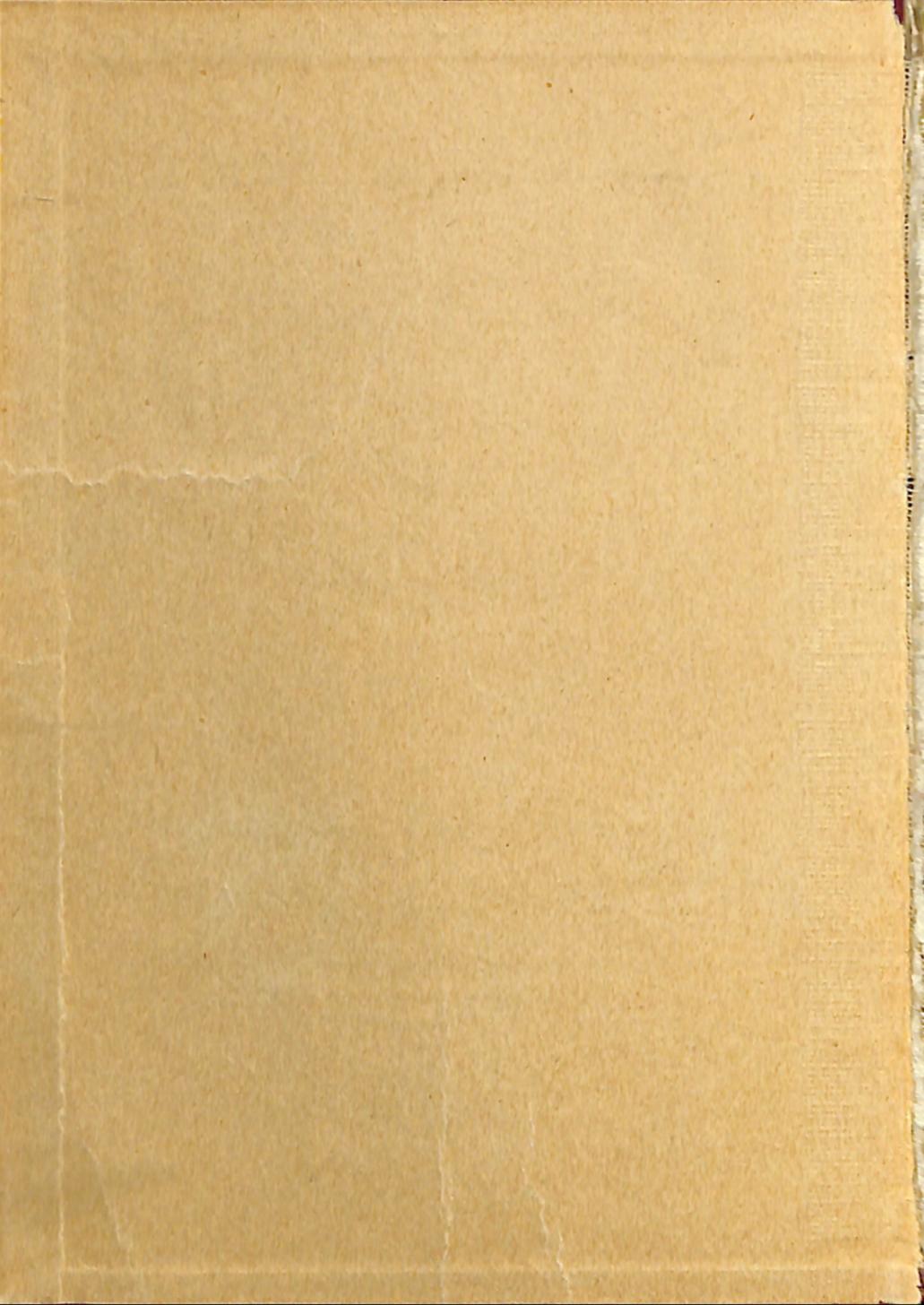


**LEHRBUCH  
FÜR  
BARTENDER  
UND MIXER  
VON  
A.T. REIRATH**



Americano bianco.

1/2 del Dry Martini

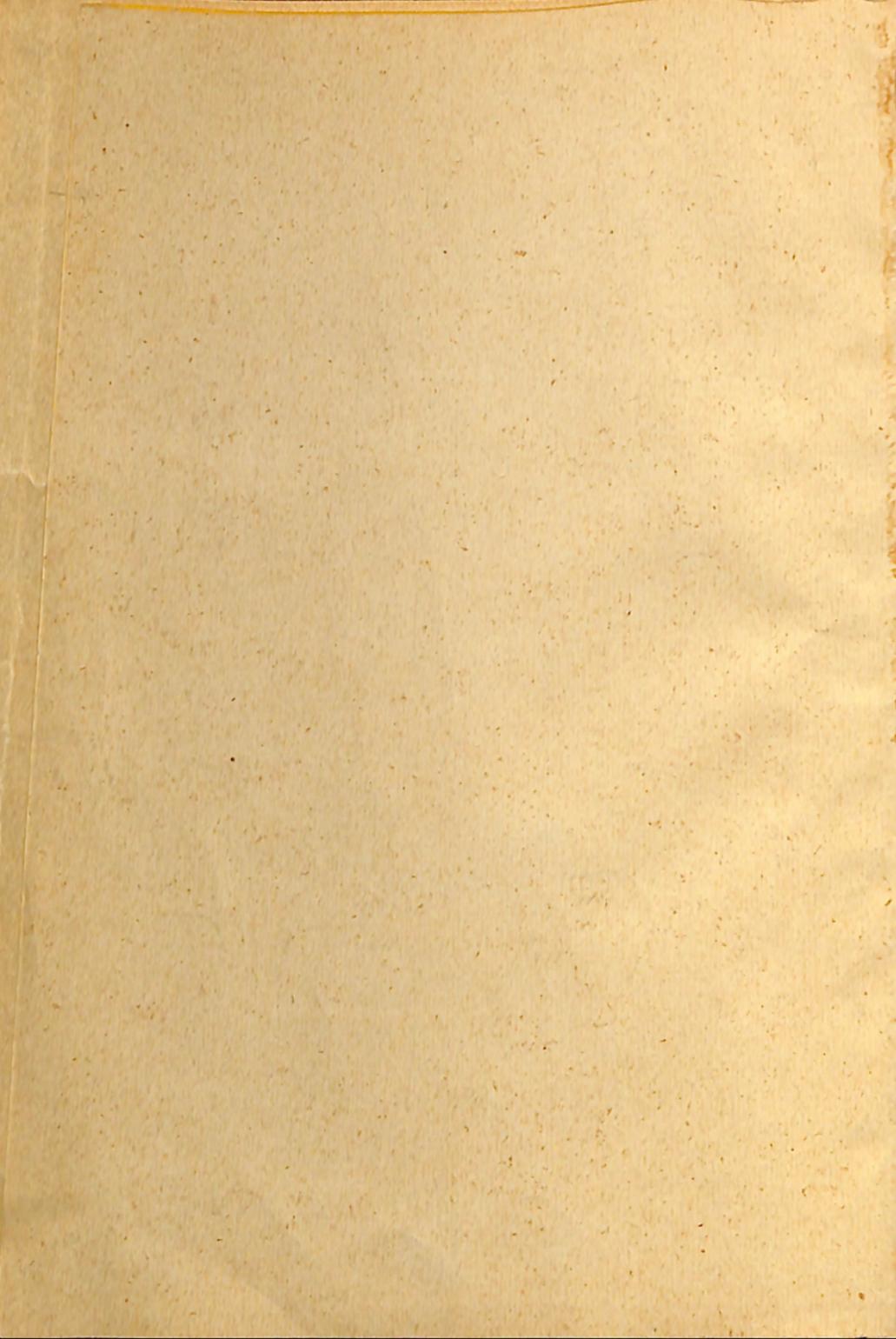
2 dräpper Anzestera

1/2 del solavatten

1/4 del Campari bitter

1/4 del Gin

1 liten bit citronskal



# RUND UM DIE BAR

## EIN LEHRBUCH

FÜR BARTENDER UND MIXER,  
MIT EINEM ANHANG EINER  
SAMMLUNG ERPROBTER UND  
INTERNATIONAL BEKANNTER  
REZEPTE, UNTERBESONDERER  
BERÜCKSICHTIGUNG DER  
STANDARD-REZEPTE

VERFASST VON A. T. NEIRATH, EHRENPRÄSIDENT  
DER INTERNATIONALEN BARKEEPER-UNION IM  
GENFER VERBAND :: LANDES-ABTEILUNG  
DEUTSCHLAND

REDAKTIONELLE UND TECHNISCHE BEARBEITUNG:  
SCHRIFTFLEITER FELIX B. KÄMMERER, DRESDEN

# RUND UM DIE BAR

MIT FÜRSTEN

DER HANDELSWIRTSCHAFT  
MIT EINEM AUF DER REISE  
ZUM NEUEN DEUTSCHEN  
REICHTUM UND  
WELTWEITEN  
EINFLUSS

STADTANZEIGER

VERLAG VON A. T. SCHNEIDER  
LEIPZIG, DRUCKERIE  
1894

VERLAG VON A. T. SCHNEIDER  
LEIPZIG, DRUCKERIE

4

ALLE RECHTE,  
INSBESONDERE DAS DER ÜBERSETZUNG,  
VORBEHALTEN

III  
VERLAG: GENFER VERBAND DER HOTEL- UND GAST-  
STÄTTEN-ANGESTELLTEN DEUTSCHLANDS E. V.  
DRESDEN A. - 1

ALPHABET  
KONSTRUKTION DER BEI  
VORHERRSCHEN

ALPHABET  
KONSTRUKTION DER BEI  
VORHERRSCHEN



A. S. Keirathy

*Ms. A. 1. 1. 1.*

## VORWORT

Über das Thema „Mixed Drinks“ sind in Deutschland, ebenso wie im Auslande, zahlreiche Rezeptbücher erschienen, so daß die Frage berechtigt erscheint, warum zu diesem Thema nun noch das vorliegende Lehrbuch herausgegeben wird. Die nachfolgenden Ausführungen mögen zur Beantwortung dieser Frage dienen.

Vor ca. 40 Jahren entstanden in Deutschland vereinzelt, und zwar als bescheidene Versuche, die ersten Bars nach amerikanischem Muster. Sie waren einigen großen Hotels mit zahlreichem ausländischen Besuch angegliedert mit dem Zweck, den fremden Gästen eine in deren Heimatländern längst bekannte und beliebte Einrichtung hier ebenfalls zur Verfügung zu stellen. Im Laufe der Jahre errang sich die Bar auch in Deutschland eine feste Position und wurde aus ihrem, in wenigen Hotels sozusagen versteckt geführten Dasein an die breite Öffentlichkeit gezogen. Ein Hotel, das als modern gelten will, ist heute ohne Bar kaum noch denkbar, und es bestätigt nur die große Beliebtheit der Bar, wenn später neben Hotelbars auch solche, die nicht im Rahmen eines Hotels geführt werden, entstanden sind. Ihren Siegeszug verdankt die Bar in erster Linie der Kultivierung der allgemein als „American-Mixed-Drinks“ oder kurz „Drinks“ bezeichneten Getränkearten. Kaum waren aber diese Drinks in Deutschland auch nur dem Namen nach bekannt geworden, da tauchten auch schon eine ganze Anzahl „federfüchtige“ Leute auf, denen diese neuen Getränkearten eine willkommene Abwechslung für ihre Betätigung als „Fachschriftsteller“ brachte.

Unter den Herausgebern von Rezeptbüchern befinden sich Köche, Kaffeeköche, Konditoren und eine ganze Anzahl Laien, die das Barfach nur dem Namen nach kennen. Der Fachmann bezeichnet die aus solchen Quellen stammenden Schriften als Pseudo- oder Pfuscherliteratur, und soweit sie nicht Plagiate der wenigen, fachlich einwandfreien Rezeptsammlungen darstellen, kann der Inhalt solcher Erscheinungen nur als irreführend und falsch hingestellt werden.

Aber auch in der Gegenwart befassen sich zahlreiche Artikel in der Tages- und Fachpresse sowie von Amateuren veranstaltete Cocktail-Preiskonkurrenzen mit der Massenfabrikation von Getränkerezepten und haben es erreicht, daß über das Wesen des Bartenderberufs recht eigenartige, verschwommene Anschauungen im Publikum bestehen.

So bescheiden, wie vor 40 Jahren die Bar selbst war, so selten waren die gelehrten Fachleute, die die Kunst des Getränkemischens verstanden bzw. ausübten. Die wenigen Bartender der damaligen Zeit waren größtenteils Deutsche, die den Beruf in Amerika praktisch erlernten und später in Europa in den vorhandenen Bars lohnende Beschäftigung fanden.

Einige dieser Vertreter amerikanischer Schule, die das Unheil herankommen sahen, das durch die Verbreitung der erwähnten stümperhaften „Fachliteratur“ eintreten müsse, entschlossen sich im Jahre 1909 zur Gründung einer Fachorganisation, die unter dem Namen „Internationale Barkeeper-Union“ (IBU.) auch heute noch besteht und seit ihrer Gründung sich mit der Aufgabe befaßt, den Bartenderberuf von unberufenen Elementen frei zu halten, das soziale Niveau ihrer Mitglieder zu festigen, den Berufsstand emporzutragen und erzieherisch und fortbildend zu wirken.

Eine der wichtigsten Aufgaben der Organisation erblickten die damaligen Führer, John Leybold und Max Schönfeld, in der Bekämpfung des Pfuschertums im Fach, und um dies wirksam zu erreichen, in der Herausgabe eines von Fachleuten bearbeiteten Getränkerezeptbuches. Unter Mitarbeit einiger Mitglieder der IBU., zu denen auch der Verfasser des vorliegenden Lehrbuches „Rund um die Bar“ zählte, erschien im Jahre 1913 das heute vollständig vergriffene „Lexikon der Getränke“, das seit dem Tage der Herausgabe das fachlich allein anerkannte und maßgebende Rezeptbuch für Bartender in Deutschland wurde.

Aus Gründen, die in der Internationalität des zu bearbeitenden Stoffes lagen, wurde bei Abfassung des „Lexikon der Getränke“ die bis zu jener Zeit bekannte ausländische Fachliteratur herangezogen, da ja ein Buch über American Drinks, wo immer es auch erscheint, auf diese ausländischen Quellen angewiesen ist. Im „Lexikon der Getränke“ wurden auch zum ersten Male alle in Deutschland damals bekannten Getränke, die durch Mischen hergestellt wurden, mit aufgenommen, so daß dieses Buch weitestgehend den deutschen Ansprüchen gerecht wurde.

Auch der Verfasser des Lehrbuches „Rund um die Bar“ zieht im II. Teil all das aus der ausländischen Rezeptliteratur heran, was zur Vervollständigung wertvoll ist, denn der behandelte Stoff stammt zum größten Teil auch heute noch aus ausländischen Quellen. Das wird freimütig anerkannt, schon deshalb, weil festgestellt werden konnte, daß ausländische Herausgeber von Rezeptbüchern ihr Material teilweise deutschen Quellen entnahmen, ohne darauf hinzuweisen. Einige ausländische Verfasser haben bei der Veröffentlichung der Rezepte zwar die Namen ihrer Zusammensteller aufgeführt, soweit es sich um Ausländer

handelte, Namen deutscher Rezept-Autoren sind von ihnen jedoch unterdrückt worden, obwohl diese aus früheren Veröffentlichungen bekannt waren.

Der gewaltige Aufstieg des gesamten Barwesens in den letzten Jahren, nicht nur allein in Deutschland, sondern auch in den übrigen Kulturländern — Amerika und einige Alkoholverbotsländer ausgenommen —, lassen es als dringend notwendig erscheinen, daß diejenigen, die im Begriff und willens sind, den Bartenderberuf auszuüben, neben einer praktischen Lehre, auch an der Hand eines vom Fachmann geschriebenen Lehrbuches ihr Wissen erweitern und festigen. Die bisher erschienenen Fachbücher, sofern sie als solche bezeichnet werden können, sind in der Mehrzahl ausschließlich Rezeptsammlungen, die das Technische des Faches entweder nur kurz streifen oder darauf überhaupt nicht eingehen. Je nach der Nationalität des Verfassers bringen diese die Rezepte ihres Landes mehr oder weniger bevorzugt, wodurch der universelle Charakter, den ein derartiges Buch haben soll, verwischt wird. Solche Rezeptsammlungen können daher nur begrenzte Bedeutung haben, sie sind für die Bartender in anderen Ländern unnötiger Ballast.

Das Fehlen eines Lehrbuches ist auch die Ursache, daß es im Bartenderberuf fast ebensoviele Methoden wie Bartender gibt, und daraus erwächst geradezu die Notwendigkeit, diese Uneinheitlichkeit durch ein Lehrbuch zu beseitigen. Wenn ich mich an diese nicht leichte Aufgabe heranmachte, so geschah es aus dem Grunde, weil ich in meiner über dreißigjährigen Berufstätigkeit immer wieder diese Mängel beobachten konnte. In zahlreichen Veröffentlichungen über Barfragen, die besonders Barfachleute als von richtigen Voraussetzungen ausgehend anerkannten, wurde bereits die Grundlage

für das Lehrbuch „Rund um die Bar“ geschaffen, in dessen II. Teil auch das von erprobten Barkollegen freundlichst zur Verfügung gestellte Material eine wertvolle Ergänzung bildet.

Allen diesen Mitarbeitern danke ich herzlichst, besonders aber der Hauptverwaltung des Genfer Verbandes in Dresden, durch deren Unterstützung die Herausgabe des Lehrbuches „Rund um die Bar“ überhaupt erst ermöglicht wurde.

Das Lehrbuch „Rund um die Bar“ enthält zwei in sich abgeschlossene Teile. Die Einleitung zum I. Teil, der das Technische des Faches eingehend behandelt, bildet ein historischer Ueberblick über die Entstehung der Bar und der Mixed Drinks; während der II. Teil die wichtigsten international anerkannten Rezepte enthält, deren Auffindung die gruppenweise und alphabetische Anordnung erleichtert. Die Standard-Rezepte sind mit einem Stern (\*) kenntlich gemacht.

Wenn dem historischen Ursprung der Bar und der Mixed-Drinks ein umfangreiches Kapitel gewidmet wird, so geschieht dies, weil bisher darüber nur ungenügende oder ganz irreführende Angaben veröffentlicht wurden und weil eine genaue, auf historischen Tatsachen beruhende Darstellung unbedingt am Platze erschien. Wichtig und aufschlußreich ist auch der alphabetisch geordnete Abschnitt über die Fachausdrücke und deren Erklärung. Möge nun das Lehrbuch „Rund um die Bar“ seinen Weg in die Fachkreise antreten und durch seinen Inhalt größtmöglichen Nutzen bringen, zum Wohle des Berufs und des gesamten Bartenderstandes.

Allen Fachkollegen vom Bau sei aber ans Herz gelegt, die im Lehrbuche „Rund um die Bar“ mit größter Gewissenhaftigkeit zusammengetragenen und aufgestellten

Regeln und Anweisungen auch in der Praxis anzuwenden, um die jetzt noch fehlende Einheitlichkeit im Barwesen zu erzielen. Geschieht dies, dann ist der Zweck des Buches erfüllt und sowohl die Bartender, die das Lehrbuch „Rund um die Bar“ als Grundlage für ihre Tätigkeit benützen, als auch das Buch selbst werden wesentlich zur Hebung des Berufsstandes der Bartender beitragen.

A. T. Neirath.

## I.

# Historisches über den Ursprung der Bar und der Mixed Drinks

Spiritus oder — um es im Vokabular der Jetztzeit auszudrücken — Alkohol, das enfant terrible aller Zeiten, untrennbar verbunden mit der Bar und allem was damit zusammenhängt, wurde schon immer dort, wo man darüber schrieb, als „quantité-négligeable“ betrachtet. Was Wunder, daß sich solche Anschauungen auch auf den Begriff „Bar“ übertrugen und immer, wenn von ihr die Rede ist, mehr oder weniger von der Wirkung der dort hergestellten Getränke gesprochen, die Bar selbst aber nur „so nebenbei“ erwähnt wird.

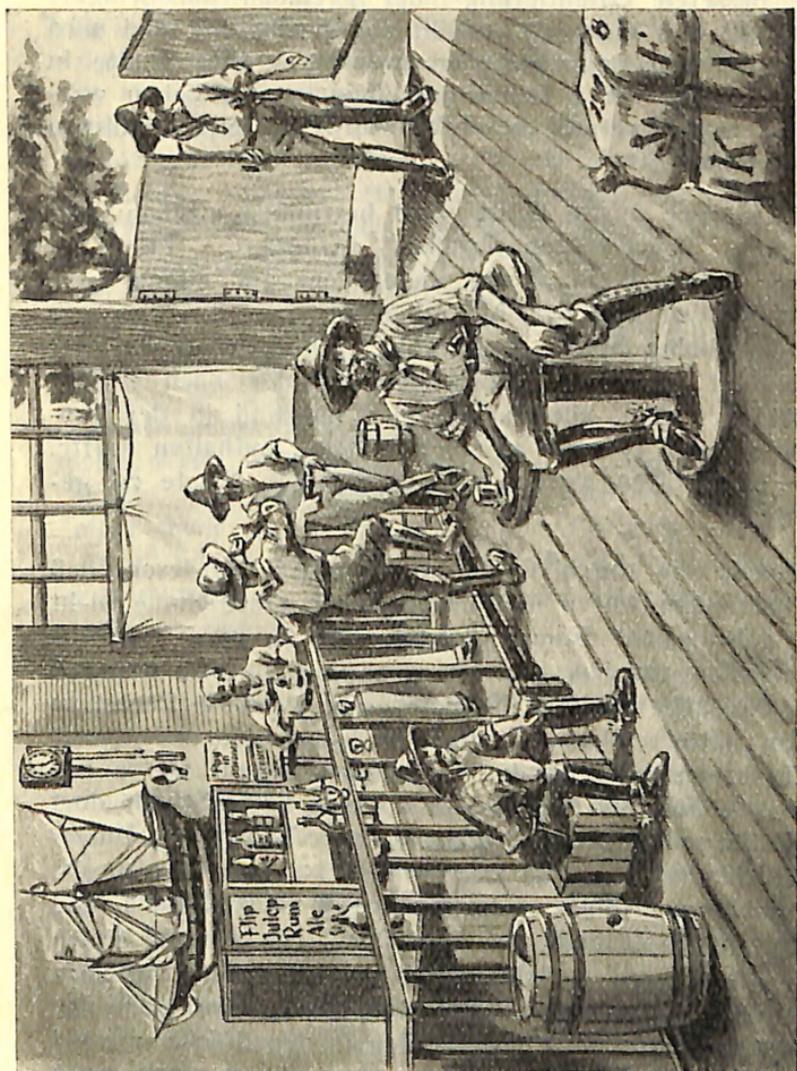
So finden wir auch in der Literatur über die Entdeckung und Kolonisation Amerikas, die zur historischen Ergründung des Ursprungs der Bar unumgänglich herangezogen werden muß, viele Stellen, die aufschlußreich sind. Immer sind es jedoch nur Andeutungen und Hinweise, so daß man gezwungen ist, Rückschlüsse daraus zu ziehen, auf Grund derer man in die Lage versetzt wird, ein anschauliches Bild über die Urgeschichte der Bar zu zeichnen.

Als im 16. Jahrhundert, Spanier, Engländer, Franzosen und in der Folge Holländer und Schweden auszogen, um die neuentdeckte Welt zu kolonisieren, da nahmen sie auch den Alkohol als „Kolonisierungsmittel“ mit. Hart auf dem Fuße folgten aber auch die schon zu allen Zeiten rührigen Widersacher dieses Stoffes, und es wird unergündlich bleiben, wem von den beiden — dem Alkohol oder dessen Widersachern — das größere Verdienst an der Kolonisierung der Neuen Welt zuzuschrei-

ben ist. Fest steht — und dies geht aus der Geschichte der Kolonisierung Amerikas unzweifelhaft hervor —, daß der Alkohol dabei keine untergeordnete Rolle spielte, und wenn man zwischen den Zeilen zu lesen vermag, darf mit ziemlicher Sicherheit angenommen werden, daß es der Alkohol war, der Wagemut und Unternehmungsgeist aufstachelte und als Folge davon Entdeckung und Kolonisierung der Neuen Welt herbeiführte.

Die „ollen Seebären“ jener Zeit, die für eine als Phantasie angesehene Sache, wie es die Vermutung eines Weltteils auf der westlichen Erdhalbkugel war, ihr Leben in die Schanze schlugen, sind bestimmt keine Verächter eines kräftigen Tropfens gewesen. Es ist auch bekannt, daß nicht wenige andere große Probleme auf Grund der anregenden Eigenschaften des Alkohols auf den menschlichen Geist einer Lösung entgegengeführt werden konnten — doch das nebenbei.

Kehren wir zur Kolonisierung Amerikas zurück und betrachten uns einmal die englische Kolonial-Gesetzgebung des 16. Jahrhunderts. „The Laws and Liberty of Massachusetts“ (Die Gesetze und Rechte (Freiheiten) von Massachusetts) vom Jahre 1646 enthalten Bestimmungen für den Betrieb von „Inns“, „Taverns“ und „Houses of common Entertainments“, wie die Gaststätten der damaligen Zeit genannt wurden. Die Inhaber solcher Betriebe hießen „Innkeeper“, „Taverner“ oder „Innholder“. Sie waren auch unter der ziemlich umständlichen Bezeichnung „Retailer of Wine, Beer and strong Waters“ (Kleinhändler von Wein, Bier und Spirituosen) bekannt. Zur Führung einer solchen Gaststätte war eine obrigkeitliche Bewilligung notwendig. Die im Gesetz aufgeführten Vorschriften über den Verkehr in diesen Gaststätten sind interessant genug, um auch hier erwähnt zu werden. Da wird u. a. bestimmt, daß jeder, der die Erlaubnis zum Betrieb eines Inn, einer Taverne usw. erhält, verpflichtet



Innere einer „Common Store“ Trinkstube (Bar)  
im Westen der Vereinigten Staaten

ist, innerhalb dreier Monate vor der Taverne ein Schild „zur besseren Orientierung“ der Fremden anzubringen. Geschieht dies nicht, so verfällt die Bewilligung und wird einem anderen Bewerber zugesprochen. Bier mußte in einer Taverne für 2 Pence das Alequart abgegeben werden. Die Übertretung dieser Vorschrift kostete 3 Shillinge und 4 Pence Strafe.

Der Taverner durfte Gäste nicht betrunken machen oder sie zum „übermäßigen Trinken“ verleiten. Über ein halbes Pint Wein durfte niemandem auf einmal verkauft werden und der Aufenthalt in einer Taverne war auf eine halbe Stunde beschränkt. Desgleichen war der Aufenthalt zu „unpassenden Zeiten“ oder nach 9 Uhr abends verboten, ebenso, wie sich niemand in der Umgebung einer Taverne zu solchen Zeiten aufhalten durfte. Wer angetroffen wurde, hatte 5 Shillinge Strafe zu gewärtigen.

Personen, die durch Gesten oder Worte bewiesen, daß sie betrunken waren und infolgedessen „ihre Sinne nicht voll gebrauchen“ konnten, dabei aber in einer Taverne angetroffen wurden, bestrafte man mit 10 Sh., während man für „übermäßiges Trinken“ nur 3 Sh. 4 Pence zu zahlen hatte. Der Aufenthalt und das „Herumlungern“ in Tavernen während der verbotenen Zeiten wurde mit 5 Sh. gesühnt, und wer länger als eine halbe Stunde dort verweilte, mußte dies mit 2 Sh. 6 Pence büßen. Im Uneinbringlichkeitsfall wurde der Sünder solange eingesperrt, bis Zahlung erfolgte, oder er wurde eine Stunde und länger in den „Stock“ gestellt. Der Stock war auf einem öffentlichen Platz errichtet und entsprach dem aus dem Mittelalter bekannten „Schandpfahl“. Im Gesetz wurde noch hinzugefügt, daß „das Stellen in den Stock“ nur bei günstigem Wetter stattfinden und in jedem Fall nicht länger als drei Stunden dauern darf.

Seefahrende Personen und Reisende unterlagen nicht den Vorschriften über die Zeiten und Dauer des Aufenthaltes in einer Taverne, jedoch war dies beschränkt auf die Zeit nach ihrer Ankunft und vor der Abreise. Personen, die in einer Taverne logierten und sich anständig betrogen, durften sich auch während der Eßzeiten oder „Zu Geschäften“ dort aufhalten. Die für die einzelnen Übertretungen angedrohten Strafen wurden im zweiten Betretungsfalle verdoppelt, im dritten Falle verdreifacht. Bei Trunkenheit gab es für den Fall der Uneinbringlichkeit der Geldstrafe 10 Stockstreiche. Tavernkeepern, die dreimal bestraft waren, wurde die Schankerlaubnis entzogen. Jeder, der mit „Strong Water“ handelte, zahlte eine Abgabe von 2 Pence für jedes Quart und war verpflichtet, die gekauften Mengen, Flaschen, Kisten oder Fässer, innerhalb dreier Tage beim Auditor des Landes anzumelden. Weiter wurde im Gesetz bestimmt, daß der Tavernkeeper nicht mehr als 9 Pfund englisch für eine „Butt“ oder „Pipe“ Wein an Profit nehmen dürfe. Die gekauften Mengen mußten alle sechs Monate beim Deputierten der Kolonie verrechnet werden.

An Wochentagen, an denen Kirchenzusammenkünfte stattfanden, waren die im Umkreis einer Meile vom Zusammenkunftsort befindlichen Tavernkeeper verpflichtet, alle in ihren Häusern anwesenden Personen von dort zu verweisen, damit diese an der Kirchenzusammenkunft teilnehmen sollten — Fremde und Seeleute, bei Ankunft und Abreise ausgenommen.

Die Überwachung der Vorschriften oblag dem „Constable“, d. h. der Polizei, die berechtigt war, die Inns und Tavernen zu kontrollieren, Personen von dort zu verweisen und in Arrest zu nehmen, die Angeschuldigten vor den Magistrat (Richter) zu bringen, Stockstreiche auszuteilen, wie überhaupt für Ordnung und Einhaltung der Gesetzesvorschriften zu sorgen.

Man sieht also, daß die Tavernen damals von den Kolonisten recht ausgiebig in Anspruch genommen worden sein müssen und daß die Gesetzgebung unsere Ur-Urgroßväter sowie unsere Berufsvorfahren auch schon recht liebevoll mit Vorschriften und Strafen bedachte. Daraus geht hervor, daß die Tavernen eine recht große Rolle in der damaligen Zeit spielten, das kommt auch am Kopfe des Gesetzblattes zum Ausdruck, wo es heißt: „Daß die Tavernen und Houses of common Entertainments wichtige und notwendige Einrichtungen sind und es daher angezeigt ist, für den Verkehr in diesen Vorschriften und Gesetze zu erlassen.“

Wo wäre also die Kolonisierung der Neuen Welt geblieben, wenn nicht die ersten Siedler auch Alkohol zur Verfügung gehabt und durch diesen die Zähigkeit und die Hoffnung bis zur Erreichung des gesteckten Zieles wachgehalten hätten? Die Kolonisierung wäre sicherlich nicht in dem Maße fortgeschritten und auch nicht der Wagemut aufgebracht worden, der allein im Stande war, eine solche Aufgabe zu lösen. Daß es einem oder dem anderen manchmal vielleicht nicht gut bekommen ist, wenn er etwas zu tief in den Becher sah, will weiter nichts bedeuten, denn jedes Übermaß im Genießen schadet, nicht allein beim Alkohol. Unbestreitbar ist, daß der Alkohol dort, wo er mit Mäßigkeit genossen wird, auch seine wohlthuende Wirkung besitzt, und schon diese Eigenschaft macht ihn zu einem Faktor, mit dem gerechnet werden muß.

Diese Betrachtungen über den Alkohol sind nötig, um zu erkennen, mit welchen Schwierigkeiten man zu rechnen hat, wenn man ein unbeeinflußtes Bild von der Urgeschichte der Bar zeichnen will. Es ist nicht zu vermeiden, daß dabei auch scheinbar nicht zur Sache Gehörendes erwähnt wird; da es aber nicht minder interessant ist und

das Hauptthema ergänzt, kann es nichts schaden, wenn unsere fachlich geschulten Bartender auch darüber etwas erfahren.

In welchem Jahre die Bar als Trinkstätte eigentlich entstanden ist, läßt sich heute mit absoluter Genauigkeit nicht feststellen, daß es aber schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts solche Trinkstätten gegeben hat, geht aus den vorhergegangenen und den folgenden Ausführungen unzweifelhaft hervor.

In einer historischen Abhandlung über die Formen des Handels zu Beginn der Kolonisation Amerikas „Hawkers and Walkers in early America“ von Richardson Wright, finden wir einige interessante Aufschlüsse. Auch dort werden „Inns“, „Tavernen“, „Parlours“ und sogar schon die „Bar“ erwähnt. Da heißt es: „Die Tavernen in den Siedlungen Amerikas zu Beginn der Kolonisation (1612) waren besonders von herumziehenden Schauspielern und Schwarzkünstlern zur Abhaltung ihrer Vorstellungen bevorzugt. Die Tavernkeeper hinwiederum patronisierten diese herumziehenden „Showmen“ durch Gestellung von Ställen und Nebengebäuden, weil sie damit rechnen konnten, daß solche Vorstellungen eine große Zahl Menschen anlockten, die dann auch die „Tavern-Bar“ aufzusuchen pflegten.“ Hier wird also schon die Bezeichnung „Bar“ als Trinkstätte erwähnt.

In dieser Zeit war der Handel im Umherziehen, mangels anderer Verkehrsmittel überaus verbreitet. Aus dem hier in Rede stehenden Buche erfahren wir, daß so ziemlich alle Warenarten, von der einfachen Nadel bis zum Kunstgegenstand, als Objekte des Handels im Umherziehen gegolten haben; ja sogar Rechtsauskünfte und medizinische Behandlung konnte man auf diese Weise erhalten. Es ist also anzunehmen, daß auch der Handel mit „Strong Waters“ in gleicher Weise betrieben wurde.

Über den Vorläufer des Zirkus wird erwähnt: „Ein Mann in Begleitung eines Hundes betritt den „Tap-Room“ einer Taverne. Er spielt auf einer Geige oder Flöte, während der Hund dazu seine Kunststücke zeigt. Hernach wird der Hut bei den Anwesenden in der „Bar“ herumgereicht.“ Hier wird die Bar zuerst als Tap-Room (Zapfraum) bezeichnet, ein Ausdruck, der in England — allerdings nicht mit Bezug auf die Bar — auch heute noch geläufig ist. Unter den herumziehenden Händlern befinden sich auch Zigeuner, von denen Walter Simpson, ein Historiker dieses Volkes, schreibt: „Sie leben verstreut auf herrenlosem Grund und in dünnbevölkerten Distrikten, wo sie ihren heimatlichen Berufen nachgehen. Diese Berufe sind: Hausieren, Pferdehandel, Klempnerei und „Tavernen-keeping“ usw.

Die Ufer der großen und kleineren Flüsse Amerikas waren logischer Weise zu jener Zeit die natürlichsten und daher bevorzugtesten Plätze zur Gründung einer Siedlung. So ist es naheliegend, daß sich der Handel im Umherziehen auch gern dieser Wasserläufe bediente. Die Flußboote, die man auch „Arche Noah“ nannte, spielten in jener Zeit eine bedeutende Rolle im Warenverkehr und es wird gesagt, daß einige dieser Archen mit kupfernen Destillier-Einrichtungen ausgestattet waren, die zur Herstellung von „Peach- und Appelbrandy“ und „Rye Whisky“ dienten, und daß diese Spirituosen besonders mit der farbigen Bevölkerung der Flußsiedlungen lebhaft gehandelt wurden, obwohl dies verboten war.

Stephan Girard, ein Franzose und einer der Großen des Flußhandels der damaligen Zeit, begann seine Laufbahn auf dem Delaware-Fluß mit dem Handel von auf Flaschen gefüllten „Cider“ und „Claret“.

In den südlichen Distrikten des Mississippi siedelten sich vornehmlich Spanier und Franzosen an, von denen die strebsameren „Traders“ (Handelsleute) waren, die in ihren

Häusern oft recht beträchtliche Warenlager aufstapelten. Einige dieser Traders unterhielten einen lebhaften Handel mittels ihrer Boote mit den am westlichen Ufer des Mississippi lebenden Indianern. Die Traders waren gleichzeitig Agenten der „American Fur Company“ (Amerikanische Pelz-Handelsgesellschaft), die gegen grobe Stoffe, Glasperlen, Vermillon (Scharlachrot), Töpfe, Messer, Gewehre, Schießpulver sowie „verbotene Liköre“ von den Indianern Pferde, Maultiere und Pelze im Tausch einhandelte.

Im Wilden Westen, wo der Cow-boy dominierte, in den Distrikten, wo die Siedler das Land rodeten, Urwälder umlegten und nach Gold schürften und wo sich das Leben, wie aus den genannten Betätigungen zu schließen ist, in der denkbar einfachsten Form abwickelte, waren die Handelshäuser der Traders die einzigen Plätze, wo sich die Siedler trafen und wo auch trinkbarer Alkohol zu haben war. Dorthin kamen die Siedler nach Rückkehr von der Arbeit und verbrachten im Gespräch, stehend oder auf Kisten und Warenballen sitzend einige Mußestunden. Es bedarf keiner großen Phantasie, um anzunehmen, daß bei solchen Gelegenheiten auch eine Flasche „Strong Water“ geöffnet wurde und im Kreise herum ging. Diese Gewohnheit veranlaßte manchen Trader, sich ausschließlich mit dem Verkauf und Ausschank solcher „Strong Waters“ zu befassen, und so kam es, daß aus den „Common Store“ sich die Bezeichnung „Store of common Entertainment“ herausbildete, eine Bezeichnung, die wir schon vorher, bei Erwähnung der Gesetzgebung des Jahres 1646, gehört haben.

Wie einfach und manchmal recht traurig es in einer Siedlung jener Tage war, geht aus einer Schilderung hervor, die über die erste Niederlassung in Jamestown (1607) in der „History of America“ zu finden ist. Darin heißt es u. a.: „Die Geschichte der einsamen Schar

Männer, die sich am Rande der großen Wildnis niederließen, ist eine alte, aber immer wieder Interesse erweckende. Sie stritten und rangen, sie suchten nach Gold oder nach einem neuen Weg nach der „South Sea“, sie hatten Sehnsucht nach Fleisch und „Ale“ aus Merry-England und — — — sie starben — — —. Nach Verlauf von zwei oder drei Jahren — trotzdem neuer Proviant und neue Männer aus der englischen Heimat ankamen — war die Kolonie in einer entsetzlichen Verfassung. Die Kolonie lebte — sie lebte, es ist wahr, ein mühseliges Leben; — aber sie lebte —. Zu jener Zeit wurde die Gewohnheit, alle Produkte nach einem „Common Store“ zu bringen, zum Teil wieder aufgegeben . . .“.

An einer anderen Stelle der „History“ findet sich eine Beschreibung über den inneren Aufbau einer dieser zeitlichen Siedlungen „Die große Virginia Plantage war eine kleine Gemeinde, groß genug, um ein Staat für sich zu sein. Im Zentrum das Haus des Anführers aus Holz oder Stein gebaut, um dieses herum die Lagerschuppen und der „Common Store“ und nicht weit davon das Dorf. Die Plantage gab allen Nahrung im Überfluß; andere Bedarfsartikel, ja sogar einige Luxusgegenstände, kamen von England auf Flußbooten direkt nach den Lagerschuppen, wo diese Waren gegen Tabak, dem damals einzigen Produkt des Landes, eingetauscht wurden“.

Immer wieder wird der „Common Store“ genannt und da dieser zum „Store of common Entertainment“ wurde, war es nur ein Schritt, um daraus die „Taverne“ und, als ein Teil davon, die „Bar“ entstehen zu lassen.

Die Gewohnheit, gekaufte Spirituosen gleich im „Common Store“ zu genießen, führte zu einer einschränkenden gesetzlichen Bestimmung, die in England auch heute noch Anwendung findet und aus der hervorgeht, daß der Brauch, den erstandenen Alkohol an Ort und Stelle zu trinken, stark verbreitet war. Schon damals war es in

Amerika wie auch in England üblich, daß sich nicht nur allein die Tavernen oder, wie diese in England bezeichnet werden, die „Public houses“ mit dem Verkauf von Wein, Bier und Spirituosen befaßten. Diese Artikel konnte man auch in Lebensmittelgeschäften usw. kaufen, genau so wie dies ja auch heute noch der Fall ist. Aber nur die Tavernen und Public houses hatten und haben die Berechtigung, diese Getränke im Kleinverkauf zu vertreiben. An den Schildern der Public houses in England — in Amerika ist ja durch die Prohibition eine ganz andere Sachlage geschaffen worden — findet man auch heute noch diese gesetzliche Bestimmung angeführt, die besagt: „Licensed for the sale of Wine, Beer and Spirits to be consumed on the premisses“ (Berechtigt zum Verkauf von Wein, Bier und Spirituosen zum Verzehr an Ort und Stelle).

Die Gewohnheit und diese Gesetzesvorschrift machte es in Amerika notwendig, daß man zum „Verzehr an Ort und Stelle“ einen eigenen Trinkraum einrichtete, der damals natürlich, infolge der rauhen Umgangsformen der Siedler und dem oftmals recht stürmischen Verlangen nach anregenden Getränken, entsprechend eingerichtet sein mußte. Irgendwelche Bequemlichkeiten, wie sie uns in der heutigen Bar bekannt sind, gab es nicht. Ein großer schlichter Schrank, in dem die Flaschen und andere Waren verwahrt wurden, davor ein einfacher Tisch, auf dem die Gläser und sonstiges Material standen, und um das Ganze herum eine bis zur Brusthöhe reichende, gitterartige Schranke, die auf englisch Bar genannt wird, von der der Trinkraum seinen Namen erhalten hat. Diese Schranke trennte das einfache Büfett vom Gästeraum, der „Parlour“ bezeichnet wurde, was soviel wie Sprechraum bedeutet. Man könnte diesen Raum auch als „Unterhaltungsraum“ bezeichnen und daraus den Schluß ziehen, daß die Bezeichnung „Entertainment“ (Unterhaltung) in den „Houses of common Entertainment“ darauf zurückzu-

führen ist. In den Sprechraum stellte man zur Bequemlichkeit der Gäste manchmal auch einen Tisch, eine einfache Holzbank oder oftmals auch nur leere Kisten (siehe Illustr. S. 15). Meistens fehlten auch diese einfachen Annehmlichkeiten, denn die Aufenthaltsdauer in solchen Trinkstätten war ja durch Vorschriften beschränkt, und dem mußte Rechnung getragen werden. Dafür war die obere Querleiste der Schranke so breit und flach, daß die davor stehenden Gäste zur Not ihr Glas darauf stellen konnten. An Stelle von Stühlen brachte man unten an der Schranke eine Stange zum Aufstützen der Füße an, die auch heute noch ein charakteristischer Teil des modernen Barbüfetts ist. Wenn jemand zum Trinken einladen wollte, so tat er dies mit den Worten, „let's go on the Bar“ (laßt uns an die Schranke gehen). Eine solche Aufforderung war also gleichbedeutend damit, daß man etwas trinken oder sich bei einem Getränk unterhalten wollte.

Daß es zu jener Zeit auch schon sogenannte „Barhangers“ gab, das sind Leute, die am liebsten den ganzen Tag an der Schranke „hängen“, wird wohl, wenn man menschliche Schwächen in Erwägung zieht, der Fall gewesen sein; ebenso sicher anzunehmen ist, daß die Vorschriften über den Verkehr in den Tavernen, nicht immer streng nach dem Buchstaben befolgt wurden. So konnte es vorkommen, daß manch einer dieser „Roughriders“ stundenlang an die Schranke gelehnt beim Trinken und Plaudern verharrte. Die Unterhaltungen wurden dann meist recht lebhaft, nicht zum wenigsten durch das genossene „Strong Water“ und in solcher Stimmung konnte es passieren, daß auch eine Pistole los ging, denn diese Waffen hingen den Roughriders immer sehr lose im Gürtel. Nicht selten waltete auch der „Storekeeper“ mit der Pistole im Gürtel seines Amtes. Da war es klug, daß jedes mögliche Zielobjekt aus dem Wege geräumt und keine kostbare Einrichtung vorhanden war.

Das Gesagte beweist, daß sich die Bar aus Bedürfnissen jener Zeit heraus entwickelt hat und die hohe Bartheke nicht, wie vielfach angenommen wird, auf ein Bestreben zurückzuführen ist, etwas Originelles, Neues, aus dem Rahmen des alltäglichen Herausragendes zu schaffen. Die jetzt gebräuchliche hohe Theke ist weiter nichts, als die verbesserte und verfeinerte hohe Schranke aus der amerikanischen Kolonisationszeit. Die Sitte, Stühle vor der Bar aufzustellen, wurde erst in Europa eingeführt.

Die Zahl der in einer Bar erhältlichen Getränke war ursprünglich recht bescheiden. Neben Wein und Bier gab es noch „Strong Waters“, zu denen alle damals bekannten Spirituosen zählten.

Hendrick van Loon, ein hervorragender amerikanischer Schriftsteller der Gegenwart, schreibt in seinem Buche „America“ im XX. Kapitel: „Die Amerikaner, wie überhaupt alle Menschen des 18. Jahrhunderts, verbrauchten große Mengen eines Stoffes, den unsere Väter als „Likker“ (amerikanische Sprechweise des Wortes Likör und in Amerika der Allgemeinbegriff für alle Spirituosen) bezeichneten. In New-England tranken sie Rum, in New-York zogen sie Gin vor, und in Kanada hielten sie zu ihrem alten verlässlichen Cognac. Überall wurde getrunken — oh! sie tranken so viel, daß in verschiedenen Teilen der Staaten Rum der größte und wichtigste Exportartikel war.“

Neben den von van Loon genannten drei Arten gab es noch die bereits erwähnten Peach- und Appelbrandy sowie Cider, bei dem man wiederum unterschied in „Cider“ und den alkoholhaltigeren „Hard Cider“, der stärker als Bier war. Das waren also die Grundstoffe, aus denen die ersten Mixed-Drinks hergestellt wurden.

Das älteste bekannte Mixgetränk ist der „Flip“, der schon in Schriften des Jahres 1695 erwähnt wird. Dort wird gesagt, daß der Flip ein Getränk aus starken Likören

ist, die gewärmt werden, und daß dessen Existenz schon im 15. Jahrhundert nachgewiesen sei. In der „Boston Evening Post“ vom 7. Februar 1774 befindet sich eine Bemerkung, die übersetzt lautet: „Wir (die Frauen), zahlen durch unsere Arbeit viel größere Abgaben für Wein, Punsch und „Flips“, die unsere Männer trinken, als die Taxe für Thee beträgt, der von uns Frauen getrunken wird.“

In Gesängen Trumbulls, der um das Jahr 1776 gelebt hat, wird Flip als ein Likör bezeichnet, der aus Bier, Rum und Zucker zusammengesetzt und das landesübliche Bewirtungsgetränk auf den Dörfern New-Englands gewesen ist. Im 4. Vers der Trumbull'schen Gesänge heißt es:

„Und wacker an der Patrioten Lipp',  
Geht gierig rund der inspirierende Flip!“

Ebenso alt, wie der Flip, dürfte der „Grog“ sein. Der Grog erhielt seinen Namen durch den englischen Admiral Vernon, dem seine Matrosen den Spitznamen „Old-Grog“ gaben, weil er stets Kleider aus einem groben Zeug, das auf englisch „groggram“ genannt wird, trug. Vernon verbot seinen Leuten, Rum unverdünnt zu trinken, und den nach Vernons Anordnung mit Wasser verdünnten Rum nannten die Matrosen „Grog“. Vielfach nannte man auch eine Taverne „Grogshop“.

Auch der „Fix“ stammt aus der Zeit um 1708. Man bezeichnete ein Getränk, das auffrischen sollte, als „Fix“ oder „Fixing“. Der Fix ist auch jetzt noch in Rezeptbüchern zu finden, obwohl dieses Getränk heute nur sehr selten verlangt und getrunken wird.

Nach dem „New English Dictionary (N.E.D.)“ soll jedoch der „Mint-Julep“ das älteste bekannte Getränk sein. Das Wort konnte bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgt werden und, wie spätere Veröffentlichungen zeigen, war der Mint-Julep ein besonders in Virginien (U. S. A.) sehr verbreitetes Getränk. „Boston Gazette“ vom 10. April 1787

schreibt: „Ein gewöhnlicher Bürger in Virginia steht morgens um 6 Uhr auf und trinkt seinen „Julep“, den er aus Rum, Wasser und Zucker sehr stark zubereitet.“ In den „Letters from the south and west“ (1816) schreibt Arthur Singleton: „Das erste, was ein Virginianer morgens zu sich nimmt, ist ein „Silver Goblet (Silberbecher) voll Mint-Julep“ und J. K. Paulding erwähnt in seinem Buche „John Bull in America“ (1825) folgendes: „So groß ist die Begierde nach Mint-Julep, daß in Virginia niemand eine Farm, auch wenn sie noch so billig wäre, kaufen will, wenn es nicht sicher ist, daß der Boden auch ertragnisreiche (Pfefferminz-) Ernten verspricht.“

Da die hier aufgezählten Getränkearten durch Mischen entstanden sind, muß daraus der Schluß gezogen werden, daß die Liebhaberei der Amerikaner für „Mixed Drinks“ schon ebenso alt ist, wie die Kolonisierung der Neuen Welt. Diese Liebhaberei führte dazu, daß — je zahlreicher die Arten von Spirituosen wurden, die sich Eingang in die Bar verschafften — auch die Zahl der daraus entstandenen Mischungen mit jedem Tag zunahm. Der amerikanische Schriftsteller, Washington Irving, der in den Jahren 1783—1859 lebte und der allgemein als der erste Schriftsteller von Bedeutung in Amerika angesehen wird, veröffentlichte unter dem Pseudonym „Diedrich Knickerbocker“ eine „History of New York“, in der eine recht nette und aufschlußreiche Stelle über „Mixed Drinks“ enthalten ist, die hier wiedergegeben sei:

„Die Susquesahanocks (ein Indianerstamm) sind Menschen von riesenhaftem Wuchs, fremdartig in Größe, Sitten und Trachten. Ertönt ihre Stimme, so klingt es wie das Geheul aus tiefem Keller. Ihre Tabakspfeifen waren  $\frac{3}{4}$  Yard lang und deren Kopf in Form eines Vogels, eines Bären oder anderen Tieres geschnitzt, groß genug, um damit den Schädel eines Pferdes einschlagen zu können.

Diese riesenhaften Wilden waren mächtige Raucher und verursachten dem Mynherr Beckmann (einem der Stadtväter des alten New-Amsterdam, des heutigen New-York) nicht geringes Unbehagen, weil die Gefahr drohte, daß diese das Land durch ihr starkes Rauchen verpesteten . . . Ein noch größerer Feind aber war die brüllende und prahlende englische Kolonie von Maryland oder, wie deren Bewohner in alten Tagen sagten, „Merryland“, so bezeichnet, weil sie ohne Ehrfurcht vor Gott, immer geneigt waren, „merry“ zu machen — einen guten Tag zu verleben — und sich mit ungeheuren Mengen „Mint-Julep“ und „Apple-Toddy“ zu berauschen . . .

Die „Merrylanders“ verstanden sich ausgezeichnet auf Pferdesport und Hahnenkämpfe, sie waren mächtige Zweikämpfer und Springer und vertilgten riesige Mengen „Hoe-cake“ (Erntekuchen) mit Speck. Sie behaupteten, die Erfinder jener geheimnisvollen Getränke wie „Cocktails“, „Stone-Fence“ und „Sherry-Cobbler“ zu sein und die gastronomischen Vorzüge der „Terapins“ (eine Art Schildkröte) „Soft Shell-Crabs“ (Krabbe mit weicher Schale) und „Canvas-Back-Ducks“ entdeckt zu haben. (Canvas-Back-Duck ist eine Wildente, die in den Gegenden des Susquehanna, Potowmac und des Jamesflusses vorkommt, deren Federn zwischen den Flügeln wie Canvas (Segeltuch) gefärbt sind). (Isaak Weld, „Travels through North America“ 1799).“

Aus dieser Schilderung geht hervor, daß schon um das Jahr 1783 herum Mischgetränke unter Bezeichnungen wie „Cocktails“, „Cobblers“ und „Stone Fence“ bekannt waren. Jede Tavern-Bar hatte ihren Gästen besondere Mischungen anzubieten und jeder Gast versuchte, eine Mischung eigener Zusammensetzung als das Beste und Wunderbarste hinzustellen. War eine Mischung besonders gut gelungen, dann konnte mit Bestimmtheit damit gerechnet werden, daß die Bar, in der diese Mischung zu haben war, guten Gäste-

zulauf bekam. Jeder, der solch eine Mischung verkostete, wurde zur lebenden Reklame für die betreffende Bar.

Auf solche Weise entstanden mit den Jahren, hunderte, ja tausende der verschiedenartigsten Getränke, von denen viele heute noch ebenso beliebt sind, wie zur Zeit ihrer Entstehung, während andere nach kurzer Zeit wieder vergessen waren.

In einer Notiz im „Savannah (Galveston) Mercury“ vom 1. Juli 1829 sind gleichfalls verschiedene Getränke benannt, die in der damaligen Zeit in Mode waren und von denen einige noch in neueren Rezeptbüchern zu finden sind. In der erwähnten Notiz heißt es: „Wenn ich nach dem Frühstück einen „Settler“, um 9 Uhr einen „Cooler“, um 10 Uhr einen „Bracer“, um 11 Uhr einen „Whet-ter“, dazu in der Zeit vor dem Mittagessen 2 bis 3 „Stiffener“ zu mir nehme, dann habe ich kein Recht, mich zu beklagen.“ Abgesehen davon, daß diese Notiz — wie immer — das Trinken bewitzelt, ist für uns vor allem die Anführung dieser Getränkenamen interessant.

Endlich im Jahre 1862, als sich die Zahl der Getränkemischungen so vermehrte, daß man nicht mehr ein noch aus wußte, unternahm es ein Fachmann, der zur Berühmtheit gewordene Bartender Jerry Thomas, Ordnung in diesen Urwald von Getränkebezeichnungen zu bringen. In seinem 1862 zum ersten Male erschienenen „Bartenders Guide“ sammelte und sortierte Thomas den Wulst der bis dahin bekannten Rezepte, um alles, was von Wert war, der Nachwelt hinterlassen zu werden, zusammenzufassen. Ihm gebührt das Verdienst, das erste Getränke-Rezeptbuch veröffentlicht zu haben.

Die Getränke-Mischkunst blieb jedoch nicht stehen. 1868 erschien ein neuer Stern am „Bar-Himmel“. Der heute gleichfalls berühmte Bartender Harry Johnson begann in diesem Jahre seine Laufbahn in San Francisco, und ihm

verdanken wir ein weiteres, überaus gut durchdachtes Fachbuch, das „New and Improved Bartenders Manual“, das im Jahre 1882 herauskam und bis Ende des vorigen Jahrhunderts mehrere Neu-Auflagen, ja sogar eine Übersetzung ins Deutsche erfuhr. Harry Johnsons „Bartender Manual“ reicht also schon in unsere Zeit hinein, und mancher der heute noch lebenden älteren Bartender verdankt diesem Buche die Förderung seiner Kenntnisse. Dieses Kapitel soll nicht abgeschlossen werden, ohne zuvor noch einige Schilderungen und Kuriositäten anzuführen, die in verschiedenen Veröffentlichungen des 18. Jahrhunderts erschienen und geeignet sind, die eingangs dieses Abschnitts erwähnte Behauptung von dem großen Anteil des Alkohols an der Kolonisierung Amerikas zu bekräftigen.

In dem Buche, „Chicago, — the History of its Reputation“, von Lloyd Lewis und Henry Justin Smith, wird nachgewiesen, daß im Jahre 1700 die ersten Spuren einer Siedlung an der Stelle zu finden sind, an der sich heute die Weltstadt Chicago erhebt. Der Name „Chicago“ wird mit „übler Geruch“ in Zusammenhang gebrachte, und zwar deshalb, weil auf den Gründen Chicagos eine Art wilde Zwiebel oder Knoblauch wucherte, den die Indianer „Chickagou“ nannten. Es kann aber auch möglich sein, daß die Stadt ihren Namen von dem Indianerwort „Shecaugou“ (spielen des Wasser) oder von einem Häuptling namens „Chicagou“ herleitete.

Die Franzosen Joliet und La Salle werden als die ersten bezeichnet, die ihren Fuß an die Stelle setzten, an der das heutige Chicago emporgewachsen ist. In dem betreffenden Buche heißt es u. a., daß ein Missionar namens Marquette seine Hütte an einer Stelle des Flusses baute und bewohnte, an der sich heute die Weltstadt Chicago erhebt. Diese Hütte dürfte die erste Wohnstätte dieser Stadt gewesen sein. In der Nähe der Hütte Marquettes stand die „Cabin“

eines gewissen Pierre Moreau, dem die Franzosen den Spitznamen „Maulwurf“ zugelegt hatten, weil er nach der damaligen Auffassung der „erste Bootlegger“ (Alkoholschmuggler) des Jahres 1700 war. Als Agent des damaligen Gouverneurs von New-France, Graf Frontenac, trieb er einen lebhaften Handel in „Feuerwasser“ mit den Indianern der dortigen Gegend, der, da dieser Handel verboten war, nur durch Schmuggel erfolgen konnte. (Die Bezeichnung „Bootlegger“ stammt von „Bootlegg“ = Stiefelschaft. Man bezeichnete die Alkoholschmuggler mit Bootlegger, weil sie die hohen Schäfte ihrer Stiefel zum Verstecken der Schmuggelware verwendeten.)

Whisky war ein wichtiges Zahlungsmittel im Handel mit den Indianern; aber er wurde auch die Ursache eines entsetzlichen Blutbades, als ein Weißer namens Heald, der für den Gründer der ersten Familiendynastie Chicagos, John Kinzie, das Waffen-, Schießpulver- und Whiskylager verwaltete, eines Tages die Whiskyvorräte in den Fluß laufen ließ, was von den Rothäuten, für die diese Vorräte bestimmt waren, beobachtet wurde. Die Chicagou-Indianer glaubten sich um ihr „Feuerwasser“ betrogen und rächten sich dadurch, daß sie tags darauf die kleine Besatzung samt Frauen und Kindern niedermetzelten. Und dies alles wegen einiger Flaschen Whisky! Wie hoch der Alkohol bei den Indianern im Werte stand, geht aus einer andern Stelle des Buches von Lewis und Justin hervor, an der sie schildern, daß als Entgelt für die Räumung von 5 Millionen Acres Landes und Überlassung des Terrains an die Weißen, den Rothäuten Whisky, Geld und andere Waren übergeben wurden.

#### Einige Kuriositäten.

Als im Jahre 1837 die Grundstücks-Spekulation in Chicago zusammenbrach, verschwand mit einem Male alles Geld. Man half sich damit, sogenannte „I. O. Y.'s“ auszugeben.

(I. O. Y. sind die Anfangsbuchstaben der Worte „I owe you“, was soviel wie „Ich schulde Ihnen“ bedeutet). Diese Gutscheine lauteten: „Gut für 10 Cents“, oder „Gut für einmal rasieren“ oder „Gut für einen Drink“ — — Einige kleinen Jungen füllten die Sammelbüchse einer Kirche mit Gutscheinen, von denen jeder auf einen Drink lautete, um — wie der Bericht nicht ohne Sarkasmus bemerkt — dem Pfarrer Gelegenheit zu geben, die Gutscheine an der Bar, woher sie stammten, einzulösen.

In einer Todes-Anzeige, die im „Boston Post Boy“ vom 11. September 1769 zu lesen war, wird u. a. gesagt: „ — — starb Captain Christopher Turner, Innholder, bekannt durch sein „House of common Entertainment“, das er unter strenger Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften in bester Weise führte.“

Die folgenden Namen und Daten stammen aus der „Boston Gazette“ und dem „Massachusetts Spy“:

1771— Captain David Goodridge. Innholder in Fitchburg.

1772— Martin Kellog, Innholder in Amherst, Massachusetts.

1789— Lieutenant John Stowers, Innholder in Worchester, Mass.

1810— Deacon (Seelsorger) Nathan Heard, Innholder in Worchester.

Aus dieser kurzen, aber interessanten Auslese geht hervor, daß sich zu jener Zeit Offiziere, ja sogar ein geistlicher Herr als Wirte betätigten.

Der Baugrund, auf dem 1833 das „Tremont Hotel“ in Chicago errichtet wurde, wurde einst gegen zwei Pferde verschleudert und später um ein Faß Whisky zurückgekauft.

„Der berühmte amerikanische General Lee starb in einem kleinen schmutzigen Zimmer der „Canastoe Taverne“

in Philadelphia, die hauptsächlich von einfachen Landleuten besucht war, — “ (1783 William Gordon: „History of the American Revolution“).

Einige, heute nicht mehr gebräuchliche Drinksbezeichnungen mögen diesen Abschnitt ergänzen:

Mobby war ein berauschendes Getränk, das aus Westindien stammt und aus sogenannten „Sweet Potatoes“ (süßen Kartoffeln) hergestellt wurde. In den Süd-Staaten Amerikas wurde Mobby aus Pfirsichen und Äpfeln bereitet (1638, „Verney Papers“).

Mobby-Punsch wurde entweder mit Rum oder mit aus Äpfeln oder Pfirsichen destilliertem Brandy hergestellt. (1722, R. Beverly: „Virginia“).

Monongahela war ein Whisky, der in der Gegend des Flusses gleichen Namens destilliert wurde. Aus verschiedenen Hinweisen in Schriften aus den Jahren 1834 bis 1857 geht hervor, daß der Name als allgemeine Bezeichnung für Whisky in Gebrauch war.

Pupelo ist die frühere Bezeichnung für Cider-Brandy. Red-Eye (Rotauge) war ein billiger Whisky, der auch Corn-juice genannt wurde. „Corn-juice bzw. Red-Eye erhielt man aus der Brennerei des „Deacon“, der im selben Hause seine Predigten hielt“ (Aus dem „Missury Republican“, 8. März 1888).

Charakteristisch ist folgende Notiz aus dem „Maryland Journal“ vom 21. November 1788: „... Rum, Whisky, Brandy, Gin, „Stinkibus“, Bitters, Toddy, Grog, Slings und fünfzig andere Liköre, fallen alle unter die Bezeichnung „Spirituosen“. (Was unter „Stinkibus“ zu verstehen ist, wird leider nicht gesagt! Der Verf.).

„Smaller“ wurde ein normales Maß für einen Trunk Likör genannt; desgleichen ein „Nip“.

„To smile“ bedeutete, einen Trunk Likör zu sich zu nehmen.

„Snifter“ und „Tangle foot“ sind volkstümliche Bezeichnungen für Whisky gewesen. („Hartford Courant“, 17. März 1871).

„Soft drink“ ist ein Getränk ohne Alkohol.

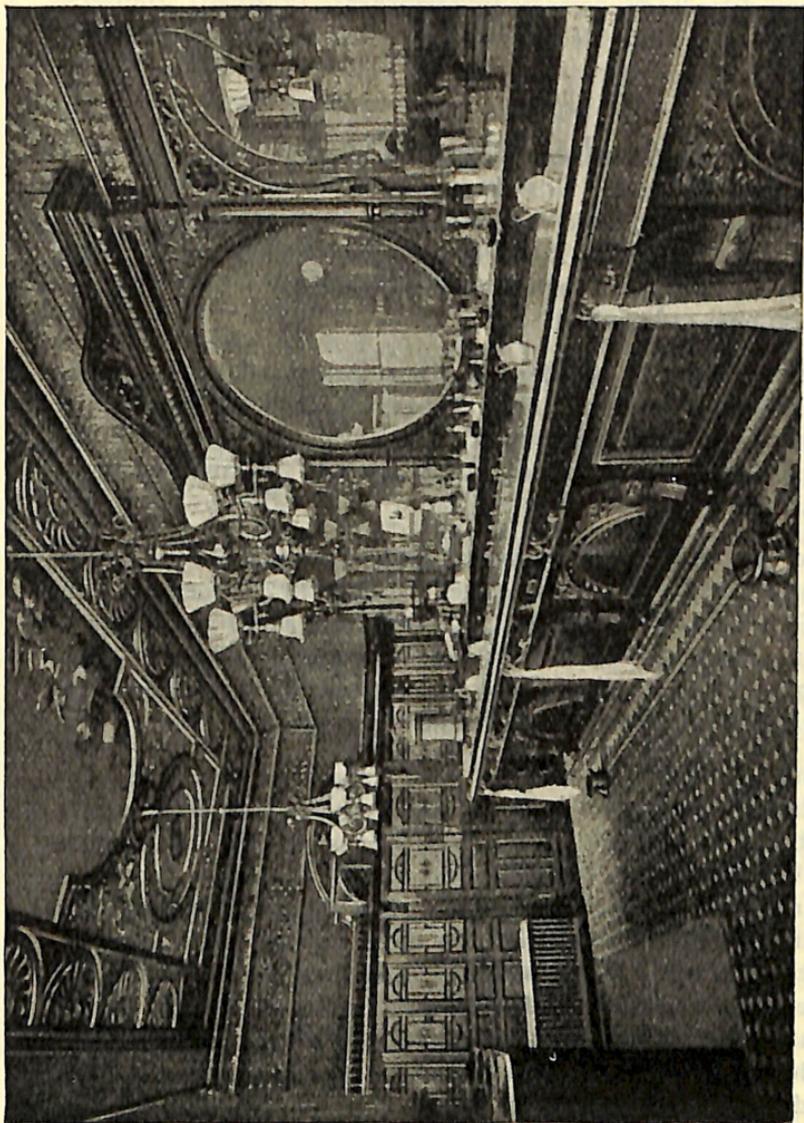
„Squash“ ist ein Getränk aus zerquetschten Früchten, speziell aus Zitronen und Melonen. (1683).

Aus einer Verordnung des Vizekönigs der englischen Kolonien in Amerika aus dem Jahre 1693 sei folgender Absatz hervorgehoben: „Die eingeborenen Indianer sollen keinen Mais, der zu Getränken verarbeitet ist und „Pulque“ genannt wird, zum Genuß erhalten!“

Die Hinweise und Bemerkungen, die die große Bedeutung des Alkohols während der Kolonisierungszeit veranschaulichen, könnten noch beliebig fortgesetzt werden. Diese kleine Auslese zeigt aber zur Genüge, wie die Ereignisse und die Gewohnheiten dieser Zeit den Boden zur Entstehung der Bar gebildet haben und wie sich die Bar schließlich aus dem einfachen „Common Store“ heraus zu ihrer eigentlichen Bestimmung als kultivierte Trinkstätte der Gegenwart entwickelte.

Die Verschiedenheit der Nationen, die an der Kolonisierung Amerikas Anteil hatten, gaben der Bar den internationalen Charakter, den sie sich bis zum heutigen Tage erhalten und der ihr Beliebtheit und Anerkennung in allen Kulturländern gesichert hat.

Aufgabe kommender Fach-Generationen wird es sein, die Bar auch als zweckmäßige Erscheinung des modernen Gesellschaftslebens nicht allein auf der erreichten hohen Stufe zu erhalten, sondern veredelnd weiter zu bauen auf den soliden Fundamenten, die seinerzeit die Grundlagen für die Entstehung der Bar überhaupt bildeten.



### Saloon-Bar in New York zu Beginn des 19. Jahrhunderts

Links der Free-Lunch Counter (der Frei-Lunchtisch)  
Man beachte, daß a u f dem Bartisch keine Flaschen stehen. An der oberen Stange hängen  
Handtücher zur Bequemlichkeit der Gäste. Desgleichen stehen vor der Bar Spucknapfe.

## II.

### Allgemeines über Mixed Drinks

Unter „Mixed Drink“ versteht man eine nach bestimmten Vorschriften durch Zusammenmischen mehrerer Getränke (Liköre, Spirituosen usw.) entstandene neue „Getränk-Komposition“.

„Mixed Drinks“ werden in einer Bar durch einen qualifizierten Bartender (Mixer) hergestellt und können im Einzelfalle dem Geschmack des Gastes entsprechend, rezeptmäßig oder davon abweichend, zusammengesetzt werden.

Die international bekannten und nach einer Mustervorschrift herzustellenden „Mixed Drinks“ bezeichnet man als „Standard-Drinks“, da sie immer nur genau nach dem angegebenen Rezept zusammengesetzt werden dürfen. Die „Standard-Drinks“ sind zur Kennzeichnung im Teil II dieses Buches mit einem \* versehen.

Sind „Standard-Drinks“, zwecks Anpassung an den Geschmack des Gastes in ihrer vorschriftsmäßigen Zusammensetzung abzuändern, so ist strengstens darauf zu achten, daß dadurch der Charakter des Getränkes nicht verwischt wird. Sind z. B. bei einem Getränk die Hauptbestandteile Gin und Vermouth, so dürfen diese niemals durch andere, wesensfremde ersetzt werden. Bei der Anpassung an den Geschmack des Gastes kann es sich immer nur darum handeln, das Getränk herb oder süß, stärker oder schwächer zusammenzusetzen und dies erreicht man, indem die Hauptbestandteile: Gin (herb), italienischer

Vermouth (halbsüß), französischer Vermouth (herb), entsprechend dosiert werden. Auf diese Weise ist es möglich, ein Getränk in vielen Variationen zusammenzusetzen, ohne dabei den Grundcharakter zu verwischen.

Bei der Herstellung der „Mixed Drinks“ werden verschiedene Zutaten (Gewürze und „Bittere“) verwendet, von denen oftmals ein oder das andere dem Geschmack eines Gastes nicht entspricht. Bei der Dosierung (Zuteilung) dieser Gewürze und Zutaten muß daher auf den Wunsch des Gastes Rücksicht genommen werden. Dies kann geschehen, durch Weglassen oder Vergrößern der Dosis oder durch Hinzufügen einer anderen gewünschten Zutat.

Die Zutaten, zu denen in der Hauptsache „Angostura-Bitter“, „Orange-Bitter“, „Pernod“, „Gum“, (flüssiger Zucker) und einige andere Likörsorten von spezifischem Geschmack zählen, sind bei der Drink-Zusammensetzung überaus wichtig, so daß bei der Dosierung ganz gewissenhaft verfahren werden muß. Eine Spur Angostura z. B. genügt in den meisten Fällen schon, um den Geschmack eines Getränkes wesentlich zu verändern. Auch ist es nicht jedermanns Sache, ein übermäßig starkes Getränk zu erhalten, weshalb auch in dieser Beziehung der Geschmack des Gastes zu erforschen ist. Wird ein Getränk leichter oder schwächer gewünscht, so wird man die Menge des alkoholärmeren Bestandteils reichlicher bemessen und die alkoholstärkeren Teile vermindern, oder man wird das Getränk etwas länger mit Eis verrühren — dabei ist jedoch Vorsicht geboten, weil durch das schmelzende Eis das Getränk verwässert wird.

„Mixed Drinks“ werden in zwei Hauptgruppen eingeteilt. Die erste Gruppe umfaßt alle „kurzen“ Getränke, d. s. solche, die nach Gläsern mit einem Rauminhalt von  $\frac{1}{20}$  Liter (ungefähr der Inhalt eines Südweinglases) oder weniger bemessen werden, während in die zweite Gruppe alle „lan-

gen“ Getränke eingereiht sind, für die Gläser mit einem Rauminhalt von mehr als  $\frac{1}{20}$  Liter Verwendung finden. Jede der beiden Hauptgruppen umfaßt die dazugehörigen Untergruppen, in die die Arten der Getränke eingeordnet sind.

Jede Getränkeart erfüllt einen bestimmten Zweck. In der Gruppe „Cocktails“ gibt es z. B. solche, die vor den Mahlzeiten und wieder andere, die besser nach den Mahlzeiten genossen werden. „Cobbler“ sind Hochsommergetränke, die wegen ihrer besonderen, erfrischenden, dabei nicht zu kräftigen Eigenschaften auch gern auf Bällen in den Tanzpausen oder bei Abendgesellschaften bevorzugt werden. Die „Fizzes“ sind moussierende, durstlöschende Getränke, während der wesensverwandte „Sour“ eine konzentrierte Form des Fizz darstellt. Nahrhaft und angenehm schmeckend, daher von Damen bevorzugt, sind die mit Ei zubereiteten „Flips“, von denen einige auch in der Krankenkost Verwendung finden. Weniger bekannt und heute auch selten verlangt sind die „Slings“ und „Fixes“, d. s. Getränke, die aus einer Zeit stammen, in der künstliche Mineralwässer noch nicht in Gebrauch waren und diese deshalb durch gewöhnliches Wasser ersetzt wurden. Die „Sangarees“ sind indischen Ursprungs; ihr besonderes Merkmal ist die Überstreuung des fertigen Getränkes mit geriebener Muskatnuß; und schließlich, „Toddies“, „Punsche“, „Bowlen“, „Crustas“, „Daisies“, „Egg Noggs“, „Limonaden“, „Squashes“ und Halblimonaden, die in anderen Abschnitten noch eingehend besprochen werden.

Die hier genannten Getränkegruppen sind die Hauptarten aller Bargetränke, von denen stets einige aus jeder Gruppe auf einer Bargetränkekarte angeführt werden sollten.

Es gibt aber noch eine große Anzahl „Mixed Drinks“, die sich infolge ihrer Zusammensetzung in keine der vorher

genannten Gruppen einreihen lassen. Solche Drinks werden als „Fancy Drinks“ bezeichnet. Das vieler Deutungen fähige englische Wort „Fancy“ kann mit Bezug auf ein Getränk mit „Laune“, „Liebhaberei“, „Einfall“ oder „Geschmacksrichtung“ übersetzt werden. Ein Getränk also, das einem Einfall, einer Laune, einer Liebhaberei oder einer Geschmacksrichtung seine Entstehung verdankt und nicht unter die vorher genannten Gruppen fällt, nennt man einen „Fancy Drink“.

In England hat sich in den letzten Jahren die Gewohnheit eingebürgert, auch die meisten „Fancy Drinks“ als „Cocktails“ zu bezeichnen, sofern sie ihrer Zusammensetzung nach dem Cocktail ähnlich sind. Streng genommen dürfte ein Cocktail nur dann als solcher bezeichnet werden, wenn er aus Spirituosen und Südweinen, mit einer oder mehreren Geschmackszutaten zusammengesetzt ist. Getränke also, die außer diesen Bestandteilen auch noch Säfte von frischen oder konservierten Früchten oder andere Füllmittel enthalten, sind demnach „Fancy Drinks“. Die Bezeichnung solcher Getränke als Cocktails dürfte s.Zt. in England aus Gründen der Vereinfachung bzw. Verminderung der Getränkebezeichnungen erfolgt sein und stellt heute ein Gewohnheitsrecht dar.

Fachlich wird daher ein „Cocktail“ nur nach seinen Bestandteilen zu beurteilen sein, während man die „Fancy Drinks“ auch noch an ihrer besonderen, vom Urhersteller gewählten Bezeichnung erkennt.

Der gewissenhafte Fachmann wird sich bei Benennung seiner Getränkemischungen stets des Zusatzwortes „Cocktail“ bedienen, sofern er ein Getränk als solchen bezeichnen will, während er einen „Fancy Drink“ stets mit einem Eigennamen, ohne den Zusatz „Cocktail“ benennen wird. Der Name bzw. die Bezeichnung eines Drinks ist fast ebenso wichtig wie seine Zusammensetzung. Ein Name, der sich

leicht einprägt, gut ausspricht und international verständlich ist, dabei auf eine bestimmte Eigenschaft des Getränkes oder auf die Begebenheit hinweist, die zur Veranlassung der erstmaligen Herstellung des Getränkes wurde, kann unter Umständen dazu führen, daß ein solches Getränk in kurzer Zeit weltbekannt wird.

Die englische Sprache ist ja besonders reich an kurzen, prägnanten Ausdrücken, und dieser Eigenschaft ist es eigentlich mit zuzuschreiben, daß die Bartender in allen Ländern mit Vorliebe englische Namen zur Bezeichnung ihrer Getränkeschöpfungen wählen. In diesem Zusammenhang sei hier auch darauf hingewiesen, daß bei der Namensgebung eines Getränkes der Bartender eine gewisse Überlegung obwalten lassen muß. Ein Vorfall, der gerade während der Zeit, in der diese Zeilen geschrieben wurden, Gegenstand einer Gerichtsverhandlung war, weist darauf hin, daß bei der Bezeichnung eines Getränkes auch spätere Möglichkeiten ins Auge gefaßt werden müssen. Es handelt sich um den seit vielen Jahren bekannten und heute Weltruf genießenden „Martini-Cocktail“, für den die Firma Martini & Rossi in Turin den Anspruch auf das Eigentumsrecht erhebt und sich nach einem jahrelangen Prozeß durch Urteil eines Turiner Gerichts hat bestätigen lassen, daß nur das Getränk als „Martini-Cocktail“ bezeichnet werden darf, das mit Vermouth der Firma Martini & Rossi hergestellt ist. Eine endgültige Klärung dieser Streitfrage ist bis zur Herausgabe dieses Buches nicht erfolgt.

Für die Bartender ergibt sich daraus die ernste Pflicht, mehr als bisher Bedacht auf den Schutz ihres geistigen Eigentums zu legen, was am zweckmäßigsten dadurch geschieht, daß jeder Bartender seine neuen Getränkemischungen und Bezeichnungen unter Nennung seines vollständigen Namens in der Fachzeitschrift „Barjournal“, Beilage zur „Internationale Hotel-Industrie-Dresden“, öffent-

lich bekannt gibt. Solche Veröffentlichungen stehen unter dem Schutze des Urheberrechts und es kann in Zweifels- oder Streitfällen an der Hand der Originalvorschriften jederzeit der Urheber des Getränkes einwandfrei nachgewiesen werden.

Die besonderen Regeln für die Zubereitung von „Mixed Drinks“ finden im Kapitel IV „Arbeitsmethoden“ noch eingehende Würdigung, jedoch auf die sehr wichtige Grundregel, daß die Arbeit des Mixens unbedingt gefällig und sauber auszuführen ist und der Bartender sowohl in seiner äußeren Erscheinung, als auch bei seiner Arbeit die Grundsätze der Hygiene strengstens zu beachten hat, sei schon an dieser Stelle hingewiesen.

### III

## Wer eignet sich zum Bartender und welche Fähigkeiten werden von ihm verlangt?

Im vorhergehenden Kapitel wurde schon kurz erwähnt, daß der Bartender seine Arbeit unter Berücksichtigung hygienischer Grundsätze auszuführen hat. Diese Bemerkung muß auch sinngemäß Anwendung finden, wenn über die Eignung zum Bartenderberuf gesprochen werden soll. Die strenge Beobachtung gerade aller hygienischen Regeln ist natürliche und erste Voraussetzung für alle, die in diesem Beruf tätig sein wollen, und so selbstverständlich diese Forderung klingt, so berechtigt ist es, sie an die Spitze dieses Kapitels zu setzen. Es kommt nämlich nicht allein darauf an, daß ein Bartender sich sauber kleidet, die Pflege von Gesicht und Händen nicht vernachlässigt, sondern auch darauf — und das ist wesentlich —, daß er seine Arbeiten in appetitlicher Form und ausschließlich mit Hilfe der dazu bestimmten Geräte ausführt. Es mag übertrieben scheinen, derartige Selbstverständlichkeiten so eingehend zu besprechen, aber es ist aus diesem Grunde so überaus wichtig, weil gerade die Beobachtung obiger Regeln schon vom ersten Tage der Tätigkeit hinter der Theke an eine dringende Notwendigkeit ist, wird es versäumt, so führt das zu Gewohnheiten, die weder das persönliche Ansehen des Bartenders, noch das der von ihm geleiteten Bar heben können. Gewohnheiten abzulegen, ist unendlich schwer, das ist eine alte Wahrheit, deshalb hüte sich jeder in den Bartenderberuf Eintretende von allem Anfang an vor Verstößen gegen die Grundsätze der Aesthetik und Hygiene.

Ein Bartender arbeitet unter ganz anderen Bedingungen, wie z. B. ein Koch oder Konditor, deren Tätigkeit sich doch zum allergrößten Teile in Räumen vollzieht, die der Öffentlichkeit nicht allgemein zugänglich sind, während der Bartender gewissermaßen unter Aufsicht der Barbesucher seinen Beruf auszuüben hat. Da also der Bartender wie auf „offener Bühne“ arbeitet, werden seine Handgriffe und sein Benehmen auch jederzeit kritisch beobachtet und das erfordert neben geschicktem und schnellem auch ein stilvolles und appetitliches Arbeiten mit den ihm zur Verfügung stehenden Geräten, Gläsern usw. Diese Eigenschaften zu erwerben ist eine besonders wichtige Aufgabe. Häufig ist der Bartender gezwungen, die von ihm gemischten Getränke zu verkosten; wenn das nicht zu umgehen ist, darf dazu aber keinesfalls der Mischlöffel verwendet werden, sondern ein für diesen Zweck jederzeit bereitstehendes Glas, andernfalls würde es die primitivsten Sauberkeitsbegriffe verletzen. Dieser Hinweis greift nur eine der unschönen Gewohnheiten heraus, die der routinierte Barfachmann verurteilt und vor deren Aneignung nicht dringend genug gewarnt werden kann. Auf die praktischen „Arbeitsmethoden“ wird in dem diesbezüglichen Kapitel noch ausführlich eingegangen werden.

Das „Auf-offener-Bühne-Arbeiten“, also sozusagen unter Aufsicht der Barbesucher, erfordert vor allem auch Taktgefühl, denn der Bartender steht bei seiner Arbeit in unmittelbarer Nähe seiner Gäste, er hört und sieht alles, was um ihn herum vorgeht. Er wird Zeuge von allerlei Gesprächen über Geschäfte, Prozesse, Pläne und Privatangelegenheiten, die, obwohl sie in seiner Gegenwart besprochen, nicht für seine Ohren und nicht dazu bestimmt sind, an dritte Personen weitergegeben zu werden. Hier sind Taktgefühl und die Eigenschaft, verschwiegen sein zu können, Grundsätze, die vom Bartender streng beobachtet werden müssen. Ein von Natur aus klatsch-

süchtig veranlagter Mensch oder einer, der etwas ihm absichtlich oder ungewollt Anvertrautes nicht für sich behalten kann, eignet sich nicht für den Bartenderberuf. Eine gute Kinderstube und die Einhaltung der Gesetze von Sitte und Anstand im Verkehr mit den Gästen sind Forderungen, die zum Beruf unerlässlich sind. Ein offenes Auge und ein feines Ohr, schnelle Auffassungsgabe und die Fähigkeit, Wünsche der Gäste sofort ins Fachliche zu übertragen, gehören gleichfalls zu den Berufsnotwendigkeiten.

Des weiteren muß der Bartender die Wirkung starker Getränke bei seinen Gästen beobachten und auf diplomatische Weise regulierend einem Übermaße begegnen können. Ein gutes Personengedächtnis, die Gabe, einen Geschäftsvorgang schnell und korrekt zu beurteilen und darnach zu handeln, und nicht zuletzt eine natürliche Veranlagung zum Sprachenlernen sind Voraussetzungen für die gründliche Beherrschung des Berufes.

Der Bartenderberuf ist international, und dies bezieht sich nicht allein auf die Getränke, sondern auch auf das die Bar besuchende Publikum. So wie der Bartender die Sitten und Gebräuche anderer Nationen kennen und sich darauf einzustellen in der Lage sein muß, so wichtig ist es, daß er sich in der Sprache dieser Nationen auszudrücken versteht. Die Bargäste, also jene Besucher, die die Bar schätzen und jeder anderen Art Gaststätte vorziehen, rekrutieren sich aus Kreisen international eingestellter Menschen, die infolge ihrer Reisen in fremden Ländern eine ganz andere Lebensart und Lebensanschauung besitzen, als sie den sogenannten „Spießern“ zu eigen ist. Der internationale Gast liebt es, sofern er selbst sprachkundig ist, sich gelegentlich in einer anderen Sprache, als in seinem heimatlichen Idiom, zu unterhalten, und er tut das mit Vorliebe in der Bar. Daraus geht hervor, wie wichtig es für den Bartender ist, neben seiner Muttersprache zu-

mindest noch die englische Sprache zu beherrschen. Deren Kenntnis ist für den Barbetrieb von so außerordentlicher Bedeutung, weil das Barwesen in Europa ja erst von den Englisch sprechenden Ländern übernommen worden ist. Es ist also kein Zufall, daß wir in der Bar für die Bezeichnung von Geräten und Getränken fast ausschließlich Ausdrücke in englischer Sprache finden. Muß sich der Bartender schon darauf einstellen und mit der englischen Sprache vertraut machen, so wird der Vorteil solcher Sprachkenntnisse noch offensichtlicher, wenn man bedenkt, daß sich dem Beherrscher ganz andere Fortkommensmöglichkeiten bieten, als einem Bartender, der nur seine Muttersprache in seine Position mitbringen kann. Ein erstklassiges Haus wird stets dem Bewerber um den Posten eines Bartenders den Vorzug geben, der mit den reichsten Sprachkenntnissen aufwarten kann.

Aus all dem Vorhergesagten ergibt sich für den jungen Bartender die Notwendigkeit, so frühzeitig wie nur möglich mit dem Studium von Fremdsprachen zu beginnen, und sie weiter zu betreiben bis zur Vollendung. Zweifellos besser ist es, wenn den Studien in der Heimat solche im Auslande folgen und das bereits angeeignete Sprachgut im fremden Lande vervollkommen werden kann, gewissermaßen den eigentlichen Schliff erhält.

Eine weitere wichtige Bedingung zur erfolgreichen Ausübung des Bartenderberufs ist persönliche Nüchternheit. Die Versuchung, starke alkoholische Getränke zu sich zu nehmen, ist im Bartenderberuf natürlich weit größer, als in anderen gastwirtschaftlichen Berufsgruppen. Damit ist keineswegs gesagt, daß ein Bartender ein „Wasserapostel“ sein soll, denn das widerspräche seiner Tätigkeit. Es ist sogar unumgänglich notwendig, daß der Bartender die von ihm zubereiteten Getränke nach Geschmack und Wirkung kennt, um sie überhaupt beurteilen zu können. Dazu gehört, daß der Drink vom Bartender verkostet wird.

Vom Verkosten eines Getränkes aber bis zum Berauschtwerden ist ein weiter Schritt. Es liegt an der Charakterfestigkeit des Einzelnen, daß Maß und Ziel solcher Verkostungen innegehalten werden. Deshalb sei hier gleich eingeschaltet, daß jeder, der zum Alkoholismus neigt oder moralisch zu schwach ist, solchen Versuchungen zu widerstehen, zum Bartenderberuf vollkommen ungeeignet ist.

Die Gewohnheit vieler, besonders internationaler Bargäste, den Bartender gelegentlich zu einem Getränk einzuladen, verpflichtet diesen, solche Anerbieten anzunehmen; es verpflichtet aber auch zum beherrschten Genuß. Der Bartender muß wissen, in welcher Weise starke Getränke auf ihn einwirken. Ein vom Alkohol stark beeinflusster Bartender verliert logischerweise jede Autorität im Geschäft und bietet keine Gewähr mehr dafür, daß er seine Obliegenheiten mit Takt und Gewissenhaftigkeit ausführt. Starke, gesunde Körperkonstitution und fester Charakter sind der beste Schutz gegen Versuchungen jeder Art und gehören in hohem Maße zu den natürlichen Voraussetzungen des Berufes.

Vom Bartender werden ferner ein ausgeprägter Geschmacksinn, ein feines Geruchsempfinden und gründliche Kenntnisse des Servierens verlangt. Er muß wissen, welches Getränk und wann es zu servieren angebracht ist, welche Temperatur die einzelnen Getränke, Weine und Liköre usw. haben müssen, wenn sie dem Gaste gereicht werden, welchen Getränken Strohhalme beizugeben sind und vieles mehr. Um diese Grundregeln zu kennen, ist für einen Bartender-Anfänger Bedingung, daß er bereits eine mindestens einjährige Lehrzeit als Kellner hinter sich hat, ehe er seine Lehrzeit in der Bar beginnt.

Der Bartenderberuf bringt es mit sich, daß für seine Ausübung auch gute Ortskenntnisse notwendig sind, um über öffentliche und andere Einrichtungen in seiner Stadt Auskunft geben zu können. Aber auch gute allgemeine geo-

graphische Kenntnisse sollte der Bartender besitzen, damit er ohne fremde Hilfe im Bedarfsfalle dem Bargast Verkehrsankünfte erteilen oder über Tagesereignisse mit ihm sprechen kann. Wenn der Bartender in politischen Dingen auch nicht unerfahren sein möchte, so bedeutet das doch nicht, daß er darüber mit den Gästen an der Bar debattieren soll. Es ist ein ungeschriebenes Gesetz, daß der Bartender sich von politischen Unterhaltungen seiner Gäste fernhält und bei solchen Aussprachen streng neutral und zurückhaltend bleibt.

Aus all dem Gesagten geht hervor, welche Eigenschaften man besitzen und welche Fähigkeiten man mitbringen muß, um die Voraussetzungen für ein Vorwärtkommen im Bartender-Beruf zu erfüllen. Hierzu sind umfassende praktische Erfahrungen erforderlich, die allerdings nur in jahrelanger Tätigkeit in den verschiedensten Barbetrieben und Städten erworben werden können, und es leuchtet ohne weiteres ein, daß ein Bartender erst in reiferen Jahren und nach Absolvierung einer gründlichen fachlichen Ausbildung, die möglichst durch eine längere Auslandspraxis unterstützt worden ist, auf der Höhe seines Könnens und Wissens angelangt sein kann. Wer also danach strebt, den Gipfel des Erfolges zu erreichen, muß schon frühzeitig beginnen, seine ganzen Anstrengungen auf dieses Ziel hin zu konzentrieren. Der Weg dorthin wird durch natürliche Berufsveranlagung wesentlich erleichtert.

## Einige Winke für die jungen, zukünftigen Bartender

Nachdem vorher über die Eigenschaften gesprochen wurde, die ein Bartender besitzen und sich aneignen soll, sind nun hier einige Winke für den lernenden jungen Mann zu erwähnen. Höflichkeit und Gewissenhaftigkeit bei allen Verrichtungen, immer freundlich und ohne Mißmut jede Frage in einer klaren einfachen Art und nach bestem Wissen beantworten, sind für den Erfolg im Beruf notwendige Voraussetzungen, die der lernende junge Mann vom ersten Tage an in der Lehre zu beobachten hat.

Er merke sich die Namen der Getränke und Warensorten, studiere die Flaschenetiketten und achte auf die Schreibweise der Bezeichnungen. Ebenso trachte er, sich die Namen der Gäste und die von ihnen regelmäßig verlangten Getränke ins Gedächtnis einzuprägen. Das wird nicht nur allein vom Gast als eine Aufmerksamkeit gewertet, sondern erleichtert auch die Arbeit und ist ein Zeichen des Interesses, das der junge Mann seinem Berufe entgegenbringt. Nett und sauber in der Kleidung, dabei nicht auffallend, soll die Erscheinung des Bartenders und seiner Gehilfen hinter der Theke sein. Es sei auch darauf hingewiesen, daß es auf Grund der gemachten Erfahrungen keine zweckmäßigere Berufskleidung für den Bartender gibt, als eine kurze schneeweiße Jacke und Schürze. Das kurze Jackett verdient vor dem langen, sogenannten Smoking-Jakett deshalb den Vorzug, weil es nicht wie dieses mit dem meist nassen Bartisch in so starkem Maße in Berührung kommen kann und daher weniger einer Beschmutzung ausgesetzt ist. Den

Schutz der Bekleider übernimmt die Schürze, die hinter dem Bartisch im Bedarfsfalle rasch und unauffällig gewechselt werden kann. Überhaupt hat die Erfahrung gelehrt, daß der Bartender in kurzer Jacke und Schürze weit aus am besten repräsentiert.

Wird der junge Mann nach entsprechendem theoretischen Unterricht schließlich zur Zubereitung eines Getränkes zugelassen, dann beachte er streng die Regel, daß alle Handgriffe vor den Augen des Gastes auszuführen sind. Bei der Herstellung von Mixed Drinks gibt es nichts zu verbergen. Jede Bewegung muß einfach, natürlich und unter Vermeidung von Kunstgriffen erfolgen, denn Jonglieren mit Flaschen oder Geräten, Gliederverrenkungen beim Schütteln usw. wirken nur lächerlich und sind, da unfachgemäß, unbedingt zu vermeiden.

Gläser sowie die Bargeräte sind stets sauber poliert und gebrauchsfertig an den dafür bestimmten Plätzen verfügbar zu halten. Bei Eintritt ruhigeren Geschäftsganges bringe man den Arbeitsplatz sofort wieder in arbeitsfähige Verfassung, ergänze die Gläserbestände usw., damit sich die Bar immer in einem properen Zustande befindet.

Der Bartender darf hinter der Bar unter keinen Umständen rauchen und erst recht nicht Spirituosen trinken. Geschieht es, daß ein Gast ihn zu einem Getränk einladet, so lehne er zunächst in höflicher Weise ab, wenn aber die Situation eine Ablehnung unmöglich macht, so bediene er sich eines alkoholfreien Getränks. Vom Spiel und Würfeln hat er sich unbedingt fernzuhalten. Diese Selbstverständlichkeiten haben nicht nur für den jungen Berufsanfänger Geltung, sondern auch für den ausgelernten Bartender.

Abgesehen davon, daß das Familiärwerden mit Bargästen keinen guten Eindruck macht und meist zu nichts Gutem führt, hat der junge Mann bei der Auswahl seines Umganges besondere Vorsicht zu üben. Er schließe keine soge-

nannten „Freundschaften auf kurze Sicht“ und erweise „Barhangers“ gegenüber keine über den Rahmen der üblichen Höflichkeit hinausgehende Aufmerksamkeiten, weil dies in der Regel zu persönlichen Verlusten und zu Ärger im Geschäft führt. In kluger Weise vermeide man die Einmischung in Gespräche oder Auseinandersetzungen zwischen Gästen und beobachte nur, daß nicht Dinge geschehen, die dem Ansehen des Geschäfts abträglich sein können.

Schließlich sollte es eigentlich überflüssig sein, zu erwähnen, daß der junge Anfänger die ihm übertragenen Arbeiten so gewissenhaft wie nur möglich erledigt und sich bemüht, die täglichen Geschäfts-Vorkommnisse so ins Gedächtnis einzuprägen, daß er sich auch später noch im Bedarfsfalle daran erinnert und Auskunft geben kann. Gern verfällt der junge Bartender in den Fehler, mit aller Gewalt neue Getränke-Mischungen erfinden zu wollen. Davor ist dringend zu warnen, denn solche „Erfindungen“ sind ja doch zumeist nur „auf neu hergerichtete“ Rezepte. Nur dann, wenn man etwas wirklich Neuartiges auf dem Gebiete der Mixed-Drinks gefunden hat, und nachdem auch das Urteil eines erfahrenen Fachkollegen günstig ausgefallen ist, soll man weiter propagieren. Dilettantismus in jeder Form schadet nur, das trifft auch auf den Beruf und die Tätigkeit des Bartenders zu. Dem erfahrenen ersten Fachmann widerstrebt das Dilettantische; das trifft auch auf die Erfindungen von Getränke-Mischungen der dem Barberuf völlig Fernstehenden zu, mit denen die moderne Zeit reich gesegnet ist und die nur dazu beitragen können, den Bartender-Anfänger kopfscheu zu machen. Verfehlt wäre es, wollte der junge Anfänger sein Gedächtnis mit den ungezählten und oft unsinnigsten Getränkebezeichnungen beschweren, die der Laune irgendeines Dilettanten auf dem Gebiete der Bargetränke entstammt und nur dazu geeignet sind, den Lernenden in seinem ersten fach-

lichen Streben zu stören. Ebenso wenig wie es einem Bargaste unmöglich ist, vielleicht nur fünfzig neuzeitliche Bargetränke aufzuzählen, ist es auch keinem erfahrenen Fachmanne zuzumuten, daß er hunderte Rezepte neuer Mischungen mit den kuriosesten Namen im Kopfe behält. Solcher menschlichen Unzulänglichkeit kann nur ein Fachbuch entsprechende Hilfe bringen, das ist ja auch der tiefere Grund dafür, daß Fachbücher überhaupt geschrieben werden. Fachbücher sind aber dazu da, daß man sie auch gebraucht. Dem lernenden Bartender wird mit dem vorliegenden Fach- und Lehrbuch: „Rund um die Bar“ ein Werk in die Hand gegeben, das ihm zum Wegweiser durch die gesamte Barpraxis wird, wenn er sich mit dessen Inhalt vertraut macht, die darin enthaltenen Anweisungen und Regeln eifrig studiert und in der Praxis verwendet.

Das Lehrbuch „Rund um die Bar“ enthält außer einer Auswahl moderner Getränkerezepte, die vom Verfasser mit Unterstützung bewährter Fachleute sorgfältigst geprüft und als fachlich sinnvoll erachtet worden sind, auch die wichtigsten älteren Rezepte. Die international bekannten „Standard-Drinks“ sind als solche besonders bezeichnet und im Rezeptteil dieses Buches zusammengestellt, so daß „Rund um die Bar“ für sich in Anspruch nehmen darf, alles das erfaßt zu haben, was fachlich wertvoll ist. Demgemäß kann das in diesem Buch nicht Enthaltene für den Beruf als überflüssiger Ballast angesehen werden.

Genau betrachtet, sind die zahlreichen, als neu bezeichneten Getränkemischungen aus den „Standard-Rezepten“ hervorgegangen, indem man den Bestandteilen solcher Getränke entweder einen oder mehrere neue Bestandteile hinzufügte, andere wegließ, vertauschte oder die Mengenverhältnisse änderte und auf diese Weise die Zahl der Mischungen ins Märchenhafte steigerte. Man lasse sich daher nicht verblüffen, wenn gelegentlich ein Bargast ein Getränk mit

einem neuerfundenen Namen verlangt, das nicht im Lehrbuch enthalten sein sollte, sondern erbitte bedenkenlos vom Gast die Angabe der Zusammensetzung. Meistens dürfte es selbst dem Besteller schwer fallen, alle Bestandteile zu nennen, und dann obliegt es dem Bartender, durch geschickte Fragestellung zu erkunden, welches Getränk der Bargast wünscht. Oftmals sind es nur Kleinigkeiten, wie Farbe, Garnierung, Gläserform und dergl., die auf das gewünschte Getränk hinweisen und wenn dann auch nicht genau das geforderte Getränk zubereitet werden kann, wird es meist möglich sein, ein dem Wunsche des Gastes sehr ähnliches Getränk herzustellen.



## IV.

### Allgemeine Arbeitsmethoden

Bei der Herstellung von Mixed Drinks ist es vor allem notwendig, daß die dazu benötigten Geräte, Flaschen und Garnituren so zur Hand liegen, daß man sie — ohne suchen zu müssen — sofort ergreifen und in Gebrauch nehmen kann. Darin liegt das Geheimnis einer schnellen und korrekten Arbeitsweise.

Zur Erreichung dieses Zieles werden die einzelnen Waren-gattungen nach Gebrauchshäufigkeit und entsprechend der für sie erforderlichen Temperaturen in die dazu geeigneten Behälter, wie Schränke, Kühlschränke und Schubfächer, eingeordnet. Eine bestimmte Vorschrift, wie die einzelnen Warengattungen der Reihenfolge nach zu ordnen sind, kann nicht aufgestellt werden. Sie ergibt sich aus dem in jedem Geschäft verschieden gearteten Bedarf. Grundsatz muß es aber bleiben, daß die einzelnen Gat-tungen beisammen gehalten und daß die zum Mixen ver-wendeten Anbruchflaschen links und rechts von der Ar-beitsstelle des Bartenders eingeordnet sind. Bedingung ist, daß die Anbruchflaschen vorn in der Bartheke unter-gebracht sind, weil das Mixen vor den Augen der Gäste auszuführen ist. Dabei sei darauf hingewiesen, daß gerade dieser wichtige Grundsatz sehr oft bei der Einrichtung des Bartisches außer acht gelassen wird und man heute noch sehr viele Bartheken findet, die zum fachgemäßen Arbeiten vollständig ungeeignet sind. Im Kapitel „Einrichtung und Bauart eines Bartisches“ werden Konstruktion und Einrich-tung noch eingehend besprochen werden. Nach dieser Ein-leitung sei nunmehr auf die Praxis übergegangen.

Nehmen wir an, wir befinden uns in einer sachgemäß eingerichteten Bar. Die Bartheke enthält, wie oben geschildert, vorn und links und rechts vom Arbeitsplatz des Bartenders die verschiedenen Anbruchflaschen; Spritzflaschen, Garnituren usw. stehen zum Betrieb bereit. Ein Gast erscheint, er erwartet noch weitere drei Freunde und bestellt beim Bartender 4 gleichartige Getränke. Nun soll der genaue Vorgang bei der Herstellung dieser Getränke beschrieben werden, wobei es hier weniger darauf ankommt, welcher Art das Getränk ist, denn es sollen ja nur „allgemeine“ Arbeitsmethoden erläutert werden.

Je nach Erfordernis wird der Bartender zuerst feststellen müssen, ob die bestellten Getränke nach einem besonderen Wunsch zusammengesetzt sind. Die hier empfohlene Befragung darf natürlich nicht in ausgedehnte Verhandlungen mit dem Gast ausarten. Der fachkundige Bartender wird mit einigen kurzen Fragen schneller, als dies hier zu erklären möglich ist, herausfinden, welche Wünsche des Gastes zu erfüllen sind. Hat der Gast seine Bestellung in klarer Weise gemacht, dann wird eine Befragung natürlich wegfallen, es sei denn, daß das betreffende Getränk unter gleichem Namen in verschiedener Zusammensetzung bekannt ist (z. B. „Cuban-Cocktail“). In diesem Falle muß der Bartender in Erfahrung bringen, welches besondere Rezept gewünscht wird. Ist auch dies geklärt, so kann mit der Zubereitung begonnen werden.

Es sei zunächst die Reihenfolge des Herstellungsvorganges erläutert:

1. Die für das bestellte Getränk bestimmten Gläser werden auf den Arbeitsplatz in schräger Linie so aufgestellt, daß sie mit ihrem oberen Rand eng aneinanderstoßen.
2. Das zum Mischen verwendete Gefäß, (Schüttelbecher oder Mischglas) wird ausgespült und vor sich hingestellt.
3. Die für die Getränkeart notwendige Menge klares Kristalleis wird mit Hilfe des Eisstechers in der gewünsch-

ten Größe und Form vom Eisblock abgeschabt, gesplittert oder in walnußgroßen Stückchen abgeschlagen.

4. Mit der Eisschaufel wird die benötigte Menge Eis in das Mischglas eingefüllt (siehe Abbildung) und, wenn notwen-



*Einfüllen des Eises  
mittels der Eisschaufel*

dig, mit Wasser überspült. Dadurch werden die aller-  
kleinsten Eisteilchen zum Schmelzen gebracht und nachdem  
das Wasser wieder abgeseiht ist, wird der verbleibende  
Eisrest nicht mehr zur Verwässerung, sondern lediglich  
zur Kühlung der Getränke dienen.

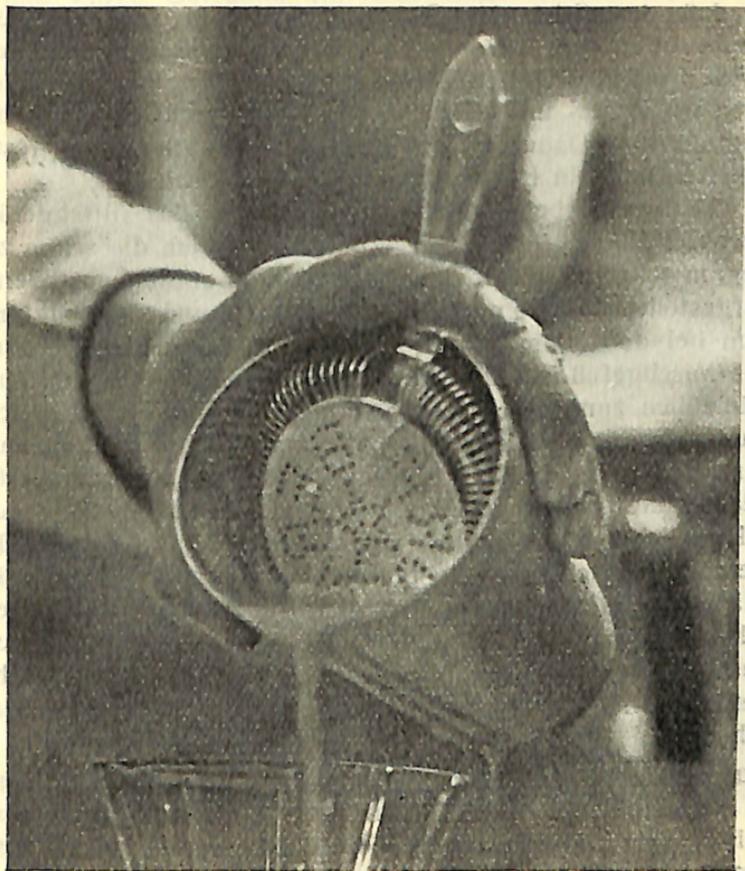
5. Nun werden die für das betreffende Getränk benötigten Bestandteile im Mischgefäß zusammengemischt, und zwar die geringsten Mengen zuerst und hernach die größeren Mengen. Dies geschieht aus dem Grunde, weil die kleinen Bestandteile meist „Würzen“ sind und in ihren Zuteilungen noch abgeändert werden können, solange sie noch nicht mit den größeren Bestandteilen endgültig vermischt sind.

6. Die Mischung wird je nach Art des Getränkes geschüttelt oder gerührt. Dabei ist darauf zu achten, daß dies nur solange geschieht, wie es für die herzustellende Getränkeart erforderlich ist. Ein Zuviel schadet ebenso, wie ein Zuwenig, und es kommt dabei, genau wie bei der Dosierung der Getränkezutaten, auf das entsprechende Fingerspitzengefühl des Bartenders an sowie darauf, ob das Getränk kurz oder lang, stark oder schwach sein soll, ob die verwendeten Spirituosen hochprozentige sind, ob Eier, Sahne oder andere dickende Bestandteile verwendet werden, oder ob das Getränk besonders kalt oder nur gekühlt verlangt wurde. Alle diese Eventualitäten sind bei Behandlung der Getränke mit Eis zu berücksichtigen.

7. Beim Schütteln ist darauf zu achten, daß der Schüttelbecher gut verschlossen ist. Große Schüttelbecher sind stets mit beiden Händen anzufassen, und zwar so, daß die beiden Becherhälften beim Schütteln nicht voneinander getrennt werden können. Getränke, bei denen Ei verwendet wird, erfordern besondere Beachtung des guten Verschlusses, weil Eier sich in ihrem Rauminhalt beim Schütteln ausdehnen und der dadurch verursachte Druck den Becher auseinandertreiben kann. Man hüte sich davor, kohlen-säurehaltiges Wasser oder Sekt im Schüttelbecher mitzuschütteln, dies führt unweigerlich dazu, daß der Becher auseinandergetrieben wird und der Inhalt überläuft.

8. Das Rühren im Mischglas geschieht durch kreisende oder stoßende Bewegung des Mischlöffels. Die stoßenden Bewegungen sind kurz und energisch auszuführen, jedoch

nicht so heftig, daß dabei der Boden des Glases herausgeschlagen wird. Beim Rühren hält man das Glas in der



*Haltung des Mischgefäßes beim Einfüllen  
der fertigen Mischung in das Glas*

linken und rührt oder stößt mit der rechten Hand. Übung macht hier — wie bei allem — den Meister.

9. Ist das Getränk nun durchgeschüttelt oder gerührt,

dann wird es in die Gläser gefüllt. Man bedient sich dabei des Spiralsiebes. Das Sieb wird mit der rechten Hand Spirale nach unten, schräg in das Mischgefäß eingeschoben, so daß der Stiel des Siebes, beinahe in seiner ganzen Länge über dem Gläserand rechts hinausragt. Mit der rechten Hand umfaßt man das Gefäß derart, daß der Stiel zwischen Zeige- und Mittelfinger zu liegen kommt. (Siehe Abbildung). Dadurch wird das Sieb in seiner Lage festgehalten und ein Herausfallen des Eises verhindert.

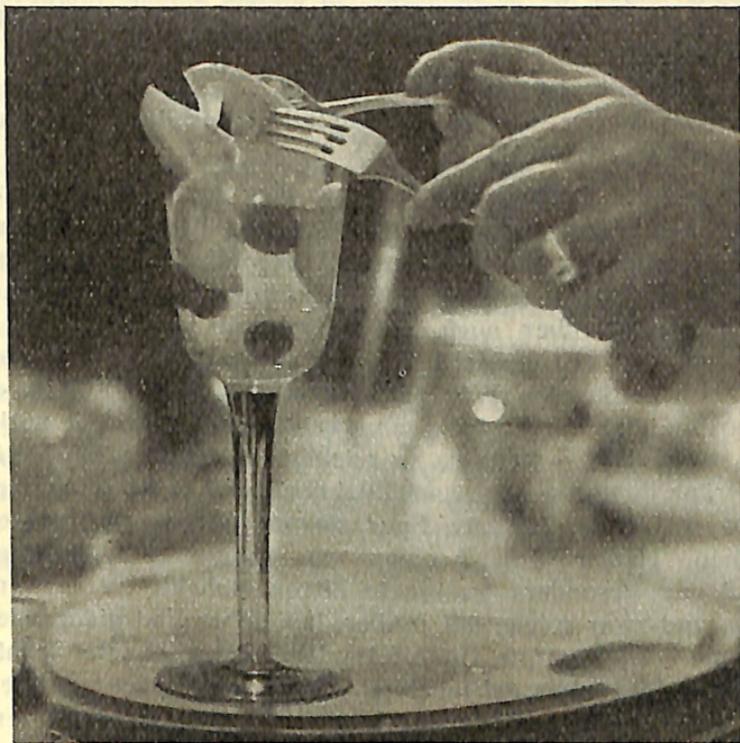
In der beschriebenen Haltung neigt man das Mischgefäß zwecks Füllung der Gläser. Zunächst werden die schon zu Beginn schräg und mit dem oberen Rand zusammenstoßend aufgestellten Gläser nur halb gefüllt, und zwar beginnt man bei dem, dem Körper zunächststehenden Glase, führt das Mischgefäß in einem Zuge zum zweiten und dritten und schließlich zum vierten Glase. Das letzte Glas wird gleich im selben Zuge bis kurz unter den Rand gefüllt, worauf auf dem Rückwege das dritte, zweite und schließlich das erste Glas, immer im selben Zuge — also ohne abzusetzen — gefüllt wird. Man bedient sich dieser Füllart, damit alle Getränke gleich stark ausfallen. Würde man nämlich die Gläser der Reihe nach sofort ganz füllen, dann würde der Inhalt des zuletzt gefüllten Glases wesentlich schwächer ausfallen als der Inhalt des ersten, weil das im Mischgefäß befindliche Eis auch während des Füllens weiter-schmilzt.

Das Füllen soll schnell und elegant ausgeführt werden, und es empfiehlt sich, diese Füllart von allem Anfang an erst mit Wasser und Eis gründlich einzuüben, um die notwendige Geschicklichkeit zu erreichen.

Waren die Bestandteile für vier Getränke richtig bemessen, so darf nach beendigter Füllung kein Rest im Mischgefäß zurückbleiben.

Das Getränk ist aber mit dem Eingießen in die Gläser noch nicht ganz fertig. Es muß noch garniert werden und

dies geschieht bei einigen Getränken vor Beginn, bei einigen nach beendigtem Mischen. Man könnte die Regel aufstellen, daß kurze Getränke vor und lange Getränke — sofern solche überhaupt garniert werden — nach dem Mischen zu



*Garnieren eines Getränkes  
unter Verwendung von zwei Gabeln*

garnieren sind. Es ist jedoch kein Fehler, wenn dies in umgekehrter Weise ausgeführt wird, aber besser ist es, wenn man sich auch hierbei an eine bestimmte Regel gewöhnt, damit die Arbeitsweise einheitlich gestaltet wird.

Bei kurzen Getränken wird die Garnitur meistens aus einer

Kirsche, bei einigen aus einer Olive bestehen, die mit dem langen Mischlöffel dem Behälter (Glas oder Schale) entnommen und in das noch ungefüllte Glas gelegt oder dem bereits fertiggestellten Getränk hinzugefügt wird. Andere Garnierungen (z. B. Ananaswürfel oder Zitronenscheiben) werden mit Hilfe von Gabeln in die Gläser eingelegt (Siehe Abbildung).

Das Getränk ist nun servierfertig. Besondere Regeln für das Service werden im Kapitel „Über das Servieren“ aufgestellt. (Kapitel XI).

Die meisten kurzen Getränke werden zum Abschluß mit dem aus einem Streifen Zitronenschale herausgedrückten Öl überstäubt. Da dies ein Teil des Mischvorganges ist, der besondere Beachtung und sorgfältige Ausführung verlangt, sei darüber noch einiges gesagt.

Das Öl der Zitronenschale ist ein ätherisches, stark aromatisch wirkendes Würzmittel und das bedingt, daß es sparsam und mit Bedacht anzuwenden ist. Das Öl wirkt so stark, daß — wenn es zu reichlich zugeteilt wird — ein Getränk dann nur noch nach Zitronenöl schmeckt. Es genügt also schon die kleinste Spur davon, um den erstrebten feinen Hauch des Aromas zu erhalten. Allerdings sind nur besonders geeignete Zitronenfrüchte zu verwenden, und zwar solche mit praller, hellgelber und glänzender Schale. Eine grüne (unreife) oder eingetrocknete Schale ist zum Bestäuben unbrauchbar. Auch angestoßene Schalen — ein Zeichen beginnender Fäulnis — sind nicht zu verwenden.

Man schneidet die Schale mit einem sehr scharfen Messer von oben nach unten in schmale Streifen. Bei flottem Geschäft kann man einen kleinen Vorrat zurecht schneiden, der aber bald zu verbrauchen ist, da die Schalen schnell eintrocknen und unansehnlich werden. Die einzelnen Streifen sollen ca. 5 cm lang und ca. 1 cm breit sein. Ein solcher Streifen genügt für 5 bis 6 Getränke, wenn diese

auf einmal zu bestäuben sind. Einzelne oder weniger als 5 Getränke bestäubt man natürlich immer mit einem neuen Streifen, den man nach Verwendung in den Abfallbehälter wirft.

Beim Bestäuben hält man den Streifen mit dem Daumen und Zeigefinger beider Hände in einem Abstand von ca. 3 bis 5 Zentimeter über das Getränk. In diesem Abstand bewegt man den Streifen über die Gläser, während man ihn gleichzeitig spiralenförmig dreht. Man beginnt bei dem dem Körper am nächsten stehenden Glase und führt die Bewegung mit möglicher Schnelligkeit aus. Falsch ist es, die Schale ruhig über das Glas zu halten und dann auszupressen oder gar die Schale unausgepreßt oder nach dem Auspressen in das Getränk hineinzulegen. Dieses Verfahren übte man zwar häufig in früheren Zeiten, heute ist es verpönt, denn bei gewissenhafter Betrachtung von Zweck und Wirkung muß eine solche Anwendungsweise als eine große Gedankenlosigkeit bezeichnet werden. Wenn man das Bestäuben des Getränkes dem Gast überlassen will, so muß der Schalenstreifen neben dem Glase oder auf einem separaten Teller serviert werden. Es sei hier übrigens eingeschaltet, daß das Bestäuben der Getränke die einzige Verrichtung beim Mischen ist, die mit der bloßen Hand ausgeführt wird.



## V.

### Einrichtung und Konstruktion eines Bartisches

Der Grundsatz: Das Getränk ist immer vor den Augen der Gäste fertigzustellen, macht es notwendig, daß der Bartisch (Theke) bzw. der Arbeitsplatz (Working-Bench) des Bartenders so konstruiert und eingerichtet ist, daß diesem Grundsatz Rechnung getragen werden kann.

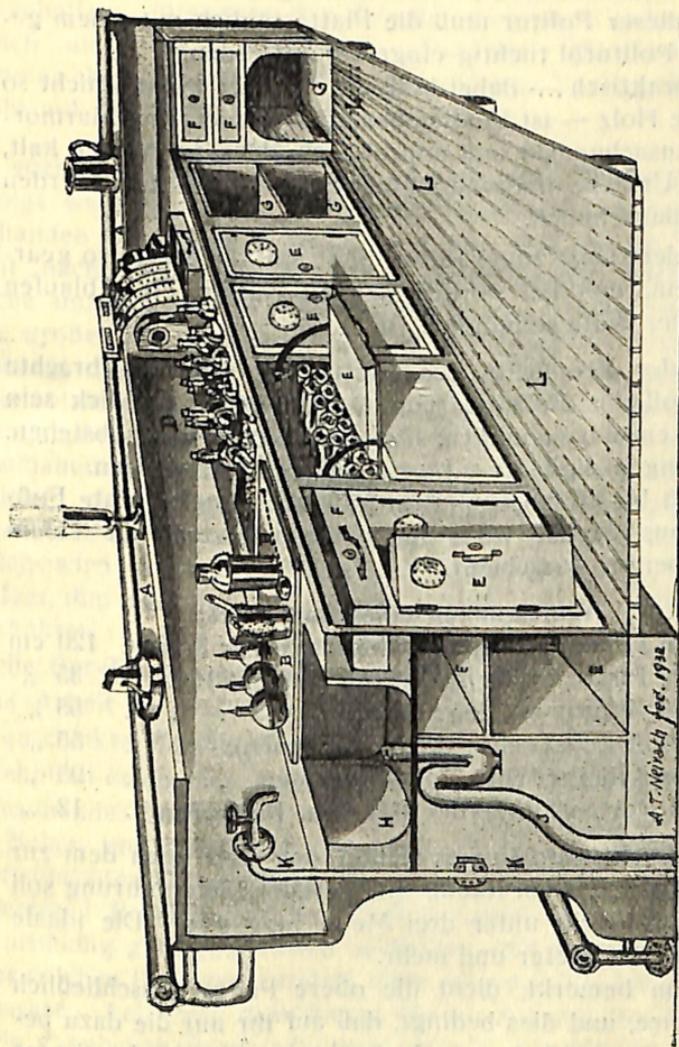
Der Bartisch, das Hauptstück jeder Bar-Einrichtung, muß in all seinen Einzelheiten praktisch, zweckentsprechend und aus bestem Material hergestellt sein, er beansprucht den besten und größten Teil des Betriebsraumes. Diese Erwägungen sind hauptsächlich bei Neueinrichtung einer Bar zu beachten, weil sie ausschlaggebend für die zukünftige Geschäftsgestaltung sind und weil bei deren Berücksichtigung schon der halbe Erfolg verbürgt ist. Dies gilt sowohl für einen großen, als auch für einen kleinen Betriebsraum. Ein kleiner Bartisch, aber recht viele kleine Tische und Stühle, sind nicht das Charakteristikum einer Bar.

Das Äußere des Bartisches muß stets dem Stil des Gesamt- raumes angepaßt werden. Davon soll aber hier nicht die Rede sein, hier soll vielmehr über die für den Bartender wichtige Inneneinrichtung des Bartisches gesprochen werden.

Ein Bartisch besteht aus drei zusammengehörenden Teilen:

1. Der Platte des Bartisches,
  2. dem Arbeitstisch und
  3. den Kühl- und Vorratsräumen.
- } siehe Abbildung!

Die Platte des Bartisches, der am stärksten ins Auge fallende Teil, dient ausschließlich zum Servieren der Getränke und beansprucht deshalb eine besonders gediegene Ausführung unter Verwendung besten Materials — z. B. feingemaserten



*Einrichtung und Konstruktion eines Bartisches*

A obere Platte B Arbeitsplatz D Flaschenkühler E Kühlschränke F Schubfächer für Gewürze etc.  
 G Abstellräume H Wasserbecken J Abflußrohr K Wasserleitung L Rost

Holzes wie Mahagoni, Buche, Eiche und andere. Die Platte soll massiv, also nicht furniert, und mit einer gegen Alkohol widerstandsfähigen Politur überzogen sein. Zur Instandhaltung dieser Politur muß die Platte täglich mit einem geeigneten Polituröl tüchtig eingerieben werden.

Ebenso praktisch — dabei billiger, aber bei weitem nicht so schön wie Holz — ist Linoleumbelag. Dagegen sind Marmorplatten unsachgemäß und unpraktisch, denn sie wirken kalt, sind die Ursache unerwünschten Gläserbruchs und werden schnell unansehnlich.

Auf der dem Gast zugekehrten Seite soll die Platte so gearbeitet sein, daß bei vorkommenden Nässen ein Abfließen nach dieser Seite unmöglich ist.

Die an der Frontseite des Bartisches oben angebrachte Stange soll aus Holz gearbeitet, ca. 6 bis 8 cm dick sein und ca 3 cm über und ca. 10 cm von der Platte abstehen. Metallstangen sind als unzweckmäßig zu vermeiden.

Die ca. 18 bis 20 cm über dem Fußboden angebrachte Fußstange aus Metall wird am vorteilhaftesten mit einem Gummiüberzug versehen.

#### **Abmessungen eines Bartisches:**

Höhe vom Fußboden bis zur Oberkante der Stange	120 cm
Breite der Platte in der Mitte (im Ausschnitt)	35 „
Breite der Platte an den Seiten	55 „
Breite des Arbeitstisches (Working-Bench)	55 „
Höhe des Arbeitstisches vom Fußboden	95 „
Höhe des Rostes hinter der Bar vom Fußboden	12 „

Die Länge eines Bartisches richtet sich stets nach dem zur Verfügung stehenden Raum. Bei gerader Linienführung soll ein Bartisch nicht unter drei Meter lang sein. Die ideale Länge ist fünf Meter und mehr.

Wie schon bemerkt, dient die obere Platte ausschließlich dem Service, und dies bedingt, daß auf ihr nur die dazu bestimmten Gegenstände, wie Aschenbecher, Strohalmständer

und Zündhölzer, ständig aufgestellt werden. Dekorationsgegenstände, wie Vasen, Blumenarrangements und dergl. sind für das Service hinderlich und daher von der Platte fernzuhalten. Während des Geschäftsbetriebes stehen natürlich auch die sogenannten „Sundries“ (Salzmandeln, Pommes-chips, Käsestangen und dergl.) zur Verfügung der Gäste auf der Platte.

Die vorher aufgestellten Regeln können ohne weiteres dort befolgt werden, wo ein fachgemäß eingerichteter Bartisch vorhanden ist, dagegen nicht in einem Betrieb mit einer nicht nach fachlichen Begriffen konstruierten Bartheke. Solche unzweckmäßige Theken findet man leider noch in sehr großer Zahl. Meistens fehlen bei diesen die Kühleinrichtung, der Flaschenbehälter oder sonstige, für den Betrieb notwendigen Behelfe, und der Bartender ist dann gezwungen, Arbeitsgeräte und Flaschen in der Mitte der Platte aufzubauen. Für den in die Bar eintretenden Gast dürfte es vielleicht ein interessanter Anblick sein, wenn er eine Brigade Flaschen vor sich stehen sieht, aber bei einigem Verweilen wird er sich durch solche Überladung der Platte in dem ihm zukommenden Platz beengt und im uneingeschränkten Genuß seines Getränkes behindert fühlen. Solche Bar-Theken ermöglichen dem Bartender auch nicht, seine Arbeit in gefälliger Form auszuführen. Jeder noch so geschickte Handgriff wird bei der herrschenden Enge unbeholfen erscheinen, ein Zusammenstoßen, Umwerfen oder zeitraubendes Suchen der einzelnen Geräte und Flaschen ist die Folge, und nicht selten wirken sich solche Mängel in unerwünschten Gläser- und Flaschenbruch aus. Derartige unsachgemäß konstruierte Bar-Theken lassen sich mit verhältnismäßig geringen Kosten umändern, und jedem Inhaber einer solchen Bar ist anzuraten, diese Abänderung ausführen zu lassen. Anleitung dazu bieten die am Anfang dieses Kapitels gegebenen Beschreibungen und die Abbildung.

Der Arbeitstisch (Working-Bench) ist der wichtigste und gleichfalls dem Auge des Gastes sichtbare Teil des Barischen. Er liegt ca. 25 cm tiefer als die Platte und wird von dieser in der Mitte ca. 30 cm überdeckt. Im Arbeitstisch sind Flaschenkühler, Mundeisbehälter, ein kleines, mit Zu- und Ablauf versehenes Wasserbecken und schließlich der Arbeitsplatz des Bartenders untergebracht. Diese genannten Teile sind in ihren Abmessungen über den ganzen am Arbeitstisch zur Verfügung stehenden Raum zu verteilen. Ist die Bar sehr groß bzw. lang, so wird man diese Teile doppelt einbauen. Zur Auskleidung des gegen die Innenseite der Bar ein wenig schräg abfallenden Arbeitstisches verwendet man am besten gut verzinntes Metall. Ecken und Winkel sollen abgerundet sein, um Rückständeansammlung zu vermeiden. Dies gilt besonders für den Mundeisbehälter und den Flaschenkühler, die wegen der durch das Eis hervorgerufenen Schlamm- und Schmutzbildung häufig mit heißem Wasser zu reinigen sind. Der innen gut verzinnte Mundeisbehälter soll am Boden durch eine ca. 2 cm dicke und siebartig durchlöchernte Holzplatte gegen Beschädigungen mit dem Eisstecher geschützt sein und der unter dieser Holzplatte vorgesehene Abfluß für das Eisschmelzwasser muß stets offen gehalten werden. Die Schutzplatte fertigt man am besten aus Hartholz an, weil dieses Holz gegen Nässe besonders widerstandsfähig ist. Diese Platte ist von Zeit zu Zeit zu erneuern, besonders dann, wenn das Holz durch Einwirkung des Eisstechers abzusplittern beginnt.

Das Wasserbecken dient nur zum Spülen der Bargeräte und braucht infolgedessen nicht sehr groß zu sein. Anders wäre es, wenn es zur Reinigung von Gläsern verwendet werden soll. Dies ist aber zu vermeiden, weil während des Geschäftsbetriebes Reinigungsarbeiten in der Bar möglichst nicht vorgenommen werden sollen. Dazu ist natürlich ein dem Umfang des Betriebes entsprechender Gläservorrat erforderlich oder ein besonderer Gläser-Spülraum.

In welcher Reihenfolge die einzelnen Einrichtungsteile in den Arbeitstisch zu verteilen sind, das richtet sich nach der örtlichen Lage des Bartisches — ob dieser in einer Ecke oder in der Mitte einer Wand steht, ob er eine gradlinige oder gerundete Form hat, ebenso wie groß der im Bartisch zur Verfügung stehende Raum ist. Grundsatz aber muß bleiben, daß alles entsprechend der zu verrichtenden Arbeit leicht erreichbar angeordnet ist.

Die Flaschenkühler sollen geräumig und für die verschiedenen Flaschenformen passend eingerichtet sein. Das muß besonders betont werden, weil die Praxis lehrt, daß die Flaschenkühler meist nur für runde Flaschen angefertigt werden. Die einzelnen Flaschenzylinder müssen genügend weit voneinander abstehen, damit die Zwischenräume ein leichtes Beschicken mit Eis zulassen. Wichtig ist auch, daß die Flaschenkühler mit Abflußrohren versehen sind, dadurch hält sich das Eis länger und die Flaschen bleiben trocken.

Neuzeitliche Bareinrichtungen werden bereits mit automatischen Kühleinrichtungen ausgestattet. Diese haben sich als äußerst praktisch erwiesen und können sehr empfohlen werden.

Die Kühl- und Vorratsbehälter unter dem Arbeitstisch dienen zur Kühllhaltung und Aufbewahrung der Reserveflaschen, Früchte, Eier, Sahne und Mineralwasser. Diesem Zweck entsprechend sind sie mit verstellbaren Unterteilungen auszustatten. Da die Temperatur in einem Kühlschrank in allen Abteilungen nicht gleich ist, muß erst geprüft werden, welche Abteilung für die dort unterzubringenden Waren auch den geeignetsten Kältegrad besitzt. Für Mineralwasser wird man den kältesten Raum vorbehalten. Angeschlossene Früchte erfordern große, dabei aber trockene Kälte, hingegen müssen Zucker, Gewürze, Salzmandeln und dergl. an einem trockenen und warmen Platz untergebracht werden.

Ein besonderer Vorteil ist es, wenn der ganze Arbeitstisch durch einen verschließbaren Rolladen oder eine Kappe überdeckt werden kann, so daß die Anbruchflaschen auch während der Nacht gekühlt stehen können und am nächsten Morgen sofort wieder verwendungsfertig sind.

Auch Zigarren, besonders die teuren Importen, beanspruchen feuchte Lagerung, weshalb diesen ebenfalls ein geeignetes Plätzchen im Kühlschrank einzuräumen ist. Die richtige Pflege jeder einzelnen Warengattung verhütet Verluste, schafft zufriedene Gäste und gibt Gewähr dafür, daß die Waren einwandfrei zum Verbrauch kommen. Solche Kleinigkeiten sind stille, aber sicher wirkende Empfehlungen eines gutgeführten Geschäfts und ihre andauernde, gewissenhafte Beachtung trägt wesentlich zu einem guten Geschäftsgang bei.

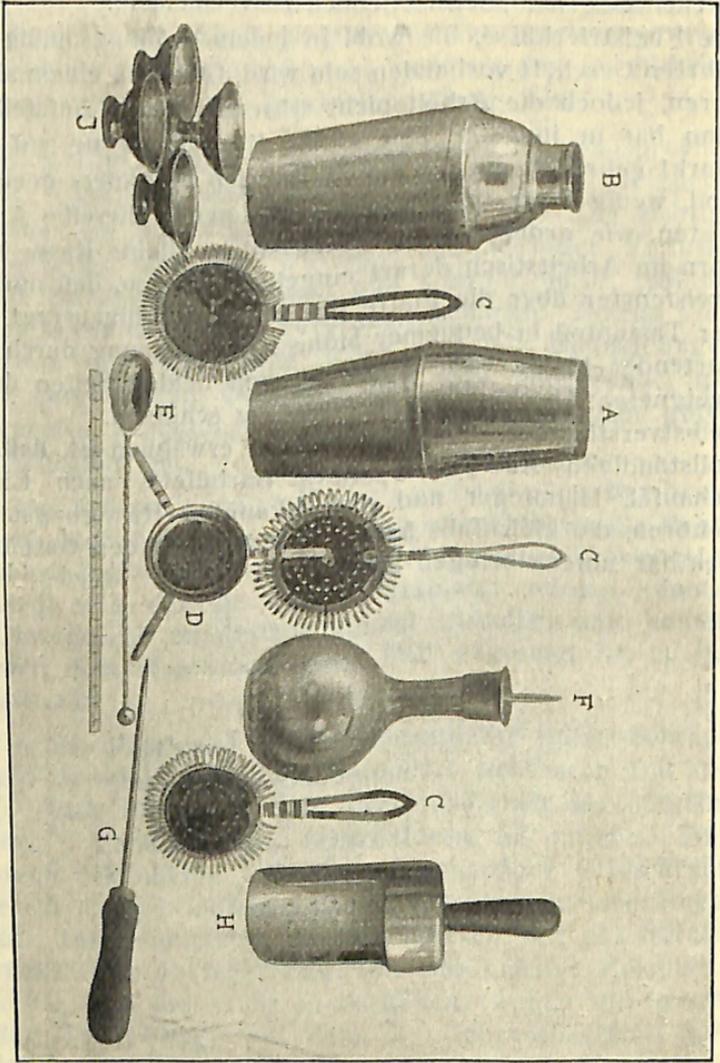
Über das äußerst wichtige Rohrsystem eines Bartisches ist auch noch einiges zu sagen. Vor allem müssen die Rohre leicht zugänglich und unter Vermeidung jedes Umweges so angelegt sein, daß sie bequem gereinigt werden können, was im Monat mindestens einmal gründlich mit heißem Wasser, dem Waschsoda oder „IMI“ zugesetzt ist, zu geschehen hat.

Der an der Rückwand der Bar aufgestellte Büfett-Schrank ist ein weiterer, dem Gast besonders sichtbarer Teil der Bar. Auch für diesen gilt Zweckmäßigkeit als oberstes Gesetz. Verschließbare Schiebetüren im unteren Teil, während den oberen Teil ein vitrinenartiger Glasschrank oder ein aus geschliffenen Glasplatten bestehendes Regal bildet. Die Hauptplatte, die den unteren Teil des Büfett-schranks vom oberen trennt, soll eine massive Holzplatte sein, die man des sauberen Aussehens wegen mit einem weißen Tuch belegt, auf dem die Gebrauchsgläser aufgestellt werden. In die Vitrine oder auf die Glasplattenregale stellt man einige Ziergläser, Karaffen oder auch

Attrappen von Original-Likörflaschen. Eine Überladung mit solchen Gegenständen ist jedoch zu vermeiden.

Die Registrierkasse, die wohl in jedem ordnungsmäßig geführten Geschäft vorhanden sein wird, findet an einem sichtbaren, jedoch die Arbeit nicht störenden Platz Aufstellung. Man hat in jüngster Zeit kleine Kassenapparate auf den Markt gebracht, die für den Barbetrieb besonders geeignet sind, wenig Platz beanspruchen und genau dieselbe Arbeit leisten, wie große Kassen. Eine solche kleine Kasse kann vorn im Arbeitstisch derart eingebaut werden, daß nur das Preisfenster über die Platte des Bartisches hinausragt und der Tastenteil in bequemer Höhe zur Bedienung durch den Bartender bleibt. Die Kasse ist von beiden Seiten durch geeigneten Abschluß gegen Nässe zu schützen.

Selbstverständlich, aber trotzdem zu erwähnen ist, daß zur vollständigen Ausrüstung eines Barbüfetts auch Eimer, Schaufel, Handfeger und die bekannten Reinigungsmittel gehören, die gleichfalls handlich, jedoch für den Gast nicht sichtbar unterzubringen sind.



Bargeräte

## VI.

### Die Bargeräte

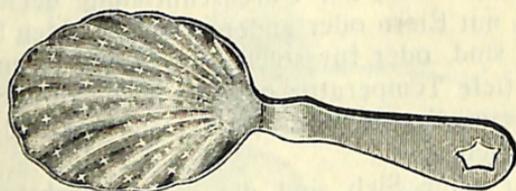
Zur Arbeit in der Bar werden besonders konstruierte Geräte verwendet, die in erster Linie aus einem weder Rost noch Grünspan ansetzendem Material hergestellt sein müssen. Allgemein verwendet man dazu stark versilbertes Alpaka; für gewisse Geräte, wie z. B. Eisschaufeln, Messer und in neuerer Zeit auch Schüttelbecher, rostfreien Stahl. Der Schüttelbecher (Shaker) ist das wichtigste aller Bargeräte. Er dient zur Durchschüttelung derjenigen Getränke, die mit Eiern oder anderen dickflüssigen Stoffen zubereiten sind, oder für solche Getränke, denen man eine besonders tiefe Temperatur geben will. Es gibt verschiedene Formen dieses Geräts, und zwar solche mit und ohne eingebautem Sieb.

Die Shaker ohne Sieb sind die gebräuchlichsten und bestehen meist aus zwei gleichgroßen Becherhälften (Abbildung A); ebenso findet man auch solche, bei denen der obere Becherteil kleiner und kuppelartig geformt ist (Abbildung B). Beide Ausführungsarten sind gleich praktisch und die Verwendung der einen oder der anderen Art ist mehr eine Frage der Gewohnheit. Von den Schüttelbechern sollten immer mehrere in verschiedenen Größen in einer Bar vorhanden sein.

Das Mischglas oder Barglas ist ein großes, ca.  $\frac{1}{2}$  Liter fassendes dickwandiges Glas ohne Griff von konischer Form und dient zum Mischen der meisten Cocktails, aber auch anderer Getränke, für die die Zubereitung im Barglas vorgeschrieben ist.

Das Barsieb (Strainer) besteht aus drei nach neuerer Konstruktion aus zwei Teilen (Abb. C). Das dreiteilige Sieb hat eine durchlöchernte Platte mit Stiel, auf den aufmontierten Draht ring wird die gleichfalls aus Draht gefertigte Spirale aufgeschoben. Das zweiteilige Sieb besteht nur aus Platte und Drahtspirale. Die Platte des zweiteiligen Siebes ist an den Seiten so ausgestanzt, daß sich zwei Schenkel bilden, auf die die Spirale aufgeschoben wird. Das zweiteilige Sieb ist praktischer, weil es leichter zu reinigen und ein Abbrechen des Spiralenträgers unmöglich ist.

Das Muschelsieb (siehe Abbildung) dient denselben Zwecken wie das Spiralsieb, es ist jedoch wegen seiner starren Form jetzt weniger gebräuchlich.



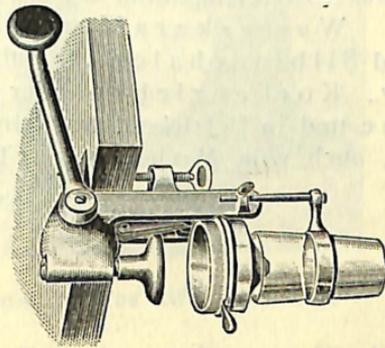
*Das Muschelsieb*

Das Löffelsieb (Abbildung E) hingegen ist ein speziell für die Bar konstruiertes Gerät und dient dazu, die manchmal durch die Zwischenräume des Spiralsiebes in das Getränk gelangten Eisstückchen zu entfernen. Das Löffelsieb kann auch als Mischlöffel benutzt werden.

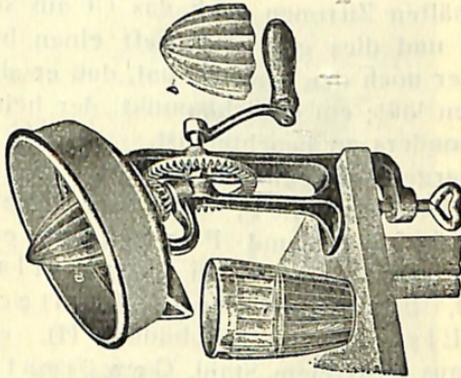
Der Mischlöffel ist wie das Löffelsieb geformt, aber nicht durchlöchernt, hat einen ca. 22 bis 25 cm langen, gedrehten Stiel, am Ende abgeschlossen durch eine kleine Kugel.

# Zitronenpressen

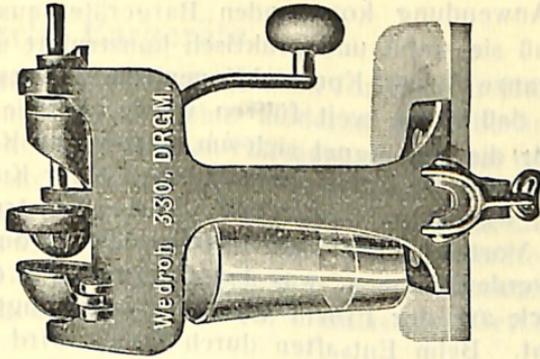
Zu beziehen durch Kiefling & Schiefner, Dresden-A. 1



„Bison“



„Fripu“



„Wedroh“

Die Zitronenpresse: Sie ist eines der am meisten zur Anwendung kommenden Bargeräte, aus diesem Grunde muß sie stabil und praktisch konstruiert sein. Es gibt eine ganze Anzahl Konstruktionen, die so verschiedenartig sind, daß es zu weit führen würde, sie hier aufzuzählen. Für die Bar eignet sich am besten eine Konstruktion, bei der das Entsaften durch Drehen einer Kurbel bewerkstelligt wird (s. Abbildungen). Solche Konstruktionen haben den Vorteil, daß die zu entsaftenden Zitronen nicht geschält werden müssen, was bei Pressen, die den Saft durch Druck aus der Frucht entfernen, unbedingt zu geschehen hat. Beim Entsaften durch Druck wird aus den nicht geschälten Zitronen auch das Öl aus der Schale mit ausgepreßt und dies gibt dem Saft einen bitteren Beigeschmack, der noch den Nachteil hat, daß er sich nicht lange frisch halten läßt; ein Gesichtspunkt, der beim Pressen auf Vorrat besonders zu beachten ist.

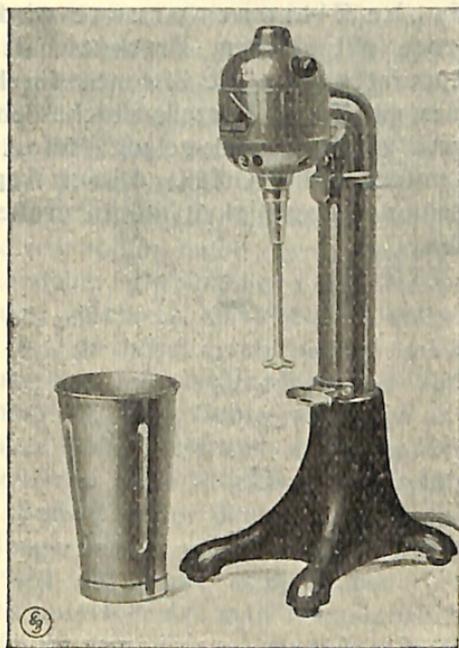
Zu den Bargeräten gehören ferner: Meßzylinder, Strohhalmbehälter, Zahnstocherbehälter, Salz-, Pfeffer- und Paprikastreuer, Muskatreibe, Schneebesens, Spritzflasche, (Abbildung F.), Eiseimerchen, Eisstecher (Abbildung G) Eisschaufel (Abbildung H), einige scharfe Messer aus rostfreiem Stahl, Gewürzständer, (Abbildung I), Wasserkaraffen, Fruchtgabeln, Glas- und Silberschalen für Salzmandeln, Pommes-Chips usw., Korkenzieher oder eine Entkorkmaschine und in Betrieben, wo keine Kaffeeküche vorhanden ist, auch eine Mokka-Maschine.



## VII.

### Elektrische Bargeräte

Die Technik hat neuerdings auch für die Bar Hilfsapparate geschaffen, ohne die eine moderne Bar überhaupt nicht mehr denkbar ist. Solchen Hilfsapparaten stand man anfänglich sehr skeptisch gegenüber, weil man annahm, sie würden die Getränke ungünstig beeinflussen. Dies hat sich aber als Irrtum erwiesen. Die mit Hilfe solcher Geräte fertiggestellten Getränke entsprechen in jeder Hinsicht den Anforderungen, die man an ein erstklassiges Getränk stellt.



*Elektrische „Protos“-Mischmaschine*

Der elektrische Mischapparat ist für die Zuberei-

...  
tung von Getränken, bei denen Eier, Syrupe, Fruchtstückchen oder Sahne zur Verwendung kommen, außerordentlich vorteilhaft. Die Durcharbeitung solcher Getränke geschieht vor allem schneller und die damit hergestellten Getränke unterscheiden sich im Aussehen in keiner Weise von denen, die im Shaker fertiggestellt wurden. Vorbedingung für das Arbeiten mit dem Mischapparat ist jedoch die Verwendung besonders geeigneter Zutaten, z. B. Puderzucker an Stelle des sonst allgemein in der Bar verwendeten feinen Zuckers. Sehr vorteilhaft erweist sich die Mischmaschine aber dadurch, daß in der Zeit, in der sie ein Getränk schüttelt, der Bartender sich einer anderen Arbeit widmen kann.

Die elektrische Zitronenpresse wird hauptsächlich in Betrieben mit starkem Druckgeschäft verwendet. Bei diesem Apparat werden die Zitronen durch rotierende Bewegung eines geriffelten Porzellanstückes entsaftet. Der Saft läuft durch ein Sieb und gelangt sofort gebrauchsfertig in das untergestellte Gefäß. Dieser Apparat dürfte aber wegen seiner Kostspieligkeit nur in großen Betrieben Eingang finden.



## VIII.

### Das Mundeis

Das Eis, eines der wichtigsten Hilfsmittel im Barbetrieb, wird sowohl zum Kühlhalten der Waren, als auch zur Herstellung der Mehrzahl aller Mixed Drinks verwendet.

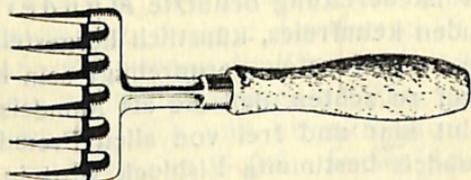
Das zur Getränkebereitung benutzte Mundeis muß unter allen Umständen keimfreies, künstlich hergestelltes Kristalleis sein. Da auch Kunsteis verunreinigt sein kann, ist besonders darauf zu achten, daß die als Mundeis verwendete Menge absolut klar und frei von allen Fremdkörpern ist. Der zum Mundeis bestimmte Eisblock wird in einem oder mehreren großen Stücken in den Mundeisbehälter so eingelegt, daß dessen Raum damit ganz ausgefüllt ist. Es empfiehlt sich daher, gleichmäßig große Stücke abzuschneiden — wie dies geschieht, soll noch erklärt werden —, sie dann in den Mundeisbehälter einzulegen und etwaige freie Zwischenräume mit feingeschlagenem Eis auszufüllen und fest einzustampfen. Das Ganze wird sich in kurzer Zeit zu einem festen Block verbinden, der dann viel länger hält, als wenn das Eis in losen Stücken in den Behälter eingelegt wird. Bei Bedarf wird dann von diesem Block die benötigte Menge Eis in der gewünschten Form mit dem Eisstecher leicht und schnell abgenommen.

Im Barbetrieb unterscheidet man feingeschabtes, gesplittertes und „Nuß“-Eis (Nußeis sind walnußgroße Eisstückchen). Feingeschabtes Eis wird bei solchen Getränken verwendet, bei denen das Eis mitserviert wird, z. B. bei Cobblers, kalten Punschen usw.

Das etwas gröbere, gesplitterte Eis dient beim Schütteln der Getränke im Schüttelbecher zur Kühlung.

Nußeis wird bei allen im Mischglas fertigzustellenden Getränken angewendet, so bei Cocktails und einer Reihe Fancy-Drinks.

Keineswegs ist es notwendig, das Eis in der entsprechenden Form — geschabt, gesplittert oder als Nußeis — auf Vorrat vom Eisblock loszuschlagen, sondern es ist zweckmäßiger und nicht zeitraubender, wenn die benötigte Menge erst bei Bedarf vom Eisblock abgenommen wird. Dazu ist allerdings ein geeignetes Werkzeug erforderlich, das



*Sechszackiger Eisstecher für den Gebrauch in der Bar*

dem Bartender in Form des Eispickers zur Verfügung steht. Von den zahlreichen im Handel befindlichen Eispickern hat sich der sechszackige (siehe Abbildung) als der zuverlässigste bewährt. Die Zacken dieses Eispickers sind ca. 4 cm lange, besonders gehärtete Stahlnadeln, und je nach Haltung des Instrumentes ist es möglich, in kurzer Zeit die gewünschten Eismengen und Formen vom Block abzuschaben oder abzustoßen. Auch schon beim Einlegen des Eisblocks in den Vorratsbehälter erweist er sich als äußerst praktisch, weil er andere Werkzeuge bei der Zerteilung des Blockes überflüssig macht. Als Säge senkrecht aufgesetzt, zieht man ihn mit leichtem Druck einige Male an der gewünschten Stelle über den Block, bis eine ca. 1 cm tiefe Rille entstanden ist. In diese setzt man den Eispicker senkrecht auf und schlägt mit einem Stück

Holz oder einem speziell zu diesem Zweck angeschafften Holzschlegel leicht auf den Eispickergriff, wodurch der Eisblock wie durch einen Schnitt gespalten wird.

Zu bemerken ist ferner noch, daß das beim Mischen verwendete Eis nur mit der Eisschaufel in die Mischgefäße einzulegen und jede Berührung mit der bloßen Hand zu vermeiden ist.

## IX.

### Garnituren und Zutaten

Unter Garnituren versteht man die zur Verzierung der Getränke verwendeten eßbaren Beigaben. Diese sind in der Hauptsache frische oder konservierte Früchte, wie Kirschen (sogenannte „Maraschino-Cherries“), Oliven, Ananas, Pfirsiche und Orangen. Seltener bzw. nur saisongemäß bedient man sich frischer Erdbeeren und anderer Beerenfrüchte.

Zu den Zutaten rechnet man auch das aus der Zitronen- oder Orangenschale herausgedrückte Öl, frische Pfefferminzblätter, Muskatnuß, Zucker, Salz, weißer Pfeffer, Paprika, Essig, Salatöl, Tomatoo-Ketchup, Zitronensaft und die verschiedenen „Bitters“. Bei einigen Getränken, zu deren Zubereitung Zitronenstücke oder -Scheiben mit der Schale verwendet, aber nicht mitserviert werden, rechnet man auch diese zu den Zutaten.



## X.

### Die Getränkearten und -Bezeichnungen

#### a) Cocktails

Wie der Name Cocktail (sprich: K o k t ä l s, mit Betonung der ersten Silbe; das „o“ wird mit leichter „a“-Tönung gesprochen) als Bezeichnung für ein Getränk entstanden ist, hat verschiedene, mehr oder weniger erdichtete Erklärungen gefunden, die jedoch einiger Wahrscheinlichkeit nicht entbehren. Wie schon im historischen Kapitel erwähnt, sollen die Kolonisten von Maryland die Erfinder der Cocktails gewesen sein, und da diese in hervorragender Weise an den Kriegszügen der damaligen Zeit beteiligt waren, dürfte die folgende, kurz wiedergegebene Geschichte sich vielleicht tatsächlich so abgespielt haben: Ein junger Leutnant fand während eines Marsches den entflohenen Kampfhahn eines reichen Bürgers und brachte ihn dem Eigentümer wieder zurück. Dieser Bürger hatte seine hübsche Tochter dem Wiederbringer des wertvollen Kampfhahnes ausgelobt, und als der Offizier mit dem Hahn erschien, sollte die Tochter einen Willkommen-Trunk kredenzen. Das junge Mädchen geriet beim Anblick des Offiziers derart in Verwirrung, daß sie mit zitternder Hand die Reste aus mehreren Flaschen zusammenschüttete und schließlich nicht wußte, wie sie das fertige Getränk bezeichnen sollte. Immerhin, das Getränk mundete ausgezeichnet und fand großen Beifall. Zum Trost für das Mädchen und mit Anspielung auf den wiedererhaltenen Hahn benannte der Vater das Getränk nach der wertvollsten Zierde des Hahnes „Cocktail“, d. h. „Hahenschwanz“.

Nach einer anderen Überlieferung wird die Bezeichnung auf ein Indianermädchen namens „Xochitl“ zurückgeführt, woraus im Laufe der Jahre infolge veränderter Sprechweise das Wort Cocktail entstanden sein soll.

Wie immer aber auch die Bezeichnung entstanden sein mag, jedenfalls bleibt die Tatsache bestehen, daß der Cocktail die am meisten gewünschte Getränkeform unter allen Mixed Drinks geworden ist, und das ist für uns von besonderer Wichtigkeit. In Amerika fand der Cocktail eine so große Verbreitung und Beliebtheit, daß man ihn für die Zeit vor der Prohibition bedenkenlos als das Nationalgetränk dieses Landes bezeichnen darf.

Die Cocktails haben seit dem Inkrafttreten der Prohibition in USA. ihren Siegeszug über die ganze Welt gemacht und überall dort, wo sie sich Eingang verschafften, sind sie von den kultivierten Gesellschaftskreisen als angenehme und abwechslungsreich herzustellende Getränke anerkannt worden.

Heute wird der Cocktail nicht willkürlich, sondern nach bestimmten Regeln hergestellt. Er gehört seiner Zusammensetzung nach zur Gruppe der kurzen Getränke, ist würzig und besitzt appetitanregende Eigenschaften, weshalb man ihn auch als „Appetizer“ bezeichnet. Aber nur wenige aus der überaus großen Zahl der Cocktails sind ausgesprochene Appetizer, und zwar sind es vor allem die nach den ältesten aller bekannten Rezepte hergestellten „Martini“- und „Manhattan-Cocktails“, die sich einen besonderen Vorrang gerade als Appetitanreger erworben haben.

Die meisten Cocktails stellen sinngemäße Mischungen aus Südwein in Verbindung mit einer oder mehreren Spirituosen dar, denen in der Regel kleine Mengen aromatisierender Bitters oder Liköre von besonderem spezifischem Geschmack beigelegt sind.

Einige Cocktails werden mit Verwendung von frischen Eiern hergestellt (Ship-Cocktail und Manaos-Cocktail). Sie gehören, genau genommen, nicht zu den Cocktails, sondern in die Gruppe der „Flips“, aber sie wurden seit dem Tage ihres Entstehens (sie stammen aus Ostasien, wo man ziemlich alle Getränke, die in einer Bar hergestellt werden, als Cocktails bezeichnet) so benannt und auch bei uns bekannt, deshalb sollen diese wenigen Außenseiter auch weiter als Cocktails registriert werden.

Auch die mit Zitronen- und Orangensaft hergestellten Cocktails sind keine im Sinne des Wortes „rassereinen“ Cocktails. Die Verwendung dieser Säfte ist neueren Datums, da sich aber solche „gesäuerte“ Cocktails heute Bürgerrecht im Reiche der Cocktails erworben haben, soll ihnen dieses Recht nicht streitig gemacht werden. Die typischsten Vertreter dieser Art sind der „Bronx-Cocktail“ und der „Side-Car-Cocktail“.

Sofern es sich also nicht um solche mit Eiern oder Fruchtsäften zusammengesetzte Cocktails handelt, gilt der Grundsatz: Cocktails werden im Barglas (Mischglas) zubereitet (siehe das Kapitel „Allgemeine Arbeitsmethoden“).

#### b) Cobblers.

Die Herleitung des Wortes „Cobbler“ ist nicht nachweisbar. Das Wort ist englischen Ursprungs und bedeutet „Schuhflicker“. Bei einiger Phantasie könnte man die Anwendung des Wortes als Getränkenamen etwa damit erklären, daß der Cobbler dazu bestimmt ist, den Durst „zu flicken“, „auszubessern“. Wenn man diese Erklärung gelten lassen will, dann wäre damit auch gleich darauf hingewiesen, daß dieses Getränk, soll es die von ihm verlangte Wirkung haben, schnell getrunken werden muß. Cobblers werden reichlich mit kleingeschlagenem Eis gereicht, weshalb man zum Schutz der Zähne dünne Röhrchen (Strohhalme) zum Absaugen des Getränkes vom Eise verwendet.

Ehe noch der Cocktail in Deutschland große Beliebtheit erlangte, war es der Cobbler, der allgemein als das meist verlangte Getränk bekannt war. Der Cobbler ist ein Bar-Getränk, das sich auch in Kaffee-Betrieben Eingang verschaffte, wo es jedoch infolge des dort häufig gebräuchlichen, von einem Kaffeekoch verfaßten Getränkerezeptbuches meistens falsch hergestellt wird.

Der Sinn des ~~Cocktails~~ <sup>Cobblers</sup> ist, rasche Abkühlung an heißen Sommertagen zu erlangen, und in einigen Teilen der Vereinigten Staaten, wo im Sommer tropische Hitze herrscht, war dieses Getränk einstmals stark in Mode. Im gemäßigten Klima Europas werden die Cobblers natürlich schon aus diesem Grunde nicht so häufig verlangt; sie erfüllen hier mehr den Zweck eines Gesellschaftsgetränkes, auf Bällen in den Tanzpausen usw.

Besondere Beachtung verdient die Garnierung der Cobblers. Es muß hier gesagt werden, daß diesem, bei den Cobblers besonders wichtigen Teil der Getränkeherstellung z. B. in Deutschland wenig Sorgfalt zugewendet wird. Die zur Garnierung verwendeten frischen und konservierten Früchte müssen unter allen Umständen erstklassig und reichlich beigegeben sein, ebenso wie nicht vergessen werden darf, daß zum Genuß dieser Früchte ein langer Löffel dem Getränk hinzuzugeben ist. Das wird fast regelmäßig beim Service unterlassen und die Garnierung selbst ist nur in den seltensten Fällen so, wie sie sein soll. Meist besteht sie in einigen armseligen Kirschen nebst einer Scheibe Zitrone, und wenn es besonders üppig sein soll, wird auch noch eine Scheibe Orange hinzugefügt. Es ist verständlich, daß die meisten Gäste eine solche armselige Garnitur unberührt lassen, und dann wird das Weglassen einer reichlichen Garnitur damit motiviert, daß sie ja doch nicht vom Gast verzehrt wird. Gerade das Gegenteil wäre aber der Fall, wenn die verwendeten Früchte in begehrenswerter Güte beschaffen wären. Hier heißt es, wie bei allen anderen Getränken,

nur das Beste vom Besten zu verwenden, und damit wird man nicht nur den Gast zufrieden stellen, sondern auch zur regeren Nachfrage nach solchen Getränken beitragen.

Fast alle frischen Früchte eignen sich zum Garnieren der Cobblers und mit diesen lassen sich kunstvolle, farbenreiche Arrangements ausführen.

Cobblers reicht man in einem schön geschliffenen Sektglas. Man füllt dieses mit klein geschlagenem, reinen Kristalleis, entfernt zunächst das durch die Wärme des Glases etwa entstandene Schmelzwasser, fügt dann die zum Getränk vorgeschriebenen Bestandteile hinzu, rührt das Ganze vorsichtig mit dem Barlöffel und garniert dann. Man kann die Garnierung auch zuerst vornehmen und die flüssigen Bestandteile danach über die Garnierung hinzufügen. Bei Anwendung dieses Verfahrens ist jedoch zu bedenken, daß die Eis-Unterlage durch Schmelzen sich leicht verschiebt und der vielleicht kunstvoll arrangierte Aufbau in sich zusammenfällt. Um dies zu vermeiden spießt man die ohnehin dem Getränk beizugebenden Strohhalme durch die Zitronen- oder Orangenscheiben, steckt auch einen langen Löffel in das Eis und benützt sozusagen diese festgehaltenen Scheiben als Unterlage für die Garnierung. Zur Ausführung phantasievoller Garnituren empfiehlt es sich, vorerst nur mit Eis gefüllte Gläser zu Übungszwecken zu verwenden.

### c) F i z z e s

Der Fizz (sprich: Fis-s, mit weicher Aussprache des „s“, wobei das zweite „s“ nachklingt) leitet seinen Namen von dem Worte „fizzy“, d. h. brausend, ab. Sinngemäß muß also ein Fizz, wenn er seinem Namen Ehre machen soll, brausend (schäumend) dem Gast vorgesetzt werden. Fizzes gehören in die Gruppe der langen Getränke, zu deren Herstellung stets Zitronensaft verwendet wird. Einige neuere Fizz-Rezepte schreiben auch an Stelle von Zitronensaft, Orangen- oder Grapefruchtsaft vor. Die Verwendung dieser Frucht-

säfte verändert jedoch nicht den Charakter dieser Getränkeart. Um das Schäumen zu erzielen, kommen Kohlensäure enthaltende Füllmittel zur Anwendung. Bei den meisten Fizzes sind dies kohlen-saure Wasser, jedoch ist bei der Zusammensetzung von Fizzes ein großer Spielraum dadurch gegeben, daß man auch Ginger-Ale, Tonic-Water, ja sogar Sekt anstatt Mineralwasser verwenden kann. Selbstverständlich ist damit nicht gemeint, daß man dort, wo Soda-(Mineral-)wasser vorgeschrieben ist, nun einfach allgemein eines dieser anderen Füllmittel anwendet, sondern es soll nur ein Fingerzeig dafür sein, wie auch die Fizzes durch solche neue Zusätze verschiedenartig hergestellt werden können.

Das beim Fizz immer erstrebte Schäumen hat bei der Herstellung dieser Getränke zu einer Unsitte geführt, und — da sie nicht vereinzelt, sondern sehr häufig anzutreffen ist — soll auch auf sie hier besonders hingewiesen werden. Diese Unsitte besteht darin, daß viele Bartender bei jedem Fizz Eiweiß verwenden, eine Praxis, die weder den fachlichen Rezepten entspricht, noch irgendwie plausibel begründet werden kann. Es muß ganz besonders daran erinnert werden, daß die Fizzes, die in der Mehrzahl Standard-Drinks sind, genau nach den Vorschriften, wie sie im zweiten Teil dieses Lehrbuches angegeben sind, zubereitet werden müssen. Im Interesse der Einheitlichkeit und einer ernsthaften Berufsauffassung muß gefordert werden, daß die Verwendung von Eiweiß nur dort erfolgt, wo dies im Rezept ausdrücklich vorgeschrieben ist oder in dem Ausnahmefall, daß es vom Gast ausdrücklich verlangt wird. Das Entstehen der „Eiweiß-Seuche“ ist zum weitaus größten Teil auf Vorschriften zurückzuführen, die in den zahlreichen, von Laien und Nichtfachleuten geschriebenen Pseudofachbüchern zu finden sind.

Fizzes werden im Schüttelbecher kräftig geschüttelt. Die Verwendung von Puderzucker an Stelle des allgemein verwendeten feingemahlten Zuckers, ist sehr zu empfehlen.

Wichtig ist auch, daß die zur Verwendung kommenden, kohlelsauren Füllmittel — Mineralwasser, Ginger-Ale, Tonic-Water oder Sekt — unbedingt eiskalt sein müssen. Das fertige Getränk muß so kalt sein, daß das Glas auch in einem wenig erwärmten Raum sofort anläuft. Eis in das fertige Getränk zu legen, um die entsprechende Kühle zu erreichen, ist unter allen Umständen zu unterlassen. Nur sehr tief gekühlte Mineralwässer binden die in ihnen enthaltenen Kohlensäuremengen fester, und um nun trotz der großen Kälte des Mineralwassers das Getränk zum Schäumen zu bringen, bedient man sich eines kleinen Hilfsmittels, indem man das Mineralwasser zuerst und die dazugehörige Mischung hinterher schnell in das Glas schüttet. Durch den in der Mischung enthaltenen Zucker, wird die Kohlensäure im Wasser sozusagen überrascht und beginnt frei zu werden. Das Getränk muß aber sofort, und zwar in schäumendem Zustande serviert werden.

#### d) Sours

Sours (sprich: Sau(e)rs, wobei das „e“ wie ein schwach betontes „ä“ gesprochen wird) sind, wie die Fizzes, Mischungen, bei denen Zitronensaft in Verbindung mit Spirituosen die hervortretenden Merkmale darstellen. Die Zubereitung geschieht im Schüttelbecher. Der Sour ist, genau genommen, ein konzentrierter Fizz und dies bedingt, daß der Zusatz von Füllmitteln (Mineralwasser usw.) geringer ist und das Getränk in einem kleineren Glase serviert wird.

#### e) Flips und Egg-Noggs

Die Flips zählen zu den langen Getränken, deren charakteristisches Merkmal die Verwendung von frischen Eiern ist. Zu dieser Gruppe gehören auch die „Egg-Noggs“ von denen es nur einige wenige gibt. Der Egg-Nogg unterscheidet sich vom Flip nur dadurch, daß außer Ei auch noch frische Milch oder Sahne verwendet wird. Auch der „Milk-

Shake“ gehört in dieselbe Gruppe. Nach diesem einstmals in Amerika viel verlangten Drink wird in Europa nur selten gefragt, obwohl er infolge seiner nahrhaften Eigenschaften als Morgengetränk außerordentlich empfehlenswert ist. Wie schon im ersten Kapitel erwähnt wurde, ist der Flip eines der ältesten Getränke, das nach der heute üblichen Herstellungsweise meistens mit Südweinen — seltener mit Likören — zusammengesetzt wird und wegen seines geringen Alkoholgehaltes von Damen bevorzugt wird. Zur Zubereitung der Flips, die im Schüttelbecher erfolgt, dürfen nur frische Trinkeier verwendet werden. Der fertige Flip wird mit geriebener Muskatnuß überstreut und mit Strohhalmen serviert.

#### f) Crustas.

Das Eigentümliche bei diesem Getränk ist die besondere Vorbereitung des Glases. — Man wählt eine Zitrone, die in ein Weinglas hineinpaßt, so daß sie vom Glasrand festgehalten wird, schneidet das aus dem Glase herausragende Stück ca.  $\frac{1}{2}$  Centimeter über dem Glasrand ab und hernach ein ebensogroßes Stück am anderen Ende der Zitrone. Von dem auf diese Weise erhaltenen Mittelstück entfernt man das Zitronenfleisch, und zwar derart, daß die Schale dabei ganz bleibt (eine Röhre bildet). Diese Röhre steckt man dann in das Glas und stülpt dieses samt der Röhre in feinen Zucker, wodurch sich eine Kruste bildet, nach der das Getränk auch seinen Namen erhalten hat. Will man die Kruste färben, dann taucht man den Rand zuerst in ein wenig auf einen Teller gegossenen roten, grünen oder andersfarbigen Likör und danach in feinen Zucker. Einfluß auf das Getränk hat diese Präparierung des Glases nur in fachlich als ungünstig zu bezeichnendem Sinne, denn erstens wird durch das ins Getränk hineinragende große Stück Zitronenschale ein übermäßig starker Zitronenöl-Geschmack übertragen und zweitens verursacht der Zuckerrand eine

Klebrigkeit, die sich beim Trinken unangenehm bemerkbar macht. Das Aussehen solcher Crustas ist zwar eigenartig und gefällig, aber einen logischen Sinn kann man diesen Getränken nicht zusprechen.

#### g) Daisies.

Mit „Daisy“ bezeichnet man einen weiblichen „Dandy“. Die Daisies gehören zur Klasse der langen Fancy-Drinks und sind in der Hauptsache Mischungen, bestehend aus einer Sorte Likör oder Spirituosen, Frucht- oder Zuckersirup und Zitronensaft. Diese Mischung füllt man in einen bis zur Hälfte mit Eis gefüllten Tumbler (Becher), verrührt gut und füllt mit Mineralwasser auf. Die Garnitur besteht aus frischen Früchten, die man aber, im Gegensatz zum Cobbler, dessen Fruchtegarnitur oben auf das Eis gesetzt wird, in das Getränk einlegt.

#### h) Slings und Toddies.

Die Slings und Toddies stellen sehr alte Bezeichnungen dar, rangieren unter die Gruppe der langen Getränke und können sowohl kalt, als auch heiß zubereitet werden. Kennzeichnend für diese Art Getränke ist, daß für sie, wenn sie kalt serviert werden, nur gewöhnliches Wasser Verwendung findet. Jedoch ist es gewiß, daß man bei Entstehung dieser Getränke auch künstliches Mineralwasser verwendet hätte, wenn dieses damals schon bekannt gewesen wäre. Kalt serviert fügt man diesen Getränken ein größeres Stückchen Eis zu, ebenso gehört stets etwas Zuckerlösung hinein. Für die heiße Zubereitung wird wie bei den Groggs verfahren.

#### i) Groggs und Punsche.

Die Herkunft der Bezeichnung Grogg ist bereits im ersten Kapitel dieses Buches erläutert worden. Entgegen der damals einzigen Zubereitungsform mit Rum wird der Grogg heute auch unter Verwendung von Arrak, Whisky oder

Cognac hergestellt. Zu beachten ist dabei, daß das Grogglas gut vorgewärmt wird, ehe man den in heißem Wasser aufgelösten Zucker und dann das entsprechende Quantum siedendes Wasser hineinfüllt. Erst dann wird der Rum, Arrak, Whisky oder Cognac gewissermaßen als Krönung des Getränks zugegeben. Die Beachtung dieser Vorschrift ist außerordentlich wichtig, denn es ist ein großer Unterschied, ob man die Zubereitung so oder in umgekehrter Reihenfolge vornimmt; die Güte des Getränks kann dadurch sehr ungünstig beeinflusst werden. Z. B. verliert sich das feine Rum-Aroma sehr schnell, wenn heißes Wasser auf den schon im Glase befindlichen Rum aufgegossen wird, während umgekehrt die volle Duftwirkung nicht nur erhalten, sondern sogar gesteigert wird. Voraussetzung ist allerdings auch, daß die entsprechende Menge von Rum, Arrak usw. verwendet wird.

Das Wort „Punsch“ stammt von dem persischen „Pandsch“ ab und ist gleichbedeutend mit „Fünf“. Der Punsch hat seine Heimat in Indien, wo seit der Mongolenherrschaft, (etwa 1500) bis zur Begründung der englischen Macht das Persische die offizielle Hofsprache war. An die alte Form für „fünf“ erinnert die Bezeichnung einer indischen Landschaft, „Pandschab“, was soviel wie Fünfstromland bedeutet. „Punsch“ soll also ausdrücken, daß das Getränk aus fünf Teilen, nämlich: Arrak, Zucker, Zitronensaft, Gewürz und Wasser, zusammengesetzt wird. In Europa wird der Punsch erstmals 1572 in einer Nürnberger Druckschrift erwähnt. Obwohl die Zubereitungsweise der Punsche außerordentlich abwechslungsreich sein kann — im II. Teil dieses Lehrbuches werden einige Herstellungsrezepte angegeben —, so wird dazu heute vielfach im Handel befindlicher fertiger Punschextrakt verwendet. Zu beachten ist dabei, daß die Gläser genau wie beim Grog vorher angewärmt sind und das auf der Flaschensetikette angegebene Quantum Extrakt nicht unter-

schritten wird. Als Garnierung dient bei heißen Punschen eine Scheibe Zitrone, bei den kalten verschiedene Früchte.

#### k) Bowlen und Cups

Die beiden Bezeichnungen darf man als gleichbedeutend ansehen. Der Unterschied besteht in den meisten Fällen nur darin, daß zu den Cups ein oder mehrere Liköre verwendet, hingegen bei den Bowlen diese weggelassen werden. Bowlen und Cups werden meist in größeren Mengen angesetzt und sind ohne Ausnahme eiskalt zu servieren. Im übrigen wird auf die Rezepte im zweiten Teil dieses Buches hingewiesen.

#### l) Verschiedene Getränke.

Außer den bisher angeführten Getränkearten ist noch eine ganze Reihe anderer erwähnenswert, die in Nachstehendem kurz erläutert werden sollen.

Frappés, d. s. frappede Liköre (frappieren = mit Eis schütteln).

Coolers = „Kühler“. Wie der Name schon sagt, kühlende Getränke, die teils mit Alkohol, teils auch ohne diesen zubereitet werden. Sie gehören in die Gruppe der Long Drinks und enthalten immer Zitronensaft.

Rickeys sind Long Drinks, deren Hauptbestandteile Brandy, Whisky, Rum oder Gin sind. Ferner gehört zur Bereitung des Rickey Lime-juice (Limonensaft) oder Zitronensaft, aber kein Zucker. Man süßt diese Getränke nur auf Verlangen und dann nur mittels eines Fruchtsyrups.

Sangarees sind Getränke indischen Ursprungs. Sie werden meist aus Bier, Südweinen, aber auch aus Rum, Gin oder Cognac hergestellt. Sangarees werden nicht gekühlt, sondern sollen Zimmertemperatur haben. Alle Sangarees werden nach Fertigstellung mit Muskatnuß überstreut.

Highballs: Unter Highball versteht man Getränke, die mit Whisky, Sherry, Vermouth, Gin, Rum oder anderen

Spirituosen und Sodawasser hergestellt werden. Zum Unterschied vom „Whisky mit Soda“ fügt man dem Highball stets ein Stück Eis zu und auf Verlangen auch noch einen Streifen Zitronenschale oder eine Scheibe Zitrone. An Stelle des Sodawassers wird bei einigen Highballs auch Ginger-Ale verwendet. Ursprünglich war der Highball nichts weiter als ein Whisky mit Soda, der erst in Amerika zum Highball umgetauft wurde und infolge der Liebhaberei der Amerikaner für das Mischen in weiteren Zusammensetzungen Eingang in das Getränkeverzeichnis der Bars gefunden hat.

Smashes sind gleichfalls sehr altbekannte Getränke. Die Eigenart des Smash ist die Zubereitung mit Pfefferminzblättern, die in ein wenig aufgelösten Zucker mittels eines kleinen Holzquirls ausgepreßt werden. Nach Entfernung der Blätter wird der so vorbereitete Zucker mit den anderen Bestandteilen im Schüttelbecher gut durchgeschüttelt.

Der Smash wird mit verschiedenen Früchten garniert.

Pousse-Cafés. Unter dieser Bezeichnung versteht man Likörmischungen, bei denen die einzelnen Sorten so sorgfältig in das Glas eingefüllt werden, daß sie regenbogenartig übereinander stehen. Um dies richtig auszuführen, sind die dazu verwendeten Liköre zuerst auf ihr Gewicht hin zu prüfen. Nicht alle Likör-Marken gleichen Namens haben den nämlichen Zuckergehalt und sind infolgedessen unterschiedlich im Gewicht. Zu beachten ist außerdem, daß die Reihenfolge mit kontrastfarbigen Likören innegehalten wird, keinesfalls etwa zwei rote oder zwei gelbe Liköre aufeinander gegossen werden dürfen.

Werden in einem Betrieb derartige Pousse-Cafés häufiger verlangt, so ist zu empfehlen, die dazu ausprobierten Liköre in besondere Karaffen umgefüllt und dem Gewicht nach geordnet verfügbar zu halten. Die Pousse-Cafés sind Getränke, die wohl ein schönes Aussehen haben, fachlich

jedoch als wenig sinnvoll in der Zusammensetzung bezeichnet werden müssen. Der verständige Bargast wird solche Spielereien niemals verlangen.

Als Straight-, Plain- oder Neat- Drinks bezeichnet man jeden unvermischten Trunk, Likör etc., also das Gegenteil von „Mixed Drinks“.

Soft oder „Teatotal-Drink“ (sprich: Titotl-Drink) sind alle Getränke, die keinen Alkohol enthalten.

Halb-Limonaden sind Limonaden mit Zusatz eines Weines, meist Südweines.



## XI.

### Das Service in der Bar

Das Service in einer Bar unterscheidet sich von dem im Restaurant durch größere Einfachheit. In der Bar werden die Tische — sie sind entweder mit polierter Holz- Glas- oder Marmorplatte versehen — nur mit einem Tisch- tuch bedeckt, solange darauf die allgemein in Bars erhält- lichen kleineren Imbisse, Sandwiches, Pastetchen u. dgl. ser- viert werden. Zu jeder anderen Zeit und nach Beendigung des Verzehrs derartiger Imbisse bleiben die Tische unbedeckt bzw. wird das Tischtuch wieder entfernt. Daraus ergibt sich, daß in einer Bar ein größerer Bestockvorrat nicht vorhan- den zu sein braucht. Lediglich Kaffee- und lange (Limonaden-) Löffel, Fruchtgabeln, Gewürzständer, Strohhalme, Pa- pierservietten usw. werden zum Bar-Service benötigt und sollen daher stets reichlich zur Hand sein.

Bargetränke werden direkt auf den unbedeckten Tisch ge- setzt oder, was zweckmäßiger ist, sie werden auf kleinen Tablettts oder Tellern, die mit einer Papierserviette belegt sind, gereicht. Dabei ist zu beachten, daß Getränke stets von der rechten Seite dem Gaste vorgesetzt werden, wäh- rend leere Gläser von links zu entfernen sind. Sitzen mehrere Gäste an einem Tisch und soll eine neue Lage ser- viert werden, so sind auf jeden Fall zuerst die gebrauchten Gläser abzuräumen, wenn notwendig, der Tisch zu reinigen und erst dann die frischen Getränke aufzutragen. In größeren Betrieben — dort sind neben dem Bartender oft noch mehrere Gehilfen tätig — gewöhne man sich daran, alle Bestellungen zu notieren, weil dadurch Irrtümern vor- gebeugt und ein schnelles Service ermöglicht wird.

Sind gleichzeitig verschiedenartige Getränke bestellt, so beginnt man mit der Zubereitung jener Getränke, die zur Fertigstellung die meiste Zeit beanspruchen.

Beim Servieren von Whisky oder Cognac mit Soda stellt man das leere Glas vor den Gast hin und füllt aus der Originalflasche ein Meßglas ab, dessen Inhalt man dann in das Trinkglas schüttet. Das dazugehörige Soda- oder Mineralwasser stellt man dem Gast zur Verfügung, damit er es selbst nach Wunsch verwenden kann, oder man füllt das Glas ungefähr ein Drittel voll und überläßt es dem Gast, sich des restlichen Wassers zu bedienen. Bei etwa folgenden weiteren Runden ist es nicht unbedingt notwendig, dafür frische Gläser aufzutragen, sondern man läßt die leeren Gläser auf dem Tische stehen und verfährt wie bei der ersten Runde. Voraussetzung dabei ist aber, daß die Gäste ihre Plätze nicht wechseln und die Gläser nicht vertauscht werden. Ist das der Fall, dann ist es Bedingung, zu jeder neuen Runde auch frische Gläser zu verwenden. Besorgt der Bartender das Service an den Tischen selbst, dann wird er besondere Service-Wünsche der Gäste schon von früheren Gelegenheiten her kennen und sich danach richten, bei neuen Gästen hingegen die stets richtige Bedienungsweise — Gläserwechsel bei jeder Runde — in Anwendung bringen. Der geübte Bartender wird im allgemeinen den Ausschank von Spirituosen auch ohne Verwendung eines Meßglases annähernd richtig vornehmen können. Bei den hohen Preisen der Spirituosen ist es jedoch empfehlenswert, ein derartiges „freihändiges Ausschänken“ zu vermeiden, weil auch bei größter Sicherheit des Auges Verluste eintreten können oder durch zu geringe Zuteilung die Unzufriedenheit des Gastes hervorgerufen wird. Gerechtes und gleichmäßiges Maß für alle, das ist sicherer Helfer zur Zufriedenstellung der Gäste.

Ist zur Bedienung an den Tischen ein Barkellner in Tätigkeit, dann kann das Service auf zweierlei Art durchgeführt werden. Entweder kann die Mengenzuteilung von Whisky oder Cognac vom Bartender an der Bar erfolgen und der Barkellner sorgt dann nur für das Auftragen der Getränke und

die sonstigen Handreichungen an den Tischen, oder — und diese Art des Services ist in einer Bar die empfehlenswertere — man übergibt dem Barkellner die volle Flasche der zu servierenden Spirituose, der dann mit Hilfe des Meßglases am Tisch die benötigten Portionen in die Gläser eingießt. Die Flasche bringt der Barkellner zum Bartender zurück, der durch Auffüllen aus einer Reserveflasche die am Tisch verwendete Anzahl Gläser feststellt. Bei Empfangnahme der vollen Flasche hat der Barkellner einen „Pfandbon“ abzugeben, der bei Rückgabe der Flasche durch einen Bon zu ersetzen ist, der auf den Betrag der verkauften Menge lautet. Dort, wo es der Betrieb erfordert, können dem Barkellner bei Geschäftsbeginn auch eine Anzahl Flaschen Whisky und Cognac übergeben werden, so daß er bei Bestellung eines dieser Getränke nur das stets kalt zu haltende Soda- oder Mineralwasser an der Bar zu holen braucht. Die Verrechnung dieser Flaschen wird nach Geschäftsschluß vorgenommen. Auch bei dieser Art Service muß der Barkellner für die erhaltenen vollen Flaschen einen Pfandbon an den Bartender abgeben und für die ihm übergebenen Flaschen haften. Bei starkem Betrieb ist diese Ordnung nicht nur eine Entlastung des Bartenders, sondern sie gewährt auch ein bargerechteres Service. Dabei ist es aber notwendig, daß der Barkellner im Gästeraum einen verschließbaren Platz zur Aufbewahrung der ihm übergebenen Spirituosen zur Verfügung hat.

Allen Getränken, die zerkleinertes Eis enthalten, sind Strohhalme, Getränken mit Fruchtgarnierung auch ein Löffel beizugeben. Kurze Getränke, mit Ausnahme von „Frappés“ und „Glaciales“, werden nicht mit Strohhalmen serviert: Zu Whisky und Soda oder ähnlichen Getränken, Strohhalme beizugeben, ist sogar ein Verstoß gegen die Trinksitte. Strohhalme gehören nur zu Getränken, die zerkleinertes Eis enthalten oder die mit Eis zubereitet sind. Natürlich muß einem vom Gaste etwa ge-

äußerten Wunsch nach Strohhalmen entsprochen werden, der Bartender kann aber den Gast in geeigneter Weise auf den Irrtum hinweisen und meist wird ein solcher Hinweis auch anerkannt.

Cocktailkirschen und Oliven können gleich beim Einlegen in das Glas auf ein dünnes Hölzchen (Zahnstocher) aufgespießt und mit diesem serviert werden. Es gibt in neuerer Zeit auch speziell zu diesem Zweck hergestellte Glasstäbchen, die an einem Ende mit einer Nachbildung eines Hahnes verziert sind. Solche Glasstäbchen sind natürlich nach jedemmaligem Gebrauch wie jedes andere Glas zu reinigen, falls sie nicht dem Gast als Andenken überlassen werden. Der routinierte Cocktail-Trinker wird derartige Hilfsmittel nicht brauchen, sondern die Kirsche oder Olive mit dem letzten Schluck in den Mund gleiten lassen.

Wird Sekt in einer Bar serviert, dann stellt man den Sektkühler an die rechte Seite des Bestellers und umhüllt die Flasche beim Eingießen mit einer reinen Serviette. Die Serviette wird nach dem Zurückstellen der Flasche in den Kühler lose um den Flaschenhals gehängt.

Schwedenpunsch muß stets eiskalt gereicht werden. In Schweden, wie überhaupt in Skandinavien, wird dieser Punsch bereits stark eisgekühlt vorrätig gehalten, weil man ihn dort ohne Eiszugabe in Südweingläsern und meist neben Kaffee trinkt. In Deutschland ist es Brauch, den Punsch mit kleingeschlagenem Eis in besonderen Schwedenpunschgläsern zu servieren oder das Eis rings um die auf kleinen Tellern stehenden Gläser zu legen. Diese Art Kühlung ist aber unpraktisch und möglichst zu vermeiden.

Als allgemeine Regeln für das Service gelten: größte Sauberkeit, geräuschloses Umgehen mit Gläsern und sonstigem Gerät, höfliches, zuvorkommendes Benehmen gegenüber den Gästen, Sicherheit in der Handhabung des Arbeitsgerätes und diskretes Verhalten gegenüber dem Barpublikum.

## XII.

### Das Schwenkglas, sein Sinn und seine Anwendung

Über den Gebrauch des Schwenkglases muß etwas ausführlicher gesprochen werden, weil die Erfahrung in der Praxis lehrt, daß es nicht immer sinn- und zweckentsprechend verwendet wird.

Besonders in Deutschland kann man die Beobachtung machen, daß Schwenkgläser oft für Spirituosen verwendet werden, für die diese Gläser eigentlich gar nicht bestimmt sind. Manche Gäste, und zwar gerade solche aus gebildeten Kreisen, bei denen man die Beachtung von Eß- und Trink-sitten voraussetzt, verlangen oft z. B. einen Steinhäger oder ähnliche Spirituosen in einem Schwenkglase serviert. Solche regelwidrige Wünsche sind zum Teil auf einen falschverstandenen Zweck dieses Glases zurückzuführen, sie finden aber auch ihre Erklärung darin, daß Spirituosen, die eiskalt zu trinken sind, häufig nicht richtig temperiert zum Ausschank gelangen und die Gäste dann ein Schwenkglas verlangen, um auf diese Weise das Getränk, so wie es sein soll, sehr kalt zu erhalten. Der Fehler kann jedoch auch darin erblickt werden, daß Angestellte in Restaurants, denen Sinn und Anwendung des Schwenkglases ein unklarer Begriff ist, jeden Schnaps — auch ohne daß es vom Gast verlangt wird — in einem Schwenkglase servieren, nur um nach ihrer Meinung das Service „vornehmer“ zu gestalten. Meist geschieht dies in besseren Lokalen, weil in den einfachen Gaststätten Schwenkgläser wahrscheinlich überhaupt nicht vorhanden sein werden. Wie aber mit allen Dingen, die dem Gast als etwas Neues erscheinen, ist es auch mit dem Verlangen, den bestellten Steinhäger im Schwenkglase zu erhalten. Weil der Gast vielleicht bei einer anderen Gelegenheit einen Cognac in einem solchen Glase serviert erhalten und ihm diese Art des Darreichens gefallen hat,

wird der in solchen Dingen wenig oder nicht routinierte Gast es dann als selbstverständlich annehmen, daß alle Spirituosen in solchen Schwenkgläsern serviert werden müssen, und er kümmert sich dabei wenig darum, ob dies richtig ist oder nicht. Ein taktvoller Hinweis des Bartenders auf die unzweckmäßige Verwendung des Schwenkglases wird sicherlich auch vom Gast anerkannt werden, und eine derartige Aufklärung wird allmählich dazu führen, daß der Gebrauch des Schwenkglases immer mehr in seiner eigentlichen Zweckbestimmung erfolgt.

Die Sitte, Schwenkgläser zu gebrauchen, stammt aus dem Cognac produzierenden Lande Frankreich. Merkwürdigerweise wird in allen Ländern, mit Ausnahme Deutschlands, das Schwenkglas sinnentsprechend angewendet, und zwar nur für Cognac oder für aus solchem hergestellte Liköre. Dazu ist etwas Grundsätzliches zu bemerken. Wenn in diesem Buche von Cognac die Rede ist, so ist damit nur das aus Frankreich stammende Produkt gemeint. Das in Deutschland hergestellte Produkt darf auf Grund des Weingesetzes nur als „Weinbrand“ oder „Deutscher Weinbrand“ bezeichnet werden. Diese beiden Begriffe, die so häufig zu Irrtümern Veranlassung geben, müssen besonders vom Bartender auseinandergehalten werden, schon deshalb, weil die Charaktere des französischen Cognacs und des deutschen Weinbrands grundverschieden sind und daher ihre Behandlung auch keine gleichmäßige sein kann. Trotzdem haben aber beide Arten ihre Liebhaber unter den Bargästen.

Während der Charakter des Cognacs es erfordert, daß er beim Genuß Zimmertemperatur besitzt, wird der Weinbrand eisgekühlt getrunken. In der Praxis wird der Bartender häufig genug Gelegenheit haben, zu beobachten, wie der wirkliche Cognac-Kenner das Schwenkglas mit beiden Händen geradezu liebevoll umfaßt, um durch Übertragung der Handwärme auf den im Glase befindlichen

Cognac die Duftstoffe stärker zur Entwicklung zu bringen und diese dann noch durch Schwenken des Glases zu erhöhen. Der Cognac-Kenner zieht, ehe er trinkt, den köstlichen Weinduft durch die Nase, um schließlich schluckweise das Glas zu leeren. Diese Darlegungen zeigen, daß das Schwenkglas nicht allein dazu bestimmt ist, ein Getränk richtig zu temperieren, sondern auch, daß durch das Temperieren erst die bei dem Cognac so geschätzten feinen Duftstoffe voll zur Entfaltung kommen, und schließlich, daß nur solche Getränke im Schwenkglas behandelt und aus ihm getrunken werden sollten, die diese Duftstoffe auch wirklich enthalten. Diese findet man wie gesagt, vor allem in altem Cognac und in einer Reihe Liköre, die aus gutem Cognac hergestellt sind und die schon durch die Unterbezeichnung „Eau de vie“ oder „Fine Champagne“ vom Fabrikanten kenntlich gemacht werden. Solche Unterbezeichnungen sind für den Fachmann ein Hinweis, daß diese Liköre nur leicht gekühlt, eher noch in Zimmertemperatur zu servieren sind. Unter Zimmertemperatur ist natürlich nicht die Temperatur überheizter Räume, sondern eine solche von ca. 10 Grad Reaumur zu verstehen. Da nun aber nicht zu vermeiden ist, daß solche Liköre oft längere Zeit in der Bar stehen, wo es, besonders im Winter, stets sehr warm sein wird, ist es notwendig, die Schwenkgläser stets gut mit Eis auszuschwenken, um damit die zu servierenden Liköre auf die richtige Temperatur zu bringen.

Für Steinhäger, Doornkaat, Aquavit, Wodka und deutschen Weinbrand kommt schon deshalb die Benützung des Schwenkglases nicht in Betracht, weil diese Spirituosen ausnahmslos eiskalt getrunken werden und die Flaschen daher in Eis gekühlt zur Verfügung zu halten sind.

In alten Cognac oder in edle Liköre Eisstückchen zu legen, um sie zu temperieren, ist unbedingt zu verwerfen, da man dadurch diese Spirituosen ihrer hervorragenden Eigenschaften berauben würde.

### XIII.

## Das System „Bar auf Rechnung“

Obwohl es im Barfach verschiedene Entlohnungsarten und Verrechnungsmethoden gibt, soll hier nur von dem System „Bar auf Rechnung“ eingehend gesprochen werden, weil es sich in der Praxis als das beste und am wenigsten zu Differenzen führende erwiesen hat. Die Vorteile, die dieses System gegenüber anderen Entlohnungsarten nicht nur für den Arbeitgeber, sondern auch für den Bartender mit sich bringt, sind mannigfaltig. Erstens werden Fehler und Differenzen, die sich in der Buchführung sowie in der Kontrolle ergeben können, auf ein Mindestmaß beschränkt, zweitens wird das Verantwortungsbewußtsein des Bardeners gehoben und drittens ist nur bei diesem System eine schnelle und sichere Übersicht sowohl bei der Bestandaufnahme, als auch zwecks Ergänzung des Bestandes möglich. Soll dieses System gut funktionieren, so ist die Übergabe eines sogenannten eisernen Bestandes an den Bartender erforderlich. Ferner müssen Barschränke, Külschränke und sonstige Aufbewahrungsräume unbedingt verschlußsicher eingerichtet und der Zutritt dazu nur dem die Verantwortung tragenden Bartender möglich sein. Außerdem müssen, um eine reibungslose Tätigkeit des Bardeners zu gewährleisten, eine Anzahl besonderer Formulare, wie Waren-Anforderungsformulare, Bestandslisten, Kontobuch usw. — sie werden noch ausführlich erläutert — zur Verfügung stehen.

Der eiserne Bestand wird dem Bartender zu Beginn seiner Tätigkeit übergeben und soll täglich ergänzt werden. Durch Führung einer Kartothek an den Warenausgabestellen wird gleichzeitig eine Kontrolle über den Verbrauch sowie eine statistische Erfassung des täglichen Geschäftsganges ermöglicht.

Die einzelnen Waren werden alphabetisch oder nach Gattungen geordnet in eine Liste eingetragen, die Flaschen nach ihrem glasweisen Inhalt ausgemessen und deren Kleinverkaufspreis bestimmt. An Hand dieser Kleinverkaufspreise werden die Preise für die „Mixed Drinks“ festgesetzt. Die zum Mischen zu verwendenden Spirituosen und Zutaten (Würzen, Bitter etc.) sind nicht wie die zum glasweisen Ausschank bestimmten Getränke (Liköre usw.) zu kalkulieren und daher auch nicht mit einem Gewinnaufschlag dem Bartender in Rechnung zu stellen. Sind die Verkaufspreise einmal bestimmt und neben jeder Sorte in die Listen und Kartothekkarten eingetragen, so sollen diese auch ein für allemal Gültigkeit haben, es sei denn, daß aus irgendeinem Grunde die Preise geändert werden müssen. Bei Berechnung der Preise ist zu berücksichtigen, daß der Rauminhalt der Flaschen infolge technischer Mängel bei der Flaschenfabrikation — wenn auch nicht immer, so doch häufig — Unterschiede aufweist, die bei den hohen Preisen der Spirituosen stark ins Gewicht fallen. Es ist keine Seltenheit, daß der Inhalt zweier Flaschen der gleichen Marke eine Differenz von zwei bis drei Likörgläsern aufweist, und wenn z. B. der Verkaufspreis RM. 1.— per Glas beträgt, so kann man ermessen, wie groß im Laufe der Zeit der dem Bartender erwachsende Verlust sein würde, wenn diese Unterschiede bei der Anrechnung nicht berücksichtigt werden. Auch beim glasweisen Ausschank und bei sorgfältigster Behandlung der Waren entstehen Verluste, die mit der Zahl der ausgeschänkten Flaschen wachsen. Aus diesen Gründen ist es nicht allein gerecht,

sondern auch notwendig, daß beim Ausmessen und bei der Berechnung der Waren ein Ausgleich geschaffen wird. Dies geschieht am einfachsten dadurch, daß man bei jeder Flasche ein bis zwei Likörgläser weniger in Rechnung stellt.

Soll der Bartender an den Umsätzen nur prozentual beteiligt sein — in diesem Falle ist in einer Vereinbarung eine bestimmte Garantielohnsumme festzulegen —, so ist die Berechnung und Ausmessung der Flaschen ebenfalls nach vorstehenden Grundsätzen vorzunehmen.

Die täglich angeforderten Ergänzungswaren werden an darauffolgenden Tage voll bezahlt, so daß immer nur der eiserne Bestand als noch zu verrechnen gilt. Monatlich oder in anderen Zeitabständen wird eine Bestandaufnahme vorgenommen. Ist der eiserne Bestand unvollständig, dann wird er ergänzt und diese Ergänzung am nächsten Tage bezahlt. Ergibt sich jedoch, daß der Bestand größer ist, als er sein soll — die Ursache dafür kann in einer Überbestellung während zurückliegender flotter Geschäftstage liegen —, so sind diese Waren dem Bartender „auf Bestand“ gutzuschreiben bzw. gegen andere, in den folgenden Tagen angeforderte Waren zu verrechnen. Bei der Bestandaufnahme wird es sich außerdem zeigen, welche Marken wieder nachzubestellen sind bzw. welche von den im Bestand enthaltenen Fabrikaten überhaupt nicht zur Verwendung kamen. Solche „Ladenhüter“ werden aus dem Bestand herausgezogen, abgeschrieben oder gegen gangbare Waren ausgetauscht, die dann natürlich als Teile des Bestandes zu gelten haben und infolgedessen zunächst unberechnet bleiben. Nur das Bestandsverzeichnis ist entsprechend zu berichtigen.

Eine genaue Übersicht darüber, welche Likör- oder Spirituosenmarken ungangbar sind oder welche guten Absatz finden, wird erst nach längerer Betriebszeit möglich sein.

zumal die Nachfrage nach bestimmten Marken und Sorten beinahe in jedem Geschäft anders geartet ist. Bei der Bestandaufnahme werden angebrochene Flaschen nach Zehntel-Teilen abgeschätzt, bei einer Generalabrechnung hingegen genau nachgemessen. Dazu bedient man sich einer „Mensur“, d. h. eines Glaszylinders von 1 Liter Inhalt, der entsprechend der verwendeten Gläser-Ausmaße mit Teilstrichen versehen ist, wobei der Zwischenraum von Teilstrich zu Teilstrich dem Inhalt eines Likörglases entspricht. Für Gläser mit größerem Inhalt (Südweingläser) ist entweder eine Mensur mit entsprechender Einteilung anzuschaffen oder man muß sich so helfen, daß zwei oder entsprechend mehr Teilstriche der Likörgläsermensur, für den Inhalt eines Südweinglases berechnet werden. Meßflaschen können auch leicht selbst hergestellt werden, indem man eine hellglasige Literflasche der Länge nach mit einem ca. 1 cm breiten Papierstreifen beklebt, die Flasche dann glasweise mit Wasser füllt und nach jedem eingefüllten Glase in der Höhe des Wasserspiegels einen Strich zieht. Ratsam ist es, die so auf dem Streifen eingezeichneten Meßstriche in das Glas der Flasche einätzen oder einschleifen zu lassen, da der Papierstreifen leicht unansehnlich wird und sich mit der Zeit auch von der Flasche löst. Mit dieser auf so einfache Weise hergestellten Meßflasche läßt sich durch Einfüllen des zu messenden Inhalts anderer Flaschen genau feststellen, welche Menge verbraucht wurde, weil der Inhalt der vollen Flasche bekannt war.

Das System „Bar auf Rechnung“ hat den Vorteil, daß die Waren schon am Tage nach der Ausgabe abgerechnet und bezahlt und damit jede komplizierte Verrechnung vermieden, jedes Mißtrauen beseitigt und ein korrektes Geschäftsgebahren verbürgt werden. Zum bessern Verständnis dieses Kapitels sollen die nachfolgenden Muster der bei diesem System zu verwendeten Formulare dienen.

## Muster einer Karteikarte für den Gebrauch in einer Bar.

**W**

**Whisky, White Horse**

Lieferant: *Behrendt & Röhrig, Berlin W*

Verkaufspreis per Flasche *RM 24,—*

Einkaufspreis per Flasche: *RM 18,—*

Verkaufspreis per Glas: *RM 1,20*

Glas-Inhalt per Flasche: *20*

Lagerbuch-Nr.: *26*

**Eingang:**

**Ausgabe:**

Datum	Anzahl	Datum	Anzahl	Datum	Anzahl	Empfänger	Datum	Anzahl	Empfänger
<i>1. 7.</i>				<i>5. 7.</i>					
<i>32</i>	<i>25/1</i>			<i>32.</i>	<i>3/1</i>	<i>Bar</i>			
<i>22 7.</i>	<i>50/1</i>			<i>10. 7.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			
				<i>16. 7.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			
				<i>22. 7.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			
				<i>24. 7.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			
				<i>28. 7.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			
				<i>1. 8.</i>	<i>5/1</i>	<i>"</i>			

## Muster eines Bestellscheines

*mit Durchschrift*

für den Gebrauch des Bartenders zur Empfangnahme von Waren

Fortl. No. 374

Firmen-Name

Aus dem Keller

An die Bar

Datum 22. 7. 1932

Anzahl	Bezeichnung	Anzahl	Bezeichnung
3/1	<i>Martini Vermouth</i>	5/1	<i>White Horse Whisky</i>
3/1	<i>Noilly Prat</i>	3/1	<i>Martell ***</i>
1/1	<i>Peinod</i>	2/1	<i>Calvados Un Trou Normand</i>
2/1	<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	3/1	<i>Fugger Kirsch</i>
2/1	<i>Schlichte Steinhäger</i>	2/1	<i>Cinzano Vermouth</i>
2/1	<i>Gonzales Sherry</i>	2/1	<i>J. Calvet &amp; Co. Cognac</i>
2/1	<i>Gonzales Port</i>	1/1	<i>Fugger Gold</i>
2/1	<i>Benedictine</i>	1/1	<i>Fugger 400</i>

Unterschrift des Bartenders:  
*Müller*

## XIV.

### Die Kalkulation der Mixed Drinks

#### Allgemeines.

Obwohl es Sache der Leitung eines Betriebes ist, Preise für die Waren festzusetzen und zu kalkulieren, ist es auch für den Bartender von Wichtigkeit, über das dabei einzuschlagende Verfahren unterrichtet zu sein.

Bei der Kalkulation einer Ware sind folgende Punkte zu berücksichtigen:

- Einkaufspreis,
- Geschäftsunkosten (Miete, Gehälter, Licht, Heizung, Reklame usw.)
- Verlustspanne.

Die Geschäftsunkosten, die natürlich in jedem Geschäft anders geartet sind, werden durch errechnete Prozente ausgedrückt. Wenn also ein Geschäft beispielsweise 30 Prozent Geschäftsunkosten hat, so heißt das, daß auf alle Waren 30 Prozent des Einkaufspreises zuzuschlagen sind, ehe der tatsächliche Gestehungspreis für die Kalkulation verwendbar ist. In die Verlustspanne wird der Betrag für Abnutzung des Inventars, Erneuerungen sowie für sonstige unvorhergesehene Verluste, die bei jeder Art Geschäft entstehen und zu erwarten sind, eingesetzt. Auch diesen Betrag drückt man in Prozenten aus, die gleichfalls dem Einkaufspreis einer Ware zuzuschlagen sind. Als Beispiel:

Eine Flasche Likör kostet im Einkauf	. RM. 8.—
Zuschlag der Unkostenprozente (30%)	. RM. 2,40
	<hr/>
	RM. 10.40
Zuschlag der Verlustprozente (angenommen 10% des Einkaufspreises)	RM. 0.80
	<hr/>
Der Gestehungspreis würde also lauten auf	RM. 11.20

Dem derartig errechneten Gestehungspreis wäre noch der kaufmännische Gewinn hinzuzurechnen, um schließlich den Verkaufspreis der Flasche zu erhalten, von dem dann der Verkaufspreis eines einzelnen Glases leicht zu errechnen ist.

Für das System „Bar auf Rechnung“ ist nun noch der Betrag für ein bis zwei Likörgläser Schwund und Schank-Verlust vom Verkaufspreis abzuziehen, und erst der auf diese Weise erhaltene Betrag ist maßgebend für die Berechnung sowohl bei der Abgabe an den Bartender, als auch für die Kalkulation der Mixed Drinks.

Es sei hier noch eingeschaltet, daß eine liberale, nicht überspannte Berechnung der Waren bei Abgabe an den Bartender die beste Gewähr dafür gibt, etwaige Differenzen in der Verrechnung auf ein Mindestmaß zu beschränken, die Arbeitsfreudigkeit des Bartenders zu erhöhen und die Rentabilität des Betriebes sicherzustellen.

Obwohl in den meisten Fällen die Preise für Mixed Drinks schon bei Beginn der Tätigkeit des Bartenders in einer Getränkekarte angeführt sein werden, kommt es in jedem Betriebe oft genug vor, daß der Bartender andere, auf der Getränkekarte nicht vermerkte Drinks herzustellen hat, oder daß er einen auf der Karte stehenden Drink auf Wunsch eines Gastes mit Verwendung besonderer, vielleicht teurerer Spirituosen zusammensetzen muß. In einem solchen Falle ist es notwendig, daß der Bartender schnell in der Lage ist, den neuen oder abgeänderten Drink richtig zu kalkulieren. Dabei verfährt man so, daß man das neue Getränk vollkommen in seine Bestandteile zerlegt, den Preis der dabei verwendeten verschiedenen Warenmengen berechnet und addiert. Die Endsumme wird nach oben abgerundet, um einen Ausgleich zu schaffen, da bei der Herstellung eines neuen Getränkes sich leicht Fehler bei der Mengenermittlung einschleichen können. Für die Kalkulation eines nur abzuändernden Getränkes diene folgen-

des Beispiel als Unterlage: Ein Brandy-Cocktail, der auf der Karte mit RM. 1,20 steht, soll auf Wunsch des Gastes mit Verwendung von Martell-Cognac „Drei Stern“ hergestellt werden. Aus der Gegenüberstellung der Kalkulation beider Cocktails, des auf der Karte mit RM. 1,20 angeführten Brandy-Cocktails und des mit Martell-Cognac „Drei Stern“ herzustellenden, wird die Berechnung am ersichtlichsten:

		<b>Brandy-Cocktail</b>	
<b>Brandy-Cocktail zu RM. 1,20</b>		<b>mit Martell-Cognac***</b>	
Deutscher Weinbrand	1,—	Martell-Cognac	1,50
Angostura	0,15	Angostura	0,15
Gum und Kirsche	0,05	Gum und Kirsche	0,05
insgesamt RM. 1,20		insgesamt RM. 1,70	

Im Preise von RM. 1,20 für den aus deutschem Weinbrand hergestellten Brandy-Cocktail war die Schwundberechnung bereits berücksichtigt. Bei dem abgeänderten, mit Martell-Cognac „Drei Stern“ hergestellten jedoch noch nicht, infolgedessen muß zum Preise von RM. 1,70 ein Betrag — etwa RM. 0,10 für Schwund zugerechnet werden, so daß dieser Cocktail dann mit RM. 1,80 dem Gast in Rechnung zu stellen wäre.

Bei der Festsetzung der Drink-Verkaufspreise ist auch auf die sogenannte ortsübliche Preisgestaltung Rücksicht zu nehmen. Hierbei ist aber zu unterscheiden, welcher Art das betreffende Geschäft ist. Eine luxuriös ausgestattete Bar, die demgemäß auch mit einem bestimmten Kreise von Gästen zu rechnen hat, wird natürlich andere Preise zu nehmen haben, als z. B. eine Bar in der Nähe eines Bahnhofes, die in der Hauptsache vom reisenden Publikum frequentiert wird. Die Geschäftsunkosten der nahe des Bahnhofs gelegenen Bar brauchen deshalb nicht kleiner zu sein, als die der Luxusbar, dafür hat sich aber der Geschäftsbetrieb den Bedürfnissen des reisenden

Publikums anzupassen. Günstiger Einkauf und Kalkulation nach dem Grundsatz „kleiner Nutzen — großer Umsatz“ können unter Umständen das Bahnhofsgeschäft gewinnbringender gestalten, als den Luxusbetrieb. Falsch ist es, die Preise von Konkurrenzbetrieben zum Maßstab zu nehmen; ebensowenig dürfen die Getränkepreise lediglich durch Schätzung ermittelt werden. Bei der Kalkulation der Bar-Getränke sind auch noch die verschiedenen „Sundries“, wie Salzmandeln, Käsestangen, Pommes-Chips, Oliven und dergl., die unter Umständen gar nicht billig sind und den Gästen gratis zur Verfügung gestellt werden müssen, also zwangsläufige Ausgaben darstellen, zu berücksichtigen. In vielen Geschäften berechnet man zwar diese Sundries dem Gast extra zum Selbstkostenpreis, besser ist es jedoch, solche Zugaben unentgeltlich abzugeben und sie bei der Kalkulation der Getränke etwa mit 2—3 Prozent in die Warenverkaufspreise einzurechnen.

## XV.

### Fachausdrücke und deren Erklärung

Ale . . . . .	=	englisches helles Bier
Alkohol . . . . .	=	Weingeist
Alkoholisch . . . . .	=	Weingeist enthaltende Getränke
Appetizer . . . . .	=	ein appetitanregendes Getränk
Apple . . . . .	=	Apfel
Apricot . . . . .	=	Aprikose
Aquavit . . . . .	=	(deutsch: Lebenswasser — dänische Schreibweise Akvavit).

Eine ca. 45% Alkohol enthaltende Spirituose. Ursprünglich wurde Aquavit nur in Dänemark hergestellt (Aalborg Taffel Akvavit). Seit einigen Jahren wird von derselben Gesellschaft ein gleichwertiger Aquavit unter der Warenmarke „Maltserkreuz Aquavit“ in Berlin hergestellt. Aquavit eignet sich besonders als Trunk zu kalten oder fetten Speisen, ebenso in Gemeinschaft mit Bier, und soll eiskalt serviert werden.

Die Reinheit und der feine Geschmack des „Malteserkreuz Aquavit“ macht ihn auch zum Mixen verwendbar. jedoch erfordert der dem Aquavit eigene Kümmelgeschmack dabei eine gewisse Überlegung. Im Rezeptteil sind einige erprobte Rezepte enthalten, bei denen Aquavit mit Vorteil angewendet werden kann.

- Aroma . . . . . = Duft, Geruch
- Ashtrey . . . . . = Aschenteller, Ascher
- Bar . . . . . = die Schranke. Fachlich bezeichnet man damit den Trinkraum, in dem gemischte alkoholische Getränke hergestellt werden.
- Bar-Fly . . . . . = Bar-Fliege. Bildliche Bezeichnung eines Mitgliedes einer Vereinigung internationaler Bargäste (I. B. F. International Bar Fly's).
- Barhanger . . . . . = ein Gast, der sich von der Bar nicht trennen kann.
- Bar-Spoon . . . . . = Mischlöffel
- Bartender . . . . . = der Verwalter einer Bar; jemand, der hinter der Bar mit der Herstellung von gemischten Getränken beschäftigt ist.
- Bill . . . . . = Rechnung

- Bitters . . . . = Spirituosen mit bitterem Geschmack, meist solche, die auf den Magen günstig einwirken.
- Black . . . . = schwarz
- Bottle . . . . = Flasche
- Bowle . . . . = ein großes Gefäß zur Bereitung des gleichnamigen Getränkes.
- Brown . . . . = braun
- Carbonic-acid . . = Kohlensäure
- Cherry . . . . = Kirsche
- Cider . . . . = Apfelsaft oder Apfelwein
- Ciderbrandy . . = Spirituose, aus Äpfeln gebrannt
- Claret . . . . = Rotwein
- Cobbler . . . . = ein gemischtes Getränk.
- Der Name wird von dem englischen Wort „cobbling“ = spaltig, klumpig hergeleitet und ist mit Bezug auf das gleichnamige Getränk bildlich angewandt. Wahrscheinlich kam diese Bezeichnung zur Anwendung, weil der Name Cobbler auf das verwendete feingespaltene Eis hindeutet.
- Cocktail-Strainer = Spiralsieb
- Cooler . . . . = kühlendes Getränk
- Cream . . . . = Sahne
- Crusta . . . . = Kruste. Name eines Getränks, weil der Glasrand mit einer Zuckerkruste versehen wird.

- Cup . . . . . = siehe „Bowe“
- Daisy .. . . . = weiblicher Dandy. Name eines Fancy-Drinks.
- Dandy . . . . . = ein Geck. Name eines Fancy-Drinks
- Dark . . . . . = dunkel
- Dark-Beer . . . . = dunkles Bier
- Dash . . . . . = Spritzer. Ein Spritzer ist die Menge einer Flüssigkeit, die durch die einmalige Bewegung einer Spritzflasche aus dem dünnen Röhrchen des Spritzkorken entweicht.
- Dashbottle . . . . = Spritzflasche
- Destillieren . . . = der Ausscheidungsvorgang bei der Branntweinfabrikation
- Difference . . . . = Unterschied
- Dosierung . . . . = die Mengen-Zuteilung beim Mischen
- Dosis . . . . . = Menge
- Dry . . . . . = herb, trocken
- Fancy . . . . . = englische abgekürzte Ausdrucksform für Phantasie
- Fix . . . . . = Name eines Getränks, das Wohlbefinden „fixieren“, d. h. festigen soll.
- Fixing . . . . . = wie vorher
- Fizz . . . . . = der zischende Laut, der beim Entweichen von Kohlensäure aus Flüssigkeiten zu hören ist. Daher diese Bezeichnung für ein Getränk, bei dem

Spirituosen, Zucker und kohlenstoffhaltiges Wasser verwendet werden, durch deren Mischen ein Zischen (Aufbrausen) der entweichenden Kohlensäure zu hören ist.

**Flip** . . . . . = etwas mit einer Rute schlagen (Eiweiß zu Schnee schlagen). Der Flip ist eines der ältesten Mixed Drinks und wurde in früheren Zeiten durch Schlagen mit einem feuerzangenähnlichen Gerät hergestellt.

**Flip-Flap** . . . . . = englischer Dialektausdruck; bezeichnet das Geräusch, das durch wiederholtes gleichmäßiges Schlagen mit einer Rute hervorgerufen wird. Daher „Flip-Flap“ als Bezeichnung für ein durch „Schlagen“ (Schütteln) hergestelltes Getränk.

**Fork** . . . . . = Gabel

**Frappé** . . . . . = vom französischen „frapper“ abgeleitet, bedeutet „zu schlagen“, „einfrieren“ und wird daher als Bezeichnung für Getränke angewendet, die durch Einschlagen in Eis leicht eingefroren sind.  
(N. E. D.)

**Fruits** . . . . . = Früchte

- Ginger . . . . . = Ingwer
- Glaciale . . . . . = mit Eis servierte Liköre
- Green . . . . . = grün
- Grog . . . . . = ein Getränk aus Rum, Arrak, Brandy oder Whisky mit Wasser verdünnt (siehe auch Kapitel „Historisches über den Ursprung der Bar und der Mixed Drinks“, Seite 26)
- Gum oder Gomme . . . = eine Ausscheidung bei fast allen Pflanzen. Der in der Bar gebrauchte Gum ist ein durch Kochen gleicher Gewichtsteile von Zucker und Wasser hergestellter Syrup.
- Hard-Cider . . . . . = Spirituose aus Äpfeln gebrannt
- Highball . . . . . = ursprünglich in Amerika die Bezeichnung für Whisky mit Soda. Man unterschied „Scotch-Highball“ und „Rye-Highball“, je nachdem er aus schottischem oder amerikanischen Whisky hergestellt wurde. Das Wort ist eine Illustrierung der beim Zusammengießen von Whisky und Mineralwasser aufsteigenden Kohlensäurebällchen. Wörtlich übersetzt bedeutet Highball: Hoch-(steigender)Ball.

- House of common = wörtlich übersetzt bedeutet  
 Entertainment . . . es: Haus für allgemeine  
 Unterhaltung; eine Gast-  
 stätte
- Jellow . . . . = gelb
- Julep . . . . = das Wort ist aus dem per-  
 sischen „Guläb“, Rosenwas-  
 ser, abgeleitet (Gul = Rose,  
 Läb = Wasser), auf spanisch  
 Julepe. In der Medizin be-  
 zeichnet man damit ein er-  
 frischendes, aus aromatischen  
 Pflanzen zubereitetes Ge-  
 tränk von beruhigender Wir-  
 kung. Der Name wurde für  
 ein Getränk aus Brandy oder  
 Whisky mit Zucker und Eis,  
 dem Mintblätter zugegeben  
 werden (Mint-Julep), von  
 den Spaniern schon im 14.  
 Jahrhundert angenommen.
- Kalkulieren . . = Berechnung einer Ware
- Kirschwasser . . = ist ein Destillat aus den mit  
 den Kernen vergorenen  
 Kirschen, dessen Haupt-  
 herstellungsgebiete, der  
 Schwarzwald, das Elsaß und  
 die Schweiz sind. Das Kirsch-  
 wasser zählt zu jenen Spiri-  
 tuosen, deren Verwen-  
 dung beim Mixen mit einer  
 gewissen Überlegung zu ge-  
 schehen hat. Der hervortre-

# Original-Schwarzwälder- Kirschwasser



FEINSTE QUALITÄT  
mit hervortretendem Kirsch-Aroma

Zum Mischen  
für Cocktails  
bestens geeignet!

Verlangen Sie daher immer nur

**Seldeneck-Kirsch**

der

**Freiherrlich Seldeneckschen Kellerei**

**Gengenbach/Schwarzwald**

tende Kirsch - K e r n - G e -  
schmack, der bei gutem  
Kirschwasser in diskreter  
Weise als sehr angenehm  
empfundenes Aroma bemerk-  
bar ist, bedingt beim Mi-  
schen eine sorgfältige Aus-  
wahl der anderen Drinkbe-  
standteile. Fast alle Frucht-  
säfte, sowie die aus gleichen  
Grundstoffen wie das Kirsch-  
wasser hergestellten Liköre,  
wie Cherry-Brandy und Ma-  
raschino sind dazu beson-  
ders gut geeignet. Die Do-  
sierung von „Bittern“ ist  
bei Mischungen mit Kirsch-  
wasser sehr vorsichtig vor-  
zunehmen, weil durch diese  
das so geschätzte Kirsch-  
kern-Aroma leicht verdeckt  
wird. Hingegen können  
Peach-Bitter, Peach-Brandy  
und eine Reihe Apéritif-  
weine bei Kirschwasser -  
Mischungen recht vorteil-  
haft verwendet werden.  
Um unter den zahlreichen  
Kirschwasser-Fabrikaten ein  
wirklich erstklassiges, auch  
den verwöhntesten Ansprü-  
chen gerecht werdendes Er-  
zeugnis zu erhalten, muß  
man sich schon an ein be-  
währtes Markenfabrikat von

anerkanntem Ruf halten, dies umsomehr, weil Kirschwasser vielfach in sogenannten Heimbrennereien hergestellt wird und deren Produkte, meist unter nichtsagender Etikette im Handel vertreten sind. Deshalb sei für den Bezug einer einwandfreien erstklassigen Ware auch hier die einschlägige Insertion in dem vorliegenden Lehrbuche der besonderen Beachtung der Leser empfohlen.

- Konsumieren . . . = verbrauchen  
 Lemon . . . . . = Zitrone  
 Lemon-peel . . . = Zitronenpresse  
 Lemon-squeezer . = Zitronenpresse  
 Light-Drink . . . = das leichte, alkoholarme Getränk.  
 Likker . . . . . = amerikanische Sprechweise des Wortes Likör (in USA. allgemeine Bezeichnung aller Spirituosen).  
 Lime-Frucht . . . = das Wort stammt aus dem spanischen und portugiesischen „Lima“.  
 Die Lime-Frucht ist eine der zahlreichen Arten aus der Familie der Zitronenfrüchte. Die kleinen, kugelförmigen, grünlich-gelben Früchte (*Citrus medica acida*) sind reich an Saft und Säure; sie fin-

den die gleiche Verwendung wie die Zitrone. Zum Unterschied der aus Zitronensaft hergestellten „Lemonade“ bezeichnet man eine solche aus der Lime-Frucht als „Limeade“, spricht: Leimiäd.

Liqueur . . . . .	= Likör, franz. Schreibweise
Liquid . . . . .	= Flüssigkeit, flüssig
Liquor . . . . .	= Likör, engl. Schreibweise
Long-Drinks . . . . .	= langes Getränk von mehr als $\frac{1}{20}$ -l Glaseinhalt.
Maraschino-Cherry	= Kirsche, in Maraschinolikör eingelegt.
Matches . . . . .	= Zündhölzer
Medium-Drink . . . . .	= ein Getränk mit mittlerem Alkoholgehalt.
Mensur . . . . .	= zylindrisch geformtes Meßgefäß
Menthe . . . . .	= franz. Pfefferminze
Milk . . . . .	= Milch
Mineralwater . . . . .	= kohlenensäurehaltiges Wasser, Mineralwasser
Mint . . . . .	= engl. Pfefferminze
Mug . . . . .	= der Steinkrug
Napkin . . . . .	= Serviette
Neat-Drink . . . . .	= unvermischt zu genießendes Getränk
Pale-Ale . . . . .	= helles, englisches Bier
Peach-Brandy . . . . .	= aus Pfirsichen hergestellter Likör.

Pepper . . . .	= Pfeffer
Pernod . . . .	= Spirituose, aus Wermutkräutern und Anis hergestellt, besitzt absinthartigen Geschmack und ebensolches Aussehen, ohne dabei die schädlichen Bestandteile des Absinths zu enthalten.
Pineapple . . . .	= Ananas
Pommeschips . . . .	= aus rohen Kartoffeln hergestellte und gebackene dünne Kartoffelscheiben.
Powder-Sugar . . . .	= Puderzucker
Prairie-Oyster . . . .	= „Steppen“-Auster (unechte Auster). Bezeichnung eines Getränkes.
Prohibition . . . .	= Alkoholverbot
Public-house . . . .	= englische Bezeichnung für eine Gastwirtschaft
Punsch . . . . .	= ein Getränk, das heiß und kalt zubereitet werden kann. (Siehe auch Kapitel: „Die Getränkearten und Bezeichnungen“, Abs. i), Seite 89).
Red Pepper . . . .	= roter Pfeffer, Paprika
Refrigerator . . . .	= Kühl- oder Eisschrank
Rickey . . . . .	= ein Getränk, das durch Zerdücken einer frischen Lime-Frucht in eine Spirituose mit Zugabe eines Mineralwassers hergestellt wird. Unter Voransetzung des Namens der verwendeten Spirituose werden die Rickeys unterschieden.

- Salt . . . . . = Salz  
 Sangaree . . . . . = von „sangria“ (blutend)  
 abgeleitet. Ein Getränk aus  
 West-Indien, das den Blut-  
 kreislauf günstig beeinflus-  
 sen soll. Das westindische  
 Rezept lautet: Wein, Brandy  
 und Limesaft, gesüßt und  
 gewürzt.  
 Sec . . . . . = französ. herb, trocken  
 Settler . . . . . = Ansiedler; barfachlich: ein  
 Getränk, das beruhigend  
 wirken soll  
 Shake . . . . . = schütteln  
 Shaker . . . . . = Schüttelbecher  
 Short-Drink . . . . . = das kurze Getränk (weniger  
 als  $\frac{1}{20}$  l Glaseinhalt).  
 Slice . . . . . = Scheibe (Zitrone oder dergl.)  
 Sling . . . . . = von „Slung“ (schlingen), ein  
 meist aus Gin bereitetes  
 Getränk, mit Wasser ver-  
 dünnt und gesüßt (N. E. D.)  
 Smash . . . . . = zerdrücken, Name eines Ge-  
 tranks.  
 Sour . . . . . = sauer, außerdem Getränke-  
 Gattung.  
 Spices . . . . . = Gewürze  
 Spirituosen . . . . . = alkoholhaltige Getränke,  
 fachlich nur solche, die kei-  
 nen oder nur sehr wenig  
 Zucker enthalten und nicht  
 zu den „Mixed Drinks“ zäh-  
 len.  
 Spiritus . . . . . = Weingeist, Alkohol

Spoon . . . .	= Löffel
Squash . . . .	= angeblich vom lateinischen „exquassiare“ hergeleitet; bedeutet zerdrücken oder zerquetschen, daher Bezeichnung für Getränke, die aus zerdrückten Früchten hergestellt sind.
Sundries . . . .	= Beigaben, wie Salzmandeln, Pommesc-hips, Käsestangen und dergl.
Sweet . . . . .	= süß
Standard-Drink .	= ein nach einer anerkannten Mustervorschrift hergestelltes Getränk.
Standard-Rezept	= Mustervorschrift f. Getränke.
Stiffener . . . .	=: Versteifung; fachlich bezeichnet es ein Getränk, das auffrischen soll.
Stirr . . . . .	= rühren
Stone-Fence . . .	= wörtlich der Steinzaun (Einfriedigung); barfachlich: Bezeichnung eines Getränkes. Die „Fences“ spielten in der Kolonisierungszeit in Amerika eine bedeutende Rolle. Die Indianer pflegten ihr Vieh frei herumlaufen zu lassen und dies gab den Anlaß dazu, daß die Siedler Tiere, die sich in ihrem Besitz verliefen, einfingen und behielten. Vor dem Richter fanden die Indianer nie Recht, wenn sie

nicht beweisen konnten, daß ihr Besitz mit einem Zaun umgeben war. Das war natürlich niemals der Fall und wahrscheinlich werden viele Siedler auf diese Weise ihren Viehbestand „vergrößert“ haben. Ein solcher „Zuwachs“ wurde bei einem Getränk gefeiert, dem man mit verständnisvollen Hintergedanken den Namen „Stone-Fence“ gegeben hatte.

- Straight-Drink . . . = das ungemischte, rein genossene Getränk.
- Strainer . . . = Sieb
- Strong . . . = stark; mit Bezug auf ein Getränk: stark alkoholhaltig.
- Strong-Water . . . = alte Bezeichnung für Spirituosen.
- Tabasco-Sauce . . . = sehr scharfe Sauce aus rotem Pfeffer.
- Tap-Room . . . = Zapfraum
- Taverne . . . = Schänke
- Taverner . . . = Schankwirt
- Temperatur . . . = Kälte oder Wärmegrad bei Getränken
- Toddy . . . = abgeleitet von dem hindustanischen Worte Tāri, das „Toddy“ ausgesprochen wird. „Toddy-Saft“ ist allgemein der frische oder fermentierte Saft der Palme. Das Wort „Toddy“ wird zur

- Bezeichnung einer Mischung aus Spirituosen mit gezuckertem, heißem Wasser (Grog) angewandt.
- Toddy-Palm . . . = die Weinpalme
- Toddy-Stick . . . = ein Holzstäbchen, das am einen Ende flach oder mit einem Knopf gearbeitet ist und zur Toddybereitung verwendet wird.
- Toddy-wine . . . = Palmensaft, Palmenwein. Ursprünglich Toddy-Punsch, jetzt Bezeichnung für Mischungen aus Spirituosen m. Wasser, gesüßt und heiß od. kalt zubereitet (N. E. D.).
- Tomato-Ketchup . . . = gewürztes Tomatenmark
- Tonic-Water . . . = nervenstärkendes Mineralwasser (Chinin).
- Trader . . . = Handeltreibender
- Treaten . . . = traktieren, jemanden zu einem Getränk einladen.
- Trimming . . . = Garnierung der Getränke
- Tumbler . . . = Becher
- Vermouth . . . = Wermut-Wein
- Vinegar . . . = Essig
- Water-Basin . . . = Wasser-(Spül-)becken
- Whetter . . . = von „whet“, — reizen. Mit Whetter bezeichnete man ein Getränk, das reizen soll.

Whisky oder  
Whiskey

= eine trinkbare Spirituose,  
aus Getreide hergestellt.  
Nach dem „Encyclopaedia  
Britannica“ wird angenom-  
men, daß der Name aus der  
keltischen Sprache von  
dem Wort „uisgebeatha“  
(sprich: „wuisgibit“) herge-  
leitet und später in „usque-  
baugh“ (sprich: „wuis kibau“)  
verkürzt worden ist. In der  
Folge ist dann auch die End-  
silbe „baugh“ weggelassen  
worden und aus dem ver-  
bliebenen Rest „usque“  
(sprich: wuis ki) klingt deut-  
lich das heute gebräuchliche  
Wort „Whisky“ oder „Whis-  
key“ hervor.

Die Zusammensetzung des  
im 17. und 18. Jahrhundert  
unter der Bezeichnung „us-  
quebaugh“ hergestellten  
Stoffes war jedoch von der  
des heutigen Whisky ver-  
schieden. „Usquebaugh“ war  
eine Mischung aus reinem  
Alkohol und Saffran, Mus-  
kat, Zucker, sowie einigen  
anderen Spezereien und  
aromatischen Stoffen. Ob  
die später erschienene Be-  
zeichnung nur für das heute  
als Whisky bezeichnete Pro-  
dukt angewendet wurde,

oder ob diese Bezeichnung auch für das Produkt des 17. und 18. Jahrhunderts gegolten hat, ist nicht festzustellen. Sicher ist nur, daß ein hauptsächlich aus Getreide hergestelltes, Alkohol enthaltendes Getränk schon seit vielen Jahrhunderten sowohl in Irland, als auch in Schottland bekannt war und daß für dieses die angeführten Bezeichnungen verwendet wurden.

Es gibt drei besondere Typen Whisky, nämlich: „Scotch“, „Irish“ und „American“. Zum American Whisky zählt auch der in Canada hergestellte Whisky.

- White . . . . . = weiß
- Worcester-Sauce . = Gewürzsauce aus Worcester (Provinz Worcestershire, England).
- Working-bench . = der Arbeitstisch (-Platz) des Bartenders



## XVI.

### Die Standardrezepte

Unter Standard-Drinks versteht man jene Getränkemischungen, die seit vielen Jahren in den Bars aller Länder nach einer einheitlich genau festgesetzten Herstellungsvorschrift zusammengesetzt werden und dadurch Internationalität erlangt haben. Es ist daher Pflicht jedes Bartenders, bei der Zubereitung dieser Getränkemischungen keinesfalls von den Vorschriften abzuweichen. Ein Abweichen von der Originalvorschrift kann wohl auf ausdrücklichen Wunsch eines Gastes vorgenommen werden — aber das ist nach Möglichkeit zu vermeiden, indem der Bartender auf die Charakterveränderung des Getränkes in taktvoller Weise aufmerksam macht. Übrigens lehrt die Praxis, daß Abänderungen von Standardmischungen nur ganz selten vom Gast verlangt werden und, wenn es der Fall ist, sich solche Abänderungen lediglich darauf beziehen, daß der Gast das Getränk „herber“ oder „süßer“, „schwächer“ oder „stärker“ zubereitet zu erhalten wünscht. Wie solche Wünsche erfüllt werden können, ist im Kapitel: „Allgemeines über Mixed Drinks“ nachzulesen. Die Erhaltung des Charakters der Standard-Drinks liegt im Interesse des Bartenders und des Berufs im allgemeinen und deshalb muß Festhalten an den Original-Zubereitungsvorschriften unverrückbares Gesetz für jeden Bartender und Mixer sein.

Die in diesem Lehrbuche aufgeführten Standard-Drinks — sie sind zur Kennzeichnung mit einem Sternchen (\*) versehen — sind auf Grund gewissenhafter fachlicher Prüfungen und Vergleiche mit den maßgebenden Rezeptunterlagen zusammengestellt. Die peinliche Beachtung dieser Vorschriften wird dem Bartender die uneingeschränkte Zufriedenheit seiner Gäste sichern.

Es ist eine verwunderliche, aber leider oft beobachtete Tatsache, daß „Standard-Drinks“ nicht immer und überall gleichmäßig nach den für diese geltenden Mustervorschriften zubereitet werden. Sehr zum Schaden des Bartenderberufs gibt es eine Anzahl „Auchfachleute“, die durch irgend einen Umstand in den Beruf hineingelangten und die, mangels einer gründlichen praktischen Ausbildung, das Wesen und die Grundbegriffe des Berufs sich entweder gar nicht oder nur aus Büchern, die schon im Vorwort dieses Lehrbuches als „Pseudo-Fachliteratur“ bezeichnet wurden, sehr mangelhaft angeeignet haben. Bei der Urteilslosigkeit und ungenügenden Ausbildung solcher Überläufer können deren Leistungen natürlich nicht besser sein, als ihre Kenntnisse. In den meisten Fällen sind solche Überläufer auch nur bei solchen Arbeitgebern zu finden, die selbst keine Fachkenntnisse besitzen und die den Barbetrieb oft nur als bequemen Erwerb betrachten. Aus solchen Quellen stammen auch die zahlreichen, fachlich ganz unsachgemäß zubereiteten und meistens mit unglaublich sinn- und geschmacklosen Bezeichnungen ausgestatteten „Drinks“, die wiederum von fachunkundigen Schriftstellern in sogenannten „Fachbüchern“, Zeitungsartikeln und dergl. einem ahnungslosen Leserkreis vorge setzt werden. Daß es dadurch für die Besucher einer Bar überaus schwer ist, das Richtige vom Unrichtigen zu unterscheiden, ist erklärlich.

Es ist völlig ausgeschlossen, aus derartigen „Mixbüchern“ sich die Kenntnisse anzueignen, die der gewissenhafte und gelernte Fachmann sich erst nach jahrelanger, mühsamer

Praxis erwerben kann. Ein fachlich anerkanntes Buch — wie das hier vorliegende — kann nur theoretische Fachkenntnisse vermitteln, die aber dann von Wert sind, wenn eine ordnungsgemäße praktische Lehrzeit mit dem theoretischen Studium Hand in Hand geht. Das muß hier ausdrücklich betont werden, um beim Leser nicht den falschen Glauben zu erwecken, daß er nun, nachdem er dieses Lehrbuch erworben und gelesen hat, alles besitzt, um den Beruf des Bartenders auszuüben.

Wie oft haben fachkundige Bartender erfahren müssen, daß z. B. ein „Gin-Fizz“ fälschlicherweise mit Eiweiß zubereitet wird. Ein Gast, der einmal solch einen Gin-Fizz mit Eiweiß erhalten hat und die richtige Zubereitungsweise nicht kennt, glaubt natürlich, wenn ihm der Gin-Fizz ohne Eiweiß serviert wird, daß er nicht das verlangte Getränk erhält. Ebenso falsch ist es — wie man in Bayern und in jüngster Zeit auch in Dänemark feststellen konnte —, daß ein „Sour“ in Form eines „Fizz“ oder gar mit Eiweiß zubereitet wird. In einem sehr bekannten Kurort Bayerns ist z. B. der „Brandy-Sour“ seit einigen Jahren das heimische Getränk der dortigen Einwohner geworden, den diese nach ihrer Ausdrucksweise als „Bränti-Sau“ bezeichnen und in Massen verkonsumieren. Daß diese guten Alpenbewohner statt ihres „Bränti-Sau“ („Brandy-Sour“) in Wirklichkeit einen Brandy-Fizz trinken, stört sie weiter nicht, aber wehe dem Bartender, der es wagen würde, ihnen einen richtig zubereiteten Brandy-Sour zu verabreichen. Die Schuld an dieser Verdrehung fällt natürlich nur dem Mixer zu, der in Unkenntnis des richtigen Rezeptes erstmalig dieses Getränk falsch herstellte.

Bekannte Cocktails, wie der Manhattan- und der Martini-Cocktail, werden vielfach nicht nach der heute geltenden Standard-Vorschrift zubereitet. Mitunter werden diese und andere Cocktails in winzigen Likörgläsern oder in einem

Bodega-Glas dem Gaste vorgesetzt, eine Maßnahme, die natürlich den Kenner von Cocktails nicht befriedigen kann. Aber abgesehen von der falschen Glasform werden diese Cocktails oft in einer Zusammensetzung hergestellt, die mit einem Manhattan- oder Martini-Cocktail nicht das Geringste mehr gemein hat. In einem Kurort in der Nähe Dresdens fügte der „Mixer“ den an sich richtigen Bestandteilen eines Manhattans noch einen Schuß Cherry-Brandy hinzu und erwiderte, nach dem Grund dafür befragt, ganz treuherzig, daß er im Augenblick keine Kirschen zur Hand habe und diese daher durch Cherry-Brandy ersetze.

Die falsche Zubereitung des Manhattan-Cocktails ist in den meisten Fällen auf das Fehlen des amerikanischen „Rye-Whisky“ zurückzuführen. Es wurde beobachtet, daß man Rum oder Arrak als Ersatz dafür verwendet und man kann sich vorstellen, wie enttäuscht der Bargast schon nach dem Genuß des ersten Schlucks eines derartig gemischten „Manhattan“ sein muß. Der „Martini-Cocktail“ wird nicht selten durch Beimischung von Anisette seines eigentümlichen Charakters entkleidet. Ferner fand man in einer Großstadt den „Ohio-Cocktail“ nach einer von der Standardvorschrift völlig abweichenden Weise hergestellt. Die geschmacklich zwar ganz gute Zusammensetzung — sie hatte mit einem „Ohio-Cocktail“ nur den Namen gemein — würde unter einer anderen Bezeichnung sich gewiß Beliebtheit erwerben, so aber wird der Gast irregeführt und es ist möglich, daß der ernste Fachmann dabei leicht in den Verdacht kommt, den „Ohio-Cocktail“ unsachgemäß zubereitet zu haben, auch wenn er ihn nach dem Standardrezept herstellte.

Zur Vermeidung solcher fachschädigenden Vorkommnisse ergibt sich die zwingende Notwendigkeit für den Bartender, die Drinks jederzeit nur nach dem Original-Rezept herzustellen und jede Abweichung zu unterlassen. Eigene

Misch-Kompositionen oder neue Zubereitungsvorschriften mit gleichen oder ähnlich klingenden Namen allgemein bekannter Getränke zu bezeichnen, ist unzulässig, weil derartige Maßnahmen nicht nur zu Irrtümern führen, sondern auch geeignet sind, den Beruf des Bartenders in Mißkredit zu bringen. Berufsehrlichkeit und Achtung vor dem geistigen Eigentum Anderer sind zwei ehrene Grundsätze, die von jedem im Beruf Tätigen gefordert werden müssen.

Selbstverständlich kann der Bartender nicht immer und allgemein für solche Mißstände verantwortlich gemacht werden, denn sehr häufig wird die Ursache für die nicht rezeptmäßige Zubereitung gerade von Standard-Drinks darin liegen, daß der Bartender von seinem Arbeitgeber nicht mit dem entsprechenden Material beliefert wird. Das Fehlen des richtigen Materials wird viel damit begründet, daß ein noch vorhandener „alter Bestand“, der vielleicht infolge eines unzweckmäßigen Einkaufs im Keller lagert, erst aufgebraucht werden muß. Dem Bartender erwächst dann aus einer derartigen Situation die schwere und undankbare Aufgabe, solche Vorräte an Spirituosen von oft recht verschiedenem Charakter und Werte zu verarbeiten, was naturgemäß auf Kosten der Qualität der daraus hergestellten Getränke geht. Aus ungeeigneten Stoffen bestimmte Getränke einwandfrei zu bereiten, dürfte selbst dem routiniertesten Bartender nicht gelingen, deshalb hat der Bartender die Verpflichtung, seinem Arbeitgeber beim Einkauf von Spirituosen und Barmaterialien beratend zur Seite zu stehen, falls ihm nicht der Einkauf überhaupt übertragen wird.

In diesem Zusammenhang muß immer wieder erwähnt werden, daß viele der sogenannten „Mixbücher“, die häufig nur laienhaft bearbeitet sind, die Ursache einer falschen Zubereitung der Drinks sind, die den Bartenderberuf oftmals in einem völlig verzerrten Bild erscheinen lassen. Jedem

Berufsanwärter kann deshalb nicht ernst genug ans Herz gelegt werden, vor Anschaffung eines Fachbuches sich erst von einem erfahrenen älteren Fachkollegen beraten zu lassen oder bei der Organisation der Bartender, der „Internationale Barkeeper-Union im Genfer Verband“, deren Geschäftsstelle sich in Berlin NW 7, Karlstraße 25, I., befindet, Auskunft einzuholen.

## XVII.

### Welche Fabrikate der Likörindustrie eignen sich zur Herstellung von Mixed-Drinks?

Grundbedingung für die Verwendbarkeit eines Likörs, einer Spirituose, wie überhaupt jeden Materials zur Herstellung von Mixed-Drinks ist deren absolute Reinheit und der dadurch bedingte und besonders hervortretende spezifische Geschmack jeder einzelnen Warengattung. Z. B. wird von den in der Bar etwa vorrätigen zwei Sorten „Cherry-Brandy“ diejenige zum Mischen vorzuziehen sein, die den charakteristischen Geschmack der Kirsche deutlich hervortreten läßt und in der Zucker sowie Alkohol im günstigsten Verhältnis zueinander verteilt enthalten sind, so daß also — wie der Fachausdruck lautet — der Geschmack auf der Zunge „liegt“. Fabrikanten gewisser Marken, die sich auf die Herstellung ganz bestimmter Erzeugnisse spezialisiert haben, sind mit besonderer Sorgfalt darauf bedacht, ihren Fabrikaten die oben genannten Eigenschaften zu geben. Auf Grund jahrelanger Erfahrungen ist dies auch gelungen. Man begegnet daher auf dem Markte Produkten, die sich im Laufe der Zeit einen Weltruf erworben haben und deshalb von Kennern bevorzugt werden. Daraus ist die Lehre zu ziehen, daß man bei der Auswahl der zum Gebrauch für Mischungen bestimmten Spirituosen nur die sogenannten **Markenerzeugnisse** heranziehen sollte. Erzeugnisse unbekannter

Firmen sind zuerst auf ihre Eignung zum Mischen gewissenhaft auszuprobieren. Dabei verlasse man sich nicht ausschließlich auf das eigene Urteil, sondern beachte auch die Meinung älterer Fachleute und hole in Zweifelsfällen den Rat der Fachorganisation der Bartender, der „Internationale Barkeeper-Union im Genfer Verband“ ein.

Aus dem Vorhergesagten erklärt sich die skeptische Einstellung älterer Bartender gegenüber den sogenannten Ersatzerzeugnissen, aber auch die Bevorzugung der international bekannten Originalmarken. Einige bestimmte Originalfabrikate der Spirituosen-Industrie, zu deren Herstellung die notwendigen Rohstoffe meist nur im Herstellungsland oder am -Ort zu beschaffen sind und deren Zusammensetzung ein streng gehütetes Fabrikationsgeheimnis umgibt, regen natürlich in erhöhtem Maße zur Nachahmung an. Die dabei entstehenden Produkte werden aber selbst dann noch eine Nachahmung bleiben, wenn auch die Aufmachung die gleiche wie beim Original und das Erzeugnis durchaus als erstklassig anzusprechen ist.

Die Leistungsfähigkeit der auf hoher Stufe stehenden **deutschen Spirituosen-Industrie** setzte diese in den Stand, erfolgreich mit ausländischen Fabrikaten zu konkurrieren, denn es ist durchaus nicht das Privileg ausländischer Erzeuger, erstklassige Waren auf den Markt zu bringen. Wenn sich solche erstklassige deutsche Erzeugnisse im Geschmack und in der Aufmachung an die ausländischen Originalerzeugnisse anlehnen, so wollen die Hersteller dadurch zum Ausdruck bringen, daß diese deutschen Produkte in gleicher Weise verwendet werden können wie die ausländischen. Nicht immer gelingt es aber solchen Nachahmungen, sich als vollwertiger Ersatz für das Originalprodukt durchzusetzen, zumal sich der Kenner auch durch äußere Aufmachung nicht täuschen läßt, sondern gerade aus diesem Grunde oftmals zu einer ablehnenden Haltung

---

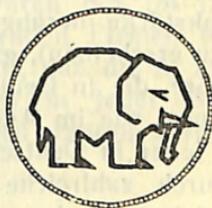
---

# Carl Mampe U.G.

Berlin

Die führende Firma für  
deutsche Mixgetränke

Marke



Elefant

Für das Stoßgeschäft in der Bar:

## **Halbfertige Cocktails**

Nach Zusatz von Sekt servierbereit

(zum Teil preisgekrönt auf Cocktail-Konkurrenzen  
der I.B.U.-Mitglieder)

---

---

gegenüber Ersatzprodukten veranlaßt wird. Ein heimisches Erzeugnis braucht wirklich keine Kopie eines gleichartigen ausländischen Produktes zu sein, um sich Freunde und einen Markt zu erwerben, denn die deutsche Spirituosen-Industrie befindet sich heute unbestritten auf der Höhe und weist eine solche Vollkommenheit ihrer Einrichtungen und Fabrikationsverfahren auf, daß sie sich in jeder Beziehung mit der ausländischen messen kann. Gleichbleibende, dabei gute Qualität, einfache, geschmackvolle Aufmachung sind die Kennzeichen und besten Empfehlungen jeder guten Ware und das Festhalten an diesen Grundsätzen wird zwangsläufig den erstrebten Erfolg mitsichbringen.

Abgesehen von den wenigen Spezialmarken ausländischer Herkunft (von denen übrigens die meisten heute aus zolltechnischen Gründen in Deutschland fertiggestellt oder in konzentrierter Form eingeführt werden, um — nachdem sie auf Trinkstärke herabgesetzt sind — auf dem deutschen Markt zu erscheinen), gibt es eine ganze Reihe Spirituosen und Liköre, die in Deutschland ebensogut hergestellt werden können, wie im Auslande. Unter diesen Erzeugnissen, die seit jeher in Deutschland, ebenso wie in anderen Ländern, durch zahlreiche Fabrikanten mehr oder weniger gut fabriziert werden, nun diejenigen herauszufinden, die in Qualität und Geschmack so beschaffen sind, daß sie der Fachmann mit ruhigem Gewissen als erstklassig und als zum Mischen geeignet bezeichnen kann, ist keineswegs eine einfache, fachliche Aufgabe. Nur auf ein einziges Produkt zu schwören wäre einseitig und ungerecht. Versuche zu machen, kostet aber Zeit und Geld und führt nicht immer zur richtigen Wahl. Da nun der Bartenderberuf mit der Güte der von seinen Fachangehörigen zu verarbeitenden Waren steht und fällt, ist es nicht gleichgültig, welche Waren zur Bereitung von Mischungen verwendet werden. Der Verfasser des vorliegenden Lehrbuches, der im Verlaufe seiner dreißigjährigen Praxis Ge-

legenheit hatte, mit der überaus großen Mehrzahl der auf dem Markte befindlichen Fabrikate seine Berufstätigkeit auszuüben, will auch hier beratend seine Erfahrungen zur Verfügung stellen.

Die wechselseitigen Beziehungen, die den Bartenderberuf mit der Spirituosen-Industrie verbinden, veranlaßten den Verfasser, auf die Auswahl der in diesem Lehrbuche inserierenden Firmen insofern einen Einfluß auszuüben, als der Verlag nur solche Firmen als Inserenten berücksichtigte, von deren Erzeugnissen bekannt war, daß sie zur Herstellung von Getränke-Mischungen geeignet sind. Daß dabei nicht alle einschlägigen Firmen zu Worte kommen konnten, lag weder in der Macht des Verfassers, noch in der des Verlages. Eins soll aber noch erwähnt werden: Gut beraten sind die Inhaber und Leiter von Barbetrieben, wenn sie sich bei der Anschaffung von Waren der im Lehrbuch „Rund um die Bar“ inserierenden Firmen bedienen, denn dadurch haben sie die Gewähr, daß die in ihren Betrieben hergestellten Mixed-Drinks in jeder Beziehung qualitativ erstklassig sind und den Beifall ihrer Gäste finden werden.

## XVIII.

### Alphabetisches Warenverzeichnis

#### Weine — Liköre und Spirituosen

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| Ale                     | ✓ Cointreau - blanche (weiß) |
| Allasch                 | Cointreau-verte (grün)       |
| Amer-Picon              | Cordial Medoc, deutsch       |
| Ananas-Sirup            | Cordial Medoc, franz.        |
| Angostura-Deutsch       | ✓ Crème de Cacao             |
| ✓ Angostura-Siegert     | ✓ " " Mandarin               |
| ✓ Anisette              | " " Menthe                   |
| Apple-Brandy (Calvados) | " " Noyeaux                  |
| Apricot-Brandy          | " " Vanille                  |
| ✓ Aquavit               | ✓ Curaçao, orange            |
| ✓ Arrak                 | ✓ Curaçao, weiß              |
| Bacardi-Rum             | Danziger Goldwasser          |
| Bananen-Likör           | Doornkaat                    |
| ✓ Benedictine, französ. | Dubonnet                     |
| Benediktbeurer          | Eier-Likör                   |
| Blackberry-Brandy       | Eiskümmel                    |
| Blutorange              | Ettaler                      |
| Bourbon-Whisky          | Fernet-Branca                |
| Burgunder-Punsch        | Fleischhauer                 |
| Byrrh                   | Fraisia                      |
| ✓ Cacao-Likör, braun    | Genever                      |
| ✓ Cacao-Likör, weiß     | Gilka-Kümmel                 |
| Calvados                | ✓ Gin (deutsch)              |
| Cassis                  | ✓ Gin-dry                    |
| ✓ Chartreuse, gelb      | ✓ Gin Old Tom                |
| Chartreuse, grün        | Ginger Ale                   |
| ✓ Cherry-Brandy         | ✓ Grand Marnier (Gelbband)   |
| Cider                   |                              |
| ✓ Cognac                |                              |

Grand Marnier (Rotband)  
✓ Grenadine

Half om Half  
Himbeergeist

Ingwer-Likör

Jamaika-Rum

Karthäuser, gelb

Karthäuser, grün

Kirsch-Likör

Kirschwasser

Kloster-Likör

Korn-Schnaps

Kurfürstl. Magenbitter

✓ Madeira

Malaga

Mampe Halb und Halb

Mandarin-Likör

✓ Maraschino

Marsala

Mönchs-Likör

Mokka-Likör, braun

Mokka-Likör, weiß

Nuß-Likör

Orangeade

✓ Orangebitter

Oxygenée-Cusenier

Parfait d'Amour

Peach-Brandy

Pepsin-Essenz

✓ Pernod  
Pfefferminz-Likör  
Porter

✓ Portwein, rot

Portwein, weiß

Prünelle-Likör

Punsch-Essenzen

Quinquina

Rosen-Likör

Schlichte

✓ Schwedenpunsch

✓ Sekt (zum Mixen)

✓ Sherry-dry

Sherry-pale

Steinhäger *Strega*

Tarragona

Underberg-Boonekamp

Vanille-Likör

✓ Vermouth, französisch

✓ Vermouth, italienisch

*veille cure*

✓ Wein, weiß (zum Mixen)

✓ Wein, rot (zum Mixen)

Weinbrand

Wermut, deutsch

✓ Whisky, scotch

✓ „ -Canadian Club

„ -Deutsch

✓ „ -Rye (amerikanisch)

Wodka

Zwetschgenwasser (Slibowiz)

*115 avila*  
*Fimbo 35*



## II. TEIL

### Einleitung zum II. Teil

Schon im Schlußkapitel des I. Teiles des vorliegenden Lehrbuches „Rund um die Bar“ wird darauf hingewiesen, daß in den letzten Jahren nicht allein die Zahl der Rezepte für Drinks, sondern auch die Bezeichnungen dafür riesig angewachsen sind. Die Ursache dafür liegt darin, daß zahlreiche Amateure, die zur Mode gewordenen Amateur-Cocktail-Konkurrenzen, die fachlichen Mixer-Wettbewerbe, ja selbst Einzelfachleute dazu beigetragen haben, den an sich schon großen Bestand an Rezepten noch weiter zu vermehren.

Aus unerfindlichen Gründen fassen einige Autoren von Rezeptbüchern die Mehrzahl der „Fancy- und Spezialdrinks“ in der Gruppe „Cocktails“ zusammen, obwohl diese Getränke schon infolge ihrer Zusammensetzung gar nicht dahin gehören und eine solche Maßnahme auch vom fachlichen Gesichtspunkt aus nicht zu rechtfertigen ist. Der gewissenhafte Fachmann war dagegen machtlos und mußte zusehen, wie auf diese Weise eine bereits allmählich erreichte Einheitlichkeit auf dem Gebiete der Getränkebezeichnungen einer kaum noch zu überbietenden Unübersichtlichkeit, um nicht zu sagen Unordnung, Platz machte. Schließlich stand man in einem Irrgarten von Rezepten und Drinksbenennungen, aus dem niemand mehr einen Ausweg finden konnte.

Das Lehrbuch „Rund um die Bar“ soll ein Lehrbuch im Sinne des Wortes sein. Deshalb hatte der Verfasser auch die Aufgabe, die in überaus großer Anzahl in Rezeptbüchern enthaltenen Rezepte kritisch auf ihren fachlichen Wert hin zu prüfen, gewissermaßen die Spreu vom Weizen zu scheiden. Dabei ergab sich die interessante Tatsache, daß z. B. Cocktails, die in der Hauptsache aus Gin und Vermouth zusammensetzen sind, in nahezu hundert Fällen — allerdings unter verschiedenen Bezeichnungen aufgeführt wurden. In Wirklichkeit unterscheiden sich die Rezepte jedoch nur durch den Namen, teilweise waren nur die Mengen der Bestandteile oder die Würzung etwas verändert. Da aber dieses Buch seinen Zweck als Lehrbuch erfüllen soll, so war es zwingende Notwendigkeit, derartige Wiederholungen zu vermeiden und nur das für den Beruf wirklich Wertvolle festzuhalten.

Die im Lehrbuch „Rund um die Bar“ aufgenommenen Rezepte stellen das Ergebnis einer gewissenhaften, fachlichen Prüfung dar. Der Verfasser fühlt sich besonders dem Fachkollegen Herrn Fred Wood-Bilton-Leipzig zu Dank verpflichtet für die ihm bei dieser Arbeit geleistete wertvolle Unterstützung.

Es wurden nur solche Rezepte aufgenommen, deren Zusammensetzung sinnvoll und originell ist, und von Dubletten, sofern sie dem Original entsprechen, nur die am längsten bekannten Bezeichnungen.

Die Namen der erstmaligen Hersteller der Getränkemischungen sind, soweit sie bekannt waren, neben den Rezepten vermerkt. Zahlreiche Original-Rezepte deutscher Fachkollegen, von denen manche bereits früher in ausländischen Rezeptbüchern Aufnahme fanden, ohne daß dabei die Namen dieser deutschen Kollegen erwähnt wurden, sind hinzugekommen. Getränke, die nicht in allen Ländern unter gleicher Bezeichnung bekannt sind, sind mit ihren Doppelbezeichnungen in alphabetischer Ordnung er-

wähnt. Bei der Reichhaltigkeit des Materials ist es nicht ausgeschlossen, daß ein oder das andere Rezept unberücksichtigt geblieben ist. Der Verfasser bittet deshalb die Kollegen, etwa vermißte Rezepte ihm mitzuteilen, damit sie nach gewissenhafter Prüfung und Richtigstellung bei einer Neuauflage berücksichtigt werden können.

Für alle im II. Teil des Lehrbuches „Rund um die Bar“ enthaltenen Rezepte wurde als Grundmaß ein Cocktail-Glas von 0,05 l Inhalt angenommen (0,05 Liter =  $\frac{1}{20}$  Liter). Da jedoch die Cocktailgläser nicht überall gleich groß sind, werden die Mengen zweckmäßigerweise durch Bruchzahlen bezeichnet. Die vor den einzelnen Rezeptbestandteilen angegebenen Bruchzahlen beziehen sich also auf das zur Verfügung stehende Cocktailglas.

Auch für „Long-Drinks“ wird das Cocktailglas als Maß-Einheit betrachtet, weil auch bei diesen Getränkearten die Grund-Mischung in den meisten Fällen, der Menge nach dem Inhalt eines Cocktailglases entspricht. Es ist selbstverständlich, daß für Getränke, die neben alkoholhaltigen und anderen flüssigen Bestandteilen auch noch Ei, Eis oder ein Füllmittel — wie Milch, Sodawasser, Sekt usw. — enthalten, ein entsprechend größeres Glas zu verwenden ist (siehe Abbildung der Gläserformen auf Seite 148 und 149 des Lehrbuches).

Als Flüssigkeitsmaß für kleinere und kleinste Mengen gilt das altgebräuchliche „Dash“ = ein Spritzer. Mengenbezeichnungen, wie: „ein Teelöffelvoll“ oder „ein Eßlöffelvoll“, werden nur für trockene Zutaten (Zucker, Cacaopulver usw.) in Anwendung gebracht.

Die vielfach in anderen Rezeptbüchern vorkommende Angabe „Saft einer halben Zitrone oder Orange“ ist ungenau und irreführend, weil diese Früchte nicht immer die gleichen Mengen Saft enthalten. Solche Mengenangaben sind hier nur bei Limonaden, Bowlen und Cups angewen-

üet und es versteht sich, daß damit nur saftreiche Früchte gemeint sind.

Für das gute Gelingen einer Mischung ist es wichtig, daß die angegebenen Mengen, besonders die der Würzen, genau eingehalten werden. Es ist nicht gleichgültig, von einer Würze drei Spritzer zu nehmen, wenn die Vorschrift nur „zwei Spritzer“ vorsieht, weil dadurch der Charakter des Getränkes verändert wird.

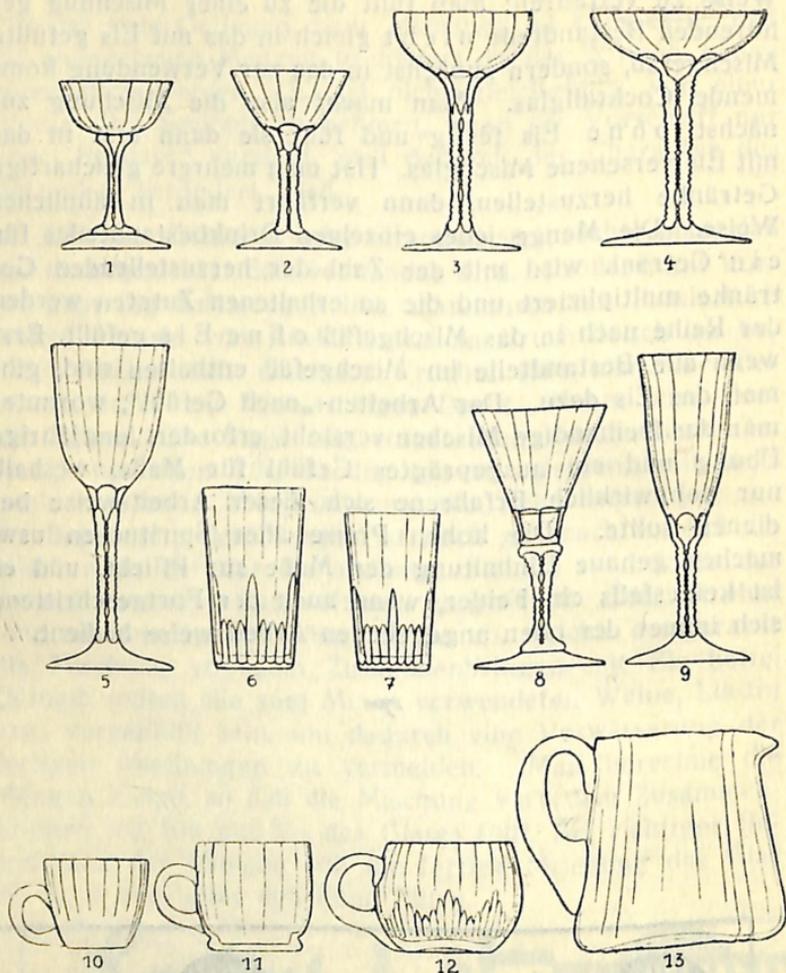
Bei frischem Zitronen- oder Orangensaft beachte man, daß nur durchgeseibter Saft verwendet wird. Größere, auf Vorrat gepreßte Saftmengen läßt man durch ein Passiertuch laufen, um sie von Rückständen an Fruchtfleisch zu befreien. Den Saft einzelner Früchte läßt man vor Gebrauch durch ein feinmaschiges Draht-, Haar- oder Teesieb laufen. Die Siebe sind sofort nach jedesmaligem Gebrauch von allen Rückständen gut zu reinigen, weil diese rasch in Gärung übergehen und die Siebe verstopfen.

Bei Bemessung der Mengen ist noch zu beachten, daß die Mischungen bei der Behandlung mit Eis — infolge des Schmelzwassers — ihr Volumen vergrößern. Dies ist aber sehr verschieden und hängt davon ab, welche Temperatur die Mischung vor dem Zusammenbringen mit Eis hatte. Deshalb sollten alle zum Mixen verwendeten Weine, Liköre usw. vorgekühlt sein, um dadurch eine Verwässerung der fertigen Mischungen zu vermeiden. Man berechne die Mengen knapp, so daß die Mischung vor dem Zusammenbringen mit Eis gut  $\frac{9}{10}$  des Glases füllt. Bei richtiger Berechnung der Mengen soll die fertige Mischung das Glas bis ca. 5 mm unter den Rand füllen.

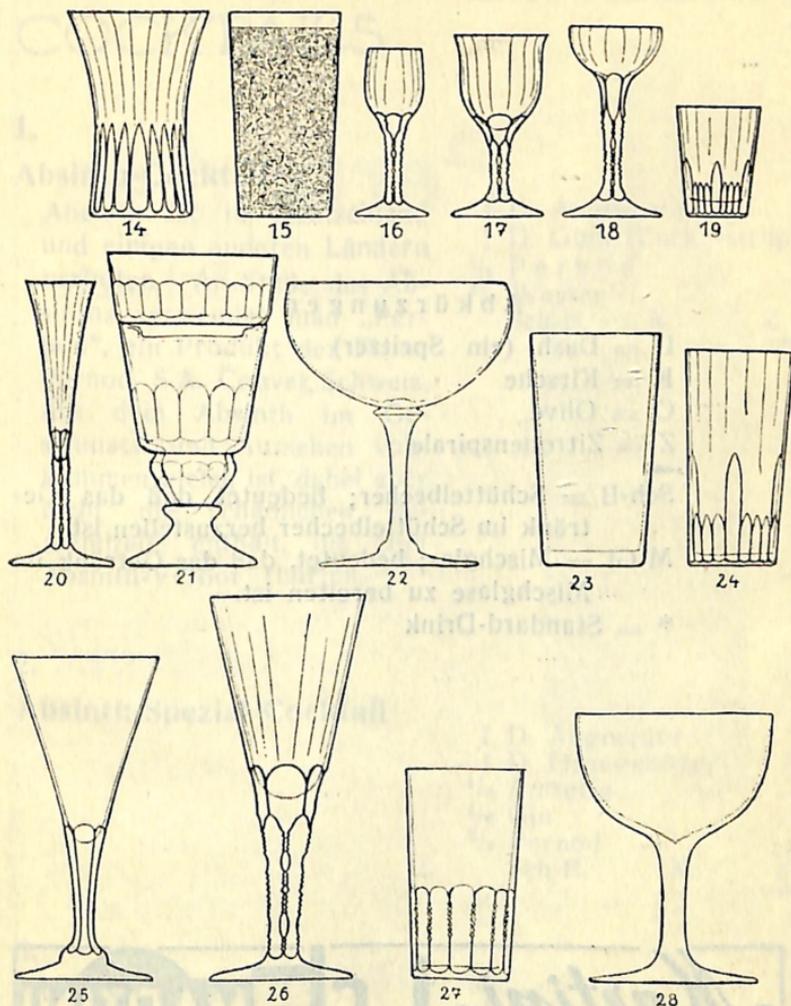


Um das Maß beim Mischen genau einhalten zu können, empfiehlt es sich besonders für den Anfänger, auf folgende Weise zu verfahren: Man füllt die zu einer Mischung gehörenden Bestandteile nicht gleich in das mit Eis gefüllte Mischgefäß, sondern zunächst in das zur Verwendung kommende Cocktailglas. Man macht also die Mischung zunächst ohne Eis fertig und füllt sie dann erst in das mit Eis versehene Mischglas. Hat man mehrere gleichartige Getränke herzustellen, dann verfährt man in ähnlicher Weise. Die Menge jedes einzelnen Drinkbestandteiles für ein Getränk wird mit der Zahl der herzustellenden Getränke multipliziert und die so erhaltenen Zutaten werden der Reihe nach in das Mischgefäß ohne Eis gefüllt. Erst wenn alle Bestandteile im Mischgefäß enthalten sind, gibt man das Eis dazu. Das Arbeiten „nach Gefühl“, worunter man das freihändige Mischen versteht, erfordert langjährige Übung und ein ausgeprägtes Gefühl für Maße, weshalb nur der wirklich Erfahrene sich dieser Arbeitsweise bedienen sollte. Die hohen Preise aller Spirituosen usw. machen genaue Einhaltung der Maße zur Pflicht, und es ist keinesfalls ein Fehler, wenn auch der Fortgeschrittene sich immer der oben angegebenen Arbeitsweise bedient.





1 = Cocktailglas, 2 = Cocktailglas, 3 = Champagne-Cocktailglas, 4 = Champagne-Cocktailglas, 5 = Cobbleglas, 6 = Whisky- und Sodaglas, 7 = Sourglas  
 8 = Flipglas, 9 = Flipglas, 10 = Schwedenpunschglas, 11 = Punschglas für  
 heiße Punsche, 12 = Punschglas für heiße Punsche, 13 = Cup (Krug)



14 = Punschglas für kalte (Eis)-Pansche, 15 = Limonadenglas, 16 = Likörglas, 17 = Südweinglas, 18 = Knickebeinglas, 19 = Ginger- oder Whiskyglas, 20 = Pousse-Caféglas, 21 = Absinthglas, 22 = Schwenkschale, 23 = Misch- oder Barglas (Tumbler), 24 = Fizzglas, 25 = Champagnerglas, 26 = Champagner-Cobblersglas, 27 = Ale-Glas, 28 = Porterglas

# REZEPTE

## Abkürzungen

D = Dash (ein Spritzer)

K = Kirsche

O = Olive

Z = Zitronenspirale

Sch-B = Schüttelbecher; bedeutet, daß das Getränk im Schüttelbecher herzustellen ist.

M-Gl = Mischglas; bedeutet, daß das Getränk im Mischglase zu bereiten ist.

\* = Standard-Drink



# GRUPPE I

## COCKTAILS

✓ 1.

### Absinth-Cocktail\*

Absinth ist in Deutschland und einigen anderen Ländern verboten. An Stelle des Absinths verwendet man „Pernod“, ein Produkt der Firma Pernod, S.A. Couvet, Schweiz, das dem Absinth im Geschmack und Aussehen vollkommen gleich ist, dabei aber nicht die schädlichen Bestandteile enthält, die zum Absinth-Verbot führten.

1 D. Angostura  
1 D. Gum (Zuckersirup)  
 $\frac{1}{2}$  Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Wasser  
Sch-B. K. Z.

✓ 2.

### Absinth-Spezial-Cocktail

1 D. Angostura  
1 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{6}$  Anisette  
 $\frac{1}{6}$  Gin  
 $\frac{2}{3}$  Pernod  
Sch-B. K. Z.

✓ 3.

### Adonis-Cocktail

1 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Sherry  
M-Gl. K. Z.



**Pernod S.A.**

**Couvet/Schweiz**

*Das  
weltberühmte  
Getränk*

Allein-Verkaufsrecht für Deutschland:

**Leo Deiters**

**Berlin W 30, Bamberger Str. 47**

✓ 4.

### Affinity-Cocktail

(sprich: a-feiniti)

2	D. Angostura		
$\frac{1}{3}$	Scotch Whisky		
$\frac{1}{3}$	Ital. Vermouth		
$\frac{1}{3}$	Franz. Vermouth		
	M-Gl.	K.	<u>Z.</u>

✓ 5.

### Alaska-Cocktail

$\frac{2}{3}$	Gin		
$\frac{1}{3}$	Chartreuse, gelb		
	Sch-B.	K.	<u>Z.</u>

✓ 6.

### Alexander-Cocktail\*

Der Alexander-Cocktail hat einen Doppelgänger, bei dem an Stelle des Brandy Gin verwendet wird.

$\frac{1}{3}$	Brandy		
$\frac{1}{3}$	Crème de Cacao, weiß		
$\frac{1}{3}$	frische Sahne		
	Sch-B.		

7.

### Angels-Face-Cocktail

(sprich: änschls fähs)

Dieser Cocktail ist eine Dublette des „Golden Dawn-Cocktail“, s. dort.

8.

### Angler-Cocktail

Originalrezept von

*V. H. Himmelreich*

Bartender, Juan les Pins, A.M.

2	D. Angostura		
2	D. Orangebitter		
$\frac{1}{3}$	Himbeersaft		
$\frac{2}{3}$	Gin		
	M-Gl.	K.	<u>Z.</u>



9.

### Apollo-Cocktail

Originalrezept von  
*Caspar Rütters*  
Bartender, Düsseldorf (Apollo-  
Diele).

1 D. Angosturá  
2 D. Pernod  
3 D. Apricot-Brandy  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
M-Gl. K. Z.

10.

### Apparent-Cocktail

(sprich: a-pärent)

1 D. Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{2}$  Dubonnet  
M-Gl. Z.

11.

### Apple-Jack-Cocktail\*

(sprich: äppel-tschäck)  
Originalrezept von  
*Harry Johnson* †  
New-Orleans, 1869.

2 D. Gum (Zuckersirup)  
2 D. Angostura  
2 D. Curaçao  
 $\frac{9}{10}$  Calvados  
M-Gl. K. Z.

Calvados ist ein aus Äpfeln  
gebrannter Wein und wird  
auch Appel-Brandy oder Ci-  
der-Brandy genannt.



12.

✓ **Approve-Cocktail**

(spricht: a-pruf)

2 D. Angostura  
2 D. Curaçao, braun  
<sup>9</sup>/<sub>10</sub> Canadian Club-  
Whisky  
M-G. K. Z.

13.

**Apricot-Cocktail\***

1 D. Dry Gin  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Zitronensaft  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Orangensaft  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Apricot-Brandy  
Sch-B. K. Or.-Spirale

✓ 14.

**Arosa-Cocktail**

Originalrezept von  
*Hans Jung*

Bartender, St. Moritz/Schweiz  
(Skala-Bar).

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Orangensaft  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Cointreau  
<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Scotch Whisky  
Sch-B. K. Z.

15.

**Atty-Cocktail**

Originalrezept von  
*Harry Craddock*

Bartender, London (Savoy-  
Hotel).

3 D. Pernod  
3 D. Parfait d'Amour  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Franz. Vermouth  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Dry Gin  
Sch-B. K. Z.



16.

### Autler-Cocktail

aus dem Lexikon der Getränke von

*Leybold und Schönfeld*

Zitronen- und Orangenschale werden mitgeschüttelt, aber nicht im fertigen Getränk belassen.

$\frac{1}{4}$  Dubonnet  
 $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
1 Streifen Zitronenschale  
1 Streifen Orangenschale  
Sch-B. O.

✓ 17.

### Aviation-Cocktail

(sprich: awiäschn)

2 D. Maraschino  
 $\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
Sch-B. K. Z.

18.

### Bacardi-Cocktail\*

Bacardi ist der Name eines auf Cuba hergestellten Rum.

Gum nach Geschmack  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Gin  
 $\frac{1}{2}$  Bacardi-Rum  
Sch-B. K. Z.

✓ 19.

### Bamboo-Cocktail\*

Originalrezept von

*Charlie Mahoney*

Bartender, New-York (Hoffman House).

Der Bamboo-Cocktail wird in Britisch-Indien „Reform-Cocktail“ genannt.

1 D. Orangebitter  
3 D. Angostura  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Sherry  
M-Gl. K. Z.

✓ 20.

### Batavia-Cocktail

Originalrezept von

*Paul Götze*

Bartender, Düsseldorf (Hotel  
Breidenbacher Hof).

1 D. Angostura  
1 D. Curaçao  
2 D. Caloric (Schweden-  
Punsch)  
 $\frac{1}{3}$  Batavia Arrak  
 $\frac{2}{3}$  Sherry-dry  
M-Gl. K. Z.

✓ 21.

### Belle-Fleur-Cocktail

Originalrezept von

*Robert Burkart*

Bartender, Berlin

4 D. Crème de Manda-  
rine  
4 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{10}$  Orangensaft  
 $\frac{4}{10}$  Gin  
 $\frac{4}{10}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. Or.-Spirale

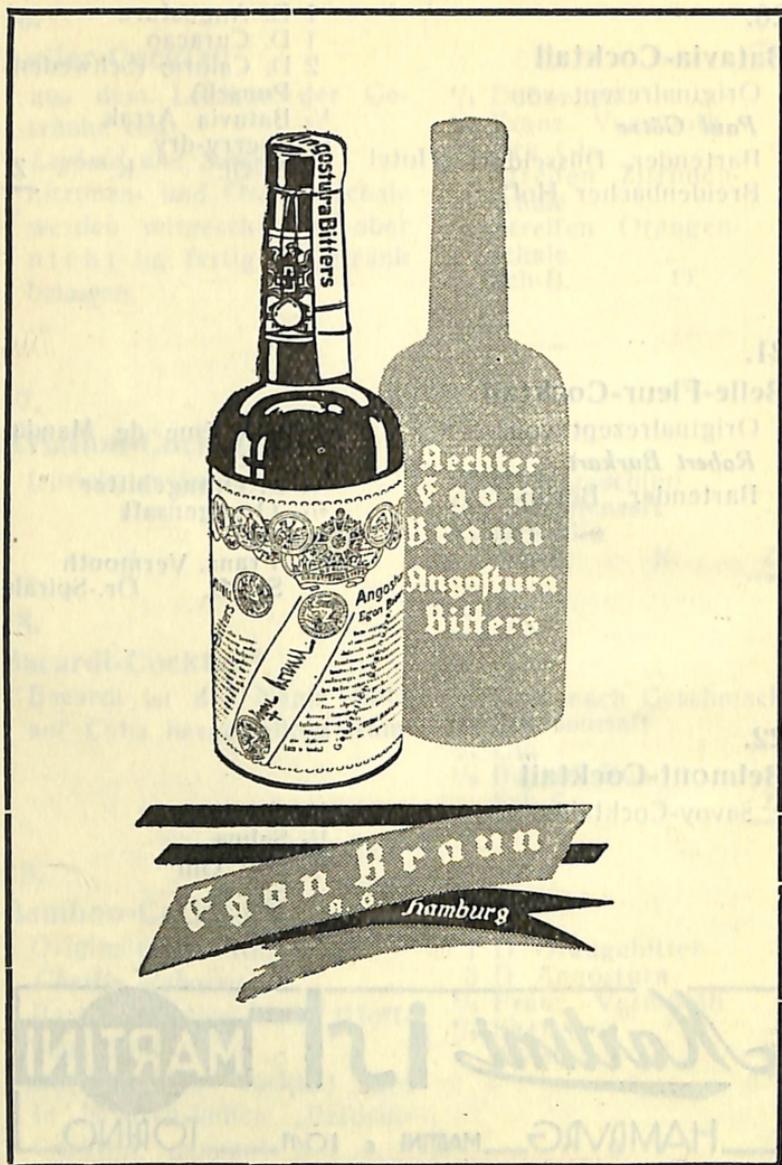
✓ 22.

### Belmont-Cocktail

Savoy-Cocktailbook

$\frac{1}{6}$  Grenadine  
 $\frac{1}{6}$  Sahne  
 $\frac{4}{6}$  Dry Gin  
Sch-B.

*Martini* ist **MARTINI**  
HAMBURG MARTINI e. 1875 TORINO



23.

✓ **Bennett-Cocktail**

In Chile sehr populär und nach dem chilenischen Großgrundbesitzer Bennett benannt.

2	D. Angostura		
1/3	Zitronensaft		
2/3	Tom Gin		
	M-Gl.	K.	Z.

24.

**Bijou-Cocktail\***

(sprich: bischu)  
Originalrezept von  
*Harry Johnson* †

1	D. Orangebitter		
1/3	Chartreuse, grün		
1/3	Ital. Vermouth		
1/3	Gin		
	M-G.	O.	Z.

25.

**Blackthorn-Cocktail\***

Sehr altes Rezept nach  
*Harry Johnson* †  
Bartender New-Orleans 1869

3	D. Angostura		
3	D. Pernod		
1/2	Franz. Vermouth		
1/2	Irish Whisky		
	M-Gl.	K.	Z.

26.

**Blondes-Gift-Cocktail**

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*  
Bartender, Dresden 1919  
(Blesch-Bar).

1/3	Weinbrand		
1/3	Schwedenpunsch		
1/3	Curaçao, weiß		
	M-Gl.		
	in Champagnerschale sehen und mit eis- kaltm Sekt auffüllen		
			Z.



27.

✓ **Bobby's-Own-Cocktail**

Originalrezept von  
*Robert Burkart*  
Bartender, Berlin.

- 1 D. Angostura
  - 1 D. Maraschino
  - 2 D. Curaçao
  - $\frac{1}{2}$  Cherry-Brandy
- M-Gl.  
mit eiskaltem Sekt auf-  
füllen, mit  $\frac{1}{2}$  Scheibe  
Orange garnieren

28.

**Bols-Royal-Cocktail**

- 2 D. Bols Orangebitter
  - $\frac{2}{10}$  Bols Apricot-Brandy
  - $\frac{4}{10}$  Bols Silver Top Dry  
Gin
  - $\frac{4}{10}$  Franz. Vermouth  
Labo's
- M-Gl. K. Z.

29.

✓ **Bombay-Cocktail\***

- 1 D. Pernod
  - 2 D. Curaçao
  - $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth
  - $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth
  - $\frac{1}{2}$  Weinbrand
- M-Gl. K. Z.

30.

**Bourbon-Cocktail\***

(sprich: bõrbon)

- 3 D. Angostura
  - 3 D. Jam. Rum
  - $\frac{9}{10}$  Bourbon-Whisky
- M-Gl. K. Z.



Silver Top Dry **Gin**

31.

✓ Brandy-Cocktail\*

An Stelle von Orangebitter und Gum kann auch Curaçao in der Menge dieser beiden zusammen verwendet werden.

- 1 D. Angostura
  - 2 D. Orangebitter
  - 3 D. Gum
  - <sup>9/10</sup> Weinbrand
- M-Gl. K. Z.

32.

✓ Brazil-Cocktail\*

- 2 D. Pernod
  - 2 D. Gum (Zuckersirup)
  - <sup>1/2</sup> Franz. Vermouth
  - <sup>1/2</sup> Sherry
- M-Gl. K. Z.

33.

✓ Bronx-Cocktail\*

Eine Dublette des Bronx-Cocktail ist der „Chorus-Lady-Cocktail“.

- <sup>1/4</sup> Orangensaft
  - <sup>1/4</sup> Gin
  - <sup>1/4</sup> Ital. Vermouth
  - <sup>1/4</sup> Franz. Vermouth
- Sch-B.

34.

✓ Bronx-Terrace-Cocktail\*

- <sup>1/6</sup> Zitronensaft
  - <sup>1/3</sup> Franz. Vermouth
  - <sup>2/3</sup> Gin
- Sch-B. K.



Gold Top Whisky

35.

**Brooklyn-Cocktail**

1 D. Amer-Picon  
 1 D. Maraschino  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Canadian Club-Whisky  
 M-Gl. K. Z.

36.

**Brut-Cocktail**

Brut ist die franz. Bezeichnung für „trocken“.

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{3}$  Amer.-Picon  
 $\frac{2}{3}$  Franz. Vermouth  
 M-Gl. O. Z.

37.

**Byrrh-Cocktail\***

„Byrrh“ ist ein südfranzösischer Frühstückswein, der wegen seines Chiningehalts und feinen Geschmacks als Stärkungswein ersten Ranges gilt.

$\frac{1}{4}$  Byrrh  
 $\frac{1}{4}$  Canadian Club-Whisky  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 M-Gl. K. Z.

38.

**Cagliostro-Cocktail**

Originalrezept von  
*Robert Burkart*

1 D. Angostura  
 2 D. Maraschino  
 4 D. Curaçao  
 $\frac{1}{3}$  Portwein  
 $\frac{2}{3}$  Canadian Club-Whisky  
 M-Gl. Orange-Spirale



Curaçao orange (triple sec)

39.

**Calvados-Cocktail\***

$\frac{1}{6}$  Orangebitter  
 $\frac{1}{6}$  Cointreau  
 $\frac{2}{6}$  Orangensaft  
 $\frac{2}{6}$  Calvados  
 (Apple-Brandy)  
 Sch-B. K.

Z.

40.

 ✓ **Canadian-Club-  
Cocktail\***

2 D. Angostura  
 $\frac{2}{10}$  Gum  
 $\frac{8}{10}$  Canadian Club-  
 Whisky  
 M-Gl. K.

Z.

41.

 ✓ **Cape-Horn-Cocktail**

(sprich: K p-Horn)  
 Originalrezept von  
*Aage Petersen*  
 Bartender, Kopenhagen  
 (Skala-Bar).

3 D. Pernod  
 3 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{6}$  Benedictine  
 $\frac{1}{6}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{3}$  Rye Whisky  
 Sch-B. K.

Z.



Schiedammer und S. A. Genever

Dewar's

„White Label“

Scotch Whisky

Dewar's

„the Victoria  
Vat“

Scotch Whisky

„Canadian

Club“

Rye Whisky, Canada



Allein-Importeur:

Charles Hosie, Hamburg I

Chilehaus B

42.

### ✓ Champagne-(Sekt-) Cocktail\*

Man beachte! Dieser Cocktail wird weder gerührt, noch geschüttelt, sondern gleich im Glas fertiggestellt.

In eine Sektschale lege einen Würfel Zucker und füge hinzu: 3 D. Angostura.  
Danach mit **eiskaltem** Sekt auffüllen.

K. Z.

43.

### Cheerio-Cocktail

(sprich: tschi-ri-oo)

Originalrezept von

*A. T. Neirath*

Bartender, Hotel Duisburger Hof, Duisburg, 1927

Der Cheerio-Cocktail wird in vielen Bars in Deutschland auch „Horch 8-Cocktail“ genannt.

1 D. Angostura  
3 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Cordial Medoc  
Sch-B. In eine Champagnerschale seihen und m. **eiskaltem** Champagner auffüllen.

K. Z.

44.

### ✓ Cherry-Blossom-Cocktail

2 D. Curaçao, orange  
3 D. Grenadine  
3 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Cherry-Brandy  
 $\frac{1}{3}$  Weinbrand  
Sch-B. K. Z.



Schiedammer und S. A. Genever

45.

**Chinese-Cocktail**

Originalrezept von  
F. P. Newman  
Paris.

1 D. Angostura  
3 D. Maraschino  
3 D. Curaçao  
 $\frac{1}{3}$  Grenadine  
 $\frac{2}{3}$  Jam. Rum  
M-Gl. K. Z.

46.

**Chocolate-Cocktail**

In Brasilien sehr beliebt. In  
England wird der Chocolate-  
Cocktail mit Ei bereitet und  
als Flip gereicht.

1 Teelöffelvoll, gemah-  
lene Schokolade  
 $\frac{1}{8}$  Crème de Chocolat  
 $\frac{1}{4}$  Chartreuse, gelb  
 $\frac{1}{2}$  Portwein  
Sch-B.

47.

**Chrysanthemum-Cocktail**

Dieser Cocktail ist auf  
Dampfer „Europa“ des ND.L.  
sehr populär.

3 D. Pernod  
 $\frac{1}{3}$  Benedictine  
 $\frac{2}{3}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. K. Z.

48.

**Claridge-Cocktail**

Originalrezept von  
„Leon“  
Bartender, Paris (Claridge  
Hotel).

$\frac{1}{6}$  Apricot Brandy  
 $\frac{1}{6}$  Cointreau  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. K. Z.



Silver Top Dry Gin

49.

### Classic-Cocktail

- $\frac{1}{6}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{6}$  Curaçao
  - $\frac{1}{6}$  Maraschino
  - $\frac{1}{2}$  Weinbrand
- Sch-B. K.

50.

### Clover-Club-Cocktail\*

An Stelle von Grenadine kann auch Himbeersaft verwendet werden.

- 1 Eiweiß
  - $\frac{1}{4}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth
  - $\frac{1}{2}$  Gin
  - 3 D. Grenadine
- Sch-B.

51.

### Clover-Leaf-Cocktail\*

(sprich: klower-lief)

ist wie Clover-Club zuzubereiten, jedoch werden einige frische Pfefferminzblätter mitgeschüttelt und ein solches auf das fertige Getränk aufgelegt.

52.

### Coffee-Cocktail\*

Der Name „Coffee-Cocktail“ ist eine Fehlbezeichnung und bezieht sich nur auf das kaffeartige Aussehen.

Derselbe Cocktail ist auch als „Law's“-Cocktail bekannt.

- 1 Eigelb
  - 1 D. Curaçao
  - $\frac{1}{3}$  Portwein
  - $\frac{1}{6}$  Weinbrand
- Sch-B., mit Muskat überstreuen.



„Curaçao orange (triple sec)“

53.

**Colonial-Cocktail**

3 D. Maraschino  
 $\frac{1}{3}$  Grapefruchtsaft  
 (Pampelmus)  
 $\frac{2}{3}$  Gin  
 Sch-B. K.

54.

**Colorado-Cocktail**

Originalrezept von  
*Rich. Woods* †  
 Bartender, Düsseldorf

2 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{3}$  Blutorange  
 $\frac{2}{3}$  Gin  
 M-Gl. K. Z.

V 55.

**Cordova-Cocktail**

1 D. Pernod  
 5 D. frische Sahne  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
 Sch-B.

56.

**Cuban-Cocktail I**

Originalrezept der  
*Internationalen Barkeeper-  
 Union*  
 Abteilung Düsseldorf

$\frac{1}{8}$  Jam. Rum  
 $\frac{1}{8}$  Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Amer „Dolfi“  
 Sch-B. Z.  
 in Sektschale servieren



Apricot Brandy

57.

### Cuban-Cocktail II

- $\frac{1}{4}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{4}$  Apricot-Brandy
- $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
Sch-B.

58.

### ✓ Da-Capo-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

- 1 D. Angostura
- 2 D. Orangebitter
- $\frac{1}{2}$  Weinbrand
- $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
M-Gl. K. Z.

59.

### Dacqueri-Cocktail\*

(sprich: däquiri)

In Amerika vor Einführung  
des Alkoholverbots der be-  
liebteste Cocktail

- $\frac{1}{3}$  Grenadine
- $\frac{1}{3}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{3}$  Bacardi-Rum  
Sch-B. K. Z.

60.

### Danaqua-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

Bartender, Kopenhagen 1913

- 3 D. Orangebitter
  - $\frac{1}{2}$  Malteserkreuz-  
Aquavit
  - $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
M-Gl. O. Z.
- wenn süß verlangt,  
3 D. Gumsirup dazu-  
geben

**MALTESERKREUZ AQUAVIT.**



61.

### Dandy-Cocktail

Zitronen- und Orangenschale werden mitgeschüttelt, aber nicht im fertigen Getränk belassen.

1 Streif. Zitronenschale  
1 Streif. Orangenschale  
1 D. Angostura  
3 D. Cointreau  
 $\frac{1}{2}$  Canadian Club-Whisky  
 $\frac{1}{2}$  Dubonnet  
Sch-B. K.

62.

### Deauville-Cocktail

(sprich: doovill)

$\frac{1}{4}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{4}$  Calvados  
 $\frac{1}{4}$  Cointreau  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
Sch-B. K. Z.

63.

### Devils-Cocktail

(sprich: dewls)

2 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Portwein  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. K. Z.

64.

### Diana-Cocktail

Originalrezept von  
*Charley Stehle*  
Bartender, Scheveningen  
(Kurhaus).

1 D. Schwedenpunsch  
1 D. Blackberry-Brandy  
1 D. Weinbrand  
M-Gl.  
in Sektschale seihen, mit  
eiskaltem Sekt auffüllen.  
K. Z.



65.

**Diki-Diki-Cocktail**

Originalrezept von

*Robert Vermeire*

Bartender, London 1922

(Embassy-Club).

Diki-Diki ist der Name des Herrschers einer der Philippen-Inseln, der 37jährig nur 23 Pfund wog und dabei 81 Centimeter groß war.

$\frac{1}{4}$  Grapefruchtsaft  
 $\frac{1}{4}$  Schwedenpunsch  
 $\frac{1}{2}$  Calvados  
 Sch-B.

66.

**Diplomat-Cocktail**

Originalrezept von

*Fred Wood-Bilton*

$\frac{1}{8}$  Cherry-Brandy  
 $\frac{3}{8}$  Seldeneck-Kirsch  
 $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{4}$  Canad. Club-Whisky  
 M-Gl. K. Z.

67.

**Dixie-Cocktail**

$\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{4}$  Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 Sch-B. Z.

68.

**Doktor-Cocktail\***

$\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{3}$  Schwedenpunsch  
 Sch-B.



**Freiherrlich**  
**Seldenecksche Kellerei**  
 Gengenbach / Schwarzwald

69.

### Doornkätchen-Cocktail

Originalrezept von  
A. T. Neirath

$\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{2}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{7}{10}$  Doornkaat  
45 Vol. Proz.

im Sch-B. mischen, in  
Champagnerschale seihen  
und mit eiskaltem Sekt  
auffüllen.

K. Z.

70.

### Dubonnet-Cocktail\*

$\frac{1}{3}$  Dry Gin  
 $\frac{2}{3}$  Dubonnet  
M-Gl.

O. Z.

71.

### Dunlop-Cocktail

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{3}$  Sherrywein  
 $\frac{2}{3}$  Jamaika-Rum  
M-Gl., K.

Z.

72.

### East-India-Cocktail

An Stelle von Maraschino  
kann auch Ananas-Sirup ver-  
wendet werden.

2 D. Angostura  
2 D. Curaçao  
2 D. Maraschino  
 $\frac{9}{10}$  Weinbrand  
M-Gl., K.

Z.

73.

### Elk-Cocktail

2 D. Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Prunelle-Brandy  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
M-Gl. K.

Z.

# Quinquina Dubonnet

ferner:



Robertson's Whisky

„Yellow Label“

Kinahan's Old Tom Gin

Rhum St. James

Clubland White Port

und

**CHAMPAGNE**

*Lanson Père & Fils*

---

alles durch:

G. KLAEBISCH & Co.

HAMBURG 15

74.

**Fairbank-Cocktail**

2 D. Orangebitter  
 2 D. Crème de Noyeaux  
 (Nußlikör)  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Gin  
 M-Gl. K. Z.

75.

**Fernet-Branca-Cocktail\***

$\frac{1}{4}$  Fernet-Branca  
 $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 M-Gl. K. Z.

76.

✓ **Fifty-Fifty-Cocktail\***

$\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 M-Gl.

77.

**First Digestive-Cocktail**

Originalrezept von  
*Robert Burkart*

5 D. Pfefferminz  
 $\frac{1}{3}$  Fernet-Branca  
 $\frac{2}{3}$  Ital. Vermouth  
 M-Gl. Z.

✓ 78.

**Florida-Cocktail**

Originalrezept von  
*Jimmy Kettner*  
 Bartender, Berlin (Eden-  
 Hotel).

$\frac{1}{5}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{5}$  Grenadine  
 $\frac{1}{5}$  Rye Whisky  
 $\frac{2}{5}$  Orangensaft  
 Sch-B. K. Z.



# SICHEL MIT SEINEN SIEBEN SACHEN



Seit:

- 1724 Rémy Martin Cognac
- 1769 Gordon Dry Gin
- 1780 Black & White Whisky
- 1790 Sandeman Portwein
- 1821 Luxardo Maraschino
- 1848 Fernet-Branca Bitter
- 1849 Cointreau Liqueur
- 1863 Cordial-Médoc Jourde

## Sichel Marken Import

G. m. b. H.

Berlin NW 7

Unter den Linden 59

79.

**Ford-Cocktail**

Originalrezept von  
*George Kappeler*  
 Bartender, New York, 1895.

3 D. Orangebitter  
 3 D. Benedictine  
 $\frac{1}{2}$  Tom Gin  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 M-Gl. K.

Z.

80.

**French-Cocktail**

Rezept der  
*Firma Cusenier*  
 Neuenburg/Baden.

$\frac{1}{10}$  Grenadine Cusenier  
 $\frac{2}{10}$  Prunellia Cusenier  
 $\frac{3}{10}$  Kirschwasser  
 Cusenier  
 $\frac{4}{10}$  Gin  
 M-Gl. K.

Z.

81.

**Frigidaire-Cocktail**

Originalrezept von  
*H. Kupfer*  
 Bartender, Dresden (Europa-  
 hof), erhielt den 1. Preis bei  
 der Cocktail-Konkurrenz der  
 IBU. Deutschland 1929.

Cocktailglas mit Zuk-  
 kerrand versehen  
 $\frac{1}{8}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{8}$  Orangeade  
 $\frac{1}{4}$  Peach-Brandy  
 Cusenier  
 $\frac{1}{2}$  Canadian Club-  
 Whisky  
 M-Gl.

*Bénédictine? –*

*– Sofort, mein Herr!*



Import  
für Deutschland  
durch

**G. Klaebisch & Co.**  
Hamburg 15

82.

## Fugger-Cocktail

2 D. Fugger-Bitter  
 $\frac{1}{10}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{4}{10}$  Fugger-Kirsch  
 $\frac{5}{10}$  Fugger Weinbrand  
 „400“  
 M-Gl. K. Z.

83.

## Full-House-Cocktail

$\frac{1}{4}$  Schwedenpunsch  
 $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Bacardi-Rum  
 M-Gl. K. Z.

84.

## Futtigs-Bar-Cocktail

1 D. Fugger-Bitter  
 $\frac{1}{6}$  Fugger Privatbrand  
 $\frac{1}{6}$  Fugger Zitronade  
 od. -Weinbrand „400“  
 $\frac{1}{3}$  Fugger Kirschwasser  
 $\frac{1}{3}$  Fugger Curaçao, weiß  
 M-Gl. K. Z.

85.

## Gangadine-Cocktail

$\frac{1}{10}$  Himbeersirup  
 $\frac{3}{10}$  Pernod  
 $\frac{3}{10}$  Pfefferminz, weiß  
 $\frac{3}{10}$  Gin  
 Sch-B. K. Z.

**Fugger**  
**Kirsch**

Die führende Likörmarke



86.

**Garibaldi-Cocktail I**

Originalrezept von

*Toni Lingnau*Bartender, Frankfurt a. M.  
(Hotel Monopol).Erhielt den 1. Preis bei dem  
Wettbewerb 1932 um den  
besten mit Garibaldi-Wermut  
hergestellten Cocktail. $\frac{1}{6}$  Amer-Picon $\frac{1}{3}$  Doornkaat 45 Vol% $\frac{1}{2}$  Garibaldi-Wermut  
(wenn süß verlangt,  
einige Tropfen Gre-  
nadine zugeben)

M-Gl. K. Z.

87.

**Garibaldi-Cocktail II**

Originalrezept von

*Willi Schlabe*

Bartender, Dresden.

Erhielt den 2. Preis im Gari-  
baldi-Cocktail-Wettbewerb  
1932.

1 D. Orangebitter

1 D. Chartreuse, gelb

1 D. Zitronensaft

 $\frac{1}{4}$  Gin $\frac{1}{4}$  Sherry $\frac{1}{2}$  Garibaldi-Wermut  
M-Gl. K.

88.

**Garibaldi-Cocktail III**

Originalrezept von

*Heinz Göbbels*

Bartender, Aachen.

Erhielt den 3. Preis im Gari-  
baldi-Cocktail-Wettbewerb  
1932.

3 D. Angostura

 $\frac{1}{6}$  Blackberry-Brandy $\frac{2}{6}$  Garibaldi-Wermut $\frac{3}{6}$  Gin

M-Gl. K. Z.

Der edelste  
Deutsche Wermutwein  
bleibt

**GARIBALDI**

....

Mixen Sie

**Garibaldi-Cocktail**

....

**Deutsche  
Garibaldi - Wermut - Kellerei G. m. b. H.  
Hamburg 8**



**Liqueur  
Grand Marnier**

Die Krone  
französischer Liqueur-Kultur,  
auf Basis von echtem Cognac  
hergestellt.

Generalimporteure für Deutschland:  
**Leopold David & Co., Akt.-Ges.**  
Hamburg-Altona      Berlin-Charlottenburg 2

89.

✓ **Gazette-Cocktail** *sur*

(spricht: gasett)  
Originalrezept von  
**Wm. Reno**  
Bartender, Toledo/Ohio  
(Freerstone-Café).

$\frac{1}{10}$  Gum (Zuckersirup)  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{4}{10}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{4}{10}$  Weinbrand  
Sch-B. K. Z.

✓ 90.

**Gibson-Cocktail**

In Ostasien, besonders in  
Yokohama (Japan), sehr po-  
pular. Dort gibt man zum  
Gibson-Cocktail eine Perl-  
zwiebel als Garnierung.

Der Gibson Cocktail ist  
die ältere Bezeichnung  
für **Fifty-Fifty-Cocktail** u.  
wird ebenso wie dieser  
hergestellt.

✓ 91.

**Gin-Cocktail\***

Der Gin-Cocktail ist  
eigentlich ein „G. B.“  
(sprich Dschi-Bi) = Gin  
und Bitters, jedoch wird  
an Stelle von Angostura-  
bitter Orangebitter ver-  
wendet, und zwar 4 Dash.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

92.

### Golf-Cocktail

Originalrezept von  
*A. Krieger*  
Hotel Frankfurter Hof,  
Frankfurt a. M.

2 D. Angostura  
 $\frac{1}{10}$  Curaçao, weiß  
 $\frac{4}{10}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{5}{10}$  Seldeneck-Kirsch  
M-Gl. K.

Z.

93.

### Golden-Dawn-Cocktail

(sprich: daun)  
Originalrezept von  
*Tom Buttery*  
Bartender, London (Barkeley  
Hotel).

(Wurde auf der Intern. Cock-  
tail-Konkurrenz der I. B. U.  
London 1930 mit dem 1. Preis  
ausgezeichnet).

$\frac{1}{4}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{4}$  Apricot-Brandy  
 $\frac{1}{4}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{4}$  Calvados  
Sch-B., zum Schluß  
1 D. Grenadine oben-  
auf träufeln.

94.

### Grape-Vine-Cocktail

(sprich: gräp-wein = Trau-  
bensaft)

1 D. Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Saft von frisch. Wein-  
trauben  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Gin  
Sch-B.

Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

95.

### Grönländer-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

$\frac{3}{10}$  Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{10}$  Pfefferminz, weiß  
 $\frac{6}{10}$  Malteserkreuz-  
Aquavit  
Sch-B.      K.      Z.

96.

### Hansa-Cocktail

Originalrezept von  
*Joseph Willems*  
Bartender, Brüssel.

$\frac{1}{8}$  Himbeersaft  
 $\frac{1}{8}$  Cognac  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Sherry  
Sch-B.      Z.

97.

### Hanseaten-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

1 D. Orangebitter  
1 D. Benedictine  
3 D. Orangensaft  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
Sch-B.      K.      Z.



**MALTESERKREUZ**  
**AQUAVIT.**

*"King George IV"*  
*Old Scotch Whisky*



The World-famous Brand  
of  
THE DISTILLERS AGENCY, LTD.  
Distillers, EDINBURGH.

*The Monarch  
of old  
Scotch Whiskies*



Imported by  
Leopold David & Co., Akt.-Ges.  
Hamburg-Altona      Berlin-Charlottenburg 2

98.

**Happy End-Cocktail**Originalrezept von  
A. T. Neirath

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{4}$  Blackberry-Brandy  
 $\frac{1}{4}$  Seldeneck-Kirsch  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 Sch-B.  
 in Champagnerschale  
 seihen und mit eiskal-  
 tem Sekt auffüllen.  
 K. Z.

99.

**Harvard-Cocktail***Söt*

1 D. Gum  
 2 D. Angostura  
 $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
 M-Gl. K. Z.

100.

**Havanna-Cocktail**

1 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{4}$  Schwedenpunsch  
 $\frac{1}{2}$  Apricot-Brandy  
 Sch-B. K. Z.

101.

**Hawaiian-Cocktail**

$\frac{1}{7}$  Orange-Curaçao  
 $\frac{2}{7}$  Orangensaft  
 $\frac{4}{7}$  Gin  
 Sch-B. K. Z.



**Freiherrlich**  
**Seldenecksche Kellerei**  
 Gengenbach/Schwarzwald

102.

### Hen's Feather-Cocktail

Originalrezept von  
*Fred Wood-Bilton*

3—5 D. Gum (je nach  
Geschmack)  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Curaçao, orange  
 $\frac{1}{4}$  Portwein  
 $\frac{1}{4}$  Jamaica-Rum  
M-Gl. K. Z.

103.

### Hesitation-Cocktail

(sprich: hesitäschen = das Zögern, Zaghafte)

1 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Canadian Club-Whisky  
 $\frac{3}{4}$  Schwedenpunsch  
Sch-B. Z.

104.

### Holland-Gin-Cocktail \*

2 D. Angostura  
2 D. Orangebitter  
2 D. Pernod  
 $\frac{3}{4}$  Genever (holl. Gin)  
M-Gl. Z.

105.

### Holland-House-Cocktail

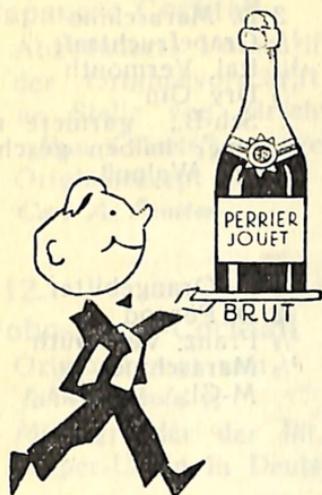
1 Schutte Ananas  
4 D. Maraschino  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{4}$  Dry Gin  
Sch-B. Z.

106.

### Honey-Moon-Cocktail

(sprich: honni-mun) = der  
Honigmonat

3 D. Curaçao  
 $\frac{1}{6}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{6}$  Benedictine  
 $\frac{3}{6}$  Calvados  
Sch-B. K. Z.



CHAMPAGNE  
PERRIER-JOUËT



Besondere Spezialität  
Cocktails von  
**Calvados**  
**Un Trou Normand**

General-Importeur des echten  
Calvados Apple Brandy  
Un Trou Normand

**Behrendt & Röhrig**

Berlin W 35, Potsdamer Straße 121a  
Fernsprecher: B 2 Lützow 2980 u. 5680

107.

✓ Ideal-Cocktail

3 D. Maraschino  
 $\frac{1}{4}$  Grapefruchtsaft  
 $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B., garniere mit  
einer halben geschäl-  
ten Walnuß.

108.

✓ Imperial-Cocktail

Originalrezept von  
*Carl A. Seutter*  
Bartender, Leipzig.

2 D. Orangebitter  
2 D. Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Maraschino  
M-Gl. K. Z.

109.

✓ Ink-Street-Cocktail

Fleet-Street in London, das  
Zentrum der Zeitungswelt,  
wird im Volksmund „Ink“ ==  
Tinte-Straße, genannt

$\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{3}$  Canadian Club-  
Whisky  
Sch-B. B. Z.

110.

Jack-Rose-Cocktail

$\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  Grenadine  
 $\frac{1}{2}$  Calvados  
Sch-B. K. Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

111.

### Japanese-Cocktail

Abgeänderte Vorschrift! In der Originalvorschrift wird an Stelle von Kirschwasser „Eau Céleste“ angegeben. Originalrezept von *Carl A. Seutter*

2 D. Maraschino  
3 D. Orangeatsirup  
(Mandelmilch)  
3 D. Angostura  
 $\frac{1}{3}$  Kirschwasser  
 $\frac{2}{3}$  Danziger Goldwasser  
M-Gl. O. Z.

112.

### Johns-Own-Cocktail

Originalrezept von *John Leybold* †, Mitbegründer der Int. Bar-keeper-Union in Deutschland

2 D. Himbeersaft  
2 D. Maraschino  
2 D. Jamaika-Rum  
4 D. Weinbrand  
M-Gl. in Champagner-  
schale seihen und mit eis-  
kaltem Sekt auffüllen.

113.

### Journalist-Cocktail

1 D. Angostura  
2 D. Zitronensaft  
2 D. Curaçao  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Dry Gin  
Sch-B. Z.

114.

### Jupiter-Cocktail

3 D. Orangensaft  
3 D. Parfait d'Amour  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
Sch-B. K. Z.



Seit  
1769  
Gordon  
Gin

Die Seele der Cocktails!

**Sichel Marken Import**

G. m. b. H.

Berlin NW 7

115.

### Kaffee-Cocktail

siehe „Coffee-Cocktail“

116.

### Kina-Cocktail

„Kina-Lillet“ ist ein Chininwein, der in Frankreich als Apéritif sehr geschätzt ist. An Stelle von „Kina-Lillet“ kann auch jeder andere Chininwein verwendet werden.

$\frac{1}{4}$  Kina-Lillet

$\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth

$\frac{1}{2}$  Dry Gin

M-Gl.

K.

Z.

117.

### Knickerbocker-Cocktail

Sehr altes Rezept (1862) aus

*Jerry Thomas*

„Bartenders-Guide“,  
New York, 1862.

3 D. Curaçao

$\frac{1}{5}$  Himbeersaft

$\frac{4}{5}$  Jamaika-Rum

1 Streifen Zitronenschale

Sch.-B. Nach Fertigstellung ist die Zitronenschale aus dem Getränk zu entfernen.

118.

### Knock-out-Cocktail

angeblich Originalrezept von

*Gene Tunney*

Weltmeister

3 D. Pfefferminz, weiß

$\frac{1}{3}$  Pernod

$\frac{1}{3}$  Dry Gin

$\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth

M-Gl.

Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 88 - Telefon: Pallas 6087-88

119.

**Københavnner Drenge**

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

- 1 D. Angöstura
- $\frac{1}{4}$  Cherry-Brandy (Heering)
- $\frac{1}{4}$  Cederlund-Punsch
- $\frac{1}{2}$  Malteserkreuz-Aquavit
- M-Gl. K. **Z.**

120.

**Ladies-Cocktail**

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

- 1 D. Grenadine
- 2 D. Orangebitter
- 2 D. Pfefferminz, weiß
- $\frac{1}{2}$  Portwein
- $\frac{1}{2}$  Curaçao, weiß
- M-Gl. K. **Z.**

121.

**Lampen-Cocktail**

Originalrezept von  
*W. Kersten*  
Bartender, Köln (Lampenstube).

- 1 D. Angostura
- 1 D. Zitronensaft
- $\frac{1}{4}$  Genever
- $\frac{1}{4}$  Curaçao, weiß
- $\frac{1}{4}$  Apricot-Brandy
- $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth
- Sch-B. K. **Z.**

122.

**Laughing-Water-Cocktail**

(sprich: laving woater = lachendes Wasser)

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

- $\frac{1}{3}$  Allasch
- $\frac{1}{3}$  Danziger Goldwasser
- $\frac{1}{3}$  Dry Gin
- M-Gl., in Champagner-schale seihen und mit eiskaltem Sekt auffüllen.
- K. **Z.**



**MALTESERKREUZ AQUAVIT.**

# Ferrero di Riccardo Torino



VERMOUTH  
**FERRERO**  
TORINO

## Vermouth Ferrero

eignet sich wegen seiner  
hervorragenden Qualität  
ganz besonders für

Cocktails und als: Apéritif

Generalvertretung: **Behrendt & Röhrig**

Berlin W 35, Potsdamer Str. 121 A

Telefon: B 2 Lützow 2980 u. 5680

123.

### „Letzte Ölung“-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

$\frac{1}{6}$  Maraschino  
 $\frac{1}{6}$  Ingwer-Likör  
 $\frac{1}{6}$  Pomeranz, grün  
 $\frac{3}{6}$  Weißwein  
M-Gl. K. Z.

124.

### Liberty-Cocktail

1 D. Gum  
 $\frac{1}{3}$  Bacardi-Rum  
 $\frac{2}{3}$  Calvados  
M-Gl. K. Z.

125.

### Lindbergh-Cocktail

2 D. Orangensaft  
2 D. Apricot-Brandy  
 $\frac{1}{2}$  Kina-Lillet  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B. K. Z.

193

126.

London-Cocktail

2 D. Orangebitter  
2 D. Gum  
2 D. Oxygénée-Cusenier  
<sup>9</sup>/<sub>10</sub> Gin  
M-Gl. K. Z.

127.

Mac-Donald-Cocktail

2 D. Chartreuse, grün  
3 D. Angostura  
4 D. Gum  
<sup>4</sup>/<sub>10</sub> Ital. Vermouth  
<sup>5</sup>/<sub>10</sub> Scotch Whisky  
M-Gl. K. Z.

128.

Madame Martins-Cocktail

Originalrezept von  
*Madame Carlos Martin Pereira*  
*et Sousa*

Gemahlin des brasilianischen  
Gesandten in Kopenhagen.

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> dunklen Portwein  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Franz. Vermouth  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Martini-Vermouth  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Dubonnet  
M-Gl.

129.

Madeleine-Cocktail

3 D. Himbeersaft  
4 D. Mandarinen-Likör  
<sup>9</sup>/<sub>10</sub> Dry Gin  
M-Gl. K. Z.



# „Union Club“

## Whisky

und

## Gin



Beides

deutsche

Spitzenleistungen

### Freiherrlich Böcklin'sche Kellerei

Rust i. Baden

Vertrieb durch: G. KLAEBISCH & Co., Hamburg 15

130.

### Mah-Jong-Cocktail

$\frac{1}{6}$  Cointreau  
 $\frac{1}{6}$  Bacardi-Rum  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
M-Gl. K. Z.

131.

### Mayfair-Cocktail

(sprich: mä(i)fär)  
Originalrezept von  
*Robert Vermeire*  
Bartender, London (Embassy-  
Club).

3—4 D. Apricot-Brandy  
1 D. Nelkengeist  
 $\frac{1}{2}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B.

132.

### Mampe-Cocktail

Rezept der  
*Fa. Carl Mampe A.-G.*  
Berlin

1 D. Mampe-Maraschino  
2 D. Mampe-Angostura  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{4}{10}$  Mampe-Karthäuser,  
grün  
 $\frac{4}{10}$  Mampe-Curaçao,  
weiß  
Sch-B., in Sektschale  
seihen und mit eiskal-  
tem Sekt auffüllen.  
K. Z.

133.

### Mampe Damenklub- Cocktail

Rezept der  
*Fa. Carl Mampe A.-G.*  
Berlin

$\frac{1}{5}$  Mampe-Edel-Orange  
 $\frac{1}{5}$  Mampe-Citorange  
 $\frac{1}{5}$  Mampediktiner  
 $\frac{2}{5}$  Mampe-Gin  
M-Gl. K. Z.

134.

**Mampe Vortisch-Cocktail**

Rezept der

*Fa. Carl Mampe A.-G.*

Berlin

$\frac{1}{3}$  Mampe-Orangebitter  
 $\frac{1}{3}$  Mampe-Kurfürstlicher  
 Magenbitter  
 $\frac{1}{3}$  Mampe-Gin  
 M-Gl. O. Z.

135.

**Mandarin-Cocktail**

Rezept der

*Fa. Cusenier*

Neuenburg, Baden.

2 D. Extra sec Cusenier,  
 orange  
 $\frac{1}{10}$  Mandarin-Cusenier  
 $\frac{4}{10}$  Gin  
 $\frac{5}{10}$  Vermouth(franz)-  
 Cusenier  
 M-Gl. K. Z.

136.

**Manhattan-Cocktail I\***

Rezept aus dem Jahre 1860  
 nach alter Herstellungsart.  
 (Old fashioned).

Der Manhattan-Cocktail, be-  
 nannt nach der Halbinsel  
 Manhattan, auf der die Stadt  
 New York erbaut ist, ist einer  
 der ältesten und beliebtesten  
 „Vor dem Essen“-Cocktails.  
 Er wird heute nicht mehr  
 nach der ursprünglichen Zu-  
 sammensetzung hergestellt.

2 D. Curaçao od. Mara-  
 schino  
 3 D. Bokers Bitter  
 $\frac{1}{3}$  Rye Whisky  
 $\frac{2}{3}$  Ital. Vermouth  
 im M-Gl. rühren, i. Cock-  
 tailglas seihen und mit  
 einer viertel Scheibe Zi-  
 trone garnieren.

137.

**Manhattan-Cocktail II\***

(Neuzeitliche Herstel-  
 lungsart). Wenn trocken  
 (oder herb) verlangt, franz.  
 Vermouth an Stelle des ita-  
 lienischen verwenden

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Canadian Club-  
 Whisky  
 M-Gl. K. Z.

4 pers.

8 d.

100 gr

100 gr

138.



### Martini-Cocktail\*

Dieser Cocktail ist der am meisten verbreitete und wird allgemein als der beste „Vor dem Essen-Appetizer“ betrachtet. Die Ansichten über den Ursprung des „Martini“ sind geteilt. Es scheint, da der Martini-Vermouth in der Mitte des vorigen Jahrhunderts in Amerika die meist eingeführte Vermouthmarke gewesen ist, die Annahme gerechtfertigt, daß der „Martini-Cocktail“ seinen Namen von „Martini-Vermouth“ herleitet.

Auf Grund dieser Feststellung erachtet der Verfasser als gerechtfertigt, daß, solange das Gegenteil nicht einwandfrei nachgewiesen ist, bei allen Martini-Cocktailrezepten die verschiedenen Vermouthtypen der Firma Martini & Rossi angeführt werden.

#### Martini-Normal

- 2 D. Orangebitter
- $\frac{1}{2}$  Tom-Gin
- $\frac{1}{2}$  Martini-Vermouth
- M-Gl. O. Z.

#### Martini-Mittelherb

- 3 D. Orangebitter
- $\frac{1}{3}$  Martini-Vermouth
- $\frac{1}{3}$  Martini dry Vermouth
- $\frac{1}{3}$  Dry Gin
- M-Gl. O. Z.

#### Martini, herb

- 3 D. Orangebitter
- $\frac{1}{2}$  Martini dry Vermouth
- $\frac{1}{2}$  Dry Gin
- M-Gl. O. Z.

#### Martini

##### herb und kräftig

- 3 D. Orangebitter
- $\frac{1}{3}$  Martini dry Vermouth
- $\frac{2}{3}$  Dry Gin
- M-Gl. O. Z.

MARTINI

=

*Martini*

biolaba



nur

MARTINI

SWEET  
DAY

für Martini Cocktail

MARTINI & ROSSI  
TORINO HAMBURG

139.

### Martinez-Cocktail

Rezept aus dem Jahre 1860.  
Erscheint zum ersten Male in  
*Jerry Thomas'*  
„Bartenders Guide“ vom Jahre  
1862. Der Ursprung der Be-  
zeichnung „Martinez“ ist  
nicht feststellbar.

1 D. Bokers Bitter  
2 D. Maraschino  
 $\frac{1}{3}$  Tom Gin  
 $\frac{2}{3}$  Ital. Vermouth  
M-Gl., mit  $\frac{1}{4}$  Scheibe  
Zitrone garnieren

140.

### Mascotte-Cocktail

Originalrezept von  
*Charley Stehle*  
Bartender, Scheveningen  
(Kurhaus).

$\frac{1}{2}$  Curaçao, weiß  
 $\frac{1}{2}$  Orangeade  
Sch-B., Cocktailglas  
mit Zuckerrand.  
K. Z.

141.

### Melba-Cocktail

2 D. Grenadine  
2 D. Pernod  
 $\frac{2}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{4}{10}$  Bacardi-Rum  
 $\frac{4}{10}$  Schwedenpunsch  
Sch-B. K.

142.

### Millionaire-Cocktail

Bei den Gästen des Ritz-  
Hotels in London sehr be-  
liebt.

1 Eiweiß  
2 D. Curaçao  
 $\frac{1}{4}$  Grenadine  
 $\frac{3}{4}$  Rye Whisky  
auf Verlangen 1 D.  
Pernod  
Sch-B.



143.

**Million-Dollar-Cocktail**

1 Eiweiß  
 3 D. Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Ananassaft  
 $\frac{3}{10}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{5}{10}$  Dry Gin

144.

**Miriam-Cocktail**

Sch-B  
 $\frac{2}{10}$  Maraschino-Kirschsaft  
 $\frac{4}{10}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{4}{10}$  Canadian Club-Whisky  
 M-Gl. K. Z.

145.

**Miss-Columbia-Cocktail**

Originalrezept von  
*V. H. Himmelreich*

Zusammengestellt aus Anlaß der Ozean-Ueberfliegung durch Charly Lindbergh im Jahre 1927.

1 D. Angostura  
 3 D. Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{10}$  Cointreau  
 $\frac{2}{10}$  Benedictine  
 $\frac{7}{10}$  Portwein, rot  
 M-Gl. K. Z.

146.

**Monkey-Gland-Cocktail**

Originalrezept von  
*Harry Mc. Elhone*

Bartender, Paris (New York-Bar).

Zusammengestellt aus Anlaß der Verjüngungs-Experimente Prof. Voronoff's.

1 D. Pernod  
 3 D. Grenadine  
 $\frac{1}{2}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 Sch-B.

147.

**Montana-Cocktail**

Originalrezept von  
*Carl A. Seutter*

2 D. Angostura  
 2 D. Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Sloe Gin  
 M-Gl. K. Z.



Weshalb  
wohl immer wieder  
Vermouth  
Noilly Prat  
?

Auskunft durch die Importeure für Deutschland:

**G. Klaebisch & Co.**

Hamburg 15

148.

## ✓ Morning-Cocktail

Originalrezept von

*Harry Johnson* †

3—4 D. Angostura  
 2 D. Maraschino  
 2 D. Curaçao  
 2 D. Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 M-Gl. O. Z.

149.

## Napoleon-Cocktail

Originalrezept von

*Hans Schönfeld* †Mitbegründer der IBU. in  
Deutschland.

3 D. Zitronensaft  
 2 D. Gum  
 $\frac{1}{4}$  Byrrh  
 $\frac{3}{4}$  Dry Gin  
 Sch-B. K. Z.

150.

## Nevada-Cocktail

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{10}$  Grapefruchtsaft  
 $\frac{8}{10}$  Bacardi-Rum  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffelvoll feinen  
 Zucker  
 Sch-B.

151

Nineteen-Twenty (1920)-  
Cocktail

(sprich: neintin-twenti)

1 D. Pernod  
 $\frac{1}{10}$  Johannisbeersaft  
 $\frac{2}{10}$  Kirschwasser  
 $\frac{2}{10}$  Gin  
 $\frac{5}{10}$  Franz. Vermouth  
 Sch-B. K. Z.

152.

### Ohio-Cocktail I\*

3 D. Vanillelikör

$\frac{1}{2}$  Cognac

$\frac{1}{2}$  Weißwein

M-Gl.

in Champagnerglas seihen  
und mit eiskaltem Sekt  
auffüllen.

K.

Z.

153.

### Ohio-Cocktail II

Originalrezept von

A. T. Neirath

New York 1902.

Wenn herb verlangt, wird  
Curaçao durch Orangebitter  
ersetzt.

2 D. Angostura

$\frac{1}{2}$  Cognac-Brandy  
(Weinbrand)

$\frac{1}{2}$  Curaçao, orange

M-Gl.

in Champagnergl. seihen  
und mit eiskaltem Sekt  
auffüllen

K.

Z.

154.

### Old-Fashioned-Cocktail\*

Cocktail nach alter Mode.  
Das nebenstehende Rezept  
zeigt die älteste Form des  
Cocktails. Entgegen der  
heute angewendeten Herstel-  
lungsweise und der heute  
verwendeten Glasform wurde  
der Cocktail in seiner  
frühesten Zeit aus einem so-  
genannten „Tumbler“ getrun-  
ken, und zwar aus dem glei-  
chen, in dem der Cocktail  
fertiggestellt wurde.

In einen Tumbler mit  
starkem Boden legt man  
ein Stück Zucker, be-  
spritzt diesen mit Ango-  
stura, zerdrückt dann den  
Zucker mit einem dazu  
besonders geformt. Holz-  
löffel (Muddler), setzt  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Rye-  
Whisky und ein Stück  
Eis dazu und serviert mit  
einem Glas Wasser an  
der Seite. Die Zitronen-  
schale wird vor der Zu-  
bereitung des Cocktails  
in das leere Glas ausge-  
drückt.

✓ 155. **Olympic-Cocktail**  
 Originalrezept von  
*Frank Meyer,*  
 Bartender, Paris (Hotel Ritz).  
 $\frac{1}{3}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{3}$  Cognac  
 $\frac{1}{3}$  Curaçao, orange  
 Sch-B. K. Z.

✓ 156. **Olivette-Cocktail**  
 2 D. Gum  
 2 D. Orangebitter  
 3 D. Pernod  
 $\frac{9}{10}$  Gin  
 M-Gl. O. Z.

157. **Once-more-Cocktail**  
 Rezept der  
*Fa. Cusenier*  
 Neuenburg/Baden.  
 1 D. Orangebitter  
 $\frac{2}{10}$  Mandarinette-  
 Cusenier  
 $\frac{3}{10}$  Kirschwasser--  
 Cusenier  
 $\frac{5}{10}$  Martini-Vermouth  
 M-Gl. K. Z.

✓ 158. **One-Million-Dollar-  
 Cocktail**  
 Originalrezept von  
*Paul Götze*  
 Bartender, Düsseldorf (Hotel  
 Breidenbacher Hof).  
 1 Eiweiß  
 $\frac{1}{5}$  Cherry-Brandy  
 $\frac{1}{5}$  Pernod  
 $\frac{3}{5}$  Gin  
 Sch-B.

# CUSENIER

Société anonyme de la

**G<sup>d</sup>e Distillerie E. Cusenier Fils aîné & Cie.**

HAUPTSITZ: PARIS

Fabriken: Paris, Charenton, Ornans, Mulhouse, Marseille, Bruxelles, Buenos Aires  
Cognac (Château du Solençon & Domaine de la Couronne)

**Filiale für Deutschland: Neuenburg i. Baden**



LIQUEURS DE LUXE  
COGNAC

VERMOUTH MARSEILLE

CRÈME DE CASSIS

KIRSCHWASSER

GRENADINE

BITTERS

LE MANDARIN

(APÉRITIF AUX MANDARINES)

GENERALVERTRETUNG:

**Richard Gebhardt**

**Berlin W9, Potsdamerstr. 9. Tel. B 1 Kurfürst 1189**

159.

✓ Orange-Blossom-Cocktail

$\frac{1}{2}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{2}$  Gin  
 Sch-B.

160.

Oyster-Cocktail

Man serviert den Oyster-Cocktail mit einer Austerngabel und einem kleinen Löffel.

In eine Champagner-schale  
 $\frac{1}{3}$  Tomato-Ketchup  
 3—4 frische Austern  
 2 D. Worcestershire-Sauce  
 1 Tropfen Tabasco-Sauce  
 1 Schnitte Zitrone

161.

Pall-Mall-Cocktail

„Pall-Mall“ heißt die Straße in London, in der die meisten großen Clubs ihren Sitz haben.

Originalrezept von

„Guido“

Bartender, Monte Carlo

(„Café de Paris“).

1 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{10}$  Pfefferminz, weiß  
 $\frac{3}{10}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{3}{10}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{3}{10}$  Dry Gin  
 M-Gl. K. Z.

162.

Parisian-Cocktail

$\frac{1}{3}$  Cassis  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
 M-Gl. K. Z.

163.

**Perfect-Cocktail**

Wie Martini-Cocktail, mittelherb. jedoch **ohne** Bitter, und an Stelle der Zitronenspirale wird eine Orangenspirale verwendet.

164.

**Perroquet-Spezial-Cocktail**

Originalrezept von  
*Carl Bauer*  
Bartender, Cairo.

2 D. Fernet-Branca  
 $\frac{1}{4}$  Cointreau  
 $\frac{1}{4}$  Curaçao, orange  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. K. Z.

✓ 165.

**Picadilly-Cocktail**

1 D. Pernod  
1 D. Grenadine  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
Sch-B. K. Z.

166.

**Picon-Cocktail\***

$\frac{1}{2}$  Amer-Picon  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
M-Gl. K. Z.



167.

**Ping-Pong-Cocktail**

Originalrezept von

*H. Schönfeld †*

2 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Sloe Gin  
M-Gl. K. Z.

168.

**Pinguin(Ping-)-Cocktail**

Originalrezept von

*A. T. Neirath*

2 D. Orangebitter  
2 D. Zitronensaft  
2 D. Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Ananassaft  
 $\frac{3}{10}$  Arrak  
 $\frac{3}{10}$  Schweden-Punsch  
Sch-B. K. Z.

169.

✓ **Pink-Rose-Cocktail**

1 Eiweiß  
 $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{10}$  frische Sahne  
 $\frac{6}{10}$  Gin  
Sch-B.

170.

**Planters-Cocktail**

$\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{3}$  Jamaica-Rum  
Sch-B. K.

---

**Fugger Ananas**  
DER KÖSTLICHE LIKÖR IM EISBAD  
REG. M. B. R.

171.

✓ **Portwein-Cocktail\***

1 D. Angostura  
 1 D. Orangebitter  
 2 D. Curaçao, orange  
<sup>9</sup>/<sub>10</sub> Portwein  
 M-Gl. K. Z.

172.

**Prunellia-Cocktail**

Rezept der  
*Fa. Cusenier*,  
 Neuenburg/Baden.

<sup>1</sup>/<sub>5</sub> Prunellia Cusenier  
<sup>1</sup>/<sub>5</sub> Gin  
<sup>3</sup>/<sub>5</sub> Franz. Vermouth-  
 Cusenier  
 M-Gl. K. Z.

173.

**Quartier-Latin-Cocktail**

Originalrezept von  
*Wilson*  
 Bartender, Paris („Dingo-  
 Bar“;

<sup>1</sup>/<sub>10</sub> Cointreau  
<sup>3</sup>/<sub>10</sub> Amer-Picon  
<sup>6</sup>/<sub>10</sub> Dubonnet  
 M-Gl. K. Z.

174.

✓ **Queens-Cocktail**

1 Stück frische Ananas  
 1 Scheibe Orange mit  
 Schale  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Ital. Vermouth  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Franz. Vermouth  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Dry Gin  
 Sch-B. K. Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
 Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

175.

### Quinquina-Cocktail\*

Quinquina ist ein chininhal-  
tiger Frühstückswein.

3 D. Angostura  
3 D. Curaçao, orange  
<sup>9</sup>/<sub>10</sub> Quinquina  
M-Gl. K. Z.

176.

### ✓ Reform-Cocktail

1 D. Orangebitter  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Franz. Vermouth  
<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Sherry  
M-G. K. Z.

177.

### Rhenania-Cocktail

Originalrezept von  
*Caspar Rütters*

2 D. Orangebitter  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Triple sec  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Franz. Vermouth  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Ital. Vermouth  
M-Gl. K. Z.

178.

### ✓ Robert le Diable-Cocktail

Originalrezept von  
*Robert Burkhart*

1 D. Angostura  
2 D. Maraschino  
4 D. Curaçao  
<sup>1</sup>/<sub>3</sub> Portwein  
<sup>2</sup>/<sub>3</sub> Canadian Club-  
Whisky  
M-Gl. Orangenspirale

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

179.

✓ **Rød-Djœvel-Cocktail**

(sprich: röd djewel)

Kopenhagens beliebtester  
Cocktail

$\frac{1}{10}$  Pernod  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{10}$  Grenadine  
 $\frac{6}{10}$  Dry Gin  
Sch-B. K.

180.

**Rose-Cocktail\***

Dieser Cocktail, der besonders in den lateinischen Ländern sehr beliebt ist, wird sehr verschieden hergestellt. Zum Vergleich werden hier die in den einzelnen Ländern angewendeten Herstellungs-Vorschriften angegeben.

in **England**

1 D. Zitronensaft  
4 D. Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Apricot-Brandy  
 $\frac{1}{4}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B.

in **Frankreich**

Original von Bartender  
„Johnny“, Paris  
(Chatham-Bar).  
 $\frac{1}{6}$  Johannisbeersirup  
 $\frac{1}{6}$  Kirschwasser  
 $\frac{2}{3}$  Franz. Vermouth  
Sch-B. K.

✓ in **Spanien**

$\frac{1}{6}$  Cherry-Brandy  
 $\frac{2}{6}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{3}{6}$  Dry Gin  
Sch-B. K.

Anstelle des Cherry-Brandy kann auch Johannisbeer- oder Grenadine-Sirup zum Süßen verwendet werden.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 67, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

181.

### Royal-Cocktail

Rezept aus d. „Royal-Hotel“;  
Dieppe, Frankreich.

1 D. Benedictine  
2 D. Angostura  
 $\frac{1}{2}$  Dubonnet  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
M-Gl. O. Z.

182.

### ✓ San-Martin-Cocktail

In Süd-Amerika sehr bekann-  
ter Cocktail.

3 D. Chartreuse, gelb  
 $\frac{1}{2}$  Gin  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
Sch-B. Z.

183.

### Saratoga-Cocktail

2 D. Angostura  
2 D. Maraschino  
 $\frac{1}{10}$  Ananassirup  
 $\frac{8}{10}$  Cognac  
 $\frac{1}{10}$  Sekt auffüllen  
M-Gl. K. Z.

184.

### Savoy-Tango-Cocktail

Sehr beliebter Cocktail vom  
„Savoy-Hotel“-London.

$\frac{1}{2}$  Sloe Gin  
 $\frac{1}{2}$  Calvados  
M-Gl. K. Z.

185.

### Schwarzwald-Cocktail

Originalrezept von  
A. Krieger,  
Bartender, Frankfurt a. M.  
(Hotel Frankfurter Hof).

$\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{2}{10}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{2}{10}$  Union Club-Gin  
 $\frac{5}{10}$  Seldeneck-Kirsch  
Sch-B. K. Z.



**Freiherrlich**  
**Seldenecksche Kellerei**  
Gengenbach / Schwarzwald



# WHITE HORSE

## Scotch WHISKY

White Horse Distillers Ltd.  
London-Glasgow



### J. Calvet & Cie, Cognac

★ ★ ★

X O

1842 er

1828er

Napoleon

Armagnac

1½ Literflasche **Domaine  
de Chateaubernard**

1½ Literflasche **Grande  
Reserve Imperial**

2½ Literflasche  
**Bobonne Grande  
marque spécial**

4 Literflasche ★ ★ ★



General-Importeur für Deutschland

## Behrendt & Röhrig

Berlin W 35, Potsdamer Str. 121 A

Fernsprecher: B 2 Lützow 2980 und 5680

186.

✓ **Scoff-Law-Cocktail**

Originalrezept von  
„Jock“

Bartender, Paris (Harry's-New  
York-Bar).

Scoff = Spott. Der Cocktail  
wurde zum Spott auf das  
amerikanische Alkoholverbot  
im Jahre 1924 so bezeichnet,  
weil Websters Dictionary  
(Lexikon) den Ausdruck  
„Scoff-Law“ (Gesetzes-Spot-  
ter) damals aufgenommen  
hatte.

1 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{6}$  Grenadine  
 $\frac{1}{6}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Canadian Club-  
Whisky  
Sch-B.

Z.

187.

✓ **Sherry-Cocktail\***

2 D. Angostura  
2 D. Maraschino  
 $\frac{9}{10}$  Sherry  
M-Gl. K.

Z.

188.

**Ship-Cocktail**

Der Ship-Cocktail ist — ge-  
nau genommen — kein Cock-  
tail, sondern ein Flip. Da er  
aber seit vielen Jahren als  
Cocktail bezeichnet und be-  
kannt wurde, soll an dieser

„ Fehlbezeichnung hier nichts  
geändert werden.

1 ganzes Ei  
1 Eßlöffelvoll feinen  
Zucker  
 $\frac{1}{3}$  Cognac  
Sch-B.  
mit eiskaltem Sekt in ein  
Champagner - Spitzglas  
auffüllen.

# COINTREAU

TRIPLE-SEC,  
DER BESTE LIKÖR



Sichel Marken Import

G. m. b. H.

Berlin NW 7

189.

✓ Side-Car-Cocktail\*

Originalrezept von  
*Mac Garry*  
Bartender, London (Buck's  
Club).

$\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Cointreau  
 $\frac{1}{3}$  Cognac  
Sch-B.

190.

✓ Silver-Cocktail

Originalrezept von  
*Harry Johnson* †

1 D. Gum  
2 D. Orangebitter  
3 D. Maraschino  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Gin  
M-Gl. K. Z.

191.

Sloe-Gin-Cocktail\*

2 D. Angostura  
2 D. Curaçao  
 $\frac{9}{10}$  Sloe Gin  
M-Gl. K. Z.

192.

So-So-Cocktail

Originalrezept von  
*P. Soso*  
Manager, London (Ciro's  
Club).

$\frac{1}{6}$  Grenadine  
 $\frac{1}{6}$  Calvados  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
Sch-B. K. Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

193.

### Souvenir-Cocktail

Originalrezept von  
*Max Kettner*

Bartender, Eden-Hotel, Berlin

$\frac{1}{6}$  Grand Marnier<sup>†</sup>  
 $\frac{2}{6}$  Bisquit Dubouché  
 $\frac{3}{6}$  Franz. Vermouth  
M-Gl. K.

Z.

194.

### Spirit of St. Louis-Cocktail

Originalrezept von  
*V. H. Himmelreich*  
Ehrenpräsident und Gründer  
der Sektion Juan les Pins der  
IBU. in Frankreich

1 D. Angostura  
3 D. Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{10}$  Cointreau  
 $\frac{2}{10}$  Benedictine  
 $\frac{7}{10}$  Portwein, weiß  
M-Gl. K.

Z.

195.

### Sunny Boy-Cocktail

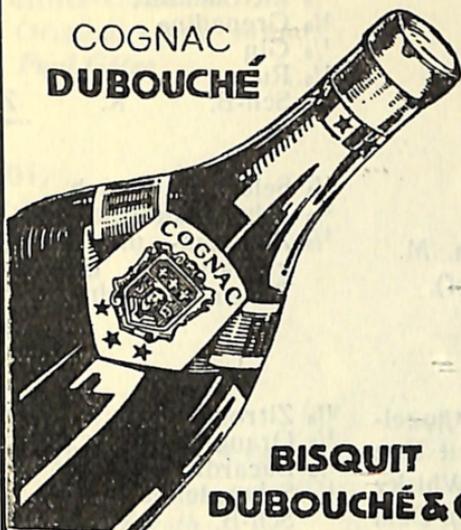
Originalrezept von  
*Max Kettner*

$\frac{1}{4}$  Crème de Mandarine  
 $\frac{1}{4}$  Peach-Brandy  
M-Gl.  
in Champagnerschale  
sehen  
1 Scheibe Orange  
1 Scheibe Zitrone und  
1 Kirsche zufügen und  
mit eiskaltem Sekt auf-  
füllen

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

COGNAC  
**DUBOUCHÉ**



**BISQUIT  
DUBOUCHÉ & C<sup>o</sup>**

**DER**  
bevorzugte französische  
**COGNAC**

□ □ □

Allein-Importeure für Deutschland:  
**LEOPOLD DAVID & CO., AKT.-GES.**  
Hamburg-Altona                      Berlin-Charlottenburg 2

196.

✓ **Stanley-Cocktail**

$\frac{1}{6}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{6}$  Grenadine  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
 $\frac{1}{3}$  Rum  
Sch-B.            K.            Z.

197.

**Stolte-Cocktail**

Originalrezept von  
*A. Krieger*  
Bartender, Frankfurt a. M.  
(Hotel Frankfurter Hof).

$\frac{1}{3}$  Seldeneck-Kirsch  
 $\frac{1}{3}$  Schwedenpunsch  
 $\frac{1}{3}$  Zitronen- und Orangen-  
saft zu gleichen  
Teilen gemischt.

198.

**Tanglefoot-Cocktail**

Tanglefoot (sprich tängel-  
fut) ist in frühester Zeit eine  
Scherzbezeichnung f. Whisky  
im allgemeinen gewesen. Dem  
Sinne nach versteht man unter  
Tanglefoot eine „Fußfalle“.

$\frac{1}{6}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{6}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{3}$  Bacardi-Rum  
 $\frac{1}{3}$  Schwedenpunsch  
Sch-B.

199.

**Temptation-Cocktail**

(sprich: temtäschen = die  
Versuchung).

1 Streif. Zitronenschale  
1 Streif. Orangenschale  
2 D. Dubonnet  
2 D. Pernod  
2 D. Curaçao  
 $\frac{9}{10}$  Canadian Club-  
Whisky  
Sch-B.            K.            Z.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

200.

### Tennis-Cocktail

Originalrezept von  
*Paul Götze*

3 D. Zitronensaft  
 $\frac{1}{3}$  Pfefferminz  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
M-Gl.

Z.  
→

201.

### Trilby-Cocktail

2 D. Pernod  
2 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{3}$  Parfait d'Amour  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Scotch Whisky  
M-Gl. K.

Z.  
→

202.

✓ 

### Trocadero-Cocktail

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

1 D. Orangebitter  
1 D. Grenadine  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth  
M-Gl. K.

Z.  
→

203.

✓ 

### Turf-Cocktail

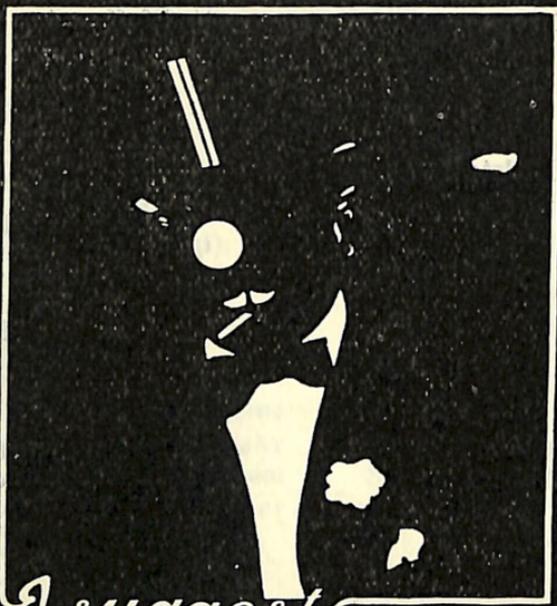
Originalrezept von  
*Harry Johnson †*

2 D. Orangebitter  
2 D. Maraschino  
2 D. Pernod  
 $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Gin  
M-Gl. O.

204.

### Tuxedo-Cocktail

Der Tuxedo-Cocktail ist ein Doppelgänger zum „Silver-Cocktail“ und unterscheidet sich von diesem nur durch Zugabe von 1 D. Absinth.



*I suggest*

*Age and Quality in*

**BLACK & WHITE**

**(WHISKY)**

**Sichel Marken Import**

**G. m. b. H.**



205.

### Valencia-Cocktail

Originalrezept von  
*W. Hensen*,  
 Bartender, Essen a. d. Rh.  
 (Valencia-Bar).

Der Valencia-Cocktail erhielt auf der I. Internationalen Cocktail-Konkurrenz in Wien 1927, veranstaltet von der I. B. U. Österreich, den I. Preis.

- $\frac{1}{3}$  Orangensaft
- $\frac{1}{3}$  Apricot-Brandy
- $\frac{1}{3}$  Orangebitter
- Sch-B. Orangenspirale

206.

✓ **Vermouth-Cocktail\***

Durch Veränderung der Mengen der beiden Vermoutharten kann dieser Cocktail im Geschmack mannigfaltig variiert werden.

- 1 D. Angostura
- 1 D. Orangebitter
- $\frac{1}{2}$  Ital. Vermouth
- $\frac{1}{2}$  Franz. Vermouth
- M.-Gl. K. Z.



207.

### Volstead-Cocktail

Originalrezept von  
*Harry Mc. Elhone*

Andrew J. Volstead ist der Urheber. des Gesetzes über das Alkoholverbot in USA., das unter der Bezeichnung „Volsteadact“ bekannt ist. Barkeeper „Harry“ von der New York-Bar in Paris widmete dem Schöpfer des Alkoholverbots-Gesetzes diesen Cocktail zum Dank für den Besuch der vielen Amerikaner, die infolge des Verbots nach Europa kamen, um dort die Freiheit des Trinkens bis zur Neige auszukosten.

1 D. Anisette  
 $\frac{1}{6}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{6}$  Himbeersaft  
 $\frac{1}{3}$  Schwedenpunsch  
 $\frac{1}{3}$  Canadian Club-Whisky  
Sch-B.

208.

### Waldorf-Cocktail

$\frac{1}{4}$  Scheibe Ananas  
 $\frac{1}{3}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Franz. Vermouth  
Sch-B.

K.



209.

## Welcome-Stranger-Cocktail

✓

Originalrezept von  
*Harry Mc. Elhone*

$\frac{1}{6}$	Zitronensaft	
$\frac{1}{6}$	Orangensaft	
$\frac{1}{6}$	Grenadine	
$\frac{1}{6}$	Schwedenpunsch	
$\frac{1}{6}$	Dry Gin	
$\frac{1}{6}$	Weinbrand	
	Sch-B.	K.

210.

## ✓ Whisky-Cocktail\*

2—3	D. Gum	
3	D. Angostura	
$\frac{9}{10}$	Rye Whisky	
	M-Gl.	K. <u>Z.</u>

211.

## ✓ White-Cocktail

Originalrezept von  
*Harry Brecker*  
Antwerpen.

2	D. Orangebitter	
$\frac{1}{10}$	Anisette	
$\frac{9}{10}$	Dry Gin	
	M-Gl.	O. <u>Z.</u>

212.

## ✓ White Lady-Cocktail

$\frac{1}{4}$	Zitronensaft	
$\frac{1}{4}$	Cointreau	
$\frac{1}{4}$	Dry Gin	
	Sch-B.	K. <u>Z.</u>

---

**Jugger Gold**  
EDEL-LIKÖR



225

213.

White Lily-Cocktail

1 D. Pernod  
 $\frac{1}{3}$  Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cointreau  
 $\frac{1}{3}$  Bacardi  
M-Gl. K. Z.

214.

White Rose-Cocktail

1 Eiweiß  
 $\frac{1}{10}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{10}$  Maraschino  
 $\frac{6}{10}$  Dry Gin  
Sch-B.  
wird in Champagner-  
schale serviert

215.

Xanthia-Cocktail

$\frac{1}{3}$  Cherry-Brandy  
 $\frac{1}{3}$  Chartreuse, gelb  
 $\frac{1}{3}$  Dry Gin  
M-Gl. K. Z.

216.

Xeres-Cocktail

1 D. Orangebitter  
2 D. Peach-Brandy  
 $\frac{6}{10}$  Dry Sherry  
M-Gl. O. Z.

217.

Yale-Cocktail

(sprich jäl)

3 D. Orangebitter  
1 D. Angostura  
 $\frac{7}{10}$  Dry Gin  
M-Gl.  
 $\frac{2}{10}$  Sodawasser auf-  
spritzen

Z.

# Hennessy Cognac

☆☆☆ V. O X. O EXTRA

# Marie Brizard Liköre

Bordeaux

Apricot-Brandy · Cherry-Brandy  
und andere Liköre

# Fonseca-Port

Original Douro Portwein

# Mason's engl. Saucen

Oyster Cocktail · Tomato Catsup

8

Importeur für Deutschland:

**Otto Böhme** Inh. **Hans Grisson**  
Hamburg 15, Spaldingstraße 162, Erdg.

218.

**Yokohama-Cocktail**

1	D. Pernod		
$\frac{1}{6}$	Grenadine		
$\frac{1}{6}$	Wodka		
$\frac{1}{3}$	Dry Gin		
$\frac{1}{3}$	Orangensaft		
	Sch-B.	K.	Z.

219.

**York-Spezial-Cocktail**

4	D. Orangebitter		
$\frac{1}{4}$	Maraschino		
$\frac{3}{4}$	Franz. Vermouth		
	M-Gl.	K.	Z.

220.

**Za-Za-Cocktail**

Originalrezept von

*Frank Newman*

Paris.

Pepsin ist ein eiweißartiger Bestandteil des Magensaftes und wird aus Labmagen (Kälber - Käsemagen) von Saugkälbern hergestellt.

Lab-Essenz ist der weinige Auszug aus Labmagen und wird als verdauungsförderndes Mittel in der Medizin verwendet.

2	D. Pepsin-Essenz		
$\frac{1}{3}$	Dry Gin		
$\frac{2}{3}$	Ital. Vermouth		
	M-Gl.	K.	Z.

221.

**Zazarac-Cocktail**

(sprich: sa-sarak)

1	D. Angostura		
1	D. Orangebitter		
3	D. Pernod		
$\frac{1}{6}$	Gum		
$\frac{1}{6}$	Anisette		
$\frac{1}{6}$	Bacardi		
$\frac{1}{3}$	Canadian Club-Whisky		
	M-Gl.	K.	Z.

## GRUPPE II UND III

# FIZZES UND SOURS

Vor Zubereitung eines der nachfolgenden Fizzes oder Sours ist es empfehlenswert, das Kapitel „Fizzes und Sours“ im ersten Teil des Lehrbuches „Rund um die Bar“ aufmerksam nachzulesen. Es sei hier nochmals daran erinnert, daß die Mehrzahl der Fizzes und Sours zu den Standard-Drinks zählt und deren Zusammensetzung unbedingt nach den hier niedergelegten Angaben zu geschehen hat.

Die zur Verwendung kommenden Füllmittel, wie Sodawasser, Sekt, Tonicwater, Ginger-Ale usw. müssen unbedingt eiskalt und daher ständig auf Eis gelagert sein.

**Eiweiß ist nur dann und dort zu verwenden, wo dies ausdrücklich angegeben ist.**

Zur Erzielung guter Ergebnisse wird die Anwendung von Puderzucker nochmals empfohlen und darauf hingewiesen, daß die Grundmischungen immer ausgiebig und kräftig durchzuschütteln sind.

Die Verwendung von elektrischen Mixmaschinen ist bei den Fizzes und Sours besonders empfehlenswert.

Wichtig ist auch, daß Fizzes und Sours unmittelbar nach Fertigstellung getrunken werden, weil sie leicht schal werden und damit der eigentliche Zweck dieser Getränke nicht erfüllt wird.

## A. FIZZES

### Aequator-Fizz

Originalrezept von  
A. T. Neirath

1 gestr. Eßlöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  Scheibe Ananas, ganz fein gehackt  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{3}{4}$  Canadian Club-Whisky Sch-B.  
in Fizzglas seihen und mit eiskaltem Ginger-Ale auffüllen.

### Brandy-Fizz\*

wie Gin-Fizz, jedoch an Stelle von Gin wird Weinbrand verwendet.

### Cream-Fizz\*

wie Gin-Fizz, jedoch wird noch frische Sahne in gleicher Menge wie Gin hinzugefügt.

### Gin-Fizz\*

1 gestrichener Eßlöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Gin Sch-B.  
In Fizzglas seihen und mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.





In jede Bar gehört:

*Brambacher  
Ginger Ale* und  
*Brambacher  
Mineralwasser*

Brunnen- und Badeverwaltung Bad Brambach

Stärkstes Radium-Mineral-Bad der Welt

**Brambacher Sprudel G.m.b.H.**

Zweigniederlassung:

Berlin-Charlottenburg 5 :: Kaiserdamm 6

### Ginger-Fizz

Wie Gin-Fizz, jedoch an Stelle von Sodawasser wird Ginger-Ale (Ingwerbier) verwendet.

### Golden-Fizz

1 Eigelb, weiter wie Gin-Fizz.

### Grenadine-Fizz

Originalrezept von  
*Charly Stehle*

1 Teelöffel Puderzucker  
3 D. Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{4}$  frische Sahne  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B.

In Fizzglas sehen und mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.

### Miami-Fizz

Originalrezept von  
*Max Kettner*

1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{1}{1}$  Orangensaft, gesiebt  
Sch-B.

in Fizzglas sehen, mit eiskaltem Sodawasser auffüllen und obenauf  $\frac{1}{2}$  Crème de Mandarine vorsichtig aufträufeln, wodurch das Getränk eine feuerrote Farbe erhält.

### Morning-Glory-Fizz\*

Der Morning-Glory-Fizz kann (auf Verlangen!) auch mit Gin oder Weinbrand zubereitet werden.

1 Eiweiß  
1 gestrichener Eßlöffelvoll Zucker  
3 D. Pernod  
 $\frac{0}{10}$  Scotch Whisky  
Sch-B.

In Fizzglas sehen und mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.

- Orange-Fizz** wie Gin-Fizz, jedoch an Stelle von Zitronensaft wird Orangensaft verwendet.
- Royal-Fizz** 1 ganzes Ei, weiter wie Gin-Fizz.
- Silver-Fizz\*** 1 Eiweiß, weiter wie Gin-Fizz.
- Sloe-Gin-Fizz\*** wie Gin-Fizz, jedoch an Stelle von Gin, wird **Sloe-Gin** verwendet.
- Sport-Fizz**  
(alkoholfrei)  
Originalrezept von  
*Caspar Rütters*
- 1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{3}$  Grenadine  
 $\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
Sch-B.  
in Fizzglas seihen und mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.
- Superb-Fizz**
- 1 Eiweiß  
1 D. Zitronensaft  
1 D. Grenadine  
 $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{2}$  Curaçao, weiß  
Sch-B., in Tumbler seihen, mit Sekt auffüllen.
- Texas-Fizz**
- $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{10}$  Orangensaft  
 $\frac{7}{10}$  Gin  
Sch-B.  
in Fizzglas seihen und mit eiskalt. Sodawasser auffüllen.

## B. SOURS

Im Gegensatz zu den Fizzes enthalten die Sours nur ganz wenig Sodawasser. Sie könnten daher als konzentrierte Fizzes bezeichnet werden. Als alkoholische Basis wird bei den Sours hauptsächlich Gin, Weinbrand, Rum oder Rye-Whisky verwendet. Sours bedeutet „Sauere“, d. h. also, daß diese Getränke sauren Charakter haben. Zucker oder andere Süßmittel sind daher sparsam zu verwenden. Die Sours werden, ebenso wie die Fizzes, besonders kalt gereicht und müssen infolgedessen gut durchgeschüttelt sein.

### Brandy-Sour\*

1 Teelöffelvoll Puderzucker

$\frac{2}{10}$  Zitronensaft

$\frac{8}{10}$  Weinbrand  
Sch-B.

in Sourglas seihen und mit ein wenig Sodawasser aufspritzen.

### Egg-Sour\*

1 gestrichener Eßlöffelvoll Puderzucker

1 Eigelb

$\frac{1}{3}$  Curaçao

$\frac{1}{3}$  Weinbrand

$\frac{1}{2}$  Zitronensaft

Sch-B.

in größeres Sourglas seihen.

---

**Fugger 400**  
DER GUTE WEINBRAND



*„Kein Martell“?—  
„Ausgeschlossen;  
an jeder Bar!“*

**G. Klaebisch & Co.**

Allein-Importeure für Deutschland

Hamburg 15

### Fancy Brandy-Sour

wie Brandy-Sour, einige feingeschnittene Saisonfrüchte hinzufügen.

### Gin-Sour\*

wie Brandy-Sour, jedoch an Stelle von Weinbrand Gin verwenden.

### Orange-Sour

Originalrezept von  
A. T. Neirath

2 D. Orangebitter  
2 D. Ingwerlikör  
2 D. Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Orangensaft  
 $\frac{3}{4}$  Rye Whisky  
Sch-B.

in Sourglas seihen und mit ein wenig Sodawasser aufspritzen.

### Rum-Sour\*

wie Brandy-Sour, jedoch an Stelle von Weinbrand **Jamaika-Rum** verwenden.

### Victoria-Sour

1 D. Rum  
 $\frac{1}{10}$  Ananassirup  
 $\frac{1}{10}$  Aprikosensaft oder -Sirup  
 $\frac{4}{10}$  Rye Whisky  
 $\frac{4}{10}$  Sherry  
Sch-B.

in Sourglas seihen und mit ein wenig Sodawasser aufspritzen.

### Whisky-Sour\*

wie Brandy-Sour, jedoch an Stelle von Weinbrand **Rye Whisky** oder, in Ermangelung von solchem, **Canadian Club-Whisky** verwenden.

## GRUPPE IV UND V

# FLIPS UND EGG-NOGGS

Bei Herstellung von Flips und Egg-Noggs sind nur absolut frische Eier (Trinkeier) zu verwenden. Konservierte (eingelegte oder sogenannte Kalkeier) sind zur Drinkbereitung nicht geeignet. Flips und Egg-Noggs müssen stets gut durchgeschüttelt werden. Es ist ratsam, haselnußgroße Eisstückchen zu verwenden. In der Regel werden Eigertränke nach Fertigstellung mit etwas geriebener Muskatnuß überstreut. Dies entspricht dem Geschmack der Englisch sprechenden Nationen. Muskatnuß wirkt stopfend.. Für den deutschen Geschmack ist es oftmals angezeigt, diesen Zusatz entweder ganz wegzulassen oder durch gestoßenen Zimmt, der mit Zucker vermischt wurde, zu ersetzen. Ob Muskat oder Zimmt verwendet werden soll, ist im einzelnen Fall beim Gast zu erfragen.

Eigertränke der hier genannten Gruppen sind stets eiskalt zu reichen, sie sollen nicht lange stehen, da sie sonst „brechen“, d. h. die Bestandteile trennen sich und das Getränk wird unansehnlich.

Allgemein wird in Deutschland zum Flip das ganze Ei verwendet. Dies ist aber nur dann richtig, wenn die Basis aus Rum, Weinbrand, Whisky, Gin oder einer anderen Spirituose besteht, weil sich diese mit dem Eigelb allein nur schwer binden. Flips, die aus Südweinen oder Likören

Der Kenner  
bevorzugt

**Bass**

Echt engl.

**PORTER  
& PALE ALE**



**Pilsner  
Urquell**

**KANNEN- u. FLASCHENBIER-VERTRIEB**

G.M.B.H

**BERLIN NW40, LÜNEBURGER-, ECKE PAULSTR.**

**FERNSPRECHER: C 5 HANSA 6955 u. 7897**

zusammengesetzt sind, sollen nur mit Eigelb zubereitet werden. In den Vereinigten Staaten war es früher üblich, zu einem Südwein-Flip zwei Eigelb zu verwenden, und zwar aus dem Grunde, weil diese Getränke nahrhaft sein sollen. Es wäre wünschenswert, wenn dieser Praxis auch jetzt mehr entsprochen würde. Eine verstärkte Nachfrage nach diesen ausgezeichnet schmeckenden Getränken wäre die Folge.

Zu allen Egetränken reicht man Strohhalm.

Egg-Noggs können auch heiß hergestellt werden (siehe unter: Warme Getränke).

## A. FLIPS

### Ale-Flip

(Eier-Bier)

2 Eigelb mit  
1 Eßlöffelvoll Puderzucker gut mit d. Schneebesen durcharbeiten, dann Ale oder die gewünschte Biersorte zuerst in kleinen Mengen während des Rührens zugeben und so weiter verfahren mit dem Rest. Ale oder Bier muß sehr kalt sein.

### Boston-Flip

1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{4}{10}$  Weinbrand  
 $\frac{5}{10}$  Rye Whisky

### Brandy-Flip\*

1—2 ganze Eier  
1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{9}{10}$  Weinbrand

### Butterfly-Flip

1—2 Eigelb  
1 Teelöffelvoll Puder-  
zucker  
 $\frac{3}{10}$  frische Milch  
 $\frac{3}{10}$  Crème de Cacao  
 $\frac{3}{10}$  Weinbrand

### Byrrh-Flip

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*  
Bartender, National-Scala,  
Kopenhagen 1931

1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{10}$  frische Sahne  
 $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{8}{10}$  Byrrh

### Cacao-Flip

1 ganzes Ei  
 $\frac{2}{10}$  Crème de Cacao  
 $\frac{8}{10}$  gekochter, kalter  
Cacao

### Caramel-Flip

Originalrezept von  
*Max Kettner*

1 Eigelb  
 $\frac{1}{4}$  Teelöffelvoll sehr fein-  
gemahlener Kaffee  
 $\frac{9}{10}$  Crème de Cacao

### Champagner-Flip\*

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Puder-  
zucker  
 $\frac{1}{1}$  Weißwein  
Sch-B.  
in Sektschale seihen und  
mit eiskaltem Sekt vor-  
sichtig auffüllen.

### Cherry-Brandy-Flip

1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{9}{10}$  Cherry-Brandy

### Claret-Flip\*

(Rotwein-Flip)  
als Stärkungstrank für  
Kranke sehr zu empfehlen

1—2 Eigelb  
1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{9}{10}$  Bordeauxwein

### Coffee-Flip

auch Mokka-Flip genannt

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  Crème de Mocca  
 $\frac{1}{2}$  kalter Mokka

### Fugger-Kirsch-Flip

1 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  Fugger Kirsch  
 $\frac{1}{2}$  Fugger Privatbrand  
oder Weinbrand „400“  
Sch-B.

in Sektschale seihen und  
mit Sekt oder Mineralwasser,  
je nach Wunsch, auffüllen.

### Gin-Flip\*

wie Rum-Flip, Gin an  
Stelle von Rum

---

**Fugger**  **Kirsch**  
E. D. E. L. LIKÖR  
W. Steinacker & Futtig / Berlin

### Hoover-Flip

Rezept der  
*Fa. Carl Mampe A.-G.*  
Berlin.

3 D. Zitronensaft  
1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{10}$  Sahne  
 $\frac{1}{10}$  Zuckersirup  
 $\frac{1}{10}$  Mampe Curaçao,  
weiß  
 $\frac{1}{10}$  Mampe Batavia-  
Arrak  
 $\frac{6}{10}$  Mampe Elefanten-  
Rum  
Sch-B.

### Köhl-Flip

Originalrezept von  
*W. Hensen,*  
Wurde aus Anlaß der Ozean-  
überfliegung durch Haupt-  
mann Köhl bei dessen Besuch  
in Köln serviert.

1 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{2}$  fertige Orangeade  
Sch-B.  
in Sektschale seihen und  
mit eiskaltem Sekt vor-  
sichtig auffüllen.

### Lemon-Flip\*

(Zitronen-Flip)  
alkoholfrei

wie Portwein-Flip, je-  
doch statt Portwein ver-  
wende man Zitronensaft.

### Lousiana-Flip

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

1 ganzes Ei  
 $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{1}{10}$  Orangensaft  
 $\frac{1}{10}$  Cointreau  
 $\frac{7}{10}$  Bacardi-Rum  
Sch-B.

### Portwein-Flip

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Puder-  
zucker  
 $\frac{9}{10}$  Portwein



## Deutscher Weinbrand **Texier**

das natürliche Produkt der Destillation edelster französ. Weine, der Zollersparnis halber von uns selbst in Deutschland hergestellt

**Texier-Erzeugnisse stehen auf der höchsten Stufe der Qualität**

### **Distilleries E. Texier & Co.**

Jarnac-Cognac

**Niederlassung  
Bingen a. Rhein**

### **Gonzalez Byass & Co., Ltd.**

Jerez-London-Oporto

**Growers  
and Shippers of  
Port and Sherries**



## **Gonzalez Sherry Gonzalez Port**

**BEHRENDT & RÖHRIG**  
Berlin W35 Potsdamer Straße 121a

Fernsprecher: B 2 Lützow 2980 und 5680

### Rum-Flip\*

Der Rum-Flip ist die älteste Form des Flips und gleichzeitig das älteste bekannte Mixgetränk überhaupt (wird schon in Schriften des 16. Jahrhunderts genannt).

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{9}{10}$  Jamaica-Rum

### Sherry-Flip\*

wie Portwein-Flip, jedoch statt Portwein verwende man Sherry.

### Suprême-Flip

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

1—2 Eigelb  
 $\frac{1}{10}$  Grenadine  
 $\frac{3}{10}$  Benedictine  
 $\frac{6}{10}$  frische Sahne

## B. EGG-NOGGS

### Egg-Nogg

Die Hälfte der zum Auffüllen verwendeten Vollmilch wird mit den übrigen Bestandteilen im Schüttelbecher mitverarbeitet.

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Puderzucker  
 $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{2}$  Jamaica-Rum  
Sch-B.

in Punschglas seihen und mit eiskalter frischer Vollmilch auffüllen.

### Sherry-Egg-Nogg\*

wie Egg-Nogg, an Stelle von Weinbrand und Rum, verwende Sherrywein

## GRUPPE VI UND VII

# COBBLERS UND JULEPS

Cobblers und Juleps zählen zu den „Long Drinks“. — Die erstgenannten sind nach den Cocktails die in Deutschland am meisten bekannte und verlangte Art der Mixed-Drinks. Die besonderen Merkmale der hier besprochenen Getränke sind die Beigabe von feingeschlagenem Eis sowie eine reiche Garnierung mit frischen oder konservierten Früchten. Cobblers und Juleps zählen zu den besten Hochsommer-Erfrischungen und werden wegen dieser Eigenschaft besonders auf Bällen und sonstigen gesellschaftlichen Veranstaltungen als radikal wirkende Kühlgetränke begehrt. Dieser Bestimmung entsprechend sollen sie zumeist aus Weinen oder wenig alkoholhaltigen Bestandteilen zusammengesetzt sein.

Die dem Getränk beigegebene reichliche Eismenge bewirkt an sich schon eine Verdünnung des Alkohols und das setzt voraus, daß solche Getränke, die neben der Erfrischung auch einen Genuß herbeiführen sollen, schnell durch die stets beizugebenden Strohhalm von Eis abgesaugt werden. Die zur Garnierung verwendeten Früchte müssen von bester Beschaffenheit sein. Es ist ein großer Irrtum, wenn man annimmt, daß die Früchte nur zur Dekoration des Getränkes dienen und deshalb zum Genuß nicht geeignet zu sein brauchen. Die allgemein aus solchen Gedankengängen heraus geübte Praxis, Cobblers nur mit einer Scheibe Zitrone oder Orange nebst einigen Kirschen

zu garnieren, führte allerdings dazu, daß die meisten Gäste solche Zutaten unberührt im Glase zurückließen. Der Grund hierfür dürfte wohl auch darin zu suchen sein, daß beim Service in den meisten Fällen der unbedingt beizulegende lange Löffel oder eine Fruchtgabel fehlte. Sicherlich würde die Garnierung vom Gast öfter verlangt werden, wenn sie einladend das Getränk ziert und Löffel oder Gabel beigelegt werden. Es ist also zu beachten, daß Cobblers und Juleps reichhaltig und geschmackvoll mit Qualitäts-Früchten garniert werden. Besonders geeignet dazu sind Ananas, Pfirsiche, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Weintrauben. Welche von diesen Früchten für die einzelnen Getränke zu wählen sind, ergibt sich aus der Saison sowie daraus, welche Weine und sonstigen Bestandteile zur Verwendung kommen.

Um ein geschmackvolles Arrangement herzustellen, können z. B. aus Ananasscheiben geeignete Formen ausgestochen werden, wie Sternchen, Kugeln, Ringe usw. Hierzu benutzt man Ausstechformen, wie sie in Konditoreien gebräuchlich sind. Große Erdbeeren teilt man vorteilhafterweise durch einen glatten Schnitt in zwei Hälften, während man Johannisbeeren mit den Stielen so arrangiert, daß man sie leicht mit den Fingern ergreifen kann. Durch die verschiedenen Farben und Formen der Früchte lassen sich zahlreiche Ornamente herstellen und hier kann sich der Bartender als Künstler zeigen und seiner Phantasie freien Lauf lassen.

Das Garnieren der Getränke kann entweder vor oder nach dem Zusammenmischen der übrigen Bestandteile vorge-



nommen werden. Zu beachten ist aber, daß dies immer mit Hilfe von Messer und Fruchtgabel und flink ausgeführt wird, damit nicht schon während des Garnierens das Getränk durch allzustarkes Schmelzen des Eises verdünnt wird. Es ist zur Herabminderung des Schmelzens ratsam, daß die Gläser zunächst die Kälte des Eises annehmen und das dabei entstehende Schmelzwasser vor dem Hinzufügen der Drinkbestandteile abgossen wird. Ebenso wichtig ist es, daß nur gut durchgefrorenes Eis zur Verwendung kommt (kein Schnee-Eis verwenden!).

Werden die Drinkbestandteile vor dem Garnieren dem Eis zugefügt, dann ist es notwendig, die Mischung vorher leicht durchzurühren. Wird die Garnierung aber zuerst auf das trockene Eis aufgebaut und die Mischung nachher über diese ins Glas eingefüllt, so wird die Mischung zuerst ohne Eis in einem zweiten Glas fertig gemacht, umgerührt und behutsam über die Fruchtgarnierung in das Coblerglas gefüllt.

Strohhalme und einen langen Löffel steckt man schon vor Einfüllen der Mischung in das mit Eis gefüllte Glas. Die Strohhalme können auch durch die als Unterlage für die Garnierung dienenden Zitronen- und Orangenscheiben hindurchgesteckt werden und dienen auf diese Weise als ihre Stütze. Bei den Juleps werden außer den Früchten als besondere Eigenart dieser Getränke auch noch einige Zweige Pfefferminzblätter in dekorativer Weise in das Eis hineingesteckt, so daß die Spitzen der Blätter über das Eis hinausragen.



## A. COBBLERS

### Brandy-Cobbler

$\frac{1}{3}$  Gum oder Grenadine  
 $\frac{1}{4}$  Ananassirup  
 $\frac{1}{2}$  Weinbrand

### Café-Cobbler

1 Eßlöffelvoll feinen  
Zucker in etwas So-  
dawasser auflösen  
 $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
Rest mit kaltem star-  
ken Kaffee auffüllen.

### Claret-Cobbler

1 Eßlöffelvoll feinen Zuk-  
ker in etwas Sodawasser  
auflösen und d. Cobbler-  
glas mit Rotwein füllen.

### Diana-Cobbler

Originalrezept von  
*Charly Stehle*

1 D. Grenadine  
1 D. Maraschino  
1 D. Angostura  
Rest mit eiskaltem Sekt  
auffüllen.

### Moselwein-Cobbler

wie Claret-Cobbler, je-  
doch an Stelle von Rot-  
wein verwende Mosel-  
wein.



## Olympic-Cobbler

Originalrezept von  
A. T. Neirath

2 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{6}$  Himbeersaft  
 $\frac{5}{6}$  Sherry  
Rest mit Sekt auffüllen.

## Portwein-Cobbler\*

wie Sherry-Cobbler, jedoch verwende Portwein an Stelle von Sherry.

## Rheinwein-Cobbler\*

wie Claret-Cobbler, jedoch an Stelle von Rotwein verwende Rheinwein.

## Sekt-Cobbler\*

1 D. Angostura  
 $\frac{1}{4}$  Grenadine od. Gum  
Rest mit Sekt auffüllen.

## Sherry-Cobbler\*

In England gibt man dem Sherry-Cobbler noch  $\frac{1}{4}$  Ananassirup, in Frankreich jedoch  $\frac{1}{4}$  Curaçao hinzu

1 Teelöffelvoll fein. Zucker in etwas Sodawasser auflösen  
Rest mit Sherrywein auffüllen.



## Tee-Cobbler

- 1 Eßlöffelvoll feinen  
Zucker in etwas Soda-  
wasser auflösen
- $\frac{1}{2}$  Jamaica-Rum
- Rest mit starkem kal-  
ten Tee auffüllen

Cobblers können natürlich auch aus Gin, Whisky oder anderen Spirituosen hergestellt werden. Diese entsprechen aber weniger dem Sinn dieser Getränke, da Cobblers in erster Linie nur leicht alkoholisch sein sollen. In neuerer Zeit werden, besonders in England, die Cobblermischungen zuerst gut durchgeschüttelt und erst dann in das mit Eis gefüllte Cobblerglas eingefüllt. Diese Praxis entbehrt aber jeder logischen und fachlichen Begründung und sollte daher nicht geübt werden.



## B. JULEPS

Der Julep ist in Deutschland und in einigen anderen Ländern leider nur dem Namen nach bekannt. Es käme darauf an, dieses ausgezeichnete Erfrischungsgetränk besonders im Sommer auf die Getränkekarte zu setzen und zu empfehlen, dann würde es bald eines der beliebtesten Sommergetränke auch in Deutschland werden. Pfefferminzkraut gedeiht in Deutschland in reicher Fülle und bei gesteigerter Nachfrage dürfte auch dieses Gewürzkraut ein immer vorrätiger Artikel auf den Märkten werden.

Um die außerordentliche Beliebtheit des Mint-Julep als Familien- und Hausgetränk im 16. und 17. Jahrhundert zu illustrieren, sei hier auf das historische Kapitel im ersten Teil dieses Lehrbuches (Seite 27) sowie auf das Kapitel „Fachausdrücke und Erklärungen“ (Seite 117) hingewiesen. Zum gleichen Zweck wird hier eine Stelle aus einem Zeitungsartikel abgedruckt, der in Georgia USA., im Jahre 1862 erschien und den der Altmeister der Mixkunst, Jerry Thomas, in seinem „Bartender Guide“ wiedergab.

„Es hat den Anschein, daß der nach alter Methode hergestellte Julep als Volksgetränk aus der Mode kommt. Dies soll aber nicht bedeuten, daß auch die Kunst der Herstellung dieses ausgezeichneten Erfrischungsgetränkes heute (1862) in Vergessenheit geraten wäre. Im Gegenteil, wir kennen einige altmodische Gärten, wo die Pfefferminzpflanzen nach wie vor in voller Pracht und Fülle an den Südabhängen blühen und gedeihen, wo zarte Hände eines lieblichen Hausengels jeden Tag in dieser warmen Jahreszeit erscheinen, um einige Zweiglein dieser aromatischen Pflanze zu pflücken, um davon für den alten gebrechlichen Großpapa den täglich am Nachmittag genossenen Julep zu bereiten. Großpapa sitzt in einer schattigen Ecke der Veranda, die Beine auf das Geländer gestützt und seine Gedanken durchfliegen Erinnerungen an längst vergangene Tage.“

Überall in Georgia und Virginia, auf den Farmen und in den Städten, wird auch heute noch die Kunst der Julepbereitung gepflegt.

Mit aufgerollten Ärmeln sieht man das Enkeltöchterchen, wie es einige Löffel Zucker mit sprudelndem Wasser verührt, das schwere und schön geschliffene Glas mit kleinem Eis füllt und darüber den goldig funkelnden Whisky beinahe bis zum Überlaufen einfüllt. Mit liebevollen Hantierungen ordnet sie die zarten Pfefferminzblätter in das Getränk und bringt es Großpapa.

Der erwacht aus seiner Träumerei, segnet die eben im Halbschlummer erlebte Erinnerung aus den Tagen seiner Jugend und mit glänzendem Auge gibt er sich dem Genuß seiner täglichen Nachmittagserfrischung hin. Mit einigen Zügen saugt er das köstliche Naß aus seiner eisigen Umgebung und mit zufriedennem Lächeln sinkt sein Kopf auf das Kissen des bequemen Stuhles zurück. Ein neuer Traum umfängt ihn, bis der Gong zum Abendessen die Träumerei beendet.

Der Mint-Julep lebt noch immer, aber er kommt allmählig aus der Mode. In einigen Ländern entstand die Idee, die Pfefferminzblätter zu zerdrücken und sie dann mit Wasser und Whisky kräftig durchzuschütteln. Niemand kann aber für solch eine Mischung Begeisterung und Liebe aufbringen. Schlecht zubereitete Juleps haben den Ruf dieses ausgezeichneten Getränks des Südens zerstört.“

\*

(Anmerkung des Verfassers: Es wird Sache der modernen Bartender sein, den einstmals so hoch im Ruf gestandenen Julep wieder zu Ehren zu bringen, und das kann nur dadurch erreicht werden, daß die althergebrachte Herstellungsweise weiter geübt wird.)

## Mint-Julep\*

Originalrezept aus dem  
17. Jahrhundert.

1 Teelöffel feinen Zucker  
in etwas Wasser auf-  
lösen. In einen Tumb-  
ler ca. 12 Zweige Pfeffer-  
minzblätter legen  
und den aufgelösten  
Zucker zufügen sowie  
 $\frac{1}{2}$  Cognac und  
 $\frac{1}{2}$  Peach-Brandy in  
Tumbler mit feinge-  
schlagenem Eis füllen,  
leicht umrühren ohne  
die Pfefferminzblätter  
zu zerdrücken.  
Man reicht den Mint-  
Julep mit Strohhalmen  
und garniert mit ver-  
schiedenen Früchten.

An Stelle von Cognac kann je nach Geschmack auch  
Whisky oder Gin verwendet werden. Man läßt aber dann  
die Fruchtgarnierung weg.

## Pineapple-Julep

(für 5 Personen)

In ein Bowlengefäß füge  
zu:

1 mittelgroße Ananas,  
geschält und in Wür-  
fel geschnitten

$\frac{1}{4}$  Liter Orangensaft

$\frac{1}{10}$  Liter Himbeersaft

$\frac{1}{10}$  Liter Gin

$\frac{1}{10}$  Liter Maraschino

$\frac{1}{2}$  Flasche Moselwein

Zucker nach Geschmack  
(Vorsicht! Nicht zu süß!)

Man serviert in Punschgläsern mit kleinem Eis, gibt in  
jedes Glas einige Pfefferminzblätter und garniert mit  
Früchten.

## GRUPPE VIII

# SMASHES

Smash bedeutet: zerdrücken. Das Getränk erhält seine Bezeichnung von der Herstellungsweise, die darin besteht, daß Pfefferminzblätter mit feinem Zucker und mit Hilfe eines Holzlöffels (Muddler) zerdrückt werden. Dadurch wird das in den Blättern enthaltene Pfefferminz-Oel frei und überträgt sich auf den Zucker, der dann — in gewöhnlichem Wasser aufgelöst — als Träger des Aromas den alkoholhaltigen Bestandteilen zugesetzt wird. Bei einigen Fancy-Smashes werden auch andere frische Früchte als Geschmacks- oder Aromaträger verwendet, die dann ebenso wie die Mint-(Pfefferminz) Blätter zerdrückt werden.

Die zerdrückten Früchte oder Mintblätter werden nach gutem Durchschütteln und mittels des Spiralsiebes aus der Mischung entfernt und durch einige neue, in Stücke geschnittene Früchte ersetzt. Die ältesten Smash-Rezepte lassen vermuten, daß es sich bei dieser Getränkeart um die im Kapitel Julep erwähnte abgeänderte Herstellungsart des Mint-Julep handelt. Der Unterschied zwischen den Juleps und Smashes ist tatsächlich nur der, daß bei dem Smash die Pfefferminzblätter zerdrückt werden.

Man kann daher annehmen, daß früher Smash und Julep ein und dasselbe Getränk war und durch die verschiedene Bezeichnung die Herstellungsweise unterschieden werden sollte.



Die Herstellungsweise der **Smashes** ist folgende!

1 Teelöffel feinen Zucker mit 3—4 Pfefferminzblättern im Mischgefäß und mit Hilfe des Muddlers zerdrücken. Der Zucker wird dann mit ein wenig Wasser aufgelöst.

$\frac{1}{4}$  Cocktailglas — je nach Wunsch des Gastes — Brandy, Gin oder Whisky dazugeben, in ein Weinglas abseihen und mit zerkleinertem Eis auffüllen. Garniere mit einer Scheibe Orange und einigen Pfefferminzblättern und serviere mit Strohhalmen.

### Ananas-Smash

$\frac{1}{2}$  Scheibe Ananas zerkleinert und mit etwas Zucker zerdrückt

$\frac{1}{2}$  Bacardi

$\frac{1}{2}$  Sherry  
Sch-B.

in ein  $\frac{3}{4}$  mit kleinem Eis gefülltes Weinglas seihen und mit einigen Stückchen Ananas garnieren. Strohhalme!

### Erdbeer-Smash

2—3 Erdbeeren mit Zucker zerdrücken und mit etwas Wasser auflösen. Dazu

$\frac{1}{2}$  Bacardi

$\frac{1}{2}$  Sherry, im Schüttelbecher gut durcharbeiten und in ein  $\frac{3}{4}$  voll mit Eis gefülltes Weinglas seihen, Garniere mit einigen Stückchen zerschnittener Erdbeere und serviere mit Strohalm.

## Johannisbeer-Smash

4-5 Dolden Johannisbeeren zusammen mit etwas Zucker zerdrücken

$\frac{1}{2}$  Bacardi

$\frac{1}{2}$  Sherry

Sch-B.

in ein  $\frac{3}{4}$  mit kleinem Eis gefülltes Weinglas setzen und mit einer schönen Dolde Johannisbeeren garnieren. Strohhalme!



## GRUPPE IX

### COOLER

Cooler = das kühlende Mittel, also ein Getränk, das in hervorragender Weise zum Kühlen bestimmt ist. Demzufolge könnte jedes Getränk, das derartige Eigenschaften besitzt, als Cooler gelten. Die Bezeichnung Cooler wurde aber in früheren Zeiten hauptsächlich für Mischungen angewandt, die mit sehr stark gekühltem Ginger-Ale hergestellt waren, so daß man jetzt unter Cooler bestimmte, damit hergestellte Erfrischungsgetränke bezeichnet.

Bei einigen Coolers werden jedoch auch Cider oder bestimmte Mineralwässer angewendet.

#### **Boston-Cooler**

(alkoholfrei)

Sarsaparilla ist ein aus der Wurzel des Sassafrasbaumes (Fenchelholz) hergestelltes, in England und Amerika sehr verbreitetes Erfrischungsgetränk. In Deutschland ist dieses Getränk fast unbekannt und kann durch das jetzt auch in Deutschland erhältliche „Coca Cola“ ersetzt werden.

In einen großen Tumbler lege die Schale einer kleinen Zitrone, ein Stück Eis und fülle halb mit Ginger-Ale und halb mit Sarsaparilla auf. Muß schnell und solange das Getränk schäumt getrunken werden.

#### **Brunswick-Cooler**

(alkoholfrei)

1 Teelöffel Zucker  
 $\frac{1}{4}$  Zitronensaft  
1 Stück Eis in einen großen Tumbler legen und mit eiskaltem Ginger-Ale auffüllen

## Bulldog-Cooler

$\frac{1}{2}$  Teelöffelvoll Zucker  
 $\frac{2}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{8}{10}$  Dry Gin in großen  
Tumbler füllen, ein  
Stück Eis dazugeben  
und mit eiskaltem  
Ginger-Ale auffüllen.

## Rocky-Mountain-Cooler

(alkoholfrei)  
(sprich: Rokki-Maunten)  
Rocky-Mountain ist ein ame-  
rikanisches Gebirge.

1 ganzes Ei  
1 Teelöffelvoll Zucker  
 $\frac{1}{1}$  Zitronensaft  
Sch-B.  
in großen Tumbler setzen  
und mit eiskaltem Cider  
auffüllen.

## Tod's Cooler

Das Rezept stammt von dem  
einstmals sehr berühmten  
Jockey Tod Sloan, der  
diesen Drink, der in Renn-  
sportkreisen große Beliebtheit  
erlangte, im Jahre 1910 im  
Palace- Hotel in Brüssel ein-  
führte.

In einen großen Tumbler  
gebe man:  
1 Stück Eis  
 $\frac{1}{2}$  Zitronensaft  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cassis und fülle mit  
eiskaltem Sodawasser  
auf.

## Zenith-Cooler

In einen großen Tumbler  
gebe:  
1 Stück Eis  
 $\frac{1}{3}$  Ananassirup  
 $\frac{2}{3}$  Gin und fülle mit eis-  
kaltem Sodawasser auf;  
garniere mit einem Wür-  
fel Ananas.



Nur  
Schlichte  
Steinhäger  
..... aber eiskalt

**H·W·SCHLICHTE**

Steinhagens älteste und größte  
Steinhägerbrennerei · Steinhagen i. W.

## GRUPPE X

# CRUSTAS

Wie schon im Teil I des Lehrbuches (Seite 113) angegeben wird, leitet dieses Getränk seinen Namen von dem dazu verwendeten eigenartig präparierten Glase ab. Die alkoholische Basis der Crustas ist entweder Gin, Whisky, Brandy oder Rum und — je nach der Verwendung einer dieser Spirituosen — wird das Getränk als Gin-Crusta, Whisky-Crusta, Brandy-Crusta oder Rum-Crusta bezeichnet. Die Mischung wird im Schüttelbecher hergestellt und in das präparierte Glas geseiht, mit Früchten garniert, mit Strohhalm und einem kleinen Löffel serviert (Präparierung des Glases siehe Seite 88 im I. Teil des Lehrbuches).

### Rezept:

- 2 D. Angostura
- 2 D. Maraschino
- 3 D. Gum oder Himbeersirup
- 5 D. Zitronensaft
- $\frac{9}{10}$  Gin, Whisky, Brandy oder Rum

## GRUPPE XI

# DAISIES

Die Grundbasis der Daisies (sprich: däs is = Mehrzahl von Daisy) ist, wie bei den Crustas, Gin, Brandy, Whisky oder Rum. Unter Voransetzung einer dieser Spirituosenbezeichnungen werden die einzelnen Daisies unterschieden.

### Brandy-Daisy

- $\frac{1}{2}$  Teelöffelvoll Zucker  
in etwas Sodawasser  
auflösen
- $\frac{1}{10}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{10}$  Chartreuse, gelb
- $\frac{8}{10}$  Weinbrand  
Sch-B.

In ein mittelgroßes Weinglas seihen, mit eiskaltem Sodawasser auffüllen, einige Stückchen verschiedener Früchte in das Getränk legen und mit Strohhalmen und einem Teelöffel servieren.

Gin-, Whisky- und Rum-Daisy werden wie Brandy-Daisy zusammengesetzt, indem man an Stelle des Weinbrandes jeweils eine der drei genannten Spirituosen verwendet.



## Champagne-Daisy

Originalrezept von  
A. T. Neirath

- $\frac{1}{3}$  Grenadine
- $\frac{1}{3}$  Chartreuse, gelb
- $\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
Sch-B.

in Champagner-Schale  
sehen und mit eiskaltem  
Sekt auffüllen.

## Morning Glory-Daisy

- 1 Teelöffelvoll feinen  
Zucker
- 1 Eiweiß
- 3 D. Pernod
- $\frac{1}{10}$  Zitronensaft
- $\frac{8}{10}$  Weinbrand, Whisky  
oder Gin, je nach Ver-  
langen  
Sch-B.

In mittelgroßes Weinglas  
sehen und m. Sodawasser  
auffüllen, weiter wie  
Brandy-Daisy.



## GRUPPE XII

# FRAPPÉS

Unter Frappés versteht man bis nahe an den Gefrierpunkt gekühlte (frappierte) Liköre. Frappieren bedeutet auch schnell rühren, schlagen oder schütteln. Es ist ein in Fachkreisen weit verbreiteter Irrtum, die über zerkleinertes Eis gegossenen und damit servierten Liköre als Frappés zu bezeichnen, denn in Wirklichkeit nennt man auf diese Art gereichte Liköre „Glaciales“, d. h. „etwas mit Eis Versetztes“. Ein „Frappé“ muß also gut durchgeschüttelt und vom Eis abgeseiht werden. Jeden Likör kann man frappieren, er wird dann eben dementsprechend bezeichnet, z. B. Cherry-Brandy als Cherry-Brandy-Frappé usw.

Frappés werden in kleinen Punschschalen oder Südweingläsern serviert. Zur Fertigstellung der Frappés eignet sich besonders die elektrische Mischmaschine.



## GRUPPE XIII

# PUNSCHE

Siehe die Bemerkungen im Kapitel „Fachausdrücke und Erklärungen“ im Teil I des Lehrbuches „Rund um die Bar“ (Seite 122).

Es gibt eine sehr große Zahl von Punsch-Rezepten mit sehr verschiedenartiger Zusammensetzung. Punsche können kalt und warm zubereitet werden. Kalte Punsche garniert man wie Cobblers, nur mit dem Unterschied, daß beim Punsch die Früchte in das Getränk eingelegt werden. Bei allen Punschen, mit Ausnahme des Milk-Punsch, verwendet man Zitronensaft. Die heißen Punsche garniert man meistens nur mit einer Scheibe Zitrone. Punschessenzen, die fabrikmäßig hergestellt werden, dienen hauptsächlich zur Bereitung von heißen Punschen. Wenn nichts anderes auf dem Flaschen-Etikett solcher Punschessenzen angegeben ist, so gilt als Regel:  $\frac{1}{3}$  Essenz auf  $\frac{2}{3}$  heißes Wasser. Die Punschgläser sind gut vorzuwärmen und vor dem Eingießen des heißen Wassers ist ein Löffel in das Punschglas zu geben, um ein Zerspringen der Gläser zu vermeiden.

Kalte Punsche werden wie die Cobblers mit Eis serviert, daher sind Strohhalme und ein langer Löffel beizulegen.

## Ananas-Punsch

- $\frac{1}{10}$  Ananas-Sirup
- $\frac{2}{10}$  Zitronensaft
- $\frac{7}{10}$  Moselwein  
weiter wie Arrak-  
Punsch.

## Arrak-Punsch

- 1 Eßlöffelvoll Zucker in  
etwas Wasser auflösen
- $\frac{1}{2}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$  Arrak in das mit Eis  
gefüllte Punschglas  
geben, umrühren, mit  
Früchten garnieren  
und servieren.

## Bimbo-Punsch

(für 6 Personen)

- $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker in
- $\frac{1}{2}$  Liter Wasser auflösen
- 6 Zitronen in Scheiben  
schneiden
- 1 Liter Weinbrand
- $\frac{1}{8}$  Ltr. Arrak  
Die Zitronenscheiben  
werden sechs Stunden in  
Weinbrand eingelegt und  
dann daraus entfernt,  
ohne sie dabei zu zer-  
drücken. Darauf die  
anderen Teile zusetzen,  
auf Eis kühlen und in  
mit Eis gefüllte Wein-  
gläser servieren.

## Brandy-Punsch

- 1 Eßlöffelvoll Zucker in  
etwas Wasser auflösen
- $\frac{1}{2}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{10}$  Curaçao, orange
- $\frac{1}{1}$  Weinbrand  
weiter wie Arrak-Punsch.

## California Milk-Punsch

(auf Flaschen zu füllen)

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker in  
 $\frac{1}{4}$  Ltr. kochend. Wasser  
auflösen. Der Saft von  
4 Zitronen

$\frac{1}{2}$  Ltr. Weinbrand

$\frac{1}{2}$  Ltr. Rum

$\frac{1}{4}$  Ltr. Arrak

$\frac{1}{4}$  Ltr. starker Tee

1 Ltr heiße Milch

1 Ltr. kochend. Wasser  
werden in einem größere-  
ren Gefäß zusammen ge-  
mischt (das kochende  
Wasser zuletzt zusetzen).  
Vor dem Einfüllen in das  
Gefäß werden folgende  
Gewürze zugegeben:

6 Gewürznelken

1 Stange Kaneel,

die Schale von

2 Zitronen und

1 Ananas in Würfel ge-  
schnitten.

Man läßt mindestens 6  
Stunden ziehen, filtriert  
dann und füllt auf Fla-  
schen. Wird der Punsch  
gleich verwendet, braucht  
man nicht filtrieren.

## Canadian-Punsch

(für 12 Personen)

Wenn der Punsch stärker sein  
soll, wird weniger Wasser ge-  
nommen.

6 Zitronen in Scheiben,  
6 Scheiben Ananas in  
Würfel schneiden  
2 Flaschen Canadian  
Club-Whisky  
3 Ltr. Wasser

Zucker n. Geschmack  
In mit Eis gefüllten  
Weingläsern servieren u.  
dabei einige Ananaswür-  
fel in jedes Glas legen.

## Claret-Punsch

- 1 Eßlöffel feinen Zucker in etwas Wasser auflösen
  - $\frac{1}{2}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{1}$  Rotwein
- weiter wie Arrak-Punsch.

## Curaçao-Punsch

- 1 Eßlöffelvoll Zucker in etwas Wasser auflösen
  - $\frac{1}{2}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{3}$  Weinbrand
  - $\frac{1}{3}$  Rum
  - $\frac{1}{3}$  Curaçao
- weiter wie Arrak-Punsch.

## Dry-Punsch

(auf Flaschen zu füllen)

Das Rezept stammt von

*Sen. Santinas,*

einem seinerzeit (1862) berühmten Gastgeber.

- 1 Pfund Zucker in
- $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser auflösen, dazu
- 1 Ltr. Weinbrand
- 1 Ltr. Wasser
- $\frac{1}{2}$  Ltr. starken Tee
- $\frac{1}{4}$  Ltr. Rum
- $\frac{1}{8}$  Ltr. Curaçao, orange und den Saft von
- 6 Zitronen.

Das Ganze durch ein feines Haarsieb seihen u. die zurückbleibenden Zitronenfleischteilchen mit einem Holzlöffel passieren. Auf Flaschen füllen, auf Eis gut einkühlen u. mindestens 3—4 Tage stehen lassen.

**CINZANO bleibt CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Palles 6087-88

## Feodora-Punsch

- $\frac{1}{10}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{10}$  Ananassirup
  - $\frac{1}{10}$  Curaçao
  - $\frac{2}{10}$  Rum
  - $\frac{2}{10}$  Rye Whisky
  - $\frac{3}{10}$  Weinbrand
- in mit Eis gefüllt. Punschglas geben, mit Früchten garnieren und mit Strohhalmen und einem Teelöffel servieren.

## Imperial-Punsch

(ca. 1 Liter)

- 4 Eßlöffelvoll feinen Zucker mit dem Inhalt
- 1 kleinen Flasche Sodawasser auflösen
- $\frac{1}{8}$  Ltr. Maraschino und
- 1 Flasche Rotwein mit dem aufgelösten Zucker und dem Saft von
- 3 Zitronen i. einem Krug mischen.

Vor dem Ausschenken gibt man in jedes Glas etwas zerkleinertes Eis und serviert mit Strohhalmen.

## Kirschwasser-Punsch

- 1 Teelöffelvoll feinen Zucker
  - $\frac{1}{10}$  Zitronensaft
  - $\frac{1}{10}$  Chartreuse, gelb
  - $\frac{1}{2}$  Kirschwasser
- in mit Eis gefüllt. Punschglas geben, mit Früchten garnieren und mit Strohhalmen und einem Teelöffel servieren.

## Milk-Punsch

(kalt)

- 1 Teelöffelvoll feinen Zucker
- $\frac{1}{2}$  Weinbrand
- $\frac{1}{2}$  Rum
- $\frac{1}{2}$  frische Milch Sch-B.

in Punschglas (ohne Eis) seihen und mit eiskalter frischer Milch auffüllen. Mit geriebener Muskatnuß bestreuen.

## Milk-Punsch

(heiß)

Zusammensetzung wie Milk-Punsch kalt, jedoch nicht schütteln. Mit heißer Milch auffüllen.

## Nektar-Punsch

(auf Flaschen zu füllen)

- Die dünnen Schalen von 10 Zitronen werden 24 Stunden lang mit
- 1 Flasche Rum versetzt. Die Schalen dann entfernen und
- 2 Pfund Zucker in 1 Ltr. Wasser auflösen. Den Saft von 15 Zitronen
- 3 Ltr. Rum und 1 Ltr. abgekochte und ausgekühlte Milch zusetzen und
- 1 Muskatnuß dem Ganzen zureiben. Man läßt 24 Stunden zuge deckt ziehen, passiert dann durch ein Haarsieb und füllt auf Flaschen. Der Punsch ist zu jeder Zeit gebrauchsfertig.

## Oldfashioned American-Punsch

(Amerikanischer Punsch nach alter Herstellungsart)

1 Eßlöffelvoll feinen Zucker  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{9}{10}$  Rye Whisky in mit Eis gefülltes Punschglas geben, mit Früchten garnieren und mit Ginger-Ale auffüllen. Strohhalme und Teelöffel mitservieren.

## Orange-Punsch I

1 Teelöffelvoll Zucker mit etwas Wasser auflösen  
 $\frac{3}{10}$  Orangensaft  
 $\frac{5}{10}$  Weinbrand  
 $\frac{2}{10}$  Rum  
in das mit Eis gefüllte Punschglas geben, mit Orangenscheiben garnieren und mit Strohhalmen servieren.

## Orange-Punsch II

Derselbe Punsch gilt als Lemon-Punsch, wenn an Stelle von Orangen-Zitronensaft verwendet wird. Die angegebene Menge Zucker kann je nach Verlangen abgeändert werden. Auch kann an Stelle von Rum und Weinbrand einer der beiden allein verwendet werden; man nimmt natürlich dann 1 Liter davon.

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in  
 $\frac{1}{2}$  Ltr. kochend. Wasser auflösen, auskühlen lassen und  
 $\frac{1}{2}$  Ltr. Rum  
 $\frac{1}{2}$  Ltr. Weinbrand  
1 Flasche Porterbier u. den Saft von  
4 Orangen zugeben.  
Von 2 Orangen gibt man die Schale dazu und würzt mit  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Curaçao, oder Maraschino.  
Kalt 1 Stunde ziehen lassen und in mit Eis gefüllten Weingläsern servieren. Strohhalme zugeben und mit einer Scheibe Orange garnieren.

## Philadelphia Fish-House Punsch

(aus

*Jerry Thomas*

Bartenders Guide)

1 Teelöffelvoll feinen  
Zucker in etwas Wasser  
auflösen  
 $\frac{2}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{10}$  Rum  
 $\frac{2}{10}$  Peach-Brandy  
 $\frac{1}{10}$  Weinbrand  
in mit Eis gefüllt. Punsch-  
glas geben, mit Früchten  
garnieren und mit Strohhalm-  
en und Teelöffel ser-  
vieren.

## Portwein-Punsch

1 Teelöffelvoll Zucker  
in etwas Wasser auf-  
lösen  
 $\frac{2}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{8}{10}$  Portwein in mit Eis  
gefülltes Punschglas ge-  
ben, mit Früchten garnie-  
ren und mit Strohhalm-  
en und Teelöffel servieren

## Rheinwein-Punsch

wie Portwein-Punsch, je-  
doch an Stelle des Port-  
weins Rheinwein verwen-  
den.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 67, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

## Rising-Sun-Punsch

(sprich: rä(i)singsan)

Rezept aus dem Besitz des  
Hoteliers

A. Intra,

Duisburger Hof, Duisburg

1 frische Ananas, ge-  
schält und in Schei-  
ben geschnitten, mit  
500 Gramm Zucker ein-  
zuckern. Nachdem  
der Zucker aufgelöst  
ist zufügen:

1 Flasche Sauterne,  
Rhein-, Pfalz- oder  
Nahewein

1 Flasche Weinbrand

1 Glas Sherrywein  
die Schale von

1 Zitrone.

Eine Stunde kalt stellen,  
danach die Zitronen-  
schale entfernen und  
kurz vor dem Ausschek-  
ken eine Flasche Sekt  
dazugeben.

## Rocky Mountain-Punsch

(aus

*Jerry Thomas,*

Bartender Guide)

6 Zitronen in Scheiben  
schneiden

$\frac{1}{2}$  Pfd. feinen Zucker in

$\frac{1}{4}$  Ltr. heißem Wasser  
auflösen

$\frac{1}{2}$  Ltr. Jamaica-Rum

$\frac{1}{4}$  Ltr. Maraschino

Kurz vor dem Service  
werden

5 Flaschen Sekt zuge-  
gossen. Man serviert  
in schönen Wein-  
gläsern und garniert  
mit Orangenscheiben.

## Sherry-Punsch

wie Portweinpunsch, "  
statt Portwein Sherry  
nehmen,

## Tip-Top-Punsch

1 Teelöffelvoll feinen  
Zucker  
 $\frac{1}{10}$  Zitronensaft  
 $\frac{3}{10}$  Weinbrand  
in größeres, mit Eis ge-  
fülltes Punschglas geben,  
mit 2—3 Würfeln Ananas  
garnieren und mit Sekt  
auffüllen. Strohhalme  
und Teelöffel mitser-  
vieren.

## Whisky-Punsch

wie Brandy-Punsch, je-  
doch an Stelle von Wein-  
brand nehme man Rye-  
Whisky.

Jeder der vorher genannten Punsche kann auch in größe-  
ren Mengen hergestellt werden.

Man bedient sich dabei eines Bowlengefäßes oder eines  
entsprechenden Kruges. Das Gefäß muß zunächst von  
außen sehr gut gekühlt sein; das geschieht am zweck-  
mäßigsten, indem man es in eine Wanne oder dergleichen  
stellt und gut in Eis einpackt.

Die Punschmischungen sind mindestens eine Stunde vor  
ihrer Verwendung vorzubereiten, damit die verwendeten  
Gewürze und Zutaten gut ziehen können. In die Punsch-  
mischung selbst wird kein Eis eingelegt. Erst beim Aus-  
schenken gibt man in jedes Glas zerkleinertes Eis, ser-  
viert mit Strohhalmen und einem Teelöffel und legt in  
jedes Glas einige Früchte.

**CINZANO** bleibt **CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

## GRUPPE XIV

# BOWLEN UND CUPS

Sprachlich bedeutet „Bowler“ und „Cup“ dasselbe. Beide Worte stammen aus der englischen Sprache. Das Wort Bowler kommt von „Bowl“, das ebenso wie das Wort „Cup“ mit Schale, Napf oder Mulde zu übersetzen ist. Man bezeichnet Getränke, die in größeren Mengen in solchen Gefäßen angesetzt werden, mit „Bowler“ oder „Cup“ (sprich: kop mit leichter Hinüberziehung des „o“ in ein „a“). Während das Wort Bowler als Getränkebezeichnung sich in der deutschen Sprache Bürgerrecht erwarb und man diese Getränke als typisch deutsche bezeichnen kann, haben die Cups fast ausschließlich in den Englisch sprechenden Ländern Verbreitung gefunden. Der Hauptunterschied zwischen einer Bowler und einem Cup liegt in der Verwendung von Likören bei den Cups, die den Bowlern überhaupt nicht zugesetzt werden. Zur Unterscheidung der einzelnen Bowler und Cups setzt man diesen Bezeichnungen den Namen des Geschmacksträgers oder des Hauptbestandteiles voran, z. B. Ananas-Bowler, Claret-Cup etc.

**CINZANO bleibt CINZANO**

Generalvertretung für Deutschland: Firma GEORG STOLTE,  
Berlin W 57, Potsdamer Straße 68 - Telefon: Pallas 6087-88

## Allgemeines.

Zur Zubereitung einer Bowle oder eines Cups bedient man sich eines großen Gefäßes aus Glas oder Steingut. Für Bowlen zieht man runde, terrinenartige Gefäße mit Deckel vor, während man Cups meist in großen Glaskrügen ansetzt.

Ein Bowlengefäß soll so eingerichtet sein, daß man es von außen mit Eis umgeben kann, weil in das Getränk selbst kein Eis gehört, im Gegensatz zu den Cups, denen ein faustgroßes Stück Eis zugefügt wird. Beide Getränkearten werden mit Früchten garniert.

Die zur Verwendung kommenden Weine brauchen keine sogenannten Edelmarken zu sein. Es ist aber ein Irrtum, wenn man — wie das häufig geschieht — Weine mit kleinen Mängeln zur Bowlenbereitung für geeignet hält. Am besten nimmt man leichte, naturreine Mosel- oder Rheinweine oder man setzt die Bowle aus verschiedenen Weinarten zusammen. Man rechnet für 2—3 Personen eine Flasche Wein.

Die Zuteilung von Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit der Weine und Früchte. Saure Weine und Früchte verlangen naturgemäß mehr Zucker als solche, die an sich schon süß sind. Deshalb muß die Zuteilung der Zuckermenge von Fall zu Fall vom Bartender geprüft werden. Obwohl es Geschmackssache ist, muß doch davor gewarnt werden, die Bowlen und Cups stark zu süßen, denn zuviel Zucker macht diese Getränke unbecömmlich. Eher läßt man sie etwas herb und hält aufgelösten Zucker in Bereitschaft, damit das Getränk individuell nachgesüßt werden kann.

Sehr wichtig ist die Vorbereitung der Früchte und sonstiger Aromastoffe, die von bester Beschaffenheit sein müssen, wenn das Getränk nicht nachteilig beeinflusst werden soll. Nicht mehr einwandfreie Früchte können das

ganze Getränk verderben, insbesondere dann, wenn die Bowle zum glasweisen Verkauf auf Vorrat angesetzt wird und sie aus irgend einem Grunde nicht schnell verbraucht werden kann.

Bowlen und Cups müssen unbedingt sehr kalt serviert werden.

## A. BOWLEN

### Waldmeister- oder Maibowle

- 1 Bündel Waldmeister
- 2 Orangen
- Zucker nach Geschmack
- 3 Flaschen Moselwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Gut verlesener, etwas welk gewordener Waldmeister, der noch nicht geblüht hat, wird im Bündel mit einer Flasche Wein angesetzt und zwar so, daß die Blätterstiele aus dem Wein herausragen. Zugedeckt auf Eis stellen und eine Viertelstunde ziehen lassen. Danach entfernt man das Bündel Waldmeister und fügt den passierten Saft von zwei Orangen, zwei weitere Flaschen Wein und Zucker nach Geschmack hinzu. Der Zucker wird zuerst in etwas Mineralwasser gelöst.

Soll die Bowle leicht sein, wird ihr eine Flasche Mineralwasser zugefügt, sonst wird man kurz vor dem Servieren eine vorher gut gekühlte Flasche Sekt in die Bowle eingießen oder man versieht jedes Glas Bowle mit einem Schuß Sekt direkt aus der Flasche (dieses Verfahren wird man hauptsächlich dann anwenden, wenn die Bowle zum glasweisen Verkauf bestimmt ist).

## Erdbeer-Bowle

- 1 Liter Walderdbeeren
- Zucker nach Geschmack
- / 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Die Erdbeeren müssen trocken und sauber verlesen sein. Wenn erforderlich, reinigt man die Beeren, indem man sie auf ein sauberes Tuch ausbreitet und das Tuch hin und her bewegt oder man überspült die Erdbeeren und trocknet sie noch vor dem Gebrauch an der Sonne. Natürlich können auch Gartenerdbeeren verwendet werden, jedoch nimmt man dann möglichst kleinere Früchte oder zerschneidet größere in zwei oder drei Teile. Die Stiele sind zu entfernen.

Die Erdbeeren überstreut man eine Stunde vor Verwendung mit Puderzucker, läßt sie zugedeckt ziehen, gibt sie dann in das Bowlengefäß und setzt eine Flasche Wein zu. Kurz vor dem Servieren werden die restlichen zwei Flaschen Wein, das Mineralwasser oder — wenn gewünscht — die Flasche Sekt zugegeben. Es kann aber auch der Sekt schußweise jedem Glas Bowle hinzugefügt werden.

Es ist empfehlenswert, ca.  $\frac{1}{4}$  Liter nichteingezuckerte Beeren zurückzuhalten und sie beim Servieren in die Gläser zu verteilen, weil die zum Ausziehen in der Bowle verwendeten Beeren durch das längere Liegen im Wein unansehnlich werden.



## Ananas-Bowle

- Ca.  $\frac{1}{2}$  Kilo frische Ananas
- Zucker nach Geschmack
- 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Die Ananasfrucht wird auf dem Stengel-Ende aufgesetzt und das obere Ende an dem die Blätter sitzen, wird abgeschnitten. Mit einem langen, spitzen Messer sticht man nun dicht an der Schale entlang von oben nach unten in die Frucht und löst mittels einer sägeartigen Bewegung des Messers das Fruchtfleisch von der Schale, stellt die Frucht dann mit der abgeschnittenen Spitze nach unten auf einen tiefen Teller, um den ablaufenden Saft aufzufangen und löst das Fruchtfleisch noch vom Rest der Schale. Wenn alles richtig gemacht wurde, kann man nun die ganze Schale von dem Fruchttinnern leicht abheben und erhält das Fruchtfleisch in Form eines Cylinders. Davon schneidet man ein ca.  $\frac{1}{2}$  Kilo schweres Stück ab, legt den verbleibenden Rest wieder in die Fruchtschale zurück, teilt das für die Bowle zur Verwendung kommende Stück der Länge nach in zwei Teile, und löst den in der Mitte der Frucht befindlichen Zapfen, der nicht verwertet wird, aus. Nun schneidet man ca. 1 cm dicke Scheiben und diese wieder in Würfel oder Dreiecke, zuckert sie ein und läßt sie in zugedecktem Gefäß ca. 1 Stunde ziehen.



Danach kommen die Fruchtstücke in das Bowlengefäß und werden mit Wein übergossen, so daß man kurz vor dem Servieren der Bowle nur noch den Sekt zuzufügen braucht. In jedes Glas Bowle gibt man einige Stückchen Ananas, im übrigen kann der Sekt auch schußweise jedem einzelnen Glas zugegeben werden.

### **Pfirsich-Bowle**

- 5—6 Pfirsiche
- Zucker nach Geschmack
- 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Nach Entfernung der Kerne werden die Pfirsiche in nicht zu dünne Scheibchen geschnitten, eingezuckert und eine Stunde im gedeckten Gefäß ziehen gelassen. Sonst wird wie bei den vorher beschriebenen Bowlen verfahren.

Da die Pfirsiche bei längerem Ziehen im Wein unansehnlich werden, empfiehlt es sich, einige Scheiben frische Frucht jedem Glas Bowle zuzugeben.

### **Gurken-Bowle**

- 1 lange, frische Gurke
- 3 frische, nicht zu süße Äpfel
- 3 Flaschen Rheinwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Die Gurke wird geschält, in drei oder vier Teile zerschnitten, jeder Teil auf eine Gabel gesteckt, und dann in das Bowlengefäß eingelegt. Die Gabeln läßt man an der Gurke stecken, damit man sie wieder leicht herausnehmen kann. Die Äpfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, das Kerngehäuse entfernt und zu den Gurken gegeben. Nun fügt man eine Flasche Wein hinzu und läßt ca.

$\frac{1}{4}$  Stunde ziehen, entfernt die Gurkenstücke und gießt zwei weitere Flaschen Wein und das Mineralwasser nach. Mit dem Sekt verfähre man wie bei den vorher beschriebenen Bowlen.

Bei der Gurkenbowle kommt kein Zucker zur Verwendung. Hingegen kann man die Schale einer Zitrone kurz vor dem Servieren für einige Minuten in das Getränk hineinhängen und dann wieder entfernen.

### Beeren-Bowle

- $\frac{1}{2}$  Liter Himbeeren
- $\frac{1}{2}$  Liter Johannisbeeren
- $\frac{1}{2}$  Liter Erdbeeren
- Zucker nach Geschmack
- 2 Zitronen
- 3 Flaschen Rhein- oder Moselwein
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Die Beeren werden durch ein Haarsieb passiert, das Beerenmus mit Zucker überstreut, der Saft von zwei Zitronen zugegeben und eine halbe Stunde stehen gelassen. Danach Wein zugeben, gut umrühren und das Ganze durch ein Passiertuch laufen lassen, kalt stellen und kurz vor dem Servieren das Mineralwasser oder den Sekt zugießen. Zu dieser Bowle kommt keine Fruchtgarnierung.



## Glüh-Bowle (heiß)

- 2 Liter leichtem Rotwein
- 1 Liter Arrak
- Zucker nach Geschmack
- 1 Orange
- 1 Zitrone

Orange und Zitrone in Scheiben schneiden und entkernen, Wein, Zucker und Arrak zugeben und alles zusammen bis zum Siedepunkt erhitzen. In feuerfeste und vorgewärmte Punschterrine einfüllen, anzünden und brennend servieren.

## Bier-Bowle

Rezept aus dem Besitz des Herrn Alex. Intra, Hotelier, Hotel Duisburger Hof, Duisburg

- $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- $\frac{1}{2}$  Flasche Rotwein
- $\frac{1}{4}$  Flasche Jamaica-Rum
- 2 Glas dunkles Münchener Bier

Zucker in soviel Wasser auflösen, daß ein dicker Sirup entsteht, Orange und Zitrone auspressen, passieren und den Saft zum Zucker geben, Rotwein und Rum beifügen, kalt stellen und kurz vor dem Servieren das Bier zugeießen.



## Kalte Ente

- 1 Zitrone
- 3 Flaschen leichten Mosel- od. Rheinwein  
Zucker nach Geschmack
- 1 Flasche Mineralwasser oder
- 1 Flasche Sekt

Der Zucker wird in einem Teil des Mineralwassers aufgelöst, die Zitronenschale in den Krug gehängt und der Wein zugegeben. Nach ca. 5 Minuten entfernt man die Schale und gibt das Mineralwasser oder den Sekt oder beide Teile dazu und die kalte Ente ist fertig.

Die Kalte Ente ist ein typisch deutsches Getränk. Sie gehört ihrer Art nach zu den Bowlen und weil sie schnell und einfach herzustellen ist, zur beliebtesten Art dieser Getränke. Die Kalte Ente soll leicht und bekömmlich sein, deshalb sind zur Herstellung nur leichte und naturreine Weine zu verwenden; mit der Zugabe von Zucker ist sparsam zu verfahren. Wichtig ist, daß die Weine sehr gut gekühlt sind und daß das bei der Kalten Ente verwendete einzige Würzmittel — die Zitronenschale — nicht zu lange im Getränk verbleibt.

Man schält die Zitrone, wie man sonst einen Apfel schält, in einen langen, ca. 1 cm breiten Streifen und hängt diesen in einen entsprechend großen Glaskrug, indem man das eine Ende des Streifens am Krugrand einhakt. Wenig Zitronensaft zugesetzt kann unter Berücksichtigung der Qualität der verwendeten Weine den Geschmack der Kalten Ente verbessern.



## B. CUPS

### Champagner-Cup

- 1 faustgroßes Stück Eis
- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Apricot-Brandy
- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Curaçao
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Weinbrand
- 1 Flasche Sodawasser
- 1 Flasche Sekt
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 Scheiben Ananas
- 1 Pfirsich
- 10 Cocktailkirschen

Die Früchte — es können übrigens auch andere, als die im Rezept aufgeführten verwendet werden — legt man in Scheiben oder Würfel geschnitten in einen größeren Glaskrug und gibt Eis und die Liköre dazu. Mineralwasser und Sekt kurz vor dem Servieren zugießen.

### Cider-(Apfelwein-)Cup

- 1 faustgroß. Stück Eis
- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Sherry
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Weinbrand
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Curaçao
- 2 Flaschen Apfelwein
- 1 Zitrone

Das Eis in den Glaskrug legen, die Zitrone wie bei der Kalten Ente schälen und in den Krug hineinhängen, Liköre und Apfelwein zugeben und servieren. Die Zitronenschale entfernt man nach 5 Minuten.

## Claret-(Rotwein-)Cup

Bestandteile und Zubereitung wie bei Champagner-Cup, jedoch läßt man Apricot-Brandy weg und ersetzt diesen durch  $\frac{1}{2}$  Cocktailgl. Zitronensaft und an Stelle des Sekts tritt

$\frac{1}{4}$  Flasche Rotwein

## Hock-Cup

Mit „Hock“ bezeichnen Engländer und Amerikaner im allgemeinen die Weine aus dem Rheinlande. Die Bezeichnung dürfte aus dem Wort „Hochheimer“ hervorgegangen sein, das in Englisch wie „Hockheimer“ ausgesprochen wird.

Bestandteile und Zubereitung wie bei Champagner-Cup, jedoch bleibt der Apricot-Brandy weg und an Stelle des Sekts kommt Moselwein.

## Rhine-Wine-Cup (Rheinwein-Cup)

1 faustgroß. Stück Eis  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas  
Curaçao  
 $\frac{1}{2}$  Eßlöffelvoll Zucker  
1 Flasche Rheinwein  
1 Orange  
1 Scheibe Ananas  
1 kleines Stück Gurkenschale  
3—4 Zweige Pfefferminzblätter

Zucker in etwas Sodawasser auflösen. Orange und Ananas in Scheiben bzw. Würfel schneiden, Früchte, Gurkenschale und Pfefferminzblätter mit dem Eis in einen Glaskrug einlegen und den Wein und Zucker zugeben.

Mit den gleichen Bestandteilen und derselben Herstellungsweise, jedoch an Stelle von Rheinwein Sauterne verwendet, wird der Sauterne-Cup hergestellt.

## GRUPPE XV

Selten verlangte Getränkearten:

# RICKEYS, SLINGS, SANGAREES

Die hier zur Besprechung kommenden Getränkearten kann man ohne Bedenken als veraltet bezeichnen. Sie stellen ausnahmslos Urformen von Mischungen dar, aus denen andere, moderne Mischungen hervorgegangen sind, daher wäre es eigentlich überflüssig, sie hier zu erwähnen. Im Rahmen eines Lehrbuches ist es jedoch notwendig, wenigstens Aufbau und charakteristische Beschaffenheit dieser Getränkearten anzugeben, damit der Berufsnachweis diese Getränke zumindest dem Namen nach kennt.

### Rickeys

Sprich: Rikiis = Mehrzahl von Rickey, abgeleitet von dem englischen Wort „Rick“, bedeutet soviel wie „Haufen“. Die Bezeichnung für das Getränk dürfte darauf zurückzuführen sein, daß die zur Herstellung der Rickeys verwendete gevierteilte Lime oder eine kleine Zitrone im Glase mit einem Holzlöffel zerquetscht und dieser derart vorbehandelte „Haufen“ im Getränk verbleibt und mit-



serviert wird. Die alkoholische Basis der Rickeys ist Gin, Whisky, Brandy oder Rum. Zucker kommt nicht zur Anwendung und wenn man von der Benutzung von Limes, die wegen ihrer Seltenheit in Europa schon seit langem durch Zitronen ersetzt werden, absieht, kann man leicht den Schluß ziehen, daß aus den Rickeys die Fizzes entstanden sind. Aus dem nachfolgenden Rezept ist dies deutlich erkennbar:

In ein Fizz-Glas lege eine in vier Teile zerschnittene kleine Lime-Frucht oder eine in kleinere Stücke zerschnittene halbe Zitrone mit der Schale und zerdrücke diese mittels eines Holzlöffels (Muddler). Füge ein Cocktailglasvoll Gin, Weinbrand, Whisky oder Rum dazu, rühre gut um, lege 1—2 Stückchen Eis in das Getränk und fülle mit kohlensaurem Wasser auf.

## Slings

Sling als Getränkebezeichnung dürfte von „Schluck“ oder schlingen, schlucken hergeleitet sein, wie das Wort Sling in diesem Falle übersetzt werden kann. Sicherlich ist die Bezeichnung infolge eines zufälligen Ausdrucks entstanden und hat sich auf diese Weise eingebürgert.

Aus der Zusammensetzung der Slings kann geschlossen werden, daß er der primitive Vorläufer aller mit Sodawasser verdünnten Spirituosen-Getränke gewesen ist.

Die Slings werden sowohl heiß, als auch kalt getrunken und ihr Grundstoff ist Gin, Whisky, Brandy oder Rum.

Hier das allgemein gültige Rezept:

- 1 Teelöffelvoll Zucker in etwas Wasser aufgelöst, dazu
- 1 Cocktailglas Gin, Rye Whisky, Weinbrand oder Rum in einen Tumbler gegeben und mit Wasser aufgefüllt. Beim kalten Sling gibt man 1—2 Stücke Eis dazu und beim heißen Sling verwendet man kochendes Wasser.

## Sangarees

Über die Herleitung des Wortes Sangaree wurde bereits im Teil I dieses Lehrbuches, im Kapitel „Fachausdrücke und Erklärungen“ (Seite 123) Aufschluß gegeben.

Das Charakteristische an den Sangarees ist die Verwendung von geriebener Muskatnuß. Als Grundstoff für Sangarees werden Ale, Porter, Brandy, Gin, Whisky, Rum, Portwein und Sherry verwendet. Die aus Ale und Porter hergestellten Sangarees können heiß und kalt getrunken werden. Man beachte aber, daß bei den kalten Sangarees kein Eis verwendet wird, deshalb müssen die verwendeten Weine und Spirituosen unbedingt vorgekühlt sein.

Das allgemein gültige Rezept ist folgendes:

1 Teelöffelvoll - bei Ale u. Porter - 1 Eßlöffelvoll Zucker in wenig Wasser aufgelöst, in eine breite Champagner-schale gegeben und mit Ale, Porter, Sherry, Portwein, Brandy (Weinbrand), Gin, Whisky oder Rum je nach Wunsch aufgefüllt. Darüber Muskatnuß reiben.

Heiße Ale- und Porter-Sangarees werden ebenso zubereitet, nur werden die Biersorten bis nahe an den Siedepunkt erhitzt. Man beachte, daß die Biere sehr schäumen und gieße daher sehr vorsichtig in das Glas.



## GRUPPE XVI

# TODDIES UND GROGS

Toddies (sprich: Toddis = Mehrzahl von Toddy) und GrogS gelten genau genommen als ein und dieselbe Getränkeart. Das Wort „Toddy“ stammt von dem hindustanischen Wort „Täri“ und bedeutet „Saft der Palme“, gemeint ist der frische oder fermentierte Saft der Palme, aus dem auch Arrak hergestellt wird. Man wird nicht fehlgehen, wenn man annimmt, daß in früheren Tagen Arrak, mit Wasser verdünnt, allein als Toddy galt und erst in der Folge der heute geltende Gattungsbegriff „Toddy“ dadurch entstand, daß man außer Arrak auch andere Spirituosen zur Toddy-Herstellung verwendete.

Die den Toddies zum Umrühren beigegebenen Holz- oder Glasstäbchen (Muddler) bezeichnet man auch als „Toddy-Sticks“.

Über die Herkunft des Wortes „Grog“ wurde schon im Teil I dieses Lehrbuches auf Seite 26 ausführlich berichtet. Hier sei noch ergänzt, daß man z B. in Norwegen auch heute noch einen Whisky mit Soda als Grog bezeichnet. Toddies und GrogS werden aus Gin, Whisky, Weinbrand, Rum oder Arrak hergestellt, für GrogS werden jedoch vorzugsweise nur Rum oder Arrak verwendet.

Die Herstellungsweise für Toddies und GrogS ist gleich. Ein Unterschied könnte nur darin erblickt werden, daß die Toddies meist zu gleichen Teilen aus Spirituosen und

Wasser zusammengesetzt sind und in einem Weinglase gereicht werden, während das Mengenverhältnis bei den Groggs in der Regel  $\frac{1}{3}$  Spirituosen zu  $\frac{2}{3}$  Wasser ist und diese ausschließlich heiß, die Toddies hingegen sowohl heiß, als auch kalt serviert werden. Beide Getränkearten werden mit einer Scheibe Zitrone garniert. Die Groggs reicht man in einem Tumbler oder in dem bekannten Tee- oder Grogglas.

### **Toddies**

In ein Weinglas lege Würfelzucker nach Geschmack und füge

- 1 Cocktailglas der gewünschten Spirituose zu, gebe
- 1 Scheibe Zitrone und ebensoviel heißes oder kaltes Wasser hinzu. Bei Toddy kalt kann man ein kleines Stückchen Eis in das Getränk einlegen.

Zu allen Toddies gibt man ein Holz- oder Glasstäbchen (Muddler).

### **Groggs**

In einen Tumbler oder Grogglas lege Würfelzucker nach Geschmack, füge

- 1 Cocktailglasvoll der gewünschten Spirituose
  - 1 Scheibe Zitrone
- dazu und fülle das Glas mit heißem Wasser auf. Einen Teelöffel oder Muddler beifügen.

Die Gläser sind, wie bei allen heißen Getränken, vorzuwärmen.

Man kann das heiße Wasser auch erst mit dem Zucker in das Glas und die Spirituose obenauf einfüllen (Hamburger Herstellungsweise).

Die angegebenen Mengen gelten für ein normales Grogglas. Werden größere Gläser verwendet, dann muß entsprechend mehr der betreffenden Spirituose verwendet werden.

## GRUPPE XVII

# A. LEMONADES, LIMONADEN

Lemon ist die englische Bezeichnung für Zitrone, die in ihrer Heimat „Limoni“ genannt wird. Limonaden werden jedoch nicht immer aus Zitronen hergestellt, vielmehr kann man die Bezeichnung Limonade als Gattungsbegriff ansehen, mit dem alle alkoholfreien Getränke, die aus Fruchtsäften hergestellt werden, gemeint sind.

Limonaden sollen in erster Linie erfrischend wirken, deshalb werden sie mit kleingeschlagenem Eis reichlich versehen. Eine Limonade, in der ein armseliges Stückchen Eis herumschwimmt, wirkt schon beim Ansehen wenig einladend. Ferner ist es notwendig, die Mengen der zur Verwendung kommenden Fruchtsäfte immer unter Beobachtung des Erfrischungsmomentes gut auszugleichen. Die erfrischende Wirkung darf nicht durch übermäßige Verwendung süßer Zutaten illusorisch gemacht werden. Das ist besonders dann zu beachten, wenn zur Herstellung einer Limonade die im Handel befindlichen fertigen Fruchtsirupe dienen.

Es ist erstrebenswert, daß in einer Bar die Limonaden möglichst immer aus den Säften frischer Früchte zubereitet werden. Der in einer Bar für solche Getränke geforderte höhere Preis wird dadurch gerechtfertigt. Aus demselben Grunde ist es notwendig, daß diese in der Bar bereiteten Getränke reichlich Fruchtsaft enthalten. Limonaden serviert man in zylindrischen hohen Tumblern oder großen

Sektgläsern von mindestens  $\frac{1}{3}$  Liter Inhalt. Limonaden, bei denen außer Fruchtsäften, auch Weine (meistens Südwine) oder andere alkoholhaltige Bestandteile zugesetzt werden, bezeichnet man als Halb-Limonaden.

Wie bei allen Getränken, die mit Eis serviert werden, gibt man auch zu den Limonaden Strohhalme und einen langen Löffel.

Die Garnierung der Limonaden richtet sich danach, welche Fruchtsäfte verwendet wurden. So wird man z. B. eine Limonade, deren Hauptbestandteil Kirschsafte ist, mit Kirschen, eine aus Ananassaft hergestellte mit Ananaswürfeln garnieren.

Als Füllmittel verwendet man bei den Limonaden Leitungswasser oder Mineralwasser. Welches dieser Füllmittel verwendet werden soll, richtet sich ganz nach den Wünschen des Gastes.

Nur der Lemon-Squash ist immer mit Mineralwasser zuzubereiten. Kommen aber andere, als die genannten Füllmittel zur Verwendung, so ist das bei den einzelnen Rezepten angegeben.

### Ananas-Limonade

1 Cocktailglas Ananassaft von der frischen Frucht  
Zucker nach Geschmack

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Zitronensaft

Das Glas halbvoll mit Eis und mit Wasser od. Mineralwasser auffüllen.



## Egg-Limonade (Eier-Limonade)

- 1 ganzes Ei
- 2 Teelöffelvoll Zucker
- den Saft einer Zitrone
- 1/2 Fizzglas Wasser
- Sch-B.

in Limonadenglas sehen  
und mit Strohhalmen  
servieren.

## Erdbeer-Limonade

5—6 Erdbeeren einzukern  
und zerdrücken.  
Nachdem sich der Zucker  
mit dem Saft gut vermengt  
hat, das Glas halbvoll  
mit Eis und mit Wasser  
oder Mineralwasser auffüllen.

## Frucht-Limonade

- 1/2 Zitronensaft
  - 1/2 Grenadine
  - 1/2 Orangensaft
- das Glas halbvoll mit Eis  
und mit alkoholfreiem  
Cider auffüllen.

## Grenadine

1 Cocktailglasvoll Grenadine.  
Das Glas halbvoll mit Eis,  
Wasser oder Mineralwasser auffüllen.



## Himbeer-Limonade

wie Grenadine, statt dessen Himbeersaft verwenden.

## Johannisbeer-Limonade

1 Tasse voll entstielter Johannisbeeren einzukern und zerdrücken. Das Fruchtmus in ein Limonadenglas geben, dieses halb voll mit Eis und mit Wasser od. Mineralwasser auffüllen.

## Lemon-Squash

wie Zitronen-Limonade, doch immer mit Sodawasser.

## Orangeade

Saft einer ganzen Orange, Zucker nach Geschmack. Das Glas halb voll mit Eis, Wasser oder Mineralwasser auffüllen.

## Zitronen-Limonade

Saft einer ganzen Zitrone, Zucker nach Geschmack. Das Glas halb voll mit Eis und Wasser oder Mineralwasser auffüllen.



## B. HALB=LIMONADEN

### Americano-Limonade

Originalrezept von  
*Caspar Rütters*

- 1 D. Angostura
- Saft einer halben Zitrone
- $\frac{1}{2}$  Grenadine
- $\frac{1}{2}$  Italien. Vermouth in Tumbler seihen u. mit Sodawasser auffüllen.

### Claret-Limonade

wie Zitronen-Limonade, jedoch füllt man nur halbvoll mit Mineralwasser und den Rest mit Rotwein.

### Madeira-Limonade

wie Portwein-Limonade, an Stelle von Portwein Madeira nehmen.

### Miami-Limonade

Originalrezept von  
*Max Kettner*

- Saft von 2 Orangen, gesiebt
- $\frac{1}{2}$  Teelöffelvoll feinen Zucker
- Sch-B.
- in Fizzglas seihen, m. Sodawasser auffüllen und obenauf vorsichtig
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Crème de Mandarine einträufeln, wodurch das Getränk eine feuerrote Farbe erhält.

## Portwein-Limonade

(wird auch American-Lemonade genannt)

Einer Zitronen-Limonade wird ein halbes Glas Portwein obenauf zugegeben.

## Pressa-Limonade

Originalrezept von  
*W. Hensen*

Saft einer Zitrone  
Saft einer Orange  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Himbeer-saft  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Grena-dine  
Sch-B.  
mit Apollinaris auffüllen.

## Sherry-Limonade

wie Portwein-Limonade, jedoch an Stelle des Portweins wird Sherry verwendet.

## Texas-Limonade

Eine Zitronen-Limonade mit  $\frac{1}{3}$  Cocktailglasvoll Rye Whisky obenauf

## „The Waldorf Soft“ (Lemonade)

Originalrezept von  
*J. F. Mekota*

London.

Erhielt den 3. Preis für „Soft Drinks“ auf der Internationalen Cocktail-Competition, London 1930.

$\frac{1}{2}$  Cassis  
 $\frac{1}{2}$  Grapefruchtsaft  
Sch-B.  
in Tumbler seihen und mit Mineralwasser auffüllen



## GRUPPE XVIII

# APÉRITIFS

Das Wort „Apéritif“ ist mit „appetitanregend“ zu übersetzen. Man versteht ja auch unter Apéritif ein appetitanregendes Getränk, das vor Beginn einer Mahlzeit (Mittag- und Abendmahl) gereicht wird. Die Sitte, vor den Mahlzeiten einen Apéritif zu sich zu nehmen, ist besonders in England und Frankreich sehr verbreitet, aber auch in Deutschland findet dieser Brauch mehr und mehr Anhänger.

Wie schon im Kapitel „Cocktails“ bemerkt wird, gibt es auch in dieser Gruppe eine ganze Anzahl appetitanregende Vertreter der Apéritifs und sind es hauptsächlich diese, die in England und Deutschland als das übliche „Vor-dem-Essen-Getränk“ Verbreitung gefunden haben.

Hier soll jedoch von einer anderen Art Apéritifs die Rede sein. Während nämlich die apéritifartigen Cocktails zu den kurzen Getränken zählen, gehören die hier behandelten Apéritifs in die Gruppe der langen Getränke und haben ihre Anhänger vor allem in Frankreich und den übrigen lateinischen Ländern.

Bemerkenswert ist, daß die hier besprochenen Apéritifs fast ausnahmslos aus vorbehandelten Weinen, bzw. aus Wein-Präparaten hergestellt sind. Zu diesen Wein-Präparaten zählen alle Gewürzweine, und zwar diejenigen, die erst durch Behandlung mit Gewürzen auf künstlichem Wege zu Gewürzweinen geworden sind. Meist werden diese Weine unter dem Namen des Gewürzstoffes oder dem der herstellenden Firma auf den Markt gebracht. Die bekanntesten davon sind: italienischer und französischer Vermouth, Amer, Byrrh, Dubonnet, Oxygène-Cusenier, Pernod, Kina-Lillet und eine Reihe anderer chininhaltiger Weine.

## Anis-Grenadine

- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Anisette
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Grenadine

in einen Tumbler geben und mit Sodawasser auffüllen (Eis zugeben).

Dasselbe Getränk mit Cassis an Stelle von Grenadine zubereitet bezeichnet man mit Anis-Cassis.

## Byrrh

(sprich: Birr)

Kann entweder unvermischt, oder mit gewöhnlichem oder mit Mineralwasser vermischt als Apéritif gereicht werden. Außerdem findet Byrrh Verwendung bei Cocktails und anderen Mixed-Drinks.

## Byrrh-Cassis

- 1 Cocktailglas Byrrh
- $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Cassis
- $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Curaçao, weiß

in einen Tumbler geben und mit Sodawasser auffüllen (Eis zugeben).

## Cassis-Kirsch

(wird auch „Polichinelle“ genannt)

- 1 Cocktailglas Cassis
- $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Kirschwasser

in einen Tumbler geben und mit Sodawasser auffüllen (ein Stück Eis zugeben).

## Dubonnet-Citron

- 1 Cocktailglas Dubonnet
  - $\frac{1}{3}$  Cocktailglas gesüßter Zitronensaft
- in Tumbler geben und mit Sodawasser auffüllen.

Auf dieselbe Weise können Byrrh, Kina-Lillet, Amer und andere Frühstückswine verwendet werden und bezeichnet man diese dann als Byrrh-Citron, Kina-Lillet-Citron usw.

## Grenadine-Kirsch

wie Cassis-Kirsch, jedoch an Stelle von Cassis verwen-  
de

- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Grenadine und
- $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Kirschwasser.

## Picon-Grenadine

- 1 Cocktailglas Amer-Picon
  - $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Grenadine
- in Tumbler geben und mit Sodawasser auffüllen (Eis zugeben).



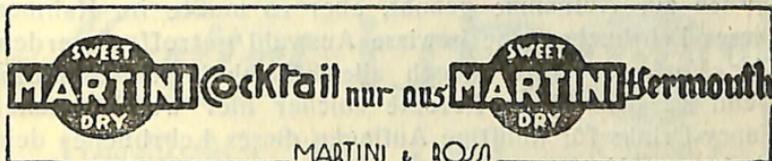
## Vermouth-Curaçao

1 Cocktailglas französ.  
Vermouth

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Curaçao,  
orange

in einen Tumbler geben und mit gewöhnlichem oder Soda-Wasser auffüllen (Eis zugeben).

Dasselbe Getränk kann auch an Stelle von Curaçao mit Cassis hergestellt werden und wird dann als Vermouth-Cassis oder, wie in Frankreich, Export-Cassis bezeichnet.



## GRUPPE XIX

# FANCY-DRINKS

Unter Fancy-Drinks (Phantasie-Getränke) reiht man alle die Getränke ein, die infolge ihrer Zusammensetzung in keine der bisher besprochenen Gruppen gehören. Es sind dies Getränke, die entweder durch eigenartigen Aufbau einen besonderen Effekt im Aussehen erzielen sollen oder solche, die infolge der Art ihrer Bestandteile einen besonderen Geschmackseffekt erreichen. Ferner rechnet man zu den Fancy-Drinks auch solche Getränke, die ihre Entstehung einer besonderen Veranlassung verdanken. Von der zuletzt genannten Art gibt es naturgemäß eine überaus große Anzahl, so daß, wollte man sie alle behandeln, es notwendig wäre, für diese einen besonderen Band Rezepte herauszugeben. Die Tatsache aber, daß die große Mehrzahl dieser Getränke mehr oder weniger einem Zufall ihre Entstehung verdankt und nicht alle den Anspruch auf Originalität erheben können, erleichtert die Entscheidung für die Aufnahme dieser Getränke in das vorliegende Lehrbuch. Unter Berücksichtigung der fachlichen Grundsätze wurden nur diejenigen Fancy-Drinks zur Aufnahme ausgewählt, die den vorgenannten Grundsätzen entsprechen, und es soll hier gleichzeitig hervorgehoben werden, daß diese Auswahl keinen Anspruch darauf erhebt, ein vollständiges Rezeptverzeichnis aller Fancy-Drinks darzustellen. Dies und jenes Rezept hätte vielleicht noch Anspruch zur Aufnahme gehabt, aber es mußte im Rahmen dieses Lehrbuches eine gewisse Auswahl getroffen werden. Der Verfasser wäre jedoch allen Fachkollegen dankbar, wenn sie brauchbare Rezepte solcher hier weggelassener Fancy-Drinks für künftige Auflagen dieses Lehrbuches dem Verlag zur Verfügung stellten.

## „Alraune“

Originalrezept von  
Max Kettner

In ein Cocktailglas  
lege zwei haselnuß-  
große Stückchen Eis  
und füge dazu:

- $\frac{1}{4}$  Crème de Noyaux Bols
- $\frac{1}{4}$  Amer Picon
- $\frac{1}{4}$  Pernod
- $\frac{1}{4}$  Wasser

Vorsichtig eingießen,  
damit die Bestandteile  
sich nicht vermischen.  
Nach wenigen Minu-  
ten wird das dritte  
Viertel (Alraune)  
trübe.

## American-Beauty

Im M-Gl.

- $\frac{1}{6}$  Orangensaft
- $\frac{1}{6}$  Grenadine
- $\frac{2}{6}$  Franz. Vermouth
- $\frac{2}{6}$  Weinbrand

Nehme einen Tumbler,  
fülle halb mit Eis u.  
füge dazu

- 5 D. Pfefferminz, weiß,  
darauf die vorher im  
Mischglas fertigge-  
stellte Mischung. Als  
Abschluß träufle et-  
was Portwein vorsich-  
tig in die Mischung  
und garniere mit  
Früchten.



## „American-High-Life“

(sprich: American Hei-Leif)  
Originalrezept aus d. Jahre  
1867 von

*James Wood sen.,*  
modernisiert von  
*Fred Wood-Bilton,*  
Leipzig.

$\frac{1}{8}$  Gum  
 $\frac{1}{8}$  Grenadine  
 $\frac{1}{8}$  Weinbrand  
 $\frac{2}{8}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{8}$  Canadian Club-Whisky  
im Sch-B. oder Misch-  
maschine gut mischen,  
in Tumbler seihen und  
mit eiskaltem Sekt  
auffüllen.

## Apotheke

Originalrezept von  
*Caspar Rütters*

3 D. Angostura  
3 D. Orangebitter  
 $\frac{1}{2}$  Pfefferminz  
 $\frac{1}{2}$  Underberg  
(Boonekamp)

## Bobby's-Fancy

Originalrezept von  
*Robert Burkhart*

1 D. Angostura  
4 D. Curaçao  
2 D. Maraschino  
 $\frac{1}{10}$  Goldkirsch  
 $\frac{3}{10}$  Portwein  
 $\frac{5}{10}$  Weinbrand  
M-Gl.  
in Sektschale seihen  
und mit eiskaltem  
Sekt auffüllen.  
Die Sektschale prä-  
pariert man vor dem  
Einfüllen der Mi-  
schung mit einem  
Zuckerrand.  
K. Z.



## Bossom-Caresser

(Der Busenfreund)

- 1 Eigelb
- 5 D. Grenadine
- $\frac{1}{6}$  Curaçao
- $\frac{1}{6}$  Weinbrand
- $\frac{2}{6}$  Madeira  
Sch-B.  
in Flipglas sehen

## Brandy-Shamparella

Likörmischung

- $\frac{1}{3}$  Curaçao, rot
- $\frac{1}{3}$  Chartreuse, gelb
- $\frac{1}{3}$  Anisette
- $\frac{1}{3}$  Weinbrand

## Bull's Milk

In Singapore (Indien) sehr populäres Getränk.

- Zucker n. Geschmack
- $\frac{1}{1}$  Weinbrand  
Sch-B.  
in Tumbler sehen und mit kalter frischer Milch auffüllen. Mit Muskat oder gemahlenem Zimmt überstreuen.

## „Cœur des Brunettes“

(Herz der Brünetten)

Originalrezept von

A. T. Neirath

Achtung! sehr süß, besonders für Damen zu empfehlen.

- $\frac{1}{5}$  Prunelle
- $\frac{1}{5}$  Schwedenpunsch
- $\frac{2}{5}$  Curaçao, weiß
- $\frac{1}{5}$  Malaga  
tüchtig im Sch-B. frapieren und in kleines Weinglas sehen.



**MALTESERKREUZ AQUAVIT.**

## Corpse-Reviver

(sprich: korps riweier —  
deutsch: Lebenswecker)

Als „Lebenswecker“ kann man irgendein Phantasie-Getränk, das auffrischende Eigenschaften besitzt, herstellen.

Es folgen zwei Rezepte, die unter der Bezeichnung „Corpse-Reviver“ bekannt sind:

a)

- $\frac{1}{4}$  Ital. Vermouth
- $\frac{1}{4}$  Calvados
- $\frac{1}{2}$  Weinbrand  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
sehen

b)

- $\frac{1}{4}$  Zitronensaft
- $\frac{1}{4}$  Chininwein
- $\frac{1}{4}$  Cointreau od. Curaçao  
weiß
- $\frac{1}{4}$  Dry Gin
- 1 D. Oxygénée-Cusenier  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
sehen.

## Desert-Healer

(Wüsten-Medizin)

Saft einer Orange

- $\frac{1}{2}$  Dry Gin
- $\frac{1}{4}$  Cherry-Brandy  
Sch-B.

in Tumbler sehen und  
mit eiskaltem Ginger-  
Ale auffüllen.



## Düffeltrank

Originalrezept von  
*Caspar Rütters*

- 1 D. Angostura
  - 1 D. Orangebitter
  - $\frac{1}{2}$  Benedictine
  - $\frac{1}{2}$  Apricot-Brandy
- M-Gl.  
in Sektschale seihen,  
mit Sekt auffüllen und  
mit Orangenscheiben  
und Kirschen gar-  
nieren.

## Eclipse

(die Sonnen- oder Mond-  
finsternis)

- In ein Cocktailglas  
lege
- 1 grüne Olive und füge  
soviel Grenadine hin-  
zu, daß die Olive ge-  
rade damit bedeckt  
ist.
- Im M-Gl. verrühre
- $\frac{1}{3}$  Dry Gin mit
  - $\frac{2}{3}$  Sloe Gin und fülle  
vorsichtig in das  
Cocktailglas, so daß  
Grenadine und Gin-  
mischung übereinan-  
der stehen.
- Zum Schluß bestäube  
mit Orangenspirale.

## Eton-Blazer

(spricht: it'n Bläser  
= der Ausrufer von Eton,  
engl. Universität)

- In einen Tumbler mit
- 3—4 Stückchen Eis den  
Saft
  - 1 Zitrone
  - $\frac{1}{2}$  Dry Gin
  - $\frac{1}{4}$  Johannisbeersaft  
(Sirup)
  - $\frac{1}{2}$  Kirschwasser geben  
und auffüllen mit So-  
dawasser.
- Strohhalme!

## Eye-Opener

(sprich: Ei-Opner =  
(deutsch: Augen-Öffner)  
Das Getränk soll seiner Bestimmung nach „die Augen öffnen“, also jemanden aus gedrückter Stimmung befreien.

1 frisches Ei  
 $\frac{1}{3}$  Weinbrand  
 $\frac{1}{3}$  Oxygénée-Cusenier  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Menthe,  
grün  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
sehen, und mit wenig  
Paprika überstreuen.

## Gin-Highball

Auf dieselbe Art werden auch die Highballs aus Whisky, Weinbrand usw. hergestellt.

$\frac{1}{1}$  Cocktailglas Gin  
1 Streifen Zitronenschale  
in einen Tumbler geben  
und mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.

## Glad-Eye

(frohes Auge)

$\frac{2}{3}$  Pernod  
 $\frac{1}{3}$  Pfefferminz, weiß  
in Sch-B. bis zum Gefrieren schütteln und in ein Cocktailglas sehen.

## Golden-Slipper

(Der goldene Pantoffel)  
Originalrezept von  
Harry Johnson †

In ein Weinglas gebe:  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglasvoll  
Chartreuse, gelb  
1 Eigelb (im Ganzen)  
 $\frac{1}{2}$  Danziger Goldwasser  
(die Liköre müssen  
kalt sein).



## Gras-Aff

Originalrezept von  
*Fred Wood-Bilton*

- $\frac{1}{4}$  Weinbrand
- $\frac{1}{2}$  Schwedenpunsch
- $\frac{1}{2}$  Crème de Menthe  
Cusenier

In ein größ. Punschglas, das  $\frac{3}{4}$  mit feingeschlagenem Eis gefüllt ist, gießen und mit Sekt auffüllen. Mit grünen Reineclauden garnieren.

## „Herz sei ruhig“

Originalrezept von  
*A. T. Neirath*

Dieser Fancy-Drink ist sehr herzstärkend und kann auch an Stelle von Byrrh mit anderen chininhaltigen Weinen zusammengesetzt werden.

- $\frac{1}{10}$  Himbeersaft
- $\frac{2}{10}$  Orangebitter
- $\frac{2}{10}$  Arrak
- $\frac{5}{10}$  Byrrh  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
sehen.

## Horses-Neck

(Pferde-Hals)

Die Schale einer ganzen Zitrone in einem Streifen abschälen und in einen Tumbler mit 2—3 Stückchen Eis legen, dazu  
1 Teelöffelvoll Zucker  
und

- $\frac{1}{1}$  Cocktailglas Gin  
Auffüllen m. eiskaltem  
Ginger Ale.

**MALTESERKREUZ AQUAVIT.**



## I. B. F. Pick me up

(I. B. F. = Internationale Bar-Fly, eine Vereinigung internationaler Bargäste)

In ein Weinglas mit einem walnußgroßen Stück Eis gebe:

- 3 D. Fernet-Branca
  - 3 D. Curaçao
  - $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Weinbrand
- auffüllen mit kaltem Sekt.

Z.  
→

## Itchiban (Chinesisch)

Itchiban ist das chinesische Wort für „Eins“.

- 1 frisches Ei
  - $\frac{1}{10}$  Crème de Cacao
  - $\frac{1}{10}$  Benedictine
  - $\frac{3}{10}$  Weinbrand
- Sch-B.  
in Tumbler seihen und mit frischer Vollmilch auffüllen. Mit Muskat überstreuen.

## John Collins

- in Tumbler seihen und 3—4 Stückchen Eis gebe den Saft von
- 1 Zitrone
  - 2 Teelöffelvoll Zucker
  - $\frac{1}{1}$  Cocktailglas Gin, auffüllen mit Sodawasser.



## Kiss me quick

(Küss' mich schnell)

In einen Tumbler gebe  
2—3 Stückchen Eis  
und füge dazu:

- 2 D. Angostura
- 4 D. Curaçao
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Pernod  
fülle mit eiskaltem  
Sodawasser auf und  
serviere mit Strohhalm.

## Lokomotive (kalt)

Dieser Drink kann auch heiß hergestellt werden. Man nimmt aber dann an Stelle des Portweins Rotwein. Während des Erhitzens muß ständig gerührt werden.

- 1 Teelöffelvoll Honig
- 1 frisches Eigelb
- $\frac{1}{4}$  Curaçao
- $\frac{3}{4}$  Portwein  
Sch-B.  
in mittelgroßes Weinglas  
sehen.

## Long Whistle

(spricht: long Wistl =  
deutsch: Langer Pfiff)  
Das Getränk ist in England  
als Morgentrunke sehr verbreitet.

- Zucker n. Geschmack
- 1 Cocktailgl. Weinbrand  
oder Whisky  
in Tumbler geben und  
mit eiskalter oder  
heißer Milch auffüllen.  
Muskat darüber  
streuen.

## Maiden's Blush

Originalrezept von  
*Frank Newman*,  
Paris

- Im Schüttelbecher mit  
sehr viel zerkleinertem  
Eis:
- $\frac{1}{2}$  Grenadine
- $\frac{1}{4}$  Gin
- 2 D. Oxygénée-Cusenier  
in kleines Weinglas  
sehen.

## Magnolia

- 1 Teelöffelvoll Zucker
  - 5 D. Curaçao
  - 1 frisches Eigelb
  - $\frac{1}{2}$  Weinbrand
- Sch-B.  
in ein Weinglas seihen  
und mit kaltem Sekt  
auffüllen.

## Milk-Shake

(sprich: Milk-Schäk,  
in Frankreich „Lait de Poule“  
genannt = „Hühner-Milch“)

- 1 Teelöffel voll Zucker
  - 1 ganzes, frisches Ei
- im Schüttelbecher gut  
durcharbeiten, in einen  
Tumbler seihen und m.  
frischer, kalter Milch  
auffüllen.  
Muskat darüber reiben.

## Mokka-Spitzberg

- 1 Teelöffelvoll Zucker
  - $\frac{2}{10}$  frische dicke Sahne
  - $\frac{8}{10}$  starken kalten Kaffee
- Sch-B.  
in kleinen Tumbler  
(Sour-Glas) seihen,  
das Getränk eine Mi-  
nute stehen lassen,  
damit sich ein dicker  
Schaum oben ansetzt,  
dann servieren.



„Mothers-Milk“  
à la Wood-Bilton

- $\frac{1}{10}$  Crème de Vanille
- $\frac{2}{10}$  Benedictine
- $\frac{3}{10}$  frische Sahne
- $\frac{4}{10}$  Schwedenpunsch  
im Sch-B. oder Misch-  
maschine gut durch-  
arbeiten und in Flip-  
glas seihen.

Nineteen-Twenty-1920  
Pick-me-up

(sprich: Neintin-Twenti)  
Oxygéné-Cusenier ist ein im  
Geschmack und Aussehen  
dem Absinth gleichwertiges  
Erzeugnis, jedoch ohne die  
schädlichen Eigenschaften des  
Absinths.

- $\frac{1}{3}$  Gin
- $\frac{2}{3}$  Oxygénée-Cusenier
- 1 D. Angostura
- 1 D. Orange-Bitter
- 1 D. Gum  
Sch-B.  
in mittelgroßes Wein-  
glas seihen und mit  
Sodawasser auffüllen.

„Orange-Blossom“

- $\frac{1}{2}$  Gin
- $\frac{1}{2}$  Orangensaft  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
seihen.

Picador

In Kopenhagen beliebtes  
Getränk.

- 3 D. Orangensaft
- $\frac{1}{3}$  Rye Whisky
- $\frac{1}{3}$  Ital. Vermouth
- $\frac{1}{3}$  Cherry-Brandy  
Sch-B.  
in kleines Weinglas  
seihen.



## Polusky

Originalrezept von  
*Fred Wood-Bilton*

Man stelle folgende  
Mischung auf Vorrat  
her:

- $\frac{1}{12}$  Crème de Rose
- $\frac{1}{12}$  Curaçao, orange
- $\frac{1}{6}$  Weinbrand
- $\frac{2}{6}$  Cassis
- $\frac{2}{6}$  Portwein, rot

Von dieser Mischung ver-  
wende ein Cocktailglas zu  
einem Getränk, gieße  
diese Menge in einen mit  
zerkleinertem Eis gefüll-  
ten Tumbler, fülle mit  
Sekt auf und garniere m.  
über dem Glasrand ange-  
brachten Weintrauben.

## Pompier à la Wood

Originalrezept von  
*Fred Wood-Bilton*

- $\frac{1}{3}$  Crème de Cassis
- $\frac{2}{3}$  Franz. Vermouth  
in einen Tumbler ge-  
ben und mit eiskaltem  
Sekt auffüllen.  
Mit Saison-Früchten  
garnieren.

## Pousse l'Amour

Originalrezept von  
*Harry Johnson* †

- In ein kleines Wein-  
glas gebe:
- $\frac{1}{3}$  Maraschino
  - 1 frisches Eigelb
  - $\frac{1}{3}$  Crème de Vanille
  - $\frac{1}{3}$  Weinbrand
- Die Liköre müssen  
kalt sein und sind vor-  
sichtig einzugießen,  
damit sie nicht inein-  
anderlaufen,

## Sensation

Originalrezept von  
*James Berkelmans*,  
Paris

3 D. Maraschino  
3 Zweige Pfefferminz-  
blätter  
 $\frac{1}{3}$  Zitronensaft  
 $\frac{2}{3}$  Dry Gin  
Sch-B.  
in Cocktailglas sehen.

## „Shandy-Gaff“

sehr altes englisches Getränk

Gleiche Teile Ginger-Ale  
und Pale-Ale in einem  
Tumbler zusammen-  
mischen.

## Silver-Streak

(Silber-Streifen)

$\frac{1}{2}$  Gilka-Kümmel oder  
Allasch  
 $\frac{1}{2}$  Dry Gin  
Sch-B.  
in Cocktailglas sehen.

## Sunny-Boy

Originalrezept von  
*F. Strobl*,  
Wien.

Wurde auf der Cocktail-Com-  
petition in London 1930 in der  
Gruppe „Long Drinks“ mit  
dem I. Preis ausgezeichnet.

2 D. Angostura  
 $\frac{1}{4}$  Crème d'Orange  
 $\frac{1}{4}$  Peach-Brandy  
M-Gl.  
in Sektschale sehen  
und mit eiskaltem  
Sekt auffüllen.

## Stone-Fence

(siehe Bemerkungen auf  
Seite 124)

Wird wie Whisky mit  
Soda hergestellt, doch er-  
setzt man das Sodawasser  
durch alkoholfreien Cider  
(brausende Apfel-Limo-  
nade) und legt ein wal-  
nußgroßes Stück Eis in  
das Getränk.

## White-Lion

(sprich: Weit-leion ==  
deutsch: „Weißer Löwe“)

$\frac{1}{4}$  Zitronensaft

$\frac{1}{4}$  Himbeersaft

$\frac{1}{4}$  Curaçao

$\frac{1}{2}$  Rum

in halbvoll mit Eis gefüllten Tumbler geben und mit Früchten garnieren.

Zu den Fancy-Drinks kann man auch alle Likörmischungen rechnen, die aber so zahlreich sind, daß es unmöglich ist, sie alle überhaupt zu benennen, denn in der Zusammensetzung solcher Mischungen gibt es keine Regeln und auch keine Grenzen. Eine Likörmischung kann aus zwei, drei und natürlich auch aus mehr verschiedenen Likören zusammengesetzt werden. Vom fachlichen Gesichtspunkt aus ist aber dabei zu beachten, daß die zu einer Mischung verwendeten Liköre harmonieren, d. h. daß sie in geschmacklicher Hinsicht zusammenpassen.

Zu den Likörmischungen zählen auch die

### „Pousse-Cafés“.

Mischungen im Sinne des Wortes sind diese Getränke nicht, weil die Liköre derart im Glase vereint werden, daß sie sich gegenseitig nicht vermischen. Man erreicht dies dadurch, daß der spezifisch schwerste Likör zuerst und die spezifisch leichteren in der Reihenfolge ihres Gewichts eingefüllt werden, so daß der leichteste immer obenauf kommt. Die Schwere eines Likörs wird durch seinen Zuckergehalt bestimmt, demnach muß zunächst untersucht werden, wie sich die einzelnen Likör-Sorten und -Marken zueinander beim Gebrauch zu „Pousse-Cafés“ verhalten.

In Betrieben, wo solche Likörzusammensetzungen häufig verlangt werden, ist es ratsam, die vorher auf ihre Schwere untersuchten Liköre in geschliffenen Karaffen in der Reihenfolge ihres Gewichtes greifbar zu halten.

Das Einfüllen der einzelnen Liköre in die besonders diesem Zweck dienenden Pousse-Café-Gläser (ziemlich lange Spitzgläser) geschieht auf folgende Weise:

Der schwerste Likör kann freihändig eingefüllt werden, dann nimmt man einen kleinen Kaffeelöffel und steckt ihn so in das Glas, daß er mit der Kelle — Wölbung nach oben — an die innere Glaswand anstößt. In dieser Stellung hält man den Löffel mit einer Hand fest und gießt nun den nächstschweren Likör vorsichtig auf die Wölbung des Löffels, so daß der Likör langsam an der inneren Glaswand herunterfließt. Auf diese Weise werden alle weiteren Liköre in das Glas gefüllt, die, wenn es mit der notwendigen Vorsicht und entsprechend ihrem Gewicht geschehen ist, im Glase schichtweise übereinander stehen und dem Getränk ein regenbogenartiges Aussehen geben.

Die hier folgende Liste nach ihrer Schwere geordneter Liköre erhebt nicht den Anspruch auf unbedingte Zuverlässigkeit. Dies ist aus dem Grunde nicht möglich, weil die Schwere der einzelnen Liköre gleicher Art nicht bei allen Fabrikaten dieselbe ist. Am besten ist es wohl, wenn man die Liköre von ein und derselben Firma verwendet, weil diese dann wenigstens einigermaßen zusammen abgestimmt sein werden. Das unfehlbarste Mittel ist jedoch immer das eigene Erproben.

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. Grenadine (rot)                        | 7. Chartreuse (grün, gelb)       |
| 2. Himbeersaft (dunkelrot)                | 8. Allasch (weiß)                |
| 3. Parfait d'Amour (violett)              | 9. Apricot-Brandy (dunkelbraun)  |
| 4. Maraschino (weiß)                      | 10. Cherry-Brandy (dunkelrot)    |
| 5. Crème de Vanille (weiß, grün oder rot) | 11. Weinbrand, Kirschwasser, Gin |
| 6. Curaçao (grün, weiß oder braun)        | 12. Sahne (schwimmt immer oben)  |

## GRUPPE XX

# VERSCHIEDENE GETRÄNKE

### Sorbet

Die Sorbets sind eine Getränkeart, die in Bars seltener verlangt werden, die aber immerhin zu den Mixed-Drinks gehören und deshalb auch erwähnt werden müssen. Sorbet oder Scherbett ist ein morgenländisches Getränk, das sehr vielseitig hergestellt werden kann, und zwar aus Fruchtsäften und Eis (Speise-Eis), vielfach mit Likör und Weinzusatz. Die hauptsächlichsten sind: Erdbeer-, Himbeer-, Zitronen-, Vanille- Sorbet. Außer diesen gibt es noch eine ganze Reihe Fancy-Sorbets.

Man reicht die Sorbets in hohen, kelchartigen Gläsern, garniert mit passenden Früchten und gibt außer Strohhalmern auch einen langen Löffel dazu.

Das allgemein gültige Rezept lautet:

1 Portion Speise-Eis  
(Himbeer-, Erdbeer-, Zitronen-, Ananas- oder Pfirsich-Eis)

$\frac{1}{4}$  Cocktailglas Arrak  
fülle mit Sekt, Rotwein, Sherry oder Portwein  
auf und verrühre das Eis ein wenig.  
Garniere mit Früchten



## Ice-Cream mit Soda

Die Herstellung der Ice-Cream-Sodas (sprich: Eiscrem-Soda) ist den Sorbets sehr ähnlich. Wie bei diesen wird auch bei den Ice-Cream-Sodas Speise-Eis verwendet, jedoch bleiben alkoholhaltige Zutaten weg.

Die gewöhnliche Art der Herstellung ist:

- 1 Portion Speiseeis von irgendeinem Geschmack wird in ein Limonadenglas getan und mit kaltem Sodawasser aufgefüllt. Man reicht Strohhalme und einen langen Löffel dazu.

Besonders in Amerika sind die Ice-Creams mit Soda sehr eingebürgert und werden dort hauptsächlich in den „Soda-Fountains“ (sprich: Soda-Fauntens), d. s. barartige Betriebe, hergestellt. Jedoch verwendet man in Amerika ein vollständig neutrales Sahneneis (Eis aus Sahne, Eier und Zucker), wodurch sich auch die Herstellungsweise der Ice-Creams mit Soda ändert, wie aus nachstehenden Darlegungen hervorgeht.

Eine Portion dieses neutralen Eises wird mit der gleichen Menge eines Frucht- oder aus anderen Geschmacksträgern hergestellten Sirups oder mit frischen, zerdrückten Früchten (crushed fruits), die gut eingezuckert wurden, zu einem dicken Brei verrührt, in das zum Servieren bestimmte lange Limonadenglas getan und mit Sodawasser aufgefüllt.

Die Herstellungsmöglichkeiten für derartige „Sodafountain-Drinks“ sind so zahlreich, daß zu einem vollständigen Verzeichnis ein besonderes Buch benötigt würde. Für den Gebrauch in einer Bar genügt es, die obigen zwei Herstellungs-



möglichkeiten zu erwähnen, weil jeder Barfachmann an der Hand dieser Vorschriften sofort in der Lage sein wird, ein derartiges Getränk zu bereiten.

Es sei noch erwähnt, daß zur Zubereitung der Eis-Drinks außer den bereits genannten Bestandteilen auch noch frische Sahne, frische Milch, Eier, Schokolade, Kaffee, Cacao, Nüsse und eine Reihe weiterer Würzen und Zutaten verwendet werden und daß sich heute bereits eine besondere Industrie mit der Herstellung von Fruchtsirups, Dicksäften, Fruchtmosten usw. befaßt.

\*

### **Prairie-Oyster**

(sprich: Prärie-oister = Steppen-Auster). Scherzhaft so genannt, weil es in einer Steppe keine Austern gibt; sie hat mit einer Auster nur den Namen gemein! In Amerika wird die Prairie-Oyster auch „Mountain-Oyster“ (Gebirgs-Auster) oder Prairie-Hen“ (Prairie-Huhn) genannt.

Die Prairie-Oyster ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen den sogen. „Kater“ und ist im Stande, die unangenehmen Wirkungen des Genusses von zu reichlichen Mengen alkoholischer Getränke zu parallelisieren. Ein Getränk im Sinne des Wortes ist die Prairie-Oyster nicht. Man könnte es als eine dickflüssige Speise bezeichnen. Die Prairie-Oyster ist, wie aus dem folgenden Rezept hervorgeht, die Zusammensetzung einer Reihe starker Gewürzstoffe. Daraus ergibt sich für den Bartender die Pflicht, in taktvoller Weise auf die Bargäste einzuwirken, wenn dieses „Getränk“ zu Scherzen mit Personen verwendet werden soll, die die Zusammensetzung bzw. seine Wirkung nicht kennen. Schwächlichen oder magenleidenden Personen muß vom Genuß dieses sonst ausgezeichneten „Getränks“ abgeraten oder davor gewarnt werden.

Auch die Prairie-Oyster wird auf verschiedene Art zusammengestellt. Der Unterschied besteht meist darin, daß die Reihenfolge der Bestandteile eine andere ist. Ein ver-

änderter Geschmackseffekt wird dadurch aber nicht erzielt. Vielfach wird auch die Prairie-Oyster verrührt. Dies entspricht aber weder ihrem Sinn, noch ist der Effekt beim Trinken der gleiche. Während nämlich eine gerührte Prairie-Oyster nicht in einem Zug getrunken und dadurch meist schon nach dem ersten Schluck der eigentliche Effekt zerstört wird, ist bei der unverrührten Prairie-Oyster der Genußeffect wesentlich anders. Man trinkt die Prairie-Auster mit einem Schluck, hält sie aber vor dem Hinunterschlucken einen Augenblick im Munde zurück und zerdrückt dabei mit der Zunge das Eigelb.

Das folgende Rezept ist seit vielen Jahren erprobt und allgemein als hervorragend im Geschmack und Wirkung anerkannt worden:

In ein Cocktailglas gebe:

$\frac{1}{10}$  Worcestershire Sauce (englische Gewürz-Sauce)

1 frisches Eigelb

$\frac{3}{10}$  Tomato-Ketchup (Tomaten-Gewürz-Sauce)

2 Tropfen Salatöl

2 Tropfen Essig oder Zitronensaft, obenauf etwas Salz, weißen Pfeffer und Paprika streuen.

\*

## Nikolaschka

Dieses Getränk besteht aus Weinbrand, einer Scheibe Zitrone (ohne Schale) und ein wenig feinem Zucker.

Auf ein mit Weinbrand gefülltes Glas legt man die Scheibe Zitrone — es eignen sich dazu nur solche Gläser, deren oberer Glasdurchmesser kleiner ist als der Durchmesser der



Zitronenscheibe — und auf die Zitrone den Zucker. Nikolaschka trinkt man wie folgt: Man nimmt die Scheibe Zitrone mit dem Zucker in den Mund und trinkt den Weinbrand gleich nach, während die Zitronenscheibe dabei zerkaut wird. Geschickte Nikolaschka-Trinker benötigen dabei nicht die Finger, sondern lassen die Zitronenscheibe direkt vom Glase in den Mund gleiten.

### Stachelschwein = Kullerpfirsich

nennt man ein Getränk, das aus einem schönen, mittelgroßen Pfirsich und Sekt zusammengesetzt ist. Der Pfirsich wird auf eine Gabel aufgespießt und mit einer zweiten Gabel ringsum angestochen in ein großes Sektglas gelegt und mit eiskaltem Sekt aufgefüllt. Der Pfirsich wird im Sekt ständig aus eigener Kraft auf und ab tauchen und Volten schlagen.

### Knickebein

Ein ziemlich aus der Mode gekommenes Getränk bestehend aus einem schweren und einem leichteren Likör und einem Eigelb. In früheren Tagen hatte man eigene für dieses Getränk geformte Gläser, heute benötigt man dazu ein Cocktail- oder Südweinglas.

Einige Variationen zur Herstellung des Knickebein zeigen die nachstehenden Zusammenstellungen:

Unten	Eigelb	Oben
Maraschino	"	Rosenlikör
Benedictine	"	Cherry-Brandy
Danziger Goldwasser	"	"
Karthäuser	"	Weinbrand
Curaçao	"	"
Parfait d'Amour	"	"
Cordial Medoc	"	"
Cordial Medoc	"	Kirschwasser
Allasch	"	"
Benedictine	"	Weinbrand
Apricot-Brandy	"	"
Cherry-Brandy	"	"

## Champagner-Velvet

In ein Sektglas gebe:

$\frac{1}{2}$  Porter-Bier

$\frac{1}{2}$  Sekt

Vorsichtig eingießen, da sowohl Porter, als auch Sekt stark schäumen. Beide müssen sehr gut vorgekühlt sein.

## Pilsner mit Sekt

Wie Champagner-Velvet, jedoch an Stelle von Porter-Bier nehme Pilsner Bier.

## Chaudeau

(sprich Scho-doo) ist ein Eierschaum-Wein und wird heiß genossen.

In eine Kasserolle gebe man:

1 Eßlöffel feinen Zucker

1 ganzes Ei und ein Eigelb,

schlage mit dem Schneebesen tüchtig durch u. füge

1 Weinglasvoll Weißwein hinzu

Bringe die Kasserolle aufs Feuer und erhitzte unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen solange, bis das Getränk hoch steigt. Fülle durch ein Sieb in einen größeren Pokal und serviere.

## Bier-Chaudeau

ist gleichfalls ein heißes Getränk und wird wie Chaudeau zubereitet. Bestandteile:

2 ganze Eier

1 Eßlöffel Zucker

1 Streifen Zitronenschale

etwas Zimmt und

1 Glas helles oder dunkles Bier.



## Eier-Cognac (Advokat)

Obwohl dieser als fertiges Präparat im Handel zu haben ist, empfiehlt es sich doch, in einer Bar nur stets frisch zubereiteten Eier-Cognac zu verabreichen. Zur Herstellung eignen sich die elektrischen Mischapparate besonders gut.

2 Eigelb werden mit

2 Teelöffel feinem Zucker gut durchgeschlagen bis der Brei vollständig glatt ist. Unter fortwährendem Rühren fügt man

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Weinbrand

zu und füllt in größere Likörgläser.

Der aus den angegebenen Mengen gewonnene Eier-Cognac reicht für 3—4 normale Likörgläser.

## Glühwein

Wie schon aus der Bezeichnung hervorgeht, ist auch dieses Getränk heiß zu reichen. Der Glühwein ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Erkältungen leichter Art und erfüllt seinen Zweck nur dann, wenn er tatsächlich heiß getrunken wird. Die Herstellungsweise ist sehr einfach:

1 Glas Rotwein

wird mit Zucker nach Geschmack sowie

1 Streifen Zitronenschale

3—4 Gewürznelken

und einer Prise ganzen Kanneel oder Zimtrinde

erhitzt. Sobald das Getränk zu schäumen beginnt, nimmt man es vom Feuer und füllt durch ein Sieb in ein Grogglas. Man garniert mit einer Scheibe Zitrone.



## Orangebitter

Dieser sehr häufig gebrauchte Bitter ist merkwürdigerweise nicht überall und oftmals in nicht geeigneter guter Qualität im Handel. Die wenigen im Handel befindlichen Orangebitters sind meist ausländische Originalmarken und daher sehr teuer. Es kommt dies sicher daher, weil Orangebitter kein sogenannter „großer Artikel“ ist und die Fabrikation deshalb mangels größeren Bedarfs von der Likör-Industrie in Deutschland als nicht lohnend genug betrachtet wird. Orangebitter läßt sich jedoch sehr leicht und schnell herstellen und das folgende Rezept wird in allen den Fällen, wo fertiger Orangebitter als Handelsware nicht oder nur schwer erhältlich ist, mit Erfolg alle Schwierigkeiten beheben.

Von ca. 6 schönen Orangen mit fester Schale wird diese ganz dünn abgeschält und in kleine Stückchen zerschnitten. Man schüttet diese Schalenstückchen durch einen Trichter in eine leere Flasche (möglichst in eine Literflasche) und füllt eine Flasche 45%igen Gin darauf. Nach drei Tagen kann man eine Spritzflasche voll des bereits zu Orangebitter gewordenen Gin abnehmen und als solchen gebrauchen.

Je länger die Orangenschalen in dem Gin aufgesetzt bleiben, desto stärkeren Orangegeschmack wird er annehmen. Nach 14 Tagen kann man aber ohne Bedenken die nunmehr völlig ausgezogenen Orangenschalen abfiltrieren. Dieser auf so einfache Weise herzustellende Orangebitter sollte vom Bartender immer auf Vorrat gehalten werden. Die vorzubereitende Menge richtet sich ganz nach dem Bedarf dieses Artikels. Statt Gin kann auch „Doornkaat“ 45 Vol. Proz. verwendet werden.

# COCKTAIL- NAMEN-REGISTER

Die Cocktailrezepte sind unter der entsprechenden Nr. im Rezeptteil, Gruppe I (Seite 151), zu finden.

- |            |                             |                                 |
|------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <i>a</i> x | 1. Absinth-Cocktail*        | 29. Bombay-Cocktail*            |
|            | 2. Absinth-Spezial-Cocktail | 30. Bourbon-Cocktail*           |
|            | 3. Adonis-Cocktail          | 31. Brandy-Cocktail*            |
|            | 4. Affinity-Cocktail        | 32. Brazil-Cocktail*            |
|            | 5. Alaska-Cocktail          | <i>AB</i> x 33. Bronx-Cocktail* |
| <i>a</i> x | 6. Alexander-Cocktail*      | 34. Bronx-Terrace-Cocktail*     |
|            | 7. Angels-Face-Cocktail     | 35. Brooklyn-Cocktail           |
|            | 8. Angler-Cocktail          | 36. Brut-Cocktail               |
|            | 9. Apollo-Cocktail          | 37. Byrrh-Cocktail*             |
|            | 10. Apparent-Cocktail       | 38. Cagliostro-Cocktail         |
|            | 11. Apple-Jack-Cocktail*    | 39. Calvados-Cocktail*          |
|            | 12. Approve-Cocktail        | 40. Canadian-Club-Cocktail*     |
|            | 13. Apricot-Cocktail*       | 41. Cape-Horn-Cocktail          |
|            | 14. Arosa-Cocktail          | 42. Champagne-Cocktail*         |
|            | 15. Atty-Cocktail           | 43. Cheerio-Cocktail            |
|            | 16. Autler-Cocktail         | 44. Cherry-Blossom-Cocktail     |
|            | 17. Aviation-Cocktail       | 45. Chinese-Cocktail            |
|            | 18. Bacardi-Cocktail*       | 46. Chocolate-Cocktail          |
|            | 19. Bamboo-Cocktail*        | 47. Chrysanthemum-Cocktail      |
|            | 20. Batavia-Cocktail        | 48. Claridge-Cocktail           |
|            | 21. Belle-Fleur-Cocktail    | 49. Classic-Cocktail            |
|            | 22. Belmont-Cocktail        | 50. Clover-Club-Cocktail*       |
|            | 23. Bennett-Cocktail        | 51. Clover-Leaf-Cocktail*       |
|            | 24. Bijou-Cocktail*         | 52. Coffee-Cocktail*            |
|            | 25. Blackthorn-Cocktail*    | 53. Colonial-Cocktail           |
| x          | 26. Blondes-Gift-Cocktail   | 54. Colorado-Cocktail           |
|            | 27. Bobby's-Own-Cocktail    | 55. Cordova-Cocktail            |
|            | 28. Bols-Royal-Cocktail     | 56. Cuban-Cocktail I            |

57. Cuban-Cocktail II
- ✕ 58. Da-Capò-Cocktail
59. Dacqueri-Cocktail\*
60. Danaqua-Cocktail
61. Dandy-Cocktail
62. Deauville-Cocktail
- ∩ 63. Devils-Cocktail
64. Diana-Cocktail
65. Diki-Diki-Cocktail
66. Diplomat-Cocktail
67. Dixie-Cocktail
- ✕ 68. Doktor-Cocktail\*
69. Doornkätchen-Cocktail
70. Dubonnet-Cocktail\*
71. Dunlop-Cocktail
72. East-India-Cocktail
73. Elk-Cocktail
74. Fairbank-Cocktail
75. Fernet-Branca-Cocktail\*
- AB ✕ 76. Fifty-Fifty-Cocktail\*
77. First Digestive-Cocktail
78. Florida-Cocktail
79. Ford-Cocktail
80. French-Cocktail
81. Frigidaire-Cocktail
82. Fugger-Cocktail
83. Full-House-Cocktail
84. Futtigs-Bar-Cocktail
85. Gangadine-Cocktail
86. Garibaldi-Cocktail I
87. Garibaldi-Cocktail II
88. Garibaldi-Cocktail III
- a ✕ 89. Gazette-Cocktail
90. Gibson-Cocktail
- ✕ 91. Gin-Cocktail\*
92. Golf-Cocktail
93. Golden-Dawn-Cocktail
94. Grape-Vine-Cocktail
95. Grönländer-Cocktail
96. Hansa-Cocktail
97. Hanseaten-Cocktail
98. Happy-End-Cocktail
- AB ✕ 99. Harvard-Cocktail
100. Havanna-Cocktail
101. Hawaiian-Cocktail
102. Hen's Feather-Cocktail
103. Hesitation-Cocktail
104. Holland-Gin-Cocktail\*
105. Holland-House-Cocktail
106. Honey-Moon-Cocktail
107. Ideal-Cocktail
108. Imperial-Cocktail
109. Ink-Street-Cocktail
110. Jack-Rose-Cocktail
111. Japanese-Cocktail
112. John's-Own-Cocktail
113. Journalist-Cocktail
114. Jupiter-Cocktail
115. Kaffee-Cocktail
116. Kina-Cocktail
117. Knickerbocker-Cocktail
118. Knock-out-Cocktail
119. Köbenhavner Dreng-Cocktail
120. Ladies-Cocktail
121. Lampen-Cocktail
122. Laughing-Water-Cocktail
123. Letzte Ölung-Cocktail
124. Liberty-Cocktail
125. Lindbergh-Cocktail

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 126. London-Cocktail             | 159. Orange-Blossom-Cocktail    |
| 127. Mac-Donald-Cocktail         | 160. Oyster-Cocktail            |
| 128. Madame Martins-Cocktail     | 161. Pall-Mall-Cocktail         |
| 129. Madelaine-Cocktail          | 162. Parisian-Cocktail          |
| 130. Mah-Jong-Cocktail           | 163. Perfect-Cocktail           |
| 131. Mayfair-Cocktail            | 164. Perroquet-Spezial-Cocktail |
| 132. Mampe-Cocktail              | 165. Piccadilly-Cocktail        |
| 133. Mampe-Damenklub-Cocktail    | 166. Picon-Cocktail*            |
| 134. Mampe-Vortisch-Cocktail     | 167. Ping-Pong-Cocktail         |
| 135. Mandarin-Cocktail           | 168. Pinguin(Ping-)-Cocktail    |
| 136. Manhattan-Cocktail I*       | 169. Pink-Rose-Cocktail         |
| 137. Manhattan-Cocktail II*      | 170. Planters-Cocktail          |
| 138. Martinez-Cocktail           | 171. Portwein-Cocktail*         |
| 139. Martini-Cocktail* ✓         | 172. Prunellia-Cocktail         |
| 140. Mascotte-Cocktail           | 173. Quartier-Latin-Cocktail    |
| 141. Melba-Cocktail              | 174. Queens-Cocktail            |
| 142. Millionaire-Cocktail        | 175. Quinquina-Cocktail*        |
| 143. Million-Dollar-Cocktail     | 176. Reform-Cocktail            |
| 144. Miriam-Cocktail             | 177. Rhenania-Cocktail          |
| 145. Miss-Columbia-Cocktail      | 178. Robert le Diable-Cocktail  |
| 146. Monkey-Gland-Cocktail       | 179. Rød Djævel-Cocktail        |
| 147. Montana-Cocktail            | 180. Rose-Cocktail*             |
| 148. Morning-Cocktail            | 181. Royal-Cocktail             |
| 149. Napoléon-Cocktail           | 182. San-Martin-Cocktail        |
| 150. Nevada-Cocktail             | 183. Saratoga-Cocktail          |
| 151. Nineteen-Twenty-Cocktail    | 184. Savoy-Tango-Cocktail       |
| 152. Ohio-Cocktail I*            | 185. Schwarzwald-Cocktail       |
| 153. Ohio-Cocktail II            | 186. Scoff-Law-Cocktail         |
| 154. Old-Fashioned-Cocktail*     | 187. Sherry-Cocktail*           |
| 155. Olympic-Cocktail            | 188. Ship-Cocktail              |
| 156. Olivette-Cocktail           | 189. Side-Car-Cocktail* ✓       |
| 157. Once-more-Cocktail          | 190. Silver-Cocktail            |
| 158. One-Million-Dollar-Cocktail | 191. Sloe-Gin-Cocktail*         |
|                                  | 192. So-So-Cocktail             |
|                                  | 193. Souvenir-Cocktail          |

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 194. Spirit of St. Louis-Cocktail | 208. Waldorf-Cocktail                              |
| 195. Sunny-Boy-Cocktail           | 209. Welcome-Stranger-Cocktail                     |
| 196. Stanley-Cocktail             | x 210. Whisky-Cocktail*                            |
| 197. Stolte-Cocktail              | 211. White-Cocktail                                |
| 198. Tanglefoot-Cocktail          | a x 212. White Lady-Cocktail <i>like Side car.</i> |
| 199. Temptation-Cocktail          | 213. White Lily-Cocktail                           |
| 200. Tennis-Cocktail              | 214. White Rose-Cocktail                           |
| 201. Trilby-Cocktail              | 215. Xanthia-Cocktail                              |
| 202. Trocadero-Cocktail           | 216. Xeres-Cocktail                                |
| x 203. Turf-Cocktail              | 217. Yale-Cocktail                                 |
| 204. Tuxedo-Cocktail              | 218. Yokohama-Cocktail                             |
| 205. Valencia-Cocktail            | 219. York-Spezial-Cocktail                         |
| x 206. Vermouth-Cocktail*         | 220. Za-Za-Cocktail                                |
| 207. Volstead-Cocktail            | 221. Zazarac-Cocktail                              |

# INHALT

	Seite
Vorwort . . . . .	7
I. Historisches über den Ursprung der Bar und der Mixed-Drinks . . . . .	13
II. Allgemeines über Mixed-Drinks . . . . .	36
III. Wer eignet sich zum Bartender und welche Fähigkeiten werden von ihm verlangt? . . . . .	42
IV. Allgemeine Arbeitsmethoden . . . . .	53
V. Einrichtung und Konstruktion eines Bar-tisches . . . . .	62
VI. Die Bargeräte . . . . .	71
VII. Elektrische Bargeräte . . . . .	75
VIII. Das Mundeis . . . . .	77
IX. Garnituren und Zutaten . . . . .	80
X. Die Getränkearten und -Bezeichnungen . . . . .	81
a) Cocktails . . . . .	81
b) Cobblers . . . . .	83
c) Fizzes . . . . .	85
d) Sours . . . . .	87
e) Flips und Egg-Noggs . . . . .	87
f) Crustas . . . . .	88
g) Daisies . . . . .	89
h) Slings und Toddies . . . . .	89
i) Groggs und Punsche . . . . .	89
k) Bowlen und Cups . . . . .	91
l) Verschiedene Getränke . . . . .	91
XI. Das Servieren in der Bar . . . . .	94
XII. Das Schwenkglas, sein Sinn und seine Ver-wendung . . . . .	98
XIII. Das System „Bar auf Rechnung“ . . . . .	101
XIV. Kalkulation der Mixed-Drinks . . . . .	107

	Seite
XV. Fachausdrücke und deren Erklärungen . . .	111
XVI. Standard-Rezepte und Standard-Drinks . . .	129
XVII. Welche Fabrikate der Likörindustrie eignen sich zur Herstellung von Mixed-Drinks? . . .	135
XVIII. Alphabetisches Warenverzeichnis . . .	140
Einleitung zum II. Teil . . . . .	143
Gläserformen . . . . .	148
Rezepte: . . . . .	150
Gruppe I      Cocktails . . . . .	151
„    II u. III    Fizzes und Sours . . . . .	229
„    IV u. V     Flips und Egg-Noggs . . . . .	237
„    VI u. VII    Cobblers und Juleps . . . . .	245
„    VIII        Smashes . . . . .	254
„    IX         Coolers . . . . .	257
„    X          Crustas . . . . .	260
„    XI         Daisies . . . . .	261
„    XII        Frappés . . . . .	263
„    XIII       Punsche . . . . .	264
„    XIV        Bowlen und Cups . . . . .	274
„    XV        Rickeys, Slings und Sangarees . . . . .	285
„    XVI        Toddies und Groggs . . . . .	288
„    XVII A     Lemonades — Limonaden . . . . .	290
„         B     Halblimonaden . . . . .	294
„    XVIII     Apéritifs . . . . .	296
„    XIX     Fancy-Drinks . . . . .	300
„    XX     Verschiedene Getränke . . . . .	316
Cocktail-Namen-Register . . . . .	324



---

---

# Internationale Barkeeper-Union im Genfer Verband

die bedeutendste Organisation  
der Barfachleute Deutschlands

mit Abteilungen in

**Berlin Dresden Düsseldorf Frankfurt a. M.  
Hamburg Köln a. Rh.**

Schwesterorganisationen mit Sitz in

**Wien-Österreich Zürich-Schweiz London-England  
Juan les Pins-Frankreich Madrid-Spanien**

Landessekretariat für Deutschland:

**Berlin NW 7, Karlstraße 25, I.**



**Jeder vorwärtsstrebende Fachmann**

wird Mitglied der Intern. Barkeeper-Union im Genfer Verband

Alle Auskünfte durch das Sekretariat

Offizielle Mitteilungsorgane: „**Bar-Journal**“, Beilage der „Internationale  
Hotel-Industrie“-Dresden und „**Der Genfer**“, Berlin

Die  
**„INTERNATIONALE  
HOTEL-INDUSTRIE“**

mit der Beilage

**„BAR - JOURNAL“**

Offizielles Organ und Eigentum des Genfer  
Verbandes der Hotel- und Gaststätten-  
Angestellten Deutschlands E. V., Sitz  
Dresden A. - 1, und Publikationsorgan der

**„Internationale Barkeeper-  
Union im Genfer Verband“**  
(Landesabteilung Deutschland)

ist mit ihrem belehrenden und fachlich  
aktuellen Inhalt **die**

**F a c h z e i t s c h r i f t**

der gelernten Berufskräfte des Bar-, Hotel-  
und Gaststättengewerbes

**E r s c h e i n t** am 15. jeden Monats

**Schriftleitung und Expedition :**

Dresden A. - 1, Christianstraße 16, I

# **Der Genfer**

die populär geschriebene,  
illustrierte Monatschrift  
offizielles Mitteilungsblatt

der

**Internationalen  
Barkeeper-Union im  
Genfer Verband  
Landesabtl. Deutschland**

wird

von jedem Bar-  
fachmann gelesen

**Redaktion: Berlin, Karlstr. 25, I.**

Landessekretariat  
der „Internationale Barkeeper-Union  
im Genfer Verband“

# Hipp-coctail.

- 1 del Grand Marnier
- 1 " punsch
- 2 " cognac
- 6 " gin
- 4 " vermouth fransk
- 4 " " italiensk
- 4 " portvin
- måra stänk angostura
- Citronskalstänk,

(22 delar iingår)

För 4 personer	1 del =	1 cl. =	10gr.
" 8	"	" =	2 "
" 12	"	" =	3 "
" 16	"	" =	4 "
" 20	"	" =	5 "

