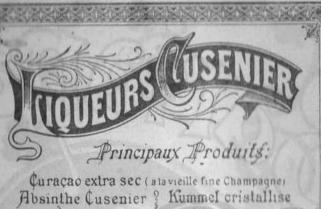


RECUELL PRATIQUE

En Vente: AU CRITERION, 121, Rue St-Lazare, PARI

MÉRICAINES et ANGLAISES

de toutes Boissons



Prunelle Merisette Greme de Cacao extra & Menthe verte glaciate
Grande Fine Champagne 3 Couronnes.
Cherry Brandy Peach Brandy | Magarine

PANIERS ETRENNES



USINES: PARIS. ORNANS MARSEILLE.

SIEGE SOCIAL 228, Bould Voltaire

USINES MULHOUSE BRUXELLES BUENOS-AYRES COGNACIONALE DE SAMOON

EXF DES Exiger la signature ci-dessous :

SP COL

INTRODUCTION

Il n'y a pas de pays dans le Monde entier où il existe autant de variétés dans les boissons qu'en Amérique. Leurs préparations si peu connues de nous et si souvent mal employées par des Barmen se disant compétents dans ces mélanges, faisaient délaisser complètement par nos amateurs toutes ces mixtures délicieuses pour d'autres apéritifs si souvent nuisibles à la santé.

Je suis heureux aujourd'hui de pouvoir fournir à mes lecteurs, après quelques années d'expériences, un recueil complet leur permettant de faire à première vue les boissons les plus difficiles et absolument dans les mêmes conditions que les plus célèbres Barmen de l'Amérique.

C'est ainsi que le limonadier pourra faire selon le désir du client n'importe quelles boissons, que le maître d'hôtel préparera un bon Cocktail avant un délicieux dîner et que les maîtresses de maison toujours embarrassées pourront offrir. aux amies qui leur rendent visite, quelques boissons rafraîchissantes et sans danger.

Les hommes trouveront par leur usage le stimulant nécessaire, les dames les fraîcheurs délicieuses de la santé et jes enfants la saveur et les douceurs dont ils sont si friands. J'ai divisé mon livre en six parties bien distinctes :

- 1º Les Cocktails, boissons apéritives;
- 2º Les Short Drinks, boissons que l'on prépare dans des verres de moyenne grandeur en général et que l'on peut prendre à toute heure de la journée comme consommations de fantaisie;
- 3º Les Cobblers et les Punchs, boissons glacées généralement ornées de fruits, recommandées pendant les fortes chaleurs;
- 4º Les Summer Drinks, boissons d'été que l'on ne peut employer que durant la saison des fruits;
- 5° Les Winter Drinks, boissons d'hiver, chaudes et réconfortantes;
- 6° Les Punchs pour sociétés avec les quantités nécessaires pour un nombre déterminé de personnes.

Afin de faciliter leur usage, chaque recette portera d'abord un numéro d'ordre se rapportant à la table des matières et une lettre se rapportant au tableau des verres ci-après, que l'on n'aura qu'à consulter afin d'employer un verre de la contenance nécessaire et les récipients dans lesquels on doit mélanger.

Tous les modèles d'ustensiles de Bar, ainsi que la verrerie, se trouvent intercalés dans ce livre et je me mets à la disposition des personnes désireuses d'en obtenir dans le plus bref délai, grâce à un stock que j'ai cru devoir faire venir d'Amérique pour satisfaire mes lecteurs et lectrices.

Louis FOUQUET

VERRES A EMPLOYER ET LEUR CONTENANCE



Verre à mélange Contenance Eau : 500 grammes.



Verre à Cobbler, rouge et blanc Contenance Eau : 250 gr.



Gobelet blanc, rouge et vert Contenance Eau: 125 gr.



Verre à Cocktail Contenance Eau : 90 grammes.



Verre blanc, rouge et vert Contenance Eau: 100 grammes.



Verre rouge Contenance Eau: 60 gr.



Verre flute Contenance Eau: 30 gr.

Chaque Recette indique par une lettre le Verre qu'il faut employer

PREMIÈRE PARTIE



LES COCKTAILS

et leurs

PRÉPARATIONS

PREMIÈRE PARTIE

LE COCKTAIL

Le Cocktail, ce précieux breuvage si goûté de tous nos fins gourmets, est un des meilleurs apéritifs lorsqu'il est fait suivant les règles de l'art.

Le "Cock-a-tailer" comme les Italiens appellent un Cocktail, est une boisson essentiellement américaine et son mélange est la première leçon à donner à un jeune Barman avant de passer aux autres breuvages si variés et qui ne demandent pas tant de soins et de raffinements.

Pour faire un bon Cocktail il faut surtout avoir une table garnie des objets suivants:

1º Quelques flacons à essences avec bouchons stilligoutte (voir figure 3), afin de verser par traits et qui contiendront : absinthe Cusenier — curação Cusenier — crème de noyau Cusenier — angostura — orange bitter et extrait de quinquina, etc.;

2º Un verre à mélange (voir verre A) assez fort du bas pour résister aux chocs de la cuillère avec laquelle vous battez le liquide; 3° Une cuillère (figure 2, page 15) arrondie du bas, facilitant les mélanges;

4° Une passoire (figure 4, page 15) pour séparer la glace des boissons avant de servir;

5° Un gobelet argent à Cocktail (figure 5, page 15), avec couvercle à passoire pour les personnes désireuses du Cocktail frappé.

Enfin, pour faire un bon Cocktail, voici comment il faut procéder:

Prenez votre verre à mélange, mettez quelques petits morceaux de glace, prenez vos flacons stilligoutte par le goulot, entre l'index et le majeur et versez par trait vos essences indiquées, puis le liquide auquel vous désirez que votre Cocktail soit : cognac ou whisky ou gin, etc.

Agiter ensuite avec votre cuillère à cocktail, adapter la passoire et verser dans un verre, en ayant soin de ne pas laisser passer le moindre morceau de glace. Si le coup d'œil est bon, vous devez remplir votre verre exactement, sans en laisser une goutte dans votre verre à mélange.

Si vous n'avez pas confiance en vous, faites votre cocktail dans le verre qui doit être servi, en ayant soin de le vider ensuite dans votre verre à mélange pour le glacer convenablement et le repasser de nouveau dans votre premier verre, de la sorte vous arriverez très juste en n'ayant aucune perte; c'est la manière la plus employée par les personnes qui ne pratiquent guère. De la façon première, en certains moments de presse, vous avez économie de temps, mais il faut avoir la dextérité qui ne s'obtient qu'en pratiquant beaucoup.

Lorsque votre cocktail est servi, vous coupez délicatement et en fine lame un zeste de citron que vous cassez légèrement en deux dans la longueur au-dessus du liquide, afin d'en faire jaillir le jus et que vous laissez tomber ensuite dans le fond du verre. De la sorte votre cocktail a un lèger parfum de citron qui est toujours très apprécié. J'ai souvent vu des Barmen qui pressaient un zeste de citron en dehors du verre et qui le mettaient ensuite dans le cocktail, croyant alors que ce n'était absolument que pour l'œil et que le cocktail n'avait nullement besoin de ce dernier raffinement. C'est un bien grand tort.

Lorsque vous servez un Cocktail à une dame, il est toujours préférable d'avoir soin de sucrer les parois du verre, en passant légèrement les bords sur une tranche de citron fraîchement coupée et en trempant délicatement ensuite dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre collé qui flatte si gentiment les lèvres et les yeux.

Pour les Cocktails frappés, il suffit d'employer le gobelet (figure 5) au lieu du verre à mélange et d'agiter fortement des deux mains de bas en haut, vous avez alors un Cocktail fortement glacé, mais qui n'est pas si agréable au goût que par la manière précédente.

USTENSILES POUR COCKTAILS

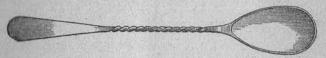


Figure 2

Cuillère à Cocktail

Pièce... 5 fr.







Figure 3

Bouteille à Bitter Angostura

Avec bouchon stilligoutte Pièce..... 7 fr. 50



Figure 4

Cuillère passoire

Pièce... 9 fr.

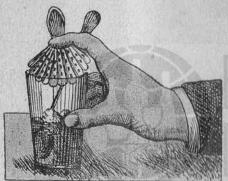


Figure 5

Gobelet à Cocktail

Avec Couvercle à passoire

Pièce..... 26 francs



EXPOSIT DES VIA

Pour servir un Cocktail

N 1

ALABAZAM COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 4 traits d'angostura, 8 traits de curação, 4 gouttes de jus de attron. Remplir avec cognac Curlier, bien agiter avec cuillère, passer, verser zeste de citron et servir.

Nº 2 ABSINTHE COCKTAIL

VERRE C

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 4 traits d'angostura, 2 traits de curaçao Cusenier, une cuillerée à café d'anisette, absinthe blanche Cusenier et eau en égale quantité, bien agiter, passer, verser zeste de citron et servir.

N. B. — Il est préférable d'employer l'absinthe blanche à la verte en raison de la couleur que donne le mélange, le noût en est absolument le même; la blanche donne une couleur rosée superbe et la verte une couleur grisâtre et peu appétissante.

Nº 3 ANGLER'S COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits d'angostura, 6 traits d'orange (bitter), une cuillerée à casé de sirop de framboises, finir avec du gin, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 4 APPETIZER COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux,

4 traits d'angostura, une cuillerée à café de sucre en poudre, 2 traits de jus de citron, finir avec du scotch whisky, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

N° 5 BRANDY COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 3 traits de crème de noyau, 3 traits de curaçao Cusenier, finir avec fine champagne Curlier, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 6 BOURBON WHISKY COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux. 2 traits d'angostura, 4 traits crème de noyaux Cusenier, 3 traits de curaçao, finir avec du Bourbon Whisky, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 7 BOMBAY COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits d'angostura, 3 traits crême de noyaux, 4 traits de curaçao, une cuillerée à café de sucre poudre, finir avec du cognac Curlier, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

N° 8 CHAMPAGNE COCKTAIL

VERRE C

Prendre le verre C, mettre un petit morceau de glace, 3 traits de curação, 2 traits d'angostura, zeste de citron. Remplir avec du champagne Henriot, Sillery sec, agiter légèrement, chalumeaux et servir.

FINE CHAMPAGNE

GRAND PRIX

RESPONITION UNIVERSELLE

MEDAILLE D'OR

COGNAC

ANVERS 1894

PARIS & ALGER

COUR VOISIER & CURLIER Frères

MAISONS:

PARIS

58, Quai de Bercy, 58

LONDRES

St-Dunstan's Buildings
E. C.

JARNAC (Charente)

Agences dans toutes les grandes villes du Monde

N" 9

COFFEE COCKTAIL

VERRE C

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits de sirop de gomme, 4 traits de noyaux, une cuillerée à bouche de fine champagne Curlier, finir avec café, bien agiter, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir dans verre C.

Nº 10

CHINESE COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 4 traits de noyaux, 4 traits de curaçao, une cuillerée à café de sucre en poudre, finir avec cognac Curlier et rhum en égale quantité, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 11

EAST INDIA COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, une cuillerée à café de curaçao, de sirop d'ananas et de marasquin, 3 traits d'angostura, finir avec cognac Curlier, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 12

GIN COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits d'angostura bitter, 3 traits de curaçao, 3 traits de crème de noyaux, finir avec du gin vieux, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 43 IRISH WHISKY COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 3 traits de crème de noyaux, 3 traits de curaçao, finir avec le gin, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 14 JAPANESE COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 3 traits de crême de noyaux, 3 traits de curaçao, une petite cuillerée de sirop d'orgeat, finir avec du cognac Curlier, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 15 JERSEY COCKTAIL

VERRÈ C

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre, 3 traits d'angostura, 1 trait de curaçao, 1 trait de crème de noyaux, une petite cuillerée de cognac Curlier, finir avec du cidre, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 16 LADIE'S COCKTAIL

VERRE ROUGE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre et d'anisette, 3 traits de menthe verte, 3 traits de curaçao, finir avec kirsch et eau en égale quantité, agiter, passer, verser, demi-tranche d'orange et servir.



MÉDAILLE D'OR

Exposition Internationale d'Hygiène, Vienne (Autriche) 1894

DIPLOME D'HONNEUR

Exposition Internationale, Amsterdam 1895

DIPLOME D'HONNEUR

Exposition Internationale, Innsbruck (Autriche) 1896

LOUIS' QUINA COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 6 traits d'extrait de quinquina, 2 traits de curaçao, finir avec quinquina Dubonnet, agiter, passer, verser et servir sans mettre de zeste de citron.

Nº 18

MARTINI COCKTAIL

VERRE D

Le plus apprécié des Cocktails lorsque l'on observe bien les quantités suivantes :

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 4 traits d'orange bitter, 2 traits d'absinthe, 3 traits de curaçao, 3 traits de crème de noyaux, finir avec gin et vermouth de Turin en égale quantité, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 19

MANHATTAN COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 2 traits de noyaux, 3 traits de curaçao, finir avec rye whisky et vermouth de Turin en quantité égale, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 20 MARTINICAN VERMOUTH COCKTAIL

VERRE D

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, une petite cuillerée de sirop d'ananas, finir avec vermouth de Turin et rhum en égale quantité, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 24 MORNING GLORY COCKTAIL

VERRE C

Prendre le verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, 3 traits de noyaux, 3 traits de curaçao, 1 trait d'absinthe Cusenier, une petite cuillerée de sucre, puis verser scotch whisky et cognac Curlier en égale quantité, agiter, passer, verser, zeste de citron, finir avec de l'eau de seltz et servir.

Nº 22 NAPOLÉON'S OWN COCKTAIL

VERRE C

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sirop de sucre, une de jus de citron, whisky et gin en égale quantité, agiter, passer, verser, zeste de citron. Remplir avec du siphon et servir.

N° 23 RYE WHISKY COCKTAIL

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits de curaçao, 3 traits de noyaux, 2 traits d'angostura, finir avec du rye whisky, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 24

SHERRY COCKTAIL

(Cocktail au vin de Xèrès)

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits de curaçao, 3 de noyaux, 2 traits d'angostura, finir avec du sherry Sandeman, agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Installations de Bars, Brasseries, Hôtels



LAINNET & LEGRANI

20, rue du Luxembourg



PARIS

INSTALLATION, PLOMBERIE SPÉCIALE

Pour Caves, Bars et Lavatory

Pompes à Bières brevetées pour Bières Anglaises

ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE & LUSTRERIE

Hération de Salles par l'Électricité

CHAUFFAGE A VAPEUR

Basse pression

LOUIS SPECIAL COCKTAIL

VERRE D

Dans un verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits de curaçao, de noyaux et d'angostura, verser moitié gin, moitié vermouth de Turin, presser une demi-orange, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 26

SODA COCKTAIL

VERRE B

Le Soda Cocktail est surtout recommandé pour les estomacs délicats. Avant un repas, il donnera l'appétit si l'on a déjà l'estomac chargé par différents apéritifs; après, il facilitera la digestion et, pris d'un trait, donnera une douce fraîcheur dans tout le corps et rétablira l'ordre des fonctions nutritives et digestives.

Prendre un verre à Cobbler (verre B), y mettre un morceau de glace, 6 traits d'angostura, 4 de curaçao et 2 de noyaux, presser un zeste de citron et verser un Soda qui n'aura nullement perdu son gaz; au moment de boire, remuer avec une cuillerée à café de sucre en poudre et boire d'un trait au moment de l'effervescence.

Nº 27

SARATOGA COCKTAIL

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, 2 traits d'angostura, de curaçao et de noyaux, finir avec cognac Curlier, scoth whisky et vermouth en quantité égale, bien agiter, passer, verser, demi-tranche de citron et servir.

VERMOUTH COCKTAIL

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceuux, 2 traits d'angostura, 3 de noyaux et 4 de curaçao, finir avec vermouth de Turin, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

Nº 29

VICTORIA COCKTAIL

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre poudre, 6 traits de menthe verte, finir avec cognac Curlier et rhum en quantité égale, bien agiter, passer, verser, ajouter une petite branche de menthe poivré ou une tranche d'orange, suivant la saison, et servir.

Nº 30

WHISKY COCKTAIL

VERRE D

Prendre grand verre à mélange A, glace en petits morceaux, 3 traits d'angostura, de noyaux et de curaçao, finir avec scotch whisky, bien agiter, passer, verser, zeste de citron et servir.

DEUXIÈME PARTIE

SHORT DRINKS

et leurs

PRÉPARATIONS

DEUXIÈME PARTIE

SHORT DRINKS

Sont ainsi nommées toutes les boissons de fantaisie, servies à toute heure de la journée, que l'on peut prendre sans aucune crainte aussi bien avant qu'après les repas; généralement servies dans des verres de moyenne grandeur (verres E. C. F. G.), elles sont remarquables par leur composition. Un grand nombre sont faites avec des jaunes ou des blancs d'œufs; celles-ci sont donc excellentes pour l'estomac et souvent ordonnées par des médecins compétents qui ont des clients trop gourmets pour se passer entièrement de boire entre les repas, à cause de maux d'estomacs ou autres, occasionnés souvent par l'abus de mauvais alcools ou d'amers plutôt nuisibles qu'hygiéniques.

Pour fabriquer toutes ces précieuses compositions, il est nécessaire d'ajouter à votre buffet quelques autres ustensiles indispensables pour la réussite de tous ces mélanges.

Il est donc bon de se munir :

1º D'une série de gobelets en argent s'emboîtant les uns

dans les autres et permettant de pouvoir frapper fortement, comme l'indique la figure nº 1;

2º Un flacon pour épices (page 35), dans lequel on mettra de la muscade en poudre, afin de pouvoir saupoudrer les boissons qui l'exigent;

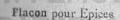
3º Un batteur pour blancs d'œufs comme il en existe un dans tous les ménages;

4º Une série de verres E. C. F. G., de différentes couleurs que l'on devra employer lorsque la couleur grisâtre d'un mélange l'exigera.

Comme pour les Cocktails, les personnes ne pouvant faire à vue d'œil les boissons directement dans les gobelets argent, feront mieux en préparant directement dans les verres indiqués pour le service et frapper ensuite pour reverser après, en ayant toujours soin de ne pas laisser passer la glace.

USTENSILES POUR LA COMPOSITION DES SHORT DRINKS





ièce 6 fr



Râpe à Muscade

Pièce 15 fr.



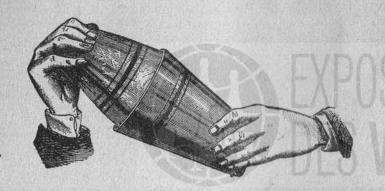




Figure 4

Gobelets pour Boissons (3 grandeurs)

Le jeu...... 70 fr.



Pour frapper une Boisson

Nº 31

BOSOM CARESSER

VERRE B

Prendre un gobelet argent, glace en petits morceaux, I jaune d'œuf bien frais, une cuillerée à café de grenadine et de marasquin, une cuillerée à bouche de cognac Curlier, finir avec du sherry, frapper fortement en ajustant le gobelet grandeur au-dessus, passer et servir.

No 32

BLACK STRIPE

VERRE ROSE B

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 2 cuillerées à café de mélasse, finir avec eau et scotch whisky, frapper fortement, passer, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 33

BRANDY SHANTERALLA

VERRE JAUNE E

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée à bouche de curaçao, une cuillerée à bouche de chartreuse jaune, 2 cuillerées à bouche d'anisette, une cuillerée à café de sucre poudre, finir avec cognac Curlier, bien frapper, passer et servir.

Nº 34

BOMBAY PUNCHET

VERRE JAUNE E

Prendre gobelet argent, glace, une cuillerée à café de sucre poudre, 4 traits de marasquin, 4 traits de jus de citron, demi-verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec du sherry Sandeman, bien frapper, passer et servir.

BRANDY DAISY

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace, une cuillerée à café de sucre poudre, 3 traits de jus de citron, 1 jet de siphon, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec du cognac Curlier, bien frapper, passer et servir.

Nº 36

BOSTON FLIP

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace, une cuillerée de sucre en poudre, casser un œuf entier bien frais, finir avec du rye whisky, frapper fortement, passer et servir après avoir saupoudré un peu de muscade.

Nº 37

BRANDY AND HONEY

VERRE C

Prendre un verre C, y mettre un petit morceau de glace. une cuillerée à café de miel, remplir avec du cognac Curlier, bien remuer avec une cuillère, placer une tranche de citron et servir.

Nº 38

BRANDY SCAFFA

VERRE G

Prendre un verre flûte G, verser tout doucement moitié marasquin et cognac, 2 traits d'angostura sur la surface et servir.

Nº 39

BRANDY CHAMPARELLE

VERRE G

Prendre un verre flûte G et verser en quantité égale : curação, chartreuse jaune, anisette, kirsch ou cognac Curlier.

Il est préférable de verser sur le dos d'une cuillère, afin de ne pas mélanger ces quatre liqueurs qui doivent être parfaitement distinctes les unes des autres.

Nº 40

BRANDY FLIP

VERRE C

Prendre un gobelet argent, glace, 3 traits de curaçao, 3 traits de noyaux, une cuillerée à café de sucre en poudre, causer un œuf, y mettre le jaune, finir avec du cognac Curlier, frapper fortement, passer, verser et saupoudrer de muscade avant de servir.

Nº 41

SPECIAL COFFEE COCKTAIL

VERRE C

Ce Cocktail est un Short Drink très apprécié des Américains comme digestif et demande à être servi extrêmement glacé.

Prendre un gobelet argent, glace, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 1 œuf bien frais, une cuillerée à café de sucre poudre, finir avec Porto rouge Sandeman et cognac Curlier, frapper fortement, passer et servir, après avoir saupoudré de muscade.

Voici une boisson américaine assez originale puisque ni café ni bitter ne se trouve dans sa composition, mais elle doit son nom à sa couleur qui est exactement comme du café, lorsqu'elle est bien faite et comme je l'indique ci-dessus.

No 42

CORPSE REVIVER

VERRE G

Cette consommation de fantaisie et si originale est d'autant plus difficile à faire que tous les produits, vendus dans différents endroits, ne sont jamais exactement de la densité voulue en alcool. Voici de quoi cette boisson est composée : il s'agit de verser au moyen du dos d'une petite cuillère, afin de ne rien mélanger, 13 liqueurs successivement et par leur couleur bien les distinguer les unes des autres : grenadine, framboise, anisette, fraise, menthe blanche, chartreuse verte, cherry brandy, prunelle, kummel, guignolet, kirsch et cognac Curlier.

Il est facile de placer ses liqueurs en essayant plusieurs fois ou les peser avant de les employer, afin d'arriver à un bon résultat.

Nº 43

COAXER

VERRE C

Prendre un gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée à café de sucre en poudre, presser demi-citron, mettre un blanc d'œuf bien frais et finir avec du scotch whisky, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 44

CHAMPAGNE SOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée à café de sucre poudre, 2 traits de jus de citron, puis un peu d'eau, bien frapper, passer, verser. Remplir le verre avec du champagne en y ajoutant une tranche d'orange et d'ananas et quelques fruits, durant la saison, chalumeaux et servir.

BOUGHARD AINÉ & FILS

Propriétaires de Vignobles

à BEAUNE (Côte-d'Or)

Grands Vins

Bourgogne

MAISON FONDÉE EN 1750

SUCCURSALE HALLE AUX VINS

27, Rue de la Côte-d'Or, 27

PARIS

COLUMBIA SKIN

VERRE ROUGE E

Prendre gobelet argent, glace, une cuillerée à café de sucre poudre, 2 traits de jus de citron, un peu d'eau, finir avec du rhum, bien frapper, passer, verser, une tranche de citron et servir.

Nº 46

EGG SOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, 4 traits d'angostura, une petite cuillerée de sucre poudre, 1 œuf entier bien frais, 1 petit verre à liqueur de cognac Curlier, une cuillerée à café de sirop de gomme, finir avec du jus de citron, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 47

EGG FLIP

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, 1 jaune d'œuf bien frais, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées à café de sucre poudre, finir avec cognac Curlier et sherry Sandeman en quantité égale, bien frapper, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 48

EYE OPENER

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée de sucre en poudre, un œuf bien frais, finir avec cognac Curlier et rhum, bien frapper, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 49 FOUQUET'S POUSSE-CAFÉ

VERRE G

Prendre un verre G, verser doucement au moyen du dos d'une cuillère : kirsch, curação et fine champagne Curlier.

Nº 50

GIN SOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée de sucre poudre, 2 cuillerées à bouche de jus de citron, finir avec moitié gin, moitié eau, bien frapper, passer, demi-tranche de citron et servir.

Nº 51

GOLDEN FIZZ

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, 1 jaune d'œuf bien frais, 2 cuillerées à café de sucre poudre, finir avec vieux gin et eau de seltz, bien frapper, passer, verser, demitranche de citron et servir.

Nº 52

GIN AND MOLASSES

VERRE C

Prendre un verre C, y mettre une cuillerée à café de gomme, une cuillerée de mélasse, verser le gin sans emplir le verre, afin de pouvoir mettre de l'eau au gré du client et servir.

Nº 53

GIN FIZZ

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée à bouche de jus de citron, un verre à liqueur de gin, bien frapper, passer, verser. Remplir le verre avec de l'eau de seltz, demi-tranche de citron et servir.

Nº 54

GIN FLIP

VERRE C

Prendre un gobelet argent, glace en petits morceaux, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, 2 traits de crème de noyaux, finir avec du old tom gin, bien frapper, passer, verser, servir en ayant saupoudré de muscade.

Nº 55

GOLDEN SLIPPER

VERRE F

Prendre un petit verre F, verser quart de chartreuse jaune, mettre délicatement un jaune d'œuf entier bien frais, puis remplir le verre tout doucement avec de l'eau-de-vie de Dantzig et servir.

C'est une des boissons les plus favorites de nos Américaines.

Nº 56

"LUCY" POUSSE-CAFE

VERRE G

Prendre un petit verre G flûte, le remplir moitié chartreuse jaune, moitié cognac Curlier, en ayant soin de ne pas mélanger et servir.

Nº 57

KNICKERBEIN

VERRE D

Prendre un verre à Cocktail D, verser un quart de crème de vanille un jaune d'œuf entier, le couvrir légèrement

d'une couche de bénédictine. Remplir le verre avec du kummel, 2 traits d'angostura et servir.

Il est indispensable de verser bien doucement toutes ces liqueurs, afin de ne pas les mélanger.

Nº 58 LOUIS' KNICKERBEIN

VERRE D

Prendre un verre à Cocktail D, verser quart de marasquin, déposer délicatement un jaune d'œuf entier, puis remplir le verre en versant doucement curaçao, kirsch et cognac Curlier, en laissant un léger faux-col. Battre le blanc de l'œuf avec un batteur et lorsque le blanc est devenu presque solide, le verser légèrement en pyramide sur le verre et arroser de 2 traits de curaçao pour décorer et servir.

Il est préférable de mélanger à cette crème un peu de sucre ou de vanille, afin de parfumer et flatter le palais.

Nº 59

KNICKERBOCKER

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de jus de citron, 2 cuillerées de sirop de framboises, 4 traits de curação, finir avec rhum vieux et eau, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 60

LADIES BLUSH

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, un petit verre à liqueur d'anisette Cusenier, 2 traits de curaçao, finir avec absinthe blanche et eau, frapper fortement, passer, verser et servir.

Nº 61

LAST DRINK

VERRE ROUGE F

Prendre le verre à mélange A pour Cocktail, glace en petits morceaux et verser en quantité égale : cognac Curlier, chartreuse jaune, cherry brandy, ginger brandy, kummel OO; bien agiter, passer, verser dans un petit verre rouge F, dont vous aurez sucré les bords comme l'indique page 7, et servir.

Cette boisson est la consommation la plus appréciée des Américains après un bon repas.

Nº 62

LEAVE IT TO ME

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre poudre, jus d'un demi-citron, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, une cuillerée à bouche de marasquin, finir avec du old tom gin, bien frapper, passer, verser, une tranche de citron et servir.

Nº 63

MINUIT 30

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée à café de bon miel, 4 traits de curaçao, finir avec scotch whisky et vin rouge de Bourgogne, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 64

MAGNOLIA

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 1 jaune d'œuf, 1 verre à liqueur de fine champagne Curlier, une

cuillerée à café de marasquin, une cuillerée à café de sucre poudre, frapper fortement, passer, verser. Remplir le verre avec du champagne Sillery sec Henriot, remuer légèrement avec la cuillère et servir.

Nº 65

MAIDEN'S BLUSH

VERRE C

Prendre un gobelet argent, glace en morceaux, demi cuillerée de sucre poudre, une cuillerée de sirop de framboises, jus d'un demi-citron, 1 verre à liqueur d'absinthe blanche, 1 demi-verre de old tom gin, finir avec un peu d'eau, frapper, passer, verser, tranche de citron et servir.

Nº 66

MORNING CALL

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre poudre, 6 traits de curaçao, 4 traits d'angostura, finir avec rhum ou cognac Curlier et eau en quantité égale, bien frapper, passer, verser, couper un zeste de citron en spirale et servir.

Cette boisson est recommandée le matin au saut du lit.

Nº 67 NIGHT CAP (BONNET DE NUIT)

VERRE ROUGE E

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée de sucre poudre et verser en quantité égale punch au rhum doux, cognac Curlier et eau, frapper, passer, verser et servir.

AUX OLIVIERS

d'AIX et de NICE

66, Chaussée d'Antin - PARIS

MUILE D'OLIVE VIERGE
huile Bourgeoise
VINAIGRE D'ORLÉANS

Que de fleur d'Oranger

SAVON BLANC PUR

- + Livraison à domicilé +
- + Expédition en Province +

PRAIERIE OYSTER

VERRE D

Boisson recommandée pour préparer l'estomac avant un bon repas.

Prendre un verre D, casser un œuf, y déposer délicatement le jaune, sel, poivre de Cayenne, sauce anglaise, quelques gouttes de bon vinaigre, finir avec sherry et cognac Curlier en quantité égale et servir. Il faut boire cette consommation autant que possible d'un seul trait.

Nº 69

PICK ME UP (RAMASSE-MOI)

VERRE C

Prendre un gobelet en argent, glace en morceaux, une cuillerée à bouche de jus de citron, une cuillerée à bouche de grenadine, une cuillerée à bouche de kirsch vieux, bien frapper, passer, verser. Remplir le verre avec du champagne Henriot, Sillery sec, ajouter demi-tranche orange, agiter légèrement avec la cuillère et servir.

Nº 70

POUSSE L'AMOUR

VERRE ROUGE F

Prendre un verre rouge F, une cuillerée à café de marasquin, casser un œuf, y mettre délicatement le jaune entier, 4 traits de curação, 4 traits de crême de noyaux, finir avec du cognac Curlier et servir sans mélanger.

Cette boisson doit être avalée d'un trait.

POUSSE-CAFÉ

VERRE G

Prendre un verre flûte G, y verser, au moyen du dos d'une cuillère, sans mélanger et en quantité égale : anisette, menthe verte, cherry brandy, fine champagne Curlier et servir.

Nº 72 POUSSE-CAFÉ PARISIEN

VERRE G

Se fait de la même manière que la recette précédente, mais avec 3 liqueurs : curaçao, kirsch, chartreuse.

Nº 73

PORT FLIP

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 4 traits de curação, 2 traits de crême de noyaux, une petite cuillerée de sucre poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, finir avec du Porto rouge, frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 74 QUEEN CHARLOTTE

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée et demie de sirop de groseille, 1 verre à liqueur de fine champagne, 3 traits de crème de noyaux, 2 traits de curaçao, une petite cuillerée de crème de menthe, bien frapper, passer, verser, finir avec de l'eau de seltz, une tranche d'orange et servir.

Nº 75

SQUARE MEAL

VERRE ROUGE E

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, un jaune d'œuf bien frais, 3 traits de curaçao, 2 traits de crême de noyaux, demi-verre à liqueur de ginger brandy, finir avec fine champagne, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 76

SAM WARD

VERRE D

Prendre un verre à Cocktail D, le remplir de glace pilée, verser de la chartreuse jaune, couper un long zeste de citron et le glisser entre le verre et la glace, une cerise à l'eau-de-vic et servir avec chalumeaux.

Il y a beaucoup d'américains qui font ajouter une petite cuillerée de menthe verte avant de servir.

Nº 77

SHERRY FLIP

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 4 traits de curação, 2 traits de crème de noyaux, une petite cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, sinir avec du sherry, frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 78

SHERRY AND EGG

VERRE JAUNE E

Prendre un verre à pied jaune E, casser un œuf bien frais, y mettre délicatement le jaune, remplir de sherry sec Sanderman et servir.

STARS AND STRIPES

VERRE G

Cette boisson, qui signifie les Étoiles et les Raies, se sert de la manière suivante :

Verser dans le verre G, successivement et sans mélanger, crème de noyaux rouge, marasquin, chartreuse jaune, curação vert, fine champagne Curlier.

Voilà pour les Raies; maintenant pour les Étoiles, buvez le contenu du verre d'un seul coup, payez et sortez, vous verrez les étoiles. C'est à ce moment que le propriétaire est heureux de fermer ses portes, lorsqu'il a des clients par trop ennuyeux, en raison de l'heure tardive.

Nº 80

SILVER FIZZ

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 2 cuillerées à café de sucre poudre, 1 blanc d'œuf bien frais, 2 verres à liqueur de vieux gin, bien frapper, passer, verser. Remplir avec de l'eau de seltz, demi-tranche de citron et servir.

Nº 81

THUNDER

VERRE JAUNE E

Le Tonnerre se sert de la manière suivante :

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, demicuillerée de sucre poudre, 1 œuf entier bien frais, 1 verre à liqueur de cognac Curlier et une forte pincée de poivre de Cayenne, bien frapper, passer, verser et servir.

ALBERT ROGER

FROMAGES EN GROS

SPÉCIALITÉ

DE

Chester Anglais & Canadien, Cheddar

STILTON et HOLLANDE

de provenance directe

GROS - DEMI-GROS

COMMISSION - EXPORTATION

38, Rue des Bourdonnais, 38

PARIS

TÉLÉPHONE Nº 128-75

T00-T00

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace, une petite cuillerée de sucre poudre, 1 œuf bien frais, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, finir avec cognac Curlier et rhum, frapper fortement, passer, verser et servir.

Nº 83

WHISKEY SOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre, 2 cuillerées à bouche de jus de citron. Remplir avec eau et scotch whisky en quantité égale, frapper, passer, verser, demi-tranche de citron et servir.

Nº 84

WHISKEY FLASH

VERRE ROUGE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée de sucre poudre, une cuillerée à bouche de jus de citron, 2 cuillerées à bouche de sirop d'ananas, finir avec scotch whisky et eau en quantité égale, frapper fortement, passer, verser et servir.

Nº 85

WHISKEY CRUSTA

VERRE JAUNE E.

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée à bouche de sirop de gomme, 2 traits d'orange bitter, 2 traits de jus de citron, 4 traits de marasquin, finir avec du scotch whisky, bien frapper, passer et servir dans le verre E, dont

on aura eu soin de sucrer les bords auparavant, en les passant d'abord lègèrement dans le jus de citron et dans le sucre en ensuite.

N° 86 WHISKEY DAISY L'AMOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une petite cuillerée de sucre poudre, 2 cuillerées à bouche de jus de citron, 4 traits de sirop de framboises, finir avec scotch whisky et siphon, bien frapper, passer, verser et servir.

Nº 87

WHISKEY FLIP

VERRE B

Prendre gobelet en argent, glace en morceaux, 3 traits de curaçao, 3 traits de noyaux, 1 jaune d'œuf bien frais, une cuillerée de sucre poudre, finir avec du scotch ou irish whisky, bien frapper, passer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

TROISIÈME PARTIE

LES

COBBLERS, PUNCHS

ETC.

et leurs

PRÉPARATIONS

TROISIÈME PARTIE

COBBLERS, PUNCHS

Les Cobblers et les Punchs demandent un grand soin à préparer. Le Cobbler est une boisson très populaire en Amérique, et est très à la mode durant l'été. Le Cobbler peut être composé de sherry, whisky, brandy, champagne, etc. Comme toutes les autres boissons, c'est aux Américains que nous devons ces précieuses mixtures qui sont maintenant très appréciées et recherchées dans tous les climats chauds. Leur préparation demande un très grand soin, afin de flatter à la fois l'œil et le palais. Il est nécessaire d'y apporter un raffinement tout particulier pour orner les verres. Presque tous les Cobblers et les Punchs sont à peu près la même chose et ne différent les uns des autres que par la liqueur avec laquelle ils sont faits, la base des essences étant presque toujours la même.

Pendant la bonne saison, il faut toujours autant que possible garnir les verres de fruits les plus parfumés, que vous remplacerez en hiver par l'ananas et les fruits à l'eaude-vie. Dans cette partie, vous trouverez aussi toutes les boissons fraiches, comme citronnade, orangeade, etc.

Toutes ces consommations doivent être faites directement dans les verres qui doivent être servis sans avoir recours pour les mélanger aux gobelets en argent.

Quelques-unes, cependant, font exception à la règle, comme vous le verrez du reste dans mes recettes.

Il est bon de se munir d'une passoire à boisson, afin de passer la glace pour les personnes ne désirant pas boire au moyen des chalumeaux.



Passoire à boisson

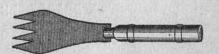
USTENSILES A PILER LA GLACE POUR COBBLERS & PUNCHS



Machine à casser la glace (nickelée) Pièce..... 50 fr.



Passoire à boisson Pièce... 18 fr.



Couteau pique-glace Pièce 5 fr.

AMERICAN LEMONADE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, remplir d'eau de seltz, bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux, verser quelques gouttes de Porto rouge sans mélanger et servir.

Nº 89

ALE PUNCH

VERRE B

Remplir à moitié de glace pilée verre B, jus d'un demicitron, verser pale ale, vin blanc et cognac Curlier en quantité égale, bien remuer et, au moment de servir, saupoudrer de muscade et garnir de 2 zestes de citron, chalumeaux.

Nº 90

BRANDY SLING

VERRE B

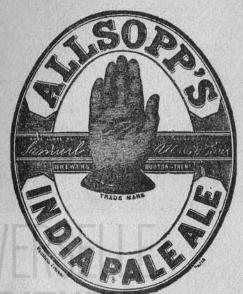
Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, jus d'un citron, 1 verre à madère de cognac Curlier, finir avec de l'eau de seltz, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 91

BRANDY PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une petite cuillerée de sucre poudre, 3 traits d'angostura, 4 traits de curação, 2 traits de noyaux, remplir de cognac vieux, bien remuer, 1 zeste de citron, chalumeaux et servir.



GUINNESS'S STOUT

Dewar's Scotch Whisky

SCHWEPPE'S SODA WATER

Spiritueux Français & Etrangers

GIBBET, agent, 201, rue Becourbe

BRANDY SMASH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une petite cuillerée de sucre poudre, 4 traits de curação, 4 traits de noyaux, finir avec cognac Curlier et eau en quantité égale, bien remuer, sau-poudrer de muscade, chalumeaux et servir.

Nº 93

BRANDY COBBLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées à café de sucre poudre, 3 traits de curação, 3 traits de noyaux, remplir avec cognac Curlier, bien remuer, glisser le long du verre une tranche orange, une tranche citron, fruits frais ou cerises à l'eau-de-vie, chalumeaux, quelques gouttes de Porto rouge sans agiter et servir.

10 94

BRUNSWICK COOLER

VERRE A

Prendre un grand verre A, remplir de glace pilée, le jus d'un citron, 2 cuillerées à bouche de sucre poudre, verser une bouteille de ginger ale, bien remuer, une tranche de citron, fruits, chalumeaux et servir.

Nº 95

BITTER HAVRAIS

VERRE B

Prendre verre B, verser un verre à liqueur de cognac, puis le bitter, piler un morceau de sucre au fond du verre au moyen d'une cuillère à pilon. Remplir avec de l'eau de seltz, bien agiter.

CRITERION LEMONADE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 cuillerées à café sucre poudre, jus d'un demi-citron, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, finir avec de l'eau pure, bien remuer, une tranche de citron, fruits, chalumeaux, 1 trait de Porto rouge Sandeman sans mélanger et servir.

Nº 97

CHAMPAGNE CUP

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curação, 2 traits de novaux, une cuillerée à café de marasquin, finir avec du champagne goût américain Henriot, bien remuer, chalumeaux, et au moment de servir, verser doucement quelques gouttes de cherry brandy sans mélanger.

Nº 98

CLARET CUP

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées à café de sucre poudre, 3 traits de curação, 3 traits de noyaux, une cuillerée à café de marasquin, presser demi-citron, finir avec du bordeaux rouge vieux, bien remuer, une tranche orange, chalumeaux et servir.

Nº 99

LOUIS CLARET CUP

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée à café de sucre poudre, 2 traits de curação, 2 traits de noyaux, un demi-verre à liqueur de kirsch vieux, finir avec bon bordeaux rouge et champagne Henriot, Sillery doux, bien remuer, une tranche orange, chalumeaux et servir.

CHAMPAGNE

HENRIOT

SUGGESSEUR DE

AUGER-GODINOT

Maison fondée en 1808

REIMS

PRIX-COURHNT

Franco en Gare dans toute la France

"Souverain" Extra Qualité	7.5	50
Carte Blanche	6.75	
Verzenay Supérieur	6	3)
Sillery Supérieur	5	Ŋ
Sillery Première qualité	4	1)

0 fr. 50 en plus pour 2/2 bouteilles

Paiement à 3 mois sans escompte ou à 30 jours 2 0/0

Agent à Paris :

M. Albert VAVASSEUR, 31, Avenue de la République

Nº 100

CRITERION REFRESHER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits d'angostura, finir avec moitié vermouth de Turin, moitié vieux gin, bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

Nº 101

CHICAGO

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de noyaux, une cuillerée à bouche de grenadine, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec moitié amer Besset, moitié eau de seltz, bien remuer, une tranche de citron et servir avec chalumeaux.

Nº 102

CHAMPAGNE COBBLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 3 traits de crème de noyaux, finir avec du champagne Henriot, Sillery doux, bien remuer, une tranche orange une tranche citron, fruits selon la saison, chalumeaux, 2 traits de Porto rouge Sandeman sans mélanger et servir.

Nº 103

CLARET PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 3 traits de crème de noyaux, 2 cuillerées de sucre poudre, finir avec du bordeaux rouge vieux, bien remuer, une tranche d'orange, chalumeaux et servir.

Nº 104

COFFEE PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, rhum ou kirsch au goût de la personne, finir avec du café, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 105 CRITERION'S OWN PUNCH

VERRE B

Remplir à moitié de glace pilée verre B, 2 traits curaçao, 2 traits de crème de noyaux, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, finir avec du casé, frapper en ajustant un gobelet en argent sur votre verre et secouer de haut en bas; attendre quelques minutes, découvrir doucement pour ne pas faire tomber la mousse en dehors du verre, chalumeaux et servir.

Nº 106

CURAÇÃO PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser demi-citron, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, 1 verre à liqueur de rhum, 1 verre à madère de curaçao, finir avec de l'eau, bien remuer, une tranche d'orange, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 107

CANADIEN PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée, 2 cuillerées de sucre poudre, 3 traits de curação, 3 traits de noyaux, 1 verre à liqueur de

rhum, une cuillerée à bouche de jus de citron, finir avec de l'eau et du rye whisky en quantité égale, bien remuer, une tranche citron, une tranche ananas, chalumeaux et servir.

Nº 108 COSMOPOLITAN CLARET PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 verre à liqueur de cognac Curlier. Remplir et finir avec du bordeaux rouge, une tranche d'orange, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 109

CIDER PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 verre à madère de sherry sec, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, presser le jus d'un demi-citron, finir avec du cidre, bien remuer, une tranche d'orange, 2 zestes de citron, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Beaucoup d'américains font un Cider Punch avec du cognac, dans lequel ils ont fait macérer pendant quelques jours plusieurs pelures de concombres, pour donner un parfum délicat et recherché.

Nº 410

CIDER CUP

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 3 traits de crème de noyaux, une cuillerée à café de sucre poudre, finir avec du bon cidre et champagne Henriot en égale quantité, bien remuer, une tranche d'orange, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 444 CALIFORNIA WINE COBBLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, une cuillerée de sucre en poudre, presser le jus d'une orange, remplir avec du vin de Californie, bien remuer, 2 traits de Porto rouge Sandeman sans mélanger, chalumeaux et servir.

Nº 112

EGG NOG

VERRE B

Remplir à moitié de glace pilée verre B, 2 traits de noyaux, 2 traits de curaçao, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 jaune d'œuf bien frais, finir avec lait et sherry Sandeman en quantité égale, ajuster sur votre verre un gobelet en argent et bien frapper, chalumeaux et servir.

Nº 413

EGG LEMONADE

VERRE B

Remplir à moitié de glace pilée verre B, jus d'un demicitron, une cuillerée de sucre en poudre, 1 œuf bien frais, ajuster sur votre verre un gobelet en argent et bien frapper. Remplir ensuite avec de l'eau de seltz ou du soda, remuer, chalumeaux et servir.

Nº 114 FISHERMAN'S PRAYER

(LA PRIÈRE DES PECHEURS)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée de sucre poudre, presser demi-citron, 1 verre à liqueur de sirop de framboises, 1 verre à liqueur de bon rhum, finir avec de l'eau, bien remuer, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 415

GIN SLING

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 verre à liqueur de vieux gin, presser le jus d'un citron. Remplir avec de l'eau pure, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 446 GIN AND MILK (LAIT ET GIN)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée de sirop de gomme, 2 traits de crème de noyaux, finir avec gin et lait en quantité égale, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 117

GIN PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de crème de noyaux, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, 2 cuillerées de sucre poudre, finir avec gin et eau pure en quantité égale, bien remuer, une tranche d'orange, une tranche d'ananas, chalumeaux et servir.

Nº 118

GLASGOW FLIP

VERRE A

Remplir à moitié de glace pilée un grand verre A, 1 œuf bien frais, le jus d'un citron, une cuillerée de sucre en poudre. Remplir avec une bouteille de ginger ale, bien remuer, chalumeaux et servir.

HORSE GUARDS BISHOP Nº 119

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 4 traits de curação, finir avec rhum et champagne Sillery Henriot supérieur en quantité égale, bien remuer et faire tremper dans le verre une pelure de citron très mince découpée en spirale, chalumeaux et servir.

ICE CREAM SODA Nº 120

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de crème de novaux, demi-verre à liqueur de kirsch, I verre à liqueur de crème de vanille, finir avec lait et eau de seltz en quantité égale, bien remuer, chalumeaux et servir.

ICED COFFEE (CAFE GLACE) Nº 121

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de crème de novaux, demi-verre de cognac Curlier ou de rhum au goût du client, remplir de casé, 2 cuillerées de sucre poudre, adapter gobelet argent et frapper fortement; attendre quelques minutes et servir avec toute la mousse, chalumeaux.

ICED TEA (THE GLACE) Nº 122

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits crème de noyaux. demi-verre à liqueur de rhum, 2 cuillerées sucre poudre, finir avec du thé froid, adapter gobelet argent et frapper fortement; attendre quelques minutes et servir avec toute la mousse en y ajoutant 2 tranches d'orange et chalumeaux.

USTENSILES POUR LES BOISSONS AU CITRON



Pièce 44 fr.

Nº 123

JOHN COLLINS

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser un citron, 1 verre à liqueur de gin, finir avec de l'eau de seltz ou soda, bien remuer, 1 rond de citron, chalumeaux et servir.

Nº 124

LEMON AND DASH

VERRE A

Prendre verre A, 1 morceau de glace, verser 3/4 de limonade gazeuse, remplir avec allsopp's pale ale, une pelure de citron coupée en spirale et servir.

Nº 125 LEMON SQUASH (CITRONNADE)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser un citron, finir avec de l'eau de seltz ou soda, bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

Nº 126 MILK PUNCH (PUNCH AU LAIT FROID)

VERRE B

Remplir de glace verre B, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées sucre poudre, demi-verre à liqueur de cognac Curlier, demi-verre à liqueur de rhum, finir avec du lait, adapter gobelet argent, frapper fortement; attendre quelques minutes, servir avec toute la mousse, saupoudrer de muscade, chalumeaux et servir.

Maison Fondée en 1814

DUMINY & CO AY (CHAMPAGNE)

L. GUYOT, Agent Général à Paris

7, Rue Le Peletier, 7

3.25

3.25

PRIX-COURANT

		la bo	ut.
Sillery Supérieur (Demi-Sec)	Fr.	5))
Carte Blanche (Doux))) .	6	1)
Carte d'Or (Sec)))	7))
Extra Dry (England)	"	8))
FRANCO DE TOUS FRAIS A DOMICILE			
0,50 Centimes en plus par deux demi-l	3out	eille	3

CHATEAU DE CHARMIÈRES (Marque déposée), la bout.

TISANE DE CHAMPAGNE

Nº 127 MOTHER'S MILK (LAIT DE MERE)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, † traits de noyaux, une cuilterée à bouche de grenadine, † jaune d'œuf bien frais, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec du lait, adapter gobelet argent, frapper fortement; attendre quelques minutes, servir avec la mousse, chalumeaux, saupoudrer de muscade.

Nº 128

MISSISSIPPI PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées sucre poudre, 3 traits de jus de citron, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, 1 verre à liqueur de rhum, 1 verre à liqueur de bourbon whisky, finir avec de l'eau de seltz ou soda, bien remuer, fruits selon la saison, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

No 129

ORANGEADE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, 4 verre à liqueur de curaçao, presser le jus d'une orange, finir avec de l'eau pure, bien remuer, une tranche d'orange, chalumeaux et servir.

Nº 130

ORGEAT LEMONADE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée de sucre poudre, jus d'un demi-citron, 1 verre à liqueur de sirop

d'orgeat, finir avec de l'eau pure, bien remuer, une tranche de citron, fruits selon la saison, chalumeaux, 4 traits de sirop de framboises et servir sans mélanger.

Nº 131 ORGEAT PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de crème de noyaux, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec orgeat et eau pure, bien remuer, une tranche de citron, fruits selon la saison, chalumeaux et 2 traits de Porto rouge avant de servir.

No 132 OLD CHUM'S REVIVER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, jus d'un demi-cîtron, une cuillerée de sucre poudre, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec sirop de fraises et cau de seltz, ou soda, bien remuer, cerises à l'eau-de-vie, chalumeaux et servir.

No 133 PORT SANGAREE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, une cuillerée de sucre poudre, finir avec Porto rouge Sandeman et eau pure en quantité égale, bien remuer, saupoudrer de muscade, chalumeaux et servir.

No 134 PRINCE OF WALES (PRINCE DE GALLES)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curação, 2 traits de noyaux, 1 verre à madère de madère sec, une

cuillerée de sucre poudre et finir avec du champagne Henriot see et cau de seltz ou soda; bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux, 2 traits de cherry brandy et servir sans melanger.

Nº 135 PUNCH A LA ROMAINE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 4 traits de curaçao, une cuillerée de sucre poudre, 2 traits de jus de citron, 1 œuf bien frais, une cuillerée à café de rhum vieux, finir avec du vin de Bordeaux blanc; adapter gobelet argent et frapper fortement, chalumeaux, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 136 PHILADELPHIA BOATING PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre en poudre, jus d'un demi-citron, 1 verre à liqueur de rhum, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec de l'eau pure, bien remuer, fruits de la saison, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

No 137 RUM PUNCH COLD

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 3 traits de noyaux, 2 cuillerées de sucre poudre, finir avec rhum vieux et eau pure, bien remuer, saupoudrer de muscade, chalumeaux et servir.

No 138

RANSOM COOLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de noyaux, 4 traits de curação, une cuillerée à bouche de grenadine, une cuillerée à bouche de kirsch vieux, finir avec moitié amer moitié eau de seltz; bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

ROCKY MOUNTAIN PUNCH Nº 439

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser demi-citron, demi-verre de rhum Jamaïque, une cuillerée à bouche de marasquin, finir avec du champagne Henriot, goût anglais, bien remuer, une tranche de citron, fruits selon la saison, I morceau de sucre candie, chalumeaux et servir.

Nº 140

ROMAN PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée à café de sucre poudre, 3 traits de jus de citron, presser le jus d'une demi-orange, 1 verre à liqueur de curação, 1 verre et demi à liqueur de rhum vieux, finir avec cognac, bien remuer, fruits selon la saison, chalumeaux, 2 traits de porto rouge Sandeman sans mélanger et servir.

Bouteilles & Bouchons

Établissement fondé en 1795

EDARD

PARIS

E. MELIN, Succes. 9, Morgan's Lane, 9

LONDRES

26 at 28, r. du Dragon (Faub. St-Germain)

TÉLÉPHONE

(S. E.)

SPÉCIALITÉ DE BOUTEILLES MOULÉES

Pour Vins d'Espagne et Spiritueux Anglais

SEUL DÉPOT DES VERRERIES do VAUXROT (Aisne), LOURCHES (Nord), ARQUES (Pas-de-Calais)

CHAMPAGNE STAND



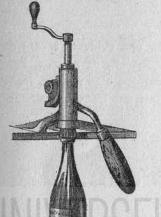
COGNAC

PORTO

MADÈRE

KIRSCH

USTENSILES POUR LE DÉBOUCHAGE DES BOUTEILLES



Tire-Bouchon mécanique (petit)

Pièce..... 30 fr.



EXPOSITION UNITARSELLE DES VINS & SPIRITUEUX

Grand Tire-Bouchon (nickelé)

Pièce 80 fr.

Nº 441 RHINE WINE COBBLER

(COBBLER AU VIN DU RHIN)

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée à café de sucre poudre, 3 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, finir avec vin du Rhin et eau en égale quantité, bien remuer, fruits selon la saison, une tranche d'ananas, une tranche d'orange. chalumeaux et servir.

N. B. - Cette boisson est très en vogue en Allemagne,

No 142 ROCKY MOUNTAIN COOLER

VERRE B

Remplir à moitié de glace pilée verre B, 1 œuf bien frais, une cuillerée de sucre poudre, jus d'un citron, finir avec du bon cidre, bien frapper en ajustant gobelet argent, chalumeaux, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 443 SHERRY SANGAREE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curação, 2 traits de noyaux, une cuillerée de sucre poudre, finir avec du sherry Sandeman, bien remuer, chalumeaux, saupoudrer de muscade et servir.

No 144 SOYER AU CHAMPAGNE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curação, demiverre à liqueur de marasquin; remplir de champagne Jules Mumm dry, bien remuer, chalumeaux et au moment de servir, verser sans mélanger quelques gouttes de bonne crème de vanille.

Nº 145

SHERRY COBBLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de noyaux. 2 traits de curação, 2 cuillerées à café de sucre poudre, finir avec du sherry Sandeman, bien remuer, 1 rond d'orange, 1 rond de citron, fruits de la saison, chalumeaux et au moment de servir, verser doucement un peu de porto rouge sans mélanger.

Nº 146

SANTA CRUZ PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curação. 2 traits de noyaux, une cuillerée de sucre en poudre, finir avec rhum vieux et eau, bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux et servir.

No 147

SARATOGA COOLER

VERRE A

Remplir à moitié de glace pilée verre A, une cuillerée de sucre poudre, jus d'un demi-citron, verser une bouteille de ginger ale, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 148

SAUTERNE PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée de sucre poudre, 3 traits de curação, finir avec du vin de Sauternes

(Château Peyron), bien agiter, une tranche d'orange, une tranche de citron, demi-tranche d'ananas, chalumeaux, fruits selon la saison et servir.

No 149

STONE FENCE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de sirop de gomme, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, remplir avec du cidre doux, bien remuer, chalumeaux et servir.

No 150

TIP-TOP PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, presser demi-citron, 1 verre à liqueur de bon cognac Curlier; remplir avec du champagne Henriot, carte blanche, bien remuer, une tranche d'orange, une tranche d'ananas, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 451

VANILLA PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, moitié crème de vanille, moitié eau, bien remuer, une tranche d'orange, chalumeaux et servir.

Nº 452

WHISKEY SLING

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser le jus d'un citron. 1 verre à liqueur de scotch whisky, finir avec de l'eau de seltz ou soda, bien remuer, chalumeaux et servir.



GRAND VIN DE SAUTERNES CHÂTEAU PEYRON

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

La propriété du Château Peyron a subi de très grandes transformations depuis qu'elle est entre les mains de son nouveau propriétaire M. J. Charpentier, ancien négociant à Paris, dont l'unique préoccupation est d'améliorer la qualité de nos grands vins français, afin de maintenir leur réputation à l'étranger.

On arrive à ce résultat par des soins incessants, un travail opiniâtre, une culture savamment faite et une vinification qui à elle seule occasionne un travail inouï, puisqu'il faut que les raisins soient vendangés grain par grain, etc., etc. Les vins de ce château ont été appréciés à l'Exposition de Bordeaux l'année dernière où ils ont obtenu la Médaille d'or, pour la première fois qu'ils figuraient à une exposition et le propriétaire la décoration du Mérite Agricole.

Ces vins sont exquis et appelés à une grande réputation.

La récolte de l'année 1892 sera vendue à partir du mois de Janvier 1897, au prix de 2 fr. 50 la bouteille à la propriété.

Les expéditions (minima) se font par cinq caisses de 12 bouteilles ou bien deux caisses de 25 bouteilles.

BASS, RATCLIFF & GRETTON Lity

BURTON-ON-TRENT

PALE ALE BURTON ALES & STOUTS







BIÈRES RECOMMANDÉES PAR LA FACULTÉ

EN DETAIL

Chez tous les Marchands de Vins et Épiciers

EN GROS

à leur seule Succursale de France

152, Avenue Malakoff

__ PARIS

Nº 153

WHISKEY WHITE FLUSH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curação, verser en quantité égale lait et rye whisky, bien remuer, chalumeaux et servir.

Nº 154

WHISKEY SMASH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, une cuillerée à café de sucre poudre, finir avec du whisky (scotch ou irish), bien remuer, chalumeaux et servir.

No 455

WHISKEY COBBLER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, 2 cuillerées à café de sucre poudre, finir avec du whisky (scotch ou irish), bien remuer, une tranche d'orange, une tranche de citron, fruits selon la saison, chalumeaux et au moment de servir verser un peu de porto rouge Sandeman sans mélanger.

No 156

WHISKEY SNAPPER

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, une cuillerée de sucre poudre, 4 traits de jus de citron, 2 traits de sirop de framboises, 1 verre à liqueur de scotch whisky, une petite cuillerée de miel, finir avec de l'eau de seltz ou soda, bien remuer, 1 zeste de citron, chalumeaux et servir.

Nº 457

WHISKEY STONE FENCE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre en poudre, 3 traits de sirop de gomme, 1 verre de scotch ou irish whisky, finir avec du cidre, bien remuer, chalumeaux et servir.

No 158

WHISKEY FIX

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre en poudre, 3 traits de jus de citron, 1 verre à liqueur de scotch whisky, 1 verre et demi de sirop d'ananas, bien remuer, une tranche d'ananas, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 159

WHISKEY PUNCH FROID

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curação, 3 traits de noyaux, une cuillerée de sucre poudre, finir avec du scotch ou irish whisky, bien remuer, chalumeaux et servir.

QUATRIÈME PARTIE

LES

SUMMER DRINKS

BOISSONS D'ÉTÉ

et leurs

PRÉPARATIONS

QUATRIÈME PARTIE

LES

SUMMER DRINKS

BOISSONS D'ÉTÉ

Les Summer Drinks ne peuvent se servir que durant la bonne saison, vu les herbes et fruits frais que l'on est obligé d'employer pour leurs préparations.

Parmi ces boissons, celles qui demandent le plus d'attention et de soins sont les Juleps, c'est-à-dire toutes les boissons fabriquées avec de la menthe poivrée fraîche, que l'on pile au moyen d'une cuillère munie d'un pilon, avec un peu de sucre et d'alcool pour en extraire tout l'arôme.

Le Mint Julep est un des breuvages les plus en vogue en Amérique et les Américaines surtout en sont très amateurs pendant les plus fortes chaleurs.

Sa préparation exige un raffinement tout particulier et sa garniture, avant de servir, demande un certain goût à préparer.

En raison de la couleur que l'on obtient en préparant les Juleps, on prendra de préférence des verres rouges afin d'en masquer la couleur et de flatter le palais, et aussi très épais du fond pour résister aux chocs de la cuillère en pilant.

Pour les Punchs aux fraises et framboises, il est nécessaire de frapper fortement dans les gobelets argent avec des morceaux de glace un peu gros, afin d'écraser plus facilement les fruits, tout en en faisant sortir le parfum.

Pour les boissons aux fruits, il sera préférable d'employer aussi la passoire à boisson (page 45), afin de bien extraire jusqu'à la dernière goutte le jus que les fruits doivent rendre.

boisson (page 45), afin de bien extraire routte le jus que les fruits doivent rendre.

CHAMPAGNE Jules MUMM

MAISON FONDÉE EN 1827

REIMS

PRIX-COURANT DES VINS DE CHAMPAGNE JULES MUMM

Franco à domicile à Paris ou dans toute la France à la gare la plus proche

Grand Sec et Extra Dry Anglais fr. 8 » et fr.	8.50
Carte Blanche (Doux, Sec, Demi-Sec et Dry	
Verzenay) fr.	7 »
Verzenay Cabinet (Doux, Sec, Demi-Sec) fr.	
Sillery Grand Mousseux (Doux, Sec, Demi-Sec).	
Carte Verte fr.	

0 fr. 50 en plus par 2/2 bouteilles

Expéditions de Reims en paniers de 15, 25, 30, 50 et 60 Bouteilles d'une ou plusieurs qualités, deux ½ Bouteilles comptant dans l'emballage pour une Bive

AGENTS GÉNÉRAUX

Pour PARIS : RENÉ EBSTEIN, 41, Passage Saulnier Pour la PROVINCE: F. JOUNEAU, 48, Rue des Abbesses, PARIS



EXPOSITION UNIVERSELS DES VIS & SPIRITUE

CUILLÈRE A PILON

pour Juleps, Bitter Havrais, etc.

Nº 160

BRANDY JULEP

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge B, piler 3 ou 4 branches de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre en poudre, puis 1 verre à liqueur de cognac Curlier; remplir de glace pilée, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec de l'eau, bien remuer, tremper dans du jus de citron une petite branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, chalumeaux, fruits selon la saison, 2 traits de bon cognac sans mélanger, saupoudrer le tout de sucre en poudre et servir.

Nº 161 CRITERION RUM SMASH

VERRE ROUGE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, une cuillerée de sucre poudre, 2 branches de menthe, finir avec rhum et eau, bien frapper, passer, verser, fruits selon la saison, chalumeaux et servir.

Nº 162

CHAMPAGNE JULEP

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge B, piler 3 ou 4 branches de menthe fraiche avec une cuillerée de sucre en poudre, 1 verre à liqueur de cognac Curlier; remplir de glace pilée, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec du champagne Henriot sec, bien remuer, tremper dans le jus de citron une petite branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, chalumeaux, fruits selon la saison, 2 traits de bon rhum sans mélanger, saupoudrer le tout de sucre en poudre et servir.

Nº 163

FANCY WHISKEY SMASH

VERRE ROUGE C

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 3 brins de menthe fraîche, une cuillerée de sucre poudre, 1 verre à madère de whisky (scotch ou irish), finir avec de l'eau, bien frapper, passer, verser, fruits de la saison, chalumeaux et servir.

Nº 164

GIN JULEP

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge piler 3 ou 4 branches de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre en poudre, puis 1 verre à liqueur de gin vieux; remplir de glace pilée, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec de l'eau, bien remuer, tremper dans du jus de citron une branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, chalumeaux, fruits de la saison, 2 traits de old tom gin sans mélanger, saupoudrer le tout de sucre en poudre et servir.

Nº 165

KILRAIN PUNCH

VERRE ROUGE E

Prendre gobelet argent, glace en morceaux, 3 brins de menthe fraîche, une cuillerée de sucre poudre, demi-verre à liqueur de rhum vieux, 2 cuillerées de sirop de framboises, finir avec de l'eau, bien frapper, passer, verser, fruits de la saison, 1 brin de menthe, chalumeaux et servir.

Nº 166

MINT JULEP

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge B piler 4 branches de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre poudre, 1 verre à liqueur de

cognac Curlier; remplir de glace pilée, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec de l'eau, bien remuer, tremper dans du jus de citron une branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, 3 traits de bon rhum sans mélanger, fruits, chalumeaux, saupoudrer le tout de sucre en poudre et servir.

Nº 167 THE PINEAPPLE JULEP

(JULEP A L'ANANAS)

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge B, piler 2 ou 3 brins de menthe fraîche, jus d'une orange, une cuillerée de sirop de framboises, une cuillerée de marasquin, une cuillerée de gin, 1 verre à liqueur de crème d'ananas; remplir de glace pilée. finir avec du jus d'ananas, bien remuer, tremper dans du jus de citron une branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, fruits de saison, une tranche d'ananas, chalumeaux et servir.

Nº 168

RAPSBERRY PUNCH

(PUNCH AUX FRAMBOISES)

VERRE VERT C

Dans gobelet argent, glace en morceaux, une douzaine de framboises bien mûres, demi-verre de cognac Curlier, une cuillerée à café de marasquin, une cuillerée à café de sirop de framboises, frapper fortement, passer, verser dans verre vert C; remplir avec du champagne Henriot Sillery supérieur, une framboise, saupoudrer de sucre en poudre, chalumeaux et servir.

Nº 169

RUM JULEP

VERRE ROUGE B

Se fait exactement comme le Brandy Julep, en mettant du rhum au lieu de cognac Curlier.

Nº 170

STRAWBERRY PUNCH

(PUNCH AUX FRAISES)

VERRE VERT C

Dans gobelet argent, glace en morceaux, une douzaine de fraises mûres, une cuillerée à café de marasquin, demiverre de cognac Curlier, une cuillerée à café de sirop de fraises, frapper fortement, passer, verser dans un verre vert C; remplir avec du champagne Henriot Sillery supérieur, une fraise, chalumeaux et servir.

No 474

WHISKEY JULEP

VERRE ROUGE B

Dans un verre rouge B, piler 3 ou 4 branches de menthe fraîche avec une cuillerée de sucre en poudre, puis 1 verre à liqueur de scotch whisky; remplir de scotch whisky, 1 verre à liqueur de chartreuse jaune, finir avec de l'eau, bien remuer, tremper dans du jus de citron une petite branche de menthe, l'ajuster au milieu du verre, chalumeaux, fruits selon la saison, 2 traits de bon rye whisky, saupoudrer le tout de sucre en poudre et servir.

CINQUIÈME PARTIE

WINTER DRINKS

BOISSONS D'HIVER, CHAUDES

et leurs

PRÉPARATIONS

CINQUIÈME PARTIE

BOISSONS D'HIVER

CHAUDES

Les Boissons Américaines chaudes sont presqu'aussi originales que les autres glacées, toutes sont délicieuses et un grand nombre sont recommandées par nos plus éminents docteurs comme souveraines contre les plus forts rhumes et maladies des bronches.

Elles ne demandent aucun ustensile spécial et leur fabrication est d'une simplicité qui les met à la portée de tous.

En ce moment, en France, parmi les boissons les plus renommées, je citerai le Tom and Jerry qui remplace avantageusement les laits de poule de nos ancêtres et qui est d'une efficacité incontestable pour les estomacs délicats.

Le Port wine Négus est aussi très en vogue en Amérique dans les salons de la haute société et remplace pour beaucoup les punchs chauds et grogs de nos soirées mondaines.

Pour la préparation des Winter Drinks, il faut toujours avoir soin de passer de l'eau chaude dans les verres que vous devez employer, afin de les empêcher de se casser par la chaleur trop vive des boissons que vous y versez, et de toujours disssoudre le sucre dans l'eau avant d'y verser aucun alcool, afin d'en avoir plus promptement la dissolution.

Pour le service de quelques boissons, il sera bon de se munir de quelques porte-verres (page 113) de deux grandeurs, afin de les adapter aux verres B et C, pour préserver les doigts de la trop vive chaleur en buvant, et de toujours avoir quelques épices, clous de girofle, canelle, etc.

USTENSILES POUR WINTER DRINKS BOISSONS CHAUDES



Porte Verre Mazagran

Modèle uni, bord fort Pièce 7

à jours " 7 ,

guilloché » » 8



Tasse Porcelaine

Petite pièce 3 fr. 25 Grande 4 fr. . »



MÉT	ΑI	Avi	vė	Argenté			
Contenance	1	verre	pièce	13	>>	17))
2)	2	30	"	16	"	19	**
- 19-	3	3 3	33	19	13	22	1)
U	4	2)		22		26	.0



Porte-Épices
3 coquilles (intérieur doré)
Pièce ... 35 fr.

BOISSONS CHAUDES, WINTER DRINKS

Nº 172

AMERICAN GROG

VERRE B

Faire chauffer une cuillerée à bouche de sirop de gomme, moitié rhum vieux et eau, bien remuer, verser, 1 rond de citron dans lequel on passe 4 clous de girofle, porte-verre et servir.

Nº 173 ALE FLIP (LAIT DE POULE A LA BIÈRE)

VERRE B

Faire chauffer demi-verre de (allsopp's) pale ale, mélanger à part 1 œuf avec une cuillerée à bouche de sucre poudre, sau-poudrer de muscade, bien battre et verser tout doucement dans la bière par petite quantité en remuant vivement; puis verser d'un récipient dans un autre et lorsque se produit une mousse, verser dans votre verre, porte-verre et servir.

Cette boisson est délicieuse au commencement d'un rhume.

Nº 174 BRANDY PUNCH (PUNCH AU COGNAC)

VERRE ROUGE E

Faire chauffer moitié fine champagne Curlier, moitié eau, une cuillerée de sucre poudre, verser et servir en flamme.

Nº 175 BLUE BLAZES (FLAMMES BLEUES)

VERRE ROUGE E

Mélanger une cuillerée de sucre candie, une cuillerée de bon miel, finir moitié eau, moitié scotch whisky, faire chauffer et verser d'un récipient à un autre le liquide enflammé, afin de faire une longue traînée de flammes bleues et servir.

Nº 476 CRITERION PORT NÉGUS

VERRE ROUGE E

Une cuillerée de sirop de gomme, finir avec du porto rouge Sandeman, faire chauffer, verser, une tranche de citron avec 3 clous de girofle et servir.

No 177

GIN TODDY

VERRE C

Faire chauffer moitié gin, moitié eau, une cuillerée de aucre poudre, verser, porte-verre et servir.

Nº 178

GIN CLING (CHAUD)

VERRE C

Faire chauffer moitié gin, une cuillerée de jus de citron, finir avec eau, une cuillerée de sucre poudre, verser, porteverre et servir.

Nº 179 OLD FASHIONED HOT GIN SLING

(GIN SLING A L'ANCIENNE MODE)

VERRE VERT E

Faire chausser une cuillerée de sirop de gomme, moitié eau et moitié gin, gratter un peu de muscade, verser et servir.

Nº 180

ITALIEN FLIP

VERRE C

Mélanger un jaune d'œuf bien frais, une cuillerée de sucre en poudre, demi-verre de fine champagne Curlier, finir avec du marsala, faire chauffer en battant fort verser, saupoudrer de muscade et servir.

Nº 484

JERSEY TODDY

VERRE B

Faire chauffer une cuillerée de sucre en poudre, 1 bon verre d'eau-de-vie de cidre, demi-pomme cuite au four, finir avec de l'eau, verser, saupoudrer de muscade, porte-verre et servir.

No 182

KIRSCH PUNCH

VERRE VERT E

Faire chauffer moitié kirsch vieux, moitié eau, une cuillerée de sucre en poudre, verser, servir avec flamme.

No 183 MILK PUNCH (PUNCH AU LAIT CHAUD)

VERRE B

Faire chauffer demi-verre de bon lait, verser dans verre B rhum et cognac Curlier, en quantité égale, de la main droite, en agitant de la main gauche, saupoudrer de muscade, porteverre et servir.

Nº 184

RUM PUNCH

VERRE ROUGE E

Faire chauffer rhum vieux et eau en quantité égale, une cuillerée de sucre poudre, verser et servir.

Nº 185

RUM FLIP (CHAUD)

VERRE B

Faire chauffer demi-verre de pale ale (allsopp's), mélanger à part 1 œuf bien frais, 1 verre à liqueur de bon rhum, sau-poudrer de muscade et de gingembre, bien battre et faire chauffer doucement; ensuite, mélanger en versant d'un récipient dans un autre et servir lorsqu'il y a une mousse.

Nº 185 SANDEMAN'S PORT NÉGUS

VERRE ROUGE E

Faire chauffer une cuillerée de sirop de gomme, demiverre à liqueur de cognac, finir avec du porto rouge Sandeman, verser, une tranche d'orange, 3 clous de girofle et servir.

No 487

PORT SANGAREE (CHAUD)

VERRE C

Faire chauffer moitié eau et porto rouge Sandeman, une cuillerée de sucre poudre, saupoudrer de muscade, verser, porte-verre et servir.

Nº 188

PUNCH CUSENIER SEC

VERRE E

Demi-verre de punch Cusenier, eau, demi-verre à liqueur de rhum, une cuillerée de sirop de gomme, faire chauffer et servir

PUNCH DU 69^E RÉGIMENT No 189

VERRE C

Faire chauffer demi-verre à liqueur d'irish whisky, demiverre à liqueur de scotch whisky, une cuillerée en poudre, 3 traits de jus de citron, finir avec de l'eau, verser, une tranche de citron, porte-verre et servir.

SLEEPER (DORMEUR) No 490

VERRE ROUGE E

Faire chauffer 1 jaune d'œuf bien frais, une cuillerée de jus de citron, une cuillerée de sucre en poudre, 2 clous de girofle, 1 morceau de canelle, finir avec rhum et eau, verser, porte-verre et servir.

SHERRY SANGAREE (CHAUD) Nº 191

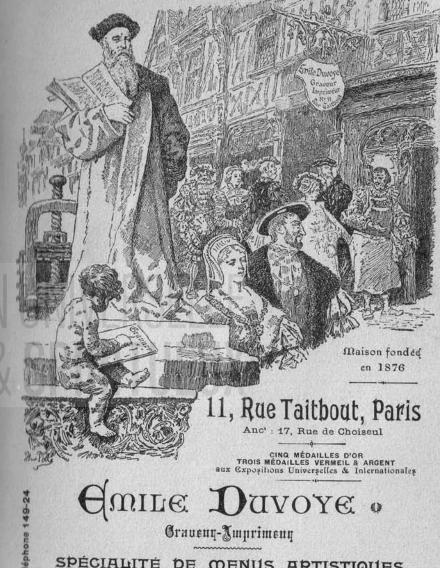
VERRE C

Faire chauffer moitié eau et sherry Sandeman, saupoudrer de muscade, verser, porte-verre et servir.

TOM AND JERRY Nº 192

TASSE

Faire bouillir de l'eau. Dans une tasse à Tom and Jerry, délayer un jaune d'œuf bien frais avec une cuillerée de sucre en poudre, verser de l'eau bouillante aux 3/4 de la tasse, finir avec rhum et cognac Curlier en quantité égale et mélanger en changeant plusieurs fois de la tasse dans un récipient bien chaud, afin de ne pas refroidir et servir avec toute la mousse en saupoudrant de muscade.



SPÉCIALITÉ DE MENUS ARTISTIQUES

Fournisseur des premières Maisons de Paris BRASSERIES, CAFÉS, HOTELS, RESTAURANTS, ETC. ETC.



Cinq Médailles d'Or, Prois Médailles Vermeil et Argent aux Expositions Universelles et Internationales



FACTURES, TÊTES DE LETTRES, ENVELOPPES CARTES D'ADRESSE, CARTES D'INVITATION, CARTES D'ENVOI

BILLETS DE MARIAGE ET DAISSANGE

GRAVURE EN GREUX & EN RELIEF Armoinies, Cachets, Médailles, Vaisselle

ACTIONS, CHÉQUES, MANDATS, TIMBRES-POSTE

Spécialité de Cartes de Visite gravrées sur cuivre depuis 3.50 le cent

SANS FRAIS DE GRAVURE

TÉLÉPHONE 149-24.

No 193 WHISKEY PUNCH CHAUD

VERRE ROUGE E

Faire chauffer moitié whisky (scotch ou irish) et eau, une cuillerée de sucre en poudre, verser et servir en flammes.

No 194 WHISKEY FLIP (CHAUD)

VERRE C

Délayer un jaune d'œuf bien frais avec une cuillerée de sucre en poudre, finir avec scotch whisky et eau, faire chauffer, verser, saupoudrer de muscade et servir.

No 195 WHISKEY SLING (CHAUD)

VERRE C

Faire chauffer en quantité égale irish ou scotch whisky avec de l'eau, une cuillerée de sucre poudre, verser, sau-poudrer de muscade, couper et presser 2 longs zestes de citron et servir.

Nº 196 WHISKEY TODDY

VERRE C

Faire chauffer moitié gin, moitié eau, une cuillerée de sucre en poudre et sérvir sans citron verre C, avec porte verre.

SIXIÈME PARTIE

PUNCHS

pour

SOCIÉTÉS & RÉUNIONS

et leurs

PRÉPARATIONS

SIXIÈME PARTIE

Punchs pour Sociétés & Réunions

J'ai cru devoir ne pas finir mon manuel d'American Drinks, sans ajouter quelques recettes de punchs chauds et froids pour réunions et sociétés, avec les quantités pour un nombre déterminé de personnes, qu'il sera facile d'augmenter ou de diminuer, selon le nombre des convives.

Pour les punchs chauds, il sera préférable de les préparer dans des bassines de terre très épaisse et de ne les conserver absolument que pour cet usage.

Pour les punchs froids, de grands bols suffiront pour faire n'importe quelle boisson.

Toujours avoir soin de mettre des fruits en profusion en servant les punchs froids, ainsi que des chalumeaux que l'on servira à part.

BOL & PORTE-CUILLÈRES

pour le

SERVICE DES PUNCHS POUR SOCIÉTÉS



Porte-Cuillères Pièce 45 fr.



Bol à Citrons ou Oranges

Argenté...... Pièce 40 fr.

Nº 197 PUNCH SANDEMAN AU XÉRÈS

POUR 2 PERSONNES

Demi-bouteille de sherry Sandeman, 2 cuillerées à bouche de sucre poudre, une orange coupée en tranches minces, 3 tranches de citron, bien glacer et mélanger, fruits de la saison, servir dans verre B avec chalumeaux.

No 198 PUNCH DE TOUS LES JOURS

POUR 2 PERSONNES

Glace pilée, 1 verre à madère de cognac Curlier, demiverre à madère de vin de Bordeaux, 1 verre à liqueur d'absinthe blanche, une cuillerée à bouche de sucre poudre, 2 traits de sirop de gomme, finir avec eau fraîche, bien mélanger et servir dans verre C.

No 199 PUNCH AU CIDRE

POUR 10 PERSONNES

Verser un quart de litre de sherry Sandeman doux sur une douzaine de zestes de citron, 125 grammes de sucre en poudre, saupoudrer de muscade, une bouteille de cidre, bien mélanger, placer le bol sur la glace et ajouter au moment de servir un verre de fine champagne Curlier et quelques tranches de pelures de concombre et servir dans verre C.

Nº 200 PUNCH IMPÉRIAL FRANÇAIS

POUR 10 PERSONNES

Une bouteille de vin rouge, une bouteille de soda water, 4 cuillerées à bouche de sucre poudre, demi-cuillerée à casé de muscade en poudre, glace en morceaux, 3 pelures de concombre, bien mélanger et servir dans verre C.

CHAMPAGNE AYALA

Maison fondée à AY en 1853

GRANDS VINS SECS

GOUT ANGLAIS

8 francs 50 la Bouteille

GRANDS VINS DEMI-SECS OU DOUX

GOUT FRANÇAIS

7 francs 50 la Bouteille

CH. HEINE, Agent pour la France,

5, rue du Faubourg-Saint-Honoré

PARIS

PORTO SANDEMAN

Maison fondée à OPORTO en 1790

MÉDAILLES D'OR

AUX EXPOSITIONS DE PARIS 1878 et 1889

Maison à Oporto: SANDEMAN et Co.

- Jerez de la Fronta: SANDEMAN, BUCK et Co.
- Lisbonne: SANDEMAN BROTHERS.
 - Londres: Geo. G. SANDEMAN, SONS et Co.

CH. HEINE, Agent pour la Belgique et la France, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré

PARIS

Nº 201 PUNCH DE

PUNCH DE L'INDÉPENDANCE

POUR 12 PERSONNES

Une bouteille de rye whisky, 1/4 litre de rhum Jamaïque, 1 litre d'eau pure, couper 6 citrons en tranches minces, 1 ananas coupé en tranches, sucrer au goût, glacer et servir verre C.

Nº 202

PUNCH ROYAL

POUR 15 PERSONNES

Dans un grand bol, presser le jus de 5 citrons, 2 oranges bien douces, dissoudre 250 grammes de sucre poudre, ensuite déposer la pelure d'une orange finement épluchée, verser doucement le blanc de 6 œufs bien battus; verser une bouteille de champagne Henriot sec, demi-bouteille de rhum Jamaïque, bien mélanger, décorer avec des fruits de la saison, mettre le bol dans une glacière et servir une heure après.

Nº 203

PUNCH AU CHAMPAGNE

POUR 15 PERSONNES

Une bouteille de bordeaux rouge, 1/4 sucre en poudre, une orange coupée en tranches, jus d'un citron, 4 tranches d'ananas, 1 verre à liqueur de sirop de framboises, bien remuer, fruits de la saison, verser 2 bouteilles de champagne Henriot Silver label et servir dans des verres à champagne C.

Nº 204

PUNCH DU CRITERION

POUR 15 PERSONNES

Quart sucre en poudre, une bouteille de fine champagne Curlier, une bouteille de rhum, une bouteille d'eau pure, 1/4 de litre de curaçao, jus de 4 citrons, mélanger avec de gros morceaux de glace, fruits de la saison et servir dans des verres à champagne C.

Nº 205 LE PUNCH DE L'EUROPE

POUR 15 PERSONNES

Quart de litre de sirop de framboises, 125 grammes de sucre poudre, 1 litre d'eau pure, 1 litre et demi de cognac Curlier, 1 citron coupé en tranches minces, demi-orange coupée, 6 tranches d'ananas, remplir avec glace pilée, orner avec fruits, oranges, etc., servir dans verre C, chalumeaux.

Nº 206 LE PUNCH DE FEU M. TOUPINEL

POUR 20 PERSONNES

6 citrons en tranches minces, 2 bouteilles de rhum, 2 bouteilles de cognac Curlier, 500 grammes de sucre en poudre, 2 litres et demi d'eau pure, demi-litre de lait bouilli.

Faire tremper les citrons dans le cognac et le rhum pendant vingt-quatre heures; ensuite ajouter le sucre, l'eau et le lait et lorsque c'est bien mélangé, passer au clair. Ce punch peut être mis en bouteille et employé chaud ou froid.

Nº 207 PUNCH A L'ANANAS

POUR 20 PERSONNES

4 bouteilles de champagne Henriot sec, 1/4 de litre de fine champagne Curlier, 1/4 de litre de rhum Jamaïque, 1 verre à madère de curaçao, jus de 4 citrons, 4 ananas coupés en tranches, sucrer au goût avec du sucre poudre.

Mettre les ananas coupés dans un grand bol, saupoudrer de sucre poudre, et lorsque le sucre est complètement dissous dans l'ananas, mettre tout le reste excepté le champagne et laisser le bol dans une glacière pendant une heure environ; ajouter ensuite le champagne avec un gros morceau de glace dans le milieu et orner avec fruits de la saison et tranches d'oranges, servir dans des verres C.

Nº 208

PUNCH A L'ORANGE

POUR 20 PERSONNES

Presser 4 oranges, pelures d'une orange, 500 grammes de sucre en morceaux, 1 litre d'eau bouillante, laisser infuser une heure, ajouter un demi-litre de pale ale, demi-litre de cognac Curlier, verser encore un peu d'eau bouillante et parfumer avec du noyau, mettre dans une glacière, verser ensuite et servir dans des verres C.

On peut faire un punch au citron de la même manière en mettant des citrons au lieu d'oranges.

Nº 209 PUNCH DE LA MONTAGNE

POUR 20 PERSONNES

5 bouteilles de champagne Jules Mumm, demi-bouteille de rhum Jamaique, 1/4 litre de marasquin, 6 citrons coupés en tranches, sucrer au goût; bien mélanger le tout, placer au milieu du bol un bloc de glace, orner avec oranges, citrons, cerises à l'eau-de-vie, sucre candie, etc., et servir.

Voilà un délicieux punch pour fêter la nouvelle année!

Nº 210

PUNCH DE LA GARDE NATIONALE DE NEW-YORK

(LE NATIONAL GUARD N. Y. PUNCH)

POUR 30 PERSONNES

3 bouteilles de champagne Jules Mumm, une bouteille de sherry Sandeman sec, une bouteille de sine champagne Curlier, une bouteille de Sauternes (Château Peyron), un ananas coupé en tranches minces, 4 citrons coupés en tranches minces, sucrer au goût, bien mélanger avec de gros morceaux de glace et servir immédiatement.

Nº 244 PUNCH DE COLOMBIE

POUR 30 PERSONNES

3 bouteilles de champagne Henriot sec, une bouteille de curaçao, une bouteille de cognac Curlier, demi-bouteille de rhum Jamaïque, 2 bouteilles de madère Sandeman, 2 bouteilles de soda water, 1 kilo de raisins secs; ajouter des oranges, citrons, sucre candie, une petite infusion de thé vert; laisser dans une glacière pendant deux heures, bien mélanger, glace et servir dans verre B.

Nº 212 PUNCH NEC PLUS ULTRA

POUR 60 PERSONNES

6 bouteilles de bordeaux rouge, 6 bouteilles de soda water, une bouteille de fine champagne Curlier, une bouteille de sherry Sandeman, demi-litre d'infusion de thé vert, jus de 3 citrons, demi-ananas coupé en tous petits morceaux, sucrer au goût; bien mélanger, laisser reposer, passer et mettre en litres; garder un mois avant de servir.

Nº 213 PUNCH EUGÈNE BARDIOT ESQ.

POUR 80 PERSONNES

1 kilo de sucre poudre, 6 bouteilles de soda water, 6 bouteilles de champagne Henriot, 2 bouteilles de bordeaux rouge, 4 bouteilles de vin du Rhin, une bouteille de cognac Curlier, 4 bouteilles d'eau filtrée, couper en tranches minces 3 citrons, 1 ananas, 4 oranges; bien mélanger, glace en morceaux et servir dans verre B avec fruits de la saison et chalumeaux.

No 214

LOUIS' PUNCH CHAUD

POUR 12 PERSONNES

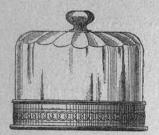
Quart de litre d'infusion de thé vert, demi-litre de rhum Jamaïque, demi-litre de cognac Curlier, 1 verre à liqueur de curaçao, jus de 2 citrons, sucrer au goût, 125 grammes de gelée de pieds de veau, faire chauffer et servir verre C.

Boire le plus chaud possible.

Nº 215 PUNCH CHAUD AU COGNAC

POUR 15 PERSONNES

Demi-litre de rhum Jamaique, demi-litre de cognac Curlier, 500 grammes de sucre en morceaux, 4 citrons coupés en tranches, 1 litre d'eau pure, une cuillerée à café de muscade en poudre; bien faire chauffer, mélanger et servir dans verre C, porte-verre.





Coupe à	Sandwichs	62 fr.
Cloche	»	26 fr.



Coupe à Sucre (haute)

META	L BLANC	Av	ivė	Argenté		
Diamèti	e 0°07 Pièce	4	n	7	- 3)	
9	0°09 »	6	11	9))	
))	0m10 »	8	1)	11	3)	



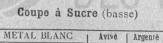
Coupe à Sucre (creuse)

META	L BLANC	Av	rivé	Argente
Diamet	re 0°07 Pièce	3))	4.50
0	0°08 n	4	33	5.50
0	0 m 09 »	5))	6.50



Sucrier, forme Coupe

	9000000	,	o cour	
Petit me	odèl	é	Pièce	23 fr.
Moyen	10	****))	29 »
Grand))		9	32 "



0°08 » 0°09 »

2.25 2.75 3 ° 3 » 3.50 4 »

Diamètre 0"07 Pièce

	10	
1		8
0	-	6

Lampe à Cigares

Pièce	+			ì						26	fr



Porte Cure-dents

Pièce												ÿ		5	fr.	50
riece	٠	8	4	Ŋ,	2	g	3	1	Ų.	S.	,		٠	5	Ir.	50



Grande Carafe

Cristal taillé (pour liqueur)

Pièce 12 fr.



Pince à Sucre
Modèle uni, pince légère
Avivé 2 fr. 25 | Argenté 5 fr.



Etiquette
Avec inscription gravée
Pièce... 4 fr.



Fouchon à vis pour grande Carafe Pièce... 4 fr.



Godet à Absinthe

Métal blanc avivé Pièce 4 fr. 50
" argenté " 6 fr.



Grand Pitcher à Bascule

Avec doublure étanche... Pièce 350 fr.



1/2 Pinte à Bière
Pièce 23 fr.
Pinte Pièce 30 fr.



1/2 Pinte unie Pièce 18 fr.

Pinte unie Pièce 26 fr.



Porte Soda-Water

Métal blanc avivé. Pièce 8 fr.

argenté » 11 fr.



METAL BLANC	Avive	Argent
Contenance 8 tasses Pièce	29 »	47
» 12 » »	35 »	58

USTENSILES POUR LE CHAMPAGNE



Support pour Champagne

Support	nickelé	pièce	38	
n	argenté	0	44	



Seau à Champagne
Pour bouteille .. pièce 47 »
" ½ " .. " 42 "



Bouchon automatique peur Champagne et Boissons gazeuses Broveté s g. d. g.

Brevete s g. d.	R.	
	pièce	5.50
" av. crochets	. 0	6.75
» et tire-bouch	1. »	7.25



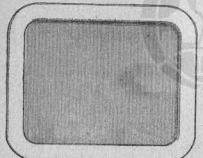
Poinçon pour Champagne
Pièce 2 fr. 25



Service à Thé (Five o'clock tea)

Composition, pour 2 à 6 personnes
Théière, Sucrier, Pot à lait, Bouilloire, Pince à sucre
Le tout sur 1 plateau argenté.

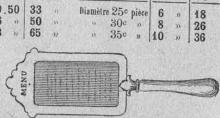
Service 2 pers. 230 fr.
240 ...
3 6 ... 260 ...



Plateaux carres (pour Services)

METAL BLA	NC	Aviv	ė	Arge	nté
Longueur 0m30	pièce	MINORS AND	50	No. of Street, Land	30
» 0 ^m 40	n	16	17	50	100
» 0°45	0	23	27	65	11

Avivé.... 6 fr. Argenté... 9 fr.



MÉTAL BLANC

Plateaux ronds (pour Services)

Avivé | Argenté

Pable des Matières

	PAGES
1º COCKTAILS	9
2º Short Drinks	31
3º COBBLERS ET PUNCHS	59
40 SUMMER DRINKS (Été)	97
5º Winter Drinks (Hiver)	
6º Punchs pour Sociétés	

	Numéros es Receties
Absinthe Cocktail	. 2
American Lemonade (Limonade Américaine)	. 88
Alabazam	. 1
Angler's Cocktail	. 3
Appetizer	. 4
Ale Punch	. 89
American Grog (chaud),	. 172
Ale flip (chaud)	173

98	Claret Cup
97	***************************************
176	
05	Criterion's own Punch
100	her (Rafraichissement Criterion)
61	
96	
42	Corpse Reviver (Résurrection du cadavre)
8	Champagne Cocktail
95	Bitter Havrais
175	chaud
160	Brandy Julep 1
40	Brandy flip
94	Brunswick Cooler
39	Brandy Champarelle
38	Brandy Scaffa
37	Brandy and Honey (Miel et Cognac)
36	Boston flip
7	cktail
93	Brandy Cobbler
92	Brandy Smash
91	Brandy Punch
174	(chaud)
90	Brandy Sling
35	
34	Bombay Punchet
33	Brandy Shanteralla
32	Black Stripe
31	Bosom Caresser (Caresses de l'estomac)
6	Bourbon whiskey Cocktail
er.	Brandy Cocktail
ros	Numeros des Recettes

12	Gin Cocktail
114 49 163	Fisherman's Prayer (Prière du Pêcheur) Fouquet's Pousse-Café Fancy Whiskey Smash
12 8	East India Cocktail
48	
112	90
47	D
110	Cider Cup
162	Champagne Julep
111	Wine Cobbler (Cobbler au vin
45	Colombia Skin
109	Cider Punch (Punch au cidre)
108	
107	Canadien Punch
106	:
44	
41	1 Coffee Co
9	
43	Coaxer
10	Chinese Cocktail (Cocktail chinois)
104	Coffee Punch
103	Claret Punch
102	Champagne Cobbler
101	Chicago
99	Louis Claret Cup
éros cettes	Kuméros des Receites

	des Recettes
Golden Fizz	51
Gin and molasses	52
Gin Sling	115
Gin Fizz	53
Gin Toddy (chaud)	177
Gin and Milk	116
Gin Punch	117
Glasgow flip	118
Golden Slipper (Descente d'or)	55
Gin flip	
Gin Julep	164
Gin Sling (chaud)	178
Old fashioned Hot gin Sling (chaud)	179
	JA TAK
Horse Guards Bishop	119
Ice Cream Soda	120
Iced Coffee (Café glacé)	
Iced Tea (Thé glacé)	
Irish whiskey Cocktail	
Italien flip (chaud)	
	100
Japanese Cocktail	. 14
John Collins	
Jersey Cocktail	The second secon
Jersey Toddy (chaud)	
jersey roudy (chaud)	101
Knickerbocker	59
Kilrain Punch	
Knickerbein	
Louis Knickerbein	
Kirsch Punch (chaud)	182

des Re	cettes
Ladies Blush (Rougeur des Dames)	60
Last Dvink (Dernière boisson)	61
Lemon Squash (Citronnade)	125
Leave it to me (Laissez-le moi).,	62
Ladies Cocktail (Cocktail des Dames)	16
Louis Quina Cocktail	17
Louis Special Cocktail	25
Lemon and Dash	124
Lucy (Pousse-café)	56
Martini Cocktail	18
Mannhattan Cocktail	19
Martinican Vermouth Cocktail	20
Minuit 30	63
Magnolia	65
Magnolia Mint Julep	166
Milk Punch	126
Mother's Milk	127
Milk Punch (chaud)	183
Mississippi Punch	128
Morning Glory Cocktail (Cocktail d'une matinée de gloire)	21
Maiden's Blush (Rougeur des jeunes Filles)	65
Morning Call (L'appel du Matin)	66
Morning Out (Dupper an arrange	
	67
Night Cap (Bonnet de Nuit)	22
Napoléon's own Cocktail	22
	129
Orangeade	130
Orgeat Lemonade	30.00
Orgeat Punch	
Old Chum's Reviver	132

D	Numéros es Recettes		Numéros
Fraierie Oyster	. 68	de la companya de la	es Recettes
rek me up (Ramassez-moi).	0.0	Sherry flip	. 77
- odoso i Ainoui	SEO SECTION	Silver fizz	. 80
Tousse-Cale		Strawberry Punch	. 170
1 of t mp	70	Stone Fence (Barrière de pierres)	. 149
* incapple Julep (Julep à l'ananas)	100	Sherry Sangaree (chaud)	. 191
1 of Sangaree	100	Sherry Sangaree (froid)	. 143
Timee of volles (Prince de Galles)	101	Soyer au champagne	. 144
Tunen a la Romaine	100	Soda Cocktail	. 26
Tousse-Care Parisien	TO.	Sherry Cobbler	. 145
I madeiphia Boating Punch	100	Santa Crux Punch	. 146
Tunch Cusenier (chaud)	100	Saratoga Cocktail	. 27
regiment (chaud)	100	Sherry and Egg	. 78
Port Sangaree (chaud)	187	Stars and Stripes	. 79
	101	Sauterne Punch	. 148
Queen Charlotte		Saratoga Cooler	. 147
	74	Sandeman's Port Négus (chaud)	186
Rye Wiskey Cocktail		Sleeper (Dormeur), chaud	190
Rapsberry Punch	23	1	
Rum Punch (chaud)	168	Tom and Jerry (chaud)	192
*CONSTRUCTION OF THE PROPERTY		Thunder (Tonnerre)	81
TOURY MOUNTAIN Punch	138	Тоо-Тоо	82
Roman Punch.	139	Tip-Top Punch	450
Tune vine Coppler			100
Rocky Mountain Cooler	141		
Rum Julen	142	Vermouth Cocktail	28
Rum Julep	169	Vanilla Punch (Punch à la vanille)	151
Rum Punch	137	Victoria Cocktail	29
Rum flip (chaud)	185		
Sherry Cocktail		Whiskey Cocktail	30
Square Meal (Person - 1)	24	Whiskey Sour	83
Square Meal (Repas carré)	75	Whiskey Flash	84
Sam Ward	76	Whiskey Crusta	04
		,	85

	Numéros s Recettes
Whiskey Daisy l'Amour (Marguerite de l'Amour au	
Whisky)	86
Whiskey Sling	152
Whiskey Toddy (chaud)	196
wniskey Julep	171
Whiskey white flush	153
Whiskey Smash	154
Whiskey Cobbler	155
whisney Snapper	156
Whiskey Stone Fence (Barrière de pierres au whiskey)	157
whiskey fix	158
Whiskey punch froid	150
Whiskey flip	87
vvniskey Punch (chaud)	193
vv niskey hip (chaud)	194
Whiskey Sling (chaud)	195
PUNCHS POUR SOCIÉTÉS	
Punch Sandeman (2 personnes)	197
Punch de tous les jours (2 personnes).	198
Punch au cidre (10 personnes)	199
Punch Impérial Français (10 personnes).	200
Punch de l'Indépendance (12 personnes)	201
Punch Royal (15 personnes)	202
Punch au champagne (15 personnes)	203
Punch du Criterion (15 personnes)	204
Punch de l'Europe (15 personnes)	204
Punch de feu M. Toupinel (20 personnes)	206
Punch à l'ananas (20 personnes)	207
Punch à l'orange (20 personnes)	207
, p, p.	200

	Numéros des Recettes
Punch de la Montagne (20 personnes)	. 209
Punch de la Garde Nationale de New-York (30 personne	
Punch de Colombie (30 personnes)	. 211
Punch nec plus ultra (60 personnes)	. 212
Punch Eugène Bardiot Esq. (80 personnes)	
Louis Punch (chaud), 12 personnes	
Punch chaud au cognac (15 personnes)	





JMPRIMERIE

Emile DUVOYE

GRAVEUR

11, RUE TAITBOUT, 11

PHRIS



THE

AMERICAN ENGLISH

AND FRENCH DRINCKS

LUNCHEON BAR

121, Rue Saint-Lazare, 121

PARIS

SOUPERS

®\$\cert{\ce\cert{\cert



EXPOSITION UNIVERSELLE DES VINS & SPIRITUEUX

