

LOUIS FOUQUET.

# Bariana



RECUEIL PRATIQUE  
de toutes BOISSONS  
AMÉRICAINES  
et ANGLAISES

En Vente: AU CRITERION, 121, Rue St-Lazare. PARIS

# LIQUEURS CUSENIER

## Principaux Produits:

Caracao extra sec (a la vieille fine Champagne)  
 Absinthe Cusenier      Kummel cristallise  
 Prunelle      Merisette  
 Creme de Cacao extra      Menthe verte glaciale  
 Grande Fine Champagne - 3 Couronnes.  
 Cherry Brandy  
 Peach Brandy      Razarine  
**FRANCOIS CUSENIER**

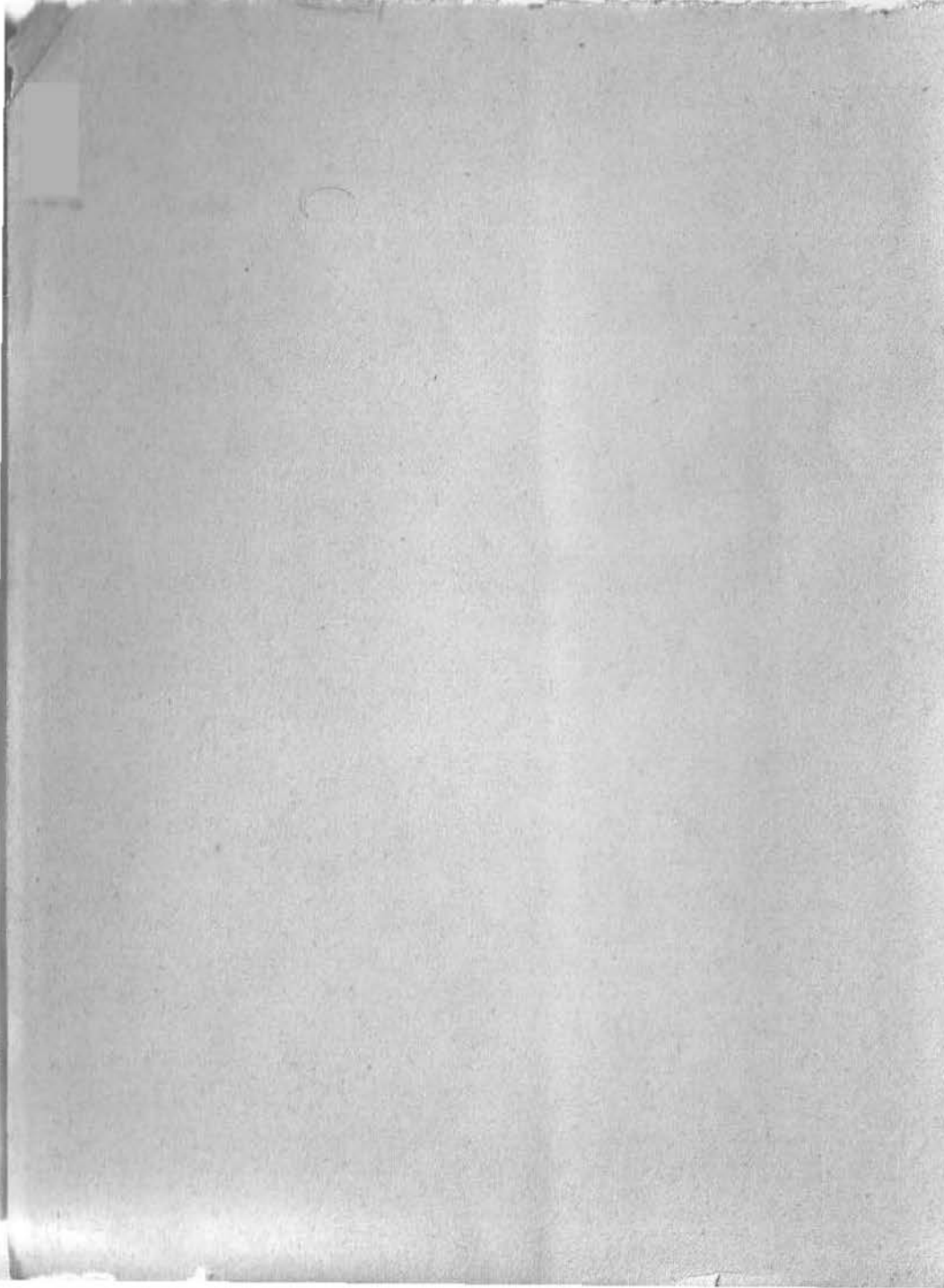


USINES:  
 PARIS.  
 CHARENTON  
 ORNANS  
 MARSEILLE.


SIÈGE SOCIAL.  
 226, Boul<sup>d</sup> Voltaire.  
**PARIS**

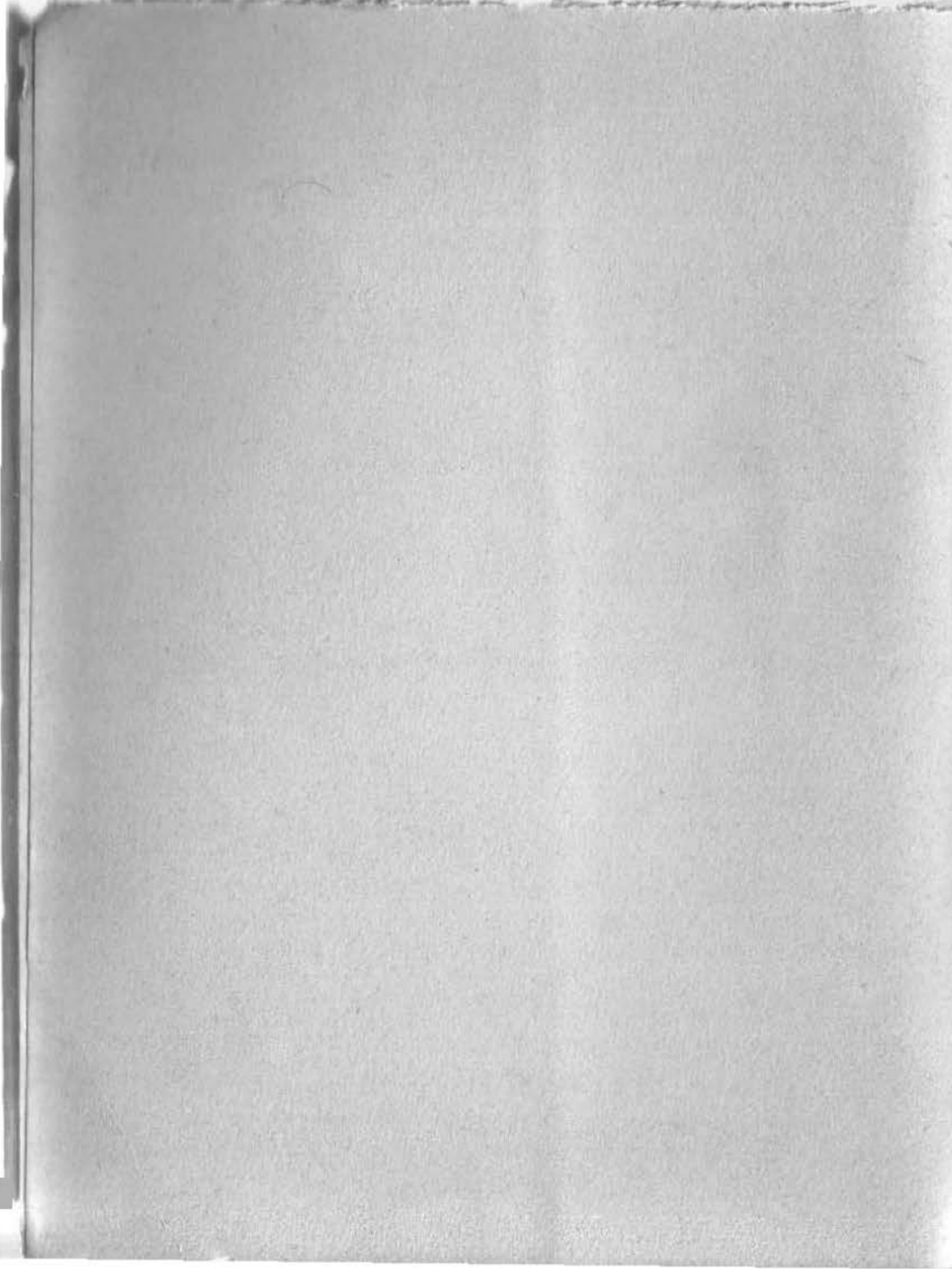
USINES  
 MULHOUSE  
 BRUXELLES  
 BUENOS-AYRES  
 COGNAC (Cassis & Sancerre)





*Exiger la signature ci-dessous :*

*Louis Fouquet*  




# INTRODUCTION

---

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

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

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

Les hommes trouveront par leur usage le stimulant nécessaire, les dames les fraîcheurs délicieuses de la santé et les enfants la saveur et les douceurs dont ils sont si friands.

J'ai divisé mon livre en six parties bien distinctes :

1° **Les Cocktails**, boissons apéritives;

2° **Les Short Drinks**, boissons que l'on prépare dans des verres de moyenne grandeur en général et que l'on peut prendre à toute heure de la journée comme consommations de fantaisie;

3° **Les Cobblers et les Punchs**, boissons glacées généralement ornées de fruits, recommandées pendant les fortes chaleurs;

4° **Les Summer Drinks**, boissons d'été que l'on ne peut employer que durant la saison des fruits;

5° **Les Winter Drinks**, boissons d'hiver, chaudes et réconfortantes;

6° **Les Punchs** pour sociétés avec les quantités nécessaires pour un nombre déterminé de personnes.

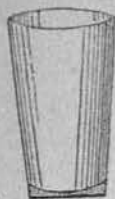
Afin de faciliter leur usage, chaque recette portera d'abord un numéro d'ordre se rapportant à la table des matières et une lettre se rapportant au tableau des verres ci-après, que l'on n'aura qu'à consulter afin d'employer un verre de la contenance nécessaire et les récipients dans lesquels on doit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

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

Louis FOUQUET



## VERRES A EMPLOYER ET LEUR CONTENANCE



A

Verre à mélange

Contenance Eau : 500 grammes.



B

Verre à Cobler, rouge et blanc

Contenance Eau : 250 gr.



C

Gobelet blanc, rouge et vert

Contenance Eau : 125 gr.



D

Verre à Cocktail

Contenance Eau : 90 grammes.



E

Verre blanc, rouge et vert

Contenance Eau : 100 grammes.



F

Verre rouge

Contenance Eau : 60 gr.



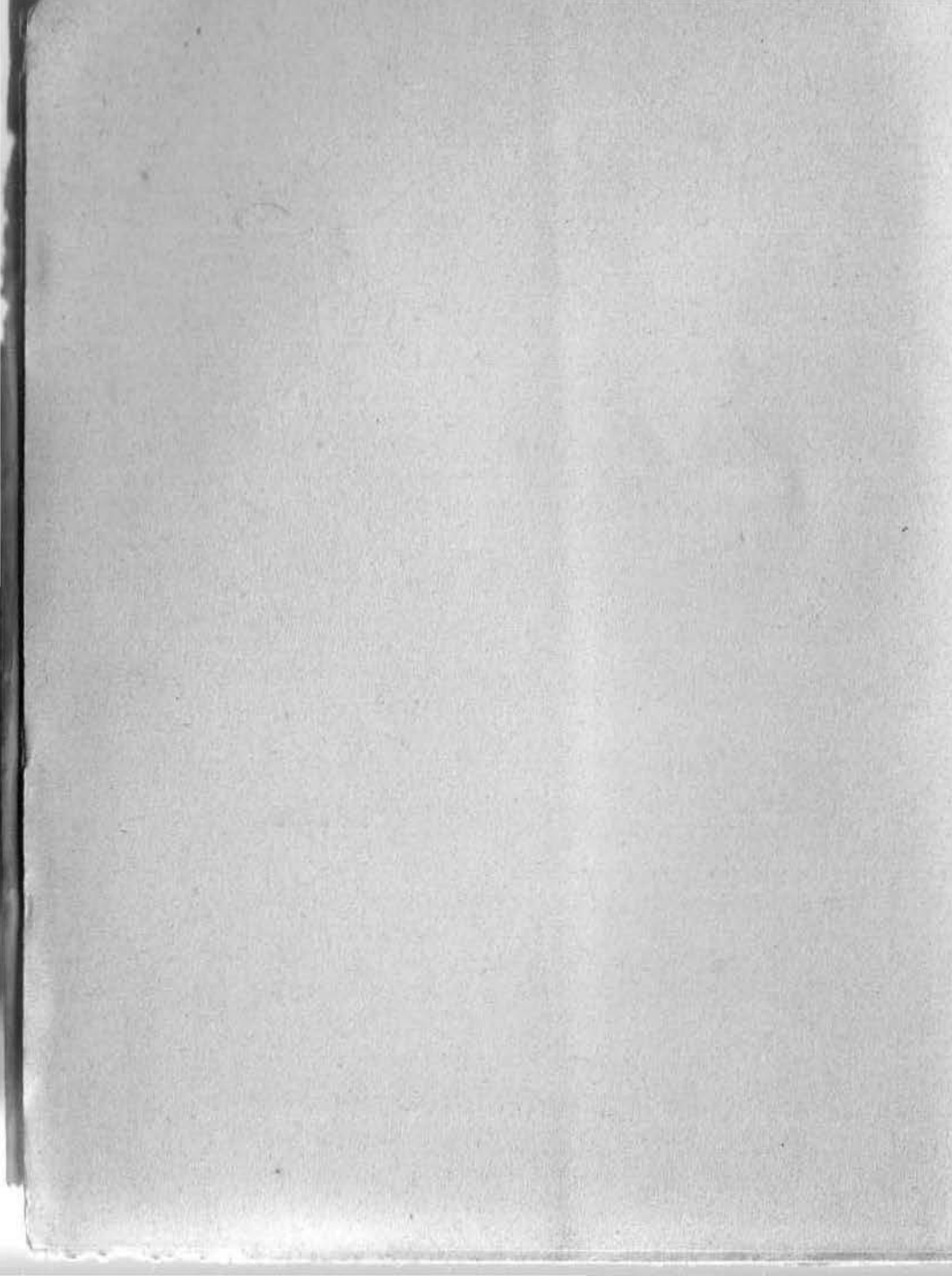
G

Verre flûte

Contenance Eau :

30 gr.

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



PREMIÈRE PARTIE

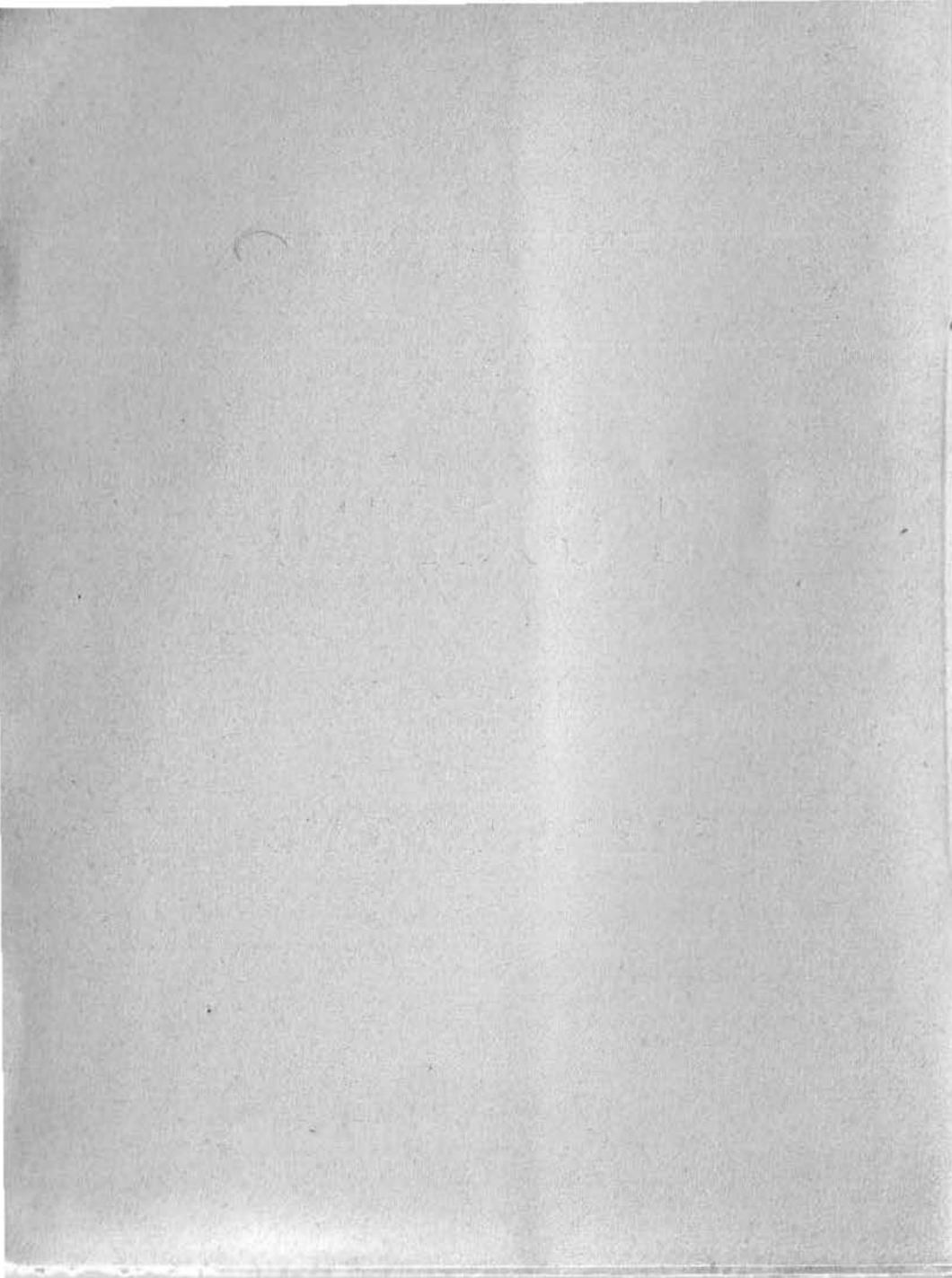
---

# LES COCKTAILS

et leurs

# PRÉPARATIONS

---



## PREMIÈRE PARTIE

---

# LE COCKTAIL

---

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

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

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

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

2° Un verre à mélange (voir verre A) assez fort du bas pour résister aux chocs de la cuillère avec laquelle vous battez le liquide;

3° Une cuillère (figure 2, page 15) arrondie du bas, facilitant les mélanges ;

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

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

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

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

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

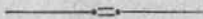
Si vous n'avez pas confiance en vous, faites votre cocktail dans le verre qui doit être servi, en ayant soin de le vider ensuite dans votre verre à mélange pour le glacer convenablement et le repasser de nouveau dans votre premier verre, de la sorte vous arriverez très juste en n'ayant aucune perte ;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

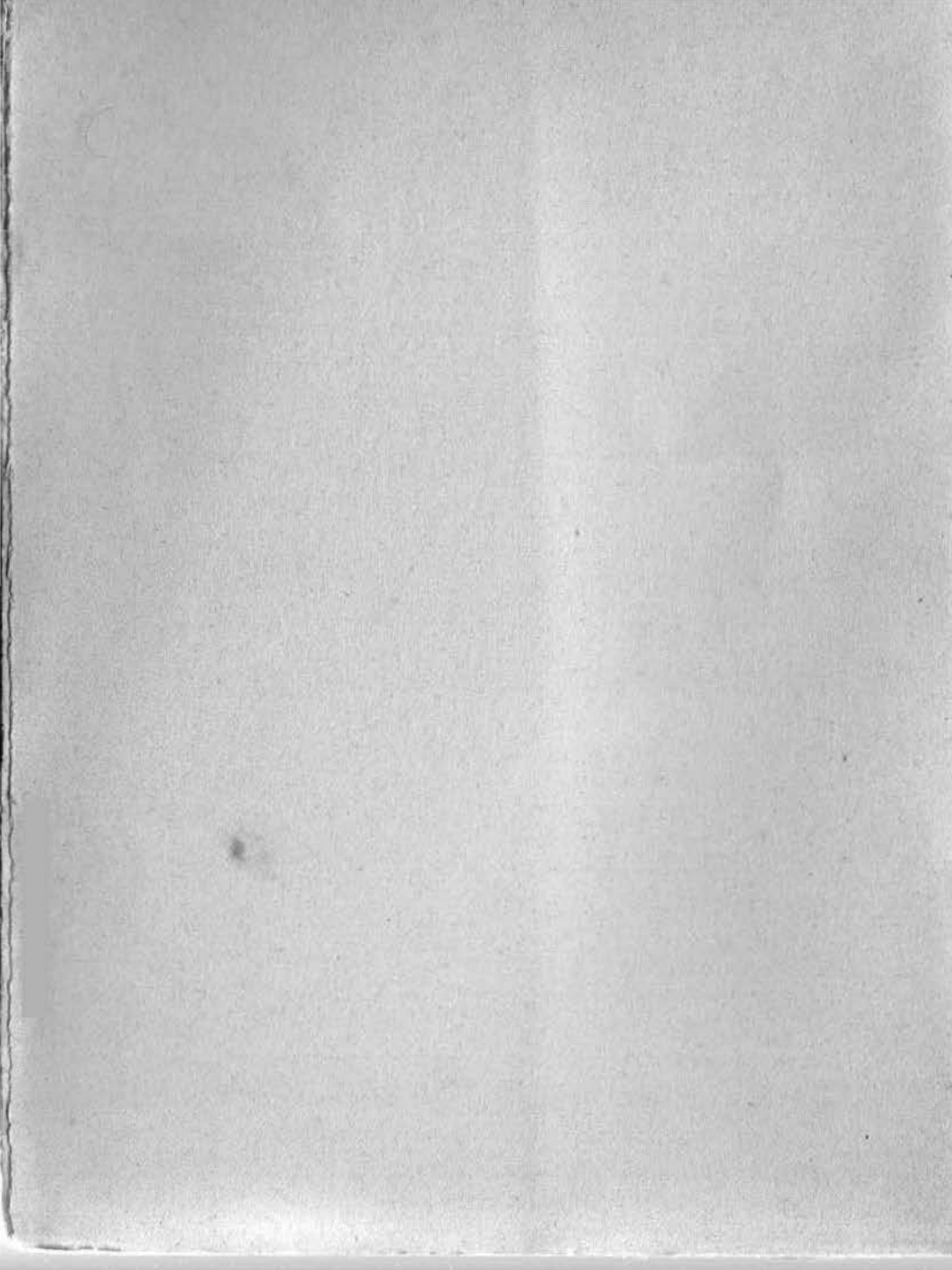
Lorsque votre cocktail est servi, vous coupez délicatement et en fine lame un zeste de citron que vous cassez légèrement

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

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

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







## USTENSILES POUR COCKTAILS

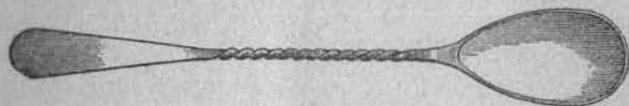


Figure 2

**Cuillère à Cocktail**

Pièce... 5 fr.



Figure 3

**Bouteille à Bitter Angostura**

Avec bouchon stilligoutte

Pièce..... 7 fr. 50



**Bouchon**

Pièce.. 3 fr.



Figure 4

**Cuillère passoire**

Pièce... 9 fr.

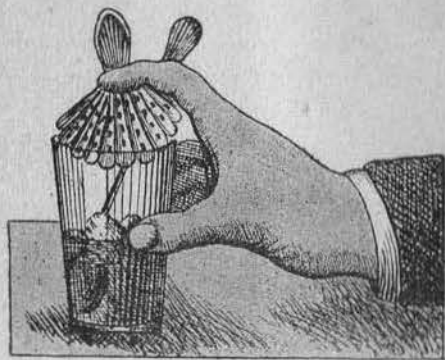


Figure 5

**Gobelet à Cocktail**

Avec Couvercle à passoire

Pièce..... 26 francs



Pour servir un Cocktail

**N° 1 ALABAZAM COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 2 ABSINTHE COCKTAIL**

VERRE C

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

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

**N° 3 ANGLER'S COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 4 APPETIZER COCKTAIL**

VERRE D

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

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

**N° 5 BRANDY COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 6 BOURBON WHISKY COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 7 BOMBAY COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 8 CHAMPAGNE COCKTAIL**

VERRE C

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

# FINE CHAMPAGNE

---

GRAND PRIX  
EXPOSITION UNIVERSELLE  
MÉDAILLE D'OR

COGNAC

ANVERS 1894  
PARIS & ALGER  
1889

## COURVOISIER & CURLIER Frères

---

MAISONS :

PARIS

58, Quai de Bercy, 58

LONDRES

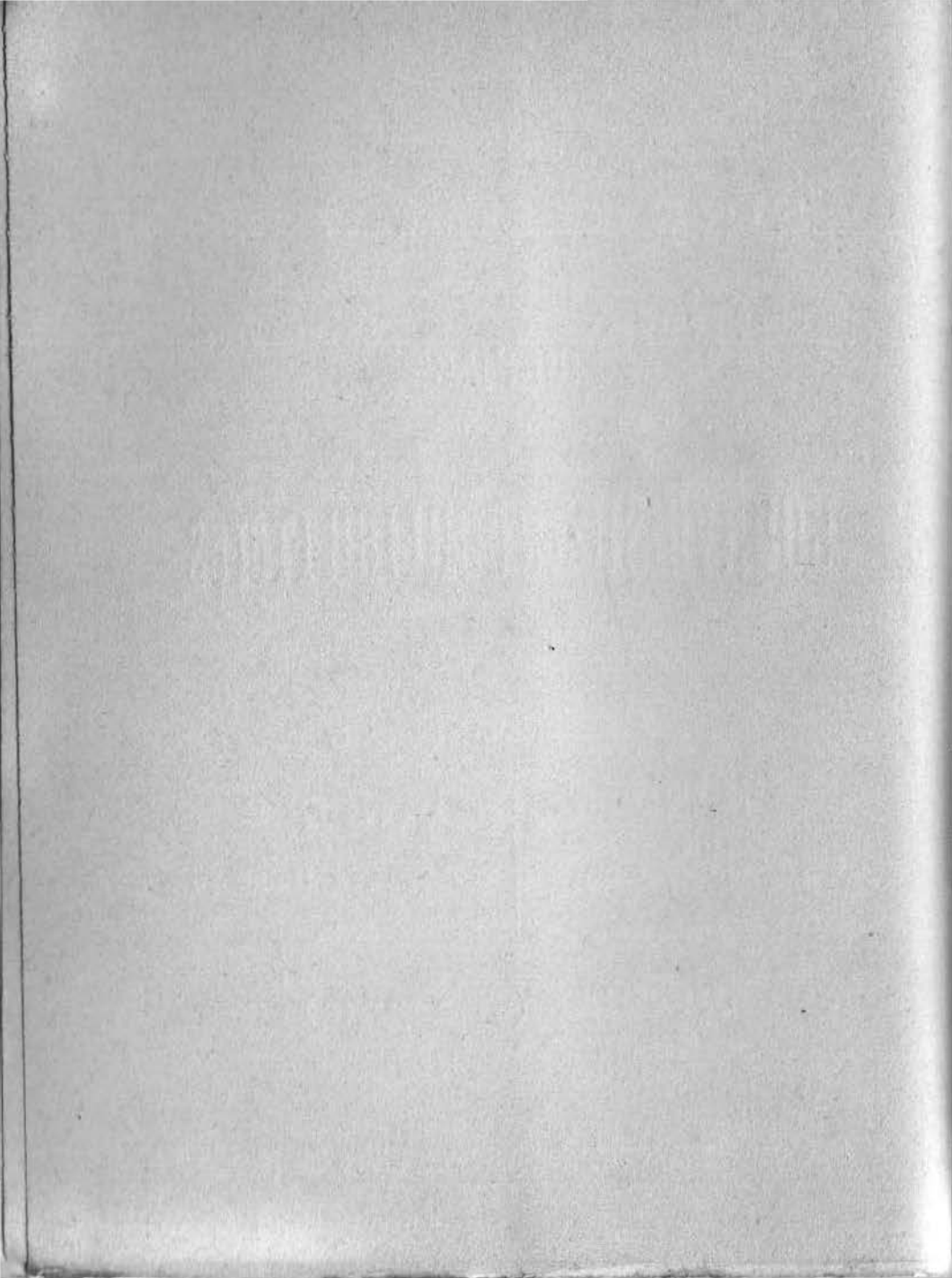
St-Dunstan's Buildings

E. C.

JARNAC (Charente)

---

Agences dans toutes les grandes villes du Monde



N° 9

## COFFEE COCKTAIL

VERRE C

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

N° 10

## CHINESE COCKTAIL

VERRE D

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

N° 11

## EAST INDIA COCKTAIL

VERRE D

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

N° 12

## GIN COCKTAIL

VERRE D

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

**N° 13**                    **IRISH WHISKY COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 14**                    **JAPANESE COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 15**                    **JERSEY COCKTAIL**

VERRÈ C

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

**N° 16**                    **LADIE'S COCKTAIL**

VERRE ROUGE D

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





**Q**UINQUINA  
**D**UBONNET

**APÉRITIF**  
*dans tous les Cafés*

**MÉDAILLE D'OR**

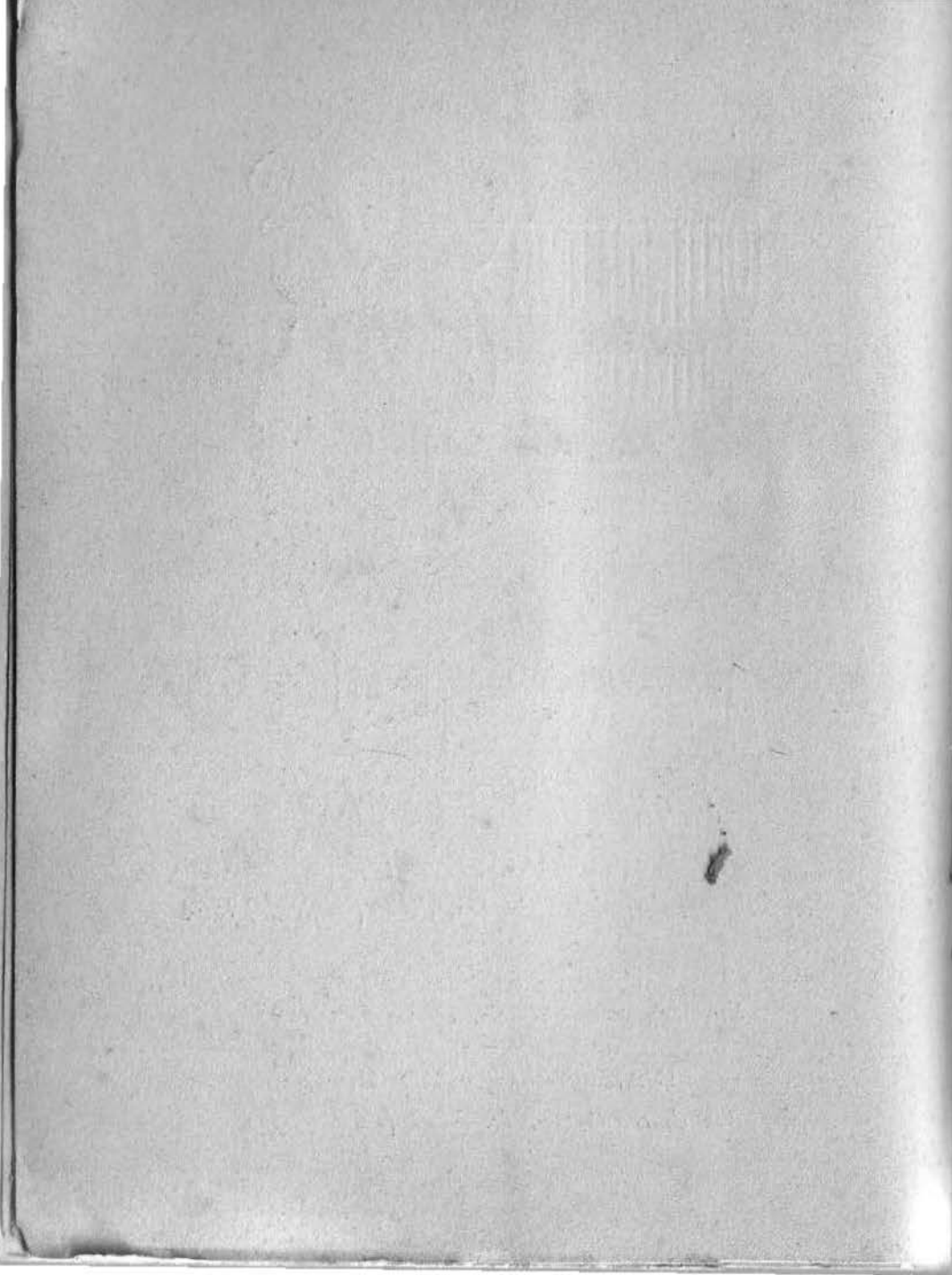
*Exposition Internationale d'Hygiène, Vienne (Autriche) 1894*

**DIPLOME D'HONNEUR**

*Exposition Internationale, Amsterdam 1895*

**DIPLOME D'HONNEUR**

*Exposition Internationale, Innsbruck (Autriche) 1896*



N° 17

## LOUIS' QUINA COCKTAIL

VERRE D

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

N° 18

## MARTINI COCKTAIL

VERRE D

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

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

N° 19

## MANHATTAN COCKTAIL

VERRE D

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

N° 20

## MARTINICAN VERMOUTH COCKTAIL

VERRE D

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

**N° 21 MORNING GLORY COCKTAIL**

VERRE C

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

**N° 22 NAPOLÉON'S OWN COCKTAIL**

VERRE C

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

**N° 23 RYE WHISKY COCKTAIL**

VERRE D

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

**N° 24 SHERRY COCKTAIL**

(Cocktail au vin de Xérès)

VERRE D

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

# Installations de Bars, Brasseries, Hôtels

---



## LAINNET & LEGRAND

20, rue du Luxembourg

### PARIS

---



## INSTALLATION, PLOMBERIE SPÉCIALE

*Pour Caves, Bars et Lavatory*

---

Pompes à Bières brevetées pour Bières Anglaises

---

ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE & LUSTRIERIE

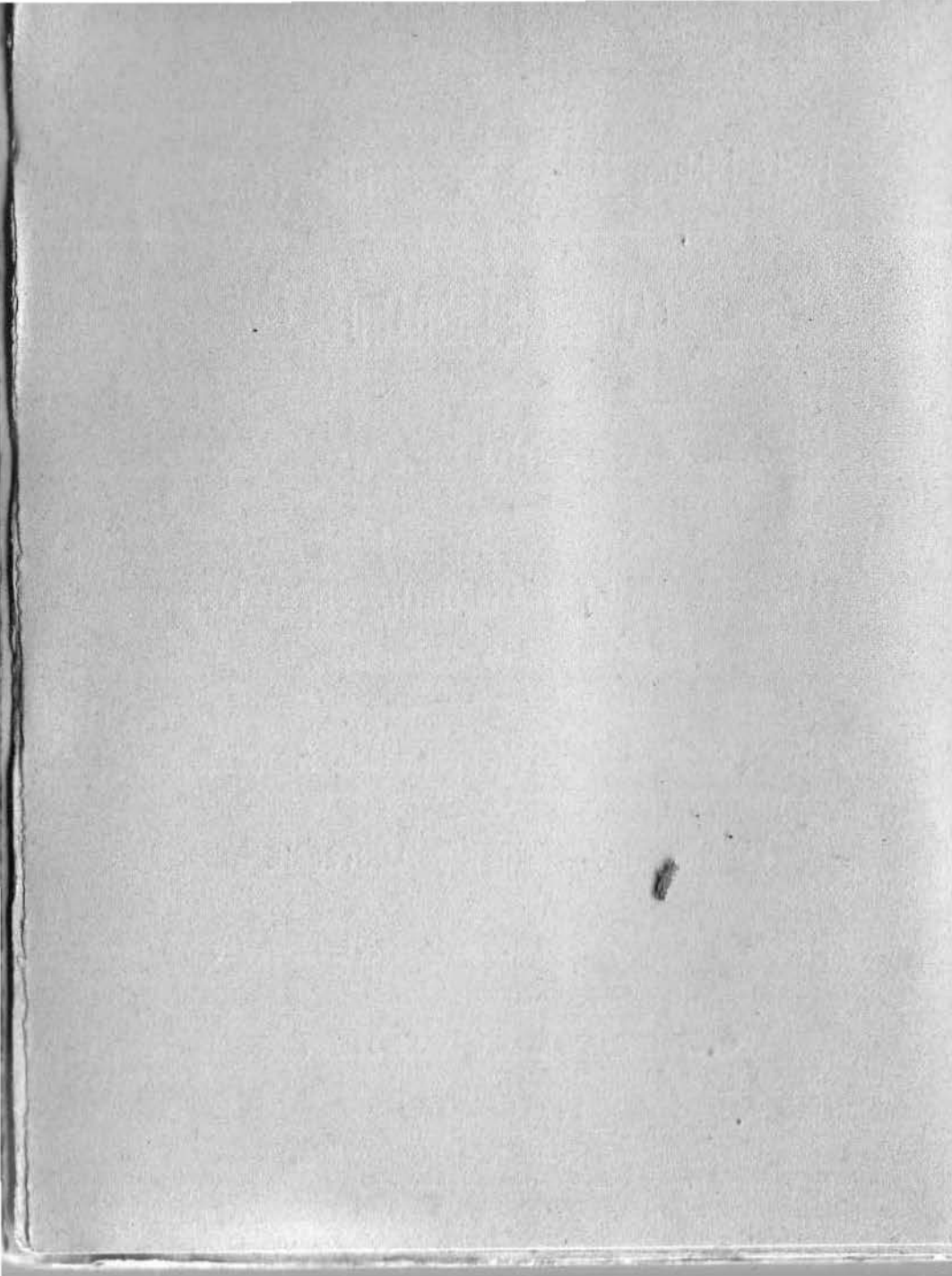
---

*Aération de Salles par l'Électricité*

---

CHAUFFAGE A VAPEUR

**Basse pression**



N° 25

## LOUIS SPECIAL COCKTAIL

VERRE D

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

N° 26

## SODA COCKTAIL

VERRE B

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

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

N° 27

## SARATOGA COCKTAIL

VERRE D

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

N° 28

## VERMOUTH COCKTAIL

VERRE D

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

N° 29

## VICTORIA COCKTAIL

VERRE D

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

N° 30

## WHISKY COCKTAIL

VERRE D

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



DEUXIÈME PARTIE

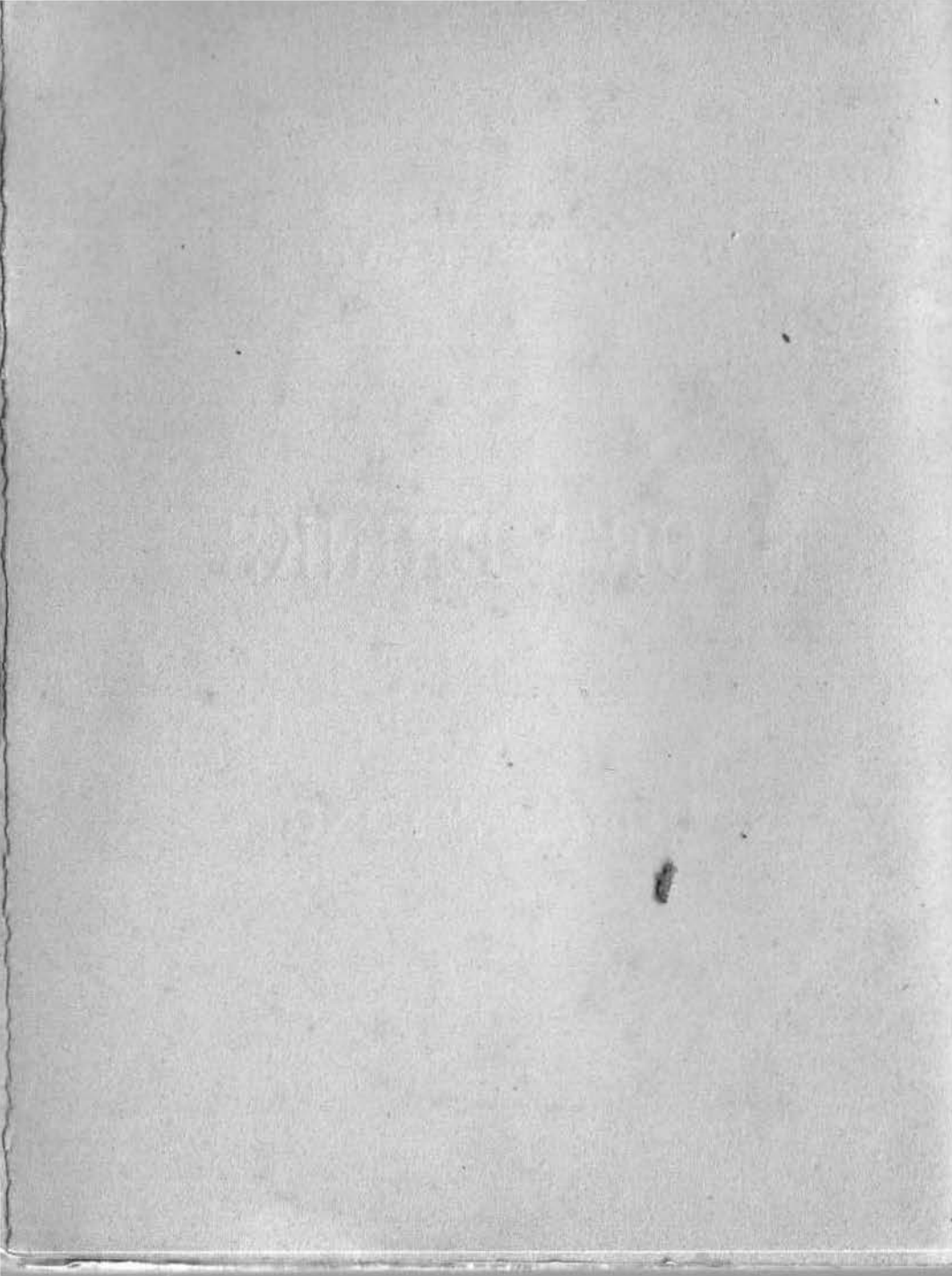
---

# SHORT DRINKS

et leurs

# PRÉPARATIONS

---



## DEUXIÈME PARTIE

---

# SHORT DRINKS

---

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

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

Il est donc bon de se munir :

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

dans les autres et permettant de pouvoir frapper fortement, comme l'indique la figure n° 1 ;

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

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

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

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

USTENSILES POUR LA COMPOSITION  
DES SHORT DRINKS



Flacon pour Epices

Pièce..... 6 fr.



Râpe à Muscade

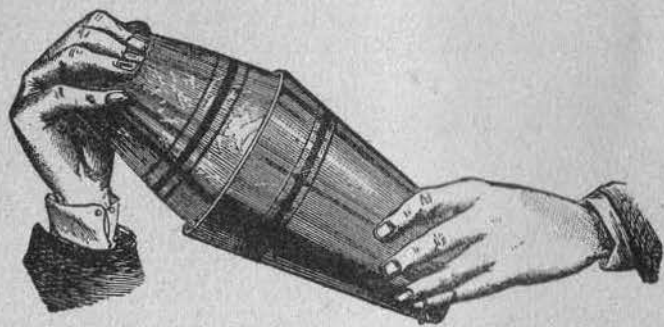
Pièce... .. 15 fr.



Figure 1

Gobelets pour Boissons (3 grandeurs)

Le jeu..... 70 fr.



Pour frapper une Boisson

N° 31

## BOSOM CARESSER

VERRE B

Prendre un gobelet argent, glace en petits morceaux, 1 jaune d'œuf bien frais, une cuillerée à café de grenadine et de marasquin, une cuillerée à bouche de cognac Curlier, finir avec du sherry, frapper fortement en ajustant le gobelet grandeur au-dessus, passer et servir.

N° 32

## BLACK STRIPE

VERRE ROSE B

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

N° 33

## BRANDY SHANTERALLA

VERRE JAUNE E

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

N° 34

## BOMBAY PUNCHET

VERRE JAUNE E

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

N° 35

## BRANDY DAISY

VERRE C

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

N° 36

## BOSTON FLIP

VERRE C

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

N° 37

## BRANDY AND HONEY

VERRE C

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

N° 38

## BRANDY SCAFFA

VERRE G

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



N° 30

## BRANDY CHAMPARELLE

VERRE G

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

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

N° 40

## BRANDY FLIP

VERRE C

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

N° 41

## SPECIAL COFFEE COCKTAIL

VERRE C

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

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

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

N° 42

## CORPSE REVIVER

VERRE G

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

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

N° 43

## COAXER

VERRE C

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

N° 44

## CHAMPAGNE SOUR

VERRE C

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

**BOUGHARD AINÉ & FILS**

Propriétaires de Vignobles

à *BEAUNE* (Côte-d'Or)



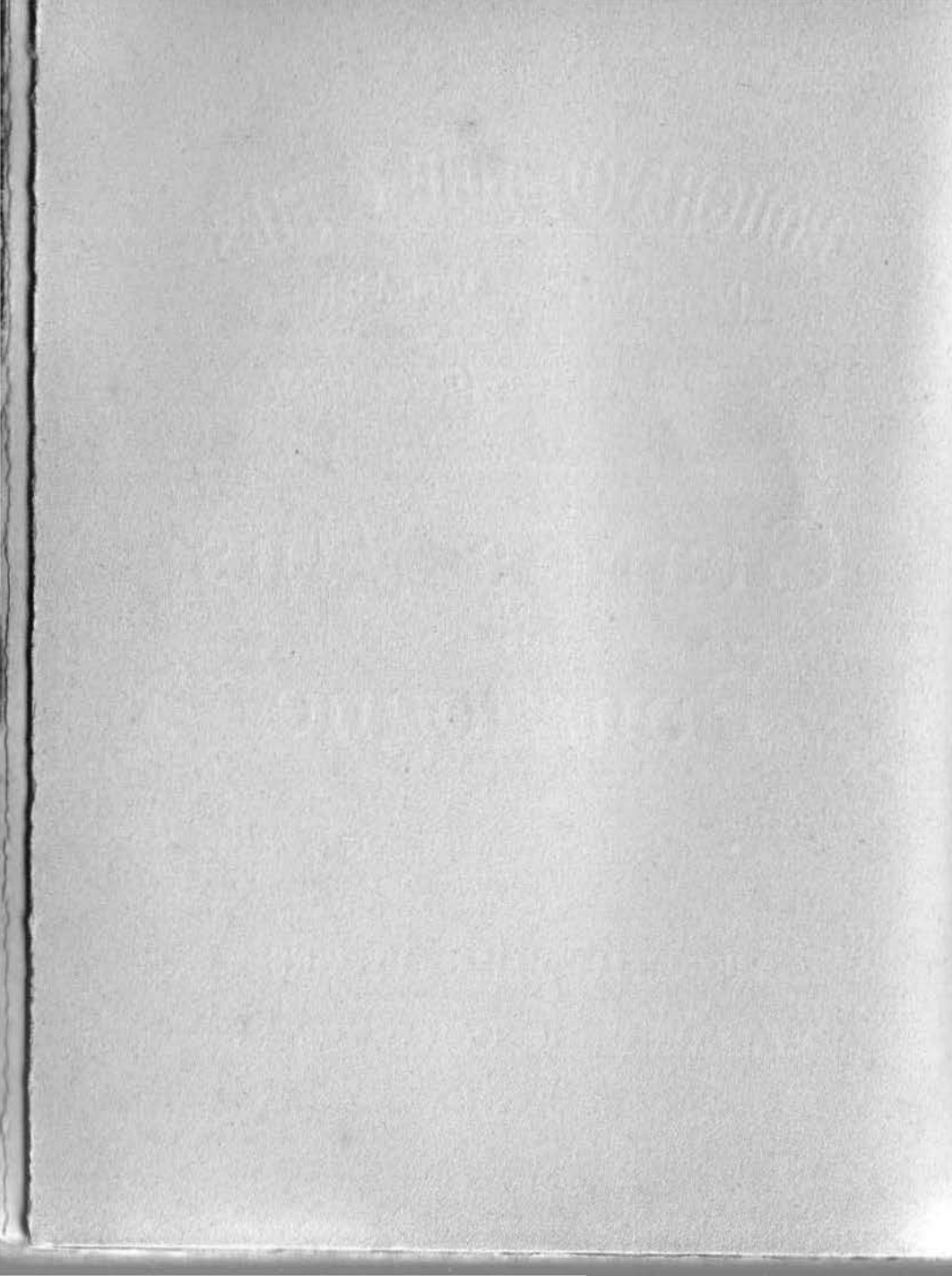
Grands Vins  
de  
Bourgogne

MAISON FONDÉE EN 1750

SUCCURSALE HALLE AUX VINS

27, Rue de la Côte-d'Or, 27

PARIS



N° 45

## COLUMBIA SKIN

VERRE ROUGE E

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

N° 46

## EGG SOUR

VERRE C

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

N° 47

## EGG FLIP

VERRE C

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

N° 48

## EYE OPENER

VERRE C

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

N° 49

## FOUQUET'S POUSSE-CAFÉ

VERRE G

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

N° 50

## GIN SOUR

VERRE C

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

N° 51

## GOLDEN FIZZ

VERRE C

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

N° 52

## GIN AND MOLASSES

VERRE C

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

N° 53

## GIN FIZZ

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une cuillerée à bouche de jus de citron, un verre à liqueur de gin,

bien frapper, passer, verser. Remplir le verre avec de l'eau de seltz, demi-tranche de citron et servir.

N° 54

### GIN FLIP

VERRE C

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

N° 55

### GOLDEN SLIPPER

VERRE F

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

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

N° 56

### "LUCY" POUSSE-CAFE

VERRE G

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

N° 57

### KNICKERBEIN

VERRE D

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

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

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

N° 58

### LOUIS' KNICKERBEIN

VERRE D

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

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

N° 59

### KNICKERBOCKER

VERRE C

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

N° 60

### LADIES BLUSH

VERRE C

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



N° 61

## LAST DRINK

VERRE ROUGE F

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

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

N° 62

## LEAVE IT TO ME

VERRE C

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

N° 63

## MINUIT 30

VERRE C

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

N° 64

## MAGNOLIA

VERRE C

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

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

N° 65

### MAIDEN'S BLUSH

VERRE C

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

N° 66

### MORNING CALL

VERRE C

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

Cette boisson est recommandée le matin au saut du lit.

N° 67

### NIGHT CAP (BONNET DE NUIT)

VERRE ROUGE E

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

# AUX OLIVIERS

d'AIX et de NICE

66, Chaussée d'Antin - PARIS

---

HUILE D'OLIVE VIERGE

huile Bourgeoise

VINAIGRE D'ORLÉANS

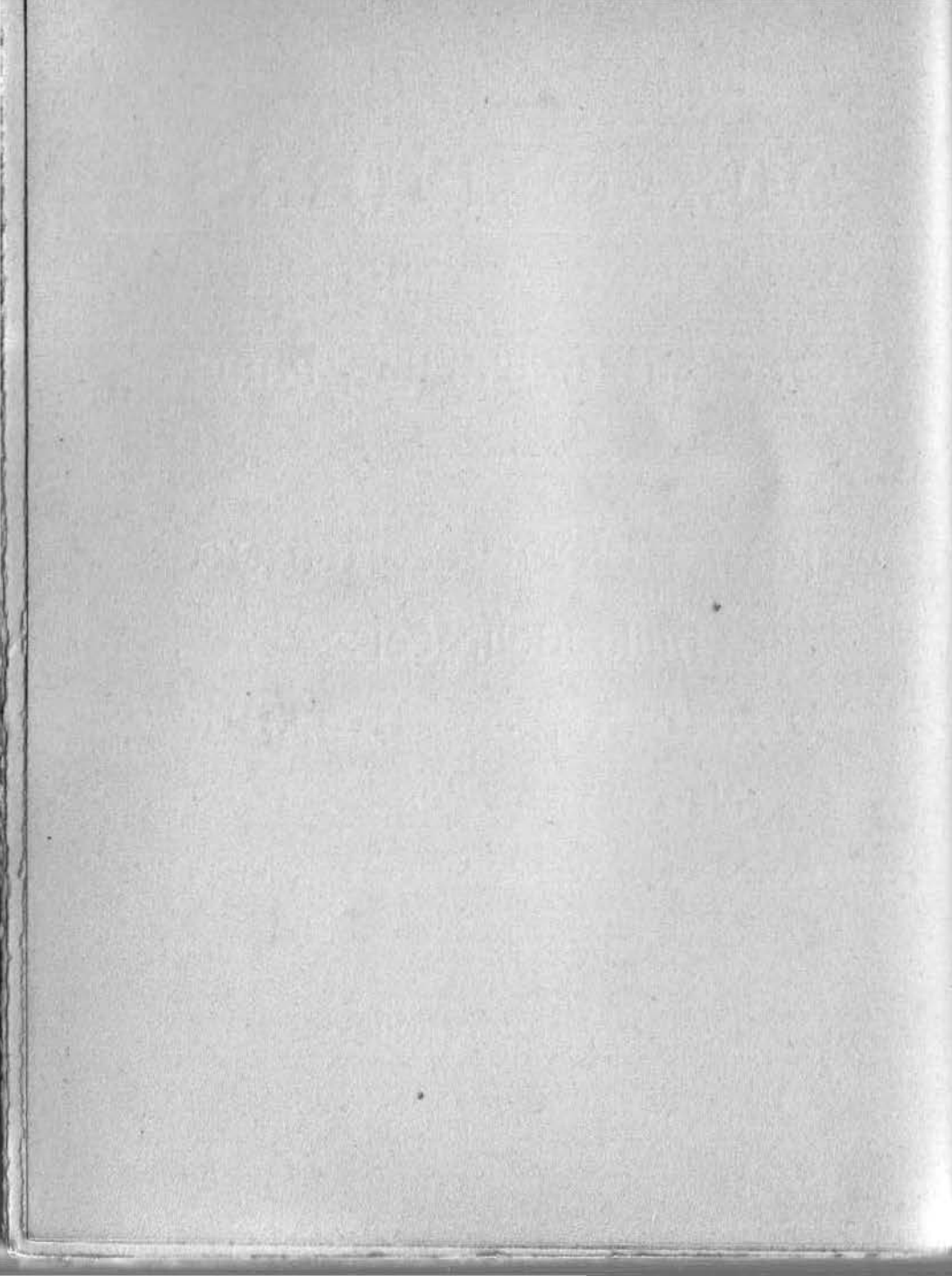
*Eau de fleur d'Oranger*

SAVON BLANC PUR

---

+ Livraison à domicile +

+ Expédition en Province +



N° 68

## PRAIERIE OYSTER

VERRE D

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

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

N° 69

## PICK ME UP (RAMASSE-MOI)

VERRE C

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

N° 70

## POUSSE L'AMOUR

VERRE ROUGE F

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

Cette boisson doit être avalée d'un trait.

N° 71

## POUSSE-CAFÉ

VERRE G

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

N° 72

## POUSSE-CAFÉ PARISIEN

VERRE G

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

N° 73

## PORT FLIP

VERRE C

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

N° 74

## QUEEN CHARLOTTE

VERRE C

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

N° 75

## SQUARE MEAL

VERRE ROUGE E

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

N° 76

## SAM WARD

VERRE D

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

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

N° 77

## SHERRY FLIP

VERRE C

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

N° 78

## SHERRY AND EGG

VERRE JAUNE E

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

N° 79

## STARS AND STRIPES

VERRE G

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

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

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

N° 80

## SILVER FIZZ

VERRE C

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

N° 81

## THUNDER

VERRE JAUNE E

Le Tonnerre se sert de la manière suivante :

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



# ALBERT ROGER

---

FROMAGES EN GROS

---

SPÉCIALITÉ

DE

Chester Anglais & Canadien, Cheddar

STILTON et HOLLANDE

de provenance directe

---

GROS — DEMI-GROS

---

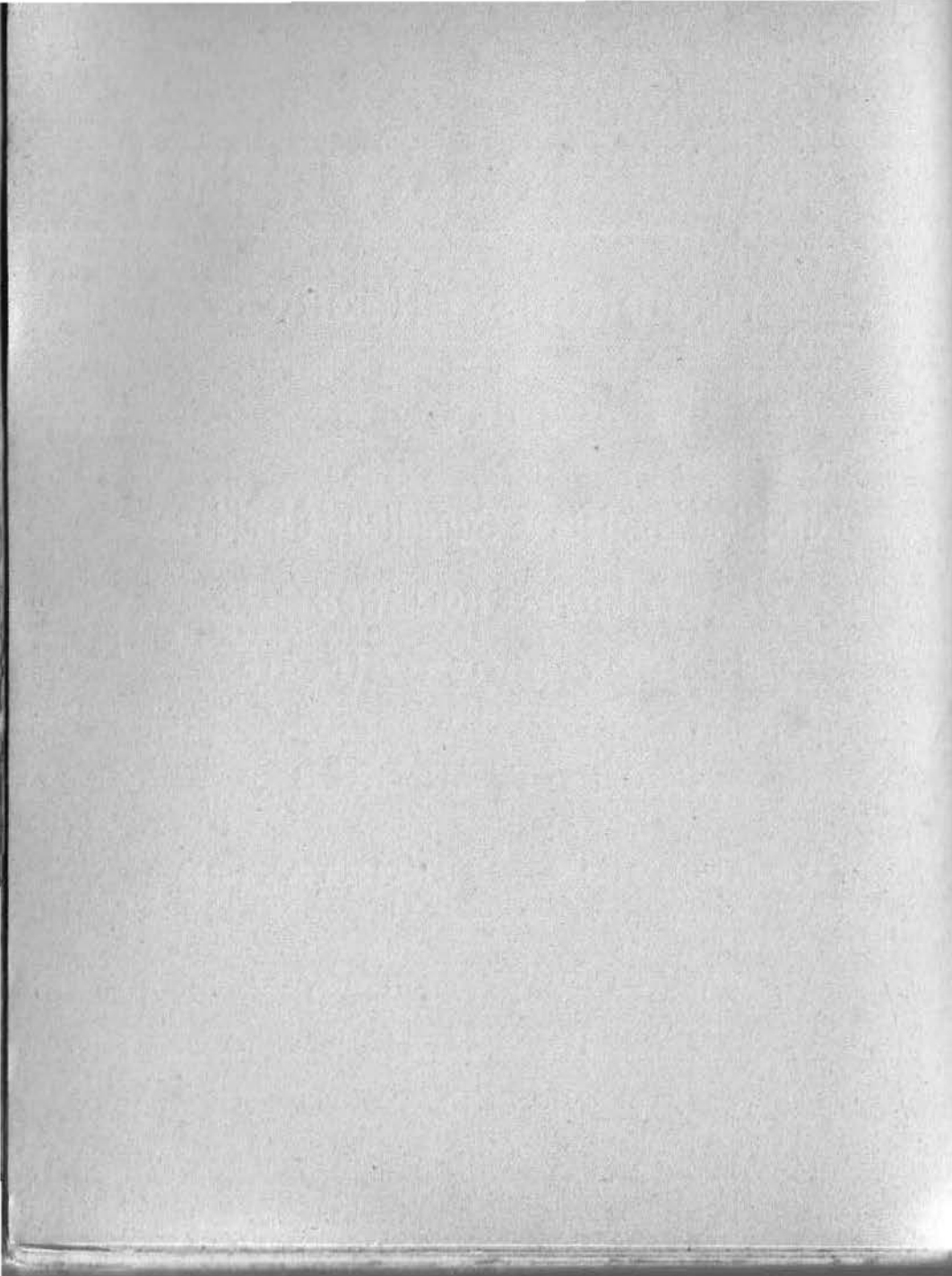
COMMISSION — EXPORTATION

---

*38, Rue des Bourdonnais, 38*

**PARIS**

TÉLÉPHONE N° 128-75



N° 82

## TOO-TOO

VERRE C

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

N° 83

## WHISKEY SOUR

VERRE C

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

N° 84

## WHISKEY FLASH

VERRE ROUGE C

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

N° 85

## WHISKEY CRUSTA

VERRE JAUNE E

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

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

N° 86

### WHISKEY DAISY L'AMOUR

VERRE C

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

N° 87

### WHISKEY FLIP

VERRE B

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

---

TROISIÈME PARTIE

---

LES

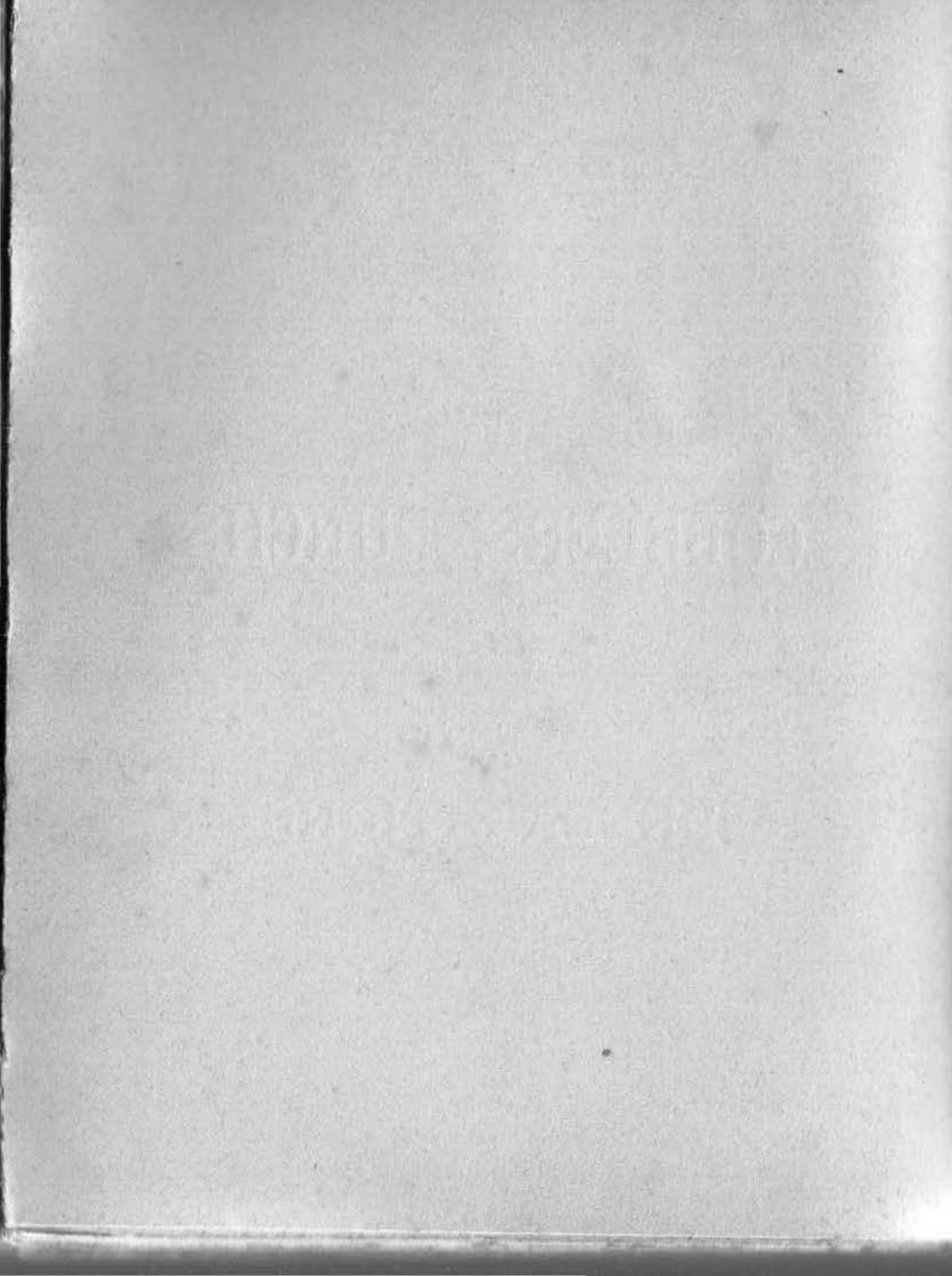
COBBLERS, PUNCHS

**ETC.**

et leurs

**PRÉPARATIONS**

---



## TROISIÈME PARTIE

---

# COBBLERS, PUNCHS

---

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

Pendant la bonne saison, il faut toujours autant que possible garnir les verres de fruits les plus parfumés, que vous remplacerez en hiver par l'ananas et les fruits à l'eau-de-vie.

Dans cette partie, vous trouverez aussi toutes les boissons fraîches, comme citronnade, orangeade, etc.

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

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

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

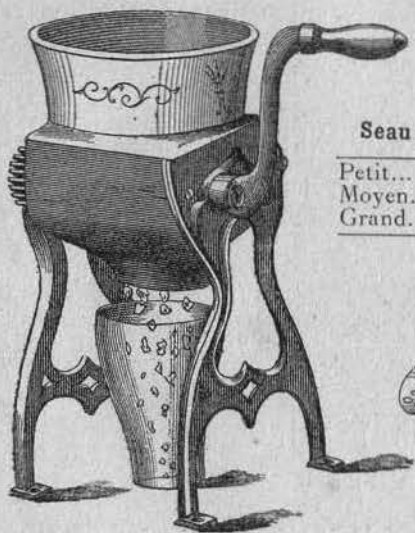


**Passoire à boisson**

Pièce 18 fr.



## USTENSILES A PILER LA GLACE POUR COBBLERS & PUNCHS



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



**Seau pour la Glace à rafraichir**

Petit...	Haut 0 <sup>m</sup> 10	Pièce 14 fr.
Moyen..	" 0 <sup>m</sup> 12	" 17 "
Grand..	" 0 <sup>m</sup> 14	" 42 "



**Pelle pour la Glace**  
Pièce. .... 6 fr.



**Passoire à boisson**  
Pièce... 48 fr.



**Couteau pique-glace**  
Pièce 5 fr.

N° 88

## AMERICAN LEMONADE

VERRE B

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

N° 89

## ALE PUNCH

VERRE B

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

N° 90

## BRANDY SLING

VERRE B

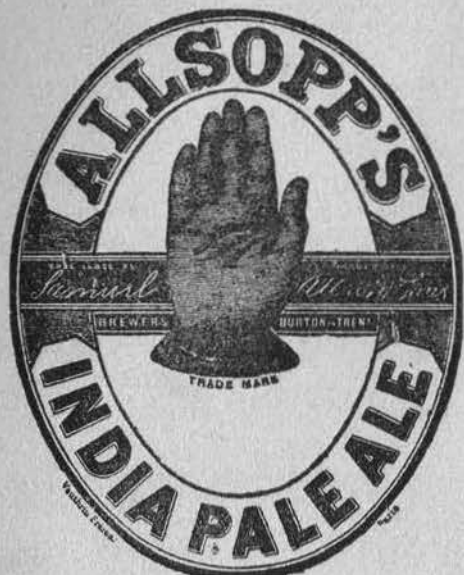
Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, jus d'un citron, 1 verre à madère de cognac Curlier, finir avec de l'eau de seltz, bien remuer, chalumeaux et servir.

N° 91

## BRANDY PUNCH

VERRE B

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



**GUINNESS'S STOUT**

---

Dewar's Scotch Whisky

---

**SCHWEPPE'S SODA WATER**

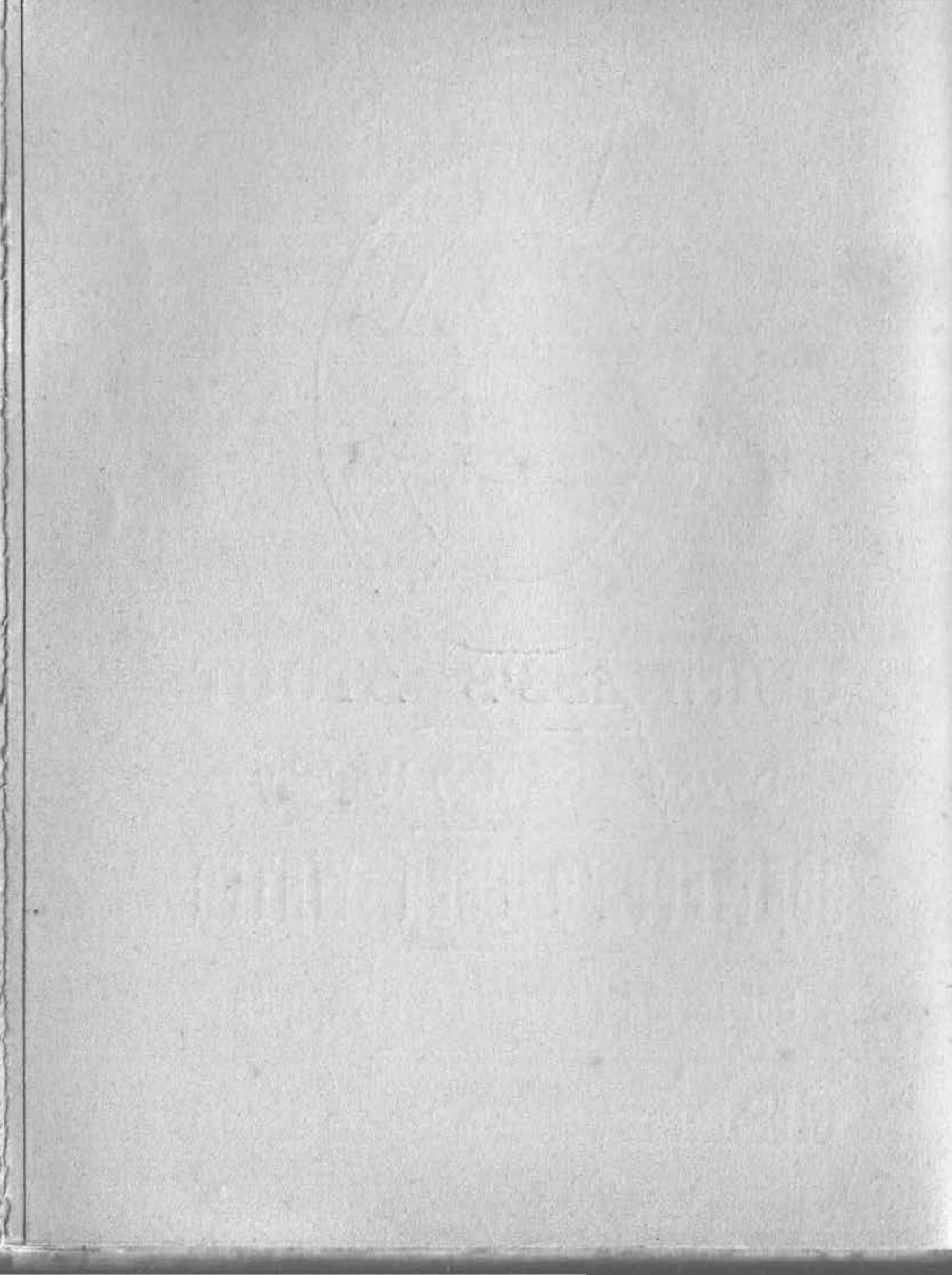
---

Spiritueux Français & Etrangers

---

\* \* \* \* \*

**GILLET**, agent, 201, rue Lecourbe



N° 92

## BRANDY SMASH

VERRE B

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

N° 93

## BRANDY COBBLER

VERRE B

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

N° 94

## BRUNSWICK COOLER

VERRE A

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

N° 95

## BITTER HAVRAIS

VERRE B

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

N° 96

## CRITERION LEMONADE

VERRE B

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

N° 97

## CHAMPAGNE CUP

VERRE B

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

N° 98

## CLARET CUP

VERRE B

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

N° 99

## LOUIS CLARET CUP

VERRE B

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

CHAMPAGNE

**HENRIOT**

SUCCESSEUR DE

**AUGER-GODINOT**

*Maison fondée en 1808*

**REIMS**

---

**PRIX-COURANT**

*Franco en Gare dans toute la France*

---

“Souverain” Extra Qualité.....	7.50
Carte Blanche.....	6.75
Verzenay Supérieur.. .. .	6 »
Sillery Supérieur.....	5 »
Sillery Première qualité.....	4 »

0 fr. 50 en plus pour  $\frac{2}{2}$  bouteilles

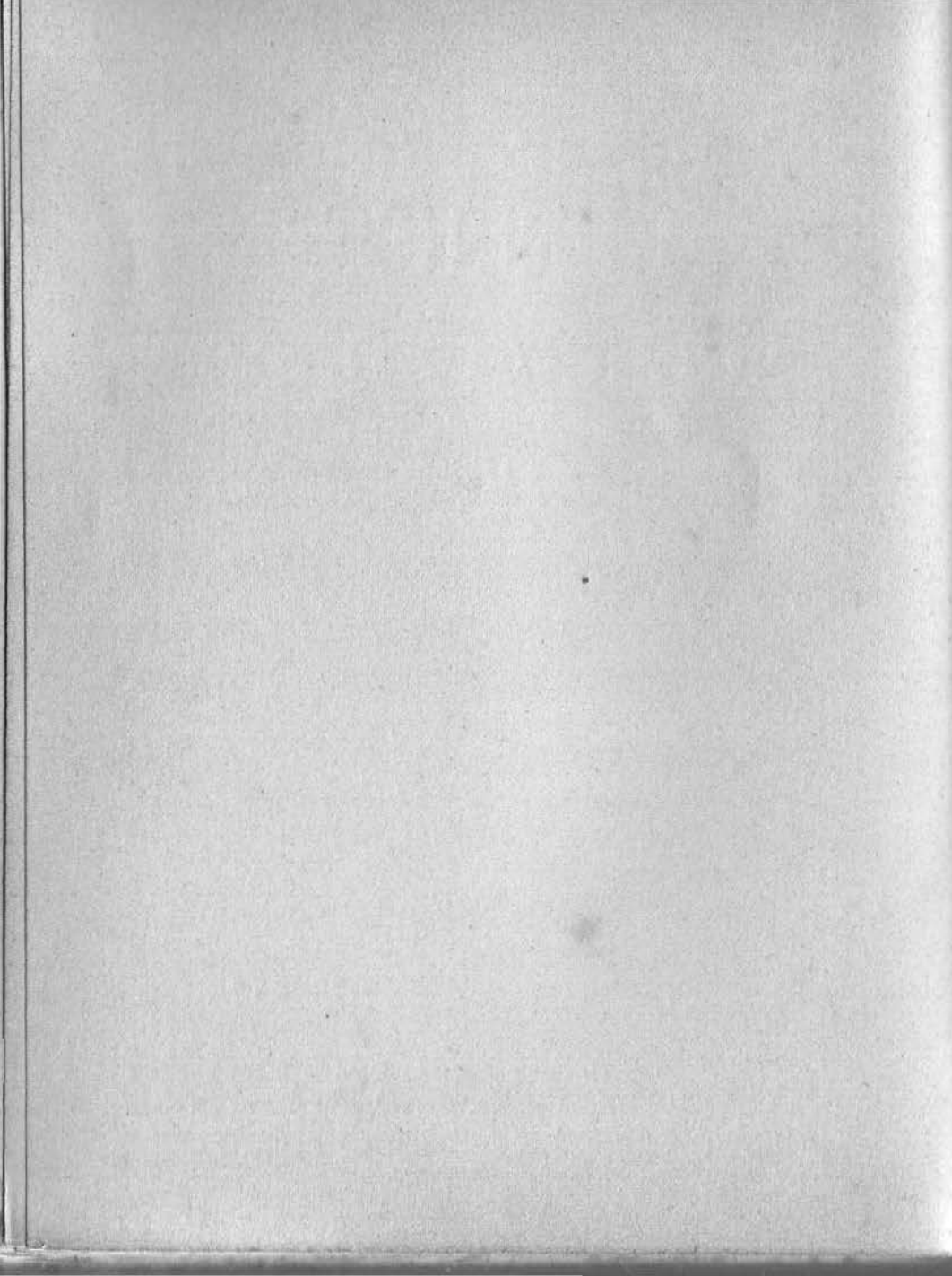
---

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

---

Agent à Paris :

**M. Albert VAVASSEUR, 31, Avenue de la République.**





N° 100

## CRITERION REFRESHER

VERRE B

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

N° 101

## CHICAGO

VERRE B

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

N° 102

## CHAMPAGNE COBLER

VERRE B

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

N° 103

## CLARET PUNCH

VERRE B

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

N° 104

## COFFEE PUNCH

VERRE B

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

N° 105

## CRITERION'S OWN PUNCH

VERRE B

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

N° 106

## CURAÇAO PUNCH

VERRE B

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

N° 107

## CANADIEN PUNCH

VERRE B

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

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

## N° 108 COSMOPOLITAN CLARET PUNCH

VERRE B

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

## N° 109 CIDER PUNCH

VERRE B

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

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

## N° 110 CIDER CUP

VERRE B

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

**N° 111 CALIFORNIA WINE COBBLER**

VERRE B

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

**N° 112 EGG NOG**

VERRE B

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

**N° 113 EGG LEMONADE**

VERRE B

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

**N° 114 FISHERMAN'S PRAYER**

(LA PRIÈRE DES PÊCHEURS)

VERRE B

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

N° 115

## GIN SLING

VERRE B

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

N° 116

## GIN AND MILK (LAIT ET GIN)

VERRE B

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

N° 117

## GIN PUNCH

VERRE B

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

N° 118

## GLASGOW FLIP

VERRE A

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

N° 119

## HORSE GUARDS BISHOP

VERRE B

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

N° 120

## ICE CREAM SODA

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 traits de crème de noyaux, demi-verre à liqueur de kirsch, 1 verre à liqueur de crème de vanille, finir avec lait et eau de seltz en quantité égale, bien remuer, chalumeaux et servir.

N° 121

## ICED COFFEE (CAFÉ GLACÉ)

VERRE B

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

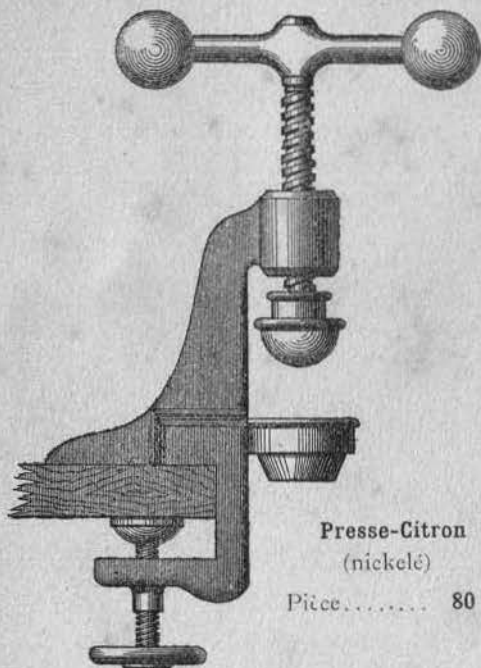
N° 122

## ICED TEA (THÉ GLACÉ)

VERRE B

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

## USTENSILES POUR LES BOISSONS AU CITRON



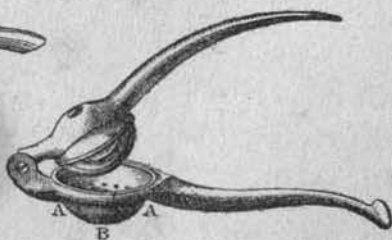
**Presse-Citron**  
(nickelé)

Pièce..... 80 fr.



**Presse-Citron** (argenté)

Pièce..... 44 fr.



**Presse à Citron** entièrement en métal  
blanc (argenté) Pièce 20 fr.

AA cuvette mobile recevant le jus du  
citron qui s'écoule par l'ouverture B  
Modèle à gouttière Pièce 17 fr.

N° 123

### JOHN COLLINS

VERRE B

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

N° 124

### LEMON AND DASH

VERRE A

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

N° 125

### LEMON SQUASH (CITRONNADE)

VERRE B

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

N° 126

### MILK PUNCH (PUNCH AU LAIT FROID)

VERRE B

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



MAISON FONDÉE EN 1814

DUMINY & C<sup>o</sup>

AY (CHAMPAGNE)

L. GUYOT, Agent Général à Paris

7, Rue Le Peletier, 7

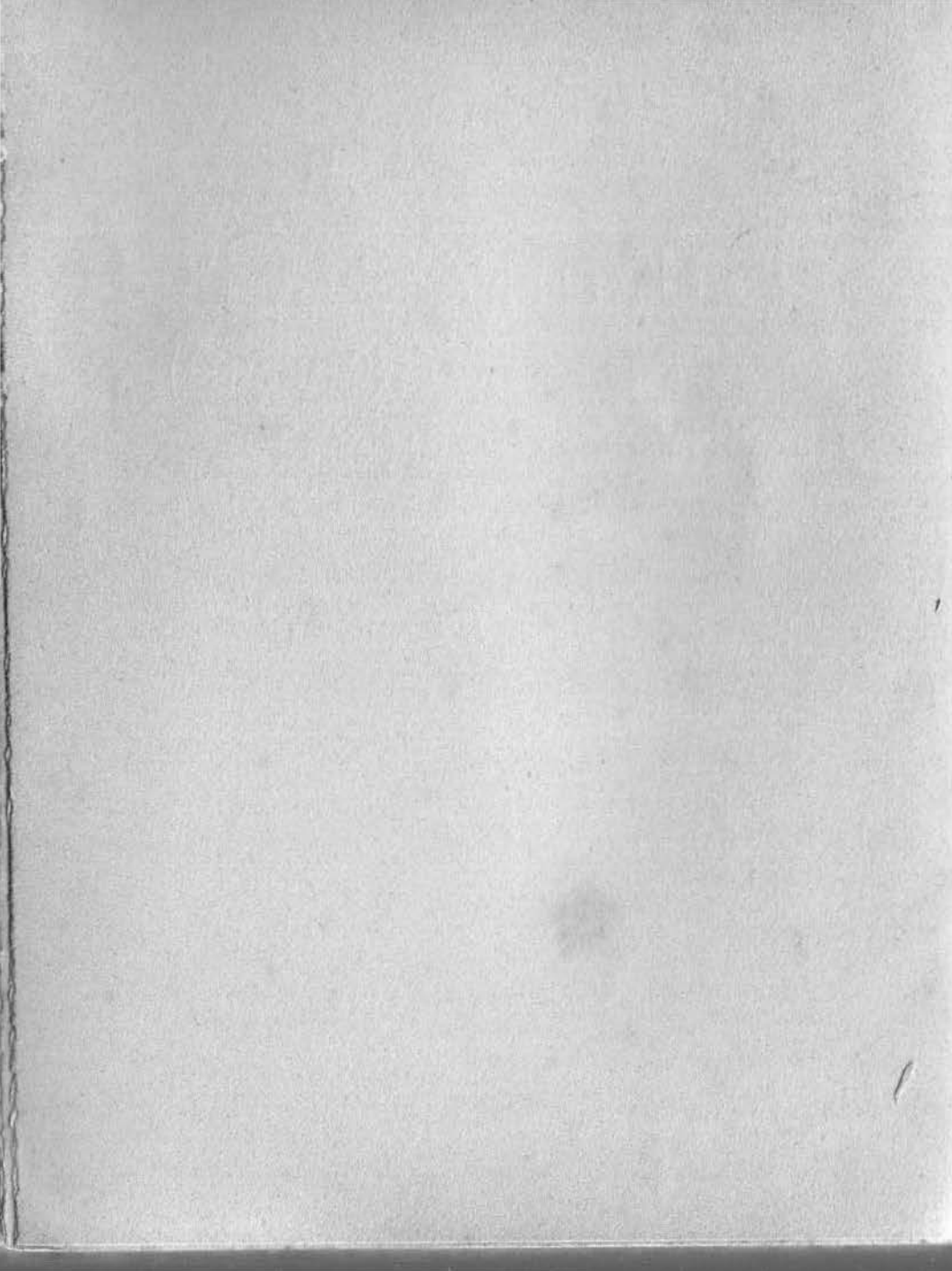
PRIX-COURANT

	la bout.
Sillery Supérieur (Demi-Sec) .....	Fr. 5 »
Carte Blanche (Doux) .....	» 6 »
Carte d'Or (Sec).....	» 7 »
Extra Dry (England).....	» 8 »

FRANCO DE TOUS FRAIS A DOMICILE

0,50 Centimes en plus par deux demi-Bouteilles

CHATEAU DE CHARMIÈRES (Marque déposée), la bout.	3.25
TISANE DE CHAMPAGNE .....	» 3.25



**N° 127 MOTHER'S MILK (LAIT DE MÈRE)**

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, 2 traits de noyaux, une cuillerée à bouche de grenadine, 1 jaune d'œuf bien frais, 1 verre à liqueur de cognac Curlier, finir avec du lait, adapter gobelet argent, frapper fortement; attendre quelques minutes, servir avec la mousse, chalu-meaux, saupoudrer de muscade.

**N° 128 MISSISSIPPI PUNCH**

VERRE B

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

**N° 129 ORANGEADE**

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, 1 verre à liqueur de curaçao, presser le jus d'une orange, finir avec de l'eau pure, bien remuer, une tranche d'orange, chalumeaux et servir.

**N° 130 ORGEAT LEMONADE**

VERRE B

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

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

N<sup>o</sup> 131

### ORGEAT PUNCH

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 132

### OLD CHUM'S REVIVER

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 133

### PORT SANGAREE

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 134 PRINCE OF WALES (PRINCE DE GALLES)

VERRE B

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

cuillerée de sucre poudré et finir avec du champagne Henriot sec et eau de seltz ou soda; bien remuer, une tranche de citron, chalumeaux, 2 traits de cherry brandy et servir sans mélanger.

### **N° 135                    PUNCH A LA ROMAINE**

VERRE B

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

### **N° 136                    PHILADELPHIA BOATING PUNCH**

VERRE B

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

### **N° 137                    RUM PUNCH COLD**

VERRE B

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

N° 138

## RANSOM COOLER

VERRE B

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

N° 139

## ROCKY MOUNTAIN PUNCH

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 2 cuillerées de sucre poudre, presser demi-citron, demi-verre de rhum Jamaïque, une cuillerée à bouche de marasquin, finir avec du champagne Henriot, goût anglais, bien remuer, une tranche de citron, fruits selon la saison, 1 morceau de sucre candie, chalumeaux et servir.

N° 140

## ROMAN PUNCH

VERRE B

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

# Bouteilles & Bouchons

Établissement fondé en 1795

## EDARD

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

E. MELIN, Succes.

LONDRES  
9, Morgan's Lane, 9  
(S. E.)

TÉLÉPHONE

SPÉCIALITÉ DE BOUTEILLES MOULÉES  
POUR VINS D'ESPAGNE ET SPIRITUEUX ANGLAIS

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

CHAMPAGNE STAND

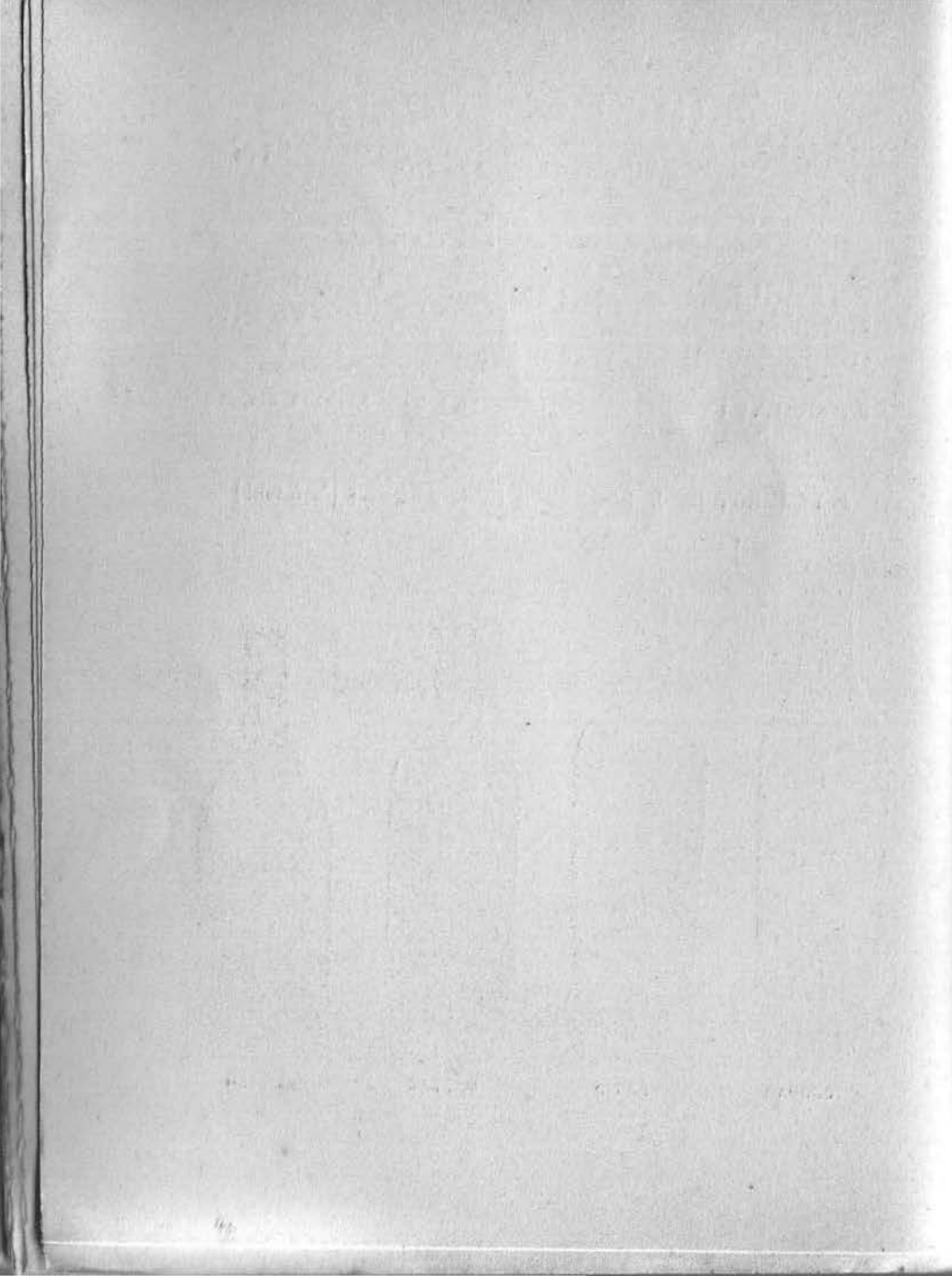


COGNAC

PORTO

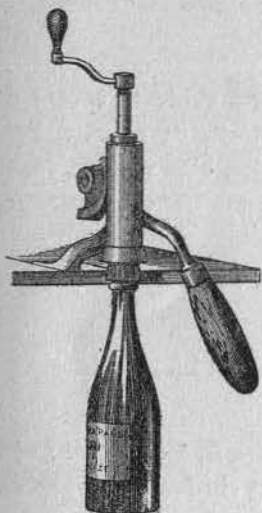
MADÈRE

KIRSCH





## USTENSILES POUR LE DÉBOUCHAGE DES BOUTEILLES

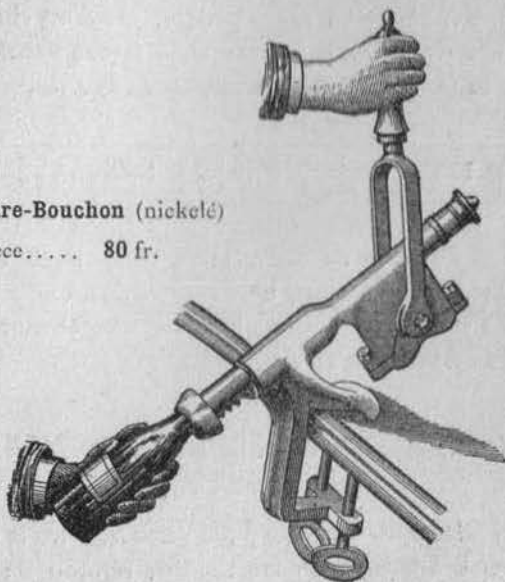


**Tire-Bouchon mécanique**  
(petit)

Pièce..... 30 fr.

**Grand Tire-Bouchon (nickelé)**

Pièce..... 80 fr.



N<sup>o</sup> 141

## RHINE WINE COBBLER

(COBBLER AU VIN DU RHIN)

VERRE B

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

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

N<sup>o</sup> 142

## ROCKY MOUNTAIN COOLER

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 143

## SHERRY SANGAREE

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 144

## SOYER AU CHAMPAGNE

VERRE B

Remplir de glace pilée verre B, 3 traits de curaçao, demi-verre à liqueur de marasquin; remplir de champagne Jules

Mumm dry, bien remuer, chalumeaux et au moment de servir, verser sans mélanger quelques gouttes de bonne crème de vanille.

N° 145

### SHERRY COBBLER

VERRE B

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

N° 146

### SANTA CRUZ PUNCH

VERRE B

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

N° 147

### SARATOGA COOLER

VERRE A

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

N° 148

### SAUTERNE PUNCH

VERRE B

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

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

N<sup>o</sup> 149

### STONE FENCE

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 150

### TIP-TOP PUNCH

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 151

### VANILLA PUNCH

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 152

### WHISKEY SLING

VERRE B

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



GRAND VIN DE SAUTERNES  
**CHÂTEAU PEYRON**

---

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

---

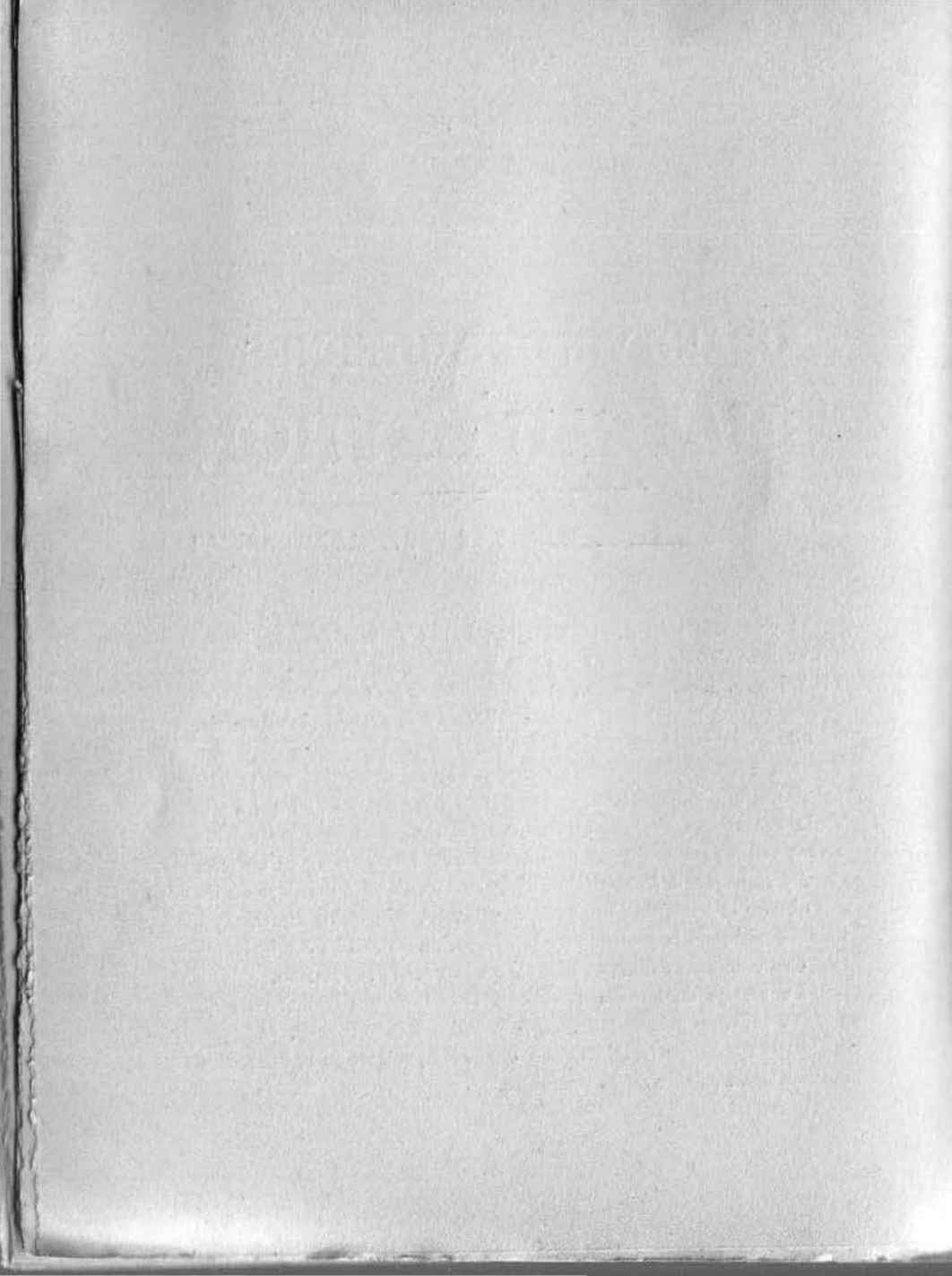
La propriété du Château Peyron a subi de très grandes transformations depuis qu'elle est entre les mains de son nouveau propriétaire M. J. Charpentier, ancien négociant à Paris, dont l'unique préoccupation est d'améliorer la qualité de nos grands vins français, afin de maintenir leur réputation à l'étranger.

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

Ces vins sont exquis et appelés à une grande réputation.

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

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



**BASS, RATCLIFF & GRETTON Ltd**  
BRASSEURS

**BURTON-ON-TRENT**

---

**PALE ALE BURTON ALES & STOUTS**



BIÈRES RECOMMANDÉES PAR LA FACULTÉ

**EN DÉTAIL**

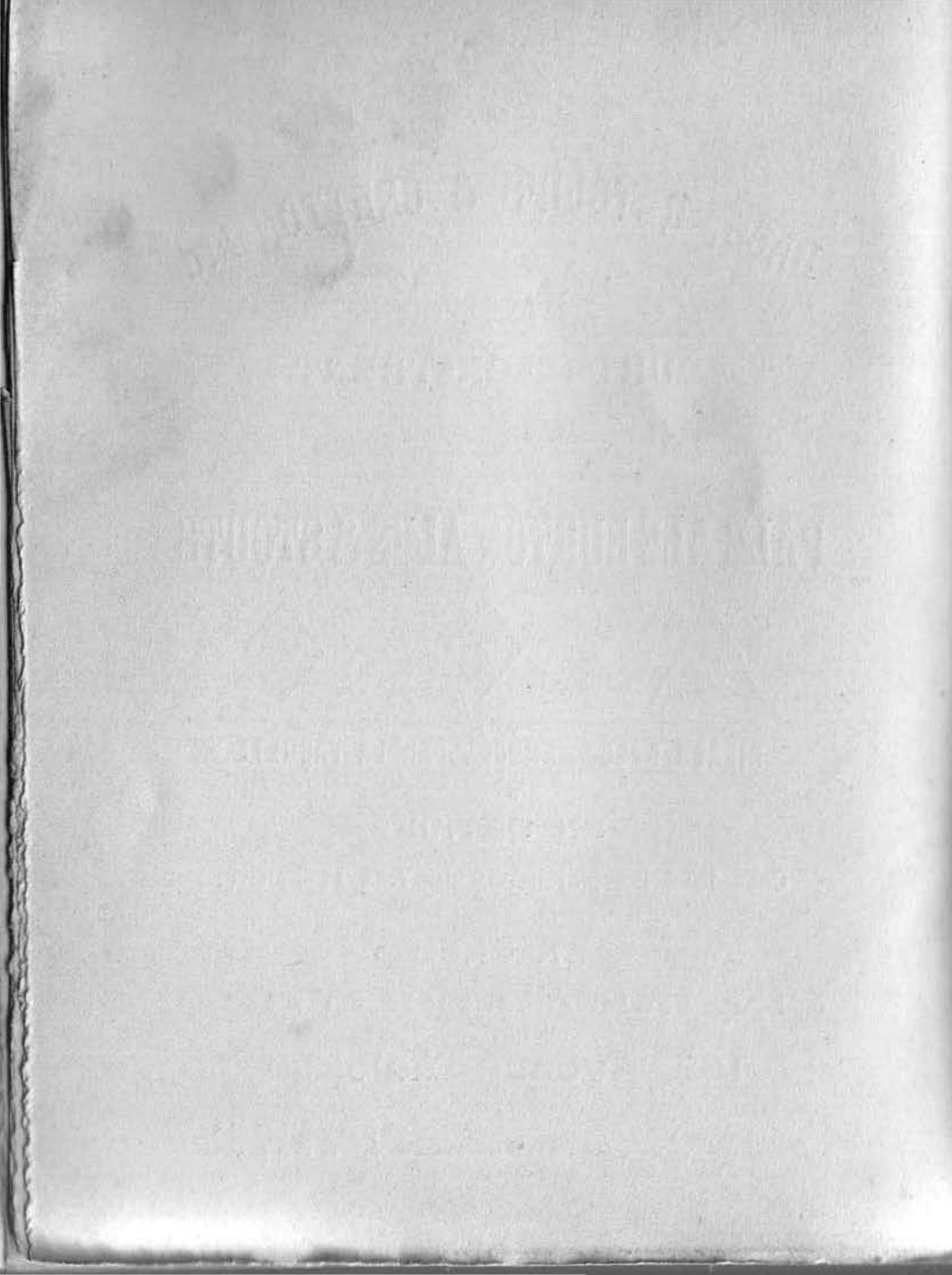
Chez tous les Marchands de Vins et Épiciers

**EN GROS**

à leur seule Succursale de France

**152, Avenue Malakoff**

**PARIS**





N<sup>o</sup> 153

## WHISKEY WHITE FLUSH

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 154

## WHISKEY SMASH

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 155

## WHISKEY COBBLER

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 156

## WHISKEY SNAPPER

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 157

## WHISKEY STONE FENCE

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 158

## WHISKEY FIX

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 159

## WHISKEY PUNCH FROID

VERRE B

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

---

QUATRIÈME PARTIE

---

LES

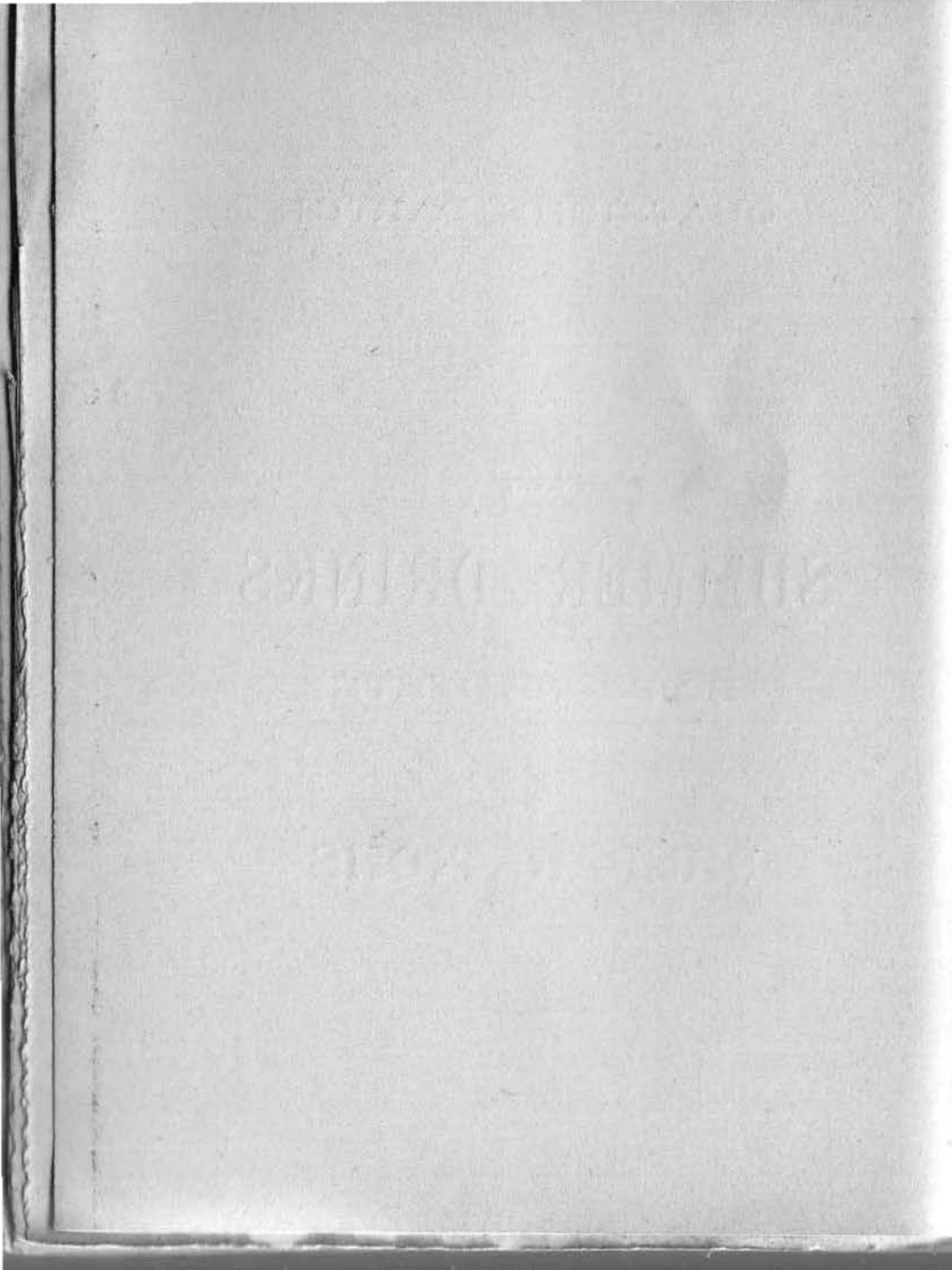
SUMMER DRINKS

**BOISSONS D'ÉTÉ**

et leurs

**PRÉPARATIONS**

---



## QUATRIÈME PARTIE

---

LES

# SUMMER DRINKS

BOISSONS D'ÉTÉ

---

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

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

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

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

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

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

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



# CHAMPAGNE

# Jules MUMM

MAISON FONDÉE EN 1827

**REIMS**

---

## PRIX-COURANT DES VINS DE CHAMPAGNE

### JULES MUMM

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

---

<b>Grand Sec</b> et Extra Dry Anglais fr. 8 » et fr.	<b>8.50</b>
<b>Carte Blanche</b> (Doux, Sec, Demi-Sec et Dry Verzenay)..... fr.	<b>7 »</b>
<b>Verzenay Cabinet</b> (Doux, Sec, Demi-Sec)... fr.	<b>5 »</b>
<b>Sillery Grand Mousseux</b> (Doux, Sec, Demi-Sec).	<b>5.50</b>
<b>Carte Verte</b> ..... fr.	<b>4.50</b>

0 fr. 50 en plus par  $\frac{2}{2}$  bouteilles

*Expéditions de Reims en paniers de 15, 25, 30, 50 et 60 Bouteilles d'une ou plusieurs qualités, deux  $\frac{1}{2}$  Bouteilles comptant dans l'emballage pour une B<sup>de</sup>*

---

### AGENTS GÉNÉRAUX

Pour PARIS : **RENÉ EBSTEIN**, 11, Passage Saulnier

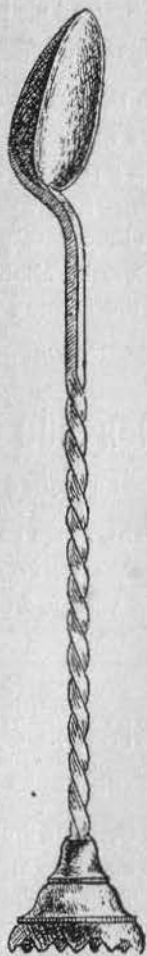
Pour la PROVINCE : **F. JOUNEAU**, 48, Rue des Abbesses, PARIS

MINUTE BOOK

W. C. W. DISTRICT

6





**CUILLÈRE A PILON**

pour Juleps, Bitter Havrais, etc.

N° 160

## BRANDY JULEP

VERRE ROUGE B

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

N° 161

## CRITERION RUM SMASH

VERRE ROUGE C

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

N° 162

## CHAMPAGNE JULEP

VERRE ROUGE B

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

N° 163

## FANCY WHISKEY SMASH

VERRE ROUGE C

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

N° 164

## GIN JULEP

VERRE ROUGE B

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

N° 165

## KILRAIN PUNCH

VERRE ROUGE E

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

N° 166

## MINT JULEP

VERRE ROUGE B

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

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

N<sup>o</sup> 167

### THE PINEAPPLE JULEP

(JULEP A L'ANANAS)

VERRE ROUGE B

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

N<sup>o</sup> 168

### RAPSBERRY PUNCH

(PUNCH AUX FRAMBOISES)

VERRE VERT C

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

N<sup>o</sup> 169

### RUM JULEP

VERRE ROUGE B

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

N<sup>o</sup> 170

## STRAWBERRY PUNCH

(PUNCH AUX FRAISES)

VERRE VERT C

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

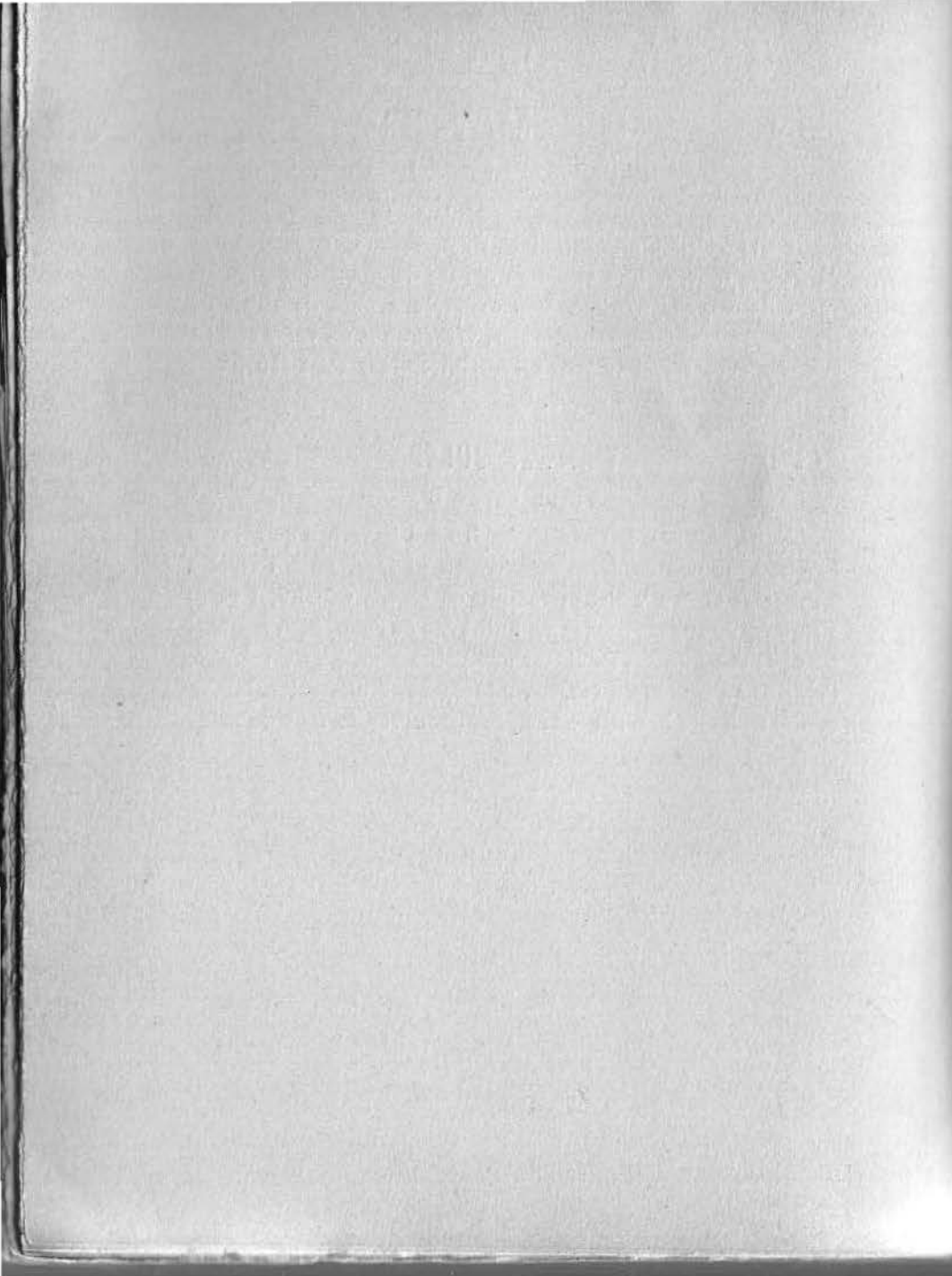
N<sup>o</sup> 171

## WHISKEY JULEP

VERRE ROUGE B

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





CINQUIÈME PARTIE

---

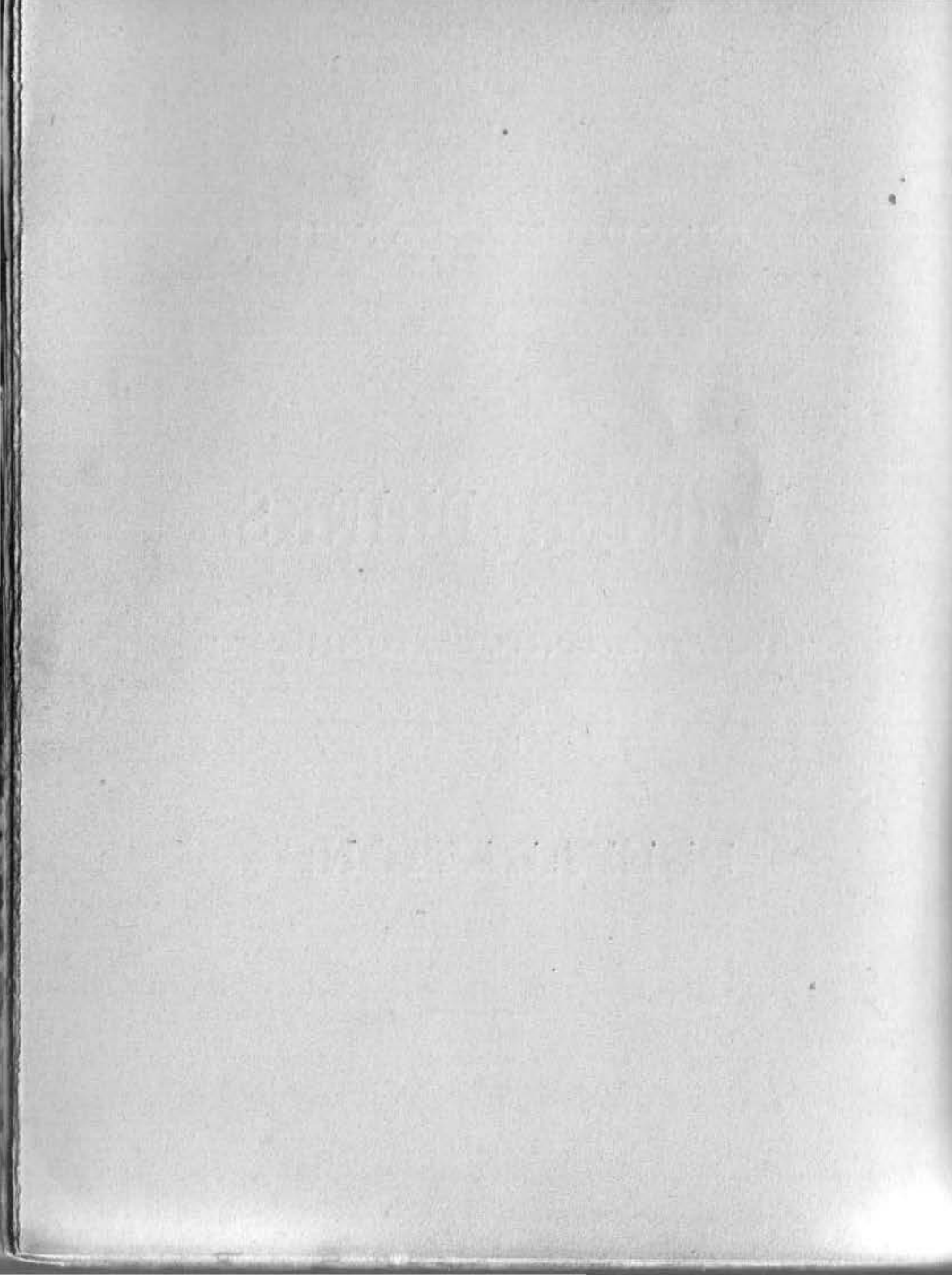
# WINTER DRINKS

BOISSONS D'HIVER, CHAUDES

et leurs

## PRÉPARATIONS

---





## CINQUIÈME PARTIE

---

# BOISSONS D'HIVER

## CHAUDES

---

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

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

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

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

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

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



## USTENSILES POUR WINTER DRINKS BOISSONS CHAUDES



**Porte Verre Mazagran**

Modèle uni, bord fort Pièce 7 »  
 » à jours » » 7 »  
 » guilloché » » 8 »



**Tasse Porcelaine**

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



MÉTAL BLANC		
	Avivé	Argenté
Contenance 1 verre pièce	13 »	17 »
» 2 » »	16 »	19 »
» 3 » »	19 »	22 »
» 4 » »	22 »	26 »



**Porte-Épices**

3 coquilles (intérieur doré)

Pièce . . . 35 fr.

## BOISSONS CHAUDES, WINTER DRINKS

---

N<sup>o</sup> 172

### AMERICAN GROG

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 173

### ALE FLIP (LAIT DE POULE A LA BIÈRE)

VERRE B

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

Cette boisson est délicieuse au commencement d'un rhume.

N<sup>o</sup> 174

### BRANDY PUNCH (PUNCH AU COGNAC)

VERRE ROUGE E

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

**N° 175 BLUE BLAZES (FLAMMES BLEUES)**

VERRE ROUGE E

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

**N° 176 CRITERION PORT NÉGUS**

VERRE ROUGE E

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

**N° 177 GIN TODDY**

VERRE C

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

**N° 178 GIN CLING (CHAUD)**

VERRE C

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

**N° 179 OLD FASHIONED HOT GIN SLING**

(GIN SLING A L'ANCIENNE MODE)

VERRE VERT E

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

N<sup>o</sup> 180

### ITALIEN FLIP

VERRE C

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

N<sup>o</sup> 181

### JERSEY TODDY

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 182

### KIRSCH PUNCH

VERRE VERT E

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

N<sup>o</sup> 183 MILK PUNCH (PUNCH AU LAIT CHAUD)

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 184

### RUM PUNCH

VERRE ROUGE E

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

N<sup>o</sup> 185

**RUM FLIP (CHAUD)**

VERRE B

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

N<sup>o</sup> 185

**SANDEMAN'S PORT NÉGUS**

VERRE ROUGE F

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

N<sup>o</sup> 187

**PORT SANGAREE (CHAUD)**

VERRE C

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

N<sup>o</sup> 188

**PUNCH CUSENIER SEC**

VERRE E

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

N<sup>o</sup> 189

## PUNCH DU 69<sup>E</sup> RÉGIMENT

VERRE C

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

N<sup>o</sup> 190

## SLEEPER (DORMEUR)

VERRE ROUGE E

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

N<sup>o</sup> 191

## SHERRY SANGAREE (CHAUD)

VERRE C

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

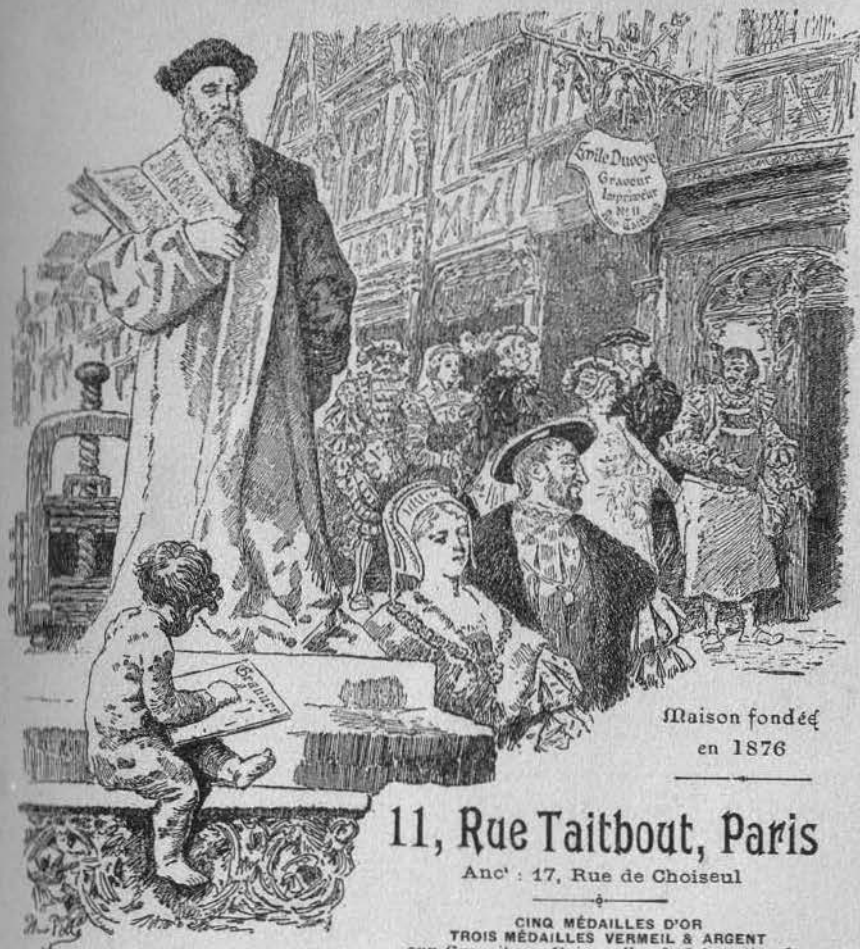
N<sup>o</sup> 192

## TOM AND JERRY

TASSE

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





Maison fondée  
en 1876

11, Rue Taitbout, Paris

Anc<sup>e</sup> : 17, Rue de Choiseul

CINQ MÉDAILLES D'OR  
TROIS MÉDAILLES VERMEIL & ARGENT  
aux Expositions Universelles & Internationales

EMILE DUVOYE

Graveur-Imprimeur

SPÉCIALITÉ DE MENUS ARTISTIQUES

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



# Perth Whisky

25 GOLD  
& PRIZE  
MEDALS  
AWARDED

JOHN DEWAR & SONS LTD  
DISTILLERS

PERTH N.B. & LONDON  
ALSO  
MANCHESTER BRISTOL & SYDNEY

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

*Gravure et Impressions en Taille Douce*  
*Typographie*



ANCIEN 17, RUE DE CHOISEUL

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

~~~~~  
BILLETS DE MARIAGE ET NAISSANCE  
~~~~~

**GRAVURE EN CREUX & EN RELIEF**  
Armoiries, Cachets, Médailles, Vaiscellé

~~~~~  
**ACTIONS, CHÈQUES, MANDATS, TIMBRES-POSTE**  
~~~~~

Spécialité de Cartes de Visite gravées sur cuivre  
depuis **3.50** le cent

SANS FRAIS DE GRAVURE

—♦—  
TÉLÉPHONE 149-24.

**N° 193            WHISKEY PUNCH CHAUD**

VERRE ROUGE E

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

**N° 194            WHISKEY FLIP (CHAUD)**

VERRE C

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

**N° 195            WHISKEY SLING (CHAUD)**

VERRE C

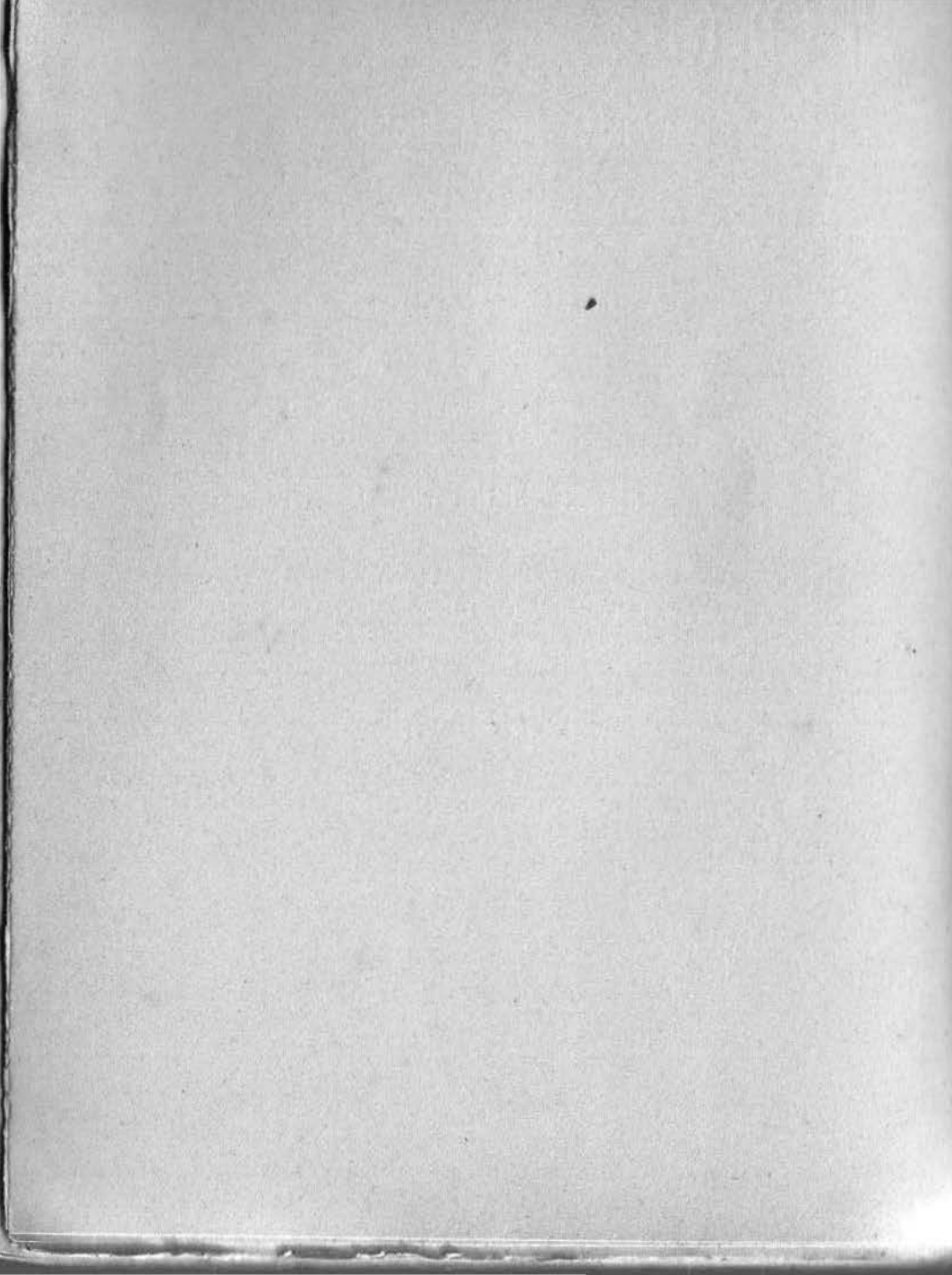
Faire chauffer en quantité égale irish ou scotch whisky avec de l'eau, une cuillerée de sucre poudre, verser, saupoudrer de muscade, couper et presser 2 longs zestes de citron et servir.

**N° 196            WHISKEY TODDY**

VERRE C

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





SIXIÈME PARTIE

---

# PUNCHS

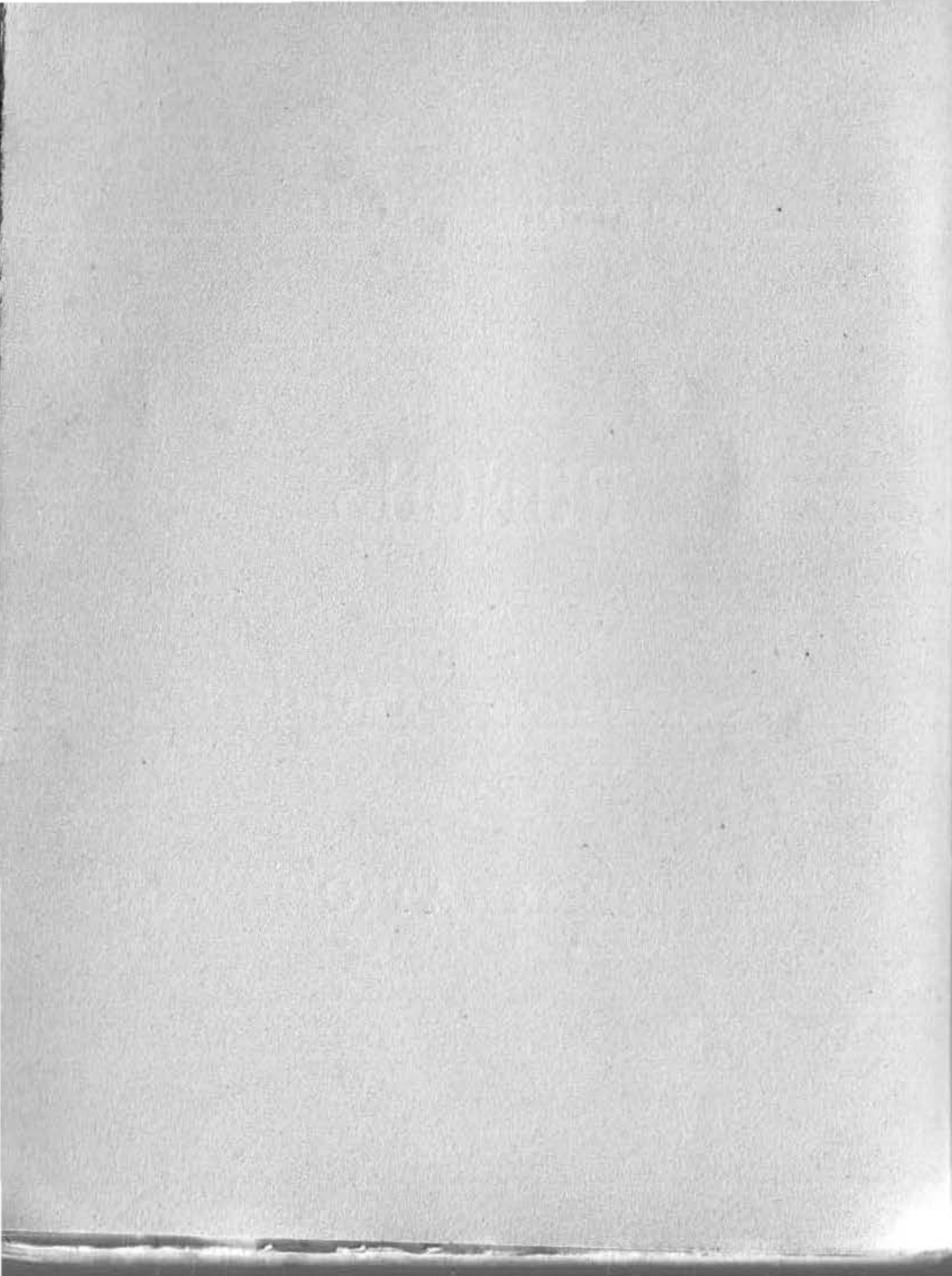
pour

**SOCIÉTÉS & RÉUNIONS**

et leurs

**PRÉPARATIONS**

---





## SIXIÈME PARTIE

---

### Punchs pour Sociétés & Réunions

---

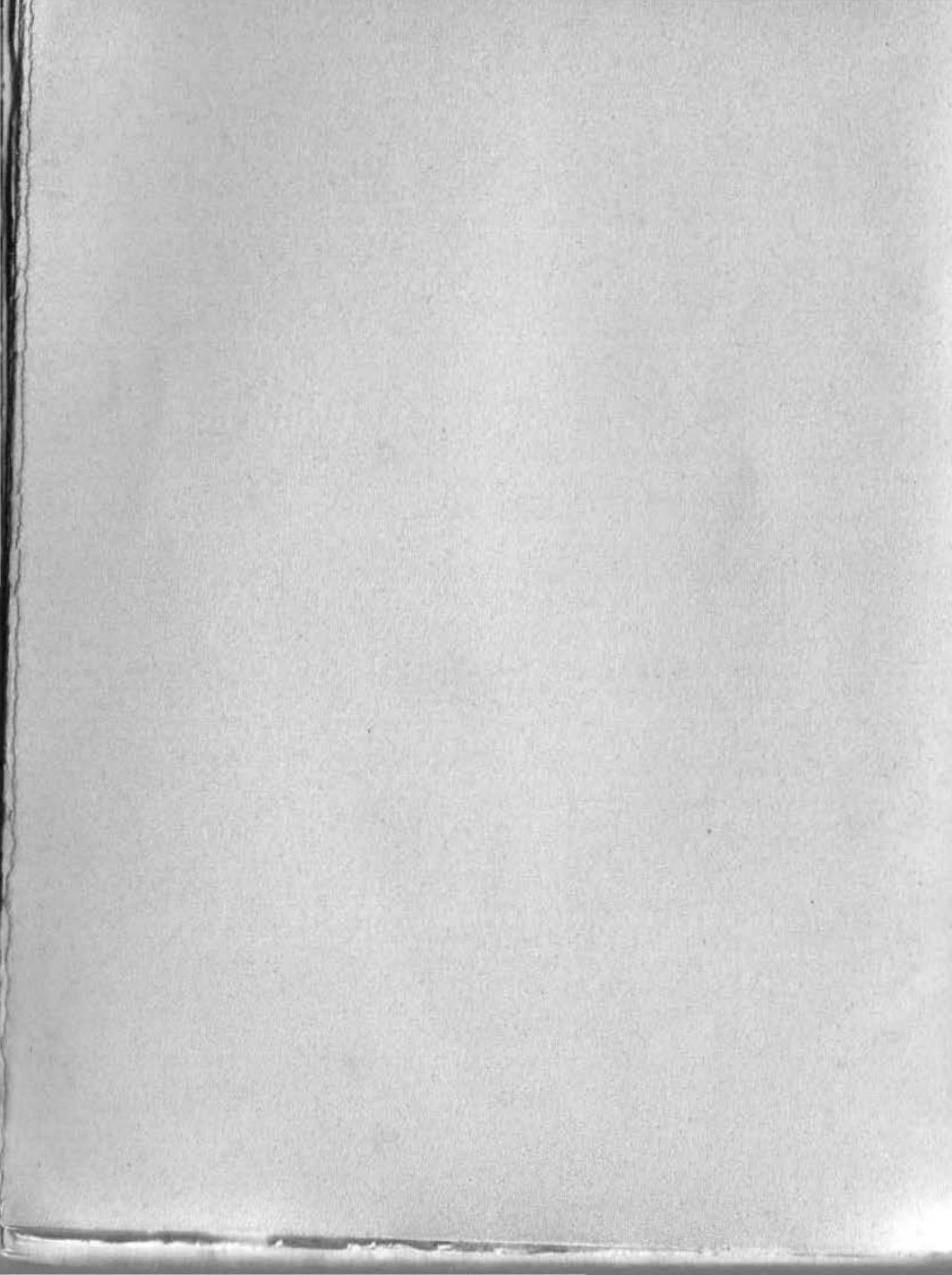
J'ai cru devoir ne pas finir mon manuel d'American Drinks, sans ajouter quelques recettes de punchs chauds et froids pour réunions et sociétés, avec les quantités pour un nombre déterminé de personnes, qu'il sera facile d'augmenter ou de diminuer, selon le nombre des convives.

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

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

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

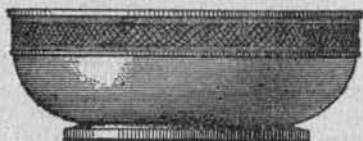
---



**BOL & PORTE-CUILLÈRES**  
pour le  
**SERVICE DES PUNCHS POUR SOCIÉTÉS**



**Porte-Cuillères..... Pièce 45 fr.**



**Bol à Citrons ou Oranges**  
**Argenté..... Pièce 40 fr.**

**N° 197 PUNCH SANDEMAN AU XÉRÈS**

**POUR 2 PERSONNES**

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

**N° 198 PUNCH DE TOUS LES JOURS**

**POUR 2 PERSONNES**

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

**N° 199 PUNCH AU CIDRE**

**POUR 10 PERSONNES**

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

**N° 200 PUNCH IMPÉRIAL FRANÇAIS**

**POUR 10 PERSONNES**

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

# CHAMPAGNE AYALA

Maison fondée à AY en 1853

---

## GRANDS VINS SECS

GOUT ANGLAIS

8 francs 50 la Bouteille

---

## GRANDS VINS DEMI-SECS OU DOUX

GOUT FRANÇAIS

7 francs 50 la Bouteille

---

**CH. HEINE,** *Agent pour la France,*

5, rue du Faubourg-Saint-Honoré

**PARIS**

---

# PORTO SANDEMAN

Maison fondée à OPORTO en 1790

---

**MÉDAILLES D'OR**

AUX EXPOSITIONS DE PARIS 1878 et 1889

---

Maison à Oporto : SANDEMAN et C<sup>o</sup>.

— Jerez de la Front<sup>a</sup> : SANDEMAN, BUCK et C<sup>o</sup>.

— Lisbonne : SANDEMAN BROTHERS.

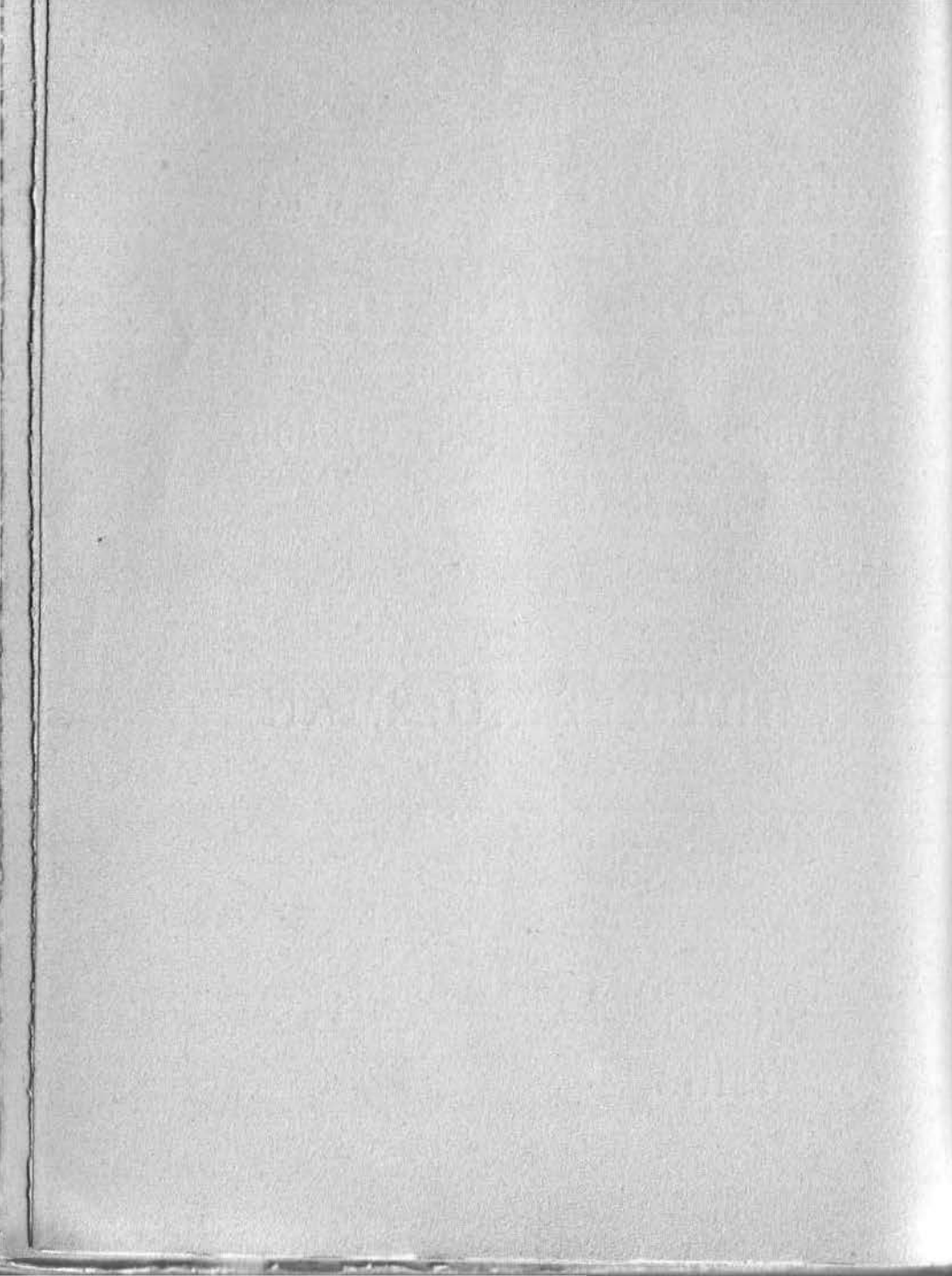
— Londres : Geo. G. SANDEMAN, SONS et C<sup>o</sup>.

---

**CH. HEINE,** *Agent pour la Belgique et la France,*

5, rue du Faubourg-Saint-Honoré

**PARIS**



## N<sup>o</sup> 201 PUNCH DE L'INDÉPENDANCE

POUR 12 PERSONNES

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

## N<sup>o</sup> 202 PUNCH ROYAL

POUR 15 PERSONNES

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

## N<sup>o</sup> 203 PUNCH AU CHAMPAGNE

POUR 15 PERSONNES

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

## N<sup>o</sup> 204 PUNCH DU CRITERION

POUR 15 PERSONNES

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

N° 205

## LE PUNCH DE L'EUROPE

POUR 15 PERSONNES

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

N° 206

## LE PUNCH DE FEU M. TOUPINEL

POUR 20 PERSONNES

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

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

N° 207

## PUNCH A L'ANANAS

POUR 20 PERSONNES

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

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



N° 208

## PUNCH A L'ORANGE

POUR 20 PERSONNES

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

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

N° 209

## PUNCH DE LA MONTAGNE

POUR 20 PERSONNES

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

Voilà un délicieux punch pour fêter la nouvelle année!

N° 210

## PUNCH DE LA GARDE NATIONALE DE NEW-YORK

(LE NATIONAL GUARD N. Y. PUNCH)

POUR 30 PERSONNES

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

N<sup>o</sup> 211

## PUNCH DE COLOMBIE

POUR 30 PERSONNES

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

N<sup>o</sup> 212

## PUNCH NEC PLUS ULTRA

POUR 60 PERSONNES

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

N<sup>o</sup> 213

## PUNCH EUGÈNE BARDIOT ESQ.

POUR 80 PERSONNES

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

N<sup>o</sup> 214

## LOUIS' PUNCH CHAUD

POUR 12 PERSONNES

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

Boire le plus chaud possible.

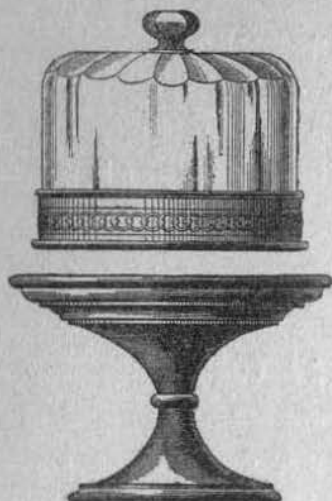
N<sup>o</sup> 215

## PUNCH CHAUD AU COGNAC

POUR 15 PERSONNES

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

---



Coupe à Sandwichs..... 62 fr.  
Cloche " ..... 26 fr.



Sucrier, forme Coupe

Petit modèle..... Pièce 23 fr.  
Moyen " ..... " 29 "  
Grand " ..... " 32 "



Lampe à Cigares

Pièce..... 26 fr.



Coupe à Sucre (haute)

MÉTAL BLANC	Avivé	Argenté
Diamètre 0 <sup>m</sup> 07 Pièce	4 "	7 "
" 0 <sup>m</sup> 09 "	6 "	9 "
" 0 <sup>m</sup> 10 "	8 "	11 "



Coupe à Sucre (creuse)

MÉTAL BLANC	Avivé	Argenté
Diamètre 0 <sup>m</sup> 07 Pièce	3 "	4.50
" 0 <sup>m</sup> 08 "	4 "	5.50
" 0 <sup>m</sup> 09 "	5 "	6.50



Coupe à Sucre (basse)

MÉTAL BLANC	Avivé	Argenté
Diamètre 0 <sup>m</sup> 07 Pièce	2.25	3 "
" 0 <sup>m</sup> 08 "	2.75	3.50
" 0 <sup>m</sup> 09 "	3 "	4 "



Porte Cure-dents

Pièce..... 5 fr. 50



**Fontaine à Thé et à Café**

Pièce..... 375 fr.



**Pince à Sucre**

Modèle uni, pince légère

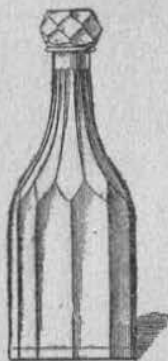
Avivé 2 fr. 25 | Argenté 5 fr.



**Etiquette**

Avec inscription gravée

Pièce... 4 fr.



**Grande Carafe**

Cristal taillé (pour liqueur)

Pièce..... 12 fr.



**Fouchon à vis**  
pour grande Carafe

Pièce... 4 fr.



**Godet à Absinthe**

Métal blanc avivé Pièce 4 fr. 50

» » argenté » 6 fr.



**Grand Pitcher à Bascule**

Avec doublure étanche... Pièce 350 fr. Pinte unie Pièce 26 fr.



**1/2 Pinte à Bière**

Pièce 23 fr.

Pinte . . . . Pièce 30 fr.



**1/2 Pinte unie**

Pièce 18 fr.



**Porte Soda-Water**

Métal blanc avivé. Pièce 8 fr.  
" argenté " 11 fr.



	MÉTAL BLANC	Avivé	Argenté
Contenance 8 tasses Pièce	29	» 47	»
» 12 » » »	35	» 58	»

## USTENSILES POUR LE CHAMPAGNE



**Support pour Champagne**

Support nickelé . . . . . pièce 38 »  
 » argenté . . . . . » 44 »



**Seau à Champagne**

Pour bouteille . . pièce 47 »  
 »  $\frac{1}{2}$  » . . . » 42 »



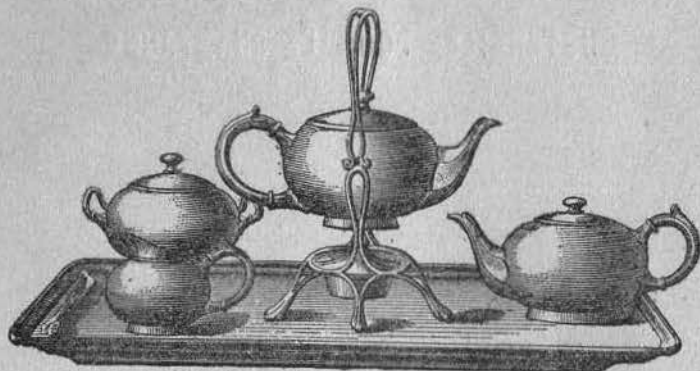
**Bouchon automatique**  
 pour Champagne et Boissons gazeuses  
 Breveté s. g. d. g.

Bouchon uni . . . . . pièce 5.50  
 » av. crochets » 6.75  
 » et tire-bouch. » 7.25



**Poinçon pour Champagne**

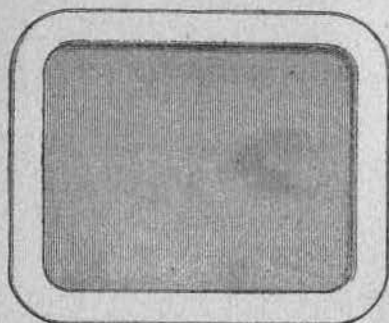
Pièce . . . . . 2 fr. 25



**Service à Thé (Five o'clock tea)**

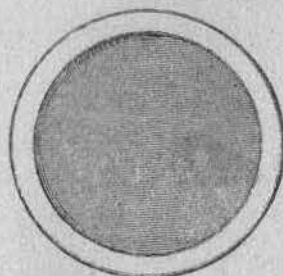
Composition, pour 2 à 6 personnes

Théière, Sucrier, Pot à lait, Bouilloire, Pince à sucre	}	Service 2 pers.	230 fr.
		» 4 »	240 »
Le tout sur 1 plateau argenté.		» 6 »	260 »



**Plateaux carrés (pour Services)**

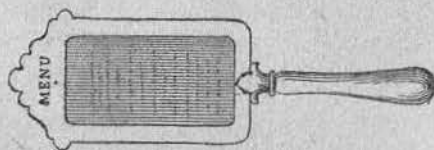
	MÉTAL BLANC	
	Avivé	Argenté
Longueur 0 <sup>m</sup> 30 pièce	9.50	33 »
» 0 <sup>m</sup> 40 »	16 »	50 »
» 0 <sup>m</sup> 45 »	23 »	65 »



**Plateaux ronds (pour Services)**

	MÉTAL BLANC	
	Avivé	Argenté
Diamètre 25 <sup>c</sup> pièce	6 »	18 »
» 30 <sup>c</sup> »	8 »	26 »
» 35 <sup>c</sup> »	10 »	36 »

Avivé..... 6 fr.  
Argenté... 9 fr.





# Table des Matières



	PAGES
1 <sup>o</sup> COCKTAILS.....	9
2 <sup>o</sup> SHORT DRINKS.....	31
3 <sup>o</sup> COBBLERS ET PUNCHS.....	59
4 <sup>o</sup> SUMMER DRINKS (Été).....	97
5 <sup>o</sup> WINTER DRINKS (Hiver).....	109
6 <sup>o</sup> PUNCHS POUR SOCIÉTÉS.....	125



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

Brandy Cocktail.....	5
Bourbon whiskey Cocktail.....	6
Bosom Caresser (Caresses de l'estomac).....	31
Black Stripe.....	32
Brandy Shanteralla.....	33
Bombay Punchet.....	34
Brandy Daisy (Cognac Marguerite).....	35
Brandy Sling.....	90
Brandy Punch (chaud).....	174
Brandy Punch.....	91
Brandy Smash.....	92
Brandy Cobbler.....	93
Bombay Cocktail.....	7
Boston flip.....	36
Brandy and Honey (Miel et Cognac).....	37
Brandy Scaffa.....	38
Brandy Champarelle.....	39
Brunswick Cooler.....	94
Brandy flip.....	40
Brandy Julep.....	160
Blue Blazes (Flammes bleues), chaud.....	175
Bitter Havrais.....	95
Champagne Cocktail.....	8
Corpse Reviver (Résurrection du cadavre).....	42
Criterion Lemonade.....	96
Criterion Rum Smash.....	161
Criterion Refresher (Rafrachissement Criterion).....	100
Criterion's own Punch.....	105
Criterion Port Négus.....	176
Champagne Cup.....	97
Claret Cup.....	98

Louis Claret Cup.....	99
Chicago.....	101
Champagne Cobbler.....	102
Claret Punch.....	103
Coffee Punch.....	104
Chinese Cocktail (Cocktail chinois).....	10
Coaxer.....	43
Coffee Cocktail.....	9
Special Coffee Cocktail.....	41
Champagne Sour.....	44
Curaçao Punch.....	106
Canadien Punch.....	107
Cosmopolitan Claret Punch.....	108
Cider Punch (Punch au cidre).....	109
Colombia Skin.....	45
California Wine Cobbler (Cobbler au vin de Californie).....	111
Champagne Julep.....	162
Cider Cup.....	110
Egg flip.....	47
Egg nogg.....	112
Egg Lemonade.....	113
Eye Opener (Ouvre œil).....	48
Egg Sour.....	46
East India Cocktail.....	11
Fisherman's Prayer (Prière du Pêcheur).....	114
Fouquet's Pousse-Café.....	49
Fancy Whiskey Smash.....	163
Gin Cocktail.....	12
Gin Sour.....	50

Golden Fizz.....	51
Gin and molasses.....	52
Gin Sling.....	115
Gin Fizz.....	53
Gin Toddy (chaud).....	177
Gin and Milk.....	116
Gin Punch.....	117
Glasgow flip.....	118
Golden Slipper (Descente d'or).....	55
Gin flip.....	54
Gin Julep.....	164
Gin Sling (chaud).....	178
Old fashioned Hot gin Sling (chaud).....	179
Horse Guards Bishop.....	119
Ice Cream Soda.....	120
Iced Coffee (Café glacé).....	121
Iced Tea (Thé glacé).....	122
Irish whiskey Cocktail.....	13
Italien flip (chaud).....	180
Japanese Cocktail.....	14
John Collins.....	123
Jersey Cocktail.....	15
Jersey Toddy (chaud).....	181
Knickerbocker.....	59
Kilrain Punch.....	165
Knickerbein.....	57
Louis Knickerbein.....	58
Kirsch Punch (chaud).....	182

	Numéros des Recettes
Ladies Blush (Rougeur des Dames).....	60
Last Drink (Dernière boisson).....	61
Lemon Squash (Citronnade).....	125
Leave it to me (Laissez-le moi).....	62
Ladies Cocktail (Cocktail des Dames).....	16
Louis Quina Cocktail.....	17
Louis Special Cocktail.....	25
Lemon and Dash.....	124
Lucy (Pousse-café).....	56
Martini Cocktail.....	18
Mannhattan Cocktail.....	19
Martinican Vermouth Cocktail.....	20
Minuit 30.....	63
Magnolia.....	65
Mint Julep.....	166
Milk Punch.....	126
Mother's Milk.....	127
Milk Punch (chaud).....	183
Mississippi Punch.....	128
Morning Glory Cocktail (Cocktail d'une matinée de gloire)	21
Maiden's Blush (Rougeur des jeunes Filles).....	65
Morning Call (L'appel du Matin).....	66
Night Cap (Bonnet de Nuit).....	67
Napoléon's own Cocktail.....	22
Orangeade.....	129
Orgeat Lemonade.....	130
Orgeat Punch.....	131
Old Chum's Reviver.....	132

	Numéros des Recettes
Prairie Oyster.....	68
Pick me up (Ramassez-moi).....	69
Pousse-l'Amour.....	70
Pousse-Café.....	71
Port flip.....	73
Pineapple Julep (Julep à l'ananas).....	167
Port Sangaree.....	133
Prince of Wales (Prince de Galles).....	134
Punch à la Romaine.....	135
Pousse-Café Parisien.....	72
Philadelphia Boating Punch.....	136
Punch Cusenier (chaud).....	188
Punch du 69 <sup>e</sup> Régiment (chaud).....	189
Port Sangaree (chaud).....	187
Queen Charlotte.....	74
Rye Wiskey Cocktail.....	23
Rapsberry Punch.....	168
Rum Punch (chaud).....	184
Ransom Cooler.....	138
Rocky Mountain Punch.....	139
Roman Punch.....	140
Rhine Wine Cobbler.....	141
Rocky Mountain Cooler.....	142
Rum Julep.....	169
Rum Punch.....	137
Rum flip (chaud).....	185
Sherry Cocktail.....	24
Square Meal (Repas carré).....	75
Sam Ward.....	76

	Numéros des Recettes
Sherry flip.....	77
Silver fizz.....	80
Strawberry Punch.....	170
Stone Fence (Barrière de pierres).....	149
Sherry Sangaree (chaud).....	191
Sherry Sangaree (froid).....	143
Soyer au champagne.....	144
Soda Cocktail.....	26
Sherry Cobbler.....	145
Santa Cruz Punch.....	146
Saratoga Cocktail.....	27
Sherry and Egg.....	78
Stars and Stripes.....	79
Sauterne Punch.....	148
Saratoga Cooler.....	147
Sandeman's Port Négus (chaud).....	186
Sleeper (Dormeur), chaud.....	190
Tom and Jerry (chaud).....	192
Thunder (Tonnerre).....	81
Too-Too.....	82
Tip-Top Punch.....	150
Vermouth Cocktail.....	28
Vanilla Punch (Punch à la vanille).....	151
Victoria Cocktail.....	29
Whiskey Cocktail.....	30
Whiskey Sour.....	83
Whiskey Flash.....	84
Whiskey Crusta.....	85

Whiskey Daisy l'Amour (Marguerite de l'Amour au Whisky).....	86
Whiskey Sling.....	152
Whiskey Toddy (chaud).....	196
Whiskey Julep.....	171
Whiskey white flush.....	153
Whiskey Smash.....	154
Whiskey Cobbler.....	155
Whiskey Snapper.....	156
Whiskey Stone Fence (Barrière de pierres au whiskey).....	157
Whiskey fix.....	158
Whiskey punch froid.....	150
Whiskey flip.....	87
Whiskey Punch (chaud).....	193
Whiskey flip (chaud).....	194
Whiskey Sling (chaud).....	195

### PUNCHS POUR SOCIÉTÉS

Punch Sandeman (2 personnes).....	197
Punch de tous les jours (2 personnes).....	198
Punch au cidre (10 personnes).....	199
Punch Impérial Français (10 personnes).....	200
Punch de l'Indépendance (12 personnes).....	201
Punch Royal (15 personnes).....	202
Punch au champagne (15 personnes).....	203
Punch du Criterion (15 personnes).....	204
Punch de l'Europe (15 personnes).....	205
Punch de feu M. Toupinel (20 personnes).....	206
Punch à l'ananas (20 personnes).....	207
Punch à l'orange (20 personnes).....	208



	Numéros des Recettes
Punch de la Montagne (20 personnes).....	209
Punch de la Garde Nationale de New-York (30 personnes)	210
Punch de Colombie (30 personnes).....	211
Punch nec plus ultra (60 personnes).....	212
Punch Eugène Bardirot Esq. (80 personnes).....	213
Louis Punch (chaud), 12 personnes.....	214
Punch chaud au cognac (15 personnes).....	215





IMPRIMERIE  
Emile DUVOYE  
GRAVEUR  
11, RUE TAITBOUT, 11.  
PARIS





THE  
**CRITERION**

AMERICAN ENGLISH  
AND FRENCH DRINKS  
LUNCHEON BAR

121, Rue Saint-Lazare, 121

PARIS

---

**SOUPERS**

