	40
Rhum	46
Rippenspeer	2
Roborat, albumine végétale	29 et 30
Rollmops	12
Salades préparées	13
Sandwichs	13
Sardines et Anchois	8 à 11
Sauces, garnitures, condiments	13 à 15
Saucissons	3
Schiedam	46
Sels	16
Simonsbrot	27
Sirops	49
Spécialités	30
Steinhaeger, eau de vie	46
Sucres	24
Sucre de lait Loeflund	24, 27 et 30
Surrogats	25
Tablettes pour potages	22 et 23
Thés	24 et 25
Tours (Vins de)	43
Truffes	17
Vanille	16
Viandes (Conserves de)	5, 6 et 7
Viandes fumées et marinées	2
Vinaigres	28
Vins mousseux	43
Vins de Champagne	44 et 45
Vins du Rhin	40
Vins de Moselle	41
Vins de Bordeaux	42
Vins de Bourgogne	43
Vins divers	38 à 45
Zwieback (Friedrichsdorfer)	32

CAFÉS

DÉPOT

de la marque renommée

L'ABEILLE D'OR

AD. HUYBRECHTS



MARQUE DÉPOSÉE

Café bon ordinaire	le paq. $\frac{1}{2}$ kg.	1.10
" Baudouin	" "	1.25
" Albert	" "	1.65
" Elisabeth	" "	2. —

Le choix et le soin apportés à la torréfaction des cafés de L'ABEILLE D'OR, leur donnent un arôme exquis. Nous recommandons l'essai de ces cafés à ceux de nos clients qui n'en auraient pas encore adopté l'usage.

Ces cafés peuvent être dégustés dans le Salon de Dégustation. Des appareils automatiques spéciaux permettent de les distiller sous les yeux du client et de les lui servir ainsi fraîchement faits, pourvus de tout leur arôme et de toute leur saveur.

Un Salon de Dégustation

est annexé au magasin.

19, Rue Fossé-aux-Loups

BISCOTTES DE FRIEDRICHSDORF

(Friedrichsdorfer Zwieback).



La meilleure de toutes les biscottes connues. Universellement renommée par son goût délicat et sa grande digestibilité. Excellent aliment pour les personnes souffrant de l'estomac, les malades, les convalescents et pour les nourrissons, se mangeant avec thé, café, chocolat, lait ou vin, et se préparant en panade.

DÉPOT EXCLUSIF POUR LA BELGIQUE.

Le paquet de 10 biscottes	0.35
En boîtes de fer blanc :	
La boîte de 5 paquets	2.25
La boîte reprise pour	0.50
La boîte de 10 paquets	4.25
La boîte reprise pour	0.75
La boîte de 20 paquets	7.75
La boîte reprise pour	1. —

Spécialement recommandé pour l'expédition en province : la caisse de 30 paquets, formant colis postal, franco port et emballage 10.50



Aussitôt arrivées, ces biscottes doivent être déballées et conservées dans des boîtes en fer blanc.



Un Salon de Dégustation
est annexé au Magasin

19, Rue Fossé-aux-Loups, 19