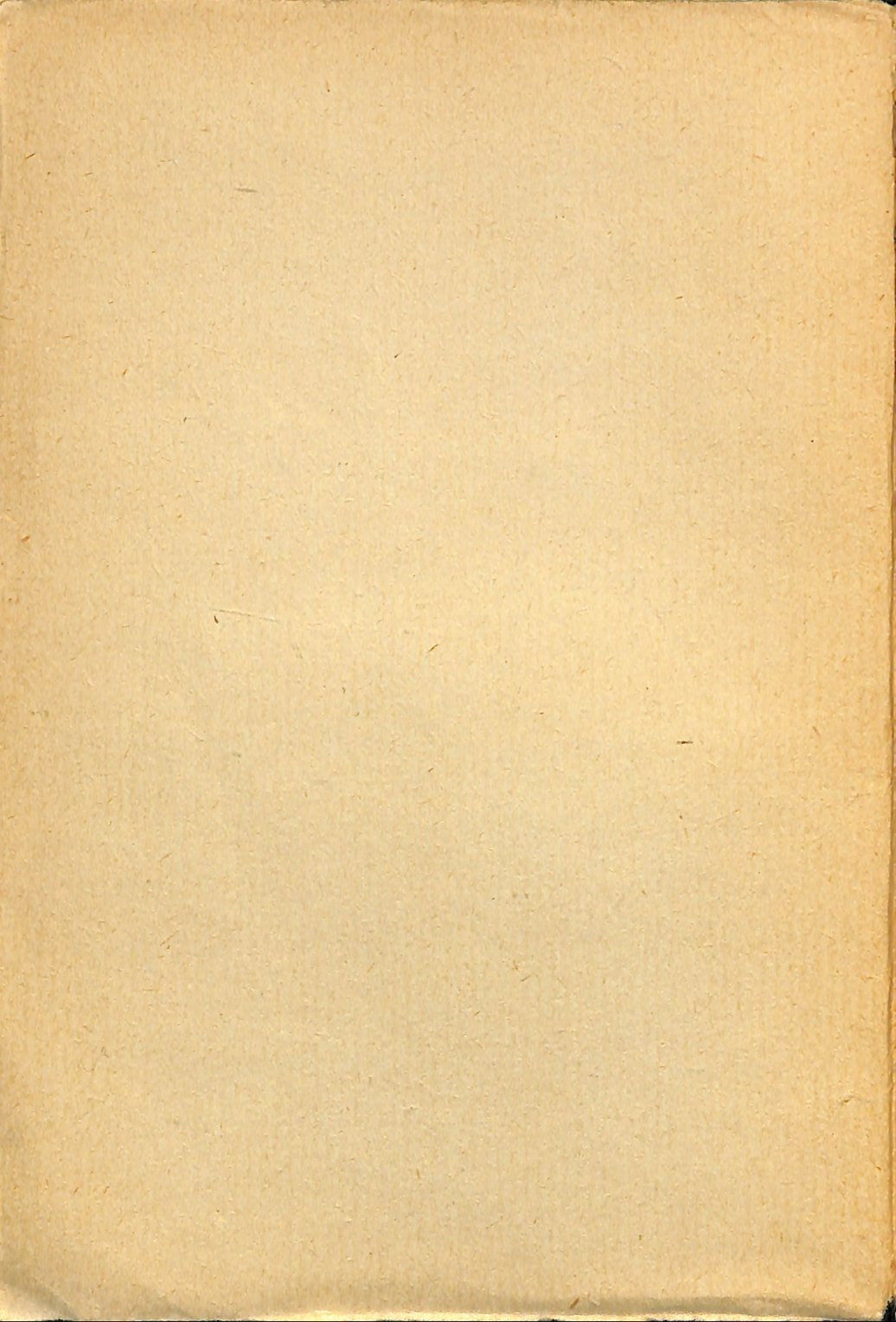


Los cocktails más sabrosos. 202 fórmulas



maucicio amater

104 / 15



**LOS «COCK-TAILS»
MAS SABROSOS**

DEL MISMO AUTOR

PUBLICADO:

Las patatas: Las 121 maneras de cocinarlas. 2 pesetas.

El arroz: Los 101 modos de condimentarlo. 2 pesetas.

EN PREPARACIÓN:

Las noventa y nueve maneras de preparar el bacalao.

Los huevos: Los 141 modos de condimentarlos.

Lo que debe comer el obeso, el artrítico y el diabético (131 succulentos menús).

Cocina vegetariana: Los 151 menús más recomendables.

Ponches, refrescos, jarabes, licores y helados.

Sopas y potajes.

Ensaladas.

Aves, caza y pesca.

Dulces caseros.

Frutas y conservas.

Lo que deben de comer los niños y los ancianos.

Terapéutica vegetariana (Cómo se curan las enfermedades con fruta y verdura).

GEDELP

**LOS «COCK-TAILS»
MAS SABROSOS**

202 fórmulas.

**AGENCIA GENERAL DE LI-
BRERÍA Y ARTES GRÁFICAS
PI Y MARGALL, 9 - MADRID**

RESERVADOS LOS DERECHOS

Imprenta de Galo Sáez * Mesón de Paños, 8 * Madrid.

EL « C O C K - T A I L »

Hace algunos años, tomar un "cock-tail" significaba algo, no solamente exótico, sino también misterioso y hasta pecaminoso... Los bares que lo anunciaban se podían contar con los dedos, y los que nunca titubeamos en solicitarlos, teníamos para el resto de los mortales algo de excéntricos o diabólicos. Si se nos ocurría pedirlos en una capital de provincia o en un pueblo, el camarero se quedaba estupefacto, esperando una traducción de lo que aquello significaba.

Sin embargo, el tiempo no pasa en balde, y hoy día tiene casi tantos adeptos como el café o la cerveza, habiendo traspasado los límites del bar e invadido el hogar, en donde muy justamente se considera de "buen tono" poder ofrecerlo y degustarlo.

Como es natural, no le faltan detractores, pero es innegable—sin menospreciar por ello al vino o aperitivos de marca—que su indiscutible ven-

taja sobre las demás bebidas consiste especialmente en su variedad, capaz de satisfacer absolutamente todos los paladares, por refinados o caprichosos que sean.

El nombre de "cock-tail" (que traducido al español quiere decir "rabo de gallo") tuvo su origen en el hecho siguiente: Consecuencia de una violenta disputa, un hombre cayó extenuado al suelo, frente a un cafetín. El propietario de éste, trató de reanimarlo, dándole a beber una mezcla resultante de la agrupación de los restos o picillos que suelen quedar en los vasos. Parece ser que todo el agotamiento de aquel desdichado desapareció instantáneamente, y cuantos presenciaron este hecho lo comentaron, siendo, sin darse cuenta, los primeros propagandistas de esta bebida.

En fin, es curioso que esta mezcla hoy universal, haya sido ideada en un país donde hace bastantes años impera la muy desacreditada e hipócrita "ley seca".

LOS «COCK-TAILS» MAS SABROSOS

202 fórmulas.

C O N W H I S K Y

1.—PUÑALADAS.

Hielo en pedacitos.

Media copa de whisky.

Media copa de ron Bacardí.

Una cucharadita de jarabe de plátano.

2.—DEVANEIO.

Hielo en pedacitos.

Media copa de whisky.

Una cucharadita de jarabe de naranja.

Media copa de curaçao.

Canela.



3.—ENSUEÑO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de whisky.
Media copa de jerez.
Una cucharada de jarabe de grosella.

4.—APERITIVO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de whisky.
Media copa de vermouth italiano.
Media copa de vermouth francés.
Gotas de bitter.

5.—PESADILLA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de curaçao.
Una cucharada de jarabe de fresa.
Dos clavos.
Tres gotas de bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

6.—MORTAL.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de Bacardí.
Un tercio de copa de cognac.
Pimienta-clavo.

7.—AMARGO.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de whisky.
Un tercio de copa de amer picon.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Gotas de bitter.

8.—MELODRAMÁTICO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de cognac.
Una cucharadita de Pernod.



9.—DELEITES.

Hielo en pedacitos.

Dos tercios de copa de whisky.

Un tercio de copa de chartreuse.

Jugo de media naranja.

Canela.

10.—FURIAS.

Hielo en pedacitos.

Un tercio de copa de whisky.

Un tercio de copa de marrasquino.

Un tercio de copa de vermouthe francés.

Gotas de bitter.

11.—CARICIAS.

Hielo en pedacitos.

Dos tercios de copa de whisky.

Un tercio de copa de kirsch.

Gotas de bitter.

Nuez moscada.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

12.—PELLIZCOS.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de whisky.
Un tercio de copa de Bacardí.
Un tercio de copa de cognac.
Una cucharada de jarabe de plátano.

13.—LATIGAZOS.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de curaçao.
Un tercio de copa de ron Jamaica.
Nuez moscada.

14.—PESCOZONES.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de cognac.
Gotas de bitter.



15.—ARAÑAZOS.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de manzanilla.
Jugo de medio limón.

16.—CHICAGO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de amer picon.
Un tercio de copa de kirsch.
Una cucharadita de jarabe simple.

17.—FILADELFIA.

Hielo en pedacitos.
Mitad de copa de whisky.
Tercio de copa de marrasquino.
Tercio de copa de piperminit.
Canela.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

18.—STRASBURGO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de vino de Sauternes.
Una cucharadita de jarabe de fresa.
Gotas de bitter.

19.—CALIFORNIA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Una corteza de limón.

20.—CINCINATY.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de curaçao.

21.—FLORIDA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de Marie Brisard.
Una cucharadita de jarabe de grosella.

22.—MIAMI.

Hielo en pedacitos.
Media copa de whisky.
Un tercio de copa de kummel.
Un tercio de copa de vermouth francés.

23.—ESCOCIA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de gin.
Un tercio de jerez.
Nuez moscada.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

24.—ÁNDALUZ.

Hielo en pedacitos.
Media copa de whisky.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de manzanilla.
Una cucharadita de jarabe de naranja.

25.—ANISADO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de whisky.
Media copa de anís del mono.
Gotas de Pernod.
Azúcar molida.

26.—ANGLO-FRANCO-ITALIANO.

Hielo picado.
Un tercio de copa de whisky.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Un tercio de copa de Campari.



27.—MENTA.

Hielo picado.

Un tercio de copa de whisky.

Dos tercios de copa de pipermint.

Unas hojas de menta.

28.—FAUSTO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de whisky.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Una cucharada de jarabe de menta.

29.—PENDENCIERO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de whisky.

Un tercio de copa de kummel.

Un tercio de copa de curaçao.

Un tercio de copa de amer picon.

Gotas de bitter.

Clavo.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

30.—FULMINANTE.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de whisky.
Un tercio de amer picon.
Nuez moscada.

31.—GRACIOSO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de whisky.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de kummel.

★ G E D E L P ★

D E G I N E B R A

32.—PÁLIDO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de jerez quina.
Gotas de bitter.
Cereza en aguardiente.

33.—ANARANJADO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Jugo de media naranja.
Gotas de agua de azahar.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

34.—INFERNAL.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de Bacardí.
Un tercio de copa de Pernod.

35.—RELÁMPAGO.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de marrasquino.
Un tercio de copa de kummel.
Unas gotas de Pernod.

36.—MASCARADA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de vermouthe francés.

37.—CARIÑOSO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de cognac.
Un tercio de copa de cordial Medoc.
Corteza de limón.
Canela.

38.—TUNANTE.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de anís dulce.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de moscatel.

39.—ENVIDIOSO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de cognac.
Gotas de bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

40.—ESTUDIANTIL.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Media copa de porto.
Media copa de jerez.
Jugo de medio limón.
Azúcar molida.

41.—APETITOSO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Media copa de vermouth italiano.
Un tercio de copa de amer picon.

42.—FRIOLERO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de Madera.
Gotas de bitter.
Una cucharadita de jarabe de limón.



43.—ORGULLOSO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de menta.
Un tercio de copa de marrasquino.

44.—NERVIOSO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de Campari.
Gotas de bitter.

45.—ANORMAL.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de jerez quina.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

46.—PARADISIACO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de benedictino.
Un tercio de copa de porto.
Gotas de bitter.

47.—OPALINO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de Pernod.
Una cucharadita de jarabe de limón.

48.—GRAVE.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Un tercio de copa de chartreuse verde.



49.—TENEBROSO.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de curaçao.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Bitter.

50.—CATACLISMO.

Hielo en pedacitos.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de kummel.
Un tercio de copa de amer picon.
Bitter.

51.—TERREMOTO.

Hielo.
Media copa de gin.
Media copa de sidra champanada.
Una cucharadita de jarabe de limón.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

52.—PLATEADO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de kummel.
Un tercio de copa de chartreux.

53.—AFORTUNADO.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de santernes.
Un tercio de copa de cordial-medoc.

54.—SINVERGÜENZA.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de Bacardí.
Bitter.



55.—FRESQUETE.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Jugo de medio limón.
Una clara de huevo batida.
Azúcar molida.

56.—TONIFICANTE.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Media copa de jerez quina.
Una yema de huevo.

57.—ALMENDRA.

Se calentará un poquito dos tercios de copa de gin, añadiéndole una cucharadita de azúcar molida y tres almendras mondadas. Cuando la mezcla esté fría, se le añadirá un tercio de copa de kummel y otro tercio de vermouth francés.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

58.—FRESA.

Se aplastarán las fresas que entren en una cuchara grande, procurando elegir las buenas y añadiendo una copa de gin. Se dejará esta mezcla durante una hora, añadiéndole media copa de kirsch y una copa de vino de santernes. Se servirá con una fresa entera en cada vaso.

59.—LIBERTARIO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de Bacardí.
Un tercio de copa de cognac.
Una cucharadita de crema de cacao.

60.—COMUNISTA.

Hielo en pedacitos.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de curaçao.
Un tercio de copa de amer picon.
Un tercio de copa de campari.
Clavo.
Bitter.



61.—REVOLUCIONARIO.

Hielo en pedacitos.

Dos tercios de copa de gin.

Un tercio de copa de Bacardí.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Un tercio de copa de campari.

62.—VENEZOLANO.

Hielo en pedacitos.

Un tercio de copa de gin.

Un tercio de copa de pipermint.

Un tercio de copa de cointreau.

Un tercio de copa de marrasquino.

63.—ALBARICOQUE.

Disolver una cucharadita de mermelada de albaricoque en una copa de gin, añadiéndole otra media copa de vermouth francés y hielo.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

64.—OLVIDADIZO.

Hielo en pedacitos.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de ron Jamaica.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Bitter.

65.—MELOCOTÓN.

Se corta un melocotón en pedacitos, dejándolo macerar en una copa de gin durante un par de horas, añadiéndole otra media copa de cognac, un tercio de vermouth francés, gotas de bitter y hielo picado.

66.—MILANÉS.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de gin.
Dos tercios de copa de campari.
Bitter.



67.—MUNDANO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Media copa de vermouth francés.

Una cucharadita de jarabe granadino.

68.—SEVILLANO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Un tercio de copa de cointreau.

Una cucharada de agua de azahar.

Unas gotas de amer picon.

69.—FORTALEZA.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Media copa de vermouth francés.

Un tercio de copa de Pernod.

Una cucharadita de jarabe de Cassis.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

70.—BOXEADOR.

Hielo picado.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de Calvados.
Gotas de Pernod.
Una cucharadita granadina.

71.—SIMPÁTICO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Dubonet.
Bitter.

72.—JOCKEY.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Un tercio de copa de Pernod.
Gotas de granadina.



73.—FAMÉLICO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de manzanilla.
Un tercio de copa de porto.
Bitter.

74.—REFINADO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Calvados.
Una cucharadita de jarabe de grosella.

75.—MARTÍNEZ.

Hielo picado.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de vermouthe francés.
Un tercio de copa de marrasquino.
Bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

76.—TEMERARIO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Media copa de vermouth italiano.

Un tercio de copa de jarabe de ciruela.

77.—MARTINI.

Hielo picado.

Un tercio de copa de gin.

Un tercio de copa de vermouth italiano.

Un tercio de copa de curaçao.

Una cucharadita de jarabe de rosa.

78.—ACAUDALADO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de gin.

Un tercio de copa de Pernod.

Una cucharadita de jarabe de naranja.

Una cucharadita de jarabe granadina.



79.—SONROSADO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Dubonet.
Un tercio de copa de vermouthe francés.
Una cucharadita de jarabe Cassis.

80.—CASIMIRO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de cordial-medoc.
Un tercio de copa de jerez.

81.—ISIDORO.

Hielo picado.
Un tercio de gin.
Una yema de huevo.
Un tercio de marrasquino.
Un tercio de Málaga.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

82.—RODRÍGUEZ.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Calvados.
Jugo de medio limón.
Una cucharadita de granadina.

83.—SCOTT.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Bacardí.
Un tercio de copa de jerez.
Bitter.

84.—COLOMBIANO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de cointreau.
Jarabe de plátano (una cucharadita).

85.—GERANIO.

Hielo picado.

Una copa de gin.

Una copa de sidra.

Una cucharadita de jarabe de fresa.

86.—AMERICANO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de gin.

Un tercio de copa de Santernes.

Un tercio de crema de cacao.

87.—CUBANO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Media copa de Bacardí.

Pedazos de piña.

Una cucharadita de jarabe de plátano.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

88.—ESTRELLADO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de gin.

Un tercio de copa de ron Jamaica.

Un tercio de copa de Pernod.

Una cucharadita de jarabe de grosella.

89.—BRASILEÑO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de gin.

Un tercio de porto.

Jugo de media naranja.

90.—ÁLHAJITA.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Un tercio de Calvados.

Un tercio de marrasquino.

Gotas de bitter.

91.—URUGUAYO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de menta.
Un tercio de chartreuse verde.

92.—REIMS.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de champagne.
Un tercio de kirsch.

93.—MARNE.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de Byrrh.
Un tercio de copa de kummel.
Canela.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

94.—TÁMESIS.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de curaçao.
Un tercio de copa de menta.

95.—JOSSELIN.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de Málaga.
Una copa de sidra.

96.—IDEAL.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de Armagnac.
Un tercio de copa de Calvados.
Vainilla.



97.—MILLONARIO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Un tercio de copa de cointreau.

Un tercio de copa de Armagnac.

98.—SALPICÓN.

Hielo picado.

Un tercio de copa de gin.

Un tercio de copa de jerez.

Un tercio de copa de Armagnac.

Una cucharadita de jarabe de menta.

99.—REVUELTO.

Hielo picado.

Media copa de gin.

Media copa de Bacardí.

Media copa de Armagnac.

Clavo.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

100.—SPORTIVO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de Bacardí.
Un tercio de copa de amer picon.
Bitter.

101.—DELICADO.

Hielo picado.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de marrasquino.
Un tercio de copa de benedictino.
Un tercio de copa de Pernod.

102.—VENECIANO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de campari.
Un tercio de copa de moscatel.



103.—MEFISTÓFELES.

Hielo picado.

Un tercio de copa de gin.

Un tercio de copa de Armagnac.

Un tercio de copa de amer picon.

Bitter. Pimienta.

104.—HIPERBÓLICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de gin.

Un tercio de copa de Armagnac.

Un tercio de copa de vermouth italiano.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Bitter. Nuez moscada.

105.—SUPERIOR.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de gin.

Una yema de huevo.

Un tercio de copa de Málaga.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

106.—MONTEVIDEO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de menta.
Un tercio de copa de cointreau.
Jugo de medio limón.

107.—CASUAL.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de gin.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de cointreau.
Vainilla.

108.—FELONÍA.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de moscatel.
Canela.



109.—RUSO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Media copa de kummel.
Bitter.

110.—JAPONÉS.

Hielo picado.
Un tercio de copa de gin.
Un tercio de copa de Calvados.
Un tercio de copa de curaçao.
Un cuarto de copa de Pernod.
Nuez moscada.

111.—VIEJO.

Hielo picado.
Media copa de gin.
Un tercio de copa de Bacardí.
Un cuarto copa de Calvados.
Bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

A L R O N

112.—PODEROSO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de ron Negrita.
Un tercio de copa de cointreau.
Jugo de medio limón.
Vainilla.

113.—CARRICOHE.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de ron Jamaica.
Un tercio de copa de benedictino.
Una cucharadita de crema de cacao.



114.—FEDERICO.

Hielo picado.
Dos tercios de ron Bacardí.
Un tercio de Armagnac.
Una cucharadita de jarabe de plátano

115.—LUISA.

Hielo picado.
Media copa de ron Negrita.
Un tercio de vermouth italiano.
Un tercio de bitter Campari.

116.—FÉLIX.

Hielo picado.
Un tercio de copa de ron.
Un tercio de copa de byrr.
Un tercio de copa de kirsch.
Gotas de bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

117.—COCORICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa Bacardí.

Un tercio de copa de jerez quina.

Una yema de huevo.

Canela.

118.—ESCOCÉS.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de ron Jamaica.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Una cucharadita de crema Cassis.

119.—CHILENO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa Bacardí.

Un tercio de copa Armagnac.

Un tercio de copa Pernod.

Una cucharadita de jarabe granadina.



120.—MARINO.

Hielo picado.

Media copa de ron Jamaica.

Un tercio de copa de Calvados.

Un tercio de copa de chartreuse verde.

Una cucharadita de menta.

121.—CUCURUCHO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de ron Negrita.

Un tercio de copa de amer picon.

Un tercio de copa de curaçao.

Una cucharadita de jarabe de limón.

122.—MARIPOSA.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de ron Bacardí.

Un tercio de copa de cognac.

Jugo de media toronja.

Azúcar molida.

Corteza de limón.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

123.—ELEGANTE.

Hielo picado.
Un tercio de copa de ron Jamaica.
Un tercio de copa de Calvados.
Un tercio de copa de cointreau.
Unas gotas de Pernod.
Una cucharadita de jarabe simple.
Vainilla.

124.—SABIO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de ron Jamaica.
Un tercio de copa de kummel.
Jugo de media naranja.
Pedacitos de piña.

125.—COFFEE.

En una copa de ron Bacardí se echará otra de café concentrado y una cucharadita de jarabe de café, refrescándolo con hielo.

126.—DIGESTIVO.

Hielo picado.
 Una copa de ron Negrita.
 Una copa de té frío.
 Azúcar molida.
 Jugo de medio limón.

127.—SABROSO.

Hielo picado.
 Dos tercios de copa de Bacardí.
 Un tercio de copa de crema de cacao.
 Unas gotas de Pernod.
 Vainilla.

128.—MARCELINO.

Hielo picado.
 Dos tercios de copa de ron Jamaica.
 Un tercio de copa de Pernod.
 Una clara de huevo batida.
 Una cucharadita de jarabe de fresa.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

129.—29 de FEBRERO.

Hielo picado.
Una copa de ron Negrita.
Una cucharada de crema de cacao.
Gotas de bitter.
Nuez moscada.

130.—PEREZOSO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de Bacardí.
Un tercio de copa de crema de menta.
Una yema de huevo.

131.—PRIMAVERA.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de ron Jamaica.
Un tercio de copa de curaço.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Bitter.
Pimienta aromática.

★ G E D E L P ★

A L C O G N A C

132.—ARTURO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de cordial medoc.

Un tercio de copa de cointreau.

Jugo de limón.

133.—FELISA.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de Pernod.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Una cucharadita de jarabe Cassis.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

134.—RENCOROSO.

Hielo picado.
Media copa de cognac.
Media copa de piperminit.
Gotas de bitter.

135.—INSOMNIO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Una yema de huevo.
Un tercio de copa de jerez.

136.—DICIEMBRE.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de benedictino.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Una corteza de limón.



137.—SERAPIO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Un tercio de copa de Málaga.

Un tercio de copa de jerez.

Sírvase con una aceituna.

138.—NOVIEMBRE.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de Armagnac.

Un tercio de copa de kummel.

Una cucharadita de crema de cacao.

139.—TEMPESTAD.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Una yema de huevo.

Un tercio de copa de Sauternes.

Vainilla.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

140.—SERAFÍN.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de curaçao.
Gotas de bitter.

141.—CUATRO AGOSTO.

Hielo picado.
Media copa de cognac.
Media copa de manzanilla.
Media copa de cordial Medoc.
Media copa de bitter.

142.—QUINCE SEPTIEMBRE.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Yema de huevo.
Azúcar molida.
Una cucharadita de pipermin.
Vainilla.

143.—DOMINGO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de marrasquino.
Gotas de bitter.

144.—FIESTA.

Hielo picado.
Un tercio de copa de cognac.
Un tercio de copa de cointreau.
Un tercio de copa de Benedictino.
Nuez moscada.

145.—ENIGMA.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de Pernod.
Un tercio de copa de crema de cacao.
Jugo de medio limón.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

146.—MAYO.

Hielo picado.
Media copa de cognac.
Un tercio de copa de Madera.
Un tercio de copa de kirsch.
Una cucharadita de granadina.

147.—SEVERIANO.

Hielo picado.
Media copa de cognac.
Media copa de cointreau.
Media copa de jerez.
Nuez moscada.

148.—JEREMÍAS.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de ron Bacardí.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Bitter.



149.—CASCABEL.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Dos tercios de copa de champagne.

Un tercio de copa de cointreau.

150.—FILOMENO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Una copa de sidra champagne.

Clara de huevo.

151.—ARISTÓCRATA.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de moscatel.

Un tercio de copa de Sauternes.

Vainilla.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

152.—SIBARITA.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de campari.

Un tercio de copa de amer picon.

Una cucharadita de jarabe de grosella.

153.—SARCÁSTICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Un tercio de copa de cordial Medoc.

Un tercio de copa de piperminit.

Pimienta.

154.—URBANO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de marrasquino.

Una cucharadita de jarabe de ciruela.

Bitter.



155.—FARRANERO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Un tercio de copa de vodka.

156.—PENETRANTE.

Hielo picado.
Un tercio de copa de cognac.
Un tercio de copa de jerez.
Un tercio de copa de vodka.
Nuez moscada.

157.—SUAVESITO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cognac.
Una clara de huevo.
Un tercio de copa de moscatel.
Canela.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

158.—LIMEÑO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Un tercio de copa de Sauternes.

Un tercio de copa de jerez.

Una cucharadita de crema de cacao.

159.—PIRAMIDAL.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de campari.

Un tercio de crema de café.

Bitter.

160.—CASIANO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de marrasquino.

Una cucharadita de jarabe de piña.



161.—ANTONINO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Un tercio de copa de moscatel.

Un tercio de copa de anisette.

Jugo de medio limón.

Vainilla.

162.—FRASQUITO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de whisky.

Un tercio de copa de Pernod.

Nuez moscada.

163.—PARISIÉN.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de Dubounet.

Un tercio de copa de amer picon.

Gotas de bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

164.—CHIN-CHIN.

Hielo picado.

Un tercio de copa de cognac.

Un tercio de copa de kummel.

Una copa de champagne.

165.—PON-PON.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cognac.

Un tercio de copa de Calvados.

Jugo de media naranja.

★ G E D E L P ★

V A R I O S

166.—INDIANO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de champagne.
Un tercio de copa de curaçao.
Gotas de bitter.

167.—FLAMENCO.

Hielo picado.
Un tercio de copa de Pernod.
Un tercio de copa de chartreuse verde.
Un tercio de copa de piperminit.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

168.—MEDITERRÁNEO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de vermouth italiano.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Una cucharadita de jarabe de granadina.

Gotas de bitter.

169.—ATLÁNTICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de marrasquino.

Un tercio de copa de Pernod.

Un tercio de copa de vermouth francés.

Jugo de media naranja.

170.—HAMBRIENTO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de amer picon.

Un tercio de copa de curaçao.

Un tercio de copa de campari.



171.—FILARMÓNICO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cointreau.
Un tercio de copa de menta.
Jugo de medio limón.

172.—HUGONOTES.

Hielo picado.
Un tercio de copa de Armagnac.
Un tercio de copa de Calvados.
Un tercio de copa de jerez.
Canela.

173.—SAN ROQUE.

Hielo picado.
Un tercio de copa de cordial Medoc.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Un tercio de copa de vermouth italiano.
Bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

174.—PACÍFICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de marrasquino.

Un tercio de copa de kummel.

Un tercio de copa de Pernod.

175.—MULTICOLOR.

Hielo picado.

Un cuarto de copa de cointreau.

Un cuarto de copa de curaçao.

Un cuarto de copa de jerez.

Un cuarto de copa de amer picon.

176.—EUROPEO.

Hielo picado.

Un cuarto de copa de Dubounet.

Un cuarto de copa de vermouth francés.

Un cuarto de copa de vermouth italiano.

Una cucharada de Cassis.



177.—JUANITO.

Hielo picado.
Media copa de kirsch.
Jugo de media naranja.
Gotas de bitter.
Clavo.

178.—CASUALIDAD.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de jerez.
Un tercio de copa de Pernod.
Un tercio de copa de marrasquino.
Canela.

179.—FERDINAND.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de Calvados.
Un tercio de copa de cointreau.
Jugo de media naranja.
Bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

180.—CACHIVACHE.

Hielo picado.
Un tercio de copa de Armagnac.
Un tercio de copa de Pernod.
Jugo de media naranja.
Jugo de medio limón.
Azúcar molida.

181.—FERMÍN.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de vermouth francés.
Un tercio de copa de jarabe de manzana.
Bitter de naranja.

182.—FACUNDO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de Cherry.
Un tercio de copa de marrasquino.
Bitter.

183.—ESPAÑOLITO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de moscatel.
Clara de huevo batida.
Un tercio de copa de montilla.
Vainilla.

184.—EXPRESS.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de vino de Porto.
Un tercio de copa de curaçao.
Un tercio de copa de jarabe de grosella.
Una yema.

185.—BESO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de cointreau.
Un tercio de copa de jerez.
Bitter.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

186.—DIVORCIO.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de chartreuse.
Un tercio de copa de Pernod.
Jugo de medio limón.

187.—ESTUPENDO.

Hielo picado.
Un tercio de copa de amer picon.
Un tercio de copa de menta.
Un tercio de copa de curaçao.
Jugo de medio limón.
Bitter.

188.—CARCAMAL.

Hielo picado.
Dos tercios de copa de Campari.
Un tercio de copa de vermouth francés.
Jugo de media naranja.
Bitter.



G E D E L P



189.—SUPERÁVIT.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cordial Medoc.

Un tercio de copa de jerez.

Una cucharadita de crema de cacao.

Clavo.

190.—SIMÉTRICO.

Hielo picado.

Un tercio de copa de marrasquino.

Un tercio de copa de kummel.

Un tercio de copa de vermouth italiano.

Un tercio de copa de Campari.

Bitter.

191.—CURRINCHE.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de amer picon.

Un tercio de copa de kummel.

Un tercio de copa de crema de cacao.

Un tercio de copa de manzanilla.

Una cucharadita de granadina.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

192.—PRONOMÉTRICO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de cordial Medoc.

Un tercio de copa de amer picon.

Un tercio de copa de Campari.

Gotas de bitter.

193.—APETITOSO.

Hielo picado.

Dos tercios de copa de jerez.

Un tercio de copa de vermouth italiano.

Bitter.

194.—SALVAJE.

Dos tercios de copa de cointreau.

Un tercio de copa de Armagnac.

Una cucharadita de jarabe de limón.

Vainilla.

195.—EFÍMERO.

Un tercio de copa de Pernod.

Un tercio de copa de chartreuse amarillo.

Jugo de medio limón.

★ G E D E L P ★

S I N A L C O H O L

196.—AGRIDULCE.

Hielo picado.
Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Un huevo batido.
Azúcar molida.
Vainilla.

197.—AMBARINO.

Se cortan manzanas, plátanos y melocotones en pedacitos pequeños, echándoles jugo de limón y naranja, bastante hielo, azúcar y vainilla, dejándolo macerar antes de servirlo.

★ LOS "COCK-TAILS" MAS SABROSOS ★

198.—SINDICALISTA.

Hielo picado.
Jugo de un limón.
Clara de huevo batida.
Azúcar molida.
Jarabe de granadina.
Canela o vainilla.

199.—SUNTUOSO.

Se elegirán fresas bien enteras, que se mezclarán con clara de huevo batida y espesa, añadiendo azúcar molida y jarabe de vainilla. Además se le agregará pedacitos de plátano y guindas en almíbar.

200.—FESTIVAL.

Hielo picado.
Piña en rodajas.
Jarabe de plátano.
Jugo de naranja.



201.—ACCIDENTADO.

Se mezclarán jarabes de fresa, grosella y piña, añadiéndoles jugo de limón y de naranja.

202.—GUIÑAPO.

Se cortan en pedacitos naranjas, limas y toronjas, añadiéndoles fruta en conserva (piña, guindas, melocotones, etc.), azúcar molida, hielo y coco rallado.

Í N D I C E

	NÚM.
CON WHISKY:	
Amargo	7
Andaluz	24
Anglo-franco-italiano	26
Anisado	25
Aperitivo	4
Arañazos	6
California	19
Caricias	11
Chicago	16
Cincinnati	20
Deleites	9
Devaneo	2
Ensueño	3
Escocia	23
Fausto	28
Filadelfia	17
Florida	21
Fulminante	30
Furias	10

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Gracioso	31
Latigazos	13
Melodramático	8
Menta	27
Miami	3
Mortal	4
Pellizcos	12
Pendenciero	29
Pesadilla	5
Pescozones	14
Puñaladas	1
Strasburgo	18

CON GINEBRA:

Acaudalado	78
Afortunado	53
Albaricoque	63
Alhajita	90
Almendra	57
Americano	86
Anaranjado	33
Anormal	45
Apetitoso	41
Boxeador	70
Brasileño	89
Carifioso	57
Casimiro	80

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Casual	107
Cataclismo	50
Colombiano	84
Comunista	60
Cubano	87
Delicado	101
Envidioso	39
Estrellado	88
Estudiantil	40
Famélico	73
Felonía	108
Fresa	58
Fresquete	55
Friolero	42
Fortaleza	69
Geranio	85
Grave	48
Hiperbólico	104
Ideal	96
Infernal	34
Isidoro	81
Japonés	110
Jockey	72
Josselin	95
Libertario	59
Marne	93
Martínez	75
Martini	77

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Mascarada	36
Mefistófeles	103
Melocotón	65
Milanés	66
Millionario	97
Montevideo	106
Mundano	67
Nervioso	44
Olvidadizo	64
Opalino	47
Orgullosa	43
Pálido	32
Paradisíaco	46
Plateado	52
Refinado	74
Reims	92
Relámpago	35
Revolucionario	61
Revuelto	99
Rodríguez	82
Ruso	109
Salpicón	98
Scott	83
Sevillano	68
Simpático	71
Sinvergüenza	34
Sonrosado	79
Sportivo	100

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Superior	105
Támesis	94
Temerario	76
Tenebroso	49
Terremoto	51
Tonificante	56
Tunante	38
Uruguayo	91
Veneciano	102
Venezolano	52
Viejo	111

AL RON:

Carricoche	113
Cocorico	117
Coffée	125
Cucurucho	121
Chileno	119
Digestivo	126
Elegante	123
Escocés	118
Federico	114
Félix	116
Luisa	115
Marcelino	128
Marino	120
Mariposa	122

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Perezoso	130
Poderoso	112
Primavera	131
Sabio	124
Sabroso	127
29 de Febrero.....	129

AL COGNAC:

Antonino	161
Aristócrata	151
Arturo	132
Cascabel	149
Casiano	160
4 de Agosto.....	141
Chin-chin	164
Diciembre	136
Domingo	143
Enigma	145
Farranero	155
Felisa	133
Fiesta	144
Filomeno	150
Frasquito	162
Insomnio	135
Jeremías	148
Limeño	158
Mayo	146

★ I N D I C E ★

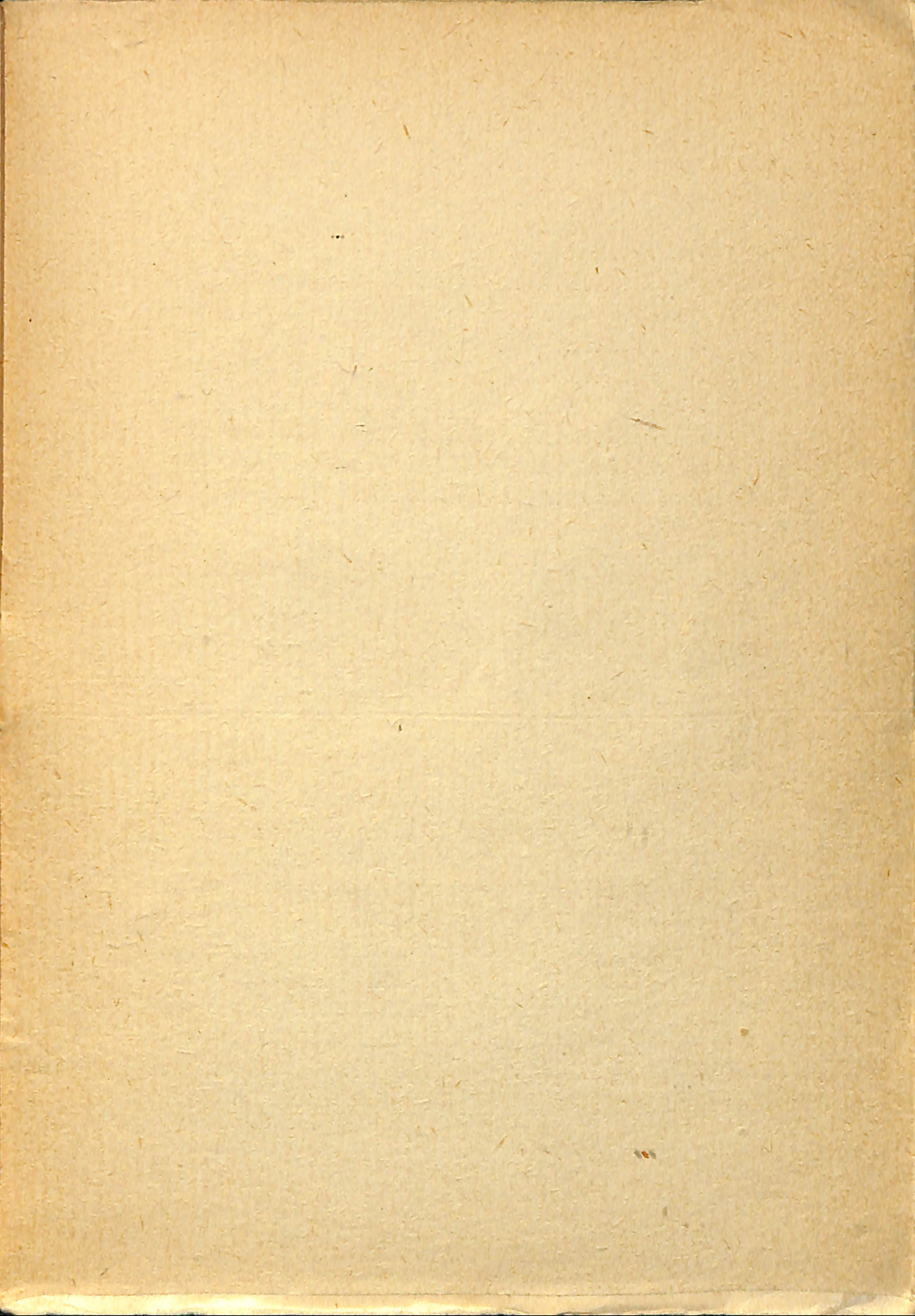
	<u>NÚM.</u>
Noviembre	138
Parisién	163
Penetrante	156
Piramidal	159
15 de septiembre.....	142
Rencoroso	134
Sarcástico	153
Serafín	140
Serapio	137
Severiano	147
Sibarita	152
Suavesito	157
Tempestad	139
Urbano	154

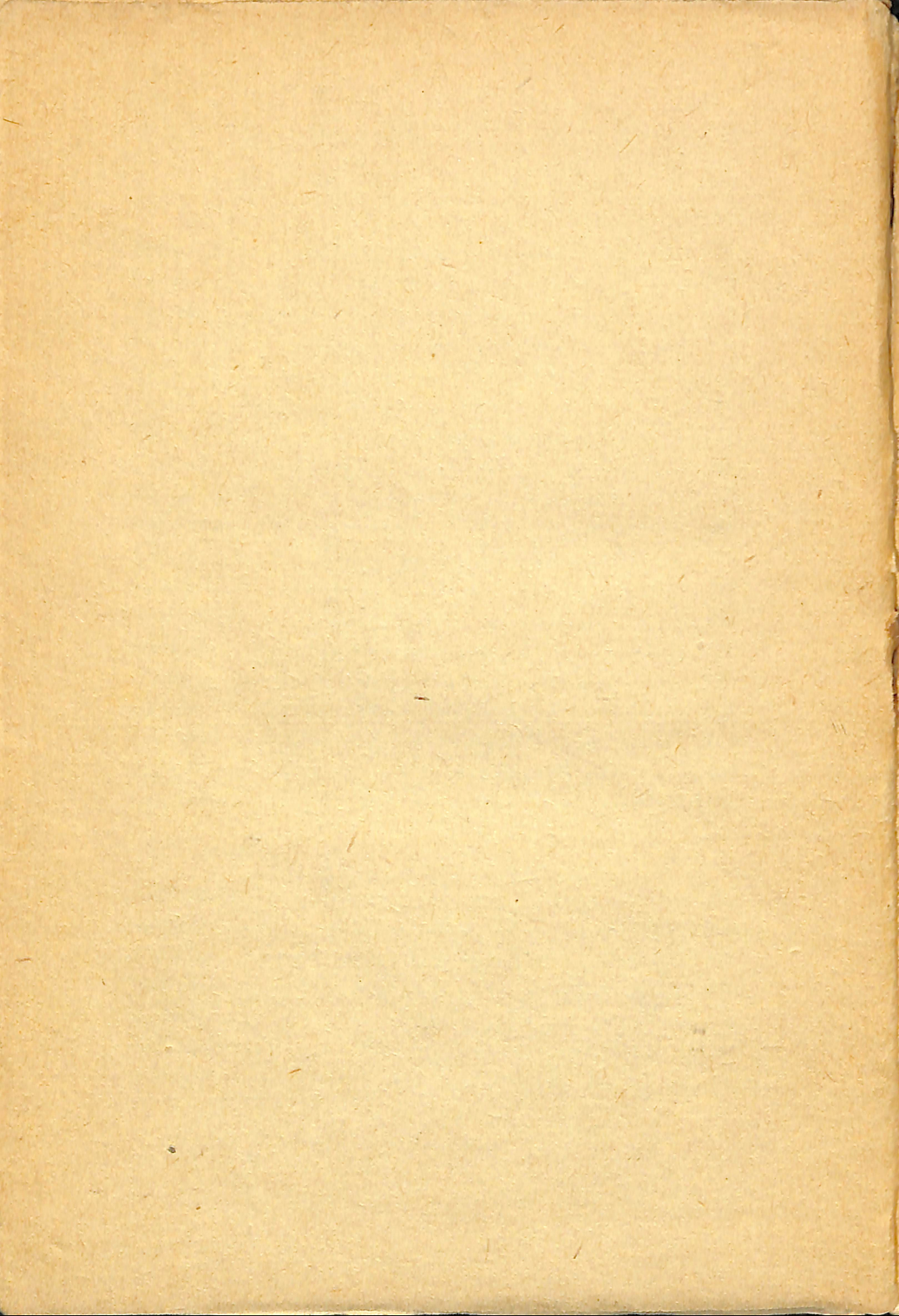
VARIOS:

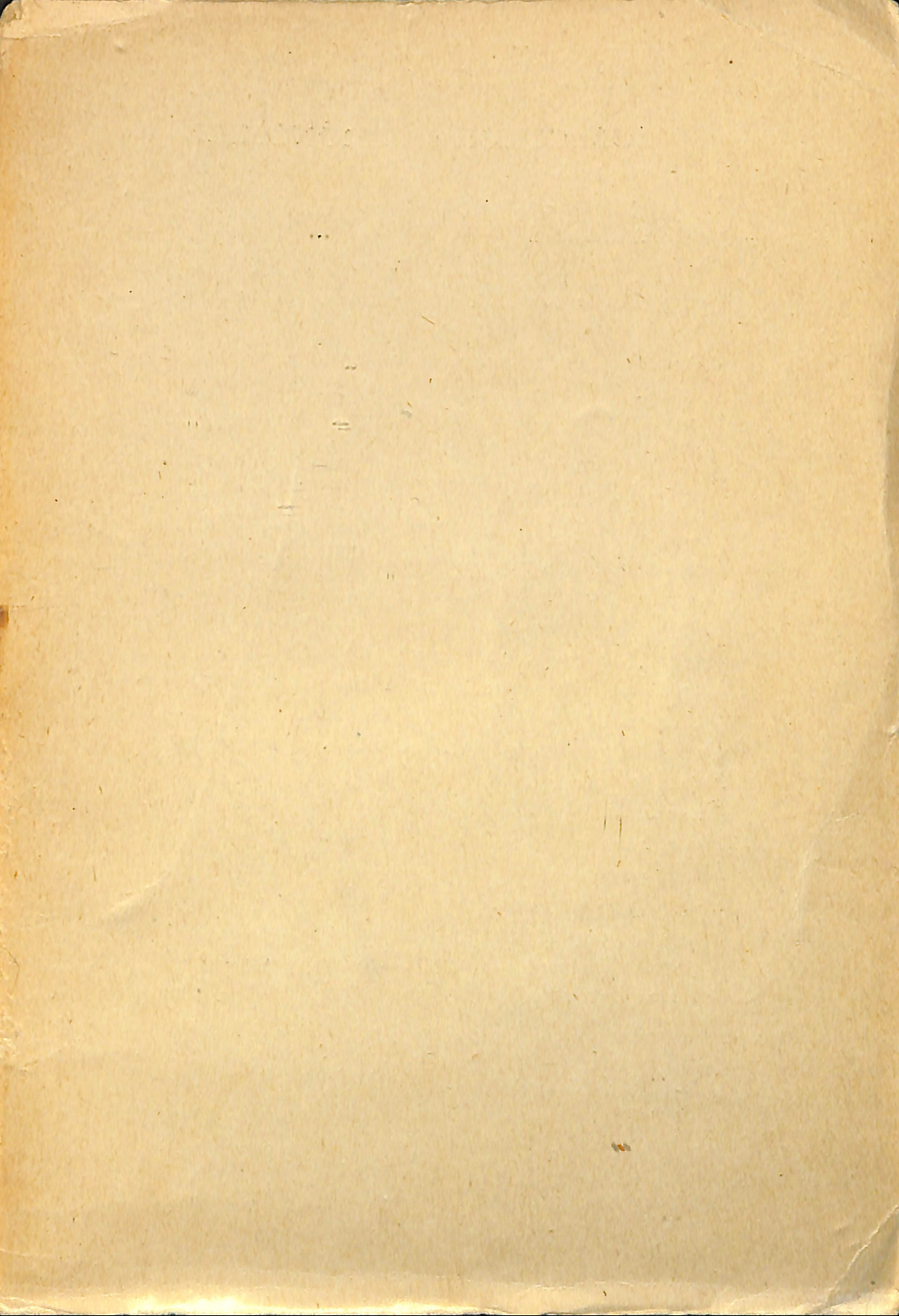
Apetitoso	193
Atlántico	169
Beso	185
Cachivache	180
Carcamal	188
Casualidad	178
Cronométrico	192
Currinche	191
Divorcio	186
Efímero	195
Españolito	189

★ I N D I C E ★

	NÚM.
Estupendo	187
Europeo	176
Express	184
Facundo	182
Ferdinand	179
Fermín	181
Filarmónico	171
Flamenco	167
Hambriento	170
Hugonotes	172
Indiano	166
Juanito	177
Mediterráneo	168
Multicolor	175
Pacífico	174
Salvaje	194
San Roque.....	173
Simétrico	190
Superávit	189
SIN ALCOHOL:	
Accidentado	201
Agridulce	196
Ambarino	197
Festival	200
Guifiapo	202
Sindicalista	198
Suntuoso	199







2/00

COLECCIÓN GASTRÓNOMICA

PUBLICADO:

Las patatas: Las 121 maneras de cocinarlas. 2 pesetas.

El arroz: Los 101 modos de condimentarlo. 2 pesetas.

EN PREPARACIÓN:

Las noventa y nueve maneras de preparar el bacalao.

Los huevos: Los 141 modos de condimentarlos.

Lo que debe comer el obeso, el artrítico y el diabético (131 suculentos menús).

Cocina vegetariana: Los 151 menús más recomendables.

Ponches, refrescos, jarabes, licores y helados.

Sopas y potajes.

Ensaladas.

Aves, caza y pesca.

Dulces caseros.

Frutas y conservas.

Lo que deben de comer los niños y los ancianos.

Terapéutica vegetariana (Cómo se curan las enfermedades con fruta y verdura).

Precio: DOS pesetas.