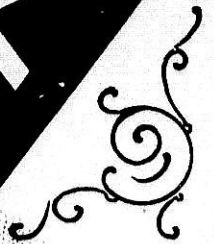




AVRIL  
1900

395

# AMERICAN-BAR



Recettes  
DES

Boissons  
Anglaises

• & •

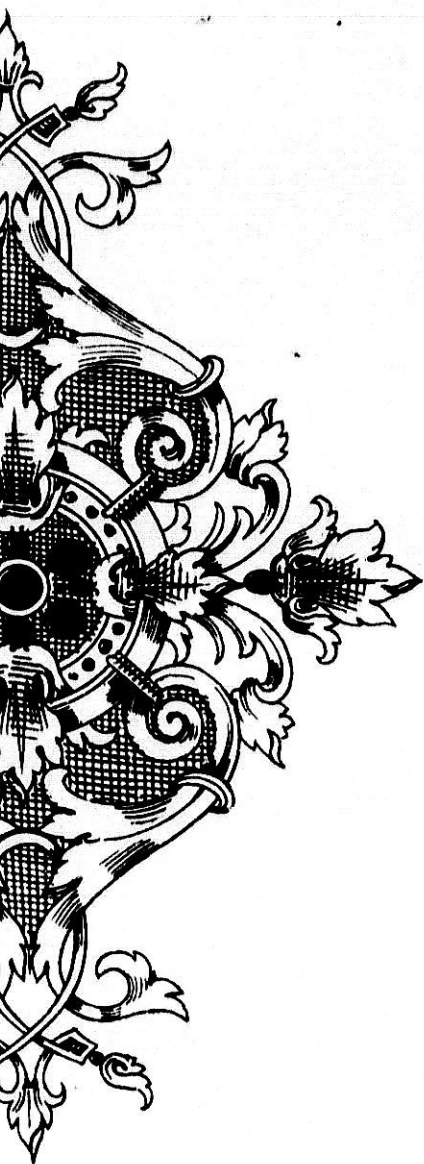
Américaines

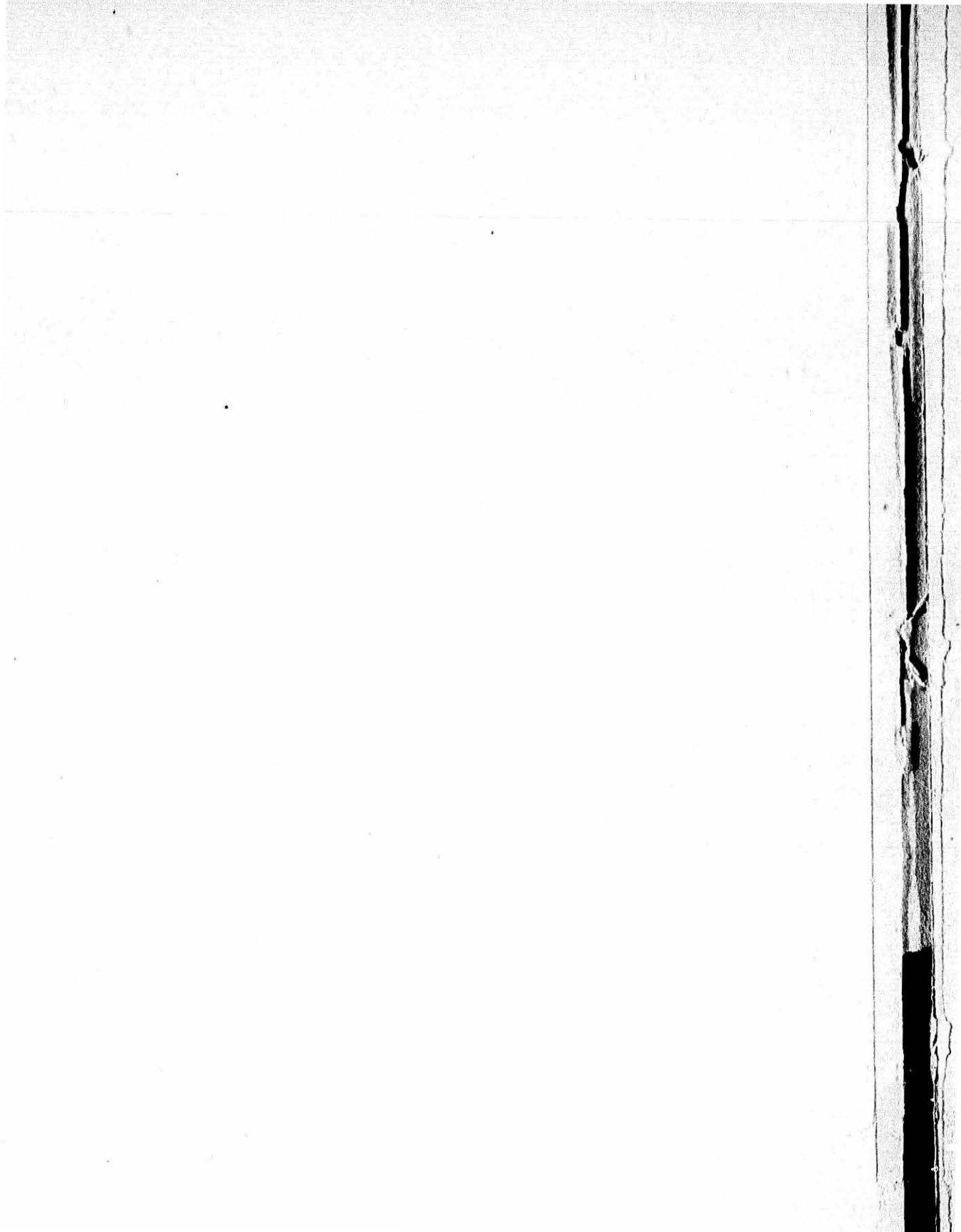
PAR

FRANK NEWMAN

En Vente: 15, Rue de Cluny. PARIS











# American-Bar



BOISSONS ANGLAISES ET AMÉRICAINES

8°V  
28758







Francis Newman

# American-Bar

---

BOISSONS

**Anglaises & Américaines**

TELLES

QU'ON LES PRÉPARE

PAR

FRANK NEWMAN

---

CET OUVRAGE CONTIENT 274 RECETTES

---

PRIX : 2 fr. 50

---

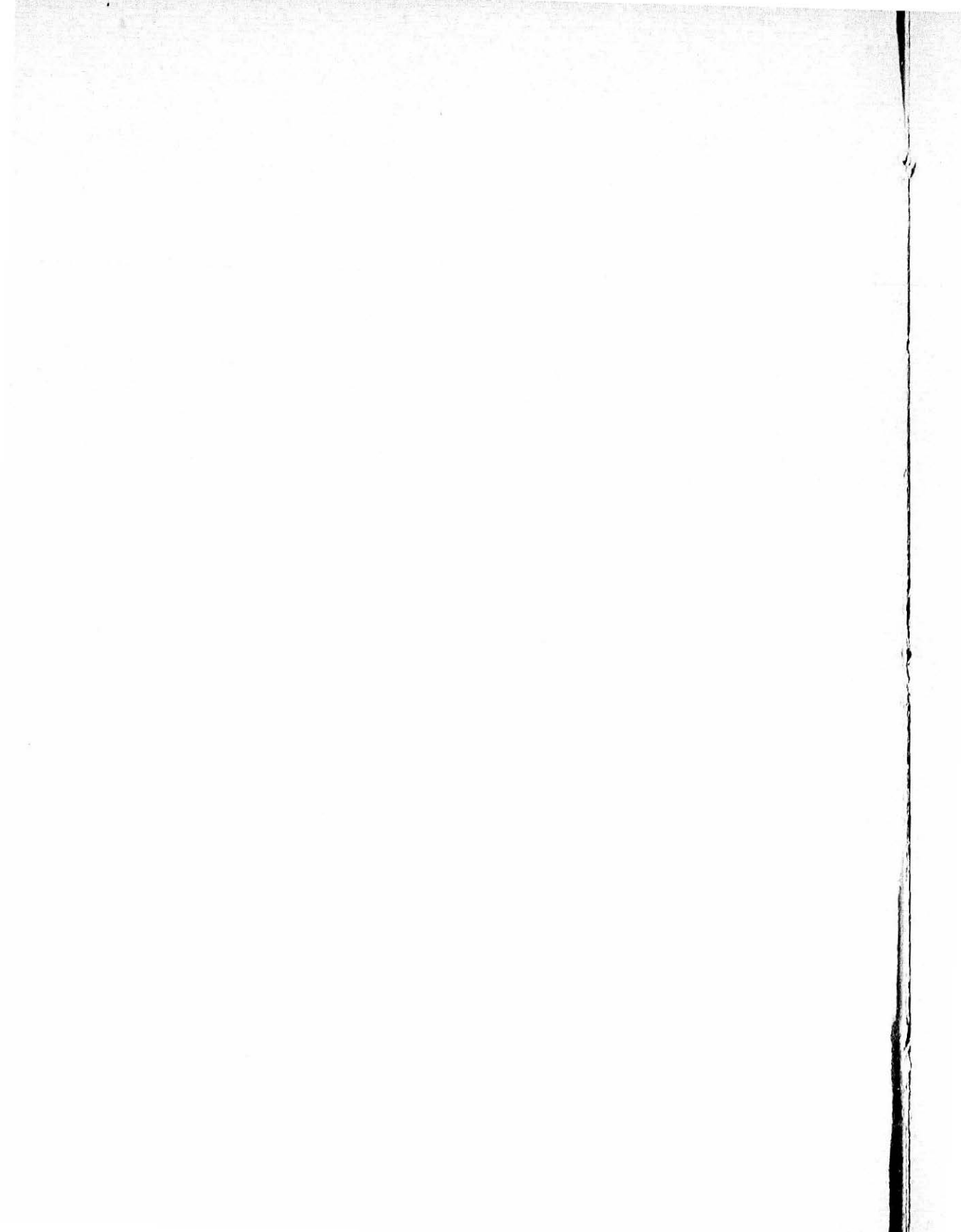
PARIS

SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'IMPRIMERIE ET DE LIBRAIRIE

*15, rue de Cluny, 15*

---

1900



## INTRODUCTION



Depuis quelques années, l'usage des boissons américaines se répand de plus en plus en France ; jusqu'à ce jour, la préparation de ces boissons semblait être un secret que détenaient les Barmen, si bien que, souvent, nombre d'amateurs de ces agréables mélanges devaient se passer d'en boire, faute d'un Bar américain dans leur voisinage.

Aussi, répondant à de nombreuses sollicitations, je me décide aujourd'hui à écrire ce livre, pensant que quinze années d'expérience m'ont donné la compétence nécessaire pour mettre à la portée de tous les recettes des boissons américaines.

A l'aide de ce traité, les limonadiers pourront facilement préparer les Cocktails ou tout autre mélange, à la grande satisfaction de leur clientèle, et la maîtresse de maison trouvera là un auxiliaire précieux pour offrir à ses invités des nouveautés exotiques et savoureuses.



Je ne veux cependant pas prétendre que, du premier coup, chacun puisse égaler les Barmen de profession ; mais, en suivant ce livre à la lettre, on arrivera rapidement à confectionner des boissons que ne dédaignerait pas un gourmet de New-York ou de Chicago.

J'ai divisé mes recettes en cinq parties :

1° Les **Cocktails**, mélanges apéritifs et digestifs ;

2° Les **Short Drinks**, qui se servent dans des verres de *moyenne grandeur* ;

3° Les **Long Drinks**, qui se servent dans de *grands verres*, boissons glacées, dont un certain nombre sont ornées de fruits ; ce sont donc des boissons d'été ;

4° Les **Hot Drinks**, ou boissons chaudes pour l'hiver ;

5° Les **Punchs**, pour réunions et soirées.

Je donne plus loin un tableau des verres dans lesquels se servent les boissons américaines ; à chaque recette le numéro du verre se trouve indiqué, ainsi que les récipients pour les mélanges.

Mais si les limonadiers ne peuvent pas décemment servir ces boissons dans des verres autres que ceux de formes classiques en France, que les maîtresses de maison se rassurent, la forme du verre n'est pas indispensable, et l'on peut quand même boire un bon cocktail dans un verre quelconque, de la même contenance.

Un mot pour finir. En province, à la campagne, il

est souvent difficile, impossible même, de se procurer de la glace. Faites quand même vos mélanges, tâchez que vos liqueurs soient bien rafraîchies, et vous obtiendrez encore des boissons fort agréables. En ce cas, remplacer par de l'eau bien fraîche la quantité de glace que vous donnent les recettes.

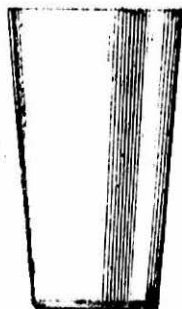




# TABLEAU DES VERRES A EMPLOYER ET LEUR CONTENANCE

## MODELES DE LA MAISON COCHARD & MANGUIN

47 Cent.



N°1 G<sup>d</sup> Soda

38 Cent.



N°2 1/2 Soda

13 Cent.



N°3 Gobelet Cristal Champagne

7 Cent.



N°4 Verre Sour

6 Cent.



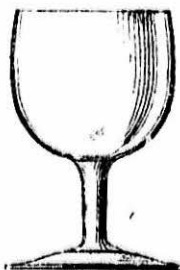
N°5 Verre Cocktail

6 Cent.



N°6 Verre Madère

23 Cent.



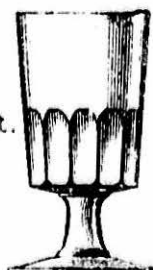
N°7 Verre Ballon

25 Cent.



N°8 Verre Soyer

20 Cent.



N°9 Verre Julep

24 Cent.



N°10 Verre Coblér

2 1/2 Cent.



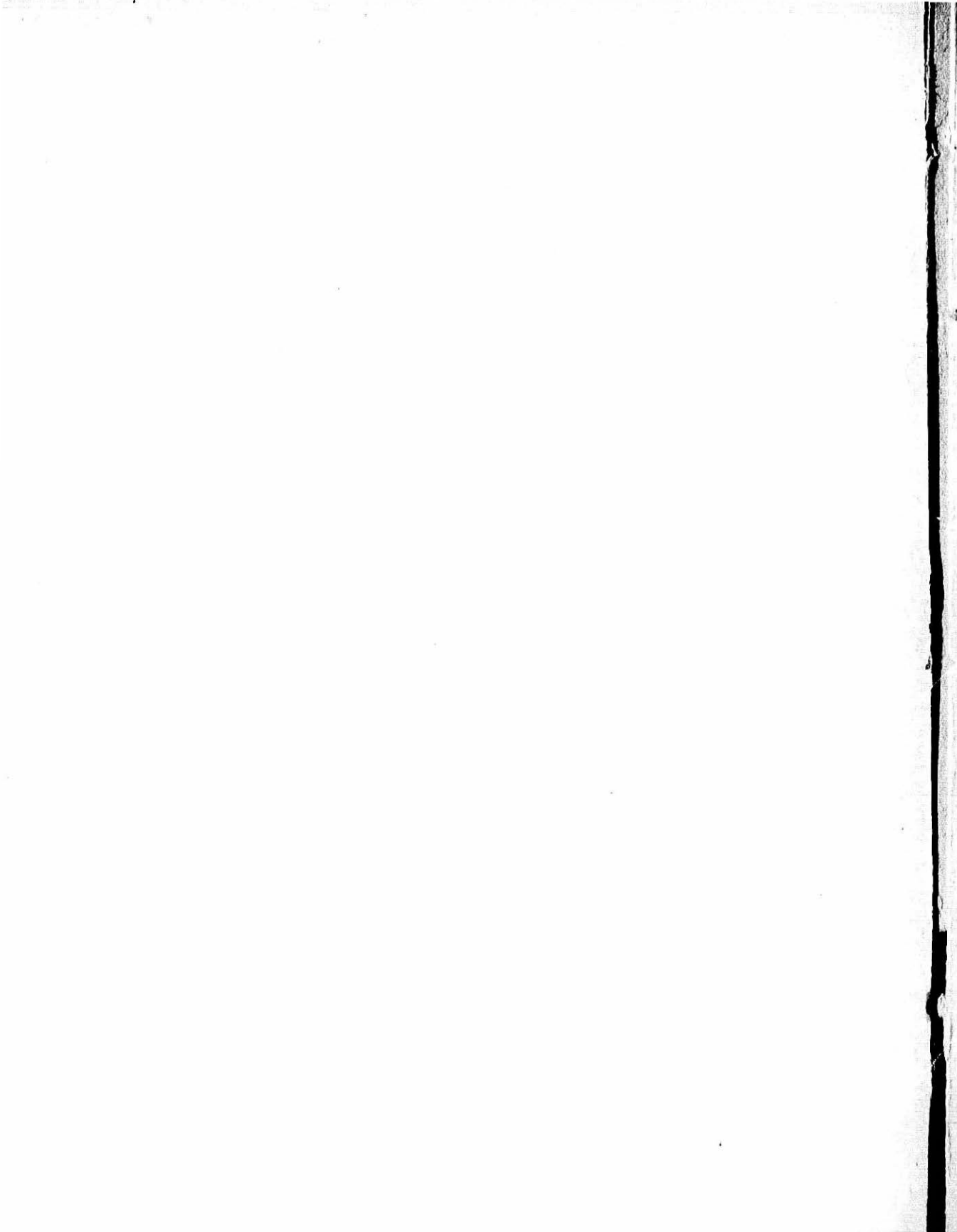
N°11 Verre à liqueurs

7 Cent.



N°12 Verre poussé l'amour

39. BOULEVARD ST MICHEL



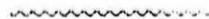
# TABLE DES MATIÈRES



## 1<sup>re</sup> Partie. — Table des Cocktails.

N <sup>os</sup> des recettes		Pages
18	Absinthe cocktail. . . . .	10
7	Brandy — . . . . .	7
9	Bourbon whisky cocktail. . . . .	7
10	Chinesse — . . . . .	8
21	Champagne — . . . . .	11
29	Calvados — . . . . .	14
30	Coffée — . . . . .	14
5	Exam's — . . . . .	6
32	East indian — . . . . .	15
4	Frank's — . . . . .	6
23	Fil-de-fer — . . . . .	12
6	Gin — . . . . .	6
25	Guernesey — . . . . .	13
26	Jersey — . . . . .	13
27	Japanese — . . . . .	13
2	London — . . . . .	5
19	Ladies — . . . . .	11
1	Manhattan — . . . . .	5
14	Madère — . . . . .	9
15	Manchester — . . . . .	9
20	Manila — . . . . .	11
24	Morning glory — . . . . .	12
36	Martini — . . . . .	16

Nos des recettes		Pages
33	Martinican . . . . .	15
34	Napoléon's . . . . .	16
12	Ohio . . . . .	8
37	Oyster . . . . .	17
22	Port wine . . . . .	12
16	Quinquina . . . . .	10
8	Rye whisky . . . . .	7
11	Soda . . . . .	8
17	Sherry . . . . .	10
28	Sloë gin . . . . .	14
31	Saratoga . . . . .	15
38	Spécial . . . . .	17
13	Vermouth . . . . .	9
35	Victoria . . . . .	16
3	Whisky . . . . .	5
39	Impoved gin cocktail. . . . .	17
40	— brandy cocktail. . . . .	18
41	— whisky cocktail. . . . .	18
42	— sherry cocktail. . . . .	18
43	— port wine cocktail. . . . .	19
44	Fancy chartreuse cocktail. . . . .	19
45	— curaçao cocktail. . . . .	20
46	— cherry brandy cocktail. . . . .	20
47	— benedictine cocktail. . . . .	20
48	— kummel cocktail. . . . .	21
49	— imperial fine cocktail. . . . .	21



**2° Partie.— Table des Short Drinks.**

54	Brandy rickey. . . . .	29
55	— crusta. . . . .	30
61	— daisy. . . . .	32
66	— flip. . . . .	33
71	Boston flip. . . . .	35
74	Brandy sour. . . . .	36
78	Bourbon whisky sour. . . . .	37



N <sup>os</sup> des recettes	Pages
85 Brandy fizz. . . . .	40
93 Bosom caresser. . . . .	42
94 Black stripe. . . . .	43
95 Brandy toddy. . . . .	43
100 Bourbon whisky toddy. . . . .	45
103 Brandy champerelle. . . . .	46
104 — chanterella. . . . .	46
105 — smash. . . . .	46
108 — fix. . . . .	47
112 Bourbon whisky fix. . . . .	49
118 Brandy scaffa. . . . .	51
119 — and honey. . . . .	51
139 — sangarée. . . . .	58
50 Cherry blossom. . . . .	28
73 Calvados sour. . . . .	36
81 Champagne sour. . . . .	38
83 Calvados fizz. . . . .	39
116 Champagne Pick-me-up. . . . .	50
102 Calvados toddy. . . . .	45
120 Coaxer. . . . .	51
121 Columbia skin. . . . .	52
122 Corpse reviver. . . . .	52
145 Colamore cordial. . . . .	60
63 Dewey flip. . . . .	32
72 Egg flip. . . . .	35
82 Egg sour. . . . .	39
123 Eye opener. . . . .	53
89 Fitzsimmons. . . . .	41
114 Flip flap. . . . .	49
115 Frank's reviver. . . . .	50
125 Frank's pousse café. . . . .	53
53 Gin rickey. . . . .	29
58 — crusta. . . . .	31
60 — daisy. . . . .	31
67 — flip. . . . .	34
75 — sour. . . . .	36
84 — fizz. . . . .	39
96 — toddy. . . . .	43

N <sup>o</sup> des recettes	Pages
107 Gin smash. . . . .	47
124 Golden slipper. . . . .	53
140 Gin sangarée. . . . .	59
135 Heap of comfort. . . . .	57
76 Irish whisky sour. . . . .	37
97 Irish whisky toddy. . . . .	44
109 Irish whisky fix. . . . .	48
80 Jersey sour. . . . .	38
126 Knickerbein. . . . .	54
127 Knickerboker. . . . .	54
64 Lemon flip. . . . .	33
91 Lady-of-the-lake. . . . .	42
129 Ladies blush. . . . .	55
131 Last drink. . . . .	56
132 Leave-it-to-me. . . . .	56
90 Maidens prayer. . . . .	41
128 Maidens blush. . . . .	54
130 Michel's blush. . . . .	55
117 Night cap. . . . .	50
65 Port wine flip. . . . .	33
133 Prairie oyster. . . . .	56
134 Pousse l'amour. . . . .	57
144 Port wine sangarée. . . . .	60
51 Red lion. . . . .	28
56 Rum crusta. . . . .	30
70 Rum flip. . . . .	35
77 Rye whisky sour. . . . .	37
99 Rye whisky toddy. . . . .	44
101 Rum toddy. . . . .	45
111 Rye whisky fix. . . . .	48
113 Rum fix. . . . .	49
143 Rum sangarée. . . . .	60
62 Sherry and egg. . . . .	32
69 Sherry flip. . . . .	34
79 Scotch whisky sour. . . . .	38
87 Santiago shake-up. . . . .	40
98 Scotch whisky toddy. . . . .	44
110 Scotch whisky fix. . . . .	48

N <sup>o</sup> des recettes	Pages
136 Sam ward. . . . .	57
137 Square meal. . . . .	58
142 Sherry sangarée. . . . .	59
88 Touch-me-not. . . . .	41
92 Toison d'or. . . . .	42
138 Thunder. . . . .	58
52 Whisky rickey. . . . .	28
57 — crusta. . . . .	30
59 — daisy. . . . .	31
68 — flip. . . . .	34
106 — smash. . . . .	47
141 — sangarée. . . . .	59
86 — fizz. . . . .	40



3<sup>e</sup> Partie. — Table des Long Drinks.

180 Ale sangarée. . . . .	79
225 — flip. . . . .	96
149 Brandy cobbler. . . . .	67
163 Bicycle punch. . . . .	72
185 Brandy sling. . . . .	81
199 — collins. . . . .	87
220 — snapper. . . . .	94
226 — soda. . . . .	96
146 Cosmopolitain delight. . . . .	66
148 Champagne cobbler. . . . .	67
150 Claret cobbler. . . . .	68
164 — punch. . . . .	73
168 Curaçao punch. . . . .	75
169 Cosmopolitain punch. . . . .	75
172 Champagne punch. . . . .	77
174 Cider punch. . . . .	77
194 Champagne cup. . . . .	85
195 Claret cup. . . . .	85
185 Egg nog. . . . .	70
189 England's beauty. . . . .	83

Nos des recettes	Pages
207 Egg lemonade. . . . .	90
153 Frank's refresher. . . . .	69
160 Fruit fizz. . . . .	71
190 Famous brace-up. . . . .	83
193 Frank's champagne cup. . . . .	85
210 — lemonade. . . . .	91
211 — Pick-me-up. . . . .	91
214 — brace up. . . . .	92
184 Gin sling. . . . .	81
186 Golden fizz. . . . .	82
204 Gin julep. . . . .	89
162 Havana silencer. . . . .	72
179 Half and half. . . . .	79
213 Iced coffee. . . . .	93
216 — téa. . . . .	93
217 — chocolat. . . . .	93
224 Ice créam soda. . . . .	96
198 John collins. . . . .	86
182 Locomotive. . . . .	80
196 Lemon squash. . . . .	86
154 Milk punch. . . . .	69
157 Mother's milk. . . . .	70
158 Manhattan milk punch. . . . .	71
171 Mississippi punch. . . . .	76
188 Magnolia. . . . .	83
203 Mint julep. . . . .	88
218 Morning cooler. . . . .	94
167 Orgeat punch. . . . .	74
197 Orangeade. . . . .	86
209 Orgeat lemonade. . . . .	91
170 Punch Saint-Michel. . . . .	76
202 Pineapple julep. . . . .	88
208 Plane lemonade. . . . .	90
223 Prince of wales. . . . .	95
151 Rhine wine cobbler. . . . .	68
165 — — punch. . . . .	73
176 Raspberry punch. . . . .	78
178 Roman punch. . . . .	79

N <sup>o</sup> des recettes	Pages.
206 Rum julep. . . . .	90
147 Sherry cobbler. . . . .	66
159 Sampson's knock-out. . . . .	71
175 Santa cruz rum punch. . . . .	78
181 Stout sangaréc. . . . .	80
187 Silver fizz. . . . .	82
191 Soyer au champagne. . . . .	84
192 Santa cruz rum daisy. . . . .	84
201 Shandy gaff. . . . .	87
212 Saratoga cooler. . . . .	92
213 Stone fence. . . . .	92
221 Saratoga brace up. . . . .	95
222 Sherry egg nog. . . . .	95
166 Sherry punch. . . . .	74
173 Tea punch. . . . .	77
161 Vie en rose. . . . .	72
177 Vanilla punch. . . . .	78
152 Whisky cobbler. . . . .	69
156 White heather. . . . .	70
183 Whisky sling. . . . .	80
200 — collins. . . . .	87
205 — julep. . . . .	89
219 White whisky plush. . . . .	94
226 Whisky & soda. . . . .	96
227 Whisky & ginger ale. . . . .	97



4<sup>e</sup> Partie. — Table des Hot Short Drinks (boissons chaudes).

230 Brandy toddy. . . . .	104
234 — flip. . . . .	106
239 — punch. . . . .	107
228 Calvados toddy. . . . .	104
244 Frank's punch. . . . .	109
231 Gin toddy. . . . .	105
236 — flip. . . . .	106

N <sup>os</sup> des recettes	Pages.
241 Gin punch. . . . .	408
245 Grog américain. . . . .	410
232 Port wine négus. . . . .	405
235 — flip. . . . .	406
240 — punch. . . . .	408
238 Rum flip. . . . .	407
243 Rum punch. . . . .	409
233 Sherry wine négus. . . . .	405
246 Tom and jerry. . . . .	410
229 Whisky toddy. . . . .	404
237 — flip. . . . .	407
242 — punch. . . . .	408
(Hot Long Drinks, grandes boissons chaudes).	
238 Ale flip. . . . .	416
247 Brandy sling. . . . .	411
253 Claret punch. . . . .	414
256 Egg nog. . . . .	415
249 Gin sling. . . . .	412
251 Hot spiced rum. . . . .	413
254 Locomotive. . . . .	414
252 Manila hot shot. . . . .	413
255 Milk punch. . . . .	415
250 Rum sling. . . . .	412
257 Sleeper. . . . .	416
248 Whisky sling. . . . .	411

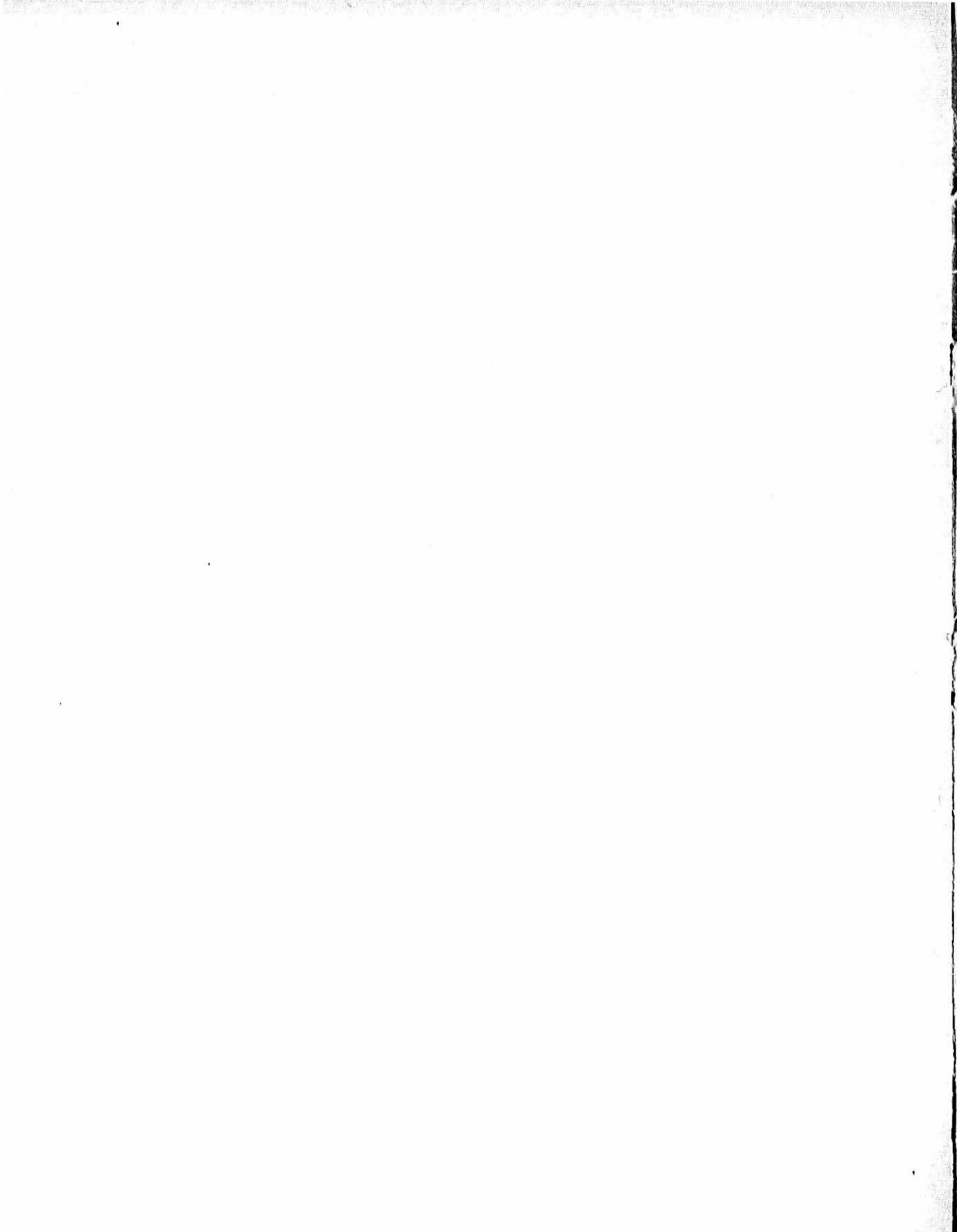
5<sup>e</sup> Partie. — Table des Grands Punchs.

259 Christmas punch pour 20 personnes. . . . .	422
260 Claret punch pour 12 — . . . . .	423
261 Champagne punch pour 12 — . . . . .	423
262 Royal punch pour 20 — . . . . .	424
263 Pineapple punch pour 12 — . . . . .	424
264 Frank's extra dry punch pour 20 — . . . . .	425
265 Wedding punch pour 40 — . . . . .	426

N <sup>o</sup> des recettes	Pages
266 Silver wedding punch pour 10 personnes. . . . .	127
267 Golden wedding punch pour 10 — . . . . .	128
268 Gen <sup>al</sup> gordon's claret cup pour 10 — . . . . .	129
269 Hot locomotive pour 10 — . . . . .	130
270 Hot milk punch pour 10 — . . . . .	130
271 Hotmanhattan milk punch pour 10 — . . . . .	131
272 Hot Egg nog pour 10 — . . . . .	131
273 Hot manhattan egg nog pour 10 — . . . . .	132
274 Tom & jerry. . . . .	133







# TAVERNE DU PANTHÉON

---

**GARNIER, PESTRE & Cie**

*63, Boulevard Saint-Michel, 63*

*26, Rue Soufflot, 26*

✻ **PARIS** ✻

---

**DÉJEUNERS - DINERS - SOUPERS**

---

*Bière de Munich*

---

**SALON DE 40 COUVERTS**

ET

**Cabinets particuliers**

---

**BILLARDS A L'ENTRESOL ET AU BAR**

---

**BAR AMÉRICAIN en sous-sol**

---

Résultat des Courses par l'Agence Havas

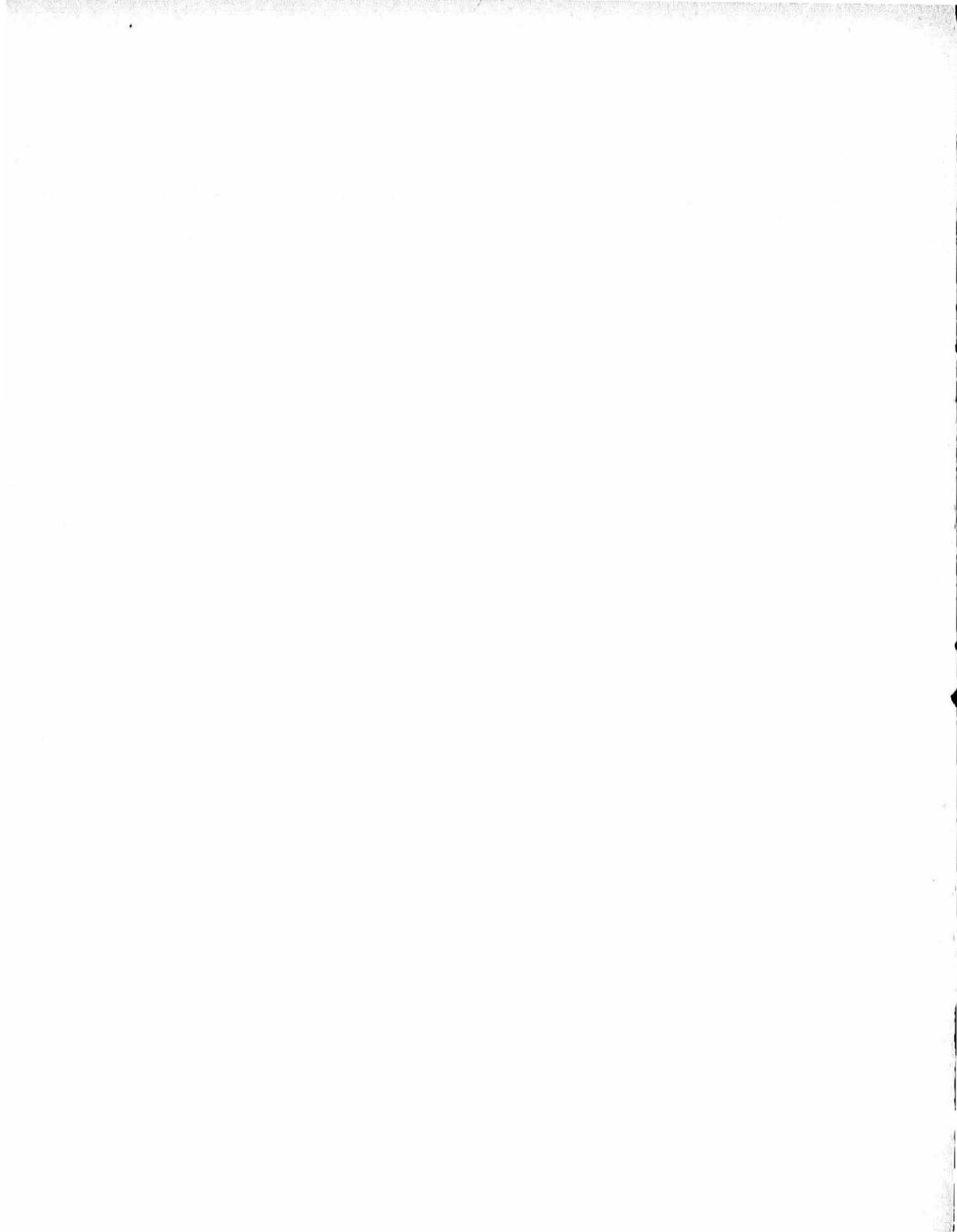
TÉLÉPHONE : 807-42



# PREMIÈRE PARTIE



## Préparation des Cocktails



## PREMIÈRE PARTIE

---

### Préparation des Cocktails

Les cocktails sont avant tout des boissons apéritives ce sont de savoureux mélanges qui demandent à être préparés avec soin.

Il faut pour préparer un cocktail avoir à portée de la main :

1° Quelques flacons à bouchons stilligouttes et contenant (1) :

1° *Angostura Bitter*,

2° *Orange Bitter*,

3° *Curaçao*,

4° *Peach Bitter*,

5° *Absinthe*,

6° *Gomme (sirop)*.

2° Un verre à mélange n° 1 : ce verre doit être résistant, pour ne pas casser lorsqu'on remue fortement avec la cuillère.

(1) Les flacons stilligouttes permettent de verser les essences par traits.

3° Une cuillère à cocktail.

4° Une cuillère-passoire spéciale pour cet usage ; elle sert à empêcher la glace de tomber dans le verre en versant.

5° Un gobelet à couvercle passoire ; ce gobelet n'est pas indispensable.

Mettez dans votre verre à mélange quatre ou cinq petits morceaux de glace, puis versez sur la glace, et par traits (c'est-à-dire de la même façon qu'un parfum sur un mouchoir), les essences indiquées dans les recettes ; versez enfin les liqueurs à base desquelles votre cocktail doit être.

Remuez fortement avec la cuillère, prenez la passoire et passez le mélange en versant dans vos verres, où vous aurez préalablement mis un zeste de citron, que vous pressez, entre les pouces et les index dans la longueur, au-dessus des verres.

Certains Barmen ne les pressent qu'après avoir versé ; pour moi, je crois préférable de les presser dans le verre vide ; de cette façon, le jus que l'on a obtenu du zeste se trouve mélangé à la boisson et lui donne un goût fort agréable.

---



N° 1

## MANHATTAN COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre le verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits angostura.

Finir avec rye whisky et vermouth Turin, quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 2

## LONDON COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre le verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits orange bitter,

2 traits de curaçao,

1 trait d'absinthe,

2 gouttes sirop de grenadine.

Finir avec gin ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 3

## WHISKY COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre le verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits angostura,

3 traits de curaçao.

Finir avec irish whisky ; remuer, passer, verser, servir.

N° 4

## **FRANK'S COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre le verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'orange bitter,
- 3 gouttes de grenadine.

Finir avec porto blanc et cognac quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 5

## **EXAM'S COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre le verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'orange bitter,
- 3 gouttes fraïsette.

Finir avec porto rouge et cognac quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 6

## **GIN COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 2 traits angostura bitter,
- 3 traits curaçao.

Finir avec gin ; remuer, passer, verser, servir.

N° 7

## **BRANDY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

2 traits d'angostura bitter,

3 traits de curaçao.

Finir avec cognac; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 8

## **RYE WHISKY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

2 traits de curaçao.

Finir avec rye whisky ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 9

## **BOURBON WHISKY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

2 traits de curaçao.

Finir avec Bourbon whisky ; remuer, passer, verser, servir.

N° 10

## CHINESE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao,

3 traits de marasquin,

1/2 cuillerée à café de sirop de grenadine.

Finir avec gin et rhum quantités égales ; bien battre, passer, verser, servir.



N° 11

## SODA COCKTAIL

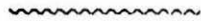
*Verre n° 10.*

Prendre un verre n° 10, quatre morceaux de glace, presser un zeste de citron :

4 traits d'angostura,

1 cuillerée à café sucre en poudre.

Finir avec 1/2 bouteille de soda ; remuer, servir.



N° 12

## OHIO COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits de peach bitter,

2 traits d'angostura.

Finir avec irish whisky, cognac, vermouth Turin quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

N° 13

## VERMOUT COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao.

Finir avec vermouth ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 14

## MADÈRE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao.

Finir avec madère ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 15

## MANCHESTER COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao,

3 traits d'absinthe.

Finir avec rhum et vin blanc quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

N° 16

## **QUINQUINA COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

3 traits de curaçao.

Finir avec quinquina ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 17

## **SHERRY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura (ou d'orange bitter),

2 traits de curaçao.

Finir avec sherry secco ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 18

## **ABSINTHE COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

4 traits de sirop de sucre,

2 gouttes de grenadine,

2 traits d'angostura.

Finir avec absinthe et eau quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

N° 19

## LADIES COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 2 traits d'angostura,
- 4 traits d'anisette,
- 6 gouttes de sirop de grenadine.

Finir avec gin et eau quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 20

## MANILA COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, glace en petits morceaux :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de curaçao.

Finir avec cognac et champagne ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 21

## CHAMPAGNE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Dans un verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace, un zeste de citron :

- 3 traits d'angostura,
- 3 traits de curaçao.

Finir avec champagne ; remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 22

## PORT WINE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'angostura,
- 2 traits d'orange bitter.

Finir avec porto rouge ou blanc ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 23

## FIL DE FER COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'angostura,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits de jus de citron.

Finir avec whisky et madère quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 24

## MORNING GLORY COCKTAIL

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, glace pilée, un zeste de citron :

- 2 traits d'angostura,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits d'absinthe,
- 1 cuillerée à café de sirop de grenadine,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 1/2 verre à liqueur de porto rouge.

Finir avec eau de Seltz ou demi-soda ; remuer, servir avec des chalumeaux.



N° 25

## GUERNESEY COCKTAIL

*Verre n° 2.*

Prendre un verre n° 2, deux ou trois morceaux de glace,  
un zeste de citron :

3 traits d'angostura,

1 cuillerée à café sucre en poudre.

Finir avec une bouteille de ginger beer ; remuer doucement, servir avec chalumeaux.

---

N° 26

## JERSEY COCKTAIL

*Verre n° 2.*

Prendre un verre n° 2, deux ou trois morceaux de glace,  
un zeste de citron :

3 traits d'angostura,

1 cuillerée à café sucre en poudre.

Finir avec une bouteille de ginger ; remuer doucement,  
servir avec chalumeaux.

---

N° 27

## JAPANESE COCKTAIL

*Verre n° 2.*

Prendre un gobelet en argent, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura,

1 cuillerée à café de sirop d'orgeat,

1 verre à liqueur de cognac.

Bien frapper, passer dans le verre n° 5, servir.

N° 28

## **SLOE GIN COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits de peach bitter,
- 1 trait d'angostura,
- 2 traits de curaçao,

Finir avec sloë gin ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 29

## **CALVADOS COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de curaçao,
- 3 gouttes de sirop de gomme.

Finir avec calvados ; remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 30

## **COFFEE COCKTAIL**

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'angostura,
- 1 jaune d'œuf bien frais,
- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 verre à liqueur porto rouge.

Bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 31

## SARATOGA COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 2 traits d'angostura,
- 2 traits de peach bitter,
- 3 traits de curaçao.

Finir avec cognac, whisky, vermouth, quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 32

## EAST INDIAN COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 2 traits d'angostura,
- 6 traits de curaçao,
- 1 cuillerée à café sirop d'orgeat.

Finir avec cognac ; remuer, passer, verser, servir.

---

N° 33

## MARTINICAN COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

- 3 traits d'angostura,
- 3 traits de curaçao.

Finir avec vermouth Turin et rhum quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

N° 34

## **NAPOLEON'S COCKTAIL**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace, presser un zeste de citron :

4 gouttes peach bitter,

1/2 verre à liqueur peach brandy.

Finir avec champagne ; remuer, servir.

~~~~~

N° 35

## **VICTORIA COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

4 traits de curaçao,

4 traits de menthe verte glaciale,

3 traits peach bitter,

1 verre à liqueur de cognac.

Remuer, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 36

## **MARTINI COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un verre à mélange n° 1, quatre ou cinq petits morceaux de glace :

3 traits d'angostura (ou orange bitter),

2 traits de curaçao.

Finir avec gin et vermouth quantités égales ; remuer, passer, verser, servir.

N° 37

## OYSTER COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Dans le verre n° 5 :

- 3 traits d'angostura,
- 3 traits de vinaigre,
- 1/2 cuillerée à café de sauce anglaise,
- 1/2 cuillerée à café de cognac,
- 3 huitres fraîches (Marennnes).

Remuer doucement avec une cuillère à café ; servir.

N° 38

## SPECIAL COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 3 traits de curaçao,
- 3 traits d'orange bitter.

Finir avec cherry brandy et kummel quantités égales ; frapper fortement, passer, verser, servir.

(Boisson recommandée après un bon repas.)

N° 39

## IMPROVED GIN COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Pour tous les improveds, sucrer les parois du verre en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, mettre une cerise au fond du verre.

Prendre un gobelet en argent, quelques petits morceaux de glace :

- 2 traits marasquin,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits kummel,
- 2 traits d'anisette.

Finir avec gin ; frapper fortement, passer dans le verre préparé, servir.

N° 40

## **IMPROVED BRANDY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :

- 3 traits de marasquin,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits de kummel,
- 2 traits d'anisette.

Finir avec cognac ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme recette n° 39.

N° 41

## **IMPROVED WHISKY COCKTAIL**

*Verre n° 5*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :

- 3 traits de marasquin,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits de kummel,
- 2 traits d'anisette.

Finir avec whisky, frapper fortement, passer dans le verre préparé comme recette n° 39.

N° 42

## **IMPROVED SHERRY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :

- 4 traits de marasquin,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits de kummel,
- 2 traits d'anisette.

Finir avec sherry secco, frapper fortement, passer dans le verre préparé comme recette n° 39.

N 43

## IMPROVED PORT WINE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :

- 3 traits de marasquin,
- 4 traits sirop de grenadine,
- 3 traits de kummel,
- 2 traits d'anisette.

Finir avec porto rouge, frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la recette n° 39.



## FANCY COCKTAILS

*(Cocktails fantaisie)*

**Notice** — Pour tous les cocktails fantaisie, prendre un verre n° 5, en sucrer les parois en passant légèrement les bords extérieurs sur une tranche de citron, tremper dans le sucre en poudre, remplacer le zeste de citron du Cocktail par une cerise.



N° 44

## FANCY CHARTREUSE COCKTAIL

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :

- 3 traits d'angostura.

Finir avec chartreuse jaune et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice (une cerise), servir.

N° 45

## **FANCY CURAÇAO COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :  
3 traits d'angostura.

Finir avec curaçao sec et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice (une cerise), servir.

~~~~~

N° 46

## **FANCY CHERRY BRANDY COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :  
3 traits d'angostura.

Finir avec cherry brandy et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice (une cerise), servir.

~~~~~

N° 47

## **FANCY BÉNÉDICTINE COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :  
3 traits d'angostura.

Finir avec bénédictine et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice (une cerise), servir.



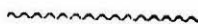
N° 48

## **FANCY KUMMEL COCKTAIL**

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :  
3 traits d'angostura.

Finir avec kummel et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice, une cerise, servir.



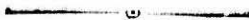
N° 49

## **FANCY IMPERIAL FINE COCKTAIL**

*Verre n 5.*

Prendre un gobelet en argent, un peu de glace pilée :  
3 traits d'angostura.

Finir avec imperial fine et eau quantités égales ; frapper fortement, passer dans le verre préparé comme dans la notice, une cerise, servir.





# Sir Robert Burnett et C<sup>o</sup>

VAUXHALL DISTILLERY

LONDRES

---

“ LONDON DRY GIN ”

“ OLD TOM GIN ”

“ SLOE GIN ”

“ ORANGE BITTERS ”

“ GINGER BRANDY ”

---

*IRISH & SCOTCH WHISKY*

---

Toutes ces marchandises peuvent être expédiées  
directement de la Distillerie, en Caisses ou en Fûts.

AGENT POUR LA FRANCE

**E. LE GALL**

*5, Rue d'Alger, 5*

PARIS

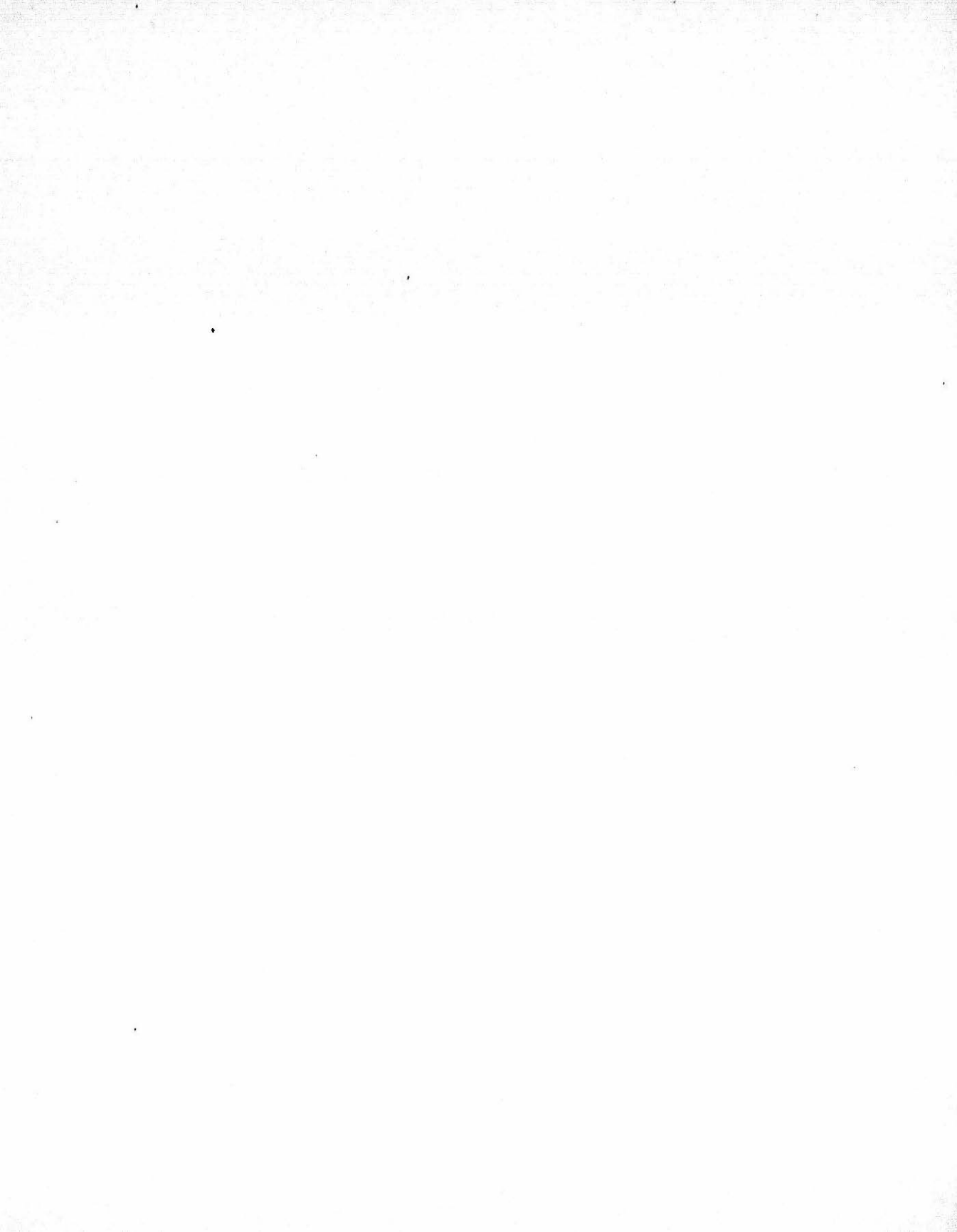
TÉLÉPHONE. — 234-21



## DEUXIÈME PARTIE



# Préparation des Short Drinks



## DEUXIÈME PARTIE



### Short Drinks

Ainsi que ce nom l'indique, ces boissons se servent dans des verres de moyenne grandeur, quoique cependant différents de forme ; elles sont plutôt digestives qu'apéritives, mais néanmoins peuvent se prendre à toute heure du jour. Des jaunes ou des blancs d'œuf, du lait rentrent dans la composition de la plupart, et les rendent éminemment fortifiantes et stomachiques.

Il est indispensable pour leur préparation de posséder les quelques ustensiles suivants :

1<sup>o</sup> Trois gobelets (argenterie) s'emboîtant les uns dans les autres pour frapper les mélanges ;

2<sup>o</sup> Une râpe à muscade, car il est nécessaire de ne râper la muscade sur la consommation qu'au moment de la servir ;

3<sup>o</sup> Un flacon spécial contenant de l'épice.

Pour le reste, suivre les prescriptions données dans les recettes.

N° 50

## CHERRY BLOSSOM

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 6 traits de curaçao,
- 2 traits jus de citron,
- 1/2 cuillerée à café de grenadine,
- 1/2 verre à liqueur de cherry brandy,
- 1/2 verre à liqueur cognac.

Frapper, passer, verser et servir.



N° 51

## RED LION

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 4 traits de cassis,
- 6 traits de chartreuse jaune,
- 2 traits d'absinthe,
- 1 cuillerée de sirop de groseille,
- 1 verre à liqueur de scotch whisky.

Frapper, passer, verser et servir.



N° 52

## WHISKY RICKEY

*Verre n° 3.*

Dans le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,  
le jus d'un demi-limon (1) ou 1/4 de citron,
- 1 verre à liqueur rye whisky.

Finir avec eau de Seltz ; remuer, servir.

(1) Limon, petit citron du Mexique.



N 53

## **GIN RICKEY**

*Verre n° 3.*

Dans le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace:

1 cuillerée à café sucre en poudre,  
jus 1/2 limon ou 1/4 de citron,

1 verre à liqueur de gin.

Finir avec eau de Seltz ; remuer, servir.



N° 54

## **BRANDY RICKEY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café sucre en poudre,  
le jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,

1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec eau de Seltz ; remuer, servir.



## **PRÉPARATION DU VERRE POUR LES CRUSTA**

Prendre un verre n° 6, passer légèrement les parois sur une tranche de citron, tremper le verre dans le sucre en poudre, ce qui donne une apparence de givre, couper un zeste de citron assez long pour faire le tour de la paroi intérieure du verre.

N° 55

## **BRANDY CRUSTA**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace pilée :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits de curaçao,
- jus d'un 1/4 de citron,

1/2 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement, verser dans le verre préparé selon la notice (page 29) ; servir.

---

N° 56

## **RUM CRUSTA**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace pilée :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits de curaçao,
- jus d'un 1/4 de citron,

1/2 verre à liqueur de rhum.

Frapper fortement, passer, verser dans le verre préparé selon la notice (page 29).

---

N° 57

## **WHISKY CRUSTA**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace pilée :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits de curaçao,
- jus d'un 1/4 de citron,

1/2 verre à liqueur de whisky.

Frapper fortement, passer, verser dans le verre préparé selon la notice (page 29).

N° 58

## **GIN CRUSTA**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace pilée :

- 2 traits d'angostura,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits de curaçao,
- jus d'un quart de citron,
- 1/2 verre à liqueur de gin.

Frapper fortement, passer, verser dans le verre préparé selon la notice (page 29).

---

N° 59

## **WHISKY DAISY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, glace en petits morceaux :

- 1/2 cuillerée à café de sirop d'orgeat,
- 1/2 cuillerée à café de sirop de citron,
- jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de rye whisky.

Finir avec eau de Seltz ; remuer, servir.

---

N° 60

## **GIN DAISY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace :

- 1/2 cuillerée à café sirop d'orgeat,
- 1/2 cuillerée à café sirop de citron,
- le jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de gin.

Finir avec eau de Seltz ; bien remuer, servir.

N° 61

## BRANDY DAISY

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace :

- 1/2 cuillerée à café sirop d'orgeat,
- 1/2 cuillerée à café sirop de citron,
- le jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Finir avec eau de Seltz ; bien remuer, servir.

~~~~~

N° 62

## SHERRY AND EGG

*Verre n° 4.*

Dans le verre n° 4, un œuf bien frais, remplir avec du sherry secco, servir.

**Notice.** — Pour préparer cette boisson, il faut mouiller les parois intérieures du verre avec quelques gouttes de sherry secco, afin que l'œuf ne s'y colle pas.

~~~~~

N° 63

## DEWEY FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 verre à liqueur marasquin,
- 1 verre à liqueur porto blanc,
- 1 jaune d'œuf bien frais,
- 1 cuillerée à café sucre en poudre.

Finir avec lait, bien battre ; passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 64

## LEMON FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

Jus d'un demi-citron,

Le blanc d'un œuf frais,

1 cuillerée de sirop de citron,

1 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement ; passer, verser et servir.

~~~~~

N° 65

## PORT WINE FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur de porto rouge,

1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

~~~~~

N° 66

## BRANDY FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur de cognac,

1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, bien battre, passer et verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 67

## **GIN FLIP**

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de gin,
- 1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, bien battre, passer et verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.



N° 68

## **WHISKY FLIP**

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de whisky,
- 1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.



N° 69

## **SHERRY FLIP**

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de sherry secco,
- 1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 70

## RUM FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 jaune d'œuf frais.

Finir avec du lait, bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 71

## BOSTON FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rye whisky,
- 1 verre à liqueur de madère,
- 1 œuf entier bien frais.

Bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 72

## EGG FLIP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 2 traits de curaçao,
- 1 œuf entier.

Bien battre, passer, verser dans le verre n° 3, saupoudrer de muscade, servir.

N° 73

## **CALVADOS SOUR**

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

jus d'un demi-citron,

1 cuillerée à café de sirop de citron,

1 verre à liqueur de calvados.

Frapper fortement, passer, verser, servir.



N° 74

## **BRANDY SOUR**

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée de sucre en poudre,

jus d'un demi-citron,

1 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement, passer, verser et servir.



N° 75

## **GIN SOUR**

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

jus d'un demi-citron,

1 verre liqueur de gin.

Frapper, passer, verser et servir.



N° 76

## IRISH WHISKY SOUR

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,  
1 cuillerée à café de sucre en poudre,  
1 verre à liqueur irish whisky.  
Frapper fortement, passer, verser et servir.

---

N° 77

## RYE WHISKY SOUR

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,  
1 cuillerée à café de sucre en poudre,  
1 verre à liqueur de rye whisky.  
Frapper fortement, passer, verser, servir.

---

N° 78

## BOURBON WHISKY SOUR

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,  
1 cuillerée à café de sucre en poudre,  
1 verre à liqueur Bourbon whisky.  
Frapper fortement, passer, verser, servir.

N° 79

## SCOTCH WHISKY SOUR

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur scotch whisky.

Frapper fortement, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 80

## JERSEY SOUR

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

3 traits jus de citron,

4 traits d'orange bitter,

4 traits de curaçao,

1 verre à liqueur ginger brandy.

Frapper fortement, passer, verser, servir.

~~~~~

N° 81

## CHAMPAGNE SOUR

*Verre n° 3*

Prendre le verre n° 3, quatre ou cinq petits morceaux de  
glace :

jus d'un quart de citron,

1 cuillerée à café de sirop de citron,

Finir avec champagne ; remuer doucement, servir.

N° 82

## EGG SOUR

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,

- 2 cuillerées à café de sirop citron,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 œuf entier bien frais.

Bien battre, passer, verser et servir.

---

N° 83

## CALVADOS FIZZ

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un quart de citron,

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de calvados.

Frapper fortement, passer et verser dans le verre n° 3,  
finir avec eau de Seltz; remuer, servir.

---

N° 84

## GIN FIZZ

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un quart de citron,

- 1 verre à liqueur de gin,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Frapper, passer et verser dans le verre n° 3, finir avec  
eau de Seltz; remuer, servir.

N° 85

## BRANDY FIZZ

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un quart de citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur de cognac.

Frapper, passer et verser dans le verre n° 3, finir avec eau de Seltz; remuer, servir.

N° 86

## WHISKY FIZZ

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un quart de citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur de whisky.

Frapper fortement, passer et verser dans le verre n° 3, finir avec eau de Seltz; remuer, servir.

N° 87

## SANTIAGO SHAKE UP

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

1/2 verre à liqueur chartreuse verte,

1 verre à liqueur curaçao sec,

1/2 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, mélanger en transvasant d'un verre dans l'autre (servir avec chalumeaux).

N° 88

## TOUCH-ME-NOT

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un quart de citron,

- 1 cuillerée à café de cassis,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 goutte sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Frapper fortement, passer, verser, servir.

N° 89

## FITZSIMMONS

*Verre n° 6.*

(Préparation du verre.) Sucre les parois du verre en passant légèrement les bords sur une tranche de citron, tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1/2 cuillerée à café de fraîsette,
- 3 traits orange bitter,
- 1/2 verre à liqueur de porto blanc,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Frapper, passer, verser dans le verre préparé, une cerise, servir.

N° 90

## MAIDENS PRAYER

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :  
jus d'un demi-citron,

- 4 traits de crème de menthe blanche,
- 4 traits de curaçao,
- 1 cuillerée à café sirop d'orgeat,
- 1/2 verre à liqueur de rhum.

Frapper, passer, verser dans le verre n° 3, finir avec champagne ; remuer, servir.

N° 91

## LADY-OF-THE-LAKE

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

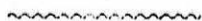
jus d'un quart de citron,

1/2 verre à liqueur curacao,

1/2 verre à liqueur grenadine,

1 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement, passer, verser, servir.



N° 92

## TOISON D'OR

*Verre n° 6.*

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace pilée ; verser moitié du verre, chartreuse jaune, remplir avec eau-de-vie de Dantzig, servir avec chalumeaux.

**Nota.** — Agiter la bouteille d'eau-de-vie de Dantzig avant de verser, pour mélanger les parcelles d'or à la liqueur.



N° 93

## BOSSOM CARESSER

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 jaune d'œuf bien frais,

1 cuillerée à café de grenadine,

1 cuillerée à café de curacao,

1/2 verre à liqueur de cognac,

1/2 verre à liqueur de madère,

1 cuillerée de lait.

Bien battre, passer, verser, servir.

N° 94

## **BLACK STRIPE**

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

2 cuillerées à café de mé!asse,

1 verre à liqueur de whisky.

Finir avec eau ; frapper fortement, passer et verser, saupoudrer de muscade, servir.



N° 95

## **BRANDY TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

1 cuillerée à café sucre en poudre,

1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.



N° 96

## **GIN TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

1 cuillerée à café sucre en poudre,

1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

N° 97

## **IRISH WHISKY TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur d'irish whisky.

Remplir le verre de glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

---

N° 98

## **SCOTCH WHISKY TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de scotch whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

---

N° 99

## **RYE WHISKY TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de rye whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, remuer, servir avec chalumeaux.



N° 100

## **BOURBON WHISKY TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de bourbon whisky.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

---

N° 101

## **RUM TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

---

N° 102

## **CALVADOS TODDY**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de calvados.

Remplir le verre avec de la glace pilée, bien remuer, servir avec chalumeaux.

N° 103

## **BRANDY CHAMPERELLE**

*Verre n° 11.*

Prendre le verre n° 11, verser sans mélanger :

- 1/3 de curaçao,
- 1/3 de bénédictine,
- 1/3 de cognac.

Finir avec quelques gouttes angostura à la surface, servir.

N° 104

## **BRANDY CHANTERALLA**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 6 traits curaçao,
- 6 traits de chartreuse jaune,
- 6 traits sirop de citron,
- 1/2 verre à liqueur d'anisette,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Frapper, passer, verser et servir.

N° 105

## **BRANDY SMASH**

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 2 feuilles de menthe verte sauvage, écraser ces feuilles avec la cuillère-pilon et les retirer.  
Ensuite,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, mettre au milieu du verre une branche de menthe verte, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 106

## WHISKY SMASH

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
- 1 verre à liqueur de whisky.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, mettre au milieu du verre une branche de menthe fraîche (fruits de la saison), servir avec chalumeaux.

N° 107

## GIN SMASH

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 2 feuilles de menthe fraîche, écraser ces feuilles avec une cuillère-pilon (les retirer),
- 1 verre à liqueur de gin.

Remplir de glace pilée, remuer, mettre au milieu du verre une branche de menthe fraîche (fruits de la saison), servir avec chalumeaux.

N° 108

## BRANDY FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre, jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 4 traits de curaçao.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 109

## IRISH WHISKY FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,  
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur d'irish whisky,
- 4 traits de curaçao.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de citron, servir avec chalumeaux.

N° 110

## SCOTCH WHISKY FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,  
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 4 traits de curaçao,
- 1 verre à liqueur de scotch whisky.

Remplir le verre avec glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 111

## RYE WHISKY FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,  
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 4 traits de curaçao,
- 1 verre à liqueur de rye whisky.

Remplir le verre avec glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de tranche de citron, servir avec chalumeaux.

N° 112

## BOURBON WHISKY FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,  
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 4 traits de curaçao,
- 1 verre à liqueur de Bourbon whisky.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de tranche de citron, servir avec chalumeaux.



N° 113

## RUM FIX

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,  
jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 4 traits de curaçao,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre de glace pilée, remuer, une demi-tranche de limon ou un quart de tranche de citron, servir avec chalumeaux.



N° 114

## FLIP FLAP

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 2 cuillerées à café de sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 blanc d'œuf frais.

Bien battre, passer, verser, servir.

N° 115

## FRANK'S REVIVER

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 3 traits peach bitter,
- 3 traits de cassis,
- jus d'un demi-limon ou d'un quart de citron,
- 1 cuillerée à café de sirop groseille,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement, passer, verser, remplir le verre avec du champagne, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 116

## CHAMPAGNE PICK-ME-UP

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café sirop de grenadine,
- 6 traits de curaçao,
- 3 traits jus de citron,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Frapper, passer, verser, remplir le verre avec champagne, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 117

## NIGHT CAP

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1/2 cuillerée à café d'anisette,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 1/2 cuillerée à café de lait.

Bien battre, passer, verser, servir.

**Nota.**— Lorsque l'on fait 4 verres de cette consommation, remplacer le lait par un jaune d'œuf (*pour 4*), ce qui est la vraie recette du Night Cap, pour un seul verre il est impossible de mettre un jaune d'œuf, car ce serait trop.

N° 118

## BRANDY SCAFFA

*Verre n° 11.*

Prendre le verre n° 11, verser doucement sans mélanger :

1/2 marasquin,

1/2 cognac,

2 gouttes d'angostura à la surface ; servir.



N° 119

## BRANDY AND HONEY

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, deux ou trois petits morceaux de glace :

1 cuillerée à café de miel,

1 verre à liqueur cognac.

Remuer et servir avec un verre d'eau glacée à côté.



N° 120

## COAXER

*Verre n° 4.*

Prendre un gobelet en argent, glace en morceaux :

6 traits curaçao,

6 traits d'anisette,

6 traits de marasquin,

1 blanc d'œuf (frais),

1 verre à liqueur de calvados.

Frapper fortement, passer, verser, servir.

N° 121

## COLUMBIA SKIN

*Verre n° 6.*

Prendre un globelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 3 traits jus de citron,
- 1 cuillerée à café d'eau,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Frapper, passer, verser, un zeste de citron, servir.

N° 122

## CORPSE REVIVER (OU LOIE FULLER)

*Verre n° 11.*

Cette consommation originale est difficile à faire ; il serait nécessaire de connaître exactement la densité des liqueurs que l'on emploie pour réussir dès la 1<sup>re</sup> fois.

Voici la composition et la façon de faire cette boisson : Verser goutte à goutte en inclinant le verre de manière que les liqueurs glissent doucement sur les parois intérieures du verre et ne mélangent pas les diverses couches des liquides déjà versés. L'ordre que je donne ci-dessous est celui que j'emploie couramment avec succès :

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 1° sirop de grenadine, | 9° prunelle,            |
| 2° cassis,             | 10° kummel 00,          |
| 3° anisette,           | 11° cherry brandy,      |
| 4° curaçao,            | 12° chartreuse jaune,   |
| 5° marasquin,          | 13° kummel Wolfschmidt, |
| 6° menthe verte,       | 14° chartreuse verte,   |
| 7° menthe blanche,     | 15° kirsch.             |
| 8° fraisettes,         |                         |

Pour que cette consommation soit bien faite, l'on doit distinguer nettement la couleur de chaque liqueur ; en suivant les indications que je donne, l'on doit arriver à un bon résultat.



N° 123

## EYE OPENER

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillère à café de sucre en poudre,
- 3 traits curaçao,
- 4 traits crème de noyau,
- 1 jaune d'œuf,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Bien battre, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 124

## GOLDEN SLIPPER

*Verre n° 12.*

Prendre le verre n° 12 :

1/4 du verre chartreuse jaune.

Casser délicatement un œuf, y déposer doucement le jaune, remplir le verre avec eau-de-vie de Dantzig, servir.

(Agiter la bouteille de Dantzig avant de verser.)

N° 125

## FRANK'S POUSSE-CAFÉ

*Verre n° 11.*

Prendre le verre n° 11, verser doucement :

- 1/4 du verre de marasquin,
- 1/4 de cherry brandy,
- 1/4 de kummel,
- 1/4 de chartreuse verte.

Servir. (Suivre les mêmes recommandations que pour le corpse reviver, recette n° 122.)

N° 126

## **KNICKERBEIN**

*Verre n° 12.*

Prendre le verre n° 12, verser :

1/2 verre curaçao sec.

Casser délicatement un œuf frais, mettre le jaune, remplir le verre avec kummel (sans mélanger), 3 gouttes angostura bitter à la surface, servir.



N° 127

## **KNICKERBOCKER**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

jus d'un limon ou d'un quart de citron,

2 cuillerées à café de sirop de framboises,

3 traits curaçao,

1 verre à liqueur de rhum.

Frapper, passer, verser, servir.



N° 128

## **MAIDENS BLUSH**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

jus d'un demi-limon ou d'un quart citron,

2 cuillerées à café de grenadine,

2 traits d'absinthe,

1 verre à liqueur de gin.

Frapper, passer, verser, servir.

N° 129

## LADIES BLUSH

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 3 traits curaçao,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits d'anisette,
- 2 gouttes de sirop de gomme,
- 1/2 verre à liqueur d'absinthe,
- 1/2 verre à liqueur d'eau.

Frapper, passer, verser, servir.



N° 130

## MICHEL'S BLUSH

*Verre n° 6.*

Prendre le verre n° 6, mouiller les parois extérieures en passant les bords sur une tranche de citron, tremper délicatement dans le sucre en poudre.

Dans un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1/2 cuillerée à café curaçao,
- 1/2 cuillerée à café d'anisette,
- 1/2 cuillerée à café de rhum,
- 1/2 cuillerée à café de grenadine.

Frapper, passer, verser dans le verre préparé, 1 cerise, 1/4 tranche d'orange, servir.



N° 131

## LAST DRINK

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1/4 de verre à liqueur de chartreuse jaune,

1/4 de verre à liqueur de cherry brandy,

1/4 de verre à liqueur de ginger brandy,

1/4 de verre à liqueur de kummel.

Frapper, passer, verser, servir.

---

N° 132

## LEAVE-IT-TO-ME

*Verre n° 3.*

Prendre le verre n° 3, deux ou trois morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,

2 cuillerées à café de grenadine,

1 verre à liqueur de gin.

Finir avec eau de Seltz ; remuer, servir.

---

N° 133

## PRAIRIE OYSTER

*Verre n° 12.*

Prendre le verre n° 12 :

1/2 cuillerée à café sauce anglaise,

1/2 cuillerée à café de vinaigre,

1/2 cuillerée à café de cognac,

un peu de poivre de Cayenne.

Remuer doucement, casser délicatement un œuf, mettre le jaune :

3 traits d'angostura. (Servir.)

Cette boisson doit être avalée d'un trait.

N° 134

## POUSSE-L'AMOUR

*Verre n° 12.*

Prendre le verre n° 12, verser doucement :

- 3 gouttes de grenadine,
- 1/4 du verre de marasquin,
- 1/4 du verre de kirsch.

Casser délicatement un œuf, mettre le jaune, quelques gouttes de cherry brandy. Servir sans remuer.  
(Cette boisson doit être avalée d'un trait.)



N° 135

## HEAP-OF COMFORT

*Verre n° 3.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 jaune d'œuf bien frais,
- 1 verre à liqueur de madère,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 cuillerée à café de grenadine.

Bien battre, passer, verser et servir.



N° 136

## SAM WARD

*Verre n° 11.*

Prendre le verre n° 11, le remplir de glace bien pilée :  
remplir le verre de chartreuse jaune,

- 1 zeste citron au milieu de la glace,
- 3 gouttes angostura à la surface.

Servir sans mélanger avec 1/2 chalumeau.

N° 137

## SQUARE MEAL

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 verre à liqueur de ginger brandy.

Frapper fortement, passer, verser, servir.



N° 138

## THUNDER

*Verre n° 5.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 pincée de poivre.

Bien battre, passer, verser, servir.



N° 139

## BRANDY SANGAREE

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 140

## **GIN SANGAREE**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de gin.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 141

## **WHISKY SANGAREE**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de whisky.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 142

## **SHERRY SANGAREE**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 cuillerée d'eau pour faire fondre le sucre,

1 verre à liqueur de sherry secco.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

N° 143

## **RUM SANGAREE**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour faire fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 144

## **PORT WINE SANGAREE**

*Verre n° 6.*

Prendre un gobelet en argent, glace en petits morceaux :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de porto rouge.

Frapper fortement, passer, verser, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 145

## **COLAMORE CORDIAL**

*Verre n° 6.*

Prendre le verre n° 6, le remplir de glace bien pilée, verser .

un quart du verre de crème de menthe verte,  
remplir le verre avec crème de cacao.

Servir avec deux demi-chalumeaux.



## TROISIÈME PARTIE



### Préparation des Long Drinks



# E. LE GALL

PARIS — 5, Rue d'Alger, 5 — PARIS

ENTREPOTS :

17, Rue de Chartres — NEUILLY-SUR-SEINE

---

**Importation de Gin**  
**Whiskys Ecosais, Irlandais, Américains**  
**Liqueurs anglaises, etc.**

---

MARQUES PRINCIPALES :

**SIR ROBERT BURNETT & C<sup>o</sup>**  
**JOHN WALKER & SONS,**  
**JOHN GILLON & C<sup>o</sup> : " Mountain Dew "**  
**TURNBULL & WOOD'S,**  
**BERNARD & C<sup>o</sup> : " The Encore Whisky "**  
**LONG JOHN'S MAC DONALD, JAMESON & SONS**  
**KINAHAN'S, BUSCHMILL'S,**  
**VAUGHAN-JONES : " The Standard "**  
**B. LAWE & C<sup>o</sup>**  
**HERMITAGE BOURBON & RYE WHISKEY**  
**" Canadian Club Whiskey "**

---

**BIÈRES ANGLAISES**

**BASS & C<sup>o</sup> : " Pale ale et Stout "**  
**GUINNESS'S : " Extra-Stout "**

---

**DÉPOT DE KUMMEL 00**

**CHAMPAGNES ET LIQUEURS DE TOUTES MARQUES**  
**Vins de Porto, Sherry, Madère, Malaga, etc., etc.**

**EAUX GAZEUSES DE SCHWEPPE'S ET C<sup>o</sup>**

TÉLÉPHONE 234.21



## TROISIÈME PARTIE

---

### Long Drinks

Les long drinks, ou *grandes boissons*, se servent dans de grands verres ; ces boissons sont très répandues en Amérique, et leur préparation exige les plus grands soins.

Elles sont surtout agréables en été, où l'on peut orner la plupart de fruits frais, cerises, fraises des bois, raisins, etc. (Ces fruits peuvent être remplacés en hiver par des fruits glacés ou à l'eau-de-vie.)

Parmi ces boissons, les Cobblers et les Juleps sont celles dont la préparation demande des soins tout particuliers ; ce sont les boissons les plus appréciées des Américains.

On les prépare en général directement dans les verres, à part de rares exceptions.

---

N° 146

## COSMOPOLITAIN DELIGHT

*Verre n° 10.*

Dans le verre n° 10,  $\frac{1}{4}$  de glace pilée :

le jus d'un demi-citron,

1 verre à liqueur de sirop de grenadine,

1 cuillerée à café de curaçao,

$\frac{1}{2}$  verre à liqueur de kirsch,

$\frac{1}{2}$  verre à liqueur de rhum.

Adapter sur le verre un gobelet en argent et frapper, remplir le verre avec eau de seltz, 2 chalumeaux, une tranche d'orange, quelques fruits de la saison, servir.



N° 147

## SHERRY COBLER

*Verre n° 10.*

Remplir au  $\frac{3}{4}$  le verre n° 10 de glace pilée :

2 traits de jus de citron,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

2 traits de curaçao.

Remplir le verre avec du sherry sec, adapter un gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches de citron, chalumeaux.

3 gouttes de cherry Brandy sans mélanger, fruits de la saison, servir.

NOTE. — Les deux demi-tranches de citron se placent debout de chaque côté, entre la glace et les parois intérieures du verre.

N° 148

## CHAMPAGNE COBBLER

*Verre n° 10.*

Remplir au  $\frac{3}{4}$  le verre n° 10 de glace pilée :

- 1 trait de jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 2 traits de curaçao,
- $\frac{1}{2}$  verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec champagne, remuer,

3 gouttes de cherry brandy sans mélanger;  
deux demi-tranches de citron, chalumeaux, fruits de la saison, servir.

---

N° 149

## BRANDY COBBLER

*Verre n° 10.*

Remplir au  $\frac{3}{4}$  le verre n° 10 de glace pilée :

- 2 traits de jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 2 traits de curaçao.

Remplir avec cognac et eau quantités égales, adapter gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches de citron, chalumeaux, fruits de la saison, servir.

---

N° 150

## CLARET COBBLER

*Verre n° 10.*

Remplir au 3/4 le verre n° 10 de glace pilée :

- 2 traits de jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 4 traits de curaçao.

Remplir le verre avec du Bordeaux (rouge), adapter gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches de citron, chalumaux, fruits de la saison, servir.



N° 151

## RHINE WINE COBBLER

*Verre n° 10.*

Remplir au 3/4 le verre n° 10 de glace pilée :

- 2 traits de jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 4 traits de curaçao (3 gouttes cherry brandy).

Remplir le verre avec du vin du Rhin, adapter gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches de citron, chalumaux, fruits de la saison, servir.





N° 152

## WHISKY COBBLER

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, le remplir au 3/4 de glace pilée :

- 2 traits de jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 2 traits de curaçao.

Remplir le verre avec whisky et eau quantités égales, adapter gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches de citron,

3 gouttes de cherry brandy (sans mélanger), fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 153

## FRANK'S REFRESHER

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :  
jus d'un demi-citron,

- 2 cuillerées à café de grenadine,
- 1 verre à liqueur de kirsch.

Finir avec une demi-bouteille de soda, remuer, une tranche d'orange, chalumeaux, dix ou quinze grains de raisin, servir.

N° 154

## MILK PUNCH

*Verre n° 10.*

Dans le verre n° 10, moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Remplir avec lait, adapter gobelet en argent, frapper, attendre quelques minutes et saupoudrer la mousse de muscade, chalumeaux, servir.

N° 155

## EGG NOG

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 jaune d'œuf frais.

Remplir avec lait, adapter gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes et saupoudrer la mousse de muscade, chalumeaux, servir.



N° 156

## WHITE HEATHER

*Verre n° 10.*

Dans le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rye ou bourbon whisky.

Finir avec lait, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes, saupoudrer la mousse de muscade, chalumeaux, servir.



N° 157

## MOTHER'S MILK

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 verre à liqueur de curaçao,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 cuillerée à café de grenadine,
- 1 jaune d'œuf frais.

Finir avec lait, adapter gobelet en argent, frapper, attendre quelques minutes, saupoudrer la mousse de muscade, chalumeaux, servir.

N° 158

## MANHATTAN MILK PUNCH

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée et demie de sucre en poudre,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 verre à liqueur de madère,
- 1 verre à liqueur de rye whisky.

Finir avec lait, adapter un gobelet en argent, faire mousser, saupoudrer de muscade, chalumeaux, servir.

N° 159

## SAMPSON'S KNOCK OUT

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 verre à liqueur de chartreuse jaune,
- 1 verre à liqueur de curaçao.

Finir avec champagne, remuer doucement, deux demi-tranches d'orange, chalumeaux, fruits de la saison, servir.

N° 160

## FRUIT FIZZ

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- tranches d'orange en petits morceaux,
- tranches d'ananas en petits morceaux,
- quelques fruits de la saison,
- 1 cuillerée à café de sirop de citron,
- 2 traits de cassis,
- 1 verre à liqueur de gin.

Deux ou trois petits morceaux de glace, remplir le verre avec champagne, remuer doucement avec une cuillère pour ne pas écraser les fruits ; servir avec une cuillère à café.

N° 161

## VIE EN ROSE

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée  
jus d'un demi-limon ou d'un quart citron,  
2 cuillerées à café de grenadine,  
1 verre à liqueur de kirsch.

Adapter un gobelet en argent, frapper, finir avec une demi-bouteille de soda ; remuer, chalumeaux, servir.

---

N° 162

## HAVANA SILENCER

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10 :

1 verre à madère de vermouth,  
4 traits angostura,  
2 cuillerées à café de fraïsette.

Remplir le verre de glace pilée, adapter gobelet en argent, frapper, deux demi-tranches d'orange, chalumeaux, servir.

---

N° 163

## BICYCLE PUNCH

*Verre n° 7.*

Dans le verre n° 7, moitié de glace pilée :

jus d'un demi-citron,  
6 traits de curaçao,  
1 verre à liqueur de sirop de citron,  
1 verre à liqueur de rhum.

Finir avec eau de seltz, bien remuer, deux demi-tranches d'orange, chalumeaux, servir.

N° 164

## CLARET PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 3 gouttes jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec Bordeaux (rouge), adapter un gobelet en argent, frapper, une tranche d'orange, chalumeaux, fruits de la saison, servir.



N° 165

## RHINE WINE PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 3 traits jus de citron,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.
- 4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec vin du Rhin, adapter un gobelet en argent, frapper, une tranche d'orange, chalumeaux, fruits de la saison, servir.



N° 166

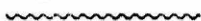
## SHERRY PUNCH

*Verre n° 7.*

Dans le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 3 traits jus de citron,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 4 traits de marasquin.

Remplir le verre avec sherry-secco, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison, servir.



N° 167

## ORGEAT PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :  
jus d'un demi-citron,

- 1 verre à madère sirop d'orgeat.

Finir avec cognac et eau quantités égales, adapter un gobelet argent, frapper.

3 gouttes de cherry brandy (sans remuer),  
chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison,  
servir.



N° 168

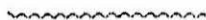
## CURAÇAO PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- jus d'un demi-limon ou 1/4 de citron,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 1/2 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre et demi à liqueur de curaçao.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de saison, servir.



N° 169

## COSMOPOLITAIN PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de fraïsette,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- jus d'un quart de citron.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison, servir.



N° 170

## PUNCH SAINT-MICHEL

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- jus d'une demi-orange,
- 1 verre à liqueur de madère,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 verre à liqueur de grave (vin blanc),
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 cuillerée à café de sirop sucré.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison, servir.



N° 171

## MISSISSIPI PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- jus d'un demi-citron,
- 1 cuillerée à café curaçao,
- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café de cassis,
- 1/2 verre à liqueur de rhum,
- 1/2 verre à liqueur de bourbon whisky,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison, servir.





N° 172

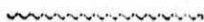
## CHAMPAGNE PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 verre à liqueur fraiselette,
- 1 verre à liqueur de marasquin,  
jus d'un demi-citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper, finir avec champagne, remuer, chalumeaux, tranche d'orange, fruits de la saison, servir.



N° 173

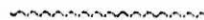
## TEA PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1/2 verre à liqueur de marasquin,
- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec du thé très fort, froid, adapter un gobelet en argent, servir avec mousse, chalumeaux.



N° 174

## CIDER PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,  
jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 verre à liqueur de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper, remplir le verre de cidre, chalumeaux, une tranche d'orange, fruits de la saison, servir.

N° 175

## SANTA CRUZ RHUM PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- 2 cuillerées à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre 1/2 à liqueur de rhum,
- 1 tranche orange coupée en 4 morceaux,
- 1 tranche de citron coupée en 4 morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter un gobelet en argent, frapper, chalumeaux, fruits de la saison, servir.

N° 176

## RASPBERRY PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 verre à madère sirop framboises,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, remplir le verre avec champagne, une tranche d'orange, framboises pendant la saison, servir.

N° 177

## VANILLA PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur et demi de cognac,  
jus d'un quart de citron,
- 4 traits d'extraits de vanille.

Remplir le verre avec glace pilée, adapter gobelet en argent, frapper, chalumeaux, tranche d'orange, servir.

N° 178

## ROMAN PUNCH

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7 :

- 1 verre à liqueur de framboises (sirop),
- 2 verres à liqueur de rhum,  
jus d'un quart de citron,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 cuillerée à café d'orgeat.

Remplir le verre de glace pilée, adapter gobelet en argent, frapper, deux 1/2 tranches d'orange, chalumeaux, servir.



N° 179

## HALF & HALF

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10 (bière anglaise) :

Pale ale et Stout,

Quantité égale, servir.



N° 180

## ALE SANGARÉE

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, deux ou trois petits morceaux de glace :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre.

Adapter un gobelet argent, frapper fortement, remplir le verre avec Pale ale, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 181

## STOUT SANGARÉE

*Verre n° 10.*

Faire même que ALE sangarée, avec Stout.

---

N° 182

## LOCOMOTIVE

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10 :

- 2 cuillerées à café de miel,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 verre à madère de bordeaux.

Remplir le verre avec glace pilée, adapter gobelet en argent, frapper fortement, chalumeaux, servir.

---

N° 183

## WHISKY SLING

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, quatre à cinq morceaux de glace :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de whisky,  
jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper, finir avec eau, remuer, servir.

---

N° 184

## **GIN SLING**

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, quatre ou cinq morceaux de glace :

- jus d'un quart de citron,
- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, frapper, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.



N° 185

## **BRANDY SLING**

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre
- jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Adapter un gobelet en argent, frapper, remplir le verre avec de l'eau, remuer, servir avec chalumeaux.



N° 186

## **GOLDEN FIZZ**

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,  
jus d'un 1/2 limon ou 1/4 de citron,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec eau de seltz ou soda, chalumeaux, servir.



N° 187

## **SILVER FIZZ**

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,  
jus d'un 1/2 limon ou 1/4 de citron,
- 1 blanc d'œuf frais,
- 1 verre à liqueur de gin.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, finir avec eau seltz ou soda, remuer, chalumeaux, servir.



N° 188

## MAGNOLIA

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, moitié du verre de glace pilée :

- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur sirop de sucre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 jaune d'œuf bien frais.

Adapter gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec champagne, remuer doucement, chalumeaux, servir.



N° 189

## ENGLAND'S BEAUTY

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, moitié du verre de glace pilée :

- jus d'un demi-limon,
- 2 traits angostura,
- 1 cuillerée à café de sirop de citron,
- 1 verre à liqueur de kirsch,
- 1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre de champagne, remuer, servir avec chalumeaux.



N° 190

## FAMOUS BRACE UP

*Verre n° 10.*

Dans le verre n° 10, trois ou quatre morceaux de glace :

- 3 traits de jus de citron,
- 3 traits d'angostura,
- 1 verre à liqueur de gin,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1 verre à liqueur de crème de noyau.

Adapter un gobelet en argent, frapper, remplir le verre de champagne, remuer, servir avec chalumeaux.

N° 191

## SOYER AU CHAMPAGNE

*Verre n° 8.*

Prendre le verre n. 8, la moitié du verre de glace pilée :

- 4 traits de jus d'orange,
- 1 cuillerée à café de sirop de grenadine,
- 6 traits de curaçao,
- 4 traits de marasquin.

Adapter gobelet en argent, frapper, finir avec champagne, deux demi-tranches d'orange, servir avec chalumeaux.



N° 192

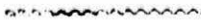
## SANTA CRUZ RHUM DAISY

*Verre n° 10.*

Prendre un gobelet en argent, glace en morceaux :

- 5 traits de sirop de gomme,
- 3 traits de marasquin,
- 3 traits de curaçao,
- 3 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Frapper fortement, passer, verser dans le verre n° 10, remplir avec soda, remuer, servir avec chalumeaux.





N° 193

## FRANK'S CHAMPAGNE CUP

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, un tiers de glace pilée :

- 4 traits jus d'orange,
- 1 cuillerée à café de marasquin,
- 1 cuillerée à café de kummel,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 tranche de concombre coupée en 4 morceaux.

Adapter gobelet en argent, frapper, remplir le verre de champagne, remuer, chalumeaux, fruits de la saison, servir.

N° 194

## CHAMPAGNE CUP

*Verre n° 7.*

Dans le verre n° 7, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 2 quarts de tranches de concombre,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Adapter gobelet en argent, frapper fortement, finir avec champagne, une tranche d'orange, quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 195

## CLARET CUP

*Verre n° 7.*

Prendre le verre n° 7, glace pilée :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de marasquin,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao.

Remplir le verre avec du bordeaux (rouge), adapter gobelet en argent, frapper fortement, une tranche de concombre, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 196

## LEMON SQUASH

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,  
le jus d'un citron.

Remplir le verre avec eau de seltz ou soda en remuant, servir avec chalumeaux, une tranche de citron.

N° 197

---

## ORANGEADE

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, 4 ou 5 morceaux de glace :  
jus d'une orange,

- 4 traits de curaçao,
- 3 gouttes sirop de grenadine,
- 1 cuillerée à café de sucre en poudre.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 198

---

## JOHN COLLINS

*Verre n° 2.*

Dans le verre n° 2, quatre ou cinq morceaux de glace :  
jus d'un demi-citron,

- 2 cuillerées à café sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur et demi de gin.

Remplir le verre avec eau de seltz ou soda, remuer, servir avec 2 chalumeaux.

N° 199

## BRANDY COLLINS

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, quatre ou cinq morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,

2 cuillerées à café sucre en poudre,

1 verre à liqueur et demi de cognac.

Remplir le verre avec eau de seltz ou soda, remuer, servir avec 2 chalumeaux.



N° 200

## WHISKY COLLINS

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, quatre ou cinq morceaux de glace :

jus d'un demi-citron,

2 cuillerées à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur et demi de whisky.

Remplir le verre avec eau de seltz ou soda, remuer, servir avec 2 chalumeaux.



N° 201

## SHANDY GAFF

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2 :

moitié du verre de pale ale (bière anglaise),  
une demi-bouteille de ginger ale.

Servir.

N° 202

## PINE APPLE JULEP

*Verre n° 9.*

Prendre le verre n° 9 :

- jus d'un quart d'orange,
- 1 cuillerée à café de sirop framboises,
- 1 cuillerée à café de marasquin,
- 1/2 verre à liqueur de gin,
- 1/2 verre à liqueur de crème d'ananas,
- 1/2 verre à liqueur de vin blanc,
- 1 tranche d'ananas coupée en quatre morceaux.

Remplir le verre de glace pilée, adapter gobelet en argent, frapper fortement, garnir avec fruits de la saison, servir avec chalumeaux.



N° 203

## MINT JULEP

*Verre n° 9.*

Prendre le verre n° 9 :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre,  
deux ou trois feuilles de menthe fraîche, les  
écraser avec une cuillère pilon, les retirer,
- 1 verre à liqueur et demi de cognac.

Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, prendre une branche de menthe fraîche, l'ajuster au milieu de la glace de façon que les feuilles soient relevées, une tranche d'orange coupée en quatre, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.



N° 204

## GIN JULEP

*Verre n° 9.*

Dans le verre n° 9 :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre,  
écraser avec une cuillère pilon deux ou cinq  
feuilles de menthe fraîche, les retirer,
- 1 verre à liqueur et demi de gin.

Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une branche de menthe fraîche, une tranche d'orange coupée en quatre, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 205

## WHISKY JULEP

*Verre n° 9.*

Prendre le verre n° 9 :

- 1 cuillerée à café sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre,  
écraser avec une cuillère pilon deux ou trois  
feuilles de menthe fraîche, les retirer,
- 1 verre et demi de whisky.

Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une branche de menthe fraîche, une tranche d'orange coupée en quatre, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 206

## RUM JULEP

*Verre n° 9.*

Prendre le verre n° 9 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1/2 verre à liqueur d'eau pour fondre le sucre,  
écraser avec une cuillère pilon deux ou trois  
feuilles de menthe fraîche, les retirer,
- 1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre de glace bien pilée, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, ajuster au milieu du verre une branche de menthe fraîche, de façon que les feuilles soient relevées, une tranche d'orange coupée en quatre, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 207

## EGG LEMONADE

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, quatre ou cinq morceaux de glace :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 œuf entier (bien frais),  
jus d'un quart de citron.

Adapter un gobelet en argent, frapper fortement, finir avec eau de seltz ou soda, servir avec chalumeaux.

N° 208

## PLANE LEMONADE

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, glace en morceaux :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,  
le jus d'un citron.

Remplir avec eau, remuer, une tranche de citron coupée en quatre, ajouter quatre gouttes de cassis sans mélanger, servir avec chalumeaux.

N° 209

## ORGEAT LEMONADE

*Verre n° 2.*

Dans le verre n° 2, glace en morceaux :

jus d'un demi-citron,

1 verre à madère de sirop d'orgeat.

Remplir le verre avec de l'eau, remuer, une tranche d'orange, quelques fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 210

## FRANK'S LEMONADE

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, glace en morceaux :

jus d'un limon,

1 verre à madère de sirop de fraises,  
finir avec une demi-bouteille de soda.

Bien remuer, une tranche orange, fruits de la saison, servir avec chalumeaux.

N° 211

## FRANK'S PICK-ME-UP

*Verre n° 10.*

Dans un gobelet en argent, glace pilée :

3 traits angostura,

2 cuillerées à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur de gin,

1 verre à madère de lait.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, passer, verser dans le verre n° 10, remplir avec demi-soda, remuer doucement, servir avec chalumeaux.

N° 212

## SARATOGA COOLER

*Verre n° 2.*

Dans le verre n° 2, glace en morceaux :

jus d'un demi-citron,

2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Verser une bouteille de ginger ale, remuer doucement,  
servir avec chalumeaux.

---

N° 213

## STONE FENCE

*Verre n° 2.*

Prendre le verre n° 2, glace en morceaux :

1 verre à liqueur de rye ou bourbon whisky.

Remplir le verre avec cidre doux, remuer, servir avec  
chalumeaux.

---

N° 214

## FRANK'S BRACE UP

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, glace en morceaux :

jus d'un demi-limon,

2 cuillerées à café de sucre en poudre,

1 verre de madère,

une demi-bouteille de ginger ale.

Remuer doucement, servir avec chalumeaux.



N° 215

## ICED COFFEE

*Verre n° 8.*

Prendre le verre n° 8, remplir à moitié de glace pilée :  
2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de café froid très fort, adapter un gobelet en argent, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

(Note.) L'on peut ajouter un verre à liqueur de cognac, marc, kirsch, etc., au gré du consommateur.



N° 216

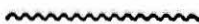
## ICED TEA

*Verre n° 8.*

Dans le verre n° 8, remplir à moitié de glace pilée :  
2 cuillerées à café de sucre en poudre.

Remplir le verre de thé froid très fort, adapter un gobelet en argent, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

(Note.) L'on peut ajouter un verre à liqueur de rhum, kirsch, cognac, etc., au gré du consommateur.



N° 217

## ICED CHOCOLAT

*Verre n° 8.*

Dans le verre n° 8, remplir à moitié de glace pilée :

Remplir avec chocolat au lait froid, adapter un gobelet en argent, frapper fortement, attendre quelques minutes avant de l'enlever, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 218

## MORNING COOLER

*Verre n° 10.*

Dans un gobelet en argent, glace en morceaux :

- 1 petite cuillerée de sucre en poudre,
- 1 petite cuillerée de curaçao,
- 3 traits d'angostura,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Frapper fortement, verser dans le verre n° 10, remplir avec de l'eau, remuer, une tranche d'orange, servir avec chalumeaux.

N° 219

## WHITE WHISKY PLUSH

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, remplir à moitié de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 cuillerée à café de sirop de sucre,
- 1 verre et demi d'Irish whisky.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, bien battre, attendre quelques minutes avant de retirer le gobelet, servir avec la mousse et chalumeaux.

N° 220

## BRANDY SNAPPER

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10 :

- 2 cuillerées à café de miel,
- 1 cuillerée à café de crème de framboises,
- 3 traits de jus de citron,
- 1 verre et demi (à liqueur) de cognac.

Remplir le verre de glace pilée, frapper fortement, deux demi-tranches d'orange debout le long des parois intérieures du verre, chalumeaux, servir.

N° 221

## SARATOGA BRACE UP

*Verre no 10.*

Dans un gobelet en argent :

- 2 traits angostura,
- 4 traits de jus de citron,
- 2 traits d'absinthe,
- 2 cuillerées à café de sucre en poudre.
- 1 œuf entier (bien frais),
- 1 verre à liqueur de cognac.

Bien battre, passer, verser dans le verre no 10, remplir avec un demi-soda, servir avec chalumeaux.

N° 222

## SHERRY EGG NOG

*Verre no 10.*

Prendre le verre no 10, glace en morceaux :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 jaune d'œuf,
- 1 verre à madère de sherry secco.

Remplir le verre avec du lait, adapter un gobelet en argent, bien battre, attendre quelques minutes, servir avec chalumeaux, saupoudrer de muscade.

N° 223

## PRINCE OF WALES (PRINCE DE GALLES)

*Verre n° 10.*

Prendre le verre n° 10, 1/4 de glace pilée :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 2 traits angostura,
- 1 verre de madère.

Adapter un gobelet en argent, frapper, remplir le verre avec champagne, servir avec chalumeaux.

N° 224

## ICE CREAM SODA

*Verre no 8.*

Prendre le verre n° 8, moitié de glace pilée :

- 3 traits de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de crème de vanille,
- 1 verre à liqueur de kirsch,
- 1 jaune d'œuf frais.

Adapter un gobelet en argent, bien battre, remplir le verre avec soda, remuer, chalumeaux, servir.

N° 225

---

## ALE FLIP

*Verre no 10.*

Dans un gobelet en argent, glace en morceaux :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 verre à madère de vin blanc,
- 1 jaune d'œuf frais.

Bien battre, passer, verser dans le verre n° 10, remplir avec Pale ale (bière anglaise), saupoudrer avec muscade, servir.

N° 226

---

## WHISKY AND SODA

*Verre no 10.*

Pour servir un whisky and soda, prendre un verre n° 10, y mettre quatre ou cinq petits morceaux de glace :

Déboucher une bouteille ou une demi-bouteille de soda, la placer dans un porte-soda, et passer le tout avec la bouteille de cognac au consommateur.

Faire même pour brandy et gin and soda.

N° 227

## WHISKY AND GINGER ALE

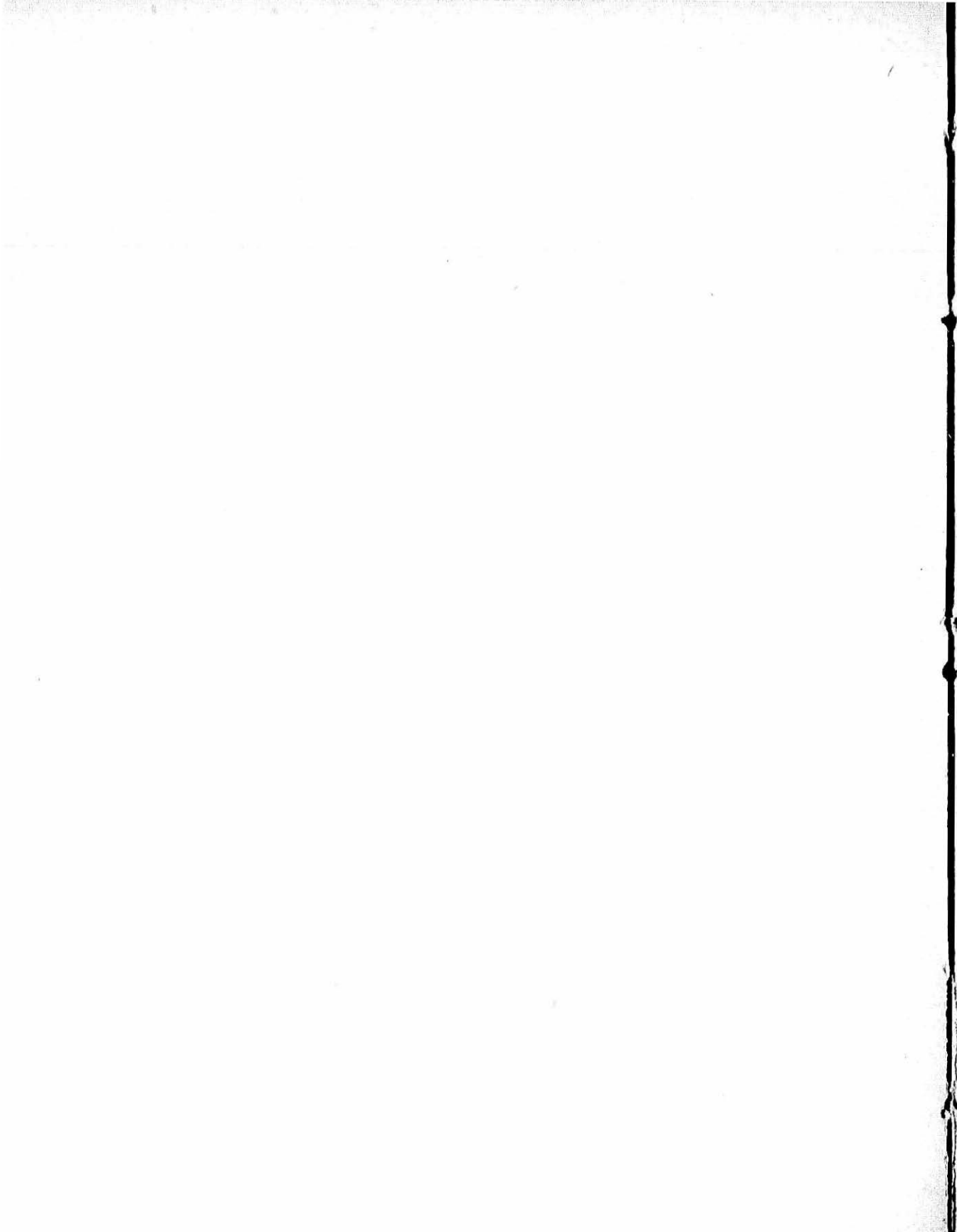
*Verre n° 10.*

Pour servir un whisky ginger ale, prendre le verre n° 10, y mettre un morceau de glace.

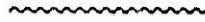
Déboucher une demi ou une bouteille de ginger ale, la placer dans un porte-soda, passer au consommateur avec une bouteille de whisky.

Faire même pour brandy et gin ginger ale.





## QUATRIÈME PARTIE



### Préparation des Boissons chaudes





# L'Absinthe **CUSENIER** Oxigénée

C'est ma santé

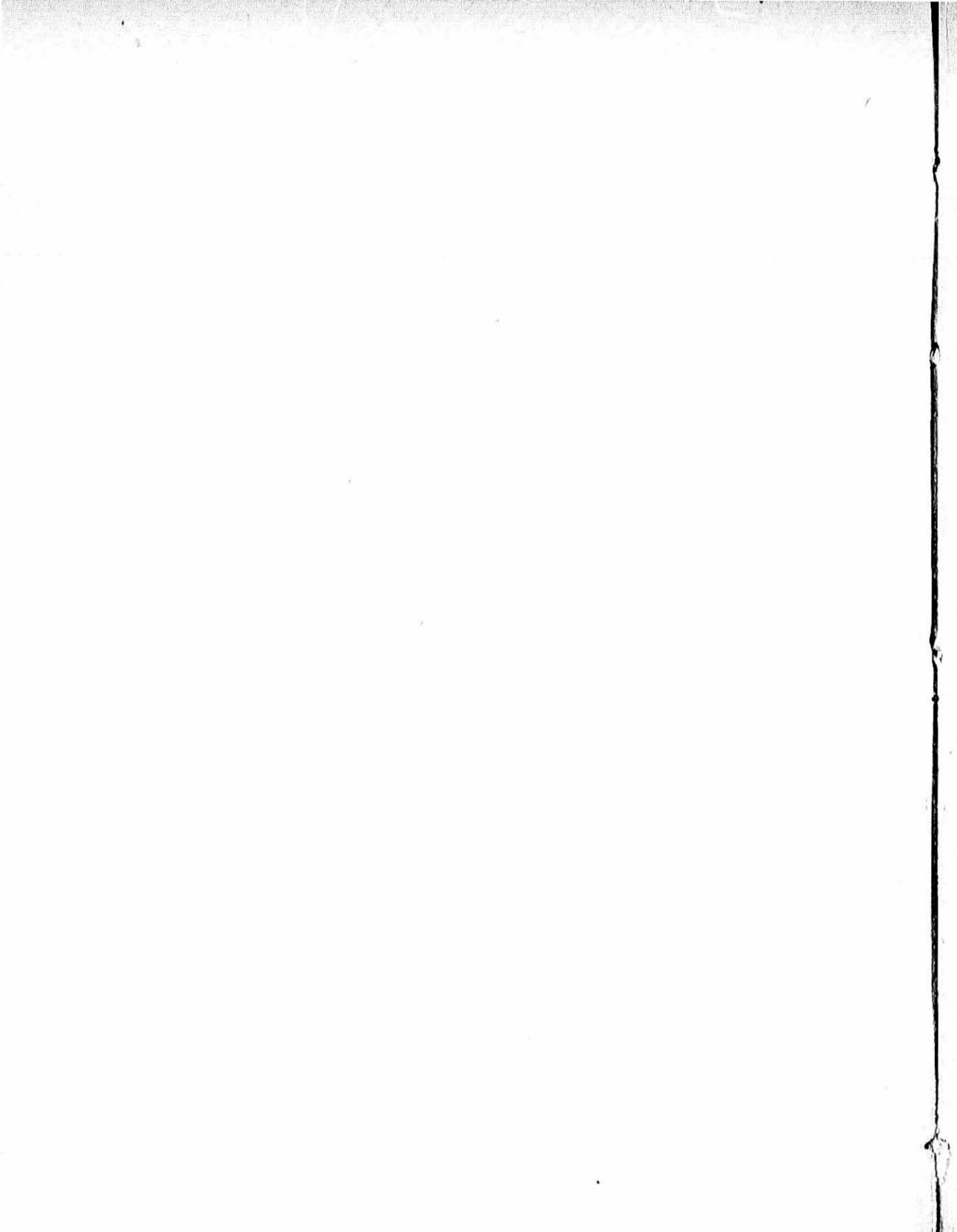


APÉRITIFS, LIQUEURS & COGNACS  
**CUSENIER**

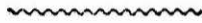
☞ LA PREMIÈRE MARQUE DU MONDE ☛

21 USINES ET COMPTOIRS FRANCE ET ÉTRANGER

*Direction: 226, Boulevard Voltaire, Paris.*



## QUATRIÈME PARTIE



### Préparation des Boissons chaudes

Les hot drinks, *boissons chaudes*, se préparent sans aucun ustensile spécial.

Avant de verser les mélanges, avoir toujours soin de passer de l'eau chaude dans les verres pour éviter de les casser ; c'est ce que dans les recettes suivantes nous voulons dire par les mots *faire chauffer* ; dissoudre le sucre dans l'eau chaude avant de verser l'alcool.

Il est bon aussi, pour éviter de se brûler les doigts, de se munir de porte-verres de plusieurs grandeurs.



N° 228

## **CALVADOS TODDY**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de calvados.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, 1 tranche d'orange, servir.

---

N° 229

## **WHISKY TODDY**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de whisky.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, 1 tranche d'orange, servir.

---

N° 230

## **BRANDY TODDY**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec eau bouillante, remuer, une demi-tranche d'orange, servir.

N° 231

## **GIN TODDY**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec eau bouillante, remuer, une demi-tranche d'orange, servir.

---

N° 232

## **PORT WINE NÉGUS**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de porto rouge.

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 233

## **SHERRY WINE NEGUS**

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de sherry sécco (jerez).

Remplir le verre d'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 234

## BRANDY FLIP

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.



N° 235

## PORT WINE FLIP

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de porto rouge.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet où l'on a délayé le jaune d'œuf, saupoudrer de muscade, servir.



N° 236

## GIN FLIP

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de gin.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du verre dans le gobelet, et vice versa, saupoudrer de muscade, servir.

N° 237

## WHISKY FLIP

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de whisky.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du gobelet dans le verre et vice versa, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 238

## RUM FLIP

*Verre n° 3.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à café d'eau pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de rhum.

Délayer à part un jaune d'œuf avec du lait chaud, puis mélanger le tout en transvasant du gobelet dans le verre et vice versa, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 239

## BRANDY PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau bouillante, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

N° 240

## PORT WINE PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de porto rouge,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.



N° 241

## GIN PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de gin,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.



N° 242

## WHISKY PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de whisky,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.



N° 243

## RUM PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 244

## FRANK'S PUNCH

*Verre n° 4.*

Faire chauffer :

- 1 cuillerée à café de sirop de gomme,
- 4 traits de curaçao,
- 2 traits de jus de citron,
- 1/2 verre à liqueur de kirsch,
- 1/2 verre à liqueur de questch,
- 1 zeste de citron.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 245

## GROG AMÉRICAIN

*Verre à grog.*

Faire chauffer le verre :

- 2 cuillerées à café de sirop de sucre,
- 2 traits de jus de citron,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 4 traits de curaçao.

Remplir le verre avec eau bouillante, remuer, un rond d'orange, servir.

~~~~~

N° 246

## TOM AND JERRY

*Tasses à tom and jerry.*

Chauffer deux tasses à tom and jerry dans l'une :

- 1 cuillerée de sucre en poudre,
- 1 cuillerée d'eau chaude pour fondre le sucre, délayer un jaune d'œuf frais,
- 4 traits de curaçao,
- 1 bonne pincée d'épice,
- 2 clous de girofle,
- 1/2 verre à liqueur de rhum,
- 1/2 verre à liqueur de cognac.

Bien remuer, retirer les clous de girofle, remplir la tasse avec de l'eau chaude, verser d'une tasse dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

*N. B.* — Voir n° 274 à la page n° 133, pour préparer une grande quantité de tom and jerry en avance.

~~~~~

## HOT LONG DRINKS

(Boissons chaudes préparées dans des grands verres.)

---

N° 247

### BRANDY SLING

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre n° 10 :

- 1 cuillerée à café et demie de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
- jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de cognac.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, servir.

---

N° 248

### WHISKY SLING

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre n° 10 :

- 1 cuillerée à café et demie de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre le sucre,
- jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de whisky.

Remplir le verre d'eau chaude, remuer, servir.

---

N° 249

## **GIN SLING**

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre n° 10 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à bouche d'eau pour fondre le sucre,  
jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur de gin.

Remplir le verre avec de l'eau chaude, remuer, servir.

---

N° 250

## **RUM SLING**

*Verre n° 10.*

Faire chauffer le verre n° 10 :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour fondre  
le sucre,  
jus d'un quart de citron,
- 1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre avec de l'eau bien chaude, remuer,  
servir.

---

N° 251

## HOT SPICED RUM

*Verre n° 9.*

Chauffer le verre n° 9 :

1/5 de cuillerée à café d'épice,

1 cuillerée à café et demi de sucre en poudre,

1 cuillerée à bouche d'eau chaude pour mélanger l'épice et le sucre,

1 verre à liqueur et demi de rhum.

Remplir le verre d'eau chaude, gros comme une noisette de beurre, bien remuer, servir.



N° 252

## MANILA HOT SHOT

*Verre n° 9.*

Mettre dans une petite casserole :

1 verre à liqueur de gin,

1/2 verre à liqueur d'anisette,

1 cuillerée à café de sucre en poudre,

1 verre à liqueur d'eau chaude.

Faire chauffer le tout, verser dans le verre n° 9, remplir de lait chaud, transvaser d'un récipient dans l'autre, pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.



N° 253

## CLARET PUNCH

*Verre n° 7.*

Dans une petite casserole :

- 3 traits de jus de citron,
- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1/2 verre à liqueur de curaçao,
- 1/2 verre à liqueur de cognac,
- 1 verre à madère de bordeaux.

Faire chauffer, verser dans le verre n° 7, remplir avec de l'eau chaude, remuer, saupoudrer de muscade, servir.



N° 254

## LOCOMOTIVE

*Verre n° 9.*

Dans une petite casserole :

- 3 traits de jus de citron,
- 1 cuillerée à bouche de miel,
- 1 jaune d'œuf (délayer),
- 1 cuillerée à café de curaçao,
- 1 verre à madère de bordeaux.

Faire chauffer en remuant continuellement, verser dans le verre n° 9 (au cas où le verre ne serait pas plein, ajouter un peu d'eau chaude), remuer, servir.



N° 255

## MILK PUNCH

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1/2 verre à liqueur de rhum.

Remplir le verre avec du lait chaud en remuant, transvaser d'un verre dans l'autre pour faire mousser, servir.

---

N° 256

## EGG NOG

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre :

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de cognac,
- 1/2 verre à liqueur de rhum.

Délayer un jaune d'œuf dans du lait chaud en quantité suffisante pour remplir le verre n° 10, mélanger le tout, transvaser d'un récipient dans l'autre pour faire mousser, saupoudrer de muscade, servir.

---

N° 257

## SLEEPER

*Verre n° 10.*

Dans une casserole :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur d'eau chaude pour fondre le sucre,
- 1 verre à liqueur de rhum,
- 1 verre à liqueur de cognac, jus d'un demi-citron,
- 2 clous de girofle,
- 1 petit morceau de cannelle.

Faire chauffer en remuant, délayer à part un jaune d'œuf dans de l'eau chaude, mélanger le tout, remplir le verre avec de l'eau chaude, retirer les clous de girofle ; remuer et servir.



N° 258

## ALE FLIP

*Verre n° 10.*

Chauffer le verre n° 10 :

Délayer dans un gobelet en argent un jaune d'œuf frais avec un peu d'eau chaude :

- 2 cuillerées à café de sucre en poudre,
- 1 pincée d'épice,
- 1 morceau de cannelle, bien remuer, verser la moitié du verre n° 10 environ de pale ale (bière anglaise) bien chaude, transvaser plusieurs fois du gobelet dans le verre afin d'obtenir un peu de mousse, saupoudrer de muscade, servir.



# C<sup>IE</sup> ANGLAISE

Eaux Gazeuses

---

Barrett & Co L<sup>td</sup>  
LONDON

---

SODA WATER

LEMONADE

GINGER ALE

GINGER BEER

SALTZER WATER

EAUX DE SELTZ

---

Dépôt à PARIS

10, QUAI DE PASSY, 10

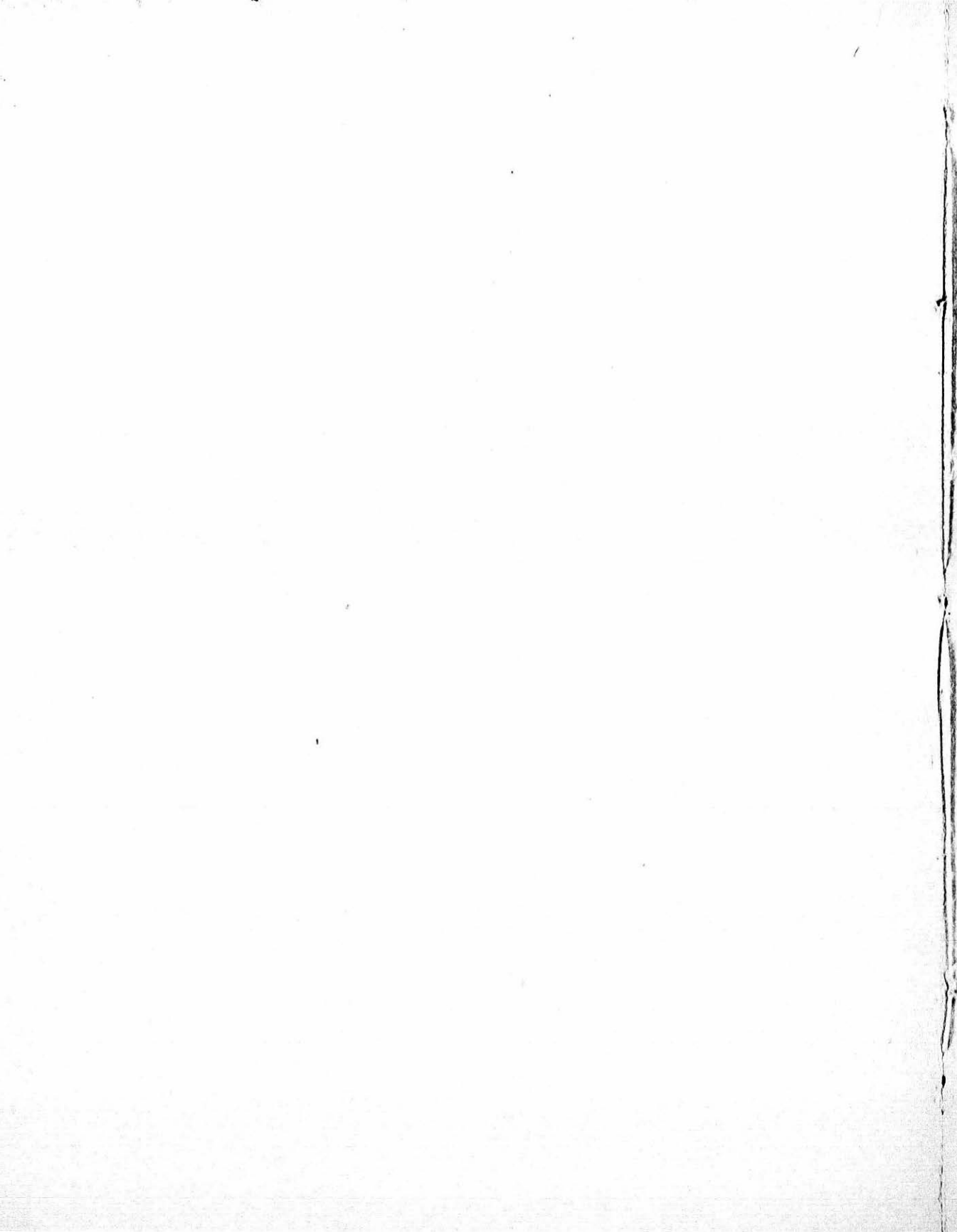
Téléphone : 686-47



## CINQUIÈME PARTIE



**Punchs pour Réunions et Soirées**



## CINQUIÈME PARTIE

---

### **Punchs pour Réunions et Soirées**

Nous donnons, pour finir les recettes, des grands punchs pour un certain nombre de personnes, et que l'on pourra augmenter ou diminuer suivant le nombre des invités.

Les punchs froids se préparent généralement dans de grands bols spéciaux en métal.

Pour les punchs chauds, ne les préparer et les servir que dans de grands bols en porcelaine fort épaisse, qu'il est bon de n'employer que pour cet usage.

---

N° 259

## CHRISTMAS PUNCH

*Pour 20 personnes.*

Dans un bol à punch en métal, préparer une heure avant de servir :

- 1/4 de litre de marasquin,
- 1/2 litre de madère,
- 1/2 litre de curaçao,
- 1/4 litre de sirop d'ananas,
- 1 bouteille de vin du Rhin,  
jus de 4 citrons et de 2 oranges,
- 10 tranches de concombres,
- 10 tranches d'oranges,
- 10 demi-tranches d'ananas,
- 500 grammes de fruits frais, raisin, cerises, fraises  
des bois et groseilles.

Mettre rafraîchir une heure dans une glacière, ou, à défaut, dans la glace pilée, remuer légèrement, afin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure; ajouter au moment de servir 3 bouteilles de champagne, servir dans des coupes.



N° 260

## CLARET PUNCH

*Pour 12 personnes.*

Dans un bol à punch en métal :

- 150 grammes de sucre en poudre,
- 1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,
- 1/4 litre de curaçao,
- 3 bouteilles de bordeaux,
- jus de 2 citrons,
- 250 grammes de fruits frais : cerises, fraises des bois, etc.

Mettre rafraîchir dans une glacière pendant une heure ; à défaut de glacière, mettre le bol dans la glace pilée, remuer légèrement avec une cuillère, à seule fin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; servir dans des verres à bordeaux.



N° 261

## CHAMPAGNE PUNCH

*Pour 12 personnes.*

Dans un bol en métal :

- 100 grammes de sucre,
- 1/4 litre d'eau pour fondre le sucre,
- le jus de 3 citrons,
- 3 verres à madère de sirop de fraises,
- 1/4 de litre de cognac,
- 2 tranches d'ananas en morceaux,
- 12 tranches d'oranges,
- 250 grammes de fruits de la saison : cerises, raisin, etc.

Faire rafraîchir pendant une heure dans la glacière ; à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer doucement avec une cuillère, à seule fin de ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure. Verser au moment de servir 2 bouteilles de champagne, servir dans des coupes.

N° 262

## ROYAL PUNCH

*Pour 20 personnes.*

Dans un bol à punch en métal :

- 200 grammes de sucre en poudre,
- 1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,
- le jus de 2 oranges et 2 citrons,
- 1/4 de litre de curaçao,
- 1/2 litre de thé froid très fort,
- 3 verres à madère de chartreuse jaune,
- 3 verres à madère de rhum,
- 500 grammes de fruits frais : cerises, fraises des bois, etc.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée ; remuer doucement avec une cuillère, de façon à ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; verser, au moment de servir, 3 bouteilles de champagne, servir dans des coupes.

N° 263

## PINEAPPLE PUNCH

*Pour 12 personnes.*

Dans un bol à punch en métal :

- 1/4 de litre de sirop d'ananas,
- 1/4 de litre de cognac,
- 1/4 de litre de curaçao,
- le jus d'un ananas,
- 1 ananas coupé en tranches.

Mettre rafraîchir pendant une heure dans la glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée ; remuer doucement avec une cuillère, de façon à ne pas écraser les fruits, tous les quarts d'heure ; verser, au moment de servir, 1 bouteille de champagne ; servir dans des coupes.



N<sup>o</sup> 264

## FRANK'S EXTRA DRY PUNCH

*Pour 20 personnes.*

Dans un bol à punch en métal :

200 grammes de sucre en poudre,

1/2 litre d'eau pour fondre le sucre,

1 litre de cognac,

1 litre de thé froid très fort,

1 litre de rhum,

1/4 de litre de curaçao,

1 morceau de glace de 1 kilogr. environ.

Au dernier moment, verser une bouteille de cidre ; quelques instants avant de servir, casser dix œufs, séparer les blancs des jaunes, fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, puis leur mélanger deux cuillerées à bouche de sucre en poudre. Prendre les blancs d'œuf par cuillerée à bouche, les jeter dans le punch ; servir en donnant une cuillerée d'œuf en mousse par personne.



N° 265

## WEDDING PUNCH

*Pour 10 personnes.*

Dans un bol à punch en métal, 1 heure avant de servir :

le jus d'un ananas,

le jus de deux citrons,

1 bouteille de porto rouge,

1/4 bouteille de curaçao,

1/2 bouteille d'eau,

1/2 bouteille de peach brandy,

1/2 bouteille de cognac,

2 verres à madère de crème de vanille.

Avec une cuillère bien remuer, mettre au milieu un morceau de glace de 1 kilogr., ajouter 250 gr. de fruits : cerises, fraises, raisin, etc.

Mettre à rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, placer le bol dans la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure doucement, afin de ne pas écraser les fruits ; au moment de servir, verser 2 bouteilles de limonade. Servir dans des coupes.



N<sup>o</sup> 266

## SILVER WEDDING PUNCH

*Pour 20 personnes.*

Préparer dans un bol en métal, 1 heure avant de servir :

- le jus d'un ananas,
- le jus de 2 oranges,
- 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre,
- 1/4 de bouteille d'eau pour fondre le sucre,
- 2 verres à madère de crème de vanille,
- 1 bouteille de porto blanc,
- 1/4 bouteille de curaçao blanc,
- 1/2 bouteille de peach brandy,
- 1/2 bouteille de cognac.

Bien remuer, mettre dans le bol 1 kilogr. de glace, fruits de la saison, faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer doucement avec une cuillère tous les quarts d'heure, de façon à ne pas écraser les fruits ; verser, au moment de servir, 2 bouteilles de limonade. Servir dans des coupes.



N° 267

## GOLDEN WEDDING PUNCH

*Pour 10 personnes.*

Dans un bol en métal, une heure avant de servir :

- le jus d'un ananas,
- le jus de deux oranges,
- 4 verres à madère de grenadine,
- 2 verres à madère de crème de vanille,
- 1 bouteille de porto rouge,
- 1/4 de bouteille de curaçao rouge,
- 1/2 bouteille de peach brandy,
- 1/2 bouteille de cognac.

Bien remuer, 1 kilogr. de glace en un morceau, 250 grammes de fruits : raisin, cerises, etc.

Mettre rafraichir pendant une heure dans une glacière, ou, à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer doucement avec une cuillère tous les quarts d'heure, de façon à ne pas écraser les fruits ; verser, au moment de servir, 2 bouteilles de limonade. Servir dans des coupes.



N° 268

## GÉNÉRAL GORDON'S CLARET CUP

*Pour 10 personnes.*

Préparer dans un bol en métal, une heure avant de servir :

Couper sur toute la longueur d'un concombre 2 zestes,  
125 grammes de sucre en poudre,  
1 bouteille de soda, pour fondre le sucre,  
le jus de 4 limons,  
1 bouteille de bordeaux,  
1 bouteille de vin du Rhin,  
1/4 de bouteille de cherry brandy,  
1/4 de bouteille de cognac,  
2 verres à madère de sirop de groseille,  
2 verres à madère de curaçao.

Remuer, couper 5 tranches d'orange, 5 tranches de limon,  
5 tranches de concombre, 250 grammes de fruits frais.

Faire rafraîchir pendant une heure dans une glacière ; à défaut, mettre le bol dans la glace pilée, remuer tous les quarts d'heure doucement, pour ne pas écraser les fruits, retirer les zestes de concombre, ajouter, au moment de servir, 1 bouteille de champagne, servir.



N° 269

## HOT LOCOMOTIVE

*Punch chaud pour 10 personnes.*

Faire chauffer dans une casserole :

- 125 grammes de miel,
- 4 verres à madère de curaçao,
- 6 ou 8 clous de girofle,
- 2 bouteilles de bordeaux.

Faire chauffer en remuant doucement, *ne pas laisser bouillir* ; à part, casser 8 œufs, bien les battre en ajoutant un quart de litre d'eau, les mélanger avec le contenu de la casserole.

Pour servir : verser le tout dans un bol à punch en porcelaine, jeter à la surface de petits gâteaux secs, servir dans des tasses le plus chaud possible.



N° 270

## HOT MILK PUNCH

*Punch au lait chaud pour 10 personnes.*

Dans un bol à punch en porcelaine :

- 250 grammes de sucre en poudre,
- 1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

- 1/2 litre de cognac,
- 1/2 litre de rhum.

Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud ; remuer et servir dans le verre n° 10.



N° 271

## MANHATTAN MILK PUNCH

*Punch Manhattan au lait chaud, pour 10 personnes.*

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,

1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de rye whisky,

1/2 litre de madère.

Verser sur le sucre fondu, ajouter 2 litres de lait chaud, remuer et servir dans le verre n° 10.

---

N° 272

## HOT EGG NOG

*Lait de poule chaud, pour 10 personnes.*

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,

1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de cognac,

1/2 litre de rhum.

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en versant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout en ajoutant 1 litre de lait chaud, servir dans le verre n° 10.

---

N° 273

## HOT MANHATTAN EGG NOG

*pour 10 personnes.*

Dans un bol à punch en porcelaine :

250 grammes de sucre en poudre,

1/2 litre d'eau chaude pour fondre le sucre.

Faire chauffer ensemble :

1/2 litre de rye whisky,

1/2 litre de madère.

A part, casser 10 œufs frais, séparer les jaunes des blancs, bien les battre en ajoutant un demi-litre de lait chaud, mélanger le tout, ajouter 1 litre de lait chaud, remuer, servir dans le verre n° 10.





N° 274

## TOM AND JERRY

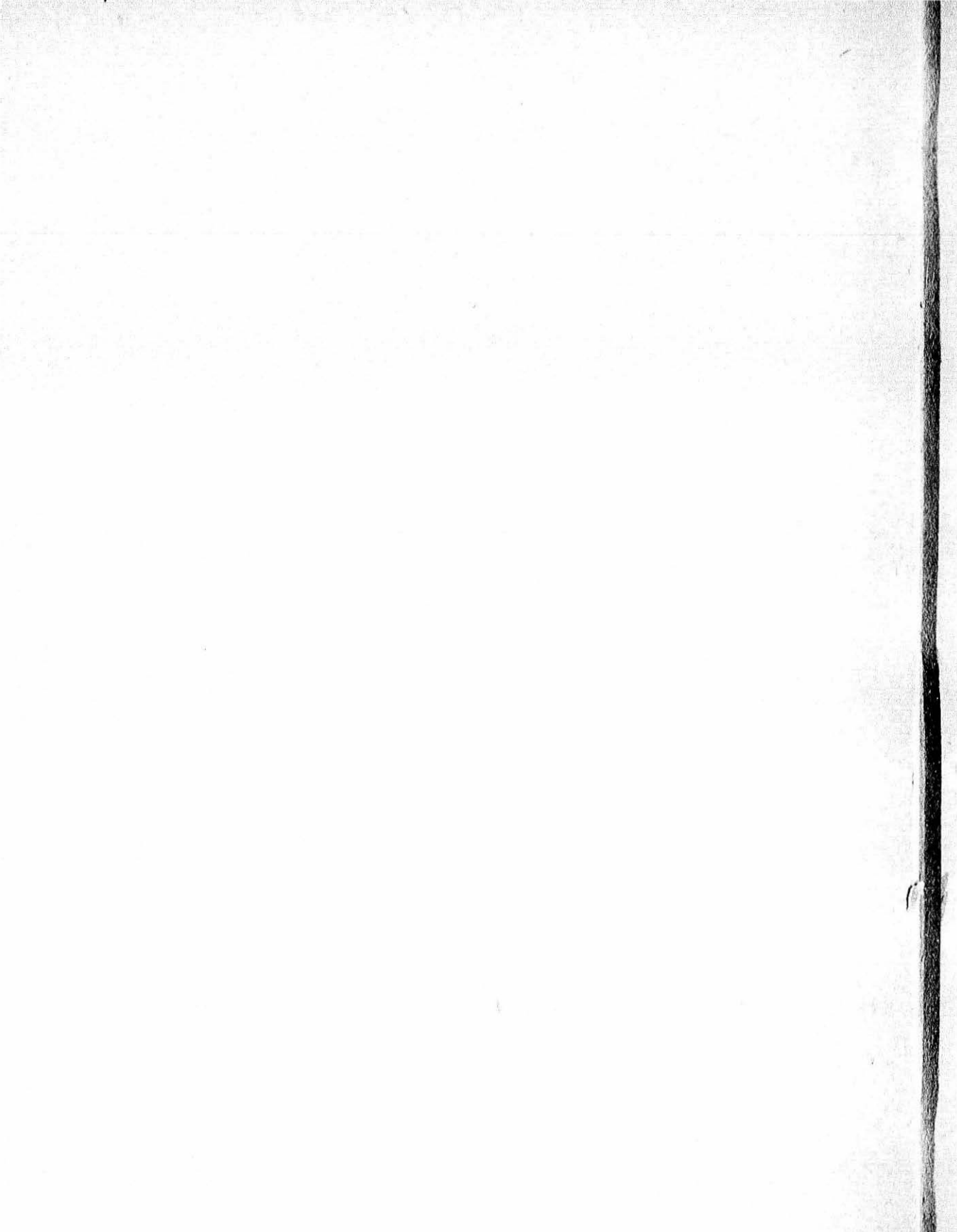
- 5 livres de sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur de rhum Saint-James,
- 1 morceau de cannelle de 3 centimètres,
- 14 œufs bien frais,
- 1/2 petite cuillère d'épices.

Prendre un grand bol dans lequel vous battez les blancs d'œufs en neige et les jaunes à part jusqu'à ce qu'ils soient très liquides, ensuite mélangez ensemble. Ajouter les épices et le rhum, épaissir avec le sucre jusqu'à ce que la mixture ait la consistance d'une pâte légère.

Prendre un verre n° 3, mettre dedans une cuillère à café de la mixture ci-dessus, ajouter un verre à madère de cognac et remplir avec de l'eau bouillante, râper un peu de muscade dessus et servir.

(Voir, Recette 245, la manière de préparer le tom and jerry pour une personne seulement, sans faire cette grande préparation à l'avance.)





PARIS

Rue Dareau, 30



Téléphone : 804-69

TAPISSERIE

Ameublement

DÉCORATIONS

❖ A. THIOT ❖

45, RUE DE BOURGOGNE, 45

PARIS

— ❖ —  
Ebénisterie et Agencement  
DES CAFÉS ET BARS AMÉRICAINS

*Fournisseur de la Taverne du Panthéon*