

PEDRO CHICOTE

COCKTAILS MUNDIALES

EDITORIALES REUNIDAS, S. A. ARGENTINA

COCHABAMBA 154/58

BUENOS AIRES

1947

Queda hecho el depósito que
previene la ley N° 11.723.

Copyright by

EDITORIALES REUNIDAS, S. A. ARGENTINA

Buenos Aires, 1947

Printed in Argentina

Impreso en la Argentina

*Al buen bebedor americano, dedica
este libro con motivo de su primer viaje
a América.*

EL AUTOR.

Bs. Aires, 23 de julio 1947.

NOTICIA

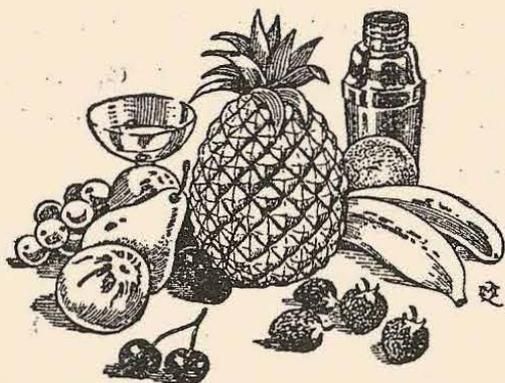
Donde no hay vino no hay talento.



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

2





PROLOGO

Parece cosa obligada cuando se publica un libro que el autor explique las razones que ha tenido para ello.

En este caso, y sobre el nuevo libro de fórmulas de bebidas compuestas que, bajo el título de Cocktails Mundiales, doy a la publicidad, no son otras que testimoniar a todos mi gratitud por el favor dispensado a mis publicaciones anteriores, agotando todas sus ediciones, y atender una indicación editorial, que me aconseja la conveniencia de seguir ofreciendo libros de esta especialidad, que tan buena acogida tienen entre los que se dedican a la profesión de barman y a los buenos aficionados a la degustación de bebidas

modernas, siempre de moda en los principales hoteles y bares elegantes del mundo.

Teniéndolas en cuenta, y por el cariño que siento a mi profesión de barman, no he dudado en dar este nuevo libro de fórmulas a la imprenta, con la esperanza de que ha de merecer de todos la misma benevolencia que tuvieron para los anteriores.

PEDRO CHICOTE.



SEMBLANZA DE UN BAR AMERICANO

NUEVE DE LA MAÑANA

Apertura, ruido de escobas, plumeros, limpieza, higiene, desinfección, organización del servicio del Bar, Botones al Banco por cambio.

UNA DE LA TARDE

Un barman, señoritas, clientes, monotonía, languidez, martini, gin fizz, más gin fizz, ¡porto flip doble para señorita inapetente!

UNA Y MEDIA DE LA TARDE

Dos barmen, más clientes, más señoritas, animación, comentarios al día anterior, plan para la tarde.

El vino de Jerez, buen jarabe para la vejez.

DOS DE LA TARDE

Cuatro barmen, camareros, muchos clientes, más señoritas, barristas, voces, violetera, ¡botones Lucky!, ruidos, cristalerías, risas. ¡Tapia, esa mesa!, voces fuertes, ¡tres Martinis! ¡Barman Manhattan! Discusiones. Fútbol, carreras.

DOS Y MEDIA DE LA TARDE

Calma, languidez, media luz, descanso.

TRES Y MEDIA DE LA TARDE

Café, copas, habanos, Mono, coñac, voces suaves, bienestar, digestión.

SEIS Y MEDIA DE LA TARDE

Té, chocolate, whisky, mariscos, sandwichs, cerveza, hablar lento, risas breves.

SIETE Y MEDIA DE LA TARDE

Barman, llegada clientes al aperitivo, señoritas, preguntas al barman, tranquilidad.

OCHO Y MEDIA DE LA TARDE

Plena luz, golpe de fuego, cuatro barmen, muchos clientes, señoritas, más señoritas, voces fuertes, risas,

Si por beber no he de ver, ¡adiós luz!

alegría, gran optimismo (según lo que se ha bebido), ¡martinis!, ¡brons!, ¡porto flip! “¿Has dicho dos cocktails de champagne, Enrique?” Mucho trabajo, nerviosismo, ruido de copas, discusiones, negocios, flirts, “¡Barman, mi cocktail!” Ruido de dados, comandas rápidas. “Telefonista, avisa al 1419 que no me esperen a cenar.” Tres whiskys de barril. “Chicote, cobre.”

DIEZ DE LA NOCHE

Silencio, tranquilidad, botones barriendo, barman y camareros que terminan su servicio.

DIEZ Y MEDIA DE LA NOCHE

Café, licores, tabacos. “¡Botones, el cartel de espectáculos!”

MEDIA NOCHE

Un barrista, otro barrista, otro, señoritas, amateurs de la barra . . . y del coñac, fatiga, calor, repercusión de voces.

UNA DE LA MADRUGADA

Silencio, luz difusa, papeles, ceniza, polvo, nada . . . Hacer la caja, dar la copa al sereno, hasta mañana.

Vinos y amores, los viejos son los mejores.

Dijo Salomón: "Da vino a los que tienen amargo
el corazón".

★

Dijo el mosquito a la rana: Más vale morir en vino
que vivir en agua.

★

A buen vino no hay mal bebedor.

★

El vino puro dirá quién es cada uno.

★

A quien no fuma ni bebe vino, el demonio se lo
lleva por otro camino.

★

El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren
en vino.

★

Al viejo, el vino, otra vez le hace niño.

DEL BARMAN

Es un juicio muy corriente el suponer que para nuestra profesión se puede improvisar cualquier persona y hacer de ella en pocas horas un hábil y perfecto barman.

Quien así piensa está en un completo y lamentable error, por cuanto esta profesión requiere, más que otras, un aprendizaje de varios años y una larga experiencia profesional, adquirida con la práctica diaria en Hoteles, Casinos, Clubs, etc., etc.

Sobre este punto no está de más volver a insistir que la profesión de barman no solamente se concreta al conocimiento de vinos y licores, y a saber de sus mezclas y combinaciones, sino que le es tan fundamental, o más que esto, el saber la psicología de las personas, de sus gustos, hablar idiomas extranjeros, a ser posible aprendidos en los países de origen; estar en posesión de cierta esmerada educación para el trato diario de la clientela, que sabido es que en los Bares

Pan candeal y vino tintillo ponen al hombre gordillo.

llamados Americanos está formada por las clases más selectas de la sociedad; poseer una conversación fácil y amena, haber viajado mucho, conocer grandes capitales, Hoteles, Casinos, etc., etc., y, en general, todo aquello que para el barman sea la base de una cultura extensa, que, unida a la parte técnica de la profesión, sea el complemento que haga a su persona acreedora a una sólida y respetable reputación.

Todo el que tenga vocación y desee dedicar su actividad a la de barman debe ir convencido de esto que dejo dicho, pues la práctica de varios años de experiencia profesional me aconseja que para ser un buen barman, con suficiencia, serio y activo, debe reunir las máximas condiciones de aptitud y pericia en el desempeño de su función; es decir, tener un completo y perfecto dominio de la profesión y de todo cuanto con ella se relacione.

**Quien al barman convida a beber, o está borracho
o lo deja a deber.**

★

Donde el cocktail entra la verdad sale.

★

Quien del vino habla, sed tiene.

OBLIGACIONES DEL BARMAN

Primera.—Respetar y querer al cliente sobre todas las cosas.

Segunda.—No utilizar jamás su nombre sin previa y expresa autorización.

Tercera.—Venerar sus gustos.

Cuarta.—Honrarle en presencia y ausencia.

Quinta.—No darle de beber con exceso.

Sexta.—No serle molesto por acción ni por omisión.

Séptima.—No cobrarle sino exactamente lo que bebiere.

Octava.—No hablar de él sino lo preciso y cierto.

Novena.—No desear los caprichos amorosos que tenga.

Décima.—No envidiar su posición ni bienestar.

A beber vino beber, nunca me venció mujer.

Puede resumirse diciendo que el buen barman está obligado a servir y atender a los clientes sobre todas las cosas y a ser prudente y reservado en el juicio que sus deseos y sus gustos puedan merecer.

Del exacto cumplimiento de estos deberes fundamentales dependerá en gran parte el grado de prestigio, rango y prosperidad del barman y de la casa donde preste sus servicios.

Acaba con vino puro: si tienes indigestión, dormirás con el jubón.

★

Agua por San Juan, quita vino y no da pan.

★

Almorzar sin beber, merendar sin comer, ni es almorzar ni beber.

★

Al pie de la cama, ni vino ni agua.

★

Amigo por amigo, el buen pan y el buen vino.

★

Antes pan que vino, y antes vino que tocino, y antes tocino que lino.

EL BARMAN Y SUS CLIENTES

Como en todo negocio, la parte más importante es el cliente; así lo es en el Bar Americano, y, por tanto, a facilitar servicios y comodidades a éste debe, en primer término, dirigirse la atención del barman, acompañado de natural sencillez y simpatía, de suerte que se le hagan a aquél los servicios agradables y cómoda y distraída su estancia en el Bar.

Para esto le será necesario hacer un detenido estudio de cada uno de los clientes y del conjunto de todos ellos en general para saber sus gustos, y si es posible anticiparse a satisfacerlos, evitar lo que le sea enojoso, eludiendo toda conversación sobre ello. Todo hecho de una manera discreta y correcta de suerte que pase inadvertido para el cliente y que, sin embargo, le haga recordar agradablemente los servicios del barman. Es oportuno recordar que el barman es a veces el amigo

Todo cantor es bebedor.

del cliente, a quien éste va a depositar sus confidencias, siempre confiado en su discreción y seriedad.

Siendo en todo Bar americano la buena apariencia su principal atractivo, una discreta selección de la clientela será su mejor reputación.

A conseguir y sostener una y otra debe el barman, con su buen tacto y pericia, contribuir con sus conocimientos y prácticas del negocio y de la vida. Un buen barman debe ser un buen diplomático para conseguir lo que se proponga en beneficio del negocio, sin rozar susceptibilidades y sin crearse antipatías.

El barman, con los clientes, deberá en todo momento observar una conducta correcta y amable.

Procurará, sin ser esquivo, no tener con ellos confianzas ni familiaridades, ni aun en aquellos momentos en que el cliente se muestre inclinado a ello porque hubiera hecho algún pequeño exceso en la bebida. El respeto y la consideración al cliente deben ser las normas que guíen sus relaciones con ellos, evitando siempre toda discusión, particularmente de religión y política.

Será prudente y reservado para lo que se le confíe y no facilitará noticias ni informes que sobre personas ajenas se le requiera.

Debe conservar en todo momento su seriedad y buen juicio; no perderá serenidad y se hará respetar en cuanto tiene derecho, por encarnar su cargo la máxima autoridad dentro del Bar.

Dijo el jamón al vino: Bien venido seas, amigo.

Preparará las bebidas sobre el mostrador, a la vista del cliente, rápida y pulcramente, evitando durante su preparación hablar, toser o hacer alguna otra manifestación que pueda ser causa de desagrado.

Cuando un cliente pide un cocktail o cualquier otra clase de bebida compuesta, debe poner un especial cuidado en su preparación, pues puede asegurarse que cuando el cliente pide la bebida por su nombre no es la primera vez que la toma, y, por tanto, conoce perfectamente su sabor y hasta su composición.

No todos los clientes tienen el mismo gusto, y aun siendo la bebida la misma hay quien la prefiere más o menos fuerte, suave, seca, dulce, etc.; el buen barman debe conocer exactamente el gusto del cliente y preparar la bebida como más le agrada. Cuando esto no fuera posible o no acertara a preparar la bebida a su gusto, debe, cortésmente y sin vanos alardes, presentarle las bebidas e ingredientes, vasos, etc., a fin de que él mismo se la prepare a su gusto, y por este medio conocerlo y tenerlo presente para lo sucesivo.

Cuando en el Bar haya algún cliente extranjero procurará ofrecerle las bebidas típicas de su país.

Si algún cliente tuviera deseos de degustar alguna nueva combinación de bebidas, ésta se preparará con el mayor cuidado y no será probada por el barman si antes no está autorizado para ello por el cliente.

Cuando el cliente pide una cucharilla, aun cuando su bebida no lo requiera, debe entregársela en la mano

Ajo pío y vino puro, pasan el puerto seguro.

y no dentro del vaso, a fin de que él vea que está limpia y le desaparezca cualquier escrúpulo que pudiera tener.

Bueno es el vino, cuando el vino es bueno; pero si el agua es de una fuente cristalina y clara, mejor es el vino que el agua.

★

Bebiendo, comiendo y durmiendo se quitan la sed, el hambre y el sueño.

★

Debajo de una mala capa hay un buen bebedor.

★

Viva la Mancha, que da el vino en lugar de agua.

★

A lo que no tiene remedio, cuartillo y medio.

★

A chico jarro, beber primero.

★

Beber a codo alzado, hasta ver las armas del mal logrado.

LIGERAS OBSERVACIONES

El barman debe ser puntual en las horas de entrada al cumplimiento de su deber.

Será pulcro en el aseo personal y en el vestir; procurará estar siempre perfectamente rasurado y peinado; la ropa, sin manchas ni deterioros, que son causa de mal efecto, no rebasando en este detalle el límite de la discreción en el vestir sencillo.

Con los compañeros se conducirá amable y fraternalmente, respetándoles siempre en sus derechos para hacerse él respetar en los suyos.

Es de mucho interés para el barman exigir a todos los empleados del Bar que practiquen los más elementales preceptos de limpieza e higiene, pues produce un deplorable efecto entrar en un local donde los muebles, espejos, bronces, botellas, vasos, etc., estén sucios y mal cuidados, y los empleados mal aseados,

Beber tras cocina es dar un golpe a la medicina.

con barba crecida y descuidadas sus ropas y calzados.

Suponiendo que sea él quien abra el establecimiento, debe procurar en primer lugar que se haga la limpieza del local escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, etc.

Dispondrá, acto seguido, todo lo necesario para el servicio del día: hielo en cantidad suficiente, partido y lavado, frutas del tiempo, enteras y cortadas; botellas, etc., etc.

Una vez preparada y bien surtida la *mise à place*, se dispondrá a desempeñar su trabajo con la mayor corrección posible.

Si en lugar de entrar por la mañana es otra la hora inicial de su trabajo, debe, antes de hacerse cargo del servicio, saludar cortésmente a los clientes que haya en el Bar. Repasará que esté todo convenientemente dispuesto y surtido en cantidad suficiente para el servicio; se enterará de lo que se haya servido y esté pendiente de pago, y acto seguido empezará a seguir el curso del movimiento serenamente y sin apresurarse en sus operaciones. Al terminar su turno de trabajo dejará bien dispuesto la *mise à place*, para que el compañero que le suceda no encuentre dificultad al empezar su tarea, informándole asimismo de todas las incidencias habidas en el Bar durante su ausencia. Marchando de esta suerte, en perfecta armonía y colaboración con el compañero, el trabajo será más fácil y llevadero y redundará en beneficio de todos.

Al vizcaíno no le des agua, sino vino.

Una vez que el barman ha entrado en funciones debe considerar que se debe por entero a su trabajo y que debe poner un gran cuidado en cada detalle de su persona y de su conducta, pues nada pasa inadvertido para la mirada del cliente.

Cuando un cliente entre en el establecimiento deberá encontrarlo siempre en su sitio y dispuesto para el trabajo. Es de mal efecto entrar en el Bar y encontrar al barman a la puerta del establecimiento o de tertulia, o jugando a los dados con sus compañeros o clientes; aun en los casos que no tuviera trabajo debe evitar el hacerlo. Estos momentos de descanso los aprovechará para ordenar botellas, vasos, frutas, hielo y demás elementos necesarios para cuando llegue la hora del trabajo facilitar el buen servicio, o cambiando impresiones con clientes o compañeros, pero siempre dentro del mostrador y sin abandonar sus funciones.

No admitirá detrás del mostrador persona alguna ajena al Bar, ni permitirá que esta regla sea quebrantada durante su ausencia.

Asimismo se abstendrá del uso del tabaco y de bebidas, particularmente durante las horas de servicio y a la vista de los clientes.

El barman, antes de entregarse al desempeño de esta profesión y asumir la responsabilidad de la dirección de un Bar, debe estudiar detenidamente el uso, naturaleza y composición de cada uno de los vinos y licores de uso más corriente en el Bar, para lo cual, estimando

El cocktail bueno sale al rostro y sube al cerebro

conveniente su conocimiento, más adelante detallo por naciones, aunque muy someramente, un índice de las bebidas más seleccionadas y de uso más corriente en los Bares americanos.

Es de gran interés para el barman conocer perfectamente el tamaño y aplicación de las diferentes clases de copas y vasos, adaptando cada uno al objeto para el que fué creado, pues una bebida elaborada con escrupuloso cuidado resulta desairada si se ve servida en un vaso o copa que no es a propósito para ella.

También debe saber —pero esto sólo se consigue a fuerza de mucha práctica— calcular las cantidades necesarias para elaborar las distintas clases de bebidas, a fin de que después de preparadas resulte la medida exacta que se necesite y en proporciones siempre iguales, al objeto de no desvirtuar la fórmula pedida por el cliente, ni que, por ejemplo, en vez de dos copas pedidas resulten tres, o viceversa, cosa que pondría de manifiesto la falta de tacto o pericia del barman.

El barman, al salir de su trabajo, se despedirá correctamente de los clientes que estuvieran en el local y abandonará éste seguidamente. Es mal visto que en vez de hacer esto permanezca en el establecimiento haciendo consumo como si fuera un cliente más y alternando con ellos, sin guardar el respeto que se les debe, como asimismo a la casa. Ahora bien: si por alguno fuere insistentemente invitado a tomar alguna cosa, por cortesía aceptará; pero una vez que la haya

No hay tal abrigo como un vaso de buen vino.

tomado se despedirá sin demora ni esperar una segunda invitación. De esta forma siempre conservará una buena reputación, que tanto le ha de favorecer, entre clientes, jefes y compañeros.

Al hombre "juerte", el tabaco "juerte", el vino "juerte" y "tó juerte".

★

Bebí vino porque agua no hubo, que si agua hubiera vino bebiera.

★

Vino de Alaejos, bueno para mozos y mejor para viejos.

★

La moza en se componer y el viejo en beber, gastan todo su haber.

★

Si tan largo me fías el vino, échame otro cuartillo.

★

Mundo mundillo: cuando hay para pan, no hay para vino.

Necio es aquel que no toma, si le dan algo que beba
y coma.

★

Abad que fué monacillo, bien sabe quién se bebe
el vino.

★

En la casa del mezquino, cuando hay para pan no
hay para vino.

★

Bebe que te rías del vino, y déjalo antes de que se
ría de ti el vino.

★

Tras lo crudo, vino puro, y con la ensalada, o vino
o nada.

★

Quien tiene vino, tiene vecino.

★

¿San Juan vino por aquí? — Por aquí vino.

★

Toda buena cena, del beber comienza.

DEL SERVICIO DEL BAR

Lo primero que se debe atender al abrir el Bar por la mañana es a su ventilación y limpieza, vigilando que esta última se haga escrupulosamente, tanto del salón como de las mesas, sillas, espejos, bronce, etcétera, etc.

En seguida se procederá a sacar de la bodega el pedido de vinos y licores que sean necesarios para el consumo diario. Se colocarán éstos convenientemente en la cámara o aparador, según las clases y formas de servirse.

Las bebidas deben conservarse en todo momento en sitio seco, fresco y a una igual temperatura.

Es de muy buen efecto en el Bar, y de una gran utilidad para el barman, el tener siempre las botellas llenas y ordenadas en un sitio determinado para cada una de ellas o para cada grupo de botellas que, aunque

Mozo de vino, mozo de pino.

de distinta marca, sean de una misma especie de vinos o licores.

Se preparará una buena *mise à place* de salsas, almendras, avellanas, anchoas, canapés y demás entremeses que se sirven con los aperitivos.

Asimismo se preparará la *mise à place*, bien surtida de copas y vasos, que se procurará tener constantemente en abundancia y orden, bien secos y brillantes.

No cortará frutas con exceso; solamente preparará las que calcule de consumo diario, desechando las que queden sobrantes de un día para otro.

Las frutas del tiempo y los jugos de frutas los tendrá siempre en sitios secos, evitará su manipulación con las manos, y cuando tenga precisión de hacerlo, lo hará con el tenedor o cuchillo especiales para frutas.

Cuando sirvan bebidas compuestas que contengan frutas u otras guarniciones agregará éstas después de preparadas, teniendo cuidado que presenten un agradable aspecto y acompañando cucharilla y servilleta.

Cuando las frutas hayan de usarse como adorno de alguna bebida, procurará darlas una colocación artística.

Para la leche se procurará tener vasijas especiales y no utilizarlas para poner en ellas otras clases de líquidos.

Tampoco es conveniente mezclar la leche del día con la del anterior, pues fácilmente se echa a perder.

Cuanto vino entra, tantos secretos salen.

Un buen sistema de conservarla de un día para otro es ponerla en una vasija al baño de María, con hielo o botellas junto al hielo.

El hielo estará siempre dispuesto para el servicio, debidamente partido y lavado, evitando su manipulación con las manos y empleando para su uso las tenazas y cucharas especiales que hay para este fin.

Deberá tener un gran cuidado en que los insectos no se posen sobre los cuellos de las botellas, particularmente sobre los curaços, cremas y jarabes, a los que, por estar bastante cargados de azúcar, acuden con preferencia, en particular en los meses de verano.

Todas las fórmulas o mezclas que en su composición lleven huevo, jugo de limón o de naranja, leche o salsa inglesa, deben prepararse en cocktailera y agitarse muy bien. Las demás fórmulas pueden prepararse en el vaso mezclador dedicado a tal efecto.

En las fórmulas que uno de los componentes sea huevo o yema de huevo, téngase la precaución de romper éste en vaso aparte para así ver si está fresco y evitar, en caso contrario, que eche a perder toda la fórmula.

En la preparación de las fórmulas es indiferente el orden en que hayan de ponerse los licores, pues como todos, exceptuando los *pusses-café*, han de ser agitados antes de servirse, no hay ningún inconveniente en alterar el orden por el que van detallados.

Para los servicios de licores fuertes, como pernod,

Mujer de dos y bodega de dos, no nos la dé Dios.

whisky, etc., bien sea en el mostrador o en las mesas, se acompañará la botella destapada con el vaso indicado para el servicio y de otro con agua y hielo, a fin de que el cliente vea la cantidad que se le sirve.

Los cordiales *pusses-café* o licores dulces se servirán de igual manera, sin hielo y a la temperatura del salón.

Los vinos de Jerez, Oporto, Byrrh, vermuth, etcétera, se servirán de igual modo, presentando la botella y sirviendo a la vista del cliente.

Quien bien come y bebe, hace lo que debe.

★

La mujer y la viña dan al hombre alegría.

★

Quien bien come y bien bebe, sólo de viejo se muere.

★

Sopa de vino no emborracha, pero agacha.

★

Vino de manzanilla, con cualquier aceitunilla.

EL COCKTAIL

Por ser éste un libro dedicado preferentemente al arte de preparar la sugestiva bebida de origen norteamericano llamada cocktail, no está de más que dediquemos unas líneas a fijar algunas generalidades sobre la forma de prepararla y servirla.

Para ello empezamos por definir lo que es el cocktail, diciendo que es una inofensiva bebida de lujo, que se obtiene mezclando de una manera lógica y precisa licores, vinos o jarabes, jugos de frutas, etc., etcétera, de suerte que al degustarse produzca una exquisita armonía en el gusto.

Uno de los principales elementos que debe necesariamente entrar, de una manera discreta, en toda fórmula de cocktail, es el hielo, que, aparte de su función primordial de enfriar la fórmula al diluirse, cumple las importantísimas de fusionar los licores entre sí con los demás elementos que entran en ella, de

Pan tierno y vino añejo, dan la vida al viejo.

suavizar la fuerza del alcohol y estimular el aroma y gusto de los licores.

El hielo, al facilitar la fusión íntima de los licores con los demás elementos, destaca todas las buenas características de un buen cocktail, haciendo que, al manifestarse la presencia del perfume y sabor de los licores, según el gusto y la fórmula, frío, suave, seco, dulce, aromático, tónico estimulante, etc., etc., proporcione al degustador el deleite perfecto.

Los cocktails que se preparan sin hielo no son cocktails, sino mezclas absurdas de alcoholes, ausentes de toda sugestión y deleite.

Al reconocer al hielo toda la importancia que tiene en la preparación del cocktail, no quiere decir esto que deba ponerse con exceso, ni demasiado partido, pues entonces resultarían cocktails insípidos, ya que, al diluirse con rapidez al ser agitado en la cocktailera, rebajaría la calidad de la bebida, haciéndola perder todo su encanto. Se puede fijar la dosis de hielo en el interior de la cocktailera, para la preparación de un cocktail, en tres o cuatro pedacitos del tamaño de un huevo de paloma.

El cocktail no debe nunca ser preparado sino en el preciso momento de su degustación, pues la fusión íntima de los licores entre sí y con los demás elementos, dura escasamente una hora, pasada la cual viene la disociación, no quedando del cocktail más que una bebida absurda y ridícula, indigna de tal nombre.

Vino de olor, color y sabor, suavísimo licor.

Para medir las bebidas que componen las fórmulas del cocktail no hay una que nos determine con exactitud las cantidades; la más aproximada y la que mejor va a las fórmulas indicadas en este libro es la copa de las que se bebe el vino de Jerez.

La preparación del cocktail se hace generalmente en la cocktelera, vaso de plata de dos cuerpos con encaje de uno en otro y con un pasador en su interior. El empleo de la cocktelera se hace necesario en la preparación del cocktail de cualquier clase de licores o vinos, jarabes, jugos de frutas y para todos aquellos que sean a base de yemas de huevo o crema. Se debe tener la precaución de cogerla con una servilleta, para evitar las salpicaduras al agitarla, al mismo tiempo que la molestia del frío en las manos.

Para enfriar bien el cocktail se cogerá la cocktelera con las dos manos y a la altura del hombro y se sacudirá enérgicamente, al objeto de que, fusionando bien su contenido, se obtenga un buen cocktail en un mínimo de tiempo.

Hay cocktail que su preparación no es necesaria en cocktelera, como son los hechos a base de jugos de frutas Kcocktail sin alcohol—. Éstos se preparan en el vaso mezclador, vaso de cristal grueso del tamaño de los de refresco.

En el vaso mezclador se preparan asimismo los que sean a base de champagne o bebidas gaseosas, las cuales serán removidas con la cucharilla larga, pues si éstos se preparan en cocktelera y fueran batidos, nos

Cual el año, tal el jarro.

expondríamos a una explosión de los gases al ser agitados.

Para hacer un perfecto cocktail se seguirá la norma siguiente: Se deposita en la cocktelera una discreta cantidad de hielo —tres o cuatro pedacitos—, después se adiciona el azúcar o jarabes, huevos u otros elementos que compongan la fórmula que se desee y, por último, los licores. Después se agita breve y enérgicamente la cocktelera, vertiendo su contenido en la copa del cocktail a través del pasador, al objeto de evitar pasen reminiscencias de hielo o de cualquier otro ingrediente.

La copita en la cual debe ser servido el cocktail debe tener la cabida de una de las de vino de Jerez y ser de forma de cubilete o, mejor, más moderna y más chic, de forma de cono truncado.

No debe ponerse en el fondo de las copas rajitas de limón o naranja, pues además de no ser agradable a la vista, en la práctica no sirve para nada. Cuando se desee perfumar la bebida, se cogerá con las pinzas el limón o naranja y con ella se exprimirá sobre la bebida, a fin de que suelte la fragancia de sus perfumes que dan el bouquet a la bebida.

Para degustar con satisfacción el encanto de un buen cocktail y facilitar su asimilación por el estómago, es muy conveniente servirlo acompañado de entremeses, que a la vez que le proporcionará, junto con el cocktail, una agradable sensación de bienestar, faci-

Vino y verdad no pueden juntos estar.

litará al jugo gástrico una materia más sólida sobre la que ejercer su acción.

Estos entremeses no serán como los de los colmados, que en algunos casos son verdaderos almuerzos, sino más ligeros, como, por ejemplo, canapés, almendras, aceitunas, etc., etc.

El viejo y el horno, por la boca se calienta: el uno, con vino, y el otro, con leña.

★

Casa en que vivas, vino que bebas y tierras cuantas veas.

★

Mezquino, ése es tu sino: que otros se coman tu pan y se beban tu vino.

★

Bien comido y bien bebido, no es el hombre sentado cuando es dormido.

★

Cuanto más bebo, más sed tengo.

El agua para los bueyes y el vino para los reyes.

★

Con vino añejo y pan tierno, se pasa pronto el invierno.

★

El vino alegra el ojo, limpia el diente y sana el vientre.

★

El vino tiene estas tres propiedades: que hace dormir y reír, y los colores al rostro salir.

★

Ninguno se embriaga jamás del vino de casa.

★

El pan, con ojos; el queso, ciego, y el vino añejo.

★

Pan de ayer y vino de antaño, mantienen al hombre sano.

Alemania

VINOS DEL RHIN Y DEL MOSELA.—Entre las naciones del mundo entero que se dedican al cultivo de la vid, tiene dignísima representación Alemania por sus famosos vinos del Rhin y del Mosela, de fama universal, que han logrado reputación hasta en los rincones más apartados del mundo.

El "Reinhessen y Pfalz" (Palatinado) suministran las clases denominadas "Rheinwein" (vinos del Rhin), mientras los vinos del Mosela vienen de las comarcas de la "Mosel", del "Sahrr" y del "Ruwer".

Los sitios más conocidos del Rheingau son: "Johannisberg", "Steinberg", "Marcobrunn Hattenheim", etcétera, etc., de donde vienen, en general, los vinos fuertes, y las clases ligeras, elegantes y exquisitas se producen más bien en Rheinhessen, como el "Niersteiner", "Oppenheimer", las cosechas de Bingen y las marcas Liebfrauenmilch, de las propiedades de Worms.

No vayas de camino sin llevar bota con vino.

La gran comarca de Pfalz produce vinos de un carácter especial, generalmente fuertes y menos dulces, y son sus mejores clases las de Forts, Deidesheim, Ruppertsberg, etc.

Tipos muy diferentes del Rhin se encuentran en las colinas del Mosela, de menos cuerpo y dulzura, pero de una efervescencia agradable y una ligera acidez elegante que imita la efervescencia del champagne. Estos vinos se desarrollan algo más pronto que los del Rhin, y en muchos casos se prefieren sus años jóvenes. Esto no quiere decir que sus calidades, bien cuidadas, no conservan durante muchos años su delicia y frescura.

Las marcas más nombradas del Mosela son: Zeltinger, Piesporten, Graacher, Berncastler Doctor y Erdener Treppchen.

En todas estas comarcas se producen vinos de los más diferentes en la clase, fuerza y dulzura. Estas calidades dependen mucho de las de la uva, de la situación del viñedo y, sobre todo, del tiempo de los diferentes años.

La cosecha más importante de los últimos decenios fué la de 1921, que produjo vinos extraordinariamente maduros y fuertes, y que sirven hoy todavía como "gotas especiales y exquisitas".

Los verdaderos *gourmands* saben elegir bien estos vinos del Rhin para un buen almuerzo, porque tienen la seguridad de que, aun bebiendo abundantemente,

El agua, para los sustos, y el vino, para los gustos.

conservan un delicioso bienestar y les hace una fácil digestión.

Ahora bien; para asegurarse de la legitimidad de las marcas de vinos del Rhin y del Mosela es preciso saber dirigirse a aquellas casas alemanas exportadoras cuyo nombre por sí solo sea una garantía de seriedad y competencia absoluta.

A este efecto me permito recordar que la casa que ocupa en Alemania el primer lugar en el negocio de exportación de vinos del Rhin y del Mosela es la de Hinckel y Winckler, de Franfort, que por espacio de cerca de dos siglos viene surtiendo las bodegas de los grandes hoteles, restaurantes y almacenistas de vinos más famosos y acreditados de todo el mundo.

Alemania, aparte de la fabricación y consumo de cerveza, en la cual ocupa el primer lugar en el mundo, y de los vinos del Rhin y Mosela, cuya referencia ha quedado hecha anteriormente, tiene sus característicos licores, de los que podemos citar como los más popularizados los siguientes:

El *kirsch*, que es un licor elaborado por destilación del zumo fermentado de una especie de cerezas silvestres que se producen en el llamado Bosque Negro. Es de una graduación alcohólica bastante elevada.

El *kornbranntwein*, que es una especie de aguardiente español fabricado a base de malta de trigo.

En las riberas del Rhin fabrican un licor muy parecido a nuestro cazalla, con el orujo de la uva, con el nombre de *Trester*.

Vino que salte, queso que llore y pan que cante

En la parte de Sajonia fabrican una crema de menta a base de aguardiente rectificado y menta piperita de Sajonia, de una graduación de 44°.

Y, por último, en muchas ciudades de Alemania se elaboran especies de aguardientes con diferentes nombres, obtenidos de frutas, como frambuesas, zarzamoras, grosellas, etc., etc. De todos ellos el más conocido es el katsch, elaborado con la pulpa de las ciruelas.

Belgica

En Bélgica los vinos que gozan del favor de la buena sociedad belga son los de Burdeos y Borgoña.

La costumbre en Bélgica entre las familias pudientes es tener en sus casas una pequeña bodega particular para obsequiar a sus amistades o celebrar días señalados, como bodas, aniversarios, etc.

Estas familias todos los años hacen sus compras de vino de las mejores marcas con objeto de embotellarlo y dejarlo envejecer por espacio de unos años en sus bodegas, ofreciendo, de esta suerte, a sus amistades, siempre vinos que tienen de diez a doce años de vida.

Abrigo es, contra el frío, estar bien bebido.

De licores tienen como bebida característica un aguardiente de trigo llamado *pecktet*, de gran consumo y muy popularizado en la parte de Bélgica de habla francesa.

También se consume gran cantidad de ginebra y, en general, los licores más afamados de todos los países.

Bulgaria

Bulgaria tiene como bebida popular su coñac de huevos, el cual es preparado con una especie de coñac del país, esencia de vainilla, esencia de flores de Bulgaria, azúcar y yemas de huevo.

Checoslovaquia

La bebida más corriente en Checoslovaquia es la cerveza, de la que goza de fama mundial la que se fabrica en la ciudad de Pilsen.

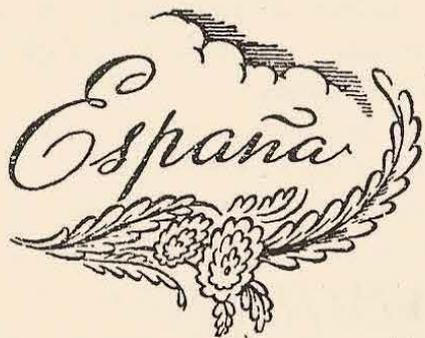
Amigo viejo, tocino y vino añejo.

También se producen vinos de uva en algunas regiones, pero esta producción no es suficiente para el consumo, por lo que se importa en cantidad considerable del extranjero.

La bebida típica del país es la *slivovice*, obtenida por destilación del alcohol extraído de ciruelas o cerezas, siendo las de más renombre las elaboradas en Moravia y Eslovaquia.

Aun cuando no es muy corriente el uso del aguardiente, son elaboradas algunas clases, entre ellas el llamado *koralka*, parecido al aguardiente español, y el *koralka zitna*, aguardiente de centeno.

También se fabrican licores finos como el *kummel* y *kminka*, suaves, especiales para señoras.



España, en la producción de vinos, ocupa un lugar preeminente en el mundo por la elaboración de sus famosos vinos de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en donde se encuentran los principales viñedos de la región jerezana.

A mucho vino, no hay cabeza.

El vino de Jerez tiene un universal aprecio, mantenido por espacio de muchos años por la singularidad de sus propiedades, que le hacen reunir tantas y tan excelsas condiciones que no se encuentran en ningún otro, siendo tan grato al paladar, al olfato y a la vista que le hacen ser el más apetecido de todos.

Es muy difícil poder determinar exactamente la fecha en que se empezó a cultivar la vid en Jerez de la Frontera; pero parece ser cierto que ya se cultivaba en tiempo de la dominación romana, pues hay escritos de aquella época que aseguran que por entonces ya se lograban vinos de excelentes calidades de los viñedos plantados en la región jerezana.

Es indudable que, aun cuando los romanos, que no eran precisamente partidarios de la Ley Seca, se deleitaban con los caldos de esta región, éstos no poseían las excelentes cualidades de hoy día, después de tantos siglos dedicados a perfeccionar los métodos de cultivo y elaboración.

Los ingleses, finos paladares para degustar el jerez, han sido los que, juntamente con las excelsas cualidades que éste posee, más han contribuído a propagar y difundir por todo el mundo el culto al vino de Jerez.

Las mejores tierras para la plantación de viñedos son las calizas, vulgarmente conocidas por "albarizas", encontrándose éstas en los términos de Jerez y del Puerto de Santa María, habiendo también en el término de esta última población suelos arenosos que

Al amigo de tu vino no le quieras por vecino.

dan un vino muy fino, que es bien apreciado por los vinateros.

La recolección de la uva comienza a fines de septiembre y principios de octubre. La uva es llevada directamente de la planta al lagar para ser pisada, bien mecánicamente o por el antiguo sistema de pisadores; pero si la uva, debido al rocío, está húmeda, se expone al sol durante veinticuatro horas, sobre unos espartos redondos, cubriéndolas por la noche para que se sequen, al objeto de que, por medio de la evaporación del agua, se lleguen a obtener los grados de alcohol necesarios. Una vez pisada la uva, da lo que se llama el mosto, el cual se pone en botas y se lleva inmediatamente a las bodegas, pues la fermentación es inmediata. Primero hay una fermentación, que se llama tumultuosa, y después, otra segunda, llamada lenta. En el mes de enero se trasiega el mosto, o sea "se saca de lías", pues en el fondo de las botas donde ha fermentado el mosto existen unos sedimentos (muy ricos en materias químicas), que es lo que se llama "lías". Así se hace cuando se quieren hacer vinos blancos de donde saldrán los *Amontillados Olorosos*, etc. . . . Una vez sacado el mosto de las lías, se deja reposar durante unos días, pasando después a la clasificación de éstos, siendo ésta una de las operaciones más delicadas de la crianza de los vinos. Los mostos se clasifican, o sea, se determina qué clase de vinos van a ser, si *Amontillados*, *Olorosos*, *Palo Cortado*, *Reyes*, etc., pues el caso curioso es que, siendo el mosto de una sola

Condición de buen amigo, condición de buen vino.

viña, da diferentes tipos de vinos. La primera clasificación que se hace se divide en dos; o sea: *Finos y Olorosos*.

Para hacer vinos dulces se coloca la uva en los espartos ya dichos durante unos días (de diez a quince, según la temperatura), para poder evaporar toda el agua que contengan y reducirlas casi a pasas. Para llegar a conseguir esto es necesario todas las mañanas mover la uva para que el sol las marchite por igual y también para evitar que se pudran, y al mismo tiempo se le sacan los palillos de los racimos, pues éstos darían demasiado tanino al mosto y sería perjudicial. Cuando están en sazón, se pisan, y dan un mosto más espeso que el del vino blanco, por estar más azucarado, y, como es natural, da mucha menos cantidad de líquido, de donde se deduce que éstos vinos no pueden ser baratos si se quieren hacer buenos y a conciencia. Con estos vinos dulces se opera lo mismo que con los blancos (nos referimos al mosto), a excepción de que no hay clasificación después de sacados de lías por ser todo el mosto del mismo tipo, es decir, *dulce*.

Para hacer los Pedro Ximénez y Moscateles se hacen las mismas operaciones que con los vinos dulces, pero con uvas especiales, que llevan los mismos nombres que los vinos, dando cada una de éstas un "bouquet" especial a los mostos, que se transmite cuando llegan a ser vinos.

Se hace notar que la uva que se emplea es blanca,

Pan, vino y carne, quitan el hambre.

y aunque también existe la negra no importa que se mezclen; pero siempre es conveniente usar sólo las blancas para aquellos vinos escogidos, como, por ejemplo, para los Amontillados, de lo que a continuación se da una pequeña explicación.

AMONTILLADOS.—Como se recordará, en la clasificación de los mostos se decía que los había con tendencia a Amontillados. Estos Amontillados, en su primer estado, es de *vino fino*, y han de proceder de tierras albarizas, de las que ya se ha hablado.

Antes de lanzarse estos vinos al mercado con el nombre de Amontillados tienen que quedar en la bodega de ocho a diez años, pasándolos por soleras (en ciertas épocas del año) para que siempre tengan el mismo estilo y para que a la vez se vayan envejeciendo.

Los Amontillados se dividen en dos clases: *Amontillados finos* y *Amontillados pesados*, según la vejez de los mismos.

SOLERA.—Las soleras son vinos que sirven de base para conservar los estilos de los vinos y para envejecerlos, como se ha dicho en los Amontillados. Las soleras se clasifican, según su vejez: en 1a., 2a., 3a., 4a., 5a., 6a., etc. Si el vino que está en la 5a. reúne buenas condiciones para poderlo pasar al mercado, se sacará de ésta, filtrándolo primero antes de embotellarlo. Para rellenar, o sea para rociarla, esta 5a. Solera se llenará con un vino más joven, es decir, el de la Solera 6a., que es la inmediata inferior; ésta se rociará

Pan y vino, y parte en el Paraíso.

con la 7a., y así sucesivamente hasta llegar a la última, que es donde entra el mosto. Todo esto supone un buen gasto, deduciéndose que el precio de estos vinos tiene que ser elevado.

Las soleras de toda clase de vino se colocan en botas (o toneles), y éstas en tres hileras, unas encima de otras, que se les llama 1a., 2a. y 3a. Suponemos que queda bien aclarado que cada una de las 1a., 2a., 3a., 4a., 5a., 6a., etc., que se habla en la página anterior, constan de tres hileras, que se llaman 1a., 2a. y 3a.

Existe un caso extraordinariamente curioso, que es el siguiente: los Amontillados se crían más finos y de mejor calidad en la fila más próxima al suelo, que es la 1a., y en la de en medio, llamada 2a. Este fenómeno es debido a la diferencia de temperatura que existe entre éstas y la 3a., que es la más alta. En esta última se colocan las Rayas e incluso Amontillados que no importa que se embastezcan.

Los *vinos finos* y los *Amontillados finos* se crían mejor en el Puerto de Santa María, mientras que los *olorosos* tienen su casa en Jerez, y esto obedece a la diferencia de temperatura entre ambas ciudades.

Quien de vino llena, de razón mengua.



CHAMPAGNE.—El vino de Champagne es el más exquisito de todos los vinos, el que más propiedades útiles al organismo posee y el de origen más antiguo.

Fueron importadas las vides en la región de Champagne por la colonización romana hacia el siglo II de nuestra Era; obtuvo su desarrollo merced a las Ordenes religiosas, que vieron en seguida en el uso del vino una fuente de progreso, de actividad y de salud.

San Remigio, célebre arzobispo de Reims, por el año 530, mencionaba ya en su testamento los viñedos de las colonias de Champagne, y se sabe que al Papa Urbano II, oriundo de Champagne, le gustaba mucho su vino de Ay.

Hacia el siglo XIV la plantación de la vid alcanzó en Champagne grande extensión. Desde esa época el champagne ofrecíase a los reyes de Francia cuando venían para hacerse consagrar en Reims.

Desde entonces ocupa el champagne el primer lugar entre los tesoros acumulados en las bodegas de reyes y nobles.

Aunque no bebo en la taberna, huélgome en ella.

A fines del siglo XVII un religioso benedictino descubrió, embotellando el vino de champagne en el momento más propicio para ello, el secreto de desarrollar su espuma y de conservar una limpidez y blancura hasta entonces desconocidas.

Este descubrimiento contribuyó poderosamente a la reputación del champagne. Por eso en toda la región de Champagne se conserva en la memoria, con agradecimiento, el nombre de Perignón, el benedictino descubridor, cuya tumba puede visitarse todavía en Huatvillers, pueblecito de la región champagnesa, donde también se le ha levantado una estatua.

Las principales comarcas de los viñedos del champagne están situadas a unos 150 kilómetros al este de París.

El cultivo de la vid en Champagne exige muchos y muy costosos cuidados, haciéndose conforme a métodos modernos que permiten, a la vez que resistir a ese terrible enemigo que es la filoxera, mantener las tradiciones y los principios que garantizan la excepcional calidad de la uva.

En cada viñedo se encuentran vastos establecimientos llamados lagares, que pertenecen a las principales casas de Champagne, encargados de recibir los cuervanos, que llegan a millares de las próximas colinas.

En el interior de los lagares están, puestas en línea, las prensas, en las cuales se echa y se estruja la uva, las tinas en que se vierte el zumo y los toneles que lo trasladarán a la bodegas.

Si no buenos bocados, a lo menos buenos tragos.

El prensado de la uva requiere un gran cuidado; debe hacerse continuo y suave, a fin de separar de la pulpa de la uva la piel, la cual contiene principios colorantes; de esta manera hasta el zumo de la uva negra da un vino dorado.

Los primeros prensados constituyen lo que será el champagne, hecho del zumo más puro de la uva.

Al salir de las tinas ese zumo de la uva, llamado mosto, se pone en toneles, que los camiones automóviles conducen en seguida a las bodegas.

Al mismo tiempo que tiene lugar la recolección en las colinas, las prensas funcionan día y noche, y los toneles, llenos del precioso líquido, parten para las bodegas. En esos toneles, y en virtud de leyes naturales, comienza la fermentación, debido a la acción de los fermentos que hay en el mosto. El mosto entra en ebullición, burbujea y produce ese sonido característico mediante la influencia de una labor interior intensa. Después, poco a poco, se sosiega, se acaba la fermentación y ha acontecido un prodigio de la Naturaleza. Lo que antes era almibarado zumo de uva se ha convertido en vino incomparable.

En la primavera, es decir, en el momento en que la acción de la savia se deja sentir en toda la Naturaleza, se verifica el embotellado, el cual es la acción de poner en botellas el vino de la cosecha, agregándole una pequeña cantidad de azúcar de caña muy pura.

Acto seguido, las botellas se tapan herméticamente y se bajan a las bodegas.

El vino, como rey, y el agua, como buey.

Los fermentos, que quedaron adormecidos en el vino durante el invierno, se reaniman por la influencia misteriosa de la primavera y comienza a trabajar de nuevo.

Atacan a la que aún queda de azúcar natural en el vino y el azúcar de caña añadido en el momento del embotellado.

El resultado de esta labor es la espuma fina y suave que caracteriza el champagne de los demás vinos.

Las botellas, puestas en orden en las vastas bodegas del champagne, deben esperar varios años hasta lograr el vino una completa madurez. En ese momento se realizan diversas operaciones, hasta quitar al vino el poso que la fermentación dejó en la botella.

La primera operación, llamada removimiento, consiste en hacer descender a la superficie interior del corcho el poso acumulado en la botella. Para esa labor se colocan las botellas con la cabeza hacia abajo por espacio de unos tres meses, removiéndolas hábilmente varias veces durante ese tiempo.

A continuación se realiza la operación de echar el sedimento fuera de la botella. Esta se efectúa teniendo el operador la botella inclinada con la cabeza hacia abajo, y descorchándola hábilmente, deja que se escape un chorro de espuma, llevándose el poso contenido en la botella. El vino resulta entonces nítido y transparente, pasando a otro departamento para su dosificación.

La dosificación consiste en agregar al vino, exento

Sobre brevas, vino bebas.

de su sedimento y antes de tapanlo definitivamente, una pequeña cantidad de licor, hecho de azúcar candado y de vino procedente de las mejores comarcas champañesas.

Esta operación sólo se emplea en los champagnes "demi sec", pues los "brut" son los vinos completamente naturales.

La botella en seguida se tapa definitivamente y se reviste de una cubierta elegante con la marca de la casa y la garantía de origen.

COÑAC.—El coñac es un producto natural del vino de cierta región del suroeste de Francia.

La antigüedad de los productos de la región de Cognac data de los tiempos en que los ingleses eran dueños de la Gascuña, Angumois y otras regiones de Francia. Por entonces ya tenían fama las viñas de Coñac, por el sabor ligeramente acre del vino que producían. Los holandeses, en cuyas manos estaba principalmente el comercio de vinos, cuya exportación dirigían a Inglaterra y países del norte de Europa, hacían una demanda tan grande de ellos que los campesinos abandonaron todos los demás cultivos de la tierra para dedicarse exclusivamente al de la vid. Esta determinación dió por resultado tal exceso de producción, que llegó a quedar en las bodegas una gran parte de la cosecha de vino, viéndose los viticultores en la necesidad de tirar los caldos sobrantes, porque les resultaban demasiado caros los toneles para almacenarlos.

Suelas y vino, andan camino.

Cuando ya apuntaba la ruina de los cosecheros de vino de esta región, un químico les sugirió la idea de que el vino sobrante de las cosechas, en vez de tirarlo, lo podían convertir en alcohol por el antiguo procedimiento usado por los griegos, de la destilación, procedimiento que por aquella época estaba reducido a los estrechos límites del laboratorio de farmacia. Y he aquí cómo nació el famoso coñac, pues después no tardó en descubrirse que el alcohol destilado de los vinos de la región tenían un gusto sutil y aromático, un color tinto dorado y un valor medicinal superior a todas las aguas de vida conocidas por aquella época.

Los comerciantes holandeses, que, como hemos dicho antes, tenían principalmente el comercio de estos vinos, bautizaron a esta nueva bebida con el nombre de *brandwijn*, o sea vino quemado, y cuando lo exportaron a Inglaterra, los ingleses, por corrupción del lenguaje, le denominaron *brandy*, con cuyo nombre se le conoce hoy día en el idioma inglés.

No deja de ser curioso que, siendo el coñac un producto genuinamente francés, dos de las principales marcas de coñac hayan sido fundadas por dos ingleses. A principio del siglo XVII llegó a Cognac, con el propósito de colocarse como escribiente en alguna de las destilerías de la región, un joven inglés apellidado Martell, el cual, por no encontrar ocupación como empleado, a los pocos meses de estar allí

Vino de San Martín muy humoso, mas bon vin.

estableció por su cuenta una modesta destilería con el nombre de Martell y Cía.

Esta casa desde sus comienzos destila tan sólo caldos cuidadosamente seleccionados, y deja gran número de años permanecer el coñac en pipas añejas de madera de roble; esto, unido a que posee el *stock* más antiguo e importante del mundo, aseguran al coñac Martell la superioridad y preferencia universales.

El otro inglés fundador de otra dinastía de buen coñac fué el joven Ricardo Hennessy, que, llevado de la fama adquirida por su compatriota en la elaboración de este producto, estableció en dicha región otra destilería a la que dió su nombre.

Otra de las casas de más reputación en la región de Cognac es la de Otard Dupuy, y el verdadero aficionado al coñac no lo ignora, pues cuando quiere deleitarse con la degustación de un buen coñac, no pide nunca simplemente "¡Una copa de coñac!", sino que exige se le sirva ¡Un Otard Dupuy!, porque sabe que el producto de estas famosas bodegas posee en su más alto grado de perfección las cualidades esenciales al buen coñac, de fineza, cuerpo y edad, merced a las cuales ha conseguido la alta reputación de que goza en el mundo civilizado.

El coñac que se ofrece a la venta no es el producto de un mismo año y de un mismo tipo de coñac, sino el producto de mezclas seleccionadas de diferentes tipos y años. Para la obtención de coñac se em-

Baco, Venus y Tabaco ponen al hombre flaco.

plea actualmente el mismo procedimiento que en sus primitivos tiempos. La destilación del vino se efectúa calentando gradual y progresivamente el contenido del alambique, y la operación consiste en la separación, bajo la acción del calor, de líquidos de diferente volatilidad, a fin de separar la esencia del vino con todos sus elementos principales de las demás sustancias que contiene el vino.

El aguardiente así extraído es incoloro, y tiene una graduación de 68 a 70°. Este aguardiente se conserva en pipas de roble, y por la acción del tiempo, la esencia de la madera perfuma el aguardiente, que a su vez pierde por evaporación una parte de su fuerza alcohólica y adquiere su tinte dorado característico, al mismo tiempo que sus propiedades peculiares de aroma, sabor, bouquet, etc., etc.

Para apreciar todas las buenas cualidades que guarda un buen coñac es necesario degustarlo a pequeños sorbos. Estas cualidades, que aprecia todo buen bebedor, se distinguen en tres grupos: Fineza, Cuerpo y Edad. La *fineza* es la distinción del perfume y del gusto que percibe el degustador; el *cuerpo* se manifiesta en la propagación lenta y potente del sabor de un buen coñac, que, obrando dulcemente sobre el paladar, las sensaciones que desarrolla las va amplificando y diversificando gradualmente, y la *edad* aumenta en proporciones notables las cualidades del coñac. En las pipas de roble en que se conserva el coñac se convierte lentamente y andando el

Vino puro y ajo crudo, hacen al hombre agudo.

tiempo, en agua de oro, cuya dulzura, sabor y aroma sólo puede compararse al perfume delicado que desprende la viña en flor.

La reputación del coñac, desde el punto de vista gastronómico, es un hecho consumado.

También las saludables propiedades del coñac han sido reconocidas por los médicos más autorizados, al reconocer la acción eficaz que produce sobre el funcionamiento de los riñones.

Está perfectamente demostrado que el coñac, tomado en cantidad moderada, borra las preocupaciones, siendo inestimable preventivo de muchas enfermedades en las que la depresión moral, la sugestión o el temor al contagio favorecen la incubación.

De suerte que el coñac, tomado en pequeñas cantidades y en forma conveniente, no solamente no es perjudicial, sino que es, en realidad, beneficioso.

SHERRY BRANDY.—Es un exquisito licor hecho a base de jugo de guindas y coñac. Como bebida, es inofensiva, agradable y muy estomacal.

CREMA DE CASSIS.—Aperitivo fabricado con una especie de uva enana, de la que toma su nombre, cogida en agraz y elaborada de esta manera.

QUETSCH.—Es un licor fabricado en Alsacia con el jugo de una especie de ciruelas negras.

CORDIAL.—Es un aguardiente destilado en base a exquisitas frutas elegidas.

El vino, como rey, y el agua, como buey.

SECRETAT.—Famoso bitter amargo, hecho a base de quina y extracto de plantas aromáticas y amargas.

GUIGNOLET.—Esta bebida, parecida al coñac, se fabrica en Bourguignon con el jugo de cerezas negras.

AMER PICON.—Excelente aperitivo antifebrífugo elaborado con cortezas de naranjas, quina y genciana. Puede tomarse solo, con agua de seltz o agua natural. Resulta muy agradable añadiéndole un poco de jarabe de goma o azúcar.

NOILLY PRAT.—Es un celeberrimo vermouth francés inimitable, seco, elaborado con excelentes vinos blancos y plantas medicinales tónicas y aperitivas.

COINTREAU.—Este exquisito licor francés es un refinadísimo aguardiente triple y seco, perfumado con flores de azahar.

GRAND MARNIER.—En la famosa región productora del coñac existe un distrito que produce un coñac superior al de otros.

El mejor coñac es el procedente de la pequeña parte de este país, conocido universalmente con el nombre de Grand Champagne. En este distrito posee la Casa Marnier extensos viñedos, cuyos productos, después de madurar muchos años en las bodegas, son la base del exquisito licor conocido con el nombre de Gran Marnier.

Esto quiere decir que los licores Grand Marnier

El vino es la teta del viejo.

no son otra cosa que coñac *fine champagne*, procedente de las reservas de sus bodegas, deliciosamente perfumado con aromas de frutas.

El Grand Marnier, cordón rojo, el más famoso de los licores Marnier, es coñac de gran champagne muy viejo, perfumado con naranjas de Curaçao. El aroma delicioso del coñac auténtico, asociado a la fragancia de la naranja, forman el mejor de los licores, cuya fama se extiende por todo el mundo.

BYRRH.—El byrrh es un vino natural y generoso de la mejor calidad, preparado con plantas aromáticas y amargas cuidadosamente seleccionadas, que le hacen ser, al propio tiempo que uno de los mejores estimulantes del apetito, un reconstituyente de primer orden, altamente tónico e higiénico.

Las sustancias aromáticas con que es preparado, su sabor agradable y sus propiedades cordiales, le dan esa superioridad higiénica que los distingue de los demás aperitivos y cordiales.

El byrrh puede ser bebido a todas horas, ya sea puro a la dosis de una copa de las de vino de Jerez, ya mezclado con agua natural o agua de seltz. En estos casos, sin perder ninguna de sus propiedades higiénicas, constituye una bebida refrescante y agradableísima.

AJENJO-ABSINTHE.—El ajenjo es un aguardiente seco muy alcohólico obtenido por destilación del alcohol, mezclado con hojas de ajenjo, semilla de hinojos y anís.

En llegando San Andrés, el vino nuevo viejo es.

Para la obtención del ajeno se empieza por macerar en el alcohol las plantas de ajeno, de toronjil, la cual posee un delicado aroma de hinojos, y de anís de Andalucía.

Una vez que estas plantas están bien maceradas en el alcohol, se procede a la destilación por el procedimiento del baño de María. Este procedimiento empleado en la destilación es mucho más lento y primitivo que si fuera por destilación directa de vapor, pero es preferible porque con él se evitan los golpes de fuego, impidiendo además que el aceite y esencias de las plantas sea evaporado.

El aguardiente que se obtiene en esta primera operación es un producto incoloro y de fuerte graduación alcohólica. Para la obtención del ajeno verde es sometido el aguardiente incoloro a una especie de infusión con plantas de hisopo, de las que toma su color, sin ceder ninguna de sus peculiares características.

✓ GRAND CHARTREUSE.—Los productos de la Grand Chartreuse, aun cuando actualmente son fabricados por los Religiosos de la Orden de los Cartujos, en Tarragona, son de origen francés, y fueron inventados por Religiosos de la misma Orden en la Grand Chartreuse (Francia).

De 1835 a 1840 el Rvdo. P. D. Luis Garnier, entonces procurador de la Orden, auxiliado de un Hermano lego muy inteligente y de un criado, hizo acti-vas indagaciones y numerosos ensayos, y después de

En tabernas y bodegones, no blasones.

mucho trabajo hizo salir un día de su alambique el licor amarillo (Chartreuse Jaune).

Las calidades de estos licores y elixir estriban especialmente en los elementos que los integran y en el sistema empleado en su fabricación.

En la fábrica existe una gran sala donde hay clasificadas todas las plantas e ingredientes que entran en la composición de los licores y elixir.

Esta sala es reservadísima; es el santuario donde no entra nadie más que el *técnico preparador*.

En un inmenso laboratorio se hacen varias preparaciones y operaciones, todas ellas completas y delicadas; para dar una idea de ello basta decir que entran más de doscientos elementos distintos en la composición de dichos productos. Fabricados los alcoholes con seleccionados vinos de mesa, destilados con escrupulosidad, quedan exentos de toda impureza. Después de larga reposición se les convierte en licor o elixir, los que a su vez también quedan sujetos a completo envejecimiento antes de ser embotellados, y; por último, embotellados ya, se dejan años en depósito antes de ser expedidos para el consumo.

El Chartreuse verde (55°) es uno de los licores en que el grado de alcohol es más elevado. No obstante, es esencialmente higiénico. Es el intermediario entre el elixir vegetal y el licor amarillo; posee parte de las propiedades del primero y parte del delicado aroma del segundo.

Después de la comida, el licor verde facilita y hasta

Guarda para mayo vino; y para agosto, vino.

asegura una buena digestión. Después de un largo camino prepara el organismo e impide el enfriamiento.

Mezclado con agua es un tónico refrescante muy recomendado para los "sportsmen".

El Chartreuse amarillo (43°) es universalmente conocido y no se necesita hacer elogios de este licor.

La perfección con que son equilibrados y armonizados un tan gran número de aromas, que se saborean todos sin distinguir ninguno, es inimitable y constituye la clave del armónico conjunto llamado Chartreuse.

En cualquier momento en que se tome este licor amarillo se encuentra agradable y beneficioso. Puesto en pequeña cantidad en el agua fresca constituye también una de las mejores bebidas higiénicas durante los calores del verano. Tomado con un poco de hielo es incomparablemente delicioso.

Quemando una copita de este licor se encuentra suave y de una finura extraordinaria; con razón se le llama así: "Crema de las señoras".

PIPPERMINT.—El peppermint, el delicioso licor francés, predilecto de ciertos temperamentos, y con su poquito de historia y todo, es sencillamente un aguardiente fuertemente recargado de esencia de menta y otras plantas exóticas y aromáticas.

BENEDICTINO.—Este licor de aroma y gusto tan exquisito y agradable está elaborado a base de coñac

En tanto que el mayor bebe, el menor espera.

y plantas aromáticas, según la fórmula inventada por los Reverendos Padres Benedictinos de la Abadía de Fecamps en el siglo XV.

La plantación y cultivo de las plantas aromáticas que entran en la elaboración del benedictino requieren un cuidado especial.

Estas son cultivadas en riberas escarpadas en las orillas del mar, que las satura de bromo y yodo, principios vivificadores y saludables que se desenvuelven en el coñac, dándole el tan característico aroma y gusto sabroso que posee.

GRECIA

En Grecia gozan de gran reputación los vinos de Morea y el vino santo de la Isla de Santorín.

Como licor tiene el *mastig*, aguardiente muy semejante al ojen español.

También se beben los principales licores de Europa.

Al pan, pan, y al vino, vino.

Holanda

La bebida característica de Holanda es la ginebra, que se obtiene por elaboración de cebada o centeno.

Su fabricación es muy semejante a la de la cerveza y whisky hasta después de la fermentación del líquido, el cual luego es rectificado varias veces con bayas de enebro, hasta que toma la fuerza alcohólica que se desea y el gusto característico que la distingue de las demás bebidas.

Hungría

En Hungría la bebida más popular es el vino. De las muchas clases que son elaboradas en el país merecen citarse el *tokaj*, excelente vino de mesa; el *eger ermellek*, *villany* y *neszmely*.

En las ciudades el consumo de cerveza es grande, toda de producción nacional. La más popular es la *köbanya*, de Budapest.

Más abrigan buenas copas que malas ropas.

Inglaterra

WHISKY.—El whisky es un aguardiente elaborado con cebada o con centeno, de una graduación alcohólica de 44°. Su fabricación data del siglo XIV, en cuyo tiempo, por la escasez de cereales, era prohibido fabricar agua de vida.

Las grandes destilerías dedicadas a la fabricación del whisky están instaladas en Escocia, Irlanda y Canadá.

Las mejores marcas del whisky proceden de las destilerías de Escocia, donde se supone tuvo su origen, pues ya en la época citada anteriormente se obtenían en ellas buenos y exquisitos whiskys.

La elaboración del whisky es bastante compleja y delicada, requiriendo una gran atención las distintas fases por que pasa la cebada hasta convertirse en esa bebida fina y exquisita llamada whisky.

El proceso de la elaboración empieza al llegar la cebada a la destilería, donde es limpiada a máquina, quitándole todo el polvo e impureza; hecho lo cual el grano es empapado en agua, a fin de que se reblandezca. Una vez bien reblandecido el grano se deja germinar por espacio de doce o catorce días, al tér-

Mal vino el que sabe a la pez.

mino de cuyo período la malta verde, como entonces se la denomina, es llevada al horno.

El piso del horno es de malla de alambre, a fin de permitir pasar a través de la malta de la cebada el humo que sube de los fuegos de turba. Este sistema de secar, que ocupa unos tres o cuatro días, imparte al whisky escocés ese gusto humoso que le caracteriza.

Al objeto de que madure, la malta es almacenada durante cinco o seis semanas, al final de las cuales es molida. La malta es conducida a las mezcladoras, donde se le extrae la sacarina mediante una sucesión de chorros de agua hirviendo. Este líquido es, después de bien filtrado, enfriado por los refrigeradores. Hecho esto se deja fermentar para que la sacarina se convierta en alcohol. Después de dos o tres días el líquido está dispuesto para la destilación.

El alambique donde se destila consiste en un crisol grande de cobre, terminando en punta en la parte superior, con el cuello estrecho, doblado, en ángulo recto a la altura de 15 pies aproximadamente de la base del crisol.

Hecho hervir el líquido en el alambique, sale el alcohol en forma de vapor, el cual se condensa haciéndole pasar por una cañería de cobre enfriada por agua. Como el líquido así destilado no es suficientemente puro, se vuelve otra vez a destilar en un segundo alambique, recolectándose el producto puro en barriles de roble, para seguir el procedimiento gradual de su madurez.

Más vale beber que escupir.

De todas las complicaciones con que se tropieza en el arte de la destilación del whisky, quizá la que más pericia y conocimiento demanda la constituye el mezclado y la maduración.

Durante el transcurso de los años, el alcohol es en parte evaporado, quedando únicamente en los barriles la parte más fina del licor suave y maduro para mantener las más altas tradiciones del whisky escocés.

Después de muchos años dedicados a la investigación, los técnicos de la Casa Dewar han conseguido combinar las cualidades características de varios whiskys individuales, provenientes de sus numerosas destilerías, en una sola mezcla suave y madura, de exquisito sabor y fragancia, reconocida en todo el mundo bajo el nombre de whisky etiqueta blanca.

También el whisky de la Casa Vaughan Jones es uno de los buenos y maduros whiskys de más alta calidad que se fabrican en las destilerías de Escocia.

Reteniendo en las bodegas por espacio de algunos años, en barriles de roble de los de vino de Jerez, envejece y adquiere el delicado bouquet y aroma tan estimado por los buenos aficionados.

GINEBRA INGLESA.—Es una bebida elaborada en Inglaterra a base de cebada y rectificada después con bayas de enebro y otros ingredientes, que le dan esa fragancia aromática tan característica.

Media vida es la candela; pan y vino, vida entera.

Su aplicación en la confección de numerosos cocktails la hacen ser indispensable en todo Bar americano. También tomada sola, con unas gotas de Angostura Bitters, resulta una bebida muy agradable.

CHERRY BRANDY.—Este licor, elaborado en Inglaterra a base de coñac y cerezas cultivadas en el Condado de Kent, es uno de los más famosos licores en todo el mundo por sus cualidades finas e incomparables.

ORANGE BITTERS.—Este es otro de los licores fabricados en Inglaterra de gran consumo en los Bares americanos. Es elaborado con cortezas de naranjas valencianas, de las que toma sus finas y estimulantes cualidades tónicas. Unas gotas de Orange Bitters favorecen grandemente las fórmulas de los cocktails.



Italia es una de las primeras naciones vinícolas del mundo, no solamente en cantidad, sino también en variedad y clases de vino, entre los que merecen citarse, por haber traspasado su fama los límites de la frontera, gozando de un merecido prestigio en todo el mundo, los siguientes:

No lo bebo, no lo bebo; mas echádmelo en el caldero.

CHIANTE.—Hermoso vino agradable, color rubio ligeramente vivaz, de grato perfume, de sabor fino, fresco, mórbido y cuando es joven con cierto deje picante agradabilísimo. Se produce el chiente geográfico en los términos municipales de Radda, Castellina y Gaiole, de la provincia de Siena, y en la parte de los municipios de Castelnuovo, Hefardenga y Greve, de la provincia de Florencia.

El chiente es el vino italiano más conocido por su calidad de vino de mesa y lujo. No deben confundirse los vinos producidos en la clásica zona indicada en los diversos pseudochiantes, incluso los producidos en otras zonas de la misma Toscana.

BARBERA.—Vino característico del astigiano y de las mejores posiciones del Monferrato. Optimo vino robusto y gallardo, tónico y austero, siempre sabor fresco y que tiene una gran clientela en Italia.

El barolo es un vino que se produce en los términos municipales de Barolo (del cual toma su nombre), Falletto, La Morra, Monforte y Verduno. Este vino es uno de los grandes vinos de Italia, mórbido, aterciopelado y de un sabor muy agradable y perfumado.

GRIGNOLINO.—Bellísimo vino de mesa, hasta para el asado. La producción clásica de estos vinos está en Portacomaro. De color vivaz, tinto granate, claro, perfume leve, vino de cuerpo sabroso y agradabilísimo.

Pan a hartura, y vino a mesura.

MARSELLA VIRGEN.—Se denomina así a los magníficos vinos blancos del litoral de la llanura de Trapani, vinos que al enranciar toman el sabor característico de Marsala. Son vinos blancos de color amarillo, ambarado, más sápidos y de mayor graduación los de Alcamo, y dotados de un aroma y de un nervio particular. Se producen vinos análogos en la provincia de Palermo y otras localidades diversas.

NEBBIOLO.—Es el vino nativo de vidueño, progenitor de todos los vinos tintos del Piamonte y Valtellina. De un bello tinto, rubio, claro austero, rico de tanino y perfumado. Vino perfecto a los cuatro años. Con este vino se prepara también un tipo agradable, dulce, espumoso.

VERMOUTH.—Este gran vino drogado, nacido en la ciudad de Turín, allá por el año 1876, ha sabido ganarse la estimación por el área enorme por donde se ha difundido.

Es un vino aromático, de sabor amargo, de 15 a 17°, que posee una moderada riqueza en azúcar.

Es el aperitivo más conocido en todo el mundo.

FERNET BRANCA.—Este es uno de los amargos que solicitan la preferencia de los buenos aficionados a los aperitivos, destacando su perfil sobre los demás con una grandiosa ventaja por las excelencias de sus cualidades. El fernet branca italiano es un aperitivo amargo, de aroma especial, acreditadísimo en todo el mundo y con más de un siglo de existencia. Este ape-

Pan, vino y carne crían buena sangre.

ritivo es elaborado a base de hierbas medicinales seleccionadas que reúnen propiedades medicamentosas extraordinarias.

Aparte de su función como excelente aperitivo, su uso está indicadísimo en las digestiones, falta de apetito, mareo, jaquecas causadas por malas digestiones o debilidad. Una copita en ayunas es un excelente regulador del estómago.

En Italia tuvo sus mayores éxitos combatiendo con excelentes resultados las epidemias de cólera y de fiebres maláricas.

En los Bares americanos su consumo es bastante importante, no solamente como aperitivo amargo, sano y tónico, sino mezclado con jarabes, vinos, etc., etc., en la confección de cocktails amargos.

MARRASQUINO.—Es un licor fabricado con una especie de cereza negra, pequeña, de sabor agrio y muy aromática, llamada "Marlasca", de la cual toma su nombre conocido en todo el mundo.

Este licor es elaborado a base del alcohol extraído de esta especie de cerezas, con hojas machacadas de la misma planta, a la que se agrega un poco de vino de uva.

El marrasquino se toma seco, aunque también mezclado con agua resulta una bebida muy agradable.

Donde entra el mucho vino, sale el tino.

Lituania

La bebida popular de este país es una especie de aguardiente elaborado a base de jugo de cerezas, denominado *wischnevaia*.

NORUEGA

El aguardiente elaborado en este país con gran aceptación, es el que lleva el nombre de *pinkel*, y está hecho a base de fécula de patata.

El licor suave y dulce del país es el llamado *homburg*.

También se hace gran consumo de vinos franceses y españoles, particularmente de Jerez.

POLONIA

La bebida más popular en Polonia es la cerveza, tanto de marcas nacionales como extranjeras. Además de esta bebida se bebe en el país una especie de

El vino es pan y medio.

aguardiente de trigo de una graduación alcohólica de unos 45°. Estas son las dos bebidas más populares y accesibles a todas las clases sociales.

Pero la bebida que podemos considerar como característica de Polonia es el *hidromiel*.

También se beben toda clase de vinos extranjeros, particularmente franceses, españoles, húngaros e italianos.



VINO DE OPORTO.—El vino de Oporto, que goza de una reputación en el mundo entero, es un vino generoso producido en una región vinícola verdaderamente privilegiada para el cultivo de la vid, y toma su nombre de la ciudad de Oporto, donde se prepara y exporta.

La región vinatera productora del vino de Oporto está oficialmente demarcada bajo la denominación de "Región del Duero" y protegida por el Estado portugués por una legislación apropiada que define el área de dicha región y regula todo cuanto con este vino se relaciona.

Siempre en vaso chico se bebió el buen vino.

Esta región está formada por las montañosas márgenes del río Duero, desde Barqueiros hasta Barca de Alva, límite de la frontera española.

Las castas usadas en la producción del vino de Oporto son antiguas en la región y desde hace muchos años aclimatadas a estas excepcionales características en que viven y se desarrollan, y precisamente éste es su gran valor, porque una vez retiradas de este medio son incapaces, aun en otras regiones del propio Duero, de producir mosto susceptible de transformarse en vino de Oporto.

El vino producido en la región delimitada del Duero es el que se llama vino generoso, de fuerza alcohólica nunca inferior a 16°; es decir, un vino que por sus cualidades intrínsecas puede transformarse en vino licoroso, por la adición de una mayor o menor cantidad de aguardiente vínico a su salida del lagar en el acto de su envasijamiento en cubas de madera.

La clase de vino de Oporto depende en gran parte de la región vinatera donde se produce y de las castas que entran en su elaboración, distinguiéndose esta diferencia por el aroma, cuerpo, sabor y coloración.

Estas características que el vino de Oporto posee son las que le dieron la justísima fama de que goza en todas partes. Todas estas características, que son la distinción del genuino vino generoso del Duero, se van apurando con la edad, y por eso se procura que envejezca en bodegas especiales, de donde sale después de envejecido bajo la denominación de vino de

Tras el huevo blando o duro, vino puro.

Oporto. Esta designación proviene de que las bodegas están situadas no en el Duero, sino junto a la ciudad de Oporto.

Siendo, por tanto, el vino de Oporto una marca regional, se hizo necesario una ley que amparase los derechos de la región para garantizar el origen y legitimidad de sus productos, y esta ley le fué dada a Oporto, y prohíbe, y sobre ello se ejerce una fiscalización muy activa, que dentro de las bodegas de Oporto entren otros caldos que no sean los de la región demarcada del Duero.

De esta forma se puede garantizar el origen y excelencia de los vinos exportados por la barra de Oporto, *vhino de Porto*, *Port* y *Port wine*.

Rumania

Rumania es un país eminentemente agrícola y vinícola. Se producen en su suelo muchas y excelentes variedades de vino, entre las que se destacan *ctmari*, *delaon*, *dragachini*, *mari* y *odobechli*.

También elaboran una especie de coñac a base del jugo de las ciruelas silvestres llamado *rakia*, que puede considerarse como la bebida más popular del país.

Detrás de todo, detrás, vino beberás.

La cerveza nacional de Rumania lleva el nombre de *pivo*.

Con el nombre de *jabukovacha* fabrican una bebida, especie de sidra, muy parecida a la nuestra de Asturias.

RUSIA

En Rusia se fabrican infinitas variedades de bebidas características del país, de las que solamente indicaremos la más popular y de mayor consumo.

La bebida más popular en toda Rusia es el célebre aguardiente *vodka*, fuerte y muy seco. De los licores es el de mayor graduación alcohólica conocida.

La cerveza rusa llamada *riwas* es, como todas las cervezas, elaborada a base de cebada.

El *prinche* es una composición de vodka y yema de huevo, de gran consumo en la Rusia Occidental.

En Odessa fabrican una especie de whisky a base de cebada, llamado *polinnaia*.

También fabrican con centeno un licor suave y dulce, al que denominan *kwas*.

Pero el característico licor ruso es el *kummel*, universalmente conocido como licor suave y aromático y muy agradable. Se elabora en varias regiones de Ru-

El agua hace mal y el vino cantar.

sia a base de esencia de cominos y alcaravea. El más reputado de todos ellos es el elaborado por la gran destilería A. Wolfschmidt, de Riga.

Suecia

El licor nacional de Suecia es el llamado *svensk-punch*, hecho a base de coñac y huevos.

En Suecia, además, se fabrica una clase de aguardiente llamado *brännvin*, muy semejante a nuestro chinchón.

SUIZA

El consumo de vinos y licores en Suiza es de los universalmente conocidos, y de los que se elaboran y consumen en el país en gran cantidad los de Neuchâtel, Valais y Vaudí (en su mayor parte blancos).

De licores se elaboran el *kirsch* y la *genciana*, que tiene en el país gran aceptación.

Antes se consumía gran cantidad de absinthe, pero desde que la ley prohibió la fabricación de esta clase de aguardiente el consumo ha quedado desechado.

Hay otro licor muy popular en Suiza llamado *kir-*

Fuerte desgracia no tener para vino y beber agua.

schegeist, especie de aguardiente preparado con ciruelas silvestres. Los huesos machacados de las mismas que se le adicionan le hacen tener cierto sabor amargo.

También se produce en Suiza gran cantidad de cerveza, siendo ésta la bebida más popular y de mayor consumo en el país.

Turquía

En Turquía se fabrica un licor a base de arroz, muy parecido al aguardiente español, que lleva por nombre *arrat*.

También el *doucico* es una bebida de gran consumo en Turquía. Es similar al absinte. Se bebe mezclada con agua y tiene un sabor muy parecido al kummel.

En vinos produce Turquía varias clases de excelente calidad, como el *gandie-macedonia* y *seio*.

El agua, para un susto, y el vino, para un gusto.

ARGENTINA

En la República Argentina se produce toda clase de vinos en su extensa zona de viñedos de las provincias de Mendoza y San Juan y en los territorios de Río Negro y Neuquen.

También posee la Argentina grandes fábricas de cervezas, mereciendo destacarse de entre ellas la gigantesca de Quilmes, en la ciudad de su nombre.

En licores elaboran el exquisito anisado "Ocho Hermanos", de enorme difusión y consumo en toda la República.

Aparte del consumo de los productos naturales de su suelo, es la Argentina uno de los mejores clientes que tienen las bodegas europeas, siendo las de nuestro famoso Jerez de las más estimadas y preferidas.

Cuba

El ron es un licor de fuerte graduación alcohólica, conocidísimo en todas las partes del mundo.

Es obtenido por fermentación y destilación de productos azucarados procedentes de la fabricación del azúcar de caña.

El beber ha de ser poco y muchas veces.

Las destilerías más importantes que se dedican a la fabricación del ron son las de Bardinet y Compañía (Rhum Negrita), en Burdeos, y en las establecidas en Jamaica por las Casas Bacardí y St. Jaime.

Chile

El consumo de bebidas en este país es el común a cualquier nación europea. Vinos de Jerez, Oporto, Burdeos, Champagne y licores de todos los que se producen de las marcas más afamadas.

Sin embargo, en algunas regiones del país elaboran una bebida a base de arroz, a la que dan el nombre de *huarazo*.

Estados Unidos



La bebida típica de los Estados Unidos es el whisky.

Existen en este país dos clases de whisky, conocidos por Bourbon y Rye, los cuales tienen 43° de alcohol.

El Bourbon es originario del Estado de Kentucky,

Después de beber cada uno dice su parecer.

y se empezó a elaborar en la época de los colonizadores. De cuerpo y aroma similar al coñac, se emplea mucho en las fórmulas de Juleps.

El Rye es un whisky más seco que el Bourbon, y está elaborado a base de centeno. Aunque en cuerpo y apariencia el Bourbon y el Rye se parecen al whisky escocés, su sabor y *bouquet* son diferentes.

En la época de la "Ley Seca", que duró unos quince años, hasta el 1932, que fué abolida, resultaba difícil adquirir bebidas alcohólicas, por lo que era frecuente que todo bebedor que tenía medios para hacerlo se preparara sus propias bebidas, generalmente a base de maíz, y era corriente en casa de los amigos encontrar el alambique dedicado a la destilación del alcohol.

Durante la época de prohibición, y ante las dificultades que existían para procurarse bebidas alcohólicas, se extendió mucho el uso de las sin alcohol, que fueron inventadas por los americanos, a base de jugos de frutas, salsa de tomate con sal de apio, leches agrias y fermentadas y *cocktails* estimulantes con cayena y pimienta, en algunos casos mezclados con mariscos y yema de huevo.

También por entonces se generalizó el consumo de bebidas como el Coca-Cola, Ginger Ale, Ginger Beer, Orangé y otras menos conocidas. El Applejack, aperitivo netamente americano, parecido al Calvados, es bebida que también se degusta mucho.

Sin embargo, la bebida más popular es la cerveza.

A la sierra, tocino, y al aserrador, vino.

Las fábricas más importantes están situadas en la ciudad de Milwaukee, Estado de Wisconsin, y fueron fundadas por maestros cerveceros de origen alemán y checoslovaco.

En los hoteles y bares elegantes el *cocktail* sigue siendo lo que más se bebe, creciendo de día en día su afición a él, desde la fecha de su creación, hace más de cincuenta años, y el Martini seco con el Manhattan, los de más fama.

También se elaboran innumerables clases de vinos en las regiones del Estado de California, en la que por su topografía y clima se encuentran grandes extensiones de terrenos dedicados al cultivo de la vid.

Procedentes de las bodegas establecidas en dicho Estado salen toda clase de variedades de vinos y licores, tanto en el estilo del Burdeos, Borgoña, Rhin, etcétera, como Coñacs, Sidras y Champagnes.

Méjico

En todos los Estados de la República mejicana se elaboran y consumen innumerables clases de bebidas, obtenidas todas ellas por destilación o mezcla de alcohol y jugos de las plantas y frutas características de este país.

A vino de mal parecer, cerrar los ojos al beber.

En la meseta central de la República y comprendiendo terrenos del distrito forestal y de los Estados de México, Hidalgo y Puebla Tlaxcala, se elabora y consume una bebida llamada *pulque*, que se extrae del jugo de una planta llamada magüey, planta de la misma configuración de la que en España es conocida con el nombre de pita.

Sigue en importancia de fabricación y consumo el licor llamado *tequilla*, muy semejante al aguardiente español, que se extrae del agave mejicano. Se produce en gran escala en el Estado de Jalisco, debiendo su nombre al de la población donde principalmente se elabora.

Otro licor cuyo consumo y fabricación se extiende a varios Estados, principalmente a los de Oaxaca, Puebla Guerrero, Morales y San Luis de Potosí, es el *mezcal*, que se obtiene de magüeyes especiales mediante el procedimiento de destilación.

En el Estado de Sonora se elabora el *bacanora*, el cual se obtiene de la destilación del magüey.

Semejante a este licor, pero fabricados con cañas de azúcar, son el que produce Chiapas, con el nombre de *comiteco*, y Tabasco, Veracruz, Yucatán y Campeche con el nombre de *habanero*.

En el Estado de Coahuila y a base de una uva fermentada, se fabrica el vino de parras, en la ciudad del mismo nombre. Y en todo el país se producen toda clase de vinos.

En los Estados del Norte existe una palmera que

Aceite y vino, bálsamo divino.

se denomina Zotol, y que da su nombre al aguardiente que las destilerías extraen de la savia de la misma.

Otras bebidas de consumo menos importantes restringen a las localidades que las fabrica con la tuba y el colonche, productos ambos de las tunas, frutos de cierta clase de nopales (chumberas).

Con el jugo de naranjas se hacen vinos muy sabrosos en Atotonilco el Alto, Estado de Jalisco, y en Coatepec, Estado de Veracruz.

Lo que pudiéramos llamar el cocktail de los indios mejicanos en la región occidental del país es el *cuax-tecomate*, que se obtiene llenando con aguardiente y azúcar el fruto de dicho nombre (especie de calabacín), y de la mezcla con la carne del fruto resulta una bebida muy apetecida por los indígenas.

Con el fermento de la carne y las cáscaras de las pías se hacen bebidas refrescantes conocidas con el nombre de *yepache* y *chíncha*.

Perú

En el Perú se bebe la *chicha*, que es una bebida parecida al pulque mejicano, más clarificada y más limpia. En la *chicha* se distinguen tres calidades: *chicha* de Jora, elaborada con maíz corriente; *chicha*

Bien convida quien presto bebe.

morada, elaborada con maíz morado, y chicha corriente, que es blanca y lechosa, elaborada con garbanzos. A las tres calidades se las endulza con azúcar quemada.

La chicha de Jora, cuando está poco azucarada, tiene un sabor parecido a la sidra asturiana.

La chicha morada no es muy apropiada para combinaciones ni mezclas; la de Jora y Chiche, mezcladas mitad y mitad, recibe el nombre de chicha cabeceada, y es muy estimada y preferida.

En aguardientes elaboran el denominado *pisco*, de una uva muy parecida a nuestro moscatel.

Toma su nombre del Puerto del Pisco, que está situado a una noche de navegación del sur del Callao.

Venezuela

Uno de los amargos que no pueden faltar en ningún Bar americano de reputación es el *amargo angostura*, que tiene más de un siglo de existencia, y es elaborado en la ciudad de Bolivia-Venezuela, por los sucesores del inventor y fundador de la Casa, Dr. J. G. Siegert.

Pon vino y jamón crudo, y verás quién es cada uno.

Este amargo, por sus peculiares excelencias, se emplea en la confección de numerosos cocktails y otras bebidas compuestas; pero donde su gusto es más indicado, es juntamente con el vermouth, como un complemento de éste.

También en Venezuela se elabora una exquisita crema de cacao, a base de cacao, vainilla y canela. Este licor es suave, fino y de pequeña graduación alcohólica; es el más indicado para señoras.

Egipto

En Egipto, en la parte que yo conozco de El Cairo, Alejandría y Luxor, se beben vinos y licores de las principales bodegas de Europa, singularmente de las de España y Francia.

También tienen sus bebidas características (aun cuando su religión prohíbe el uso del alcohol); entre ellas puede citarse el *araqui*, delicioso licor obtenido con el jugo de los dátiles.

Viste abrigado, come poco y bebe asaz, y vivirás.

Transvaal

El Transvaal es uno de los Estados que forman el Imperio inglés, y tiene las mismas costumbres que la Metrópoli; por tanto, el consumo de vinos y licores es semejante al de Inglaterra (whisky y ginebra).

No obstante, tiene como bebidas características el licor llamado *van de kan*, elaborado a base de plantas aromáticas, muy parecido al benedictino.

Los naturales del país, mejor dicho, los verdaderos indígenas, también tienen su bebida favorita, que es una especie de cerveza fabricada con mijo, a la que dan el nombre de *pombe*.

Tripoli

Tripoli es una colonia de Italia; por tanto, todas cuantas bebidas se consumen en el país son productos italianos. No obstante, ellos elaboran y consumen grandemente una bebida hecha con el jugo de los dátiles, a la que dan el nombre de *lagbi*.

El vino bueno es caro, y el malo hace daño.

China

Las principales clases de bebidas que se elaboran en China son todas ellas alcohólicas y tienen el arroz como elemento principal.

El *sac-chiu* es una bebida elaborada con arroz, especie de aguardiente, fuerte y de color blanco.

Lipun, bebida elaborada con maíz fermentado, de gusto parecido a nuestro vino de Jerez.

Ka-liau es otra de las bebidas a base de arroz, también fuerte y de color blanco.

Pa-me-kue (rosa blanca), bebida fina y fuerte, también, como la anterior, de arroz y color blanco.

Shochu. Esta bebida es fabricada con la patata fermentada. Tiene el color blanco y amarillento.

India

En el Indostán fabrican con el jugo de la palmera un vino de gran consumo en el país, que se llama *sinday*.

También tienen una especie de cerveza, de la que hacen gran consumo, con la denominación de loma.

Soplar y beber no puede ser.

El huarapo es el aguardiente que se bebe por las clases populares, elaborado con la caña de azúcar, de tipo seco fuerte, parecido a nuestro cazalla.

Japón

Las bebidas características del Japón son todas ellas, como en la China, elaboradas a base de arroz.

La llamada *mirin* es un arroz fermentado con azúcar, de color blanco y amarillento y sabor muy agradable, parecido a nuestro vino de Málaga.

El *sake* es otra clase de bebida, especie de cerveza, también obtenida del arroz.

Persia

Persia tiene como licor suave, de sabor muy agradable y aromatizado con alcaravea, raíz de angélica y corteza de naranja, el *allasch*. Este mismo licor es a veces cristalizado agregándole cierta cantidad de azúcar, cuya especie es muy estimada.

Ven lo que bebo y no ven la sed que tengo.

Con el jugo de batata elaboran una bebida muy popular en el país, a la que llaman *cachiry*.

De las varias clases de vinos que se producen, los más estimados son los *schiras* y el *ispahan*.

Islas-Haway

Los naturales de estas islas fabrican con la raíz de la planta de la pimienta un licor fuerte, seco y picante, de mucho consumo entre ellos, con el nombre de *kava*.

También tienen otra bebida más suave, especie de nuestra cerveza, elaborada a base de cereales, que es la más popular del país, y la denominan *karwa*.

Por último, los indígenas de Haway preparan también una bebida muy fuerte, hecha con las raíces de una planta que se llama "Taro".

Dicha bebida, que tiene el nombre de "Okolehau", que en su lenguaje quiere decir "culo duro" —perdón por la frase—, es de tan elevada graduación alcohólica, que, según dicen los hawayanos, nada más olerla, dan ganas de bailar el "¡hula!!", baile típico de ellos.

Más vale que sobre pan que no falte vino.

Con caracoles, higos y brevas, agua no bebas; pero
vino tanto, que caracoles, higos y brevas anden
andando.

★

A cena de vino, desayuno de agua.

★

Dame la bota y quítame la toca; una me cansa y
otra me conforta.

★

El buen amigo es la condición del buen vino.

★

A bien comer, tres veces beber: la primera, pura; la
segunda, como Dios lo crió en la uva, y la tercera,
como sale de la cuba.

★

Los valientes y el buen vino duran poco.

★

Adiós, que me voy con la colorada; y era una bota
de vino.

COCKTAILS





Handwritten text on the right edge of the page, possibly a page number or a mark, appearing as a faint, stylized '10' or similar character.

Cocktails

ABSINTHE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.

8 gotas de Angostura bitters.

Una cucharada de las de café de jarabe de azúcar.

Una cucharada de las de café de anisete.

½ copita de las que se bebe el vino de Jerez de agua filtrada.

½ copita de las que se bebe el vino de Jerez de absinthe.

Agréguese una cucharada de las de café de jugo de limón y agítese muy bien.

Sírvase en copa de cocktail.



ABSOLUTO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

½ copita de vermouth italiano.

½ copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ACABOSE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

3 golpes de crema de violeta.

Un golpe de absinthe.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

$\frac{2}{3}$ de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ACIERTO-COCKTAIL

Prepárese en copa de Champagne:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ de Gran Marnier.

$\frac{2}{3}$ de coñac.

$\frac{2}{3}$ de vermouth italiano.

Termíñese de llenar la copa con Champagne.



ACOLITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de crema de menta.

$\frac{1}{6}$ de jugo de naranja.

$\frac{1}{6}$ de jarabe de granadina.

$\frac{2}{3}$ de vermouth.

$\frac{2}{3}$ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ADAN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de naranja.

Unas gotas de Angostura bitters.

Unas gotas de anisete.

Termínese de llenar la copa de absinthe.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



ADEREZO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

1/2 de Cherry brandy.

1/2 de coñac.

2/3 de vermouth.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail con una guinda.



ADONIS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

1/4 copita de Jerez.

2/3 copita de vermouth italiano.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

ADORABLE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de marrasquino.

$\frac{1}{4}$ de jugo de naranja.

$\frac{1}{4}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{4}$ de Cointreau.

$\frac{1}{4}$ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail con una corteza de naranja.



AFAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar en polvo.

La clara de un huevo.

Una cucharada de jugo de limón.

$\frac{1}{2}$ de whisky.

$\frac{1}{2}$ de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



AGATA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

$\frac{1}{3}$ copita de gin Gilbey's.

$\frac{1}{2}$ copita de kirsch.

$\frac{1}{3}$ copita de Prunelle Cusenier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

AGIL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de granadina.

$\frac{2}{3}$ de gin Gordon.

$\frac{1}{6}$ de Cointreau.

$\frac{1}{6}$ de ron Bacardi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AGONIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jarabe de goma.

Jugo de medio limón.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Gordon.

$\frac{1}{2}$ copita de Rhum Saint-James.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AGUIRRE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de benedictino.

Una cucharada de las de café de byrrh.

$\frac{3}{4}$ de copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ALABANZA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de curaçao.

Jugo de medio limón.

Una copita de coñac.

½ copita de vermouth.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una rodaja de naranja.



ALADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar.

Una cucharada pequeña de curaçao.

Una copita de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ALAMEDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

½ de whisky.

½ de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ALBA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de gin Bardinnet.*
- ¼ de copita de mandarina.*
- ¼ de copita de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ALBARRAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 6 u 8 gotas de curaçao rojo.*
- 4 ó 6 gotas de Angostura bitters.*
- Una copita de dry gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón exprimida.



ALBORADA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de jarabe de granadina.*
- Una copita de dry gin Gordon.*
- ½ de jugo de piña.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ALEJANDRÍA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
¼ vasito de benedictino.
¾ vasito de whisky.

Exprímase una corteza de naranja.
Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.



ALERTA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Un golpe de Angostura bitters.
Dos golpes de crema de menta.
Jugo de una lima.
Una copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ALEXANDRE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Una cucharada pequeña de leche fresca.
½ vasito de crema de cacao.
½ vasito de coñac.

Agítese y pásese a copa de cocktail.

ALFONSITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de curaçao.

$\frac{1}{2}$ *vasito de vermouth Noilly.*

$\frac{1}{2}$ *vasito de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ALIMENTICIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una tacita de buen consomé.

$\frac{1}{2}$ *copita de Jerez Solera 1847.*

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de vino de Jerez. Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío.



ALMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ *copita de gin Gordon.*

$\frac{1}{2}$ *copita de Cherry Rocker.*

$\frac{1}{3}$ *copita de Cointreau.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

ALMENA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de vermouth italiano.*
- ½ copita de kummel.*
- Unas gotas de whisky.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AL PAIRO-COCKTAIL (dulce)

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de leche natural.*
- ½ copita de crema de cacao.*
- Unas gotas de granadina.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, polvoreándole de canela.



ALTA ESCUELA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Kirsch.*
- Un golpe de Cointreau.*
- ¼ de whisky.*
- ¼ de gin Gordon.*
- ½ de vermouth italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ALTAMIRA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/3 de gin Gordon.*
- 1/3 vermouth francés.*
- 1/6 de Cherry Brandy.*
- 1/6 de kirsch.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ALTA TORRE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/4 de Caperatif.*
- 3/4 de Apricot Brandy.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ALTIVO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 10 gotas de anisete.*
- 1/2 vasito de vodka.*
- 1/2 vasito de vermouth.*
- 6 u 8 gotas de Orange bitters.*

Agítese y pásese a copa de cocktail, con una corteza de limón.

AMANECER-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de naranja.

$\frac{1}{2}$ copita de Cointreau.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AMANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de crema fresca.

$\frac{1}{3}$ de jarabe de granadina.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



AMAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Pearson.

$\frac{3}{4}$ copita de crema de cacao.

$\frac{3}{4}$ copita de nata fresca.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

AMATISTA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

½ copita de ron.

½ copita de Noilly (vermouth).

½ copita de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AMAZONA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de granadina.

Un golpe de curaçao.

⅓ de vermouth italiano.

⅓ de Calvados.

⅓ de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



AMBAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Una cucharada de jugo de naranja.

½ copita de gin Gilbey's.

¼ de copita de vermouth Noilly.

¼ de copita de vermouth Cinzano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

AMBROSIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

$\frac{1}{3}$ de marrasquino.

$\frac{1}{3}$ de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{3}$ de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino de Jerez.



AMERICAN-LEGION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de kirsch.

6 u 8 gotas de crema Cassis.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



AMSTERDAM-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bols.

$\frac{1}{2}$ copita de licor Maia.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

ANDIANO MARGARITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de granadina.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ANDUÍNA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao rojo.

$\frac{1}{2}$ copita de Oporto.

$\frac{3}{4}$ copita de coñac Soberano.

$\frac{1}{4}$ copita de Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ANFORA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

Un golpe de Cointreau.

$\frac{1}{2}$ golpe de coñac Veterano.

$\frac{2}{3}$ golpe de Noilly.

$\frac{2}{3}$ golpe de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

APERITIVO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Orange bitters.

½ copita de aperitivo Rossi.

½ copita de gin Booth's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



APRECIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ de Salomer.

½ de coñac Fundador.

⅔ de vermouth italiano.

Dos golpes de Orange bitters.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



APRICOT-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

Unas gotas de jarabe de granadina.

½ copita de Apricot brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ANTIGUO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ jugo de naranja.*
- ½ gin Dry.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



APARICIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ parte de buen coñac.*
- ¾ partes de benedictino.*

Bátase bien en la coctelera y sírvase en copa de las de vino de Jerez, hasta su tercera parte, terminándola de llenar de nata fresca.



APERITAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de jarabe de granadina.*
- Una corteza de limón.*
- Una copita de Aperital Delor.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con la corteza de limón.

ARABIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Peppermint.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bardinet.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ARGENTINO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura bitters.

$\frac{1}{2}$ copita de Píneral.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ARMIÑO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de Cherry Brandy.

$\frac{1}{3}$ golpe de gin Gordon.

$\frac{1}{3}$ golpe de Martini Rossi.

$\frac{1}{3}$ golpe de Calvados.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ARRARAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

8 ó 10 gotas de Angostura bitters.

¾ de copita de gin español.

Una cucharada de las de café de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ASTORIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de copita de vermouth.

¼ de copita de gin.

¼ de copita de Cherry Rocher.

¼ de copita de Cointreau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ASTURIAS-COCKTAIL

Prepárese en una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de crema de mandarina.

Termíñese de llenar la copa de sidra Zarrazina, agregándole dos guindas.

ATLANTIDA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao.

½ copita de jerez.

½ copita de gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ATLETICO-AVIACION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de vermouth Noilly Prat.

¼ de vermouth Cinzano.

¼ de Oporto Bandeira.

¼ de ginebra Pearson.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(Dedicado cariñosamente a mi compadre Ricardo Zamora.)



ATOMICO-COCKTAIL (donante)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de jarabe de piña.

¼ copita de Pernod.

¼ copita de coñac.

¼ copita de whisky.

¼ copita de vodka.

Agítese muy bien y sírvase, muy frío, en copa de cocktail.

AZAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/3 de vermouth francés.*
- 1/3 de vermouth italiano.*
- 1/3 de absinthe blanco.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BABOR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 3/4 de copita de jerez.*
- Unas gotas de kirsch.*
- Una cucharada pequeña de granadina.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BACARDI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de las de café, de azúcar.*
- Dos cucharadas de las de café, de jugo de limón y el resto de ron Bacardí.*

Sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

BABY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de granadina.

$\frac{1}{3}$ copita de kirsch.

$\frac{1}{3}$ copita de prunella Cusenier.

$\frac{1}{3}$ copita de jerez.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



BABY-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de jarabe de piña.

$\frac{1}{3}$ de jugo de piña.

$\frac{1}{3}$ de jarabe de plátano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BACHILLER-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ copita de Solera 1847.

$\frac{1}{4}$ de copita de marrasquino.

$\frac{1}{4}$ de copita de prunella Cusenier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

BAMBU-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ jugo de limón.*
- ½ de Calvados.*
- Una cucharada de azúcar.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.



BANDEIRA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- 6 u 8 gotas de Cointreau.*
- Jugo de media naranja.*
- Una copita de vino de Oporto.*

Agítese y sírvase en copa de vino.



BAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- ½ copita de amer-Picon.*
- ½ copita de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BARBIAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

$\frac{1}{3}$ de coñac.

$\frac{1}{3}$ de Cointreau.

$\frac{1}{3}$ de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



BARDINET-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kirsch Bardinet.

Unas gotas de curaçao Bardinet.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth Cinzano.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bardinet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



BARLOVENTO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de un cuarto de limón.

$\frac{1}{2}$ copita de ron Bacardí.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Unas gotas de Cointreau.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una aceituna.

BENAVENTE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

½ copita de Oporto.

¼ copita de curaçao.

¼ copita de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



BESAME-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Fernet Branca.

½ copita de vermouth Cinzano.

¼ de copita de whisky Spey Royal.

¼ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BESO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

La yema de un huevo fresco.

Una cucharada de azúcar.

Una copita de whisky.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de Highballs, terminándole de llenar de agua de seltz.

BETY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de grosella.

Unas gotas de curaçao.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Unas hojas de hierbabuena.

Una rodaja de limón.

Sírvase acompañado de unas pajas.



BIBI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bardinet.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth Chambery.

$\frac{1}{4}$ de copita de chartreuse verde.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



BIRD-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos trocitos de hielo picado.

$\frac{2}{3}$ de copita curaçao.

$\frac{1}{3}$ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BLANCO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 gotas de Orange bitters.

Dos cucharadas de las de café de Marie Brizard

Termínese de llenar la copa de ginebra Pearson.



BLANQUITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de menta.

Jugo de media naranja.

½ copita de vermouth francés.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



BLASON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

10 gotas de jarabe de fresas.

10 gotas de Orange bitters.

½ copita de Porto Blanco.

½ copita de Fino Coquintero.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BOBY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de media naranja.

Unas gotas de jarabe de piña americana.

Una copita de ron Bacardí.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, añadiendo un pedacito de piña.

(Dedicado cariñosamente a mi buen amigo D. José Luis Isasi.)



BOHEMIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de anisete.

Una copita de leche.

La clara de un huevo.

Agítese y sírvase en copa de vino.



BOLERO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de Vodka.

$\frac{1}{3}$ de Gin Peter's.

$\frac{1}{3}$ de jugo de frutas.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

BONANZA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de absinthe.

1/8 de Apricot Brandy.

3/8 de Kina Killet.

1/2 de Gordon Gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



BRISA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Una copita de Kalisay.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



BROCHE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

1/2 vasito de coñac.

1/2 vasito de Apricot brandy.

Unas gotas de Angostura.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

BRONX-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de las de café, de jugo de naranja.

1/3 de copita de gin.

1/3 copita de vermouth italiano.

1/3 de copita de vermouth francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de naranja.



BROWN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de las de café, de jugo de naranja

1/3 de copita de gin.

1/3 de copita de vermouth italiano.

1/3 de copita de vermouth francés.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de naranja.



BYRRH-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

1/4 de copita de vermouth.

1/4 copita de whisky.

1/2 copita de Byrrh.

Agítese y sírvase con una guinda.

CACHORRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de crema de violetas.

$\frac{1}{4}$ de crema de menta blanca.

$\frac{1}{4}$ de anisete.

$\frac{1}{4}$ de crema dulce.

$\frac{1}{3}$ de Gordon gin.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



CALEDONIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Una corteza de limón verde.

$\frac{1}{3}$ de coñac Soberano.

$\frac{1}{3}$ de crema de cacao.

$\frac{1}{3}$ de leche fresca.

La yema de un huevo fresco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de las de vino de Jerez, floreándole de canela.



CALIFORNIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de absinthe.

$\frac{1}{2}$ copita de jerez seco.

$\frac{1}{2}$ copita de licor Calisay.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

CALISAY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de curaçao.

½ copita de jerez Fino Coqutn.

½ copita de licor Calisay.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



CALVADOS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

⅙ de Orange bitters.

⅙ de Cointreau.

⅓ de Calvados.

⅓ de jugo de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CAMALEON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

⅓ de copita de jerez San Patricio.

⅓ de copita de pippermint.

⅓ de copita de coñac Napoleón.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

CAMPOLARA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

Una cucharada pequeña de jugo de naranja.

½ vermouth italiano.

½ coñac Milenario.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CANADIAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ de copita de whisky Canadian Club.

Una cucharada de las de café, de jugo de limón.

Una cucharada de las de café, de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CAPRICHITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de Brand Marnier.

Unas gotas de curaçao.

Una cucharada pequeña de jugo de naranja.

½ vasito de Oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CARIBE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de curaçao rojo.*
- ⅙ de copita de chartreuse amarillo.*
- ⅓ de copita de coñac Fundador.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



CARIÑOSO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de curaçao.*
- ¼ de jugo de naranja.*
- ¼ de vermouth italiano.*
- ½ de ginebra Peter's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CARLTON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Fernet Branca.*
- ½ copita de vermouth francés.*
- ½ copita de vermouth italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CIMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Un golpe de Jamaica Ginger.

$\frac{1}{3}$ *Ginger Brandy.*

$\frac{2}{3}$ *de coñac Insuperable.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CINZANO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

10 gotas de coñac.

10 gotas de Grand Marnier.

Una copita de vermouth Cinzano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



CLARO DE LUNA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

$\frac{1}{2}$ *copita de gin 'Gilbey's.*

$\frac{1}{4}$ *de copita de chartreuse amarillo.*

$\frac{1}{4}$ *de copita de Cordial.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

CLASICA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de curaçao.

½ copita de crema de cacao.

½ copita de manzanilla Clásica.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CLEOPATRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de jugo de piña.

¼ de vino de Oporto.

¼ de Cointreau.

¼ de coñac español.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CLOVER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Orange bitters.

Una cucharada pequeña de jarabe de fresas.

Una cucharada pequeña de chartreuse.

½ vasito de vermouth.

½ vasito de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.

CLOVER-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- El jugo de medio limón.*
- Una copita de jarabe de frambuesas.*
- Una copita de gin Piter's.*
- Un poco de clara de huevo.*

Agítese y sírvase en vaso mediano, añadiendo un poco de agua de seltz y unas gotas de vainilla. Sírvanse pajas.



CLOVER-LEAF-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de azúcar.*
- Una cucharada de jarabe de granadina.*
- Un poco de clara de huevo.*
- Un vasito de Solera Imperial.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con pajas.



CLUB-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- 4 gotas de Angostura.*
- 8 gotas de granadina, y el resto, hasta llegar a la copa, de whisky Canadian Club.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

CODORNIZ-COMBINACION

Prepárese en copa de cristal:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de Orange bitters.

½ copita de vermouth italiano.

½ copita de ginebra.

Agréguese media rodaja de limón, media de naranja y dos guindas.



COLMENARES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de jugo de naranja.

½ copita de vermouth italiano.

¼ de Gordon's gin.

¼ de Cointreau.

Agítese y sírvase en copa de champagne, terminando de llenarla de champagne helado.



COMBINACION-CUBANA

Prepárese en copa de agua:

Unos pedacitos de hielo.

Un vasito de vermouth.

Una copita de ginebra.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de Grand Marnier.

Unas hojitas de menta fresca.

Unas hojitas de hierbabuena.

½ rodaja de naranja.

½ rodaja de limón.

Dos guindas al marrasquino.

Remuévase con una cuchara y sírvanse pajas.

CONDE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de kirsch.*
- Unas gotas de curaçao.*
- Unas gotas de vermouth italiano.*
- Una copita de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CONDECORADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/6 de curaçao.*
- 1/6 de kummel.*
- 1/3 de Gordon Gin.*
- 1/3 de vermouth francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CON DIGNIDAD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 3/4 copita de coñac Carlos III.*
- 1/8 de benedictino.*
- 1/8 de crema de cacao.*
- Un golpe de jugo de limón.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, retorciendo una corteza de naranja por encima y con una guinda.

CONFORTA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Cuatro golpes de Peach bitters.

$\frac{1}{4}$ de crema de cacao.

$\frac{1}{4}$ de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, retorciendo por encima una corteza de limón.



CONSEJO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de kummel.

Una cucharada de jugo de naranja.

Una copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



CONSOME-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Una yema de huevo fresco.

Una copa de consomé frío.

Una copa de jerez viejo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino.

CORAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

½ copita de gin Bardinet.

½ copita de curaçao.

½ copita de Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CORAZON DE INDIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de jarabe de piña.

½ copita de gin.

½ copita de kirsch.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.



CORSARIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de copita de coñac.

¼ de copita de kirsch.

¼ de copita de Cinzano.

¼ de copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

CORROCHANO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de Grand Marnier.

El jugo de media naranja.

¼ de copita de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



COSMOS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar.

Una cucharada pequeña de Amer Picon.

Una cucharada pequeña de curaçao.

½ de whisky español.

½ de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.



COSSIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de curaçao rojo.

Una copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

COTA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{4}$ de licor *Hércules.*
- $\frac{1}{4}$ de ojen *Morales.*
- $\frac{1}{2}$ de ginebra *española.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CREPUSCULO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ copita de gin *Gilbey's.*
- $\frac{1}{3}$ copita de *Noilly.*
- $\frac{1}{6}$ copita de *Cherry Roker.*
- $\frac{1}{6}$ copita de *Cointreau.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CRIOLLO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ copita de *absinthe.*
- $\frac{2}{3}$ copita de *vermouth italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CUBA LIBRE-COCKTAIL

En un gran vaso de cristal se vierte una copita de Ron Bacardí y se termina de llenar con una Coca-Cola muy fría.



CUBANO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de jugo de limón.

Una cucharada pequeña de azúcar.

Una copa de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CURRITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una yema de huevo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Unas gotas de Grand Marnier.

Una copita de Solera 1847.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de Jerez, floreándole de canela.

CHAMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un poquito de clara de huevo.

Una cucharada pequeña de jugo de naranja.

Unas gotas de granadina.

$\frac{1}{2}$ copita de Cointreau.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



CHAMPAGNE-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de Grand Marnier.

Una cucharada de las de café de curaçao rojo.

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja. Sírvase con pajas.



CHANTILLY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Angostura.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ copita de vermouth Thorino.

$\frac{1}{4}$ copita de gin.

Agítese muy bien y sírvase en un gran vaso, terminándolo de llenar de agua de seltz muy fría.

CHARLOT-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Hielo picado.

Una cucharada de las de café de jugo de piña.

¼ de copita de ron Bacardí.

¼ de copita de vermouth.

¼ de copita de ginebra inglesa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de champagne.



CHERRY BLOSSOM-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de granadina.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

¾ de Cherry Brandy.

¼ de coñac español.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



CHEVALIER-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ de copita de crema de cacao.

½ de copita de buen coñac.

½ de copita de café solo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

CHIC-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

$\frac{1}{8}$ de whisky.

$\frac{1}{3}$ de ginebra española.

$\frac{1}{3}$ de crema de menta.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CHICOTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

3 cucharadas de las de café de Gran Marnier.

$\frac{1}{4}$ copita de vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ copita de ginebra española.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de naranja.



CHIQUITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de jugo de naranja.

$\frac{1}{8}$ de jarabe de granadina.

$\frac{1}{4}$ de crema Ivette.

$\frac{3}{8}$ de Caperaatif.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

CHINITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de gin.*
- ½ copita de Dubonnet.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



CRISPERO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de Grand Marnier.*
- ½ copita de whisky.*
- ½ copita de Napoleón.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



CHOCOLATE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- La yema de un huevo fresco.*
- Un vasito de crema de cacao.*
- ½ vasito de vino de Oporto rojo.*

Agítese y pásese a vaso de Flip, salpicándole de nuez moscada rallada. Póngase pajas.

DAIQUIRI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de jugo de limón.

¾ de copita de ron Bacardí.

Agítese y sírvase en copa de cocktail. A este cocktail, en La Habana, suelen poner una cucharada de granadina y servirlo en vaso grande, terminándole de llenar de sifón.



DAMA BLANCA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

½ de Cointreau.

¾ de ginebra Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DAMA ROSA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

La clara de un huevo.

Una cucharada pequeña de jarabe de granadina.

Una copa de ginebra española.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

DAUVILLE-COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.
½ copita de coñac.
½ copita de menta.

Sírvase muy frío en copa de cocktail, con unas hojitas de menta fresca.



DE BOLA A BOLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
¼ de jugo de limón.
¼ de Caperatif.
¼ de Swedish Ponche.
½ copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DE JUANA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.
8 ó 10 gotas de marrasquino.
½ copita de Gilbey's.
½ copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

DELICIAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Gordon.

$\frac{1}{2}$ copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



DELTUYO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de Orange Flower Water.

$\frac{1}{9}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{9}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



DERBY-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

4 gotas de Angostura.

6 gotas de curaçao.

8 gotas de marrasquino.

Termíñese de llenar la copa de brandy.

Sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

DIADEMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de absinthe.

½ de crema de menta blanca.

½ de Calvados.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DIAMANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

½ de copita de chartreuse.

½ de copita de Dubonnet.

¼ de copita de whisky Spey Royal.

¼ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



DIAMANTE NEGRO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Amer-Picon.

½ copita de gin Gilbey's.

¼ de copita de Nolly.

¼ de copita de Calvados.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

DIANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de ginebra española.

$\frac{1}{3}$ de kummel.

$\frac{1}{3}$ de jugo de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DIPLOMATICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

8 gotas de marrasquino.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Sírvase en copa de cocktail y añádasele una corteza de limón.



DOCENA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de absinthe.

$\frac{1}{8}$ de Cherry Brandy.

$\frac{1}{8}$ de benedictine.

$\frac{1}{8}$ de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{8}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{8}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{8}$ de jerez Solera.

$\frac{1}{8}$ de gin Gordon.

$\frac{1}{8}$ de gin Orange.

$\frac{1}{8}$ de coñac español.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino de Jerez.

DOCTOR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de jarabe de goma.

Una cucharada de las de café de jugo de limón.

El jugo de media naranja.

$\frac{1}{4}$ de copita de dry gin.

Agítese todo muy bien y sírvase en copa de cocktail.



D'ORSAY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de curaçao.

$\frac{1}{3}$ de copita de Napoleón.

$\frac{1}{3}$ de copita de Marie Brizard.

$\frac{1}{3}$ de copita de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



DOS EN UNO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de Angostura.

$\frac{1}{4}$ de vasito de whisky.

$\frac{1}{4}$ de vasito de coñac español.

$\frac{1}{4}$ de vasito de vermouth.

$\frac{1}{4}$ de vasito de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con dos guindas.

DREADNOUGHT-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.
- $\frac{1}{3}$ de vasito de kummel.
- $\frac{1}{3}$ de vasito de coñac español.
- $\frac{1}{3}$ de vasito de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.



DUBONNET-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Hielo picado.
- Unas gotas de Orange bitters.
- $\frac{1}{2}$ copita de Dubonnet.
- $\frac{1}{2}$ copita de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



DULCINEA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.
- $\frac{1}{4}$ de copita de benedictino.
- $\frac{1}{4}$ de copita de cordial.
- $\frac{1}{4}$ de copita de kummel de Riga.
- $\frac{1}{4}$ de copita de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

DRAGON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de curaçao.*
- ¼ de chartreuse amarillo.*
- ¼ de anisette.*
- ¼ de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



EBULLICION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de jarabe de granadina.*
- ¼ de jugo de naranja.*
- ¼ de apricot Brandy.*
- ¼ de Calvados.*
- ¼ de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



EFEBO-COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de granadina.*
- ½ de jugo de uvas.*
- ½ de jugo de naranja.*
- ½ de jugo de plátanos.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

EFLUVIOS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de copita de crema de fresas.

$\frac{1}{3}$ de copita de kirsch.

$\frac{1}{3}$ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



EJEMPLAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de Cointreau.

$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



ELDORADO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de jugo de limón.

$\frac{1}{3}$ de ron.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

$\frac{1}{3}$ de apricot Brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

ELEGANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de benedictine.

½ copita de whisky.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.



ELLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de mandarina.

⅓ de copita de Gordon dry gin.

⅓ de copita de vermouth Noilly.

⅓ de copita de vermouth Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



EL REY DE LOS COCKTAILS

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura.

6 u 8 gotas de absinthe.

Una cucharada pequeña de vermouth francés.

Una copita de las de licor de gin.

Un vasito de vermouth Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, que tenga los bordes azucarados y con jugo de limón. Añádase una guinda.

ENRIQUILLO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de chartreuse amarillo.

Unas gotas de curaçao rojo.

Una copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,
con cuidado de servirlo muy frío.



EPICO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de jarabe de goma.

$\frac{1}{2}$ de jugo de limón.

$\frac{2}{3}$ de ron de Jamaica.

$\frac{2}{3}$ de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ESCAMILLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier.

$\frac{1}{2}$ de crema de cacao.

$\frac{1}{2}$ de crema fresca.

$\frac{2}{3}$ de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ESFINGE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una corteza de limón.

2/3 de copita de dry gin.

1/6 de copita de vermouth italiano.

1/6 de copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ESMERALDA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de marrasquino.

1/2 copita de ron.

1/2 copita de vermouth.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.



ESPERANZA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un poco de jugo de limón.

1/2 copita de apricot Brandy.

1/2 copita de curacao rojo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ESTRIBOR-COCKTAIL (verde)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

½ copita de whisky.

½ copita de agua natural.

Una cucharada de las de café de pipermit.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



EXPLOSIVO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

6 gotas de curaçao.

½ copita de absinthe.

¼ de copita de cazalla.

¼ de copita de ron.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.



EXPOSICION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

½ copita de gin Peter's.

¼ de copita de Grand Marnier.

¼ de copita de Cherry Brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

EVA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Hielo picado.

Unas gotas de Orange bitters.

½ copita de vermouth.

½ de whisky Caballo Blanco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



FABIOLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de curaçao.

½ copita de whisky Spey Royal.

½ copita de gin Bardinet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



FAISAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos trocitos de hielo picado.

½ copita de coñac.

¼ de copita de gin Peter's.

¼ de copita de vermouth Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FAMILIAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

$\frac{1}{3}$ de curaçao.

$\frac{1}{3}$ de jugo de naranja.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



FASCINADOR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{6}$ de copita licor de mandarina.

$\frac{1}{6}$ de copita de Dubonnet.

$\frac{2}{3}$ de copita de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



FAVORECIDO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{6}$ de Dubonnet.

$\frac{1}{6}$ de absinthe.

$\frac{1}{6}$ de kirsch.

$\frac{1}{6}$ de Cherry Brandy.

$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FAVORITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de jugo de lima.

$\frac{1}{4}$ de jarabe de granadina.

$\frac{1}{2}$ de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



FE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unas gotas de crema de mandarina.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bardinet.

$\frac{1}{4}$ de copita de byrrh.

$\frac{3}{4}$ copita de apricot Brandy.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



FEBO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

Una cucharada pequeña de jarabe de plátanos.

$\frac{1}{2}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{2}$ de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

FEMINA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de Grand Marnier.

$\frac{3}{4}$ de ron.

$\frac{1}{4}$ de ginebra Pearson.

$\frac{1}{2}$ de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

★

FI-FI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ vasito de crema de Cassis.

$\frac{1}{2}$ vasito de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

★

FIGARO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao rojo.

Unas gotas de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Peter's.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copita de cocktail.

FILATELICO-COCKTAIL.

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ de ginebra Pearson.
- $\frac{1}{3}$ de vermouth francés.
- $\frac{1}{9}$ de apricot Brandy.
- $\frac{1}{9}$ de Cointreau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



FIRSIN-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ copita de ginebra inglesa.
- $\frac{1}{3}$ copita de kummel de Riga.
- Unas gotas de limón.*

Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío.



FLANDES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Angostura bitters.*
- $\frac{1}{4}$ de vermouth.
- $\frac{1}{4}$ de apricot Brandy.
- $\frac{1}{4}$ de whisky.
- $\frac{1}{4}$ de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FLECHA DE ORÓ-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de frambuesa.

Unas gotas de Orange bitters.

$\frac{1}{20}$ copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

★

FLOR DE BLASON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kummel de Riga.

$\frac{1}{3}$ de copita de gin Bardinet.

$\frac{1}{3}$ de copita de Noilly.

$\frac{1}{3}$ de copita de whisky Spey Royal.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

★

FLOR DE ORO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de Kina Lillet.

$\frac{1}{4}$ de Peach Brandy.

$\frac{1}{2}$ de ginebra Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FLORIDA-COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de jarabe de piña.

El jugo de una naranja.

½ copita de agua de seltz.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.



FLORIDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de copita de manzanilla Clásica.

¼ de copita de jerez-quina Florido.

¼ de copita de coñac.

¼ de copita de curaçao rojo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.



FONSECA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Tres golpes de ácido fosfato.

Tres golpes de Orange bitters.

½ de Jerez seco.

¾ de vermouth francés.

¼ de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

FORTUNY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de chartreuse.

Unas gotas de curaçao Bardiet.

½ copita de ginebra Gordon.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,
con una guinda.



FOX-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

Unas gotas de Grand Marnier.

½ copita de vermouth Cinzano.

½ copita de Jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



FRAPE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

10 gotas de curaçao.

¾ de helado de naranja.

¼ de jerez Fino Coquín.

Agítese muy poco y sírvase en copa de cocktail.

FRIVOLIDAD-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Marie Brizard.

1/3 copita de gin Gilbey's.

1/3 copita de Calvados.

1/3 copita de Noilly.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.



FRUTAL-COCKTAIL (Sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

1/3 copita de jugo de limón.

1/3 copita de jugo de naranja.

1/3 copita de jarabe de granadina.

1/3 copita de jarabe de plátano.

1/3 copita de jarabe de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



FULL-SPEED-COCKTAIL (muy fuerte)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

1/2 copita de ginebra Old Peter's.

1/2 copita de ron Bacardi.

Una cucharada de las de café de Pernod de 68°.

Téngase especial cuidado con este cocktail, que hay que servirlo muy frío.

FULMINANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/3 de vermouth francés.*
- 1/3 de vermouth italiano.*
- 1/3 de ginebra española.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una aceituna.



FUROR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Tres golpes de Angostura bitters.*
- 1/2 de ginebra española.*
- 1/4 de vermouth francés.*
- 1/4 de vermouth italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GALATEA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de azúcar.*
- Una yema de huevo.*
- Una cucharada de coñac.*
- Una cucharada de Grand Marnier.*
- Una copita de Solera 1847.*

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de Jerez, floreándole de nuez moscada rallada.

GALOPIN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

½ de vermouth italiano.

½ de Calvados.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GAMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

½ copita de Gilbey's.

¼ de copita de Cointreau.

¼ copita de vermouth Cinzano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



GARRUCHA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ copita de Cointreau.

¾ copita de ginebra Peter's.

¾ copita de vermouth Martini Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

GAUCHO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

¼ copita de anís Ocho Hermanos.

¾ copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



GEMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de pippermín.

Unas gotas de jugo de naranja.

Unas gotas de granadina.

½ copita de vermouth Cinzano.

½ copita de gin Bardinet.

Agítese y sírvase en la coctelera, con una guinda.



GIBSON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura.

Una cucharada de jarabe de goma.

½ vasito de vermouth.

½ vasito de dry gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

GIN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Dos gotas de Angostura.

Dos de curaçao.

Termínese de llenar la copa de dry gin.

Agítese todo muy bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole un pedazo de limón.



GITANA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de naranja.

1/3 copita de Calvados.

1/3 copita de coñac.

1/3 copita de gin Bardinnet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



GLADIADOR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de absinthe.

1/4 de Caperatif.

1/4 de crema de cacao.

1/4 de jugo de naranja.

1/4 de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

GOLF-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Hielo picado.

6 u 8 gotas de Angostura.

½ copita de vermouth.

½ copita de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GOLOSO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

⅛ de coñac.

⅛ de Grand Marnier.

¼ de Izarra verde.

¼ de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GONDOLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

⅓ de crema fresca.

⅓ de curaçao.

⅓ de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GONG-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de jugo de limón.

Unas gotas de curaçao.

½ copita de Cointreau.

½ copita de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, polvoreándole con nuez moscada rallada.



GOYA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de curaçao.

6 u 8 gotas de marrasquino.

El jugo de media naranja.

Una copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GRANADERO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

½ de vermouth italiano.

½ de Amer Picon.

¼ de Cordial.

¼ de coñac español.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

GRANATE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

$\frac{1}{3}$ copita de whisky Spey Royal.

$\frac{1}{3}$ copita de Noilly.

$\frac{1}{6}$ copita de Cointreau.

$\frac{1}{6}$ copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GRETA GARBO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de absinthe.

$\frac{1}{3}$ de crema de menta.

$\frac{1}{3}$ de coñac.

$\frac{1}{3}$ de Apricot Brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



GUATACA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ copita de leche de coco.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Bardinnet.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,
con una guinda.

GUAYABITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

Dos golpes de Solamer.

Una cucharada pequeña de jugo de naranja.

Una copa de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



GUERRERO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de crema de lima.

Unas gotas de benedictino.

½ copita de vermouth italiano.

½ copita de ginebra Peter's.

Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío.

(Dedicado a mi buen amigo el popularísimo maestro Guerrero.)



GUINDARLECHE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de marrasquino.

½ copita de coñac.

½ copita de ginebra inglesa.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda, una corteza de limón y otra de naranja.

HABANITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharadita de azúcar.

½ jugo de piña.

½ ron Bacardí.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



HALAGO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

½ de crema dulce.

½ de Cointreau.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



HALCON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de salsa de Perrins.

Un poquito de sal de apio.

Una copita de jugo de tomate natural.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

HERNAEZ-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier.

El jugo de media mandarina.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



HIDALGO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de curaçao.

$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ de crema dulce.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



HILO DE HIERRO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura.

6 u 8 gotas de jarabe de grosella.

6 u 8 gotas de jarabe de granadina.

Una cucharada de jugo de limón.

Un vasito de los de jerez de whisky.

Agítese y sírvase en vaso de vino con una cereza.

HOGAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
½ de vermouth italiano.
⅔ de dry gin Peter's.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail con una rodajita de naranja.



HOLANDES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
½ de Apricot Brandy.
¼ de gin holandés Bols.
¼ de jugo de uvas.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



HORIZONTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Unas gotas de curaçao.
Una cucharadita de jugo de naranja.
½ copita de ginebra Pearson.
½ copita de vermouth.

Agítese bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

HUESPED-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Grand Marnier.

¼ de golpe de coñac.

¼ de golpe de vermouth Noilly.

½ de gin Bols.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con corteza de naranja.



HUETE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar molida.

Una yema de huevo fresco.

Una copita de Solera 1847.

Unas gotas de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, floreándole con canela.



HUEVA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de crema de Cassis.

½ copita de ginebra española.

½ copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

IDEAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de jugo de naranja.

$\frac{1}{3}$ copita de vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ copita de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ILUSTRE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ copita de Dubonnet.

$\frac{1}{3}$ copita de coñac.

$\frac{1}{6}$ copita de Campari.

$\frac{1}{6}$ copita de Izarra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



IMPASIBLE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ copita de licor Izarra.

$\frac{1}{3}$ copita de jerez Cándido.

$\frac{1}{3}$ copita de Vodka.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

INDIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

4 ó 6 gotas de curaçao.

4 ó 6 gotas de marrasquino.

6 u 8 gotas de Angostura.

Una cucharada de jarabe de plátanos.

Un vasito de coñac español.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza y una corteza de limón.



INOCENTE-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de granadina.

1/3 de jugo de limón.

1/3 de jugo de naranja.

1/3 de jugo de piña.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.



INSINUACION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de curaçao.

Unas gotas de Grand Marnier.

1/3 de Cherry Brandy.

1/3 de vermouth italiano.

1/3 de ginebra Pearson.

Agítese bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

INTERNACIONAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jarabe de plátanos.

Unas gotas de gin Old Peter's.

$\frac{1}{2}$ *vasito de fine champagne.*

$\frac{1}{2}$ *vasito de chartreuse.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.



INTIMO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

$\frac{1}{6}$ *de crema de mandarina.*

$\frac{1}{6}$ *de jugo de naranja.*

$\frac{1}{3}$ *de vermouth italiano.*

$\frac{1}{3}$ *de gin Peter's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



IRIS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de bitter Campari.

$\frac{1}{3}$ *copita de gin Bardinet.*

$\frac{1}{3}$ *copita de Noilly.*

$\frac{1}{3}$ *copita de Cointreau.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

JALIFIANO-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ copita de jugo de piña.*
- ½ copita de jugo de naranja.*
- Unas gotas de granadina.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo un pedazo de piña. Téngase especial cuidado en servirlo muy frío.

(Dedicado a S. A. el Príncipe Muley Hassan.)



JEREZ-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 2 ó 3 pedacitos de hielo.*
- ¼ copita de vermouth italiano.*
- ¾ copita de jerez seco.*
- 10 gotas de curaçao.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



JOCKEY-CLUB-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Hielo picado.*
- Unas gotas de Orange bitters.*
- Una copita de jerez San Hilario.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JORGE-COCKTAIL

(Dedicado cariñosamente al ilustre diplomático argentino D. Jorge Escalante Posse.)

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

Una copita de Aperitivo Campari.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase, muy frío, en copa grande de cocktail.



JOYA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

$\frac{1}{2}$ copita de jerez quina.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



JUMBO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de absinthe.

Un golpe de Orange bitters.

$\frac{1}{4}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{4}$ de Caperaatif.

$\frac{1}{4}$ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

JUVENIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ copita de Noilly.
- $\frac{1}{4}$ copita de Dubonnet.
- $\frac{1}{4}$ copita de Fernet Branca.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.



KATHE DE NAGY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{8}$ de marrasquino.
- $\frac{1}{8}$ de vermouth italiano.
- $\frac{1}{8}$ de Cointreau.
- $\frac{1}{8}$ de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



KNICKERBOKER-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 4 gotas de curaçao.*
- El jugo de medio limón.*
- Una rodaja fina de naranja.*
- 4 cucharadas de las de café, de jarabe de frambuesa.*
- 2 copitas de ron Santa Cruz.*

Remuévase muy bien y sírvase en el mismo vaso que se ha preparado.

LANDA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Fernet Branca.*
- Unas gotas de curaçao.*
- ½ copita de Amer Picon.*
- ½ copita de ginebra.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



LAS DOS DONCELLAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Jugo de medio limón.*
- Una cucharada de jarabe de frambuesa.*
- La clara de un huevo fresco.*
- Una copa de ginebra.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de agua.



LAVANDIERE-COCKTAIL

Prepárese en vaso de cristal:

- 4 ó 5 pedacitos de hielo.*
- ¾ de copita de ginebra española.*
- ¼ de copita de vermouth Carpano amargo.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

LEALTAD-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de jugo de limón.*
- ¼ de Kina Killet.*
- ¼ de Cointreau.*
- ¼ de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



LEGENDARIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- La yema de un huevo fresco.*
- ½ copita de chartreuse amarillo.*
- ½ copita de Eau Vie de Danzig.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



LEGION-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Fernet Branca.*
- ¼ de curaçao.*
- ¼ de coñac.*
- ¾ de vermouth italiano.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

LEYENDA-COCKTAIL

Prepárese en copa de champagne:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de jugo de naranja.*
- ¼ de vermouth.*
- ¼ de Cointreau.*
- ¼ de jerez seco.*

Termínese de llenar la copa de champagne.



LIDO-COCKTAIL

Prepárese en copa de champagne:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de las de café, de curaçao rojo.*
- Unas gotas de jarabe de granadina.*

Termínese de llenar la copa de champagne y añádase una cáscara de limón, otra de naranja y dos guindas. Sírvasse con pajas.



LOINAZ-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de curaçao.*
- ½ copita de coñac.*
- ½ copita de vermouth italiano.*

Agítese y sírvasse en copa de cocktail.

LOS LINAJES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de absinthe.

Un golpe de Orange bitters.

Un golpe de Orange curaçao.

$\frac{1}{3}$ de gin Gordon.

$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ de Cherry Brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



LUCIANO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ copita de Old Tom gin Peter's.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth Martini Rossi.

Una cucharada de las de café, de curaçao rojo.

Una cucharada de las de café, de Grand Marnier rojo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.

(Dedicado al famoso Restaurant Luciano, de Bilbao, donde mejor se come del mundo; lo firmo y lo rubrico. P. Chicote.)



MACERO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un huevo fresco.

Una cucharada de apricot Brandy.

$\frac{1}{4}$ de jugo de limón.

$\frac{1}{4}$ de jugo de naranja.

$\frac{1}{4}$ de whisky.

$\frac{1}{4}$ de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de vino con azúcar a su gusto.

MADRID-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- 4 gotas de granadina.*
- 4 gotas de absenta.*
- 4 gotas de curaçao.*
- ½ copita de dry gin.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una rodaja de limón.



MADROÑO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de benedictino.*
- ½ de vermouth.*
- ½ de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una ce-reza y retorciendo una corteza de limón por encima.



MADURO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una copa de jerez seco.*
- Una cucharada de las de café, de curaçao rojo.*
- Unas gotas de marrasquino.*
- Unas gotas de Angostura bitters.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail añadiendo una guinda.

MAGISTRAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

La yema de un huevo fresco.

Una cucharada de azúcar en polvo.

$\frac{1}{3}$ de coñac.

$\frac{1}{3}$ de absinthe.

$\frac{1}{3}$ de crema de menta.

Agítese y sírvase en copa de vino, añadiendo por encima un poquito de menta piperita.



MAGNO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedazos de hielo.

Un golpe de chartreuse amarillo.

$\frac{2}{3}$ de coñac Magno.

$\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MAGO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

2 golpes de Orange curaçao.

$\frac{1}{3}$ de Swedish Punch.

$\frac{1}{3}$ de ron.

$\frac{1}{3}$ de jugo de uvas.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MAJA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

Una cucharada de jugo de naranja.

$\frac{1}{3}$ de copita de ron.

$\frac{1}{3}$ de copita de Noilly.

$\frac{1}{3}$ de copita de gin Bardinnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MAJESTIC-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura.

Una copita de las de licor de Majestic Cointreau.

Un vasito de kirsch.

$\frac{1}{2}$ vasito de vermouth.

Agítese y sírvase en vaso mediano con una rodaja de corteza de limón.



MAJESTUOSO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

$\frac{1}{6}$ de jugo de limón.

$\frac{1}{6}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ de Cherry Brandy.

$\frac{1}{8}$ de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MANDARIN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de crema de mandarina.*
- 2 golpes de curaçao.*
- ½ de vermouth francés.*
- ½ de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MANHATTAN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

- Una cucharada de hielo picado.*
- 2 gotas de Angostura.*
- 3 gotas de curaçao.*
- ¼ de copita de vermouth italiano.*
- ¾ de copita de whisky Canadian Club.*

Agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco y sírvase en copa de cocktail, agregándole una guinda.



MANILA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 6 u 8 gotas de Angostura.*
- Una cucharada de jarabe de granadina.*
- Una cucharada de anisete.*
- Un vasito de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda y corteza de limón.

MANZANARES-COCKTAIL

Unos pedacitos de hielo.
Un golpe de apricot Brandy.
Un golpe de jugo de limón.

$\frac{1}{4}$ de kirsch.
 $\frac{1}{2}$ de ginebra.

Prepárese en coctelera:
Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MARGARITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
Un golpe de Cointreau.
Un golpe de Orange bitters.
Un golpe de jugo de mandarina.
 $\frac{1}{2}$ de vermouth italiano.
 $\frac{1}{2}$ de ginebra española Bardinnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



MARLENE DIETRICH-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.
 $\frac{1}{3}$ de gin Gordon.
 $\frac{1}{3}$ de crema Ivette.
 $\frac{1}{3}$ de pippermint.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARTINI-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

4 gotas de Angostura.

¼ de copita de vermouth Noilly Prats.

¾ de copita de gin Gordon.

Sírvase en copa de cocktail.



MARABU-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

10 gotas de chartreuse amarillo.

Una cucharada de las de café de coñac.

¾ de copita de vermouth italiano.

¼ de copita de gin Gordon.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



MARAVILLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de absinthe.

Un golpe de granadina.

¼ de jugo de limón.

¼ de Cointreau.

½ de ginebra Pearson.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MARAVILLOSO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Media clara de huevo.*
- Una cucharada de jugo de naranja.*
- Una cucharada de marrasquino.*
- Una cucharada de granadina.*
- Una copita de ginebra Peter's.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



MARY PICKFORD-COCTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- La clara de un huevo.*
- Una cucharada de las de café de marrasquino.*
- Una cucharada de las de café de granadina.*
- Una copita de ron Bacardí.*

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.



MAYORDOMO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/2 de jugo de limón.*
- 1/2 de jarabe de granadina.*
- 1/2 de curaçao.*
- 1/2 de Grad Marnier.*
- 1/3 de ron.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MERIDIANO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ de jugo de limón.
- $\frac{1}{2}$ de crema de Noyeau.
- $\frac{1}{2}$ de vermouth francés.
- $\frac{1}{2}$ de vermouth italiano.
- $\frac{1}{3}$ de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



METROPOLITAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- $\frac{1}{3}$ copita de vermouth francés.
- $\frac{1}{2}$ copita de coñac Fundador.
- Unas gotas de Angostura bitters.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MI COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Angostura bitters.*
- Unas gotas de absinthe.*
- $\frac{1}{2}$ copita de coñac Veterano.
- $\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, apretando una corteza de limón y poniendo una guinda.

MIAMI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de chartreuse.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MILADY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth Cinzano.

$\frac{1}{4}$ de copita de gin Gilbey's.

$\frac{1}{4}$ de copita de coñac Soberano.

$\frac{1}{4}$ de copita de kummel de Riga.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



MILAGRO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ de copita de vermouth italiano.

$\frac{2}{3}$ de copita de ginebra inglesa.

Unos pedacitos de piña americana.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

1946-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de curaçao.

Una copita de jerez.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



MILORD-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Pernod.

½ de copita de vermouth Cinzano.

½ de copita de gin 'Gilbey's.

½ de copita de whisky Spey Royal.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



MILLONARIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jarabe de granadina.

Una cucharada de azúcar.

6 u 8 gotas de curaçao.

El jugo de medio limón.

Un vasito de vino de Burdeos.

Una clara de huevo.

Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano. Póngase pajas.

MIMOSA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 2 ó 3 pedacitos de hielo.
- $\frac{1}{2}$ copita de ginebra española.
- $\frac{1}{2}$ copita de licor *Vieille Cure*.
- $\frac{1}{2}$ vasito de *vermouth francés*.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



MIRABOTAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.
- $\frac{1}{2}$ copita de ron.
- $\frac{1}{2}$ copita de *marrasquino*.
- $\frac{1}{2}$ copita de *coñac Veterano*.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



MIRAMAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.
- 10 gotas de *marrasquino*.
- $\frac{2}{3}$ de *jerez seco*.
- $\frac{1}{3}$ de *Cherry Brandy*.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MIS AMORES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de pippermint.*
- Unas gotas de Cointreau.*
- Una copita de kirsch.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de naranja.



MIMO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de jugo de limón.*
- ¼ de jugo de naranja.*
- ½ de apricot Brandy.*
- Un golpe de jerez Solera.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MINERVA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de coñac.*
- ¼ de marrasquino.*
- ½ de Gordon gin.*
- ½ de jerez.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MI SUEÑO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Unas gotas de Pernod Fils.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth italiano.

$\frac{1}{4}$ de copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MOFUCO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de jarabe de piña.

$\frac{1}{3}$ de copita de Dubonnet.

$\frac{1}{3}$ de copita de whisky Spey-Royal.

$\frac{1}{3}$ de copita de jerez quina.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo un pedazo de piña.



MOJITO CRIOLLO-COCKTAIL

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar en polvo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

Unas hojitas de hierbabuena.

Una copita de ron Bacardi.

Remuévase con una cucharilla y término de llenar de sifón.

MOMO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Angostura bitters.*
- Una cucharada de jugo de naranja.*
- Un golpe de jugo de limón.*
- Una copita de coñac español.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MONKEY GLAN-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de granadina.*
- 2 cucharadas de las de café de Pernod.*
- ½ copita de ginebra inglesa.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MONTIEL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- 6 u 8 gotas de Grand Marnier.*
- 6 u 8 gotas de marrasquino.*
- El jugo de media naranja.*
- ½ copita de jerez seco.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

MORISCA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de copita de Marie Brizard.

¼ de copita de ron.

¼ de copita de Gordon dry gin.

¼ de copita de vermouth Cora.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.



MORNING-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

8 ó 10 gotas de Angostura.

6 u 8 gotas de absinthe.

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de las de café de curaçao.

Una copita de whisky.

Una copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de las de jerez, con una corteza de limón.



MUDEJAR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Jugo de media naranja.

Unas gotas de granadina.

½ de copita de crema de cacao.

½ de copita de crema de fresas.

½ de copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

MUJER-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de curaçao.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra Pearson.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



MUÑOZ SECA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier.

Unas gotas de Amer-Picón.

$\frac{1}{2}$ copita de gin Old Peter's.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



MURMULLOS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

3 golpes de absinthe.

$\frac{1}{2}$ de curaçao.

$\frac{1}{2}$ de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

NANINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de coñac.

$\frac{1}{4}$ de copita de vino de Arganda.

$\frac{1}{4}$ de copita de vino de Valdepeñas.

$\frac{1}{4}$ de copita de vino de la Rioja.

$\frac{1}{4}$ de copita de vino del Pellejo.

Agítese muy bien y sírvase en vaso grande, acompañado de una ciruela.



NAPOLEON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

6 u 8 gotas de Orange bitters.

Unas gotas de jugo de limón.

$\frac{1}{2}$ copita de gin.

$\frac{1}{2}$ copita de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



NATITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

$\frac{1}{2}$ copita de ron Bacardi.

$\frac{1}{2}$ copita de Cointreau.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

NAUTICO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

10 gotas de crema de mandarina.

½ copita de jerez.

½ copita de oporto Bandeira.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



NAVAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de crema de cacao.

Una cucharada de las de café de Grand Marnier.

½ copita de dry gin Peter's.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.



NECTAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Una copita de néctar González Byass.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

NEVADO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

$\frac{1}{8}$ de Cherry Brandy.

$\frac{1}{8}$ de Cointreau.

$\frac{1}{8}$ de marrasquino.

$\frac{1}{2}$ de coñac español.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



NEW-YORK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una copita de whisky.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



NIEVE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

$\frac{1}{3}$ de copita de Cointreau.

$\frac{1}{3}$ de copita de benedictino.

$\frac{1}{3}$ de copita de kirsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

NIZA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de curaçao rojo.

Unas gotas de Grand Marnier, C. R.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

(Dedicado a mis buenos amigos Riera y Villar, de Oviedo.)



NOCHE DE LUNA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

$\frac{1}{4}$ de copita de gin Gordon.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth francés.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth Cora.

$\frac{1}{4}$ de vermouth Campari.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



NUEVO ESTILO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de marrasquino.

Una cucharada de jugo de naranja.

$\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ de vermouth francés.

$\frac{1}{3}$ de dry gin Gordon's.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

NUTRITIVO-COCKTAIL

(Especial para los inapetentes.)

Prepárese en coctelera:

Una copita de jugo de carne.

Una yema de huevo fresco.

Una copita de agua hirviendo.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.



OBLIGADO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

2 golpes de Orange bitters.

3/4 de jerez.

3/4 de ginebra española.

1/2 de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



OCA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos trocitos de hielo.

Unas gotas de curaçao rojo.

1/2 copita de Cointreau.

1/2 copita de vermouth Noilly Prat.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ODEON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kirsch.

Unas gotas de marrasquino.

$\frac{1}{2}$ copita de crema de cacao.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo dos guindas.

★

ODENA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de jarabe de plátanos.

$\frac{1}{3}$ copita de Noilly.

$\frac{1}{3}$ copita de kirsch.

$\frac{1}{3}$ copita de gin Bardinnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, floreándolo con un poquito de canela.

★

OLD-TOM-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.

4 gotas de Angostura.

Una cucharada de las de café de jarabe de azúcar.

Una cucharada de las de café de curaçao.

Termínese de llenar la copa de Old-Tom-Gin y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una corteza de limón.

OLIMPIADA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/3 de copita de coñac.*
- 1/3 de copita de curaçao.*
- 1/3 de copita de jugo de naranja.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



OLMO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Angostura bitters.*
- 1/4 de vermouth italiano.*
- 1/4 de Calvados.*
- 1/2 de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ONDINA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de jugo de limón.*
- Una copita de Indian Punch.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

OPAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ copita de crema de leche.
- $\frac{1}{2}$ copita de crema de cacao.
- $\frac{1}{3}$ copita de gin *Gilbey's*.
- $\frac{1}{3}$ copita de *Cointreau*.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



OPERA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ copita de *Dubonnet*.
- $\frac{1}{2}$ copita de dry gin.
- Dos cucharadas de crema de mandarina.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



OPORTO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de jarabe de granadina.*
- 6 u 8 gotas de marrasquino.*
- 4 ó 6 gotas de anisete.*
- $\frac{1}{2}$ vasito de oporto.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

OPORTUNO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una clara de huevo.

Una cucharada de marrasquino.

$\frac{1}{3}$ de jugo de naranja.

$\frac{2}{3}$ de ginebra.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



ORANGE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

El jugo de media naranja.

$\frac{1}{2}$ copita de Cointreau.

$\frac{1}{2}$ copita de Grand Marnier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ORANGE-BLOSSOM-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

6 gotas de granadina.

Una cucharada de las de café de jugo de naranja.

Una copita de ginebra española.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

ORGIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier.

½ copita de Noilly.

½ copita de kirsch.

½ copita de Solera 1847.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ORO-COCKTAIL (sin alcohol).

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una yema de huevo.

2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.

El jugo de una naranja.

Una copita de agua filtrada.

Bátase todo ello muy bien en la coctelera.

Sírvase en un gran vaso de cristal, floreándole de canela.



OSTRAS-COCKTAILS

Prepárese en copa de vino:

Una ostra fresca.

El jugo de medio limón.

½ copita de salsa inglesa.

Una cucharada de las de café de salsa de tomate Ketchup.

OTOÑO AZUL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos trocitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ de vermouth de Noilly Prat.
- $\frac{1}{3}$ de coñac.
- $\frac{1}{3}$ de Prunell Cusenier.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PACIFICO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 10 gotas de Grand Marnier.
- $\frac{1}{4}$ de Cherry Rocher.
- $\frac{1}{4}$ de Cointreau.
- $\frac{1}{2}$ de ginebra Larrios.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PAJARITAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de azúcar.*
- $\frac{1}{4}$ de jugo de lima.
- $\frac{1}{4}$ de naranja.
- $\frac{1}{2}$ de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón y otra de naranja.

PALOMITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de curaçao.

½ de jugo de naranja.

½ de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PANAMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ de crema de cacao.

½ de crema fresca.

½ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PANDILLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Unas gotas de Sirop.

Unas gotas de curaçao rojo.

Unas gotas de Grand Marnier.

¼ copita de vermouthe italiano.

¼ de dry gin Gordon.

¼ copita de curaçao blanco.

¼ copita de granadina.

Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío, acompañado de una bellota pelada.

PARAISO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/3 de jugo de naranja.*
- 1/3 de Apricot Brandy.*
- 1/3 de ginebra española.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PASADO MAÑANA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/4 copita de coñac.*
- 1/4 copita de Calvados.*
- 1/4 de ron Saint James.*
- 1/4 de jugo de limón.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PEDRITO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de las de café de absinthe.*
- Una clara de huevo.*
- 1/2 copita de gin Vaughan Jones.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

PENUMBRA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

½ de Calvados.

½ de Izarra amarillo.

½ de ron.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PENSIONADO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

½ de vermouth francés.

½ de crema de menta.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PEPITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

Una cucharadita de azúcar.

½ copita de jugo de piña.

½ copita de Old Tom gin.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PERFECTO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal.

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 1/3 de copita de Gordon dry gin.*
- 1/3 de copita de vermouth francés.*
- 1/3 de copita de vermouth italiano.*

Sírvase en copa de cocktail y agréguese un pedacito de limón.



PERGOLA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de kummel.*
- Una cucharada de zumo de naranja.*
- Una copita de vermouth Martini Rossi.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



PERLITA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de Orange bitters.*
- 1/6 de crema Ivette.*
- 1/6 de vermouth francés.*
- 1/3 de ginebra española.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PICARDIA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ½ de peppermint.*
- ½ de absinthe.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PICK-ME-UP-COCKTAIL

En una copa de champagne, póngase:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- Dos cucharadas de las de café de jugo de naranja.*
- Una cucharada de las de café de curaçao.*
- Una cucharada de las de café de coñac Veterano.*

Termíñese de llenar la copa de champagne y añádase una corteza grande de limón y otra de naranja.



PICON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Hielo picado.*
- ¾ de copita de Amer-Picon.*
- ¼ de copita de vermouth Cinzano.*
- Una cáscara de naranja.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PIERROT-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

El jugo de una naranja.

Una copita de horchata.

½ copita de agua de seltz.

Sírvase muy frío en copa de cocktail.

★

PINEIRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de Apricot Brandy.

Una cucharada de granadina.

½ copita de jugo de piña.

½ copita de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

★

PIRATA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de jugo de limón.

⅓ de copita de ron.

⅓ de copita de whisky.

⅓ de copita de coñac Magno.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail.

PIRUETA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de jugo de naranja.

½ copita de ginebra Peter's.

½ copita de Cointreau.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.



PISTONUDO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

Un golpe de Wormwood bitters.

½ de Calvados.

½ de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PLATEADO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de Orange bitters.

½ vermouth francés.

½ de gin Peter's.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

PLATERO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de absinthe.

$\frac{1}{3}$ *de vermouth.*

$\frac{2}{3}$ *de gin Peter's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PLATONICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{2}$ *jugo de limón.*

$\frac{1}{2}$ *de Apricot Brandy.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



PLAUSIBLE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

$\frac{1}{3}$ *de Kina Killet.*

$\frac{2}{3}$ *de gin Peter's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, retorciendo una corteza de naranja.

POEMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 1/3 de copita de vermouth francés.*
- 2/3 de copita de dry gin.*
- Unas gotas de Orange bitters.*
- Unas gotas de benedictino.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



POLITO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de gin Gordon.*
- 1/3 de crema dulce.*
- 2/3 de Apricot Brandy.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



PONCHE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- La yema de un huevo fresco.*
- Una copita de licor ponche Cols.*

Agítese muy bien y téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío, polvoreándole con un poquito de canela.

PORRONES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de kirsch.

Una cucharada de esencia de café.

$\frac{1}{2}$ *vasito de curaçao.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PRESIDENTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de granadina.

Unas gotas de curaçao.

$\frac{1}{2}$ *copita de ron Bacardí.*

$\frac{1}{3}$ *copita de vermouth Noilly Prats.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda y una corteza de naranja.



PRIMAVERA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura fockink.

$\frac{1}{3}$ *de copita de Gordon dry gin.*

$\frac{1}{3}$ *de copita de ron St. James.*

$\frac{1}{3}$ *de copita de anisete Marie Brizard.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PRIMERAS LILAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ *copita de Noilly.*
- $\frac{1}{3}$ *copita de gin Gilbey's.*
- $\frac{1}{3}$ *copita de Pernod.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



PRINCIPE DE GALES-COCKTAIL

En una copa de champagne:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- Una cucharada de las de café de brandy.*
- Una cucharada de las de café de chartreuse amarillo.*

Termínese de llenar la copa de champagne y añádasele una rodaja grande de limón y otra de naranja.



PRISMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de absinthe.*
- $\frac{1}{4}$ *de jugo de lima.*
- $\frac{1}{4}$ *de Swedish Ponche.*
- $\frac{1}{4}$ *de whisky.*
- $\frac{1}{4}$ *de gin Pearson.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PROFESIONAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de curaçao.

1/3 de vermouthe italiano.

1/3 de Dubonnet.

1/3 de gin Old Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.



PROMESA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Unas gotas de Marie Brizard.

Unas gotas de Napoleón.

1/2 copita de vermouthe Noilly Prats.

1/2 copita de Gordon dry gin.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PROSPERIDAD-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de grosella.

1/3 de copita de kirsch.

1/3 de copita de gin Peter's.

1/3 de copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

PUERTO PLATA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

$\frac{1}{2}$ de jerez seco.

$\frac{1}{4}$ de Orange curaçao.

$\frac{1}{4}$ de coñac Insuperable.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza.



PUEYO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura.

$\frac{1}{3}$ de copita de anisete.

$\frac{1}{3}$ de copita de gin Gilbey's.

$\frac{1}{3}$ de copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



PUJANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de jugo de limón.

Un golpe de jugo de naranja.

$\frac{1}{6}$ de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{6}$ de vermouth francés.

$\frac{2}{3}$ ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

PUSILANIME-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ de jarabe de limón.

¼ de jugo de naranja.

½ de Kola Tonic.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



QUITA Y PON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de crema de Cassis.

½ copita de gin Bardinet.

¼ copita de Dubonnet.

¼ copita de Quetsch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de limón.



RADIANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Apricot Brandy.

Unas gotas de jarabe de granadina.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

½ copita de ron.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

RADIO MADRID-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{3}$ *de copita de Dubonnet.*
- $\frac{1}{3}$ *copita de Grand Marnier (Cordón Rojo).*
- $\frac{1}{3}$ *de copita de coñac.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



RAYO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharadita de jugo de limón.*
- Una cucharadita de Sherry Brandy.*
- $\frac{1}{2}$ *copita de jerez seco.*
- $\frac{1}{2}$ *copita de Calvados.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



REAL MADRID F. C.-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de curaçao blanco.*
- Una cucharada de las de café de Dubonnet.*
- $\frac{1}{2}$ *copita de ginebra inglesa.*
- $\frac{1}{2}$ *copita de vermouth italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.

RENACER-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de jarabe de granadina.

$\frac{1}{2}$ de ron.

$\frac{1}{3}$ de jugo de uvas.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



REQUIEBRO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{6}$ de jugo de limón.

$\frac{1}{6}$ de whisky.

$\frac{1}{3}$ de benedictino.

$\frac{1}{3}$ de Solera 1847.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



REVISTA-COCKTAIL

Prepárese en copa de agua:

Un terrón de azúcar.

Unas gotas de Angostura bitters.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de ajeno.

Unas gotas de anisete.

Exprímase una corteza de limón.

Una copita de whisky.

Agítese con una cucharilla y sírvase en una copa alta.

RICO TIPO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada pequeña de jarabe de piña.*
- Una cucharada pequeña de curaçao.*
- ½ cucharada pequeña de marrasquino.*
- Una copita de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



RIENZI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de las de café de Amer Picon*
- Unas gotas de Orange bitters.*
- Unas gotas de curaçao rojo.*
- ⅓ de copita de ginebra española.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ROCIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Orange bitters.*
- ½ copita de vermouth italiano.*
- ½ copita de jerez seco.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ROMA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de vermouth italiano.*
- ¼ de Fernet Branca.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ROMANTICO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de absinthe.*
- ¼ de chartreuse verde.*
- ¼ de jerez seco.*
- ¼ de caperatif.*
- ¼ de benedictino.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



ROSE-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- El jugo de media naranja.*
- 2 cucharadas de las de café de jarabe de granadina.*
- Una cucharada de las de café de jugo de limón.*

Agítese muy bien en la cocktelera y pásese a copa de cocktail, terminándola de llenar de agua de seltz.

ROSE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kirsch.

Unas gotas de granadina.

$\frac{1}{2}$ copita de Dubonnet o Byrrh.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth Noilly Prats.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.



ROSSI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de copita de aperitivo Rossi.

$\frac{1}{3}$ de copita de vermouth Martini Rossi.

$\frac{1}{3}$ de copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ROYALTY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Amer Picon.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra inglesa.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

RUBI-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de copita de licor Izarra.

$\frac{1}{4}$ de copita de Grand Marnier.

$\frac{1}{4}$ de copita de Dubonnet.

$\frac{1}{4}$ de copita de Gilbey's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una corteza de naranja.



RUBORES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{6}$ parte de Grand Marnier.

$\frac{1}{6}$ parte de aperitivo Rossi.

$\frac{1}{3}$ parte de vermouth Martini Rossi.

$\frac{1}{3}$ parte de ginebra inglesa.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



RUBRICADO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{4}$ de jugo de limón.

$\frac{1}{4}$ de Kina Killet.

$\frac{1}{4}$ de Cointreau.

$\frac{1}{4}$ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

RUFINA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

8 ó 10 gotas de Orange bitters.

El jugo de media naranja.

½ copita de licor de albaricoque.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



RYE WHISKY-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

6 u 8 gotas de curaçao.

6 u 8 gotas de vermouth francés.

6 u 8 gotas de vermouth italiano.

¼ de copita de whisky Canadian Club.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SABROSITO-COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

⅓ de jugo de naranja.

⅓ de jugo de uvas natural.

⅓ de jugo de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SALA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de chartreuse.

$\frac{1}{2}$ copita de ginebra española.

$\frac{1}{2}$ copita de vermouth.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SALOME-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

$\frac{1}{4}$ de copita de ron.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth italiano.

$\frac{1}{4}$ de copita de vermouth francés.

Unas gotas de Orange bitters.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SALUDABLE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de crema de Cassi:

6 u 8 gotas de Angostura.

$\frac{1}{2}$ vasito de los de jerez, de quina.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de naranja.

SALUDEMOS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

La clara de un huevo.

Una cucharada grande de jarabe de granadina.

Una copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en vaso de los de vino de Jerez.



SALVAVIDAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

La yema de un huevo.

½ de cordial Medoc.

¼ de coñac.

¼ de leche.

Agítese muy bien y sírvase en copa de vino de Jerez, polvoreándole de vainilla.



SAMA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de granadina.

Unas gotas de curaçao rojo.

Una copita de Solera Imperial.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SAN MARTIN-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- 10 gotas de granadina.*
- 8 gotas de chartreuse.*
- ½ copita de ginebra española.*
- ½ copita de vermouth italiano.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



SANS FAÇON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de jugo de limón.*
- ½ copita de gin Bardinnet.*
- ¼ copita de Pernod.*
- ¼ copita de Noilly.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



SANSON-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos trocitos de hielo picado.*
- ½ copita de ron.*
- ½ copita de vermouth italiano.*
- Unas gotas de curaçon.*
- Unas gotas de granadina.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SANTA OLALLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de chartreuse.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SARATOGA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de las de café, de vermouth francés.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de jerez seco.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



SEDIENTO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

$\frac{1}{3}$ de Kina Killet.

$\frac{2}{3}$ de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

SEDUCTOR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de marrasquino.

½ de jugo de limón.

½ de ginebra Gran Capitán.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una corteza de limón.

★

SELLO DE ORO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Una cucharada pequeña de azúcar.

Un huevo fresco.

½ de ron.

½ de Oporto.

Agítese y sírvase en vaso de Oporto.

★

SEMEJANTE-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Orange bitters.

¼ de curaçao.

¼ de coñac.

½ de vermouth.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SEÑORIAL-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos trocitos de hielo.

Unas gotas de licor de fresa.

$\frac{1}{3}$ copita de Gordon dry gin.

$\frac{1}{3}$ copita de Amaros.

$\frac{1}{3}$ copita de Cherry Rocher.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

★

SERAFIN COCKTAIL (sin alcohol)

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de crema de vainilla.

$\frac{1}{3}$ de jugo de lima.

$\frac{1}{3}$ de jarabe de piña.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

★

SERENATA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Apricot Brandy.

$\frac{1}{3}$ de Noilly.

$\frac{3}{8}$ de ginebra.

$\frac{1}{3}$ de jugo de piña.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

60°-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de kummel.

¼ de kirsch.

¼ de Cherry Rocher.

½ de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SEVILLA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

4 ó 5 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de granadina.

6 u 8 gotas de kirsch.

Una copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SIBARITA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kirsch.

⅓ copita de Noilly.

⅓ copita de Cinzano.

⅓ copita de Dubonnet.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

SIDE-CAR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Dos cucharadas de las de café, de jugo de limón.

½ copita de Cointreau.

½ copita de coñac.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



SILUETA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Un golpe de jugo de limón.

⅓ de vermouth francés.

⅓ de whisky.

⅓ de Swedish Punch.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SIMBAD-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de jugo de limón.

Un huevo fresco.

Una cucharada de jarabe de granadina.

Una copita de ginebra.

Agítese y sírvase en copa de las de vino de Jerez.

SIMBOLICO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

Un golpe de Calisay.

½ de coñac.

½ de vermouth italiano.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

★

SINTETICO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

½ de vermouth italiano.

½ de absinthe.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

★

SIRENA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Media clara de huevo.

Una cucharadita de jugo de limón.

Una copita de ron Bacardí.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.

SOLAMER-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{6}$ de *Mandarinette*.

$\frac{1}{6}$ de *Martini blanco*.

$\frac{1}{3}$ de *Solamer*.

$\frac{1}{3}$ de *ginebra española*.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una ce-
reza al coñac.



SONRISA-COCKTAIL

Prepárese en copa de Pousse-café:

$\frac{1}{4}$ de *granadina*.

$\frac{1}{4}$ de *crema de Violette*.

$\frac{1}{4}$ de *chartreuse amarillo*.

$\frac{1}{4}$ de *Cointreau*.

Póngase los licores con cuidado a fin de que no se
mezclen. Sírvanse pajas.



SOÑADOR-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Un golpe de Angostura bitters.

$\frac{1}{3}$ de *crema de mandarina*.

$\frac{2}{3}$ de *Noilly*.

$\frac{2}{3}$ de *kirsch*.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SORRENTO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de kirsch.

½ copita de ron Bacardí.

½ copita de vermouth Carpano amargo.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail,
con una guinda.



SOUVENIR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de crema Noyau.

½ copita de dry gin.

½ copita de vermouth francés.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SUGESTION-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Unas gotas de absinthe.

Unas gotas de curaçao.

¼ de vermouth francés.

¼ de vermouth italiano.

½ de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

SUPREMO-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 6 gotas de Angostura.*
- 8 gotas de curaçao.*
- ½ copita de coñac.*
- ½ copita de crema de cacao.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



SUSPIRA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- ¼ de copita de crema de cacao.*
- ¼ de copita de coñac.*
- ¼ de copita de marrasquino.*
- ¼ de copita de gin Seager's.*

Téngase especial cuidado en servir este cocktail muy frío y floréese con vainilla.



SUSPIRO DE GRANADA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de las de café, de granadina.*
- Una cucharada de las de café de Pernod.*
- ½ copita de Gordon dry gin.*
- ½ de whisky.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

TAPIA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

8 ó 10 gotas de Orange bitters.

½ vasito de vermouth.

½ vasito de Apple brandy.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



TAURINO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

Unas gotas de curaçao rojo.

½ copita de jerez seco.

½ copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, agregándole una corteza de limón.

(Dedicado cariñosamente al Club Taurino de Bilbao.)



TENTACION-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de marrasquino.

Jugo de medio limón verde.

Una copita de coñac.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TIPPERARY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- 6 gotas de Angostura.*
- 8 gotas de menta.*
- 2 cucharadas de las de café de jugo de naranja.*
- ½ copita de vermouth italiano.*
- ½ copita de jerez seco.*

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.



TIQUI-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- ⅓ de copita de vermouth italiano.*
- ⅓ de copita de ron.*
- ⅓ de copita de marrasquino.*
- Unas gotas de jugo de piña.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



TOMATE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una copita de jugo de tomate natural.*
- Un poquito de sal de apio.*
- Unas gotas de salsa inglesa.*
- Un poquito de sal común.*

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en copa de cocktail, con especial cuidado de servirlo muy frío.

TOPACIO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ copita de whisky Spey Royal.

$\frac{1}{3}$ de copita de gin Bardinnet.

$\frac{1}{3}$ copita de vermouth Cora.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



TORRE CHITA-COCKTAIL

Prepárese en una copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Grand Marnier Cordón Rojo.

Unas gotas de curaçao rojo.

Unas gotas de coñac.

Termíñese de llenar de champagne, agregando una corteza de limón, una de naranja y una guinda.



TORRE DEL ORO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

$\frac{1}{3}$ de copita de coñac.

$\frac{1}{3}$ de copita de gin.

$\frac{1}{3}$ de copita de oporto.

Agítese bien y sírvase en copa de cocktail.

TRES HERMANAS-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- 1/2 de jarabe de grosella.*
- 1/4 de Kirshwasser.*
- 2/3 de vermouth francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza.



TRIUNFADOR-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Un golpe de jugo de limón.*
- Un golpe de jarabe de granadina.*
- 1/3 de Apricot Brandy.*
- 1/3 de vermouth francés.*
- 1/3 de gin Gordon.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza.



TROIKA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de jugo de limón.*
- 1/4 copita de kummel de Riga.*
- 1/4 copita de Noilly.*
- 1/2 copita de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TROPICAL-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas rodajas de plátanos.

Unas rodajas de piña americana.

$\frac{1}{3}$ de copita de vermouth italiano.

$\frac{1}{3}$ de copita de Noilly.

$\frac{1}{3}$ de copita de jerez seco.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

★

TROVADOR-COCKTAIL

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

10 gotas de Orange bitters.

$\frac{1}{3}$ de vermouth italiano.

$\frac{2}{3}$ de Apricot Brandy.

Termínese de llenar la copa de champagne.

★

TU Y YO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Orange bitters.

$\frac{1}{3}$ copita de jerez.

$\frac{2}{3}$ de copita de dry gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

TU REJA-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de agua:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de Cointreau.

Una cucharada pequeña de kirsch.

Termínese de llenar de champagne.



TURQUESA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de absinthe.

$\frac{1}{3}$ copita de Gordon dry gin.

$\frac{1}{3}$ copita de vermouth.

$\frac{1}{3}$ copita de whisky.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ULTIMO ROUND-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Cointreau.

Unas gotas de coñac.

$\frac{1}{3}$ de copita de vermouth francés.

$\frac{2}{3}$ de copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

ULISES-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos golpes de Fernet Branca.

½ de vermouth italiano.

½ copita de gin Gordon.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, retorciendo por encima una corteza de naranja.



UN DÍA LLEGARA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de las de café, de azúcar.

Una cucharada de las de café, de jugo de naranja.

Una yema de huevo fresco.

⅓ de copita de ron.

⅓ de copita de Cherry Rocher.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de vino de Jerez.



URSULINA-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Napoleón.

Unas gotas de curaçao.

⅓ de copita de crema fresca.

⅓ de copita de kirsch.

⅓ de copita de gin Peter's.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiendo una guinda.

VALDEIGLESIAS-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

La yema de un huevo fresco.

Unas gotas de Grand Marnier.

Una copa de Solera 1847 G. Byass.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail, espolvoreándole un poquito con canela.



VERMOUTH-COCKTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.

6 gotas de Angostura.

Una cucharada de las de café, de dry gin.

Una cucharada de las de café, de curaçao.

¾ de copita de vermouth italiano.

Agítese muy bien y sírvase muy frío en copa de cocktail.



VIOLETAS IMPERIALES-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

¼ copita de crema fresca.

¼ copita de crema de cacao.

¼ copita de coñac.

¼ copita de jerez Río Viejo.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, espolvoreándole de vainilla.

VOLUNTARIO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Una cucharada de azúcar.*
- Unas gotas de Angostura.*
- Unas gotas de Amer Picon.*
- Una copita de vermouth.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



WHITE LADY-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Una cucharada de jugo de limón.*
- 1/3 de copita de Cointreau.*
- 1/3 de copita de ginebra.*
- 1/3 de copita de vermouth.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



WHITE RATE-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- 2. ó 3 pedacitos de hielo.*
- 1/4 de copita de anisete.*
- 3/4 de copita de ajenojo.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

XIBSON-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Angostura bitters.*
- ½ vasito de vermouth francés.*
- ½ vasito de gin Peter's.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail.



YORK-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- Unas gotas de Orange bitters.*
- ½ copita de whisky.*
- ½ de vermouth francés.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.



YO-YO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Angostura.*
- ⅓ de copita de gin Gordon.*
- ⅓ de copita de peppermint.*
- ⅓ de copita de coñac.*

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una rodaja de limón.

ZAFIRO-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Jugo de naranja.*
- $\frac{1}{3}$ copita de Pernod.
- $\frac{1}{3}$ copita de jarabe de granadina.
- $\frac{1}{3}$ copita de Calvados.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.



ZAMORA-COCKTAIL

Prepárese en cocktelera:

- Unos pedacitos de hielo.*
- $\frac{1}{2}$ copita de coñac.
- $\frac{1}{4}$ copita de vermouth italiano.
- $\frac{1}{4}$ copita de crema de cacao.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una guinda.

(A mi buen amigo Ricardo Zamora.)



ZARRACINA-COCKTAIL

Prepárese en copa de champagne:

- Unos pedacitos de hielo.*
- Unas gotas de Angostura fokin.*
- Una cucharada pequeña de curaçao.*
- Una cucharada pequeña de Grand Marnier rojo.*

Termíñese de llenar la copa de sidra Zarracina y añádase un pedacito de manzana.

ZAZA-COCTAIL

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.

½ copita de Dubonnet.

½ copita de ginebra española.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, añadiéndole una guinda.



ZIG-ZAG-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

⅓ de vermouth italiano.

⅓ de ron.

⅓ de Solamer.

⅓ de aperitivo Rossi.

Agítese y sírvase en copa de cocktail, con una cereza y retorciendo por encima una corteza de limón.



ZODIACO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Unas gotas de Angostura bitters.

Unas gotas de curaçao.

¼ de jugo de lima.

¼ de whisky.

½ de benedictino.

Agítese y sírvase en copa de cocktail.

Cobblers

En toda combinación de cobbler entra la fruta del tiempo. Quizá por esto sea uno de los más agradables refrigerantes. Se preparan principalmente a base de jerez, coñac, champagne y whisky.

CHAMPAGNE-COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.

Una cucharada de azúcar en polvo.

8 gotas de curaçao.

8 gotas de coñac.

6 gotas de Grand Marnier.

Añádase alguna fruta del tiempo muy picadita y termínese de llenar la copa de champagne.

Sírvase en la misma copa. Póngase pajas.



ESPAÑOL-COBBLER

Prepárese en copa de champagne:

Unos pedacitos de hielo muy picado.

Unas cortecitas de naranja.

El jugo de un limón.

Termínese de llenar la copa de champagne.

KUMMEL-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de curaçao.

Una cucharada de las de café de coñac.

Un vasito de los de jerez de kummel.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo, picadas. El resto, hasta llenar la copa, de agua de seltz. Sírvanse pajas.



PARIS-COBBLER

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Una cucharada de las de café de jarabe de grosella.

Una cucharada de las de café de curaçao.

Se agrega alguna fruta del tiempo y se termina de llenar la copa de oporto.

Sírvanse pajas.



SOÑADOR-COBBLER

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Unas gotas de curaçao rojo.

Unas gotas de marrasquino.

Una copa de jerez.

Remuévase bien con una cucharilla y agréguese alguna fruta del tiempo, picada menudita, sirviéndose con pajas.

Coolers

Es un aperitivo de los más agradables y de los de menos graduación alcohólica.

Los clásicos coolers se preparan a base de ginger-ale.

El cooler en ayunas es un gran tónico.



BOSTON-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una cucharada de zarzaparrilla.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.



BULL-DOG-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.

¾ de una copa de las de licor de dry gin.

Termínese de llenar la copa de ginger-ale y agítese muy bien con una cucharilla larga de las de refresco.

ROCKY-MOUNTAIN-COOLER

Prepárese en cocktelera:

La yema de un huevo fresco.

El jugo de medio limón.

Una copa de sidra.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, terminándola de llenar de ginger-ale y añadiendo un poquito de nuez moscada rallada.



TOD'S-COOLER

Prepárese en una copa grande:

El jugo de medio limón.

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de crema de Cassis.

½ copita de dry gin.

Agítese muy bien y termínese de llenar de soda.



No soy digno de beber agua, sino vino; mas por remojarse la palabra, beberé vino sin agua.



A mala cama, colchón de vino.



Bebe tras el caldo y vaya el médico al diablo.

Crusta

El crusta es una combinación de bebidas muy semejante al cobbler. Se caracteriza por su preparación y porque lleva jugo de limón.

BRANDY-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

- 2 ó 3 pedacitos de hielo.*
- ¼ de copita de licor de marrasquino.*
- ¼ de copita de licor de coñac.*
- Unas gotas de jugo de limón.*

Bátase muy bien, cuélese, adórnese de fruta y sírvase en copa preparada como el gin-crusta.



CROIX-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

- 3 cucharadas de hielo picado.*
- 3 gotas de Angostura bitters.*
- Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.*
- Una cucharada de las de café de jarabe de granadina.*
- Una cucharada de las de café de marrasquino.*
- Una cucharada de las de café de jugo de limón.*
- Una copita de ron Saint-Croix.*

Agítese muy bien y sírvase en una copa preparada de la misma manera que hemos hecho para el gin-crusta.

GIN-CRUSTA

En una cocktelera se pone:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

5 gotas de marrasquino.

5 gotas de Angostura bitters.

Una cucharada de las de café de jarabe de goma.

Una cucharada de las de café de jugo de limón.

Una copita de dry gin.

Tómese una copa alta de cristal y humedézcase los bordes con jugo de limón, con el fin de que se adhiera un poco de azúcar en polvo. Se recorta la corteza de un limón en forma de sierpe y se pone en el interior de la copa. Se agita muy bien lo preparado en la cocktelera y se sirve en la copa preparada, añadiéndole dos guindas.



WINTER PALACE-CRUSTA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

10 gotas de mandarina bitters.

El jugo de media mandarina.

½ vasito de los de jerez de marrasquino.

½ vasito de los de jerez de kirsch.

Una cucharada de jarabe de granadina.

Agítese y sírvase en un vaso preparado como el gin-crusta, rociándose con cherry brandy.

Sírvanse pajas.

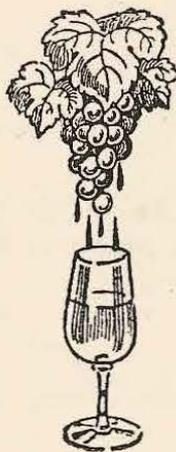
Cups

El significado inglés de la palabra *cup* indica una vasija grande de metal o de cristal tallado, donde se preparan composiciones de vinos y licores con frutas del tiempo.

El cup es una bebida cuyo uso se ha generalizado mucho en las comidas. Como refrescante, en la época de calor se puede tomar a cualquier hora.

Los cups preparados en grandes jarras de cristal tienen una presentación decorativa que los hace ser más agradables.

Los más corrientes son los preparados con champagne y clarete.



CHAMPAGNE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara dentro de una vasija a propósito:

- 2 cucharadas grandes de azúcar en polvo.
- 2 cucharadas de las de café de marrasquino.
- 2 cucharadas de las de café de curaçao rojo.
- 2 cucharadas de las de café de kirsch.
- 2 cucharadas de las de café de coñac.
- 200 gramos de fruta del tiempo, cortada a pedacitos.
 - Una rodaja grande de limón.
 - Una rodaja grande de naranja.
 - Unas hojitas de hierbabuena.
 - Una cáscara de pepino fresca.
- ½ botella de agua mineral, gaseosa o sifón.

Mézclase muy bien todo y déjese en maceración durante media hora; pasado ese tiempo, se le añade hielo suficiente para que se refresque.

En el momento preciso de servirse se le añade una botella de champagne.



CINZANO-CUP

En un gran vaso de agua, con unos pedacitos de hielo, se pone:

- 4 ó 6 gotas de Angostura.
- 6 gotas de Noyau.
- 8 ó 10 gotas de ron.
- Una cucharada de curaçao.
- El resto de Asti espumoso.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo y unas uvas. Sírvasse con pajas.

CLARETE-CUP

(Proporción para cuatro personas.)

Dentro de una gran vasija a propósito se pone:

2 cucharadas grandes de azúcar.

2 cucharadas de las de café de marrasquino.

2 cucharadas de las de café de curaçao rojo.

2 cucharadas de las de café de kirsch.

2 cucharadas de las de café de coñac.

El jugo de medio limón.

200 gramos de fruta del tiempo.

Una rodaja grande de limón.

Una rodaja grande de naranja.

Unas hojitas de hierbabuena.

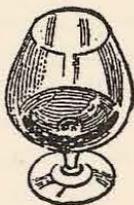
Una cáscara de pepino fresca.

½ botella de agua mineral, gaseosa o sifón.

Una botella de Rioja clarete.

Se mezcla todo muy bien y se deja macerar durante media hora, pasada la cual se le agrega una cantidad de hielo picado suficiente para que se enfríe muy bien.

Se sirve en copas de las que se bebe el vino de Burdeos.



CUP DE FRUTAS LUCIANO (Bilbao).

(Proporción para cuatro personas.)

Prepárese en una jarra de cup:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

2 cucharadas de las de café de marrasquino.

2 cucharadas de las de café de Grand Marnier Cordón Rojo.

2 cucharadas de las de café de curaçao rojo.

2 cucharadas de las de café de coñac.

300 gramos de fruta del tiempo, cortada en pedacitos, sin que falten dos rodajas de piña.

Mézclase muy bien todo y déjese en maceración durante media hora, y en el momento preciso de servirse se le añade una botella de champagne Perries Jouet y una soda. Sírvasse en copas de champagne.



ORANGE-CUP (sin alcohol, refrescante).

(Proporción para cuatro personas.)

En una vasija grande a propósito póngase:

El jugo de seis naranjas.

El jugo de dos limones.

Una cucharada de las de café de jarabe de granadina.

Una cucharada de las de café de jarabe de plátano.

Una cucharada de las de café de jarabe de albaricoque.

300 gramos de fruta del tiempo.

2 sifones.

Hielo picado en cantidad suficiente para que se enfríe muy bien.

Sírvasse en copa de agua.

SIDRA-CUP

En un vaso de whisky:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

6 u 8 gotas de Noyau.

10 gotas de curaçao.

El resto, de sidra y champagne.

Remuévase y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajas.



SWEDISH-BOW-CUP (cup alemán).

(Proporción para cuatro personas.)

Se prepara en una gran vasija o ponchera:

2 cucharadas grandes de azúcar.

2 cucharadas de las de café de coñac.

3 cucharadas de las de café de kirsch.

Una copita de stockhalm's Punch.

Medio kilogramo de fresas del tiempo.

Media botella de vino del Rin.

Una soda Berritz.

Se le agrega una cantidad de hielo bastante para que se enfríe muy bien. Se deja fermentar la mezcla unos momentos, y antes de servirse se le agrega media botella de champagne.



ZARRACINÁ-CUP

Prepárese en una jarra de cup:

Unos pedacitos de hielo.

2 cucharadas de las de café de kirsch.

2 cucharadas de las de café de marrasquino.

2 cucharadas de las de café de curaçao.

2 cucharadas de las de café de benedictino.

Una rodaja de naranja.

Una rodaja de limón.

250 gramos de fruta del tiempo, sin que falten manzanas.

Déjese todo en maceración durante media hora; pasado este tiempo se le añade una botella de sidra Zarracina y se sirve inmediatamente en copas de champagne.

★

Olla sin tocino y mesa sin vino, no vale un comino.

★

El lechón con vino generoso, al hombre viejo le hace mozo...

★

El borracho valiente, del vino se pasa al aguardiente.

★

Bébolo negro, méolo claro: si será milagro.

Daisyes

También el daisy se deriva del cobbler; su diferencia es porque algunos se hacen con jugo de naranja o clara de huevo.

BRANDY-DAISY

Prepárese en un gran vaso de cristal:

- El jugo de medio limón.*
- 2 cucharadas de hielo picado.*
- 2 cucharadas de jarabe de azúcar.*
- El jugo de una naranja.*
- Una copita de coñac.*

Agítese muy bien y termíñese de llenar de agua de seltz.

★

MORNING GLORY-DAISY

Prepárese en cocktelera:

- El jugo de medio limón.*
- 2 cucharadas de jarabe de azúcar.*
- ½ copita de gin.*
- 3 gotas de absinthe.*
- 3 ó 4 pedacitos de hielo.*
- La clara de un huevo fresco.*

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de agua de seltz.

Comer y beber, todos lo saben hacer.

★

Beber buen vino no es desatino; lo que es malo es
beber vino malo.

★

A quien el vino no plaz, Dios le quita el pan.

★

Con pan y vino se anda el camino.

★

Cuando comieres pan caliente, no bebas de la fuente.

★

Cada bota huele al vino que tiene.

★

Casa, la del padre quiero; viña, la que plantó el
abuelo.

★

Comamos, bebamos y tengamos dinero; que lo de-
más, no importa dos bledos.

★

Come por vivir, y bebe por comer.

Eggnoggs

El egg-nogg es una agradable bebida de gran valor nutritivo, compuesta a base de huevos o leche.



ARABE-NOGG

Prepárese en coctelera:

- Unos pedacitos de hielo picado.*
- Una cucharada de azúcar.*
- Una cucharada pequeña de jugo de limón.*
- Una yema de huevo.*

Ráspese un poco de nuez moscada, agítese muy bien y agréguese:

- Una copita de crema de café.*
- Un vasito de leche.*

Vuélvase a agitar y pásese a vaso grande, añadiendo un poco de crema de chantilly.



BALTIMORE-EGG-NOGG (frío)

Prepárese en cocktelera:

Dos cucharadas de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Dos cucharadas de azúcar en polvo.

Una cucharada de vino de Madera.

Una copita de ron.

Una copita de coñac.

Una copa grande de leche.

Agítese bien y sírvase floreándolo con canela.



EGG-NOGG (ponche español, caliente)

Prepárese en cocktelera:

Un huevo fresco.

Dos cucharadas de azúcar en polvo.

Una copita de coñac.

Una copa grande de leche caliente.

Agítese muy bien y sírvase, añadiéndole un poquito de nuez moscada rallada. Los egg-noggs pueden prepararse fríos o calientes, como asimismo se pueden preparar de ron, whisky, ginebra, jerez, etc.



FLORIDA-EGG-NOGG

Prepárese en vaso grande:

- 2 ó 3 pedacitos de hielo.
- Una yema de huevo.
- Una cucharada de azúcar.
- ½ vasito de coñac.
- ½ vasito de ron.
- El resto, de leche.

Remuévase y añádase un poco de nuez moscada rallada.

★

GIN-EGG-NOGG (caliente).

Prepárese en coctelera:

- Una cucharada de azúcar.
- Una yema de huevo.
- Una corteza de limón.
- Un vasito de gin.

Agítese y sírvase en vaso grande, terminándole de llenar de leche caliente y rociándole de coñac. Sírvanse pajas.

★

El pan, por el color, y el vino, por el sabor.

★

La leche de los viejos es el vino.

Comida fría y bebida caliente nunca hicieron buen
vientre.

★

El vino con la miel, sabe mal y hace bien.

★

A quien tiene buen vino no le faltan amigos.

★

Derramar el vino es buena señal, pero no la sal.

★

El vino y el amor andan en cueros a su sabor.

★

Con las peras, vino bebas, y tanto, que naden las
peras.

★

A quien bebe, hablar no se debe.

★

Donde entre el beber, sale el saber.

★

A vaso lleno no hay engaño.

Fizzes

El fizz es una bebida compuesta a base de jugo de limón, especialmente para tomar en ayunas o después de haber hecho algún exceso.

Tiene muy buenas propiedades para regular el organismo.

VALENCIANA-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

El jugo de una mandarina.

Dos cucharadas de jarabe de azúcar.

Una clara de huevo fresco.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.



GIN-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

El jugo de medio limón.

Una cucharada de azúcar.

Un vasito de gin Gordon.

Agítese y sírvase en vaso mediano, terminándolo de llenar de soda. Sírvanse pajas.

GOLD-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de jarabe de azúcar.

Una yema de huevo fresco.

El jugo de un limón.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.



MORNING-GLORY-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

La clara de un huevo fresco.

Dos cucharadas de jarabe de azúcar.

El jugo de un limón.

4 gotas de absinthe.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera y sírvase en un vaso grande, terminándole de llenar de soda.



ROYAL-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de jarabe de granadina.

El jugo de un limón.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

SILVER-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de jarabe de azúcar.

La clara de un huevo fresco.

El jugo de un limón.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

★

TEXAS-FIZZ

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

El jugo de un limón.

El jugo de una naranja.

Dos cucharadas de jarabe de azúcar.

Una cucharada de jarabe de granadina.

Una copita de dry gin.

Agítese muy bien en la cocktelera, sírvase en un vaso grande y termínese de llenar de agua de seltz.

★

Pensaba el necio que tenía buenos amigos y eran de su vino.

★

Quien con la ensalada bebe vino, qué será con el tocino.

Quien tras el potaje no bebe, no sabe lo que se
pierde.

★

Ni camisas donde no hay lino, ni borracho donde
no hay vino.

★

El vino da fuerzas, el agua las quita.

★

Sin bota de buen vino no andes camino.

★

El vino de viñas viejas me calienta las orejas.

★

A niños, locos y beodos, Dios los guarda a todos.

★

Con la ensalada, vino o nada.

★

Cuando dieres vino a tu señor, no lo mires al sol.

Flips

Bebida a base de yema de huevo. Su uso está muy generalizado en España. El porto y jerez-flip eran ya conocidos antes de establecerse los Bares Americanos.



AMAROS-FLIP

Prepárese en coctelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

La yema de un huevo fresco.

½ de copita de Amaros.

½ de copita de Courvoisier.

½ de copita de Cherry Rocher.

Agítese muy bien y sírvase en copa de cocktail.



BOSTON-FLIP

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una cucharada de azúcar en polvo.

$\frac{3}{4}$ partes de whisky.

Sírvase en vaso de cocktail, con pajas.

★

COFFEE-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de azúcar.

Una cucharada pequeña de Noyau.

La yema de un huevo.

$\frac{1}{2}$ vasito de ron.

Agítese bien y sírvase en vaso de flip, terminándolo de llenar de café negro, frío. Sírvanse pajas.

★

EGG-FLIP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Un huevo fresco.

Una cucharada de azúcar en polvo.

10 gotas de curacao.

Un vasito de coñac.

Un vasito de jerez.

Vuélvase a agitar y sírvase en vaso mediano, flo-reándolo de nuez moscada y rallada.

Sírvanse pajas.

FEMINA-FLIP

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copa de jerez.

Unas gotas de curacao.

Agítese muy bien en la coctelera y sírvase en copa de cocktail, floreándola con canela.

Sírvanse pajas.

★

FLIP-FLAP

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una copita de las de licor de jarabe de goma.

Una clara de huevo.

Un vasito de coñac.

Agítese y sírvase en vaso de vino de Jerez. Sírvanse pajas.

★

MADERA-FLIP

Prepárese en coctelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una yema de huevo.

6 u 8 gotas de coñac.

Un vasito de vino de Madera.

Agítese y sírvase en vaso de flip, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.

PORTO-FLIP

Prepárese en cocktelera:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una yema de huevo fresco.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copita de Porto.

Agítese todo muy bien, floreándolo con canela.
Sírvasse en vaso de cocktail, con pequeñas pajas.



TORIN-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

La yema de un huevo fresco.

Una cucharada pequeña de marrasquino.

Una copita de curaçao.

Un poquito de jugo de limón y de naranja.

Agítese muy bien y sírvase en copa de flip, floreándolo con un poco de nuez moscada rallada.



WINTER-PALACE-FLIP

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Dos cucharadas de azúcar.

Una yema de huevo.

Una cucharada pequeña de marrasquino.

Una copita de curaçao.

Un poco de jugo de limón y de naranja.

Agítese y sírvase en vaso de flip, floreándole con un poco de nuez moscada rallada.

Grogs

El grog es una bebida cuya fórmula está proporcionada por tres partes de agua hirviendo, una de licor, el que se desee; una cucharada grande de azúcar y rodaja de limón.

Los grogs más corrientes son los de ron, whisky, gin y coñac.



AMERICAN-GROG

Prepárese en vaso de servir los grogs:

Una cucharada de azúcar en polvo.

½ copita de las de licor de ron.

½ copita de las de licor de coñac.

Una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos (especia).

Termínese de llenar el vaso de té hirviendo.



COFFEE-GROG

Prepárese en vaso de grog:

2 ó 3 terrones de azúcar.

Una rodaja de limón.

Un vasito de ron.

Una taza de café negro.

Póngase a la lumbre, hasta que esté bien caliente la mezcla; después se la rocía de coñac y se sirve ardiendo.



GROG-ESPAÑOL

Prepárese en un gran vaso:

Una cucharadita grande de azúcar en polvo.

Una copita de las de licor de coñac o ron.

Una rodaja de limón incrustada de 3 ó 4 clavos (especia).

El resto de agua, hirviendo.

Sírvase en el mismo vaso, con una cucharilla de las de café.



GROG-HOLANDES

Prepárese en vaso de grog:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copita de las de licor de coñac.

Termínese de llenar el vaso con leche hirviendo.

GROG A LA MENTÁ

La misma combinación que el grog español, poniendo, en lugar de coñac o ron, una copita de menta.

★

INGLES-GROG

Prepárese en vaso de grog:

Dos cucharadas de azúcar.

Un vasito de los de jerez de whisky.

Una cucharada de curaçao.

Una cucharada de Orange bitters.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y añádase una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

★

SANO-GROG

Prepárese en vaso de grog:

Una cucharada de azúcar.

Una copita de las de licor de whisky.

½ vasito de curaçao.

½ vasito de ron.

Una rodaja de limón.

El resto, de agua caliente.

Remuévase y sírvase con unas pajas.

SIDRA-GROG

Calentar en vaso de sidra con una cucharada de azúcar y pásese a uno de agua. Añádase una rodaja de naranja y una copita de Calvados. Remuévase y rocíese con una copa de coñac y quémese al servirlo.



WHISKY-GROG

La misma fórmula que para el grog español, substituyendo el coñac por el whisky.



Niño que bebe vino y mujer que habla latín, no han de tener buen fin.



Con buen vecino, casarás tu hija y venderás tu vino.



Amigo y vino, el más antiguo.



Quien no da de su vino, no quiere catar el de su vecino.

Juleps

Esta bebida es una derivación del cobbler, significándose de él porque lleva unas hojitas de hierbabuena o menta.



CHAMPAGNE-JULEP

Prepárese en una copa de las de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo muy picado.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Unos pedacitos de fruta del tiempo muy picada.

3 ó 4 hojitas de hierbabuena.

Se termina de llenar la copa de champagne y se sirve en la misma, con unas pajas.

GIN-JULEP

Prepárese en vaso de whisky:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

3 ó 4 hojitas de hierbabuena.

3 ó 4 hojitas de menta fresca.

Un vasito de los de jerez de gin.

Una copita de chartreuse.

Agítese con una cucharilla y añádase unas frutas del tiempo y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.

★

MINT-JULEP

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Una copita de coñac.

Agítese muy bien y viértase en un gran vaso de cristal, donde previamente se hayan puesto unas frutas del tiempo muy picadas y unas hojitas de hierbabuena. Se termina de llenar el vaso con agua de seltz y se rocía con un poquito de ron. Se sirve con pajas.

★

Limonadas

Es una bebida refrescante muy popular y de gran consumo en los meses de verano.

★

LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Una cucharada grande de azúcar en polvo.

El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso de agua natural, filtrada, muy fría.

Al servirse, póngase una rodaja grande de limón con dos pajas atravesadas.



LIMONADA MADRILEÑA (verbenas)

Proporción para cuatro personas.)

Prepárese en una gran vasija a propósito:

100 gramos de azúcar en polvo.

250 gramos de melocotones partidos a pedacitos.

Un limón partido en rodajas.

Una botella de vino de Valdepeñas.

½ botella de agua.

Déjese en maceración durante media hora, y antes de servirse se le agrega una buena proporción de hielo para que se enfríe muy bien.

★

LEMON-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de un limón.

Termínese de llenar el vaso con soda.

★

IMPERIAL-LIMONADA (sidral español)

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar en polvo.

El jugo de un limón.

Una cucharada de las de café de bicarbonato.

Termínese de llenar el vaso de agua de seltz y bébase durante su efervescencia.

SHERRY-LIMONADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de un limón.

Una copita de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Al servirse póngase una rodaja grande de limón
atravesada por dos pajas.

★

**Quien toma vino en su infancia, hasta el sepulcro
lo alcanza.**

★

Ninguno que beba vino llame borracho a su vecino.

★

Al jamón de tocino, buen golpe de vino.

★

Si corres como bebes, no se te irán las liebres.

★

**Más quiero yo vino en barro, que agua en otro
mejor jarro.**

La que quiera a su marido, después de la sopa déle
un traguito.

★

Quien se lava con vino, tórnase niño.

★

¿Cuál la mayor señal de agua? No haber para vino.

★

Ni mesa sin vino, ni sermón sin agustino.

★

El aldeano te dará una copa de vino y se beberá
cuatro.

★

El enemigo, comerle el pan y beberle el vino.

★

Ni fiesta sin vino, ni olla sin tocino.

★

Ni de vino, ni de oro hagas tesoro.

★

Come leche, bebe vino y hacerte has, de viejo, niño.

Naranjadas

En la preparación de las naranjadas se seguirá el mismo procedimiento que las limonadas, pues se trata de dos bebidas de propiedades muy semejantes.



NARANJADA

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Una cucharada grande de azúcar en polvo.

El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso de agua natural, filtrada y muy fría. Póngase una rodaja grande de naranja atravesada por dos pajas.



CORDIAL-NARANJADA

Prepárese en vaso grande:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una copita de jarabe de goma.

El jugo de una naranja.

Unas frutas del tiempo picadas.

Un vasito de Cherry Cordial.

El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.



EGG-NARANJADA

Prepárese en cocktelera:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de media naranja.

Una yema de huevo fresco.

Una copita de agua natural.

Bátase muy bien en la cocktelera y sírvase en una copa grande, floreándola con nuez moscada rallada.



IMPERIAL-NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar en polvo.

El jugo de una naranja.

Una cucharada pequeña de bicarbonato.

Añadir agua de seltz hasta llenar el vaso. Bébase durante su efervescencia.

MANDARINA-NARANJADA

Prepárese en un gran vaso:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

Una cucharada grande de jarabe de granadina.

El jugo de una mandarina.

Agua natural hasta llenar el vaso. Agítese con una cucharilla larga, y, al servirse, una rodaja grande de mandarina con dos pajas atravesadas.



ORANGE-SQUASH

Prepárese en un gran vaso de cristal:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de una naranja.

Termínese de llenar el vaso con soda.



Al asturiano, vino puro y lanza en mano.



El agua hace mal y el vino hace cantar.



Mientras el amo bebe el criado espere.

Tabaco, mujer y vino, para mí, y no para mi vecino.

★

No me siento yo a la mesa si no es con el jarro lleno;
bebo poco, pero quíerolo bueno.

★

Ni almorzar sin vino, ni andar a pie largo camino.

★

En invierno, no tal abrigo como un vaso de buen
vino.

★

El español fino, con todo bebe vino.

★

Comer y beber, todos lo saben hacer.

★

Sin pan y sin vino, no anda Venus el camino.

★

Cuando tu mujer vaya a comer, que vengas tú de
beber.

★

Dijo la leche al vino: bien venido seas, amigo.

Ponches

El ponche es una bebida americana muy generalizada en España. Se preparan calientes y fríos y a base de licores, frutas, leche y huevos. Lo más corrientes entre nosotros son los de leche, huevos y copa de coñac o ron.



PONCHE DE LECHE (caliente)

Prepárese en cocktailera:

Una cucharada grande de azúcar.

Una yema de huevo.

Una copa de leche caliente.

½ copita de ron o coñac.

Bátase muy bien con una cucharilla en la cocktailera y sírvase en un vaso grande, floreándolo con un poquito de canela.



ARRAK-PONCHE (caliente)

Prepárese en vaso grande:

Una cucharada de azúcar.

El jugo de un limón.

Un vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente, remuévase y floréese de nuez moscada rallada.



ARRAK-PONCHE (frío)

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de azúcar.

El jugo de medio limón.

Un vasito de los de Madera de Batavia Arrak.

Agítese con una cucharilla y agréguese unas uvás y frutas de la estación a pedacitos. Sírvanse pajas.



BOMBAY-PONCHE

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una yema de huevo fresco.

Unas gotas de marrasquino.

Unas gotas de coñac.

Un vasito de vino de Jerez.

Agítese y sírvase en vaso grande, con una rodaja de naranja. Sírvasse con pajas.

CHAMPAGNE-PONCHE (frío).

Prepárese en copa de champagne:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

Una cucharada de las de café de curaçao.

Una cucharada de las de café de marrasquino.

El jugo de medio limón.

Unos pedacitos de fruta del tiempo variada.

Termínese de llenar la copa de champagne. Muy suavemente, con una cucharilla, se remueven todos los ingredientes y se sirve en la misma copa.



CLARETE-PONCHE (frío).

Prepárese en un vaso de agua:

Una cucharada de azúcar.

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

½ copita de curaçao.

10 gotas de marrasquino.

Agítese con una cucharilla y pásese a otro vaso menor, donde hayamos depositado unas frutas del tiempo, rociadas con media copita de coñac y una rodaja de limón.

Sírvanse pajas.



CURÁÇAO-PONCHE

Prepárese en un vaso grande:

Una cucharada de azúcar.

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Unas gotas de jugo de limón.

½ vasito de coñac.

½ vasito de ron.

Un vasito de curaçao.

Remuévase con una cucharilla y añádanse unas frutas del tiempo cortadas y una rodaja de naranja.

Sírvanse pajas.

★

DRAGON-PONCHE (frío).

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

Unos pedacitos de fruta del tiempo.

El jugo de medio limón.

½ copita de coñac.

½ copita de jerez.

Termínese de llenar el vaso con champagne. Remuévase suavemente con una cucharilla y sírvase.

Pónganse pajas.

★

GIN-PONCHE (caliente)

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de jugo de limón.

6 gotas de Noyau.

Una cucharada de las de café de jarabe de frambuesa.

Un vasito de los de jerez de gin.

Una rodaja de naranja.

El resto, de agua caliente.

Remuévase con una cucharilla y sírvanse pajas.



MANHATAM-PONCHE (caliente)

Prepárese en coctelera:

Una cucharada grande de azúcar.

Una yema de huevo fresco.

½ copita de whisky Canadian.

½ copita de coñac.

Una copa de leche hirviendo.

Bátase muy bien en la coctelera con una cucharilla y sírvase en un vaso grande con un poquito de nuez moscada rallada.



MILK-PONCHE (caliente).

Prepárese en un gran vaso:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Un poquito de jugo de naranja.

½ copita de las de licor de curacao.

Una copita de ron.

El resto, de leche caliente.

Remuévase y se añade una rodaja de naranja y un poquito de nuez moscada rallada.

MILK-PONCHE (frío).

Prepárese en un gran vaso:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una cucharada de las de café de jugo de naranja.

$\frac{1}{2}$ copita de las de licor de curaçao.

Una copita de ron.

Termínese de llenar la copa de leche fría.

Remuévase con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja. Sírvanse pajas.

★

MISSISSIPI-PONCHE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada grande de azúcar.

El jugo de medio limón.

$\frac{1}{3}$ de copita de coñac.

$\frac{1}{2}$ copita de ron.

$\frac{1}{3}$ de copita de whisky.

Unos pedacitos de piña de América y naranja.

Termínese de llenar el vaso con agua natural, filtrada. Remuévase con una cucharilla de las de refresco y sírvase en el mismo vaso.

★

TIP-TOP-PONCHE (frío).

Prepárese en copa de champagne:

2 ó 3 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

El jugo de medio limón.

½ copita de coñac.

Unos pedacitos de fruta variada.

Se termina de llenar la copa de champagne. Se agitan muy suavemente los ingredientes de la copa con una cucharilla y se sirve en la misma.

Pónganse pajas.

★

WINTER PALACE-PONCHE (caliente).

Prepárese en vaso de whisky:

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de jugo de limón.

Una cucharada de curaçao.

Una copita de elixir de manzanilla.

Una rodaja de limón.

Un poco de nuez moscada rallada.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua caliente. Rocíese con kirsch y quémese al servirlo.

★

Quien mucho vino cena, mucha agua almuerza.

★

Al catarro, con el jarro.

El vino alegra el espíritu.

★

Comer y no beber es cegar y no ver.

★

Carne, carne cría; vino, sangre; pan, panza, y lo
demás es chanza.

★

Quien no es para mearlo, no es para beberlo.

★

Ni comer sin beber, ni firmar sin leer.

★

Come, niño, y crecerás; bebe, viejo, y vivirás.

★

Maldita la llaga que el vino no sana.

★

A quien va a la bodega, por vez se le cuenta, beba
o no beba.

Pousse-café

Bebida de origen francés, muy exquisita y altamente decorativa por la combinación de colores que entran en su composición.

La preparación de los pousse-café requiere conocer la densidad de los licores y un gran cuidado en su combinación.

Se preparan siempre en copa de pousse-café o de vino de Jerez, vertiendo muy suavemente, dentro de las mismas, los licores, por el orden que se detalla en cada fórmula, y con la precaución de no agitarlos con nada, pues su originalidad consiste en el contraste de las esencias y colores sin mezclarse dentro de la misma copa.



ALDO'S POUSSE-CAFE

Prepárese en vaso largo y estrecho:

$\frac{1}{4}$ parte de marrasquino.

$\frac{1}{4}$ parte de coñac.

$\frac{1}{4}$ parte de kummel.

$\frac{1}{4}$ parte de chartreuse verde.

Pónganse los licores con cuidado por el orden que se indica, de suerte que queden unos sobre otros sin mezclarse.

★

AMERICAN POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

$\frac{1}{2}$ parte de jarabe de fresas.

$\frac{1}{2}$ parte de marrasquino.

$\frac{1}{2}$ parte de curaçao.

$\frac{1}{2}$ parte de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{2}$ parte de Fine Champagne (coñac).

Muy suavemente se van poniendo los licores, unos encima de otros, para evitar que se mezclen.

Se sirve con pajas.

★

AMOR POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

Una yema de huevo fresco.

Una cucharada grande de jarabe de granadina.

½ copa de marrasquino Zara.

½ copa de Fine Champagne (coñac).

Téngase precaución de que no se mezclen los licores y que la yema de huevo quede completamente entera.



BANDERA POUSSE-CAFE

Prepárese en vaso alto y estrecho:

⅓ de jarabe de granadina.

⅓ de chartreuse amarillo.

⅓ de curaçao rojo.

Pónganse los licores con cuidado para evitar que se mezclen. Sírvanse pajas.



BRANDY SCAFF POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

¼ de copita de licor de jarabe de frambuesa.

¼ de copita de licor de marrasquino.

¼ de copita de chartreuse.

¼ de copita de licor de coñac.

Pónganse los licores con gran cuidado para que no se mezclen.

CHICOTE POUSSE-CAFE

Prepárese en vaso alto y estrecho:

$\frac{1}{8}$ parte de jarabe de granadina.

$\frac{1}{8}$ parte de anisete.

$\frac{1}{8}$ parte de crema de fresa.

$\frac{1}{8}$ parte de curaçao.

$\frac{1}{8}$ parte de Cherry brandy.

$\frac{1}{8}$ parte de chartreuse verde.

$\frac{1}{8}$ parte de kirsch.

$\frac{1}{8}$ parte de coñac.

Muy suavemente se van poniendo los licores, unos sobre otros, para evitar que se mezclen.

Sírvanse pajas.



DANISH POUSSE-CAFE

En un vaso estrecho y alto póngase, por partes iguales y sin mezclar, crema de cacao y coñac Carlos III.



ESPAÑOL POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de las de vino de Jerez:

$\frac{1}{3}$ parte de curaçao rojo.

$\frac{1}{3}$ parte de chartreuse amarillo.

$\frac{1}{3}$ parte de Fine Champagne (coñac).

Cúidese que los licores no se mezclen. Sírvanse pajas.

GOLDEN-SLIPPER POUSSE-CAFE

Prepárese en una copa de las de jerez:

- Una yema de huevo fresco.*
- ½ copa de chartreuse amarillo.*
- ½ copa de cold Wasser de Dantzig.*

Precaución que no se mezcle. Sírvanse pajas.



KNICKERBEIN POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de jerez:

- Una yema de huevo fresco.*
- 2 gotas de Angostura.*
- ½ copita de curaçao.*
- ½ copita de kummel.*

Sírvasse sin que se mezclen. Póngase unas pajas.



MONTECARLO POUSSE-CAFE

Prepárese en copa de las de jerez:

- Una copita de agua muy fría.*
- Una copita de Amer Picon.*
- Una copita de granadina.*

Póngase con cuidado a fin de que no se mezclen.
Sírvanse pajas.

PARISIEN POUSSE-CAFE

Prepárese en una copa de las en que se bebe el vino de Jerez:

- $\frac{1}{2}$ parte de jarabe de frambresa.
- $\frac{1}{2}$ parte de marrasquino de Zara.
- $\frac{1}{2}$ parte de curaçao rojo.
- $\frac{1}{2}$ parte de chartreuse amarillo.
- $\frac{1}{2}$ parte de Fine Champagne (coñac).

Pónganse los licores con cuidado para evitar que se mezclen. Sírvanse pajas.



SONRISA POUSSE-CAFE

Prepárese en copa deousse-café:

- $\frac{1}{4}$ de copa de granadina.
- $\frac{1}{4}$ de copa de crema de violeta.
- $\frac{1}{4}$ de copa de chartreuse amarillo.
- $\frac{1}{4}$ de copa de Cointreau.

Pónganse los licores con cuidado en la copa a fin de que no se mezclen. Sírvanse pajas.



WINTER PALACE-POUSSE-CAFE

En un vaso largo y estrecho viértanse, sin que se mezclen, los siguientes licores, por partes iguales:

- $\frac{1}{3}$ de copita de menta verde.
- $\frac{1}{3}$ de copita de crema mandarina.
- $\frac{1}{3}$ de copita de Cherry Brandy.

Sírvanse con pajas.

Sangarees

El aperitivo sangaree se singulariza por llevar todas sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada. Los de más aceptación son los preparados a base de whisky, coñac y gin.



COGNAC-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

½ copita de las de vino de coñac.

½ copita de las de vino de agua.

Se mezcla muy bien y se sirve en la misma copa, floreándole con un poquito de nuez moscada rallada. Sírvanse con pajas.



EXPOSICION-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

½ copita de las de vino de crema de cacao.

½ copita de las de vino de agua natural.

Se remueve con una cucharilla hasta que el azúcar quede disuelta. Se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en el mismo vaso, acompañado con unas pajas.



GIN-SANGAREE

Prepárese en vaso de vino:

3 ó 4 pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

½ copita de las de vino de coñac.

½ copita de las de vino de agua natural.

Remuévase con una cucharilla. Después se rocía ligeramente con jerez y se le añade un poquito de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso, acompañado de unas pajas.



OPORTO-SANGAREE

La misma fórmula que para el whisky, sustituyendo éste por el oporto.

★

WHISKY-SANGAREE

Prepárese en copa de vino:

3 pedacitos de hielo picado.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

El resto, hasta terminar la copa, de whisky. Con una cucharilla se remueve hasta que el azúcar quede disuelta, y después se florea con un poquito de nuez moscada rallada, sirviéndose en la misma copa acompañado de unas pajas.

★

Con melón y peras, vino bebas.

★

El hombre guapo ha de oler a vino y tabaco.

★

Tras lo crudo, vino puro.

★

Pan tierno y vino añejo dan la vida al viejo.

El amigo campesino, comerte ha el pan y beberte
el vino.

★

Quien mucho vino bebe, a sí se daña y a los
otros hiede.

★

Carne, sin vino, no vale un comino; vino, sin car-
ne, algo vale.

★

Tras las uvas y la miel sabe mal el vino, pero
hace bien.

★

Pan por pan y vino por vino, no engañarás a tu
vecino.

★

La carne, pone carne; el pan, pone panza, y el vino,
guía la danza.

★

Pinito, pinito y beberás vinito, dice la madre al chi-
quito.

Slings

Es una bebida compuesta, muy semejante al grog. Se diferencia únicamente por llevar en sus fórmulas un poco de nuez moscada rallada.



ABSINTHE-SLING (caliente).

Póngase en un vaso de whisky:

2 cucharadas de azúcar.

Una cucharada de jugo de limón.

Un vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua natural caliente. Remuévase con una cucharilla y espolvoréese de nuez moscada rallada. Sírvasse en el mismo vaso, acompañado de unas pajas.



ABSINTHE-SLING (frío).

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

2 cucharadas de azúcar en polvo.

Un vasito de los de jerez de absinthe.

Una cucharada de anisete.

Una cucharada de limón.

Agítese muy bien y sírvase en vaso de agua, terminándole de llenar de seltz y espolvoreándole de nuez moscada rallada. Sírvanse pajas.



ANTIOPIA-SLING

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo muy picado.

Unas gotas de curaçao.

½ vasito de ron.

Una copita de jarabe de granadina.

Termínese de llenar de agua natural. Agítese con una cucharilla y añádase una rodaja de naranja y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.



DUPUY-SLING (caliente).

Prepárese en vaso de whisky:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Un vasito de coñac Otard Dupuy.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural caliente. Añádase al servirlo una rodaja grande de limón y un poco de nuez moscada rallada.

Sírvanse pajas.

ESCOCES-SLING (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copita de whisky escocés.

Una rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, se pone de agua hirviendo; después se añade un poquito de nuez moscada rallada y se sirve en el mismo vaso.



GIN-SLING

Prepárese en vaso grande:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

Una cucharada de las de café de Cherry Brandy.

½ copita de gin.

½ copita de jugo de limón.

Agítese con una cucharilla y termínese de llenar el vaso con agua de seltz.



JEREZ-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Una copita de jerez.

Una cucharada pequeña de curaçao.

Se termina de llenar el vaso de agua natural y se le añade un poco de nuez moscada rallada. Se sirve en el mismo vaso.

PICADILLY-SLING

Prepárese en un gran vaso de cristal:

4 ó 5 pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar.

Una cucharada pequeña de jarabe de granadina.

Una cucharada pequeña de jugo de limón.

½ copita de Cherry Brandy.

½ copita de gin.

El resto, hasta terminar de llenar el vaso, de agua natural, polvoreándole de nuez moscada rallada.

Se sirve en el mismo vaso que se ha preparado.

★

WHISKY-SLING (frío).

Prepárese en vaso de cristal.

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copita de whisky.

Una rodaja de limón.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua filtrada fría, añadiendo un poquito de nuez moscada rallada. Sirvase en el mismo vaso.

★

Comer poco y beber menos, a lujuria ponen freno.

★

Smashes

La fórmula de los smashes es muy semejante a la de los juleps. Se diferencia principalmente en que la hierbabuena viene sustituida por la menta.



CINZANO-SMASH

Prepárese en una copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Unos pedacitos de fruta del tiempo.

Una cucharada pequeña de curaçao.

Una copita de vermouth.

4 hojitas de menta fresca.

Se mezcla bien y se sirve en la misma copa, acompañado de unas pajas.



GIN-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Unos pedacitos de fruta variada del tiempo, picada.

Una copita de gin.

4 ó 5 hojitas de menta fresca.

Remuévase bien con una cucharilla y sírvase en la misma copa. Póngase unas pajas.

Esta misma fórmula puede aplicarse al fine champagne smash, sherry smash y whisky smash, con solamente substituir el gin por cada uno de los licores que se citan.



KUMMEL-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

3 ó 4 hojas de menta fresca.

Un vasito de kummel.

Remuévase y sírvase, añadiendo unas frutas del tiempo. Sírvanse pajas.



NEW YORK-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar.

Unos pedacitos de fruta variada del tiempo.

4 hojitas de menta fresca.

½ copita de benedictino.

½ copita de menta.

Mézclase bien con una cucharilla de las de refresco y sírvase acompañado de unas pajas.



PANCHITO-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar.

Una cucharada de las de café de jarabe de granadina.

Unos pedacitos de fruta del tiempo.

Una copita de ron.

4 hojitas de menta fresca.

Mézclase bien con una cucharilla y sírvase acompañado de unas pajas.



FANTASIA WHISKY-SMASH

Prepárese en copa de agua:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

2 ó 3 hojas de menta fresca.

Una cucharada de azúcar en polvo.

6 u 8 gotas de Noyau.

Un vasito de los de jerez de whisky.

Remuévase y añádanse unas frutas del tiempo.
Sírvanse pajas.

★

Caliente la comida y la bebida fría.

★

Andar derecho y mucho beber, no puede ser.

★

Al pan, vino, y al vino, pan.

★

Con buen amigo, venderás tu vino y tu trigo.

★

En agosto, ni Venus ni mosto.

★

Pan y vino andan camino.

Sours

El sour es un cocktail agrio. En toda fórmula de sours debe ponerse una buena cantidad de jugo de limón, que es lo que le hace caracterizarse de los demás cocktails.

★

BRANDY-SOUR

Prepárese en cocktelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada pequeña de azúcar en polvo.

Una cucharada grande de jugo de limón.

Una copita de las de licor de coñac.

Mézclese todo muy bien y pásese a un gran vaso de cristal, donde previamente hayamos puesto unas frutas del tiempo en pedacitos.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua de seltz.

Sírvase con pajas.

★

GIN-SOUR

La misma fórmula que el Presidente-sours, substituyendo el ron por una copita de gin.



MEDFORD-SOUR

Prepárese en vaso grande:

Una cucharada de azúcar.

El jugo de un limón.

Un vasito de los de jerez de ron Medford.

Remuévase y pásese a vaso mediano, guarnecido de unas rodajas de limón, varias de plátanos y frutas del tiempo.

Sírvanse pajas.



PRESIDENTE-SOUR

Prepárese en coctelera:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de las de café de azúcar en polvo.

Una cucharada grande de jugo de limón.

Una copita de las de licor de ron.

Agítese muy bien y pásese a un vaso grande, donde previamente hayamos puesto unos pedacitos de fruta del tiempo.

Termíñese de llenar el vaso con agua de seltz.

Sírvanse pajas.



Para que el vino sepa a vino hay que beber con un amigo.

Toddyes

El toddye es una bebida tan semejante a los grogs, que en Francia son conocidos por este nombre. Pueden prepararse fríos y calientes. Los más usuales son de coñac, ginebra y whisky.



ABSINTHE-TODDYE (caliente).

Prepárese en un gran vaso:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Unas gotas de Angostura.

Unas gotas de anisete.

Un vasito de los de jerez de absinthe.

Termínese de llenar el vaso de agua caliente y remuévase con una cucharilla. Sírvanse pajas.



ABSINTHE-TODDYE (frío).

Prepárese en un gran vaso:

Unos pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar en polvo.

Un vasito de los de jerez de absinthe.

Unas gotas de Angostura.

Termínese de llenar el vaso de agua natural; remuévase y sírvase.

★

GIN-TODDYE (caliente)

Prepárese en vaso de whisky:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Un vasito de gin.

Una rodaja grande de limón.

Añádase discreta cantidad de agua hirviendo, remuévase y sírvase.

★

KUMMEL-TODDYE

Prepárese en vaso grande:

3 ó 4 pedacitos de hielo.

6 u 8 gotas de Angostura.

6 u 8 gotas de anisete.

Un vasito 'de kummel.

El resto, de agua natural.

Remuévase con una cucharilla y sírvase con unas pajas.

WHISKY-TODDYE (caliente).

Prepárese en un vaso de whisky:

Una cucharada de azúcar en polvo.

Una copa de las de licor de whisky escocés.

Una rodaja grande de limón.

Añádasele una discreta cantidad de agua hirviendo y sírvase acompañado de una cucharilla de las de café.



SHERRY-TODDYE (frío).

Prepárese en un vaso de whisky:

4 pedacitos de hielo.

Una cucharada de azúcar.

2 copas de las de licor de jerez.

El resto, hasta llenar el vaso, de agua natural filtrada.



El jamón y el vino añejo estiran el pellejo.



A bien comer, tres veces beber. Ni quiero tres ni trece, que un tordo bebe cien veces.



Quien tuviere buen vino, bébalo; no lo dé a su vecino.



El lechón con vino, hace al viejo niño.

Si está de Dios que nos hemos de acostar borrachos,
daca la bota, muchacho.

★

Dijo el sabio Salomón que el buen vino alegra el
corazón.

★

Al enemigo, comerle el pan y beberle el vino.

★

Ni almorzar sin vino, ni andar de pie largo camino.

★

El buen vino, sin poner ramo se vende.

★

El caudal de tu enemigo, en dinero lo veas, o en
vino.

★

El mejor remedio, empinarsen un medio.
El pepino, para con vino.

★

El que va a la bodega y no bebe, buena vez se
pierde.

	Página
Alta Escuela	102
Altamira	103
Alta Torre	103
Altivo	103
Amanecer	104
Amante	104
Amar	104
Amatista	105
Amazona	105
Ambar	105
Ambrosía	106
American-Legion	106
Amsterdam	106
Andiano Margarita	107
Anduiña	107
Anfora	107
Aperitivo	108
Aprecio	108
Apricot	108
Antiguo	109
Aparicio	109
Aperital	109
Arabia	110
Argentino	110
Armiño	110
Arraras	111
Astoria	111
Asturias	111
Atlántida	112
Atlético-Aviación	112
Atómico	112
Azar	113
Babor	113
Bacardí	113
Baby	114
Baby (sin alcohol)	114
Bachiller	114
Bambú	115
Bandeira	115
Bar	115
Barbián	116
Bardinet	116
Barlovento	116
Benavente	117
Bésame	117
Beso	117
Bety	118
Bibi	118

	Página
Bird	118
Blanco	119
Blanquita	119
Blasón	119
Boby	120
Bohemio	120
Bolero	120
Bonanza	121
Brisa	121
Broche	121
Bronz	122
Brown	122
Byrrh	122
Cachorro	123
Caledonia	123
California	123
Calisay	124
Calvados	124
Camaleón	124
Campolara	125
Canadian	125
Caprichito	125
Caribe	126
Cariñoso	126
Carlton	126
Cima	127
Cinzano	127
Claro de Luna	127
Clásica	128
Cleopatra	128
Clover	128
Clover-Club	129
Clover-Leaf	129
Club	129
Codorniz-Combinación	130
Colmenares	130
Combinación-Cubana	130
Conde	131
Condecorado	131
Con Dignidad	131
Conforta	132
Consejo	132
Consumé	132
Coral	133
Corazón de Indio	133
Corsario	133
Corrochano	134
Cosmos	134

	Página		Página
Cossio	134	El Rey de los Cocktails	150
Cota	135	Enriquillo	151
Crepúsculo	135	Epico	151
Criollo	135	Escamilla	152
Cuba Libre	136	Esfinge	152
Cubano	136	Esmeralda	152
Currito	136	Esperanza	153
Chama	137	Estribor	153
Champagne	137	Explosivo	153
Chantilly	137	Exposición	154
Charlot	138	Eva	154
Cherry Blossom	138	Fabiola	154
Chevalier	138	Faisán	155
Chic	139	Familiar	155
Chicote	139	Fascinador	155
Chiquito	139	Favorecido	156
Chinita	140	Favorita	156
Chispero	140	Fe	156
Chocolate	140	Febo	157
Daiquiri	141	Fémima	157
Dama Blanca	141	Fi-fi	157
Dama Rosa	141	Figaro	158
Dauville	142	Filatélico	158
De Bola a Bola	142	Firsin	158
De Juana	142	Flandes	159
Delicias	143	Flecha de Oro	159
Del Tuyo	143	Flor de Blasón	159
Derby	143	Flor de Oro	160
Diadema	144	Florida (sin alcohol)	160
Diamante	144	Florida	160
Diamante Negro	144	Fonseca	161
Diana	145	Fortuny	161
Diplomático	145	Fox	161
Docena	145	Frapé	162
Doctor	146	Frivialidad	162
D'Orsay	146	Frutal	162
Dos en Uno	146	Full-Speed	163
Dreadnought	147	Fulminante	163
Dubonnet	147	Furor	163
Dulcinea	147	Galatea	164
Dragón	148	Galopín	164
Ebullición	148	Gama	164
Efebo	148	Garrucha	165
Efluvios	149	Gauche	165
Ejemplar	149	Gema	165
Eldorado	149	Gibson	166
Elegante	150	Gin	166
Ella	150	Gitana	166

	Página		Página
Gladiador	166	Lealtad	182
Golf	167	Legionario	182
Goloso	167	Legión	182
Góndola	167	Leyenda	183
Gong	168	Lido	183
Goya	168	Loinaz	183
Granadero	168	Los Linajes	184
Granate	169	Luciano	184
Greta Garbo	169	Macero	184
Guataca	169	Madrid	185
Guayabito	170	Madroño	185
Guerrero	170	Maduro	185
Guindarleche	170	Magistral	186
Habanita	171	Magno	186
Halago	171	Mago	186
Halcón	171	Maja	187
Hernández	172	Majestic	187
Hidalgo	172	Majestuoso	187
Hilo de Hierro	172	Mandarín	188
Hogar	173	Manhattan	188
Holandés	173	Manila	188
Horizonte	173	Manzanares	189
Huésped	174	Margarita	189
Huete	174	Marlene Dietrich	189
Hueva	174	Martini	190
Ideal	175	Marabú	190
Ilustre	175	Maravilla	190
Impasible	175	Maravilloso	191
India	176	Mary Pickford	191
Inocente	176	Mayordomo	191
Insinuación	176	Meridiano	192
Internacional	177	Metropolitán	192
Íntimo	177	Mi Cocktail	192
Iris	177	Miami	193
Jalifiano (sin alcohol)	178	Milady	193
Jerez	178	Milagro	193
Jockey Club	178	1946 Cocktail	194
Jorge	179	Milord	194
Joya	179	Millonario	194
Jumbo	179	Mimosa	195
Juvenia	180	Mirabotán	195
Kathe de Nagy	180	Miramar	195
Knickerboker	180	Mis Amores	196
Landa	181	Mimo	196
Las Dos Doncellas	181	Minerva	196
Lavandiere	181	Mi Sueño	197
		Mofuco	197

	Página		Página
Mojito Criollo	197	Pedrito	213
Momo	198	Penumbra	214
Monkey Glan	198	Pensionado	214
Montiel	198	Pepito	214
Morisca	199	Perfecto	215
Morning	199	Pérgola	215
Mudéjar	199	Perlita	215
Mujer	200	Picardía	216
Muñoz Seca	200	Pick-me-up	216
Murmullos	200	Picón	216
Nanino	201	Pierrot (sin alcohol)	217
Napoleón	201	Piñeiro	217
Natita	201	Pirata	217
Náutico	202	Piruetta	218
Naval	202	Pistonudo	218
Néctar	202	Plateado	218
Nevado	203	Platero	219
New-York	203	Platónico	219
Nieve	203	Plausible	219
Niza	204	Poema	220
Noche de Luna	204	Polito	220
Nuevo Estilo	204	Ponche	220
Nutritivo	205	Porrones	221
Obligado	205	Presidente	221
Oca	205	Primavera	221
Odeón	206	Primeras Lilas	222
Odena	206	Principe de Gales	222
Old-Tom	206	Prisma	222
Olimpiada	207	Profesional	223
Olmo	207	Promesa	223
Ondina	207	Prosperidad	223
Opal	208	Puerto Plata	224
Ópera	208	Pueyo	224
Oporto	208	Pujante	224
Oportuno	209	Pusilánime	225
Orange	209	Quita y Pon	225
Orange-Blossom	209	Radiante	225
Orgía	210	Radio Madrid	226
Oro (sin alcohol)	210	Rayo	226
Ostras	210	Real Madrid F. C.	226
Otoño Azul	211	Renacer	227
Pacífico	211	Requiebro	227
Pajaritas	211	Revista	227
Palomita	212	Rico Tipo	228
Panamá	212	Rienzi	228
Pandilla	212	Rocio	228
Paraíso	213	Roma	229
Pasado Mañana	213	Romántico	229

	Página		Página
Rose (sin alcohol)	229	Tentación	245
Rose	230	Tipperary	246
Rossi	230	Tiquí	246
Royalty	230	Tomate	246
Rubí	231	Topacio	247
Rubores	231	Torre Chita	247
Rubricado	231	Torre del Oro	247
Rufina	232	Tres Hermanas	248
Rye Whisky	232	Triunfador	248
Sabrosito (sin alcohol)	232	Troika	248
Sala	233	Tropical	249
Salomé	233	Trovador	249
Saludable	233	Tú y Yo	249
Saludemos	234	Tu Reja	250
Salvavidas	234	Turquesa	250
Sama	234	Último Round	250
San Martín	235	Ulises	251
Sans Façon	235	Un día llegará	251
Sansón	235	Ursulina	251
Santa Olalla	236	Valdeiglesias	252
Saratoga	236	Vermouth	252
Sediento	236	Violetas Imperiales	252
Seductor	237	Voluntario	253
Sello de Oro	237	White Lady	253
Semejante	237	White Rate	253
Señorial	238	Xibson	254
Serafin (sin alcohol)	238	York	254
Serenata	238	Yo-Yo	254
60°	239	Zafiro	255
Sevilla	239	Zamora	255
Sibarita	239	Zarracina	255
Side-car	240	Zaza	256
Silueta	240	Zig-zag	256
Simbad	240	Zodiaco	256
Simbólico	241		
Sintético	241	COBBLERS	
Sirena	241	Champagne	257
Solamer	242	Español	257
Sonrisa	242	Kummel	258
Sañador	242	París	258
Sorrento	243	Sañador	258
Souvenir	243		
Sugestión	243	COOLERS	
Supremo	244	Boston	259
Suspira	244	Bull-dog	259
Suspiro de Granada	244		
Tapia	245		
Taurino	245		

	Página
Rocky-Mountain	260
Tod's	260

CRUSTA

Brandy	261
Croix	261
Gin	262
Winter Palace	262

CUPS

Champagne	264
Cinzano	264
Clarete	265
Cup de frutas Luciano (Bilbao)	266
Orange (sin alcohol)	266
Sidra	267
Sweedish-bow	267
Zarracina	268

DAISYES

Brandy	269
Morning-Glory	269

EGG-NOGGS

Arabe	271
Baltimore (frío)	272
Egg-Nogg (ponche es- pañol caliente)	272
Florida	273
Gin (caliente)	273

FIZZES

Valenciana	275
Gin	275
Gold	276
Morning-Glory	276
Royal	276

	Página
Silver	277
Texas	277

FLIPS

Amaros	279
Boston	280
Coffee	280
Egg	280
Fémina	281
Flip-Flap	281
Madera	281
Porto	282
Torin	282
Winter Palace	282

GROGS

American	283
Coffee	284
Grog español	284
Grog holandés	284
Grog a la menta	285
Inglés	285
Sano	285
Sidra	286
Whisky	286

JULEPS

Champagne	287
Gin	288
Mint	288

LIMONADAS

Limonada	289
Madrileña (verbenas)	290
Lemon Squash	290
Imperial (sidral espa- ñol)	290
Sherry	291

NARANJADAS

Naranja	293
Cordial	294
Egg	294
Imperial	294
Mandarina	295
Orange-Squash	295

PONCHES

Ponche de leche (caliente)	297
Arrak (caliente)	298
Arrak (frío)	298
Bombay	298
Champagne (frío)	299
Clarete (frío)	299
Curaçao	300
Dragón (frío)	300
Gin (caliente)	301
Manhattam (caliente)	301
Milk (caliente)	301
Milk (frío)	302
Missisipi	302
Tip-top-ponche (frío)	303
Winter	303

POUSSE-CAFES

Aldo's	306
American	306
Amor	307
Bandera	307
Brandy Scaff	307
Chicote	308
Danish	308
Español	308
Golden-Slipper	309
Knickerbein	309
Montecarlo	309
Parisién	310
Sonrisa	310
Winter Palace	310

SANGAREES

Coñac	311
Exposición	312
Gin	312
Oporto	313
Whisky	313

SLINGS

Absinthe (caliente)	315
Absinthe (frío)	316
Antiopía	316
Dupuy (caliente)	316
Escocés (caliente)	317
Gin	317
Jerez	317
Picadilly	318
Whisky (frío)	318

SMASHES

Cinzano	319
Gin	320
Kummel	320
New York	321
Panchito	321
Fantasia Whisky	322

SOURS

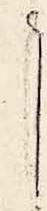
Brandy	323
Gin	324
Medford	324
Presidente	324

TODDYES

Absinthe (caliente)	325
Absinthe (frío)	326
Gin (caliente)	326
Kummel	326
Whisky (caliente)	327
Sherry (frío)	327



B
A



ESTE LIBRO SE TERMINO
DE IMPRIMIR EL DÍA 5
DE AGOSTO DEL AÑO
MIL NOVECIENTOS CUA-
RENTA Y SIETE, EN LA
IMPRESA LOPEZ,
PERU 666, BUENOS AIRES,
REPUBLICA ARGENTINA.



