

MARTINI & ROSSI
N° 59, Boul. Gambetta, Téléph. 90 87 84

American Drinks Dictionary

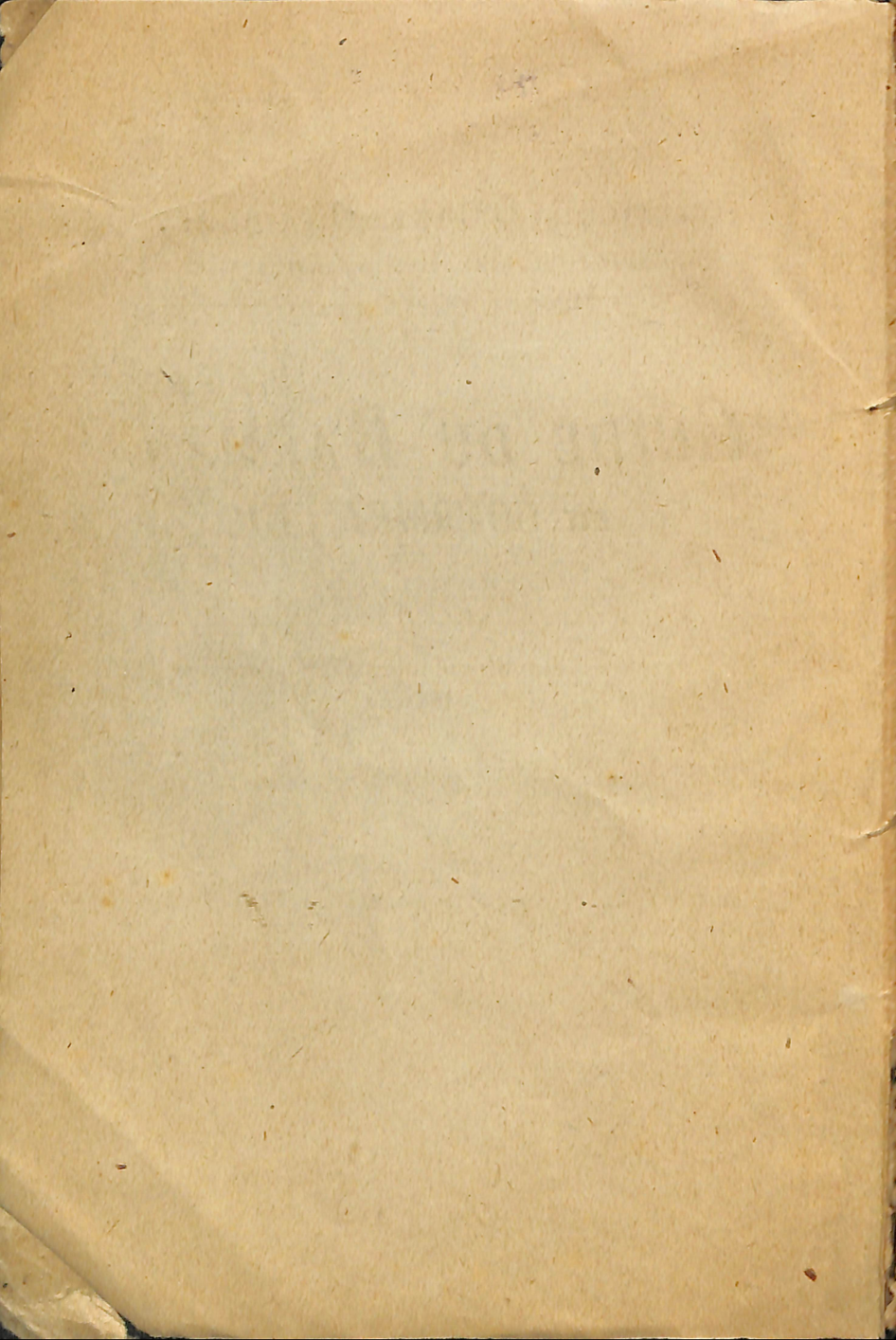
(DICTIONNAIRE DES BOISSONS)

**GUIDE
DU BARMAN
ET DU
GOURMET CHIC**

1^{re} Edition contenant 690 Recettes

Par A. TORELLI.





MARTINI & ROSSI
NICE, 59, Boul. Gambetta Telen. 32-74

American Drinks Dictionary

(DICTIONNAIRE DES BOISSONS)

GUIDE DU BARMAN

et du GOURMET CHIC

Première Edition contenant 690 recettes

Prix : 4 Francs

Adolphe TORELLI, Barman au WINTER-PALACE, Nice

1921 - 1922

(Tous droits réservés)



A. TORELLI, Barman

Winter-Palace

NICE - CIMIEZ

Situation unique à Cimiez

AU MILIEU

DE SON VASTE ET MAGNIFIQUE PARC

Confort le plus Moderne

HOME TRÈS APPRÉCIÉ

—: DE TOUS LES HIVERNANTS :—

L'Eté à Royat :

ROYAT-PALACE

Orfèvrerie POTFER

Matériel de BAR AMÉRICAIN

COUVERTS et ORFÈVRERIE EXTRA-SOLIDES
pour HOTELS et RESTAURANTS

RÉPARATIONS ET RÉARGENTURE

A. Legorju 

FABRICANT SPÉCIALISTE

106, Rue de Turenne

PARIS

PARIS-GARAGES

NICE, DEAUVILLE, GRANVILLE

Location d'Automobiles de Luxe
pour la VILLE, le VOYAGE et l'EXCURSION

Stock Michelin — Fournitures — Accessoires

ÉMILE PARIS

PARIS-LOCATION.

GARAGE MALAKOFF - 58, AVENUE MALAKOFF

Tél. PASSY 48-47 — 48.47 PARIS

== L'ÉTÉ à ==
DEAUVILLE-sur-MER
77, 83, rue Désiré Le Hoc
Téléphone 116

GRANVILLE (Manche)
4, route de Coutance, 4
Téléphone 82

== L'HIVER à ==
NICE (A.-M.)
12, rue Halévy, 12
Téléphone 38-53

7, 9, rue Croix-Je-Marbre
Téléphone 23-65
Winter-Garage
Téléphone 40-85

Adr. Télégr. : **PARIS-AUTO**

Experienced English Speaking Drivers

Grande Brasserie de Nice
BIÈRE RUBENS

9, 11, 13 et 15, Boul. de Riquier

à NICE à

Tél. 54-04 — Adres. tél. RUBENSBIERE-NICE

SUCCURSALE :

GANNES, Boulevard de Lorraine

PRÉFACE

Le Dictionnaire des Boissons que je livre au public est un guide, qui, j'en suis fort convaincu, sera d'une grande utilité pour tous, spécialement pour mes collègues, barmans, maîtres d'hôtels, restaurateurs et limonadiers.

Et aux consommateurs eux-mêmes.

A toute personne possesseur du présent livre, il suffira de huit jours de pratique pour être apte à remplacer un célèbre barman.

A. TORELLI.



PRÉFACE

NOTES

Les boissons américaines, pour dire la vérité, ne sont qu'une série de mélanges de liqueurs et de vins variés, auxquels on ajoute tantôt un peu de jus de citron ou d'orange, ou quelques sirops, soient d'Angostura, d'orange-bitter, de peach, de noyau, etc...

Elles prennent presque toujours le nom de leur couleur ou de l'auteur, souvent même le nom de la liqueur dont elles sont composées, ou de leur saveur.

Ces boissons étant presque toujours préparées dans la glace pilée, elles contiennent une petite quantité d'eau qui éteint la chaleur de l'alcool ; elles ne sont donc pas nuisibles, mais recommandées pour le bon fonctionnement des voies digestives et de la circulation du sang.

Les cocktails ont pour but de stimuler l'appétit et sont généralement servis avant les repas.

Pour obtenir un bon parfum et un agréable bouquet, il importe de bien doser le mélange des liqueurs.

La liste que je donne est établie après une expérience de plusieurs années passées au contact de vrais connaisseurs et gourmets américains.

A. TORELLI.

NOTES

The first part of the paper is devoted to a general discussion of the problem of the existence of solutions of the system of equations (1) under the conditions (2). It is shown that the system (1) has a solution if and only if the conditions (2) are satisfied. The second part of the paper is devoted to the construction of the solution of the system (1) under the conditions (2). It is shown that the solution of the system (1) can be expressed in the form of a series of powers of the parameter ϵ . The third part of the paper is devoted to the study of the asymptotic behavior of the solution of the system (1) as $\epsilon \rightarrow 0$. It is shown that the solution of the system (1) approaches the solution of the system (1) as $\epsilon \rightarrow 0$.

ATTRIBUTION DU BARMAN

Le barman, toujours vêtu d'un veston d'une éclatante blancheur, l'air souriant et avenant, inspirant à sa clientèle la joie de déguster les fins nectars qu'il va préparer devant ses yeux avec la plus grande dextérité, doit posséder une sûreté parfaite de ses connaissances et mettre tout son art pour mélanger vite et bien, dans les proportions voulues.

Son bar doit toujours être bien garni de ses accessoires. Plusieurs grandeurs de verres, quelques petites assiettes, couteaux, fourchettes et petites cuillères, chalumeaux courts et longs, sel, poivre, moutarde, olives, cerises, chip-potatoes, amandes, café torréfié, canelle, clous de girofle, noix, muscades et différentes sortes de sandwiches, etc... Le tout disposé avec goût.

Chaque matin, le barman doit compléter son stock de tout ce qui a été consommé la veille. Il doit aussi se munir d'œufs frais, citrons, oranges, fruits de saison, ananas, macédoines de fruits, feuilles de menthe fraîche, etc...

Matériel nécessaire pour la préparation des boissons : Une timbale double, une passoire, une passoire à cocktails, une cuillère à soda, une cuillère-pilon, un porte-épices, une râpe à muscades, deux poivriers, six flacons stili-gouttes, deux presses-citrons, les trois mesures à liqueurs, un pile-glace américain, une lampe à alcool, deux petites casse roles, un moulin à café turc.

ATtribution in the Bible

OBSERVATIONS

Le « shaker » est la timbale double en argent dont on se sert pour secouer les mélanges avec la glace pilée.

Le « tumbler » (gobelet) est un verre à sodas sans pied.

Le « grand tumbler » contient un peu plus d'un demi-litre.

Le « tumbler » contient un peu moins d'un demi-litre.

Le « tumbler moyen » contient la moitié du « grand tumbler ».

Le « petit tumbler » est de la grandeur d'un verre à bordeaux.

Les « long drinks » sont servis dans les tumbler.

Les « shorts drinks » sont servis dans les petits tumblers, dans des verres à madère ou dans des verres à bordeaux.

Les boissons chaudes sont servies dans des verres à grogs, verres à pied colorés ou blancs.

Les verres à cocktails sont de la grandeur d'un verre à madère, coloré ou blanc.

Pour les « Sangarée », les « Cups », on peut employer des verres à bordeaux mousseline ou des verres-flûtes.

Les petits verres-flûtes sont employés pour les liqueurs servies sans être mélangées, comme le pousse-café, le corpe reviver, le Ital-Flag, etc...

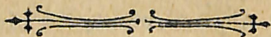
Les boissons à base de champagne doivent être remuées à la cuillère et ne pas être secouées au shaker.

Le diablotin est la petite cuillère à poivre de Cayenne.

Passer dans un verre veut dire verser dans ce verre à travers la passoire. On saupoudre les boissons avant de servir avec de la vanille, muscade râpée, cacao, etc...

Passer le zeste veut dire presser la peau du citron ou de l'orange pour en faire sortir les petites gouttes d'essence qui donnent leur parfum à la boisson préparée.

Verre bordé ou donner le collier de givre signifie passer sur le bord du verre un morceau de citron afin de l'humecter ; ensuite, tremper le verre dans du sucre en poudre à la profondeur d'un demi-centimètre. Pour border au cacao ou à la vanille, il est toujours préférable de tremper d'abord dans le sucre.



VIN VERMOUTH
Martini & Rossi
TORINO

Le VIN VERMOUTH MARTINI & ROSSI est préparé en ajoutant du suc d'herbes aromatiques, surtout de « *Quinquina* » au Vin Moscato, le plus délicieux des vins blancs italiens, qu'on cultive exclusivement sur les collines du Piémont et qui est bien connu par son fin bouquet et son parfum délicat.

La composition du Vermouth Martini & Rossi en fait donc une boisson essentiellement saine, apéritive et tonique.

Le Vermouth Martini & Rossi est préparé avec du vin très vieux, et après sa préparation il est laissé en repos pendant plus de six ans dans des cuves en bois, exposé à de hautes et basses températures, filtré et transvasé plusieurs fois, ce qui fait que quand il est prêt à être expédié il est limpide et inaltérable et peut être envoyé sans inconvénients dans toutes les parties

du monde. Sa complète maturité le rend supérieur à tous les autres vermouths par son bouquet porté ainsi à la perfection.

Une particularité essentielle du Vermouth Martini & Rossi, qui en augmente sa valeur réelle, c'est d'être le seul qui ait une gradation de $7\frac{1}{2}$ degrés Beaumé de sucre, tandis que bien peu des autres vermouths arrivent à 5 degrés.

Cette haute gradation de sucre supporte une forte dose de sucres aromatiques et toniques que, pour ainsi dire, elle absorbe ce qui fait que le Vermouth Martini & Rossi est le seul qui puisse être mélangé avec soda sans rien perdre de son parfum.

Le Vermouth Martini & Rossi *est le seul* avec lequel on puisse préparer le fameux MARTINI COCKTAIL et le MARTINI PUNCH, etc., dont nous vous donnons les recettes :

C'est un fait bien connu dans l'Amérique du Nord, que le Vermouth Martini & Rossi se boit exclusivement sous forme de Cocktail et cette forme de consommation commence à se généraliser dans tous les pays où on boit en abondance le Whisky et le Gin, parce que ces liqueurs spiritueuses, mélangées avec le Vermouth, deviennent plus saines, toniques et de facile digestion.

BOISSONS DIVERSES

CONFECTION

- (1) **Absinthe Chantarella.** — Dans un petit gobelet $\frac{3}{4}$ plein de glace pilée, ajouter un verre à liqueurs d'absinthe et autant d'anisette, servez avec chalumeaux.
- (2) **Absinthe Cocktail.** — Dans un shaker avec glace pilée, quatre traits d'angostura, deux cuillères à café, sirop de sucre, une cuillère à café d'anisette, un verre à liqueurs d'absinthe, autant d'eau, agiter, passer dans un verre à cocktail, zeste citron et servez avec courte paille.
- (3) **Absinthe Fine.** — Dans un grand gobelet, une cuillère à bouche sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à madere d'absinthe, trois traits jus de citron, quelques petits morceaux de glace, remplir avec un soda, remuer, décorer avec fruits coupés, servez avec petite cuillère et chalumeaux.
- (4) **Absinthe Fizz.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillères à café sirop de sucre, autant de jus de citron, un trait d'angostura, un verre d'absinthe, un verre à bordeaux d'eau de seltz, agiter, passer dans un gobelet moyen, ajouter une tranche de citron et servez avec chalumeaux.
- (5) **Absinthe Sling (Gold).** — Dans un petit gobelet deux cuillères à café de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueurs d'absinthe, une cuillère à café d'anisette, un zeste citron, remplir avec eau froide, remuer, saupoudrer muscade et servez.

- (6) **Absinthe Sling** (Hot). — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, un verre à madère d'absinthe, remplir avec eau bouillante en remuant, zeste citron passer à la râpe, muscade et servez.
- (7) **Absinthe Toddy** (Cold). — Dans un verre rouge à grog, dissoudre une cuillère à café de sucre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueurs d'absinthe, un trait angostura, quelques petits morceaux de glace, remplir le verre avec de l'eau froide, remuer et servez avec chalumeau.
- (8) **Absinthe Toddy** (Hot). — Dans un verre rouge à grog, deux morceaux de sucre, un trait d'angostura, autant d'anisette, un verre à liqueurs d'absinthe, remplir avec de l'eau bouillante et servez.
- (9) **Admiral**. — Faire cuire vin rouge avec sucre et canelle, mêler jaune d'œufs battu avec vin froid, le tout fouetté ensemble (sans faire bouillir) et servir chaud dans un verre à bordeaux mousseline.
- (10) **Ayala Flip**. — Dans shaker moitié plein de glace pilée, deux jaunes d'œufs, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de noyaux, un zeste de citron, agiter très fort, remplir avec du champagne, mélanger à la cuillère, passer dans un grand verre à pied et servez avec châlumeaux.
- (11) **Ayala Julep**. — Dans un grand gobelet en cristal, trois branches de menthe fraîches bien pressées, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à bordeaux d'eau, remuer, ajouter un verre de curaçao rouge, emplir avec du champagne, une cuillère de glace pilée, mélanger à la cuillère, décorer avec fruits coupés et servez avec châlumeaux.
- (12) **A'abazam Cocktail**. — Dans un shaker avec glace pilée, quatre traits d'angostura, cinq traits de curaçao, deux traits jus de citron, un verre à

liqueurs de cognac, agiter et passer dans un à verre à cocktail, zeste de citron, presser et servez avec courte paille.

- (13) **Ale Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, demi-verre de vin blanc, agiter au shaker, passer dans un gobelet moyen, emplir avec Pale-Ale, saupoudrer avec de la muscade et servez avec chalumeaux.
- (14) **Ale Flip (Hot).** — Jaune d'œufs mêlé avec sucre et muscade, en remuant ajouter un verre à bordaux de Pale-Ale chaude, verser d'un gobelet à l'autre, servez chaud et mousser.
- (15) **Ale Punch.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop, de sucre, le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron, un verre à madère de cognac, remplir avec Pale-Ale frappée, passer dans un gobelet moyen, zeste citron, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (16) **Ale Sangarée.** — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, remplir avec Pale-Ale, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (17) **Algiers Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, trois traits d'angostura, six traits d'orange bitter, une cuillère à café de sirop de groseilles, un verre à liqueurs de gin, agiter bien fort, passer dans un verre à cocktail, zeste citron et servez.
- (18) **Alicante Cobbler.** — Dans shaker avec glace pilée, demi verre à liqueurs, crème de noyau, autant de curaçao blanc, un verre à madère d'Alicante, agiter et passer dans un gobelet contenant pêches ou abricots coupés en quartier et servez avec chalumeaux.
- (19) **Almond-Milk Punch.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, 2 traits de noyau, un verre à liqueurs de cognac, un verre à madère

- de lait d'amandes, emplir avec de l'eau, garnir d'une tranche de citron et fruits coupés, remuer, ajouter quelques traits de porto rouge dessus et servez avec chalumeaux.
- (20) **American Glory.** — Dans un grand verre à flûte deux cuillères à bouche de glace pilée, deux traits de jus de citron, remplir avec champagne doux et Appollinaris, remuer à la cuillère et servez.
- (21) **American Grog.** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueurs de rhum, $\frac{1}{2}$ verre à liqueurs de cognac, $\frac{1}{2}$ verre à liqueurs curaçao, remplir avec infusion de thé bouillant et servir, garnir d'une tranche de citron piquée d'un clou de girofle.
- (22) **American Limonade.** — Dans un grand gobelet, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un citron, quelques petits morceaux de glace, remplir avec soda Water, remuer, ajouter une tranche de citron et quelques gouttes de porto rouge dessus, et servez avec chalumeaux.
- (23) **Amour Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits d'orange bitter, une cuillère à café marasquin, $\frac{2}{3}$ de verre à madère de marsala, frapper et poser dans un verre à cocktail, garnir avec zeste d'orange, presser et servez.
- (24) **Amour Crosta.** — Préparer un verre à bordeaux comme pour le Brandý Crosta, et verser la boisson suivante : préparer dans le shaker avec glace pilée, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de marasquin, un verre à madère de Port-Wine, une cuillère à café de jus de citron, un trait d'orange bitter, frapper et servez dans le verre indiqué.
- (25) **Ananas Bowle** (1). — Tranches d'ananas macérées au sucre et madère pour quelques heures, puis les mettre au fond d'un bol, remplir ce

bol avec champagne ou vin du Rhin, ajouter quelques morceaux de glace, remuer et servez avec louche dans coupes à champagne.

- (26) **Ananas Bowle** (2). — Tranches d'ananas saupoudrées avec sucre et macérées, vin de Moselle additionné d'un verre de marasquin, pendant une heure, placées au fond d'un bol, remplir avec du vin de Moselle ou avec du champagne, remuer et servez dans coupes à champagne.
- (27) **Anis Milk**. — Dans un shaker avec glace pilée une cuillère à café de sucre en poudre, un verre de lait, agiter bien fort, ajouter $\frac{1}{2}$ verre à liqueurs d'anisettes, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer de vanille et servez avec chalumeau.
- (28) **Anselmier Cocktail**. — Shaker avec glace pilée, $\frac{1}{2}$ verre à madère Noilly, un verre à liqueurs de bitter Secrestat, un trait curaçao, frapper et passer dans un verre à cocktail, un zeste de citron, presser.
- (29) **Antioe Cup**. — Dans terrine, un verre à bordeaux de sirop de sucre, un verre à madère de curaçao, le jus de deux oranges, un verre à liqueurs de mandarinettes, une bouteille de vin blanc, un siphon de seltz, un litre d'infusion de tilleul, décorer avec tranches d'oranges, quartier de mandarines et pommes escalopées, mettre le tout à rafraîchir sur glace, remuer avec une louche, et servez dans un verre à bordeaux (recette proportionnée pour 15 personnes).
- (30) **Antioe Sling**. — Dans un grand gobelet, deux morceaux de glace, $\frac{1}{2}$ verre de rhum, deux traits de curaçao, un verre à liqueurs de sirop de grenadine, remplir avec de l'eau, remuer, garnir d'une tranche d'orange, servez avec chalumeau.
- (31) **Appetizer Cocktail**. — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, quatre traits d'angostura, deux traits de jus de citron.

un verre à liqueurs de whisky frappé, passer dans un verre à cocktail, zeste citron et servez.

- (32) **Apples water.** — Dans une grande terrine, un kilo de chair de pommes fruits hâchés bien fins, arroser avec un litre et demi de sirop naturel, bien bouillant, couvrir et laisser refroidir passer le tout dans un autre bôl à travers un linge blanc, ajouter un verre à bordeaux de marasquin, cinq siphons de seltz, quelques gros morceaux de glace et servez avec louche dans verres à champagne.
- (33) **Arabic Nog.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un peu de noix muscade, un zeste de citron, deux jaunes d'œufs, agiter, ajouter un verre à madère de crème de Moka, un verre à bordeaux de lait, remuer, passer dans un grand verre à pied et remplir avec de la crème Chantilly.
- (34) **Arrak Punch (Cold).** — Dans un verre en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, dissoudre dans un peu d'eau, trois traits de jus de citron, un verre à madère de Batovia Arrack, deux cuillères de glace pilée, remuer, garnir de fruits, coupes et grains de raisins, servez avec chalumaux.
- (35) **Arrak Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre, le jus d'un demi citron, deux verres à liqueurs de Batovia Arrack, remplir avec de l'eau bouillante, zeste citron, saupoudrer muscade et servez.
- (36) **A-Tango Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits d'angostura, un verre à liqueurs de Sherry Wine frappé et passer dans un verre à cocktail, remplir avec de l'eau-de-vie de Dantzig et servez.
- (37) **A-Tango Pick.** — Jaune d'œuf frais, bien battu avec du sucre et une pincée de canelle en poudre,

verser dans un verre à madère, ajouter un verre à liqueurs d'eau-de-vie de Dantzic et servez avec petites cuillères.

- (38) **A. Toddy With Apple.** — Dans un grand gobelet dissoudre une cuillère de sucre avec de l'eau chaude, ajouter demi pomme douce rôtie, remplir avec du cidre chaud, saupoudrer muscade et servez avec cuillère.
- (39) **Auf-wiedersehen.** — Faire chauffer un verre de porto rouge, avec une graine de sucre, un zeste de citron et un peu de noix muscade et servez dans un verre à bordeaux.
- (40) **Auler Kupp Bowle.** — Dans une terrine entourée de glace pilée, des fraises saupoudrées au sucre et arrosées au madère, emplir avec du vin de Moselle, servez dans des coupes à champagne.
- (41) **Automobile Cocktail.** — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter deux feuilles menthe fraîches broyées dans du jus de citron, ajouter un verre de gin et remplir de salsepareille, garnir avec tranche d'orange, quelques morceaux de glace et servez avec chalumaux.
- (42) **Baltimor Coffee.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillerées de sucre en poudre, un verre à liqueurs de marasquin, un verre à bordeaux de café noir, autant de lait, agiter fortement, passer dans un grand gobelet et servez avec chalumaux.
- (43) **Baltimor Egg-Noë.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un peu de noix muscade, agiter fortement, ajouter un verre de madère un verre à liqueurs de cognac, un verre à liqueurs de rhum, le blanc d'un œuf battu, et un verre à bordeaux de lait, mélanger, passer dans un grand gobelet, servez avec une longue paille.

- (44) **Bénédictine frappée.** — Dans un verre à madère plein de glace pilée, couvrir avec Bénédictine, servir avec courte-paille.
- (45) **Bicycle Punch.** — Dans un grand verre à pied avec glace pilée, un demi-verre à liqueur sirop de citron, le jus d'un demi citron, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de sirop de gomme, un verre à liqueur de rhum, emplir avec eau de seltz, remuer, garnir avec tranche orange et servir avec chalumeaux.
- (46) **Bijou Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits orange bitter, trois traits Cointreau, trois traits Chartreuse verte, un trait grenadine, un verre à liqueur Sløgin, un verre à liqueur vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans un verre à bordeaux contenant une fraise.
- (47) **Bishop.** — Mettre à rafraichir sur glace du vin rouge avec du sucre, canelle, clous de giroflées et tranches d'oranges, servez après quelques heures.
- (48) **Bishofs Limonade.** — Dans un gobelet en cristal avec trois petits morceaux de glace, un verre à liqueurs de sirop de sucre, autant de jus de citron, un verre à bordeaux de médoc, remplir avec de l'eau fraîche, remuer et servez avec chalumeaux.
- (49) **Bishop Torelli's.** — Dans un grand gobelet en cristal, dissoudre une cuillère à café de sucre en poudre dans le jus d'une demi-orange, ajouter le jus d'un demi-citron et remplir avec de l'eau de seltz et de la glace pilée, garnir avec de grains de raisin, tranche d'ananas, une tranche d'orange, remuer et ajouter quelques gouttes de rhum dessus, servez avec longues pailles.
- (50) **Blanck-Stripe.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de mélasse, autant de sucre en poudre, un verre à liqueurs d'eau, autant de scotch whisky, frapper et passer dans un verre rouge à cocktail, saupoudrer de muscade et servez.

- (51) **Blanck Thorn.** — Dans un petit gobelet avec une cuillerée de glace pilée, quatre traits d'absinthe, quatre traits d'oranges bitter, emplir avec irish whisky et vermouth français, remuer et servez.
- (52) **Black-Tom Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, demi verre de vermouth italien, autant de vermouth français, un verre à liqueurs de gin, frapper et passer dans un verre à bordeaux, zeste orange, presser et servez.
- (53) **Blue-Bazes.** — Faire chauffer eau et whisky, mélanger avec une cuillère de sirop de sucre et une cuillère de miel, verser dans un petit gobelet, zeste citron, saupoudrer muscade, servez et flambez.
- (54) **Bole-iz-fruktoff** (Coupe russe). — Dans une casserole, sucre et canelle en poudre, un peu de madère, vin de bordeaux rouge et champagne, faire à peine bouillir, laisser refroidir sur glace et passer dans une terrine contenant fruits variés coupés, ajouter quelques morceaux de glace au moment de servir, servez avec louche dans des coupes à champagne.
- (55) **Bombay Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, trois traits angostura, trois de noyaux, quatre traits de curaçao, une cuillère à café de sirop de sucre et un verre à liqueurs de cognac; frapper et passer dans un verre à cocktail bordé avec sucre ; zeste citron, presser et servez.
- (56) **Bombay-Punch.** — Dans un verre à pied jaune, une cuillerée de sucre, quatre traits de marasquin, quatre traits de jus de citron, deux de cognac, un verre de sherry-wine, quelques petits morceaux de glace, remuer, garnir de tranches d'oranges, servez avec chalumeaux.
- (57) **Bombao Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillerée à café de curaçao, 1/3 de verre à

madère de vermouth italien et 2/3 de sherry-wine; agiter et passer dans un verre à cocktail, border au sucre.

- (58) **Bossom-Caresser.** — Shaker avec glace pilée, un jaune d'œuf frais, une cuillerée à café de siron de grenadine, autant de marasquin, deux traits de cognac, un verre à liqueurs Sherry-wine, frapper et passer dans un verre à flips, border au cacao, servez avec chalumeaux.
- (59) **Boston Flip.** — Shaker avec glace pilée une cuillerée de sucre en poudre, un verre à liqueurs de Rye whisky, autant de madère, un jaune d'œuf frais, agiter très fort et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade, servez avec chalumeaux.
- (60) **Boston Punch.** — Dans un grand gobelet, une cuillerée de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, mettre un verre à liqueur jus de citron, un verre à liqueur rhum, un verre à madère de cognac, emplir avec glace pilée, remuer et passer dans un gobelet en cristal contenant une tranche de citron, tranche d'ananas et fruits de saison coupé et servir avec chalumeaux.
- (61) **Boston Sangarée.** — Dans un petit gobelet une cuillerée de glace pilée et remplir avec moitié champagne et moitié de cidre.
- (62) **Bordeaux and Peach.** — Dans un gobelet une pêche coupée en dés, macérer au sucre et brandy pendant 2 heures, ajouter un verre de vin rouge, remuer et servez.
- (63) **Bordeaux Champagne.** — Dans un verre à bordeaux, deux petits morceaux de glace, un demi-verre à madère de vin de Bordeaux rouge, remplir avec champagne et servir.
- (64) **Bourbon Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits angustura, quatre traits curacao, trois tiers de verre à madère Bourbon-Whisky,

frapper et passer dans un verre à cocktail contenant un zeste de citron et une cerise macérée au kirsch.

- (65) **Brandy et Noyeux cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueurs de cognac, autant de noyeux, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise cuite au sirop, servez avec courtes pailles.
- (66) **Brace-Ap.** — Shaker avec glace une cuillère de sucre en poudre, deux traits d'orange bitter, trois traits de jus de citron, trois traits d'absinthe, un verre de cognac, un œuf frais, agiter fortement, emplir avec appolinaris, passer dans un grand gobelet et servez avec chalumeaux.
- (67) **Brandy and Ginger-Ale.** — Dans un gobelet en cristal, un gros morceau de glace, déboucher la bouteille de Ginger-Ale et placer à côté la bouteille de cognac, le consommateur se sert lui-même.
- (68) **Brandy and Honey.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillerée de miel, un verre à madère de cognac, une zeste citron et servez avec petite cuillère et eaux à part.
- (69) **Brandy Champerelle.** — Dans un verre (flûte) à liqueur, verser sans mélanger en partie égale, Cointreau, Bénédictine et Cognac, ajouter un trait angustura dessus et servir.
- (70) **Brandy Chanteralla.** — Shaker avec glace pilée, un zeste citron, trois traits curaçao, trois traits Chartreuse jaune, trois traits sirop de citron, demi-verre à liqueur Anisette, un demi-verre à liqueur fine Champagne, agiter bien fort et passer dans verre à madère, servir avec courtes pailles.
- (71) **Brandy Cobbler.** — Shaker avec glace, deux cuillerées de sucre en poudre, trois traits de curaçao, trois traits de noyaux, un verre à madère de

cognac, remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir avec tranches d'orange et citron, fruits coupés, ajouter quelques gouttes de Porto rouge dessus et servez avec chalumeaux.

(72) **Brandy Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, trois traits de noyaux, deux traits angostura, trois traits de curaçao, un verre à liqueurs de cognac, agiter, passer dans un verre à cocktail et servez avec zeste de citron pressé.

(73) **Brandy Coffin.** — Dans un gobelet moyen, une cuillerée de glace pilée, le jus d'un demi citron, deux cuillerées à café sucre en poudre, un verre à madère Cognac, enplir avec siphon, remuer et servir avec chalumeaux.

(74) **Brandy Crusta.** — Préparation du verre pour Crustas : Prendre un citron de la grosseur suffisante pour garnir l'intérieur d'un verre à bordes, enlever l'écorce avec un couteau sans la déchirer, la placer dans un verre à bordes, jusqu'à un centimètre du bord environ. Passer un morceau de citron sur le bord du verre, le tremper dans du sucre en poudre pour lui donner le collier givré, mettre deux cerises au fond du verre, et y verser les boissons suivantes :

Préparer dans shaker avec glace pilée : demi cuillère à café de sucre en poudre, deux traits angostura, deux traits de marasquin, le jus d'un demi citron, demi verre à madère de bon cognac, agiter et passer dans le verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus.

(75) **Brandy-Daisy.** — Shaker avec glace, une cuillerée à bouche de sirop d'orgeat, le jus d'un demi citron, demi verre à madère de cognac, frapper et servez dans un petit gobelet, remplir avec soda et servez avec chalumeaux.

(76) **Brandy Flip.** — Shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un œuf frais bien

- battu, ajouter un verre de cognac, agiter, passer dans un verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec courtes pâilles.
- (77) **Brandy Flip (Hot).** — Dans un verre à grog, un jaune d'œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, ajouter un verre à madère de cognac, remuer, emplir le verre avec du lait chaud, saupoudrer muscade et servez.
- (78) **Brandy Fizz.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre, le jus d'un citron, deux traits blanc d'œuf, un verre de cognac, agiter, remplir avec de l'eau de seltz, servez dans un gobelet moyen garni de tranches de citron, chalumeaux.
- (79) **Brandy-Fix.** — Dans un gobelet avec deux cuillères de glace pilée, quatre traits jus de citron, deux traits de curaçao, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un verre à madère de cognac, emplir avec de l'eau de seltz, remuer, décorer avec de fruits coupés, servez avec chalumeaux.
- (80) **Brandy Julep (1).** — Dans un grand gobelet, un verre à bordeaux d'eau, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à madère de cognac, trois ou quatre feuilles de menthe fraîche bien pressées, ajouter deux cuillères de glace pilée, mélanger, servir dans un gobelet, garnir de fruits coupés, entourer de feuilles de menthe, saupoudrer avec du sucre, et arroser sans mélanger d'un demi verre à liqueurs de rhum.
- (81) **Brandy Juley (2).** — Quelques feuilles de menthe fraîches pilées avec une cuillère de sucre en poudre, mêlées avec un verre de cognac, le tout dans shaker avec glace, mélanger, ajouter un verre de Chartreuse verte et un peu d'eau, frapper et passer dans un verre rouge garni de fruits coupés et feuilles de menthe roulées dans du jus de citron, quelques gouttes de cognac dessus et servez avec chalumeaux.

- (82) **Brandy Pousse l'amour.** — Dans verre à flûte, en partie égale sans mélanger, curaçao rouge, char- treuse verte et cognac, pouente Chantilly et servez.
- (83) **Brandy Punch (Cold).** -- Dans un gobelet moitié plein de glace pilée, trois traits angostura, trois de de cognac, une cuillerée de sirop de sucre, re- muer, garnir avec fruits coupés, ajouter un trait de rhum dessus et servez avec chalumeaux.
- (84) **Brandy Punch (Hot).** — Dans un verre rouge à pied, une cuillerée de sucre, un verre à madère de cognac, uné cuillère à café de curaçao, emplir d'eau bouillante, zeste citron et servez flamber.
- (85) **Brandy Rickey.** — Dans un petit gobelet en cris- tal, une cuillerée de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un verre à liqueurs de cognac, emplir avec si- phon, remuer et servez avec chalumeaux.
- (86) **Brandy Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillerée à café de sucre en poudre, une cuillerée à bouche de glace pilée, un verre à madère de cognac, remuer, passer la noix mus- cade et servez.
- (87) **Brandy Scaffa.** — Dans un verre à liqueurs (flû- te), en partie égale sans mélanger, marasquin et cognac, deux traits angostura dessus et servez.
- (88) **Brandy Sling (Gold).** — Dans gobelet moyen, un cuillère à café de sucre, un verre à madère de cognac, quelque petit morceau de glace ; remplir avec eau, zeste citron, saupoudrer mus- cade et servir.
- (89) **Brandy Sling (Hot).** — Dans verre à grog, deux morceaux de sucre, un zeste citron, un verre à madère de cognac, remplir avec eau bouillante, saupoudrer muscade et servir.
- (90) **Brandy Smash.** — Dissoudre dans shaker une cuillerée de sucre, avec eau de seltz, mêler avec

quelques feuilles de menthe fraîche pilée, ajouter une verre à madère de cognac, emplir avec glace pilée, agiter et passer dans verre à pied, remplir avec glace, décorer avec fruit coupé, y mettre au milieu une feuille de menthe et servez avec chalumeaux.

- (91) **Brandy Snapper.** — Shaker avec glace pilée, une cuillerée à bouche de miel, une cuillère à café de crème de framboises, le jus d'un demi citron, un verre de cognac, deux traits de siphon, agiter fortement et passer dans un gobelet moyen, contenant deux demi tranches d'orange, servez avec chalumeaux.
- (92) **Brandy Spider.** — Dans un grand gobelet en cristal, deux morceaux de glace, quatre traits angostura, une tranche de citron, un verre à liqueurs de cognac, emplir avec Ginger-Ale et servez.
- (93) **Brandy Sours.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à liqueurs de jus de citron, un verre à madère de cognac, emplir avec Soda Water, mélanger, décorer avec macédoine de fruits, et servez avec chalumeaux.
- (94) **Brandy Split.** — Le cognac est servi en bouteille, avec verre à liqueurs et gobelet garni de glace pilée, Soda Water, les clients se servent eux-mêmes.
- (95) **Brandy Straight.** — Comme, Slipt, mais avec eau nature, au lieu de Soda Water.
- (96) **Brandy Toddy (Cold).** — Dans un verre rouge à pied, une cuillère à café de sucre en poudre, un trait angostura, un verre de cognac, quelques petits morceaux de glace, emplir avec eau remuer et servez.
- (97) **Brandy Toddy (Hot).** — Dans un verre à grog, une cuillère de sucre en poudre, deux traits

angostura, un verre de cognac, remplir avec eau chaude et servez.

- (98) **Brandy Twist.** — Dans un petit gobelet, une cueillerée de glace pilée, le jus d'un demi citron, une cuillère à bouche de sirop de groseille, un verre de cognac, remuer et servez, garnir d'une tranche de citron avec chalumeaux.
- (99) **Brass Cooler.** — Dans un grand verre à pied, mettre une cuillère à bouche de sirop d'ananas, le jus d'un demi citron, quelques petits morceaux de glace, emplir avec ginger-beer, remuer et servir avec chalumeaux.
- (100) **British Caresse.** — Shaker vec glace pilée, une cuillère à café de sirop de groseille, deux traits curaçao, un demi-verre à liqueurs madère, un demi-verre à liqueurs cognac, un jaune d'œuf, agiter et passer dans un petit gobelet, servir avec courtes pailles.
- (101) **Bronswick Cooler.** — Dans un gobelet avec glace, le jus d'un citron, deux cuillerées de sucre en poudre, emplir avec ginger-Ale, garnir avec fruits coupés, tranches de citron, chalumeaux.
- (102) **Bronz-Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait d'orange bitter, un demi verre à liqueurs de jus d'orange, un verre à liqueurs de vermouth de Martini et Rossi, autant de gin, agiter passer dans un verre à cocktail, zeste orange, presser et servez.
- (103) **Bronz-Cocktail** (New-York). — Shaker avec glace pilée, zeste orange, 1/3 de verre à liqueurs de vermouth Noilly, 1/3 de vermouth Martini et Rossi, 1/3 de gin, agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir de zeste orange, presser et servez.
- (104) **Brown-Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait de jus de citron, demi verre à liqueurs de

crème de cacao, un verre à liqueurs d'Amer Picon, un trait de siphon, agiter et passer dans un verre à cocktail, zeste citron.

- (105) **Burgundy Cobbler.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, une cuillère à café marasquin, une cuillère à café curaçao, un verre à vin de Bourgogne-frappé et passer dans un gobelet en cristal contenant fruits de saison, couper grains de raisin, une pelure de concombre, ajouter un trait siphon et servir avec chalumeaux.
- (106) **Burnt Brandy and Pcach.** — Dans une petite casserole, mettre un verre à madère de cognac, une cuillerée à bouche de sirop de sucre, faire cuire ce mélange avec une rondelle de pêche sèche, verser dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servir.
- (107) **Californian Wine Cobbler.** — Dans un gobelet avec glace, deux traits curaçao, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, emplir avec du vin de Californie, remuer, ajouter quelques gouttes de porto rouge dessus et servez.
- (108) **Calvados Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits curaçao, un trait angustura, un trait sirop de gomme, un demi-verre à liqueur cognac, un demi-verre à madère, Calvados, frapper et passer dans un verre à cocktail, contenant une cerise et servez.
- (109) **Canadian Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait angustura, deux traits orange bitter, une cuillère à café curaçao, un demi-verre à madère de Canadian Club Whisky, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste citron pressé.
- (110) **Cardinal.** — Dans bowle (24 heures avant de servir), vin blanc, ancorée, de tranches d'oranges, clous de giroflées et canelle, ajouter quelques morceaux de glace au moment de servir.

- (111) **Cardinal Mercier.** — Dans un gobelet en cristal, une cuillerée de sucre en poudre, le jus d'une orange, emplir avec vin rouge et champagne, remuer à la cuillère, ajouter quelques petits morceaux de glace et tranche d'orange et servez avec chalumeaux.
- (112) **Chambertain Cocktail.** -- Dans shaker avec glace pilée, un demi-verre à liqueur de grenadine, une cuillère à café d'absinthe, une demi-verre à mader Whisky, frapper et passer dans verre à cocktail et servez.
- (113) **Champagne Cobbler.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillerée de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de seltz, ajouter deux traits de jus de citron, une cuillerée à café de curaçao, emplir avec du champagne, remuer à la cueillère, garnir avec fruits coupés, ajouter un trait de porto rouge dessus et servez avec chalumeaux.
- (114) **Champagne Cobbler (2).** — Dans un grand gobelet avec 1/3 de glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, une tranche d'orange, une zeste citron, remplir avec champagne, remuer à la cueillère, garnir avec fruits de saison, servez avec chalumeaux.
- (115) **Champagne Cocktail.** — Dans un gobelet avec glace pilée, trois traits de curaçao, deux traits d'angostura, remplir avec du champagne, remuer à la cuillère, passer dans un verre à pied, zeste citron, presser et servir avec chalumeaux.
- (116) **Champagne Cup.** — Dans un gobelet avec glace pilée, trois traits de curaçao, deux traits de noyeu, quelques gouttes de marasquin, un trait d'eau de seltz, emplir avec du champagne, remuer à la cuillère, décorer avec fruits coupés, ajouter un trait de Cherry-Brandy dessus et servez avec chalumeaux.
- (117) **Champagne Cup (2)** Pour une bouteille de

champagne. Dans bowle, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à liqueurs kirsch, autant curaçao, 1 bouteille de soda-water, une branche de mélisse ou de bourrache ou pelure concombres, tranches d'ananas, citrons et oranges, quelques cerises, fraises ou grains de raisins, une bouteille de champagne, remuer, ajouter deux gros morceaux de eglace et servez avec louche dans coupes à champagne.

(118) **Champagne Cup** (3) Pour 50 personnes.— Dans une grande terrine, un litre de curaçao rouge, un litre de cognac vieux, une bouteille de vin de Tokay, demi litre de chartreuse verte, deux verres à liqueurs de sirop d'ananas, cinq branches de mélisse, cinq oranges et deux citrons coupés en tranches, quatre bouteilles d'eau de Perrier, mélanger bien avec une louche, couvrir et après deux heures, transvaser dans une autre terrine, ajouter demi ananas coupé en tranches, demi kilog de fraises des bois, 6 bouteilles de champagne, mettez votre terrine, entourée de glace pilée pour bien rafraîchir la boisson, ajouter un peu de sucre et laisser fermenter, mélanger de nouveau et servez dans coupes à champagne.

(119) **Champagne Flip.** — Dans un gobelet avec glace pilée, un jaune d'œuf bien battu avec du sucre en poudre, et zeste citron, un trait curaçao, ajouter un verre à madère de champagne, remuer à la cueillère, passer dans un verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.

(120) **Champagne Julep.** — Dans un gobelet, faite dissoudre une cueillère de sucre dans un peu d'eau de seltz, ajouter une branche de menthe fraîche pressée, remplissez le gobelet de champagne frappé, remuer à la cuillère, garnir d'une tranche orange et quelques grains de raisin, servir avec chalumeaux.

- (121) **Champagne Punch.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueur sirop de fraises, un demi-verre à liqueur marasquin, le jus d'un demi-citron, agiter fortement, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, verser dans gobelet en cristal, garnir de tranches d'oranges, fraises et fruits de saison, servez avec chalumeaux.
- (122) **Champagne Sour.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits jus de citron, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, décorer avec fruits coupés, servez avec chalumeaux.
- (123) **Cherry Punch.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère de cognac, une cuillère de curaçao, une cuillère de jus de citron, un verre à madère Cherry Brandy, deux traits siphon, frapper et vider dans un gobelet contenant fruit coupé et cerise, servez avec chalumeaux.
- (124) **Chicago Cobbler.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillerée de sirop de grenadine, un verre de Cognac, une cuillère à café angustura, emplir avec eau de seltz, remuer, garnir tranche citron, servez avec chalumeaux.
- (125) **Chicago Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un tiers de verre à madère vermouth Turin et deux tiers de Gordon gin, un trait jus de citron, agiter, passer dans un verre à cocktail au bord sucré, garnir avec zeste orange pressée, et servir.
- (126) **Chinesse Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café sucre en poudre, deux traits angustura, quatre de noyeu, quatre de curaçao, un verre à liqueur cognac, une demi-verre à liqueur de rhum, agiter fortement, passer dans un verre à pied au bord sucré, zeste citron pressé, servir avec courte-paille.

- (127) **Christmas Punch.** — (Recette pour trente personnes). Préparer une heure avant de servir dans grande terrine, deux verres à bordeaux marasquin, deux verres à bordeaux sirop d'ananas, trois verres à bordeaux de curaçao, un demi-litre de Marsala, un verre à bordeaux jus de citron, un verre à madère jus d'orange, deux bouteilles de vin du Rhin, la pelure d'un concombre, quatre oranges coupées en rondelle, un demi ananas coupé, un kilo de fruits de saison, raisins, cerises, fraises et groseilles. Mettre à rafraîchir sur glace pilée, remuer légèrement à intervalle, ajouter au moment de servir six bouteilles de champagne et un perrier, servez avec louche dans coupes, avec chalumeaux.
- (128) **Cider Gobler.** — Grand gobelet en cristal, une cuillère à café de sucre en poudre, un demi-verre à liqueur marasquin, un demi-verre de cognac, un demi-verre de curaçao, une tranche orange, fruits de saison coupés, quelques morceaux de glace, deux traits siphon, emplir avec cidre, remuer et servez avec chalumeaux.
- (129) **Cider Cup.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sucre en poudre, trois traits curaçao, trois de noyeu, emplir avec cidre et un peu de champagne, remuer, garnir avec fruits coupés, tranches orange, zeste citron pressé, servez avec chalumeaux.
- (130) **Cider Grog.** — Faire chauffer cidre avec une cuillerée de sucre, verser dans verre à grog, ajouter une tranche orange, une verre de Calvados, remuer, arroser avec une cuillère à café de cognac et servez flambé.
- (131) **Cider Punch.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, deux cuillerées de sucre, un verre de Sherry, un verre de cognac, deux traits jus de citron, emplir avec cidre, remuer garnir avec fruits coupés, tranche orange, servez avec chalumeaux.

- (132) **Cinzano Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueur bitter Secrestat, deux tiers verre à madère Cinzano, deux traits d'absinthe. frapper et passer dans verre à bordeaux, garnir zeste citron et courtes pailles.
- (133) **Claret Cobbler.** — Dans un gobelet en cristal, un tiers de glace pilée, un demi-verre à liqueur de sirop de sucre, une cuillère à café curaçao, autant de jus de citron, un trait de marasquin, un verre à bordeaux de vin rouge, remuer, décorer avec fruit coupé, grains de raisin et servez avec chalumeaux.
- (134) **Claret Flip.** — Shaker avec glace pilée, un œuf frais bien battu, avec une cuillère à café de sucre, un trait de marasquin, ajouter un verre à madère de vin rouge. remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer muscadé et servez avec chalumeaux.
- (135) **Claret Limonade.** — Shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, six traits jus de citron, un demi-verre d'eau frappée et passer dans un gobelet, garnir de fruits coupés, tranche citron, ajouter un verre de vin rouge sans mêler, servez avec cuillère et chalumeaux.
- (136) **Claret Punch (Cold).** — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits jus de citron ou d'orange, demi-verre à liqueur de curaçao, deux traits de marasquin, emplir avec vin rouge et glace pilée, remuer, décorer avec une tranche citron, fruit de saison, arroser avec cognac et servez avec chalumeaux.
- (137) **Claret Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, deux traits jus de citron, une cuillère à café de curaçao, une pensée de clous de giroflée en poudre, un verre de vin rouge, un peu d'eau ; faites chauffer ce mélange et ajoutez une tranche de citron, un trait de cognac, saupoudrer muscadé et servir.

- (138) **Clover.** — Shaker avec glace pilée, le jus d'un demi citron, une cueillère à bouche de sirop de framboise, un verre de gin, un blanc d'œuf, deux traits de siphon, agiter et passer dans un petit tumbler, saupoudrer de vanille et servez avec chalumeaux.
- (139) **Coaxar.** — Shaker avec glace pilée, deux traits Cherry-Brandy, un verre à madère de Madère, deux traits orange bitter, un blanc d'œufs, agiter fortement et passer dans un verre à bordeaux et servez avec courte-pailles.
- (140) **Coaxar-hen Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cueillerée de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un jaune d'œuf, un verre à madère de scotch whisky, agiter bien, passer dans un petit gobelet et servez avec chalumeaux.
- (141) **Coffée and Ice.** — Dans un gobelet plein de glace pilée, une cueillerée à bouche de sucre en poudre, remplir avec du café froid, remuer et servez avec chalumeaux.
- (142) **Coffée Cobbler.** — Grand gobelet avec petit morceau de glace, deux cuillerées de sucre en poudre, un verre de cognac, deux traits noyeu, emplir avec du café froid, remuer, servez avec longues pailles.
- (143) **Coffée Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre, un œuf frais, deux traits de curaçao, deux de noyeux, agiter, ajouter un verre de cognac et un verre de porto rouge, mélanger et passer dans un grand verre à pied, saupoudrer muscade, servez avec chalumeaux.
- (144) **Coffée Flip.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillerées de sucre en poudre, un trait noyeu, demi verre à liqueurs de rhum, un jaune d'œuf, agiter bien fort, ajouter un verre à madère de café froid, remuer et servez dans un verre à flips avec chalumeaux.

- (145) **Coffée Grog.** — Dans un verre à pied, quatre morceaux de sucre, une zeste citron, un verre de rhum, un verre à madère de café, faire chauffer ce mélange, arroser avec demi verre de cognac et servez.
- (146) **Coffée Punch (Cold).** — Shaker avec glace pilée, deux cuillerées de sucre en poudre, deux traits de curaçao, deux traits de noyeu, un verre de kirch, emplir avec du café froid, agiter et servir dans un grand verre à pied avec chalumeaux.
- (147) **Coffée Punch (Hôt).** — Dans un grand verre à pied, trois morceaux de sucre, une cuillère à café de curaçao, un verre à liqueurs de kirck, emplir avec du café bien chaud, remuer, ajouter quelques gouttes de kirch dessus et servez, flamber.
- (148) **Coffée Turc** (Pour deux personnes). — Dans une petite casserole, sur lampe à alcool, un verre à bordeaux d'eau chaudé, quand l'eau bout, ajouter une cuillère à bouche de sucre en poudre, autant de café moulu très fin, remuer et retirer la cafetière une ou deux fois, et versez dans les tasses quand vous vöyez l'écume bien blanche.
- (149) **Colamore Cordial.** — Dans un verre à madère, emplir de glace pilée, ajouter une cuillère à café Pippermint, remplir avec crème de cacao et servez avec chalumeaux.
- (150) **Cold Gin Sling.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau deux petits morceaux de glace, un verre à madère de gin, mélanger saupoudrer muscade et servez.
- (151) **Cold Whisky Sling.** — Dans un verre à bordeaux une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre dans un peu d'eau froide, un trait de jus citron, un verre à madère de whisky Buchanan, quelques petits morceaux de glace, remuer, saupoudrer, muscade et servez.

- (152) **Colombia Skin.** — Shaker avec glace pilée, avec une cuillerée de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un peu d'eau, un verre de rhum, frapper et passer dans un petit verre à pied, zeste citron, saupoudrer muscade et servez.
- (153) **Coloniale.** — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de marasquin, autant de crème de noyeu, deux traits de jus de citron, emplir avec du vin rouge, quelques morceaux de glace, remuer, ajouter quelques grains de raisins et servez avec chalumeaux.
- (154) **Comtesse Tosca.** — Shaker avec glace pilée, trois cuillères à café sucre en poudre, un verre à bordeaux de café froid, un demi-verre de Kirschvasser, frapper et passer dans un gobelet moyen, arroser avec quelques gouttes d'essence de vanille, servez avec chalumeaux.
- (155) **Gordiale Limonade.** — Gobelet avec glace, un verre à madère sirop de sucre, le jus d'un demi citron, un verre à bordeaux d'eau, bien mélanger, garnir avec fruits coupés, ajouter une verre à liqueur Cherry-Cordial et servez avec chalumeaux.
- (156) **Corpse Reviver.** — Dans un verre à flûte, emplir avec : grenadine, anisette, crème de fraises, curaçao, Cherry-Brandy, Chartreuse verte, kirsch et cognac en partie égale, avoir soin de ne pas les mélanger et servez.
- (157) **Cosmopolitain Claret Cup.** — Dans un gobelet avec glace, trois traits de curaçao, deux de noyeu, un verre de cognac, emplir avec vin rouge, remuer, garnir avec fruit de saison, tranche orange et servez avec chalumeaux.
- (158) **Cosmopolitain Delight.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sirop de grenadine, le jus d'un demi citron, une cuillère à café curaçao, un demi-verre à liqueur de kirsch, un demi-verre à liqueur de rhum, frapper fortement,

emplir avec siphon, remuer à la cuillère, passer dans gobelet en cristal, garnir tranche d'orange et servez avec chalumeaux.

- (159) **Cosmopolitain Punch.** — Grand gobelet avec quelques petits morceaux de glace, une cuillerée de sucre en poudre, une cuillère à café fraîsette, un verre à liqueur de rhum ou de cognac, une cuillère à café curaçao, deux traits jus de citron, quelques traits de vin rouge, remuer, décorer tranche orange, fruits de saison et servez avec chalumeaux.
- (160) **Courvoisier.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café sucre en poudre, une cuillère à café jus de citron, un verre à madère fine Champagne, un verre à bordeaux, eau de seltz, frapper et passer dans un gobelet garni de fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (161) **Coronation Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café curaçao, une cuillère à café menthe verte, demi-cuillère à café Peach Bitter, un verre à liqueur de cognac, frapper et passer dans verre à cocktail, bordé au sucre, ajouter une cerise et servez avec courte-pailles.
- (162) **Grow Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits angustura, deux traits de siphon, demi-verre à liqueur crème de menthe, un verre à liqueur Amer Picon, agiter et passer dans un verre à cocktail et servez.
- (163) **Cup à la Russe.** — (Recette pour trente personnes). Dans terrine, trois bouteilles de bordeaux rouge, demi-litre de Sherry, demi-litre de fine Champagne, deux oranges et deux citrons coupés en tranches, deux branches de mélisse, deux siphons et quatre bouteilles de Sweppes soda, mélanger bien avec louche, ajouter vingt morceaux de sucre, et laisser fermenter pendant une heure, transvaser dans une autre terrine contenant glace pilée, remuer et servez avec louche dans verres à bordeaux.

- (164) **Curaçao Punch.** — Dans un grand gobelet avec glace, deux cuillerées de sucre en poudre, trois traits de jus de citron, un peu d'eau mélangée bien, ajouter un demi-verre cognac, un demi-verre de rhum, un verre à madère de curaçao sec, remuer, garnir fruit coupé, servez avec chalumeaux.
- (165) **Dame Blanche.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueur sirop d'orgeade, le jus d'un demi citron, un verre à liqueur de kirsch, un verre à madère de lait, agiter au shaker, passer dans un grand gobelet, emplir avec siphon et servez avec chalumeaux.
- (166) **Dame Rose.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sirop de grenadine, le jus d'une moitié d'orange, un verre de kirsch, un blanc d'œufs, agiter au shaker, remplir avec siphon, passer dans un grand gobelet, garnir de deux cerises, servez avec chalumeaux.
- (167) **Danish Pousse-Café.** — Dans un petit verre à liqueur (flûte), crème de cacao et cognac Hennessy, en parties égales sans mélanger.
- (168) **Derby Gobbler.** - Shaker avec glace pilée, une demi cuillerée de sucre en poudre, un verre à liqueur sirop d'ananas, un verre de Sherry, frapper et verser dans gobelet moyen, garnir de tranches d'ananas et fraises, ajouter sans mélanger un verre à liqueur de porto rouge, servez avec chalumeaux.
- (169) **Derby Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, trois traits angustura, une cuillère à café sirop d'ananas, autant de marasquin, un verre à liqueur de cognac, frapper et passer dans un verre à bordeaux contenant quelques fraises, zeste de citron pressé, remplir le verre avec champagne, servez avec chalumeaux.
- (170) **Devil's Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits d'anisette, un verre à liqueur de men-

the verte, un verre à liqueur de Brandy, ajouter une diabolotin de Cayenne, frapper et servez dans verre à cocktail, zeste de citron pressé et chalumaux.

- (171) **Dewey Flip.** — Shaker avec glace pilée, un jaune d'œuf, une cuillère à café sucre en poudre, un demi-verre à liqueur marasquin, un demi-verre à madère porto blanc, agiter et passer dans un verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec courte-pailles.
- (172) **Dewey Hot Toddy.** — Dans un verre à grog, une cuillerée de sucre, un verre à madère de whisky, emplir d'eau bien chaude, remeur, garnir tranche citron et servez.
- (173) **Dreadnought Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un tiers de verre à madère de Kummel, un tiers de cognac, un tiers de whisky, agiter et passer dans verre à cocktail au bord givré, zeste citron.
- (174) **Dreyfuss.** — Vin rouge chauffé avec sucre, canelle, clous de giroflée, zeste orange et vanille, ajouter une jaune d'œuf battu, avec vin froid et le fouetter ensemble, transvaser et servez dans verre à pied.
- (175) **Dry Martini Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, trois traits orange bitter, un demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, dry, autant de gin, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une olive vert et zeste de citron pressé et servez.
- (176) **Dubonnet Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait de curaçao, un demi-verre de gin, un demi-verre à madère de Dubonnet, frapper et passer dans verre à pied garni de zeste et servez.
- (177) **Duchesse Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre, un verre à liqueur vermouth français, un verre à liqueur absinthe,

agiter et passer dans un verre à cocktail au collier givré, garnir d'une cerise cuite au sirop, servez avec courte-pailles.

- (178) **Egg-Flipp.** — Shaker avec glace pilée, un jaune d'œufs, deux traits curaçao, deux cuillères à café de sucre en poudre, bien agiter, ajouter un verre de cognac et un verre de Sherry, mélanger, passer dans un gobelet moyen, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (179) **Egg-Limonade.** — Shaker avec glace pilée, un œuf frais, une cuillerée à bouche sucre en poudre, le jus d'un demi citron, agiter et emplir avec eau de seltz, remuer, passer dans gobelet, et servez avec chalumeaux.
- (180) **Egg Milk Punch.** — Dans shaker avec glace un œuf frais, bien battre avec deux cuillères à café de sucre en poudre, ajouter un verre à madère de cognac et un verre à liqueur de rhum, un zeste de citron, et emplir avec lait, bien mélanger, et verser dans un grand gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (181) **Egg-Nog (Cold).** — Shaker avec glace pilée, deux cuillerées à café de sucre en poudre, deux traits curaçao, deux de noyeu, un verre à madère de cognac ou de whisky, un jaune d'œuf, agiter, emplir avec lait, mélanger et passer dans un gobelet moyen, saupoudrer muscade et servir avec chalumeaux.
- (182) **Egg-Nog (Hot).** -- Dans gobelet avec jaune d'œuf bien battu dans deux cuillerées à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de cognac, autant de rhum, emplir avec lait bouillant, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (183) **Egg-Sour.** — Dans gobelet moyen, un trait jus de citron, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillerée de sucre en poudre, ajouter quatre traits

angustura, un verre de cognac, emplir avec soda water, glace pilée, remuer, saupoudrer muscade et servez.

- (184) **Eye and Monthopener.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café sucre en poudre, deux traits curaçao, trois traits anisétté, un verre à liqueur de rhum, un jaune d'œuf, agiter fortement, passer dans un verre à bordeaux et servez avec courte-pailles.
- (185) **Eye Opener.** — Dans shaker avec glace pilée, un demi-verre à liqueur d'absinthe, autant de sirop de sucre, autant de gin, deux traits curaçao, quatre de noyeu, un blanc d'œuf, agiter fortement, emplir avec eau de seltz, remuer et passer dans un gobelet contenant macédoine de fruits saupoudrer vanille et servez avec chalumeaux.
- (186) **Eldorado Punch.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre de cognac, un demi-verre de rhum, un demi-verre de whisky, une tranche de citron, agiter fortement, vider dans verre à pied garni de fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (187) **Emperor.** — Dans shaker avec glace pilée, trois cuillères à café de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, bien battre, ajouter un verre à liqueur de Wodka et un verre à bordeaux de café froid, remuer et passer dans gobelet moyen contenant un tiers de crème fouettée, servez avec petite cuiller.
- (188) **England Beauty.** — Dans shaker avec glace pilée, un jaune d'œuf frais, une cuillère à café de sucre en poudre, agiter fortement, ajouter une cuillère à café sirop de citron, autant de jus de citron, deux traits orange bitter, un verre à liqueur de kirsch, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, passer dans un gobelet en cristal et servez avec chalumeaux.

- (189) **English Grog.** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café sucre en poudre, un verre à madère de whisky, une cuillère à café curaçao, une cuillère à café orange bitter, une tranche orange emplir eau bouillante et servez.
- (190) **Erd-beer Bowle.** — Vin blanc avec sucre en poudre et fraise, laisser infuser sur glace pendant quelques heures.
- (191) **Est India Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de curaçao, un de marasquin, deux d'angustura, une cuillère à café sirop d'ananas, un verre de cognac, agiter et passer dans un verre à cocktail garni d'une cerise, zeste de citron et collier givré.
- (192) **Excelsior lang Dring.** — Dans grand gobelet, une cuillerée de sucre en poudre, le jus d'une orange, un verre de rhum, quelques morceaux de glace, emplir avec soda water, remuer et servez avec chalumeaux.
- (193) **Exam's Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits orange bitter, une cuillère à café fraisettes, deux traits absinthe, un verre à madère de porto rouge, mélanger et passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une fraise ou d'une cerise et servez.
- (194) **Extra Dry Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de vodka, autant de curaçao blanc, un trait jus de citron, un demi-verre à liqueur de Pouilly, un verre de gin, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir de zeste de citron pressé et servez.
- (195) **Famous Brace-up.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de jus de citron, deux traits angustura, un verre à liqueur de gin, un demi-verre à liqueur de curaçao doux, autant de crème de noyau, frapper, emplir avec champagne, remuer à la cuillère et passer dans gobelet en cristal, servez avec chalumeaux.

- (196) **Fancy Bénédicte Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits angustura, demi-verre à madère de Bénédicte, autant d'eau, frapper et passer dans verre à Bordeaux au bord sucré et servez.
- (197) **Fancy Brandy Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café sirop de sucre, deux cuillères à café de marasquin, trois traits angustura, un verre de fine champagne, agiter et passer dans verre à cocktail au bord givré, ajouter zeste citron pressé et servez avec courtepailles.
- (198) **Fancy Chartreuse Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits angustura, un demi-verre à madère Chartreuse jaune, autant d'eau de seltz(frapper et passer dans verre à bordeaux au bord sucré, et servez.
- (199) **Fancy Cherry-Brandy Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café curaçao sec, deux traits angustura, un demi-verre à madère Cherry-Brandy, autant d'eau, frapper et passer dans verre à bordeaux au bord sucré contenant une cerise et servez.
- (200) **Fancy Curaçao Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, quatre traits angustura, un demi-verre à madère curaçao, autant d'eau de seltz frapper et passer dans verre à bordeaux au bord sucré et servez.
- (201) **Fancy Gin Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois cuillères à café sirop de sucre, deux cuillères d'anisette, trois traits angustura bitter, un verre de gin, agiter et passer dans un verre à cocktail au bord givré, zeste citron pressé et courtepaille.
- (202) **Fancy Kummel Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits angustura, un demi-verre

à madère de Kummel, autant d'eau, frapper et passer dans verre à bordeaux au bord sucré et servez.

- (203) **Fancy Portwine Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits angustura, un verre à madère de porto rouge, frapper et passer dans verre à bordeaux au bord sucré et servez.
- (204) **Fancy Whisky Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois cuillères à café de sirop de sucre, deux de marasquin, deux traits angustura, un trait de curaçao, un verre de scotch whisky, agiter et passer dans un verre à cocktail au bord givré, ajouter une cerise cuite au sirop, zeste de citron pressé, et servez avec courte-pailles.
- (205) **Fancy Whisky Smash.** — Dans shaker avec glace pilée, trois feuilles de menthe fraîche pilée, une cuillerée de sucre en poudre, trois traits de novau, un verre à madère de whisky, agiter et verser dans gobelet moyen, décorer avec fruits coupés, servez avec chalumeaux.
- (206) **Fil de fer Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, quatre traits angustura, quatre de sirop de groseille, deux de sirop de grenadine, deux de jus de citron, un verre à madère de whisky, frapper et passer dans verre à bordeaux, garnir d'une cerise, et servez.
- (207) **Fisherman Prayer.** — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre à liqueur sirop de framboises, deux traits de rhum, quelques petits morceaux de glace, remplir avec eau, remuer, décorer avec fruits, servez avec chalumeaux.
- (208) **Fitzsimmons.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits orange bitter, un demi-verre à liqueur crème de fraise, autant de porto blanc, autant de cognac, frapper et passer dans verre à cocktail, au bord sucré, et servez avec courte-pailles.

- (209) **Flip-Flap.** — Dans shaker avec glace pilée, ajouter un verre à liqueur sirop de gomme, autant de cognac, le blanc d'un œuf, agiter fortement, passer dans verre à bordeaux et servez avec chalumeaux.
- (210) **Florida Nog.** — Dans grand gobelet, un jaune d'œuf, une cuillère de sucre en poudre, un peu de canelle en poudre, bien fouetter, ajouter une cuillère de glace pilée, un demi-verre de cognac, un demi-verre de rhum, un verre à madère de vin de l'Ohio, emplir avec lait frais, remuer, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (211) **Florodora.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de curaçao, autant de cognac, de rhum et de whisky, frapper fortement et verser dans gobelet en cristal contenant fruits de saison coupés et servez avec petite cuillère et chalumeaux.
- (212) **Flosh of Lightnig (Eclair).** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à madère de cognac, le jus d'un demi citron, un diabolin de Cayenne, une cuillère à café sirop de groseille, remuer et servez dans verre à bordeaux.
- (213) **Foch (Maréchal).** — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, remplir moitié bière Rubens et Stout et moitié champagne, servez mousseux.
- (214) **Fox-Trot.** — Dans un gobelet moyen, quelques petits morceaux de glace, une cuillère à café de curaçao rouge, un verre à vin de Mout, remplir avec siphon, remuer et servez avec chalumeaux.
- (215) **Fraimar Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un demi-verre à madère de fine Champagne, une cuillère à café brou de noix, un trait sirop d'orangeade, un trait marasquin, frapper et passer dans un verre à cocktail, zeste orange.

- (216) **Framboise-Fraise Water.** — Fraises ou framboises écrasées, passer dans linge blanc, ajouter un verre de marasquin, remplir avec eau et quelques morceaux de glace, servez dans verre à champagne, garnir d'une fraise.
- (217) **Franch Apéritiv.** - Dans gobelet avec deux morceaux de glace, un verre à liqueur de cassis, un verre à madère de vermouth Noilly, remplir avec eau de Perrier, zeste de citron, remuer et servez.
- (218) **Franch Egg-Nog.** — Gobelet avec deux jaunes d'œufs, bien battre avec deux cuillerées de sucre en poudre, ajouter un verre à madère de rhum ou de cognac, remplir avec lait très chaud, remuer et servez.
- (219) **Fruit Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, une cuillère à bouche de cassis, un verre à liqueur de gin, un verre à madère de soda water, frapper et passer dans grand tumbler contenant fruits coupés en dés, emplir avec champagne, remuer à la cuillère et servez avec chalumeaux.
- (220) **Gassmann's Cocktail.**— Dans shaker avec glace pilée, trois traits orange bitter, deux traits d'oxygénée verte, un tiers de verre à madère de gin, deux tiers de verre à madère de vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans un verre à cocktail et servez avec zeste orange pressé.
- (221) **Geidburg Papst.** — Dans un bol, tranches d'orange et dès pêches, clous de giroflée, canelle et sucre, emplir avec vin rouge d'Alsace, mettre sur glace à rafraichir et servez avec louche dans verre à bordeaux.
- (222) **Genever Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, deux d'orange bitter, une cuillère à café d'anisette, deux tiers de verre

à madère de genièvre, frapper et passer dans verre à cocktail, garnir d'une olive et servez.

- (223) **General Gordon Cup.** — (Recette pour quinze personnes) : Dans soupière, disoudre 100 grammes de sucre avec l'eau d'un siphon, ajouter le jus de quatre citrons et de deux oranges, deux langues zeste de concombre, deux bouteilles de vin rouge, un verre de cognac, un verre à madère curaçao, un verre à bordeaux sirop de groseille. remuer avec louche, ajouter un citron et une orange coupés en rondelles, et fruits de saison coupés, grains de raisin, cerises et fraises, laisser sur glace pendant une heure, ajouter une bouteille de champagne sec au moment de servir.
- (224) **Gentleman.** — Dans un verre à bordeaux, une cerise macérée à l'eau-de-vie, une cuillère à café de curaçao rouge, un verre de scocht whisky, emplir avec vermouth Martini et Rossi, remuer, ajouter un petit morceau de glace et servir.
- (225) **German Silver.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café sirop d'amande, un demi-verre à liqueur curaçao blanc, une trait de jus de citron, emplir avec sparkling Moselle, remuer et passer dans un grand verre à pied, servez avec chalumeaux.
- (226) **Gibson Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un trait sirop de sucre, un verre à liqueur Gordon-gin, autant de vermouth français, frapper et servez dans verre à cocktail avec zeste de citron pressé.
- (227) **Gin and Melasse.** — Dans gobelet avec glace, une petite cuillère de sirop de sucre, autant de mélisse, un verre de gin, emplir avec eau de seltz, remuer et servez.
- (228) **Gin and Honey.** — Dans un petit gobelet, une cuillère à café de miel, un verre à liqueur de

gin, remuer, émplir avec eau glacée, mélanger et servez avec courte-pailles.

- (229) **Gin and Milk.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée sirop de sucre, deux traits de noyau, un verre de gin, emplir avec lait, agiter et servez dans un grand gobelet avec chalumeaux.
- (230) **Gin Cobbler.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café sucre en poudre, deux traits de curaçao, deux de cognac, un verre à madère de gin, agiter et servez dans gobelet en cristal, garnir avec fruits coupés, servez avec chalumeaux.
- (231) **Gin Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits angustura, trois de curaçao rouge, trois de noyau, un verre de gin, frapper et passer dans verre à cocktail bordé au sucre, ajouter zeste de citron pressé et servez.
- (232) **Gin Crusta.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, deux traits orange bitter, deux de marasquin, un demi-verre à madère de gin, frapper et passer dans le verre préparé à l'avance, comme il a été indiqué pour Brandy Crusta.
- (233) **Gin Daisy.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sirop d'orgeade, autant de jus de citron, un verre à madère de gin, agiter et passer dans verre à bordeaux ou dans petit gobelet, emplir avec un trait de siphon, servez avec courte-pailles.
- (234) **Gin Egg-Nog (Cold).** — Dans gobelet en cristal, un jaune d'œuf, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un zeste de citron, bien mélanger, ajouter un verre de gin, emplir avec lait, remuer, ajouter un trait anisette et servez.
- (235) **Gin Egg-Nog (Hot).** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café sucre, un jaune d'œuf, un zeste de citron, bien mélanger, remplir avec un

verre gin et lait bien chaud, ajouter un trait de cognac et servez.

- (236) **Gin Fix.** — Dans gobelet avec glace, deux cuillères sucre en poudre, un verre à madère de gin, deux traits jus de citron, remplir avec soda water, mélanger, décorer avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (237) **Gin Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, le jus d'un demi citron, une cuillère à café de sirop de sucre, autant de blanc d'œufs, un verre de gin, agiter et passer dans petit gobelet, tranche citron et emplir avec siphon, servez avec chalumeaux.
- (238) **Gin Julep.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, trois feuilles de menthe fraîche pilée, un verre à madère de gin, un verre à liqueur Chartreuse jaune, agiter et vider dans un gobelet rouge, garnir de fruits et feuilles de menthe roulées dans du jus de citron, ajouter un trait de gin dessus et saupoudrer avec sucre, servez avec chalumeaux.
- (239) **Gin Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères sucre en poudre, un jaune d'œuf, trois traits de noyau, bien agiter, ajouter un verre de gin, mélanger, passer dans verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (240) **Gin Punch (Gold).** — Dans gobelet avec deux cuillères à café de sucre, un trait jus de citron, deux traits de noyau, une cuillère à café sirop de framboise, un verre à madère de gin, emplir avec eau et quelques morceaux de glace, mélanger, décorer avec fruits coupés et servez avec longues pailles.
- (241) **Gin Punch (Hot).** — Dans un verre rouge à pied, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de sirop de framboises, un verre à liqueur de gin, une tranche d'orange, emplir avec eau bouillante,

remuer, ajouter un demi-verre à liqueur gin dessus et servez flambé.

- (242) **Gin Rickey.** — Dans un petit gobelet en cristal, deux cuillères à café jus de citron, une cuillère à café sucre en poudre, un verre à liqueur gin, remplir avec eau de seltz, remuer et servez avec chalumeaux.
- (243) **Gin Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café sucre, dissoudre dans un peu d'eau, deux ou trois morceaux de glace, un verre à madère de gin, mélanger, arroser avec une cuillère à café de Xeres et servez.
- (244) **Gin Sling (Cold).** — Dans gobelet avec glace pilée, deux cuillères de sucre en poudre, un verre de gin, le jus d'un demi-citron, ajouter un peu d'eau, remuer et passer dans un petit verre à pied, saupoudrer muscade, zeste citron, servez avec chalumeaux.
- (245) **Gin Sling (Hot).** — Dans un verre à grog, une cuillère à café sucre en poudre, un verre de gin, un trait jus de citron, remplir avec eau bouillante, remuer, passer, noix, muscade, zeste citron et servez.
- (246) **Gin Smash.** — Dans un gobelet moyen, trois feuilles de menthe fraîche pressées, avec une cuillerée de sucre en poudre, un peu d'eau, un verre à madère de gin, deux cuillerées de glace pilée, remuer, décorer avec fruits coupés, remplir le verre avec trait siphon, et servez avec chalumeaux.
- (247) **Gin Sour.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre à madère de gin, emplir avec soda water, frapper et passer dans un gobelet, garnir de fruits coupés et tranche de citron, servez avec chalumeaux.
- (248) **Gin Toddy (Cold).** — Dans gobelet avec glace

une cuillerée de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter un trait angustura, un verre de gin, agiter et passer dans un verre à pied, servez avec chalumeaux.

- (249) **Gin Toddy (Hot).** — Faire chauffer gin et eau en partie égale, ajouter une cuillère de sucre en poudre, une goutte angustura et zeste citron, servez dans verre rouge à pied.
- (250) **Ginger Daisy.** — Dans shaker avec glace pilée une cuillère à bouche sirop de gomme, le jus d'un demi-citron, un demi-verre de cognac, remplir avec gingerbeer, remuer et servez dans un gobelet moyen avec chalumeaux.
- (251) **Glasgow Flip.** — Dans un gobelet en cristal, un œuf frais bien battu avec deux cuillerées de sucre en poudre, ajouter le jus d'un citron, remplir le verre avec ginger Ale et quelques petits morceaux de glace, remuer avec cuillère et servez avec chalumeaux.
- (252) **Glory Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères sirop de sucre, le jus d'un demi-citron, un blanc d'œuf, un demi-verre à liqueur d'absinthe, un verre à madère scotch whisky, agiter et remplir avec eau minérale, servez dans un grand gobelet avec longues pailles.
- (253) **Gühwein (Vin brûlé).** — Vin rouge chauffé avec sucre, clous de giroflée et jus de citron, servez chaud dans verre à grog.
- (254) **Gold-Coast.** — Dans shaker avec glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à bordeaux de cidre, deux traits de Chartreuse jaune, frapper et passer dans un grand verre à pied et servez avec chalumeaux.
- (255) **Golden Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, un œuf frais bien battu avec deux cuillères de sucre, le jus d'une moitié d'orange, un verre de

gin, agiter et passer dans un gobelet moyen, remplir avec eau de seltz, ajouter zeste citron pressé, un trait de rhum dessus et servez.

- (256) **Golden Slipper.** — Dans un petit verre à madère, emplir en parties égales Chartreuse jaune, un jaune d'œuf dessus (sans le briser), et emplir avec eau-de-vie de Dantzig.
- (257) **Gondola Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche jus de citron, autant de sirop d'orgeat, un verre à madère cognac, agiter et passer dans un verre à bordeaux contenant 2 ou 3 huitres fraîches, servez avec petite cuillère.
- (258) **Gourmet Aperient.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un trait gin, 2/3 verre à madère quinquina, frapper et passer dans un verre à cocktail, servez avec zeste orange pressé.
- (259) **Grand Marnier Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café d'anisette, un trait angugstura, deux tiers verre à madère Grand Marnier, agiter et passer dans un verre à cocktail au bord givré, ajouter un zeste de citron pressé et servez avec coudre-pailles.
- (260) **Grange Lady.** — Dans shaker avec glace, un blanc d'œuf, agiter bien fort, ajouter une cuillère à bouche sirop d'orgeat, demi-verre à madère de menthe verte, emplir avec eau, remuer et passer dans un gobelet moyen et servez avec chalumeaux.
- (261) **Grog Ordinary.** Dans un verre à pied au trois-quarts rempli avec eau bouillante, ajouter deux morceaux de sucre, une tranche de citron, un verre à madère de cognac ou de rhum, servez avec petite cuillère.
- (262) **Half and Half.** — Mettre dans un gobelet en cristal, Pale-Ale et Stant en quantité égale et servez.
- (263) **Haughtiness Cocktail.** — Dans shaker avec

glace pilée, un demi-verre à madère de Wodka, autant de vermouth italien, deux traits anisette, agiter et servez dans un verre à cocktail, garnir zeste citron et d'une olive verte.

- (264) **Havana Silencer.** — Shaker avec glace pilée, un verre à madère de vermouth Martini et Rossi, quatre traits d'angostura, une cuillère à café de fraïsette, agiter et verser dans un gobelet en cristal, garnir de tranches d'orange et servez avec chalumeaux.
- (265) **Health-Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café d'anisette, un trait angostura, un verre de quinquina, frapper et servez dans un verre à bordeaux avec zeste orange.
- (266) **Healthy Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de cassis, deux traits d'angostura, $\frac{3}{4}$ de verre à madère de quinquina, frapper, passer dans un verre à cocktail et servez.
- (267) **Healthy Grog.** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueurs de Whisky, demi verre à liqueurs de curaçao, demi verre à liqueurs de rhum, une tranche de citron, emplir d'eau bouillante et servez avec petites cuillères.
- (268) **Heap of Comfort.** — Shaker avec glace pilée, un œuf frais, un verre à liqueurs de marsala, autant de cognac et autant de curaçao doux, agiter fortement et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscadé et servez avec chalumeaux.
- (269) **Heigolaender.** — Dans un verre long à liqueur, Chartreuse verte et Cherry-Brandy en parties égales, servez sans mélanger.
- (270) **High Life.** — Dans un grand gobelet, quelques petits morceaux de glace, un verre à madère de cognac, emplir avec soda water ou siphon.

- (271) **Hock Cocktail.** — Dans un gobelet avec glace, deux traits de curaçao, trois traits d'angostura, $\frac{2}{3}$ de verre à madère de hock, remuer et servez dans un verre à cocktail avec zeste orange.
- (272) **Hock Cup.** — Dans un bol une cuillerée de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter une cuillère à café de cognac, autant de curaçao, une tranche de citron et orange, quelques cerises, fraises au grains de raisin, un verre à bordeaux de hock, remuer, ajouter deux morceaux de glace et emplir avec soda.
- (273) **Hock Julep.** — Une cuillerée de sucre dans un gobelet, dissoudre avec un peu d'eau, trois branches de menthe fraîche bien pressées, emplir avec hock et glace, mélanger et servez avec fruits coupés et feuilles de menthe dressées autour des fruits Chalumeaux.
- (274) **Hollander Punch (Gold).** — Dans un gobelet moitié plein d'infusion de thé froid, ajouter un verre à madère de rhum, une cuillère à bouche sucre en poudre, deux traits jus d'orange, quelques morceaux de glace, remuer, ajouter une tranche d'orange et fruit coupé, servez avec chalumeaux.
- (275) **Hollander Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, un verre de rhum, une cuillère à café de jus de citron, une tranche orange, emplir avec infusion de thé chaud et servez avec petite cuillère.
- (276) **Honey and lemon.** — Dans un verre à grog, deux cuillères à bouche de miel, le jus d'un demi citron, emplir d'eau chaude, remuer et servez.
- (277) **Horse Guard Bishop.** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, quatre traits de curaçao, un verre de rhum, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, zeste citron, servez avec chalumeaux.

- (278) **Horse's Neek.** — Dans un gobelet moyen garni de zeste citron très longs, deux traits orange bitter, un verre de whisky, une cuillerée de glace pilée et emplir avec Ginger-Ale.
- (279) **Hot Egg Nog.** — Dans un gobelet, deux cuillères à café de sucre en poudre, un œuf frais bien fouetté avec le sucre, ajouter un verre à madère de Whisky, remuer et emplir avec du lait et eau bouillante, saupoudrer muscade et servez.
- (280) **Hot Irish Punch.** — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, trois traits de jus de citron, un verre à madère d'Irish Whisky, remplir d'eau bouillante, mélanger, garnir tranche de citron, passer la râpe, muscade et servez.
- (281) **Hot Manhattan Egg Nog.** (Recette pour quinze personnes). — Dans une grande terrine, 250 grammes de sucre, demi litre deau chaude, remuer, ajouter une bouteille de Whisky, autant de madère, un litre de lait, faire chauffer le tout ensemble, 10 œufs frais, bien battre le blanc à part, ajouter un demi litre de lait chaud et vider le tout dans terrine, remuer et servez dans verres à grög.
- (282) **Hot Milk Punch.** — Dans un grand gobelet, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre de rhum, autant de cognac, remplir avec du lait chaud, remuer à la cuillère, passer la râpe, muscade et servez.
- (283) **Hot Spiced rhum.** — Dans un verre à grog, deux pincée d'épice, deux cuillères à café de sucre en poudre, un peu d'eau pour dissoudre, un verre de rhum, une coquille de beurre, emplir d'eau bouillante, remuer et servez.
- (284) **Hot Stone Fence.** — Dans un verre à grog, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre de Whisky, emplir avec du cidre bouillant, mélanger et servez.

- (285) **Hot Whisky Sling.** — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un verre à madère de Scock Whisky, une zeste citron, remplir d'eau bouillante, saupoudrer muscade et servez.
- (286) **House long dring.** — Shaker avec 1/3 de glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un verre à madère d'eau de seltz, ajouter une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un verre à madère de finè champagne, frapper et passer dans un grand verre à pied, garnir d'une tranche de citron et chalumeaux.
- (287) **Ibowl.** — Dans un gobelet en cristal avec quelques petits morceaux de glace, un verre à madère de Whisky, emplir avec de l'eau de siphon et servez.
- (288) **Ice-crèm-Sôda.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueurs de kirsch, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de crème de vanille, un jaune d'œuf, une cuillère à café de sucre en poudre, agiter fortement, emplir avec soda-water et passer dans un gobelet moyen et servez avec chalumeaux.
- (289) **Iced Chocolat.** — Shaker avec glace pilée, remplir avec chocolat au lait froid, une cuillerée de sucre en poudre, frapper bien et passer dans un grand gobelet en cristal, servez, mousseux avec chalumeaux.
- (290) **Iced Coffée.** — Shaker avec glace pilée, trois cuillères à café de sucre en poudre, trois traits de noyeu, demi verre de cognac, emplir avec du café froid, agiter et passer dans un gobelet moyen, servez avec chalumeaux.
- (291) **Iced Tea.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de noyeu, demi verre de rhum, emplir avec thé froid, agiter et passer dans un grand verre à pied, ajouter une tranche d'orange et servez avec chalumeaux.

- (292) **Ida Cobber.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueurs de sirop d'ananas, un verre à madère de Sherri Wine, agiter et verser dans un verre à pied contenant quelques fraises des bois, servez avec petites cuillères et chalumeaux.
- (293) **Impérial Egg et Nog.** — Dans shaker avec glace, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un œuf frais bien battu, ajouter un verre à madère de cognac, demi verre de rhum, un verre à bordeaux, crème de lait, agiter bien fort et servez dans un gobelet moyen, saupoudrer muscade, chalumeaux.
- (294) **Impérial Punch.** — Faire chauffer un verre à bordeaux d'eau additionné d'un verre à madère d'Impérial mandarine, verser dans un verre rouge à pied, arroser avec un demi verre de cognac, zeste orange et flamber.
- (295) **Improved Brandy Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits de marasquin, autant d'anisette, un trait de sirop de grenadine, demi verre à madère de cognac, frapper et passer dans un verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée au kirsch et servez.
- (296) **Improved gin Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, demi cuillère à café de sirop de groseilles, demi verre à madère de gin, une cuillère à café d'anisette, frapper, passer dans un verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée au kirsch et servez.
- (297) **Improved Madère Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, demi verre de madère, deux traits d'anisette, autant de marasquin, un trait de sirop de grenadine, frapper et passer dans un verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée au kirsch et servez.
- (298) **Improved Port Wine Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait de sirop de groseilles, deux traits de marasquin, autant d'anisette, demi

verre de Porto rouge, remuer au shaker, passer dans un verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée au kirsch et servez.

- (299) **Improved Sherry Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait de sirop de grenadine, deux traits de marasquin, autant d'anisette, demi verre de Sherry, frapper et passer dans verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée au kirsch et servez.
- (300) **Improved Vermouth Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de sirop de grenadine, deux traits de marasquin, autant d'anisette, demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans un verre à cocktail au bord sucré contenant une cerise macérée à l'eau-de-vie et servez.
- (301) **Improved Whisky Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits de sirop d'ananas, autant de marasquin et autant d'anisette, demi verre à madère de Scotch Whisky, frapper et passer dans un verre à cocktail au bord sucré, contenant une cerise macérée au kirsch et servez.
- (302) **India Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de curaçao rouge, deux traits d'angostura, trois traits de sirop de gomme, demi verre à madère de cognac, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste orange pressé.
- (303) **Italy Appetizer.** — Dans un gobelet avec deux morceaux de glace, 1/3 de verre à madère de Cédro, autant de menthe verte autant de Fernet-Branca, emplir avec siphon, ajouter zeste citron et servez.
- (304) **Italy Flag.** — Dans un verre à flûte, en partie égale sans mélanger, sirop de grenadine, anisette, Cherry-Brandy et servez, garnir d'un chaluméau.
- (305) **Japanese Cocktail.** — Shaker avec glace pilée,

une cuillère à bouche de sirop d'orgeade, demi cuillère à café d'angostura, un trait marasquin, un verre à madère de bon cognac, agiter et passer dans un verre à bordeaux, garnir d'une olive verte, zeste citron et servez avec courte paille.

(306) **Jersey Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un cuillère à café d'angostura, un verre à bordeaux de cidre, agiter et passer dans un grand verre à pied, garnir d'une olive, une cerise et servez avec chalumaux.

(307) **Jersey Pousse-Café.** — Dans un verre à liqueurs, en partie égale sans mélanger, moitié plein de chartreuse jaune et moitié de fine champagne.

(308) **Jersey Sour.** — Shaker avec glace pilée, deux traits de jus de citron, trois traits d'orange bitter, quatre de curaçao, demi verre à madère de ginger Brandy, frapper et passer dans un verre à pied et servez.

(309) **John Collin.** — Dans un grand gobelet, deux cuillerées de sucre, le jus d'un demi citron, un verre à madère gin, quelques petites morceaux de glace, emplir avec une bouteille de Soda Water, mélanger à la cuillère et servez mousseux.

(310) **Juggle.** — Shaker avec glace pilée, quatre cuillère à café de sucre en poudre, un verre à bordeaux de café noir, autant d'eau, frapper et passer dans un gobelet moyen, servez avec chalumaux.

(311) **Kansas Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de sirop d'oranges, une cuillère à café de jus de citron, un verre à madère de vermouth, une goutte de Gentiane, frapper et passer dans un verre à bordeaux, zeste citron pressé et servez avec courtes pailles.

(312) **Kibra'n Punch.** — Shaker avec glace pilée, une

cuillerée de sucre en poudre, trois feuilles de menthe bien pressées, une cuillerée à bouche de sirop de framboise, un demi verre de rhum, remplir avec de l'eau, agiter au shaker, passer dans un grand verre à pied, garnir de fruits coupés, servez avec chalumeaux.

- (313) **King-George.** — Dans un gobelet, deux morceaux de glace, une tranche de citron, un demi-verre à madère scocht whisky, un demi-verre à madère de vermouth italien, remplir avec sweppes soda, remuer et servez.
- (314) **Kirch Punch (Cold).** — Dans un gobelet moyen une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de jus d'oranges, un trait de curaçao, un verre de kirsch, quelques petits morceaux de glace, remuer, ajouter trois cerises macérées à l'eau-de-vie et servez avec chalumeaux.
- (315) **K irsch Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, trois traits de jus de d'oranges, deux trait de curaçao, un verre de kirsch, remplir deau bouillante, remuer, ajouter une tranche de citron, une cuillère à café de kirsch et servez flambé.
- (316) **Kiss me Quik.** — Dans un gobelet en cristal avec glace pilée, un verre à liqueur d'absinthe, une cuillère à bouche sirop de sucre, une cuillère à café curaçao, trois traits angustura, remplir le verre avec siphon, mélanger et servez avec chalumeaux.
- (317) **Kiss My Lips.** — Shaker avec glace pilée, demi cuillère à café sirop de cerise, un verre à liqueur kirsch, un verre à liqueur crème de noyau, agiter et passer dans verre à cocktail au bord givré.
- (318) **Kiondyke Cocktail.** .. Sahker avec glace pilée, quatre traits orange bitter, un verre à madère de cidre, un demi-verre de vermouth, agiter et passer dans verre à bordeaux, garnir d'une olive et zeste de citron pressé.

- (319) **Knickenbein.** — Dans un verre à madère, demi-verre à liqueur crème de vanille, un jaune d'œuf sans le briser, demi-verre à liqueur Bénédictine, demi-verre à liqueur Kummel, un trait angustura, servez sans mélanger.
- (320) **Knickerbocker.** — Shaker avec glace pilée, le jus d'un demi citron avec zeste, une cuillerée à bouche sirop de framboises, quatre traits curaçao, un verre de rhum, agiter et servez dans verre moyen, remplir avec eau frappée et garnir avec fruits coupés et chalumeaux.
- (321) **Kola Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait gentiane, deux traits jus de citron, deux traits sirop de gomme, deux tiers de verre à madère de Dubonet, frapper et passer dans verre à cocktail avec zeste citron et servez.
- (322) **Kummel Cobbler.** — Dans un gobelet moitié plein de glace pilée, une cuillère à café curaçao, autant de cognac, un verre à madère de Kummel, remuer et ajouter un trait siphon, garnir avec fruit coupé et servez avec chalumeaux.
- (323) **Kummel Frappé.** — Un verre à madère plein de glace pilée, verser doucement dessus un verre à liqueur de Kummel, et servez garni de courtepailles.
- (324) **Kummel Smash.** — Dans un gobelet avec une demi-cuillerée en poudre, trois feuilles de menthe fraîche pressée, un verre de Kummel, autant d'eau, deux cuillerées de glace pilée, remuer, décorer avec macédoine de fruits et servez avec chalumeaux.
- (325) **Kummel Toddy (Cold).** — Dans un gobelet avec quelques petits morceaux de glace, deux traits angustura, deux traits anisette, un verre de Kummel, emplir avec eau, remuer et servez avec chalumeaux.
- (326) **Kummel Toddy (Hot).** — Dans un verre à grog,

- un morceau de sucre, quatre traits angustura, un verre de Kummel, emplir avec eau bouillante, remuer et servez.
- (327) **Ladies Blush.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueur d'anisette, deux traits curaçao, trois traits marasquin, un verre à liqueur d'absinthe, un verre à madère d'eau frappée et passer dans un petit gobelet bordé au cacao, servez avec chalumeaux.
- (328) **Ladies Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre, trois traits de menthe verte, trois de curaçao, un demi-verre à madère de gin ou de kirsch, un verre à liqueur d'eau, frapper et passer dans verre rouge à pied, garnir d'une tranche d'orange et servez avec chalumeaux.
- (329) **Last Drinck.** — Shaker avec glace pilée, demi verre à liqueur de cognac, demi-verre de Chartreuse jaune, un demi-verre de Cherry Brandy, un demi-verre de Zinger Brandy, un demi-verre de Kummel, remuer et passer dans verre rouge avec bord sucré, servez avec chalumeaux.
- (330) **Latin Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait d'anisette, un demi-verre à liqueur de marasquin, autant de Xérès, un verre à liqueur de cognac, agiter et passer dans un verre à cocktail au bord sucré.
- (331) **Leave it to me.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un citron, une cuillère à café sirop de framboises, une cuillère à café de marasquin, un verre à madère de gin, frapper et passer dans un petit gobelet, tranche de citron, et servez avec courte-pailles.
- (332) **Leistikow's Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, un trait de jus de citron, une cuillère à café de triple-sec, une cuillère à café de vermouth français, deux cuillères à café de vermouth italien, un verre de gin, frapper et passer dans un verre

- à pied, garnir d'une grosse olive d'Espagne, passer le zeste de citron et servez.
- (333) **Lemon and Dash.** — Dans un grand gobelet avec quelques morceaux de glace et un zeste de citron, remplir avec moitié Pale-Ale et moitié limonade gazeuse, remuer et servez.
- (334) **Lemonade Cup.** — Dans une terrine avec quelques morceaux de glace, un verre à liqueurs de marasquin, un verre de cognac, un verre de curaçao, un citron coupé en tranches et fruits de saison escaloppés, deux bouteilles de limonade, remuer avec louche et servez dans coupes à champagne. (Recette pour 10 personnes).
- (335) **Lemon Flip.** — Shaker avec glace, deux cuillères de sucre en poudre, un œuf frais, agiter fortement, ajouter le jus d'un citron, deux traits curaçao, un demi-verre à liqueur de cognac, un trait de siphon, remuer et passer dans verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (336) **Lemon Ice.** — Dans un grand gobelet, deux cuillères à bouche de glace au citron, emplir avec siphon, servez avec cuillère et chalumeaux.
- (337) **Lemon Squash.** — Dans un gobelet, deux cuillères de sucre ou sirop de sucre, le jus d'un citron, une cuillerée de glace pilée, remplir avec soda ou siphon, remuer, décorer tranche citron et servez avec chalumeaux.
- (338) **Locomotive.** — Shaker avec glace, demi verre à liqueurs de curaçao, un verre à madère de vin rouge, un jaune d'œuf, deux cuillères à café de miel, mélanger bien et passer dans un petit gobelet, servez avec chalumeaux.
- (339) **Locomotive (Hot).** — Faire chauffer un verre de vin rouge additionné d'un verre à liqueurs de curaçao et verser dans un verre à grog, contenant un jaune d'œuf bien battu avec deux cuillères à café de miel, remuer et servez.

- (340) **London Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café d'orange bitter, demi verre à madère de gin, frapper et passer dans un verre à cocktail, servez avec zeste citron pressé et servez.
- (341) **Lord's Cocktail . . .** Shaker avec glace pilée, deux traits d'angostura, un verre à liqueurs de Whisky, autant de cognac et autant de vermouth frapper et passer dans un verre à bordeaux au bord sucré, ajouter demi tranche de citron et servez avec courtes pailles .
- (342) **Loves Reviver.** — Dans un verre à bordeaux, un jaune d'œuf sans le brisé, demi verre à liqueurs de fine champagne, demi verre à liqueurs de marasquin, demi verre à liqueurs de kirsch, servez sans mélanger avec petites cuillères pour remuer au dernier moment.
- (343) **Loving Cup** (Pour une bouteille de champagne). — Dans un grand saladier : deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, demi cuillère à café de zeste citron râpée, autant de noix muscade, un verre à bordeaux de cognac, un verre à bordeaux de Sherry Wine, un verre à madère de marasquin, une bouteille de champagne, 5 à 6 tranches de citron, laisser macérer pendant une demi-heure, ajouter un demi litre d'eau et quelques morceaux de glace, passer dans un autre bol garni de feuilles de verveine fraîches et servez avec louche dans verres à champagne, avec une feuille de verveine dans chaque verre.
- (344) **Lows' Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux cuillerées de sucre en poudre, un œuf frais, agiter fort, ajouter un verre de Porto rouge, un verre de fine champagne, frapper et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (345) **Luxardo-Excelsior.** — Shaker avec 1/3 de glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère d'eau de seltz, demi verre à ma-

- dère de marasquin, demi verre à madère de gin, frapper et passer dans un petit gobelet, ajouter un zeste citron pressé et servez.
- (346) **Madère Gobler.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, demi verre à liqueurs de curaçao, deux traits de noyeu, un verre de madère, remuer, décorer avec des fruits de saison, arroser avec un demi verre de cognac et servez avec chalumeaux.
- (347) **Mac Donald Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, une cuillère de curaçao, trois traits d'angostura, demi verre à madère de Whisky, demi verre de vermouthe Turin, frapper et passer dans un verre à cocktail, servez avec courtes pailles.
- (348) **Maibowle.** — Belle étoile coupée en tranches mis dans un grand verre, couvrir de cognac, laisser infusé deux heures et verser dans un bol, ajouter du sucre en poudre, mouiller avec eau de seltz, remplir avec du vin blanc, remuer avec louche, garnir de tranches d'orange, ananas et fraises, quelques morceaux de glace et servez.
- (349) **Maidens Blush.** — Shaker avec glace pilée, demi verre à liqueur grenadine, autant de crème de cacao, deux traits d'oxygénée, frapper fortement et passer dans verre à pied, ajouter une cuillère à café de gin et servez sans mélanger.
- (350) **Maidens Prayer.** — Dans shaker avec glace pilée, le jus d'un demi citron, une cuillère à café curaçao, autant de menthe blanche, une cuillère à bouche sirop d'orgeat et un verre de rhum, agiter fortement, passer dans un petit gobelet, remplir avec champagne et servez.
- (351) **Malaga Gobler.** — Gobelet avec glace pilée, une cuillère à café marasquin, un verre à liqueur de Grand Marnier, un verre de Malaga, remuer, garnir avec quelques grains de raisin, et servez avec chalumeaux.
- (352) **Magnolia.** Dans shaker avec glace pilée, un demi-verre à liqueur curaçao, une cuillère de

- sucre en poudre, un verre à liqueur de cognac, un jaune d'œuf frais, agiter fortement, remplir avec champagne, remuer à la cuillère, servez dans un grand gobelet en cristal, chalumeaux.
- (353) **Mamay Taylor.** — Dans un gobelet en cristal, un morceau de glace, un verre à madère de gin, une tranche de citron, remplir avec ginger Ale, servez avec chalumeaux.
- (354) **Manchester Cocktail.** — Dans shaker avec glace, une cuillère à café curaçao rouge, deux traits angustura, un demi-verre à liqueur de rhum ou de cognac, un demi-verre à madère de vin blanc, frapper et passer dans verre à cocktail avec zeste citron.
- (355) **Mandarinette glacée.** — Dans un verre à madère plein de glace pilée, verser doucement dessus un verre à liqueur de Mandarinette et servez avec courte-pailles.
- (356) **Manhattan Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits angustura, trois traits curaçao, deux de noyau, un verre à liqueur Rye Whisky, un demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, agiter et passer dans verre à cocktail, garnir d'une cerise et zeste citron pressé.
- (357) **Manila Cocktaïi.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits angustura, une cuillère à café sirop de grenadine, autant d'anisette, un verre à liqueur de cognac, remuer et passer dans un verre à cocktail contenant une cerise, servez.
- (358) **Manila Hot Shot.** — Dans une petite casserole, un verre à liqueur d'eau, une cuillère à café de sucre, un verre de gin, un demi-verre d'anisette, faire chauffer le tout, ajouter un verre à bordaux de lait chaud, transvaser d'un récipient dans l'autre pour faire mousser et servez mousseux dans un verre à grog, saupoudrer muscade.
- (359) **Margherite Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueur de gin, un demi-verre à madère de Xérès, frapper et passer dans un

verre à cocktail, ajouter un trait orange bitter, zeste orange pressé et servez.

- (360) **Mariani Cocktail.** — Shaker avec glace pilée, deux traits de noyau, une cuillère à café curaçao rouge, un demi-verre à madère de Mariani, frapper et servez dans verre à cocktail avec zeste orange pressé.
- (361) **Marquise.** — En terrine, une bouteille de champagne, un verre à madère de kirsch, un verre à madère marasquin, un verre à bordeaux sirop de sucre, une moitié ananas, une pomme, une poire, deux abricots, le tout coupé en dés, quelques grains de raisins, fraises ou framboises, laisser infuser sur glace et avant de servir ajouter une bouteille d'eau minérale, quelques morceaux de glace, remuer avec louche et servez dans coupe à champagne.
- (362) **Marsala Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf bien battu, un verre de Marsala, un trait de rhum, remuer et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumaux.
- (363) **Marsala Gooöpler.** — Dans gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un demi-verre de curaçao rouge, un demi-verre de rhum, un verre de Marsala, remuer, garnir avec quelques fraises et tranche de bananes, et servez avec petit cuiller et chalumaux.
- (364) **Martinican Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits angostura, autant de curaçao, demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, autant de rhum de la Martinique, remuer et passer dans un verre à cocktail, avec zeste citron pressé et servez.
- (365) **Martini Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits orange bitter, un trait anisette, un demi-verre à liqueur de gin, un demi-verre à madère de vermouth Turin Martini et Rossi,

- agiter et passer dans verre à cocktail, garnir d'une cerise et d'un zeste citron pressé et servez.
- (366) **Martini Dry Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un trait absinthe, une cuillère à café curaçao triple sec, un verre à liqueur de gin, autant de vermouth Martini et Rossi sec, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une olive verte, zeste citron pressé et servez.
- (367) **Martini Punch.** — Dans Shaker moitié plein de glace pilée, demi-verre à liqueurs de curaçao, un verre à liqueurs de cognac, un verre à madère de vermouth Martini et Rossi, remuer, ajouter un trait de siphon et versez dans un gobelet en cristal, décorer de tranches de d'orange et fruits de saison escaloppés, servez avec chalumeaux et petit cuillère.
- (368) **Mauler Punch.** — Dans un grand gobelet avec une cuillerée de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, une cuillère de sirop de fraises, une tranche d'ananas, une tranche d'orange, remplir avec champagne frappé, remuer avec cuillère, garnir avec fraises des bois et servez avec chalumeaux.
- (369) **Medford Sours.** — Dans un gobelet moitié plein de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, dissoudre dans le jus d'un citron, ajouter un verre à madère de Medford rhum, agiter et passer dans un grand verre à pied garni de fruits coupés, ananas, tranches citron et servez avec chalumeaux.
- 2
- (370) **Menthe verte frappé.** — Dans un verre à madère plein de glace pilée, verser doucement dessus un verre à liqueurs de crème de menthe verte, servez avec courtes pailles.
- (371) **Metropolitain Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café sirop de sucre, deux traits angustura, un verre de cognac, un verre de Pouilly, agiter et servez dans un verre à bordeaux avec courte-pailles.

- (372) **Millionnaire.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à bouche sirop de grenadine, le jus d'une moitié de citron, trois traits de curaçao, un verre de bordeaux rouge, un blanc d'œuf, agiter fortement, passer dans un gobelet et servez avec chalumeaux.
- (373) **Milcka-Punch.** Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un jaune d'œuf, bien battre, ajouter une cuillerée de grenadine, un verre à liqueur de rhum, un verre à madère de cognac, emplir avec lait, frapper et passer dans gobelet, saupoudrer muscade et servez avec longues pailles.
- (374) **Milk Punch (Gold).** — Dans un grand verre à pied, une cuillère à café sucre en poudre, une cuillère à café jus d'orange, un demi-verre à liqueur curaçao, un verre de rhum, deux cuillères de glace pilée, emplir avec lait, remuer, ajouter une tranche orange et servez avec chalumeaux.
- (375) **Milk Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un trait jus de citron, deux traits jus d'orange, un demi verre à liqueur de curaçao, un verre de rhum, une tranche d'orange, emplir avec lait bien chaud, et servez avec petite cuillère, saupoudrer muscade.
- (376) **Minnesota Punch.** — Dans un grand gobelet en cristal, deux cuillerées de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, quatre traits de jus de citron, un verre à liqueur de whisky, un verre à liqueur de rhum, un verre à madère de vieux cognac, quelques morceaux de glace, mélanger et garnir avec tranches orange et ananas, servez avec chalumeaux.
- (377) **Mint Julep.** — Dans un grand gobelet moitié plein de glace pilée, quatre feuilles de menthe fraîche pilée avec une cuillère à bouche de sucre en poudre et un verre de cognac, ajouter un verre de Chartreuse jaune et un demi-verre

à liqueur d'alcool de menthe, mélanger et servez dans gobelet rouge contenant fruits, enrouler de feuilles de menthe, rouler dans le jus de citron, saupoudrer de sucre et arroser avec quelques gouttes de rhum et servez sans mélanger avec chalumeaux et petite cuillère.

- (378) **Mississipu Punch.** — Dans un gobelet, trois quarts de glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, un verre de rhum, un verre de cognac, un verre de Bourbon Whisky, remuer, garnir avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (379) **My-Drink.** — Dans un bol vin blanc sucré et belle étoile (pas en fleur), laisser infuser vingt minutes, ajouter tranche orange et glace en morceaux, servez avec louche dans verre mousseline.
- (380) **My wife's Drink.** — Shaker avec glace pilée, un verre à liqueur anisette, un verre à liqueur crème de cacao, frapper et passer dans petit verre à pied bordé au cacao, et servez avec court-pailles.
- (381) **Mominette.** — Dans un grand verre à pied, absinthe et grenadine, quelques petits morceaux de glace, emplir avec eau et servez.
- (382) **Monopole.** — Santos Porto chauffé, ajouter une cuillère à café de sucre, et servez dans un petit verre à pied.
- (383) **Monte-Carlo.** — Dans un gobelet en cristal, deux tiers de verre à madère sirop de grenadine, autant d'Amer Picon, avoir soin de verser sans mélanger, servez avec eau à part, petite cuillère et chalumeaux.
- (384) **Morning Cocktail.** — Dans shaker avec glace, deux cuillères à café sirop de sucre, une cuillère à café de curaçao, trois traits angustura, trois traits d'absinthe, un verre à liqueur de fine Champagne, un verre à liqueur de scotch whisky, un zeste de citron pressé, agiter et pas-

ser dans un grand gobelet, remplir avec siphon et servez avec chalumeaux.

- (385) **Morning Glory.** — Dans un shaker avec glace pilée, une cuillère à café sirop de sucre, deux traits angustura, trois de curaçao, deux de noyau, un trait d'absinthe, un demi-verre à liqueur cognac, un verre à liqueur whisky, agiter et passer dans un petit gobelet, zeste citron et servez avec courte-pailles.
- (386) **Morning Coll.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, cinq traits de curaçao, quatre d'angustura, un verre à madère de cognac ou de rhum, agiter et passer dans un petit gobelet avec zeste citron pressé et servez.
- (387) **Morning Daisy.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sucre en poudre, quatre traits jus de citron, quatre traits d'absinthe, un blanc d'œuf, un verre de scotch whisky, agiter et passer dans verre à bordeaux, emplir avec trait siphon.
- (388) **Moselle Cup.** — Pour une bouteille de Moselle : Dans grand bol, deux cuillères à bouche sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, un verre à liqueur d'eau-de-vie, un verre à liqueur de curaçao rouge, quelques pelures de concombre et quelques tranches de citron, d'orange et d'ananas, quelques cerises, fraises ou raisin, ajouter une bouteille de soda water et glace en morceau, au moment de servir, remuer, et servez dans verre à vin blanc.
- (389) **Mother's Milk.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits de curaçao, deux de noyau, une cuillère à bouche de grenadine, un jaune d'œuf bien battu, un verre de cognac, un verre à bordeaux de lait, agiter et passer dans un gobelet moyen, saupoudrer muscadé et servez avec chalumeaux.
- (390) **Mountaineers Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois cuillères à café sucre en poudre, un verre à liqueur de cognac, un verre à madère

essence de café, agiter et servez dans verre à bordeaux.

- (391) **Muller Claret.** — Dans une casserole, une bouteille de vin rouge, cinq cuillères à bouche de sucre en poudre, quelques tranches de citron, une cuillère à café de vanille, un bâton de canelle, deux clous de giroflée, un peu de muscade, faire chauffer sans bouillire, verser dans soupière et servez chaud dans verres à bordeaux.
- (392) **Muller Claret and Egg.** — Dans gobelet moyen, un jaune d'œuf bien battu avec une cuillerée de sucre, faire cuire un verre de vin rouge avec cannelle et clous de giroflée, verser dans le gobelet contenant l'œuf battu, remuer, saupoudrer muscade et servez chaud.
- (393) **Napoléon's Cocktail.** — Dans un petit gobelet en cristal, deux petits morceaux de glace, un trait angostura, trois traits Peach bitter, demi-verre à liqueurs de Peach Brandy, remplir avec champagne sec, remuer à la cuillère, et servez avec chalumaux.
- (394) **Napoléon's Call.** — Dans un gobelet moyen, trois cuillères à café de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs bien fouffés, ajouter deux traits noyeu, un verre à liqueurs de rhum, emplir le verre avec du café noir chaud, remuer et servez.
- (395) **Nectar.** — Vin blanc avec du sucre garni de rondelles de pommes et zestes citron, laisser sur glace et servez après quelques heures.
- (396) **Nice Refresher** (ou Vie en rose). — Dans un gobelet en cristal, moitié plein de glace pilée, le jus d'un demi citron, un verre à liqueurs de grenadine et autant de kirsch, remplir avec de l'eau de seltz, remuer, décorer avec tranches de bananes, et 2/2 tranche orange, servez avec chalumaux et petits cuillers.
- (397) **Night Cup** (1). — Dans un verre rouge à pied, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre

avec un verre à liqueur deau, ajouter un verre à liq. de cognac, à demi de kirsch et demi de rhum, deux cuillères de glace pilée, remuer, ajouter deux ou trois cerises macérées à l'eau-de-vie et servez.

- (398) **Night Sup (2).** — Dans shaker, un jaune d'œuf, deux cuillères à café de sucre, bien agiter avec glace pilée, ajouter une cuillère à café d'anisette, un verre à liqueurs de Brandy, un verre à liqueurs de curaçao rouge, remuer et passer dans un verre à bordeaux, servez avec chalumeaux.
- (399) **Noyeu et Gin Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueurs de gin, un verre à liqueurs de noyeu, deux traits Khoosh bitter, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise et servez.
- (400) **Ohio Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café d'orange bitter, un demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, un verre à liqueurs de Whisky, frapper et passer dans un verre à cocktail, ajouter un zeste d'orange pressé et une olive verte, et servez.
- (401) **Old Chums Reviver.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un verre à liqueurs de cognac, un verre à liqueurs de sirop de fraises, emplir avec soda-water, frapper, passer dans un gobelet garni de fraises ou de cerises, servez avec chalumeaux.
- (402) **Old Man Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café d'anisette, demi-verre à madère de Rye Whisky, demi-verre à madère de vermouth de Turin, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste orange presse.
- (403) **Old Tom Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de curaçao rouge, trois quart de verre à madère de Old Tom gin, frapper et pas-

ser dans un verre à cocktail, zeste citron pressé et servez avec courtes pailles.

(404) **One-Step.** — Dans un gobelet moyen, deux cuillères à bouche de glace pilée, un verre à bordaux de vin rouge, remplir avec siphon limonade. remuer et servez avec chalumeaux.

(405) **Onium Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sirop en sucre, trois traits d'angostura, quatre traits, de marasquin, un verre à madère de vermouth Noilly, frapper et passer dans un verre à bordaux, zeste citron pressé et courtes pailles.

(406) **Orange Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillerée de sucre en poudre, ajouter un trait de curaçao, le jus d'un orange, agiter et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.

(407) **Orangeade.** — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un orange, deux cuillères de glace pilée, emplir avec moitié d'eau naturelle et moitié de siphon, remuer, décorer de tranches d'orange et servez avec chalumeaux.

(408) **Oranges Quaske.** — Dans un gobelet, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'un orange, emplir de soda-water, deux ou trois morceaux de glace, remuer, décorer de tranches d'orange et servez avec chalumeaux.

(409) **Orange Limonade.** — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères de glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, un trait de jus de citron, le jus d'un orange et remplir avec de l'eau, remuer, garnir avec tranches d'orange et citron, servez avec chalumeaux.

(410) **Ordinary Grog.** — Dans un verre à grog, une cuillère à bouche de sucre, un verre à madère de

cognac, une tranche de citron, emplir d'eau bouillante.

- (411) **Ordinary Punch.** — Dans un gobelet moyen, trois traits de jus d'orange ou de citron, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à liq. curaçao, un verre à madère de cognac, une tranche de citron, emplir d'eau bouillante ou d'eau glacée, suivant comment il est demandé (Hot ou Cold), remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (412) **Orgeat Limonade.** — Dans un gobelet, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un verre à madère de sirop d'orgeat, remplir avec de l'eau fraîche, deux cuillerées de glace pilée, remuer, garnir de fruits de saison coupés et servez avec chalumeaux.
- (413) **Orgeat Punch (Cold).** — Dans shaker avec glace pilée demi-verre à madère de sirop d'orgeat, un verre à madère de cognac, une cuillère à café de jus de citron, mélanger et vider dans un gobelet contenant de fruits coupés, arroser sans mélanger avec un demi-verre de porto rouge et servez avec chalumeaux.
- (414) **Orgeat Punch (Hot).** — Dans un verre à grog, trois morceaux de sucre, le jus d'un demi citron, demi-verre à madère de sirop d'orgeat, un verre de cognac, une tranche de citron, emplir avec de l'eau bouillante, remuer, ajouter un demi-verre de cognac-dessus et servez flambé.
- (415) **Orléans.** — Dans un verre à grog, trois cerises, macérées au kirsch, un fruit confit, un verre de marasquin, un verre de kirsch, emplir d'eau bouillante et servez avec petits cuillers.
- (416) **Orléans Sling.** — Dans un verre rouge à pied, deux cuillères à café de sucre, un verre à madère de cognac, un peu de noix muscade, un zeste citron. deux cerises euites au sirop, emplir avec de l'eau bouillante, ou eau glacée, suivant comme est demandé.

- (417) **Ottoman.** — Banane, ananas, pommes kaki pelées et coupés en dés, macérés au sucre et eau-de-vie pendant deux heures, ajouter une bouteille de vin de Beyrouth frapper, remuer et servez dans coupes à champagne avec petits cuillers.
- (418) **Oyster Cocktail.** — Dans un verre moyen, deux cuillères à café de Worcestershire Sance, demi-verre à liqueurs de cognac, demi-cuillère à café d'angostura, une cuillère à café de vinaigre taragonne, un diabolin de céleris solt, ajouter deux ou trois huitres fraîches bien lavées, remuer et servez avec petits cuillers.
- (419) **Oyster Egg.** — Dans une grande cuiller en argent, un jaune d'œuf frais, (sans brisé), deux traits de jus de citron, un trait Worcestershire Sance, saupoudrer sel et poivre et avaler d'une seule gorgée.
- (420) **Palmetto Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre de Gronio Rhum, un trait angostura, un trait orange bitter, frapper et passer dans un verre à cocktail au bord sucré, avec zeste orange pressé.
- (421) **Pansy Bossom.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueurs d'Oxygénée, deux traits d'angostura, une cuillère à bouche de grenadine, agiter fortement, passer dans un gobelet en cristal, et emplir avec de l'eau naturelle, servez avec chalumeaux.
- (422) **Papazian Apetizer.** — Dans un verre à madère, un trait orange bitter, un zeste de citron très long, remplir avec vermouth Cinzano.
- (423) **Papazian Drinck.** — Dans un gobelet en cristal, deux cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, emplir avec eau d'Evian, remuer et servez avec chalumeaux.
- (424) **Papst.** — Dans un bol ou gobelet, entouré de glace pilée, tranches de pêches, tranches d'oran-

ges, clous de giroflée, canelle et sucre, remplir de vin rouge, boire après quelques heures.

- (425) **Parrod.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits d'orange bitter, une cuillère à café de gin, un verre à madère de menthe verte, deux traits de siphon, frapper et passer dans un verre à pied et servez avec chalumeaux.
- (426) **Pear Water.** — Prenez un kilo de chair de poires, hacher bien finement, placer dans une bassine et arroser avec un litre et demi de sirop naturel bouillant, couvrir et laisser refroidir, ensuite passer le tout à travers un linge blanc, dans un autre bol, ajouter un verre à bordeaux de marasquin, cinq siphons d'eau de seltz, quelques gros morceaux de glace, garnir avec tranches d'ananas et servez avec louche dans verre à champagne.
- (427) **Perfection Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un tiers de vermouth Martini et Rossi, un tiers de Sherry wine, un tiers de gin, frapper et passer dans un verre à cocktail, zeste orange pressé et servez.
- (428) **Perfection Julep.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, un verre à liqueur de sirop d'ananas, un verre à madère perfection whisky, quatre branches de menthe fraîche, bien presser, une cuillère à café de rhum, une cuillère à café de marasquin, frapper et passer dans un gobelet en cristal contenant tranches ananas, cerises, fruits de saison coupés, ajouter une tranche d'orange piquée avec quatre feuilles de menthe, saupoudrer avec sucre, servez avec chalumeaux.
- (429) **Pernod Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, ajouter une cuillère de sucre, dissoudre dans un peu d'eau, un trait d'anisette, un verre de Pernod, frapper et passer dans un verre à cocktail.
- (430) **Pfirsch Bowle.** — Pêches coupées en tranches, macérées au vin blanc et sucrées, un verre d'ani-

sette, mettre sur glace pour quelques heures, emplir la terrine de vin de Moselle, quelques gros morceaux de glace au moment de servir.

(431) **Philadelphia Boating Punch.** — Dans gobelet avec glace pilée, deux traits jus de citron, un verre de cognac, un verre de rhum, emplir d'eau, remuer, garnir tranche citron et fruits coupés, servez avec chalumeaux.

(432) **Pineapple Julep.** — Trois feuilles de menthe fraîche, piler, mêler au jus d'orange, une cuillère sirop de framboises, une cuillère de gin, un verre à liqueur crème d'ananas le tout passé dans un gobelet rouge, emplir de glace pilée, remuer, garnir de fruits, ananas et feuilles de menthe trempées dans du jus de citron, et servez avec chalumeaux.

(433) **Pine-Apple Water.** — Dans terrine, deux ananas hachés bien minces sans peler, arroser avec un litre et demi de sirop de sucre bien bouillant, couvrir et laisser refroidir, ensuite presser le tout à travers une serviette dans un autre bol, ajouter un verre à bordeaux de curaçao blanc, six siphons d'eau de seltz, quelques morceaux de glace et servez dans verre à champagne garni de tranches d'ananas.

(434) **Pick me up (1).** — Dans un grand gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café de grenadine, un verre à liqueur de kirsch, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, décorer tranches orange et servez avec chalumeaux.

(435) **Pick me up (2).** — Dans un grand gobelet, deux cuillères à bouche glace pilée, le jus d'une moitié d'orange, un verre à liqueur de curaçao rouge, un verre à liqueur de cognac, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, décorer tranches orange et tranche citron, servez avec chalumeaux.

(436) **Pink Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée,

deux traits orange bitter, un trait sirop de cerise, un verre à liqueur de cognac, un demi-verre d'anisette, deux traits de siphon, agiter et passer dans verre à cocktail garni d'une cerise.

- (437) **Polonia Bischoff.** — Faire chauffer un demi-litre de vin rouge avec le jus d'un citron, sans bouillir, ajouter six morceaux de sucre, un verre à madère de cognac, deux zestes oranges et citron, un peu de canelle, noix, muscades et clous de giroflée en poudre, passer le tout dans un linge blanc et servez dans coupe à champagne.
- (438) **Port Wine Goblet.** — Dans gobelet avec glace pilée, une cuillère à café sirop de sucre, un verre à liqueur sirop de groseille, un verre de porto rouge, remuer et passer dans un gobelet moyen, garnir de fruits variés, servez avec chalumeaux.
- (439) **Porter Sangarée.** — Dans un gobelet, deux cuillères à café sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, une cuillerée de glace pilée, remplir avec bière de Stout, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (440) **Porto Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de rhum, deux traits de curaçao, un verre à madère de porto blanc, frapper et passer dans un verre à bordeaux, zeste de citron.
- (441) **Porto Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, quatre traits de curaçao, deux de noyau, une cuillerée de sucre en poudre, un jaune d'œuf, agiter bien fort, ajouter un verre de porto rouge, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer muscade, et servez avec chalumeaux.
- (442) **Porto Limonade.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère sirop de citron, un demi-verre à liqueur rhum, un demi-verre à liqueur curaçao, un verre de porto rouge, frapper et passer dans un gobelet garni de fruits coupés, une tranche de citron, et finir de remplir avec siphon, remuer, servez avec chalumeaux.

- (443) **Porto Negus.** — Dans un grand verre à pied, trois morceaux de sucre, trois traits curaçao rouge, un verre de porto rouge, remplir d'eau bouillante, remuer, ajouter une tranche de citron piqué d'un clou de giroflée, passer la râpe, muscade et servez.
- (444) **Porto Punch.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de framboises, le jus d'un citron, un verre à madère de porto rouge, mélanger et passer dans un gobelet contenant fruits coupés, servez avec cuillère et chalumeaux.
- (445) **Porto Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, deux traits curaçao, deux ou trois petits morceaux de glace, emplir de porto rouge, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (446) **Porto Sours.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de porto, un verre à bordeaux d'eau de seltz, remuer et passer dans un gobelet garni de tranches orange et fruits coupés, servez avec chalumeaux.
- (447) **Portugais Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura bitter, un de curaçao sec, un demi-verre à madère de porto blanc, un demi-verre à madère de jus d'orange, agiter et passer dans un verre à cocktail, servez avec zeste orange pressé.
- (448) **Portugal.** — Dans terrine, tranches d'oranges macérées avec sucre et fine champagne, ajouter un verre à madère de crème de mandarine, un litre de Bucellas, un siphon de soda, remuer, ajouter quelques morceaux de glace et servez dans verres à bordeaux.
- (449) **Pousse-Café.** — Dans un petit verre à flûte, ou verre à madère, verser les liqueurs en parties égales sans être mélangées, un quart de verre à madère Chartreuse verte, un quart de curaçao

rouge, un quart de kirsch, un quart de fine champagne, et servez.

- (450) **Pousse-Café Américain.** — Dans un petit verre à flûte, un demi-verre à liqueur de marasquin, un demi-verre de curaçao rouge, demi-verre de Chartreuse verte, un demi-verre de fine champagne, le tout sans mélanger et servez.
- (451) **Pousse-Café Français.** — Dans un petit verre à flûte : un demi-verre à liqueur de sirop de framboises, un demi-verre à liqueur crème de cacao, un demi-verre à liqueur Chartreuse jaune, un demi-verre à liqueur de fine champagne, le tout versé avec précaution de ne pas les mélanger, et servez.
- (452) **Pousse-Café Italien.** — Dans un petit verre à flûte, en parties égales, sans mélanger, sirop de framboises, marasquin, Chartreuse verte, ajouter un trait de cognac dessus et servez.
- (453) **Pousse-Café Parisien.** — Dans un verre à madère, une demi-cuillère à café de sirop de framboises, ajouter en parties égales, sans être mélanger, marasquin, curaçao rouge, Chartreuse jaune et fine champagne.
- (454) **Pousse-Café Winter.** — Dans un verre à madère, en parties égales, sans mélanger, marasquin, curaçao rouge, Chartreuse jaune et cognac.
- (455) **Pousse-l'Amour.** — Dans un verre à madère, un demi-verre à liqueur marasquin, un jaune d'œuf sans être brisé, un demi-verre à liqueur crème de cacao, un demi-verre à liqueur de fine champagne, le tout sans mélanger et servez.
- (456) **Prairie Milk.** — Dans un gobelet avec glace pilée, deux cuillères à café poudre d'amandes douces, une cuillère à café de sucre en poudre, le jus d'une orange, emplir avec du lait et eau naturelle, frapper et servez dans gobelet avec chapeaux.
- (457) **Prairie Oyster.** — Dans un petit verre à pied,

- un jaune d'œuf, un peu de sel, un diabolin de Cayenne, deux traits vinaigre, deux traits Worcestershire sauce, deux traits angustura, un demi-verre de cognac, et emplir de sherry wine, et servez. (On avale d'une seule gorgée).
- (458) **Prince of Wals.** — Dans un grand gobelet, trois morceaux de glace, un demi-verre de madère, trois traits d'angustura, un zestede citron, emplir avec moitié champagne et moitié appolinaris, servez avec chalumeaux.
- (459) **Punch Romain.** — Dans un grand gobelet en cristal, deux tiers de glace pilée, deux cuillères à café sucre en poudre, le jus d'un demi citron, et d'une demi-orange, une cuillère à café de rhum, un verre à madère de cognac, mélanger, garnir avec fruits coupés, un trait siphon et servez avec chalumeaux.
- (460) **Quaff.** — Dans un grand gobelet en cristal, quelques morceaux de glace, emplir avec moitié limonade gazeuse et moitié bière, remuer et servez.
- (461) **Queen Charlotte.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de sirop de sucre, trois traits de curaçao, trois traits de noyau, une cuillère à café de crème de menthe, un verre à liqueur de cognac, agiter et passer dans un petit tumbler, garnir d'une tranche orange et servez avec courte-paille.
- (462) **Quick Silver Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée à bouche de sirop d'amandes, le jus d'un demi citron, deux traits de kirsch, un blanc d'œuf, agiter fortement, emplir avec soda water, passer dans gobelet en cristal et servez avec chalumeaux.
- (463) **Quince's Punch.** — Dans un verre à pied, un demi-verre à madère de sirop de coing, un verre de whisky, un trait de noyau, une pensée de clous de giroflé en poudre, emplir avec eau bouillante, remuer et servez.

- (464) **Quotidien Drink.** — Dans un gobelet moyen, un verre à bordeaux jus de fruits cuits, emplir avec vin de freisa mousseux et servez.
- (465) **Radziwill Maiden.** — Dans un verre à madère plein de glace pilée; couvrir avec crème de cacao, ajouter une cuillère à café d'anisette dessus et servez avec courte-pailles.
- (466) **Rainbow.** — Dans un petit verre à flûte, en parties égales, sans mélanger, deux cuillères à café de marasquin, deux de Cherry-Brandy, deux de Chartreuse ver,e, deux de fine Champagne, une cuillère de crème fouettée dessus et servez.
- (467) **Ranson Cooler.** — Dans un gobelet avec deux cuillères de glace pilée, un verre à liqueur de grenadine, une cuillère à café de curaçao, autant de kirsch, trois traits de noyau, une petite cuiller d'angostura, remplir avec soda water, remuer, garnir d'une tranche citron et servir avec chalumeaux.
- (468) **Raspail Black.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à madère de café noir, un demi-verre à madère de Raspail, trois traits de noyau, agiter et passer dans petit tumbler, servez avec chalumeaux.
- (469) **Raspberry Bowle.** — Framboises fraîches macérées au vinaigre, ajouter sucre en poudre et cognac, passer dans un autre bol et délier à l'eau, quelques morceaux de glace et servez avec louche dans verres à bordeaux.
- (470) **Raspberry Punch.** — Dans un gobelet avec glace en petits morceaux, une cuillère à bouche de framboises fraîches, un trait de cognac, un trait de marasquin, une cuillère à café sirop de framboises, remuer, passer dans un gobelet vert au bord sucré, emplir avec champagne, frapper et servez avec chalumeaux.
- (471) **Red Lion.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits d'oxygénée, une cuillère à café de

Bénédictine, un demi-verre à liqueur cassis, un verre de whisky, agiter fortement et passer dans le verre rouge à pied, et servez.

- (472) **Regals Punch.** — Dans un gobelet avec petit morceau de glace, une cuillère à bouche de sucre en poudre, une cuillère à café de jus de citron, un verre à liqueur de curaçao, un verre à madère de Kummel, emplir avec lait frais, remuer saupoudrer muscadé et servez avec chalumeaux.
- (473) **Revel Julep.** — Faire dissoudre dans un gobelet avec un peu d'eau, deux cuillères à café de sucre en poudre, ajouter un verre à madère de cognac, quatre branches de menthe fraîche bien pressée, trois cuillerées de glace pilée, frapper et vider dans un gobelet en cristal préparé à l'avance, contenant : fruits de saison coupés arrosés au rhum, saupoudrer de sucre en poudre et l'intérieur du verre, décorer de feuilles de menthe et servez avec chalumeaux.
- (474) **Rhine wine Cobbler.** — Dans un gobelet avec deux cuillères à café de sucre, un verre à madère d'eau pour dissoudre le sucre, trois cuillères de glace pilée, un trait de Grand Marnier, un verre à bordeaux de vin du Rhin, remuer, décorer avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (475) **Rhine wine Limonade.** — Dans gobelet avec glace pilée, une cuillère à bouche sucre en poudre, le jus d'un demi citron, emplir avec vin du Rhin, mélanger, garnir avec fruits coupés et une tranche de citron, servez avec chalumeaux.
- (476) **Roch and Rye.** — Dans un petit gobelet, une demi-cuillère à café de sucre, un verre à madère de whisky, emplir avec eau glacée ou bouillante, (comme on demande), remuer à la cuillère et servez.
- (477) **Rocky Mountain Cooleur.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un œuf frais bien battu, le jus d'un demi citron, emplir avec cidre de pommes, agiter et passer dans

un gobelet moyen, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.

- (478) **Rose Cocktail.** — Dans shaker avec glacé pilée, deux traits de jus de citron, deux traits de sirop de grenadine, trois traits de curaçao rouge, un verre de cognac, agiter et passer dans un verre à cocktail au bord givré, servez avec chalumeaux.
- (479) **Rose Tom Collin.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sirop de grenadine, le jus d'un demi citron, un verre à madère d'Old Tom Gin, un trait orange bitter, le blanc d'un œuf, agiter fortement, passer dans un gobelet moyen, remplir avec siphon, garnir avec tranches orange et servez avec chalumeaux.
- (480) **Rossington Cocktail.** — Dans un shaker avec glace pilée, un tiers de verre à madère de vermouth italien, deux tiers d'Old Tom Gin, agiter et passer dans un verre à cocktail, ajouter un zeste d'orange pressé et servez.
- (481) **Royal Smil.** — Dans un shaker avec glace pilée, le jus d'un demi citron, un demi-verre à liqueur de sirop de grenadine, un verre à liqueur de cognac, un blanc d'œuf, agiter fortement, ajouter un verre à madère de soda water, mélanger et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (482) **Rum Cobbler.** — Dans un gobelet, un tiers de glace pilée, une cuillère à bouche sirop de grenadine, une cuillère à bouché de curaçao, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère de rhum, agiter, décorer avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (483) **Rum Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café sirop de grenadine, une cuillère à café de curaçao rouge, un verre de rhum, agiter, passer dans un verre à cocktail, au bord sucré, ajouter un zeste de citron pressé et servez.
- (484) **Rum Daisy.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sirop d'orgeat, le jus d'un

demi citron, un verre à madère de rhum, frapper et passer dans un verre à bordeaux, emplir avec un trait siphon et servez.

(485) **Rum Fix.** — Dans un grand gobelet avec glace pilée, une cuillère à bouche sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un verre à madère de rhum, emplir avec soda water, remuer, décorer avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.

(486) **Rum Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à madère de rhum, frapper et passer dans un gobelet moyen, décorer avec tranche de citron, emplir avec trait siphon et servez avec chalumeaux.

(487) **Rum Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, un œuf frais, bien agiter, ajouter une cuillère à café anisette, un verre à madère de rhum, remuer, passer dans un verre à flip, saupoudrer muscade, et servez avec chalumeaux.

(488) **Rum Grog.** — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, un trait de grenadine, un trait de curaçao, un verre à madère de rhum, emplir avec eau bouillante, remuer, ajouter une tranche de citron et servez.

(489) **Rum Julep.** — Dans shaker, une cuillère de sucre en poudre, trois de feuilles de menthe fraîche écrasée avec sucre en poudre, un peu d'eau, un verre à madère de rhum, agiter avec glace pilée et vider dans un gobelet en cristal, garnir tranches orange, fruits de saison, feuilles de menthe et servez avec petite cuillère et chalumeaux.

(490) **Rum Punch (Cold).** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sucre, dissoudre avec un peu d'eau, deux traits jus d'orange, un trait curaçao, un verre à madère de rhum, emplir d'eau, frapper et passer dans un verre rouge contenant tranche de citron, fruits coupés, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.

- (491) **Rum Punch (Hot).** — Dans un verre rouge à pied, une cuillère de sucre, deux traits de jus de citron, un trait de grenadine, un verre à madère de rhum, passer la râpe muscade, un zeste de citron pressé, emplir d'eau bouillante, arroser de cognac et servez flambé.
- (492) **Rum Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère de glace pilée, un verre à madère de rhum, un trait de siphon, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (492) **Rum Scaffa.** — Dans un verre à liqueur (flûte), verser doucement sans mélanger, demi-verre à liqueur Bénédictine, demi-verre de rhum, deux gouttes angustura dessus et servez.
- (493) **Rum Sling (Cold).** — Dans un verre à grog, une cuillère de sirop de sucre, un verre à madère de rhum, deux cuillères de glace pilée, un zeste de citron, emplir d'eau nature, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (494) **Rum Sling (Hot).** — Dans un verre à grog, une cuillère à bouche sucre en poudre, un zeste de citron, un verre à madère de rhum, passer noix muscade, remplir avec eau bouillante et servez.
- (495) **Rum Smash.** — Dans un petit gobelet, une cuillère de sucre en poudre, faire fondre avec un peu d'eau, deux feuilles de menthe fraîche bien pressées, un verre à liqueur de rhum, mélanger, emplir avec glace pilée, décorer avec fruits, une feuille de menthe au milieu et servez avec chalumeaux.
- (496) **Rum Sours.** — Dans un gobelet avec glace pilée, muscade, emplir avec eau bouillante et servez. lée, une cuillère à bouche de sirop de sucre, une cuillère à bouche jus de citron, un verre à madère de rhum, emplir avec soda water, remuer, décorer avec fruits coupés et servez avec chalumeaux.
- (497) **Rum Spider.** — Dans un grand tumbler, deux traits angustura, un verre de rhum, une tran-

che de citron, quelques petits morceaux de glace, emplir avec ginger Ale et servez.

- (498) **Rum Toddy (Gold).** — Dans un grand verre à pied, une cuillère à café de sucre en poudre, trois traits angustura, un verre de rhum, quelques petits morceaux de glace, emplir avec eau fraîche, remuer et servez.
- (499) **Rum Toddy (Hot).** — Dans un verre à grog, deux morceaux de sucre, trois traits angustura, un verre de rhum, emplir d'eau bouillante, et servez avec petite cuillère.
- (500) **Sabayon.** — Dans un petit poëlon, deux jaunes d'œufs bien fouettés avec deux cuillerées de sucre, ajouter un verre à madère de vin blanc ou tout autre vin (pour les vins de haut degré, ajouter un peu d'eau), remuer toujours à petit feu ou au bain-marie, jusqu'à ce que l'appareil soit bien consistant, ne doit pas bouillire. Servir dans une tasse à thé, décorer de biscuits ou un peu arroser avec une liqueur si c'est demandé.
- (501) **Saïomé Cocktail.** — Dans un shaker avec glace pilée, un tiers de verre à madère de veremouth de Turin, un tiers de Dubonnet, un tiers de cognac, deux traits orange bitter, agiter et passer dans un verre à cocktail, garnir de zeste de citron, et servez.
- (502) **Sam Ward.** — Dans un petit verre à pied plein de glace pilée, couvrir avec Chartreuse jaune, un zeste orange et une cerise macérée au kirsch dessus, servez avec courte-pailles.
- (503) **Sampson's Knock out.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf frais, un verre à liqueurs de madère, autant de Whisky, agiter très fort, passer dans un grand gobelet en cristal, garnir d'une tranche d'orange et fruits de saison escaloppés, servez avec chalumeaux.
- (504) **Sancta Cobbler.** — Dans un gobelet en cristal, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, dis-

soudre avec un peu d'eau de seltz, remplir le gobelet moitié de glace pilée, e ajouter un demi-verre à liqueur de kirsch, un demi-verre à liqueur de curaçao, un verre à madère de Sancta, remuer, garnir avec fruits confits et servez avec chalumeaux et petite cuillère.

- (505) **Sancta Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café d'anisette, un verre à liqueur de Sancta, un demi-verre à liqueur de gin, un trait de siphon, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise macérée au kirsch et servez.
- (506) **Santa Cruz Crusta.** — Dans un shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sirop de grenadine, une cuillère à café de jus de citron, deux traits angustura, trois traits de marasquin, un verre à madère de rhum Santa-Cruz, frapper et passer dans le verre à bordeaux préparé comme pour Brandy-Cursta, et servez. à
- (507) **Santa Cruz Punch.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter dux traits de curaçao, deux de noyau, un verre à madère de rhum, emplir d'eau, remuer, garnir tranches citron, fruits escaloppés et servez avec chalumeaux.
- (508) **Santa Cruz Fix.** — Dissoudre une cuillerée de sucre en poudre avec un verre à madère d'eau de seltz, verser dans un shaker moitié plein de glace pilée, ajouter le jus d'un demi citron, un verre à liqueur de sirop d'ananas, un verre à madère de rhum Sainte-Croix, frapper et verser dans un gobelet moyen contenant fruits coupés, et servez avec chalumeaux.
- (509) **Santiago Shak up.** — Dans shaker avec deux cuillères de glace pilée, demi-verre à liqueurs Bénédictine, autant de rhum, un verre à liqueurs de curaçao, remuer et servez dans un petit gobelet, avec courtes pailles.
- (510) **Sanctionos Pousse-Café.** — Dans un petit verre

à madère, curaçao rouge, marasquin, fine champagne, le tout en parties égales, sans être mélangé et servez.

- (511) **Sant George.** — Dans un grand gobelet avec un tiers de glace pilée, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, ajouter le jus d'une orange,, un verre à liqueur de rhum, emplir d'eau, remuer, garnir tranche orange et servez avec chalumeaux.
- (512) **Sant James Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sirop de sucre, trois traits de curaçao, trois d'anisette, deux traits d'angustura, deux tiers de verre à madère de rhum Sant James, frapper et passer dans un verre à cocktail garni de zeste de citron pressé.
- (513) **Sak Rose.** — Dans un gobelet avec glace pilée, le jus d'un demi citron, un demi-verre à liqueur de sirop de grenadine, un demi-verre à madère d'Appel Brandy, un peu d'eau frappée et passer dans un petit gobelet et servez avec courte-pailles.
- (514) **Saratoga Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits angustura, une cuillère à café de sirop d'ananas, une cuillère à café de marasquin, un verre de cognac, frapper et passer dans un verre à pied, garnir de fraises et d'un zeste de citron et servez.
- (515) **Saratoga Cooler.** — Dans un grand gobelet, glace en petits morceaux, une cuillère à bouche de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, emplir avec ginger Ale, remuer et servez avec chalumeaux.
- (516) **Saratoga Pousse-Café.** — Dans un petit verre à flûte, Bénédicte, Curaçao rouge, kirsch, en parties égales, sans mélanger, ajouter dessus deux traits angustura et servez.
- (517) **Sauterne Cobbler.** — Dans un gobelet avec glace, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de sirop de grenadine, deux ver-

res à madère de Sauterne, frapper et verser dans un gobelet moyen, garnir de fruits escaloppés et servez avec chalumeaux.

- (518) **Sauterne Cup** (Pour 1 bouteille de sauterne). — Dans terrine, tranches d'orange, d'ananas, de citron, quelques cerises, fraises ou raisin, une branche de mélisse, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un verre de kirsch, un verre de curaçao, ajouter une demi-bouteille d'eau gazeuse ou un siphon, remuer, ajouter de la glace à morceaux au moment de servir.
- (519) **Sauternes Julep**. — Dans un gobelet, un verre à madère d'eau, une cuillère à bouche de sucre en poudre, remuer, ajouter trois feuilles de menthe fraîche pressées, deux cuillères de glace, emplir avec sauterne, mélanger, ajouter quelques gouttes d'essence de vanille dessus et servez avec fruits coupés et feuilles de menthe dressées autour ; chalumeaux.
- (520) **Sauterne Punch**. — Dans un grand gobelet avec glace pilée, trois cuillères à café de sirop de sucre, demi-verre à liqueurs de jus de citron, demi-verre à liqueurs de curaçao, deux verres à modère de sauterne, frapper, garnir avec deux tranches d'orange, une tranche de citron et fruits coupés, servez avec petits cuillers et chalumeaux.
- (521) **Schwarzwalde Punch**. — Dans un gobelet, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, demi-verre à liqueurs de chartreuse jaune, un verre à madère de kirsch, quelques morceaux de glace, deux traits siphon, mélanger, ajouter fruits de saison coupés et servez avec chalumeaux.
- (522) **Scotch Ibowl**. — Dans un gobelet avec quelques morceaux de glace, un zeste citron, un verre à madère de Scotch Whisky, emplir avec soda, ou avec eau naturelle, et servez.
- (523) **Scotch Whisky Skin**. — Dans un verre à grog,

un verre à madère de Scotch Whisky, remplir d'eau bouillante, zeste citron et servez.

- (524) **Shandy Gaff.** — Dans un grand gobelet, deux ou trois petits morceaux de glace, emplir avec moitié de Ginger Ale et motié Pale-Ale, remuer et servez avec chalumeaux.
- (525) **Sherry and Egg.** — Dans un verre jaune à pied, un jaune d'œuf, emplir avec Sherry et servez.
- (526) **Sherry Cobbler.** — Dans un grand gobelet avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à liqueur de curaçao un verre à liqueur de cognac, deux verres à madère de Xérès, frappez et servez dans un gobelet moyen, garnir de deux tranches d'orange, fruits coupés et versez dessus, sans mélanger, un verre à liqueur de porto rouge, servez avec petits cuillers et chalumeaux.
- (527) **Sherry Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait d'angostura, deux traits d'orange bitter, un verre de Xérès, remuer et passer dans un verre à cocktail avec zeste orange.
- (528) **Sherry Egg Nog.** — Dans un gobelet avec glace pilée, un œuf frais bien battu avec deux cuillers à café de sucre en poudre, un verre à madère de Xérès, un verre à bordeaux de lait, agiter et passer dans un gobelet moyen, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux, on peu ajouter un verre de liqueurs dessus, si est demandé.
- (529) **Sherry Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, un œuf frais bien battu avec une cuillère de sucre en poudre, ajouter un verre de Xérès, un trait de curaçao, frapper et passer dans un petit gobelet, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (530) **Sherry Limonade.** — Dans un gobelet, un verre à liqueurs de sirop de sucre, un verre à liqueurs de jus de citron, un verre à madère de Xérès, emplir avec de l'eau, frapper, mélanger, garnir avec de fruits de saison et servez avec chalumeaux.

- (531) **Sherry Punch.** — Dans un gobelet avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, une cuillère à café de jus de citron, un verre à bordeaux de Xerès, agiter et passer dans un grand gobelet en cristal, garnir de fruits coupés et verser dessus, sans mélanger, un petit verre de vin de Médoc, servez avec chalumeaux.
- (532) **Sherry Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, dissoudre avec un trait d'eau de seltz, ajouter deux ou trois morceaux de glace, emplir avec Xerès, saupoudrer muscade et servez.
- (533) **Sherry Sours.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillerée à bouche de jus de citron, une cuillerée de sucre en poudre, un verre à madère de Xerès, emplir avec soda, remuer, décorer avec fruits et servez avec chalumeaux.
- (534) **Silver Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits de sirop de gomme, une cuillère à café de marasquin, un trait de jus de citron, demi-verre à madère de Gin, demi-verre à liqueurs de vermouth français, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste citron pressé.
- (535) **Silver Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères, à café de sucre en poudre, le jus d'un demi citron, un blanc d'œuf, frapper et passer dans un gobelet moyen et remplir avec siphon, garnir d'une demi-tranche de citron et servez avec chalumeaux.
- (536) **Sleeper.** — Dans un petit gobelet, un verre à madère de Sherry Wine et emplir d'eau chaude, passer la râpe muscade et servez.
- (537) **Snow Ball.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un blanc d'œuf, un verre de Whisky, frapper, emplir avec Ginger-Ale et passer dans un gobelet moyen, servez avec chalumeaux.

- (538) **Soda Cocktail.** — Dans un gobelet moyen, un verre à bordeaux de Sweppes Soda, une cuillère à bouche de sirop de gomme, une cuillère à café d'angostura, un trait de jus de citron, un zeste citron, quelques petits morceaux de glace, remuer et servez avec chalumeaux.
- (539) **Soda-Limonade.** — Dans un grand gobelet avec glace en petits morceaux, deux cuillères à café de sucre en poudre, un verre à liqueurs de jus de citron, emplir avec Sweppes Soda, mélanger bien et servez avec chalumeaux.
- (540) **Soda Nectar.** — Dans un gobelet avec trois cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, deux morceaux de glace, deux verres à bordeaux d'eau de seltz, mélanger bien et ajouter une petite cuillère de bicarbonate de soude, remuer à la cuillère et boire pendant l'affervescence.
- (541) **Som-Sem.** Dans un petit gobelet en cristal, une cuillère à café de grenadine, demi-verre à liqueur de goudron, un demi-verre à madère de kirsch, un zeste citron, une cuillerée de glace pilée, emplir avec siphon, remuer et servez avec chalumeaux.
- (542) **Sonino Cobbler.** — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère d'eau pour dissoudre le sucre, ajouter deux ou trois morceaux de glace, emplir avec du vin de Sonino, garnir avec des fruits confits et deux cerises macérées à l'eau-de-vie et servez avec petits cuillers et chalumeaux.
- (543) **Soyer au champagne.** — Dans un grand gobelet avec glace pilée, un verre à liqueurs de sirop de grenadine, un verre à liqueurs de cognac, remplir le gobelet avec du champagne, remuer à la cuillère, ajouter une tranche de citron et une tranche d'orange et servez avec longues pailles.
- (544) **Sorbet.** — Jus de fruits cuits avec du sucre, servir froid dans un verre à bordeaux.

un jaune d'œuf bien battu avec une demi-cuillère à café de sucre en poudre, ajouter trois traits de curaçao, trois de noyeu, deux traits de Ginger-Brandy, un verre de cognac, frapper et passer

- (545) **Square Meal.** — Dans shaker avec glace pilée, dans un verre rouge à pied, servez avec courtes pailles.
- (546) **Star and Stripe.** — Dans un petit verre à flûte, en partie égale, sans mélanger : noyeux, chartreuse jaune, curaçao rouge et cognac.
- (547) **Star Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits de sirop de sucre, un trait de curaçao, trois traits d'angostura, demi-verre de vermouth italien, demi-verre à madère de cidre, frapper et passer dans un verre à bordeaux avec zeste citron.
- (548) **Stom Pence.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, un verre de cognac, emplir de cidre, remuer et servez avec chalumeaux.
- (549) **Stone Fance.** — Dans un grand verre à pied, un verre à madère de Whisky, trois petits morceaux de glace, remplir le verre de cidre, bien sucre, mélanger et servez avec chalumeaux.
- (550) **Stout Sangarée.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillerée de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, emplir le verre avec Stout Beer, ajouter deux petits morceaux de glace, saupoudrer muscade et servez.
- (551) **Suprême Cordiale.** — Dans un verre à bordeaux, plein de glace pilée, verser moitié du verre Suprême mandarine, et moitié Suprême orange, servez avec chalumeaux.
- (552) **Swedinsch Punch.** — Dans un verre à bordeaux, moitié de glace pilée, trois traits d'angostura, un verre à madère de Coloris Punch, remuer et servez avec courtes pailles.

- (553) **Sweet William.** — Dans un gobelet moyen, un verre à liqueurs de curaçao rouge, un verre à liqueurs de crème de fraises, deux cuillerées de glace pilée, remplir avec de l'eau, remuer et servez avec chalumeaux.
- (554) **Swiss Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de sucre, un verret à liqueurs d'absinthe, un verre à liqueurs de gentiane, frapper et passer dans un verre à cocktail et servez.
- (555) **Tac-Tics.** — Dans un verre à flûte, une cerise macérée à l'eau-de-vie, plein de glace pilée, et quatre qualité de liqueurs, en partie égale sans être mélanger, Pouente Chantilly, et servez avec courtes pailles.
- (556) **Tango Interval.** — Dans un grand gobelet en crsital, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un verre de Sherry Wine, emplir avec du cidre et siphon, ajouter un trait de jus de citron, un trait de curaçao, décorer avec des fruits de saison escalloppés, remuer et servez avec chalumeaux.
- (557) **Taragone Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de sirop de gomme, un verre à liqueur Kirscheswasser, un verre à liqueur de chartreuse jaune, un trait de siphon, frapper et passez dans un verre à bordeaux garni d'une cerise macérée à l'eau de vie.
- (558) **Taragone Oyster.** Dans un verre à madère, un jaune d'œuf (sans le briser), remplir avec Chartreuse jaune et servez avec petite cuillère.
- (559) **Thunder.** — Dans un shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre une jaune d'œuf frais, un diablotin de Cayenne, bien remuer, ajouter un verre de cognac, frapper, passer dans un verre jaune à pied, et servez avec chalumeaux.
- (560) **Tip-Tap Punch.** — Dans un grand gobelet en

cristal avec quelques morceaux de glace, une cuillère à café de jus de citron, un verre de cognac, une tranche d'orange, citron et ananas, remplir avec du champagne doux, remuer à la cuillère, ajouter quelques fruits coupés, et servez avec chalumeaux.

- (561) **Tom and Jerry.** — Jaune d'œuf bien battu une cuillerée de sucre en poudre, une pincée d'épices, ajouter une demi-verre à liqueur de rhum et autant de cognac, une cuillère à café de curaçao, un clou de giroflée, ajouter une tasse d'eau bouillante, remuer et passer dans une tasse spéciale à Tom et Jerry, servez mousseux.
- (562) **Tom Collin.** — Dans un grand gobelet avec glace, deux traits de jus de citron, deux cuillères à café de sucre en poudre, un cuillère à café de lait, un verre à madère de gin, emplir avec siphon soda, remuer, ajouter une tranche citron et servez mousseux avec chalumeaux.
- (563) **Tom Collin Brandy.** — Dans un grand gobelet avec glace, un verre à liqueur de sirop de sucre, un verre à madère de cognac, un demi-verre à liqueur de marasquin, le jus d'un demi citron, mélanger, remplir avec une bouteille de soda water et servez mousseux avec chalumeaux.
- (564) **Toison d'Or.** — Dans un verre à madère plein de glace pilée, verser dessus un demi-verre de Bénédictine, agiter la bouteille, de l'eau-de-vie de Dantzic et remplir le verre, servez avec chalumeaux.
- (565) **Too-Too.** — Dans un shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un œuf frais, agiter très fort, ajouter une cuillerée de sirop de framboises, un verre à liqueur de rhum, un verre à liqueur de cognac, remuer et passer dans un gobelet moyen, et servez avec chalumeaux.
- (566) **Torelli's Appetency.** - Un jaune d'œuf bien battu avec une cuillère à café de sucre en poudre, deux

diablotins de Cayenne ajouter un demi-verre de cognac, remuer, mettez dans un verre à madère un verre à liqueur de crème de cacao, et verser dessus le mélange préparé, servez sans mélanger, avec courte-pailles.

- (567) **Torelli's Appetizer.** — Dans un grand verre flûte, quelques petits morceaux de glace, un verre à liqueur de bitter Campari, un verre à madère de vermouth Martini et Rossi, un zeste citron, emplir avec siphon, et servez.
- (568) **Torellis Bishop.** — Dans un bol, pêche bien mûre coupée en quartier, macérée au sucre en poudre une pincée de canelle en poudre et cognac, emplir avec vin de Barbara mousseux et servez.
- (569) **Torelli's Claret Cup.** — (Recette pour 30 personnes) : Dans une grande soupière, dissoudre 20 morceaux de sucre avec une bouteille d'Appollinaris, ajouter une moitié d'ananas, deux citrons et deux oranges, le tout coupé en tranches, un verre à bordeaux de marasquin, un verre à madère de Grand Marnier, quatre bouteilles de bordeaux rouge, une bouteille de champagne, remuer avec louche, ajouter quelques gros morceaux de glace au moment de servir et une poignée de cerises ou des grains de raisin et servez dans verres à bordeaux.
- (570) **Torelli's Cobbler.** — Dans un gobelet au tiers plein de glace pilée, un verre à liqueur de crème de noyau, un demi-verre à liqueur de curaçao, emplir avec muscato blanc, remuer à la cuillère, et passer dans un gobelet contenant fruits escaloppés et grains de raisin blanc, et servez avec cuillères et chalumeaux.
- (571) **Torelli's Cocktail.** — Dans un shaker avec glace pilée, un trait angustura, un zeste de citron, deux traits marasquin, un tiers de verre de madère Grand Marnier, un demi-verre à madère vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans

un verre à cocktail au bord sucré, garnir zeste orange et servez avec courte-pailles.

(572) **Torelli's-Collin.** — Dans un grand gobelet, une ceaux de glace, remuer et servez avec chalu-cuillère à bouche des ucre en poudre, le jus d'un demi citron et d'une demi orange, un verre à liqueur de Grand Marnier, un demi-verre à liqueur de gin, un demi-verre à liqueur de marasquin, emplir avec siphon, quelques petits morceaux.

(573) **Torelli's Crusta.** — Préparer un verre à bordeaux avec le bord sucré, avec un couteau enlever l'écorce d'une orange, de façon à pouvoir garnir l'intérieur du verre à bordeaux, mettez une fraise au fond et vous versez dessus la boisson suivante dans shaker avec glace pilée, le jus d'un quart de citron, une demi-cuillère à café de sucre en poudre, deux traits angustura, quatre traits de noyau, une cuillère à café de marasquin, un verre à liqueur de porto blanc, un verre à liqueur de Grand Marnier, frapper et passer dans le verre, préparer comme il a été indiqué ci-dessus, et servez avec courte-pailles.

(574) **Torelli's Cup.** -- (Recette pour 15 personnes)
Dans une terrine, un verre à madère de curaçao rouge, un verre à madère de noyau, une bouteille de muscato blanc, une bouteille d'Asti mousseux, deux branches de mélisse, tranches d'oranges, d'ananas et fruits escaloppés, quelques fraises ou grains de raisin, remuer avec louche, et ajouter au moment de servir une bouteille de Perrier et quelques morceaux de glace.

(575) **Torelli's Daisy.** — Dans un shaker avec un tiers de glace pilée, un verre à liqueur de crème de vanille, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de marasquin, deux tiers de verre à madère de Grand Marnier, frapper et passer dans un petit gobelet, emplir avec trait siphon et servez avec chalumeaux.

- (576) **Torelli's Flag.** — Dans un gobelet à champagne ou dans un verre-flûte au tiers plein de glace pilée, couvrir avec crème de menthe, ajouter un second tiers de glace pilée, mettre un dé de fruits confits au milieu et couvrir avec marasquin, ajouter un troisième tiers de glace pilée et couvrez avec Cherry Brandy, le tout sans mélanger, coller un chalumeau contre le verre et servez.
- (577) **Torelli's Flip.** — Dans un shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucré en poudre, un œuf frais, un pensée de canelle en poudre, un zeste de citron, agiter très fort, ajouter un verre de cointreau, deux traits de noyau, une cuillère à café de crème de vanille, deux traits siphon, remuer et passer dans un verre à flip saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (578) **Torelli's Fix.** — Dans un grand gobelet en cristal avec glace, une cuillère à bouche sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à liqueur de Kummel, un verre de kirsch, emplir avec eau de Perrier, remuer, décorer avec fruits coupés, fraises ou cerises, et servez avec chalumeaux.
- (579) **Torelli's Fizz.** — Dans un shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un demi-verre de gin, un verre de Grand Marnier, une cuillère à café de blanc d'œuf, agiter, emplir avec soda, remuer, passer dans un gobelet moyen, garnir tranches citron et servez avec chalumeaux.
- (580) **Torelli's Gaff.** — Dans un gobelet, quelques petits morceaux de glace, un verre à bordeaux de bitter Ale, un demi-verre à liqueur de curaçao rouge, un demi-verre à liqueur de Grand Marnier, emplir avec Stout Ginger-Ale, remuer et servez avec chalumeaux.
- (581) **Torelli's Glühwein.** Dans une petite casserole, un verre de vin rouge avec sucre, clous de giroflée, canelle, noix, muscade, zeste de citron, faire

bien chaufer (sans bouillir), passer dans un fer rougi au feu, et verser à travers une passoire dans un verre à pied, ajouter dessus un demi-verre de rhum ou de cognac et servez flambé.

(582) **Torelli's Grog.** — Dans un verre rouge à pied, deux cuillères à café de sucre en poudre, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de Grand Marnier, une cuillère à café de jus d'orange, un verre à liqueur de kirsch, emplir avec eau bouillante, remuer, ajouter une tranche de citron, une cerise macérée au kirsch, arroser avec une cuillère à café de cognac et servez flambé.

(583) **Torelli's Julep.** — Préparer un grand gobelet au tiers plein de fruits escaloppés, décorer à l'intérieur du verre avec trois feuilles de menthe fraîche, brouiller au jus de citron et sucre, et verser devant le client les boissons suivantes : préparer dans shaker un tiers de glace pilée, une cuillerée de sucre, dissoudre avec eau, deux branches de menthe fraîche pilée, une cuillère à café de crème de vanille, une cuillère à café de Grand Marnier, emplir avec Moscato blanc, remuer à la cuillère et passer dans le verre préparé comme il a été indiqué ci-dessus, servez avec chalumeaux et petites cuillères.

(584) **Torelli's Kniekerbein.** — Dans un verre à flûte, demi-verre à liqueurs de crème de vanille, un jaune d'œuf sans le briser, un demi-verre à liqueurs cognac, un demi-verre à liqueurs curaçao, un trait de rhum dessus et servez sans mélanger avec petite cuillère.

(585) **Torelli Knickerbocker.** — Dans shaker, un tiers de glace pilée, deux zestes de citron, le jus d'un demi-citron, un demi-verre à liqueur de sirop de cerises, un demi-verre à liqueur de Grand Marnier, un verre à liqueur de rhum, frapper et passer dans un verre moyen, ajouter une cuillerée de fruits coupés et servez.

(586) **Torelli's Lemosquache.** — Dans un grand gobelet,

le blanc d'un œuf bien battu avec deux cuillerées de sucre en poudre, ajouter le jus d'un citron, deux traits de mandarinette, quelques morceaux de glace, emplir avec soda, remuer, garnir d'une tranche d'orange et servez avec chalumeaux.

(587) **Torelli's Marquise.** — (Recette pour 20 personnes):

Dans une casserole, une bouteille de vin rouge avec sucre, canelle, clous de giroflée, quatre tranches de citron, faire à peine bouillir, faire refroidir sur glace, passer dans une terrine, ajouter deux bouteilles de champagne, un verre à madère de marasquin, remuer, garnir avec assortiment de fruits coupés, ajouter une bouteille de Perrier et quelques morceaux de glace au moment de servir, servez avec louche dans coupe à champagne.

(588) **Torelli's Mélange.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de noyau, emplir avec café et lait, frapper et passer dans un gobelet moyen, ajouter une pointe de Chantilly, saupoudrer vanille et servez avec cuillère et chalumeaux.

(589) **Torelli's Night Cup.** — Dans shaker avec un quart de glace pilée, deux jaunes d'œufs, bien agiter avec un verre à liqueurs de crème de noyau, un verre à liqueurs de Grand Marnier, un demi-verre à liqueurs de curaçao rouge, et passer dans un verre à bordeaux, ajouter une pointe de crème de Chantilly dessus, saupoudrer vanille et servez avec petites cuillères et chalumeaux.

(590) **Torelli's Nog.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un œuf frais, agiter très fort, ajouter un peu de noix muscade, un verre de Marsala, un verre de Grand Marnier, un verre à bordeaux de lait, remuer et passer dans un verre rouge à pied, décorer avec pointe de Chantilly et servez avec petite cuillère et chalumeaux.

(591) **Oranges-Quaches.** — Dans un grand gobelet, une cuillerée à café de sucre en poudre, deux

traits de curaçao rouge, un trait de rhum, un trait de jus de citron et le jus d'une orange, quelques morceaux de glace, emplir avec eau fraîche, remuer, ajouter une tranche orange, deux traits de siphon et servez avec chalumeaux.

- (592) **Torelli's Pfirsh Bowle.** — Pêches pilées, couvrir de sucre en poudre, mouiller avec madère, laisser macérer dans une terrine pendant deux heures, remplir avec vin blanc, champagne et eau de seltz, ajouter quelques morceaux de glace au moment de servir et servez dans coupes à champagne.
- (593) **Torelli's Pousse-l'Amour.** — Dans un verre rouge à pied, en parties égales, sans mélanger, marasquin, un jaune d'œuf, curaçao rouge, noyau et cognac.
- (594) **Torelli's Punch (Cold).** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère de Grand Marnier, un demi-verre à madère de mandarinette, le jus d'une moitié d'orange, un verre à bordeaux de lait, une pincée de noix muscade, frapper et passer dans un gobelet en cristal, ajouter une cuillère de confiture de fraises, remuer et servez avec petite cuillère et chalumeaux.
- (95) **Torelli's Punch (Hot).** — Dans un verre jaune à pied, un zeste de citron, un verre à madère de exir-camomille, emplir d'eau bouillante, ajouter une cuillère à café de cognac dessus et servez flambé.
- (596) **Torelli's Punch (Tepid).** — (Recette pour 15 personnes) : Dans un grand saladier, mettre huit jaunes d'œufs, ajouter une pincée de clous de giroflée en poudre, et autant de noix muscade et de canelle, 250 gr. de sucre en poudre, former en neige bien ferme les huit blancs d'œufs dans un autre bol, et mélanger avec les jaunes, ajouter un demi-litre de cognac, un demi-litre de rhum, un litre d'eau bouillante, la verser doucement

toujours en remuant avec le fouet et servez avec louche, dans des coupes à champagne.

- (597) **Torelli's Sangaré.** — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de Fernet Branca, deux ou trois petits morceaux de glace, emplir avec vin de Marsala, remuer, saupoudrer muscade et servez.
- (598) **Torelli's Sling.** — Dans un gobelet moyen, une cuillère à café de sirop de sucre, une cuillère à café Amer Picon, un verre à madère de Cointreau, une pincée de muscade, un zeste de citron, emplir avec eau chaude ou froide, comme demandé et servez.
- (599) **Torelli's Smash.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, dissoudre avec un peu d'eau, deux feuilles de menthe fraîche pilées, un demi-verre à liqueur sirop de fraissess, un verre à madère de Grand Marnier, agiter et passer dans un gobelet moyen contenant un tiers de fraises, saupoudrer de sucre et arroser de jus de citron, entourer de trois feuilles de menthe, servez avec chalumeaux et petite cuillère.
- (600) **Torelli's Soyer.** — Dans un grand gobelet en cristal avec un quart plein de glace pilée, une cuillère à café de jus d'orange, une cuillère à café de curaçao rouge, un cuillère à café de Grand Marnier, deux traits marasquin, un verre à liqueur de sirop de grenadine, emplir avec champagne, remuer à la cuillère, décorer d'une tranche orange et servez avec chalumeaux.
- (601) **Torelli's Sours.** — Dans shaker avec glace pilée, une demi-cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, le jus d'une demi-orange, une cuillère à café anisette, un verre à madère de quinquina, agiter et passer dans un gobelet moyen, décorer de fruits coupés et emplir le verre avec trait de siphon, servez avec chalumeaux.

- (602) **Torelli's Toddy.** — Dans un verre rouge à pied, un trait angustura, un verre à liqueur eau-de-vie de Dantzig, un demi-verre à liqueur de Grand Marnier, une cuillère à café de crème de vanille, emplir avec eau frappée ou eau bouillante suivant comme l'on demande. (Hot or Cold).
- (603) **Torelli's Tom-Jerry.** — Dans un gobelet, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf bien battu, ajouter une cuillère à café de curaçao, une cuillère de rhum, une cuillère de cognac, une pinte d'épice, deux clous de giroflée, remuer, emplir avec eau bouillante ou eau glacée, comme demandé), enlever les deux clous de giroflée, verser d'un gobelet à l'autre pour rendre mousseux, saupoudrer muscade et servez.
- (604) **Touch-me-not.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de cassis, un verre de rhum, une cuillère à café de jus de citron, un trait de sirop de gomme, frapper et passer dans un verre à bordeaux.
- (605) **Ultimus.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, deux diabolins de Cayenne, un peu de noix muscade, un jaune d'œuf, agiter et ajouter un verre à madère de scotch whisky, remuer et passer dans un verre à bordeaux.
- (606) **Unhand.** — Dans shaker avec glace pliée, un zeste de citron, un œuf frais, agiter très fort, ajouter un verre à liqueur de sirop d'ananas, un verre à madère de Rey Whisky, emplir avec Perrier water, remuer, passer dans un gobelet encristal, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (607) **Univers Cocktail.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillère à café de bitter Campari, une cuillère à café de cognac, un demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste de citron.

- (608) **Usual Punch.** — Dans un gobelet moyen, ou dans un verre à grog, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à liqueur de rhum, un demi-verre à liqueur de cognac, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de jus de citron, emplir avec eau bouillante ou glacée (à volonté), remuer, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (609) **Uxurius.** — Dans un gobelet en cristal, une cuillère à bouche de miel, un jaune d'œuf, un zeste de citron, remuer à la cuillère, emplir avec vin chaud, mélanger, saupoudrer muscade et servez.
- (610) **Vanille Punch.** — Dans un gobelet moyen, trois traits de curaçao rouge, trois traits de noyau, deux traits de jus d'orange, un verre à madère de crème de vanille, emplir avec glace pilée, remuer, décorer d'une tranche d'orange et une cuillerée de macédoine de fruits, servez avec chalumeaux.
- (611) **Vanille-Raspberry.** — Dans un bol, entouré de glace pilée, framboises macérées au jus de citron et sucre, ajouter un verre à liqueur de crème de vanille et emplir avec vin d'Alicante, remuer doucement et servez avec louche dans coupes à champagne.
- (612) **Vatican Punch.** — Dans un gobelet double avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un œuf frais, bien battre, ajouter deux traits de jus de citron, une cuillère à café de curaçao, une cuillère à café de rhum, emplir avec vin blanc, frapper et passer dans un gobelet en cristal, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (613) **Venzelos Cocktail.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, un demi-verre à liqueur de cognac, un demi-verre à liqueur de gin, un demi-verre à madère de porto blanc, frapper et

passer dans un verre à cocktail avec zeste de citron et servez.

- (614) **Venizelos Sling.** Dans un grand verre à pied, un morceau de sucre, un verre à liqueur de Kummel, un verre à liqueur de gin, râper muscade, un tranche de citron piquée d'un clou de giroflée, emplir d'eau bouillante et servez.
- (615) **Vermouth-Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits angustura, deux traits de noyau, deux de curaçao, deux tiers de verre à madère de vermouth Martini et Rossi, frapper et passer dans un verre à cocktail, ajouter un zeste de citron pressé et servez.
- (616) **Violet Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, quatre traits orange bitter, une cuillère à café de cassis, deux tiers de verre à madère de Byrrh, frapper et passer dans un petit verre rouge à cocktail avec zeste orange pressé et servez.
- (617) **Vogien Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de citron, une cuillère à café de sirop de grenadine, un demi-verre à liqueur de goudron, un demi-verre à madère eau de seltz, agiter et passer dans un verre à cocktail, ajouter un trait de kirsch dessus et servez.
- (618) **Voslau Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de marasquin, un diablo-tin, poivre rouge, un demi-verre à madère de pippermint, un verre à liqueur de Wodka, frapper et passer dans un verre à cocktail et servez.
- (619) **Washington Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop d'ananas, deux tiers de verre à madère de gin, un demi-verre à madère de Sherry wine, frapper et passer dans un verre à bordeaux et servez avec zeste orange pressé.

- (620) **Waterloo Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un verre à liqueur de fine Napoléon, un verre à liqueurs de porto blanc, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste citron pressé.
- (621) **Welshman's Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait anisette, un demi-verre à madère whisky, un demi-verre à madère vermouthe. Noilly, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir zeste citron et servez.
- (622) **Whisky Cobbler.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop d'ananas, un verre à madère de whisky, emplir avec siphon, remuer, garnir avec fruits coupés, ananas et grains de raisin, servez avec petite cuiller et chalumeaux.
- (623) **Whisky Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, trois traits angustura, trois traits de curacao, trois traits de noyau, un demi-verre à madère de whisky, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée à l'eau-de-vie.
- (624) **Whisky Collin.** — Dans un gobelet avec glace pilée, deux cuillerées à café sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de whisky, emplir avec soda, remuer et servez avec chalumeaux.
- (625) **Whisky Crusta.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillerée à café de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop d'amande, un trait angustura, le jus d'un demi-citron, une cuillère à café de marasquin, un verre de scotch whisky, frapper et passer dans le verre à bordeaux préparé à l'avance, comme il a été indiqué pour « Brandy Crusta ».
- (626) **Whisky Daisy.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café de sirop de framboises, une cuillère à

café de jus de citron, un verre de whisky, frapper et passer dans un petit gobelet, emplir avec trait de siphon, servez avec courte-pailles.

- (627) **Whisky Egg-Nog.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, un œuf frais bien battu, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un peu de muscade, un verre à madère de whisky, un verre à madère de lait, agiter et passer dans un verre à pied, servez avec chalumeaux.
- (628) **Whisky Flash.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait de jus de citron, deux traits de sirop d'ananas, un verre à madère de whisky, un verre à madère d'eau, frapper et passer dans un verre rouge à pied au bord sucré et servez.
- (629) **Whisky Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, trois traits de curaçao, trois traits de noyau, agiter très fort, ajouter un verre à madère de whisky, mélanger et passer dans verre à flip, saupoudrer muscade et servez avec chalumeaux.
- (630) **Whisky Flip-Flap.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche sirop d'ananas, un verre à liqueur de whisky, le blanc d'un œuf frais, agiter fortement et passer dans un verre à bordeaux et servez avec chalumeaux.
- (631) **Whisky Fix.** — Dans un grand gobelet en cristal, deux cuillères à café de jus de citron, deux cuillères à café de sucre en poudre, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, un verre à madère de whisky, quelques petits morceaux de glace, emplir avec soda, remuer, décorer avec fruits coupés, une tranche citron et servez avec chalumeaux.
- (632) **Whisky Fizz.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à bouche de sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à madère de whisky, frapper et passer dans un

gobelet moyen, emplir avec siphon, décorer tranche citron et servez avec chalumeaux.

- (633) **Whisky Grog.** — Dans un verre à pied, une cuillère à bouche de sirop d'ananas, trois traits de curaçao rouge, un verre à madère de whisky, une tranche de citron ou orange, emplir d'eau bouillante, remuer et servez.
- (634) **Whisky Julep.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, trois feuilles de menthe fraîche pilées, un verre à madère de whisky, frapper et passer dans un gobelet en cristal, remplir avec glace pilée, décorer de fruits de saison, feuilles de menthe, saupoudrer avec sucre et arroser sans mélanger, d'un demi-verre de rhum et servez avec chalumeaux.
- (635) **Whisky Night Cup.** — (Recette avec un œuf, suffisante pour quatre personnes) : Dans shaker avec un quart de glace pilée, un jaune d'œuf, un verre à madère de whisky, un verre à madère de curaçao rouge, un verre à liqueur anisette, un verre à liqueur de cognac, un verre à liqueur de sirop d'ananas, agiter très fort et passer dans verres à madère et servez avec courte-paille.
- (636) **Whisky Punch (Gold).** — Dans un verre à pied, une cuillère à bouche sirop d'ananas, un cuillère à café curaçao, un verre à madère de whisky, emplir avec eau et glace pilée, décorer de fruits coupés, tranche d'ananas et servez avec chalumeaux.
- (637) **Whisky Punch (Hot).** — Dans un verre rouge à pied, un morceau de sucre, une cuillère à café sirop d'ananas, une cuillère à café curaçao, un verre de whisky, une tranche citron, un peu de muscade, emplir avec eau bouillante, remuer, ajouter une cuillère à café de rhum et servez flambé.
- (638) **Whisky Rickey.** — Dans petit gobelet avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre,

autant de jus de citron, un verre à liqueurs de whisky, remplir avec soda-water, remuer et servez avec chalumeaux.

- (639) **Whisky Sangarée.** — Dans un verre moyen à pied, quelques petits morceaux de glace, une cuillère à café de sucre en poudre, un verre à madère de whisky, un trait de Cherry Brandy, remuer, saupoudrer muscade eu servez.
- (640) **Whisky Sling.** — (Cold ou Hot), suivant comme est demandé, se prépare dans un verre à grog, une cuillère à café de sucre, un zeste de citron, un verre à madère de whisky, emplir d'eau (chaude ou glacée), passer la râpe muscade et servez.
- (641) **Whisky Smash.** — Dans un gobelet moyen, une cuillère de sirop d'ananas, trois feuilles de menthe fraîche pressée, un verre de whisky, remplir avec glace pilée, décorer avec fruits de saison et servez avec chalumeaux.
- (642) **Whisky Snapper.** — Dans un gobelet avec glace pilée, une cuillère de sucre en poudre, quatre traits de jus de citron, une cuillère à café de sirop de framboises, un verre de whisky, une cuillère à café de miel, emplir avec soda, remuer, décorer tranche citron et servez avec chalumeaux.
- (643) **Whisky Spider.** — Dans un grand gobelet en cristal, deux morceaux de glace, trois traits angustura, un verre de Rye Whisky, une tranche de citron, remplir avec ginger ale, et servez.
- (644) **Whisky Sours.** — Dans un gobelet avec glace pilée, le jus d'un demi-citron, une cuillère à bouche de sucre en poudre, un verre à madère de whisky, emplir avec soda, remuer, décorer avec fruits coupés, et servez avec chalumeaux.
- (645) **Whisky Stone Fence.** — Dans gobelet avec glace en petits morceaux, une cuillère à bouche de

sirop d'ananas, un verre à madère de whisky, emplir avec cidre, remuer et servez avec chalumeaux.

- (646) **Whisky Toddy.** — Dans un verre à grog, une cuiller à bouche de sirop d'ananas, un trait angustura, un verre à madère de whisky, emplir avec eau chaude ou glacée, suivant comme est demandé (hot or gold), remuer et servez.
- (647) **White Cross.** — Dans un gobelet en cristal, avec quelques petits morceaux de glace, un verre à liqueur Impériale Mandarine, un verre à madère de whisky, emplir avec eau nature, remuer et servez.
- (648) **Whiste Lion.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un trait de jus de citron, une cuillère à café sirop de framboises, une cuillère à café curaçao, un verre à madère de rhum, emplir avec siphon, remuer, passer dans un gobelet en cristal contenant fruits coupés, fraises et cerises, servez avec petite cuillère et chalumeaux.
- (649) **Whiste Plush.** — Passer au client un grand gobelet en cristal, la bouteille à whisky et un pot de lait bien frais afin qu'il se serve à son goût.
- (650) **Widow Kiss.** Dans petit verre à madère, en parties égales, sans mélanger, un jaune d'œuf, un demi-verre à liqueur de marasquin, un demi-verre à liqueur de Chartreuse verte., un demi-verre à liqueur Bénédicte et servez.
- (651) **Winnipeg Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, le jus d'une moitié d'orange, deux traits de jus de citron, une cuillère à café sirop d'ananas, un demi-verre à madère de curaçao triple-sec, frapper et passer dans un verre à bordeaux, servez avec zeste orange.
- (652) **Winnipeg Squasch.** — Dans grand gobelet en

cristal, une cuillère à bouche sirop d'ananas, le jus d'un demi-citron, le jus d'une orange, deux traits de curaçao, emplir avec soda, ajouter quelques petits morceaux de glace, garnir d'une tranche de citron et orange et servez avec chalumeaux.

(653) **Winter Palace Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, le jus d'une mandarine, un demi-verre à madère de gin, une cuillère à café anisette, un demi-verre à madère de vermouth Martini et Rossi, un trait d'orange bitter, frapper et passer dans un verre à bordeaux au bord sucré, ajouter une olive verte et un zeste de citron pressé, servez avec chalumeaux.

(654) **Winter Palace Crusta.** — Avec un couteau, enlever l'écorce d'une belle mandarine, sans la déchirer, la mettre dans un verre à bordeaux avec bord sucré, ajouter trois cerises macérées au kirsch, et verser dedans la boisson suivante : Dans shaker avec un tiers de glace pilée, deux traits orange bitter, le jus d'une demi-mandarine, deux traits de jus de citron, un demi-verre à liqueur de marasquin, un demi-verre à madère de kirsch, frapper et passer dans le verre préparé à l'avance comme il a été indiqué ci-dessus, arroser avec une cuillère à café de Cherry Brandy et servez avec chalumeaux.

(655) **Winter Palace Cup.** — (Recette pour 12 personnes) : Dans un grand bol, un verre à madère de mandarinettes, un verre à madère de marasquin, un verre à madère de Grand Marnier, une demi-bouteille de vin Tokay, une orange et un demi-citron coupés en tranches, deux branches de mélisse, un demi-litre infusion de tilleul léger et bien sucré, remuer, ajouter une poignée de fraises et des grains de raisin, un siphon de seltz et une bouteille de champagne (cuvée Winter), quelques gros morceaux de glace et servez avec louche dans coupe à champagne.

(656) **Winter Palace flambé.** — Dans un verre rouge

à pied, une cuillerée à café de sucre une cuillerée à café de sirop d'orange, une cuillerée à café de curaçao rouge, passé rape muscade, emplir avec eau bouillante mélangée, ajoutez une tranche de citron piquée d'un clou de giroflé, arrosez d'un verre à liqueur de rkum, flambez et servez.

- (657) **Winter Palace Flip.** — Dans shaker avec glace pilée, un jaune d'œuf, bien agiter avec 2 cuillerées à café de sucre, ajouter une cuillerée à café de Maraschino, un verre à liqueur de curaçao rouge, le jus d'un quart de citron et le jus de demi orange, frappez et passez dans un verre à flip, saupoudrez avec muscade et servir avec chalumeaux.
- (658) **Winter Palace frappé.** — Dans un petit verre à flûte ou dans un verre à madère, plein de glace pilée, couvrir en partie égale sans mélanger, anisette et crème de curaçao, servir avec un chalumeau.
- (659) **Winter Palace Garden.** — Dans un gobelet en cristal, une cuillère à bouche de sucre en poudre, dissoudre avec un verre à bordeaux d'eau, ajouter un verre à liqueur de curaçao blanc, un verre à liqueur menthe verte, trois petits morceaux de glace, remuer, ajouter une olive verte, trois feuilles de menthe fraîche brouillées dans le jus de citron et sucre, trois tranches de mandarine et arroser sans mélanger d'un demi-verre de Brandy et servez avec chalumeaux.
- (660) **Winter Palace Mimosa.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sucre en poudre, un jaune d'œuf, un verre à liqueur de Bénédicte, agiter, ajouter un verre à madère de vin blanc, mélanger et passer dans un verre vert pied et servez avec chalumeaux.
- (661) **Winter Palace pousse-café.** — Dans un petit verre à liqueur (flûte), un trait de crème de menthe verte, emplir en parties égales sans mélanger avec mandarinette et Cherry Brandy.

- (662) **Winter Palace Punch (Cold).** — Dans un grand gobelet en cristal, une cuillère à café de sucre en poudre, une cuillère à café curaçao rouge, une cuillère à bouche de jus d'orange, un verre à madère mandarinette, emplir avec champagne et eau de seltz, ajouter deux ou trois morceaux de glace, un tranche citron, une tranche orange et fruits de saison coupés, servez avec chalumeaux.
- (663) **Winter Palace Punch (Hot).** — Dans une verre rouge à pied, une cuillère à café de sucre en poudre, deux traits de jus de citron, une cuillère à café curaçao, un verre à liqueur de Exir camomille, un zeste de citron, passer râpe muscade, emplir d'eau bouillante, remuer, ajouter deux cerises macérées à l'eau-de-vie et une cuillerée de kirsch dessus et servez flambé.
- (664) **Winter Palace Remember.** — Jaune d'œuf bien battu avec une cuillère à café sucre en poudre, un zeste orange pressé, un peu de noix muscade, enlever le zeste orange, ajouter un demi-verre de crème de moka, remuer et verser dans un verre à pied, emplir avec fine champagne (sans mélanger), décorer avec pointe de crème Chantilly et servez avec chalumeaux et petites cuillères.
- (665) **Winter Palace Squash.** — Dans shaker avec un tiers de glace pilée, une cuillère à bouche de sirop de mandarine, le jus d'une demi-orange, une cuillère à café jus de citron, un blanc d'œuf, agiter très fort, emplir avec eau de Perrier ou de seltz, passer dans un gobelet en cristal, garnir avec une tranche d'orange et arroser avec deux traits de porto rouge et servez avec chalumeaux sans mélanger.
- (666) **Winter Palace Waiter.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux traits de noyau, un verre à liqueur crème de moka, un demi-verre à madère café noir, agiter, passer dans gobelet à champagne,

emplir avec crème Chantilly, saupoudrer vanille et servez sans mélanger avec chalumeaux et petite cuillère.

- (667) **Xanthos ou Yellow.** — Jaune d'œuf bien battu avec sucre en poudre, ajouter un verre à liqueur de Chartreuse jaune, un demi-verre à madère d'eau, remuer et servez dans un verre à bordeaux avec courtes-pailles.
- (669) **Xérés Punch.** — (Recette pour 20 personnes) : Dans une grande terrine, deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, un verre à madère crème de vanille, deux verres à bordeaux de cognac, un verre à bordeaux de curaçao sec, deux bouteilles de Xérés, remuer et décorer avec tranches d'orange, de citron et fruits escaloppés, faire rafraîchir sur glace pendant une heure, remuer et servez avec louche, dans un verre à madère.
- (669) **Xertigny Limonade.** — Dans un grand gobelet en cristal, le jus d'un citron, un verre à liqueur de marasquin, une cuillère à café de sucre en poudre, emplir avec vin blanc, quelques morceaux de glace, remuer et servez avec chalumeaux.
- (670) **Xibson Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un demi-verre à madère vermouth français, autant de gordon gin, un trait angustura, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste citron pressé.
- (671) **Xylomite Punch.** — Dans un verre jaune à pied, une cuillère à café de sucre en poudre un verre à bordeaux de lait bien chaud, un verre de curaçao blanc, une peu de noix muscade, remuer, ajouter un demi-verre de whisky dessus, flambé et servez.
- (672) **Xstar Cocktail.** Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueur de vermouth de Turin, deux verres à liqueur de Apple Brandy, frapper et passer dans un verre à cocktail avec zeste citron,

ajouter un trait d'orange bitter dessus et servez avec coudre-pailles.

- (673) **Yankee.** — Dans un gobelet moyen avec quelques morceaux de glace, un verre à liqueur de cognac, un verre à madère de vermouth de Martini et Rossi, emplir avec soda water, remuer et servez avec chalumeaux.
- (674) **Yarmouth Toddy.** — Dans un verre à grog, dissoudre une cuillère à café de sucre avec un peu d'eau, ajouter un verre à liqueurs de cognac, autant de questch, un zeste citron, remplir avec eau bouillante ou glacée selon comme demandé (hot or cold), mélanger et servez.
- (675) **Yonkers.** — Dans un gobelet en cristal, avec quelques morceaux de glace, un verre à liqueur sirop d'ananas, une cuillère à café jus de citron, une cuillère à café de rhum, emplir avec eau de St-Galmier, remuer, décorer avec tranche d'ananas et banane, servez avec chalumeaux.
- (676) **Ypres Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, deux traits sirop de sucre, une cuillère à café de kirsch, un verre à liqueur de whisky, un demi-verre à madère vin blanc, un trait orange bitter, frapper et passer dans verre à bordeaux, garnir d'une cerise macérée au kirsch et servez.
- (677) **Young-Fellow.** — Dans un grand gobelet en cristal, un verre à liqueur Peach-Brandy, deux tranches d'orange, quelques petits morceaux de glace, emplir avec soda water, remuer à la cuiller et servez avec chalumeaux.
- (679) **Young-Man Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un trait de curaçao, un demi-verre à madère de vermouth français, un verre à liqueur de Brandy, frapper et passer dans verre à cocktail, ajouter un zeste de citron pressé et servez.
- (680) **Ytrac.** — Dans un grand gobelet en cristal,

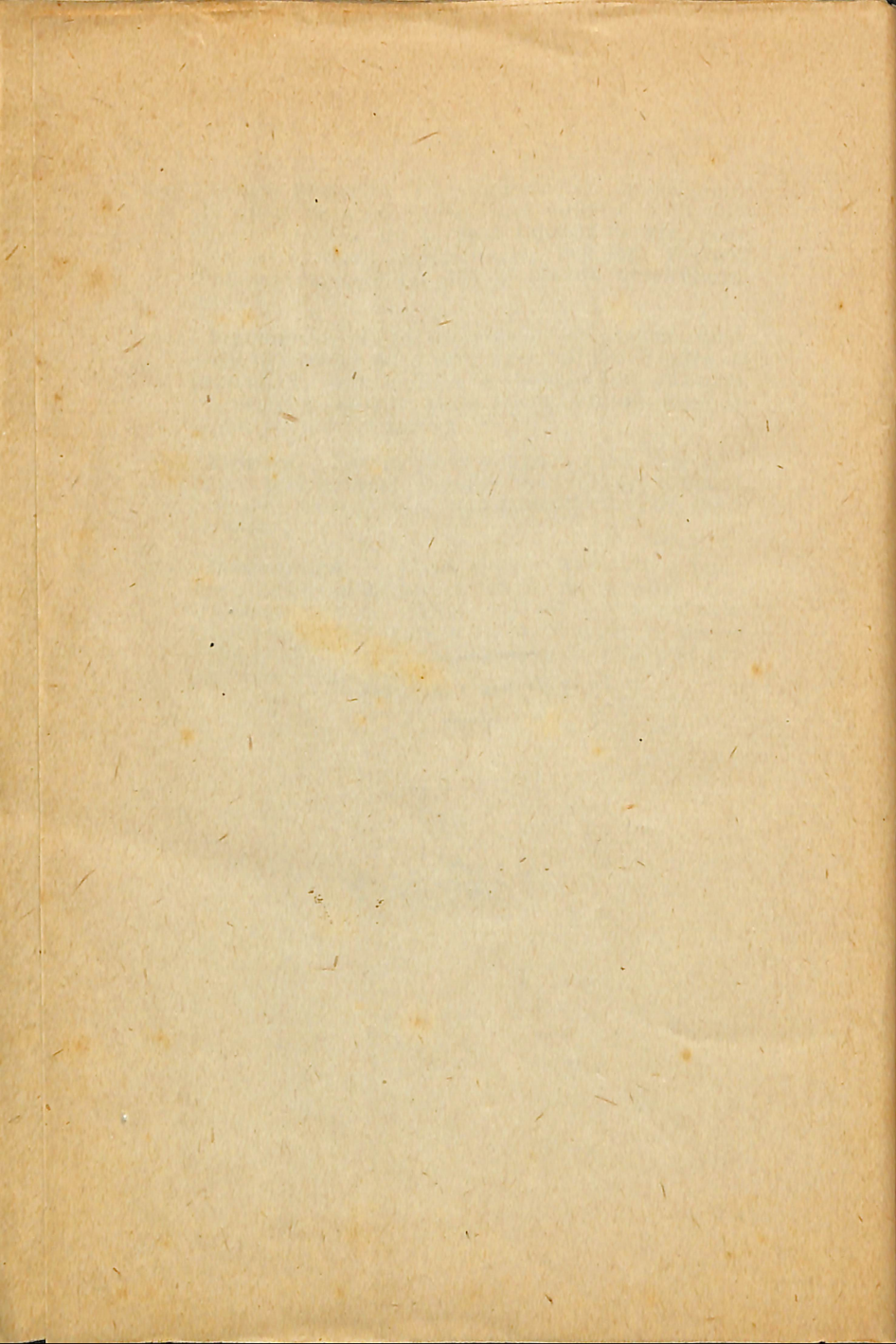
abricots et pêches bien mûres coupées en tranches, saupoudrer avec sucre et une pincée de clous de giroflée en poudre, emplir avec vin rouge, et servez avec cuillère.

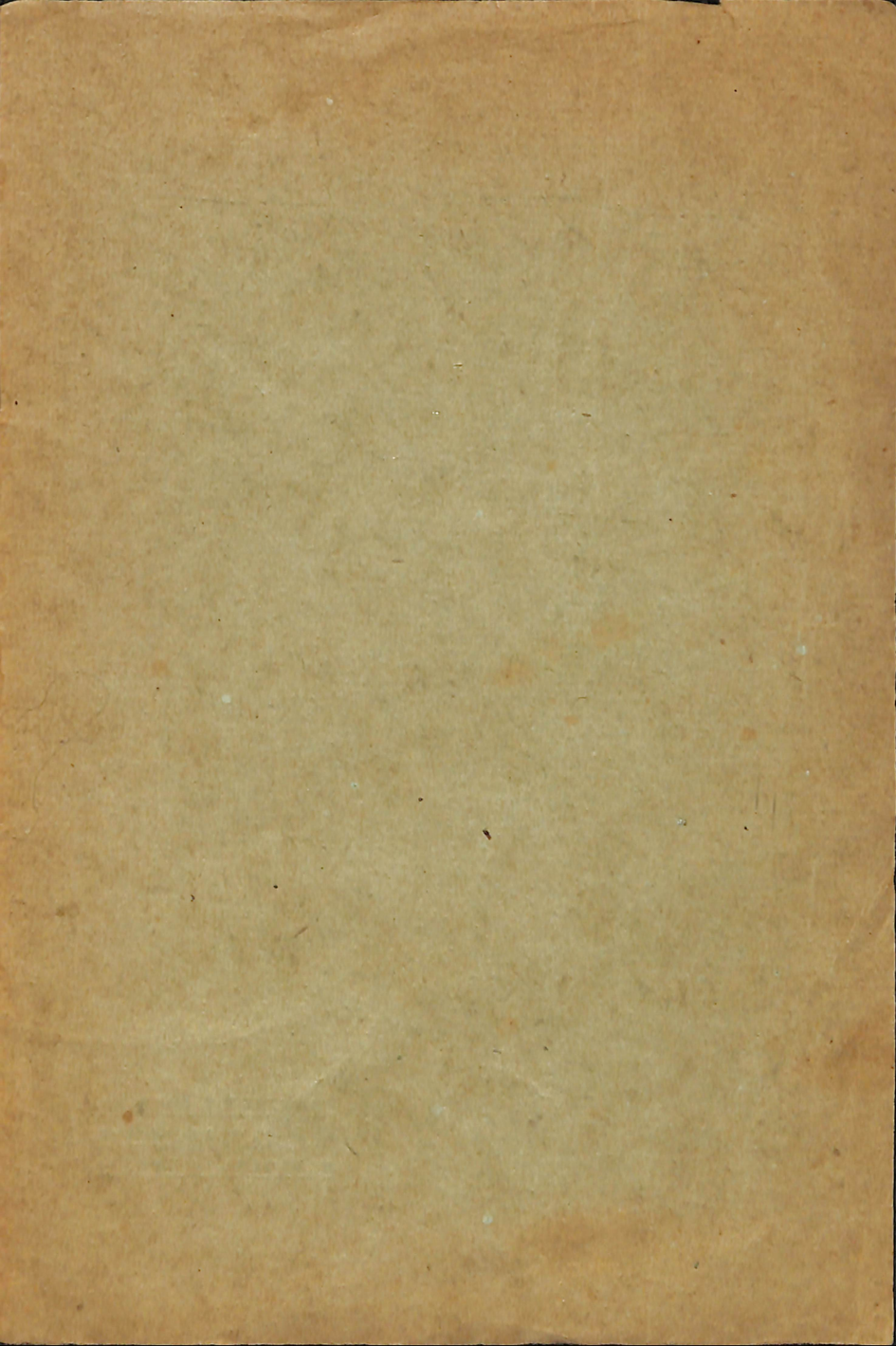
- (681) **Yeures Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un verre à liqueur de kirsch, un verre à liqueurs crème de noyau, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise cuite au sirop et servez.
- (682) **Zanzibar Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un verre à liqueur de curaçao rouge, une cuillère à café de kirsch, une cuillère à café d'essence de café, deux traits de sirop de sucre, frapper et passer dans un verre à cocktail, garnir d'une cerise macérée à l'eau-de-vie, et servez avec courte-pailles.
- (683) **Zara.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, un demi-verre à liqueur de marasquin, un verre à liqueur de cognac, frapper et passer dans un verre à bordeaux, emplir avec trait siphon et servez.
- (684) **Zarnohoff Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, une cuillère à café de sirop de cerise, un demi-verre à madère de kirsch, une cuillère à café eau-de-vie Wodka, frapper et passer dans verre rouge à cocktail, garnir d'une mirabelle macérée à l'eau-mde-vie et servez.
- (685) **Zaza Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait Pepson bitter, un de noyau, un tiers de verre à madère de vermouthe de Martini et Rossi, autant de gin et autant de quinquina, frapper et passer dans verre à cocktail.
- (686) **Zénith Cocktail.** — Dans shaker avec glace pilée, un trait angustura, une cuillère à café anisette, un verre à liqueurs Sloe gin, un verre à liqueur Scotch Whisky, frapper et passer dans un verre à pied, garnir d'une cerise cuite au sirop et servez.

- (687) **Zénith Cooler.** — Dans gobelet en cristal, moitié plein de glace pilée, une cuillère à bouche sirop d'ananas, un verre à liqueur de gin, remplir avec demi Appolinaris, remuer, décorer d'ananas coupés en dés et servez avec chalumaux.
- (688) **Zigomar.** — Dans un gobelet en cristal, quelques morceaux de glace, une cuillère à café de grenadine, une cuillère à bouche de curaçao, un verre à liqueur Amer Picon, emplir avec siphon, remuer et servez.
- (689) **Zingara.** — Dans verre rouge à pied, une cuillère à bouche miel, remplir avec lait bien chaud, remuer, aroserr avec quelques gouttes de rhum et servez.
- (690) **Zummaraga.** — Dans shaker avec glace pilée, deux cuillères à café de sucre en poudre, deux trafts de jus de citron, un verre d'eau-de-vie, emplir avec thé frais et froid, frapper et passer dans gobelet en cristal, tranche de citron et servez avec chalumeaux.



Tous droits réservés





IMPRIMERIE NICOISE

✿ ✿ ✿ NICE ✿ ✿ ✿

8, DESCENTE CROTTI