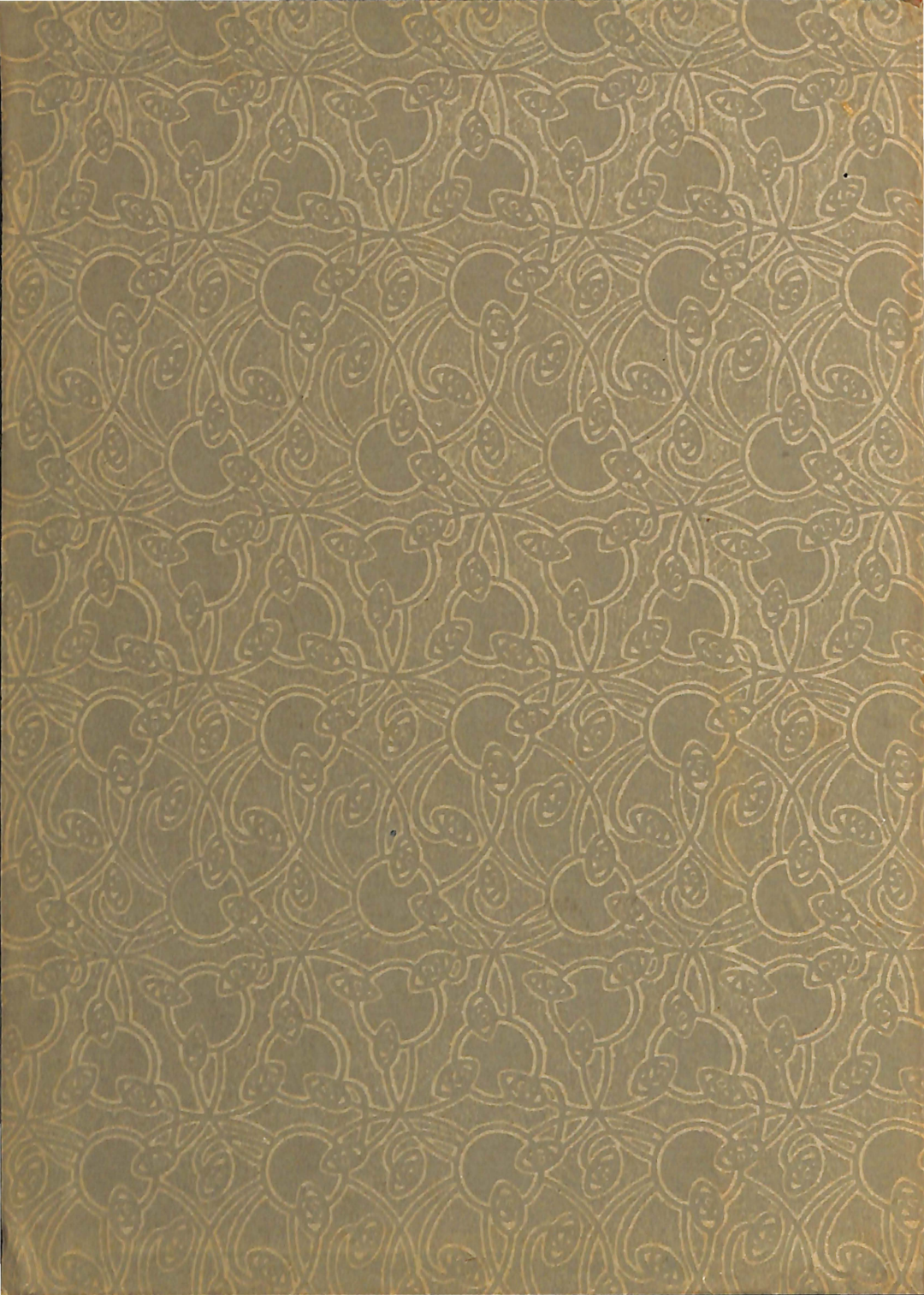


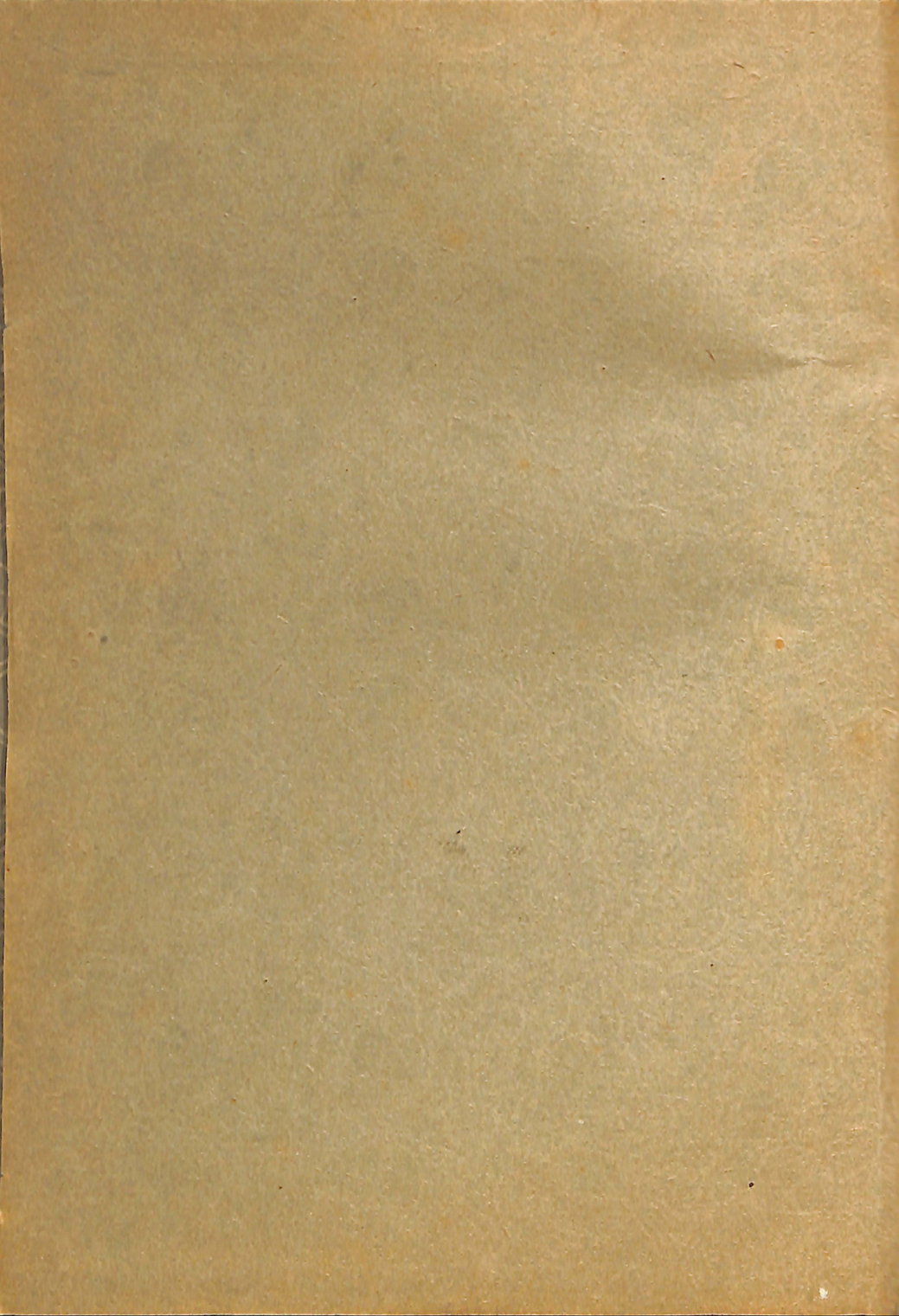
HOE MAAKT MEN
AMERICAN PLAIN-
EN FANCY DRINKS

W. SLAGTER



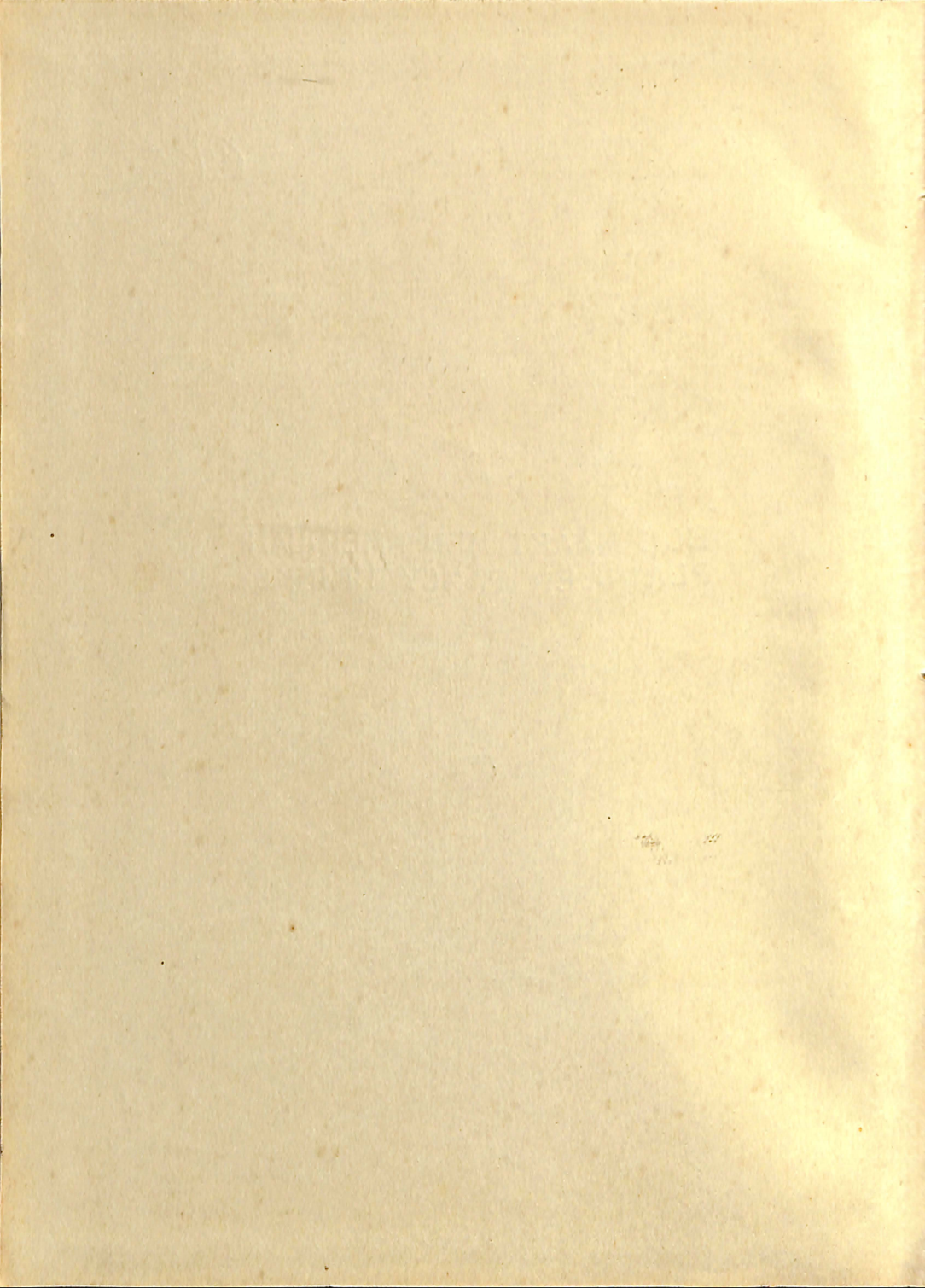
27





€40-

HOE MAAKT MEN AMERICAN
PLAIN- EN FANCY DRINKS.



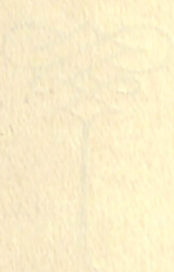
HOE MAAKT MEN
AMERICAN PLAIN-
EN FANCY DRINKS

DOOR
W. SLAGTER



W. B. MORANSARD — AMSTERDAM

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY



1911

VOORWOORD

Na een jaren lange practische studie als Mixer in diverse groote zaken, zoowel in Binnen- als Buitenland, meen ik niet alleen de Café- en Hotelwereld, doch het geheele Nederlandsche publiek een STANDAARDWERK op dit gebied te kunnen aanbieden.

Op eenvoudige manier wordt het den lezer duidelijk gemaakt, om alle mogelijke Drinks (Bowls, Bavaroises, Cobblers, Coups, Cocktails, Daisy's, Nogg's, Flips, Sorbets, IJsoorten enz. enz. zich thuis, zoowel in den zomer als in den winter gereed te maken.

Dit werk mag in geen enkel Café, Restaurant, Hotel of Bar ontbreken en is bovendien bij partijen een vraagbaak voor iedereen.

W. SLAGTER

AMSTERDAM, 1 Mei 1922.

ONDERHOUD EN REINHEID

Als eerste vereischte dient men in een zaak zorg te dragen voor een goede ventilatie.

Elken morgen moet het geheele buffet met de zich daarin bevindende voorwerpen, als glaswerk, porselein, flesschen, ijsemmers, ijskasten, zilver koper en het verder aanwezige metaal schoon-gemaakt worden.

De Cocktailmachines reinigen na elk gebruik.

Glaswerk omspoelen met water en zout, dat maakt het mooi glanzend.

Steeds zorgen voor schoone glazen-, vaat-, zilver- en handdoeken.

Het zilver wascht men eerst in goed zeepsop, daarna oppoetsen met krijt en spiritus.

Spiegels inwrijven met krijt en spiritus, daarna schoonmaken met een linnen lap, gewikkeld in dun vloeipapier.

Alle dagelijks te gebruiken voorwerpen moeten een vaste plaats hebben.

Bier- en wijnkelders steeds onderhouden, vooral de bierleidingen minstens eens per week schoonmaken en dagelijks met schoon water doorspoelen.

Ook het buffetpersoneel moet uiterst helder zijn.

Kleding bij voorkeur wit, gelaat, haar en

VIII

handen goed gesoigneerd, niet rooken en vooral geen reukmiddelen of anderszins.

Zorgt steeds voor een flinke hoeveelheid stroohalmen; de vruchten legt men met de daarvoor aanwezige vorkjes op of in de dranken en houdt bij het gereedmaken der dranken zooveel mogelijk den adem niet boven de glazen.

Flesschen, bowls en pannen moeten voortdurend weer gesloten worden.

Het glaswerk niet beduimelen en de kopjes bij de oortjes hanteeren.

Volgt men dezenuttigewenken zooveel mogelijk op, dan zal het publiek zich bij de bediening niet aan deze **zoo vaak gemaakte overtredingen** ergeren.

WAT IN EEN MODERN BUFFET BEHOORT
AANWEZIG TE ZIJN

Verschillende groote en kleine maten. Geneverpomp en Bierzuil. Koffie, Thee en Chocolade-zetmachine, Bitterfleschjes met daaropbehoorende Spritsen, Kurken, Kurkentrekkers, Kurkenschenkers, Sorbetvriezer, IJskasten, Conservators, Vriesmachines, IJsemers, IJskoeler, IJsbussen, IJssnijders, IJsschaver, IJsmolen, IJskloppers, IJsbowls en IJsbreker.

Heetwaterketel, Heetwaterkannen, Heetwaterfilter.

Shakers, Cocktailmachine. Sorbetmachine, Eierklopper.

Verschillende lepels, lange en korte, tevens Absinthlepels.

Champagnehaak, Champagnekoelers, Champagne sluitkurk, Champagne standaard, Champagne glazen.

Schotels en Schalen en Vazen.

Koffie, Thee, Chocolade en Bouillonkoppen.

Suikervazen en Tangen en Bakjes en Bussen.

Suikerstrooier, Muscaatstrooier.

Verschillende Serveerbladen. Bierafschuimers, Bier- en Flesschenonderzetters. Bourgne-

X

mandjes. Viltreerpapier. Trechters. Glazenborstels. Zilverborstels en doeken. Menagen, Bowlhouders met lepels en daarbij behoorende glazen. Verschillende messen. Vuilnisbak.

Papiermanden. Servetten en ander Linnen. Porselein en Glasbakken. Cassa. Bonnenpennen. Lepelbakjes. Eierschouwer. Kalender. Gaslichtcomfoor. Flesschen- en andere Kasten. Heet en koudwaterleiding, Spoelbakken en Aanrecht. Flesschenstandaards. Flesschendragers. Vitrines. Busopener. Snijplanken. Doekenrek enz.

Glaswerk

Champagneglazen
Bordeauxglazen
Rijnwijnglazen
Moeselwijnglazen
Port, Sherry, Vermouth en Malagaglazen
Bowlglazen
Bierglazen
Water (ook Mineraal) glazen
Grocglazen
Absynthglazen
Likeurglazen
Bourgogneglazen
Thee- en Wienerglazen
Barglazen
Whiskyglazen
Champagne Cocktailglazen
Cocktailglazen
Knickebeinglazen
Juleps- en Cobblerglazen
Sour- en Slingglazen
Ijsglazen
Sorbetglazen
Champagne Cobbler glazen
Bitterglazen

Cognacglazen
 Frappéglazen
 Glacéglazen
 Tumblerglazen
 Stroohalmen
 Flipglazen
 Punchglazen
 Punch (Zweedsche) glazen
 Limonadeglazen
 Maatglazen
 Melkglazen (bekers)
 Punch Romain (bekers) zilver of glas
 Prince of Wales (bekers) zilver of glas
 Prince of Monaco (bekers) zilver of glas
 Granita en Coolerglazen
 IJscoups (zilver of glas)
 Pousse caféglazen
 Schalen en kannen
 Sierglazen

**De likeuren en andere gedistilleerde dranken,
 wijnen en kruiden en andere benodigdheden
 in een moderne Bar en Café**

Limonaden van alle soorten
 Gom en Suikersiroopen, Honing en Gember
 Orgeat, Amandelen, Noten.
 Melk en Room, Slagroom. Koffie, Thee, Chocolade
 en Bouillon
 Suiker, alle soorten

XIII

Olie, Azijn, Peper, Zout, Paprika, Worchester.

Mosterd en Soja.

Eieren, alleen versche en geslagen Eiwit

Alle soorten Fruit, ook Californisch en geconfijt
fruit.

Alle soorten Biscuit, ook met zouten smaak

Alle bekende soorten

Cognac

Genever

Eng. Gin

Whisky

Likeuren, binnen- en buitenlandsche

Wijnen

Champagnes

Punchen

Mineralen en Bronwateren

Bieren

Bitters

Essence, enz.

Eenige wenken, welke als regel in elk Café of Bar, in acht genomen moeten worden.

Eerste klasse benooidgheden.

De beste merken moeten steeds voorradig zijn.

Wanneer een drank moeseert, en met vruchten gegarneerd worden, doet men de vruchten het laatst er in.

Ook dient dit als aanbeveling bij andere dranken.

Wanneer men heete dranken in glazen klaar moet maken, dient het aanbeveling de glazen eerst nat te maken en bij het toedoen van het heete nat een lepel even in het glas te doen, anders springen de glazen.

Wanneer de dranken, (zoals de meeste zomer- en Amerikaansche dranken) koud geserveerd worden, doet men hierin vooruit wat gemalen of stukjes ijs.

Wanneer men warme dranken, waarin spirituelen en eieren komen, dan blijft men voortdurend roeren tot de drank gereed is om te serveeren.

Bowls of koude Punch goed koud stellen, in goed afgesloten terrine, Bowl of Punchhouder.

Men legt vooral geen Citroenen of ander fruit op zink of ander metaal; daar dit voor boven-

genoemde een slechte uitwerking heeft, en buitendien vergiftig wordt.

Dranken, die mouseeren, zoals Champagne, Bieren enz., moeten voorzichtig ingeschonken worden.

De meest voorkomende mineraalwateren vooruit koud stellen.

Siropen en verdere kleverige dranken voor vliegen en muggen afsluiten.

In drukke zaken moet men de benoodigde vruchten vooruit schoonmaken, snijden en gereed zetten op schoone schalen.

Versch geperste citroenen mogen hoogstens 1 dag oud worden, tevens goed filtreren.

Wanneer geconserveerde vruchten eenmaal open zijn geweest, moet men er, indien ze voor den volgenden dag bewaard moeten blijven, een scheutje brandewijn of jenever bijvoegen.

Steeds heel en zuiver glaswerk laten serveeren. Stroohalmen, lange of korte lepels moeten aanwezig zijn.

De vruchten smaakvol garneeren.

Versche vruchten dienen als aanbeveling.

De beste olijven.

Versche Ananas haalt men het midden er uit. Bij geconserveerde Ananas is dit gewoonlijk reeds gedaan.

Geeft steeds bij elken drank, een goed passend glas.

Brandende dranken niet te vol doen en voor

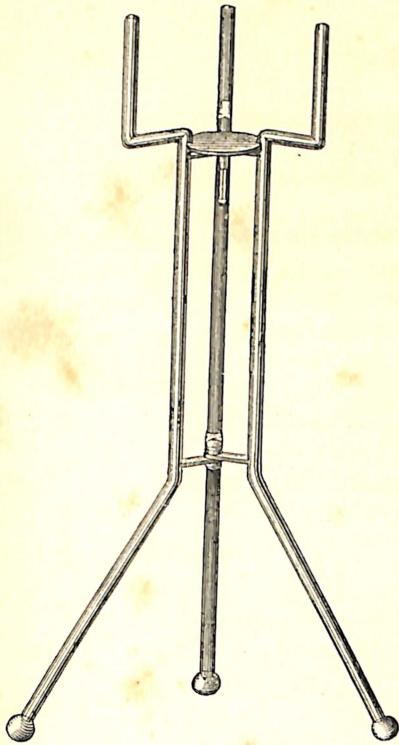
XVI

tocht vrijwaren. Dit voorkomt het springen van het glas.

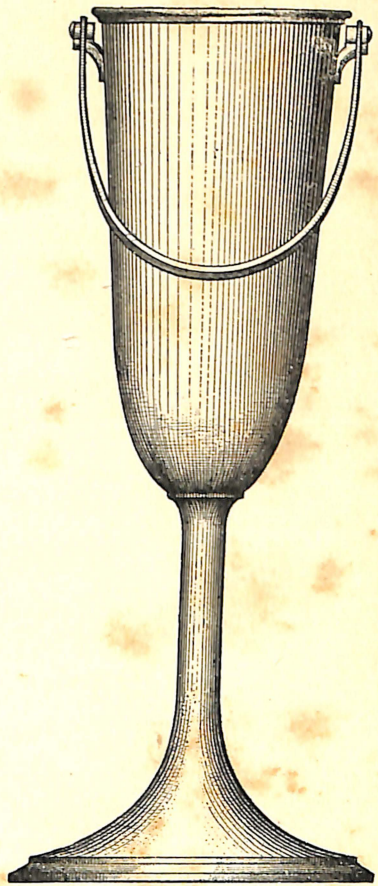
Overtuigt u of het glaswerk en servies goed schoon zijn.

Bierleidingen maakt men het best schoon met heet sodawater en purol, daarna met gewoon heet en koud water doorspoelen, en de leiding tot het gebruik met water vol zetten.

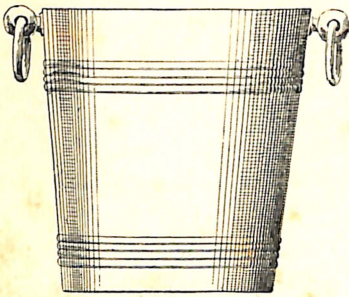
Het bier op eenigszins koude temperatuur houden.



Champagne-Cooler standaard



Champagne- of Wijn-Koeler



Champagne-Koeler



Pousse-glaasje



Amerikaansche Fancy-Drinks

1. Arf and Arf.

Vult een hoog bol glas met:

$\frac{1}{2}$ Glas Porter en een

$\frac{1}{2}$ Glas Ale, beiden niet te koud.

2. A sur Relief.

1 Eetlepel Citroensiroop

$\frac{1}{2}$ Eetlepel Bessensap

1 Pijpglaasje Pepermuntlikeur

1 Pijpglaasje Cognac

Dit alles te samen in een groot grocglas
met heet of koud water aanvullen.

3. Avant Souper.

Doet in een cocktaiiglas:

1 Eetlepel fijn geschraapt ijs

1 Pijpglaasje Ital. Vermouth

1 Spritsen Absinth.

Met koud water aanvullen.

4. Après Souper.

Doet in een cocktailglas vol geschrapt ijs:

$\frac{1}{2}$ glas Grenadine-siroop

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

$\frac{1}{4}$ glas Pepermuntlikeur

$\frac{1}{4}$ glas Kirschwasser. Goed omroeren.

5. Avant Dejeuner.

Doet in een hoog glas:

$\frac{1}{3}$ Glas Moeselwijn

$\frac{1}{3}$ Glas Spuitwater

1 Eetlepel Sherry

1 Eetlepel fijn geschrapt ijs.

Goed omroeren.

6. Appleblossom.

Doet in den shaker:

1 Pijpglaasje Citroen siroop

1 Pijpglaasje Curaçao

1 Wijnglas Appelwijn

en eenige stukjes ijs.

2 Minuten schudden en in een fraai glas opdienen.

7. Burnt Brandy and Peach.

1 Dessertlepel suiker, in een klein pannetje op vuur zetten, tot het een

roodbruine tint heeft, dan er langzaam bijvoegen: 1 Portglas Cognac. Heeft dit mengsel het kookpunt bereikt, dan legt men er snel een versche of gedroogde perzik in, en laat deze even goed doortrekken. Serveeren in zilveren coup.

8. Brandy Rose.

Vult een cocktailglas voor de
 $\frac{1}{2}$ met geschrapt ijs
 1 Pijpglaasje Cognac
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje, Crème de Rose
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Bénédicte
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Kirschwasser.

9. Benefactor (Hot)

3 Klontjes suiker
 $\frac{1}{2}$ Punchglas heet water
 1 Bitterglas Crème de Noyaux
 $\frac{1}{2}$ Bitterglas Jamaica Rum
 1 Citroenschijfje.

10. Champagne Velvet.

$\frac{1}{2}$ Champagneglas Stout of Porter
 $\frac{1}{2}$ Champagneglas Champagne.
 Voorzichtig schenken, daar beide dranken niet door elkander mogen vloeien.

11. Columbia Skin.

1 Theelepelsuiker
 Een paar stukjes ijs.
 1 Portglas Jamaica Rum
 1 Citroenschijfje. Goed omroeren, er
 een weinig nootmuskaat opstrooien; op-
 dienen in een punch-glas.

12. Calor Lily.

2 Dooiers van Eieren
 1 Pijpglaasje Aardbeiensap
 1 Pijpglaasje Suikersiroop
 1 Pijpglaasje roode Curaçao
 1 Pijpglaasje Kirschwasser.
 Alles goed schudden, in de shakers. Op-
 dienen in een sorbetglas met 1 lepel
 geschraapt ijs en 1 lepel slagroom er
 bovenop.

13. Duc of Monaco.

Vult een hoog puntig glas met:
 $\frac{1}{3}$ fijn gemalen ijs
 1 Bitterglaasje Grenadine siroop
 $\frac{1}{2}$ Champagne
 $\frac{1}{2}$ Sodawater.

14. Drinks Essenz. I.

Doet in een flesch:
 Alle mogelijke zoogenaamde Klooster-

likeuren van elk soort evenveel, goed schudden en men krijgt een fijn Kloosterlikeurtje. *)

15. Drinks Essenz. II.

Behandelen als recept 14; men neemt echter Hollandsche-, in plaats van Kloosterlikeuren.

16. Drinks Essenz (Internationale.)

Vult een groote flesch met alle mogelijke likeuren, behandelen als recept 14—15 en voegt er naar evenredigheid goede Fransche Cognac bij.

17. Eye Opener.

Doet in den shaker:

Het sap van 1 Citroen

1 Eetlepel Citroensiroop

1 Eiwit

1 Pijpglaasje Genever

1 Lepelpunt fijn tafelzout

en eenige stukjes ijs.

Goed schudden, opdienen in een hoog glas, aanvullen met mineraalwater.

*) Kloosterlikeuren zijn likeuren, welke in de kloosters worden gemaakt, zooals Benedictine. Chartreuse, enz.

18. Easter Crocus.

Doet in den shaker:

- 1 Versch Ei
- 1 Eetlepel Citroensiroop
- 1 Eetlepel Citroensap
- 1 Eetlepel Marasquin
- 1 Eetlepel Crème de Vanille
- 1 Eetlepel Gembernat.

Goed schudden, serveeren in een hoog glas, met Pale-Ale aanvullen.

19. Forget me not.

Doet in den shaker:

1 Eiwit en het sap van een halve mandarijn.

- 1 Eetlepel Sinaasappel-siroop
- 1 Theelepel suiker

$1\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac

$1\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Marasquin.

Goed schudden. Opdien in een puntig toeloopend glas.

20. Floster.

Doet in een mooi hoog bol glas:

- 1 Geschilde Perzik
 - $\frac{1}{2}$ Wijnglas Sherry
- Eenige stukjes ijs en 2 citroenschijfjes.
Naar smaak aanvullen met spuitwater of Champagne.

21. Fedora.

Doet in een hoog puntig glas:

- 1 Portglas Bourgognewijn
- 1 Pijpglaasje Cognac
- 1 Pijpglaasje Sinaasappelsap
- 1 Pijpglaasje Marasquin
- 1 Pijpglaasje Kirschwasser.

Aanvullen met gemalen ijs en sodawater.

22. Fruit Frappé.

Doet in den sorbetvriezer:

- 1 Pijpglaasje Citroensap
- 1 Pijpglaasje Ananassap
- 1 Pijpglaasje Bessensap.
- 1 Pijpglaasje Crème de Vanille
- 1 Pijpglaasje Arak
- 1 Eetlepel Roode Bessen
- 1 Eetlepel Aardbeien.

Eenige stukjes Ananas en Banaan.

Goed aanvriezen en daarna opdienen in een breed Champagneglas.

Suiker naar smaak.

23. Gin Puff.

Doet in een hoog glas:

- 1 Pijpglaasje London Gin en vult het verder met een gelijk deel Melk en Spuutwater aan. Goed roeren.

24. Brandy, Whisky of Rum Puff.

Behandelen als recept 23, men neemt echter in plaats van London Gin, Brandy, Canadianclub Whisky of Rum.

25. Hot Punch American.

Doet in een fijn geslepen grocglas:
 $\frac{1}{2}$ Glas heet water en 5 klontjes (deze oplossen)
 $\frac{1}{6}$ Glas Rum
 $\frac{1}{6}$ Glas Cognac
 $\frac{1}{6}$ Glas Oranje Curaçao.

26. Heart's Content.

Doet in den shaker:
 Eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Bénédictine
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Marasquin
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Parfait d'amour.
 Alles goed schudden en opdienen in een wijnglas, waarin vooraf zoet geslagen eiwit en een schijfje citroen is gedaan.

27. Hannibal Hamlin.

Doet in den sorbetvriezer:
 Het sap van een halve citroen.

Het sap van een halven sinaasappel

$\frac{1}{2}$ Glas fijn geschrapt ijs

1 Pijpglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Rum

2 Eetlepels Honing

Dit even goed aanvriezen en serveeren
in een zilveren beker.

28. Howsoever.

Doet in een cocktailglas; vol fijn geschrapt ijs:

$\frac{1}{2}$ Elixer d'Anvers

$\frac{1}{2}$ Oude Genever.

29. Jersey Lily.

Doet in een hoog puntig glas:

1 Eetlepel Ananas-siroop

2 Eetlepels Crème de Menthe

2 Eetlepels Kirschwasser

Aanvullen met goede appelwijn en
eenige stukjes Ananas.

30. Jewel.

Doet in een Pousse café glas:

$\frac{1}{3}$ Marasquin

$\frac{2}{3}$ Gekristalliseerde Kummel

Hierop een volle drup Angostora.

31. Kiss me Quick.

Doet in een hoog glas:
 1 Pijpglaasje Absinth
 1 Pijpglaasje Anisette
 1 Pijpglaasje Grand Marnier
 Wat gemalen ijs en met mineraalwater
 aanvullen.

32. Kidnapper.

Doet in een lang smal glas:
 1 Pijpglaasje Citroen-siroop
 6 mooie druiven
 en vult het verder aan met goed koude
 Champagne.

33. Knickerbooker.

Doet in een hoogglas met fijn geschrapt ijs:
 1 Pijpglaasje Grenadine siroop
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Curaçao
 1 Portglas Punch van Arak
 $\frac{1}{2}$ Eetlepel Citroensap
 1 Schijf Ananas
 1 Schijf Sinaasappel
 Goed roeren.

34. Le bon Boire.

Doet in een hoog glas:
 Half vol gemalen ijs
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje pepermuntlikeur
 en verder met koude thee aanvullen.

35. La Vie Parisienne.

Doet in een Champagnekelk:

$\frac{1}{3}$ Bourgognewijn

$\frac{2}{3}$ Champagne

Suiker naar smaak.

36. L'Arc de Triomphe.

Doet in Champagnekelk:

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac

1 Eetlepel Suikersiroop en evenveel fijn
ijs en met goed koude Champagne aan-
vullen.

37. Lady's Delight.

Doet in een stengelglas:

1 Eetlepel Suikersiroop

1 Wijnglas zwarte Koffie

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Kirschwasser

Hierop een lepel geslagen room en
bestrooien met gebrande stukjes Aman-
delen.

38. Locomotive Hot.

Warmt in een kleine pan:

1 Wijnglas roode Wijn;

Doet in een laag bolglas:

2 Eetlepels Honing

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Bruine Curaçao

Dit goed roeren en de heete wijn er langzaam bijvoegen.
Legt daarop voorzichtig een Eigeel, zoodat dit blijft drijven.

39. My Hope.

Doet in een Whiskyglas:
1 Scheutje Angostura en een weinig
Paprika.
1 Pijpglaasje Cognac
3 Pijpglaasjes Portwijn
Goed roeren.

40. Night Cap. I.

Warmt in een kleine pan:
1 Glas Melk
Voegt er bij een lepel citroensap
3 Klontjes suiker en
1 Pijpglaasje Crème de Vanille.
Wanneer alles goed heet is, opdienen in
een groot grocglas.

41. Night Cap. II.

Behandelen als recept 40. Voegt er echter
nog 2 klontjes suiker en 1 pijpglaasje
Cognac of Rum bij.

42. Peach and Honey.

Legt in een klein diep glasschaaltje:
1 Goede rijpe perzik in achten gesneden
Doet hierover:
2 Eetlepels Honing en
1 Cognac glaasje Cognac.

43. Pick me Up.

Doet in een Champagneglas:
5 Druppelen Grenadine
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac en evenveel
Curaçao.
Dan verschillende klein gesneden stukjes
vruchten en met Champagne aanvullen.

44. Prince of Wales.

Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:
 $\frac{1}{2}$ Gemalen IJs
1 Pijpglaasje Rode Curaçao
1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
1 Citroenschijfje
Eenige stukjes vruchten.
Verder volschenken met Champagne.

45. Prince of Monaco.

Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:
 $\frac{1}{2}$ Fijn gemalen IJs

1 Pijpglaasje Cognac
 1/2 Pijpglaasje Grenadine
 Eenige stukjes vruchten
 Met Champagne bijschenken.

46. Ready.

Doet in een Mineraalwaterglas:
 1 Likeurglaasje Cognac
 Eenige stukjes ijs en
 vult het verder bij met Ginger Ale.

47. Old Dutchman.

Doet in een puntglaasje met 1 stukje ijs:
 1/2 Anisette en Brandewijn.
 Eenige druppen Catz-elixer.

48. Sherry Filler.

Doet in den shaker:
 1 Eigeel
 1 Eetlepel suiker siroop
 1 Sherryglas Sherry
 1/2 Pijpglaasje Crème de Menthe
 1 Eetlepel gemalen ijs. Goed schudden.
 Opdienien in een sierlijken tumbler.

49. Saratoga brace Up.

Doet in den shaker:
 1 Eetlepel Suiker

$\frac{1}{4}$ Eetlepel Angostura
 2 Eetlepels Citroensap
 2 Eetlepels Anisette
 1 Eetlepel Cognac
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs.
 Zeer goed schudden. Serveeren in een groot glas en met Mineraalwater aanvullen.

50. Saviour.

Doet in een bolglas:
 Ongeveer 1 Portie Vanilleijs
 2 Eetlepels gemalen zoete Chocolade
 1 Pijpglaasje Crème de Mocca en verder Slagroom.

51. The Nap.

Doet in een kleine Champagnekelk:
 in gelijke deelen:
 Gemalen ijs — Alasch Kummel
 Cognac — Grand Marnier.
 Goed roeren.

52. The Queen of Night.

Doet in een hoog glas, half met gemalen ijs:
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Chartreuse
 1 Portglas Portwijn

$\frac{1}{2}$ Portglas Marsala
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Curaçao.

53. The Queen of Sheba.

Doet in den shaker:

2 Eigeelen

3 Theelepels Suiker

1 Scheutje Vermouth

1 Scheutje Sherry

2 Scheutjes Portwijn

2 Scheutjes Marasquin

2 Scheutjes Cognac, Goed schudden.

Opdienen in een lang smal glas, en met
gezoete, goed geslagen eiwit garneeren.

54. The Rainbow.

Doet in een groot soort pijpglaasje:

$\frac{1}{8}$ Marasquin

$\frac{1}{8}$ Crème de Menthe Groene

$\frac{1}{8}$ Crème de Rose

$\frac{1}{8}$ Curaçao Rood

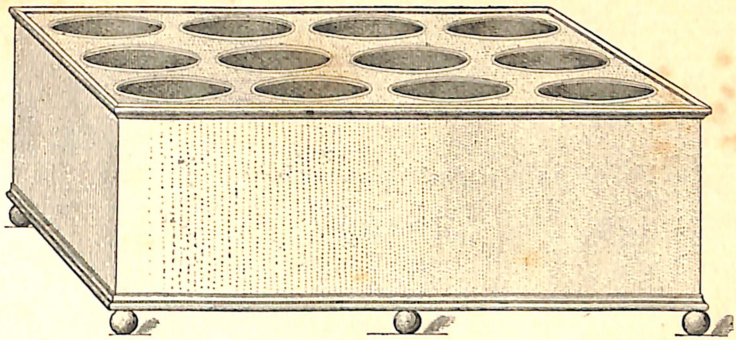
$\frac{1}{8}$ Chartreuse Geel

$\frac{1}{8}$ Chartreuse Groen

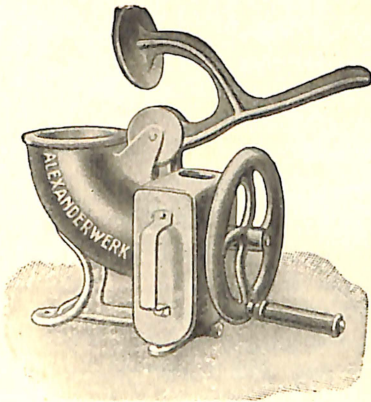
$\frac{1}{8}$ Cognac

$\frac{1}{16}$ Angostura.

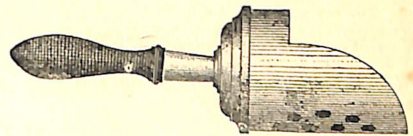
Voorzichtig schenken. Eenige likeuren
zullen hiervan doorloopen, wat juist het
effect geeft van een regenboog.



Flesschenbak



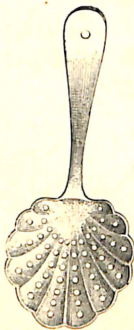
Ijsbreekmachine voor fijn gemalen ijs



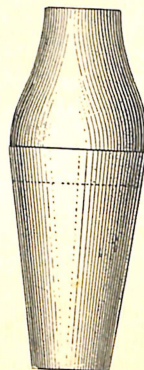
Ijsschep



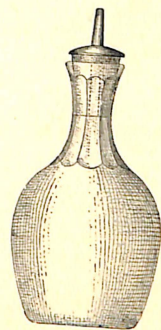
Cocktailmenger



Cocktailzeef



Shaker



Bitterfleschje

55. The Lily Bouquet.

Doet in den shaker eenige stukjes IJs

1 Versch Eiwit

1 Eetlepel Orangeade-Siroop

2 Eetlepels Absinth

2 Eetlepels Crème de Noyeaux

2 Eetlepels Grand Marnier

1 Eetlepel Chartreuse.

Goed schudden en in een fijn geslepen
hoog glas opdienen.

56. The Correspondent.

$\frac{1}{3}$ Crème de Vanille,

$\frac{1}{3}$ Groene Chartreuse.

$\frac{1}{3}$ Cognac.

Deze aansteken en zoo serveeren.

57. White Lion.

Doet in een groot kelk glas op voet:

Ongeveer 1 Portie Vanille- of Citroenijs

Een weinig witte Curaçao en

Een weinig Marasquin.

Vult het aan met Sodawater, zoo dat
er een groote schuimkop op komt en
voegt er een eetlepel slagroom bij.

58. Well-Made.

Doet in een langen smallen tumbler:

1 Likeurglaasje Crème de Menthe

1 Portie Vanille ijs

en vult het met mineraalwater aan.

59. Maidens Blush.

Doet in een Champagneglas:
 2 Likeurglaasjes Apricot Brandy
 eenige stukjes ijs en vult het aan met
 Sodawater.
 Men kan er ook vruchten bijvoegen.

60. Widows Blush.

Behandelen als recept 59; doet er echter
 in plaats van Soda water Champagne bij
 en 2 suikerlepeltjes Ananassirop.

61. Mother's Milk.

Vult den shaker:
 met eenige stukjes ijs
 1 Bitterglaasje Cognac
 $\frac{1}{4}$ Bitterglaasje Frambozensiroop
 1 Eigeel
 1 Eetlepel Room.
 Dit alles goed schudden. Opdienen in
 een fijn glas.

62. Last Drink.

1 Bitterglaasje limonadesiroop
 eenige stukjes ijs en aanvullen met
 Ginger-Ale.

63. Square Meal.

Eenige stukjes ijs

1 Eidooyer en 1 Bitterglasje Grenadine worden in de schudbeker goed geschud. Serveeren in een fijn glas en met Champagne of mineraalwater aanvullen.

64. Blue Blazer Hot.

Doet in een groot groc glas:

6 Klontjes suiker en lost deze met

$\frac{1}{3}$ deel heet water goed op

Voegt er bij, 1 Portglas roode wijn; verder met heete melk aanvullen, daarboven op een flinke scheut rum en dan aansteken.

Absinth-Dranken

- 65. Hoe Absinth in het algemeen gebruikt wordt, in 't bijzonder in Frankrijk.**

Absinth wordt op de volgende manier geserveerd:

- 1 flesch Absinth
- 1 Maatglaasje
- 1 Schaaltje met suikerklontjes
- 1 Absinthglas ¹⁾
- 1 Absinthlepel ²⁾
- 1 Karaft water
- 1 Zilver ijsemertje met ijs.

- 66. Hoe men Absinth voor het gebruik gereed maakt.**

Neemt eerst het absinthglas, dan de absinthlepel en legt deze over het glas. Doet op dezen lepel eenige stukjes suiker. Vult daarna het maatglaasje

¹⁾ Dit glas is breed van boven, loopt smal naar onder en daar weer bol toe.

²⁾ Deze lepel heeft de vorm van een lang smal blad met kleine gaatjes, en is aan de punt omgebogen.

met absinth en druppelt deze hoeveelheid over de suiker; voegt hierbij op de zelfde manier water tot het glas $\frac{3}{4}$ vol is; de suiker heeft zich dan opgelost, en de Absinth is tot drinken gereed. Ijs bijvoegen naar smaak.

67. Wat Absinth is.

Absinth is een likeur, welke uit Anijs, Alpenkruiden en Vermouth gestookt wordt. Is in elke groote wereldstad een voorname drank. In Holland mag geen absinth verkocht worden, ik kan dan ook een ieder, die van deze absinthdranken gebruik wil maken een andere likeur aanbevelen, n.l. Oxiginé Cuisinier.

68. Absinth op Amerikaansche Manier bereid.

Doet in den shaker:

1 Pijpglaasje Absinth

$\frac{3}{4}$ Pijpglaasje Suikersiroop

Eenige stukjes ijs, en

2 Wijnglazen water, dit goed schudden en in een mooi barglas overgieten.

69. Absinth op Italiaansche Manier bereid.

Doet in een barglas:

1 Pijpglaasje Absinth en eenigestukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Anisette en 3 druppels Marasquin.

Verder goed roeren en tegelijk met ijswater aanvullen.

70. Absinth op Duitse Manier bereid.

Neemt een hoog barglas:
 1 Pijpglaasje Absinth en verder met
 koud water aanvullen.

71. Bon Appetit.

Doet in een zilveren beker:
 Eenige stukjes gemalen ijs
 1 Dessertlepel Absinth
 1 Dessertlepel Angostura
 $\frac{2}{3}$ Portglas Vermouth (Ital.)
 $\frac{1}{3}$ Portglas Sherrywijn. Omroeren.

72. Chatter-box.

Vult den shaker met:
 1 Eetlepel Vermouth (Ital.)
 1 Eetlepel Marasquin
 1 Eetlepel Kummel
 1 Eetlepel Absinth
 1 Eiwit. Goed schudden en in een
 groot kelkglas gieten.

73. Dainty.

Vult een likeurglaasje:
 $\frac{1}{3}$ met Absinth en
 $\frac{2}{3}$ met Suikersiroop.

74. Exquisite.

Doet in een hoog spits glas:

$\frac{2}{3}$ Portglas Vermouth (Ital.)

$\frac{1}{3}$ Portglas Kummel

1 Portglas geschrapd ijs

1 Suikerlepeltje Angostura

2 Suikerlepeltje Absinth

2 Suikerlepeltjes Crème de Vanille

75. Frappé à la Guillaume.

Doet in den shaker:

$\frac{2}{3}$ Pijpglaasje Absinth

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasjes Vermouth (Ital.)

1 Eetlepel Curaçao

en eenige stukjes ijs.

Goed schudden, daarna overgieten in een spits glas.

76. Hollands Pride.

Vult een Oud-Hollandsch Wijnglas met:

1 Pijpglaasje Genever

1 Eetlepel Absinth

1 Eetlepel Vermouth (Ital.)

1 Eetlepel Angostura

Verder aanvullen met gemalen ijs en water.

77. Imperial Opal.

Doet in den shaker:

$\frac{2}{3}$ Pijpglaasje Absinth

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

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Chartreuse

Eenige stukjes ijs. Goed schudden. Opdienen in een Champagneglas, ook het ijs. Besprenkelen met eenige druppels Crème de Rose.

78. Milo.

Behandelen als recept No. 66. Alleen hierbij nog 1 Cognacglasje Cognac voegen.

79. Outbreak.

Vult een cocktailglas:

$\frac{1}{4}$ met Absinth

$\frac{1}{4}$ met Marasquin

1 Eetlepel Advocaat

6 Spritsen Angostura

80. The Invitation.

Vult een Cocktailglas voor:

$\frac{1}{2}$ met fijn geschrapt ijs

$\frac{1}{4}$ met Sherry en $\frac{1}{4}$ met Vermouth (Ital.)

2 Scheutjes Absinth.

81. Tip-Top-Sip.

Doet in een cocktailglas:
 1 Eetlepel Crème de Rose
 2 Eetlepels Absinth
 $\frac{1}{4}$ Glas Vermouth (Ital.)
 $\frac{1}{4}$ Glas Portwijn (Roode)
 $\frac{1}{4}$ Glas Sherry
 $\frac{1}{4}$ Glas fijn geschraapt ijs.

82. Ice breaker.

Doet in een kelkglas:
 2 Eetlepels Citroenijs
 2 Eetlepels geschraapt ijs
 2 Eetlepels Absinth
 1 Eetlepel Citroen-siroop
 Verder aanvullen met mineraalwater.

83. Pi-Po.

Vult eenousse café-glas voor:
 $\frac{2}{3}$ met Anisette en
 $\frac{1}{3}$ met Absinth

Bowlen

84. Inleiding.

De bowl is wel is waar geen Amerikaansche noch Fancydrink, doch gelijkt beiden. Van de Bowl zou ik een boek vol recepten kunnen schrijven, met verschillende benamingen, maar aangezien de Bowl van ouds genoemd is naar zijn hoofdbestanddeel, wil ik ook deze in eere houden. Evengoed heb ik eenige recepten van Bowls geschreven, die niet naar hun hoofdbestanddeel genoemd zijn, doch die de moeite waard zijn om te maken en te drinken, daar zij een aardige Combinatie vormen en smakelijk zijn. De Bowl is een zomerdrank, en samengesteld uit verschillende soorten Wijnen, Likeuren, Spiritualiën, Champagne, Mineralen, Kruiden, Vruchten enz.

De volgende recepten zijn voor meerdere personen berekend. Bij elk recept wordt ongeveer op 10 personen gerekend. Voor minder Personen wordt een gemakkelijke berekening aanbevolen, bij speciale gelegenheden, wanneer men veel personen verwacht. Voor cafe's of Bars raad ik aan deze alleen zomers te verkoopen, en een hoeveelheid in voorraad te maken, wat verkocht

kan worden. De bowl kan in den bowlhouder hoogstens 3 dagen goed blijven, mits men zorgt voor een goed koude plaats. Ook kan zij langer bewaard blijven, indien men ze direct na de samenstelling in goed gekurkte flesschen wegzet. De Bowl wordt gemaakt in een glazen Bowlhouder of steenen terrine. De verdere gereedschappen, welke noodig zijn, worden gelijk met de recepten aangegeven.

85. Ananas Bowl.

Doet in den Bowlhouder:

1 Rijpe, geheel geschilde en goed afgewasschen Ananas.

1 Flesch Ananas- of Suikersiroop

$\frac{1}{4}$ Flesch Arak

2 Flesschen Moesel- Rijn of Witte Bordeaux wijn

2 Syphons spuitwater.

Zet de bowlhouder daarna op een koele plaats in een kleine houten kuip, welke geheel met ijs gevuld is. Na een klein uur kan de bowl op de volgende wijze geserveerd worden.

De ananas wordt er uitgehaald en in gelijke schijfjes of blokjes verdeeld, waarna in elk bowlglas één of meer stukjes wordt gedaan en verder de glazen volschenken met de koude bowl.

86. Ananas Champagne Bowl.

Behandelen als recept No. 85, in plaats van 2 syphons spuitwater, neemt men 2 flesschen Champagne.

Bij voorkeur doet men deze even voor het serveeren in den bowl.

87. Ananas Bowl met Sinaasappel.

Behandelen als recept No. 85; doet hierbij het sap van 7 en 3 sinaasappelen aan schijfjes gesneden.

88. Ananas Claret Bowl.

Behandelen als recept No. 85. In plaats van Moesel- Rijn- of Witte Bordeaux wijn, neemt men 2 flesschen Roode Bordeaux wijn.

Deze bowl is een zwaar drinken en in Frankrijk zeer in smaak.

ATTENTIE.

De volgende Bowl's worden eveneens alle op een koele plaats in een kuip met ijs gezet, wat ik in de volgende recepten omzetten zal noemen.

89. Appelwijn-Bowl.

Doet in den Bowlhouder:

- 6 Rijpe Appelen aan stukjes gesneden
- 4 Flesschen Appelwijn
- 2 Syphons Spuitwater
- $\frac{1}{2}$ Flesch Suikersiroop.

1 uur omzetten, filtreeren en de appelen er uit nemen.

90. Appelwijn-Bowl met Vruchten.

Behandelen als recept No. 89 met verschillende soorten verse vruchten.

91. Aardbeien-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond goedschoongemaakte Aardbeien
1¹/₄ Pond Suiker, laat deze door de aardbeien trekken.

1 Fleschje Marasquin

2 Flesschen Moesel- of Rijnwijn

Bovenstaand ongev. 2 of 3 uur goed toege-
dekt staan laten, dan voorzichtig roeren,
daar de aardbeien niet stuk mogen gaan.

Bijvullen met 2 flesschen Champagne en
2 syphons spuitwater, 1 uur omzetten.

92. Aardbeien-Bowl op een andere Manier.

Doet in den Bowlhouder:

3 Pond goed schoongemaakte Aard-
beien, welke vooraf door een haarzeef
tot puré gemaakt zijn.

1 Flesch suikersiroop

3 Flesschen Rijn- of Moeselwijn

3 Flesschen Champagne of

3 Syphons Spuitwater of

10 fleschjes Bronwater. Goed roeren en
3 uur omzetten.

93. Abrikozen of Perziken-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

10 Abrikozen of Perziken van pit en schil ontdaan en in de helft gesneden.

Voegt hierbij:

$1\frac{1}{2}$ pond Suiker, laat deze goed intrekken.

Na een paar uur aanvullen met:

$\frac{1}{2}$ Flesch Persicot- of Abricotbrandy

3 Flesschen Champagne of

2 Syphons Spuitwater of

12 Fleschjes Bronwater, naar smaak.

$1\frac{1}{2}$ uur omzetten.

Ook kan men Californische Abricots of Persicots nemen.

94. Bloemen-Bowl.

Neemt ongeveer 2 à 3 ons

Theerozen- of Lindenbloesemblaadjes.

Alleen de blaadjes, niet de bloem zelf.

Wascht deze goed af en doet ze in een goed sluitende stopflesch; met bijvoeging van 1 Pond hutklontjes.

1 Liter water en het sap en de schil van 3 schoongemaakte citroenen. Laat dit mengsel bij voorkeur één dag in de zon staan distilleeren. Filtreert het daarna door een dunne doek in den bowlhouder en voegt er 3 flesschen witte wijn, eenige

fleschjes mineraalwater en $\frac{1}{4}$ fleschje
Crème de Rose bij. 1 uur omzetten.

95. Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

6 Dunne schillen van citroenen, wat
nootmuscaat en een $\frac{1}{2}$ flesch Sherry en
4 liter Bier. Bij voorkeur Porter. $\frac{1}{2}$ uur
omzetten; daarna de citroenschillen er
uit nemen.

96. Champagne-Bowle I

Doet in den bowlhouder:

2 Pond mooie rijpe Druiven
1 Flesch citroenlimonadesiroop
 $\frac{1}{2}$ Fleschje Marasquin
4 Flesschen Champagne.
 $\frac{3}{4}$ Uur omzetten.

97. Champagne-Bowl II.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond mooie rijpe Druiven
1 Flesch Bordeaux wijn
4 Flesschen Champagne
Suiker naar smaak. $\frac{3}{4}$ uur omzetten.

98. Champagne-Bowl III.

Doet in de bowlhouder:

1 Pond Druiven

1 Pond Aardbeien of ander versch fruit

1 Flesch Ananassiroop

$\frac{1}{2}$ Flesch Cognac

$\frac{1}{2}$ Flesch Bordeaux wijn

$\frac{1}{2}$ Flesch Grand Marnier

3 Flesschen Champagne.

1 Ur omzetten.

99. Champagne-Bowl American.

Doet in den bowlhouder:

1 Liter Citroenijs

1 Liter Citroenlimonadesiroop

Het sap van 12 citroenen

2 Syphons spuitwater

2 Flesschen Champagne.

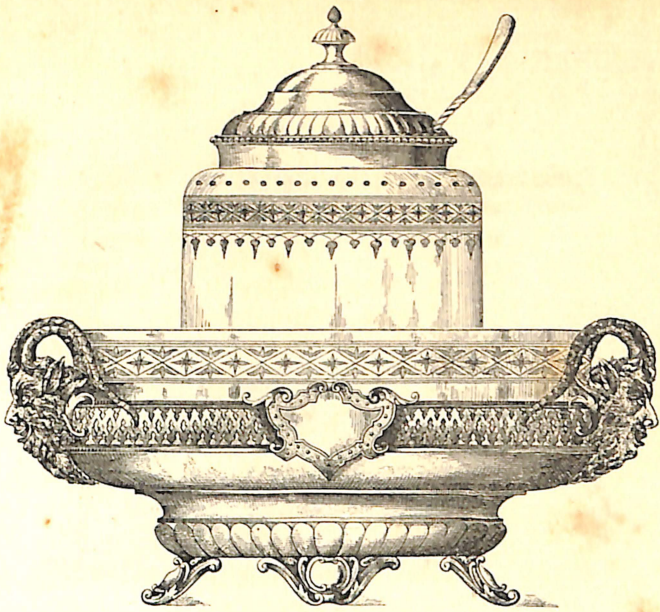
In zilveren coups serveeren. **Niet** omzetten.

100. Claret Bowl.

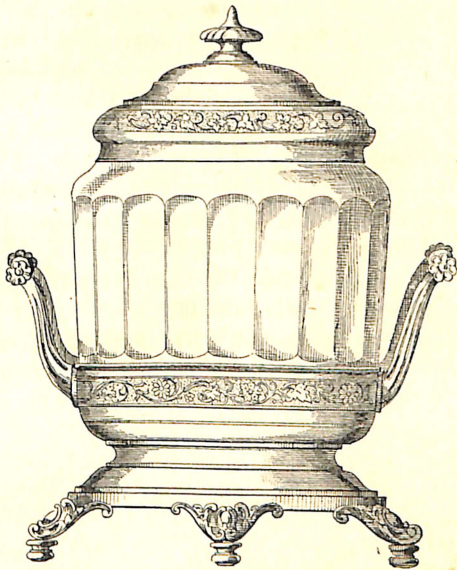
30 klontjes suiker worden in 1 Syphon
Spuitwater opgelost

2 Citroenen en 2 Sinaasappelen in
schijfjes snijden.

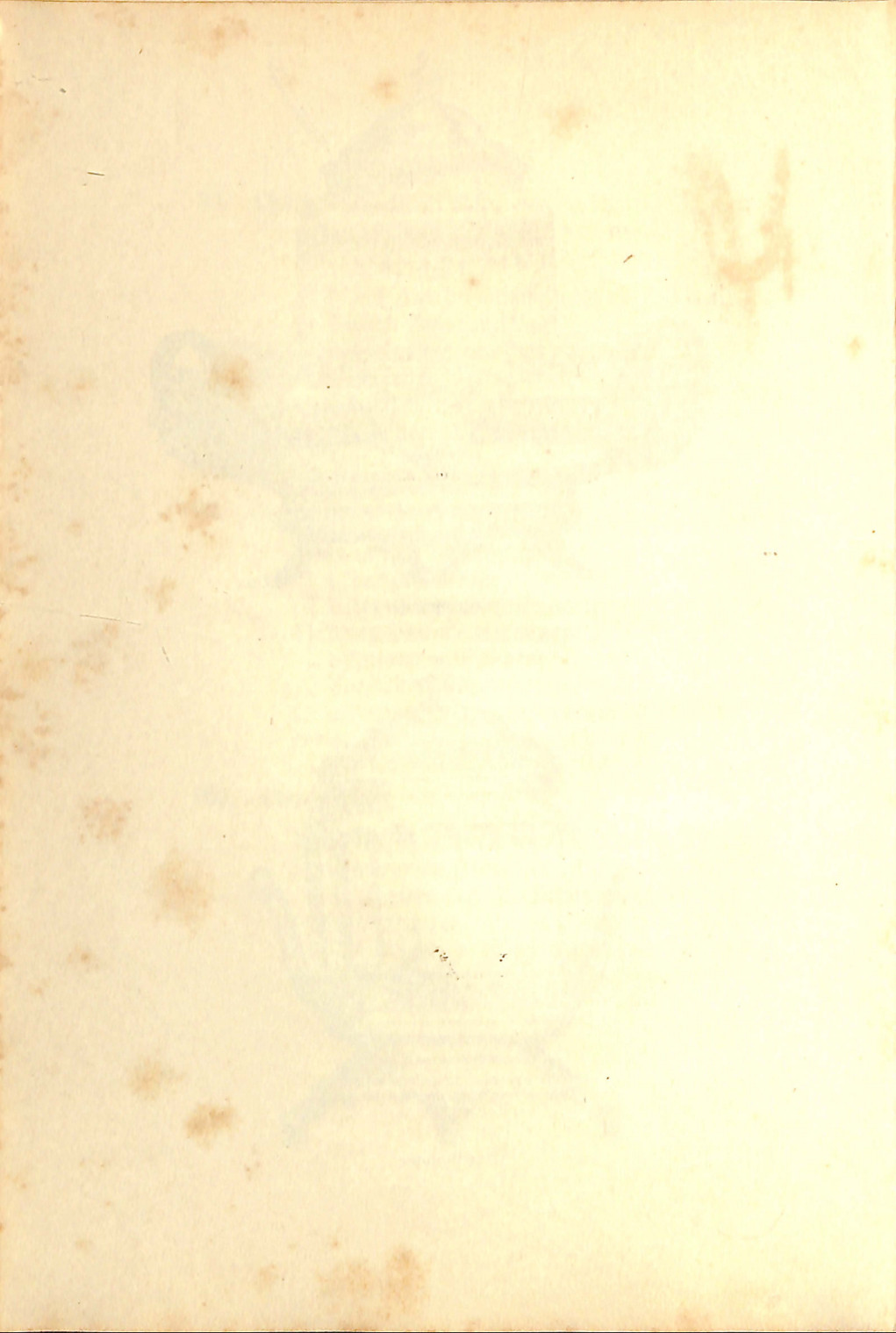
Eenige schijfjes Ananas en een 1 Wijn-
glas Marasquin



Bowlhouder



Bowlhouder



Alles 1 uur laten staan en omzetten,
daarna bijvullen met 3 flesschen Bor-
deaux wijn en 1 Flesch Champagne.
Goed roeren.

101. Effervesce Bowl.

Doet in den bowlhouder:
3 Flesschen Appelwijn. Omzetten.
Daarna:
3 Flesschen Champagne.
 $\frac{1}{2}$ Fleschje Crème de Vanille
 $\frac{3}{4}$ Pond Suiker.
Samen goed oplossen en roeren.

102. Engelsche Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:
De schil van een 1 citroen, zeer dun
geschild
Wat nootmuskaat
1 Wijnglas Cognac
Een paar Augurkjes aan stukjes ge-
sneed en eenige Appelschijfjes.
Dit alles ongeveer $\frac{1}{4}$ uur laten trekken.
Met 3 liter Porter of Pale Ale aanvullen.
Suiker naar smaak. Omzetten.
Tevens verdient het aanbeveling hierbij
te serveeren wat Kaas en geroosterd
brood.

103. Gin Bowl.

Doet in den bowlhouder:
 De dunne schil en het sap van 1 citroen
 4 Eetlepels suiker
 1 Flesch Old Tom Gin of London Gin
 1 Wijnglas Marasquin
 6 Fleschjes Apolinaris
 2 Eetlepels Citroen siroop. $\frac{1}{2}$ uur om-
 zetten.

104. Inflammation Bowl.

Doet in een zilveren of baksteenen
 bowlhouder het volgende:

$1\frac{1}{2}$ Flesch sinaasappelsiroop) Goed
 2 Syphons Spuitwater) omroeren
 1 Bierglas gemalen ijs

Dan boven op laten drijven:

3 Citroenen aan schijfjes gesneden
 $\frac{1}{2}$ Flesch goede Cognac voorzichtig op-
 schenken

$\frac{1}{2}$ Flesch goede Rum. voorzichtig op-
 schenken, zoodat ook deze boven blijft
 drijven.

Daarna aansteken en laten branden.

105. Kersen-Bowl.

Doet in den bowlhouder:
 2 Pond goed schoongemaakte kersen

1 Flesch Cherry Brandy
 $\frac{1}{2}$ Flesch Cognac
 $\frac{3}{4}$ Flesch Suikersiroop.
 1 uur omzetten. Aanvullen met 2
 flesschen Champagne of 2 syphonsspuit-
 water.

106. Kruisbessen-Bowl.

Vult den bowlhouder met:
 Het sap van 4 pond Kruisbessen
 4 ons honing opgelost met 1 fleschje
 marasquin en 5 flesschen Meiwijn.
 $\frac{3}{4}$ uur omzetten.

107. Mei-Bowl.

Doet in den bowlhouder:
 4 of 6 flesschen Moesel- of Rijnwijn
 1 Bosje Waldmeister, wordt met de
 takjes naar boven en de blaadjes naar
 onderen in een goede filtreerdoek on-
 geveer 1 uur in de wijn gelegd, zoodat
 er geen blaadjes inkomen.
 Daarna bijvullen met;
 1 Flesch Orangeade
 $\frac{1}{2}$ flesch Marasquin
 $\frac{1}{4}$ Flesch Cognac
 1 of 2 flesschen Champagne
 Tevens verschillende gesneden versche
 vruchten, volgens jaargetijde. Goed
 roeren en nog $\frac{1}{4}$ uur laten staan.

108. Mei-Bowl Essenz.

Doet een groote stopflesch $\frac{3}{4}$ vol met versche waldmeisterkruiden
Schenkt de flesch verder bij met :
Rijn- of Moeselwijn.
Laat deze flesch goed in de zon staan distilleeren, giet het vocht door filtreerpapier en men verkrijgt de Essenz. Eenige druppels is genoeg voor 1 glas bowl.

109. Mei-Bowl van Essenz gemaakt.

Behandelen als recept No. 107; men laat echter het bosje Waldmeisterblaadjes in de filtreerdoek weg; en neemt voor elken liter bowl, die men maakt 1 portglas Waldmeister essenz als No. 108.

110. Menth-Bowl.

Behandelen als recept No. 107; in plaats van Waldmeister, neemt men fijngehakte menthblaadjes en voegt er in plaats van marasquin, crème de menthe bij.

111. Oranje-Bowl.

Doet in een stopflesch de zeer dun geschilde schillen van 10 Sinaasappelen of Mandarijnen.
Vult het aan met Oranjebitter en 1 ons kandysuiker, laat dit ongeveer 1 dag staan.

Doet dan het nat hiervan door filtreer-papier in den bowlhouder. Tevens het sap van 10 sinaasappelen of mandarijnen; het sap van 10 citroenen, 6 sinaasappelen aan schijfjes.

1 flesch Orangadesiroop, $\frac{1}{2}$ flesch Grand Marnier Rouge en daarna bijvullen met 3 flesschen Champagne of 3 symphons spuitwater. 1 uur omzetten.

112. Waldmeister-Bowl.

Behandelen als No. 107-109; in plaats van Cognac en Marasquin neemt men Champagne of Mineraalwater.

113. I. Tutti Frutti Bowl.

$\frac{1}{2}$ Flesch Ananassiroop

$\frac{1}{2}$ Flesch Frambozensiroop

$\frac{1}{2}$ Flesch Citroensiroop

Het Sap van 5 Citroenen

Het Sap van 5 Sinaasappelen

4 Syphons Mineraalwater

1 Kilo diverse aan stukjes gesneden vruchten. Goed koud stellen zooals bij No. 84.

114. II. Tutti Frutti-Bowl.

Behandelen als No. 113; in plaats van Syphons spuitwater neemt men 5 flesschen Champagne.

Bavaroise

115. Inleiding.

Deze drank is oorspronkelijk een Weener winterdrank en wordt klaar gemaakt hoofdzakelijk met melk, water en wijn.

116. Amandel Bavaroise.

Maakt ongeveer $1\frac{1}{2}$ loot geroosterde amandelen fijn als koffie, zet deze met een glas melk in een kleine pan op vuur, en laat dit goed doorkoken. Lost hierin op: 1 Eetlepel suiker en door een koffiezeeffe in een glas overschenken.

117. Amandel Bavaroise met Chocolade.

Behandelen als recept No. 116; men voegt hierbij echter 1 Eetlepel opgeloste Chocolade.

118. Bavaroise aux Choux.

Behandelen als recept No. 116, met bijvoeging van 1 pijpglaasje Absinth.

119. Bavaroise met Thee.

Doet in een melkbeker:

1 Pijpglaasje Curaçao of Rum en suiker en verder half met melk en half met Thee. Goed omroeren.

120. Citroenen Bavaroise.

Doet in een pannetje:

Eenige dun geschilde Citroenschillen

Het sap van een $\frac{1}{2}$ Citroen

1 Glas Bordeauxwijn

1 Glas water

$1\frac{1}{2}$ eetlepel Suiker

Laten doorkoken en serveeren in een groot bolglas. Kan ook koud gedronken worden.

121. Eieren Bavaroise. I.

Doet in een groot bierglas:

2 Eierdooiers

1 Eetlepel suiker, deze goed kloppen, dan langzaam 1 eetlepel Citroensap

1 pijpglaasje Rum-Cognac of Arak en heete melk.

Daarna in groot kelkglas overschenken.

122. Eieren Bavaroise. II.

Behandelen als recept No. 121. Men slaat het eiwit ook te voren tot sneeuw en doet dit het laatste er boven op.

123. Gezondheids-Bavaroise.

Doet in een Wijnglas:
1 Portglas beste Malaga
6 druppelen Cognac
en vult het met heete melk.

124. Honing Bavaroise. Hoeststillend.

1 Eierdooier en 1 eetlepel Honing.
Goed roeren, en langzaam met heete melk aanvullen.

125. Italiaansche Bavaroise.

Doet in een langen smallen Tumbler:
 $\frac{1}{2}$ Portglaasje Asti spumanti
1 Pijpglaasje Ferned Branca
1 Eetlepel Suiker
Aanvullen met heete melk.

126. American Bavaroise.

Doet in een barglas:
1 Likeurglaasje Canadian Club Whisky
 $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac
De helft met heet water en half met heete melk aanvullen.
Kan ook koud gedronken worden.

Bisschop

127. Inleiding.

Bisschop wordt in verschillende landen op verscheidene manieren gemaakt. Het hoofdbestanddeel is echter wijn, waaraan een Elixer of een of andere likeur wordt toegevoegd.

Door mijn langdurige ondervinding, ben ik in staat eenige der meest smakelijke bisschopwijnen saam te stellen in de hieronder volgende recepten.

128. Bisschop van Bordeaux.

Doet in een kleine casserol:
Een stukje Pijpkaneel
1 Suikerlepeltje Nagelkruiden
1 Suikerlepeltje Pommerans elixer of
eenige dunne schillen van Sinaasappelen.
1 Eetlepel Suiker
1 Glas Bordeaux.
Goed door laten koken en in Grocglas
opdienem. Kan ook koud worden ge-
dronken.

129. Cardinaal Bisschop.

Laat de dunne schillen van:

2 Oranjesinaasappelen goed doortrekken met:

1 lepel Suiker

$\frac{1}{2}$ Wijnglas Rijn- of Moeselwijn

$\frac{1}{2}$ Wijnglas Bordeauxwijn

Door een zeefje in een wijnglas opdienen.

130. Duitse Bisschop.

Behandelen als recept No. 128. Kaneel en Nagelkruiden worden echter weggelaten, en een scheutje Cognac of Arak er bijgevoegd.

131. London Bisschop.

De schil van één oranje op vuur roosteren, giet hierover 1 Wijnglas warm gemaakte portwijn en 1 Cognacglaasje Cognac of Canadian Club Whisky. 1 Eetlepel suiker, en laat het samen even doorkoken. Door een zeefje in een glas doen.

132. Holland Bisschop.

Behandelen als recept No. 128, doet er echter in plaats van 1 glas Bordeauxwijn een half glas in, benevens een bitterglaasje Wijnand Fockink-Jenever, bijvullen met heet water.

Cobblers

133. Inleiding.

De Cobblers zijn en ook te recht de meest gevraagde der Americans drinks. Er zijn hiervan verschillende soorten, worden uit verschillende mixeds samengesteld. De Cobbler is een zomerdrank, en kan smaakvol gearneerd worden met verschillende soorten vruchten.

134. Ananas Cobbler. I.

Doet in een sierlijken Tumbler:
2 Bitterglasjes Ananassiroop
 $\frac{3}{4}$ glas gemalen ijs
en vult het aan met witte wijn.
Garneeren met Ananas.

135. Ananas Cobbler. II.

Vult een sierlijken Tumbler met:
2 Bitterglasjes Ananassiroop
 $\frac{3}{4}$ Glas gemalen ijs
1 Pijpglasje Benedictine.
Verder aanvullen met mineraalwater
of Champagne. Garneeren met Ananas.

136. Appel Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

3 Eetlepels appelmoes

1 Pijpglaasje Grenadine

Bijvullen met Appelwijn

Goed roeren en garneeren met dunne schijfjes appel. Daarna met poedersuiker bestrooien.

137. Abricots of Persico Cobbler.

Vult een hoog puntglas met:

1 Bitterglaasje citroensiroop

1 Pijpglaasje Persicolikeur

$\frac{1}{2}$ Vol gemalen ijs.

Legt hierop een abricoo of perzik en vult het bij met Mineraalwater. Men kan ook Champagne nemen.

138. Amandel Cobbler.

Vult een Champagneglas met:

1 Eetlepel fijngemaakte Orgeat

1 Eetlepel Amandel- of Vanilleijs

3 Eetlepels gemalen ijs

1 Pijpglaasje Crème de Noisette

1 Pijpglaasje Suikersiroop.

Bijvullen met melk of water. Goed roeren.

139. Brandy Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

2 Bitterglaasjes Cognac

2 Bitterglaasjes Sinaasappelsiroop

1 Bitterglaasje Oranje Curaçao

$\frac{1}{2}$ Vol gemalen ijs.

Aanvullen met mineraalwater. Garnieren met eenige schijfjes citroen en verschillende soorten vruchten.

140. Bourgogne Cobbler.

Vult een wijnglas voor

$\frac{3}{4}$ met gemalen ijs

6 Druppelen Angostura

1 Eetlepel suiker, verder

bijschenken met Bourgogne.

Garneeren met Vruchten.

141. Bordeaux Cobbler.

Behandelen als recept No. 140.

In plaats van Bourgogne neemt men Bordeaux.

142. Claret Cobbler.

Bereiding als recept No. 141.

Bijvullen met gewone roode wijn.

143. Champagne Cobbler.

Vult een hoog Champagneglas voor de
 $\frac{1}{2}$ met gemalen ijs
 1 Pijpglaasje Citroen of Ananassiroop
 eenige druppelen Cognac.
 Aanvullen met Champagne. Garneeren
 met vruchten.

144. Cherry-Brandy Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler voor:
 $\frac{3}{4}$ met gemalen ijs
 1 Portglas Cherry-Brandy.
 Bijvullen met Cherry. Garneeren met
 kersen en bestrooit deze met poedersuiker.

145. Derby Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:
 1 Bitterglaasje suikersiroop
 1 Bitterglaasje Crème de Rose
 $\frac{3}{4}$ gemalen ijs
 Bijvullen met Gingerale. Garneeren met
 verse vruchten.

146. Eden Cobbler.

Doet in Champagneglas:
 1 Bitterglas Grenadine
 12 Schoone Aardbeien
 $\frac{1}{2}$ Gemalen ijs.
 Vult het aan met Champagne.

147. Feest Cobbler.

Doet in een hoog kelkglas:
 1 Eetlepel Sinaasappelijs) Goed
 3 Eetlepels gemalen ijs) roeren
 1 Bitterglaasje Crème de Rose
 1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop
 met Champagne aanvullen en smaakvol
 garneeren met vruchten.
 Op een plat glazen schaalteje opdienen en
 omringen met geurige bloemen.

148. German Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:
 1 Pijpglaasje Suikersiroop
 1 Pijpglaasje Waldmeisteressenz als
 No. 108
 $\frac{1}{2}$ gemalen ijs
 en met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.
 Met vruchten garneeren.

149. Grand Gala Cobbler.

Vult een hoog Champagneglas, halfvol
 met gemalen ijs
 1 Bitterglaasje Orangadesiroop
 1 Pijpglaasje Benedictine
 en met Witte Bourgogne bijvullen.
 Alleen met druiven garneeren.

150. Koffie Cobbler.

Doet in een Wiener mélange-glas:

3 Eetlepels gemalen ijs) Goed roeren
1 Eetlepel Koffieijs	

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Crème de mocca

met sterke koffie aanvullen en opspuiten met slagroom.

151. Lincoln Cobbler.

Vult een mooien tumbler half vol met gemalen ijs

1 Bitterglaasje Canadian Club Whisky

1 Bitterglaasje Citroensiroop

1 Bitterglaasje Citroensap

eenige schijfjes Citroen.

Bijvullen met sodawater.

152. Madeira Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler voor:

$\frac{3}{4}$ met gemalen ijs

1 Eetlepel opgeloste suiker

met Madeira aanvullen en met vruchten garneeren.

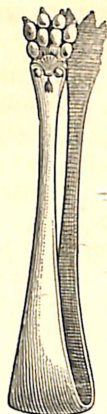
153. Malaga Cobbler.

Behandelen als recept No. 152.

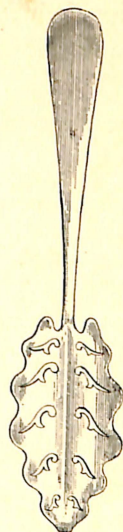
Neemt echter een halven eetlepelsuiker.



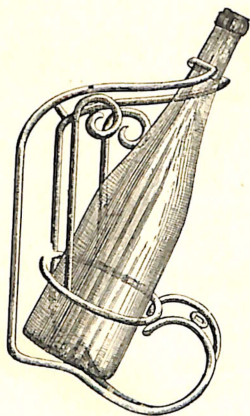
Lepelvaas



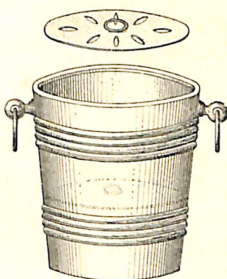
IJsstang



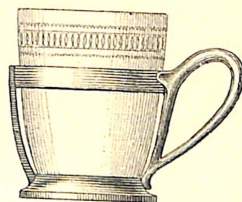
Absinthlepel



Bourgogne-schenker



Ijs-emmertje



Groeglas

154. Niceoise Cobbler.

Doet een Champagne glas half vol met gemalen ijs

1 Eetlepel aardbeienijs

1 Pijpglaasje Marasquin

Met Champagne aanvullen. Met aardbeien garneren.

155. Olympia Cobbler.

Doet in een lang puntglas:

1 Bitterglaasje Frambozensiroop

Daarna voorzichtig 2 eetlepels ijs en fijn gesneden stukjes vruchten.

Verder aanvullen met Sinaasappelsiroop en Spuutwater.

156. Prinses Cobbler.

Doet in een lang puntglas:

1 Bitterglaasje Orangeadesiroop

$\frac{3}{4}$ Vol met gemalen ijs

Vult het met spuitwater aan en garneert dit smaakvol met vruchten.

157. Portwijn Cobbler.

Bereiding als de Malaga Cobbler No. 153.

In plaats van Malaga neemt men Portwijn.

158. Queen Cobbler.

Vult een groot kelkglas:
 half vol met gemalen ijs
 1 Pijpglaasje Kirschwasser
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 Bijschenken met lichte Portwijn.
 Garneeren met vruchten.

159. Rozen Cobbler.

Doet in een groot kelkglas:
 1 Drup rozenolie
 1 Bitterglaasje Crème de Rose
 1 Pijpglaasje Gin
 1 Pijpglaasje Grenadine
 4 Eetlepels gemalen ijs
 Uitsluitend garneeren met verse
 vruchten.

} vermengen

160. Sherry Cobbler.

Precies als de Madeira Cobbler No. 152.
 Men neemt echter in plaats van Madeira-
 Sherry.

161. Sauterne Cobbler.

Vult een groot wijnglas, half vol met
 gemalen ijs
 3 druppel Marasquin
 1 Bitterglaasje Ananassiroop
 Aanvullen met Haute Sauternewijn.
 Garneeren met vruchten.

162. Tango Cobbler.

Vult een langen smallen tumbler:
 half vol met gemalen ijs
 1 Uitgeperste sinaasappel
 2 Koffielepeltjes suiker
 1 Pijpglaasje Crème d' Amour.
 Bijvullen met mineraalwater. Gar-
 neeren met Vruchten.

163. Trianon Cobbler.

Vult een sierlijk Champagneglas voor:
 $\frac{3}{4}$ met gemalen ijs
 $\frac{1}{4}$ Portglas Orangeade siroop
 $\frac{1}{4}$ Portglas Citroensiroop
 $\frac{1}{4}$ Portglas Grenadinesiroop
 $\frac{1}{4}$ Portglas Frambozensiroop
 1 Pijpglaasje La Vieille Cure
 met Champagne vol schenken
 en smaakvol garneeren met vruchten.

164. Union Cobbler.

Doet in een sierlijken grooten tumbler:
 Alle mogelijke soorten limonadesiroopen
 in gelijke deelen verdeeld, zoodat deze
 ongeveer 1 groot portglas vullen. Het
 sap van 1 citroen en aanvullen met
 mineraalwater. Garneeren met alle moge-
 lijke vruchten.

165. Vruchten Cobbler.

Behandelen als recept No. 164.
Men neemt echter geen citroensap en voegt er bij 1 Bitterglasje Oranje Curaçao en zoo voorhanden wat vruchten sap in plaats van mineraalwater. Garneeren met alle mogelijke vruchten.

166. Whisky Cobbler.

Behandelen als recept No. 139.
Men neemt echter inplaats van Cognac Canadian Club Whisky en laat de oranje Curaçao weg.

167. Rijn- of Moeselwijn (Hock) Cobbler.

Doet in een groot groen glas:
1 Bitterglasje Ananassiroop
 $\frac{3}{4}$ gemalen ijs
Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.
Garneeren met vruchten.

Coolers

169. Inleiding.

De Cooler is een drank, die veel overeenkomt met de Sorbet en Granita. Wordt meestal bereid uit vruchtensappen met toevoeging van andere dranken. Is de Cooler gereed, dan wordt hij in een vriesbus of sorbetmachine, welke goed in ijs en vrieszout staat, even aangevoren. Daarna serveeren in een langen tumbler of beker.

170. Nieuwste methode.

Daar de bestaande manier om Coolers te bereiden, erg omslachtig is, heb ik een manier gevonden deze dranken vlug en toch naar behooren klaar te maken. Hierbij de recepten van de verschillende Coolers.

171. Aardbeien-Cooler.

1 Lepel Aardbeienijs
wordt met 3 lepels Aardbeienpuré
en 1 lepel Aardbeiensiroop
en Champagne vermengd.

172. Brunswick-Cooler.

Het sap van 1 citroen
Het sap van een $\frac{1}{2}$ sinaasappel
1 Pijpglas suikersiroop
1 Eetlepel citroenijs.
Aanvullen met koude ale.
Voorzichtig mengen.

173. Congres-Cooler.

2 Eetlepels Citroenijs
1 Bitterglasje Sinaasappelsiroop
 $1\frac{1}{2}$ Bitterglasje Rum.
Goed mengen en met koude Champagne
voorzichtig aanvullen.

174. Engelsche Cooler.

1 Bitterglasje Canadian Club Whisky
Het sap van 1 Citroen
3 Eetlepels geschraapt ijs.
Aanvullen met Sodawater. Suiker naar
smaak.

175. Manhattan-Cooler.

2 Eetlepels Citroenijs
1 Pijpglasje Suikersiroop en evenveel
Citroensap.
2 Schijfjes fijn gehakte Ananas.
1 Bitterglasje Rum
1 Wijnglas roode Wijn.
en met koud Mineraalwater aanvullen.

176. Turkey's Cooler.

$\frac{1}{4}$ Portglas Orangeadesiroop

$\frac{1}{4}$ Portglas Grenadinesiroop

$\frac{1}{4}$ Portglas Citroensiroop

$\frac{1}{4}$ Portglas Sinaasappelsiroop

10 Aardbeien aan puré

Het sap van 1 Sinaasappel

Het sap van een $\frac{1}{2}$ Citroen.

Aanvullen met Vruchtensap.

Aanvriezen, of van te voren het glas vullen met fijn geschraapt ijs.

77. Up-to-Date-Cooler.

Het Sap van 3 Sinaasappelen

1 Portglas Canadian-Club Whisky

$\frac{1}{2}$ Portglas Mandarine

$\frac{1}{2}$ Portglas Orangeadesiroop

Aanvullen met geschraapt ijs.

Crustas

178. Inleiding.

De Crusta wordt bereid als volgt:

De randen der glazen worden versierd met mandarijn- sinaasappel- of citroenschillen, welke zeer dun, ongeveer 2 c.M. breed afgeschild worden. Deze schil moet pasklaar zijn voor het glas en steekt 1 c.M. boven de rand uit. Vooraf heeft men de buitenkant van de schil vochtig gemaakt, en daarna goed in de poedersuiker gerold. Dit is dan de eigenlijke crusta. Voor deze drank gebruikt men gewoonlijk lange smalle, op voet staande glazen. De samenstelling is bij elke drank dezelfde.

Eerst de drank — dan voorzichtig de crusta er opleggen.

179. Brandy Crusta.

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Citroensap

3 Druppen Angostura

5 Druppen Marasquin

$\frac{1}{2}$ Portglas Cognac.

Aanvullen met fijn geschrapt ijs. In het midden garneren met vruchtjes. En de Crusta opleggen.

180. Gin-, Whisky of Rum Crusta.

Behandelen als recept No. 179.
In plaats van Cognac neemt men Gin,
Canadian Club Whisky of Rum. Wat
men wenscht.

181. Imperial Crusta.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
1 Uitgeperste Mandarijn
1 Pijpglaasje Kirschwasser
2 Eetlepels fijn geschrapt IJs.
Aanvullen met witte Wijn. De Crusta
opleggen.

182. Tip-Top Crusta.

1 Eetlepel Sinaasappelsiroop
Het Sap van een $\frac{1}{2}$ Sinaasappel
10 Druiven en 2 eetlepels fijn geschrapt
IJs.
Aanvullen met Champagne, daarna de
Crusta opleggen.

Coups

INLEIDING

De coups zijn evenals de Cobblers zeer gewild, en smaken vooral na diners of souper goed. Ook in warme dagen een waar genot. De Coups zijn hoofdzakelijk samengesteld uit fijne IJsoorten - Likeuren - Vruchten - Wijnen. Worden geserveerd in glazen of zilveren Coups. Men kan deze Coups smaakvol garneren.

Hieronder volgen de verschillende bereidingen.

Nrs.	Namen der Coups	Ijssoorten	L'keursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
185	I'Amour	Vanille Koffie	Crème de Moca		Slagroom en gebrande Amandelen Druiven	stukjes Noga
186	Armande	Vanille Perzik	Curacao Persico	Malaga Portwijn	Versche of ingelegde Percicots of Abricots	Chocolade Cream
187	Antoinette				Dadels	Beschuit Poedersuiker
188	Arabe	Koffie	Crème de Mocca		Slagroom en Aardbeien	Het sap van 1/2 Citroen
189	Aardbeien	Aardbeien	Marasquin		Ananas	
190	Argentine	Citroen en Ananas			Sinaasappel Geconfijte Fruit	
191	Barcelona	Sinaasappel	Triple Sec	Roodwijn	Druiven	
192	Bourgogne	Abrikozen	Cordial Medoc	Bourgogne	Diverse Vruchten	Stukjes Caramel
193	Bismarck	Room en Amandel	Kirschwasser	Moeselwijn	Slagroom	
194	Convent	Karamel	Crème de Noga		Geconfijte Fruit	

Nrs.	Namen der Coups	Ijssoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
195	Charles	Chocolade	Crème de Cacao		Geslagen Eiwit	Fijngehakte stukjes Chocolade
196	Dumas	Caramel Vanille Meloen	Chartreuse Benedictine	Bordeaux (zeer weinig) Champagne	Slagroom Meloen	
197	Dante					
198	Dame	Aardbeien Vanille Koffie Chocolade Citroen Perzik	Crème de Vanille Kummel	Champagne	Eiwit Slagroom Vruchten	Wafels
199	Diamant				Vruchten	Gesponnen suiker in verschillende kleuren Poedersuiker
200	Edison	Ananas	Cognac	Ananassap	Slagroom Ananas	
201	Elegant	Frambozen in Figuurlijke Bombe	Grand Marnier	Malaga	Slagroom Geconijft Fruit	Violette
202	Favorite	Pistaste	Kirschwasser	Amandel- melk	Walnoten	

Nrs.	Namen der Coups	Ijsoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
203	Fancy	Room			Gebrande Amandelen Slagroom Aardbeien Geconfijfte Ananas Vruchten	Wafels
204	Familie	Vanille	Curacao	Witte Bordeaux Koude aangemaakte chocolade	Slagroom Amandelen	Sinaasappelsap
205	Gloire	Amandel	Curacao			
206	Hélène	Meloen	Fleur d'Orange Marasquin	Druivensap Champagne Moezelwijn	Druiven Vruchten	
207	Hidalgo	Meloen				
208	Hertog	Vanille	Crème de Menthe Marasquin			
209	Jacques	Vanille Aardbeien		Champagne	Druiven en Ananas	Slagroom
210	Jeanette	Aardbeien	Kirschwasser	Moezelwijn	Dunne Room	Poeder suiker
211	Jeanne d'Arc	Frambozen	Kirschwasser	Moezelwijn	Frambozen Slagroom en fijne Bonbons	Amandel
212	Japana	Koffie	Crème de Cacao			

Nrs.	Namen der Coups	Ijsoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
213	Italienne	Tomaten	Citroen	Spumanti	Pistatie's	
214	Imperial	Aardbeien	Grand Marnier	Champagne	Zeer fijn gesneden Ananas	
215	Lux	Tutti frutti	Triple Sec		Eier Room Geconfijte Kersen	Rozijnen
216	Monte Carlo	Granaat-appel	Danziger Goldwasser	Champagne	1/2 uitgeholde granaatappel vullen met Honing	
217	Monaco	Mandarijn Sinaasappel	Grand Marnier	Champagne	1/2 Mandarijn met slagroom	1 Kers
218	Niceoise	Aardbeien	Marasquin	Champagne	Slagroom Vruchten	
219	Orleans	Bananen	Crème de Noyeaux	Bordeaux	Mandarijn in partjes	
220	Plombière	Tutti frutti	Marasquin		Vruchten Persico's Slagroom	Vruchten-saus
221	Pêches Melba	Perzik	Persico	Witte Wijn	Persico's en Frambozen	Crème
222	Petit Duc	Frambozen				

223. Coupe Trianon.

Vanille- Koffie- en Chocoladeijs
 Met Mocca créam opspuiten.
 Hierop eenige sterren slagroom, op elke
 ster een roode geconfijte kers.

224. Union Coupe.

Sinaasappelijs
 Het Sap van een Sinaasappel
 $\frac{1}{4}$ Pijpglaasje Grand Marnier
 Champagne hoog op schenken.

225. Wilson Coupe.

Roomijs wordt met Mocca-crém en slag-
 room opgespoten in figuurvorm.

226. Queen Coupe.

Doet in een groote familie Coup:
 Citroen- Koffie- Vanille en Aardbeienijs,
 Niet vermengen, doch afzonderlijk.
 Daarna het Citroenijs garneeren met
 druiven en slagroom.
 Vervolgens het Koffieijs garneeren met
 Peeren en Chococrém.
 Dan het Vanilleijs garneeren met Persic
 Frambozensause
 Ten slotte het Frambozenijs garneeren
 met Kersen en Slagroom.
 Besprenkelen met Chartreuse.

Cocktails

227. Inleiding.

Bij het bereiden van de hiervolgende Cocktails is noodig een z.g. Shaker, bestaande uit twee zilveren bekers waarvan de boven randen als een bus inéénsluiten.

Tevens gebruikt men ook vaak de z.g. Cocktailmenger, welke men evenals de Shaker op een der afbeeldingen in dit boek kan vinden.

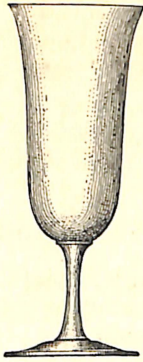
Men kan ook, indien bovenbedoelde gereedschappen niet aanwezig zijn, zich van een groot barglas bedienen met langen lepel.

Als eerste vereischte is het dan noodig, eenige stukjes helder ijs, die men in den shaker doet, te samen met de te mixen dranken: met de hierbij aangegeven hoeveelheden.

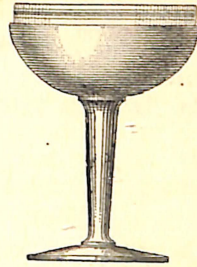
De Cocktails waarin Champagne komt, worden eenigszins anders bereid en staan in deze voor komende recepten weer gegeven.

228. Absinth Cocktail.

Men doet in den Shaker:
Eenige stukjes ijs
6 Druppelen London Gin



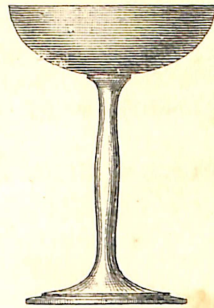
Zilveren
Sorbetbeker



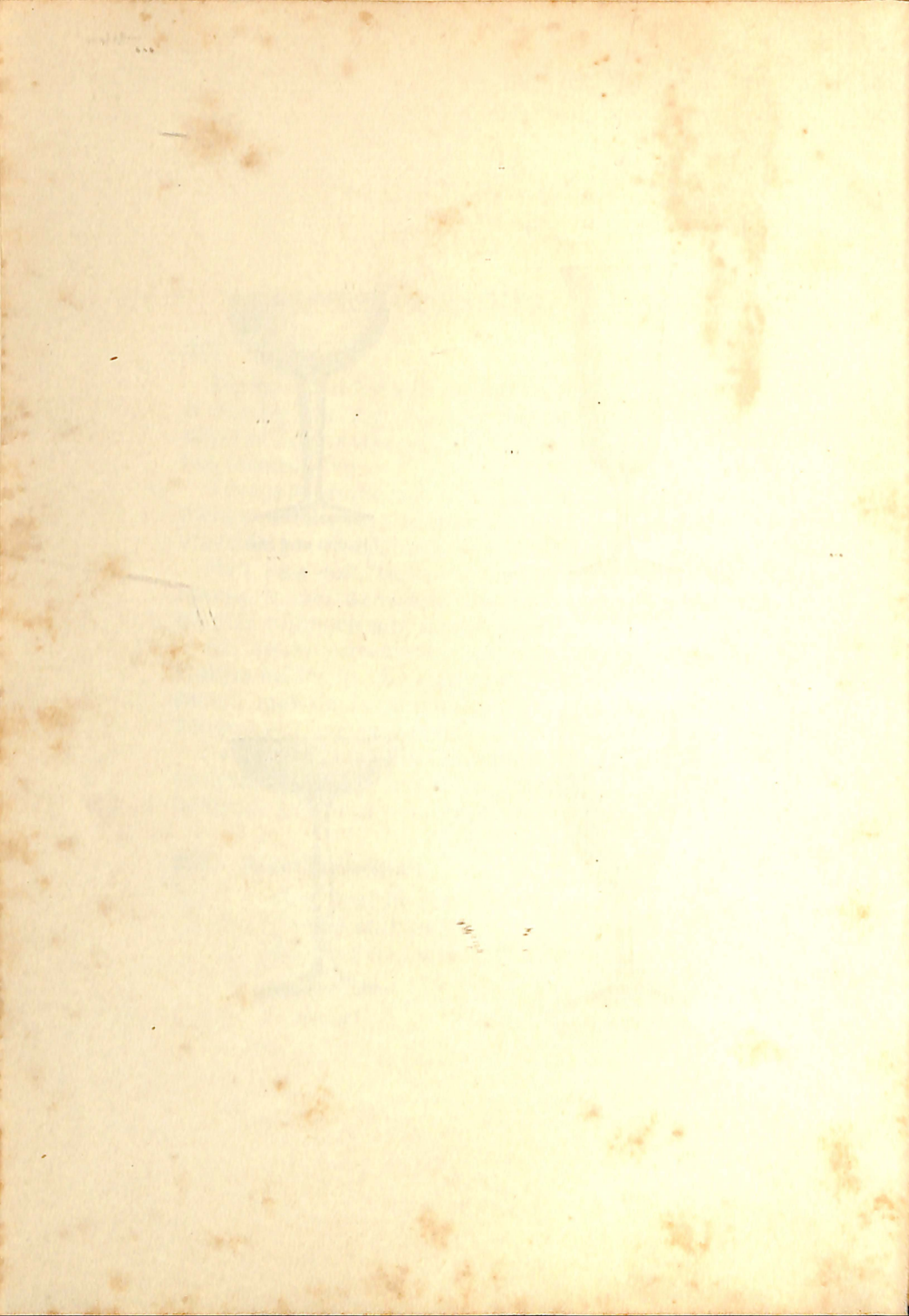
Ijscoup met glas



Café glacé Coup



Ijscoup



2 Druppen Marasquin
 2 Druppen Anisette
 $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Water
 1 Pijpglaasje Absinth.

Goed schudden en in Cocktailglas doen,
 naar wensch nog eenige stukjes ijs en
 knijp de olie uit een stukje citroenschil
 boven de Cocktail, en legt de schil op
 den rand.

229. Air-Ship Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

3 Druppen Angostura

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Dubonnet

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Vermouth (Ital)

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Vermouth France

Behandeling als No. 228. Voegt er een
 Druif of Kers bij.

230. Brandy Cocktail.

Doet in den Shaker:

2 Druppen Angostura en 4 druppen
 Marasquin

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Cognac en 2 druppen
 Gomsiroop.

Behandeling als No. 228.

Voegt er een druif of kers bij.

231. Brandy Cocktail Dry (droog).

Vult den Shaker met:
 Eenige stukjes ijs — en een teugje
 Fransche Vermouth
 $\frac{3}{4}$ Cocktailglas Cognac, en het sap van
 $\frac{1}{4}$ partje Citroen.
 Behandeling als recept No. 228.
 Doet er een olijf in.

232. Brandy Fancy Cocktail.

Behandelen als recept No. 230.
 Voegt er echter nog 6 druppel Anisette
 of 3 druppel Absinth bij.
 Behandelen als recept No. 228. Bijvullen
 met verschillende stukjes vruchten.
 Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

233. Chicago Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Eenige stukjes ijs
 1 Theelepels Gomsiroop
 2 Theelepels Oranje Curaçao
 5 Druppel Angostura
 3 Druppel Citroensap.
 Behandeling als recept No. 228 daarna
 aanvullen met koude Champagne. Als
 vrucht een druif of kers.

234. Continental Cocktail.

Vult den Shaker met:

eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Vermouth (Ital)

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Cognac

5 Druppen Gomsiroop

3 Druppen Angostura.

Behandeling als recept No. 228.

Doet er een druif of kers in.

235. Continental Cocktail Dry.

Eenige stukjes ijs worden in den Shaker
gedaan met:

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Vermouth-France

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Cognac.

Behandeling als recept No. 228. Als
vrucht een olijf.

236. Club Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

3 Druppen Gomsiroop

2 Druppen Oranjebitter

2 Druppen Chartreuse

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Vermouth-Ital.

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Old Tom Gin.

Behandeling als recept No. 228. Als
vrucht een paar druiven of kersen.

237. Coffee Cocktail.

Vult den Shaker met:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes IJs
- $\frac{1}{2}$ Eetlepel Suiker
- $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cherry Brandy
- $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Crème de Mocca
- $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Tokayerwijn

Behandeling als recept No. 228. Men bestrooit echter het Cocktailglas vooraf met Nootmuscaat.

238. China Cocktail.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- $\frac{1}{4}$ Bitterglasje Cognac
- $\frac{1}{4}$ Bitterglasje Curaçao
- $\frac{1}{4}$ Bitterglasje Suikersiroop
- $\frac{1}{2}$ Cocktailglas sterke Thee.

Behandeling als recept No. 228. Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

241. Derby Cocktail.

Doet in een sierlijk wijnglas half gevuld met fijn geschraapt ijs een Citroenschijfje

- 6 Druppelen Angostura
 - 6 Druppelen Ananassiroop
 - 6 Druppelen Witte Curaçao
- Met Champagne bijschenken.

239. Champagne Cocktail.

Doet in een Champagne Cocktailglas,
welke vooruit goed koud gemaakt is:

1 Klontje suiker met
6 Druppen Angostura
Het Sap van een kwart Citroen
Een paar kleine stukjes ijs
Een paar Sinaasappelschijfjes
Diverse stukjes verse vruchten, bij
voorkeur Aardbeien met Ananas.
Met koude Champagne bijvullen. Citroen-
schilletje er op uitknijpen en op de rand
van het glas leggen.

**240. Champagne Cocktail op een andere
manier.**

Doet in een Champagne Cocktailglas,
welk vooruit goed koud gemaakt is:

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Citroensap
6 Druppen Angostura
Een paar stukjes ijs en diverse stukjes
vruchten. Citroenschilletje er op uit-
knijpen en op de rand van het glas
leggen.

242. East India Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Oranje Curaçao

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Ananassirop

3 Druppens Angostura

5 Druppens Marasquin

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Madeira.

Behandeling als recept No. 228. Als vrucht een Citroenschijfje.

243. Expres Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Cognac

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Hollandsche Genever

4 Druppens Angostura.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een olijf of druif.

244. Gin Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Hollandsche Genever

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Engelsche Genever

3 Druppens Angostura

5 Druppens Gomsiroop.

Behandeling als recept No. 228.

245. Hawaiian Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Vermouth France

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Canadianclub Whisky

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas London Gin

4 Druppelen Angostura.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een Olijf of Druif.

246. Harwich Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Canadianclub Whisky

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas London Gin

3 Druppelen Angostura

3 Druppelen Gomsiroop

Behandeling als recept No. 228.

247. Jersey Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

3 Druppelen Angostura

6 Druppelen Suikersiroop

1 Cocktailglas Appelwijn

Behandeling als recept No. 228. Ge-

bruikt een groot soort Cocktailglas met
eenige vruchtjes.

248. Japanese Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

3 Druppen Orangeadesiroop

3 Druppen Angostura

3 Druppen Marasquin

Behandeling als recept No. 228. Men doet echter vooraf een beetje fijn geschrapt ijs en een paar druiven in het Cocktailglas. Met Bronwater of Champagne bijvullen.

249. King of Britania Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

Het Sap van een halve Sinaasappel

1 Pijpglaasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth Italie

2 Druppen Kinabitter.

Behandeling als recept No. 228.

Vruchten: een paar Druiven.

250. Lincoln Cocktail.

Doet in 'n koudgemaakt Champagneglas:

1 Bitterglaasje Canadianclub Whisky

Eenige stukjes fijn ijs

$\frac{1}{2}$ Bitterglaasje Gomsiroop

3 Druppen Angostura, en bijvullen met koud Sodawater.

251. Brona-Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Vermouth-Italie

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Vermouth-France

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Gin-Plymouth

4 Druppen Angostura

1 Eetlepel Sinaasappel of Citroensap

4 Druppen Gomsiroop

Behandeling als recept No. 228. Als vrucht een kers.

252. Hohio Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Sherry

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Vermouth-Italie

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Citroensap

1 Thee­lepel Suiker

2 Druppen Angostura

3 Druppen Marasquin.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een druif of kers.

253. Hohio Cocktail dry.

Behandelen als recept No. 252. Men laat echter de Angostura-Marasquin en suiker weg en neemt daarvoor Fransche Vermouth. Als vrucht een olijf.

254. Laws Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Portglas Portwijn

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac

1 Versch Ei

1 Lepel Suiker

6 Druppen Angostura.

Behandeling recept als N^o. 228. Eenige oogenblikken langer schudden.

255. Martinie Cocktail (algemeene).

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas London Gin

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Vermouth-Italie

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Vermouth-France

5 Druppen Angostura

Behandeling als recept No. 228. Als vrucht een Olijf of Druif.

256. Martinic Cocktail (Dry)

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Old Tom Gin

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth-France.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een olijf.

257. Martinie Cocktail (Sweet) zoet.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth-Italië

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas London Gin.

4 Druppelen Angostura

4 Druppelen Curaçao

1 Koffielepel Gomsiroop.

Behandeling als recept No. 228. Vooraf maakt men aan het Cocktailglas een suikerrand. Deze suikerrand verkrijgt men gemakkelijk. Men houdt het Cocktailglas met de rand een paar millimeter onder water, en plaatst het daarna in de poedersuiker. Als vrucht een paar kersen.

258. Manhattan Cocktail (algemeene).

Behandelen als recept No. 255. (Martinie.)

In plaats van Gin, neemt men Canadianclub Whisky.

259. Manhattan Cocktail Dry.

Behandelen als recept No. 256. (Martinie.)

Echter in plaats van Gin, Canadianclub Whisky.

260. Manhattan Cocktail Sweet.

Behandelen als recept No. 257. (Martinie).
In plaats van Gin neemt men Canadian-club Whisky.

261. Moraing Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{8}$ Cocktailglas Cherry-Brandy

$\frac{1}{8}$ Cocktailglas Oranje Curaçao

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

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth-Italië

3 Druppelen Angostura.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een Druif.

262. Omnium Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

8 Druppelen Gomsiroop

4 Druppelen Angostura

5 Druppelen Kirschwässer of Marasquin.

1 Portglas Vermouth-France.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht een druif.

264. Russian Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Portglas Wodka (Russische Genever)

5 Druppel Allasch Kummel

2 Theelepels Kandy Suiker (Mede in het glas doen.)

Behandeling als recept No. 228.

265. Rose Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Portglas London Gin

$\frac{1}{2}$ Portglas Cognac

15 Druppel Crème de Rose

15 Druppel Marasquin

5 Druppel Frambozensiroop.

Behandeling als recept No. 228.

Voor drij voegt men er nog het sap van

$\frac{1}{4}$ Citroen bij.

266. Santiago Cocktail.

Behandelen als recept No. 265.

Alleen slaat men er nog een eiwit door heen.

267. Saratoga Cocktail.

Vult den Shaker met:
4 Druppelen Ananassirop
4 Druppelen Angostura
4 Druppelen Marasquin
1 Cognacglasje Cognac.
Behandeling als recept No. 228.
Als Vrucht een Druif.
Met Champagne of Vruchtenwijn aanvullen.

268. Soda Cocktail.

Doet in een langen sierlijken Tumbler:
2 Klontjes Suiker
1 Citroenschijfje
10 Druppelen Angostura
1 Eetlepel gemalen IJs
Eenige stukjes Vruchten.
En met koud sodawater aanvullen.

269. Whisky Cocktail.

Behandelen als recept No. 230.
In plaats van Cognac, neemt men
Canadian-club Whisky.

270. Whodka Cocktail.

Behandeling als No. 230.
 In plaats van Cognac neemt men
 Whodka (Russische Jenever).

271. Vermouth Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth-Italie
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth-France
 4 Druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 228.
 Als vrucht een olijf of druif.

272. Silver Cocktail.

Vult den Shaker met:
 1 Versch Eiwit en eenige stukjes IJs
 3 Koffielepeltjes Suiker
 5 Druppen Marasquin
 10 Druppen Silverwasser
 2 Druppen Angostura
 $\frac{1}{2}$ Portglas London Gin
 $\frac{1}{2}$ Portglas Holl. Genever
 Behandeling als recept No. 228. Wat
 langer schudden.
 Serveeren in een groot soort Cocktailglas.
 Voor dry voegt men er nog het Sap van
 $\frac{1}{4}$ Citroen bij.

273. Ship Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes IJs

1 Eetlepel Suiker en 2 Versche Eieren

1 Mespunt Vanille en 1 Cognacglaasje
Cognac.

Behandeling als recept No. 228. Wat
langer schudden. Opdienen in een groot
soort Cocktailglas en met Champagne
aanvullen.

274. Glovers Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$ Likeurglaasje Absinth

$\frac{1}{3}$ Likeurglaasje Cognac

Het Sap van een halve Citroen.

Behandeling als recept No. 228.

Aanvullen met Bronwater.

275. Regina Cocktail.

Doet in den Shaker:

$\frac{3}{4}$ Cocktailglas Fladderak

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Marasquin

5 Druppen Ananassiroop.

Behandeling als recept No. 228.

Als vrucht eenige stukjes Ananas.

263. Orange Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Het sap van een sinaasappel
 Een cognacglasje Cognac
 Vier druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 228.

279. Moulin Rouge Cocktail.

Doet in den Shaker:
 $\frac{3}{4}$ Deel Oranjebitter
 $\frac{1}{4}$ Deel Abricot Brandy.
 5 Druppen Grenadine Siroop.
 Een Abricot
 Behandeling als recept No. 228.

276. Oyster Cocktail Saus.

Vult een flesch van 750 Gram inhoud,
 met:
 $1\frac{1}{2}$ fleschje Tomaten ketschup
 2 Portglazen Madeira
 2 Portglazen Witte Bordeauxwijn
 1 Portglas Cognac fine
 $\frac{1}{2}$ Portglas Azijn
 20 Gram Worchester Saus
 10 Gram Tobasco Saus
 10 Druppels Soja.
 Bovenstaand goed schudden.

277. Oyster Cocktail.

Doet in een plat bolglas, 4 à 6 oesters
 Voegt hierbij 25 à 30 gram Sause volgens
 recept No. 276. Garneeren met eenige
 halve schijfjes citroen in figuurvorm
 gesneden. In het midden hiervan het
 vierde gedeelte van een ei. Een tikje
 Cayennepeper, en eenige stukjes peter-
 selie. Serveeren met oestervork.

278. Oyster Cocktails.

Voor een Oystercocktail maakt men het
 glas eerst goed koud. Voor meerdere dezer
 cocktails doet men deze volgens bere-
 kening als No. 277 in een glazen kristallen
 schaal, welke weer in een schaal met
 gemalen ijs wordt geplaatst. Serveert de
 glazen dan apart.

279. Reserve Cocktail.

Doet in den Shaker:

$\frac{1}{5}$ Deel Marasquin

$\frac{2}{5}$ Deel Dubonnet

$\frac{1}{5}$ Deel Cordial Medoc

$\frac{1}{10}$ Deel Kirschwasser

$\frac{1}{10}$ Deel Canadian club Whisky

Behandeling als recept 228.

Daisy's

280. Inleiding.

Daisy's komen overeen met verschillende soorten limonaden met mineraalwater, citroen- en vruchtensappen. In de meeste gevallen voegt men er een weinig likeur of ander gedistilleerd aan toe. Zijn boven de limonaden aan te bevelen.

281. Ananas Daisy.

Doet in een hoog limonadeglas:
2 Schijfjes Ananas in kleine stukjes
gesneden.
1 Pijpglaasje Kirschwasser
1 Pijpglaasje Ananassiroop
Met Spuit- of Bronwater aanvullen.
IJs naar smaak.

282. Brandy Daisy.

Vult een hoog limonadeglas met:
Het sap van 1 Citroen
1 Pijpglaasje Citroensiroop
1 Pijpglaasje Cognac
Met spuitwater of soda aanvullen.
IJs naar smaak.

283. Gin Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 282.
Neemt echter inplaats van Cognac —
London Gin.

284. Rum Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 282.
Neemt echter inplaats van Cognac - Rum.

285. Whisky Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 282.
Neemt echter inplaats van Cognac —
Canadianclub Whisky.

286. Fruit Daisy.

Doet in een hoog limonadeglas:
Het sap van een Citroen of Sinaasappel
1 Pijpglaasje Grenadine
1 Pijpglaasje Curaçao
Eenige stukjes vruchten.
Met-spuitwater aanvullen.
Ijs naar smaak.

287. Vulcan Daisy.

Vult een hoog limonade glas met:
1 Pijpglaasje Grenadine
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac
Het sap van een halve mandarijn of
sinaasappel en vult het bij met Gingerale.
Ijs naar smaak.

Egg Noggs

288. Inleiding.

De Egg Noggs zijn dranken, welke hoofdzakelijk met Eieren, melk en gedistilleerd bereid worden. Bij de Egg Noggs moet men de Eidooiers en het Eiwit elk apart tot een vaste cream slaan. Eenige recepten geef ik dan ook op deze wijze weer. Vooral bij de Tom and Jerry Egg Nogg, zie Recept No. 289. Toch wijk ik eenigszins van deze oude gewoonte af, daar mij gebleken is, dat, voor het dagelijksch bedrijf deze methode veel te tijdroovend is, niet alleen voor den mixer, maar ook de besteller, kan daarop niet zoo lang wachten. Ik heb daarom een middel in practijk gebracht, om de Egg Noggs snel en goed en naar tevredenheid te maken. Zonder twijfel zal deze methode navolging vinden.

289. Tom and Jerry Egg Nogg.

2 Eierdooiers worden tot vaste cream
geslagen

2 Eiwitten met 2 lepels suiker worden
ook apart tot vaste cream geslagen.

Deze beiden noemt men Tom and Jerry
Mixed.

Vult eerst een groot kelkglas halfvol
melk.

Daarna 1 Eetlepel geschraapt ijs

1 Cognacglasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Cognacglasje Rum

$\frac{1}{2}$ Cognacglasje Curaçao.

Doet hierop de Tom and Jerry Mixed
en bij het serveeren langzaam doorroeren.

Bestrooien met Nootmuscaat.

290. Egg Nogg.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

1 Pijpglasje Cognac

1 Pijpglasje Rum

1 Eetlepel Suiker

1 Eidooier. Dit goed schudden.

Overschenken in een groot kelkglas.
Aanvullen met melk. Sla een eiwit goed
tot schuim. Plaatst dit er bovenop, zoo-
dat het blijft drijven, verder bestrooien
met een mespunt nootmuscaat.

291. Brandy Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum
Alleen 1 Portglas $\frac{3}{4}$ vol Cognac.

292. Rum Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum.
Alleen 1 Portglas $\frac{3}{4}$ vol Rum.

293. Whisky Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum.
Alleen 1 Portglas $\frac{3}{4}$ vol met Canadian-
Club Whisky.

294. Baltimore Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Voegt er nog een $\frac{1}{2}$ Portglas Madeira bij.

295. Sherry Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum.
 $1\frac{1}{2}$ Portglas Sherry.

296. Portwine Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum
 $1\frac{1}{2}$ Portglas beste Portwijn.

297. Ladies Egg Nogg.

Doet in een hoog puntglas:
1 Pijpglaasje Marasquin
1 Pijpglaasje Benedictine.
Aanvullen met amandelmelk, vermengd
met Tom and Jerry Mixed.

298. Chocolate Egg Nogg.

Vult een hoog kelkglas met:
1 Pijpglaasje Crème de Cacao
1 Kop koude of warme melkchocolade.
En doet er Tom and Jerry Mixed door.

299. London Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.
Neemt in plaats van Cognac en Rum
 $\frac{1}{2}$ Portglas London Gin.
 $\frac{1}{2}$ Portglas Canadian-club Whisky.
5 Druppelen Suikersiroop.

300. Claret Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 290.

Neemt in plaats van Cognac en Rum
1½ Portglas Roode wijn.

Verschillende dezer Eggs Noggs kunnen
warm bereid worden door er heete melk
bij te voegen. Ook kan men de wijnen
verwarmen.

Flips (Koude en Warme).

301. Inleiding. Koude Flips.

De bereiding van koude Flips is als volgt:

De koude Flips worden in den shaker gemaakt met Eieren, Gemalen ijs, Suiker, Wijnen, Likeuren en Spiritualien. Dit mengsel wordt goed geschud tot een schuimende massa, en in lange puntige glazen geserveerd. Nootmuscaat wordt er gewoonlijk opgestrooid. Bij het overschenken in de glazen verwijdert men het ijs.

302. Inleiding. Warme Flips.

Worden de koude Flips in de schudbekers gemaakt, de warme Flips daarentegen in een kleine casserol op het vuur. Men maakt eerst de wijnen en likeuren enz., in de casserol warm, daarna één of meerdere vooraf geslagen eieren. Bij het bereiden moet men voortdurend roeren tot alles een schuimende massa geworden is. Wordt dan in kelkvormigen tumbler geserveerd, bestrooid met Nootmuscaat. Bij elken Flip zal ik aangeven of hij koud of warm geserveerd kan worden.

303. Absinth Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Absinth

 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac.

2 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.

Behandeling als recept No. 301.

304. Absinth Flip. (Warm.)

Zet een kleine casserol op vuur met:

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Cognac

3 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei

1 Portglas Water.

Behandeling als recept No. 302.

305. Brandy Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes gemalen ijs

2 Cognac glaasjes Cognac

 $\frac{1}{2}$ Cognacglaasje Curaçao

3 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.

Behandeling als recept No. 301.

306. Boston Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker eenige stukjes IJs

1 Pijpglaasje Grenadinesiroop en evenzooveel cognac

 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Crème de Noyaux

2 Eidooiers en een dessertlepel Suiker.

Behandelen als recept No. 301.

307. Black and White. Flip (Koud.)

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Eierdooier

1 Portglas Malaga

Goed schudden en hiermede een recht puntglas tot de helft vullen. Daarna vult men de schoongemaakte schudbekers met het Eiwit, eenige stukjes gemalen ijs, en 3 lepeltjes Suiker. Goed schudden en voorzichtig op het vorige schenken. Zoodat beiden niet dooreen loopen.

308. Champagne Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Eetlepel half met Suiker

1 Teugje Moesel- of Rijnwijn.

Dit goed schudden en in een Flipglas schenken. Dan met Champagne aanvullen. Bestrooien met Nootmuscaat.

309. Claret Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Wijnglas met Roode Wijn

$\frac{1}{2}$ Eetlepel Suiker

Behandeling als recept No. 301.

310. Claret Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 309.
Men laat echter het ijs achterwege.
Behandeling als bij No. 302.

311. Deli Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:
1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
1 Cognacglasje Arak (Batavia)
1 Cognacglasje Rum (Jamaica)
 $\frac{1}{2}$ Cognacglasje Gomsiroop.
Behandeling als recept No. 301.

312. Deli Flip. (Warm.)

Hetzelfde als No. 311. Neemt in plaats
van eenige stukjes ijs, een wijnglas
halfvol warm water.
Behandeling als recept No. 302.

313. Edison Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:
1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{2}$ Portglas Orangeadesiroop.
Dit goed schudden en in hoog bolglas
schenken. Dan met sodawater bijvullen.
Eenige stukjes ijs naar smaak.
Bestrooien met nootmuscaat.

314. Glasgow Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Lepel suiker

Het sap van een citroen.

Dit goed schudden en in kelkglas overschenken. Dan voorzichtig onder voortdurend roeren met ale aanvullen.

Bestrooien met nootmuscaat.

315. Hungarian Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

Een wijnglas half vol Tokayerwijn

4 Druppen Kummel

4 Druppen Suiker siroop.

Behandelen als recept No. 301.

316. Imperial Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Grenadinesiroop

1 Pijpglaasje Grand Marnier Rouge

Dit goed schudden en overschenken in een Champagneglas.

Vult het verder aan met Champagne.

Bestrooien met Nootmuscaat.

317. Lafayette Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Eetlepel poedersuiker

1 Pijpglaasje Canadianclub Whisky

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Crème de Vanille

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Chartreuse.

Met Nootmuscaat bestrooien.

Behandelen als recept No. 301.

318. Madeira Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Portglas Madeira

2 Koffielepeltjes Suiker

4 Druppen Marasquin.

Behandelen als recept No. 301.

Bestrooien met Nootmuscaat.

319. Madeira Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 318, in plaats van eenige stukjes ijs, voegt men er een Portglas half vol Madeira en 1 Koffielepeltje suiker bij.

Behandelen als recept No. 302. Bestrooien met Nootmuscaat.

320. Marsala Flip. (Koud.)

Behandelen als recept No. 318, neemt in plaats van Madeira, — Marsala.

321. Marsala Flip. (Warm.)

Bereiding als recept No. 319, in plaats van Madeira neemt men Marsala.

322. Moesel- of Rijnwijn Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

2 Versche Eidoovers en eenige stukjesijs

$\frac{1}{2}$ Eetlepel Suiker

3 Druppelen Kirschwasser

1 Wijnglas $\frac{3}{4}$ vol met Moesel- of Rijnwijn.

Behandelen als recept No. 301. Bestrooien met Nootmuscaat.

323. Mignon Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes gemalen ijs

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cherry Brandy

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Curaçao-Oranje

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Jamaica Rum

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Grenadinesiroop.

Goed schudden. Overschenken in een sierlijken tumbler met het ijs. Met soda-water aanvullen.

Met nootmuscaat bestrooien.

324. Mocca Flip. (Koud.)

Doet in den shaker:

2 Versche Eidooiers en eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Crème de Mocca

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cherry-Brandy

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac

$\frac{3}{4}$ Koffielepeltjes Suiker.

Behandelen als recept No. 301.

325. Old English Gentleman Flip. (Koud.)

Doet in de schudbekers:

2 Versche Eidooiers en eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Canadianclub Whisky

1 Likeurglaasje London Gin

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Marasquin

$\frac{1}{2}$ Eetlepel Suiker.

Goed schudden. Overschenken in Champagneglas en met Sodawater aanvullen. Bestrooien met Nootmuscaat.

326. Old English Gentleman Flip. (Warm.)

Behandeling als recept No. 325, inplaats van stukjes ijs en Sodawater, neemt men 1 Theekop melk.

Behandeling als No. 302.

327. Portwine Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 318, in plaats van Madeira neemt men Portwijn.

328. Portwine Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 319, in plaats van Madeira neemt men Portwijn.

329. Rum Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 305, in plaats van Cognac neme men Jamaica Rum. Ook naar smaak nog wat koude thee.

330. Rum Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 306, echter in plaats van Cognac — Jamaica Rum. Naar smaak ook wat heete thee.

331. Sherry Flip. (Koud.)

Behandelen als recept No. 318, neemt in plaats van Madeira — Sherry.

332. Sherry Flip. (Warm.)

Bereiding als recept No. 319, neemt echter in plaats van Madeira — Sherry.

333. Touring Flip. (Koud.)

Doet in den shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Dessertlepel Suiker

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Wijnglas Roode wijn.

Dit goed schudden en schenken in Flipglas. Aanvullen met Champagne en met Nootmuscaat bestrooien.

334. Yankee Flip. (Koud.)

Vult den shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Jamaica Rum

1 Dessertlepel Suiker

1 Wijnglas Roode wijn

3 Druppelen Mandarine.

Behandeling als recept No. 301.

335. Yankee Flip. (Warm.)

Bereiding als recept No. 334, in plaats van stukjes ijs neemt men 1 portglas heet water. Behandelen als recept No. 302.

336. Whisky Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 305. In plaats van Cognac neemt men Whisky Canadianclub.

337. Whisky Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 306. Echter Canadianclub Whisky in plaats van Cognac.

338. Wally Flip. (Koud.)

Vult den shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
Het sap van een halven sinaasappel
 $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Grand Marnier
 $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Orangeadesiroop.
Goed schudden. Overschenken in een
Champagneglas. Aanvullen met Cham-
pagne. Bestrooien met Nootmuscaat.

339. Zionistenflip. (Koud.)

Doet in den shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
1 Likeurglaasje Ananassiroop
 $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Mandarine
 $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Oranjebitter
Goed schudden en overschenken in een
Flipglas.

Fizzes. =

340. Inleiding en behandeling.

De Fizzes zijn voortreffelijke zomerdranken en moeten bij het bereiden goed in den shaker geschud worden. Het hoofdbestanddeel bestaat uit eiwit — Vruchtensappen — Wijnen en Gedistilleerd. Met aanvulling van Mineraalwater of Champagne volgens de recepten.

341. Absinth Fizz.

Doet in den shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Absinth

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Ananassiroop.

Goed schudden ($2\frac{1}{2}$ minuut). Overschenken in tumbler, met Spuit- of Soda-water aanvullen.

342. Abricot Fizz.

Vult den shaker met:
 Het wit van een Ei
 Eenige stukjes ijs
 1 Likeurglaasje Abricotbrandy
 Het sap van een Abricot.
 Behandelen als recept No. 341.
 Aanvullen met Spuitwater.

343. Ananas Fizz.

Doet in den shaker:
 Het wit van een Ei,
 Eenige stukjes ijs
 1 Likeurglaasje Ananassirop.
 Behandelen als recept No. 341. Aan-
 vullen met Spuitwater en legt er een
 schijf Ananas op.

344. Brandy Fizz.

Doet in den shaker:
 Het wit van een Ei
 Eenige stukjes ijs
 Het sap van een halven Citroen of
 Sinaasappel.
 $\frac{1}{2}$ Portglas Cognac
 3 Koffielepeltjes Suiker
 3 Druppelen Marasquin.
 Behandeling als recept No. 341.
 Aanvullen met Spuit- of Sodawater.

345. Composer Fizz.

Vult den shaker met:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Crème de Rose

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Grand Marnier

$\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Mandarine.

Het sap van een halven Sinaasappel of Mandarijn.

Behandelen als recept No. 341.

Aanvullen met mineraalwater of Champagne.

346. Gin Fizz.

Bereiding als recept No. 344. Neemt in plaats van Cognac — London Gin.

Bij voorkeur gebruikt men hierbij geen Sinaasappelsap.

347. Honey Fizz.

Doet in den shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Eetlepel Honing

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Kirschwasser

1 Teugje Witte wijn.

Behandelen als recept No. 341.

Aanvullen met Smitwater.

348. Imperial Fizz.

Vult den shaker met:
 Het wit van een Ei
 Het sap van een halven citroen
 Eenige stukjes ijs
 1 Pijpglaasje Groene Chartreuse
 1/2 Pijpglaasje Marasquin.
 Behandelen als recept No. 341.
 Aanvullen met water, daarna voorzichtig
 1 heele eidooier in het glas dompelen,
 zoodat deze in bovenstaande Fizz
 middenin blijft drijven.

349. Morning Glory Fizz.

Doet in den shaker:
 Eenige stukjes ijs
 Het wit van een Ei
 Het sap van een halven Citroen
 Het sap van een halven Sinaasappel
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 1 Pijpglaasje Cognac
 1/2 Pijpglaasje Absinth
 1 Pijpglaasje Sherry
 Behandelen als recept No. 341.
 Met Mineraalwater aanvullen.

350. Royal Fizz.

Vult den shaker met:
Eenige stukjes ijs
Het wit van een Ei
Het sap van een halven Citroen
1 Pijpglaasje Citroensiroop
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Grand Marnier.
Behandelen als recept No. 341.
Voorzichtig aanvullen met Champagne.

351. Silver Fizz.

Doet in den shaker:
Eenige stukjes ijs
Het wit van een Ei
1 Pijpglaasje Citroensiroop
1 Jeneverglas Holl. Jenever
3 Druppelen Citroensap.
Behandelen als recept No. 341.
Aanvullen met Sodawater.

352. Sitting Bull Fizz.

Doet in den shaker:
Eenige stukjes ijs
Het wit van een Ei
1 Pijpglaasje Citroensiroop
1 Pijpglaasje Citroensap
1 Pijpglaasje Canadianclub Whisky
2 Pijpglaasjes Rum.
Behandelen als recept No. 341.
Aanvullen met Mineraalwater.

353. Whisky Fizz.

Bereiding als recept No. 344. Neemt in plaats van Cognac — Canadianclub Whisky.

354. William Fizz.

Doet in den shaker:

Eenige stukjes ijs

Het wit van een Ei

1 Pijpglaasje Canadianclub Whisky

1 Pijpglaasje London Gin

Het sap van een halven Citroen

6 Druppelen Mandarine.

Behandelen als recept No. 341.

Aanvullen met Soda- of Spuitwater.

355. Rum Fizz.

Bereiding als recept No. 344. In plaats van Cognac neemt men Rum.

355a. Golden Fizz.

Doet in den shaker:

Eenige stukjes ijs

2 Pijpglaasjes Cognac

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop

2 Pijpglaasjes Sinaasappelsap

1 Pijpglaasje Dantziger Goldwasscher

1 Eiwit.

Behandelen als recept No. 341.

Fixxes

356. Inleiding en behandeling.

De Fixxes behooren ook weer tot de verfrischende dranken, waarvan de samenstelling voornamelijk bestaat uit Vruchtensappen en Siropen, Likeuren, Wijn, Gedistilleerd en geschrapd ijs Nadat de bestanddeelen in 't glas gedaan zijn, wordt goed geroerd en met vruchten gearneerd. Men gebruike hiervoor hoofdzakelijk kleine en hooge wijnglazen.

357. Aardbeien Fix.

2 Pijpglaasjes Aardbeiensiroop

1 Pijpglaasje Crème de Rose

2 Eetlepels geschrapd ijs

Aanvullen met witte wijn, goed roeren en met vruchten garneeren (zoo mogelijk met aardbeien.)

358. Ananas Fix.

1 Pijpglaasje Ananassiroop

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Grand Marnier.

Aanvullen met Witte wijn, Goed roeren. Garneeren met Ananas en andere vruchtjes.

359. Brandy Fix.

Doet in een groot wijnglas:
 2 Eetlepels geschrapt ijs
 Het sap van een halven Citroen
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 1 Portglas Cognac
 Aanvullen met mineraalwater. Goed roeren, en met vruchten garneren, zoo mogelijk, hoofdzakelijk kersen.

360. Brandewijn Fix.

Behandelen als recept No. 359. Neemt in plaats van Cognac — Brandewijn.

361. Champagne Fix.

Vult een Champagneglas met:
 Het sap van een halven Sinaasappel
 2 Eetlepels geschrapt ijs
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Oranjebitter. Goed roeren, met Champagne aanvullen, en met versche vruchten garneren.

362. Claret Fix.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
 1 Pijpglaasje Cordial Medoc likeur
 3 Eetlepels geschrapt ijs
 Met roode wijn aanvullen, goed roeren en met vruchten garneren.

363. Filliplen Fix.

1 Pijpglaasje Orangadesiroop
 Het sap van een Manderijn of Sinaasappel
 1 Pijpglaasje Cognac
 2 Eetlepels geschrapt ijs.
 Met Champagne aanvullen. Goed roeren
 en met Sinaasappelschijfjes garneren.

364. Gin Fix.

Precies zoo als No. 359, doe er in plaats
 van Cognac — London Gin bij.

365. Menth Fix.

1 Pijpglaasje Crème de Menthe
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 Het sap van een halven Citroen.
 Ongeveer 20 Menthblaadjes (tevens
 garneren hiermede) en met Moesel- of
 Rijnwijn aanvullen.

366. Rum Fix.

Behandelen als recept No. 359, doch in plaats
 van Cognac neemt men Rum.

367. Richmond Fix.

Doet in een Roemerglas:
2 Eetlepels geschrapd ijs
1 Geneverglas Citroensiroop
1 Wijnglas Appelwijn
1 Pijpglaasje Marasquin
Eenige vruchtjes.

368. Whisky Fix.

Behandelen als recept No. 359, neemt
inplaats van Cognac, Canadianclub-
Whisky.

369. Hock Fix.

Doet in een sierlijken tumbler:
1 Teugje Citroensiroop
Het sap van een halven citroen
10 Druppel Kirschwasser
Gemalen ijs en met Rijn of Moeselwijn
aanvullen en roeren.

Groc en Gloeiwijnen

370. Inleiding en behandeling.

Groc's zijn dranken, welke worden bereid met koud of warm water.

Gloeiwijnen worden in een koperen, van binnen vertinde pan op het vuur tot kookpunt gebracht en daarna in het glas overgeschonken.

De glazen vooruit warm maken.

371. American Groc.

Doet in hoog bol grocglas:

4 Klontjes suiker

$\frac{1}{2}$ glas heet water

3 Druppelen Kummel en 1 Citroenschijf

1 Geneverglas goede Cognac

1 Geneverglas Jamaika Rum

Om de Rum en Cognac niet door elkander te laten vloeien, houdt men een lepeltje boven het water in het glas, en schenkt daarop beide dranken voorzichtig op, dan drijft de een op de andere; en kan op deze manier worden aangestoken.

372. Arak Groc.

Doet in een grocglas:
 $\frac{1}{4}$ Grocglas Arak
 $\frac{3}{4}$ Grocglas heet water
 Suiker naar smaak.
 Citroenschijfje.

373. Brandewijn Groc.

Doet in een grocglas:
 $\frac{1}{4}$ Grocglas Brandewijn
 $\frac{3}{4}$ Grocglas heet water
 Citroenschijfje } naar smaak
 Suiker

374. Bourgogne Groc.

Vult een grocglas met:
 $\frac{1}{2}$ Grocglas heet water
 $\frac{1}{2}$ Grocglas Roode Bourgogne
 Citroenschijfje } naar smaak
 Suiker

375. Claret Groc. (Roode wijn.)

Behandelen als recept No. 374, in plaats
 van Bourgogne — Roode Bordeauxwijn

376. Cognac Groc.

Bereiden als recept No. 372, in plaats
 van Arak neemt men Cognac.

377. Genever Groc.

Behandelen als recept No. 372, in plaats van Arak neemt men Hollandsche Genever.

378. Gin Groc.

Behandelen als recept No. 372, in plaats van Arak voegt men er London Gin bij.

379. Hock Groc.

Behandelen als recept No. 374, in plaats van Bourgogne neemt men Rijn- of Moeselwijn.

380. Rum Groc.

Bereiding als recept No. 372, in plaats van Arak neemt men Jamaica.

381. Whisky Groc.

Behandelen als recept No. 372, in plaats van Arak neemt men Canadianclub-Whisky.

382. Glociwijnen.

Neemt één of meer glazen:
 Roode wijn, Bourgogne, Rijn- of Moesel-
 wijn
 Brengt deze tot kookpunt, zooals bij
 No. 370 is aangegeven. Schenkt het over
 in grocglazen en serveert het met suiker,
 Citroenschijfjes en lepeltjes. Ook Port,
 Malaga- Madeira, en diverse andere
 wijnen, kunnen op dezelfde manier be-
 handeld worden. Ook kan men naar
 smaak eenige laurierblaadjes toevoegen.

383. Thee Groc.

Doet in een Grocglas:
 $\frac{1}{2}$ Bitterglaasje Rum
 $\frac{1}{2}$ Bitterglaasje Cognac.
 Aanvullen met heete thee.
 Citroenschijfjes en suiker apart toe-
 dienen.

384. Likeur Groc.

Doet in een Grocglas:
 2 Bitterglaasjes Abricotbrandy.
 Aanvullen met heet water.
 Naar smaak Citroenschijfjes.
 Ook kunnen andere likeuren op dezelfde
 manier bereid worden.

Granita's

385. Inleiding en behandeling.

De Granita's worden evenals de sorbets even aangevoren, zoodat men hiervoor ook een ijsvriesbus noodig heeft. Bij de Granita's mag deze bus niet gedraaid worden, maar wordt eenigen tijd te voren omgezet. De bestanddeelen, welke zich dan in de vriesbus bevinden, vormen zich grootendeels tot een groote ijskorst. In deze ijskorst bevindt zich een massa, welke niet bevroren is. Wanneer men nu de Granita's gaat opdienen, stoot men de ijskorst los, welke zich dan met de niet bevroren massa vermengt. Men schept dit met een soep- of Bowllepel eruit. Serveeren in Champagneglazen.

386. Het Bevriezen.

Men plaatst de vriesbus in de daarbij passende kuip, vult deze om de vriesbus voor $\frac{1}{3}$ gedeelte met gehakt ijs, dan 3 à 4 handen ijszout, en daarna weer $\frac{1}{3}$ gehakt ijs en 3 à 4 handen vol ijszout, dit herhaalt men nog eens totdat de kuip om de bus geheel gevuld is, men moet echter zorgen, dat de ijsbus geheel gaaf is, de deksel goed gesloten en er geen zout of andere bestanddeelen

in kunnen komen. Veegt de deksel en de rand waarop deze sluit, goed af. Daarna doet men in de bus het gewenschte, en overdekt vervolgens kuip en bus met een wollen deken. Laat dit eenigen tijd staan, tot bovengenoemd resultaat.

387. Abricot of Persico Granit.

12 Rijpe Abrikozen of Perziken worden door een haarzeef tot puré gemaakt, deze puré wordt dan met Suikersiroop naar smaak in de vriesbus gedaan. En behandelt als in No. 385 en No. 386 is aangegeven.

388. Aardbeien Granit.

3 Pond versche aardbeien worden door een haarzeef tot puré gemaakt. Deze puré, wordt dan met $\frac{3}{10}$ Liter Suikersiroop in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij No. 385 en 386 is aangegeven.

389. Ananas Granit.

Een rijpe Ananas wordt, na afgewaschen en geschild te zijn en van alle harde bestanddeelen gezuiverd, tot puré gewreven of fijn gesneden. Deze puré wordt met $\frac{2}{10}$ Liter Ananassiroop en $\frac{3}{10}$ Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen zooals bij No. 385 en No. 386 is aangegeven.

390. Bananen Granit.

20 Rijpe Bananen worden door een Purédoek tot Puré geperst. Doet deze puré met $\frac{2}{10}$ Liter Suikersiroop en 1 flesch Witte Bordeauxwijn in de vriesbus. Behandelen als bij No. 385 en No. 386 is aangegeven.

391. Citroenen Granit.

30 Citroenen worden uitgeperst. Het sap hiervan met $\frac{3}{10}$ Liter Citroensiroop en $\frac{3}{4}$ Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij de No. 385 en 386 is aangegeven.

392. Kersen Granit.

3 Pond kersen met $\frac{2}{10}$ Liter Suikersiroop $\frac{1}{10}$ Liter Cognac en $\frac{2}{10}$ Liter water worden in een pan op vuur gezet en even tot het kookpunt gebracht. Laat dit afkoelen, en behandelt het zooals bij No. 385 en 386 is aangegeven.

393. Meloen Granit.

Men neemt een groote Meloen, snijdt er het vleesch uit en maakt dit tot puré; doet deze puré met $\frac{1}{10}$ Liter Suikersiroop in de vriesbus en verder behandelen zooals bij No. 385 en 386 is aangegeven.

394. Meloen Granit (feest-servies.)

Bovenstaande Meloen graniet kan men bij serveren verfraaien door aan de bovenkant een schijf dekselgewijze af te snijden. Dan het vleesch uit den meloen verwijderen. Na bereiding van het Granit wordt de schil weder gevuld, waarna de afgesneden deksel weder opgelegd wordt. Deze op een sierlijken glasschaal gesteld en met groen gegar-neerd, maakt een feestelijken indruk.

395. Sinaasappel Granit.

Het sap van 18 sinaasappelen wordt met $\frac{3}{20}$ Liter Sinaasappelsiroop en $\frac{1}{20}$ Liter Mandarine in de vriesbus gedaan. Behandelen verder als bij de No. 385 en No. 386 is aangegeven.

396. Tutti Frutti Granit.

Vershillende versche vruchten die het jaargetijde voortbrengen, worden tot puré gemaakt, met Suikersiroop naar smaak. Deze massa wordt in de vriesbus gedaan. Verder behandelen als bij No. 385 en No. 386 is aangegeven.

397. California Granita.

5 Appelen worden geschild en van Klokhuis ontdaan.

20 Walnoten worden van bast en schil ontdaan, en met de appelen goed fijn gehakt.

Bijvoegen het sap van 10 sinaasappelen
2 flesschen Witte wijn, $\frac{3}{4}$ flesch Ananas-
siroop en $\frac{1}{4}$ flesch Marasquin.

Behandeling zooals bij de Nrs. 385 en
386 is aangegeven.

Juleps

398. Inleiding.

Volgens de oude methode worden de Juleps bereidt met Minthblaadjes, welke met wijn evenals de Waldmeisterbowl getrokken worden. De geur is werkelijk sterker dan bij onderstaande recepten, welke door mij als de nieuwe methode betiteld wordt. Daar de smaak van beiden dezelfde is, vond ik het beter de nieuwe methode te publiceren. daar deze voor café's en Bars de meest practische is.

Ten slotte zal ik nog eenige recepten opgeven, volgens de oude methode, die voor partijen zeer geschikt zijn.

399. Minth Julep voor partijen.

Doet in een bowlhouder:

1 Bosje Minthplantjes, welke vooraf afgewassen zijn.

Voegt hierbij 6 Eetlepels geschrapt ijs

$\frac{3}{4}$ Flesch Suikersiroop

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

1 Flesch Rijn- of Moeselwijn

2 Syphons spuitwater.

En verschillende versche stukjes vruchten.

Opdienen in Champagneglazen.
Schenken door een vilter, zoodat de
Minthblaadjes niet in het glas komen.

400. Ananas Julep.

Doet in een Champagneglas:
1 Likeurglaasje Crème de Menthe
1 Pijpglaasje Ananassiroop.
Eenig Ananassap, een schijf Ananas,
goed fijn gehakt
1 Eetlepel geschrapt ijs.
Goed roeren.
Met eenige vruchtjes garneren, en met
eenige Minthblaadjes versieren.

401. Abricot of Persicot Julep.

Behandelen als recept No. 400. In plaats
van Ananas neemt men 2 Persicots of
Abricots, welke eerst tot puré zijn
gemaakt. Ook kan men ze geschild erin
doen en even laten trekken.

402. Brandy Julep.

Doet in een Champagneglas:
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe
3 Pijpglaasjes Cognac
1 Eetlepel geschrapt ijs.
Aanvullen met mineraalwater en gar-
neren met sinaasappel- of Manderijn-
schijfjes. Zoo aanwezig versieren met
eenige Minthblaadjes.

403. Champagne Julep.

Doet in een Champagneglas:

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Orangeadesiroop

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe

1 Eetlepel geschrapt ijs.

Aanvullen met Champagne.

Garneeren met vruchtjes, en zoo aanwezig met eenige Menthblaadjes versieren.

404. Champagne Julep voor partijen.

Behandelen als recept No. 399. In plaats van Rijn- of Moeselwijn neemt men 2 flesschen Champagne, in plaats van twee, één syphon spuitwater.

405. Gin Julep.

Behandelen als recept No. 402, in plaats van Cognac voegt men er Hollandsche of Engelsche Genever bij.

406. Hock Julep.

Doet in een groen wijnglas:

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe (groene)

1 Pijpglaasje Citroensiroop.

Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.

1 Eetlepel geschrapt ijs, en eenige vruchtjes.

407. Whisky Julep.

Behandelen als recept No. 402. In plaats van Cognac neemt men Canadian-club Whisky.

408. Rum Julep.

Behandelen als recept No. 402. In plaats van Cognac neemt men Rum.

409. Sinaasappel Julep.

Doet in een hoog kelkglas:
Het sap van 1 Sinaasappel
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe
1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
1 Eetlepel geschrapt ijs.
Aanvullen met Mineraalwater of Champagne. Eenige versche vruchtjes.

410. Wine Julep.

Behandelen als recept No. 406. Voegt er echter in plaats van Rijn- of Moeselwijn : Witte Bordeaux of Portwijn bij.

Limonades naturel en van Siroop

411. Inleiding.

De in ons land bekende Limonaden zijn in 't algemeen de Sinaasappel-, Ananas-, Frambozen-, Citroen-, Lemonquas, Grenadine en Orangeade, welke gewoonlijk door een of ander fabrikant geleverd worden. Een klein deel dezer siropen is voldoende om met water- of Mineraalwater, een limonade te bereiden. Vooral in Caf e's en bars zijn de limonadensiroopen aan de orde van den dag. Heeft men goed gestookte siropen, dan zijn deze werkelijk aan te bevelen. Goede diensten bewijzen zij ook bij het bereiden van verschillende dranken. Bij de recepten die volgen van verschillende Mixed limonades zullen deze siropen in plaats van suiker of suikersiroop meermalen gebruikt worden. Bij het serveeren moet men vooral sierlijke glazen nemen.

412. Toelichting I.

In limonades uit goede vruchtensiropen bereid, geschonken in normale limonadeglazen, wordt ongeveer 1 Bitterglas siroop gedaan en verder met water of mineraalwater bijgevuld, ijs naar smaak.

413. Toelichting II.

Alle Naturellimonades worden naar keuze uit vruchtensappen bereid, die het Jaargetijde medebrengen, worden ook met water of mineraalwater aangevuld.

414. Toelichting III.

Limonadesiropen en vruchtensappen door elkan-
der vormen goede limonaden.

415. Ananas Limonade. Naturel.

Doet in een sierlijk limonadeglas:

1 Portglas Ananassap.

Bijvullen met water of Mineraalwater.

Ijs naar smaak.

416. Abricot of Persicot Limonade. Naturel.

Het sap van een rijpe Perzik of Abricot en van een halven citroen of Sinaasappel worden, met toevoeging van water of Mineraalwater vermengd.

Ijs en Suiker naar smaak.

417. Aardbeien Limonade. Naturel.

Vult een sierlijk limonadeglas tot de helft met Aardbeiensap. Verder met water of Mineraalwater. Suiker en ijs naar smaak. In plaats van suiker kan ook limonadesiroop genomen worden.

418. American Limonade.

Vult een grooten tumbler voor $\frac{3}{4}$ met gemalen ijs. Ongeveer 1 portglas Vruchtensap, $\frac{1}{2}$ portglas Vruchtensiroop, een weinig Cognac of Canadian Whisky en verder Water of Mineraalwater.

419. Bessen Limonade. Naturel.

Een half glas Bessensap met mineraal- of duinwater aanvullen. Suiker en ijs naar smaak.

420. Citroen Limonade Naturel. (Kwast.)

Het sap van een of meer Citroenen met water of Mineraalwater bijvullen. Suikersiroop en ijs naar smaak.

421. Fancy Limonade.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Bitterglas Citroen- Ananas- of Sinaas
appelsiroop

Eenige geconfijte vruchtjes

Eenige stukjes gemalen ijs

Eenige Druiven of Kersen.

tot 3 c.M. voor het glas vol is, met water
aanvullen, daarna voorzichtig roode
wijn bijschenken, zoodat deze boven
blijft drijven.

422. France (Kwast) Limonade.

Het sap van een Citroen en eenige
stukjes ijs.

1 Bitterglaasje Citroen of Suiker-
siroop tot 3 c.M. voor het glas vol is, met
water aanvullen en voorzichtig roode
wijn bijschenken, zoodat deze boven
blijft drijven.

423. Heete Limonade Citronelle.

Doet in een groot grocglas:

Het sap van 1 Citroen en 1 Bitterglaasje
Citroensiroop.

Met heet water bijvullen.

424. Ice Limonade.

Vult een groot bolglas voor:
 $\frac{3}{4}$ met Limonadesiroop of Naturel
 En voegt er 1 of 2 Eetlepels Vanille of
 Vruchtenijs bij.

425. Konings Limonade.

Doet in een Champagneglas:
 2 Eetlepels gemalen ijs
 Hetsap van een Sinaasappel of Mandarijn
 1 Bitterglaasje Grenadinesiroop.
 Verder met Champagne aanvullen.

426. Klooster Limonade.

Vult een groot bol glas voor:
 $\frac{1}{4}$ deel met Bessensap
 $\frac{1}{4}$ deel met Moesel- of Rijnwijn.
 $\frac{1}{2}$ deel met Bronwater. Roeren.
 Suiker en ijs naar smaak.

427. Lente Limonade.

Hetsap van een halven Sinaasappel. Het
 sap van een halven Citroen. Met appel-
 wijn bijvullen.
 Suiker en IJs naar smaak.

428. Melk Limonade.

Het sap van een Cocosnoot
1 Cognacglasje Citroensiroop
2 Eetlepels gemalen ijs.
Met gekookte, koude melk bijvullen.

429. Milk and Soda.

Een glas half vol melk
1 Lepel gemalen ijs.
Aanvullen met Sodawater.

430. Orgeat. Amandel Limonade.

1 Ons beste orgeat (Amandelpers)
wordt in $\frac{3}{4}$ liter water of melk opgelost.
Kan koud en warm gedronken worden.

431. Orangeade Naturel.

Het sap van een Sinaasappel
2 Eetlepels gemalen ijs.
Met suiker naar smaak.
Men kan ook in plaats van suiker —
Sinaasappelsiroop nemen.
Met water of Mineraalwater aanvullen.

432. Roodwijn Limonade. (Claret.)

1 Cognacglasje Citroensiroop
 Eenige stukjes ijs
 Het glas tot de helft met water aanvullen.
 Dit goed roeren en met Roodwijn bij-
 schenken.

433. Stone Wall.

1 Pijpglasje Citroensiroop
 1 Pijpglasje Citroensap
 2 Pijpglasjes Canadian-club Whisky.
 2 Eetlepels gemalen ijs.
 Bijvullen met Mineraal- of Sodawater.

434. Soda Nectar.

Het sap van 1 Citroen
 Eenige stukjes ijs
 3 Druppelen Angosturabitter
 Bijvullen met Sodawater.

435. Split Soda.

Split soda is een fleschje sodawater met
 glas, waarin ijs naar smaak wordt gedaan.
 onder bijvoeging van Cognac- Whisky,
 Rum of Arak.

436. Schorle Morle.

Vult een groot glas half vol wijn en half
vol spuitwater.
IJs naar smaak.

437. Union Limonade.

Doet in een hoog bol glas:
Eenige stukjes ijs
1 Pijpglaasje Orangedde Siroop
Bijvullen met Ginger ale.

438. Reserve Limonade.

Doet in een groot limonadeglas:
1 Likeurglaasje Groene Curaçao
1 Likeurglaasje Citroensiroop
en het sap van een Citroen
Bijvullen met Victoriawater
eenige stukjes ijs en vruchtjes

Punch

439. Inleiding.

De verschillende recepten van Punch, zoowel koud als warm hieronder opgegeven, zijn alle berekend voor café's of Bars, om vlug en goed te bereiden. Ik maak dan ook van verschillende goede punchesiropen en essencen gebruik. Voor glaswerk gebruikt men Punch- en bowlglazen. In de warme Punchen, doet men alvorens heet vocht te schenken, een lepel in 't glas, dit is voor het springen der glazen.

440. Arak Punch I. Koud of Warm.

1 Cognacglasje Suikersiroop
1 Portglas Batavia Arak.
Bijvullen met koud of heet water.
IJs of Citroenschijfje naar smaak.

441. Arak Punch II. Koud of Warm.

1 Portglas Arakpunchessence.
Koud of warm water bijvullen.
IJs of Citroen naar smaak.

442. Ananas Punch. Koud.

2 Cognacglasjes Ananassiroop
 1 Portglas Ananassap
 $\frac{1}{2}$ Portglas Arakpunchessence.
 Wordt met eenige stukjes ijs vermengt
 in punchglas.
 Bijvullen met witte wijn en eenige
 stukjes Ananas.

443. Appelwijn Punch. Koud.

2 Cognacglasjes echte Zweden punch
 $\frac{1}{2}$ Bitterglasje Batavia Arak
 Wordt met koude appelwijn aangevuld.
 Doet er dan nog eenige stukjes vruchten
 en ijs bij. Gebruikt Bowlglazen.

444. Abricot of Persico Punch. Koud.

Neemt 2 Abricozen of 1 groote Perzik
 Ontdoet deze van schil en pit.
 En maakt ze goed fijn.
 Werpt dit mengsel in een bowlglas onder
 bijvoeging van
 1 Pijpglasje Abricot Brandy
 1 Pijpglasje Citroensiroop.
 Bijschenken met Witte Bordeauxwijn
 Rijn- of Moeselwijn.
 Ook kan men Champagne gebruiken.

445. Andreas Punch. Warm.

$\frac{1}{2}$ Portglas Echte Zweden Punch

$\frac{1}{2}$ Portglas Cognac

Wordt tot onder de rand bijgevuld met heet water. Tot aanbeveling diene, alles nog even in een kleine pan op het vuur te zetten tot het goed heet is.

446. Andreas Punch. Koud.

Vult een Punchglas $\frac{1}{2}$ vol gemalen ijs

$\frac{1}{2}$ Portglas Echte Zweden Punch

$\frac{1}{2}$ Portglas Cognac.

Bijschenken met water.

447. Brandy Punch. Koud.

Doet in een Punchglas:

2 Cognacglasjes Cognac

1 Cognacglasje Curaçao (Bruine)

1 Cognacglasje Suikersiroop.

Bijschenken met heet water.

448. Brandy Punch. Warm.

Behandelen als recept No. 447, in plaats van heet water, neemt men Mineraalwater en verschillende stukjes vruchten. Ijs naar smaak.

449. Bourgogne Punch. Warm.

1 Wijnglas Bourgogne wijn
 2 Eetlepels Poedersuiker
 1 Portglas water
 1 Pijpglas Citroensap

Wordt in een kleine pan op vuur gezet tot alles heet is, daarna 1 minuut goed roeren en in een Punchglas overschenken.

450. Brandende Punch. Warm.

Doet in een Punchglas:

$\frac{1}{2}$ Punchglas Arakpunch

$\frac{1}{2}$ Punchglas heet water

Dit roeren en daarna voorzichtig hierop Jamaica Rum schenken, zoodat deze boven blijft drijven. Kan worden aangestoken.

451. Curaçao Punch. Warm.

1 Portglas Bruine Curaçao

1 Pijpglasje Cognac

Met heet water aanvullen.

452. Curaçao Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 451, in plaats van heet water, neemt men koud water. Eenige stukjes ijs en verschillende stukjes vruchten.

453. Canely and Honey Punch. Warm.

Een wijnglas $\frac{1}{2}$ vol roodwijn
 2 Dessertlepels Honing
 1 Theelepeltje Kaneel

Worden onder voortdurend roeren in
 kleine pan op vuur gezet tot kookpunt
 gebracht en in sierlijk punchglas gedaan.

454. Citroen Punch. Warm.

Het recept voor den punch is berekend
 voor een flesch, daar deze punch
 minstens drie dagen moet staan voor
 dat men ze per glas kan schenken. De
 behandeling en bereiding geschiedt als
 volgt:

Van 10 Citroenen wordt de schil zeer
 dun afgeschild zoodat er geen wit meer
 aanzit.

Deze schillen doet men in een stopflesch
 met een halve Liter Batavia Arak
 met een $\frac{1}{4}$ Liter Jamaica Rum
 met een $\frac{1}{4}$ kilo Witte Kandysuiker
 Sluit deze stopflesch goed af en laat
 hem met inhoud 3 dagen staan. De
 suiker heeft zich dan tevens opgelost.
 Vilttereert ze dan goed en doet ze in een
 groote flesch. $\frac{1}{3}$ dezer Citroenpunch
 met $\frac{2}{3}$ heet water, verzekert u de heer-
 lijkste Citroenpunch. Kan ook koud
 gedronken worden.

455. El Dorado Punch. Koud.

Doet in Bowlglas 2 Eetlepels gemalen ijs
 2 Pijpglaasjes Cognac
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Rum
 1 Cognacglasje Citroensap
 Aanvullen met Roode wijn.
 Voegt er een Citroenschijfje bij.
 Garneeren met vruchten.

456. Eden Punch. Warm.

Doet in een Punchglas:
 1 Pijpglaasje echte Zweden Punch
 1 Pijpglaasje Punch van Arak
 1 Pijpglaasje Punch van Rum
 1 Pijpglaasje Punch van Citroen
 Bijvullen met heet water.

457. Eden Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 456, neemt
 in plaats van heet water — koud water
 en eenige stukjes ijs.

458. Fancy Punch. Warm.

$\frac{1}{4}$ Punchglas Punch van Arak
 $\frac{1}{2}$ Punch glas heet water
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje groene Curaçao
 Dit goed roeren en Citroenschijfje.
 Dan hierop voorzichtig Roode wijnschen-
 ken, zoodat deze boven blijft drijven.
 Kan ook koud gedronken worden.

459. Gin Punch. Warm.

Vult een Punchglas met:
 2 Cognacglasjes London Gin
 1 Cognacglasje Witte Curaçao
 1 Cognacglasje Suikersiroop.
 Bijvullen met heet water.
 Kan ook koud gebruikt worden.

**460. Grande Liqueur Punch. Warm.
Combinatie I.**

Doet in een groot Bourgogneglas:
 2 Likeurglasjes Cordial Medoc
 $\frac{1}{2}$ Likeurglasje Grand Marnier Rouge
 $\frac{1}{2}$ Likeurglasje Benedictine
 1 Klontje Suiker. Verder bijschenken
 met heet water, dan roeren.

**461. Grande Liqueur Punch. Warm.
Combinatie II.**

1 Likeurglasje Curaçao (Bruine)
 $\frac{1}{2}$ Likeurglasje Triple Sec
 $\frac{1}{2}$ Likeurglasje Chartreuse
 $\frac{1}{2}$ Likeurglasje Cordial Medoc
 Bijvullen met heet water, dan roeren.

**462. Grande Liqueur Punch. Warm.
Combinatie III.**

1 Likeurglaasje Suikersiroop
 1¹/₂ Likeurglaasje Manderine
 1 Likeurglaasje Kirschwasser
 Bijvullen met heet water, dan roeren.
 Doet er een schijfje Mandarijn of Sinaas-
 appel bij.

**463. Grande Liqueur Punch. Warm.
Combinatie. IV.**

1 Likeurglaasje Allasch Kummel
 1 Likeurglaasje Absinth
 2 Druppjes Chartreuse
 2 Klontjes Suiker
 Bijvullen met heet water, dan roeren en
 oplossen.

464. Grande Liqueur Punch. Koud.

De vier verschillende recepten van
Grande Liqueur Punch — Warm
 kunnen ook koud bereid worden.

Men doet dan in elk glas:

2 Eetlepels geschrapd ijs, en in plaats
 van warm — koud water.

Aangenamer van smaak kan men ze
 maken, wanneer men er verschillende
 stukjes verse vruchten bijvoegt, en
 Bowlsgewijze serveert.

465. Hot Milk Punch.

4 à 5 Klontjes Suiker worden in heete melk opgelost. Voegt hierbij:

1 Cognacglaasje Cognac

1 Cognacglaasje Rum

$\frac{1}{2}$ Cognacglaasje Orange Curaçao.

Verder onder voortdurend roeren heete melk bijschenken.

466. Holland Punch. Warm.

4 à 5 Klontjes Suiker in heet water oplossen

1 Geneverglas Oude Genever

1 Geneverglas Hollandsche Brandewijn.

En verder met heet water aanvullen.

467. Jolly Punch. Koud.

Doet in een Champagnekelk

2 Eetlepels geschrapt ijs

1 Likeurglaasje Manderine

1 Portglas Witté Bordeauxwijn

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop

Ongeveer 15 à 20 Druiven.

Bijvullen met koude Champagne.

468. Konings Punch. Koud.

De Konings Punch volgens mijn berekening voor 16 personen. Moet evenals verschillende Bowl's eenige uren tevoren bereid worden, en op koele plaats gesteld of ook wel met ijs en een weinig ijszout omgezet.

Men doet in Punch of Bowlhouder:

1 flesch Witte Bordeauxwijn

1 flesch Rijn-wijn

$\frac{1}{4}$ flesch Batavia Arak

$\frac{1}{2}$ flesch Marasquin

1 flesch Ananassirop

1 flesch Champagne

Dan wordt een versche Ananas fijn gemaakt tot appelmoes, deze wordt met de van 5 Citroenen zeer dun afgeschilde schillen, bij het voorgaande gevoegd.

Bij serveeren worden de citroenschillen weder verwijderd, en het andere goed geroerd.

469. Maarschalk Punch. Warm.

Het sap van 2 Citroenen wordt vermengd met 1 Portglas Punch van Arak, en aangevuld met heet water goed geroerd.

470. Norfolk Punch. Warm.

Het sap van 1 Citroen:

1 Portglas echte Zweden Punch

1 Portglas roode of witte wijn

Wordt met heet water aangevuld.

471. Norfolk Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 470, doet er echter in plaats van heet water, Mineraalwater bij, en eenige stukjes ijs.

472. Old Lady Punch. Warm.

1 Portglas Anisette

1 Pijpglaasje Cognac

Met heet water bijvullen in een punchglas.

473. Orgeat Punch. Warm.

Ongeveer $\frac{1}{2}$ ons Amandelpers wordt opgelost met heet water, daarna 1 Geneverglas met Crème de Noisette. Verder met heet water aanvullen. Goed roeren.

474. Orgeat Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 473. Men laat het bereide dan afkoelen en doet er eenige stukjes ijs bij. Goed roeren.

475. Orchard Punch. Koud.

Doet in een groot Punchglas, half vol met gemalen ijs

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Cognac.

Dit goed roeren en met mineraalwater bijvullen en smaakvol garneren met vruchten.

476. Portwine Punch. Koud.

1 Eetlepel geschrapt ijs

2 Portglazen Portwijn

1 Pijpglaasje Citroensiroop

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Curaçao (Orangeade)

Met een weinig water naar smaak aanvullen.

477. Prince Edward Punch. Koud.

Doet in een sierlijk punchglas:

1 Portglas Arakpunchsiroop

$\frac{1}{2}$ Portglas Ananassiroop

1 Eetlepel geschrapt ijs en met mineraalwater bijvullen. Garneren met vruchten.

478. Prince Edward Punch. Warm.

Behandelen als recept No. 477, neemt in plaats van mineraalwater, heet water, in plaats van vruchten, 2 Citroenschijfjes.

479. Rum Punch. Warm.

Behandelen als recept 447, neemt in plaats van Cognac — Jamaica Rum. Kan ook koud gebruikt worden.

480. Russian Punch. Warm.

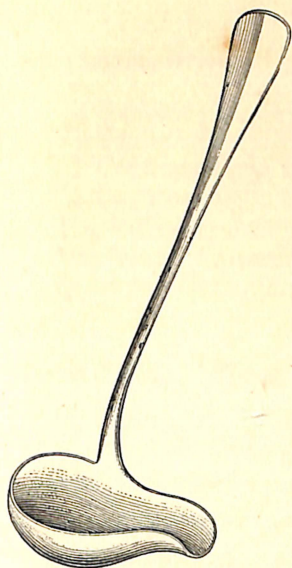
Doet in een Punchglas:
2 Geneverglasjes Wodka
1 Geneverglasje Allasch Kummel
1 Geneverglasje Suikersiroop
Met heet water aanvullen, of met slappe heete thee.

481. Roodwijn Punch.

Bereiding als recept No. 449, neemt in plaats van Bourgogne — Roodwijn.

482. Sherry Punch. Koud.

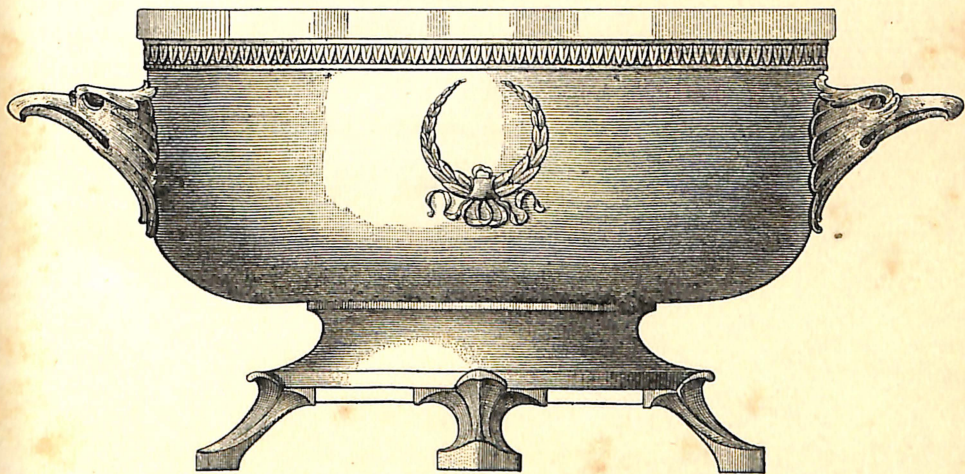
Behandelen als recept No. 476, in plaats van Portwijn neemt men Sherry.



Bowllepel



Roemer



Bowl of Punch Terrine



483. St. Charles Punch. Koud.

2 Suikerlepeltjes Citroensap
 1 Cognacglaasje Suikersiroop
 1 Cognacglaasje Bruine Curaçao
 1 Cognacglaasje Cognac
 1¹/₂ Portglas Portwijn
 Verder met gemalen ijs bijvullen.
 Goed roeren en garneeren met vruchten.

484. Triest Punch. Koud.

¹/₂ Punchglas Muscaatwijn
¹/₂ Punchglas Roodewijn.
 IJs naar smaak.

485. Triest Punch. Warm.

Bereiding als recept No. 484, men zet de wijnen dan in de casserolle op vuur tot kookpunt.
 Suiker naar smaak.

486. Tom Punch. Warm.

1 Portglas Engelsche Genever
 En het sap van één citroen
 1 Eetlepel Suiker oplossen in heet water, dan goed roeren.

487. Tip-Top Punch. Koud.

1 Cognacglasje Cognac
 1/2 Cognacglasje Suikersiroop
 1/2 Cognacglasje Citroensap, goed roeren
 1 Eetlepel geschrapt ijs
 Verschillende versche stukjes vruchten
 en aanvullen met koude Champagne.

488. Triumph Punch. Koud.

Doet in een laag breed Champagneglas:
 Verschillende soorten geconfijte vrucht
 1 Pijpglasje Chartreuse
 1 Pijpglasje Arakpunch
 En vult het verder half met Mineraal-
 water en half met Champagne, tevens een
 weinig geschrapt ijs. Een schijfje Sinaas-
 appel opleggen.

489. Thee Punch. Warm.

Doet in een sterk Punchglas:
 1 Pijpglasje Rum
 1 Pijpglasje Cognac
 en verder versch gezette thee.
 Bij serveren geve men eenige partjes
 Citroen en een schaalje suiker er bij om
 naar smaak hiervan gebruik te maken.

490. U. S. A. Punch. Koud.

Doet in hoogen tumbler eenige stukjes ijs

$\frac{1}{4}$ Portglas Canadianclub Whisky

$\frac{1}{4}$ Portglas Cognac Hennessy

$\frac{1}{4}$ Portglas Gom siroop

$\frac{1}{4}$ Portglas Rum

Met Sodawater bijvullen.

491. U. S. A. Punch. Warm.

Behandelen als recept No. 490, in plaats van Sodawater neemt men heet water. Het ijs wordt natuurlijk weggelaten.

492. Vanille Punch. Koud of Warm.

Bereiding als recept No. 441, in plaats van Arakpunchessence neemt men Crème de Vanille.

493. Victoria Punch. Koud.

1 Portglas Cherrybrandy en een Punch glas half vol versche Meikersen.

Wordt met Victoriawater aangevuld.

Ijs naar smaak.

494. Whisky Punch. Warm en koud.

Behandelen als recept No. 447 (Warm) en No. 448. (Koud.)

Neemt in plaats van Cognac, Canadianclub Whisky.

Ijs-Punchen

495. Toelichting.

De ijspunchen behooren tot de heerlijkste zomerdranken, die men zich denken kan. Zij worden bereid uit verschillende ijssoorten. Vruchten, Likeuren, Wijnen, Limonades enz. enz. Hieronder volgen eenige zeer smakelijke recepten.

496. Aardbeien-Ijs Punch.

12 Mooie schoone Aardbeien worden tot puré gemaakt en in een Punchglas of Zilveren kelk gedaan met 2 Eetlepels Aardbeienijs en 1 Cognacglaasje Grena-dine-siroop. Met Mineraalwater of Cham-pagne bijvullen.

497. Ananas-Ijs Punch.

2 Eetlepels Ananas of Citroenijs
1 Cognacglaasje Ananassiroop
Een paar schijfjes Ananas en verder met Ananassap en Witte wijn bijvullen.

498. Abricot-IJs Punch.

2 Eetlepels Abrikozen of Citroenijs
 1 Likeurglaasje Abricotbrandy
 1 Rijpe Abrikoos. Met Mineraalwater
 of Champagne bijvullen.

499. Alexander-IJs Punch.

1 Eetlepel Vanilleijs
 1 Eetlepel Frambozenijs
 1 Portglas Zweden Punch
 4 Druppen Grand Marnier.
 Bijvullen met Mineraalwater.

500. Altona-IJs Punch.

1 Eetlepel Sinaasappelijs
 1 Eetlepel Amandelijs
 1 Likeurglaasje Manderine.
 Met Appelwijn bijvullen.

501. Amour-IJs Punch.

2 Eetlepels Roomijs
 1 Likeurglaasje Crème de Rose
 Verder met Sinaasappelsap bijvullen.

502. Au Frais-IJs Punch.

2 Eetlepels Frambozenijs
 1 Likeurglaasje Frambozensiroop
 1 Likeurglaasje Frambozenlikeur.
 Met water of Mineraalwater bijvullen.

- 503. Bourgogne-IJs Punch.**
2 Eetlepels Sinaasappelijs
1 Likeurglaasje Cordial Medoc
Met Bourgognewijn bijvullen.
- 504. Blanch-IJs Punch.**
1 Eetlepel Vanilleijs
1 Likeurglaasje Triple Sec
1 Portglas Witte wijn
1 Eiwit, tot dik schuim geslagen.
Goed roeren en met een weinig mineraal-
water bijvullen.
- 505. Sinaasappel-IJs Punch.**
Behandelen als recept No. 523, neemt
echter in plaats van Manderineijs,
Sinaasappelijs.
Het sap van een Mandarijn.
Het sap van een Sinaasappel.
- 506. Columbus-IJs Punch.**
1 Ei wordt goed tot schuim geslagen,
en hierbij 1 Eetlepel Roomijs en 1 Eet-
lepel Suiker, onder voortdurend
roeren wordt hierbij 1 Cognacglasje
Cognac of Rum en verder Melk toe-
gevoegd. Overschenken in een Punchglas.
- 507. Dandy-IJs Punch.**
 $2\frac{1}{2}$ Eetlepel Abrikozenijs wordt met
Portwijn en druiven aangevuld.

508. Dry-IJs Punch.

1 Eetlepel Citroenijs
 1 Portglas Fransche Vermouth
 Het sap van een halven Citroen
 3 Druppen Oranjabitter.
 Met Sodawater aanvullen.

509. Derby-IJs Punch.

2 Eetlepels Ananasijs
 1 Pijpglaasje Benedictine.
 Met Champagne aanvullen.

510. Exelsior-IJs Punch.

2 Eetlepels Aardbeienijs
 2 Pijpglaasjes Marasquin
 1 Portglas Witte portwijn.
 En verder met spuitwater bijvullen.

511. Edward V-IJs Punch.

1 Eetlepel Perzikijs
 1 Eetlepel Vanilleijs
 1 Pijpglaasje Kirschwasser
 1 Rijp geschilde Perzik.
 Met Champagne of Appelwijn aanvullen.

512. Elzas-IJs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs
 1 Portglas Citroenpunch.
 Met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.

513. Fox Trot-IJs Punch.

2 Eetlepels Tutti Fruttijs
 1 Pijpglaasje Crème de Rose.
 Met Witte wijn aanvullen.

514. Fancy-IJs Punch.

1 Eetlepel Sinaasappelijs
 1 Eetlepel Ananasijs
 1 Pijpglaasje Crème de Menthe
 Verschillende vruchtjes als: Druiven —
 Kersen — stukjes Ananas — Perzik —
 of andere versche vruchtjes.
 Met Astiespumantie aanvullen.
 (Ital. Champagne).

516. Golden-IJs Punch.

2 Eetlepels Mandarijnijs
 1 Likeurglaasje Manderine.
 Met Meiwijn aanvullen.

517. Herdiker-IJs Punch.

1 Eetlepel Frambozenijs
 1 Eetlepel Vanilleijs
 1 Eetlepel Marasquin.
 Verschillende vruchtjes en met vruchten-
 sap aanvullen.

518. Jeanette-IJs Punch.

2 Eetlepels Pistazienijs
 1 Likeurglaasje Crème de Noisette.
 Wordt met 1 Portglas Zoete Hongaarsche
 wijn en verder mineraalwater bijgevuld.

519. Kersen-IJs Punch.

2¹/₂ Eetlepel Kersenijs
 1 Pijpglaasje Kirschwasser
 Ongeveer 12 Rijpe Kersen
 1 Pijpglaasje Cherry Brandy.
 Met Sherrywijn bijvullen.

520. Klaus-IJs Punch.

2 Eetlepels Vanilleijs
 1 Cognacglasje Batavia arak
 6 Druppelen Angosturabitter.
 Met Witte wijn bijvullen.

521. Louissette-IJs Punch.

2¹/₂ Eetlepel Citroenijs
 1 Cognacglasje Rum
 Met Roode Bordeauxwijn bijvullen.

522. Mignon-IJs Punch.

3 Eetlepels Ananasijs
 1 Portglas Zweden punch.
 Met Rijn- of Moeselwijn bijvullen.

523. Mandarine-IJs Punch.

2¹/₂ Eetlepel Mandarineijs
1 Cognacglasje Mandarine.
Het sap van een Mandarijn.
Met Champagne of Mineraalwater bijvullen.

524. Meloen-IJs Punch.

2 Pijpglasjes Marasquin.
Met Meiwijn bijvullen.

525. Madeira-IJs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs
1 Cognacglasje Oranje Curaçao.
Met Madeira bijvullen.

526. Olga-IJs Punch.

1 Eetlepel Frambozenijs
1 Eetlepel Aardbeienijs
1 Eetlepel Sinaasappelijs
1 Pijpglasje Cognac
6 Druppelen Kirschwasser.
Met Appelwijn bijvullen.

527. Oranje-IJs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs
1 Cognacglasje Orangeadesiroop
1 Cognacglasje Oranjebitter.
Met Sodawater bijvullen.

528. Orgeat-IJs Punch.

2 $\frac{1}{2}$ Eetlepel Amandelijs
 1 Likeurglaasje Crème de Noyeaux.
 Met koude melk bijvullen.

529. Perzik-IJs Punch.

Behandelen als recept No. 498. Gebruikt
 als ijssoort echter Perzikenijs.

530. Pompea-IJs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs
 1 Pijpglaasje Absinth.
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Anisette.
 Met Smitwater bijvullen.

531. Philadelphia-IJs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs
 en het sap van 2 groote sinaasappelen.

532. Roman-IJs Punch.

2 Eetlepels Vruchtenijs
 1 Likeurglaasje Vruchtensiroop
 1 Likeurglaasje Frambozenlikeur
 1 Eetlepel gemalen ijs.
 Met Champagne of Mineraalwater bij-
 vullen.

533. Titanic-IJs Punch.

1 Eetlepel Chocoladeijs
 1 Eetlepel Caféijs
 1 Likeurglaasje Crème de Mocca
 1 Likeurglaasje Crème de Cacao.
 Wordt met koude koffie bijgevuld.

534. Terminus-IJs Punch.

$2\frac{1}{2}$ Eetlepel Sinaasappelijs wordt met
 Gingerale bijgevuld.

**535. Romeinsche-IJs Punch.
 (Punch à la Romaine.)**

De Punch à la Romaine heb ik tot de laatste dezer rubriek gehouden, daar dit een bijzondere is. Wil men (vooral voor Cafébedrijf) Punch à la Romaine maken dan behoort men eerst in een flesch de volgende Mixed te doen:

$\frac{1}{4}$ flesch Arakpunch
 $\frac{1}{8}$ flesch Marasquin
 $\frac{3}{8}$ flesch Jamaica Rum
 $\frac{1}{8}$ flesch Bordeauxwijn Roode
 $\frac{3}{8}$ flesch Batavia Arak.

Dan schudden tot één geheel.

Hiervan $\frac{1}{2}$ portglas met 2 Eetlepels Citroenijs goed vermengd in een punchglas doen en met Eiwit opspuiten.

Pousse Café

536. Inleiding.

Wil men Pousse Café's goed bereiden, dan behoort men zich eerst op de hoogte te stellen, met het zwaartegewicht van de likeursoorten. Een vertrouwbare toelichting hiervan te geven is zeer moeilijk, omdat de verschillende likeurstokerijen niet op hetzelfde gehalte hun likeuren in den handel brengen. De meest stroopachtige likeuren zijn het zwaarst en worden bij de Pousse Café's het eerst in het glas gedaan, dan vervolgens de minder zware tot de allerlichtste boven aankomen. Ook behoort men bij het inschenken veel zorg te besteden, dat de likeuren niet doorloopen. De beste manier van inschenken is als volgt:

Van de eerste likeursoort doet men de benodigde hoeveelheid in het glas, bij de andere gebruikte likeuren houdt men binnen in het glas een lepeltje en laat de likeur er voorzichtig opvallen. Mocht men zich dan met een zwaarder of lichter soort vergissen, dan komen deze zodoende van zelf op de goede plaats. Gebruikt puntige likeurglazen groot model. Hieronder volgen de recepten.

537. Atlanta.

- $\frac{1}{4}$ deel Crème de Rose^r (Rood)
- $\frac{1}{4}$ deel Oranje Curaçao
- $\frac{1}{4}$ deel Kirschwasser
- $\frac{1}{4}$ deel Cognac.

538. A Maiden's Kiss.

- $\frac{1}{5}$ deel Marasquin
- $\frac{1}{5}$ deel Crème de Rose
- $\frac{1}{5}$ deel Witte Curaçao
- $\frac{1}{5}$ deel Groene Chartreuse
- $\frac{1}{5}$ deel Benedictine.

539. Blutgeschwür.

- $\frac{3}{4}$ deel Advocaat
 - $\frac{1}{4}$ deel Cherry Brandy
 - 4 Druppelen Angostura.
- Gebruikt een klein bolglas.

540. Bouquet.

- $\frac{1}{3}$ deel Triple Sec
- $\frac{1}{3}$ deel Mandarine
- $\frac{1}{3}$ deel London Gin.

541. Brandy Champerelle.

- $\frac{1}{3}$ deel Roode Curaçao
 - $\frac{1}{3}$ deel Anisette
 - $\frac{1}{3}$ deel Cognac.
- Gebruikt een klein kelkglas.

542. Brandy Scaffa.

$\frac{1}{4}$ deel Grenadinesiroop
 $\frac{1}{4}$ deel Marasquin
 $\frac{1}{4}$ deel Groene Chartreuse
 $\frac{1}{4}$ deel Cognac
 2 druppen Angostura.
 Serveeren in kelkglas.

543. Cordial.

$\frac{1}{4}$ deel Triple Sec
 $\frac{1}{4}$ deel Cordial Medoc
 $\frac{1}{4}$ deel Geele Chartreuse
 $\frac{1}{4}$ deel Cognac Bisquit V.O.C.B.

544. Capucine.

$\frac{1}{6}$ deel Parfait d'Amour
 $\frac{1}{6}$ deel Marasquin
 $\frac{1}{6}$ deel Groene Curaçao
 $\frac{1}{6}$ deel Roode Curaçao
 $\frac{1}{6}$ deel Geele Chartreuse
 $\frac{1}{6}$ deel Cognac.
 In spits pijpglaasje groot model serveeren.

545. Dänischer Pousse Café.

$\frac{1}{2}$ glas Crème de Cacao
 $\frac{1}{2}$ glas Cognac.
 Deze Pousse Café vermengen.

546. Direct Present.

$\frac{1}{3}$ deel Crème de Menthe (groen)
 $\frac{1}{3}$ deel Kirschwasser
 $\frac{1}{3}$ deel Cognac.

547. Encore.

$\frac{1}{3}$ deel Marasquin
 $\frac{1}{3}$ deel Oranje Curaçao
 $\frac{1}{3}$ deel Cognac.
De Cognac aansteken en brandend serveren.

548. Eden Pousse Café.

$\frac{1}{8}$ deel Frambozensiroop
 $\frac{1}{8}$ deel Crème de Vanille
 $\frac{1}{8}$ deel Bruine Curaçao
 $\frac{1}{8}$ deel Anisette
 $\frac{1}{8}$ deel Groene Chartreuse
 $\frac{1}{8}$ deel Benedictine
 $\frac{1}{8}$ deel Kirschwasser
 $\frac{1}{8}$ deel Cognac.

549. Eddy and Teddy.

$\frac{1}{2}$ glaasje Marasquin
 $\frac{1}{2}$ glaasje Canadian-club Whisky.

550. Faivre's.

- $\frac{1}{6}$ deel Frambozenlikeur
- $\frac{1}{6}$ deel Marasquin
- $\frac{1}{6}$ deel Crème de Vanille (groen)
- $\frac{1}{6}$ deel Roode Curaçao
- $\frac{1}{6}$ deel Chartreuse (groene)
- $\frac{1}{6}$ deel Cognac.

551. Golden Slipper.

- $\frac{1}{3}$ deel Groene of Geele Chartreuse.
- Legt hierin voorzichtig een heel eidooier
- $\frac{1}{3}$ Dantziger Goldwasser.

552. Golden Moan.

- $\frac{2}{3}$ deel Triple Sec
- Legt hierin voorzichtig een heel eidooier.

553. Happy moment.

- $\frac{1}{3}$ Marasquin
- $\frac{1}{3}$ Crème de Rose
- $\frac{1}{3}$ Benedictine
- en 1 drup Angostura.

554. Indiana.

- $\frac{1}{3}$ Crème de Mocca
- $\frac{1}{3}$ Orange Curaçao Sec
- $\frac{1}{3}$ Jamaica Rum
- Bij het serveeren, de Rum aansteken.

555. Knickebein I.

$\frac{1}{3}$ deel Marasquin.
Hierin voorzichtig een heel eidooier.
 $\frac{1}{3}$ deel Crème de Cacao.

556. Knickebein II.

$\frac{1}{4}$ deel Crème de Menthe (groen)
 $\frac{1}{4}$ deel Crème de Vanille (Wit)
Legt hierin zeer voorzichtig een heel
eidooier, zoodat de twee bovengenoemde
likeuren niet doorloopen. Dan:
 $\frac{1}{4}$ deel Benedictine
 $\frac{1}{4}$ deel Cognac.

557. Kuss mit Liebe.

$\frac{1}{3}$ deel Advocaat
 $\frac{1}{3}$ deel Crème de Vanille
 $\frac{1}{3}$ deel Cherry Brandy.

558. Louise.

$\frac{1}{2}$ deel Abricotine
 $\frac{1}{2}$ deel Mandarine.

559. L'Oeuf Perdu.

$\frac{1}{3}$ Crème de Vanille.
Hierop een eidooier, welke even stuk
gestooten wordt in het glas, hierop
weder $\frac{1}{3}$ Crème de Vanille.

560. Milkmaid.

$\frac{1}{3}$ deel Triple Sec
 $\frac{1}{3}$ deel Roode Curaçao
 $\frac{1}{3}$ deel Room of Slagroom.

561. Non plus ultra.

$\frac{1}{4}$ deel Crème de Rose
 $\frac{1}{4}$ deel groene Chartreuse
 $\frac{1}{4}$ deel Benedictine
 $\frac{1}{4}$ deel Cognac.
 Desgewenscht aansteken.

562. Nicolaschka.

Vult een breed likeur- of Cognacglas voor $\frac{3}{4}$ met Wodka, Cognac of Rum hierop een citroenschijfje, welk geheel van alle schil en wit ontdaan is en bestrooit dit met poedersuiker.

563. Old Hollandais.

$\frac{1}{3}$ deel Anisette
 $\frac{1}{3}$ deel Half om Half
 $\frac{1}{3}$ deel Hollandsche Brandewijn
 5 druppelen Catz-elixer.

564. Prairie Oyster.

Doet in een Oesterglas:

3 Druppen Angostura, zwenkt deze goed in het glas, en doet er eenige druppen wijnazijn bij.

Legt dan voorzichtig een eidooier in 't glas, dan een tikje zout en even zoo-veel peper of paprika;

1 Suikerlepeltje Worcestershire-sauce

2 druppen tafelolie en

1 Suikerlepeltje Tomaten Ketschup en eenige druppen Cognac naar smaak.

565. Pousse l'Amour.

$\frac{1}{4}$ deel Marasquin

Legt hierin een heel eidooier

$\frac{1}{4}$ deel Crème de Vanille.

$\frac{1}{4}$ deel Cognac Hennessy.

566. Pousse Americain.

$\frac{1}{4}$ deel Marasquin

$\frac{1}{4}$ deel Roode Curaçao

$\frac{1}{4}$ deel Groene Chartreuse

$\frac{1}{4}$ deel Cognac.

567. Pousse Jersey.

Doet in kelkglas:

1 Likeurglaasje Chartreuse.

1 Likeurglaasje Cognac.

Het glas moet vooruit warm gemaakt worden.

568. Pousse Français.

$\frac{1}{6}$ deel Aardbeien of Grenadinesiroop

$\frac{1}{6}$ deel Marasquin

$\frac{1}{6}$ deel Oranje Curaçao

$\frac{1}{6}$ deel Groene Chartreuse

$\frac{1}{6}$ deel Gele Chartreuse

$\frac{1}{6}$ deel Cognac.

569. Pousse Trianon.

$\frac{1}{4}$ deel Benedictine

$\frac{1}{4}$ deel Cordial Medoc

$\frac{1}{4}$ deel Kirschwasser

$\frac{1}{4}$ deel fijn geschraapt ijs, voorzichtig opleggen.

570. The Poem.

$\frac{1}{3}$ deel Crème de Rose

$\frac{1}{3}$ deel Grand Marnier Rouge

$\frac{1}{3}$ deel Grand Marnier Blanc.

571. World's Fair.

Doet in lang smal pijpglasje 6 groote blauwe rozijnen zonder pitten, zoodanig dat ze boven elkander komen te liggen. Dan volgen de 6 hieronder staande likeursoorten, zoodanig, dat ze elke rozijn omvatten.

Frambozenlikeur

Marasquin

Groene Crème de Menthe

Chartreuse

Benedictine.

Cognac.

Voor 't serveeren 5 minuten laten staan.

572. Yorkshire.

$\frac{1}{4}$ deel Orangeadesiroop

$\frac{1}{4}$ deel Manderine

$\frac{1}{4}$ deel Witte Curaçao

$\frac{1}{4}$ deel Canadianclub Whisky.

Rickies

573. Inleiding.

De Rickies behooren tot de strongdrinks der Americandrinks. Worden geserveerd in lange smalle tumblers of ook wel in een groot soort grocglas.

Worden hoofdzakelijk samengesteld met Citroensap. — Gedistilleerd en Sodawater.

574. Brandy Ricky.

Het Sap van een Citroen
Een eetlepel gemalen ijs
1 Portglas Cognac
Met Sodawater bijvullen.

575. Compagnie Ricky.

Het sap van een Citroen
Een eetlepel gemalen ijs
 $\frac{1}{2}$ Portglas London Gin
 $\frac{1}{2}$ Portglas Canadianclub Whisky.
Met sodawater bijvullen.

576. Dobbel Strong Ricky.

Het sap van een Citroen
Een eetlepel gemalen ijs
 $\frac{1}{2}$ Portglas Canadianclub Whisky
 $\frac{1}{2}$ Portglas Rum.
Met Sodawater bijvullen.

577. Labor Vincit Ricky.

Het Sap van een citroen
Een eetlepel gemalen ijs
 $\frac{1}{3}$ Portglas Canadianclub Whisky
 $\frac{1}{3}$ Portglas London Gin
 $\frac{1}{3}$ Portglas Cognac
Met Sodawater bijvullen.

578. Gin Ricky.

Het sap van een citroen
Een eetlepel gemalen ijs
1 Portglas London Gin
Met Sodawater bijvullen.

579. Rum Ricky.

Behandelen als recept No. 578, neemt
echter in plaats van London Gin —
Jamaica Rum.

580. Whisky Ricky.

Behandelen als recept No. 578, neemt
echter in plaats van London Gin —
Canadianclub-Whisky.

581. Wilson Ricky.

Het sap van een Sinaasappel
Een eetlepel gemalen ijs
1 Portglas Canadianclub Whisky met
Sodawater bijvullen.

Slings

582. Inleiding.

De Slings hebben veel overeenkomst met de Rickies, alleen wordt bij de Slings eenig zoet gehalte toegevoegd.

Als glaswerk gebruikt men groote grocglazen.

583. Brandy Sling.

Het sap van een halven Citroen

Een dessertlepel gemalen ijs

1 Portglas Cognac

5 Druppen Sinaasappelsiroop

Met koud water bijvullen en roeren

Naar smaak een Citroenschijfje of
Mineraalwater.

584. Cold Sweet Harry Sling.

2 Portglazen Roode wijn

$\frac{3}{4}$ Portglas Jamaica Rum

$\frac{1}{4}$ Portglas Suikersiroop

1 Dessertlepel gemalen ijs

Laten oplossen en zoo noodig met koud
water bijvullen.

585. Gin Sling.

Behandelen als recept No. 583, neemt echter in plaats van Cognac — London Gin en in plaats Sinaasappelsiroop — Citroensiroop.

586. Hot Slings.

De hier omschreven Slings kunnen ook warm gedronken worden en zijn zeer aan te bevelen. Men voegt er dan in plaats van koud water, heet water bij, en laat het ijs weg, de Cold Sweet Harry Sling kan zoo noodig even op vuur in kleine pan gewarmd worden.

587. Palestina Sling.

Het sap van een halven Sinaasappel
6 Druppelen Orangeadesiroop
1 Portglas Cognac
wordt met koud water en een paar stukjes ijs aangevuld en geroerd.

588. Rum Sling.

Behandelen als recept No. 583, neemt echter in plaats van Cognac — Rum.

589. Whisky Sling.

Behandelen als recept No. 583, neemt in plaats van Cognac — Canadianclub Whisky.

590. William Sling.

Behandelen als recept No. 583, neemt in plaats van 1 portglas Cognac, een half Portglas Cognac, tevens een half portglas Brandewijn.

Smashes

591. Inleiding.

Volgens de oude methode worden de Smashes evenals de Juleps, met de peperminthblaadjes bereid. Ook hierbij volg ik dezelfde en praktische methode als bij de Juleps, door eenvoudig deze blaadjes weg te laten, en ze te vervangen door Crème de menthe. Het onderscheid tusschen een Smash en Julep is alleen deze, dat bij de smash hoofdzakelijk appelwijn, terwijl bij de Julep de toevoeging gewoonlijk mineraalwater of een of ander wijnsoort is. Gebruikt Cobblerglazen.

592. Abricotine Smash.

2 Rijpe abrikozen worden in een tumblervormig Cobblerglas gedaan.

Daarna 2 Pijpglaasjes Abricotine of Abricotbrandy

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe

1 Eetlepel gemalen ijs

Met appelwijn bijvullen.

593. Aardbeien Smash.

10 Rijpe, schoone aardbeien
1 Likeurglaasje Cherry Brandy
2 pijpglasjes Crème de Menthe
1 eetlepel gemalen ijs
Met appelwijn bijvullen.

594. Brandy Smash.

2 Cognacglasjes Cognac
2 Pijpglasjes Crème de Menthe
1 Pijpglaasje Suikersiroop
1 Eetlepel gemalen ijs
Met appelwijn bijvullen.
Kan ook smaakvol met vruchten gegar-
neerd worden.

595. Brandewijn Smash.

Behandelen als recept No. 594, neemt
echter in plaats van Cognac, Brandewijn.

596. California Smash.

1 Cognacglasje Cognac
1 Cognacglasje Canadianclub Whisky
2 Pijpglasjes Crème de Menthe
Met appelwijn bijvullen en
1 eetlepel gemalen ijs
Garneert smaakvol met uitsluitend
Californische vruchten.

597. Gin Smash.

Behandelen als recept No. 594, neemt echter in plaats van 2 glaasjes Cognac, London Gin.

598. Jenever Smash.

Behandelen als recept No. 597, neemt in plaats van London Gin — Hollandsche Jenever.

599. Kirschwasser Smash.

Behandelen als recept No. 595, neemt in plaats van Cognac — Kirschwasser.

600. Newport Smash.

1 Pijpglaasje Crème de Menthe

1 Pijpglaasje Grand Marnier

1 Pijpglaasje Citroensiroop

Het sap van een Manderijn wordt met appelwijn en 1 eetlepel gemalen ijs bijgevuld.

601. Oxford Smash.

1 Pijpglaasje Frambozensiroop
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe
Het sap van een halven citroen
1 Eetlepel gemalen ijs
Met appelwijn bijvullen.
Met eenige Citroenschijfjes garneeren
Indien voorhanden, kan men voor gar-
neering ook eenige pepermuntblaadjes
nemen.

602. Rum Smash.

Behandelen als recept No. 594, neemt
in plaats van Cognac — Rum.

603. Sinaasappel Smash.

Het sap van een Sinaasappel
1 Eetlepel gemalen ijs
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe
Bijvullen met appelwijn en garneeren
met Sinaasappelschijfjes.

604. Whisky Smash.

Behandelen als recept No. 594, neemt
in plaats van Cognac — Canadianclub
Whisky.

605. Zweden Smash.

1 Portglas Caloric punch (Zweden)
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe
1 Pijpglaasje Arak
Met appelwijn bijvullen.
IJs naar smaak.

Sours

606. Inleiding.

De hoofdbestanddeelen van de Sours bestaan hoofdzakelijk uit Citroensap, mineraalwater en roode wijn, gemalen ijs en gedistilleerd. De vruchten, die men als garnering hiervoor gebruikt, mogen niet zoet zijn. Gebruikt als glaswerk hooge tumblers.

607. Anacreon Sour.

Het sap van een halven Citroen
Een Koffielepeltje Citroensiroop
1 Cognacglaasje Rum
1 Cognacglaasje Arak
1 Portglas Roode Wijn

Dit te samen in een hoogen tumbler doen, welke vooraf voor de helft met gemalen ijs gevuld is. Bijvullen met mineraalwater. Met eenige zeer dunne schijfjes zuur beleggen met een olijf in 't midden.

608. Brandy Sour.

Doet in een hoogen tumbler halfvol
gevuld met gemalen ijs:
Een koffielepeltje suikersiroop
Het sap van een kwart Citroen
Een teugje Roode wijn
Een klein portglas Cognac
Bijvullen met spuitwater.

609. Champagne Sour.

Een hoog Champagneglas half vol met
fijn geschrapt ijs
1 Koffielepeltje Citroensiroop
Het sap van een kwart citroen.
Een klein teugje Roode wijn
Bijvullen met Champagne.

610. Café Sour.

Vult een hoog glas, half vol met gemalen
ijs
Het sap van een halven Citroen
2 Koffielepeltjes Suikersiroop
2 Portglazen met zwarte Koffie
Bijvullen met een weinig mineraalwater.

611. Gin Sour.

Doet in een hoogen tumbler half vol gemalen ijs
Een Koffielepeltje suikersiroop
Een teugje Roode wijn
Een Portglas London Gin of Jenever
en bijvullen met het sap van een kwart
Citroen en mineraalwater.

612. Golden Sour.

Het sap van een kwart Sinaasappel
Een koffielepeltje Sinaasappelsiroop
Een klein portglas Cognac
wordt in den shaker gedaan, dan
eenige stukjes ijs en een eierdooier erbij
voegen en vlug en goed schudden.
Overschenken door zeeftje in een hoog
glas en met mineraalwater tot op onge-
veer 3 c.M. na bijvullen. Legt er dan een
Citroenschijfje en eenige stukjes ijs in
en vult voorzichtig bij met Roode wijn
zoodat deze blijft drijven.

613. Liberty Sour.

Doet in een hoog bol glas half vol
met geschrapd ijs
Het sap van een halven Citroen
2 Koffielepeltjes Frambozensiroop
en bijvullen half met Moesel- of Rijn-
wijn en half met Mineraalwater en een
klein teugje Roode wijn.

614. Minerva Sour.

Behandelen als recept No. 609, neemt in plaats van het sap van een kwart Citroen, het sap van een heelen Sinaasappel.

615. Perfectos Sour.

Vult een hoog glas voor de helft met gemalen ijs
 Het sap van een kwart Citroen
 Het sap van een halven tomaat
 1 Cognacglasje Cognac
 1 Cognacglasje London Gin
 Een teug Bourgogne Wijn
 Bijvullen met Mineraalwater.
 Garneeren met schijfjes Citroen-Sinaasappel en eenige stukjes tomaten, ook een beetje groen.

616. Rum Sour.

Behandelen als recept No. 608, neemt in plaats van Cognac — Rum.

617. Whisky Sour.

Behandelen als recept No. 608, neemt echter in plaats van Cognac — Canadian Club-Whisky.

Sangarees

(Indische drank)

618. Inleiding.

Mocht nog eens een dezer lezers het café- en Restaurantbedrijf in Indië komen uit te oefenen, dan raad ik aan de clientèle onderstaande Sangarees aan te bevelen. Succes blijft niet uitgesloten. Zij zijn gemakkelijk te onthouden, en worden bijna net als limonade bereid. Als glaswerk Limonadeglazen.

619. Ale Sangaree.

1 Pijpglaasje suikersiroop
Een eetlepel fijn geschrapt ijs
en voorzichtig met Pale ale bijschenken.
Gebruikt limonadeglazen.

620. Ananas Sangaree.

1 Pijpglaasje Ananassiroop
1 Portglas Ananassap
1 Eetlepel fijn geschrapt ijs
Met spuitwater bijvullen.
Doet er eenige schijfjes Ananas in.

621. Brandy Sangaree.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
 1 Portglas Cognac
 1 Eetlepel fijn geschraapt ijs
 Met spuitwater bijvullen.

622. Borneo Sangaree.

1 Koffielepeltje Gomsiroop
 1 Pijpglaasje Crème de Mocca
 1 Eetlepel fijn geschraapt ijs
 Met slappe koude Koffie bijvullen.

623. Celebes Sangaree.

1 Pijpglaasje Citroensiroop
 Een eetlepel fijn geschraapt ijs
 Met slappe koude thee bijvullen.

624. Deli Sangaree.

1 Pijpglaasje Crème de Vanille
 1 Portglas Meloensap
 Een eetlepel fijn geschraapt ijs
 Met spuitwater bijvullen
 Tevens eenige Meloenschijfjes.

625. Gin Sangaree.

Behandelen als recept No. 621, neemt
 in plaats van Orangeadesiroop — Suiker-
 siroop; in plaats Cognac — London
 Gin.

626. Portwine Sangaree.

1 Koffielepeltje gomsiroop
1 Eetlepel fijn geschrapt ijs
Verder half met Portwijn en half met
Spuutwater bijvullen.

627. Rum Sangaree.

Behandelen als recept No. 621, neemt
in plaats van Orangeadesiroop — Citroen
siroop en in plaats van Cognac —
Jamaica Rum.

628. Sherry Sangaree.

Behandelen als recept No. 626, neemt
in plaats van Portwijn — Sherry.

629. Whisky Sangaree.

Behandelen als recept No. 621, neemt
in plaats van Orangeadesiroop — Citroen
siroop en in plaats van Cognac — Cana-
dianclub Whisky.

630. Ijs Sangaree.

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
1 Pijpglaasje Grenadine
Met Appelwijn bijvullen.
Ijssoort naar smaak. 1 Eetlepel
Vruchtensap, welke men wensch.

Toddies of Plaindrinks

631. Inleiding.

Toddies worden door velen vergeleken met de grocs, volgens mij is de naam van Plain Drinks meer daarvoor op zijn plaats. De bereiding is gelijk aan de Groc, de wijze hoe een Toddy geserveerd en gedronken wordt, is meer gelijk aan de plaindrinks.

Hieronder volgen eenige recepten.

Als glaswerk gebruikt men grocglazen of tumblers. Het water wordt in eene schoone karaff apart geserveerd, en bij koude Toddy tevens een paar stukjes ijs.

632. Arak Toddy.

Ongeveer een portglas Arak

Een glas en een karaffje koud of warm water.

Citroenschijfje of suiker alleen op verlangen.

633. Brandy Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt in plaats van Arak — Cognac.

634. Brandewijn Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt echter in plaats van Arak — Brandewijn

635. Bessen Genever Toddy.

Deze Toddy moet altijd koud gebruikt worden.

Behandelen als recept No. 632, neemt in plaats van Arak — zoete of zure Bessengenever.

636. Claret Toddy.

Doet een Grogglas:

Half vol met Roode wijn

en geeft er een karajtje koud of warm water bij.

Citroenschijfje of Suiker alleen op verlangen.

637. Deli Club Toddy.

1 Geneverglasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Geneverglasje Rum

$\frac{1}{2}$ Geneverglasje Arak.

Een glas, en een karajtje koud of warm water.

Citroenschijfje of Suiker alleen op verlangen.

638. Dame Toddy.

1 Geneverglasje Cognac
1 Geneverglasje Arakpunch
Een glas en een karftje koud of warm
water.

639. Gin Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt
in plaats van Arak — London Gin of
Genever.

640. Ivy Toddy.

1 Likeurglasje Crème de Rose
Ongeveer een Portglas Cognac, — Gin
Arak-Rum - Brandewijn of Canadian-
club Whisky.
Een glas en een karftje koud of warm
water.
Citroenschijfje of Suiker alleen op ver-
langen.

641. Rum Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt
in plaats van Arak — Rum.

642. Russian Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt
in plaats van Arak — echte Wodka.

643. Whisky Toddy.

Behandelen als recept No. 632, neemt in plaats van Arak — Canadianclub Whisky.

644. Zangertje.

Een zangertje wordt net als een toddy bereid en geserveerd.

Men neemt hiervoor een jeneverglasje met een of andere Punschsoort, en een jeneverglasje met Cognac-Rum, Arak, Brandewijn Gin of Canadianclub Whisky. Verder met een karajtje koud of warm water serveeren.

Verschillende soorten Ijs en Ijsdranken

645. Inleiding.

Alvorens U met de lange reeks ijsdranken bekend te maken, zal ik eerst een beschrijving geven van verschillende mooie recepten; hoe de verschillende ijssoorten bereid en verzorgd worden. Indien de recepten gemaakt worden, volgens onderstaande beschrijving, zal een succes daarvan niet uitblijven.

646. Gereedschappen enz., welke nodig zijn bij de ijsbereiding.

In de eerste plaats zorgt men voor een goede ruimte, waarin waterleiding, voldoende licht en lucht, en de vloer van een waterloozing voorzien is. Dan schaft men zich de verschillende ijsvriesmachines aan, welke in speciaal daarvoor ingerichte magazijnen (zie annonces hierachter der firma's VOSS en CLADDER & JANSEN) kant en klaar te koop zijn. Vervolgens zorgt men voor een geïsoleerde ruimte om ruw ijs te bergen; Een ijsbreker - Ijsprikkers - Houten ijsklopper - Ijszout

en een bergplaats daarvoor. Kookgelegenheid - Werkbank - Emmers - Schep en Bezem.- Conservators - Melkkokers en diverse groote en kleine pannen. - Lepels en ijslepels - Afsteekspanen - Eiergard - Vruchtenzeeffen - Purédoeken - Bussen en flesschen, waarin men het benoodigde voor de ijsbereiding kan bergen.

De vriesbussen moet goed schoon en volkomen gaaf zijn.

647. De Bereiding van Ijs. Het Vriezen.

Wanneer men de bestanddeelen voor het te bereiden ijs in de vriesbus gedaan heeft, overtuigt men zich of de deksel passend sluit. Plaatst daarna de vriesbus precies in het midden van de daarbij passende houten kuip. Om de vriesbus in de kuip wordt nu om de beurt een laag geklopt ijs en een paar scheppen ijszout gedaan. Zorgt vooral dat het zout niet in aanraking met den deksel komt. Ook mag het ijs niet verder dan onder den deksel komen. Dan draait men de vriesbus net zoolang rond, totdat de zich in de bus bevindende massa tot Consumptieijs gereed is.

Tijdens deze bewerking, draagt men zorg, dat het tot zoutwater gesmolten ijs, niet in aanraking komt met de rand van de bus, en laat dit telkens wegloopen en vult dan weder aan met ijs en zout.

Met de ijsafstekers verwijdt men af en toe het aangevrorene aan de binnenkant van de vriesbus.

Het Overzetten geschiedt als volgt:

Men schept voorzichtig het voor de consumptie bestemde ijs in de overzetbus. Deze plaatst men weer in een daarbij passende kuip in de conservator en zet op gelijke wijze de behandeling als bij het bevroezen voort.

Om de 3 uren laat men het zoute water afloopen en vervangt dit opnieuw met zout en ijs.

Verschillende Recepten voor Ijsbereiding

648. Amandelijs.

Doet in een pan:

En half pond zoete amandelen en een half ons bittere amandelen, giet hier heet water op tot de amandelen net onder water staan.

Zet de pan dan nog even op 't vuur, tot de amandelen zoo ver gebroeid zijn, dat ze gemakkelijk van de schil ontdaan kunnen worden.

Heeft men dat gedaan, dan worden de amandelen goed fijn gewalst, met een special daarvoor bestaande amandelmachine.

Doet daarna deze amandelen in een pan met een halve liter melk en 1 liter room, en zet dit onder voortdurend roeren op het vuur tot het goed kookt. In dien

tijd slaat men in een bolvormige pan 6 eierdooiers en 4 ons suiker goed tot schuim. Giet dit onder voortdurend roeren langzaam bij de amandelen melk en room en laat het nog vijf minuten op vuur staan, daarna afkoelen en in de vriesbus zetten.

Voor grootere hoeveelheid vermenigvuldigt men dit recept.

649. Aardbeienijs.

2 Pond rijpe aardbeien worden goed schoongemaakt en daarna tot puré gewreven

$\frac{1}{2}$ pond Vruchtensuiker en een

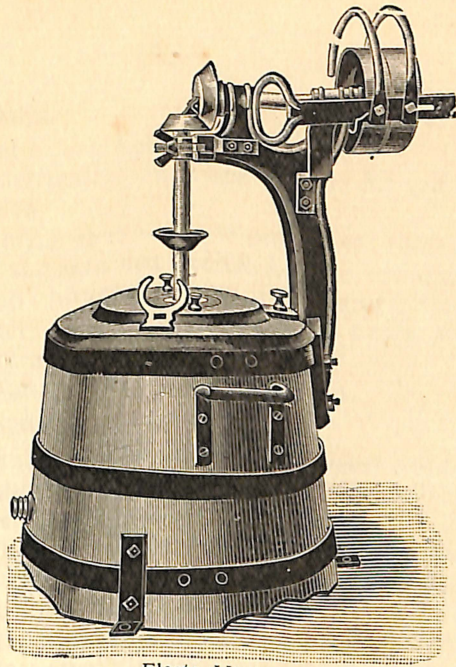
$\frac{1}{2}$ pond Witte suiker met een

$\frac{1}{2}$ liter water te samen in een pan op vuur gezet en tot kookpunt gebracht.

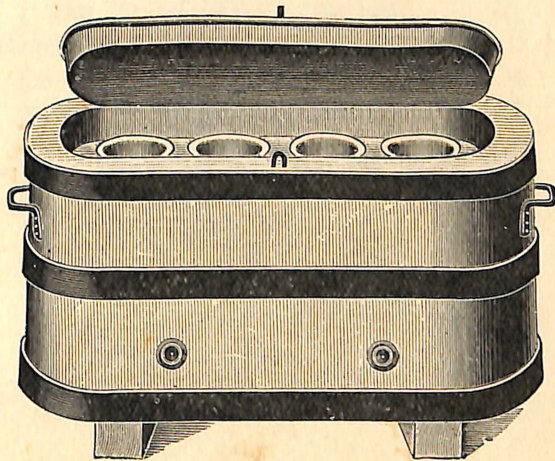
Daarna afnemen, koud laten worden. Vervolgens in de vriesbus.

650. Abrikozenijs.

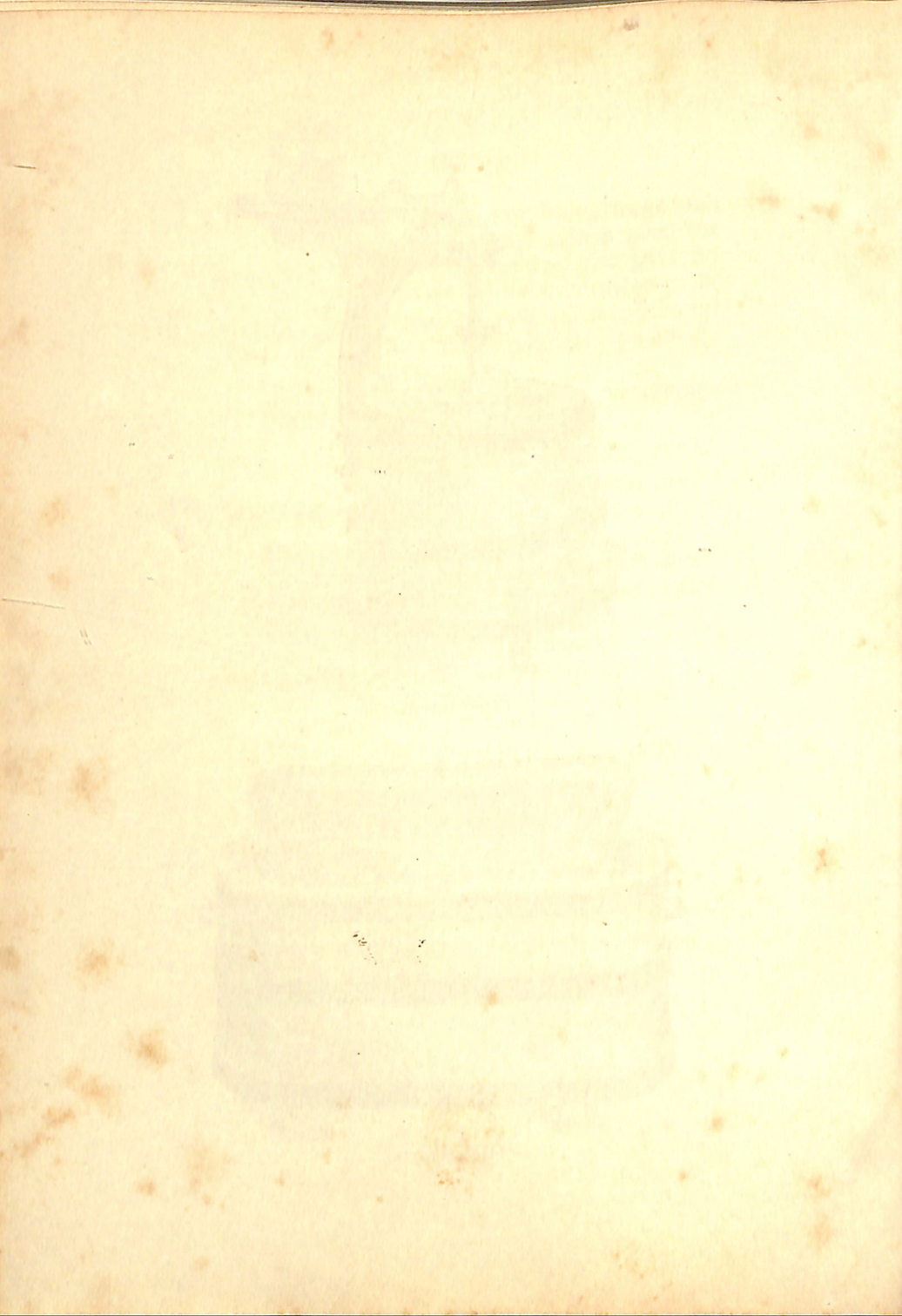
Behandelen als recept No. 649, neemt echter in plaats van 2 pond aardbeien, $2\frac{1}{2}$ pond rijpe abrikozen.



Electr. IJsmachine



IJconservator



651. Ananasijs.

Doet in een bolvormige pan:
6 Eierdooiers en 3 ons suiker, dit goed roeren.

Waarna men onder voortdurend roeren het sap van een heelen Ananas er langzaam bijvoegt, met een halven liter water, welke vooraf gekookt heeft, en roert alles nog eens goed.

Is dan gereed voor de vriesbus.

652. Chocoladeijs.

Een stuk cacao van een half pond wordt gesmolten. Daarna met een halven liter heete melk opgelost.

In dien tijd heeft men 5 eieren met 3 ons suiker tot schuim geslagen in bolvormige pan, klopt hierdoor nog een halven liter geslagen slagroom, en voegt er langzaam onder voortdurend roeren de cacao-melk bij.

Is dan gereed voor de vriesbus.

653. Citroenijs I.

De zeer dingeschilde schillen van 5 citroenen, en 1 pond suiker met het sap van 5 citroenen, wordt met $\frac{6}{10}$ liter water, in een pan op vuur tot kookpunt gebracht. Daarna afnemen en filtreren. Laten afkoelen en in de vriesbus doen.

654. Citroenijs II.

Behandelen als recept No. 653, met dit verschil, dat de suiker met 6 Eierdooiers eerst in een bolvormige pan geroerd worden. Waarna het Citroensap en het water na met de schillen gekookt te zijn en gefiltreerd, langzaam onder voortdurend roeren tezamen gevoegd kan worden.

655. Frambozenijs.

Behandelen als recept N. 649, neemt echter in plaats van Aardbeien — Frambozen.

656. Hazelenotijs.

Behandelen als recept No. 648. Men laat dan de amandelen achterwege en neemt hiervoor 1 pond dopvrije Hazelenoten.

657. Koffieijs.

Behandelen als recept No. 668. Men mengt er echter $\frac{1}{10}$ liter goede sterke koffieextract doorheen, en laat de vanille weg.

658. Moccaijs.

Behandelen als recept No. 668.

Men mengt er echter nog $\frac{1}{8}$ liter goede, sterke koffiextract doorheen. En laat de vanille weg.

659. Mandarijnijs.

Behandelen als de recepten No. 653 en No. 654, gebruikt in plaats van het sap der citroenen, het sap van 8 Mandarijnen.

660. Meloenijs.

Behandelen als recept No. 651.

Neemt in plaats van het sap van een Ananas — het purésap van een rijpe Meloen.

661. Pistazienijs.

Maakt 4 ons afgebroeide Pistazien goed fijn, doet deze in een halven liter melk en laat dit samen even goed doorkoken. In dien tijd slaat men in volvormige pan 6 Eierdooiers en een half pond suiker goed tot schuim. Doet dan langzaam de gekookte Pistazien en melk onder voortdurend roeren erbij. Giet er nog een liter pas gekookte melk of room bij. Dit onder voortdurend roeren nog 10 minuten op vuur zetten, afkoelen en in de vriesbus plaatsen.

662. Persicoijs.

Behandelen als recept No. 650.
Gebruikt in plaats van Abrikozen —
Persico's.

663. Reineclaudeijs.

Behandelen als recept No. 650, neemt
in plaats van Abrikozen — Reineclaude.

664. Roomijs.

1 liter Room wordt met poedersuiker
voor 0.9 tot slagroom geslagen.
Dan slaat men apart 10 eierdooiers met
2 ons suiker tot schuim en voegt dit
langzaam onder voortdurend roeren bij
de slagroom. Zoo dat dit een dikke brei
vormt. Daarna wordt het in de vriesbus
gedaan en verder net zoo behandeld
als bij No. 647 is aangegeven. Men mag
echter de bus niet draaien, maar laat
het 2 à 3 uur goed afgedekt met zakken
of dekens staan. Men kan het dan als
boter snijden.

665. Roomijs met Vanillesmaak.

$\frac{1}{2}$ Liter room en een $\frac{1}{2}$ liter melk wordt met 1 Bourbon vanillestokje 12 c.M. op vuur gezet en tot koken gebracht. Ondertusschen slaat men 2 ons suiker en 6 à 10 eierdooiers tot schuim. Voegt hierbij de pasgekookte Room en Melk en zet het samen onder voortdurend roeren nog 6 à 8 minuten op vuur. Laten afkoelen. Vanillestokje verwijderen en in de vriesbus doen. Behandelen zooals bij No. 647 is aangegeven.

666. Sinaasappelijs.

Behandelen als de recepten No. 653 en No. 654. Gebruikt in plaats van Citroen — Sinaasappelen.

667. Tutti Fruttijs.

Behandelen als recept No. 668, wanneer men het zoowat half gevroren heeft, roert men er verschillende geconfijte of andere vruchtjes doorheen en vriest het verder zooals bij No. 647 is aangegeven.

668. Vanilleijs.

Behandelen als recept No. 665, doet er echter in plaats van een halven liter melk, 1 liter melk, en inplaats van 2 ons suiker, 3 ons suiker in.

669. Walnootijs.

Behandelen als recept No. 648. Men laat de amandelen weg en neemt hiervoor 1 pond dopvrijen Walnoten.

Sorbets

670. Inleiding.

Worden de verschillende soorten ijs, gegeten, de Sorbets daarentegen worden meerendeels net als dranken geconsumeerd. Sorbet wil eigenlijk zeggen, half gevroren ijs. Men kan dan ook gerust de een of ander Sorbet bereiden in een kleine vriesbus of daarvoor verkrijgbaar Sorbetmachine volgens de recepten der verschillende ijssoorten. Men vriest ze dan maar half aan.

Maar om gemakkelijk en practisch te werken, heb ik hiervoor een ander middel uitgevonden, welk tevens aardige combinaties vormt en bovendien snel uitvoerbaar is.

Voor het bereiden der Sorbets volgens mijn manier, heeft men de volgende gereedschappen noodig. Tinnen of vertinde bussen, kleine eierengard, spuitzak met spuitje, voor eventueele te spuiten slagroom of Eiwit en Moccacr eam enz.

Een paar lepels en schalen. Vruchtenmes en Vorkjes.

Bij het serveeren geeft men stroohalmen en lepel.

Gebruikt als glaswerk lange smalle glazen.

671. De Bereiding.

Wanneer men onderstaande recepten voor Sorbets gemakkelijk en snel wil maken, handelt men als volgt:

Men doet de vermelde ijssoort (en) in de daarvoor bestemde tinnen of vertinde bus, ter grootte van hoogstens 1 Liter.

De kleine eierengard wordt dan gebruikt om hetgeen in die sorbetbus gedaan is, tot een geheel te roeren en te verdunnen. Waarna het uit de sorbetbus in de sorbet glazen wordt overgeschonken. De verschillende schalen worden gebruikt om er fruit, slagroom, eiwit en verschillende Crèams in te doen. De lepels om bovenstaande in de spuitzak te doen. Het fruitmes om de verschillende vruchten te snijden.

De fruitvorkjes om bij het garneren met vruchten behulpzaam te zijn.

Nog verschillende andere dingen hebben een werkzaam aandeel, deze geef ik wel bij de recepten der Sorbets aan.

672. Ananas Sorbet.

2 à 3 lepels Ananasijs en het sap van een Ananas ongeveer 1 portglas of het sap van een halven Sinaasappel wordt in de sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 671 is aangegeven.

Spuit er een fraaien toren slagroom op en garneert smaakvol met Ananas.

673. Amandel Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Amandelijs, en 1 likeurglaasje Crème de Noisette worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 671 is aangegeven. Spuit er een fraaien toren geslagen Eiwit of Slagroom op en bestrooit het smaakvol met gebrande en tevens geschaafde Amandelen.

674. Aardbeien Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Aardbeienijs en 1 likeurglaasje Limonadesiroop
3 à 4 aardbeien worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld zooals bij No. 671 is aangegeven. Spuit er een fraaien toren Slagroom op en legt er in 't midden een mooie aardbei.

675. Abrikozen Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Abrikozenijs
1 likeurglaasje Abricotine
Worden in de sorbetbus gedaan, en behandeld zooals bij recept No. 671 is aangegeven.
Legt er daarna een halve abrikoos op en garneert deze met een of meer puntjes Slagroom.

676. Black and White Sorbet.

Bijna 2 eetlepels vanille ijs, met $\frac{1}{2}$ likeurglaasje Crème de Vanille, worden op de bekende wijze behandeld als bij recept No. 671.

Men schenke het Sorbetglas echter half vol, waarna men op dezelfde manier bijna 2 Eetlepels chocoladeijs, met een $\frac{1}{2}$ glaasje Crème de Cacao bereidt en hiermede de andere helft van het Sorbet glas vult.

677. Chocolade Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Chocoladeijs, en 1 likeurglaasje Crème de Cacao worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 671

Schenkt het Sorbetglas echter $\frac{3}{4}$ vol en spuit er voor de rest Slagroom op.

678. Citroen Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Citroenijs en 1 Likeurglaasje Citroensap in de Sorbetbus doen en behandelen als recept No. 671.

679. Dandy Sorbet.

Doet in het Sorbetglas een half likeurglaasje Grand Marnier.

Daarna in de Sorbetbus het sap van een halven Sinaasappel en naar keus van de volgende ijssoorten:

2 à 3 Eetlepels Room-, Vanille-, Meloen of Ananasijs.

Na bereiding volgens recept No. 671, zorgt men vooral voorzichtig het bereide zoodanig in te schenken, dat het niet door de Grand Marnier loopt. Dit kan zeer gemakkelijk voorkomen worden, indien men bij het inschenken vlak boven de likeur een lange smalle lepel houdt, waarop men het bereide voorzichtig over heen schenkt. Daarna spuit men er een toren Slagroom op en garnceert het smaakvol met Ananas en andere stukjes vruchten.

680. Frambozen Sorbet.

Behandelen als recept No. 674, neemt in plaats van Aardbeienijs en Aardbeien, Frambozenijs en Frambozen.

681. Grand Fine Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Sinaasappelijs, 1 Likeurglaasje Fine Cognac wordt in Sorbetbus gedaan en behandeld zooals bij recept No. 671 is aangegeven.

Kan desgewenscht met vruchtjes gegarneerd worden.

682. Indiana Sorbet.

Bereidt in drie Sorbetbussen of apart in één Sorbetbus de volgende ijssoorten tot Sorbet, volgens recept No. 671.

1 Eetlepel Chocolade ijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Cacao

1 Eetlepel Vanilleijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Vanille

1 Eetlepel koffieijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Mocca.

Vult het Sorbetglas dan met elk soort voor een derde gedeelte. Zorgt dat het Vanilleijs in de midden komt. Spuit er daarna een mooien toren van Slagroom of Eiwit op, en bestrooit deze met gaspte Chocolade.

683. Jamaica Sorbet.

1 Geneverglaasje Jamaica Rum wordt met 3 Eetlepels Citroen- of Sinaasappel- ijs tot Sorbet gemaakt, zooals op recept No. 671 is aangegeven.

684. Lissabon Sorbet.

Doet in een Sorbetglas:

1 Portglas Malagawijn

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Marasquin en vult het glas dan voorzichtig met Roomijs of Vanilleijs.

685. Limonade Sorbet.

Doet in een sorbetglas: 1 Likeurglaasje
Limonadesiroop

Maakt 3 Eetlepels onverschillig van
welke ijssoort met een teugje Mineraal-
water tot sorbet, zooals bij No. 671
is aangegeven.

Schenkt dit voorzichtig op de Limonade
siroop, zoodat deze onderaan blijft.

Men kan zoo'n Sorbet smaakvol gar-
neeren met Slagroom of Eiwit (geslagen)
en vruchtjes.

Chocolade, Mocca en koffieijs is voor
deze sorbet niet aan te bevelen.

686. Mocca Sorbet.

Behandelen als recept No. 677, neemt
echter in plaats van Chocolateijs, Mocca
ijs en in plaats van Crème de Cacao,
Crème de Mocca.

687. Mandarijn Sorbet.

3 Eetlepels Mandarijn ijs worden met
1 Pijpglaasje Mandarijnlikeur en het
sap van een halve mandarijn tot Sorbet-
gemaakt, zooals bij recept No. 671 is
aangegeven. Garneeren met partjes
Mandarijn.

688. Meioen Sorbet.

Legt in een bolglas een mooie schijf
Meloen
Maakt dan tot Sorbet zoo als bij recept
No. 671 is aangegeven, 3 Eetlepels
Meloenijs, met 1 pijpglasje Triple Sec
En schenkt het hierna in het bolglas
met de schijf Meloen.

689. Mentha Sorbet.

3 Eetlepels Vanilleijs worden met 1
Cognacglasje Crème de menthe tot
Sorbet gemaakt, zooals bij recept No.
671 is aangegeven. Men kan voor deze
sorbet ook een ander goed combineerend
ijssoort nemen.

690. Noisette Sorbet.

3 Eetlepels Amandelijs, Walnootijs of
Hazelnootijs worden met een weinig
Room of Melk tot Sorbet gemaakt, zoo-
als bij recept No. 671 is aangegeven.
Garnéeren met gebruneerde amandelen
of Walnoten.

691. Nancy Sorbet.

3 Eetlepels Tutti Fruttijs worden in een Champagnekelk gedaan en voorzichtig bijgeschonken met Champagne, tot er zich een vaste schuimde massa boven de kelk vertoond.

692. Persic Sorbet.

Behandelen als recept No. 675, neemt in plaats van Abrikozenijs, Persicijs. In plaats van Abricotinelikeur, Persicolikeur en in plaats van een halve Abrikoos een halve perzik.

693. Royal Sorbet.

Doet in lang smal Champagneglas half vol met Ananasijs
1 schijf Ananas in kleine stukjes en vult het bij met Champagne en roert het een weinig.

694. Reineclaude Sorbet.

Behandelen als recept No. 675, neemt echter in plaats van Abrikozenijs, Reineclaudeijs, en in plaats van: Abricotinelikeur - een half portglas Roode Port; in plaats van een halve Abrikoos, een heelen Reineclaude.

695. Sorbets met Likeur. I.

Moet men een sorbet bereiden met een zekere likeur, dan maakt men deze als volgt:

1 Likeurglaasje Likeur, waarna de sorbet genoemd is en 3 Eetlepels Vanille- of Roomijs.

Behandelen als recept No. 671.

696. Sorbets met Likeur. II.

Men kan de Sorbets met likeur ook als volgt maken:

Doet in een sorbetglas:

1 Likeurglaasje Likeur, waarna de Sorbet genoemd is.

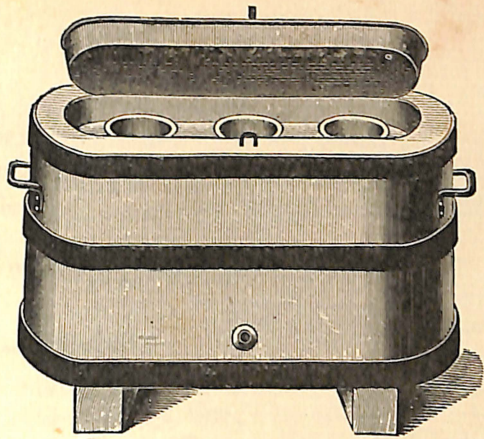
Dan maakt men van:

3 eetlepels Vanille -of Roomijs en een weinig Room of melk, Sorbet, zooals op recept No. 671 is aangegeven. Laat dit dan voorzichtig op de likeur in het Sorbetglas loopen, zoodat het ijs op de likeur blijft drijven.

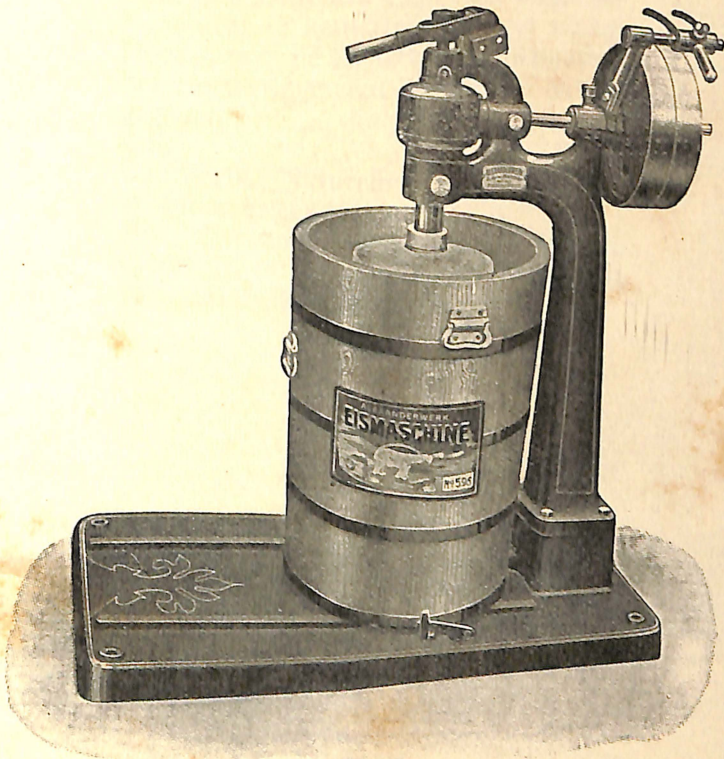
Daarna smaakvol garneren.

697. Sinaasappel Sorbet.

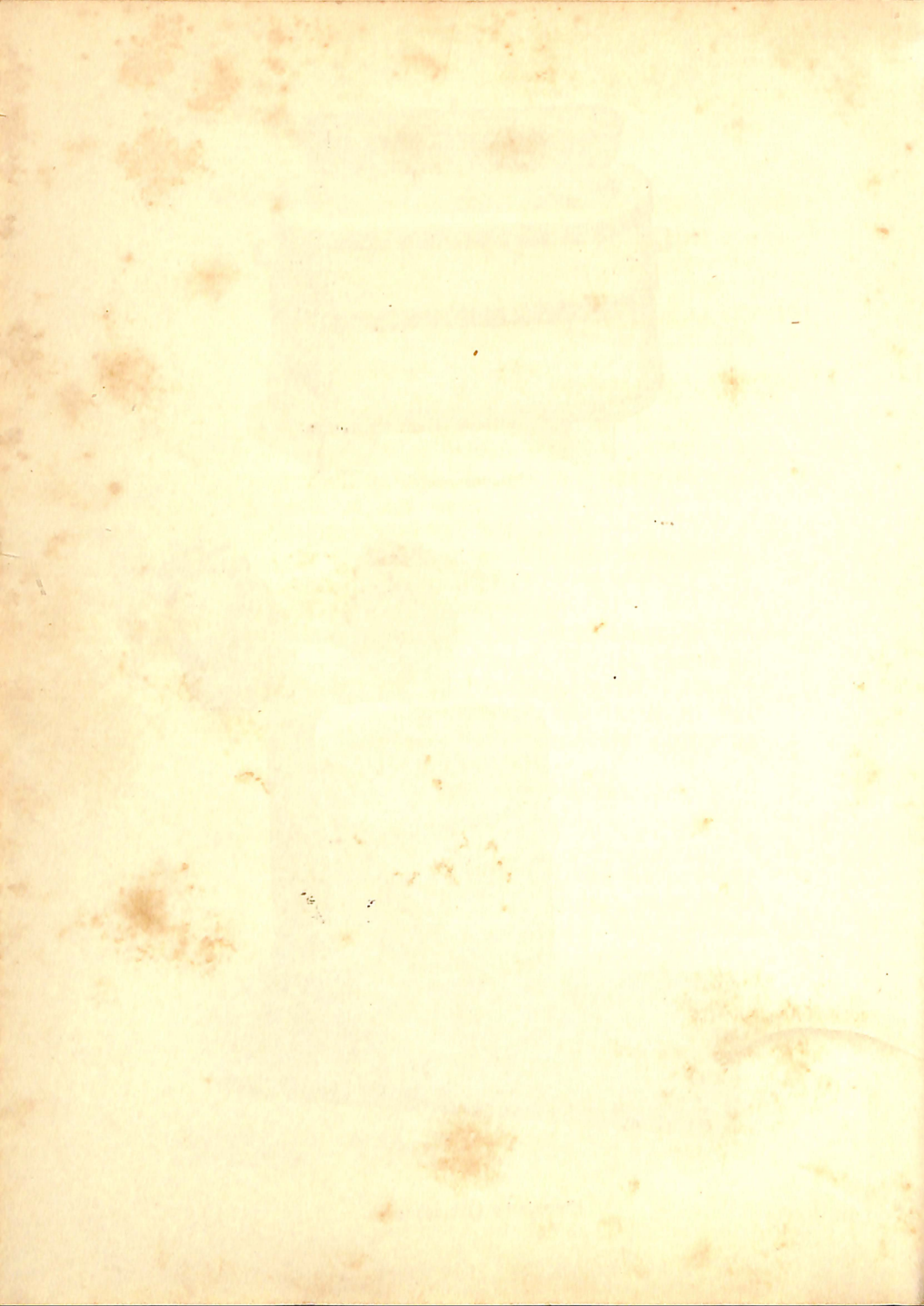
Behandelen als recept No. 687, neemt in plaats van Mandarijnijs, Sinaasappel-ijs, en in plaats van het sap van een Mandarijn, dit van een Sinaasappel.



Ijsconservator



Electrische IJsmachine



698. Sorbet Napolitaine.

Verschillende ijssoorten en vruchtensappen goed samen vermengd, hebben recht op dezen naam.

Smaakvol garneeren.

699. Sorbet Naturelle.

Wanneer men een Sorbet Naturelle te bereiden krijgt, doet dan als volgt:

Men heeft het één of ander ijssoort naar welke de sorbet genoemd is. Neemt hiervan 3 Eetlepels. Laat deze ongeveer 5 minuten in kamertemperatuur staan. Doet deze in de sorbetbus en behandelt het zooals op recept No. 671 is aangegeven.

L.S.

Een Sorbet Naturelle is altijd naar een of ander ijssoort genoemd.

B.v. Citroen Sorbet Naturel is van Citroenijs of: Vanille Sorbet Naturel is van Vanilleijs enz. enz.

Verschillende Ijsdranken

700. Inleiding.

De verschillende ijsdranken, die hierna volgen, zijn evenals de sorbets door toevoeging van één of meer soorten ijs te bereiden in vereeniging met andere dranken enz. enz. Zie ook ijspunch en Coups.

701. Holland's Roem. I.

Vanilleijs met Fosco en Slagroom.

702. Holland's Roem. II.

Vruchtenijs met Grenadine en Slagroom.

703. Arabiana.

Doet 2 of 3 Eetlepels Roomijs in een hoogen tumbler
Schenkt er dan onder voortdurend roeren sterke zwarte koffie bij.

704. Bal Ice.

Doet in een hoogen tumbler
Het sap van een Citroen
1 Pijpglaasje Grenadine siroop
2 Eetlepels Sinaasappelijs en vult het bij met mineraalwater.

705. Café Glacé. (Fransche manier).

Sterke zwarte koffie wordt evenals de Granita's No. 700 gevoren.
Daarna in glas gedaan, en met room of Slagroom naar verlangen geserveerd.
Ook geeft men poedersuiker naar smaak

706. Café Glacé (Algemeen Hollandsche manier).

Vult een zilveren of glazen Coup voor $\frac{3}{4}$ vol met Moccaijs en spuit het op met Slagroom.
Poedersuiker naar smaak.

707. Chocolat Glacé.

Behandelen als recept No. 706, neemt in plaats van Moccaijs, Chocoladeijs.

708. Champagne Ice Cream.

Doet in een bol Champagneglas 2 of 3 Eetlepels Persicoijs en schenkt het voorzichtig bij met Champagne. (Men kan ook een ander soort vruchtenijs nemen.)

709. Duc of Ice Cream.

Doet in een groot glas, een teugje Sinaasappelsiroop 3 Eetlepels Vanilleijs en vult het bij met water- of Mineraalwater.

Spuiter dan geslagen Eiwit of Slagroom op

710. Excelsior Coup.

Vult een zilveren of glazen Coup voor $\frac{3}{4}$ met Roomijs, gelijk afstrijken onder den rand. Bedekt dit geheel met Advocaat (Eierencognac) en spuit in het midden hiervan een kleine toren slagroom of geslagen Eiwit.

711. Frais au Frais.

Doet in een groot bol glas:

6 groote rijpe Frambozen

1 Likeurglaasje Frambozensiroop.

2 à 3 Eetlepels Frambozenijs.

Vult het verder bij met Mineraalwater.

712. Golden Ice Drink.

Doet in een glas:

1 Likeurglaasje Sinaasappelsiroop

3 Eetlepels Sinaasappelijs

En vult het met Meiwijn aan.

713. Ice Cream Soda. I.

Doet in een hoog glas:

1 Likeurglaasje Limonadesiroop
3 Eetlepels Vruchten- of Vanilleijs
en vult het met Sodawater bij.

Ook kan men er nog eenige stukjes vruchten bijvoegen.

714. Ice Cream Soda. II.

Vult een hoog glas voor $\frac{1}{3}$ gedeelte met Vruchten- of Vanilleijs en vult het bij met Sodawater.

715. Juliana IJscoup.

Maakt de bovenste rand van een sierglas, nat en doopt deze daarna in de poedersuiker, zoodat bovenaan de rand van het glas een rand poedersuiker komt. Vult dan het glas voor $\frac{3}{4}$ met Roomijs en strooit hierop fijn gemalen boomschorschocolade.

716. Kristallian.

Doet in een sierlijk groot Bolglas

$\frac{3}{4}$ vol fijn gemalen ijs

Het sap van een Citroen.

En vult het verder bij met Ananasijs.

717. Moulin.

Doet in een rechten tumbler:

1 Likeurglaasje Frambozensiroop

1 Likeurglaasje Roode Curacao en vult het verder tot over de helft met spuitwater, waarna het bijgevuld wordt met Frambozen of Aardbeienijs.

Snijdt dan een banaan in de lengte door en legt deze kruiselings op het glas, en belegt het kruispunt met een kers of aardbei.

718. Olympia IJsschaal.

Bedekt den bodem van een sierlijken kristallen schaal met Aardbeien of Frambozen.

Vult deze halfvol met Roomijs.

Bedekt dan 't roomijs met kleine dobbelsteentjes Ananas.

Hierop doet men een laag Slagroom.

En bestrooit deze nongalant met druiven.

Bij het serveeren hiervan besprenkelt men deze met Grand Marnier.

719. Odeon IJsschaal.

Doet in een sierlijken kristallen schaal in het midden bolsgewijze:

6 groote eetlepels Roomijs of Vanilleijs

Dan stergewijze hierom heen:

4 Groote eetlepels Chocoladeijs

4 Groote eetlepels Moccaijs

4 Groote eetlepels Roomijs

4 Groote eetlepels Chocoladeijs

4 Groote eetlepels Moccaijs

Bespuut daarna om elke 4 lepels ijs stergewijze slagroom. En bestrooit de bol Roomijs met geraspten Chocolade en gebrande, tevens geschaafde Amandelen.

720. Pynappel IJsmelange.

Doet in een sierlijk melangeglas

1 Portglas Ananassap

Vult dan het glas $\frac{3}{4}$ vol met Ananasijs

Roert dit samen en vult het bij met Slagroom.

Belegt het hierna met eenige schijfjes Ananas.

721. Philadelphian.

Doet in een langen smallen tumbler:

Het sap van een Sinaasappel.

Vult het tot de helft bij met spuitwater,

Een paar eetlepels Sinaasappelijs en een klein teugje roode wijn.

722. The Rainbow.

Doet in een lang smal glas:
6 à 8 verschillende soorten half gevroren ijs
Laat dan binnenwaarts aan de kant van het glas, een klein teugje Grenadine siroop en een klein teugje Orangeade er door loopen.

723. The first One.

Doet op een glas half gevuld met een of ander soort vruchtenijs.
Roode of witte Bordeauxwijn.

724. IJscafé.

Doet in een groot wijnglas
2 à 3 Eetlepels Moccaijs
1 Moccakopje sterke zwarte koffie
Bespuit en garneert hierop o.g. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker.

725. IJschocolade.

Doet in een groot wijnglas:
2 à 3 Eetlepels Chocoladeijs
1 Moccakop sterke chocolademelk
Bespuit en garneert hierop o.g. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker en met een weinig losse Cacaopoeder.

726. IJsmelk.

Vult een groot glas voor de helft met Vanille-, Room-, Chocolade- of Moccaijs en vult het bij met melk, naar smaak nog een weinig Slagroom.

727. IJslimonade.

Een limonadeglas $\frac{1}{2}$ vol met limonade wordt aangevuld met één of ander soort Vruchten-, Room- of Vanilleijs.

Wat men van koffie bereiden kan

728. Inleiding.

In Parijs en Weenen drinkt men de lekkerste koffie, dit moet een geheim zijn, maar door bezoeken aan die verschillende zaken, is het mij gelukt, om de ware manier van koffiezetten machtig te worden. Elk koffiehuis heeft echter zijn methode van koffiezetten, omdat de eigenaar denkt, mijn koffie is de beste en wordt op mijn manier door het publiek verlangd. In de eerste plaats moet men een goed soort koffieboonen nemen, en ten tweede de juiste hoeveelheid gemalen koffie en water bepalen, waarvan de koffie gezet wordt.

Ik zal u eenige toelichtingen geven hoe men het beste koffie zet. Zonder hoeveelheden op te sommen.

729. Koffiezetten.

Men zorgt ten eerste voor gloeiend heet water. Voor versch gemalen koffie, en een goede ketel of duurzame koffiemachine.

De hoeveelheid koffie wordt dan in den vilter, in den ketel of koffiemachine gedaan, het heete water er daarna langzaam opgegoten en men laat dit langzaam door de koffie trekken, vooral niet forceeren. Wanneer men denkt er voldoende water en koffie in gedaan te hebben (naar smaak) laat men den vilter nog (tijd naar men denkt) in den ketel of koffiemachine zitten en sluit deze dan met het deksel. Daarna haalt men den vilter en de koffie er uit en laat het koffieaftreksel op laag vuur staan, zoo dat deze niet opnieuw op kookpunt komt.

730. Arabische Koffie.

Van de beste soort moccaboonen worden zoo fijn als meel gemalenen 1 koffielepel hiervan in een klein zilveren of tinnen kannetje gedaan. Schenkt hierop zeer langzaam heet water, roert het goed en schenkt het over in een fijn moccakopje. Gebruikt suiker naar smaak.

731. American Café.

Wordt op dezelfde wijze gezet als bij No. 729 is aangegeven. Echter wordt op elken liter koffie, die men zet een dessert lepel kaneel bijgevoegd. Bij gebruik neemt men heete melk en poedersuiker. Gebruikt groote koppen.

732. Boston Café.

De koffie wordt op dezelfde wijze gezet zoals bij recept No. 729 is aangegeven. Echter wordt in plaats van heet water de koffie met heete melk gezet.

733. Café Verkeerd.

Men geeft dan bij het serveren meer heete melk als koffie.

734. Café Noir.

Café Noir is sterke zwarte koffie in kleine moccakopjes. Serveren met biscuits.

735. Café Double.

Dubbel sterk gezette koffie in kleine kopjes.

736. Café au Lait.

Sterke koffie met warme melk.

737. Café Parfait.

Koffie op de gewone wijze geserveerd, echter doet men er een Cognacglaasje Cognac bij.

738. Café Parisien. Koffie vilter voor 1 persoon.

In een kleinen steenen ketel wordt een daarbij behoorende vilter geplaatst. Hierin worden 2 à 3 eetlepels van de fijnste soort gemalen koffie gedaan. Schenke hierdoor langzaam heet water, en dient het met den vilter op 't keteltje op. Serveert er tevens suiker, melk en Room of Slagroom bij. Verder gewoon koffie-servies.

739. Café Mazagram.

Behandeling als recept No. 735, wordt echter ook koud geserveerd, met dit onderscheid, dat inplaats van kopjes, lange smalle glazen gebruikt worden.

740. Café Granita.

Een hoeveelheid gezette koffie onverschillig op welke manier, wordt bereid zooals bij No. 700 is aangegeven.

741. Café au Liqueur.

Wordt geserveerd zooals op recept No. 738 is aangegeven.

Men geeft er echter een glaasje met een fijne likeur bij naar verlangen.

Doet er tevens een warm of koudgemaakt swenkglas bij.

742. Capusiner.

Een weinig zwarte koffie met een weinig room.

743. Mocca.

Mocca wordt van fijn gemalen mocca-boonen zeer sterk gezet, zooals op recept No. 729 en No. 738 is aangegeven. Serveeren met moccaservies.

744. Melange Fine.

Doet in een melangeglas een weinig kokende melk en meer of minder koffie, 1 glaasje Cognac en vult het bij met Slagroom.

745. St. Moritz Melange.

Vult een melangeglas: half vol met sterke koffie en half vol Chocolademelk en voegt er een eetlepel slagroom bij. Suiker naar smaak.

746. Wiener Melange.

Doet in melangeglas een weinig heete melk en vult het tot $\frac{3}{4}$ vol met koffie en vult het aan met Slagroom.

747. Wiener Eieren Melange.

Doet in een langen tumbler:
2 Eierdooiers en slaat deze tot schuim.
Vult het bij onder voortdurend roeren
met versch gezette koffie. En geeft er
Suiker en Room of Melk naar smaak bij.

748. Rusch Melange.

Behandelen als recept No. 747, geeft er
echter nog een Cognacglasje met
Cognac fine, Rum of Kirschwasser bij.

749. Ijskoffie Americain.

Vult een groot melangeglas: half vol met
gemalen ijs.
Schenkt er koude koffie bij.
Suiker naar smaak.

750. Ijskoffie France.

Koffie gezet volgens recept No. 738,
laat men afkoelen. Daarna vermengt
men er een hoeveelheid suiker en slag-
room door. Verder behandelen als bij
No. 746 is aangegeven.

Thee

(het zetten en op welke wijze ze gedronken
kan worden)

751. Inleiding.

Thee is weliswaar een volksdrank, maar wil men werkelijk het genot smaken, welke men van thee eischen kan, dan besteedt men aan de bereiding en zetten van thee evenveel zorg, als men dat in China en Japan gewoon is.

753. Thee Zetten en Drinken.

Indien men goede thee bezit, moet ze op onderstaande manier gezet en geserveerd worden om een smakelijk kopje te drinken.

Zorgt voor goed heet water,

Porceleinen, Zilveren of Tinnen theekan

Dunne porceleinen kopjes en zilveren of tinnen zeeftjes

Een looden goed sluitende theebus.

Doet in de porceleinen etc. theekan 2 à 3 eetlepels thee en schenkt hierop ongeveer 1 Liter heet water. Sluit dan de theekan af en laat ze even

trekken tot het theewater een donker goudgeelen kleur krijgt. Schenkt ze dan door een zeeftje in de dunne porceleinen kopjes. En drinkt ze als een Japanner of Chinees, zonder suiker en melk of ander vocht. Dan smaakt ze niet als een volksdrank, maar als een genotmiddel.

Voor de minder fijnproevers voegt men er melk en suiker bij, en op verlangen ook wel eens een paar partjes of schijfjes Citroen, Rum, enz.

De thee kan afgekoeld ook koud gedronken worden, opgediend in een dun glas met een paar stukjes ijs.

Chocolade en Cacao

754. De Bereiding.

Hiervan is een beschrijving overbodig daar de verschillende Chocoladefabrikanten bij den verkoop reeds een gebruiksaanwijzing voegen.

Wil men echter de smaak van een kop chocolade of cacao verhoogen, dan voegt men in elke kop een lepel slagroom en geeft er een paar droge biscuits bij.



M. P. POLLEN & ZOON
DISTILLATEURS EN LIKEURSTOKERS
ROTTERDAM

Dubb. fijne Likeuren — Elixers
Vermouth „Taillan” (Fransche)
Vermouth „Chazalettes” (Italiaansche)
„Seager's” London Dry Gin

De beste merken voor het prepareren
der fijnste Cocktails

Nog eenige vermeldenswaardige Cocktails

A. Honey Moon Cocktail.

$\frac{1}{6}$ Sinaasappelsiroop

$\frac{2}{6}$ Mandarine

$\frac{3}{6}$ Oranjebitter

Even in den Shaker met ijs en overschenken in een Cocktailglas, waarin men vooraf een Reine Claude gedaan heeft.

B. Ladies Cocktail.

Doet in den shaker:

$\frac{1}{6}$ Grenadine

$\frac{1}{6}$ Abricotbrandy.

Daarna overschenken in een glas, met bijvoeging van 1 stukje Ananas.

Bijvullen met Champagne.

C. Clover Club Cocktail.

Doet in den shaker:

$\frac{2}{3}$ deel Gin

$\frac{1}{3}$ deel Marasquin

1 Eiwit met een weinig Room

5 Druppelen Grenadine

Goed schudden en in een Cocktailglas overschenken.

INHOUD

Voorwoord

Reinheid.

Wat men in een modern buffet noodig heeft.
Glaswerk.

De noodige likeuren en andere gedistilleerde dranken, Wijnen, kruiden en andere benodigdheden, in een moderne Bar of Café.

Eenige wenken, welke als regel in elk Café of Bar in acht genomen moeten worden.

Opmerkingen.

Van No. 1 tot No. 755 Recepten, waarbij inleiding en gegevens o.a.

AMERIKAANSCH FANCY- DRINKS

1. Arf and Arf	1	27. Hannibal Hamlin....	9
2. A sur Relief	1	28. Howsoever	9
3. Avant Souper	1	29. Jersey Lily	9
4. Après Souper	2	30. Jewel	9
5. Avant Déjeuner	2	31. Kiss me Quick	10
6. Appleblossom	2	32. Kidnapper	10
7. Burnt Brandy and Peach	2	33. Knickerbooker.....	10
8. Brandy Rose	3	34. Le bon Boire.....	10
9. Benefactor (Hot)	3	35. La Vie Parisienne... ..	11
10. Champagne Velvet ..	3	36. L'Arc de Triomphe ..	11
11. Columbia Skin	4	37. Lady's Delight	11
12. Calor Lily	4	38. Locomotive Hot	11
13. Duc of Monaco.....	4	39. My Hope	12
14. Drinks Essenz. I.....	4	40. Night Cap. I	12
15. Drinks Essenz. II.....	5	41. Night Cap. II	12
16. Drinks Essenz (Inter- nationale)	5	42. Peach and Honey....	13
17. Eye Opener	5	43. Pick me Up	13
18. Easter Crocus	6	44. Prince of Wales	13
19. Forget me not	6	45. Prince of Monaco	13
20. Floster	6	46. Ready	14
21. Fedora	7	47. Old Dutchman	14
22. Fruit Frappé.....	7	48. Sherry Filler.....	14
23. Gin Puff	7	49. Saratoga brace Up ..	14
24. Brandy, Whisky of Rum Puff	8	50. Saviour	15
25. Hot Punch American	8	51. The Nap	15
26. Heart's Content	8	52. The Queen of Night ..	15
		53. The Queen of Sheba..	16
		54. The Rainbow	16
		55. The Lily Bouquet....	17
		56. The Correspondent ..	17

57. White Lion	17
58. Well-Made	17
59. Maidens Blush	18
60. Widows Blush	18
61. Mother's Milk	18
62. Last Drink	18
63. Square Meal	19
64. Blue Blazer Hot	19

ABSINTH-DRANKEN

65. Hoe Absinth gebruikt wordt.....	20
66. Hoe Absinth gereed gemaakt wordt.....	20
67. Wat Absinth is.....	21
68. Absinth op Amerikaansche Manier bereid	21
69. Absinth op Italiaansche Manier bereid	21
70. Absinth op Duitsche Manier bereid	22
71. Bon Appetit	22
72. Chatter-box	22
73. Dainty	22
74. Exquisite	23
75. Frappé à la Guillaume	23
76. Hollands Pride.....	23
77. Imperial Opal	24
78. Milo	24
79. Outbreak	24
80. The Invitation	24
81. Tip-Top-Sip	25
82. Ice breaker	25
83. Pi-Po	25

BOWLEN

84. Inleiding	26
85. Ananas Bowl	27
86. Ananas Champagne Bowl	28
87. Ananas Bowl met Sinaasappel	28
88. Ananas Claret Bowl..	28
89. Appelwijn-Bowl	28
90. Appelwijn-Bowl met Vruchten	29
91. Aardbeien-Bowl	29
92. Aardbeien-Bowl op een andere Manier	29
93. Abrikozen of Perziken Bowl	30
94. Bloemen-Bowl	30
95. Bier-Bowl	31
96. Champagne-Bowl I... ..	31
97. Champagne-Bowl II..	31
98. Champagne-Bowl III ..	32
99. Champagne-Bowl American	32
100. Claret Bowl	32
101. Effervesce Bowl	33
102. Engelsche Bier-Bowl ..	33

103. Gin Bowl	34
104. Inflammation Bowl..	34
105. Kersen-Bowl	34
106. Kruisbessen-Bowl ..	35
107. Mei-Bowl	35
108. Mei-Bowl Essenz	36
109. Mei-Bowl van Essenz gemaakt	36
110. Menth-Bowl	36
111. Oranje-Bowl	36
112. Waldmeister-Bowl ..	37
113. Tutti Frutti Bowl I..	37
114. Tutti Frutti-Bowl II..	37

BAVAROISE

115. Inleiding	38
116. Amandel Bavaoise ..	38
117. Amandel Bavaoise met Chocolade	38
118. Bavaoise aux Choux ..	38
119. Bavaoise met Thee..	39
120. Citroenen Bavaoise..	39
121. Eieren Bavaoise I ..	39
122. Eieren Bavaoise. II..	40
123. Gezondheids-Bavaoise	40
124. Honing Bavaoise. Hoeststillend	40
125. Italiaansche Bavaoise	40
126. American Bavaoise..	40

BISSCHOP

127. Inleiding	41
128. Bisschop van Bordeaux	41
129. Cardinaal Bisschop ..	42
130. Duitsche Bisschop ..	42
131. London Bisschop	42
132. Holland Bisschop....	42

COBBLERS

133. Inleiding	43
134. Ananas Cobbler. I ..	43
135. Ananas Cobbler. II ..	43
136. Appel Cobbler	44
137. Abricots of Persico Cobbler	44
138. Amandel Cobbler....	44
139. Brandy Cobbler	45
140. Bourgogne Cobbler ..	45
141. Bordeaux Cobbler ..	45
142. Claret Cobbler	45
143. Champagne Cobbler..	46
144. Cherry-Brandy Cobbler	46
145. Derby Cobbler	46
146. Eden Cobbler	46
147. Feest Cobbler	47
148. German Cobbler	47
149. Grand Gala Cobbler..	47
150. Koffie Cobbler	48
151. Lincoln Cobbler	48
152. Madeira Cobbler	48
153. Malaga Cobbler.....	48

154. Niceoise Cobbler	49	209. Jacques	61		
155. Olympia Cobbler	49	210. Jeanette	61		
156. Princes Cobbler	49	211. Jeanne d'Arc	61		
157. Portwijn Cobbler	49	212. Japana	61		
158. Queen Cobbler	50	213. Italienne	62		
159. Rozen Cobbler	50	214. Imperial	62		
160. Sherry Cobbler	50	215. Lux	62		
161. Sauterne Cobbler	50	216. Monte Carlo	62		
162. Tango Cobbler	51	217. Monaco	62		
163. Trianon Cobbler	51	218. Niceoise	62		
164. Union Cobbler	51	219. Orleans	62		
165. Vruchten Cobbler	52	220. Plombière	62		
166. Whisky Cobbler	52	221. Peches Melba	62		
167. Rijn- of Moeselwijn (Hock) Cobbler	52	222. Petit Duc	62		
COOLERS				223. Coupe Trianon	63
169. Inleiding	53	224. Union Coupe	63		
170. Nieuwste methode	53	225. Wilson Coupe	63		
171. Aardbeien-Cooler	53	226. Queen Coupe	63		
172. Brunswick-Cooler	54	COCKTAILS			
173. Congres-Cooler	54	227. Inleiding	64		
174. Engelsche Cooler	54	228. Absinth Cocktail	64		
175. Manhattan-Cooler	54	229. Air-Ship Cocktail	65		
176. Turkey's Cooler	55	230. Brandy Cocktail	65		
177. Up-to-Date-Cooler	55	231. Brandy Cocktail Dry (droog)	66		
CRUSTAS				232. Brandy Fancy Cocktail	66
178. Inleiding	56	233. Chicago Cocktail	66		
179. Brandy Crusta	56	234. Continental Cocktail	67		
180. Gin, Whisky of Rum Crusta	57	235. Continental Cocktail Dry	67		
181. Imperial Crusta	57	236. Club Cocktail	67		
182. Tip-Top-Crusta	57	237. Coffee Cocktail	68		
COUPS				238. China Cocktail	68
183. Inleiding	58	239. Champagne Cocktail	69		
185. l'Amour	59	240. Champagne Cocktail op een andere manier	69		
186. Armande	59	241. Derby Cocktail	68		
187. Antoinette	59	242. East India Cocktail	70		
188. Arabe	59	243. Expres Cocktail	70		
189. Aardbeien	59	244. Gin Cocktail	70		
190. Argentine	59	245. Hawaiian Cocktail	71		
191. Barcelona	59	246. Harwich Cocktail	71		
192. Bourgogne	59	247. Jersey Cocktail	71		
193. Bismarck	59	248. Japanese Cocktail	72		
194. Convent	59	249. King of Britania Cock- tail	72		
195. Charles	60	250. Lincoln Cocktail	72		
196. Dumas	60	251. Brona Cocktail	73		
197. Dante	60	252. Ohio Cocktail	73		
198. Dame	60	253. Ohio Cocktail dry	73		
199. Diamant	60	254. Laws Cocktail	74		
200. Edison	60	255. Martinie Cocktail (alge- meene)	74		
201. Elegant	60	256. Martinie Cocktail (Dry)	74		
202. Favorite	60	257. Martinie Cocktail (Sweet) (zoet)	75		
203. Fancy	61	258. Manhattan Cocktail (algemeene)	75		
204. Familie	61	259. Manhattan Cocktail Dry	75		
205. Gloire	61				
206. Hélène	61				
207. Hidalgo	61				
208. Hertog	61				

260. Manhattan Cocktail		311. Deli Flip. (Koud)	93
Sweet	76	312. Deli Flip. (Warm)	93
261. Moraing Cocktail	76	313. Edison Flip. (Koud) . . .	93
262. Omnium Cocktail	76	314. Glasgow Flip. (Koud) . . .	94
264. Russian Cocktail	77	315. Hungarian Flip. (Koud) . .	94
265. Rose Cocktail	77	316. Imperial Flip. (Koud) . . .	94
266. Santiago Cocktail	77	317. Lafayette Flip. (Koud) . . .	95
267. Saratoga Cocktail	78	318. Madeira Flip. (Koud) . . .	95
268. Soda Cocktail	78	319. Madeira Flip. (Warm) . . .	95
269. Whisky Cocktail	78	320. Marsala Flip. (Koud) . . .	96
270. Whodka Cocktail	79	321. Marsala Flip. (Warm) . . .	96
271. Vermouth Cocktail	79	322. Moesel- of Rijnwijn Flip	
272. Silver Cocktail	79	(Koud)	96
273. Ship Cocktail	80	323. Mignon Flip. (Koud)	96
274. Glovers Cocktail	80	324. Mocca Flip. (Koud)	97
275. Regina Cocktail	80	325. Old English Gentleman	
263. Orange Cocktail	81	Flip. (Koud)	97
279. Moulin Rouge Cocktail	81	326. Old English Gentleman	
276. Oyster Cocktail Saus	81	Flip. (Warm)	97
277. Oyster Cocktail	82	327. Portwine Flip. (Koud) . . .	98
278. Oyster Cocktails	82	328. Portwine Flip. (Warm) . . .	98
279. Reserve Cocktail	82	329. Rum Flip. (Koud)	98
DAISY'S			
280. Inleiding	83	330. Rum Flip. (Warm)	98
281. Ananas Daisy	83	331. Sherry Flip. (Koud)	98
282. Brandy Daisy	83	332. Sherry Flip. (Warm)	98
283. Gin Daisy	84	333. Touring Flip. (Koud)	99
284. Rum Daisy	84	334. Yankee Flip. (Koud)	99
285. Whisky Daisy	84	335. Yankee Flip. (Warm)	99
286. Fruit Daisy	84	336. Whisky Flip. (Koud)	99
287. Vulcan Daisy	84	337. Whisky Flip. (Warm)	100
EGG NOGGS			
288. Inleiding	85	338. Wally Flip. (Koud)	100
289. Tom and Jerry Egg		339. Zionisten Flip. (Koud) . . .	100
Nogg	86	FIZZES	
290. Egg Nogg	86	340. Inleiding en behande-	
291. Brandy Egg Nogg	87	ling	100
292. Rum Egg Nogg	87	341. Absinth Fizz	101
293. Whisky Egg Nogg	87	342. Abricot Fizz	102
294. Baltimore Egg Nogg	87	343. Ananas Fizz	102
295. Sherry Egg Nogg	87	344. Brandy Fizz	102
296. Portwine Egg Nogg	88	345. Composer Fizz	103
297. Ladies Egg Nogg	88	346. Gin Fizz	103
298. Chocolate Egg Nogg	88	347. Honey Fizz	103
299. London Egg Nogg	88	348. Imperial Fizz	104
300. Claret Egg Nogg	89	349. Morning Glory Fizz	104
FLIPS (Koud en Warm)			
301. Inleiding. Koude Flips	90	350. Royal Fizz	105
302. Inleiding. Warme Flips	90	351. Silver Fizz	105
303. Absinth Flip. (Koud) . . .	91	352. Sitting Bull Fizz	105
304. Absinth Flip. (Warm) . . .	91	353. Whisky Fizz	106
305. Brandy Flip. (Koud)	91	354. William Fizz	106
306. Boston Flip. (Koud)	91	355. Rum Fizz	106
307. Black and White Flip.		355a. Golden Fizz	106
(Koud)	92	FIXXES	
308. Champagne Flip. (Koud) . .	92	356. Inleiding en behande-	
309. Claret Flip. (Koud)	92	ling	107
310. Claret Flip (Warm)	93	357. Aardbeien Fix	107
		358. Ananas Fix	107
		359. Brandy Fix	108
		360. Brandewijn Fix	108
		362. Claret Fix	108

363. Fillipien Fix	109
364. Gin Fix	109
365. Menth Fix	109
366. Rum Fix	109
367. Richmond Fix	110
368. Whisky Fix	110
369. Hock Fix	110

GROC EN GLOEIWIJNEN

370. Inleiding en behandel- ling	111
371. American Groc.	111
372. Arak Groc.	112
373. Brandewijn Groc.	112
374. Bourgogne Groc.	112
375. Claret Groc. (Roode wijn)	112
376. Cognac Groc.	112
377. Genever Groc.	113
378. Gin Groc.	113
379. Hock Groc.	113
380. Rum Groc.	113
381. Whisky Groc.	113
382. Gloeiwijnen	114
383. Thee Groc.	114
384. Likeur Groc.	114

GRANITA'S

385. Inleiding en behandel- ling	115
386. Het Bevriezen	115
387. Abricot of Persico Granit	115
388. Aardbeien Granit.	116
389. Ananas Granit	116
390. Bananen Granit	117
391. Citroenen Granit	117
392. Kersen Granit	117
393. Meloen Granit	117
394. Meloen Granit (feest- servies)	118
395. Sinaasappel Granit ..	118
396. Tutti Frutti Granit ..	118
397. California Granita ..	119

JULEPS

398. Inleiding	120
399. Minth Julep voor partijen	120
400. Ananas Julep	121
401. Abricot of Persicot Julep	121
402. Brandy Julep	121
403. Champagne Julep	122
404. Champagne Julep voor partijen	122
405. Gin Julep	122
406. Hock Julep	122
407. Whisky Julep	123

408. Rum Julep	123
409. Sinaasappel Julep ..	123
410. Wine Julep	123

**LIMONADES NATUREL EN
VAN SIROOP**

411. Inleiding	124
412. Toelichting I.	125
413. Toelichting II.	125
414. Toelichting III.	125
415. Ananas Limonade. Naturel	
416. Abricot of Persicot Limonade. Naturel. .	125
417. Aardbeien Limonade. Naturel	126
418. American Limonade	126
419. Bessen Limonade Naturel	
420. Citroen Limonade Na- turel. (Kwast)	126
421. Fancy Limonade	127
422. France (Kwast) Limonade	
423. Heete Limonade Citro- nelle	127
424. Ice Limonade	128
425. Konings Limonade ..	128
426. Klooster Limonade ..	128
427. Lente Limonade	128
428. Melk Limonade.	129
429. Milk and Soda	129
430. Orgeat. Amandel Li- monade	129
431. Orangeade Naturel ..	129
432. Roodwijn Limonade. (Claret)	130
433. Stone Wall	130
434. Soda Nectar	130
435. Split Soda	130
436. Schorle Morle	131
437. Union Limonade	131
438. Reserve Limonade ..	131

PUNCH

439. Inleiding	132
440. Arak Punch I. Koud of Warm	132
441. Arak Punch II. Koud of Warm	132
442. Ananas Punch. Koud	133
443. Appelwijn Punch. Koud	133
444. Abricot of Persico Punch Koud	133
445. Andreas Punch. Warm	134
446. Andreas Punch. Koud	134
447. Brandy Punch. Koud	134
448. Brandy Punch. Warm	134
449. Bourgogne Punch. Warm	135
450. Brandende Punch. Warm	
451. Curacao Punch. Warm	135
452. Curacao Punch. Koud	135

- | | | | |
|---|-----|-----------------------------|-----|
| 453. Caneley and Honey Punch.
Warm. | 136 | 499. Alexander-IJs Punch | 149 |
| 454. Citroen Punch. Warm | 136 | 500. Altona-IJs Punch | 149 |
| 455. El DoradoPunch.Koud | 137 | 501. Amour-IJs Punch | 149 |
| 456. Eden Punch. Warm.. | 137 | 502. Au Frais-IJs Punch.. | 149 |
| 457. Eden Punch. Koud .. | 137 | 503. Bourgogne-IJs Punch | 150 |
| 458. Fancy Punch. Warm | 137 | 504. Blanche-IJs Punch .. | 150 |
| 459. Gin Punch. Warm .. | 138 | 505. Sinaasappel-IJs Punch | 150 |
| 460. Grande Liqueur Punch
Warm. Combinatie I | 138 | 506. Columbus-IJs Punch | 150 |
| 461. Grande Liqueur Punch
Warm. Combinatie II | 138 | 507. Dandy-IJs Punch.... | 150 |
| 462. Grande Liqueur Punch
Warm. Combinatie III | 139 | 508. Dry-IJs Punch..... | 151 |
| 463. Grande Liqueur Punch
Warm. Combinatie IV | 139 | 509. Derby-IJs Punch.... | 151 |
| 464. Grande Liqueur Punch
Koud..... | 139 | 510. Exelsior-IJs Punch .. | 151 |
| 465. Hot Milk Punch | 140 | 511. Edward V-IJs Punch | 151 |
| 466. Holland Punch. Warm | 140 | 512. Elzas-IJs Punch | 151 |
| 467. Jolly Punch. Koud .. | 140 | 513. Fox Trot-IJs Punch.. | 152 |
| 468. Konings Punch. Koud | 141 | 514. Fancy-IJs Punch | 152 |
| 469. Maarschalk Punch.
Warm..... | 141 | 516. Golden-IJs Punch .. | 152 |
| 470. Norfolk Punch. Warm | 142 | 517. Herdiker-IJs Punch.. | 152 |
| 471. Norfolk Punch. Koud | 142 | 518. Jeanette-IJs Punch.. | 153 |
| 472. Old LadyPunch.Warm | 142 | 519. Kersen-IJs Punch .. | 153 |
| 473. Orgeat Punch. Warm | 142 | 520. Klaus-IJs Punch | 153 |
| 474. Orgeat Punch. Koud | 142 | 521. Louise-IJs Punch | 153 |
| 475. Orchard Punch. Koud | 143 | 522. Mignon-IJs Punch .. | 153 |
| 476. Portwine Punch. Koud | 143 | 523. Mandarine-IJs Punch | 154 |
| 477. Prince Edward Punch.
Koud..... | 143 | 524. Meloen-IJs Punch .. | 154 |
| 478. Prince Edward Punch.
Warm..... | 144 | 525. Madeira-IJs Punch .. | 154 |
| 479. Rum Punch. Warm .. | 144 | 526. Olga-IJs Punch..... | 154 |
| 480. Russian Punch. Warm | 144 | 527. Oranje-IJs Punch.... | 154 |
| 481. Roodwijn Punch | 144 | 528. Orgeat-IJs Punch.... | 155 |
| 482. Sherry Punch. Koud | 144 | 529. Perzik IJ-s Punch | 155 |
| 483. St. Charles Punch.
Koud..... | 145 | 530. Pompea-IJs Punch .. | 155 |
| 484. Triest Punch. Koud.. | 145 | 531. Philadelphia-IJsPunch | 155 |
| 485. Triest Punch. Warm | 145 | 532. Roman-IJs Punch .. | 155 |
| 486. Tom Punch. Warm .. | 145 | 533. Titanic-IJs Punch .. | 156 |
| 487. Tip-Top Punch. Koud | 146 | 534. Terminus-IJs Punch | 156 |
| 488. Triumph Punch. Koud | 146 | 535. Romeinsche-IJs Punch | 155 |
| 489. Thee Punch. Warm .. | 146 | (Punche à la Romaine) | 156 |
| 490. U.S.A. Punch. Koud | 147 | | |
| 491. U.S.A. Punch. Warm | 147 | | |
| 492. Vanille Punch. Koud
of Warm | 147 | | |
| 493. Victoria Punch. Koud | 147 | | |
| 494. Whisky Punch. Warm
en koud | 147 | | |
| IJS-PUNCHEN | | | |
| 495. Toelichting | 148 | | |
| 496. Aardbeien-IJs Punch | 148 | | |
| 497. Ananas-IJs Punch .. | 148 | | |
| 498. Abricot-IJs Punch .. | 149 | | |
| | | 536. Inleiding. | 157 |
| | | 537. Atlante | 158 |
| | | 538. A Maiden's Kiss | 158 |
| | | 539. Blutgeschwur | 158 |
| | | 540. Bouquet | 158 |
| | | 541. Brandy Champerelle.. | 158 |
| | | 542. Brandy Scafa | 159 |
| | | 543. Cordial | 159 |
| | | 544. Capucine | 159 |
| | | 545. Danischer Pousse Café | 159 |
| | | 546. Direct Present | 160 |
| | | 547. Encore | 160 |
| | | 548. Eden Pousse Café.... | 160 |
| | | 549. Eddy and Teddy | 160 |
| | | 550. Faivre's..... | 161 |
| | | 551. Golden Slipper | 161 |
| | | 552. Golden Moon..... | 161 |
| | | 553. Happy moment | 161 |
| | | 554. Indiana | 161 |
| | | 555. Knickebein I..... | 162 |
| | | 556. Knickebein II | 162 |

557. Kuss mit Liebe 162
 558. Louise 162
 559. L'Oeuf Perdu 162
 560. Milkmaid 163
 561. Non plus ultra 163
 562. Nicolaschka 163
 563. Old Hollandais 163
 564. Prairie Oyster 164
 565. Pousse l'Amour 164
 566. Pousse Americain 164
 567. Pousse Jersey 165
 568. Pousse Français 165
 569. Pousse Trianon 165
 570. The Poem 165
 571. World's Fair 166
 572. Yorkshire 166
- RICKIES**
573. Inleiding 167
 574. Brandy Ricky 167
 575. Compagnie Ricky 167
 576. Dobbel Strong Ricky 168
 577. Labor Vincit Ricky .. 168
 578. Gin Ricky 168
 579. Rum Ricky 168
 580. Whisky Ricky 169
 581. Wilson Ricky 169
- SLINGS**
582. Inleiding 170
 583. Brandy Sling 170
 584. Gold Sweet Harry Sling 170
 585. Gin Sling 171
 586. Hot Sling 171
 587. Palestina Sling 171
 588. Rum Sling 171
 589. Whisky Sling 172
 590. William Sling 172
- SMASHES**
591. Inleiding 173
 592. Abricotine Smash 173
 593. Aardbeien Smash 174
 594. Brandy Smash 174
 595. Brandewijn Smash .. 174
 596. California Smash 174
 597. Gin Smash 175
 598. Genever Smash 175
 599. Kirschwasser Smash .. 175
 600. Newport Smash 175
 601. Oxford Smash 176
 602. Rum Smash 176
 603. Sinaasappel Smash .. 176
 604. Whisky Smash 176
 605. Zweden Smash 177
- SOURS**
606. Inleiding 178
 607. Anacreon Sour 178
 608. Brandy Sour 179
 609. Champagne Sour 179
610. Café Sour 179
 611. Gin Sour 180
 612. Golden Sour 180
 613. Liberty Sour 180
 614. Minerva Sour 181
 615. Perfectos Sour 181
 616. Rum Sour 181
 617. Whisky Sour 181
- SANGAREES**
(Indische drank)
618. Inleiding 182
 619. Ale Sangaree 182
 620. Ananas Sangaree 182
 621. Brandy Sangaree 183
 622. Borneo Sangaree 183
 623. Celebes Sangaree .. 183
 624. Deli Sangaree 183
 625. Gin Sangaree 183
 626. Portwine Sangaree .. 184
 627. Rum Sangaree 184
 628. Sherry Sangaree 184
 629. Whisky Sangaree 184
 630. IJs Sangaree 184
- TODDIES OF PLAINDRINKS**
631. Inleiding 185
 632. Arak Toddy 185
 633. Brandy Toddy 185
 634. Brandewijn Toddy .. 186
 635. Bessen Genever Toddy 186
 636. Claret Toddy 186
 637. Deli Club Toddy 186
 638. Dame Toddy 187
 639. Gin Toddy 187
 640. Ivy Toddy 187
 641. Rum Toddy 187
 642. Russian Toddy 187
 643. Whisky Toddy 188
 644. Zangertje 188
- VERSCHILLENDE SOORTEN
IJS EN IJSDRANKEN**
645. Inleiding 189
 646. Gereedschappen enz.,
welke noodig zijn bij de
ijsbereiding 189
647. De Bereiding van Ijs.
Het Vriezen 190
 648. Amandelijs 191
 649. Aardbeienijs 192
 650. Abrikozenijs 192
 651. Ananasijs 193
 652. Chocoladeijs 193
 653. Citroenijs I 193
 654. Citroenijs II 194
 655. Frambozenijs 194
 656. Hazelnotenijs 194
 657. Koffieijs 194
 658. Mocaïjs 195
 659. Mandarijnijs 195

660. Meloenijs	195	710. Excelsior Coup.....	212
661. Pistazienijs	195	711. Frais au Frais	212
662. Persicoijs	196	712. Golden Ice Drink	212
663. Reineclaudeijs	196	713. Ice Cream Soda	213
664. Roomijs	196	714. Ice Cream Soda. II	213
665. Roomijs met Vanille- smaak	197	715. Juliana IJscoup	213
666. Sinaasappelijs	197	716. Kristallian	213
667. Tutti Fruttijs	197	717. Moulin	214
668. Vanilleijs	198	718. Olympia IJsschaal	214
669. Walnootijs	198	719. Odeon IJsschal	214
		720. Pynappel IJsmelange	215
		721. Philadelphian	215
		722. The Rainbow	216
		723. The first One	216
		724. IJscafé	216
		725. IJschocolade	216
		726. IJsmelk	217
		727. IJslimonade	217

SORBETS

670. Inleiding	199
671. De Bereiding	200
672. Ananas Sorbet	200
673. Amandel Sorbet	201
674. Aardbeien Sorbet	201
675. Abrikozen Sorbet	201
676. Black and White Sorbet	202
677. Chocolade Sorbet	202
678. Citroen Sorbet	202
679. Dandy Sorbet	202
680. Frambozen Sorbet	203
681. Grand Fine Sorbet	203
682. Indiana Sorbet	203
683. Jamaica Sorbet	204
684. Lissabon Sorbet	204
685. Limonade Sorbet	205
686. Mocca Sorbet	205
687. Mandarijn Sorbet	205
688. Meloen Sorbet	206
689. Menth Sorbet	206
690. Noisette Sorbet	206
691. Nancy Sorbet	207
692. Persic Sorbet	207
693. Royal Sorbet	207
694. Reine claude Sorbet	207
695. Sorbet met Likeur I	208
696. Sorbet met Likeur. II	208
697. Sinaasappel Sorbet	208
698. Sorbet Napolitaine	209
699. Sorbet Naturelle	209

VERSCHILLENDE IJSDRANKEN

700. Inleiding	210
701. Holland's Roem. I	210
702. Holland's Roem. II	210
703. Arabiana	210
704. Bal Ice	210
705. Café Glacé. (Fransche manier)	211
706. Café Glacé. (Algemeene Hollandsche manier).	211
707. Chocolat Glacé	211
708. Champagne Ice Cream	211
709. Duc of Ice Cream	212

WAT MEN VAN KOFFIE BEREIDEN KAN

728. Inleiding	218
729. Koffiezetten	218
730. Arabische Koffie	219
731. American Café	219
732. Boston Café	220
733. Café Verkeerd	220
734. Café Noir	220
735. Café Double	220
736. Café au Lait	220
737. Café Parfait	220
738. Café Parisien. Koffie vilter voor 1 persoon	221
739. Café Mazagram	221
740. Café Granita	221
741. Café au Liqueur	221
742. Capusiner	222
743. Mocca	222
744. Melange Fine	222
745. St. Moritz Melange	222
746. Wiener Melange	222
747. Wiener Eieren Melange	223
748. Rusch Melange	223
749. IJskoffie Americain	223
750. IJskoffie France	223

THEE

751. Inleiding	224
753. Thee Zetten en Drinken	224

CHOCOLADE EN CACAO

754. De Bereiding	226
-------------------------	-----

Nog eenige vermeldings- waardige Cocktails

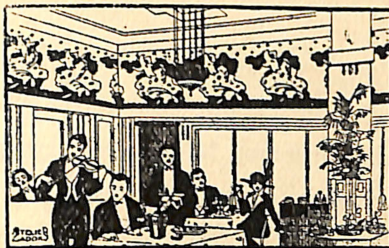
A. Honey Moon Cocktail	227
B. Ladies Cocktail	227
C. Clover Club Cocktail	227

Th. H. Voss
Singel 103. Amsterdam
tel. intern.
N. 5943.

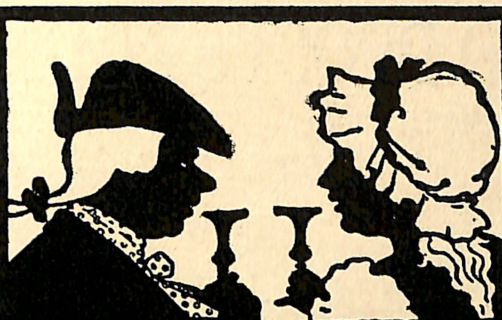


HOTELPORSELEIN
KRISTAL & TAFELZILVER

2001 DE WPT



RESTAURANT LA RÉSERVE.
Rembrandtsplein
AMSTERDAM
LUNCHEONS, DINERS, SOUPERS
A PRIX FIX



LIKEUREN
EN
OUDE GENEVER
"SUPERIOR"
Wijnand
Fockink
AMSTERDAM.

CLADDER & JANSEN

Amsterdam - Telefoon N. 617 - Keizersgracht 535

Hotelzilver (Berndorfer Metalwarenfabrik)

Hotelporcelain (met en zonder décor)

Keukenbatterijen (Koper, Vertint ijzer en Alluminium)

Ijskasten in alle afmetingen

IJsmachines en Conservatoren.

Messenpolijstmachines, voor 1 tot 9 messen

D. DROST & ZOON

AMSTEL 306

TELEFOON N. 1014

AMSTERDAM



SPECIAAL ADRES VOOR
HOTEL-KOFFIE EN THEE

DRINKT RIJNBENDE'S

ZEER OUDE GENEVER

EN FIJNE LIKEUREN

**N.V. v/h. P. J. VERAAR
VRUCHTENSIROPENFABRIEK**



**RED STAR ★
SODAWATER
EENIG IMPORTEUR
P. J. VERAAR
AMSTERDAM
TEL. 5935 N.**

**Sinaasappel
Grenadine
Citroen
Frambozen
Orange
Aardbeziën
Ananas
Gomsiroop**

3

**Deze Limonades
worden aanbevolen
door den schrijver
van dit boek.**

VICTORIA-WATER

OBERLAHNSTEIN

Rein Natuurlijk Mineraalwater

Wanneer men bij de verschillende mengingen inplaats van Soda- of Spuitwater, VICTORIA-WATER gebruikt, verhoogt dit in ruime mate de smaak.

HOUWELING'S

ZUIVERE

VRUCHTEN LIMONADES

SPECIAAL AANBEVOLEN VOOR MIXERS

VAN OOSTENEN & CO

BRINS HENDRIK=
KADE 169

AMSTERDAM
TEL. N1070



AGENTEN VAN
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
CANADIAN CLUB WHISKEY
JOHN JAMESON & SON DUBLIN
(IRISH WHISKEY.)

