

A.B.C.



OF

MIXING COCKTAILS

RECETTES DE COCKTAILS



Our Montreal Offices are located at
1448 PEEL STREET
(Opposite Mount Royal Hotel)
 over Store No. 1 of The Quebec Liquor Commission

Nos bureaux à Montréal sont situés à
1448, RUE PEEL
(Vis-à-vis l'Hôtel Mont-Royal)
 au-dessus du magasin No. 1 de la Commission des
 Liqueurs de Québec

Compliments of
Avec les compliments des maisons

HIRAM WALKER & SONS
LIMITED

Distillers and Bottlers in Bond
WALKERVILLE, ONT.

Established 1858

Maison fondée en 1858

&

GOODERHAM & WORTS
LIMITED

Distillers, Maltsters and Millers
TORONTO, ONT.

CANADA'S OLDEST DISTILLERY

Established 1832

LA PLUS VIEILLE DISTILLERIE
AU CANADA

Maison fondée en 1832

• • •

Branch Offices for
the Province of
Quebec:

Bureaux pour la
Province de
Québec:

1448, RUE PEEL STREET
MONTREAL, CANADA.

Walker's
"CANADIAN CLUB"
 Whisky



BY APPOINTMENT
 TO HIS MAJESTY
 KING GEORGE V

FOURNISSEURS
 BREVETES DE SA
 MAJESTE LE ROI
 GEORGE V



13 OZS.
\$1.75

25 OZS.
\$3.40

40 OZS.
\$5.15

"Canadian Club" Whisky is famous throughout the world and has been distilled in Walkerville since 1858. A period of six years or more is allowed for its maturing in wood.

Le Whisky "Canadian Club", de renommée mondiale, a été distillé à Walkerville depuis 1858. On le laisse mûrir dans des fûts de chêne pendant une période de six ans ou plus.

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. Brassier ou agiter et placer un petit morceau de citron sur le dessus.

Walker's
"IMPERIAL"
 Rye
 Whisky



13 OZS.

\$1.60

25 OZS.

\$3.10

40 OZS.

\$4.60

Walker's Imperial Rye Whisky is distilled from selected grains and is thoroughly matured in wood before bottling. It has become established as a Canadian Rye Whisky of outstanding quality.

1 1 1

Le Whisky Walker's "Imperial" Rye est distillé de grains de choix et est soigneusement mûri dans des fûts de chêne avant d'être embouteillé. Il est aujourd'hui réputé comme un Canadian Rye Whisky de qualité supérieure.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Manhattan Cocktail No. 2

A few dashes of Angostura Bitters. $\frac{1}{2}$ Italian Vermouth. $\frac{1}{2}$ *Walker's Imperial Rye Whisky*. Fill with ice, shake well and strain. Add a small slice of lemon peel.

Quelques traits de Bitter Angostura. $\frac{1}{2}$ Vermouth italien. $\frac{1}{2}$ *Walker's "Imperial" Rye Whisky*. Remplir de glace, bien agiter et couler. Garnir d'un petit morceau de pelure de citron.

~ ~ ~

The "Walker" Cocktail

$\frac{1}{2}$ *Walker's Imperial Rye Whisky*. $\frac{1}{2}$ Italian Vermouth. Dash of Maraschino Juice (from cherries). Stir in large glass or cocktail shaker with chipped ice. Strain into a cocktail glass. Do not shake. Serve with a Maraschino Cherry.

$\frac{1}{2}$ *Walker's "Imperial" Rye Whisky*. $\frac{1}{2}$ Vermouth italien. 1 trait de jus de marasquin (de cerises). Mélanger dans un grand verre ou shaker avec glace pilée. Couler dans un verre à cocktail. Ne pas agiter. Servir avec une cerise marasquin (Maraschino cherry).

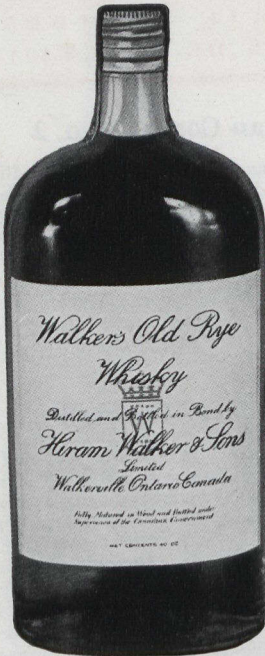
~ ~ ~

Summer Cocktail

$\frac{2}{3}$ *Walker's Imperial Rye Whisky*. $\frac{1}{6}$ Grenadine. $\frac{1}{6}$ lemon juice. Pour over chipped ice. Shake well and strain into cocktail glass.

$\frac{2}{3}$ *Walker's "Imperial" Rye Whisky*. $\frac{1}{6}$ Grenadine. $\frac{1}{6}$ jus de citron. Verser sur glace pilée. Bien agiter et couler dans un verre à cocktail.

Walker's
"OLD RYE"
Whisky



13 OZS.

\$1.40

25 OZS.

\$2.65

40 OZS.

\$4.00

Oval Bottles
Bouteilles ovales

Walker's Rye and Ginger Ale
Highball

Try "Walker's Old Rye" Whisky with Pale Dry Ginger Ale and ice. It blends beautifully. Some prefer this drink served with a slice of lemon or orange.

1 1 1

Faire un mélange de Whisky "Walker's Old Rye" et de Ginger Ale "Pale Dry" dans un verre contenant de la glace. Si désiré, ajouter une tranche de citron ou d'orange.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

Boston Flip

Fill tumbler with chipped ice. 1 teaspoonful of powdered sugar. 1 new laid egg. $\frac{1}{2}$ a glassful of *Walker's "Old Rye" Whisky*. Shake well and strain into a small pony tumbler, putting a little grated nutmeg on top.

Remplir un grand verre de glace pilée. 1 cuillerée à thé de sucre en poudre. 1 œuf très frais. Moitié d'un verre de *Walker's "Old Rye" Whisky*. Bien agiter et couler dans un petit verre, mettant un peu de muscade râpée sur le dessus.

• • •

"Clair" Cocktail

$\frac{1}{2}$ *Walker's "Old Rye" Whisky*. $\frac{1}{4}$ Orange Juice. $\frac{1}{4}$ Apricot Brandy. Shake well with crushed ice.

$\frac{1}{2}$ *Walker's "Old Rye" Whisky*. $\frac{1}{4}$ jus d'orange. $\frac{1}{4}$ Apricot Brandy. Bien agiter avec glace pilée.

• • •

Fizz

Fill a $\frac{1}{2}$ pint tumbler with chipped ice. 1 teaspoonful of powdered sugar. The white of an egg. $\frac{1}{2}$ a wine-glassful of *Walker's "Old Rye" Whisky*. Squeeze in half a lemon. Shake well and strain into a pony tumbler.

Remplir un grand verre de $\frac{1}{2}$ chopine de glace pilée. 1 cuillerée à thé de sucre en poudre. 1 blanc d'œuf. Moitié d'un verre à vin de *Walker's "Old Rye" Whisky*. Presser la moitié d'un citron. Bien agiter et couler dans un petit verre.

G. & W.
 "SPECIAL"
 Rye
 Whisky



13 OZS.

\$1.60

25 OZS.

\$3.10

Oval Bottles
 Bouteilles ovales

The first whisky distilled in Canada. Ninety-eight years' reputation behind every bottle. Approved by four generations. As good today as was the first bottle in 1832.

Le premier whisky distillé au Canada. Approuvé par quatre générations. Quatre-vingt-dix-huit ans de réputation. Aussi bon aujourd'hui que l'était la première bouteille en 1832.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Rye Whisky Punch

One large tumbler
*G. & W. "Special" Rye
Whisky.* 4 lumps of
sugar. 1 lemon sliced.
1 orange sliced. 12
leaves of green mint,
cut in half. Mix and
place on ice for half an
hour. Add one quart
of ginger ale and serve.
Place large piece of ice
in bowl to keep Punch
cool.

1 grand verre de
*G. & W. "Special" Rye
Whisky.* 4 morceaux
de sucre. 1 citron tran-
ché. 1 orange tranchée.
Feuilles ou essence de
menthe, au goût. Mé-
langer et placer sur la
glace durant une demi-
heure. Ajouter une
bouteille de Ginger Ale
et servir. Placer un gros
morceau de glace dans
le bol pour garder le
Punch frais.

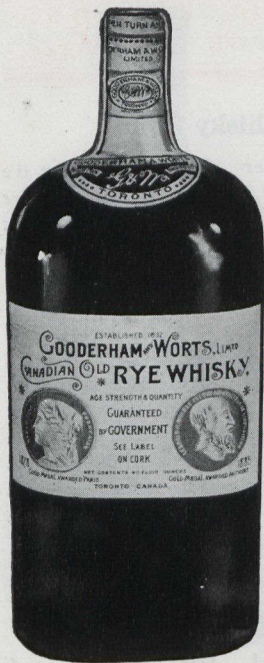
• • •

Rock and Rye

In a large tumbler: 1
teaspoon of rock candy
or gum syrup. Juice of
half a lemon. 1 wine-
glass of *G. & W. "Spec-
ial" Rye Whisky.* Stir
together and serve in
same glass. Squeeze
lemon peel on top.

Dans un grand verre: 1
cuillerée à thé sucre
candi ou sirop de gom-
me. Jus d'un demi-
citron. 1 verre à vin de
*G. & W. "Special" Rye
Whisky.* Mélanger en-
semble et servir dans
le même verre. Presser
la pelure d'un citron
sur le dessus.

G. & W.
 "OLD RYE"
 Whisky



13 OZS.
 \$1.40

25 OZS.
 \$2.65

40 OZS.
 \$4.00

A fine, mellow and flavorful Canadian Rye Whisky that is sure to be appreciated by men of good judgment. Aged in wood and guaranteed to please you.

Un Canadian Rye Whisky savoureux et de qualité supérieure qui est toujours apprécié des connaisseurs. Vieilli dans des fûts de chêne jusqu'à parfaite maturité.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

Rye Cocktail

In a large glass or shaker put: $\frac{2}{3}$ G. & W. "Old Rye" Whisky. $\frac{1}{3}$ Italian Vermouth. Dash of Angostura Bitters. Shake well with crushed ice and strain into cocktail glass. Serve with a piece of twisted lemon peel.

Dans un grand verre ou shaker, mettre: $\frac{2}{3}$ de G. & W. "Old Rye" 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 morceau de pelure de citron tordue.

Mountain Cocktail

$\frac{1}{2}$ fill shaker with cracked ice. 1 white of a fresh egg. $\frac{1}{6}$ lemon syrup. $\frac{1}{6}$ French Vermouth. $\frac{1}{3}$ G. & W. "Old Rye" Whisky. 3 dashes orange bitters. Shake well and strain into cocktail glass with cherry.

Remplir le shaker à moitié de glace en morceaux. 1 blanc d'œuf très frais. $\frac{1}{6}$ sirop de citron. $\frac{1}{6}$ Vermouth français. $\frac{1}{3}$ G. & W. "Old Rye" Whisky. 3 traits de bitter à l'orange. Bien agiter et couler dans un verre à cocktail avec cerise.

Old Fashioned Whisky Cocktail

In a small tumbler put: 4 dashes of Angostura Bitters. 1 lump of ice. 1 glass of G. & W. "Old Rye" Whisky. 1 tablespoonful of castor sugar. Stir well until sugar is dissolved. Squeeze lemon peel on top and serve in same glass as mixed.

Dans un petit verre, mettre: 4 traits de Bitter Angostura. 1 morceau de glace. 1 verre de G. & W. "Old Rye" Whisky. 1 cuillerée à soupe de sucre. Bien mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Presser la pelure d'un citron sur le dessus et servir dans le verre qui a servi au mélange.



**“ARGYLE”
Old Nectar
Highland
Whisky**

13 OZS.

\$1.60

26 OZS.

\$3.00

Oval Bottles
Bouteilles ovales

Composed of the finest Islay and Glenlivet Scotch malt whiskies and selected grain. Aged in wood for many years and blended by Scotch Whisky experts for the discriminating taste.

1 1 1

Composé des meilleurs whiskies de malt écossais d'Islay et Glenlivet et de grains de choix. Mûri dans des fûts de chêne pendant plusieurs années et “marié” par des experts en whiskies pour les connaisseurs.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Scotch Highball

In a large tumbler put: 1 lump of ice. Squeeze a piece of lemon peel. 1 wineglass or more of *Argyle Old Nectar Whisky*. Fill balance of glass with soda water.

Dans un grand verre, mettre: 1 morceau de glace. Presser un morceau de pelure de citron. 1 verre à vin ou plus de *Argyle Old Nectar Whisky*. Remplir le reste du verre de "soda water" ou siphon.

• • •

Artillery Punch

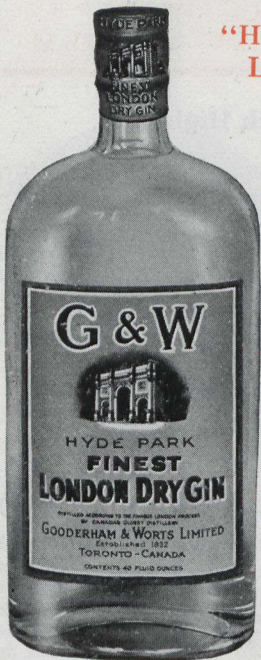
(For party of 30)

In mixing vessel: 1 lb. powdered sugar. Juice of 6 lemons. 1 quart of French Claret. 1 quart of Sherry. 1 quart of *Argyle Old Nectar Whisky*. 1 quart of Brandy. Mix the above. Pour into another bowl into which a block of clear ice has been placed. Dress the ice with fruits. Pour in one quart of soda water and serve in punch glasses or cups.

(Pour 30 personnes)

Mettre dans le bol à mélanger: 1 liv. de sucre en poudre. Jus de 6 citrons. 1 bouteille de Claret. 1 bouteille de Sherry. 1 bouteille de *Argyle Old Nectar Whisky*. 1 bouteille de Cognac. Mélanger le tout. Verser dans un autre bol dans lequel aura été placé un bloc de glace vive. Garnir la glace de fruits. Verser une bouteille de "soda water" ou siphon et servir dans des verres à punch ou des tasses.

G. & W.
"HYDE PARK"
London Dry
Gin



25 OZS.

\$2.50

40 OZS.

\$3.75

Oval Bottles
Bouteilles ovales

A distilled crystal clear Gin made from the finest grain spirit and selected juniper berries. Hyde Park is the best Gin obtainable for John Collins, Cocktails, Fizzes and Rickeys.

Un Gin limpide comme du cristal, distillé du meilleur alcool de grain et d'ingrédients les plus purs. Le Hyde Park est le meilleur Gin dont on puisse se servir pour John Collins, Cocktails, Fizzes et Rickeys.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

John Collins

Put 3 or 4 lumps of ice in a large tumbler, juice of 1 lemon, 2 teaspoonfuls of sugar, 1 glass of *Hyde Park London Dry Gin*. Fill balance of glass with soda water, stir well and serve.

Mettre 3 ou 4 morceaux de glace dans un grand verre, le jus d'un citron, 2 cuillerées à thé de sucre, 1 verre de "*Hyde Park*" *London Dry Gin*. Remplir le verre de "soda water" ou siphon. Mélanger le tout et servir.

• • •

Bacardi Cocktail

In a shaker use: $\frac{1}{3}$ *Hyde Park London Dry Gin*. $\frac{2}{3}$ Bacardi Rum. 1 teaspoonful Grenadine. Juice of half a lime. Add ice and agitate slowly.

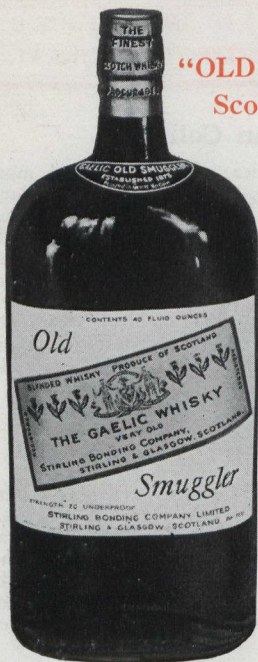
Dans un shaker, verser: $\frac{1}{3}$ *Hyde Park London Dry Gin*. $\frac{2}{3}$ rhum Bacardi. 1 cuillerée à thé Grenadine. Jus de la moitié d'un citron. Ajouter la glace et agiter lentement.

• • •

Bronx Cocktail

Fill large glass $\frac{3}{4}$ full shaved ice. $\frac{1}{3}$ *Hyde Park London Dry Gin*. $\frac{1}{3}$ French Vermouth. $\frac{1}{3}$ Italian Vermouth. 1 slice of orange. Shake well. Strain into cocktail glasses and serve.

Remplir un grand verre aux $\frac{3}{4}$ de glace pilée. $\frac{1}{3}$ *Hyde Park London Dry Gin*. $\frac{1}{3}$ Vermouth français. $\frac{1}{3}$ Vermouth italien. 1 tranche l'orange. Bien agiter. Verser dans des verres à cocktail et servir.



Gaelic
"OLD SMUGGLER"
Scotch Whisky

26 OZS.

\$3.50

40 OZS.

\$5.25

Oval Bottles
Bouteilles ovales

This brand is famous throughout the world. It is a genuine imported pure Scotch Whisky composed of the finest old Highland Malts and Grains. Age and maturity guaranteed. Strength, 20 degrees under proof.

Cette marque est réputée dans le monde entier. Véritable whisky écossais importé composé des meilleurs whiskies de malt écossais et de grains de choix. D'âge et de maturité garantis. 20 degrés au-dessous de preuve.

COCKTAIL RECIPES
RECETTES DE COCKTAIL

Thistle Cocktail

Fill glass half full of broken ice. 2 dashes Angostura Bitters. $\frac{1}{6}$ Italian Vermouth. $\frac{1}{3}$ *Gaelic "Old Smuggler" Scotch Whisky*. Stir up well. Strain into a cocktail glass. Squeeze lemon peel on top.

Remplir un verre à moitié de glace cassée. 2 traits de Bitter Angostura. $\frac{1}{6}$ Vermouth italien. $\frac{1}{3}$ *Gaelic "Old Smuggler" Scotch Whisky*. Bien mélanger. Couler dans un verre à cocktail. Presser une pelure de citron sur le dessus.

✓ ✓ ✓

Blue Blazer

Use two pewter or silver mugs. 1 teaspoonful sugar in a little hot water. 1 wineglass of *Gaelic "Old Smuggler" Scotch Whisky*. Ignite the mixture. While blazing pour it several times from one mug to the other. Serve with a piece of twisted lemon peel on top.

Employer deux brocs ou gobelets. 1 cuillerée à thé de sucre dans un peu d'eau chaude. 1 verre à vin de *Gaelic "Old Smuggler" Scotch Whisky*. Allumer le mélange. Pendant qu'il flambe, verser plusieurs fois d'un gobelet dans l'autre. Servir avec morceau de pelure de citron tordue.



“LANSON”
France's finest
Champagne

✓ ✓
Le meilleur
Champagne
importé de
France

Bottle
Bouteille
\$3.75

Half bottle
Demi-bouteille
\$2.00

Magnum
\$7.25

Extra Dry 1921 Vintage
LANSON PERE & FILS
Established 1760
Rheims, France

Récolte 1921, Extra Sec
LANSON PERE & FILS
Maison fondée en 1760
Reims, France

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Champagne Cup

In a large jug put:
3 lumps of ice. 1 li-
queur glass Brandy.
2 liqueur glasses of
Cointreau Triple Sec.
1 bottle *Lanson Cham-*
pagne. 1 bottle soda
water. Stir well and
decorate with fruits
(in season) and sprig
of fresh mint.

Dans un grand pot,
mettre: 3 morceaux de
sucre. 1 verre à vin
de Cognac. 2 verres à
liqueur de *Cointreau*
Triple Sec. 1 bouteille
de *Champagne Lanson*.
1 bouteille de "soda
water" ou siphon.
Bien mélanger et déco-
rer de fruits (de la
saison) et de brindilles
de menthe fraîche.

‘ ‘ ‘

Black and Tan Punch

(For party of 10)

1 lb. white sugar.
Juice of 6 lemons. 1
quart Guinness Stout.
1 quart *Lanson Cham-*
pagne. Pour into mix-
ture of lemon juice and
sugar the Champagne
and Stout, ice cold.
Serve in punch glasses
dressed with fruit.

(Pour 10 personnes)

1 livre de sucre blanc.
Jus de 6 citrons. 1 bou-
teille de Stout ou Por-
ter. 1 bouteille *Champa-*
gne Lanson. Verser le
champagne et le
"stout" frappés dans
le mélange de jus de
citron et de sucre. Ser-
vir dans des verres à
punch garnis de fruits.

**JOHNSTON'S
Red & White
Bordeaux
Wines**



**Les Bordeaux
Rouges & Blancs
de la Maison
NATHANIEL
JOHNSTON &
FILS
de Bordeaux,
France**

**BORDEAUX RED WINES (CLARETS)
VINS ROUGES DE BORDEAUX**

Johnston's Medoc.....	Btle	.55
" St-Julien.....	Btle	.65
" Pontet Canet.....	Btle	.95
" Château Larose.....	Btle	1.50
" Château Margaux.....	Btle	2.50

**BORDEAUX WHITE WINES
VINS BLANCS DE BORDEAUX**

Johnston's Graves.....	Btle	.60
" Barsac.....	Btle	.90
" Sauternes.....	Btle	.85
" Haut Sauternes.....	Btle	1.00
" Château Yquem.....	Btle	5.00

All these wines also sold in half bottles.
Tous ces vins sont aussi vendus en demi-bouteilles.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

Claret Cobbler

Dissolve one teaspoonful of sugar with little water in large glass. One quarter of a slice of orange. $\frac{1}{3}$ *Nath. Johnston's Château Larose*. Fill with shaved ice and serve with straws.

Faire dissoudre dans un grand verre 1 cuillerée à thé de sucre dans un peu d'eau. Le quart d'une tranche d'orange. $\frac{1}{3}$ "*Château Larose*" de Nathaniel Johnston. Remplir de glace pilée et servir avec pailles.

Claret Punch

Large glass $\frac{2}{3}$ full of shaved ice. 3 teaspoonfuls sugar. 4 dashes lemon juice. 2 slices of orange. $\frac{1}{3}$ *Nath. Johnston's St. Julien*. Shake. Strain into thin glass. Dress with fruit and serve with straws.

Prendre un grand verre rempli aux $\frac{2}{3}$ de glace pilée. 3 cuillerées à thé de sucre. 4 traits de jus de citron. 2 tranches d'orange. $\frac{1}{3}$ "*St. Julien*" de Nathaniel Johnston. Agiter. Couler dans un verre mince. Garnir de fruit et servir avec pailles.

Wine Flip

Large glass $\frac{1}{2}$ full shaved ice. 2 heaping teaspoonfuls of sugar. 1 whole egg broken in. $\frac{1}{3}$ *Nath. Johnston's Haut Sauternes*. Shake. Strain into punch glass. Sprinkle nutmeg on top and serve.

Dans un grand verre à moitié rempli de glace pilée: 2 cuillerées à thé comblées de sucre. 1 œuf complet brisé dans le verre. $\frac{1}{3}$ "*Haut Sauternes*" Nathaniel Johnston. Agiter. Couler dans verre à punch. Saupoudrer le dessus de muscade et servir.

ROSS'S
Irish
Sloe Gin



26 OZS.
\$4.00

Probably the most popular of all mixed drinks is a *Rickey* made with *Ross's Irish Sloe Gin*, which has no rival for its unique flavor and quality.

Le plus populaire de tous les breuvages mélangés est probablement le *Rickey*, fait de *Ross's Irish Sloe Gin*, lequel est sans rival au point de vue saveur et qualité.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

Sloe Gin Fizz

Fill large tumbler $\frac{1}{2}$ full shaved ice. 1 teaspoonful sugar. Juice of half lime. 1 large wineglass *Ross's Irish Sloe Gin*. Shake well. Strain into fizz glass. Fill up with Soda Water and serve immediately as this drink should be taken while effervescing.

Remplir un grand verre à moitié de glace pilée. 1 cuillerée à thé de sucre. Jus d'un demi-limon. 1 verre à vin de *Ross's Irish Sloe Gin*. Bien agiter. Couler dans un verre à fizz. Finir de remplir de soda water ou siphon et servir immédiatement, car ce breuvage doit être pris durant l'effervescence.

• • •

Blackthorne Sour

Large glass $\frac{2}{3}$ full of chipped ice. 4 dashes lime or lemon juice. 1 teaspoonful pineapple syrup. $\frac{1}{2}$ teaspoonful green Chartreuse. 1 wineglass of *Ross's Irish Sloe Gin*. Stir. Strain into claret glass. Ornament with fruit and serve.

Un grand verre aux $\frac{2}{3}$ rempli de glace pilée. 4 traits de jus de limon ou citron. 1 cuillerée à thé de sirop d'ananas. $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de Chartreuse verte. 1 verre à vin de *Ross's Irish Sloe Gin*. Mélanger. Couler dans un verre à claret. Garnir d'un fruit et servir.

“COINTREAU”
Triple Sec
French Liqueur



½ Litre
\$2.50

Litre
\$4.75



No other liqueur save *Cointreau* has achieved such world-wide repute. It is the choice of epicurians everywhere and is the most delightfully palatable of all Liqueurs.

Aucune autre liqueur ne possède une réputation égale à celle du *Cointreau* dans le monde entier. Considérée une des liqueurs les plus exquisés, elle est préférée des grands épicuriens.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Millionaire Cocktail

Fill shaker $\frac{1}{3}$ full cracked ice. 1 white of a fresh egg. 2 dashes of *Cointreau Triple Sec*. 1 teaspoonful of Grenadine. Add *Walker's "Canadian Club"* or *G. & W. "Special" Rye Whisky* to required strength. Shake well and strain into cocktail glass.

Remplir le shaker de $\frac{1}{3}$ de glace en morceaux. 1 blanc d'œuf très frais. 2 traits de *Cointreau Triple Sec*. 1 cuillerée à thé de Grenadine. Ajouter *Walker's "Canadian Club"* ou *G. & W. "Special" Rye Whisky* pour donner la force voulue. Bien agiter et couler dans un verre à cocktail.

‘ ‘ ‘

Saratoga Champagne Cocktail

Half fill shaker with cracked ice. 1 glass of Brandy. 2 dashes of Maraschino. 1 dash of *Cointreau Triple Sec*. 2 dashes of orange bitters. 1 teaspoonful of pineapple syrup. Shake well. Strain into wine-glass with 2 strawberries. Fill balance of glass with *Lanson Champagne*.

Remplir le shaker à moitié de glace en morceaux. 1 verre de Cognac. 2 traits de marasquin. 1 trait de *Cointreau Triple Sec*. 2 traits de bitter à l'orange. 1 cuillerée à thé de sirop d'ananas. Bien mélanger. Couler dans un verre à vin avec 2 fraises. Remplir le reste du verre de *Champagne Lanson*.



D.O.M.
“BENEDICTINE”
French Liqueur

16 OZS.
\$2.40

32 OZS.
\$4.60



A famous old French Liqueur possessing a rarely pleasing bouquet and flavor that has distinguished it for centuries, and is the delight of connoisseurs the world over.



Une fameuse vieille liqueur française possédant un rare bouquet et une saveur agréable qui lui ont valu une enviable réputation depuis des siècles. Elle fait les délices des connoisseurs dans le monde entier.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

Absinthe (Oxygénée) Frappée

Fill glass with shaved ice. 1 teaspoonful of *D. O. M. Benedictine*. 1 small glass of Absinthe (or Oxygénée.) Shake until outside of shaker has frosty appearance. Strain into six-ounce shell glass and serve.

Remplir un verre de glace pilée. 1 cuillerée à thé de *Bénédictine D.O.M.* 1 petit verre d'Absinthe (ou Oxygénée). Agiter jusqu'à ce que l'extérieur du shaker prenne une apparence givrée. Couler dans un verre mince de six onces et servir.

✓ ✓ ✓

Kentucky Bunt

Fill large glass with ice. 1 wineglass of *D. O. M. Benedictine*. 1 wineglass *Crème de Cacao*. $\frac{1}{2}$ wineglass of *Kuimmel*. Shake well. Strain into fancy stem glass. Twist piece of lemon peel over the top and serve.

Remplir de glace un grand verre. 1 verre à vin de *Bénédictine D.O.M.* 1 verre à vin de *Crème de Cacao*. $\frac{1}{2}$ verre à vin de *Kuimmel*. Bien agiter. Couler dans un verre à patte de fantaisie. Servir avec morceau de pelure de citron tordue.

✓ ✓ ✓

✓ ✓ ✓

N. B. — Absinthe is not sold in Canada, but a similar product is available in the Province of Quebec under the trade name of "Oxygénée".

NOTA:—L'absinthe n'est pas vendue au Canada, mais l'on peut se procurer dans la province de Québec un produit identique sous le nom d'"Oxygénée".

CHIANTI "RUFFINO"



½ LITRE

45 cents

LITRE

75 cents



There are many kinds of Chianti, but only one *Chianti "Ruffino"* which is without question the most suave and exhilarating type of this famous Italian Wine.

1 1 1

Il existe plusieurs sortes de Chianti, mais il n'y a qu'un seul *Chianti "Ruffino"*, sans contredit le type le plus savoureux et vivifiant de ce fameux vin italien.

COCKTAIL RECIPES

RECETTES DE COCKTAIL

Wine Lemonade

Large glass filled with ice. 2 heaping teaspoonfuls of sugar. Juice of $\frac{1}{2}$ a lemon. 1 tablespoonful of fruit syrup. $\frac{1}{2}$ wineglass of *Chianti "Ruffino"*. Fill up with water. Dress with fruit and serve.

Un grand verre rempli de glace. 2 cuillerées à thé combles de sucre. Jus de $\frac{1}{2}$ citron. 1 cuillerée à soupe de sirop de fruits. $\frac{1}{2}$ verre à vin de *Chianti "Ruffino"*. Remplir d'eau. Garnir d'un fruit et servir.

~ ~ ~

Chianti Frappé

Small glass $\frac{1}{2}$ filled with ice. $\frac{3}{4}$ wineglass *Chianti "Ruffino"*. Fill glass with ice cold Apollinaris or Seltzer. Stir and serve.

1 petit verre à demi rempli de glace. $\frac{3}{4}$ verre à vin de *Chianti "Ruffino"*. Remplir le verre d'Apollinaris ou Seltze frappée. Mélanger et servir.

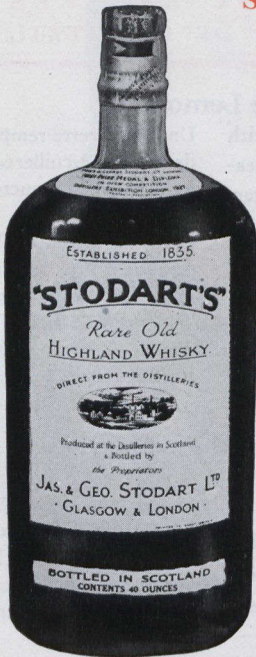
~ ~ ~

Washington Cocktail

In a wineglass put: $\frac{1}{4}$ wineglass brandy. $\frac{1}{2}$ wineglass *Chianti "Ruffino"*. 3 dashes gum syrup. 3 dashes Angostura Bitters. Stir and serve.

Dans un verre à vin, mettre: $\frac{1}{4}$ verre à vin de Cognac. $\frac{1}{2}$ verre à vin *Chianti "Ruffino"*. 3 traits de sirop de gomme. 3 traits de Bitter Angostura. Mélanger et servir.

**“STODART’S”
Rare Old
Highland
Scotch
Whisky**



26 $\frac{2}{3}$ OZS.

\$4.00

40 OZS.

\$6.00

**Bottled in
Scotland**

**Embouteillé
en Ecosse**

Awarded First Prize Medal, and Diploma in open competition, Distiller's Exhibition at London, England.

A gagné premier prix, médaille et diplôme en concours libre, à l'Exposition des Distillateurs tenue à Londres, Angleterre.

STODART'S
"Buckingham"
Finest Dry
London Gin



26 OZS.

\$2.75

Guaranteed pure and highly rectified. The only genuine imported London Dry Gin selling at \$2.75 in the Province of Quebec.

✓ ✓ ✓

Garanti pur et hautement rectifié. Le seul véritable London Dry Gin importé qui soit vendu à \$2.75 la bouteille dans la province de Québec.

COCKTAIL RECIPES RECETTES DE COCKTAIL

The Services Cocktail

$\frac{3}{4}$ Hyde Park London Dry Gin. $\frac{1}{4}$ Walker's "Canadian Club" or G. & W. "Special" Rye Whisky. Squeeze the quarter of a lemon into shaker, half full of ice; add a small quantity of Cherry Brandy and a dash of Angostura Bitters. Shake well and strain into cocktail glass.

$\frac{3}{4}$ Hyde Park London Dry Gin. $\frac{1}{4}$ Walker's "Canadian Club" ou G. W. "Special" Rye Whisky. Presser le quart d'un citron dans le shaker à moitié rempli de glace; ajouter une petite quantité de cherry brandy et un trait de Bitter Angostura. Agiter bien et couler dans un verre à cocktail.

1 1 1

Canadian Club Punch

1 tumbler Walker's "Canadian Club" or G. & W. "Special" Rye Whisky. 4 lumps of sugar. 1 lemon sliced. 1 orange sliced. 12 leaves green mint cut in half. Mix and place on ice for half an hour, then add one quart Dry Ginger Ale and serve. Place large piece of ice in bowl to keep Punch cool.

1 grand verre de Walker's "Canadian Club" ou G. & W. "Special" Rye Whisky. 4 morceaux de sucre. 1 citron tranché. 1 orange tranchée. Feuilles ou essence de menthe au goût. Mélanger et placer sur la glace pendant une demi-heure, puis ajouter une bouteille Dry Ginger Ale et servir. Placer un gros morceau de glace dans le bol pour tenir le Punch frais.

The Two Glories of Rheims

O Rheims! When to-morrow—bard, historian
Thy virtues will extol in wondrous stories
Thy children's hearts to lift to inspiration,
Their books to fill with thy great dual glories.

In golden letters, blazed in halls of fame,
Destiny reveals thy glories twain:
'Tis courage to the world—a beacon flame—
Thy Saintly *Cathedral*. Immortal *Champagne*.

Thy *Cathedral*! (Kings have succoured in its shade)
Like Phoenix from the ash, it stands again,
Its towers to skies upflung for heav'nly aid.

Thy *Champagne*! Ah! it sparkles like the Sun;
There's a message in my glass as from a song:
The vintage incomparable! Gentlemen! "*Lanson*".

ALFRED WHITTELL.

Les Deux Gloires de Reims

O Reims, lorsque demain, les bardes, les savants
Chanteront tes vertus, rediront ton histoire
Pour l'éternel orgueil de tes petits-enfants,
Leurs livres seront pleins de tes deux grandes gloires.

Deux grandes Gloires, Oui! Deux noms qu'en lettres
Le Destin a gravés sur tes murs, sur tes dalles, [d'or
Et qu'au monde ébloui, l'écho répète encor:
Ton *Champagne* immortel! Ta Sainte *Cathédrale*!

Ta *Cathédrale*! O Rois que son ombre a sacrés,
Revenez! Elle est là, tout comme aux temps passés
Etalant, sous le ciel, ses tours et ses merveilles.

Ton *Champagne*! Ecoutez, gais amis de la treille,
Il reedit en mon verre, ainsi qu'une chanson,
Qu'il n'en est qu'un sur terre et que c'est le "*Lanson*"!

VICTOREL.

