

ANTONIO FERNÁNDEZ (TONY)

MANUAL DEL BARMAN

295 fórmulas corrientes y originales de
COCKTAILS, FIZZES, PUNCHS,
COBBLERS, CUPS, BOWLS, Etc.



AGENCIA GENERAL DE LIBRERÍA Y PUBLICACIONES (Soc. An.)

1571 - Rivadavia - 1571
BUENOS AIRES



DOS FÓRMULAS EN BOGA

GUN CLUB COCKTAIL

En la cocktelera con algunos trozos de hielo, échese media cucharadita de Curaçao, media copa (tipo Oporto) de **KORIAL VINO** y media ídem vermouth de Torino; bátase y sírvase colado en copa adecuada.

GILDO COCKTAIL

En la cocktelera con algunos trozos de hielo échese media cucharadita de Maraschino, media copa (tipo Oporto) de

Pinerol

y media ídem de Jerez seco; bátase bien y sírvase colado en copa adecuada.





MANUAL DEL BARMAN

ANTONIO FERNÁNDEZ (TONY)

MANUAL DEL BARMAN

295 fórmulas corrientes y originales de
COCKTAILS, FIZZES, PUNCHS,
COBBLERS, CUPS, BOWLS, Etc.



BUENOS AIRES

1924

ES PROPIEDAD DEL AUTOR.
QUEDA HECHO EL DEPOSITO
QUE PRESCRIBE LA LEY.

MI PROPOSITO



Al escribir esta modesta obra es el proporcionar al numeroso gremio que trabaja en el expendio de bebidas en general y principalmente a los que se inician en éste complejo arte, la experiencia de muchos años, tanto en la República Argentina, como en los Estados Unidos de Norte América, llevando al conocimiento de los interesados la variada composición y nomenclatura de las bebidas clásicas más en boga entre el público aficionado a paladear el "copetín", cada vez más difícil de satisfacer, en su variedad de gustos y caprichos, exigiendo cada día más arte y originalidad en la mezcla y presentación de los "Cocktails".

El "Cocktail" en su múltiple variedad tuvo su origen en América del Norte, donde la explotación del negocio de "Bar", llegó a ser una de las empresas más remunerativas en ese país y los locales destinados a ese ramo rivalizaban por su lujo y magnificencia deslumbradora y, por ende, el oficio de "Bartender" como allí se llama al "Cocktelero", se transformó en una profesión de verdadero artista, de no escasa cultura, buena presencia y hábil en la ejecución de su cometido, llegando muchos a verdaderas celebridades de esa industria.

En la República Argentina y particularmente en su progresista y deslumbrante metrópoli, tan cosmopolita en su conjunto, donde tienen fácil adaptación, todos los gustos y costumbres de otros países, el "Cocktail" se ha hecho popular entre todas las clases sociales y existen numerosos establecimientos dedicados al expendio de bebidas que nada tienen que envidiar a sus similares de otras tierras y el público sabe gustar y conocer de nombre mucho del repertorio extranjero, como también algunos de creación local; aunque por lo general, todas las composiciones tienen por base las de origen Norteamericano, aplicándoles nombres distintos adaptándolos al ambiente propio; por eso tenemos muchos casos en que un mismo "Cocktail" varía de nombre de una a otra casa.

La ciencia en la preparación de un "Cocktail" u otras bebidas en que entren varios componentes, estriba principalmente en el esmero y criterio acertado del "Cocktelero", buscando conocer el gusto del consumidor, el hielo es la esencia primordial en la preparación, porque disimula los efectos del alcohol y hace más agradable al paladar la bebida; pero al mezclar hielo con la bebida, se debe tener en cuenta el gusto del cliente, pues mientras a unos les gusta helado, otros prefieren lo contrario.

También hay que tener en cuenta que al dejar el

hielo mucho tiempo en la bebida, éste al diluirse restringe los efectos del alcohol y, por lo tanto, le resta mérito.

Cuando se requiera un "Cocktail" sin hielo es conveniente, si se trata de componentes fuertes, agregar una cantidad proporcional de agua. Cuando en una composición entren huevos con bebidas fuertes, es conveniente batir éstos antes de agregar la bebida, porque de lo contrario el huevo se cortaría y no se conseguiría la elevación del conjunto. También cuando se emplee azúcar en la preparación de algún "Cocktail", es conveniente diluirla antes de mezclar, porque el azúcar difícilmente se disuelve en el alcohol.

Cuando entre leche en algún componente se debe poner cuidado en mezclar aceleradamente para evitar que se corte.

La costumbre que tienen muchos, aún viejos en el oficio, de agitar las botellas antes de servir, es un grave error, sobre todo tratándose de cerveza o vinos, pues por lo general las bebidas suelen formar sedimento en el fondo y se debe evitar que eso pase al vaso, muy especialmente los vinos añejos y cervezas extranjeras, se deben manipular con cautela para no revolver los sedimentos.

Las aguas minerales naturales, se deben servir

frescas, pero nunca heladas, salvo en los casos en que así se requieran.

Es condición primordial, que el empleado de un "Bar" sea pulcro y aseado, tanto en su persona como en el material de su dependencia; no hay cosa que disguste tanto al cliente, como el aspecto descuidado de la persona y la negligencia en los enseres de un establecimiento.

El cuidado de la cerveza, requiere suma atención para poderla despachar en debida forma, primeramente se debe cuidar que toda la instalación, dedicada a ese fin funcione regularmente, ante todo la cañería de la serpentina debe ser de buen material, limpiándola periódicamente, una o dos veces por semana, según el consumo que se efectúe y revisando con frecuencia tanto la serpentina como los caños de goma, manómetros y canillas, porque por insignificante que sea una pérdida de ácido o presión, es lo suficiente para descomponer la cerveza y originar gastos inútiles; para que la cerveza surja siempre en buenas condiciones es indispensable mantenerla en una presión y temperatura uniforme, cuidando que el manómetro esté siempre a la misma graduación y la cantidad de hielo de acuerdo con el tiempo y nunca se debe permitir que falte la presión suficiente, porque una vez que ésta fal-

te, ya por más que se aplique después, nunca volverá la cerveza a su condición natural.

Las cocteleras deben ser de metal niquelado o plateado, conservándolas siempre bien limpias, lavándolas y secándolas cada vez que se usan, evitando así que se oxiden; en caso de usar cocteleras eléctricas, al emplear hielo, éste debe ser bien menudado, porque usando trozos grandes puede causar desperfectos en el mecanismo de la misma.

Los vinos en general que no están destinados al despacho inmediato se conservan mejor colocando las botellas sobre estantes en posición horizontal, sobre todo los espumantes y la sidra, pues de lo contrario se resecará el corcho y perderá su fuerza; también se debe procurar que la temperatura del local donde se guardan sea más bien fresca.

Al agregar las frutas a las bebidas, se debe evitar hacerlo con los dedos, usando para ese fin pinzas o cucharillas.

CHORRO. — Esta denominación que empleo en mis recetas, se refiere a la cantidad de líquido que sale del gotero adherido al frasco al darle una sacudida inclinándolo hacia abajo.

Deseo inculcar al coctelero muy especialmente, el uso moderado del "Bitter" y con particularidad tratándose del de "Angostura", que por su fuerza

aromática bastará una gota de más para arruinar un buen "Cocktail".

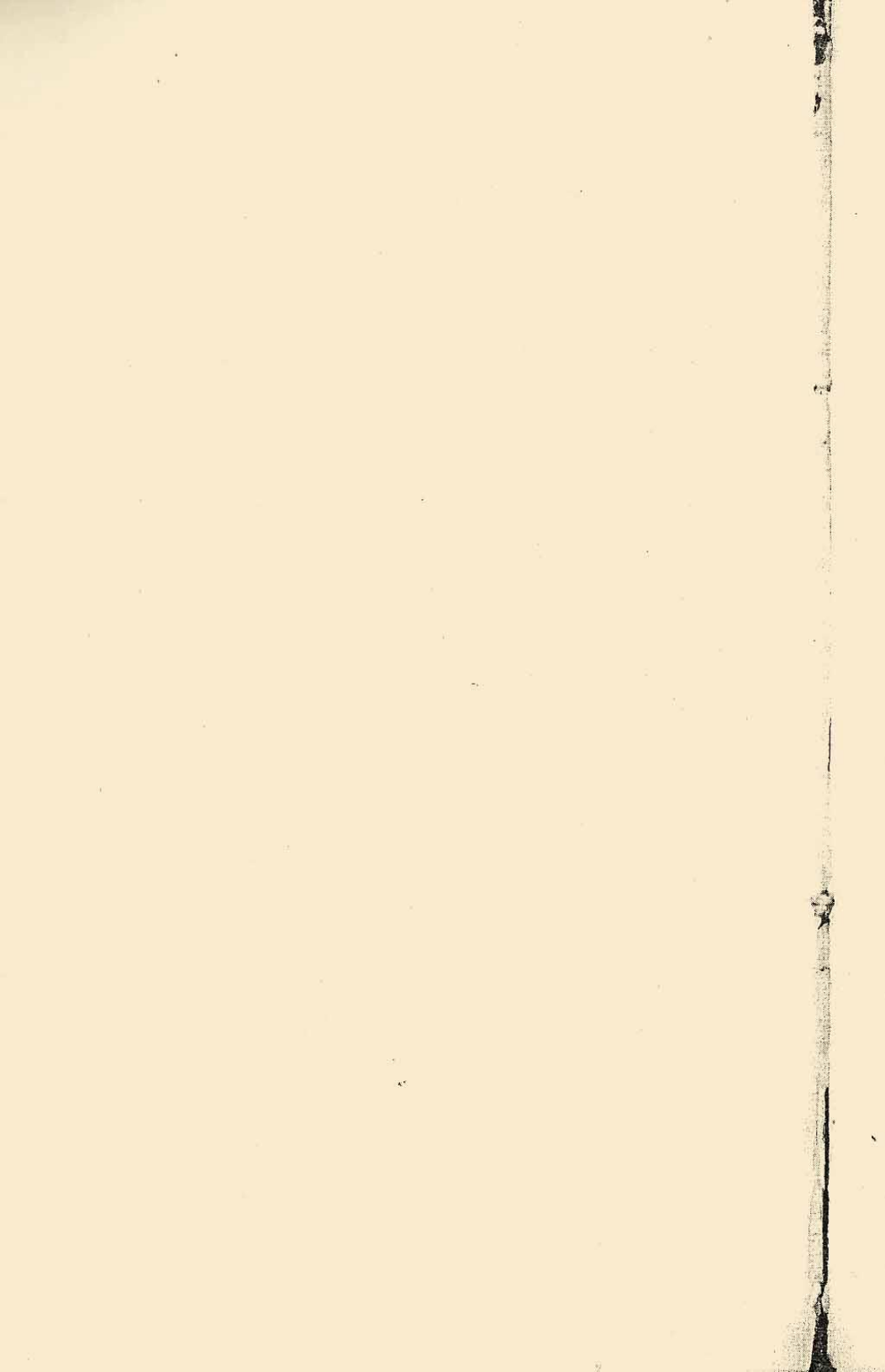
Como es muy probable que más de uno haga observaciones sobre algunas de las fórmulas adjuntas, nada se debe extrañar pues, sobre gustos no hay nada escrito y, mucho menos en este género en que cada cual tiene su particularidad y hay que respetar el gusto del que lo ha de tomar conformándolo en todo lo posible.

Cuando sean pedidos varios cocktails de una misma clase, se preparan juntos en el mismo vaso y sino alcanzara uno, en dos vasos, cuidando de usar proporcionalmente los ingredientes correspondientes y repartiéndolos en las copas indicadas.

EL MOSTRADOR

Me creo en el deber de llamar la atención con respecto al mostrador y muy especialmente hacia su parte interna, donde por lo general no se tiene en cuenta lo importante y necesario de las disposiciones en su instalación para poder trabajar con alguna comodidad.

Se debe empezar porque las heladeras estén bien ubicadas y reunan la capacidad necesaria, también la mesa de trabajo debe ser objeto de esmerado cálculo tanto en su altura del suelo como del espacio libre entre éste y la tapa del mostrador, dejando lugar para que entren botellas paradas con toda comodidad y procurando sustraerlas a la vista del público, como así también débese cuidar la disposición de las vaseras y piletas para lavar y para el hielo menudo, todo con sus correspondientes canillas y desagües, no olvidando dejar el espacio conveniente para útiles y herramientas de trabajo, frutas, etc., etc. Cajones para azúcar, fruta, utensilios, papeles y leñecería, y armarios para botellas en general. De este modo se ejecutará el trabajo fácil y rápido, sin tropiezos ni confusiones.



EL COCKTAIL



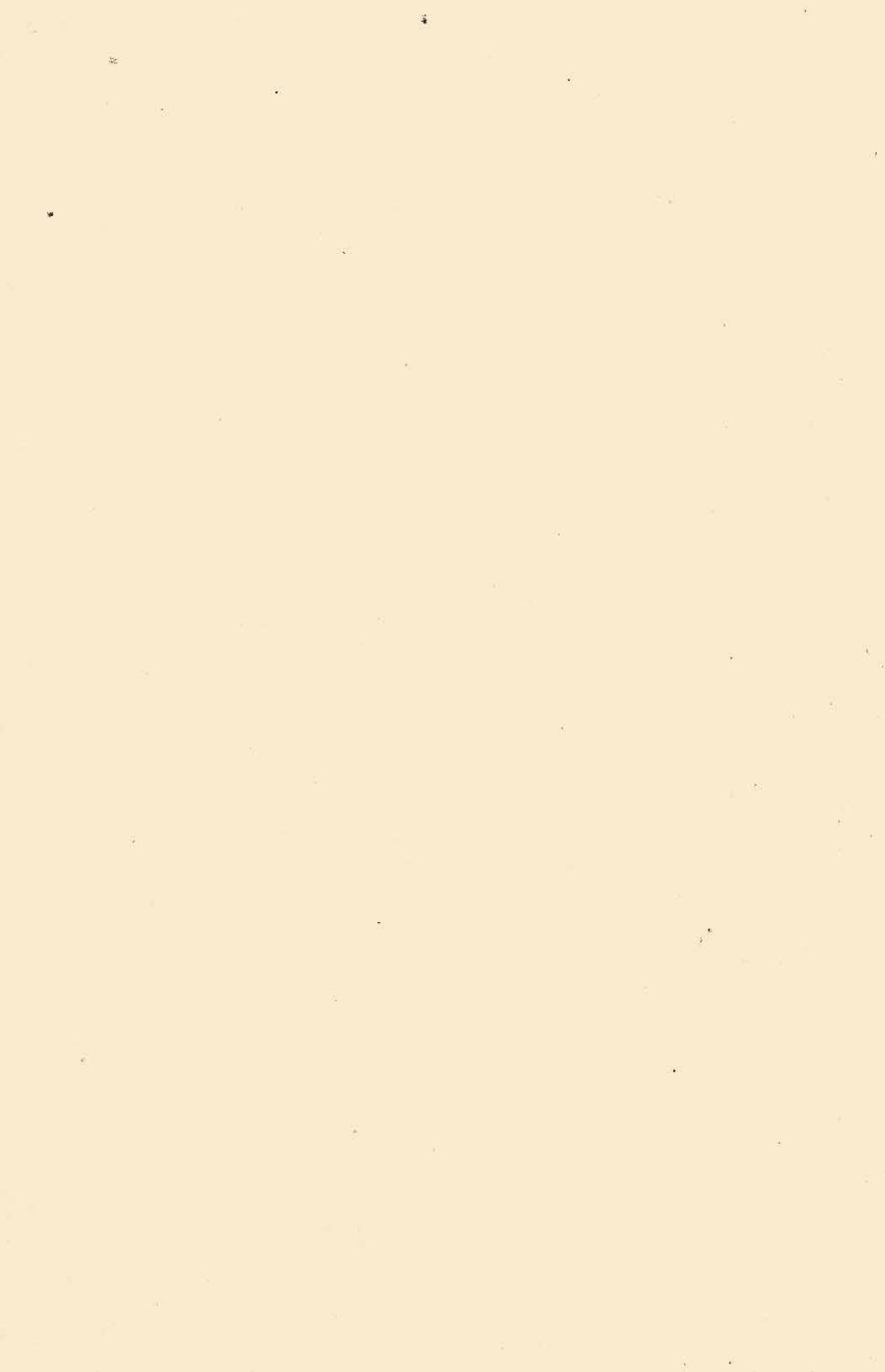
Todo el mundo sabe más o menos lo que es un "Cocktail", pero lo que muchos ignoran es de que proviene y que significa la palabra y eso aún para las personas versadas en el idioma inglés: "Cocktail" se compone de dos palabras de esa lengua, "**Cock**" que quiere decir gallo y "**Tail**" que quiere decir, cola; o sea cola de gallo. Pues bien, ¿cómo vino tan raro nombre a ser aplicado a una bebida? Cuenta la tradición que en épocas ya remotas, en un pueblo del interior de los Estados Unidos donde los habitantes eran muy aficionados a las riñas de gallos, cierto día el dueño de una taberna de dicho pueblo, gran entusiasta por los gallos y de los cuales tenía algunos de alto "pedigree", después del ruidoso triunfo de una de sus aves favoritas, se propuso festejarlo, convidando a sus amigos y camaradas con algo extraordinario y al efecto encargó a su simpática hija, que era maestra en el arte de captarse las simpatías de sus clientes, que le sirviese algo bueno preparado por ella, y así fué que la muchacha preparó en una gran jarra a base de algunos exquisitos licores y algunas gotas de "Bitter" una

bebida que fué el deleite de la reunión, bebiendo todos a la salud de la cola del gallo triunfador y de este modo se hizo famoso en la comarca el cocktail, extendiéndose su fama por el universo.

El "Cocktail" propiamente interpretado, no se puede aplicar a todas las bebidas, por más mezcla que contengan como muchos erróneamente creen; un "Punch" no es un cocktail, ni un "Cobbler", ni un "Julep", como no lo es un "Cup".

El "Cocktail" debe ser una composición de varias bebidas combinadas y servidas en pequeñas dosis que sirvan de tónico estimulante antes de las comidas .

PORQUE BEBEN LOS HOMBRES



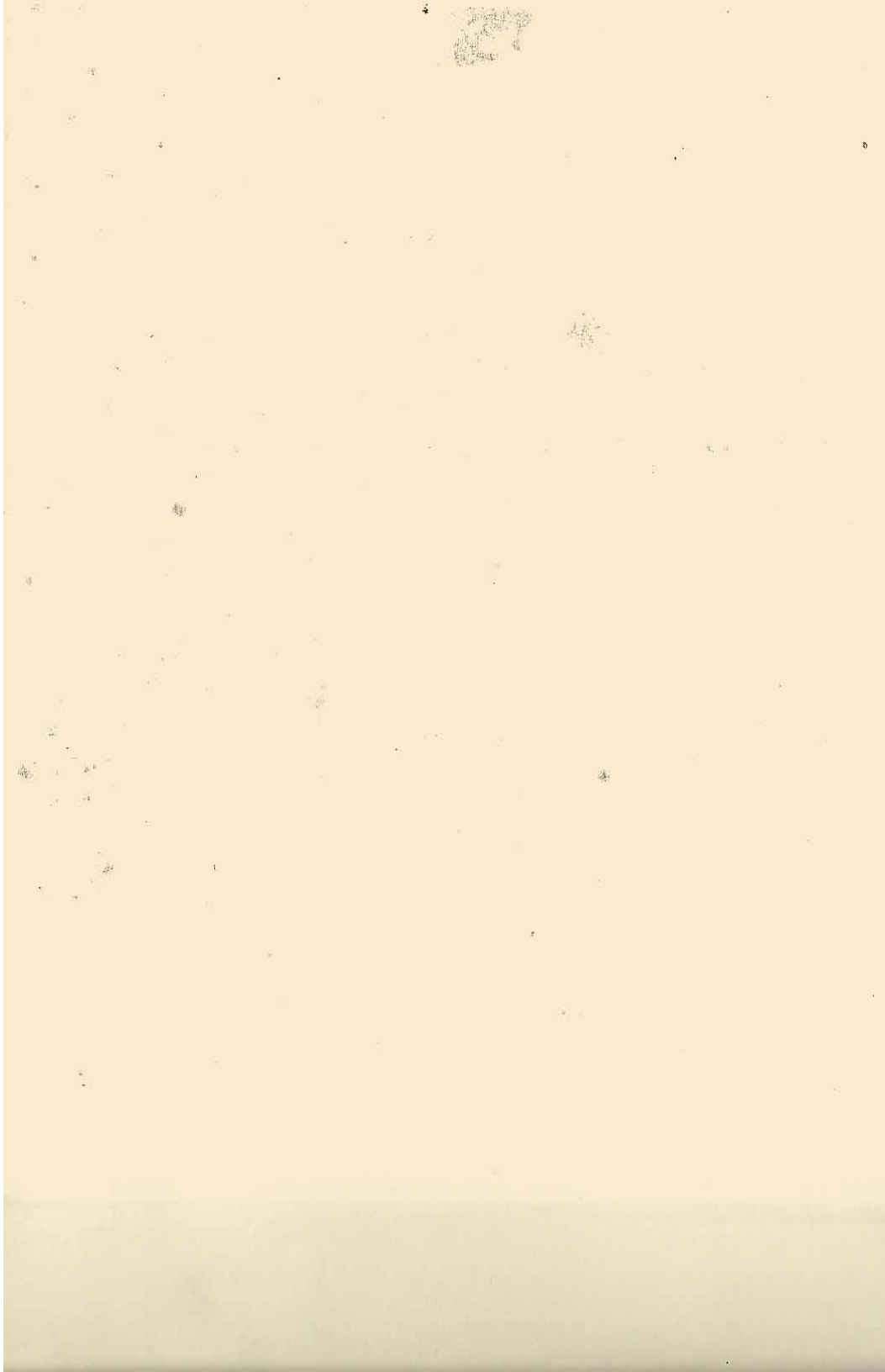
Se bebe para saciar la sed, por sentir sus efectos, para promover el apetito, para facilitar la digestión, para agradar el paladar, por curiosidad, por costumbre, por aburrimiento, para satisfacer ambiciones, para olvidar desgracias, por ostentación, por indisposición física, para buscar inspiración, para dominar las nostalgias; unos para entrar en calor, otros para refrescarse, aquel que experimentó pérdidas en la Bolsa, éste porque obtuvo un alza en sus títulos, fulano por amores contrariados, zutano de júbilo por un triunfo amoroso. Algunos toman por considerarlo "chic", otros para lucir su apostura; unos se ocultan para beber, otros lo hacen en público y muchos beben por camaradería y facilitar la realización de un negocio. La mayoría bebe porque en el fondo de la copa dejan todas sus amarguras.

Esto nos explica el motivo caprichoso de los bebedores y su humor tan variado al presentarse en el Bar; algunos pretenden que se les colme de atenciones, otros se ofenden simplemente por un discreto saludo, uno que nos cuenta la historia de su genealogía, sus hazañas, conquistas amorosas,

triumfos comerciales, hechos de armas y también las cualidades y cosas íntimas de su vida, otro que servimos todos los días del año sin oír el timbre de su voz ni saber quien es ni como se llama.

Esto nos enseña a contemplarlos a todos filosóficamente, tratando de conformarlos lo mejor que se pueda en sus excentricidades y reservándonos los comentarios para exteriorizarlos en la intimidad, lejos del campo de acción, ganando en tiempo y aprecio, haciendo uso de paciencia, discreción en el trato y respeto por todos.

COCKTAILS Y OTRAS MEZCLAS DE BEBIDAS



Manhattan Cocktail. — Es un vaso de los usados para refrescos, mézclese lo que sigue: algunos trozos de hielo, dos gotas de Bitter de Angostura, un chorro de Curaçao, media copa de Vermouth Torino y media copa de Whisky Americano.

Revuélvase con una cuchara de mango largo y sírvase colado en una copa adecuada con una guinda, frutilla u otra fruta disponibles y si se desea, una corteza de limón exprimida por encima.

Este "Cocktail" ha sido uno de los primeros creados por los profesionales norteamericanos, llegando a ser uno de los favoritos de los bebedores de buen gusto; su nombre lo toma del indígena que lleva la isla en que se halla asentada la ciudad de New York.

Bamboo Cocktail. — En un vaso grande échese hielo, un chorro de Bitter Naranja, uno id de Maraschino, media copa de vermouth Torino y media id de vino Jérez seco; revuélvase y sírvase colado con una fruta en copa tipo Oporto.

Si se desea seco empleesé vermouth Francés en vez de Torino.

Martini o San Martín Cocktail. — Siendo el primero su nombre de origen y transformándose al segundo a su introducción en la Argentina, donde adquirió envidiable popularidad.

En un vaso grande, échese algunos trozos de hielo, un chorro de Bitter Naranja, un chorro de Curaçao, media copa de vermouthe Torino y media id de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en copa adecuada con una fruta. Si se desea seco empleese vermouthe Francés en vez de Torino.

Cocktail de Ginebra. — En un vaso grande, échese algunos trozos de hielo, una cucharadita de agua, un chorro de Bitter Angostura, un chorro de goma, uno id de Curaçao, y una copa de ginebra de Holanda; revuélvase y sírvase colado en un vasito adecuado con una corteza de limón exprimida por encima.

Cocktail de ginebra a la criolla. — En una cocktailera échese un poco de hielo desmenuzado, una cucharadita de agua, una id de azúcar fina, dos chorros de Bitter Angostura, uno id de Curaçao y una copa de Ginebra de Holanda y una corteza de limón; batáse bien y sírvase colado en un vasito adecuado.

Gin Cocktail. — En un vaso grande, échense algunos trozos de hielo, un chorro de Bitter Angostura, un chorro de Curaçao, uno de goma y una copa de "Dry Gin" (ginebra inglesa).

Revuélvase y sírvase colado en una copa adecuada con una corteza de limón exprimida.

Cocktail de ginebra a la antigua (Old Fashion). — En un vasito, échense dos pequeños trozos de hielo, una cucharadita de agua, una id de azúcar fina, una corteza de limón, un chorro de Bitter de Angostura y una copa de ginebra de Holanda; sírvase en el mismo vasito con una cucharilla.

Gin Sour. — En un vaso grande, exprímase medio limón, échese una y media cucharadita de azúcar fina y un chorro de soda; dilúyase bien, hielo menudo y una copa de Dry Gin (ginebra inglesa). Revuélvase bien y sírvase colado en un vasito adecuado, agréguese una cucharadita de vino tinto con cuidado, de modo que quede flotando en la superficie.

Gin Fizz. — En una cocktelera, exprímase medio limón échese una y media cucharadita de azúcar fina, hielo menudo y una copa de Dry Gin (ginebra inglesa), bátase bien y sírvase colado en un vaso mediano, completando con agua de soda

al momento de tomar. Esta bebida es muy indicada para la época de gran calor.

Royal Mail Cocktail. — En un vaso grande échese algunos trozos de hielo, una rama de menta fresca, media copa de Dry Gin (ginebra inglesa), media copa de los dos vehmouths (Torino y Francés); revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Princesa del Dollar, cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Maraschino, uno id de Curaçao, Quina Dubonette, Dry Gin y Whisky Americano en partes iguales; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una fruta.

Peach Blow. — En un vaso grande con hielo, échense un chorro de "Cointreau", media copa de Quina Dubonette y media id de Dry Gin; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Rubi Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese media cucharadita de crema de cassis, media copa de vermouth Francés y media id de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una guinda o frutilla.

Campeón Cocktail. — En una cocktelera con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Maras-

chino, media copa de Kola Secrestat y media id de vermouth Torino; bátase bien y sírvase en copa de cocktail.

Panamá Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense gotas de Granadina, cacao y limón, media copa de vermouth Torino y media id de Whisky Americano; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una tajada de ananás o banana.

Corazón de indio cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense los siguientes ingredientes por partes iguales, cognac, ron, whisky americano, whisky escocés y dry gin; revuélvase y sírvase colado en copa adecuada.

Creación Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Bitter de Naranja, un id de Maraschino, media cucharadita de cognac, media copa de Jérez, media copa compuesta de vermouth Torino y Francés; revuélvase bien y sírvase colado en copa de cocktail con una aceituna.

Alexandría. — En una cocktelera con algunos trozos de hielo, se echa lo siguiente: una cucharadita de Kirsch, una cucharadita de jugo de limón, un chorro de cacao, un choro de goma, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa y una cucharadita de

crema de leche; bátase rápido y sírvase colado en una copa adecuada.

Imperial Opal. — En una coctelera con hielo menudo eche una cucharadita de agua, una copita de ajenjo, bátase bien y pásese colado a una copa tipo Oporto; agréguese una cucharadita de Granadina y otra de Peppermint Verde, que irán al fondo separadamente. A falta de ajenjo empléese anís.

Appetizer (el aperitivo). — En un vaso con hielo, un choro de goma, dos id de Bitter Naranja, una copita de vermouh Torino y media copita de ajenjo; revuélvase bien y sírvase colado en copa de cocktail.

The First One. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de goma, uno id de Bitter Naranja, una corteza de limón, media copita de crema de menta y una copita de Old Tom Gin; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Brain Duster (despeja cerebro). — En un vaso grande con hielo, échese una cucharadita de jugo de limón, dos chorros de goma, dos chorros de vermouh Torino, dos id de Jérez y una copita de ajenjo; revuélvase bien y sírvase colado en una copa de cocktail.

Club Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Chartreuse verde, media copa de vermouth Torino y media id de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase en copa de cocktail.

J. Jeffries. — En la coctelera con algunos trozos de hielo, échese el jugo de media naranja, una cucharadita de Granadina, media copa de vermouth Francés, una copa de Dry Gin y media clara de huevo fresco; bátase bien y sírvase colado en un vasito mediano completando con soda.

Mercader. — En un vaso mediano se echa abundante gruta surtida en rebanadas; refrésquese en un vaso con hielo, una cucharada de aperital y media copa de vermouth Torino, pásese colado al vaso conteniendo la fruta y complétese con soda.

The Angelus. — En un vaso grand econ hielo, échese un chorro de goma, un id de ajenjo, uno id de Bitter Naranja y uno de Curaçao, media copa de vermouth Torino y media id de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en una copa de cocktail.

Firpo Cocktail. — En la coctelera con hielo, échese un chorro de Maraschino, vermouth Tori-

no, Hesperidina y Píneral en partes iguales ;bátase y sírvase colado en copa adecuada.

Sonámbula Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos gotas de Bitter de Angostura, un chorro de Granadina, una cucharadita de Kirsch, media copa de vermouth Francés y una copa de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en copa adecuada.

Chambery Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de guindado, un chorro de rom, media copa de vermouth Francés y media id de Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en poca de cocktail.

Alaska Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de jarabe de ananás ,una cucharadita de Cherry Brandy, un chorro de Chartreuse, media copa de vermouth Francés y media copa de Dr yGin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase en copa adecuada.

Maipú Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese dos gotas de Maraschino, un chorro de Granadina, dos chorros de Kirsch y una copa de Pisco; revuélvase y sírvase en copa de cocktail con una rebanada de ananás u otra fruta.

Patria Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos gotas de Bitter Angostura, un chorro de Maraschino, media copita de Rom y una copita de Hesperidina; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con el borde humedecido con limón y cubierto de azúcar fina.

Pepita Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos gotas de limón; una gota de Bitter Angostura, un chorro de Maraschino, un chorro de cacao, media copita de Cognac y media copa de Manzanilla; revuélvase y sírvase colado en un vasito con fruta.

Marseillaise Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Maraschino, dos chorros de Cassis, una copita de Cognac y media copa de vermouth Francés; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una fruta.

Morning Cocktail. — En un vaso tipo aperitivo fino, échense dos trozos de hielo, dos chorros de Curaçao, un chorro de Bitter Angostura, un chorro de ajenjo, una copita de Cognac y una copita de Whisky Americano; agréguese una corteza de limón, revuélvase y sírvase.

Cubano Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense un chorro de jarabe de ananás, gotas

de Maraschino, Kumel, Chartreuse y Kirsch; media copa de Dry Gin (ginebra inglesa), media copa de vermouth Torino o Francés, según se desee, dulce o seco; se revuelve y se sirve colado en una copa adecuada con abundante fruta. Si la demanda de este cocktail lo exigiese será conveniente tener preparado de antemano en un frasco o botella los ingredientes de licores para así abreviar tiempo.

Bronx Cocktail. — En una cockteelra con algunos trozos de hielo, échese una rebanada de naranja, Dry Gin (ginebra inglesa); vermouth Torino y Francés, en partes iguales; bátase y sírvase en copa adecuada.

Bagley Cocktail. — En un vaso grande, algunos trozos de hielo, una corteza pequeña de limón, media cucharadita de Bitter Campari y una copa de Hesperidina; revuélvase y sírvase colado en copa adecuada.

Nacional Cocktail. — En un vaso grande, échense algunos trozos de hielo, algunas gotas de Cognac, una tercera parte de Quina Dubonette y dos terceras partes de Hesperidina; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Dominical Cocktail.—En un vaso grande, échen-

se algunos trozos de hielo, un chorro de Maraschino, una copa de partes iguales de jugo de uva y sidra; revuélvase y sírvase colado en copa adecuada con fruta.

Santiago Cocktail. — En un vaso grande, échense algunos trozos de hielo, un chorro de anís, media copa de manzanilla andaluza y media copa de caña de La Habana; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una aceituna.

Mi Favorito Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Curaçao, media cucharadita de Cognac, media copa de Quina Dubonette y media copa de vermouth Francés; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

American Beauty. — En una copa alta y fina, medio llena de hielo rallado, échese una cucharadita de crema de menta verde; en un vaso aparte mézclese el jugo de media naranja, una cucharadita de azúcar, media copita de Cognac y media copita de vermouth Francés; mézclese todo en la copa conteniendo el hielo, adórnese con fruta y hojas de menta frescas, una cucharadita de vino Oporto y sírvase con pajas.

Biarritz Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Gra-

nadina, dos gotas de Maraschino y una copita de Kirsch; revuélvase y pásease colado a una copa fina, complétese con Champagne y sírvase.

Mar del Plata Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de jarabe de ananás, dos gotas de Bitter de Angostura, dos gotas de Maraschino, una copita de Cognac y una copita de vermouth Torino; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Kola Cocktail. — En la cocktelera con algunos trozos de hielo, échese una cucharadita de agua, un chorro de Granadina, unas gotas de Maraschino y una copa de Kola Secrestat; bátase bien y sírvase colado en una copa adecuada.

East India Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de jarabe de ananás, una cucharadita de Curaçao, dos gotas de Maraschino, dos gotas de Bitter de Angostura y una copa de Cognac; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Ferrocarril Cocktail. — En la cocktelera con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Granadina, un chorro de Maraschino, Pinal, vermouth Torino y Francés en partes iguales; bátase bien y sírvase colado en vasito.

Bijou Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Chartreuse verde, media copa de Dry Gin (ginebra inglesa), y media copa de vermouth Torino; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una fruta.

Alabazam. — En un vaso grande, mézclese lo siguiente: el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar, un poco de agua de soda, revuélvase bien, agréguese hielo, dos chorros de Curaçao y una copa de Cognac; revuélvase y sírvase colado en un vasito adecuado.

Aperitive Italiene. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese una tercera parte de Fernet Branca, dos terceras partes de vermouth Torino, un chorro de ajeno o anís, y dos chorros de goma; revuélvase y sírvase colado en vasito adecuado.

Coronación Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos chorros de Maraschino, dos chorros de Bitter de Naranja, media copa de vermouth Francés y media copa de Jérez seco; revuélvase y sírvase colado en copa con el borde humedecido con limón y hundido en azúcar fina, agréguese una aceituna.

The Gem (La joya). — En un vaso grande méz-

élese lo siguiente: el jugo de medio limón, un chorro de jarabe de ananás, una cucharadita de azúcar, revuélvase bien; agréguese hielo, media copa de Rom Bacardy y media copa de Cognac; vuélvase a revolver, sírvase colado en un vasito adecuado, colóquese una rebanada de limón encima con un poco de canela molida.

Derby Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de goma, un chorro de Bitter de Angostura, una rama de menta fresca y una copa de Dry Gin (ginebr ainglesa); revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

The Loftus. — En un vaso grande con abundante hielo, échense dos chorros de ajenjo, una tercera parte de vermouth Torino, una tercera parte de vermouth Francés y una tercera parte de Whisky Americano; revuélvase bien y sírvase colado en un vaso adecuado.

Mejicano Cocktail. — En la cocktelera con hielo, échese una cucharadita de azúcar, un chorro de Bitter de Angostura, tres gotas de limón, una cucharadita de Curaçao y una copa de vermouth Torino; bátase y sírvase colado en una copa de cocktail.

Prairie Oyster. — En una copa tipo Oporto,

échese un chorro de vinagre, un huevo fresco entero, sal y pimienta y media cucharadita de salsa inglesa.

Colón Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Bitter Angostura, un chorro de Curaçao, un chorro de Maraschino, media copa de Oporto y media copa de Cognac; revuélvase y sírvase colado en copa adecuada.

Wáshington Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de goma, un chorro de Bitter de Angostura, media copita de Cognac y una copa de vermouth Francés; revuélvase y sírvase en copa de cocktail.

Aviador Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Maraschino, un chorro de Bitter de Angostura y una copa de Oporto; revuélvase y sírvase colado en la copa correspondiente al vino.

Sazerac Cocktail. — En un vasito estilo cocktail, échese una media cucharadita de azúcar con un poco de agua y se diluye con una cucharilla; una corteza de limón, un chorro de Bitter de Angostura, un chorro de ajeno, dos trocitos de hielo y una copa de Whisky Americano; se sirve en el mismo vasito revolviéndolo.

Presidente Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Chartreuse, media copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y media copa de Jérez seco; revuélvase y sírvase en copa de cocktail con una aceituna.

Maiden's Blush (rubor de doncella). — Humédecase el borde una copa estilo Oporto algo grande, con jugo de limón y húndase en azúcar fina, quedando el borde convertido en una corona de azúcar. En un vaso grande con hielo, échense dos gotas de limón, media cucharadita de Granadina, un chorro de ajeno o anís, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y una copita de Champagne y sírvase colado en la copa ya preparada de antemano.

Saratoga Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de jarabe de framboesa, uno chorro de Bitter de Angostura, un chorro de Maraschino y una copita de Cognac; revuélvase y pásese colado a una copa elegante y complétese con Champagne.

Star Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de goma, un chorro de crema de cacao, uno chorro de Bitter de Angostura, una copita de vermouth Francés y media copita de Cog-

nae ; revuélvase y pásese colado a una copa con una guinda o aceituna.

Cru-Cru Cocktail. — En un vaso mediano con dos trozos de hielo, échese media cucharadita de azúcar fina, dos chorros de Curaçao, dos chorros de Angostura, dos chorros de limón, una copa de ginebra de Holanda y complétese con agua de soda revolviendo de continuo.

Saint Marceaux Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Granadina, un chorro de Maraschino, media copa de Jérez ; revuélvase y sírvase colado en una copa de cocktail, complétese con champagne y una fruta.

Primavera Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Maraschino, un chorro de Granadina, una media copa de Manzanilla y media copa de Sidra Asturiana ; revuélvase y sírvase colado en un vasito tipo Champagne con abundante fruta.

Montecarlo Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Bitter de Angostura, un chorro de Maraschino, media copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y media copa de Quina Dubo-

nette; revuélvase y pásese colado a una copa de cocktail.

Mi Dama. — En un vaso mediano con dos trozos de hielo, échese una cucharadita de Granadina, una id. de jugo de limón, una copita de Kirsch y llénese con Champagne y agua de soda; revuélvase y agréguese fruta; sírvase con pajas.

Knickerbein. — En una copa estilo Oporto, échese una cuarta parte de Maraschino, una yema de huevo fresco intacta, una cuarta parte de Benedictine y una cuarta parte de Cognac.

Pick-Me-Up. — En un vaso grande, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una yema de huevo fresco; bátase bien con el batidor de alambre o con la cocktelera eléctrica; agréguese un poco de hielo rallado, media copita de Curaçao y media copita de Rom de Jamaica. Vuélvase a batir y sírvase colado en una copa adecuada con un poco de canela molida.

Suisse Frappe a la Americana. — En la cocktelera con abundante hielo, échese media cucharadita de goma, una clara de huevo fresco; bátase bien y luego agréguese un chorro de Anisette y una copita de ajenojo. Vuélvase a batir y sírvase colado en un vasito adecuado.

Vermouth Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échense dos chorros de Bitter de Angostura, dos chorros de Maraschino y una copa de vermouth de Torino o Francés, según se desee; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con fruta.

Americano. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échense una corteza de limón, una cucharadita de Bitter Campary y una copa de vermouth de Torino; revuélvase y sírvase colado en un vaso tipo aperitivo y complétese con agua de soda.

Refrescado. — Por refrescado se entiende que debe ser pasado por el hielo y tanto puede ser vermouth como otra bebida cualquiera; ahora hay quien agrega Bitter, alguna esencia y también alguna fruta.

Jugo de uva Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese media cucharadita de Granadina, un chorro de Maraschino, una copa de jugo de uva; revuélvase y pásese colado a un vaso adecuado con fruta.

Absinthe Cocktail. — En la cocktelera con abundante hielo, échese una cucharadita de agua, dos chorros de goma, un chorro de Bitter de Angostu-

ra, un chorro de Anisette y una copita de ajenjo; bátase aceleradamente hasta que esté bien helado. Se sirve colado en una copa de cocktail con una corteza de limón.

Automóvil Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos chorros de goma, dos chorros de Bitter de Naranja, una copa de las de oporto llena en partes iguales de vormouth torino, Whisky Escocés y Dry Gin (ginebra inglesa); revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con guindas o aceitunas.

Tropical Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échese un chorro de Bitter de Angostura, media cucharadita de crema de caaco, media cucharadita de Maraschino y media copa de vermouthe Francés; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con fruta.

Whisky Cocktail. — En un vaso con hielo, échese una cucharadita de agua, un chorro de goma, un chorro de Curaçao, un chorro de Bitter de Angostura, una copa de Whisky Americano o Escocés, según se desee; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una corteza de limón.

Brandy Cocktail (Cognac). — En un vaso con hielo, échese un chorro de goma, un chorro de

Bitter de Angostura, un chorro de Curaçao y una copa de Cognac. Revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una corteza de limón.

Champagne Cocktail. — En el fondo de un vaso tipo Champagne colóquese un terrón de azúcar con una o dos gotas de Bitter de Angostura, uno o dos trozos de hielo y llénese con vino de Champagne; revuélvase y sírvase. Si el vino estuviera bien fresco se puede prescindir del hielo.

Japonés Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese un chorro de Horchata, dos chorros de Bitter de Angostura, dos chorros de Maraschino y una copa de Cognac. Revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con una corteza de limón.

Bitter Cocktail. — En la coctelera con hielo, se echan dos chorros de goma, un chorro de Maraschino, media cucharadita de crema de cacao y un copa de Bitter Secretat; bátase bien y sírvase colado en copa adecuada.

Gambrinus Cocktail. — En un vaso de cerveza helada, échese un huevo fresco entero sin romper la yema.

Clover Club Cocktail. — En la coctelera con hielo, échese una cucharadita de jugo de limón,

una media cucharadita de Granadina y media clara de huevo fresca; bátase bien y agréguese una copa de Dry Gin (ginebra inglesa), vuélvase a batir, extráigase el hielo y bátase otra vez; sírvase colado en un vaso o copa alta. Para que resulte agradable a la vista debe tener un dedo de espuma por encima; agréguese la punta de una rama de menta sobre la espuma y sírvase.

Plaza Cocktail. — En la cocktelera con hielo, échese un cucharadita de Granadina, dos chorros de jugo de limón, dos chorros de Bitter de Angostura y media clara de huevo; bátase bien y agréguese vermouth Torino y Francés en partes iguales, una copita de Rom Bacardi y vuélvase a batir. Sírvase colado en un vaso tipo Champagne.

Gin Rickey. — En un vaso tipo aperitivo, échese el jugo de medio limón (debía ser jugo de lima), dos trozos de hielo, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y complétese con agua de soda.

Santiago Rickey. — En un vaso mediano échese el jugo de media lima o a falta de ésta medio limón, una copa de Rom Bacardi, dos trozos de hielo y media botella de soda.

Soda Cocktail. — En un vaso mediano, échese dos trozos de hielo, una rebanada de naranja, dos

chorros de Bitter de Angostura y media botella de soda bien cargada de gas; agréguese una cucharada de azúcar fina, revuélvase y tómese mientras está en efervescencia. Esta bebida se recomienda después de haber tomado con exceso, hay quien le agrega una cucharadita de bicarbonato de soda .

Muy Amable. — En un vaso mediano, échese una copita de Chartreuse amarillo, una copita de crema de menta verde, media cucharadita de Horchata, una copa pequeña de vino de Burdeos, llénese con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con abundante fruta; sírvase con cucharilla y paja.

Police Gazette Cocktail. — En un vaso grande con hielo, échense dos chorros de goma, dos chorros de Bitter de Angostura, dos chorros de Curaçao, dos chorros de Maraschino, una cucharadita de vermouth Torino y una copa de Whisky Americano; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con guinda o aceituna.

Whisky Toddy. — En un vasito tipo cocktail, échese un terrón de azúcar, una cucharada de agua y dilúyase con una cucharita, un trozo de hielo, una copa de Whisky y una rebanada de limón; se sirve tal cual.

Gin Toddy - Brandy Toddy. — Del mismo modo que Whisky Toddy, empleando el licor que corresponda. Esta receta también se hace caliente, suprimiendo el hielo y empleando agua caliente.

Gin Daisy. — En un vaso mediano, exprímase el jugo de medio limón, agréguese una cucharadita de goma, dos trozos de hielo, dos chorros de Maraschino, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y llénese con agua de soda.

Brandy Daisy (cognac). — En un vaso grande, échese una media cucharadita de azúcar fina, dos chorros de jugo de limón y un poco de agua de soda; dilúyase bien, agréguese hielo desmenuzado, una cucharadita de Chatreuse y una copa de Cognac. Revuélvase y sírvase colado en vaso tipo Champagne con fruta.

Whisky Daisy. — En un vaso grande con hielo, échese media cucharadita de Horchata, el jugo de medio limón y una copa de Whisky Americano u otra clase que se desee y sírvase colado en vaso tipo Champagne y complétese con agua de soda.

Dizzi Sour. — En un vaso grande póngase medio limón y aplástese bien con una cuchara, agréguese hielo, dos cucharaditas de azúcar impal-

pable, dos chorros de Beneditine y una copa de Whisky Americano; bátase bien, sírvase colado en un vaso tipo Champagne con una rebanada de fruta y agréguese una cucharadita de Rom por encima.

Whisky Sour. — En un vaso grande, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable, un poco de agua de soda y dilúyase con una cuchara; agréguese hielo desmenuzado y una copa de Whisky Americano; revuélvase bien, sírvase colado en un vaso tipo Champagne y agréguese una cucharadita de vino tinto con cuidado de modo que quede en la superficie .

Whisky Sour a la Chilena. — En la cocktailera, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable, una cucharadita de agua y media clara de huevo, algunos trozos de hielo; bátase y agréguese una copa de Whisky Escocés, vuélvase a batir y sírvase colado en un vaso fino.

Brandy Sour (cognac). — En un vaso grande échese una media cucharadita de azúcar impalpable, dilúyase con un chorro de agua de soda, agréguese hielo desmenuzado, dos chorros de Curaçao, el jugo de medio limón y una copa de Cognac; revuélvase y sírvase colado en vaso tipo Champagne con una rebanada de naranja u otra fruta.

Ron Sour. — En un vaso grande, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable y dilúyase con un poco de agua de soda; agréguese hielo desmenuzado, el jugo de medio limón, un chorro de Maraschino y una copa de Ron. Revuélvase y sírvase colado en vaso fino con fruta.

Champagne Sour. — En vaso tipo Champagne algo grande, échese una cucharadita de azúcar impalpable, dos chorros de jugo de limón, dos trozos de hielo y llénese con Champagne helado. Revuélvase con cuidado de que no desborde y agréguese fruta.

New Orleans Fizz. — En la coctelera con hielo desmenuzado échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar fina, media clara de huevo; bátase bien y gréguese un chorro de Chartreuse, dos chorros de agua de Azahar, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y una cucharada de leche fresca; vuélvase a batir y sírvase en un vaso adecuado.

Silver Fizz. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar fina y media clara de huevo; bátase bien y agréguese una copa de Dry Gin (ginebra inglesa). Vuélvase a batir y sírvase

colado en vaso mediano completando con agua de soda.

Golden Fizz. — Se prepara del mismo modo que el "Silver Fizz", empleando la yema del huevo en vez de la clara; la diferencia de nombre equivale a Silver plateado y Golden dorado.

Royal Fizz. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar fina, el jugo de medio limón y un huevo fresco entero. Bátase bien y agréguese una copa de Dry Gin (ginebra inglesa), vuélvase a batir y sírvase colado en un vaso mediano y complétese con agua de soda.

Strawberry Fizz (Fresas). — En la coctelera con hielo desmenuzado, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable, de 6 a 8 fresas bien maduras machacadas aparte, y una copa de Dry Gin (ginebra inglesa). Bátase bien y sírvase colado con colador de alambre en un vaso mediano y complétese con agua de soda.

Peach Fizz (Durazno). — En la coctelera con hielo desmenuzado, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y de medio a un durazno bien maduro y machacado aparte.

Bátase bien y sírvase colado con colador de alambre fino en un vaso mediano y complétese con agua de soda.

Orange Fizz (Naranja). — En la cocktelera con hielo desmenuzado, échese el jugo de media naranja, dos cucharaditas de azúcar impalpable y una copa de Dry Gin (ginebra inglesa). Bátase bien y sírvase colado en un vaso mediano completando con agua de soda.

Elk's Fizz. — En la cocktelera con hielo desmenuzado, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable, una copa de Whisky Americano, media copa de Oporto y media clara de huevo fresco; bátase bien y sírvase colado en vaso mediano completando con agua de soda.

Whisky Fizz. — En la cocktelera con hielo desmenuzado, échese una cucharadita de azúcar impalpable, una cucharadita de jugo de limón y una copa de Whisky, bátase y sírvase colado en vaso mediano con agua de soda.

Brandy Fizz (Cognac). — En la cocktelera con hielo desmenuzado échese una cucharadita de azúcar impalpable, una cucharadita de jugo de limón, una copa de Cognac y media clara de huevo fres-

co. Bátase bien y sírvase colado en vaso mediano completando con agua de soda.

Pan American Flip. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una cucharadita de Horchata, una copita de crema de menta, una copita de Whisky Americano y una copa de leche fresca. Bátase bien y sírvase colado en vaso adecuado.

Port Flip (Cocktail de Oporto y huevo). — “En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una copa de vino Oporto y un huevo fresco entero o la yema sola, como se desee. Bátase bien y sírvase colado en un vaso adecuado espolvorizando con canela o nuez moscada.

Sherry Flip (Cocktail de Jérez y huevo). — En la coctelera se prepara del mismo modo que el “Port Flip”, empleando vino de Jérez en vez de Oporto.

Brandy Flip (Cocktail de Cognac y huevo). — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un huevo fresco entero o la yema sola, como se desee; bátase bien y agréguese una copa de Cognac, vuélvase a

batir y sírvase colado en vaso adecuado espolvoriándose con nuez moscada o canela.

Rum Flip (Cocktail de Rom y huevo). — Se prepara del mismo modo que el “Brandy Flip”, empleando Rom en vez de Cognac.

Gin Flip (Cocktail de Ginebra y huevo). — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un huevo fresco entero o la yema sola, bátase bien y agréguese una copa de Ginebra de la clase que se desee; vuélvase a batir y sírvase colado en vaso adecuado. Espolvorízese con nuez moscada o canela.

Fox Flip. — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échese el jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar impalpable y un huevo fresco entero; bátase bien y agréguese una copa de Whisky, vuélvase a batir y échese colado en un vaso grande agredando media botella de Gingerrale.

Lafayette Flip. — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un huevo fresco entero. Bátase y agréguese una copa de Whisky Americano, un chorro de Chartreuse, dos chorros de Curaçao y una copita de crema de leche; vuélvase a batir y sírvase colado en un vaso adecuado.

May Flower (Flor de Mayo). — En la cocktelera con hielo desmenuzado, échese un chorro de goma, uno de Chartreuse, una cucharadita de Kummel, una cucharadita de Cognac, una cucharadita de crema de Cacao y una cucharadita de vermouth Torino y una yema de huevo fresco. Bátase bien y sírvase colado en un vaso adecuado.

Covadonga Cocktail. — En la cocktelera con hielo desmenuzado échese una cucharadita de Granadina, media clara de huevo, bátase bien y agréguese un chorro de jugo de limón, un chorro de Maraschino, una copita de Hesperidina y una copita de Dry Gin (ginebra inglesa). Vuélvase a batir y sírvase colado en un vaso adecuado.

The Bracer (El despavilador). — En un vaso grande, bátase bien un huevo fresco entero, agréguese dos cucharaditas de azúcar impalpable, algunos trozos de hielo, dos chorros de Bitter de Angostura y una copa de Cognac. Agréguese media botella de Gingerale, revuélvase y sírvase en el mismo vaso.

The Opera (Para dos personas). — En la cocktelera con hielo desmenuzado, échense cuatro cucharaditas de azúcar impalpable, dos copitas de Cognac y dos yemas de huevo fresco; bátase bien.

Sírvase media botella de Champagne bien helada en dos vasos medianos y agréguese la mezcla anterior colada y despacio con cuidado que no se desborde.

Egg Nogg. — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échese un huevo fresco entero, dos cucharaditas de azúcar impalpable. Bátase bien, agréguese una copita de Rom, una copita de Cognac y una copa de leche fresca. Vuélvase a batir y sírvase colado en un vaso adecuado, espolvorizándose con nuez moscada o canela.

Brandy Crusta. — Humedézcase con una rebanada de limón el borde de una copa de Cocktail y suméjase ésta en azúcar impalpable, de modo que el borde quede cubierto formando una corona. Móndese la mitad de un limón de corteza limpia, de modo que salga toda en un pieza y colóquese en la copa con la parte ancha hacia arriba; en un vaso grande mézclese lo siguiente: media cucharadita de Horchata, un chorro de juego de limón, un chorro de Maraschino, uno de Bitter de Angostura, algunos trozos de hielo y una copa de Cognac. Revuélvase bien y sírvase colado en la copa ya preparada.

Whisky Crusta. — Préparese del mismo modo

que el "Brandy Crusta", empleando Whisky Americano en vez de Cognac.

Gin Crusta. — Prepárese del mismo modo que el "Brandy Crusta", empleando Dry Gin (ginebra inglesa), en vez de Cognac.

Vaina Chilena. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un huevo fresco entero, bátase bien y agréguese un poco de canela molida, un chorro de Curaçao, una copa de Oporto y media copita de Cognac. Vuélvase a batir y sírvase colado en vaso adecuado.

General Belgrano. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un huevo fresco, un chorro de Maraschino, una copa de vino Jérez y una cucharadita de crema de leche. Bátase bien y sírvase colado en un vaso adecuado.

Café Royal. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, un chorro de Maraschino, dos chorros de crema de Cacao y una copita de Cognac y una taza chica de café frío. Bátase bien y sírvase colado en un vaso adecuado.

Ala de Aguila. — En un vaso grande aplástese medio limón con su corteza, agréguese dos cucharaditas de azúcar fina, un chorro de Maraschino y una copa de Rom Bacardi. Llénese con hielo desmenuzado, revuélvase y complétese con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas. Sírvasse con pajas.

Frappé a la Guillaume. — En la cocktelera con abundante hielo desmenuzado, échense dos chorros de goma, dos chorros de Anisette, media copita de vermouthe Torino y una copita de ajeno. Bátase hasta que esté bien helado y sírvasse colado en copa adecuada.

Gladstone Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échense dos chorros de goma, un chorro de Maraschino, un chorro de Bitter de Angostura, un chorro de ajeno, un chorro de Kummel, un chorro de Rom y una copa de Whisky. Revuélvase y sírvasse colado en copa de cocktail.

Le fin du siècle. — En la cocktelera con abundante hielo desmenuzado, échense una yema de huevo y bátase bien. Agréguese dos cucharaditas de azúcar impalpable, el jugo de media naranja, el jugo de un cuarto de limón, media copita de Cognac, media copita de Benedictine, media de Maras-

chino, un chorro de Curaçao, uno de Anisette y uno de Chartreuse, tres cucharaditas de crema de leche. Bátase bien y sírvase colado en vaso adecuado. Bátase la clara del huevo con azúcar impalpable hasta convertirla en espuma y agréguese por encima; sírvase con cucharilla.

The Ladies Favorite (El favorito de las damas). — En un vaso mediano, échese un chorro de agua de soda, dos cucharaditas de azúcar impalpable, media copa de vino Jérez, media copa de vino Oporto y un chorro de Cognac. Revuélvase bien y complétese el vaso con hielo desmenuzado, adórnese con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas; agréguese una cucharada de helado de crema u otra clase. Sírvase con cucharilla y paja.

Morning Delight (Delicia de la mañana). — En la coctelera con hielo desmenuzado, échese una clara de huevo, dos cucharaditas de azúcar fina; bátase y agréguese el jugo de medio limón, el jugo de una naranja, media copita de Ajenjo, media copita de vino Jérez, una copita de Whisky y un chorro de Bitter Naranja. Vuélvase a batir y sírvase colado en vaso adecuado.

Leche Materna. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos chorros de Curaçao, una

cucharadita de Granadina, una copita de Cognac, una yema de huevo fresco y una copa de leche fresca. Bátase bien, sírvase colado en vaso adecuado y espolvorícese con nuez moscada o canela.

Morning's Morning (El de la mañana). — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar fina, el jugo de medio limón, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa), una clara de huevo y una copa de leche fresca. Bátase bien, sírvase colado en vaso grande y complétese con agua de soda.

Panamá Cooler. — En un vaso mediano, échese el jugo de media naranja, una cucharadita de jugo de limón, dos cucharaditas de azúcar fina, una copa de vino Jerez, una copa de vino Mosela, dos chorros de Maraschino, complétese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas. Sírvase con pajas y cucharillas.

Sherry Cobbler.—En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar fina, dilúyase con un poco de agua, agréguese hielo desmenuzado, un chorro de cognac, un chorro de Maraschino, una y media copas de vino Jérez, revuélvase y adórnese con rebanadas de frutas, fresas, uvas, etc.

y rocíese con un poco de vino tinto por encima. Sírvasse con cucharillas y pajas. Esta bebida a pesar de ser una de las más antiguas, siempre es solicitada por su gusto agradable y refrescante.

Compuesto a la Cubana. — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar fina, una cucharada de agua, una rama de yerba buena fresca, revuélvase con una cuchara, agréguese una cucharadita de Cherry Brandy, dos chorros-de Bitter de Angostura, una copa de vino Jérez y complétese el vaso con hielo desmenuzado. Revuélvase y adórnese con ramas de yerba buena y rebanadas de naranja, ananás y otras frutas. Sírvasse con cucharilla y pajas.

Mint Julep (Compuesto de menta a la americana). — Esta bebida de antigua data en los Estados Unidos, donde siempre fuá muy apreciada en las épocas de grandes calores, se prepara del modo siguiente: En un vaso mediano, échese un poco de agua, dos cucharaditas de azúcar fina, dos o tres ramas de menta o yerba buena fresca, revuélvase y oprímase la menta con la cuchara extrayendo ésta del vaso; agréguese abundante hielo desmenuzado, una copa de Whisky Americano o Cognac, según gusto. Revuélvase y adórnece con rama de menta en forma de ramillete y rebanadas de naran-

ja, ananás y otras frutas. Rocíese con gotas de Rom y sírvase con cucharilla y pajas.

John Collins. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, exprímase un limón, agréguese una y media cucharadas de azúcar fina y una copa de Ginebra. Llénese con agua de soda, revuélvase y sírvase con pajas.

Wine Limonade (Limonada al vino). — En un vaso grande con hielo, exprímase un limón, agréguese una cucharada de azúcar fina, una cucharadita de Grosella y una copa de vino tinto. Llénese con agua, revuélvase y agréguese rebanadas de naranja, limón u otras frutas. Sírvase con pajas.

Claret Punch. — En un vaso mediano, échese una cucharadita de jugo de limón, dos cucharaditas de azúcar fina, un chorro de agua de soda, un chorro de Curaçao, un chorro de Maraschino, algunos trozos de hielo y llénese con vino tinto. Revuélvase y agréguese rebanadas de naranja, limón y otras frutas. Sírvase con pajas.

Mendoza Cobbler. — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar fina, un poco de agua y dilúyase, gotas de Cognac y Maraschino, una copa de vino Mendoza blanco, llénese con hielo desmenuzado, revuélvase y agréguese rebanadas

de limón, naranja y otras frutas. Sírvasse con pajas.

Limonada con huevo. — En un vaso grande, bátase un huevo fresco entero, agréguese una y media cucharadas de azúcar fina, el jugo de un limón, llénese con agua o soda, algunos trozos de hielo, revuélvase y sírvase con pajas.

Milk Punch (Punch de leche). — En la cocktelería con algunos trozos de hielo, échense dos cucharaditas de azúcar fina, una copa de Rom o Cognac y una copa de leche fresca. Bátase bien y sírvase colado en vaso adecuado, espolvorícese con nuez moscada o canela. Esta abebida también se hace caliente, a cuyo efecto debe suprimirse el hielo y emplear en cambio leche caliente.

White Plush (Terciopelo blanco). — En un vaso mediano, sírvase una copa de Whisky y llénese con leche fresca, revolviendo rápidamente.

Shandy Gaff. — En un vaso grande, empléese cerveza hasta su mitad y agréguese media botella de Gingerbeer o Gingerale, con cuidado de que no desborde.

Half and Half (mitad y mitad). — Cerveza blanca y negra mezclada.

Champagne Cobbler. — En un vaso mediano, échese una cucharadita de azúcar impalpable y dilúyase con un chorro de agua de soda; agréguese hielo desmenuzado, dejando lugar para una buena copa de Champagne, revuélvase y adórnece con rebanadas de naranja, ananás, y otras frutas. Sírvasse con cucharilla y pajas.

Román Punch (Ponche romano). — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una cucharadita de Frambuesa, dos chorros de jugo de limón, dilúyase con un chorro de agua de soda, agréguese hielo desmenuzado, una cucharadita de Curaçao, una copita de Cognac y media copita de Rom. Revuélvase y adórnece con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas; sírvase con pajas.

Mississippi Punch.—En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, dilúyase con un chorro de agua de soda, agréguese dos chorros de limón, media copita de Rom, media copita de Whisky Americano y una copita de Cognac. Llénese con hielo desmenuzado, revuélvase bien y adórnece con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas. Sírvasse con pajas.

Nicker Bocker. — En un vaso mediano, échese

una copita de Framboesa, dos chorros de jugo de limón, una copa de Rom Bacardi y media copita de Curaçao. Llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con rebanadas de ananás, naranja y otras frutas. Sírvasse con pajas.

Brandy Punch (Ponche de Cognac). — En un vaso mediano, échese dos cucharaditas de azúcar impalpable, un chorro de jarabe de ananás, dos chorros de jugo de limón, dilúyase con un chorro de agua de soda, llénese el vaso con hielo desmenuzado y una copa de Cognac; revuélvase y adórnese con rebanadas de fruta surtida, róciense con algunas gotas de Rom y sírvase con pajas.

St. Charles Punch (Ponche San Carlos). — En un vaso mediano, échese dos cucharaditas de azúcar impalpable, dos chorros de jugo de limón, dilúyase con un poco de agua de soda, agréguese una copa de vino Oporto, una copita de Cognac y media copita de Curaçao; llénese con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con rebanadas de fruta surtida. Sírvasse con pajas.

White Lion (León blanco). — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, dos chorros de jugo de limón, dilúyase con un poco de agua de soda, agréguese media copita

de Frambuesa, una cucharadita de Curaçao y una copa de Rom Bacardi; llénese llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con fruta surtida. Sírvasse con pajas.

Brandy Smash (Compuesto de Cognac). — En un vaso grande, échese una cucharadita de azúcar impalpable, una copita de agua, dos ramas de yerba buena, dilúyase bien y agréguese una copa de Cognac, hielo desmenuzado, revuélvase y sírvase colado en un vaso adecuado con fruta.

Sherry Wine Punch (Ponche de vino Jérez). — En un vaso mediano échese una copita de Horchata, un chorro de jugo de limón, llénese el vaso con hielo desmenuzado y agréguese una buena copa de vino Jérez. Revuélvase, adórnese con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas, agréguese una cucharadita de vino tinto por encima y sírvase con cucharilla y pajas.

Brandy Fix. — En un vaso mediano, échese una cucharadita de azúcar impalpable, dos chorros de jugo de limón, una cucharadita de jarabe de ananás, un chorro de Chartreuse, dilúyase con un poco de agua, llénese el vaso con hielo desmenuzado, agréguese una copa de Cognac; revuélvase bien y adórnese con fruta surtida. Sírvasse con pajas.

Sauterne Cobbler. — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar fina, una cucharadita de Horchata, dilúyase con un poco de agua, agréguese una buena copa de vino Sauterne, revuélvase, llénese el vaso con hielo, adórnese con fruta surtida y sírvase con pajas.

Port Wine Punch (Ponche de vino Oporto). — En un vaso mediano échese una cucharadita de azúcar impalpable, una cucharadita de Horchata, dos chorros de jugo de limón, dilúyase con un poco de agua de soda, agréguese hielo desmenuzado, llénese el vaso con vino Oporto, revuélvase y adórnese con rebanadas de fruta surtida. Sírvase con pajas.

Kirschwasser Punch (Ponche de Kirsch). — En un vaso mediano échense dos chorros de jugo de limón, una cucharadita de Granadina, dos chorros de Chartreuse, dilúyase con un poco de soda, llénese el vaso con hielo desmenuzado, agréguese una copa de Kirsch, revuélvase y adórnese con rebanadas de naranja, ananás y otras frutas. Sírvase con pajas.

Gin Smash (Ginebra compuesta). — En un vaso grande, échense dos cucharaditas de azúcar fina, dos ramas de menta fresca y un poco de agua, dilú-

yase estrujando la menta, agréguese hielo desmenuzado, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa): revuélvase y sírvase colado en vaso adecuado con una rama de menta yalguna fruta.

Stone Fence. — En un vaso mediano, échense dos trozos de hielo, una copa de Whisky Americano y llénese de sidra.

Fedora. — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, dilúyase con un poco de agua y agréguese una rebanada de limón, una copa de Cognac, una copa de Curaçao, media copita de Ron y media copita de Whisky Americano; llénese el vaso con hielo y adórnese con fruta surtnda. Sírvase con pajas.

Aguinaldo Punch. — En un vaso mediano, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una cucharadita de jugo de limón, dilúyase con un poco de agua de soda, agréguese una cucharadita de vermouht Francés, una cucharadita de Ron y una copa de Whisky Americano. Llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con rebanadas de fruat surtida. Sírvase con pajas.

Guardia Nacional Punch. — En un vaso mediano, échese una cucharadita de azúcar impalpable diluída con un poco de agua, el jugo de medio li-

món, una cucharadita de Frambuesa, una copa de Cognac y una copa de vino Jérez; llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con rebanadas de fruta surtida, rocíese con unas gotas de Ron y sírvase con pajas.

El Dorado Punch. — En un vaso mediano, échese dos cucharaditas de azúcar impalpable diluída en un poco de agua, una rebanada de limón, una copita de Cognac, una copita de Whisky Americano y media copita de Ron; llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase y adórnese con fruta en rebanadas. Sírvase con pajas.

Pousse Café. — En una copa tipo Jérez, alta y fina, échense sucesivamente los siguientes licores con cuidado que deben separados entre sí formando anillos. Para esto es más cómodo usar una cucharilla colocándola en el borde de la copa por donde se van deslizando los licores en el siguiente orden: Frambuesa, Maraschino, Vainilla verde, Curaçao obscuro, Chartreuse amarillo y Cognac.

Pousse café a la Faivre. — En copa tipo Jérez y del mismo modo que el anterior, empleando los siguientes licores: Benedictine, Curaçao obscuro y Kirsch, agréguese dos gotas de Bitter de Angostura.

Pousse L'Amour. — En copa tipo Jérez, del mismo modo que el “Pousse café”, en el orden siguiente: Maraschino, una yema de huevo fresco, Vainilla verde y Cognac.

Champerelle. — En copa tipo Jérez y del mismo modo que el “Pousse café” y en el orden siguiente: Curacao, Chartreuse amarillo, Anisette y Kirsch.

Apres Souppé (Después de la cena). — Para dos copas. — En un vaso con hielo desmenuzado, échese una copita de crema de menta, media copita de Maraschino y media copita de Cognac. Revuélvase y sírvase colado en dos copitas.

Ne Plus Ultra. — En copa tipo Jérez, échense con cuidado en el siguiente orden: Cherry Brandy, Chartreuse verde, Benedictine y Cognac; préndase fuego al Cognac y sírvase.

The Napp. — En una copa tipo Jérez llena de hielo rallado, échense en el siguiente orden, una tercera parte de Kumel, una id de Chartreuse y una id de Cognac; agréguese dos gotas de Cherry Brandy y sírvase con pajas.

San Ward. — En copa tipo Jérez llena de hielo rallado, échese sucesivamente lo siguiente: una ter-

cera parte de Maraschino, uno tercera parte de Chartreuse y una de Cognac; sírvase con pajas.

Soingnee Champagne. — En copa tipo Champagne, un helado de crema, algunas tajadas de ananás, fresas u otras frutas colcadas con arte y rocíese con vino de Champagne. Sírvase con cucharilla.

Santinas Pousse Café. — En una copa tipo Jérez, échese sucesivamente lo siguiente: una tercera parte de Maraschino, una tercera parte de Curação obscuro y una de Cognac.

El Digestivo. — En copa tipo Jérez llena de hielo rallado, échese mitad Kumel Alash y mitad Dry Gin (ginebra inglesa). Sírvase con pajas.

Maiden's Tid (Seno de doncella. — En una copa échese mitad crema de Cacao y el resto de crema de lech efresca, procurando que se mantengan separadas.

Granizado de naranja (improvisado). — En un vaso grande, exprímase una naranja, agréguese dos cucharaditas de azúcar impalpable, dilúyase con una cuchara, añádase abundante hielo rallado, revuélvase y sírvase en vaso adecuado con cucharilla y pajas. Para preparar gran cantidad debe utilizarse máquina de helados o sorbetera.

Bleriot. — En un vaso grande con hielo desmenuzado échese el jugo de media naranja, dos chorros de Maraschino, revuélvase, sírvase colado en vaso de Champagne y complétese con vino Champagne helado.

Femina. — En un vaso mediano con hielo desmenuzado, échese una cucharadita de Granadina, una cucharadita de jugo de limón, una copita de Kirsch o Cognac y complétese con Champagne y soda. Agréguese unas rebanadas de naranja y sírvase con pajas.

Horse's Neck (Pescuezo de caballo). — Córtese la corteza de una linda naranja en una pieza entera y larga en forma de cinta, colóquese en un vaso grande, de modo que un extremo cuelgue hacia afuera, agréguese algunos trozos de hielo y una botella de Gingerale.

Ice Cream Soda. — En un vaso grande, échese un helado de crema y llénese con agua de soda bien helada, revuélvase con cuidado de que no desborde y sírvase con pajas.

Milk Shake (Leche batida). — En la cocktailera con algunos trozos de hielo, échese un huevo fresco, dos cucharaditas de azúcar fina y una copa de leche fresca; bátase bien y sírvase colado en vaso

adecuado espolvorícese con canela o nuez moscada.

Naranja. — Exprímanse una o dos naranjas en un vaso grande, agréguese algunos trozos de hielo, una y media cucharada de azúcar y llénese con agua o soda, según gusto. Cuando haya demanda de esta bebida conviene tener preparado de antemano una cantidad de jugo de naranja colado y guardado en lugar fresco.

Mint Higchball. — En un vaso mediano échese un trozo grande de hielo, dos gotas de limón, una copa de crema de menta y complétese con agua de soda revolviéndolo.

Higball. — El término Higball es aplicable a cualquier bebida servida en la siguiente forma: sólo consiste en un gran trozo o una bola de hielo rallado, una copa de la bebida que se desee y agua de soda, como por ejemplo Whisky Higball, Gin Higball o Brandy Higball.

Calla Lily (Cala). — Para dos copas. — En la coctelera con hielo desmenuzado échense dos yemas de huevo, bátanse las claras con dos cucharaditas de azúcar impalpable hasta convertirlas en espuma, agréguese a las yemas dos cucharaditas de azúcar impalpable, una copita de Cognac, una

copita de Ron, un chorro de Maraschino, dos copitas de leche, bátase bien y sírvase colado en dos copas altas y finas. Corónese con la espuma de las claras preparadas de antemano.

Forget-Me-Not (No me olvides). — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una clara de huevo, bátase bien, agréguese el jugo de medio limón, un chorro de Maraschino y una copa de Cognac. Vuélvase a batir y sírvase colado en copa adecuada.

Morning Glory Fizz (Gloria de la mañana). — En la cocktailera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, una clara de huevo, bátase bien, agréguese una cucharadita de limón, dos chorros de Ajenjo y una copa de Whisky Escocés, vuélvase a batir, sírvase colado en vaso mediano y complétese con agua de soda.

American Rose (Rosa americana). — En la cocktailera échese una pera mondada y cortada en rebanadas, aplástese con la cuchara, agréguese hielo desmenuzado, dos cucharaditas de azúcar impalpable, dos gotas de Ajenjo, una cucharadita de vormouth Torino y una copa de Cognac, bátase

bien, sírvase colado en un vaso mediano y complétese con agua de soda.

Copper Cooler. — En la coctelera con hielo desmenuzado échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, el jugo de un limón y una copa de Whisky, bátase bien, sírvase en vaso mediano, complétese con agua fresca, adórnese con fruta, rocíese con vino tinto y sírvase con paja.

Comodoro Cocktail. — En la coctelera con hielo desmenuzado échese una cucharadita de azúcar impalpable, una cucharadita de limón, un chorro de Bitter de Naranja y una copa de Whisky de la clase que se desee; bátase y sírvase colado en vaso fino.

Cream Fizz. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échense dos cucharaditas de azúcar impalpable, el jugo de medio limón, una copa de Dry Gin (ginebra inglesa) y una cucharadita de crema de leche; bátase y sírvase colado en un vaso tipo aperitivo y llénese con agua de soda.

Oyster Cockial (Cocktail de ostras). — En una copa échese una cucharadita de Tomato Catsup (salsa de tomate), dos o tres ostras frescas y unas gotas de limón. Hay quien le gusta agregar unas

gotas de salsa de ají, pero no es absolutamente necesario.

Alumni Cocktail. — En la coctelera con hielo desmenuzado échese un chorro de Granadina, un chorro de Maraschino, una copita de Aperital y una copita de Dry Gin (ginebra inglesa). Bátase y sírvase colado en vaso de cocktail.

Turf Cocktail. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, échese una gota de Bitter de Angostura, un chorro de Chartreuse, una cucharadita de Cognac y media copa de Champagne. Revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail con fruta.

Cocktail de menta. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échense dos ramas de menta fresca y estrújense con la cuchara. Agréguese dos chorros de Bitter de Naranja, dos chorros de goma, un chorro de Anisette y una copa de Whisky Americano, añádase un chorro de soda, revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Kirsch Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échese un chorro de Granadina, un chorro de Maraschino, un chorro de Bitter de Angostura y una copa de Kirsch; revuélvase y

sírvasse colado en copa de cocktail con una rebanada de ananás.

Demaría Cocktail. — En la cocktelera con hielo desmenuzado échese un chorro de Maraschino, media copa de vermouth de Torino y media copa de Aperital. Bátase y sírvase colado en vasito adecuado.

Pisco Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échese un chorro de Bitter de Angostura, un chorro de Curaçao, media copa de vermouth de Torino y media copa de Pisco; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Lloyd George Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échese media copa de vino de Jérez, revuélvase, sírvase colado en copa de cocktail algo grande y complétese con vino de Champagne helado.

Torpedo Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échese un chorro de Chartreuse, un gota de Bitter de Angostura y una copita de Cognac; revuélvase y sírvase colado en copa flauta, llenándose con vino de Champagne helado.

Soberano Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado échese un chorro de Bitter de

Angostura, un chorro de Maraschino, una copa de vermouthe de Torino y media copa de Whisky Americano; revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail, agregándose una gota de Cherry Brandy que debe ir al fondo.

Paraguayo Cocktail. — En un vaso grande con hielo desmenuzado, échese un trozo de corteza de naranja, un chorro de jarabe de ananás, un chorro de Bitter de Angostura y una copa de caña, revuélvase y sírvase colado en copa de cocktail.

Beef Tea (Te de Carne. — En una taza de las té, échese una cucharadita abundante de extracto de carne, llénese con agua bien caliente y sazónese con sal, pimienta y salsa inglesa a gusto. Si se desea, se puede agregar media copa de vino de Jerez u Oporto. Revuélvase bien y tómese caliente.

Beef Tea a la Tony. — En una taza de té grande, échese una yema de huevo bien batida, una cucharadita abundante de extracto de carne, llénese con agua bien caliente, sazónese a gusto, revuélvase y se obtendrá un alimento sano y reconfortante.

Lait de Poule (para enfermos). — En un vaso grande, échese dos yemas de huevo, una cuha-

rada de azúcar impalpable, y una cucharadita de agua de azahar: bátase bien y agréguese agua o leche caliente revolviendo de continuo, añádase una copita de Cognac y sírvase caliente.

Otra para damas. — En vaso grande, échese una yema de huevo, una cucharada de azúcar impalpable, bátase bien, agréguese leche caliente y una copita de Rom o Kirsch, revolviendo al mismo tiempo. Sírvase caliente.

Ladies Hot Punch (Ponche para Damas). — En una copa grande, resistente al calor, échense dos terrones de azúcar y agua bien caliente hasta la mitad, agréguese media copa de vino Jerez y media copa de vino Oporto, una rebanada de naranja y espolvórzese con nuez moscada o canela.

Ponche Locomotora. — En una cacerola pequeña, bátase una yema de huevo con dos cucharaditas de azúcar fina, agréguese una cucharadita de miel de aveja, media copita de Curaçao y una copa de vino tinto: póngase al fuego revolviéndolo hasta que hierva, sírvase en taza o copa resistente al calor, añádase una rebanada de limón y espolvórzese con nuez moscada o canela.

Esta bebida es muy recomendable para resfria-

dos. Si se desea mayor cantidad, multiplíquese los ingredientes en la proporción deseada.

Arrack Punch. — En una copa resistente, al calor, échese una rebanada de limón, dos terrones de azúcar, un clavo de olor y una copa de Arrack de Batavia: llénese con agua bien caliente, revuélvase y espolvorízese con nuez moscada.

Sambayón (para una copa). — En una cacerola pequeña, bátanse dos yemas de huevo con una cucharada de azúcar y una copa de vino Oporto, Marsala o Jerez: póngase al fuego en baño maría revolviendo de continuo con cuidado que no se corte hasta que empiece a hervir, retírese y sírvase en copa con cucharilla.

Se puede hacer a un tiempo en mayor cantidad, aumentando los ingredientes en proporción.

Sure Relief (Alivio Seguro). — En una copa resistente al calor, échense dos terrones de azúcar, una copita de Peppermint y una copita de Cognac: agréguese un chorro de frambuesa y llénese con agua bien caliente, revuélvase y sírvase.

Buen Abrigo. — En una copa grande resistente al calor, échese tres terrones de azúcar, un trozo de corteza de limón, dos clavos de olor, hasta

la mitad de vino y complétese con agua bien caliente.

Whisky Punch Caliente. — En una copa resistente al calor, échense dos terrones de azúcar, una rebanada de limón, dos clavos de olor y una copa de Whisky escocés: llénese con agua bien caliente.

Ron Punch Caliente. — En una copa resistente al calor, échense dos terrones de azúcar, una rebanada de limón, dos clavos de olor y una copa de Ron: llénese con agua bien caliente y revuélvase.

Punch de Oporto Caliente. — En una copa resistente al calor, échese un terrón de azúcar, una rebanada de limón y una copa de vino de Oporto: llénese con agua bien caliente, espolvórzese con nuez moscada y revuélvase.

Punch de Cognac Caliente. — En una copa resistente al calor, échense dos terrones de azúcar, una rebanada de limón, dos clavos de olor y una copa de Cognac: llénese con agua bien caliente y revuélvase.

Candial. — En un vaso grande, bátase bien una yema de huevo con una cucharada de azúcar fina, llénese con leche bien caliente lentamente mien-

tras se revuelve procurando levantar bastante espuma. Espolvorízese con nuez moscada o canela.

Bavaroise. — En un vaso grande, bátase una yema de huevo con una y media cucharada de azúcar impalpable, agréguese una taza pequeña de chocolate bien caliente y leche también caliente, revolviendo fuertemente cuidando que no se corte, espolvorízese con canela.

Ponche a la Tartara. — En una copa resistente al calor, échense dos terrones de azúcar, una pequeña corteza de limón, dos clavos de olor y una copa de Whisky Escoses: llénese con agua bien caliente, agréguese media cucharadita de manteca fresca y revuélvase. Muy recomendable para irritación de garganta.

Rock and Rye. — En un vaso pequeño, dislúyase una cucharadita de azúcar candy con un poco de agua y agréguese una copa de . . .hisky Americano (Rye Whisky).

Black Stripe (Miel con Ron). — En un vaso mediano, échese una cucharada de miel de abeja, una copa de Ron y unas gotas de jugo de limón, llénese con agua caliente, revuélvase y espolvorízese con nuez moscada. También se puede tomar

frío empleando agua fría con dos trozos de hielo. Excelente remedio para resfriados.

Cognac Quemado (Remedio para Diarrea. — En un platito póngase una cucharadita de azúcar fina y una copa de Cognac: préndase fuego y una vez que haya quemado bien pásese a un vosito agregando dos orejones de durazno y revuélvase.

Anticolérico. — En un vaso mediano, échese media cucharadita de nuez moscada, seis gotas de esencia de Jengibre, una copita de Cognac y una copa de vino Oporto. Revuélvase y sírvase. Excelente para cólicos y disenteria.

Mazagran. — En un vaso grande medio lleno de hielo, échense una y media cucharada de azúcar fina, una rebanada de limón y llénese con café frío agregando unas gotas de Ron o Kirsch y sírvase con pajas.

Maiden's Kiss (Beso de Doncella). — En una copa tipo Jerez pequeña, échense los siguientes licores con cuidado de que queden separados unos de otros en el orden siguiente: Maraschino, Cherry-Brandy, Curaçao blanco, Chartreuse amarillo y Benedictine.

Ladie's Delight (Delicias de las Damas). — En

un vaso grande, échese una cucharada de azúcar impalpable, una taza de café frío, media copita de Cognac y media de Ron; revuélvase bien y llénese con hielo desmenuzado, agréguese un helado de crema y fruta surtida. Sírvasse con cucharilla y pajas.

Cocktails Embotellados. — Para preparar una botella de Cocktail procédase del modo siguiente: mézclense dos terceras partes del licor que se quiera emplear, como ser: Whisky, Cognac o Ginebra, una tercera parte de agua fresca, una cucharadita de Bitter de Angóstura, una copita de goma y media copita de Curaçao. Revuélvase y embotéllese debiendo recomendarse poner la botella al hielo o en lugar fresco al momento de servirse.

✓ **Cocktail San Martín para Embotellar.** — Fórmula para un litro. Mézclense Vermouth Torino y Dry Gin (Ginebra inglesa) por partes iguales, dos cucharaditas de Bitter de Naranja, dos cucharaditas de Curaçao y una copa tipo aperitivo de agua fresca; revuélvase y embotéllese. Póngase la botella al hielo o en lugar fresco antes de servirlo.

Cocktail Manhattan para embotellar. — Fórmula

para un litro. Mézclese Vermouth Torino y Whisky Americano en partes iguales, una cucharadita de Bitter de Angostura y dos cucharaditas de Curaçao, agréguese una copa tipo aperitivo de agua fresca; revuélvase y embotéllese. Póngase la botella al hielo o en lugar fresco antes de servirse.

Saboya Cocktail. — En la coctelera con hielo desmenuzado, échese una cucharadita de Bitter Campary, media copa de Vermouth Torino y una copita de Grapa o Cognac, agréguese una corteza de naranja, bátase bien y sírvase colado en copa adecuada.

Rainbow (Arco Iris). — En una copa tipo Jerez, échense con cuidado que no se mezclen los siguientes licores en el orden siguiente: Maraschino, Crema de menta verde, Apricotine, Curaçao, Chartreuse amarillo, Chartreuse verde y Cognac en partes iguales. Préndase fuego al Gognac y sírvase.

Coup Jaque. — Tómese fruta surtida bien madura en cantidad adecuada al número de personas que se quiera obsequiar, agréguese jugo de naranja y aplástese bien, azúcar molida a gusto uno o dos vasos de agua y algunas copas de Ron; póngase en la heladera o sorbetera y désele vuelta

hasta que se solidifique. Sírvasse en copas con cucharillas.

La patria ponche (para una reunión de 10 personas. — Córtese en rebanadas finas cuatro naranjas y un ananá, póngase en la ponchera, cúbranse de azúcar a gusto y agréguese una botella de cognac, déjese estar durante dos horas y agréguese tres botellas de champagne bien heladas; revuélvase y sírvasse inmediatamente. Si se desea conservar frío, colóquese la ponchera en una vasija suficientemente grande con hielo desmenuzado.

Ponche de sidra. — Póngase en la ponchera la corteza de medio limón cortada bien fino, el jugo de un limón y un poco de nuez moscada, cien gramos de azúcar fina, una copa tipo Oporto de Cognac, media botella de vino Jerez y una botella de Sidra. Colóquese en el hielo y cuando esté bien fría, sírvasse.

Tom and Jerry. — Esta bebida agradable y confortante, ha tenido vasta demanda en la época de los grandes fríos en el norte de Europa y particularmente en Estados Unidos, tanto en las reuniones íntimas, como en el despacho al público en los grandes bars.

Prepárese del modo siguiente: En dos platos hondos o fuentes, échense las claras de doce huevos bien frescos en una, y las yemas en la otra, bátanse separadamente con intensidad, júntense en una ponchera de tamaño adecuado y agréguese dos copitas de Ron, dos cucharaditas de canela molida, media cucharadita de clavos de olor molido, media cucharadita de especias molidas y revuélvase continuamente agregando azúcar molida hasta obtener una buena consistencia.

Modo de servirse: Dos cucharadas de la preparación, preferentemente en una taza tamaño de té con leche, una copa de Cognac, una copa de Ron y complétese con agua o leche bien caliente, espolvóricese con nuez moscada o canela y sírvase con cucharilla.

Para hacer mayor o menor cantidad, auméntese o disminúyase proporcionalmente los ingredientes, según la cantidad que se quiera hacer. También se puede servir frío, empleando agua o leche helada en vez de caliente.

Real fourth of july punch (Ponche 4 de Julio).
— En una ponchera de tamaño calculado, échense el jugo de seis limones, un cuatro kilo de azúcar fina, una botella de agua de soda, una bote-

lla de Champagne, dos botellas de vino tinto, una botella de Ron y una botella de Whisky Americano; agréguese una buena copa de Maraschino, rebanadas de naranjas, ananás, bananas, guindas y fresas. Revuélvase, enfríese colocando la ponchera en un recipiente bien rodeado de hielo, adornando los bordes con hojas y flores frescas; escanciase con cucharón en copas finas, cuidando de incluir parte de la fruta en cada copa.

Imperial Arrack punch (frío). — Póngase un litro de Arrack de Batavia en un recipiente resistente al calor, agréguese seis limones cortados en rebanadas finas y déjese en infusión de una a seis horas, después de lo cual se extraen las rebanadas de limón sin exprimir; dilúyase un cuarto kilo de azúcar de terrón en un litro de agua hirviendo y mézclese con el contenido en la ponchera mientras esté caliente, déjese enfriar y sírvase helado.

Champagne punch. — En una ponchera con un buen trozo de hielo, échense tres cucharadas de azúcar fina, el jugo de un limón, una naranja cortada en rebanadas, dos rebanadas de ananás cortadas, un cucharada de jarabe de frutilla o fram-buesa y una botella de Champagne helado. Agré-

guese fruta a discreción, revuélvase y escanciase en copas de Champagne.

Rocky mountaine punch. — En una ponchera de tamaño grande, colocada en un recipiente de tamaño bastante mayor, llenando el espacio disponible entre ambos con hielo desmenuzado y cubierto con sal gruesa, adornándolo con hojas y flores frescas; échese una botella de Ron de Jamaica, una copa grande de Maraschino, seis limones cortados en rebanadas finas y azúcar fina a gusto. Poco antes de servirse agréguese cinco botellas de Champagne y algunas rebanadas de naranjas y ananás; revuélvase y escanciase en copas adecuadas.

Imperial punch. — En una jarra grande, échense tres cucharadas de azúcar fina, una botella de agua de soda, una cucharadita de nuez moscada, una copita de Mraschino, dos o tres rebnadas de pepino sin corteza, una botella de vino Medoc y algunos trozos de hielo. Revuélvase bien y sírvase.

Pieapple punch (Ponche de anannás). — Póngase una ponchera bastante grande en un recipiente de tamaño mayor, rellénese con hielo desmenuzado el espacio libre entre ambos, cúbrase

con sal gruesa y adórnese con hojas y flores frescas. Límpiense y córtense en rebanadas dos ananás bien estacionadas y pónganse en la ponchera con un cuarto kilo de azúcar de terrones, déjese estar una hora y agréguese un cuarto de botella de Ron, un cuarto de botella de Cognac, una copita de Curaçao, el jugo de cuatro limones y déjese estar una hora más. Agréguese cuatro botellas de Champagne helado, rebanadas de naranjas y otras frutas. Revuélvase y esacnciese en copas adecuadas incluyendo algo de la fruta.

Victoria punch. — (Para 20 personas.) En una ponchera de tamaño grande, échense seis limones cortados en rebanadas, dos litros de Cognac y dos litros de Ron de Jamaica; tápese y déjese estar durante 24 horas, agréguese un cuarto kilo de azúcar fina, un litro y medio de agua hervida y medio litro de leche hirviendo. Revuélvase bien y cuélese con un lienzo de tejido fino; déjese enfriar y sírvase helado, pudiendo embotellarse, conservándose por tiempo indefinido, para tomar frío o caliente.

Lemon squash (limonada). — Esta simple y sana bebida bajo el nombre más propio de "Lemonade". Para hacer una buena limonada se requiere de uno o dos limones jugosos, cuidando de colar

el jugo, azúacr suficiente, hielo y agua o soda, según se desee. Sírvasse con cuchara y pajas.

Cuando haya mucha demanda de esta bebida es conveniente exprimir de antemano los limones necesarios, colando y embotellando el jugo y colocándolo en la heladera para su conservación, procurando no dejarlo de un día para otro.

Ponche cubano. — En un vaso mediano, échese una cucharadita de azúcar diluída con un poco de agua, un chorro de Bitter de Angostura, dos chorros de Peppermint, media copita de Curaçao, una copita de Vermouth de Torino y una copa de vino Oporto. Revuélvase, complétese con hielo desmenuzado, adórnese con fruta y sírvase con pajas.

Ponche a la romana. — (Para una reunión de quince personas). Exprímense dentro de una fuente, diez limones, dos naranjas, dilúyase en este jugo medio kilo de azúcar impalpable, agregando la corteza de una naranja, pásese a través de un colador fino dentro de una ponchera. Bátanse las claras de diez huevos frescos, hasta convertirlas en espuma y agréguese a la mezcla anterior, revolviendo continuamente. Póngase la ponchera dentro de un recipiente, rellenándose con hielo el espacio entre ambos, agréguese, revolviendo ace-

leradamente, una botella de Ron y una botella de vino Oporto; sírvase frío, en copas adecuadas.

Ponche de té caliente. — Calíentese bien una ponchera de metal y échesele el jugo de un limón, un cuarto litro de Ron, un cuarto litro de Cognac, cien gramos de azúcar de terrones diluida previamente en agua caliente y una corteza de limón; mientras tanto, póngase aparte una onza de té en medio litro de agua hirviendo, préndase fuego al contenido de la ponchera y mientras arde agréguese el té colado, revolviendo con un cucharón y escanciándose en copas sin esperar que se apague. Esta preparación debe hacerse rápidamente sin dar tiempo a que se enfríen los ingredientes.

Balaklava néctar. — (Para quince personas). En una ponchera échese la corteza de medio limón, cuatro cucharadas de azúcar impalpable y el jugo de un limón, una copita de Maraschino, dos botellas de agua de soda, dos botellas de vino Medoc, dos botellas de Champagne y un buen trozo de hielo cristalino; agréguese fruta en rebanadas, revuélvase y sírvase.

English royal punch (Ponche real a la inglesa). — (Para una pequeña reunión). Prepárese en una ponchera de metal u otro recipiente adecuado;

échese el pugo de un limón, un limón cortado en rebanadas, 200 gramos de azúcar fina, un cuarto litro de Ron de Jamaica, un cuarto litro de Cognac, una copa tipo Oporto de Curaçao, una copa tipo Oporto de Arrack y medi olitro de té bien caliente. Revuélvase bien y agréguese cuatro claras de huevo batidas hasta convertirlas en espuma; se debe servir bien caliente, poniéndose al fuego si fuera necesario, pero cuidando que no hierva y si se encontrara muy fuerte, agréguese más té; escanciese con cucharón. Esta preparación bien presentada es digna del gusto más refinado.

Claret cup. — (Para una reunión). Prepárese en una ponchera como sigue: de diez a doce terrones de azúcar, una botella de agua Apollinaris u otra análoga, dos limones cortados en rebanadas, dos naranjas limpias y cortadas, algunas rebanadas de ananás, dos copas de Maraschino. Revuélvase bien y colóquese en un recipiente grande con abundante hielo desmenuzado; poco antes de servirse, agréguese cuatro botellas de vino Medoc y una botella de Champagne u otro vino espumante; revuélvase, agregando fresas si hubiera a mano y sírvase escanciando con cucharón en copas finas.

Claret cup. — (Uso corriente para dos o tres personas.) Prepárese en una jarra del modo siguiente: un limón cortado en rebanadas, tres o cuatro cucharadas de azúcar fina, una cucharadita de Curaçao y una cucharadita de Cognac, media botella de agua de soda y una botella de vino de la clase que se desee. Añádanse algunos trozos de hielo, fruta cortada y revuélvase sirviéndose en copas adecuadas al tipo de vino usado. Para mayor cantidad aumentese los ingredientes proporcionalmente.

Crimean cup a la marmora. — Prepárese en una ponchera como sigue: un cuarto litro de horchata, un cuarto litro de Cognac, una copa de Maraschino, un cuarto litro de Ron de Jamaica, una botella de Champagne, una botella de agua de soda, dos cucharadas de azúcar, dos limones y dos naranjas mondadas y cortadas en rebanadas, algunas rebanadas de ananás cortadas en cuatro, revuélvase y colóquese en un recipiente, rellenando con hielo alrededor y escanciase con cucharón.

English bishop (Obispo inglés). — Prepárese en una ponchera u otro recipiente de metal que contenga algo más de un litro. Incrústense seis clavos de olor en una naranja jugosa y póngase al fuego y cuando esté tostada córtese en cuatro,

poniéndose en la ponchera y viértase encima un litro de vino Oporto bien caliente; agréguese azúcar a gusto y póngase al calor del fuego durante media hora sin dejarlo hervir. Sírvasse caliente.

American champagne cup (Ponche de champagne a la americana). — Prepárese en una ponchera de suficiente capacidad para cuarenta personas del modo siguiente: Dos copas de jarabe de ananás (copas tipo Oporto), dos o tres ramas de hierbabuena o menta fresca, medio litro de Curaçao obscuro, un cuarto litro de Chartreuse verde, una botella de Cognac, una botella de vino Tokay, cuatro botellas de agua Apollinaris u otra análoga, seis naranjas y dos limones mondados y cortados en rebanadas; revuélvase y déjese estar dos horas, colándose después dentro de otra ponchera, agréguese seis rebanadas de ananás cortadas en cuatro, doscientos gramos de fresas y otra fruta como bananas o duraznos, seis botellas de champagne helado. Colóquese un recipiente suficiente grande y rellénese con hielo desmenuzado el espacio entre ambos. Revuélvase bien y cuando esté bien helado escanciase con cucharón. Si se quiere dar a los recipientes un aspecto agradable, adórnese su exterior con servilletas, ramas verdes y flores.

Limonada para fiestas (Fría). — Frótese la corteza de seis limones con medio kilo de azúcar de terrones hasta extraer el aceite que contiene, dilúyase en cuatro litros de agua hirviendo, agréguese el jugo de doce limones y revuélvase; una vez fría agréguese las claras de cuatro huevos bien batidas, cuélese con una servilleta dentro de un recipiente adecuado, agréguese azúcar si fuera necesario y sírvase después de enfriarse bien.

May wine punch (Ponche primavera). — Prepárese en una ponchera colocada dentro de un recipiente de tamaño mayor, rellinando el espacio entre ambos con hielo desmenuzado, adórñese el exterior con servilletas, ramas verdes y flores, dándole así aspecto atrayente y fresco. Póngase en un vaso grande con anticipación un ramo de *Esperula Adorata* (1) y algunas ramas de hierbabuena o menta fresca, llénese con Cognac y déjese en remojo durante dos horas tapado hasta que la esencia de las hierbas se haya extraído. Colóquense en la ponchera cien gramos de azúcar de terrones, de cuatro a seis botellas de agua de soda, seis naranjas mondadas y cortadas en rebanadas, medioa naná cortado en rebanadas y dividido en pequeños trozos, fresas, uvas y otras

(1) *Esperula adorata* (botánica), woodruff, en inglés, debe ser cedrón o verbena en español.

frutas, de seis a ocho botellas del Rhin, Mosela u otro vino blanco y una botella de vino espumante blanco, agréguese el Cognac extrayendo las hierbas, revuélvase agregando más azúcar si fuese necesario y escanciase con cucharó en copas adecuadas cuidando de que en cada copa vaya algo de la fruta. Esta bebida es muy apreciada por las personas de los países germanos y anglosajones.

Ponche primavera. (Otra fórmula). — Prepárese en una ponchera, un ramo de Esperula Adorata, dos ramas de hierbabuena o menta fresca, dos naranjas mondadas y cortadas en rebanadas, dos botellas de vino blanco y dos botellas de vino tinto; póngase en el hielo durante una hora, extraíganse las hierbas, agréguese azúcar fina a gusto, revuélvase y sírvase fresco.

Champagne Velvet o Bismarck. — Esta bebida se compone de mitad Champagne y mitad cerveza negra. El mejor modo de prepararla es, mezclar en una jarra media botella de cerveza inglesa negra (Guine's Stout) y media botella de Champagne bien helado, cuidando que no desborde. Resulta cara, pero es un excelente reconstituyente.

El gran almirante. — (Para dos personas.) En

un vaso grande con hielo desmenuzado échese lo siguiente: El jugo de una naranja, una cucharadita de goma, dos chorros de Curaçao, una copa de Cognac, media copa de Ron, dos chorros de crema de Cacao, un chorro de Anisette y un chorro de Cherry Brandy. Revuélvase bien y sírvase colado, en dos lindas copas.

Claret cup a la Guillermo. — (Para una reunión.) Prepárese en una ponchera con algunos trozos de hielo como sigue: Doscientos gramos de azúcar fina, media copita de Maraschino, media copita de Curaçao, media copita de Benedictine, media copita de Chartreuse, el jugo de dos limones, dos botellas de vino Medoc, una botella de vino Mosela, una botella de agua Apollinaris, una corteza de pepino fresco, dos naranjas cortadas en rebanadas, algunas tajadas de ananás, algunas ramas de hierbabuena o menta fresca; revuélvase bien y sírvase en copas adecuadas.

Ponche Cristóbal Colón. — En un vaso grande, exprímase media naranja y medio limón, agréguese una cucharada de azúcar fina y dilúyase con un poco de agua de soda, una copa de vino Chianti, una cucharadita de Ron de Jamaica, un chorro de Maraschino y uno idem de Cognac;

complétese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase, agréguese una cucharada de helado de crema, adórnese con fruta y sírvase con pajas y cucharillas.

Ponche de Vino con huevo (caliente). — En una cacerola, póngase una cucharada de azúcar fina, dos clavos de olor, media cucharadita de canela molida, una y media copas de vino tinto y colóquese al fuego hasta que hierva. Bátanse en una taza grande dos yemas de huevo con un poco de azúcar fina, viértase el vino caliente sobre los huevos lentamente y revolviendo sin cesar, espulvorícese con nuez moscada y sírvase con cucharillas. Póngase cuidado de no verter los huevos sobre el vino, pues se cortaría la mezcla.

Empire Punch (Ponche Imperio). — Prepárese una ponchera bien grande del modo siguiente: fróntense las cortezas de cuatro limones y dos naranjas finas con medio kilo de azúcar de terrones hasta extraer toda la parte amarilla de la fruta y échese el azúcar en la ponchera, agréguese dos botellas de agua Apollinaris u otra análoga, una copita de Maraschino, media idem de Curaçao, media idem de Bénédictine, media idem de Ron, una botella de Cognac, seis botellas de Champagne helada, cuatro botellas de vino Tokay, dos bo-

tellas de vino Madera y cuatro de vino Chateau Lafitte. Revuélvase bien con el cucharón y cuélese con colador de malla fina, devuélvase a la ponchera limpia y colóquese en un recipiente grande rodeándolo de hielo hasta el borde adornando el exterior con hojas y flores frescas. Agréguese al ponche una ananás y doce naranjas limpias y cortadas, frescas, y uvas; revuélvase y escánciese cuando esté bien frío, cuidando de servir algo de la fruta con cada copa.

The Southern Cross (La Cruz del Sud). — En un vaso grande, échese el jugo de medio limón, una cucharada de azúcar fina, un poco de agua de soda para diluirla, una copita de Ron Bacardi, media copita de Cognac y un chorro de Curaçao; agréguese hielo desmenuzado, revuélvase bien y sírvase colado en un vasito adecuado.

Ananás Bowl. — Límpiense un ananá de buena calidad y madura, córtese en rebanadas y las rebanadas en mitades, colóquense en una ponchera suficientemente grande, cúbranse con 400 gramos de azúcar impalpable, tápese y déjese estar no menos de doce horas, después agréguese de dos a cuatro botellas de vino del Rin, Mosela u otro vino análogo, agréguese más azúcar si fuera necesaria, póngase al hielo y cuando esté frío y an-

tes de servir añádase una botella de Champagne u otro espumante. Revuélvase y sírvase en copas adecuadas.

Apple Bowl (Bol de Manzana). — Móndense doce o más manzanas jugosas y aromáticas, córtense en rebanadas finas, sepárense las semillas y colóquense en una ponchera o sopera, cubiertas con abundante azúcar impalpable, tápese bien y póngase en lugar fresco durante veinticuatro horas. Añádase una copa de Ron de Jamaica y déjese estar otras dos horas; luego agréguese de tres a cuatro botellas de vino del Rin, Mosela u otro vino análogo, póngase al hielo durante dos horas más, después de lo cual se cuele con un colador de malla fina volviéndolo al recipiente limpio. Agréguese una botella de Champagne u otro espumante helado y sírvase en copas adecuadas.

Egg Nogg Bowl. — (Ponche de leche y huevo para una reunión). Para preparar esta composición hay que tener en cuenta el número de invitados, para con criterio propio juzgar la cantidad de los ingredientes a emplearse, como por ejemplo, para diez litros: veinte huevos frescos separándose las yemas y las claras; bátanse las yemas intensamente y échense en una ponchera u otro recipiente adecuado con un kilo de azú-

car impalpable, revolviendo bien hasta diluir del todo, agréguese de seis a ocho litros de buena leche fresca, dos botellas de Cognac y media botella de Ron, revolviendo siempre y cuidando que no se corte. Bátanse aparte las claras hasta obtener una espesa espuma y échese en el resto de la mezcla; espolvorícese con nuez moscada o canela molida, colóquese el recipiente dentro de otro mayor, llenando con hielo menudo el espacio entre ambos, adornando el exterior artísticamente con servilletas, ramas frescas y flores. Una vez bien frío sírvase en copas grandes, escanciándose con cucharón.

Horchata. — Magnífica bebida refrescante, excelente para enfermos, reuniones infantiles o de damas, como también para las personas refractarias a lalcohol. Pónganse en remojo con agua hirviendo cien gramos de almendras dulces y de ocho a diez almendras amargas, límpiense y macháquense con cien gramos de azúcar fina, agregando algunas gotas de agua, mientras se machacan y póngase en un recipiente de porcelana, agréguese lentamente medio litro de agua fría revolviendo al mismo tiempo, póngase en lugar fresco durante dos horas, cuélese con un lienzo limpio, agréguese un litro más de agua fría, una

copita de agua de Azahar, póngase a enfriar, después de lo cual se puede servir. Para mayor cantidad aumentense los ingredientes proporcionalmente.

Toledo Punch. — Este ponche sólo se debe preparar para grandes reuniones o fiestas y confeccionado de acuerdo con la fórmula siguiente. Es digno de figurar entre los mejores y siempre dejará en posición elogiosa al que lo ofrezca. Su nombre responde a una importante ciudad y centro industrial de Estados Unidos de Norte América, donde parece que tuvo su origen. Prepárese en una ponchera u otro recipiente adecuado de capacidad como para diez o doce litros, colocado dentro de otro recipiente mayor, llenando el espacio entre ambos con hielo desmenuzado hasta el borde y adornando con arte, empleando servilletas, ramas y flores frescas su exterior. Hecho esto procédase a mezclar lo siguiente: un kilo de azúcar de terrones, cuatro botellas de agua de soda, el jugo de cuatro limones, una botella de Cognac, cuatro ramas de hierbabuena o menta fresca, cuatro naranjas y un ananá limpios y cortados, fresas y uvas; revuélvase bien y agréguese seis botellas de Champagne helado, dos botellas de vino Medoc, cuatro botellas de vino del

Rhin y, si se encontrara fuerte, añádase más agua de soda o mineral. Revuélvase bien y en cuanto esté bien helada escanciase en sendas copas, incluyendo algo de la fruta.

Bowl de Naranja. — Frótese la corteza de una naranja grande con azúcar hasta extraer toda la parte amarilla de la misma, póngase el azúcar en una ponchera con una botella de vino Mosela u otro análogo, tápese y déjese en lugar fresco durante dos horas; móndense seis naranjas jugosas, córtense en rebanadas extrayendo las semillas y agréguese a al ponchera con 400 gramos de azúcar impalpable, cuatro botellas de vino Champagne. Póngase al hielo y antes de servirse añádase una botella de vino espumante helado; escanciase concucharón.

Peach Bowl (Ponche de durazno). — Móndense doce duraznos bien maduros, córtense en cuatro, separando los carozos y pónganse en la ponchera bien cubiertos con azúcar impalpable, tápese y déjese estar durante diez horas; después agréguese dos botellas de vino del Rhin, Mosela u otro análogo, póngase al hielo y una vez frío y antes de servirse, agréguese una botella de vino espumante.

Bowl a la Parisienne. — En una ponchera u otro recipiente análogo de capacidad para diez litros, póngase el jugo de seis limones y seis naranjas, 400 gramos de azúcar impalpable, dos botellas de Champagne, dos botellas de vino Borgoña, revuélvase bien y agréguese una botella de Ron de Jamaica, media botella de Cognac, dos copitas de Chartreuse, dos copitas de Benedictine, dos copitas de Curaçao, dos copitas de Maraschino y una botella de agua de soda o mineral. Añádase un ananá limpia y cortada en tajadas, póngase al hielo y cuando esté frío, revuélvase y escaneciase en copas adecuadas.

Strawberry Bowl (Ponche de fresas). — De un kilo de fresas bien maduras, póngase una cuarta parte cubierta con azúcar impalpable y las tres cuartas partes restante pónganse en infusión con medio litro de jarabe de azúcar caliente, y déjese durante dos horas; después, exprímase a través de un lienzo sobre las fresas con azúcar, agréguese de tres a cuatro botellas de vino Mosela u otro análogo y póngase al hielo. Antes de servir, añádase una botella de vino espumante.

Bishop Punch (Ponche obispo). — En un vaso grande, échese una cucharada de azúcar impalpable, dos chorros de jugo de limón, el jugo de me-

dia naranja, dilúyase con un poco de agua, agréguese una buena copa de vino Borgoña u otro de buena calidad, llénese el vaso con hielo desmenuzado, revuélvase, adórñese con fruta, rocíese con unas gotas de Ron y sírvase con pajas.

Candial de Café. — En un vaso grande, échese una cucharada de azúcar fina, dos yemas de huevos frescos bien batidas y llénese con café caliente, revolviendo bien hasta levantar buena espuma.

Tip Top Punch. — En un vaso grande con algunos trozos de hielo, póngase un terrón de azúcar, una copita de Cognac, dos gotas de limón, dos rebanadas de naranja, dos tajadas de ananá, llénese el vaso con Champagne, revuélvase bien y adórñese con fresas, uvas, etc. Sírvase con pajas.

Rhin o Mosela Cup. — En una jarra grande, échense dos rebanadas de limón, de dos a tres cucharadas de azúcar fina, una copita de Cognac, una copita de Curaçao, una botella de agua de soda, un ramito de verbena o borraja bien lavada, una botella de vino blanco del Rhin o Mosela y algunos trozos de hielo. Revuélvase y agréguese alguna fruta cortada.

Loving Cup (Cup de Amor). — Prepárese en una ponchera del modo siguiente: Dos cucharadas

das de azúcar fina, la corteza de medi olimón, media cucharadita de nuez moscada, una copa de Cognac, una copa de vino de Jerez seco, dos copitas de Maraschino y cuatro rebanadas de limón; déjese estar, tapado durante media hora y poco antes de servirse agréguese algunos trozos de hielo, una botella de agua de soda, alguna fruta cortada y una botella de Champagne. Revuélvase y sírvase con cucharón en copas elegantes.

Licor de Café. — Dilúyase medio kilo de azúcar fina en cuatro litros de agua hirviendo; cuando esté bien diluído agréguese cien gramos de buen café molido y déjese hervir durante un minuto más; mézclese todo con un litro de alcohol fino o Cognac, embotéllese, tápese y déjese estar durante un mes, después de lo cual fíltrese con papel o con un trozo de franela bien limpia y se obtendrá un rico licor apto para el consumo.

Licor de Menta. — En un litro de alcohol fino póngase un puñado de hojas de menta o hierbabuena fresca de buena fragancia; tápese bien y manténgase al sol o en lugar caliente durante un mes. Prepárese un jarabe con un cuarto litro de agua hirviendo y cien gramos de azúcar fina; mézclese con lo anterior después de haber transcurrido el mes indicado, fíltrese y embotéllese.

Magnífico para tomar solo o con soda como refresco.

Licor de Ananás. — Póngase a hervir un litro de agua con doscientos gramos de azúcar fina, espumándolo bien; cuando haya hervido, agréguese media ananá con su corteza cortada en pedazos péequeños, póngase en una damajuana, agregando litro y medio de caña o alcohol fino y déjese macerar durante quince días en lugar caliente, después de lo cual fíltrese y embotéllese.

Licor de Anisette. — Póngase en una damajuana de cuatro a seis litros de alcohol fino con cuatro onzas de anís estrellado, cuatro onzas de anís común pulverizado, la corteza de dos limones y una onza de canela en rama; déjese macerar durante un mes en lugar caliente, después de lo cual se mezcla con un kilo de azúcar fina diluída en tres litros de agua hervida. Fíltrese y embotéllese,

Néctar. — Móndense y córtense finamente en rebanadas doce buenas manzanas y la corteza de dos limones, pónganse en una ponchera cubiertas con una espesa capa de azúcar impalpable, vertiendo por encima una botella de vino Mosela u otro análogo; cúbrase la ponchera y déjese mace-

rar durante doce horas, después de lo cual agréguese una botella de vino Mosela y una de espumante. Póngase al hielo y sírvase con cucharón, en copas adecuadas.

Néctar a la Inglesa (Sin alcohol). — Póngase en un recipiente la corteza de dos limones, medio kilo de pasas de uva sin semilla y cortadas finamente, un kilo de azúcar fina, échense por encima seis litros de agua hirviendo, después que se haya enfriado agréguese el jugo de dos limones y déjese macerar durante ocho días en lugar fresco, revolviendo diariamente. Fíltrese con bolsa de franela y embotéllese, quedando listo para usarse en cualquier época y momento.

Néctar al Ron. — Póngase en un recipiente grande, un kilo de pasas de uva sin semilla y cortadas finamente, un kilo y medio de azúcar fina con seis litros de agua hirviendo. Revuélvase hasta que se enfríe y agréguese dos limones cortados en rebanadas, un litro y medio de Ron, tápese bien y déjese macerar durante ocho días, revolviendo una o dos veces al día, después de lo cual se filtra, volviendo a dejarse otros ocho días para que se clarifique. Embotéllese, quedando listo para usarse cuando se desee.

	Pág.
Blarritz	39
Bronx	38
Bijou	41
Bitter	49
Brandy	48
Brandy Crusta	60
Brandy sour	53
Bleriot	76
Brain Duster	34
Cocktail de ginebra	30
Cocktail de ginebra a la criolla	30
Cocktail de ginebra a la antigua	31
Campeón	32
Corazón de indio	33
Creación	33
Club	35
Chambery	36
Cubano	37
Coronación	41
Cru - Cru	45
Champagne sour	54
Champagne	49
Clover Club	49
Colón	43
Cocktail para embotellar	88
Cocktail San Martín, para embotellar	88
Cocktail Manhattan, para embotellar	88
Covadonga	59
Comodoro	79
Dominical	38
Dizzi sour	52

	Pág.
Demaría	81
East India	40
Firpo	35
Ferrocarril	40
Frappé a la Guillaume	62
Gin Cocktail	31
Gin sour	31
Gin Crusta	61
Gladstone	62
Imperial opal	34
Jugo de uva	47
Japonés	49
Kirsch	80
Kola	40
Lloyd George	81
Manhattan	29
Martini	30
Maipú	36
Marseillaise	37
Morning	37
Maiden's Blush	44
Mar del Plata	40
Mi Favorito	39
Montecarlo	45
Menta	80
Mejicano	42
Nacional	38
Oyster	79
Princesa del Dóllar	32
Peach Blow	32
Panamá	33

	Pág.
Patria	37
Pepita	37
Presidente	44
Primavera	45
Plaza	50
Police Gazette	51
Pisco	81
Paraguay	82
Rubí	32
Royal Mail	32
Ron sour	54
Sonámbula	36
Sazerac	43
Saratoga	44
Star	44
Saint Marceaux	45
Suisse Frappé	46
Soda	50
Saboya	89
Soberano	81
Santiago	39
San Martín	30
The Angelus	35
The first One	34
The Gem	41
Tropical	48
Turf	80
The Southern Cross	104
The Loftus	42
Torpedo	81
Vermouth	47

	Pág.
Wáshington	43
Whisky	48
Whisky sour	53
Whisky sour a la chilena	53
Whisky Crusta	60

COMPUESTOS, FIZZES, COBBLERS, PONCHES, etc.

Anticolérico	87
American Beauty	39
Arrack Punch	84
American Rose	78
Aguinaldo Punch	72
Aprés Souppé	74
American Champagne Cup	99
Ananá Bowl	104
Ala de Aguila	62
Brandy Toddy	52
Brandy Daisy	52
Brandy Fizz	56
Brandy Flip	57
Brandy Punch	69
Brandy Smash	70
Brandy Fix	70
Beef Tea	82
Beef Tea ala Tony	82
Buen Abrigo	84
Bavaroise	86
Black Stripe	86
Balaklava Néctar	96
Bishop Punch	109

	Pág.
Bismarck	101
Bowl de Naranja	108
Bowl a la Parisienne	109
Champagne Cobbler	68
Coup Jaques	89
Candial	85
Champerelle	74
Cream Fizz	79
Claret Punch	66
Claret Cup, para reunión	97
Champagne Punch	92
Claret Cup (uso corriente)	98
Chimeau Cup a la Marmora	98
Champagne Velvet	101
Claret Cup a la Guillermo	102
Compuesto Cubano	65
Candial de Café	110
Café Royal	61
Calla Lily	77
Cognac quemado	87
Copper Cooler	79
Elk's Fizz	56
Egg Nogg	60
El Dorado Punch	73
English Bishop	98
El Gran Almirante	101
Empire Punch	103
Egg Nogg Bowl	105
Fedora	72
Femina	76
Forget - me - not	78

	Pág.
Fox Flip	58
Guardia Nacional Punch	72
Gin Fizz	31
Gambrinus	49
Gin Rickey	50
Gin Toddy	52
Gin Daisy	52
Golden Fizz	55
Gin Flip	58
General Belgrano	61
Gin Smash	71
Granizado de naranja	75
Horse's Neck	76
High Ball	77
Half and Half	67
Horchata	106
Ice Cream Soda	76
Imperial Arrack Punch	92
Imperial Punch	93
J. Jeffries	35
John Collins	66
Kirschwasse Punch	71
Knickerbein	46
Lafayette Flip	58
Lemon Squash	94
Leche Materna	63
Le Fin de Siécle	62
Limonada con huevo	67
Lait de Poule	82
Ladies Hot Punch	83
Locomotora Punch	83

	Pág.
Ladies Delight	87
La Patria Punch	90
Limonada para fiestas	100
Licor de Café	111
Licor de Menta	111
Licor de Ananá	112
Licor de Anisette	112
Loving Cup	110
Muy Amable	51
May Flower	59
Morning Delight	63
Morning's Morning	64
Mint Julep	65
Milk Punch	67
Mississippi Punch	68
Maiden's Tid	75
Mint High Ball	77
Morning Glory Fizz	78
Mazagrán	87
Maiden's Kiss	87
May Wine Punch	100
Mendoza Cobbler	66
Mercader	35
Mi Dama	46
Milk Shake	76
New Orleans Fizz	54
Ne Plus Ultra	74
Naranjada	77
Néctar	112
Néctar a la Inglesa	113
Néctar al Ron	113

	Pág.
Nickerbocker	68
Orange Fizz	56
Prairie Oyster	42
Peach Fizz	55
Pan American Flip	57
Ponche de Cognac caliente	85
Ponche de Oporto caliente	85
Ponche a la Tártara	86
Ponche de Sidra	90
Pineapple Punch	93
Ponche a la Romana	95
Ponche de Té caliente	96
Panamá Cooler	64
Port Wine Punch	71
Pick - me - up	46
Pousse Café	73
Pousse Café Faibre's	73
Pousse L'Amour	74
Ponche Primavera	101
Ponche Cristóbal Colón	102
Ponche con huevo y vino	103
Peach Bowl	108
Port Flip	57
Ponche Cubano	95
Refrescado	47
Royal Fizz	55
Rum Flip	58
Roman Punch	68
Ron Ponche caliente	85
Rock and Rye	86
Rainbow	89

	Pág.
Real Fourth of July Punch	91
Rocky Mountain Punch	93
Rin o Mosela Cup	110
Silver Fizz	54
Strawberry Fizz	55
Sherry Flip	57
Sherry Cobbler	64
Shandy Gaff	67
St. Charles Punch	69
Sherry wine Punch	70
Sauterne Cobbler	71
Stone Fence	72
Sam Ward	74
Solgneé Champagne	75
Santinas Pousse Café	75
Sambayón	84
Sure Relief	84
Strawberry Bowl	109
Santiago Rickey	50
The Bracer	59
The Opera	59
The Ladies Favorite	63
The Nap	74
Tom and Jerry	90
Tip Top Punch	110
Toledo Punch	107
Vaina Chilena	61
Victoria Punch	94
Whisky Toddy	51
Whisky Fizz	56
Whisky Daisy	52

	Pág.
Wine Lemonado	66
White Plush	67
White Lion	69
Whisky Punch caliente	85
