LA LEY MOJADA

Pedro Chiuk

9103 - 150,00

F03D

LA LEY MOJADA

ES PROPIEDAD
QUEDA HECHO EL DEPÓSITO
QUE PREVIENE LA LEY
COPYRIGHT BY PEDRO
CHICOTE : 1930

PEDRO CHICOTE

LA LEY MOJADA

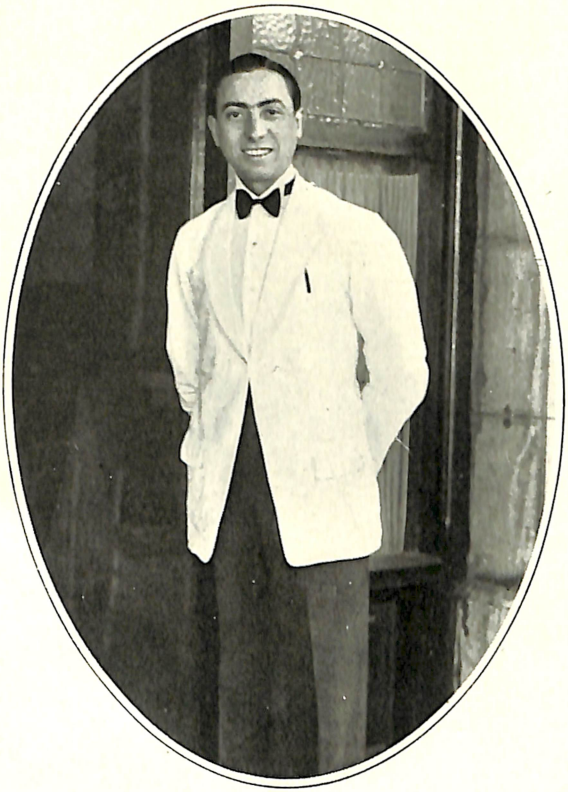
Ilustraciones de Izquierdo Durán.

1930

SUCESORES DE RIVADENEYRA, S. A. - Artes Gráficas.

—— Paseo de San Vicente, número 20. — MADRID ——

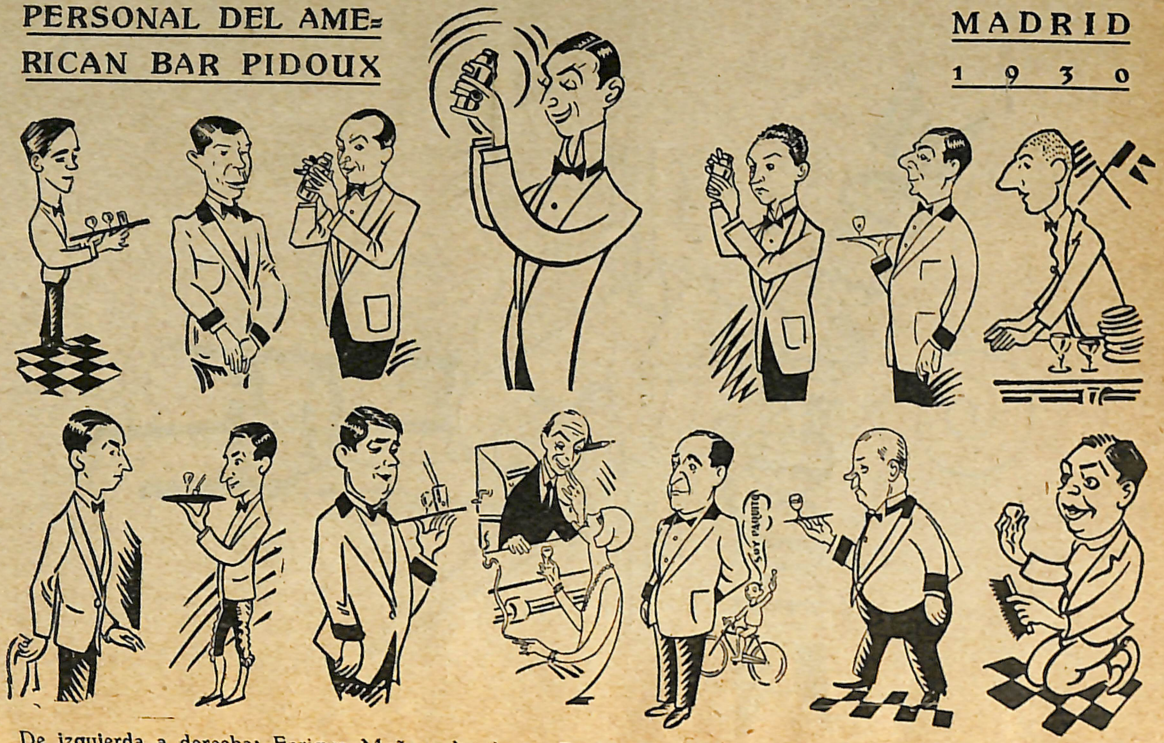
Para mi querido amigo
el maestro "Barman"
Perico Chicote
VZQUIERDO DIBUJO



PROMOTION

PERSONAL DEL AME= RICAN BAR PIDOUX

MADRID 1 9 3 0



De izquierda a derecha: Enrique Muñoz, Ayudante; Emilio Tapia, Camarero; Pedro Aguirre, Barman; Pedro Chicote, Barman; Manolo Prieto, Barman; Paco Amat, Camarero; Alfonso Turdidor, Ayudante; Fernando Bautista, Ayudante; Nicolás Galvan, Ayudante; Enrique Prieto, Camarero; Enrique Peralta, Cajero; Jesús Lamiel, Camarero; Raimundo Novo, Camarero; José Mesones, Limpiabotas.

La favorable acogida que ha tenido la publicación de mis libros de cocktail y otras bebidas compuestas "El Bar Americano en España" y "Cocktails", de los que se han agotado en poco tiempo sus ediciones de varios miles de ejemplares, y la constante demanda que me hacen de nuevos ejemplares, me han inducido a publicar el presente volumen, correspondiendo así cortésmente a las innumerables muestras de consideración y cariño recibidas de amigos, clientes y lectores en general.

También hay otra poderosísima razón que me estimula a la publicación de este volumen, y es la enorme difusión que ha tenido en toda España, de poco tiempo a esta parte, la instalación de pequeños bares particulares en los salones de la buena sociedad, donde con frecuencia el cocktail es el motivo de reunir a los íntimos de la casa. Fiestas breves y simpáticas, que dan a sus organizadores un sello de distinción y modernidad a tono con nuestro tiempo.

Las razones que dejo dichas, y a las que yo atribuyo el éxito de mis libros, son una consecuencia natural de haberse acentuado la moda del uso del

aperitivo desde que el cocktail ha tomado carta de naturaleza entre nosotros como aperitivo ideal e inofensivo, que por igual deleita a todas las personas, sea cualquiera su condición, edad y sexo.

Y es que el cocktail, a mi manera de ver, posee la virtud, que le da una superioridad sobre las demás bebidas, de no ser una bebida uniforme y de cierta característica, con un solo aroma, sabor y color, sino que puede ser preparada en cualquier momento, con los vinos y licores de nuestra preferencia y que mejor se acomode a nuestro temperamento o a la disposición de nuestro organismo.

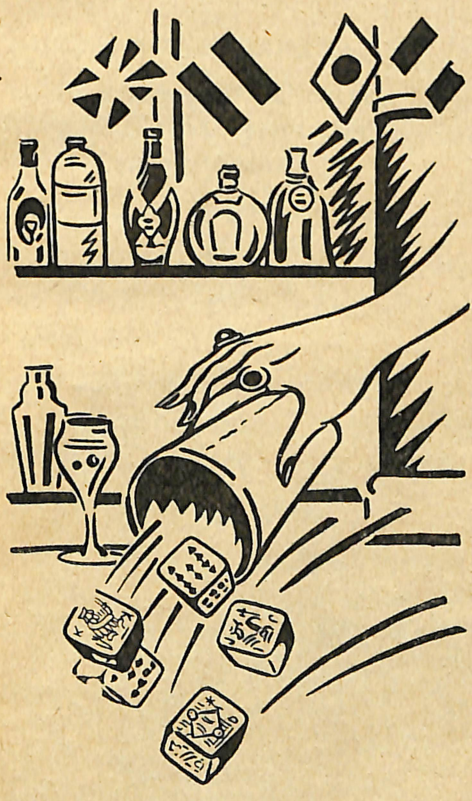
Además, y bien considerado, el cocktail puede ser tomado a cualquier hora, sin que por ello pierda nada de su sugestión, pues aun cuando las fórmulas, en su mayoría, son estimulantes y a propósito para facilitar la recepción de una buena comida, hay otras que pueden aplicarse a distintas horas del día y son refrescantes, tónicas, nutritivas, etcétera, etc.

Por eso este libro he procurado que sea, especialmente, un libro dedicado al arte de preparar el cocktail, y en él he recogido las últimas novedades sobre esta especialidad, todas ellas debidamente comprobadas personalmente por mí y con verdadero éxito entre mis numerosos clientes y amigos.

Mi querido amigo Izquierdo Durán, con su reconocida competencia, ha ilustrado el libro, como él sabe hacerlo, con infinidad de dibujos alusivos a los cocktails y al Bar.

Por todo ello, espero que este libro merecerá la

misma benévola acogida que los anteriores y que ha de satisfacer a la numerosa legión de aficionados "chic" a las buenas bebidas y a todos mis compañeros barmans, que en él han de encontrar al amigo que, de una manera fácil y sencilla, les ha de conducir a descubrir los misterios que encierra un buen cocktail.



NUEVE DE LA MAÑANA

Apertura, ruido de escobas, plumeros, limpieza, higiene, desinfección, organización del servicio del Bar. Botones al Banco por cambio.

UNA DE LA TARDE

Un barman, señoritas, clientes, monotonía, languidez, martini, gin fizz, más gin fizz, ¡porto flip doble para señorita inapetente!

UNA Y MEDIA DE LA TARDE

Dos barmans, más clientes, más señoritas, animación, comentarios al día anterior, plan para la tarde.

DOS DE LA TARDE

Cuatro barmans, camareros, muchos clientes, más señoritas, barristas, voces, violetera, ¡botones Captan!, ruidos, cristalería, risas. ¡Tapia, esa mesa!, voces fuertes, ¡tres martinis! ¡Barman Manhatan!, discusiones. Fut boll-toros.

DOS Y MEDIA DE LA TARDE

Calma, languidez, media luz, descanso.

TRES Y MEDIA DE LA TARDE

Café, copas, habanos, Mono, cognac, voces suaves, bienestar, digestión.

SEIS Y MEDIA DE LA TARDE

Té, chocolate, whiskys, mariscos, sanwhischs, cerveza, hablar lento, risas breves.

SIETE Y MEDIA DE LA TARDE

Barman, llegada clientes al aperitivo, señoritas, preguntas al barman, tranquilidad.

OCHO Y MEDIA DE LA TARDE

Plena luz, golpe de fuego, cuatro barmans, muchos clientes, señoritas, más señoritas, voces fuertes, risas, alegría, gran optimismo (según lo que se ha bebido), ¡martinis!, ¡brons!, ¡porto flip! "¿Has dicho dos cocktails de champagne, Jesús?" Mucho trabajo, nerviosismo, ruido de copas, discusiones, negocios, flirt. "¡Barman, mi cocktail!" Ruido de dados, comandas rápidas. "Telefonista, avisa al 1419 que no me esperen a cenar." Tres whiskys de barril. "Peralta, cobre."

DIEZ DE LA NOCHE

Silencio, tranquilidad, botones barriendo, barman y camareros que terminan su servicio.

DIEZ Y MEDIA DE LA NOCHE

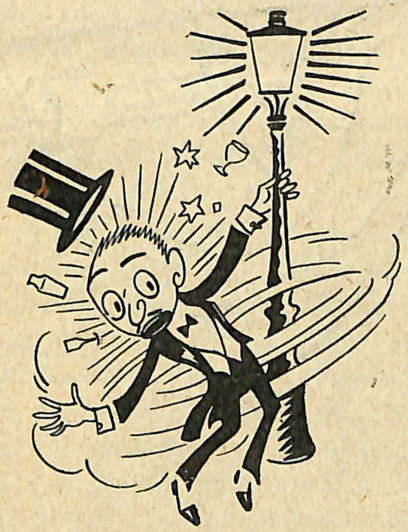
Café, licores, tabacos. "¡Botones, el cartel de espectáculos!"

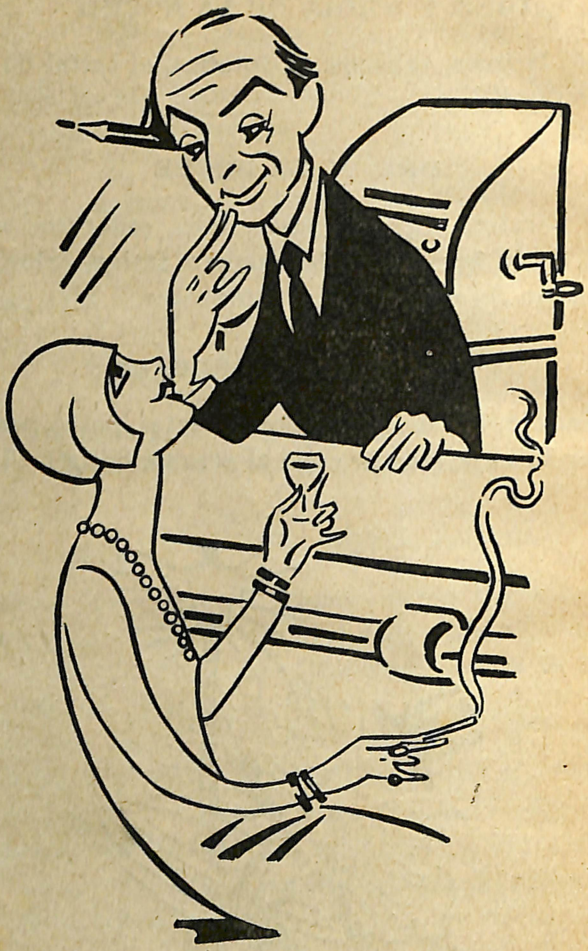
UNA DE LA NOCHE

Un barrista, otro barrista, otro, señoritas, amateurs de la barra... y del cognac, fatiga, calor, repercusión de voces.

DOS DE LA MADRUGADA

Silencio, luz difusa, papeles, ceniza, polvo, nada... Hacer la caja, dar la copa al sereno, hasta mañana.





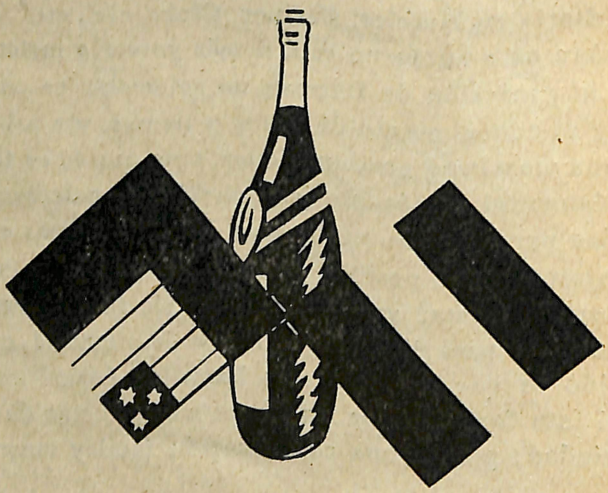
Es un juicio muy corriente el suponer que para nuestra profesión se puede improvisar cualquier persona, y hacer de ella en pocas horas un hábil y perfecto Barman.

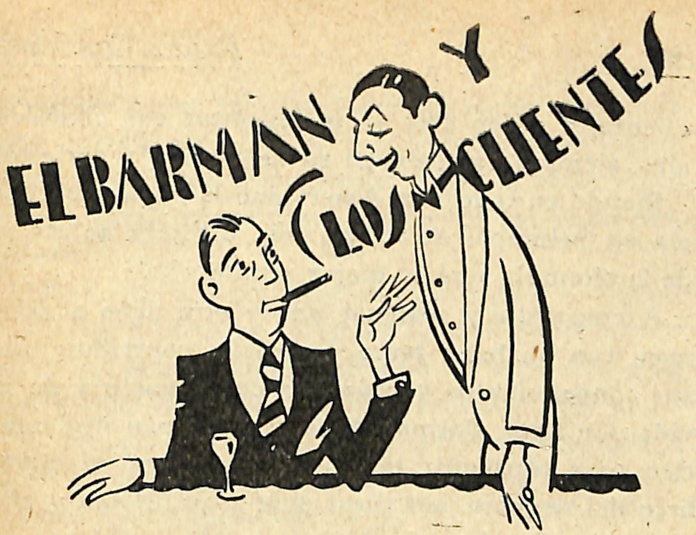
Quien así piensa está en un completo y lamentable error, por cuanto esta profesión requiere más que otras un aprendizaje de varios años y una larga experiencia profesional, adquirida con la práctica diaria en Hoteles, Casinos, Clubs, etc., etc.

Sobre este punto no está demás volver a insistir que la profesión de Barman no solamente se concreta al conocimiento de vinos y licores, y a saber de sus mezclas y combinaciones, sino que le es tan fundamental, o más que ésto, el saber la psicología de las personas, de sus gustos, hablar idiomas extranjeros a ser posible, aprendidos en los países de origen; estar en posesión de cierta esmerada educación, para el trato diario con la clientela, que sabido es que en los Bares llamados Americanos está ésta formada por las clases más selectas de la Sociedad; poseer una conversación fácil y amena,

haber viajado mucho, conocer grandes capitales, Hoteles, Casinos, etc., etc., y, en general, todo aquello que para el Barman sea la base de una cultura extensa, que, unida a la parte técnica de la profesión, sea el complemento que haga a su persona acreedora a una sólida y respetable reputación.

Todo el que tenga vocación y desee dedicar su actividad a la de Barman debe ir convencido de esto que dejo dicho, pues la práctica de varios años de experiencia profesional me aconseja que para ser un buen Barman, con suficiencia, serio y activo, debe reunir las máximas condiciones de aptitud y pericia en el desempeño de su función; es decir, tener un completo y perfecto dominio de la profesión y de todo cuanto con ella se relacione.





Como en todo negocio la parte más importante es el cliente, así lo es en el Bar Americano, por tanto a facilitar servicios y comodidades a éste debe en primer término dirigirse la atención del Barman, acompañado de natural sencillez y simpatía, de suerte que le hagan los servicios agradables y cómoda y distraída su estancia en el Bar.

Para esto le será necesario hacer un detenido estudio de cada uno de los clientes y del conjunto de todos ellos en general, para saber sus gustos, y si es posible anticiparse a satisfacerlos, evitar lo que le sea enojoso, eludiendo toda conversación sobre ello, todo hecho de una manera discreta y correcta de suerte que pase inadvertido para el cliente y que, sin embargo, le hagan recordar agradablemente los servicios del Barman. Es oportuno recordar que el Barman es a veces el amigo del

cliente, a quien éste va a depositar sus confidencias, siempre confiado en su discreción y seriedad.

Siendo en todo Bar Americano la buena apariencia su principal atractivo, una discreta selección de la clientela será su mejor reputación.

A conseguir y sostener una y otra debe el Barman, con su buen tacto y pericia, contribuir con sus conocimientos y prácticas del negocio y de la vida. Un buen Barman debe ser un buen diplomático para conseguir lo que se proponga en beneficio del negocio, sin rozar susceptibilidades y sin crearse antipatías.

El Barman, con los clientes, deberá en todo momento observar una conducta correcta y amable.

Procurará, sin ser esquivo, no tener con ellos confianzas ni familiaridades, ni aun en aquellos momentos en que el cliente se muestre inclinado a ello por que hubiera hecho algún pequeño exceso en la bebida. El respeto y la consideración al cliente deben ser las normas que guíen sus relaciones con ellos, evitando siempre toda discusión, particularmente de religión y política.

Será prudente y reservado para lo que se le confíe y no facilitará noticias ni informes que sobre personas ajenas se le requiera.

Debe conservar en todo momento su seriedad y buen juicio, no perderá la serenidad y se hará respetar en cuanto tiene derecho, por encarnar su cargo la máxima autoridad dentro del Bar.

Preparará las bebidas sobre el mostrador, a la vista del cliente, rápida y pulcramente, evitando durante su preparación hablar, toser o hacer alguna otra manifestación que pueda ser causa de desagrado.

Cuando un cliente pide un cocktail o cualquier otra clase de bebida compuesta, debe poner un especial cuidado en la preparación de la misma, pues puede asegurarse que cuando el cliente pide la bebida por su nombre no es la primera vez que la toma, y, por tanto, conoce perfectamente su sabor y hasta su composición.

No todos los clientes tienen el mismo gusto, y aun siendo la bebida la misma hay quien la prefiere más o menos fuerte, suave, seca, dulce, etc.; el buen Barman debe conocer exactamente el gusto del cliente y preparar la bebida como más le agrade. Cuando esto no fuera posible o no acertara a preparar la bebida a su gusto, debe, cortésmente y sin vanos alardes, presentarle las bebidas e ingredientes, vasos, etc., a fin de que él mismo se la prepare a su gusto, y por este medio conocérselo y tenerlo presente para lo sucesivo.

Cuando en el Bar haya algún cliente extranjero procurará ofrecerle las bebidas típicas de su país.

Si algún cliente tuviera deseos de degustar alguna nueva combinación de bebidas, ésta se preparará con el mayor cuidado y no será probada por el Barman si antes no está autorizado para ello por el cliente.

Cuando el cliente pide una cucharilla, aun cuando su bebida no lo requiera, debe entregársela en la mano y no dentro del vaso, a fin de que él vea que está limpia y le desaparezca cualquier escrúpulo que pudiera tener.

El Barman debe ser puntual en las horas de entrada al cumplimiento de su deber.

Será pulcro en el aseo personal y en el vestir, procurará estar siempre perfectamente rasurado y peinado; la ropa, sin manchas ni deterioros, que son causa del mal efecto, no rebasando en este detalle el límite de la discreción en el vestir sencillo.

Con los compañeros se conducirá amable y fraternalmente, respetándoles siempre en sus derechos para hacerse él respetar en los suyos.

Es de mucho interés para el Barman exigir a todos los empleados del Bar que practiquen los más elementales preceptos de limpieza e higiene, pues produce un deplorable efecto entrar en un local donde los muebles, espejos, bronces, botellas, vasos, etc., estén sucios y mal cuidados, y los empleados mal aseados, con barba crecida y descuidadas sus ropas y calzados.

Suponiendo que sea él el que abra el establecimiento, debe procurar en primer lugar que se haga la limpieza del local escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, etc.

Dispondrá, acto seguido, todo lo necesario para el servicio del día: hielo en cantidad suficiente, partido y lavado; frutas del tiempo, enteras y cortadas; botellas, etc., etc.

Una vez preparada y bien surtida la *mise à place*, se dispondrá a desempeñar su trabajo con la mayor corrección posible.

Si en lugar de entrar por la mañana es otra la hora inicial de su trabajo debe, antes de hacerse cargo del servicio, saludar cortésmente a los clientes que haya en el Bar. Repasará que esté todo convenientemente dispuesto y surtido en cantidad suficiente para el servicio, se enterará de lo que se haya servido y esté pendiente de pago, y acto seguido empezará a seguir el curso del movimiento serenamente y sin apresurarse en sus operaciones. Al terminar su turno de trabajo dejará bien dispuesto la *mise à place*, para que el compañero que le suceda no encuentre dificultad al empezar su tarea, informándole asimismo de todas las incidencias habidas en el Bar durante su ausencia. Marchando de esta suerte, en perfecta armonía y colaboración con el compañero, el trabajo será más fácil y llevadero y redundará en beneficio de todos.

Una vez que el Barman ha entrado en funciones debe considerar que se debe por entero a su trabajo y que debe poner un gran cuidado en cada detalle de su persona y de su conducta, pues nada pasa inadvertido para la mirada del cliente.

Cuando un cliente entre en el establecimiento deberá encontrarlo siempre en su sitio y dispuesto para el trabajo. Es de mal efecto entrar en el Bar y encontrar al Barman a la puerta del establecimiento o de tertulia, o jugando a los dados con sus compañeros o clientes; aun en los casos que no tuviera trabajo debe evitar el hacerlo. Estos momentos de descanso los aprovechará para ordenar botellas, vasos, frutas, hielo y demás elementos necesarios para cuando llegue la hora del trabajo facilitar el buen servicio, o cambiando impresiones con clientes o compañeros, pero siempre dentro del mostrador y sin abandonar sus funciones.

No admitirá detrás del mostrador persona alguna ajena al Bar, ni permitirá que esta observación sea quebrantada durante su ausencia.

Asimismo se abstendrá del uso del tabaco y de bebidas, particularmente durante las horas de servicio y a la vista de los clientes.

El Barman, antes de entregarse al desempeño de esta profesión y asumir la responsabilidad de la dirección de un Bar, debe estudiar detenidamente el uso, naturaleza y composición de cada uno de los vinos y licores de uso más corriente en el Bar, para lo cual, estimando su utilidad, más

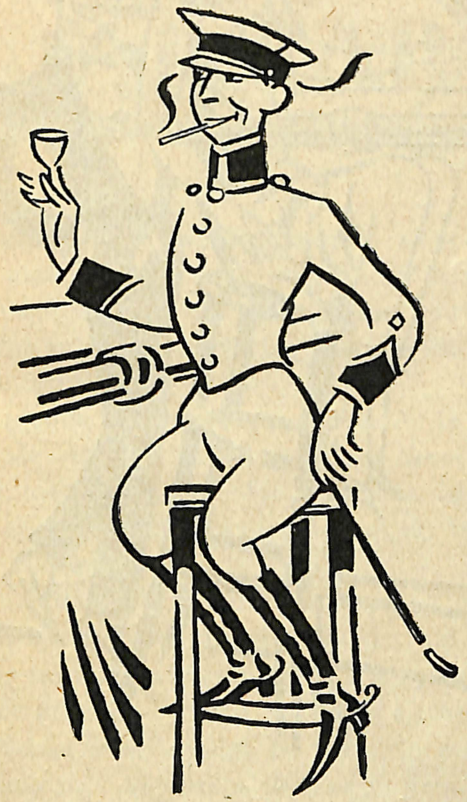
adelante detallo por Naciones, aunque muy someramente, un índice de las bebidas más seleccionadas y de uso más corriente en los Bares americanos.

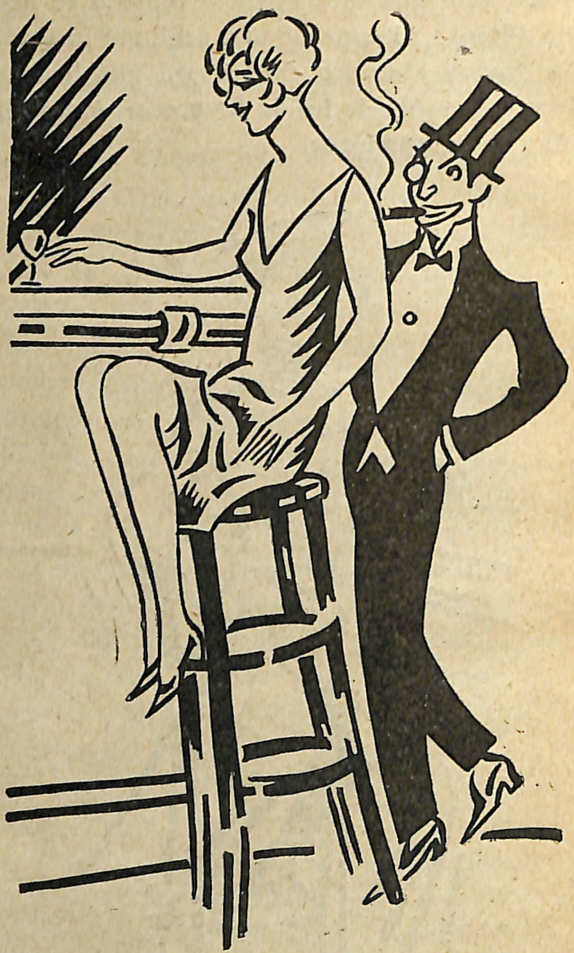
Es de gran interés para el Barman conocer perfectamente el tamaño y aplicación de las diferentes clases de copas y vasos, adaptando cada uno a su objeto para el que fué creado, pues una bebida elaborada con escrupuloso cuidado resulta desairada si se ve servida en un vaso o copa que no es apropósito para ella.

También debe saber—pero esto sólo se consigue a fuerza de mucha práctica—calcular las cantidades necesarias para elaborar las distintas clases de bebidas, a fin de que después de preparadas resulte la medida exacta que se necesite y en proporciones siempre iguales, al objeto de no desvirtuar la fórmula pedida por el cliente, ni que, por ejemplo, en vez de dos copas pedidas resulten tres, o viceversa, cosa que pondría de manifiesto la falta de tacto o pericia del Barman.

El Barman, al salir de su trabajo, se despedirá correctamente de los clientes que estuvieran en el local y abandonará éste seguidamente. Es mal visto que en vez de hacer esto permanezca en el establecimiento haciendo consumo como si fuera un cliente más y alternando con ellos, sin guardar el respeto que se les debe, como asimismo a la casa. Ahora bien; si por alguno fuera insistentemente invitado a tomar alguna cosa, por cortesía acep-

tará; pero una vez que la haya tomado se despedirá sin demora ni esperar una segunda invitación. De esta forma siempre conservará una buena reputación, que tanto le ha de favorecer, entre clientes, jefes y compañeros.





Lo primero que se debe atender al abrir el Bar por la mañana es a su ventilación y limpieza, vigilando que ésta última se haga escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, bronces, etc., etc.

En seguida se procederá a sacar de la bodega el pedido de vinos y licores que sean necesarios para el consumo diario. Se colocarán éstos convenientemente en la cámara o aparador, según las clases y formas de servirse.

Las bebidas deben conservarse en todo momento en sitio seco, fresco y a una igual temperatura.

Es de muy buen efecto en el Bar, y de una gran utilidad para el Barman, el tener siempre las botellas llenas y ordenadas en un sitio determinado para cada una de ellas o para cada grupo de botellas que, aunque de distinta marca, sean de una misma especie de vinos o licores.

Se preparará una buena *mise à place* de salsas, almendras, avellanas, anchoas, canapes y demás entremeses que se sirven con los aperitivos.

Asimismo se preparará la *mise à place,* bien surtida de copas y vasos, que se procurará tener constantemente en abundancia y orden, bien secos y brillantes.

No cortará frutas con exceso; solamente preparará las que calcule de consumo diario, desechando las que queden sobrantes de un día para otro.

Las frutas del tiempo y los jugos de frutas los tendrá siempre en sitios secos, evitará su manipulación con las manos, y cuando tenga precisión de hacerlo, lo hará con el tenedor o cuchillo especiales para frutas.

Cuando sirvan bebidas compuestas que contengan frutas u otras guarniciones agregarán éstas después de preparadas, teniendo cuidado que presenten un agradable aspecto y acompañando cucharilla y servilleta.

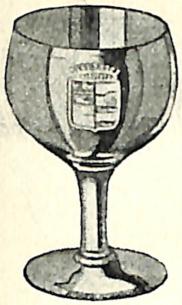
Cuando las frutas hayan de usarse como adorno de alguna bebida, procurará darla una coloración artística.

Para la leche se procurará tener vasijas especiales y no utilizarlas para poner en ellas otras clases de líquidos.

Tampoco es conveniente mezclar la leche del día con la del anterior, pues fácilmente se echa a perder.

Un buen sistema de conservarla de un día para

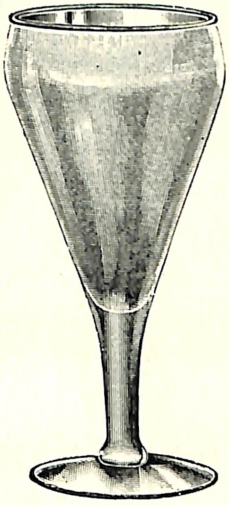
DIFERENTES MODELOS DE COPAS DE BAR AMERICANO



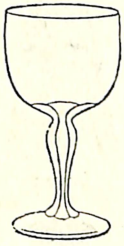
Balón
fine champagne

Moderna
de champagne

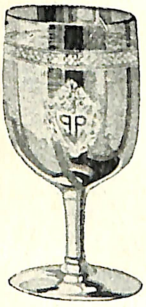
Flip



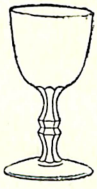
Cocktail



Jerez

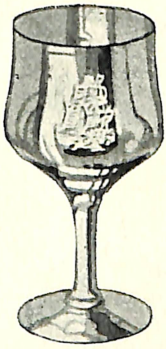


Agua



Licor

Praire Oyster



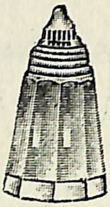
Aperitivo

PRINCIPALES UTENSILIOS DE BAR AMERICANO

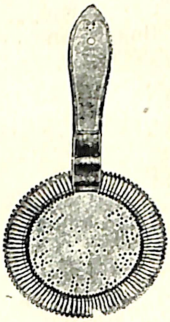
Cocktelera

Jarra para Cup

Cucharilla=cocktail

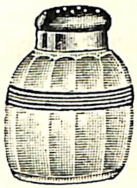


Cayena

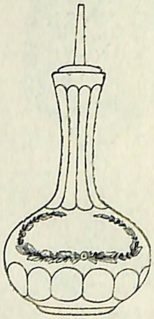


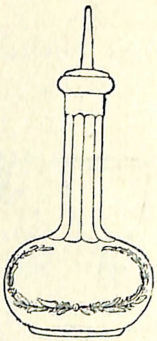
Pasador

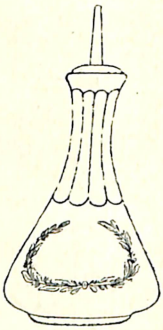
Canela



Sal







Diferentes modelos de botellas para gotas

otro es ponerla en una vasija al baño de María, con hielo o botellas junto al hielo.

El hielo estará siempre dispuesto para el servicio, debidamente partido y lavado, evitando su manipulación con las manos y empleando para su uso las tenazas y cucharas especiales que hay para este fin.

Deberá tener un gran cuidado en los insectos que se posen sobre los cuellos de las botellas, particularmente sobre los curaçaos, cremas y jarabes, que, por estar bastante cargados de azúcar, acuden con preferencia a ellos, en particular en los meses de verano.

Todas las fórmulas o mezclas que en su composición lleven huevo, jugo de limón o de naranja, leche o salsa inglesa, deben prepararse en cocktelera y agitarse muy bien. Las demás fórmulas pueden prepararse en el vaso mezclador dedicado a tal efecto.

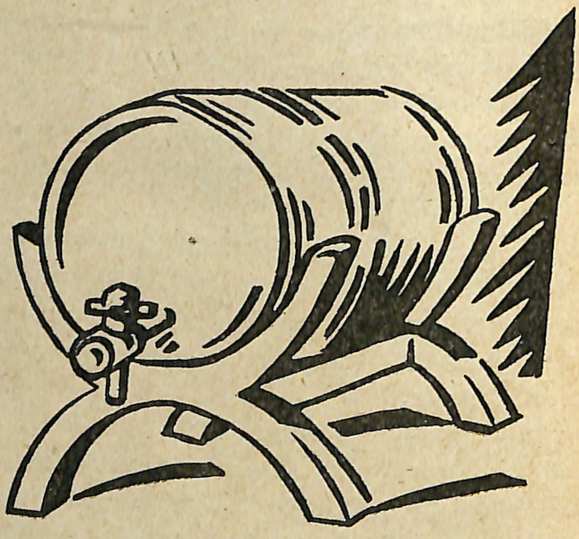
En las fórmulas que uno de los componentes sea huevo o yema de huevo, téngase la precaución de romper éste en vaso aparte para así ver si está fresco y evitar, en caso contrario, que eche a perder toda la fórmula.

En la preparación de las fórmulas es indiferente el orden en que hayan de ponerse los licores, pues como todos, exceptuando los pusses-café, han de ser agitados antes de servirse, no hay ningún inconveniente en alterar el orden por el que van detallados.

Para el servicio de licores fuertes, como pernods, whisky, etc., bien sea en el mostrador o en las mesas, se acompañará la botella destapada con el vaso indicado para el servicio, de otro con agua y hielo, a fin de que el cliente vea la cantidad que se le sirve.

Los cordiales pusses-café o licores dulces se servirán de igual manera, sin hielo y a la temperatura del salón.

Los vinos de Jerez, Oporto, Byrrh, vermouth, etcétera, se servirán de igual modo, presentando la botella y sirviendo a la vista del cliente.



Por ser éste un libro dedicado preferentemente al arte de preparar la sugestiva bebida de origen norteamericano llamada cocktail, no está de más que dediquemos unas líneas a fijar algunas generalidades sobre la forma de prepararla y servirla.

Para ello empezamos por definir lo que es el cocktail, diciendo que es una inofensiva bebida de lujo, que se obtiene mezclando de una manera lógica y precisa licores, vinos o jarabes, jugos de frutas, etc., etc., de suerte que al degustarse produzca una exquisita armonía en el gusto.

Uno de los principales elementos que debe necesariamente entrar, de una manera discreta, en toda fórmula del cocktail, es el hielo, que, aparte de su función primordial de enfriar la fórmula al diluirse, cumple las importantísimas de fusionar los licores entre sí y con los demás elementos que entran en la fórmula, de suavizar la fuerza del alcohol y estimular el aroma y gusto de los licores.

El hielo, al facilitar la fusión íntima de los licores con los demás elementos, destaca todas las buenas características de un buen cocktail, haciendo

que, al manifestarse la presencia del perfume y sabor de los licores, según el gusto y la fórmula: frío, suave, seco, dulce, aromático, tónico, estimulante, etc., etc., proporcione al degustador el deleite perfecto.

Los cocktails que se preparan sin hielo no son cocktails, sino mezclas absurdas de alcoholes, ausentes de toda sugestión y deleite.

Al reconocer al hielo toda la importancia que tiene en la preparación del cocktail, no quiere decir esto que deba ponerse con exceso, ni demasiado partido, pues entonces resultarían cocktails insípidos, ya que, al diluirse con rapidez al ser agitado en la cocktelera, rebajaría la calidad de la bebida, haciéndola perder todo su encanto. Se puede fijar la dosis de hielo en el interior de la cocktelera para la preparación de un cocktail, en tres o cuatro pedacitos del tamaño de un huevo de paloma.

El cocktail no debe nunca ser preparado sino en el preciso momento de su degustación, pues la fusión íntima de los licores entre sí y con los demás elementos, dura escasamente una hora, pasada la cual viene la disociación, no quedando del cocktail más que una bebida absurda y ridícula, indigna de tal nombre.

Para medir las bebidas que componen las fórmulas del cocktail no hay una que nos determine con exactitud la cantidades; la más aproximada y la que mejor va a las fórmulas indicadas en este libro es la copa de las que se bebe el vino de Jerez.

La preparación del cocktail se hace generalmente en la cocktelera, vaso de plata de dos cuerpos con encaje de uno en otro y con un pasador en su interior. El empleo de la cocktelera se hace necesario en la preparación del cocktail de cualquier clase de licores o vinos, jarabes, jugos de frutas y para todos aquellos que sean a base de yemas de huevo o crema. Se debe tener la precaución de cogerla con una servilleta, para evitar las salpicaduras al agitarla, al mismo tiempo que la molestia del frío en las manos.

Para enfriar bien el cocktail se cogerá la cocktelera con las dos manos y a la altura del hombro; se sacudirá enérgicamente, al objeto de que, fusionando bien su contenido, se obtenga un buen cocktail en un mínimo de tiempo.

Hay cocktail que su preparación no es necesaria en cocktelera, como son los hechos a base de jugos de frutas—cocktail sin alcohol—. Estos se preparan en el vaso mezclador, vaso de cristal grueso del tamaño de los de refresco.

En el vaso mezclador se preparan asimismo los que sean a base de champagne o bebidas gaseosas, las cuales serán removidas con la cucharilla larga, pues si éstos se prepararan en cocktelera y fueran batidos, nos expondríamos a una explosión de los gases al ser agitados.

Para hacer un perfecto cocktail se seguirá la norma siguiente: Se deposita en la cocktelera una discreta cantidad de hielo—tres o cuatro pedaci-

tos—, después se adiciona el azúcar o jarabes, huevos u otros elementos que compongan la fórmula que se desee y, por último, los licores. Después se agita breve y enérgicamente la cocktelera, vertiendo su contenido en la copa del cocktail a través del pasador, al objeto de evitar pasen reminiscencias de hielo o de cualquier otro ingrediente.

La copita en la cual debe ser servido el cocktail debe tener la cabida de una de las de vino de Jerez y ser de forma de cubilete o, mejor, más moderna y más *chic*, de forma de cono truncado.

No debe ponerse en el fondo de las copas rajas de limón o naranja, pues además de no ser agradable a la vista, en la práctica no sirve para nada. Cuando se desee perfumar la bebida, se cogerá con las pinzas, y con ella se exprimirá sobre la bebida, a fin de que suelte la fragancia de sus perfumes que dan el bouquet a la bebida.

Para degustar con satisfacción el encanto de un buen cocktail y facilitar su asimilación por el estómago, es muy conveniente servirlo acompañado de entremeses, que a la vez que le proporcionará, junto con el cocktail, una agradable sensación de bienestar, facilitará al jugo gástrico una materia más sólida sobre la que ejercer su acción.

Estos entremeses no serán como los de los colmados, que en algunos casos son verdaderos almuerzos, sino más ligeros, como por ejemplo, canapes, almendras, aceitunas, etc., etc.

ESPAÑA

España, en la producción de vinos, ocupa un lugar preeminente en el mundo por la elaboración de sus famosos vinos de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en donde se encuentran los principales viñedos de la región jerezana.

El vino de Jerez tiene un universal aprecio, mantenido por espacio de muchos años por la singularidad de sus propiedades, que le hacen reunir tantas y tan excelsas condiciones que no se encuentran en ningún otro, siendo tan grato al paladar, al olfato y a la vista, que le hacen ser el más apetecido de todos.

Es muy difícil poder determinar exactamente la fecha en que se empezó a cultivar la vid en Jerez de la Frontera; pero parece ser cierto que ya se cultivaba en tiempo de la dominación romana, pues hay escritos de aquella época que aseguran que por entonces ya se lograban vinos de excelentes calidades de los viñedos plantados en la región jerezana.

Es indudable que, aun cuando los romanos, que no eran precisamente partidarios de la Ley Seca,

se deleitaban con los caldos de esta región, éstos no poseían las excelentes cualidades de hoy día, después de tantos siglos dedicados a perfeccionar los métodos de cultivo y elaboración.

Los ingleses, finos paladares para degustar el jerez, han sido los que, juntamente con las excelsas cualidades que éste posee, más han contribuído a propagar y difundir por todo el mundo el culto al vino de Jerez.

Las mejores tierras para la plantación de viñedos son las calizas, vulgarmente conocidas por "albarizas", encontrándose éstas en los términos de Jerez y del Puerto de Santa María, habiendo también en el término de esta última población suelos arenosos que dan un vino muy fino, que es bien apreciado por los vinateros.

La recolección comienza a fines de septiembre y principios de octubre. La uva es llevada directamente de la planta a ser pisada, bien mecánicamente, o por el antiguo sistema de pisadores; pero si la uva, debido al rocío, está húmeda, se expone al sol, durante veinticuatro horas, sobre unos espartos redondos, cubriéndolas por la noche, para que se sequen, al objeto de que, por medio de la evaporación del agua, se lleguen a obtener los grados de alcohol necesarios. Una vez pisada la uva, da lo que se llama el mosto, el cual se pone en botas y se lleva inmediatamente a las bodegas, pues la fermentación es inmediata. Primero hay una fermentación, que se llama tumultuosa, y después, otra

segunda, llamada lenta. En el mes de enero se trasiega el mosto, o sea "se saca de lías", pues en el fondo de las botas donde ha fermentado el mosto existen unos sedimentos (muy ricos en materias químicas), que es lo que se llama "lías". Así se hace cuando se quieren hacer vinos blancos de donde saldrán los AMONTILLADOS, OLOROSOS, etcétera... Una vez sacado el mosto de las lías, se deja reposar durante unos días, pasando después a la clasificación de éstos, siendo ésta una de las operaciones más delicada de la crianza de los vinos. Los mostos se clasifican, o sea se determina qué clase de vinos van a ser, si Amontillados, Olorosos, Palo Cortada, Reyes, etc., pues el caso curioso es que, siendo el mosto de una sola viña, da diferentes tipos de vinos. La primera clasificación que se hace se divide en dos; o sean: FINOS y OLOROSOS.

Para hacer vinos dulces, se coloca la uva en los espartos ya dichos durante unos días (de 10 a 15, según la temperatura) para poder evaporar todo el agua que contengan y reducirlas casi a pasas. Para llegar a conseguir esto, es necesario todas las mañanas mover la uva para que el sol las marchite por igual y también para evitar que se pudran, y al mismo tiempo se les sacan los palillos de los racimos, pues éstos darían demasiado tanino al mosto y sería perjudicial. Cuando están en sazón, se pisan, y dan un mosto más espeso que el del vino blanco, por estar más azucarado, y, como es natural, da mucha menos cantidad de líquido, de donde

se deduce que estos vinos no pueden ser baratos si se quieren hacer buenos y hechos a conciencia. Con estos vinos dulces se opera lo mismo que con los blancos (nos referimos al mosto), a excepción que no hay clasificación después de sacados de lías por ser todo el mosto del mismo tipo, es decir, DULCE.

Para hacer los Pedro Ximénez y Moscateles, se hacen las mismas operaciones que con los vinos dulces; pero se hacen con uvas especiales, que llevan los mismos nombres que los vinos, dando cada una de éstas un "bouquet" especial a los mostos, que se transmite cuando llegan a ser vinos.

Se hace notar que la uva que se emplea es blanca, y aunque también existe la negra, no importa que se mezclen; pero siempre es conveniente usar sólo las blancas para aquellos vinos escogidos, como, por ejemplo, para los Amontillados, que a continuación se da una pequeña explicación.

AMONTILLADOS.—Como se recordará, en la clasificación de los mostos se decía que los había con tendencias a Amontillados. Estos Amontillados, en su primer estado, es de VINO FINO, y han de proceder de tierras albarizas, de las que ya se ha hablado.

Antes de lanzarse estos vinos al mercado con el nombre de Amontillados, tienen que quedar en la bodega de ocho a diez años, pasándolos por soleras (en ciertas épocas del año) para que siempre tengan el mismo estilo y para que a la vez se vayan envejeciendo.

Los Amontillados se dividen en dos clases: AMONTILLADOS FINOS y AMONTILLADOS PESADOS, según la vejez de los mismos.

SOLERA.—Las soleras son vinos que sirven de base para conservar los estilos de los vinos y para envejecerlos, como se ha dicho en los Amontillados. Las soleras se clasifican, según su vejez, en 1.ª, 2.ª, 3.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª, etc. Si el vino que está en la 5.ª reúne buenas condiciones para poderlo pasar al mercado, se sacará de ésta, filtrándolo primero antes de embotellarlo. Para rellenar, o sea para rociarla, esta 5.ª Solera se llenará con un vino más joven, es decir, el de la Solera 6.ª que es la inmediata inferior; ésta se rociará con la 7.ª, y así sucesivamente hasta llegar a la última, que es donde entra el mosto. Todo esto supone un buen gasto, deduciéndose que el precio de estos vinos tiene que ser elevado.

Las soleras de toda clase de vino se colocan en botas (o toneles), y éstas en tres hileras, unas encima de otras, que se les llama 1.ª, 2.ª y 3.ª. Suponemos que queda bien aclarado que cada una de las 1.ª, 2.ª, 3.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª, etc., que se habla en la página anterior, constan de tres hileras que se llaman 1.ª, 2.ª y 3.ª.

Existe un caso extraordinariamente curioso, que es el siguiente: los Amontillados se crían más finos y de mejor calidad en la fila más próxima al suelo, que es la 1.ª, y en la de en medio, llamada 2.ª. Este fenómeno es debido a la diferencia de temperatura que existe entre éstas y la 3.ª, que es la más alta.

En esta última se colocan las Rayas e incluso Amontillados que no importa que se embastezcan.

Los VINOS FINOS y los AMONTILLADOS FINOS se crían mejor en el Puerto de Santa María, mientras que los OLOROSOS tienen su casa en Jerez, y esto obedece a la diferencia de temperatura entre ambas ciudades.

FRANCIA

CHAMPAGNE. — El vino de champagne es el más exquisito de todos los vinos, el que más propiedades útiles al organismo posee y el de origen más antiguo.

Fueron importadas las vides en la región de Champagne por la colonización romana hacia el siglo III de nuestra Era; obtuvo su desarrollo merced a los Ordenes religiosas, que vieron en seguida en el uso del vino una fuente de progreso, de actividad y de salud.

San Remigio, célebre arzobispo de Reims por el año 530, mencionaba ya en su testamento los viñedos de las colonias de Champagne, y se sabe que al Papa Urbano II, oriundo de Champagne, le gustaba mucho su vino de Ay.

Hacia el siglo XIV la plantación de la vid alcanzó en Champagne grande extensión. Desde esa épo-

ca el champagne ofrecíase a los reyes de Francia cuando venían para hacerse consagrar en Reims.

Desde entonces ocupa el champagne el primer lugar entre los tesoros acumulados en las bodegas de reyes y nobles.

A fines del siglo XVII un religioso benedictino descubrió, embotellando el vino de champagne en el momento más propicio para ello, el secreto de desarrollar su espuma y de conservar una limpidez y blancura hasta entonces desconocidas.

Este descubrimiento contribuyó poderosamente a la reputación del champagne.. Por eso en toda la región de Champagne se conserva en la memoria, con agradecimiento, el nombre de Perignón, el benedictino descubridor, cuya tumba puede visitarse todavía en Hautvillers, pueblecito de la región champagnesa, donde también se le ha levantado una estatua.

Las principales comarcas de los viñedos del champagne están situadas a unos 150 kilómetros al este de París.

El cultivo de la vid en Champagne exige muchos y muy costosos cuidados, haciéndose conforme a métodos modernos que permiten, a la vez que resistir a ese terrible enemigo que es la filoxera, mantener las tradiciones y los principios que garantizan la excepcional calidad de la uva.

En cada viñedo se encuentran vastos establecimientos llamados lagares, que pertenecen a las principales casas de Champagne, encargados de re-

cibir los cuévanos, que llegan a millares de las próximas colinas.

En el interior de los lagares están, puestas en línea, las prensas, en las cuales se echa y se estruja la uva; las tinas en que se vierte el zumo y los toneles que lo trasladarán a las bodegas.

El prensado de la uva requiere un gran cuidado; debe hacerse continuo y suave, a fin de separar de la pulpa de la uva la piel, la cual contiene principios colorantes; de esta manera, hasta el zumo de la uva negra da un vino dorado.

Los primeros prensados constituyen lo que será el champagne, hecho del zumo más puro de la uva.

Al salir de las tinas ese zumo de la uva, llamado mosto, se pone en toneles, que los camiones automóviles conducen en seguida a las bodegas.

Al mismo tiempo que tiene lugar la recolección en las colinas, las prensas funcionan día y noche, y los toneles, llenos del precioso líquido, parten para las bodegas. En esos toneles, y en virtud de leyes naturales, comienza la fermentación, debido a la acción de los fermentos que hay en el mosto. El mosto entra en ebullición, burbujea y produce ese sonido característico, mediante la influencia de una labor interior intensa. Después, poco a poco, se sosiega, se acaba la fermentación y ha acontecido un prodigio de la Naturaleza. Lo que antes era almibarado zumo de uva se ha convertido en vino incomparable.

En la primavera, es decir, en el momento en que

la acción de la savia se deja sentir en toda la Naturaleza, se verifica el embotellado, el cual es la acción de poner en botellas el vino de la cosecha, agregándole una pequeña cantidad de azúcar de caña muy pura.

Acto seguido, las botellas se tapan herméticamente y se bajan a las bodegas.

Los fermentos, que quedaron adormecidos en el vino durante el invierno, se reaniman por la influencia misteriosa de la primavera y comienzan a trabajar de nuevo.

Atacan a lo que aun queda de azúcar natural en el vino y el azúcar de caña añadido en el momento del embotellado.

El resultado de esta labor es la espuma fina y suave que caracteriza al champagne de los demás vinos.

Las botellas, puestas en orden en las vastas bodegas del champagne, deben esperar varios años hasta lograr el vino una completa madurez. En ese momento se realizan diversas operaciones, hasta quitar al vino el poso que la fermentación dejó en la botella.

La primera operación, llamada removimiento, consiste en hacer descender a la superficie interior del corcho el poso acumulado en la botella. Para esa labor se colocan las botellas con la cabeza hacia abajo por espacio de unos tres meses, removiéndolas hábilmente varias veces durante ese tiempo.

A continuación se realiza la operación de echar

el sedimento fuera de la botella. Esta se efectúa teniendo el operador la botella inclinada con la cabeza hacia abajo, y descorchándola hábilmente, deja que se escape un chorro de espuma, llevándose el poso contenido en la botella. El vino resulta entonces nítido y transparente, pasando a otro departamento para su dosificación.

La dosificación consiste en agregar al vino, exento de su sedimento y antes de taparlo definitivamente, una pequeña cantidad de licor, hecho de azúcar cande y de vino procedente de las mejores comarcas champañesas.

El objeto de esta operación sólo se emplea en los champagnes "demi sec", pues los "brut" son los vinos completamente naturales.

La botella en seguida se tapa definitivamente y se reviste de una cubierta elegante con la marca de la casa y la garantía de origen.

COGNAC.—El cognac es un producto natural del vino de cierta región del suroeste de Francia.

La antigüedad de los productos de la región de Cognac data de los tiempos en que los ingleses eran dueños de la Gascuña, Angumois y otras regiones de Francia. Por entonces ya tenían fama las viñas de Cognac, por el sabor ligeramente acre del vino que producían. Los holandeses, en cuyas manos estaba principalmente el comercio de vinos, cuya exportación dirigían a Inglaterra y países del Norte de Europa, hacían una demanda tan grande de ellos, que los campesinos abandonaron todos los

demás cultivos de la tierra para dedicarse exclusivamente al de la vid. Esta determinación dió por resultado tal exceso de producción, que llegó a quedar en las bodegas una gran parte de la cosecha de vino, viéndose los viticultores en la necesidad de tirar los caldos sobrantes, porque les resultaban demasiado caros los toneles para almacenarlos.

Cuando ya apuntaba la ruina de los cosecheros de vino de esta región, un químico les sugirió la idea de que el vino sobrante de las cosechas, en vez de tirarlo, lo podían convertir en alcohol por el antiguo procedimiento usado por los griegos, de la destilación, procedimiento que por aquella época estaba reducido a los estrechos límites del laboratorio de farmacia. Y he aquí cómo nació el famoso cognac, pues después no tardó en descubrirse que el alcohol destilado de los vinos de la región tenían un gusto sutil y aromático, un color tinto dorado y un valor medicinal superior a todas las aguas de vida conocidas por aquella época.

Los comerciantes holandeses, que, como hemos dicho antes, tenían principalmente el comercio de estos vinos, bautizaron a esta nueva bebida con el nombre de brandwijn, o sea vino quemado, y cuando lo exportaron a Inglaterra, los ingleses, por corrupción del lenguaje, le denominaron brandy, con cuyo nombre se le conoce hoy día en el idioma inglés.

No deja de ser curioso que, siendo el cognac un producto genuinamente francés, dos de las princi-

pales marcas de cognac hayan sido fundadas por dos ingleses. A principio del siglo XVII llegó a Cognac, con el propósito de colocarse como escribiente en alguna de las destilerías de la región, un joven inglés apellidado Martell, el cual, por no encontrar ocupación como empleado, a los pocos meses de estar allí estableció por su cuenta una modesta destilería con el nombre de Martell y Cía.

Esta casa desde sus comienzos destila tan sólo caldos cuidadosamente seleccionados, y deja gran número de años permanecer el cognac en pipas añejas de madera de roble; esto, unido a que posee el *stock* más antiguo e importante del mundo, aseguran al cognac Martell la superioridad y preferencia universales.

El otro inglés fundador de otra dinastía de buen cognac fué el joven Ricardo Hennessy, que, llevado de la fama adquirida por su compatriota en la elaboración de este producto, estableció en dicha región otra destilería a la que dió su nombre.

Otra de las casas de más reputación en la región de Cognac es la de Otard Dupuy, y el verdadero aficionado al *cognac* no lo ignora, pues cuando quiere deleitarse con la degustación de un buen cognac, no pide nunca simplemente "¡Una copa de cognac!", sino que exige se le sirva ¡Un Otard Dupuy!, porque sabe que el producto de estas famosas bodegas posee en su más alto grado de perfección las cualidades esenciales al buen cognac, de Fineza, Cuerpo y Edad, merced a las cuales ha conseguido

la alta reputación de que goza en el mundo civilizado.

El cognac que se ofrece a la venta no es el producto de un mismo año y de un mismo tipo de cognac, sino el producto de mezclas seleccionadas de diferentes tipos y años. Para la obtención de cognac se emplea actualmente el mismo procedimiento que en sus primitivos tiempos. La destilación del vino se efectúa calentando gradual y progresivamente el contenido del alambique, y la operación consiste en la separación, bajo la acción del calor, de líquidos de diferente volatilidad, a fin de separar la esencia del vino con todos sus elementos principales de las demás substancias que contiene el vino.

El aguardiente así extraído es incoloro, y tiene una graduación de 68 a 70°. Este aguardiente se conserva en pipas de roble, y por la acción del tiempo, la esencia de la madera perfuma el aguardiente, que a su vez pierde por evaporación una parte de su fuerza alcohólica y adquiere su tinte dorado característico, al mismo tiempo que sus propiedades peculiares de aroma, sabor, bouquet, etc., etc.

Para apreciar todas las buenas cualidades que guarda un buen cognac es necesario degustarlo a pequeños sorbos. Estas cualidades, que aprecia todo buen bebedor, se distinguen en tres grupos: Fineza, Cuerpo y Edad. La Fineza es la distinción del perfume y del gusto que percibe el degustador; el Cuerpo se manifiesta en la propagación lenta y po-

tente del sabor de un buen cognac, que, obrando dulcemente sobre el paladar, las sensaciones que desarrolla las va amplificando y diversificando gradualmente, y la Edad aumenta en proporciones notables las cualidades del cognac. En las pipas de roble en que se conserva el cognac se convierte lentamente y andando el tiempo, en agua de oro, cuya dulzura, sabor y aroma sólo puede compararse al perfume delicado que desprende la viña en flor.

La reputación del cognac, desde el punto de vista gastronómico, es un hecho consumado.

También las saludables propiedades del cognac han sido reconocidas por los médicos más autorizados, al reconocer la acción eficaz que produce sobre el funcionamiento de los riñones.

Está perfectamente demostrado que el cognac, tomado en cantidad moderada, borra las preocupaciones, siendo inestimable preventivo de muchas enfermedades en las que la depresión moral, la sugestión o el temor al contagio favorecen la incubación.

De suerte que el cognac, tomado en pequeñas cantidades y en forma conveniente, no solamente no es perjudicial, sino que es, en realidad, beneficioso.

SHERRY BRANDY.—Es un exquisito licor hecho a base de jugo de guindas y cognac. Como bebida, es inofensiva, agradable y muy estomacal.

CREMA DE CASSIS.—Aperitivo fabricado con una especie de uva enana, de la que toma su nom-

bre, cogida en agraz y elaborada de esta manera.

QUETSCH.—Es un licor fabricado en Alsacia con el jugo de una especie de ciruelas negras.

CORDIAL.—Es un aguardiente destilado a base de exquisitas frutas elegidas.

SECRESTAT.—Famoso bitters amargo, hecho a base de quina y extracto de plantas aromáticas y amargas.

GUIGNOLET.—Esta bebida, parecida al cognac, se fabrica en Bourguignon con el jugo de cerezas negras.

AMER PICÓN.—Excelente aperitivo antifebrífugo elaborado con cortezas de naranjas, quina y genciana. Puede tomarse solo, con agua de Seltz o agua natural. Resulta muy agradable añadiéndole un poco de jarabe de goma o azúcar.

NOILLY PRAT.—Es un celebérrimo vermouth francés inimitable, seco, elaborado con excelentes vinos blancos y plantas medicinales tónicas y aperitivas.

COINTREAU.—Este exquisito licor francés es un refinadísimo aguardiente triple y seco, perfumado con flores de azahar.

GRAND MARNIER.—En la famosa región productora del cognac existe un distrito que produce un cognac superior al de otros.

El mejor cognac es el procedente de la pequeña parte de este país, conocido universalmente con el nombre de Grand Champagne. En este distrito posee la Casa Marnier extensos viñedos, cuyos pro-

ductos, después de madurar muchos años en las bodegas, son la base del exquisito licor conocido con el nombre de Grand Marnier.

Esto quiere decir que los licores Grand Marnier no son otra cosa que cognac fine champagne, procedentes de las reservas de sus bodegas, deliciosamente perfumado con aromas de frutas.

El Grand Marnier cordón rojo, el más famoso de los licores Marnier, es cognac de gran champagne muy viejo, perfumado con naranjas de Curaçao. El aroma delicioso del cognac auténtico, asociado a la fragancia de la naranja, forman el mejor de los licores, cuya fama se extiende por todo el mundo.

BYRRH.—El byrrh es un vino natural y generoso de la mejor calidad, preparado con plantas aromáticas y amargas cuidadosamente seleccionadas, que le hacen ser, al propio tiempo que uno de los mejores estimulantes del apetito, un reconstituyente de primer orden, altamente tónico e higiénico.

Las substancias aromáticas con que es preparado, su sabor agradable y sus propiedades cordiales, le dan esa superioridad higiénica que los distingue de los demás aperitivos y cordiales.

El byrrh puede ser bebido a todas horas, ya sea puro o a la dosis de una copa de las de vino de Jerez, ya mezclado con agua natural o agua de seltz. En estos casos, sin perder ninguna de sus propiedades higiénicas, constituye una bebida refrescante y agradabilísima.

AJENJO-ABSINTHE.—El ajenjo es un aguardiente seco muy alcohólico obtenido por destilación del alcohol, mezclado con hojas de ajenjo, semillas de hinojos y anís.

Para la obtención del ajenjo se empieza por macerar en el alcohol las plantas de ajenjo, de toronjil, la cual posee un delicado aroma de hinojos, y de anís de Andalucía.

Una vez que estas plantas están bien maceradas en el alcohol, se procede a la destilación por el procedimiento del baño de María. Este procedimiento empleado en la destilación es mucho más lento y primitivo que si fuera por destilación directa de vapor, pero es preferible porque con él se evitan los golpes de fuego, impidiendo además que el aceite y esencias de las plantas sea evaporado.

El aguardiente que se obtiene en esta primera operación es un producto incoloro y de fuerte graduación alcohólica. Para la obtención del ajenjo verde es sometido el aguardiente incoloro a una especie de infusión con plantas de hisopo, de las que toma su color, sin ello ceder ninguna de sus peculiares características.

GRAND CHARTREUSE.—Los productos de la Grand Chartreuse, aun cuando actualmente son fabricados por los Religiosos de la Orden de los Cartujos, en Tarragona, son de origen francés, y fueron inventados por Religiosos de la misma Orden en la Grand Chartreuse (Francia).

De 1835 a 1840 el Rdo. P. don Luis Garnier, entonces procurador de la Orden, auxiliado de un Hermano lego muy inteligente y de un criado, hizo activas indagaciones y numerosos ensayos, y, después de mucho trabajo, hizo salir un día de su alambique el licor amarillo (Chartreuse Jaune).

Las calidades de estos licores y elixir estriban especialmente en los elementos que los integran y en el sistema empleado en su fabricación.

En la fábrica existe una gran sala donde hay clasificadas todas las plantas e ingredientes que entran en la composición de los licores y elixir.

Esta sala es reservadísima; es el santuario donde no entra nadie más que el *técnico preparador*.

En un inmenso laboratorio se hacen varias preparaciones y operaciones, todas ellas completas y delicadas; para dar una idea de ello basta decir que entran más de doscientos elementos distintos en la composición de dichos productos. Fabricados los alcoholes con seleccionados vinos de mesa, destilados con escrupulosidad, quedan exentos de toda impureza. Después de larga reposición se les convierte en licor o elixir, los que a su vez también se les sujeta a completo envejecimiento antes de ser embotellados, y por último, embotellados ya, se dejan años en depósitos antes de ser expedidos para el consumo.

El Chartreuse verde (55°) es uno de los licores en que el grado de alcohol es más elevado. No obstante, es esencialmente higiénico. Es el intermedio entre el Elixir vegetal y el licor amarillo; posee

parte de las propiedades del primero y parte del delicado aroma del segundo.

Después de la comida el licor verde facilita y hasta asegura una buena digestión. Después de un largo camino prepara el organismo e impide el enfriamiento.

Mezclado con agua es un tónico refrescante muy recomendado para los "sportsmen".

El Chartreuse amarillo (43°) es universalmente conocido y no se necesita hacer elogios de este licor.

La perfección con que son equilibrados y armonizados un tan gran número de aromas, que se saborean todos sin distinguir ninguno, es inimitable y constituye la clave del armónico conjunto llamado Chartreuse.

En cualquier momento en que se tome este licor amarillo se encuentra agradable y beneficioso. Puesto en pequeña cantidad en el agua fresca constituye también una de las mejores bebidas higiénicas durante los calores del verano. Tomado con un poco de hielo es incomparablemente delicioso.

Quemando una copita de este licor se encuentra suave y de una finura extraordinaria; con razón se le llama así: "Crema de las señoras".

PIPPERMINT.—El pippermint, el delicioso lícor francés predilecto de ciertos temperamentos, y con su poquito de historia y todo, es sencillamente un aguardiente fuertemente recargado de esencia de menta y otras plantas exóticas y aromáticas.

BENEDICTINO.—Este licor de aroma y gusto tan exquisito y agradable está elaborado a base de cognac y plantas aromáticas, según la fórmula inventada por los Reverendos Padres Benedictinos de la Abadía de Fecamps en el siglo XV.

La plantación y cultivo de las plantas aromáticas que entran en la elaboración del benedictino requieren un cuidado especial.

Estas son cultivadas en riberas escarpadas en las orillas del mar que las satura de bromo y yodo, principios vivificadores y saludables que se desenvuelven en el cognac dándole el tan característico aroma y gusto sabroso que posee.

ITALIA

Italia es una de las primeras naciones vinícolas del mundo, no solamente en cantidad, sino también en variedad y clases de vino, entre los que merecen citarse, por haber traspasado su fama los límites de la frontera, gozando de un merecido prestigio en todo el mundo, los siguientes:

CHIANTE.—Hermoso vino agradable, color rubio ligeramente vivaz, de grato perfume, de sabor fino, fresco, mórbido y cuando es joven con cierto deje picante agradabilísimo. Se produce el chiante geográfico en los términos municipales de Radda,

Castellina y Gaiole, de la provincia de Siena, y en la parte de los municipios de Castelnouvo, Hefardenga y Greve, de la provincia de Florencia.

El chiante es el vino italiano más conocido por su calidad de vino de mesa y lujo. No deben confundirse los vinos producidos en la clásica zona indicada en los diversos seudo-chiantis, incluso los producidos en otras zonas de la misma Toscana.

BARBERA.—Vino característico del astigiano y de las mejores posiciones del Monferrato. Optimo vino robusto y gallardo, tónico y austero, siempre sabor fresco y que tiene una gran clientela en Italia.

El barolo es un vino que se produce en los términos municipales de Barolo (del cual toma su nombre), Falleto, La Morra, Monforte y Verduno. Este vino es uno de los grandes vinos de Italia, mórbido, aterciopelado y de un sabor muy agradable y perfumado.

GRIGNOLINO.—Bellísimo vino de mesa, hasta para el asado. La producción clásica de estos vinos está en Portacomaro. De color vivaz, tinto granate, claro, perfume leve, vino de cuerpo sabroso y agradabilísimo.

MARSELA VIRGEN.—Se denomina así a los magníficos vinos blancos del litoral de la llanura de Trapani, vinos que al enranciar toman el sabor característico de Marsala. Son vinos blancos de color amarillo, ambarado, más sápidos y de mayor gra-

duación los de Alcamo, y dotados de un aroma y de un nervio particular. Se producen vinos análogos en la provincia de Palermo y otras localidades diversas.

NEBBIOLO.—Es el vino nativo de vidueño, progenitor de todos los vinos tintos del Piamonte y Valtellina. De un bello tinto, rubio, claro austero, rico de tanino y perfumado. Vino perfecto a los cuatro años. Con este vino se prepara también un tipo agradable, dulce, espumoso.

VERMOUTH.—Este gran vino drogado, nacido en la ciudad de Turín, allá por el año 1876, ha sabido ganarse la estimación por el área enorme por donde se ha difundido.

Es un vino aromático, de sabor amargo, de 15 a 17°, que posee una moderada riqueza de azúcar.

Es el aperitivo más conocido en todo el mundo.

FERNET BRANCA.—Este es uno de los amargos que solicitan la preferencia de los buenos aficionados a los aperitivos, destacando su perfil sobre los demás con una grandiosa ventaja por las excelencias de sus cualidades. El fernet branca italiano es un aperitivo amargo, de aroma especial, acreditadísimo en todo el mundo y con más de un siglo de existencia. Este aperitivo es elaborado a base de yerbas medicinales seleccionadas que reúnen propiedades medicamentosas extraordinarias.

Aparte de su función como excelente aperitivo, su uso está indicadísimo en las digestiones, falta de apetito, mareo, jaquecas causadas por malas di-

gestiones o debilidad. Una copita en ayunas es un excelente regulador del estómago.

En Italia tuvo sus mayores éxitos combatiendo con excelentes resultados las epidemias de cólera y de fiebres maláricas.

En los Bares Americanos su consumo es bastante importante, no solamente como aperitivo amargo, sano y tónico, sino mezclado con jarabes, vinos, etc., etc., en la confección de cocktails amargos.

MARRASQUINO.—Es un licor fabricado con una especie de cereza negra, pequeña, de sabor agrio y muy aromática, llamada "Marlasca", de la cual toma su nombre conocido en todo el mundo.

Este licor es elaborado a base del alcohol extraído de esta especie de cerezas, con hojas machacadas de la misma planta, a la que se agrega un poco de vino de uva.

El marrasquino se toma seco, aunque también mezclado con agua, resulta una bebida muy agradable.

PORTUGAL

VINO DE OPORTO.—El vino de Oporto, que goza de una reputación en el mundo entero, es un vino generoso producido en una región vinícola verdaderamente privilegiada por el cultivo de la vid, y toma su nombre en la ciudad de Oporto, donde se prepara y exporta.

La región vinatera productora del vino de Oporto está oficialmente demarcada bajo la denominación de "Región del Duero" y protegida por el Estado portugués por una legislación apropiada que define el área de dicha región y regula todo cuanto con este vino se relaciona.

Esta región está formada por las montañosas márgenes del río Duero, desde Barqueiros hasta Barca de Alva, límite de la frontera española.

Las castas usadas en la producción del vino de Oporto son antiguas en la región y desde hace muchos años aclimatadas a estas excepcionales características en que viven y se desarrollan, y precisamente éste es su gran valor, porque una vez retiradas de este medio son incapaces, aun en otras regiones del propio Duero, de producir mosto susceptible de transformarse en vino de Oporto.

El vino producido en la región delimitada del Duero es el que se llama vino generoso, de fuerza

alcohólica nunca inferior a 16°; es decir, un vino que por sus cualidades intrínsecas puede transformarse en vino licoroso, por la adición de una mayor o menor cantidad de aguardiente vínico a su salida del lagar en el acto de su envasijamiento en cubas de madera.

La clase del vino de Oporto depende en gran parte de la región vinatera donde se produce y de las castas que entran en su elaboración, distinguiéndose esta diferencia por el aroma, cuerpo, sabor y coloración.

Estas características que el vino de Oporto posee son las que le dieron la justísima fama de que goza en todas partes. Todas estas características, que son la distinción del genuino vino generoso del Duero, se van apurando con la edad, y por eso se procura que envejezca en bodegas especiales, de donde sale después de envejecido bajo la denominación de vino de Oporto. Esta designación proviene de que las bodegas están situadas no en el Duero, sino junto a la ciudad de Oporto.

Siendo, por tanto, el vino de Oporto una marca regional, se hizo necesario una ley que amparase los derechos de la región para garantizar el origen y legitimidad de sus productos, y esta ley le fué dada a Oporto, y prohibe, y sobre ello se ejerce una fiscalización muy activa, que dentro de las bodegas de Oporto entre otros caldos que no sean los de la región demarcada del Duero.

De esta forma se puede garantizar el origen y

excelencia de los vinos exportados por la barra de Oporto, y que todo el mundo conoce por vino de Oporto, vhino de Porto, Port y Port wine.

ALEMANIA

VINOS DEL RHIN Y DEL MOSELA.—Entre las naciones del mundo entero que se dedican al cultivo de la vid, tiene dignísima representación Alemania por sus famosos vinos del Rhin y de la Mosela, de fama universal, que han logrado reputación hasta en los rincones más apartados del mundo.

El "Reinhessen y Pfalz" (Palatinado) suministran las clases denominadas "Rheinwein" (Vinos del Rhin), mientras los vinos de la Mosela vienen de las comarcas de la "Mosel", del "Sahrr" y del "Ruwer".

Los sitios más conocidos del Rheingau son: "Johannisberg", "Steinberg", "Marcobrunn Hattenheim", etc., etc., de donde vienen, en general, los vinos fuertes, y las clases ligeras, elegantes y exquisitas se producen más bien en "Rheinhessen", como el "Niersteiner", "Oppenheimer", las cosechas de Bingen y las marcas Liebfrauenmilch, de las propiedades de Worms.

La gran comarca de Pfalz produce vinos de un carácter especial, generalmente fuertes y menos

dulces, y son sus mejores clases las de Forst, Deidesheim, Ruppertsberg, etc.

Tipos muy diferentes del Rhin se encuentran en las colinas de la Mosela, de menos cuerpo y dulzura, pero de una efervescencia agradable y una ligera acidez elegante que imita la efervescencia del champagne. Estos vinos se desarrollan algo más pronto que los del Rhin y en muchos casos se prefieren sus años jóvenes. Esto no quiere decir que sus calidades, bien cuidadas, no conservan durante muchos años su delicia y frescura.

Las marcas más nombradas del Mosela son: Zeltinger, Piesporter, Graacher, Berncastler Doctor y Erdener Treppchen.

En todas estas comarcas se producen vinos de los más diferentes en clase, fuerza y dulzura. Estas calidades dependen mucho de las de la uva, de la situación del viñedo y sobre todo del tiempo de los diferentes años.

La cosecha más importante de la última decena fué la de 1921, que produjo vinos extraordinariamente maduros y fuertes, y que sirven hoy todavía como "gotas especiales y exquisitas".

Los verdaderos "gourment" saben elegir bien estos vinos del Rhin para un buen almuerzo, porque tienen la seguridad de que, aun bebiendo abundantemente, conservan un delicioso bienestar y les hace una fácil digestión.

Ahora bien; para asegurarse de la legitimidad de las marcas de vinos del Rhin y del Mosela, es

preciso saber dirigirse a aquellas casas alemanas exportadoras cuyo nombre por sí solo sea una garantía de seriedad y competencia absoluta.

A este efecto me permito recordar que la casa que ocupa en Alemania el primer lugar en el negocio de exportación de vinos del Rhin y del Mosela es la de Hinckel y Winckler, de Franfort, que por espacio de cerca de dos siglos viene surtiendo las bodegas de los grandes hoteles, restaurants y almacenistas de vinos más famosos y acreditados de todo el mundo.

Alemania, aparte de la fabricación y consumo de cerveza, en la cual ocupa el primer lugar en el mundo, y de los vinos del Rhin y Mosela, cuya referencia ha quedado hecha anteriormente, tiene sus característicos licores, de los que podemos citar como los más popularizados los siguientes:

El kirsch, que es un licor elaborado por destilación del zumo fermentado de una especie de cerezas silvestres que se producen en el llamado Bosque Negro. Es de una graduación alcohólica bastante elevada.

El kornbranntewein, que es una especie de aguardiente español fabricado a base de malta de trigo.

En las Riberas del Rhin fabrican un licor muy parecido a nuestro cazalla, con el orujo de la uva, con el nombre de Trester.

En la parte de Sajonia fabrican una crema de menta a base de aguardiente rectificado y menta piperita de Sajonia, de una graduación de 44°.

Y, por último, en muchas ciudades de Alemania se elaboran especies de aguardientes con diferentes nombres, obtenidos de frutas, como frambuesas, zarzamoras, grosellas, etc., etc. De todos ellos el más conocido es el katsch, elaborado con la pulpa de las ciruelas.

INGLATERRA

WHISKY.—El whisky es un aguardiente elaborado con cebada o con centeno, de una graduación alcohólica de 44°. Su fabricación data del siglo XIV, en cuyo tiempo, por la escasez de cereales, era prohibido fabricar agua de vida.

Las grandes destilerías dedicadas a la fabricación del whisky están instaladas en Escocia, Irlanda y Canadá.

Las mejores marcas del whisky proceden de las destilerías de Escocia, donde se supone tuvo su origen, pues ya en la época citada anteriormente se obtenían en ellas buenos y exquisitos whiskyes.

La elaboración del whisky es bastante compleja y delicada, requiriendo una gran atención las distintas fases por que pasa la cebada hasta convertirse en esa bebida fina y exquisita llamada whisky.

El proceso de la elaboración empieza al llegar

la cebada a la destilería, donde es limpiada a máquina, quitándola todo polvo e impurezas, hecho lo cual el grano es empapado en agua, a fin de que se reblandezca. Una vez bien reblandecido el grano se deja germinar por espacio de doce o catorce días, al término de cuyo período, la malta verde, como entonces se la denomina, es llevada al horno.

El piso del horno es de malla de alambre, a fin de permitir pasar a través de la malta de la cebada el humo que sube de los fuegos de turba. Este sistema de secar, que ocupa unos tres o cuatro días, imparte al whisky escocés ese gusto humoso que le caracteriza.

Al objeto de que madure, la malta es almacenada durante cinco o seis semanas, al final de las cuales es molida. La malta molida es conducida a las mezcladoras, donde se le extrae la sacarina mediante una sucesión de chorros de agua hirviendo. Este líquido es, después de bien filtrado, enfriado por los refrigeradores. Hecho ésto se deja fermentar para que la sacarina se convierta en alcohol. Después de dos o tres días el líquido está dispuesto para la destilación.

El alambique donde se destila consiste en un crisol grande de cobre, terminando en punta en la parte superior, con el cuello estrecho, doblado, en ángulo recto a la altura de 15 pies aproximadamente de la base del crisol.

Hecho hervir el líquido en el alambique, sale el alcohol en forma de vapor, el cual se condensa ha-

ciéndole pasar por una cañería de cobre enfriada por agua. Como el líquido así destilado no es suficientemente puro, se vuelve otra vez a destilar en un segundo alambique, recolectándose el producto puro en barriles de roble, para seguir el procedimiento gradual de su madurez.

De todas las complicaciones con que se tropieza en el arte de la destilación del whisky, quizás la que más pericia y conocimiento demanda la constituye el mezclado y la maduración.

Durante el transcurso de los años, el alcohol es en parte evaporado, quedando únicamente en los barriles la parte más fina del licor suave y maduro para mantener las más altas tradiciones del whisky escocés.

Después de muchos años dedicados a la investigación, los técnicos de la Casa Dewar han conseguido combinar las cualidades características de varios whiskyes individuales, provenientes de sus numerosas destilerías, en una sola mezcla suave y madura, de exquisito sabor y fragancia, reconocida en todo el mundo bajo el nombre de whisky etiqueta blanca.

También el whisky de la Casa Vhaugan Jones es uno de los buenos y maduros whiskyes de más alta calidad que se fabrican en las destilerías de Escocia.

Retenido en las bodegas por espacio de algunos años, en barriles de roble de las de vino de Jerez,

envejece y adquiere el delicado bouquet y aroma tan estimado por los buenos aficionados.

GINEBRA INGLESA.—Es una bebida elaborada en Inglaterra a base de cebada y rectificada después con bayas de enebro y otros ingredientes, que le dan esa fragancia aromática tan característica.

Su aplicación en la confección de numerosos cocktails la hacen ser indispensable en todo Bar Americano. También tomada sola, con unas gotas de Angostura Bitters, resulta una bebida muy agradable.

CHERRY BRANDY.—Este licor, elaborado en Inglaterra a base de coñac y cerezas cultivadas en el Condado de Kent, es uno de los más famosos licores en todo el mundo por sus cualidades finas e incomparables.

ORANGE BITTERS.—Este es otro de los licores fabricados en Inglaterra de gran consumo en los Bares Americanos. Es elaborado con cortezas de naranjas valencianas, de las que toma sus finas y estimulantes cualidades tónicas. Unas gotas de Orange Bitters favorece grandemente las fórmulas de los cocktails.

RUSIA

En Rusia se fabrican infinitas variedades de bebidas características del país, de las que solamente indicaremos las más populares y de mayor consumo.

La bebida más popular en toda Rusia es el célebre aguardiente vodka, fuerte y muy seco. De los licores es el de mayor graduación alcohólica conocida.

La cerveza rusa llamada riwas es, como todas las cervezas, elaborada a base de cebada.

El prinche es una composición de vodka y yema de huevo, de gran consumo en la Rusia occidental.

En Odessa fabrican una especie de whisky a base de cebada, llamado polinnaia.

También fabrican con centeno un licor suave y dulce, al que denominan kwas.

Pero el característico licor ruso es el kummel, universalmente conocido como licor suave y aromático y muy agradable. Se elabora en varias regiones de Rusia a base de esencia de cominos y alcaravea. El más reputado de todos ellos es el elaborado por la gran destilería A. Wolfschmidt, de Riga.

BELGICA

En Bélgica los vinos que gozan del favor de la buena sociedad belga son los de Burdeos y Borgoña.

La costumbre en Bélgica entre las familias pudientes es tener en sus casas una pequeña bodega particular para obsequiar a sus amistades o celebrar días señalados, como bodas, aniversarios, etcétera.

Estas familias todos los años hacen sus compras de vino de las mejores marcas con objeto de embotellarlo y dejarlo envejecer por espacio de unos años en sus bodegas, ofreciendo, de esta suerte, a sus amistades siempre vinos que tienen de diez a doce años de vida.

De licores tienen como bebida característica un aguardiente de trigo llamado pecktet, de gran consumo y muy popularizado en la parte de Bélgica de habla francesa.

También se consume gran cantidad de ginebra y, en general, los licores más afamados de todos los países.

HOLANDA

La bebida característica de Holanda es la ginebra, que se obtiene por elaboración de cebada o centeno.

Su fabricación es muy semejante a la de la cerveza y whisky hasta después de la fermentación del líquido, el cual luego es rectificado varias veces con bayas de enebro, hasta que toma la fuerza alcohólica que se desea y el gusto característico que la distingue de las demás bebidas.

CHECOSLOVAQUIA

La bebida más corriente en Checoslovaquia es la cerveza, de la que goza de fama mundial la que se fabrica en la ciudad de Pilsen.

También se producen vinos de uva en algunas regiones, pero esta producción no es suficiente para el consumo, por lo que se importa en cantidad considerable del extranjero.

La bebida típica del país es la slivovice, obtenida por destilación del alcohol extraído de cirue-

las o cerezas, siendo las de más renombre las elaboradas en Moravia y Eslovaquia.

Aun cuando no es muy corriente el uso del aguardiente, son elaboradas algunas clases, entre ellas el llamado koralka, parecido al aguardiente español, y el koralka zitna, aguardiente de centeno.

También se fabrican licores finos como el kummel y kminka, suaves, especiales para señoras.

GRECIA

En Grecia gozan de gran reputación los vinos de Morei y el vino santo de la Isla de Santorín.

Como licor tiene el mastig, aguardiente muy semejante al ojén español.

También se beben los principales licores de Europa.

SUIZA

El consumo de vinos y licores en Suiza es de los universalmente conocidos, y de los que se elaboran y consumen en el país en gran cantidad los de Neuchâtel, Valais y Vaudi (en su mayor parte blancos).

De licores se elaboran el kirsch y la genciana, que tiene en el país gran aceptación.

Antes se consumía gran cantidad de absinthe, pero desde que la ley prohibió la fabricación de esta clase de aguardiente el consumo ha quedado desechado.

Hay otro licor muy popular en Suiza llamado kirschegeist, especie de aguardiente preparado con ciruelas silvestres. Los huesos machacados de las mismas que se le adicionan le hacen tener cierto sabor amargo.

También se produce en Suiza gran cantidad de cerveza, siendo ésta la bebida más popular y de mayor consumo en el país.

SUECIA

El licor nacional de Suecia es el llamado svensk-punch, hecho a base de cognac y huevos.

En Suecia, además, se fabrica una clase de aguardiente llamado brännvin, muy semejante a nuestro chinchón.

POLONIA

La bebida más popular en Polonia es la cerveza, tanto de marcas nacionales como extranjeras. Además de esta bebida se bebe en el país una especie de aguardiente de trigo de una graduación alcohólica de unos 45°. Estas son las dos bebidas más populares y accesibles a todas las clases sociales.

Pero la bebida que podemos considerar como característica de Polonia es el hidromiel.

También se beben toda clase de vinos extranjeros, particularmente franceses, españoles, húngaros e italianos.

NORUEGA

El aguardiente elaborado en este país, con gran aceptación, es el que lleva el nombre de pinkel, y está hecho a base de fécula de patata.

El licor suave y dulce del país es el llamado homeburg.

También se hace gran consumo de vinos franceses y españoles, particularmente de Jerez.

LITUANIA

La bebida popular de este país es una especie de aguardiente elaborado a base de jugo de cerezas, denominado wischnevaia.

HUNGRIA

En Hungría la bebida más popular es el vino. De las muchas clases que son elaboradas en el país merecen citarse el tokaj, excelente vino de mesa; el eger ermellek, villany y neszmely.

En las ciudades el consumo de cerveza es grande, toda de producción nacional. La más popular es la kôbanya, de Budapest.

TURQUIA

En Turquía se fabrica un licor a base de arroz, muy parecido al aguardiente español, que lleva por nombre arrat.

También el doucico es una bebida de gran con-

sumo en Turquía. Es similar al absinthe. Se bebe mezclada con agua y tiene un sabor muy parecido al kummel.

En vinos produce Turquía varias clases y de excelente calidad, como el gandie-macedonia y scio.

RUMANIA

Rumania es un país eminentemente agrícola y vinícola. Se producen en su suelo muchas y excelentes variedades de vino, entre las que se destacan ctmari, delaon, dragachini, mari y odobechli.

También elaboran una especie de cognac a base del jugo de las ciruelas silvestres, llamado rakia, que puede considerarse como la bebida más popular del país.

La cerveza nacional de Rumania lleva el nombre de pivo.

Con el nombre de jabukovacha fabrican una bebida, especie de sidra, muy parecida a la nuestra de Asturias.

BULGARIA

Bulgaria tiene como bebida popular su cognac de huevos, el cual es preparado con una especie de cognac del país, esencia de vainilla, esencia de flores de Bulgaria, azúcar y yemas de huevo.

R. ARGENTINA

En la República Argentina se produce toda clase de vinos en su extensa zona de viñedos de las provincias de Mendoza y San Juan y en los territorios de Río Negro y Neuquen.

También posee la Argentina grandes fábricas de cervezas, mereciendo destacarse de entre ellas la gigantesca de Quilmes, en la ciudad de su nombre.

En licores elaboran el exquisito anisado "Ocho Hermanos", de enorme difusión y consumo en toda la República.

Aparte del consumo de los productos naturales de su suelo, es la Argentina uno de los mejores clientes que tienen las bodegas europeas, siendo las de nuestro famoso Jerez de las más estimadas y preferidas.

MEJICO

En todos los Estados de la República mejicana se elaboran y consumen innumerables clases de bebidas, obtenidas todas ellas por destilación o mezcla de alcohol y jugos de las plantas y frutas características de este país.

En la meseta central de la República y comprendiendo terrenos del distrito forestal y de los Estados de Méjico, Hidalgo, Puebla Tlazcala, se elabora y consume una bebida llamada pulque, que se extrae del jugo de una planta llamada maguey, planta de la misma configuración de la que en España es conocida con el nombre de pita.

Sigue en importancia de fabricación y consumo el licor llamado tequilla, muy semejante al aguardiente español, que se extrae del agave mejicano. Se produce en gran escala en el Estado de Jalisco, debiendo su nombre al de la población donde principalmente se elabora.

Otro licor cuyo consumo y fabricación se extiende a varios Estados, principalmente a los de Oaxaca, Puebla Guerrero, Morales y San Luis de Potosí, es el mezcal, que se obtiene de magueyes especiales mediante el procedimiento de destilación.

En el Estado de Sonora se elabora el bacanora el cual se obtiene de la destilación del maguey.

Semejantes a este licor, pero fabricados con cañas de azúcar, son el que produce Chiapas con el nombre de comiteco, y Tabazco, Veracruz, Yucatán y Campeche, con el nombre de habanero.

En el Estado de Coahuila y a base de uva fermentada, se fabrica el vino de parras, en la ciudad del mismo nombre. Y en todo el país se producen toda clase de vinos.

En los Estados del Norte existe una palmera que se denomina Zotol y que da su nombre al aguardiente que las destilerías extraen de la savia de la misma.

Otras bebidas de consumo menos importantes, restringen a las localidades que las fabrica con la tuba y el colonche, productos ambos de la tunas, frutos de cierta clase de nopales (chumberas).

Con el jugo de naranjas se hacen vinos muy sabrosos en Atotonilco el Alto, Estado de Jalisco y en Coatepea, Estado de Veracruz.

Lo que pudiéramos llamar el cocktail de los indios mejicanos en la región occidental del país, es el cuaxtecomate, que se obtiene llenando con aguardiente y azúcar el fruto de dicho nombre (especie de calabacín), y de la mezcla con la carne del fruto resulta una bebida muy apetecida por los indígenas.

Con el fermento de la carne y las cáscaras de las pías se hacen bebidas refrescantes conocidas con el nombre de yepache y chincha.

CUBA

El ron es un licor de fuerte graduación alcohólica, conocidísimo en todas las partes del mundo.

Es obtenido por fermentación y destilación de productos azucarados procedentes de la fabricación del azúcar de caña.

Las destilerías más importantes que se dedican a la fabricación del ron son las de Bardinet y Compañía (Rhun Negrita), en Burdeos, y las establecidas en Jamaica por las Casas Bacardí y St. Jaime.

VENEZUELA

Uno de los amargos que no puede faltar en ningún Bar Americano de reputación es el amargo angostura, que tiene más de un siglo de existencia, y es elaborado en la ciudad de Bolivia-Venezuela, por los sucesores del inventor y fundador de la Casa, Dr. J. G. Siegert.

Este amargo, por sus peculiares excelencias, se emplea en la confección de numerosos cocktails y otras bebidas compuestas; pero donde su gusto es más indicado, es juntamente con el vermouth, como un complemento de éste.

También en Venezuela se elabora una exquisita crema de cacao, a base de cacao, vainilla y canela. Este licor es suave, fino y de pequeña graduación alcohólica; es el más indicado para señoras.

PERU

En el Perú se bebe la chicha, que es una bebida parecida al pulque mejicano, más clarificada y más limpia. En la China se distinguen tres calidades: chicha de Jora, elaborada con maíz corriente; chicha morada, elaborada con maíz morado, y chicha corriente, que es blanca y lechosa, elaborada con garbanzos. A las tres calidades se las endulza con azúcar quemada.

La chicha de Jora, cuando está poco azucarada, tiene un sabor parecido a la sidra asturiana.

La chicha morada no es muy apropiada para combinaciones ni mezclas; la de Jora y Chiche, mezcladas mitad y mitad, recibe el nombre de chicha cabeceada, y es muy estimada y preferida.

En aguardientes elaboran el denominado pisco, de una uva muy parecida a nuestro moscatel.

Toma su nombre del Puerto del Pisco, que está situado a una noche de navegación del sur del Callao.

CHILE

El consumo de bebidas en este país es el común a cualquier nación europea. Vinos de Jerez, Oporto, Burdeos, Champagne y licores de todos los que se producen de las marcas más afamadas.

Sin embargo, en algunas regiones del país elaboran una bebida a base de arroz a la que dan el nombre de huarazo.

TRIPOLI

Trípoli es una colonia de Italia; por tanto, todas cuantas bebidas se consumen en el país son productos italianos. No obstante, ellos elaboran y consumen grandemente una bebida hecha con el jugo de los dátiles, a la que le dan el nombre de lagbi.

EGIPTO

En Egipto, en la parte que yo conozco de El Cairo, Alejandría y Luxor, se beben vinos y licores de las principales bodegas de Europa, singularmente de las de España y Francia.

También tienen sus bebidas características (aun cuando su religión prohibe el uso del alcohol); entre ellas puede citarse el araqui, delicioso licor obtenido con el jugo de los dátiles.

TRANSVAAL

El Transvaal es uno de los Estados que forman el Imperio inglés, y tiene las mismas costumbres que la Metrópoli, por tanto, el consumo de vinos y licores es semejante al de Inglaterra (whisky y ginebra).

No obstante, tiene como bebidas características el licor llamado van de kan, elaborado a base de plantas aromáticas, muy parecido al benedictino.

Los naturales del país, mejor dicho, los verdaderos indígenas, también tienen su bebida favorita, que es una especie de cerveza fabricada con mijo, a la que dan el nombre de pombe.

PERSIA

Persia tiene como licor suave, de sabor muy agradable y aromatizado con alcaravea, raíz de angélica y corteza de naranja, al allasch. Este mismo licor

es a veces cristalizado agregándole cierta cantidad de azúcar, cuya especie es muy estimada.

Con el jugo de la batata elaboran una bebida muy popular en el país, a la que llaman cachiry.

De las varias clases de vinos que se producen, los más estimados son el schiras y el ispahan.

INDIA

En el Indostán fabrican con el jugo de la palmera un vino de gran consumo en el país, que se llama sinday.

También tienen una especie de cerveza, de la que hacen gran consumo, con la denominación de loma.

El huarapo es el aguardiente que se bebe por las clases populares, elaborado con la caña de azúcar, de tipo seco fuerte, parecido a nuestro cazalla.

CHINA

Las principales clases de bebidas que se elaboran en China son todas ellas alcohólicas y tiene el arroz como elemento principal.

El sac-chiu es una bebida elaborada con arroz, especie de aguardiente, fuerte y de color blanco.

Lipun, bebida elaborada con maíz fermentado, da gusto parecido a nuestro vino de Jerez.

Kao-liau es otra de las bebidas a base de arroz, también fuerte y de color blanco.

Pa-me-kue (rosa blanca), bebida fina y fuerte, también, como la anterior, de arroz y color blanco.

Shochu. Esta bebida es fabricada con la patata fermentada. Tiene el color blanco y amarillento.

JAPON

Las bebidas características del Japón son todas ellas, como en la China, elaboradas a base de arroz.

La llamada mirin es un arroz fermentado con azúcar, de color blanco y amarillento y sabor muy agradable, parecido a nuestro vino de Málaga.

El sake es otra clase de bebida, especie de cerveza, también obtenida del arroz.

ISLAS HAWAY

Los naturales de estas islas fabrican con la raíz de la planta de la pimienta un licor fuerte, seco y picante, de mucho consumo entre ellos, con el nombre de kava.

También tienen otra bebida más suave, especie de nuestra cerveza, elaborada a base de cereales, que es la más popular en el país, y la denominan katwa.

COCKTAILS

COCKTAILS

ABSINTHE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
8 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de anisete.
1/2 copita de las en que se bebe el vino de Jerez de agua filtrada.
1/2 copita de las en que se bebe el vino de Jerez de absinthe.

Agréguese una cucharada de las de café de jugo de limón y agítese muy bien.

Sírvase en copa de cocktail.

ABSINTHE CHANTARELLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de absinthe.
1 — de anisete.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ADAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de naranja.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas gotas de anisete.

Termínese de llenar la copa de absinthe.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AFTER-DINER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 *copita de crema de cacao.*
1/2 — *de kirsch.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ADONIS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 *de copita de Jerez.*
2/3 — *de vermut italiano.*

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

AGUIRRE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de benedictino.
1 cucharada de las de café de byrrh.
3/4 de copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ALABANZA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
— de curaçao.
Jugo de medio limón.
1 copita de coñac.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de naranja.

ALASKA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de chartreusse amarillo.
2/3 de gin.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

ALBARRAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 u 8 gotas de curaçao rojo.
4 ó 6 gotas de Angostura bitters.
1 copita de dry gin Gordon.

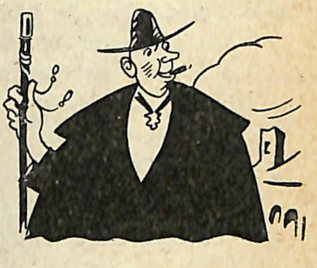
Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón exprimida.

ALCALDE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de vermut italiano (Cinzano).
3/4 partes de ginebra holandesa.

Agítese y sírvase muy frío en copa de cocktail.



ALFONSITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de vermut Noilly
1/2 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

ALDO'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Marsala.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón.

ALEJANDRIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 *vasito de benedictino.*
3/4 — *de whisky.*

Exprímase una corteza de naranja.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ALEXANDRE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de leche fresca.
1/2 *vasito de crema de cacao.*
1/2 — *de coñac.*

Agítese y pásese a copa de cocktail.

ALIADOS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/4 parte de dry gin inglés.
1/4 — de vermut francés.
1/4 — — italiano.
1/4 — de Oporto.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

ALMEJAS-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

Jugo de medio limón.
1/2 copita de salsa Perrins.
1 cucharada pequeña de salsa de tomate Ketchup.
4 almejas frescas.

Floréese con cayena y pimienta molida.

ALOS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
2 cucharadas de las de café de gin gordon (Gordon).
1 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, sin añadirle nada.

AL PAIRO-COCKTAIL (dulce)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de leche natural.*
1/2 — *de crema de cacao.*
Unas gotas de granadina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail polvoreándole de canela.

ALTIVO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de anisete.
1/2 *vasito de vodka.*
1/2 — *de vermut.*
6 u 8 gotas de Orange bitters.

Agítese y pásese a copa de cocktail con una corteza de limón.

AMADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
Unas — de amer-Picon.
Una copita de ginebra inglesa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AMAT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de cerezas.
1/2 copita de kirsch.
1/2 — de vodka.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

AMBROSIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1/3 de marrasquino.
1/3 de chartreuse amarillo.
1/3 de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino de Jerez.

AMERICAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copa de whisky.
1/2 — de vermut Noilly Prats.
Unas gotas de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AMERICAN-LEGION-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de kirsch.
6 u 8 — de crema Cassis.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/4 de copita de marrasquino.
1/4 — de crema Ivette.
1/4 — de benedictino.
1/4 — de leche.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL DREAM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 de copita de marrasquino.
1/3 — de crema Ivette.
1/3 — de leche.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

ANGEL KISS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
2/3 de copita de benedictino.
2/3 — de leche.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ANTILLANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de agua de azahar.
1/3 de vasito de vermut francés.
1/3 — — italiano.
1/3 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ANSELMI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de vino de Madera.
1/4 de vasito de vermut Noilly Prat.
1/4 de vasito de bitter Secrestat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una rodaja de limón.

APARICIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 parte de buen coñac.
3/4 partes de benedictino.

Bátase bien en la cocktelera y sírvase en copa de las de vino de Jerez, hasta su tercera parte, terminándola de llenar de nata fresca.

APERITIVO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de aperitivo Rossi.
1/2 — de gin Booth's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

APPLEJACK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1 copita de Apple brandy.

Exprímase la cáscara de una naranja y sírvase, muy frío, en copa de cocktail, añadiendo una aceituna.

APRICOT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
Unas gotas de jarabe de granadina.
½ copita de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ARAGON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de absinthe.
½ copita de Dubonnet.
½ — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ARENAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de gin inglesa.
1 cucharada de las de café de chartreuse amarillo.
1 vasito de vermut Carpano amargo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail. Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío.

ARGENTINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura bitters.
1/2 copita de Pineral.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ARGEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de Orange bitters.
1 cucharada pequeña de jarabe de grosella.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

ARRAZOLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de chartreuse.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ARRARAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Angostura bitters.
3/4 de copita de gin Gordon.
Una cucharada de las de café de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ASTANGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1 vasito de vino de Jerez.

Agítese y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de la vida de Danzing.

ARROYO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
Unas gotas de curaçao rojo.
1/2 copita de coñac Hennessy.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

AURORITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de Gran Marnier.
1/2 cucharada pequeña de Jerez.
1/2 cucharada pequeña de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

AUSTIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas — de Kirsch.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una corteza de limón.

Este cocktail está dedicado a mis distinguidos y buenos amigos don Mariano Medina y D. Rafael Gutiérrez del Río en la fecha memorable del día 27 de abril de 1930.

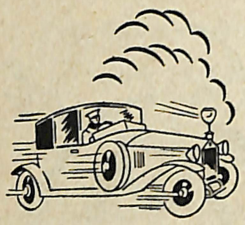
AUTO-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de vermut Noilly Prats.
1/4 de copita de dry gin.
1/4 — de whisky Caballo Blanco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AUTOMOVIL-COCKTAIL



Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
Unas hojas de menta fresca rociadas de jugo de limón.
1 vasito de ginebra.

Termínese de llenar el vaso de zarzaparrilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

AVIACION-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de absinthe.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
1/3 de copita de jugo de limón.
3/4 — de apple Jack.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

AYALA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso:

4 ó 6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.

Llénese el vaso de champagne.

Remuévase, con cuidado, con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

BABOR-COCKTAIL (rojo)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
3/4 de copita de gin Gordon.
Unas gotas de kirsch.
1 cucharada pequeña de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BACARDI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón, y el resto de ron Bacardí.

Sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

BALFOUR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de kirsch.
1/2 — de cointreau.
Jugo de media naranja.

Agítese y pásese a copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón y una cereza.

BAMBARA-CINZANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de kirsch.
4 ó 6 — de marrasquino.
4 ó 6 — de anisete.
1/2 vasito de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

BAMBU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BANDEIRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de cointreau.
Jugo de media naranja.
1 copita de vino de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de vino.

BAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de amer-Picon.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BARLOVENTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de un cuarto de limón.
1/2 copita de ron Bacardí.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de cointreau.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una aceituna.

BARTKLAY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 copita de white Label.
1/2 — de agua natural.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BEAUTY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1 clara de huevo.
Unas gotas de absinthe.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
1/2 copita de dry gin.
1/4 de copita de vermut Cinzano.
1/4 — — Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BERENGUER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2/4 de copita de Old Tom gin.
10 gotas de Angostura bitters.
10 — de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BESO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo fresco.
Una cucharada de azúcar.
Una copita de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de Hignballs, terminándole de llenar de agua de seltz.

BIJOU-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
1/3 *de copita de gin Vaughan-Jonnes.*
1/3 — *de vermut italiano.*
1/3 — *de chartreuse amarillo.*

Sírvase en copa de cocktail y agréguese una guinda.

BIRD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
2/3 *de copita de curaçao.*
1/3 — *de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BISHOP-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
3/4 *de copita de ron.*
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — *de vino de Jerez.*
Unas gotas de jugo de limón.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BIYON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
6 — de cointreau.
6 — de chartreuse verde.
4 ó 6 — de granadina.
1/2 copita de Sloe gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón y una fresa.

BLACK-BOTTOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de absinthe.
6 — de bitters.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BLACK-THORNE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de absinthe.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de whisky.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y pásese a copa de cocktail.

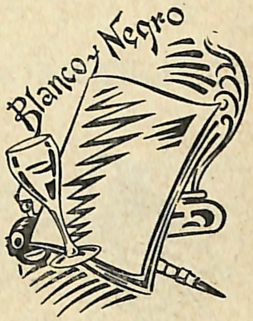
BLANCO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
2 cucharadas de las de café de Marie Brizard.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

BLANCO Y NEGRO COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de vermut italiano.
2/3 de Sloe gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BLANQUITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
Jugo de media naranja.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — — italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

BLASON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
10 gotas de jarabe de fresas.
10 — de Orange bitters.
1/2 copita de Porto blanco.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOHEMIO-COCKTAIL

Agítese y sírvase en copa

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de anisete.
1 copita de leche.
La clara de un huevo.
1 vasito de dry gin.

Prepárese en cocktelera: de vino.

BOLAÑOS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Dubonnet.
2/3 de copita de gin.
1/3 — de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOMBOO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de curaçao.
Unas gotas de mandarina bitters.
1 copita de vermut italiano.
1 — de jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BOMBAY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — de jarabe de goma.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BOSCH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao rojo.
6 u 8 — de Cherry brandy.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut Carpano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOSTON-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
1 copa de zarzaparrilla.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, terminándole de llenar de Ginger-Ale.

BRASIL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 gotas de absinthe.
1/2 *vasito de vermut Cinzano.*
1/2 — *de vino de Jerez.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de limón y una cereza.

BRAIN-DUSTER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de coñac.*
1/3 — *de Dubonnet.*
1/3 — *de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BRANDY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura bitters.
8 — de curaçao.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

BRILLANTINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de absinthe.
6 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de vermut francés.
1/2 — de Jerez.

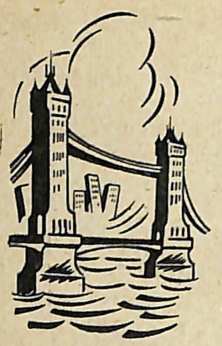
Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

BROCHE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de Apricot brandy.
Unas gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BROOKLYN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de amer-Picon.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 *copita de vermut.*
1/2 — *de whisky.*

Agítese y sírvase muy frío en copa de cocktail.

BRONS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/3 *de copita de gin.*
1/3 — *de vermut italiano.*
1/3 — — *francés.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de naranja.

BROWN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jugo de limón.
1/2 *vasito de crema de cacao.*
1/2 — *de amer-Picon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

BUERO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de benedictino.
1/2 *copita de gin Vaughan Jones.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BYRRH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

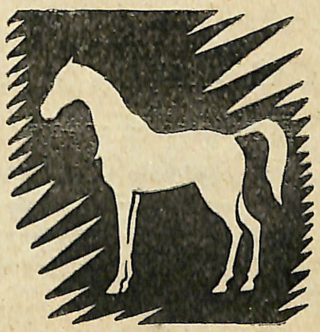
Unos pedacitos de hielo picado.
1/4 *de copita de vermut.*
1/4 — *de whisky.*
1/2 *copita de byrrh.*

Agítese y sírvase con una guinda.

CABALLO BLANCO-COCKTAIL (especial)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de los de jerez de de whisky Caballo Blanco.
1 vasito de los de jerez de vermut.



Agítese y sírvase en vaso de whisky, con una guinda y una corteza de limón.

CALAMANDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de crema de cacao.
1 cucharada de las de café de amer-Picon.
3/4 de copita de vermut italiano.
1/3 — de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CANADIAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 de copita de whisky Canadian Club.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
1 — de las de café de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CANGREJO-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

1/2 copita de salsa inglesa.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
8 ó 10 gotas de vinagre.
3 colitas de cangregos cocidos.

Floréese con un poquito de sal, cayena y pimienta molida.

CAPRICHITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas gotas de curaçao.
1 cucharada pequeña de jugo de naranja.
1/2 vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

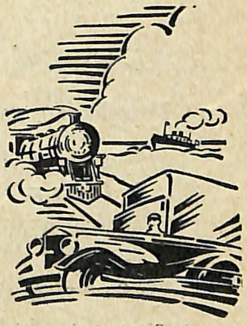
CAPTAIN MARROQUIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Una cucharada de las de café de amer-Picon.
1/2 copita de dry gin Gordon.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de curaçao rojo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja exprimida.

CARCO-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de Grand Marnier.
3/4 de copita de vermut italiano.
1/4 — de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CARLEVARIS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media mandarina.
Unas gotas de curaçao rojo.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CARLTON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Fernet Branca.
1/2 *copita de vermut francés.*
1/2 — — *italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

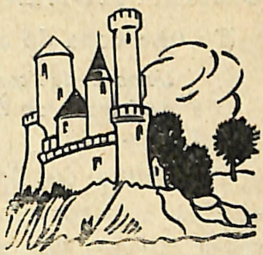
CARONDELET-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 *de copita de gin Gordon.*
1/2 *copita de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, simplemente sin añadir nada.

CASTILLO OLIVARES-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas gotas de ginebra inglesa.
1 copita de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CARRANQUE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de bitters Secrestat.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — de kummel.
1/3 — de coñac Garvey.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHAMBERLAIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos hielo picado.
1 cucharada pequeña abtsinthe.
2 cucharadas pequeñas de jarabe de granadina.
1/2 vasito de los de jerez de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHAMPAGNE-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier.
1 — — de curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja. Sírvase con pajas.

CHANTILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/4 de copita de vermut francés.
1/4 — — Torino.
1/4 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en un gran vaso, terminándolo de llenar de agua de seltz muy fría.

CHARLOT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1 cucharada de las de café de jugo de piña.
1/4 de copita de ron Bacardí.
1/4 — de vermut.
1/4 — de ginebra inglesa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de champagne.

CHATEAU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ron Bacardí.
1/2 — de ron Negrita.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHESKY'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de anisete.
1 vasito de los de jerez de whisky.
1 — — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón y una cereza.

CHICAGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 vasito de los de jerez de Gordon gin.
1/2 — de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de naranja.

CHICOTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de Grand Marnier.
1/4 *de copita de vermut francés.*
1/4 de copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.

CHINITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHIRIMOYA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
El jugo de una chirimoya.
1/2 *copita de las de licor de crema de cacao.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CHINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de Angostura bitters.
4 — *de marrasquino.*
4 — *de curaçao.*
2 cucharadas de las de café de jugo de mandarina.

Termínese de llenar de ron Jamaica.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

CHOCOLATE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo fresco.
1 vasito de crema de cacao.
1/2 — *de vino de Oporto rojo.*

Agítese y pásese a vaso de Flip, salpicándole de nuez moscada rallada. Póngase pajas.

CINZANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de coñac.
10 — de Grand Marnier.
1 copita de vermut Cinzano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CHOPERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de gin Gordon.*
1/3 — *vermut francés.*
1/3 — *de benedictino.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CLAIR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de whisky Canadian Club.*
1/4 *de copita de jugo de naranja.*
1/4 — *de anisete Marie Brizard.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CLASICA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
1/2 *copita de crema de cacao.*
1/2 — *de manzanilla Clásica.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CLOVER-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 copita de jarabe de frambuesa.
1 — de gin.
Un poco de clara de huevo.

Agítese y sírvase en vaso mediano, añadiendo un poco de agua de seltz y unas gotas de vainilla. Sírvanse pajas.

CLOVER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Orange bitters.
1 cucharada pequeña de jarabe de fresas.
1 — — de chartreuse.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

CLOVES-LEAF-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jarabe de granadina.
Un poco de clara de huevo.
1 vasito de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con pajas.

CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
8 gotas de granadina, y el resto hasta llenar la copa, de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

COAXAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Cherry brandy.
10 gotas de Orange bitters.
Un poco de clara de huevo.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Sírvanse pajas.

COAXAN-HEN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
La yema de un huevo.
1 vasito de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de vino. Sírvanse pajas.

COELLO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
2 cucharadas de las de café de gin Gordon.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, teniendo especial cuidado de poner previamente una corteza de limón.

COFFEE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
4 ó 6 gotas de noyau.
8 gotas de curaçao.
1/2 vasito de coñac.
1 — de vino de Oporto.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Floréese con nuez moscada rallada y pónganse pajas.

COIMBRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
6 u 8 gotas de melocotón bitters.
1/2 vasito de marsala.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

COIN-MALAGA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de café de jarabe de cerezas.
6 u 8 gotas de marrasquino.
6 u 8 — de anisete.
1/2 vasito de vino de Málaga.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

COINTREAU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 copita de cointreau.
1/2 vasito de los de vino de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

COLAMORE-COCKTAIL

En un vaso de los de jerez llénese de hielo machacado. Una cucharada pequeña de pippermint, el resto, hasta llenar el vaso, de crema de cacao.

Sírvase con pajas.

COLONIAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 copita de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo unos pedacitos de fruta picada.

COLORADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
6 u 8 — de crema de cassis.
1/2 copita de gin bols.
1/2 — de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CONDE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de kirsch.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas vermut italiano.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CONSOME-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 yema de huevo fresco.
1 copa de consomé frío.
1 — de jerez viejo.

Agítese muy bien y sívase en copa de vino.

CONSTANTINOPLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 *copita de Grand Marnier Gordon rojo.*
1/2 *copita de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CORA'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de noyau.
1 vasito de gin.
1 — de vermut Cora.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

CORAZON DE INDIO COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de jarabe de piña.
1/2 copita de gin.
1/2 — de kirsch.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

CORONACION-COCKTAIL

Prepárese en un vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
8 gotas de pippermint.
8 — de curaçao.
1/2 copita de coñac.

Sírvase en copa de cocktail.

CORTAZAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de Cherry brandy.
1/2 copita de gin.
1/2 — de byrrh.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

CRESPI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
2 cucharadas de las de café de gin Gordon.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, simplemente, sin añadir nada.

CRIOLLO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/3 de copita de absinthe.
2/3 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CROW-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 copita de menta.
1/2 — de amer-Picon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CUBANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
El jugo de medio limón.
1/3 *de gin.*
1/3 *de coñac.*
1/3 *de Apricot brandy.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

CUCHARILLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Jugo de media naranja.
1/2 *copita de whisky Canadian Club.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CORROCHANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier.
El jugo de media naranja.
1/4 *de copita de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CURAÇAO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de vermut.
1 cucharada de coñac.
1 copita de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

CUSENIER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 vasito de naranja.
1 — de coñac.
8 ó 10 gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

DAIQUIRI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
3/4 de copita de ron Bacardí.

Agítese y sírvase en copa de cocktail. Este cocktail, en la Habana, suelen poner una cucharada de granadina y servirlo en vaso grande, terminándole de llenar de sifón.

DAUVILLE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de menta.*

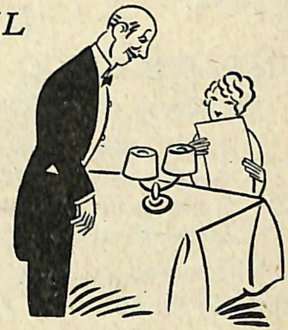
Sírvase muy frío en copa de cocktail, con unas hojitas de menta fresca.

DE JUANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas marrasquino.
1/2 *copita de gin Gordon.*
1/2 — *de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DELGADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de crema de cacao.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DERBY-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
6 — de curaçao.
8 — de marrasquino.

Termínese de llenar la copa de brandy.

Sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

DIPLOMATICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de marrasquino.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — — italiano.

Sírvase en copa de cocktail y añádasele una corteza de limón.

DEVIL'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de anisete.
1 copita de pippermint.
1 — de Old brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con un poquito de cayena inglesa y una corteza de limón.

DOCTOR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
El jugo de media naranja.
¼ copita de dry gin.

Agítese todo muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DIRECTORIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier.
1 copita de jerez.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

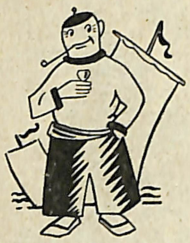
DON VECENTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de coñac.
1 — de white Label.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

DONOSTIARRA-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de crema de menta.
1/2 — de gin Gordon.
1 cucharada de jugo de limón.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DREADNOUGHT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/3 de vasito de kummel.
1/3 — de coñac.
1/3 — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

DOS EN UNO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de Angostura.
1/4 de vasito de whisky.
1/4 — de coñac.
1/4 — de vermut.
1/4 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con dos guindas.

DOUGLAS-FAIRBANKS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
La clara de un huevo.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
1/2 copita de Apricot brandy.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DUBONNET-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DUBONNET-DIRECTORISTA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
10 gotas de absinthe.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

EL REY DE LOS COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de absinthe.
1 cucharada pequeña de vermut francés.
1 copita de las de licor de gin.
1 vasito de vermut Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, que tenga los bordes azucarados y con jugo de limón. Añádase una guinda.

DUQUESA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de anisete.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de absinthe.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

ESPAÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de curaçao.
1 cucharada grande de radio.

Termínese de llenar la copa de solera. Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallada.

ESFINGE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 corteza de limón.
2/3 de copita de dry gin.
1/6 — de vermut italiano.
1/6 — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

EL GRAN DUQUE-COCKTAIL

Prepárese en copa de Champagne:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Fockink.
— de Grand Marnier.

Termínese de llenar la copa de campagne Moet et Chandon Brut Imperial.

ELADIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
— de ajenjo.
1 copita de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.

ENRIQUILLO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de chartreuse amarillo.
— de curaçao rojo.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con cuidado de servirlo muy frío.

ESTRIBOR-COCKTAIL (verde)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de whisky.
1/2 — de agua natural.
1 cucharada de las de café de pipermint.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ESTAMPA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura bitters.
1/3 de copita de vermut Martini Rossi.
1/3 de copita de coñac Fundador.
1/3 de copita de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

EMPERADOR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
2 yemas de huevo.

Agítese bien y añádase,

1 vasito de los de licor de vodka.
1 taza de café negro frío.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso grande.

ENA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de whisky Label.*
1/2 — *de vermut italiano.*
1 cucharada de Grand Marnier.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar de agua de seltz y añadiendo dos guindas.

EXPLOSIVO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

6 gotas de curaçao.
1/2 *copita de absinthe.*
1/4 *de copita de cazalla.*
1/4 — *de ron.*

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

ESTRELLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picados.
Unas gotas de Orange bitters.
1 corteza de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de apple Jack.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

EXEM'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de fresas.
10 gotas de absinthe.
1 vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en vaso de jerez, con unas fresas. Sírvanse pajas.

EXTRA-DRY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de vodka.
1 — — de curaçao.
El jugo de un limón.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de Noilly Prat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

EVA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 *copita de vermut.*
1/2 — *de whisky Caballo Blanco*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FAISAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 *copita de coñac.*
1/4 *de copita de dry gin.*
1/4 — *de vermut.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FANTASIA JEREZANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de benedictino.
6 u 8 — de Angostura.
1/2 *vasito de vino de Jerez.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FANTASIA MARRASQUINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de marrasquino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FANTASIA OPORTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de vino de Oporto rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

FANTASIA VERMUT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza y una corteza de limón.

FASCISTA-COCKTAIL

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
8 ó 10 gotas de Apricot brandy.
Unas gotas de Angostura.
1 copita de whisky escocés.

Sírvase en la misma copa, acompañado de agua de seltz.

FI-FI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 vasito de crema de cassis.
1/2 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

FERNANDO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de birrh violeta.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

FIGULS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
1/3 de copita de Grand Marnier cordón rojo.
3/4 de copita de jerez seco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

FITZSIMMONS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de crema de fresas.
1/2 — de coñac.
1/2 copita de las de licor de vino blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo dos o tres fresas.

FLORIDA-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de piña.
El jugo de una naranja.
/2 copita de agua de seltz.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

FORCE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de cointreau.
1/2 *copita de dry gin.*
1/2 — *de whisky.*

Sírvase, muy frío, en copa de cocktail.

FOX-COCKTAIL

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de naranja.
Unas gotas de Grand Marnier.
1/2 *copita de vermut Cinzano.*
1/2 — *de gin Old Tom.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FRAIMAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 *vasito de los de jerez de coñac.*
1 cucharada de las de café de brou-de-noix.
1 — de horchata.
10 gotas de marrasquino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

FRANCO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FULL-SPEED-COCKTAIL (muy fuerte)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de ron Bacardí.
1 cucharada de las de café de Pernod de 67°.

Téngase especial cuidado con este cocktail, que hay que servirlo muy frío.

FUENTE QUINTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de azúcar molida.
1/2 copita de gin holandesa.

Bátase muy bien este cocktail, hasta cansarse la muñeca, pues es necesario que esté bien batido.

GALVAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 *copita de vermut Carpano amargo*
1/2 — *de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

GAMBOITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de curaçao rojo.
1/2 *copita de vermut Carpano.*
1/2 — *de jerez seco.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

GAMBRINUS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1/2 *copita de vermut italiano.*
1/2 — *de ginebra holandesa.*

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

GARVEY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de cointreau.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 *vasito de coñac V. O. S. de Garvey.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GARRIDO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Una cáscara de naranja.
1/3 *de copita de dry gin.*
2/3 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GASSMANN'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/3 *de vasito de los de jerez de gin.*
2/3 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

GENTLEMAN'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 copita de whisky.
1/2 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

GIBSON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de goma.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

GIL DE ESCALANTE-COCKTAIL

En una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier-Gordon Rouge.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza de limón y otra de naranja.

GIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 — de Angostura.
2 — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole un pedazo de limón.

GIRAND'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de jarabe mandarina licor.
1/3 de vasito de gin.
1/3 — de kirsch.
1/3 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

GLAN-EYE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de absinthe.
1/2 — de pipermint.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

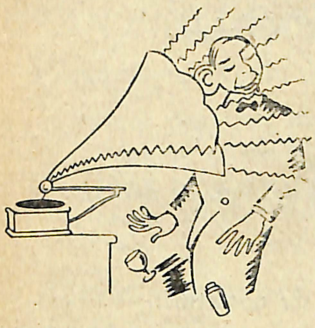
GOLF-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 copita de vermut.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GONDOL-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de gin.

Agítese y sírvase en vaso mediano, en el que hayan puesto dos o tres ostras frescas.

GOYA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de marrasquino.
El jugo de media naranja.
1 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN BENEDICTINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de marrasquino.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de los de jerez de benedictino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN BRETAÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de Kirschwasser.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN KUMMEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 vasito de kummel.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAND MARNIER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de marrasquino.
1 copita de Grand Marnier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN PEÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de curaçao.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN RON-COCKTAIL

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de curaçao.
1 vasito de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.
corteza de limón.

GRAN VAINILLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
½ vasito de los de jerez de crema de vainilla.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRAN VIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de jarabe de goma.
½ vasito de los de jerez de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

GUELL CHAMPAGNE-COCKTAIL

Empáñese una copa de champagne de Angostura bitters y después se la agrega 3 ó 4 pedacitos de hielo y 4 gotas de curaçao rojo. Se termina de llenar la copa de champagne extra dry, añadiendo una corteza de naranja y otra de limón, ambas exprimidas.

GUERNESEY-COCKTAIL

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 corteza de limón.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de curaçao.

El resto, de cerveza de jengibre. Remuévase y sírvase acompañado de unas pajas.

GUINDARLECHE COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

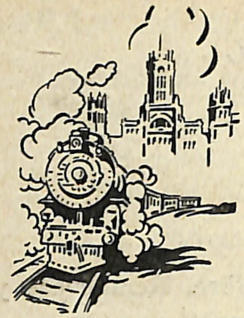
Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de ginebra inglesa.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda, una corteza de limón y otra de naranja.

HENRI-ESCOBAR-COCKTAIL

Prepárese un vaso de cocktail, seis u ocho pedacitos de hielo, una cucharada, de café, de benedictino, diez gotas de curaçao, media copita de dry gin y media copita de vermut italiano.

Sírvase, con una guinda, en vaso de cocktail.



HERNAEZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
El jugo de media mandarina.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

HAIGAND HAIG'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de Angostura.
6 u 8 — de Orange bitters.
1 copita de las de licor de whisky.
Haig and Haig.
1 copita de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

HEVIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de gin Grand Captain.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

HOLANDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao Bols.
1/2 vasito de Cherry brandy.
1/2 vasito de Oporto rojo.

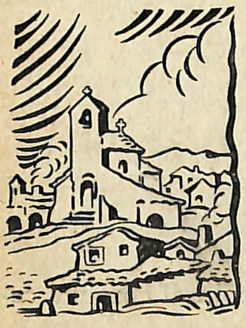
Agítese y sírvase en copa de cocktail; póngase una guinda.

HILO DE HIERRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de jarabe de grosella.
6 u 8 — — de granadina.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de whisky.

Agítese y sírvase en vaso de vino con una cereza.



HUEVA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de crema de Cassis.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IDEAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de jugo de naranja.
1/3 *de copita de vermut italiano.*
1/3 — — *francés.*
1/3 — *de ginebra Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

INCKA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe de naranja.
1/2 *vasito de Cherry brandy.*
1/2 — *de gin.*
1/2 — *de vermut.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

INDIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de curaçao.
4 ó 6 — de marrasquino.
6 u 8 — de Angostura.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza y una corteza de limón.

INTERNACIONAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de plátanos.
6 u 8 gotas de gin.
1/2 *vasito de Fine Champagne.*
1/2 — *de chartreuse.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

ITALIANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de vermut.*
1/4 *de copita de granadina.*
1/4 — *de Fernet branca.*

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

INFANTA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Grand Marnier.
1/2 *copita de Oporto Bandeira.*
1/2 — *de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IDEAL ROOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de ginebra.*
2/3 — *de Apricot brandy.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IRIS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
Una cucharada pequeña de azúcar.
2/3 *de copita de dry gin.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo unas hojitas de hierbabuena.

IZQUIERDO DURAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de Grand Marnier.
1/2 *copita de ron.*
1/2 — *de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

IRUN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/4 *de copita de ron.*
1/4 — *de cazalla.*
1/4 — *de coñac.*
1/4 — *de dry gin.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ISABEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
1/2 *copita de granadina.*
1/2 — *de crema de cassis.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

J. G. G.-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

JACK ROSE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.
2/3 de copita de Aple Jack.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JAPONESA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas grandes de jarabe de azúcar.
2 cucharadas grandes de horchata.
El jugo de una naranja.
1/2 copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua, terminándola de llenar con soda muy fría.

JEREZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/4 de copita de vermut italiano.
3/4 — de jerez seco.
10 gotas de curaçao.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

JERSEY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
Una cucharada de jarabe de goma.
1 copita de Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JOCKEY-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1 copita de dry gin.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

JOHN-DEWAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Angostura.
5 — de curaçao.

El resto, hasta llenar la copa, de whisky white Label.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

JOHNTON OLD FASHION-COCKTAIL

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
Un terrón de azúcar.
Unas gotas de Angostura Fockink.
Unas gotas de Grand Marnier-Gordon rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JUANITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de chartreuse.
1/3 *de copita de Carpano amargo.*
1/3 — *de gin Gordon.*
1/3 — *de coñac.*

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

JUDGE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado, unos trocitos.
3/4 *de copita de whisky.*
1/4 — *de Apricot brandy.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KLONDYKE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
3 ó 4 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de los de jerez de sidra.
1/2 — — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

KESSLER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Grand Marnier.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de coñac Otard Dupuy V. O.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KIRIKI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1/2 copita de coñac Osborne.
1/2 — de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KRONE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de kirsch.
1/2 copita de coñac Insuperable.
1/2 — de Oporto Bandeira.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

KNICKERBOKER-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
4 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
1 rodaja fina de naranja.
4 cucharadas de las de café de jarabe de frambuesa.
1 cucharada grande de hielo picado.
2 copitas de ron Santa Cruz.

Remuévase muy bien y sírvase en el mismo vaso que se ha preparado.

KOLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
6 u 8 gotas de genciana.
1/2 cucharada de las de café de jugo de limón.
1/2 — — de jarabe de goma.
1/2 vasito de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LA DAMA JOHNSTON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1 — — de curaçao rojo.
1 — — de granadina.
1/2 copita de Courvisier.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LAFIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
Unas — de benedictino.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de coñac.

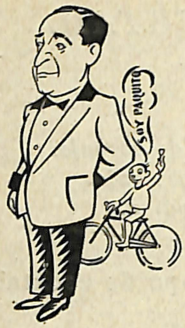
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

LA PRIMAVERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura Fockink.
1/3 de copita de Gordon dry gin.
1/3 — de ron St. James.
1/3 — de anisette Marie Brizard.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



LAIMIEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 copita de kirsch.
1 — de crema de Noyau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

LANGOSTINOS-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

½ copita de salsa inglesa.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
8 ó 10 gotas de vinagre.
2 colas de langostinos a pedacitos.

Floréese con un poquito de paprika, cayena y pimienta molida.

LANDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Fernet Branca.
Unas gotas de curaçao.
½ copita de Amer Picon.
½ — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LANUZA-COCKTAIL

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa de champagne. Añádase una rodaja de naranja y otra de limón.

LATIN-COCKTAIL (Cocktail latino)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de absinthe.
1/2 copita de las de licor de marrasquino.
1/2 vasito de jerez.
1/2 copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LAUREADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
6 u 8 gotas de licor Noyau.
1/4 parte de vermut italiano.
1/4 — de — francés.
1/4 — de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LAVANDIERE-COCKTAIL

Prepárese en vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
3/4 *de copita de gin.*
1/3 — *de vermut Carpano amargo.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LAWS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 huevo fresco.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de Oporto rojo.
1 — *de coñac.*

Agítese todo muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de agua, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

LE BOEUF'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 *copita de Gordon dry gin.*
1/4 *de copita de dry gin Naltet.*
1/4 — *de curaçao blanco Fockink.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE FANDANGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de Izarra amarillo.*
1/3 — *de Gordon dry gin.*
1/3 — *vodka.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE JUNGLE'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de Gordon dry gin.*
1/3 — *de vermut francés.*
1/3 — *de jerez.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE LUCIEN GAUDIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
3/6 *de copita de Gordon dry gin.*
1/6 — *de bitter Campari.*
1/6 — *de cointreau.*
1/6 — *de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE PACIFIC-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
2/4 *de copita de Gordon dry gin.*
1/4 — *de Cherry Rocher.*
1/4 — *de cointreau.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE PRIMO'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de whisky Johnnie Walter.*
1/2 — *de courvisier.*
Unas gotas de Grand Marnier-Gordon rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LE STRIX-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Gordon dry gin.
1/6 *de copita de benedictino.*
1/6 — *de Grand Marnier verde.*
1/6 — *de anisete Marie Brizard.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LINAGE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura.
Unas gotas de curaçao.
1/2 *copa de solera 1847.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LONDON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — *de Orange bitters.*
1/2 *vasito de gin.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

LOINAZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

LONVING-COCKTAIL (amante cocktail)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 vasito de coñac.
1 — de Oporto.

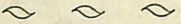
Agítese y sírvase en copa de cocktail con un poquito de nuez moscada rallada.

LORD'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 copita de las de licor de whisky.
1 — — de coñac.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail que tenga los bordes azucarados y con jugo de limón.



LORETO-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
3 cucharadas de las de café de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.

Añádasele unas frutas del tiempo, sin que puedan faltar tres o cuatro guindas y unas hojitas de hierbabuena. Termínese de llenar de agua de seltz y sírvase muy frío en el mismo vaso.

LOVE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
La yema de un huevo fresco.
1 copita de Martini.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

LOZANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
Unas — de curaçao.
1 copita de pippermint.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LUCETA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 — de marrasquino.
1 copita de ron Luceta.
½ vasito de los de jerez de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

LUBINA-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

El jugo de medio limón.
1/2 *copita de salsa inglesa.*
Unas gotas de vinagre.
Un poquito de salsa de tomate Ketchup.
Unos pedacitos de lubina hervida.

Floréese con un poquito de cayena y pimienta molida.

LUSITANIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de ajenjo.
2/3 *de copita de vermut francés.*
1/3 — *de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MAC-DONALD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/3 *copita de whisky.*
1/2 — *de vermut.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MACK-KINLAY-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en copa de agua:

1 yema de huevo fresco.
½ copita de salsa inglesa.
1 cucharada de las de café de vinagre.
1 — — de jugo de limón.
1 — — de salsa tomate Ketchup.

Floréese con un poquito de cayena, pimienta molida y sal. Este cocktail se debe beber de una sola vez y seguidamente tomar un buen sorbo de cerveza.

MADERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de curaçao.
½ vasito de vino de Madera.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MADRID-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de granadina.
4 — de absenta.
4 — de curaçao.
½ copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de limón

MADURO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 copa de jerez seco.
1 cucharada de las de café de curaçao rojo.
Unas gotas de marrasquino.
— — de Angostura bitters.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

MAGAUD'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 gotas de anisete.
1 cucharada de Rye whisky.
1/2 vasito de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

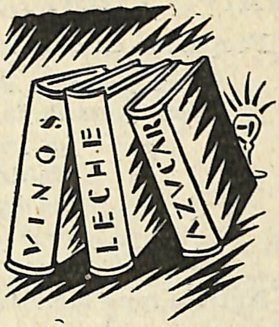
MAGRITAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
— de Cherry brandy.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut Cora Blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MAGIN-COCKTAIL



Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de Orange bitters.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve, añadiendo una rodaja de mandarina.

MAJESTIC-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 copita de las de licor de Majestic cointreau.
1 vasito de kirsch.
1/2 — *de vermut.*

Agítese y sírvase en vaso mediano con una rodaja de corteza de limón.

MANCHURIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas hojitas de hierbabuena.
— — *de menta.*
1 copita de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MAIPU PIGALLS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
— *de jarabe de granadina.*
— *de Angostura bitters.*
— *de kirsch.*
— *de kummel.*
1/2 *copita de gin Gordon.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ESPECIALIDAD DEL BARMAN
MANOLO PRIETO

MANCHESTER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 *vasito de ron.*
1/2 — *de vino blanco.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MARCONI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de vermut italiano.*
2/3 — — *Apple brandy.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MANHATTANN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada de hielo picado.
2 gotas de Angostura.
3 — de curaçao.
1/4 de copita de vermut italiano.
3/4 — de whisky Canadian Club.

Agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

MANILA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de anisete.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda y corteza de limón.

MANZANA TEDDY-COCKTAIL
(caliente)

Prepárese en una ponchera:

1 copa de aguardiente de cidra Calvados.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Un poco de nuez moscada rallada.
Una rodaja de manzana reineta.

A estos ingredientes se les agrega, todo ello en la ponchera, una discreta cantidad de agua hirviendo, se agita suavemente y se sirve en copa de agua.

MAR JONICO-COCKTAIL

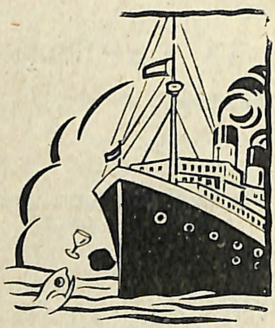
Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de cointreau.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

La fórmula de este cocktail está hecha a bordo del *María Cristina*, al pasar por el mar Jónico, por D. Fernando Carlevaris, el señor Vizconde de Llanteno, Sr. Masso, y el autor de este libro.

MANUEL ARNUS-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de whisky escocés.*
1/2 — *de dry gin.*
La clara de un huevo fresco.
Unas gotas de jarabe de fresa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MARTINI-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1/4 *de copita de vermut Noilly Prats.*
3/4 — *de dry gin.*

Sírvase en copa de cocktail.

MARGARITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de gin.
Unas gotas de curaçao rojo.
Unas gotas de Grand Marnier.
1 copita de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail con dos guindas.

MARABU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de chartreuse amarillo.
1 cucharada de las de café de coñac.
3/4 de copita de vermut italiano.
1/4 — de gin Gordon.

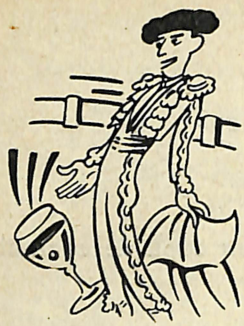
Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MARSALA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de melocotón bitters.
6 u 8 — de marrasquino.
6 u 8 — de anisete.
1/2 vasito de marsala.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.



MARQUEZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 cucharada de jugo de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARTINEZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 gotas de Orange bitters.
3 — de marrasquino.
1/2 copita de vermut Noilly Prats.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

MEDICINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MARTINICA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
4 ó 6 — de curaçao.
1/2 vasito de vermut italiano.
1/2 — de ron de la Martinica.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

METROPOLITAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1/2 copita de vermut francés.
1/2 — de coñac.
Unas gotas de Angostura bitters.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARY PICKFORD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
La clara de un huevo.
1 cucharada de las de café de marrasquino.
1 cucharada de las de café de granadina.
1 copita de ron Bacardí.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

MEDINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange Bitters.
Una cucharada de las de café de Dubonet.
Una — de las de café de vermut francés.
½ copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

MIAMI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de chartreuse.
½ copita de coñac.
½ — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MILKA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier.
¾ de copita de byrrh violet.

Agítese muy bien y tenga especial cuidado en servirlo muy frío.

1930-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 *copita de Canadian Club Whisky.*
1/4 *de copita de vermut italiano.*
1/4 — — *francés.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MILAGRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 *de copita de vermut italiano.*
2/3 — *de ginebra inglesa.*
Unos pedacitos de piña americana.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MILLONARIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 cucharada de azúcar.
6 u 8 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
1 vasito de vino de Burdeos.
1 clara de huevo.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Pónganse pajas.

MIMOSA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de licor Vicille Cure.*
1/2 *vasito de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

MINERVA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de ajenjo.
Unas gotas de Angostura.
1/2 *copita de vermut italiano.*
1/2 — *de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MIRABOTAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de ron.*
1/2 — *de marrasquino.*
1/2 — *de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

MOISES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
1/2 *copita de vermut italiano.*
1/2 — *de jerez quina.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

MOJITO CRIOLLO-COCKTAIL

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — — de jugo de limón.
1 corteza de limón.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 copita de ron Bacardí.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar de sifón.

MONCAYO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/2 *copita de ron.*
1/2 — *de jugo de piña.*
Unas gotas de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONKEY GLAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
2 cucharadas de las de café de Pernod.
1/2 copita de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1 vasito de anís del mono.
1 — de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

MONTAÑA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/4 de copita de vermut francés.
1/2 copita de coñac.
1/4 de copita de Oporto.
Unas gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONTEALEGRE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Sherry brandy.
1/2 copita de gin.
1/2 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MOUNTAINS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.
1 — de esencia de café.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MONTIEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Grand Marnier.
6 u 8 gotas de marrasquino.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MORNING-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Angostura.
6 u 8 — de absinthe.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de curaçao.
1 copita de whisky.
1 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de las de jerez con una corteza de limón.

MOUSSELINE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 gotasde noyao.
1/3 *de vasito de vermut Cinzano.*
1/3 — — *Rossi.*
1/3 — — *de cointreau.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail guarnecida con una guinda y una corteza de limón.

MUÑOZ SECA-COCKTAIL

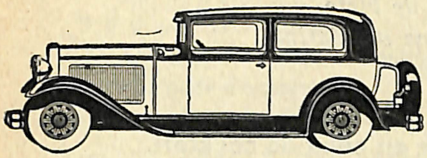
Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas gotas de amer-Picon.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NASH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:



Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 copita de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
La clara de un huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese y sírvase frío en copa de cocktail.

NAPOLEON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
Unas gotas de jugo de limón.
1/2 copita de gin.
1/2 — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NAUTICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
10 gotas de crema mandarina.
1/2 copita de jerez.
1/2 — de oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NAVAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cacao.
1 — — de Grand Marnier.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

NENA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unas gotas de Orange bitters.
1/3 de copita de curaçao.
2/3 — de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NENA BELMONTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Gran Marnier.
1/2 *copita de Dubonnet.*
1/2 — *de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NEW-YORK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de whisky.
Unas gotas de marrasquino.
— *de jarabe de granadina.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOBLE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado muy menudo.
2/3 *de whisky Bourbon.*
1/3 *de crema de cassis.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de coñac.
Una cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cassis.
1 — — de marrasquino.
1 — — de anisete.
1/2 vasito de vermut Noilly Prats.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

NOVEDAD COGNAC-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jarabe simple.
1 — — de marrasquino.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.

NOVEDAD CURAÇAO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de los de jerez de curaçao.
1/2 — — de agua de seltz.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD CHARTREUSE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de marrasquino.
1 vasito de chartreuse.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD CHERRY BRANDY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de Cherry brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NOVEDAD GIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de anisete.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

NOVEDAD KIRSCH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de marrasquino.
1 vasito de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con unas cerezas.

NOVEDAD WHISKY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — de marrasquino.
1 vasito de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza y una corteza de limón.

NUPCIAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de menta.
6 u 8 gotas de marrasquino.
10 — de Orange bitters.
1 vasito de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

OJEN-COCKTAIL

Prepárese en un vaso grande con bastante hielo:

1 copita de ojén Morales.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz.

Remuévase con una cucharilla hasta que esté bien frío, añádase unas gotas de Angostura y pásese a una copa de cocktail.

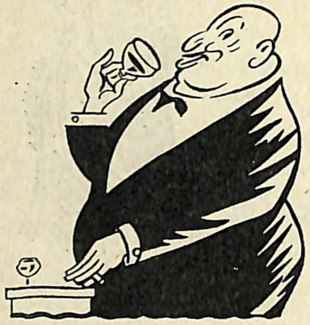
OCA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
Unas gotas de curaçao rojo.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de vermut Noilly Prat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NUTRITIVO-COCKTAIL



(Especial para los inapetentes.)

Prepárese en cocktelera:

1 copita de jugo de carne.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua hirviendo.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

OLD-GRES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
2/3 de copita de whisky.
1/3 — de leche.

Sírvase muy frío en copa de cocktail y floréesele con un poquito de nuez moscada rallada.

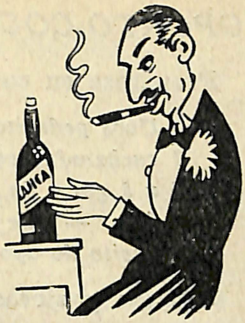
OLD-TOM-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
4 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de curaçao.

Termínese de llenar la copa de Old-tom-gin y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

OLIVARES-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
1/2 copita de whisky Canadian Club.
1/2 copita de vermut italiano.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase con una guinda.

OMNIUM-COCKTAIL (dulce)

Prepárese en un gran vaso:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 copita de vermut francés.

Sírvase en copa de cocktail, agregando un rodaja de limón.

OPERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de dry gin.
2 cucharadas de crema de mandarina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

OPORTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jarabe de granadina.
6 u 8 gotas de marrasquino.
4 ó 6 — de anisete.
1/2 vasito de oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

ORANGE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de Grand Marnier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ORANGE-BLOSSOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ORO-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
El jugo de una naranja.
1 copita de agua filtrada.

Bátase todo ello muy bien en la cocktelera.

Sírvase en un gran vaso de cristal, floreándole de canela.

OSBORNE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de licor Noyau.
1 cucharada de curaçao.
1/2 vasito de los de jerez de Osborne.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

OTERMIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de coñac Otard Dupuy.
1/2 — de vermut Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

OSTRAS-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

El jugo de medio limón.
1/2 *copita de salsa inglesa.*
1 cucharada de las de café de salsa de tomate Ketchup.

PACHECO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de amer-Picon.
Unas gotas de kirchs.
1/2 *copita de vermut francés.*
1/2 — — *italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PALACE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de ron.
1/2 *copita de jerez.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PALERMO ALCAZAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de ron Bacardí.
1/2 — de Noilly Prats.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PALM BEACH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1/2 copita de dry gin.
1/2 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PALMA REAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de ron Bacardí.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PASAJE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de naranja.
Unas gotas de granadina.
1 clara de huevo.
1/3 de copita de vermut Noilly Prats.
1/3 — — Cinzano.
1/3 — — Gordon dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PARADISE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de media naranja.
6 gotas de curaçao.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PARIS MADERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 copita de las de café de jarabe de granadina.
10 gotas de anisete.
6 u 8 gotas de marrasquino.
1/2 vaso de vino de Madera.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PEACOCK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de ajenjo.
1 — de amer-Picon.
2/3 de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PEDRITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de absinthe.
1 clara de huevo.
1/2 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PEÑALVER BRANDY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de marrasquino.
6 u 8 — de anisete.
10 — de jarabe de granadina.
1/2 vasito de los de jerez de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda macerada de kirsch.

PEPITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 copita de jugo de piña.
1/2 — de Old Tom gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERALTA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Cherry brandy.
1/3 de copita de vermut italiano.
2/3 — de Otard Dupuy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERCEBES-COCKTAIL

Prepárese en copa de vino:

El jugo de medio limón.
1/2 copita de salsa inglesa.
10 gotas de vinagre.
3 ó 4 percebes cocidos.

Floréese con un poquito de cayena y pimienta molida.

PERICO COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de whisky.
1/2 copita de marrasquino.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PERFECTO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de Gordon dry gin.
1/3 — de vermut francés.
1/3 — de vermut italiano.

Sírvase en copa de cocktail y agréguese un pedacito de limón.

PERLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/3 *de copita de menta verde.*
1/3 — *de crema de cacao.*
1/3 — *de crema de leche.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERLA DE ORIENTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 *copita de Apricot brandy.*
1/4 *de copita de crema de leche.*
1/4 — *de menta blanca.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PICADILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — *de jugo de limón.*
1/2 *copita de gin Vaughan Jonhes.*
1/2 — *de vermut Martini Rossi.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PICK-ME-UP-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada — de curaçao.
1 — — de coñac.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja.

PICON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
3/4 de copita de amer-Picon.
1/4 — de vermut Cinzano.
1 cáscara de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PIDOUX-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos trocitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
1/3 de copita de vermut francés.
1/3 — de dry gin.
1/3 — de amer-Picon.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

PIDOUX GIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 cucharada de las de licor de jarabe de grosella.
1 — — de anisete.
1/2 vasito de gin Vaughan Jonhes.

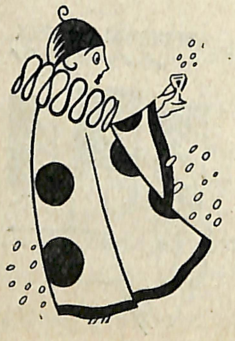
Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PIERRETT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
1/2 copita de gin Booth's.
1/2 — de solera Osborne.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PIERROT-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de una naranja.
1 copita de horchata.
1/2 — de agua de seltz.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

PINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas hojitas de hierbabuena.
2/3 *de copita de ginebra.*
1/3 — *de vermut italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,

PIÑA BLOSSOM-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/4 *de copita de jugo de piña.*
1/4 — *de vermut francés.*
1/4 — — *italiano.*
1/4 — *de dry gin.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PIÑA BRONK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 *copita de jugo de piña.*
1/2 — *de ron.*
Unas gotas de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PLUS-ULTRA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de curaçao.
3 cucharadas de las de café de marrasquino Zara.

Termínese de llenar la copa de coñac Fundador y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una uva.

POEMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de vermut francés.
2/3 — de dry gin.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de benedictino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

POLO-COCKTAIL

Prepárese en un vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1/3 de copita de jugo de naranja.
1/3 — de coñac.
1/3 — de ginebra inglesa.

Termínese de llenar de agua de seltz y sírvase en el mismo vaso.

POLLO PERA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
3/4 de copita de vermut.
1/4 — de Fernet Branca.

Agítese en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

POWER'S-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de crema de Noyau.
1/2 copita de whisky de barril.
1/2 — de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PORRONES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de kirsch.
1 — de esencia de café.
1/2 vasito de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

PRESIDENTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
Unas gotas de curaçao.
1/2 *copita de ron Bacardí.*
1/2 — *de vermut Noilly Prats.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda y una corteza de naranja.

PRIME-ROSE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
4 ó 6 gotas de absinthe.
1/2 *copita de Peach brandy.*
1/2 — *de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PRIETO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Pernod.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas gotas de marrasquino.
1 *copita de jerez quina.*
1/2 — *de amer-Picon.*

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

PRINCIPE DE GALES-COCKTAIL

En una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de brandy.
1 — — de chartreuse amarillo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádasele una rodaja grande de limón y otra de naranja.

PLYMONTH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
1 cucharada de las de café de jarabe de fresas.
1/2 copita de coñac Otard Dupuy.
1/2 — de anisete.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

QUINTANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas gotas de ajenjo.
1 copita de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RAFAEL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/6 *de copita de cointreau.*
5/6 — *de oporto.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RAUMBOU-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/4 *de copita de chartreuse.*
1/4 — *de Cherry brandy.*
1/4 — *de coñac.*
1/4 — *de crema de cacao.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RAIMUNDO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 *copita de dry gin.*
1/2 — *de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

REAL-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
6 — de Angostura.
1/2 copita de gin.
1/2 — de Dubonnet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de naranja.

RECALADA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 u 8 gotas de cointreau.
1/2 copita de coñac.
El jugo de media naranja.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

REINA VICTORIA-COCKTAIL

En una copa de champagne se ponen:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de Grand Marnier.
1 — — de cointreau.

Se termina de llenar la copa de champagne y se añade una rodaja grande de limón y otra de naranja.

REPIDE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
Unas gotas de benedictino.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RIVERA LORA PURSER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de vermut italiano.*
Unas gotas de marrasquino.
Unas — de Orange bitters.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail. añadiendo una corteza de limón exprimida.

REVERENDO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal,

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
2 cucharadas de las de café de benedictino.
1 cucharada de las de café de vermut italiano.
1/2 *copita de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,

REVISTA-COCKTAIL

Prepárese en copa de agua:

1 terrón de azúcar.
Unas gotas de Angostura bitters.
Unas — de Orange bitters.
Unas — de ajenjo.
Unas — de anisete.
Exprímase una corteza de limón.
1 copita de whisky.

Agítese con una cucharilla y sírvase en una copa alta.

RON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de jarabe de fresas.
1/2 copita de vermut Martini Rossi.
1/2 — de ron Negrita.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ROSE-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media naranja.
2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.

Agítese muy bien en la cocktelera y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de seltz.

ROOSEVELT-COCKTAIL

Prepárese en un vaso de vino. Frótese en el interior del vaso con un limón, y espolvoréese de azúcar:

6 u 8 gotas de Angostura.
6 — de Orange bitters.
1 vasito de cointreau.
1 cucharada de kummel.

Remuévase con una cucharilla y agréguese una corteza de limón.

ROSE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de kirsch.
Unas gotas de granadina.
1/2 *copita de Dubonnet o Birrh.*
1/2 — *de vermut Noilly Prats.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

ROSSINTON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de kummel Bardinet.
1/2 *copita de vermut Cinzano.*
1/2 — *de gin Booth's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ROTONDO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de café negro.*
1/3 — *de crema de café.*
1/3 — *de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, muy frío, y añadiendo una guinda.

ROYAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
El jugo de media mandarina.
Unas gotas de Angostura.
1/2 *copita de Cherry brandy.*
1/2 — *de gin.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RUFINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
El jugo de media naranja.
1/2 *copita de licor de albaricoque.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RUSSO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 copita de kummel.
1/2 — de vodka.

Añádase una cucharada pequeña de crema de chantilly.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

RUIZ DE ALDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/2 copita de jerez.
1/2 — de coñac Fundador.
Un poquito de jugo de piña americana.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RYE WHISKY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de vermut francés.
6 u 8 — de vermut italiano.
3/4 de copita de whisky Canadian Club.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAGASTA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de whisky.*
1/3 — *de Dubonnet.*
1/3 — *de vermut.*
Una cucharada de jugo de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

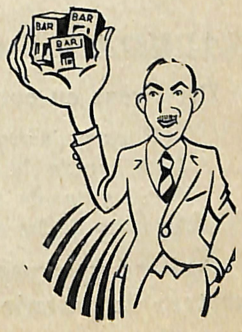
SAK-ROSS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de grosella.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de vino de Madera.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALA-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de chartreuse.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de vermut.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALOME-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/4 de copita de ron.
1/4 — de vermut italiano.
1/4 — de vermut francés.
Unas gotas de Orange bitters.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 copita de Dubonnet.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALUDABLE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de crema de cassis.
6 u 8 gotas de Angostura.
1/2 vasito de los de jerez de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.

SAMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
Unas gotas de curaçao rojo.
1 copita de solera Imperial.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANCHA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de marrasquino.
Unas gotas de benedictino.
1/2 *copita de gin Gordon.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANJURJO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — *de Orange bitters.*
10 — *de anisete.*
1/2 *vasito de los de jerez de ginebra.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAN MARTIN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
10 gotas de granadina.
8 — de chartreuse.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SAN REMO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de cointreau.
1/2 copita de chartreuse.
1/2 — de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANSON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
1/2 copita de ron.
1/2 — de vermut italiano.
Unas gotas de curaçao.
Unas — de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANTA OLALLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de chartreuse.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANTISTEBAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Gran Marnier Cordón Rojo.
1/2 *copita de vermut italiano.*
1/2 — *de Dubonet.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

SARDINERO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1 cucharada de curaçao.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 *copita de vermut.*
1/2 — *de apple Jack.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SASIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
— de Cherry brandy.
1/2 copita de gin.
1/2 — de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SARATOGA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de vermut francés.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SASSONE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de jugo de limón.
1/2 cucharada de las de café de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de dry gin Gordon.

Agítese muy bien y téngase un especial cuidado en servir este cocktail muy frío.

SAVOINI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Hielo picado.
1/3 *de copita de vermut italiano.*
2/3 — *de whisky.*
Unas gotas de ajenjo.

Agítese y sívase en copa de cocktail.

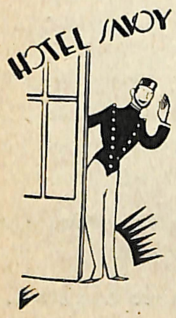
SATRUSTEGUI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de vermut francés.*
1 cucharada de las de café de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

SAVOY-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
Unas — de marrasquino.
Unas — de Angostura bitters.
2/3 *de copita de dry gin.*
1/3 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SEÑORITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
3/4 *de copita de marrasquino.*
1/4 — *de leche.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

60° LATITUDE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de jarabe de fresa.
1/3 *de copita de Gordon dry gin.*
1/3 — *de Amaros.*
1/3 — *de Cherry Rocher.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

75-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 gotas de granadina.
1 cucharada de las de café de jugo de limón, y el resto hasta llenar la copa, de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SEVILLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
6 u 8 — de kirsch.
1 copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SIDE-CAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
2 cucharadas de las de café de jugo de limón.
1/2 copita de cointreau.
1/2 — de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SIDRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
Unas gotas de Orange bitters.

Agítese y sírvase en copa de vino, terminándola de llenar de sidra. Añádase una rodaja de naranja.

SIRVENT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
1/2 *vasito de ginebra.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SIN NOMBRE-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1/3 *de copita de pippermint.*
1/3 — *de cointreau.*
1/3 — *de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SMITH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de Apricot brandy.*
1 cucharada de crema de menta.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SODA-COCKTAIL

Prepárese en vaso de agua:

Hielo picado.
Unas gotas de Angostura.
1 cucharada de azúcar.
1 corteza de limón.

Termínese de llenar el vaso de gaseosa de limón y sírvase en el mismo.

SOTAVENTO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera,

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *copita de jerez seco.*
1/2 — *de vermut italiano.*
Unas gotas de Orange bitters.
Unas — *de curaçao rojo.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

SOUVENIR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera,

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de crema Noyau.
1/2 *copita de dry gin.*
1/2 — *de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SPAGHETTI-COCKTAIL (caliente)

Prepárese en copa de vino:

Una cucharada grande de Spaghetti hervidos al diente.
1/2 copita de salsa Perrins.
1 cucharada de salsa de tomate caliente.

Floréese con queso rallado y sírvase.

ST. GERMAIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera,

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de kirsch.
1/3 de copita de Gordon dry gin.
1/3 — de vermut francés.
1/3 — de Cherry Rocher.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SUPREMO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de curaçao.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TANGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1 cucharada de las de café de jarabe de grosella.
1 — — de marrasquino.
3/4 de copita de dry gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

TAPIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
1/2 vasito de vermut.
1/2 — de Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TAXI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada grande de jugo de limón.
1 — — de ajenjo.
1/2 copita de vermut francés.
1/2 — de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TIP-TOP-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unas gotas de benedictino.
Unas — de Angostura.
Unas — de Orange bitters.
1 copita de vermut francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TOISON DE ORO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Orange bitters.
6 u 8 — de Grand Marnier.
El jugo de media mandarina.
1 copita de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TORPEDERO XIII-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de benedictino.
1 — — de curaçao.
1/2 copita de gin Gordon.
1/2 — de vermut francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

TIPPERARY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
6 gotas de Angostura.
8 — de menta.
2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.
1/2 copita de vermut italiano.
1/2 — de gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

TIQUI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de vermut italiano.
1/3 — de ron.
1/3 — de marrasquino.
Unas gotas de jugo de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

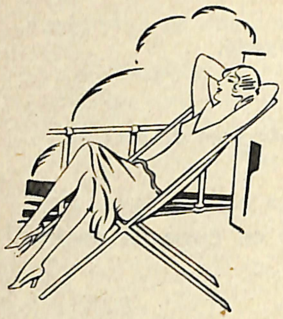
TOLEDO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
10 — de quinina.
10 — de black berry coñac.
1/2 vasito de los de jerez de curaçao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TORELLO-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de kirsch.
Unas gotas de benedictino.
1/2 *copita de gin.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TU Y YO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Orange bitters.
1/3 *de copita de jerez.*
2/3 — *de dry gin.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

UNA IDEA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/3 *de copita de Gordon dry gin.*
1/3 — *de courvisier.*
1/3 — *de vermut francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ULTIMO ROUND-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de cointreau.
Unas — de coñac.
1/3 *de copita de vermut francés.*
2/3 — *de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

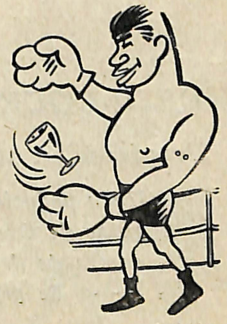
URANGA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de Grand Marnier.
Unas — de marrasquino.
1/2 *copita de gin Gordon.*
1/2 — *de vermut italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

UZCUDUN-COCKTAIL



Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1/2 *vasito de vermut.*
1/2 — *de gin.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

VALDEIGLESIAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
La yema de un huevo fresco.
Unas gotas de Grand Marnier.
1 copa de solera 1847 G. Byass.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, espolvoreándole un poquito con canela.

VELEZ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de gin.
Unas — de curaçao.
1 vasito de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

VERDI-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Orange bitters.
½ copita de dry gin.
½ — de pippermint.

Sírvase en copa de cocktail.

VERMUT-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
6 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de dry gin.
1 — — de curaçao.
3/4 de copita de vermut italiano.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.

VETERANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo picado.
Unas gotas de granadina.
Unas — de ajenjo.
1/2 copita de ron.
1/2 — de chartreuse amarillo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

VILASECA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de granadina.
Unas — de marrasquino.
1 copita de jerez seco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail con una guinda.

VINO DEL RIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de Angostura.
1/2 vasito de vino del Rin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VINZES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de anisete.
4 ó 6 gotas de Angostura.
1 copita de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VIVA MADRID-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
El jugo de media mandarina.
1/2 vasito de los de jerez de gin.
Unas gotas de Orange bitters.
10 gotas de anisete.
1/2 vasito de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de limón.

VOLUNTARIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
Unas gotas de Angostura.
Unas — de amer-Picon.
1 copita de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

VORONOFF-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de kirsch.
1 — — de pippermint.
1 copita de gin Vaughan Jonhes.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

WILSON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de ajenjo.
1/2 copita de ajenjo.
1/2 — de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

WHITE LADY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jugo de limón.
1/3 de copita de cointreau.
1/3 — de ginebra.
1/3 — de vermut.

Agítese y sírvase en copa de cocktail,

WHITE RAT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/4 de copita de anisete.
3/4 — de ajenjo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail,

XIBSON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de Angostura bitters.
1/2 vasito de vermut francés.
1/2 vasito de Gordon gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

YACARE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas curaçao rojo.
1 cucharada de las de café de Cherry brandy.
1 copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

YANKEE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jugo de naranja.
1 Filbert Nut.
1/4 *de copita de Grand Marnier.*
3/4 — *de dry gin.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

YPRES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
10 gotas de kirsch.
1/2 *vasito de los de jerez de whisky.*
1/2 — — *de vino blanco.*

Agítese y sírvase en copa de vino con una guinda.

YORK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de Orange bitters.
1/2 *copita de whisky.*
1/2 — *de vermut francés.*

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

ZARAGOZA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de granadina.
1/3 *de copita de ron Bacardí.*
1/3 — *de gin Gordon.*
1/3 — *de coñac español.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ZAZA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1/2 *copita de Dubonnet.*
1/2 — *de gin.*

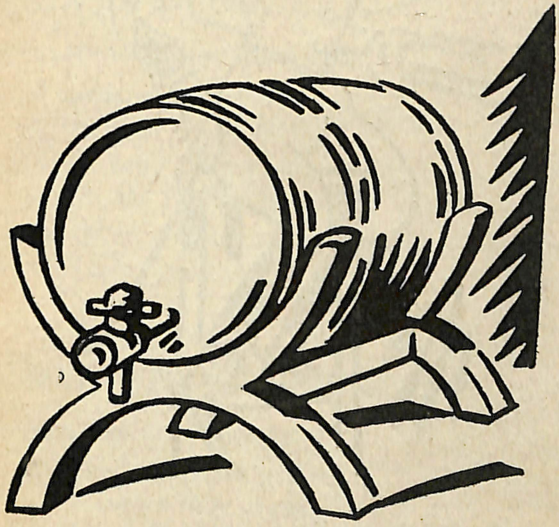
Agítese y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.

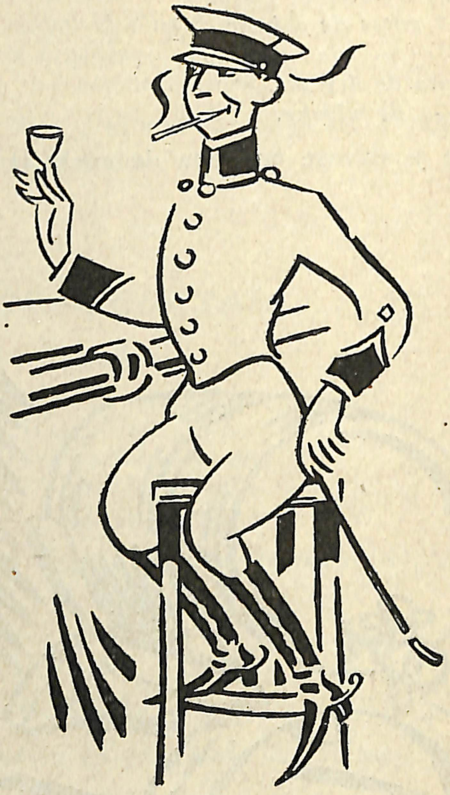
ZENITH-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos trocitos de hielo.
8 ó 10 gotas de anisete.
6 u 8 — de Angostura.
1 copita de dry gin.
1 — de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una cereza.





COBBLERS

En toda combinación de cobbler entra la fruta del tiempo. Quizás por esto sea uno de los más agradables refrigerantes. Se preparan principalmente a base de jerez, coñac, champagne y whisky.

ABSINTHE-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Agítese muy bien y pásese a vaso de whisky, terminándole de llenar de soda y añadiendo unos pedacitos de frutas del tiempo y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

ALICANTE-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1/2 *vasito de licor Noyau.*
1/2 — *de crema de cacao blanca.*
1 — *de vino de Alicante.*

Agítese y pásese a vaso grande, añadiendo unos pedacitos de melocotón.

BURGUNDY-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
1 — de vino de Borgoña.

Agítese y pásese a un vaso grande, añadiendo unas uvas y frutas del tiempo y terminándole de llenar de agua de seltz.

CAFE-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de cointreau.

Agréguese alguna fruta del tiempo, picada, y se termina de llenar la copa de café negro. Se sirve con pajas.

CALIFORNIA-COBBLER

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.

Termínese de llenar de vino de California. Remuévase con una cucharilla y adórnese con unas frutas del tiempo. Sírvase con pajas.

CINZANO-COBBLER

Prepárese en un vaso grande:

1 cucharada pequeña de azúcar.
8 ó 10 gotas de Orange bitters.
½ vasito de curaçao.
½ — de kirsch.
1 — de Cinzano.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de naranja.

CHAMPAGNE-COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao.
8 — de coñac.
6 — de Grand Marnier.

Añádase alguna fruta del tiempo muy picadita y termínese de llenar la copa de champagne.

Sírvase en la misma copa. Póngase pajas.

CHICAGO-COBBLER

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — pequeña de Angostura bitters.
1 vasito de coñac.

Remuévase con una cucharilla y termínese de llenar el vaso de soda, añadiendo frutas del tiempo.

CLARETE-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe simple.
1 — de curaçao.
1 — pequeña de jugo de limón.
Unas gotas de marrasquino.
1 vaso de vino de Burdeos.

Remuévase con una cucharilla y agréguese un poco de fruta del tiempo.

Sírvase pajas.

DERBY-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de plátano.
1 copita de solera.
½ plátano partido a rodajitas.
10 ó 12 fresas.

Se termina de llenar la copa de oporto y se sirve en la misma. Póngase pajas.

ESPAÑOL-COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas cortecitas de naranja.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar la copa de champagne.

GASCON-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de piña.
1 — — de Grand Marnier.

Se agrega fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de jerez.

Sírvase con pajas.

IDA-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de las de licor de jarabe de plátanos.
1 vasito de vino de Jerez.

Agítese y sírvase en vaso de vino con unas frutas del tiempo.

KUMMEL-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de curaçao.
1 — — de coñac.
1 vasito de los de jerez de kummel.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo, picadas. El resto, hasta llenar la copa, de agua de seltz.

Sírvase pajas.

MADERA-COBBLER

Prepárese en un vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de goma.
6 u 8 gotas de Angostura.
½ vasito de los de licor de curaçao.
1 — de vino de Madera.

Remuévase y decórese con unas frutas del tiempo. Sírvase pajas.

MAHOU-COBBLER

Prepárese en una copa grande:

Unos trocitos de hielo picado.
El zumo de un limón.
Una corteza de naranja.

Agréguese una cucharada de azúcar y termínese de llenar de cerveza Pilsen de Mahou.

MALAGA-COBBLER

Prepárese en vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de marrasquino.
1 — de Grand Marnier.
1 vasito de vino de Málaga.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo. Sírvase pajas.

MARSALA-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1/2 copita de curaçao.
1/2 — de ron.
1 vasito de marsala.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo.
Sírvase pajas.

COBBLER DE OPORTO-PIDOUX

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/3 de copita de licor de jarabe de granadina.
2/3 — de vino de Oporto.

Termínese de llenar de agua de seltz y adórnese con unas frutas.

PARIS-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de grosella.
1 — — de curaçao.

Se agrega alguna fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de oporto.
Sírvase con pajas.

SHERRY-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
8 gotas de curaçao rojo.
8 — de coñac.
1 copita de jerez.

Se agrega alguna fruta del tiempo, picada menudita, se le rocía ligeramente de oporto y se sirve en la misma copa. Póngase pajas.

SIDRA-COBBLER

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de hielo.
1/2 vasito de marrasquino.
1/2 — de coñac.
1/2 — de curaçao.

El resto, de sidra y agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y añádese una rodaja de naranja.

TEA-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de curaçao.
1 — de coñac.

Se le agrega alguna fruta del tiempo, muy picada, y se termina de llenar la copa de ron Jamaica.

Sírvase con pajas.

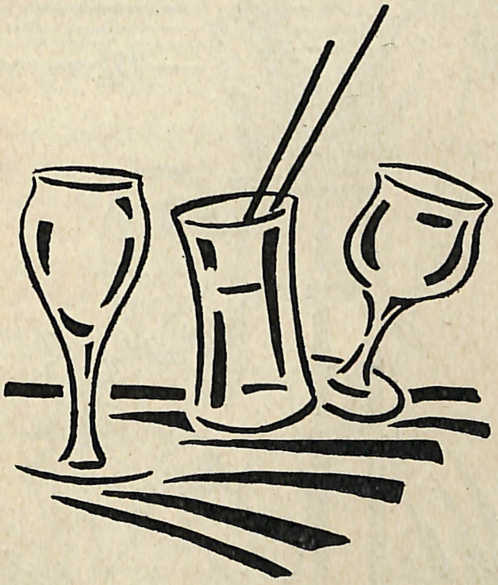
WHISKY-COBBLER

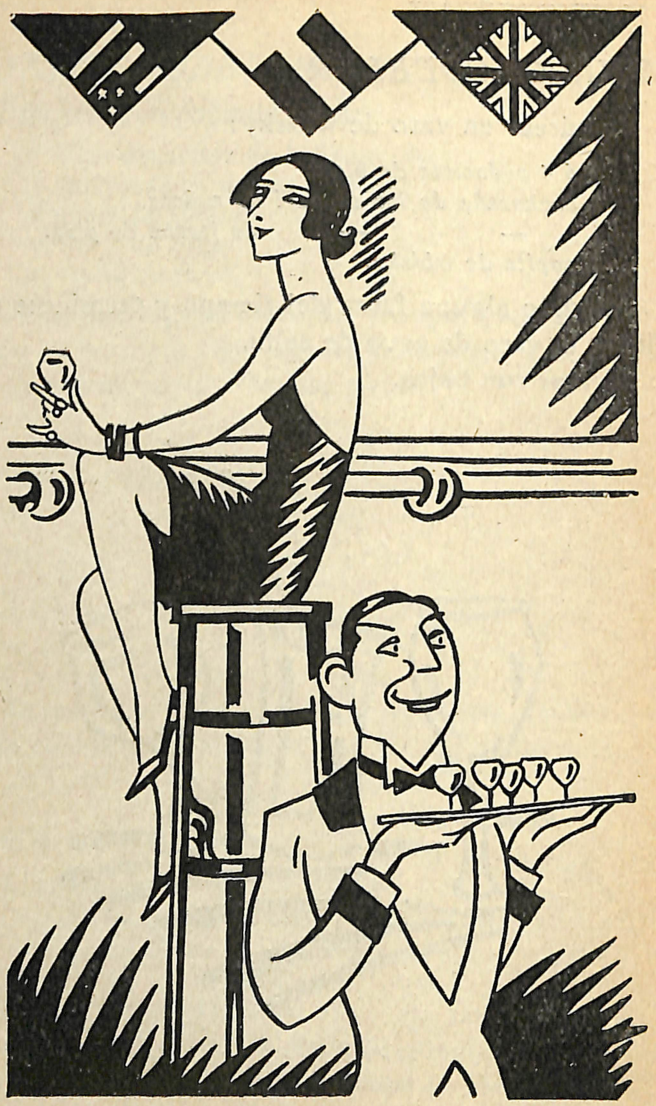
Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 — — de jarabe de piña.
1 copita de whisky.

Añádase alguna fruta del tiempo y termínese de llenar el vaso de agua de seltz.

Sírvase con pajas.





COOLERS

Es un aperitivo de los más agradables y de los de menos graduación alcohólica.

Los clásicos coolers se preparan a base de ginger-ale.

El coolers en ayunas es un gran tonificador.

BOSTON-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de zarzaparrilla.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

BRASS-COOLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
El jugo de medio limón.

Agítese bien y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de ginger Beer.

Sírvase con pajas.

BRONZINK-COOLER

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
El jugo de una naranja.
1 copita de gin.
1 — de vermut.

Remuévase y termínese de llenar de agua de seltz, añadiendo una rodaja de naranja.

BRUNSWICK-COOLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1 vasito de Ginger Ale.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande guarnecido de frutas del tiempo cortadas.

Sírvase con pajas.

BULL-DOG-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
3/4 de una copa de las de licor de dry gin.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

REMSEL-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de whisky.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

ROCKY-MOUNTAIN-COOLER

Prepárese en cocktelera:

La yema de un huevo fresco.
El jugo de medio limón.
1 copa de cidra.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, terminándola de llenar de ginger-ale y añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.

SARATOGA-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de coñac.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

TOD'S-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 — de crema de cassis.
1/2 copita de dry gin.

Agítese muy bien y termínese de llenar de soda.

ZENITH-COOLER

Prepárese en un vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de jarabe de plátanos.
1 vasito de ginebra.

Termínese de llenar de ginger-ale, agítese con una cucharilla y añádase unas rodajitas de plátanos.

Sírvase con pajas.

CRUSTAS

El crusta es una combinación de bebidas muy semejante al cobbler. Se caracteriza por su preparación y porque lleva jugo de limón.

BRANDY-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1/4 de copita de licor de marrasquino.
3/4 — — de coñac.
Unas gotas de jugo de limón.

Bátase muy bien, cuélese, adórnese de fruta y sírvase en copa preparada como el gin-crusta.

CROIX-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de marrasquino.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de ron Saint-Croix.

Agítese muy bien y sírvase en una copa preparada de la misma manera que hemos hecho para el gin-crusta.

GIN-CRUSTA

En una cocktelera se ponen:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
5 gotas de marrasquino.
5 — de Angostura bitters.
1 cucharada de las de café de jarabe de goma.
1 — — de jugo de limón.
1 copita de dry gin.

Tómese una copa alta de cristal y humedézcase los bordes con jugo de limón, con el fin de que se adhiera un poco de azúcar en polvo. Se recorta la corteza de un limón en forma de sierpe y se pone en el interior de la copa. Se agita muy bien lo preparado en la cocktelera y se sirve en la copa preparada, añadiéndole dos guindas.

SHERRY-CRUSTA

En una cocktelera se prepara:

3 cucharadas de hielo picado.
3 gotas de Angostura.
1 cucharada de las de café de jarabe de azúcar.
1 — — de marrasquino.
1 — — de jarabe de piña.
1 copita de jugo de limón.
1 — de jerez.

Se agita muy bien el contenido de la cocktelera y se pasa a una copa alta de cristal, que habremos preparado de la misma forma que para el gin-crusta.

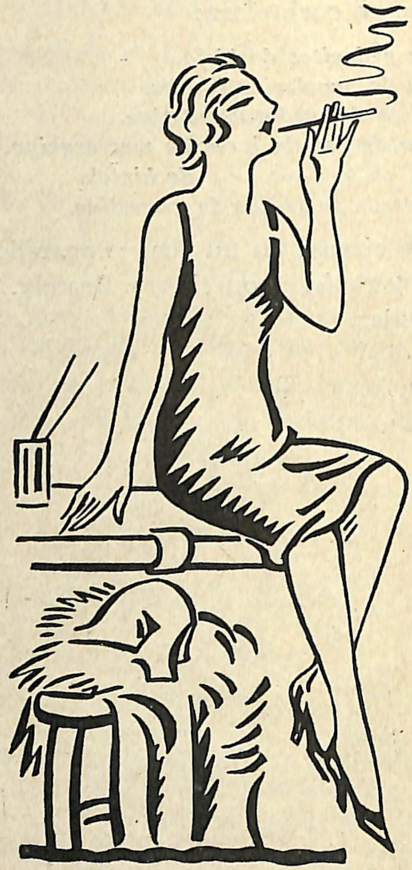
WINTER PALACE-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
10 gotas de mandarina bitters.
El jugo de media mandarina.
1/2 vasito de los de jerez de marrasquino.
1/2 — — de kirsch.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en un vaso preparado como el gin-crusta, y rocíese con cherry Brandy.

Sírvase pajas.



CUPS

El significado inglés de la palabra *cup* indica una vasija grande de metal o de cristal tallado, donde se preparan composiciones de vinos y licores con frutas del tiempo.

El cup es una bebida cuyo uso se ha generalizado mucho en las comidas. Como refrescante, en la época de calor se puede tomar a cualquier hora.

Los cups, preparados en grandes jarras de cristal, tienen una presentación decorativa que los hace ser más agradables.

Los más corrientes son los preparados con champagne y clarete.

CHAMPAGNE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara dentro de una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
½ botella de agua mineral, gaseosa o sifón.

Mézclese muy bien todo y déjese en maceración durante media hora; pasado ese tiempo, se le añade hielo suficiente para que se refresque.

En el momento preciso de servirse se le añade una botella de champagne.

CINZANO-CUP

En un gran vaso de agua, con unos pedacitos de hielo, se pone:

4 ó 6 gotas de Angostura.
6 — de Noyau.
8 ó 10 gotas de ron.
1 cucharada de curaçao.
El resto de Asti espumoso.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo y unas uvas. Sírvase con pajas.

CLARETE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una gran vasija a propósito se pone:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de marrasquino.
2 — — de curaçao rojo.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
El jugo de medio limón.
200 gramos de fruta del tiempo.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresca.
½ botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de rioja clarete.

Se mezcla todo muy bien y se deja macerar durante media hora, pasada la cual se le agrega una cantidad de hielo picado suficiente para que enfríe muy bien.

Se sirve en copas de las en que se bebe el vino de Burdeos.

CLEMEAN-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Poner en una gran vasija:

2 cucharadas grandes de jarabe de horchata.
2 — — de azúcar molida.
2 — de las de café de coñac.
2 — — de marrasquino.
2 — — de ron Negrita.
1 piña de América cortada a pedacitos cuadrados.
1 soda grande o sifón.
Una cantidad de hielo picado suficiente para enfriar el cup.

Unos momentos antes de servirse se agrega una botella de champagne.

COSMOPOLITA CLARETE-CUP

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 gotas de Noyau.
1 vasito de coñac.

El resto, de vino rojo y unas frutas del tiempo picadas.

Remuévase y sírvase en el mismo vaso, añadiendo una rodaja de naranja.

Sírvase pajas.

MADERA-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una vasija a propósito se ponen:

2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
2 — de las de café de mandarinet.
2 — — de chartreuse.
2 — — de kirsch.
2 — — de coñac.
200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.
1 rodaja grande de limón.
1 — — de naranja.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 cáscara de pepino fresco.
½ botella de agua mineral, gaseosa o sifón.
1 — de vino de Madera.

Se mezcla todo muy bien, se deja en maceración durante media hora y después se le añade hielo picado suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en vasitos de los en que se bebe el vino de Madera.

SIDRA-CUP

En un vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
6 u 8 gotas de Noyau.
10 — de curaçao.

El resto, de sidra y champagne.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajas.

SUBLIME-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija a propósito:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de jarabe de granadina.
2 — de marrasquino.
2 — de coñac.
2 — de curaçao.
2 manzanas partidas en rodajitas.
200 gramos de fresas del tiempo.
Unas hojitas de hierbabuena.
1 soda.

Hielo suficiente para que enfríe muy bien.

Momentos antes de servirse se añade una botella de champagne.

SWEEDISH-BOW-CUP (cup alemán)

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara en una gran vasija o ponchera:

2 cucharadas grandes de azúcar.
2 — de las de café de coñac.
3 — — de kirsch.
1 copita de stockhalms Punch.
1/2 kilogramo de fresas del tiempo.
1/2 botella de vino del Rin.
1 soda Berritz.

Se le agrega una cantidad de hielo bastante para que se enfríe muy bien. Se deja fermentar la mezcla unos momentos, y antes de servirse se le agrega media botella de champagne.

ORANGE-CUP (sin alcohol, refrescante)

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija grande a propósito póngase:

El jugo de 6 naranjas
— de 2 limones.
1 cucharada de las de café de jarabe de granadina.
1 — — de jarabe de plátano.
1 — — de jarabe de albaricoque
300 gramos de fruta del tiempo.
2 sifones.

Hielo picado en cantidad suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvase en copa de agua.

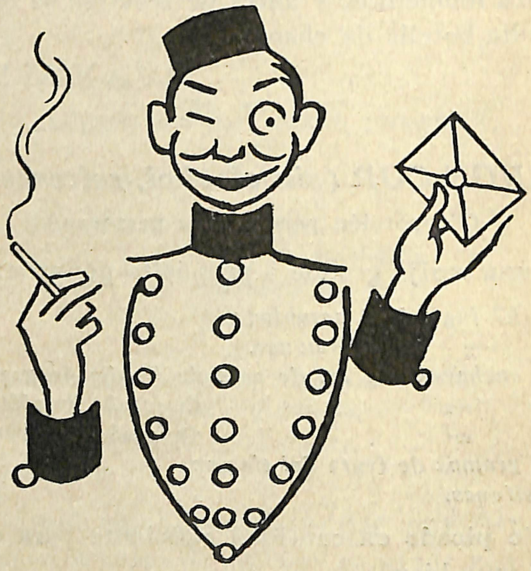
VINO DEL RIN-CUP

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de coñac.
1 — de curaçao.
1 vasito de vino del Rin.
1 rodaja de naranja.
1 — de limón.

Unas frutas del tiempo picadas y algunas uvas y fresas.

Sírvanse pajas.



DAISYES

También el daisy se deriva del cobbler; su diferencia es porque algunos se hacen con jugo de naranja o clara de huevo.

BRANDY-DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de hielo picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El jugo de una naranja.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

GINGER-ALE-DAISY

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo muy picado.
2 — de jarabe de azúcar.
El *jugo de medio limón.*
El jugo de media naranja.
2 cucharadas de Cherry brandy.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de ginger-ale.

MORNING GLORY-DAISY

Prepárese en cocktelera:

El jugo de medio limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1/2 copita de gin.
3 gotas de absinthe.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

RON-DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

2 cucharadas de hielo muy picado.
1 cucharada de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
2 gotas de curaçao.
2 — de chartreuse amarillo.
1/2 copita de ron.

Agítese muy bien y termínese de llenar de agua de seltz.

EGG-NOGGS

El Egg-Nogg es una agradable bebida de gran valor nutritivo compuesta a base de huevos o leche.

ARABE-NOGG

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
1 yema de huevo.

Ráspese un poco de nuez moscada, agítese muy bien y agréguese:

1 copita de crema de café.
1 vasito de leche.

Vuélvase a agitar y pásese a vaso grande, añadiendo un poco de crema de chantilly.

BALTIMORE EGG-NOGG (frío)

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo.
1 yema de huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 cucharada de vino de Madera.
1 copita de ron.
1 — de coñac.
1 copa grande de leche.

Agítese bien y sírvase floreándole con canela.

BREAKFAST-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de hielo picado.
1 yema de huevo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
½ copita de licor de curaçao.
½ — de coñac.
6 gotas de crema de menta.

Agítese bien y floréese con canela al servirlo.

EGG-NOGG (ponche español, caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 huevo fresco.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 copa grande de leche caliente.

Agítese muy bien y sírvase, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallada. Los egg-noggs pueden prepararse fríos o calientes, como asimismo se pueden preparar de ron, whisky, ginebra, jerez, etc.

FLORIDA-NOGG

Prepárese en vaso grande:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
½ vasito de coñac.
½ — de ron.

El resto, de leche caliente.

Remuévase y añádase un poco de nuez moscada rallada.

FRANCES-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

2 cucharadas de azúcar.
2 yemas de huevo.
1 vasito de los de jerez de ron o coñac.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche muy caliente.

GIN-EGG-NOGG (caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 corteza de limón.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche caliente y rociándole de coñac.

Sírvanse pajas.

GIN-EGG-NOGG (frío)

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 corteza de limón.
1 vasito de gin.

Agítese y pásese a un vaso grande, terminándole de llenar de leche fría y rociándole con unas gotas de anisete. Sírvanse pajas.

IMPERIAL-EGG-NOGG

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
1 vasito de los de jerez de ron.
1 — — de nata de leche.

Agítese muy bien y pásese a vaso grande, floreándole de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

FIZZES

El fizz es una bebida compuesta a base de jugo de limón, especialmente para tomar en ayunas o después de haber hecho algún exceso.

Tiene muy buenas propiedades para regular el organismo.

ABSINTHE-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
La clara de un huevo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Agítese muy bien y pásese a vaso de whisky, terminándole de llenar de soda y añadiendo una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

BISMARCK-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
1 vasito de ginebra.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

BRANDY-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

CHINA-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de una mandarina.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 clara de huevo fresco.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

GIN-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de gin Gordon.

Agítese y sírvase en vaso mediano, terminándole de llenar de soda. Sírvanse pajas.

GOLD-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

MORNING-GLORY-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
La clara de un huevo fresco.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
El jugo de un limón.
4 gotas de absinthe.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de soda.

ROYAL-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de granadina.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

SILVER-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
La clara de un huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TEXAS-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
El jugo de una naranja.
2 cucharadas de jarabe de azúcar.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 copita de dry gin.

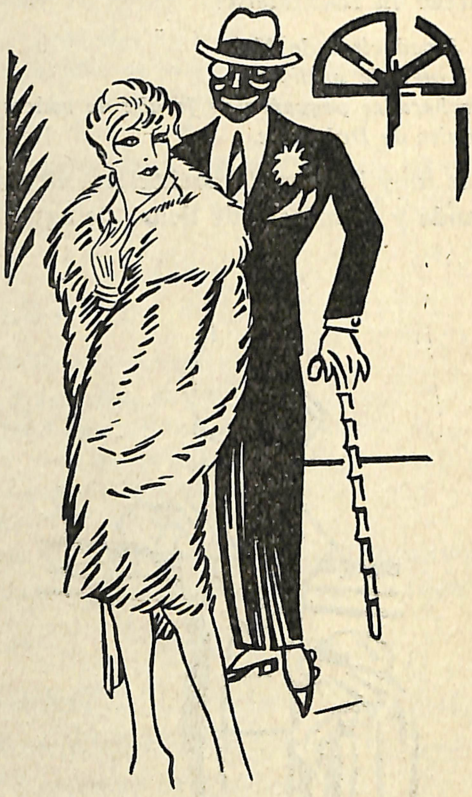
Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

TROCADEROS-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
El jugo de un limón.
2 cucharadas pequeñas de jarabe de azúcar.
1 copita de Dubonnet.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.



FLIPS

Bebida a base de yema de huevo. Su uso está muy generalizado en España. El porto y jerez-Flip eran ya conocidos antes de establecerse los Bares Americanos.

ALFONSO XIII-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1/2 copita de oporto.
1 yema de huevo.
8 ó 10 gotas de Grand Marnier.

Agítese muy bien y pásese a vaso de flip, terminándole de llenar de champagne, Piper extra dry. Remuévase con una cucharilla y añádase un poco de nuez moscada rallada.

AMAROS-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
La yema de un huevo fresco.
1/3 *de copita de Amaros.*
1/3 — *de Courvisier.*
1/3 — *de Cherry Rocher.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

BOSTON-FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
3/4 *partes de whisky.*

Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

CACAO-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
La yema de un huevo fresco.
1/2 *vasito de crema de cacao.*
1/2 — *de chocolate frío.*

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole de nuez moscada rallada.

CINZANO-FLIP

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
Un poco de nuez moscada rallada.
6 u 8 gotas de Noyau.
6 u 8 — de ron.

Agítese muy bien y pásese a vaso de flip, terminándole de llenar de Cinzano. Sírvase con pajas.

CLARETE-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
La yema de un huevo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 rodaja de limón.
8 ó 10 gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese y pásese a vaso de flip, floreándole con un poco de nuez moscada rallada.

COFFEE-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada pequeña de Noyau.
La yema de un huevo.
1/2 vasito de ron.

Agítese bien y sírvase en vaso de flip, terminándole de llenar de café negro, frío. Sírvanse pajas.

CURAÇAO-FLIP

Prepárese en cocktelera:

1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de curaçao.
1/2 — *de coñac.*

Agítese y sírvase en un vaso de whisky, añadiéndo una copa de leche muy caliente y un poco de nuez moscada rallada.

DEWEY-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1/2 *copita de marrasquino.*
1/2 *vasito de oporto blanco.*

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole con nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

EGG-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
10 gotas de curaçao.

Agítese muy bien y añádase:

1 vasito de coñac.
1 — de jerez.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso mediano, floreándole de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

FLIP-FLAP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 copita de las de licor de jarabe de goma.
1 clara de huevo.
1 vasito de coñac.

Agítese y sírvase en vaso de vino de jerez.

Sírvanse pajas.

GIN-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
6 u 8 gotas de Noyau.
1 vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso de flip, con un poquito de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

GLASGOW-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 huevo fresco.
El jugo de un limón.
1 vasito de ginger Ale.

Agítese y sírvase en vaso grande, acompañado de unas pajas.

HOLANDA-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de bitters de manzanas.
1 — — de crema de vainilla.
1 vasito de cointreau.
1 — de Cherry brandy.

Agítese muy bien y pásese a copa mediana, terminándola de llenar de champagne. Floréese de vainilla. Sírvanse pajas.

PORTO-FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de Porto.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pequeñas pajas.

LIMON-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 huevo fresco.
El jugo de un limón.
6 u 8 gotas de curaçao.
1/2 vasito de coñac.
Un poco de agua natural.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

MADERA-FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo.
6 u 8 gotas de coñac.
1 vasito de vino de Madera.

Agítese y sírvase en vaso de flip, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

PIDOUX-FLIP

Prepárese en cocktelera:

1 copa de oporto.
2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar.
1 copa de Dubonnet.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

SHERRY-FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de jerez.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela. Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

TRASATLANTICA-FLIP

Prepárese en cocktelera:

5 ó 6 pedacitos de hielo.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de solera 1847.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de chartreuse amarillo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de jerez, espolvoreándola de canela.

WHINTER-PALACE-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 yema de huevo.
1 cucharada pequeña de marrasquino.
1 copita de curaçao.
Un poco de jugo de limón y de naranja.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole con un poco de nuez moscada rallada.

GROGS

Los grogs es una bebida cuya fórmula está proporcionada por tres partes de agua hirviendo, una de licor, el que se desee; una cucharada grande de azúcar y rodaja de limón.

Los grogs más corrientes son los de ron, whisky, gin y coñac.

AMERICAN-GROG

Prepárese en vaso de servir los grogs:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de licor de ron.
1/2 — — de coñac.
1 rodaja de limón incrustada en cuatro clavos (especia).

Termínese de llenar el vaso de té hirviendo.

COFFEE-GROG

Prepárese en vaso de grog:

2 ó 3 terrones de azúcar.
1 rodaja de limón.
1 vasito de ron.
1 taza de café negro.

Póngase a la lumbre hasta que esté bien caliente la mezcla; después se la rocía de coñac y se sirve ardiendo.

GROG-ESPAÑOL

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac o ron.
1 rodaja de limón incrustada de 3 ó 4 clavos (especia).

El resto, de agua hirviendo.

Sírvase en el mismo vaso, con una cucharilla de las de café.

GROG-HOLANDES

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de las de licor de coñac.

Termínese de llenar el vaso con leche hirviendo.

GROG A LA MENTA

La misma combinación que el grog español, poniendo, en lugar de coñac o ron, una copita de menta.

INGLES-GROG

Prepárese en vaso de grog:

2 cucharadas de azúcar.
1 vasito de los de jerez de whisky.
1 cucharada de curaçao.
1 — de Orange bitters.

El resto, de agua caliente.
Remuévase y añádase una rodaja de naranja.
Sírvanse pajas.

SANO-GROG

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 copita de las de licor de whisky.
1/2 vasito de curaçao.
1/2 — de ron.
1 rodaja de limón.

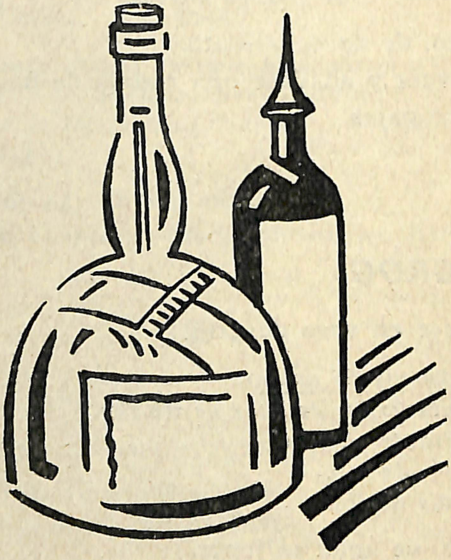
El resto, de agua caliente.
Remuévase y sírvase con unas pajas.

SIDRA-GROG

Calentar un vaso de sidra con una cucharada de azúcar y pásese a uno de agua. Añádase una rodaja de naranja y una copita de Calvados. Remuévase, y rocíese con una copa de coñac y quémese al servirlo.

WHISKY-GROG

La misma fórmula que para el grog español, sustituyendo el coñac por el whisky.



JULEPS

Esta bebida es una derivación del cobbler, significándose de él porque lleva unas hojitas de hierbabuena o menta.

CHAMPAGNE-JULEP

Prepárese en una copa de las de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
3 ó 4 hojitas de hierbabuena.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma, con unas pajas.

GIN-JULEP

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojitas de menta fresca.
1 vasito de los de jerez de gin.
1 copita de chartreuse.

Agítese con una cucharilla y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

MINT-JULEP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.

Agítese muy bien y viértase en un gran vaso de cristal, donde previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojitas de hierbabuena. Se termina de llenar el vaso de agua de seltz y se rocía con un poquito de ron. Se sirve con pajas.

OLD-JULEP

Prepárese en una cocktelera con hielo:

1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de coñac.
1 — de whisky.

Se agita muy bien y se pasa a una gran copa de cristal, en la que previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojas de hierbabuena. Se termina de llenar la copa de agua de seltz, y se sirve acompañado de unas pajas.

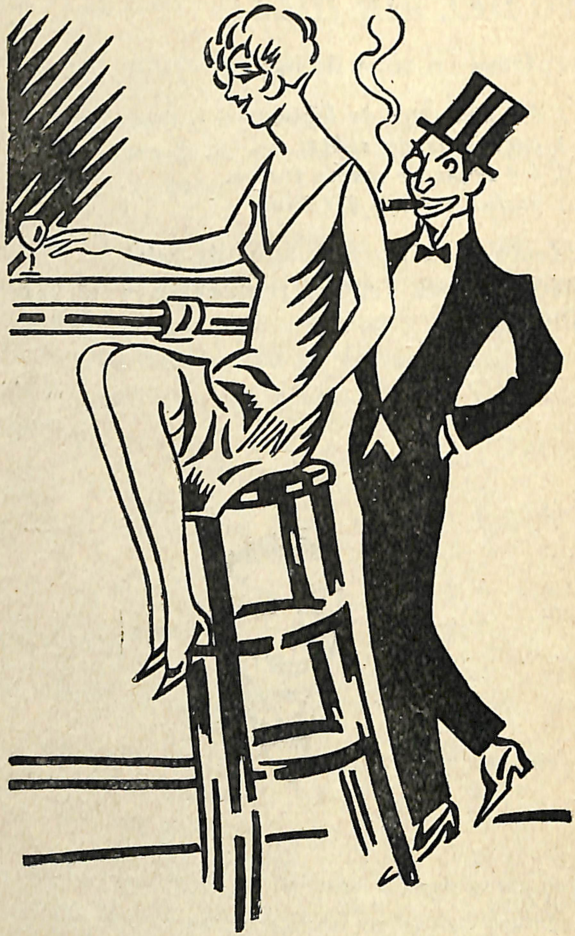
VINO DEL RIN-JULEP

Prepárese en copa de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojas de menta fresca.
1 vasito de vino del Rin.

El resto, de vino y de agua de seltz.

Añádase unas frutas, remuévase y sírvase con unas pajas.



LIMONADAS

Es una bebida refrescante muy popular y de gran consumo en los meses de verano.

LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada muy fría.

Al servirse, póngase una rodaja grande de limón con dos pajas atravesadas.

CORDIAL-LIMONADA

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
1 copita de jarabe de goma.
El jugo de medio limón.
Unas frutas del tiempo.
1 vasito de cherry Cordial.
El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con pajas.

EGG-LIMONADA

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua.

Bátase muy bien en la cocktelera y pásese a una copa de agua, floreándose con un poco de nuez moscada rallada.

LIMONADA MADRILEÑA (verbenas)

(Proporción para cuatro personas.)

Prepárese en una gran vasija a propósito:

100 *gramos de azúcar en polvo.*
250 — *de melocotones partidos a pedacitos.*
1 limón partido en rodajas.
1 botella de vino de Valdepeñas.
½ — *de agua.*

Déjese en maceración durante media hora, y, antes de servirse, se le agrega una buena proporción de hielo para que se enfríe muy bien.

LEMON-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso con soda.

IMPERIAL-LIMONADA (sidral español)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de un limón.
1 cucharada de las de café de bicarbonato.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz, y bébase durante su efervescencia.

RIN-LIMONADA

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
1 cucharada grande azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.
El jugo de un limón.
1 copita de vino del Rin.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada.

SHERRY-LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Al servirse, una rodaja grande de limón atravesada por dos pajas.

ZARA-LIMONADA

Prepárese en un vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 copita de marrasquino de Zara.
El resto, de vino blanco.

Agítese con una cucharilla y añádase al servirlo una rodaja de limón. Sírvanse pajas.

NARANJADAS

En la preparación de las naranjadas se seguirá el mismo procedimiento que las limonadas, pues se trata de dos bebidas de propiedades muy semejantes.

NARANJADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso de agua natural filtrada y muy fría. Póngase una rodaja grande de naranja atravesada por dos pajas.

CORDIAL-NARANJADA

Prepárese en vaso grande:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 copita de jarabe de goma.
El jugo de una naranja.
Unas frutas del tiempo picadas.
1 vasito de cherry Cordial.
El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.

EGG-NARANJADA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de media naranja.
1 yema de huevo fresco.
1 copita de agua natural.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, floreándola con nuez moscada rallada.

IMPERIAL-NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar en polvo.
El jugo de una naranja.
1 cucharada pequeña de bicarbonato.

Añadir agua de seltz hasta llenar el vaso. Bébase durante su efervescencia.

MANDARINA-NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de una mandarina.

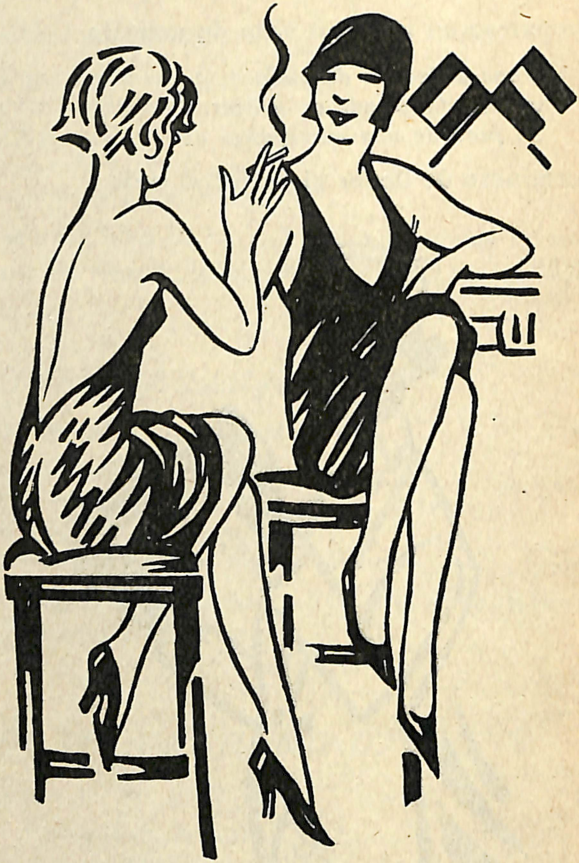
Agua natural hasta llenar el vaso. Agítese con una cucharilla larga, y al servirse, una rodaja grande de mandarina con dos pajas atravesadas.

ORANGE-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso con soda.



PONCHES

El ponche es una bebida americana muy generalizada en España. Se preparan calientes y fríos y a base de licores, frutas, leche y huevos. Los más corrientes entre nosotros son los de leche, huevos y copa de coñac o ron.

PONCHE DE LECHE (caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo.
1 copa de leche caliente.
1/2 copita de ron o coñac.

Bátase muy bien con una cucharilla en la cocktelera y sírvase en un vaso grande, floreándole con un poquito de canela.

ARRAK-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso grande:

1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente, remuévase y floréese de nuez moscada rallada.

ARRAK-PONCHE (frío)

Prepárese en un vaso grande:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Agítese con una cucharilla y agréguese unas uvas y frutas de la estación a pedacitos. Sírvanse pajas.

BICICLETA-PONCHE

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de ron.

Termínese de llenar de agua de seltz.

Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

CITROEN-PONCHE

En un vaso de cristal deposítese:

1 cucharada pequeña de azúcar.
1 copita de curaçao.
1 vasito de los de jerez de leche caliente.
Un poco de nuez moscada rallada.

Remuévase y rocíese de whisky.

BOMBAY-PONCHE

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
Unas gotas de marrasquino.
— de coñac.
1 vasito de vino de Jerez.

Agítese y sírvase en vaso grande, con una rodaja de naranja. Sírvase con pajas.

BURDEOS-PONCHE (frío)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de jarabe de goma.
1 — pequeña de jugo de limón.
1/2 copita de coñac.
1/2 — de curaçao.
Unas gotas de marrasquino.
1 vasito de vino de Burdeos.

Agítese y sírvase en vaso grande, añadiendo unas frutas del tiempo.

CHAMPAGNE-PONCHE (frío)

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — de las de café de curaçao.
1 — — de marrasquino.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo variada.

Termínese de llenar la copa de champagne. Muy suavemente, con una cucharilla, se remueven todos los ingredientes y se sirve en la misma copa.

CLARETE-PONCHE (frío)

Prepárese en un vaso de agua:

1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de jugo de limón.
1/2 copita de curaçao.
10 gotas de marrasquino.

Agítese con una cucharilla y pásese a otro vaso menor, donde hayamos depositado unas frutas del tiempo, rociadas con media copita de coñac y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

COFFEE-PONCHE (frío)

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
6 u 8 gotas de curaçao.
6 u 8 — de Noyau.
1 vasito de kirsch.

El resto, de café negro frío.
Agítese y sírvase con unas pajas.

COSMOPOLITA-PONCHE

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de jarabe de fresa.
1 — — de curaçao.
1 vasito de coñac o ron.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de vino rojo.

Agítese y sírvase en vaso grande, guarnecido de frutas del tiempo y una rodaja de naranja.
Sírvanse pajas.

CURAÇAO-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

Una cucharada de azúcar.
3 ó 4 pedacitos de hielo.
Unas gotas de jugo de limón.
1/2 vasito de coñac.
1/2 — de ron.
1 — de curaçao.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo cortadas y una rodaja de naranja.
Sírvanse pajas.

DELAVARE-PONCHE

Prepárese en copa de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 vasito de vino de Madera.
1 copita de coñac.
1 cucharada de jarabe de granadina.
1 — de jugo de limón.

Remuévase y añádanse unas frutas del tiempo.
Sírvanse pajas.

DRAGON-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
El jugo de medio limón.
1/2 *copita de coñac.*
1/2 — *de jerez.*

Termínese de llenar el vaso con champagne. Remuévase suavemente con una cucharilla y sírvase. Pónganse pajas.

EGG-MILK-PONCHE

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar.
1 huevo fresco.
1 vasito de coñac.
1 — de ron.
1 corteza de limón.

El resto, de leche fría.

Remuévase muy bien con una cucharilla y floréese de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ELDORADO-PONCHE

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 vasito de coñac.
1/2 — *de ron.*
1/2 — *de whisky.*

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, con unas frutas del tiempo y una rodaja de limón. El resto, de agua de seltz.

Sírvanse pajas.

GIN-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de agua:

1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
6 gotas de Noyau.
1 cucharada de las de café de jarabe de frambuesa.
1 vasito de los de jerez de gin.
1 rodaja de naranja.

El resto, de agua caliente.

Remuévase con una cucharilla y sírvanse pajas.

GIN-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de agua:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
6 u 8 gotas de Noyau.
1 cucharada de las de café de jarabe de frambuesa.
1 vasito de los de jerez de gin.
1 rodaja de naranja.

El resto, de agua de seltz.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con pajas.

IRISH-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de irish whisky.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y añádase una rodaja de limón.

KIRSCH-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de naranja.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de kirsch.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua caliente.

Añádase una rodaja de limón y sírvase con pajas.

KIRSCH-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — pequeña de jugo de limón.
6 u 8 gotas de Angostura.
1 vasito de kirsch.

El resto, hasta llenar la copa, de agua.

Remuévase. Añádanse unas cerezas. Sírvase en la misma copa con unas pajas.

MANHATAM-PONCHE (caliente)

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada grande de azúcar.
1 yema de huevo fresco.
½ copita de whisky Canadian.
½ — de coñac.
1 copa de leche hirviendo.

Bátase muy bien en la cocktelera con una cucharilla y sírvase en un vaso grande con un poquito de nuez moscada rallada.

MARGARITA-PONCHE

Prepárese en un gran vaso de cristal:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
1 copita de las de licor de whisky.
1 vasito de ron.
1 — de coñac.

Remuévase y añádase unas rodajas de plátanos. Sírvanse pajas.

MILK-PONCHE (caliente)

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada de azúcar en polvo.
Un poquito de jugo de naranja.
½ copita de las de licor de curaçao.
1 — de ron.

El resto, de leche caliente.

Remuévase y se añade una rodaja de naranja y un poquito de nuez moscada rallada.

MILK-PONCHE (frío)

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 — de las de café de jugo de naranja.
½ copita de las de licor de curaçao.
1 — de ron.

Termínese de llenar la copa de leche fría.

Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

MARTINI-PONCHE

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.
½ copita de las de licor de curaçao.
1 vasito de coñac.
1 — de los de jerez de vermut Martini Rossi.

Agítese y sírvase en vaso de whisky, donde previamente se hallan puesto una rodaja de naranja y unas frutas del tiempo. El resto, de agua de seltz.

Sírvanse pajas.

MAULER-PONCHE

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de jarabe de fresas.
1 rodaja de naranja y varias de plátanos.

El resto, de champagne.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas fresas. Sírvanse pajas.

MISSISSIPI-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1/3 de copita de coñac.
1/3 — de ron.
1/3 — de whisky.
Unos pedacitos de piña de América y naranja.

Termínese de llenar el vaso con agua natural filtrada. Remuévase con una cucharilla de las de refresco y sírvase en el mismo vaso.

PARISIEN-PONCHE

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
El jugo de media naranja.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1/3 de copita de curaçao.
1/3 — de ron.
1/3 — de coñac.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase.

PORTO-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termínese de llenar el vaso con oporto. Se remueven un poco todos estos ingredientes con una cucharilla y se sirve en el mismo vaso.

Sírvase con pajas.

RON-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
10 gotas de curaçao.
El jugo de medio limón.
Unos pedacitos de fruta variada.
1 copita de ron.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz. Remuévase con una cucharilla y sírvase en el mismo vaso con unas pajas.

SALOME-PONCHE

Prepárese en cocktelera:

1 cucharada de azúcar.
La yema de un huevo.
1 vasito de curaçao.

Agítese y pásese a vaso grande, terminándole de llenar de leche.

SHERRY-PONCHE (frío)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada grande de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 cucharada de jarabe de granadina.

Termínese de llenar el vaso con jerez y sírvase en el mismo acompañado de unas pajas.

SIDRA-PONCHE

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
El jugo de medio limón.
1 copita de coñac.
1 — de vino de Jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de sidra.

Remuévase y añádase una rodaja de naranja y unas frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

TIP-TOP-PONCHE (frío)

Prepárese en copa de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de medio limón.
½ copita de coñac.
Unos pedacitos de fruta variada.

Se termina de llenar la copa de champagne. Se agitan muy suavemente los ingredientes de la copa con una cucharilla y se sirve en la misma.

Pónganse pajas.

WHINTER PALACE-PONCHE
(caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar.
1 — de jugo de limón.
1 — de curaçao.
1 copita de elixir de manzanilla.
Una rodaja de limón.
Un poco de nuez moscada rallada.

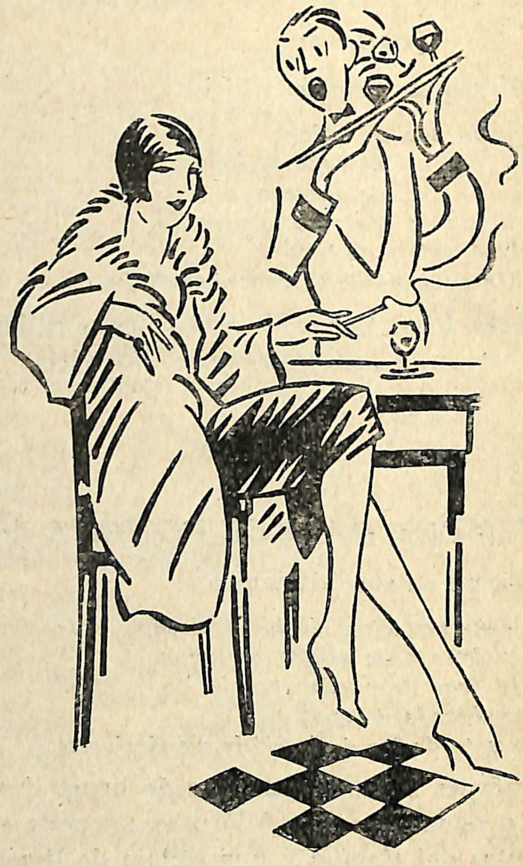
El resto, hasta llenar el vaso, de agua caliente. Rocíese con kirsch y quémese al servirlo.

WHINTER PALACE-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
El jugo de media naranja.
1 cucharada de curaçao.
1/2 vasito de los de jerez de mandarinette.

Remuévase bien y termínese de llenar de champagne y agua de seltz. Adórnese un poco el vaso con frutas del tiempo y una rodaja de limón y de naranja. Sírvanse pajas.



POUSSE-CAFES

Bebida de origen francés, muy exquisita y altamente decorativa por la combinación de colores que entran en su composición.

La preparación de los pousse-cafés requieren conocer la densidad de los licores y un gran cuidado en su combinación.

Se preparan siempre en copa de pousse-cafés o de vino de jerez, vertiendo muy suavemente dentro de las mismas los licores por el orden que se detalla en cada fórmula y con la precaución de no agitarlos con nada, pues su originalidad consiste en el contraste de las esencias y colores sin mezclarse dentro de la misma copa.

ALDO'S POUSSE-CAFE

Prepárese en vaso largo y estrecho:

1/4 *parte de marrasquino.*
1/4 — *de coñac.*
1/4 — *de kummel.*
1/4 — *de chartreuse verde.*

Pónganse los licores con cuidado por el orden que se indica, de suerte que queden unos sobre otros sin mezclarse.

AMERICAN POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1/5 *parte de jarabe de fresa.*
1/5 — *de marrasquino.*
1/5 — *de curaçao.*
1/5 — *de chartreuse amarillo.*
1/5 — *de Fine Champagne (coñac).*

Muy suavemente se van poniendo los licores unos encima de otros para evitar que se mezclen.

Se sirve con pajas.

AMOR POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
1 cucharada grande de jarabe de granadina.
1/2 *copa de marrasquino de Zara.*
1/2 — *de Fine Champagne (coñac).*

Téngase precaución de que no se mezclen los licores y que la yema de huevo quede completamente entera.

BANDERA POUSSE-CAFE

En una copa de licor se ponen con gran cuidado, de manera que se vean los tres colores separadamente:

1/3 *de copita de marrasquino.*
1/3 — *de granadina.*
1/3 — *de crema Ivvette.*

Sírvase con cuidado en la misma copa.

BRANDY SCAFF POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1/4 *de copita de licor de jarabe de frambuesa.*
1/4 — — *de marrasquino.*
1/4 — — *de chartreuse.*
1/4 — — *de coñac.*

Pónganse los licores con gran cuidado para que no se mezclen.

CHICOTE POUSSE-CAFE

Prepárese en vaso alto y estrecho:

1/8 *parte de jarabe de granadina.*
1/8 — *de anisete.*
1/8 — *de crema de fresas.*
1/8 — *de curaçao.*
1/8 — *de Cherry brandy.*
1/8 — *de chartreuse verde.*
1/8 — *de kirsch.*
1/8 — *de coñac.*

Muy suavemente se van poniendo los licores unos sobre otros para evitar que se mezclen.

Sírvanse pajas.

DANISH POUSSE-CAFE

En un vaso estrecho y alto póngase, por partes iguales y sin mezclar, crema de cacao y cognac Carlos III.

ESPAÑOL POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de las de vino de Jerez:

1/3 parte de curaçao rojo.
1/8 — de chartreuse amarillo.
1/3 — de Fine Champagne (coñac).

Cuídese que los licores no se mezclen. Sírvanse pajas.

GOLDEN-SLIPPER POUSSE-CAFE

Prepárese en una copa de las de jerez:

1 yema de huevo fresco.
1/2 copa de chartreuse amarillo.
1/2 — de cold Wasser de Dantzig.

Precaución que no se mezcle. Sírvanse pajas.

KNICKERBEIN POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

1 yema de huevo fresco.
2 gotas de Angostura.
1/2 copita de curaçao.
1/2 — de kummel.

Sírvase sin que se mezclen. Pónganse unas pajas.

MONTE-CARLO POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de las de jerez:

1 copita de agua muy fría.
1 — de amer-Picon.
1 — de granadina.

Póngase con cuidado a fin de que no se mezclen. Sírvanse pajas.

PARISIEN POUSSE-CAFE

Prepárese en una copa de las que se bebe el vino de Jerez:

1/5 parte de jarabe de frambuesa.
1/5 — de marrasquino de Zara.
1/5 — de curaçao rojo.
1/5 — de chartreuse amarillo.
1/5 — de Fine Champagne (coñac).

Póngase los licores con cuidado para evitar que se mezclen. Sírvanse pajas.

WHINTER PALACE POUSSE-CAFE

En un vaso largo y estrecho viértanse, sin que se mezclen, los siguientes licores por partes iguales:

1/3 de copita de menta verde.
1/3 — de crema de mandarina.
1/3 — de Cherry brandy.

Sírvanse con pajas.

WHINTER PALACE
POUSSE - L'AMOUR

Prepárese en un vaso de vino de jerez:

1 cucharada de horchata.
1 — pequeña de marrasquino.
1 yema de huevo sin romper.

El resto, hasta llenar el vaso, de kirsch.
Esta bebida debe beberse de un solo sorbo.

SANGAREES

El aperitivo sangaree se singulariza por llevar todas sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada. Los de más aceptación son los preparados a base de whisky, coñac y gin.

COGNAC-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de coñac.
1/2 — — de agua.

Se mezcla muy bien y se sirve en la misma copa, floreándole con un poquito de nuez moscada rallada. Sírvanse con pajas.

EXPOSICION-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de crema de cacao.
1/2 — — de agua natural.

Se remueve con una cucharilla, hasta que el azúcar quede disuelta. Se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en el mismo vaso, acompañado con unas pajas.

GIN-SANGAREE

Prepárese en vaso de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1/2 copita de las de vino de coñac.
1/2 — — de agua natural.

Remuévase con una cucharilla. Después se rocía ligeramente con jerez y se le añade un poquito de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso, acompañado de unas pajas.

OPORTO-SANGAREE

La misma fórmula que para el whisky, sustituyendo éste por el oporto.

WHISKY-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.

El resto, hasta terminar la copa, de whisky. Con una cucharilla se remueve hasta que el azúcar quede disuelta y después se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en la misma copa acompañado de unas pajas.

SLINGS

Es una bebida compuesta, muy semejante al grog. Se diferencia únicamente por llevar en sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada.

ABSINTHE-SLING (caliente)

Póngase en un vaso de whisky:

2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de jugo de limón.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua natural caliente. Remuévase con una cucharilla y espolvoréese de nuez moscada rallada. Sírvase en el mismo vaso acompañado de unas pajas.

ABSINTHE-SLING (frío)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 cucharadas de azúcar en polvo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.
1 cucharada de anisete.
1 — de limón.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de agua, terminándole de llenar de seltz y espolvoreándole de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

ANTIOPIA-SLING

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.
Unas gotas de curaçao.
1/2 vasito de ron.
1 copita de jarabe de granadina.

Termínese de llenar de agua natural. Agítese con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

DUPUY-SLING (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de coñac Otard Dupuy.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural caliente. Añádase al servirlo una rodaja grande de limón y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ESCOCES-SLING (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky escocés.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, se pone de agua hirviendo; después se añade un poquito de nuez moscada rallada y se sirve en el mismo vaso.

GIN-SLING

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
1 — de las de café de Cherry brandy.
1/2 copita de gin.
1/2 — de jugo de limón.

Agítese con una cucharilla y termínese de llenar el vaso con agua de seltz.

JEREZ-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 copita de jerez.
1 cucharada pequeña de curaçao.

Se termina de llenar el vaso de agua natural y se le añade un poco de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso.

PICADILLY-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
1 — — de jugo de limón.
1/2 copita de Cherry brandy.
1/2 — de gin.

El resto, hasta terminar de llenar el vaso, de agua natural, polvoreándole de nuez moscada rallada.

Se sirve en el mismo vaso que se ha preparado.

WHISKY-SLING (frío)

Se sirve en el mismo vaso que se ha preparado.

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de whisky.
1 rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua filtrada fría, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada. Sírvase en el mismo vaso.

SMASHES

La fórmula de los smashes es muy semejante a la de los juleps. Se diferencia principalmente en que la hierbabuena viene sustituída por la menta.

CINZANO-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 cucharada pequeña de curaçao.
1 copita de vermut.
4 hojitas de menta fresca.

Se mezcla bien y se sirve en la misma copa, acompañado de unas pajas.

GIN-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo picada.
1 copita de gin.
4 ó 5 hojitas de menta fresca.

Remuévase bien con una cucharilla y sírvase en la misma copa. Póngase unas pajas.

Esta misma fórmula puede aplicarse al fine champagne smash, sherry smash y whisky smash, con solamente sustituir el gin por cada uno de los licores que se citan.

KUMMEL-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
3 ó 4 hojas de menta fresca.
1 vasito de kummel.

Remuévase y sírvase, añadiendo unas frutas del tiempo. Sírvanse pajas.

NEW-YORK-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
Unos pedacitos de fruta variada del tiempo.
4 hojitas de menta fresca.
1/2 copita de benedictino.
1/2 — de menta.

Mézclese bien con una cucharilla de las de refresco y sírvase acompañado de unas pajas.

PANCHITO-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar.
1 — — de jarabe de granadina.
Unos pedacitos de fruta del tiempo.
1 copita de ron.
4 hojitas de menta fresca.

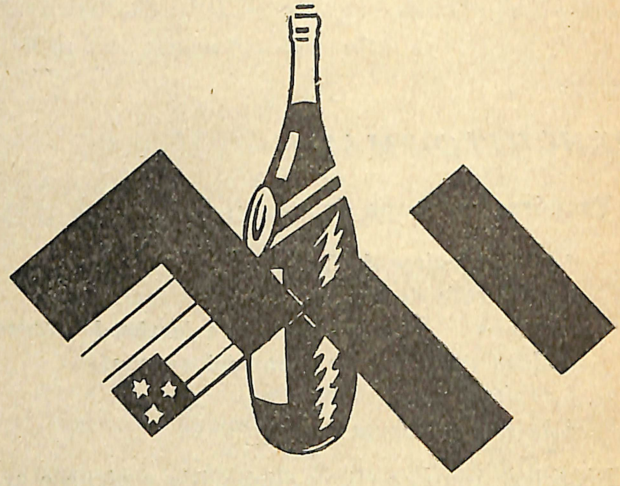
Mézclese bien con una cucharilla y sírvase acompañado de unas pajas.

FANTASIA WHISKY-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
2 ó 3 hojas de menta fresca.
1 cucharada de azúcar en polvo.
6 u 8 gotas de Noyau.
1 vasito de los de jerez de whisky.

Remuévase y añádanse unas frutas del tiempo. Sírvanse pajas.



SOURS

El sour es un cocktail agrio. En toda fórmula de sours debe ponerse una buena cantidad de jugo de limón, que es lo que le hace caracterizarse de los demás cocktails.

ALFONSO XIII-SOUR

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
10 gotas de Grand Marnier.
1/2 copita de jerez.
1/2 — de whisky.
1 cucharada grande de jugo de limón.

Agítese muy bien y viértase en un vaso grande, donde previamente se hayan colocado unas frutas del tiempo, picaditas.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y sírvase en el mismo, acompañado de unas pajas.

BRANDY-SOUR

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada pequeña de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de coñac.

Mézclese todo muy bien y pásese a un gran vaso de cristal, donde previamente hayamos puesto unas frutas del tiempo en pedacitos.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

GIN-SOUR

La misma fórmula que el presidente-sour, sustituyendo el ron por una copita de gin.

MEDFORD-SOUR

Prepárese en vaso grande:

1 cucharada de azúcar.
El jugo de un limón.
1 vasito de los de jerez de ron Medford.

Remuévase y pásese a vaso mediano, guarnecido de unas rodajas de limón, varias de plátanos y frutas del tiempo.

Sírvanse pajas.

PRESIDENTE-SOUR

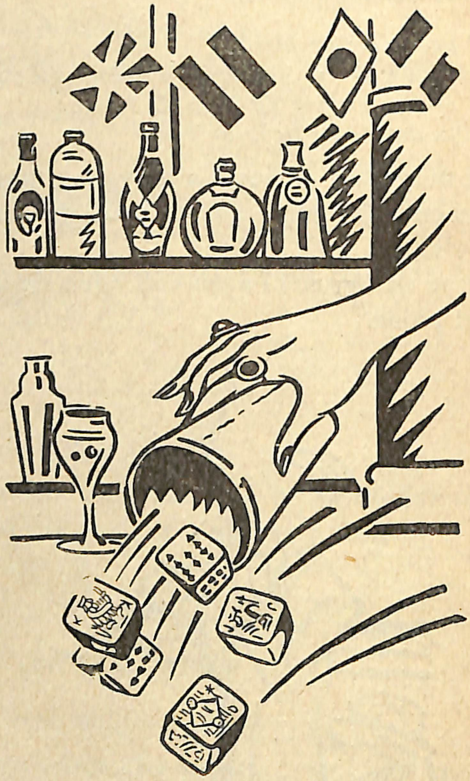
Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de las de café de azúcar en polvo.
1 — grande de jugo de limón.
1 copita de las de licor de ron.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, donde previamente hayamos puesto unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termínese de llenar el vaso con agua de seltz.

Sírvanse pajas.



TODDYES

El toddye es una bebida tan semejante a los grogs, que en Francia son conocidos por este nombre. Pueden prepararse fríos y calientes. Los más usuales son de coñac, ginebra y whisky.

ABSINTHE-TODDYE (caliente)

Prepárese en un gran vaso:

1 cucharada de azúcar en polvo.
Unas gotas de Angostura.
Unas — de anisete.
1 vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente y remuévase con una cucharilla. Sírvanse pajas.

ABSINTHE-TODDYE (frío)

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de los de jerez de absinthe.
Unas gotas de Angostura.

Termínese de llenar el vaso de agua natural; re-

moverlo y servirlo en el mismo vaso, acompañado de pajas.

DEWEY-TODDYE

Prepárese en vaso de grog:

1 cucharada de azúcar.
1 vaso de los de jerez de whisky.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y añádase una rodaja de limón.

GIN-TODDYE (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 vasito de gin.
1 rodaja grande de limón.

Añádase discreta cantidad de agua hirviendo, remuévase y sírvase.

KUMMEL-TODDYE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
6 u 8 gotas de Angostura.
6 u 8 — de anisete.
1 vasito de kummel.

El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.

NAPOLEON-TODDYE (frío)

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo picado.
1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copita de brandy.

Termínese de llenar el vaso de agua natural y añádase una rodaja de limón.

SHERRY-TODDYE (frío)

Prepárese en un vaso de whisky:

4 pedacitos de hielo.
1 cucharada de azúcar.
2 copas de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural filtrada.

WHISKY-TODDYE (caliente)

Prepárese en un vaso de whisky:

1 cucharada de azúcar en polvo.
1 copa de las de licor de whisky escocés.
1 rodaja grande de limón.

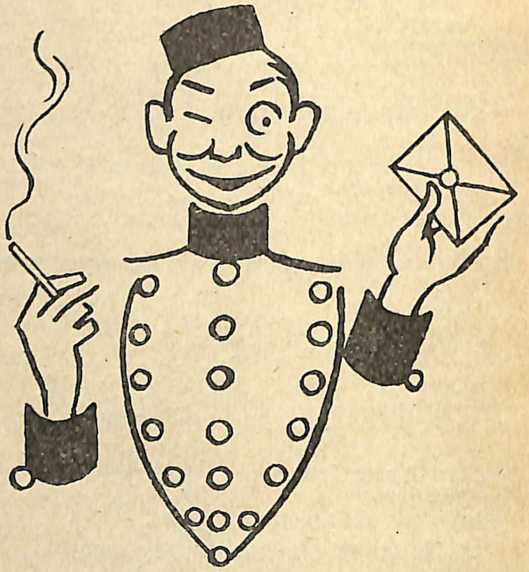
Añádasele una discreta cantidad de agua hirviendo y sírvase acompañado de una cucharilla de las de café.

YARMOUTH-TODDYE

Prepárese en vaso de agua:

1 cucharada de azúcar.
1 copita de coñac.
1 — de quetsche.
1 rodaja de limón.

Termínese de llenar de agua caliente o fría, según se desee. Agítese con una cucharilla y sírvase.



PAQUITO RADAS
Botones del Fidoux.

INDICE

Páginas

Prólogo 5
Semblanza de un Bar Americano 11
Del Barman 15
El Barman y los clientes 17
Ligeras observaciones 21
Del servicio del Bar 27
El cocktail 31
España 35
Francia 40
Italia 54
Portugal 58
Alemania 60
Inglaterra 63
Rusia 67
Bélgica 68
Holanda 69
Checoeslovaquia 69
Grecia 70
Suiza 70
Suecia 71
Polonia 72
Noruega 72
Lituania 73
Hungría 73
Turquía 73
Rumania 74
Bulgaria 75
R. Argentina 75
Méjico 76
Cuba 78
Venezuela 78
Perú 79
Chile 80
Trípoli 80
Egipto 80

	Páginas
Transvaal	81
Persia	81
India	82
China	82
Japón	83
Islas Haway	83

COCKTAILS

	Páginas
Absinthe	87
Absinthe Chantarella.	87
Adán	88
After-Diner	88
Adonis	88
Aguirre	89
Alabanza	89
Alaska	89
Albarrán	90
Alcalde	90
Alfonsito	90
Aldo's	91
Alejandría	91
Alexandre	91
Aliados	92
Almejas	92
Alos	92
Al pairo (dulce)	93
Altivo	93
Amado	93
Amat	94
Ambrosía	94
American	94
American-legión	95
Angel	95
Angel Dream	95
Angel Kiss	96
Antillano	96
Anselmi	96
Aparicio	97
Aperitivo	97
Applejack	97
Apricot	98
Aragón	98
Arenas	98
Argentino	99
Argel	99
Arrazola	99
Arrarás	100
Astango	100
Arroyo	100
Aurorita	101
Austin	101
Auto-Club	101
Automóvil	102
Aviación	102
Ayala	102
Babor (rojo)	103
Bacardí	103
Balfour	103
Bambara-Cinzano	104
Bambú	104
Bandeira	104
Bar	105
Barlovento	105
Bartklay	105
Beauty	106
Berenguer	106
Beso	106
Bijou	107
Bird	107
Bishop	107
Biyon	108
Black-Bottom	108

	Páginas
Black-Thorne	108
Blanco	109
Blanco y Negro	109
Blanquita	109
Blasón	110
Bohemio	110
Bolaños	110
Bomboo	111
Bombay	111
Bosch	111
Boston (sin alcohol).	112
Brasil	112
Brain-Duster	112
Brandy	113
Brillantina	113
Broche	113
Brooklyn	114
Brons	114
Brown	114
Buero	115
Byrrh	115
Caballo blanco	115
Calamanda	116
Canadian	116
Cangrejo	116
Caprichito	117
Captain marroquin	117
Carco	117
Carlevaris	118
Carlton	118
Carondelet	118
Castillo Olivares	119
Carranque	119
Chamberlain	119
Champagne	120
Chantilly	120
Charlot	120
Chateau	121
Chesky's	121
Chicago	121
Chicote	122
Chinita	122
Chirimoya	122
China	123
Chocolate	123
Cinzano	123
Chopera	124
Clair	124
Clásica	124
Clover-Club	125
Clover	125
Cloves-leaf	125
Club	126
Coaxar	126
Coaxan-Hen	126
Coello	127
Coffee	127
Coimbra	127
Coín-Málaga	128
Cointreau	128
Colamore	128
Colonial	129
Colorado	129
Conde	129
Consomé	130
Constantinopla	130
Cora's	130
Corazón de indio	131
Coronación	131
Cortázar	131
Crespi	132
Criollo	132
Crow	132
Cubano	133
Cucharilla	133
Corrochano	133
Curaçao	134
Cusenier	134
Daiquiri	134
Dauville	135
De Juana	135
Delgado	135
Derby	136
Diplomático	136
Devil's	136
Doctor	137
Directorio	137
Don Vecente	137

	Páginas
Donostiarra	138
Dreadnought	138
Dos en uno	138
Douglas-Fairbanks	139
Dubonnet	139
Directorista	139
El rey de los cocktail.	140
Duquesa	140
España	140
Esfinge	141
El Gran Duque	141
Eladio	141
Enriquillo	142
Estribor (verde)	142
Estampa	142
Emperador	143
Ena	143
Explosivo	143
Estrella	144
Exem's	144
Extra-dry	144
Eva	145
Faisán	145
Fantasía jerezana	145
Fantasía marrasquino	146
Fantasía Oporto	146
Fantasía vermut	146
Fascista	147
Fi-Fí	147
Fernando	147
Figuls	148
Fitzsimmons	148
Florida (sin alcohol).	148
Force	149
Fox	149
Fraimar	149
Franco	150
Full-speed (fuerte)	150
Fuente Quinto	150
Galván	151
Gamboita	151
Gambrinus	151
Garvey	152
Garrido	152
Gassmann's	152
Gentleman's	153
Gibson	153
Gil de Escalante	153
Gin	154
Girand's	154
Glan-Eye	154
Golf	155
Gondol	155
Goya	155
Gran Benedictino	156
Gran Bretaña	156
Gran Kummel	156
Grand Marnier	157
Gran Peña	157
Gran Ron	157
Gran Vainilla	158
Gran Vía	158
Güell Champagne	158
Guernesey	159
Guindarleche	159
Henri-Escobar	159
Hernáez	160
Haigand Haig's	160
Hevia	160
Holanda	161
Hilo de Hierro	161
Hueva	161
Ideal	162
Incka	162
India	162
Internacional	163
Italiano	163
Infanta	163
Ideal Room	164
Iris	164
Izquierdo Durán	164
Irún	165
Isabel	165
J. G. G.	165
Jack Rose	166
Japonesa	166
Jerez	166
Jersey	167

	Páginas
Jockey-Club	167
John-Dewar	167
Johnton Old Fashion.	168
Juanito	168
Judge	168
Klondyke	169
Kessler	169
Kiriki	169
Krone	170
Knickerboker	170
Kola	170
La Dama Johnston	171
Lafín	171
La Primavera	171
Laimiel	172
Langostinos	172
Landa	172
Lanuza	173
Latín	173
Laureado	173
Lavandiere	174
Laws	174
Le boeuf's	174
Le Fandango	175
Le Jungle's	175
Le Lucien Gaudín	175
Le Pacific	176
Le Primo's	176
Le Strix	176
Linage	177
London	177
Loinaz	177
Lonving (amante)	178
Lord's	178
Loreto (sin alcohol).	178
Love	179
Lozano	179
Luceta	179
Lubina	180
Lusitania	180
Mac-Donald	180
Mack-Kinlay	181
Madera	181
Madrid	181
Maduro	182
Magaud's	182
Magritas	182
Magín	183
Majestic	183
Manchuria	183
Maipú Pigalls	184
Manchester	184
Marconi	184
Manhattan	185
Manila	185
Manzana Teddy	185
Mar Jónico	186
Manuel Arnús	186
Martini	186
Margarita	187
Marabú	187
Marsala	187
Márquez	188
Martínez	188
Medicina	188
Martinica	189
Metropolitán	189
Mary Pickford	189
Medina	190
Miami	190
Milka	190
1930-Cocktail	191
Milagro	191
Millonario	191
Mimosa	192
Minerva	192
Mirabotán	192
Moisés	193
Mojito Criollo	193
Moncayo	193
Monkey Glan	194
Mono	194
Montaña	194
Montealegre	195
Mountains	195
Montiel	195
Morning	196
Mousseline	196

	Páginas
Muñoz Seca	196
Nash	197
Nana	197
Napoleón	197
Náutico	198
Naval	198
Nena	198
Nena Belmonte	199
New-York	199
Noble	199
Noel	200
Noilly	200
Novedad cognac	200
Novedad curaçao	201
Novedad chartreuse	201
Novedad Cherry Brandy	201
Novedad Gin	202
Novedad Kirsch	202
Novedad Whisky	202
Nupcial	203
Ojén	203
Oca	203
Nutritivo	204
Old-Gres	204
Old-Tom	204
Olivares	205
Omnium (dulce)	205
Opera	205
Oporto	206
Orange	206
Orange-Blossom	206
Oro (sin alcohol)	207
Osborne	207
Otermín	207
Ostras	208
Pacheco	208
Palace	208
Palermo Alcázar	209
Palm Beach	209
Palma Real	209
Pasaje	210
Paradise	210
París Madera	210
Peacock	211
Pedrito	211
Peñalver Brandy	211
Pepito	212
Peralta	212
Percebes	212
Perico	213
Perfecto	213
Perla	214
Perla de Oriente	214
Picadilly	214
Pick-me-up	215
Picón	215
Pidoux	215
Pidoux Gin	216
Pierrett	216
Pierrot (sin alcohol)	216
Pino	217
Piña Blossom	217
Piña Bronk	217
Plus-Ultra	218
Poema	218
Polo	218
Pollo pera	219
Power's	219
Porrones	219
Presidente	220
Prime-Rose	220
Prieto	220
Príncipe de Gales	221
Plymonth	221
Quintana	221
Rafael	222
Raumbou	222
Raimundo	222
Real	223
Recalada	223
Reina Victoria	223
Répide	224
Rivera Lora Purser	224
Reverendo	224
Revista	225
Ron	225
Rose (sin alcohol)	225

	Páginas
Roosevelt	226
Rose	226
Rossinton	226
Rotondo	227
Royal	227
Rufina	227
Russo	228
Ruiz de Alda	228
Rye Whisky	228
Sagasta	229
Sak-Ross	229
Sala	229
Salomé	230
Salón	230
Saludable	230
Sama	231
Sancha	231
Sanjurjo	231
San Martín	232
San Remo	232
Sansón	232
Santa Olalla	233
Santisteban	233
Sardinero	233
Sasia	234
Saratoga	234
Sassone	234
Savoini	235
Satrústegui	235
Savoy	235
Señorita	236
60° Latitude	236
75	236
Sevilla	237
Side-car	237
Sidra	237
Sirvent	238
Sin nombre	238
Smith	238
Soda	239
Sotavento	239
Souvenir	239
Spaghetti (caliente)	240
St. Germain	240
Supremo	240
Tango	241
Tapia	241
Taxi	241
Tip-Top	242
Toisón de oro	242
Torpedero XIII	242
Tipperary	243
Tiqui	243
Toledo	243
Torello	244
Tú y yo	244
Una idea	244
Ultimo Round	245
Uranga	245
Uzcudun	245
Valdeiglesias	246
Vélez	246
Verdi	246
Vermut	247
Veterano	247
Vilaseca	247
Vino del Rin	248
Vinzes	248
Viva Madrid	248
Voluntario	249
Voronoff	249
Wilson	249
White Lady	250
White Rat	250
Xibson	250
Yacare	251
Yankee	251
Ypres	251
York	252
Zaragoza	252
Zaza	252
Zenith	253

COBBLERS

	Páginas
Absinthe	255
Alicante	255
Burgundy	256
Café	256
California	256
Cinzano	257
Champagne	257
Chicago	257
Clarete	258
Derby	258
Español	258
Gascón	259
Ida	259
Kummel	259
Madera	260
Mahou	260
Málaga	260
Marsala	261
Cobbler de Oporto-Pidoux	261
París	261
Sherry	262
Sidra	262
Tea	262
Whisky	263

COOLERS

Boston	265
Brass	265
Bronzink	266
Brunswinck	266
Bull-Dog	266
Remsel	267
Rocky-Mountain	267
Saratoga	267
Tod's	268
Zenith	268

CRUSTAS

Brandy	269
Croix	269
Gin	270
Sherry	270
Winter Palace	271

CUPS

Champagne	274
Cinzano	274
Clarete	275
Clemean	276
Cosmopolita Clarete	276
Madera	277
Sidra	278
Sublime	278
Sweedish-Bow (cup alemán)	279
Orange (sin alcohol, refrescante)	279
Vino del Rin	280

DAISYES

Brandy	281
Ginger-Ale	281
Morning Glory	282
Ron	282

EGG-NOGGS

	Páginas		Páginas
Arabe	283	Florida	285
Baltimore (frío)	284	Francés	285
Breakfast	284	Gin (caliente)	285
Egg - Nogg (ponche español, caliente)	284	Gin (frío)	286
		Imperial	286

FIZZES

Absinthe	287	Morning-Glory	289
Bismarck	288	Royal	290
Brandy	288	Silvert	290
China	288	Texas	290
Gin	289	Trocaderos	291
Gold	289		

FLIPS

Alfonso XIII	293	Gin	297
Amaros	294	Glasgow	298
Boston	294	Holanda	298
Cacao	294	Porto	298
Cinzano	295	Limón	299
Clarete	295	Madera	299
Coffee	295	Pidoux	299
Curaçao	296	Sherry	300
Dewey	296	Trasatlántica	300
Egg	296	Whinter-Palace	300
Flip-Flap	297		

GROGS

American	301	Inglés	303
Coffee	302	Sano	303
Grog-español	302	Sidra	304
Grog-holandés	302	Whisky	304
Grog a la menta	303		

JULEPS

Champagne	305	Old	306
Gin	305	Vino del Rin	307
Mint	306		

LIMONADAS

	Páginas
Limonada	309
Cordial	309
Egg	310
Limonada madrileña (verbenas)	310
Lemon-Squash	310
Imperial (sidral español	311
Rin	311
Sherry	311
Zara	312

NARANJADAS

Naranjada	313
Cordial	313
Egg	314
Imperial	314
Mandarina	314
Orange-Squash	315

PONCHES

Ponche de leche (caliente)	317
Arrak (caliente)	317
Arrak (frío)	318
Bicicleta	318
Citroen	318
Bombay	319
Burdeos (frío)	319
Champagne (frío)	320
Clarete (frío)	320
Coffee (frío)	321
Cosmopolita	321
Curaçao	322
Delavare	322
Dragón (frío)	323
Egg-Milk	323
Eldorado	324
Gin (caliente)	324
Gin (frío)	325
Irish (caliente)	325
Kirsch (caliente)	325
Kirsch (frío)	326
Manhatam (caliente).	326
Margarita	327
Milk (caliente)	327
Milk (frío)	328
Martini	328
Mauler	329
Mississipí	329
Parisién	330
Porto	330
Ron	331
Salomé	331
Sherry (frío)	331
Sidra	332
Tip-Top (frío)	332
Whinter Palace (caliente)	333
Whinter Palace (frío)	333

POUSSE-CAFES

Aldo's	335
American	336
Amor	336
Bandera	336
Brandy Scaff	337
Chicote	337
Danish	337
Español	338

	Páginas
Golden-Slipper	338
Knickerbein	338
Monte-Carlo	339
Parisién	339
Whinter Palace	339
Whinter Palace Pousse-L'amour	340

SANGAREES

Cognac	341
Exposición	341
Gin	342
Oporto	342
Whisky	342

SLINGS

Absinthe (caliente)	343
Absinthe (frío)	343
Antiopía	344
Dupuy (caliente)	344
Escocés (caliente)	345
Gin	345
Jerez	345
Picadilly	346
Whisky (frío)	346

SMASHES

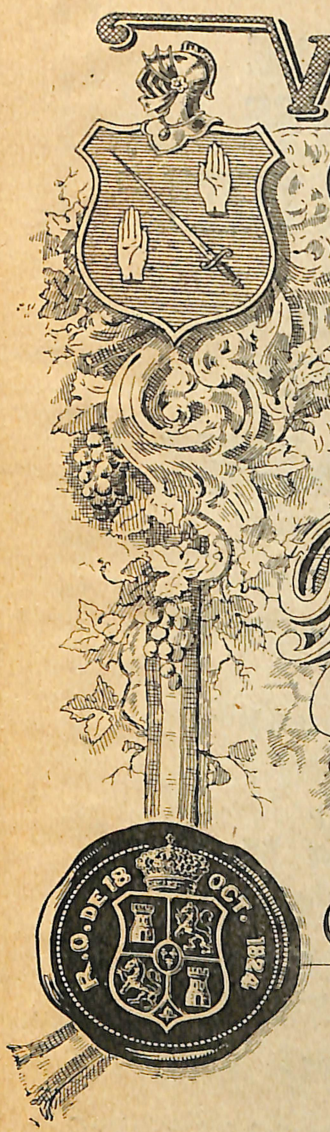
Cinzano	347
Gin	348
Kummel	348
New-York	349
Panchito	349
Fantasía Whisky	350

SOURS

Alfonso XIII	351
Brandy	352
Gin	352
Medford	352
Presidente	353

TODDYES

Absinthe (caliente)	355
Absinthe (frío)	355
Dewey	356
Gin (caliente)	356
Kummel	356
Napoleón (frío)	357
Sherry (frío)	357
Whisky (caliente)	357
Yarmouth	358



VINOS
COÑAC Y CHAMPAN

Pedro Domecq

·XEREZ·

Casa fundada en 1730.

EL REY DE
LOS WHISKYES

"WHITE LABEL"

EL WHISKY
DE LOS REYES

"WHITE LABEL"

de la casa
John Dewar & Sons Ltd.

Perth (Scotland)

Representante para Madrid, Barcelona y Valencia:

FRANCISCO GONZALEZ FERNANDEZ

Hotel Florida. Madrid.

CASA
H. PIDOUX

Conde de Peñalver, 7.
MADRID

La primera casa en vinos finos y de bordeaux y Riojas y licores españoles y extranjeros

VENTA AL POR MAYOR
Y MENOR

Cognac "Otard Dupuy",
"Gin Vaughan-Jonhes".

CHAMPAGNE

PIPER

DE FAMA
MUNDIAL

CASA
H. PIDOUX

Conde de Peñalver, 7.
MADRID

González Byass y C.ª

JEREZ DE LA FRONTERA

VINOS

FINO GADITANO - VIÑA A. B.

TIO PEPE - NECTAR

SOLERA 1847

COÑACS

TRES COPAS - SOBERANO

E INSUPERABLE

CASAS Y BODEGAS EN JEREZ, LONDRES, OPORTO Y SANLUCAR

JOSE MARIA SOLER

Sagasta, n.º 17, 3.º - MADRID

TELEFONO 30855

Osborne y Comp.ª

CASA FUNDADA EN 1772

VINOS Y COGNAC

PUERTO DE SANTA MARIA

Marcas de vinos especiales:

FINO COQUINERO
FINO DUCAL
SOLERA OSBORNE
Amontillado muy viejo
EL CID

Marcas de cognacs especiales:

TRES OOO
EXTRA
MAGNO

CHAMPAGNE POMERY GRENO

El rey de los Champagnes.

——::——

— GINEBRA — LA CAMPANA

—— De fama mundial. ——

——::——

Gran Captain's Gin

Muy recomendada para Cocktails.

——::——

AGENTE: G. P. E.

—— Muelle, 35. ——

E. H. *SANTANDER*

——::——

Agente en Madrid:

F. OLIVARES

Tesoro, 25. Teléf. 16640.

CINZANO

Conocido en todo el mundo por ser el

—— mejor ——

VERMOUTH

El IMPRESCINDIBLE en un buen

— COCKTAIL —

Talleres de Rivadeneyra
(S. A.) de Artes Gráficas.