

Distillers of fine Whiskies

HIRAM WALKER & SONS
GOODERHAM & WORTS
LIMITED

WALKER'S
CANADIAN CLUB
WHISKY

G & W
Special
RYE WHISKY



HIRAM WALKER & SONS, LIMITED
Distillers and Bottlers IN BOND
1448 Peel Street, Montreal

GOODERHAM & WORTS, LIMITED
Distillers, Maltsters and Millers
1448 Peel Street, Montreal
Opposite the Mount Royal Hotel

A.B.C.



O F

MIXING COCKTAILS
RECETTES DE COCKTAILS

QUEBEC LIQUOR COMMISSION PRICE LIST

Brand Number	CANADIAN RYE	Contents	Price
43-G	Walker's "Canadian Club".....	13 oz.	\$1.75
40-B	" " " ".....	25 oz.	3.40
43-B	" " " ".....	40 oz.	5.15
43-F	Walker's "Imperial" Rye.....	13 oz.	1.60
40-A	" " " ".....	25 oz.	3.10
41-D	" " " ".....	40 oz.	4.60
43-A	Walker's "Old Rye".....	13 oz.	1.40
43-D	" " " ".....	25 oz.	2.65
43-E	" " " ".....	40 oz.	4.00
43-I	Gooderham & Worts "Special".....	13 oz.	1.60
40-C	" " " ".....	25 oz.	3.10
40-F	Gooderham & Worts "Old Rye".....	13 oz.	1.40
40-G	" " " ".....	25 oz.	2.65
40-H	" " " ".....	40 oz.	4.00

AMERICAN RYE

37	Old Overholt.....	32 oz.	\$4.90
38	" " " ".....	27 oz.	3.90
39	" " " ".....	16 oz.	2.50

AMERICAN BOURBON

40	Walker's Bourbon.....	32 oz.	\$4.90
41	" " " ".....	27 oz.	3.90
42	" " " ".....	16 oz.	2.50

SCOTCH WHISKY

	Stodart's Rare Old Highland.....	27 oz.	\$4.00
	" " " ".....	40 oz.	6.00
48-I	Old Smuggler (10 years old).....	26 oz.	3.35
49-I	" " " ".....	40 oz.	5.00
50-D	Bulloch Lade White Label.....	26 oz.	3.35
50-C	" " " Gold Label.....	26 oz.	3.50
45-D	" " " ".....	40 oz.	5.25
31	Walker's "Epicure".....	13 oz.	1.60
32	" " " ".....	26 oz.	3.00
51-D	"Argyle" Old Nectar.....	13 oz.	1.60
51-E	" " " ".....	26 oz.	3.00

GIN

27-E	Stodart's Buckingham London Dry	26 oz.	\$2.75
26-F	G. & W. "Hyde Park" London Dry	25 oz.	2.50
24-I	" " " ".....	40 oz.	3.75
27-D	Ross's Irish Sloe Gin.....	26 oz.	4.00

CHAMPAGNE

13-D	"Lanson" Extra Dry 1921 Vintage	Quart	\$3.75
13-E	"Lanson" Extra Dry 1921 Vintage	Pint	2.00
15-B	"Lanson" Extra Dry 1921 Vintage	Magnum	7.25

FRENCH LIQUEURS

33-H	Cointreau.....	Full litre	\$4.75
33-I	" " " ".....	Half litre	2.50
32-H	Benedictine.....	26 oz.	4.00
32-I	" " " ".....	13 oz.	2.10

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 Bureaux pour la
the Province of Province de
Quebec: Québec:

1448, RUE PEEL STREET
MONTREAL, CANADA

**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.

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 COCKTAILS**

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.

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 COCKTAILS**

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 COCKTAILS**

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 tranché. 1 orange tranchée. Feuilles ou essence de menthe, au goût. Mélanger 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. "Special" 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 gomme. Jus d'un demi-citron. 1 verre à vin de *G. & W. "Special" Rye Whisky.* Mélanger ensemble et servir dans le même verre. Presser la pelure d'un citron sur le dessus.



**“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.

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 COCKTAILS**

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 d' *Argyle Old Nectar Whisky*. Remplir le reste du verre de “soda water” ou siphon.

Artillery Punch

(For party of 30)

(Pour 30 personnes)

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.

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.

Gaelic
"OLD SMUGGLER"
 Scotch Whisky



26 OZS.

\$3.35

40 OZS.

\$5.00

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 COCKTAILS

Thistle Cocktail

Fill glass half full of broken ice. 2 dashes Angostura Bitters. $\frac{1}{8}$ Italian Vermouth. $\frac{1}{8}$ 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. $\frac{1}{8}$ Vermouth italien. $\frac{1}{8}$ 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



BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY
KING GEORGE V

FOURNISSEURS
BREVETES DE SA
MAJESTE LE ROI
GEORGE V



Pint
\$2.00

Quart
\$3.75

Magnum
\$7.25

Extra Dry 1921 Vintage
LANSON PERE & FILS
Established 1760
RHEIMS, FRANCE

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,
Thy 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 Saintry *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
Étalant, sous le ciel, ses tours et ses merveilles.

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

VICTOREL.

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.

Walker's
"EPICURE"
Highland
Whisky



13 OZS.
\$1.60

26 OZS.
\$3.00

The specially selected pure old Scotch malts used in the Blending of this Whisky are purchased direct from some of the leading Scotch Distilleries and are blended by us under the supervision of an expert formerly connected with a well-known Highland Distillery.

Les vieux malts écossais de choix spécial utilisés dans le mélange de cet excellent whisky, sont achetés directement de quelques-unes des principales distilleries d'Écosse et sont "mariés" par nous, sous la surveillance d'un expert autrefois attaché à une distillerie bien connue des Highlands.



**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 COCKTAILS**

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 COCKTAILS

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”
World Famous
French Liqueur

Grande Liqueur
Française
de renommée
mondiale

1/2 Litre
\$2.50

Litre
\$4.75



No other liqueur save *Cointreau* has achieved such world-wide repute. It is the choice of epicureans 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 exquises, elle est préférée des grands épiciers.

COCKTAIL RECIPES
RECETTES DE COCKTAILS

Millionaire Cocktail

Fill shaker 1/3 full cracked ice. 1 white of a fresh egg. 2 dashes of *Cointreau Liqueur*. 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 1/3 de glace en morceaux. 1 blanc d'œuf très frais. 2 traits de *Cointreau Liqueur*. 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 Liqueur*. 2 dashes of orange biters. 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 Liqueur*. 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



13 OZS.
\$2.10

26 OZS.
\$4.00

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 COCKTAILS

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 Cocoa. $\frac{1}{2}$ wineglass of Kuemmel. 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 Kuemmel. 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"

Italy's National
Wine

Le Vin National
de l'Italie

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.

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 COCKTAILS

Wine Lemonade

Large glass filled with ice. 2 heaping teaspoonfuls of sugar. Juice of ½ a lemon. 1 tablespoonful of fruit syrup. ½ 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 ½ citron. 1 cuillerée à soupe de sirop de fruits. ½ verre à vin de *Chianti "Ruffino"*. Remplir d'eau. Garnir d'un fruit et servir.

Chianti Frappé

Small glass ½ filled with ice. ¾ wineglass *Chianti "Ruffino"*. Fill glass with ice cold Apollinaris or Seltzer. Stir and serve.

1 petit verre à demi rempli de glace. ¾ verre à vin de *Chianti "Ruffino"*. Remplir le verre d'Apollinaris ou Seltze frappée. Mélanger et servir.

Washington Cocktail

In a wineglass put: ¼ wineglass brandy. ½ wineglass *Chianti "Ruffino"*. 3 dashes gum syrup. 3 dashes Angostura Bitters. Stir and serve.

Dans un verre à vin, mettre: ¼ verre à vin de Cognac. ½ 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.



**Walker's
"BOURBON"
Whisky**

16 OZS.
\$2.50

27 OZS.
\$3.90

32 OZS.
\$4.90

Walker's Bourbon Whisky is distilled according to the formulae and practices in use for many years by the leading Kentucky Distillers. Aged for six years in wood, it has that mellow flavour so highly valued in this type of whisky.

Le Walker's Bourbon Whisky est distillé conformément aux formules et méthodes en usage depuis un grand nombre d'années parmi les principaux distillateurs du Kentucky. Vieilli durant six années dans des fûts de chêne, il possède cette saveur exquise si appréciée dans ce type de whisky.



**"OLD OVERHOLT"
American
Rye
Whisky**

16 OZS.
\$2.50

27 OZS.
\$3.90

32 OZS.
\$4.90

Distilled by experienced distillers of American Whisky and aged in charred oak casks for many years. Bottled in bond under the supervision of the Canadian Government. Guaranteed 100% Pure Rye.

Distillé par des distillateurs de whisky américain de grande expérience et vieilli durant de nombreuses années dans des fûts de chêne carbonisé. Embouteillé en entrepôt sous la surveillance du gouvernement canadien. Rye garanti 100% pur.

BULLOCH LADE
"Gold Label"
Scotch Whisky



26 OZS.
\$3.50

40 OZS.
\$5.25



A genuine imported Scotch Whisky, direct from the heather-clad hills of Scotland.

Un whisky écossais authentique importé directement des collines couvertes de bruyère de la vieille Ecosse.

HORSE RACING SCHEDULE
ONTARIO and QUEBEC, 1931

Woodbine (Toronto).....	May 23-30
Delorimier (Montreal).....	May 23-30
Connaught Park (Ottawa)...	June 3-11
Blue Bonnets (Montreal)....	June 13-20
Dorval (Montreal).....	June 24-July 1
Hamilton.....	June 24-July 1
Kenilworth (Windsor).....	June 27-July 4
Fort Erie.....	July 4-July 11
Mount Royal (Montreal)....	July 4-11
Devonshire Park (Windsor)...	July 11-18
Delorimier (Montreal).....	July 13-20
Niagara Falls.....	July 18-25
King's Park (Montreal)....	July 22-29
Kenilworth (Windsor).....	July 25-Aug. 1
Hamilton.....	July 28-Aug. 4
Mount Royal (Montreal)....	August 1-8
Fort Erie.....	August 6-13
Connaught Park (Ottawa)...	August 15-22
Devonshire Park (Windsor)...	August 15-22
Niagara Falls.....	August 15-22
Blue Bonnets (Montreal)....	Aug. 29-Sept. 5
Dorval (Montreal).....	Sept. 7-14
Thornccliffe Park (Toronto)...	Sept. 12-19
King's Park (Montreal)....	Sept. 19-26
Woodbine (Toronto).....	Sept. 26-Oct. 3

BASEBALL SCHEDULE, 1931

OFFICIAL INTERNATIONAL BASEBALL LEAGUE SCHEDULE, 1931

	AT MONTREAL	AT BUFFALO	AT ROCHESTER	AT TORONTO	AT READING	AT BALTIMORE	AT JERSEY CITY	AT NEWARK
♦♦ MONTREAL	♦♦	May 20, 20 a.m. 4 July 7, 10, 20, 30 Sept. 10, 11, 12, 12	June 7, 7, 8, 10 July 1, 1, 2 a.m. 4 p.m. Sept. 12, 9, 9	June 8, 8, 8, 20, 27 July 1, 1, 2 a.m. 4 Sept. 12, 9, 9	June 11, 11, 12, 12 July 1, 1, 2 a.m. 4 Sept. 12, 9, 9	June 11, 11, 12, 12 July 1, 1, 2 a.m. 4 Sept. 12, 9, 9	June 11, 11, 12, 12 July 1, 1, 2 a.m. 4 Sept. 12, 9, 9	June 11, 11, 12, 12 July 1, 1, 2 a.m. 4 Sept. 12, 9, 9
BUFFALO	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
BUFFALO	May 21, 21, 21, 24, 24 July 2, 2, 2, 4 p.m. Sept. 12, 12, 12, 12	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
BUFFALO	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
ROCHESTER	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
ROCHESTER	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
TORONTO	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
TORONTO	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
TORONTO	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
READING	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
READING	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
BALTIMORE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
BALTIMORE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
BALTIMORE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
JERSEY CITY	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
JERSEY CITY	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
JERSEY CITY	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
NEWARK	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
NEWARK	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦
NEWARK	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦

PROVINCE OF QUEBEC LIQUOR LAWS

(Extract from the Quebec Liquor Commission Price List)

♦ ♦ ♦

According to the Quebec Liquor Laws only one bottle of spirits may be purchased at a time, though this restriction does not apply to the sale of wines. Wines may be purchased without limit whether at the time of purchasing a bottle of spirits or not.

The purchase and sale of all alcoholic liquors is confined to the Quebec Liquor Commission, and any transactions involving sale or purchase of these beverages by other parties are contrary to law and are punishable by fine or imprisonment. The Commission's Stores alone have the right to sell wines intended for home consumption, though hotels, restaurant-keepers and clubs, if holding permits, may sell wine and beer with meals to their guests within prescribed hours.

♦ ♦ ♦

No government permit is required to purchase wines and spirits in the Province of Quebec.