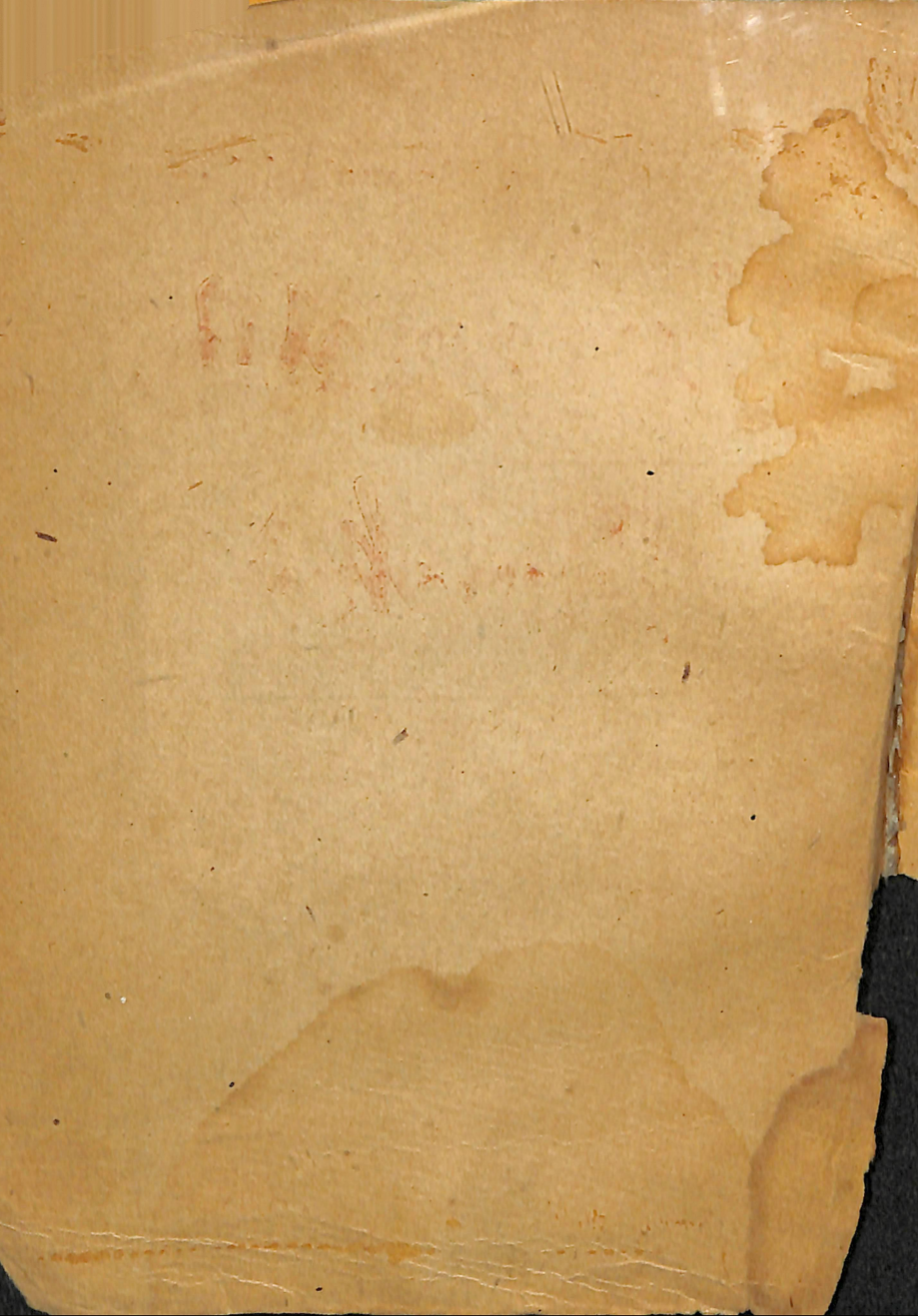


Victor Hugo Himmelreich:

American

Drinks



AMERICAN DRINKS



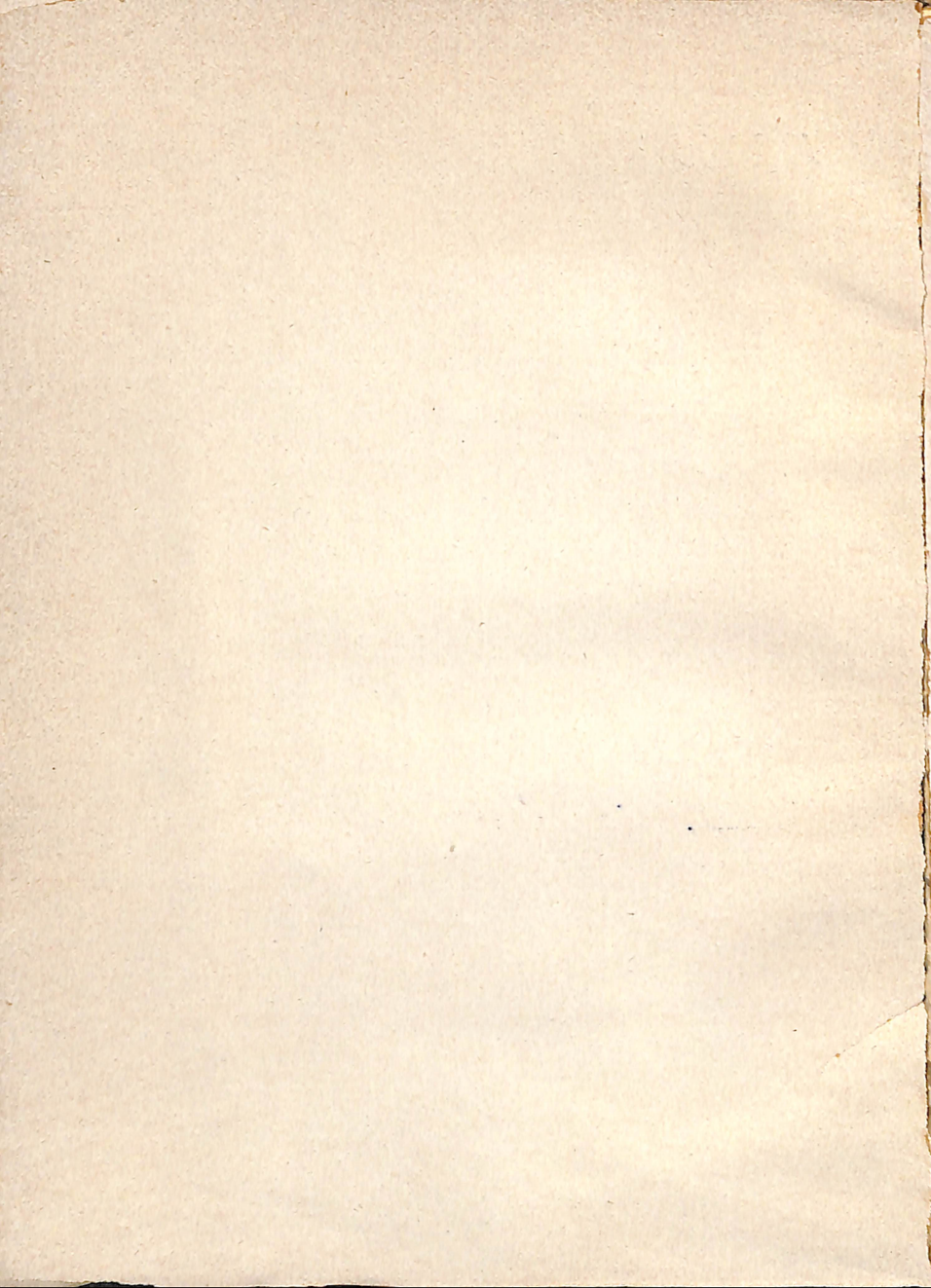
VICTOR HUGO HIMMELREICH

AMERICAN DRINKS

VON

VICTOR HUGO
HIMMELREICH

1 9 2 1



Nachdruck

verboten.

*

Copyright by

Victor Hugo Himmelreich,

Prag-Weinberge,

Manesova 54.

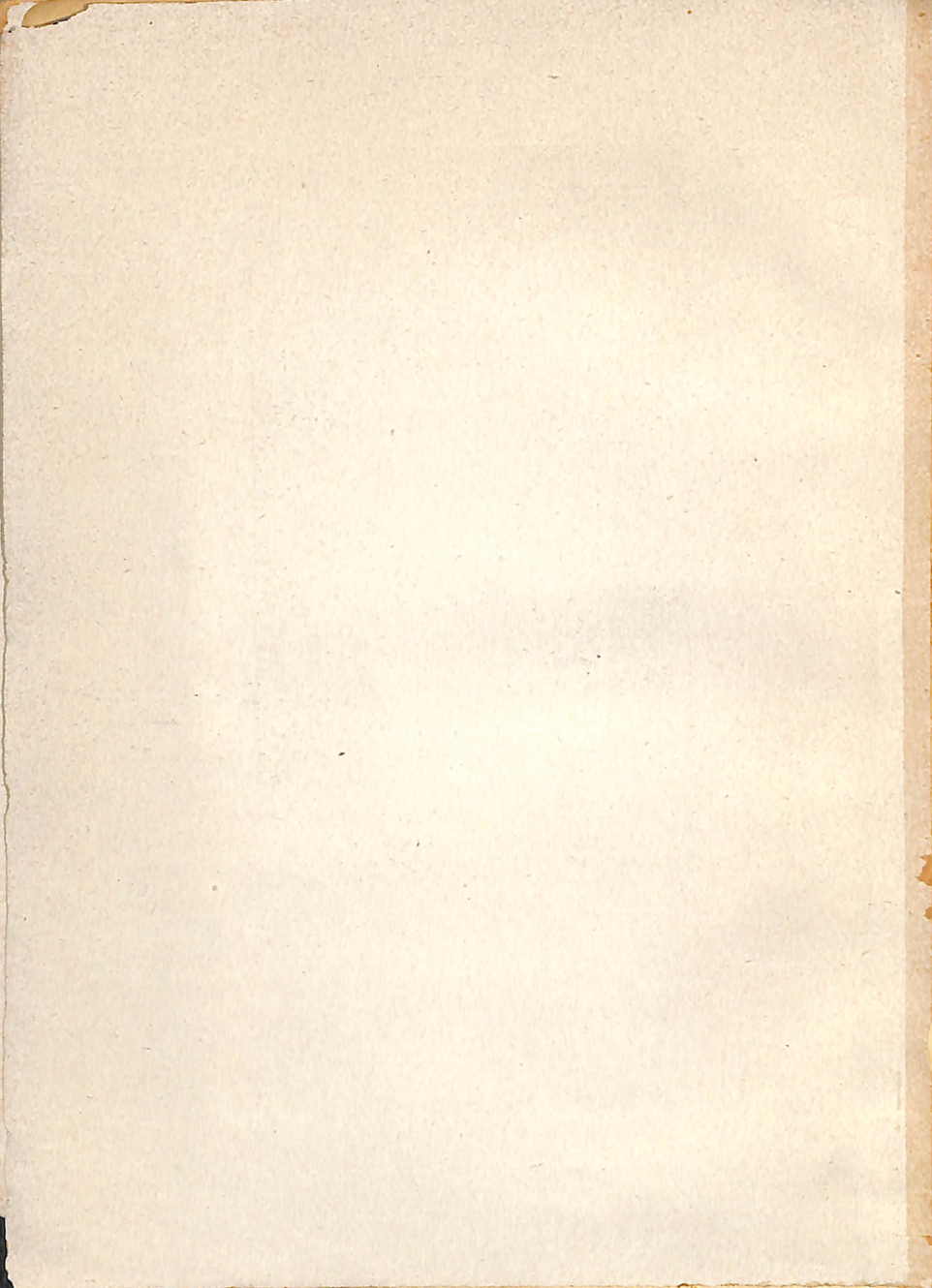
*

*Unserem allseits verehrten Präsi-
denten der Internationalen Barkeeper
Union Herrn Albert Tom Neirath in
treuer collegialer Freundschaft ge-
widmet.*

*VICTOR HUGO HIMMELREICH,
Herausgeber.*



A. TOM. NEIRATH,
Mitgründer und Präsident der Inter-
nationalen Barkeeper Union im Genfer
Verband Sitz Dresden.



V O R W O R T.

Überall, wo immer wir uns um sehen, finden wir, dass jedes Land seine eigenen Methoden, seine eigenen Normen zur Zubereitung der sogenannten

AMERICAN DRINKS

aufzuweisen hat.

Auch in der Tschechoslowakischen Republik, hat die Entwicklung des Barbetriebes einen ungeahnten Aufschwung erfahren, und so habe ich es unternommen, um den Ansprüchen der vielen Interessenten gerecht zu werden, nicht nur aus ausländischen, sondern speziell aus inländischen Erzeugnissen, praktisch bewährte Rezepte der beliebtesten und gangbarsten Bargetränke leicht fasslich zusammen zu stellen.

Dieses Buch soll nicht nur Fachleuten, sondern auch allen Liebhabern eines guten Getränks ein ständiger Begleiter sein.

PRAG, im Mai 1921.

DER VERFASSER.

STYLOGRAPH

L. V. GRIOTTE



COCKTAILS.

Der Cocktail ist ein usuelles Getränk, welches appetitanregend wirkt und gewöhnlich vor jeder Mahlzeit gerne getrunken wird. Bei uns in der C. S. R. wird er auch sehr oft nach den Mahlzeiten getrunken. Die Zubereitung desselben verlangt eine besondere Geschicklichkeit und ist es ratsam bei Zubereitung jedes Cocktails darauf bedacht zu sein, dass klares reines Eis verwendet wird. Man benütze nicht den („Shaker“) Schüttelbecher, sondern bereite denselben nur in einem Mischglas (siehe Abbildung) und achte darauf, dass das Getränk recht kühl serviert wird u. zw. in ein C o c k t a i l g l a s. (Siehe Abbildung.)

MANHATTAN I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Schuss Angostura, $\frac{1}{2}$ Vermouth, $\frac{1}{2}$ Whisky wird mit Citronenschale, Olive oder Kirsche (d. i. Agrio oder Sangrio) serviert.

MANHATTAN II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Angostura und 1 Schuss Absinthe, $\frac{1}{2}$ Vermouth, $\frac{1}{2}$ Whisky, wird mit Citronenschale, Olive oder Kirsche serviert.

In der C. S. R. wird in Ermangelung des französischen Vermouth, italienischer verwendet.

MARTINI I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Orange Bitter $\frac{1}{2}$ Vermouth $\frac{1}{2}$ Gin, wird mit Zitronenschale, Olive oder Kirsche serviert.

MARTINI DRY.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Orange Bitter, 1 Schuss Curacao, $\frac{1}{2}$ Vermouth, $\frac{1}{2}$ Gin, wird mit Citronenschale, Olive oder Kirsche serviert.

ABSINTHE.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Vantogrio, 2 Schuss Angostura, 1 Schuss Morella, $\frac{1}{1}$ Absinthe. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

APPETIZER.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Angostura, 1 Kaffeelöffel feinen Staubzucker, 2 Schuss Citron, $\frac{1}{1}$ Whisky. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

ANGLER.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Angostura, 2 Schuss Orange Bitter, (Round the World), $\frac{1}{4}$ Vantogrio, $\frac{3}{4}$ Gin. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

ARRAK.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Curacao, 2 Schuss Angostura, 1 Kaffeelöffel Staubzucker, $\frac{1}{1}$ B. A. M. Arrak. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

WHISKY I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Becher Bitter, 2 Schuss Curacao, $\frac{1}{1}$ Whisky. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

WHISKY II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Angostura, 3 Schuss Zuckersirup, $\frac{1}{1}$ Whisky. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

VERMOUTH I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Round the World, 4 Schuss Becher Bitter, $\frac{1}{1}$ Vermouth. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

VERMOUTH II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Edelraute, 3 Schuss Royalbitter, $\frac{1}{1}$ Vermouth. Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

LAWS.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 frisches Ei, 5 Schuss aufgelösten Zucker, $\frac{3}{4}$ Portwein, $\frac{1}{4}$ Medicinal Stock Cognac, fest schütteln und in ein Champagnercocktailglas sehen.

AMARANTINO. (Originalrezept v. F. K., Příbram).

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Morella, $\frac{3}{4}$ Amarantino von F. K., $\frac{1}{4}$ Cognac Maréchal, mit Citronenschale zu servieren.

SARATOGA.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Angostura, $\frac{1}{3}$ Medicinal Cognac, $\frac{1}{3}$ Cinzano Vermouth, $\frac{1}{3}$ Whisky O. & K., mit Citronenspirale zu servieren.

BRONX.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Royal Bitter, $\frac{1}{2}$ Likörglas Orange-Saft, $\frac{1}{3}$ Gin, $\frac{2}{3}$ Cinzano Vermouth, recht kalt servieren mit Kirsche oder Citronenspirale.

WHISKY I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Amarantino, 2 Schuss Curacao F. K., $\frac{1}{1}$ Whisky (von E. B. & Co.), recht kalt mit Citronenspirale servieren).

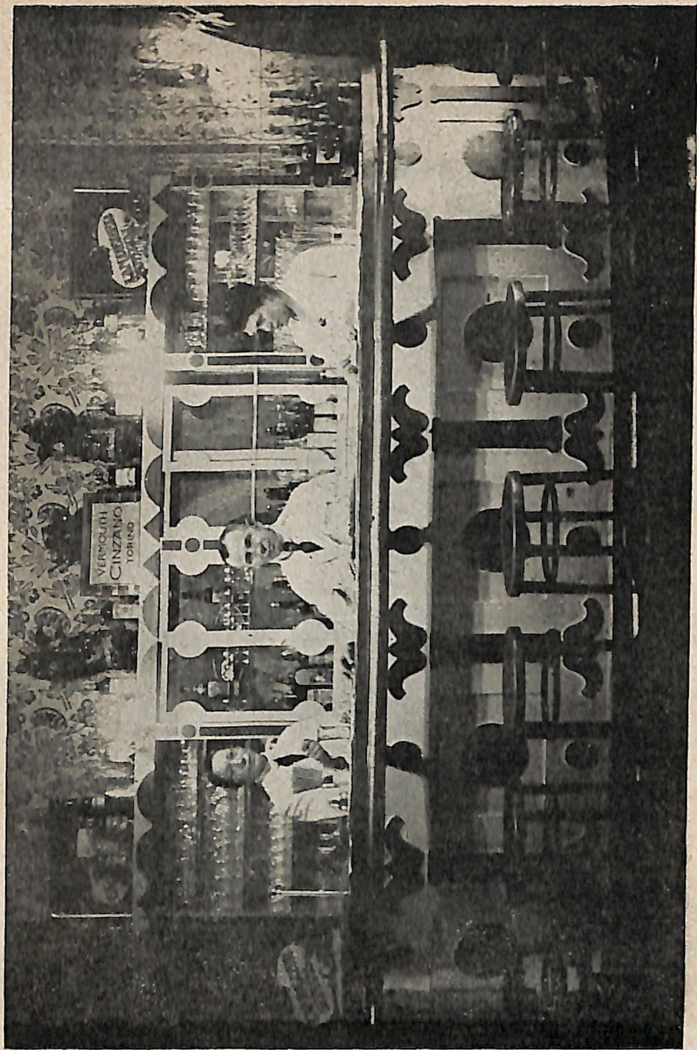
WHISKY II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Round the World, 2 Schuss Curacao, $\frac{1}{1}$ Whisky (O. & K.). Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

WHISKY III.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Amarotte, 2 Schuss Royal Bitter, 1 Schuss Absinthe, $\frac{1}{1}$ Whisky (A. L.). Ist nur mit Citronenschale zu servieren.

SEHENS WÜRDIGKEIT PRAGS.



AMERICAN BAR JULIŠ, PRAG-II,

V ÁCLA VSKÉ N Á.M. 22.

Eingerichtet vom Barmeister VICTOR HUGO HIMMELREICH.



VERMOUTH III.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Orange Bitter, 2 Schuss Angostura, $\frac{1}{2}$ Cora Vermouth (v. J. Lippert) und $\frac{1}{2}$ Cinzano Vermouth, mit Olive oder Citronenschale zu servieren.

VICTOR HUGO FAVORITE.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Round the world, 4 Schuss Royal Bitter $\frac{1}{2}$ Gin (Miror), $\frac{1}{4}$ Whisky, (E. B. & C.), $\frac{1}{4}$ Cinzano, recht kalt mit Olive oder Citronenschale zu servieren.

GIN I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Amarantino, 2 Schuss Curacao (F. K.), $\frac{1}{1}$ Gin. Sehr kalt mit Citronenschale zu servieren.

GIN II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Amarantino, 2 Schuss Curacao, $\frac{1}{1}$ Whisky (O. & K.) Sehr kalt mit Citronenschale zu servieren.

GIN III.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Royal Bitter, 1 Schuss Absinthe, $\frac{1}{1}$ Gin. Sehr kalt mit Citronenspirale zu servieren.

SCHOKOLADE I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Vanille und 4 Schuss Curacao von F. Noë & Sohn $\frac{1}{4}$ Portwein $\frac{1}{4}$ gekochte Schokolade Tüchtig rühren und sehr kalt servieren.

SCHOKOLADE II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Vanille, $\frac{1}{2}$ Chocleau (Kafri), $\frac{1}{4}$ gekochte Schokolade, $\frac{1}{4}$ Curacao. Tüchtig rühren und sehr kalt servieren.

KAFFEE.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Schuss Vantogrio, $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy, $\frac{3}{4}$ Moccakör (A. F. & S.). Tüchtig rühren und sehr kalt servieren.

BRANDY I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss aufgelösten Zucker, 2 Schuss Orange Bitter, 1 Schuss Angostura, $\frac{3}{4}$ Cognac Medicinal. Sehr tüchtig rühren und mit Kirsche oder Citronenspirale zu servieren.

BRANDY II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss aufgelösten Zucker, 1 Schuss Citronensaft, $\frac{3}{4}$ Cognac, $\frac{1}{4}$ Luvan von L. V. Sehr tüchtig rühren und mit Kirsche oder Citronenspirale zu servieren.

CLAIRING.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 5 Spritzer Marashino, $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Cognac, $\frac{1}{4}$ Sherry Brandy, $\frac{1}{2}$ Sherry, rühre selbes mit Barlöffel, bis es kalt ist, seibe es in Cocktailglas, in welchem sich eine Kirsche befindet und gebe einen kleinen dünnen Schnitt Orangenschale hinein. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

TRIGLAV.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Spritzer Angostura, $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Curacao, $\frac{1}{4}$ Cognac, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{2}{4}$ Rum, Rest Vermouth, mit Kirsche servieren. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

MIA.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Spritzer Annis, 5 Spritzer Cherry Brandy, $\frac{1}{3}$ Altvater, $\frac{1}{3}$ Cognac, $\frac{1}{3}$ Sherry, mit Kirsche servieren. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

PLYMOUTH.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 5 Gramm Himbeer (Vantogrio), 2 Spritzer Orangebitter, 3 Spritzer Cherry Brandy, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Cognac, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Karlowitzer. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

FRENCH.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, $\frac{1}{2}$ Likörglas Vanille, $\frac{1}{2}$ Likörglas Curacao, $\frac{1}{2}$ Likörglas Chartreuse grün, $\frac{1}{2}$ Likörglas Cognac, $\frac{1}{3}$ Vermouth, eine Scheibe Citrone in Zucker getaucht obenauf. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

SUP-MARIME.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Spritzer Absinthe, 1 Likörglas Cognac, $\frac{1}{3}$ Likörglas Rum, 1 Likörglas Curacao, $\frac{1}{2}$ Likörglas Griotte, 5 Spritzer Zuckersirup, Orangenschale. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

SALOME.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Spritzer Himbeer, 2 Spritzer Orangebitter, 2 Likörglas Gin, 1 Likörglas Absinthe, kleine Scheibe Orange in Zucker. (Originalrezept von Ruth Rattay.)

LADIESCOCKTAIL VON A. T. NEIRATH.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Portwein, 2 Spritzer Orangenbitter, 2 Spritzer Pepermint (F. K.), 1 Spritzer Grenadine, rühren, in Cocktailglas seihen.

SPECIAL.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 5 Schuss Round the World, 2 Schuss Curacao, 1 Schuss Absinthe, $\frac{1}{2}$ Gin, $\frac{1}{2}$ Whisky (A. F. & S.), sehr kalt servieren mit Kirsche oder Citronenspirale.

28^{er} PRAGER BELIEBTESTER COCKTAIL

von V. H. H.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Schuss Angostura, 1 Schuss Orangebitter, $\frac{1}{2}$ Absinthe, $\frac{1}{4}$ Gin, $\frac{1}{4}$ Whisky, mit Kirsche oder Olive zu servieren.

CHINESEN.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Angostura, 4 Schuss Curacao, 1 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Schuss Citron, $\frac{1}{2}$ Cognac, $\frac{1}{2}$ Rum, mit Kirsche oder Olive zu servieren.

JAPANESEN.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Angostura, 2 Schuss Creme de noyaux, 3 Schuss Curacao, 1 Teelöffel Mandelsirup (Creme d'orgeat), $\frac{1}{1}$ Cognac Maréchal, mit Kirsche oder Olive zu servieren.

SHERRY.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Curacao, 3 Schuss Angostura, 1 Schuss

Citron, $\frac{1}{4}$ Sherry, sehr kalt, mit Kirsche oder Olive zu servieren.

VICTORIA.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Teelöffel Staubzucker, 6 Schuss Pepermint (F. K.) $\frac{1}{4}$ Rum, $\frac{1}{4}$ Cognac, mit einer dünnen Scheibe Orange zu servieren.

CHAMPAGNER I.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Curacao Hobé, 1 Schuss Citron, $\frac{1}{4}$ „Miror“, in Champagnercocktailglas, mit Strohalm recht kalt zu servieren.

LA ROCHE.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Angostura auf ein Stückchen Würfelzucker in ein Champagnercocktailglas gelegt, eine dünne Scheibe Ananas, 1 Orangenscheibe, 1 Maraskinokirsche und hierauf recht kalten Champagner La Roche gegossen, Citronenspirale beilegen.

CHAMPAGNER II.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss Vanille, 1 Schuss Curacao, 6 Schuss Medicinalcognak, $\frac{1}{4}$ Champagner Landerer Special, mit Kirsche und Strohalm zu servieren:

Anmerkung: Gebe nur zu den Champagner, Ladies und süßen Cocktails Strohhalme, alle anderen werden usuell ohne Strohhalme serviert.

CHICAGO.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 3 Schuss aufgelösten Zucker, 3 Schuss Curacao, 4 Schuss Angostura recht kalt rühren, sodann in ein Champagnercocktailglas schütten, Yquot Champagner aufgiessen und mit Kirsche oder Citronenspirale servieren.

OHIO.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, $\frac{1}{4}$ Curacao, $\frac{1}{4}$ Cognac, $\frac{1}{2}$ Weisswein, tüchtig kalt rühren und mit Castell Bryk Champagner nachfüllen. Champagnercocktailglas servieren mit Kirsche.

CORONATION.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss grünen Pepermint, 3 Schuss Amarantino, $\frac{1}{2}$ Cognac Marechal (F. K., Příbram) tüchtig rühren und mit Kirsche servieren.

MISSISSIPPI.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 5 Schuss aufgelösten Zucker, 3 Schuss Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Jamaica Rum, $\frac{1}{2}$ Whisky gut rühren und mit Citronenspirale servieren.

MASARYK (PRESIDENT).

Bereite das Glas so vor, wie es zum „Crusta“ genommen wird, achte jedoch, dass der Staubzucker gleichmässig aufliegt.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Schuss Round the World, 2 Schuss Orange Bitter, $\frac{1}{2}$ Curacao Hobé, $\frac{1}{2}$ Eckau Violett (F. K.), tüchtig rühren und mit Citronenspirale servieren.

KRAMÁŘ.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Schuss Amarantino, 2 Schuss Curacao, 4 Schuss Mokka Likör, $\frac{1}{2}$ Royal Bitter, $\frac{1}{2}$ Cordial médoc, tüchtig rühren und mit Citronenspirale servieren.

SAGAVIR



FLIPS:

in Prag mit Vorliebe „Filip“ benannt, ist ein ausgesprochen sättigendes, nahrhaftes amerikanisches Eiergetränk. Hier muss ausdrücklich betont werden, dass nur das Eigelb verwendet und dieses vor den Augen des Gastes in den Schüttelbecher („Shaker“) gelegt, sofort nach Fertigstellung serviert und auch getrunken wird, da es sonst an Geschmack wie auch an Ansehen verliert. Besonderen Wert lege man an die Bestreuung mit Muskatnuss und serviere ausschliesslich nur in Flipglas. (Siehe Abbildung) mit Strohalm.

L. V. GRIOTTE, Nymburk.

Man lege in einen reinen „Shaker“ (Schüttelbecher einige Stückchen klares Eis), 1 frisches Eigelb, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Sagavir, $\frac{3}{4}$ L. V. Griotte fest schütteln und in ein Flipglas (siehe Abbildung) servieren.

ELVEKO (Originalrezept von Paul Andres, Nymburk).

Lege einige Stückchen Eis in den Shaker, 1 Esslöffel Staubzucker, $\frac{1}{4}$ Vanille, $\frac{3}{4}$ Elveko, tüchtig schütteln und in Flipglas servieren.

MORELLA (Originalrezept von F. Kafka, Příbram).

Man lege in einen reinen „Shaker“ (Schüttelbecher) einige Stückchen klares Eis, 1 frisches Eigelb, $\frac{1}{4}$ Morella tüchtig schütteln, in Flipglas seihen und mit Muskatnuss bestreuen.

SCHOKOLADE.

Man lege in einen reinen „Shaker“ (Schüttelbecher) einige Stückchen klares Eis, 1 frisches Eigelb, $\frac{1}{4}$ gekochte Milkschokolade, $\frac{1}{4}$ Chocleau Kafri, 4 Schuss Vanille, 2 Schuss Curacao, tüchtig schütteln, in Flipglas seihen und mit Muskatnuss bestreuen.

MOKKA.

Man lege in einen reinen „Shaker“ (Schüttelbecher) einige Stückchen klares Eis), 1 frisches Eigelb, $\frac{1}{2}$ Mocalikör, 4 Schuss Maraskino, tüchtig schütteln, in Flipglas seihen und mit Muskatnuss bestreuen.

WESTERN.

(Originalrezept von Ruth Rattay.)

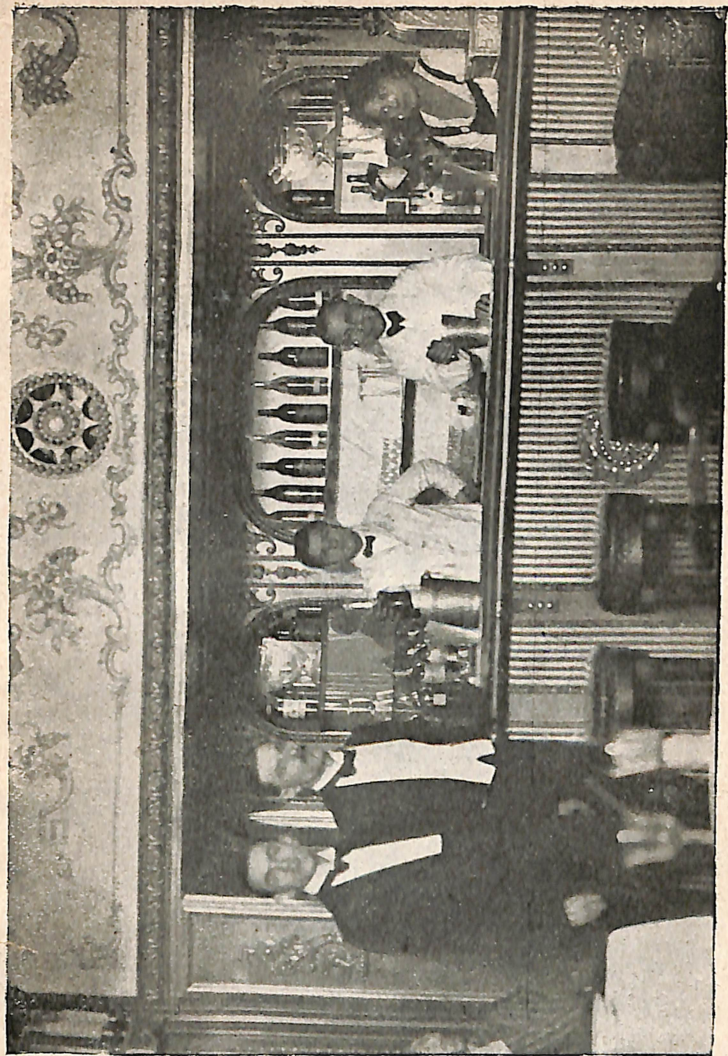
Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Eigelb, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{3}{4}$ Cognac, $\frac{1}{4}$ Curacao, tüchtig schütteln, in ein Flipglas, $\frac{3}{4}$ voll füllen, darauf Cream, arzuckern und mit einigen Tropfen Creme Yvette bespritzen.

OLD HOME.

Man lege in einen reinen Shaker 1 ganzes Ei, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Whisky, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Californian Rotwein, gut schütteln, Flipglas, Muskatnuss bestreuen.

NEW FASHION.

Man lege in einen reinen Shaker, 1 Ei, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{2}{3}$ Cherry Brandy, $\frac{1}{3}$ Arrak, tüchtig schütteln, Muskatnuss bestreuen.



AMERICAN BAR "GRI-GRI", PRAG.

Eingerichtet vom Barmeister VICTOR HUGO HIMMELREICH.



YQUÔT.

(Originalrezept von Gustav Pick, Teplitz.)

Man lege in einen reinen Shaker $\frac{1}{4}$ Vanille, $\frac{1}{4}$ Cognac, $\frac{1}{4}$ Curacao, 1 Eigelb, tüchtig, schütteln und mit Yquotchampagner auffüllen.

CACAO à la VANILLE.

(Originalrezept v. F. Noë & S., Troppau).

Man lege in einen reinen Shaker $\frac{1}{1}$ Cacao à la Vanille von F. Noë & S. 1 Eigelb, tüchtig schütteln und mit Muskatnuss bestreuen.

FLIP A LA FRANÇAISE.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, tüchtige hinzu den Saft einer halben Citrone, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{3}$ Curacao, $\frac{2}{3}$ Cognac, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und bestreue mit Muskat.

PORTWEIN.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, $\frac{1}{1}$ Portwein, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss obenauf.

FLIP-FLAP.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{3}{4}$ Portwein, $\frac{1}{4}$ Cognac, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

BRANDY.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{1}$ Cognac, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

WHISKY.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{1}$ Whisky, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

GIN.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 2 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Gin, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

ROYAL.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Whisky, 1 Schuss Rum, 1 Schuss Vanille, $\frac{1}{4}$ Schmetten, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

CHERRY BRANDY.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cherry Brandy, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

AMERICAN.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Whisky (Rye-Whisky), schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.

CHAMPAGNER.

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Weisswein, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas, fülle langsam mit eiskaltem Champagner auf und bestreue mit Muskatnuss.

ORANGETTE.

(Originalrezept von J. Bäuml & Söhne, Jägerndorf.)

Man lege in einen reinen Shaker 1 frisches Ei, 1 Schuss Vanille, 1 Schuss Creme d'Anisette, $\frac{1}{4}$ Orangette, schüttele tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuss darauf.



COBBLERS.

Die Cobblers sind das beliebteste Damengetränk und haben sich bei uns überall mit grossem Erfolge eingebürgert. Besonders im Hochsommer werden dieselben als ein Erfrischungsgetränk vielfach begehrt und ist es daher von grosser Wichtigkeit, dass man die Cobblers geschmackvoll mit den jeweiligen Saisonfrüchten garniert. — Eingelegtes Obst kann auch verwendet werden. — Man serviere nur in Cobblergläsern (siehe Abbildung), lege Strohalm und Cobblergabel oder kleinen Löffel bei und vergesse nicht die Obstgarnitur des Cobblers mit Staubzucker zu bestreuen.

FRUCHT: von V. H. H.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis sehr klein zerschlagen, so dass es wie Schnee aussieht. Bereite im Mischglas folgende Mischung: $\frac{1}{2}$ Curacao, 2 Schuss Zitronensaft, 5 Schuss Vanille, 2 Teelöffel Maraskino, $\frac{1}{2}$ Sherry, giesse behutsam diese Mischung ins vorbereitete Cobblerglas, garniere geschmackvoll mit Früchten u. lege in die Mitte der Garnitur 1 kleinen Würfel Ananas.

ELVEKO (Originalrezept von Paul Andres, Nymburk).

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, $\frac{1}{4}$ Vanille, 1 Kaffeelöffel Zucker, $\frac{3}{4}$ Elveko und garniere geschmackvoll mit Früchten. (Siehe Inserat, wo Elveko erhältlich.)

LADY: von Ruth Rattay, Sanssouci.

Man fülle ein Cobblerglas mit kleinem Eis, gebe ein Löffel Zuckersirup hinein, $\frac{2}{3}$ Rotwein, $\frac{1}{3}$ Champagner, mische gut mit Barlöffel, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten, spritze einige Tropfen Vanille darauf und bestreue mit Kandis.

SPECIAL von H. Göbbels

(kann nach jedem Hause benannt werden).

(Z. B. Schildhar-Cobbler, Gri Gri-Barcobbler u. s. w.)

Fülle ein Cobblerglas zur Hälfte mit Eis, füge hinzu $\frac{1}{2}$ Likörglas Curacao triple sec, $\frac{1}{4}$ Likörglas Cherry Brandy, fülle auf mit Sekt und garniere geschmackvoll mit Früchten.

ORANGETTE.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, $\frac{1}{2}$ „Bäuml's“ Orangette 1 Schuss Vanille, 2 Schuss Citronensaft, mit Orangenscheibe und Saisonfrüchten geschmackvoll garnieren.

SHERRY.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Likörglas Cobblermischung mit Sherry auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

WHISKY.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Likörglas Cobblermischung mit Rye-Whisky auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

BRANDY.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zer-

schlagen, 1 Likörglas Cobblermischung mit Cognac auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

PRÄSIDENT.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis sehr klein zerschlagen, $\frac{1}{2}$ Hobé Grande Monarque, $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy, $\frac{1}{4}$ Hobé triple sec, geschmackvoll garnieren, mit Staubzucker bestreuen und mit der Nationalflagge zieren.

PORTWEIN.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr, klein zerschlagen, 1 Likörglas Cobblermischung mit Portwein auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

SARATOGA.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 2 Spritzer Curacao, 1 Likörglas Himbeersaft oder Vantogrio, $\frac{1}{2}$ Cognac, $\frac{1}{2}$ Vanille mit Whisky auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

ANANAS.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Likörglas Ananas Sirup, mit Weisswein (Château Miramonte) auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

VIKTOR HUGO.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 2 Schuss Curacao, 2 Schuss Zuckersirup, $\frac{1}{1}$ Gin, 1 Schuss Citronensaft obenauf, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

VIKTORIA.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Likörglas Vantogrio, $\frac{1}{2}$ Cognac, $\frac{1}{2}$ Sliwowitz, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

CALIFORNIAN.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Teelöffel Zucker und der Saft einer halben Orange werden mit etwas Wasser aufgelöst, 2 Schuss Curacao und mit Adriaperle auffüllen, 3 Spritzer Portwein obenauf, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

YQUOT.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 4 Schuss Vanille und mit Yquot Champagner (G. P., Teplitz) auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen, in Champagner Cobblerglas servieren.

CHAMPAGNER LA ROCHE.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, 1 Likörglas Cobblermischung mit Champagner auffüllen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen, in Champagner Cobblerglas servieren.

VIOLETT. (Original von F. Kafka, Příbram.)

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, $\frac{1}{4}$ Eckau Violett (F. K., Příbram), 2 Schuss Curacao, eine dünne Scheibe Ananas, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

KAMILANDO.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, sehr klein zerschlagen, $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy, $\frac{3}{4}$ Weisswein Miramonte, 2 Schuss Maraskino, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

UNION.

Fülle das Cobblerglas mit klarem Eis, wennmöglich sehr klein zerschlagen, das Eis so, dass es wie Schnee aussieht, $\frac{1}{3}$ Vantogrio, $\frac{1}{3}$ Creme d'Yvette, $\frac{1}{3}$ Kirschwasser, achte darauf, dass die Liköre übereinander kommen, geschmackvoll garnieren und mit Staubzucker bestreuen.



ELVEKO

SPECIAL - GETRÄNKE.

Originalrezepte von Victor Hugo Himmelreich.

Von mir in der Gri-Gri Bar eingeführt, welche ungeahnten Absatz gefunden und nun überall in jeder Bar und Kaffee verlangt werden.

FOXTROTT (Gentlemen).

Fülle ein Sektglas (Goblet, siehe Abbildung) voll mit kleinem Eis, giesse $\frac{1}{3}$ Whisky, $\frac{1}{3}$ Curacao, $\frac{1}{3}$ Eiercognac und serviere mit Strohalm.

FOXTROTT (Ladies auch Spezialfoxtrott genannt).

Fülle wie oben und schütte $\frac{1}{3}$ Vanille obenauf und serviere mit 2 Strohhalmen.

GRI-GRI.

Schlage ein Eiweiss zum Schnee, gebe $\frac{1}{3}$ Zuckersirup, $\frac{2}{3}$ Gin und rühre sodann das Eigelb tüchtig

hinein. Muss sehr schnell serviert und auch getrunken werden. Wird mit Mokkalöffel serviert.

ANATOL.

(Dieses Getränk ist nach dem berühmten böhmischen Komponisten Anatol Provaznik benannt worden.)

Fülle ein Ciolet Sektglas voll mit klarem Eis, 1 Likörglas Curacao, 3 Schuss Vanille und 2 Schuss Citronensaft obenauf und serviere mit Strohalm.

HART LIFE (Těžký život).

Fülle ein Ciolet Sektglas (siehe Abbildung) mit klarem, kleinem Eis, gebe $\frac{1}{2}$ Starka, $\frac{1}{4}$ Mokka-Likör und $\frac{1}{4}$ Gin und serviere mit Strohalm.

MOKKA GIN.

Fülle das Cioletglas mit klarem, sehr klein zerschlagenem Eis, $\frac{1}{2}$ Likörglas Mokka-Likör, $\frac{1}{2}$ Likörglas Gin und serviere mit Strohalm.

VICTOR HUGO FAVORITE (Vitorigo).

Bei Zubereitung dieses Getränkes, welches überall allgemeine Beliebtheit erlangt hat und in der ganzen C.S.R. eingeführt ist, achte man darauf, dass dasselbe recht kalt und ohne jede Garnierung serviert wird. Es ist ratsam, dasselbe flaschenweise vorzubereiten.

$\frac{1}{2}$ Gin, $\frac{1}{4}$ Curacao der Saft von einem ganzen Citrone, je 1 Cocktailglas Cognac, Karmeliter, Maraskino und aufgelösten Zucker. Vor Gebrauch ist die Flasche tüchtig zu schütteln und womöglich stets gekühlt aufzubewahren. Man serviere den Victor Hugo Favorite nur in Cocktailgläsern (siehe Abbildung).

ROKOKOFLIP.

Gebe in den Schüttelbecher etwas Eis, $\frac{1}{4}$ Vanille von F. Noë & Sohn, einige Tropfen Curacao $\frac{3}{4}$ Chocolat Cocktail von F. Kafka Příbram, schüttele tüchtig und serviere im Flipglas.

DRÉMAN-JIRANEK.

Gebe in das Mischglas einige Stückchen Eis, $\frac{1}{2}$ Curacao (F.Noë & S.), 10 Schuss Gin und 10 Schuss Cowboy Rum, tüchtig rühren, in Cocktailglas mit Kirsche servieren.

PRÄSIDENT.

Gebe zu gleichen Teilen Vanille, Curacao, Absinthe und lege ein Eigelb obenauf, einige Tropfen Cognac darüber und serviere ohne Strohalm in Flipglas (siehe Abbildung).

FOXTROTT.

(Originalrezept von Rud. Klein, M. Ostrava.)

In ein Cobiletglas ~~gebe~~ voll klares Eis, ~~giesse~~ Foxtrott von R. Klein, M. O. bis knapp an Rand und garniere mit einer Scheibe Orange oder einer Saisonfrucht.

*

Anmerkung: Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen Weinen, Likören, Glas, Porzellan u. s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.

VANTOGRIO



F I Z Z E S :

Der Fizz ist das beliebteste Erfrischungs-Getränk und wird überall gerne verlangt. Die Zubereitung dieses Getränkes hat mit Rücksicht auf die Erzeugnisse der C. S. R. ausschliesslich in natura zu erfolgen. Bei Verwendung von Originallikören ist es natürlich ratsam, zuerst in das Fizzglas (siehe Abbildung) etwas Selters zu geben und dann erst die Mischung behutsam aufzugliessen.

GIN.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, $\frac{1}{2}$ Gin (siehe Inserate, wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

WHISKY.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, $\frac{1}{4}$ Whisky, (siehe Inserate, wo Whisky erhältlich) schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Whisky fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

BRANDY.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, $\frac{1}{4}$ Brandy (siehe Inserate, wo Brandy erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Brandy fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

ROYAL.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Royalbitter (siehe Inserate, wo Royalbitter erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas.

SILVER.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone.

1 Eiweiss, 1 Cocktailglas Gin (siehe Inserate, wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

FLOVODORA.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiss, 4 Schuss Citronensaft, 1 Cocktailglas Whisky, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Portwein, schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas.

MANHATTAN

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Likörglas Vanille, 1 Cocktailglas Gin, $\frac{1}{2}$ Likörglas Schmetten (siehe Inserate, wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

GOLDEN.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Gin (siehe Inserate wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

MORNING.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, 1 Eiweiss, 3 Schuss Absinthe, 1 Cocktailglas Whisky, schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas.

SLOE GIN.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Sloe Gin (siehe

Inserate, wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

YACHTING CLUB.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, den Saft von einer halben Citrone, 2 Schuss Vantogrio, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Gin, $\frac{1}{2}$ Likörglas Schmetten (siehe Inserate, wo Gin erhältlich), schüttele tüchtig und serviere in Fizzglas. Bei Verwendung von Original Gin fülle zuerst das Fizzglas halb mit Soda und giesse die Mischung behutsam auf.

JOKEY CLUB.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel Zucker, 3 Schuss Citronensaft, 3 Schuss Orangensaft, 1 Likörglas Cognac, 2 Schuss Maraskino, 2 Schuss Crème de Rose, 2 Schuss Parfaitamour, tüchtig schütteln, in ein Fizzglas halbvoll gefüllten Sekt behutsam aufgiessen.

MERRY WIDOW.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 4 Schuss Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Gin, 1 Likörglas Schmetten, tüchtig schütteln und zur Hälfte mit Sandauer Sauerbrunn in ein vorbereitetes Fizzglas behutsam aufgiessen.

VIOLETT.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 10 Schuss aufgelösten oder 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone,

$\frac{1}{1}$ Violettglas Eckau (F. K. Příbram), 5 Schuss Vanille (siehe Inserate, wo Violett Eckau erhältlich), schüttle tüchtig und serviere in Fizzglas.

YQUÔT.

Gebe in den „Shaker“ (Mischbecher) einige Stückchen klares Eis, 10 Schuss aufgelösten oder 2 Teelöffel Zucker, den Saft von einer halben Citrone, $\frac{1}{1}$ Yquôt Muskatsec, schüttle tüchtig und serviere in Fizzglas.

A n m e r k u n g : Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen Weinen, Likören, Glas, Porzellan u. s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.



EXGRIO

FIXES

ein ebenso wie Fizz zubereitetes Erfrischungsgetränk mit dem Unterschiede, dass das Eis erst nachdem die Mischung fertig ist, ins Fixglas gelegt, mit Saisonfrüchten garniert und sodann serviert wird.

BRANDY.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 1 Cocktailglas Cognac, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

WHISKY.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 1 Cocktailglas Whisky, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

GIN.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu,

$\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 1 Cocktailglas Gin, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

RUM.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 1 Cocktailglas Cow Boy Rum, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

CLARET.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 1 Cocktailglas Rotwein, 1 Likörglas Cognac, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

SANTA CRUZ.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, 3 Schuss Curacao, 3 Schuss Maraskino, 1 Cocktailglas Santa Cruz Rum, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

VANTOGRIO.

Originalrezept von L. Vantoch senior, Nymburk.

Gebe in ein Mischglas 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, presse den Saft einer halben Citrone hinzu, $\frac{1}{2}$ Glas Ananassirup, $\frac{1}{1}$ Vantogrio 2 Schuss Cointreau, Fixglas mit Eis auffüllen und geschmackvoll mit Früchten garnieren.



CRUSTA

ist ein ausgesprochenes Damen-Getränk, welches besonderer Ausstattung verlangt. Man feuchte den Rand eines Crustaglases (siehe Abbildung) mit einem kleinen Stück Citrone so an, dass der Rand des Glases gleichmässig angefeuchtet ist, lege sodann das angefeuchtete Glas in Staubzucker hinein, so dass der sich bildende Zuckerrand gleichmässige Form hat. In dieses wird sodann die Mischung behutsam hineingeseiht.

BRANDY.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Brandy (Cognac) tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

WHISKY.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Ci-

tronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Whisky, tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

GIN.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Gin, tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

RUM.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Rum, tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

SAGAVIR

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Sagavir tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

ORANGE.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Curacao oder Grand-Marnier, tüchtig rühren und in das vorbereitete Crustaglas seihen.

CHAMPAGNE CASTELL BRYK.

Originalrezept von Hugo Soyka, Karolinenthal.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, füge hinzu 1 Likörglas Ananas Sirup, 2 Schuss Citronensaft, 1 Schuss Angostura, 1 Cocktailglas Champagner, tüchtig rühren und in Champagnercocktailglas servieren.



SANGRIO

H I G H B A L L S

ist ein von Amerikanern bevorzugtes Erfrischungsgetränk und hat sich dasselbe auch in der Čsl. Rep. gut eingeführt. Man serviere stets nur in Highballglas (siehe Abbildung).

BRANDY.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas Cognac, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

GIN.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas Gin (siehe Inserate, wo Gin erhältlich), fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

WHISKY.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas Whisky, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

PRÄSIDENT.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 2 Schuss Maraskino, $\frac{1}{2}$ Likörglas Cow Boy Rum (F. K.), $\frac{1}{2}$ Likörglas Cognac, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

GENERAL HIGHBALL.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 2 Schuss Vanille, 1 Glas Champagner Pallugyay & Söhne, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

YQUOT.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 2 Schuss Maraskino, 1 Glas Yquôt, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

SPORTSMANN.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas Sportsmann Whisky (E. L. & Cie.), fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

GRIOTTE.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas L. V. Griotte, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

RYE.

Lege reines klares Eis in ein Highballglas, 1 grösseres Stück Citronenschale, 1 Glas Rye Whisky, fülle mit Siphon auf und rühre mit Löffel um und lasse Löffel im Glas.

L. V. GRIOTTE



E G G - N O G G S

ist eines der beliebtesten und meistverlangten Milchgetränke, welches infolge des Nährinhaltes zu jeder Zeit kalt oder auch warm getrunken werden kann. Man serviere nur im Eggnoggglas (siehe Abbildung).

A n m e r k u n g : Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen, Weinen, Likören, Glas, Porzellan u. s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.

E G G - N O G G H E I S S.

In ein Berndorfer Geschirr (siehe Inserat), gebe 1 Eigelb, 2 Cocktailgläser Milch, 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, rühre oder quirle solange bis dies aufkocht, schütte sodann behutsam 1 Likörglas Rum und serviere in einem angewärmten Eggnoggglas. Obenauf etwas Muskatnuss streuen.

EGG - NOGG KALT.

BRANDY.

Lege in den Shaker (Schüttelbecher) einige Stückchen Eis, 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Cognak, 2 Cocktailgläser Rum, schüttele tüchtig, fülle auf mit kalter Milch und serviere in Eggnogglas. Obenauf streue Muskatnuss.

WHISKY.

Lege in den Shaker (Schüttelbecher) einige Stückchen Eis, 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Whisky, 2 Cocktailgläser Rum, schüttele tüchtig, fülle auf mit kalter Milch und serviere in Eggnogglas. Obenauf streue Muskatnuss.

SHERRY.

Lege in den Shaker (Schüttelbecher) einige Stückchen Eis, 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Sherry, 1 Cocktailglas Rum, schüttele tüchtig, fülle auf mit kalter Milch und serviere in Eggnogglas. Obenauf streue Muskatnuss.

BALTIMORE.

Lege in den Shaker (Schüttelbecher) einige Stückchen Eis, 2 Esslöffel aufgelösten Zucker, 1 Eigelb, ein wenig gut gestossenen Zimmt und Muskat, 1 Cocktailglas Madeira, 1 Likörglas Cognac, $\frac{1}{2}$ Likörglas Rum, schüttele tüchtig, fülle auf mit kalter Milch und serviere in Eggnogglas. Obenauf streue Muskatnuss.



VANTOGRIO

ORIGINAL REZEPTE

von A. TOM. NEIRATH.

„MALONE'S FANCY“.

Original by A. T. Neirath, 1911 and specially prepared for Mr. Allen L. Malone of Albany N. Y. U. S. A.

Juice of $\frac{1}{2}$ a orange, $\frac{1}{2}$ slice fresh pine apple cut in four, 1 Shgl. Gordon Dry Gin, frappe in shaker, strain into cocktailglass and serve without dressing.

„DA CAPO“ - COCKTAIL.

Original by A. T. Neirath, 1911.

$\frac{1}{2}$ Ctbl. Brandy, $\frac{1}{2}$ Ctbl. French Vermouth, 2 d Orange Bitters, 2 d Angostura, all mixed in Bgl. with Ice — strain into Ctbl. — Press Oil of Lemon peel on Top and place Cherry into glass.

CORDIAL-COBBLER.

Original by A. T. Neirath, 1911.

Ctbl. $\frac{3}{4}$ shaved ice, 1 Lg. Cordial Medoc, 3 d Curacao, 2 d Orange Bitters, fill with iced Champagne, dress with Fruits in Season.

TROCADERO COCKTAIL

as served at the Trocadero Bremen by A. T. Neirath, 1910.

In Barglas with Ice add: 1 dash Grenadine, $\frac{1}{2}$ a cocktailgl. french Vermouth, $\frac{1}{2}$ a cocktailgl. italian Vermouth, 2 dash Orange Bitters, strain in cocktail-glass, place Cherry in it and press oil of Lemon peel on top.

SPECIAL CUP LEMONADE.

Original by A. T. Neirath, 1910.

3-4 lumps of ice, 1 Lg. Raspery Syrup, 1 Lg. Grenadine, 1 Lg. Pineapple Syrup, Juice of $\frac{1}{2}$ a Lemon, 1 Shgl. Peach Cup, mixed in a Fizz or Lemonade glass and filled up with Selters, serve with straws and decorate with slice of orange.

TEMPTATION FLIP.

Original by A. T. Neirath, 1910.

In Shaker with Ice add: 1 fresh Egg, 1 Lg. Creme de cacao, 1 Lg. fresh cream, 1 Mocca cup full of Mocca, shake well, strain into Flipglass and grate Nutmeg on top.

„DIPLOMAT“.

Original by A. T. Neirath, 1910.

In a fine wine glass filled $\frac{3}{4}$ with shaved ice add 2 d liquid Sugar, Juice of $\frac{1}{2}$ a lemon, 4 d Strawberry Syrup, 1 Lg. orange curacao, $\frac{1}{2}$ Lg. Jamaica Rum, stirr and dress with fruits in season.

„TOMMY'S OWN COCKTAIL“:

Original by A. T. Neirath, 1910.

In a barglass with fine Ice add: 2 d Curacao, 1 d Absinthe, 1 d Benedictine, stirr, strain into Champ. Cocktailglass, fill with iced Champagne place cherry into glass and press oil of Lemonpeel on top.

„NORDISH BLOOD“.

Original by A. T. Neirath, 1910.

In a Coblerglass filled $\frac{3}{4}$ with shaved Ice add $\frac{1}{3}$ Caloric Punsch, $\frac{2}{3}$ Claret-stirr, and dress with slice of Orange.

„CHEER UP“ COCKTAIL.

Original by A. T. Neirath, Präs. of the Int. Bark.-Union.

The following receipt of the forenamed Cocktail results a really tasty, palatable drink of most refined, delicat flavour and will surely please anyone — whether used to sweet, dry or sour taste.

I can recomend it to all my fellow craftsmen to try and serve this cocktail to all who should fancy a really pleasing drink. With compliments A. T. Neirath, 1906.

Rp. 3 d. Lemon Juice, $\frac{1}{2}$ Lg. Cordial Medoc (Joures only), 2 d. Orange Bitters, 2 d. Orange Curaçao all stirred well in Barglass with ice, then strain into ctg. and fill with iced champagne: press oil of a slice of orange peel on top and dress with maraschino cherry (use small ctg.).

Drei preisgekrönte Rezepte von
A. Tom Neirath, Präs. der Intern.
Barkeeper-Union, 1912.

PANACHE AMOURETTE.

4—5 reife zerdrückte Erdbeeren mit $\frac{1}{2}$ Portion Vanille-Eis und 1 Esslöffel Schlagsahne werden verrührt und in weites Champagner-Glas gegeben. Aus Haselnusseis schneide dünne Streifen, welche gitterförmig über die Masse gelegt werden, dann zieht man aus der Garnierspritze einen Kranz Schlagsahne über das Ganze und besteckt die Sahne mit Waffelstückchen.

HANDICAP COCKTAIL.

Mischglas mit 3—4 Stück Eis, dann hinzufügen: 1 Lg. Grand Marnier gelb, $\frac{3}{4}$ Ch. Ctgl. Fruchtschaum-

wein, gut umrühren, in Champagner Schale seihen und mit Kirsche garnieren. Schnitte Citronschale darüber ausdrücken.

NIMBUS COBBLER.

In Cobblerglass mit feinem Eis gebe $\frac{1}{2}$ Lg. B. Likör (Cusenier), 1 Lg. Orangeade (Cusenier), $\frac{1}{2}$ Portgl. Tom Gin (Gordon), Saft einer $\frac{1}{2}$ Citrone mit Selter auffüllen, mit Saisonfrüchten: garnieren u. mit Strohalm servieren.

*

Original Schwedisches Rezept für Schwedenpunsch:

4 Liter Wasser und 4 kg Zucker werden bis 60° erhitzt, nach dem Abkühlen fügt man hinzu: 1 Liter 96% Alkohol, 1 Liter feinen Arrac.

*

SCHLANGENSAFT.

Original von A. T. Neirath, Dresden 1920.

Im Barglas mit 3—4 Stücke Eis mische: 1 Lg. Orange Bitter, $\frac{1}{4}$ Lg. Himbeersirup, 1 Lg. Arrac, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Chinawein. Sehr gut für Herzschwäche.

ROTER TRAUM.

Original von A. T. Neirath, Dresden 1920.

Im Barglas mit 3—4 Stückchen Eis mische: $\frac{1}{2}$ Lgl. Cherry Brandy, $\frac{1}{2}$ Lgl. Curacao orange, $\frac{1}{2}$ Lgl. Jamaica Rum rühre gut durch, seihe in Champagner-schale und fülle mit kaltem Sekt auf. Zitronenspirale.

LACHENDES WASSER (LAUGHING WATER).

Original von A. T. Neirath, Dresden 1919.

Ein Cocktailglas in 10 Teile geteilt: 2 Teile Goldwasser, 2 Teile Maraschino, 2 Teile Gin, 1 Teil Cointreau, 3 Teile Weisswein, mische gut auf Eis im Barglas und seihe in's Cocktailglas.

TOM'S SPECIAL.

Original von A. T. Neirath, 1914.

2 dash Angostura, 2 dash Sherry Brandy, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas french Brandy, $\frac{1}{2}$ Cocktlgl. dry Tokayer, mische gut auf Eis im Barglas und serviere in kleines Cocktailglas mit einer Maraschino-Kirsche, etwas Citronenschale auspressen.

Die nachfolgend genannten Fancy-Drinks werden empfehlenswert auf Vorrat zubereitet. Erstens, um stets gleichmässige Qualität und Zusammensetzung zu erzielen und zweitens, weil bei der grösseren Anzahl von Ingredienzien sich die Abmessungen beim glasweisen Mischen nur recht schwer bewerkstelligen lassen. Man bedient sich bei der Mischung auf Vorrat am besten einer geeichten Mensur, welche man in Spezialdrogerien zu kaufen bekommt. Die Mensur, welche auf einen Liter mit 100 Teilstrichen versehen ist, kann auch zum Aussmessen von Flaschen verwendet werden und ist überhaupt ein stets genau und sicher wirkendes Mass in allen vorkommenden Fällen. Bei den nachfolgenden Rezepten werde ich daher nur die Zusammensetzung erwähnen und dort, wo es notwendig ist, Bemerkungen für das Service hinzufügen:

NOCH UND NOCH.

Original von A. T. Neirath, Dresden 1921.

Bis zum 16. Teilstrich weiss Curacao Cusenier, bis zum 32. Teilstrich Caloric Punsch, bis zum 48. Teilstrich Benediktiner, bis zum 71. Teilstrich Madeirawein und bis zum 100. Teilstrich französ. Wermut. Serviere in kleines Cocktailglas.

LETZTE OEHLUNG.

Original von A. T. Neirath, Dresden 1919.

In Mensur zu einem Liter mische: bis zum 14. Teilstrich Maraschino, bis zum 28. Teilstrich Ingwer, bis

zum 42. Teilstrich Pomeranz grün, bis zum 100 Teilstrich Weisswein. Serviere in kleines Cocktailglas.

ŒUR DE BRUNES.

Original von A. T. Neirath, Dresden 1919.

Ein sehr wohlschmeckender Fancy Cocktail, welcher speziell für Damen sehr empfehlenswert ist.

Auf 1 Liter mische in Mensur zu 100 Teilstrichen: bis zum 30. Teilstrich Prünelle, bis zum 55. Teilstrich Curacao orange, bis zum 80. Teilstrich Caloric Punsch, bis zum 100. — dunkler Malaga.

Von den drei letztgenannten Mischungen wird die jeweilig gebrauchte Quantität auf Eis im Barglas frappiert und in kleines Cocktailglas serviert.

BLONDES GIFT.

Original von A. Neirath, 1921.

Dieser beliebte Fancy-Cocktail ist eine empfehlenswerte Bereicherung jeder Barkarte. Die Zubereitung geschieht praktischer Weise wie bei den drei vorhergenannten auf Vorrat und zwar mische man in 1 Liter-Mensur: bis zum 33. Teilstrich Schweden-Punsch, bis zum 66. Teilstrich Brandy, bis zum 99. Teilstrich Curacao orange.

Von dieser Mischung verwende man zu einem Getränk ca. den Inhalt eines kleinen Cocktailglases, frappiere auf Eis im Barglas, seihe in eine Champagner-Schale, fülle mit geeistem Champagner auf und presse das Oel einer Schnittes Citronenschale darüber.

A n m e r k u n g : Es wird aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen, Weinen, Likören, Glas, Porzellan u. s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.



BOWLEN.

Die richtige Zubereitung von Bowlen stellt an den Mixer hohe Ansprüche grösster Geschicklichkeit und Voraussetzung praktischer Erfahrungen.

Bei Zubereitung von Bowlen ist die richtige Erfassung der Ingredienzien eine wahre Kunst und daher von grösster Bedeutung für die Bekömmlichkeit der jeweiligen Bowlen. Man nehme nur Saisonfrüchte, — Konserven sind auch verwendbar — und achte stets, dass jede Bowle eiskalt in einem Bowlengefäss zubereitet, und in Bowlengläser (siehe Abbildung) serviert wird.

Man verwende zur Zubereitung nur leichte Weine z. B. Miramonte (K. F.) u. s. w. und ebenfalls leichten Sekt z. B. La Roche, Sanspareil, Miror, Yquot, Castell Bryk, Girardot u. s. w. Vor dem Servieren ist es ratsam, jede Bowle zu kosten, um dieselbe auf den Geschmack zu prüfen und eventuell nachzusüßen, oder mit Selter oder Sekt aufzubessern.

MAIBOWLE (auch Maitrank genannt).

In das Bowlegefäss lege getrockneten Waldmeister und fülle je nach Bedarf (d. h. für wieviel Personen

die Bowle zubereitet werden soll), eine zwei oder 3 Flaschen leichten Wein (Miramonte), lasse ungefähr eine Viertelstunde ziehen und entferne sodann das Frühlingskraut; hiezu füge kernlose Orangenscheiben zu und serviere recht kalt.

Mit Champagner kann jede Bowle gehoben werden.

ANANAS.

Schneide dünne Scheiben einer Ananas Frucht in kleine Stückchen, bestreue diese mit reinem Staubzucker und lasse $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. 1 Flasche leichten Weisswein und vorgekühlten Sekt darauf und serviert recht kalt. Bei grösseren Quantitäten empfiehlt es sich den Bowlen stets im letzten Moment erst den Sekt, der vorgekühlt sein soll, aufzugüssen.

ERDBEER.

Lege $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren in das Bowlen Gefäss und schütte $\frac{1}{4}$ kg Zucker (Staubzucker) dazu. Lasse mindestens 2 Stunden ziehen, füge 2 Flaschen leichten Wein und 2 Flaschen vorgekühlten Sekt hinzu. Beim Servieren gebe gleichmässige Quantitäten per Person der Erdbeeren in das Bowlenglas (siehe Abbildung)

PFIRSICHE.

Lege $\frac{1}{2}$ kg Pfirsiche in das Bowlen Gefäss und schütte $\frac{1}{4}$ kg Zucker (Staubzucker) dazu. Lasse mindestens 2 Stunden ziehen, füge 2 Flaschen leichten Wein und 2 Flaschen vorgekühlten Sekt hinzu. Die Pfirsiche müssen geschält und womöglich in gleiche Vierteile geschnitten sein.

JOHANNISBEEREN.

Lege $\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren in das Bowlen Gefäss und schütte $\frac{1}{4}$ kg Zucker (Staubzucker) dazu.

Lasse mindestens 2 Stunden ziehen, füge 2 Flaschen leichten Wein und 2 Flaschen vorgekühlten Sekt hinzu.

WALDMEISTER.

Siehe Maibowle (Maitrank).

APFELSINEN.

Reibe ein Stück Zucker leicht auf einer Orangenschale ab und schütte 1 Flasche Miramonte darauf. Zerschneide dann in recht dünne Scheiben 2 Orangen und lasse etwa 2—3 Stunden ziehen. Vor dem Servieren füge eine Flaschen kalten Sekt hinzu und achte darauf, dass keine Orangenkerne beiliegen.

Dieselbe Bowle kann auch mit Rotwein gemengt und serviert werden.

ANGOSTURA.

Reibe ein Stück Zucker leicht auf einer Zitronenschale ab, füge 2 Glas Angostura, 1 Glas Schlösser Germain Cognac, 1 Glas Portwein. Vor dem Servieren füge eine Flasche kalten Sekt hinzu.

HIMBEER.

Lege $\frac{1}{2}$ kg Himbeeren in das Bowlengefäß und $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker hinzu, überschütte mit 2 Glas Cognac und 1 Flasche leichten Wein, lasse einige Stunden ziehen und passiere sodann in ein reines Gefäß, indem man eine Flasche vorgekühlten Sekt beigibt. In die Bowlengläser gebe schöne ausgesuchte Himbeeren.

HOCHZEIT.

Lege von 5 Orangen und 5 Citronen den Saft in das Bowlengefäß $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker, 2 Flaschen Neudorfer, 4 Glas Cow Boy Rum, 4 Glas Cognac Medicinal Stock je 1 Glas Curacao, Maraskino, Chartreuse (gelb), 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche guten Sekt fein geschnittenes Obst und serviere recht kalt.

VIKTORIA.

Lege in das Bowlengefäß 5 Glas Ananas Extrakt, 4 Glas Sherry und fülle auf mit vorgekühltem Champagner.

SCHNELL I.

Zu gleichen Teilen nehme Orangen- und Citroneensaft, einige Scheiben dünn geschnitten von denselben lege in das Bowlengefäß. Giesse eine Neudorfer und 1 Flasche Sekt darauf und serviere, indem man in jedes Glas einige klein geschnittene Saisonfrüchte beilegt.

SCHNELL II.

Giesse ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Punschextrakt in das Bowlengefäß und vermische mit 1 Flasche Weisswein oder Champagner.

ENGLISCHE CLUB.

Lege in das Bowlengefäß drei geschälte Citronen in feine dünne Scheiben geschnitten ohne Kerne hinzu, 5 Gläser alten Sherry, 3 Flaschen Porter, lasse einige Zeit ziehen und serviere recht kalt.

ENGLISCHE. (Lexikon der Getränke.)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale einer Citrone und einer Orange, 4 Scheiben frische Gurke, 1 Glas Arrac, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Flasche Apfelwein gebe man in eine Bowle und lasse alles einige Zeit ziehen. Nachdem man umgerührt, entferne man die Gurkenscheiben, Citronen- und Orangenschalen und gebe 2 Flaschen Fruchtsekt hinzu.

GURKEN.

Lege in das Bowlengefäß eine frische Gurke und schütte 1 Fl. leichten Weines hinzu. Lasse solange ziehen, bis die Gurke weich durchzogen ist, giesse 2 Glas Maraskino hinzu und serviere nicht bevor die Gurke entfernt ist.

Diese Bowle kann auch mit Rotwein zubereitet werden.

PRÄSIDENTEN.

Lege eine Scheibe Ananas in das Bowlengefäß, hiezu den Saft 2 Orangen und 2 Citronen, ein Glas Cognac, $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker ein und lasse 1—2 Stunden ziehen. Gebe hiezu 1 Flasche Weisswein und eine Flasche La Roche und serviere kalt, indem man in jedes Glas kleine Stückchen zerschnittene Saisonfrüchte beilegt.

ORANGETTE BOWLE I.

Original Recept der Firma J. Bäuml & Söhne, Jägerdorf.
 $\frac{3}{4}$ L Wein, ein Stück Eis, 10 dkg Zucker, die Schale einer Citrone, $\frac{1}{8}$ L Bäuml's Orangette. — Eine viertel Stunde ziehen lassen und dann die Zitronenschale herausnehmen.

ORANGETTE BOWLE II.

1 Orig. Flasche Sekt, ein Stück Eis, 10 dkg Zucker, die Schale einer Citrone, $\frac{1}{8}$ Bäuml's Orangette. — Eine viertel Stunde ziehen lassen und dann die Zitronenschale herausnehmen.

Es liesse sich noch eine grosse Zahl von Bowlen anführen, der Wegweiser für Zubereitung von Bowlen ist hiemit gegeben, und so kann ein jeder sich an diese Rezepte halten und nach diesen jede beliebige Bowle herstellen.

*

A n m e r k u n g : Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen, Weinen, Likören, Glas, Porzellan und s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.



J U L E P S

(auch July genannt)

ist mit eines der beliebtesten Erfrischungsgetränke, jedoch mit dem Unterschiede, dass dieses mit Vorliebe von jenen getrunken wird, die den Alkohol nicht meiden können.

PEPERMINT.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Cognac hinzu und garniere mit Saisonfrüchten.

BRANDY.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Cognac und garniere mit Saisonfrüchten.

GIN.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Gin und garniere mit Saisonfrüchten.

RUM.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Rum und garniere mit Saisonfrüchten.

CHAMPAGNER.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Sekt und garniere mit Saisonfrüchten.

SHERRY.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Sherry und garniere mit Saisonfrüchten.

YQUOT.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vor-

bereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Yquôt und garniere mit Saisonfrüchten.

LA ROCHE oder CASTELL BRYK.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit La Roche oder Castell Bryk und garniere mit Saisonfrüchten.

WHISKY.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Whisky und garniere mit Saisonfrüchten.

SAGAVIR.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, einige frische Krauseminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Sagavir und garniere mit Saisonfrüchten.

STEINACH.

Lege in das Mischglas 2 Teelöffel aufgelösten Zucker einige frische Krausenminze und etwas Siphon und presse sodann die Krauseminze aus. In ein vorbereitetes Julepglas (siehe Abbildung), welches mit klarem Eis gefüllt ist, seihe diese Mischung hinein, fülle auf mit Steinach Elixir und garniere mit Saisonfrüchten.



E L V E K O

R I C K I E S

ist ein ausschliesslich amerikanisches Getränk, welches bei uns in der C. S. R. selten verlangt wird.

BRANDY.

In ein Rickeyglas (siehe Abbildung) gebe einige Stückchen klares Eis, eine zerschnittene Birne, ein Cocktailglas Cognac und fülle mit Siphon oder Neudorfer auf.

WHISKY.

In ein Rickeyglas (siehe Abbildung) gebe einige Stückchen klares Eis, eine zerschnittene Birne, ein Cocktailglas Whisky und fülle mit Siphon oder Neudorfer auf.

GIN.

In ein Rickeyglas (siehe Abbildung) gebe einige Stückchen klares Eis, eine zerschnittene Birne, ein Cocktailglas Gin und fülle mit Siphon oder Neudorfer auf.

RUM.

In ein Rickeyglas (siehe Abbildung) gebe einige Stückchen klares Eis, eine zerschnittene Birne, ein Cocktailglas Rum und fülle mit Siphon oder Neudorfer auf.

VANTOGRIO



PUNSCHE

kalt oder warm.

Kalte Punsche ähneln sehr dem Cobbler und sind bei Zubereitung von Punschen stets Citronen zu verwenden, mit frischem Obst zu garnieren und in Punschglas (siehe Abbildung) zu servieren.

BRANDY.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Cherry Brandy (O & K), $\frac{1}{4}$ Cognac, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

GIN.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Sherry Brandy, $\frac{1}{4}$ Gin, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

WHISKY.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Noyeaux, $\frac{1}{2}$ Whisky, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

RUM.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Maraskino, $\frac{1}{2}$ Cow Boy Rum, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

KIRSCH.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Anisette, 1 Spritzer Cherry Brandy, $\frac{1}{2}$ Kirsch, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

ANANAS.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Maraskino, $\frac{1}{2}$ Creme d'Ananas, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

SHERRY.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Vanille, 3 Spritzer Cognac, $\frac{1}{2}$ Sherry, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

KÖNIG. (KING.)

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Hobétin, 1 Likörglas Grande Monarque, 1 Likörglas Creme d'Orange, $\frac{1}{4}$ Champagner, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten, indem obenauf eine dünne Orangenscheibe placiert wird.

MARASKINO.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 3 Spritzer Arrac, 2 Spritzer Vanille, $\frac{1}{4}$ Maraskino, den Saft einer halben Citrone und garniere mit Saisonfrüchten.

EIER.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, das Eigelb wird mit Cognac gut verrührt, 3 Spritzer Curacao, 1 Likörglas Creme de Citron und lege obenauf eine kleine Oblate von R. Bayer, Karlsbad.

JOCKEY CLUB.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Maraskino, 1 Likörglas Rum, 1 Scheibe Citrone, 1 Scheibe Orange, $\frac{1}{4}$ ff. Champagner und garniere mit diversen Früchten.

PRINCE OF WALES.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Hobetine, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Rum, 3 Spritzer Vantogrio, den Saft einer halben Citrone und obenauf Champagner, geschmackvoll mit Früchten zu garnieren.

VIKTOR HUGO.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Creme de Vanille, den Saft von einer $\frac{1}{2}$ Citrone und garniere geschmackvoll mit Früchten. Obenauf eine Oblate von R. Bayer, Karlsbad.

GOLDENE HOCHZEIT.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Vantogrio, 1 Likörglas Vanille, 1 Likörglas Cognac, $\frac{1}{2}$ Sherry, $\frac{1}{2}$ Champagner und garniere geschmackvoll mit Früchten. Aus der Ananasfrucht schneide die Zahl 50 heraus und lege obenauf.

SILBERNE HOCHZEIT.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Creme de Curacao, 1 Likörglas Cognac, $\frac{1}{2}$ Portwein und garniere mit Früchten, indem die Zahl 25 obenauf gelegt wird.

IMPERIAL.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 1 Likörglas Maraskino, $\frac{1}{1}$ Dolomitenperle und garniere mit Saisonfrüchten.

AMERICAN.

Lege in das Punschglas zur Hälfte klares, feingestossenes Eis, übergiesse dieses mit 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, zerschlage ein Eigelb und rühre tüchtig mit Cognac, füge hinzu 3 Spritzer Arrac und garniere mit Schlagsahne oder Schnee.

NEUJAHR

wird immer in grösseren Mengen zubereitet. 1 kg Staubzucker, 1 Fl. Süsswein, 1 Fl. Weiss- und 1 Fl. Rotwein, 2 Cocktailglas Cognac, einige Scheiben Ananas, 1 Orange in dünne Scheiben zerschnitten, 1 Citrone ebenfalls in Scheiben, gemischtes Obst zerschneiden, 4—5 Stunden stehen lassen und sehr kalt servieren.

Warme PUNSCHE UND GROGS glasweise,

sind beide Trotzkinde der kühlen Jahreszeit und ist deren Zubereitung eine so einfache, dass es wohl keiner näheren besonderen Erläuterung bedarf. Zur Verhütung von Accidents lege stets den kleinen Löffel in den Punsch beziehungsweise Grog Glas (siehe Abbildungen), eine dünne Scheibe Citrone stets obenauf, auf welche 1—2 Teelöffel Arrac, Rum oder Cognac gegossen und sodann angezündet serviert wird.

RUM.

Beachte obige Erläuterung.
2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Cocktailglas Rum, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum anzünden und brennend servieren.

WHISKY.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Cocktailglas Whisky, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

COGNAC.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Cocktailglas Cognac, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

ROTWEIN.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Glas Rotwein, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

ARRAC.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Glas Arrac, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

TEE.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Teelöffel Teemischung, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

AMERICAIN.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1 Cocktailglas Groc americain, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

EIER.

Rühre tüchtig 2 Eigelb mit Zucker zusammen und giesse sodann 1 Cocktailglas Ia Rum hinzu. Lasse dieses unter fortwährendem Rühren aufkochen und giesse, falls die Mischung zu dickfältig, heisses Wasser hinzu.

ANANAS.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1—2 Teelöffel Ananas Punsch Essenz, eine dünne Scheibe Citrone obenauf beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

ORANGE.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1—2 Teelöffel Orange Punsch Essenz, eine dünne Scheibe Citrone obenauf beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

SCHLUMMER.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1—2 Teelöffel Schlummerpunsch-Essenz, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

SCHWEDEN.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, 1—2 Teelöffel Schwedenpunsch-Essenz, eine dünne Scheibe Citrone obenauf, beim Servieren auf die Citronenscheibe ein wenig Arrac oder Rum, anzünden und brennend servieren.

SLEEPER.

2—3 Teelöffel Zucker oder Würfelzucker werden im heissen Wasser aufgelöst, ein geschlagenes Eigelb, 1 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Rum, 1—2 Nelken und mit kochendem Wasser aufgiessen.



E X G R I O

S M A S H E S.

BRANDY.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat, wo erhältlich) heraus, gebe 1 Cocktailglas Cognac, reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, sodann ins Smashglas (siehe Abbildung) seihen und mit einer Scheibe Citrone garnieren.

RUM.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat wo erhältlich) heraus, gebe 1 Cocktailglas Rum, reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, sodann ins Smashglas (siehe Abbildung), seihen und mit einer Scheibe Citrone garnieren.

WHISKY.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat, wo erhältlich) heraus, gebe 1 Cocktailglas Whisky, reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, sodann ins Smashglas (siehe Abbildung), seihen und mit einer Scheibe Citrone garnieren.

GIN.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat, wo erhältlich) heraus, gebe 1 Cocktailglas Gin, reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, sodann ins Smashglas (siehe Abbildung), seihen und mit einer Scheibe Citrone garnieren.

FANCY BRANDY.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat wo erhältlich), heraus, 1 Cocktailglas Cognac reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, geschmackvoll mit Saisonfrüchten garnieren, in Smashglas servieren.

FANCY WHISKY.

Lege in ein Barglas einige Zweige frischer Krauseminze, einen Teelöffel aufgelösten Zucker und schütte etwas Siphon hinzu, drücke sodann das Öl der Krauseminze mittels Barlöffel oder Pfefferminzdrücker (siehe Abbildung und Inserat, wo erhältlich) heraus, 1 Cocktailglas Whisky, reines klares Eis hinzu, tüchtig rühren, geschmackvoll mit Saisonfrüchten garnieren und in Smashglas servieren.

L. V. GRIOTTE



S P E Z I A L - G E T R Ä N K E .

ANMERKUNG! Bei Ausstellung von Bar-Preislisten bez. Getränkekarten wähle man bloss einige hier angeführten Getränke u. zw. so, dass höchstens 10—12 dieser Spezialgetränke auf die Getränkekarte gesetzt werden.

ELVEKO.

Originalrezept von L. Vantoch senior, Nymburk.

Gebe in Limonadenglas einige Stückchen klares Eis, $\frac{1}{2}$ Elveko, 2 Kaffeelöffel Zucker mit Selters oder Champagner auffüllen.

AMERICANO

ist ein italienisches Favorit-Getränk. Gebe $\frac{1}{4}$ Fernet Branca, $\frac{3}{5}$ ital. Vermouth in ein Limonadenglas (siehe Abbildung), 1 Spritzer Angostura und serviere mit einigen Stückchen klaren reinen Eis und Siphon. Oben auf eine dünne Scheibe Citrone.

BRACE UP.

Lege in den Schüttelbecher einige Stückchen klares Eis, 3 Teelöffel aufgelösten Zucker, den Saft von einer

$\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Spritzer Absinthe, 2 Spritzer Boonekamp, 1 Likörglas Cognac, 1 Ei, tüchtig schütteln und in ein Limonadenglas (siehe Abbildung) sehen und mit Mineralwasser nachfüllen.

BRANDY SLING.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Schlosser Germain tüchtig rühren, seihe in Slingglas (siehe Abbildung) und fülle mit frischem kalten Wasser auf.

WHISKY SLING.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Whisky, tüchtig rühren, seihe in Slingglas (siehe Abbildung) und fülle mit frischem kalten Wasser auf.

GIN.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Gin, tüchtig rühren, seihe in Slingglas (siehe Abbildung) und fülle mit frischem kalten Wasser auf.

VANTOGRIO.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Vantogrio, tüchtig rühren, seihe in Slingglas (siehe Abbildung) und fülle mit frischem kalten Wasser auf.

YQUOT.

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Spritzer Vanille, 1 Cocktailglas Yquot, 1 Likörglas Cognac und serviere in Champagner Cioletglas (siehe Abbildung).

FLOVODORA.

Lege in den Schüttelbecher einige Stückchen klares Eis, 2 Teelöffel aufgelösten Zucker zu gleichen Teilen, Cognac, Curacao, Rum und Whisky, tüchtig schütteln und in ein Limonadenglas (siehe Abbildung) seihen, mit Siphon nachfüllen und mit Saisonfrucht garnieren.

VICTOR HUGO LIMONADE.

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, 3 Spritzer Maraskino, 1 Likörglas Vanille, 4 Teelöffel aufgelösten Zucker tüchtig umrühren und mit einer dünnen Scheibe Citrone garnieren. Obenauf begiesse ein wenig die Citronenscheibe mit Vantogrio.

TOM COLLINS.

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, 3 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Likörgläser Gin und fülle auf mit Siphon. Zu Whisky Collius gebrauche Whisky statt Gin.

JOHN COLLINS.

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, 3 Teelöffel aufgelösten Zucker, 2 Likörgläser holländischen Gienevre und fülle auf mit Siphon.

HIGH LIFE.

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, 3 Teelöffel aufgelösten Zucker 1 Cocktailglas Cognac und fülle auf mit Neudorfer.

KNICKERBOCKER. (L. d. G.)

Ein Punschglas halb mit Eis, füge hinzu 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Himbeersaft, 1 Cocktailglas Rum, rühren und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

HORS CONCOURS. (Original von V. H. H.)

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, 1 Cocktailglas Hobëtin (siehe Inserat), fülle auf mit La Roche und serviere in Champagner Gobletglas. Obenauf lege ein kleines Stückchen Ananas.

KAMILANDO. (Original von Kamil Friedländer.)

In ein Limonadenglas gebe klares Eis, den Saft von einer ganzen Citrone, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Maraskino, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Schlosser Germain, fülle auf mit Miramonte und garniere mit Saisonfrucht.

LEAVE IT TO ME. (L. d. G.)

Mischglas mit Stk. Eis, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, $\frac{1}{2}$ Likörglas Himbeersirup, $\frac{1}{2}$ Likörglas Maraskino, 1 Cocktailglas Old Tom Gin, gut rühren, in Highballglas seiben und 1 Scheibe Citrone obenauf geben.

MISSISSIPPI COCKTAIL (L. d. G.)

Mischglas mit 3—4 Stk. Eis, 4 Spritzer Gin, 2 Spritzer Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Jamaica Rum, $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Cocktailglas seiben, Citronenspirale.

MISSISSIPPI PUNSCH (L. d. G.)

Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognak, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Rye Whisky, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

MORNING DAISY. (L. d. G.)

Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu 4 Spritzer Citronensaft, 4 Spritzer Absinthe, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiss, 1 Cocktailglas Scotch Whisky werden gut geschüttelt und in ein Daisyglas geseiht.

NEVER IN MY LIFE.
(Original von V. H. H.)

Lege in das Mischglas einige Stückchen klares Eis, 1 Likörglas Cow Boy Rum, 1 Likörglas Eckau Violett, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Curacao, tüchtig rühren, in Cocktailglas seiben, 1 Scheibe Citrone, 1 Teelöffel Zucker obenauf und denselben mit 3 Schuss Absinthe befeuchten. Serviere in Cocktailglas.

PRINCE OF WALES. (L. d. G.)

In einen Silberbecher gebe einige Stücke Eis, 2 Spritzer Angosturabitter fülle auf zu $\frac{3}{4}$ Champagner, den Rest mit Selters Wasser, drücke das Oel einer kleinen Citronenschale hinein und gebe die erstere hinzu.

PRINCE OF WALES II. (L. d. G.)

In einen Silberbecher gebe einige Stücke Eis, 2 Spritzer Angosturabitter, 2 Spritzer Curacao fülle auf zu $\frac{3}{4}$ Champagner und giesse voll mit Selterswasser, gebe eine Scheibe Citrone oder Orange hinein.

PRINCE OF MONACO. (L. d. G.)

In einen Silberbecher gebe einige Stücke Eis, $\frac{1}{2}$ Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Champagner, gebe eine Scheibe Citrone und Orange hinein.

PRINCE OF BOHEMIA.

Original von V. H. H.

Lege in den Silberbecher einige Stücke Eis, 1 Likörglas Curacao, 1 Cocktailglas Sherry, $\frac{1}{2}$ Likörglas Vanille fülle auf mit La Roche oder Chateau Yquot je nach Wahl und gebe zerschnittene Saisonfrüchte hinein. Wird mit Strohalm und Mokkalöffel serviert.

MATADOR (Orig. v. H. H.)

Lege in den, Silberbecher einige Stücke Eis, zu gleichen Teilen Maraskino, Anisette, Karmeliter und

fülle auf mit Muskatsekt Yquot. Garniere geschmackvoll und serviere in Champagnerglas (siehe Abbildung). La Roche, Castell Bryk Girardot kann auch verwendet werden.

GENTLEMEN DRINK (von Ruth Rattay).

Man lege in einen Ballon (Schwengschale), 2 grosse Stück kristallhelles Eis, gebe 3 Schuss Angostura, 1 Likörglas Maraskino. Rest Champagner und 1 Scheibe Citrone hinein, mischen, gut kalt servieren.

LADY DRINK (von Ruth Rattay).

Man lege in einen Ballon (Schwengschale), 2 grosse Stück kristallhelles Eis, 1 Likörglas Citronenpunsch, $\frac{1}{2}$ Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Maraskino, Rest Champagner mit Früchten schön garniert.

VANTOGRIO (Original von L. Vantoch senior).

Man lege in einen Ballon (Schwengschale) 2 grosse Stück kristallhelles Eis, 1 Cocktailglas Vantogrio, eine dünne Scheibe Orange und fülle auf mit Champagner.

KNICKEBEIN (kolinko).

Dieses Getränk soll nur in den dazu bestimmten Gläsern serviert (siehe Abbildung) werden, es kann auf verschiedene Art zubereitet werden, doch ist die beliebteste Mischung folgende. Zuerst $\frac{1}{4}$ Vanille, dann $\frac{1}{4}$ Eckau, dann nur das Eigelb und obenauf $\frac{1}{4}$ Cognac

oder

$\frac{1}{4}$ Vantogrio, $\frac{1}{4}$ Maraskino, Eigelb und obenauf Cordial Medoc

oder

$\frac{1}{4}$ Eckau Violett, $\frac{1}{4}$ Rum Cowboy, Eigelb und obenauf Cherry Brandy u. s. w.

RUSSISCHE MÜTZE.

Ein Likörglas wird vorgekühlt und mit Cognac, oder Rum, Gin, Whisky, je nach Belieben angefüllt. Auf das Likörglas wird eine dünne Scheibe geschälter Citrone gelegt und auf diese eine kleine Mütze mit Staubzucker arrangiert. In der Slowakei nennt man dieses Getränk „Mikulschka“.

KUSS MIT LIEBE.

Zu gleichen Teilen Maraskino, Vanille und grüner Chartreuse, obenauf 1 Kirsche mit einem Holz-Zahnstocher durchstossen oder Schlagschnee geben.

SPINAT MIT EI.

Grüner Chartreuse und 1 Eigelb.

BLUTGESCHWÜR.

In ein Portweinglas giesse Eiercognac und in die Mitte giesse behutsam Vanille oder Cherry Brandy. Auch Vantogrio kann hiezu verwendet werden.

BÖHMISCHE FLAGGE (National).

Zu gleichen Teilen $\frac{1}{3}$ Curacao, $\frac{1}{3}$ Vanille oder Cherry Brandy, $\frac{1}{3}$ Chartreuse grün. Letzteres wird mit Eckau Violett gemischt um eine bläuliche Farbe zu erzielen.

STRUMPFBAND.

5 verschiedene Liköre werden geteilt in ein dünnes hohes Pousse Kaffee Glas (siehe Abbildung) eingeschenkt. Es muss jede Farbe von einander zu unterscheiden sein und empfiehlt es sich, beim Eingiessen der Liköre dieselben über ein Strohalm zu schütten. 1. Maraskino, 2. Benediktiner, 3. Vanille, 4. Chartreuse grün und 5. Cognac. Verwendet kann auch Eckau Violett, Vantogrio, Elixir Steinach, Curacao,

Sherry Brandy, Edelkraut und viele andere werden. Man verwende jedoch ausschliesslich gut gekühlte Liköre. Mit Schlagsahne und mit Saisonfrucht geschmackvoll garniert, nennt man selbe Pousse Kaffee. Es kann auch Schneecreme in Anwendung zur Garnierung genommen werden.

PRAIRY OYSTER.

Nur dann so zu benennen, wenn man Original Worcester und Tobasco Sauce verwendet. In ein Portweinglas gebe zuerst 1 Teelöffel Tomatensauce, 1 Teelöffel Worcester Sauce, 3 Tropfen original Tobascosauce, ein wenig Essig, etwas Pfeffer und Salz, ein frisches Eigelb und bestreue mit ungarischem echten Paprika.

VINDOBONA.

In ein Schwenkglas giesse Hobétin und lege oben eine Scheibe Orange, die mit Staubzucker bestreut wird.

KIRSCH.

Gebrauche Pousse Kaffee glas, $\frac{2}{5}$ Curacao, $\frac{2}{5}$ Kirschwasser, $\frac{1}{5}$ grüner Chartreuse. Die Liköre müssen übereinander stehen.

LOVÉ ME.

In ein Flipglas gebe zu gleichen Teilen Cherry Brandy, Chartreuse, Vanille rot, obenauf eine Kirsche.

EI-SHERRY.

In ein Süssweinglas gebe ein frisches Eigelb und fülle behutsam auf mit Sherry.

MIKULASCHKA

siehe unter Russische Mütze.

MOKKA-GIN.

In ein Süssweinglas gebe zur Hälfte feines, klares Eis, $\frac{1}{2}$ Mokkalikör, $\frac{1}{2}$ Gin.

STARS AND STRIPES. (L. d. G.)

Gebrauche Pousse Kaffeeglas, $\frac{1}{5}$ Noyaux rot (anstatt dessen verwendet man in der Čsl. Rep. den Cherry Brandy von K. & O. siehe Inserat) $\frac{1}{5}$ Char treuse gelb, $\frac{1}{5}$ Maraskino, $\frac{1}{5}$ grünen Curacao und $\frac{1}{5}$ Cognac.

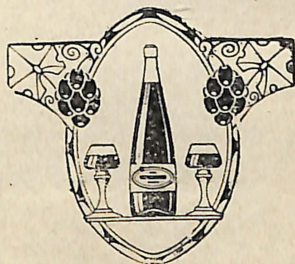
HAPPY MOMENT. (L. d. G.)

Gebrauche Pousse Kaffeeglas $\frac{1}{3}$ Maraskino, $\frac{1}{3}$ Creme de rose, $\frac{1}{3}$ Benediktine, 3 Tropfen Angostura.

PICK ME UP.

Lege in ein Süssweinglas 2 Kirschen füge hinzu, $\frac{1}{3}$ Cognac, $\frac{1}{3}$ Anisette, $\frac{1}{3}$ Cherry Brandy und serviere mit Strohalm.

A n m e r k u n g : Es wird aufmerksam gemacht, dass bei Bedarf von Bargegenständen, Weinen, Likören, Glas, Porzellan und s. w. die P. T. Herren Kollegen darauf achten, dass Einkäufe **nur** bei den im Getränke Buche inserierenden Firmen besorgt werden.



VORANZEIGE.

Eine zweite verbesserte Auflage erscheint in kürzester Zeit und wird ausser vielen neuen Rezepten auch einen Wegweiser zur Bemessung der genauen Übersicht aller Vorteile für die P. T. Barbesitzer in ausführlicher Weise behandeln.

VICTOR HUGO HIMMELREICH,

Barmeister.

I N H A L T S V E R Z E I C H N I S .

	Seite
Vorwort	3
Cocktails	5—14
Absinthe	6
Amarantino. (Originalrezept v. F. K., Příbram)	8
Angler	6
Appetizer	6
Arrak	7
Brandy I.	10
Brandy II.	10
Bronx	8
Clairing	10
28er Prager Beliebtester Cocktail von V. H. H.	12
Coronation	14
Victor Hugo Favorite	9
French	11
Gin I.	9
Gin II.	9
Gin III.	9
Champagner I.	13
Champagner II.	13
Chicago	13
Chinesen	12
Schokolade I.	9
Schokolade II.	10
Japanesen	12
Kaffee	10
Kramár	14
Ladiescocktail von A. T. Neirath	12
Laws	7
Manhattan I.	5
Manhattan II.	6
Martini I.	6

	Seite
Martini Dry	6
Mia	11
Mississippi	14
Ohio	14
Plymouth	11
President	14
La Roche	13
Salome	11
Saratoga	8
Sherry	12
Special	12
Sup-Marime	11
Triglaf	10
Vermouth I.	7
Vermouth II.	7
Vermouth III.	9
Victoria	13
Whisky I.	7
Whisky II.	7
Whisky I.	8
Whisky II.	8
Whisky III.	8

Flips 15—18

American	18
Brandy	17
Creme d'Or. (Originalrezept v. F. Noë & S., Troppau)	17
Elveko. (Originalrezept v. Paul Andres, Nymburk)	15
Flip-Flap	17
Flip a la Française	17
Gin	18
L. V. Griotte, Nymburk	15
Champagner	18
Cherry Brandy	18
Schokolade	16
Mocca	16
Morella. (Originalrezept v. F. Kafka, Příbram)	16
New Fashion	16
Old Home	16
Orangette. (Originalrezept v. J. Bäuml & Sohn, Jägerndorf)	18
Portwein	17
Royal	18
Western	16
Whisky	17
Yquôt. (Originalrezept v. Gustav Pick, Teplitz)	17

	Seite
Cobblers	19—22
Ananas	21
Brandy	26
Californian	22
Elveko. (Originalrezept v. Paul Andres, Nymburk)	20
Frucht von V. H. H.	19
Champagner la Roche	22
Kamilando	22
Lady von Ruth Rattay, Sanssouci	20
Orangette	30
Portwein	21
Präsident	21
Saratoga	21
Sherry	20
Special von H. Göbbels	20
Union	22
Viktor Hugo	21
Viktoria	21
Violet (Original v. F. Kafka, Příbram)	22
Whisky	20
Yquôt	22

Special-Getränke. (Originalrezepte von Victor Hugo Himmelreich 23—25

Anatol	24
Dréman - Jiranek	25
Victor Hugo Favorite (Vitorigo).	24
Foxtrott. (Ladies auch Spezialfoxtrott genannt)	23
Foxtrott (Gentlemen).	23
Foxtrott	25
Gri - Gri	23
Harte Life (Těžký život)	24
Mocca Gin	24
President	25
Rokokoflip	25

Fizzes 26—30

Brandy	27
Flovdora	28
Gin	26
Golden	28
Jokey Club	29
Manhattan	28
Merry Widow	29
Morning	28

	Seite
Royal	27
Silver	27
Sloe Gin	28
Violet	29
Whisky	27
Yachting Club	29
Yquôt	30
Fixes	31—32
Brandy	31
Claret	32
Gin	31
Rum	32
Santa Gruz	32
Vantogrio. (Originalrezept v. L.Vantoch senior, Nymburg)	32
Whisky	31
Crusta	33—34
Brandy	33
Gin	34
Champagne Castell Bryk. (Originalrezept v. Hugo Soyka, Karolinenthal)	34
Orange	34
Rum	34
Sagavir	34
Whisky	33
Highballs	35—36
Brandy	35
General Highball	36
Gin	35
Griotte	36
Präsident	36
Rye	36
Sportsmann	36
Whisky	35
Yquôt	36
Egg-Noggs	37—38
Egg-Nogg heiss	37
Egg-Nogg kalt	38
Baltimore	38
Brandy	38
Sherry	38
Whisky	38

	Seite
Originalrezepte von A. Tom. Neirath	39—44
Blondes Gift. (Original v. A. T. Neirath, Dresden 1921)	44
„Da Capo“-Cocktail. (Original by A. T. Neirath, 1911)	39
„Diplomat.“ (Original by A. T. Neirath, 1910)	40
Cordial-Cobbler. (Original by A. T. Neirath, 1911)	39
Ceur de Brunos. (Original v. A. T. Neirath, Dresden 1919)	44
Handicap Cocktail	41
„Cheer Up“ Cocktail. (Original by A. T. Neirath, Präs. of the Int. Bark.-Union)	41
Lachendes Wasser (Lauching Water). (Original v. A. T. Neirath, Dresden 1919)	42
Letzte Oehlung. (Original von A. T. Neirath, Dresden 1919)	43
„Malones-Fancy“	39
Nimbus Cobbler	42
Noch und noch. (Original von A. T. Neirath, Dresden 1921)	43
„Nordish Blood.“ (Original by A. T. Neirath, 1910)	41
Panache Amourette	41
Roter Traum. (Original v. A. T. Neirath, Dresden 1920)	42
Special Cup Lemnade. (Original by A. T. Neirath, 1910)	40
Schlangensaft (Original von A. T. Neirath, Dresden 1920)	42
Temptation Flip. (Original by A. T. Neirath, 1910)	40
„Tommy's Own Cocktail.“ (Original by A. T. Neirath, 1910)	40
Toms-Special. (Original v. A. T. Neirath, 1914)	43
Trocadero Cocktail as served at the Trocadero Bre- men by A. T. Neirath, 1910)	40
Bowlen	45—49
Ananas	46
Angostura	47
Apfelsinen	47
Englische (Lexikon der Getränke)	48
Englische Club	48
Erdbeer	46
Gurken	48
Himbeer	47
Hochzeit	47
Johannisbeeren	46
Maibowle (auch Maitrank genannt)	45
Pflirsiche	46
Präsidenten	49
Schnell I.	48
Schnell II.	48
Waldmeister	47
Viktoria	48

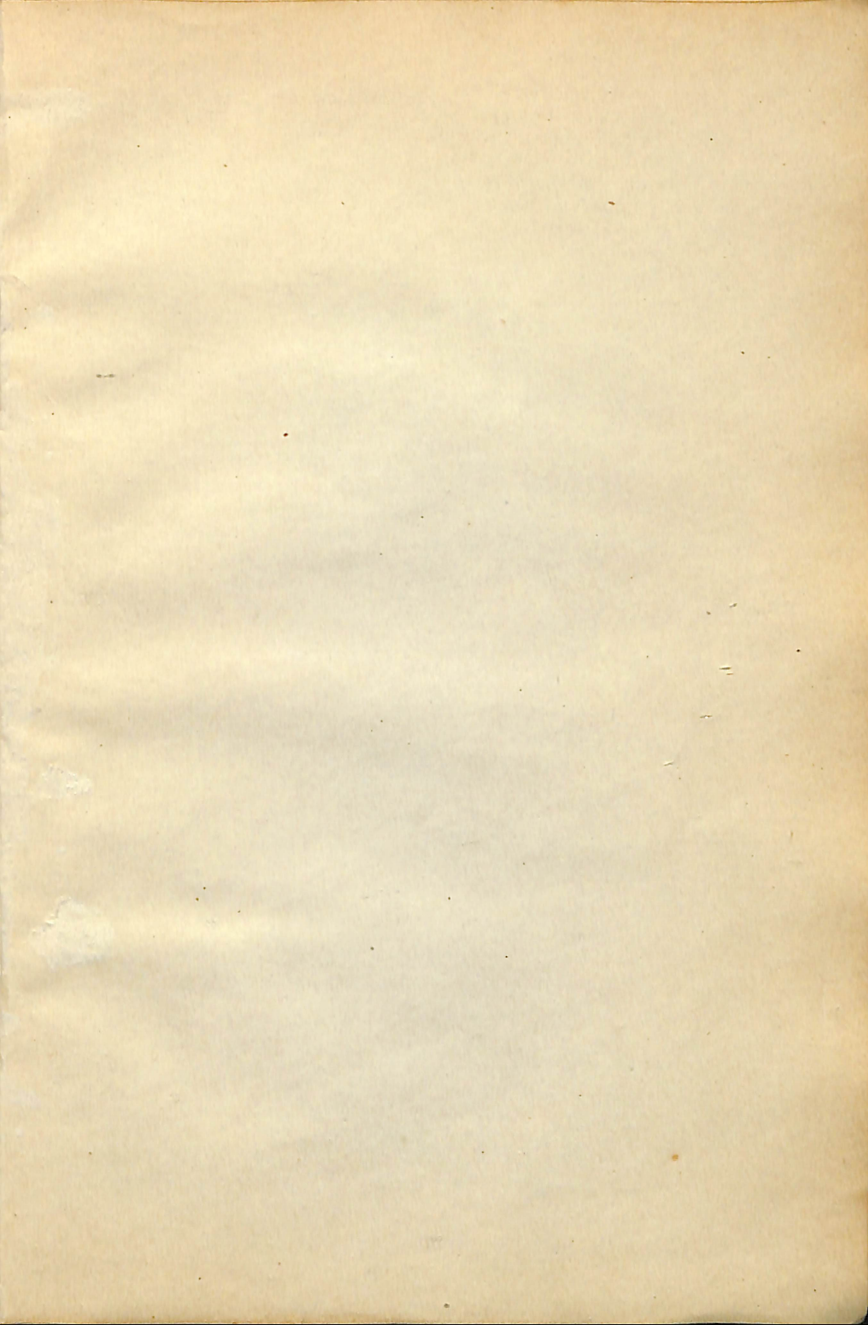
	Seite
Juleps (auch July genannt)	50—52
Brandy	50
Gin	51
Champagner	51
Pepermint	50
La Roche, oder Castell Bryk	52
Rum	51
Sagavir	52
Sherry	51
Steinach	52
Whisky	52
Iquöt	51
Rickies	53
Brandy	53
Gin	53
Rum	53
Whisky	53
Punsche kalt oder warm	54—60
Americain	59
American	57
Ananas	55
Ananas	60
Arrac	59
Brandy	54
Cognac	59
Eier	56
Eier	60
Gin	54
Goldene Hochzeit	57
Imperial	57
Jockey Club	56
Kirsch	55
König (King)	56
Maraskino	56
Neujahr	58
Orange	60
Prince of Wales	56
Punsche und Groggs	58
Rotwein	59
Rum	55
Rum	58
Silberne Hochzeit	57
Sherry	55
Sleeper	60

	Seite
Schlummer	60
Schweden	60
Tee	59
Viktor Hugo	57
Whisky	58
Whisky	55
Smashes	61—62
Brandy	61
Gin	62
Fancy Brandy	62
Fancy Whisky	62
Rum	61
Whisky	62
Special-Getränke	63—71
Americano	63
Blutgeschwür	69
Böhmische Flagge (National)	69
Brace Up	63
Brandy Sling	64
Ei-Sherry	70
Elveko	63
Floyödora	65
Gentlemen Drink (von Ruth Rattay)	68
Gin	64
Happy Moment (L. d. G.)	71
High Life	65
Hors Concours (Original v. V. H. H.)	66
John Collins	65
Kamilando. (Original v. Kamil Friedländer)	66
Kirsche	70
Knickerbocker (L. d. G.)	65
Knickebein (kolínko)	68
Kuss mit Liebe	69
Lady Drink (von Ruth Rattay)	68
Leave it to me (L. d. G.)	66
Lové me	70
Matador (Orig. v. H. H.)	67
Mikulaschka	70
Mississippi Punsch (L. d. G.)	66
Mississippi Cocktail (L. d. G.)	66
Mocca - Gin	71
Morning Daysy (L. d. G.)	66
Never in my Life (Original v. V. H. H.)	67
Pick me Up	71

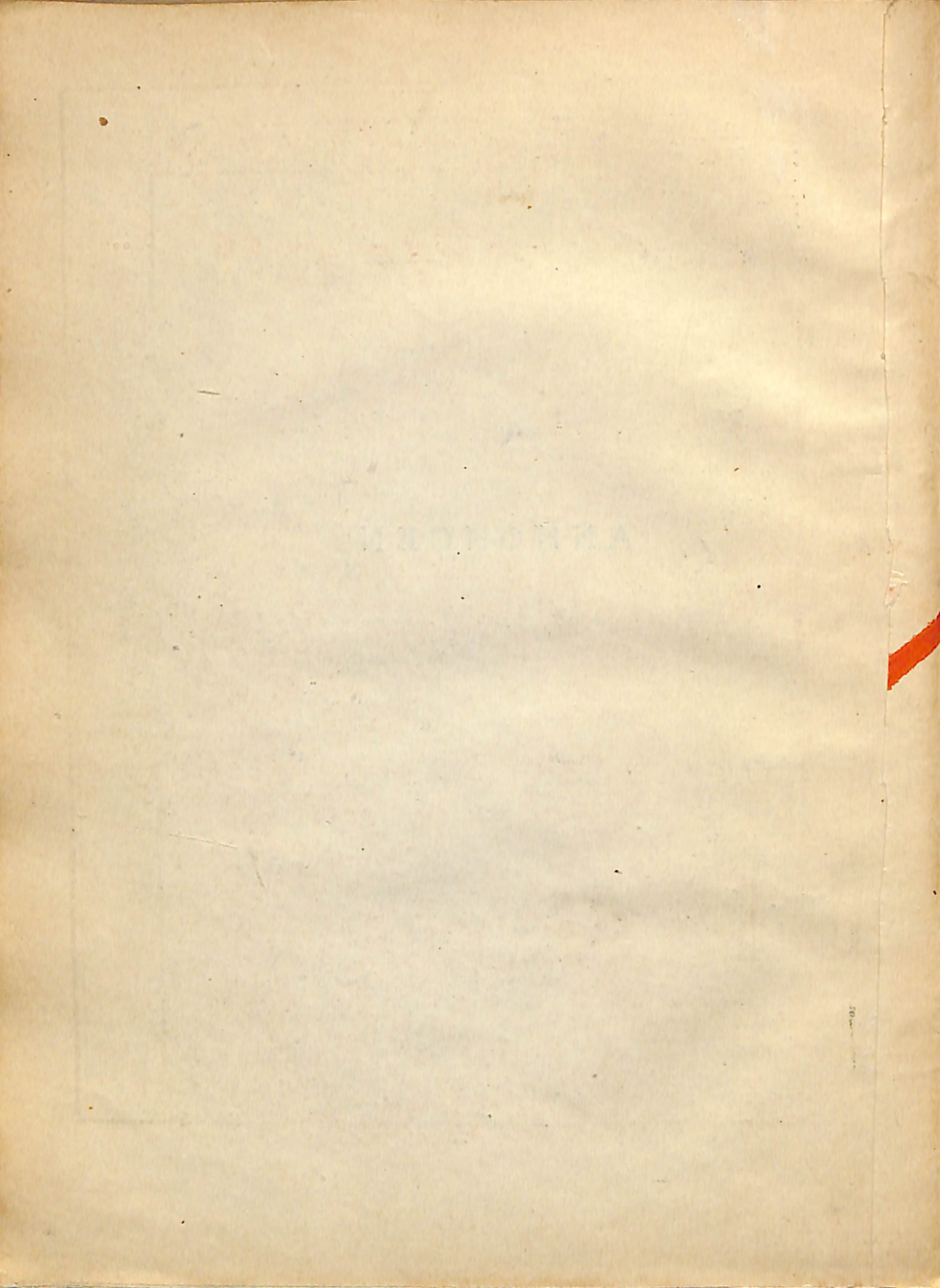
	Seite
Prince of Wales (L. d. G.)	67
Prince of Wales II. (L. d. G.)	67
Prince of Bohemia (Original v. V. H. H.)	67
Prince of Monaco (L. d. G.)	67
Prairy Oyster	70
Russische Mütze	69
Spinat mit Ei	69
Stars and Stripes (L. d. G.)	71
Strumpfband	69
Tom Collins	65
Vantogrio	64
Vantogrio. (Original von L. Vantoch senior)	68
Victor Hugo Limonade	65
Vindobona	70
Whisky Sling	64
Yquôt	64

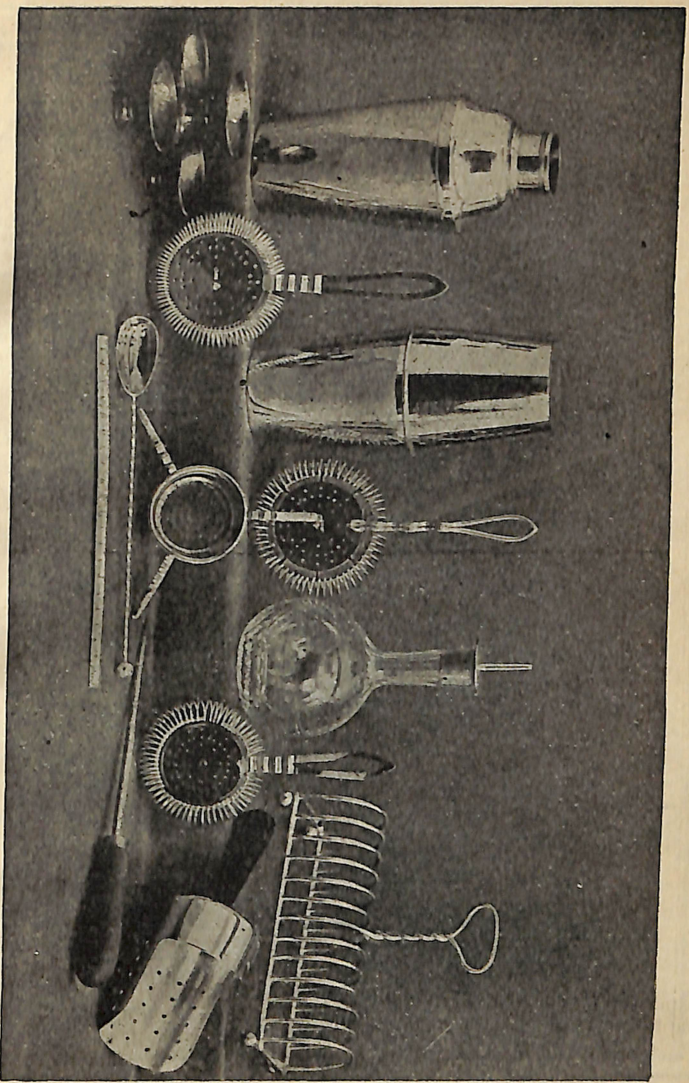
Voranzeige 72

Annoncen.



ANNONCEN





Barotechnische Geräte, Marke J. B. U. Fachtechnisch erprobt.



TELEFON 921.

TELEFON 921.

Wein-, Likör- u. Delikatessenhandlung

JOSEF LIPPERT

PRAG-I., PŘÍKOPY 39.

ENGROS- DEPÔT DER FIRMEN:

ROCHER FRÈRES in Côte-St.-André,

Feinste französ. Likörspezialitäten.

FRATELLI CORA IN TURIN:

Feinster Turiner Vermouth.

Der französischen Champagnerfirmen:

HEIDSIECK MONOPOLE,

POMMERY & GRENO, ERNEST IRROY,

LOUIS ROEDERER, MOËT & CHANDON.

Der inländischen Champagnerfirmen:

JIRÍ LOBKOWICZ „CHÂTEAU MÉLNÍK“,

KATTUS „HOCHRIEGL“,

PALUGYAY „DEMI SEC“, AMÉRICAIN,

HUBERT „EXTRA SEC“.

Sherry, Madeira, Malaga, Port,

Whisky, Gin.

Augostura-Bitter, Fernet-Branca.

Orig. französischer Cognac „J. & F. MARTELL“,

In- und ausländische Likörspezialitäten,

Feinste Delikatessen aller Art.



AMERICAN BAR
HOTEL GOLD. SCHILD
KARLSBAD

Castell Bryk
CHAMPAGNE

M. & J. Soyka,
Prague.

MAISON FONDÉE EN 1862.



FLVEKO

Unübertroffen!

Beliebtstes Erfrischungsgetränk.

Griotte Werke

LUD. VANTOCH, A. G.,

NYMBURK

(Čsl. Rep.)

Telegramme: Griotte Nymburk
Prag
Dresden
Berlin
Wien

L. V. Griotte

Natur-Weichsellikör



Sagavir

Kräuterlikör



Vantogrio

Illusionslikör
(ohne Alkohol)



Schutzmarke



Luvan

Weindestillat



Fordern Sie nur diese
Marke!

EXGRIO

Naturgeschmack- und Fruchtfülle

AGRIO

KARLSBAD

American Bar

Alte Wiese.

Haus Blauer Schlüssel.



TABARIN

Vornehmste

Bar am Platze.

First class Wine-Restaurant.

Chambres séparées.

MARIENBAD.

TANZ PALAIS
AMERICAN BAR

»CHAT NOIR«

IM HOTEL „DELPHIN“ VIS A VIS
DEM STADTTHEATER.

DOPPEL-KONCERT.

GRÖSSTES UND ELEGANTESTES
LOKAL AM PLATZE.

Inhaber: RUDOLF LÖBL.

A b b i l d u n g
d e r G l ä s e r .

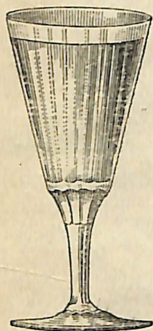




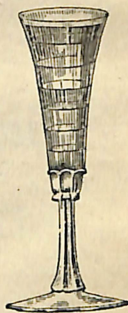
Cocktail



Champagner
Cocktail



Julep



Pousse Caffé



Punsch



Fizz



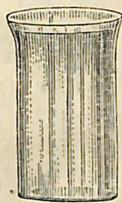
Flip



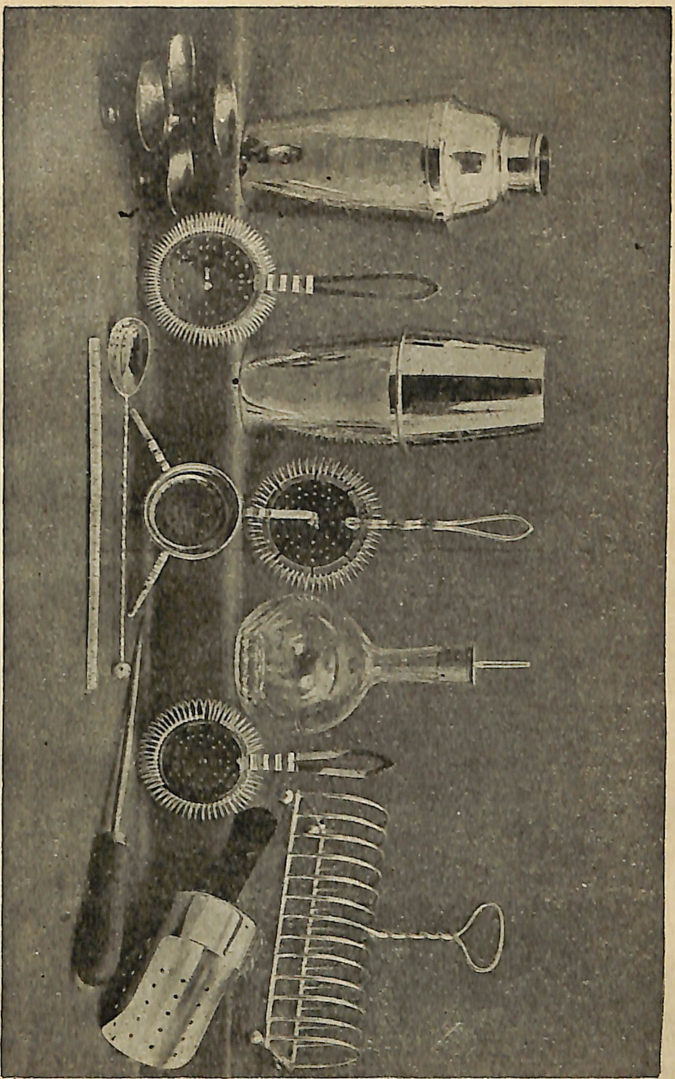
Cobbler



Crusta



Highball



Bartechnische Geräte, Marke J. B. U. Fachtechnisch erprobt.



TELEFON 921.

TELEFON 921.

Wein-, Likör- u. Delikatessenhandlung

JOSEF LIPPERT

PRAG-I., PŘÍKOPY 39.

ENGROS-DEPÔT DER FIRMEN:

ROCHER FRÈRES in Côte-St.-André,

Feinste französ. Likörspezialitäten.

FRATELLI CORA IN TURIN:

Feinster Turiner Vermouth.

Der französischen Champagnerfirmen:

HEIDSIECK MONOPOLE,

POMMERY & GRENO, ERNEST IRROY,

LOUIS ROEDERER, MOËT & CHANDON.

Der inländischen Champagnerfirmen:

JIRÍ LOBKOWICZ „CHÂTEAU MÉLNÍK“,

KATTUS „HOCHRIEGL“,

PALUGYAY „DEMI SEC“, AMÉRICAIN,

HUBERT „EXTRA SEC“.

Sherry, Madeira, Malaga, Port,

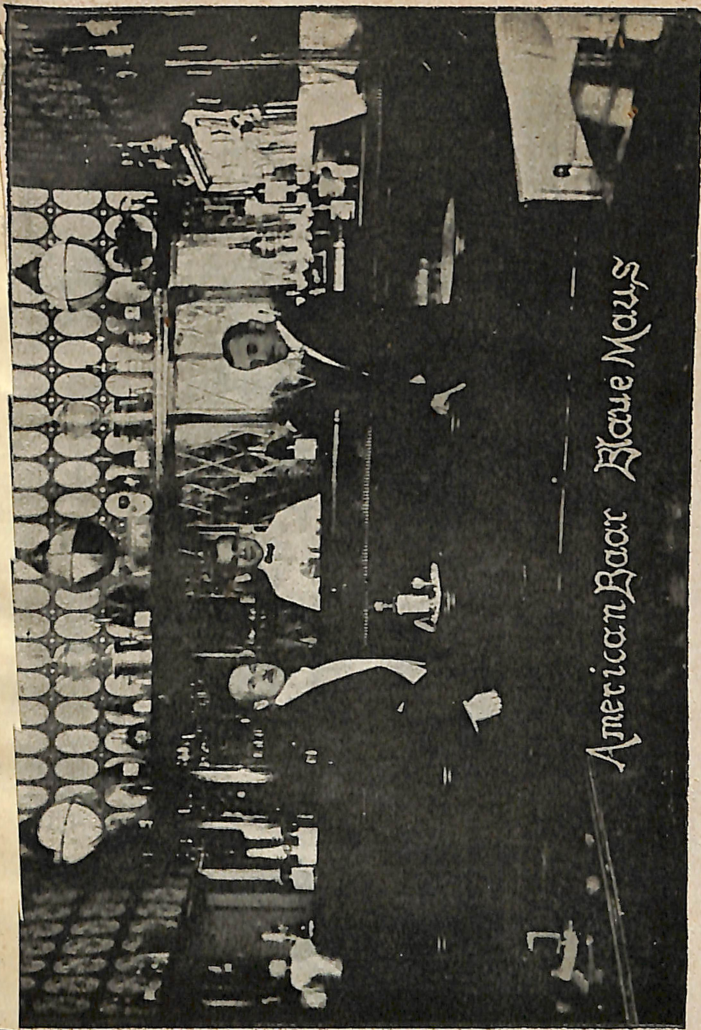
Whisky, Gin.

Augostura-Bitter, Fernet Branca.

Orig. französischer Cognac „J. & F. MARTELL“.

In- und ausländische Likörspezialitäten,

Feinste Delikatessen aller Art.



AMERICAN BAR "BLAUE MAUS", M. OSTRAU.

Besitzer CARL HAMPL, Eingerichtet vom Barmeister VICTOR HUGO HIMMELREICH.



Mathilde Lengsfeld

Wäsche Erzeugung

Prag-I.

Perstýn 359.



empfiehlts Barman Blusen zu besonders günstigen Preisen u. guter Qualität.

KARLSBAD



Hotel
Gold. Schild

Haus allerersten Ranges

Restaurant
American-Bar

First class Wine Restaurant
Souper dansante
CONCERT
Sehenswürdigkeit Karlsbads

Gustav Lustig,
Proprietaire.




**Internationale
Barmeister
Union**

in der. Čsl. Rep.

Sekretariat PRAG II., Růžová 6

ertheilt
alle in das Barfach
einschlägige
Informationen
kostenlos.





Internationaler Fachverein der
Hotel-, Restaurant- und Kaffée-
haus - Angestellten


„GENEVOISE“
(Genfer Verband)
IN PRAG

empfiehlt seine unentgeltliche
Vermittlungsbureaux

Prag-Kgl. Weinberge,
Tylovo nám. 16.

Marienbad, Kaffee Stich.

Telegramm „Genevoise“ Vinohrady.



Zentral- Organisation

DER HOTEL-, GAST- UND KAFFEEHAUS-
ANGESTELLTEN UND VERWANDTER
BERUFE ÖSTERREICHS

WIEN IV., Schäfergasse 24.

Telefon 59-1-94.

ZENTRALARBEITSNACHWEIS

für das Hotel-, Gast- und Kaffeehaus-
Gewerbe und verwandter Betriebe.

Telefon 50-1-86,

Vollständig kostenlose Vermittlung.



VEREIN DER HOTEL-, RESTAURANT- UND
KAFFEEHAUS-ANGESTELLTEN ÖSTER-
REICHS, GENFER VERBAND-UNION
GANYMED

**Internationales
Placierungs-
Bureau**

*für alle männlichen und
weiblichen Kategorien*

WIEN-IV.
SCHÖNBRUNNERSTRASSE 4.



TELEGRAMM-ADRESSE: GENFER WIEN.

TELEFON 5184.

**INTERNATIONALE
BARKEEPER UNION
IM GENFER
VERBAND**

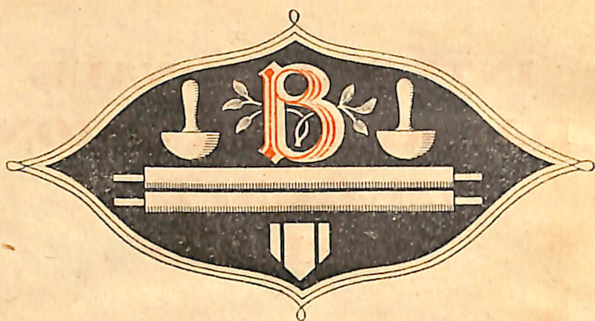
GEGRÜNDET 1909.

VEREINIGUNG ERSTKLASSIGER
INTERNATIONALER FACHLEUTE DER
BARBRANCHE.

BARFACHLEUTE ALLER NATIONEN
KÖNNEN MITGLIEDER DER UNION
WERDEN.

SEKTIONEN
IN BERLIN, HAMBURG, KÖLN a. Rh.,
HAAG-HOLLAND, PRAG-KARLSBAD
ČECHO-SLOV. REP.

Zentrale:
DRESDEN A. JOHANNGEORGEN-ALLE 18



BUCHDRUCKEREI
EM. BROŽ

PRAG I. - 1035

UL. KAROL. SVĚTLÉ NO. 15

empfiehlt sich zur raschen und geschmackvollen Anfertigung aller Arten Drucksorten zu billigen Preisen für Hotels, Bar, Restaurants, als: Speisekarten (Menu), Weinkarten, Rechnungen, Memorandos, Tabellen, Handelsbücher, sowie alle in dieses Fach einschliessenden Drucksorten.



L.V. GRIOTTE
SAGAVIR
LUVAN
LIQUEURS



ELVEKO
VANTOGRIO
EXGRIO
AGRIO

Produits
sans alcool

DÉPOSÉE



Exigez seulement
cette marque!

Telegrammes: Griotte Nymburk

Prague
Dresde
Berlin
Vienne