
COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

"Canadian Club" Cocktail

$\frac{2}{3}$ Walker's "Canadian Club" Whisky. $\frac{1}{3}$ Italian Vermouth. Dash of Angostura Bitters. Shake well with crushed ice and strain into a cocktail glass. Serve with a piece of twisted lemon peel.

$\frac{2}{3}$ Walker's "Canadian Club" Whisky. $\frac{1}{3}$ Vermouth italien. 1 trait de Bitter Angostura. Bien agiter avec glace pilée et couler dans un verre à cocktail. Servir avec pelure de citron tordue.

The "1920" Cocktail

$\frac{1}{2}$ Walker's "Canadian Club" Whisky. $\frac{1}{4}$ Italian Vermouth. $\frac{1}{4}$ French Vermouth. Dash of Orange Bitters. Shake well with crushed ice. Serve with a piece of twisted lemon peel.

$\frac{1}{2}$ Walker's "Canadian Club" Whisky. $\frac{1}{4}$ Vermouth italien. $\frac{1}{4}$ Vermouth français. 1 trait de bitter à l'orange. Bien agiter avec glace pilée. Servir avec pelure de citron tordue.

Manhattan Cocktail No. 1

Fill tumbler or shaker with chipped ice. Three or four drops of Angostura Bitters. Half a liqueur glassful of Vermouth. Half wine-glassful of Walker's "Canadian Club" Whisky. Stir or shake and place small piece of lemon on top.

Remplir grand verre ou shaker de glace en morceaux. Trois ou quatre gouttes de Bitter Angostura. Moitié d'un verre à liqueur de Vermouth. Moitié d'un verre à vin de Walker's "Canadian Club" Whisky. Brasser ou agiter et placer un petit morceau de citron sur le dessus.