

Prix : 1 fr. 50

156 RECETTES DE BOISSONS AMÉRICAINES

Simple

et

Facile

A PRÉPARER

CHEZ

SOI

PAR

N. LARSEN



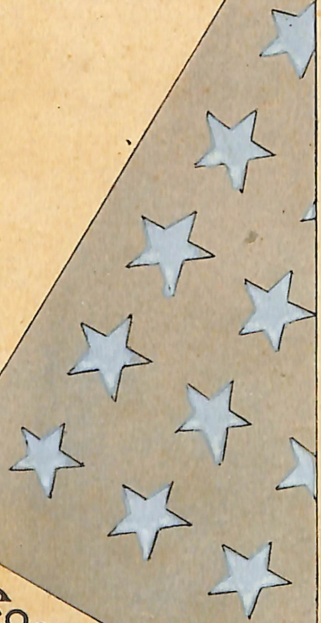
Cups

Toddies

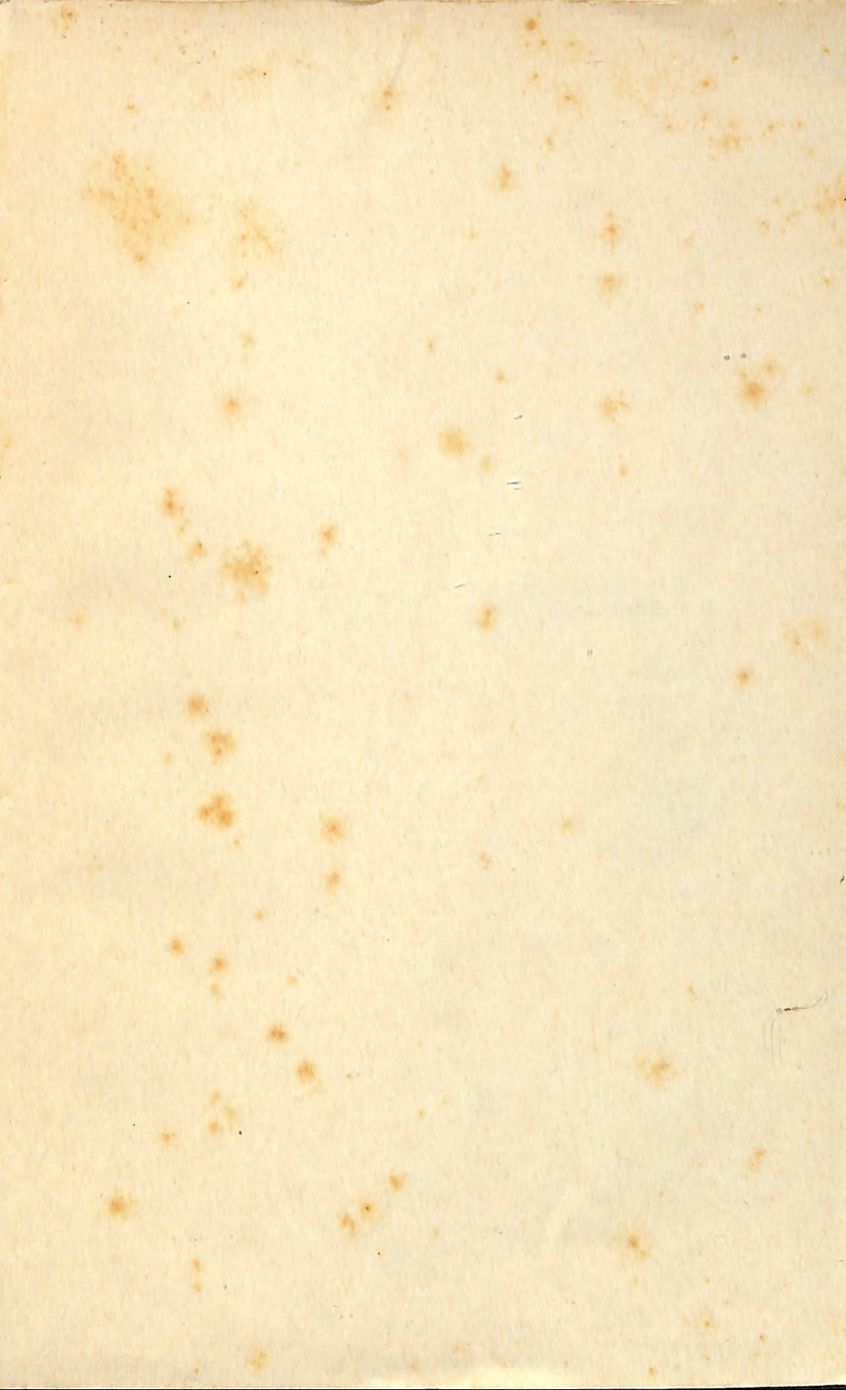
Grogs

Cobblers

Cocktails









LES BOISSONS AMÉRICAINES

TOUS DROITS RÉSERVÉS

N. LARSEN



156 RECETTES

DE

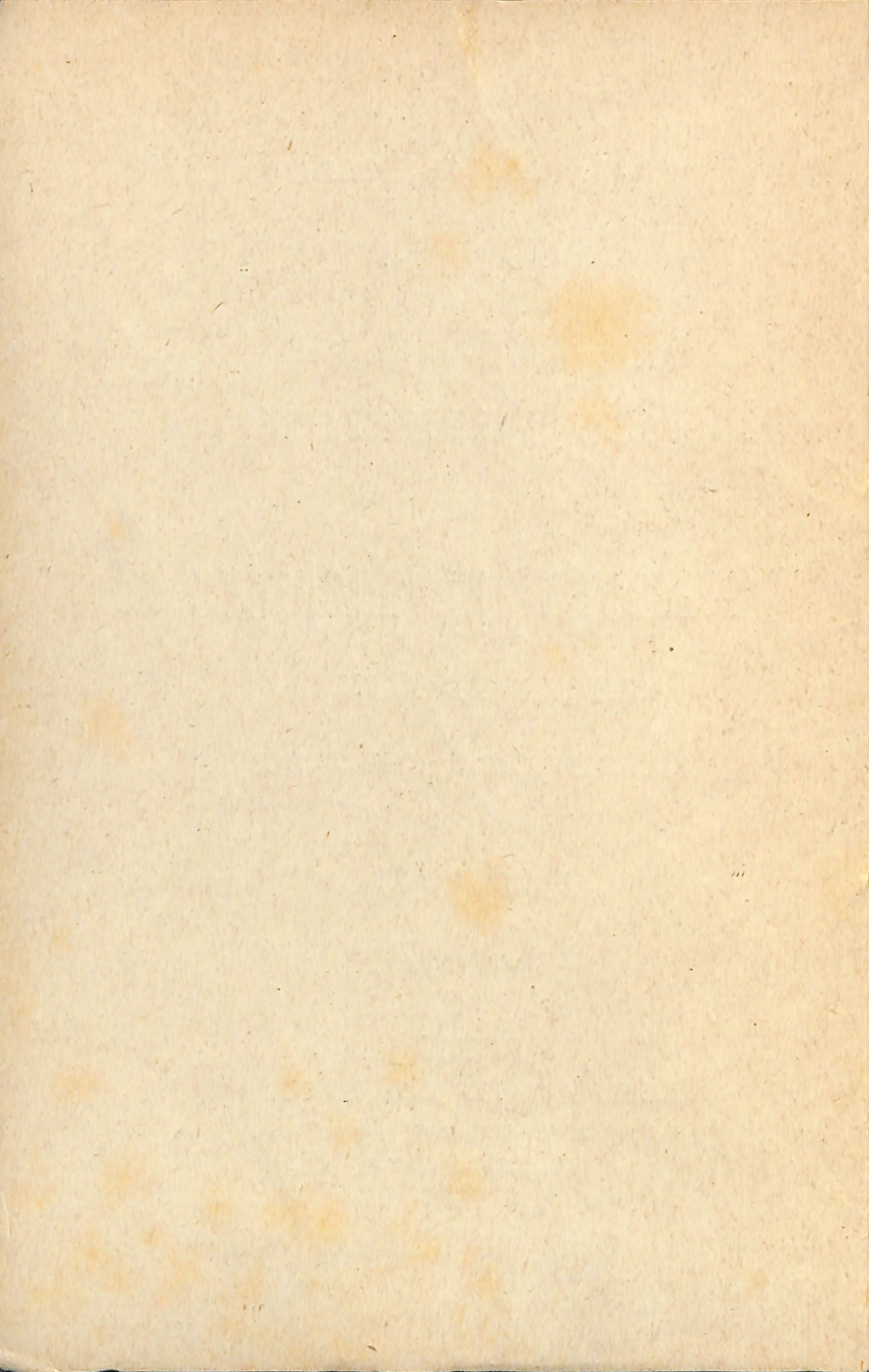
BOISSONS AMÉRICAINES

SIMPLES ET FACILES

A PRÉPARER CHEZ SOI



PARIS
LIBRAIRIE NILSSON
PER LAMM SUCESSEUR
7, RUE DE LILLE



TABLE

Cocktails

		Pages.
Absinthe	Cocktail.....	15
Brandy	—	16
Champagne	—	18
Chicago	—	17
Derby	—	26
East India	—	17
Fancy brandy	—	16
— gin	—	17
— whisky	—	17
Gin	—	18
Japanese	—	19
Jersey	—	19
Laws'	—	25
Mac Donalds'	—	20
Manhattan	—	20
Martinez	—	21
Metropolitan	—	21
Morning	—	26
Old Tom	—	22
Omnium	—	24
Saratoga	—	25
Soda	—	22
Saint-James	—	24
Vermout	—	23
Whisky	—	23

Cobblers

	Pages
Champagne Cobbler.....	28
Claret —	28
Derby —	27
Port wine —	29
Rhine wine —	29
Sauterne —	30
Sherry —	27
Whisky —	30

Coolers

Brunswick Cooler.....	31
Rocky —	31

Crustas

Brandy Crusta.....	33
Gin —	33
St-Croix —	34
Whisky —	34

Daisies

Brandy Daisy.....	35
Gin —	35
Ginger —	36
Rhum —	35
Whisky —	36

Egg Noggs

	Pages.
Baltimore Egg Nogg.....	37
Egg Nogg.....	37
Impérial Egg Nogg.....	38
Sherry —	38

Fixes

Brandy Fix.....	39
Gin —	39
St-Croix —	40
Whisky —	40

Fizzes

Brandy Fizz.....	41
Gin —	41
Glory —	42
Golden —	42
Silver —	43
Whisky —	43

Flips

Brandy Flip.....	45
Glasgow —	46
Port —	46
Sherry —	46
Whisky —	45

Juleps

	Pages.
Champagne Julep.....	48
Gin —	47
Mint —	47
Whisky —	48

Sours

Brandy Sour.....	49
Gin —	49
Rhum —	50
Whisky —	51

Slings

Brandy Sling.....	51
Cold Gin —	52
Cold Whisky —	51
Hot Whisky —	52
Hot Gin —	52
Scotch Whisky Skin.....	52

Smashes

Brandy Smash.....	53
Gin —	53
Whisky —	54

Limonades

	Pages.
Bishop Lemonade.....	58
Citronnade.....	55
Cordial Lemonade.....	57
Egg —	59
Lemon Squash.....	60
Orangeade.....	56
Orgeat Lemonade.....	56
Rhine Wine —	57
Sherry Lemonade.....	58
Soda —	59
Soda Nectar.....	60

Sangarees

Ale Sangaree.....	61
Brandy —	61
Gin —	62
Port —	62
Porter —	61
Sherry —	62

Punches

Arrack Punch.....	64
Brandy —	63
Champagne —	67
Clater —	67

	Pages.
Cosmopolitan Punch	67
Curacao —	66
Egg Milk —	70
Eldorado —	68
Gin —	63
Hot Arrack —	65
— Irish —	64
— Milk —	70
Kirschwasser —	65
Milk —	69
Mississippi —	68
Orgeat Punch	69
Port —	71
Rhum —	66
Roman —	72
Sauterne —	72
Sherry —	71
Swedish —	73
Tip-Top —	73

Grog

Grog Américain	76
— ordinaire	73
— au rhum	75

Toddies

	Pages.
Brandy Toddy.....	77
Gin —	77
Whisky —	77

Pousse-Cafés

Pousse-café Américain.....	79
— Français.....	79
— Parisien.....	80
Danish Pousse-café.....	82
Golden Slipper.....	82
Jersey pousse-café.....	80
Knickerbein.....	81
Pousse-l'amour.....	86
Santinas pousse-café.....	81
Saratoga —	80

Cups

Champagne cup.....	84
Claret —	83
Crimean —	86
Cup à la russe.....	85
Balaklavo Nectar.....	87
Swedish Bowl.....	87

Diverses

	Pages.
Baltimore coffee.....	94
Bishop.....	92
Coffe Cobbler.....	94
Hot Stone Fence.....	90
John Collins' Gin.....	89
Kiss-me-quick.....	93
Pick-me-up.....	93
Port Négus.....	91
Stone Fence.....	90
Soyer au champagne.....	92
Tom Collins' Brandy.....	89
White Lion.....	91



AVIS AUX GOURMETS



Les boissons américaines jouissent partout d'une réputation méritée, mais on ne les connaît guère que par ouï-dire.

Les "bars" qui en ont le monopole sont évidemment ouverts à tous ; cependant, en dehors d'une clientèle d'habitues, bien rares sont ceux qui ont osé en franchir le seuil et s'asseoir sur un des hauts tabourets sans dossiers alignés en face de la tablette de marbre derrière laquelle s'empresse un barman dosant, combinant et battant de mystérieuses substances.

Le secret de ces mixtures, vous le trouverez ici, et vous apprécierez du même coup leur simplicité et leur supériorité.

En été sous les frais ombrages, l'hiver au coin du feu, vous, maîtresse de maison soucieuse du bien-être de vos hôtes, et vous, célibataire endurci, ami du confortable, vous pourrez confectionner aisément et instantanément des boissons rafraîchissantes ou réconfortantes, suivant la température.

Vous serez surpris des sensations nouvelles que réservent à votre palais ces combinaisons simples et ingénieuses imaginées par le peuple le plus pratique de la terre. Il y en a pour tous les goûts, depuis les douces et fraîches limonades, délices des enfants et des jeunes filles, jusqu'aux redoutables cocktails destinés aux papilles les plus émoussées.

N. L.



Les Boissons Américaines



COCKTAILS

Absinthe Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 4 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 1 cuiller à café d'anisette ;
- 6 gouttes de bitter d'Angostura ;
- 1 verre à madère d'absinthe ;
- 1 — — d'eau.

Mélangez bien le tout et passez dans un verre à cocktail. Ajoutez un zeste (écorce) de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Brandy Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

3 cuillers à café de sirop de sucre ;
2 — curaçao ;
6 gouttes d'angostura ;
1 verre à madère de cognac.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Fancy Brandy Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

3 cuillers à café de sirop de sucre ;
2 — marasquin ;
6 gouttes d'angostura ;
1 verre à madère de fine champagne ;
Ajoutez un zeste de citron pressé.

Mélangez bien le tout. Passez dans un *verre à cocktail* dont vous aurez humecté le bord avec du jus de citron.

Servez avec de petites pailles.

Fancy Gin and Whisky Cocktails

[A préparer dans un grand gobelet.]

Se préparent de la même manière que le Fancy Brandy Cocktail en remplaçant le cognac par le gin ou le whisky.

East India Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 1 cuiller à café de sirop de framboises;
- 1 — — curaçao;
- 6 gouttes d'angostura;
- 6 — marasquin;
- 1 verre à madère de cognac.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Chicago Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre;
- 3 — — curaçao;
- 6 gouttes d'angostura;
- 1 verre à madère de fine champagne.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un peu de champagne et un zeste de citron pressé. Servez avec de petites pailles.

Gin Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre;
- 2 — — curaçao;
- 6 gouttes d'angostura;
- 1 verre à madère de gin.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Champagne Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Emplissez d'un tiers de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 1 cuiller à café de sirop de sucre;
- 2 cuillers — curaçao rouge;
- 6 gouttes d'angostura.

Remplissez le gobelet avec du champagne. Mélangez bien. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de grandes pailles.

Japanese Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 1 cuiller à bouche de sirop d'orgeat ;
- 4 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de cognac ;

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*.

Servez avec de petites pailles.

Jersey Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

4 à 5 morceaux de glace. Ajoutez :

- 1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de cidre.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Manhattan Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

2 cuillers à café de sirop de sucre;
6 gouttes d'angostura;
1/3 verre à madère de whisky;
1/2 — — vermouth Noilly.

Mélangez le tout et passez dans un *verre à cocktail*.

Servez avec de petites pailles.

Mac Donalds Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1 cuiller à café de curaçao;
4 gouttes d'angostura;
1/2 verre à madère de whisky;
1/2 — — vermouth de Turin.

Mélangez bien le tout. Passez dans un *verre à cocktail* et servez avec de petites pailles.

Martinez Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

2 cuillers à café de sirop de sucre ;
6 gouttes d'angostura ;
1/3 verre à madère de gin ;
1/2 — — vermouth Noilly.

Mélangez bien le tout et passez dans un *verre à cocktail*.

Servez avec de petites pailles.

Metropolitan Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1 verre à madère de vermouth Noilly ;
1/2 — — cognac ;
2 cuillers à café de sirop de sucre ;
6 gouttes d'angostura.

Mélangez bien et passez dans un *petit verre à bordeaux mousseline*.

Servez avec de petites pailles.

Old Tom Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 1 cuiller — curaçao ;
- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de old tom gin.

Mélangez bien et passez dans un *verre à cocktail*.

Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Soda Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

5 à 6 morceaux de glace. Ajoutez :

- 1 cuiller à café de sucre en poudre ;
- 6 gouttes d'angostura.

Remplissez le verre d'une demi-bouteille de lemon-soda.

Agitez bien avec une cuiller et servez avec une tranche d'orange.

Whisky Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 1 cuiller — curaçao ;
- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de scotch whisky.

Mélangez bien et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Vermout Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 1 cuiller — gin ;
- 1 — — curaçao ;
- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de vermouth Noilly.

Mélangez bien et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec de petites pailles.

Omnium Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 4 gouttes d'angostura ;
- 6 — de marasquin ;
- 1 verre de madère de vermouth Noilly.

Mélangez bien et passez dans un *verre à cocktail*. Ajoutez un zeste de citron pressé et servez avec des petites pailles.

Saint-James' Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre ;
- 3 — — curaçao ;
- 3 — — anisette ;
- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à madère de rhum Saint-James.

Mélangez bien. Passez dans un *verre à cocktail* et ajoutez un zeste de citron pressé. Servez avec de petites pailles.

Saratoga Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 6 gouttes d'angostura ;
- 1 verre à liqueur de cognac ;
- 1 — — whisky ;
- 2 verres — vermouth Noilly.

Mélangez bien et passez dans un *petit verre à bordeaux mousseline*. Servez avec une tranche de citron et de petites pailles.

Laws' Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez d'un quart de petits morceaux de glace. Ajoutez :

- 1 œuf frais ;
- 1 cuiller à café de sucre en poudre ;
- 1 verre à madère de porto rouge ;
- 1 — liqueur de fine champagne.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet à champagne*. Râpez un peu de muscade dessus et servez avec de grandes pailles.

Moraing Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

4 à 5 petits morceaux de glace. Ajoutez :

2 cuillers à café de sirop de gomme;
 1 cuiller — curaçao;
 4 gouttes d'angostura;
 3 — d'absinthe;
 1 verre à liqueur de fine champagne;
 1 — — scotch whisky;

Un zeste de citron pressé.

Mélangez bien et remplissez le verre avec de l'eau deseltz. Agitez avec votre cuiller à soda ayant été trempée dans du sucre en poudre et servez.

Derby Cocktail

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

6 gouttes d'angostura;
 6 — de sirop d'ananas;
 6 — maraschino di Zara;
 3/4 verre à madère de fine champagne.

Mélangez bien, mettez quatre belles fraises dans un verre à bordeaux mousseline et passez votre mélange dessus. Ajoutez un zeste de citron pressé et remplissez le verre avec du champagne. Servez avec de grands pailles.

COBBLERS

Sherry Cobbler

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux deux tiers de glace pilée.
Ajoutez :

- 1 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- 1 verre à liqueur de cognac ;
- 1 — — curaçao ;
- 2 verres à madère de xérès pâle.

Versez le tout dans une double timbale (*Shaker*).
Agitez fortement, remettez dans le verre. Ornez de... deux tranches d'orange sur lesquelles vous versez, sans mélanger, un verre à liqueur de porto rouge. Servez avec de grandes pailles.

Derby Cobbler

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux deux tiers de glace pilée.
Ajoutez :

- 1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- 1 verre à liqueur de sirop d'ananas ;
- 1 verre 1/2 de xérès Amontillado.

Versez le tout dans une double timbale. Agitez fortement et remettez dans le verre. Ornez de deux tranches d'ananas et quatre belles fraises sur lesquelles vous versez sans mélanger un demi-verre à liqueur de porto rouge. Servez avec de grandes pailles.

Champagne Cobbler

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 tranche d'orange;
1 zeste de citron.

Remplissez le verre avec du champagne.

Agitez avec votre cuiller à soda et ornez de fruits de saison. Servez avec de grandes pailles.

Ne jamais se servir de la double timbale pour les boissons au champagne.

Claret Cobbler

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à café de sucre en poudre dissoute dans 1 verre à madère d'eau. Ajoutez :

2 verres de bordeaux rouge.

Remplissez le gobelet de glace pilée.

Agitez et ornez de fruits. Servez avec de grandes pailles.

Port Wine Cobbler.

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 verre à liqueur de sirop de groseilles ;
1 verre 1/2 à madère de porto rouge.

Remplissez le verre de glace pilée.
Agitez fortement avec la timbale.
Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Rhine Wine Cobbler.

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller 1/2 à bouche de sucre en poudre.
Ajoutez :

1 verre 1/2 à bordeaux d'eau ;
1 — 1/2 — — de vin du Rhin.

Remplissez le verre de glace pilée.
Agitez fortement avec la timbale.
Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Sauterne Cobbler.

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à café de sucre en poudre. Ajoutez :

1/2 verre à madère de sirop de grenadine;
2 verres à bordeaux de sauterne.

Remplissez le verre de glace pilée.

Agitez avec la timbale.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Whisky Cobbler.

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre.
Ajoutez :

2 verres à madère de whisky;
1 cuiller à bouche de sirop d'ananas.

Remplissez le verre de glace pilée.

Agitez fortement avec la timbale.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

COOLERS

Brunswick Cooler

[A préparer dans un grand gobelet.]

Prenez le jus d'un citron. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 bouteille de ginger ale frappée.

Agitez bien et servez.

Rocky Cooler

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 œuf frais. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre;
Le jus d'un petit citron;
5 à 6 morceaux de glace.

Remplissez avec du cidre. Agitez fortement,
râpez un peu de muscade et servez.

CRUSTAS

Brandy Crusta

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de glace pilée.
Ajoutez :

2 cuillers à café de sirop de sucre;
1 cuiller — jus de citron;
4 gouttes d'angostura;
4 — de marasquin;
1 petit verre à bordeaux de cognac.

Prenez un beau citron de la même largeur qu'un verre à bordeaux. Enlevez l'écorce d'un seul morceau et garnissez l'intérieur de ce verre avec. Humectez le bord du verre avec une tranche de citron et trempez légèrement dans du sucre en poudre. Agitez bien votre boisson et passez dans le verre que vous avez préparé. Ajoutez 3 petites cerises et servez.

Gin Crusta

[A préparer dans un grand gobelet.]

Même préparation que le Brandy Crusta, remplacez le cognac par le gin.

Saint-Croix Crusta

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de grenadine;
- 1 cuiller — jus de citron;
- 2 gouttes d'angostura;
- 4 gouttes de marasquin;
- 1 petit verre à bordeaux de rhum Sainte-Croix.

Préparez un *verre à bordeaux* comme pour le Brandy Crusta. Agitez bien votre boisson et passez dans le verre préparé.

Ornez de fruits et servez.

Whisky Crusta

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

- 2 cuillers à café de sirop de sucre;
- 1 cuiller — marasquin;
- 1 — — jus de citron;
- 4 gouttes d'angostura;
- 3/4 de petit verre à bordeaux de scotch whisky.

Agitez bien votre boisson, passez dans un *verre à bordeaux* que vous avez préparé comme pour le Brandy Crusta et servez.

DAISIES

Brandy Daisy

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

Le jus d'un demi-citron ;
2 cuillers à café de sirop de sucre ;
1 cuiller — cordial d'oranges ;
1 petit verre à bordeaux de cognac.

Agitez bien et passez dans un *grand verre à bordeaux*. Remplissez avec de l'eau de Seltz et servez.

Gin Daisy

[A préparer dans un grand gobelet.]

Se prépare de la même manière que le Brandy Daisy ; remplacez le cognac par du gin.

Rhum Daisy

[A préparer dans un grand gobelet.]

Se prépare de la même manière que le Brandy Daisy ; au lieu de cognac mettez du rhum.

Whisky Daisy

[A préparer dans un grand gobelet.]

Se prépare de la même manière que le Brandy Daisy; au lieu de cognac mettez du whisky.

Ginger Daisy

[A préparer dans un grand gobelet.]

Se prépare comme le Brandy Daisy, mettez du ginger ale au lieu de l'eau de Seltz.



EGG NOGGS

Egg Nogg

[A préparer dans un grand gobelet.]

Emplissez d'un tiers de glace pilée. Ajoutez

- 1 œuf frais;
- 1 cuiller à bouche de sucre en poudre;
- 1 petit verre à bordeaux de whisky.

Remplissez avec du bon lait et versez le tout dans une double timbale. Agitez fortement, passez dans un *grand verre à bordeaux* et ajoutez un peu de muscade râpée.

Servez avec de grandes pailles.

Baltimore Egg Nogg

[A préparer dans un grand gobelet.]

Mettez dans votre grande timbale :

- 1 jaune d'œuf;
- $\frac{3}{4}$ de cuiller à bouche de sucre en poudre;
- Un peu de muscade râpée et un peu de cannelle en poudre.

Battez-le comme une crème fouettée. Ajoutez :

- 4 morceaux de glace;
- 1 verre à liqueur de cognac;
- $\frac{1}{2}$ verre à liqueur de rhum;
- 1 verre $\frac{1}{2}$ à liqueur de madère.

Remplissez la timbale avec du bon lait et agitez fortement. Passez dans un *grand gobelet* et râpez dessus un peu de muscade. Servez avec de grandes pailles.

Imperial Egg Nogg

[A préparer dans un grand gobelet.]

Mettez dans votre grande timbale :

Un tiers de glace pilée;
1 cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 œuf frais;
1 verre à madère de cognac;
1/2 — — rhum Saint-James.

Remplissez avec du lait non écrémé.

Agitez fortement, passez dans un *grand gobelet*
et ajoutez un peu de muscade râpée.
Servez avec de grandes pailles.

Sherry Egg Nogg

[A préparer dans un grand gobelet.]

Mettez dans votre grande timbale :

Un tiers de glace pilée;
1 œuf frais;
1 cuiller à bouche de sucre en poudre;
2 verres à madère de xérès.

Remplissez avec du bon lait.

Agitez fortement, passez dans un *grand gobelet*
et ajoutez un peu de muscade râpée.
Servez avec des grandes pailles.

FIXES

Brandy Fix

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un verre à bordeaux à moitié rempli d'eau de Seltz ;

1 verre à liqueur de sirop d'ananas ;

1 petit verre à bordeaux de cognac.

Mélangez bien avec une cuiller à soda.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Gin Fix

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau de Seltz ;

1 verre à liqueur de sirop d'ananas ;

1 petit verre à bordeaux de genièvre de Hollande.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien et ornez de fruits.

Servez avec de grandes pailles.

Saint-Croix Fix

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans :

1/2 verre à bordeaux d'eau de Seltz ;
2 cuillers à café de jus de citron ;
1 verre à liqueur de sirop d'ananas ;
1 petit verre à bordeaux de rhum Sainte-Croix.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien et ornez de fruits. Servez avec de grandes pailles.

Whisky Fix

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans :

2 cuillers à café de jus de citron ;
1 verre à liqueur de sirop d'ananas ;
1 petit verre à bordeaux de whisky ;
Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien et ornez de fruits. Servez avec de grandes pailles.

FIZZES

Brandy Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans :

Le jus d'un demi-citron ;
2 cuillers à café de blanc d'œuf ;
1 petit verre à bordeaux de cognac.

Remplissez de glace pilée.

Agitez fortement avec la timbale et passez dans un *gobelet à soda*. Remplissez avec de l'eau de Vichy et buvez de suite.

Gin Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans :

3 cuillers à café de jus de citron ;
1 petit verre à bordeaux de old tom gin.

Remplissez le verre aux trois quarts de glace pilée.

Mélangez bien avec votre cuiller à soda et passez dans un *gobelet à soda*. Remplissez avec de l'eau de Vichy et buvez vite.

Glory Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans le jus d'un demi-citron;

1 blanc d'œuf;

2 cuillers à café d'absinthe;

1 petit verre à bordeaux de scotch whisky.

Remplissez le verre aux trois quarts de glace pilée.

Agitez fortement avec la timbale; remplissez avec de l'eau de Vichy et buvez de suite.

Excellente boisson à prendre le matin.

Golden Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans 2 cuillers à café de jus de citron;

1 jaune d'œuf;

1 petit verre à bordeaux de old London gin.

Remplissez le verre aux trois quarts de glace pilée.

Agitez fortement avec la timbale et passez dans un *gobelet à soda*.

Remplissez avec de l'eau de Vichy et buvez de suite.

Silver Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous
dans 2 cuillers à café de jus de citron; ..
1 blanc d'œuf;
1 petit verre à bordeaux de old tom gin.

Remplissez de glace pilée, agitez fortement
avec la timbale et passez dans un *gobelet à soda*.
Remplissez le verre avec de l'eau de Seltz et
buvez de suite.

Whisky Fizz

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous
dans le jus d'un demi-citron;
1 cuiller à café de blanc d'œuf;
1 petit verre à bordeaux de whisky.

Remplissez aux trois quarts de glace pilée.
Agitez fortement avec la timbale et passez dans
un *gobelet à soda*. Remplissez avec de l'eau de
Vichy et buvez de suite.

FLIPS

Brandy Flip

Mettez dans votre timbale à moitié remplie de glace pilé :

1 œuf frais bien battu ;
1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à madère de cognac.

Agitez bien et passez dans un *verre à Flip mousseline*. Servez avec un peu de muscade râpée et de grandes pailles.

Whisky Flip

Mettez dans votre timbale à moitié remplie de glace pilée :

1 œuf frais bien battu ;
1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à madère de scotch whisky.

Agitez bien et passez dans un *verre à Flip mousseline*. Râpez un peu de muscade et servez avec de grandes pailles.

Port Flip

Mettez dans votre timbale aux trois quarts remplie de glace pilée :

- 1 œuf frais bien battu ;
- 1 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- 1 verre à madère de porto rouge.

Agitez bien et passez dans un *verre à Flip mousseline*. Servez avec un peu de muscade râpée et de grandes pailles.

Sherry Flip

Mettez dans votre timbale à moitié remplie de glace pilée :

- 1 œuf frais bien battu ;
- 1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- 1 verre 1/2 à madère de xérès pâle.

Agitez bien et passez dans un *verre à Flip mousseline*. Servez avec un peu de muscade râpée et de grandes pailles.

Glasgow Flip

[A préparer dans un grand gobelet en cristal.]

- 1 œuf frais bien battu. Ajoutez :
- 1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
- Le jus d'un citron.

Remplissez le gobelet avec du ginger ale frappé.

Mélangez bien avec une cuiller à soda et servez.

JULEPS

Mint Julep

[A préparer dans un grand gobelet.]

Faites dissoudre dans le gobelet au tiers rempli d'eau :

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

Un verre et demi à madère de cognac et quatre branches de menthe fraîche. Pressez-les bien et remplissez le verre de glace pilée.

Retirez les brins de menthe et mélangez bien votre boisson.

Dans un *autre gobelet*, plantez les branches de menthe en forme de bouquet, les queues en bas, et versez dessus votre préparation.

Ornez de fruits de saison et quartiers d'oranges.

Arrosez le dessus avec un peu de rhum et saupoudrez avec du sucre en poudre.

Placez deux grandes pailles en travers du verre et servez.

Gin Julep

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de glace pilée. Ajoutez :

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre;

1 verre à madère d'eau;

1 — — de gin old tom;

3 branches de menthe fraîche bien pressées.

Mélangez bien et ornez de fruits de saison.

Placez deux grandes pailles en travers du verre et servez.

Whisky Julep

[A préparer dans un grand gobelet.]

Faites dissoudre dans le gobelet au tiers rempli d'eau.

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre.

Ajoutez :

4 branches de menthe fraîche bien pressées;

1 cuiller à café de rhum;

1 verre à madère de whisky.

Remplissez le verre de glace pilée et mélangez bien.

Retirez les branches de menthe et placez-les en forme de bouquet dans un autre gobelet.

Versez votre préparation dessus et ornez de fruits (ananas, oranges et cerises).

Placez deux grandes pailles en travers du verre et servez.

Champagne Julep

[A préparer dans un grand gobelet en cristal.]

Faites dissoudre 1 cuiller à café de sucre en poudre dans un peu d'eau de Seltz.

Ajoutez une branche de menthe fraîche pressée.

Remplissez le gobelet avec du champagne frappé.

Mélangez bien.

Ornez de deux tranches d'oranges et six grains de raisin.

Servez avec de grandes pailles.

SOURS

Brandy Sour

A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à liqueur de jus de citron ;
1 — à madère de cognac.

Remplissez avec de l'eau de Seltz.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet en cristal*.

Ornez de fruits et servez.

Gin Sour

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à liqueur de jus de citron ;
1 — à madère de gin old tom.

Remplissez avec de l'eau de Seltz.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet en cristal*.

Ornez de fruits et servez.

Whisky Sour

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 verre à liqueur de jus de citron;
1 — à madère de scotch whisky.

Remplissez avec de l'eau de Seltz.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet en cristal*. Ornez de fruits et servez.

Rhum Sour

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez aux trois quarts de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 verre à liqueur de jus de citron;
1 — à madère de rhum Jamaïque.

Remplissez avec de l'eau de Seltz.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet en cristal*. Ornez de fruits et servez.

SLINGS

Brandy Sling

[A préparer dans un verre à grog.]

Un morceau de sucre. Ajoutez :

1 verre à madère de cognac.
Remplissez avec de l'eau bouillante.
Râpez un peu de muscade et servez.

Il est préférable de dissoudre le sucre dans l'eau bouillante et d'ajouter le cognac après. Pour le « Cold Brandy Sling », employez de la glace en morceaux et de l'eau fraîche.

Cold Whisky Sling

[A préparer dans un grand verre à bordeaux.]

1 cuiller à café de sucre en poudre dissous dans le verre à moitié rempli d'eau fraîche. Ajoutez :

3 morceaux de glace;
1 verre à madère de whisky.

Mélangez bien et servez avec un peu de muscade râpée.

Hot Whisky Sling

[A préparer dans un verre à grog.]

1 morceau de sucre. Ajoutez :

1 verre à madère de scotch whisky;
Un zeste de citron.

Remplissez d'eau bouillante et servez avec un peu de muscade râpée.

Gold Gin Sling

[A préparer dans un grand verre à bordeaux.]

1 cuiller à café de sucre en poudre dissous dans le verre à moitié rempli d'eau. Ajoutez :

3 morceaux de glace;
1 verre à madère de gin old tom.

Mélangez bien et servez avec un peu de muscade râpée.

Hot Gin Sling

[A préparer dans un verre à grog.]

Un morceau de sucre. Ajoutez :

1 verre à madère de gin old tom.

Remplissez d'eau bouillante et servez avec un peu de muscade râpée.

Scotch Whisky Skin

[A préparer dans un verre à grog.]

1 verre à madère de scotch whisky;
Remplissez d'eau bouillante.
Ajoutez un zeste de citron et servez.

SMASHES

Brandy Smash

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans :

1 verre à madère d'eau. Ajoutez :
1 — — de cognac.

Pressez dedans trois branches de menthe fraîche et remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Mélangez bien, passez dans un *verre mousseline* et servez.

Gin Smash

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à madère de gin ;
2 branches de menthe pressées.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet à champagne*.

Ornez de fruits et servez.

Whisky Smash

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de petits morceaux de glace. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre;
1 verre à madère de scotch whisky;
2 branches de menthe fraîche pressées.

Mélangez bien et passez dans un *gobelet à champagne*.

Ornez de fruits et servez.



LIMONADES

Si vous avez un débit assez fort, préparez votre limonade d'avance :

Pour 1/2 litre de jus de citron ajoutez :

1/2 litre de sirop de sucre;

Pour 2/3 de litre de jus d'oranges ajoutez :

1/3 de litre de sirop de sucre.

Mélangez bien dans une carafe.

Pour servir, versez dans un grand verre à limonade :

1/3 de votre préparation (citronnade ou orangeade);

1/3 de glace pilée;

1/3 d'eau fraîche.

Mélangez bien avec une cuiller à soda. Ornez de deux tranches d'orange ou de citron et servez avec de grandes pailles.

Citronnade

[A préparer dans un grand verre à limonade.]

Le jus d'un citron. Ajoutez :

1 verre à madère de sirop de sucre.

Emplissez à moitié de glace pilée.

Remplissez avec de l'eau fraîche. Mélangez bien et ornez de deux tranches de citron. Servez avec de grandes pailles.

Orangeade

[A préparer dans un grand verre à limonade.]

Le jus d'une petite orange. Ajoutez :

2 verres à liqueur de sirop de sucre.
Emplissez à moitié de glace pilée.

Remplissez le verre d'eau fraîche. Mélangez bien et ornez de deux tranches d'orange. Servez avec de grandes pailles.

Orgeat Lemonade

[A préparer dans un grand verre à limonade.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre.
Ajoutez :

1 verre à liqueur de citron ;
1 verre 1/2 à madère de sirop d'orgeat.
Emplissez le verre à moitié de glace pilée.

Remplissez avec de l'eau et mélangez bien.
Ornez de fruits de saison et servez avec de grandes pailles.

Cordial Lemonade

[A préparer dans un grand verre à limonade.]

Le jus d'un demi-citron. Ajoutez :

1 verre à madère de sirop de sucre.
Emplissez aux trois quarts de glace pilée.
Remplissez avec de l'eau fraîche.

Mélangez bien et ornez de fruits de saison sur lesquelles vous versez un verre à liqueur de cherry cordial.

Servez avec de grandes pailles.

Rhine Wine Lemonade

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Une cuiller à bouche de sucre en poudre.
Ajoutez :

Le jus d'un demi-citron ;
Emplissez le verre d'un tiers de glace pilée et remplissez avec du vin du Rhin.

Mélangez bien, ornez de fruits de saison et servez avec de grandes pailles.

Bishop Lemonade

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Une cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

1 verre à liqueur de jus de citron ;
1 verre à bordeaux de médoc.

Emplissez le verre à moitié de glace pilée et remplissez avec de l'eau fraîche.

Sherry Lemonade

[A préparer dans un gobelet en cristal]

Une cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

1 verre à liqueur de jus de citron ;
1 verre 1/2 à madère de xérès pâle ;
Emplissez à moitié de glace pilée et remplissez le gobelet d'eau fraîche.

Mélangez bien et ornez de fruits de saison.
Servez avec de grandes pailles.

Egg Lemonade

[A préparer dans un grand gobelet.]

Emplissez aux trois quarts de glace pilée.
Ajoutez :

1 œuf frais;
1 cuiller à bouche de sucre en poudre;
Le jus d'un demi-citron.

Remplissez le gobelet d'eau fraîche et versez le tout dans votre double timbale.

Agitez fortement, passez dans un *gobelet en cristal* et ajoutez un peu de muscade râpée. Servez avec de grandes pailles.

Soda Lemonade

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :
4 morceaux de glace ;

1 verre à liqueur de jus de citron.
Remplissez d'une bouteille de soda-water
Schweppes.
Mélangez bien et servez.

Soda Nectar

[A préparer dans un grand gobelet.]

Le jus d'un citron. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre et
2 morceaux de glace.

Remplissez le verre aux trois quarts d'eau de
Seltz.

Mélangez bien et ajoutez :

1/2 cuiller à café de bicarbonate de soude.

Agitez avec votre cuiller et, pendant l'effervescence, buvez.

Lemon Squash

[A préparer dans un grand gobelet.]

Le jus d'un demi-citron. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre et
5 morceaux de glace.

Remplissez le verre d'eau de Seltz.

Mélangez bien et servez.

SANGAREES

Ale Sangaree

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à café de sucre en poudre.

Remplissez d'une demi-bouteille de pale ale. Mélangez bien, râpez un peu de muscade et servez.

Porter Sangaree

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre
Ajoutez :

3 morceaux de glace et remplissez d'une demi-bouteille de stout.

Mélangez bien.

Râpez un peu de muscade et servez.

Brandy Sangaree

[A préparer dans un grand verre à bordeaux.]

1 cuiller à café de sucre en poudre ;
2 à 3 morceaux de glace.

Remplissez le verre à moitié d'eau. Ajoutez :
1 verre à madère de cognac.

Mélangez bien.

Ajoutez un peu de porto rouge et servez.

Gin Sangaree

[A préparer dans un petit verre à bordeaux.]

1/2 cuiller à café de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

2 petits morceaux de glace et 1 verre à madère de gin.

Mélangez bien.

Ajoutez une cuiller à café de xérès et servez.

Sherry Sangaree

[A préparer dans un petit verre à bordeaux.]

1 cuiller à café de sucre en poudre. Ajoutez :

2 morceaux de glace et remplissez de xérès pâle.

Mélangez bien.

Râpez un peu de muscade et servez.

Port Sangaree

[A préparer dans un petit verre à bordeaux.]

1 cuiller à café de sucre en poudre. Ajoutez :

2 morceaux de glace et 1 verre 1/2 à madère de Porto.

Mélangez bien.

Râpez un peu de muscade et servez.

PUNCHES

Brandy Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

1/2 verre à madère de jus de citron ;
1/4 de verre à madère de rhum Sainte-Croix ;
1 verre 1/2 à madère de cognac ;
1 tranche d'ananas ;
2 tranches d'orange.

Remplissez de glace pilée. Agitez fortement, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Gin Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

2 cuillers à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 verre à madère d'eau de Seltz ;
1/2 — — de jus de citron ;
1 verre 1/2 à madère de old London gin.

Remplissez de glace pilée. Agitez fortement, ornez de deux tranches d'orange, quatre cerises et une demi-tranche d'ananas.

Servez avec de grandes pailles.

Hot Irish Punch

[A préparer dans un verre à grog.]

2 morceaux de sucre. Ajoutez :

1 cuiller à café de jus de citron ;
1 verre à madère d'irish whisky ;
Remplissez d'eau bouillante.

Mélangez bien et ornez d'une tranche de citron.
Râpez un peu de muscade et :
Servez avec une cuiller à café.

Arrack Punch

[A préparer dans un verre à bordeaux.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous
dans un peu d'eau. Ajoutez :

1 cuiller à café de jus de citron ;
1 verre à madère de Batavia arrack.

Remplissez le verre de glace pilée.
Mélangez bien.
Ornez de fruits de saison et servez avec de
grandes pailles.

Hot Arrack Punch

[A préparer dans un verre à grog.]

1 cuiller à café de sucre en poudre. Ajoutez :
1/2 — — jus de citron ;
3/4 de verre à madère de Batavia arrak.

Remplissez d'eau bouillante.

Mélangez bien.

Râpez un peu de muscade et servez avec une cuiller à café.

Kirschwasser Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :
1/2 — café de jus de citron ;
1/2 verre à liqueur de chartreuse jaune ;
1 — madère de kirsch.

Remplissez le gobelet aux trois quarts de glace pilée.

Mélangez bien.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Rhum Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

3/4 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

1/2 cuiller à café de jus de citron ;
1 verre 1/2 à madère de rhum.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien, ornerez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Curaçao Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

1 cuiller à café de jus de citron ;
1 verre à madère de cognac ;
1 — liqueur de curaçao rouge ;
1/2 — — de rhum Jamaïque.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien, ornerez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Claret Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

Une cuiller et demie à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 tranche de citron ;
2 tranches d'orange.

Emplissez le gobelet de glace pilée.

Remplissez de vin de Médoc et agitez bien avec la timbale.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Cosmopolitain Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Emplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

1 verre 1/2 à liqueur de fine champagne ;
1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre.

Remplissez le verre de vin de Médoc.

Agitez bien avec la timbale, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Champagne Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 verre à liqueur de jus de citron ;
1/2 — — de sirop de fraises ;
1 tranche d'orange ;
1/2 — d'ananas.

Emplissez le gobelet à moitié de glace pilée.

Remplissez avec du champagne. Mélangez bien, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Eldorado Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 verre à liqueur de fine champagne;
 1/2 — — de rhum Jamaïque;
 1/2 — — de bourbon whisky;
 1 tranche de citron.

Remplissez le gobelet de glace pilée.
 Agitez fortement avec la timbale, ornez de
 fruits et servez avec de grandes pailles.

Mississippi Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous
 dans :

1/2 verre à madère d'eau. Ajoutez :

1 cuiller à café de jus de citron;
 1/2 verre à madère de bourbon whisky;
 1/2 — — de rhum de la Jamaïque;
 1 — — de cognac vieux.

Remplissez le gobelet de glace pilée.
 Mélangez bien, ornez de petits morceaux
 d'orange et d'ananas et servez avec de grandes
 pailles.

Orgeat Punch

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

1 cuiller 1/2 à bouche de sirop d'orgeat Ajoutez.

1 verre 1/2 à madère de cognac ;
2 cuillers à café de jus de citron.

Remplissez le gobelet de glace pilée.

Agitez bien avec la timbale, ornez de fruits sur lesquels vous versez sans mélanger un peu de porto rouge.

Servez avec de grandes pailles.

Milk Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

Emplissez au tiers de glace pilée. Ajoutez :

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à madère de cognac ;
1 — — de rhum Sainte-Croix ;
1/2 — — de rhum Jamaïque.

Remplissez le gobelet de bon lait.

Agitez bien avec la timbale et passez dans un gobelet en cristal.

Râpez un peu de muscade et servez avec de grandes pailles.

Hot Milk Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1/2 verre à madère de rhum Sainte-Croix ;
1/2 — de cognac.

Remplissez le verre de lait bouillant.
Mélangez bien avec votre cuiller.

Râpez un peu de muscade et servez avec de grandes pailles.

Egg Milk Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 œuf frais. Ajoutez :

3/4 de cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 verre à madère de cognac ;
1 — liqueur de rhum Sainte-Croix.

Emplissez à moitié de glace pilée.

Remplissez le gobelet de lait et versez le tout dans la double timbale. Agitez fortement et transvasez dans le gobelet.

Râpez un peu de muscade et servez avec de grandes pailles.

Port Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1/2 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1/2 cuiller à bouche de sirop de framboises ;
1 — à café de jus de citron ;
1 verre 1/2 à madère de porto rouge.

Remplissez de glace pilée.

Mélangez bien, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Sherry Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 — à café de jus de citron ;
2 verres à madère de xérès.

Remplissez le verre de glace pilée.

Mélangez bien, ornez de fruits sur lesquels vous versez, sans mélanger, un petit peu de vin de Médoc.

Servez avec de grandes pailles.

Sauterne Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller 1/2 à bouche de sucre en poudre.
Ajoutez :

1 tranche de citron ;
2 tranches d'orange.
Emplissez aux trois quarts de glace pilée.

Remplissez le gobelet de vin de Sauterne.

Agitez bien.

Ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Roman Punch

[A préparer dans un grand gobelet.]

Remplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

1 cuiller à bouche de sucre en poudre ;
1 — à café de jus de citron ;
Le jus d'une demi-orange ;
1/2 verre à liqueur de curaçao rouge ;
1/2 — — de rhum Saint-James ;
1/2 — à madère de cognac.

Mélangez bien.

Ornez de fruits et ajoutez un peu de porto rouge.

Servez avec de grandes pailles.

Swedish Punch

[A préparer dans un verre à bordeaux.]

Emplissez d'un tiers de glace pilée. Ajoutez :

6 gouttes d'angostura.

Remplissez de caloric punch.
Servez avec de petites pailles.

Tip-Top-Punch.

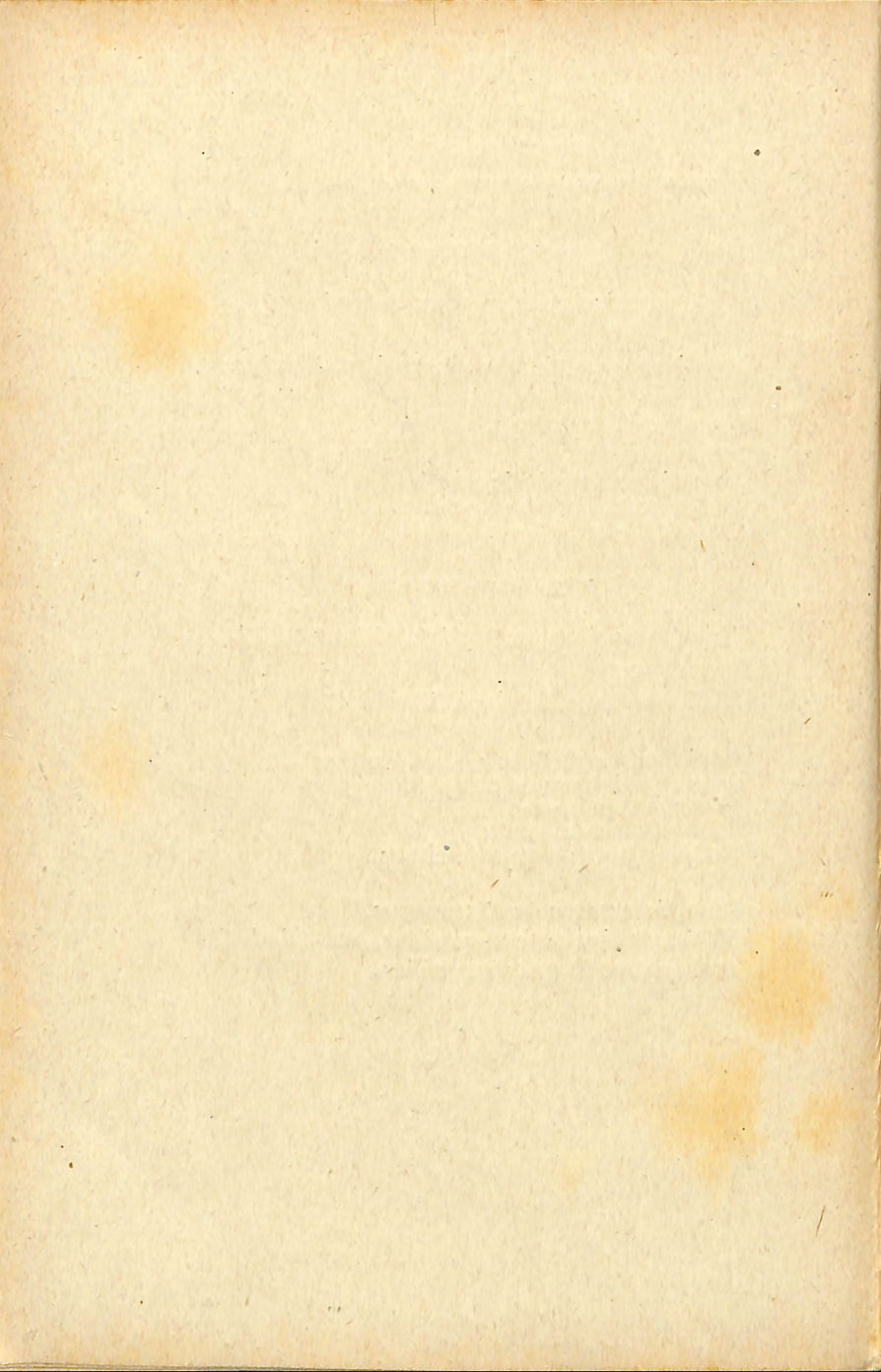
[A préparer dans un grand gobelet en cristal.]

4 à 5 morceaux de glace. Ajoutez :

2 cuillers à café de sucre en poudre ;
1 verre à liqueur de fine champagne ;
1 tranche d'ananas ;
2 tranches d'oranges ;
1 cuiller à café de jus de citron.

Remplissez avec du champagne.
Mélangez bien avec une cuiller, ornez de fruits
et servez avec de grandes pailles.





GROGS

Grog ordinaire

[A préparer dans un verre à grog.]

2 morceaux de sucre bien dissous dans de l'eau bouillante, le verre rempli aux trois quarts.
Ajoutez :

1 verre à madère de cognac;
1 tranche de citron.

Servez avec une cuiller à café.

Grog au rhum.

[A préparer dans un verre à grog.]

2 morceaux de sucre bien dissous dans de l'eau bouillante, le verre rempli aux trois quarts.
Ajoutez :

1 verre à madère de rhum.

Servez avec une cuiller café.

Grog américain.

[Préparation d'un litre.]

1/4 de litre de rhum ;
1/4 — cognac ;
1/4 — sirop de sucre ;
1/4 — thé noir très fort ;
1 verre à madère de curaçao rouge.

Mélangez bien le tout.

[A préparer dans un verre à grog.]

Remplissez le verre à moitié de grog américain ;
— — — d'eau chaude.

Faites chauffer presque bouillant, servez avec
une tranche de citron et une cuiller à café.



TODDIES

Brandy Toddy

[A préparer dans un verre à grog.]

1 cuiller à café de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

2 morceau de glace;
1 verre à madère de cognac.

Remplissez d'eau fraîche.

Mélangez bien et servez avec une cuiller à café.

Pour le « hot Brandy Toddy », mettez de l'eau bouillante au lieu de glace.

Gin Toddy

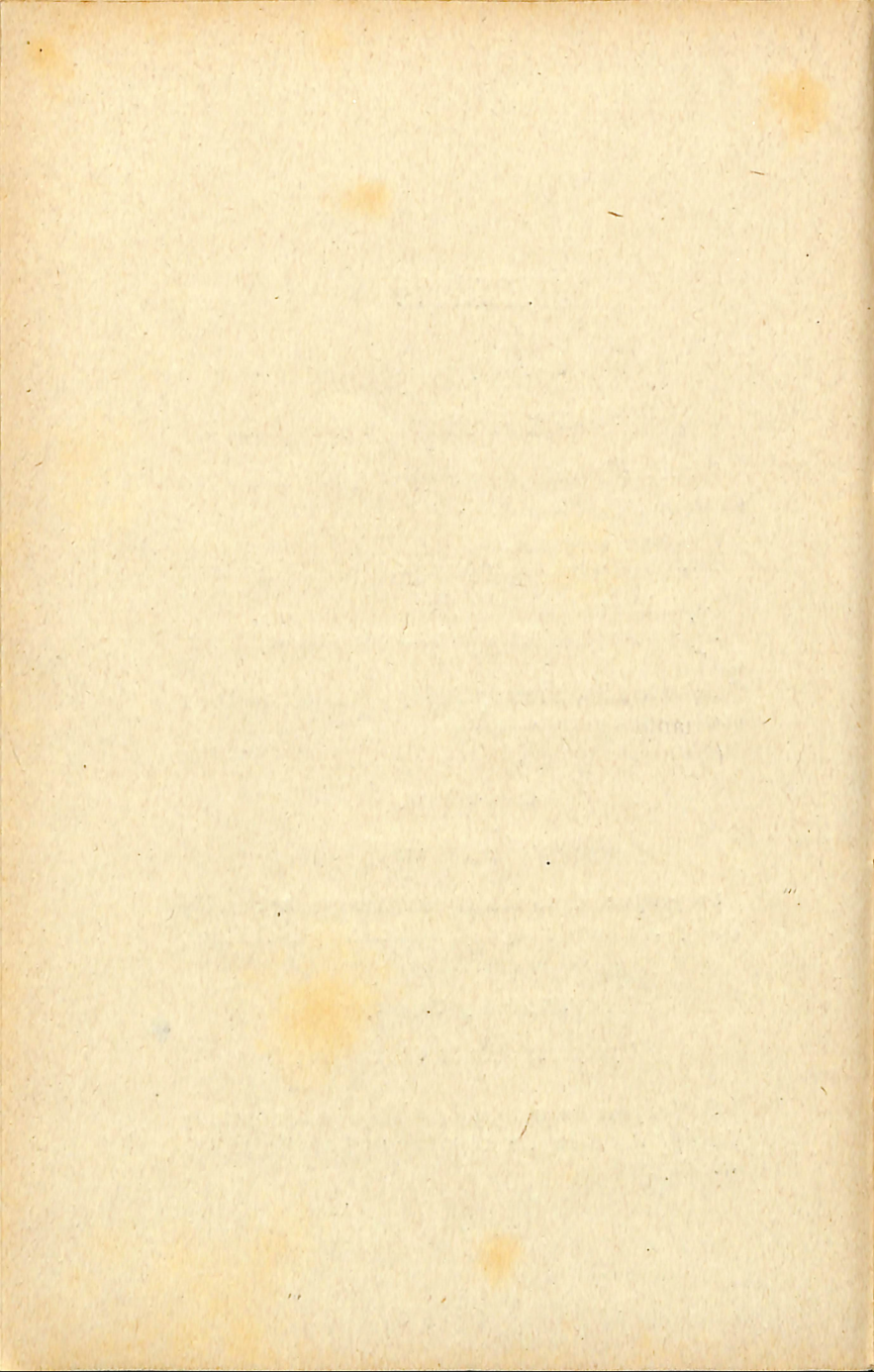
[A préparer dans un verre à grog.]

Se prépare de la même manière que le Brandy Toddy. Au lieu de cognac, mettez du gin old tom.

Whisky Toddy

[A préparer dans un verre à grog.]

Se prépare de la même manière que le Brandy Toddy. Au lieu de cognac, mettez du scotch whisky.



POUSSE-CAFÉ

Pousse Café français

A préparer dans un petit verre à bordeaux mousseline.]

1/2 verre à madère de maraschino di Zara.
Ajoutez :

1/5	de verre à madère	de sirop de framboises ;
1/5	—	— cacao de Chouva ;
1/5	—	— chartreuse jaune ;
1/5	—	— fine champagne.

Versez doucement dans l'ordre indiqué ci-dessus les liqueurs les unes sur les autres en ayant soin de ne pas les mélanger. Servez avec précaution.

Pousse-Café américain

[A préparer dans un petit verre à bordeaux mousseline.]

1/4 de verre à madère de maraschino dit Zara.
Ajoutez :

1/4	de verre à madère	de curaçao Focking rouge ;
1/4	—	— chartreuse verte ;
1/4	—	— fine champagne.

Servez de la même manière que le Pousse-Café français.

Jersey Pousse-Café

[A préparer dans un grand verre à liqueur.]

A moitié rempli de chartreuse jaune;
 — — — fine champagne.

Ayez soin de ne pas mélanger les liqueurs.

Saratoga Pousse-Café

[A préparer dans un verre à madère.]

1/3 de bénédictine. Ajoutez :

1/3 de curaçao Focking rouge;
 1/3 de kirsch de la Forêt-Noire;
 3 gouttes d'angostura.

Versez avec précaution, ayez soin de ne pas mélanger les liqueurs.

Pousse-Café parisien

[A préparer dans un verre à madère.]

5 gouttes sirop de framboises. Ajoutez :

1/4 de verre à madère de maraschino di Zarra;
 1/4 — — — curaçao rouge;
 1/4 — — — chartreuse jaune;
 1/4 — — — fine champagne.

Versez avec précaution les liqueurs les unes sur les autres. Ne pas mélanger.

Santinas Pousse-Café

[A préparer dans un verre à madère.]

1/3 de curaçao rouge. Ajoutez :

1/3 de maraschino di Zara ;

1/3 de fine champagne.

Versez avec précaution, ayez soin de ne pas mélanger.

Pousse-l'Amour

[A préparer dans un verre à madère.]

1/4 verre à madère de maraschino di Zara.
Ajoutez :

1 jaune d'œuf ;

1/4 de verre à madère de cacao Chouva ;

1/4 — — fine champagne.

Servez sans mélanger et ayez soin que le jaune d'œuf reste entier.

Knickerbein

[A préparer dans un verre à madère]

1/3 de verre à madère de liqueur à la vanille.
Ajoutez :

1 jaune d'œuf ;

1/2 verre à liqueur de bénédictine ;

1/3 de verre madère de kummel eckau ;

2 gouttes d'angostura.

Servez sans mélanger.

Golden Slipper

[A préparer dans un verre à madère.]

1/3 de verre à madère de chartreuse jaune. Ajoutez :

1 jaune d'œuf;

1/3 verre à madère de goldwasser de Dantzig.

Servez sans mélanger.

Danish Pousse-Café

[A préparer dans un grand verre à liqueur.]

A moitié rempli de cacao de Chouva :

— — — — — cognac Hennessy***.

Mélangez bien et servez.



CUPS

Claret Cup.

[A préparer dans un grand bol.

12 morceaux de sucre dissous dans :
1 bouteille d'eau Apollinaris. Ajoutez

2 citrons coupés en tranches ;
2 oranges coupées —
1/2 ananas coupé —
2 verres à bordeaux de marasquin.

Mélangez bien avec une louche et remplissez le bol aux trois quarts de glace coupée en morceaux.

Au moment de servir, ajoutez :

4 bouteilles de bon bordeaux rouge ;
1 bouteille de champagne.

Mélangez bien le tout.
Ajoutez 250 grammes de cerises et servez dans des verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 25 personnes.)

Champagne Cup

[A préparer dans un grand bol.]

1 litre de curaçao rouge. Ajoutez :

1 litre de cognac vieux;
1 — vin de Tokay;
1/2 — chartreuse verte;
2 verres à bordeaux de sirop d'ananas;
6 branches de mélisse verte;
6 oranges coupées en tranches;
2 citrons coupés —
4 bouteilles d'eau Apollinaris.

Mélangez bien avec une grande louche.
Couvrez le bol et laissez-le pendant deux heures.

Transvasez dans un *autre bol* et ajoutez :

1/2 ananas coupé en tranches;
1 livre de belles fraises de bois, et
6 bouteilles de champagne.

Mettez votre bol dans un seau de glace pilée, afin de bien rafraîchir la boisson.

Sucrez un peu et laissez fermenter. Mélangez de nouveau et servez dans des verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 40 personnes.)

Cup à la Russe

[A préparer dans un grand bol.]

3 bouteilles de bon bordeaux rouge. Ajoutez :

- 40 centilitres de curaçao rouge ;
- 1/2 litre de xérès ;
- 1/2 — cognac ;
- 2 verres à bordeaux de sirop de framboises ;
- 3 oranges coupées en tranches ;
- 1 citron coupé —
- 4 branches de mélisse verte ;
- 2 cruchons d'eau de Seltz naturelle ;
- 3 bouteilles Schweppes' soda-water.

Mélangez bien le tout avec une louche, sucrez un peu et laissez fermenter pendant une heure.

Transvasez dans un *autre bol* à moitié rempli de glace pilée et servez dans des petits verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 25 personnes.)

Crimean Cup.

[A préparer dans un petit bol.]

1/2 litre de sirop d'orgeat. Ajoutez :

- 1/6 de litre cognac;
- 1/8 — marasquin;
- 1/8 — rhum Jamaïque;
- 1 bouteille de champagne;
- 1 — de soda-water Schweppes';
- 125 grammes de sucre en poudre ;
- 2 citrons coupés en tranches ;
- 2 oranges coupées —
- 6 tranches d'ananas.

Mélangez bien le tout avec une louche. Transvasez dans un *autre bol* à moitié rempli de glace pilée et servez dans des petits verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 8 personnes.)

Balaklava Nectar.

[A préparer dans un bol moyenne grandeur.]

Enlevez le zeste d'un demi-citron, coupez-le en tout petits morceaux et mettez-le dans le bol avec :
4 cuillers à bouche de sucre en poudre et le jus d'un citron. Ajoutez :

12 centilitres de marasquin :
2 bouteilles de soda-water Schweppes' ;
2 — de bordeaux rouge ;
2 — de champagne ;

Mélangez bien le tout et transvasez dans un autre bol à moitié rempli de glace pilée.

Ornez de fruits de saison et servez dans des verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 15 personnes.)

Swedish Bowl.

[A préparer dans un grand bol.]

Mettez dans le bol un morceau de glace bien clair d'environ 1 kil. 500 grammes.

Versez dessus :

3 bouteilles de vin du Rhin ;
1 bouteille de stockholms punch ;
1/4 de bouteille de fine champagne.

Laisser fondre la glace d'un tiers.

Mélangez bien, ajoutez une livre de fraises de bois et arrosez avec une bouteille de champagne.

Servez dans des verres à bordeaux mousseline.

(Pour environ 20 personnes.)

DIVERS

John Collins' Gin

[A préparer dans un gobelet en cristal extra grand.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

- 1/2 verre à madère de jus de citron ;
- 1 — — — de gin old tom ;
- 5 à 6 morceaux de glace ;
- 1 bouteille de soda-water Schweppes'.

Mélangez bien avec une cuiller à soda et pendant l'effervescence buvez.

Tom Collins' Brandy

[A préparer dans un gobelet en cristal extra grand.]

1 verre à liqueur de sirop de sucre. Ajoutez :

- 1 — à madère de cognac ;
- 1 cuiller à café de marasquin ;
- Le jus d'un petit citron ;
- 3 à 4 morceaux de glace ;
- 1 bouteille de soda-water Schweppes'.

Mélangez bien avec une cuiller à soda et pendant l'effervescence buvez.

Hot Stone Fence

[A préparer dans un petit gobelet en cristal.]

1 verre à madère de bourbon whisky. Ajoutez :

2 cuillers à café de sucre en poudre.

Remplissez le verre de cidre bouillant.
Mélangez bien et servez.

Stone Fence

[A préparer dans un verre à grog.]

1 verre à madère de bourbon whisky. Ajoutez :

2 à 3 morceaux de glace.

Remplissez le verre de cidre sucré.
Mélangez bien et servez.



White Lion

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre dissous dans un peu d'eau. Ajoutez :

Le jus d'un demi-citron ;
2 cuillers à café de sirop de framboises ;
1 petit verre à liqueur de curaçao rouge ;
1 verre à madère de rhum Sainte-Croix.
Remplissez le gobelet de glace pilée.

Mélangez bien, ornez de cerises et servez avec de grandes pailles.

Port Negus

[A préparer dans un verre à grog.]

2 morceaux de sucre. Ajoutez :

4 gouttes de curaçao rouge ;
1 verre à madère de porto rouge.

Remplissez le verre d'eau et faites chauffer presque bouillant.

Servez avec une tranche de citron piquée de quatre clous de girofle et un peu de muscade râpée.

Bishop

[A préparer dans un grand gobelet.]

1 cuiller à bouche de sucre en poudre. Ajoutez :

1 — café de jus de citron ;
Le jus d'une demi-orange.

Remplissez le verre aux trois quarts de glace pilée, ajoutez :

Un peu d'eau de seltz et
1 cuiller à café de rhum Saint-James.

Remplissez le gobelet de bourgogne rouge.
Mélangez bien, ornez de fruits et servez avec de grandes pailles.

Soyer au champagne

[A préparer dans un grand gobelet en cristal.]

Remplissez aux trois quarts de glace pilée.
Ajoutez :

3/4 de verre à madère de sirop de grenadine ;
1/2 verre à liqueur de fine champagne.

Remplissez le gobelet de champagne ;
Mélangez bien avec la cuiller à soda ;
Ornez d'une tranche de citron et d'une tranche d'orange ;
Servez avec de grandes pailles.

Kiss me quick

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Emplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

1 verre 1/2 à liqueur d'absinthe ;
6 gouttes d'angostura ;
6 — de curaçao ;
6 — de sirop de sucre.

Remplissez le verre d'eau de Seltz.
Mélangez bien et servez avec de grande pailles.

Pick-me-up

[A préparer dans un grand gobelet.]

Emplissez aux trois quarts de glace pilée.
Ajoutez :

Le jus d'une demi-orange ;
1 verre à liqueur de curaçao rouge ;
1 — — de cognac vieux.

Remplissez le verre de champagne.
Mélangez bien avec la cuiller à soda.
Ornez d'une tranche de citron et d'une tranche
d'orange.
Servez avec de grandes pailles.

Baltimore Coffe

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Emplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

2 cuillers à café de sucre en poudre;
1 verre 1/2 à liqueur de marasquin.

Remplissez le verre aux trois quarts de café froid et d'un quart de lait froid.

Agitez fortement avec la timbale.
Servez avec de grandes pailles.

Coffee Cobbler

[A préparer dans un gobelet en cristal.]

Emplissez à moitié de glace pilée. Ajoutez :

2 cuillers à café de sucre en poudre;
1/2 verre à liqueur de cognac;
1/2 — — moka ou de cacao chouva.

Remplissez le verre de café froid, agitez fortement avec la timbale et servez avec de grandes pailles.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

POUR PRÉPARER LES

BOISSONS AMÉRICAINES



Une Pile-Glace américaine.

Un Shaker (double timbale).

Une Passoire à Cocktails.

Une Passoire.

Une grande Cuiller à Soda

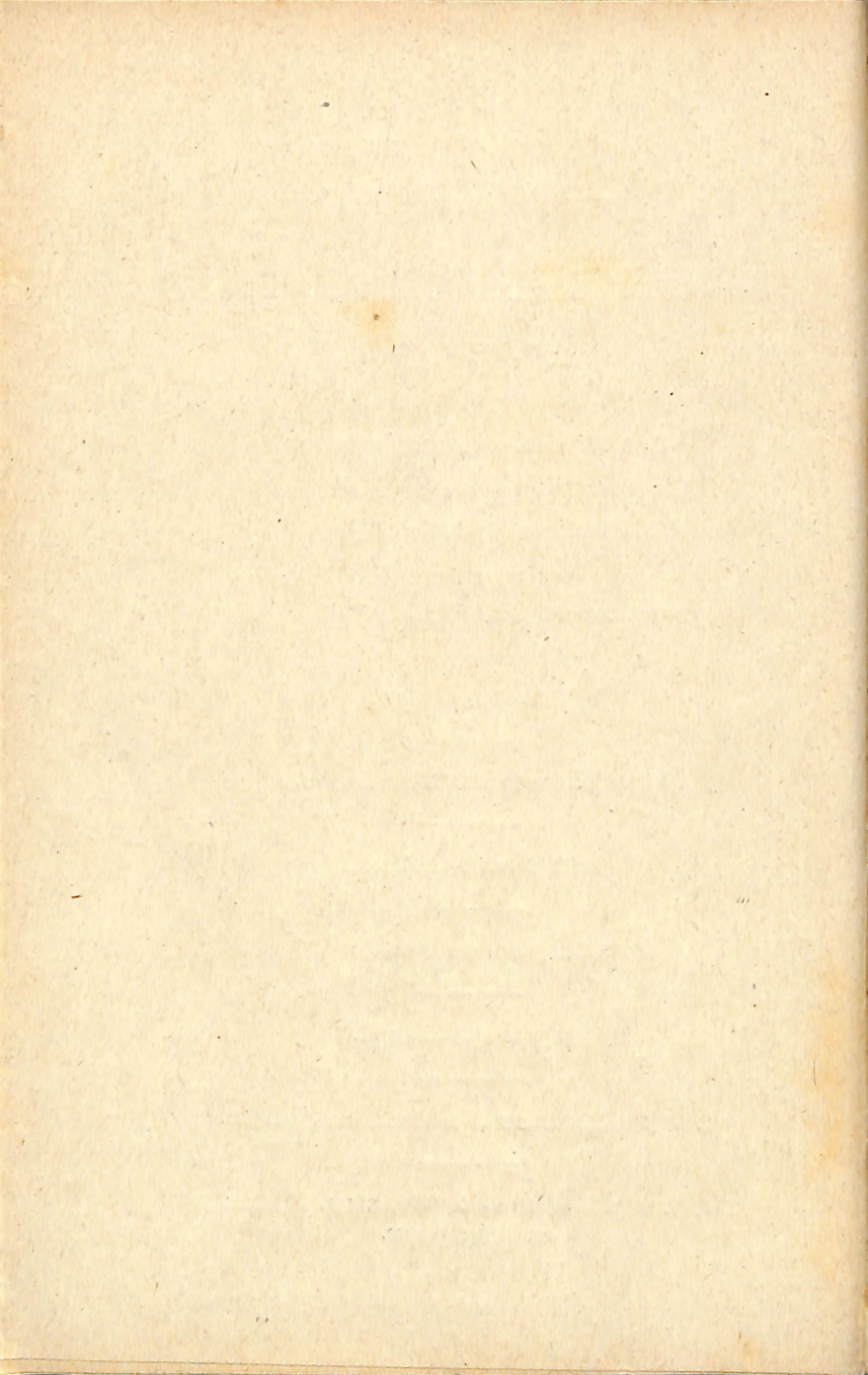
Un Porte-Épices.

Une Râpe à muscade.

Deux Poivriers.

Quatre Flacons à bouchons-goutte.

**Les trois Mesures à Whisky, Brandy
et Liqueurs.**



LA CUISINE FRANÇAISE

L'ART DU BIEN MANGER

Préface d'André THEURIET, de l'Académie Française.

Frontispice de A. ROBIDA.

Ouvrage adopté par le Ministère de l'Instruction publique.

Contenant les fins et joyeux croquis gastronomiques de
FULBERT-DUMONTEIL, les formules pratiques
permettant de préparer chez soi
les plats renommés des grands restaurants de Paris et de
Province, de curieuses préparations culinaires
dues à des écrivains et à des amateurs,
des recettes locales de vieille cuisine française,

ET PLUS DE 1,200 RECETTES

SIMPLES ET FACILES

Choisies par des chefs de cuisine et des cuisinières expérimentés:

Le tout recueilli et annoté par EDMOND RICHARDIN

EN VENTE

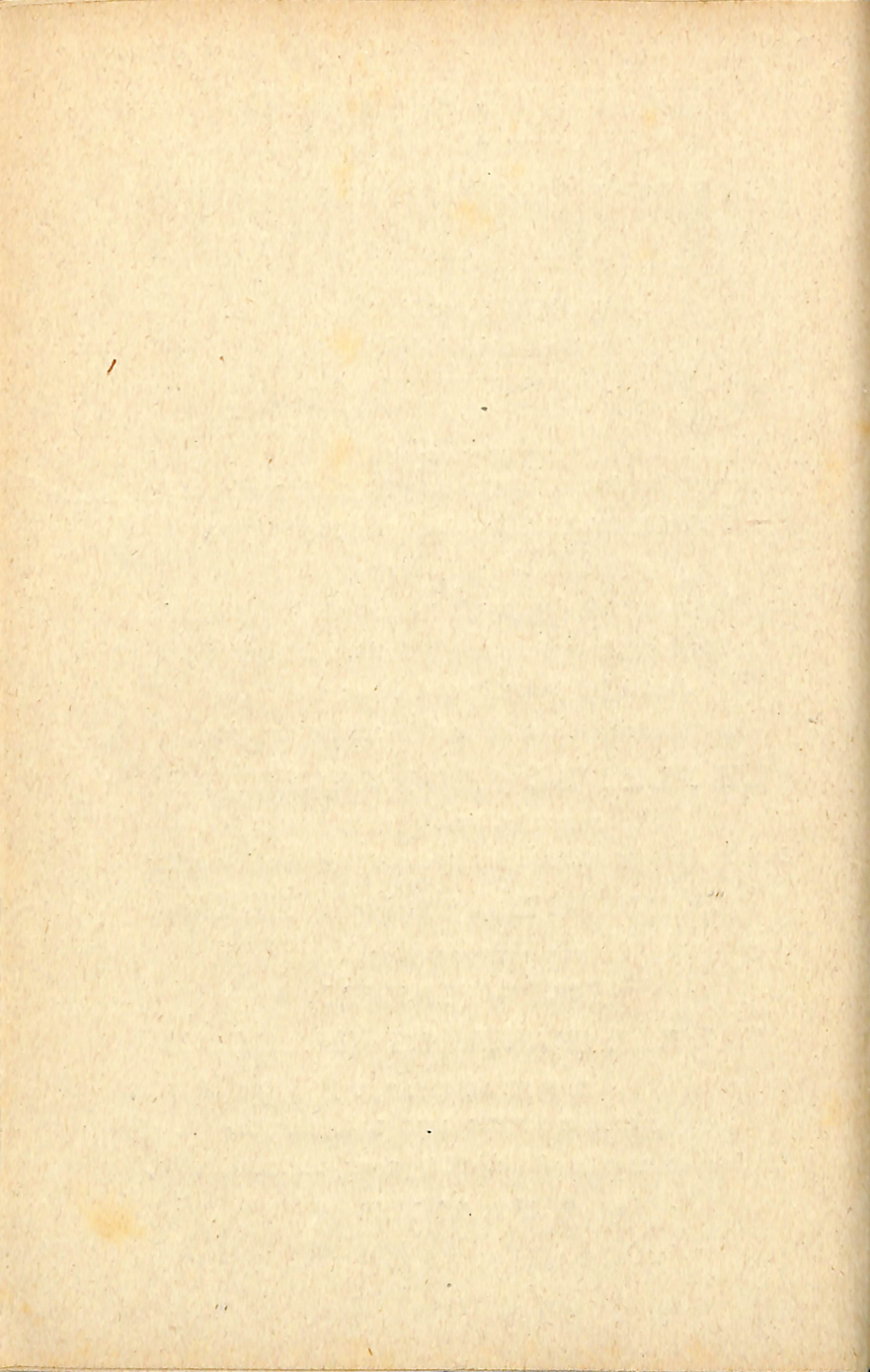
A LA LIBRAIRIE NILSSON

7, RUE DE LILLE, 7

ET DANS TOUTES LES LIBRAIRIES

Un fort volume de plus de 700 pages, cartonné toile,

4 FRANCS



L'AMUSEUR

à la Mer,

à la Campagne,

à la Montagne.



Il y avait un livre à faire : le livre utile du superflu. Partir à la mer ou à la campagne est un luxe ; s'y amuser chaque heure, chaque jour est un rêve. A ceux qui peuvent s'offrir ce luxe, nous leur offrons le moyen de satisfaire aussi le rêve.

En effet, grâce à ce petit livre de **L'AMUSEUR**, vous allez voir et trouver, à la mer comme à la campagne, mille choses agréables, utiles, amusantes, que vous ne soupçonniez pas, que vous n'avez jamais vues ou oubliées, et qui rempliront les longues heures inactives de la plage, des soirs à la villa, des après-midi à l'hôtel ou par les champs.

Vous trouverez aussi différents moyens d'amuser vos invités, vos enfants, vous-même, soit pendant la veillée, soit quand il pleut ou quand le vent souffle en tempête. Et voilà les recettes attrayantes, indispensables pour suppléer aux mille commodités de la ville qui vous font défaut dans la villa éloignée ; et les conseils d'hygiène pour les bains, les promenades, les courses, les accidents. Puis des jeux divers, des expériences, des considérations intéressantes sur la mer, le ciel, les marées, les habitants des plages, des sables et des galets.

En somme, pour **1 fr. 50**, une petite encyclopédie de la joie perpétuelle en vacances, et aussi le moyen de découvrir autour de vous tout un monde intéressant et ignoré.

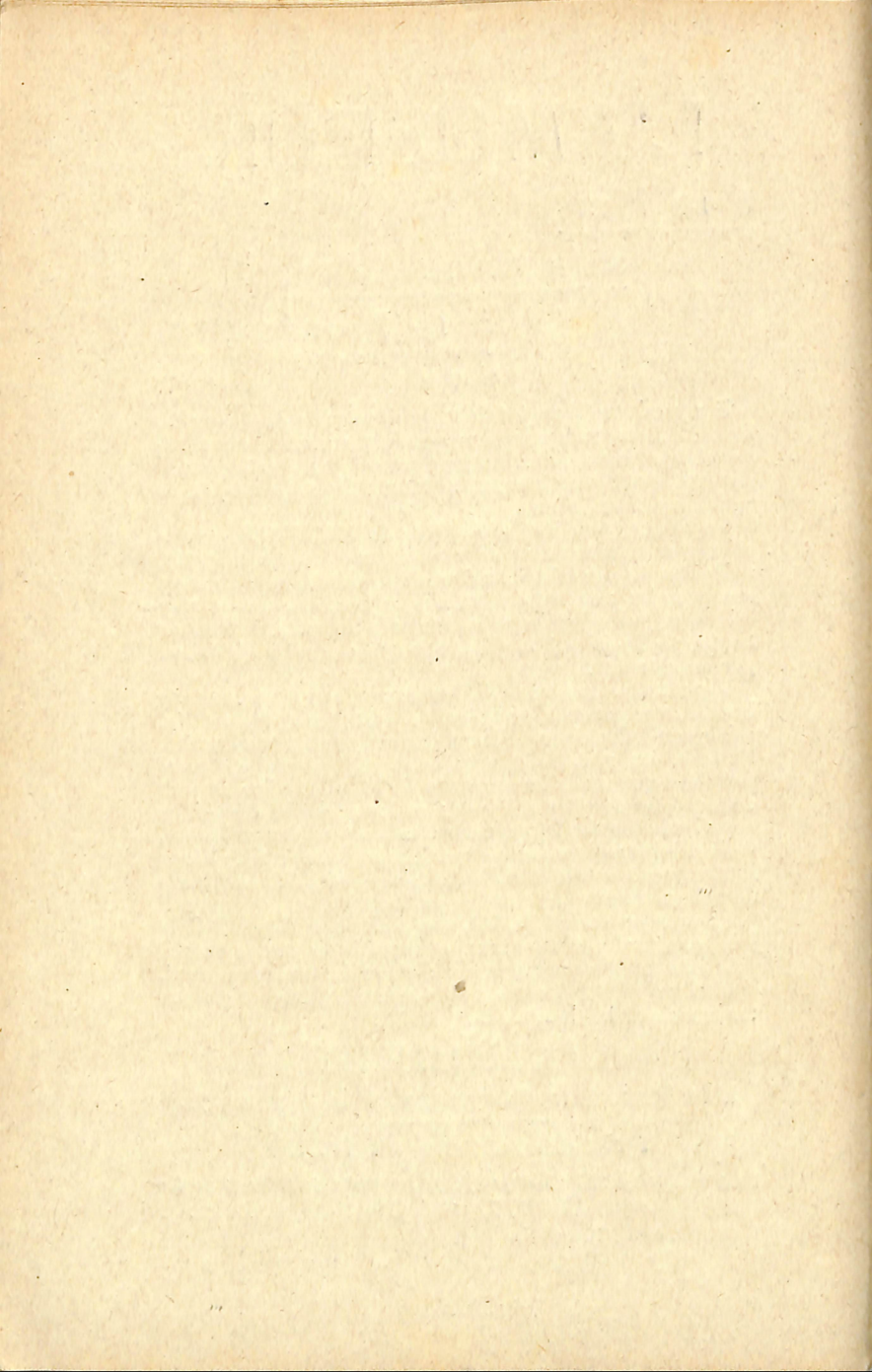
Nul ne partira sans avoir dans sa poche et garder toujours sur lui le livre de

L'AMUSEUR

à la Mer, à la Campagne, à la Montagne.

Prix du volume : 1 fr. 50

En vente chez tous les libraires, dans les gares de chemins de fer et à la librairie NILSSON, 7, rue de Lille, Paris, franco contre mandat ou timbres-poste.



“ COLLECTION NILSSON ”

LORD LYTTON

Les Derniers Jours de Pompéi

ADAPTATION INÉDITE

Illustrée de 40 aquarelles hors texte et dans le texte

Par Ch. ATAMIAN

UN CHEF-D'ŒUVRE POUR TOUS

Mettre à la portée de tous une magnifique édition illustrée de 40 aquarelles hors texte et dans le texte, de ce chef-d'œuvre dû à un grand écrivain qui se respecte et qui respecte ses lecteurs ; qui ne se livre pas à la description facile des mœurs inavouables des Romains de la décadence, mais qui sait inventer des épisodes dramatiques à la fois touchants, pleins d'émotion et d'intérêt, — voilà ce que nous avons réussi à faire.

Tous les lecteurs de *Quo Vadis?* voudront lire les **Derniers Jours de Pompéi**, qui compléteront pour eux la peinture des mœurs et des coutumes de l'empire romain. Ils seront là comme en pays de connaissance, tout en y trouvant un charme de nouveauté et d'imprévu qui les empêchera de quitter le livre une fois qu'ils l'auront commencé, car il n'est pas drame plus poignant que celui-là.

Prix : 3 fr. 50

En vente chez tous les libraires, dans toutes les gares

Et à la librairie NILSSON, 7, rue de Lille, Paris

FRANCO CONTRE MANDAT OU TIMBRES-POSTE

LES MUSÉES D'EUROPE

PAR

GUSTAVE GEFFROY

LA PEINTURE AU LOUVRE

Nous offrons aujourd'hui au public, de plus en plus nombreux, qui s'intéresse aux œuvres d'art, un ouvrage dont la splendeur et le **bon marché** sont sans exemples : *Les Musées d'Europe*, par Gustave Geffroy.

Le premier volume comprendra les chefs-d'œuvre de la peinture au Musée du Louvre. Il se composera de vingt livraisons illustrées au moyen des meilleurs procédés.

Chaque fascicule renferme **trois planches hors texte** et un grand nombre de reproductions dans le texte.

La couverture et les encadrements ont été dessinés avec un art infiniment délicat par l'excellent artiste Georges Auriol.

Comme on le voit, il s'agit d'un ouvrage qui réalise enfin la double condition du luxe et du bon marché.

C'est le livre fait pour tous, qui peut être placé dans les bibliothèques les mieux composées aussi bien que sur la table pour les lectures en famille.

Il plaira, nous en sommes persuadés, à tous les amateurs de belles éditions, par son format petit in-4°, commode, maniable, par le choix et la netteté de ses **magnifiques reproductions**.

Les volumes suivants, qui paraîtront à intervalles réguliers, seront consacrés aux musées d'Italie, de Belgique, de Hollande, d'Espagne, d'Allemagne, d'Autriche, d'Angleterre, de Russie. C'est dire quel vaste ensemble nous avons embrassé et quelle précieuse collection nous mettons à la portée de tous.

Nous avons demandé le texte à Gustave Geffroy, l'écrivain d'art de la *Vie Artistique*, l'historien de l'*Enfermé*. Ce nom indique suffisamment que les *Musées d'Europe* auront à la fois le sérieux de la vérité et la beauté du langage.

Les Musées d'Europe : **Le Louvre**, paraissent **2 FOIS PAR MOIS**.

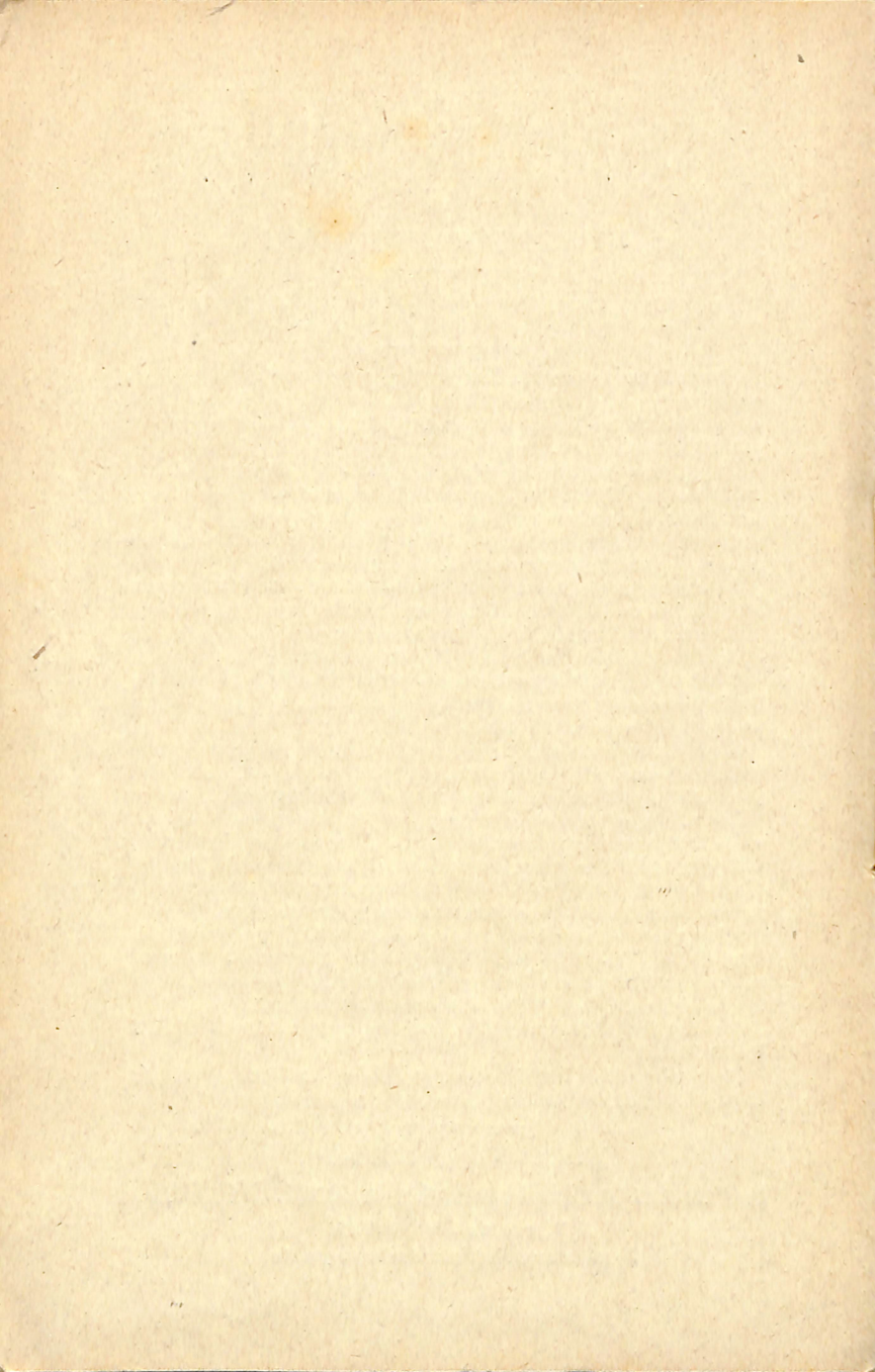
Chaque livraison, imprimée sur papier de grand luxe, contient : 18 pages texte, illustrations, hors texte et couverture.

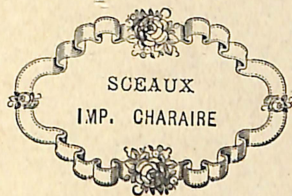
Prix : **75 centimes**.

En vente chez tous les libraires et à la librairie **NILSSON**,

7, rue de Lille, PARIS

Contre mandat ou timbres-poste.

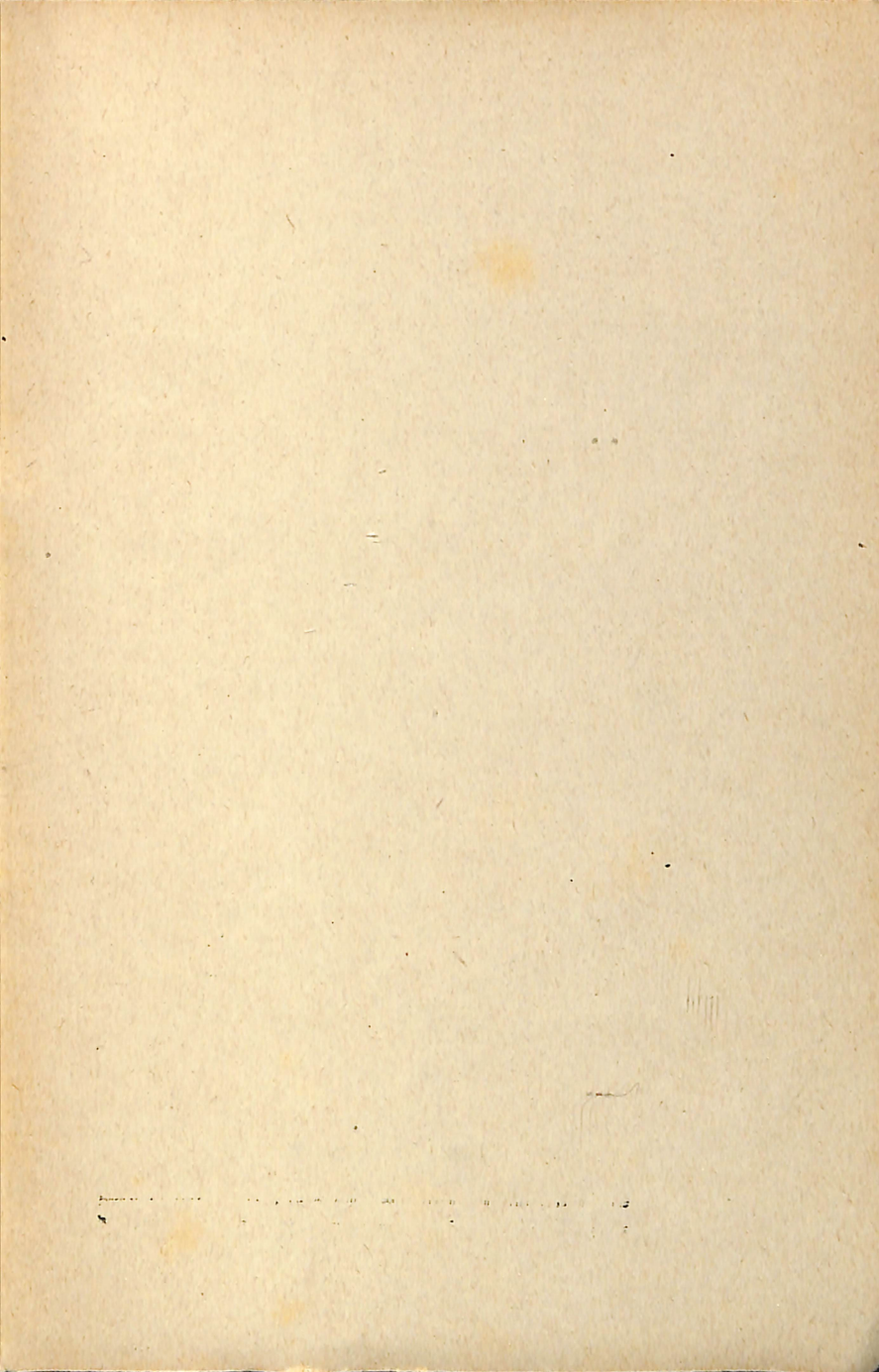


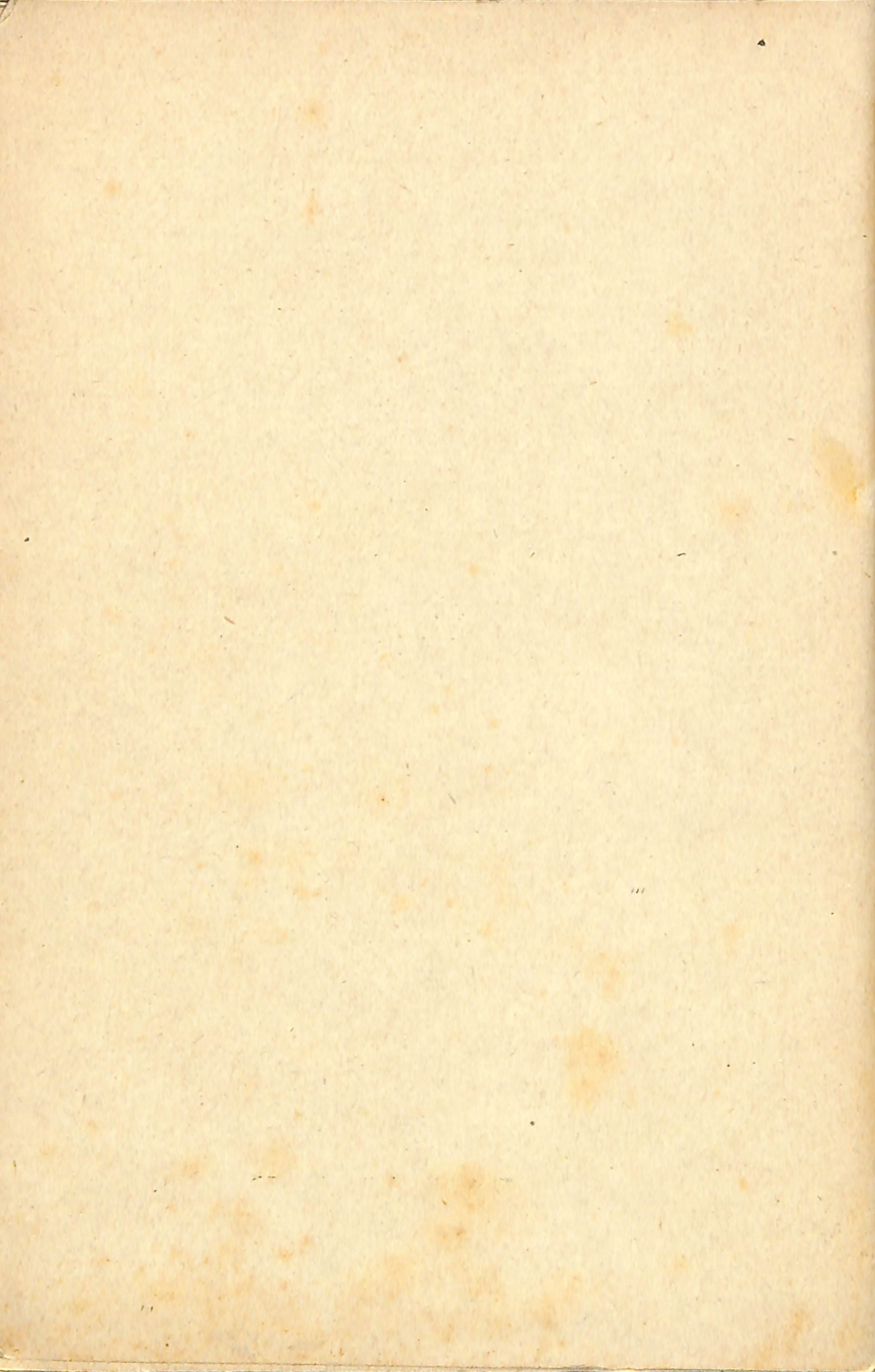


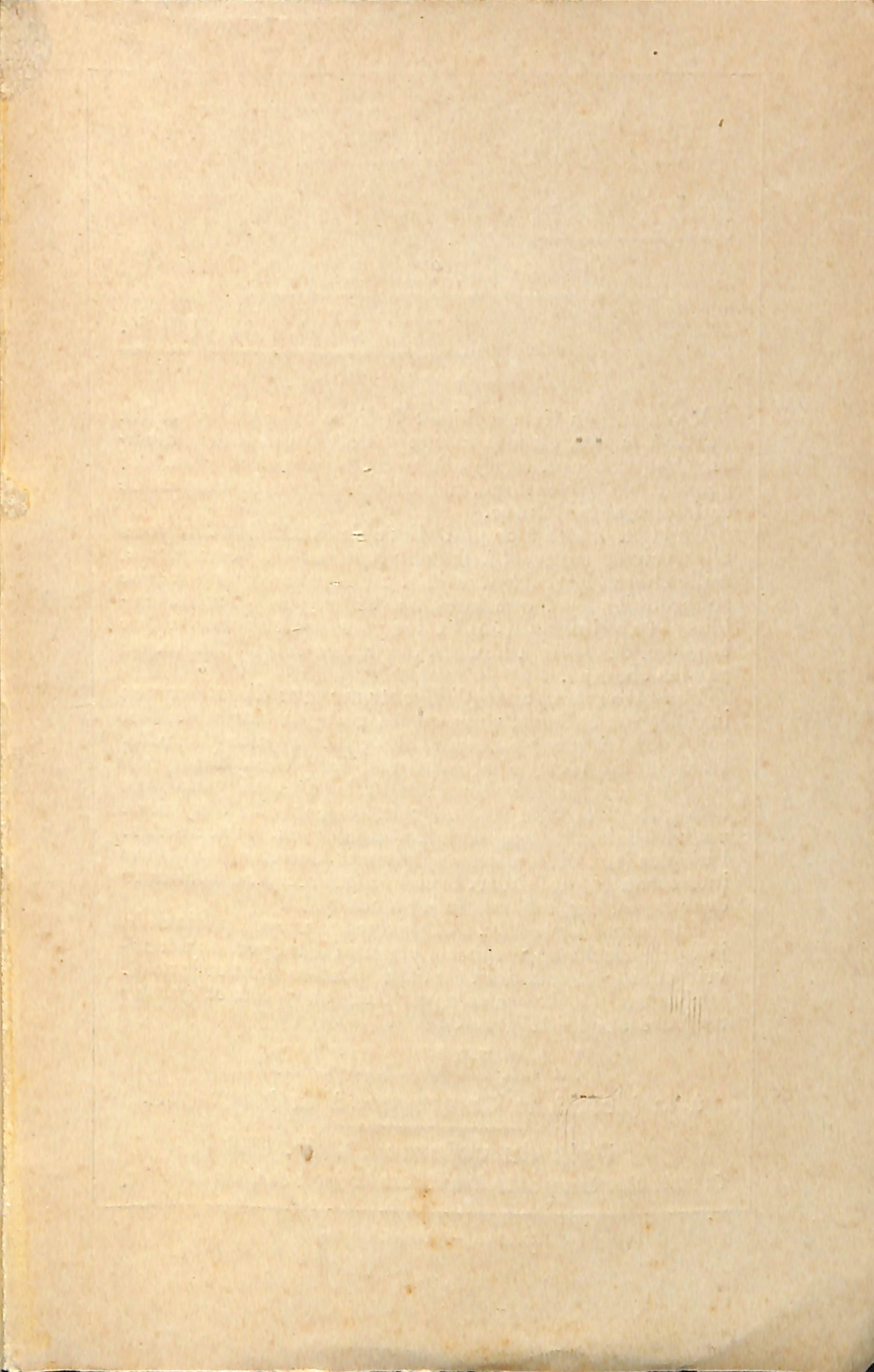
SCEAUX

IMP. CHARAIRE









L'AMUSEUR

à la Mer,

à la Campagne,

à la Montagne.



Il y avait un livre à faire : le livre utile du superflu. Partir à la mer ou à la campagne est un luxe ; s'y amuser chaque heure, chaque jour est un rêve. A ceux qui peuvent s'offrir ce luxe, nous leur offrons le moyen de satisfaire aussi le rêve.

En effet, grâce à ce petit livre de **L'AMUSEUR**, vous allez voir et trouver, à la mer comme à la campagne, mille choses agréables, utiles, amusantes, que vous ne soupçonniez pas, que vous n'avez jamais vues ou oubliées, et qui rempliront les longues heures inactives de la plage, des soirs à la villa, des après-midi à l'hôtel ou par les champs.

Vous trouverez aussi différents moyens d'amuser vos invités, vos enfants, vous-même, soit pendant la veillée, soit quand il pleut ou quand le vent souffle en tempête. Et voilà les recettes attrayantes, indispensables pour suppléer aux mille commodités de la ville qui vous font défaut dans la villa éloignée ; et les conseils d'hygiène pour les bains, les promenades, les courses, les accidents. Puis des jeux divers, des expériences, des considérations intéressantes sur la mer, le ciel, les marées, les habitants des plages, des sables et des galets.

En somme, pour **1 fr. 50**, une petite encyclopédie de la joie perpétuelle en vacances, et aussi le moyen de découvrir autour de vous tout un monde intéressant et ignoré.

Nul ne partira sans avoir dans sa poche et garder toujours sur lui le livre de

L'AMUSEUR

à la Mer, à la Campagne, à la Montagne.

Prix du volume : 1 fr. 50

En vente chez tous les libraires et dans les gares de chemins de fer.