

DV A 2034

# Les Siphons et Capsules "PRANA" SPARKLET

(Seuls Fabricants : AERATORS, Ltd., Londres.)

Dépôts de Vente :

PARIS, Rue Auguste Lancon, 54.

BRUXELLES, 4 Rue de la Poste.



Sont en même temps une nécessité aussi grande et un luxe aussi agréable, pour tout le monde, que l'est l'oasis au voyageur dans le Désert

**A**vec les "Prana" Sparklets on peut rendre gazeux, chez soi et partout, à tout instant, tout liquide froid :

EAU, LIMONADE, LAIT, VINS, SIROPS,  
BOISSONS AMÉRICAINES, Etc., Etc.

# Les Siphons et Capsules "Prana" Sparklet

sont une véritable "Usine d'eau de Seltz," chez vous ou partout !  
Faire vous-même toutes les eaux minérales dont vous avez besoin,  
c'est un procédé aussi facile que de faire du thé ou du café.

## Vous gagnerez

économie, commodité, et pureté si vous faites vos eaux gazeuses et minérales chez vous. C'est la chose la plus simple au monde.

## Vous avez un joli siphon "Prana" Sparklet,

recouvert de fil métallique et fabriqué avec le plus fin cristal et une spéciale tête de siphon de pur étain.

Vous remplissez le siphon avec de l'eau froide, de la limonade, du vin, etc., jusqu'à une ligne clairement marquée ; vissez une capsule "Prana" Sparklet dans la tête du Siphon, déchargeant ainsi dans l'eau son contenu (du gaz acide carbonique d'une pureté garantie) et secouez un peu le siphon pour accélérer l'absorption du gaz par l'eau. Vous avez alors un siphon plein d'eau gazeuse pure.

## Vous pouvez gazéifier tout liquide

froid avec les Sparklets (voir recettes ci-dessous) et sans les couper d'eau. (Demandez à votre médecin l'importance de ce dernier point pour le lait d'un malade ou d'un convalescent.)

Des boissons sucrées délicieuses ; au citron, framboise, groseille, orange, etc., et des boissons de fantaisie telles que : "Ice-Cream-Soda," etc., peuvent être fabriquées avec des sirops et des cristaux de fruit.

## Pureté et Propreté.

Quand vous gazéifiez l'eau chez vous ou n'importe où avec des Sparklets, vous savez que le siphon est propre car il ne sort pas de vos mains ; vous savez que l'eau est fraîche et pure, ou vous pouvez la purifier par filtration ou par condensation, et vous avez l'assurance que le gaz contenu dans les capsules Sparklet (le même qui donne le pétilllement au Champagne et à toutes boissons mousseuses) est le plus pur qui existe.



Siphon  
et Capsules  
"C."

## Pureté et Propreté.

Êtes vous absolument sûr de tout cela, quand on vous apporte des eaux gazeuses toutes préparées en siphons ou en bouteilles ?

Les Sparklets sont indispensables dans les endroits où la qualité de l'eau est souvent douteuse ou plus que douteuse. L'eau qui a été bouillie afin de la rendre buvable, souvent le seul moyen dans ces cas, devient généralement fade. Mais gazeifiée dans un siphon Sparklet, elle aura un goût meilleur et plus frais que jamais et vous aurez la plaisante certitude qu'aucun danger n'existe plus. **Et vous pouvez gazeifier tout liquide froid avec la même facilité !**

## Les Sparklets

sont naturellement sans égal à tout pique-nique, repas champêtre, etc., et pour ceux qui habitent la campagne c'est un véritable trésor. Quelques boîtes de capsules dans un colis du magasin à la vitesse assure une provision d'eau de vin, de limonade, etc., gazeux, quand autrement le port de quelques siphons ou bouteilles d'eau de Seltz les rend d'un prix exorbitant.

## Recettes.

Les recettes suivantes sont établies pour le Siphon ordinaire B et le Sparklovine. Pour le siphon C, les quantités doivent être à peu près doublées.

## Eaux de Table.

**Eau de Seltz.**—Mettre dans l'appareil soit de l'eau filtrée\* fraîche, soit de l'eau de source, soit de l'eau d'Evian. Gazeifier avec une capsule Sparklet.

**Eau de Vichy.**—Faire dissoudre dans l'appareil deux cuillerées à entremets de bicarbonate de soude du commerce ou de sel de Vichy-Etat. Gazeifier avec une capsule Sparklet.

**Eau de Carlsbad, etc.**—Verser dans l'appareil deux cuillerées à café de sels de Carlsbad, Marienbad, etc. ; ajouter l'eau et gazeifier.

\* Demandez un Prospectus des Filtrés et Purificateurs d'Eau "Prana."

## Boissons Gazeuses.

La composition de la boisson peut être faite dans l'appareil même, mais en opérant le mélange dans une carafe ou un pichet, avant de l'introduire dans l'appareil-Sparklet. On peut préparer à l'avance de quoi faire plusieurs siphons ou bouteilles de la même boisson gazeuse.

**La Grande Spécialité Sparklet (Café Gazeux à la Glace).**—Préparer du Café comme à l'ordinaire, sucrer et laisser refroidir complètement, verser dans le Siphon Sparklet ou Sparklovine et gazeifier. Remplir un verre aux trois quarts du café gazeux ; y ajouter de la Glace et un peu de crème fouettée, servir avec pailles.

Le thé à la glace est aussi délicieux et se prépare de la même manière. On peut si on le préfère remplacer la crème par du lait ou du jus de citron.

**Mousses Sparklets ("Fizzies").**—Remplir un verre aux trois quarts de glace pilée, ajouter quelques gouttes de sirop de sucre, un trait d'Elixir doux, un demi verre à vin du sirop préféré et une tranche de citron ou d'orange. Bien mélanger et remplir d'eau gazeuse Sparklet. Servir avec beaucoup de mousse et pailles.

On prépare également des mousses alcooliques en employant du Sherry, Vermouth ou alcool, au lieu de sirop, et de l'Angostura Bitter, ou Elixir de Spa, au lieu de l'Elixir doux.

**Sparklet "Flips."**—Un œuf frais dans un verre (ou gobelet à cocktail) rempli à moitié de glace pilée ; y mélanger une cuillerée à café de sucre en poudre et le jus de la moitié d'un citron. Ajouter ensuite dans le verre un demi verre à vin de sirop de fruit (ou Sherry, Gin, Schiedam, etc.), et un peu de noix de muscade rapée, remplir avec de l'eau gazeuse Sparklet.

**Sparklet Ice-Cream-Soda.**—Une cuillerée à entremet de crème à la glace dans un verre, ajouter un verre à vin (ou plus selon le goût) d'un sirop de fruits, remplir d'eau gazeuse Sparklet et servir avec pailles.

**Lait Mousseux au Sirop.**—Remplir l'appareil Sparklet jusqu'à deux centimètres au-dessous du niveau du liquide avec du lait frais, aussi crémeux que possible, ajouter le sirop de fruit *non-acidulé* préféré, gazéifier et verser (ne pas siphonner) dans un verre, ajouter si on désire un peu de muscade et servir avec un peu de glace et des pailles.

**Whisky Fizz.**—La quantité préférée de Whisky, une petite quantité de jus de citron, ajouter un trait d'Elixir ou d'Angostura, un peu de sirop de sucre, une tranche de citron ou d'orange, remplir le verre avec de l'eau Sparklet et servir glacé, ou ajouter de l'eau pure et gazéifier.

**Brandy Fizz.**—Un demi litre d'eau, deux verres à vin de Brandy, un trait d'Angostura, deux verres à liqueur de Curaçoa et gazéifier.

**Lemon Squash.**—Presser le jus d'un citron dans un verre fuselé, ajouter la quantité voulue de sucre, une tranche d'orange ou d'ananas et deux cerises de Maraschin, remplir d'eau gazeuse Sparklet et servir avec glace et avec pailles.

**Limonade, Citronade, Orangeade, etc., Gazeuses.**—Prendre un fruit mûr, le couper en tranches sans le peler, sucrer, verser dessus de l'eau bouillante, couvrir et laisser refroidir complètement, tamiser et verser dans l'appareil, gazéifier et servir avec glace et pailles.

**Limonade à la Framboise.**—Se prépare comme une limonade ordinaire, en ajoutant au mélange trois cuillerées à bouche de sirop de Framboise et un verre à liqueur de fine Champagne. Gazéifier avec une capsule Sparklet.

## Vins Mousseux.

Les vins blancs (le vin blanc sec surtout) sont bonifiés, rafraîchis et très agréables à boire lorsqu'ils sont gazéifiés par les Sparklets. A table, gazéifier le vin, pur ou additionné d'eau suivant le goût, et l'on aura, surtout pendant les grandes chaleurs, une boisson fraîche, mousseuse et très légère à l'estomac. On prépare encore des boissons excellentes en composant soi-même dans la bouteille du vin blanc citron, vin blanc gommé, ou vin blanc groseille, etc.

**Vin Champagnisé.**—Pour une bouteille de vin blanc sec, faire dissoudre la quantité nécessaire de sucre\* candi pilé afin d'obtenir le sucrage que l'on désire. Ajouter un trait de cognac, de fine champagne ou une cuillerée à bouche de Xérés. Verser dans l'appareil et gazéifier avec une capsule Sparklet.

*N.B.*—Le sucre candi, qui entre dans la préparation du véritable vin de Champagne, est préférable; mais le sucre en poudre et le sucre en pain peuvent aussi être employés.

**Marquise.**—Moitié eau, moitié vin blanc, un jus de citron et deux cuillerées à bouche de sucre en poudre. Gazéifier avec une capsule Sparklet.

**Bordeaux-Sparklets.**—Mélanger du vin rouge de Bordeaux avec deux cuillerées à bouche de sucre en poudre, un trait de Curaçoa, un trait de Kirsch. Gazéifier avec une capsule Sparklet.

\* Faire dissoudre le sucre dans un peu d'eau avant de l'introduire dans l'appareil.

## Apéritifs Mousseux.

Tous les Apéritifs: Vermouth, Vermouth-citron, Vermouth-guignolet, Amer-citron, Bitter, etc., sont excellents, lorsqu'ils sont additionnés d'eau et gazéifiés après mélange dans la bouteille même.

**Bitter ou Amer-Sparklet.**—Verser la valeur de deux verres à Madère de Bitter ou d'Amer dans la bouteille; remplir jusqu'au niveau du liquide avec de l'eau frappée; ajouter un verre à liqueur de cognac et deux cuillerées de sirop de citron. Gazéifier avec une capsule Sparklet, bien agiter et servir.

**Madère-Citron.**—Remplir l'appareil jusqu'à deux centimètres au-dessous du niveau du liquide avec de l'eau très fraîche; verser un verre de Madère sec, deux cuillerées de sucre en poudre, et un trait de cognac. Gazéifier avec une capsule Sparklet.