

Maraya Vélez
de Sánchez



COCKTAILS



BEBIDAS HELADAS

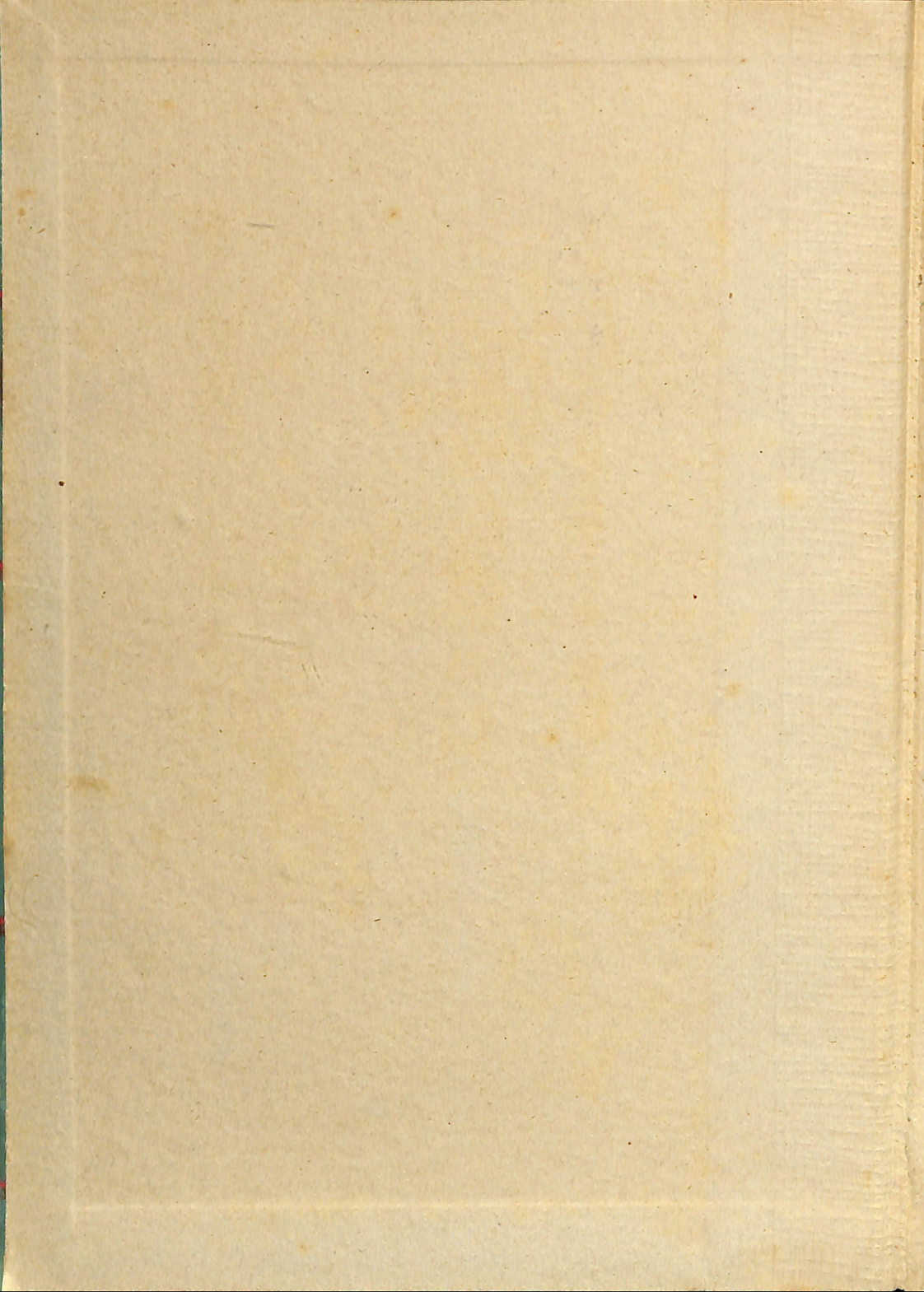


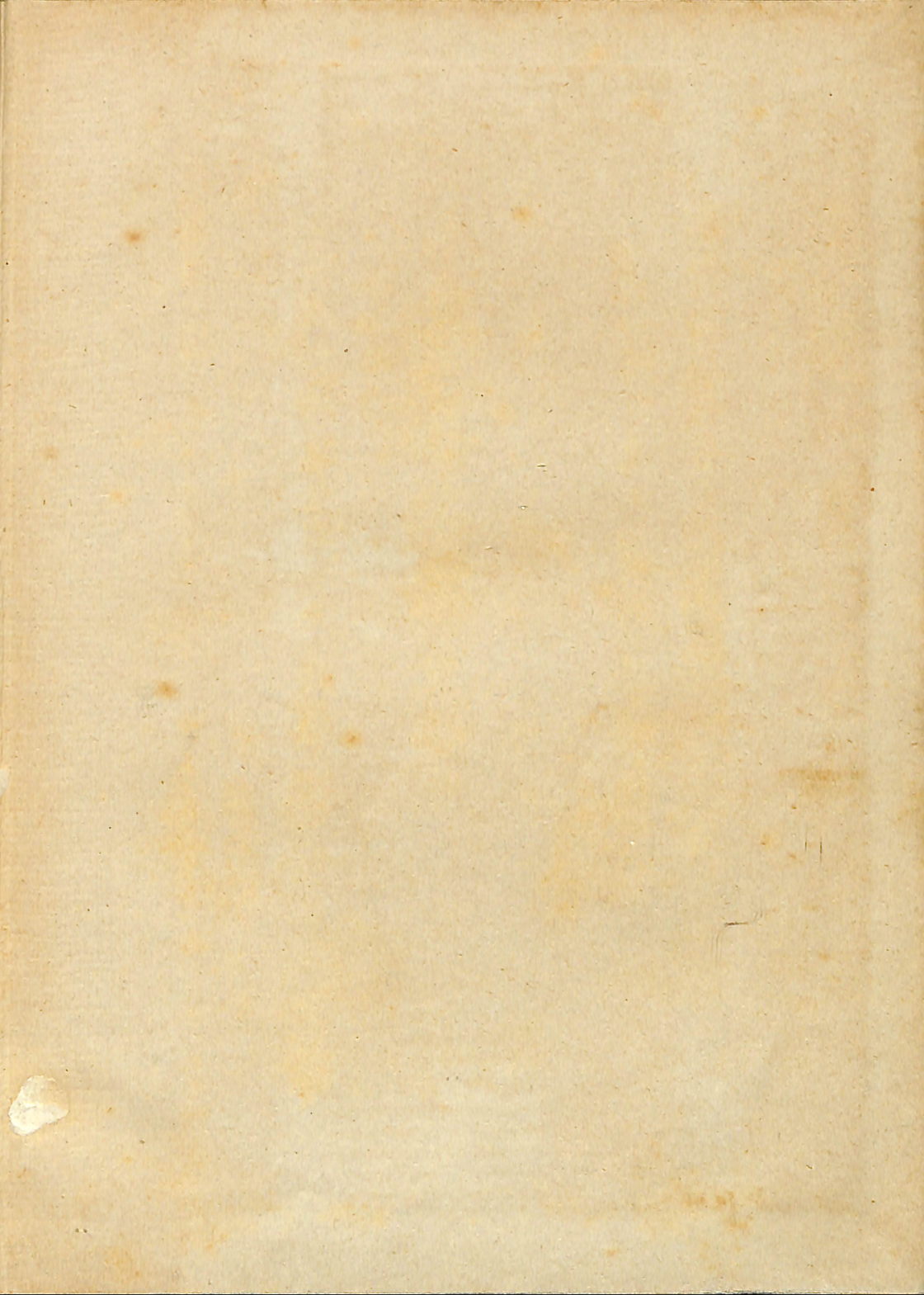
PONCHES

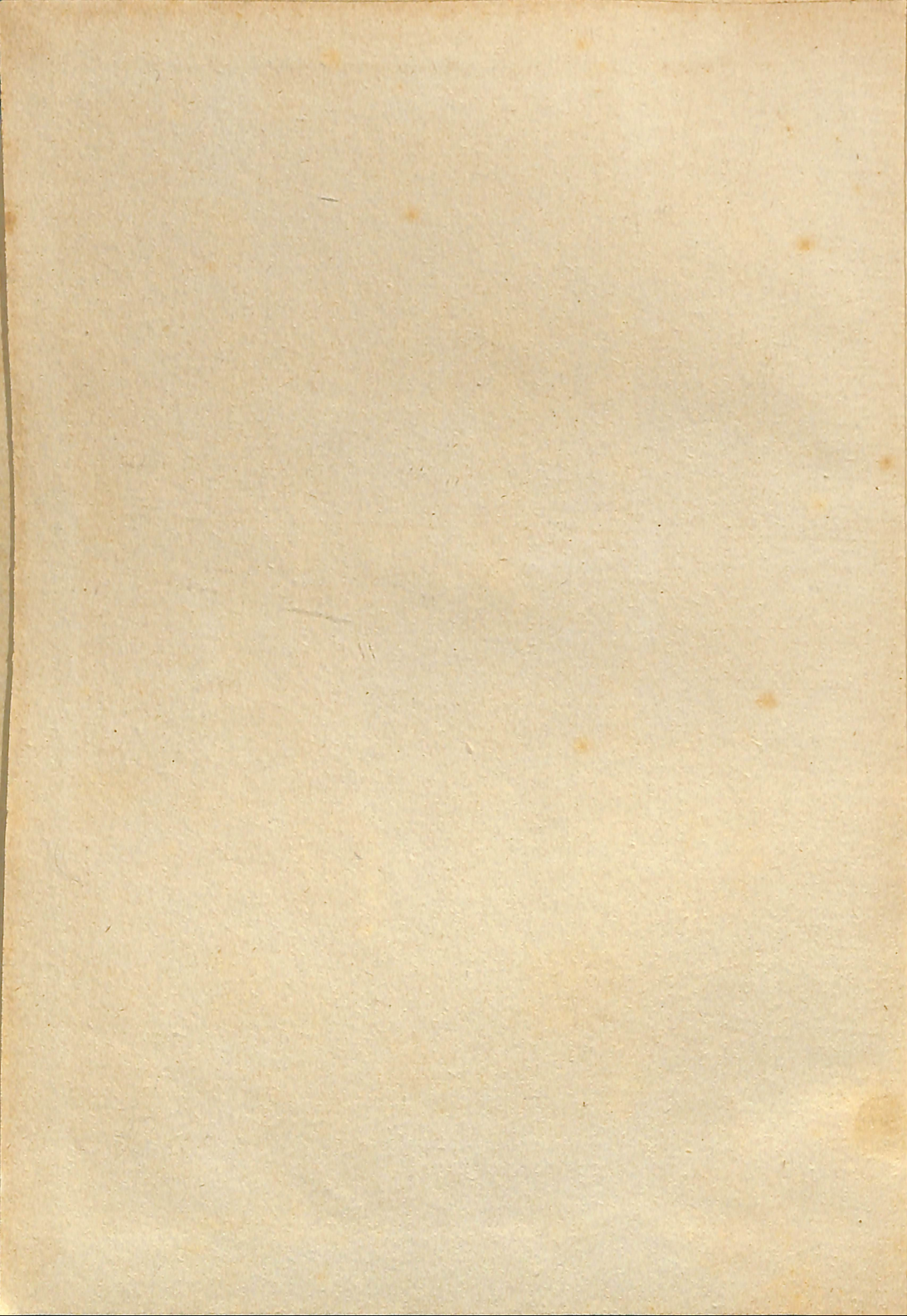
de todas clases

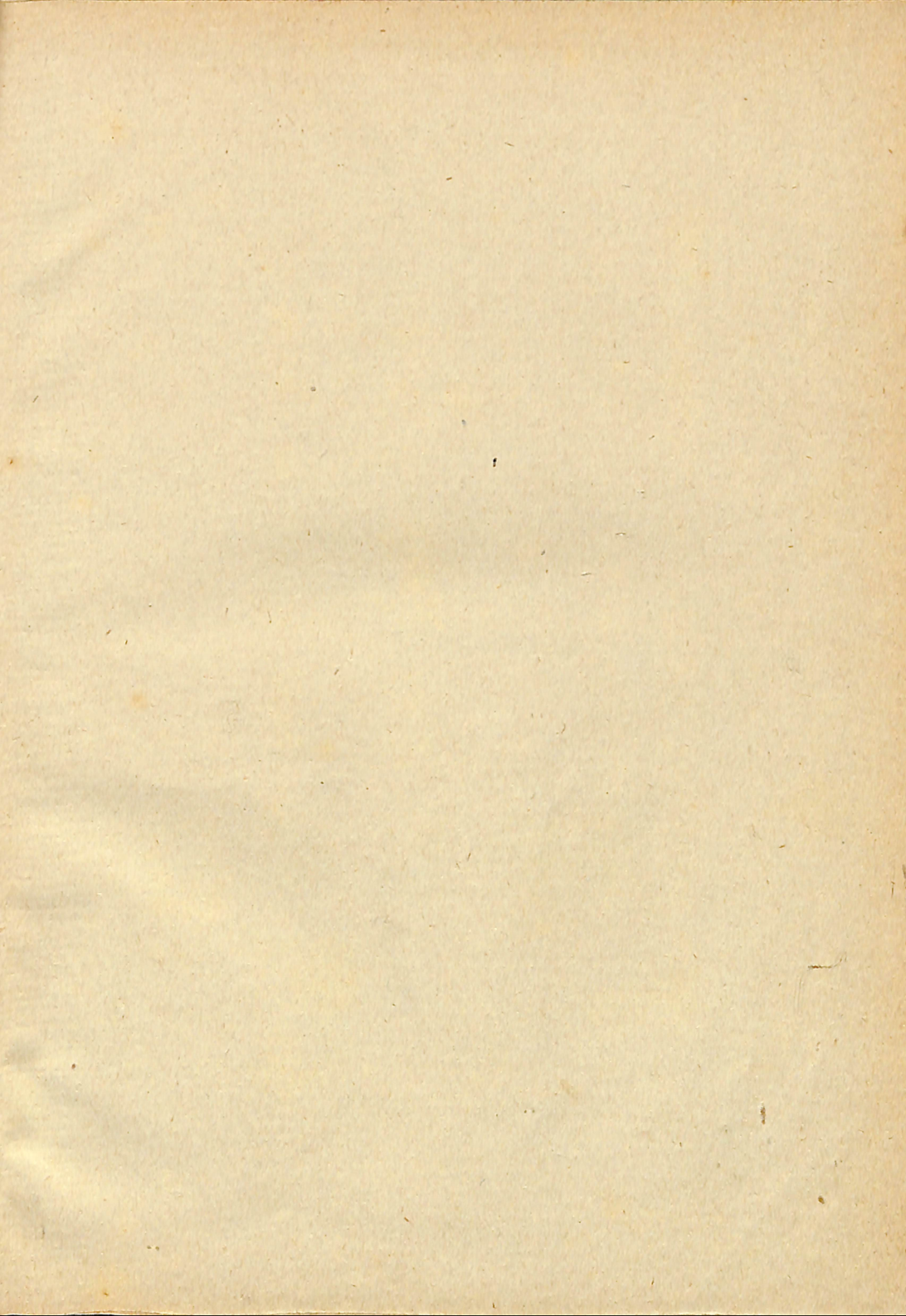
CABAUT Y C^{ia}
Editores

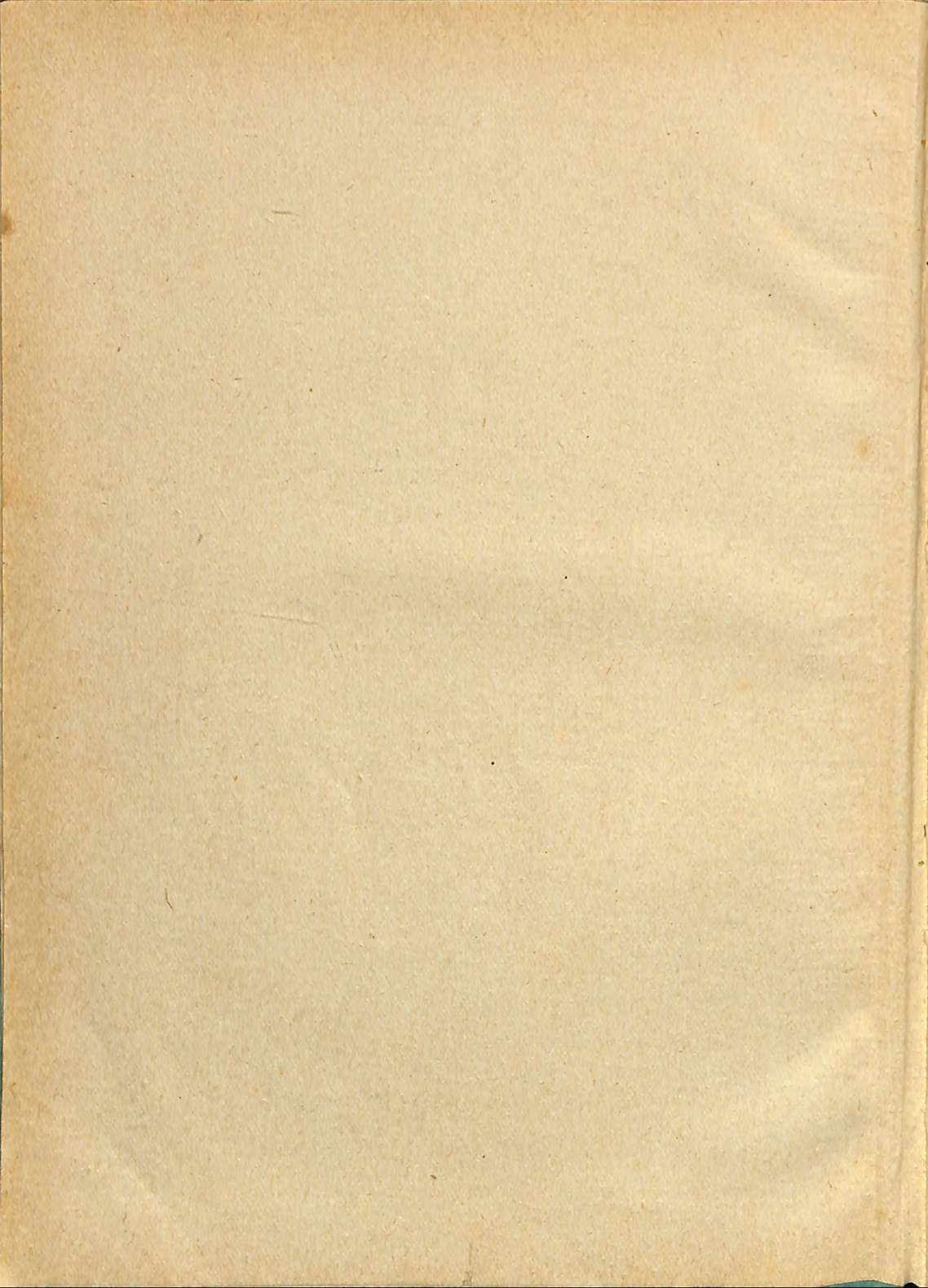












COCKTAILS

BEBIDAS HELADAS

PONCHES DE TODAS CLASES

DE LA AUTORA

PUBLICACIÓN DE LOS MISMOS EDITORES

COCINA

EUROPEA y AMERICANA

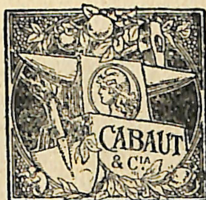
Un magnífico Volumen
artísticamente ilustrado, con grabados en el texto,
encuadernado en tela, con plancha especial;
de xxiv-627 páginas
y 1297 fórmulas culinarias.

MARAYA VÉLEZ DE SÁNCHEZ

COCKTAILS

BEBIDAS HELADAS

PONCHES DE TODAS CLASES



PARÍS

CABAUT Y C^{ia}, EDITORES

17, RUE DE LILLE, 17

1927

Derechos reservados.

INDICE

COCKTAILS

	Págs.		Págs.
Champaña cocktail	15	Chamberry cassis	22
Cocktail de Brandy	15	Chamberry frais	22
Cocktail de Champaña	15	Porto Sangare	22
Cocktail de leche	15	Brandy Sangare.	22
Alfonso cocktail	16	Ginebra Fizz	22
Martini (Swet)	16	Anís del oso y granadina.	22
Cocktail	16	Byrrh-Cassis	23
Brandy cocktail	16	Champaña pauvre.	23
Otro cocktail.	17	Cinzano and Curazao	23
Victoria cocktail	17	Dubonnet citron	23
+ Cocktail de ginebra	17	Egg Nog.	23
Gioconda cocktail.	17	Egg Nog (Caliente).	23
Ginebra crusta cocktail	17	Otro.	24
Cocktail delicioso.	18	Otro Martini	24
Saratoga cocktail	18	Bitter Schiedam.	24
Fisherman's prayer	18	Cocktail de fresas	24
+ Otro cocktail.	18	Cocktail de naranja	24
Fast-India cocktail	18	Cocktail de frutas.	25
Martinican cocktail	19	Manhattan.	25
Imtroved vermouth cocktail.	19	Pineapple Julep.	25
Saint-James cocktail	19	Saratoga.	25
Dry Martini cocktail	19	Mezclado.	26
+ Cocktail Prince of Wales	20	Licor de leche	26
Cocktail muy bueno	20	Anisete	26
Whisky Daysy	20	Licor de durazno.	26
Brandy and Honey	20	Rataffa de limón.	26
Porto Negus	20	Rataffa de vainilla	27
Touch-me-not	21	Citronela de Venecia	27
Night Cap	21	Otro cocktail de frutas.	27
Pousse-café francés	21	Porto Wine cocktail.	27
Pousse-café americano.	21	Porto Wine Flip.	28
Port Wine Negus.	22	Madera Flip	28

	Págs.		Págs.
Ladie's cocktail	28	Cocktail de frutas	33
Brandy cocktail	28	Otro	34
Knickerboker	28	Cocktail de frutas con coco	34
Kummel glace	29	Cocktail de albaricoques	35
Oyster cocktail	29	Cocktail de piña	35
Vermouth cocktail	29	Cocktail de duraznos	35
Otro Egg Nog	29	Cocktail ideal	35
Egg-Pick-me-up	30	Egg f'lip and sponge cake	36
Otro cocktail de vermouth	30	Licor de chocolate	36
Cocktail americano	30	Egg-Nogg	36
Pink lady cocktail	30	Hawanan Egg-Nogg	37
Pink rost cocktail	30	Cocktail de espárragos	37
Whisky crusta	31	Otro	37
Old tom gin cocktail	31	Anti-Cafard's cocktail	37
Cocktail caliente	31	Special Martini	38
Otro	31	Cocktail Lindbergh o Spirit of Saint Louis	38
Otro	32	Leave it to me	38
Egg flip	32	Amber cocktail	38
Otro cocktail	32	Cocktail de melón	38
Cocktail de ostras	32	Cocktail de consomé	39
Cocktail Coolidge	33	Cocktail de camarones	39
Brous-cocktail	33	Russian dressing	39
Cocktail americano	33		

CHAMPAÑA CUP, ETC.

	Págs.		Págs.
Sauterne cup	43	Clarcte al Champaña	48
Champaña cup	43	Copas de vino blanco	48
Clarete cup	43	Coup Sicilienne	48
Otro	44	Copas de piña	48
Sauterne cup	44	Clerico de Champaña	49
Champaña cup	44	Clerico de Sauterne	49
Crimea cup	45	Bischof alemán	49
- + Cup de vino blanco	45	Marquise	49
- + Wine cup	45	Marquise al champaña	49
Viennese coffee cup	46	Soyer al champaña	50
Copa de melocotones	46	Granizado de champaña	50
Copa de piña	46	Bebida argentina	50
Otro Champaña cup	46	Clerico criollo	50
Otro Clarete cup	47	Clarete cap de Burdeos	51
Hock or Champaña cup	47	Bol aux fraises	51
Otro clarete cup	47	Otro	51
Otro	47	Bowl champaña	51
Otro	48	Frutas con champaña	52

	Págs.		Págs.
Fruits rafraichis.	52	Otras	54
Otras	52	Copas de piña	55
Otras	52	Lenox strawberries	55
Otras	53	Bol de frutas a la rusa.	55
Otras	53	Otro.	56
Copa Jacques.	54	Half-shale a l'ananas	56

SHERRY COBBLER

	Págs.		Págs.
Sherry cobbler	59	Otro.	61
Otro.	59	Otro.	61
Otro.	59	Otro.	61
Champaña cobbler.	60	Otro.	62
Otro sherry cobbler.	60	Otro.	62
Clarete cobbler	60	Port wine cobbler.	62
Otro.	60	Sherry-brandy con fresas.	62
Sauterne cobbler	60	Sauterne cobbler	62
Otro sherry cobbler.	61	Derby cobbler	63

PONCHES

	Págs.		Págs.
Champaña ponche.	67	Champaña ponche.	72
Brandy ponche	67	Fruits ponche.	72
Ron ponche	68	Clarete ponche caliente	72
Sir Charles ponche	68	Ponche de leche caliente.	73
Fruits ponche.	68	Ponche de frambuesas.	73
Otro ponche	68	Royal ponche.	73
Clarete ponche	68	Otro ponche de leche caliente.	73
Milk ponche	69	Otro.	74
Otro.	69	Ponche de mangos	74
Hot ponche	69	Sorbete de champaña	74
Ponche de leche.	69	Sorbete de piña con champaña.	74
Otro.	70	Lalla rookh	74
Ponche de canela	70	Fruit ponche.	75
Pineapple ponche.	70	Sorbete a la chinoise	75
Port ponche	70	Sorbete a la martinique	75
Sherry ponche	71	Sorbete a la republicana.	75
Otro clarete ponche.	71	Ponche a la cardinal.	75
Curazao ponche.	71	Whisky ponche.	76
Ponche madrileño.	71	Apricot and grapefruit sherbet.	76
Ponche de vino blanco	72	Whisky ponche.	76
Ponche de Jerez helado	72	Ponche frío.	77

	Págs.		Págs.
Sorbete de limón	77	Otro	79
Copas glaciées a la favorite	77	Ponche de leche	79
Ponche frío a la americana	78	Ponche caliente para soirée	79
Ponche de leche, de las Indias	78	Ponche a la rusa	80
Ponche crema	79	Egg nog punch	80
Ponche español	79	Ponche de naranja	80

BEBIDAS FRESCAS

	Págs.		Págs.
Peppermint cordial	85	Hot lemonade	91
Horchata de coco	85	Lemon squash	91
Salpicón de frutas	85	German iced beer	92
Jarabe de limón	85	Masato caucano	92
Refresco de cerezas	86	Otro	92
Refresco de palta	86	Masato bogotano	92
Kalschale de albaricoques o de fresas	86	Champus caucano	93
Refresco bancario	87	Almond water	93
Refresco de frutas	87	Agua de ciruelas pasas	93
Fruit cup	87	Summer beverage	94
Jugo de frutas	87	Bischoff mexicain	94
Strawberry or raspberry ice cream soda	88	Cardinal	94
Ice cream soda	88	Refresco de ron	95
Jarabe de frutas	88	Otro salpicón de frutas	95
Bebida de piña	89	Refresco de guayabas agrias	95
Agua helada de fresas	89	Otro	95
Mint julep	89	Refresco de madroños	96
Julep de piña	89	Salpicón de naranja	96
Bebida de mayo	90	Limonada	96
Limonada americana	90	Limonada de Jerez	96
Limonada de duraznos, de albaricoques o de melón	90	Jarabe de naranja	96
Sherry lemonade	91	Limonada nutritiva	97
		Refrescode duraznos y naranjas	97
		Otro de toronja (grape-fruit)	98
		Pineapple cardinal	98

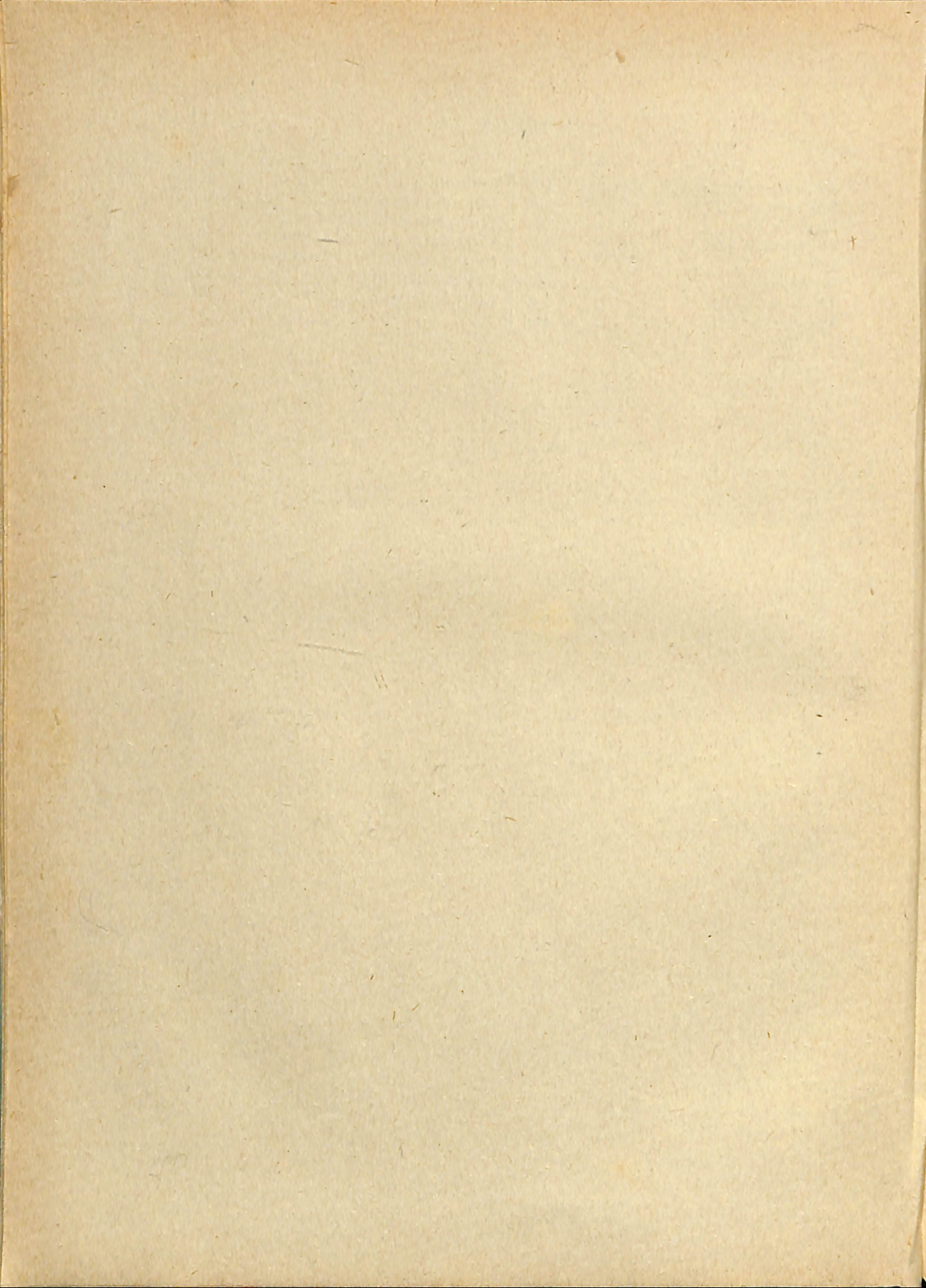
CAFÉ HELADO, CHOCOLATE, ETC.

	Págs.		Págs.
Café helado	101	Leche helada, para soirées	102
Otro	101	Pineapple egg flip	103
Chocolate helado	101	Rompopo	103
Otro	102	Nieve de estío	103
Grenadine milk	102	Sorbete au Málaga	103

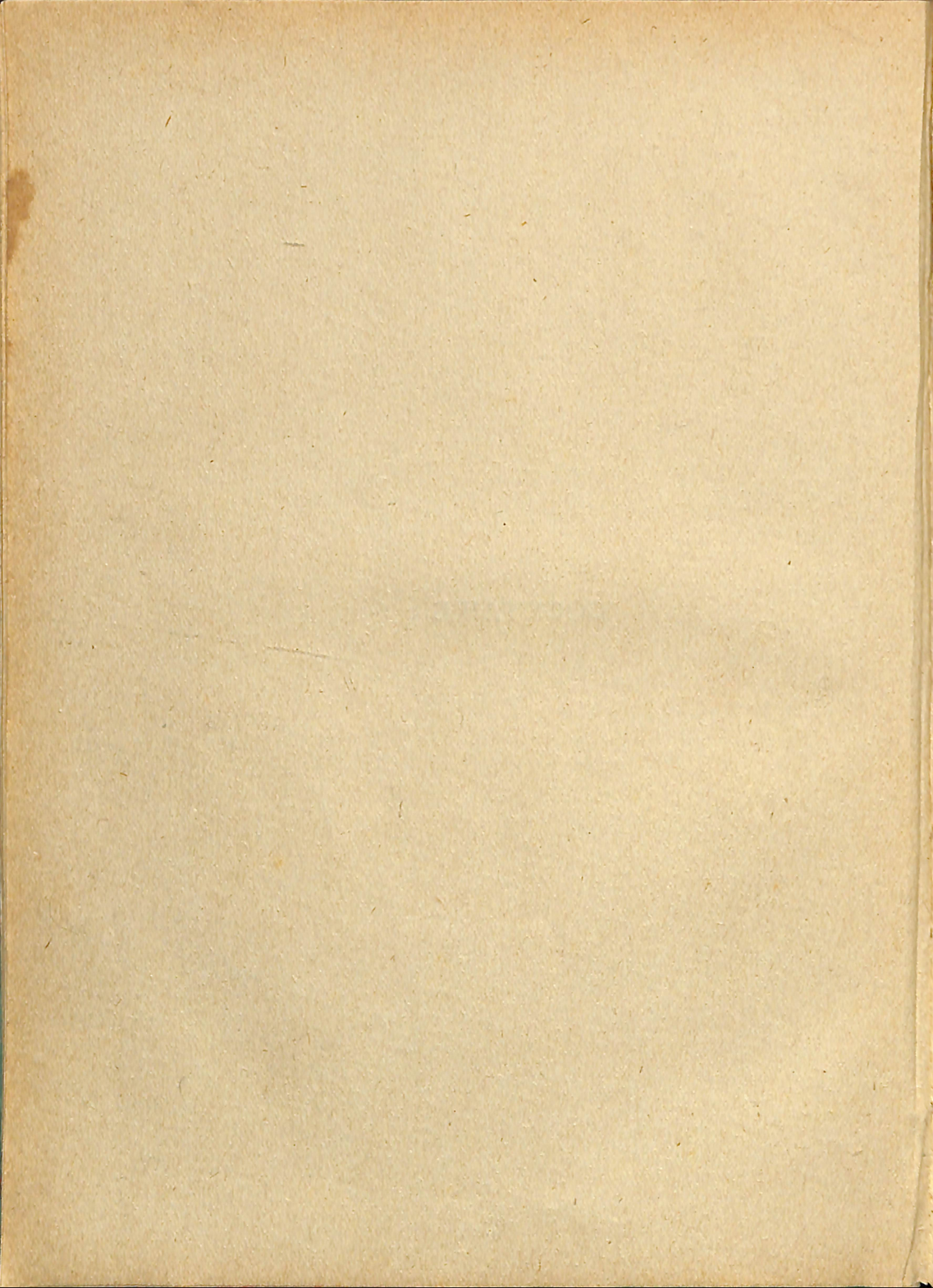
ÍNDICE

11

	Págs.		Págs.
Sorbete o ponche a la romana.	104	Camomila té	106
Tea néctar	104	Chocolate con leche	106
Russian tea	104	Chocolate a la liégeoise	107
De Yohn's tea	105	Chocolate a la crème glacée	107
Iced tea	105	Copas (Bandera Colombiana).	107
Wellesley tea	105	Copas Chantilly.	107
Té de naranja	106	Coupé Melba	108
Ponche de té.	106		



COCKTAILS



COCKTAILS

CHAMPAÑA COCKTAIL

En un vaso se ponen un poquito de azúcar, unas gotas de Angostura Bitters, unos terroncitos de hielo; se llena el vaso con Champaña, se le pone una corteza de limón por encima, se revuelve y se sirve.

COCKTAIL DE BRANDY

Se ponen en una vasija un poquito de Curazao, unas gotas de amargo Angostura de dos cucharadas de jarabe de goma y un vaso de brandy; se mezcla bien y se sirve.

COCKTAIL DE CHAMPAÑA

Se ponen en un vaso grande que tenga poco más o menos las dos terceras partes de su volumen de hielo machacado, un poquito de azúcar y unas gotas de amargo de Angostura, se acaba de llenar con Champaña; si se quiere se le agrega un poquito de corteza de naranja raliada.

COCKTAIL DE LECHE

Se llena un vaso hasta sus dos terceras partes con leche, se endulza con cualquier jarabe de frutas o con almibar aromatizada con vainilla, agua de azahar o el licor que se prefiera. Se sacude bien y se sirve.

ALFONSO COCKTAIL

Se pone un terroncito de azúcar refinada en un vaso, se le vacian unas gotas de amargo de Angostura, unos pedacitos de hielo y una copa de Dubonnet. Se acaba de llenar con Champaña; y se le pone por encima un poquito de corteza de limón rallado.

MARTINI (Swet).

Se ponen en la cocktelera dos terceras partes de Vermouth Italiano, una tercera parte de Ginebra y un poquito de jarabe de goma; se sacude bien, se vacia en un vaso y se le pone una cereza y se sirve.

COCKTAIL

Se ponen para seis personas en una cocktelera dos vasos de Jerez, cuatro cucharaditas de azúcar en polvo, dos de anisete o de curazao, unas gotas de amargo de Angostura, medio vaso de vino blanco dulce y cinco cucharadas de hielo machacado; se sacude bien, se sirve en vasos con una redondela de limón en cada una y pajas. Se puede hacer de la misma manera empleando Coñac, Champaña, Oporto, Vermouth, etc., y si se quiere se le puede poner nuez moscada rallada, por encima.

BRANDY COCKTAIL

Se ponen para ocho personas en una cocktelera tres vasitos de Coñac y uno de Champaña; se les agregan cuatro cucharadas de azúcar en polvo, dos cucharadas de Curazao, media cucharadita de amargo de Angostura y un poco de hielo machacado; se sacude fuertemente, se vacia en ocho vasitos y a cada uno se le pone una rebanada delgada de limón.

OTRO COCKTAIL

Se mezclan tres copitas de vermouth, media copita de orange bitter y media copita de buen ron de Jamaica.

VICTORIA COCKTAIL

Se ponen en un vaso grande un poco de hielo machacado, una cucharada de almíbar, media de brandy, una de ron, seis gotas de crema de menta y una rebanada de naranja o una rama de menta.

COCKTAIL DE GINEBRA X

Se pone en una cocktelera una o dos copas de ginebra, se les agrega un poco de zumo de limón, azúcar en polvo, unas gotas de bitter de Angostura y hielo machacado; se sacude con fuerza la cocktelera y se sirve poniéndole un poco de limón al borde de la copa y después pasándola por azúcar en polvo.

GIOCONDA COCKTAIL

En una cocktelera o vaso, se echa una cucharada de vermouth Torino, una cucharada de curazao, una de kummel, otra de jarabe de goma, dos cucharadas de hielo picado y una rodaja de naranja jugosa; se revuelve bien y se pasa a un vaso de cocktail; se sirve con una paja.

GINEBRA CRUSTA COCKTAIL

Se ponen en un vaso una cucharadita de jugo de limón, una copita de ginebra, otra de jarabe de goma, media de curazao, seis gotas amargas y una cucharada de hielo picado; revuélvase bien, se vacía en una copa de cocktail de color rojo o verde ligero, humedeciéndole los bordes

con limón; y después se pasan por azúcar en polvo y, por último, se pone una corteza de limón cortada finamente en forma de espiral, colocándola de manera que ocupe desde el borde al fondo de la copa.

COCKTAIL DELICIOSO

Se ponen en una vasija grande tres cuartos de botella de agua, un vasito de amargo de Angostura, un vaso de jarabe de goma, medio vaso de Curazao y una cantidad igual a estas substancias de brandy o whisky. Se mezcla bien todo y se embotella.

SARATOGA COCKTAIL

En una jarra que tenga un poco de hielo machacado se ponen tres chorritos de marrasquino, tres de jarabe de piña y dos de amargo de Angostura; llénese con brandy, enfríese mucho y se pasa a copas altas, poniendo en cada una algunas fresas frescas y un poco de corteza de limón.

FISHERMAN'S PRAYER

En una vasija se pone un poco de hielo machacado, una cucharadita de azúcar, el zumo de medio limón, una copita de jarabe de frambuesa y una copa de ron. Llénese con agua y enfríese mucho. Se pasa a las copas mezclándole alguna fruta en pedacitos. Sírvese con pajas.

OTRO COCKTAIL †

Se pone en una copa un poco de curazao, se llena con Oporto, se le ponen unas gotas amargas y se sirve.

FAST-INDIA COCKTAIL

Se mezclan en una vasija un poco de hielo machacado, una copita de curazao, otra de marrasquino, unas gotas amargas y una cucharada de jarabe de piña; llénese con

coñac, enfríese mucho; se pasa a una copa alta y se guarnece con cerezas cristalizadas y cortezas de limón. Sírvese con pajas.

MARTINICAN COCKTAIL

Se ponen en la cocktailera unos pedacitos de hielo, unas gotas amargas, media copita de curazao; se termina con vermouth Martini et Rossi y ron de la Martinica en cantidades iguales; se sacude bien, se pasa a un vaso y se sirve con una corteza de limón. Si se quiere se le pone una cucharadita de azúcar.

IMPROVED VERMOUTH COCKTAIL

Se toma un vaso, se le pasa por el borde una rebanada de limón y luego se voltea sobre azúcar en polvo y se le pone en el fondo una cereza cristalizada. Se ponen en la cocktailera unos pedazos de hielo, media copita de marrasquino, seis gotas de jarabe de granadina, media copita de anisete y medio vaso de vermouth Torino; se sacude fuertemente, se vacía en el vaso preparado y se sirve.

SAINT JAMES COCKTAIL

Se prepara en un gran *gobelet* (vaso de metal). Se llena hasta la mitad con hielo, se le agregan dos cucharadas de jarabe de azúcar, tres cucharaditas de curazao, tres de anisete, seis gotas amargas, una copa de ron Saint-James. Se mezcla bien, se vacía en un plato propio para cocktails y se le pone una corteza de limón. Se sirve con pajas.

DRY MARTINI COCKTAIL

Se ponen en un vaso unos pedazos de hielo, unas gotas amargas y se acaba con ginebra y vermouth Martini, Rossi dry en cantidades iguales. Se pasan a otro vaso y se sirve con una corteza de limón, una cereza o una aceituna.

COCKTAIL PRINCE OF WALES +

Se pone en un vaso un poco de hielo picado, una cucharadita de azúcar en polvo, medio vasito de curazao, unas gotas de amargo de Angostura y un vaso de vino de Madera; se sacude esto fuertemente, se acaba de llenar el vaso con champaña y se sirve con pajitas.

COCKTAIL MUY BUENO

Se ponen en una vasija media botella de agua y tres onzas de azúcar refinada, se lleva al fuego y cuando haya dado algunos hervores se le agrega el zumo de tres limones, se retira del fuego y se deja enfriar completamente. Cuando lo esté se le agregan dos copas de vermouth y dos copas de coñac. Se coloca sobre hielo para enfriarlo. Para servirlo se le pasa a cada copita por el borde medio limón y luego se voltea sobre azúcar cristalizada. Se sirve el cocktail y en cada uno se le pone una rodaja de limón.

WHISKY DAYSY

En una vasija que tenga hielo machacado se ponen una cucharadita de azúcar en polvo, dos chorritos de zumo de limón y dos cucharaditas de jarabe de frambuesa; llénese con whisky, sacúdase y sírvase con algunas frutas picadas. Se sirve con pajitas.

BRANDY AND HONEY

En un vaso se echan unos pedacitos de hielo, una cucharadita de miel de abejas (*honey*); llénese con Coñac, sacúdase y sírvase con una rodajita de limón. De igual manera se puede hacer reemplazando el brandy con anís.

PORTO NEGUS

Se ponen en un vaso a *grog* dos pedacitos de azúcar, cuatro gotas de curazao rojo, un vaso de oporto rojo; se

acaba de llenar el vaso con agua caliente, se le pone una rebanada de limón a la cual se le habrán puesto cuatro clavos de especia y se sirve.

TOUCH-ME-NOT

Se ponen en la cocktelera un poco de hielo machacado, el zumo de un cuarto de limón, media copita de cassis, media de curazao, una copita de ron; se agita bien, se pasa a un vaso y se sirve.

NIGHT CAP

Se ponen en la cocktelera un poco de hielo machacado, media copita de anisete, media de curazao, media de coñac y unas gotas de leche; se sacude bien y se pasa a un vaso. Cuando se preparan varios vasos de esta preparación se reemplaza la leche por una yema de huevo.

POUSSE-CAFÉ FRANCÉS

Se prepara en un vaso o copa. Una copita de marrasquino, media de jarabe de frambuesa, media de cacao de Chouva, media de chartreuse amarillo y media copita de coñac. Se vierte muy suavemente dentro de la copa, en el mismo orden cosa por cosa, de modo que quede un licor encima de otro, no teniendo necesidad de moverlos con nada, pues su gracia y originalidad consiste en el contraste de sus esencias y los colores unos encima de otros, en la misma copa sin que se mezclen. Sirvase con mucha precaución.

POUSSE-CAFÉ AMERICANO

Este *pousse-café* se compone de cuatro licores diferentes : crema de menta blanca, chartreuse verde, crema de cacao y aguardiente. Estos licores se vacian en el orden indicado uno después de otro, haciéndolo con precaución para que no se junten.

PORT WINE NEGUS

Se ponen en un vaso una cucharadita de azúcar en polvo, un poquito de agua caliente para disolverla y un vaso de oporto rojo; se acaba de llenar el vaso con agua caliente, se rocía con nuez moscada y se sirve.

CHAMBERRY CASSIS

Se ponen en un vaso partes iguales de chamberry (vermouth) y de cassis, se les pone un poco de agua pura o de seltz.

CHAMBERRY FRAIS

Se hace de la misma manera que el anterior, empleando jarabe de fresas en lugar de cassis.

PORTO SANGARE

Se ponen en un vaso una cucharadita de azúcar en polvo, dos pedacitos de hielo y una copa y media de oporto; se mezcla bien, se le rocía un poco de nuez moscada y se sirve.

BRANDY SANGARE

Se ponen en un vaso una cucharadita de azúcar en polvo, tres pedacitos de hielo; se llena el vaso hasta la mitad con agua, se le pone una copa de brandy, se mezcla bien, se le agrega un poco de oporto rojo y se sirve.

GINEBRA FIZZ

Se ponen en un vaso una cucharadita de azúcar o de jarabe de goma, el zumo de un limón y una copa de ginebra; se sacude bien y se acaba de llenar con agua de soda.

ANÍS DEL OSO Y GRANADINA

Se mezcla una copa de anís del oso, media copa de granadina, y un poco de agua de soda.

BYRRH-CASSIS

Se mezclan una copa de Byrrh, media copa de cassis y un poco de agua de soda.

CHAMPAÑA PAUVRE

Se mezclan una copa de brandy, media copa de jarabe de limón y un poco de agua de soda.

CINZANO AND CURAZAO

Se mezclan una copa de cinzano, media copa de curazao y un poco de agua de soda.

DUBONNET CITRON

Se mezclan una copa de Dubonnet, media de jarabe de limón y un poco de agua de soda.

EGG NOG

Se ponen en la cocktailera un poco de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, un vasito de Coñac, otro de ron, una yema de huevo y se termina con leche; se sacude mucho en la cocktailera, se sirve en un vaso de tamaño ordinario, se rocía con nuez moscada y se sirve con pajas.

EGG NOG (Caliente)

Se calienta un vaso grande y se le pone una cucharadita de azúcar en polvo, un poquito de agua para disolver el azúcar, un vasito de coñac y medio vasito de ron. Se deslie una yema de huevo en leche, en cantidad suficiente para llenar el vaso; se mezcla bien, se pasa de un vaso a otro para que haga espuma, se rocía con nuez moscada y se sirve. También se puede hacer en la cocktailera.

OTRO

Se bate una yema de huevo con una cucharadita de azúcar; cuando esté muy bien batida, se le junta la clara batida a punto de nieve, se le añaden una cucharadita de ron o de brandy y medio vaso de leche; se revuelve bien y se le agrega más azúcar y ron si se desea; se le pone por encima nuez moscada rallada. Se le puede poner crema en vez de leche.

OTRO MARTINI

Se ponen en un vaso un poco de hielo machacado, treinta gotas de jarabe de goma, treinta gotas de curazao, dos vasitos de vermouthe y dos vasitos de ginebra; se mezcla bien, se le pone corteza de limón y se sirve.

BITTER SCHIEDAM

Se ponen en un vaso un poquito de bitter (de preferencia bitter de Holanda), la misma cantidad de ginebra y un poco de agua de seltz. Se mezcla bien y se sirve.

COCKTAIL DE FRESAS

Se ponen en un vaso o copa propia para ponches unas seis fresas y el zumo de una naranja, se coloca en un lugar fresco y cuando vaya a emplearse se le ponen dos cucharaditas de azúcar en polvo y unos pedacitos de hielo.

COCKTAIL DE NARANJA

Dos naranjas (para cuatro personas), media libra de fresas, y tres cucharadas de azúcar en polvo. Se cortan las naranjas a la mitad al través, se les saca el interior y las coquitas se ponen en agua fría. El interior de las naranjas sin las semillas, ni la parte blanca, se pone en una vasija con las fresas y el azúcar, se coloca esto en lugar fresco

y cuando vaya a servirse se echa en las coquitas de las naranjas y se les ponen unos pedacitos de hielo.

COCKTAIL DE FRUTAS

Estos son cocktails muy buenos para servirlos en una comida o en Lunch y se llevan a la mesa antes de sentarse a ella los convidados. Se preparan mezclando el zumo de dos o más frutas, añadiéndoles azúcar según el gusto y ron, brandy, jerez u otro licor. Se hiela y se sirven generalmente en copas altas. De piña, por ejemplo, quedan muy buenos mezclándoles vino blanco, madera, moscatel o kirsch de Badesa o de Curuba con vino blanco o moscatel, de naranja con vino tinto, etc.

MANHATTAN

Se ponen en un vaso grande media copa de whiskey y la misma cantidad de vermouth, se les añaden una cucharadita de curazao, unas gotas de amargo de Angostura y azúcar según el gusto; se le pone hielo machacado, se sacude bien y se sirve con una rebanada de limón por encima.

PINEAPPLE JULEP

Se pone un decilitro de ginebra y un decilitro de jarabe de frambuesa en una jarra; se les mezcla el zumo de una naranja grande, tres cuartos de decilitro de marrasquino, tres cuartos de libra de hielo machacado, una rebanada de piña cortada en pedacitos y por último una botella de vino Mosela. Se sirven en vasitos.

SARATOGA

Se llena un vaso grande hasta la mitad con hielo machacado, se le añaden una copa de brandy, dos cucharaditas de marrasquino, una de amargo de Angostura, dos de jugo de piña y azúcar según el gusto. Se sacuden bien, se vacia

en otro vaso, se le añade medio vaso de champaña y se sirve con una o dos fresas y una rebanadita de limón.

MEZCLADO

Queda muy bueno mezclando por iguales partes anisete y curazao.

LICOR DE LECHE

En una botella se echan un litro de leche cruda, un litro de alcohol a 90°, una vainilla, la corteza de dos limones rallados, el zumo de uno de ellos y una libra de azúcar. Todo esto se tendrá en la botella ocho días, moviéndolo con frecuencia durante este tiempo. Pasado el tiempo indicado se pasa por un papel de filtro y quedará el licor de un color topacio y de un sabor muy agradable. La botella debe estar muy bien tapada pues el aire dañaría el licor.

ANISETE

Medio litro de alcohol de vino a 90°, 850 gramos de azúcar, tres cuartos de litro de agua y unas dos cucharadas de esencia de anís. Se hace el almíbar con el azúcar y el agua un poco espesa. Cuando esté casi frío se le junta el alcohol mezclado con la esencia, se filtra y se envasa.

LICOR DE DURAZNO

Se ponen en medio litro de alcohol a 90° una docena de semillas de durazno enteras y cuatro semillas quebradas. Al cabo de un mes se mezcla con el almíbar hecho en las mismas proporciones que el anterior. Se filtra y se embotella.

RATAFÍA DE LIMÓN

Se tienen durante un mes en un litro de aguardiente la corteza de tres limones. Se hacen fundir en 100 gramos de agua 250 gramos de azúcar, se junta esto con lo anterior, se filtra y se embotella.

RATAFÍA DE VAINILLA

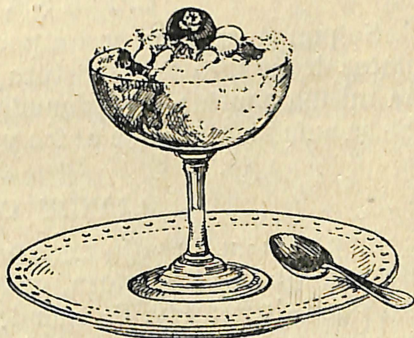
Se tienen durante una semana 8 gramos de vainilla en un litro de alcohol de vino a 85°. Se hacen fundir dos libras de azúcar en un litro de agua, se junta esto con el alcohol y se sirve. Se embotella.

CITRONELA DE VENECIA

Se ponen en infusión dos litros de aguardiente, la corteza de seis limones verdes, una nuez moscada rallada, dos cucharaditas de clavo de especia molido, dos de canela en polvo y unos granos de pimienta de Jamaica; se deja macerar esto quince días, al cabo de los cuales se hace almíbar de punto de espejuelo con una libra de azúcar, se junta éste con lo anterior, se mezcla bien y se pasa por un filtro de papel. Se embotella. Este licor mejora mucho estando largo tiempo embotellado.

OTRO COCKTAIL DE FRUTAS

Se toma la pulpa de unas *grape fruit* (pamplumosa) y se mezcla con rebanadas de piña, de plátano y fresas cortadas a la mitad. Se les pone por encima una mezcla de una tercera parte de vino de Jerez, tres cucharadas de *abricots brandy* y media taza de azúcar. Se enfría, se sirve en copas y se adorna con cerezas.



PORTO WINE COCKTAIL

Se ponen en un vaso unos pedazos de hielo, unas gotas de amargo de Angostura, medio vasito de curazao; se

acaba de llenar con oporto rojo, se sacude bien, se le pone una corteza de limón y se sirve.

PORTO WINE FLIP

Se ponen en la cocktelera un poco de hielo machacado, una cucharadita de azúcar en polvo, una copa de oporto rojo y una yema de huevo. Se sacude fuertemente, se vacía en un vaso, se rocía con nuez moscada rallada y se sirve.

MADERA FLIP

Se ponen en la cocktelera un poco de hielo machacado, una cucharadita de azúcar en polvo, un vaso de vino de Madera y una yema de huevo. Se sacude bien, se vacía en un vaso, se rocía con nuez moscada y se sirve.

LADIE'S COCKTAIL

Se ponen en un vaso un poco de hielo en pedacitos, unas gotas de amargo de Angostura, dos cucharaditas de anisete, la misma cantidad de granadina y una copita de ginebra. Se sacude bien, se pasa a otro vaso y se sirve con una cereza.

BRANDY COCKTAIL

Se ponen en un vaso unos pedacitos de hielo, unas gotas de amargo de Angostura, dos cucharaditas de curazao y un poco de brandy. Se sacude bien, se pasa a un vaso y se sirve con una corteza de limón, una cereza o una aceituna, según el gusto del consumidor.

KNICKERBOKER

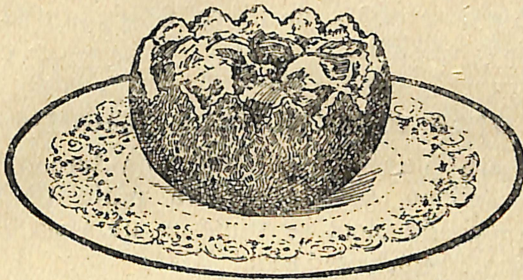
Se ponen en la cocktelera un poco de hielo machacado, el jugo de medio limón, un vasito de jarabe de frambuesa, tres cucharaditas de curazao, un vasito de ron. Se sacude fuertemente, se vacía en un vaso y se sirve.

KUMMEL GLACE

Se pone en un vaso un poco de hielo machacado, se le vacía poco a poco kummel y se sirve con dos pajas.

OYSTER COCKTAIL

Se ponen en un vaso unas gotas de amargo de Angostura, unas gotas de vinagre, media copita de salsa inglesa, una



copita de coñac y tres ostras frescas (Marennnes de preferencia). Se sirve en copas o en coquitas de *grape-fruit* como lo muestra el grabado, pero entonces hay que poner más cantidad. El vinagre puede reemplazarse por limón.

VERMOUTH COCKTAIL

Se ponen en un vaso unos pedacitos de hielo, unas gotas de amargo de Angostura, dos cucharaditas de curazao y se acaba de llenar con vermouth seco Martini et Rossi. Se sacude, se pasa a otro vaso y se sirve con una corteza de limón.

OTRO EGG NOG

Un huevo, dos cucharadas de brandy, una tacita de leche, una pinzada de nuez moscada, una cucharada de

azúcar y una cucharada de crema. Se bate la clara de huevo a punto de nieve. Se bate la yema con el azúcar hasta que espese; entonces se le mezcla el brandy, se le junta la clara y se le revuelve la leche. Se sirve en un vaso con la crema de leche batida y se le rocía nuez moscada rallada por encima.

EGG-PICK-ME-UP

Dos claras de huevos frescas, una cucharada de jarabe de frambuesas y una cucharada de brandy. Se baten las claras de huevo a punto de nieve, se les juntan los otros ingredientes y se sirve.

OTRO COCKTAIL DE VERMOUTH

Una tercera parte de ginebra, una tercera parte de vermouth italiano y una tercera parte de vermouth francés. Se sacude bien, se vacía en un vaso, se le pone un pedacito de piña y se sirve.

COCKTAIL AMERICANO

Una sexta parte de jugo de *grape-fruit* (pamplemusa), una sexta parte de jugo de naranja y dos terceras partes de ginebra. Se mezcla bien y se sirve.

PINK LADY COCKTAIL

Una clara de huevo fresca, dos cucharadas de granadina, una sexta parte de brandy y una tercera parte de ginebra. Se sacude muy bien en una coctelera y se sirve en un vaso.

PINK ROST COCKTAIL

Una clara de huevo fresca, una cucharadita de granadina, una cucharadita de zumo de limón, otra de crema

fresca de leche y dos terceras partes de ginebra. Se sacude bien y se sirve.

WHISKY CRUSTA

Se toma un limón, se le quitan los dos extremos y se pela de la misma manera que se pela una manzana; se pone la corteza de limón arreglada como formando de nuevo el limón en un vaso, a éste se le pone azúcar en polvo en el borde. Se mezclan medio vaso pequeño de jarabe de frutas, un poco de hielo machacado, una cucharadita de amargo de Angostura, media cucharadita de zumo de limón, una de marrásquino y las tres cuartas partes de un vaso de whisky; se vacía esta mezcla en el vaso que tiene la corteza de limón, se le ponen unos pedacitos de piña, unas fresas y si se quiere unas uvas y se sirve.

OLD TOM GIN COCKTAIL

Se ponen en un vaso un poco de hielo machacado, dos cucharaditas de jarabe de goma, una cucharadita de amargo de Angostura, otra de curazao y una copa de ginebra, se le pone una redondela de limón y se sirve.

COCKTAIL CALIENTE

Se ponen en una vasija una yema de huevo, dos cucharadas de azúcar, una copa de ron, otra de brandy, el zumo de medio limón, dos clavos de especia y una pinzada de canela, se mezcla esto bien y se le agrega agua caliente hasta llenar el vaso.

OTRO

Se ponen en un vaso una cucharada de azúcar en polvo, una copa de vino Oporto rojo, nuez moscada rallada y agua caliente suficiente para llenar el vaso.

OTRO

Se ponen en un vaso una cucharadita de zumo de limón, una cucharada de azúcar en polvo, una copita de curazao, otra de brandy y una copa de *bordeaux*. Se acaba de llenar el vaso con agua caliente, se rocía con nuez moscada y se sirve.

EGG FLIP

Un huevo, media pinta de leche y una cucharadita de azúcar. Se calienta la leche, se separa la yema de la clara, se mezcla la yema con el azúcar, se le vacía la leche caliente, se deja enfriar. Cuando esté frío se le mezcla la clara de huevo batida a punto de nieve. Se sirve en un vaso.

OTRO COCKTAIL

Un vasito de zumo de piña o de naranja, la misma cantidad de ginebra y un poco más de medio vasito de vermouth Martini, dos yemas de huevo y un poquito de hielo; se sacude bien en la cocktelera y se sirve. Queda también muy bueno poniendo un vasito de ginebra, un vasito de vermouth Martini, un poquito de zumo de naranja y azúcar, según el gusto.

COCKTAIL DE OSTRAS

Media docena de ostras pequeñas, medio tarrito de puré de tomate, una manzana, unas gotas de zumo de limón, *Worcestershire* salsa y pimienta de Cayena. Se abren las ostras, se sacan y se limpian bien, se les ponen por encima el puré de tomate, la manzana pelada y finamente picada, el zumo de limón, la salsa y Cayena al gusto. Se vacía en una copa, de las de crema, y se sirve, con rebanadas de pan untadas de mantequilla. Si se quiere menos fuerte se ponen las ostras en una copa, una rebanada de manzana

finamente picada, una cucharada de salsa de tomate y una cucharada de salsa propia para este cocktail *Oyster cocktail Sauce*. De ambas maneras es muy bueno. También se puede hacer sin manzana.

COCKTAIL COOLIDGE

Se mezclan una quinta parte de brandy, dos quintas partes de Vouilly (vermouth francés), unas gotas de zumo de limón, una quinta parte de Cassis y una quinta parte de ginebra; se mezcla bien, se vacía en un vaso y se le pone una cereza conservada en alcohol.

BROUS-COCKTAIL

Una tercera parte de ginebra, una tercera parte de vermouth francés, una tercera parte de vermouth italiano y el zumo de media naranja. Se mezcla muy bien y se sirve.

COCKTAIL AMERICANO

Pónganse en un vaso media cucharadita de crema de cacao, cinco gotas de amargo de Angostura y una copa de ron. Llénese el vaso de hielo picado, revuélvase bien, y una vez colado sírvase adornado con una cereza.

COCKTAIL DE FRUTAS

Una toronja (*grapefruit*), una banana, el zumo de dos naranjas, dos cucharadas de brandy, dos onzas de azúcar y unas cerezas en marrasquino. Se parte a la mitad la toronja, con unas tijeras se le cortan pedacitos de la pulpa, se ponen en una vasija, se les junta el resto de la toronja, el zumo de naranja, la banana pelada y partida en pedacitos y el azúcar; se mezcla bien y se tiene en un lugar fresco un rato, luego se le agrega el brandy; se sirve en vasitos y se les pone una cereza en marrasquino, si no

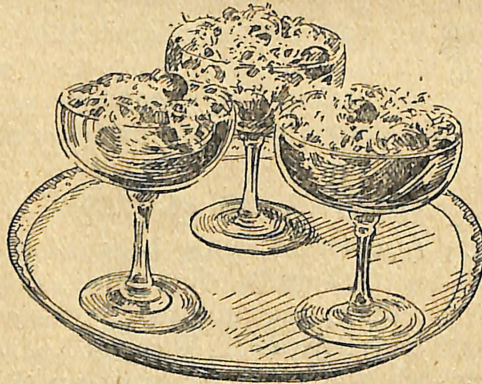
se tienen estas cerezas se les pueden poner cerezas cristalizadas remojadas en brandy. Si se quiere se le puede poner un poquito de zumo de limón.

OTRO

Se toman tres naranjas, tres bananas y media piña. Se pelan y se les quitan las semillas a las naranjas y se cortan en rebanadas; se pelan y se cortan en rebanadas las bananas y la piña se corta en pedacitos. Se arreglan estas frutas en copas, se les pone por encima un poco de crema de leche batida con azúcar y aromatizada con vainilla. Se sirve muy frío.

COCKTAIL DE FRUTAS CON COCO

Se parten en pedacitos dos naranjas, una toronja (*grapefruit*) y otras frutas, bien sean frescas o conservadas, tales



como piña, uvas, cerezas, albaricoques, melón, etc.; se les mezcla un poco de azúcar en polvo, se arreglan en copas, se les rocía coco rallado y se sirve.

COCKTAIL DE ALBARICOQUES

Se pone el jarabe de un tarro de albaricoques en una cacerola con una cucharada de corteza de naranja cortada en pedacitos y un poco de azúcar; se hierve esto unos cinco minutos, luego se deja enfriar y se le mezcla el zumo de dos naranjas, y la mitad de los albaricoques cortados en pedacitos; se arreglan en copas y se pone en cada una de ellas medio albaricoque cortado de manera que forme una flor; se les vacía por encima el jarabe de albaricoques, se adornan con pistachos y se sirven.

COCKTAIL DE PIÑA

Se pone en una taza el contenido de un tarro de piña cortado en pedacitos, una toronja (*grape-fruit*) cortada también en pedacitos, una cucharadita de zumo de limón, unas doce pastillas de menta y azúcar, según el gusto; se deja esto un rato en un lugar fresco, luego se sirve en copas y se guarnece con cerezas o con hojas de menta.

COCKTAIL DE DURAZNOS

Se pone en una taza el contenido de un tarro de duraznos, el zumo de dos naranjas, dos cucharadas de azúcar y una cucharadita de zumo de limón; se tiene un rato en un lugar fresco y después se arregla en copas, las cuales se adornan con cerezas o con hojitas de menta cristalizadas.

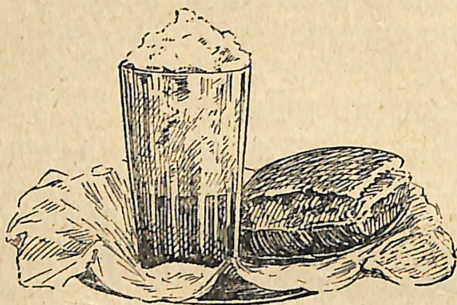
COCKTAIL IDEAL

En un vaso de metal que tenga un poco de hielo partido en pedacitos se ponen cuatro yemas de huevo, una pinzada de vainilla, otra de canela y otra de nuez moscada, una cucharada de azúcar, unas gotas de amargo de Angostura, cucharada y media de curazao, medio vaso de ron, otro

tanto de kirsch y otro tanto de brandy; se le agrega un poco de agua y se revuelve muy bien. Este cocktail es muy propio para servirlo en el té de la tarde, en bonitos vasitos a los cuales se les humedece el borde con zumo de limón y después se les unta azúcar cristalizada.

EGG F'LIP AND SPONGE CAKE

Se baten cuatro yemas de huevo muy frescos, con cuatro



cucharaditas de azúcar en polvo; cuando estén muy bien batidas se les agregan cuatro copitas de Jerez o de brandy y las cuatro claras batidas a punto de nieve; se mezcla bien y se vacía en vasos o en copas, se les rocía nuez moscada por

encima y se sirve con bizcocho de esponja o con galletas.

LICOR DE CHOCOLATE

Dos libras de azúcar refinada, media libra de chocolate machacado, un litro de leche, un litro de alcohol a 90°, una vainilla y la corteza de dos mandarinas; se tiene esto en infusión ocho días, cuidando de darle vueltas todos los días. Pasado el tiempo indicado se filtra por un papel de filtro, o poniendo un poco de algodón en un embudo.

EGG-NOGG

En una vasija se ponen dos cucharadas de hielo picado menudamente, media cucharada de azúcar en polvo, cuatro

yemas de huevo bien batidas, dos copitas de coñac, dos copitas de ron Negrita, un poco de nuez moscada rallada y un litro de leche fresca; se revuelve bien y se sirve en copas, con pajas.

HAWANAN EGG-NOGG

Se baten cuatro yemas de huevo, se les mezcla el jugo de un tarro pequeño de piña y la piña menudamente picada, y azúcar según el gusto; se vacía en copas altas y se les ponen por encima dos claras de huevo batidas a punto de nieve y mezcladas con un poquito de azúcar; por encima se les rocía nuez moscada rallada.

COCKTAIL DE ESPÁRRAGOS

Se mezcla el contenido de un frasco de salsa de tomate, la misma cantidad de crema de leche, el contenido de un tarro de espárragos cortados en pedacitos y si se quiere unas gotas de zumo de limón; se revuelve esto bien, se vacía en copas propias para cocktails y se sirve muy frío con galletas de queso.

OTRO

Se mezclan muy bien el contenido de un tarrito de guisantes, un tarro de espárragos, un poco de apio y un frasco de salsa de tomate; si se quiere se le pone una cucharada de zumo de cebolla y otra de zumo de limón, se mezclan estas cosas muy bien, se arreglan en copas propias para cocktails y se sirven fríos. Estos cocktails son muy buenos para servirlos después de la sopa.

ANTI-CAFARD'S COCKTAIL

Se mezclan $\frac{2}{3}$ partes de ginebra, $\frac{1}{3}$ parte de vermouth italiano, 3 gotas de amargo de Angostura y corteza de limón exprimida.

SPECIAL MARTINI

Se mezclan $1/4$ de vermouth francés, $3/4$ de ginebra, unas gotas de zumo de naranja, otras de amargo de Angostura y corteza de limón o de naranja, a voluntad.

COCKTAIL LINDBERGH O SPIRIT OF SAINT LOUIS

Se ponen en la cocktelera y se mezclan muy bien un vaso de ginebra, 1 clara de huevo, una cucharada de jarabe de granadina y unas gotas de agua de azahar. Se sirve. Si se quiere se le suprime la clara de huevo y también queda muy bueno.

LEAVE IT TO ME

Se mezclan una cucharadita de jarabe de frambuesa o granadina, $1/2$ copa de ginebra y una cortecita de limón, se hiela bien y se sirve. También es muy bueno mezclando $1/2$ copa de ginebra y $1/2$ copa de Rossi.

AMBER COCKTAIL

Se cortan unas uvas a la mitad, se les sacan las semillas, se ponen en una vasija y se les mezclan unos pedacitos de piña y de manzana, unas gotas de zumo de limón y un poco de jarabe de piña; se hiela bien y se sirve en copas.

COCKTAIL DE MELÓN

Se pela con cuidado un melón, se le quitan las semillas y se corta en pedacitos; se llenan con esto unas copas, se rocían con azúcar y se les ponen unas gotas del licor que se prefiera; se tienen en un lugar fresco hasta que vayan a servirse.

COCKTAIL DE CONSOMÉ

Se ponen en una taza el contenido de un tarrito de consomé, una pinzada de sal de apio, una cucharada de salsa de tomate (Tomats Keltchup) y unas gotas de *Tabasco sauce*. Se tiene esto un rato sobre hielo, o en un lugar fresco, luego se sirve en copas y se les rocía por encima un poquito de sal de apio. Es muy bueno.

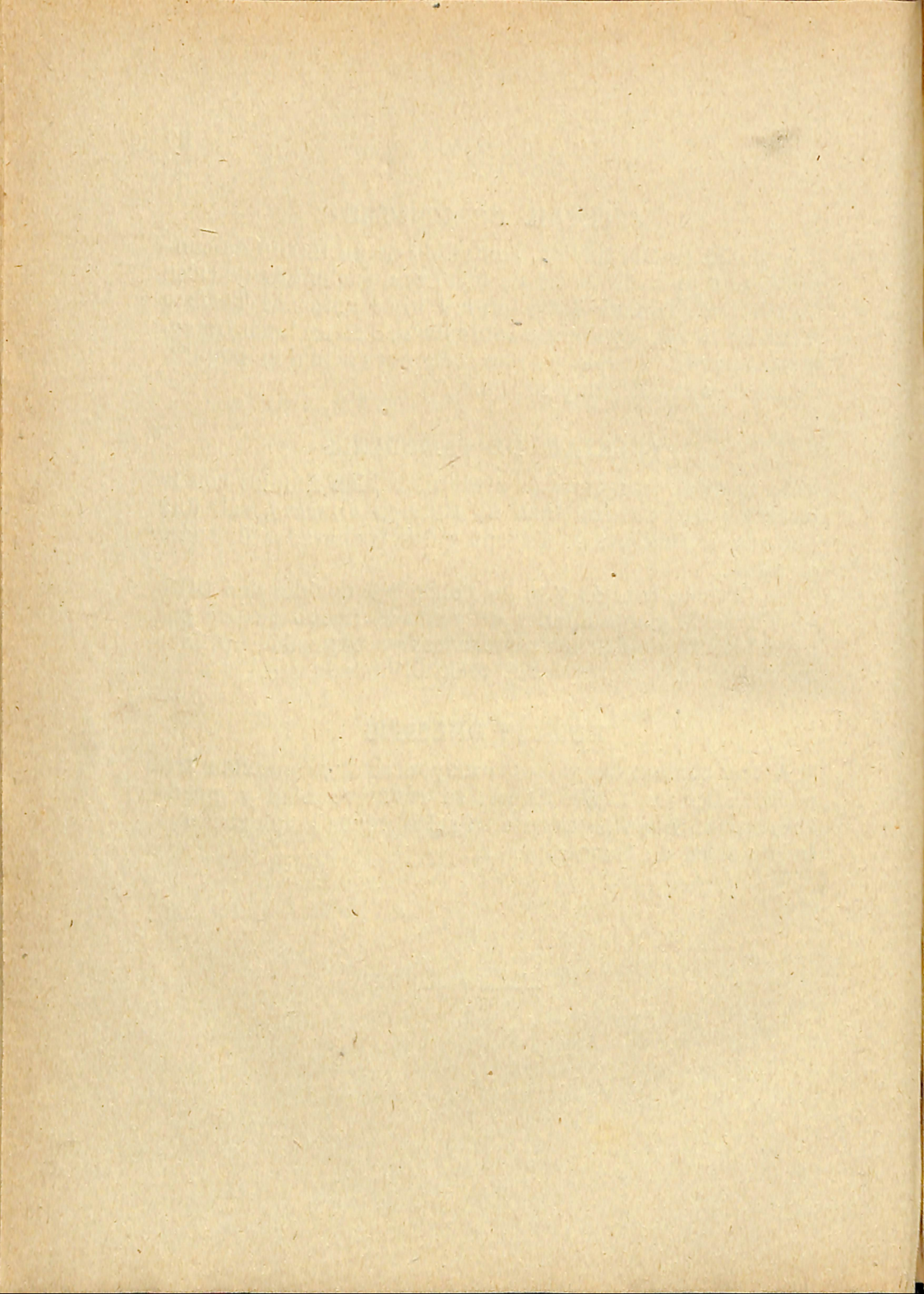
COCKTAIL DE CAMARONES

Se mezclan una taza de camarones bien limpios con la tercera parte de una taza de *Russian dressing*, sal, una pinzada de pimienta de Cayena y dos cucharadas de zumo de limón.

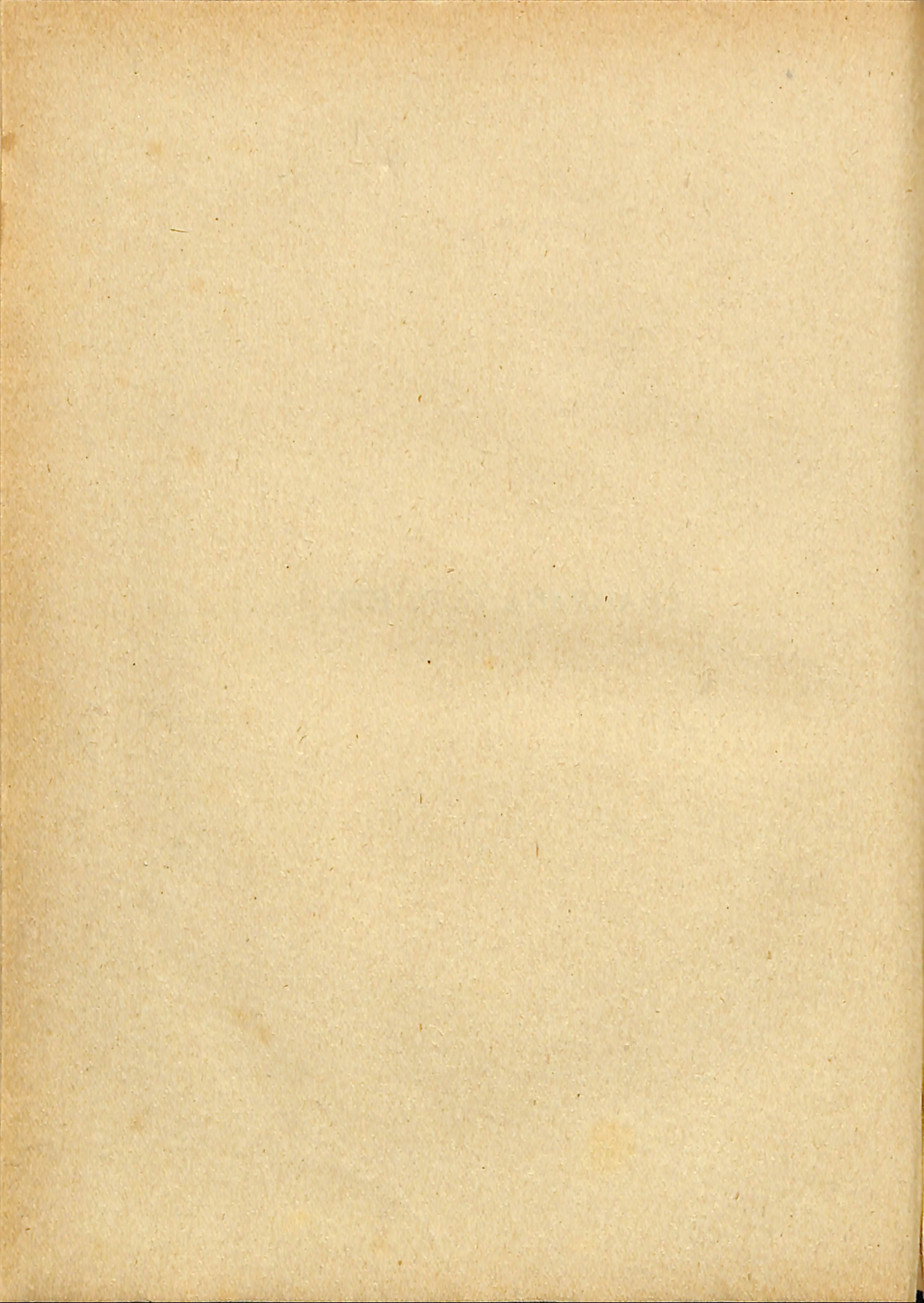
Se sirve en copitás y se les ponen por encima una tirita de ají verde y una hilerita de yema de huevo pasada por un cedazo. Si no se tienen camarones frescos puede emplearse un tarrito. Así se prepara el cocktail de langosta.

RUSSIAN DRESSING

A tres cucharadas de salsa mayonesa se le mezclan tres cucharadas de *Chilli Sauce*; se revuelve bien y puede emplearse. Si no se tiene esta salsa puede emplearse una buena salsa de tomate.



CHAMPAÑA CUP, ETC.



CHAMPAÑA CUP, ETC.

SAUTERNE CUP

Una botella de agua de soda, dos vasos de sauterne, la corteza de media naranja, la corteza de medio limón, dos cucharadas de curazao, media taza de azúcar, unas hojas de menta, unas rebanadas de naranja y doce fresas. Se ponen en una vasija el azúcar, cortezas y curazao; se tapa la vasija y pasadas dos horas se cuele, se le mezclan el sauterne y se tiene un rato en hielo. Después se le añade el agua helada, hojas de menta, rebanadas de naranja y fresas.

CHAMPAÑA CUP

Se ponen en una jarra unas rebanadas de piña, otras de naranja y de limón, unas cerezas, fresas o frambuesas, un vaso de champaña, otro de curazao, una rama de toronjil, un vaso grande de agua de seltz, unos pedacitos de hielo, una botella de champaña (Saint-Marceaux) y dos cucharadas de azúcar en polvo; se mezcla bien y se sirve.

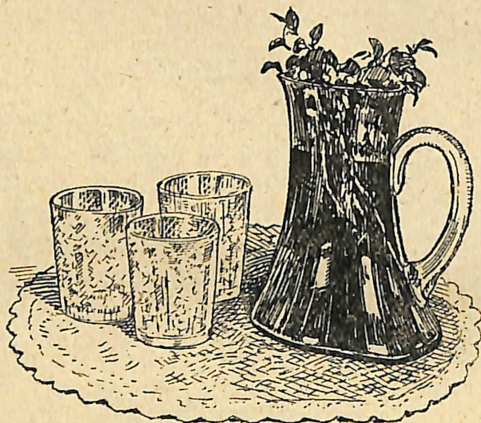
CLARETE CUP

Se vacian en una jarra una botella de buen vino rojo o blanco o champaña, dos cucharadas de azúcar, unas rebanadas de limón, unas fresas, unos casquitos de naranja,

un vaso de marrasquino, un poco de seltz y unas ruedecitas de cohombro; se le pone hielo machacado, se revuelve bien y se sirve.

OTRO

Dos cucharadas y media de *bénédictine*, dos y media de marrasquino, dos y media de *chartreuse* amarilla, una cucharada de zumo de limón, dos y media cucharadas de



azúcar en polvo, hielo machacado, unas seis fresas, dos rodajas de naranja, dos de cohombro, tres ramitas de menta fresca y media botella de clarete. Se mezclan los cinco primeros ingredientes, se les juntan las frutas, se guarnece con las ramitas de menta y se sirve.

SAUTERNE CUP

Se hace de la misma manera empleando sauterne en vez de clarete.

CHAMPAÑA CUP

Se hace de la misma manera empleando champaña en lugar de cualquiera de los vinos indicados.

CRIMEA CUP

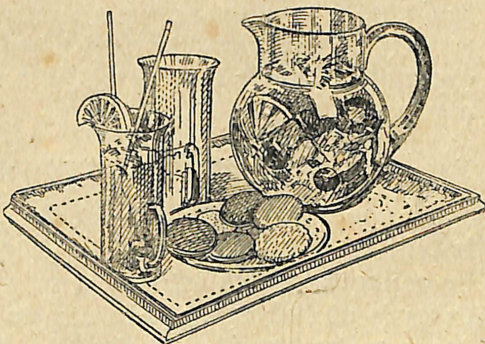
Se ponen en una jarra medio litro de jarabe de horchata (*d'orgeat*), la sexta parte de un litro de marrasquino, la octava parte de un litro de ron de Jamaica, una botella de champaña, una botella de agua de soda, 125 gramos de azúcar en polvo, dos limones cortados en rebanadas, dos naranjas cortadas en rodajas y seis rebanadas de piña. Se mezcla muy bien todo y se sirve en vasitos que tengan unos pedacitos de hielo.

CUP DE VIÑO BLANCO

Una botella de vino blanco, tres melocotones, cuatro cucharadas de azúcar, un sifón de agua de seltz, 50 gramos de fresas o frambuesas y hielo. Se disuelve el azúcar en una copa de agua; échese en una jarra, añádanse el vino, los melocotones en pedazos, las fresas o frambuesas destripadas y el hielo. Déjese reposar una hora, échese luego el seltz y sírvase inmediatamente.

WINE CUP

Una botella de vino blanco, otro tanto de agua de seltz, medio limón cortado en rebanadas y un vaso no muy grande de curazao. Se ponen los licores en una jarra de cristal y se dejan enfriar bien sobre hielo. Al último momento se les agrega el agua. Para servirlo en una *soirée* se reemplaza el vino con champaña.



VIENNESE COFFEE CUP

Se prepara una pinta de café que quede fuerte. Se baten dos huevos, se les mezclan tres cucharadas de azúcar en polvo y cuatro cucharadas de crema; se deja enfriar y antes de servirlo se le agrega medio litro de crema de leche y un poco de hielo picado; se vacía en copas altas y se les pone por encima crema batida con un poco de leche.

COPA DE MELOCOTONES

Se cortan éstos en lonjitas finas, se rocian con azúcar y se mojan con vino blanco y una copa de anisete. Enfríese mucho entre hielo y aumentese buen vino blanco y pedacitos de hielo. Puede hacerse con un tarrito de duraznos conservados.

COPA DE PIÑA

Lonjitas de piña rociadas con azúcar y con vino de Madera, se dejan macerar algunas horas. Se ponen en una jarra y se llena ésta con vino del Rhin o con champaña espumoso. Puede emplearse piña conservada. Se sirve en copas.

OTRO CHAMPAÑA CUP

Se pone en una vasija media botella de sauterne, dos botellitas de agua de soda, un decilitro de curazao y medio de coñac; se vacía esto en la máquina de hacer helados y después de haber volteado esta mezcla unos minutos se le agregan tres cuartos de botella de champaña y se sigue volteando hasta que la mezcla tenga la consistencia de una nieve ligera.

OTRO CLARETE CUP

Se disuelve media libra de azúcar en dos decilitros de agua fría, se les agregan dos cucharadas de curazao y otro tanto de kirsch, el zumo de tres limones y dos botellas de burdeos. Se hiela como el anterior. Ambas bebidas se sirven en una jarra y al mismo tiempo se pasan vasos o copas bien fríos a los comensales.

HOCK OR CHAMPAÑA CUP

Una botella de asti espumoso, un vasito de brandy, una cucharada de marrasquino, tres rodajas de limón y una rama de borraja. Se ponen el brandy, marrasquino, limón y borraja en una jarra y al tiempo de servirlo se le agrega el espumoso y un poquito de agua mineral si se quiere. Con champaña puede hacerse lo mismo, empleando éste en vez del vino espumoso.

OTRO CLARETE CUP

Una botella de clarete, dos botellas de agua de soda, un cuarto de botella de jerez o maderas, una rebanada de limón, un cuarto de libra de azúcar, unas tres rebanadas de cohombro, una rama de verbena y unos pedacitos de hielo. Se ponen en una jarra el vino y el agua, la rodaja de limón, el azúcar, la rodaja de cohombro, el jerez y el hielo; se sacude bien y se deja en un lugar fresco una o dos horas.

OTRO

Se ponen en una vasija una botella de burdeos (rojo), azúcar, rodajas de limón, nuez moscada rallada y bastante hielo; se deja reposar un rato y después se sirve. Con vino blanco puede hacerse lo mismo.

OTRO

Se ponen en una taza grande una libra poco más o menos de duraznos bien maduros cortados en pedacitos, unas tres cucharadas de azúcar en polvo, nuez moscada rallada y un vasito de vino de Oporto; se deja macerar esto un rato, después se le pone una botella de buen vino de Burdeos y un vasito de agua, se revuelve y se sirve en copas de cristal.

CLARETE AL CHAMPAÑA

Se ponen en una jarra un poco de hielo machacado, el zumo de una naranja, una copita de marrasquino, otra de curazao, un vasito de jarabe de frambuesas o de cassis; se le vacia una botella de champaña dulce y espumosa, se revuelve bien, se sirve en vasos con rebanadas de naranja y pajas.

COPAS DE VINO BLANCO

Se pone en unas copas altas un poquito de almíbar, se acaban de llenar con vino blanco, se les agregan nuez moscada rallada, una cortecita de limón y unas gotas amargas.

CUP SICILIENNE

Una piña partida en rebanadas, la pulpa de tres naranjas, tres bananas partidas en rebanadas, dos cucharadas de marrasquino, una cucharada de zumo de limón y azúcar en polvo. Se mezclan estos ingredientes, se les pone azúcar según el gusto y se enfrían. Se sirve en copas de champaña llenando las dos terceras partes. Se cubren con helado de fresas y se adornan con fresas y pedacitos de angélica.

COPAS DE PIÑA

Se cortan en piezas rebanadas de piñas de tarro o frescas, se les pone por encima un poco de almíbar y curazao; se

deja esto una media hora. Pasada, se llenan copas de champaña hasta sus dos terceras partes, se acaban de llenar con helado de vainilla y se adornan con cerezas cristalizadas y rebanaditas de piña.

CLERICO DE CHAMPAÑA

En una jarra se ponen dos cucharadas de azúcar en polvo, dos rodajas de limón, algunas frutas, una botella de champaña y medio sifón de seltz; se le pone hielo y se mezcla bien con una cuchara.

CLERICO DE SAUTERNE

En una jarra se ponen dos cucharadas de azúcar en polvo, una botella de sauterne, medio sifón de seltz, frutas en pedazos, dos rodajas de limón y hielo picado. Se revuelve mucho y se sirve.

BISCHOF ALEMÁN

En una jarra de cristal puesta sobre hielo se ponen vino tinto, canela, clavos de especia, azúcar al gusto y pedacitos de naranja.

MARQUISE

En una garrafa o vasija grande, se ponen una botella de champaña, una copa de marrasquino, otra de kirsch, otra de jarabe de azúcar (o un poquito de azúcar en polvo), frutas en pedacitos, plátanos, piña, manzana, uvas, granada, etc.; enfríese mucho y póngasele agua de seltz y pedacitos de hielo. Puede emplearse vino espumoso.

MARQUISE AL CHAMPAÑA

Se ponen en una jarra un vaso de kirsch, otro de marrasquino, dos de jarabe de azúcar, algunos albaricoques,

fresas, frambuesas, uvas, piña y duraznos cortados en pedacitos; se les agrega una botella de champaña, puede emplearse media botella de vino blanco sauterne y agua de seltz; se deja enfriar sobre hielo y se sirve en copas. Se sirve a parte hielo en pedacitos.

SOYER AL CHAMPAÑA

En una jarra se ponen unas tres cucharadas de helado de vainilla, una copita de marrasquino, dos de curazao y dos de brandy; se llena con una botella de champaña, se revuelve bien y se le añaden una rebanada de piña, una de naranja, otra de limón, dos cerezas y dos fresas.

GRANIZADO DE CHAMPAÑA

Se echa en la sorbetera un litro de jarabe de azúcar a 25° y botella y media de champaña; se hiela, y al momento de servirlo se le mezclan 400 gramos de fresas pequeñas bien limpias. Se sirve en copitas y es delicioso.

BEBIDA ARGENTINA

Se pone en cada vaso un poco de hielo machacado, se les ponen unas frambuesas bien frescas, una cucharadita de licor de *noyaux*, otra de jarabe de frambuesas y se acaban de llenar con champaña o con vino blanco.

CLERICO CRIOLLO

Se echan en un jarrón de cristal una botella de sauterne, una copita de curazao, un sifón de agua de seltz y un poquito de hielo. Se revuelve bien y se sirve después de diez minutos para dar tiempo a que se haga la mezcla. Se puede suprimir el agua de seltz.

CLARETE CAP DE BURDEOS

El mismo procedimiento que el anterior. En vez de sauterne, vino tinto de Burdeos. Si se quiere se le pone un poquito de azúcar.

BOL AUX FRAISES

Se disuelven 500 gramos de azúcar en medio litro de agua, se tiene en el fuego unos cinco minutos, se retira, se deja enfriar y se vacía sobre 500 gramos de fresas pequeñas, las cuales se habrán puesto en una taza grande rodeada de hielo. Una hora después se le mezcla una botella de buen vino blanco, se deja todavía una hora sobre hielo. Pasada, se lleva la vasija a la mesa y se sirve su contenido en bonitas tacitas de porcelana.

OTRO

Media botella de vino tinto, un vaso de agua, dos cucharadas de azúcar en polvo, una naranja cortada en rebanadas, un vaso de vino de Madera y fresas a voluntad. Se echan todos los ingredientes menos las fresas en un bol de cristal y se dejan macerar en un lugar fresco unas cuatro horas. Poco antes de servirlo se le añaden las fresas y con una cuchara se vacía en vasos que tengan pedacitos de hielo.

BOWL CHAMPAÑA

Se ponen en una jarra unos pedazos de hielo, una botella de vino blanco, cuatro copitas de brandy muy fino, una copa de marrasquino, un vasito de amargo de Angostura y dos botellas de champaña o de vino espumoso, pedacitos de piña pelada muy madura y un tarrito de uvas con su jugo. Queda bueno hasta sin las frutas.

FRUTAS CON CHAMPAÑA

Se les sacan las semillas a un cuarto de libra de cerezas, se junta con un cuarto de libra de fresas muy limpias, unas grosellas, unos tres albaricoques y otros tantos duraznos partidos en rebanaditas; se ponen estas frutas en la sorbetera y se les vacia media libra de almíbar frío a 30° y medio litro de champaña; se le pone hielo a la máquina como si se fuera a hacer un helado y se deja enfriar un buen rato esta bebida, que se sirve en vasijitas aparentes o en copas. Pueden variarse las frutas y emplearse el licor que se prefiera.

FRUITS RAFRAÎCHIS

Se ponen en una copa de champaña frutas frescas, cristalizadas o conservadas, las cuales se cortan o se dejan enteras, según su tamaño : frambuesas, fresas, ciruelas, peras, duraznos, naranja, piña, etc. Se pone sobre las frutas una capa de azúcar en polvo y se les echa un poco de kirsch o de marrasquino. Pasadas algunas horas se les agrega hielo y un poco de champaña. De esta manera se arreglan todas.

OTRAS

Se juntan, después de haberlas limpiado muy bien, una macedonia de frutas, tales como fresas, frambuesas, grosellas, cerezas, duraznos, albaricoques, etc.; se baña con un jarabe frío a 30° y un poco del licor que se prefiera, se tienen dentro del hielo machacado sin sal unas dos horas. Se sirven en una compotera o en una bonita vasija de plata. Al momento de servir las se les vacia un poco de champaña helada. Puede emplearse sólo una clase de frutas, sean duraznos o fresas; los duraznos y los albaricoques deben pelarse y cortarse en pedazos no muy grandes.

OTRAS

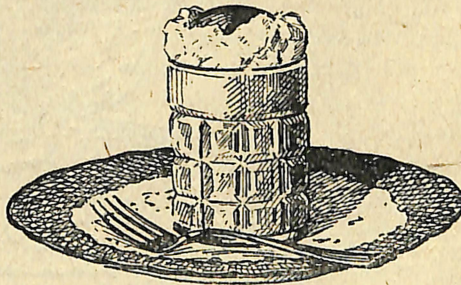
Se toman fresas, frambuesas, grosellas, cassis, cerezas, duraznos, albaricoques, piñas, bananas, naranjas y almendras frescas. Las frutas grandes se cortan en pedacitos o en rebanadas y se ponen con las pequeñas en una vasija grande que se coloca sobre hielo; se rocian estas frutas con una libra de azúcar en polvo, se les pone una botella de champaña espumoso y el jugo de dos limones. Se deja sobre hielo hasta el momento de servir. Se sirve en copas de cristal o de plata y se adornan con las almendras frescas cortadas en tiritas.

OTRAS

Se ponen en una vasija una libra de fresas, una libra de cerezas, una libra de duraznos cortados en pedacitos; se les vacia por encima media libra de azúcar hecha de almíbar y una botella de vino espumoso.

OTRAS

Se llenan las dos terceras partes de una copa o vaso con frutas variadas: peras, duraznos, albaricoques y bananas finamente picadas, fresas pequeñas, frambuesas y grosellas. Se rocian con almíbar mezclado con kirsch y se tiene un rato sobre hielo. Se acaba de llenar la copa con helado de limón y se pone en medio la mitad de un durazno grande cocido en almíbar.

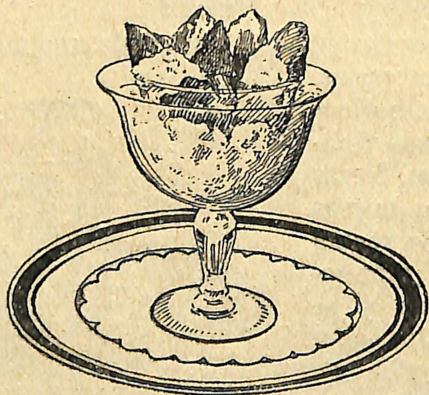


COPA JACQUES

La verdadera copa Jacques se basa en dos clases de helados de frutas puestos en una copa de champaña y separados por una buena cucharada de diferentes frutas (macedonia) maceradas en kirsch. Por razones de pura comodidad se simplifica esta disposición contentándose el repostero con llenar hasta la mitad de helado de limón una copa de las de champaña y colocar encima una cucharada de macedonia o de frutas al kirsch. En realidad la copa Jacques requiere, como lo hemos indicado, el uso de los dos helados, por ejemplo, uno de limón y otro de fresas, con los que se llenan las dos mitades verticales de la copa, colocándose entre ellos la cucharada de frutas a que hemos aludido. Son las copas más deliciosas que pueden servirse.

OTRAS

Se hace un cuarto de litro de jarabe a 18°; frío se le agrega el zumo de tres limones, se vacia en la máquina



y se llena. Aparte se toman unas frutas, como fresas, grosellas, frambuesas, etc., y se tienen sobre hielo. Al momento

de servir se mezclan las frutas con el helado de limón, se vacía en las copas heladas y se les echa por encima un poquito de champaña, ron, o el licor que se prefiera.

COPAS DE PIÑA

Se preparan dos litros de jarabe de piña a 20°, echándole en el jarabe el jugo de dos piñas y medio limón cortado, y un poco de color amarillo. Se pasa todo por un colador y se pone a helar. Cuando esté casi helado se le agregan un trozo de piña cortado en pedacitos muy pequeños; se sirve en copas y alrededor se colocan flores naturales.

LENOX STRAWBERRIES

Se toman unas fresas y se limpian muy bien. Se mezcla el jugo de media naranja con cuatro cucharadas de azúcar y una cucharada de curazao (esta cantidad es suficiente para cada copa); se vacía esto en una copa, se le arreglan encima unas fresas y se le ponen alrededor rositas de crema de leche batida con azúcar y aromatizada con vainilla.

BOL DE FRUTAS A LA RUSA

Se pela media piña, se parte en rebanaditas, se ponen en una vasija, se les agregan cinco duraznos partidos en tajaditas, otro tanto de albaricoques, un puñado de cerezas sin semillas, dos puñados de frambuesas y dos puñados de grosellas rojas; se rocía esto con un vaso de jarabe de azúcar y dos vasos de vino de Burdeos.

Se pone la vasija sobre hielo. Se machacan unos pedacitos de piña, se pasan por un cedazo junto con dos libras de fresas, se le agrega a este cernido el zumo de dos naranjas, un vaso de jarabe y una botella de champaña; se deja un rato sobre hielo, luego se sirve y al mismo tiempo un plato con bizcochos a la cuchara o galletas de vainilla.

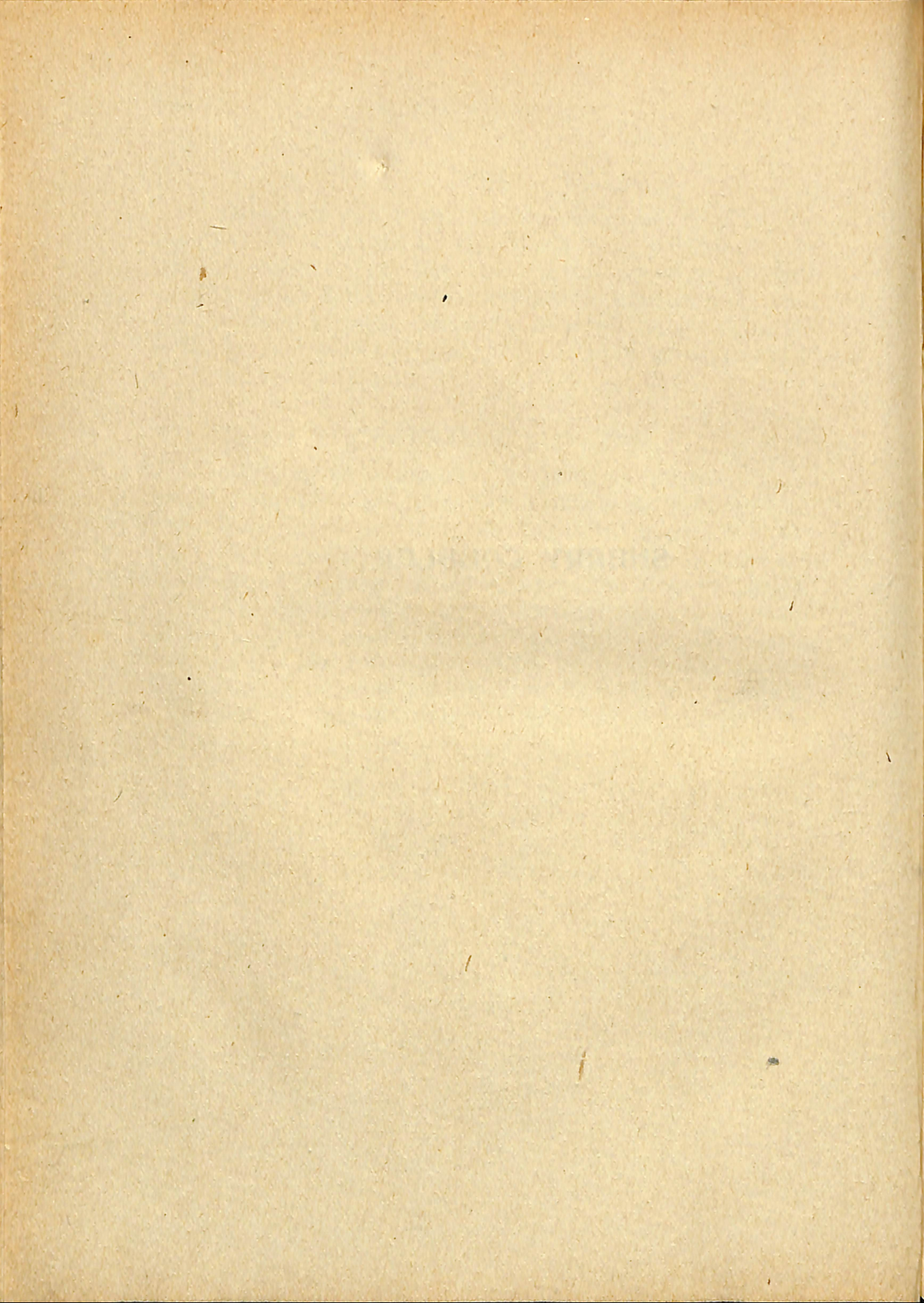
OTRO

Se ponen en una vasija cuatro rebanadas de piña, un cuarto de lb. de jarabe de fresas, azúcar y un poquito de agua; se cierne esto, se pone en una jarra y se le agregan un pedazo de hielo, medio decilitro de marrasquino, una botella de champaña helado y una botella de agua de soda. Se guarnece con pedacitos de piña y con fresas y se sirve.

HALF-SHALE A L'ANANAS

Se pela una piña madura, se parte en cuatro y se le quita el corazón. Se ponen los pedazos de piña en una vasija, se cubren con un poco de jarabe de azúcar a 30° y se tienen sobre hielo unas dos horas. Se machacan los desperdicios de la piña, se les vacia un poco de jarabe caliente y se les pone la corteza de una naranja y de un limón; luego se pasa esto por una servilleta. Se mezcla esto con la piña que se tiene sobre hielo, se le agrega una botella de champaña, otra de vino del Rhin y el zumo de tres naranjas. Cuando la bebida esté bien fría se sirve en vasos.

SHERRY COBBLER



SHERRY COBBLER

SHERRY COBBLER

Se pone en un vaso un poquito de hielo machacado, se le añaden dos cucharaditas de zumo de naranja, una de azúcar y un decilitro de jerez. Se sacude bien y se sirve con pajas.

OTRO

Para seis personas, se ponen en una jarra un vaso de agua, tres vasos de jerez, cuatro cucharadas de hielo machacado, dos cucharadas de azúcar y una copa de curazao; se revuelve todo muy bien, se sirve en vasos con algunas frutas, tales como fresas, duraznos, albaricoques, plátanos, piña, etc., cualquiera de estas frutas cortada en pedacitos. Se pasan pajas y al mismo tiempo cucharitas para comer las frutas. Los *Cobblers* se hacen sea con vino fino como champaña, burdeos, vino del Rhin, etc., o con vinos espumosos y licores, sea Málaga, jerez, oporto, marsala, etc.

OTRO

Se ponen en un vaso dos cucharadas de hielo machacado, una cucharada de azúcar en polvo, un vasito de jerez y un poquito de curazao; se le pone una rodaja de limón o de naranja. Se sirve con pajas.

CHAMPAÑA COBBLER

Se prepara poco más o menos de la misma manera, poniendo champaña en lugar de jerez, brandy en lugar de curazao y fresas en lugar de naranja o limón.

OTRO SHERRY COBBLER

Se ponen en la cocktailera un poco de hielo machacado, unas gotas de zumo de limón, una cucharada de azúcar en polvo y un poco de curazao; se sacude bien, se vacia en un vaso, se le vacian por encima unas gotas de *sherry brandy*; se le pone una rodaja de naranja y algunas fresas o duraznos. Pueden emplearse las frutas que se quieran.

CLARETE COBBLER

Se ponen en una jarra una botella de vino tinto, una copa de brandy, dos cucharadas de jarabe de grosellas o de fresas, dos de jarabe de piña y unos trocitos de hielo.

OTRO

Se ponen en la cocktailera una cucharada de azúcar en polvo disuelto en una copa de agua, se le agregan dos vasos de burdeos, rojo, y un poco de hielo; se sacude bien y se le ponen frutas. Se sirve con pajas.

SAUTERNE COBBLER

Se ponen en la cocktailera una cucharada de azúcar en polvo, media copa de jarabe de granadina, dos vasos de sauterne y un poco de hielo machacado; se sacude bien, se le ponen frutas y se sirve con pajas.

OTRO SHERRY COBBLER

Se ponen en la cocktailera un poco de hielo machacado, una cucharada de azúcar en polvo, una copita de coñac, una copita de curazao y dos copas de jerez; se sacude bien, se le ponen unas rodajas de naranja, sobre las cuales se vacia sin moverlo un vasito de oporto rojo. Se sirve con pajas.

OTRO

Se pone en un vaso un poco de hielo machacado, se le añaden media copa de brandy, media de curazao, media de marrasquino y una copa de jerez; se revuelve bien, se le añade un sifón de agua de seltz, algunas frutas y un poco de oporto por encima.

OTRO

Proporciones para una persona. Se llena un vaso hasta la mitad con hielo machacado, se acaba de llenar con jerez, champaña o burdeos, se le ponen dos o tres cucharadas de azúcar en polvo y unas rebanadas de naranja o unas frambuesas. Se sirve con pajas.

OTRO

Se toma un vaso de tamaño ordinario (un poco largo si se tiene), se llena hasta las tres cuartas partes con hielo machacado, se le ponen una cucharadita de jugo de limón, una cucharada de azúcar en polvo y dos cucharaditas de curazao. Se llena el vaso con jerez seco, se le ponen unas gotas de *sherry brandy*, sin moverlo, se guarnece con media rebanada de limón, fresas y albaricoques cortados en pedacitos. Para adornarlo se le pueden poner cuatro rodajas, dos de limón y dos de naranja; éstas se cortan no muy delgadas, se les hace una rajadurita por un lado y

se introducen en el borde del vaso y en el centro; como estas ruedas se juntan un poco, se pone una fresa grande y se rocía con azúcar cristalizada. Se sirve con pajas.

OTRO

Se llena hasta la mitad un vaso grande de hielo machacado, se le pone una cucharada de azúcar en polvo, dos vasos de burdeos o una copa de champaña y se le mezclan algunas frutas cortadas en pedacitos. Se sirve con pajas.

OTRO

Se pone en una vasija una yema de huevo fresca, una cucharada de azúcar en polvo y una pinzada de nuez moscada; se mezcla bien, se deslíe con una cucharada de agua fría, se le agrega un vaso de jerez y una cucharada de coñac; se vacía en un vaso grande lleno hasta la mitad con hielo, se sacude y se sirve con pajas.

PORT WINE COBBLER

Se ponen en un vaso grande media cucharada de azúcar en polvo, una copita de jarabe de grosellas, vasito y medio de oporto rojo y un poco de hielo machacado; se revuelve bien, se le ponen algunas frutas y se sirve con pajas.

SHERRY-BRANDY CON FRESAS

Se mezclan *cherry-brandy* y *curazao*. Se ponen en una vasija fresas pequeñas (de las llamadas de bosque) y un poco de hielo machacado, se les vacía poco a poco el licor, revolviendo muy delicadamente para que no se dañen.

SAUTERNE COBBLER

Se ponen un poco de hielo machacado en un vaso, un poquito de zumo de limón, una cucharadita de azúcar en

polvo, cuatro cucharaditas de curazao; se acaba de llenar el vaso con sauterne, se revuelve bien, se guarnece con dos rebanadas de limón y las frutas que se quiera; se sirve con pajas. Queda muy bueno poniendo en el vaso un vasito de curazao, una cucharadita de azúcar; se acaba de llenar el vaso con vino blanco bueno, se le ponen las frutas que se quiera y se sirve.

DERBY COBBLER

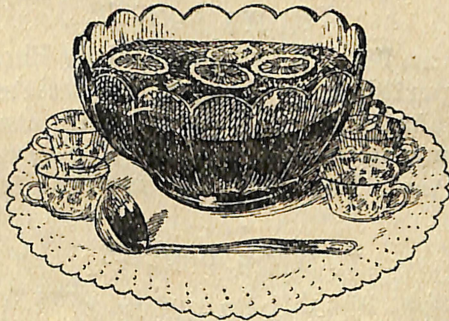
Se ponen en una cocktailera tres cucharaditas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, dos copitas de jarabe de piña y tres copas de vino de jerez; se sacude bien, se le ponen unos pedacitos de piña y se le echa sin mezclarlo una copa de las de licor de Porto, tinto. Se sirve con pajas. También puede componerse para servirlo como punche, en el té, y entonces se ponen en una jarra un vaso de jarabe de piña, una botella de jerez, hielo y un cuarto de botella de oporto.

PONCHES

PONCHES

CHAMPAÑA PONCHE

Media cucharada de azúcar en polvo; se le agregan un poquito de zumo de limón, media copita de jarabe de



fresas, una rebanada de naranja y otra de piña, hielo machacado y una botella de champaña. Se le ponen más frutas y se sirve con pajas.

BRANDY PONCHE

En un vaso grande se ponen un poco de hielo partido en pedacitos, una cucharadita de azúcar en polvo, una cucharada de jarabe de piña, el zumo de medio limón, unas pocas gotas de zumo de lima, un poco de seltz; se revuelve

bien, se le ponen algunas frutas y unas gotas de ron por encima.

RON PONCHE

Un litro de agua, tres cuartos de libra de azúcar, el zumo de cuatro limones y medio litro de ron Sainte-Croix. Se hiela, se le agregan algunas frutas cortadas en pedacitos y se sirve.

SIR CHARLES PONCHE

En un vaso grande se ponen un poco de hielo machacado, una cucharadita de azúcar, una copa de vino de Oporto, media de brandy y media de curazao; se revuelve bien con una cuchara, se le ponen unas uvas, pedacitos de naranja y de piña y se sirve con pajas y cucharillas.

FRUITS PONCHE

Se hierva un litro de agua con media libra de azúcar y media piña partida en rebanadas, unos veinte minutos. Pasados, se le añade una taza de zumo de naranja y media tacita de zumo de limón. Se cuele y se sirve con hielo en pedacitos. Puede hacerse con el zumo de la fruta que se quiera.

OTRO PONCHE

El ponche es una bebida que se sirve fría o caliente, según como lo pidan. Se ponen en un vaso el zumo de una naranja, de medio limón, 50 gramos de azúcar en polvo, una copa de curazao, otra de brandy y una pinzada de nuez moscada rallada. Se llena el vaso con agua helada o con agua caliente, según se pida el ponche, y se le pone una rodaja de limón.

CLARETE PONCHE

Se ponen en una cacerola un litro de agua y un cuarto de libra de pasas; se hierva esto veinte minutos, entonces

se cuele, se le pone azúcar al gusto, un trocito de canela y una cortecita de limón; se hierve cinco minutos, se retira, se le añaden el zumo de cinco naranjas, una botella de vino tinto y unos pedacitos de hielo.

MILK PONCHE

En una vasija con un poco de hielo machacado, se echan una copa de ron; una yema de huevo, una cucharada de jarabe de granadina y una copita de brandy; llénese con leche, enfriese mucho y pásese a los vasitos.

OTRO

Se baten dos yemas de huevo, un decilitro de ron, una copita de brandy, medio decilitro de jarabe de goma, medio de jarabe de piña y litro y medio de leche.

HOT PONCHE

Media pinta de ron, media pinta de brandy, un cuarto de libra de azúcar, un limón, media cucharadita de nuez moscada y una pinta de agua caliente. Se raspa el limón con un terrón de azúcar para quitarle la corteza, la cual se emplea para aromatizar el ponche; se pone este terrón de azúcar en una vasija, se le agrega el zumo de limón, se le vacia encima el agua caliente, se le mezclan el azúcar, los licores y la nuez moscada. Se mezcla bien y se sirve.

PONCHE DE LECHE

Se baten diez yemas de huevo con tres cuartos de libra de azúcar en polvo y un poquito de coñac; estando esto muy bien batido se le mezclan un litro de leche hirviendo, cuatro claras batidas en nieve y una copa de coñac. Se sirve en copas.

OTRO

Se ponen en una cacerola un litro de leche, azúcar al gusto, un pedazo de canela y tres huevos; se bate esto un poco, luego se lleva al fuego, donde se tiene sin dejar de batirlo hasta que hierva; entonces se retira, se bate un poco, se le mezcla una copa de brandy, se bate para mezclarlo bien, se vacía en una jarra, luego se pasa a tacitas, rociándoles un poco de canela en polvo.

PONCHE DE CANELA

Se cuecen unas rajadas de canela con agua y azúcar. Al día siguiente se vacía en una jarra y se le echan nuez moscada rallada, corteza de limón, pasas y un poco de aguardiente. Es una bebida muy buena.

PINEAPPLE PONCHE

Se toma un tarro grande de piña, un litro de agua caliente, el zumo de dos limones y azúcar al gusto. Se parte la piña en pedacitos, se ponen éstos en una vasija, se les vacía por encima el agua caliente, se tapa la vasija y se deja enfriar su contenido; entonces se pasa por un cedazo prensando bien la piña para sacarle todo el jugo, se le añade el jugo de limón, el jarabe del tarro de piña y azúcar al gusto. Unas dos cucharadas de este jarabe puestas en un vaso, y después llenándolo con agua de soda, hace una bebida muy agradable.

PORT PONCHE

Se ponen en la cocktailera media cucharada de azúcar en polvo, media de jarabe de frambuesas, una cucharadita de zumo de limón, copa y media de oporto rojo y un poco de hielo; se sacude, se le ponen frutas y se sirve con pajas.

SHERRY PONCHE

Se pone en un vaso una cucharada de azúcar en polvo, una cucharadita de zumo de limón, dos copas de jerez y hielo machacado; se sacude bien, se le ponen frutas, las cuales se habrán rociado de antemano con un poco de vino de Médoc. Se sirve con pajas.

OTRO CLARETE PONCHE

Se ponen en una cocktailera grande dos cucharadas de azúcar en polvo, una rodaja de limón, dos rodajas de naranja, hielo machacado; se llena con vino de Medoc, se sacude bien, se le ponen frutas y se sirve con pajas.

CURAZAO PONCHE

Una cucharada de azúcar en polvo disuelta en un poquito de agua; se le agrega una cucharadita de zumo de limón, una copa de coñac, una copita de curazao rojo, media copita de ron de Jamaica; se le pone hielo machacado, se mezcla bien, se le ponen frutas y se sirve con pajas.

PONCHE MADRILEÑO (Para veinticinco personas)

En una vasija grande se ponen un kilo de hielo en pedazos, un litro de almíbar perfumado con vainilla, un cuarto de litro de curazao, otro de coñac, dos botellas de burdeos, un cuarto de kilo de frutillas, una granada grande desgranada, cuatro bananas cortadas en ruedecitas, cuatro naranjas también cortadas y el zumo de dos limones. Se mezcla todo bien, se deja en infusión una hora y por último se le añaden dos botellas de soda o un sifón de agua de seltz.

PONCHE DE VINO BLANCO

Se hace una media libra de azúcar en almíbar claro, se le mezcla una botella de vino blanco, el zumo de tres limones, canela molida, nuez moscada rallada, hielo muy picado, fresas y una copa de ron. Se sirve en vasitos.

PONCHE DE JEREZ HELADO

Se cortan dos naranjas y un limón en rebanadas, se ponen en una vasija, se les rocía azúcar en polvo, se cubren con hielo picado y con dos vasos de jerez. Se sirve en copas.

CHAMPAÑA PONCHE (Para doce personas)

En un bol de metal se ponen 100 gramos de azúcar, un cuarto de litro de agua para fundir el azúcar, el zumo de tres limones, tres vasitos de jarabe de fresas, un cuarto de litro de brandy, dos rebanadas de piña, doce rebanadas de naranja, 250 gramos de frutas de la estación, cerezas, fresas, frambuesas, etc. Se dejan una hora sobre hielo. Al momento de servir se le agregan dos botellas de champaña. Se sirve en copas.

FRUITS PONCHE

Un litro de agua fría, dos tazas de azúcar, o media tacita de zumo de limón, dos tazas de piña picada y una taza de zumo de naranja. Se hierva el agua, azúcar y piña unos minutos; se retira, se le añade el zumo de las frutas, se cuele, se deja enfriar y se le ponen unos pedacitos de hielo y se sirven.

CLARETE PONCHE CALIENTE

Se calientan en una vasijita el zumo de tres limones, dos cucharadas de azúcar en polvo, una copita de curazao,

media copita de coñac, una copa de burdeos; se vacia esto en un vaso grande, se acaba de llenar con agua caliente, se revuelve, se rocía con nuez moscada y se sirve.

PONCHE DE LECHE CALIENTE (Para diez personas)

En una vasija grande se ponen 250 gramos de azúcar en polvo, un cuarto de litro de agua caliente para fundir el azúcar. Se calientan juntos medio litro de coñac y medio litro de ron, se vacia sobre el azúcar desleída, se le agregan dos litros de leche caliente, se revuelve bien y se sirve.

PONCHE DE FRAMBUESAS

Se llena un vaso grande hasta la mitad con hielo machacado, se le pone una copa de jarabe de frambuesas, una copita de coñac; se revuelve fuertemente, se acaba de llenar con champaña, se le pone una rebanada de naranja cortada en cuatro pedazos y frambuesas. Se sirve con pajas.

ROYAL PONCHE (Para veinte personas)

Se ponen en una vasija grande de metal 200 gramos de azúcar en polvo, medio litro de agua para fundir el azúcar, el zumo de dos naranjas y de dos limones, un cuarto de litro de curazao, medio litro de té frío muy fuerte, tres copas de benedictine, tres copas de ron, 500 gramos de frutas frescas, cerezas, fresas, grosellas y frambuesas. Se tiene durante una hora sobre hielo, teniendo cuidado de moverlo con frecuencia. Al momento de servir se le agregan tres botellas de champaña y se sirve en copas.

OTRO PONCHE DE LECHE CALIENTE

Se bate una yema de huevo, se le pone una cucharada de azúcar, nuez moscada rallada; se le mezcla un vaso de

leche caliente, una copita de brandy o de vino, se bate bien y se vacia en un vaso. También se puede hacer con todo el huevo o sin huevo.

OTRO

Se bate muy bien una clara de huevo, se le juntan la yema, una o dos copitas de brandy, azúcar en polvo según el gusto, una pinzada de especias o de canela; se bate muy bien y se le pone agua caliente hasta llenar el vaso; se rocía por encima con nuez moscada rallada o con canela en polvo, y se sirve.

PONCHE DE MANGOS

Se pelan unos mangos maduros, se les pone azúcar y canela y se ponen a hervir hasta que estén blandos; entonces se retiran, se ciernen, se les pone un poco de aguardiente y se sirven.

SORBETE DE CHAMPAÑA

Se pone la corteza de una naranja o de un limón en tres cuartos de litro de jarabe a 30°. Se pasa por un tamiz el zumo de cuatro naranjas o de cuatro limones, se junta con lo anterior, se le añade media botella de champaña y se pone a helar. Al momento de servir se le pone una copita de brandy y un vaso de champaña.

SORBETE DE PIÑA CON CHAMPAÑA

Se pela una piña, se machaca bien, se le agrega azúcar en polvo, el zumo de un limón y agua hasta obtener un jarabe a 22°; se pasa por un tamiz, se hiela y se le agrega, antes de servirlo, champaña suficiente para obtener una mezcla cremosa.

LALLA ROOKH

Se hace un helado de vainilla; cuando esté duro se le mezcla una taza de buen ron, se revuelve hasta que esté bien mezclado. Se sirve en vasos, como ponche.

FRUIT PONCHE

Una taza de agua, dos tazas de azúcar, un litro de apollinaris, dos tazas de jarabe de fresas, el jugo de cinco limones, el jugo de cinco naranjas, un tarro de piña y un frasco de cerezas en marrasquino. Se hace jarabe hirviendo diez minutos el agua y el azúcar; se le añaden el jarabe de fresas, jugo de limón y de naranja y la piña; se deja quieto treinta minutos, entonces se cuele, se le añade un poco de agua helada, las cerezas y el agua mineral. Se sirve en una vasija propia para ponches con un pedazo grande de hielo.

SORBETE A LA CHINOISE

Se mezcla agua helada de naranja con claras de huevo batidas a punto de nieve y un poco de almíbar; se le añaden cerezas cristalizadas, un poco de curazao y azahares cristalizados o frescos.

SORBETE A LA MARTINIQUE

Se le mezcla a un poco de agua de albaricoques, helada, unas claras de huevo batidas y un poco de almíbar; se le pone licor de *noyau* y unos pistachos.

SORBETE A LA REPUBLICANA

Se prepara con agua de frambuesas helada, se aromatiza con marrasquino y curazao y se guarnece con frambuesas.

PONCHE A LA CARDINAL

Se prepara agua helada de naranja, se le mezclan claras de huevo batidas y champaña y se le da color con carmín.

WHISKY PONCHE

Una botella de scotch whisky, un litro de agua caliente, media libra de azúcar, el jugo y la corteza de tres limones. Se vacía el agua sobre el azúcar, corteza y zumo de los limones; se deja enfriar, se vacía en una vasija propia para ponches, se le junta el whisky, se coloca la vasija sobre hielo y pasada una hora puede servirse.

APRICOT AND GRAPEFRUIT SHERBET

Tres cuartos de libra de azúcar, media pinta de agua, tres decilitros de jugo de *grapefruit* (pamplemusa), dos cucharadas de azúcar, dos decilitros de puré de albaricoques, una cucharada de zumo de limón y una clara de huevo. Se ponen el agua y el azúcar en una cacerola y se hierva cinco minutos. Entonces se retira, se deja enfriar y se le agrega el zumo de la *grapefruit*, el zumo de limón y el puré de albaricoques (éste se obtiene pasando los albaricoques cocidos en almíbar por un cedazo); se mezcla bien y se pone a helar en la máquina. Cuando el sorbete tenga la consistencia de una crema espesa, se le agrega la clara de huevo batida con el azúcar y se continúa helando hasta que esté duro. Entonces se sirve en copas y se adorna con frutas.

WHISKY PONCHE

Una copa de whisky, una cucharada de jugo de limón, una cucharadita de azúcar, una rebanada de naranja, otra de piña y hielo machacado. Se pone una cucharada de hielo machacado en un vaso, se le vacía por encima el whisky y el zumo de limón, se le añade el azúcar; se sacude bien, se vacía en un vaso y se le pone la piña y la naranja.

PONCHE FRÍO

Una botella de ron, dos copitas de curazao, una botella de vino blanco, media libra de azúcar, un limón, media pinta de agua y hielo; se pone el azúcar y la corteza de limón en una vasija con el agua. Cuando se haya disuelto se le agregan el ron, el curazao, el vino y el zumo de limón. Se tiene un rato dentro de hielo y luego se sirve.

SORBETE DE LIMÓN

Se ponen en una cacerola 125 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua, se hierva esto y se le agregan la corteza de dos limones; se revuelve bien, se pasa por un cedazo, se deja enfriar y se le agrega el zumo de dos o tres limones; se pesa este jarabe en el pesajarabes y si pesa 18° se vacía en la máquina de hacer helados y se rodea de hielo mezclado con sal, a razón de un kilogramo de sal por 10 kilogramos de hielo; se deja el jarabe sin voltear unos quince minutos. Se bate una clara de huevo con 50 gramos de azúcar; cuando el sorbete esté cuajado se le mezcla el batido y se deja todavía en la máquina unos dos minutos. Se saca y se sirve en copas propias para sorbetes. Puede hacerse con el zumo de la fruta que se prefiera. Al pesar el jarabe, si está muy débil, se le agrega más azúcar, y si está muy fuerte más agua. Es muy bueno para servirlo en una gran comida, después de las entradas y antes del asado.

COPAS GLACÉES A LA FAVORITE

Se ponen en una taza unas fresas, se rocian con dos cucharadas de azúcar y con un poquito de kirsch y se deja macerar sobre hielo. Se pone en una copa de champagne un poco del sorbete anterior; encima se le ponen unas fresas que ya estarán maceradas y se cubren con un

poco de jalea de frambuesa, o mejor aún de salsa; ésta se prepara mezclando una media libra de frambuesas con cinco cucharadas de azúcar. También se pueden hacer de duraznos, colocando medio durazno sobre el sorbete y encima poniéndole un poquito de crema de leche batida con azúcar y vainilla. A la jalea de frambuesas se le pone un poquito de kirsch.

PONCHE FRÍO A LA AMERICANA

Para preparar unos cinco litros de este ponche se baten cinco yemas de huevo con 250 gramos de azúcar en polvo; cuando esté batido y haya blanqueado se le agregan un litro de leche fría, tres cuartos de litro de brandy, media botella de champaña, medio litro de ron, nuez moscada y unas cortecitas de limón; se revuelve bien y se le pone un pedazo de hielo. Se baten las cinco claras a punto de nieve, se van arreglando por cucharadas en una fuente, se les rocía un poco del ponche y nuez moscada rallada. Se sirven al mismo tiempo que el ponche.

PONCHE DE LECHE, DE LAS INDIAS

Se pone en una botella la corteza de un limón, un pedazo de canela, una nuez moscada quebrada y medio vaso de ron; se tapa muy bien la botella y se deja quieta veinticuatro horas. Pasadas, se le agrega el zumo de un limón, medio litro de agua y 200 gramos de azúcar; se revuelve bien, se le agrega medio litro de ron; se lleva al fuego y cuando comience a hervir, se le vacía muy poco a poco un cuarto de litro de leche; se revuelve la mezcla, mientras se le vacía la leche, entonces se retira del fuego, se cubre con un paño y se deja reposar dos horas; pasadas se filtra por un papel de filtro, se embotella y se tapa herméticamente.

PONCHE CREMA

Un litro de leche, media libra de azúcar, doce cucharadas de brandy o de alcohol a 40°, vainilla y una cucharada de maicena. Se hierve la leche, se le agrega la maicena desleída en un poquito de leche fría; se revuelve un momento en el fuego, luego se retira y se le agregan las yemas batidas con el azúcar; se vuelve al fuego a que dé un hervor, entonces se retira y se le agregan el alcohol y la vainilla. Se bate hasta que esté frío y se embotella.

PONCHE ESPAÑOL

Se ponen en una vasija tres cucharaditas de azúcar, una copita de curazao, otra de brandy, media botella de champaña y un poco de hielo. Se revuelve bien, se adorna con frutas y se sirve en copas de ponche.

OTRO

Se ponen en una jarra una botella de vino tinto, una botella de Jerez, una copa de curazao, un vaso de jarabe de frambuesa, dos naranjas cortadas en pedacitos y azúcar, según el gusto; se deja todo esto reposar una hora; pasada ésta se le pone un pedazo de hielo y se sirve.

PONCHE DE LECHE

Se ponen en una jarra una copa grande de brandy, otra de buen ron, azúcar según el gusto, un litro de leche fría y un buen pedazo de hielo; se le rocía nuez moscada y se sirve en copas. Es muy bueno.

PONCHE CALIENTE PARA SOIRÉE

Se hacen dos litros de té un poco cargado, se echa en una vasija de loza, se le ponen un trocito de canela, la cáscara

fina de una naranja, otra cáscara de limón y media vainilla; se le añaden tres cuartos de litro de jarabe de goma y se tapa. Se pone en una vasija muy limpia un litro de ron de primera clase, se calienta un poco y se le prende fuego dejándolo quemar unos minutos. Estando caliente se le echa el té ya preparado, se mezcla todo bien, se pasa por el colador de seda y se sirve en copitas finas con un pedazo de limón en cada una. Este mismo ponche puede servirse helado en verano.

PONCHE A LA RUSA

Se échan en una vasija de plata dos botellas de champagne, una piña muy grande pelada y cortada en rebanadas, una libra de azúcar refinada sobre la cual se vacia medio vaso de kirsch; se prende y se deja quemar hasta que el ponche esté bien caliente; entonces se vacia en vasos, poniendo en cada uno de ellos una rebanada de piña. También se hace con ron o brandy en vez de kirsch y con una macedonia de frutas.

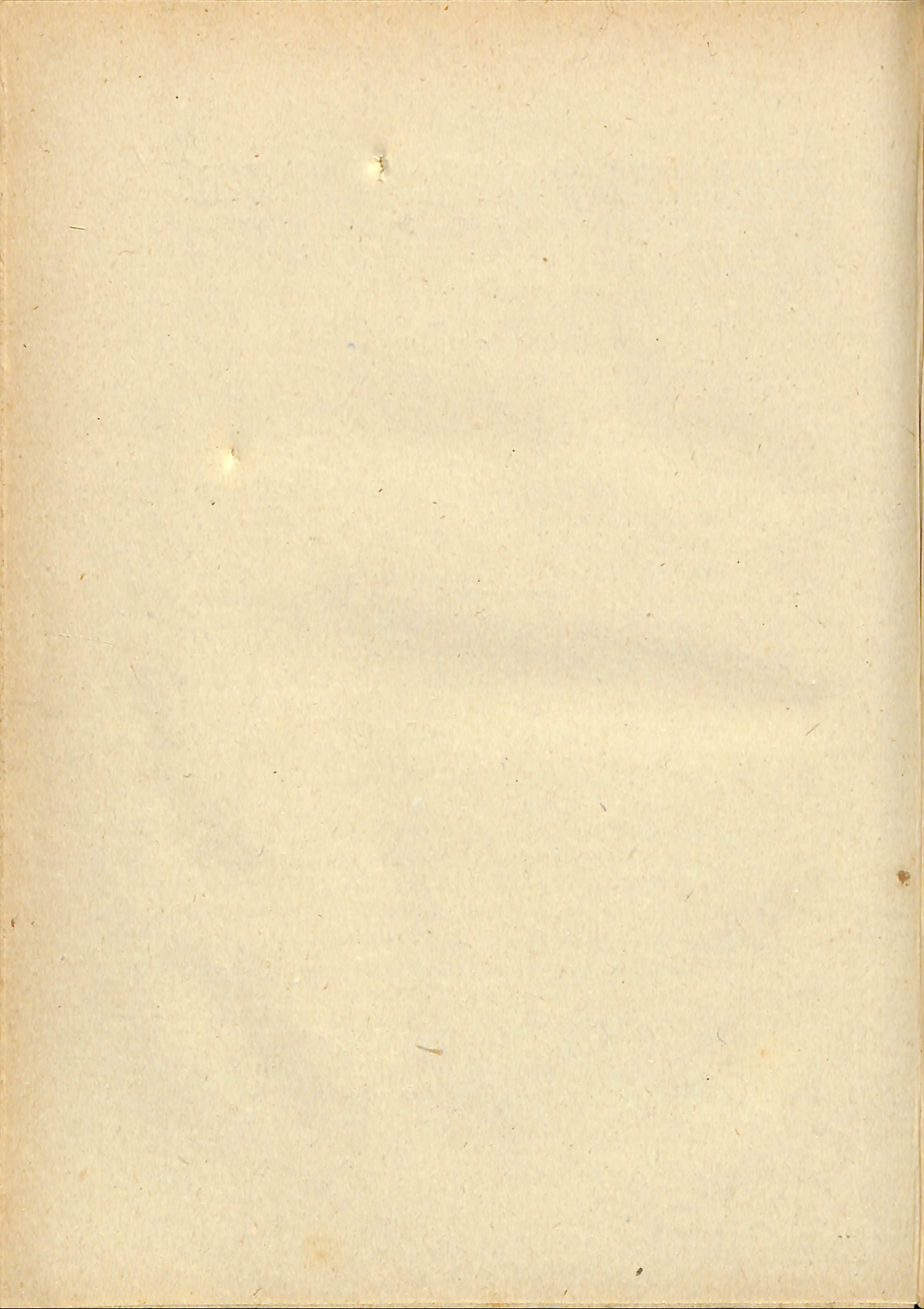
EGG NOG PUNCH

Se ponen en una vasija diez yemas de huevo y medio libra de azúcar, se bate esto muy bien con una cuchara y se le agregan un litro de brandy, tres cuartos de litro de ron, una cucharada de amargo de Angostura y tres cuartos de galón de leche; se revuelve esto muy bien y se le ponen por encima diez claras de huevo batidas a punto de nieve. Se sirve con cuidado para poner un poquito del batido en cada vaso, se rocian con nuez moscada por encima.

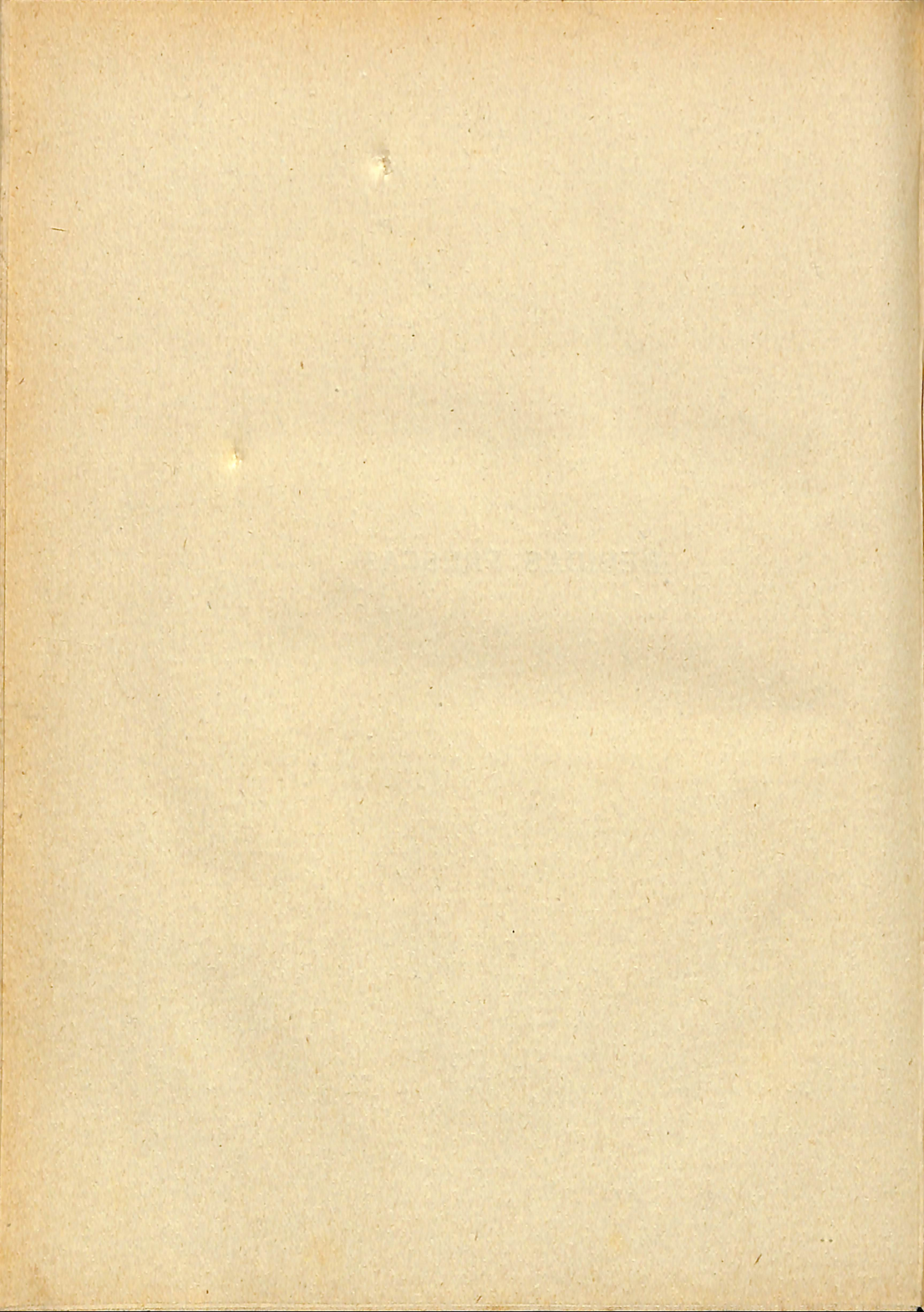
PONCHE DE NARANJA

En una jarra grande se ponen un pedazo de hielo, medio litro de zumo de naranja, el zumo de un limón, medio

decilitro de jarabe de azúcar y medio decilitro de jarabe de albaricoque; se acaba de llenar la jarra con agua helada, o con partes iguales de agua y agua de soda. Se guarnece con rebanaditas de naranja. Este ponche es muy apreciado en reuniones.



BEBIDAS FRESCAS



BEBIDAS FRESCAS

PEPPERMINT CORDIAL

Una libra de azúcar, una pinta de agua caliente y esencia de menta. Se dejan el agua y el azúcar hervir diez minutos, entonces se les agrega una cucharada de honey (miel de abeja), y cuando esté casi frío se le ponen treinta gotas de esencia de menta. Se embotella. Para tomarlo se ponen tres cucharadas en un vaso de agua.

HORCHATA DE COCO

Se parten dos cocos, se muelen, se ponen en una vasija, se les mezcla un poco de agua hirviendo y se ciernen. Se le mezcla a esta leche de coco un poco de almíbar espeso y se sirve. Por encima se rocía canela en polvo.

SALPICÓN DE FRUTAS

Se mezclan ligeramente en iguales proporciones naranja, plátanos cortados en pedacitos y uvas-partidas en dos y sin semillas; se les mezclan azúcar y un poquito de jerez o de licor que se prefiera. Se sirve en vasos o en coquitas de naranja.

JARABE DE LIMÓN

Se hace en almíbar una libra de azúcar, se deja espesar hasta que esté a punto de caramelo y entonces se le agrega

un pocillito de arroz de Castilla, molido, disuelto en un poquito de agua y colado; se le junta al almíbar todavía en el fuego, se deja hervir un instante, se retira del fuego, se deja reposar un momento, se le ponen unas gotas de esencia de limón o de la que se quiera y se envasa.

REFRESCO DE CEREZAS

Para cada litro de agua se toman tres limones y una taza de azúcar; se exprimen los limones, se ponen en una taza con el azúcar y unas cortecitas de limón, se le vacia por encima el agua hirviendo y se deja enfriar. Se pone en un vaso un poco de miel de cerezas, se llena con limonada y se le ponen unos trocitos de hielo. Así se arreglan todos.

Manera de hacer la miel :

En una vasija se ponen una libra de cerezas crudas y maduras, dos cucharadas de jalea de grosellas rojas, la corteza de un limón, un trozo de canela y media taza de azúcar; se hierva esto hasta que el licor se reduzca a la mitad de la cantidad. Luego se retira y se guarda hasta que se necesite.

REFRESCO DE PALTA

Se pone en un vaso grande una cucharada de azúcar, otra de granadina, el zumo de dos naranjas y unos pedacitos de piña. Se revuelve esto muy bien y se le agrega soda muy fresca.

KALSCHALE DE ALBARICOQUES O DE FRESAS

Se pasan por un tamiz 250 gramos de albaricoques bien maduros o fresas, se les añaden un poco de azúcar, el zumo de un limón, medio litro de vino blanco seco o de champaña, y un salpicón de albaricoques rociados con kirsh. Enfríese bien en una sorbetera y sírvase en copas.

REFRESCO BANCANO

Se pasa por un paño el contenido de un tarro de albaricoques, peras o la fruta que se prefiera, se le echa azúcar al gusto, se pone un rato dentro de hielo y luego se sirve en copas altas.

REFRESCO DE FRUTAS

Se cortan en pedacitos manzana, piña, banana, naranja, mandarina, etc.; se ponen estas frutas en una vasija grande y se les mezcla champaña o vino blanco, azúcar y nuez moscada o canela. Se sirve en copas.

FRUIT CUP

Una toronja (*grape-fruit*), una manzana, una naranja, una banana, un cuarto de libra de jarabe de piña, el zumo de dos limones, un cuarto de litro de zumo de piña, 1/4 de jarabe de azúcar y 1/4 de jarabe de uvas. Se hierve el zumo de piña y el azúcar 10 minutos. Se cortan las frutas en pedacitos, se les vacia por encima el jarabe caliente y se deja reposar todo 12 horas. Se sirve poniendo a una parte de la preparación anterior tres partes de agua helada o agua de soda.

JUGO DE FRUTAS

Jugo de naranjas, de fresas, moras, o la fruta que se quiera, es una deliciosa bebida para el verano. Se sirve helada en vasitos con una cucharita. Se toman dos pintas del jugo de la fruta que se elija (esto requiere poco más o menos doce naranjas, dos libras de fresas, moras, etc.); se pasa este jugo por un papel de filtro, se pone en una cacerola al fuego y tan pronto como hierva se le mezclan tres cucharaditas de « *arrowroot* » desleído en un poquito de

agua; se tiene un ratito en el fuego y se le añade media taza de azúcar, o más si es ácida la fruta, y tan pronto como el azúcar se haya disuelto se vacía en una vasija y se deja enfriar. Al momento de servir se pone un pedacito de hielo en cada vasito.

STRAWBERRY OR RASPBERRY ICE CREAM SODA

Se machacan unas fresas o unas frambuesas con una cuchara de palo. A cada cuarto de libra de fruta se le rocía una cucharada de azúcar y media cucharadita de zumo de limón. Se deja reposar una hora. Para servirlo se pone una cucharada de esta fruta en cada vaso, encima una cucharada de *ice cream* (helado de vainilla); se acaba de llenar con agua de soda y se sirve. Si se quiere se le puede poner una cucharadita de crema de leche batida por encima.

ICE CREAM SODA

Esta deliciosa bebida se puede variar mucho. Consiste en poner en un vaso duraznos, albaricoques o la fruta que se prefiera cocida en almíbar y cortada en pedacitos, un poquito de *ice cream* (helado de vainilla) y agua de soda. Se sirve con pajas y con cucharitas. Pueden servirse al mismo tiempo barquillos o bizcochitos esponjosos.

JARABE DE FRUTAS

Bebida muy refrescante. Puede hacerse con fresas, moras, frambuesas, cerezas, etc. Se cocina una libra de la fruta que se elija con una pinta de agua hasta que esté blanda; entonces se pasan por un cedazo. Cuando esté fría se le pone azúcar según el gusto y se sirve en vasos con pedacitos de hielo.

BEBIDA DE PIÑA

Se pela una piña madura, se muele, se pone en una taza y se le agrega el zumo de un limón y un litro de agua caliente en la cual se habrán disuelto 250 gramos de azúcar; se tapa y se deja en un lugar fresco lo menos una hora. Pasado este tiempo se pasa por una servilleta y se le mezcla media botella de vino blanco. Se sirve muy fría.

AGUA HELADA DE FRESAS

Una libra de fresas, una cucharada de zumo de limón, seis onzas de azúcar, dos claras de huevo y pinta y cuarto de agua. Se hierven el azúcar y el agua para hacer un jarabe, se pasan las fresas por un cedazo de crin, se les añade el zumo de limón, se le junta este cernido al jarabe frío y las dos claras batidas a punto de nieve. Se tiene en hielo unas cuatro horas antes de servirlo, se sirve en vasitos y es una bebida muy agradable. Puede hacerse con el zumo de otra fruta.

MINT JULEP

Se ponen en un vaso grande unas ramitas tiernas y muy frescas de menta, una cucharada de azúcar en polvo y cuatro o cinco cucharadas de pulpa de duraznos muy maduros, se le pone un poco de hielo machacado; se acaba de llenar con brandy y se sirve. Es una bebida muy agradable.

JULEP DE PIÑA

Se ponen en una copa grande dos o tres rebanadas muy delgadas de piña, se les agregan el zumo de media naranja, diez gotas de marrasquino, dos cucharaditas de jarabe de frambuesas, un vasito de ginebra y dos de champaña. Se le pone hielo machacado y se sirve.

BEBIDA DE MAYO

Se pela una piña muy madura, se corta la mejor parte en pedacitos y se ponen éstos en una vasija con un buen puñado de azúcar en polvo; se coloca sobre hielo. El resto de la piña se machaca bien y se le vacia por encima un jarabe caliente hecho con dos decilitros de agua y un cuarto de libra de azúcar. Una hora después se pasa por un cedazo y se le agrega media botella de vino blanco; se pone esto sobre hielo, o mejor en la máquina de helados, y se voltea hasta que comience a cuajarse; entonces se le mezclan los pedacitos de piña y una botella de champaña seco. Se sirve en copas largas bien frías.

LIMONADA AMERICANA

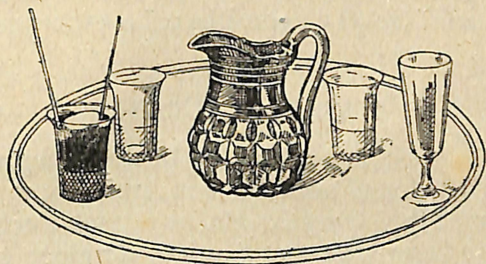
Se ponen en un vaso grande una cucharada de azúcar, el zumo de un limón, una copa de agua, un poco de hielo machacado, una cucharada de jarabe de frambuesas, y se acaba de llenar el vaso con agua de soda. Se le pone una rebanada de naranja o de limón y se sirve.

**LIMONADA DE DURAZNOS, DE ALBARICOQUES
O DE MELÓN**

Se ponen una docena de duraznos o de albaricoques maduros y cortados en pedacitos, o la misma cantidad de melón en una vasija; se les agrega medio litro de agua hirviendo, se tapan y se dejan enfriar. Después se pasan al través de una servilleta, se les agragan 300 gramos de azúcar, el zumo de un limón y medio decilitro de marrasquino si se han empleado duraznos, o de kirsch para las otras frutas.

SHERRY LEMONADE

Una cucharada de azúcar en polvo disuelta en un poquito de agua, una copita de zumo de limón, vasito y medio de



jerez pálido; se le pone un poco de hielo machacado, algunas frutas y se sirve con pajas.

HOT LEMONADE

Cuatro limones, un cuarto de libra de azúcar y un litro de agua hirviendo. Se les quita la corteza amarilla a los limones, se pone ésta en una jarra, se les agrega el azúcar, el agua hirviendo y el zumo de los limones, se revuelve bien y se sirve. Algunas personas le añaden un poco de whisky, pero éste no es indispensable.

LEMON SQUASH

Un limón, una cereza cristalizada, agua fría, agua de soda y media onza de azúcar en polvo. Se deslíe el zumo de limón con igual cantidad de agua, se le echa el azúcar y se llena el vaso con agua de soda. Se revuelve bien, se le pone una cereza cristalizada y se sirve inmediatamente.

GERMAN ICED BEER

Se toma un litro de cerveza fresca, se endulza al gusto y se le pone una pinzada de canela, otra de nuez moscada y unas rodajitas de limón. Se deja enfriar mucho teniéndola sobre hielo. Se sirve con bizcocho esponjoso.

MASATO CAUCANO

Se cocina una libra de arroz en bastante agua hasta que se deshaga. Se hace almíbar con tres libras de azúcar. Cuando el arroz esté frío se cuele, se revuelve con el almíbar frío y se deja fermentar muy quieto de cinco a ocho días, en una vasija de barro. Si se quiere que se fermente más pronto se le pone medio vaso de chicha. Al cocinar el arroz se le ponen hojas de naranjo o clavos de especia.

OTRO

Se cocina con bastante agua media libra de arroz, se le ponen azúcar al gusto, clavos de especia, canela y unas hojas de naranjo. Cuando esté el arroz muy blando, se retira del fuego, se deja enfriar y se le ponen unos lulos de Castilla, sin el hollejo; a falta de éstos se le puede poner media libra de grosellas sin el hollejo y una media libra de fresas machacadas; se revuelve bien, se sirve en vasos y se les rocía canela por encima.

MASATO BOGOTANO

Se pone a remojar poco más o menos una libra de arroz, luego se cocina en agua hasta que se deshaga; entonces se retira del fuego, se deja enfriar un poco y se pasa por un cedazo. Se hace almíbar con unas dos libras de azúcar;

cuando esté espeso, se le pone el zumo de medio limón. Se deja enfriar, se le junta el arroz, se le ponen canela, unas hojas de naranjo y unos clavos de especia. Esto se pone en una vasija de barro y se deja fermentar de dos a cuatro días, según el clima.

CHAMPUS CAUCANO

Se pila un poco de maíz, se lava bien y se pone en agua unos tres días. Pasados, se les quitan a los granos los puntos negros que tienen; entonces se echa el maíz (reservando una pequeña cantidad) en una vasija, se pone a cocinar teniendo cuidado de irle echando agua caliente a medida que se va secando. Cuando esté muy blando, se le agrega el maíz, que se había reservado molido, y se deja en el fuego revolviéndolo hasta que esté espeso; entonces se retira del fuego y se deja quieto hasta el día siguiente. Se hace con panela un poco de melao, al cual se le agregan unas hojas de naranjo agrio, y con este melao se endulza la preparación de maíz, y por último, se le echan unas frutas picadas : lulos, piña, moras, etc.

ALMOND WATER

Se ponen seis onzas de almendras y dos onzas de almendras amargas molidas en una cacerola con un litro de agua; se hierven lentamente un cuarto de hora, entonces se le añade una libra de azúcar, se deja disolver y se cuele; cuando se haya enfriado se le añade una cucharada de agua de azahar. Medio vaso de esta mezcla con agua de soda es excelente.

AGUA DE CIRUELAS PASAS

Un cuarto de libra de ciruelas pasas, medio limón, tres tazas de agua y azúcar. Se ponen las ciruelas en una cace-

rola con la corteza de limón y el agua y se hierven lentamente media hora. Pasada, se retiran, se cuela, se endulza según el gusto, y cuando esté fría, puede tomarse. Es una bebida muy fresca y muy agradable.

SUMMER BEVERAGE

Té, limón, azúcar, licor y hielo. Se hace un poco de té y se deja reposar cinco minutos; pasados, se cuela, se endulza según el gusto, se le añade una redondela de limón, se cubre y se deja hasta que esté completamente frío. Antes de servirlo se le añade una copa del licor que se prefiera y un poco de hielo.

BISCHOFF MEXICAIN

Se ponen en un litro de jarabe de azúcar a 20° la corteza de dos limones y de dos naranjas, 4 gramos de canela y 4 gramos de clavos de especia. Se deja en infusión unas cuatro o cinco horas; pasadas, se le agregan el zumo de dos limones, se cuela y se le añade una botella de champaña o de chablis. Se sirve con redondelas de naranja, hielo machacado y pajas.

CARDINAL

Se vacia en una vasija grande una botella de vino del Rhin o de Moselle; se le ponen unos siete terroncitos de azúcar, media libra de fresas y una naranja cortada en rebanadas; se revuelve bien y se deja un rato en un lugar fresco o sobre hielo. Al momento de servirlo se le agrega una botella de champaña. Se sirve en copas y se pasa al mismo tiempo hielo en pedacitos.

REFRESCO DE RON

Se ponen en una vasija diez y seis cucharadas de azúcar, ocho yemas de huevo, seis copas de coñac, cuatro copas de ron Negrita y unas gotas de esencia de vainilla; se bate esto con un batidor y se le agrega poco más o menos un litro de leche caliente; se le mezclan cinco claras de huevo batidas a punto de nieve y hielo, se vacía en una jarra y se sirve. Si se desea caliente se emplea la leche hirviendo. También se puede hacer sólo con ron.

OTRO SALPICÓN DE FRUTAS

Se cortan en rebanadas cuatro bananas, se mezclan con una naranja también cortada en pedacitos, una taza de piña rallada, otra de azúcar, el zumo de un limón y unas uvas partidas a la mitad; se revuelve bien y se sirve en copas propias para sorbetes. Pueden reemplazarse la naranja y las uvas con fresas o con frambuesas.

REFRESCO DE GUAYABAS AGRIAS

Se les quitan todos los negritos a unas guayabas agrias, se cocinan y se dejan así de un día para otro. Al día siguiente se cuelean, se les pone azúcar al gusto y unas claras de huevo batidas a punto de nieve. Se sirve en copas.

OTRO

Se parten a la mitad unas guayabas agrias muy maduras y muy buenas, se ponen en una vasija, se les rocía azúcar o panela rallada; se tapan con una servilleta y se ponen un rato al sol. De esta misma manera se pueden arreglar badeas.

REFRESCO DE MADROÑOS

— Se revuelve muy bien en un vaso de leche la misma cantidad de madroños y azúcar al gusto. Se cierne esta mezcla y se sirve en copas.

SALPICÓN DE NARANJA

Se pelan muy bien unas naranjas, se parten en pedacitos, se les mezcla azúcar en polvo y hielo picadito. Se sirve en vasitos y se les rocía canela en polvo. De la misma manera se hace salpicón de piña, de moras, de lulos, etc.

LIMONADA

Se ponen en una vasija de loza media libra de azúcar en polvo, el zumo de cuatro limones maduros, la corteza de un limón verde y litro y cuarto de agua hirviendo; se deja macerar esto un rato, teniendo la vasija tapada. Después se le agregan dos copas de jerez y una clara de huevo batida; se mezcla bien, se vacía en una jarra de cristal, se le pone un poco de hielo, si se quiere, y se sirve. La cantidad de vino puede aumentarse o disminuirse, a voluntad.

LIMONADA DE JEREZ

Se ponen en una jarra una botella de jerez, azúcar al gusto, el zumo de tres limones, un poco de agua y un buen pedazo de hielo.

JARABE DE NARANJA

Se ablandan unas naranjas rodándolas en una mesa o en un mármol, con la mano; luego se parten a la mitad y

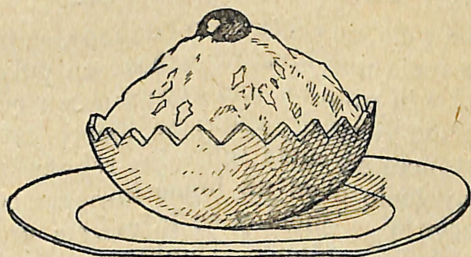
se exprimen en el exprimidor; se les pone azúcar al gusto, se les da unos dos hervores y resulta un jarabe de un gusto exquisito. Si se quiere se le puede poner un poquito de vino tinto. Después de quitarlo del fuego se le pone agua fría, al gusto.

LIMONADA NUTRITIVA

El zumo de cuatro limones, tres cuartos de litro de agua hervida, cuatro huevos, la corteza de tres limones, un cuarto de litro de jerez, seis onzas de azúcar. Se les quita la corteza muy por encima a los limones, se ponen en una vasija, se le agregan el azúcar, el zumo de limón y el agua caliente; se deja en reposo y cuando esté fría se le mezclan los huevos batidos y el jerez. Se cuela y se sirve.

REFRESCO DE DURAZNOS Y NARANJAS

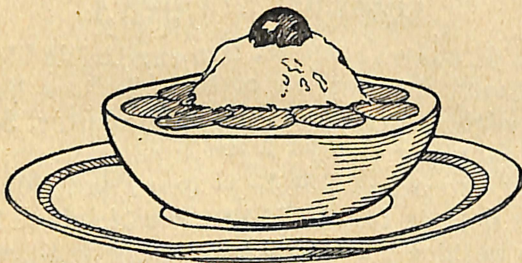
Para seis copas se toman tres naranjas grandes y un tarro de duraznos. Se cortan las naranjas a la mitad al



través, se les saca con cuidado el interior, se mezcla esto con los duraznos picados y su jarabe y se tiene un rato en un lugar fresco. Se limpian bien las coquitas de naranjas, y cuando se vaya a servir el refresco se arregla en ellas o en copas, se rocian con coco rallado y se les ponen, si se quiere, unas cerezas.

OTRO DE TORONJA (grapefruit)

Se corta una toronja a la mitad al través y se les corta el interior con unas tijeras, se les sacan las semillas, se separa bien en secciones, se rocía con azúcar en polvo y

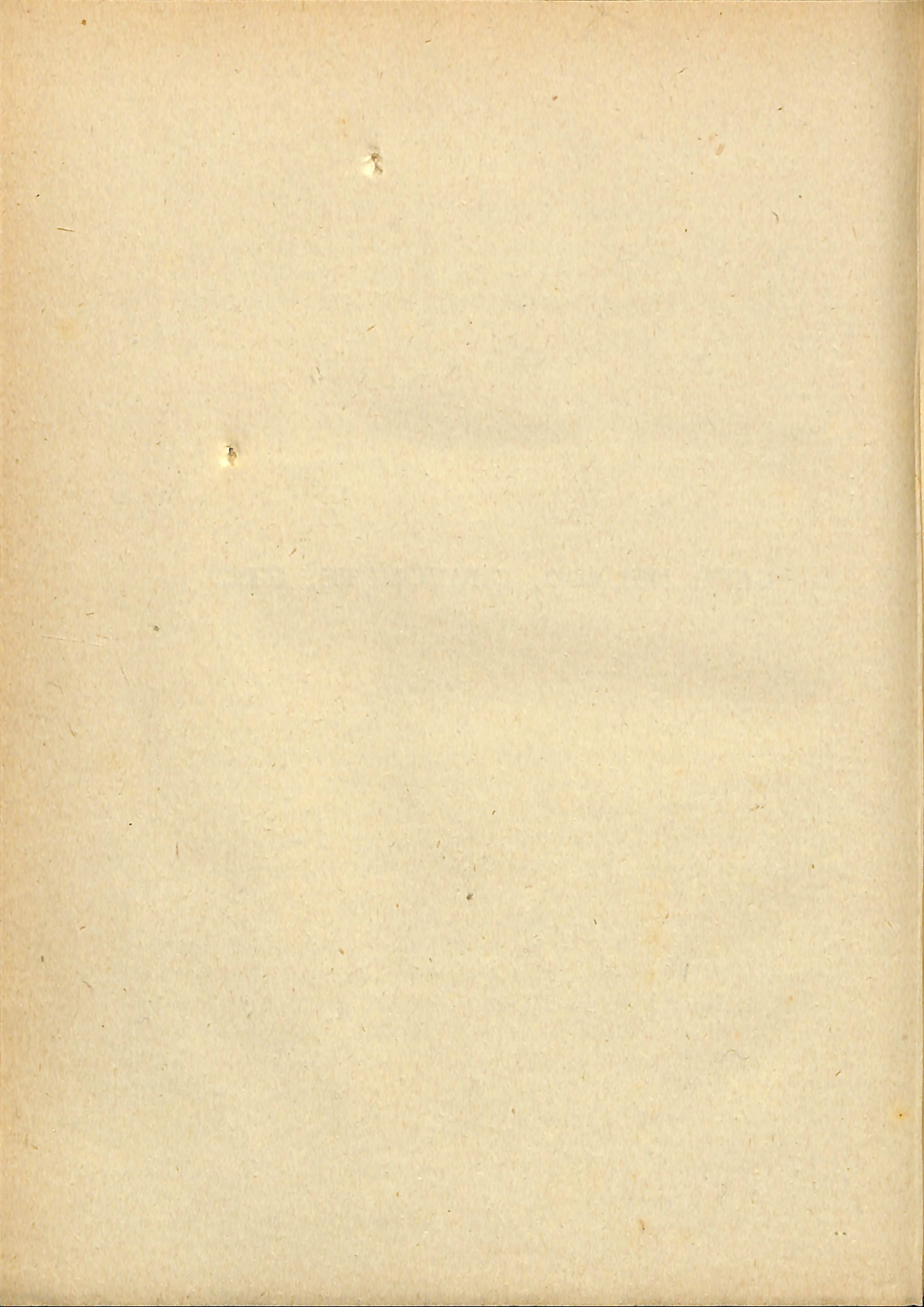


se le amontona en el centro un poco de piña rallada. Se enfría bien antes de servirla.

PINEAPPLE CARDINAL

Se pela una piña, se corta en rebanadas, se ponen en una taza y se les rocía una onza de azúcar en polvo. Se ponen las cáscaras de la piña en una cacerola con ocho onzas de azúcar y medio litro de agua; se hierve esto unos diez minutos, entonces se cuele sobre las rebanadas de piña y se deja sobre hielo o en un lugar muy fresco seis horas. Antes de servirlo se cuele y se le mezcla una botella de champaña o de vino blanco. También se puede hacer con piña conservada, y entonces se pica el contenido de un tarro de piña, se le rocía el azúcar como se ha dicho, y el jugo se hierve con las ocho onzas de azúcar. Es muy sabroso y puede servirse después de la sopa.

CAFÉ HELADO, CHOCOLATE, ETC.



CAFÉ HELADO, CHOCOLATE, ETC.

CAFÉ HELADO

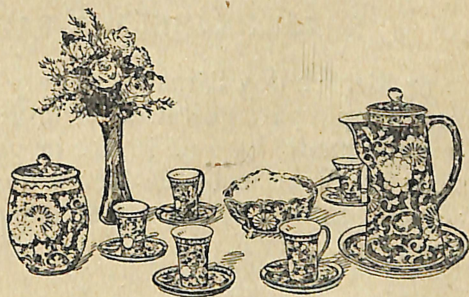
A un poco de leche se le añade suficiente café para darle la fuerza y el gusto que se quiera; se le pone azúcar al gusto y se tiene sobre hielo hasta que vaya a servirse. Se sirve en vasos en vez de tazas. Es una bebida muy agradable en el verano.

OTRO

Una pinta de café fuerte, media pinta de leche, un cuarto de pinta de crema y dos o tres libras de hielo. Se pone el café en una jarra, se le añade la leche hervida y se deja enfriar; cuando lo esté, se le añade la crema, se coloca la vasija sobre hielo donde se deja hasta que se necesite.

CHOCOLATE HELADO (Para servir en soirée de verano)

Se hace un kilo de chocolate con leche (dos litros poco más o menos), se le pone vainilla y un poco de azúcar. Al



quitarlo del fuego, se le ponen ocho yemas de huevo batidas de antemano con dos vasos de leche cocida. Se mezcla todo, se pasa por un colador de seda y se deja en una vasija esmaltada cubriéndola con un paño. Dos horas antes de servirlo se pone en una heladera y se deja sin mover. Se sirve en copas o en bonitas tacitas con bizcochos aparte.

OTRO

Se disuelve media libra de chocolate con dos decilitros de agua y un poco de vainilla; se deja enfriar y se le agregan medio litro de crema y dos decilitros de jarabe a 23°. Se hiela y se sirve en vasos.

GRENADINE MILK

Se baten tres huevos con un batidor, se les añaden doce cucharadas de jarabe de granadina o de fresas, cinco de jarabe de piña y tres pintas de leche; se mezcla bien y se sirve en vasos poniéndoles hielo machacado.

LECHE HELADA PARA SOIRÉES

Se hierven dos litros de leche y se pasan por un cedazo muy limpio para quitarles la nata; una vez fría la leche se le pone medio litro de jarabe de goma y una copa de agua de seltz. Se mezcla todo bien y dos horas antes de servirlo se pone en una heladera y se deja sin mover. Se sirve con bizcochos aparte.

PINEAPPLE EGG FLIP

Se baten cuatro yemas de huevo con un poquito de azúcar, se les mezcla un poco de jarabe de piña, una botella de vino de jerez y las cuatro claras batidas en nieve. Se sirve en vasitos.

ROMPOPO

Se baten unas dos horas quince yemas de huevo; cuando estén bien espesas, se les pone media botella de almíbar espesa, hecha con libra y cuarto de azúcar, bien clarificada, media botella de ron y una onza de almendras molidas; bien mezclado todo se vacia en botellas muy limpias, se tapa y al día siguiente puede servirse. También puede echarse en una jarra y servirse el mismo día.

NIEVE DE ESTÍO

Se baten en nieve muy firme seis claras de huevo, se les mezclan suavemente un litro de crema *fouettée*, bien azucarada, cuatro gotas de esencia de limón, un decilitro de vino jerez pálido y dos cucharaditas de agua de rosas. Si fuere posible se tiene la vasija dentro de hielo. Se sirve en copas largas (*flûtes*) de champaña muy frías.

SORBETE AU MÁLAGA

Se deslien tres cucharadas de maicena y 150 gramos de azúcar en un litro de leche hervida y fría. Se coloca esta mezcla en el fuego y se deja hervir revolviendo continua-

mente cinco minutos. Se retira del fuego y se le agregan sin dejar de revolver cuatro yemas de huevo; se vuelve al fuego un minuto. La crema terminada, se deja enfriar revolviéndola de tiempo en tiempo para impedir que se le forme costra. Se pone dentro de hielo. Una hora antes de servir, se deslíe esta crema con una botella de vino de Málaga y se vuelve a poner dentro de hielo. Unos pocos minutos antes de servir, se le mezclan las cuatro claras batidas a punto de nieve. Se sirve en vasos. De esta misma manera puede hacerse empleando vino blanco en vez de Málaga.

SORBETE O PONCHE A LA ROMANA

Se hace como el anterior, pero se le mezcla a la crema después de hecha, en vez de vino, un poco de leche fría y se le pone ron o marrasquino en cantidad suficiente para que domine el gusto del licor. Se le agregan las claras batidas y se sirve.

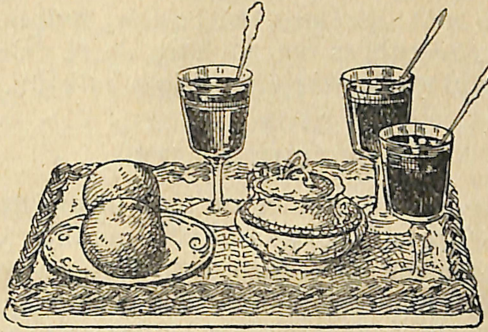
TEA NÉCTAR

Cinco cucharaditas de buen té, cuatro onzas de azúcar, el zumo de un limón, una copa de sherry brandy, media copa de brandy. Se hace pinta y media de té fuerte, se deja reposar unos cuatro minutos; entonces se vacía en la tetera o vasija donde va a servirse, se le añaden el azúcar, limón, brandy y sherry brandy. Se tiene sobre hielo una hora, pasada se sirve en tacitas y se les ponen rodajas de limón.

RUSSIAN TEA

El té ruso puede lo mismo servirse frío o caliente, pero siempre sin leche. Se pone una rebanada de limón o unas

gotas de zumo de limón en cada tacita y el azúcar se le pone según el gusto. En Rusia les parece muy elegante



poner en cada tacita una fresa conservada; también se le puede poner una cereza cristalizada.

DE YOHNS TEA

Se hace el té como de costumbre y en cada tacita, al servirlo, se ponen tres clavos de especia; se le pone azúcar según el gusto y se sirve caliente.

ICED TEA

Cuatro cucharaditas de té, dos tazas de agua hirviendo. Se cuele el té en tacitas que tengan un poco de hielo machacado y una rebanadita de limón; se le pone azúcar al gusto y se sirve en seguida.

WELLESLEY TEA

Se hace el té como en la receta anterior, poniendo en cada tacita tres hojas de menta machacadas, a las cuales se les saca el jugo poniéndoles un poquito de agua hirviendo.

TÉ DE NARANJA

Córtense dos naranjas de buen sabor y de piel fina en rajitas de lo más finas que sea posible, quitándoles todas las semillas. Se cubren con un litro de té caliente, se les pone azúcar al gusto y se sirve frío o caliente.

PONCHE DE TÉ

Se hace té con 10 gramos de té y medio litro de agua hirviendo. Se frota la corteza de una naranja, y la corteza de medio limón con un pedazo de azúcar. Se agrega a éste azúcar suficiente para completar 500 gramos que se disuelven en medio litro de agua hirviendo; se aromatiza este jarabe con un clavo de especia y un pedacito de canela. Cuando el azúcar esté completamente disuelta, se le agrega el jugo de dos naranjas y el jugo de un limón, se le junta el té y medio litro de ron; si se quiere menos fuerte, se le agrega solamente un cuarto de litro de ron. Se calienta al baño de María y se sirve.

CAMOMILA TÉ

Una cucharadita de flores secas de camomila a una taza de agua caliente. Se vacia el agua sobre las flores, se tapa la vasija y se deja al lado del fuego diez minutos. De esta misma manera pueden hacerse infusiones de lo que se quiera.

CHOCOLATE CON LECHE

Se hace chocolate tomando media tableta de chocolate por taza de leche. Se pone el chocolate en una vasija, se lleva al fuego, y cuando el chocolate empiece a derretirse, se deslíe con un poquito de agua caliente; después se le mezcla la leche caliente y se deja hervir a fuego lento de veinte a treinta minutos.

CHOCOLATE A LA LIÉGEOISE

Se hace el chocolate como se acaba de indicar; cuando esté frío se vacía en un molde, se tapa éste herméticamente y se coloca el molde dentro de hielo machacado mezclado con sal, a razón de una libra por kilo de hielo. De cuarto en cuarto de hora se abre el molde y se revuelve el chocolate para que se hiele todo. Se sirve en copas o en vasos altos con pajas y se les pone por encima una capa de crema *fouettée* con un poco de azúcar y vainilla.

CHOCOLATE A LA CRÉME GLACÉE

Se cocinan al baño de María ocho yemas de huevo muy frescas, un litro de crema de leche fresca y 250 gramos de azúcar en polvo. Una vez todo bien desleído, se le añaden 250 gramos de chocolate derretido, se hiela como el chocolate a la *liégeoise*. Se sirve con barquillos.

COPAS (Bandera Colombiana)

Se hace una crema con medio litro de leche, azúcar según el gusto, dos yemas de huevo, una cucharadita de maicena y vainilla; se vacía una vez hecha en copas de cristal, llenándolas hasta la mitad; en seguida se les pone una capa de guayaba rosada, cernida, endulzada al gusto, y por último, las dos claras batidas con azúcar. Se rocían con corteza de limón rallada, o con canela en polvo. Son muy sabrosas y muy bonitas.

COPAS CHANTILLY

Se llena hasta la mitad una copa de las de champaña con fresas pequeñas, a las cuales se les pone un poquito de zumo de naranja, y se rocían con azúcar; se acaba de llenar

la copa con crema Chantilly echando ésta en un bolsillo de tela con una boquilla rizada. Se sirve al mismo tiempo una vasija con azúcar.

COUPÉ MELBA

Se pone en una copa de las de champaña medio durazno, o media pera (cocidos o de tarro); se cubre con una capa de helado de vainilla, se rocía con un poquito de puré de frambuesas, se cubre todo con una capa de crema de leche y se adornan con frutas cristalizadas o con flores. Si se quiere se sirven al mismo tiempo galletas de vainilla o barquillos.



COCINA

EUROPEA Y AMERICANA

Fórmulas sencillas para preparar los mejores platos usuales
::: y los más exquisitos :::

POR LA SEÑORA

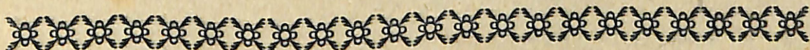
MARAYA VÉLEZ DE SÁNCHEZ

Diplomada por la Academia de Cocina
“ Cordon Bleu ”, de París.

OBRA ADORNADA CON NUMEROSOS GRABADOS
Y EN LA QUE SE CONTIENEN 1.297 FÓRMULAS CULINARIAS

PUBLICADA POR

CABAUT Y C^{ia}, EDITORES
PARÍS :-: 17, Rue de Lille, 17 :-: PARÍS





MARAYA VÉLEZ DE SÁNCHEZ

COCINA

Europea y Americana

*La respetable dama colombiana, doña Maraya Vélez de Sánchez, posee entre sus bellas cualidades la no menos estimable de ser un **cordón bleu**.*

Bien lo saben sus amigas y relaciones de la sociedad sudamericana de París, cuando la han obligado con sus súplicas a condensar en un libro su ciencia de la buena cocina, ciencia tan apreciable como otra cualquiera, en la que hay muchos simuladores y muy pocos realmente sabios, ciencia que si hemos de creer al filósofo mismo, pasa antes que la filosofía.

Convencida, pues, la señora de Sánchez, que su gran experiencia y labor no debían quedar ignoradas, se ha decidido, por fin, a confiarnos sus secretos culinarios en fórmulas claras, sencillas, al alcance de todos, y tan exactas, que no hay una siquiera que no haya sido ensayada en la cocina, una y otra vez, hasta el convencimiento de que no puede fallar, si se emplean con un poco de tino todos los consejos, instrucciones, y elementos necesarios.

A eso se puede llamar un libro de cocina, no a ese járrago de recetas que en millares de manuales, pomposos o no, figuran a cada paso, copiados unos de otros y recopilados por autores, salvo horrosas excepciones, capaces de todo, menos de cocinar y comer bien.

Por nuestra parte, hemos hecho lo posible por avalorar el trabajo de la señora de Sánchez, presentándolo en forma que sea un libro digno de figurar lo mismo en lujosa biblioteca, que sobre la mesa de la cocina.

LOS EDITORES.





MANJARES QUE PUEDEN PREPARARSE

CONSULTANDO LA OBRA

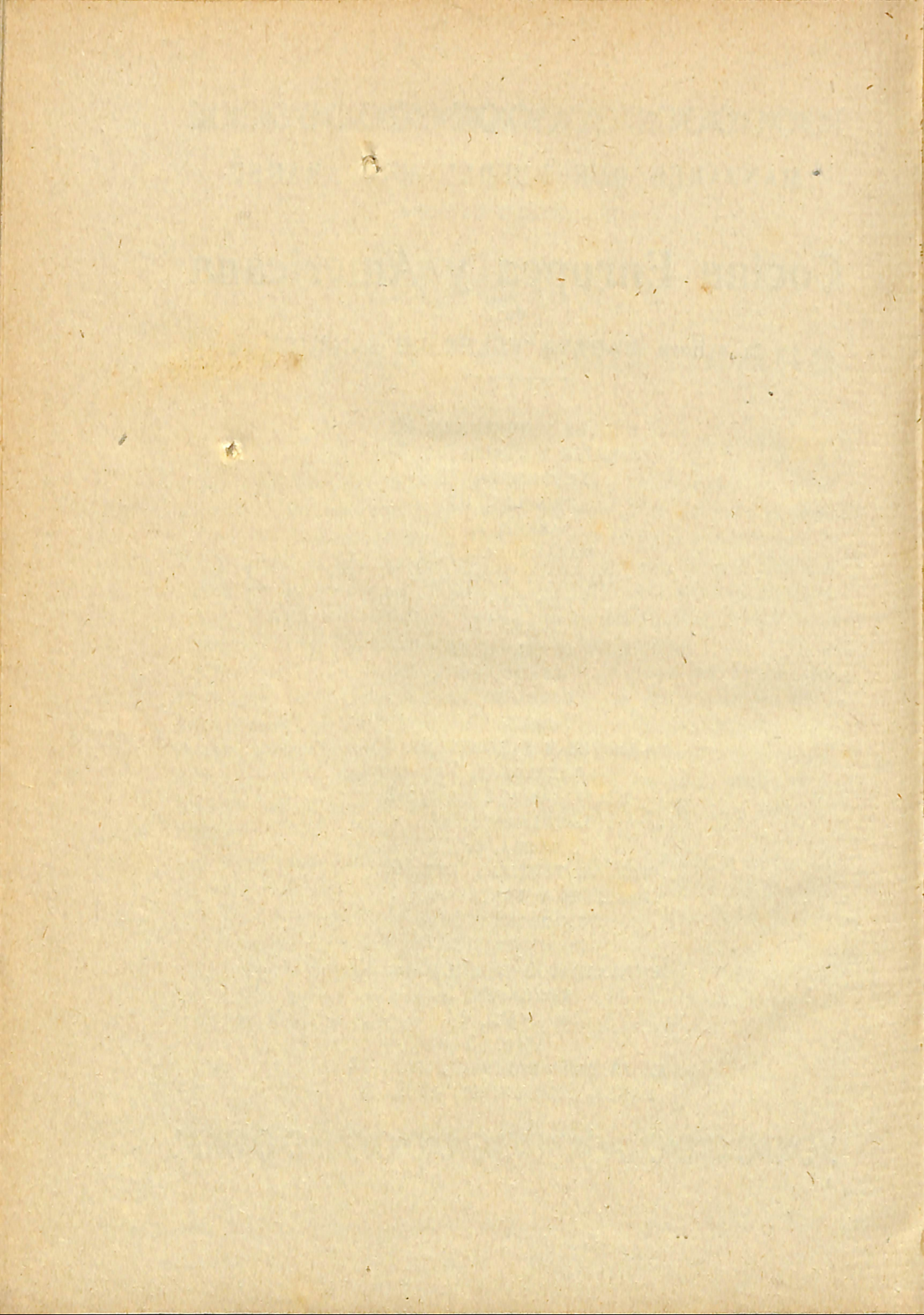
Cocina Europea y Americana

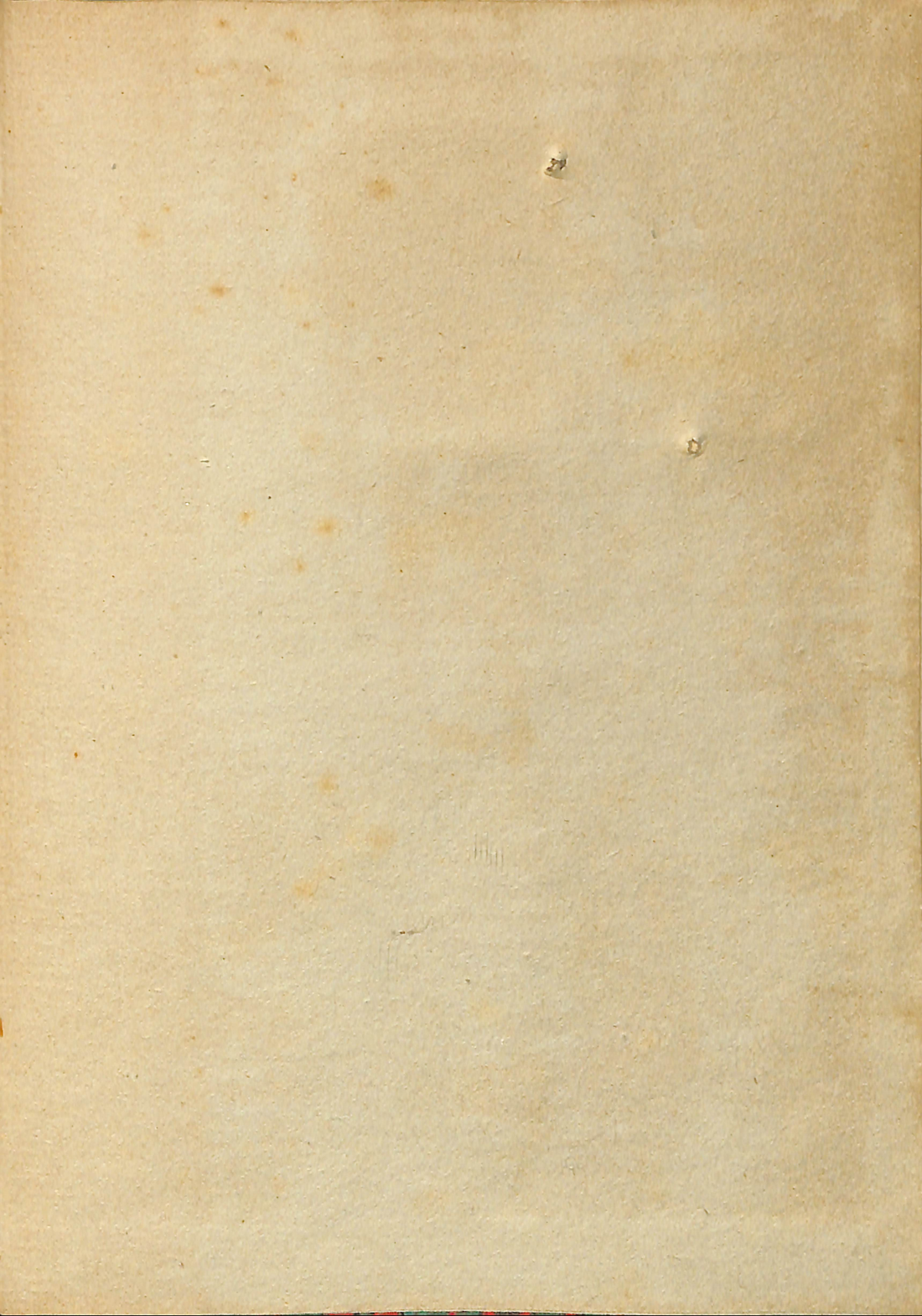
de

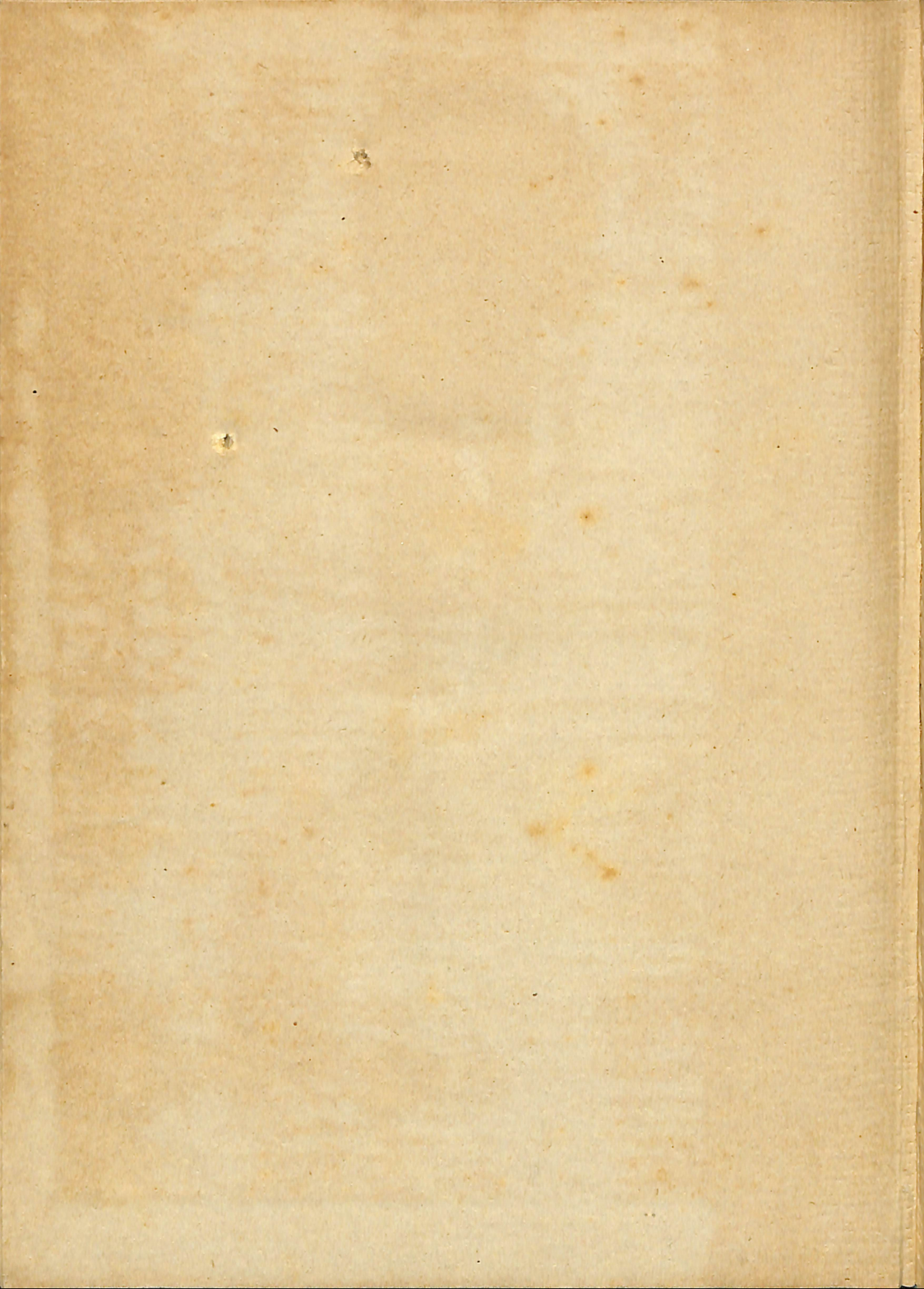
la señora MARAYA VÉLEZ DE SÁNCHEZ

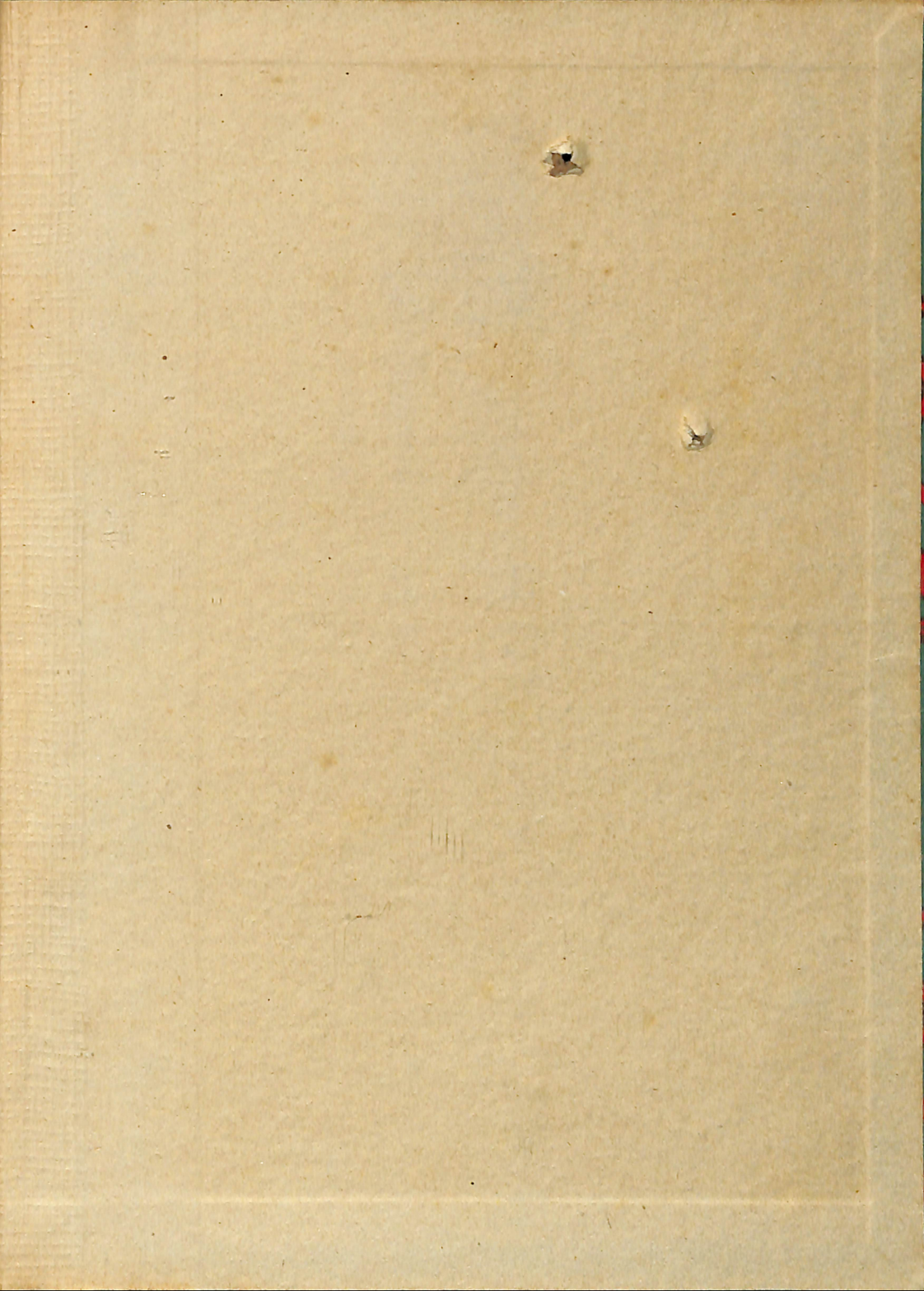
HUEVOS Y TORTILLAS,	69
TOMATES Y PIMIENTOS,	31
LEGUMBRES,	71
FRÍSOLES,	10
ARROZ,	23
MACARRONES,	24
LIEBRE Y CONEJO,	6
PESCADO,	50
BUEY,	151
TERNERA,	41
CERDO,	44
CORDERO,	12
AVES,	66
CANAPÉS Y SANDWICHES,	56
ENSALADAS,	77
GELATINAS Y SALSAS,	84
ENTREMESES,	84
SOPAS,	82
TORTAS, TORTITAS, ETC.,	95
PASTELES Y PASTELITOS,	74
TIMBALES,	18
SOUFFLÉS,	13
EMSPANADAS Y ENCHILADAS,	30
TURBANES,	5
MOUSSES,	14
ASPIC,	5
PASTA PARA PASTELES, ETC.,	14
PANES, BIZCOCHITOS, ETC.,	48













CLIPICE