



Roberto Sanfranceschi

Roma 24 15-6-27

Cav. Uff. PIERO GRANDI

# COCKTAILS

III EDITION



ROMA 1927

*TOUS DROITS RÉSERVÉS*

---



## AVANT-PROPOS

*Les « UNITI » ont pensé qu'il serait opportun de faire paraître une édition d'une publication tout à fait nouvelle et spéciale pour l'Italie: un livre de recettes pour le mélange des boissons (Cocktails, etc.) qui sont souvent préparées dans les Bars Américains. Il est composé par Cav. GRANDI, Barman du Grand Hôtel de Russie, et du Grand Hôtel Villa d'Este à Cernobbio, qui certainement est parmi les premiers et les meilleurs de sa classe.*

*Il y a deux buts pour cette publication: 1) nous désirons offrir quelques recettes pratiques aux débutants, et, à tous ceux qui ont l'occasion de préparer des Cocktails et des boissons mélangées; 2) nous désirons donner à notre Public international, qui visite les Bars Américains, le choix des boissons qu'il préfère, et lui permettre de contrôler leur préparation. Ceci est un fait qui nous paraît agréablement utile.*

**U.N.I.T.I.**



AMERICAN BAR  
ROMA  
GRAND HOTEL DE RUSSIE

## Deux mots sur les Cocktails

*Ce livret a été composé dans le but de donner aux Barmen un guide pratique sur la préparation des cocktails et boissons mélangées. Il peut être aussi utile à ceux qui reçoivent chez eux.*

*Ce livret de poche, outre plus de 300 recettes en français, donne des conseils utiles en ce qui concerne la mise en marche et le fonctionnement d'un Bar. Je me plais à dire que, s'ils sont mis en pratique, le meilleur résultat pour la préparation des boissons peut être obtenu.*

*Durant ces dernières années l'Industrie du Bar s'est mise sur un pied d'égalité avec d'autres entreprises commerciales, qui sont influencées par la complexité de la civilisation sans cesse développante, et, est devenue une véritable profession, qui, pour atteindre le succès nécessite une très grande habilité technique.*

*Ce guide peut être utile à tous ceux qui préparent des boissons, et qui désirent agrandir leurs connaissances sur ce point.*

*L'auteur espère que ce livret sera apprécié selon sa valeur et deviendra l'ami inséparable de tout vrai Barman.*

*L'Expert impartial jugera mon ouvrage édité dans le seul but de me rendre utile à mes collègues Barmen, ainsi qu'à mes nombreux Collaborateurs et amis.*

**PIERO GRANDI.**



AMERICAN BAR

**CERNOBBIO**  
LAKE OF COME  
GRAND HOTEL VILLA D'ESTE



# INDEX

## Partie I : Le Bar

	Page
Chap. I - SITUATION DU BAR DANS LES HOTELS DE LUXE . . . . .	11
» II - DISPOSITION ET AMENAGE- MENT DU BAR . . . . .	11
» III - HABILLEMENT - PROPRETE COMMENT SE COMPORTE AVEC LE CLIENT . . . . .	17

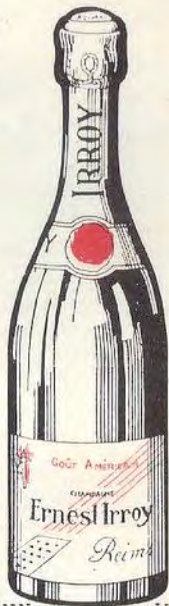
## Partie II : Cocktails

Chap. I - COCKTAILS . . . . .	23
» II - COBBLERS . . . . .	61
» III - COOLERS . . . . .	65
» IV - CRUSTAS . . . . .	67
» V - CUPS . . . . .	71
» VI - DAISIES . . . . .	73
» VII - EGG-NOGGS . . . . .	75
» VIII - POUSSÉS - CAFÉS . . . . .	79
» IX - FIZZES . . . . .	82
» X - FLIPS . . . . .	87
» XI - GROGS, PUNCHS . . . . .	93
» XII - JÜLEPS . . . . .	97
» XIII - SOURS . . . . .	101
» XIV - DIFFÉRENTES BOISSONS . . . . .	103

# IRROY

CHAMPAGNE

REIMS



*A tout Seigneur  
Tout honneur!*

AGENTE GENERALE PER L'ITALIA

**DITTA ERCOLE PROVASOLI**

MILANO - VIA PIATTI 9

PARTIE I.  
LE BAR

---

	Page
Chap. I - SITUATION DU BAR DANS LES HOTELS DE LUXE . . . . .	11
» II - DISPOSITION ET AME- NAGEMENT DU BAR . . . . .	11
» III - HABILLEMENT — PRO- PRETE COMMENT SE COMPORTER AVEC LE CLIENT . . . . .	17



AMERICAN BAR

ROMA  
HOTEL MAJESTIC  
(S. A. T. A.)





## PARTIE I.

# LE BAR

### CHAPITRE I.

#### SITUATION DU BAR DANS LES HOTELS DE LUXE.

Le Bar d'un Hôtel de Luxe doit être le plus possible éloigné des autres salles de réunions (Restaurant, etc.) pour la seule raison que la clientèle préfère le confort et l'intimité d'un lieu semblable.

### CHAPITRE II.

#### DISPOSITION ET AMENAGEMENT DU BAR.

Le propriétaire d'Hôtel qui désire tirer le plus grand profit possible de son Bar doit prêter une attention toute particulière en ce qui concerne sa situation et son aménagement.

Il existe nombreux Bars de premier ordre qui gênent plus que facilitent la tâche du Barman. Pour cette raison il est à recommander de ne pas hésiter sur la dépense de l'installation du Bar.

Le Bar doit être pourvu de fauteuils très confortables, soit cuir ou matériel original, mais toujours de teinte uniforme, pas trop



AMERICAN BAR

## CERNOBBIO

LAKE OF COME

GRAND HOTEL VILLA D'ESTE

claire, à peine  $\frac{1}{3}$  de ce qui est nécessaire pour un siège de Restaurant. Devant le comptoir doivent se trouver quelques sièges très élevés au style et teinte semblables aux feuteuils. Le comptoir sera pourvu d'une lampe avec abat-jour donnant suffisamment de lumière pour travailler. Ce dernier ne doit pas être entièrement couvert de blanc.

Sur le Comptoir l'on trouvera :

Un seau d'argent, contenant quelques petits morceaux de glace. A proximité sera placé une « spatula » ou, genre de cuiller à glace troucé, un peu plus du double de la dimension d'une cuiller à potage.

Une petite nappe soigneusement étalée se trouvera sur le comptoir de marbre, et là seront toujours prêts :

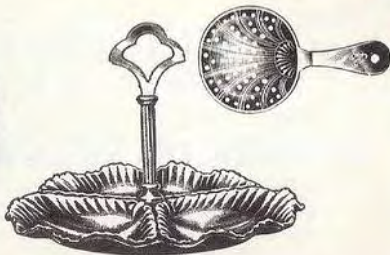
Une cuiller à long manche pour les boissons,

Un citron,

Un couteau à fruits,

Une râpe à muscade,

Une orange.





AMERICAN BAR

CERNOBBIO

LAKE OF COME

GRAND HOTEL VILLA D'ESTE



Devant cette nappe sera placée une petite serviette à franges, ou ourlée sur laquelle l'on mettra des bouteilles à gouttes :



Une, contenant « Orange Bitter ».  
Une, avec de « l'Angoustura ».  
Une, avec de la « Teinture d'As-  
senzio » (Absinthe).

Après de ces bouteilles l'on placera de très petits plateaux, contenant « des grains de Café », des « Amandes salées », des « Olives », de « la canelle » en morceaux, ainsi qu'un verre de « Menthe fraîche ».

A gauche rangez les verres à Cocktail et Vermouth, et, à droite les Tumblers pour les boissons et les pailles.

Du côté des verres à cocktail les petites pailles pour le « Pilé » trouveront place (Pilé, est de la glace pilée, à laquelle n'importe quelle Liqueur peut être ajoutée, et est servie dans des verres à Cocktails). Parsemés sur le comptoir seront des pommes de terre frites, des olives, un petit morceau de fromage, avec du poivre de Cayenne, une carafe d'eau, du sucre en poudre, ainsi qu'un cendrier et des alumettes.

Nombreux Bars d'Hôtels ont récemment adopté le système d'installation d'une machine « Express café ». En cas d'usage de cette dernière



SERVICE - BAR  
**CERNOBBIO**  
LAKE OF COME  
GRAND HOTEL VILLA D'ESTE

le Barman doit être prudent à la faire fonctionner, afin d'éviter aux clients qui pourraient se trouver auprès du comptoir d'être éclaboussés de café, pendant que la machine fonctionne, vu sa forte pression de vapeur.

Il est par conséquent préférable qu'une machine semblable soit placée derrière le Bar, dans l'Office où le lavage des verres s'effectue, etc. Ceci de même est recommandable pour la machine à piler la glace.

**EPLUCHOIR des CITRONS.** — Je ne recommande pas l'usage de ce dernier, qui détruit l'huile de la pelure. La théorie du véritable « Bar Américain » enseigne que la pelure de citron ainsi que d'Orange, ne doit jamais être ajoutée à la boisson. Certains le font, mais c'est une erreur. Si le client demande un cocktail il suffit au Barman de couper une petite tranche de pelure de citron ou d'Orange, et, de presser délicatement avec le pouce et l'index l'huile de la pelure dans la boisson déjà prête. Ce système doit de même être employé pour nos boissons spéciales appelées « Américaines ». Une fois l'huile pressée hors de la pelure jetez cette dernière.

### CHAPITRE III.

#### HABILLEMENT — PROPRIÉTÉ COMMENT SE COMPORTE AVEC LE CLIENT.

La propreté du personnel doit particulièrement être recommandée, soit dans la personne, les vêtements et les mains.

Le Barman doit être poli, toujours prêt et assidu, et ne jamais perdre la bonne humeur.



AMERICAN BAR

FLORENCE  
GRAND HOTEL BAGLIONI





Il répondra à toutes les questions qui lui sont adressées par les clients calmement, jamais à haute voix, alors qu'il s'efforcera de se rappeler des noms des clients visitant fréquemment le Bar, de façon à leur être agréable. Il aura toujours une conversation affable et respectueuse.

Si un client demande une boisson mélangée elle doit être préparée sur le comptoir en sa présence, et le plus rapidement possible. Au cas où le monde serait peu nombreux, le Barman s'occupera avec le client jusqu'à ce que ce dernier quitte le Bar, et fera en sorte, ensuite, de ranger tout au plus vite en prenant soin de ne jamais laisser le comptoir mouillé. Les verres doivent être rincés de suite et remis en place, prêts pour nouvel usage.

Pendant son service le Barman ne doit pas fumer, et, ne jamais accepter à boire d'un client, ni trafiquer avec lui.

Il ne doit pas être oublié que trop grande familiarité est nuisible à la maison et à la personne elle-même.

Le travail doit être exécuté consciencieusement et avec plaisir, en s'occupant assiduellement des moindres exigences et désirs de la clientèle.

Il ne doit jamais être offert de boissons d'invention nouvelle et personnelle à moins qu'il ne soit reconnu en ces dernières une certaine valeur, car l'on risquerait facilement à dégoûter le client pour toujours.

Il y aurait certes encore quantité de points à faire ressortir, mais le Barman par — dessus tout doit être un diplomate — et sa Devise: Politesse.

# STABILIMENTO TERMALE DI AGNANO

• NAPOLI •

(Aperto tutto l'anno)



BAGNI - FANGHI - STUFE  
(a temperatura naturale)  
INALAZIONI - ELETTROTHERAPIA



AMERICAN BAR  
HÔTEL DES THERMES  
AGNANO TERME (NAPOLI)



PARTIE II.  
COCKTAILS

	Page
Chap. I - COCKTAILS . . . . .	23
» II - COBBLERS . . . . .	61
» III - COOLERS . . . . .	65
» IV - CRUSTAS . . . . .	67
» V - CUPS . . . . .	71
» VI - DAISIES . . . . .	73
» VII - EGG-NOGGS . . . . .	75
» VIII - POUSESSES - CAFÉS . . . . .	79
» IX - FIZZES . . . . .	82
» X - FLIPS . . . . .	87
» XI - GROGS, PUNCHS . . . . .	93
» XII - JULEPS . . . . .	97
» XIII - SOURS . . . . .	101
» XIV - DIFFERENTES BOISSONS	103



PROJET "STUARD" TRIESTE  
BAR DE I. CLASSE  
DU  
GRANDIOSE BATEAU "MOTONAVE"  
"SATURNIA"  
DE LA COSULICH LINE TRIESTE





# CHAP. I.

## COCKTAILS

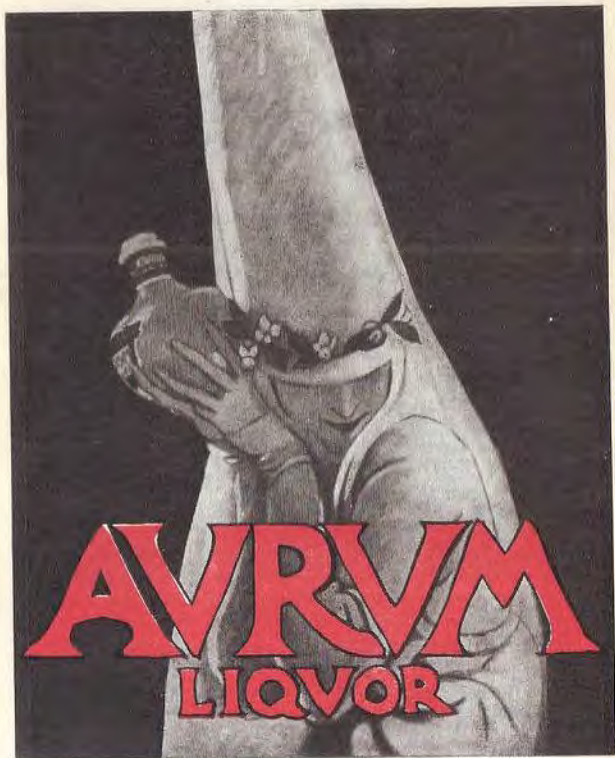


### 1. COCKTAIL U.N.I.T.I.

Dans un goblet en argent pour frapper mettez quelques petits morceaux de glace et ajoutez: un verre à Liqueur de Boulestin Cognac, un verre à Liqueur de Curaçao, un verre à Liqueur de Grenadine, un verre à Liqueur de Booth-s Gin, le jaune d'un oeuf. Secouez bien, versez dans un grand verre et ajoutez un peu de Champagne Brut glacé. Ceci fera un excellent cocktail, et, en même temps un excellent tonique.

### 2. ADONIS COCKTAIL.

Un filet orange Bitters, 1/3 Sherry, 2/3 Vermouth Italien.



<b>COCKTAIL</b>	}	2 Parts	Vermouth
<b>AVRUM</b>		1	" Aurum
		1	" Gin

### 3. ALASKA COCKTAIL.

Chartreuse jaune, 2/3 de Gin (Gordon).

### 4. ALFONSO COCKTAIL.

Mettez une cuillerée de sucre dans un verre à vin, deux gouttes de Secrestat Bitter, un morceau de sucre, un quart du verre de Dubonnet, et remplissez-le avec du Champagne et une gîlée de pelure de citron sur le tout.

### 5. ANGEL'S KISS.

Mettez dans un verre à Liqueur 2/3 de Crème de cacao 1/6 de crème fraîche.

### 6. APERA COCKTAIL.

2/3 de gin, 1/6 Dubonnet, 1/6 Liqueur de mandarine. Secouez bien, passez dans un verre à Cocktail, et une gîlée de pelure d'orange sur le tout.

### 7. APPLE JACK COCKTAIL.

2/3 Apple Jack, 1/6 Grenadine, 1/6 Jus de citron.

### 8. ASTORIA COCKTAIL.

Une goutte orange Bitters, 2/3 de Gin, 1/3 Vermouth Français, servir avec des Olives.

### 9. BACARDI COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Grenadine 1/3 Gin, 2/3 Bacardi Rhum, jus d'un demi citron.

Bacardi Rhum provient de Cuba.



AMERICAN BAR

HOTEL DU LAC  
LUZERN





#### 10. BAMBOO COCKTAIL.

Une goutte orange Bitters 1/2 verre de Sherry dry, 1/2 verre à vin de Vermouth Français.

#### 11. BIJOU COCKTAIL.

Employer un grand verre de Bar. Une goutte de Bitter d'Orange, 1/3 Chartreuse, verte, 1/3 Vermouth Italien, 1/3 Plymouth Gin. Mélanger bien, verser dans un verre à Cocktail, ajouter un peu de Sherry, ou, Olive; ainsi qu'une giclée de jus de pelure de Citron.

#### 12. BYRRH COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Français, 1/3 Rye Whisky 1/3 de Byrrh.

#### 13. BLACKHORN COCKTAIL.

Trois gouttes Angostura, 3 gouttes d'Absinthe, 1/2 Irish Whisky, 1/2 Vermouth Français. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

#### 14. BLOODHOUND COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien, deux ou trois fraises. Mélangez bien.

(Ce Cocktail a été introduit à Londres par le Duc de Manchester).

#### 15. BRANDY COCKTAIL.

Deux gouttes d'Angostura, 2 cuillerées à thé de Sirop, de gomme, un verre Brandy.

## 16. BRAZIL COCKTAIL.

3 gouttes d'Angoustura, 3 gouttes d'Absinthe, 1/2 verre de Vermouth Français, 1/2 Sherry. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, en y ajoutant un Sherry et une giclée de pelure de citron.

## 17. BROOKLYN COCKTAIL.

Une goutte Amer Picon, 1 goutte de Maraschino, 2/3 Rye Whisky, 1/3 Vermouth Français.

## 18. BRONX COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien, le jus d'un quart d'Orange.

## 19. BRONX TERRAGE COCKTAIL.

2/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, jus d'un demi citron.

## 20. BRUT COCKTAIL.

1 goutte d'Angoustura, 1/3 Amer Picon, 2/3 French Vermouth.

## 21. BUNNY'S HUGG.

1/3 de Gin, 1/3 Scotch Whisky, 1/3 Absinthe.

## 22. CAMERON'S KICK COCKTAIL.

1/3 de Scotch Whisky, 1/3 Irish Whisky, 1/6 jus de citron, 1/6 sirop Orgeat. (Le sirop d'Orgeat est fabriqué d'Amandes).

### 23. CANADIAN COCKTAIL.

2 gouttes d'Angostura, 2 cuillerées à thé de sirop de gomme, 1 verre de Canadian Club Wisky.

### 24. CASINO COCKTAIL.

Dans un verre à vin mettez un morceaux de sucre, arrosez-le avec de l'Absinthe, ajoutez un morceau de glace et remplissez le verre avec du Champagne, ajoutez un peu de Brandy et une giclée de pelure de citron.

### 25. CARROL COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Italien, 2/3 de Brandy, Servez avec des noisettes salées, dans un verre à Cocktail.

(Ce Cocktail, était bien connu au Plaza Hotel à New York avant la Prohibition).

### 26. C. F. H. COCKTAIL.

1/6 de Grenadine, 1/6 de Swedish Punch, 1/6 de Calvados, 1/6 de jus de Citron, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec un cherry.

### 27. CINZANO CHAMPAGNE COCKTAIL.

Dans un verre à vin mettez un morceau de sucre, 2 gouttes d'Angostura, une goutte de Curaçao, une cuillerée à thé Brandy, un morceau de glace. Remplissez le verre avec le très connu Champagne Cinzano, mélangez doucement et pressez sur le tout un peu de jus de pelure de citron. Ce Cocktail est très connu dans tous les Bars Américains, vu le prix très raisonnable du Champagne Cinzano).

### 28. CINZANO COCKTAIL.

2 gouttes d'Angoustura, 2 gouttes de Campari Bitter, 1 verre de Cinzano Vermouth, Mélangez bien et servez dans un verre à Cocktail avec jus de pelure d'Orange.

### 29. CHAMPAGNE PICK-ME-UP.

1 Liqueur de Brandy, 1 liqueur de Vermouth Français, une cuillerée à thé de sirop de gomme. Mélangez bien dans un verre à vin et ajoutez du Champagne.

### 30. CHINESE COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura, 3 gouttes de Maraschino, 3 gouttes Curaçao, 1/6 sirop Grenadine, 1/3 de Rhum de la Jamaïque. Mélangez bien.

### 31. CHORNS LADY COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Vermouth Italien,, 1/3 Vermouth Français, ajoutez le jus d'un quart de Orange. Servez dans des verres à Whisky d'ancienne mode avec des tranches d'Oranges.

### 32. CLOVER CLUB COCKTAIL.

Un blanc d'oeuf frais, jus d'un quart de Citron, une cuillerée à thé de sirop de framboises, 1/3 de Gin, 1/6 Vermouth Italien. (A Londres un certain temps on le servait avec du sirop de Grenadine au lieu de framboises).



### 33. CLOVER LEAF COCKTAIL.

1 blanc d'oeuf, jus d'un petit citron, ou 1/4 de citron, une cuillerée à thé de grenadine, un brin de menthe fraîche, 1/3 de Gin, 1/6 Vermouth Italien. Mélangez bien et laissez les brins de menthe, à la surface.

### 34. CLUB COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Gin, 2 gouttes d'Orange Bitter, une cuillerée à thé sirop de gomme, 1/6 de Chartreuse jaune.

### 35. COOPERSTOWN COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Gin, 2 brins de menthe fraîche.

### 36. COLONIAL COCKTAIL.

2/3 de Gin, 1/3 de jus de raisin, 1 goutte de Maraschino.

### 37. COMMODORE COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop de gomme, 2 gouttes de Bitter, d'Orange, jus d'un 1/2 citron, un verre de Rye Yhisky.

### 38. CORONATION COCKTAIL.

Remplissez à moitié le verre de glace pilée, 2 gouttes de Maraschino, 3 gouttes de Bitter d'Orange, 2/3 de Vermouth Français, 1/3 de Sherry.

### 39. COUNTRY CLUB-COOLER.

Servez dans un tumbler un verre de Vermouth Français, une cuillerée à thé de Grenadine, 2 morceaux de glace, remplissez avec du Soda Water.

### 40. CUBAN COCKTAIL.

2/3 de Brandy, 1/3 Abricot Brandy, jus d'un demi citron.

### 41. DACQUERI COCKTAIL.

2/3 de Bacardi, jus d'un citron frais, 1/6 de Grenadine. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 42. DEMPSEY COCKTAIL.

2/3 de Calvados 1/3 de Gin, 2 gouttes de Grenadine, 1 goutte d'anis de Osa.

#### 43. DERBY COCKTAIL.

2 gouttes Pêche et Bitters, un brin de menthe fraîche, un verre de Gordon Gin. Mélangez et versez dans un verre à Cocktail. Servez avec Olive.

#### 44. DIABOLA COCKTAIL.

2/3 de Dubonnet, 1/3 de Gin, 2 gouttes de sirop d'Orgeat.

#### 45. DIKI DIKI COCKTAIL.

2/3 de Calvados, 1/6 de Caloric Punch, (Punch Suédois), 1/5 de jus de raisin.

#### 46. DOCTOR COCKTAIL.

1/3 de Cederland Swedish punch, 1/3 de jus d'Orange, 1/3 de jus de citron, Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

#### 47. DOUGLAS COCKTAIL.

2/3 de Gordon Gin, 1/3 de Vermouth Français, Mélangez bien, versez, ajoutez une giclée de pelure d'orange.

#### 48. DREAM COCKTAIL.

1/3 de Curaçao, 2/3 de Brandy, une goutte d'Absinthe.

#### 49. DU BARRY COCKTAIL.

Une goutte de Boonkam Bitter, 2 gouttes Absinthe, 2 gouttes sirop de gomme, 1/3 de Vermouth François. Mélangez bien, servez dans un verre à Cocktail avec des quartiers d'orange.

#### 50. DUBONNET COCKTAIL.

2/3 Dubonnet, 1/3 Gin.

#### 51. DUNLOP COCKTAIL.

1/3 Sherry, 2/3 Rhum, une goutte d'Angoustrura Bitter.

#### 52. EAGLES DREAM COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sucre, un blanc d'oeuf, 2/3 de gin, 1/6 crème Yvette, jus d'un quart de citron, Mélangez bien, servez dans un verre à Cocktail avec du cherry.

#### 53. EAST INDIA COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Curaçao, une cuillerée à thé de Pine apple sirop, deux gouttes Angoustrura Bitters, 2/3 Brandy. Mélangez avec une cuillère, servez dans un verre à Cocktail avec un cherry.

#### 54. ELK'S OWN COCKTAIL.

Blanc d'un oeuf frais, 1/3 Rye Whisky, 1/3 Port Wine, jus d'un demi citron, une cuillerée à thé de sucre. Mélangez bien, versez dans un verre à vin, une tranche d'ananas.



### 55. ENOS COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Gordon Gin, 3 gouttes d'Absinthe. Mélangez bien et versez.

### 56. EYE-OPNER COCKTAIL.

Un jaune d'oeuf frais, une cuillerée à thé de sucre, 2 gouttes d'Absinthe, 2 gouttes de Curaçao, 2 gouttes de crème de Noyau, 1/3 de rhum.

### 57. FAIRBANK COCKTAIL.

2 gouttes de crème de Noyau, 2 gouttes de Orange Bitters, 1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Gin.

### 58. FASCINATOR COCKTAIL.

1/3 Hollande Gin, 1/3 Brandy, 1/6 White Mint, 1/6 Maraschino.

### 59. FERNET BRANCA COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Curaçao, 1/3 Fernet Branca, 2/3 Cinzano Vermouth.

### 60. FLU COCKTAIL.

Une goutte de Jamaica, une cuillerée à thé de jus de citron, une cuillerée à thé de Candy Sirop Rock, une cuillerée de Ginger Brandy, un verre de Rye Whisky. Mélangez et servez dans le même verre.

### 61. FOURTH DEGREE COCKTAIL.

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Italien, 4 gouttes d'Absinthe.

### 62. FOX RIVER COCKTAIL.

Dans un verre à vin mettez un morceau de sucre saturé avec du Bitter de Pêche, ajoutez un morceau de glace, un verre de Bourbon Whisky et une cuillerée à thé de crème de cacao. Mélangez et pressez le jus d'un morceau de pelure de citron sur le tout.

### 63. FUTURITY COCKTAIL.

2 gouttes d'Angoustura Bitters, 1/3 de Vermouth, 2/3 Sloe Gin.

### 64. GANGADINE COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop de framboise, 1/3 Oxygénée Cusenier, 1/3 Gin, 1/3 White Mint, ou Menthe blanche. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 65. GILROY COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 de Noilly Pratt, 1/6 de Kirsch. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

## 66. GIMLET.

1/2 Coat's Plymouth Gin, 1/2 Rose's jus de citron Cordial, Mélangez et servez dans le même verre. (Une boisson très populaire dans la Marine).

## 67. GIN COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Sirop de Gomme, 2 gouttes d'Orange Bitters, 2 gouttes d'Angoustrura Bitter, le reste avec du Gin. Mélangez bien et servez avec du Cherry.

## 68. GLOOM RAISER.

2 Gouttes d'Absinthe, 2 gouttes de Grenadine, 2/3 de Gordon Gin, 1/3 de Vermouth Français, pelure de citron.

## 69. GOZETTE COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de gomme de sirop, une cuillerée à thé de jus de citron, 2 gouttes de Orange Bitter, 1/3 de Brandy, 1/3 de Vermouth Italien.

## 70. GREENBAR COCKTAIL.

Une goutte de Bitter de Pêche, 1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Sherry, un brin de Menthe fraîche. Mélangez bien et versez.

## 71. GREEN ROOM COCKTAIL.

2/3 de Vermouth Français, 1/3 de Brandy, 2 gouttes de Curaçao. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

## 72. GRENADIER COCKTAIL.

Une goutte de Jamaïque Ginger, 1/3 de Ginger Brandy, 2/3 de Brandy, une cuillerée à thé de gomme de sirop.

## 73. GUARDS' COCKTAIL.

2 gouttes de Curaçao, 2/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Gilby's Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

## 74. HARRY'S PIK ME UP.

Une cuillerée à thé de sirop de grenadine, un verre de Brandy, le jus d'un demi citron. Mélangez bien, versez dans un verre à vin moyen, et remplissez avec du Champagne.

## 75. HARVARD COCKTAIL.

Une goutte de Sirop de gomme, 2 gouttes d'Angoustura, 1/2 Brandy, 1/2 Martini Rossi Vermouth. Mélangez bien et versez.

## 76. HASTY COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, une cuillerée à thé de grenadine, 1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

## 77. HAKAM-HICCUP COCKTAIL.

Une goutte Orange Bitter, 2 gouttes de Curaçao, 1/3 de Gin, 2/3 de Vermouth Italien.



### 78. HOFFMAN HOUSE COCKTAIL.

2/3 de Nicholson Gin, 1/3 de Vermouth Français, une goutte Orange Bitter. Mélangez bien servez dans un verre à Cocktail et ajoutez un peu de jus de pelure d'Orange.

### 79. HOMESTEAD COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Italien, 2/3 de Gin, une tranche d'Orange. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 80. HOOLA-HOOLA COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 de Curaçao, 1/3 de jus de Orange.

### 81. INCA COCKTAIL.

2 gouttes de Sirop d'Orgeat, 2 gouttes de Bitters d'Orange, 1/3 de Plymouth Gin, 1/3 dry Cherry, 1/3 de Vermouth Français. Versez dans un verre à Cocktail et ajoutez un morceau d'ananas.

### 82. INK STREET COCKTAIL, OR BOWERIE.

1/3 Rye Whisky, 1/3 de jus d'Orange, 1/3 de jus de Citron. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail. (Ink Street connu sous le nom de Fleet Street est le centre de journalisme du monde).

### 83. IRISH COCKTAIL.

2 gouttes d'Absinthe, 2 gouttes de Curaçao, une goutte de Maraschino, une goutte d'Angostura,  $\frac{2}{3}$  de Bushmill's Irish Whisky. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, ajoutez une olive, le jus d'une pelure de citron, et servez.

### 84. JAPANESE COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop d'Orgeat, 2 gouttes d'Angostura, Bitter, un verre de Brandy. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail avec un cherry.

### 85. JACK ROSE COCKTAIL.

$\frac{1}{3}$  Apple Jack ou Calvados,  $\frac{1}{3}$  de Gin,  $\frac{1}{2}$  Vermouth Français,  $\frac{1}{6}$  jus d'Orange,  $\frac{1}{6}$  jus de Citron, assez de Grenadine pour colorer.

### 86. JERSEY COCKTAIL.

Mettez deux ou trois morceaux de glace dans un grand tumbler, 2 ou 3 gouttes de Campari Bitter. Remplissez avec du Cidre. Mélangez doucement.

### 87. JOCKEY CLUB COCKTAIL.

Une goutte Orange Bitter, 1 goutte de Campari Bitter, 2 gouttes crème de Noyau, une cuillerée à thé de jus de citron,  $\frac{2}{3}$  de Gin, Mélangez bien versez dans un verre à Cocktail, ajoutez une iglée de pelure de citron.

### 88. JOURNALIST COCKTAIL.

Une goutte Angoustura, 2 gouttes de Curaçao, 2 gouttes de jus de citron, 1/6 de Vermouth Français, 1/6 de Vermouth Italien, 1/3 de Gin.

### 89. J. O. S. COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien, une goutte de Orange Bitter, une goutte de jus de Citron, une goutte de Brandy. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, et ajoutez une giclée de pelure de citron.

### 90. JUPITER COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Parfait Amour, une cuillerée à thé de jus d'Orange, 1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Gin.

### 91. KNICKERBOCKER COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Sirop de Framboises, une cuillerée à thé de jus de citron, une cuillerée à thé de jus d'Orange, un morceau d'Ananas, 2/3 de Rhum, 2 gouttes de Curaçao.

### 92. KNOCK OUT COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 Absinthe, une cuillerée à thé de Menthe Blanche,

### 93. LASKY COCKTAIL.

1/3 Caloric Punch, 1/3 Gin, 1/3 jus de Raisin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 94. LAWHILL COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura, une d'Absinthe et une de Maraschino, 1/3 Vermouth Français, 2/3 de Watson's N. 14 Whisky. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 95. LEAVE IT TO ME COCKTAIL.

Une cuillerée de sirop de framboises, une cuillerée de jus de citron, une goutte de Maraschino, 2/3 de Gin.

### 96. LEROI COCKTAIL.

Un jaune d'oeuf, 1/6 de Curaçao, 1/6 de Brandy, 1/6 de Sloe Gin, une cuillerée de sirop de framboises, une cuillerée de crème, une 1/2 cuillerée de jus de Citron.

### 97. LONE TREE COCKTAIL.

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Italien, 1/3 Vermouth Français, pressez le jus d'un morceau de pelure d'Orange sur le tout.

### 98. MAIDEN'S BLUSH COCKTAIL.

2/3 de Gin, 1/3 Oxygéné Cusenier ou Absinthe, une cuillerée à thé de Grenadine.



### 99. MANHATTAN COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura Bitters, 2/3 de Rye Whisky, 1/3 de Vermouth Italien. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, avec Cherry.

### 100. MARY'S COCKTAIL.

2/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Italien, une goutte d'Absinthe, deux brins de Menthe fraîche. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, et servez avec une olive fourrée.

### 101. MARTINI COCKTAIL (DRY).

2/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Français, (orange Bitters). Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 102. MARTINI (Medium).

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Vermouth Italien.

### 103. MARTINI (Sweet).

2/3 Vermouth Italien, 1/3 Gin, une goutte de sirop de Gomme. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, avec un cherry.

### 104. MAYFAIR COCKTAIL.

1/2 Gin, 1/2 jus d'Orange, 3 ou 4 gouttes de Sirop d'Abricot, aromatisé avec un peu de Clove Sirop.

### 105. MILLIONNAIRE COCKTAIL.

Le blanc d'un oeuf frais, 2 gouttes de Curaçao (Orange) une cuillerée à thé de Grenadine, 2/3 de Rye.

### 106. MINT COCKTAIL.

Une goutte d'Orange Bitter, une goutte d'Angoustura Bitter, 2 gouttes de Sirop de Gomme, 1 goutte d'Absinthe, 2/3 de Bourbon Whisky. Ajoutez quelques brins de Menthe fraîche. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 107. MISSISSIPPI MULE COCKTAIL.

2/3 de Gin, 1/3 de Cassis, 1/3 de jus de Citron.

### 108. MODERN COCKTAIL.

Une goutte Orange Bitter, une goutte d'Absinthe, 4 gouttes de Sirop de Gomme, 1/3 de Scotch Whisky, 1/2 Sloe Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, avec Cherry.

### 109. MONKEY'S GLAND COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, une cuillerée à thé de Grenadine, 1/2 jus d'Orange, 1/2 Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 110. MONTANA COCKTAIL.

2 gouttes d'Anisette, 3 gouttes de Campari Bitters, 1/2 Vermouth Français, 1/2 Sloe Gin. Mélangez bien dans un verre à Cocktail, ajoutez le jus d'un peu de pelure de citron.

### 111. MORNING COCKTAIL.

2 gouttes de Curaçao, 2 gouttes de Maraschino 2 gouttes d'Orange Bitters, 2 gouttes d'Absinthe, 1/2 verre à vin de Brandy, 1/2 verre à vin de Vermouth Français. Mélangez bien avec une cuiller, versez dans un verre à Cocktail en ajoutant un cherry. Ajoutez une giclée de pelure de citron et servez.

### 112. MOUNTAIN COCKTAIL.

Whisky. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail le blanc d'un oeuf frais, 1/6 de sirop de citron, 1/6 Vermouth Français, 1/3 Rye Whisky, 3 gouttes Orange Bitters. Secouez bien, versez dans un verre à Cocktail, avec cherry.

### 113. NINETEEN TWENTY COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, 1/6 Pernod Kirschwasser, 1/6 Cristal Gin, 2/3 Vermouth Français, une cuillerée à thé de Sirop de Groseille. Mélangez bien, servez dans un verre à Cocktail.

### 114. OLIVETTE COCKTAIL.

2 gouttes de Sirop de Gomme, 3 gouttes de Orange Bitters, 3 gouttes d'Absinthe, 2/3 de Plymouth Gin. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail avec olive, et ajoutez jus de pelure de citron.

### 115. ORANGE BLOSSOM.

Jus d'une orange, un verre de Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un petit verre à vin.

### 116. PALL MALL COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Menthe Blanche, une goutte d'Orange Bitters, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 Gin. Mélangez bien et versez.

### 117. PANSY BLOSSOM.

2 gouttes d'Angoustura Bitters, une cuillerée à thé Grenadine, un verre d'Anis-del-Osc.

### 118. PARADISE COCKTAIL.

1/3 Gin, 1/3 Apricot Brandy, 1/3 jus de Orange.

### 119. PARISIAN COCKTAIL.

1/3 Gin, 1/3 Vermouth Français, 1/3 Cassis.

### 120. PEGU CLUB COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura Bitters, une goutte d'Orange Bitters, une cuillerée à thé de Lime Juice (Rose's), Curaçao, 2/3 de Gin.

### 121. PERFECT COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Vermouth Italien, 1/3 Vermouth Français. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, ajoutez jus de pelure de Orange.

### 122. PETO COCKTAIL.

Semblable au Bronx Cocktail, avec une goutte de Maraschino.



### 123. PING-PONG COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de jus de Citron, 1/2 Sloe Gin, 1/2 Crème Yvette. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail. Ajoutez Sherry.

### 124. PINK LADY COCKTAIL.

Le blanc d'un oeuf frais, 2 cuillerées à thé de Grenadine, 1/6 Brandy, 1/3 Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 125. PINK ROSE COCKTAIL.

Le blanc d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de Grenadine, une cuillerée à thé de jus de citron, une cuillerée à thé de crème fraîche, 2/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 126. PLANTER'S COCKTAIL.

1/3 Rhum, 1/3 Orange jus, 1/3 jus de Citron.

### 127. PLAZA COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Vermouth Français, une tranche d'Ananas. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec une petite tranche d'Ananas.

### 128. POLO COCKTAIL.

1/6 jus de raisin, 1/6 jus d'Orange, 2/3 de Gin.

### 129. PORT WINE COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura, une goutte d'Orange Bitters, 2 gouttes de Curaçao, un verre de Port wine. Remuez bien dans le verre de mélange, et versez dans le verre à Cocktail.

### 130. PRAIRIE OYSTER COCKTAIL.

Deux cuillerées de Worchester Sauce (Lee and Perrin's, ajoutez un jaune d'oeuf frais sans le casser, ainsi qu'un peu de poivre rouge et de sel, et versez sur le tout deux cuillerées de Mall vinegar.

### 131. PRESTOMAN COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, 1/6 de jus d'Orange, 1/6 de Vermouth Italien, 2/3 de Brandy.

### 132. PRINCESS MARY COCKTAIL.

1/3 de Gin, 1/3 Crème de cacao, 1/3 de crème fraîche. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 133. PRINCETON COCKTAIL.

2 gouttes d'Orange Bitters, une cuillerée à thé de Port wine, un verre de Old Tom Gin. Mélangez bien et versez. Ajoutez un peu de pelure de citron.

### 134. PUSSYFOOT COCKTAIL.

Le jaune d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de Grenadine, le jus d'un 1/2 citron. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 135. QUAKER'S COCKTAIL.

1/3 de Brandy, 1/3 de Rhum, 1/6 de jus de citron, 1/6 de sirop framboises. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 136. QUARTER-DECK COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Lime Juice, 2/3 de Sherry. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 137. QUARTIER LATIN COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Cointreau, 1/3 d'Amer Picon, 2/3 de Dubonnet. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 138. QUEEN'S COCKTAIL.

Une tranche de Pincapple, une tranche de Orange dans le shaker. Ajoutez de la glace, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 139. QUELLE VIE COCKTAIL.

1/3 de Kummel, 2/3 de Brandy. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 140. REFORM COCKTAIL.

Une goutte d'Orange Bitters, 1/3 de Vermouth Français, 2/3 de Sherry. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec du cherry.

### 141. ROB BOY COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura Bitters, 1/3 de Vermouth Italien, 2/3 de Scotch Whisky. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec cherry.

#### 142. ROYAL COCKTAIL.

2/3 de Gin, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Cherry Brandy, une goutte de Maraschino. Mélangez bien et versez dans un verre à cocktail avec cherry.

#### 143. ROSE COCKTAIL.

2/3 de Vermouth Français, 1/6 de Kirschwasser, 1/6 de sirop de Groseille. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec cherry.

#### 144. RUSS HOUSE COCKTAIL.

2 gouttes d'Orange Bitters, 2 gouttes de Rock sirop, 2 goutte de Mûrs, (Blanckberry) un verre de Whisky (Rye).

#### 145. " 75 " COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Grenadine, 2 gouttes d'Absinthe, ou Anis-del-Oso, 2/3 Calvados, 1/3 Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail. (Ce Cocktail était très populaire en France pendant la guerre, et, était appelé par les Français « Léger canon des champs »).

#### 146. SARATOGA COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop d'Ananas, 2 gouttes d'Orange Bitters, 2 gouttes de Maraschino, un verre de Brandy. Mélangez bien, versez dans un verre à vin avec deux fraises, et remplissez avec du Champagne.



### **147. SATURNINA COCKTAIL.**

Dans un verre à cocktail versez 1/3 de vermouth italien, 1/3 de Cognac, une cuillerée à thé de Vlahov amer, ou quelques gouttes d'angoustura Bitter, quelques gouttes de jus de citron, une cerise siropée.

### **148. " S. G. " COCKTAIL.**

Une cuillerée à thé de Grenadine, 1/3 de Rye Whisky, 1/3 de jus de citron. Mélangez bien et versez. (Ce Cocktail est très populaire dans le « Officer's Mess of the Scots' Guards »).

### **149. SHERRY COCKTAIL.**

Mélangez bien et versez dans un verre à cock, Orange Bitters, une goutte de Vermouth Français, un verre de Pale Dry Sherry. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### **150. SIDE-CAR COCKTAIL.**

1/3 Cointreau (triple sec), 1/3 Brandy, 1/3 de jus de citron.

### **151. SILVER COCKTAIL N.° 1.**

Le blanc d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de sirop d'Orgeat, deux gouttes de Maraschino, une goutte d'Orange Bitters, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Gordon Gin.

### **152. SILVER COCKTAIL N.° 2.**

Deux gouttes de Sirop de Gomme, deux gouttes d'Orange Bitters, trois gouttes de Maraschino, 1/2 Vermouth Français 1/2 Gin. Mélangez bien avec le « Bar Spoon », versez dans un verre à Cocktail, ajoutez jus de pelure d'un citron.

### 153. SILVER STREAK COCKTAIL

1/2 Bols Kummel, 1/2 Gordon's Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 154. SIR WALTER COCKTAIL.

(Connu sous le nom de « Swalter » Cocktail). Une cuillerée à thé de Grenadine, une cuillerée à thé de Curaçao, une cuillerée de jus de citron, 1/3 Brandy, 1/3 Rhum. Mélangez bien et versez.

### 155. SLOEBERRY COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura Bitters, une goutte de Campari Bitter, un verre de Sloe Gin. Mélangez bien et versez.

### 156. SNOWBALL COCKTAIL.

1/6 Crème de Violette, 1/6 crème blanche de Manche, 1/6 Anisette, 1/6 de crème fraîche, 1/3 de gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 157. SODA COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sucre dans un grand Tumbler, 4 gouttes d'Angoustura. Mélangez bien et ajoutez un morceau de pelure de citron pressé dans le verre, ajoutez une bouteille de « Schweppe's Lemonade » et mélangez.

### 158. SOUL KISS.

1/6 de jus d'Orange, 1/6 Dubonnet, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Rye Whisky, une tranche d'Orange. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 159. SO. SO. COCKTAIL.

1/6 de Grenadine, 1/6 de Vermouth Cinzano, 1/3 de Gin.

### 160. STANLEY COCKTAIL.

1/6 de Grenadine, 1/6 jus de Citron, 1/3 de Rhum, 1/3 de Gin.

### 161. STAR COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de jus de raisin, une goutte de Vermouth Italien, 1/3 Apple Jack ou Calvados, une goutte de Vermouth Français, 1/3 de Gin. Mélangez bien, (un Cocktail très populaire au Plaza, New York).

### 162. STINGER.

1/2 crème de Menthe blanche, 1/2 Brandy. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 163. SUNSHINE COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sucre, ou sirop de Gomme, le jus d'un quart de citron, ajoutez 1/3 Etournard's Brandy, 2/3 Einloch's « Liquid Sunshine », Rhum. Mélangez bien et versez.

### 164. TANGO COCKTAIL.

1/6 de Curaçao, 1/6 de jus d'Orange, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Plymouth Gin. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, et ajoutez une giclée de jus de pelure d'Orange.

### 165. TANTALUS COCKTAIL.

1/3 de Forbidden Fruit Liqueur, 1/3 de Brandy, 1/3 de jus de citron.

### 166. TIPPERARY COCKTAIL.

1/6 de jus d'Orange, 1/6 de Grenadine, 1/3 de Noilly Pratt Vermouth Français, 1/3 de Gordon's brins de Menthe fraîche. Mélangez bien et versez.

### 167. THIRD DEGREE COCKTAIL.

2/3 Plymouth Gin, 1/3 de Vermouth Français, 4 gouttes d'Absinthe. Mélangez bien et versez dans un verre à Whisky d'ancienne mode.

### 168. THUNDER COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop de Gomme, un jaune d'oeuf, un verre de Brandy, une pincée de poivre de Cayenne. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 169. TRILBY COCKTAIL.

2 gouttes d'Absinthe, 2 gouttes d'Orange Bitters, 1/3 de Liqueur Parfait Amour, 1/3 de Scotch Whisky, 1/3 de Vermouth Italien. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, avec cherry.

### 170. TRINITY COCKTAIL.

1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Gin.



### 171. TROPICAL COCKTAIL.

Une goutte d'Angoustura, 1 goutte d'Orange Bitters, 1/3 de Crème de Cacao, 1/3 de Maraschino, 1/3 de Vermouth Français. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, avec cherry.

### 172. TURF COCKTAIL.

2 gouttes d'Orange Bitters, 2 gouttes de Maraschino, 2 gouttes d'Absinthe, 1/2 Vermouth Français, 1/2 Plymouth Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail avec Olive.

### 173. TUXEDO COCKTAIL.

Une goutte de Maraschino, une goutte d'Absinthe, 2 gouttes d'Orange Bitters, 1/2 de Sir Burnett's Tom Gin, 1/2 Vermouth Français. Mélangez bien avec une cuiller, versez dans un verre à Cocktail, en ajoutant un cherry. Un peu de jus de pelure de citron.

### 174. VERMOUTH COCKTAIL.

2 gouttes d'Angoustura, 3 gouttes d'Orange Bitter, 2 gouttes de Sirop de Gomme, 1/2 verre de Vermouth Français, 1/2 verre de Vermouth Italien. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail, ajoutez giclée de pelure de citron.

### 175. VIE EN ROSE COCKTAIL.

1/6 de jus de citron, 1/6 de Grenadine, 1/3 de Gin, 1/3 de Kirschwasser. Mélangez bien et versez.

### 176. VIRGIN COCKTAIL.

1/3 Forbidden Fruit Liqueur, 1/3 de crème de Menthe blanche, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 177. WALDORF COCKTAIL.

Une tranche d'Ananas, une cuillerée à thé de jus d'Orange, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Vermouth Italien. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail .

### 178. WARDAY'S COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Chartreuse jaune, 1/3 de Vermouth Italien, 1/3 de Gin, 1/3 de Calvados ou Apple Jack. Mélangez bien et versez.

### 179. WARDEN COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de Vermouth Français, un verre de Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 180. WASHINGTON COCKTAIL.

2 gouttes d'Angoustura, 2 gouttes de sirop de Gomme, 2/3 de Vermouth Français, 1/3 de Brandy.

### 181. WAX COCKTAIL.

Le blanc d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de sirop de Gomme, 1/3 d'Absinthe, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 182. WEDDING BELL COCKTAIL.

1/6 de jus d'Orange, 1/6 de cherry Brandy, 1/3 de Gin, 1/3 de Dubonnet. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 183. WELCOME STRANGER COCKTAIL.

1/6 de Grenadine, 1/6 de jus de citron, 1/6 de jus d'Orange, 1/6 de Gin, 1/6 de Swedish punch, 1/6 de Brandy. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 184. WEST INDIAN COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sucre dans un Tumbler de taille moyenne, 4 gouttes d'Angoustura, une cuillerée à thé de jus de citron, un verre de Gin, un morceau de glace. Mélangez bien et servez dans le même verre.

### 185. WHISKY COCKTAIL.

Une cuillerée à thé de sirop de Gomme, 3 gouttes d'Angoustura, un verre de Scotch ou Rye Whisky.

### 186. WHITE LADY COCKTAIL.

1/6 de Brandy, 1/6 de Crème de Menthe, 2/3 de Cointreau. Mélangez bien et versez.

### 187. XANTHIS COCKTAIL.

1/3 de Cherry Brandy, 1/3 de Chartreuse jaune, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

TCHÈCOSLOVAQUIE

GRAND HOTEL  
ŠROUBEK

PRAGUE



MAISON DE LUXE





### 188. XERES COCKTAIL, OR SPANISH SUN.

Une goutte d'Orange Bitters, une goutte de Peach Bitters, une goutte de Sirop de Gomme, un verre de Dry Sherry.

### 189. YALE COCKTAIL.

3 gouttes de Campari Bitter, une goutte d'Angoustura Bitters, un verre de Gin. Mélangez bien, versez dans un verre à vin de taille moyenne, une flaquée de siphon, pressez un peu de pelure de citron sur le tout.

### 190. YOKOHAMA COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, 1/6 Grenadine, 1/6 Vodka, 1/3 jus d'Orange, 1/3 Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

### 191. ZAZARAC COCKTAIL.

1/6 de Bacardi Rhum, 1/6 Anisette (Marie Brizard), 1/6 Sirop de Gomme, 1/3 de Rye Whisky, une goutte d'Angoustura, une goutte de Orange, trois gouttes d'Absinthe. Mélangez bien, versez dans un petit Tumbler, pressez un peu de pelure de citron sur le tout.

### 192. ZA ZA COCKTAIL.

2 gouttes de Campari Bitter, 1/3 de Nicholson Gin, 2/3 de Cinzano Vermouth Italien. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail, servez avec un cherry.



AMERICAN BAR

NAPLES  
GRAND HOTEL  
(S.A.T.A.)



CHAP. II.

# COBBLERS



## 1. BRANDY SMASH.

Dissoudre une cuillerée à thé de sucre et eau dans un shaker, ajoutez quelques brins de Menthe fraîche, Extrait arôme de Menthe. Dextirez les brins de Menthe, ajoutez un verre de Brandy, mélangez bien, versez dans un verre à vin, rempli au préalable à moitié avec de la glace pilée, garnissez avec fruits de la saison.

## 2. PORT WINE COBBLER.

Remplissez à moitié un tumbler avec de la glace pilée, ajoutez un verre de Port Wine, 1/2 verre de Maraschino, une cuillerée à thé de sucre. Remplissez avec du siphon et mélangez bien, puis décorez avec fruits de la saison.

# DEWAR'S

WHITE LABEL  
WHISKY



DEWAR'S  
"WHITE LABEL"

CROSETTO ERNESTO - S. REMO

AGENTE GENERALE PER L'ITALIA



### 3. SHERRY COBBLER.

1/3 de glace dans un tumbler, ajoutez 1/2 verre de Brandy, 1/2 verre de Curaçao, 1/2 verre de Maraschino, un verre de Sherry. Ajoutez du siphon. Mélangez bien, décorez avec des fruits de la saison. Versez un peu de Port Wine sur le tout.

### 4. WHISY SMASH.

Même que Brandy Smash.



AMERICAN BAR  
PALACE HOTEL  
MILAN

F. MORONI Barman

CHAP. III.  
COOLERS



1. BRUNSWICK COOLER.

Une cuillerée de sucre. Jus d'un demi citron.  
Ginger Ale. Décorez avec Fruits de saison.

2. REMSEN COOLER.

Epluchez un citron de même que l'on fait  
avec une pomme, mettez la pelure dans un  
grand Tumbler. Ajoutez deux morceaux de gla-  
ce, un verre de Scotch Whisky. Remplissez avec  
Soda Water.

3. HORSE'S NECK.

Semblable à la recette ci-dessus, mais sans  
Whisky.



AMERICAN BAR

PALACE HOTEL  
MILAN

F. MORONI - Barman



## CHAP. IV.

# CRUSTAS



### 1. BRANDY CRUSTAS.

Prenez un petit verre à vin, mouillez le bord avec du citron, trempez les bords dans du sucre cristallisé, cette action donne au verre une apparence de givré. Epluchez un demi citron de même que l'on épluche une pomme, et ajustez cette épluchure dans le verre. Mettez dans le shaker une cuillerée à thé de sucre ou de Sirop de Gomme, 3 gouttes de Maraschino 3 gouttes d'Angoustura Bitters, jus d'un quart de citron, un verre de Brandy. Mélangez bien, versez dans le petit verre à vin, et ajoutez fruits.



AMERICAN BAR

# LAUSANNE

(LAKE OF GENEVA)

LAUSANNE PALACE - BEAU - SITE



2. RUM SMASH.

Semblable au Brandy Smash.

3. RUM CRUSTAS.

Semblable au Brandy Crustas.

4. WHISKY CRUSTAS.

Semblable au Brandy Crustas.

BY ROYAL APPOINTMENT



To H. M., King George V



# WHITE HORSE

## SCOTCH WHISKY

PURE AND GENUINE

Bottled in Scotland by Distillers  
GLASGOW



## CHAP. V

# CUPS



### 1. CHAMPAGNE CUP.

Mettez deux ou trois morceaux de glace dans un grand récipient et ajoutez un verre à liqueur de Brandy, une liqueur de Maraschino, une liqueur de Curaçao, une bouteille de Champagne, une bouteille de Soda Water. Mélangez bien et décorez avec fruits de la saison et un brin de Menthe fraîche (et une tranche de pelure de concombre selon désire).

### 2. CIDER CUP.

Une liqueur de Calvados, une liqueur de Brandy, une liqueur de Curaçao, une bouteille de cidre, une bouteille de Perrier ou Soda Water. Préparez de la même façon que le « Champagne Cup ».

### 3. NIGHT CAP.

Le jaune d'un oeuf frais, 1/3 d'Anisette, 1/3 de Curaçao, (orange), 1/3 de Brandy. Mélangez bien et versez dans un petit verre à vin.



AMERICAN BAR

CAPRI  
QUISISANA GRAND HÔTEL

(Gestion S. A. T. A.)



## CHAP. VI.

# DAISIES



### 1. BRANDY DAISY.

2/3 de Brandy, 1/3 de Sirop de Grenadine, jus d'un demi citron. Mélangez bien, versez dans un verre à Cocktail de dimension double, ajoutez sherry et autres fruits de la saison, et une flaquée de Soda Water.

### 2. GIN DAISY.

Semblable au Brandy Daisy.

### 3. RUM DAISY.

Semblable au Brandy Daisy.

### 4. WHISKY DAISY.

Semblable au Brandy Daisy.



AMERICAN BAR

# CERNOBBIO

LAKE OF COME

GRAND HOTEL VILLA D'ESTE



## CHAP. VII.

# EGG-NOGGS



### 1. EGG NOGG.

Remplissez le shaker avec de la glace pilée et ajoutez un oeuf frais, 1/2 cuillerée à thé de sucre, un verre de Brandy, un verre de Rhum, le reste avec du lait frais. Mélangez bien, versez dans un Tumbler de taille moyenne, râpez un peu de muscade sur le tout et servez.

### 2. EGG NOGG (Hot).

Prenez un grand verre, une cuillerée à thé de sucre, un oeuf frais. Battez bien avec une cuiller, puis ajoutez du lait bouillant en remuant sans cesse, de même qu'un verre de Brandy, un verre de Rhum. Remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, râpez un peu de muscade sur le tout et servez.

# BOOTH'S

"FINEST OLD DRY  
GIN



*THE ONLY DRY GIN  
MATURED IN WOOD  
FOR A NUMBER OF YEARS*

CROSETTO ERNESTO - S. REMO  
AGENTE GENERALE PER L'ITALIA

### 3. HOT EGG NOGG VILLA D'ESTE.

Servez-vous d'un tumbler de taille moyenne. Un oeuf frais, une cuillerée à thé de sucre. Battez bien le tout et ajoutez du lait bouillant. Mélangez et ajoutez un verre de Brandy, et un verre de Rhum. Mélangez encore, râpez un peu de muscade sur le tout et servez.

(Il est nécessaire de mettre un « Bar Spoon » dans le verre au moment de verser le lait bouillant pour empêcher la casse).



AMERICAN BAR

GENOVA  
GRAND HOTEL MIRAMARE  
(S. A. T. A.)





## CHAP. VIII.

# POUSSES - CAFÉS



### 1. BULL-DOG.

Mettez deux ou trois morceaux de glace dans un grand tumbler, ajoutez le jus d'un orange, un verre de Gin. Remplissez avec du Ginger-Ale. Mélangez et servez avec les pailles.

### 2. POUSSE CAFE.

Peut être préparé de différentes manières en versant les liqueurs les plus denses en rotation dans le « pousse café verre », les liqueurs étant de différentes densités, comme suit.

### 3. POUSSE CAFE N.° 1.

1/6 de Sirop de Framboise, 1/6 Crème de violette, 1/6 Curaçao (orange), 1/6 Crème de Menthe verte, 1/6 Kummel, 1/6 Brandy.



BOULESTIN & C<sup>o</sup>

COGNAC



#### 4. POUSSE CAFE N.º 2.

1/6 de Sirop d'Anisette, 1/6 de Cherry Brandy, 1/6 de Menthe blanche, 1/6 de Chartreuse jaune, 1/6 de Chartreuse verte, 1/6 de Grand Marnier. Grand soins doivent être pris dans cette préparation de façon à éviter le mélange de ces liqueurs.

(La meilleure méthode pour verser les différentes liqueurs pour les Pousse cafés est de verser d'abord les liqueurs dans une petite cuiller à café et ensuite lentement dans le verre).

#### 5. POUSSE L' AMOUR.

1/3 de Maraschino dans un petit verre à vin, ajoutez le jaune d'un oeuf, 1/3 de crème vanille, 1/3 de Brandy. Grande précaution doit être prise de sorte que le jaune d'oeuf ne se mélange pas aux liqueurs.

## CHAP. IX.

# FIZZES



### 1. BRANDY FIZZ.

Mettez dans un petit Tumbler une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à thé d'eau de sorte à faire dissoudre le sucre, le jus d'un demi citron, 1/2 liqueur de Cherry Brandy, une liqueur de Brandy. Remplissez le verre avec de la glace finement pilée et mélangez doucement, ensuite ajoutez une tranche de citron, et servez avec les pailles.

### 2. CREAM FIZZ.

Un verre de Gin, jus d'un citron, une cuillerée à thé de sucre ou gomme, ajoutez à la fin une cuillerée à thé de crème fraîche. Mélangez bien, versez dans un verre à vin et flaquez du soda Water sur le tout.



### 3. DUBONNET FIZZ.

Jus d'une demi orange, jus d'un demi citron, une cuillerée à thé de Cherry Brandy, un verre de Dubonnet. Mélangez bien, versez dans un verre à vin, ajoutez une flaquée de siphon.

### 4. GIN FIZZ.

Une cuillerée à thé de sucre ou sirop de gomme, le jus d'un citron, un verre de Gin. Mélangez bien, versez dans un tumbler de taille moyenne, et remplissez avec du Soda Water.

### 5. GIN RICKEY.

Mettez un morceau de glace dans un tumbler, coupez un citron en deux et pressez le jus dans le verre, ajoutez un verre de Gin, et remplissez avec du Seltzer ou Soda Water.

### 6. GOLDEN FIZZ.

Semblable au Gin Fizz, en y ajoutant le jaune d'un oeuf frais.

### 7. JOHN COLLINS.

Mettez 3 ou 4 morceaux de glace dans un grand tumbler, le jus d'un citron, 2 cuillerées à thé de sucre, un verre de Hollands Gin. Remplissez avec du Soda Water. Mélangez bien.

## 8. MAME TAYLOR.

Mettez une tranche de citron dans un grand tumbler, ajoutez deux morceaux de glace, un verre de Gin, une bouteille de Schwepper's Ginger Ale, et mélangez doucement.

## 9. MAY BLOSSOM FIZZ.

Une cuillerée à thé de Grenadine, jus d'un demi citron, un verre de Cederlund's Swedish Punch. Mélangez bien, versez dans un petit tumbler et remplissez avec du Soda.

## 10. MORNING GLORY FIZZ.

Un blanc d'oeuf, une cuillerée à thé de sucre, le jus d'un citron, une cuillerée à thé d'Absinthe, un verre de Scotch Whisky. Mélangez bien et versez dans un tumbler de taille moyenne. Remplissez avec du Soda Water ou siphon.

## 11. NEW ORLEANS GIN FIZZ.

Un blanc d'oeuf, une cuillerée à thé de sucre, 2 gouttes de fleur d'oranger, un verre de Gin, le jus d'un citron, 1/3 de shaker de glace pilée, et un verre à vin de crème fraîche. Mélangez bien pendant environ deux minutes, ensuite versez dans le tumbler et remplissez avec du Siphon.

## 12. OSTEND FIZZ.

1/2 verre à vin de Cassis, 1/2 verre à vin de Kirsch. Mélangez bien et versez dans un tumbler de taille moyenne. Remplissez avec du siphon.

### 13. ORANGE SQUASH.

Semblable à l'orangeade. Siphon au lieu d'eau ordinaire.

### 14. ROYAL FIZZ.

Le jaune d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de Grenadine, le jus d'une demi Orange, le jus d'un demi citron, un verre de Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un tumbler de taille moyenne. Remplissez avec du siphon.

### 15. ROYAL SMILE.

Le jus d'un limon, une cuillerée à thé de Grenadine, 2/3 Apple Jack ou Calvados, 1/3 de Gin. Mélangez bien et versez dans un petit verre à vin.

### 16. ROCK AND RYE.

Une cuillerée à thé de Rock Candy Sirop, ou Sirop de Gomme, le jus d'un demi citron, un verre de Rye Whisky. Mélangez bien, servez dans le même verre, et pressez un peu de jus de pelure de citron sur le tout.

### 17. RUBY FIZZ.

Une cuillerée à thé de sucre, un oeuf frais, un verre de Sloe Gin. Mélangez bien, versez dans un tumbler de taille moyenne et remplissez avec du Ginger Ale.

## 18. SOUTH SIDE.

Le jus d'un citron, une cuillerée à thé de sucre, 2 ou 3 brins de Menthe fraîche, un verre de Gin (Gordon). Mélangez bien, versez dans un tumbler de taille moyenne, et ajoutez du siphon.

## 19. STONE FENCE.

Mettez un verre de Whisky dans un grand tumbler, ajoutez un ou 2 morceaux de Glace, et remplissez avec du cidre.

## 20. TEXAS FIZZ.

Une cuillerée à thé de sucre, jus d'une demi Orange, jus d'un demi citron, un verre de Gin. Mélangez bien, versez dans un tumbler de taille moyenne, et ajoutez du siphon.

## 21. TOM COLLINS.

Dans un grand tumbler mettez deux ou trois morceaux de glace, une cuillerée à thé de sucre, le jus d'un citron, un verre de Old Tom Gin. Remplissez avec du siphon, mélangez bien et servez.



## CHAP. X.

# FLIPS



### 1. ALEXANDER COCKTAIL.

1/3 de crème de Cacao, 1/3 de Brandy, 1/3 de crème fraîche. Mélangez bien et versez dans un verre à cocktail.

### 2. BOSOM CARESSER.

Un jaune d'oeuf, une cuillerée à thé de Grenadine, 1/6 de Curaçao, 1/6 de Brandy, 1/3 de Madeira. Mélangez bien et versez.

### 3. BRANDY FLIP.

Le jaune d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de sucre ou Sirop de Gomme, 2/3 de Brandy. Mélangez bien, versez dans un petit verre à vin, et râpez un peu de Muscade sur le tout.

#### 4. BROKEN SPUR COCKTAIL.

Le jaune d'un oeuf frais, 1/6 de Gin, 1/6 de Vermout Italien, 2/3 de White Port, une cuillerée à thé d'Anisette Marie Brizard.

#### 5. CAFE DE PARIS COCKTAIL.

Le blanc d'un oeuf frais, 2/3 de Gin, 1/6 de Sirop d'Anisette, une cuillerée à thé de crème fraîche.

#### 6. CHOCOLATE COCKTAIL.

Le jaune d'un oeuf frais, 1/6 de Chartreuse jaune, 1/3 de Port Wine, une cuillerée à thé de Ground Chocolate. Mélangez bien.

#### 7. COFFEE COCKTAIL.

Le jaune d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de sucre ou Gomme de Sirop, 1/3 de Port Wine, 1/6 de Brandy, une goutte de Curaçao. Mélangez bien, versez dans un petit verre à vin, et râpez un peu de Muscade sur le tout.

#### 8. EGG FLIP.

Le jaune d'un oeuf, deux gouttes de Curaçao, 2/3 de Brandy, une cuillerée à thé de sirop de Gomme. Mélangez bien, versez dans un verre à vin de taille moyenne, et râpez un peu de Muscade sur le tout.

## 9. EGG LEMONADE.

Remplissez le shaker à moitié avec de la glace pilée et ajoutez un oeuf frais, 2 cuillerée à thé de sucre, le jus d'un citron. Mélangez bien et versez dans un grand tumbler. Remplissez avec du Soda Water.

## 10. GIN FLIP.

Semblable au Brandy Flip.

## 11. GOLDEN SLIPPER.

Un demi verre de Chartreuse jaune dans un petit verre à vin, ajoutez le jaune d'un oeuf frais, et un demi verre d'Eau de Vie de Dantzic.

## 12. MAGNOLIA.

Une cuillerée à thé de sirop de Gomme, une cuillerée à thé de Curaçao, le jaune d'un oeuf frais, un verre de Brandy. Mélangez bien, versez dans un verre à vin de taille moyenne, et remplissez avec du Champagne.

## 13. MILK SHAKE.

Une cuillerée à thé de sucre, un oeuf frais, 1/3 de glace dans le shaker. Remplissez avec du lait frais, mélangez, versez dans un tumbler de taille moyenne et râpez un peu de Muscade sur le tout.

(Cette boisson est connue sur le Continent sous le nom de « Lait de Poule »).

# COURVOISIER

THE BRANDY OF NAPOLEON



ETAIT LA FINE PRÉFÉRÉE DE NAPOLÉON  
EST DEVENUE LA FINE DES CONNAISSEURS



#### 14. PORTO FLIP.

Le jaune d'un oeuf frais, une cuillerée à thé de sucre, un verre de Port Wine. Mélangez bien, versez dans un petit verre à vin, et râpez un peu de Muscade sur le tout.

#### 15. RUM FLIP.

Semblable au Brandy Flip.

#### 16. SHERRY FLIP.

Un jaune d'oeuf, une cuillerée à thé de sucre, un verre de Sherry. Mélangez bien, versez dans un petit verre à vin, et râpez un peu de Muscade sur le tout.

#### 17. SWISSESS.

Le blanc d'un oeuf frais, une cuillerée à thé d'Anisette Sirop, un verre d'Absinthe. Mélangez bien, versez dans un petit verre à vin, et ajoutez un peu de siphon sur le tout.

#### 18. WHISKY FLIP.

Semblable au Brandy Flip.



“**CINZANO.**”

**IL MIGLIORE DEI VERMOUTH**

**IL PREFERITO**

**PER I COCKTAILS**

## CHAP. XI.

# GROGS, PUNCHS



### 1. FISH HOUSE PUNCH.

Remplissez à moitié un grand Tumbler avec de la glace finement pilée, ajoutez un verre de Whisky, le jus d'un citron. Remplissez avec du siphon. Mélangez, décorez avec des fruits de la saison, versez un peu de Rhum sur le tout, et, servez avec paille.

### 2. HOT GROG.

Une cuillerée à thé de sucre, le jus d'un demi citron. Dissolvez dans un peu d'eau chaude, ensuite ajoutez un verre de Brandy, un verre de Rhum, 2 clous de Girofle et un petit morceau de canelle. Remplissez avec de l'eau chaude, ajoutez une tranche de citron, mélangez bien, râpez un peu de Muscade sur le tout, et servez.

# DRIOLI

## MARASCHINO DI ZARA

CASA FONDATA NEL 1768



**CHERRY BRANDY**



**MARASCHINO**

*Fornitori della Real Casa*



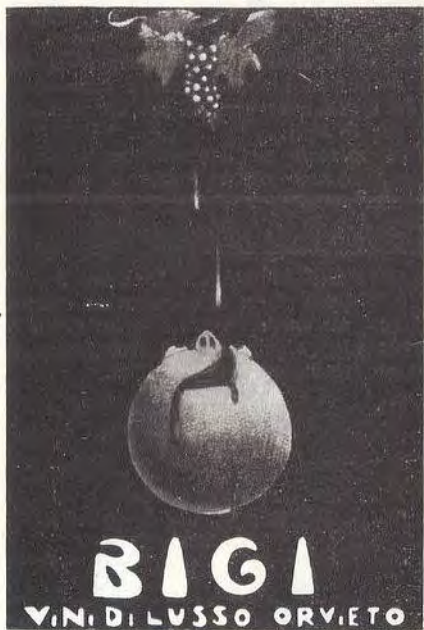
### 3. MILK PUNCH.

Une cuillerée à thé de sucre, un verre à vin de Brandy, 1/2 verre à vin de Rhum, 1/3 de glace dans le shaker. Remplissez avec du lait frais, mélangez bien, et versez dans un tumbler de taille moyenne, râpez un peu de Muscade sur le tout.

(Cette boisson est connue sur le Continent sous le nom de « Lait de Poule »).

### 4. ORGEAT PUNCH.

Remplissez à moitié un tumbler à Whisky avec de la glace pilée, et ajoutez un verre d'Orgeat Sirop, un verre de Brandy, un verre d'eau. Mélangez bien, décorez avec des fruits de la saison et servez avec des pailles.



**LUIGI BIGI & Figlio**  
CASA VINICOLA D'ESPORTAZIONE  
ORVIETO

CHAP. XII.  
JULEPS

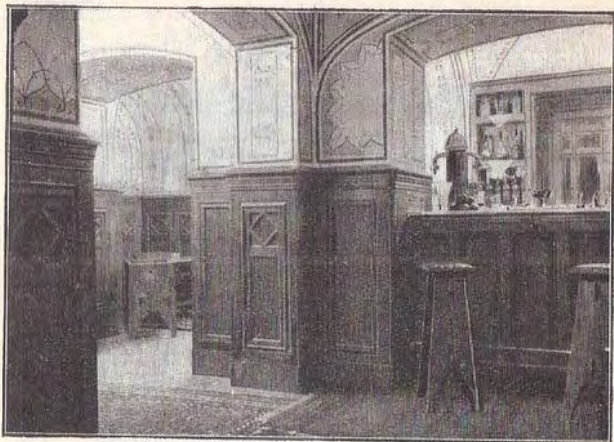


1. MINT JULIP.

Une cuillerée à thé de sucre, 1/2 verre à vin de Soda Water, 2 ou 3 brins de Menthe fraîche. Mélangez bien jusqu'à ce que l'arome de la Menthe soit bien extraite, enlevez la Menthe, et ajoutez deux verres de Old Bourbon Whisky. Remplissez le tumbler avec de la glace finement pilée, mélangez bien jusqu'à ce que le verre devienne glacé, ensuite prenez quelques brins de Menthe et plantez les dans la glace la tige en bas, en sorte que les feuilles soient à la surface en forme de bouquet. Ajoutez des tranches d'Orange, citron, ananas, et cerises sur le tout.

2. BRANDY JULIP.

Semblable au Mint Julip.



AMERICAN BAR

BOLOGNA  
GRAND HOTEL MAJESTIC

(S. A. T. A.)





3. GIN SMASH.

Préparé de la même façon que le Brandy Smash.

4. GIN JULIP.

Préparé de la même façon que le Mint Julip.

5. RUM JULIP.

Préparé de la même façon que le Mint Julip.

6. WHISHY JULIP.

Semblable au Mint Julip.



# GIUSEPPE CONTRATTO

CANELLI

*Spumanti*

*Vini fini di Piemonte*

*Vermouth*

CHAP. XIII.  
SOURS



1. AMERICAN BEAUTY.

Ceci est une grande boisson, servez-vous d'un Tumbler. Une cuillerée à thé de crème de Menthe. Remplissez avec de la glace. Ensuite dans un autre verre, mélangez ce qui suit: 1/6 de jus d'Orange, 1/6 de Grenadine, 1/3 de Vermouth Français, 1/3 de Cognac. Versez dans le premier verre. Ajoutez à la surface un peu de Port Wine, garnissez avec fruits et un brin de Menthe fraîche, et servez.

2. BRANDY SOUR.

Une cuillerée à thé de sucre, ou sirop de Gomme, le jus demi citron, un verre de Brandy. Mélangez bien, versez dans un verre à vin, flaquez un peu de siphon à la surface.

3. RUM SOUR.

Semblable au Brandy Sour.

 Liqueur  
DES  
Pères Chartreux   
TARRAGONE  
DEMANDER une Chartreuse TARRAGONE

**Wynand Fockink**  
AMSTERDAM  
Maison Fondée en 1679  
CURACAOS, CHERRY-BRANDY, ANISETTES, CREMES

**JAS HENNESSY & C<sup>o</sup>**  
**COGNAC**  
LA TOUTE PREMIÈRE MARQUE

## CHAP. XIV.

# DIFFERENTES BOISSONS



### 1. BRANDY HIGHBALL.

Brandy et Soda Water, pressez le jus d'un morceau de pelure de citron dans un verre, avec un morceau de glace.

### 2. BROMO SELTZER.

Dans un grand Tumbler, mettez une cuiller à potage de Bromo Seltzer (que l'on peut trouver dans toute Pharmacie) remplissez avec du Soda, et versez ensuite dans un autre Tumbler. Répétez cela deux fois, jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute, et buvez pendant l'effervescence. (Ceci est un très bon régénérateur).



### 3. CHAMPAGNE COCKTAIL.

Dans un verre à vin mettez un morceau de sucre saturé d'Angoustura Bitters, ajoutez un morceau de glace, remplissez le verre de Champagne, pressez le jus d'un peu de pelure de citron à la surface, mélangez et servez.

### 4. CLARET LEMONADE.

Servez-vous d'un grand Tumbler. Remplissez-le à moitié avec de la glace, le jus d'un citron, 2 cuillerées à thé de sirop de Gomme, un verre de Claret, remplissez avec du siphon. Mélangez doucement, et servez avec les pailles.

### 5. ETON BLAZER.

Dans un grand Tumbler mettez 3 ou 4 morceaux de glace, ensuite ajoutez une cuillerée à thé de Maraschino, une cuillerée à thé de Curaçao (Hols), une cuillerée à thé de Bénédictine, une cuillerée à thé de Brandy, 11 verre à vin de Claret. Remplissez avec du Champagne, mélangez bien et servez avec garniture de fruits de la saison.

### 6. GIN SLING.

Le Jus d'un citron, un verre de Gin, une cuillerée à thé de Grenadine, un verre à vin d'eau ordinaire. Mélangez bien, et versez dans un Tumbler de taille moyenne.

## 7. GIN HIGHBALL.

Est un Gin et Soda, avec jus de pelure de citron pressé à la surface et un morceau de glace.

## 8. HORSES'S NECK (WITH KICK).

Epluchez un citron de même que vous feriez avec une pomme, ensuite mettez la pelure dans un grand Tumbler, ajoutez quelques morceaux de glace, une cuillerée à thé de sucre, un verre de Gin, et remplissez avec du Ginger Ale.

## 9. LEMON SQUASHI.

Dans un grand Tumbler mettez le jus d'un citron, 2 cuillerées à thé de sucre cristallisé, remplissez à moitié le verre avec de la glace pilée, remplissez avec Soda, et mélangez bien.

## 10. LOCOMOTIVE.

Une cuillerée à thé de miel, une cuillerée à thé de Curaçao, le jaune d'un oeuf frais, un verre de Port Wine. Mélangez bien et versez dans un verre à vin de taille moyenne.

## 11. MOKA'S PITBERG.

Remplissez un petit Tumbler avec de la glace pilée. Ajoutez une cuillerée à thé de sucre cristallisé, 2 cuillerées à thé de crème fraîche épaisse, le reste avec du café froid. Placez le shaker sur le verre et mélangez doucement. Posez le verre avec le shaker pour quelques secondes, enlevez ce dernier et servez cette boisson avec des pailles.



THE BRUNSWICK

THE LENOX

ON EITHER SIDE OF  
COPLEY SQUARE  
BOSTON  
MASSACHUSETTS

TWO BLOCKS FROM BACK BAY STATION



L. C. PRIOR  
President and Managing Director

## 12. NINETEEN TWENTY - PICK ME UP.

1/3 de Gin, 2/3 de Pernod Absinthe, une goutte d'Angoustura, une goutte d'Orange Bitters, une goutte de sirop de Gomme. Mélangez bien, versez dans un verre à vin de taille moyenne et remplissez avec du Soda Water.

## 13. OLD - FASHIONED WHISKY COCKTAIL.

Prenez un petit Tumbler, mettez-y 4 gouttes d'Angoustura Bitters, un morceau de glace, un verre de Rye Whisky, une cuillerée à thé de sucre cristallisé. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissout, pressez un peu de jus de pelure de citron sur le tout et servez dans le même verre.

## 14. ORANGEADE.

Remplissez à moitié un grand tumbler, avec de la glace pilée et ajoutez le jus d'une orange, une cuillerée à thé de sucre, une cuillerée à thé de Grenadine. Remplissez avec de l'eau ordinaire et mélangez bien, ajoutez une tranche d'Orange dans le verre et servez avec les pailles.

## 15. ORGEAT LEMONADE.

Remplissez à moitié un grand Tumbler avec de la glace pilée, un verre de Sirop d'Orgeat, le jus d'un citron. Remplissez avec du Soda Water, mélangez bien, et servez avec les pailles.



## 16. SCOTCH HIGHBALL.

Dans un grand tumbler mettez un morceau de glace, pressez le jus d'un morceau de pelure de citron, offrez le Whisky au client pour se servir lui-même, et remplissez avec du Soda Water.

## 17. SHANDY GAFF.

Parts égales de Ginger Bière et Bass de Pale Ale.

## 18. SOUTHERN BEAUTY.

Une cuillerée à thé de sirop de citron, jus d'un demi limon, un verre de Pouche-Soto, un verre de Brandy. Mélangez bien et versez dans un verre à vin de taille moyenne, remplissez avec du Soda Water.

(Une boisson très populaire à St. Sebastien).

## 19. SOYER AU CHAMPAGNE.

Dans un Grand Tumbler mettez une mesure de Crème de Vanille glacée, 2 gouttes de Maraschino, 2 gouttes de Curaçao, 2 gouttes de Brandy. Remplissez avec du Champagne, mélangez bien, ajoutez une tranche d'ananas, une tranche d'Orange, une tranche de citron, 2 Cherries, ou cerises, 2 fraises.

## 20. WHISKY SOUR.

Préparé de la même façon que le Brandy Sour.



## 21. DIFFÉRENTES BOISSONS CONTINENTALES.

Toutes servies dans un grand Tumbler.

(1) KIRCH ET GRENADINE.

Un verre d'Amer Picon, 1/2 verre de Grenadine, remplissez avec du Soda.

(2) PICON GRENADINE.

Un verre de Kirsch, 1/2 verre de Grenadine, remplissez avec du siphon.

(3) DUBONET CITRON.

Un verre de Dubonnet, 1/2 verre de Sirop de Citron, remplissez avec du Soda Water.

(4) KIRCH ET CASSIS.

Un verre de Cassis, 1/2 verre de Kirch, remplissez avec du Soda Water.

(5) VERMOUTH CASSIS.

Un verre de Noilly Pratt Vermouth, 1/2 verre de Curaçao, Soda Water.

(6) VERMOUTH CURAÇAO.

Un verre de Vermouth Français, 1/2 verre de Curaçao, Soda Water.

(7) CHAMBERY FRAISETTE.

Un verre de Vermouth de Chambéry, 1/2 verre de Fraîsette, Soda Water.

(8) CINZANO ET CURAÇAO.

Un verre de Cinzano Vermouth, 1/2 verre de Curaçao, remplissez avec du Soda Water.

(9) ANIS DEL OSO ET GRENADINE.

Un verre d'Anis del Oso, 1/2 verre de Grenadine, remplissez avec du Soda Water.

(10) CHAMPAGNE DU PAUVRE.

Un verre de Brandy, 1/2 verre de Sirop de Citron, remplissez avec du Soda Water.

(11) BYRRH-CASSIS.

Un verre de Byrrh, 1/2 verre de Cointreau, Soda Water.

# INDEX

<i>Pag.</i>	<i>Pag.</i>
Adonis Cocktail . . . 23	Cafe de Paris Cocktail . 88
Alaska Cocktail . . . 25	Cameron's Kick Cocktail 28
Alexander Cocktail . . . 87	Canadian Cocktail . . . 29
Alfonso Cocktail . . . 25	Casino Cocktail . . . 29
American Beauty . . . 101	Carrol Cocktail . . . 29
Angels's Kiss . . . 25	C. F. H. Cocktail. . . 29
Apera Cocktail . . . 25	Champagne Cocktail. . 104
Apple Jack Cocktail . . 25	Champagne Cup . . . 71
Astoria Cocktail . . . 25	Champagne Pick-me-up 30
Bacardi Cocktail . . . 25	Chinese Cocktail . . . 30
Bamboo Cocktail . . . 27	Chocolate Cocktail . . 88
Bijou Cocktail . . . 27	Chorns Lady Cocktail 30
Blackhorn Cocktail . . 27	Cider Cup . . . . . 71
Bloodhound Cocktail . 27	Cinzano Champagne
Bosom Caresser . . . 87	Cocktail . . . . . 29
Brandy Cocktail . . . 27	Cinzano Cocktail . . . 30
Brandy Crustas . . . 67	Claret Lemonade . . . 104
Brandy Daisy . . . . 73	Clover Club Cocktail . 30
Brandy Fizz . . . . . 82	Clover Leaf Cocktail . 31
Brandy Flip . . . . . 87	Club Cocktail . . . . . 31
Brandy Highball . . . 103	Cocktail U.N.I.T.I. . . 23
Brandy Julip . . . . . 97	Coffee Cocktail . . . 88
Brandy Smash . . . . . 61	Cooperstown Cocktail . 31
Brandy Sour . . . . . 101	Colonial Cocktail . . . 31
Brazil Cocktail . . . . 28	Commodore Cocktail . 31
Broken Spur Cocktail . 88	Coronation Cocktail . . 32
Bromo Seltzer . . . . . 103	Country Club-Cooler . 32
Brooklyn Cocktail. . . 28	Cream Fizz . . . . . 82
Bronx Cocktail . . . . . 28	Cuban Cocktail . . . 32
Bronx Terrace Cocktail 28	Dacqueri Cocktail . . . 32
Brunswick Cooler. . . 65	Dempsey Cocktail. . . 32
Brut Cocktail . . . . . 28	Derby Cocktail . . . 33
Bul-Dog . . . . . 79	Diabola Cocktail . . . 33
Bunny's Hugg . . . . . 28	Diki Diki Cocktail . . . 33
Byrrh Cocktail . . . . . 27	Doctor_Cocktail . . . 33

<i>Pag.</i>	<i>Pag.</i>
Douglas Cocktail . . . 33	Greenbar Cocktail . . . 37
Dream Cocktail . . . 33	Green Room Cocktail . . 37
Du Barry Cocktail . . . 34	Grenadier Cocktail . . . 38
Dubonnet Cocktail . . . 34	Guards' Cocktail . . . 38
Dubonnet Fizz . . . . 83	Harry's Pick Me Up. . . 38
Dunlop Cocktail . . . . 34	Harvard Cocktail . . . . 38
Eagles Dream Cocktail. 34	Hasty Cocktail . . . . 38
East India Cocktail . . 34	Hakam-Ciccup Cocktail 38
Egg Flip . . . . . 88	Hoffman House Cockta'l 39
Egg Lemonade . . . . . 89	Homestead Cocktail . . 39
Egg Nogg . . . . . 75	Hoola-Hoola Cocktail . 39
Egg Nogg (Hott) . . . 75	Horse's Neck . . . . . 65
Elk's Own Cocktail . . 34	Horse's Neck (With Kick) 105
Enos Cocktail . . . . . 35	Hot Egg Nogg Villa d'Este 77
Eton Blazer . . . . . 104	Hot Grog . . . . . 93
Eye-Opner Cocktail . . 35	Inca Cocktail . . . . . 39
Fairbank Cocktail . . . 35	Ink Street Cocktail . . . 39
Fascinator Cocktail . . 35	Irish Cocktail . . . . . 40
Fernet Branca Cocktail. 35	Japanese Cocktail . . . 40
Fish House Punch . . . 93	Jack Rose Cocktail . . . 40
Flu Cocktail. . . . . 35	Jersey Cocktail . . . . . 40
Fourth Degree Cocktail 36	Jockey Club Cocktail . . 40
Fox River Cocktail . . . 36	John Collins . . . . . 83
Futurity Cocktail . . . 36	Journalist Cocktail . . . 41
Gangadine Cocktail . . 36	J. O. S. Cocktail . . . . 41
Gilroy Cocktail . . . . 36	Jupiter Cocktail . . . . 41
Gimlet . . . . . 37	Knickerbocker Cocktail 41
Gin Cocktail . . . . . 37	Knock Out Cocktail . . 41
Gin Daisy . . . . . 73	Lasky Cocktail . . . . . 42
Gin Fizz . . . . . 83	Lawhill Cocktail . . . . . 42
Gin Flip . . . . . 89	Leave It. To Me Cocktail 42
Gin Highball . . . . . 105	Lemon Squash . . . . . 105
Gin Julip . . . . . 99	Leroi Cocktail . . . . . 42
Gin Rickey . . . . . 83	Locomotive . . . . . 105
Gin Sling . . . . . 104	Loae Tree Cocktail . . . 42
Gin Smash . . . . . 99	Magnolia . . . . . 89
Gloom Raiser . . . . . 37	Maiden's Blush Cocktail 42
Golden Fizz . . . . . 83	Mame Taylor . . . . . 84
Golden Slipper . . . . 89	Manhattan Cocktail . . . 43
Gozette Cocktail . . . . 37	Mary's Cocktail . . . . . 43



<i>Pag.</i>	<i>Pag.</i>
Martini Cocktail . . . 43	Pink Lady Cocktail . . . 47
Martini (Medium) . . . 43	Pink Rose Cocktail . . . 47
Martini (Sweet) . . . 43	Planters's Cocktail . . . 47
May Blossom Fizz . . . 84	Plaza Cocktail . . . 47
Mayfair Cocktail . . . 43	Polo Cocktail . . . 47
Milk Punch . . . . . 95	Porto Flip . . . . . 91
Milk Shake . . . . . 89	Port Wine Cocktail . . . 48
Millionaire Cocktail . . 44	Port Wine Cobbler . . . 61
Mint Cocktail . . . . . 44	Pousse Cafe . . . . . 79
Mint Julip . . . . . 97	Pousse Cafe N. <sup>o</sup> 1 . . . 79
Mississippi Mule Cocktail 44	Pousse Cafe N. <sup>o</sup> 2 . . . 81
Modern Cocktail . . . . . 44	Pousse l'Amour . . . . . 81
Moka's Pitberg . . . . 105	Prairie Oyster Cocktail . 48
Monkey's Gland Cocktail 44	Prestoman Cocktail . . . 48
Montana Cocktail . . . . 44	Princess Mary Cocktail . 48
Morning Cocktail . . . . 45	Princeton Cocktail . . . 48
Morning Glory Fizz . . . 84	Pussyfoot Cocktail . . . 48
Mountain Cocktail . . . . 45	Quaker's Cocktail . . . . 49
New Orleans Gin Pizz . . 84	Quarter-Deck Cocktail . . 49
Night Cap . . . . . 71	Quartier Latin Cocktail . 49
Nineteen Twenty Cocktail 45	Queen's Cocktail . . . . . 49
Nineteen Twenty-Pick Me Up . . . . . 107	Quelle Vie Cocktail . . . . 49
Old-Fashioned Whisky Cocktail . . . . . 107	Reform Cocktail . . . . . 49
Olivette Cocktail . . . . . 45	Remsen Cooler . . . . . 65
Orangeade . . . . . 107	Rob Boy Cocktail . . . . . 49
Orange Blossom . . . . . 45	Rock And Rye . . . . . 85
Orange Squash . . . . . 85	Royal Cocktail . . . . . 50
Orgeat Lemonade . . . . 107	Royal Fizz . . . . . 85
Orgeat Punch . . . . . 95	Royal Smile . . . . . 85
Ostend Fizz . . . . . 84	Rose Cocktail . . . . . 50
Pall Mall Cocktail . . . . 46	Ruby Fizz . . . . . 85
Pansy Blossom . . . . . 46	Rum Crustas . . . . . 69
Paradise Cocktail . . . . 46	Rum Daisy . . . . . 73
Parisian Cocktail . . . . 46	Rum Flip . . . . . 91
Pegu Club Cocktail . . . . 46	Rum Julip . . . . . 99
Perfect Cocktail . . . . . 46	Rum Smash . . . . . 69
Peto Cocktail . . . . . 46	Rum Sour . . . . . 101
Ping-Pong Cocktail . . . . 47	Russ House Cocktail . . . 50
	Saratoga Cocktail . . . . . 50
	Seturnina Cocktail . . . . 51



<i>Pag.</i>	<i>Pag.</i>
Scotch Highball . . . . .	Vie en Rose Cocktail . . . . .
"S. G." Cocktail . . . . .	Virgin Cocktail . . . . .
Shandy Gaff . . . . .	Waldorf Cocktail . . . . .
Sherry Flip . . . . .	Warday's Cocktail . . . . .
Sherry Cocktail . . . . .	Warden Cocktail . . . . .
Sherry Cobbler . . . . .	Washington Cocktail . . . . .
Side-Car Cocktail . . . . .	Wax Cocktail . . . . .
Silver Cocktail N. <sup>o</sup> 1 . . . . .	Wedding Bell Cocktail . . . . .
Silver Cocktail N. <sup>o</sup> 2 . . . . .	Welcome Stranger Cocktail . . . . .
Silver Streak Cocktail . . . . .	West Indian Cocktail . . . . .
Sir Walter Cocktail . . . . .	Whisky Cochtail . . . . .
Sloeberry Cocktail . . . . .	Whisky Crustas . . . . .
Snowball Cocktail . . . . .	Whisky Daisy . . . . .
Soda Cocktail . . . . .	Whisky Flip . . . . .
Soul Kiss . . . . .	Whisky Julip . . . . .
Southern Beauty . . . . .	Whisky Smash . . . . .
South Side . . . . .	Whisky Sour . . . . .
So. So. Cocktail . . . . .	White Lady Cocktail . . . . .
Soyer Au Campagne . . . . .	Xanthis Cocktail . . . . .
Stanley Cocktail . . . . .	Xeres Cocktail . . . . .
Star Cocktail . . . . .	Yale Cocktail . . . . .
Stinger . . . . .	Yokohama Cocktail . . . . .
Stone Fence . . . . .	Zazarac Cocktail . . . . .
Sunshine Cocktail . . . . .	Za Za Cocktail . . . . .
Swisses . . . . .	
"75" Cocktail . . . . .	<i>Différentes boissons conti-</i>
Tango Cocktail . . . . .	<i>mentales</i>
Tantalus Cocktail . . . . .	Kirsch And Grenadine . . . . .
Texas Fizz . . . . .	Picon Grenadine . . . . .
Third Degree Cocktail . . . . .	Dubonnet Citron . . . . .
Tipperary Cocktail . . . . .	Kirsch And Cassis . . . . .
Thunder Cocktail . . . . .	Vermouth Cassis . . . . .
Tom Collins . . . . .	Vermouth Curacao . . . . .
Trilby Cocktail . . . . .	Chambery Fraisettes . . . . .
Trinity Cocktail . . . . .	Cinzano e Curaçao . . . . .
Tropical Cocktail . . . . .	Anis Del Oso And Gre-
Turf Cocktail . . . . .	nadine . . . . .
Tuxedo Cocktail . . . . .	Champagne de Pauvre . . . . .
Vermouth Cocktail . . . . .	Byrrh-Cassis . . . . .



# U · N · I · T · I

## ASSOCIATION DE TOURISME INTERNATIONAL ROMA

PIAZZA DEL POPOLO N. 18

### SECTION TRANSPORTS ET TOURISME

- Agence de Voyages "Exprinter" - Paris.*  
*Agence de Voyages Schenker et C.ie - Bolzano.*  
*Agencia Sommariva S. A. - Madrid.*  
*Agenzia Chiari e Sommariva - Milano.*  
*Agence Lubin - Paris.*  
*Angfartygs Aktiebolaget Göta Kanal - Göteborg.*  
*Allgemeenē Nederlandsche Vereeniging Voor Vremdelingen Verkeer - La Haye.*  
*Association des Villes Belges et Luxembourgeoises  
(Représentation pour l'Italie).*  
*Associazione Incremento Forestieri - Merano.*  
*A. T. & Santa Fe Railways - Chicago.*  
*Badedirektion Pistany (Tchécoslovaquie).*  
*Bennett's Reisebüro - Oslo.*  
*Bureau du Correspondant Officiel en Italie de la Société Nationale des Chemins de Fer Belges.*  
*Bureau du Représentant Officiel en Italie de la London & North Eastern Railway.*  
*Canadian Pacific Railway.*  
*Comitato di Cura - Merano.*

*Compagnie des Chemins de Fer Danube - Save-Adriatique (ex Südbahn Gesellschaft).*  
*Compagnia Italiana Funivie Elettriche.*  
*Compagnie Française de Tourisme.*  
*Cosulich Line.*  
*Cunard Line.*  
*Direzione Stazione Climatica e Balneare - Abbazia.*  
*Dollar Steamship Line.*  
*E. Marsters Tours Inc. - Boston.*  
*Erste Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft (Compagnia Navigazione del Danubio).*  
*Ferguson Travel Service - Los Angeles, Cal.*  
*Ferrovie Nord Milano.*  
*First National Bank of Chicago - Foreign Travel Bureau - Chicago.*  
*Franco-Belgique Tours.*  
*Frew Hall - Travel Service - New York.*  
*Grabtree Travel Office - Oakland, Cal.*  
*Holland Amerika Linie - Rotterdam.*  
*Kurkommission - Badgastein.*  
*Landsforening For Reiselivet i Norge - Office Norwegian du Tourisme - Oslo.*  
*Lariana - Compagnia di Navigazione sul Lago di Como.*  
*Lloyd Sabauda.*  
*Lloyd Triestino.*  
*Mittelmeer-America Reise und Transport A. G. - Zürich.*  
*Oesterreichische Bundesbahnen (Chemins de Fer Fédéraux de l'Autriche) - Représentation pour l'Italie.*  
*Oesterreichische Verkehrswerbungs - Gesellschaft - (Représentation pour l'Italie).*  
*Raymond & Whitcomb Company - Boston-Paris.*  
*Rederiaktiebolaget Svenska Lloyd - Göteborg.*  
*S. A. V. I. (Soc. An. Viages Internationales) - Rio de Janeiro.*  
*S.I.P.P.I.C. - Funicolare di Capri.*  
*Società Italiana Servizi Aerei (S. I. S. A.) - Portorose (près de Trieste).*  
*S. I. T. M. A. R. (Società Italiana Servizi Marittimi).*  
*Società Napoletana per le Terme di Agnano.*  
*Società R. Terme di Montecatini.*

*Società Roma-Ostia.  
 Società RR. Terme di Salsomaggiore.  
 Società Varesina per Imprese Elettriche.  
 Svenska Amerika Linien - Göteborg.  
 Svenska Trafikförbundet - Stockholm.  
 Sveriges Statsbanor (Chemins de Fer de l'État Sué-  
 dois) Représentation pour l'Italie.  
 The Atlas Steamship Agency - Hollywood (Cal.).  
 The Clara Laughlin - Travel Service - Chicago.  
 Touring Club Turc - Constantinople.  
 Transatlantica Italiana.  
 United States Line  
 Villain & Fassio - Compagnia di Navigaz. - Genova.  
 Voyages Hone - Montreal - Toronto-Quebec.  
 White Star Line.*

## SECTION HÔTELIÈRE

### AFRIQUE DU SUD:

CAPE TOWN . . . . Hotel Royal

### ALLEMAGNE:

BADEN BADEN . . . . Badhotel Badischer Hof.  
 BAD REICHENHALL . . Kurhaus Axelmannstein u. Grand  
 Hotel  
 BERCHTESGADEN . . . { Kaiserin Augusta Viktoria  
 Kurhaus und Grand Hotel  
 Hotel Adlon  
 BERLIN . . . . . { Hotel Continental  
 Hotel Esplanade  
 Hotel Excelsior  
 DRESDEN . . . . . { Hotel Bellevue  
 Europäischer Hof  
 DÜSSELDORF . . . . { Palast Hotel Breidenbacher Hof  
 Parkhotel  
 ESSEN . . . . . Der Kaiserhof  
 HAMBURG . . . . . Hotel Atlantic  
 KOLN . . . . . Hotel Monopol-Metropol  
 MÜNCHEN . . . . . { Hotel Bayerischer Hof  
 Hotel Vier Jahreszeiten  
 WIESBADEN . . . . . { Hotel Rose  
 Hotel Nassauer Hof

### [ ANGLETERRE

LONDRES . . . . . Hyde Pak Hotel



## ARGENTINE

BUENOS AYRES . . . Plaza Hotel

## AUTRICHE

BADGASTEIN . . . . . { Grand Hotel Europe  
Hotel Elisabethhof  
BAD ISCHL . . . . . { Hotel Straubinger  
INNSBRUCK . . . . . { Kur Hotel Elisabeth  
SEMNERING . . . . . { Hotel Tyrol  
SALZBOURG . . . . . { Südbahn Hotel  
VELDEN . . . . . { Hotel Bristol  
AM WÖRTHERSEE . . . . . { Grand Hotel Europe  
Hotel Excelsior  
VIENNE . . . . . { Grand Hotel  
Hotel Imperial  
Oesterreichischer Hof  
Ritz Hotel

## BELGIQUE

BRUXELLES . . . . . { Hotel Astoria et Claridge  
Hotel Métropole  
Palace Hotel

## BRÉSIL

RIO DE JANEIRO . . . . . { Hotel Gloria  
Palace Hotel  
SANTOS . . . . . { Copacabana Palace Hotel  
SAO PAULO . . . . . { Parque Balneario Hotel  
Esplanada Hotel

## BULGARIE

SOFIA . . . . . Grand Hotel Bulgarie

## CANADÀ

*(The United Hotels Company)*

HAMILTON . . . . . Royal Connaught  
MONTREAL . . . . . The Mount Royal  
NIAGARA FALLS . . . . . The Clifton  
TORONTO . . . . . King Edward Hotel  
WINDSOR . . . . . Prince Edward Hotel

*(The Canadian Pacific Hotels)*

St. ANDREWS, N. B.	. . . . .	The Algonquin
Mc. ADAM, N. B.	. . . . .	Mc. Adam Hotel
QUEBEC, QUE.	. . . . .	Chateau Frontenac
MONTREAL, QUE.	. . . . .	Place Viger Hotel
WINNIPEG, MAN.	. . . . .	The Royal Alexandra
CALGARY, ALTA.	. . . . .	Hotel Palliser
BANFF, ALTA.	. . . . .	Banff Springs Hotel
LAKE LOUISE, ALTA.	. . . . .	Chateau Lake Louise
EMERALD LAKE (near	Field)	B. C. Emerald Lake Chalet
GLACIER, B. C.	. . . . .	Glacier House
SICAMOUS, B. C.	. . . . .	Hotel Sicamous
VANCOUVER, B. C.	. . . . .	Hotel Vancouver
VICTORIA, B. C.	. . . . .	Empress Hotel

**CZECOSLOVAQUIE**

JOACHIMSTAL	. . . . .	Radium Palace Hotel
MARJENBAD	. . . . .	Hotel Esplanade
PISTANY	. . . . .	Thermia Palace Hotel
PRAGUE	. . . . .	Grand Hotel Royal
KARLSBAD	. . . . .	Grand Hotel Sroubek
		Imperial Hotel

**DANEMARK**

COPENHAGUE	. . . . .	Hotel d'Angleterre
		Hotel Terminus

**ÉGYPTE**

ALEXANDRIE	. . . . .	Hotel Casino San Stefano
ASSOUAN	. . . . .	Cataract Hotel
		Grand Hotel
HELOUAN	. . . . .	Savoy Hotel
		Grand Hotel Helouan
LE CAIRE	. . . . .	The Continental Savoy
		Sémiramis Hotel
		Shepherd's Hotel
LOUXOR	. . . . .	Louxor Hotel
		Winter Palace
PORT SAID	. . . . .	Simonini's Hotels
PYRAMIDES	. . . . .	Mena House

**ESPAGNE**

BARCELONE	. . . . .	Ritz Hotel
MADRID	. . . . .	Palace Hotel
		Hotel Ritz
MALAGA	. . . . .	Regina Hotel

## ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

NEW YORK . . . . .	The Ambassador	
LOS ANGELES . . . . .	The Ambassador	
ATLANTIC CITY . . . . .	The Ambassador	
BOSTON . . . . .	Hotel Brunswick	}
	Hotel Lenox	
	Hotel Copley Plaza	
	Hotel Westminster	
CHICAGO . . . . .	The Blackstone	}
	The Drake	
CORONADO BEACH . . . . .	Hotel del Coronado	
COLORADO SPRINGS . . . . .	Hotel Broadmoor	
DETROIT . . . . .	The Book Cadillac	Hotel
KANSAS CITY, MO. . . . .	Hotel Muehlebach	}
	Hotel Baltimore	
MANILA P. I. . . . .	Manila Hotel	
PHILADELPHIA . . . . .	Hotel Ritz Carlton	
PORTLAND, ORE . . . . .	Multnomah Hotel	
S. FRANCISCO, CAL. . . . .	Palace Hotel	
ST. LOUIS, MO. . . . .	The Chase Hotel	
WASHINGTON . . . . .	Hotel Mayflower	

*(The United Hotels Company)*

ALBANY (New-York) . . . . .	The Ten Eyck	
AKRON (Ohio) . . . . .	The Portage	
ERIE (Pa.) . . . . .	The Lawrence	
FLINT (Mich.) . . . . .	The Durant	
HARRISBURG (Pa.) . . . . .	The Penn-Harris	
NEWARK (New-Jersey) . . . . .	The Robert Treat	
NEW YORK CITY . . . . .	The Roosevelt	
NIAGARA FALLS . . . . .	The Niagara	
PATERSON (New-Jersey) . . . . .	The Alexander Hamilton	
PHILADELPHIE (Pa.) . . . . .	The Benjamin Franklin	
ROCHESTER (New York) . . . . .	Hotel Rochester	}
	The Seneca	
SEATTLE (Washington) . . . . .	The Olympic	
SYRACUSE (New-York) . . . . .	The Onondaga	
TRENTON (New-Jersey) . . . . .	The Stacy-Trent	
UTICA (New-York) . . . . .	Hotel Utica	
WORCESTER (Mass.) . . . . .	The Bancroft	

## FRANCE

AIX-LES-BAINS . . . . .	Hotel Excelsior
BIARRITZ . . . . .	Hotel du Palais
CANNES . . . . .	Hotel Continental
MARSEILLE . . . . .	Splendid Hotel
MENTON . . . . .	Alexandra Hotel

NICE . . . . .	{ Atlantic Hotel Hotel France et Plaza Hotel Negresco Hotel Royal Hotel Rühl Hotel Savoy
PARIS . . . . .	{ Hotel Claridge's Hotel Continental
REIMS . . . . .	{ Hotel Lion d'Or
TOURS . . . . .	{ Hotel Métropol

### GRECE

ATHÈNES . . . . .	{ Hotel Grande Bretagne - Lampsac Le Petit Palais
CORFOU . . . . .	{ Grand Hotel d'Angleterre Hotel d'Angleterre et Belle Venise

### HOLLANDE

AMSTERDAM . . . . .	{ Grand Hotel Victoria
LA HAYE . . . . .	{ Grand Hotel Central Grand Hotel des Indes
SCHEVENINGEN . . . . . (LA Haye-sur-Mer)	{ Palace Hotel Hotel d'Orange Grand Hotel
UTRECHT . . . . .	{ Hotel Kurhaus Hotel des Pays Bas

### HONGRIE

BUDAPEST . . . . .	{ Grand Hotel Ile Ste. Marguerite Hotel Ritz Hotel Hungaria Hotel St. Gellért
--------------------	--

### INDES ANGLAISES

*(The Associated Hotels of India)*

DELHI . . . . .	{ Maidens Hotel
LAHORE . . . . .	{ Faletti's Hotel
MURREE . . . . .	{ Cecil Hotel
RAWALPINDI . . . . .	{ Flashman's Hotel
SIMLA . . . . .	{ Cecil Hotel Corstophaus Hotel

### ITALIE

ABBAZIA . . . . .	{ Hotel Bellevue Hotel Excelsior Hotel Palace Hotel Quarnero Hotel Regina
-------------------	---



AGNANO TERME (Napoli)	Hotel delle Terme
AMALFI . . . . .	Hotel Cappuccini
ASSISE . . . . .	Hotel Subasio
BELLAGIO . . . . .	{ Grand Hotel
BOLOGNE . . . . .	{ Hotel Villa Serbelloni
BOLZANO . . . . .	Majestic Hotel Baglioni
BORDIGHERA . . . . .	Hotel Città di Bolzano
BEINDES . . . . .	Hotel Cap. d'Ampeglio
BRIONI . . . . .	International Hotel
CAMPO dei FIORI (Varese)	Grand Hotel Isole Brioni
CAPRI . . . . .	{ Grand Hotel Quisisana
	{ Tiberio Palace Hotel
	{ Hotel La Palma
CÔME . . . . .	Plinius Grand Hotel
CORTINA D'AMPEZZO	Grand Hotel Savoy
FLORENCE . . . . .	Grand Hotel Baglioni
GARDONE . . . . .	Grand Hotel Fasano
GENES . . . . .	Grand Hotel Miramare
GIRGENTI . . . . .	Grand Hotel des Temples
LAGO DI BRAIES . . . . .	Pragser Wildsee
LAURANA . . . . .	Grand Hotel Laurana
MADONNA DI	{ Grand Hotel des Alpes
CAMPIGLIO . . . . .	{ Golf Hotel Carlomagno
	{ Grand Hotel Penegal
MENDOLA (Dolomiti)	{ Grand Hotel Mendola
MÉRAN . . . . .	Grand Hotel et Meranernof
MILAN . . . . .	{ Bertolini's Hotel Europe
	{ Grand Hotel et de Milan
MONTECATINI-BAGNI	{ « Majestic » Hotel Diana
	{ Albergo Pace Grand Hotel
NAPLES . . . . .	{ Bertolini's Palace Hotel
	{ Grand Hotel
OSPEDALETTI . . . . .	{ Grand Hotel Miramare Palace
	{ Grand Hotel de la Reine
PALERME . . . . .	Excelsior Palazzo
PALLANZA . . . . .	Omarini's Grand Eden Hotel
PEROUSE . . . . .	Palace Hotel
PORTOROSE . . . . .	{ Palace Hotel
	{ Hotel Riviera
RAPALLO . . . . .	Hotel Bristol
RIMINI . . . . .	Grand Hotel
RIVA . . . . .	Hotel Lido Palace
ROME . . . . .	{ Grand Hotel Continental
	{ Hotel Majestic
	{ Hotel Regina Carlton
RONCEGNO . . . . .	Grand Hotel de Russie
SIENNE . . . . .	Palace Grand Hotel
	Grand Hotel Continental

- SALSOMAGGIORE . . . } Grand Hotel Central Bagui  
 . . . } Grand Hotel Milan  
 . . . } Grand Hotel des Thermes
- S. MARGHERITA LIGURE Imperial Palace Hotel
- S. MARTINO DI CASTROZZA Grand Hotel des Alpes
- SAN PELLEGRINO . . . } Grand Hotel  
 . . . } Hotel Terme e Milano
- SAN REMO . . . } The Savoy Hotel
- SESTRI LEVANTE . . . } Grand Hotel Jensch
- SYRACUSE . . . . . } Grand Hotel des Etrangers  
 . . . . . } Grand Hotel Villa Politi
- TAORMINA . . . . . } Excelsior Grand Hotel  
 . . . . . } Hotel Castello a Mare
- TORBOLE (Lago di Garda) Grand Hotel Torbole
- TRIESTE . . . . . } Savoia Excelsior Hotel
- TRIPOLI D'AFRICA . . } Grand Hotel
- VARESE . . . . . } Grand Hotel Palace  
 . . . . . } Hotel Bonvecchiati
- VENISE . . . . . } Hotel Bristol Britannia  
 . . . . . } Hotel de l'Europe  
 . . . . . } Hotel d'Italie Bauer-Grünwald
- VIAREGGIO . . . . . } Hotel Excelsior  
 . . . . . } Select Palace Hotel  
 . . . . . } Grand Hotel et Royal

**JUGOSLAVIE**

- ZAGREB . . . . . Hotel Esplanade

**SUÈDE**

- FALSTERBO . . . . . Hotel Falsterbohus
- GOTEBORG . . . . . Hotel Eggers
- KARLSTAD . . . . . Stadshotellet
- STOCKHOLM . . . . . Grand Hotel

**SUISSE**

- ANDERMATT . . . . . Danioth's Grand Hotel
- LAUSANNE . . . . . } Alexandra Grand Hotel  
 . . . . . } Lausanne Palace - Beau Site
- LOCARNO . . . . . Hotel Esplanade
- LUZERN . . . . . Hotel du Lac
- MALOJA (Engadine) . . . . . Palace Hotel
- OUCHY LAUSANNE . . . . . Hotel Beau Rivage Palace
- PONTRESINA . . . . . Schloss Hotel
- SAINT MORITZ . . . . . Grand Hotel
- VEVEY . . . . . Grand Hotel du Lac

**TURQUIE**

- CONSTANTINOPLE . . . . . Hotel M. Tokatlian

CASA EDITRICE D'ARTE  
BESTETTI & TUMMINELLI  
MILANO-ROMA

