Guía Práctica del Cantinero.

OBSEQUIO DE LA

Cervecería Cuauhtemoc, S. A.

DE MONTERREY.

Enero 4 de 1910.

GUIA PRACTICA
DEL
CANTINERO.
(BAR-TENDER).

ESCRITA POR

JORGE GASPARÒ

Y PUBLICADA POR LA

Cervecería Cuauhtemoc,
S. A.
DE MONTERREY.

✶

Dedicada á los propietarios
y empleados de cantina.

✶

MONTERREY, N. L.

1909.

✶

MEXICO.

Tipografía y Litografía de Müller Hnos,
(Indianilla).

1909.

Es propiedad.
(Queda hecho el depósito que marca la Ley).

GUIA PRACTICA DEL CANTINERO.

(BAR-TENDER)

*

Compendio del contenido de este libro.

Instrucciones y reglas para los dueños y dependientes de cantina, desde el momento de fundar ésta, hasta el de su mayor desarrollo.

Notas referentes al uso adecuado de todo lo concerniente al ramo, y consejos é indicaciones aplicables á todos los casos.

Lista detallada de todo lo necesario para el establecimiento de una cantina de primera clase.

Formulario con cien recetas para preparar bebidas de las mas usuales en la República, y los nombres de éstas en inglés y castellano.

PRIMERA PARTE.

Dos palabras á las dueños ó encargados de cantinas.

Después de muchos años de práctica y de madura reflexión, y después de haber consultado varios libros especialistas, que con pomposos títulos anuncian el modo de preparar bebidas, de elaborar alcoholes, etc., el autor de este pequeño trabajo decidió atenerse á sus propias experiencias, y escribir lo que en realidad y á su juicio es el negocio de cantina, sin valerse para ello de ambajes y exponiendo las cosas lo más claro posible, á fin de que todos los que se dedican á este ramo, puedan apreciar su pro y su contra.

Por tanto, comienza por decir que durante su vida ha sido desde dependiente de cantina de tercera categoría, hasta propietario de BAR-ROOM de primera clase, y aconseja, con la autoridad que le dan sus muchos años de práctica, que el que no conozca á fondo el negocio, piense mucho antes de fundarlo, si no cuenta con segundas manos experimentadas y de absoluta confianza.

Algunas veces sucede que una persona poseedora de bastantes elementos pecuniarios y que conoce superficialmente el negocio, se cree con esto bastante apto para emprenderlo, y cae en un fatal error; pues la índole de esta clase de empresas es tal, que el que es profano en la materia, se halla luego, al poco tiempo de fundar una cantina, con que no sabe establecer el punto de por qué pierde ó gana, y en dónde radican el déficit ó el su-

perábit; de allí resulta que no podrá nunca equilibrar sus operaciones en una forma conveniente.

Esto lo vemos todos los días: se abren cantinas en inmejorables condiciones al parecer, y á los pocos meses, sus dueños se ven en la necesidad de darlas en traspaso, ó presentarse en quiebra; en cambio otras que se establecen en pequeña escala, y á las que todo el mundo les asegura un inmediato fracaso, se sostienen por tiempo indefinido en constante auge.

En resumen, el negocio es bueno; pero tiene sus dificultades, y como ellas son muchas, y la mayor parte desconocidas para los interesados, por falta de práctica en el ramo, á fin de señalar y recordar las obligaciones del dueño de cantina, es para lo que escribo el presente libro, persiguiendo á la vez el objeto de que le sirva de formulario y consulta, y señale dónde debe fijar su atención, cuando así lo requieran los diferentes casos que puedan presentársele.

Entrando en materia, diré: que el que piense fundar una cantina con probabilidades de éxito, deberá tener presentes las advertencias indispensables que en seguida expongo:

Antes que todo, conocer la población en donde se vaya á establecer el negocio, para adaptarse á sus exigencias y costumbres, pues está comprobado que no es lo mismo establecer una cantina de primera clase en un lugar céntrico de una ciudad como México, Monterrey, etc., que en una población pequeña; pues aunque en ésta, puede haber tanto negocio como en un centro de importancia, sus exigencias no son iguales, y por eso insisto, en que, el que piense establecerse en el ramo de que he venido hablando, debe conocer bien antes la población que elija.

Le sigue, casi en el mismo orden de importancia, el punto de elegir un sitio adecuado

para el negocio, y en tal caso, deberá preferirse un lugar céntrico y de gran tránsito; ya sea próximo á paseos, almacenes, oficinas ó negociaciones donde haya clientela *probable* que haga el consumo.

Después, debe atenderse con igual preferencia á la cuestión de los detalles para adaptar el local á la índole del negocio á que piensa dedicársele; ó lo que es lo mismo, dotarlo de todo lo necesario á un establecimiento de su clase, ya sea con restaurant y servicio de lunches, cuando así se requiera, ó bien simplemente cantina, pero completa, con su ventilación adecuada; si es en puntos cálidos, ó su defensa contra el frío, si es en lugares donde éste sea extremado, ó, por último, con ambas cosas, si es en sitios como Monterrey, donde la temperatura registra ambos extremos.

También se tendrá presente lo relativo á facilitar al cliente toda clase de servicios, así sean éstos exclusivamente personales, tales como mingitorios, lavabos, cuartos reservados, retretes, etc., según la necesidad lo exija; y por último, de un reloj grande colocado á la vista del parroquiano, y que le señale siempre la hora exacta, pues nunca le perdonará éste, al cantinero el hecho de ser impuntual á una cita, por causa de la inexactitud de la hora de su reloj.

Todos estos detalles que á la simple vista son fútiles, en la práctica se advierte que tienen una gran significación en el ánimo del cliente, y determinan muchas veces el alejamiento de algunos de ellos, que de otro modo seguirían formando parte sana y activa de la parroquia.

El piso del establecimiento, debe ser objeto también de principal atención y cuidado por parte del dueño ó encargado, y su tendencia invariable será la de irlo mejorando de condiciones, según sus recursos lo permitan,

hasta lograr ponerlo de mosaico, que aunque el más caro, es incuestionablemente el mejor y más á proposito; pero ya sea de este material ó de otro cualquiera, se procurará tenerlo siempre en el más perfecto estado de aseo, mandándolo barrer y después trapear con trapos húmedos, dos veces al día cuando menos, ó sea al abrir la cantina (6 A. M. invariablemente) en el caso de que ésta cierre sus puertas durante la noche, ó las 4 A. M. cuando tenga sus puertas abiertas á todas horas, y á las 2½ de la tarde, invariablemente también, porque ésta es la hora en que disminuye la clientela en cualquier cantina, por mucho que era el movimiento que ella tenga.

Recomienda también el autor, muy especialmente, que en una cantina de primera clase todo sea apropiado á su categoría, en lo que se refiere al servicio en general, no deteniéndose en gastos para introducir las reformas que se vayan necesitando, ó que la experiencia indique su necesidad, pues, sabido es que vale más gastarse unos cuantos pesos, que sufrir la mortificación de que los mismos clientes le digan que en tal ó cual cantina se inauguró esta reforma ó aquélla, ó que cuenta con tal ó cual novedad, etc. El cantinero debe tener siempre como axioma que siendo en todo tiempo el primero en ofrecer ventajas á sus clientes, contará con el mayor número de éstos, y por ende, con mayores utilidades que ninguno.

Para el final de este artículo, he dejado de exprofeso la parte más delicada del asunto, ó sea, la que se refiere á la servidumbre de la cantina, desde cantineros, empleados, meseros, mozos, encargados de billares, boliches, etc.

Comenzando por el cantinero, que debe ser el jefe del negocio á falta del dueño ó intendente, diré que para reunir todas las cualidades apetecibles, tendrá que poseer los co-

nocimientos que á continuación señalo; pero, antes de ello, me permito observar lo siguiente: en el mundo, no hay hombres perfectos, ni hombres fenómenos en el cumplimiento de una labor más pesada que lo que humanamente se puede resistir, y en consecuencia, para conservar el mayor tiempo posible al cantinero, tenerlo siempre contento, y poderle exigir que cumpla lo más correctamente que se pueda con todas sus obligaciones, debe principiarse antes que todo, por señalarle un tiempo justo y razonable para su trabajo, esto es: nunca obligarle á trabajar más horas que las que buenamente pueda permanecer en su puesto; esas horas pueden concretarse á seis ú ocho, luego tres ó cuatro de intervalo para descanso, y después otras seis ú ocho de labor; ó en otra forma, señalándole diez ó doce horas diarias de trabajo no interrumpido, y el resto para descansar; si en cambio de esto, se le obliga á permanecer en el despacho de la cantina desde las seis de la mañana hasta las altas horas de la noche, el dependiente no podrá estar correcto en su puesto, pues hay que considerar que un cantinero no es un criado, sino el amigo del cliente, al que le va á contar éste, con frecuencia sus confidencias, que el otro, está obligado á escuchar con benevolencia y sin dar muestras de desagrado. Dándole á un cantinero sus horas de trabajo justas, podrán sus patrones exigirle que se maneje con urbanidad y corrección con sus parroquianos, lo cual hará de buen grado; pero fatigándole ó exigiéndole demasiadas horas de labor, ni tendrá tiempo suficiente para asearse, ni podrá atender á sus asuntos particulares, ni estará nunca de buen talante y quizá ni correcto en su oficio. Habrá tal vez, algunos dueños ó encargados de cantinas que opinen que de resultar estas deficiencias en la servidumbre, serían fácilmente remediables con desocupar al in-

cumplido y substituirlo con otro; pero el que esto escribe se permite llamar su atención, haciéndoles ver en primer lugar, que el hecho de cambiar de dependientes frecuentemente es perjudicial al negocio de cantina, toda vez que esta, no es una necesidad, ni un expendio de artículos indispensables en donde cualquier dependiente, aunque no cuente con simpatías, puede encargarse del despacho; y en segundo lugar, que es más fácil lograr que un cantinero reuna las condiciones necesarias enseñándoselas y tratándolo bien, que conseguirlo ya con ellas adquiridas; pues natural es que el que trabaja á conciencia en una casa donde se le guardan toda clase de consideraciones, no tendrá deseos de separarse, ni á sus patrones les convendrá despedirlo.

El párrafo anterior, es no solamente aplicable al cantinero, sino en general y según los casos, á todos los sirvientes de una cantina; en resumen, se contrae á repartir equitativa y discrecionalmente las horas de trabajo á cada uno, y retribuírselas conforme á sus aptitudes; explicándoles minuciosamente desde el momento en que principian á trabajar, cuáles son sus obligaciones, para exigirles también con tino y prudencia, el cumplimiento de sus deberes.

EL CANTINERO.

Su persona, sus obligaciones, sus costumbres, etc.

Varios tratados especialistas en el ramo de cantinas, que han sido hojeados y leídos por el autor de este libro, aconsejan el modo de preparar bebidas compuestas; pero lo exponen de tal manera, que sería imposible para los encargados de prepararlas, dosificar mo-

mentáneamente los ingredientes que llevan, siendo éstos tan variados y extraños que generalmente ningún parroquiano los conoce; hablan también del modo de fabricar licores, del empleo de filtros, etc., cosas todas ellas que á un cantinero bien poco interesan en la práctica; pero ninguno de los referidos tratados, se ocupa del modo de ser del encargado del despacho de una cantina, ni se detiene á darle consejo alguno. ¿Por qué es esto? Pues sencillamente porque los que escriben tales libros, son puramente teóricos, y nunca han desempeñado ese oficio; de ahí se deduce que no les es posible enseñar lo que no saben.

Todo el que se dedique á cantinero, debe ir previamente convencido de que tal ocupación es como cualquiera otra, de las que requieren conocimientos, práctica y dedicación; cuántos hay que prosperan en su oficio, y cuántos que por más esfuerzos que hacen y aún por más que se dediquen, no logran obtener simpatías de sus clientes; ya sea por su modo de ser, ya por su petulancia, ó bien sencillamente por su natural rudeza; casos de estos los vemos todos los días, y hemos sido testigos de las veces en que un parroquiano pasa por frente á una, dos ó más cantinas sin detenerse en ninguna, hasta ir derecho á aquélla en donde sabe que el cantinero lo recibirá amable y correcto; ahí, va contento, y lleva consigo amigos y departe con ellos por largo tiempo. ¿Por qué es esto? Pues porque simpatiza con el cantinero; luego, la base del negocio y lo que debe procurar todo aquel que se dedique al oficio, es captarse simpatías entre los parroquianos.

La práctica aconseja que el cantinero, para llegar á serlo de oficio y no de ocasión, deberá reunir condiciones de aptitud y pericia en el desempeño de sus funciones; es decir: que debe dedicarse á ellas y profundizarlas hasta el grado de hacer un estudio de-

tenido del carácter de cada cliente, y del conjunto de parroquianos en general; correcto en sus maneras, parco en su lenguaje, corto en sus confianzas para con sus favorecedores, y discreto para arreglar cualquier conflicto que se suscite entre ellos, zanjando la dificultad de manera que los protagonistas queden satisfechos, y en condiciones de expresarse siempre bien de él y de la casa cuyos intereses defiende.

Además, debe reunir otras cualidades que también son indispensables, como por ejemplo, la absoluta limpieza, tanto del local como en su persona, llevada tanto una como otra si es posible, hasta la exageración; la cortesía, la buena educación y buenas maneras para con sus patrones, clientes, compañeros y subalternos; el empleo de lenguaje correcto y pulcro, el respeto á los demás, para conseguir que se lo tengan ó poder exigirlo de ellos en caso dado, y por último, el conocimiento del uso adecuado de todos los utensilios de cantina, y la habilidad para preparar los compuestos que se requieren en tan complicado ramo.

En suma: el cantinero, al entrar á su trabajo, suponiendo que sea el que abra el establecimiento, debe preocuparse desde luego de que se haga la limpieza escrupulosa del local; después dispondrá todo lo necesario para el despacho del día, y en seguida se dispondrá á desempeñar su trabajo, con la mayor corrección posible; si en lugar de entrar por la mañana, es otra la hora inicial de sus labores, deberá, antes que todo, saludar cortesmente á las personas que halle en la cantina; arreglar convenientemente su persona; revisar que en su banco esté todo listo y surtido en cantidad suficiente: hielo picado, frutas tajadas, botellas en cantidad suficiente, y dotadas de los líquidos necesarios para el despacho, etc.; se enterará de lo

que se haya servido y esté pendiente de pago, y principiará á seguir el curso del movimiento, sin apresurarse ni perder la calma en sus operaciones. Al terminar la tarea, deberá dejar bien limpio, arreglado y surtido el banco, para que el compañero que le suceda, no encuentre dificultad alguna al recibirse del despacho; obrando de ese modo, podrá exigir de los demás la reciprocidad, y en tal caso, todos marcharán de acuerdo y el negocio prosperará sin duda alguna.

Una vez que el cantinero ha entrado en sus funciones, deberá considerar que se debe por entero á su trabajo, y que debe fijarse en cada detalle de su persona y de su conducta, pues nada pasa inadvertido para la mirada de Argos de la clientela que paga y exige perfección en el servicio; así por ejemplo, deberá cuidar de que cuando entre un cliente al establecimiento, lo halle siempre en actitud correcta, ya sea leyendo un periódico ó conversando, si no tiene que hacer, ú ocupado en asuntos de su oficio; pero nunca fuera de él, pues á todos les consta que es muy desagradable entrar á una cantina y tener que esperar á que el cantinero se desocupe porque está distraído en asuntos ajenos al despacho, porque está disputando, porque está jugando á los dados, al billar, etc.; tampoco deberá bajo ningún concepto, pararse en la puerta del establecimiento, y permanecer en ella el tiempo que carezca de ocupación, pues ante el público, esa actitud produce desde luego mala impresión, y da una idea de la falta de actividad que reina en el negocio.

El pelo, barba, bigote y manos del cantinero, deberán ser objeto por su parte de muy especial atención, y habrá de presentarse á su trabajo siempre rasurado; con cuello y puños escrupulosamente limpios, con las uñas mondadas y aseadas; con buen talante y listo para el despacho.

En lo que respecta á los utensilios de cantina, el cantinero, antes de entregarse al desempeño de ese oficio, deberá estudiar detenidamente el uso de cada uno de ellos, cuya lista general consta más adelante; esto, en lo que se refiere á cucharas, cucharillas, etc.; pero donde debe fijar toda su atención es en los diferentes tamaños y usos de vasos y copas, adaptando cada una á su objeto, pues es muy enojoso ver que un cantinero sirve una bebida compuesta, elaborada con escrupuloso cuidado, en un vaso que no es á propósito; también deberá saber, pero esto se consigue solamente á fuerza de práctica, calcular las cantidades necesarias de los ingredientes que se emplean en la preparación de las distintas bebidas, á fin de que después de mezcladas, resulte la medida exacta que se necesite, ni más ni menos, y en porciones siempre iguales, cuando se trate de preparar á la vez y en junto dos ó más aperitivos, por ejemplo, pues sería una prueba de torpeza de parte del cantinero, recibir pedido para tres y preparar para cuatro ó viceversa.

Por último: un cantinero que sea celoso de su buen nombre, deberá, al salir de su trabajo, despedirse correctamente de los parroquianos, y marcharse en seguida; se ve muy mal que en lugar de hacer esto, permanezca aún en el establecimiento, por fuera del mostrador, haciendo consumo en la misma casa en que sirve; pero si alguno de los clientes insiste en obsequiarle una copa y no admite disculpa, le acompañará una vez, y luego se despedirá sin más demora; de este modo, siempre logrará que se le tenga en buen concepto, tanto por parte de la clientela, como de sus patrones.

INDICACIONES.

Para designar las horas de trabajo á cada uno de los empleados de una cantina.

Si la cantina necesita de un cantinero y dos meseros:

El cantinero: de 8 a. m. á 8 p. m. ó de 10 a. m. á 10 p. m.

Los meseros: uno de 6 a. m. á 6 p. m. y otro de 10 a. m. á 10 p. m.

Si la cantina necesita dos cantineros y dos meseros:

Segundo cantinero: 6 a. m. á 6 p. m.

Primer cantinero: 10 a. m. á 2 p. m. y de 6 p. m. á 2 a. m.

Primer mesero: 6 a. m. á 7 p. m.

Segundo mesero: 10 a. m. á 2 p. m. y de 5 p. m. á 2 a. m.

Si la cantina necesita tres cantineros y cuatro meseros y tiene servicio día y noche:

Primer cantinero: 10 a. m. á 2 p. m. y de 6 á 11 p. m.

Segundo cantinero: 6 a. m. á 6 p. m.

Tercer cantinero: 6 p. m. á 6 a. m.

Los cuatro meseros: dos de 6 a. m. á 6 p. m. y dos de 6 p. m. á 6 a. m.

Tanto el segundo y tercer cantineros, como los cuatro meseros, deberán cambiar su turno cada ocho, quince ó treinta días, según se crea conveniente. Las horas de trabajo del primer cantinero, serán invariables.

SEGUNDA PARTE.

Lista de los vinos, licores, tabacos y demás mercancías indispensables en una cantina de primera categoría.

(Las cantídades de cada artículo, así como la supresión de las que se consideren innecesarias, quedan á discreción y buen criterio del propietario, según se trate de un establecimiento de segunda ó tercera categoría).

Aguardientes (Licores fuertes).

Cognac de clase extra M y E. (medias y enteras)
Cognac primera clase M y E. ,,
,, segunda ,, M y E. ,,
,, para cock-tails E.
Whiskey Bourbon americano de primera clase E.
Whiskey Bourbon americano de segunda clase E.
Whiskey Rye americano de primera clase E.
,, ,, ,, ,, segunda ,, E.
,, ,, ,, para cock-tails (barril.)
,, Escocés de primera clase E.
,, Irlandés ,, ,, ,, E.
Ginebra Holandesa "Campana."
,, "Fockink."
,, Inglesa "Old-Tom-Gin-Dry."
Rhum "Santa Croix."
,, "Melford."
,, "Jamaica."
Arrak fuerte.
Kirschwasser.
Anisado de Mayorca.
Cazalla.

Alcohol puro.
Aguardiente catalán.
Aguardiente de Parras.
Tequila de primera clase.
Mezcal de ,, ,,

Vinos.

Champagne de primera clase (medias botellas).
Champagne de primera y segunda clase (medias botellas).
Sidra española (medias botellas y enteras).
Sauternes de primera clase. M y E.
,, ,, segunda ,, M y E.
Tinto de barril E. M.
Vino del Rhin E.
Jerez dulce, Moscatel ó Pajarete.
,, seco corriente.
,, amontillado.
,, ,, oloroso.
Manzanilla.
Oporto Inglés.
Birrh.
Vermouth Italiano.
,, Francés.
,, ó Jeréz quinado.

Cordiales.

Ajenjo Pernod.
Benedictine.
Chartreusse verde.
,, amarillo.
Kümmel.
Curaçao blanco.
,, de color.
Anisette.
Ojen.
Anís del mono.
Blackberry brandy.
Marrasquino.

Pepperminth.
Crema de Mentha.
Cherry Cordial.
Cordial Medoc.
Creme de la Gran Croix.
Kerman Cassis.

Amargos.

Angostura.
Bonnekamp.
Hostetters Bitters.
Orange Bitters.
Fernet Branca.
Paris Bitter.
Amer Picon.

Jarabes.

Natural.
De goma.
,, Grosella.
,. Frambuesa.
,, Prisco ó melocotón.
,, Vainilla.
,, Zarzaparrilla.
,, Horchata.

Cervezas Nacionales.

De barril, debe tenerse siempre la de la Cervecería Cuauhtemoc de Monterrey, que es la preferida por el público.

Embotellada del país, de las marcas reconocidas ya como superiores, y sancionadas por el consumo unánime, tales como: en cervezas "Lager," la marca "Indio" "Monterrey" ó "Estrella;" en cervezas Pilsner: la sin rival "Carta Blanca;" en cervezas pálidas, la suprema "Bohemia," y en las obscuras la "Saturno;" cervezas todas ellas premiadas en cuantas exposiciones se han presentado, y que como decimos antes, elabora la Cervecería Cuauhtemoc de Monterrey, N. L

Cervezas Extranjeras.

Inglesa.
Bass-Ale, en cuartos y medias botellas.
Guiness Stout, en cuartos y medias botellas.
Alemana, Austriaca y Americana, de las marcas que el público prefiera.

Aguas Gaseosas.

Soda dulce, blanca y de color.
Ginger-Ale.
Ironbrew.
Sidra.
Minerales
(Del país, en cuartas y medias botellas, y extranjeras, las que el público solicite).

Frutas.

Las de la estación, ó sean algunas de las siguientes para las bebidas que se sirven adornadas:
Naranjas.
Fresas.
Moras.
Uvas.
Piñas.
Limones.
Yerbabuenafresca y renovada todos los días.

Varios.

Esencia de ajengibre de Jamaica.
Esencia de Mentha.
Huevos frescos, renovados todos los días.
Leche fresca, renovada todos los días.
Azúcar en cuadros.
,, ,, polvo.
Pimienta en polvo.
Canela ,, ,,
Nuez moscada en polvo.
Bicarbonato.
Canela en trozos.

Clavo especie.
Galletas de soda.
Surtido de latas de carnes y pescados para lunches.
Pan fresco todos los días.
Jamón cocido.
Queso Gruyère ó de otra clase.
Salchichón fino.
Mostazas inglesa y francesa.
Aceitunas.
Limpiadientes.
Sorbetes para refrescos.
Salsa inglesa.
,, de tomate.
Piquines en vinagre.
Puros para vender á 3 por 25 cts.

,,	,,	,,	,,	$0.10	cada	uno
,,	,,	,,	,,	0.12	,,	,,
,,	,,	,,	,,	0.15	,,	,,
,,	,,	,,	,,	0.20	,,	,,
,,	,,	,,	,,	0 25	,,	,,
,,	,,	,,	,,	0 40	,,	,,(extras)
,,	,,	,,	,,	0.50	,,	,,(extras)

Cigarros del país, de papel, seis ú ocho marcas de las más solicitadas por los consumidores.
Cigarros de hoja de maíz, una marca de envueltos en papel y otra sin envolver.
Cigarros habanos, dos ó tres marcas de las más solicitadas.
Cerillos en cajetillas pequeñas para obsequiar á los clientes, y en cajetillas elegantes para vender á 5 cts. cada una.

Lista de los muebles y enseres, útiles y artefactos en general que se necesitan en una cantina de primera clase:
Armazón-aparador.
Mostrador.
Caja refrigeradora.
Caja de registro.
Mesas chicas portátiles.

Sillas.
Sillón para limpiabotas
Espejos.
Reloj de pared.
Aparador para puros.
,, ,, latas.
Clavijeros.
Lavabo de pared.
Ventiladores.
Escupideras.
Máquina para lavar botellas.
,, ,, encorchar botellas.
,, ,, encasquillar ,,
Aparato ,, escurrir ,,
Barrileras.
Depósito para agua filtrada.
Tirabuzón fijo.
Tirabuzones de mano.
Cubetas.
Juego de llaves y serpentina para la cerveza.
Estufa para caldear el salón.
,, ,, calentar el agua.
Tubo de hule.
Llave para botellas de champagne.
Cubos para refrigerar y servir la champagne.
Corta puros.
Medida de diez litros.
,, ,, cinco ,,
,, ,, un litro.
,, ,, medio ,,
,, ,, un cuarto de litro
Embudo grande.
,, mediano.
,, chico.
Hacha de mano
Serrucho.
Sacaclavos.
Martillo.
Cincel.
Desatornillador.
Llave de tuercas.

Alicates.
Abrelatas.
Batidor de huevos.
,, para refrescos
Rayador de queso.
Prensa corchos.
Cocktelera.
Exprime limones.
Filtro de fieltro.
Papel fieltro.
Pica hielo.
Raspa hielo.
Pinzas para el hielo.
Cucharas para el hielo.
Pesa licores.
Termómetro.
Charolas de varios tamaños.
Charolitas para vasos de cerveza.
Garrafones grandes y chicos
Canastillas de alambre para el pan.
Hilo para atar bultos.
Platones para **lunches.**
Platoncitos para servir **lunches.**
Tapaviandas.
Floreros.
Cucharillas largas.
,, coladoras.
,, para **long-toddy.**
,, ,, **short-toddy.**
Cuchara para azúcar en polvo.
Cucharón para ponches.
Pinzas para azúcar.
Cuchillo para jamón.
,, ,, pan
,, ,, fruta.
Cuchillos de mesa.
Tenedores de mesa.
,, para fruta.
Cucharitas pequeñas.
Toallas
Servilletas para el mostrador
,, ,, los **lunches.**

Trapos para enjugar los vasos.
,, ,, ,, el mostrador.
,, ,, ,, ,, piso.
Manteles.
Papel para envoltura.
,, ,, toilet.
,, ,, escribir.
Sobres.
Tarjetas postales.
Timbres de correo.
Tinteros.
Plumas.
Lápices.
Goma para pegar.
Libros para la contabilidad.
Directorio.
Almanaque.
Diccionario.
Aparato para jugar las copas.
Mazo de madera.
Cubiletes.
Dados de figuras y de números.
Dominós.
Tableros de damas y ajedréz.
Naipes.
Fichas de diferentes colores y cifras.
Tizar.
Cepillo para ropa.
Cepillo para cabeza.
,, ,, el calzado.
Peines.
Jabón.
Plumero.
Esponja,
Escobetas.
Sapolio.
Lejía.

Cristalería,

Botellones para agua.
Azucareras para el mostrador.
,, chicas.

Platoncitos para frutas tajadas.
Mostaceros.
Goteros (para cantina).
Saleros.
Botellas de bolsa (una pinta).
,, ,, ,, (media ,,).
Brocales para galletas.
,, ,, sorbetes.
Copas altas para champagne.
,, anchas ,, ,,
Vasitos ,, ,,
Copas para agua.
Copas para vino.
,, ,, vino del Rhin (de color).
,, ,, Jerez.
,, ,, Cognac.
,, ,, Cordiales.
Vasos para Whiskey.
,, ,, agua fría.
,, ,, ,, caliente.
,, ,, Short-Toddy.
,, ,, Long-Toddy.
,, ,, Aperitivo.
,, ,, cervezas (Scooner).
,, ,, ,, grande.
,, ,, ,, chica.
,, ,, ,, ponny.
,, ,, ,, Oister-cock-tail.
Tarros chicos.
,, medianos.
,, grandes,
,, especiales ó particulares.

Queda á discreción del dueño del establecimiento, alterar esta lista en la forma que mejor convenga á sus intereses; por más que la experiencia de muchos años me ha demostrado que cada uno de los objetos antes anotados, son indispensables para el bueno y rápido despacho de una cantina de primera categoría.

TERCERA PARTE.

Consejos, reglas é instrucciones para el servicio en una cantina de primera clase.

De la instalación de los muebles en una cantina.

Los principales muebles de esta índole, que son el armazón, el mostrador, la refrigeradora, y las sillas y mesas, se consiguen hoy en día en inmejorables condiciones, importándolas de los Estados Unidos, donde hay fábricas que se dedican exclusivamente á la manufactura de tales artículos; y cuando de allá se piden, vienen ya con sus medidas exactas y listos para adaptarse en el momento que se quiera; los precios que por esos muebles se cobran son equitativos, y el autor de este libro aconseja su adquisición; pero si por cualquier motivo, no le conviniera al dueño de una cantina proveerse de sus enseres en la forma indicada, pasa á dar las indicaciones necesarias para aquel que deseare mandarlas fabricar á su gusto.

Después de acondicionado convenientemente el local, y concluídos el piso, paredes, cielo, puertas, ventanas, etc., debe procederse á la elección del sitio donde quedarán mejor instalados el armazón y mostrador; en seguida lo mandará fabricar, tomando en cuenta las reglas que á continuación se insertan: el mostrador será más ó menos largo, pero siempre de una altura de ciento dieciséis centímetros, cuarenta á cuarenta y cinco centímetros de ancho, y la canal que debe llevar para el borde interno, no menor de diez centímetros

de ancho; la «barra» ó sea banco, interior también, del trabajo, tendrá una altura de setenta y cinco centímetros y sus compartimientos serán adaptados al movimiento y necesidades del despacho; la anchura del banco, deberá sobresalir quince centímetros de la parte interior del mostrador.

El barrote de fierro que sirve á los parroquianos para descansar los pies, deberá colocarse siempre á dieciocho centímetros sobre el nivel del piso, y á dieciocho centímetros también del frente del mostrador.

El armazón será, más ó menos elegante; pero debe preferirse entre aquellos donde caben pocas botellas y mucha cristalería, con un espejo central y si es posible, dos laterales, cuidando de que éstos se vean siempre limpios, y de que el conjunto presente un golpe de vista estético y agradable, á la vez que severo.

La altura del armazón en la parte que sirve para colocar la cristalería, deberá ser siempre igual á la del mostrador, ó sea un metro dieciséis centímetros; y la altura total, mientras mayor pueda conseguirse, presentará mucho mejor aspecto; cuidando siempre de que no baje siempre de dos y medio metros, pudiendo en cambio elevarse hasta tres y medio sobre el nivel del piso.

El local deberá dotarse de cuantas mesas sea posible colocar en él, siempre que no estorben al servicio; pudiendo preferirse las mesas de factura americana, redondas y con soportes de fierro en torzal; pero á falta de ellas, las antiguas mesas cuadradas de cantina, con cajones debajo para colocar las copas, dan muy buen servicio, estas habrán de tener noventa centímetros de altura, y la tapa deberá ser de encino ú otra madera igualmente dura, que no se cubrirá de pintura ni barniz, á fin de poderlas lavar, previa una capa de aguarrás y de aceite de linaza,

que dará á la madera durabilidad é impermeabilidad.

Dos ó tres de éstas, las que estén colocadas en los rincones del local, se forrarán de paño de mesa de billar, para que sirvan á manera de ornato y para que las ocupen de preferencia los jugadores de dominó, damas y ajedrez, con lo cual se evitará á la vez el molesto ruido que hacen los primeros. Al forrar las dichas mesas, se cuidará de dejar en cada esquina de ellas, un cuadro de doce centímetros sin paño, á fin de que sirva para colocar en ellos las copas que consuma el cliente.

El color del armazón, mostrador, mesas y sillas (éstas deben hacer juego con las anteriores) y también el de las puertas, habrá de ser siempre uniforme, y nunca un mueble de un color y otro de otro; siendo en todo caso de preferirse el que imita la madera en sus diferentes matices; desde el más claro hasta el más obscuro; también se verá agradable una cantina que presente un conjunto de color rojo vivo, verde pálido, blanco ó crema, pero siempre uniforme.

Las luces deben quedar repartidas con método y simetría; dos ó tres focos en la parte alta del armazón; sobre el mostrador, en el centro, y suspendidas del techo, otras tantas; una al frente de cada puerta de entrada, á fin de que proyecten luz hasta la calle; una suspendida sobre cada mesa, y otra en el mingitorio, etc.

Al buen gusto del dueño del establecimiento, debe dejarse la cuestión de su ornamentación; teniéndose presente, sin embargo, que mientras más serio sea el ornato, resultará de mejor efecto; lo cual no sucede si se le recarga demasiado de cuadros ó anuncios vistosos, que no sirven más que para desvirtuar el conjunto; también deben proscribirse las figuras pornográficas y obscenas, y sólo se les dará preferencia á los cuadros de cierto

mérito, ya sean originales ó reproducciones de firmas célebres, ó bien anuncios de vinos, licores, tabacos, cervezas, etc., de las marcas más acreditadas.

Los espejos de la cantina, tanto el central como los laterales, donde los haya, deberán aparecer siempre limpios, ó cuando más, con anuncios breves, de pocas palabras, ofreciendo la bebida especial de la casa, el plato del día, etc.

Nunca deben cubrirse los dichos espejos, con la composición denominada "enconchado," pues ésta, con el tiempo, los echa á perder, amén de que desde luego, al empañarlos, pierden su cualidad esencial, cual es la de reproducir las imágenes; pero en caso de que las lunas estén ya manchadas ó defectuosas, se hará á un lado la recomendación anterior, y para disimular sus defectos, se les podrá aplicar la dicha composición, cuyo modo de preparar es el siguiente: reúnase la mitad de una media botella de cerveza, utilizando para ello los residuos de las que se sirven á los clientes; déjese el recipiente ó sea la botella destapada, y después de dos días, agréguesele una onza de sal de higuera y agítese cada dos horas durante un día; pasado este tiempo, y á la hora en que haga menos calor, pásese por sobre la superficie del espejo, teniendo cuidado de hacerlo siempre de abajo á arriba, con una pequeña esponja mojada en la preparación, y entonces se obtendrá un "enconchado" grande y perfecto.

Al abrir la cantina.

Es necesario tener presente, que el principal atractivo que ofrece una cantina, lo ejerce su buena apariencia; y en tal caso, lo primero á que se debe atender, ya sea en verano ó en invierno, al principiar las labores de un

establecimiento de esta índole, es abrir, por el espacio de tiempo que sea preciso, todas las puertas y ventanas del local, á fin de que éste se ventile y pierda ese olor peculiar que producen las humedades; en seguida, se dará comienzo á la complicada operación de arreglar convenientemente la caja refrigeradora, colocando en ella las cantidades probables de botellas que se consumirán durante el día, y poniéndolas de manera que estén á la mano, y siempre las más nuevas, detrás de las más viejas para que se vayan consumiendo por turno riguroso.

Hecho lo anterior, habrá de cambiarse el agua potable que esté en los depósitos destinada al consumo de los clientes, arreglándola convenientemente con su hielo, etc.; después, se cambiará (esto dos ó más veces al día, si no hay grifo en el lugar, que sería mejor), el agua que se emplea en el lavado de los vasos; lavar y llenar luego, todas las botellas del banco; cambiar los corchos que estén deteriorados; colocar el hielo picado en cantidad suficiente para las mixturas que lo requieran, y en trozos, para la refrigeración de las botellas del despacho; revisar los cristales de las puertas y ventanas; sacudirlos y lavarlos; pulir el banco, lavar el mostrador y tarimas (estas últimas, cuando menos dos veces por semana), y barrer y trapear con mucha minuciosidad el piso, quitando los residuos que hubiesen quedado al hacer la limpieza de los departamentos antes descritos.

Proseguirá la tarea, inspeccionando los espejos y cuidando que estén limpios; verá que estén colocados en sus exactos lugares todos los vasos y copas para el servicio; tajará y distribuirá convenientemente las frutas, y en general, vigilará cada detalle hasta que todo esté listo para comenzar el trabajo, debiendo emplearse en esta labor, solamente

una hora y media ó dos horas, y procurando que para las ocho de la mañana, la cantina esté ya en disponibilidad de atender á sus clientes.

Para el servicio de las mesas.

Se observará como regla general en el despacho, la de no mandar nunca las botellas para que se sirva el cliente su bebida; sino que al pedirla éste, se le servirá, ó se le confeccionará, enviándola ya lista; en caso de que el consumidor pida la botella original para escanciarse él en persona, se accederá á ello, pero recogiéndosela inmediatamente después de haber satisfecho su deseo; esta obligación corresponde á los meseros, lo mismo que levantar el servicio de vasos y botellas vacías que queden delante de los clientes, tan pronto como haya tomado su copa el último de ellos; el cantinero cuidará por su parte de que esto se lleve á efecto, lo mismo que el aseo de la mesa, é interrogará al mesero respecto á cuál de los parroquianos es el que debe el servicio anterior, á fin de evitar pérdida de tiempo; en caso de duda, debe hacer las investigaciones con prudencia y corrección, á fin de no lastimar la susceptibilidad de sus favorecedores.

De los licores que se toman solos.

Siendo estos fuertes, por regla general, se presentará siempre al cliente la botella destapada, un vaso adecuado para que se sirva, y otro con agua y hielo; estos licores deberán conservarse siempre á una temperatura baja ó media, según el tiempo.

Siendo cordiales, pousse-cafes, ó licores dulces, se servirán de igual manera, pero su temperatura deberá conservarse á la estación: Siendo vinos como Jerez, Vermouth, Byrrh,

etc., se procederá de igual modo, esto es: presentando la botella sin corcho, y un vaso adecuado, pero sin servir agua con hielo; estos vinos habrá de conservárseles siempre helados.

Reglas para servir el Champagne.

En toda cantina de primera clase, deberá haber cubos para colocar en ellos las botellas de este licor y conducirlas á las mesas; además, precaución prudente es tener siempre algunas botellas de estas en la refrigeradora, colocadas de modo que no pierdan su buena apariencia, ni se estropee el membrete; si el cliente pide el champagne en el mostrador, el cantinero deberá colocar las copas respectivas, con ó sin hielo en el interior según la temperatura, ó lo solicite el consumidor; procederá luego á quitar los alambres que rodean el corcho, y sin que éste haga ruido al salir, se servirá el licor, procurando que no se tire ni una gota, lo cual se consigue fácilmente no agitando la botella, y colocando los vasos ó copas al alcance inmediato de la mano derecha, en tanto que con la izquierda se afloja poco á poco el tapón.

En el caso de que el champagne tenga que servirse en una mesa de cantina, se procederá colocando en una charola las copas respectivas, con ó sin hielo, como se ha dicho antes, y se le entregará la botella al mesero para que él se encargue de servirla; pero si se creyese que no fuere éste capaz de hacerlo en la debida forma, será preferible que lo haga el cantinero en persona.

Cuando se presentara la eventualidad de que el parroquiano pidiera inopinadamente el champagne "frappé," se procederá llenando las copas con hielo pulverizado, y sobre él se escanciará el licor; mas si en caso contrario, el cliente ha dado orden con anterioridad de que se le preparase el champagne

en esa forma, se colocarán las botellas entre hielo y sal gruesa hasta que se congele el contenido, y entonces se servirá propiamente el "champagne frappé."

Modo de servir las frutas en las bebidas compuestas.

A toda bebida compuesta de las que requieren frutas al servirse, se le agregarán éstas después de preparada, y tomándolas siempre con un tenedor especial, á la vez que cuidando de que presente agradable aspecto.

Cómo deben prepararse y servirse los ponches para varias personas.

Para esta clase de bebidas, no se conoce más que un solo método adecuado que requiere toda atención; es el siguiente: tómese un recipiente apropiado, y téngase á prevención la cuchara respectiva; después de asear ambas cosas, colóquese dicho recipiente en otro más grande, y llénese el espacio que quede entre los dos con hielo picado muy fino sobre el cual se extenderá una capa de sal gruesa; váyase echando en el recipiente interior todos los varios ingredientes que se necesitan para la preparación del ponche, y después mézclense y disuélvanse hábilmente, procurando que al final, queden las yerbas y frutas que contenga por encima, á fin de que presenten un bonito aspecto. Al ir sirviendo los ponches, cuídese de que no se revuelva éste, puesto que ya se ha hecho esa operación, y sírvase solamente por uno de los lados. con lo cual se conseguirá que no pierda su sugestiva apariencia.

Instrucciones referentes á los parroquianos que toman bebidas compuestas.

El cliente que pide una bebida compuesta, puede considerarse por regla general que no

es la primera vez que la toma, y por ende, que conoce perfectamente su sabor, y hasta quizá no ignora sus componentes; pero como por lo común, no todos los consumidores tienen el mismo gusto, y en tanto que á uno le agrada un cock-tail muy dulce, al otro le sabe mejor seco, etc., el cantinero debe indagar con el mismo interesado cuál es su exacto gusto á fin de conocérselo para lo sucesivo; pero si se llega el caso de que no logre acertarle debidamente, no debe escatimar el recurso de presentarle las botellas, vasos, etc., á fin de que por sí mismo se lo prepare, y por ese medio se entere de lo que en lo futuro debe tener bien presente.

De los licores en barriles ó en garrafones.

Los cognac, whiskey y demás licores fuertes que se reciban en envases de madera para el despacho y que no se embotellen, deberán sacarse de los barriles ó pipas, en cantidades iguales, cada vez que se haga necesario, anotándolas en el mismo envase, para saber exactamente cuál fué su cupo; esta operación se procurará hacerla el menor número de veces posible; es decir: no diariamente, sino cada seis ú ocho días, á fin de dejar el barril descansado, y cuidando que al efectuar cada extracción de licor, quede aquel bien tapado y sin movimiento.

Para los caldos que se reciben en garrafones, debe procederse de igual manera; solamente que, como es natural, las cantidades que se extraigan, serán menores y en proporción. Al sacar el último líquido que quede en el barril ó garrafón, se verá si está rebotado, y en el caso de ser así, se empleará el papel filtro, para purificar los alcoholes, y el filtro de fieltro, para los jarabes.

El tratamiento para conservar los jarabes y licores envasados, difiere por completo del

que se emplea para los vinos, así es que daré algunas indicaciones sobre el particular: para los primeros de los ya antes citados, ó sean licores, jarabes, aguardientes, etc., se tendrá la precaución de colocar, ya sea el barril ó la garrafa, en un lugar húmedo y sin sol, desde el momento en que se reciba, cuidando al mismo tiempo de que el sitio sea abrigado del aire; y para los segundos, ó sean los vinos, se procederá del siguiente modo: al recibir una pipa, barrica ó barril de estos caldos, se colocarán siempre en un sitio donde haya luz suficiente; para practicar su embotellamiento, se dejará reposar diez ó doce días, y en el momento de ir á principiar la operación, deberá tenerse ya todo listo, á fin de ejecutarla á la mayor brevedad posible, pues solamente de ese modo es como se consigue que el vino conserve el "bouquet," ó sea el aroma especial característico á cada uno.

Para la operación del embotellamiento, se preparará una habitación sin sol y sin aire, y se escogerá un día en que la atmósfera esté en calma y sin nubes; al destaparse el envase y principiar á verter el líquido, se tendrá cuidado también de que entre el momento de llenar la botella y el de ponerle el corcho, medie el menor tiempo posible (para lograr lo cual se tendrán los envases bien lavados y enjugados, y los corchos en remojo).

Los vinos blancos como Jerez, Vermouth y Sauternes, no necesitan de tanto cuidado; pero mientras más se ponga en su embotellamiento, se conservarán más largo tiempo sin "torcerse" ni crear "asientos."

Las etiquetas deberán colocarse con cuidado en cada botella, y todas á la misma altura, y los casquillos se adaptarán con el aparato especial que se consigue en las ferreterías por poco precio; mas si se han de encasquillar botellas en grandes cantidades, preferible es comprar una máquina en forma.

La experiencia aconseja que debe desecharse en toda operación de embotellamiento, el llamado lacre con que se cubren luego los tapones; pues probado está que cuando caen en el contenido de la botella, algunas partículas de esta substancia, producen resultados nocivos á la salud. Por último, procúrese escoger para cada vino ó licor que se vaya á embotellar, el envase siempre igual y en cantidad suficiente.

Licores en cajas.

Estos se deben tener siempre al abrigo del sol y del aire, y en empaques susceptibles de abrirse en un momento dado, es decir: que desde que se reciben y abren, no deben volver á clavarse, pues así se evitarán molestias y se tendrán las botellas en perfecto reposo.

Los vinos espumosos.

Tanto los blancos como los tintos, no deben ponerse en el hielo, sino por orden y cuenta del cliente; pues pasados dos ó tres días de una temperatura baja y uniforme, si se les cambia, se echarán á perder por completo.

Los cordiales, amargos y jarabes.

No deben en ningún caso ponerse tampoco en el hielo; se servirán á la temperatura normal, procurando que las botellas permanezcan siempre limpias y no chorreadas por fuera con el contenido.

Al abrir las botellas.

Todas las botellas de vinos y licores, deben abrirse con cuidado y precaución, procurando efectuar esto antes de la hora del despacho, y procediendo primero por quitar con una hoja

cortante, la parte superior del casquillo, se limpia luego el borde, se saca el corcho, y si éste queda deteriorado, se cambiará por otro en buen estado; esta regla es naturalmente para los vinos y licores de mayor consumo en el mostrador, tales como Amer Picon, Vermouth, Jerez, Cognac, etc., quedando exceptuados de ella los licores de poco consumo y la cerveza, etc.

De la colocación de las copas y vasos en el armazón.

Para la debida colocación de las copas y vasos en el aparador ó armazón, el cantinero debe buscar el modo de que, sin moverse de un mismo sitio, sino solamente lo muy indispensable, tenga todo á la mano; así por ejemplo, al hacer un cock-tail, bástele sólo con volver el cuerpo, para coger la copa que en este caso se requiere, y si por el contrario, el cliente pide un licor simple, que se arregle de tal modo, que con igual movimiento de su persona, pueda con una mano tomar la botella, y con la otra la copa en donde ha de servir el líquido; en suma, que tanto en pro de la estética, como en economía de tiempo, el cantinero debe "bailar" lo menos posible detrás del mostrador. Queda al buen juicio del cantinero la parte estética de la colocación de su cristalería en el armazón.

Referente al uso de vasos y copas.

El cantinero debe asimismo, estudiar y conocer cuál es el vaso que se necesita para cada bebida; teniendo presente que nunca debe quedar el vaso, después de servido, ni demasiado lleno, ni demasiado vacío, ni menos sucio por fuera, pues las gotas que de él puedan escurrir, irán á parar á las ropas de los clientes, y éstas se deteriorarán, y la culpa de todo la tendrá el dependiente por su falta de cuidado.

El hielo.

Este artículo, indispensable en todo establecimiento de bebidas, no debe nunca manejarse con la mano, sino con sus cucharines especiales; las bebidas que se toman con sorbete, pueden hacerse con hielo desmenusado, pero para las demás, nunca debe ponerse en el vaso más que un solo trozo; esta precaución se recomienda, para que se evite el que poniendo varios trozos, molesten al cliente en la dentadura; los cock-tails, deben hacerse llenando siempre el vaso de hielo en sus dos terceras partes.

Referente al uso de los utensilios plateados.

Las cockteleras, cucharas, etc., deben lavarse y frotarse con blanco de España tan luego como se acaben de usar, y guardarse luego en un lugar seco; cuando un cliente pida una cucharilla, no obstante que su bebida no la requiera, deberá entregársela en la mano y no dentro del vaso; esto se hace para que vea que está limpia y desaparezca cualquier escrúpulo que respecto de su aseo pudiera abrigar.

Conservación y colocación de leche, frutas, huevos, etc.

Tajadas y colocadas las frutas que se emplean en las bebidas compuestas, en sus respectivos recipientes, se pondrán éstas, entre el hielo á fin de que conserven su frescura, y de ahí, se irá tomando por partes, luego que se haya concluído la que en platillos especiales deberá estar al alcance del cantinero, para cada ocasión en que se necesite servirlas. Cuando se observe que las que se tienen en estos platillos especiales, no presentan buena vista, repónganse por las frescas de la refrigeradora.

La leche deberá tenerse invariablemente en botellas, junto al hielo; habrá de colocarse ahí, siempre cruda y del día (más vale decir que se carece de este artículo y no servirla en malas condiciones).

Los huevos, consérvense en una cajita de hierro ó de hoja de lata, llena de sal gruesa, y renuévense cada dos ó tres días, procurando obtenerlos siempre frescos.

Referente á las aguas minerales y gaseosas.

Todas estas bebidas deberán tenerse siempre en refrigeración y al tiempo, á fin de que el cliente pueda obtenerlas de ambas maneras cuando así lo solicite; pero nunca se deberá poner hielo dentro del vaso, porque esto le quitará su sabor natural; el cantinero nunca deberá servir tampoco el agua mineral ó gaseosa en el vaso, sino presentarle éste y la botella al consumidor, para que él la escancie á su gusto.

LA CERVEZA.

Esta bebida es la primera y más importante de todas, y debe ser objeto de especial atención porque está llegando á ser de consumo Universal y basta por sí misma, según su clase y la manera de servirla, para dar reputación á una cantina ó para desprestigiarla completamente. Prefiéranse siempre tanto en barril como en botella, las cervezas mejores y de más reputación, aún cuando cuesten algo más, pues la diferencia de costo será siempre de menos importancia que la buena voluntad del público y el aumento de consumidores que se obtiene sirviendo lo mejor en este ramo. El que sirve ú ofrece á sus marchantes cervezas de calidad mediana ó mala, comete el mismo error que el que, con el deseo

de introducir economías, tuviera su establecimiento sucio ú obscuro ó en un barrio donde no hubiera consumidores.

Deben tenerse siempre las cervezas de Monterrey:

Primero.—Porque son las más sanas y agradables.

Segundo.—Porque siendo las únicas que se venden siempre perfectamente maduradas y de 6 á 8 meses de edad en las bodegas de fermentación, jamás causarán al cliente biliosidad ó dolor de cabeza.

Tercero.—Porque siendo insignificante la cantidad de alcohol que contienen, los clientes podrán tomar más de ellas sin embriagarse.

Cuarto.—Porque siendo la fábrica la más grande y bien organizada del país, tiene mejores elementos de personal, maquinaria, instalación y materia prima para producir *siempre é invariablemente* las mismas cervezas de suprema calidad.

Quinto.—Porque el agua del famoso manantial que posee la Cervecería está reconocido que no tiene rival en el mundo, para la buena calidad de la cerveza

Sexto.—Porque vendiéndose de preferencia en cada estado y población grande y chica de toda la República, y habiendo obtenido siempre y *verdaderamente* la recompensa absolutamente más alta en los certámenes extranjeros, son las más conocidas, aceptadas y buscadas por los consumidores nacionales y extranjeros.

Es bien sabido que la Cervecería de Monterrey no fabrica cervezas corrientes; pero sus especialidades más conocidas son la "CARTA BLANCA," "SATURNO" y "BOHEMIA" que son sin disputa las mejores cervezas que se consumen en la República Mexicana.

Cerveza de Barril.

Siempre que se pueda obtener en la población ó traerse por Express, debe tenerse á la venta cerveza de barril. En igualdad de circunstancias es mejor que la de botella y se pueden vender de ella cantidades mucho mayores. Sin embargo, la cerveza de barril debe tenerse y servirse en buenas condiciones y de buena clase; pues de otra manera es preferible prescindir de ella.

Lo primero que se necesita para servir esta bebida es una buena caja refrigeradora para que estén helados no solamente los barriles en servicio, sino los que se tienen en reserva. En la caja se deberá tener un termómetro para estar seguro de que la temperatura no sube de unos 5 grados centígrados sobre 0. De esta manera la cerveza estará constantemente casi igualmente fría desde las bodegas de la fábrica hasta que se sirva al consumidor. Los cambios de temperatura hacen mucho daño á esta exquisita bebida, no bastando que el artículo se sirva frío al cliente sino que es necesario que haya estado siempre frío y á temperatura uniforme desde que sale de la fábrica. Otra cosa importante es que la llave con que se sirva la cerveza sea propia para el objeto y de patente, para que al servirse la cerveza no se escape el gas que está dentro del barril. El gas ácido carbónico es lo que da vida y fuerza al líquido que de otra manera se volvería flojo é insípido. Siempre que sea posible procúrese tener gas ácido carbónico en estado líquido en tambores, pues conectándolo con el barril que está en servicio, se conserva dentro de éste constantemente y uniforme la presión de gas que necesita.

Las llaves deben lavarse diariamente con una solución de agua y soda, pues la limpieza en todos sus detalles es esencial é importantísima para conservar bien la cerveza.

Cerveza de Botella.

Escójanse las marcas más reputadas y de mejor calidad teniendo pálidas y obscuras para los distintos gustos, aunque las cervezas pálidas y ligeras son siempre de mayor consumo y demanda. Debe tenerse la cerveza de botella también en la caja refrigeradora y á la misma temperatura indicada para la cerveza de barril; pero se cuidará que las botellas no permanezcan mucho tiempo en la caja refrigeradora, renovándose diariamente, y cuidándose de servir las que tengan más tiempo en la caja y de poner al fondo de ésta las nuevas botellas que se vayan poniendo á enfriar

Antes de poner las botellas en la caja refrigeradora es mejor tenerlas acostadas en el mismo empaque en que vienen de la fábrica, y en un cuarto donde la temperatura sea moderada, porque el mucho calor, la mucha luz y el mucho frío dañan á la cerveza.

CUARTA PARTE.

Cien recetas seleccionadas y corregidas escrupulosamente para preparar las bebidas compuestas (mixed drinks) más solicitadas en la República Mexicana, con sus respectivos nombres en castellano é inglés, las que los tengan y sea usual su traducción.

Procúrese siempre, á menos que se pida de exprofeso, suprimir en todas las bebidas compuestas, los licores almibarados, pues estos trastornan al que los bebe, y le producen mal efecto.

Estúdiese el tamaño de los vasos, y entiéndase por vaso grande, el grueso cónico que se usa para servir las limonadas y refrescos; por mediano, el que se emplea para la cerveza; y por chico, en el que se sirve comunmente el whiskey, y para las demás bebidas que se sirven en vasos especiales, su nombre indicará el uso adecuado de estos.

Para todas las bebidas compuestas, téngase presente que lo primero que debe ponerse en el recipiente, es el hielo.

APERITIVOS.

Núm. 1.

Aperitivo común.

(Usese vaso especial).

Un trozo de hielo, jarabe de prisco al gusto, una copa de Amer-Picon, un chorro de gotero de Curaçao, llénese el vaso con agua de seltz, agítese con la cuchara, póngasele una raja de naranja, y sírvase.

Núm. 2.

Paris Bitter.

(Usese vaso especial).

Un trozo de hielo, jarabe natural al gusto, un chorro de angostura, una copa de Paris Bitter, llénese el vaso de agua de seltz, póngasele una rajilla de naranja, y sírvase.

Núm. 3.

Bitter Curaçao.

(Usese vaso de aperitivo.)

Un trozo de hielo, media copa de Curaçao de color, una copa de Paris Bitter, póngasele una rajilla de naranja, llénese el vaso de agua de seltz, y sírvase.

Núm. 4.

Drack de Catalán.

(Usese vaso de aperitivo).

Un pedazo de hielo, un poco de jarabe natural, una copa de aguardiente catalán, un chorro de amargo Angostura, llénese el vaso de agua de seltz, adórnese con una rajilla de naranja, y sírvase.

Núm. 5.

Drack de Cognac.

Enteramente igual al anterior, únicamente cámbiese la copa de catalán por cognac de segunda clase.

Núm. 6.

Drack de Jerez.

Igual á los anteriores, con excepción de que deberá ser Jerez, en lugar de cognac ó catalán.

Núm. 7.

Martini Cock-tail.

Llénese hasta sus dos terceras partes un vaso grande de hielo desmenuzado; agréguesele una dosis de dos chorros de amargos Orange Bitters, un chorro de Curaçao, y un chorro de Angostura; póngasele media copa de Old-Tom-Gin y media de Vermouth italiano; agítese todo con una cuchara, cuélese en una copa para cock-tail, exprímase sobre el contenido un pedazo de cáscara de naranja agria, póngasele dentro una aceituna sujeta á un limpiadientes y sírvase.

Este cock-tail es uno de los principales y más solicitados, y logrando el cantinero prepararlo siempre igual, conseguirá indudablemente atraerse clientela.

Para los demás cock-tails, procúrese hacerlos siempre secos; esto es, sin jarabe, á menos que el cliente lo solicite.

Núm. 8.

Manhattan Cock-tail.

(Cock-tail de Whiskey Manhattan).

Llénese de hielo desmenuzado hasta sus dos terceras partes, un vaso grande, y agréguesele un chorro de amargos Angostura, otro de Curaçao, media copa de Vermouth francés y otra media de Whiskey para cock-tail; agítese el contenido, cuélese sobre una copa especial, exprímasele una cáscara de limón, y sírvase.

Núm. 9.

Brandy Cock-tail.

(Cock-tail de Cognac).

Téngase á prevención, tanto para éste como para los otros cock-tails, el vaso grande con dos terceras partes de hielo desmenuzado;

agréguesele un chorro de jarabe de goma, otro de amargos Angostura, otro de Curaçao, una copa de cognac; revuélvase con una cuchara, exprímasele una rajilla de cáscara de naranja, cuélese, y sírvase en copa especial como los otros.

Núm. 10

Whiskey Cock-tail.

(Cock-tail de Whiskey).

Enteramente igual al anterior, con la diferencia de que se pondrá Whiskey en lugar de Cognac.

Núm. 11.

Vermouth Cock-tail.

(Cocktail de Vermouth).

Lo mismo que los demás cock-tails, con excepción del licor, que será el que su nombre indica.

Núm. 12.

Gin Cock-tail.

(Cock-tail de Ginebra).

Igual á los anteriores, con excepción del licor que será el que su nombre indica.

Núm. 13.

"Absinthe Cock-tail."

(Cock-tail de ajenjo)

Llénese el vaso de hielo; póngasele tres ó cuatro chorros de jarabe de goma, un chorro de Angostura, otro de Anisete, un cuarto de copa de agua natural, tres cuartos de copa de ajenjo Pernod, bátase con cubilete, vacíese en vaso de aperitivo, exprímasele dentro una cáscara de naranja, y sírvase.

Núm. 14.

"Tom-Gin Cock-tail."

(Cock-tail de Ginebra inglesa).

Se prepara de igual manera al número 12, con la diferencia de que en lugar de poner una copa de Ginebra "Campana," se pone una de "Old-Tom-Gin."

Núm. 15.

"Cock-tail de Tequila."

(Usese vaso grande).

Llénese el vaso hasta sus dos terceras partes de hielo desmenuzado; agréguesele un chorro de Curaçao de color, una copa de tequila y un chorro de Angostura; bátase, cuélese y sírvase.

Núm. 16.

"Cock-tail de aguardiente."

(Usese vaso grande).

Llénese el vaso hasta sus dos terceras partes, de hielo desmenuzado; agréguesele un chorro de Angostura, otro de jarabe natural, y luego una copa de aguardiente; mézclese y sírvase.

Núm. 17.

"Champagne Cock-tail."

(Usese vaso especial).

Un trozo de hielo, un trozo de azúcar empapado en Bitter Angostura; póngasele la cantidad necesaria de champagne de la marca que préviamente haya elegido el cliente; colóquesele encima á cada copa una rebanada entera y delgada de naranja, y sírvase siempre antes de la comida. Estos cock-tails no deben nunca prepararse para una sola persona, pues fácilmente es suponer que á menos

que ello fuera por cuenta del parroquiano, á la cantina no le tendría cuenta descorchar una botella de champagne para un solo cocktail.

Núm. 18.

"Misa."

(Usese vaso chico).

Un tercio de copa de Anisete, dos tercios de catalán, y unas gotas de amargos Angostura; sírvase juntamente con un vaso pequeño conteniendo agua de seltz con hielo.

Núm. 19.

"Pisser."

(Usese vaso de aperitivo).

Un trozo de hielo, media copa de jarabe natural, una copa de Ginebra «Campana,» un chorro de Angostura; llénese el vaso de agua de seltz, póngasele un poco de limón, y sírvase.

Núm. 20.

"High Ball."

(Pregúntesele al cliente qué clase de Whiskey desea).
(Usese vaso de aperitivo).

Un trozo de hielo, una copa de Whiskey escocés ó americano, á elección del cliente; désele el vaso y el sifón al parroquiano, y déjesele servirse á su gusto.

Núm. 21.

"Ginger-Ale-High Ball."

Igual que el anterior, con la única diferencia de que en lugar de darle al cliente el sifón para que se sirva, se le dará un cuarto de botella de Ginger-Ale.

Núm. 22.

"Whiskey-Float."

(Whiskey á flote).

(Usese vaso de aperitivo).

Póngase un pedazo de hielo, llénese el vaso hasta sus dos terceras partes de agua de seltz; sírvase por separado un vasito de Whiskey americano, y échesele sobre el agua, poco á poco, á fin de que quede encima sin mezclarse.

Núm. 23.

"Ajenjo Francés."

(Absinthe in french style).

(Usese vaso mediano).

Una copa de ajenjo, llénese el vaso de hielo con trozos grandes, y luego póngasele en un sitio donde le esté cayendo agua natural, gota á gota, hasta obtenerse una mezcla perfecta.

Núm. 24.

"Ajenjo Suisse."

(Absinthe suisse).

(Usese vaso mediano).

Póngase una copa de ajenjo, llénese el vaso con hielo desmenuzado, bátase, y después sírvase.

Núm. 25.

"Ajenjo Frappé."

(Absinthe frappé).

(Usese copa cocktelera).

Llénese la copa con hielo enteramente molido; échese el ajenjo puro en cantidad bastante para llenar todos los huecos del hielo, póngasele un sorbete partido por la mitad, é introducido por una de sus extremidades entre el hielo y sírvase.

Núm. 26.

Estilo americano de preparar el ajenjo.

(American style of mixing Absinthe).
(Usese vaso grande).

Llénese el vaso hasta sus dos terceras partes de hielo en trozos; póngasele tres chorros de jarabe natural, una copa de ajenjo, una copa de agua; bátase, cuélese en otro vaso de cupo exacto, y sírvase.

Núm. 27.

Ajenjo al estilo italiano.

(Italian style of mixing Absinthe).
(Usese vaso de aperitivo).

Dos trozos de hielo, dos chorros de anisete, una copa de ajenjo; llénese el vaso de agua de seltz, y sírvase.

Núm. 28.

"Obispo."

(Bishop).
(Un vaso grande).

Las tres cuartas partes del vaso, de hielo, la otra de agua, una copa de Whiskey, tres gotas de Rhum, un chorro de zumo de limón, dos ó tres peladuras de naranja; agítese con cuchara, y sírvase colado como el cock-tail; pero en vaso chico apropiado.

Núm. 29.

Whiskey agrio.

(Wiskey sour).
(Usese vaso de aperitivo).

Un trozo de hielo, dos chorros de zumo de limón, una copa de Whiskey; llénese el vaso de agua de seltz, adórnese con cualquier fruta y sírvase.

Núm. 30.

Cognac agrio.

(Brandy sour).

Igual al anterior, con la diferencia de que ha de ser Cognac en vez de Whiskey.

Núm. 31.

Ginebra agria.

(Gin sour).

Igual á los anteriores, con la diferencia de que se pondrá el licor que indica su nombre.

Núm. 32.

"Short-Toddy."

(Toddy chico).

(Usese vaso para whiskey).

Media cucharadita de azúcar, un chorrito de agua; disuélvase aquella con cucharilla especial para esta bebida, y preséntesele al cliente en esta forma: el vasito con la cucharilla y la botella de Whiskey americano destapada y acompañada de otro vaso pequeño lleno de agua con hielo.

Núm. 33.

"Long Toddy."

(Toddy Grande).

(Usese vaso de aperitivo).

Media cucharada de azúcar en polvo, una cucharadita de agua natural, una copa de Whiskey americano, un pedazo de hielo y una cucharilla de las especiales. Para esta bebida, preséntesele al parroquiano el vaso con la preparación anterior, y el sifón para que él se sirva el agua.

Núm. 34.

"Gin-Toddy."

(Toddy de Ginebra).
(Usese vaso de aperitivo).

Igual que el anterior, con la diferencia de que se ha de servir Ginebra en lugar de Whiskey americano.

Núm. 35.

"Mint Julip."

(Julepe de menta).
(Usese vaso grande).

Esta bebida se prepara en dos formas ó estilos distintos; en el Norte de la República, se toma al estilo americano y considerándolo como aperitivo, y en el centro y en la costa del país, muy especialmente la del Golfo, se toma como aperitivo refrescante ó como simple refresco; al estilo primeramente mencionado, se prepara del modo siguiente: úsese un vaso grande y grueso, póngasele una cucharada de azúcar, dos ó tres tallos de yerbabuena y como dos cucharadas de agua natural; comprímase todo esto con una cucharilla sin punta, á fin de que la yerba suelte el jugo; llénese el vaso hasta el borde de hielo no muy picado; agréguensele dos chorros de Angostura, dos de Rhum de Jamaica, dos de sherry cordial, una copa de Whiskey americano, bátase con cubilete en el mismo vaso, y adórnese con tallos de yerbabuena que sobresalgan de la superficie, adórnese con una tajada de naranja, póngasele fresas ó moras, rocíesele de azúcar en polvo, viértansele algunas gotas de Cognac, y sírvase con dos sorbetes. En la costa varía el estilo de la preparación, que es el siguiente: en vaso especial para esta bebida, comprímase con cuchara sin punta, azúcar, yerbabuena y agua; agréguesele un chorro de Angostura, llénese el

vaso de hielo desmenuzado, viértasele una copa de Jerez seco, si es bebida para señoras, ó una copa de Jerez y media de Cognac si es como aperitivo; bátase, adórnese al gusto como el anterior, y sírvase con cuchara coladera.

Núm. 36.

"Tom-Collins."

(Bebida de Tomás Collins).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar, tres ó cuatro gotas de limón, dos ó tres pedazos de hielo, una copa doble de Old-Tom-Gin; revuélvase lo anterior con una cuchara y agréguesele media botella de agua mineral, vertiéndola poco á poco y cuidando de que la espuma no salga del vaso.

Núm. 37.

"White-Lion."

(León Blanco).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar en polvo, medio vaso de agua, dos ó tres gotas de limón, medio vasito de jarabe de grosella y un cuarto de Curaçao; llénese el vaso de hielo, sírvasele un vasito de Rhum, bátase con cuchara, adórnese, y sírvase con sorbete.

Núm. 38.

Cognac-Champagne.

(Usese vaso de aperitivo).

Un pedazo de hielo, dos chorros de jarabe natural, un chorro de Angostura, una copa de cognac, un pedazo de naranja; llénese el vaso de agua de seltz, y sírvase.

Núm. 39.

Whiskey con soda.

(Usese vaso de aperitivo).

Un pedazo de hielo, una copa de Whiskey

americano; désele el vaso al cliente acompañado de una botella de soda blanca dulce y destapada, y déjese que él se sirva á su gusto.

Núm. 40.

"Brandy and Soda."

("Cognac con Soda").

Igual al anterior, con la diferencia de que se servirá Cognac en lugar de Whiskey.

Núm. 41.

"Whiskey Cobbler."

(Usese vaso grande).

Media cucharada de azúcar, dos chorros de jarabe de piña; llénese el vaso de hielo, póngasele una copa de Whiskey, una copa de agua, bátase, adórnese con frutas y sírvase con sorbete.

Núm. 42.

"Sherry Cobbler."

(Usese vaso grande).

Media cucharada de azúcar, dos chorros de Peppermint; llénese el vaso de hielo, una copa de Jerez, una copa de agua, bátase, adórnese con fruta y sírvase con sorbete.

Núm. 43.

"Oporto Cobbler."

(Usese vaso grande).

Media cucharada de jarabe de horchata, dos chorros de Peppermint, llénese el vaso de hielo, póngasele una copa de Oporto, una de agua, bátase, adórnese con frutas y sírvase con sorbete.

Núm. 44.

"Sauternes Cobbler."

Igual al anterior, sirviéndose una copa de Sauternes en lugar de oporto.

Núm. 45.

"Claret Cobbler."

Igual á la receta número 42, con la diferencia de que deberá ponerse tinto en lugar de Jerez.

REFRESCOS.

Núm. 46.

"Plain Lemonade."

Limonada sencilla.

(Usese vaso grande.)

Una copa de jarabe natural, un limón chico, ó medio limón grande exprimido y colado, dos ó tres trozos de hielo; llénese el vaso con agua natural, bátase con cubilete, adórnese con fruta y sírvase con sorbete.

Núm. 47.

"Seltzer Lemonade."

(Limonada gaseosa.)

(Usese vaso grande.)

Dos cucharadas de azúcar, un vasito de agua natural; disuélvase el azúcar con cuchara, exprímase medio limón grande, dos ó tres pedazos de hielo, llénese el vaso con agua de seltz, agítese con cuchara, adórnese con fruta y sírvase con sorbete.

Núm. 48.

Sangría de Jerez, Tinto, Oporto ó Cognac.

(Usese vaso grande).

Una cucharada de jarabe natural, medio limón exprimido y colado, una copa de Jerez, Tinto, Oporto ó Cognac; dos ó tres trozos de hielo, bátase, adórnese con fruta y sírvase con sorbete.

Núm. 49.

Limonada de horchata.

(Usese vaso grande).

Dos cucharadas de jarabe de horchata, dos chorros de zumo de limón, dos ó tres trozos de hielo; llénese el vaso con agua de seltz, adórnese con frutas y sírvase con sorbete.

Núm. 50.

Refrescos de horchata, grosella, fresa, frambuesa, durazno, piña y zarzaparrilla.

(Usese vaso grande).

Tres cucharadas de jarabe de cualquiera de los anteriormente mencionados; tres trozos de hielo; pregúntesele al cliente si desea su refresco con agua natural ó de seltz; llénese el vaso, adórnese con fruta del mismo sabor que el jarabe, si posible es, y sírvase con sorbete.

Núm. 51.

"Néctar-Soda."

(Usese vaso grande).

Una copa de jarabe de vainilla, ó una copa de jarabe natural y dos ó tres gotas de esencia de vainilla; dos ó tres pedazos de hielo, media copa de leche, llénese el vaso con agua de seltz, bátase, y sírvase con sorbete.

Núm. 52.

"Vermouth Champagne."

(Usese copa para agua ó vaso de aperitivo).

Una cucharadita de jarabe natural, un trozo de hielo, una copa de Vermouth francés, un chorro de Angostura y un pedazo de naranja; llénese el vaso de agua de seltz, y sírvase con sorbete.

Núm. 53.

"Naranjada."

(Usese vaso grande).

Dos cucharadas de jarabe natural, media naranja exprimida y colada, dos ó tres chorros de zumo de limón, dos trozos de hielo, llénese el vaso de agua natural ó de seltz, según la pida el cliente, y sírvase con sorbete.

Núm. 54.

"Gin-Fizz."

(Usese vaso grande).

Media cucharada de azúcar, dos chorros de limón, dos trozos de hielo, un vasito de Old-Tom-Gin; bátase con cubilete, vacíese en vaso de aperitivo y llénese éste con agua de seltz, en el momento en que el cliente lo va á tomar y nunca ántes.

Núm. 55.

"Brandy-Fizz."

Igual á la anterior, con excepción del Old-Tom-Gin, que deberá substituirse por Cognac.

Núm. 56.

"Golden-Fizz."

Lo mismo que el número 54, solamente que antes de batirlo, se le deberá añadir una yema de huevo.

Núm. 57.

"Silver-Fizz."

Igual al número 54, solamente que ántes de batirlo, se le añadirá una clara de huevo.

Núm. 58.

"Sherry-Flip."

(Polla).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar, un huevo fresco, medio vaso de hielo picado, una copa de Jerez, un chorro de Curaçao; bátase y cuélese en vaso apropiado, adórnese con nuez moscada en polvo, y sírvase con sorbete.

Núm. 59.

"Oporto-Flip."

Igual al anterior, con la diferencia de que el licor será de la clase que su nombre indica.

Núm. 60.

"Brandy Flip."

Lo mismo que los anteriores, poniendo en esta vez Cognac.

Núm. 61.

" Egg - Nogg. "

(Salva-vida).

(Usese vaso grande).

Un huevo, una cucharada de azúcar, un tercio de vaso de hielo, no muy fino, medio vasito de Rhum, medio vasito de Whiskey; llénese el vaso con leche, bátase y adórnese con nuez moscada en polvo.

Núm. 62.

"Sherry-egg."

(Jerez con huevo).

(Usese una copa ancha).

Media copita de Jerez, un huevo fresco, otra media copita de Jerez y sírvase.

Núm. 63.

Rhum, Whiskey ó Cognac con goma.

(Usese vaso para whiskey).

Dos chorros de jarabe de goma, introdúzcase en el vasito una cucharilla de las que se usan para el "short toddy," preséntese al cliente acompañado todo esto de la botella de Cognac, Rhum ó Whiskey, y déjesele servir á su gusto. Para estas bebidas se sirve adjunto un vaso de agua natural sin hielo.

Núm. 64.

"Egg lemonade."

(Limonada con huevo).

(Usese vaso grande).

Dos cucharadas de azúcar en polvo, dos chorros de zumo de limón, un huevo fresco, dos ó tres pedazos de hielo; bátase, llénese el vaso con agua de seltz y sírvase con sorbete.

Núm. 65.

"Rock Rye."

(Sírvase en vaso chico).

Esta bebida viene preparada generalmente; pero si no la hubiere así, se preparará de la manera siguiente: disuélvase en medio vaso de Whiskey, un cuarto de onza de glicerina; introdúzcanse en una botella dos onzas de azúcar candy en trocitos, á los cuales se le agregará la glicerina previamente disuelta, y hecho ésto, llénese la botella con Whiskey americano clase "Rye;" agítese y sírvase en copas como si fuere Whiskey solo. Esta bebida es saludable para los que padecen de la garganta por enronquecimiento.

Núm. 66.

"Pousse-caffés."

(De siete colores).

(Usese copa especial).

Una sexta parte de jarabe de grosella.
,, ,, de marrasquino.
,, ,, ,, crema de cacao.
,, ,, ,, curaçao de color.
,, ,, ,, chartreuse amarillo.
,, ,, ,, cognac.
Tres gotas de amargo de Angostura.

Echense los diferentes licores, vertiéndolos sobre la cucharilla volteada sobre la parte convexa, cuidando muy especialmente que no se mezclen unos con otros, y sírvase acompañado de un vasito de agua de seltz con hielo.

Núm. 67.

"Tricolor."

[Usese copa especial].

Un tercio de jarabe de grosella.
,, ,, ,, ,, ,, horchata preparada en otro vaso con tan poca agua que sea apenas suficiente para que se ponga blanco, y un tercio de Peppermint; sin cuidado como el anterior sírvase acompañado de un vasito de agua de seltz con hielo.

Núm. 68.

"Santina."

(Usese copa especial).

Un tercio de marrasquino.
,, ,, ,, curaçao de color.
,, ,, ,, cognac.
Mézclese con cucharilla y sírvase acompañado de un vasito de agua de seltz y hielo.

Núm. 69.

"Pousse L'Amour."

(Usese copa de Jerez).

Esta bebida que es deliciosa, se prepara sirviendo un cuarto de copa de marrasquino, una yema de huevo, un cuarto de copa de crema de cacao y un cuarto de copa de cognac; cuídese de no romper la yema y sírvase.

Núm. 70.

"Frappés."

[Usese copa cocktelera].

Llénese de hielo completamente molido y apretado, y poco á poco, vaciénse encima cualquiera de los licores siguientes, conforme el parroquiano lo haya pedido: Peppermint, Benedictine, Chartreuse, ó cualquiera otra de estas cremas; póngase en la copa la mitad de un sorbete y sírvase.

Núm. 71.

(Ponches fríos).

"Whiskey-punch."

(Usese vaso mediano).

Una cucharada de azúcar, dos chorros de limón, una copa de Whiskey, un pedazo de hielo; llénese el vaso de agua de seltz, adórnese y sírvase con sorbete.

Núm. 72.

"Rhum-Punch."

Igual al anterior, sirviendo Rhum en lugar de Whiskey.

Núm. 73.

"Oporto-Punch."

Igual al número 71, sirviendo en esta vez Oporto.

Núm. 74.

"Brandy-Punch."

Lo mismo que los anteriores, sirviendo Cognac en lugar de los otros licores.

Núm. 75.

"Claret-Punch."

Prepárese como los anteriores sirviendo en esta vez vino tinto.

Núm. 76.

"Milk-Punch."

(Ponche de leche).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar, medio vaso de hielo menudo, una copa de Cognac, media de Rhum; llénese el vaso con leche, bátase, espolvoréese con canela por encima, y sírvase con sorbete.

Núm. 77.

"Egg-milk-Punch."

(Ponche de leche y huevo.)

Igual al anterior, agregando únicamente un huevo antes de batirlo.

Núm. 78.

"German-Punch."

(Ponche alemán.)

(Usese vaso grande).

Un tercio de hielo, una copa de vino del

Rhin, unas hojas de ruda, un chorro de Cognac, media cucharada de azúcar; bátase, cuélese en copa verde y sírvase adornado con frutas.

Núm. 79.

"Spanish-Punch"

(Ponche español).

(Usese vaso grande).

Una copa de Cognac, otra de Jerez, una cucharada de azúcar, un chorro de limón y tres trozos de hielo; bátase, llénese el vaso con sidra española y sírvase, adornado con frutas.

Núm. 80.

Royal-Punch.

(Ponche Real).

(Usese vaso grande).

Llénese hasta la mitad con hielo; póngansele las mondaduras de medio limón y de media naranja; una cucharada de azúcar, un chorro de marrasquino, otro de curaçao, otro de Benedictine, otro de Rhum, y una copa de vino tinto; conclúyase de llenar el vaso con agua de seltz, y sírvase con sorbete.

Núm. 81.

American style Punch.

(Ponche Americano).

(Usese vaso grande).

Ráspese un trozo de azúcar con un limón entero y fresco; póngase dicho trozo en el vaso, llénese éste hasta la mitad con hielo en pedazos, y agréguesele: media copa de Cognac otra media de Whiskey, igual medida de Jerez dulce, y lo mismo de marrasquino, acabando de llenar el recipiente con agua de seltz. Hecho esto, sírvase.

Núm. 82.

Russian-Punch.

(Ponche ruso).

(Usese vaso grande).

Medio vaso de hielo, un chorro de limón, una cucharada de azúcar en polvo, media copa de Kirschwasser, otra media de Cognac, igual medida de Curaçao, y otro tanto de Jerez; bátase todo esto y cuélese en copa de Champaña, llenando el resto con agua de seltz. Sírvase.

Núm. 83.

Tom-Jerry.

(Usese vaso grande).

Igual al número 96 con la diferencia que se llenará la taza con agua de seltz ó leche fría.

Núm. 84.

Mexican Punch.

(Ponche mexicano).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar, un medio vaso de agua, dos chorros de limón, un cuarto de vaso de Rhum, igual cantidad de curaçao, medio vaso de aguardiente de Parras; llénese el vaso con hielo, bátase y sírvase con sorbete, adornándolo con anterioridad.

Núm. 85.

Monterrey Punch.

(Ponche regiomontano).

(Usese vaso grande).

Una cucharada de azúcar, medio vaso de agua, tres ó cuatro gotas de limón, un medio vaso de Cognac, medio de Whiskey y tres ó

cuatro gotas de curaçao; llénese el vaso de hielo, adórnese con fruta y sírvase.

Núm. 86.

New Year Punch.

(Ponche de Año Nuevo.)
(Usese recipiente grande).

Bátanse las claras de huevo hasta que hagan espuma mézclenseles las yemas y sígase batiendo, agréguesele el azúcar en polvo, una botella de Cognac, un cuarto de botella de Rhum; sírvase en cada vaso una ración de dos cucharadas de esta mixtura, y acábese de llenar con leche fría ó caliente, al gusto del consumidor.

El azúcar y los huevos, se han de servir en cantidad de un kilogramo de la primera y veinte de los segundos, para los licores antes dichos.

Núm. 87.

Hot-Milk-Punch.

(Ponche de leche caliente).

Igual al número 76, con la diferencia de que la leche debe ser caliente, y en lugar de servir Cognac, se pondrá Whiskey.

Núm. 88.

Hot-Roman-Punch.

(Ponche Romano caliente).
(Usese vaso grande).

Dos cucharadas de azúcar, una yema de huevo, dos chorros de curaçao; bátase con cuchara hasta disolver la yema y hacerla formar pasta con el azúcar; agréguesele una copa de Whiskey y leche caliente. Durante

esta operación, debe estarse batiendo la mixtura constantemente, y luego que el vaso se haya llenado, sírvase con su respectivo adorno de canela en polvo.

Núm. 89.

Hot Whiskey.

(Whiskey caliente).

Usese vaso apropiado, póngase siempre para las bebidas calientes, una cuchara en el vaso antes de servir el líquido, un terrón de azúcar y chorro de agua caliente, para disolverlo agréguesele un vasito de whiskey americano, dos chorros de Rhum, una rebanada de limón y un chorro de zumo de lo mismo; llénese el vaso con agua también caliente, á la cual habrá de agregársele un trozo de canela y una cáscara de naranja, adórnese con nuez moscada molida, y sírvase con la misma cucharilla.

Núm. 90.

Hot-Scotch.

(Escocés caliente).

Igual al anterior, poniendo whiskey escocés en lugar de americano.

Núm. 91.

"Hot-Gin."

(Ginebra caliente).

Igual al número 89, poniendo Old-Tom-Gin en lugar de Whiskey.

Núm. 92.

"Hot-Rhum-Punch."

Igual al número 89, sirviendo Rhum en lugar de Whiskey, y un chorro de cognac en lugar de Rhum.

Núm. 93.

"Hot-Arrak."

Igual al número 89, poniendo Arrak en lugar de Whiskey; más como el Arrak viene puro ó viene compuesto, cuando sea en el segundo caso, agréguesele solamente agua caliente.

Núm. 94.

"Hot-Limonade."

Igual á la receta número 46, con la diferencia de que el agua caliente se sustituya á la fría; espolvoréese con una poca de nuez moscada y sírvase.

Núm. 95.

"Hot-Claret."

(Tinto caliente).

(Sírvase en vaso apropiado).

En una ponchera **ad-hoc** para calentar, échese lo siguiente: una botella de agua natural, media botella de jarabe natural, dos botellas de tinto de barril y una muñequita de trapo, conteniendo diez gramos de canela y diez de clavo especie; agréguesele las mondaduras de una naranja, déjese hervir, y luego sírvase con su correspondiente cucharilla.

Núm 96.

"Hot-Tom-Jerry."

Ténganse á prevención los recipientes perfectamente limpios, huevos frescos y azúcar

blanca y bien molida; calcúlese la cantidad que sea suficiente preparar; sepárense las claras de las yemas de los huevos, bátanse las primeras hasta que se conviertan en espuma, agréguensele poco á poco las yemas y sígase batiendo por cada una de ellas que se mezcle; calcúlese una y media cucharadas de azúcar molida y agréguesele, sígase batiendo, y por cada doce yemas que se mezclen, se agregará una cucharadita de nuez moscada en polvo y otra de canela ídem, y cuando se vaya á servir esta bebida, tómese con el cucharón la cantidad que se calcule suficiente para servir una taza ó un vaso apropiado y agréguesele una copa de lo siguiente: en una botella de whiskey échese una cuarta parte de Rhum y el resto de whiskey, y una vez lograda la mixtura, tómense separadamente las cucharadas supradichas, de la crema y del licor, sírvanse en las tazas y llénese el resto con agua caliente.

Adórnese con nuez moscada encima, colóquese en la taza una cuchara y sírvase al cliente.

Núm. 97.

"Hot-New-Years."

"Año nuevo" caliente.

Esta bebida sustituye á la anterior, con la ventaja de que se puede preparar para una sola persona, en lugar de hacerla en grandes cantidades; para servirla caliente, procédase del mismo modo que explica la nota número 86, excepción hecha de que el agua ó la leche, han de estar calientes.

BEBIDAS MEDICINALES.

Núm. 98.

"Soda cock-tail."

(Usese vaso grande).

Después de una comida pesada, las personas que tienen mala digestión, pueden tomar la siguiente bebida, que les producirá inmediato alivio y ayuda al estómago: una copa de jarabe de grosella, dos chorros de zumo de limón, un pedazo de hielo; agréguesele á esto una cucharadita de bicarbonato de sosa; désele al cliente el vaso en la mano, y en ese momento, llénese de agua natural y bátase de prisa con la cuchara, advirtiendo al mismo tiempo que se tome en seguida para que no se derrame ni pierda su cualidad gaseosa.

Núm. 99.

"Blackberry brandy. Whiskey y Ginger".

(Usese vaso para Whiskey).

A las personas que tengan síntomas de disentería, se les cortará ésta en el acto, tomando la composición siguiente: tres cuartas partes de vasito, de blackberry brandy, un cuarto de whiskey y seis gotas de ajengibre. No se deberá tomar agua después de esta bebida.

Laxante.

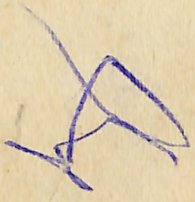
Núm. 100.

Esta preparación, que es simplemente laxante, puede ser purgante si se aumenta la dosis: media copa de Fernet Branca y media de Whiskey americano.

FIN.

INDICE

De las recetas para Bebidas, contenidas en el presente.



Enero 4 de 1910