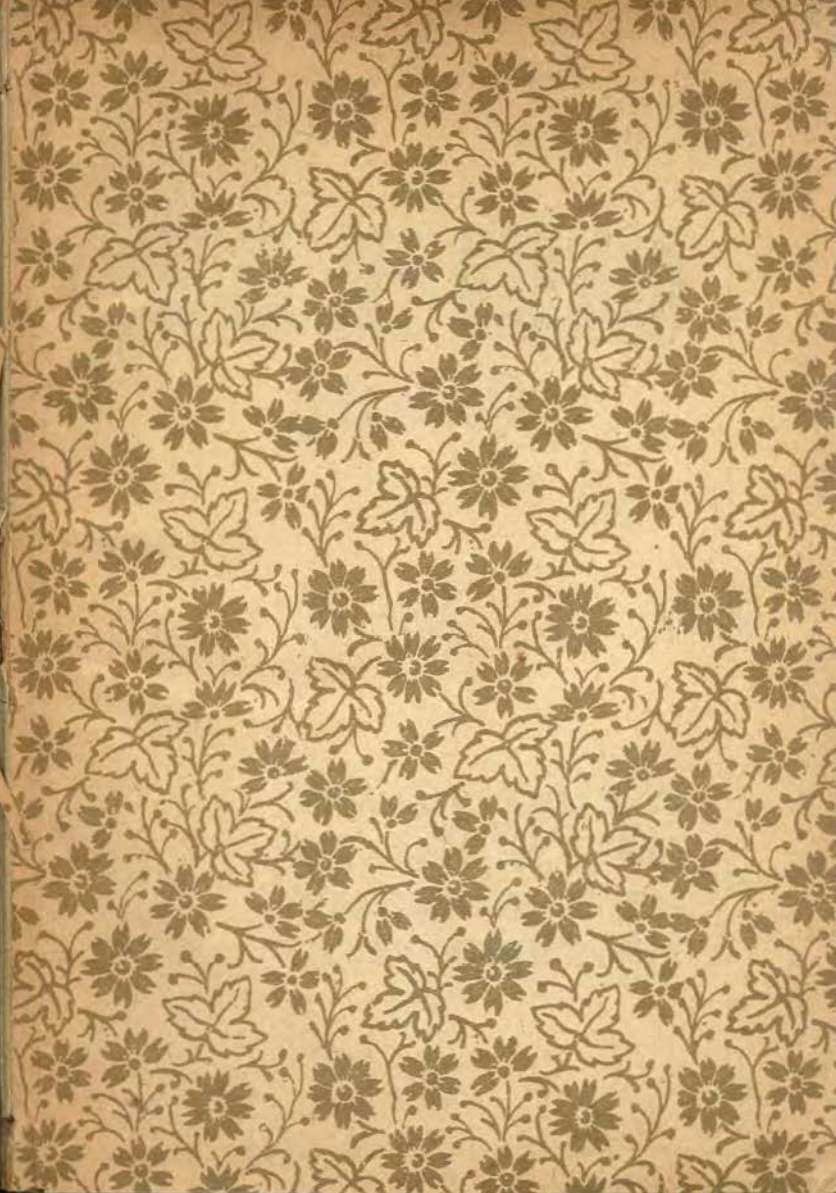
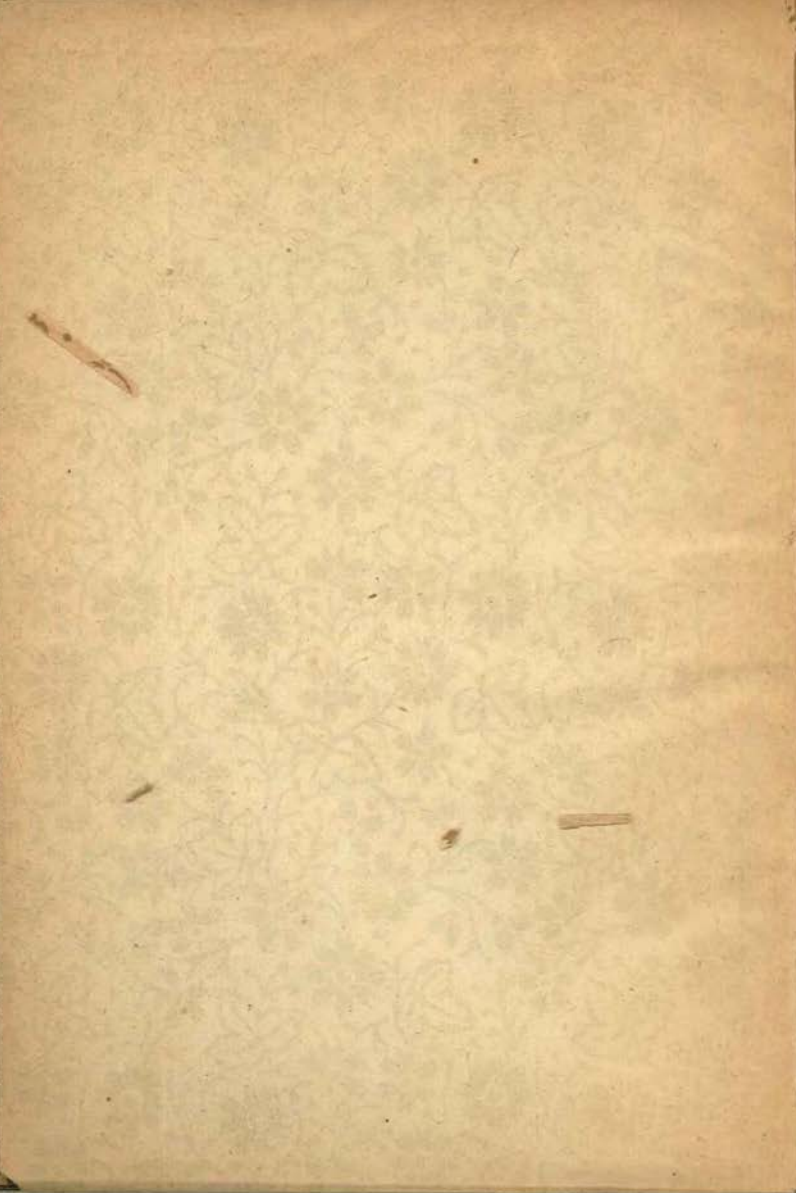


IL BARISTA









GUIDA DEL BARMAN
MIXER



RACCOLTA
DI RICETTE
AMERICANE ED
INTERNAZIONALI



PREFAZIONE

Durante la mia lunga attività di Capo Servizio in Alberghi di diversi paesi e massimamente quale Barman in Inghilterra, ebbi occasione di apprendere il modo di preparare le bibite Americane e quelle internazionali.

Pensando ora di potermi rendere utile a molti cui non sarebbe dato conoscere tali procedimenti, sono venuto alla determinazione di raccogliere in questo manualetto le cognizioni che, allo scopo, sono indispensabili a chi, negli Alberghi e nei Bar, deve trattare col mondo cosmopolita.

MAZZON FERRUCCIO

Considerazioni

In questa edizione sono descritte diverse ricette che pur non essendo propriamente Americane sono però utilissime, anzi necessarie: così gli Sciroppi più importanti che riescono indispensabili per la preparazione delle diverse bibite, così i Sorbetti uso americano che si possono preparare facilmente.

Di bibite Americane ce ne sono per tutti i palati, per tutte le stagioni e, quello che più conta, alla portata di tutte le borse.

Bibite ghiacciate e rinfrescanti per l'estate e bibite calde e tonificanti al latte per l'inverno.

Le signore quali gentili padrone di casa non dovrebbero trascurare di dare uno sguardo a questa piccola guida, in essa vi troveranno motivo di che intrattenere in qualsiasi evenienza i propri invitati con delle bibite di facile e lesta preparazione senza dover sostenere delle forti spese. Nelle bibite non alcoliche vi troveranno pure diverse preparazioni dolci e gradevoli al gusto dei bambini che evitano di dovere ricorrere all'uso comune dell'acqua, delle limonate, e delle bibite sciroppate del commercio.

Consigli al Barman

Nella preparazione di qualunque bibita, il Barman o Barkeeper deve por attenzione acchè il ghiaccio sia sempre pulito e, per metterlo nel bicchiere o nel bicchierone deve sempre fare uso delle molle a ghiaccio. Lo stesso valga per le frutta che si mettono nel bicchiere con l'apposito cucchiaino, prima o dopo del ghiaccio mai però assieme. Generalmente al posto dello zucchero si adopera quasi sempre Sciroppo essendo che questi nell'alcool si dissolve molto meglio dello zucchero.

Tutti gli spiriti, i liquori ed i vini non richiedono temperature tanto basse come ha la birra (da 30 a 45 gradi) e non vengono mai posti direttamente a contatto col ghiaccio, eccettuati il vino bianco ed il Whisky e anche questi solo poco prima di servire.

Non si scuotano le bottiglie servendo i vini del Reno, Sherry, Porto, i vini francesi Mosella ed i vini vecchi Italiani.

Il Barman o Barkeeper deve essere gioviale e servizievole con tutti senza eccezioni. Sempre pronto agli ordini, non deve dare soverchia confidenza a nessuno ma deve a tutti la più gentile deferenza e, quello che più conta, deve osservare la più rigorosa

pulizia. Le bibite vengono preparate sul banco davanti al cliente che ne fa richiesta.

Molti degli antichi sistemi dei vecchi Mixer americani ed inglesi sono stati oggi semplificati dalla genialità latina. Le macchine che l'Industria Italiana ha messo a disposizione del Barman quali le Macchine per Express, Frappee, Punch, ecc., riescono di una utilità non indifferente e per di più danno al Bar medesimo un carattere più ricco e più allegro. Ed è appunto qui che il Barman può dar prova della sua abilità nella preparazione delle bibite americane ed internazionali.

LISTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Capri
Falerno
Lacrima Cristi
Moscato
Bosca
Malvasia
Verona

VINI ROSSI

Capri
Falerno
Lacrima Cristi
Barolo
Barbera
Barbarasco
Valpolcella
Valpantena
Refosco

VINI SPUMANTI

Asti Cinzano
Asti Cora
Asti Bosca
Asti Gancia
Champagne Italiano - Francese



SPIEGAZIONI

Bartender - Barkeeper — Quella persona che conduce il Baar.

Mixer - Barmam — Quella persona che prepara le bibite.

Barglas — Un bicchierone senza piede che serve per mescolare le bibite.

Dash — La quantità di liquore che schizza dalla bottiglia munita di un tappo con cannella metallica versando rapidamente.

Nectar - Orchard — Sciroppo di frutta.

White Gum — Sciroppo semplice.

Mischglas — Recipiente che serve per mescolare quelle bevande fredde che sono preparate con delle uova.

Egg Beaters — Frustino speciale per battere le uova.

Kettle — Pentola chiusa per l'acqua calda.

Chantilly — Panna montata.

Cucchiaino a Dessert — Cucchiaino a dolce.

Lista dei Vini

Champagna	Falerno Rosso
Barolo - Barbera	Moscato di Siracusa
Cataroba	Vermouth Cinzano
California	Vermouth Bianco
Borgogna	Vino del Reno Mosella

Sauternes	Scherry
Falerno Bianco	Malvasia
Porto	Tokay
Madera	Vini di Spagna

Amari

Angostura	Stoughton
Booncamp	Campari
East India	Mantovani
Ramazotti	

Varie

Salsa Inglese	Zucchero in pezzi
Jamaica Ginger	" in polvere
Latte	Pepe
Menta	Chiodi di garofano
Miele	Mandorle
Uova	Noce moscata
Caffè	Canella
	Sale

Acque Minerali - Birra

Soda - Bromo Seltzer - Vichy - Apollinaris
Siphon - Birra

Frutta

Arancie - Limoni - Uva - Mele - Olive
Pesche - Ananas - Fragole - Ciliege con-
servate - Ciliege al Maraschino

Liquori

Arrak	Amourette
Cognac	Angelica
Irish Whiskey	Anisette
Bourbon Whiskey	Crema al latte
Blackberry Whiskey	Curacao bianco e rosso
Scotch Whiskey	Crema di Cioccolato
Bye Rum	Chartreuse verde e gialla
Old Tom Gin	Maraschino di Zara
Spirito	Kümmell
Holland Gin	Vaniglia
Jamaica Rum	Olio di fiori d'arancio
Sloe Gin	Kirsch
Absinte verde e bianco	Strega
Boonekamp	Mandarinetto
Benedictine	Prunelle
Mirt Cordial	

Dei bicchieri

Absenzio	Porto
Birra	Sherry o Vermouth
Borgogna	Acqua
Bordeaux	Acqua minerale
Birra grande	Tom an Jerry
Champagna	Liquori
Cocktail a champagna	Ponny Nandi
Cobbler	Whisky soda
Cocktail	Terrine per Cups
Cordiali	Passa Limone
Fizz	Caraffa - Brocca per differenti usi
Reno	

Bicchierone per mi-	Champagna Cobbler
schiare	a Crustà
a Yulep	Bicchieri a Grog
a Sour	a Limonate
piccolo Gobelet	a Punch
grande „	Piattini a Punch
~ Flip	Romana
Pousse Caffè	

**Materiale necessario per preparare
le „Bibite Americane“ internazionali e, per
il Bar in genere.**

Bicchieri
 2 porta frutta
 Relative posate
 2 porta paglie
 Diverse scodelle d'argento con droghe
 (mandorle, noci, ecc.)
 1 porta champagne con spinelli
 2 caraffe
 1 secchio per ghiaccio
 2 shaher: 1 grande, 1 doppio bussolotto
 d'argento più piccolo
 1 mestolo per Bowle
 Dei cucchiali da Bar grandi e piccoli
 1 macchina sminuzza ghiaccio
 Diversi flacons con tappi ricoperti di
 metallo
 2 flacons col tappo conta gocce
 3 misurini per le solite quantità di li-
 quori

- 2 o 3 macinini da pepe
- 2 porta pepe Caienne, paprica
- 1 grattugia per noce moscata
- 1 taglia buccie
- 2 pressa limoni
- 1 frullino per uova
- 2 passa bevande (1 grande e 1 piccolo)
- 2 porta zucchero con le relative molle
- 1 provino per i sciroppi
- 1 mastello con la relativa sorbetteria.

Questo senza tutto quello che ci vuole per fare il caffè, cioccolato, sciroppi ecc., il quale tralascio perchè sono cose fuori dell'ordinario.

COCKTAILS

Il cocktail è la bibita più diffusa che viene presa prima dei pasti come in Italia il vino Vermouth.

La sua preparazione è semplicissima:

Si prende il bicchierone contenente del ghiaccio sminuzzato, vi si aggiunge amaro, zucchero ecc. si rimescola tutto con il cucchiaio a Bar.

Siate parchi nel mescolare l'amaro che può essere Angostura od Orange Bitter ecc. e lo zucchero va messo a volontà del cliente ed anzi è meglio domandare al cliente stesso se desidera più o meno dolce. Non agitate ma rimescolate il cocktail sempre col cucchiaio e passate col medesimo nel «Bicchiere a cocktail». Si sprema una fettina di buccia di limone. Si può servire con delle piccole paglie o frutta.

COCKTAILS

Absinthe Cocktail

In un bicchierone mettete pochi pezzettini di ghiaccio sminuzzato e aggiungete:

- 1 cucchiaio di Anisette*
- 2 cucchiaini di zucchero in polvere*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Absinthe*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail d'acqua.*

Rimescolate col cucchiaio da Bar e passate il contenuto in un bicchiere a cocktail; si serve con paglie e spremendovi dentro una fettina di buccia di limone.

Brandy Cocktail

Riempite a metà di ghiaccio il bicchierone con:

- 2 cucchiaini di Sciroppo di zucchero o di zucchero in polvere*
- 2 cucchiaini di Curacao*
- 3 gocce d'Angostura*
- 1 bicchiere a marsala di Fine Champagne.*

Rimescolate e, col medesimo cucchiaio, passate in un bicchiere a cocktail, spremendo il pezzettino di buccia di limone e servite con le paglie.

Devil's Cocktail

Nel bicchierone mettete:

4 o 5 pezzetti di ghiaccio

2 cucchiaini di sciroppo di Gomma o zucchero naturale

$\frac{1}{3}$ di bicchiere a cocktail di menta verde

$\frac{2}{3}$ di bicchiere a cocktail di Cognac Fine Champagne.

1 pizzico di pepe di Cayenne.

Rimescolate e versate in un bicchiere a cocktail, spremete la solita buccia, e servite con piccole paglie.

Health Cocktail

Come il Brandy Cocktail, il liquore è Quinquina invece di Cognac.

Manhattan Cocktail

Riempite per $\frac{1}{3}$ il bicchierone di ghiaccio sminuzzato, aggiungendovi:

1 cucchiaino di sciroppo di Gomma o zucchero in polvere

5 gocce d'Angostura

$\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di whisky

$\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di vermouth di Torino.

Agitate bene e versate col cucchiaino da Bar in un bicchiere a cocktail spremete un po' di buccia di limone e, servite con paglie.

Martini Cocktail

5 pezzetti di ghiaccio sminuzzato
 3 gocce d'Angostura o Bitter 6 gocce
 $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di vermouth di
 Torino

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Old Tom Gin.

Agitate bene il bicchiere e rimescolate il contenuto che passerete in un bicchiere a cocktail. Servite con paglie pressando sopra la buccia di limone.

Japanese Cocktail

Mettete nel vostro bicchierone:

5 pezzetti di ghiaccio
 1 bicchiere a liquori di Maraschino
 1 bicchiere a liquori d'Orzata
 $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Cognac
 3 o 4 gocce d'Angostura.

Rimescolate e regolatevi come per gli altri cocktails.

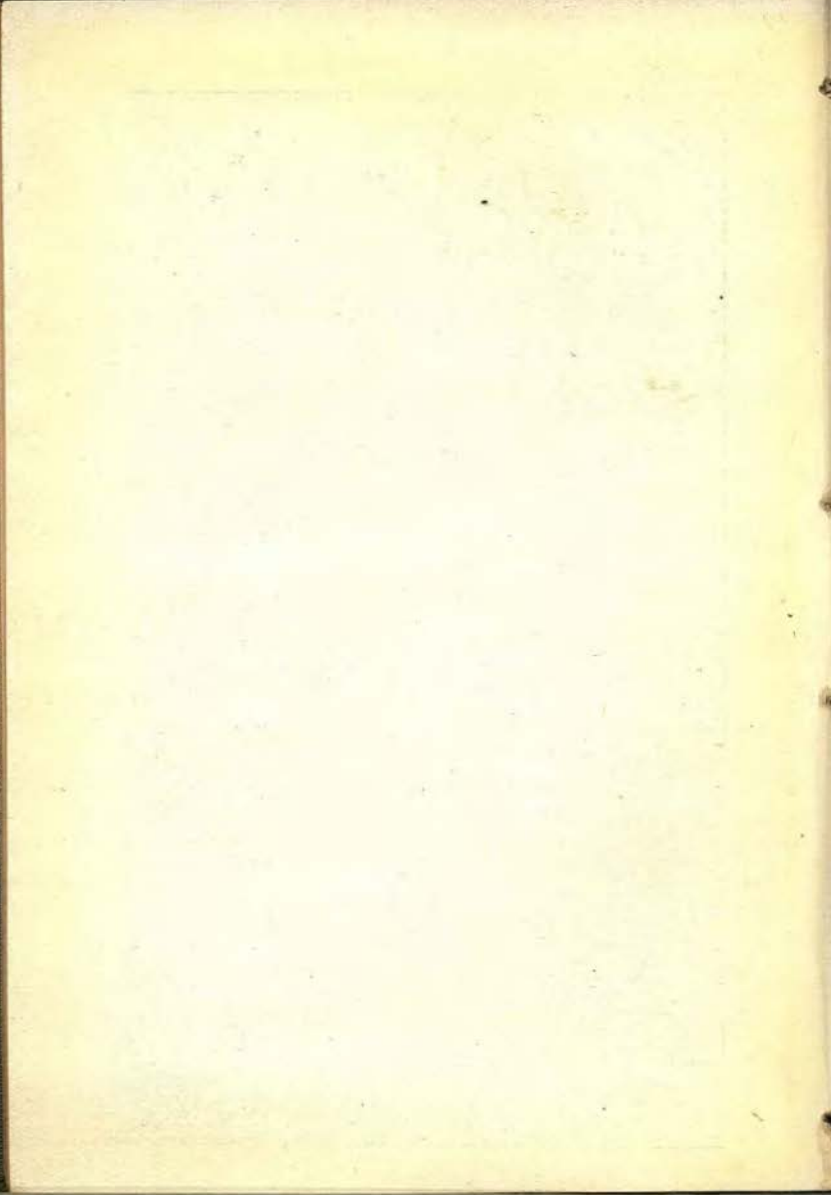
Imperial Cocktail

$\frac{1}{2}$ bicchierone di ghiaccio con:
 1 cucchiaino di zucchero
 4 gocce d'Angostura
 4 gocce d'Absinthe
 $\frac{1}{3}$ di bicchiere a cocktail di Maraschino
 $\frac{2}{3}$ di bicchiere a cocktail di Vermouth
 Noilly.

Rimescolate e preparate la vostra bibita come sopra.



Bowle-Cup



St. Yames Cocktail

In un bicchierone di $\frac{1}{2}$ di ghiaccio sminuzzato con:

- 2 cucchiaini a caffè di zucchero*
- 2 cucchiaini a caffè di Curacao*
- 2 cucchiaini a caffè di Maraschino*
- $\frac{1}{2}$ di un bicchiere a cocktail di Rhum St. James.*

Rimescolate bene e passate col cucchiaino in un bichiere a cocktail, spremeteci la buccia di limone e servite con paglie.

Saratoga Cocktail.

$\frac{1}{2}$ del bicchieron e di ghiaccio sminuzzato:

- 2 cuchiaiini di zucchero in polvere*
- 6 gocce d'Angostura*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Whisky*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Maraschino*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Cognac.*

Rimescolate bene e passate in un bichiere a cocktail, spremete la solita buccia di limone e servite con paglie.

Advocate or Lawyer's Cocktail

$\frac{1}{2}$ di ghiaccio sminuzzato in un bicchierone:

- 1 tuorlo d'uovo fresco ben battuto*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di vaniglia*

$\frac{1}{4}$ di bicchiere a Marsala di Cognac
Fine Champagne

$\frac{1}{2}$ di bicchiere a Marsala Ingham.

Rimescolate bene e versate in un bicchiere a Sour, passatevi una grattugiata di noce moscata e servite con paglie.

Swiss Cocktail

5 pezzetti di ghiaccio

2 cucchiaini di zucchero

5 gocce d'Angostura

2 cucchiaini di Quinquina

$\frac{1}{4}$ di un bicchiere a cocktail di Absinthe svizzero.

Rimescolate bene, passate in un bicchiere a cocktail e servite con paglie.

Pernod Cocktail

Come il Swiss Cocktail soltanto cambiano i liquori che sono:

2 cucchiaini di Curacao

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail d'acqua

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Pernod.

Soda Cocktail

In un bicchiere a soda metteteci:

2 cucchiaini di zucchero

5 gocce d'Angostura oppure Orange Bitter.

Riempite con una bottiglia d'acqua di Soda.

Old Man Cocktail

Come il Manhattan Cocktail, solamente la specie di whisky cambia che deve essere Rye whisky.

Oister Cocktail

- 2 o 3 ostriche fresche con la propria acqua*
 - 3 gocce d'Angostura.*
 - 6 gocce di Brand's o worster*
 - $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Gin.*
- Servite con una fetta di limone.*

Metropolitan Cocktail

- 5 pezzi di ghiaccio sminuzzato*
 - $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Maraschino*
 - 1 bicchiere a liquori di Vermouth bianco secco*
 - 1 cucchiaino di Curacao*
 - 1 cucchiaino di Benedictin*
 - 3 gocce d'Angostura.*
- Rimescolate e passate in un bicchiere a cocktail riempiendo il medesimo con champagne e servite con paglie.*

Montana Cocktail

- Il bicchiere a metà pieno di ghiaccio e aggiungetevi:*
- 1 cucchiaino di zucchero*
 - 1 cucchiaino di Curacao*

4 gocce d'Angostura

$\frac{1}{2}$ di un bicchiere a marsala di Stoc-
Gin

$\frac{2}{3}$ di bicchiere a cocktail di Vermouth
bianco.

*Rimescolate bene e versate in un bic-
chiere a cocktail spremendovi dentro la
buccia di limone e servite con paglie.*

Whisky Cocktail

*Come il Brandy Cocktail solamenete in-
vece di Cognac servite del Scotch Whisky.*

Skerry Cocktail

*Detto come il Brandy Cocktail, invece di
Cognac si prepara con dello Sherry.*

Silver Cocktail

*In un bicchierone metteteci 5 o 6 pezzetti
di ghiaccio con:*

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di Anisette

2 gocce di amaro Picon

$\frac{1}{2}$ di bicchiere a marsala di Gin

$\frac{2}{3}$ di bicchiere a cocktail di vermouth
bianco.

Si finisce come i precedenti.

Indiana Cocktail

- 5 pezzetti di ghiaccio
- 5 gocce d'Angostura
- 2 cucchiaini di succo d'arancio
- $\frac{1}{2}$ di un bicchiere a marsala di mandarino
- $\frac{1}{2}$ di un bicchiere a cocktail di vermouth di Torino.

Si finisce come i precedenti.

St. Siro Cocktail

Metà del bicchierone di ghiaccio sminuzzato con:

- 2 gocce d'Angostura
- 2 cucchiaini di Bitter
- 1 cucchiaino di Curacao
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di vermouth bianco.
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di vermouth di Noilly.

Rimescolate e passate col cucchiaino da Bar in un bicchiere a cocktail, passateci la buccia di limone e servite con paglie.

Prince of Wales's Cocktail

- 5 pezzetti di ghiaccio
- 4 gocce d'Angostura
- 1 cucchiaino di Neclar sirop

1 cucchiaino di Maraschino
 1 cucchiaino di Curacao
 1 cucchiaino di Chartreuse
 $\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di vermouth
 Si finisce come gli altri.

Caffè Cocktail

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio si aggiunge:

2 cucchiaini da caffè di zucchero con
 un tuorlo d'uovo battuto
 1 cucchiaino di Crema di Caffè
 $\frac{2}{3}$ di un bicchiere a cocktail di vino di
 marsala oppure Oporto.

Rimescolate e versate in un bicchiere a Sour passandovi sopra la noce moscata.

Gin Cocktail

5 pezzetti di ghiaccio
 2 cucchiaini di zucchero
 3 cucchiaini di Curacao
 5 gocce d'Angostura
 $\frac{2}{3}$ di un bicchiere a cocktail di Old
 Tom Gin.

Rimescolate bene nel vostro bicchierone, passate in un bicchiere a cocktail spremendovi dentro la buccia del limone e riempite di champagne o vino bianco dolce.

Chicago Cocktail

- 4 o 5 pezzetti di ghiaccio
- 5 gocce d'Angostura
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiaino di Curacao
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Cognac.

Rimescolate bene nel vostro bicchierone, passate in un bicchiere a cocktail, spremetevi dentro la buccia del limone, e riempite con champagne.

East India Cocktail

$\frac{1}{3}$ del bicchierone di pezzetti di ghiaccio
con:

- $\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di sciroppo di Uva
- $\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Curacao
- $\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Maraschino
- 5 gocce d'Angostura
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Cognac.

Rimescolate bene e regolatevi come per il Chicago Cocktail.

Champagna Cocktail

- Metà bicchierone di ghiaccio
- 2 cucchiaini di Sciroppo di limone
- 5 gocce d'Angostura.

Rimescolate bene e passate in un calice riempiendolo di Champagne e spremetevi dentro la solita buccia di limone.

Yersey Cocktail

1/3 del bicchierone di ghiaccio sminuzzato con:

2 cucchiaini di zucchero

5 gocce d'Angostura

1 bicchiere a cocktail di Sidro.

Rimescolate bene; passate in un bicchiere a cocktail, pressate la fettina di limone e servite con paglie.

Monte-Carlo Cocktail

Il bicchierone con 6 pezzetti di ghiaccio sminuzzato con l'aggiunta di:

1/2 cucchiaino di Amer Picon

1 cucchiaino di Maraschino

2 cucchiaini di Curacao

2/3 di bicchiere a cocktail di vermouth di Torino.

Rimescolate bene, passate in un calice riempiendo il medesimo con champagne o Spumante d'Asti spremeteci la buccia di limone; servite con paglie.

Royal Cocktail

In un bicchierone mettete 1/3 di ghiaccio sminuzzato con:

3 cucchiaini di zucchero

3 gocce d'Angostura

1 bicchiere a liquori di Maraschino di Zara

1 bicchiere a liquori di Cognac.

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Oporto

Rimescolate; passate in un bicchiere a cocktail spremendo il pezzo di buccia di limone e servite con paglie.

New-York Cocktail

5 pezzi di ghiaccio sminuzzato

1 cucchiaino di zucchero

5 gocce d'Angostura

2 cucchiaini di Maraschino

1 bicchiere a marsala di Vermouth bianco.

Rimescolate e versate in un bicchiere a cocktail, spremetevi dentro il limone; servite con paglie.

Chocolade Cocktail

Come il Café Cocktail rimpiazzando la Crema di Caffè con Crema di Cioccolato.

Southern Cross' s Cocktail

5 pezzetti di ghiaccio

5 gocce d'Angostura

5 gocce d'Absinthe

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Vermouth bianco.

$\frac{1}{2}$ bicchiere a cocktail di Sherry.

Si finisce come il Brandy Cocktail.

Sailor Pet's Cocktail

Mettete nel bicchierone 5 pezzetti di ghiaccio con:

- 2 cucchiaini di zucchero*
- 2 cucchiaini di Curacao*
- 1 cucchiaino d'Absinthe*
- 3 gocce d'Angostura*
- 1 bicchiere a liquori di Cognac*
- 1 bicchiere a liquori di Scotch Whisky.*

Pressatevi dentro il pezzetto di buccia di limone, rimescolate con un cucchiaino a soda e riempite d'acqua di seltz.

Biyon Cocktail

In un bicchierone con metà di ghiaccio sminuzzato:

- 1 bicchiere a liquori di Gin*
 - 1 bicchiere a liquori di Chartreuse verde.*
 - 1 bicchiere a liquori Vermouth di Torino*
 - 5 gocce d'Angostura.*
- Finitelo come i precedenti.*

Ship Cocktail

- 5 pezzetti di ghiaccio*
- 1 tuorlo d'uovo*
- ½ cucchiaino di zucchero*
- 1 cucchiaino di Crema alla Vaniglia*
- ½ bicchiere a Marsala di Cognac.*

Agitate bene nello Shaker e passate in un bicchiere a flip riempiendolo di champagne.

Apple Yack Cocktail

Usate un bicchiere grande e riempitelo a metà di ghiaccio con:

- 2 gocce di amaro*
- 3 gocce di Curacao*
- 2 gocce di sciroppo*
- 1 bicchiere di vino di mele.*

Rimescolate e versate col vostro cucchiaino in un bicchiere a cocktail aggiungendo una ciliegia e spremeteci la solita buccia di limone.

Star Cocktail

Usate il vostro bicchierone con:

- $\frac{1}{2}$ di ghiaccio*
- 2 gocce di Sciroppo*
- 1 goccia di Curacao*
- 3 gocce di Bitter*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Vermouth bianco*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino di mele.*

Versate nel bicchiere e spremete la buccia di limone.

Coronation Cocktail

Nel vostro bicchierone mettete:

- $\frac{1}{2}$ di ghiaccio*
- 1 cucchiaino Maraschino*

- 2 cucchiaini bitter d'Arancio
- 1 bicchierino di Vermouth bianco
- 1 bicchierino di Sherry.

Passate in un bicchiere a cocktail aggiungendo una ciliegia e spremete la buccia del limone.

Turf Cocktail

Prendete il vostro bicchierone con:

- $\frac{1}{2}$ di ghiaccio
- 1 cucchiaino Maraschino
- 1 cucchiaino Bitter Arancio
- 1 cucchiaino Absinthe
- $\frac{1}{2}$ bicchiere Vermouth
- $\frac{1}{2}$ bicchiere Gin.

Versate in un bicchiere a cocktail con un'oliva.

Washington Cocktail

Usate in bicchiere a vino:

- $\frac{1}{2}$ di Cognac
- $\frac{1}{2}$ di Vermouth Bianco
- 3 gocce di Angostura
- 3 gocce di Sciroppo.

Prairie Cocktail

- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1 tuorlo d'uovo
- pepe o paprica
- 1 cucchiaino di Worcestershire sauce.

Trillby Cocktail

Prendete il bicchierone e riempitelo di ghiaccio con:

- 1 cucchiaino di Absinthe*
- 1 cucchiaino di Bitter Arancio*
- 1 cucchiaino di Benedictine*
- ½ bicchiere di Whisky*
- ½ bicchiere di Vermouth.*

Rimescolate e versate in un bicchiere a cocktail con una ciliegia e spremete la solita buccia di limone.

Tropical Cocktail

Riempite il bicchierone di ghiaccio con:

- 1 goccia di Amaro*
- 1 cucchiaino di Sciroppo di Arancio*
- gocce di Bitter arancio*
- ½ bicchiere a dessert di Crema di Cacao*
- ½ bicchiere a dessert di Vermouth.*

Rimescolate e versate in un bicchiere a cocktail con frutta di stagione; spremete il limone e servite.

Ping Pong Cocktail

Servitevi del bicchierone con:

- 1 cucchiaino succo di limone*
- ½ bicchiere a dessert di Gin*
- ½ bicchiere a dessert di Crema Noyau.*

Riempite il bicchiere con ghiaccio e versate in un bicchiere a cocktail aggiungendovi una ciliegia non troppo dolce.

Gazette Cocktail

Usate il bicchierone con:

- 1 bicchiere marsala di Whisky*
- 2 cucchiaini Sciroppo di Gomma*
- 2 cucchiaini Angostura*
- 2 cucchiaini Curacao*
- 2 cucchiaini Maraschino*
- 2 cucchiaini Vermouth.*

Rimescolate con ghiaccio e versate nel bicchiere a cocktail con ciliegie.

Derby Cocktail

Nel bicchierone:

- 2 gocce Bitter Arancio*
- 1 foglia di menta fresca*
- 1 bicchiere a dessert di Gin.*

Rimescolate in un bicchiere a cocktail.

Victoria Cocktail

Usate il bicchierone con:

- $\frac{1}{2}$ di ghiaccio*
- 3 gocce di Angostura*
- 1 cucchiaino di Sciroppo*
- 1 bicchiere a dessert di Cognac*
- 1 bicchiere a dessert di Vermouth.*

Versate in un bicchiere a cocktail con la solita fettina di limone.

Du Barry Cocktail

- 1 Dash Bitter
- 2 cucchiaini Assenzio
- 2 cucchiaini Sciroppo
- 1 bicchiere di Vermouth
- 1 bicchiere di Gin.

Rimescolate con ghiaccio e servite in un bicchiere a cocktail con una fettina di arancio e paglie.

Solace Cocktail

Servitevi del bicchiere a Punch con:

- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero
- 1 bicchiere di Claret (vino rosso)
riempite di ghiaccio e aggiungete
- 2 Dashes Angostura
- $\frac{1}{2}$ bicchiere D. di Vermouth
- $\frac{1}{2}$ bicchiere D. di Rye whysky
- 1 cucchiaino di Assenzio.

Versate in un bicchiere a cocktail con la buccia di limone.

White Star Cocktail

Il bicchierone pieno di ghiaccio:

- 3 cucchiaini Assenzio
- 2 cucchiaini Maraschino
- 1 cucchiaino Bitter
- 1 bicchiere a vino di Whisky Irlandese.

Rimescolate bene e versate nel bicchiere a cocktail con la buccia di limone.

Philippino Cocktail

In un bicchiere (big ball)

1 oliva

2 Dashes bitter

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Vermouth

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Cognac

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Gin.

Riempite il bicchiere con ghiaccio e servite.

Modern Cocktail

Il bicchierone pieno di ghiaccio con:

3 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di Bitter Arancio

1 cucchiaio di Assenzio

4 cucchiaini di Sciroppo

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Whisky Scozzese

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Sloe Gin.

Rimescolate e versate nel bicchiere a cocktail con ciliegie.

Southern Club Martini

Mettere un po' d'acqua in un bicchierone con:

2 cucchiaini di Sciroppo

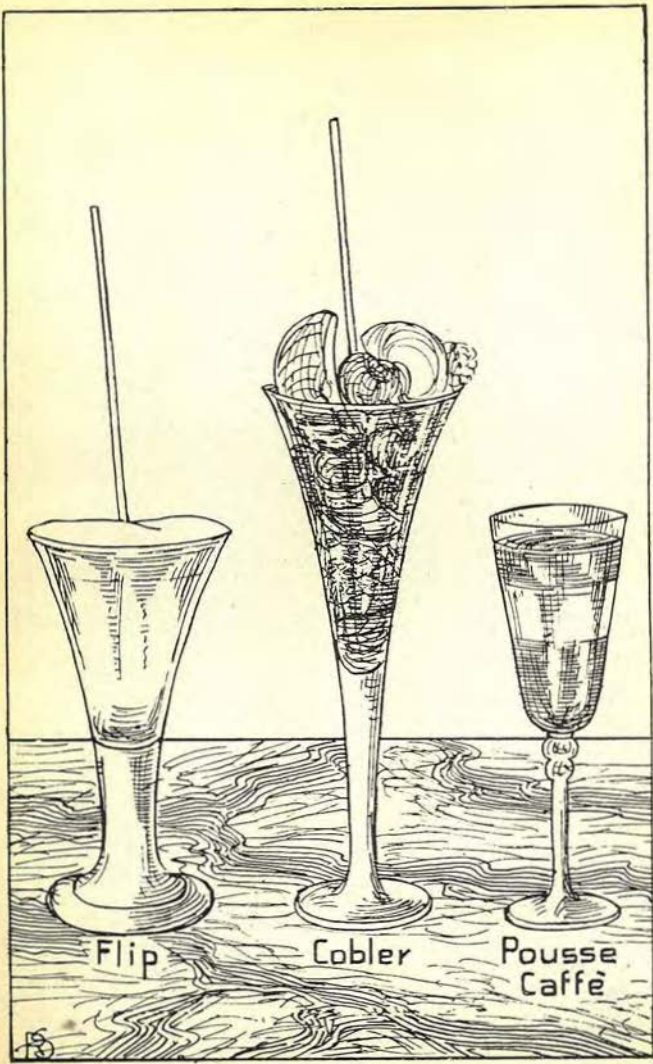
4 cucchiaini di Curacao

2 cucchiaini di Maraschino

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Vermouth

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Gin.

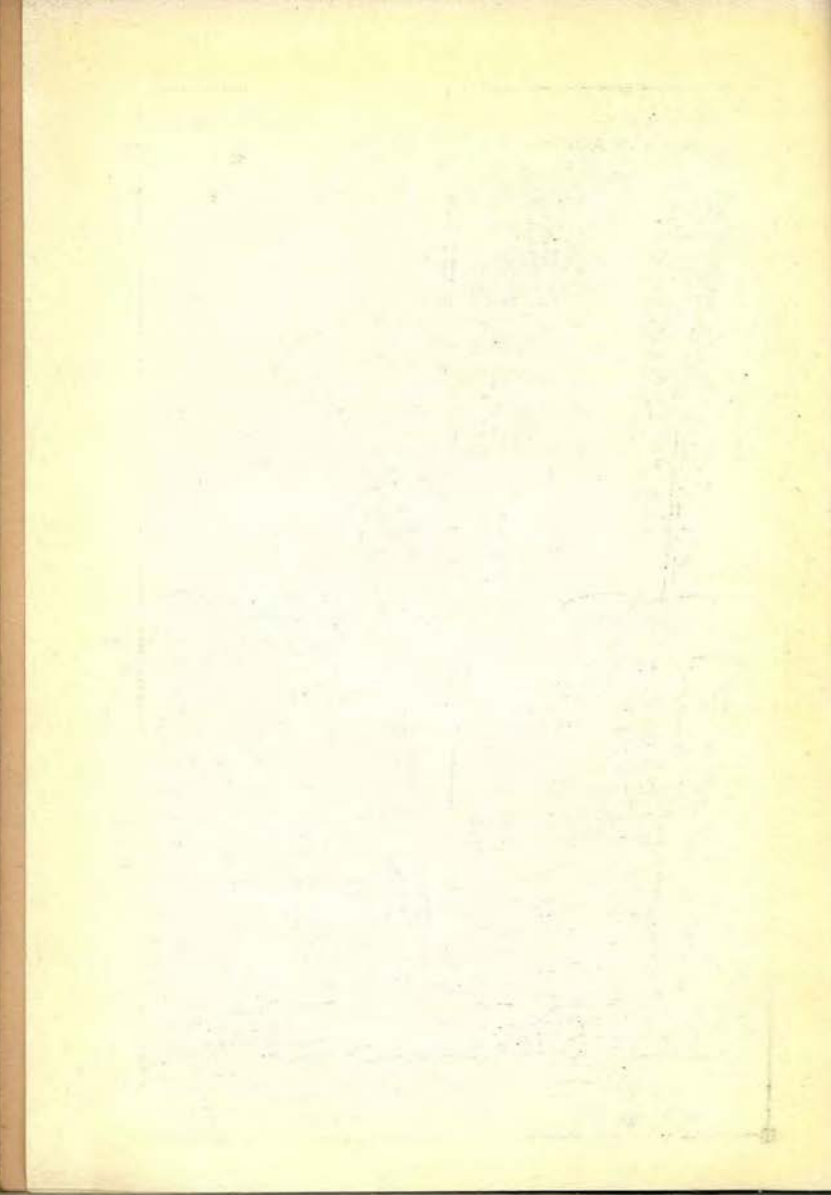
Rimescolate e versate in un bicchiere a cocktail, spremetevi un quarto di arancio; servite senza paglie.



Flip

Cobler

Pousse
Caffè



Eagle Cocktail

Nel vostro bicchierone pieno di ghiaccio mettete:

- 2 Dashes Sciroppo*
- 2 Dashes Bitter*
- 2 cucchiaini di Vermouth*
- 4 Dashes Assenzio*
- ½ bicchiere D. di Gin.*

Rimescolate col vostro cucchiaio; versate nel bicchiere a cocktail con un'oliva.

Club Cocktail

Nel bicchierone pieno di ghiaccio aggiungete:

- 2 cucchiaini di Sciroppo*
- 2 Dashes Bitter Arancio*
- 2 cucchiaini di Chartreuse*
- ½ bicchiere di Vermouth*
- ½ bicchiere di Old Tom Gin.*

Rimescolate e servite nel bicchiere a cocktail con ciliegia.

Bronx Cocktail

½ Vermouth bianco; ½ Vermouth di Torino; 2 fettine d'arancio nel bicchiere a cocktail ben frappée con un cucchiaino di Gin; (usate ghiaccio molto fino) e paglie.

Cleridge Cocktail

Riempite il bicchierone di ghiaccio con:

$\frac{1}{2}$ *bicchiere di succo d'Uva bianca*

$\frac{1}{2}$ *bicchiere di Whisky*

1 Dash di Bitter.

Rimescolate e servite nel bicchiere a cocktail ben ghiacciato; guarnite con ciliegie al maraschino e una fettina di arancio tagliata in modo che resti sull'orlo del bicchiere.

York Cocktail

2 Dashes Biter Arancio o Bitter Angostura

$\frac{1}{2}$ *bicchiere di Vermouth bianco*

$\frac{1}{2}$ *bicchiere di Vermouth di Torino*

Whisky Cocktail Old Fashioned

In un piccolo Tumbler:

$\frac{1}{2}$ *cucchiaino di zucchero*

2 pezzi di ghiaccio

3 cucchiaini di Bitter Angostura

2 cucchiaini di Curacao

1 bicchiere a Dessert di Whisky.

Rimescolate col cucchiaino; spremete la solita buccia di limone e servite.

Chicago Cooler

Usate il Tumbler grande con:

1 pezzo di ghiaccio

1 cucchiaino di succo di limone

Aggiungete una bottiglia di Ginger Ale e 3 gocce di Borgogna (meglio Barolo vecchio).

House Cooler

Usate il Tumbler grande con:

1 pezzo di ghiaccio cristallino

1 fetta rotonda di arancio

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Rye o Scotch Whyskc.

aggiungete una piccola bottiglia di Ginger Ale.

(Si beve adagio).

Appetizer Cocktail

Nel bicchierone mettete:

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Cognac

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Maraschino

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Curacao rosso

3 Dashes di Bitter arancio

2 Dashes Angostura.

Rimescolate bene e versate con la solita buccia di limone.

Mahoney Cocktail

*Nel bicchierone pieno di ghiaccio smi-
nuzzato mettete:*

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Gin

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Vermouth

1 Dash di Bitter

fettina d'arancio.

Versate nel bicchiere a cocktail.

Panama Cooler

Usate il Tumbler piccolo con $\frac{1}{3}$ di ghiaccio:

succo di $\frac{1}{2}$ arancio

2 cucchiaini di succo di limone

$\frac{1}{2}$ bichiere a dessert di vino del Reno

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Sherry

$\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero

$\frac{1}{4}$ cucchiaini di maraschino.

Rimescolate e riempite.

Irish Cocktail

Prendete il vostro bicchierone e riempitelo di ghiaccio:

2 cucchiaini di Absinthe

1 cucchiaino di Maraschino

1 cucchiaino di Curacao

2 gocce di Bitter e

1 bicchiere a vino di Whisky Irlandese.

Versate nel bicchiere a cocktail aggiungendovi un'oliva.

Tuxedo Cocktail

Servitevi del bicchierone con metà di ghiaccio:

1 cucchiaino di Maraschino

1 cucchiaino di Assenzio

3 Dash di Bitter d'Arancio

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Vermouth

$\frac{1}{2}$ bicchiere di Gin.

Versate in un bicchiere a cocktail con una ciliegia e servite.

PUNCHES (freddi)

Brandy Punch

In un bicchiere (vedi piccolo Tumbler):

1 cucchiaino di zucchero in polvere o sciroppo di Gomma

½ cucchiaino di succo di limone o di arancio

1 bicchiere a liquori di Curacao

1 bicchiere a marsala di Cognac

1 fettina di limone; 1 fettina d'arancio.

Riempite il bicchiere di ghiaccio sminuzzato e acqua semplice od acqua di seltz; rimescolate e servite con paglie.

Rhum Punch (Punch al Rhum)

Si serve come il Brandy Punch solamente invece di Cognac si usa un bicchiere di Rhum.

Gin Punch (Punch al Ginepro)

1 cucchiaino di zucchero in polvere.

½ cucchiaino di succo di limone

1 bicchiere a liquori di Curacao

1 bicchiere a marsala di Old Tom Gin.

Riempite di ghiaccio sminuzzato e acqua di seltz, rimescolate la vostra bevanda guarnendola con una trancia di limone o d'arancio e qualche altro frutto; servite con paglie.

Arrack Punch (Punch all' Arrack)

Come il Brandy Punch; invece di Cognac si serve con dell'Arrack di Batavia e per curacao un bichiere a liquori di Rhum.

Curacao Punch

Detto come il Brandy Punch ma le dosi inverse e cioè:

- 1 bicchiere a liquori di Cognac*
- 1 bicchiere a marsala di Curacao*
- 1 bicchiere a liquori di Rhum.*

Eldorado Punch

Come il Cider Punch, invece di sidro si mette del buon whysky americano.

Champagne Punch

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone*
- 1 bicchiere a liquori di Curacao rosso*
- 2 trancie d'arancio.*

Riempite il bicchiere a metà di ghiaccio sminuzzato e l'altra metà si riempie di Champagne. Ornate con frutta di stagione.

Bimbo Punch

- 1 cucchiaino di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Sciroppo di gomma*
- 1 bicchiere a marsala di Cognac.*

Riempite di ghiaccio il bicchiere, rimescolate e servite con paglie.

Port Punch

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di sciroppo di lamponi

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone.

Riempite il bicchiere a metà di ghiaccio e l'altra metà di vino di Porto rosso. Ornate con frutta e due trancie d'arancio. Servite con paglie.

Regent's Punch

Come il Brandy Punch in più: $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di vino bianco fino e, si riempie il Tumbler con acqua di seltz. Servite con paglie.

Milk Punch (Punch al latte)

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero

1 bicchiere a marsala di Cognac

$\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Rhum

2 pezzettini di zucchero grattati su una buccia di limone.

Riempite il bicchiere di latte fresco non scremato ed aggiungete una grattugiata di noce moscata.

Punch tedesco

- 1 *cucchiaino di zucchero*
- 1 *bicchierino a libuori di Anisette*
- 2 *bicchierino a liquori di Kummel*
- 1 *bicchierino a liquori di acquavite dorata*
- 1 *fetta di limone, 1 fetta di arancio.*

Riempite $\frac{1}{2}$ di ghiaccio e del tutto con seltz il vostro bicchiere; servite con paglie.

Egg Milk Punch

(Punch al latte ed all'uovo)

Come il Milk Punch in più 1 tuorlo d'uovo fresco ben battuto con due pezzi di ghiaccio.

Claret Punch (Punch al vino rosso)

- 1 *cucchiaino e mezzo di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaino di succo di limone*
- 1 *trancia di limone*
- 1 *trancia di arancio.*

Riempite il bicchiere di vino di Bordeaux o del Mirafiore vecchio ornate di frutta e servite con paglie.

Kirschwasser Punch

- 1 *cucchiaino di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaino di succo di limone*
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaino di Chartreuse gialla*
- 1 *bicchiere a marsala di Chirso.*

Riempite il bicchiere di ghiaccio sminuzzato, ornate con frutta e servite con paglie.

Mississipi Punch

In un piccolo Tumbler a metà pieno di ghiaccio pilè aggiungeteci:

- 1 cucchiaino di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di seltz*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Fine Champagne*
- 1 cucchiaino di Rhum*
- 1 cucchiaino di Whisky.*

Rimescolate bene; ornate con frutta e servite con paglie.

Sherry Punch

- 1 cucchiaino di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone.*

Il bicchiere a metà pieno di ghiaccio sminuzzato viene riempito con dello Sherry. Ornate con frutta e servite con paglie.

Whisky Punch

Si prepara come l'ordinary Punch ma invece di Cognac si prende del buon Whisky.

Tip-Top Punch

- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero*
- 1 cucchiaino di succo di limone*
- 3 fetine d'Ananas, 1 trancia d'arancio*
- 1 bicchiere a marsala di Cognac Fine Champagne.*

Il Tumbler a metà pieno di ghiaccio con l'aggiunta di Champagne, ornate con frutta di stagione. Servite con paglie.

Nectar Punch

(Punch di siroppo di frutta)

- 2 cucchiaini di siroppo Nectar*
- 2 cucchiaini di succo di limone*
- 1 cucchiaini di Cognac.*

Riempite a metà il bicchiere con ghiaccio sminuzzato e del tutto con acqua di seltz. Ornate con frutta di stagione e servite con le relative paglie.

Orange Punch (Punch all'arancio)

Come il Nectar Punch ma invece di Nectar siroppo si mette il succo di un grosso arancio.

Orgeat American Punch

(Punch orzata americana)

Come sopra; invece di Nectar siroppo si fa con dell'Orzata americana.

Cosmopolitan Punch

- 1 cucchiaino di zucchero*
- ½ bicchiere a marsala di cognac*
- 1 cucchiaino di succo di limone.*

Riempite il bicchiere a due terzi di ghiaccio e del tutto con del Medoc.

Ornate con due fette d'arancio e frutta di stagione, servite con paglie.

Mazzon's Punch

(Punch al vino rosso fino)

Identico come il Cosmopolitan Punch ma invece di Medoc si usi del Barolo Mirafiore.

Swedish Punch (Punch svedese)

1 Dash di amaro Angostura.

Riempite il bicchiere a metà di ghiaccio ed il resto con del Punch Svedese, aggiungete 1 cucchiaino di succo di limone e servite con paglie.

Sauterne ou Mosel Punch

½ cucchiaino di zucchero

1 trancia di limone

2 trancia di arancio.

Riempite il bicchiere a $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato e del tutto con vino della Mosella. Ornate con frutta e servite con paglie.

Imperial Punch

1 bottiglia di vino Claret

1 bottiglia di soda seltz

- ¼* cucchiaini di zucchero
- ¼* cucchiaino di zucchero
- 1 bicchiere a liquori di Maraschino
- ½* kg. di zucchero
- 3 buccie di cocomero.

Tutto in una terrina e mescolate bene.

Cider Punch

- ½* Pinta di Sherry
- 1 bicchiere di Cognac
- 1 bottiglia di Sidro
- ½* kg. di zucchero
- 1 limone
- la buccia di *½* limone (molto fina), e un po' di noce moscata.

Mescolate e mettete in ghiaccio, quando è ben freddo aggiungete il cognac e la buccia di un cocomero.

America Punch

In una terrina abbastanza grande:

- ½* di litro di sciroppo di Lamponi
- ½* di litro di Curacao
- ½* litro di Crema di Cioccolato
- 2 bottiglie di Tokay
- 6 arancie a fettine
- 6 uova freschissime
- ½* di litro di Cognac.

Mettete la terrina in ghiaccio e servite in bicchieri a bordeaux con un po' di noce moscata.

Punch à la Romaine (per 15 persone)

- 1 bottiglia di vino bianco*
- 6 limoni*
- 2 arancie*
- 1½ kg. di zucchero*
- 10 uova.*

Dissolvere lo zucchero nel limone e nell'arancia, fate passare al setaccio in una terrina aggiungendovi il bianco delle uova battute a neve; mettete la terrina in ghiaccio e poi mescolate 1 bicchiere di rhum ed il vino.

Punch all'Ananas (per 25 persone)

- 10 bottiglie di Champagne*
- 1 litro di Cognac*
- 3 bicchieri di Curacao*
- il succo di 8 limoni*
- 6 Ananas a fette.*

Zucchero a volontà, si serve molto freddo.

Toledo Punch

Una terrina con:

- 1 kg. di zucchero*
- 6 bottiglie di Soda*
- il succo di 4 limoni*
- ½ litro di Cognac*

- 1 mazzettino di *asperula odorosa*
- 4 aranci, 1 ananas in trancie con fragole e chicchi d'uva.

Mescolate bene ed aggiungete 6 bottiglie di champagne.

Vera Cruz Punch

- 1 bicchiere di rhum S. C.
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di rhum Giamaica
- 1 Cucchiaino di succo di limone, 1 fetta di arancio.

Riempite il bicchiere con ghiaccio e con lamponi o frutta di stagione. Si serve con paglie.

Aguinaldo Punch

Nel tumbler:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di Vermouth
- 1 cucchiaino di Rhum
- 1 bicchiere di Whisky.

Riempite il bicchiere di ghiaccio e seltz; decorate con frutta, e paglie.

Cuban Punch

Nel piccolo tumbler:

- 1 bicchierino di Curacao
- 1 bicchierino di Whisky
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Vermouth
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di Creme di menta glaciale
- 2 Dashes di Angostura.

Riempite con Sherry e guernite con frutta e paglie.

St. Charless Pnch

In un tumbler:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere in un po' d'acqua*
- 1 bicchiere oporto*
- 1 bicchierino di Cognac*
- 1 bicchierino di Curacao*
- ½ cucchiaino di succo di limone.*

Riempite con ghiaccio e frutta di stagione e paglie.

Monte Carlo Punch

In un piccolo tumbler:

- 2 cucchiaini di sciroppo di lamponi*
- 3 cucchiaini di Rhum*
- 1 bicchiere di Creme de Menthe*
- ½ bicchiere di Cognac.*

Riempite un bicchiere a Bordeaux, decorate con limoni, arancie e fragole, spolverateci sopra un po' di zucchero. Servite con paglie.

Superba Punch

*Un bicchiere grande da Bar con:
ghiaccio*

- ½ cucchiaino di succo di limone*
- ½ cucchiaino di Bitter*
- 1 bicchierino di Cognac*
- 1 uovo fresco.*

Riempite con Claret. Agitate e guernite con frutta e paglie.

Bombay Punch

- $\frac{1}{2}$ *cuchiaio di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ *bicchiere di ghiaccio*
- 1 *bicchiere a liquori di Maraschino*
- 1 *bicchiere a liquori di Cognac*
- 1 *bicchiere a madera di Sherry o marsala.*

Riempite il bicchiere di Champagne con un po' di seltz. Ornate con trancie d'arancio e d'ananas e servite con paglie.

Punch Russo

- $\frac{1}{2}$ *bicchiere di ghiaccio*
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaio di zucchero*
- $\frac{1}{2}$ *cucchiaio di succo di limone*
- 1 *bicchiere a madera di Kummel russo*
- 1 *bicchiere a liquori di Wutki.*

Riempite il bicchiere con acqua di seltz, ornate con frutta di stagione e servite con paglie.

PUNCHES (caldi e maggiori quantità)

Arrack Punch

In una casseruola fate bollire 1 litro di acqua con 200 grammi di zucchero, aggiungete poi il succo di un limone:

4 pezzi di zucchero ben grattati sulla buccia di limone

$\frac{3}{4}$ di litro di buon arrack di Yava o Batavia che prima avrete lasciato riscaldare, accendetelo e servite nei bicchieri a grog flambé.

Kirsch Punch

1 litro d'infusione di thè bollente

3 etti di zucchero

$\frac{3}{4}$ di litro di Chirso

il succo di un limone.

Si può accendere il Chirso prima di aggiungerlo.

Holt Milk Punch

$\frac{1}{2}$ litro di buon latte

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua

$\frac{1}{2}$ litro di Cognac

1 bicchiere a marsala di Rhum

$\frac{1}{2}$ kg. di zucchero più 4 pezzi grattati sul limone.

Rimescolando fate ben scaldare al fuoco ma non bollire, passate sopra un po' di noce moscata e servite.

Mazzon's Hot Punch

Fate ben riscaldare in una casseruola, (facendo attenzione chè non deve bollire).

1 botiglia di Barolo vecchio

1 bicchiere a bordeau di Arrack

½ limone e ½ arancio a fettine

2 cucchiari di zucchero o più a scelta.

Appena fatto, ritirate il limone e l'arancio e servite in bicchieri a grog.

Hot Punch Rhum

(Punch al Rhum caldo)

1 litro d'infusione di thè bollente

3 etti di zucchero in pezzi grattato sul limone.

Aggiungeteci in un vaso $\frac{3}{4}$ di litro di rhum Giamaica acceso. Servite in bicchieri a grog con una fettina di buccia di limone in ogni bicchiere.

(Altra maniera)

A fuoco lento in una casseruola si metta 1 bottiglia di birra inglese Pale-Ale; e un bicchiere a bordeaux di Rhum, aggiungetevi 2 tuorli d'uovo ben battuti con 2 cucchiari di zucchero.

Rimescolate tutto in una terrina e servite in bicchieri a grog.

Brandy Punch

Come il Punch al Rhum ma invece di Rhum si adopera del Cognac.

Royal Punch

1 litro d'infusione di thè bollente in un Bol per far sciogliere 500 grammi di zucchero in pezzo, con la buccia di un limone si aggiunga:

$\frac{2}{5}$ di litro di Cognac

$\frac{1}{5}$ di litro di Rhum

$\frac{1}{5}$ di litro di Curacao

$\frac{1}{5}$ di litro di Arrack

il succo di un limone

3 bianchi d'uovo ben battuti.

Rimescolate bene e servite nei bicchieri a grog.

Prunelle Punch

Detto come il Rhum Punch N. 1 al posto del Rhum si metta della Prunelle.

Portwine Punch

1 bottiglia di vino bianco

1 bottiglia di vino di Porto

1 bicchiere a bordeaux di Arrack

il succo di $\frac{1}{2}$ limone e di $\frac{1}{2}$ arancio.

Mettete al fuoco lento ma non fate bollire, quando vedrete formarsi alla superficie una spuma bianca levate dal fuoco la casseruola e servite la bevanda nei bicchieri a grog.

Punch all'uovo (1 bicchiere)

Sbattete in un pentolino 1 tuorlo d'uovo con un cucchiaino di zucchero vanigliato e mettetelo sul fuoco continuando a maneggiare il frullino; aggiungete un po' di latte ed un bicchiere a liquori di Rhum e versate in un bicchiere a grog.

Punch al vino bianco

Mettete in una casseruola:

1 bottiglia di vino bianco

3 fettine di buccia d'arancio

la buccia di un limone

2 etti di zucchero; 3 teste di garofano.

Riscaldare il vino sino a completa ebollizione; levatelo dal fuoco e passatelo in un vaso aggiungendovi 1 bicchiere di cognac acceso.

Schlummer Punch

(usualissimo in Germania)

Mettete in una casseruola 500 gr. di zucchero in pezzi, una bottiglia di vino di Bordeaux o vecchio Gattinara, e un po' d'acqua, 2 teste di garofano e un pizzico di cannella. Lasciate al fuoco sino che vedrete formarsi una spuma bianca, levate dal fuoco togliete le buccie di limone e d'arancio. Aggiungete $\frac{1}{2}$ bottiglia di Arrack e due bicchieri di Curacao flambè.

Servite con una trancia d'arancio in ogni bicchiere.

SOURS

Rhum Sour (Sour al Rhum)

Si serve in un bicchiere a Sour.

In un Shaker mettete $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato con:

il succo di un limone

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere

1 bicchiere a marsala di Rhum.

Agitate per bene la bevanda e passatela col cucchiaino nel bicchiere, rimescolate anche dopo aver riempito il medesimo di acqua di seltz, aggiungete 1 trancia di limone e paglie.

N. B. Si può aggiungere a piacere frutta tagliate a fettine.

Brandy Sour (Sour al Cognac)

Si prepara come il Rhum Sour, invece di rhum si serve del Cognac.

Gin Sour (Sour al Gin)

Come il Rhum Sour rimpiazzando il Rhum con un bicchiere di Gin.

Whisky Sour (Sour al Whisky)

Detto come sopra, del buon Whisky al posto del Rhum.

Champagne Sour (Sour al Champagne)

Si serve in un bicchiere a Champagne come gli altri invece del Rhum e dell'acqua di seltz si riempie il bicchiere di champagne.

COBBLERS

Questa è la regina delle bibite americane. Si serve nei bicchieri a calice grandissimi oppure in quelli senza piede di Baccarat.

Sherry Cobbler

- 1 cucchiaio di sciroppo di zucchero
- 1 bicchiere a liquori di Cognac
- 1 bicchiere a liquori di Curacao
- 2 bicchieri a marsala di Sherry.

Riempite a metà di ghiaccio sminuzzato il bicchiere ed agitate fortemente coll'aiuto dello Shaker. Ornate con due fette d'arancio, ananas, ciliegie ecc. Arrossate con 3 gocce di Porto e servite con grandi paglie.

Whisky Cobbler

Sciogliete $\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero in polvere in un po' d'acqua:

- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di sciroppo d'ananas
- 2 bicchieri a marsala di Whisky.

Riempite il bicchiere a $\frac{3}{4}$ di ghiaccio sminuzzato ed agitate bene col bussoloto d'argento. Ornate artisticamente il bicchiere di frutta e servite con paglie.

Brandy Cobbler

Viene preparato come il Whisky Cobbler rimpiazzando il whisky con del buon Cognac.

Derby e Xeres Cobbler

Come il Sherry Cobbler, cambia lo sciroppo, il vino ed i liquori:

1 cucchiaino di sciroppo d'Ananas

1 bicchierino d'Acquavite

2 bicchieri a marsala di Xeres.

Arrosando sempre con vino di Porto rosso. Si serve con paglie.

Claret Cobbler

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero sciolto con un bicchiere a madera d'acqua di seltz.

2 bicchieri a madera di Bordeaux o un vino rosso fino.

Riempite il bicchiere di ghiaccio sminuzzato, agitando bene il contenuto col vostro Shaker. Ornate di frutta e servite con grandi paglie.

Rhine Wine Cobbler

Come il Claret Cobbler rimpiazzando il Bordeaux con del vino del Reno.

Sauterne Cobbler

- 2 bicchieri a marsala di Sauterne*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di acqua di seltz*
- $1\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere.*

Riempite di ghiaccio sminuzzato il bicchiere ed agitate bene, ornate con frutta di stagione, 1 o 2 fette d'arancio e servite con paglie.

Port Wine Cobbler

- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a liquori di Acquavite*
- 1 bicchiere a liquori di Curacao.*

Riempite il bicchiere a $\frac{1}{2}$ di ghiaccio sminuzzato e, del tutto con vino di Porto. Dopo aver agitato la bevanda con il vostro Shaker ornate il bicchiere con frutta. Servite con paglie.

Champagne Cobbler

*Una bottiglia di champagne per 4 bicchieri a metà pieni di ghiaccio sminuzzato:
2 cucchiaini di sciroppo Nectar.*

Riempite di Champagne, rimescolate col vostro cucchiaino e ornate con fette di arancio, ananas e grani d'uva. Servite con paglie.

GROGS

Ordinary Grog oppure Brandy Grog

Mettete in un bicchiere a grog:

3 pezzetti di zucchero

1 bicchiere a marsala di Cognac

1 fettina di buccia di limone.

Riempite d'acqua bollente e servite con un cucchiaino.

Arrack Grog

Come il Brandy Grog rimpiazzando il Cognac coll'Arrack.

Rhum Grog

Si prepara come il Brandy Grog rimpiazzando il Cognac con del Yamaica Rhum.

American Grog

Nel bicchiere a grog mettete:

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di Curacao

1 bicchiere aliquori di Cognac

1 bicchiere aliquori di Rhum.

Riempitelo a $\frac{3}{4}$ con un'infusione di thè forte e, del tutto, con acqua bollente; si serve con una trancia di limone.

Grog Washington

Preparazione per 2½ litri.

Versate una forte infusione di thè bollente, circa ¾ litro su:

½ litro di sciroppo di zucchero \

½ litro di Rhum

½ litro di Cognac

½ litro di Curacao.

Rimescolate tutto nel vostro vaso.

Preparate i vostri bicchieri a grog con una fettina di limone in ciascuno e riempiete di grog ed a metà di acqua bollente.

SMASHES

Brandy Smash

In un bicchiere scioglietevi:

2 cucchiaini di zucchero in un po' di acqua di seltz

3-4 foglie di menta fresca ben spremuta col vostro cucchiaio

1½ bicchiere a marsala di Cognac.

Riempite a metà di ghiaccio sminuzzato e passate col cucchiaio in un bicchiere a bordeaux. Ornate con una fettina di limone, arancio, e qualche altro frutto tagliato fino. Servite con paglie.

Gin Smash

Come il Brandy Smash rimpiazzando il Cognac con Old-Tom oppure Holland-Gin.

Whisky Smash

Come il Brandy Smash rimpiazzando il Cognac con whisky.

Kümmel o Maraschino Smash

Come il precedente invece di Cognac si usa del Kummel-Eckauer o Maraschino di Zara.

EGG-NOGGS

Usual's Egg-Nogg

*Mettete nello Shaker $\frac{1}{2}$ di ghiaccio smi-
nuzzato con:*

- 3 cucchiaini di zucchero in polvere*
- 1 tuorlo d'uovo fresco, battuto assieme
ad*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere amarsala di cognac*
- 1 bicchiere a liquori di rum.*

*Riempite di latte fresco, agitate bene la
bevanda nel bussolotto e versatela facendo-
la passare in un bicchiere a Punch. Servi-
te passandovi sopra una grattugiata di
noce moscata. Servite con paglie.*

Whisky Egg-Nogg

Come l'Usual's Egg-Nogg invece di Cognac e Rhum si prepara con del Whisky.

Sherry Egg-Nogg

Come sopra invece di Cognac e Rhum si fa con del buon Sherry.

Hot Egg-Nogg

Si prepara come il freddo Usual's Egg-Nogg ma invece di ghiaccio e latte freddo ci si mette del latte caldo e si passa in un bicchiere a grogg.

Baltimore Egg-Nogg

Mettete nel vostro Shaker un tuorlo d'uovo ben battuto con un po' di noce moscata e tre cucchiaini di zucchero in polvere ed un pizzico di cannella:

1 bicchiere a liquori di Cognac

1 bicchiere a liquori di Rhum

1 bicchiere a liquori di Madera.

Riempite di latte e versate tutto passando naturalmente in un bicchiere a Punch. Si serve con paglie.



SANGAREES

La ricetta fondamentale per il Sangarees è la seguente: premettendo che viene servito in un bicchiere a bordeaux per i liquori; bicchiere a soda per la birra:

1 cucchiaino di zucchero in polvere

2 o 3 pezzetti di ghiaccio

1 bicchiere a madera del liquore domandato o vino; per la birra si riempie il bicchierone. Rimescolare tutto passandovi una grattugiata di nocce moscata e servire.

Port Sangaree

Come ricetta fondamentale, con l'aggiunta di un bicchiere a marsala di vino di Porto.

Ale Sangaree

Come ricetta fondamentale, con l'aggiunta nel bicchiere di $\frac{1}{2}$ bottiglia di birra Pale-Ale.

Sherry Sangaree

Come ricetta fondamentale, in più $1\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Sherry.

Porer Sangaree

(Si usano anche bicchieri d'argento)

Ricetta fondamentale, in più versare nel bicchierone $\frac{1}{2}$ bottiglia di birra Porter-Stout.

Gin Sangaree

Ricetta fondamentale, con l'aggiunta di un bicchiere a marsala di Gin ed un cucchiaio di Xeres.

Brandy Sangaree

Ricetta fondamentale, aggiungendo 1 bicchiere a marsala di Cognac.

YULEPS

Mint Yulep

Nel bicchierone mettete un'ottavo d'acqua di seltz sciogliendovi:

- 3 cucchiaini di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a madera di Cognac*
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di alcool di menta*
- 2 o 3 ramoscelli di menta fresca spremuta.*

Riempite di ghiaccio sminuzzato e rimescolate bene tutto. Ritirate i ramoscelli di menta che metterete a bouquet in un altro bicchiere, versandovi sopra la bevanda, ornate di frutta ed una fettina d'arancio, mettete un po' di zucchero in polvere ed un po' di Rhum senza scuotere e servite con delle grandi paglie.

Gin Yulep

Riempite il vostro bicchierone a $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato e aggiungete:

- 3 cucchiaini di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a marsala d'acqua*
- 1 bicchiere a marsala di Gin*
- 1 o 2 ramoscelli di menta fresca spremuta.*

Rimescolate tutto; ornando con frutta, mettete le paglie trasversalmente e servite.

Brandy Yulep

Si prepara come il Mint Yulep ma senza alcool di menta.

Whisky Yulep

Detto come il Mint Yulep ma senza alcool di menta e senza Rhum, rimpiazzando con un po' di Cognac e un bicchiere e a madera di Whisky.

Champagne Yulep

Nel bicchierone:

1 cucchiaino di zucchero in polvere in un quarto d'acqua

3 ramoscelli di menta fresca spremuta e messa a bouquet.

Riempire di champagne agghiacciata. Servire con frutta di stagione tagliata a fettine e grandi paglie.

Sauterne Yulep

Come il Champagne Yulep, invece champagne servite con del Sauterne diacciato.

Falerno Yulep

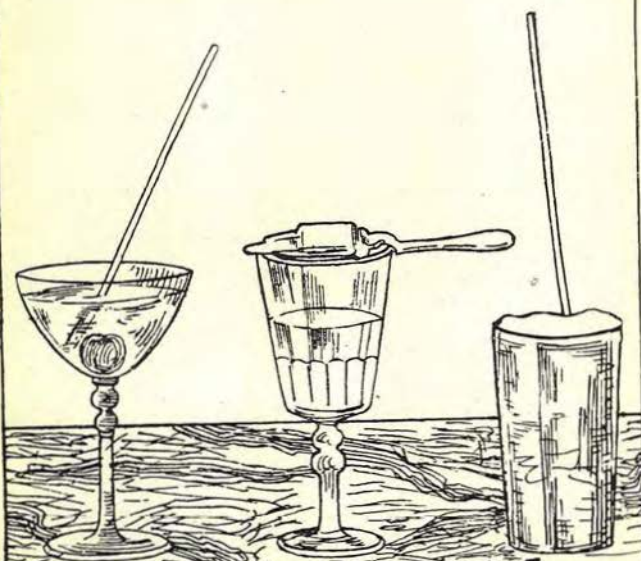
Detto come il precedente, invece di champagne del Falerno diaccio.

Asti Yulep

Fate sciogliere 2 cucchiaini di zucchero in polvere in un terzo del vostro bicchierone di acqua di seltz:

1 cucchiaino di Cognac

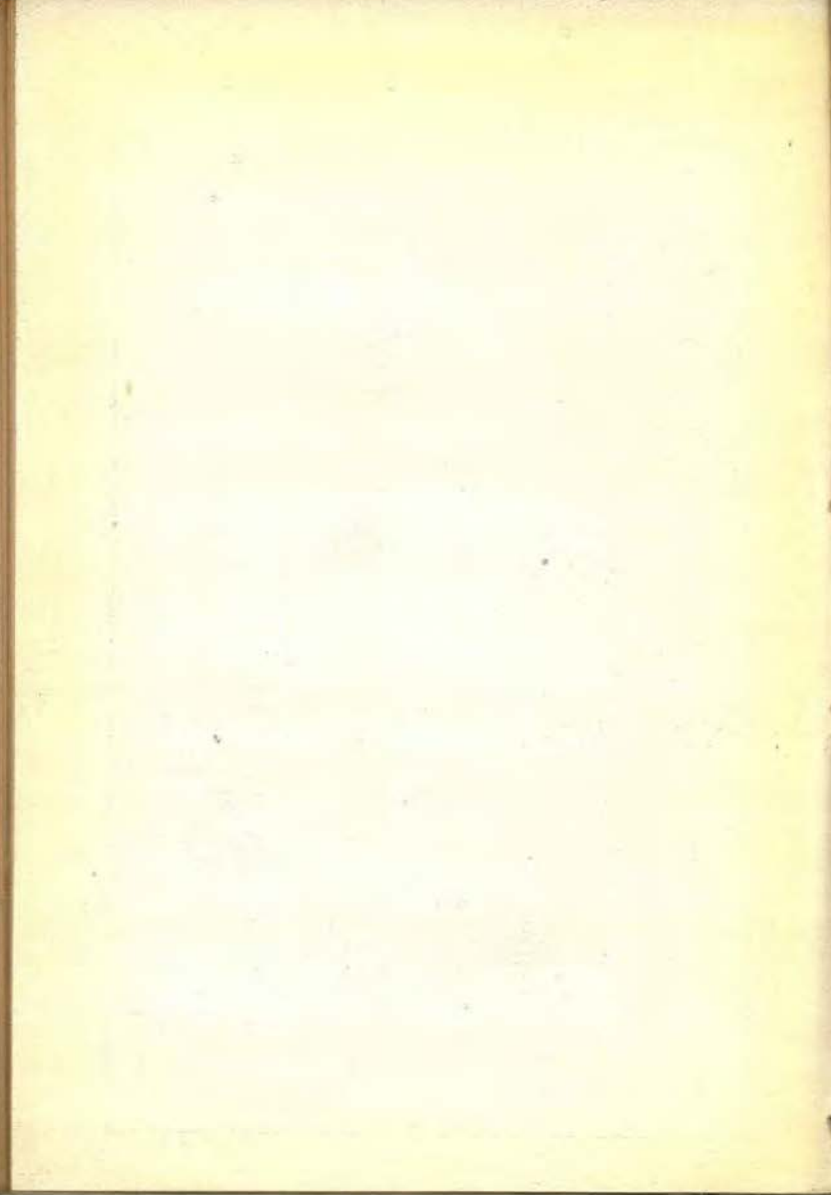
2 o 3 ramoscelli di menta fresca spremuta e messa a bouquet. Riempite con Asti ben diacciato. Ornate con 2 fettine d'arancio e frutta; servite con grandi paglie.



Cocktail

Assenzio

Sour



FRAPPÉS

Vermouth frappè

Riempite il vostro bicchierone a metà di ghiaccio sminuzzato, versateci dentro un bicchiere a bordeaux di Vermouth, agitate bene con lo Shaker e riempite un bicchiere a pallone per liquori e servite con paglie.

Crème de Menthe frappè

Questo è un liquore che si usa quasi sempre frappé con le relative paglie (come sopra) ma si può servire in un high-glass.

Grenadine frappè

Come il vermouth frappé invece di vermouth si serve con sciroppo di Grenadine.

Absinthe frappè

Nel bicchierone a metà di ghiaccio sminuzzato mettete:

1 bicchiere a liquori d'Absinthe.

Agitate bene con lo Shaker e passate in un bicchiere a pallone alto, versateci a poco a poco $\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala d'acqua. Servite con paglie.

TODDIES

Brandy Toddy

In un bicchiere a grog con un po' d'acqua sciogliete:

1 cucchiaino di zucchero in polvere

1 goccia d'Angostura

1 bicchiere a madera di Cognac.

Mettete 2 o 3 pezzi di ghiaccio e riempite d'acqua.

Hot Brandy Toddy

Come per il precedente invece di riempire d'acqua e ghiaccio si aggiunge l'acqua bollente e si serve con un cucchiaino.

Absinthe Toddy

Si prepara come il Brandy Toddy rimpiazzando il Cognac con dell'Absinthe.

Gin Toddy

Some il Brandy Toddy invece del Cognac si mette del buon Gin.

Kümmel Toddy

Detto come il Brandy Toddy invece del Cognac si mette del Kümmel.

Whisky Toddy

Si prepara come i precedenti; Come liquore si aggiunga il Whisky invece del Cognac.

NB. Si possono servire tutti caldi: riscaldando il bicchiere ed usando invece di acqua fredda, dell'acqua bollente ed al posto di zucchero in polvere si mettono 2 o 3 pezzetti del medesimo.

SLINGS

Brandy Sling

In un bicchiere a grog, sciogliete un pezzo di zucchero con acqua bollente, aggiungete un bicchiere a madera di Cognac, un po' di noce moscata e servite.

Rhum Sling

Come il Brandy Sling invece di Cognac servite con del Rhum.

Gin Sling

Come il Brandy Sling invece di Cognac servite con del Gin. Acqua calda o fredda a piacere o richiesta.

Whisky Sling

Come il Brandy Sling invece di Cognac si serve con Whisky.

Cold Whisky Sling

Come il precedente invece d'acqua bollente si serve con acqua fredda e 2 o 3 pezzi di ghiaccio in un bicchiere a bordeaux.

Russian Sling

Rimpiazzare il Cognac con Wodka.

Scotch Whisky Sling

In un bicchiere a grog:

1 bicchiere a madera di Whisky

1 fettina di buccia di limone.

Riempite con acqua bollente.

Prunelle Sling

Come il Brandy Sling, si rimpiazza il Cognac con della Prunelle.



LIMONADES

Citronade

In un bicchiere a soda a metà pieno di ghiaccio sminuzzato aggiungete:

2 cucchiaini di zucchero in polvere o sciroppo

il succo di un limone.

Riempite d'acqua fresca e rimescolate tutto ornando con una fettina di limone. Servite con paglie.

Orangeade

Come la Limōnata, invece del limone si usa 1 arancio, e una fettina dentro il bicchiere.

Soda lemonade

Spremete nel bicchierone il succo di un limone:

2 cucchiaini di zucchero in polvere o sciroppo

2 o 3 pezzettini di ghiaccio.

Riempite con una bottiglia di Schwepes soda, rimescolate e servite.

Egg lemonade

Riempite il vostro Bicchierone a $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato con:

1 uovo fresco

- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone.

Riempite d'acqua ed agitate con lo Shaker e servite con una grattugiata di noce moscata e paglie.

Lemon Squash

- In un bicchiere a soda:
- il succo di un limone
 - 1 cucchiaino di zucchero in polvere
 - 2 o 3 pezzi di ghiaccio.

Riempite di soda o acqua di seltz e rimescolate servendo.

Bishop lemonade

In un bicchierone pieno a metà di ghiaccio sminuzzato con:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere
- 1½ bicchiere a marsala di Bordeaux o Capri rosso
- il succo di ½ limone.

Si riempie d'acqua fresca e si serve.

Soda Nectar

In un bicchierone spremete il succo di 1 limone con:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere
- 2 pezzi di ghiaccio.

Riempite il bicchiere d'acqua di seltz, rimescolate bene e aggiungete ½ cucchiaino di Bicarbonato di Soda; agitate e servite. Si serve in piena effervescenza.

Orgeat lemonade

In un bicchierone $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere con l'aggiunta:

del succo di $\frac{1}{2}$ limone

$\frac{1}{2}$ bicchiere a madera d'Orzata.

Riempite di ghiaccio sminuzzato ed acqua e rimescolate bene. Ornate con frutta di stagione e paglie.

Sherry lemonade

Come l'Orgeat limonade, solamente al posto dell'Orzata servite dello Sherry.

POUSSE-CAFÈ

Bibita molto in uso dopo i Banchetti.

Pousse-Cafè Français

In un calice lungo a liquori versate adagio senza scuotere nell'ordine seguente:

$\frac{1}{4}$ bicchiere di Maraschino di Zara

$\frac{1}{4}$ bicchiere di Curacao rosso o Framboise

$\frac{1}{4}$ bicchiere di Chartreuse gialla

$\frac{1}{4}$ bicchiere di fine Champagne.

Servite con precauzione, i liquori devono restare sovrapposti.

Pousse-Cafè Americain

In un calice a liquori versate:

- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Maraschino di Zara
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Curacao Focking rosso
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Chartreuse verde
- $\frac{1}{2}$ bicchiere fine Champagne.

Si serve con la medesima cautela.

Pousse - l'Amour

In un calice a liquori:

- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Maraschino
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Vaniglia
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di fine Champagne
- 1 tuorlo d'uovo.

Servite con cautela facendo attenzione per non rompere il tuorlo.

Pousse-Cafè Parisien

Nel solito calice versate adagio:

- 1 cucchiaino di sciroppo di Lampone
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Maraschino di Zara
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Curacao rosso
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Chartreuse gialla
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di fine Champagne.

Servite con la massima cautela.

Montebello

In un calice versate:

- ($\frac{1}{2}$ bicchiere di sciroppo di fragole)
- $\frac{1}{3}$ di Cacao Chouva
- $\frac{1}{3}$ di Chartreuse gialla
- $\frac{1}{3}$ di Vaniglia Rossa.

Versare con precauzionate per non mescolare i liquori.

Encore

In un calice versate:

- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di sciroppo di Fragole
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di Maraschino
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di Curacao Verde
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di fine champagne acceso.

Senza scuotere i liquori che devono restare sovrapposti.

Imperial

In un calice mettete:

- $\frac{1}{3}$ di bicchiere di Cognac all'uovo
- $\frac{1}{3}$ di bicchiere di Crema di Cacao
- $\frac{1}{2}$ di bicchiere di Sherry Brandy.

I liquori devono restare sovrapposti.

Stars and Stripes

In un calice versate adagio:

- $\frac{1}{4}$ di sciroppo Nectar
- $\frac{1}{4}$ di Maraschino
- $\frac{1}{4}$ di Curacao Rosso
- $\frac{1}{4}$ di Chirso.

Golden Slipper

In un calice a liquori versate:

- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Chartreuse gialla
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di Acquavite gialla
- 1 tuorlo d'uovo.

Servite senza scuotere.

Saratoga Pousse-Cafè

In un calice a liquori:

$\frac{1}{3}$ di bicchiere di *Bénédictine*

$\frac{1}{3}$ di bicchiere di *Curacao Focking*
rosso

$\frac{1}{2}$ di bicchiere di *Kirsch*

$\frac{1}{4}$ goccie d'*Angostura*.

Tutto deve essere versato e servito cautamente senza agitare.

Santinas Pousse-Cafè

Versate in un calice, facendo attenzione di non mescolare i liquori:

$\frac{1}{3}$ bicchiere di *Curacao verde*

$\frac{1}{3}$ bicchiere di *Maraschino di Zara*

$\frac{1}{3}$ bicchiere di *fine champagne*.

Yersey Pousse-Cafè

Versate in un calice a liquori senza mescolare:

$\frac{1}{2}$ bicchiere di *Chartreuse verde*

$\frac{1}{2}$ bicchiere di *Cognac*.

Danish Pousse-Cafè

Come i precedenti, aggiungendo i liquori seguenti:

$\frac{1}{2}$ bicchiere di *Crema de Cacao*

$\frac{1}{2}$ bicchiere di *Cognac*.

Knickerbein

Versate con cautela in un bicchiere a calice per liquori:

- $\frac{1}{4}$ di bicchiere di Liquore Vaniglia
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere da Liquore di Bénédictine
- $\frac{1}{4}$ di bicchiere da Liquore di Kummel
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 gocce d'Angostura.

Tricolore

In un calice:

- $\frac{1}{3}$ Crema di Vaniglia
- $\frac{1}{3}$ Curacao bianco
- $\frac{1}{3}$ Chartreuse verde.

Questi liquori devono restare ben distinti uno sopra l'altro.

Black-eye

In un calice a liquori versate $\frac{2}{3}$ di liquore Olandese, uova al cognac ed aggiungete gradatamente del vino di Porto rosso facendolo amalgamare.

Spanish Lion

In un bicchiere a liquori:

- $\frac{1}{2}$ Curacao rosso
- $\frac{1}{2}$ Chartreuse gialla.

Versate adagio i liquori che devono restare ben distinti uno sopra l'altro.

Ladies' Blush

In un calice:

$\frac{1}{2}$ di sciroppo di Ribes rosso

$\frac{1}{2}$ di Crema di Rose

$\frac{1}{2}$ Curacao

$\frac{1}{2}$ Vaniglia.

I liquori non devono mescolarsi.

Helgoland

In un calice a liquori:

$\frac{1}{3}$ di Maraschino

$\frac{1}{3}$ di Curacao verde

$\frac{1}{3}$ di Sherry Brandy.

C U P S

Claret Cup

Si prepara in una terrina:

2 cucchiari di zucchero in polvere, 2 o 3
foglie di menta

3 fettine di limone ed una fettina di
scorza

3 fettine d'arancio ed una fettina di
scorza di cocomero

3 fettine d'ananas e qualche ciliegia o
qualche grano d'uva

1 bicchiere a liquori di Maraschino

1 bicchiere a liquori di Curacao

1 bicchiere a liquori di Cognac

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Bitter F. R. M.

Aggiungere una bottiglia e mezza di vino rosso e una bottiglia di soda; lasciate in fusione per qualche tempo, mettete poi dei pezzi di ghiaccio e servite.

Champagne Cup

Si prepara in un bol o in una caraffa come per il Claret Cup, con le medesime frutta, aggiungete possibilmente delle fragole:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a liquori di Curacao rosso*
- 1 bicchiere a liquori di Acquavite*
- 1 bicchiere a liquori di Chartreuse verde.*

Rimescolate e versate una bottiglia di Champagne ed una bottiglia di soda o siphon e lasciate in fusione per qualche tempo. Servite in bicchieri a bordeaux.

N. B. Il bol si mette in un secchio di ghiaccio sminuzzato per ben rinfrescare la bevanda.

Bolè iz fruktoff (Coppa russa)

In una casseruola:

- 1 bottiglia di vino rosso scelto o Bordeaux*
- 1 bottiglia di champagne*
- 2 bicchieri a madera con del vecchio madera*
- 3 cucchiaini di zucchero in polvere ed un po' di cannella.*

Dopo averlo bollito lasciate raffreddare sul ghiaccio e servite in bicchieri guerniti di frutta a fettine e qualche pezzo di ghiaccio. (Per 8 persone circa).

Crimean Cup (per 10 persone)

Si prepara in un Bowl come per il Claret Cup con le medesime frutta, in più:

- 2 bicchieri a madera d'Orzata*
- 1 bicchiere a madera di Maraschino*
- 1 bicchiere a madera di Rhum*
- 3 cucchiari di zucchero in polvere*
- 1 bottiglia di champagne*
- 1 bottiglia di soda o seltz.*

Lasciate in fusione per più ore e servite molto freddo.

Cider Cup (per 8 persone)

Si prepara come il champagne cup ma invece di champagne si adopera 1 litro di vino di mele e 1 bicchiere di Sherry invece di Acquavite.

Moselle Cup

Detto; come per il champagne cup rimpiazzando lo scampagne con vino della Mosella.

Sauterne Cup

Detto; invece di champagne servite Sauterne.

Soave Cup

Detto; invece di champagne si prepara con una bottiglia di Soave.

Bombay Cup

In un vaso metteteci:

gr. 200 di zucchero in polvere e 3 foglie di menta

$\frac{1}{2}$ ananas a pezzetti

3 aranci a pezzetti

2 limoni a pezzetti

2 bottiglie di soda o seltz e lasciate in fusione per 2 ore, quindi aggiungete:

$\frac{1}{4}$ di Cognac

$\frac{1}{4}$ di litro di Sherry

$\frac{1}{4}$ di litro di Madera

1 bottiglia di champagne.

Nel frattempo il vaso deve stare sempre in ghiaccio e le bibite devono essere freddissime.

Champagne Barolo on Cup

(per 100 persone)

Si prende un gran recipiente d'argento o di vetro e si mette:

$\frac{1}{2}$ litro di Maraschino o Chartreuse

2 litri di Curacao

4 bicchieri di sciroppo d'ananas

2 litri di Cognac

- 1 di Tokay o Sherry
- 10 ramoscelli di codronella o buccie di
cocomero
- 12 aranci in trancie
- 4 limoni in trancie
- 6 banane in trancie
- 1 ananas in trancie.

Coprire la Bowle per $\frac{1}{2}$ ora. In un'altra Bowle: 12 bottiglie di Champagne, aggiunte delle fragole se ne avete o, altrimenti levate le buccie di cocomero, mescolate tutto, mettete la bowle in ghiaccio aggiungendovi un po' di zucchero. Lasciate in freddo e servite con un mestolo in bicchieri a Vino.

Kaltschale o Kalte Ente

In un vaso mettete:

- 2 etti d'ananas
- 1 etto di pesche
- 1 etto di melone a pezzetti
- 1 etto di framboises (Lamponi).

Mettete in una casseruola una bottiglia di vino della Mosella, $\frac{1}{2}$ kg. di zucchero; un po' di canella e di garofano e fate bollire. Quando sarà raffreddato aggiungete un po' di Orchard ed una bottiglia di champagne. Filtrate e versate la vostra bevanda sulle frutta. Lasciate in fusione mettendo il vaso nel ghiaccio.

N.B. Si può fare questa bevanda senza riscaldare il vino, in mancanza delle frutta



President Sportmann Blazon



si usi dei limoni e degli aranci, tagliandoli a fette e mettendoli in fusione con:

- 1 bottiglia di vino bianco fino*
- 1 bottiglia di champagne*
- 3 cucchiaini di zucchero.*

May Cup o Bowl

In un vaso a Bowl mettete:

- 2 etti di zucchero in polvere sciolto in*
- 1 bicchiere a madera d'acqua*
- 1 manata di mughetti di bosco o asperula*
- 2 bottiglie di bianco fino.*

Lasciate in fusione per $\frac{1}{2}$ ora, poi filtrate la bevanda e mettete il vaso in ghiaccio.

Bowl di Fragole

Mettete in un vaso:

- $\frac{1}{2}$ kg. di fragole di bosco*
- 1 bicchiere a madera di Chirso*
- 1 bottiglia di vino bianco fino*
- 3 cucchiaini di zucchero in polvere*
- 1 fettina di buccia di cetriolo.*

Lasciate in fusione per più ore ed al momento di servire aggiungete 1 bottiglia di champagne. Il vaso deve essere sempre in ghiaccio.

Bowl di Lamponi

Si prepara come la Bowl di fragole.

Bowl all' Ananas

Detto come quello di fragole dopo aver tagliato a pezzettini l'ananas.

Bowl di Pesche o Albicocche

Come sopra dopo tagliando a fettine e levando i noccioli delle pesche o albicocche.

Badminton

Si fa come il Claret Cup aggiungendovi il Borretsch. (Una specie di Julienne di cocomero-cetriolo molto in uso in America).

Glory Cup

- 1 limone ed 1 arancio a fettine*
- 1 bicchiere a madera di sciroppo di zucchero*
- 1 bicchiere a madera di Curacao*
- 1 bicchiere a madera di Chartreuse*
- 1 bicchiere a madera di Acquavite dorata*
- $\frac{1}{2}$ litro di Sherry o Malvasia*
- 2 bottiglie di champagne.*

Lasciate in fusione in un vaso per più ore e poi passate al filtro aggiungendo una manata di fragole; servite molto freddo.

Balaklava Nectar

Preparate in un vaso a Bowl:

- 3 cucchiari di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a madera di Maraschino*
- 1 bicchiere a liquori d'Acquavite*
- 1 pottiglia di vino rosso scelto*
- 1 o 2 bottiglie di champagne*
- 1 bottiglia di soda o seltz*
- la scorza ed il succo di un limone.*

Rimescolate aggiungendo dei pezzi di ghiaccio e servite nei bicchieri Cup a champagne.

Russian Cup (per circa 8 persone)

Preparate in un vaso:

- 2 bicchieri a madera di Orchard sciroppo*
- 2 bicchieri a madera di Curacao*
- 3 bicchieri a madera di Cognac*
- ½ bottiglia di Xeres e 1½ di Borgogna*
- 1 arancio a fettine*
- 1 limone a fettine*
- 2 ramoscelli di asperula o menta*
- 1 bottiglia di soda o seltz.*

Rimescolate e lasciate sempre in fusione qualche tempo poi servite aggiungendo dei pezzi di ghiaccio.

Swedish Bowl (per circa 12 persone)

Preparate in un vaso: un bel pezzo di ghiaccio e versate sopra:

2 bottiglie di vino del Reno

$\frac{1}{2}$ bottiglia di Stockholms Punch

1 bicchiere a bordeaux di Cognac.

Lasciate fondere a metà il ghiaccio e poi aggiungete $\frac{1}{2}$ kg. di fragole di bosco ed una bottiglia di champagne; servite in bicchieri a bordeaux baccarat.

FIZZES

Gin Fizz

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio sminuzzato aggiungete:

1 cucchiaino di zucchero in polvere

il succo di $\frac{1}{2}$ limone e il succo di $\frac{1}{2}$ arancio

il bianco d'un uovo

1 bicchiere a marsala di Old Tom Gin.

Agitate bene col vostro shaker e versate in un bicchiere a Sour, aggiungete una trancia di limone e riempite il bicchiere di seltz o soda.

N.B. Come si vede passa poca differenza dal Sour, solamente queste bibite devono essere servite con più acqua di seltz e si devono prendere spumeggianti, i nomi cambiano nelle 3 differenti maniere di servire l'uovo.

Royal Fizz

Identico del Gin Fizz coll'aggiunta di un uovo intero battuto.

Ginger-Ale Fizz

Come il Gin Fizz invece di riempire il bicchiere di seltz si riempie con della Ginger-Ale.

Cream Fizz

Come il Gin Fizz con l'aggiunta di un mezzo bicchiere di crema di latte e di una fettina di buccia di limone.

Elk Fizz

Mettete in un bicchierone il succo di $\frac{1}{2}$ limone con:

1 cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Rye Whisky

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di vino di Porto

il bianco di un uovo.

Agitare con lo Shaker e servire con fettine di Ananas.

Eagle Fizz

Mettete in un Tumbler grande:

1 cucchiaino di zucchero in polvere

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di succo di limone

1 bianco d'uovo

1 bicchiere a dessert di Gin

*1 Cucchiaino di Crema di Vaniglia
1 Cucchiaino di Fior d'Arancio
uno spruzzo di acqua di seltz
ghiaccio sminuzzato nel Shaker.*

*Riempite il bicchiere con crema fresca,
agitate bene e servite nel medesimo bic-
chiere.*

New Orleans Fizz

*Usate il vostro bicchierone a metà pieno
di ghiaccio con il succo di $\frac{1}{2}$ limone:*

*1 bicchiere a liquori di Gin
zucchero a piacimento
1 uovo crudo
 $\frac{1}{2}$ bicchiere di latte.*

*Agitate con il vostro shaker e versate in
un fizz glass, aggiungete 2 gocce di acqua
di Fiori d'Arancio e spremete la solita buc-
cia di limone o di arancio lasciandola nel
bicchiere che riempiate di seltz.*

May Blossom Fizz

*Nel bicchierone a mischiare:
2 cucchiaini a dessert di zucchero
2 Dashes di Curacao
2 Dashes di Maraschino
il bianco di un uovo
 $\frac{1}{2}$ dicchiere a dessert di Sloe Gin.*

*Agitate bene, versate in un bicchiere a
fizz e riempite con siphon.*

Brandy Fizz

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio pilé si aggiunge:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere a madera di Cognac.*
- il succo di un limone.*

Mescolate bene, versando nel bicchiere riempite con acqua di seltz, aggiungete una fettina di limone e bevete subito.

Silver Fizz

In tutto come il gin Fizz aggiungendo un chiaro d'uovo e agitando bene tutto nello shaker; si versa nel bicchiere riempiendolo di acqua di seltz.

Morning Glory Fizz

Riempite il vostro bicchierone a $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato con:

- 3 cucchiaini di zucchero in polvere*
- 2 cucchiaini di succo di limone*
- 2 cucchiaini di Absinthe*
- 1 bianco d'uovo*
- 1 bicchiere a madera di Whisky.*

Agitate tutto col vostro shaker, riempite il bicchiere con acqua di seltz e bevete subito.

Whisky Fizz

Come il Brandy Fizz, al posto di Cognac si mette del Whisky.

Canadian Fizz

Riempite a metà di ghiaccio il vostro mischiatore con:

$\frac{1}{2}$ cucchiaino a dessert di zucchero

$\frac{1}{2}$ succo di un limone

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Cognac

1 giallo d'uovo.

Agitate bene, riempite il bicchiere a Fizz con seltz e bevete subito.

Derby Fizz

Mettete nel bicchierone a mischiare:

il succo di $\frac{1}{2}$ limone

1 cucchiaino a dessert di zucchero in polvere

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Sherry

il bianco di un uovo.

Riempite di ghiaccio e agitate bene versando nel bicchiere a Fizz con fettina traversale d'arancio.

Goblet Fizz

1 cucchiaino di limone

1 cucchiaino di sciroppo di Gomina

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Portowine

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Whisky

1 Cucchiaino di Rhum

1 Cucchiaino di Maraschino

$\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco

Riempite di ghiaccio, versate nel bicchiere a Fizz con seltz e servite.

Golden Fizz

Mettete nel bicchierone a $\frac{2}{3}$ di ghiaccio sminuzzato:

3 cucchiaini di zucchero in polvere

il succo di 1 limone

1 tuorlo d'uovo

1 bicchiere a madera di Gin.

Agitate per bene con lo shaker riempiendo il vostro bicchiere con acqua di seltz.

FLIPS

Brandy Flip

Nel vostro shaker a metà pieno di ghiaccio sminuzzato aggiungete:

1 uovo fresco ben battuto

3 cucchiaini di zucchero in polvere

1 bicchiere a madera di Cognac.

Agitate bene nello Shaker e versate in un bicchiere a Flip. Servite con una grattugiata di noce moscata e paglie.

Gin Flip

Come il Brandy Flip rimpiazzando il Cognac con del Gin.

Whisky Flip

Si prepara come il precedente invece di Cognac si serve a richiesta qualunque qualità di Whisky.

Glascow Flip Caldo

Prendete il bicchierone e metteteci:

1 uovo fresco ben battuto

3 cucchiaini di zucchero in polvere.

Riempite il bicchierone con 1 bottiglia di Pale-Ale, mischiate bene a bagno maria e servite con un po' di noce moscata.

Champagne Flip

½ bicchierone di ghiaccio sminuzzato

1 uovo fresco ben battuto

3 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere a madera di champagne.

Rimescolate col cucchiaino e passate in un bicchiere a flip con una grattugiata di noce moscata. Servite con grandi paglie.

Claret Flip

Come il Champagne Flip solamente si serve con del buon vino rosso invece di champagne.

Chocolate Flip

In un bicchierone a metà di ghiaccio sminuzzato metteteci:

1 uovo fresco ben battuto

3 cucchiaini di zucchero in polvere

1 cucchiaino di Crema di Cioccolato (liquore)

1 bicchiere a marsala di cioccolato cotto e freddo.

Agitate bene col Shaker e versate in un bicchiere a flip passandovi sopra la grattuggia di noce moscata.

Cacao Flip

Comei l Chocolate Flip cambiando la cioccolata con:

- 1 cucchiaino di Creme de Cacao (liquore)*
- 1 bicchiere a marsala di cacao cotto e freddo.*

Coffee Flip

Detto come sopra si prepara con:

- 1 cucchiaino di Crema di Caffè (liquore)*
- 1 bicchiere a marsala di caffè freddo.*

American Flip

Nel bicchiere Tumbler:

- 2 cucchiaini a bar di zucchero*
- 1 cucchiaino a Bar sciroppo Orzata*
- 1 bicchiere a liquori di Creme de Menthe*
- 1 bicchiere a liquori di Whisky ghiaccio sminuzzato.*

Riempite il bicchiere di latte e servite con ciliegie.

Fox Flip

Mettete nel bicchierone molto ghiaccio con:

- il succo di $\frac{1}{2}$ limone*

- 3 cucchiaini a bar di zucchero in polvere
- 1 bicchiere a dessert di Whisky oppure Gin
- 1 uovo.

Agitate bene con lo shaker, versate in un bicchiere a tumbler e riempite di Ginger-Ale.

Port Wine Flip

In un bicchierone con ghiaccio a $\frac{3}{4}$:

- 1 uovo fresco
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere
- 1 bicchiere di Portwine.

Agitate con lo shaker, versare in un bicchiere a vino con noce grattuggiata sopra e servite.

Lemon Flip

Come il Brandy Flip invece di Cognac si mette il succo di $\frac{1}{2}$ limone.

Orange Flip

Idem come il Lemon Flip.

Sherry Flip

Come il Porto Wine Flip, invece di Portwine si metta dello Sherry.

Rhum Flip

Come il Brandy Flip, invece di Cognac si metta del Rhum Yamaica.

Brandy and Soda

Usate il bicchiere grande a Bar e mettete 3 pezzi di ghiaccio;

1 bicchiere a marsala di Cognac.

Riempite con Soda-Siphon e rimescolate bene.

Gin Daisy

Usate un bicchierone grande con:

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero

2 dashes di succo di limone, sciogliete con un po' di seltz e aggiungete:

$\frac{1}{2}$ bicchiere a dessert di Chartreuse gialla

$\frac{3}{4}$ bicchiere a dessert di Gin.

Riempite di ghiaccio e passate tutto in un bicchiere grande a Bar, aggiungete delle frutta e servite.

Brandy Daisy

Riempite il vostro bicchierone di ghiaccio sminuzzato aggiungendo:

1 cucchiaino d'orzata sciroppo

1 cucchiaino di Cordiale d'Arancio

1 bicchiere a madera di Cognac

il succo di $\frac{1}{2}$ limone e ghiaccio.

Agitate col vostro shaker, passate in un bicchiere a bordeaux, riempite con seltz e servite.

COOLERS

Brunswick Cooler

In un bicchiere a limonata:

3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

2 cucchiaini di succo di arancio

Rimescolate e versate adagio $\frac{1}{2}$ bottiglia di Pale-Ale nel medesimo e servite.

Crustas

Prendete un limone d'una grandezza sufficiente perchè entri in un bicchiere a crusta o bordeaux, tagliate le due estremità e passando il coltello internamente la buccia deve levarsi in un sol pezzo, guernite con la medesima l'interno del bicchiere fino all'orlo. Passate un pezzo di limone inzuccherato sul detto orlo inumidendolo e servite con quanto segue:

Brandy Crusta

Riempite il bicchierone a metà di pezzetti di ghiaccio:

3 cucchiaini di zucchero in polvere

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di sciroppo di Lamponi

- 2 gocce di Maraschino
- 5 gocce di Angostura
- 1 bicchiere a madera di Cognac.

Rimescolate bene e passate con l'aiuto del cucchiaio nel suddetto bicchiere ornandolo con 2 ciliegie e paglie.

Gin Crusta

Come Brandi Crusta, al posto del Cognac si metta Old Tom Gin.

Rhum Crusta

Come il Brandy Crusta al posto del Cognac si metta del Rhum Yamaica.



RICETTE VARIE

O. W. L. and Soda

In un bicchiere a soda: 2 pezzetti di ghiaccio con:

1 bicchiere a marsala di O. W. L. Whisky e riempite il bicchiere con soda o siphon.

Riche

In un high-glass:

$\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Nectar

$\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Cognac

$\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Chirso

3 pezzetti di ghiaccio.

Riempite il bicchiere di Champagne, aggiungete una fettina di buccia di limone e servite con paglie.

Brandy and Soda

Come il O. W. L. and Soda ma invece di whisky si adopera del Cognac.

Black and Tan

$\frac{1}{2}$ di birra inglese Pale-ale, $\frac{1}{2}$ Porter.

Black and White and Soda

Come O. W. L. and Soda solamente altra qualità di whisky.

Shandy Gaff

In un bicchiere a birra:

$\frac{1}{2}$ di Ginger Ale e $\frac{1}{2}$ di Pale-Ale.

Yohn Collins' Gin

In un bicchierone mettete: il succo di 1 limone:

1 bicchiere a madera di Gin

1 cucchiaino di zucchero in polvere.

Qualche pezzettino di ghiaccio.

Si riempie il bicchiere con 1 bottiglia piccola di soda o seltz. Servite con paglie.

Black Stripe

Usate un piccolo Tumbler:

1 bicchiere a vino di Rhum Yamaica

1 cucchiaino di zucchero candito.

Riempite di ghiaccio sminuzzato (d'estate), quando fa freddo invece si mette acqua bollente e noce moscata.

Mexico

Prendete 1 bicchiere a marsala:

$\frac{1}{2}$ bicchiere Curacao rosso

$\frac{1}{2}$ bicchiere Chartreuse verde

$\frac{1}{2}$ bicchiere Anisette

$\frac{1}{2}$ bicchiere Kirschwasser.

Usate un bicchiere a marsala per aggiungere i liquori che non devono mescolarsi.

Americano

In un bicchierone mettete:

3 pezzetti di ghiaccio

1 bicchiere a marsala di Vermouth
Torino

1 cucchiaino di Bitter F. R. M.

5 gocce di Cognac

4 gocce d'Angostura.

Rimescolate e versate come per i cocktails nel medesimo bicchiere a cocktail spremendo la solita buccia di limone.

Tom Collins' Gin

Come il Yhon Collins' Gin invece di Gin si mette del Cognac.

Knickerbocker

*$\frac{1}{3}$ di un bicchierone di ghiaccio sminuz-
zato, il succo di 1 limone e una fettina di
buccia:*

1 bicchierino a liquori di sciroppo di
Lamponi

$\frac{1}{2}$ bicchierino a liquori di Curacao

$\frac{1}{2}$ bicchiere a madera di Rhum.

*Agitate per bene e versare tutto in un
tumbler (mezzo) e servite.*

Ladies' Favourite

In un high-ball-glass:

2-3 pezzetti di ghiaccio

1 bicchiere a liquori di Maraschino

1 bicchiere a liquori di Curacao
2 gocce d'Angostura.

Riempite il bicchiere a $\frac{3}{4}$ di champagne e del tutto con acqua di seltz e servite con paglie.

Mulled Clared (Vino caldo)

Per una bottiglia di vino rosso che ver-
serete in un casseruolino nichellato vi
aggiungerete 250 grammi di zucchero con:

1 pezzo di canella, un po' di noce mo-
scata, un chiodo di garofano e una fettina
di buccia di limone.

Riscaldare sino a che vedrete formarsi la
spuma, ma, non deve bollire. Versate quin-
di col passa bevande in un vaso e servite
nei bicchieri a grog.

Washington

In un bicchiere col manico d'argento:

5 pezzetti di ghiaccio

4 gocce di Angostura

1 bicchiere a liquori di Curacao

1 bicchiere a marsala di Sidro (vino
di mele).

Riempite con acqua di seltz, una fettina
di limone e servite con paglie.

Prince of Monaco

In un bicchiere col manico d'argento:

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Nectar-syrup

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Maraschino

- 1 bicchiere a liquori di fine champagne
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 fettine d'arancio.

Riempite il bicchiere di champagne e servite con grandi paglie.

Sportman

In un bicchiere a champagne 3 pezzi di ghiaccio con:

2 pezzi di zucchero sfregati sulla buccia di 1 arancio sciolti in un po' d'acqua di seltz; riempite il bicchiere con champagne, aggiungendo una fettina d'arancio e servite con paglie.

President

Mettete nel vostro bicchierone 1 cucchiaino di zucchero con:

- 1 bicchiere a madera di Rhum
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di sciroppo di Lamponi
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Curacao rosso
- 1 bicchiere a liquori di succo di limone.

Riempite il bicchiere di ghiaccio sminuzzato e rimescolate ornando di frutta di stagione. Servite con paglie.

Pick-me-up

In un bicchierone a $\frac{3}{4}$ di ghiaccio sminuzzato aggiungete:

- 1 bicchiere a liquori di Cognac

- 1 bicchiere a liquori di Curacao
- 1 bicchiere a liquori di succo di (limone o arancio).

Riempite di champagne rimescolando con 1 cucchiaino a soda. Ornate con 2 fettine d'arancio e 1 fettina di limone e servite con paglie.

Prairie Oyster

In un calice a liquori:

- 1 bicchiere a liquori di Cognac
- 1 cucchiaino d'aceto Tarragon
- 1 tuorlo d'uovo fresco.

Un po' di Worcestershire sance un pizzico di Caienne ed un pizzico di sale, 2 o 3 gocce d'Angostura. Servite. Bisogna bere d'un fiato, senza mescolare.

Port Negus

In un bicchiere a grog:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere
- 1 bicchiere a marsala di vino di Porto rosso
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Curacao rosso.

Spiccate con 3 chiodi di garofano, una fettina di limone ed aggiungete al resto; riempite quindi il bicchiere con acqua bollente e servite con una grattugiata di noce moscata.

Blazon

Metete in un shaker:

5 pezzetti di ghiaccio

1 tuorlo d'uovo fresco

1 cucchiaio di zucchero

1 bicchiere a marsala di fine champagne.

Agitate bene e versate in un bicchiere a flip passandovi sopra la noce moscata.

Verjus (Bibita spagnuola)

In un high-ball-glass: 3 pezzetti di ghiaccio con 1 cucchiaio di sciroppo d'uva.

Riempite a $\frac{3}{4}$ il bicchiere di champagne e del tutto con acqua di seltz; servite con paglie.

Soyer au Champagne

Riempite un bicchierone a metà di ghiaccio sminuzzato con:

1 bicchiere a liquori di sciroppo di Grenadine

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di succo d'arancio

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Curacao

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Maraschino.

Riempite il bicchiere di champagne. Mescolate tutto ornando con due fettine d'arancio, servendo con paglie.

Sleeper

*In un bicchierone un po' di ghiaccio smi-
nuzzato aggiungendo:*

- 1 bicchiere a liquori di Cognac*
- ½ bicchiere a liquori di Curacao*
- 1 cucchiaino di Crema di Vaniglia*
- 1 tuorlo d'uovo ben battuto con un
cucchiaino di zucchero.*

*Agitate per bene e passate col cucchiaino
in un bicchiere a marsala.*

Stone fence

In un bicchiere: High-ball-Glass:

- 1 bicchiere a maderad i Whysky*
- 2 pezzettini di ghiaccio.*

*Riempite il bicchiere di Sidro, rimesco-
late bene servendo.*

Hot Stone fence (caldo)

*Come il Stone fence con la differenza che
il sidro dev'essere bollente invece di ghiac-
cio, 2 cucchiaini di zucchero, servendo in
un bicchiere a grog.*

Tom and Yerry (caldo)

*Frullate per bene in un pentolino 2 gialli
d'uovo con 1 cucchiaino di zucchero in pol-
vere e mettetelo sul fuoco con un po' di can-
nella, 1 bicchiere a marsala di cognac ed
1 bicchierone di Ginger-Ale, fate riscaldare*

per bene ma non bollire e servite in due bicchieri a Punch con una grattugiata di noce moscata.

Night-Cup

In un pentolino frullate per bene 1 giallo d'uovo con 1 cucchiaino di zucchero e frollandolo sempre aggiungete 1 bicchiere a liquori di Rhum e $\frac{1}{2}$ bottiglia di birra chiara, passate la noce moscata e servite nei bicchieri a Punch.

Prince of Wales

Mettete in Prince of Wales glass:

$\frac{1}{2}$ di ghiaccio sminuzzato

6 gocce di Angostura

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di Curacao

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di Chirso.

Riempite di champagne e un po' d'acqua di seltz, 1 fettina d'arancio ed 1 di limone. Rimescolate e servite con paglie.

Locomotive (caldo)

Mettete in un pentolino:

1 tuorlo d'uovo

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di miele

1 bicchiere a liquori di Curacao

1 bicchiere a marsala di Sidro oppure

1 bicchiere a marsala di qualunque vino bianco.

Mettetelo al fuoco frollando per bene, quando è ben caldo, ma non deve bollire, ritiratelo dal fuoco e versate in un bicchiere a grog con una fettina di buccia di limone.

Birra calda

In un pentolino mettete:

1 tuorlo d'uovo fresco

½ cucchiaino di zucchero

1 bicchiere di birra chiara.

Mettete il pentolino al fuoco frollate bene. Non deve bollire. Versate in un bicchiere a birra.

Grog all'uovo (caldo)

2 tuorli d'uovo ben battuti con

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchiere a marsala di Rhum.

Frollate per bene aggiungendo un po' d'acqua nel pentolino che avrete messo sul fuoco e quando è ben caldo servite nel bicchiere a grog.

Chandean o Zabaglione (caldo)

Frollate per bene in un pentolino sul fuoco:

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di zucchero in polvere.

Sempre frollando aggiungeteci a poco a poco 2 bicchieri di marsala e quando è ben caldo versate in un bicchiere a Punch.

Kiss me quick

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio sminuzzato:

1 bicchiere a liquori d'assenzio

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di curacao

$\frac{1}{4}$ o 5 gocce d'Angostura

1 cucchiaio di sciroppo di zucchero.

Riempite il bicchiere di acqua di seltz, rimescolate e servite con paglie.

Vino caldo all'arancio

In 4 etti di zucchero versate $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bolente, aggiungendo la buccia di 2 aranci, 2 bottiglie del vecchio Barolo o Borgogna ed 1 bicchiere a marsala di crema d'arancio. Il tutto fate ancora riscaldare ma non deve bollire poi levate le buccie d'arancio e servite in bicchieri a grog con una fettina d'arancio in ciascuno.

Bishop

In un bicchierone metteteci:

1 cucchiaio di zucchero in polvere

1 cucchiaino di succo di limone

2 cucchiaini di succo d'arancio

1 cucchiaio di Rhum.

Riempite il bicchiere a $\frac{2}{3}$ con ghiaccio sminuzzato e del tutto con del vecchio Borgogna ed un po' di seltz. Ornate con frutta e servite con paglie.

Marquise au Champagne

Come Champagne cup i liquori cambiano e sono:

- 1 bicchiere a madera di Kirschlasser
- 1 bicchiere a madera di Maraschino di Zara
- 1 bicchiere a madera di sciroppo di Gomma.

Si serve con pezzettini di ogni sorta di frutta di stagione: albicocche, ananas, lamponi, pere, mele, ecc.

Boston Flip (caldo)

Frullate nel vostro pentolino un giallo d'uovo con:

- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero
- $\frac{1}{2}$ bottiglia di birra chiara
- 2 bicchieri a liquori di Curacao.

Quando è ben caldo servite nei bicchieri a Punch passando la noce moscata.

Flash of Lightnig (caldo)

In un pentolino mettete:

- 1 cucchiaio di Curacao
- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di miele
- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero
- $\frac{1}{2}$ cucchiaio di succo di limone
- 1 bicchiere a madera d'acqua.

Mettete al fuoco e quando è quasi per bollire versate 1 bicchiere a vino di Chirso ac-

ceso e servite con precauzione nei bicchieri a grog.

Questa è una bibita insuperabile contro i raffreddori.

Baltimore Coffe

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio sminuzzato:

1 bicchiere a liquori di Rhum

1 cucchiaino di zucchero in polvere.

Riempite di caffè latte freddo, rimescolate e servite con paglie in un bicchiere high-ball.

Vino caldo o Vino brulé

Come il Mulled Claret.

Vino alla francese

Preparate in un bol:

2 etti di zucchero in polvere sciolto in

1 bottiglia di vino di Bordeaux

1 limone tagliato a fettine

1 bicchiere a madera di Cognac.

Rimescolate tutto e servite in bicchieri a bordeaux con una fettina di limone o arancio in ogni bicchiere.

Coffee pick me up

In un bicchierone a metà pieno di ghiaccio sminuzzato aggiungete:

3 cucchiaini di zucchero in polvere

$\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di Cognac
 $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori di caffè choux.
Riempite con caffè freddo ed agitate bene
nel vostro shaker servendo con paglie in
un bicchiere a soda.

Snowball

In un hingball col ghiaccio:
 $\frac{1}{4}$ di bicchiere Crema di Violette
 $\frac{1}{4}$ di bicchiere Crema di Menta
 $\frac{1}{4}$ di bicchiere di Anisette.
Riempite con crema e servite con paglia.

Mitre Sloe

Prendete un highball con tre fogliette di
menta e versate:
2 bicchieri a liquori di Gin
1 Dash di Curacao
un pezzo di ghiaccio.
Mescolate e riempite di seltz.

Awakener

Nel bicchierone con ghiaccio un uovo
fresco e:
1 bicchiere di Whisky
1 bicchiere a D. di Cordial Coco
1 bicchiere a D. di latte.
Versate in un highball con noce moscata
e servite.

Tip Top

In un bicchiere a Punch:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere*
- 1 cucchiaino di Curacao*
- uno spruzzo di Seltz*
- 1 fetta di Ananas e qualche altro frutto*
- 1 bicchiere a dessert di Gin.*

Riempite di ghiaccio rimescolate e servite con paglia.

Pincapple Yulep (per 10 persone)

Il succo di due aranci

- $\frac{1}{8}$ Sciroppo di Lampone*
- $\frac{1}{8}$ Maraschino*
- $\frac{1}{8}$ Gin*
- 1 bottiglia Spumante*
- 1 Ananas in trancie.*

Mettere tutto in una terrina di vetro con ghiaccio; versate in bicchieri a Cocktail, guarnite con frutta di stagione.

Eagle Dream

Nel bicchierone pieno di ghiaccio:

- 1 bicchiere a marsala di Gin*
- 1 bianco d'uovo*
- 1 cucchiaio di succo di limone*
- 1 piccola bottiglia di seltz.*

Versate in un bicchiere a Fizz e servite.

Scotch Brancer

Il bicchierone riempito di ghiaccio:

- 1 Cucchiaino di Sciroppo
- 2 Dash Bitter
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori Assenzio
- $\frac{1}{2}$ bicchiere a liquori Whisky.

Mescolate e persate in un bicchiere a Cocktail con un'oliva.

Blue blazer

*Abbisognano due casseruole con manico.
In una si mette:*

- 1 cucchiaino di miele
- 3 pezzi di zucchero
- 1 cucchiaino di Curacao
- 1 bicchiere a vino di Whisky.

Si metta la casseruola sul fuoco con un po' d'acqua, quando è quasi bollente accendete e fate passare da una casseruola all'altra, essendo tutto una fiamma bisogna perciò fare attenzione che prima di versare il bicchiere a punch sia ben riscaldato con sopra una buccia di limone e noce moscata.

Rosetta

*Mezzo bicchiere a soda di ghiaccio smi-
nuzzato:*

- 1 cucchiaino di sciroppo di Pesche
- 1 cucchiaino di succo d'arancio

1 bicchiere di vino bianco o rosso

1 trancia d'arancio.

Riempite con seltz, servite con paglie.

Canadian

*Mezzo bicchiere a soda di ghiaccio smi-
nuzzato:*

1 cucchiaino di sciroppo d'ananas

1 cucchiaino di succo di limone

$\frac{1}{2}$ bicchiere a marsala di Prunelle

1 fettina di limone.

Riempite con seltz, servite con paglie.

Mamie Taylor

Usate il bicchiere a Fizz con:

1 bicchierino di Rye Whisky

1 pezzettino di ghiaccio

*Riempite con Ginger-Ale, 1 Dash di Port-
wine e seltz.*

Swiss Ess

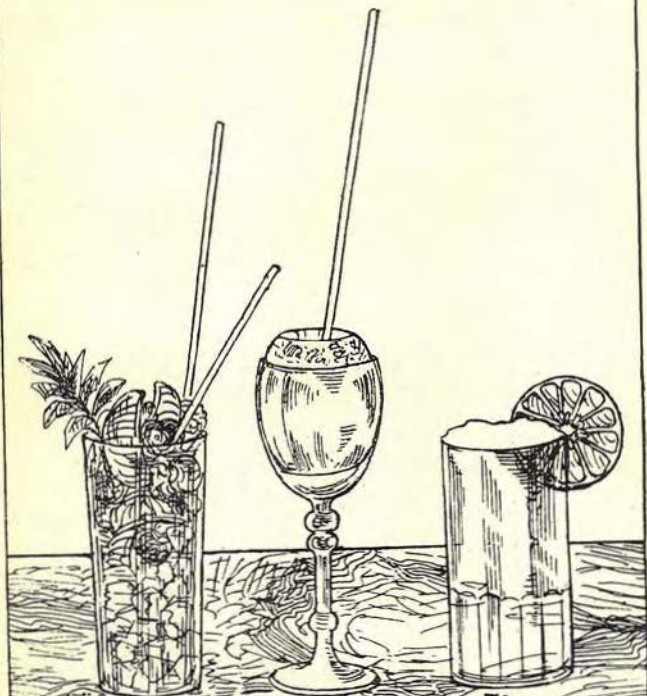
1 Cucchiaino di Anisette

1 bicchierino di Absinthe

1 bianco d'uovo

pezzettini di ghiaccio.

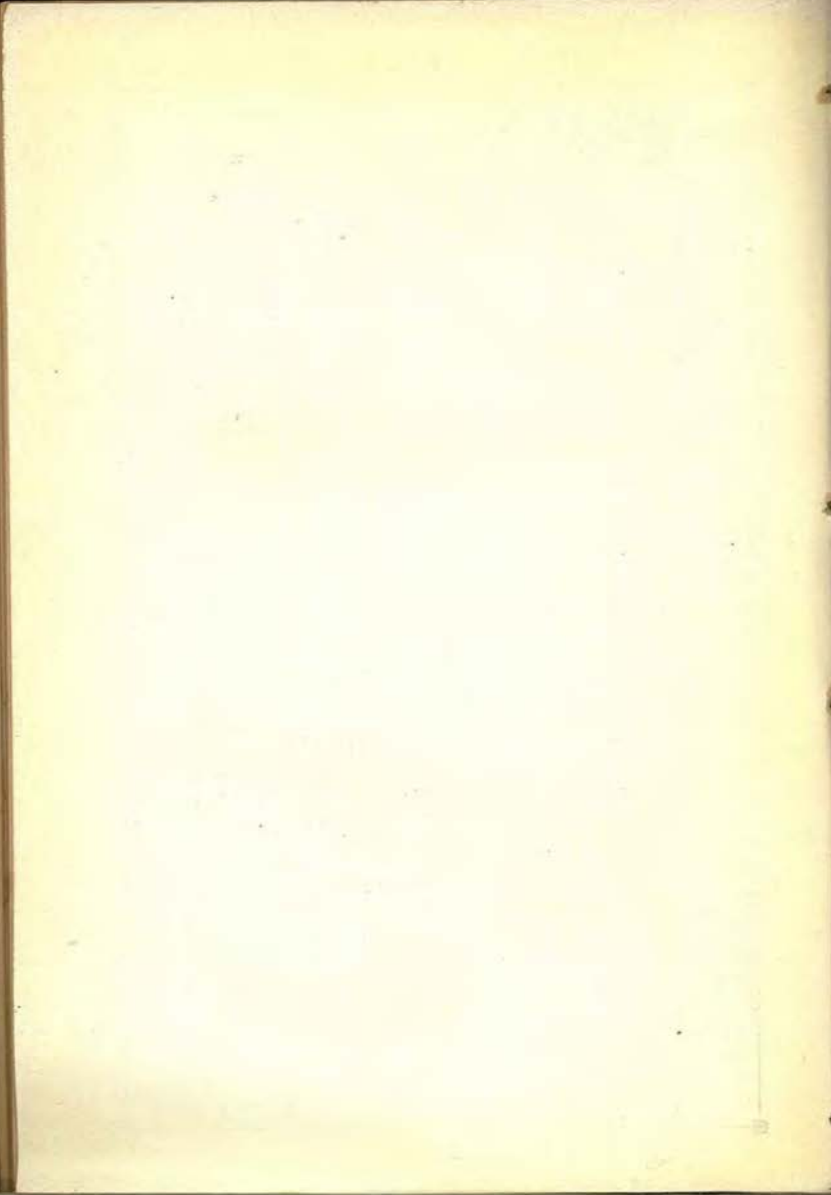
Agitate e passate in un bicchiere a Flip.



Julep

Crusta

Fizz



Morning Star

In un bicchierone a $\frac{1}{2}$ pieno di ghiaccio con:

- 1 cucchiaino di zucchero in polvere*
- 1 bicchiere di Portwine*
- 1 bicchierino di Whisky*
- 1 bicchierino di crema*
- 1 uovo fresco.*

Agitate bene col shaker e passate in un highball con seltz e servite.

Whisky Cherry

In un bicchiere piccolo Tumbler il succo di $\frac{1}{2}$ limone:

- 1 bicchiere a dessert Whisky*
- 1 bicchiere a dessert Cherry Wine*
- 2 cucchiaini di zucchero con fette di Banane o aranci, riempite con seltz.*

Horse Neck

In un bicchiere a fizz glass:

- la buccia di 1 limone in un pezzo attorno al bicchiere fino sopra (v. Crusta)*
- 2 pezzi di ghiaccio.*

Riempite di Ginger-Ale.

San Toy

In un bicchiere a vino

- 1 pezzo di ghiaccio*
- 1 pezzo di zucchero*

1 Cucchiaino di succo di limone

1 bicchierino di Cognac.

Riempite con Claret e servite con frutta e cucchiaino lungo.

Monte-Cristo

Usate il piccolo tumbler con ghiaccio e con:

1 bicchierino di Sherry

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchierino di Cognac

1 uovo.

Agitate bene col piccolo shaker e versate in un highball.

Refresher

Mezzo bicchiere a soda di ghiaccio sminuzzato:

1 bicchiere a liquori d'Orzata

1 bianco d'uovo battuto

1 bicchiere a liquori di crema alla Vaniglia.

Agitate bene, riempite con seltz, servite con paglie.

Absinthe alla Francese

Mettete un bicchiere a liquori di Absinthe in un bicchiere di Absinthe. Nella parte superiore del bicchiere mettete 2 pezzetti di zucchero. Servite con una caraffa di acqua gelata. (V. figura).

Absinthe all' Americana

Come Absinthe Frappe versando in un highball pieno di ghiaccio sminuzzato, si serve con paglie.

Zabaglione in bottiglie (grandi quantità)

Battere per $\frac{1}{2}$ d'ora 15 tuorli d'uovo con $\frac{1}{2}$ kg. di zucchero in polvere. Fate scaldare $\frac{1}{2}$ litro di buon Cognac o Spirito di Vino ed aggiungete 1 bicchiere di crema di Vaniglia.

Versate questi liquori goccia a goccia sempre sbattendo le uova. Quando diventa freddo lo Zabaglione o Cognac all'uovo inbottigliatelo oppure servitelo. Si conserva per qualche mese ed è un corroborante molto in uso in Germania.

Montreal Punch (caldo)

Mettete in una terrina 250 gr. di zucchero un bichiere di Rum accendetelo ridurlo a metà, aggiungete

una bottiglia di vino Bianco secco

un bicchiere di Cognac

un bicchiere di madera

la buccia d'un limone

la buccia d'un Arancio

$\frac{1}{2}$ litro di Sciroppo semplice.

Passate al filtro; al momento di servire riscaldate la bevanda e versate nei bicchieri a punch con una fettina d'arancio in

ciascuno, e servite con un cucchiaino di Rum.

Punch uso polacco (caldo)

*In una terrina 500 gr. di Zucchero
un bicchiere di Kirsch
un bicchiere di Rum
un bicchiere di Cognac.*

Accendete e lasciate fin che si scioglie lo Zucchero. Poi aggiungete una bottiglia di Champagne il succo d'un Arancio e mezzo ananas a fettine riscaldate bene e servite subito.

Zabaglione in bottiglie (altra maniera)

$\frac{1}{2}$ litro di spirito di vino finissimo
1 bastoncino di vaniglia
12 uova
 $\frac{1}{4}$ di chilo di zucchero.

Preparazione: Si mette la vaniglia in fusione nello spirito per 24 ore. Si sbattano per una buona mezz'ora i 12 tuorli d'uovo, si metta intanto al fuoco lo zucchero in un quarto d'acqua lasciando al fuoco sinchè sarà uno sciroppo resistente che verserete poi sulle uova sempre girando, aggiungete poi lo spirito continuando a mescolare bene.

Quando si sarà ben raffreddato imbottigliate avendo cura di tappare molto bene. Ciò fatto lo Zabaglione si conserverà per un paio d'anni.

Cocktail in bottiglie

Brandy Cocktail (grandi quantità)

- 20 l. di Cognac forte
- 4 l. acqua
- ½ l. Bitter
- 1 l. Sciroppo di Gomma
- 1 Bott. Curacao.

Ben mescolato passate alla flanella ed imbottigliate.

Martini Cocktail (grandi quantità)

- 10 l. Old Tom Gin
- 10 l. Vermouth di Torino
- ½ l. Bitter
- 1/10 Curacao
- 1½ l. Sciroppo di Gomma
- 10 grammi tintura Limone.

Rimescolate, passate alla flanella ed imbottigliate.

Gin Cocktail (grandi quantità)

- 20 l. di Gin
- 4 l. d'acqua
- 1 l. Sciroppo
- 10 gr. tintura d'Arancio
- 10 gr. di tintura di Limone.

passate alla flanella ed imbottigliate.

Bischof, (grandi quantità) caldo

Si mette in una casseruola:

2 litri e $\frac{1}{2}$ di Vino

il succo di 3 aranci

la buccia di 2 aranci intera

la buccia di un limone

1 cucchiaino di garofani

1 pezzo di radice di Zenzero

6 cucchiaini di zucchero.

Si mette al fuoco si lascia bollire prima che faccia spuma si leva si passa al setaccio versando subito nelle tazze con buccia di limone.

Mirafiori (per 20 persone)

3 bottiglie Mirafiore

1 bottiglia Curacao

$\frac{1}{2}$ di l. Sherry

$\frac{1}{2}$ di l. Sciroppo uva Spina

3 aranci, 1 limone a fette, un mazzetto asperula

3 bottiglie di Seltzer Soda.

Rimescolate e mettete dose giusta di Sciroppo Capillaire V. P. e zucchero in pezzo: lasciate nella terrina per un'ora sul ghiaccio poi servite.

Grog (grandi quantità)

5 litri di Rum

$\frac{1}{2}$ di l. sciroppo di Zucchero

25 grammi di garofani

25 grammi di canella

Buccie di 6 aranci.

Metter in fusione Rum, canella, garofani per 10 giorni, aggiungete poi lo sciroppo di zucchero diluito con acqua, passate alla flannela ed imbottigliate. Si serve in bicchieri a Grog co nacqua calda e buccia di limone.

F. M. Cocktail (grandi quantità)

1 litro Vermouth

1 litro acqua

$\frac{1}{10}$ Bitter.

2 gr. Tintura Arancio

2 gr. Tintura Limone

2 gr. Cocciniglia Liquida

$\frac{1}{2}$ Cognac

$\frac{1}{2}$ Curacao

$\frac{1}{2}$ l. Sciroppo

Passate alla flannela ed imbottigliate.



AMARI

Amaro F. M.

- 1 kg. e $\frac{1}{2}$ buccie di arancio fresche seccate
- 10 grammi di semi di coriandoli
- 10 grammi di semi di carvi
- 2 grammi di legno di liquerizia
- 6 grammi di cannella
- 10 grammi di cardamon
- 2 litri di spirito
- 2 litri e $\frac{1}{2}$ di sciroppo e $\frac{1}{2}$ kg. uva secca
- 2 litri di acqua distillata.

Tutti i semi e droghe e le buccie nel spirito per 15 giorni a macerare. Dopo ciò si toglie il spirito rimpiazzando con metà d'acqua e ciò per 2 volte. Dopo 4 giorni ottenete 3 infusioni che vengono mischiate aggiungendo il sciroppo cotto con $\frac{1}{2}$ kg. di uva secca, passate alla flanella.

Bitter F. R. M.

Mettete in 10 litri di spirito a macerare per sei settimane:

- 10 grammi di corteccia d'albero quassio
- 2 grammi di liquerizia
- 5 grammi di semi Cardemono
- 5 grammi di cannella

7 grammi di *Camomilla romana*
 le buccie secche di 10 aranci
 $\frac{1}{2}$ kg. uva secca greca cotta coi semi.
 Pressate e passate alla flanella.

Americano (grandi quantità)

20 litri di *Vermouth*:
 $\frac{1}{4}$ di litro *Cognac* e $\frac{1}{2}$ di *Sciroppo*
 1 litro d'acqua
 $\frac{1}{10}$ di *Bitter*
 $\frac{1}{10}$ di *Tintura di Limone*
 $\frac{1}{10}$ di *Tintura d'Arancio*.
 Passate ed imbottigliate.

Bibite non alcoliche

Tutte queste bibite si servono in un piccolo bicchiere a Bordeaux con paglia.

Perfect-Lowe

Mezzo bicchierone di ghiaccio sminuzato:

2 cucchiaini di *Nectar Syrup*
 1 cucchiaino d'*Orzata*.

Agitate bene il contenuto versandolo nel bicchiere con acqua di seltz sino all'orlo con una fettina di limone.

Ice-Cream and Soda

Gelato con seltz, bibita molto usata in America.

Pope

- $\frac{1}{2}$ bicchierone di ghiaccio
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Sciroppo di Zenzero
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Maraschino Cordial.

Riempite a $\frac{3}{4}$ di latte fresco il vostro bicchierone e ricolmate con ciò il vostro bicchiere.

My sweet Mary

- $\frac{1}{2}$ bicchierone di ghiaccio
- il succo di un arancio*
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero in polvere
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Noyeau Cordial.

Agitate per bene, versate nel bicchiere, riempite con Seltz.

Jolanda

- $\frac{1}{2}$ bicchierone di ghiaccio sminuzzato e un po' d'acqua
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sciroppo di vaniglia
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di acqua d'Ananas
- 2 cucchiaini di acqua di Ribes.

Agitate per bene, versate in un highball glass, riempite di seltz, servite con grandi paglie.

SCIROPPI

Se il quantitativo di Zucchero indicato non corrisponde, per la qualità delle frutta, bisogna aggiungerne fino a raggiungere la densità indicata.

Sciropo di Mele

Prendete due dozzine di mele e mettele in un mortaio battendole ben bene, aggiungete $\frac{1}{2}$ litro d'acqua per ogni $\frac{1}{2}$ Kg. di mele. Lasciate in infusione per $\frac{1}{2}$ giornata. Passate col filtro-sacco, unite $\frac{100}{100}$ di zucchero, fate bollire per $\frac{1}{2}$ ora. Aggiungete un po' di acido Tartarico. Attendere che si raffreddi a densità 36° pesa sciropo prima di imbottigliare.

Sciropo d'Albicocche

Prendete $\frac{1}{2}$ Kg. di Albicocche senza osso. Pestatele bene nel mortaio, aggiungete il succo di due limoni ed i nocciuoli delle albicocche, quando tutto sarà ben pestato aggiungete $1\frac{1}{2}$ litro d'acqua e filtrate. Mettete il ricavato in una casseruola aggiungendovi 13 kg. di zucchero in pezzi, fate bollire 20 minuti a 32° di densità. Lasciate raffreddare ed imbottigliate.

Sciropo d' Albicocche (N. 2)

Prendete 6 kg. di Albicocche mature tagliate in 9 litri d'acqua, fate bollire per mezz'ora e passate al filtro o setaccio, per ogni litro di succo aggiungere 1 kg. di zucchero, fate bollire ancora, levate la schiuma a 32° di densità ed il giorno dopo imbottigliate.

Sciropo di Ribes

Per ogni kg. di Ribes ben pulito aggiungete $\frac{2}{3}$ di litro d'acqua, fate bollire per 20 minuti passate al filtro e aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero, fate bollire ancora per 20 minuti a 36° di densità. Lasciate raffreddare ed imbottigliate.

Sciropo di Ribes (N. 2)

Prendete solo i grani di un kg. di Ribes, $\frac{1}{2}$ di kg. di Lamponi, $\frac{1}{2}$ di Kg. di Ciliegie senza nocciolo aggiungete 1 l. d'acqua lasciate fermentare per 5 o 6 ore, passate al filtro, aggiungete al succo il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi, fate bollire, quando è freddo a 36° imbottigliate.

Sciropo di More di Gelso

Schiacciate qualunque quantità di more ma per ogni Kg. di More aggiungete $\frac{1}{2}$ l. di acqua, lasciate in fusione per 24 ore, passate

poi al filtro, aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi ed un po' di acido Tartarico. Fate bollire per 20 minuti e quando è freddo a 36° imbottigliate.

Sciropo di More (N. 2)

Mettete qualunque quantità di More in una casseruola, copritele con dell'acqua bollente e schiacciatele con un cucchiaio di legno, lasciatele in fermentazione per più giorni. Passatele e aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi ed appena lo zucchero resta sciolto nella casseruola che avrete rimesso al fuoco lento lasciate raffreddare a 36° ed imbottigliate con un po' di acido Tartarico.

Sciropo di Ciliege

Mettete un Kg. di ciliegie col nocciuolo in un mortaio, pestate bene tutto, aggiungete il succo di un limone ed un litro d'acqua, fate bollire in una casseruola per venti minuti. Passate tutto al filtro e fate ribollire col $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi per altri venti minuti, lasciate raffreddare a 36° ed imbottigliate.

Sciropo di Ciliege (N. 2)

Mettete un Kg. di ciliegie scelte senza nocciuolo in un litro di sciropo di zucchero, fate bollire a gran fuoco per un quarto

d'ora, aggiungete un litro d'acqua bollente. Schiacciate le ciliegie, lasciate raffreddare, a 36°, passate al filtro ed imbottigliate.

Sciroppo di Prugne

Mondate un Kg. di prugne, levando il nocciolo ed il gambo, mescolate con 1½ di acqua e passate al filtro. Aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi, fate bollire, lasciate raffreddare a 30° ed imbottigliate.

Sciroppo di Ribes nera Cassis franc. - Elderberry ing.

Prendete un Kg. di ribes nera ben matura copritela d'acqua e lasciate al fuoco sino che le ribes s'aprano, passatele allora al filtro aggiungendo il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzo. Fate bollire per venti minuti, lasciate raffreddare, ed imbottigliate

Sciroppo di Ribes verde

Schiacciate un Kg. di ribes ben maturo con 2 litri d'acqua, lasciate in fusione per diverse ore, dopodiche passate al filtro, aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in polvere, fate bollire per venti minuti, lasciate raffreddare ed imbottigliate - densità 36°.

Sciroppo di Reine-Claude (Prugne verdi)

Prendete un Kg. di Reine-Claude senza il nocciolo, schiacciatele al mortaio con due litri di acqua, Passate al filtro aggiungendo il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi. Fate bollire, lasciate raffreddare ed imbottigliate.

N.B. Se le Reine-Claude sono troppo mature bisognerà aggiungere 5 grammi acido Citrico - 36° di densità.

Sciroppo di Limone

Mescolate $\frac{1}{2}$ litro di succo di limone con un litro d'acqua, aggiungete 2 Kg. di zucchero in pezzi, fate bollire, lasciate raffreddare ed imbottigliate a 36° di densità.

Sciroppo di Limone (N. 2)

Grattugiate la buccia di otto limoni con 2 Kg. di zucchero, pestate per bene nel mortaio, rimettete in una casseruola con un litro di succo di limone ed un litro d'acqua. Fate bollire, lasciate raffreddare, passate al filtro e mettete in bottiglie. 36° di densità.

Sciroppo di Melone

Levate la buccia ad un melone, tagliate la polpa a pezzetti metteteli in mortaio e pestateli ben bene aggiungendo un litro d'ac-

qua ed il succo di due limoni. Passate al filtro aggiungendovi 2 kg. di zucchero in pezzi. Fate bollire, lasciate raffreddare ed imbottigliate a 32° del pesa sciroppo.

Sciroppo d' Uva

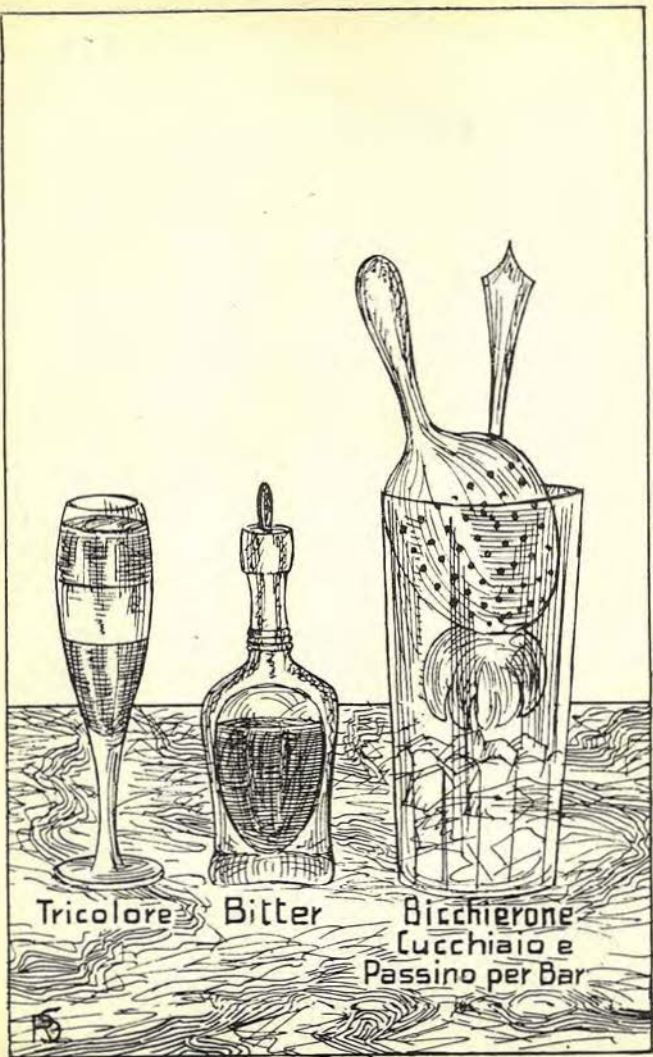
Schiacciate un Kg. di uva di qualunque qualità, aggiungete 2 litri di acqua e rimescolate, passate al filtro aggiungendo un Kg. di zucchero in pezzi per ogni litro di succo. Mettete al fuoco sino alla bollitura, a 36° lasciate raffreddare e mettete in bottiglie.

Sciroppo di More di macchia

Mettete due Kg. di more schiacciate con un litro di acqua e lasciate in fusione per tre ore. Passate al filtro aggiungendo il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi e 150 grammi di acido Tartarico. Fate bollire per venti minuti, lasciate raffreddare, e mettete in bottiglie a 36° di densità.

Sciroppo di Pesche o Albicocche

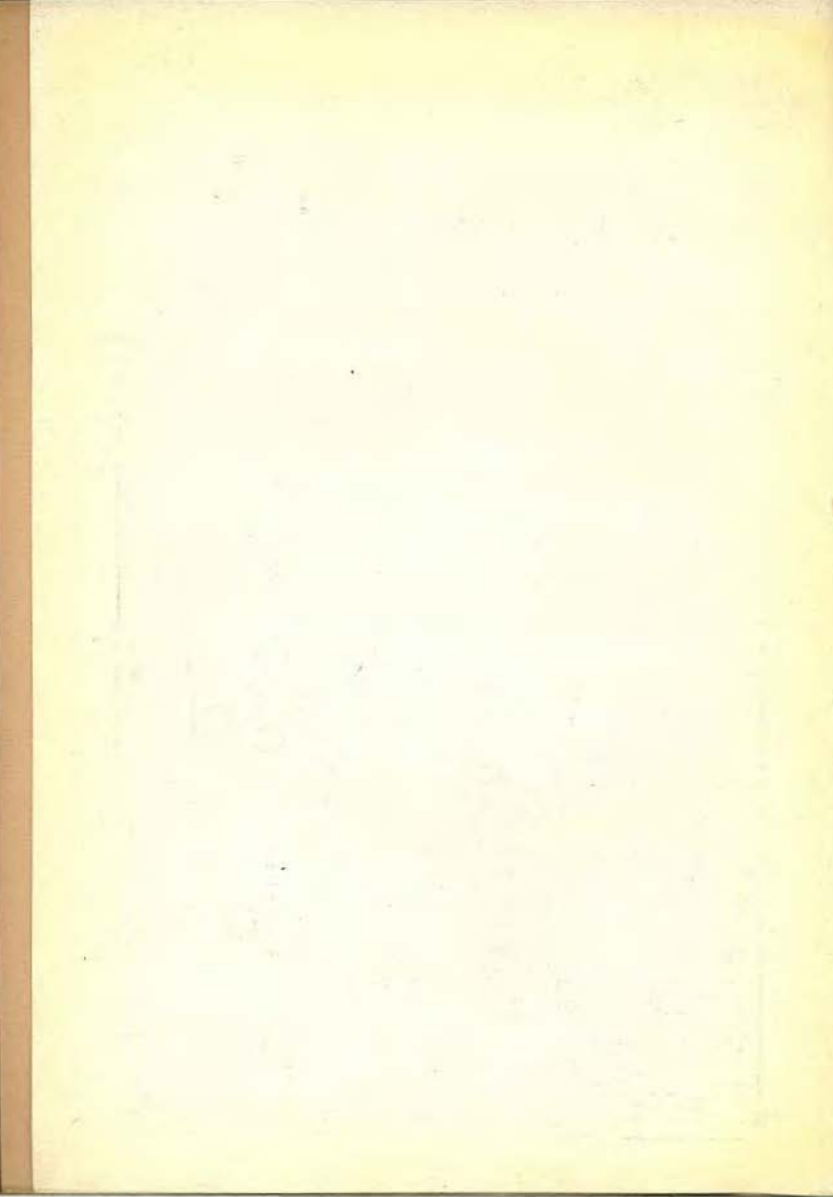
Prendete un Kg. di pesche o di Albicocche senza nocciuolo, schiacciatele ben bene in un mortaio aggiungendo due litri di acqua. Passate al filtro, aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi e fate bollire per venti minuti. Aggiungete dalle quattro alle cinque gocce di essenza di mandorle, lasciate raffreddare a 30°, e mettete in bottiglie.



Tricolore

Bitter

Bicchierone
Cucchiaino e
Passino per Bar



Sciropo d'Arancio

In un litro di succo d'arancio ben chiaro metteteci $\frac{1}{2}$ di litro di succo di limone ed un litro d'acqua; aggiungete due kg. di zucchero in pezzi. Alla prima bollitura levate dal fuoco, lasciate raffreddare poi imbottigliate a 36°.

Sciropo d'Arancio (N. 2)

In un litro di succo d'arancio aggiungete un Kg. di zucchero in pezzi. Fate bollire per venti minuti, lasciate raffreddare ed imbottigliate a 36°.

Sciropo d'Arancio (N. 3)

Grattugiate la buccia di otto aranci con un Kg. di zucchero in pezzi, pestate ben bene in un mortaio poi versate in una casseruola smerigliata ed aggiungete un litro di succo d'arancio. Fate bollire, lasciate poi raffreddare ed indi mettete in bottiglie a 36°.

Sciropo d'Arancio (N. 4)

$\frac{1}{2}$ litro di succo d'arancio

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua

1 Kg. di zucchero in pezzi.

Fate bollire per venti minuti, lasciate raffreddare e mettete in bottiglie a 36°.

Sciropo d'Ananas

Prendete due o tre ananas maturi, tagliateli a fette e pestateli ben bene nel mortaio, aggiungete eguale quantità di acqua e lasciate in fusione per 2 o 3 ore. Passate al filtro, aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi, fate bollire a 30° e quando si sarà raffreddato imbottigliate.

Sciropo d'Ananas (N. 2)

Levate la buccia di un ananas, tagliatela a fette, pestate fino al mortaio con l'equivalente quantità d'acqua. Passate al filtro aggiungendo il $\frac{100}{100}$ di zucchero in polvere, mettetelo al fuoco per venti minuti e quando si sarà raffreddato a 30° mettetelo in bottiglie.

Sciropo di Pere

Prendete u numero qualunque di pere, mettetele nel mortaio e pestatele ben bene. Aggiungete egual quantità d'acqua ed un po' di acido Tartarico e lasciate in fusione per 2 o 3 ore. Passate al filtro e metteteci il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi. Fate bollire, lasciate raffreddare a 32° ed imbottigliate.

Sciropo di Fragole

Prendete 2 Kg. di fragole, schiacciatele ben bene assieme ad $1\frac{1}{2}$ d'acqua. Aggiungete $2\frac{1}{2}$ Kg. di zucchero in pezzi. Fate bol-

lire con un po' di acido Tartarico ed un po' di carmino per darci un bel colore, lasciate raffreddare ed imbottigliate a 36° del pesa sciroppo.

Sciroppo di Lamponi

Una delle ricette e come quella per le Fragole (senza acido Tartarico).

Capillaire

Fate riscaldare una bottiglia di sciroppo di zucchero ed aggiungete 3½ cucchiaini di acqua di Fiori d'Arancio.

Sciroppo di Cioccolato

Mettete in una casseruola 250 gr. di cioccolato con due litri d'acqua e due Kg. di zucchero. Fate bollire, lasciate raffreddare ed imbottigliate a 36° del pesa sciroppo.

N. B. Durante la bollitura si può aggiungere un po' di essenza di Vaniglia.

Sciroppo di Caffè

Mettete 250 gr. di caffè macinato in fusione di 4½ litri di acqua bollente e lasciate raffreddare nel recipiente e passate al filtro. Versate in una casseruola con 3 Kg. di zucchero in pezzo, fate bollire e quando è freddo a 36° imbottigliate.

Cordial Maraschino

Prendete:

Kg. $\frac{1}{2}$ di Lamponi

Kg. $\frac{1}{2}$ di Ciliegie col nocciolo

Kg. $\frac{1}{2}$ di Prugne

Kg. $1\frac{1}{2}$ di zucchero in pezzi.

Mettete tutto nel mortaio e pestate fino aggiungendo $1\frac{1}{2}$ l. d'acqua e lasciate in fusione nel medesimo per un giorno intero. Filtrate in una casseruola e fate bollire aggiungendovi 2 cucchiaini d'acqua di Fiori d'Arancio, lasciate raffreddare a 36° ed imbottigliate.

Sciroppo di Lamponi (altra maniera)

Pressate 2 kg. di Lamponi, e per ogni litro di succo aggiungete 1 kg. di zucchero in pezzi. Mettete al fuoco e levatelo al primo bollore, lasciate raffreddare ed imbottigliatelo a 32° .

Si può migliorare questo sciroppo con $\frac{1}{2}$ di kg. di Ribes ed $\frac{1}{2}$ di kg. di Ciliegie pestate al mortaio e passate al filtro aggiungendo prima della bollitura sempre a 32° .

Sciroppo di Lamponi (altra maniera)

Prendete una quantità di lamponi con l'equivalente quantità d'acqua e lasciate in fusione per un giorno. Passate al filtro ed

aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi e fate bollire per venti minuti con un po' di carmino preparato, schiumate il vostro sciroppo e quando è freddo imbottigliatelo, deve avere 32° di densità.

Sciroppo di Lamponi

Schiacciate un kg. di lamponi con due d'acqua e passate al filtro, aggiungete il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi, fate bollire e quando è freddo imbottigliate a 32°.

Per servire mettete: 5 o 6 pezzetti di ghiaccio e 2 cucchiaini di sciroppo in un bicchierone, aggiungete acqua naturale od acqua di seltz (su domanda) e mescolate con un cucchiaino a soda.

Orzata Sciroppo

Prendete 1 kg. di mandorle dolci e $\frac{1}{2}$ etto di mandorle amare, pestatele bene in un mortaio col sugo di mezzo limone e mezzo litro d'acqua versata piano e mescolando al medesimo tempo. Passate tutto al setaccio con un po' d'acqua affinché tutto passi; aggiungete ancora $\frac{1}{2}$ l. d'acqua ed il $\frac{100}{100}$ di zucchero in pezzi mettendo al fuoco. Alla prima bollitura levate dal fuoco, lasciate raffreddare, aggiungete un po' d'acqua di Fiori d'Arancio, mescolate ben bene indi imbottigliate a 30° del pesa sciroppo.

Orzata Americana

Prendete un kg. di noci di Cocco ben dissecate ed un quarto di kg. di mandorle amare, mettete in una casseruola con $1\frac{1}{2}$ di zucchero in pezzi e tre l. d'acqua. Fate bollire per venti minuti aggiungendo un cucchiaino d'acqua di Fiori d'Arancio, densità 30°.

Sciroppo di Frutti Nectar od Orchard syrup

In un litro di sciroppo alla vaniglia aggiungete:

- $\frac{1}{4}$ di l. di sciroppo d'Ananas
- $\frac{1}{4}$ di l. di sciroppo di Limone
- $\frac{1}{4}$ di l. di sciroppo di Fragole
- $\frac{1}{4}$ di l. di sciroppo di Lampone.

Rimescolate bene ed imbottigliate. Sono innumerevoli le quantità di bibite Inglesi ed Americane che vengono fatte con l'aiuto di questo sciroppo che deve avere 36° di densità.

Sciroppo di mandorle

Prendete 1 kg. di mandorle dolci ed un $\frac{1}{2}$ etto di mandorle amare, mettetele in un mortaio, pestatele ben bene riducendole in pasta, aggiungete il succo di $\frac{1}{2}$ limone e $\frac{1}{2}$ l. d'acqua d'Orzo, passate tutto al setaccio,

aggiungete ancora $\frac{1}{2}$ l. d'acqua d'Orzo e passate ancora al filtro con il $\frac{125}{100}$ di zucchero in polvere ed un po' d'acqua di Fiori d'Arancio. Mettete al fuoco ed alla prima bollitura levatelo. Lasciate raffreddare ed imbottigliate a 30°.

Sciropo di Gomma

Sciogliete in due litri d'acqua 129 gr. di Gomma Arabica, aggiungete 2 kg. di zucchero in polvere e mettete al fuoco. Lasciate raffreddare ed imbottigliate.

N. B. Questo sciropo a 36° e usato per moltissime bibite.

Sciropo di fiori d'Arancio

Sciogliete un kg. di zucchero in polvere in $\frac{1}{2}$ l. d'acqua di Fiori d'Arancio, senza riscaldare passate al filtro ed imbottigliate.

Sciropo di Prugne (composto)

Mettete in una casseruola un kg. di prugne con 3 litri d'acqua, fate bollire per venti minuti, aggiungete 3 kg. di zucchero in pezzi. Quando lo zucchero si sarà sciolto passare tutto al filtro e chiarificate con $\frac{1}{2}$ litro di vino di Porto. Lasciate raffreddare ed imbottigliate a 36°.

Cordiale Noyeau (senza alcool)

Mettete in un mortaio:

200 gr. di nocciuoli d'Albicocche

200 gr. di nocciuoli di Pesche

50 gr. di mandorle dolci

50 gr. di mandorle amare

100 gr. di uva passita greca

il giallo della buccia d'un arancio

il succo del medesimo.

Pestar bene tutto sinchè ne sia addivenuta una pasta versando a poco a poco 5 litri d'acqua e 5 kg. di zucchero in pezzi. Mettete al fuoco e fate bollire per 20 minuti aggiungendovi $\frac{1}{2}$ litro di cordiale o sciroppo di Ribes. Lasciate raffreddare ed imbottigliate.

Cordial Ratafia (senza alcool)

Come il Cordial Noyeau senza lo sciroppo di Ribes.

Nectar Sciroppo composto

Sciroppo semplice alla Vaniglia quattro litri, estratto di Rose, limone e mandorla d'ognuno un'oncia. Mescolate ed imbottigliate sempre 36° di densità al pesa sciroppo.



SORBETTI

Mafalda (Ananas congelato con fragole)

Si prenda un ananas e si tagli per traverso sopra presso il gambo. Si levi dal buco praticato tutta la polpa che verrà passata con sciroppo di zucchero a 18° e con il succo di un limone. Si preparino intanto in una terrina delle fragole di bosco ben macerate al maraschino si aggiunga la composizione fatta con la polpa dell'ananas e si riempi con questo nuovo preparato il vuoto fatto nell'ananas coprendo il tutto col medesimo tampone o trancia primieramente tagliata per vuotare l'ananas. Ciò fatto si mette tutto come sta e giace entro la sorbettiera. Si serve nei bicchieri a sorbetto od a punch.

Coppa Re

Si prepara un sorbetto di ciliege aggregato con fragole di macchia macerate al Kirso. Si serve in coppe coprendo il sorbetto con Chantilly.

Coppa Mussolini

In una terrina tagliate in piccole fettine 10 frutta di Stagione, con 5 cucchiaini di zucchero fino in polvere, un bic-

chiere di Kirsch, un bicchiere a liquori di maraschino, lasciate in infusione per due ore (Vedi insalata di frutta). Da un Kg. e mezzo di Cassata; alternate un cucchiaino di Cassata non tanto dolce, un cucchiaino a Dessert di frutta di maniera che le frutta restino sopra alle 20 Coppe, aggiungete un cucchiaino di succo rimasto in fondo alla terrina su ogni coppa e servite.

Caffè Glacé

Si mettere in fusione 200 gr. di caffè in $\frac{1}{2}$ l. d'acqua bollente si sciolgano 400 gr. di zucchero passando il caffè al filtro, si aggiunga un litro di latte non scremato si versi il tutto entro la sorbettiera. Deve restarvi circa un'ora. Rimescolare bene prima di servire in bicchieri a Punch.

Caffè Glacé alla viennese

Si prepara come il caffè glace con la sola differenza che una volta messo il caffè glace entro le coppe prima di servire viene ricoperta con della Chantilly.

Coppa Marquise

Si tratto di un sorbetto al Kirso solamente un po' più consistente degli altri. Prima di servire si aggiunga della Chantilly e della puree di fragole nella proporzione di una parte di Chantilly e fragole su tre di composizione.

Sorbetto di Malvasia

Preparare un $\frac{1}{2}$ litro di sciroppo di zucchero a 25°, il succo di 2 limoni, 2 aranci, una bottiglia di Malvasia, versate il tutto in una sorbettiera, rimescolando bene ed aggiungendo a poco a poco il bianco di 3 uova ben battuti con tre cucchiaini di zucchero. Prima di servire aggiungete un cucchiaino di Malvasia per ogni Bicchiere.

Punch alla Romana

*In un recipiente $\frac{1}{2}$ di sciroppo a 25°
il succo di 2 limoni
2 aranci tagliati con le relative buccie
1 bottiglia di vino bianco secco.*

Lasciate in fusione per circa 2 ore, versate poi tutto nella sorbettiera avendo cura di togliere tutte le buccie. Prima di servire rimescolare bene ed aggiungere il bianco di 2 uova ben sbattute assieme con 2 cucchiaini di zucchero ed un bicchiere di Rum. All'atto di servire aggiungere un cucchiaino di rum per ogni bicchiere.

Melone Sorbetto al Kirso

Sorbettate un melone lasciandolo 6 ore in ghiaccio, tagliatelo per traverso, sopra, presso il gambo. Si pulisca bene l'interno ben bene levando tutti i semi, si stacchi quindi tutta la polpa con un cucchiaino met-

tendola in una terrina vi si aggiunga zucchero in polvere e del Kirso, si rimetta per circa un'ora il nuovo preparato nella sorbettiera ricoprendo prima con la trancia tagliata che funziona così da tappo. Si serve su piatto pieno di ghiaccio. Nel mettere il sorbetto in bicchieri aggiungete un cucchiaino di Kirso.

Caffè Glacé (altra maniera)

Si prendano 200 gr. di caffè ben tostato e macinato, versateci sopra $\frac{1}{4}$ di l. di latte e lasciate il filtro per circa $\frac{1}{2}$ ora vicino al fuoco. Preparate intanto in una terrina 1 l. di crema di latte con $1\frac{1}{2}$ bicchiere di sciroppo di zucchero aggiungete quindi il caffè latte filtrato. Mescolare molto bene nella sorbettiera prima di servire.

Cioccolato Glacé

Si prepara nell'uguale maniera del caffè glace (prima ricetta) solamente che si usa del cioccolato al posto del caffè.

Bischoffs

*Si metta in una terrina
 $\frac{1}{2}$ l. di sciroppo di zucchero
 2 arancie ed un limone a fettine
 1 pezzo di polpa di zenzero.*

Si aggiunga della buona Champagne sinchè si vede il provino arrivare almeno a

16°. *Lasciare in fusione per un paio d'ore, si passi tutto al filtro, e si versi quindi il preparato così ottenuto nella sorbettiera.*

Si serve in bicchieri a sorbetto arrosando ciascun bicchiere con un cucchiaino di ottima cognac.

Sorbetto all'Ananas

In una terrina

un ananas ben maturo tagliato a pezzi la buccia di un arancio e di un limone versate sopra $\frac{1}{2}$ l. di sciroppo a 30°, tiepido

dopo un'ora si passi tutto al filtro, aggregandovi

il succo di un limone e di un arancio assieme tre bianchi d'uovo ben battuti con tre cucchiaini di zucchero e sempre continuando a mescolare bene aggiungete una bottiglia di Champagne, versate poi tutto nella sorbettiera.

Si serve in bicchieri a sorbetto avendo cura di aggiungere per ogni bicchiere un cucchiaino di Kirso.



Sorbetti uso Americano

Sorbetto di Limone West Est

In un litro di sciroppo di zucchero a 20° si aggiunge la buccia di tre ed il succo di sei limoni lasciando poi tutto in fusione per un'ora. Passate al setaccio fino e versate nella sorbettiera senza mescolare, quando sarà ben congelato deve risultare granuloso. Si serve in Coppe — tre cucchiaini per Coppa — aggiungendovi un cucchiaino di Scherry ed un cucchiaino di fragole passate. Riempite la Coppa di Champagne e servite con paglie.

Sorbetto di Aranci

Si prepari in una terrina un litro di sciroppo a 20°, la buccia di tre ed il succo di quattro aranci, coprite bene il recipiente e lasciate in fusione per un'ora. Aggiungete il succo di 2 limoni e passate quindi tutto al setaccio, ciò fatto si versi nella sorbettiera. Tre cucchiaini per bicchiere, aggiungete $\frac{1}{2}$ cucchiaino di Marsala, riempite di Champagne, servite con paglie.

Sorbetto di Ribes

Prendete $\frac{1}{2}$ kg. di ribes rosso e $\frac{1}{2}$ kg. di lamponi, passateli al setaccio e mescolate il succo ricavato con $\frac{3}{4}$ di l. di sciroppo di zucchero. Si aggiunga il succo di 2 limoni portate lo sciroppo a 14° si passi ancora al setaccio fino si aggiunga un Bicchiere di Kirso e si versi quindi nella sorbettiera. Tre cucchiaini per ogni Coppa, ornate con frutta fresche, si riempie di Champagne, si serve con paglie.

Sorbetto di Ciliege

Si schiaccino in un mortaio un kg. di ciliegie senza nocciuolo, vi si aggiunga un litro di sciroppo di zucchero cotto ben caldo, si lasci in fusione per 2 ore. Si aggiunga il succo di 2 limoni si passi quindi al setaccio avendo cura di spremere ben bene le ciliege poichè e con il succo delle medesime che bisogna portare lo sciroppo a quasi 14°. Versate nella sorbettiera aggiungendo un bicchiere di Cognac, lasciate ghiacciare, servite in Coppe riempite di Falerno bianco e paglie.

Sorbetto di Maggio

Come per il sorbetto West End ma invece di riempire le coppe di Champagne si riempiscono di vino bianco secco entro il quale si e lasciato in fusione per 2 o 3 ore un mazzetto di Asperula Odorosa.

Sorbetto di Pesche

Passate al setaccio 12 pesche molto mature, quelle che non sono mature si schiacciano al mortaio senza il nocciolo, vi si aggiunge un litro di sciroppo ben cotto, si lasci quindi in fusione per un paio di ore, aggiungetevi il succo di tre limoni ed un bicchiere di maraschino. Passate nuovamente al setaccio cercando di portare lo sciroppo a 14°, ciò fatto si versi nella sorbettiera. Servite con frutta fresca e riempiate le coppe con vino di Champagne.

COPPE

Le coppe sono quasi sempre o del gelato o granita o sorbetto con l'aggiunta di frutta liquori oppure panna montata (Chantilly).

Coppa Italia

Coppa di gelato di mandorle, un cucchiaino di puree di lamponi, un cucchiaino di Kirso, panna montata a turbante.

Coppa Magenta

Coppa di gelato alla vaniglia, un cucchiaino di puree di fragole, panna.

Coppa Elena

Gelato alla vaniglia $\frac{1}{2}$ disposto a turbante, coprire con crema al cioccolato.

Preparazione: Cucinate 150 gr. di cioccolato in un decimo d'acqua con $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero, mescolate molto bene, aggiungete un cucchiaino di fiore di latte, lasciate raffreddare e versate sul gelato.

Coppa Trafalgar

Coppa $\frac{1}{2}$ gelato al latte di mandorle, $\frac{1}{2}$ fragola, un cucchiaino insalata d'arancio.

Preparazione: Fettine di polpa di arancio con zucchero in polvere, Kirso e Maraschino.

Coppa Sans-Souci

Coppa $\frac{1}{2}$ di gelato alla vaniglia, due cucchiaini di composta di ciliege al Kirso.

Coppa Augusta

Coppa $\frac{1}{2}$ gelato all'ananasso, $\frac{1}{2}$ pesca scioppata, cospargete con uno spruzzo di Cognac.

Coppa Robinson

Coppa $\frac{1}{2}$ gelato alla vaniglia, $\frac{1}{2}$ gelato di ribes, un cucchiaino di puree di ribes ricoprire tutto con panna montata.

Coppa Luzon

Gelato alla vaniglia $\frac{3}{4}$, un cucchiaino di rum Jamaica.

Coppa Margherita

$\frac{1}{2}$ gelato al limone, $\frac{1}{2}$ gelato al franboise, un cucchiaino di fettine di ananasso sottilissime al maraschino.

Coppa San Domingo

$\frac{1}{2}$ gelato alla vaniglia, $\frac{1}{2}$ gelato di fragole, un cucchiaino di fragole al maraschino, ricoprire tutto con della panna montata.

Coppa Monte Bianco

Gelato al cioccolato $\frac{1}{2}$, gelato di castagne $\frac{1}{2}$, panna montata a turbante.

Coppa Regina

Gelato alla vaniglia $\frac{3}{4}$, due cucchiaini di fragole di bosco al Kirso, zucchero in polvere.

Coppa San Severo

Coppa di gelato alla vaniglia con sopra $\frac{2}{2}$ pere sciropate al barolo, ben cucinate e raffreddate.

Coppa Princes

Gelato al caffè $\frac{3}{4}$ due cucchiaini di amaretti stemperati al rum. Panna montata.

Coppa Leros

Coppa di gelato, $\frac{1}{2}$ limone, $\frac{1}{2}$ fragole, con fettine di diverse frutta di stagione al Kirso.

Coppa Venere

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ pistacchi $\frac{1}{2}$ vaniglia, con ciliege sciropate, panna montata.

Coppa Favorita

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ vaniglia $\frac{1}{2}$ ananasso, un cucchiaino di puree di fragole, panna.

Coppa Violetta

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ latte di mandorle $\frac{1}{2}$ banane, un cucchiaino di sciroppo di violette.

Coppa Lorette

Coppa di gelato di mandole, due cucchiaini di puree di arancio, panna montata a turbante.

Coppa Etruria

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ alla vaniglia $\frac{1}{2}$ al limone, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di puree di fragole, panna.

Coppa tutti frutti

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ limone $\frac{1}{2}$ more $\frac{1}{2}$ arancio, 2 cucchiaini di frutta sciroppata tagliata a pezzettini ed al Kirso.

Coppa Rosetta

Coppa di gelato di fragole con un cucchiaino di fragole al Kirso, gran turbante di panna montata.

Coppa Vittoria

Coppa di gelato di fragole $\frac{1}{2}$ cucchiaino di rosolio.

Coppa Cleo

Coppa di gelato al limone con piccole fettine di banane al maraschino.

Coppa Mignon

Coppa di gelato di mandorle tostate, un cucchiaino di puree di lamponi, panna montata.

Coppa Nerina

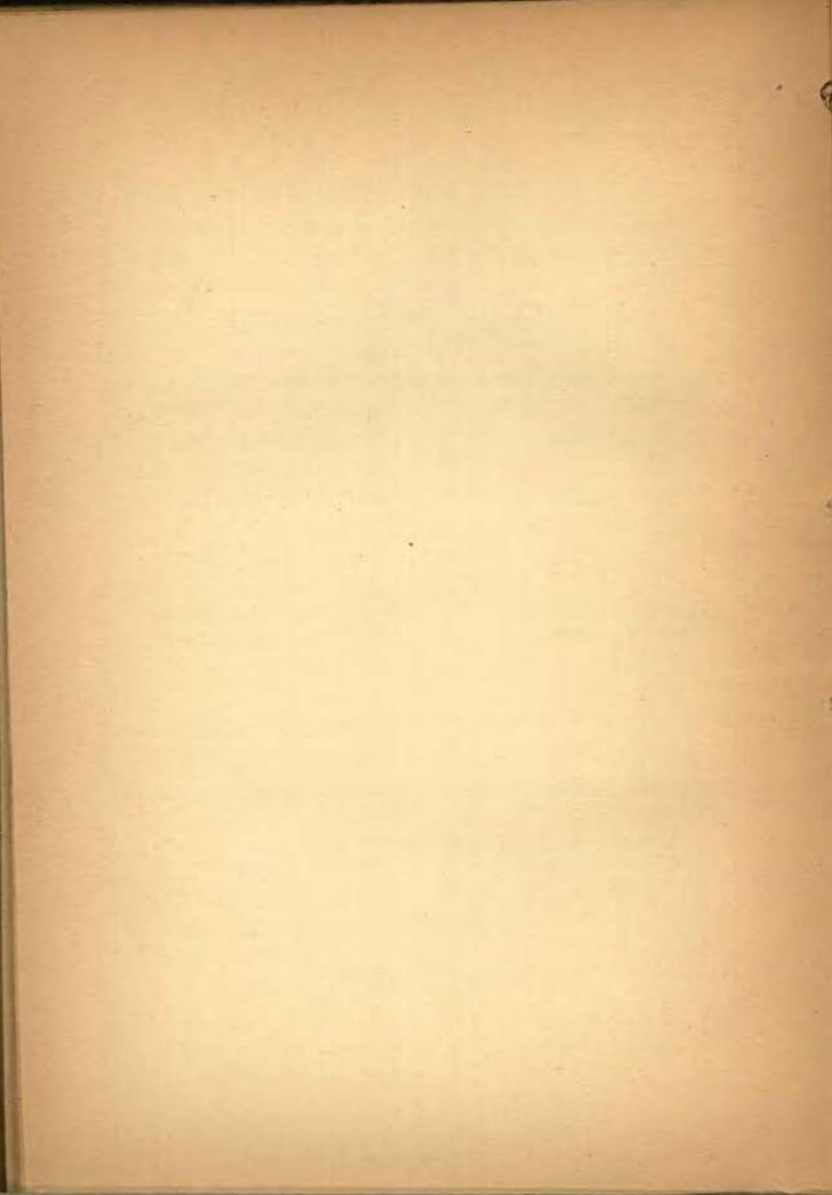
Coppa di gelato d'albicocche, puree di ananasso, panna montata.

Coppa Bebè

Coppa di gelato $\frac{1}{2}$ alla vaniglia, $\frac{1}{2}$ mandarino, un cucchiaino di fragole con zucchero, panna montata.

Per quanto abbia posto la massima cura in quest'opera, sarebbe presunzione il ritenere che un tema così vario potesse essere completo.

Interesso perciò tutte quelle persone e Colleghi, che per la loro competenza in materia, di non privarmi al caso dei loro suggerimenti, ond'io possa con vantaggio valermene nel preparare la seconda edizione.



INDICE

Prefazione	Pag. 3	Cleridge Cocktail	Pag. 34
Considerazioni	" 4	Chicago Cooler	" 34
Consigli al Barman	" 5	Derby Cocktail	" 30
Lista dei Vini	" 7	Devil's	" 15
Spiegazioni	" 8	Du Barry	" 31
Amari	" 9	East India	" 23
Varie	" 9	Eagle	" 33
Acque Minerali	" 9	Ginn	" 22
Frutta	" 9	Gazette	" 30
Liquori	" 10	Health	" 15
Dei Bicchieri	" 10	House Cooler	" 35
Materiale necessa- rio per prepara- re le Bibite Ameri- cane e per il Bar in genere	" 11	Imperial Cocktail	" 16
		Indiana	" 21
		Irisch	" 36
		Japanese	" 16
		Manhattan	" 15
		Martini	" 16
		Metropolitan	" 19
		Montana	" 19
		Monte Carlo	" 24
		Modern	" 32
		Mahoney	" 35
		New-York	" 25
		Old Man	" 19
		Oister	" 19
		Panama Cooler	" 36
		Pernod Cocktail	" 18
		Philippino	" 32
		Prince of Wales's Cocktail	" 21
		Ping Pong Cocktail	" 29
		Prairie	" 28
		Royal	" 24
COCKTAILS			
Absinthe Cocktail	Pag. 14		
Advocate or La- wyer's Cocktail	" 17		
Apple Yak	" 27		
Appetizer	" 35		
Brandy	" 14		
Biyon	" 16		
Bronx	" 33		
Cafè	" 22		
Chicago	" 23		
Champagne	" 23		
Chocolade	" 25		
Coronation	" 27		
Club	" 33		

..... INDICE

Sailor Pet's Cocktail	Pag.	26
Saratoga	" "	17
Scherry	" "	20
Ship	" "	26
Silver	" "	20
SoutherClub Martini	" "	32
Soda Cocktail	. . "	18
Solace	" . . "	31
Southern Cross's Cocktail	" "	25
Speedway Cocktail	" "	27
Star	" "	27
St. Siro	" "	21
St. Yames	" "	17
Swiss	" "	18
Touf Cocktail	" "	28
Trillby	" "	29
Tropical	" "	29
Tuxedo	" "	36
Victoria	" "	30
Washington	" "	28
Whisky	" "	20
White Star	" "	31
Whisky Cocktail Old Fashioned . .	" "	34
Yersey Cocktail	. . "	24
York	" . . "	34

PUNCHES (freddi)

Aguinaldo Punch .	Pag.	46
America	" . "	38
Arrak	" . "	44
Brandy	" . "	37
Bimbo	" . "	38
Bombay	" . "	48
Curacao	" . "	38
Champagne Punch	" "	38
Cider	" "	44
Claret	" "	40
Cosmopolitan	" "	42

Cuban Punch	Pag.	46
Eldorado	" "	38
Egg Milk	" "	40
Ginn	" "	37
Imperial	" "	43
Kirschwasser	" "	40
Milk	" "	39
Mississippi	" "	41
Mazzon's	" "	43
Monte Carlo Punch	" "	47
Nectar	" "	42
Orange	" "	42
Orgeat American Punch	" "	42
Punch tedesco . . .	" "	40
" a la Romaine	" "	45
" all'Ananas . . .	" "	45
Port Punch	" "	39
Rhum	" . . "	37
Regent's	" . . "	39
Russo	" . . "	48
Scherry	" . . "	41
Schwedih	" . . "	43
Souterne ou Mosel Punch	" "	43
St. Charles Punch	" "	47
Superba	" . . "	47
Tip - Top Punch .	" "	41
Toledo	" . . "	45
Verra Cruz Punch	" "	46
Whisky	" . . "	41

PUNCHES (caldi)

Arrak Punch . .	Pag.	49
Brandy	" . . "	51
Hot Milk	" . . "	49
Hot Rhum	" . . "	50
Kirsch	" . . "	49
Mazzon's Hot	" "	50
Prunelle	" "	51

Punch all' uovo . .	Pag.	52
Portwine Punch .	"	51
Royal " . . .	"	51
Schlummer " . .	"	52

SOURS

Brandy Sour . .	Pag.	53
Champagne " . .	"	54
Gin " . . .	"	53
Rhum " . . .	"	53
Whisky " . . .	"	53

COBBLERS

Brandy Cobbler .	Pag.	55
Claret " . . .	"	55
Champagne " . .	"	56
Derby o Xeres Cobbler	"	55
Port Wine Cobbler	"	56
Rhine Wine " . .	"	56
Sauterne " . . .	"	56
Scherry " . . .	"	54
Whisky " . . .	"	54

GROGS

American Grog . .	Pag.	57
Arrak " . . .	"	57
Ordinary " . . .	"	57
Rhum " . . .	"	57
Washington " . .	"	58

SMASHES

Brandy Smash . .	Pag.	58
Gin " . . .	"	59
Maraschino " . .	"	59
Kümmel " . . .	"	59
Whisky " . . .	"	59

EGG-NOGGS

Baltimore Egg-Nogg	Pag.	60
Hot " . . .	"	60
Ssherry " . . .	"	60
Usual' s " . . .	"	59
Whisky " . . .	"	60

SANGAREES

Ale Sangaree . .	Pag.	61
Brandy " . . .	"	62
Gin " . . .	"	62
Port " . . .	"	61
Porer " . . .	"	62
Scherry " . . .	"	61

YULEPS

Asti Yulep . .	Pag.	64
Brandy " . . .	"	63
Champagne " . .	"	64
Falerno " . . .	"	64
Gin " . . .	"	63
Mint " . . .	"	62
Sauterne " . . .	"	64
Whisky " . . .	"	63

FRAPPEES

Absinthe Frappe .	Pag.	65
Creme de Mente Frappe	"	65
Grenadine Frappe	"	65
Vermouth " . . .	"	65

TODDIES

Absinthe Toddy .	Pag.	66
Brandy " . . .	"	66
Gin " . . .	"	66

..... INDICE

Hot Brandy Toddy	Pag. 66
Kümmel	" " 66
Whisky	" " 67

SLINGS

Brandy Sling	Pag. 67
Cold Whisky Sling	" 68
Gin Sling	" 67
Prunelle Sling	" 68
Rhum Sling	" 67
Russian Sling	" 68
Scotch Whisky Sling	" 68
Whisky	" 68

LIMONADES

Bishop Lemonade	Pag. 70
Citronade	" 69
Egg Limonade	" 69
Orangeade	" 69
Orgeat Lemonade	" 71
Lemon Squash	" 70
Soda Limonade	" 69
Scherry Lemonade	" 71
Soda Nectar	" 70

POUSSE-CAFÈ

Black-eye	Pag. 75
Danisch Pousse-Cafè	" 74
Encore	" 73
Helgoland	" 76
Imperial	" 73
Knicherbein	" 75
Ladies' Blush	" 76
Montebello	" 72
Golden Slipper	" 73
Pousse-Cafè Français	" 71
" American	" 72
" Parisien	" 71

Pousse-L'Amor	Pag. 72
Saratoga Pousse-Cafè	" 74
Santinas	" 74
Stars and Stripes	" 73
Spanish Lion	" 75
Tricolore	" 75
Yersey Pousse-Cafè	" 74

CUPS

Badminton	Pag. 82
Balaklava Nektar	" 83
Bowle iz Fruktoff	" 77
Bombay Cup	" 79
Bowle all'Ananas	" 82
" di Fragole	" 81
" di Lamponi	" 81
" di Pesche o Albicocche	" 82
Champagne Barole Cup	" 79
Champagne Cup	" 77
Cider	" 78
Claret Cup	" 77
Crimea Cup	" 78
Glory Cup	" 82
Kaltschale o Kalte Ente	" 80
May Cup o Bowle	" 81
Moselle Cup	" 78
Russian Cup	" 83
Sauterne Cup	" 78
Soave Cup	" 79
Swedish Bowl	" 84

FIZZES

Brandy Fizz	Pag. 87
Canadian	" 85
Cream	" 88
Derby	" 88

Elk Fizz	Pag. 85
Eagle "	" 85
Gin "	" 84
Ginger-Ale Fizz	" 85
Goblett "	" 88
Golden "	" 89
May Blossom Fizz "	" 86
Morning Glory Fizz "	" 87
New Orleans Fizz	" 86
Royal Fizz	" 85
Silver "	" 87
Whisky "	" 87

FLIPS

American Flip	Pag. 91
Brandy "	" 89
Brandy and Soda	" 93
Brandy Daisy	" 93
Cacao "	" 91
Champagne Flip	" 90
Chocolade "	" 90
Claret Flip	" 90
Coffee "	" 91
Fox "	" 91
Gin "	" 89
Gin Daisy	" 93
Glascow Flip	" 90
Lemon "	" 92
Orange "	" 92
Port Wine "	" 92
Rhum "	" 92
Scherry "	" 92

COOLERS

Brandy Crustas	Pag. 94
Brunswick Cooler "	" 94
Crustas	" 94
Gin Crusta	" 95
Rhum Crusta	" 95

RICETTE VARIE

Absinthe all'Americana	Pag. 115
Absinthe alla Francese	" 114
Americano	" 98
Americano	" 121
Awakener	" 109
Baltimore Coffe	" 108
Birra calda	" 105
Bishop	" 106
Bishop caldo	" 118
Black Stripe	" 97
Black and Tan "	" 96
Black and White and Soda	" 96
Blazon	" 102
Blue blazer	" 111
Boston Flip	" 107
Brandy and Soda "	" 96
Canadian	" 112
Chandean o Zabaglione	" 105
Coffee pick me up "	" 108
Eagle Dream	" 110
Flash of Lightnig "	" 107
Grog all' uovo	" 105
Horse Neck	" 113
Hot Stone fence	" 103
Ladies' Favourite "	" 98
Locomotive	" 104
Kiss me quick	" 106
Knickerbocker	" 98
Mamie Taylor	" 112
Marquise au Champagne	" 107
Mexico	" 97
Mitre Sloe	" 109
Monte Cristo	" 114
Montreal Punch	" 115

***** INDICE *****

Morning Star . . .	Pag. 113
Mulled Clared . . .	" 99
Night-Cup	" 104
O. W. L. and Soda . . .	" 96
Pick-me-up	" 100
Pincapple Yulep . . .	" 110
Port Negus	" 101
Prairie Oyster . . .	" 101
President	" 100
Prince of Monaco . . .	" 99
Prince of Wales . . .	" 104
Punch uso polacco . . .	" 116
Refrescher	" 114
Riche	" 96
Rosetta	" 111
San Toy	" 113
Scotch Brancer . . .	" 111
Shandy Gaff	" 97
Sleeper	" 103
Snowball	" 109
Soyer au Cham- pagne	" 102
Sportman	" 100
Stone fence	" 103
Sviss Ess	" 112
Tip Top	" 110
Tom and Yerry . . .	" 103
Tom Collins' Gin . . .	" 98
Verjus	" 102
Vino caldo all'a- rancio	" 106
Vino alla francese . . .	" 108
Vino caldo o Vino brulé	" 108
Washington	" 99
Whisky Cherry . . .	" 113
Yohn Collins' Gin . . .	" 97
Zabaglione in bot- tiglie	" 115
altra maniera . . .	" 116

Cocktail in bottiglie

Brandy Cocktail . . .	Pag. 117
F. M. Cocktail . . .	" 119
Gin	" 117
Grog	" 118
Martini	" 117
Mirafiori	" 118

AMARI

Amaro F. M.	Pag. 120
Bitter F. R. M. . . .	" 120

Bibite non alcooliche

Ice-Cream and Soda . . .	Pag. 122
Jolanda	" 122
Perfect-Lowe	" 121
Pope	" 122
My sweet Mary . . .	" 122

SCIROPPI

Capillaire	Pag. 131
Cordial Maraschino . . .	" 132
Cordial Noyeau	" 136
Cordial Ratafia	" 136
Nectar Sciroppo composto	" 136
Orzata Americana . . .	" 134
" Sciroppo	" 133
Sciroppo d'Albi- cocche	" 123
detto N. 2	" 124
Sciropp. d'Ananas . . .	" 130
detto N. 2	" 130
Sciropp. d'Arancio . . .	" 129
detto N. 2	" 129
detto N. 3	" 129
detto N. 4	" 129

Sciropo di Caffè	Pag. 131
Sciropo di Cioccolato	" 131
Sciropo di Ciliege	" 125
detto N. 2	" 125
Scirop. di Fragole	" 130
Sciropo di Frutti Nectar od Orchard syrup	" 134
Sciropo di fiori d'Arancio	" 135
Scirop. di Gomma	" 135
Scirop. d. Lamponi	" 131
altra maniera	" 132
Scirop. di Limone	" 127
detto N. 2	" 127
Sciropo di Mandorle	" 134
Sciropo di Mele	" 123
Scirop. di Melone	" 127
Sciropo di More di Gelso	" 124
Sciropo di More di macchia	" 128
Scirop. di Pesche o Alhicoche	" 128
Sciropo di Pere	" 130
Sciropo di Prugne	" 126
Scirop. di Prugne (composto)	" 135
Sciropo di Ribes	" 124
detto N. 2	" 124
detto N. 2	" 125
Sciropo di Ribes nera Cassis franc. Elderberry ing.	" 126
Sciropo di Ribes verde	" 126
Sciropo di Reine-Claude	" 127
Sciropo d'Uva	" 128

SORBETTI

Bischoffs	Pag. 140
Caffè Glacé	" 138
altra maniera	" 140
detto viennese	" 138
Cioccolato Glacé	" 140
Mafalda	" 137
Melone Sorbetto al Kirso	" 139
Punch alla Romana	" 139
Sorbet. all'Ananas	" 141
Sorbetto Malvasia	" 139

Sorbetti uso Americano

Sorbetto Limone West Est	Pag. 142
Sorbetto di Aranci	" 142
di Ciliege	" 143
di Maggio	" 143
di Pesche	" 144
di Ribes	" 143

COPPE

Coppa Augusta	Pag. 145
" Bebè	" 149
" Cleo	" 148
" Elena	" 145
" Etruria	" 148
" Favorita	" 147
" Italia	" 144
" Leros	" 147
" Lorette	" 148
" Luzon	" 146
" Magenta	" 144
" Marquise	" 138
" Mussolini	" 137

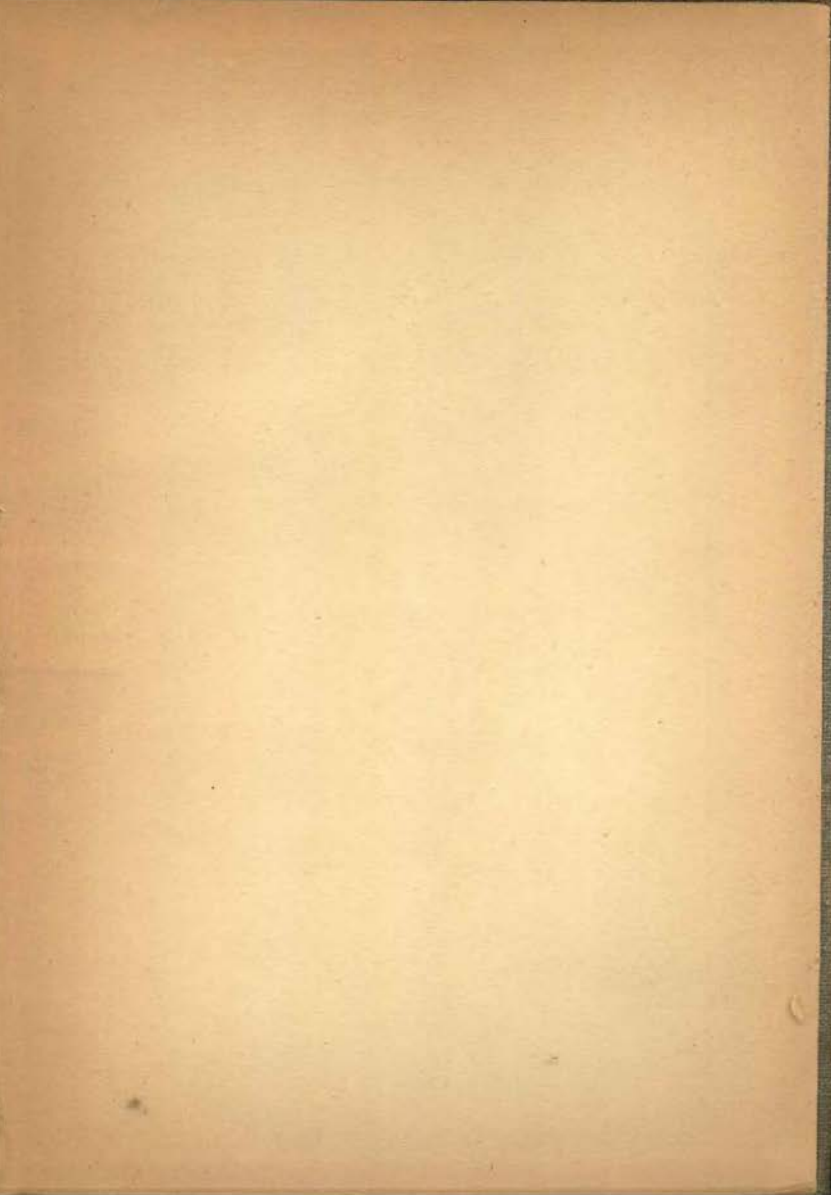
Coppa Margherita	Pag. 146	Coppa Rosetta	Pag. 148
" Mignon . . "	149	" S. Domingo "	146
" Monte		" Sans-Souci "	145
" Bianco . . "	146	" San Severo "	147
" Nerina . . "	149	" tutti frutti "	148
" Princes . . "	147	" Trafalgär . "	145
" Regina . . "	146	" Venere . . "	147
" Re "	137	" Violetta . . "	147
" Robinson . "	145	" Vittoria . "	148



ERRATA CORRIGE

Pag. 81-82 - Bowl, leggasi Bowle.

" 12 - sono cose fuori dell'ordinario, leggasi sono cose non fuori dell'ordinario.







Sistilmezo Tipografico
NAZIONALE
Tiliede - Via C. Ghoga, 1