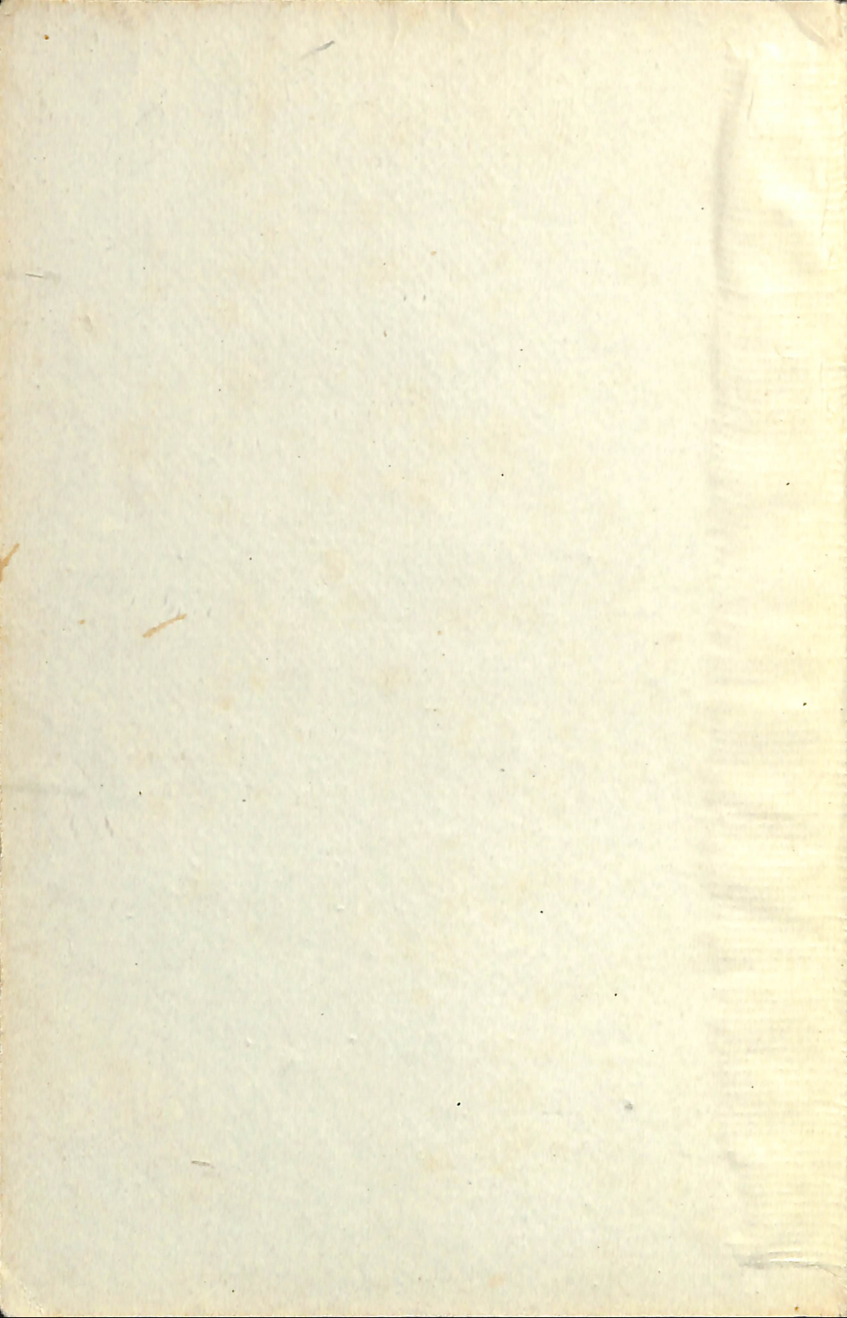
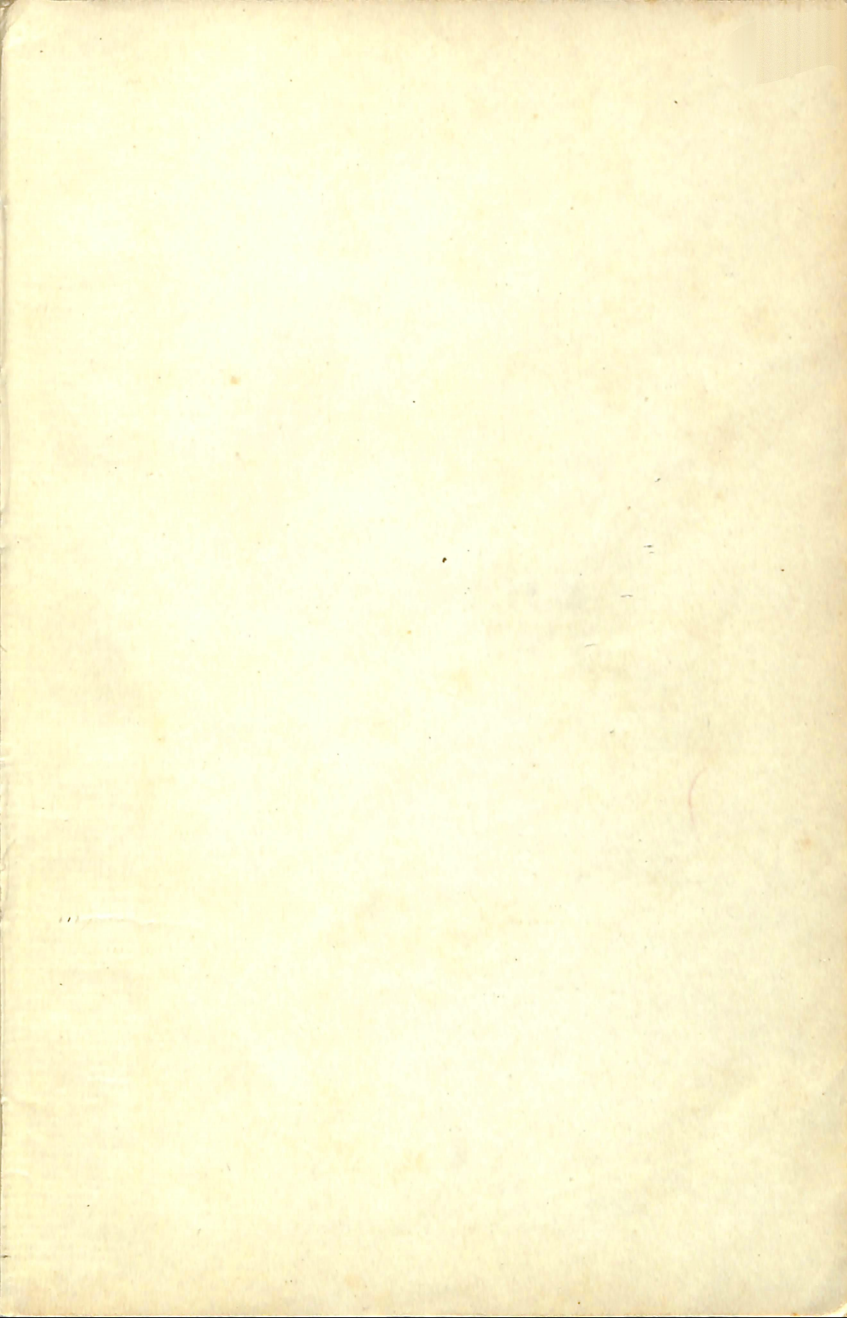


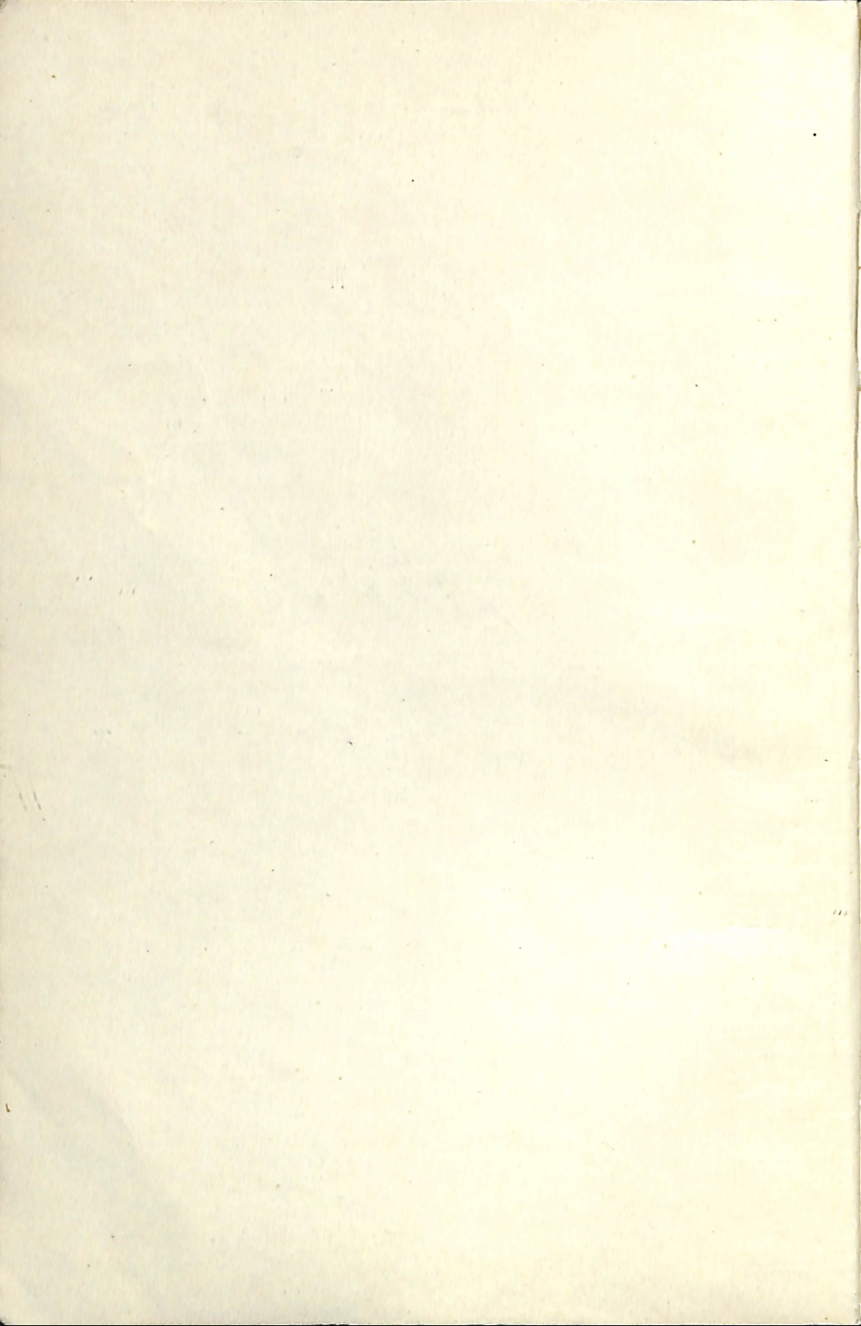


par Jean Lupoiv

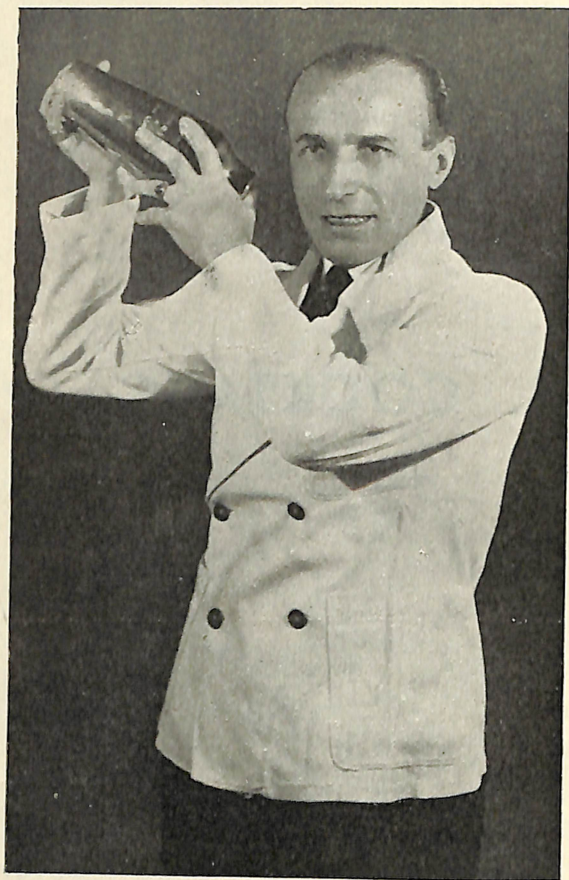
# COCKTAILS







# COCKTAILS



JEAN LUPOIU (Photo MAYOL)

JEAN LUPOIU



# COCKTAILS



La composition de la couverture  
et les culs-de-lampe sont de  
Géa AUGSBOURG

LES ŒUVRES FRANÇAISES

11, Rue de Sèvres — PARIS



1938

IL A ÉTÉ TIRÉ DE  
CET OUVRAGE CENT  
EXEMPLAIRES SUR  
PAPIER SPÉCIAL, NU-  
MÉROTÉS DE 1 A 100

*Tous droits de traduction, d'adaptation  
et de reproduction réservés pour tous pays.  
Copyright 1938 by les « Œuvres Françaises »*



## PRÉFACE

C'est la seconde version — revue, corrigée, agrandie, embellie — de ce petit opuscule : « 370 Recettes de Cocktails » que vont préfacer ces quelques lignes.

Le Président de l'Amicale des Barmen de France devait, en effet, à ses pairs, présents et futurs, de réaliser ce que le grand Boileau conseillait à tous les vrais auteurs, ennemis du pédantisme et de l'afféterie :

« Vingt fois sur le métier, remettez votre ouvrage,

« Polissez-le sans cesse et le repolissez.

En effet, la science du cocktail en dépit de sa mobilité et de sa perfection, est restée jusqu'à ce jour dans le domaine purement hiératique et ce n'est que l'expérience des vieux chevronnés de la profession, qui peut guider les jeunes et les novices.

Ces derniers trouveront dans le présent ouvrage matière à instruction et perfectionnement et à ce seul titre déjà le travail de l'auteur devrait recueillir une moisson abondante de réconforts et de remerciements.

Mais, Jean Lupoïu a fait déborder le shaker du professionnalisme pur et c'est présentement une œuvre plus vulgarisatrice qu'il nous présente, œuvre d'initiation profane qui porte les paradigmes essentiels de la conjugaison des différents ingrédients symbolisant le cocktail.

A l'instant où une morale périmée et fautive tend à éloigner le consommateur du Bar et du Barmen, il est juste et logique que

les ténors de la profession sortent de la coulisse et qu'ils dévoilent aux détracteurs, aux sceptiques, aux mal convertis, les arcanes apparemment mystérieuses de leur activité synthétique.

C'est donc aussi une œuvre de self-défense que l'auteur, bénévolement, a fait immerger de ces quelques pages. Je dirais même une œuvre de défense et de justification du cocktail, de laquelle la corporation entière des Barmen lui sera reconnaissante.

Cocktail : mot symbolique, d'origine récente, mais qui cache sous une orthoëpie nouvelle un vieux fondement d'efforts et de raisons pour arriver à expurger de la vie cet ennui chronique qui « naquit un jour de l'uniformité ».

Le cocktail est certes un mot moderne, mais sous des vocables différents il a toujours existé dans toutes les sociétés civilisées qui, à travers des siècles, se sont transmises le flambeau du perfectionnement. La composition de la boisson apéritive a fonctionné avec les produits de l'époque, tant à Babylone qu'en Phénicie, en Egypte, en Grèce et à Rome ; car, ne l'oublions pas, l'alcool sous toutes ses formes est d'origine récente au point de vue commercial ; il n'apparut guère avant le XV<sup>e</sup> siècle.

**EN EGYPTE :** Diodore de Sicile (Livre 1), qui visita l'Égypte, nous fait part que les anciens Egyptiens fabriquaient déjà, à titre d'apéritif, une boisson aromatisée « Zithos » qui était à base d'orge et d'eau. Hérodote,

Strabon, Athénée parlent à peu près dans le même sens de cette boisson complexe.

Dans la splendide exégèse qu'elle a faite de la vie du grand Pharaon Tout Ank Amon, l'érudite historien Mademoiselle G. Tabouis, nous montre d'après les documents de l'époque et principalement d'après le Papyrus hiéroglyphique conservé à Turin, que les Egyptiens chics « s'énivraient de vin de palmier et d'une liqueur composée de plusieurs essences qu'on appelait « Kémi ».

**EN BABYLONIE :** Suivant le même auteur, dans la reconstitution qu'elle a faite de la vie du Roi des Rois, le grand Nabuchodonosor, elle nous cite cette scène charmante d'une période vieille de 26 siècles : « Dans un coin de la salle, les eunuques spéciaux, préposés au service des vins opèrent rituellement ; les vins même les plus fins **ne doivent pas être servis tels qu'ils arrivent du cellier** ; il faut que des aromates et des épices variés développent leur bouquet et décuplent leur force. Ils sont plusieurs qui broient dans des mortiers de pierre des substances enivrantes qu'ils humectent d'essences rares ; avec des spatules d'or ils versent la pâte odorante dans des amphores d'argile, dont les grands cratères d'argent ciselé montent jusqu'à leur poitrine. Sans cesse les échansons arrivent et servent les convives ». Je ne sais s'il est actuellement permis d'avoir un doute encore entre le cocktail moderne et la pratique rituelle déjà en usage au temps de Nabuchodonosor qui vivait il y a près de 2.600 ans de distance de nous.

**EN GRÈCE :** Héritière directe des vieilles civilisations égyptiennes et asiatiques, la Grèce depuis le premier pas qu'elle fit dans le monde policé, connaissant la culture de la vigne et l'usage du vin. Elle l'exportait même dans les contrées les plus lointaines et ses habitants en faisaient un usage immodéré.

Et cependant l'histoire grecque est pleine de ces mille tentatives destinées à modifier l'organoleptie du vin classique et naturel, soit pour en augmenter la puissance éniivrante, soit pour le concentrer en un volume plus réduit.

La libation — ce mélange complexe et varié de vins et d'aromates — s'adressait aux Dieux, mais aussi aux hommes et, pour ne pas allonger démesurément ces citations, je crois pouvoir encore indiquer ici à titre de résumé cette illustration combien probante du vieil Eschyle, le père de la tragédie classique :

Dans sa tragédie « Les Perses », Eschyle met dans la bouche d'Atossa cette phrase qui nous en dit long sur l'art des mélanges dans l'antiquité grecque :

« Le lait blanc d'une génisse sans tache, ce miel doré, distillé par l'ouvrière qui pompe les fleurs, ce breuvage sans mélange, production d'une mère agreste, présent d'une vigne antique, ce fruit odorant de la blonde olive, de l'arbre qui dans la vie ne dépouille point son feuillage, etc, etc... »

Tout y est avec Eschyle, le lait, le miel, le vin, et même la blonde olive offerte comme fantaisie d'accompagnement aux cocktails, ou autres apéritifs.

Restons dans la Grèce antique quelques instants encore. Victor Duruy, ancien Ministre de l'Instruction Publique de France, historien émérite qui, en trois gros volumes, a condensé toute l'histoire de l'Hellade pré-romaine, nous cite d'après les textes anciens que Cérès — Déesse de l'Agriculture, — refusa la coupe de vin que lui offrait Metanine, elle ne veut accepter que le breuvage consacré, le « Cycéon », mélange d'eau, d'un peu de farine et parfumé avec de la menthe.

Si les Dieux antiques avaient quelque préférence pour la boisson composée, on conviendra bien volontiers que nos hommes modernes, autrement fatigués et énervés, puissent aussi user — je ne dirai pas abuser — de la libation désennuyante : le néo-cocktail.

Sans autre transition, et pour en terminer avec ce glanage de la preuve historique, nous passerons à la Rome immortelle, celle qui, dans le monde, a laissé le plus de traces de son génie constructeur, de ses lois immortelles et de cette langue sublime que l'homme moderne use encore pour s'adresser à la Divinité.

**A ROME :** Nous trouvons non seulement le cocktail, mais également, sous des vocables différents, le Bar et le Barman.

Dans un petit poème intitulé « Copa », que l'on attribue à Virgile, nous trouvons une description combien agréable du Bar romain qui s'appelait à l'époque « Caupona ».

Le shaker était déjà en usage en ce temps, il s'appelait « Mixtarius » et avait une desti-

nation identique à celle de son congénère actuel.

Le génie romain dans l'art de varier les boissons, était vraiment remarquable et je m'excuse ici encore de falloir écourter l'étude de cette science véritable et antique, digne d'une grande époque.

Faute d'alcool, et pour cause, les échantons romains savaient varier et dénaturer la boisson. C'est certainement de leur initiative que vient le Colum Vinarum, dont un spécimen a été trouvé dans des fouilles récentes de la Rome classique et que Pline et Martial avaient décrit comme prédisposé à recevoir faute de glace, la neige sur laquelle en passant, le vin se rafraîchirait. En revanche, nous trouvons dans leur littérature d'autres cas où le vin était servi chaud et parfumé et le grand Horace — dont on vient de fêter le deuxième millénaire — nous parle déjà de l'apéritif, du vin recuit (conception du Madère actuelle) et dans une de ses satires célèbres, il apostrophe ainsi un de ses interlocuteurs :

« Vous refusez de boire, à moins qu'il n'y ait du Falerne qu'aura adouci le miel du mont Hymette. »

L'apéritif, le digestif même, étaient aussi connus dans le Latium. Cicéron, dans une lettre, restée célèbre, à son protecteur Aticus, parle de la pratique courante qui consistait à fêter dignement les hôtes de marque, car c'était une marque de respect de bien faire manger et boire ses invités. Et à son tour, Suétone nous raconte que l'Empereur Domitien, dont l'administration

fut sage dans la première partie de son règne, et qui, à cette époque, ne tolérait ni pour lui ni pour les autres, aucun excès de table, avait coutume de prendre un verre de liqueur avant et après chaque repas.

Notez encore ici — et j'insiste là-dessus — que le mot liqueur, dans la conception de l'époque, ne pouvait être qu'une aromatisation agréable du vin, mélange qui devait ressembler comme un frère jumeau à votre cocktail actuel.

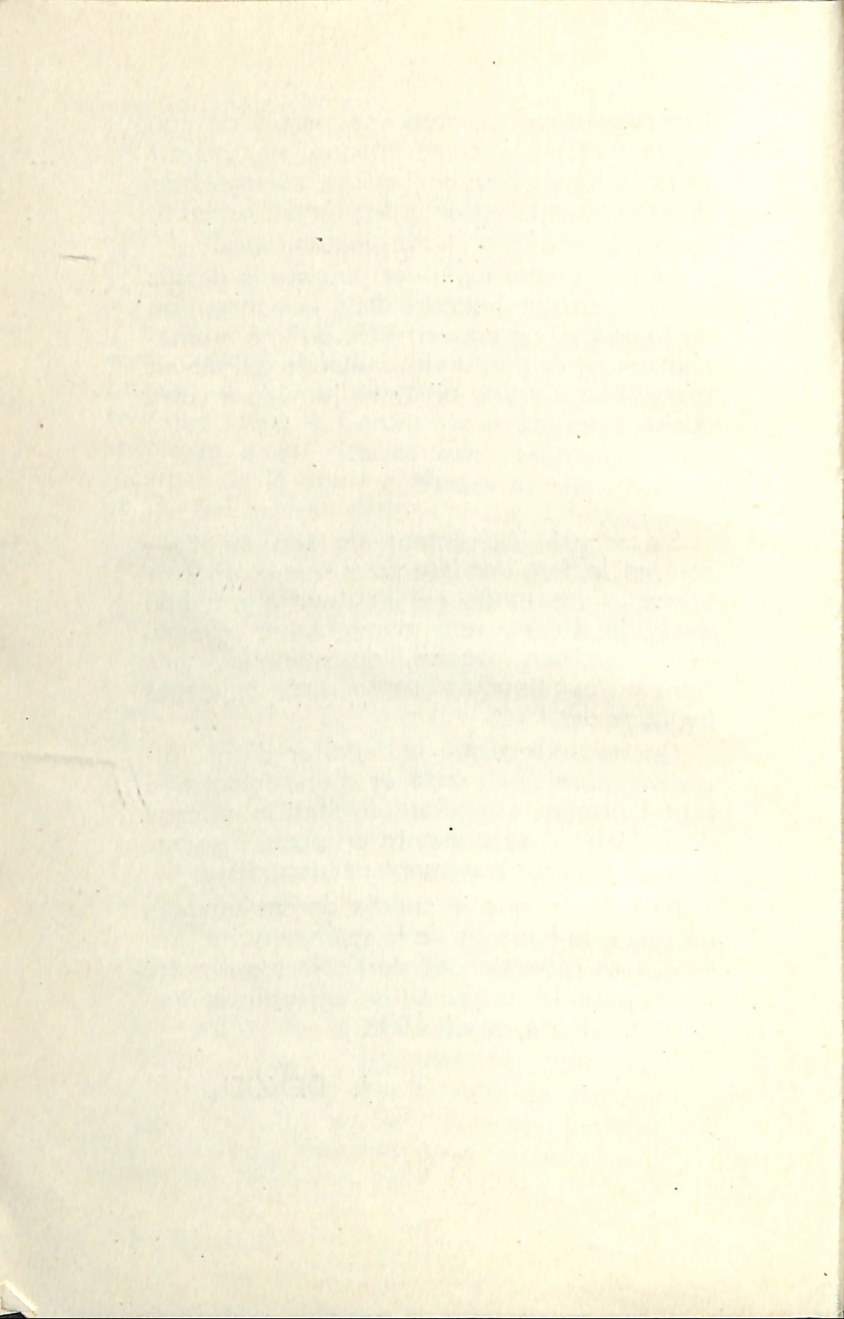
\*\*\*

S'écartant légèrement de son sujet — comme le fait l'artiste pour mieux en embrasser l'ensemble, — l'auteur a cru bon aussi de dresser une monographie cursive, mais combien précise, de quelques vins fameux ou liqueurs consacrées, apanages logiques des Bars.

On ne pourra que le féliciter d'une initiative aussi heureuse et d'un éclectisme tant à propos, quand aujourd'hui la défense de la boisson se présente en ordre dispersé et sous un jour purement particulariste.

Nul doute que le succès de cet ouvrage ne soit à la hauteur de la science qui a présidé à sa rédaction et de l'effort qui a été tenté pour le rendre utile, agréable et instructif. (Paris, avril 1938.)

J. DENOEL.





## POUR RÉUSSIR UN BON COCKTAIL

---

Les cocktails se préparent généralement soit dans le shaker (gobelet en argent), s'emboitant l'un dans l'autre, soit dans le verre à mélange.

Il faut bien faire attention aux prescriptions de l'auteur qui a bien spécifié dans chaque recette, les meilleurs produits à employer et, l'usage du shaker ou verre à mélange.

On se sert généralement du shaker pour la confection des cocktails dans lesquels entrent des liqueurs grasses : sirops, jus de fruits, orange, citron, ananas, œufs et crème.

On se sert du verre à mélange pour les cocktails composés avec des alcools secs ou non liquoreux.

Il est donc indispensable d'avoir :

- 1 shaker,
- 1 verre à mélange,
- 1 cuillère à mélange, avec pilon,
- 1 passoire à cocktails,
- 1 râpe à muscade,
- 2 flacons stilligouttes
- 2 porte chalumeaux,
- 1 bol pour le sucre en poudre,
- 1 presse citron,
- 1 porte épices.

Tous les cocktails doivent être bus glacés. Au contact de la glace, la force de l'Alcool s'atténue de plus, en fondant, la glace diminue le degré de l'Alcool ainsi que sa chaleur.

De même que dans la cuisine on se sert du feu pour la confection des bons mets, au Bar, on se sert de la glace pour la fabrication d'un bon cocktail.

Ne vous servez jamais de glace pilée pour vos cocktails, mais de petits morceaux (de la grosseur d'une noix) et ayez soin de les laver toujours avant de vous en servir, alors votre cocktail sera parfait, surtout si vous avez bien observé les quantités nécessaires.

Vos produits doivent être de tout premier ordre, l'auteur a cité spécialement pour vous les ingrédients employés par lui et qui lui ont donné toujours entière satisfaction.

Un bon cocktail doit être préparé toujours au moment d'être consommé.

Les recettes sont toutes, à l'exception de celles spécifiées, indiquées pour une personne, il faut donc doubler, tripler ou quadrupler les quantités indiquées suivant que deux, trois ou quatre cocktails sont demandés. Lorsque l'auteur indique un jet, c'est quelques gouttes prestement lancées à l'aide d'un flacon muni d'un stilligoutte, pour deux jets, répéter tout naturellement l'opération.

En servant, faire attention à ce que des petits morceaux de glace ne flottent pas dans le mélange parfait que doit être un cocktail.

Préparer avec un couteau bien aiguisé les zestes de citron ou d'orange au moment de s'en servir et, en exprimer l'essence en tordant le zeste entre le pouce et l'index, à quelques centimètres de la surface du verre

rempli, laissez ensuite séjourner le zeste dans le cocktail en le servant.

En ce qui concerne les cerises ou olives qui accompagnent certains cocktails, les ajouter toujours au moment même de servir.

Pour givrer les bords d'un verre à cocktails, que vous choisirez en cristal très fin, de forme ballon de la grandeur d'un petit verre à Bourgogne, il faut le rafraîchir en le laissant une ou deux minutes dans la glace ; puis frotter les bords avec une tranche de citron sur une hauteur d'un demi-centimètre à l'extérieur et à l'intérieur, et passer dans du sucre en poudre très fin.

Servir le cocktail au plus tôt pour profiter de la fraîcheur du verre essentielle pour compléter une boisson bien frappée.

Je veux dire encore quelques mots à l'intention des personnes qui font une publicité défavorable aux cocktails.

Ce n'est pas en buvant un ou deux cocktails avant votre repas du Midi ou du Soir, que vous serez malade, bien au contraire, l'alcool absorbé à une dose raisonnable est bon pour la santé. Il facilite la digestion, chauffe votre sang et donne la gaîté, gaîté, qui ne vient qu'en buvant un peu d'alcool.

Combien de fois n'ai-je pas entendu des Médecins recommander du Champagne aux malades et un bon grog au Cognac, Rhum ou Whisky à un malade enrhumé, etc...

Naturellement le cocktail est comme toute chose, si on abuse, mais si on en use raisonnablement, tout est pour le mieux.

Je suis depuis vingt ans derrière le Bar, j'ai toujours fabriqué des cocktails et, ma

foi, je puis le dire sans honte, j'ai bu pas mal et me porte mieux qu'un Monsieur n'ayant consommé que de l'eau toute sa vie.

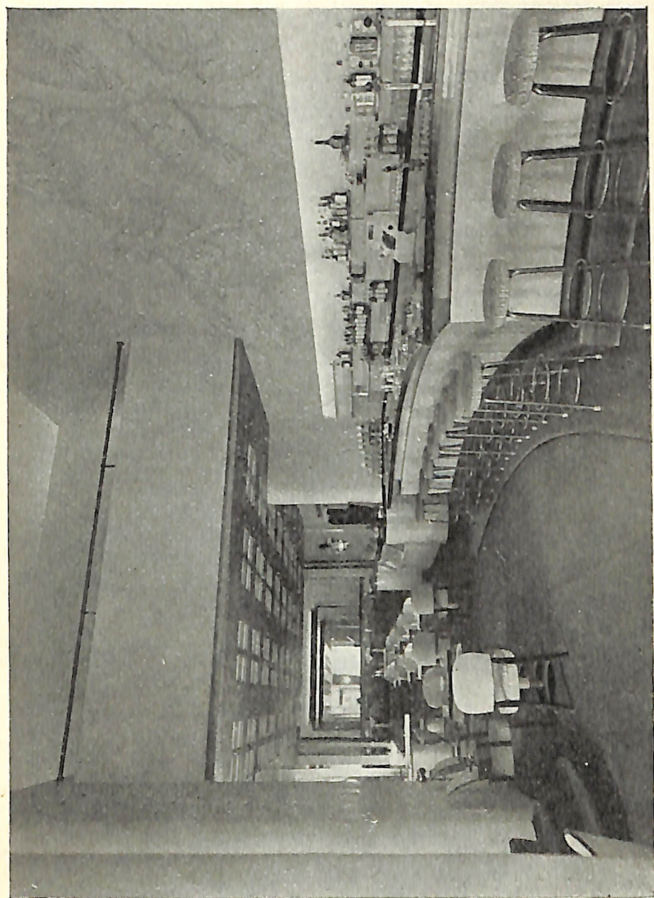
Au cours de mes différents voyages à travers le Monde, j'ai entendu maintes fois des personnes ayant visité notre Pays de Cocagne, dire que les Français sont les gens les plus heureux de la terre ; possédant les meilleurs vins, liqueurs et alcools et, dans tous les Pays mêmes lointains, les vins du sol de France sont à l'honneur.

Donc, Chers Buveurs, je vous dis à votre Santé... en toutes les langues, ce qui revient toujours au même.

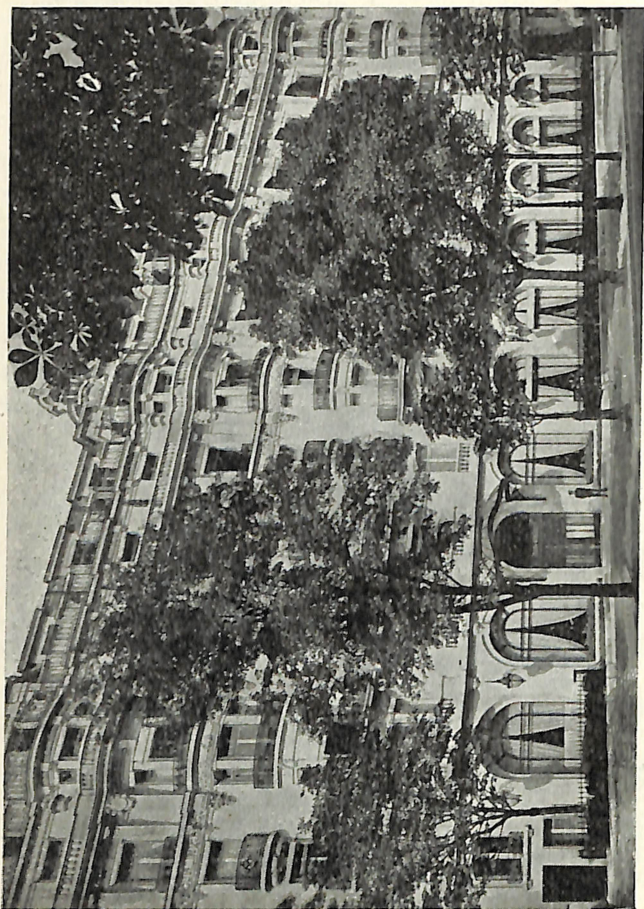
L'ALLEMAND	— Prosit.
L'AMERICAIN	— Here's How.
L'ANGLAIS	— Cheerio.
Le CHINOIS	— Honq Chien.
L'ESPAGNOL	— Salud.
Le FRANÇAIS	— A votre Santé.
Le GREC	— Iss Iгла.
Le HOLLANDAIS	— Gezondheid.
Le HONGROIS	— Egészségére.
L'IRLANDAIS	— Slainté.
L'ITALIEN	— A la salute.
Le POLONAIS	— Na Zdrowie.
Le ROUMAIN	— Noroc.
Le RUSSE	— Na Zdorovié.
Le SUEDOIS	— Skâl.

Jean LUPOIU.

N.-B. — Les personnes ayant des difficultés à se procurer du Vermouth, Martini sec, peuvent le remplacer, sans inconvénient, par du Noilly Prat.



" RELAIS PLAZA " (Bar-Restaurant)  
Avenue Montaigne — PARIS



HOTEL PLAZA ATHÉNÉE - PARIS

## **ABSINTHE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de jus d'orange, 1 verre de Pernod  
fils.

Agiter et servir.

## **ABSINTHE SPÉCIALE**

Dans le shaker :

1 jet d'orange Bitter, 1/3 Seager's Special  
Dry Gin, 2/3 Pernod fils.

Agiter et servir.

## **ADONIS COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/2 Xérès,  
1/2 Vermouth Martini doux.

Mélanger et servir.

## **AFFINITY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/4 de Vermouth  
Martini doux, 1/4 de Vermouth Martini  
dry, 1/2 Whisky White Horse.

Mélanger et servir.

---

*The Frenchman loves his native wine,  
The German loves his beer,  
The Englishman loves his arf and arf  
Because it brings good cheer.*

## **AFTER DINNER COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 1/2 Apricot  
Brandy Rocher, 1/2 Cherry Rocher.

Agiter et servir.

## **ALASKA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 Chartreuse Jaune, 2/3 Gordon Gin.

Agiter et servir.

## **ALE FLIP**

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune  
d'œuf, verser un peu de Pale Ale et bien  
mélanger, ensuite remplissez le verre avec  
le restant de votre Pale Ale qui doit être  
bien frais.

Saupoudrer de Noix de Muscade, puis  
servir.

## **ALEXANDRA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 Crème fraîche, 1/3 Crème de Cacao  
Bardinet, 1/3 de Cognac Courvoisier.

Agiter et servir dans un verre à flip.

---

*The Irishman loves his wiskey straight,  
Because it gives him dizziness,  
The American has no choice at all,  
So he drinks the whole d - business.*



## ALFONSO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/2 de Dubonnet, 1/2 Sherry Osborne.  
Mélanger et servir.

## AMÉRICAN FIZZ

Dans le shaker :

Le jus d'un 1/2 citron, 2 jets de grenadine, 1/2 verre de Cognac Edouard VII H.M. 1/2 verre de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter puis servir dans un verre à fizz et remplir avec Perrier.

## AMERICAN BEAUTY

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en morceaux, puis ajoutez :

2 jets de grenadine, 2 jets de Veramint Ricqlès, 1/2 verre de Martini Vermouth dry, 1/2 verre de Cognac Hennessy et pour terminer 2 jets de porto Silva rouge, 1 feuille de menthe fraîche.

Servir avec pailles et cuillère.

---

*Here's to you, my dear,  
And to the dear that's not here, my dear,  
But if the dear that's not here, my dear,  
Were here, my dear,  
I'd not be drinking to you, my dear.*

## AMERICANO

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1/3 Bitter Campari, 1/3 Rossi, 1/3 Vermouth Martini doux.

Remplir avec Perrier, ajouter un zeste de citron et servir.

## AMOUR COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1 verre de Marsala Florio.

Mélanger et servir.

## ANGEL'S KISS

Dans un verre à liqueur :

Verser sans mélanger, 2/3 de Crème de Cacao Bardinnet, 1/3 de Crème fraîche.

Servir.

## ANGLERS COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de sirop de framboises, 1/3 de Vermouth Martini dry, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir avec une cerise.

---

*Here's to Woman,  
Who in our hours of ease,  
Uncertain, coy and hard to please —  
But seen too often — familiar with thy face —  
First we pity, then endure, and then embrace.*

## **ANGUSTURA ET GINGER ALE**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 3 jets d'Angustura,  
1/4 de Ginger Ale.

Mélanger légèrement et servir.

## **APPETISER COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets d'Angustura, 3 jets de Maraschino  
Luxardo, un verre de Cognac Bisquit D.

Mélanger et servir.

## **APPLE JACK COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de Grenadine, 1/6 Jus de Citron,  
2/3 Apple Jack ou Calvados.

Agiter et servir.

## **ARC-EN-CIEL**

Dans un verre à liqueur :

Verser sans mélanger, 1/4 de Grenadine,  
1/4 de Marie Brizard, 1/4 de Veramint  
Ricqlès, 1/4 de Chartreuse jaune.

## **ARTIST'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de sirop de groseilles, 1/6 de jus de  
citron, 1/3 de Xeres William Humbert's,  
1/3 de Whisky Johnnie Walker.

Agiter et servir.

---

*May we have more and more friends, and need  
them less and less.*

## **ASTORIA COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth  
Martini dry, 2/3 de Booth's Yellow Gin.  
Mélanger et servir.

## **APÉRITIFS USUELS**

Doivent être préparés de la façon sui-  
vante :

### **BYRRH CASSIS**

1 cuillerée à café de Crème de Cassis,  
1 verre de Byrrh, 1/4 Perrier.

### **CHAMBÉRY FRAISETTE**

1 cuillerée à café de Fraîsette, 1 verre de  
Chambéry, 1/4 Perrier.

### **CHAMPAGNE DE PAUVRE**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée à café de  
sirop de citron, 1 verre de Cognac Hine,  
remplir avec 1/4 de Perrier.

Mélanger légèrement et servir.

---

*Here's a sigh for those who love me,  
And a smile for those who hate,  
And whatever sky's above me,  
Herès a heart for any fate.*

## **DUBONNET CITRON**

1 cuillerée à café de sirop de citron, 1 verre de Dubonnet, 1/4 Perrier.

## **KIRSCH CASSIS**

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Kirsch Rocher Frères, 1/4 de Perrier.

## **MARTINI CURAÇAO**

1 cuillerée à café de Curaçao, 1 verre de Vermouth Martini, 1/4 Perrier.

## **PICON GRENADINE**

1 cuillerée à café de Grenadine, 1 verre de Picon, 1/4 Perrier.

## **SAINT RAPHAEL CITRON**

1 cuillerée à café de Citron, 1 verre de Saint Raphaël blanc ou rouge, 1/4 Perrier.

## **SUZE CASSIS**

1 cuillerée à café de Crème de Cassis, 1 verre de Suze, 1/4 Perrier.

---

*WOMAN : The fairest work of the great Author ;  
the edition is large, and no man should be without  
a copy.*

## VERMOUTH CASSIS

1 cuillerée à café de Crème de Cassis,  
1 verre de Martini Vermouth dry, 1/4  
Perrier.

## AIR FRANCE

Dans le verre à mélange :

2 jets de jus de Citron, 1/3 Maraschino  
Luxardo, 2/3 Plymouth Gin.

Mélanger et servir.

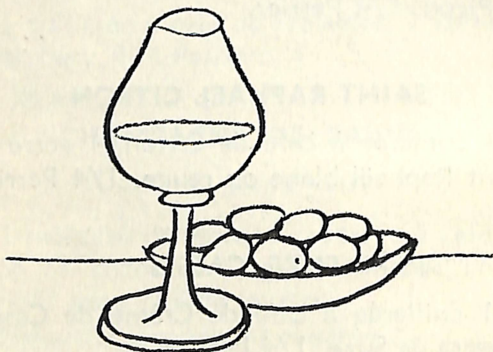
## APOLLO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/2 Booth's Yellow Gin, 1/6 Vermouth  
Martini sec, 2/6 Grand Marnier.

Mélanger et servir en ajoutant un zeste  
d'orange.

(par ROGER, au Colisée).



---

*Here's to the wittiest,  
Here's to the prettiest,  
Here's to the truest of all who are true —*

le cœur d'un  
bon cocktail



**GORDON'S  
DRY GIN**

**SIMON Frères L<sup>td</sup>** Agents Généraux  
16, Rue d'Aguesseau — PARIS (8<sup>e</sup>)  
Téléphone : ANJOU 16-25

# Diez

"ULTRA"



## PORTO DE LUXE

GARANTI VIEILLI EN FÛTS

*Recolte à la Quinta d'Alfareda (Cabeiroz)*

ALTO-DOURO-1929

**DIEZ HERMANOS**

*Fournisseurs Brevetés de S. M. le Roi d'Espagne*

*Maison fondée en 1875*

WINE SHIPPERS

PORTO



## **BACARDI BLOSSON**

Dans le shaker :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1/3 de jus d'orange, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

## **BACARDI COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de sirop de grenadine, le jus de 1/4 de citron, 1/2 verre Bacardi.

Bien agiter et servir.

N.-B. — Dans les Amériques du Nord et du Sud, ainsi que dans les pays chauds, on se sert pour la confection du Bacardi et Dacqueri, des citrons du pays. (Citrus Médica.)

## **BACARDI FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un demi citron, 1 verre Bacardi.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

## **BAISER D'AMOUR**

Dans un verre à liqueur, sans mélanger :

1/2 Curaçao rouge Bardinet, 1/2 Crème fraîche.

---

*Here's to the neatest one  
Here's to the sweetest one,  
Here's to them all in one — here's to you.*

## **BAISER COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/6 de Bénédictine, 1/6 Vermouth Martini doux, 2/3 de Gordon Dry Gin.

Mélanger et servir.

## **BALTIMORE EGG-NOGG**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1/2 verre de Madeira, 1/2 verre Schenley's Bourbon Whiskey, 1 verre de lait.

Biên agiter et verser dans un grand verre, passer la râpe à muscade et servir.

## **BACARDI TODDY**

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée à café de sucre, assez d'eau pour diluer le sucre, ajouter un verre de Bacardi.

Mélanger et servir avec un verre d'eau.

Pour la préparation de Brandy, Peach, Gin, Rhum et Whiskey Toddy, on procède de la même façon en se servant des alcools demandés.

---

*Were't the last drop in the well,  
As I gasped upon the brink,  
Ere my fainting spirit fell,  
Tis to thee that I would drink.*

Lord BYRON.

## **BACARDI ZOOM**

Dans le shaker :

1 cuillerée de miel, 1 cuillerée de crème fraîche, 1 verre de Bacardi.

Bien agiter et servir dans un verre à vin.

## **BAMBOU COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 Sherry Aguztinoz Blazques, 1/2 Vermouth Martini Dry.

Mélanger et servir.

## **BARBOTAGE**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/6 de verre à cocktail de jus de citron, 1/6 de verre à cocktail de jus d'orange, 1/2 verre à cocktail de Cognac Martel.

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, remplir avec du Champagne George Goulet.

## **BENTLEY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/2 Dubonnet, 1/2 Calvados.

Mélanger et servir.

---

*Let school-masters puzzle their brains  
With grammar, and nonsense and learning —  
GOOD LIQUOR I stoutly maintain —  
Gives genius a better discerning.*

## **BETWEEN the SHEETS COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1/3 de Curaçao blanc Bardinet, 1/3 Cognac Courvoisier, 1/3 Bacardi.

Agiter et servir.

## **BIJOU COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 Curaçao rouge Bardinet, 1/3 Vermouth Martini dry, 1/3 Gin Booth's Yellow.

Mélanger et servir avec un bigarreau.

## **BISHOP**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un demi citron, le jus d'une demi-orange, 2 jets de Rhum Négrita, compléter avec du Bordeaux rouge, ajouter une tranche d'orange et servir.

## **BLACK HAWK**

Dans le verre à mélange :

1/2 Sloe Gin, 1/2 Seagram's V.O. Whisky.  
Mélanger et servir.

---

*Here's a toast to all who are here,  
No matter where you're from :  
May the best day you have seen  
Be worse than your worst to come.*

## **BLACK VELVET**

Dans un grand verre :

1 bouteille Guinness Stout et autant de champagne glacé.

Mélanger légèrement et servir.

## **BLACKTHORN COCKTAIL**

1 jet d'Angustura, 1 jet de Pernod fils, 1/2 Vermouth Martini dry, 1/2 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

## **BLOOD HOUND COCKTAIL**

Dans le shaker :

3 fraises bien mûres, 1/4 de Vermouth Martini doux, 1/4 de Vermouth Martini dry, 1/2 Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir.

## **BLUE MOON COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Véramint Ricqlès, 1/3 de Pernod Fils, 2/3 Gordons Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's to those who'd love us  
If we only cared.  
Here's to those we'd love  
If we only dared.*

## BLUE BLAZER

Se servir de deux gobelets en argent avec anse :

Verser dans un des gobelets un verre de whisky Johnnie Walker et, dans l'autre, un verre d'eau bouillante.

Mettez le feu au Whisky et transvaser pendant quatre ou cinq fois de suite. Ajouter une cuillerée de sucre en poudre et servir.

On procède de la même façon pour le Cognac ou Rhum Blazer, en se servant de l'alcool demandé.

## BOOMERANG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Vermouth Martiny dry, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Whisky White Horse.

## BOSSOM CARESSER

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 jet de Grenadine, 1/3 de Curaçao rouge Bardinnet, 2/3 de Cognac Hine.

Agiter et servir dans un verre à flip.

---

*Here's to the lasses we've loved, my lad,  
Here's to the lips we've pressed,  
For of kisses and lasses,  
Like liquor in glasses,  
The last is always the best.*

## BOSTON FLIP

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1/2 verre de Madeira Perestello, 1/2 verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Bien agiter et servir dans un verre à flip, puis saupoudrer avec de la noix de muscade.

## BRAIN DUSTER COCKTAIL

Dans le shaker :

Le jus d'un demi citron, 1 verre de Pernod fils, 2 cuillerées à café de Sherry Blazquez.

Agiter et servir dans un double verre à cocktail.

(par FRANK, du Bar Ritz.)

## BRANDY COBBLER

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux, puis ajoutez :

4 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Cognac Hine, 2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, une tranche de citron et une d'orange.

Servir avec pailles et cuillère.

---

*Laugh at all things, great and small things,  
Sick or well, at sea or shore ;  
While we're quaffing, let's keep laughing ;  
Who the devil cares for more ?*

## **BRANDY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge  
Bardinet, 1 verre de Cognac Hennessy.

Mélanger et servir.

## **BRANDY CRUSTAS**

Givrer le bord d'un verre à Bordeaux et  
ajoutez l'écorcè d'une 1/2 orange, ou citron  
et un bigarreau.

Dans le shaker :

1 jet d'Angustura, 1 jet de jus de citron,  
1 jet Marasquino Luxardo, 1 verre de cognac  
Normandin.

Bien agiter et servir dans le verre préparé  
à l'avance.

On procède de la même façon pour les  
Gin, Rhum ou Whisky Crustas, suivant la  
liqueur demandée.

## **BRANDY DAISY**

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, le jus d'un 1/2 citron,  
un verre de Cognac Bisquit Dubouché.

Bien agiter et servir dans un verre à flip,  
remplir avec Perrier.

Nota : Pour les Gin, Rhum ou Whisky  
Daisy, on procède de la même façon en choi-  
sissant l'alcool préféré.

---

*Here's to champagne, the drink divine —  
That makes us forget our troubles.*



## BRANDY FIX

Décorer un gobelet moyen avec des fruits de saison et des morceaux de glace, puis ajoutez :

Le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Cognac Courvoisier.

Mélanger légèrement et servir en ajoutant une tranche d'orange.

Pour le Gin, Rhum et Whisky fix, on procède de la même façon en se servant de la liqueur demandée.

## BRANDY FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Cognac Bisquit Dubouché.

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, remplir avec du Perrier.

## BRANDY FLIP

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Cognac Hine.

Bien agiter et servir dans un verre à flip. Passer la râpe à muscade.

Pour le Gin, Rhum ou Whisky flip, on procède de la même façon en se servant de l'alcool demandé.

---

*Here's to love, the only fire against which there is no insurance.*

## **BRANDY HIGBALL**

Dans un grand verre :

Un morceau de glace, un verre de Cognac Martel, remplir avec 1/4 Perrier.

Pour les Bacardi, Gin, Rhum ou Whisky, on procède de la même manière.

## **BRANDY PUNCH**

Dans un grand verre :

Une cuillerée de sucre en poudre, une goutte d'eau pour diluer le sucre, décorer le verre avec des fruits de saison et des morceaux de glace, puis ajouter :

2 jets de sirop de Framboise, le jus d'un demi citron, 1 verre de Cognac Hennessy, 1 tranche d'orange.

Mélanger légèrement et servir avec pailles et cuillère.

Pour la préparation des Apricot, Gin, Rhum et Whisky Punch, on procède de la même façon, se servant de la liqueur demandée.

## **BRANDY PUNCH (CHAUD)**

Pour environ 15 personnes

Dans un grand récipient :

1 Bouteille de Rhum Négrita, 1 Bouteille de Cognac Hine, 500 grammes de sucre, le jus de 4 citrons, une cuillerée à café de noix de muscade, 2 litres d'eau bouillante ou lait si préféré.

Bien mélanger et servir très chaud.

---

*May the happiest days of your past  
Be the saddest days of your future.*

## BRANDY SANGAREE

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée de sucre en poudre, 1 verre de Cognac Hine.

Mélanger et passer la râpe à muscade, puis servir.

On prépare de la même façon le Gin, Porto, Rhum ou Whisky Sangaree, en se servant du liquide demandé.

On peut également les servir chauds à volonté.

## BRANDY SCAFFA

1 jet d'Angustura, 1/2 Maraschino Luxardo, 1/2 Cognac Bisquit Dubouché.

Mélanger et servir.

## BRANDY SHRUB

Mettez dans un récipient de 10 litres : l'écorce de deux citrons et le jus de cinq citrons, puis 2 bouteilles de Cognac Courvoisier.

Le couvrir pendant trois jours, ensuite, ajouter une bouteille de Sherry doux, passer à travers un linge et mettre en bouteilles.

C'est une boisson délicieuse pour la saison chaude.

---

*Let us have wine and women — mirth and laughter —  
Sermons and soda water, the day after.*

## **BRANDY SMASH**

Dans un petit gobelet :

1/2 cuillerée à café de sucre en poudre, un peu d'eau pour diluer le sucre, deux ou trois feuilles de Menthe fraîche, remplir avec de la glace pilée et ajouter un verre de Cognac Hennessy.

Mélanger pour bien glacer, mettre une tranche de citron ou d'orange et servir.

On prépare de la même façon le Gin, Rhum ou Whisky Smash, en se servant de la liqueur demandée.

## **BRANDY SOUR**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron, 1 verre de Cognac Réserve Edouard VII.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

Pour la préparation du Calvados, Bacardi, Gin, Rhum et Whisky Sour, on procède de la même façon en se servant de la liqueur demandée.

## **BRAZIL COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet Angustura, 2 jets de Pernod Fils, 1/2 Vermouth Martini dry, 1/2 Sherry William Humbert's dry.

Agiter et servir.

---

*While we live, let's live in clover,  
For when we're dead, we're dead all over.*

## **BROKEN SPUR COCKTAIL**

Dans le shaker :

Un jaune d'œuf, 2 jets de Pernod Fils,  
1/2 Porto blanc Silva, 1/2 Seager's Special  
Dry Gin.

Bien agiter et servir.

## **BROMO SELTZER**

Se servir de deux petits gobelets :

Mettez dans le premier une cuillerée à  
café de Bromo Seltzer et 2 jets de jus de  
citron ; remplissez le deuxième à moitié,  
avec Perrier.

Transvasez quatre ou cinq fois le contenu  
assez vite et servez.

## **BRONX COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 Martini Ver-  
mouth doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## **BULL DOG**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une 1/2  
orange, 1/2 verre de Gordon Dry Gin. Rem-  
plir le verre avec Ginger Ale.

Mélanger et servir.

---

*And the night shall be filled with music,  
And the cares that infest the day  
Shall fold their tents like the Arabs  
And as silently steal away.*

## BUNNY HUG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Pernod Fils, 1/3 Booth's Yellow  
Gin, 1/3 Whisky John Haig.

Agiter et servir.

## BYRRH COCKTAIL (SPÉCIAL)

Dans le verre à mélange :

1/3 de Byrrh, 2/3 Seagram's V. O.  
Whisky.

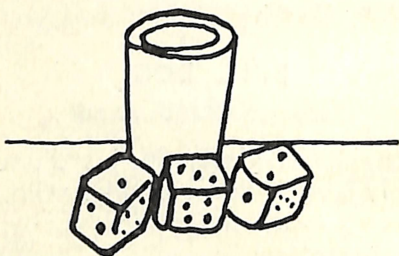
Mélanger et servir.

## BOUKHA COCKTAIL

Dans le shaker :

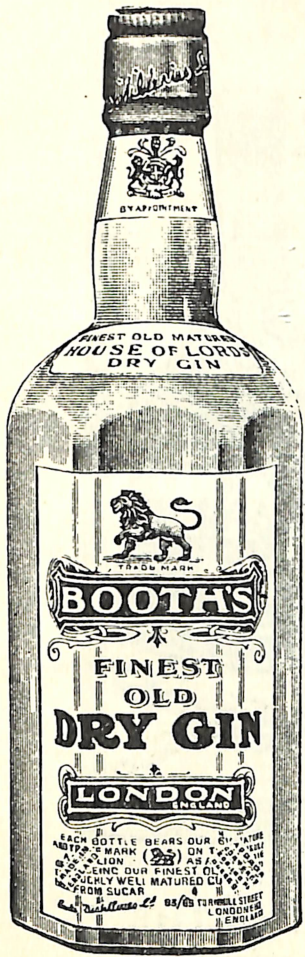
Une cuillerée à café de sirop de Fram-  
boise, une cuillerée à café d'Apricot Brandy  
Rocher Frères, 1/3 Martini Vermouth sec,  
2/3 Suprême Boukha (Alcool de Figes).

Agiter et servir.

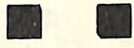


---

*Here's to a bird, a bottle, and an open-work stocking.  
There's nothing in that that's so very shocking  
The bird came from Jersey, the bottle from France,  
The Open-work stocking was seen at a dance.*



# BOOTH'S YELLOW GIN



Sole Agent for France :

Edmond BARTHE

19, rue de Lisbonne

**PARIS**

Tél. LABORDE 62-62



Quality  
Tells

Wm. Sanderson & Son Ltd  
Distillers — LEITH  
Estd. 1863.



Sole Agent for France

**Edmond BARTHE**  
19, Rue de Lisbonne, PARIS

Tél. LABORDE 62-62



## **CAFÉ DE PARIS COCKTAIL**

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 cuillerée de crème fraîche, 1/2 verre de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

## **CARESSE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1/6 Cherry Rocher, 1/6 de Crème de Cacao Bardinet, 1/3 de Cognac Hennessy.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

## **CARROL COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac Courvoisier.

Mélanger et servir.

## **CARUSO COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/3 de Saint Raphaël rouge, 1/3 de Vermouth Martini dry, 1/3 de Gordon-dry Gin.

Mélanger et servir.

---

*Our Incomes — May we have a head to earn, and a heart to spend.*

## CHAMPAGNE COBBLER

Décorer un grand verre avec quelques fruits de saison, des morceaux de glace et une tranche d'orange, puis ajouter :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 2 jets de jus de citron.

Remplir le verre avec du Champagne Perrier Jouet brut et servir.

## CHAMPAGNE COCKTAIL

Dans un verre à vin :

1 petit morceau de sucre, 1 jet d'Angustura, 1 zeste de citron.

Remplir avec du Champagne Mumm Cordon rouge glacé et servir.

## CHAMPAGNE CUP

Pour 15 personnes :

Se servir d'un grand pichet (environ 10 litres).

Mettre 4 ou 5 morceaux de glace, des tranches d'ananas, cerises, pommes, deux oranges, etc...

1 verre de Maraschino Luxardo, 1 verre de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Cognac Martell, au moment de servir, ajouter 3 bouteilles de Champagne George Goulet brut.

Servir dans des verres à vin.

---

*The man we Love — He who thinks the most good,  
and speaks the least ill of his neighbors.*

## CHAMPAGNE JULEP

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, 3 ou 4 feuilles de Menthe fraîche, quelques gouttes d'eau, écraser le tout avec le pilon de votre cuillère à cocktail.

Remplir avec de la glace pilée ; ajouter un verre de Cognac Hine ; Remplir avec du Champagne Brut.

Mélanger doucement, mettre une tranche d'orange et servir.

## CHAMPAGNE PUNCH

Pour 25 personnes :

Se servir d'un grand récipient (environ 15 litres).

3 Ananas bien mûrs en tranches, 6 orangess, 1/2 kilog de Fraises des bois, 4 Pample Mousse bien mûrs, 500 grammes de sucre en poudre, 1/2 bouteille de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 bouteille de Maraschino Luxardo, 1 bouteille de Fine Martell (trois étoiles).

Mettre le tout dans la glacière pour quelques heures afin qu'il soit bien glacé.

Servir avec une louche dans les verres à vin à moitié pleins et compléter avec du Champagne Perrier Jouet brut.

---

*Here's to turkey when we're hungry,  
Champagne when we are dry,  
A pretty girl when you need her,  
And heaven when you die.*

## **CHAMPAGNE PICK-ME-UP**

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, le jus d'un 1/2 citron,  
1/2 verre de Cognac Bisquit Dubouché.

Bien agiter et verser dans un verre à fizz,  
remplir avec du Champagne Glacé et servir.

## **CHARLIE COLLINS**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 3 jets de grenadine,  
le jus d'un demi citron, 1 verre de kirsch  
Rocher Frères.

Remplir avec du Perrier. Mélanger et  
servir.

## **CHIBERTA COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2/3 de Booth's Yellow Gin, 1/3 de Mar-  
tini Vermouth sec, 2 jets d'Izarra verte.

Mélanger et servir.

(par TORTI, du Chiberta).

## **CHINÈSE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de grena-  
dine, 2 jets de Maraschino Luxardo, un  
demi verre de Rhum Négrita.

Agiter et servir.

---

*Careful Kindnesse — May we never crack a joke, or  
break a reputation.*

## CHOCOLATE COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de Chocolat en poudre, 1/4 de Chartreuse Jaune, 3/4 de Porto Mackenzie.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

## CHRISTMAS PUNCH

Pour 40 personnes.

Mettez dans un grand récipient :

1/2 bouteille de Curaçao rouge Bardinet, 1 bouteille de Cognac Edouard VII, 1 bouteille de Rhum Négrita, le jus de 10 oranges, 1 boîte de jus de Grape Fruit, Docteur Phillips, 1 boîte de jus d'Ananas Diamond Head, 4 cuillerées de sucre en poudre.

Mettre à la glacière pour 1 ou 2 heures.

Ajoutez 4 bouteilles de Champagne Perrier Jouet bien glacé au moment de servir.

## CLAIR DE LUNE COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Maraschino Luxardo, 2/3 de Mirabelle.

Agiter et servir avec un bigarreau.

---

*Drink to fair woman, who, I think,  
Is most entitled to it,  
For if anything can drive me to drink,  
She certainly could do it.*

## **CLARET CUP**

Pour 10 personnes.

Se servir d'un grand récipient d'environ trois litres, mettez :

1 gros morceau de glace, 1/2 verre de Maraschino Luxardo, 1/2 verre de Curaçao blanc Bardinet, 5 ou 6 tranches d'ananas bien mûrs, 2 bouteilles de Bordeaux blanc.

Mélanger légèrement et servir.

## **CLOVER CLUB COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de grenadine, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un quart de citron, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à vin moyen.

## **CLOVER LEAF COCKTAIL**

Opérer de la même façon que pour le « Clover Club », en ajoutant deux ou trois feuilles de Menthe fraîche.

## **COFFÉE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre, 1/3 de Porto rouge Silva, 2/3 de Cognac Hennessy.

Agiter et servir dans un verre à flip.

---

*Active Friendship — May the hinges of friendship  
never grow rusty.*

## **COLONIAL COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 2/3 de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## **COLUMBIA SKIN**

Dans une petite casserole :

1 cuillerée à café de sucre, 2 jets de citron, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre de Rhum Négrita, 1 clou de girofle, une petite pincée de canelle.

Bien chauffer et servir dans un verre à Punch.

On peut servir cette boisson froide, en ce cas, se servir du shaker.

## **CORONATION COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1 jet de Bitter Campari, 1/2 Sherry Osborne, 1/2 Martini Vermouth sec.

Mélanger et servir.

## **CORPSE REVIVER COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 Martini Vermouth doux, 1/6 de Calvados, 2/3 de Cognac Martell.

Bien agiter et servir.

---

*When going up the hill of Prosperity  
may you never meet any friend coming down.*

## CREAM FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 cuillerée à café de crème fraîche, 1 verre de Gordon's Dry Gin.

Bien agiter et servir.

## CUBANO COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus d'Ananas Diamond Head, 1/3 d'Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 de Cognac Hine.

Bien agiter et servir.

## CURAÇAO PUNCH

Décorer un grand verre avec des fraises, framboises et bigarreaux, les mélanger avec des petits morceaux de glace, puis ajouter :

Le jus d'un 1/2 citron, 1/2 verre de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 verre de Rhum Négrita.

Mélanger légèrement et servir avec une cuillère et des pailles.

---

*A garland for the hero's crest  
And twined by her whom he loves best ;  
To every lovely lady bright,  
What can I wish but faithful knight ?  
To every faithful lover too,  
What can I wish but lady true ?  
And knowledge to the studious sage ;  
And pillow soft to head of age.*

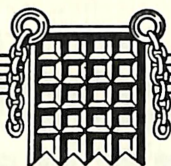


# SEAGERS

*Special Dry*

# GIN

*le meilleur  
aujourd'hui  
et demain*



**M. L. DREYFUS**

AGENT GÉNÉRAL

76, 78, Avenue des Champs-Élysées - **PARIS** (8<sup>e</sup>)

||||| Téléphone : ELYSÉES 68-04 |||||



LE COURONNEMENT  
D'UN BON REPAS

un verre de  
**COGNAC**  
**HINE**

## **DAIQUIRI COCKTAIL**

Dans le shaker :

Le jus d'un quart de citron, 1 cuillerée à café de sucre en poudre, 2/3 de Bacardi.

Agiter et servir.

## **DANY'S COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de crème de Bananes, 2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 1/3 de Martini Vermouth sec, 1/3 de Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

## **DEAUVILLE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 de Pernod Fils, 1/4 de Curaçao blanc Bardinnet, 1/4 de Cognac Martell.

Agiter et servir.

## **DEMPSEY COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 2 jets de Pernod Fils, 1/2 Calvados, 1/2 Seager's Special dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Happy are we met ; Happy have we been.  
Happy may we part, and happy meet again.*

## **DERBY COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Peach Bitter, 2 feuilles de Menthe fraîche, 1 verre de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## **DESERT HEALER**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une demie orange, un 1/2 verre de Cherry Rocher, un 1/2 verre de Gordon's Dry Gin. Remplir avec Ginger Beer.

Mélanger doucement et servir.

## **DEVILS'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/2 Véramint Ricqlès, 1/2 Cognac Martell.

Agiter et servir.

## **DIKI-DIKI COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit D<sup>r</sup> Philips, 1/6 Swedish Punch, 2/3 de Calvados.

Agiter et servir.

---

*May Dame Fortune ever smile on you,  
But never her daughter — Miss Fortune.*

## **D<sup>r</sup> PHILIPS GRAPE FRUIT CUP**

Pour 10 personnes.

Dans un récipient de 4 à 5 litres, mettez :  
1 gros morceau de glace, le contenu de deux boîtes de Grape fruit jus, du D<sup>r</sup> Philips, 2 Grape Fruits coupés en tranches, après avoir enlevé l'écorce et les pépins, 1 bouteille de Cognac Martell, 1 verre de Curaçao rouge Bardinnet et 1 bouteille de Perrier.  
Bien mélanger et servir.

## **DOCTOR COCKTAIL**

Dans le shaker :

3 jets de jus d'orange, 3 jets de jus de citron, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Bacardi.  
Agiter et servir.

## **DOBSON'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 2/3 Bacardi.  
Agiter et servir.

## **DREAM COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1/3 de Curaçao rouge Bardinnet, 2/3 de Cognac Hennessy.  
Agiter et servir.

---

*Unselfish Friendship : May we ever be able to serve a friend ; and noble enough to conceal it.*

## **DUBONNET COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1 verre de Dubonnet.

Mélanger et servir avec un zeste de citron.

## **DUBONNET FIZZ**

Dans le shaker :

Le jus d'une 1/2 orange, 1 verre de Dubonnet.

Agiter légèrement, verser dans un verre à fizz, compléter avec du Champagne et servir

## **DUBONNET COCKTAIL (SPECIAL)**

Dans le verre à mélange :

1/2 Dubonnet, 1/2 Gordon's Dry Gin.  
Mélanger et servir.

## **DYNAMITE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

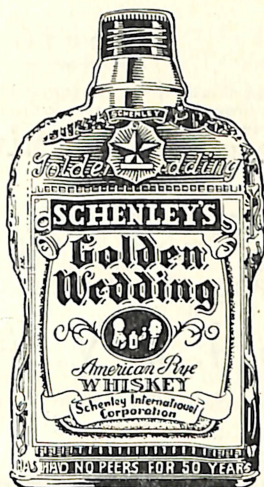
2 jets de Pernod Fils, 1/3 Jerez Mackenzie, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

---

*Here's to a long life and a merry one.  
A quick death and an easy one,  
A pretty woman and a true one,  
A cold bottle and another one.*

SCHENLEY



# Golden Wedding

AMERICAN WHISKEY

RYE OR BOURBON

**M. L. DREYFUS**

AGENT GÉNÉRAL

76, 78, Av. des Champs-Élysées, PARIS (8<sup>e</sup>)

TÉL. : ÉLYSÉES 68-04



# PORTO DA SILVA

Antonio José da SILVA & C<sup>o</sup> L<sup>d</sup>

Maison fondée en 1813

## PORTO

Par l'importance de son stock de vieux vins, son organisation unique, la situation privilégiée de ses propriétés au cœur du Haut Congo, la Maison **A. JOSÉ DA SILVA & C<sup>o</sup> L<sup>da</sup>** détient depuis des années une place enviée sur tous les marchés.

L'AGENCE GÉNÉRALE  
POUR LA FRANCE & COLONIES

**S. I. L. V. A.** se fera

un plaisir, d'adresser à tout amateur de vrais et authentiques VINS DE PORTO une brochure documentaire

**"Son Excellence le Vin de Porto"**  
rédigée par son Directeur, ainsi qu'un échantillon d'un de ses grands styles classiques de Porto.

AGENTS GÉNÉRAUX  
POUR LA FRANCE & COLONIES

**S. I. L. V. A.** Société Anonyme  
au Capital  
de 500.000 francs

**1, Rue des Italiens - PARIS (9<sup>e</sup>)**

Téléphone : PROVENCE 76-13 — R. C. Seine 274 749 B

ÉGALEMENT AGENTS GÉNÉRAUX DE :  
**JEREZ : H. de A. Blazquez.**  
**MADERE : A. de Freitas.**



## **EAGLES'S DREAM COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un 1/4 de citron, 1/4 de Crème Yvette, 2/4 de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## **EAST INDIA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet d'Angustura, 2 jets de jus d'Ananas Diamond Head, 1 verre de Cognac Adet.

Agiter et servir avec un morceau d'Ananas.

## **EGG FLIP**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Cognac Martell.

Agiter et servir en passant la râpe à muscade.

## **EGG LEMONADE**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/2 citron, 1 œuf frais.

Agiter et servir dans un grand verre en complétant avec du Perrier.

---

*HOME: The father's kingdom ; the child's paradise;  
The mother's world.*

## **EGG-NOGG (FROID)**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 œuf frais, 1/2 verre de Cognac Hine, 1/2 verre de Rhum Négrita, 1 verre de lait.

Agiter et servir dans un grand verre.

Passer la râpe à muscade.

Cette boisson se sert également chaude en hiver. Dans ce cas, prendre du lait bouillant.

## **EL PRESIDENTE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de grenadine, 1/3 de Vermouth Chamberry, 2/3 de Bacardi.

Agiter et servir.

## **ELK'S OWN COCKTAIL**

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Porto Sandeman, 1/2 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre à flip.

## **ETON BLAZER COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 1/4 de Kirsch Rocher Frères, 2/4 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*May we have the unspeakable good fortune to win  
a true heart, and the merit to keep it.*

## **EVENING DELIGHT COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1 jet d'Apricot Brandy Rocher Frères, 1 verre de Whisky Seagram's V. O.

Mélanger et servir.

## **EYE-OPENER COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 2 jets de Pernod sec, 2 jets de Curaçao Bardinet, 1/2 verre de Rhum Négrita.

Bien agiter et servir dans un verre à flip.

## **EUGÈNE 36-COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

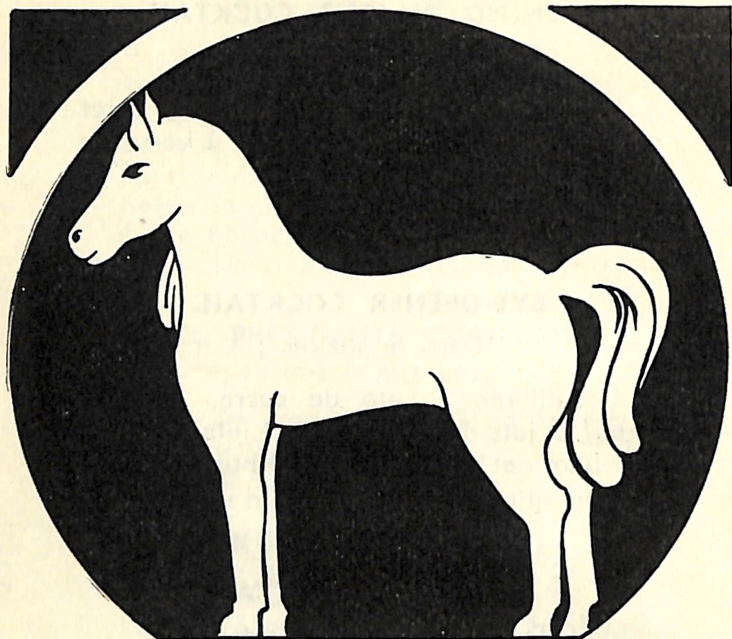
3/4 Seager's Special Dry Gin, 1/8 Pernod Fils, 1/8 Véramint Ricqlès.

Mélanger et servir.

(par EUGÈNE, du Colisée).

---

*Here's to all of us.  
For there's so much good in the  
    worst of us,  
And so much bad in the  
    best of us,  
That hardly behoves any of us  
To talk about the rest of us.*



# **WHITE HORSE WHISKY**

**M. L. DREYFUS**

**AGENT GÉNÉRAL**

**76, 78, Avenue des Champs-Élysées - PARIS (8<sup>e</sup>)**

||||| **Téléphone : ÉLYSÉES 68-04** |||||

### **FAIRBANK COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Crème de Noyau, 1/3 de Martini Vermouth sec, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **FANTASIO COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de Crème de Menthe blanche, 1/6 de Maraschino Luxardo, 1/3 de Cognac Courvoisier, 1/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

### **FASCINATOR COCKTAIL**

Dans le shaker :

Une feuille de Menthe fraîche, 2 jets de Pernod Fils, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Thus circling the cup, hand  
in hand ere we drink,  
Let sympathy pledge us  
through pleasure,  
through pain  
That fast as a feeling but  
touches one link,  
Her magic shall send it  
direct through the chain.*

## FAVORITE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 Apricot Brandy Rocher Frères, 1/3 Martini Vermouth sec, 1/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## FISH-HOUSE PUNCH

Pour environ 12 personnes.

Dans un grand récipient :

250 grammes de sucre, assez d'eau pour le diluer, le jus de 5 citrons, 1/2 Bouteille de Cognac Courvoisier, 1/4 de Bouteille Rhum Négrita, 1/4 de Bouteille de Peach Brandy Rocher Frères, 2 bouteilles d'eau fraîche, un gros morceau de glace.

Bien mélanger et servir.

## FOG HORN

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre de Gordon's Dry Gin, remplir avec du Ginger Beer.

Ajouter une tranche de citron et servir.

(par FRANK, du Bar Ritz)

---

*Clink, clink your glasses  
and drink!  
Why should we trouble borrow?  
Care not for sorrow,  
A fig for the morrow!  
To-night let's be merry  
and drink!*

## **FOURTH DEGREE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 1/6 Martini Vermouth sec, 1/6 Martini Vermouth doux, 2/3 de Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

## **FRANK SPECIAL COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Peach Brandy, 1/2 Martini Vermouth sec, 1/2 Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

(par FRANK, du Bar Ritz).

## **FUTURITY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Martini Vermouth doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

---

*Here's to the girl with eyes of blue,  
Whose heart is kind and love is true ;  
Here's to the girl with eyes of brown,  
Whose spirit proud you can never down ;  
Here's to the girl with eyes of grey,  
Whose sunny smile drives care away ;  
Whate'er the hue of their eyes may be,  
I'll drink to the girls this toast with thee !*

# TUBORG

*la célèbre bière Danoise*



Agents Généraux :

**VERSCHAVE**

— ET C<sup>IE</sup> —

19, Boul. Malesherbes

**PARIS** ANJOU  
69-71



## **GANGADINE COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboise, 1/3 de Pernod Fils, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## **GAZETTE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 1 jet de jus de citron, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac Martell.

Agiter et servir

## **GILROY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/6 de Cherry Rocher, 1/6 Kirsch Rocher Frères, 1/3 Vermouth Martini sec, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

## **GIMLET**

Dans un petit gobelet :

1 morceau de glace, 1/3 Lime Juice Cordial, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Mélanger légèrement et servir.

---

*May we never have friends  
Who, like shadows, follow us in sunshine  
Only to desert in a cloudy day.*

## **GIN AND TONIC**

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre de Booth's Yellow Gin, remplir avec Indian Tonic.

Mélanger et servir.

## **GIN COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1 verre Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

## **GIN FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

## **GIN FLIP**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, 1 jaune d'œuf, un verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's to the man whose vision  
Is clear enough to see,  
And who says « what is wrong  
For the rest of the throng  
Is certainly wrong for me. »*

## GIN RICKEY

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de Gordon's Dry Gin, remplir avec du Perrier.

Mélanger et servir.

## GINGER ALE CUP

Pour dix personnes.

Dans un récipient de 4 à 5 litres, mettez :

1 gros morceau de glace, 2 citrons coupés en tranches après avoir enlevé l'écorce, le jus de deux oranges, 1/2 bouteille de Cognac Adet (trois étoiles), 2 verres de Maraschino Luxardo, 1 verre de Curaçao Bardinet, 5 bouteilles de Ginger Ale.

Mélanger et servir.

## GOLDEN FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, le jus d'un demi citron, 1 verre de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz, remplir avec du Perrier.

---

*Here's to the comforts that bless,  
Here's to the girl that says « Yes »,  
While her pretty eye twinkles,  
For brushing out wrinkles  
There's nothing to beat her, I guess.*

## **GOLDEN SLIPPER**

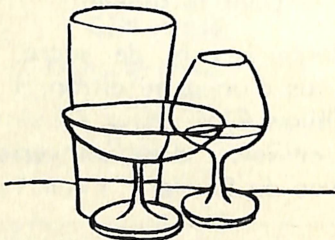
Dans un verre à cocktail, sans mélanger :  
1 jaune d'œuf, 1/2 Chartreuse Jaune,  
1/2 d'Eau de vie de Dantzig.  
Boire d'un trait.

## **GREENBRIAR COCKTAIL**

Dans le shaker :  
1 feuille de Menthe fraîche, 1 jet de  
Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini  
sec, 2/3 de Sherry Osborne.  
Agiter légèrement et servir.

## **GUARD'S COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :  
2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/2  
Martini Vermouth doux, 2/3 de Seager's  
Special Dry Gin.  
Mélanger et servir.



---

*May the sunshine of plenty  
Dispel the clouds of care!*

Ne demandez pas  
un "WHISKY"

dites un  
**JOHNNIE  
WALKER**

Born 1820  
Still going Strong



**SIMON Frères L<sup>td</sup>** Agents Généraux  
16, Rue d'Aguesseau — PARIS (8<sup>e</sup>)  
Téléphone : ANJOU 16-25

CHAMPAGNE  
Charles HEIDSIECK  
**REIMS**

---

Veramint de RICQLÈS

GRANDE LIQUEUR  
de MENTHE VERTE

---

Henri FOUCHER

**AGENT GÉNÉRAL**

25, Rue du Mont-Thabor, 25

— **PARIS** —

Téléphone : OPÉRA 12-79

## HAPPY DAY'S COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Maraschino Luxardo, 1/3 de Chartreuse verte, 1/3 Gordon's Dry Gin.  
Agiter et servir.

## HARRY'S PICK-ME-UP

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, le jus d'un demi citron, 1 verre de Cognac Martell.

Bien agiter et verser dans un verre à fizz, compléter avec du champagne glacé et servir.

## HARVARD COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Cognac Adet.  
Mélanger et servir.

## HAWAIIAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Curaçao rouge Bardinet, 1/6 de jus d'orange, 2/3 de Booth's Yellow Gin.  
Agiter et servir.

---

*Here's to woman, whose heart and whose soul,  
Are the light and life of each spell we pursue ;  
Whether sunn'd at the tropics, or chilled at the Pole,  
Il women be there, there is happiness too.*

## HAWAIIAN COOLER

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, l'écorce d'une orange, 1 verre de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Remplir avec du Perrier et servir.

## HESITATION COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey, 2/3 Swedish Punch.

Mélanger et servir.

## HOFFMAN HOUSE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

## HOMSTEAD COCKTAIL

Dans le shaker :

1 tranche d'orange, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's to her eyes, bewitching eyes,  
Ah! how they make me think!  
I like them sad,  
I like them glad,  
I love them when they wink.*



## HONEY-MOON-COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 3 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 1/2 verre Schenley's American Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

## HORSE'S NECK

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1/2 verre de Cognac ou Whisky, l'écorce d'un citron, remplir avec du Ginger Ale.

Mélanger et servir.

## HUNTER COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1/3 Cherry Rocher, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

---

*Brisk wine and lovely women are  
The source of all our joys:  
A bumper softens every care  
And beauty never cloys.  
Then let us drink and let us love  
While yet our hearts are gay !  
Women and wine we all approve  
As blessing, night and day.*



Pour tous vos Cocktails

## IDEAL COCKTAIL

Dans le shaker :

3 jets de Maraschino Luxardo, 3 jets de jus de Grape fruit du D<sup>r</sup> Philips. 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## IMPERIAL FIZZ

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Agiter et servir en complétant avec du Champagne George Goulet brut.

## INCA COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de sirop d'Orgeat, 1/3 de Sherry Marckenzie. 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's to the friends both near and far,  
Here's to a woman, man's guiding star ;  
Here's to friends we've yet to meet,  
Here's to all here, all here I greet ;  
Here's to childhood, youth, old age,  
Here's to prophet, bard and sage ;  
Here's health to every one :  
Peace on earth and heaven won.*

## **INK STREET COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 jus d'orange, 1/6 de jus de citron,  
2/3 de Seagram's V. O. Whiskey.

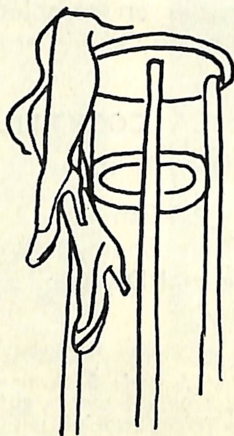
Agiter et servir.

## **IRISH COCKTAIL**

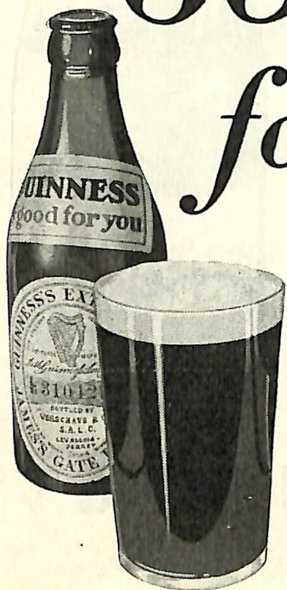
Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 2 jets de Curaçao  
Bardinet, 1 jet d'Angustura, 2/3 Irish  
Whiskey.

Mélanger et servir.



*Guinness*  
*is*  
**GOOD**  
*for you*



G.F. 12

C  
H  
A  
M  
P  
I  
P  
A  
G  
N  
E



**PERRIER-JOUET & C<sup>ie</sup>**

**EPERNAY (France)**

## **JACK ROSE COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, le jus d'un quart de citron, 2/3 de Calvados.

Agiter et servir.

## **JOCKEY CLUB COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1 jet d'Angustura, 2 jets de crème de Noyau, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## **JOHN COLLINS**

Dans un grand verre :

2 jets de Grenadine, 1 morceau de glace, le jus d'un demi citron, 1 verre de Gordon's Dry Gin, remplir avec Perrier.

Mélanger et servir.

## **JOHN'S COCKTAIL N° 1**

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboises, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's to the merry old world  
And the days — be they bright or blue ;  
Here's to the Fates ; let them bring what they may,  
But the best of them all, that's you.*

## **JOHN'S COCKTAIL N° 2**

Dans le verre à mélange :

1/3 de Martini Vermouth sec, 2/3 de White Horse Whisky, 2 jets de Curaçao rouge Bardinet.

Mélanger et servir.

## **JUBILEE FIZZ**

Dans le shaker :

1/2 verre de jus d'Ananas Diamond Head  
1 verre de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz, compléter avec du Champagne Mumm cor-don rouge.

## **JUDGE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/3 Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

## **JULIO COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/6 de Rossi, 1/6 Martini Vermouth sec, 2/3 de Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

---

*May we all have a heart to feel  
and a hand to give !*





# COURVOISIER

THE BRANDY OF NAPOLEON

## COGNAC





SANDEMAN

PORTO  
**SANDEMAN**



SHERRY  
**SANDEMAN**



SANDEMAN

## KNICKERBOCKER COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1 jet de sirop de Framboise, 1 jet de jus d'Orange, 2 jets de Curaçao Bardinet, 2/3 de Rhum Négrita.

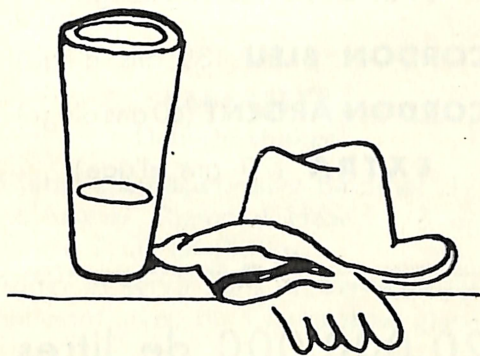
Agiter et servir.

## KNOCK-OUT COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1/6 de Pernod Fils, 1/6 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.



---

*Here's to sprightliness in youth,  
stability in manhood  
and serenity in old age !*

# MARTELL

COGNAC

MAISON FONDÉE EN 1715

ÉCUSSON



V. O.

**V. S. O. P.** (20 ans d'âge)

**CORDON BLEU** (35 ans d'âge)

**CORDON ARGENT** (60 ans d'âge)

**EXTRA** (70 ans d'âge)

20.000.000 de litres  
vieillissent en fûts

### **LA BELLE AURORE**

Dans le verre à mélange :

1/2 de Gordon's Dry Gin, 1/4 de Noilly Prat, 1/4 de Maraschino Luxardo, 2 jets de Fraïsette.

Mélanger et servir.

(par ANDRE, de la Belle Aurore.)

### **LADIES' COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Pernod Fils, 1 jet de Campari, la moitié d'une cuillerée de sucre, 2/3 de Seagram's Whisky V. O.

Agiter et servir.

### **LAFAYETTE**

Dans le shaker :

3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 1/3 de jus de Grape Fruit D<sup>r</sup> Philips.

Agiter et servir dans un verre moyen, en remplissant avec du Champagne glacé.

---

*Fill me with the rosy wine ;  
Call a toast — a toast divine ;  
Give the poet's darting flame —  
Lovely Jessie be the name ;  
Then thou mayest freely boast  
Thou hast given a peerless toast.*

## LASKY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit du D<sup>r</sup> Philips,  
1/6 Swedish Punch, 2/3 Seager's Special  
Dry Gin.

Agiter et servir.

## LEAVE-IT-TO-ME COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de jus de citron, 1 jet de Maraschino Luxardo, 3 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## LEMON SQUASH

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, le jus d'un demi citron, 1 cuillerée de sucre.

Remplir avec du Perrier.

## LE RAFALE COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/6 de Saint Raphaël rouge, 1/6 de Saint Raphaël blanc, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

---

*Here's to one only one,  
And that is she,  
Who loved but one and only one,  
And that is me.*

## LE SAINT RAPHAEL COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Cherry Rocher, 1/3 de Saint Raphael rouge, 1/3 de Kirsch Rocher Frères, 1/3 de Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

## LEVIATHAN COCKTAIL

Dans le shaker :

1 jet de Grand Marnier, 1/4 de jus d'orange, 1/4 Martini Vermouth doux, 1/2 Cognac Hine (trois étoiles).

Agiter et servir.

(par RUDOPH, de l'Hôtel George V.)

## L'EXPO-COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/2 Saint Raphaël blanc, 1/2 Cognac Martell.

Mélanger et servir.

## LITTLE DEVIL COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de citron, 1/6 de Curaçao blanc Bardinet, 1/3 Bacardi, 1/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

---

*Here's a health to our sweethearts,  
our friends and our wives ;  
May fortune smile on them  
the rest of their lives !*

## LONDON DELIGHT

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'un demi citron, 1 verre de Booth's Yellow Gin.

Remplir avec Ginger Ale et servir.

## LONE TREE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Bitter Campari, 1/6 de Martini Vermouth doux, 1/6 de Martini Vermouth sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

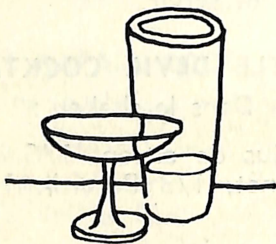
Agiter légèrement et servir.

## LYDIA COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de jus de Grape fruit, D<sup>r</sup> Philips, 1/6 de Maraschino Luxardo, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.



---

*May the depth of our pleasure  
be only equalled  
by the strength of our love !*





**RHUM NEGRITA**  
**LIQUEURS BARDINET**

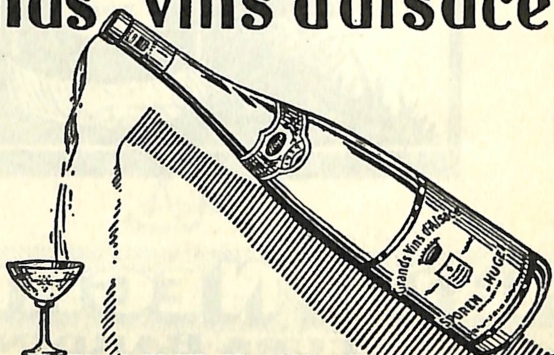
SPÉCIALITÉ  
D'ARTICLES  
POUR BARS  
CATALOGUE FRANCO  
12, RUE ROYALE  
PARIS



ORFÈVRERIE

**CHRISTOFLE**

grands vins d'alsace



**F. E. HUGEL**

## MACKA

Dans un gobelet :

1 morceau de glace, 3 jets de crème de Cassis, 1/4 de verre à cocktails de Vermouth Martini sec, 1/4 de verre à cocktails de Vermouth Martini doux, 1/2 de verre à cocktails de Booth's Yellow Gin.

Remplir avec du Perrier, ajouter un zeste de citron et un d'orange en servant.

## MAGNOLIA

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 verre de Cognac Adet.

Agiter et servir en complétant avec du Champagne Clicquot.

## MAH JONG COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Curaçao blanc Bardinet, 1/6 Baccardi, 2/3 de Gordon's Dry Ginn.

Agiter et servir.

---

*Here's to the world, the merry old world,  
To its days both bright and blue ;  
Here's to our future, be what it may,  
And here's to my best,  
— That's you !*

## MAIDEN'S BLUSH COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 1/3 de Pernod Fils,  
2/3 de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## MAMAY TAYLOR

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 verre de Seager's  
Special Dry Gin, 1 tranche d'orange.

Remplir avec du Ginger Ale et servir.

## MANHATTAN COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/3 de Martini Ver-  
mouth doux, 2/3 Schenley's Golden Wed-  
ding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

## MANHATTAN COCKTAIL (sec)

Dans le verre à mélange :

1/6 Martini Vermouth sec, 1/6 Martini  
Vermouth doux, 2/3 Seagram's V. O.  
Whisky.

Mélanger et servir.

---

*Drink ye to her  
that each loves best  
And if you nurse a flame  
that's told but to her mutual breast  
— We will not ask her name.*

### **MARTINI COCKTAIL (demi-sec)**

Dans le verre à mélange :

1/6 de Vermouth Martini sec, 1/6 de Vermouth Martini doux, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **MARTINI COCKTAIL (doux)**

Dans le verre à mélange :

1/3 Martini Vermouth doux, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **MARTINI COCKTAIL (sec)**

Dans le verre à mélange :

1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 Booth's Yellow Ginn.

Mélanger et servir.

### **MARY PICKFORD COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1 jet de Grenadine, 1/3 de jus d'Ananas Diamond Head, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

---

*Oh ! here's to other meetings,  
And merry greetings then,  
And here's to those we have drunk with,  
But never can again !*

## MAY BLOSSOM FIZZ

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, le jus d'un demi citron, 1 verre de Swedish Punch.

Agiter et servir dans un verre à fizz, compléter avec du Perrier.

## MAYFAIR COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets d'Apricot Brandy Rocher Frères, 1/3 de jus d'Orange, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## MILLION DOLLAR COCKTAIL

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 3 jets de jus d'Ananas Diamond Head, 3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 2/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## MILLIONNAIRE COCKTAIL

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, la moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 verre Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre à flip.

---

*A cheerful glass, a pretty lass,  
A friend sincere and true :  
Blooming death, good store of health  
Attend on me and you !*

## MILK PUNCH (chaud)

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre, 1/2 verre de Cognac Normandin, 1/2 verre de Rhum Négrita.

Remplir avec du lait très chaud, mélanger et servir. Saupoudrez de muscade.

## MINT COCKTAIL

Dans le shaker :

1 feuille de Menthe fraîche, 1 jet de Bitter Campari, 1 jet de Pernod Fils, 2/3 de Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

## MINT JULEP

Mettre dans un grand verre :

1 cuillerée de sucre, quelques feuilles de Menthe fraîche, les écraser avec le pilon de votre cuillère à cocktails, remplir le verre avec de la glace pilée, ajouter un verre de Seagram's Bourbon Whiskey.

Mélanger jusqu'à ce que votre verre devienne bien givré.

Décorer avec une tranche de citron et une branche de menthe fraîche

Servir avec des pailles.

---

*Here's to the bride and bridegroom !  
May Love and Life shower upon them  
their choicest gifts.*

## **MONKEY GLAND COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1 jet de Grenadine,  
1/3 de jus d'orange, 2/3 Booth's Yellow Gin.  
Agiter et servir.

## **MONTAIN COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Pernod Fils, 1 jet de Bitter Campari, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.  
Agiter et servir.

## **MORNING GLORY FIZZ**

Dans le shaker :

Le jus d'un demi citron, la moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Pernod Fils, 1 verre de White Label Whisky.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

## **MORNING SMILE**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey, 1 verre de lait.

Bien agiter et servir.

## **MASTER JACK COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

4/5 Byrrh, 1/5 Grand Marnier.  
Mélanger et servir.



Pour vos Cocktails  
aux Jus de Fruits  
des Marques s'imposent



- " **Dr. PHILLIPS** " Grapefruit Juice.
- " **DIAMOND HEAD** " Dole Nr 1  
Pineapple Juice.
- " **TREESWEET** " Orange Juice.
- " **COLLEGE INN** " Tomato Juice  
Cocktail.
- " **CRESCA** " Special Tomato Juice.

ETABLISSEMENTS

**CRESCA**

110, Faub<sup>g</sup> Poissonnière - **PARIS**

TRUDAINE - 00-49

Le Grand Vin de France



**ST RAPHAËL**  
QUINQUINA

## **NECTAR PUNCH**

Se servir d'un grand récipient.

Enlever l'écorce de 15 citrons et faites-les tremper dans deux litres de Rhum Négrita pendant 48 heures. Ensuite, ajouter encore trois litres de Rhum et deux litres d'eau ainsi que le jus des 15 citrons et deux litres de lait bouillant, puis la valeur d'une noix de muscade en poudre.

Bien mélanger le tout, le couvrir et le laisser ainsi pendant 24 heures puis, ajouter 1 kilog de sucre en poudre, bien mélanger le tout, le passer à travers un linge bien épais et le mettre en bouteilles.

On peut le servir de suite.

## **NEW DREAMS COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Curaçao rouge Bardinet, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

## **NEW ORLEANS FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, 1 jet de Fleur d'Oranger, le jus d'un demi citron, 1 cuillerée à café de crème fraîche, 1 verre de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

## NEW-YORK COCKTAIL

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un 1/4 de citron, 2/3 Seagram's V. O. Whisky, 1 zeste d'orange.

Agiter et servir.

## NICKY'S FIZZ

Dans le shaker :

1/2 verre de jus de Grape fruit D<sup>r</sup> Phillips, 1 verre Seager's Dry Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

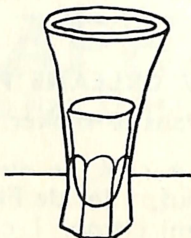
(par FRANK, du Bar Ritz).

## NUIT TUNISIENNE

Dans le verre à mélange :

1/6 Maraschino Luxardo, 1/6 Cherry Rocher, 2/3 Suprême Boukha.

Mélanger et servir.



---

*Here's to our mothers !  
May the memory of their love  
Never fade from our hearts.*

# "RON BACARDI"



LE ROI DES RHUMS

POUR LE

Cocktail

LE MEILLEUR

POUR LA

Dégustation

**J. BERTHOLON**

AGENT GÉNÉRAL

36, av. Hoche, PARIS (VIII<sup>e</sup>)

— WAGRAM 49-39 —

### **OLD ETONIAN COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Crème de Noyau, 1/3 Kina Lillet, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

### **OLD FASHION COCKTAIL**

Dans un gobelet moyen :

1 petit morceau de sucre, 1 jet d'Angustura.

Ecraser le sucre avec le pilon de votre cuillère à cocktails, ajouter quelques petits morceaux de glace.

1 verre de Schenley's Rye ou Bourbon Whiskey.

Mélanger et ajouter une tranche d'orange et un zeste de citron.

Servir avec une cerise.

### **OLYMPIC COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/4 de jus d'orange, 1/4 de Curaçao rouge Bardinnet, 1/2 Cognac Martell.

Agiter et servir.

### **ONE SMILE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/6 Bitter Campari, 1/6 Vermouth Martini sec, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

### **OPERA COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/6 Maraschino Luxardo, 1/6 Dubonnet, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **ORANGE BLOSSOM COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 de jus d'orange, 2/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

### **ORANGE FIZZ**

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 1/2 verre de jus d'Orange, 1 verre de Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

## ORANGEADE

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, le jus d'une orange,  
1 cuillerée de sucre.

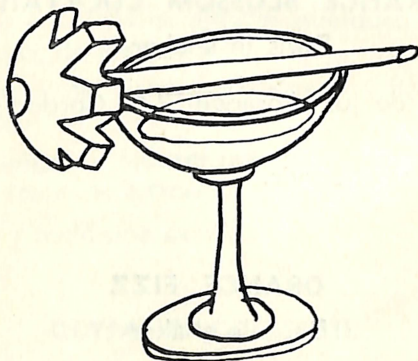
Remplir avec du Perrier et servir.

## OYSTER COCKTAIL

Dans un verre à vin moyen :

Six huitres, 1 cuillère à soupe de Tomato  
Ketchup, 1 jet de jus de citron, sel et poivre  
selon le goût, 2 jets de sauce anglaise, 1 jet  
de sauce Tabasco.

Mélanger légèrement et servir.







Depuis 1705, le  
CHERRY-ROCHER  
fait les délices des  
gourmets; c'est la plus  
exquise et la plus  
saine liqueur qui soit  
au monde, car elle se  
compose exclusive-  
ment des eaux-de-vie  
les plus fines alliées  
au suc savoureux des  
meilleures cerises de  
France.

*Bien exiger*  
"UN ROCHER"

# Cherry Rocher

ÉTERNISE LE TEMPS DES CERISES

Dégustez en fin de repas  
De ROCHER la liqueur exquise,  
Le CHERRY qui sent la cerise  
Et dont on ne se lasse pas.

---

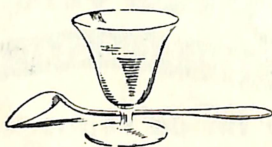
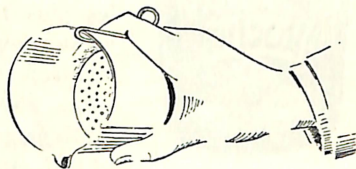
# BACCARAT

30<sup>bis</sup> RUE DE PARADIS... PARIS X<sup>e</sup>

*ses verres à cocktails*

*ses shakers*

*ses mélangeurs*



### **PANSY BLOSSOM COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 jet de Grenadine, 1 verre de Pernod Fils.

Agiter et servir.

### **PARADISE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

### **PARISIAN COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Crème de Cassis, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **PERFECT COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/6 de Vermouth Martini sec, 1/6 Vermouth Martini doux, 2/3 de Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

## **PERFECT LADY COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/4 Apricot Brandy Rocher Frères, 1/4 de jus de citron, 1/2 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## **PINEAPPLE FIZZ**

Dans le shaker :

1/2 verre de jus d'Ananas Diamond Head, 1 verre Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

## **PINEAPPLE PUNCH**

Pour environ 15 personnes :

Se servir d'un grand récipient.

Couper 4 ananas bien mûrs sans perdre le jus, couvrir votre Ananas avec une livre de sucre en poudre et le laisser ainsi pendant une heure ou deux. Ensuite ajoutez :

1 Bouteille de Rhum Négrita, 1 Bouteille de Cognac Martell, 1/2 Bouteille de Curaçao rouge Bardinet, le jus de 4 citrons, bien mélanger le tout et le mettre dans la glacière jusqu'au moment de servir. A ce moment vous ajoutez un morceau de glace et 4 Bouteilles de Champagne Vve Clicquot, carte or.

Mélanger et servir dans des coupes à champagne.

A la saison, on peut ajouter des fruits à volonté.

## **PINK GIN**

Dans un petit gobelet :

1 jet d'Angustura, 1 verre Seager's Special Dry Gin.

Servir accompagné d'un verre d'eau glacée.

## **PINK LADY COCKTAIL**

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Grenadine, 2 jets de jus de citron, 1/6 de Cognac, 1/2 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir dans un double verre à cocktail.

## **PLANTER'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus de citron, 1/6 de jus d'orange, 2/3 de Rhum Négrita.

Agiter et servir.

## **PLANTER'S PUNCH**

Dans un grand verre :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, assez d'eau pour le diluer, le jus d'un demi citron, 1 verre de Rhum Négrita.

Ajouter quelques morceaux de glace, une tranche de citron et une d'orange.

Mélanger et servir.

## **PLAZA ATHENEE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus d'Ananas Diamond Head,  
1/6 Curaçao rouge Bardinet, 2/3 Booth's  
Yellow Gin.

Agiter et servir.

## **PORTO COBBLER**

Décorer un grand gobelet avec des fruits  
de saison et de la glace en petits morceaux  
et ajouter :

3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1 jet  
Maraschino Luxardo, 3 jets de jus d'orange,  
remplir avec du Porto Ferreira et servir  
avec cuillère et pailles.

## **PORTO COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 verre de Porto,  
2 jets de Cognac Hine.

Mélanger légèrement et servir.

## **PORTO FLIP**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf  
frais, 1 verre de Porto.

Bien agiter et servir dans un verre à flip,  
en saupoudrant de Muscade.

### **PORTO NEGUS**

Mettez dans une petite casserole :

La moitié d'une cuillerée à café de sucre,  
1 jet de Crème de Cassis, 1 verre de Porto  
Silva.

Chauffer sans le faire bouillir, verser  
dans le gobelet en ajoutant une tranche de  
citron transpercée de quatre clous de girofle.  
Servir.

### **POUSSE CAFÉ**

Verser dans un verre à liqueur, sans  
mélanger :

1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 Cherry Ro-  
cher, 1/3 Cognac Bisquit Dubouché.  
Servir.

### **POUSSE L'AMOUR**

Dans un verre à cocktail, sans mélanger :

1 jaune d'œuf sans le briser, 1/3 de Crème  
de Cacao Bârdinet, 1/3 Maraschino Luxardo,  
1/3 Cognac Hennessy.

Servir.

### **PRAIRIE OYSTER**

Dans un verre à cocktail :

1 jaune d'œuf, sans le briser, 1 cuillerée  
de sauce Anglaise, 1 cuillerée de Tomato  
Ketchup, 2 jets de Vinaigre ou Sherry sec,  
selon le goût, sel et poivre.

Boire d'un trait.

## PRINCESS MARY COCKTAIL

Dans le shaker :

1/3 de Crème fraîche, 1/3 de Crème de Cacao Bardinet, 1/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à flip.

## PAX COCKTAIL

Dans le shaker :

1/4 Rose's Lime Dry, 1/4 Cointreau triple sec, 1/4 Gordon's Dry Gin, 1/4 Seagram's Bourbon Whiskey, 3 gouttes d'Angustura Bitter.

Agiter et servir.

(par ANDRÉ, du Crillon Bar)





CHAMPAGNE  
GEORGE GOULET



Ses  
Vintages  
1923  
1926

LE CHAMPAGNE DES CONNAISSEURS

GEORGE GOULET

REIMS

# A. ROULAND

14, RUE VIGNON - PARIS

AGENCE GENERALE ET DEPOT

Vins de Champagne	RÉIMS . . .	Whisky Irlandais.	DUBLIN . . .
Vins de Bordeaux.	Own Growth	London Dry Gin.	LONDRES . .
Vins de Bourgogne.	BEAUNE . .	Rye Whisky	MONTREAL .
Vins Mousseux.	SAUMUR . .	Canadinn Whisky.	MONTREAL .
Vins de Porto	OPORTO . .	Bourbon Whisky.	MONTREAL .
Vins de Xères.	JÉREZ . . .	Angostura Bitters.	TRINIDAD . .
Vins de Madère.	MADÈRE . .	Vins du Rhin	
Vins de Malaga	MALAGA . .	et de la Moselle.	COBIENCE .
Whisky Ecossais.	MARKINCH	Plymouth Gin	PLYMOUTH .

VOUVRAY NATURE ET CHAMPAGNE NATURE

Entrepôts à Neuilly-sur-Seine

34 à 140, Rue Perronet

Téléphone : OPERA 43-80

Télégrammes : Roulavins, Paris

1627

NO  
FINER  
WHISKY...



...GOES  
INTO  
ANY BOTTLE

John HAIG & C<sup>o</sup> Ltd, Distillers, MARKINCH, SCOTLAND

### **QUAKER'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Framboise, 3 jets de jus de citron, 1/3 de Rhum Bardinet, 1/3 Cognac D. Mounier.

Agiter et servir.

### **QUARTER-DECK COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de jus de citron, 1/3 Sherry Sandeman, 2/3 de Rhum Bardinet.

Mélanger et servir.

### **QUARTIER LATIN COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/2 Bitter Campari, 1/2 Dubonnet.

Mélanger et servir.

### **QUEEN'S COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 morceau d'Ananas, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

**CHAMPAGNE**

G. H. MUMM & C<sup>ie</sup>

(Société Vinicole de Champagne, Succ<sup>r</sup>)

REIMS

**COGNAC**

BISQUIT DUBOUCHE & C<sup>o</sup>

JARNAC

**XÉRÈS & PORTO**

GONZALEZ BYASS & C<sup>o</sup>

JEREZ - OPORTO

**LIQUEURS**

ERVEN LUCAS BOLS

TONNAY (Charente)

AGENCE GÉNÉRALE DE PARIS

**R. DUFOUR**

10, Rue de la Paix, 10

Téléphone : OPÉRA 87-98

### **RAYON DE SOLEIL**

Dans le shaker :

3 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/6 de jus d'Ananas Diamond Head, 1/6 de jus Grape Fruit D<sup>r</sup> Philips, 1/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et verser dans un verre à fizz en complétant avec du Champagne glacé.

### **RELAIS PLAZA COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 1/3 Sherry Amontillado, 2/3 Seager's Special Dry Ginn.

Mélanger et servir.

### **REMSEN COOLER**

Enlever l'écorce entière d'une orange sans la casser de façon à pouvoir en garnir tout l'intérieur d'un verre moyen et ajouter :

1 morceau de glace, 1 verre de Whisky John Haig.

Remplir avec du Perrier.

### **ROB ROY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 White Horse Whisky.

Mélanger et servir.

## **ROCK AND RYE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, le jus d'un demi citron, 1/2 verre de Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir.

## **ROCKY MOUNTAIN PUNCH**

Pour environ 20 personnes.

Se servir d'un grand récipient et y mettre :

1 gros morceau de glace, 1 Bouteille de Rhum Négrita, 1 Bouteille de Maraschino Luxardo, 6 citrons coupés en tranches, des fruits de saison, sucrer suivant le goût.

Au moment de servir, ajoutez 5 Bouteilles de Champagne George Goulet brut et bien glacé.

Mélanger le tout et servir dans des coupes à Champagne.

## **ROSE COCKTANI**

Dans le verre à mélange :

1/6 Cherry Rocher, 1/6 Vermouth Martini, 2/3 de Kirsch Rocher Frères.

Mélanger et servir avec une cerise.

### **ROSSI COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de Bitter Campari, 1/3 Apéritif Rossi, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **ROYAL COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Maraschino Luxardo, 1/3 Cherry Rocher, 1/3 Vermouth Martini sec, 1/3 de Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **ROYAL FIZZ**

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 2 jets de Grenadine, un verre de Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

### **ROYAL SMILE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 2 jets de jus de citron, 1/3 Apple Jack, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## **RUSSIAN COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de crème de Cacao Bardinet; 1/6 de crème fraîche, 2/3 de Vodka.

Bien agiter et servir.

NOTA. — Les Rhum Sour, Rhum Julep, Rhum Smash, Rhum Crustas, Rhum Daisy, se préparent de la même façon que les Brandy, etc... en remplaçant le Cognac par du Rhum.

## **ROSE COCKTAIL N° 2**

Dans le verre à mélange :

1 cuillerée à café de sirop de Framboise, 2/3 de Vermouth Martini sec, 1/3 Kirsch Rocher Frères.

Mélanger et servir avec un bigarreau  
(Inventé au Bar Chatham.)





**PERRIER**

**LE CHAMPAGNE  
DES EAUX DE TABLE**

---

**PÉTILLANTE**

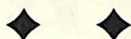
**LÉGÈRE**

**NATURELLEMENT  
GAZEUSE**

---

**WHISKY PERRIER**

**UN DÉLICE**



**◆ ◆ COGNAC PERRIER**

**RIEN DE MEILLEUR**

**LE PERRIER**

**SE MARIE AGRÉABLEMENT**

**Aux Apéritifs :: Aux Vins**

---

---

# Porto MACKENZIE

---

---

AGENT GÉNÉRAL  
pour la  
FRANCE



**REAL DE LYS**  
3, Rue d'Anjou, 3  
**PARIS VIII<sup>e</sup>**

Tél. ANJ. 50-42

---

---

# Jerez MACKENZIE

---

---

## **SAINT MARC COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de sirop de Groseille, 2 jets de Cherry Rocher, 1/3 Martini Vermouth sec, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir.

## **SANTIAGO COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de jus de citron, 1/3 Apricot Brandy Rocher Frères, 2/3 Bacardi.

Agiter et servir.

## **SARATOGA COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Maraschino Luxardo, 1/6 de jus d'Ananas Diamond Head, 1 verre de Cognac Courvoisier.

Agiter et servir dans un verre à fizz, en complétant avec du Perrier.

## **SAZERAC COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 1 jet d'Angustura, 1 verre Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir dans un verre glacé à l'avance et contenant une goutte de Pernod Fils.

## **SCHENLEY'S SPECIAL COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 Vermouth Martini doux, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

## **SCOFF-LAW COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Grenadine, 3 jets de jus de citron, 1/4 Vermouth Martini doux, 2/4 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

## **SCOTCH WHISKY FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, le jus d'un demi citron, 1 verre de Wisky John Haig.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

## **SCOTCH WHISKY COOLER**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, l'écorce d'un citron, 1 verre de Wite Label Whisky.

Remplir avec du Perrier, mélanger et servir.

## **SCRIBE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/2 Seager's Special Dry Gin, 1/4 Jus de Grape Fruit D<sup>r</sup> Philips, 1/4 Curaçao blanc Bardinet.

Mélanger et servir.

(par PIERRE, du Bar Scribe).

## **SEAPEA « C. P. » FIZZ**

Dans le shaker :

Le jus d'un demi citron, 1 verre de Pernod Fils.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

(par FRANK, du Bar Ritz).

## **SEVENTY-FIVE COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Pernod Fils, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## **SHANGHAI COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 2 jets de Pernod Fils, le jus d'un 1/4 de citron, 1/2 verre de Rhum Négrita.

Agiter et servir.

## **SHERRY COBBLER**

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et de la glace en petits morceaux et ajouter :

2 jets de Curaçao rouge Bardinet, 3 jets de jus d'orange.

Remplir avec du Brown Sherry, ajouter une tranche d'orange et de citron

Servir avec une cuillère et des pailles.

## **SHERRY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 verre de Brown Sherry.

Mélanger et servir.

## **SHERRY FLIP**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1 jaune d'œuf, 1 verre de Sherry Osborne.

Agiter et servir dans un verre à flip.

Saupoudrer de muscade.

## **SIDE CAR COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 Curaçao blanc Bardinet, 1/2 Cognac Adet.

Agiter et servir.

## **SILVER COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 de Vermouth Martini doux, 2/3 Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

## **SILVER FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un demi citron, 1 verre de Seager's Special Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

## **SILVER STREAK COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/2 Kummel Rocher Frères, 1/2 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## **SINGAPORE SLING**

Dans le shaker :

Le jus d'un demi citron, 1/2 verre de Cherry Rocher, 1/2 verre Booth's Yellow Gin.

Agiter et servir en complétant avec du Perrier.

### **SLOE BERRY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1/3 de Vermouth  
Martini doux, 2/3 Sloe Gin.

Mélanger et servir.

### **SODA COCKTAIL**

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 tranche de citron,  
1 jet d'Angustura, 1 cuillerée à café de  
sucre.

Remplir avec du Perrier.

Mélanger et servir.

### **SOUL KISS COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 tranche d'orange, 2 jets de Saint  
Raphaël rouge, 1/3 Vermouth Martini  
doux, 2/3 Seagram's Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

### **SOYER AU CHAMPAGNE**

Dans un grand verre décoré avec des  
fruits de saison, une tranche d'orange et de  
la glace en petits morceaux, mettez :

2 jets de Curaçao Bardinet, 2 jets de  
Maraschino Luxardo, 3 jets de jus d'Ananas  
Diamond Head.

Remplir avec du Champagne Hiedsieck  
Monopole.

Servir avec cuillère et pailles.



## **STINGER COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 de crème de Menthe blanche, 2/3  
de Cognac Martell.

Agiter et servir.

## **STONE FENCE**

Dans un grand gobelet :

1 morceau de glace, 1 verre à liqueur de  
Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Remplir avec du cidre et servir.

## **STONE WALL**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée à café  
de sucre, 1 verre de Whisky King George IV.

Remplir avec du Perrier et servir.

## **SWISSESS**

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, le jus d'un  
1/2 citron, 1 verre de Pernod Fils.

Agiter et servir dans un verre à fizz en  
complétant avec de l'eau glacée.



*Demandez*  
**UN  
PERNOD**

**PERNOD FILS  
PERNOD SEC  
PERNOD EXPORT**

## **TANGO COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Curaçao, 1/4 d'Orange, 1/3 de Vermouth Martini sec, 2/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

## **TANTALUS COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 de jus de citron, 1/3 Cognac Hine, 1/3 Bacardi.

Agiter et servir.

## **TERRE ROUGE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet Orange Bitter, 2 jets de Grenadine, 1/3 Kirsch Rocher Frères, 2/3 Rhum Négrita.

Agiter et servir.

## **TEXAS FIZZ**

Dans le shaker :

1/4 de verre de jus de citron, 1/4 de verre de jus d'orange, 3 jets de Framboise, 1/2 verre de Gordon's Dry Gin.

Bien agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Perrier.

### **THIRD DEGREE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

2 jets de Pernod Fils, 1/3 Vermouth Martini sec, 2/3 Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

### **THUNDER COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/3 Booth's Yellow Gin, 1/3 White Horse Whisky, 1/3 Cognac Martell.

Mélanger et servir.

### **TIPPERARY COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 Martini Vermouth sec, 1/3 Chartreuse Verte, 1/3 Schenley's Golden Wedding Bourbon Whiskey.

Agiter et servir.

### **TOD AND JERRY (chaud)**

Dans un grand verre :

1 jaune d'œuf, 1 cuillerée de sucre, battre 1 ou 2 minutes, ensuite ajouter :

1/2 verre de Cognac Hennessy, 1/2 verre de Rhum Négrita.

Mélanger et remplir le verre avec du lait très chaud.

Saupoudrer de noix de muscade râpée

## **TOD AND JERRY (froid)**

La même recette, mais se servir du shaker.

## **TOM COLLINS**

Dans un grand verre :

1 morceau de glace, 1 cuillerée de sucre, le jus d'un citron, 1 verre de Booth's Yellow Gin.

Mélanger et remplir avec du Perrier.

## **TOMATE**

Dans un gobelet moyen :

1 cuillerée à café de Grenadine, 1 verre de Pernod Fils, 1 morceau de glace.

Remplir avec de l'eau glacée, mélanger et servir.

## **TOMATO COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de sauce anglaise, 1 jet de jus de citron, 1 verre de jus de Tomate Cresca.

Mélanger et servir en ajoutant du sel de céleri à volonté.

## TROPICAL COCKTAIL

Dans le shaker :

1/6 de Crème de Cacao Bardinet, 1/6  
Maraschino Luxardo, 2/3 de Vermouth  
Martini sec.

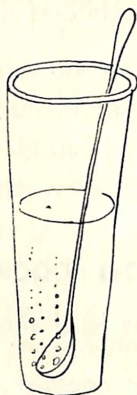
Mélanger et servir.

## TUXEDO COCKTAIL

Dans le verre à mélange :

2 jets de Maraschino Luxardo, 2 jets de  
Pernod Fils, 1/3 de Vermouth Martini sec,  
2/3 Seager's Special Dry Gin.

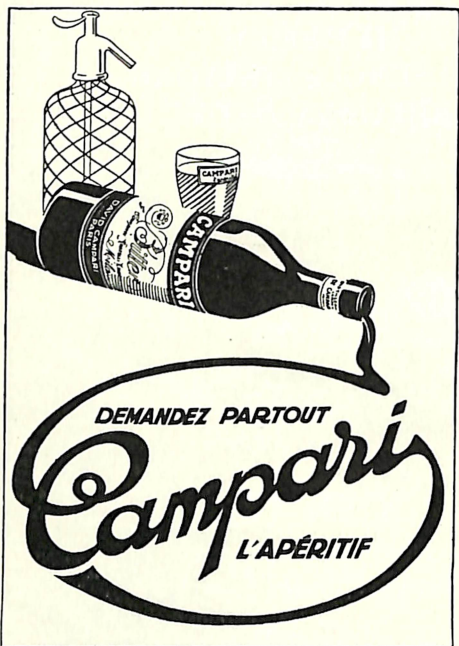
Mélanger et servir.



*Outstanding*  
in every  
characteristic of  
High class "Scotch"



*"King George IV"*  
WHISKY





### **VALENCIA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1/3 de jus d'orange, 2/3 Apricot Brandy Rocher Frères.

Agiter et servir dans un verre à fizz en complétant avec du Champagne glacé.

### **VELVET CUP**

Mettez dans un récipient de 3 litres :

1 gros morceau de glace, 2 Bouteilles de Guinness Stout, 1 Bouteille de Champagne Perrier Jouet demi-sec.

Mélanger légèrement et servir.

### **VOLSTEAD COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de sirop de Framboise, 1/3 de jus d'Orange, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

### **VORONOFF COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1/3 Vodka, 1/3 Zubofka, 1/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Mélanger et servir.

**CHAMPAGNE**  
**Veuve CLICQUOT-PONSARDIN**



**COGNAC**  
**JAS HENNESSY & C°**

=====  
**PORTO HUNT**

=====  
**XERES OSBORNE**  
**(DUFF-GORDON)**

**Edmond CROVETTO**

229, rue Saint-Honoré

=====  
**PARIS** =====

OPÉRA 19-05 et 12-18



### **WAX COCKTAIL**

Dans le shaker :

La moitié d'un blanc d'œuf, 2 jets de Maraschino Luxardo, 1/3 Pernod Fils, 1/3 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

### **WEDDING COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/6 de jus d'orange, 1/6 de Cherry Rocher, 1/3 Dubonnet, 1/3 Booth's Yellow Gin

Agiter et servir.

### **WELCOME STRANGER COCKTAIL**

Dans le shaker :

2 jets de Grenadine, 3 jets de jus d'Orange, 3 jets de jus de citron, 1/3 Swedish Punch, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.

### **WHISKEY COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet d'Angustura, 1 jet de Curaçao rouge Bardinet, 2/3 Seagram's V. O. Whisky.

Mélanger et servir.

## **WHISKY SOUR**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre, 1/3 de jus de citron, 2/3 Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

Agiter et servir dans un verre moyen.

## **WHITE LADY COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/4 de jus de citron, 1/4 de Curaçao blanc Bardinet, 2/4 Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir.

## **WHISKEY PUNCH (chaud)**

Dans un gobelet moyen :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, 1 verre de Whisky Johnnie Walker, 1 verre d'eau bouillante.

Mélanger et servir en ajoutant une tranche de citron ou d'Orange.

## **WHITE LION**

Décorer un grand verre avec des fruits de saison et des petits morceaux de glace, puis ajoutez :

Le jus d'un citron, 1 cuillerée à café de Curaçao rouge Bardinet, 1 cuillerée à café de sirop de Framboise, 1 verre de Rhum Négrita.

Mélanger légèrement et servir avec une cuillère et des pailles.

(Recette de M<sup>r</sup> ZABRISKIE.)

## **WHITE LYDIA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 de crème fraîche, 1/3 Pernod Fils,  
1/3 Seagram's V. O. Whisky.

Agiter et servir.

## **WHITE PLUSH COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jaune d'œuf, 1/6 Maraschino Luxardo,  
1/2 verre de Schenley's Rye Whiskey, un  
verre de lait frais.

Agiter et servir dans un verre à fizz.

## **WOON FIZZ**

Dans le shaker :

1 cuillerée à café de sucre en poudre, le  
jus d'un citron, 2 jets de Pernod Fils, un  
verre de Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre à fizz,  
remplir avec du Perrier.

NOTA. — Les Whisky Sour, Whisky Crustas,  
Whisky Flip, Whisky Smash, Whisky Julep et Whisky  
Daisy, se préparent de la même façon que les  
Brandy, etc... en remplaçant le Cognac par du  
Schenley's Golden Wedding Rye Whiskey.

É. Doucet

L'AMÉRIQUE DU SUD

L'AFRIQUE

L'EUROPE

L'ORIENT

L'EXTRÊME-ORIENT

**PAR AVION**

VITESSE-RÉGULARITÉ-CONFORT  
PAR  
**AIR FRANCE**  
RÉSEAU AÉRIEN MONDIAL

DIRECTION GÉNÉRALE: 2, RUE Scribe - PARIS (9<sup>e</sup>)  
DIRECTION COMMERCIALE: 2, RUE MONTBISSON - PARIS (8<sup>e</sup>)  
TELEPH. GUYSSÉS 20-60

PASSAGERS-POSTE MESSAGERIES RENSEIGNEMENTS AIR FRANCE 2, RUE SCRIBE - PARIS (9<sup>e</sup>)  
TELEPH. OPERA 41-00

LIBRAIRIE  
FRANÇOIS I<sup>ER</sup>

34, Avenue Montaigne  
PARIS VIII<sup>e</sup>

■

Librairie Générale  
Éditions de Luxe

Librairie Anglaise  
(Tauchnitz et Albatross)

■

TÉLÉPHONE : ÉLYSÉES 70-77

## **XANTHIA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 Cherry Rocher, 1/3 de Chartreuse  
verte, 1/3 Booth's Yellow Gin.

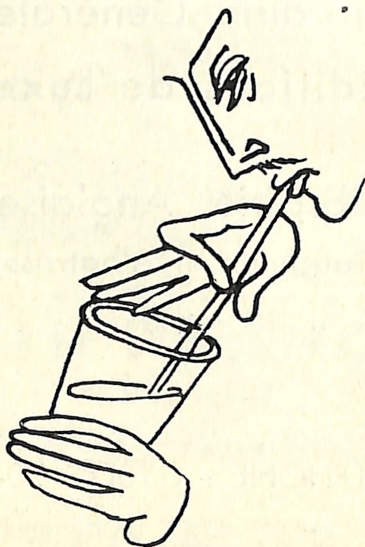
Agiter et servir.

## **XERES COCKTAIL**

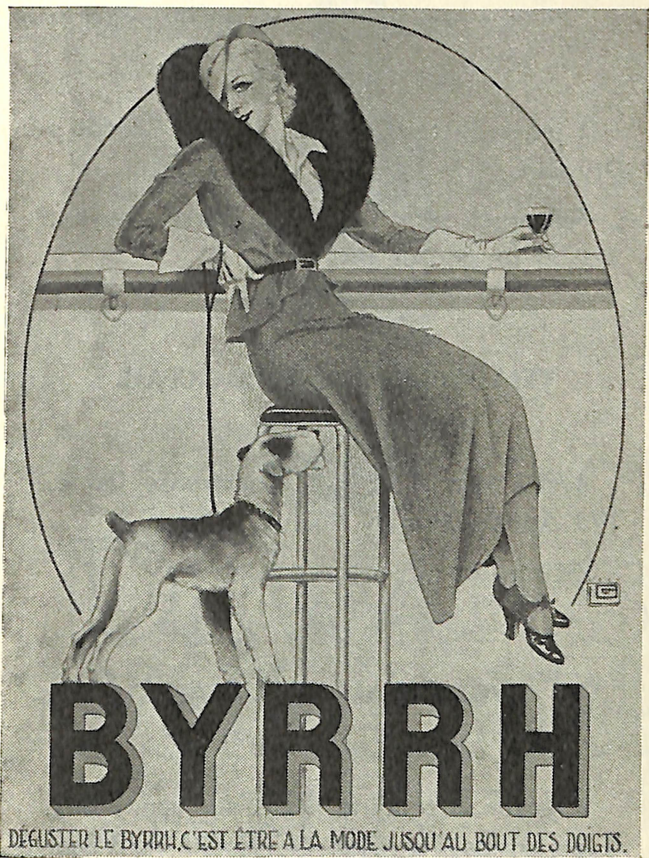
Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1 jet de Peach  
Bitter, 1 verre Sherry Osborne.

Mélanger et servir.







Elle a commandé un Byrrh-Cocktail

2/3 Byrrh 1/3 Gin

## **YALE COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Bitter Campari, 1 verre Gordon's Dry Gin.

Agiter et servir dans un verre moyen, ajouter un peu de Perrier.

## **YELLOW PARROT COCKTAIL**

Dans le shaker :

1/3 Pernod Fils, 1/3 Chartreuse Jaune, 1/3 Apricot Brandy Rocher Frères.

Agiter et servir.

## **YOKOHAMA COCKTAIL**

Dans le shaker :

1 jet de Grenadine, 1 jet de Pernod Fils, 2 jets de jus d'Orange, 1/3 Vodka, 1/3 Seager's Special Dry Gin.

Agiter et servir.



# DEWAR'S "White Label" WHISKY

---

J. CARMONA Agent Général

20, Rue de l'Arcade — PARIS (8°)

Téléphone : ANJOU 88.00

*Georges Rosell*

1 Rue d'ALGER  
PARIS  
PHONE :  
OPE. 40.93  
CAU. 28.71

*cocktail parties and light suppers at your own home*

Exiger notre signature

**J. DENIS HENRY MOUNIER & CO.**

*J. Denis Henry Mounier & Co.*

**COGNAC**

**FONDÉE EN 1838.**

made in France  
entobed  
at Cognac - France

### **ZABRISKIE COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet Bitter Orange, 1 jet Maraschino  
Luxardo, 1/3 Martini Vermouth sec, 2/3  
Gordon's Dry Gin.

Mélanger et servir.

(Recette de M<sup>r</sup> ZABRISKIE)  
de New-York.

### **ZAZA COCKTAIL**

Dans le verre à mélange :

1 jet de Bitter Campari, 1/2 Dubonnet,  
1/2 Booth's Yellow Gin.

Mélanger et servir.

### **ZAZARAC COCKTAIL**

Dans un verre moyen :

1 morceau de glace, 1/2 cuillerée de  
sucre en poudre, 1 jet de Bitter Campari,  
2 jets de Pernod Fils, 1 verre de Seagram's  
Bourbon Whiskey.

# Seagram's



DISTILLERS CORPORATION—SEAGRAMS LIMITED  
20·QUEEN ANNE'S GATE · WESTMINSTER · S·W·1  
TELEPHONE—WHITEHALL 5067

Canadian Government Certificate of  
Age over the capsule of every bottle

*Agents for France :*

**SIMON FRÈRES, LTD., PARIS**

# SANDWICHES

---

Les Sandwiches se composent de deux tranches de pain-mie, noir ou riche, que l'on aura soin de beurrer en plaçant au milieu, soit :

- du Jambon,
- du Poulet,
- de la Langue,
- du Fromage,
- du Foie Gras,
- du Caviar,
- des Anchois,
- des Tomates,
- du Homard, etc... etc...

## CAVIAR DE BROCHET

Après le caviar noir (d'esturgeon) onéreux et offert seulement en certaines occasions, le caviar de brochet tient une place importante parmi les hors-d'œuvre Roumains.

Nous attirons l'attention des Maîtresses de Maison sur le fait de ne pas faire bouillir ou frire le caviar de brochet, mais de le garder soigneusement, car le plat délicieux qu'il donne dépasse de beaucoup la valeur de ce modeste poisson.

Sortir doucement le caviar, enlever la peau et les petits vaisseaux sanguins, laisser

reposer une demi-journée avec le sel nécessaire, sans laver. Fouetter légèrement avec une fourchette en laissant tomber goutte à goutte un verre de bonne huile d'olive et le jus d'un citron et, de temps en temps, quelques gouttes d'eau froide. Ne cesser de fouetter que lorsque le caviar est devenu ferme et léger comme un blanc d'œuf battu, de couleur rose pâle, chaque œuf de poisson se distinguant parmi l'écume blanche formée par l'huile et le jus de citron. Assaisonner à volonté d'un peu d'oignon haché très finement. Servir garni d'olives noires sur des tranches de pain noir beurré.

### **CAVIAR DE CARPE**

Le caviar de carpe a des œufs plus petits que le brochet, le préparer comme celui-ci. Le laisser reposer pendant vingt-quatre heures avec du sel, avant de le fouetter très légèrement dans un récipient d'eau chaude, en ajoutant petit à petit huile et citron, comme pour une mayonnaise. Sa couleur devient alors rose crevette. Servir avec très peu d'oignon haché, selon le goût.

### **CAVIAR SUR TOAST**

Faites griller quelques toasts de painmie. Ensuite enduisez-les de beurre frais,



couvrir vos toasts avec du caviar frais et servir accompagné d'un citron coupé en deux.

On peut remplacer le pain-mie, par du pain noir, sans le faire griller, ce qui est très apprécié des amateurs.

## **CHAMPIGNONS GRILLÉS**

Choisir de gros champignons, les bien nettoyer, enlever les queues, remplir de beurre et de persil haché, saler et poivrer, griller sur le gril à même le charbon de bois ou sur le gaz. Servir avec du pain de seigle.

## **CLUB SANDWICH**

Trois toasts grillés et bien beurrés.

Entre le premier et le deuxième, disposer deux tranches de Bacon grillé et des tranches d'œufs durs. Entre le deuxième et le troisième disposez du blanc de poulet froid, des tranches de tomates crues, des feuilles de laitue, le tout recouvert de mayonnaise.

Mettre au four et servir bien chaud.

## **PAILLETES AU FROMAGE**

Celles-ci sont très demandées pour déguster des cocktails.

En voici la recette :

100 gr. de Beurre,  
100 gr. de Farine,  
2 gr. de sel.

Détremper sur un marbre la farine et le sel avec un peu d'eau pour obtenir une pâte assez ferme. Laisser reposer cette pâte pendant dix minutes, ensuite l'étendre avec un rouleau jusqu'à un demi doigt d'épaisseur et y ajouter le beurre sur toute la surface de la pâte, en appuyant avec la paume de la main, puis ployer les bords de celle-ci sur le beurre, des quatre côtés, afin de la rouler tout à fait.

Ensuite, avec le rouleau, allongez la pâte jusqu'à un demi doigt d'épaisseur, pliez alors la bande en trois parties égales l'une sur l'autre et appuyez dessus avec le rouleau pour l'égaliser, puis faites-lui faire un demi-tour de droite à gauche, et abaissez-la de nouveau, en l'allongeant aussi mince que la première fois, et pliez encore en trois.

Alors la pâte a deux tours, laissez reposer dix minutes, et donnez-lui encore deux tours, ce qui fait quatre tours, et dix minutes après, donnez les deux derniers tours, ce qui fera six tours. Pour les quatre premiers tours, saupoudrez le marbre de farine, pour que la pâte ne colle pas en la tournant. Et pour les deux derniers tours, saupoudrez le marbre avec du parmesan râpé, ainsi que le dessus de la pâte, en place de farine.

Ensuite, abaissez la pâte très mince et couper des bâtonnets de 10 centimètres de long sur 1 centimètre de large. Dorer la sur-

face avec de l'œuf battu et saupoudrer dessus du parmesan râpé. Mettre ces bâtonnets sur une plaque en leur donnant la forme de vrille, et cuire à feu vif.

### **PATE DE FROMAGE**

Prendre en quantité égale du fromage blanc et du beurre, les bien triturer au froid avec des grains de cumin, du poivre blanc et deux cuillerées de Paprika pour colorer. Disposer sur des tranches de pain noir.

### **PATE D'ŒUFS**

Hacher finement quelques œufs durs, avec une pomme de terre cuite, ajouter du sel, du poivre, très peu d'oignon haché, un peu de persil haché, une ou deux cuillerées de graisse de volaille ou d'huile, disposer ce mélange sur du pain noir beurré et servir.

### **PATE D'OLIVES NOIRES**

Passer par le tamis de belles olives noires dénoyautées. Mélanger cette purée avec une quantité égale de beurre frais, poivrer, ajouter à volonté un peu d'oignon haché. Servir très frais en sandwiches.

## **SALADE D'ECREVISSES**

Piler 100 grammes de noix, ajouter successivement un peu d'eau, la mie d'un petit pain trempé dans l'eau et l'écraser, 10 gr. de sel, 150 gr. d'huile, peu à peu comme pour une mayonnaise. Ajouter finalement le jus d'un citron et deux gousses d'ail pilées. Disposer cette pâte sur des tranches de pain noir beurré, garnir d'écrevisses.

## **SANDWICH ANCHOIS**

Ecraser quelques anchois avec deux œufs durs et un petit morceau de beurre frais de façon à obtenir une pâte.

Étaler ensuite sur des tranches de pain-mie ou pain noir et servir.

## **SANDWICH IMPÉRIAL**

Mélanger du foie gras avec un peu de Cognac Hine, étaler sur vos tranches de pain préalablement beurrées et servir.

## **SANDWICH ROASTBEEF**

Placer entre deux tranches de pain-mie bien beurrées, une tranche de Roastbeef. Servir accompagné de moutarde, sel et poivre.

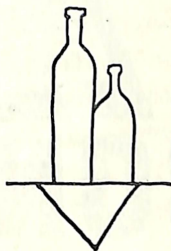
## SANDWICH SAUMON

Beurrer des tranches de pain-mie ou noir. Couvrir avec une tranche fine de saumon fumé, presser un peu de jus de citron dessus, couvrir avec une autre tranche de pain et servir.

## WELSH RAREBIT

Faire fondre dans une casserole un morceau de Chester, la moitié de la valeur de votre Chester de beurre frais, une cuillerée de Pale Ale et une cuillerée-à café de sauce Anglaise, un peu de Cayenne, bien mélanger et chauffer jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse.

Faire dorer un toast et le recouvrir entièrement de cette pâte et remettre au four quelques instants. Servir bien chaud.

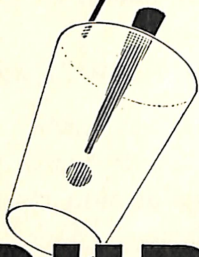


# The Lure of a Cocktail

There are a great many  
cocktail recipes, but the  
most delicious is  
undoubtedly :

**DUBONNET**  $\frac{2}{3}$   
**DRY GIN**  $\frac{1}{3}$  •

Slice of  
lemon peel  
Une Splendeur



# DUBONNET



# LA VINICULTURE FRANÇAISE

---

Et de par le volume de sa production, et de par la superficie de son sol planté en vignobles, la France arrive, et de loin, en tête des plus forts producteurs de vin du monde entier.

Non compris l'Algérie, la France continentale réserve en moyenne 1.440.000 hectares de son sol à la plante de Bacchus et la récolte moyenne de produits finis, prêts à la consommation s'est élevée de 1923 à 1928 à une moyenne annuelle de près de 60.000.000 hectolitres de liquide

Héritière, en matière vinicole, de tout l'effort antique des vieilles civilisations gréco-romaines, on peut dire que l'élève a dépassé de loin, sous tous les rapports, ses maîtres les plus compétents.

En effet, la qualité diversifiée de son sol, la douceur proverbiale de son climat, la disposition idoine de ses côteaux, l'intelligence de ses vigneron, la sagesse de sa législation, tout a contribué à créer ici une production rationnelle en qualité et en quantité.

Effleurer, même superficiellement, l'analyse de la réalisation locale des différents crus, ferait déborder le cadre de ce travail.

Des crus célèbres comme le Bordeaux, le Bourgogne, le Champagne, émergent certes au sommet de la pyramide que la France a construit patiemment au vin ; mais les crus territoriaux modestes présentent parfois aussi des qualités extraordinaires de fini et de bouquet. On a dit avec juste raison que ceux-ci paraissent petits tellement les autres sont grands.

**Bordeaux** : Etagé sur les rives de la Gironde et de ses deux composants : la Garonne et la Dordogne, le vignoble bordelais a divisé sa production en six districts fameux qui donnent aux vins une première distinction de qualité :

Pays de Sauternes,  
Entre Deux-Mers,  
Médoc,  
Les Côtes,  
Palus,  
Les Graves.

et dans chacun de ces crus une seconde appellation territoriale ou de châteaux achève la classification logique du vin.

Le vin de Bordeaux est le vin du recueillement et du sérieux. Aucun cru ne peut comme lui, apporter dans un repas, l'élément de pondération et de réflexion tant la dégustation doit en être calme et sereine.



**Bourgogne** : Très probablement le vignoble bourguignon est le plus ancien des vignobles français et depuis lors sa réputation n'a pas démeritée. Il s'étire harmonieusement dans cette partie si riante de la France qui va de Dijon, dans la Côte d'Or, à Chagny, en Saône-et-Loire. Le rappel de quelques localités importantes suffit à décrire la qualité de sa production : Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Aloxé, Nuits, Vosne, Vougeot, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, etc...

Le Bourgogne est le vin du soleil et de la robustesse, celui des agapes rabelaisiennes et des joyeux convives. Il met en évidence les plats relevés et puissants qui se rapprochent le plus de la nature sauvage.

Les pays nordiques l'ont depuis longtemps élu comme vin de leurs festins.

---

---

---

Fine Champagne Remy Martin

**COGNAC**

Champagne Deutz 

**AY - Marne**

Liqueurs Marie Brizard & Roger

**BORDEAUX**

Porto Croft 

**O P O R T O**

Wisky Perfection 

**L E I T H**

Agent Général :

**P. RIVIÈRE**

17, Rue Tronchet - **PARIS 8°**

TÉLÉPHONE : ANJOU 57 - 07  
— 33 - 46



# CHAMPAGNE

---

Personne ne conteste au vin de Champagne la royauté dans le cycle de la production vinaire.

Vin de toutes les occasions: de la joie, de la peine, du souvenir, de l'oubli, de la naissance et de la mort ; il est sans conteste celui qui mérite à la fois la gloire enviable d'être le plus populaire et le plus aristocratique des breuvages.

Trois facteurs essentiels concourent à cette finalité tant désirée. Des cépages appropriés et vérifiés par l'expérience de plusieurs siècles d'efforts et de labeur (Pinot noir et Chardonnay blanc). Un climat idoine, fonction de l'exposition locale si appropriée à la vigne. Enfin, un substrat nourricier constitué en partie par des éléments naturels apportés par une révolution éruptive de l'écorce terrestre aux temps pliocènes et un effort d'amendement purement humain qui de siècle en siècle, par des ajoutes successives d'argile, de sable et de lignite, a réussi à modifier, perfectionner et réchauffer la masse solide où se complait à merveille le système racinaire de la plante à raisins.

La viticulture champenoise est vieille

comme la pénétration romaine elle-même, en Gaule. En l'an 92 de notre ère, on trouve déjà dans un rescrit de l'Empereur Domitien, l'obligation d'arracher les vignes champenoises pour y substituer la semaille du blé.

Mais le point de départ de la vogue du Champagne est relativement récent. C'est à un moine patient et laborieux, Dom Pérignon (1638-1715) que l'on doit le vin sous sa forme actuelle ; car c'est lui qui, le premier, maître de chais de l'Abbaye d'Hautvillers, trouva le moyen de discipliner la mousse turgescence du vin par un assemblage judicieux de différents crus de la région champenoise. C'est lui aussi qui, le premier, introduisit le liège pour l'obturation effective des bouteilles, ce qui permit dans le monde la grande diffusion du Champagne.

---

Dans sa forme actuelle, le Champagne est un vin parfait qui obéit aux caprices de tous les goûts et de toutes les appétences.

Il va du doux à l'extra brut dans la dose saccharinée.

Les années exceptionnelles, deux ou trois par décades sont mises en bouteilles sous le millésime correspondant.

# LE COGNAC

---

Le Cognac dont on retrouve des traces dans sa forme actuelle dès 1630 est le produit naturel du sol de la région délimitée, qui comprend la presque totalité des départements de Charente et Charente-Inférieure divisés en sous-régions :

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies et Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires et Bois à Terroir.

Il est obtenu par une distillation lente et soigneuse du vin récolté dans ces régions et dont la qualité est déterminée par le sol, le climat et le cépage des vignes.

Les vignes dans les Charentes arrivent à maturité entre le 20 septembre et le 15 octobre, selon la température de l'année, l'exposition du vignoble et les cépages dont il est planté.

Après distillation le Cognac nouveau est sans couleur, beaucoup trop fort (70° Gay-Lussac) et goûte ce que les dégustateurs appellent le goût de chaudière qui est un goût de cuivre provenant du contact du liquide avec les parois des appareils de distillation.

Le Cognac doit alors vieillir en fûts, ce qui lui apporte de remarquables change-

ments de goût et d'odeur en même temps qu'une diminution graduelle de sa force alcoolique primitive.

Il doit vieillir dans des fûts de chêne choisis avec le plus grand soin et cela n'est pas sans une déperdition en volume qui atteint durant la première année : 2 % environ.

Après 15 ou 20 ans de séjour en fûts, le volume est réduit d'environ  $1/4$  et le degré est diminué de 6 à 8 % ; en 25 ans, la perte brute atteint  $1/3$  de la quantité initiale.

Il est évident que les Cognacs Ordinaires ne peuvent consister exclusivement en Cognacs vieillis, ainsi ce sont alors des coupages faits avec des cognacs de différentes années et de différents crûs.

De ces données, il ressort que le Cognac étant un produit délicat et long à obtenir, son prix est précisément assez élevé, mais sous tous les rapports il est bien la première des liqueurs.

---

# LE PORTO

---

On ne décrit pas le Porto, on le boit ; car, que pourrait rendre la pâleur des mots, même les plus éloquents et les plus chaleureux, en face d'un breuvage si complet et si harmoniquement constitué.

En Angleterre, où il est depuis plusieurs siècles, la boisson de toutes les circonstances heureuses, à juste raison on l'a baptisé : « The King of Wines ».

S'il nous était possible de définir en quelques mots l'organoleptie du Porto, nous dirions qu'il est la résultante d'un « blending » judicieux du pur jus de la grappe du Douro et d'une vieille eau-de-vie idoine et de même crû que le temps et les soins constants ont aidés à se fondre en un tout homogène et parfait.

Il y a deux grandes catégories de Porto : les Vintages Wines (vins millésimés) et les non Vintages ou style classique, lesquels se différencient soit par la teinte (Full, Medium, Rubis, Tawny), soit par le moyen de conservation et de maturation (Tawny from the wood, Late bottled Port).

Nous trouvons dans la brochure : « Son Excellence le Vin de Porto », cette définition caractéristique des Vintages Port.

« Un véritable Vintage Port est le peintre dont le talent inné dépasse l'Académie, c'est le musicien que l'inspiration a fait sauter au dessus de la tradition du Conservatoire, c'est le poète que la Muse vibrante a dispensé de l'étude des lois classiques de la réthorique. Dans l'orchestre des vins de Porto, il est le maëstro ».

« Pour lui, aucun soin, aucune culture, aucune éducation. Pendant deux ans une existence paisible en fût, quelques soutirages de purification et deux ans après la récolte, l'unique et l'indispensable recueillement de la bouteille ».

Dans nos pays latins — et celà se justifie à suffisance — on boit le Porto comme apéritif ; mais il ne faut pas oublier qu'il est aussi un vin de dessert incomparable. A notre avis, un vrai Porto est réellement en évidence et donne son maximum comme accompagnement d'un excellent fromage.

Le Porto est la principale richesse d'exportation du Portugal, aussi est-il l'objet d'une attention particulière de protection de la part des autorités compétentes lusitaniennes.

Toute la viticulture du Douro obéit aux sages prescriptions de la « Casa do Douro » organisme central des viticulteurs.



Le négoce du vin, suivant les prescriptions de l'économie dirigée du Portugal, est réglementée par le Gremio (Association), des Exportateurs.

Et, au-dessus de ces deux organismes privés, légiférant et codifiant, l'Institut du Vin de Porto fixe judicieusement les normes logiques de la protection et de la garantie d'origine.

Il ne sort et ne peut sortir une goutte de faux Porto du Portugal, c'est donc ici le rôle du consommateur de dépister une fraude nocive en ne dirigeant ses achats que vers des Firmes notoirement connues ou des établissements de consommation scrupuleux dans leurs achats.

Buvez du Porto, du vrai, de l'authentique, c'est le vin de la joie, de l'oubli et de l'optimisme.

---

# LE JÉREZ

---

Le vin de Jérez, Xérès, comme disaient nos pères et Sherry suivant la déformation classique anglaise, est le vin des contrastes.

Il échappe dans le processus de sa réalisation et de sa maturation à toutes les lois de l'orthodoxie vinicole, et cependant nul breuvage ne peut rivaliser avec lui en fini, en arôme, en perfection.

Tout l'effort du vigneron andalou concourt à donner à la grappe un maximum de saccharosité, alors que toute la science œnologique tend vers une élimination complète de ce sucre naturel, pour arriver à la boisson harmonique des vrais gourmets.

« Criado al natural », voilà le paradigme essentiel de tout l'effort jerezano.

Ce n'est certes que, depuis quelques années, que le Jérez reprend progressivement la place et l'ancienne splendeur qu'il avait perdues, car peut-être aucun vin dans les siècles derniers ne fut plus outrageusement fraudé, falsifié et imité.

Mais, petit à petit, sous l'égide d'une protection efficace et d'un effort local persévérant, le terrain se regagne et aujourd'hui il n'y a plus de Bar sans Jérez, ni de bonnes caves sans ce breuvage que déjà chantait Shakespeare.

Il est bien difficile de sérier les différents crûs de Jérez. Les trois grandes classifications admises étant : les Raya, Palo Cortado et Fino.

Dans nos pays, c'est le Fino, généralement sous son patronyme Amontillado, qui a la faveur des connaisseurs.

On ne déguste pas seulement l'Amontillado comme apéritif, c'est aussi le vin d'accompagnement classique pour les crustacés, coquillages, poissons, melons et autres entrées.

Une agréable diversion au Jérez pâle est le Brow Sherry si populaire en Angleterre et constitué d'un blending bien proportionné de vins classiques et de vins très colorés par réduction naturelle.

Les Anada sont des vins d'années particulièrement transcendantes, mais excessivement rares.

---

# WHISKY

---

Il est pertinemment connu que tout effort humain conscient a tendu à modifier la destination des premiers éléments naturels (graines, racines, plantes) que si généreusement la nature avait mis à la disposition de l'homme primitif.

Il en fut de même pour les besoins liquides de l'individu. Une de ses grandes luttes — homérique peut-être, mais inconnue dans ses détails — a consisté à s'affranchir de l'eau que lui offraient pourtant en abondance, des sources naturelles intarissables.

La vigne sauvage à l'origine, fut cultivée et éduquée pour produire un raisin vinifiable, dont le produit vinaire a tant fait pour réjouir le cœur de l'homme.

Nos ancêtres gaulois, dans leur splendide isolement n'avaient point de vignes, mais ils ne demeurèrent pas en reste avec la civilisation. Avant leur contact avec Rome, ils avaient déjà découvert que le liquide sucré arrivait progressivement à une fermentation alcoolique qui donnait un breuvage plus sapide et moins fade que l'eau naturelle. Ils utilisèrent adroitement comme liquide sucré le miel produit alors en abon-

dance par les nombreux ruchers sauvages qui infestaient leurs forêts. Ils fabriquaient un hydromel (hydro = eau + miel) très voluptueux et fin, si nous nous en reportons aux légendes historiques.

Parallèlement, les anciens peuples civilisés placés climatériquement aussi hors de l'ère de culture de la vigne, savaient utiliser les propriétés saccharinées des graines ou céréales de culture ; les Babyloniens et les Egyptiens par exemple, arrivaient des milliers d'années avant notre ère à produire une bière agréable et spiritueuse.

Les anciens celtes qui, avant les Angles, avaient pris — venus on ne sait d'où — possession de l'Ecosse et de l'Irlande, connaissaient aussi la propriété fermentescible des graines qui constituaient la base de leur alimentation mi-végétarienne, mi-carnée : (chasse et pêche).

De l'orge, ils tiraient déjà par fermentation et non par distillation comme de nos jours, une boisson forte et aromatisée qui a apporté bien des adoucissements à leur vie âpre et foncièrement matérielle.

Le père du Whisky était l'ancien « usquebaugh » — l'eau de la vie — qu'ils avaient déjà réalisée par la macération lente du grain d'orge durci et torréfié après germination dans une solution aqueuse.

Les mystères de la fermentation, après les découvertes de Pasteur, ne furent plus des mystères et l'ère fut ouverte aux perfectionnements des levures fermentescibles.

La distillation par son rôle de séparation de l'élément purement aqueux ( $H^2O$ ) de la matière purement alcoolique donna ensuite la clef d'une production plus concentrée et plus rationnelle.

La rectification des alcools permet à son tour de ne conserver à la masse spiritueuse que des éléments sains et franchement sapides.

La réduction eut pour but de ramener à une proportion saine et assimilable la masse rectifiée, et enfin la maturation permet de ne présenter à l'organisme humain qu'un produit d'une vitalité extraordinaire et d'un fini achevé.

C'est toute l'histoire, à bâtons rompus, du whisky moderne, celui qui, comme le drapeau de l'Union Jack, a fait connaître l'Angleterre sur les cinq continents.

L'Ecosse est la terre de prédilection de la production du Whisky. Un Scotch est synonyme de Whisky.

L'Irlande en produit aussi une variété : Irish Whiskey.

L'Amérique du Nord et le Canada ont le monopole presque absolu des Rye Whisky.

# FABRICATION DU GIN

---

Le « Gin » provient en général de la distillation du maïs.

On écrase les grains de maïs, on les fait pareillement germer.

On sèche le malt vert dans des appareils à combustible courant, puis on transforme dans des mélangeurs l'amidon en sucre.

La liqueur sucrée est ensuite envoyée dans des bacs pour la fermentation.

Puis on distille une première fois.

L'eau-de-vie ainsi obtenue est emmagasinée dans des fûts pendant un certain temps.

On envoie ensuite à la distillation.

C'est au cours de cette deuxième distillation qu'on ajoute des baies de genièvre et des semences de coriandres qui donnent au gin son goût agréable.

On distille le tout.

Le liquide obtenu après rectification des vapeurs est le « Gin ».

Le produit de la distillation est blanc.

Conservé pendant un certain nombre d'années dans des fûts de Sherry, le gin mûrit d'une façon remarquable, et prend par incidence une belle couleur jaune paille.

THE HISTORY OF THE

PROVINCE OF MASSACHUSETTS

FROM THE FIRST SETTLEMENT

TO THE PRESENT TIME

BY

WILLIAM STURGEON

OF NEW-YORK

AND

NEW-YORK

1845

NEW-YORK

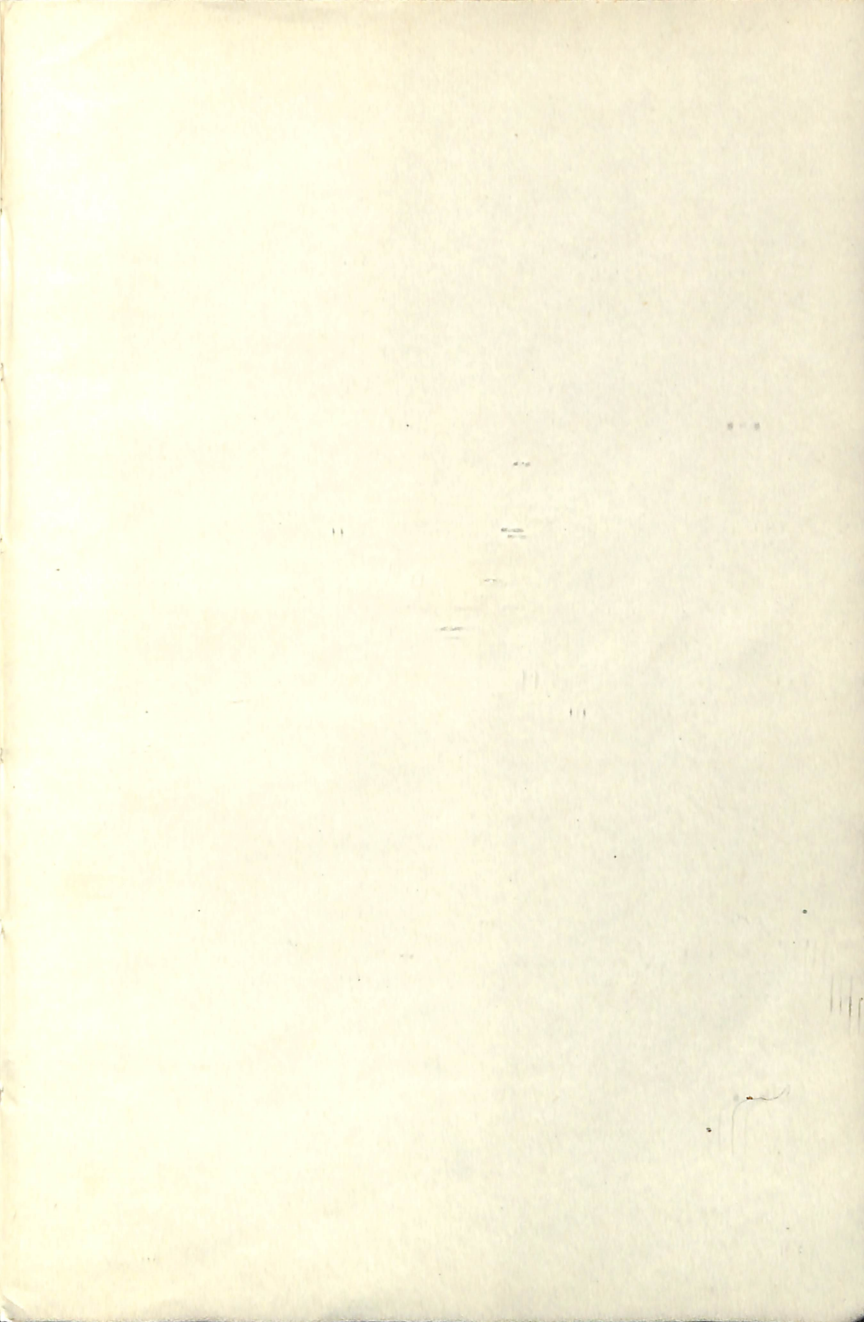
1845

NEW-YORK

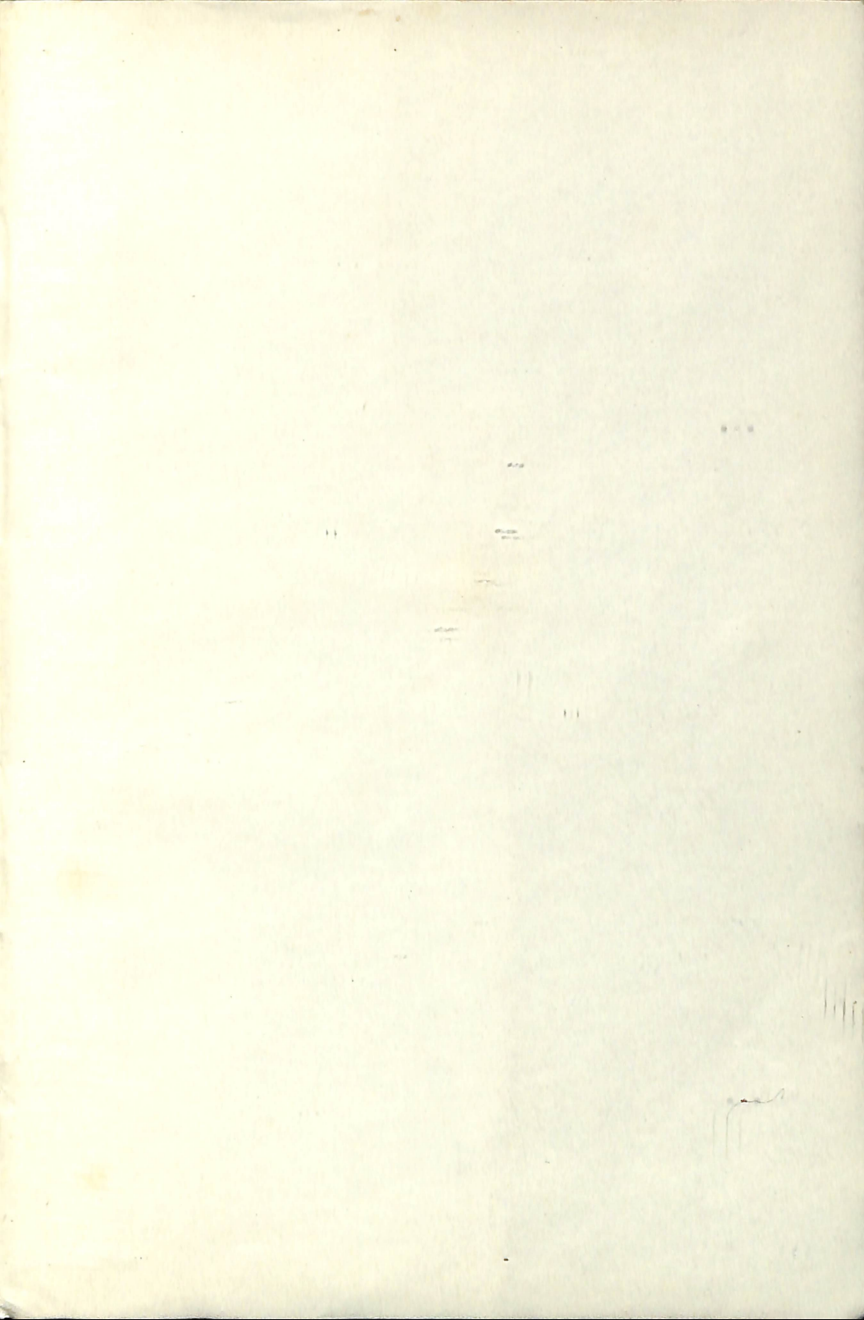


ACHEVÉ D'IMPRIMER LE  
QUINZE JUIN 1938 POUR  
LE COMPTE DES « ŒU-  
VRES FRANÇAISES » SUR  
LES PRESSES DE L'IMPRI-  
MERIE DE COMPIÈGNE, A  
COMPIÈGNE, ET A PARIS,  
5, RUE SAINTE-BEUVE

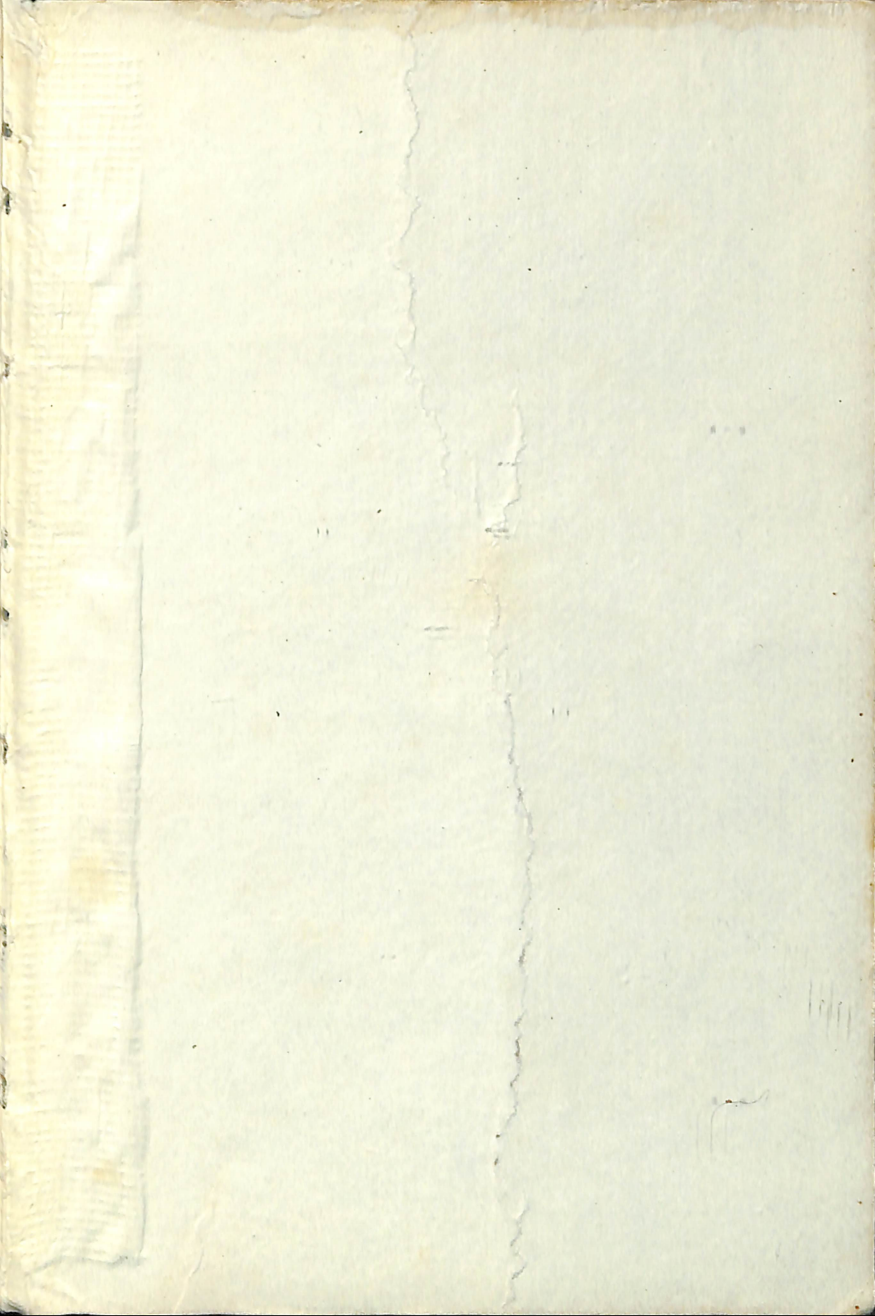












« LES ŒUVRES FRANÇAISES »