

# Cocktails

AMERICAN en FANCY DRINKS

Ijsrecepten en -Dranken

W. SLAGTER

KONINKLIJKE BIBLIOTHEEK



0891 9919







6669

3179 F23.

*Cocktails*

American-  
en Fancy Drinks  
IJsrecepten en  
-Dranken

W. SLAGTER

AMSTERDAM JULI 1926  
RICHTER'S ALGEM. BOEKCENTRALE



## VOORWOORD.

Dit receptenboek van Americandrinks en Internationale dranken, ijsrecepten en wat er verder meer te bereiden valt, moet beschouwd worden als eene verbeterde en uitgebreider uitgave dan het vorige door mij samengestelde receptenboek, getiteld „Hoe maakt men American Plain- en Fancy drinks”.

Het is eveneens eene verzameling recepten van diverse Mixdranken en gegevens, welke ik mij in den loop der jaren heb aangeleerd, waaraan toegevoegd een groot aantal door mij zelve samengestelde dranken etc. Vooral de Cocktails zijn met een 100-tal aangevuld, waaronder wereldbekende. Eveneens is dit het geval met verschillende recepten van andere Mixdranken.

Op een eenvoudige manier wordt het de(n) lezer(es) duidelijk gemaakt zelve alle mogelijke drinks te bereiden, zooals: Absinthdranken, Bavaroise, Bisschop, Bolsjewikky's (alcoholvrije mixdranken), Bowls, Cocktails, Cobblers, Coolers, Crusta's, Daisy's, Egg Nogg, Fancy drinks, Fransche Apéritifs, Frappé's Cordials, Flips, koude en warme, Fizzes, Fixxes, Granitas, Groc en Gloeiwijnen, High Ball's, Juleps, Limonades, Punchen, koude en warme, Pousse café's, Ricky's, Sangarees, Slings, Smashes, Sours, verschillende Koffie-, Thee- en Cacaodranken, Ijsrecepten, Ijsdranken, Coups en Sorbets, etc.

Verder nog vele nuttige gegevens.

Vertrouwende dit werk vele vrienden zal maken

Hoogachtend

W. SLAGTER.

## ADVERTENTIA.

Alvorens U in kennis te stellen met de in dit boek voorkomende recepten en nuttige gegevens, doe ik eerst een beroep op U lezer(s) of lezeres(sen), om de vermengingen van de door U uitgezochte dranken te doen met de producten van de in dit werk voorkomende H.H. adverteerders.

Zooals U zelft zult kunnen opmerken, komen hierin alleen eerste klasse firma's voor.

De producten dezer firma's zijn, zonder vermengd te zijn, al een waar genot.

Ook raad ik U aan de benodigde gereedschappen te betrekken van de firma's, die daarentrent in dit boek hun annonces hebben staan, en zelfs met cliché's hebben toegelicht.

Ik vermeld U dit niet alleen uit zakelijk oogpunt, doch hoofdzakelijk uit dankbaarheid jegens H.H. adverteerders. Zonder hun steun toch ware het verschijnen van dit boek niet mogelijk geweest. En aan dezen is het dan ook te danken, dat het boek voor redelijken prijs aangeboden kan worden.

Ziet daarom de advertentie-pagina's goed in.

W. S.

N.B. Vraagt U Uwen boekhandelaar uitsluitend W. Slagter's Receptenboek, getiteld: Cocktails, American- en Francy Drinks, Ijsrecepten en -Dranken. (Tweede verbeterde en vermeerderde druk).



RESTAURANT

LA RÉSERVE



REMBRANDT  
PLEIN 44  
AMSTERDAM



Luncheons

Diners

Soupers

à prix fixe

Orchestres

Tea select.

André V.

AMERICAN BAR

Voor INDEX

GLASWERK en

INGREDIËNTEN zie achter





**LIKEUREN,  
OUDE JENEVER,  
ETC.**

Wijnand  
**Fockink**  
**AMSTERDAM.**

OVERAL VERKRIJGBAAR



“**King  
George  
IV.**”  
THE  
“TOP NOTCH”  
WHISKY

**VICTORIA-WATER**

OPWEKKEND

OBERLAHNSTEIN

EN GEZOND

NATUURLIJK MINERAALWATER

Wanneer men bij de verschillende mengingen in dit boek inplaats van Soda- of Spuitwater VICTORIA-WATER gebruikt, verhoogt dit in ruime mate den smaak



## Absinth-Dranken

---

1. Hoe Absinth in het algemeen gebruikt wordt, in 't bijzonder in Frankrijk.

Absinth wordt op de volgende manier geserveerd:

- 1 flesch Absinth
- 1 Maatglaasje
- 1 Schaaltje met suikerklontjes
- 1 Absinthglas <sup>1)</sup>
- 1 Absinthlepel <sup>2)</sup>
- 1 Karaft water
- 1 Zilver ijsemmertje met ijs.

2. Hoe men Absinth voor het gebruik gereed maakt.

Neemt eerst het absinthglas, dan de absinthlepel en legt deze over het glas. Doet op dezen lepel eenige stukjes suiker. Vult daarna het maatglaasje met absinth en druppelt deze hoeveelheid over de suiker; voegt hierbij op dezelfde manier water tot het glas  $\frac{3}{4}$  vol is; de suiker heeft zich dan opgelost, en de Absinth is tot drinken gereed. Ijs bijvoegen naar smaak.

---

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

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

### 3. Wat Absinth is.

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

### 4. Absinth op Amerikaansche Manier bereid.

Doet in den shaker:

1 Pijpglaasje Absinth

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

Eenige stukjes ijs, en

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

### 5. Absinth op Italiaansche Manier bereid.

Doet in een barglas:

1 Pijpglaasje Absinth en eenige stukjes ijs

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

Verder goed roeren en tegelijk met ijs-water aanvullen.

### 6. Absinth op Duitsche Manier bereid.

Doet in een barglas:

1 Pijpglaasje Absinth en verder met koud water aanvullen.

### 7. Bon Appetit.

Doet in een zilveren beker:

Eenige stukjes gemalen ijs

1 Dessertlepel Absinth

1 Dessertlepel Angostura

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

$\frac{1}{3}$  Portglas Sherrywijn. Omroeren.

8. **Dainty.**

Vult een likeurglaasje voor:

$\frac{1}{3}$  met Absinth en

$\frac{2}{3}$  met Suikersiroop.

9. **Evening Dream.**

Doet in een tumbler een stukje helder ijs

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Anisette

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

En schenkt verder vol met Victoria-water.

10. **Exquisite.**

Doet in een hoog glas:

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

$\frac{1}{6}$  Portglas Kummel

1 Portglas geschrappt ijs

1 Suikerlepeltje Angostura

2 Suikerlepeltjes Absinth

2 Suikerlepeltjes Crème de Vanille.

Serveeren met drinkhalmen.

11. **Frappé à la Guillaume.**

Doet in den shaker:

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

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

1 Eetlepel Curaçao

en eenige stukjes ijs.

Goed schudden, daarna overgieten in een likeur-coupe.

12. **Hollands Pride.**

Vult een Oud-Hollandsch Wijnglas met:

1 Pijpglaasje Genever Wijnand

Fockink Superior

1 Eetlepel Absinth

1 Eetlepel Vermouth (Ital.)

1 Eetlepel Angostura.

Verder aanvullen met gemalen ijs en water.

Serveeren met drinkhalmen.

**13. Ice breaker.**

Doet in een kelkglas:

2 Eetlepels Citroensap

2 Eetlepels geschraapt ijs

2 Eetlepels Absinth

1 Eetlepel Citroen-siroop.

Verder aanvullen met mineraalwater.

**14. Imperial Opal.**

Doet in den shaker:

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

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

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

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

**15. Milo.**

Behandelen als recept No. 2. Alleen hierbij nog 1 Cognacglasje Cognac voegen.

**16. Outbreak.**

Vult een cocktailglas:

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

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

1 Eetlepel Advocaat

6 Spritsen Angostura.



17. **Pi-Po.**

Vult eenousse café-glas voor:

$\frac{2}{3}$  met Anisette en

$\frac{1}{3}$  met Absinth.

18. **The Invitation.**

Vult een cocktailglas voor:

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

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

2 Scheutjes Absinth.

Serveeren met drinkhalmen.

19. **Tip-Top-Sip.**

Doet in een groot cocktailglas:

1 Eetlepel Crème de Rose

2 Eetlepels Absinth

$\frac{1}{4}$  Portwijnglas Vermouth (Ital.)

$\frac{1}{4}$  Portwijnglas Portwijn (Roode)

$\frac{1}{4}$  Portwijnglas Sherry

$\frac{1}{4}$  Portwijnglas fijn geschraapt ijs.

Serveeren met drinkhalmen.

20. **Wine Absinth.**

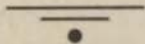
Doet in een groot wijnglas:

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Grenadine.

Aanvullen met Moesel- of Rijnwijn.

Eenige stukjes ijs naar smaak.



# Bavaroise

---

## 21. Inleiding.

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

## 22. Amandel Bavaroise.

Maakt ongeveer 1½ loot geroosterde amandelen fijn als koffie, zet deze met een glas melk in een kleine pan op vuur, en laat dit goed doorkoken. Lost hierin op: 1 Eetlepel suiker en door een koffiëzeefje in wijnglas overschenken.

## 23. Amandel Bavaroise met Chocolade.

Behandelen als recept No. 22; men voegt hierbij echter 1 Eetlepel opgeloste Chocolade, of een weinig Fosco.

## 24. Bavaroise au Anis.

Behandelen als recept no. 22, met bijvoeging van 1 pijpglasje Anisette.

## 25. American Bavaroise.

Doet in een barglas:

1 Likeurglaasje Whisky

½ Likeurglaasje Cognac.

De helft met heet water en half met heete melk aanvullen.

Kan ook koud gedronken worden.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

26. **Bavaroise met Thee.**

Doet in een melkbeker:

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

27. **Citroenen Bavaroise.**

Doet in een pannetje:

Eenige dun geschilde Citroenschillen

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

1 Wijnglas Bordeauxwijn

1 Wijnglas water

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

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

28. **Eieren Bavaroise. I.**

Doet in een groot bierglas:

2 Eierdooiers

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

1 pijpglaasje Gordon's Gin-Rum-Cog-  
nac of Arak en heete melk.

Daarna in groot kelkglas overschenken.

29. **Eieren Bavaroise. II.**

Behandelen als recept No. 28. Men slaat  
het eiwit ook te voren tot sneeuw en doet  
dit het laatste er boven op.

30. **Gezondheids-Bavaroise.**

Doet in een Wijnglas:

1 Portglas beste Malaga

6 druppelen Cognac of Gordon Old Tom  
Gin

en vult het met heete melk.

31. **Honing Bavaroise. Hoeststillend.**  
 1 Eierdooier en 1 eetlepel Honing. Goed roeren en langzaam met heete melk aanvullen.  
 Serveeren in tumbler.
32. **Italiaansche Bavaroise.**  
 Doet in een langen smallen Tumbler:  
 $\frac{1}{2}$  Portglaasje Asti spumanti  
 1 Pijpglaasje Fernet Branca  
 1 Eetlepel Suiker.  
 Aanvullen met heete melk.
33. **Room Bavaroise.**  
 Precies als recept No. 22.  
 Voegt er echter nog een hoeveelheid Slagroom aan toe.
34. **Turky's Bavaroise.**  
 Doet in een tumbler:  
 2 Eierdooiers  
 $\frac{1}{2}$  Suikerlepeltje Kaneel  
 3 Suikerlepeltjes Suiker.  
 Klutst dit samen goed op en vult het, onder voortdurend roeren, met warme Bordeauxwijn aan.
35. **Turky's Bavaroise Fine.**  
 Precies als Recept No. 34.  
 Voegt er echter nog een pijpglaasje Triple-Sec bij.

# Bisschop

---

## 36. Inleiding.

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

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

## 37. Bisschop van Bordeaux.

Doet in een kleine casserol:

Een stukje Pijpkaneel en een paar laurierblaadjes

1 Suikerlepeltje Nagelkruiden

1 Suikerlepeltje Pommerans elixer of eenige dunne schillen van Sinaasappelen

1 Eetlepel Suiker

1 Glas Bordeaux.

Goed door laten koken en in Grocglas opdienen.

## 38. Cardinaal Bisschop.

Laat de dunne schillen van:

2 Oranjesinaasappelen goed doortrekken met:

1 lepel Suiker

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

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

Door een zeeffe in een wijnglas opdienen.



(Met goed doortrekken wordt bedoeld, dat men het geheel een uur tevoren bereidt, waardoor de smaak van de schil zich hierin vermengd).

**39. Duitse Bisschop.**

Behandelen als recept No. 37 Kaneel en Nagelkruiden worden echter weggelaten en een scheutje Cognac of Arak er bijgevoegd.

**40. Engelsche Bisschop.**

1 Cognacglaasje Whisky  
 2 Eetlepels Suiker  
 Een weinig Nootmuscaat  
 1 Wijnglas Bordeaux.

Dit onder voortdurend roeren op laag vuur laten koken en serveeren in een grocglas.

**41. Holland Bisschop.**

Behandelen als recept No. 37, doet er echter inplaats van 1 glas Bordeauxwijn een half glas in, benevens een bitterglaasje Jenever Wijnand Fockink, bijvullen met heet water.

**42. London Bisschop.**

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

**43. Summer Bisschop.**

Precies als recept No. 37.

Neemt echter de halve hoeveelheid.

Laat deze koud worden.

Vult het aan met koude Champagne.

**44. Tokayer Bisschop.**

Precies als recept No. 37.

Neemt inplaats van Bordeaux- Tokayer  
wijn.

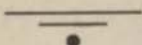
**45. Zweden Bisschop.**

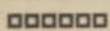
1 Portglas Caloric Punch en

1 Wijnglas Barsacwijn (vermengen).

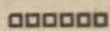
Kan warm en koud gedronken worden.

Serveeren in een groot wijnglas.





CLICHÉ'S TH. VOSS



Bowl- of Punch-Terrine



Bowllepel

## Bowlen

---

### 46. Inleiding.

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

De volgende recepten zijn voor meerdere personen berekend. Bij elk recept wordt ongeveer op 10 personen gerekend. Voor minder Personen wordt een gemakkelijke berekening aanbevolen. Voor café's of Bar's raad ik aan deze alleen 's zomers te verkoopen en een hoeveelheid in voorraad te maken, wat verkocht kan worden. De bowl kan in den bowlhouder hoogstens 3 dagen goed blijven, mits men zorgt voor een goed koude plaats. Ook kan zij langer bewaard blijven, indien men ze direct na de samenstelling in goed gekurkte flesschen wegzet. De Bowl wordt gemaakt in een glazen Bowlhouder of steenen terrine. De verdere gereedschappen, welke noodig zijn, worden gelijk met de recepten aangegeven.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**47. Ananas Bowl.**

Doet in den Bowlhouder:

1 Rijpe, geheel geschilde en goed afgewasschen Ananas

1 Flesch Ananas- of Suikersiroop

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

2 Flesschen Moesel-, Rijn- of Witte Bordeaux-wijn

2 Syphons spuitwater.

**Behandeling:**

Zet de bowlhouder daarna op een koele plaats in een kleine houten kuip, welke geheel met ijs gevuld is. Na een klein uur kan de bowl op de volgende wijze geserveerd worden. De ananas wordt er uitgehaald en in gelijke schijfjes of blokjes verdeeld, waarna in elk bowlglas één of meer stukjes worden gedaan. Verder de glazen volschenken met de koude bowl.

**ATTENTIE.**

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

**48. Ananas Champagne Bowl.**

Behandelen als recept No. 47, inplaats van 2 syphons spuitwater, neemt men 2 flesschen Champagne.

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



49. **Ananas Bowl met Sinaasappel.**

Behandelen als recept No. 47; doet hierbij het sap van 7 en 3 sinaasappelen aan schijfjes gesneden.

50. **Ananas Claret Bowl.**

Behandelen als recept No. 47. Inplaats van Moesel-, Rijn- of Witte Bordeauxwijn, neemt men 2 flesschen Roode Bordeauxwijn.

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

51. **Appelwijn-Bowl.**

Doet in den Bowlhouder:

6 Rijpe Appelen aan stukjes gesneden

4 Flesschen Appelwijn

2 Syphons Smitwater

$\frac{1}{2}$  Flesch Suikersiroop.

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

52. **Appelwijn-Bowl met Vruchten.**

Behandelen als recept No. 51 met verschillende soorten versche vruchten.

53. **Aardbeien-Bowl.**

Doet in den bowlhouder:

2 Pond goed schoongemaakte Aardbeien.

$1\frac{1}{4}$  Pond Suiker; laat deze door de aardbeien trekken

1 Fleschje Marasquin Wijnand Fockink

2 Flesschen Moesel- of Rijnwijn.

Bovenstaand ongev. 2 of 3 uur goed toegedekt staan laten, dan voorzichtig roeren, daar de aardbeien niet stuk

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

**54. Aardbeien-Bowl op een andere Manier.**

Doet in den bowlhouder:

3 Pond goed schoongemaakte Aardbeien, welke vooraf door een haarzeef tot puré gemaakt zijn.

1 Flesch suikersiroop

3 Flesschen Rijn- of Moeselwijn

3 Flesschen Champagne of

3 Syphons Spuitwater of

10 fleschjes Bronwater. Goed roeren en 3 uur omzetten.

**55. Abrikozen- of Perziken-Bowl.**

Doet in den bowlhouder:

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

Voegt hierbij:

1½ pond Suiker, laat deze goed in-trekken.

Na een paar uur aanvullen met:

½ Flesch Persicot- of Apricotbrandy  
Wijnand Fockink

3 Flesschen Champagne of

2 Syphons Spuitwater of

12 Fleschjes Bronwater, naar smaak.

1½ uur omzetten.

Ook kan men Californische Apricots of Persicots nemen.

**56. Bloemen-Bowl.**

Neemt ongeveer 2 à 3 ons

Theerozen- of Lindenbloesemblaadjes.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Alleen de blaadjes, niet de bloem zelf. Wascht deze goed af en doet ze in een goed sluitende stopflesch met bijvoeging van 1 Pond hutklontjes.

1 Liter water en het sap en de schil van 3 schoongemaakte citroenen. Laat dit mengsel bij voorkeur één dag in de zon staan distilleeren. Filtreert het daarna door een dunne doek in den bowlhouder en voegt er 3 flesschen witte wijn, eenige fleschjes mineraalwater en  $\frac{1}{4}$  fleschje Crème de Rose Wijnand Fockink bij. 1 uur omzetten.

#### 57. Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

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

#### 58. Champagne-Bowl I.

Doet in den bowlhouder:

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

#### 59. Champagne-Bowl II.

Doet in den bowlhouder:

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

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**60. Champagne-Bowl III.**

Doet in den bowlhouder:

- 1 Pond Druiven
- 1 Pond Aardbeien of ander versch fruit
- 1 Flesch Ananassiroop
- $\frac{1}{2}$  Flesch Cognac
- $\frac{1}{2}$  Flesch Bordeaux-wijn
- $\frac{1}{2}$  Flesch Grand Marnier of Fine Champagne l'Orange Wijnand Fockink
- 3 Flesschen Champagne.
- 1 Uur omzetten.

**61. Champagne-Bowl American.**

Doet in den bowlhouder:

- 1 Liter Citroenijs
- 1 Liter Citroenlimonadesiroop
- Het sap van 12 citroenen
- 2 Syphons Smitwater
- 2 Flesschen Champagne.
- In zilveren coups serveeren. Niet omzetten.

**62. Claret Bowl.**

- 30 klontjes suiker worden in 1 Syphon Smitwater opgelost
- 2 Citroenen en 2 Sinaasappelen in schijfjes snijden.
- Eenige schijfjes Ananas en een 1 Wijn-glas Marasquin Wijnand Fockink.
- Alles 1 uur laten staan en omzetten, daarna bijvullen met 3 flesschen Bordeaux-wijn en 1 Flesch Champagne.
- Goed roeren.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 63. Effervesce Bowl.

Doet in den bowlhouder:

3 Flesschen Appelwijn.

Omzetten.

Daarna:

3 Flesschen Champagne

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

Wijnand Fockink

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

Samen goed oplossen en roeren.

## 64. Engelsche Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

De schil van 1 citroen, zeer dun geschild

Wat nootmuskaat

1 Wijnglas Cognac

Een paar Augurkjes aan stukjes gesneden en eenige Appelschijfjes.

Dit alles ongeveer  $\frac{1}{4}$  uur laten trekken.

Met 3 liter v. Vollenhoven's Stout aanvullen.

Suiker naar smaak. Omzetten.

Tevens verdient het aanbeveling hierbij te serveeren wat Kaas en geroosterd brood.

## 65. Gin Bowl.

Doet in den bowlhouder:

De dunne schil en het sap van 1 citroen

4 Eetlepels suiker

1 Flesch Gordon's Old Tom Gin

1 Wijnglas Marasquin

6 Fleschjes Victoriawater

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

---

Whisky „BLACK & WHITE" 10 years old



**66. Kersen-Bowl.**

Doet in den bowlhouder:

2 Pond goed schoongemaakte kersen

1 Flesch Cherry Brandy Wijnand  
Fockink

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

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

1 uur omzetten. Aanvullen met 2 flesschen Champagne of 2 syphons spuitwater.

**67. Kruisbessen-Bowl.**

Vult den bowlhouder met:

Het sap van 4 pond Kruisbessen

4 ons honing opgelost met 1 fleschje marasquin Wijnand Fockink en 5 flesschen Meiwijn.

$\frac{3}{4}$  uur omzetten.

**68. Mei-Bowl.**

Doet in den bowlhouder:

4 of 6 flesschen Moesel- of Rijnwijn

1 Bosje Waldmeister, wordt met de takjes naar boven en de blaadjes naar onderen in een goede filtreerdoek ongeveer 1 uur in den wijn gelegd, zoodat er geen blaadjes inkomen.

Daarna bijvullen met:

1 Flesch Gandia siroop

Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$  Flesch Marasquin Wijnand Fockink

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

1 of 2 Flesschen Champagne.

Tevens verschillende gesneden versche vruchten, volgens jaargetijde. Goed roeren en nog  $\frac{1}{4}$  uur laten staan.

**69. Mei-Bowl Essenz.**

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

**70. Mei-Bowl van Essenz gemaakt.**

Behandelen als recept No. 68. Men laat  
 echter het bosje Waldmeisterblaadjes in  
 de filtreerdoek weg en neemt voor elken  
 liter bowl, die men maakt, 1 portglas  
 Waldmeister essenz als No. 69.

**71. Menth-Bowl.**

Behandelen als recept No. 68; inplaats  
 van Waldmeister, neemt men fijngehakte  
 menthblaadjes en voegt er inplaats van  
 marasquin, crème de menthe bij.

**72. Oranje-Bowl.**

Doet in een stopflesch de zeer dun ge-  
 schilde schillen van 10 Sinaasappelen.  
 Vult het aan met Oranjabitter en 1 ons  
 kandijnsuiker; laat dit ongeveer 1 dag  
 staan.  
 Doet dan het nat hiervan door filtreer-  
 papier in den bowlhouder. Tevens het  
 sap van 10 sinaasappelen, het sap van 10  
 citroenen, 6 sinaasappelen aan schijfjes.  
 1 flesch Orangadesiroop,  $\frac{1}{2}$  flesch Grand

Marnier Rouge en daarna bijvullen met 3 flesschen Champagne of 3 syphons spuitwater. 1 uur omzetten.

**73. I. Tutti Frutti-Bowl.**

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

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

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

Het Sap van 5 Citroenen

Het Sap van 5 Sinaasappelen

4 Syphons Mineraalwater

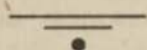
1 Kilo diverse aan stukjes gesneden vruchten. Goed koud stellen zóóals bij No. 47.

**74. II. Tutti Frutti-Bowl.**

Behandelen als No. 73; inplaats van Syphons spuitwater neemt men 5 flesschen Champagne.

**75. Waldmeister-Bowl.**

Behandelen als No. 68—70; inplaats van Cognac en Marasquin neemt men Champagne of Mineraalwater.



# Bolsjewikky's

## Alcoholvrije Mixdranken

### 76. Bolsjewikky Cocktail.

Doet in een klein Wijnglas eenige stukjes ijs

Het sap van een halven Citroen

Het sap van een halven Sinaasappel

1 Cognacglasje Grenadine.

Vóór gebruik even roeren.

### 77. Bolsjewikky dream.

Doet in grooten tumbler eenige stukjes ijs

1 Bitterglasje Gandiasiroop

Wijnand Fockink

Verder tot de helft aanvullen met Mineraalwater.

Eenige kleine stukjes Moesvruchten en Slagroom aanvullen.

### 78. Bolsjewikky Limonade.

Doet in een tumbler:

1 Bitterglasje Aardbeiensiroop

Eenige stukjes ijs

en aanvullen met Champagne-Cider.

### 79. Egg Bolsjewikky.

2 Eierdooiers met

1 Bitterglasje Grenadine vermengen en aanvullen met Mineraalwater.

Serveeren in een kelkglas.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

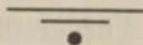
- 80. Ladies Bolsjewikky.**  
 2 Eierdooiers vermengen met  
 1 Bitterglaasje Aardbeiensiroop  
 Slagroom en Aardbeien.  
 Serveeren in een kelkglas.
- 81. Maidens Bolsjewikky.**  
 Slagroom met gemengde Californische  
 Vruchten en een teugje Grenadine-  
 siroop.  
 Serveeren in een glas of schaalteje.
- 82. Orange Bolsjewikky.**  
 Doet in den Shaker eenige stukjes ijs  
 1 Eierdooier  
 1 Bitterglaasje Grenadine  
 Het sap van een Sinaasappel.  
 Dit goed schudden en in grooten tumbler  
 doen.  
 Aanvullen met Mineraalwater.
- 83. Red-Flag Bolsjewikky.**  
 Het wit van een ei wordt tezamen met  
 een teugje Grenadine, het sap van een  
 Citroen en eenige stukjes ijs in den  
 Shaker goed geschud. In een kelkglas  
 doen en aanvullen met Mineraalwater.
- 84. Bolsjewikky Bowl.**  
 Doet in een Bowlhouder:  
 Het sap van 10 Sinaasappelen  
 Het sap van 5 Citroenen  
 $\frac{1}{2}$  Liter Aardbeiensiroop  
 $\frac{1}{2}$  Liter Gandiasiroop Wijnand Fockink  
 5 fl. Victoriawater  
 2 Flesschen Ginger ale



3 Flesschen Meiwijn  
2 Syphons Spuitwater  
Verschillende soorten fruit.  
Behandelen zooals bij recept 47 als om-  
zetten is aangegeven.

**85. Bolsjewikky Apperitif.**

Doet in een groot wijnglas:  
Eenige stukjes ijs  
Het sap van 4 Sinaasappelen en  
1 Bitterglasje Grenadine.  
Dit te zamen goed omroeren.





**OVERTUIGT U**

HET BESTE EN GOEDKOOPSTE  
ADRES VOOR UWE

**HOTELBENODIGDHEDEN**

als

Tafelzilver = Porcelein = Glaswerk

≡ Koffiemachines ≡

Messenpoetsmachines

Complete Keukeninstallaties enz. enz.

is

**TH. H. VOSS - AMSTERDAM**

SINGEL 103 - TELEFOON 43943

BEZOEKT ONZE MONSTERKAMER

Elke gewenschte inlichting wordt gaarne verstrekt

OPMAKEN VAN BEGROOTINGEN GRATIS

== ALLE BAR-ARTIKELN VOORHANDEN ==

# **CANADIAN CLUB WHISKY**

**HOOFD-AGENTEN**

**VAN OOSTVEEN & Co.**

**AMSTERDAM**

**Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070**

---

# **Champagne Louis Roederer**

Agenten voor: Noord-Holland, Utrecht,  
Friesland, Groningen, Drenthe

**VAN OOSTVEEN & Co.**

**AMSTERDAM**

**Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070**

---

# **John Jameson & Son, Dublin**

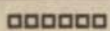
**IRISH WHISKY**

**AGENTEN**

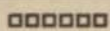
**VAN OOSTVEEN & Co.**

**AMSTERDAM**

**Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070**



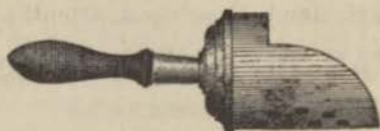
CLICHÉ'S TH. VOSS



Shaker



Shaker



Ijsschep



Cocktailzeef



Cocktailmenger



Bitterfleschje

## Cocktails

---

### 86. Inleiding.

Bij het bereiden van de hiervolgende cocktails is noodig: een z.g. Shaker, bestaande uit twee zilveren bekers, waarvan de bovenranden als een bus ineensluiten. In deze bekers worden dan de dranken etc. gedaan, die, als in de recepten aangegeven, noodig zijn. Deze worden met eenige heldere stukjes ijs vermengd, de twee helften der bekers aaneengesloten en er vervolgens een schuddende of roerende beweging mede gemaakt; daarna ontsluit men den Shaker en wordt de drank in een daarbij passend glas geschonken. Het overgebleven ijs wordt achtergelaten in den Shaker.

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

Men kan ook, indien bovenbedoelde gereedschappen niet aanwezig zijn, zich van een groot barglas met langen lepel bedienen, en maakt men alleen een roerende beweging met den lepel, totdat de drank zich gekoeld heeft.

Bij de maataangeving moet rekening worden gehouden met den inhoud der te gebruiken glazen, omreden dat bij eenige voorkomende recepten een grooter glas noodig zal zijn als waarin is afgemeten. Door de bewerking met ijs, zal het volume der cocktails met 15 à 20 gram vermeerderen en

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

men moet dus met de maataangeving in de recepten hiermede rekening houden.

De Cocktails, waarin Champagne komt, worden eenigszins anders bereid en staat deze bereiding in de voorkomende recepten aangegeven.

### 87. Absinth Cocktail.

Men doet in den Shaker:

Eenige stukjes helder ijs

6 Druppels Gordon's Old Tom Gin

2 Druppels Anisette

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

1 Pijpglaasje Absinth.

**Behandeling:**

Bovenstaande goed vermengen en verkoelen en zonder het ijs in een Cocktailglas doen. Knijpt de olie uit een stukje Citroenschil, al boven de Cocktail houdende en legt deze op den rand van het glas. Zie ook inleiding No. 86.

### 88. Air-Ship Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

3 Druppen Angostura

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

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

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

Behandeling als No. 87. Voegt er een Druif of Kers bij.

### 89. Alabazam Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old





## 93. Anglers Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Grenadine

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Oranjebitter

Wijnand Fockink

2 Spritsen Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Druif of Kers in.

## 94. Appetizer Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als bij recept No. 87.

## 95. Apple-Jack Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Apple-Jack Brandy

3 Druppen Witte Curaçao

Wijnand Fockink

2 Druppen Angostura

3 Druppen Gomsiroop.

Behandeling als bij recept No. 87.

Bij voorkeur eenige Kersen er in doen.

## 96. Bamboo Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Dry Sherry

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

1 Drup Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**97. Benowitz Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{4}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

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

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

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

Wijnand Fockink

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Druif in.

**98. Blacktorn Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

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

3 Druppen Absinth.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Olijf in.

**99. Bloodhound Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

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

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Ital. Vermouth

5 Druppen Marasquin.

Behandeling als bij recept No. 87.

**100. Bombay Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{5}$  Cocktailglas Fransche Vermouth

$\frac{2}{5}$  Cocktailglas Pale Sherry

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Rum Wijnand Fockink

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Curaçao (Oranje)

Wijnand Fockink.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Kers of Druif in.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**101. Brandy Cocktail.**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

2 Druppen Angostura

4 Druppen Marasquin

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

2 Druppen Gomsiroop.

Behandeling als bij recept No. 87.

Voegt er een Druif of Kers bij.

**102. Brandy Cocktail Dry (droog).**

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs en een teugje Fransche Vermouth

$\frac{3}{4}$  Cocktailglas Cognac en het sap van

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

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Olijf in.

**103. Brandy Fancy Cocktail.**

Als recept No. 101.

Voegt er echter nog 6 druppen Anisette of 3 druppen Absinth bij.

Behandeling als bij recept No. 87.

Bijvullen met verschillende stukjes vruchten. Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

**104. Bronx-Cocktail.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

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

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

$\frac{1}{3}$  Coctailglas Gordon Dry of Old Tom Gin

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

1 Eetlepel Sinaasappelsap  
 4 Druppen Gomsiroop.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Als vrucht een Kers.

**105. Brazil Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gold Sherry  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 3 Druppen Angostura  
 3 Druppen Absinth.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet er een Olijf in.

**106. Bull Dogg Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Fransch Vermouth  
 3 Druppen Gomsiroop.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet er een schijfje Sinaasappel in.

**107. Buster Brown Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Whisky  
 3 Druppen Oranjebitter  
 Wijnand Fockink  
 1 Theelepel Citroensiroop  
 1 Theelepel Citroensap.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**108. Byou Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Groene Chartreuse  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Ital. Vermouth

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
4 Druppen Oranjebitter

Wijnand Fockink.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Reine Claude in (tinned).

**109. Canadian Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$  Cocktailglas Whisky

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Ital. Vermouth

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Pale Sherry

3 Druppen Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

**110. Chocolate Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Crème de Cacao

Wijnand Fockink

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Roode Port

1 Eierdooier

1 Theelepelt poederchocolade of Fosco,  
opgelost met 6 druppen Cognac.

Behandeling als bij recept No. 91.

**111. Chinese Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{5}$  Cocktailglas Vermouth-Ital.

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Jamaica-Rum

Wijnand Fockink

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Cognac

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Curaçao (Orange)

Wijnand Fockink

$\frac{1}{10}$  Cocktailglas Gomsiroop

3 Druppen Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Druif in.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**112. China Cocktail.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

 $\frac{1}{4}$  Bitterglaasje Cognac $\frac{1}{4}$  Bitterglaasje Curaçao

Wijnand Fockink

 $\frac{1}{4}$  Bitterglaasje Suikersiroop $\frac{1}{4}$  Cocktailglas sterke Thee.

Behandeling als bij recept No. 87.

Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

**113. Champagne Cocktail.**Doet in een Champagne Cocktailglas,  
welk vooruit goed koud gemaakt is:

1 Klontje suiker met

6 Druppen Angostura

Het Sap van een kwart Citroen

Een paar kleine stukjes ijs

Een paar Sinaasappelschijfjes

Diverse stukjes verse vruchten, bij  
voorkeur Aardbeien met Ananas.Met koude Champagne bijvullen. Ci-  
troenschilletje er op uitknippen en op den  
rand van het glas leggen.**114. Champagne Cocktail op een andere manier.**Doet in een Champagne Cocktailglas,  
welk vooruit goed koud gemaakt is: $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Sinaasappelsiroop $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Citroensap

6 Druppen Angostura.

Een paar stukjes ijs en diverse stukjes  
vruchten.. Citroenschilletje er op uitknippen en op  
den rand van het glas leggen.

**115. Chicago Cocktail.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Theelepels Gomsiroop

2 Theelepels Oranje Curaçao

Wijnand Fockink

5 Druppen Angostura

3 Druppen Citroensap.

Behandeling als recept No. 87, daarna aanvullen met koude Champagne. Als vrucht een Druif of Kers.

**116. Club Cocktail.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

3 Druppen Gomsiroop

2 Druppen Oranjebitter

2 Druppen Chartreuse

 $\frac{2}{3}$  Cocktailglas Vermouth-Ital. $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin.

Behandeling als bij recept No. 87.

Als vrucht een paar Druiven of Kersen.

**117. Clover Club Cocktail.**

Doet in den Shaker:

 $\frac{2}{3}$  deel Gordon's Old Tom Gin $\frac{1}{3}$  deel Marasquin Wijnand Fockink

1 Eiwit met een weinig Room

5 Druppen Grenadine.

Behandeling als bij recept No. 91.

**118. Continental Cocktail.**

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

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

---

 Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**122. Cincinnatie Cocktail.**

Vult een goed koudgemaakte biertumbler  
 $\frac{1}{2}$  vol met v. Vollenhoven's Stout  
 $\frac{1}{2}$  vol met Gingerale.

**123 City Cocktail.**

Doet in een Champagneglas eenige fijne  
 stukjes ijs  
 1 Pijpglaasje Grenadinesiroop  
 en vult het aan met Champagne.  
 Doet er verschillende stukjes vruchten in.

**124. Deli Club Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Frambozensiroop  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet een vrucht er in.

**125. Derby Cocktail.**

Doet in een sierlijk wijnglas half gevuld  
 met fijn geschraapt ijs een Citroenschijfje  
 6 Druppen Angostura  
 6 Druppen Ananassiroop  
 6 Druppen Witte Curaçao  
 Wijnand Fockink.  
 Met Champagne bijschenken.

**126. Deep Sea Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fransche Vermouth.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink  
 5 Druppren Absinth.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

127. Devil's Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon's Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Witte Crème de Menth  
 Wijnand Fockink.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Strooit er een weinig Paprika op.

128. Dixie Cocktail.

Als Cocktail No. 125.  
 Doet er echter 5 Druppren Crème de  
 Menth bij.

129. Dollar Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het wit van een Ei  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Whisky  
 $\frac{1}{6}$  Cocktailglas Grenadine  
 4 Druppren Witte Curaçao  
 Wijnand Fockink.  
 Behandeling als bij recept No. 91.

130. Docktor's Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het sap van een halven Citroen  
 Het sap van een halven Sinaasappel  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Caloric Punch.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**131. Donogheu Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Grand Marnier Rouge  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin  
 5 Druppelen Ananassiroop.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet er een partje Ananas in.

**132. Epinar Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 5 Druppelen Grenadine  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Ital. Vermouth.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**133. English Rose Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Fransche Vermouth.  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 4 Druppelen Grenadine.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**134. Empire Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Amer. Picon.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**135. East India Cocktail.**

Vult den Shaker met:  
 Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Ananassiroop  
 3 Druppelen Angostura  
 5 Druppelen Marasquin  
 Wijnand Fockink



$\frac{1}{4}$  Cocktailglas Madeira  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Cognac.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**136. Edison Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Grenadine  
 en het sap van een halven Sinaasappel.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**137. Express Cocktail.**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Hollandsche Genever  
 Wijnand Fockink Superior  
 4 Druppelen Angostura.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Als vrucht een Olijf of Druif.

**138. Florida Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Caloric Punch  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Witte Portwijn.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**139. Gin Cocktail.**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Hollandsche Genever  
 Wijnand Fockink Superior  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 3 Druppelen Angostura  
 5 Druppelen Gomsiroop.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**140. Glasgow Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 5 Druppelen Anisette Wijnand Fockink  
 3 Druppelen Grenadine.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**141. Golden Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglasje Sinaasappelsiroop  
 1 Pijpglasje Dantziger Goldwasser  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**142. Golden Bell Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Pale Sherry  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Vermouth Fransche  
 $\frac{1}{6}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink  
 Het sap van een  $\frac{1}{4}$  Sinaasappel.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**143. Grand Desire Royal Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Room.  
 Behandeling als bij recept No. 91.

**144. Harwich Cocktail.**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Whisky

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**148. Home Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het sap van een halven Citroen  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Witte Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fransche Vermouth.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**149. Honey Moon Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{6}$  Cocktailglas Sinaasappelsiroop  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Mandarinelikeur  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet er een reine Claude in.

**150. Indian Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Sinaasappelsiroop  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Fine Champagne  
 d'Orange Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Dubonnet  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Roode Port.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**151. Invalid Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Eidooyer en  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas beste Malaga.  
 Behandeling als bij recept No. 91.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**152. Jackson Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs .

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Amer. Picon

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

5 Druppelen Grenadine.

Behandeling als bij recept No. 87.

**153. Japanese Cocktail.**

Doet in een Cocktailglas

Eenige stukjes geschraapt ijs

3 Druppelen Orangeadesiroop

3 Druppelen Angostura

3 Druppelen Marasquin Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Cognac.

Aanvullen met Bronwater of Champagne.

N.B. Men kan bij deze Cocktail de  
Cognac en Angostura ook weglaten.

**154. Jack Rose Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het sap van een  $\frac{1}{4}$  Citroen

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

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

Behandeling als bij recept No. 87.

**155. Jersey Cocktail.**

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

3 Druppelen Angostura

6 Druppelen Suikersiroop

$\frac{3}{4}$  Cocktailglas Appelwijn.

Behandeling als bij recept No. 87.

Gebruikt een groot soort Cocktailglas  
met eenige vruchtjes.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**156 John Bull Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Eiwit  
 6 Druppel Citroensiroop  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin.  
 Behandeling als bij recept No. 91.

**157. Klondike Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Cognac  
 4 Druppel Oranjebitter  
 Wijmand Fockink  
 3 Druppel Angostura.  
 Behandeling als bij recept No. 87.  
 Doet er een weinig geschraapt Ijs in en  
 een Olijf.

**158. King of Britannia Cocktail.**

Vult den Shaker met:  
 Eenige stukjes ijs  
 Het Sap van een halven Sinaasappel  
 1 Pijpglaasje Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth Italie  
 2 Druppel Kinabitter.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**159. Kirsch Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Kirschwasser  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin  
 5 Druppel Grenadine.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**160 Kitty's Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Kirschwasser  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Grenadine  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Cognac  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Marasquino  
Wijnand Fockink
 $\frac{3}{8}$  Cocktailglas Sherry.  
 Behandeling als recept No. 87.

**161. Ladies Cocktail I.**

Doet in den Shaker:  
 $\frac{1}{6}$  Grenadine  
 $\frac{1}{6}$  Apricotbrandy Wijnand Fockink.  
 Daarna overschenken in een glas, met  
 bijvoeging van 1 stukje Ananas.  
 Bijvullen met Champagne.

**162. Ladies Cocktail II.**

Precies als Cocktail No. 161.  
 Men neemt echter inplaats van Grenadine  
 Sinaasappelsiroop en voegt er ver-  
 schillende vruchtjes aan toe.

**163. Laws Cocktail.**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 1 Portglas Portwijn  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Cognac  
 1 Versch Ei  
 1 Lepel Suiker  
 6 Druppelen Angostura.  
 Behandeling recept als No. 91. Eenige  
 oogenblikken langer schudden.

## 164. Lincoln Cocktail.

Doet in een koud gemaakt Champagne-glas:

- 1 Bitterglaasje Whisky
- Eenige stukjes fijn ijs
- $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Gomsiroop
- 3 Druppelen Angostura, en bijvullen met koud Sodawater.

## 165. Lobster Cocktail.

Voor deze Cocktail moet eerst de volgende sauce gemaakt worden:

- 1 Eetlepel Tomate Ketchup
- 1 Theelepeltje Citroensap
- 1 Theelepeltje Worchester sauce
- 1 Mespunt Paprika
- 2 Mespunten Cereboszout
- $\frac{1}{2}$  Portglas Witte Wijn.

Dit goed vermengen en in een groot Champagneglas doen, dat men te voren goed gefrappeerd heeft. Hierin doet men dan het vleesch van een halven Kreeft. Garneer het dan smaakvol met Citroenschijfjes en Peterselie.

N.B. Wil men bovenstaande sauce voor meerde Kreeften gebruiken, dan dient men het geheel in een groote kristallen schaal op.

Bereken de sauce naar bovenstaande methode.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 166. London Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs. Doet hierin ongeveer 1 Cocktailglas beste Tawny Portwijn.

Deze Cocktail vereischt een zeer bijzondere behandeling, daar deze absoluut niet geschud mag worden. In vakterm evenoverijs genaamd, hetgeen zeggen wil, dat de Tawny Portwijn even in den Shaker met ijs gedaan wordt en dan voorzichtig in 't Cocktailglas geschonken moet worden.

N.B. Voor velen, die niet weten wat Tawny Portwijn is, geef ik hieronder een kort relaas.

Tawny Portwijn is een der heerlijkste Portwijnen die in Oporto voortgebracht worden. Er wordt zelfs beweerd deze voortbrengselen bevatten van wel een eeuw oud. Zij is heerlijk licht, zoo delicaat en fijnstreekend voor 't gehemelte, dat de meest verwerende wijnproever het een wonder zal vinden.

W. S.

## 167. Martini Cocktail (Medium).

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry of Old Tom  
Gin

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

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Vermouth-France  
5 Druppen Angostura.  
Behandeling als recept No. 87.  
Als vrucht een Olijf of Druif.
168. **Martini Cocktail (Dry).**  
Doet in den Shaker:  
Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth-France.  
Behandeling als recept No. 87.  
Als vrucht een Olijf.
169. **Martini Cocktail (Sweet) zoet.**  
Doet in den Shaker:  
Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth-Italie  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin  
4 Druppen Angostura  
4 Druppen Curaçao  
1 Koffielepel Gomsiroop.  
Behandeling als recept No. 87.
170. **Manhattan Cocktail (Medium).**  
Behandelen als recept No. 167 (Martini).  
Inplaats van Gin neemt men Whisky.
171. **Manhattan Cocktail Dry.**  
Behandelen als recept No. 168 (Martini).  
Echter inplaats van Gin, Whisky.
172. **Manhattan Cocktail Sweet.**  
Behandelen als recept No. 169 (Martini).  
Inplaats van Gin neemt men Whisky.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**173. Midnight Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het Sap van een Sinaasappel  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 5 Druppel Absinth  
 Behandeling als recept No. 87.

**174. Mikado Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 3 Druppel Gandia Sinaasappelsiroop  
 Wijnand Fockink  
 3 Druppel Angostura  
 3 Druppel Marasquin  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Cognac.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 Doet er een Druif of Kers in.

**175. Mississippi Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin  
 3 Druppel Angostura.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

**176. Moraing Cocktail.**

Doet in den Shaker.  
 Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Cherry-Brandy  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Cognac

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth-Italie  
 3 Druppen Angostura.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 Als vrucht een Druif.

**177. Moulin Rouge Cocktail.**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs  
 $\frac{3}{4}$  Deel Oranjebitter  
 $\frac{1}{4}$  Deel Apricot Brandy  
 5 Druppen Grenadine Siroop.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 1 Apricot in het glas doen.

**178. Morning Glory Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Cognac  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 4 Druppen Absinth  
 3 Druppen Witte Curaçao.  
 Behandeling als recept No. 87.

**179. Non Alcoholic Cocktail.**

Doet in een Cocktailglas:  
 Een weinig geschapt Ijs  
 Het Sap van een Sinaasappel en  
 Het Sap van een Citroen.

**180. New-York Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Whisky  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 $\frac{1}{6}$  Cocktailglas Triple-Sec  
 3 Druppen Angostura.  
 Behandeling als recept No. 87.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**181. New Amsterdam Cocktail.**

Precies als Cocktail No. 180.

Doet er inplaats van Whisky, Gordon  
Gin in.

**182. Hohio Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

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

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

1 Theelepel Gomsiroop

2 Druppen Angostura

3 Druppen Marasquin.

Behandeling als recept No. 87.

Als vrucht een Druif of Kers.

**183. Hohio Cocktail dry.**

Behandelen als recept No. 182. Men laat  
echter de Angostura-Marasquin en Gom-  
siroop weg en neemt daarvoor Fransche  
Vermouth. Als vrucht een Olijf.

**184. Old Fashioned Cocktail.**

Doet in Oud-Hollandsch Champagneglas:

3 Druppen Angostura

1 Klontje Suiker

$\frac{1}{2}$  Dessertlepel Citroensap

Eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Whisky.

Aanvullen met Spuitwater.

**185. Omnium Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

8 Druppen Gomsiroop

4 Druppen Angostura

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

5 Druppen Kirschwasser of Marasquin  
 1 Portglas Vermouth-France.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 Als vrucht een Druif.

**186. Orange Cocktail.**

Doet in den Shaker:  
 Het sap van een Sinaasappel  
 Een cognacglasje Cognac  
 Vier druppen Angostura.  
 Behandeling als recept No. 87.

**187. Oyster Cocktail Saus.**

Vult een flesch van 750 Gram inhoud  
 met:

1½ Fleschje Tomaten ketschup  
 2 Portglazen Madeira  
 2 Portglazen Witte Bordeauxwijn  
 1 Portglas Cognac fine  
 ½ Portglas Azijn  
 40 Gram Worchester Saus  
 10 Gram Tobasco Saus  
 10 Druppels Soja.  
 Bovenstaand goed schudden.

**188. Oyster Cocktail.**

Doet in een champ. coupe 4 à 6 oesters.  
 Voegt hierbij 25 à 30 gram Saus volgens  
 recept No. 187. Garneeren met eenige  
 halve schijfjes citroen in figuurvorm ge-  
 sneden. In het midden hiervan het vierde  
 gedeelte van een ei. Een tikje Cayenne-  
 peper en eenige stukjes peterselie. Ser-  
 veeren met oestervork.

## 189. Oyster Cocktails.

Voor een Oystercocktail maakt men het glas eerst goed koud. Voor meerdere dezer cocktails doet men deze volgens berekening als No. 188 in een glazen kristallen schaal, welke weer in een schaal met gemalen ijs wordt geplaatst. Serveert de glazen dan apart.

## 190. Paradise Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
Het sap van een halven Sinaasappel

$\frac{1}{8}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin

$\frac{1}{8}$  Cocktailglas Apricot Brandy

Wijnand Fockink

5 Druppelen Gandia-siroop

Wijnand Fockink.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Apricot in.

## 191. Portwine Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{5}$  Cocktailglas Roode Port

$\frac{2}{5}$  Cocktailglas Witte Port

4 Druppelen Curaçao

3 Druppelen Angostura.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een paar Druiven in.

## 192. Portugese Cocktail.

Precies als Cocktail No. 191.

Doet er inplaats van Roode Portwijn,

Sherry in.

**193. Regina Cocktail Special.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

Wijnand Fockink

 $\frac{2}{8}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Witte Curaçao

Wijnand Fockink.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een stukje Ananas in.

**194. Regent Palace Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Chartreuse (Jaune) $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin $\frac{1}{6}$  Cocktailglas Grenadine.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Californische vrucht in.

**195. Rose Cocktail I.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin $\frac{1}{5}$  Cocktailglas Fransche Vermouth $\frac{1}{5}$  Cocktailglas Dubonnet

5 Druppen Grenadine

5 Druppen Marasquin.

Behandeling als recept No. 87.

**196. Rose Cocktail II.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

 $\frac{1}{2}$  Portglas Gordon Dry Gin $\frac{1}{2}$  Portglas Cognac

10 Druppen Crème de Rose

Wijnand Fockink

10 Druppen Marasquin

Wijnand Fockink

5 Druppen Frambozensiroop.

Behandeling als recept No. 87.

---

 Whisky „BLACK & WHITE" 10 years old

197. **Royal Derby Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$  Cocktailglas Whisky

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Witte Curaçao

Wijnand Fockink.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Persico in.

198. **Russian Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Portglas Wodka (Russische Genever)

5 Druppelen Kummel Relsky

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

Behandeling als recept No. 87.

199. **Santiago Cocktail.**

Als recept No. 196.

Alleen schudt men er nog een eiwit doorheen, en wordt in gesloten Shaker vermengd.

Behandeling als recept No. 91.

200. **Saratoga Cocktail.**

Vult den Shaker met:

4 Druppelen Ananassiroop

4 Druppelen Angostura

4 Druppelen Marasquin

1 Cognacglasje Cognac.

Behandeling als recept No. 87.

Als vrucht een Druif.

Met Champagne of Vruchtenwijn aanvullen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**201. Savoy Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Rum Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Madeira  
 4 Druppelen Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink.  
 Behandeling als recept No. 87.

**202. Sea Horse Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas groene Anisette  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 1 Eiwit.  
 Behandeling als recept No. 91.

**203. Sherry Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{3}{4}$  Cocktailglas Dry Sherry  
 $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 5 Druppelen Marasquin of Curaçao  
 3 Druppelen Angostura.  
 Behandeling als recept No. 87.

**204. Ship Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Eetlepel suiker en 2 Versche Eieren  
 1 Mespunt Vanille en 1 Cognacglasje  
 Cognac.  
 Behandeling als recept No. 91. Wat  
 langer schudden. Opdiene in een groot  
 soort Cocktailglas en met Champagne  
 aanvullen.



**205. Silver Cocktail.**

Vult den Shaker met:

1 Versch Eiwit en eenig stukjes Ijs

5 Druppen Marasquin

Wijnand Fockink

10 Druppen Silberwasser

$\frac{1}{2}$  Portglas Gordon's Dry Gin

$\frac{1}{2}$  Portglas Holl. Genever

Wijnand Fockink

Behandeling als recept No. 91. Wat langer schudden.

Serveeren in een groot soort Cocktailglas.

N.B. Ook kan men in plaats van genever Gordon's Old Tom Gin nemen.

**206. Silver Streak Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{8}$  Cocktailglas Relsky Kummel

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een dessertlepel geschrapd ijs in.

**207. Soda Cocktail.**

Doet in een langen sierlijken Tumbler:

2 Klontjes Suiker

1 Citroenschijfje

10 Druppen Angostura

1 Eetlepel gemalen Ijs

Eenige stukjes Vruchten.

En met koud sodawater aanvullen.

**208. Sun Beam Cocktail.**

Doet in een Champagneglas:

1 Eetlepel geschrapd Ijs

1 Cognacglas Chartreuse (Jaune)

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

1 Pijpglaasje Grenadine  
en met Champagne aanvullen en ver-  
mengen.

Doet er een Kers in.

Knijpt de olie uit een stukje Citroenschil  
en legt deze op den rand van 't glas.

**209. Sunrise Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{6}$  Cocktailglas Grenadine.

Het Sap van een halven Citroen.

Behandeling als recept No. 87.

**210. The Services Cocktail.**

Doet in een Champagneglas:

1 eetlepel geschrapt Ijs

het Sap van een halven Sinaasappel

3 Druppen Angostura

Met Champagne aanvullen.

**211. Tipperary Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Theelepels Sinaasappelsiroop

2 Theelepels Grenadine

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

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als recept No. 87.

**212. Torpedo Cocktail.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

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

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

Wijnand Fockink

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als recept No. 91.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 213. Trocadero Cocktail.

- $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Madeira  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 5 Druppren Grenadine  
 3 Druppren Kirschwasser.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 Doet er een Kers in.

## 214. Turf Cocktail.

- Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Fransche Vermouth  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 2 Druppren Absinth  
 3 Druppren Marasquin  
 3 Druppren Angostura.  
 Behandeling als recept No. 87.  
 Doet er een Olijf in.

## 215. Up to date Cocktail.

- Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het Sap van een halven Sinaasappel  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Liqueur de Mandarine  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink.  
 Behandeling als recept No. 87.

## 216. v. d. Vlucht Cocktail.

- Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 Het Sap van een halven Sinaasappel  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Fine Champagne  
 d'Orange Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Oranjebitter  
 Wijnand Fockink

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

3 Druppels Sinaasappelsiroop.  
Behandeling als recept No. 87.

N.B. Deze Cocktail is genoemd naar den  
Burgemeester der stad Amsterdam.  
W. S.

217. Vermouth Cocktail.

Doet in den Shaker:  
Eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth-Italie  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Vermouth-France  
4 Druppen Angostura.  
Behandeling als recept No. 87.  
Als vrucht een Olijf of Druif.

218. Wax Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{3}$  Cocktailglas Gordon Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Oranjebitter  
Wijnand Fockink  
3 Druppen Angostura.  
Behandeling als recept No. 87.  
Doet er een Olijf in.

219. Whisky Cocktail.

Precies als recept No. 101.  
In plaats van Cognac neemt men  
Whisky.

220. Whodka Cocktail.

Precies als recept No. 101. Inplaats van  
Cognac neemt men Whodka (Russische  
genever).

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 221. Windsor Cocktail.

Doet in een Champagneglas:

- 1 Eetlepel geschapt Ijs
- $\frac{1}{2}$  Champagneglas Roode Port
- $\frac{1}{2}$  Champagneglas Champagne
- 3 Druppen Angostura.

## 222. Wolga Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- $\frac{2}{3}$  Cocktailglas Whodka
  - $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Caloric Punch.
- Behandeling als recept No. 87.

## 223. Ijsbeer Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Crème de Mocca
  - Wijnand Fockink
  - $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
  - $\frac{1}{3}$  Cocktailglas Room.
- Behandeling als recept No. 91.

## 224. Year Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Cordial Medoc
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Cognac
- $\frac{1}{4}$  Cocktailglas Dubonnet
- $\frac{1}{8}$  Cocktailglas Marasquin Wijnand Fockink

$\frac{1}{10}$  Coctailglas Kirschwasser.  
Behandeling als recept No. 87.  
Doet er een paar Druiven in.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 225. Yacht Racing Cocktail.

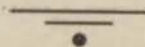
Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Portwijnglas Gordon's Old Tom Gin  
 1 Pijpglaasje Parfait d'Amour  
 5 Druppen Dantziger Goldwasser.  
 Behandeling als bij recept No. 87.

## 226. Yeames Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Cocktailglas Ital. Vermouth  
 5 Druppels Oranjebitter  
 10 Druppels Gordon's Dry Gin  
 6 Druppels Persico-likeur.  
 Behandeling als recept No. 87.

## 227. Yachtclub Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Gordon's Dry Gin  
 $\frac{2}{5}$  Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin  
 5 Druppels Grenadine.  
 Behandeling als bij recept No. 87.





## Cobblers

### 228. Inleiding.

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

De gereedschappen die men er voor noodig heeft, zijn de volgende:

Een ijsbreekmachine om fijngemalen ijs te maken.

Een ijsschepje, om fijngemalen ijs in de glazen te doen.

Een groot soort sierlijke limonadetumbler of Wijnglas.

Een lange lepel en stroohalmen als servis.

### 229. Aardbeien Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

2 Bitterglaasjes Aardbeiensiroop

1 Pijpglaasje Marasquin

Wijnand Fockink

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

en met Mineraalwater aanvullen.

Garneeren met Aardbeien.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 230. Ananas Cobbler I.

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

## 231. Ananas Cobbler II.

Vult een sierlijken Tumbler met:  
 2 Bitterglaasjes Ananassiroop  
 $\frac{3}{4}$  Glas helder gemalen ijs  
 1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.  
 Verder aanvullen met mineraalwater of  
 Champagne. Garneeren met Ananas.

## 232. Appel Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler of groot  
 wijnglas:  
 $\frac{1}{2}$  vol helder gemalen ijs  
 3 Eetlepels appelmoes  
 1 Pijpglaasje Grenadine  
 Bijvullen met Appelwijn.  
 Goed roeren en garneeren met dunne  
 schijfjes appel. Daarna met poedersuiker  
 bestrooien.

## 233. Apricot Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler of groot wijn-  
 glas halfvol met helder gemalen ijs  
 1 Bitterglaasje Grenadine  
 1 Pijpglaasje Apricotbrandy  
Wijnand Fockink.
 Aanvullen met Mineraalwater.  
 Garneeren met Apricots.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**234. Blackberry Cobbler.**

Vult een sierlijken tumbler of groot wijnglas half vol helder gemalen ijs

1½ bitterglas zwarte bessenjenever

Wijnand Fockink

1 Bitterglas Blackberry-siroop of Grenadine.

Aanvullen met Mineraalwater.

**235. Bourgogne Cobbler.**

Vult een wijnglas voor

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

6 Druppen Angostura

1 Eetlepel suiker, verder

bijschenken met Bourgogne.

Garneeren met Vruchten.

**236. Bordeaux Cobbler (Claret).**

Behandelen als recept No. 235.

In plaats van Bourgogne neemt men Bordeaux.

**237. Brandy Cobbler.**

Doet in een sierlijken tumbler:

2 Bitterglaasjes Cognac

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop.

$\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Oranje Curaçao.

Wijnand Fockink

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

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

**238. Chablis Cobbler.**

Vult een sierlijken tumbler of groot wijnglas:

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

- $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Marasquin  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Citroensiroop.  
 Aanvullen met Chablis.  
 Garneeren met verschillend fruit.
- 239. Champagne Cobbler.**  
 Vult een Champagneglas voor de  
 $\frac{1}{2}$  met helder gemalen ijs  
 1 Pijpglaasje Citroen- of Ananassiroop  
 Eenige druppelen Cognac.  
 Aanvullen met Champagne. Garneeren  
 met vruchten.
- 240. Cherry-Brandy Cobbler.**  
 Vult een sierlijken tumbler voor:  
 $\frac{3}{4}$  met helder gemalen ijs  
 1 Portglas Cherry-Brandy  
 Wijnand Fockink.  
 Bijvullen met Mineraalwater.  
 Garneeren met Kersen.
- 241. Derby Cobbler.**  
 Doet in een sierlijken tumbler:  
 1 Bitterglaasje Suikersiroop  
 1 Bitterglaasje Crème de Rose  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{3}{4}$  Helder gemalen ijs.  
 Bijvullen met Gingerale. Garneeren met  
 versche vruchten.
- 242. Eden Cobbler.**  
 Doet in Champagneglas:  
 1 Bitterglas Grenadine  
 12 Schoone Aardbeien  
 $\frac{1}{2}$  Helder Gemalen ijs.  
 Vult het aan met Champagne.

**243. Feest Cobbler.**

Doet in een hoog kelkglas:

1 Eetlepel Sinaasappelijs ) Goed

3 Eetlepels gemalen ijs ) roeren

1 Bitterglaasje Crème de Rose

Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop  
met Champagne aanvullen en smaakvol  
garneeren met vruchten.

Op een plat glazen schaalte opdiënen en  
omringen met geurige bloemen.

**244. German Cobbler.**

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Pijpglaasje Suikersiroop

1 Pijpglaasje Waldmeisteressenz als  
No. 69

$\frac{1}{2}$  glas helder gemalen ijs

en met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.

Met vruchten garneeren.

**245. Grand Gala Cobbler.**

Vult een hoog Champagneglas, halfvol  
met helder gemalen ijs

1 Bitterglaasje Orangadesiroop

1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.

en met Witte Bourgogne bijvullen.

Alleen met druiven garneeren.

**246. Hock Cobbler.**

Doet in een groot Rijnwijnglas

1 Bitterglaasje Ananassiroop

$\frac{3}{4}$  glas helder gemalen ijs.

Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.

Garneeren met vruchten.

**247. Indian Cobbler.**

Vult een groot kelkglas:  
 Half vol helder gemalen ijs  
 1 Pijpglaasje Kirschwasser  
 1 Pijpglaasje Grenadine  
 en met Champagne aanvullen.  
 Garneeren met vruchten.

**248. Jazz Cobbler.**

Vult een sierlijk kelkglas:  
 $\frac{3}{4}$  vol met helder gemalen ijs  
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop  
 1 Pijpglaasje Grand Marnier.  
 Aanvullen met helder water.  
 Garneeren met vruchten.

**249. Koffie Cobbler.**

Doet in een sierlijken tumbler:  
 3 Eetlepels gemalen ijs ) Goed  
 1 Eetlepel Koffieijs ) roeren  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Crème de mocca  
 Wijnand Fockink  
 Met sterke koffie aanvullen.

**250. Lincoln Cobbler.**

Vult een tumbler half vol met helder  
 gemalen ijs  
 1 Bitterglaasje Citroensiroop  
 1 Bitterglaasje Citroensap  
 1 Bitterglaasje Whisky  
 Eenige schijfjes Citroen.  
 Bijvullen met sodawater.

**251. Madeira Cobbler.**

Vult een sierlijken tumbler voor:  
 $\frac{3}{4}$  met helder gemalen ijs



1 Eetlepel opgeloste suiker of Gom-siroop.

Met Madeira aanvullen en met vruchten garneeren.

**252. Malaga Cobbler.**

Behandelen als recept No. 251.

Neemt echter een halven eetlepel suiker, en in plaats van Madeira — Malaga.

**253. Niceoise Cobbler.**

Doet een Champagneglas vol met helder gemalen ijs

1 Eetlepel aardbeienijs

1 Pijpglaasje Marasquin

Wijnand Fockink.

Met Champagne aanvullen. Met Aardbeien garneeren.

**254. Olympia Cobbler.**

Doet in een wijnglas halfvol helder gemalen ijs:

1 Bitterglaasje Frambozensiroop

Daarna voorzichtig 2 eetlepels Citroen-  
ijs en fijn gesneden stukjes vruchten.

Verder aanvullen met Sinaasappelsap en  
Spuutwater.

**255. Persico Cobbler.**

Vult een sierlijken tumbler half vol helder gemalen ijs

1 Bitterglaasje Persicotlikeur

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Gordon's Old Tom Gin

1 Pijpglaasje Gom of Limonade-siroop  
en garneeren met Persicots.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 256. Portwijn Cobbler.

Bereiding als de Malaga Cobbler  
No. 252.

Inplaats van Malaga neemt men Port-  
wijn.

## 257. Prinses Cobbler.

Doet in een Champagneglas:

1 Bitterglaasje Orangeadesiroop

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

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

## 258. Queen Cobbler.

Vult een groot kelkglas:

half vol met helder gemalen ijs

1 Pijpglaasje Kirschwasser

1 Pijpglaasje Citroensiroop

Bijschenken met lichte Portwijn.

Garneeren met vruchten.

## 259. Rozen Cobbler.

Doet in een groot kelkglas:

1 Drup rozenolie

1 Bitterglaasje Crème de Rose

1 Pijpglaasje Gin (Gordon)

1 Pijpglaasje Grenadine

4 Eetlepels helder gemalen ijs

} vermengen

Uitsluitend garneeren met versche  
vruchten.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 260. Reserve Cobbler.

Vult een sierlijk glas:

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

1 Pijpglaasje Kirschwasser

1 Pijpglaasje Persicot likeur

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Citroensiroop.

Aanvullen met mineraalwater.

Garneeren met vruchten.

## 261. Sauterne Cobbler.

Vult een groot wijnglas half vol met helder gemalen ijs.

3 Druppelen Marasquin

Wijnand Fockink

1 Bitterglasje Ananassiroop.

Aanvullen met Haute Sauternewijn.

Garneeren met vruchten.

## 262. Sherry Cobbler.

Precies als de Madeira Cobbler No. 251.

Men neemt echter in plaats van Madeira, Sherry.

## 263. Tango Cobbler.

Vult een langen smallen tumbler:

half vol met helder gemalen ijs

1 Uitgepersten Sinaasappel

2 Koffielepeltjes Suiker.

1 Pijpglaasje Parfait d'Amour

Wijnand Fockink.

Bijvullen met mineraalwater. Garneeren met Vruchten.

## 264. Trianon Cobbler.

Vult een sierlijk Champagneglas voor:

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

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

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

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

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

1 Pijpglaasje La Vieille Cure.

Met Champagne vol schenken en smaak-  
vol garneren met vruchten.

**265. Union Cobbler.**

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

**266. Vruchten Cobbler.**

Behandelen als recept No. 265.

Men neemt echter geen citroensap en voegt er bij 1 Bitterglaasje Marasquin Wijnand Fockink en, zoo voorhanden, wat vruchtensap inplaats van mineraalwater. Garneeren met alle mogelijke vruchten.

**267. Whisky Cobbler.**

Behandelen als recept No. 237.

Men neemt echter inplaats van Cognac, Whisky en laat de Oranje Curaçao weg.

**268. Wine Champagne Cobbler.**

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Bitterglaasje Grenadine

2 Eetlepels helder gemalen ijs.

Aanvullen met Bordeauxwijn en half met Champagne.

Garneeren met vruchtjes.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## Coolers

---

### 269. Inleiding.

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

#### Nieuwste methode.

Daar de bestaande manier om Coolers te bereiden, erg omslachtig is, heb ik een manier gevonden deze dranken vlug en toch naar behooren klaar te maken, n.l. van te voren het glas vullen met fijn geschraapt ijs, dan de vermenging, als bij de recepten van de verschillende Coolers is aangegeven, verroeren.

### 270. Aardbeien-Cooler.

1 Lepel Aardbeienijs  
wordt met 3 lepels Aardbeienpuré  
en 1 lepel Aardbeiensiroop  
en Champagne vermengd.  
Zie verder inleiding No. 269.

### 271. Brunswick-Cooler.

Het sap van 1 citroen  
Het sap van een  $\frac{1}{2}$  sinaasappel  
1 Pijpglas suikersiroop

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

- 1 Eetlepel citroenijs.  
 Aanvullen met koude ale.  
 Voorzichtig mengen.  
 Zie verder inleiding No. 269.
272. **Congres-Cooler.**  
 2 Eetlepels Citroenijs  
 1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop  
 1½ Bitterglaasje Rum Wijnand Fockink.  
 Goed mengen en met koude Champagne  
 voorzichtig aanvullen.  
 Zie verder inleiding No. 269.
273. **Engelsche Cooler.**  
 1 Bitterglaasje Whisky.  
 Het sap van 1 Citroen.  
 Aanvullen met Sodawater. Suiker naar  
 smaak.  
 Zie verder inleiding No. 269.
274. **Manhattan-Cooler.**  
 2 Eetlepels Citroenijs  
 1 Pijpglaasje Suikersiroop en evenveel  
 Citroensap  
 2 Schijfjes fijn gehakte Ananas  
 1 Bitterglaasje Rum Wijnand Fockink  
 1 Wijnglas roode Wijn  
 Met koud Mineraalwater aanvullen.  
 Zie verder inleiding No. 269.
275. **Rocky Mountain Cooler.**  
 Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Versch Ei  
 1 Bitterglaasje Citroensiroop  
 Het sap van een halven Citroen  
 Dit goed verschudden en in een zilveren

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



beker of Bourgogneglas doen, dat tevoren half gevuld is met fijn geschraapt ijs. Aanvullen met Champagne en verroeren.

**276. Turkey's Cooler.**

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

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

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

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

10 Aardbeien aan puré

Het sap van 1 Sinaasappel

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

Aanvullen met Vruchtensap.

Zie verder inleiding No. 269.

**277. Up-to-Date-Cooler.**

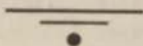
Het Sap van 3 Sinaasappelen

1 Portglas Whisky

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

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

Zie verder inleiding No. 269.



# Crustas

---

## 278. Inleiding.

De Crusta wordt bereid als volgt:

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

Eerst de drank — dan voorzichtig de crusta er opleggen.

## 279. Brandy Crusta.

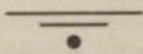
- 1 Pijpglaasje Citroensiroop
- 1 Pijpglaasje Citroensap
- 3 Druppelen Angostura
- 5 Druppelen Marasquin
- ½ Portglas Cognac.

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

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

280. **Gin Crusta.**  
Behandelen als recept No. 279.  
Inplaats van Cognac neemt men Gordon  
Dry Gin.
281. **Rum Crusta.**  
Behandelen als recept No. 279.  
Inplaats van Cognac neemt men Rum  
Wijnand Fockink.
282. **Tip-Top Crusta.**  
1 Eetlepel Sinaasappelsiroop  
Het Sap van een  $\frac{1}{2}$  Sinaasappel  
10 Druiven en 2 eetlepels fijn geschraapt  
Ijs.  
Aanvullen met Champagne, daarna de  
Crusta opleggen.
283. **Whisky Crusta.**  
Behandeling als bij recept No. 279.  
Inplaats van Cognac neemt men Whisky.
284. **Workman Crusta.**  
1 Pijpglaasje Orangeadesiroop  
1 Uitgeperste Mandarijn  
1 Pijpglaasje Oranjebitter  
Wijnand Fockink  
2 Eetlepels fijn geschraapt Ijs.  
Aanvullen met witte Wijn. De Crusta  
opleggen.



## Daisy's

---

### 285. Inleiding.

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

### 286. Ananas Daisy.

Doet in een limonadeglas:

2 Schijfjes Ananas in kleine stukjes gesneden.

1 Pijpglaasje Kirschwasser

1 Pijpglaasje Ananassiroop

Met Smit- of Bronwater aanvullen.

Ijs naar smaak.

### 287. Brandy Daisy.

Vult een hoog limonadeglas met:

Het sap van 1 Citroen

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Cognac

Met Smitwater of Soda aanvullen.

Ijs naar smaak.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

288. **Fruit Daisy.**

Doet in een limonadeglas:

Het sap van een Citroen of Sinaasappel

1 Pijpglaasje Grenadine

1 Pijpglaasje Curaçao

Wijnand Fockink

Eenige stukjes vruchten.

Met Smitwater aanvullen.

Ijs naar smaak.

289. **Gin Daisy.**

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

Neemt echter inplaats van Cognac,

Gordon Dry Gin.

290. **Orange Daisy.**

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

Neemt echter inplaats van Cognac,

Oranjebitter Wijnand Fockink en in-

plaats van Citroensiroop en -sap, Sinaas-

appelsiroop en -sap.

291. **Rum Daisy.**

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

Neemt echter inplaats van Cognac, Rum.

292. **Vulcan Daisy.**

Vult een hoog limonadeglas met:

1 Pijpglaasje Grenadine

½ Pijpglaasje Cognac

Het sap van een halven Mandarijn of

Sinaasappel en vult het bij met Gingerale.

Ijs naar smaak.

---

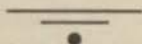
Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

293. Whisky Daisy.  
Behandelen als Brandy Daisy No. 287.  
Neemt echter inplaats van Cognac,  
Whisky.

294. Whodka Daisy.  
Behandeling als Brandy Daisy No. 287.  
Neemt inplaats van Cognac, Whodka.

N.B. Als aanbeveling dient vermeld, dat  
men een Daisy ook gedeeltelijk in  
den Shaker met eenige stukjes ijs  
kan verschudden.

Het mousseerende gedeelte en  
vruchten niet medegerekend.  
Deze voegt men dan later toe.





## Egg Noggs

---

### 295. Inleiding.

De Egg Noggs zijn dranken, die hoofdzakelijk met eieren, melk en gedistilleerd bereid worden. Bij de Egg Noggs moet men de Eidooiers en het Eiwit elk apart tot een vaste cream slaan. Eenige recepten geef ik dan ook op deze wijze weer. Vooral bij de Tom and Jerry Egg Nogg, zie recept No. 305. Toch wijk ik eenigszins van deze oude gewoonte af, daar mij gebleken is, dat voor het dagelijksch bedrijf deze methode veel te tijdroovend is, niet alleen voor den mixer, maar ook de besteller kan daarop niet zoo lang wachten. Ik heb daarom een middel in practijk gebracht, om de Egg Noggs snel, goed en naar tevredenheid te maken, n.l. deze, dat, alvorens men eenige Egg Noggs mixed, men de eiwitten met wat suiker alleen tot vaste schuim behoeft te slaan.

Onderstaand recept No. 296 kan u hierbij als voorbeeld dienen.

N.B. Bij alle koude Egg Noggs het overgebleven ijs niet in de glazen doen.

### 296. Baltimore Egg Nogg.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs.  
1 Bitterglasje Madeira  
1 Pijpglasje Cognac

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

- 1 Pijpglaasje Rum Wijnand Fockink  
 1 Eetlepel Suiker  
 1 Eidooyer. Dit goed schudden.  
 Overschenken in een groot kelkglas.  
 Aanvullen met melk. Sla een eiwit goed  
 tot schuim. Plaatst dit er bovenop, zoo-  
 dat het blijft drijven; verder bestrooien  
 met een mespunt nootmuscaat.
297. **Brandy Egg Nogg.**  
 Precies als recept No. 296.  
 Men laat echter de Rum en Madeira weg  
 en doet er een pijpglaasje Cognac meer in.
298. **Chocolate Egg Nogg.**  
 Vult een hoog kelkglas met:  
 1 Pijpglaasje Crème de Cacao  
 Wijnand Fockink  
 1 Kop koude of warme melkchocolade.  
 En doet er Tom and Jerry Mixed door.  
 Zie recept No. 305.
299. **General Harrison Egg Nogg.**  
 Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Versch Ei  
 1 Eetlepel Suiker.  
 Dit goed verschudden.  
 in sierlijken tumbler doen  
 en aanvullen met Cider of Appelwijn.
300. **Hot Egg Nogg.**  
 Precies als recept No. 296.  
 Men laat echter de Madeira weg en vult  
 het aan met heete melk.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

301. **London Egg Nogg.**  
 Behandelen als recept No. 296.  
 Neemt inplaats van Cognac, Rum en  
 Madeira  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Gordon Old Tom Gin  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Whisky.
302. **Mocca Egg Nogg.**  
 Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Bitterglasje Crème de Mocca  
 Wijnand Fockink  
 1 Versch Ei  
 1 Moccakopje sterke Mocca  
 2 Eetlepels Koffieroom.  
 Dit goed verschudden en in sierlijk  
 glas doen.  
 Ook kan men er alsdan nog Slagroom  
 aan toevoegen.
303. **Rum Egg Nogg.**  
 Behandelen als recept No. 296.  
 Neemt in plaats van Cognac, Madeira.  
 Alleen 1 Portglas  $\frac{3}{4}$  vol Rum  
 Wijnand Fockink.
304. **Sherry Egg Nogg.**  
 Behandelen als recept No. 296.  
 Neemt in plaats van Cognac, Madeira  
 en Rum  
 $1\frac{1}{2}$  Portglas Sherry.  
 Laat ook de melk weg.
305. **Tom and Jerry Egg Nogg.**  
 2 Eierdooiers worden tot cream ge-  
 slagen

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

Deze beiden noemt men Tom and Jerry Mixed.

Vult eerst een groot kelkglas halfvol melk

Daarna in den shaker 1 Eetlepel geschraapt ijs

1 Cognacglaasje Cognac

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

$\frac{1}{2}$  Cognacglaasje Curaçao.

In gesloten Shaker op de bekende manier vermengen en door de melk roeren.

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

Bestrooien met Nootmuscaat.

306. Whisky Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 296.

Neemt inplaats van Cognac, Rum en Madeira

Alleen 1 Portglas  $\frac{3}{4}$  vol met Whisky.

307. W. S. Egg Nogg.

Precies als recept No. 296.

Neemt inplaats van Cognac, Rum of Madeira

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

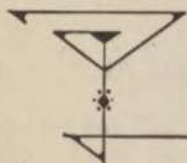
Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Gordon Old Tom Gin.

VOLLENHOVEN'S

STOUT

BIERBROUWERIJ "DE GEKROONDE  
VALK"  
AMSTERDAM.



*Een voortreffelijke drank, zeer  
geschikt voor vermenging zoowel  
met PALE ALE als met PILSENER.*

Van ouds door doktoren aanbevolen als

**GEZOND, VERSTERKEND.**



## Fancy-Drinks

---

308. **A sur Relief.**

1 Eetlepel Citroensiroop

½ Eetlepel Bessensap

1 Pijpglaasje Pepermuntlikeur

1 Pijpglaasje Cognac.

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

309. **Admiral.**

Vult een zilveren beker half vol helder gemalen ijs

1 Bitterglaasje Cognac

en vult het aan met Ginger Ale.

310. **American Glory.**

Vult een grooten tumbler half vol helder gemalen ijs

Het sap van een Citroen

1 Bitterglaasje Whisky

1 Bitterglaasje Grenadine.

Verder aanvullen met Sodawater.

311. **Appleblossom.**

Doet in den Shaker:

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Curaçao

Wijnand Fockink

1 Wijnglas Appelwijn

en eenige stukjes ijs.

2 Minuten schudden en in een kelkglas opdienen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



312. **Après Souper.**

Doet in een Cocktailglas vol geschraapt ijs:

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

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

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

$\frac{1}{2}$  Bitterglas Kischwasser. Goed omroeren.

313. **Arf and Arf.**

Vult een hoog bol glas met:

$\frac{1}{2}$  Glas v. Vollenhoven's Stout

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

314. **Avant Dejeuner.**

Doet in een wijnglas:

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

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

1 Eetlepel Sherry

1 Eetlepel fijn geschraapt ijs.

Goed omroeren.

315. **Avant Souper.**

Doet in een Cocktailglas:

1 Eetlepel fijn geschraapt ijs

1 Bitterglasje Ital. Vermouth

2 Druppels Absinth.

Met koud water aanvullen.

316. **Benefactor (Hot).**

3 Klontjes Suiker

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

1 Bitterglas Crème de Noyaux

Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$  Bitterglas Jamaïca Rum

Wijnand Fockink

1 Citroenschijfje.

**317. Black Stripe.**

1 Eetlepel Honing wordt met wat warm water opgelost en in een wijnglas gedaan. Dit laten afkoelen en er eenige stukjes ijs in doen.

Met 1 Portglas Rum Wijnand Fockink en met ijswater aanvullen.

Met een weinig nootmuscaat bestrooien.

**318. Bossom Caresser.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eidooier

1 Bitterglaasje Madeira

1 Pijpglaasje Curaçao (Oranje)

Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Orangeade-siroop.

Goed verschudden en in een Cocktailglas doen. Het ijs weglaten.

**319. Brace Up.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het sap van een Citroen

1 Eetlepel Suiker

2 Eiwitten

6 Druppelen Angostura.

Dit goed verschudden en in een langen, smallen tumbler doen.

Aanvullen met Sodawater.

**320. Brandy Rose.**

Vult een Cocktailglas voor de

$\frac{1}{2}$  met geschraapt ijs

1 Pijpglaasje Cognac

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Crème de Rose  
Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Bénédictine D.O.M.

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

**321. Brandy Puff.**

Doet in een hoog glas

1 Bitterglaasje Cognac.

Verder aanvullen met Melk en Spuitwater.

**322. Brandy Scaffa.**

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

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

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

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

2 Druppelen Angostura.

Serveeren in kelkglas.

**323. Bull's Milk.**

Vult een Whisky-tumbler met:

1 Eetlepel Suiker

1 Bitterglaasje Cognac of Gordon Dry  
Gin

$\frac{1}{2}$  Theelepeltje Nootmuscaat.

Aanvullen met koude Melk.

Ijs naar wensch.

**324. Burnt Brandy and Peach.**

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

325. **Calor Lily.**  
 2 Dooiers van Eieren  
 1 Pijpglaasje Aardbeiensap  
 1 Pijpglaasje Suikersiroop  
 1 Pijpglaasje roode Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 1 Pijpglaasje Kirschwasser.  
 Alles goed schudden in de Shakers. Op-  
 dienen in een sorbetglas met 1 lepel  
 geschraapt ijs en 1 lepel slagroom\* er  
 bovenop.
326. **Champagne Velvet.**  
 $\frac{1}{2}$  Champagneglas v. Vollenhoven's  
 Stout  
 $\frac{1}{2}$  Champagneglas Champagne.  
 Voorzichtig schenken.  
 Gebruikt hiervoor een Champagneglas.
327. **Columbia Skin.**  
 1 Theelepels Suiker  
 Een paar stukjes ijs.  
 1 Portglas Jamaica Rum  
 Wijnand Fockink  
 1 Citroenschijfje. Goed omroeren, er  
 een weinig nootmuskaat opstrooien; op-  
 dienen in een punch-glas.
328. **Corps Riviver.**  
 Vult in een groot bol glas:  
 1 Pijpglaasje Frambozensiroop  
 1 Bitterglaasje Cognac  
 2 Eetlepels gemalen ijs.  
 Aanvullen met Mineraalwater en een  
 weinig room.

## 329. Coaxer.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Versch Ei

1 Pijpglaasje Grenadine

1 Pijpglaasje Curaçao

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Marasquin

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Room.

Goed verschudden en in Flipglas doen.

Het ijs niet mede in het glas doen.

## 330. Duc of Monaco.

Vult een hoog bol glas met:

$\frac{2}{3}$  fijn gemalen ijs

1 Bitterglaasje Grenadinesiroop

$\frac{1}{2}$  Champagne

$\frac{1}{2}$  Sodawater.

## 331. Easter Crocus.

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs.

1 Eetlepel Citroensiroop

1 Eetlepel Citroensap

1 Eetlepel Marasquin

Wijnand Fockink

1 Eetlepel Crème de Vanille

Wijnand Fockink

1 Eetlepel Gembernat.

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

## 332. Eye Opener.

Doet in den Shaker:

Het sap van 1 Citroen

1 Eetlepel Citroensiroop





## 336. Forget me not.

Doet in den Shaker:

1 Eiwit en het sap van een halven  
Mandarijn

1 Eetlepel Sinaasappel-siroop

1 Theelepel Suiker

1½ Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Marasquin

Wijnand Fockink.

Goed schudden. Opdienen in een puntig  
toeloopend Wijnglas.

## 337. Fruit Frappé.

Doet in den sorbetvriezer:

1 Pijpglaasje Citroensap

1 Pijpglaasje Ananassap

1 Pijpglaasje Bessensap

1 Pijpglaasje Crème de Vanille

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Arak Wijnand Fockink

1 Eetlepel Roode Bessenjenever

Wijnand Fockink

Eenige Aardbeien.

Eenige stukjes Ananas en Banaan.

Goed aanvriezen en daarna opdienen in  
een Champagneglas.

Suiker naar smaak.

## 338. Gin Puff.

Doet in een hoog bol glas:

2 Pijpglaasjes Gordon Dry Gin en vult  
het verder met een gelijk deel Melk en  
Spuutwater aan. Goed roeren.

**339. Hannibal Hamlin.**

Doet in den sorbetvriezer:

Het sap van een halven Citroen.

Het sap van een halven Sinaasappel

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

1 Pijpglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Rum

2 Eetlepels Honing.

Dit even goed aanvriezen en serveeren in een zilveren beker.

N.B. De honing oplossen met de Cognac en Rum.

**340. Havelock.**

Vult een Whisky-tumbler met:

1 Bitterglas Whisky, Cognac of Gordon Dry Gin en vult het met Ginger-Ale aan.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

**341. Heart's Content.**

Doet in den Shaker:

5 Druppelen Citroensap

Eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Benedictine D.O.M.

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

Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Parfait d'amour

Wijnand Fockink.

Alles goed schudden en opdienen in een wijnglas, waarin vooraf zoet geslagen eiwit is gedaan.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

342. **Hors Neck.**

Vult een groot bol glas met:  
 Het sap van een  $\frac{1}{3}$  Citroen  
 Eenige stukjes ijs  
 1 Bitterglaasje Whisky  
 5 Druppelen Angostura  
 en met Ginger-Ale aanvullen.

343. **Howsoever.**

Doet in een Cocktailglas vol fijn geschraapt ijs:  
 $\frac{1}{2}$  Elixer d'Anvers  
 $\frac{1}{2}$  Oude Genever Wijnand Fockink  
 Superior.

344. **Itchiban.**

1 Eidooier.  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Crème de Mocca  
 Wijnand Fockink  
 1 Bitterglaasje Cognac  
 1 Bitterglaasje Room  
 Met eenige stukjes ijs in den Shaker  
 verschudden.  
 In Cocktailglas serveeren.  
 Het ijs niet mede in het glas doen.

345. **Jersey Lily.**

Doet in een Champagneglas:  
 1 Eetlepel Ananas-siroop.  
 2 Eetlepels Crème de Menthe  
 Wijnand Fockink  
 2 Eetlepels Kirschwasser.  
 Aanvullen met goeden appelwijn en  
 eenige stukjes Ananas.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**346. Jewel.**

Doet in een Pousse-café-glas:

$\frac{1}{3}$  Marasquin Wijnand Fockink

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

Wijnand Fockink.

Hierop een volle drup Angostura.

**347. Kidnapper.**

Doet in een Sorbetglas:

1 Pijpglaasje Citroen-siroop

6 mooie druiven

en vult het verder aan met goed koude  
Champagne.

**348. Kiss me Quick.**

Doet in een hoog bol glas:

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Anisette

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Grand Marnier.

Wat gemalen ijs en met mineraalwater  
aanvullen.

**349. Knickerbooker.**

Doet in een hoog bol glas met fijn ge-  
schraapt ijs:

1 Pijpglaasje Grenadine-siroop

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Curaçao Wijnand  
Fockink

1 Portglas Rum Wijnand Fockink

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

1 Schijf Ananas

1 Schijf Sinaasappel.

Goed roeren.

**350. Last Drink.**

Doet in een Tumbler eenige stukjes ijs  
1 Bitterglaasje Limonade-siroop  
en vult het aan met Ginger-Ale.

**351. La Vie Parisienne.**

Doet in een Champagnekelk:  
 $\frac{1}{3}$  Bourgognewijn  
 $\frac{2}{3}$  Champagne  
Suiker naar smaak.

**352. L'Arc de Triomphe.**

Doet in Champagnekelk:  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Cognac  
1 Eetlepel Suikersiroop en evenveel fijn  
ijs en met goed koude Champagne aan-  
vullen.

**353. Lady's Delight.**

Doet in een grooten tumbler:  
1 Eetlepel Suikersiroop  
1 Wijnglas zwarte Koffie  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Kirschwasser  
Hierop een lepel geslagen room en  
bestrooien met gebrande stukjes Aman-  
delen.

**354. Lover's Beer.**

Doet in een groot kelkglas:  
 $\frac{1}{2}$  vol met v. Vollenhoven's Stout  
 $\frac{1}{2}$  vol met Pilsner.  
Het glas te voren goed koud maken.

**355. Locomotive Hot.**

Warmt in een kleine pan:  
1 Wijnglas roode Wijn.  
Doet in een laagvoetstaand bol glas:  
2 Eetlepels Honing

- $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje bruine Curaçao.  
Dit eerst oplossen, dan goed roeren en de heete Wijn er langzaam bijvoegen.  
Legt daarop voorzichtig een Eigeel, zoodat dit blijft drijven.  
Ook kan men te voren het Eigeel, de Honing en Curaçao vermengen en de heete Wijn onder voortdurend roeren bijvoegen.
- 356. Lovers Dream.**  
Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
1 Versch Ei  
1 Eetlepel Suiker  
Het sap van een Citroen.  
Dit goed verschudden en in een groot kelkglas overschenken.  
Aanvullen met Ginger-Ale.  
Met een weinig Nootmuscaat bestrooien.
- 357. Maiden's Blush.**  
Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Grenadine  
1 Pijpglaasje Absinth  
1 Bitterglaasje Gordon Dry Gin, verschudden en serveeren in Cocktailglas.
- 358 Marquise.**  
Vult een Cobblerglas met:  
1 Pijpglaasje Kirschwasser  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Marasquin  
Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Crème de Noyaux  
Wijnand Fockink  
1 Eetlepel gemalen ijs.  
Aanvullen met Mineraalwater.  
Garneeren met Vruchten.



359. **Mother's Milk.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Cognac

$\frac{1}{4}$  Bitterglaasje Frambozensiroop

1 Eigeel

1 Eetlepel Room.

Dit alles goed schudden. Opdiene in Cocktailglas.

360. **My Hope.**

Doet in een Whiskyglas:

1 Scheutje Angostura en een weinig Paprika

1 Pijpglaasje Cognac

3 Pijpglaasjes Portwijn.

Goed roeren.

361. **Night Cap. I.**

Warmt in een kleine pan:

1 Glas Melk.

Voegt er bij een lepel Room

3 Klontjes Suiker en

1 Pijpglaasje Crème de Vanille

Wijnand Fockink.

Wanneer alles goed heet is, opdienen in een groot Grocglas.

362. **Night Cap. II.**

Behandelen als recept 361. Voegt er echter nog 2 klontjes Suiker en 1 pijpglaasje Gordon Dry Gin, Cognac of Rum Wijnand Fockink bij.

363. **Old Dutchman.**  
 Doet in een Pousse-café-glaasje met  
 1 stukje ijs:  
 $\frac{1}{2}$  Anisette en Brandewijn  
 Wijnand Fockink  
 Eenige druppelen Catz-elixer.
364. **Old Tom Mix.**  
 Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Bitterglaasje Gordon's Old Tom Gin  
 Het sap van een Sinaasappel en het wit  
 van een Ei.  
 Dit flink verschudden en in een Cham-  
 pagneglas doen.  
 Aanvullen met Sodawater.
365. **Peach and Honey.**  
 Legt in een klein diep glasschaaltje:  
 1 Goede rijpe Perzik in achten ge-  
 sneden.  
 Doet hierover:  
 2 Eetlepels Honing en  
 1 Cognacglaasje Cognac.
366. **Pick me Up.**  
 Doet in een Champagneglas:  
 5 Druppelen Grenadine en evenveel Si-  
 naasappelsap  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Cognac en evenveel Cu-  
 raçao.  
 Dan verschillende klein gesneden stukjes  
 vruchten en met Champagne aanvullen.
367. **Prince of Wales.**  
 Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:  
 $\frac{1}{2}$  Gemalen Ijs

1 Pijpglaasje Roode Curaçao  
Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop

1 Citroenschijfje

Eenige stukjes vruchten.

Verder volschenken met Champagne.

**368. Prince of Monaco.**

Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:

$\frac{1}{2}$  Fijn gemalen Ijs

1 Pijpglaasje Cognac

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

Eenige stukjes vruchten.

Met Champagne bijschenken.

**369. Ready.**

Doet in een Mineraalwaterglas:

1 Likeurglaasje Cognac Fine Champ

Eenige stukjes ijs en

vult het verder bij met Ginger-Ale.

**370. Rum Puff.**

Precies als recept No. 338.

Neëm echter inplaats van Gin, Rum.

**371. Saratoga brace Up.**

Doet in den Shaker:

1 Eetlepel Suiker

$\frac{1}{4}$  Eetlepel Angostura

2 Eetlepels Citroensap

2 Eetlepels Anisette Wijnand Fockink

1 Eetlepel Cognac

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs.

Zeer goed schudden. Serveeren in een groot glas en met Mineraalwater aanvullen.

372. **Saviour.**  
 Doet in een bolglas:  
 Ongeveer 1 Portie Vanilleijs  
 2 Eetlepels gemalen zoete Chocolade  
 1 Pijpglaasje Crème de Mocca en  
 verder Slagroom.
373. **Shandy Gaff.**  
 Vult een sierlijken biertumbler met een  
 $\frac{1}{2}$  Glas Stout v. Vollenhoven  
 $\frac{1}{2}$  Glas Ginger-Ale.  
 Voorzichtig schenken.
374. **Sherry Filler.**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Eigeel  
 1 Eetlepel Suikersiroop  
 1 Sherryglas Sherry  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Crème de Menthe  
 1 Eetlepel gemalen ijs. Goed schudden.  
 Opdienen in een sierlijken tumbler.
375. **Snow Ball.**  
 Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Theelepel Suiker  
 1 Bitterglaasje Whisky  
 1 Eiwit.  
 Tezamen goed verschudden en in groot  
 bolglas doen.  
 Met Ginger-Ale aanvullen.
376. **Square Meal.**  
 Eenige stukjes ijs  
 1 Eidooier en 1 Bitterglaasje Grenadine  
 worden in den Shaker goed geschud.  
 Serveeren in een fijn glas en met Cham-  
 pagne of mineraalwater aanvullen.

## 376a. Stout met Ei.

Doet in een groot glas of beker  
 1 Versch Ei en een glad afgestreken eet-  
 lepel Suiker.  
 Dat tezamen met een langen kwastlepel  
 goed verkloppen.  
 Dan onder voorzichtig roeren langzaam  
 v. Vollenhoven's Stout toevoegen.

## 377. The Lily Bouquet.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs  
 1 Versch Eiwit  
 1 Eetlepel Orangeade-Siroop  
 2 Eetlepels Absinth  
 2 Eetlepels Crème de Noyeaux  
 Wijnand Fockink  
 2 Eetlepels Grand Marnier  
 1 Eetlepel Chartreuse.  
 Goed schudden en in een fijn geslepen  
 Champagneglas opdienen.

## 378. The Nap.

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

## 379. The Rainbow.

Doet in een groot soort pijpglaasje:  
 $\frac{1}{8}$  Marasquin Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{8}$  Crème de Menthe Groene  
 Wijnand Fockink

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

- $\frac{1}{8}$  Crème de Rose Wijnand Fockink
- $\frac{1}{8}$  Curaçao Rood Wijnand Fockink
- $\frac{1}{8}$  Chartreuse Geel
- $\frac{1}{8}$  Chartreuse Groen
- $\frac{1}{8}$  Cognac
- $\frac{1}{16}$  Angostura.

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

### 380. The Queen of Night.

Doet in een groot Wijnglas, half met gemalen ijs:

- $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Chartreuse
- 1 Portglas Portwijn
- $\frac{1}{2}$  Portglas Marsala
- $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Cognac
- $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Curaçao

Wijnand Fockink.

### 381. The Queen of Sheba.

Doet in den Shaker:

- 2 Eigeelen
- 3 Theelepels Suiker
- 1 Scheutje Vermouth
- 1 Scheutje Sherry
- 2 Scheutjes Portwijn
- 2 Scheutjes Marasquin

Wijnand Fockink

- 2 Scheutjes Cognac.

Goed schudden.

Opdiene in een lang smal glas en met gezoeten, goed geslagen eiwit garneeren.



## 382. Thunder.

Doet in een Cocktailglas:

Een weinig helder ijs

1 Likeurglaasje Crème de Menthe

Wijnand Fockink

1 Likeurglaasje Kummel Relsky

$\frac{1}{2}$  fleschje Sodawater.

## 383. Widow's Blush.

Doet in een Champagneglas:

2 Likeurglaasjes Apricot Brandy

Wijnand Fockink

eenige stukjes ijs en vult het aan met  
Champagne.

Men kan er ook vruchten bijvoegen.

## 384. Widow's Kiss.

Doet in een Poussesglas:

1 Versche Eidooier

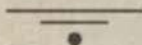
$\frac{1}{3}$  Pousserglas Benedictine D.O.M.

$\frac{1}{3}$  Pousserglas Marasquin

Wijnand Fockink

$\frac{1}{6}$  Poussesglas Groenen Chartreuse.

$\frac{1}{6}$  Poussesglas Geele Chartreuse.



The finest Apéritif



JAGERMAN'S KINAWIJN

Origineel:  
zooel Flesch  
als kwaliteit.

Rozengracht 192-194 - Amsterdam  
Telefoon 48672

## Fransche Aperitifs

---

385. Onder den titel Fransche Aperitifs zijn deze dranken heden ten dage in Frankrijk en ook wel elders zeer in den smaak. Er zijn verschillende soorten, waarvan U er eenige hier vermeld vindt, zoowel van eigen vinding als van bestaande Aperitifs. Van de bestaande zijn er maar enkele, die met naamaanduiding te verkrijgen zijn. Men bestelt deze dranken in de Bars en Restaurants, meestal met een Aperitif van bijvoorbeeld: Picon Grenadine of wel Dubonnet Mineral etc. etc. Hierin heb ik eenige verandering gebracht voorzoover deze geen naamaanduiding hebben, n.l. door dezen er een te geven.

W. S.

386. **Ambassadeur Aperitif.**

Vult een groot Wijnglas met:

1 Portglas Ital. Vermouth

1 Pijpglaasje Grenadine.

Met Water of Mineraalwater aanvullen.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

387. **Artiste Aperitif.**

Vult een groot Wijnglas met:

1 Portglas Dubonnet

1 Pijpglaasje Aardbeiensiroop.

Met Water of Mineraalwater aanvullen.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

388. **Grand Fine Picon Aperitif.**  
 Vult een groot Wijnglas met:  
 1 Portglas Amer. Picon  
 1 Pijpglaasje Grenadine of Curaçao.  
 Met Water of Mineraalwater aanvullen.  
 Eenige stukjes ijs naar wensch.
389. **Legation Aperitif.**  
 Precies als recept No. 386.  
 Doet er echter inplaats van Vermouth,  
 Madeira in.
390. **Les Italiens-Français Aperitif.**  
 Vult een groot Wijnglas met:  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Ital. Vermouth  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Amer. Picon  
 1 Pijpglaasje Grenadine.  
 Aanvullen met Sodawater.
391. **Les Grand Vins Aperitif.**  
 Precies als recept No. 390.  
 Doet er inplaats van Sodawater, Cham-  
 pagne in.
392. **Les Grand Vins Mousseux (imitation).**  
 Vult een groot wijnglas met:  
 1 Bitterglaasje Aardbeiensiroop  
 $1\frac{1}{2}$  Portglas Bordeauxwijn.  
 Aanvullen met koude Champagne.
393. **La Garnison Aperitif.**  
 Vult een groot Wijnglas met:  
 1 Portglas Jagerman's Kinawijn  
 1 Pijpglaasje Grenadine  
 1 Pijpglaasje Holl. Jenever  
 Wijnand Fockink.  
 Aanvullen met Mineraalwater.  
 Eenige stukjes ijs naar wensch.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**394. Locarno Aperitif.**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Ital. Vermouth

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

$\frac{1}{3}$  Cocktailglas Zoete Bessenjenever

Wijnand Fockink.

**Behandeling:** Dit met de Cocktailmenger of -lepel goed vermengen en zonder het ijs in Cocktailglas doen.

**395. Locarno Aperitif Mousseux.**

Precies als recept No. 394.

Men schenkt de drank dan inplaats van in een Cocktailglas in een groot Wijn-glas en vult het aan met Mineraalwater.

**396. Midi Aperitif.**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

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

$\frac{1}{2}$  Cocktailglas Zoete Bessenjenever

Wijnand Fockink.

Behandeling als bij recept No. 394.

**397. Oporto Aperitif.**

Vult een Wijnglas met:

1 Bitterglaasje Aardbeiensiroop en vult het aan met Roode Portwijn.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

**398. Parisien Aperitif.**

Vult een groot Wijnglas met:

1 Bitterglaasje Arakpunch

Wijnand Fockink

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

Eenige stukjes ijs .

Aanvullen met Roode Wijn.

## 399. Petrograd Aperitif.

Vult een groot Champagneglas met:

1 Bitterglaasje Arakpunch

Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop.

Met koude Champagne aanvullen.

## 400. Royal Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

1 Bitterglaasje Anisette

Wijnand Fockink

 $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Grenadine.

Met Sodawater aanvullen.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

## 401. Reserve Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:

 $\frac{1}{2}$  Amer. Picon $\frac{1}{2}$  Zoete Bessenjenever Wijnand Fockink.

## 402. Salon Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:

 $\frac{1}{2}$  Fransche Vermouth $\frac{1}{2}$  Dubonnet.

## 403. Sapidité Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:

 $\frac{1}{3}$  Holl. jenever Wijnand Fockink  
Superior $\frac{2}{3}$  Dubonnet.

## 404. Turco Aperitif.

Vult een Champagneglas met:

 $\frac{1}{4}$  Sherry $\frac{3}{4}$  Koude Champagne.



405. **Unique Aperitif.**

Doet het sap van een Sinaasappel in een grooten tumbler en voegt er Witte Bordeauxwijn aan toe. Naar wensch nog wat Sinaasappel-siroop.

406. **W. F. Aperitif.**

Vult een Whisky-tumbler met:

1 Bitterglaasje Curaçao Wijnand  
Fockink

1 Bitterglaasje Bessenjenever Wijnand  
Fockink.

Met Mineraalwater aanvullen.

407. **Wanda Aperitif.**

Vult een Tumbler met eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Kinawijn

1 Pijpglaasje Aardbeiensiroop.

Aanvullen met Water of Sodawater.

408. **Zenith Apéritif.**

Vult een Tumbler met eenige stukjes ijs

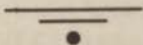
1 Bitterglas Cassis de Dyon

5 Druppen Marasquin di Zara

T. Stampalia

3 Druppen Kirschwasser.

Aanvullen met Mineraalwater.



## Frappé's Cordials

---

Frappé's Cordial's zijn dranken, welke hoofdzakelijk bestaan uit twee soorten drank, n.l. uit Likeur en Cognac of daarmede gelijkstaande dranken. Ook neemt men wel twee soorten Likeur. Worden geserveerd in groote Champagne- of Wijn glazen, welke tevoren met ijs goed koud gemaakt zijn. Deze noemt men gefrappeerde glazen. Het zijn heerlijke Pousses café's, die zich goed laten smaken na het Diner of Souper.

**409. Cordial van:**

- 1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne en
  - 1 Likeurglaasje Cordial Medoc.
- In goed gefrappeerd glas doen.

**410. Cordial van:**

- 1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne
  - 1 Likeurglaasje Benedictine D.O.M.
- In goed gefrappeerd glas doen.

**411. Cordial van:**

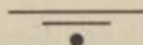
- 1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne
  - 1 Likeurglaasje Grand Marnier Rouge.
- In goed gefrappeerd glas doen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

412. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne  
 1 Likeurglaasje Triple Sec.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
413. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Marasquin di Zara  
 T. Stampalia  
 1 Likeurglaasje Kirschwasser.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
414. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Anisette Wijnand  
 Fockink  
 1 Likeurglaasje Kummel Wijnand  
 Fockink.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
415. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Chartreuse Jaune  
 1 Likeurglaasje Grand Marnier Jaune.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
416. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Caloric Punch  
 1 Likeurglaasje Oranjebitter.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
417. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Crème de Menthe  
 Wijnand Fockink  
 1 Likeurglaasje Gordon Old Tom Gin.  
 In goed gefrappeerd glas doen.
418. **Cordial** van:  
 1 Likeurglaasje Grand Marnier Rouge  
 1 Likeurglaasje Oranjebitter.  
 In goed gefrappeerd glas doen.

419. Cordial van:  
1 Likeurglaasje Apricot Brandy  
Wijnand Fockink  
1 Likeurglaasje Cogniac of Oranjebitter.  
In goed gefrappeerd glas doen.
420. Cordial van:  
1 Likeurglaasje Half om Half  
Wijnand Fockink.  
1 Likeurglaasje Oranjebitter  
Wijnand Fockink.  
In goed gefrappeerd glas doen.
421. Cordial van:  
1 Likeurglaasje Cherry Brandy  
Wijnand Fockink  
1 Likeurglaasje Crème de Mocca  
Wijnand Fockink.  
In goed gefrappeerd glas doen.
422. Cordial van:  
1 Likeurglaasje Crème de Cacao  
Wijnand Fockink  
1 Likeurglaasje Benedictine D.O.M.  
In goed gefrappeerd glas doen.
423. Cordial van:  
1 Portglas Dubonnet  
1 Likeurglaasje Cordial Medoc.  
In goed gefrappeerd glas doen.



## Flips (Koude en Warme)

---

### 424. Inleiding. Koude Flips.

De bereiding van koude Flips is als volgt:

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

### 425. Inleiding. Warme Flips.

Bij warme Flips is de bereiding eenigszins anders als bij koude Flips. De bereiding hiervan vindt men in de hierna volgende recepten weergegeven en worden in kelkvormige tumblers geserveerd. Bij elken Flip zal ik aangeven of hij koud of warm bereid kan worden.

### 426. Absinth Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Absinth

½ Pijpglaasje Cognac

2 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

### 427. Ale Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Eidooier en 1 Eetlepel Suiker

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Eenige stukjes ijs.  
 Behandelen als bij No. 424 is aange-  
 geven.  
 Met Pale-ale aanvullen en verroeren.

**428. Boston Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs  
 1 Pijpglaasje Grenadinesiroop en even  
 zooveel Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Crème de Noyaux  
 2 Eidooiers en een dessertlepel Suiker.  
 Behandelen als bij No. 424 is aange-  
 geven.

**429. Brandy Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes gemalen ijs  
 2 Cognacglasjes Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Cognacglasje Curaçao  
 3 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.  
 Behandeling als bij No. 424 is aange-  
 geven.

**430. Black and White Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 1 Eierdooier  
 1 Portglas Malaga.  
 Goed schudden en hiermede een Flipglas  
 tot de helft vullen. Daarna vult men de  
 schoongemaakte shaker met het Eiwit,  
 eenige stukjes gemalen ijs en 3 lepeltjes  
 Suiker. Goed schudden en voorzichtig op  
 het vorige schenken, zoodat beiden niet  
 dooreen loopen.



**431. Champagne Flip. (Koud.)**

Doet in den shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Eetlepel half met Suiker

1 Teugje Moesel- of Rijnwijn.

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

**432. Claret Flip. (Koud.)**

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

 $\frac{1}{2}$  Wijnglas met Roode Wijn $\frac{1}{2}$  Eetlepel Suiker.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

**433. Claret Flip. (Warm.)**

Een half Wijnglas Roode Wijn goed warm maken in Casserol

1 Versch Ei en een dessertlepel Suiker flink opkloppen in een beker of schaalteje.

Dan de warme Wijn hierbij onder voortdurend roeren bijvoegen en in Flipglas overschenken, zooals bij No. 425 is aangegeven.

**434. Deli Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Cognacglasje Arak (Batavia)

Wijnand Fockink

1 Cognacglasje Rum (Jamaïca)

Wijnand Fockink

 $\frac{1}{2}$  Cognacglasje Gomsiroop.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

435. **Edison Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 ½ Portglas Orangeadesiroop.  
 Dit goed schudden en in hoog bolglas  
 schenken. Dan met sodawater bijvullen.  
 Behandeling als bij No. 424 is aange-  
 geven.
436. **Glasgow Flip. (oud.)**  
 Vult den Shaker met:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 1 Lepel Suiker  
 Het sap van een Citroen.  
 Dit goed schudden en in kelkglas over-  
 schenken. Dan voorzichtig, onder voort-  
 durend roeren, met Ale aanvullen.  
 Bestrooien met Nootmuskaat.  
 Het ijs niet mede in het glas doen.
437. **Hungarian Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 Een wijnglas half vol Tokayerwijn  
 4 Druppel Kummel Relsky  
 4 Druppel Suikersiroop.  
 Behandelen als bij Nr. 424 is aangegeven.
438. **Imperial Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 1 Pijpglaasje Grenadinesiroop  
 1 Pijpglaasje Grand Marnier Rouge.  
 Dit goed schudden en overschenken in  
 een Champagneglas.

Vult het verder aan met Champagne.  
Bestrooien met Nootmuscaat.  
Het ijs niet mede in het glas doen.

439. **Lafayette Flip. (Koud.)**

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Eetlepel Poedersuiker

1 Pijpglaasje Whisky

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

Wijnand Fockink

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

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

440. **Lemon Flip. (Koud.)**

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Eetlepel Suiker

Het sap van een Citroen.

Goed schudden, overschenken in tumbler en met Mineraalwater aanvullen.

Het ijs niet mede in het glas doen.

441. **Likeur Flips. (Koud.)**

Vult den Shaker met een of andere Likeur

1 Eierdooier, eenige stukjes ijs.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

De aan te bevelen Likeuren hiervoor zijn: Cherry Brandy, Marasquin Wijnand Fockink, Triple Sec, Cordial Medoc, Benedictine D.O.M., Curaçao, Half om half en andere, in ieder geval Likeuren met een hoog zoetgehalte.

442. **Madeira Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 1 Portglas Madeira  
 2 Koffielepeltjes Suiker  
 4 Druppens Marasquin.  
 Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.
443. **Madeira Flip. (Warm.)**  
 Precies als recept No. 433; inplaats van  
 Roode Wijn neemt men Madeira.
444. **Marsala Flip. (Koud.)**  
 Bereiding als recept No. 442; neemt in-  
 plaats van Madeira, Marsala.
445. **Marsala Flip. (Warm.)**  
 Bereiding als recept No. 433, inplaats  
 van Madeira neemt men Marsala.
446. **Moesel- of Rijnwijn Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes  
 ijs  
 $\frac{1}{2}$  Eetlepel Suiker  
 3 Druppens Kirschwasser  
 1 Wijn glas  $\frac{3}{4}$  vol met Moesel- of Rijn-  
 wijn.  
 Behandelen als bij No. 424 is aange-  
 geven.
447. **Mignon Flip. (Koud.)**  
 Doet in den Shaker:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes gemalen  
 ijs

- $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Cherry Brandy  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Curaçao-Oranje  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Jamaica-Rum  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Grenadinesiroop.  
 Goed schudden. Overschenken in een  
 sierlijken tumbler met ijs. Met Sodawater  
 aanvullen en met Nootmuscaat be-  
 strooien.

**448. Mocca Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:

- 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes  
 ijs  
 1 Likeurglaasje Crème de Mocca  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Cherry-Brandy  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Cognac  
 3 Koffielepeltjes Suiker.

Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

**449. Old English Gentleman Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:

- 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes  
 ijs  
 1 Likeurglaasje Whisky  
 1 Likeurglaasje Gordon's Old Tom Gin  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Marasquin  
 $\frac{1}{2}$  Eetlepel Suiker.

Goed schudden. Overschenken in Cham-  
 pagneglas en met Sodawater aanvullen.  
 Bestrooien met Nootmuscaat.



450. **Old English Gentleman Flip. (Warm.)**  
Twee versche Eidooiers worden met een  $\frac{1}{2}$  eetlepel Suiker in een beker of schaalje goed opgeklopt met een langen lepel en wordt er, onder voortdurend roeren, 100 Gram heet water of warme melk aan toegevoegd, waarna men op dezelfde wijze de dranken, zooals Marasquin, Whisky en Gordon Gin, in No. 449 genoemd, vermengd. Overschenken in kelkvormig glas.
451. **Portwine Flip. (Koud.)**  
Bereiding als recept No. 442, inplaats van Madeira neemt men Portwijn.
452. **Portwine Flip. (Warm.)**  
Behandelen als recept No. 433, inplaats van Roode Wijn neemt men Portwijn.
453. **Rum Flip. (Koud.)**  
Bereiding als recept No. 429, inplaats van Cognac neemt men Jamaica Rum. Ook naar smaak nog wat koude thee.
454. **Sherry Flip. (Koud.)**  
Behandelen als recept No. 442, neemt inplaats van Madeira, Sherry.
455. **Sherry Flip. (Warm.)**  
Bereiding als recept No. 433, neemt echter inplaats van Roode Wijn, Sherry.
456. **Touring Flip. (Koud.)**  
Doet in den Shaker:  
1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
1 Dessertlepel Suiker

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



$\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Cognac  
 $\frac{1}{2}$  Wijnglas Roode Wijn.  
 Dit goed schudden en schenken in Flip-  
 glas. Aanvullen met Champagne en met  
 Nootmuscaat bestrooien.  
 Het ijs niet mede in het glas doen.

**457. Wally Flip. (Koud.)**

Vult den Shaker met:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 Het sap van een halven Sinaasappel  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Grand Marnier  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Orangeadesiroop.  
 Goed schudden. Overschenken in een  
 Champagneglas. Aanvullen met Cham-  
 pagne. Bestrooien met Nootmuscaat.  
 Het ijs niet mede in het glas doen.

**458. Whisky Flip. (Koud.)**

Bereiding als recept No. 429. Inplaats  
 van Cognac neemt men Whisky.  
 N.B. Voor een Gin Flip, Gordon's Dry  
 Gin.

**459. Yankee Flip. (Koud.)**

Vult den Shaker met:  
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs  
 1 Pijpglaasje Jamaica Rum  
 1 Dessertlepel Suiker  
 1 Wijnglas Roode Wijn  
 3 Druppelen Mandarine.  
 Behandeling als bij No. 424 is aange-  
 geven.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**460. Zionistenflip. (Koud.)**

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Ananassiroop

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

Wijnand Fockink

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

Wijnand Fockink.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

**461. Zomer Flip. (Koud.)**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

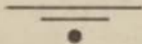
2 Versche Eieren

1 Eetlepel Suiker

1 Pijpglaasje Cognac.

Behandelen zoo als bij No. 424 is aangegeven.

Echter wordt 't overgeschonken in grooten biertumbler en onder voortdurend en voorzichtig roeren v. Vollenhoven's Stout toegevoegd.



## Fizzes

---

### 461a. Inleiding.

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

### 462. Absinth Fizz.

Doet in den Shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Absinth

½ Pijpglaasje Ananassiroop.

**Behandeling:** Goed schudden (2½ minuut). Overschenken in tumbler, met Smit- of Sodawater aanvullen.

### 463. Ananas Fizz.

Doet in den Shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Ananassiroop.

Behandelen als recept No. 462. Aanvullen met Smitwater. Legt er een schijf Ananas op.

### 464. Atlantic Fizz.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het wit van 2 Eieren

1 Dessertlepel Bruine Suiker  
 1 Bitterglasje Witte Wijn.  
 Behandeling als bij No. 462, echter over-  
 schenken in een biertumbler. Inplaats van  
 Spuit- of Sodawater voorzichtig aan-  
 vullen met v. Vollenhoven's Stout.

**465. Brandy Fizz.**

Doet in den Shaker:  
 Het wit van een Ei  
 Eenige stukjes ijs  
 Het sap van een halven Citroen of Si-  
 naasappel.  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Cognac  
 3 Koffielepeltjes Suiker  
 3 Druppelen Marasquin.  
 Behandeling als recept No. 462.  
 Aanvullen met Spuit- of Sodawater.

**466. Composer Fizz.**

Vult den Shaker met  
 Het wit van een Ei  
 Eenige stukjes ijs  
 1 Likeurglasje Crème de Rose  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglasje Grand Marnier  
 $\frac{1}{2}$  Likeurglasje Mandarine  
 Wijnand Fockink.  
 Het sap van een halven Sinaasappel of  
 Mandarijn.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Aanvullen met Mineraalwater of Cham-  
 pagne.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**467. Gin Fizz.**

Bereiding als recept No. 465. Neemt in-  
plaats van Cognac, Gordon's Old Tom  
Gin. Bij voorkeur gebruikt men hierbij  
geen Sinaasappelsap, maar Citroensap.

**468. Golden Fizz.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

2 Pijpglaasjes Cognac

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop

2 Pijpglaasjes Sinaasappelsap

1 Pijpglaasje Dantziger Goldwasser

1 Eiwit.

Behandelen als recept No. 462.

**469. Imperial Fizz.**

Vult den Shaker met:

Het wit van een Ei

Het sap van een halven Citroen

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Groene Chartreuse

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

Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met water, daarna voorzichtig

1 heele eidooier in het glas dompelen,

zoodat deze in bovenstaande Fizz mid-  
denin blijft drijven.

De eierdooier kan ook met het andere  
benodigde worden vermengd.

**470. Morning Glory Fizz.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Het wit van een Ei  
 Het sap van een halven Citroen of  
 Het sap van een halven Sinaasappel  
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop  
 1 Pijpglaasje Cognac  
 ½ Pijpglaasje Absinth  
 1 Pijpglaasje Sherry.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Met Mineraalwater aanvullen.

**471. Orange Fizz.**

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs  
 Het wit van een Ei  
 Het sap van een halven Sinaasappel  
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop  
 1 Bitterglaasje Oranjebitter  
 Wijnand Fockink.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Aanvullen met Sodawater.

**472. Rum Fizz.**

Bereiding als recept No. 465. Inplaats  
 van Cognac neemt men Rum.

**473. Royal Fizz.**

Vult den Shaker met:  
 Eenige stukjes ijs  
 Het wit van een Ei  
 Het sap van een halven Citroen  
 1 Pijpglaasje Citroensiroop  
 ½ Pijpglaasje Cognac  
 ½ Pijpglaasje Grand Marnier.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Voorzichtig aanvullen met Champagne.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



**474. Silver Fizz.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

Het wit van een Ei

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Jeneverglas Holl. Jenever Wijnand  
Fockink Superior

3 Druppelen Citroensap.

Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met Sodawater.

**475. Sitting Bull Fizz.**

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

Het wit van een Ei

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Citroensap

1 Pijpglaasje Whisky

2 Pijpglaasjes Rum.

Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met Mineraalwater.

**476. Texas Fizz.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het sap van een halven Citroen

1 Bitterglasje Gordon Old Tom Gin

1 Pijpglaasje Grenadine.

Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met Sodawater.

**477. Violet Fizz.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het wit van een Ei

1 Bitterglasje Parfait d'Amour

Wijnand Fockink

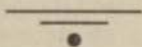
Het sap van een halven Citroen  
 1 Bitterglaasje Gordon Dry Gin  
 ½ Bitterglaasje Grenadine.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Met Mineraalwater aanvullen.

478. Whisky Fizz.

Bereiding als recept No. 465. Neemt in-  
 plaats van Cognac, Whisky.

479. William Fizz.

Doet in den Shaker:  
 Eenige stukjes ijs  
 Het wit van een Ei  
 1 Pijpglaasje Whisky  
 1 Pijpglaasje Gordon Dry Gin  
 Het sap van een halven Citroen  
 6 Druppen Mandarine.  
 Behandelen als recept No. 462.  
 Aanvullen met Soda- of Spuitwater.



## Fixxes

---

### 480. Inleiding en behandeling.

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

### 481. Aardbeien Fix.

- 2 Pijpglaasjes Aardbeiensiroop
- 1 Pijpglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink
- 2 Eetlepels geschrapd ijs.

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

### 482. Ananas Fix.

- 1 Pijpglaasje Ananassiroop
  - 1 Pijpglaasje Citroensiroop
  - 1 Pijpglaasje Grand Marnier.
- Aanvullen met Witte Wijn. Goed roeren, Garneeren met Ananas en andere vruchtjes.

### 483. Brandy Fix.

- Doet in een groot Wijnglas:
- 2 Eetlepels geschrapd ijs

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Het sap van een halven Citroen

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Portglas Cognac.

Aanvullen met Mineraalwater. Goed roeren en met vruchten garneeren, zoo mogelijk hoofdzakelijk Kersen.

**484. Brandewijn Fix.**

Behandelen als recept No. 483. Neemt inplaats van Cognac, Brandewijn.

**485. Champagne Fix.**

Vult een Champagneglas met:

Het sap van een halven Sinaasappel

2 Eetlepels geschrapd ijs

1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Oranjebitter. Goed roeren, met Champagne aanvullen en met versche vruchten garneeren.

**486. Claret Fix.**

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop

1 Pijpglaasje Cordial Medoc likeur

3 Eetlepels geschrapd ijs.

Met roode wijn aanvullen, goed roeren en met vruchten garneeren.

**487. Fillipien Fix.**

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop

Het sap van een Mandarijn of Sinaasappel

1 Pijpglaasje Cognac

2 Eetlepels geschrapd ijs.

Met Champagne aanvullen. Goed roeren en met Sinaasappelschijfjes garneeren.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

488. **Gin Fix.**

Precies zooals No. 483. Doet er inplaats van Cognac, Gordon Old Tom Gin bij.

489. **Hock Fix.**

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Teugje Citroensiroop

Het sap van een halven Citroen

10 Druppelen Kirschwasser

Gemalen ijs en met Rijn- of Moeselwijn aanvullen en roeren.

490. **Menth Fix.**

1 Pijpglaasje Crème de Menthe

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Citroensiroop

Het sap van een halven Citroen.

Ongeveer 20 Menthblaadjes; tevens hiermede garneren en met Moesel- of Rijnwijn aanvullen.

491. **Richmond Fix.**

Doet in een Roemerglas:

2 Eetlepels geschrapt ijs

1 Geneverglas Citroensiroop

1 Wijnglas Appelwijn

1 Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink.

Eenige vruchtjes.

492. **Rum Fix.**

Behandelen als recept No. 483, doch inplaats van Cognac neemt men Rum.

493. **Whisky Fix.**

Behandelen als recept No. 483. Neemt inplaats van Cognac, Whisky.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## Granita's

---

### 494. Inleiding en behandeling.

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

### 495. Het Bevriezen.

Men plaatst de vriesbus in de daarbij passende kuip, vult om de vriesbus voor  $\frac{1}{3}$  gedeelte met gehakt ijs, dan 3 à 4 handen ijszout, en daarna weer  $\frac{1}{3}$  gehakt ijs en 3 à 4 handen ijszout. Dit herhaalt men nog eens, totdat de kuip om de bus geheel gevuld is. Men moet echter zorgen, dat de ijsbus geheel gaaf is, het deksel goed gesloten en er geen zout of andere bestanddeelen in kunnen komen. Veegt het deksel en den rand waarop deze sluit, goed af. Daarna doet men in de bus

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



het gewenschte en overdekt vervolgens kuip en bus met een wollen deken. Laat dit eenigen tijd staan, tot bovengenoemd resultaat.

N.B. In onderstaande recepten staan de hoeveelheden die men noodig heeft, weergegeven. Men zorgt er natuurlijk voor om deze, alvorens ze in de vriesbus te doen, eerst met een lepel tot een geheel te vermengen.

**496. Aardbeien Granit.**

3 Pond versche Aardbeien worden door een haarzeef tot puré gemaakt. Deze puré wordt dan met  $\frac{3}{10}$  Liter Suikersiroop in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**497. Ananas Granit.**

Een rijpe Ananas wordt, na afgewaschen, geschild en van alle harde bestanddeelen gezuiverd te zijn, tot puré gewreven of fijn gesneden. Deze puré wordt met  $\frac{2}{10}$  Liter Ananassiroop en  $\frac{3}{10}$  Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**498. Apricot of Persico Granit.**

12 Rijpe Abrikozen of Perziken worden door een haarzeef tot puré gemaakt; deze puré wordt dan met Suikersiroop naar smaak in de vriesbus gedaan. En behandeld als in No. 494 en 495 is aangegeven.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 499. Bananen Granit.

20 Rijpe Bananen worden door een Purédoek tot Puré geperst. Doet deze puré met  $\frac{2}{10}$  Liter Suikersiroop en 1 flesch Witte Bordeauxwijn in de vriesbus. Behandelen als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

## 500. California Granita.

5 Appelen worden geschild en van Klokhuus ontdaan.

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

Bijvoegen het sap van 10 Sinaasappelen, 2 flesschen Witte Wijn,  $\frac{3}{4}$  flesch Ananassirop en  $\frac{1}{4}$  flesch Marasquin Wijnand Fockink.

Behandeling zooals bij Nrs. 494 en 495 is aangegeven.

## 501. California Granita II (Tinned) van geconserveerde vruchten in blik.

In aanmerking komen de volgende vruchten:

Peren, Reine Claude's, Apricots, Persicots, Mirabellen en Appelen.

Van een zeker aantal busjes gemengd of van één enkele soort, wordt de inhoud, het nat medegerekend, in een pan tot puré gekookt.

Laten afkoelen en behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**502. Citroenen Granit.**

30 Citroenen worden uitgeperst. Het sap hiervan met  $\frac{3}{10}$  Liter Citroensap en  $\frac{3}{4}$  Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij de Nrs. 494 en 495 is aangegeven.

**503. Kersen Granit.**

3 Pond kersen met  $\frac{1}{8}$  Liter Suikersiroop,  $\frac{1}{10}$  Liter Cognac en  $\frac{1}{8}$  Liter water worden in een pan op vuur gezet en even tot het kookpunt gebracht. Laat dit afkoelen, en behandelt het zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**504. Meloen Granit.**

Men neemt een groote Meloen, snijdt er het vleesch uit en maakt dit tot puré; doet deze puré met  $\frac{1}{10}$  Liter Suikersiroop in de vriesbus en verder behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**505. Meloen Granit (feest-servies.)**

Bovenstaande Meloen granit kan men bij serveeren verfraaijen door aan den bovenkant van den meloen een schijf dekselsgewijze af te snijden. Dan het vleesch uit den meloen verwijderen. Na bereiding van het Granit wordt de schil weder gevuld, waarna het afgesneden deksel weder opgelegd wordt. Deze op een sierlijken glasschaal gesteld en met groen gearneerd, maakt een feestelijken indruk.

**506. Sinaasappel Granit.**

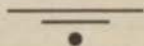
Het sap van 18 Sinaasappelen wordt met  $\frac{1}{5}$  Liter Sinaasappelsiroop en  $\frac{1}{2}$  Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen verder als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**507. Tutti Frutti Granit.**

Verschillende versche vruchten, die het jaargetijde voortbrengen, worden tot puré gemaakt, met Suikersiroop naar smaak. Deze massa wordt in de vriesbus gedaan. Verder behandelen als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

**508. Wortel Granit.**

1 Kilo schoongemaakte Wortelen  
 1 Pond Witte Suiker en een  
 $\frac{1}{2}$  Liter water tot puré laten koken.  
 Laten afkoelen en behandelen als bij de  
 Nrs. 494 en 495 is aangegeven.  
 Om er een bijzondere smaak aan te geven,  
 kan men er ook nog een  $\frac{1}{2}$  Liter vruchtensiroop en een  $\frac{1}{4}$  Liter Witte Curaçao  
 toedoen.



## Grocs en Gloeiwijnen

### 509. Inleiding en behandeling.

Groc's zijn dranken, welke worden bereid met toevoeging van heet water.

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

De glazen vooruit warm maken.

### 510. American Groc. I.

Doet in hoog bol grocglas:

4 Klontjes Suiker

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

3 Druppelen Kummel en 1 Citroenschijf

1 Geneverglas goede Cognac

1 Geneverglas Jamaïca-Rum.

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

### 511. American Groc. II.

Doet in een groot Grocglas:

1 Citroenschijfje

$\frac{1}{2}$  Likeurglaasje Roode Wijn

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

1 Bitterglaasje Punch van Arak  
 Wijnand Fockink  
 1 Pijpglaasje Cognac  
 1 Pijpglaasje Rum Wijnand Fockink.  
 Met heet water aanvullen.

**512. Arak Groc.**

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

**513. Brandewijn Groc.**

$\frac{1}{4}$  Grocglas Brandewijn Wijnand  
 Fockink  
 $\frac{3}{4}$  Grocglas heet water  
 Citroenschijfje }  
 Suiker } naar smaak.

**514. Bourgogne Groc.**

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

**515. Claret Groc. (Roode Wijn.)**

Behandelen als recept No. 514; inplaats  
 van Bourgogne, Roode Bordeauxwijn.

**516. Cognac Groc.**

Bereiden als recept No. 512; inplaats van  
 Arak neemt men Cognac.



**517. Groc African.**

Doet in een Grocglas:

$\frac{1}{4}$  Grocglas Gordon Dry Gin

$\frac{1}{2}$  Theelepeltje Zout

1 Theelepeltje Angostura.

Met heete Melk aanvullen.

**518. Genever Groc.**

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak neemt men Hollandsche Genever Wijnand Fockink Superior.

**519. Gin Groc.**

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak voegt men er Gordon Dry Gin bij.

**520. Gloeiwijnen.**

Neemt één of meer glazen:

Roode Wijn of Bourgognewijn. Brengt deze bijna tot kookpunt, zooals bij No. 509 is aangegeven. Schenkt het over in Grocglazen en serveert het met Suiker, Citroenschijfjes en lepeltjes. Ook kan men bij het bereiden naar smaak eenige laurierblaadjes toevoegen.

**521. Likeur Groc.**

Doet in een Grocglas:

2 Bitterglaasjes Apricotbrandy,

Wijnand Fockink.

Aanvullen met heet water.

Naar smaak Citroenschijfjes.

Ook kunnen van andere likeuren op dezelfde manier Groc's bereid worden.

## 522. Rum Groc.

Bereiding als recept No. 512; inplaats van, Arak neemt men Jamaïca Rum.

## 523. Whisky Groc.

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak neemt men Whisky.

## 524. Zangertje.

Een Zangertje wordt net als een Groc bereid en geserveerd.

Men neemt hiervoor een jeneverglaasje met een of andere Punchsoort en een jeneverglaasje met Cognac-Rum, Arak, Brandewijn, Gordon Gin of Whisky. Verder met heet water serveeren.

ASK FOR  
„ROB ROY” WHISKY  
OLD SCOTCH

**N.V. v/h. P. J. VERAAR  
VRUCHTENSIROPENFABRIEK**



**RED STAR ★  
SODAWATER**

**EENIG IMPORTEUR  
P. J. VERAAR  
AMSTERDAM  
TEL. 45935.**

**Sinaasappel  
Grenadine  
Citraen  
Frambozen  
Orange  
Aardbeziën  
Ananas  
Gomsiroop**



**Deze Limonades  
worden aanbevolen  
door den schrijver  
van dit boek**

## Highballs

---

### 525. Inleiding.

Deze drinks worden als volgt bereid, b.v. een Whisky Highball.

Men vult een groot Wijnglas met 1 Bitterglaasje Whisky en een stukje ijs en bijschenken met water of Sodawater, ook wel met Mineraalwater of Gingerale.

Inplaats van een Whisky Highball kan men ook een der volgende bereiden.

De onderstaande dranken leenen zich hier bijzonder goed voor, n.l.:

Inplaats van Whisky, Cognac of wel Gordon's Old Tom Gin, Vermouth, Sherry Dubonnet, Amer. Picon, Anisette, Bessenjenever, Arak, Cherry Brandy, Crème de Menthe en Roode of Witte Wijn.

Ook enkele gemengde laten zich goed smaken, waarvan hieronder eenige recepten.

### 526. Horse's Club Highball.

1 Bitterglas Whisky

1 Bitterglas Ital. Vermouth

Met Sodawater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

### 527. Horse's Club Fancy Highball.

Als recept No. 526. Neemt echter inplaats van Whisky, Cognac.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**528. Imperial Highball.**

1 Bitterglaasje Apricot Brandy  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Sinaasappelsiroop.  
 Met Mineraalwater aanvullen en er een  
 stukje ijs toedoen.

**529. Luculles Highball.**

1 Bitterglaasje Oranjabitter  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Grenadine.  
 Met Ginger-ale aanvullen en er een  
 stukje ijs toedoen.

**530. New-Rotterdam Highball.**

1 Pijpglaasje Angostura  
 1 Pijpglaasje Grenadine.  
 Met Mineraalwater aanvullen.

**531. Ossi Oswalds Highball.**

1 Bitterglaasje Sherry  
 1 Bitterglaasje Fransche Vermouth.  
 Met Sodawater aanvullen en er een  
 stukje ijs toedoen.

**532. Olga Highball.**

1 Bitterglaasje Punch van Arak  
 Wijnand Fockink  
 1 Bitterglaasje Rum  
 Wijnand Fockink  
 Met Sodawater aanvullen en er een  
 stukje ijs toedoen.

---

Whisky „BLACK & WHITE" 10 years old

## 533. Pirate Highball.

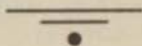
1 Bitterglaasje Caloric Punch  
1 Bitterglaasje Gordon Dry Gin.  
Met Mineraalwater aanvullen en er een  
stukje ijs toedoen.

## 534. Rio Highball.

1 Bitterglaasje Tokayer  
1 Bitterglaasje Cognac.  
Met Mineraalwater aanvullen.

## 535. Sunday Highball.

1 Bitterglaasje Absinth  
1 Bitterglaasje Ital. Vermouth.  
Met water aanvullen en er een stukje ijs  
toedoen.





## Juleps

---

### 536. Inleiding.

Volgens de oude methode worden de Juleps bereid met Minthblaadjes, welke met wijn, evenals de Waldmeisterbowl, getrokken worden. De geur is werkelijk sterker dan bij onderstaande recepten, welke door mij als de nieuwe methode betiteld wordt. Daar de smaak van beiden ongeveer dezelfde is, vond ik het beter de nieuwe methode te publiceeren, daar deze voor Café's en Bar's de meest practische is, en staan deze met N. M. bij de recepten gemerkt.

Ten slotte zal ik nog eenige recepten opgeven volgens de oude methode, die voor partijen zeer geschikt zijn, en staan die met O. M. bij de recepten gemerkt.

### 537. Aanas Julep. N. M.

Doet in een Champagneglas:

1 Likeurglaasje Crème de Menthe  
Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Ananassiroop

Eenig Ananassap, een schijf Ananas,  
goed fijn gehakt

1 Eetlepel geschrapt ijs.

Aanvullen met Mineraalwater of Champagne.

Goed roeren.

Met eenige vruchtjes garneren, en met eenige Minthblaadjes versieren.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 538. Apricot Julep. N. M.

Behandelen als recept No. 537. Inplaats van Ananas neemt men 2 rijpe Abrikozen, welke eerst tot puré zijn gemaakt. Ook kan men ze geschild erin doen en even laten trekken.

## 539. Brandy Julep. N. M.

Doet in een Champagneglas:

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe

Wijnand Fockink

3 Pijpglaasjes Cognac

1 Eetlepel geschrapd ijs.

Aanvullen met Mineraalwater en garneren met Sinaasappel- of Mandarijn-schijfjes. Zoo aanwezig, versieren met eenige Minthblaadjes.

## 540. Champagne Julep. N. M.

Doet in een Champagneglas:

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

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

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe

Wijnand Fockink

1 Eetlepel geschrapd ijs.

Aanvullen met Champagne.

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

## 541. Champagne Julep voor partijen. O. M.

Behandelen als recept No. 544. Inplaats van Rijn- of Moeselwijn neemt men 2 flesschen Champagne, inplaats van twee, één syphon Smitwater.

## 542. Gin Julep. N. M.

Behandelen als recept No. 539. Inplaats van Cognac voegt men er Hollandsche Genever Wijnand Fockink of Gordon's Old Tom Gin bij.

## 543. Hock Julep. N. M.

Doet in een groen Wijnglas:

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe  
(groene) Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Citroensiroop.

Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.

1 Eetlepel geschrapd ijs en eenige vruchtjes.

## 544. Minth Julep voor partijen. O. M.

Doet in een bowlhouder:

1 Bosje Minthplantjes, welke vooraf afgewassen zijn.

Voegt hierbij 6 Eetlepels geschrapd ijs

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

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

1 Flesch Rijn- of Moeselwijn

2 Syphons Spuitwater.

Laat dit ongeveer 1 uur zoo staan.

Opdienen in Champagneglazen.

Schenken door een filter, zoodat de Minthblaadjes niet in het glas komen.

Ook kan men er verschillende versche stukjes vruchten toevoegen.

## 545. Orange Julep. N. M.

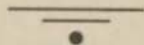
Doet in een hoog kelkglas:

Het sap van 1 Sinaasappel

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

- 2 Pijpglaasjes Crème de Menthe  
Wijnand Fockink  
1 Pijpglaasje Orangeadesiroop  
1 Eetlepel geschrappt ijs.  
Aanvullen met Mineraalwater of Cham-  
pagne.
546. **Rum Julep. N. M.**  
Behandelen als recept No. 539. Inplaats  
van Cognac neemt men Rum.
547. **Whisky Julep. N. M.**  
Behandelen als recept No. 539. Inplaats  
van Cognac neemt men Whisky.
548. **Wine Julep. N. M.**  
Behandelen als recept No. 543. Voegt er  
echter inplaats van Rijn- of Moeselwijn:  
Witte Bordeaux- of Portwijn bij.
549. **Woman Julep. N. M.**  
Doet in een hoog kelkglas:  
1 Bitterglasje Citroensiroop  
1 Bitterglasje Crème de Menthe  
Wijnand Fockink  
1 Eetlepel geschrappt ijs.  
Aanvullen met water of Mineraalwater.  
Garneeren met vruchten.



Vraagt steeds en overal

*Fisslthaler's Pilsner*

uit het

**Böhmische Brauhaus**

**A. G. te Budweis bij PILSEN**

---

**DORTMUNDER ACTIEN BIER**

en

*Münchener Löwenbräu*

**IMPORTEUR**

**CHR. FISSLTHALER**

Catharijnesingel 80 – Utrecht

TELEFOON 2616

---

---

# CLADDER & JANSEN

Amsterdam - Telefoon 40617 - Keizersgracht 536

Hotelzilver (Berndorfer Metalwarenfabrik)

Hotelporcelain (met en zonder décor)

Keukenbatterijen (Koper, Vertint ijzer en Alluminium)

Ijskasten in alle afmetingen

Ijsmachines en Conservatoren

Messenpolijstmachines, voor 1 tot 9 messen

---

---

## JOH. HUIJER - AMSTERDAM

KLEEDING NAAR MAAT

Specialiteit in Rok- en Buiscostuums  
naar maat en voorradig

LANGE LEIDSCHEDWARSSTRAAT 70  
B/D LEIDSCHESTRAAT - TELEFOON 49362

---

---

# HOUWELING's

ZUIVERE

VRUCHTEN LIMONADES

SIROPEN EN SORBETS

SPECIAAL AANBEVOLEN VOOR MIXERS

---

---



## Limonades Naturel-Mixed en van Siroop

### 550. Inleiding.

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

### 551. Toelichting I.

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

### 552. Toelichting II.

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

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**553. Toelichting III.**

Limonadesiropen en vruchtensappen door elkan-  
der vormen goede limonaden. Ook de limonades  
met Alcohol of Wijnen vermengd, vormen een  
goed geheel, waarvan men in de recepten eenige  
vindt weergegeven.

**554. Aardbeien Limonade. Naturel.**

Vult een sierlijk limonadeglas tot de helft  
met Aardbeiensap. Verder met water of  
Mineraalwater. Suiker en ijs naar smaak.  
Inplaats van Suiker kan ook Aardbeien  
Limonadesiroop genomen worden.

**555. American Limonade.**

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

**556. Ananas Limonade. Naturel.**

Doet in een sierlijk limonadeglas:  
1 Portglas Ananassap.  
Bijvullen met water of Mineraalwater.  
Ijs naar smaak.

**557. Apricot Limonade.**

Het sap van 2 rijpe Apricots wordt met  
een weinig Citroen-, Sinaasappel- of  
Suikersiroop in een sierlijken tumbler  
gedaan en aangevuld met water of Mine-  
raalwater.  
Ijs naar smaak.

558. **Bessen Limonade. Naturel.**  
 Doet in een limonadeglas:  
 Een half glas Bessensap met Mineraal-  
 of duinwater\* aanvullen.  
 Suiker en ijs naar smaak.
559. **Brandy Limonade.**  
 Doet in een tumbler:  
 1 Bitterglaasje Cognac  
 1 Bitterglaasje Sinaasappel- of Citroen-  
 siroop.  
 Met water of Mineraalwater aanvullen.  
 Ijs naar wensch.
560. **Champagne Limonade.**  
 Doet in een Champagneglas:  
 1 Bitterglaasje Limonadesiroop  
 Eenige stukjes ijs  
 en met Champagne aanvullen.
561. **Claret Limonade.**  
 Doet in een tumbler:  
 1 Cognacglaasje Citroensiroop  
 Eenige stukjes ijs.  
 Het glas tot de helft met water aan-  
 vullen.  
 Dit goed roeren en met Roode wijn bij-  
 schenken.
562. **Corso Limonade.**  
 Doet in een grooten tumbler:  
 1 Cognacglaasje Limonadesiroop  
 2 Eetlepels gemalen ijs  
 en vult het, voorzichtig roerend met een  
 lepel, met v. Vollenhoven's Stout verder  
 vol.

**563. Egg Limonade.**

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs  
 1 Eierdooier  
 1 Bitterglaasje Grenadine  
 Het sap van een halven Citroen.  
 Goed verschudden en in tumbler doen.  
 Daarna met Smitwater een weinig aanvullen en er wat tot schuim geslagen Eiwit in doen.

**564. Fancy Lemonade.**

Doet in een sierlijken tumbler:  
 1 Bitterglas Citroen-, Ananas- of Sinaasappelsiroop  
 Eenige geconfijte vruchtjes  
 Eenige stukjes gemalen ijs  
 Eenige Druiven of Kersen.  
 Tot 3 c.M. voor het glas vol is, met water aanvullen, daarna voorzichtig roode wijn bijschenken, zoodat deze boven blijft drijven.

**565. Fruit Lemonade.**

Een sierlijke tumbler wordt tot de helft met vruchtensap gedaan en met water of Mineraalwater vermengd.  
 Eenige stukjes ijs en met vruchten garneren.

**566. Hot Lemonade (Citronelle).**

Doet in een groot Grogglas:  
 Het sap van 1 Citroen en 1 Bitterglaasje Citroensiroop.  
 Met heet water bijvullen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**567. Ice Lemonade.**

Vult een groot bol glas voor:

$\frac{3}{4}$  met water, een cognacglas Limonade-siroop

En voegt er 1 of 2 Eetlepels Vanille of Vruchtenijs bij.

**568. Konings Limonade.**

Doet in een Champagneglas:

2 Eetlepels gemalen ijs

Het sap van een Sinaasappel of Mandarijn

1 Bitterglaasje Grenadinesiroop.

Verder met Champagne aanvullen.

**569. Klooster Limonade.**

Vult een groot bol glas voor:

$\frac{1}{4}$  deel met Bessensap.

$\frac{1}{4}$  deel met Moesel- of Rijnwijn

$\frac{1}{2}$  deel met Bronwater. Roeren.

Suiker en ijs naar smaak.

**570. Lente Limonade. I.**

Doet in een tumbler:

Het sap van een halven Sinaasappel.

Het sap van een halven Citroen.

Met appelwijn bijvullen.

Suiker en ijs naar smaak.

**571. Lente Limonade. II.**

Precies als recept No. 571.

Neemt echter inplaats van Appelwijn, Meiwijn.

Doet er tevens eenige vruchtjes in.

**572. Lemon Squash American.**

Doet in een tumbler:

Het sap van 1 Citroen

1 Pijpglaasje Grenadine

Eenige stukjes ijs.

Aanvullen tot  $\frac{3}{4}$  met Spuitwater  
en er voorzichtig een teugje Roode wijn  
of Roode Port toedoen.

**573. Lemon Squash American. II.**

Precies als recept No. 572.

Laat de roode Port of Wijn weg, en doet  
er een teugje cognac in. Garneeren met  
vruchten.

**574. Lemon Squash La Reserve.**

Doet in een groot limonadeglas:

1 Likeurglaasje Groene Curaçao

Wijnand Fockink

1 Likeurglaasje Citroensiroop

en het sap van een Citroen.

Bijvullen met Victoriawater

Eenige stukjes ijs en vruchtjes.

**575. Lemon Squash Parisien.**

Het sap van een Citroen en eenige  
stukjes ijs, in een limonadeglas doen.

1 Bitterglaasje Citroen of Suikersiroop  
tot 3 c.M. voor het glas vol is, met water  
aanvullen en voorzichtig Roode Wijn  
bijschenken, zoodat deze boven blijft  
drijven.



**576. Lemon Squash Naturel.**

Het sap van een Citroen wordt in een tumbler gedaan en vermengd met water of Spuitwater.

Ijs en suiker naar wensch.

**577. Milk and Soda.**

Doet in een tumbler:

Half vol melk

1 Lepel gemalen ijs.

Aanvullen met Sodawater.

**578. Orgeat. Amandel Limonade.**

1 Ons beste orgeat (Amandelpers) wordt in  $\frac{3}{4}$  liter water of melk opgelost.

Kan koud en warm gedronken worden.

Serveeren in tumblers.

**579. Orangeade Naturel.**

Doet in een limonadeglas:

Het sap van een Sinaasappel

2 Eetlepels gemalen ijs.

Met suiker naar smaak.

Men kan ook inplaats van suiker, Sinaasappelsiroop nemen.

Met water of Mineraalwater aanvullen.

**580. Portwine Limonade.**

Precies als recept No. 561.

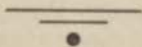
Neemt echter inplaats van Roodwijn, Portwijn.

**581. Schorle Morle.**

Vult een groot Wijnglas half vol Wijn en half vol Spuitwater.

Ijs naar smaak.

582. **Sherry Limonade.**  
Precies als recept No. 561.  
Neemt echter inplaats van Roodwijn,  
Sherry.
583. **Soda Nectar.**  
Doet in een tumbler:  
Het sap van 1 Citroen  
Eenige stukjes ijs  
3 Druppelen Angosturabitter.  
Bijvullen met Sodawater.
584. **Stone Wall.**  
Doet in een tumbler:  
1 Pijpglaasje Citroensiroop  
1 Pijpglaasje Citroensap  
2 Pijpglaasjes Whisky  
2 Eetlepels gemalen ijs.  
Bijvullen met Mineraal- of Sodawater.
585. **Whisky Limonade.**  
Precies als recept No. 559.  
Neemt echter inplaats van Cognac,  
Whisky.
586. **Zürich Limonade.**  
Doet in een sierlijken tumbler:  
1 Pijpglaasje Grenadine  
1 Pijpglaasje Kirschwasser  
1 Pijpglaasje Gordon Dry Gin.  
Met ijswater aanvullen.



# Punch

---

## 587. Inleiding.

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

Voor partijen vermēnigvuldigt men het benooidigde als in de recepten is aangegeven, naar gelang men dit noodig acht.

De warme Punchen in een vuurvaste terrine.

De koude Punch in een Bowl of Punchhouder (zie Bowls), welke tevoren met ijs is omgezet.

Bij elk recept is aangegeven of het koud of warm bereid kan worden.

## 588. Arak Punch I. Koud of Warm.

1 Cognacglasje Suikersiroop

1 Portglas Batavia Arak.

Bijvullen met koud of heet water.

Ijs of Citroenschijfje naar smaak.

## 589. Arak Punch II. Koud of Warm.

1 Portglas Arakpunch.

Koud of warm water bijvullen.

Ijs of Citroen naar smaak.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**590. Ananas Punch. Koud.**

2 Cognacglasjes Ananassiroop

1 Portglas Ananassap

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

Wordt met eenige stukjes ijs vermengd in punchglas.

Bijvullen met Witte Wijn en eenige stukjes Ananas.

**591. Appelwijn Punch. Koud.**

2 Cognacglasjes echte Zweden punch

 $\frac{1}{2}$  Bitterglasje Batavia Arak.

Wordt met koude Appelwijn aangevuld.

Doet er dan nog eenige stukjes vruchten en ijs bij. Gebruikt Bowlglazen.

**592. Apricot of Persico Punch. Koud.**

Neemt 2 Abricozen of 1 groote Perzik.

Ontdoet deze van schil en pit.

En maakt ze goed fijn.

Werpt dit mengsel in een Bowlglas onder bijvoeging van:

1 Pijpglasje Apricot Brandy of Persico-  
likeur Wijnand Fockink

1 Pijpglasje Citroensiroop.

Bijschenken met Witte Bordeauxwijn,  
Rijn- of Moeselwijn.

Ook kan men Champagne gebruiken.

**593. Andreas Punch. Warm.** $\frac{1}{2}$  Portglas Echte Zweden Punch $\frac{1}{2}$  Portglas Cognac.

Wordt in een groot wijnglas tot onder

---

 Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

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

**594. Andreas Punch. Koud.**

Vult een Punchglas  $\frac{1}{2}$  vol gemalen ijs  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Echte Zweden Punch  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Cognac.  
 Bijschenken met water.

**595. Brandy Punch. Koud.**

Doet in een Punchglas:  
 2 Cognacglaasjes Cognac  
 1 Cognacglaasje Curaçao (Bruine)  
 Wijnand Fockink  
 1 Cognacglaasje Suikersiroop.  
 Bijschenken met heet water.

**596. Brandy Punch. Warm.**

Behandelen als recept No. 595; inplaats van heet water, neemt men Mineraalwater en verschillende stukjes vruchten. Ijs naar smaak.

**597. Bourgogne Punch. Warm.**

1 Wijnglas Bourgognewijn  
 2 Eetlepels Suiker  
 1 Portglas water  
 1 Pijpglas Citroensap.  
 Wordt in een kleine pan op vuur gezet tot alles heet is, daarna 1 minuut goed roeren en in een Punchglas overschenken.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**598. Brandende Punch. Warm.**

Doet in een Punchglas:

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

Wijnand Fockink

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

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

**599. Curaçao Punch. Warm.**

Doet in een punchglas:

1 Portglas Bruine Curaçao

Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Cognac.

Met heet water aanvullen.

**600. Curaçao Punch. Koud.**

Behandelen als recept No. 599, inplaats van heet water, neemt men koud water. Eenige stukjes ijs en verschillende stukjes vruchten.

**601. Canelly and Honey Punch. Warm.**Een Wijnglas  $\frac{1}{2}$  vol Roodwijn

2 Dessertlepels Honing

1 Theelepeltje Kaneel.

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

**602. Citroen Punch. Warm.**

Het recept voor de Punch is berekend voor een flesch, daar deze Punch minstens drie dagen moet staan voor dat



men ze per glas kan schenken. De behandeling en bereiding geschiedt als volgt:

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

Deze schillen doet men in een stopflesch met een  $\frac{1}{2}$  Liter Batavia Arak

een  $\frac{1}{4}$  Liter Jamaïca Rum

en  $\frac{1}{4}$  kilo Witte Kandysuiker.

Sluit deze stopflesch goed af en laat ze met inhoud 3 dagen staan. De suiker heeft zich dan tevens opgelost. Filtreert ze dan goed en doet ze in een groote flesch;  $\frac{1}{3}$  dezer Citroenpunch met  $\frac{2}{3}$  heet water, verzekert u de heerlijkste Citroenpunch. Kan ook koud gedronken worden.

### 603. Dragoon Punch. Koud.

1 Bitterglaasje Cognac

1 Portglas Fransche Vermouth.

In kelkvormig Bierglas doen en met v. Vollenhoven's Stout of Münchner bier aanvullen.

### 604. El Dorado Punch. Koud.

Doet in Bowlglas:

2 Eetlepels gemalen ijs

2 Pijpglaasjes Cognac

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

1 Cognacglaasje Citroensap.

Aanvullen met Roode Wijn.

Voegt er een Citroenschijfje bij.

Garneeren met Vruchten.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**605. Eden Punch. Warm.**

Doet in een Punchglas:

1 Pijpglaasje echte Zweden Punch

1 Pijpglaasje Punch van Arak  
Wijnand Fockink1 Pijpglaasje Punch van Rum  
Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Punch van Citroen.

Bijvullen met heet water.

**606. Eden Punch. Koud.**Behandelen als recept No. 605; neemt  
inplaats van heet water, koud water en  
eenige stukjes ijs.**607. Fancy Punch. Warm.** $\frac{1}{4}$  Punchglas Punch van Arak  
Wijnand Fockink $\frac{1}{2}$  Punchglas heet water $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje groene Curaçao  
Wijnand Fockink.Dit goed roeren en Citroenschijfje bij-  
voegen.Dan hierop voorzichtig Roode Wijn  
schenken, zoodat deze boven blijft  
drijven.

Kan ook koud gedronken worden.

**608. Ford Punch. Koud.**

Doet in een Champagneglas:

1 Likeurglaasje Mandarinelikeur  
Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop

Het sap van een sinaasappel.

Aanvullen met Witte Wijn, Champagne en een weinig geschraapt ijs.

N.B. Deze Punch wordt ook wel genoemd Jolly Punch.

**609. Gin Punch. Warm.**

Vult een Punchglas met:

2 Cognacglasjes Gordon Dry Gin

1 Cognacglasje Witte Curaçao

1 Cognacglasje Suikersiroop.

Bijvullen met heet water.

Kan ook koud gebruikt worden.

**610. Hôtelier Punch. I. Koud.**

Doet in een Bowl of Punchhouder (zie Bowls):

De schillen, zeer dun afgeschild, van

3 Komkommers (nieuwe).

Doet hetzelfde met 2 Citroenen.

Verder:

2 Flesschen Moesel- of Rijnwijn en

1 Liter v. Vollenhoven's Stout.

Tezamen op een koude plaats gedurende een uur laten staan en van de schillen ontdoen.

**611. Hollandsche Stout Punch. Koud.**

Doet in een grooten Biertumbler:

$\frac{3}{4}$  vol met v. Vollenhoven's Stout.

1 Eetlepel opgeloste Suiker

3 Druppelen Angostura

1 Eetlepel gemalen ijs.

**612. Hôtelier Punch. II. Koud.**

Precies als recept No. 610. Men voegt er echter nog een halve Liter Pale ale bij.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**613. Holiday Punch. Koud.**

- 1 Portglas Tokayerwijn
- 5 Druppels Cognac
- 5 Druppels Benedictine D.O.M.
- 5 Druppels Witte Curaçao.

In Bowlglas doen en aanvullen met Champagne en Mineraalwater en een weinig geschaafd ijs.

Tevens eenige schijfjes Citroen, Sinaasappel en Ananas.

**614. Hot Milk Punch.**

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

- 1 Cognacglasje Cognac
  - 1 Cognacglasje Rum
  - ½ Cognacglasje Orange Curaçao
- Wijnand Fockink.

Verder onder voortdurend roeren heete melk bijschenken.

**615. Holland Punch. Warm.**

4 à 5 Klontjes Suiker in heet water oplossen

- 1 Geneverglas Oude Genever
  - 1 Geneverglas Hollandsche Brandewijn
- Wijnand Fockink.

En verder met heet water aanvullen.

**616. Konings Punch. Koud.**

De Konings Punch is volgens mijn berekening voor 16 personen. Moet, evenals verschillende Bowls, eenige uren tevoren bereid worden en op koele plaats

gesteld of ook wel met ijs en een weinig  
ijszout omgezet.

Men doet in Punch of Bowlhouder:

- 1 Flesch Witte Bordeauxwijn
- 1 Flesch Rijnwijn
- $\frac{1}{4}$  Flesch Batavia Arak
- Wijnand Fockink
- $\frac{1}{2}$  Flesch Marasquin
- Wijnand Fockink
- 1 Flesch Ananassirop
- 1 Flesch Champagne.

Dan wordt een versche Ananas fijn ge-  
maakt tot moes; deze wordt met de van  
5 Citroenen zeer dun afgeschilde schillen,  
bij het voorgaande gevoegd.

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

**617. Maarschalk Punch. Warm.**

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

**618. Mississippi Punch. Koud.**

Doet in een Punch- of Bowlglas:

- 1 Bitterglaasje Whisky
- $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Cognac
- $\frac{1}{2}$  Bitterglaasje Rum
- 1 Bitterglaasje Citroensiroop

Het sap van een halven Citroen.

Verder het glas vullen met fijngemalen  
ijs en aanvullen met Sodawater.



**619. Norfolk Punch. Warm.**

Het sap van 1 Citroen:

1 Portglas echte Zweden Punch

1 Portglas Roode of Witte Wijn.

Wordt met heet water aangevuld.

**620. Norfolk Punch. Koud.**

Behandelen als recept No. 619; doet er echter inplaats van heet water, Mineraalwater bij en eenige stukjes ijs.

**621. Old Lady's Punch. Warm.**

1 Portglas Anisette

1 Pijpglaasje Cognac.

Met heet water bijvullen.

**622. Orgeat Punch. Warm.**

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

**623. Orgeat Punch. Koud.**

Behandelen als recept No. 622. Men laat het bereide dan afkoelen en doet er eenige stukjes ijs bij. Goed roeren.

**624. Old Style Beer Punch.**

1 ons gewasschen Sun Maid Rozijnen worden met 1 fleschje v. Vollenhoven's Stout en een halven Liter Pilsener, en een paar zeer dun geschilde schillen van een Sinaasappel, in een goed gesloten terrine op koele plaats gesteld. 3 uur laten trekken. Zie Bowls.



625. **Portwine Punch. Koud.**  
 1 Eetlepel geschraapt ijs  
 2 Portglazen Portwijn  
 1 Pijpglaasje Citroensiroop  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Curaçao (Orange).  
 Met een weinig water naar smaak aanvullen.
626. **Prince Edward Punch. Koud.**  
 Doet in een sierlijk Punchglas het sap van een Sinaasappel  
 1 Portglas Arakpunch  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Ananassirop  
 1 Eetlepel geschraapt ijs en met mineraalwater bijvullen. Garneeren met vruchten.
627. **Rum Punch. Warm.**  
 Behandelen als recept 595; neemt inplaats van Cognac, Jamaïca Rum.  
 Kan ook koud gebruikt worden.
628. **Russian Punch. Warm.**  
 Doet in een Punchglas:  
 2 Geneverglasjes Wodka  
 1 Geneverglasje Kummel Relsky  
 1 Geneverglasje Suikersiroop.  
 Met heet water aanvullen, of met slappe heete thee.
629. **Roodwijn Punch (Claret).**  
 Bereiding als recept No. 597; neemt inplaats van Bourgogne, Roodwijn.
630. **Sherry Punch. Koud.**  
 Behandelen als recept No. 625; inplaats van Portwijn neemt men Sherry.

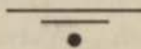
---

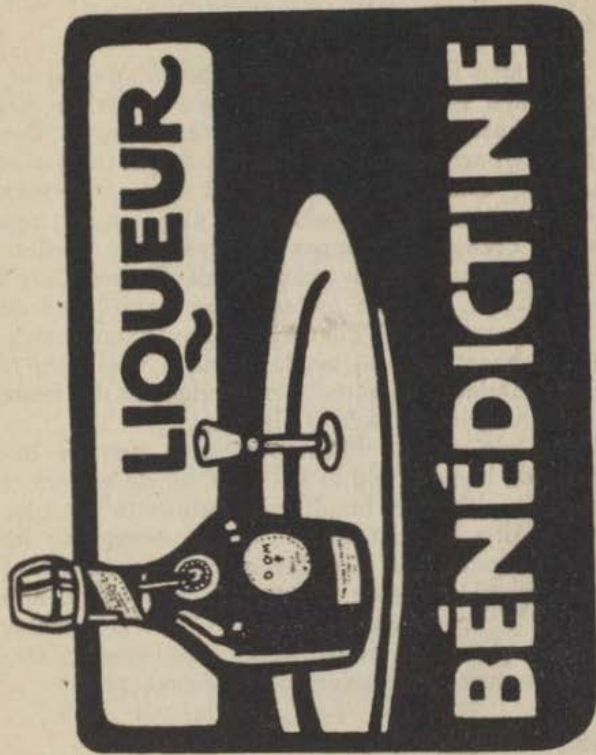
Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

631. **St. Charles Punch. Koud.**  
 2 Suikerlepeltjes Citroensap  
 1 Cognacglasje Suikersiroop  
 1 Cognacglasje Bruine Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 1 Cognacglasje Cognac  
 1½ Portglas Portwijn.  
 Verder met gemalen ijs bijvullen.  
 Goed roeren en garneren met vruchten.
632. **Triëst Punch. Koud.**  
 ½ Punchglas Muscaatwijn  
 ½ Punchglas Roode Wijn.  
 Ijs naar smaak.
633. **Triëst Punch. Warm.**  
 Bereiding als recept No. 632. Men zet  
 de Wijnen dan in de casserolle op het  
 vuur tot kookpunt.  
 Suiker naar smaak.
634. **Tom Punch. Warm.**  
 1 Portglas Gordon's Old Tom Gin  
 En het sap van één Citroen  
 1 Eetlepel Suiker oplossen in heet  
 water en het geheel goed roeren.
635. **Tip-Top Punch. Koud.**  
 1 Cognacglasje Cognac  
 ½ Cognacglasje Suikersiroop  
 ½ Cognacglasje Citroensap, goed  
 roeren  
 1 Eetlepel geschrapd ijs  
 Verschillende versche stukjes vruchten  
 en aanvullen met koude Champagne.

636. **Triumph Punch. Koud.**  
 Doet in een laag breed Champagneglas:  
 Verschillende soorten geconfijte vruchten  
 1 Pijpglaasje Chartreuse  
 1 Pijpglaasje Arakpunch  
 En vult het verder half met Mineraal-  
 water en half met Champagne; tevens een  
 weinig geschrapd ijs en schijfje Sinaas-  
 appel.
637. **Thee Punch. Warm.**  
 Doet in een sterk Punchglas:  
 1 Pijpglaasje Rum of  
 1 Pijpglaasje Cognac  
 en verder versch gezette thee.  
 Bij serveeren geve men eenige partjes  
 Citroen en een schaalje Suiker er bij,  
 om naar smaak hiervan gebruik te maken.
638. **U. S. A. Punch. Koud.**  
 Doet in hoogen tumbler eenige stukjes ijs  
 $\frac{1}{4}$  Portglas Whisky  
 $\frac{1}{4}$  Portglas Cognac  
 $\frac{1}{4}$  Portglas Gomsiroop  
 $\frac{1}{4}$  Portglas Rum.  
 Met Sodawater bijvullen.
639. **U. S. A. Punch. Warm.**  
 Behandelen als recept No. 638; inplaats  
 van Sodawater neemt men heet water.  
 Het ijs wordt natuurlijk weggelaten.
640. **Vanille Punch. Koud of Warm.**  
 Bereiding als recept No. 589; inplaats  
 van Arakpunch neemt men Crème de  
 Vanille.

641. **Victoria Punch. Koud.**  
1 Portglas Cherry Brandy Wijnand  
Fockink en een Punchglas half vol ver-  
sche Meikersen.  
Wordt met Victoriawater aangevuld.  
Ijs naar smaak.
642. **Whisky Punch. Warm en koud.**  
Behandelen als recept No. 596 (Warm)  
en No. 597 (Koud).  
Neemt inplaats van Cognac, Whisky.
643. **Wilhelmina Punch. Koud.**  
Doet in een Punchglas:  
1 Bitterglaasje Marasquin  
1 Bitterglaasje Gordon's Old Tom Gin.  
1 Pijpglaasje Grenadine.  
Met Roode Wijn of Witte Wijn en een  
weinig geschraapt ijs aanvullen.





## Pousse Café

### 644. Inleiding.

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

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

### 645. Atlanta. •

$\frac{1}{4}$  deel Crème de Rose (Rood)  
Wijnand Fockink

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



- $\frac{1}{4}$  deel Oranje Curaçao  
Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  deel Kirschwasser  
 $\frac{1}{4}$  deel Cognac.

**646 A Maiden's Kiss.**

- $\frac{1}{5}$  deel Marasquin Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{5}$  deel Crème de Rose  
Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{5}$  deel Witte Curaçao  
Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{5}$  deel Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{5}$  deel Groene Chartreuse

**647. American Glory.**

- $\frac{1}{2}$  deel Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{4}$  deel Witte Curaçao extra sec  
 $\frac{1}{4}$  deel Room.

**648. Blutgeschwür.**

- $\frac{3}{4}$  deel Advocaat  
 $\frac{1}{4}$  deel Cherry Brandy  
Wijnand Fockink  
4 Druppelen Angostura.  
Gebruikt een klein bol glas.

**649. Bouquet.**

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

**650 Brandy Shamperele.**

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

## 651. Cordial.

- $\frac{1}{4}$  deel Triple Sec  
 $\frac{1}{4}$  deel Médoc  
 $\frac{1}{4}$  deel gele Chartreuse  
 $\frac{1}{4}$  deel Cognac.

## 652. Capucine.

- $\frac{1}{6}$  deel Parfait d'Amour  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{6}$  deel Marasquin  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{6}$  deel Groene Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{6}$  deel Roode Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{6}$  deel Gele Chartreuse  
 $\frac{1}{6}$  deel Cognac.  
 In spits Pijpglaasje groot model ser-  
 veeren.

## 653. Crème Pousse Café.

- van een  $\frac{1}{2}$  deel Crème de Cacao  
 Wijnand Fockink  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.

## 654. Crème Pousse Café.

- van een  $\frac{1}{2}$  deel Benedictine D.O.M.  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.

## 655. Crème Pousse Café.

- van een  $\frac{1}{2}$  deel Crème de Mocca  
 Wijnand Fockink  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.

656. **Crème Pousse Café.**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Crème de Pecco.  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
657. **Crème Pousse Café.**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Marasquin  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
658. **Crème Pousse Café.**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Crème de Menthe  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
659. **Crème Pousse Café.**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Triple sec  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
660. **Crème Pousse Café.**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Groene Curaçao  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
661. **Crème Pousse Café**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Crème de Rose  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
662. **Crème Pousse Café**  
 van een  $\frac{1}{2}$  deel Witte Curaçao  
 en een  $\frac{1}{2}$  deel Room.
663. **Dänischer Pousse Café.**  
 $\frac{1}{2}$  glas Crème de Cacao  
 $\frac{1}{2}$  glas Cognac.  
 Deze Pousse Café vermengen.
664. **Docktor's Pousse Café.**  
 $\frac{1}{4}$  deel Cordial Médoc  
 $\frac{1}{4}$  deel Triple Sec  
 $\frac{1}{4}$  deel Cognac Fine  
 $\frac{1}{4}$  deel Room.

## 665. Direct Present.

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

## 666. Encore.

- $\frac{1}{3}$  deel Marasquin  
Wijnand Fockink
- $\frac{1}{3}$  deel Oranje Curaçao  
Wijnand Fockink
- $\frac{1}{3}$  deel Cognac.  
De Cognac aansteken en brandend serveeren.

## 667. Eden Pousse Café.

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

## 668. Eddy and Teddy.

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

## 669. Faivre's.

- $\frac{1}{6}$  deel Frambozenlikeur
- $\frac{1}{6}$  deel Marasquino di zara T. Stampalia
- $\frac{1}{6}$  deel Crème de Vanille (groen)
- $\frac{1}{6}$  deel Roode Curaçao
- $\frac{1}{6}$  deel Chartreuse (groene)
- $\frac{1}{6}$  deel Cognac.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old.

670. **Golden Slipper.**  
 $\frac{1}{3}$  deel Groene of Gele Chartreuse.  
 Legt hierin voorzichtig een heele eidooier  
 $\frac{1}{3}$  Dantziger Goldwasser.
671. **Golden Moan.**  
 $\frac{2}{3}$  deel Triple Sec of Witte Curaçao.  
 Legt hierin voorzichtig een heele eidooier.
672. **Happy moment.**  
 $\frac{1}{3}$  Marasquin Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Rose Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Benedictine D.O.M.  
 en 1 drup Angostura.
673. **Indiana.**  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Mocca Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Oranje Curaçao Sec  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  Jamaïca Rum Wijnand Fockink.  
 Bij het serveeren de Rum aansteken.
674. **Knickebein I.**  
 $\frac{1}{3}$  deel Marasquino di Zara T. Stampalia.  
 Hierin voorzichtig een heele eidooier.  
 $\frac{1}{3}$  deel Crème de Cacao.
675. **Knickebein II.**  
 $\frac{1}{4}$  deel Crème de Vanille (Wit).  
 Legt hierin zeer voorzichtig een heele  
 eidooier.  
 $\frac{1}{4}$  deel Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{4}$  deel Kirschwasser.
676. **Kuss mit Liebe.**  
 $\frac{1}{3}$  deel Advocaat  
 $\frac{1}{3}$  Cherry Brandy Wijnand Fockink.  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Vanille Wijnand Fockink

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

677. Louise.  
 $\frac{1}{2}$  deel Abricotine Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{2}$  deel Mandarine Wijnand Fockink.
678. L'Oeuf Perdu.  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Vanille.  
 Hierop een eidooier, welke even stuk gestooten wordt in het glas, hierop weder  
 $\frac{1}{3}$  Crème de Vanille.
679. Mimosa Pousse Café.  
 $\frac{1}{4}$  deel Parfait d'Amour  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{3}{4}$  deel Eau de vie de Dantzig  
 Wijnand Fockink.
680. Monkey Apetizer.  
 $\frac{1}{2}$  deel Tomaten Ketchup  
 1 Heele Eidooier.  
 Bestrooien met een weinig Nootmuskaat en Zout.
681. Milkmaid.  
 $\frac{1}{3}$  deel Triple Sec  
 $\frac{1}{3}$  deel Roode Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  deel Room of Slagroom.
682. Non plus ultra.  
 $\frac{1}{4}$  deel Crème de Rose  
 $\frac{1}{4}$  deel groene Chartreuse  
 $\frac{1}{4}$  deel Benedictine D.O.M.  
 $\frac{1}{4}$  deel Cognac.  
 Desgewenscht aansteken.
683. Nicolaschka.  
 Vult een breed Likeur- of Cognacglas voor  $\frac{3}{4}$  met Wodka, Cognac, Rum of

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



Gordon's Old Tom Gin; hierop een Citroenschijfje, welke geheel van alle schil en wit ontdaan is en bestrooit dit met poedersuiker.

684. Old Hollandais.

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

685. Old Style.

$\frac{1}{3}$  deel Half om Half Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  deel Oranjebitter Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{3}$  deel Kirschwasser.

686. Prairie Oyster.

Doet in een Oesterglas:  
 3 Druppen Angostura, zwenkt deze goed in het glas en doet er eenige druppen Wijnazijn bij.  
 Legt dan voorzichtig een eierdooier in 't glas, een tikje zout en even zooveel peper of paprika;  
 1 Suikerlepeltje Worcestershshire-sauce  
 2 Druppen Tafelolie  
 1 Suikerlepeltje Tomaten Ketschup en eenige druppen Cognac naar smaak.

687. Pousse l'Amour.

$\frac{1}{4}$  deel Marasquino di zara T. Stampalia.  
 Legt hierin een heele eidooier  
 $\frac{1}{4}$  deel Crème de Vanille.  
 $\frac{1}{4}$  deel Cognac.

## 688. Pousse Americain.

- $\frac{1}{4}$  deel Marasquino di zara T. Stampalia
- $\frac{1}{4}$  deel Roode Curaçao
- $\frac{1}{4}$  deel Groene Chartreuse
- $\frac{1}{4}$  deel Cognac.

## 689. Pousse la Reserve.

- $\frac{1}{5}$  deel Orangeadesiroop
- $\frac{1}{5}$  deel Marasquino di zara T. Stampalia
- $\frac{1}{5}$  deel Grand Marnier Rouge
- $\frac{1}{5}$  deel Groene Chartreuse
- $\frac{1}{5}$  deel Kirschwasser.

## 690. Pousse Jersey (Chambreerd).

Doet in kelkglas:

1 Likeurglaasje Chartreuse.

1 Likeurglaasje Cognac.

Het glas moet vooruit warm gemaakt worden.

## 691. Pousse Français.

- $\frac{1}{6}$  deel Aardbeien of Grenadinesiroop
- $\frac{1}{6}$  deel Marasquino di zara T. Stampalia
- $\frac{1}{6}$  deel Oranje Curaçao
- $\frac{1}{6}$  deel Groene Chartreuse
- $\frac{1}{6}$  deel Gele Chartreuse
- $\frac{1}{6}$  deel Cognac.

## 692. Pousse Trianon.

- $\frac{1}{4}$  deel Benedictine D.O.M.
- $\frac{1}{4}$  deel Cordial Medoc
- $\frac{1}{4}$  deel Kirschwasser
- $\frac{1}{4}$  deel fijn geschrapd ijs, voorzichtig opleggen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 693. The Poem.

- $\frac{1}{3}$  deel Crème de Rose  
 $\frac{1}{3}$  deel Grand Marnier Rouge  
 $\frac{1}{3}$  deel Grand Marnier Blanc.

## 694. World's Fair.

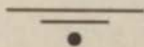
Doet in lang smal pijpglasje 6 groote blauwe rozijnen zonder pitten, zoodanig dat ze boven elkander komen te liggen. Dan volgen de 6 hieronder staande likeursoorten, zoodanig, dat ze elke rozijn omvatten.

Frambozenlikeur  
 Marasquin Wijnand Fockink  
 Groene Crème de Menthe  
 Chartreuse  
 Benedictine D.O.M.  
 Cognac.

Voor 't serveeren 5 minuten laten staan.

## 695. Yorkshire.

- $\frac{1}{4}$  deel Orangeadesiroop  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  deel Manderinlikeur  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  deel Witte Curaçao  
 Wijnand Fockink  
 $\frac{1}{4}$  deel Whisky.



## Rickies

---

### 696. Inleiding.

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

Worden hoofdzakelijk samengesteld met Citroensap, Gedistilleerd en Sodawater.

### 697. Brandy Ricky.

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

### 698. Compagnie Ricky.

Het sap van een citroen  
Een eetlepel gemalen ijs  
 $\frac{1}{2}$  portglas Gordon's dry Gin  
 $\frac{1}{2}$  portglas Whisky.  
Met sodawater bijvullen.

### 699. Dobbel Strong Ricky.

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

### 700. Labor Vincit Ricky.

Het sap van een Citroen

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Een eetlepel gemalen ijs  
 $\frac{1}{3}$  Portglas Whisky  
 $\frac{1}{3}$  Portglas Gordon's Dry Gin  
 $\frac{1}{3}$  Portglas Cognac.  
 Met Sodawater bijvullen.

**701. Gin Ricky.**

Het sap van een Citroen  
 Een eetlepel gemalen ijs  
 1 Portglas Gordon's Dry Gin.  
 Met Sodawater bijvullen.

**702. Rum Ricky.**

Behandelen als recept No. 701; neemt  
 echter inplaats van Gordon's Dry Gin,  
 Jamaïca Rum.

**703. Whisky Ricky.**

Behandelen als recept No. 701; neemt  
 echter inplaats van Gordon's Dry Gin,  
 Whisky.

**704. Wilson Ricky.**

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

**705. Wodka Ricky.**

Behandelen als recept No. 701.  
 Neemt echter inplaats van Gordon's Dry  
 Gin, Wodka.



# Sangarees

(Indische drank)

## 706. Inleiding.

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

## 707. Ale Sangaree.

1 Pijpglaasje Suikersiroop  
Een eetlepel fijn geschrapt ijs  
en voorzichtig met Pale ale bijschenken.  
Gebruikt limonadeglazen.  
Met een weinig Nootmuscaat bestrooien.

## 708. Ananas Sangaree.

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

## 709. Brandy Sangaree.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop  
1 Portglas Cognac  
1 Eetlepel fijn geschrapt ijs.  
Met Smitwater bijvullen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



710. **Borneo Sangaree.**  
 1 Koffielepeltje Gomsiroop  
 1 Pijpglaasje Crème de Mocca  
 Wijnand Fockink  
 1 Eetlepel fijn geschraapt ijs.  
 Met slappe koude Koffie bijvullen.
711. **Celebes Sangaree.**  
 1 Pijpglaasje Citroensiroop  
 Een eetlepel fijn geschraapt ijs.  
 Met slappe koude thee bijvullen.
712. **Deli Sangaree.**  
 1 Pijpglaasje Crème de Vanille  
 1 Portglas Meloensap  
 Een eetlepel fijn geschraapt ijs.  
 Met Smitwater bijvullen.  
 Tevens eenige Meloenschijfjes.
713. **Gin Sangaree.**  
 Behandelen als recept No. 709; neemt  
 inplaats van Orangeadesiroop, Suiker-  
 siroop; inplaats van Cognac, Gordon's  
 Old Tom Gin.
714. **Portwine Sangaree.**  
 1 Koffielepeltje Gomsiroop  
 1 Eetlepel fijn geschraapt ijs.  
 Verder half met Portwijn en half met  
 Smitwater bijvullen.
715. **Rum Sangaree.**  
 Behandelen als recept No. 709; neemt  
 inplaats van Orangeadesiroop, Citroen-  
 siroop en in plaats van Cognac, Jamaica  
 Rum.

**716. Sherry Sangaree.**

Behandelen als recept No. 714; neemt in plaats van Portwijn, Sherry.

**717. Whisky Sangaree.**

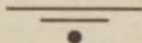
Behandelen als recept No. 709; neemt in plaats van Orangeadesiroop, Citroensiroop en in plaats van Cognac, Whisky.

**717a. Stout Sangaree.**

Doet 5 druppelen Angostura in een bier-tumbler.

Vervolgens onder voortdurend, doch voorzichtig roeren met een lange lepel er v. Vollenhoven's Stout bij doen.

Eenige stukjes ijs toevoegen naar wensch.



## Slings

### 718. Inleiding.

De Slings hebben veel overeenkomst met de Rickies; alleen wordt bij de Slings eenig zoetgehalte toegevoegd.

Als glaswerk gebruikt men groote Grocglazen.

### 719. Brandy Sling.

Het sap van een halven Citroen

Een dessertlepel gemalen ijs

1 Portglas Cognac

5 Druppelen Sinaasappelsiroop.

Met koud water bijvullen en roeren.

Naar smaak ook wel met Mineraalwater of Sodawater.

### 720. Gold Sweet Harry Sling.

2 Portglazen Roode Wijn

$\frac{3}{4}$  Portglas Jamaïca Rum

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

1 Dessertlepel gemalen ijs.

Laten oplossen en zoo noodig met koud water bijvullen.

### 721. Gin Sling.

Behandelen als recept No. 719; neemt echter inplaats van Cognac, Gordon Gin en inplaats van Sinaasappelsiroop, Citroensiroop.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**722. Hot Slings.**

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

**723. Rum Sling.**

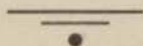
Behandelen als recept No. 719; neemt echter inplaats van Cognac, Rum.

**724. Whisky Sling.**

Behandelen als recept No. 719; neemt inplaats van Cognac, Whisky.

**725. William Sling.**

Behandelen als recept No. 719; neemt inplaats van 1 portglas Cognac, een half Portglas Cognac, tevens een half portglas Brandewijn.



## Smashes

---

### 726. Inleiding.

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

### 727. Brandy Smash.

- 2 Cognacglaasjes Cognac
- 2 Pijpglaasjes Crème de Menthe  
Wijnand Fockink
- 1 Pijpglaasje Suikersiroop
- 1 Eetlepel gemalen ijs.

Met Appelwijn bijvullen.

Kan ook smaakvol met vruchten gegarneerd worden.

### 728. Brandewijn Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt echter inplaats van Cognac, Brandewijn.

### 729. California Smash.

- 1 Cognacglaasje Gordon Old Tom Gin
- 2 Pijpglaasjes Crème de Menthe  
Wijnand Fockink.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Met Appelwijn bijvullen en  
1 eetlepel gemalen ijs.  
Garneert smaakvol met uitsluitend Cali-  
fornische vruchten.

**730. Gin Smash.**

Behandelen als recept No. 727; neemt  
echter inplaats van 2 glaasjes Cognac,  
Gordon Dry Gin.

**731. Jenever Smash.**

Behandelen als recept No. 730; neemt in-  
plaats van Gin, Hollandsche Jenever  
Wijnand Fockink.

**732. Kirschwasser Smash.**

Behandelen als recept No. 727; neemt  
inplaats van Cognac, Kirschwasser.

**733. Oxford Smash.**

1 Pijpglaasje Frambozensiroop  
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe  
Wijnand Fockink

Het sap van een halven Citroen

1 Eetlepel gemalen ijs.

Met appelwijn bijvullen.

Met eenige Citroenschijfjes garneeren.

Indien voorhanden, kan men voor gar-  
neering ook eenige pepermuntblaadjes  
nemen.

**734. Rum Smash.**

Behandelen als recept No. 727; neemt  
inplaats van Cognac, Rum.

**735. Whisky Smash.**

Behandelen als recept No. 727; neemt  
inplaats van Cognac, Whisky.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



## Sours

### 736. Inleiding.

De hoofdbestanddeelen van de Sours bestaan hoofdzakelijk uit Citroensap, Mineraalwater en Roode Wijn, gemalen Ijs en Gedistilleerd. De vruchten, die men als garnering hiervoor gebruikt, mogen niet zoet zijn. Gebruikt als glaswerk hooge tumblers.

### 737. Anacreon Sour.

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

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

### 738. Brandy Sour.

Doet in een hoogen tumbler halfvol gevuld met gemalen ijs  
Een koffielepeltje Suikersiroop  
Het sap van een kwart Citroen  
Een teugje Roode Wijn  
Een klein portglas Cognac.  
Bijvullen met Spuitwater.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**739. Champagne Sour.**

Een hoog Champagneglas half vol met  
fijn geschrapt ijs

1 Koffielepeltje Citroensiroop  
Het sap van een kwart Citroen.  
Een klein teugje Roode Wijn.  
Bijvullen met Champagne.

**740. Gin Sour.**

Doet in een hoogen tumbler half vol ge-  
malen ijs

Een Koffielepeltje Suikersiroop  
Een teugje Roode wijn  
Een portglas Gordon's Old Tom Gin  
Bijvullen met het sap van een kwart  
citroen en mineraalwater.

**741. Golden Sour.**

Het sap van een kwart Sinaasappel  
Een koffielepeltje Sinaasappelsiroop  
Een klein portglas Cognac  
wordt in den Shaker gedaan, dan eenige  
stukjes ijs en een eierdooier erbij voegen  
en vlug en goed schudden.

Overschenken door zeefje in een hoog  
glas en met Mineraalwater tot op onge-  
veer 3 c.M. na bijvullen. Legt er dan een  
Citroenschijfje en eenige stukjes ijs in en  
vult voorzichtig bij met Roode Wijn, zoo-  
dat deze blijft drijven.

Ook kan men deze sour bereiden zonder  
den eierdooier.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**742. Liberty Sour.**

Doet in een hoog bol glas half vol met  
geschrapd ijs

Het sap van een halven Citroen

2 Koffielepeltjes Frambozensiroop  
en bijvullen half met Moesel- of Rijnwijn  
en half met Mineraalwater en een klein  
teugje Roode Wijn.

**743. Perfectos Sour.**

Vult een hoog kelkglas voor de helft met  
gemalen ijs

Het sap van een kwart Citroen

Het sap van een halven Tomaat

1 Cognacglaasje Cognac

1 Cognacglaasje Gordon Dry Gin

Een teug Bourgogne Wijn.

Bijvullen met Mineraalwater.

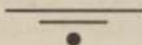
Garneeren met schijfjes Citroen, Sinaas-  
appel en eenige stukjes Tomaten.

**744. Rum Sour.**

Behandelen als recept No. 738; neemt  
inplaats van Cognac, Rum.

**745. Whisky Sour.**

Behandelen als recept No. 738; neemt  
echter inplaats van Cognac, Whisky.



## Wat men van Koffie bereiden kan

---

### 746. Inleiding.

In Parijs en Weenen drinkt men de lekkerste koffie. Dit moet een geheim zijn, maar door bezoeken aan die verschillende zaken, is het mij gelukt, om de ware manier van koffiezetten machtig te worden. Elk koffiehuis heeft echter zijn eigen methode van koffiezetten, omdat de eigenaar denkt, mijn koffie is de beste en wordt op mijn manier door het publiek verlangd. In de eerste plaats moet men een goed soort koffieboonen nemen; en in de tweede plaats de juiste hoeveelheid gemalen koffie en water bepalen, waarvan de koffie gezet wordt.

Ik zal u eenige toelichtingen geven hoe men het beste koffie zet. Zonder hoeveelheden op te sommen.

### 747. Koffiezetten.

Men zorgt ten eerste voor gloeiend heet water. Voor versch gemalen koffie en een goede ketel of duurzame koffiemachine.

De hoeveelheid koffie wordt dan in den filter, den ketel of de koffiemachine gedaan, het heete water er daarna langzaam opgegoten en men laat dit langzaam door de koffie trekken, vooral niet

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

forceeren. Wanneer men denkt er voldoende water en koffie in gedaan te hebben (naar smaak) laat men den filter nog (tijd naar men denkt) in den ketel of de koffiemachine zitten en sluit deze dan met het deksel. Daarna haalt men den filter en de koffie er uit en laat het koffieaftreksel op laag vuur staan, zoodat deze niet opnieuw op kookpunt komt.

#### 748. Arabische Koffie.

Van de beste soort moccaboonen wordt, zoo fijn als meel gemalen, 1 koffielepel <sup>1)</sup> hiervan in een klein zilveren of tinnen kannetje gedaan. Schenkt hierop zeer langzaam heet water, roert het goed en schenkt het over in een fijn moccakopje.

#### 749. American Café.

Wordt op dezelfde wijze gezet als bij No. 747 is aangegeven.

Echter wordt op elken liter koffie die men zet, een dessertlepel kaneel bijgevoegd.

Bij gebruik neemt men heete melk en poedersuiker. Gebruikt groote koppen.

#### 750. Boston Café.

De koffie wordt op dezelfde wijze gezet zooals bij recept No. 747 is aangegeven. Echter wordt inplaats van heet water de koffie met heete melk gezet.

<sup>1)</sup> Bedoeld wordt de hoeveelheid in Holl. term van een half loodje.

751. **Café Verkeerd.**  
Men geeft dan bij het serveeren meer heete melk als koffie.
752. **Café Noir.**  
Café Noir is sterke zwarte koffie in kleine moccakopjes.  
Serveeren met biscuits.
753. **Café Double.**  
Dubbel sterk gezette koffie in kleine kopjes.
754. **Café au Lait.**  
Sterke koffie met warme melk.
755. **Café Parfait.**  
Koffie op de gewone wijze geserveerd, echter doet men er een Cognacglasje Cognac bij.
756. **Café Complét.**  
Precies als No. 758.  
Geeft er echter eenige Sandwiches bij.
757. **Café Milionaire.**  
Precies als No. 758.  
Serveert het echter in goud servies en fijn porcelein kopje.
758. **Café filter voor 1 persoon.**  
In een kleinen steenen ketel wordt een daarbij behorende filter geplaatst. Hierin worden 2 à 3 eetlepels van de fijnste soort gemalen koffie gedaan. Schenkt hier langzaam heet water door en dient het met den filter op 't keteltje op. Serveert er tevens suiker, melk en room of slagroom bij. Verder gewoon koffieservies.



**759. Café Mazagram.**

Behandeling als recept No. 753. Wordt echter koud geserveerd, met dit onderscheid, dat inplaats van kopjes, lange smalle glazen gebruikt worden. En naar wensch een stukje ijs.

**760. Café Granita.**

Een hoeveelheid gezette koffie, onverschillig op welke manier, wordt bereid zooals bij No. 494 is aangegeven.

**761. Café au Liqueur.**

Wordt geserveerd zooals op recept No. 758 is aangegeven.

Men geeft er echter een glaasje met een fijne likeur bij naar verlangen.

Doet er tevens een warm of koud gemaakt swenkglas bij, om de likeur in te doen.

**762. Capusiner.**

Een weinig zwarte koffie met een weinig room.

**763. Mocca.**

Mocca wordt van fijn gemalen mocca-boonen zeer sterk gezet, zooals op recept No. 758 is aangegeven. Serveeren met moccaservies.

**764. Mélange Fine.**

Doet in een mélangeglas een weinig kokende melk en meer of minder koffie, 1 glaasje Cognac en vult het bij met Slagroom.

**765. St. Moritz Mélange.**

Vult een mélangeglas: half vol met sterke koffie en half vol Chocolademelk en voegt er een eetlepel slagroom bij. Suiker naar smaak.

**766. Wiener Mélange.**

Doet in mélangeglas een weinig heete melk en vult het tot  $\frac{3}{4}$  vol met koffie en verder met Slagroom.

**767. Wiener Eieren Mélange.**

Doet in een tumbler:

2 Eierdooiers en slaat deze tot schuim. Vult het bij onder voortdurend roeren met versch gezette koffie. En geeft er Suiker en Room of Melk naar smaak bij.

**768. Rusch Mélange.**

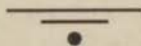
Behandelen als recept No. 767; geeft er echter nog een Cognacglasje met Cognac fine, Rum of Kirschwasser bij.

**769. Ijskoffie Americain.**

Vult een groot mélangeglas: half vol met gemalen ijs.

Schenkt er koude koffie bij.

Suiker naar smaak.



---

**Korff**



**De Uitvinder en Fabrikant van**

**Fosco**



**De Cacao Drank**

**waarschuwt U**

**voor namaak**



# Chocolade en Cacaodranken

---

## 770. De Bereiding.

Hiervan is een beschrijving overbodig, daar de verschillende Chocoladefabrikanten en vooral de firma Korff, bij den verkoop reeds een gebruiksaanwijzing voegen.

Wil men echter de smaak van een kop chocolade of cacao verhoogen, dan voegt men in elke kop een lepel slagroom en geeft er een paar droge biscuits bij.

## 771. Room Chocolade.

Room Chocolade wordt bereid op de wijze, welke men voor melkchocolade bezigt. Men neemt echter in plaats van Melk versche Koffieroom.

## 772. Eieren Chocolade.

Doet op een geklopt eierdooier een kop heete Chocolademelk en doet er een weinig tot schuim geslagen eiwit toe. N.B. Zie ook de verschillende dranken welke met Fosco vermengd worden.

# Thee

(Het zetten en op welke wijze ze gedronken kan worden)

---

## 773. Inleiding.

Thee is weliswaar een volksdrank, maar wil men werkelijk het genot smaken, welke men van thee eischen kan, dan besteedt men aan de bereiding en zetten ervan evenveel zorg, als men dat in China en Japan gewoon is.

## 774. Thee Zetten en Drinken.

Indien men goede thee bezit, moet ze op onderstaande manier gezet en geserveerd worden om een smakelijk kopje te drinken.

Zorgt voor goed heet water.

Porceleinen, Zilveren of Tinnen theekan.

Dunne porceleinen kopjes en zilveren of tinnen zeefjes.

Een looden goed sluitende theebus.

Doet in de porceleinen etc. theekan 2 à 3 eetlepels thee en schenkt hierop ongeveer 1 Liter heet water. Sluit dan de theekan af en laat ze even trekken, tot het theewater een donkere goudgele kleur krijgt. Schenkt ze dan door een zeefje in de dunne porceleinen kopjes. En drinkt ze als een Japanner of Chinees, zonder suiker en melk of ander vocht. Dan smaakt ze niet als volksdrank, maar als een genotmiddel.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

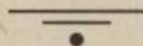
Voor de minder fijnproevers voegt men er melk en suiker bij en op verlangen ook wel eens een paar partjes of schijfjes Citroen, Rum, enz.

De thee kan, afgekoeld, ook koud gedronken worden, opgediend in een dun glas met een paar stukjes ijs.

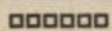
Voor **T h é C o m p l e t** serveert men bij de thee tevens eenige stukjes gebak en biscuits, toast en boter en andere versnaperingen.

Bij **T h é R u s s e** geeft men als servies 1 potje thee en heet water, een glaasje Rum, eenige partjes Citroen en een drinkglas. De gebruiker kan zich dan zelf zijn thé Russe naar eigen smaak bereiden.

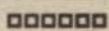
Aanbeveling verdient het om het drinkglas  $\frac{3}{4}$  vol met niet te sterke thee te doen en vervolgens 15 gram Rum, 3 Theelepeltjes Suiker, en het sap van  $\frac{1}{8}$  partje Citroen door de Thee te mengen.







CLICHÉ'S TH. VOSS



Sorbetbeker



Drinkhalmen Vaas

Sorbetmenger  
of  
Slagroomgard

Ijscoup



Ijscoup



Ijslepel

## Verschillende soorten Ijs en Ijsdranken

---

### 775. Inleiding.

Alvorens U met de lange reeks ijsdranken bekend te maken, zal ik eerst een beschrijving geven van verschillende mooie recepten: hoe de verschillende ijssoorten bereid en verzorgd worden. Indien de recepten gemaakt worden volgens onderstaande beschrijving, zal een succes daarvan niet uitblijven.

### 776. Gereedschappen enz., welke noodig zijn bij bij de ijsbereiding.

In de eerste plaats zorgt men voor een goede ruimte, waarin waterleiding, voldoende licht en lucht en waar de vloer van een waterloozing voorzien is. Dan schaft men zich de verschillende ijsvriesmachines aan, welke in speciaal daarvoor ingerichte magazijnen (zie annonces) kant en klaar te koop zijn. Vervolgens zorgt men voor een geïsoleerde ruimte om ruw ijs te bergen; een Ijsbreker, Ijsprikkers, Houten Ijsklopper, Ijszout en een bergplaats daarvoor. Kookgelegenheid, Werkbank, Emmers, Schep en Bezem. Conservators, Melkkokers en diverse groote en kleine pannen. Lepels en ijslepels, Afsteekspanen, Eiergard, Vruchtenzeeften, Purédoeken, Bussen en flesschen,

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

waarin men het benoodigde voor de ijsbereiding kan bergen.

De vriesbussen moeten goed schoon en volkomen gaaf zijn.

### 777. De Bereiding van Ijs. Het Vriezen.

Wanneer men de bestanddeelen voor het te bereiden ijs in de vriesbus gedaan heeft, overtuigt men zich of het deksel passend sluit. Plaatst daarna de vriesbus precies in het midden van de daarbij passende houten kuip. Om de vriesbus in de kuip wordt nu om de beurt een laag geklopt ijs en een paar scheppen ijszout gedaan. Zorgt vooral dat het zout niet in aanraking met het deksel komt. Ook mag het ijs niet verder dan onder het deksel komen. Dan draait men de vriesbus net zoo lang rond, totdat de zich in de bus bevindende massa tot Consumptieijs gereed is.

Tijdens deze bewerking draagt men zorg, dat het tot zoutwater gesmolten ijs niet in aanraking komt met den rand van de bus en laat dit telkens wegloopen. Vult dan weder aan met ijs en zout.

Met de ijsafstekers verwijdert men af en toe het aangevrorene aan den binnenkant van de vriesbus.

**Het Overzetten** geschiedt als volgt:

Men schept voorzichtig het voor de consumptie bestemde ijs in de overzetbus. Deze plaatst men weer in een daarbij passende kuip in de conservator en zet op gelijke wijze de behandeling als bij het bevroren voort.

Om de 3 uren laat men het zoute water afloopen en vervangt dit opnieuw met zout en ijs.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## Verschillende Recepten voor Ijsbereiding

### 778. Amandelijs.

Doet in een pan:

Een half pond zoete en een half ons bittere amandelen, giet hier heet water op tot de amandelen net onder water staan.

Zet de pan dan nog even op 't vuur, tot de amandelen zoo ver gebroeid zijn, dat ze gemakkelijk van de schil ontdaan kunnen worden.

Heeft men dat gedaan, dan worden de amandelen goed fijn gewalst, met een speciaal daarvoor bestaande amandelwalsmachine of mortier.

Doet daarna deze amandelen in een pan met een halve liter melk en 1 liter room en zet dit onder voortdurend roeren op het vuur tot het goed kookt. In dien tijd slaat men in een bolvormige pan 6 eierdooiers en 4 ons suiker goed tot schuim. Giet dit onder voortdurend roeren langzaam bij de amandelen, melk en room en laat het nog vijf minuten op vuur staan, daarna afkoelen en in de vriesbus zetten.

Voor grootere hoeveelheid vermenigvuldigt men dit recept. Wat ook geldt voor de volgende recepten.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 779. Aardbeienijs.

2 Pond rijpe aardbeien worden goed schoongemaakt en daarna tot puré gewreven en met een

$\frac{1}{2}$  pond Vruchtensuiker, een

$\frac{1}{2}$  pond Witte suiker en een

$\frac{1}{2}$  Liter water te zamen in een pan op vuur gezet en tot kookpunt gebracht. Daarna afnemen, koud laten worden. Vervolgens in de vriesbus.

## 780. Abrikozenijs.

Behandelen als recept No. 779; neemt echter in plaats van 2 pond Aardbeien,  $2\frac{1}{2}$  pond rijpe Abrikozen.

## 781. Ananasijs.

Doet in een bolvormige pan:

6 Eierdooiers en 3 ons suiker, dit goed roeren.

Waarna men onder voortdurend roeren het sap van een heelen Ananas er langzaam bijvoegt, met een halven liter water, welke vooraf gekookt heeft en roert alles nog eens goed.

Is dan gereed voor de vriesbus.

N.B. Men kan ook de Ananas tevoren goed gaar laten koken met  $1\frac{1}{4}$  liter water, doet er dan echter inplaats van 3 ons, 1 pond suiker in. Dit af laten koelen en in de vriesbus doen.



## 782. Chocoladeijs.

Een stuk zoete cacao van een half pond wordt gesmolten. Daarna met een halve liter heete melk opgelost.

In dien tijd heeft men 5 eieren met 3 ons suiker tot schuim geslagen in bolvormige pan, klopt hierdoor nog een halven liter geslagen slagroom, en voegt er langzaam onder voortdurend roeren de cacaomelk bij. Ook kan men inplaats van slagroom nog  $\frac{3}{4}$  liter melk nemen.

Is dan gereed voor de vriesbus.

N.B. Wanneer men inplaats van een  $\frac{1}{2}$  pond zoete cacao een halve flesch Fosco gebruikt, komt het recept ook tot een goed resultaat.

## 783. Citroenijs I.

De zeer dun geschilde schillen van 5 citroenen en 1 pond suiker met het sap van 5 citroenen wordt, met 1 liter water in een pan op vuur tot kookpunt gebracht. Daarna afnemen en filtreren. Laten afkoelen en in de vriesbus doen.

## 784. Citroenijs II.

Behandelen als recept No. 783, met dit verschil, dat de suiker met 6 Eierdooiers eerst in een bolvormige pan geroerd worden. Waarna het Citroensap en het water, na met de schillen gekookt, gefiltreerd en afgekoeld te zijn, langzaam, onder voortdurend roeren, tezamen gevoegd kan worden.



## 785. Frambozenijs.

Behandelen als recept No. 779, neemt echter inplaats van Aardbeien — Frambozen.

## 786. Hazelnotenijs.

Behandelen als recept No. 778. Men laat dan de amandelen achterwege en neemt hiervoor 1 pond dopvrije Hazelnoten.

## 787. Koffie-ijs.

Behandelen als recept No. 798. Men mengt er echter  $\frac{1}{10}$  liter goede sterke koffie-extract doorheen, en laat de vanille weg.

## 788. Mocca-ijs.

Behandelen als recept No. 798. Men mengt er echter nog  $\frac{1}{8}$  liter goede, sterke koffie-extract doorheen. En laat de vanille weg.

## 789. Mandarijnijs.

Behandelen als de recepten No. 783 en No. 784, gebruikt inplaats van het sap en schillen der citroenen, het sap en schillen van 8 Mandarijnen.

## 790. Meloenijs.

Behandelen als recept No. 781. Neemt in plaats van het sap van een Ananas, het purésap van een rijpe Meloen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 791. Pistazienijs.

Maakt 4 ons afgebroeide Pistazien goed fijn, doet deze in een halven liter melk en laat dit samen even goed doorkoken. In dien tijd slaat men in bolvormige pan 6 Eierdooiers en een half pond suiker goed tot schuim. Doet dan langzaam de gekookte Pistazien en melk onder voortdurend roeren erbij. Giet er nog een liter pas gekookte melk of room bij. Dit onder voortdurend roeren nog 10 minuten op vuur zetten, afkoelen en in de vriesbus plaatsen.

## 792. Persico-ijs.

Behandelen als recept No. 780. Gebruikt inplaats van Abrikozen, Persico's.

## 793. Reineclaude-ijs.

Behandelen als recept No. 780; neemt inplaats van Abrikozen, Reineclaude.

## 794. Roomijs.

1 liter Room wordt met poedersuiker voor 0.9 tot slagroom geslagen. Dan slaat men apart 10 eierdooiers met 2 ons suiker tot schuim en voegt dit langzaam, onder voortdurend roeren, bij de slagroom. Zoodat dit een dikke brei vormt. Daarna wordt het in de vriesbus gedaan en verder net zoo behandeld als bij No. 777 is aangegeven.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

795. **Roomijs met Vanillesmaak.**  
 ½ Liter room en een ½ liter melk wordt met 1 Bourbon vanillestokje 12 c.M. op vuur gezet en tot koken gebracht. Ondertusschen slaat men 2 ons suiker en 6 à 10 eierdooiers tot schuim. Voegt hierbij de pasgekookte Room en Melk en zet het samen onder voortdurend roeren nog 6 à 8 minuten op vuur.  
 Laten afkoelen. Vanillestokje verwijderen en in de vriesbus doen. Behandelen zooals bij No. 777 is aangegeven.
796. **Sinaasappelijs.**  
 Behandelen als de recepten No. 783 en 784. Gebruikt inplaats van Citroen, Sinaasappelen.
797. **Tutti Frutti-ijs.**  
 Behandelen als recept No. 798, wanneer men het zoowat half gevrozen heeft, roert men er verschillende geconfijte of andere vruchtjes doorheen en vriest het verder zooals bij No. 777 is aangegeven.
798. **Vanille-ijs.**  
 Behandelen als recept No. 795, doet er echter inplaats van een halven liter melk, 1 liter melk, en inplaats van 2 ons suiker, 3 ons suiker in.
799. **Walnootijs.**  
 Behandelen als recept No. 778. Men laat de amandelen weg en neemt hiervoor 1 pond dopvrije Walnoten.

## Coups

---

### 800. Inleiding.

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

Hieronder volgen de verschillende bereidingen.

---

---

## VOOR GECONFIJTE VRUCHTEN

in SLAGTER's DRINKS-BOEK  
Mij. „GELDERLAND” — NEEDE

---

---

### 801. Coupe Trianon.

Vanille-, Koffie- en Chocolade-ijs.

Met Mocca-cream opspuiten.

Hierop eenige sterren slagroom, op elke ster een roode geconfijte kers.

### 802. Union Coupe.

Sinaasappelijs.

Het Sap van een Sinaasappel

$\frac{1}{4}$  Pijpglaasje Grand Marnier.

Champagne hoog opschenken.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**803. Wilson Coupe.**

Roomijs wordt met Mocca-cream en slagroom opgespoten in figuurvorm.

**803a Queen Coupe.**

Doet in een groote Familie-Coup:  
Citraen-, Koffie-, Vanille en Aard-  
beienijs.

Niet vermengen, doch afzonderlijk.

Daarna het Citroenijs, garneeren met  
druiven en slagroom.

Vervolgens het Koffie-ijs garneeren met  
Peeren en Chocoladecream.

Dan het Vanille-ijs garneeren met Per-  
sico- of Frambozensause.

Ten slotte het Frambozenijs garneeren  
met Kersen en Slagroom.

Besprekelen met Chartreuse.

Nrs.	Namen der Coups	Ijssoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
804	<b>L'Amour</b>	Vanille Koffie	Crème de Mocca		Slagroom en gebrande Amandelen Druiven Dadels	stukjes Noga
805	<b>Armande</b>	Vanille Koffie	Curacao Crème de Mocca	Malaga		Beschuit
806	<b>Arabe</b>		Marasquin			Poeder suiker
807	<b>Aardbeien</b>	Aardbeien			Slagroom en Aardbeien Ananas	
808	<b>Argentine</b>	Citroen en Ananas				Het sap van $\frac{1}{2}$ Citroen
809	<b>Barcelona</b>	Sinaasappel	Triple Sec	Roodwijn	Sinaasappel Geconfijte Fruit Druiven	
810	<b>Bourgogne</b>	Abrikozen	Cordial Medoc	Bourgogne		
811	<b>Bismarck</b>	Room en Amandel Karamel	Kirschwasser	Moesselwijn	Diverse Vruchten Slagroom	
812	<b>Convent</b>	Chocolade	Crème de Noga		Geconf. Fruit Geslagen Eiwit	Stukjes Caramel
813	<b>Charles</b>		Crème de Cacao			Fijngehakte stukjes Choc.
814	<b>Dumas</b>	Karamel Vanille	Chartreuse	Bordeaux (zeer weinig)	Slagroom	



Nrs.	Namen der Coups	Ijssoorten	Liqueursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
815	Dante	Meloen	Benedictine	Champagne	Meloen	
816	Dame	Aardbeien Vanille Koffie Chocolade	Crème de Vanille		Eiwit Slagroom Vruchten	Wafels
817	Diamant	Citroen Perzik	Kummel	Champagne	Vruchten	Gesponnen suiker in verschillende kleuren Poedersuiker
818	Edison	Ananas	Cognac	Ananassap	Slagroom Ananas	
819	Elegant	Frambozen in Fiquurlijke Bombe Pistatie	Grand Manier	Malaga	Slagroom Geconfijt Fruit	Violette
820	Favorite		Kirschwasser	Amandel- melk	Walnoten	
821	Fancy	Room			Gebrande Amandelen Slagroom Aardbeien Geconfijte Ananas	Wafels

Nrs.	Namen der Coups	Ijssoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
822	Familie	Vanille	Curaçao	Witte Bordeaux	Vruchten	Sinaasappel- sap
823	Gloire	Amandel	Curaçao	Koude aangemaakte Chocolade Moezelwijn	Slagroom Amandelen	
824	Hidalgo	Meloen	Marasquin		Vruchten	
825	Hertog	Vanille	Crème de Menthe Marasquin			
826	Jacques	Vanille Aardbeien			Druiven en Ananas	Slagroom
827	Jeanette	Aardbeien	Kirschwasser	Moezelwijn	Dunne Room	Poeder suiker
828	Jeanne d'Arc	Frambozen	Kirschwasser	Moezelwijn	Frambozen	Amandel
829	Japana	Koffie	Crème de Cacao		Slagroom en fijne Bonbons	
830	Italienne	Tomaten	Citroen	Spumanti	Pistastie's	
831	Imperial	Aardbeien	Grand Manier	Champagne	Zeer fijn gesneden Ananas	
832	Lux	Tutti frutti	Triple Sec		Eier Room Geconfitte Kersen	Rozijnen

Nrs.	Namen der Coups	Ijsoorten	Likeursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
833	Monte Carlo	Granaat-appel	Danziger Goldwasser	Champagne	$\frac{1}{2}$ uitgeholde Granaatappel vullen met Honing	
834	Monaco	Mandarijn Sinaasappel Aardbeien	Grand Marnier Marasquin	Champagne	$\frac{1}{2}$ Mandarijn met slagroom	1 Kers
835	Niceoise			Champagne	Slagroom Vruchten	
836	Orleans	Bananen	Crème de Noyeaux Marasquin	Bordeaux	Mandarijn in partjes Vruchten	
837	Plombière	Tutti frutti				
838	Pêches Melba	Perzik	Persico		Persico's Slagroom	Vruchten-saus
839	Petit Duc	Frambozen		Witte Wijn	Persico's en Frambozen	Crème

## Sorbets

---

### 840. Inleiding.

Worden de verschillende soorten ijs gegeten, de Sorbets daarentegen worden meerendeels net als dranken geconsumeerd. Sorbet wil eigenlijk zeggen, half gevroren ijs. Men kan dan ook gerust de een of andere Sorbet bereiden in een kleine vriesbus of daarvoor verkrijgbare Sorbetmachine volgens de recepten der verschillende ijssoorten. Men vriest ze dan maar half aan.

Maar om gemakkelijk en practisch te werken, heb ik hiervoor een ander middel uitgevonden, welk tevens aardige combinaties vormt en bovendien snel uitvoerbaar is.

Voor het bereiden der Sorbets volgens mijn manier, heeft men de volgende gereedschappen noodig. Tinnen of vertinde bussen, kleine eierengard, spuitzak met spuitje, voor eventueele te spuiten Slagroom of Eiwit en Mocca-cream, enz.

Een paar lepels en schalen. Vruchtenmes en Vorkjes.

Bij het serveeren geeft men drinkhalmen en lepel.

Gebruikt als glaswerk lange smalle Sorbetglazen, of zilveren Sorbet-coups.

### 841. De Bereiding.

Wanneer men onderstaande recepten voor Sorbets gemakkelijk en snel wil maken, handelt men als volgt:

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

Men doet de vermelde ijssoort(en) in de daarvoor bestemde tinnen of vertinde bus, ter grootte van hoogstens 1 Liter.

De kleine eierengard wordt dan gebruikt om hetgeen in die sorbetbus gedaan is, tot een geheel te roeren en te verdunnen. Waarna het uit de sorbetbus in de sorbetglazen wordt overgeschonken. De verschillende schalen worden gebruikt om er fruit, slagroom, eiwit en verschillende Creams in te doen. De lepels om bovenstaande in de spuitzak te doen. Het fruitmes om de verschillende vruchten te snijden.

De fruitvorkjes om bij het garneren met vruchten behulpzaam te zijn.

Nog verschillende andere dingen hebben een werkzaam aandeel; deze geef ik wel bij de recepten der Sorbets aan.

#### 842. Aardbeien Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Aardbeienijs en 1 likeurglaasje siroop van Aardbeien.

3 à 4 Aardbeien worden in de Sorbetbus gedaan, tevens een scheutje water of Witte Wijn.

De behandeling is dan als volgt:

Met een kleine eierengard vermengt men dan bovenstaande tot één geheel, waarna het in het bestemde Sorbetglas wordt overgeschonken. Zie ook No. 841. Spuit er een fraaien toren Slagroom op en legt er in 't midden een mooie Aardbei.

**843. Abrikozen Sorbet.**

2 à 3 Eetlepels Abrikozenijs

1 likeurglaasje Apricot Brandy

Worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld zooals bij recept No. 842 is aangegeven.

Legt er daarna een halve Abrikoos op en garneert deze met één of meer puntjes Slagroom.

**844. Amandel Sorbet.**

2 à 3 Eetlepels Amandelijs en 1 likeurglaasje Crème de Noisette worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 842 is aangegeven. Sduit er een fraaien toren geslagen Eiwit of Slagroom op en bestrooit het smaakvol met gebrande en tevens geschaafde Amandelen.

**845. Ananas Sorbet.**

2 à 3 lepels Ananasijs en

1 Bitterglaasje Ananas siroop

en het sap van een halven Sinaasappel wordt in de sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 842 is aangegeven.

Sduit er een fraaien toren slagroom op en garneert smaakvol met Ananas.

**846. Black and White Sorbet.**

Bijna 2 eetlepels vanille-ijs, met  $\frac{1}{2}$  likeurglaasje Crème de Vanille, worden op de bekende wijze behandeld als bij recept No. 842.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



Men schenke het Sorbetglas echter half vol, waarna men op dezelfde manier bijna 2 Eetlepels chocolade-ijs, met een  $\frac{1}{2}$  glaasje Crème de Cacao bereidt en hiermede de andere helft van het Sorbetglas vult.

**847. Chocolade Sorbet.**

2 à 3 Eetlepels Chocolade-ijs, en 1 likeurglaasje Crème de Cacao worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 842. Ook kan men vanille-ijs met Fosco vermengen. Schenkt het Sorbetglas echter  $\frac{3}{4}$  vol en spuit er voor de rest Slagroom op.

**848. Citroen Sorbet.**

2 à 3 Eetlepels Citroenijs en 1 Likeurglaasje Citroensap in de Sorbetbus doen en behandelen als recept No. 842.

**849. Dandy Sorbet.**

Doet in een Sorbetglas een half likeurglaasje Grand Marnier.

Daarna in de Sorbetbus het sap van een halven Sinaasappel en naar keus van de volgende ijssoorten:

2 à 3 Eetlepels Room-, Vanille-, Meloen- of Ananasijs.

Na behandeling volgens recept No. 842, zorgt men vooral voorzichtig het bereide zoodanig in te schenken, dat het niet door de Grand Marnier loopt. Dit kan zeer gemakkelijk voorkomen worden, indien men bij het inschenken vlak boven

de likeur een lange smalle lepel houdt, waarop men het bereide voorzichtig over heen schenkt. Daarna spuit men er een toren Slagroom op en garneert het smaakvol met Ananas en andere stukjes vruchten.

**850. Frambozen Sorbet.**

Behandelen als recept No. 842; neemt inplaats van Aardbeienijs en Aardbeien, Frambozenijs en Frambozen.

**851. Grand Fine Sorbet.**

2 à 3 Eetlepels Sinaasappelijs, 1 Likeurglaasje Fine Cognac wordt in Sorbetbus gedaan en behandeld zooals bij recept No. 842 is aangegeven.

Kan desgewenscht met vruchtjes gegarneerd worden.

**852. Indiana Sorbet.**

Bereidt in drie Sorbetbussen of apart in één Sorbetbus de volgende ijssoorten tot Sorbet, volgens recept No. 842:

1°. 1 Eetlepel Chocolade-ijs met  $\frac{1}{3}$  likeurglaasje Crème de Cacao

2°. 1 Eetlepel Vanilleijs met  $\frac{1}{3}$  likeurglaasje Crème de Vanille

3°. 1 Eetlepel Koffie-ijs met  $\frac{1}{3}$  likeurglaasje Crème de Mocca.

Vult het Sorbetglas dan met elke soort voor een derde gedeelte. Zorgt dat het Vanille-ijs in het midden komt. Spuit er daarna een mooien toren van Slagroom of Eiwit op en bestrooit deze met geraspte Chocolade.

**853. Jamaïca Sorbet.**

1 Geneverglasje Jamaïca Rum wordt met 3 Eetlepels Citroen- of Sinaasappel-ijis tot Sorbet gemaakt; behandeling zooals op recept No. 842 is aangegeven.

**854. Limonade Sorbet.**

Doet in een Sorbetglas: 1 Likeurglasje Limonadesiroop.

Maakt 3 Eetlepels onverschillig van welke ijssoort met een teugje Mineraalwater tot sorbet, zooals bij No. 842 is aangegeven.

Schenkt dit voorzichtig op de Limonadesiroop, zoodat deze onderaan blijft.

Men kan zoo'n Sorbet smaakvol garneren met Slagroom of Eiwit (geslagen) en vruchtjes.

Chocolade-, Mocca- en Koffie-ijis is voor deze sorbet niet aan te bevelen.

**855. Mocca Sorbet.**

Behandelen als recept No. 847; neemt echter inplaats van Chocolade-ijis, Mocca-ijis en inplaats van Crème de Cacao, Crème de Mocca.

**856. Mandarijn Sorbet.**

3 Eetlepels Mandarijnijs worden met 1 Pijpglasje Mandarijnlikeur en het sap van een halven Mandarijn tot Sorbet gemaakt, zooals bij recept No. 842 is aangegeven. Garneeren met partjes Mandarijn.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

857. **Meloen Sorbet.**

Legt in een bolglas een mooie schijf Meloen.

Maakt dan tot Sorbet zooals bij recept No. 842 is aangegeven, 3 Eetlepels Meloenijs, met 1 pijpglaasje Triple Sec; schenkt het hierna in het bolglas, en belegt het met de schijf Meloen.

858. **Mentha Sorbet.**

3 Eetlepels Vanille-ijs worden met 1 Cognacglasje Crème de Menthe tot Sorbet gemaakt, zooals bij recept No. 842 is aangegeven. Men kan voor deze Sorbet ook een andere goed combineerende ijsoort nemen.

859. **Noisette Sorbet.**

3 Eetlepels Amandelijs, Walnootijs of Hazelnootijs worden met een weinig Room of Melk tot Sorbet gemaakt, zooals bij recept No. 842 is aangegeven. Garneeren met gebruneerde amandelen of Walnoten.

860. **Nancy Sorbet.**

3 Eetlepels Tutti Frutti-ijs worden in een Champagnekelk gedaan en voorzichtig bijgeschonken met Champagne, tot er zich een vaste schuimende massa boven de kelk vertoont.

**861. Persic Sorbet.**

Behandelen als recept No. 843; neemt inplaats van Abrikozenijs, Persicijs. Inplaats van Apricot Brandy, Persicolikeur en inplaats van een halve Abrikoos een halve perzik.

**862. Royal Sorbet.**

Doet in lang smal Champagneglas half vol met Ananasijs  
1 schijf Ananas in kleine stukjes en vult het bij met Champagne en roert het een weinig.

**863. Sinaasappel Sorbet.**

Behandelen als recept No. 856; neemt inplaats van Mandarijnijs, Sinaasappelijs, en inplaats van het sap van een Mandarijn, dat van een sinaasappel.

**864. Sorbets met Likeur. I.**

Moet men een sorbet bereiden met een bepaalde likeur, dan maakt men deze als volgt:

Een weinig Melk of Room,

1 Likeurglaasje Likeur, waar de sorbet naar genoemd is en 3 Eetlepels Vanille- of Roomijs.

Behandelen als recept No. 842.

**865. Sorbets met Likeur. II.**

Men kan de Sorbets met likeur ook als volgt maken:

Doet in een sorbetglas:

1 Likeurglaasje Likeur, waar de Sorbet naar genoemd is.



Dan maakt men van:

3 eetlepels Vanille- of Roomijs en een weinig Room of melk, Sorbet, zooals op recept No. 842 is aangegeven. Laat dit dan voorzichtig op de likeur in het Sorbetglas loopen, zoodat het ijs op de likeur blijft drijven.

Daarna smaakvol garneren.

#### 866. Sorbet Napolitaine.

Verschillende ijssoorten en vruchtensappen goed samen vermengt, hebben recht op dezen naam.

Smaakvol garneren.

#### 867. Sorbet Naturelle.

Wanneer men een Sorbet Naturelle te bereiden krijgt, doet dan als volgt:

Men heeft de een of andere ijssoort naar welke de Sorbet genoemd is. Neemt hiervan 3 Eetlepels. Laat deze ongeveer 5 minuten in kamertemperatuur staan. Doet deze in de Sorbetbus en behandelt het zooals op recept No. 842 is aangegeven.

N.B. Een Sorbet Naturelle is altijd naar een of andere ijssoort genoemd.

B.v. Citroen Sorbet Naturel is van Citroenijs of: Vanille Sorbet Naturel is van Vanille-ijs, enz. enz.



## Verschillende Ijsdranken

---

### 868. Inleiding.

De verschillende ijsdranken, die hierna volgen, zijn, evenals de Sorbets, door toevoeging van één of meer soorten ijs te bereiden, in vereeniging met andere dranken, enz. enz. Zie ook ijspunch en Coups.

### 869. Arabiana.

Doet 2 of 3 Eetlepels Roomijs in een hoogen tumbler.

Schenkt er dan onder voortdurend roeren, sterke, zwarte koffie bij.

### 870. Bal Ice.

Doet in een hoogen tumbler:

Het sap van een Citroen

1 Pijpglaasje Grenadine-siroop

2 Eetlepels Sinaasappelijs en vult het bij met mineraalwater.

### 871. Café Glacé (Algemeen Hollandsche manier).

Vult een zilveren of glazen Coup voor  $\frac{3}{4}$  vol met Mocca-ijs en spuit het op met Slagroom.

Poedersuiker naar smaak.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

872. **Chocolat Glacé.**  
Behandelen als recept No. 871; neemt inplaats van Mocca-ijs, Chocolade-ijs. Ook kan men Vanille-ijs met Fosco vermengen en met Slagroom opspuiten.
873. **Champagne Ice Cream.**  
Doet in een Champagneglas 2 of 3 Eetlepels Pesico-ijs en schenkt het voorzichtig bij met Champagne. (Men kan ook een ander soort vruchtenijs nemen.)
874. **Duc of Ice Cream.**  
Doet in een groot glas een teugje Sinaasappelsiroop, 3 Eetlepels Vanille-ijs en vult het bij met water of Mineraalwater.
875. **Excelsior Coup.**  
Vult een zilveren of glazen Coup voor  $\frac{3}{4}$  met Roomijs, gelijk afstrijken onder den rand. Bedekt dit geheel met Advocaat (Eierencognac) en spuit in het midden hiervan een kleine toren slagroom of geslagen Eiwit.
876. **Golden Ice Drink.**  
Doet in een glas:  
1 Likeurglaasje Sinaasappelsiroop  
3 Eetlepels Sinaasappelijs  
En vult het met Meiwijn aan.
877. **Holland's Roem. I.**  
Vanille-ijs met Fosco en Slagroom.  
In een Ijs-coupe doen.
878. **Holland's Roem. II.**  
Vruchtenijs met Grenadine en Slagroom.  
In een Ijs-coupe doen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

**879. Ice Cream Soda. I.**

Doet in een Sorbetglas:

1 Likeurglaasje Limonadesiroop

3 Eetlepels Vruchten- of Vanille-ijs  
en vult het met Sodawater bij.

Ook kan men er nog eenige stukjes  
vruchten bijvoegen.

**880. Ice Cream Soda. II.**

Vult een Sorbetglas voor  $\frac{1}{3}$  gedeelte met  
Vruchten- of Vanille-ijs en vult het bij  
met Sodawater.

Ook kan men er een weinig slagroom toe  
doen.

**881. Lissabona.**

Doet in een Sorbetglas:

1 Portglas Malagawijn

$\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Marasquin en vult het  
glas dan voorzichtig met Roomijs of  
Vanille-ijs.

**882. Olympia Ijsschaal.**

Bedekt den bodem van een sierlijken  
kristallen schaal met Aardbeien of  
Frambozen.

Vult deze halfvol met Roomijs.

Bedekt dan 't Roomijs met kleine dobbel-  
steentjes Ananas.

Hierop doet men een laag Slagroom.

En bestrooit deze nonchalant met  
druiven.

Bij het serveeren hiervan besprenkelt  
men deze met Grand Marnier.

**883. Odeon IJsschaal.**

Doet in een sierlijken kristallen schaal:  
 6 groote eetlepels Roomijs of Vanille-ijs.  
 Dan stergewijze hierom heen:  
 4 Groote eetlepels Chocolade-ijs  
 4 Groote eetlepels Mocca-ijs  
 4 Groote eetlepels Roomijs  
 4 Groote eetlepels Chocolade-ijs  
 4 Groote eetlepels Mocca-ijs.  
 Bespuit daarna om elke 4 lepels ijs stergewijze slagroom. En bestrooit de bol Roomijs met geraspte Chocolade en gebrande, tevens geschaafde Amandelen.

**884. Pynappel IJsmelange.**

Doet in een sierlijk melangeglas  
 $\frac{1}{2}$  Portglas Ananas siroop.  
 Vult dan het glas  $\frac{3}{4}$  vol met Ananasijs.  
 Roert dit samen en vult het bij met Slagroom.  
 Belegt het hierna met eenige schijfjes Ananas.

**885. Philadelphian.**

Doet in een langen smallen tumbler:  
 Het sap van een Sinaasappel.  
 Vult het tot de helft bij met Spuitwater,  
 een paar eetlepels Sinaasappelijs en een klein teugje Roode Wijn.

**886. White Lion.**

Doet in een groot kelkglas:  
 Ongeveer 1 Portie Vanille- of Citroenijs  
 Een weinig witte Curaçao en  
 Een weinig Marasquin.

Vult het aan met Sodawater, zoodat er een groote schuimkop op komt en voegt er een eetlepel Slagroom bij.

**887. Ijscafé.**

Doet in een groot Wijnglas:  
2 à 3 Eetlepels Mocca-ijs  
een teugje Crème de Mocca  
1 Moccakopje sterke zwarte koffie.  
Bespuit en garneert hierop ong. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker.

**888. Ijschocolade.**

Doet in een groot Wijnglas:  
2 à 3 Eetlepels Chocolade-ijs  
een teugje Crème de cacao.  
1 Moccakop sterk aangemaakte Fosco-melk.  
Bespuit en garneert hierop ong. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker en met een weinig losse Cacaopoeder.

**889. Ijsmelkchocolade.**

Vult een groot glas voor de helft met Chocolade-ijs en vult het bij met melk; naar smaak nog een weinig Slagroom.  
Inplaats van Chocolade-ijs, kan men ook Vanille-ijs met Fosco vermengen.

**890. Ijslimonade.**

Een limonadeglas  $\frac{1}{2}$  vol met limonade wordt aangevuld met een of ander soort Vruchten-, Room- of Vanille-ijs.

## IJs-Punchen

---

### 891. Toelichting.

De ijspunchen behooren tot de heerlijkste zomerdranken, die men zich denken kan. Zij worden bereid uit verschillende Ijssoorten, Vruchten, Likeuren, Wijnen, Limonades, enz. enz.

Onderstaande recepten zijn berekend voor 1 persoon. Voor meerdere personen vermenigvuldigt men de hoeveelheden der recepten en kunnen tevoren in een punchterrine aangemengd worden. De Ijs-punchen worden geserveerd in groote Wijn- of Bowlglazen. Ook wel in een zilveren kelk of beker.

### 892. Aardbeien-Ijs Punch.

12 Mooie schoone Aardbeien worden tot puré gemaakt en in een Punchglas of Zilveren kelk gedaan met 2 Eetlepels Aardbeienijs en 1 Cognacglasje aardbeien-siroop. Met Mineraalwater of Champagne bijvullen

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

### 893. Ananas-Ijs Punch.

2 Eetlepels Ananas- of Citroenijs

1 Cognacglasje Ananassiroop

Een paar schijfjes Ananas en verder met Ananassap en Witte Wijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



## 894. Alexander-Ijs Punch.

- 1 Eetlepel Vanille-ijs
- 1 Eetlepel Frambozenijs
- 1 Portglas Zweden Punch
- 4 Druppen Grand Marnier.

Bijvullen met Mineraalwater.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 895. Altona-Ijs Punch.

- 1 Eetlepel Sinaasappelijs
- 1 Eetlepel Amandelijs
- 1 Likeurglaasje Manderinelikeur  
Wijnand Fockink.

Met Appelwijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 896. Amour-Ijs Punch.

- 2 Eetlepels Roomijs
- 1 Likeurglaasje Crème de Rose  
Wijnand Fockink.

Verder met Sinaasappelsap bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 897. Au Frais-Ijs Punch.

- 2 Eetlepels Frambozenijs
- 1 Likeurglaasje Frambozensiroop
- 1 Likeurglaasje Frambozenlikeur.

Met water of Mineraalwater bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 898. Apricot-Ijs Punch.

2 Eetlepels Abrikozen- of Citroenijs

1 Likeurglaasje Apricotbrandy

Wijnand Fockinck

1 Rijpe Abrikoos. Met Mineraalwater  
of Champagne bijvullen.Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
mengen.

## 899. Bourgogne-Ijs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs

1 Likeurglaasje Cordial Medoc.

Met Bourgognewijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
mengen.

## 900. Blanch-Ijs Punch.

1 Eetlepel Vanille-ijs

1 Likeurglaasje Triple Sec

1 Portglas Witte Wijn

1 Eiwit, tot dik schuim geslagen.

Goed roeren en met een weinig mineraal-  
water bijvullen.

## 901. Dry-Ijs Punch.

1 Eetlepel Citroenijs

1 Portglas Fransche Vermouth

Het sap van een halven Citroen

3 Druppelen Oranjebitter.

Met Sodawater aanvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
mengen.

## 902. Derby-Ijs Punch.

2 Eetlepels Ananasijs  
 1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.  
 Met Champagne aanvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 903. Excelsior-Ijs Punch.

2 Eetlepels Aardbeienijs  
 2 Pijpglaasjes Marasquin  
Wijnand Fockink
 1 Portglas Witte Portwijn.  
 En verder met Smitwater bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 904. Edward V-Ijs Punch.

1 Eetlepel Perzikijs  
 1 Eetlepel Vanille-ijs  
 1 Pijpglaasje Kirschwasser  
 1 Rijp geschilde Perzik.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 905. Elzas-Ijs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs  
 1 Portglas Citroenpunch.  
 Met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 906. Fox Trot-Ijs Punch.

2 Eetlepels Tutti Frutti-ijs

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

1 Pijpglaasje Crème de Rose  
Wijnand Fockink.

Met Witte Wijn aanvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

**907. Fancy-Ijs Punch.**

1 Eetlepel Sinaasappelijs en

1 Eetlepel Ananasijs met

1 Pijpglaasje Crème de Menthe vermengen.

Verschillende vruchtjes als: Druiven, Kersen, stukjes Ananas, Perzik of andere versche vruchtjes.

Met Astiespumantie aanvullen.

(Ital. Champagne).

**908. Golden-Ijs Punch.**

2 Eetlepels Mandarijnijs

1 Likeurglaasje Manderine likeur

Wijnand Fockink.

Met Meiwijn aanvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

**909. Herdiker-Ijs Punch.**

1 Eetlepel Frambozenijs

1 Eetlepel Vanille-ijs

1 Eetlepel Marasquin.

Verschillende vruchtjes en met vruchtensap aanvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 910. Jeanette-IJs Punch.

2 Eetlepels Pistazienijs  
 1 Likeurglaasje Crème de Noisette.  
 Wordt met 1 Portglas Zoete Hongaarsche Wijn en verder met Mineraalwater bijgevuld.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 911. Kersen-IJs Punch.

2½ Eetlepel Kersenijs  
 1 Pijpglaasje Kirschwasser  
 Ongeveer 12 Rijpe Kersen  
 1 Pijpglaasje Cherry Brandy.  
 Met Sherrywijn bijvullen.  
 Met Sorbetlepel een weinig vermengen.

## 912. Klaus-IJs Punch.

2 Eetlepels Vanille-ijs  
 1 Cognacglaasje Batavia Arak  
 Wijnand Fockink  
 6 Druppen Angosturabitter.  
 Met Witte Wijn bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 913. Louissette-IJs Punch.

2½ Eetlepel Citroenijis  
 1 Cognacglaasje Rum.  
 Met Roode Bordeauxwijn bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 914. Mignon-Ijs Punch.

3 Eetlepels Ananasijs  
 1 Portglas Zweden punch.  
 Met Rijn- of Moeselwijn bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 915. Mandarine-Ijs Punch.

2½ Eetlepel Mandarine-ijs  
 1 Cognacglasje Mandarinelikeur  
 Wijnand Fockink  
 Het sap van een Mandarijn.  
 Met Champagne of Mineraalwater bij-  
 vullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 916. Meloen-Ijs Punch.

2 Pijpglaasjes Marasquin en  
 2 Eetlepels Meloenijs.  
 Met Meiwijn bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

## 917. Madeira-Ijs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs  
 1 Cognacglasje Oranje Curaçao  
 Wijnand Fockink.  
 Met Madeira bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel ver-  
 mengen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old



## 918. Olga-Ijs Punch.

- 1 Eetlepel Frambozenijs
- 1 Eetlepel Aardbeienijs
- 1 Eetlepel Sinaasappelijs
- 1 Pijpglaasje Cognac
- 6 Druppelen Kirschwasser.

Met Appelwijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 919. Orange-Ijs Punch.

- 2 Eetlepels Sinaasappelijs
- 1 Cognacglasje Orangeadesiroop
- 1 Cognacglasje Oranjebitter

Wijnand Fockink.

Met Sodawater bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 920. Orgeat-Ijs Punch.

- 2½ Eetlepel Amandelijs
- 1 Likeurglasje Crème de Noyeaux

Wijnand Fockink.

Met koude melk bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 921. Perzik-Ijs Punch.

Behandelen als recept No. 898. Gebruikt als ijssoort echter Perzikenijs.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 922. Pompea-Ijs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs  
 1 Pijpglaasje Absinth  
 $\frac{1}{2}$  Pijpglaasje Anisette.  
 Met Smitwater bijvullen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 923. Philadelphia-Ijs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs  
 en het sap van 2 groote Sinaasappelen.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 924. Titanic-Ijs Punch.

1 Eetlepel Chocolade-ijs of Vanille-ijs  
 met Fosco vermengd  
 1 Eetlepel Café-ijs  
 1 Likeurglaasje Crème de Mocca  
 1 Likeurglaasje Crème de Cacao.  
 Wordt met koude koffie bijgevuld.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

## 925. Terminus-Ijs Punch.

$2\frac{1}{2}$  Eetlepel Sinaasappelijs wordt met  
 Gingerale bijgevuld.  
 Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

---

Whisky „BLACK & WHITE” 10 years old

## 926. Romeinsche-IJs Punch.

(Punch à la Romaine.)

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

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

Dan schudden tot één geheel.

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

**METAALWARENFABRIEK**

**A. GEZANG & Co.**

**WARMOESSTRAAT 69, AMSTERDAM**

**- TELEPHOON 45436 -**

---

---

**COMPLETE MEUBILEERING VAN CAFÉ'S**

**BUFFET INSTALLATIE'S**

**FLESSCHENREKKEN**

**LUNCHROOM BENODIGDHEDEN**

**MINERAALWATERMACHINES**

**MODERNE RESTAURANT INRICHTINGEN**

**WIJNKOOPERS GEREEDSCHAPPEN**

**IJSMACHINES**

**REPARATIE INRICHTING**

---

**ZIET ONZE**

**MODERNE BUFFETINSTALLATIE**

**ACHTER IN HET BOEK**

---

**BEZOEKT ONZE MAGAZIJNEN**

**Likeuren en andere Gedistilleerde Dranken,  
Elixers, Limonade-Siropen, Wijnen, enz.,  
welke in dit Receptenboek voorkomen**

---

**A.**

Aardbeiensiroop  
Absinth  
Advokaat  
Ale  
Alash Kummel en Relsky  
Amer Picon  
Ananas Siroop  
Angostura élixer  
Anisette  
Apricot Brandy  
Asti Spumanti

**B.**

Batavia Arak  
Benedictine D. O. M.  
Bessenwijn  
Bessenjenever  
Bessensap  
Bordeaux wijn, roode en  
witte  
Bourgogne wijn  
Bier  
Brandewijn  
Bronwater

**C.**

Cassis d'Dyon  
Caloric Punch  
Catz Elixer  
Cherry Brandy  
Champagne  
Champagne cider  
Chartreuse geel  
Chartreuse groen  
Citroen punch  
Citroen siroop  
Cognac  
Cordial Medoc  
Crème d'Amour  
Crème de Cacao  
Crème de Menthe  
Crème de Mocca  
Crème de Noyeau  
Crème de Vanille  
Crème de Rose  
Curaçau (bruine, groene,  
oranje, roode en witte)

**D.**

Dantziger Goldwasser  
Dubonnet

<b>E.</b>	<b>L.</b>
Elixer d'Anvers	La vieille Curé
Elixer de Spa	<b>M.</b>
<b>F.</b>	Madeira
Ferned Branca Elixer	Malaga
Fladderak	Mandarine
Fleur d'Orange	Marasquino Wijnand Fockink
Fosco	Marasquino di zara (Tommasco Stampalia)
Frambozen likeur	Marsala
Frambozen siroop	Meiwijn
Fransche vermouthe	Mineraalwater
Gekristaliseerde kummel	Moeselwijn
Gomsiroop	Muscaatwijn
Gin (Gordon dry, Old Tom)	<b>O.</b>
Ginger ale	Oxegénee
Grenadine	<b>P.</b>
Grand Marnier (rouge, jaune, verth)	Pale ale
<b>H.</b>	Parfait d'Amour
Half en Half	Peppermint likeur
<b>I.</b>	Pommerance elixer
Italiaansche vermouthe	Portwijnen, roode en witte
<b>J.</b>	Porter (stout)
Jenever	Punch van Arak
<b>K.</b>	Punch van Rum
Kina elixer	Punch van Citroen
Kina wijn	<b>R.</b>
Kirschwasser	Roode wijn (Potugese of Algierse)
	Rijnwijn



## S.

Sodawater  
 Sherry wijnen  
 Silverwasser  
 Syphonwater  
 Stout van Vollenhoven

## T.

Tokayer wijnen  
 Triple sec

## V.

Victoria water

## W.

Waldmeister essence  
 Whodka  
 Whisky (Scotch, Iersche,  
 Canadesche)

## Z.

Zoete Hongaarsche wijn

---



---

Alle bovengenoemde dranken te  
 verkrijgen bij:

**Gebroeders Hoffman**

---



---

**WIJNHANDEL**

---



---

**P. C. Hoofstr. 131-133**  
**AMSTERDAM - TELEFOON 20104**

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

---

Eerste klasse benoedigdheden.

De beste merken moeten steeds voorradig zijn.

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

Ook dient dit als aanbeveling bij andere dranken.

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

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

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

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

Men legt vooral geen Citroenen of ander fruit op zink of ander metaal; daar dit op deze een

slechte uitwerking heeft, en zij buitendien vergiftigd worden.

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

De meest voorkomende mineraalwateren vooruit koud stellen.

Siropen en verdere kleverige dranken voor vliegen en muggen afsluiten.

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

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

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

Het beste is echter ze in een goed afgesloten stopflesch koel weg te zetten.

Steeds heel en zuiver glaswerk laten serveeren.

Lange en korte lepels, moeten aanwezig zijn.

De vruchten smaakvol garneeren.

Versche vruchten dienen als aanbeveling.

De beste olijven.

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

Geeft steeds bij elken drank een goed passend glas.

Brandende dranken niet te vol doen en voor tocht vrijwaren.. Dit voorkomt het springen van het glas.

Overtuigt U of het glaswerk en servies goed schoon zijn.

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

Het bier op eenigszins koude temperatuur houden.

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

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

De Cocktailmachines (Shakers) reinigen na elk gebruik.

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

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

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

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

Alle dagelijks te gebruiken voorwerpen moeten een vaste plaats hebben.

Ook het buffetpersoneel moet uiterst helder zijn.

Kleding bij voorkeur wit, gelaat, haar en handen goed gesoigneerd, niet rooken en vooral geen reukmiddelen of anderszins.

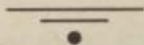
Zorgt steeds voor een flinke hoeveelheid drinkhalmen; de vruchten legt men met de daarvoor aanwezige vorkjes op of in de dranken en houdt

bij het gereedmaken der dranken zooveel mogelijk den adem niet boven de glazen.

Flesschen, bowls en pannen moeten voortdurend weer gesloten worden.

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

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





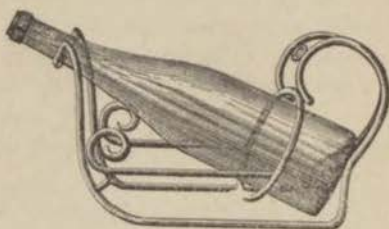
Absinthlepel



Ijsemertje



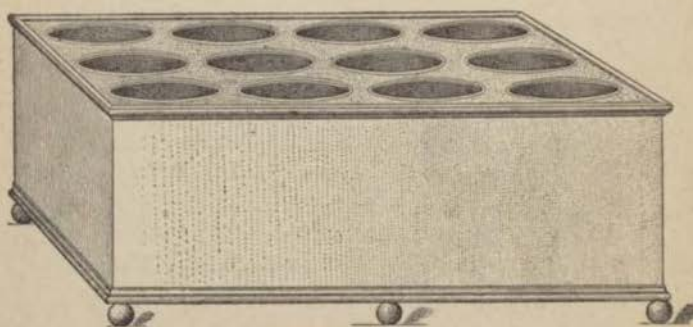
Ijstang



Bourgognescheker

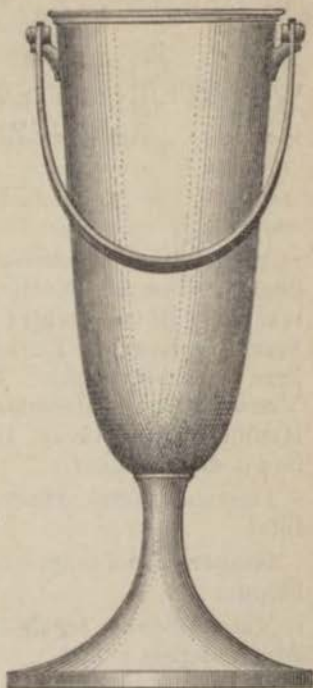


Ijsbreekhamer

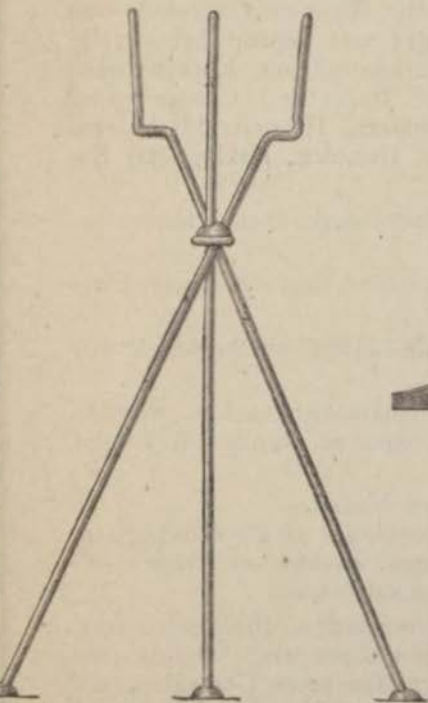


Flesschen Koelbak





Rijn- of Moezelwijn-  
koeler



Champagnekoeler met Standaard

## WAT IN EEN MODERN BUFFET BEHOORT AANWEZIG TE ZIJN.

---

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

Heetwaterketel, Heetwaterkannen, Heetwaterfilter.

Shakers, Cocktailmachine, Sorbetmachine, Eierklopper.

Verschillende lepels, lange en korte, tevens Absinthlepels.

Champagnehaak, Champagnekoelers, Champagne sluitkurk, Champagne standaard, Champagneglazen.

Schotels, Schalen en Vazen.

Koffie-, Thee-, Chocolade- en Bouillonkoppen.

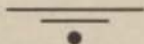
Suikervazen, -Tangen, -Bakjes en -Bussen.

Suikerstrooier, Muscaatstrooier.

Verschillende Serveerbladen. Bierafschuimers, Bier- en Flesschenonderzetters, Bourgogne-mandjes, Filtreerpapier, Trechters, Glazenborstels. Zilverborstels en -doeken. Menagen, Bowlhou-

ders met lepels en daarbij behoorende glazen.  
Verschillende messen. Vuilnisbak.

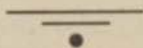
Papiermanden. Servetten en ander Linnen.  
Porselein- en Glasbakken. Cassa. Bonnenpennen.  
Lepelbakjes. Eierschouwer. Kalender. Gaslicht-  
comfoor. Flesschen- en andere Kasten. Heet- en  
koudwaterleiding, Spoelbakken en Aanrecht.  
Flesschenstandaards. Flesschendragers. Vitrines.  
Busopener. Snijplanken. Doekenrek. Flesschen-  
bak met ijs voor dranken die koel geserveerd  
moeten worden, enz. enz.



**BENODIGDHEDEN, welke bij het  
bereiden van verschillende recepten van nut  
kunnen zijn**

---

Azijn	Menthe blaadjes, versch en gedroogd
Amandelen	Nootmuscaat
Cacao	Noga
Chocoladepoeder	Pistasien
Californische vruchten (di- verse soorten)	Paprika
Inlandsche en Spaansche vruchten (diverse soorten o. a. olijven)	Peper, diverse soorten
Essence	Pijpkaneel
Eieren	Slaolie
Geconfijte vruchten	Slagroom
Gember	Soya
Honing	Suiker, diverse soorten
Kruidnageltjes	Thee
Koffie	Tomaten Ketchup
Laurierblaadjes	Tobasco Sauce
Lindebloesem	Augurkjes
Orgeat (Amandelpers)	Waldmeister kruiden
Moccaboonen	Wortelgroen
	Worcester sauce



**Diverse Glazen.** Bij het meerendeel der verschillende recepten, die in dit boek voorkomen, staat vermeld in wat voor soort glas de vermengde drank geserveerd moet worden. Ook wordt bij vele te vermengen dranken voor de toe te voegen hoeveelheid als maatandauiding diverse glazen genoemd. De maatverhouding en de modellen dezer glazen worden in onderstaande tabel weergegeven.

BENAMING.	M O D E L	INHOUD
Absinthglas	Kelkvormig, van onderen eengszins breed uitlopend	200 à 250 gram
Barglas	Dik glas, rechte vorm, zonder voet	500 à 400
Bierglas	Dun "	350 à 400
Bitterglasje	Een op voet staand glasje, divers modellen	40 à 45
Bordeauxwijnglas	" " " " glas, ovaal bolvormig	150 à 250
Bourgogneglas	" " " " bolvormig glas	250 à 350
Bowlglas, groot	" " " " dikken voet staand bolvormig glas	300 à 350
" klein	" " " " Van onder buikvormig met oortje, zonder voet	100 à 150
Champagneglas	Sterlijk coupevormig	120 à 200
Champ. Cocktailglas	" "	120 à 150
" Kelk	" "	120 à 240
" Coblerglas	Hoog- en kelkvormig op voet	120 à 240
Cocktailglas	Van boven breed, naar onderen puntig toe loopend.	150 à 200
Cognacglasje	Bol- of puntig toe loopend, op voet	80 à 100
Frappe of Likeurcoup	Type bitterglasje	35 à 40
Filipglas	Coupevormig en breed, op voet	300 à 350
Groecglas	Hoog, smal, op voet staand glas	200 à 250
Groot Cocktailglas	Zie Bordeaux- en Bourgogneglas	200 à 350
" Wijnglas	" Champagneglas	120 à 150
	" Bordeauxwijnglas	250 à 350

BENAMING	M O D E L	INHOUD
Geneverglas	Zie Bitterglasje . . . . .	40 à 50 gram
Hoog bolglas	Op hoogen voet staand bolvormig glasje . . . . .	200 à 300 "
" kelkglas	" " kelkvormig glas . . . . .	400 à 300 "
" Limonadeglas	Een eenigszins rechttoeloopeud glas zonder voet . . . . .	350 à 400 "
Ice cream soda glas	Zie Filpglas . . . . .	300 à 350 "
Julepglas	" Champagnekelk . . . . .	200 à 300 "
Klein bolglas	Op voet staand bolvormig glasje . . . . .	100 à 120 "
Kleine Tumbler	Een eenigszins rechttoeloopeud glas zonder voet . . . . .	150 à 200 "
Knickerbeinglasje	Een op hoogen voet staand kelkje . . . . .	30 à 35 "
Lange smalle Tumbler	Als limonadeglas, echter smaller toeloopeud . . . . .	250 à 300 "
Limonadeglas	Van boven breed, naar onder smal toeloop, zonder voet . . . . .	200 à 300 "
Likeurglasje	Zie bitterglasje . . . . .	35 "
Moeselwijnglas	Op voet staand bolvormig groen glas . . . . .	250 à 300 "
Pilpglasje	" " smal glasje . . . . .	30 "
Portwijnglas	" " ovaal of puntvormig glas . . . . .	50 à 80 "
Punchglas	Zie Bowlglas, groot en klein . . . . .	" "
Rijnwijnglas	Als Moeselwijnglas, echter in plaats van groen glas, geelachtig bruin . . . . .	" "
Sorbetglas	Zie Ice cream soda glas . . . . .	250 à 300 "
Sherryglas	Als Portwijnglas . . . . .	250 à 350 "
Theeglas	Klein recht, in zilverhouder met oor . . . . .	200 "
Waterglas	Zie Bordeauxwijnglas . . . . .	300 "
Whisky Tumbler	" Limonadeglas . . . . .	180 à 200 "
Wiener Melange glas	" Theeglas . . . . .	" "



# INDEX

No.	Pag.	No.	Pag.
Voorwoord .....	3	31. Honing Bavaroise, Hoeststillend .....	16
Advertentia .....	4	32. Italiaansche Bava- roise .....	16
<b>ABSINTH DRANKEN</b>			
1. Hoe Absinth in het algemeen gebruikt wordt, in 't bizon- der in Frankrijk ...	9	33. Room Bavaroise ....	16
2. Hoe men Absinth voor het gebruik gereed maakt .....	9	34. Turkey's Bavaroise	16
3. Wat Absinth is ...	10	35. Turkey's Bavaroise Fine .....	16
4. Absinth op Ameri- kaansche manier be- reid .....	10	<b>BISSCHOP</b>	
5. Absinth op Italiaan- sche manier bereid	10	36. Inleiding .....	17
6. Absinth op Duitsche manier bereid .....	10	37. Bisschop van Bor- deaux .....	17
7. Bon Appetit .....	10	38. Cardinaal Bisschop	17
8. Dainty .....	11	39. Duitsche Bisschop...	18
9. Evening Dream ...	11	40. Engelsche Bisschop	18
10. Exquisite .....	11	41. Holland Bisschop...	18
11. Frappé à la Gull- laume .....	11	42. London Bisschop ...	18
12. Hollands Pride .....	11	43. Summer Bisschop...	19
13. Ice Breaker .....	12	44. Tokayer Bisschop...	19
14. Imperial Opal .....	12	45. Zweden Bisschop...	19
15. Milo .....	12	<b>BOWLEN</b>	
16. Outbreak .....	12	46. Inleiding .....	21
17. Pi-Po .....	13	47. Ananas-Bowl .....	22
18. The Invitation .....	13	48. Ananas Champagne- Bowl .....	22
19. Tip-Top-Sip .....	13	49. Ananas-Bowl met Sinaasappel .....	23
20. Wine Absinth .....	13	50. Ananas Claret-Bowl	23
<b>BAVAROISE</b>			
21. Inleiding .....	14	51. Appelwijn-Bowl ....	23
22. Amandel Bavaroise	14	52. Appelwijn-Bowl met Vruchten .....	23
23. Amandel Bavaroise met Chocolade .....	14	53. Aardbeien-Bowl ....	23
24. Bavaroise au Anis	14	54. Aardbeien-Bowl op een andere manier	24
25. American Bavaroise	14	55. Abrikozen- of Per- ziken-Bowl .....	24
26. Bavaroise met Thee	15	56. Bloemen-Bowl .....	24
27. Citroenen Bavaroise	15	57. Bier-Bowl .....	25
28. Eieren Bavaroise I	15	58. Champagne-Bowl I	25
29. Eieren Bavaroise II	15	59. Champagne-Bowl II	25
30. Gezondheids Bava- roise .....	15	60. Champagne-Bowl III	26
		61. Champagne-Bowl American .....	26
		62. Claret-Bowl .....	26
		63. Effervesce-Bowl ....	27
		64. Engelsche Bier-Bowl	27
		65. Gin-Bowl .....	27

No.	Pag.	No.	Pag.
66. Kersen-Bowl .....	28	110. Chocolate Cocktail .....	44
67. Krulsbessen-Bowl ..	28	111. Chinese Cocktail ...	44
68. Mei-Bowl .....	28	112. China Cocktail .....	45
69. Mei-Bowl Essenz ...	29	113. Champagne Cock- tail .....	45
70. Mei-Bowl van Es- senz gemaakt .....	29	114. Champagne Cock- tail op een andere manier .....	45
71. Menth-Bowl .....	29	115. Chicago Cocktail ..	46
72. Oranje-Bowl .....	29	116. Club Cocktail .....	46
73. Tutti Frutti-Bowl I	30	117. Clover Club Cocktail	46
74. Tutti Frutti-Bowl II	30	118. Continental Cocktail	46
75. Waldmeister-Bowl ..	30	119. Continental Cocktail Dry .....	47

### BOLSJEWIKKY'S

#### Alcoholvrije Mixdranken

76. Bolsjewikky Cock- tail .....	31
77. Bolsjewikky Dream	31
78. Bolsjewikky Limo- nade .....	31
79. Egg Bolsjewikky ..	31
80. Ladies Bolsjewikky	32
81. Maidens Bolsje- wikky .....	32
82. Orange Bolsjewikky	32
83. Red-Flag Bolsje- wikky .....	32
84. Bolsjewikky Bowl...	32
85. Bolsjewikky Appé- ritif .....	33

#### COCKTAILS

86. Inleiding .....	37	134. Empire Cocktail ...	50
87. Absinth Cocktail ...	38	135. East India Cocktail	50
88. Air Ship Cocktail...	38	136. Edison Cocktail ...	51
89. Alabazam Cocktail..	38	137. Express Cocktail...	51
90. Albertine Cocktail ..	39	138. Florida Cocktail ...	51
91. Alexandre Cocktail	39	139. Gin Cocktail .....	51
92. Anvers Cocktail ...	39	140. Glasgow Cocktail ..	52
93. Anglers Cocktail ...	40	141. Golden Cocktail ...	52
94. Appetizer Cocktail	40	142. Golden-Bell Cock- tail .....	52
95. Apple-Jack Cocktail	40	143. Grand Desire Royal Cocktail .....	52
96. Bamboo Cocktail ...	40	144. Harwich Cocktail ...	52
97. Benowitz Cocktail...	41	145. Hawaiian Cocktail	53
98. Blacktorn Cocktail	41	146. Highwayman Cock- tail .....	53
99. Bloodhound Cocktail	41	147. Holly-Day Cocktail	53
100. Bombay Cocktail ...	41	148. Home Cocktail .....	54
101. Brandy Cocktail ...	42	149. Honey Moon Cock- tail .....	54
102. Brandy Cocktail droog .....	42	150. Indian Cocktail .....	54
103. Brandy Cocktail Fancy .....	42	151. Invalid Cocktail ...	54
104. Bronx Cocktail .....	42	152. Jackson Cocktail ...	55
105. Brazil Cocktail ...	43	153. Japanese Cocktail...	55
106. Bull Dogg Cocktail	43	154. Jack Rose Cocktail	55
107. Buster Brown Cock- tail .....	43	155. Jersey Cocktail .....	55
108. Byou Cocktail .....	43	156. John Bull Cocktail	56
109. Canadian Cocktail .	44	157. Klondike Cocktail ...	56
		158. King of Britannia Cocktail .....	56

No.		Pag.	No.		Pag.
159.	Kirsch Cocktail ...	56	203.	Sherry Cocktail ...	68
160.	Kitty's Cocktail ...	57	204.	Ship Cocktail .....	68
161.	Ladies Cocktail I ...	57	205.	Silver Cocktail .....	69
162.	Ladies Cocktail II ...	57	206.	Silver Streak Cock- tail .....	69
163.	Laws Cocktail .....	57	207.	Soda Cocktail .....	69
164.	Lincoln Cocktail ...	58	208.	Sun Beam Cocktail	69
165.	Lobster Cocktail ...	58	209.	Sunrise Cocktail....	70
166.	London Cocktail ...	59	210.	The Services Cock- tail .....	70
167.	Martinie (Medium) Cocktail .....	59	211.	Tipperary Cocktail	70
168.	Martinie (Dry) Cocktail .....	60	212.	Torpedo Cocktail...	70
169.	Martinie (Sweet) Cocktail, Zoet .....	60	213.	Trocadero Cocktail	71
170.	Manhattan (Me- dium) Cocktail .....	60	214.	Turf Cocktail .....	71
171.	Manhattan (Dry) Cocktail .....	60	215.	Up to date Cocktail	71
172.	Manhattan (Sweet) Cocktail .....	60	216.	v. d. Vlugt Cocktail	71
173.	Midnight Cocktail...	61	217.	Vermouth Cocktail	72
174.	Mikado Cocktail ...	61	218.	Wax Cocktail .....	72
175.	Mississippi Cocktail	61	219.	Whisky Cocktail ...	72
176.	Moraine Cocktail...	61	220.	Whodka Cocktail...	72
177.	Moulin Rouge Cock- tail .....	62	221.	Windsor Cocktail...	73
178.	Morning Glory Cocktail .....	62	222.	Wolga Cocktail ...	73
179.	Non Alcoholic Cock- tail .....	62	223.	Ijsbeer Cocktail ...	73
180.	New-York Cocktail	62	224.	Year Cocktail .....	73
181.	New-Amsterdam Cocktail .....	63	225.	Yacht Racing Cock- tail .....	74
182.	Hohio Cocktail .....	63	226.	Yeams Cocktail .....	74
183.	Hohio (dry) Cock- tail .....	63	227.	Yachtclub Cocktail .	74
184.	Old Fashioned Cocktail .....	63	<b>COBBLERS</b>		
185.	Omnium Cocktail ...	63	228.	Inleiding .....	75
186.	Orange Cocktail ...	64	229.	Aardbeien Cobbler	75
187.	Oyster Cocktail saus	64	230.	Ananas Cobbler I...	76
188.	Oyster Cocktail ...	64	231.	Ananas Cobbler II...	76
189.	Oyster Cocktails ...	65	232.	Appel Cobbler .....	76
190.	Paradise Cocktail...	65	233.	Apricot Cobbler .....	76
191.	Portwine Cocktail...	65	234.	Blackberry Cobbler	77
192.	Portugese Cocktail .	65	235.	Bourgogne Cobbler	77
193.	Regina Cocktail Special .....	66	236.	Bordeaux (Claret) Cobbler .....	77
194.	Regent Palace Cock- tail .....	66	237.	Brandy Cobbler.....	77
195.	Rose I Cocktail .....	66	238.	Chablis Cobbler .....	77
196.	Rose II Cocktail.....	66	239.	Champagne Cobbler	78
197.	Royal Derby Cock- tail .....	67	240.	Cherry-Brandy Cobbler .....	78
198.	Russian Cocktail ...	67	241.	Derby Cobbler .....	78
199.	Santiago Cocktail...	67	242.	Eden Cobbler .....	78
200.	Saratoga Cocktail...	67	243.	Feest Cobbler .....	79
201.	Savoy Cocktail .....	68	244.	German Cobbler .....	79
202.	Sea Horse Cocktail	68	245.	Grand Gala Cobbler	79
			246.	Hock Cobler .....	79
			247.	Indian Cobbler .....	80
			248.	Jazz Cobbler .....	80
			249.	Koffie Cobbler .....	80
			250.	Lincoln Cobbler ...	80
			251.	Madeira Cobbler ...	80
			252.	Malaga Cobbler ...	81
			253.	Niceoise Cobbler ...	81
			254.	Olympia Cobbler...	81

No.		Pag.	No.		Pag.
255.	Persico Cobbler ...	81	302.	Mocca Egg Nogg...	95
256.	Portwijn Cobbler...	82	303.	Rum Egg Nogg ...	95
257.	Prinses Cobbler ...	82	304.	Sherry Egg Nogg...	95
258.	Queen Cobbler .....	82	305.	Tom and Jerry Egg	
259.	Rozen Cobbler .....	82		Nogg .....	95
260.	Reserve Cobbler ...	83	306.	Whisky Egg Nogg...	96
261.	Sauterne Cobbler ...	83	307.	W S. Egg Nogg ...	96
262.	Sherry Cobbler ...	83			
263.	Tango Cobbler .....	83		<b>FANCY DRINKS</b>	
264.	Trianon Cobbler ...	83	308.	A sur Relief .....	98
265.	Union Cobbler .....	84	309.	Admiral .....	98
266.	Vruchten Cobbler...	84	310.	American Glory ...	98
267.	Whisky Cobbler ...	84	311.	Appleblossom .....	98
268.	Wine Champagne		312.	Après Souper .....	99
	Cobbler .....	84	313.	Art and art .....	99
			314.	Avant Déjeuner.....	99
			315.	Avant Souper .....	99
			316.	Benefactor (Hot)...	99
			317.	Black Stripe .....	100
			318.	Bossom Caresser ...	100
			319.	Brace Up .....	100
			320.	Brandy Rose .....	100
			321.	Brandy Puff .....	101
			322.	Brandy Scaffa .....	101
			323.	Bull's Milk .....	101
			324.	Burnt Brandy and	
				Peach .....	101
			325.	Calor Lily .....	102
			326.	Champagne Velvet	
				.....	102
			327.	Columbia Skin .....	102
			328.	Corps Riviver .....	102
			329.	Coaxer .....	103
			330.	Duc of Monaco ...	103
			331.	Easter Crocus .....	103
			332.	Eye Opener .....	103
			333.	Fedora .....	104
			334.	Fisherman's Prayer	
				.....	104
			335.	Floster .....	104
			336.	Forget me not .....	105
			337.	Fruit Frappé .....	105
			338.	Gin Puff .....	105
			339.	Hannibal Hamlin...	106
			340.	Havelock .....	106
			341.	Heart's Content .....	106
			342.	Hors Neck .....	107
			343.	Howsoever .....	107
			344.	Itchiban .....	107
			345.	Jersey Lily .....	107
			346.	Jewel .....	108
			347.	Kidnapper .....	108
			348.	Kiss me Quick .....	108
			349.	Knickerbooker .....	108
			350.	Last Drink .....	109
			351.	La vie Parisienne...	109
			352.	L'Arc de Triomphe	
				.....	109
			353.	Lady's Delight .....	109
			354.	Lover's Beer .....	109
			355.	Locomotive Hot ....	109
			356.	Lovers Dream .....	110

<b>COOLERS</b>		
269.	Inleiding Coolers ...	85
270.	Aardbeien Cooler ...	85
271.	Brunswick Cooler...	85
272.	Congres Cooler .....	86
273.	Engelsche Cooler ...	86
274.	Manhattan Cooler...	86
275.	Rocky Mountain	
	Cooler .....	86
276.	Turkey's Cooler ...	87
277.	Up-to-date Cooler...	87

<b>CRUSTAS</b>		
278.	Inleiding Crustas ...	88
279.	Brandy Crusta .....	88
280.	Gin Crusta .....	89
281.	Rum Crusta .....	89
282.	Tip-Top Crusta .....	89
283.	Whisky Crusta .....	89
284.	Workman Crusta ...	89

<b>DAYSY'S</b>		
285.	Inleiding Daisy's...	90
286.	Ananas Daisy .....	90
287.	Brandy Daisy .....	90
288.	Fruit Daisy .....	91
289.	Gin Daisy .....	91
290.	Orange Daisy .....	91
291.	Rum Daisy .....	91
292.	Vulcan Daisy .....	91
293.	Whisky Daisy .....	92
294.	Whodka Daisy .....	92

<b>EGG NOGGS</b>		
295.	Inleiding Egg Noggs	93
296.	Baltimore Egg Nogg	93
297.	Brandy Egg Nogg...	94
298.	Chocolate Egg Nogg	94
299.	General Harrison	
	Egg Nogg .....	94
300.	Hot Egg Nogg .....	94
301.	London Egg Nogg...	94

No.		Pag.
357.	Maiden's Blush .....	110
358.	Marquise .....	110
359.	Mother's Milk .....	111
360.	My Hope .....	111
361.	Night Cap I .....	111
362.	Night Cap II .....	111
363.	Old Dutchman .....	112
364.	Old Tom Mix .....	112
365.	Peach and Honey... ..	112
366.	Pick me Up .....	112
367.	Prince of Wales ... ..	112
368.	Prince of Monaco... ..	113
369.	Reday .....	113
370.	Rum Puff .....	113
371.	Saratoga brace up .....	113
372.	Saviour .....	114
373.	Shandy Gaff .....	114
374.	Sherry Filler .....	114
375.	Snow Ball .....	114
376.	Square Meal .....	114
376a.	Stout met Ei .....	115
377.	The Lily Bouquet ... ..	115
378.	The Nap .....	115
379.	The Rainbow .....	115
380.	The Queen of Night .....	116
381.	The Queen of Seba .....	116
382.	Thunder .....	117
383.	Widow's Blush .....	117
384.	Widow's Kiss .....	117

## FRANSCHÉ APÉRITIFS

385.	Inleiding Apéritifs... ..	119
386.	Ambassadeur Apéritif .....	119
387.	Artiste Apéritif .....	119
388.	Grand Fine Picon Apéritif .....	120
389.	Legation Apéritif... ..	120
390.	Les Italiens-Français Apéritif .....	120
391.	Les Grand Vins Apéritif .....	120
392.	Les Grand Vins Mousseux (Imitation) .....	120
393.	La Garnison Apéritif .....	120
394.	Locarno Apéritif... ..	121
395.	Locarno Apéritif Mousseux .....	121
396.	Midl Apéritif .....	121
397.	Oporto Apéritif .....	121
398.	Parisien Apéritif .....	121
399.	Petrograd Apéritif... ..	122
400.	Royal Apéritif .....	122
401.	Reserve Apéritif ... ..	122
402.	Salon Apéritif .....	122
403.	Sapidité Apéritif... ..	122
404.	Turco Apéritif .....	122

No.		Pag.
405.	Unique Apéritif .....	123
406.	W. F. Apéritif .....	123
407.	Wanda Apéritif .....	123
408.	Zenith Apéritif .....	123

## FRAPPÉ'S CORDIALS

Van 409 tot 423	Diverse Cordials .....	124—126
-----------------	------------------------	---------

## FLIPS (Koude en Warme)

424.	Inleiding Koude Flips .....	127
425.	Inleiding Warme Flips .....	127
426.	Absinth Flip (Koud) .....	127
427.	Ale Flip (Koud)... ..	127
428.	Boston Flip (Koud) .....	128
429.	Brandy Flip (Koud) .....	128
430.	Black and White Flip (Koud) .....	128
431.	Champagne Flip (Koud) .....	129
432.	Claret Flip (Koud) .....	129
433.	Claret Flip (Warm) .....	129
434.	Deli Flip (Koud)... ..	129
435.	Edison Flip (Koud) .....	130
436.	Glasgow Flip (Koud) .....	130
437.	Hungarian Flip (Koud) .....	130
438.	Imperial Flip (Koud) .....	130
439.	Lafayette Flip (Koud) .....	131
440.	Lemon Flip (Koud) .....	131
441.	Likeur Flips (Koud) .....	131
442.	Madeira Flip (Koud) .....	132
443.	Madeira Flip (Warm) .....	132
444.	Marsala Flip (Koud) .....	132
445.	Marsala Flip (Warm) .....	132
446.	Moedel of Rijnwijn Flip (Koud) .....	132
447.	Mignon Flip (Koud) .....	132
448.	Mocca Flip (Koud) .....	133
449.	Old English Gentleman Flip (Koud)... ..	133
450.	Old English Gentleman Flip (Warm)... ..	134
451.	Portwine Flip (Koud) .....	134
452.	Portwine Flip (Warm) .....	134
453.	Rum Flip (Koud)... ..	134
454.	Sherry Flip (Koud) .....	134
455.	Sherry Flip (Warm) .....	134
456.	Touring Flip (Koud) .....	134
457.	Wally Flip (Koud) .....	135
458.	Whisky Flip (Koud) .....	135
459.	Yankee Flip (Koud) .....	135
460.	Zionisten Flip (Koud) .....	136
461.	Zomer Flip (Koud) .....	136



No.	Pag.	No.	Pag.
<b>FIZZES</b>			
461a. Inleiding Fizzes.....	137	507. Tutti Frutti Granit	150
462. Absinth Fizz .....	137	508. Wortel Granit .....	150
463. Ananas Fizz .....	137	<b>GROCS EN GLOEIWIJNEN</b>	
464. Atlantic Fizz .....	137	509. Inleiding en behan-	
465. Brandy Fizz .....	138	deling .....	151
466. Composer Fizz .....	138	510. American Groc I ...	151
467. Gin Fizz .....	139	511. American Groc II ...	151
468. Golden Fizz .....	139	512. Arak Groc .....	152
469. Imperial Fizz .....	139	513. Brandewyn Groc ...	152
470. Morning Glory Fizz	139	514. Bourgogne Groc ...	152
471. Orange Fizz .....	140	515. Claret Groc .....	152
472. Rum Fizz .....	140	516. Cognac Groc .....	152
473. Royal Fizz .....	140	517. Groc African .....	153
474. Silver Fizz .....	141	518. Genever Groc .....	153
475. Sitting Bull Fizz ...	141	519. Gin Groc .....	153
476. Texas Fizz .....	141	520. Glociwijnen .....	153
477. Violet Fizz .....	141	521. Likeur Groc .....	153
478. Whisky Fizz .....	142	522. Rum Groc .....	154
479. William Fizz .....	142	523. Whisky Groc .....	154
<b>FIXXES</b>			
480. Inleiding en Behan-		524. Zangertje .....	154
deling .....	143	<b>HIGHBALLS</b>	
481. Aardbelen Fix .....	143	525. Inleiding Highballs	156
482. Ananas Fix .....	143	526. Horse's Club Highball	156
483. Brandy Fix .....	143	527. Horse's Club Fancy	
484. Brandewijn Fix .....	144	Highball .....	156
485. Champagne Fix .....	144	528. Imperial Highball...	157
486. Claret Fix .....	144	529. Lucculles Highball...	157
487. Füllipien Fix .....	144	530. New-Rotterdam	
488. Gin Fix .....	145	Highball .....	157
489. Hock Fix .....	145	531. Ossi Oswald High-	
490. Menth Fix .....	145	ball .....	157
491. Richmond Fix .....	145	532. Olga Highball .....	157
492. Rum Fix .....	145	533. Pirate Highball .....	158
493. Whisky Fix .....	145	534. Rio Highball .....	158
<b>GRANITA's</b>			
494. Inleiding en behan-		535. Sunday Highball ...	158
deling .....	146	<b>JULEPS</b>	
495. Het Bevriezen .....	146	536. Inleiding Juleps .....	159
496. Aardbelen Granit...	147	537. Ananas Julep N.M.	159
497. Ananas Granit .....	147	538. Apricot Julep N.M.	160
498. Apricot of Persicot		539. Brandy Julep N.M.	160
Granit .....	147	540. Champagne Julep	
499. Bananen Granit .....	148	N.M. ....	160
500. California Granita .	148	541. Champagne Julep	
501. California Granita II		O.M. ....	160
(Tinned) van gecon-		542. Gin Julep N.M. ....	161
serveerde vruchten	148	543. Hock Julep N.M. ...	161
502. Citroenen Granit....	149	544. Minth Julep voor	
503. Kersen Granit .....	149	partijen O.M. ....	161
504. Meloen Granit .....	149	545. Orange Julep N.M.	161
505. Meloen Granit		546. Rum Julep N.M. ....	162
(feest-servies) .....	149	547. Whisky Julep N.M.	162
506. Sinaasappel Granit	150	548. Wine Julep N.M. ...	162
		549. Woman Julep N.M.	162
		<b>LIMONADES NATUREL</b>	
		Mixed en van Siroop	
		550. Inleiding .....	165
		551. Toelichting I.....	165



No.	Pag.	No.	Pag.
552. Toelichting II.....	165	593. Andreas Punch,	
553. Toelichting III.....	166	Warm .....	174
554. Aardbeien Limonade		594. Andreas Punch, Koud	175
Naturel .....	166	595. Brandy Punch, Koud	175
555. American Limonade	166	596. Brandy Punch, Warm	175
556. Ananas Limonade		597. Bourgogne Punch,	
Naturel .....	166	Warm .....	175
557. Apricot Limonade...	166	598. Brandende Punch,	
558. Bessen Limonade.		Warm .....	176
Naturel .....	167	599. Curaçau Punch,	
559. Brandy Limonade .	167	Warm .....	176
560. Champagne Limo-		600. Curaçau Punch, Koud	176
nade .....	167	601. Canely and Honey	
561. Claret Limonade ...	167	Punch, Warm .....	176
562. Corso Limonade ...	167	602. Citroen Punch, Warm	176
563. Egg Limonade .....	168	603. Dragoon Punch,	
564. Fancy Lemonade ...	168	Koud .....	177
565. Fruit Lemonade ....	168	604. El Dorado Punch,	
566. Hot Lemonade (Ci-		Koud .....	177
tronelle) .....	168	605. Eden Punch, Warm	178
567. Ice Lemonade .....	169	606. Eden Punch, Koud .	178
568. Konings Limonade .	169	607. Fancy Punch, Warm	178
569. Klooster Limonade .	169	608. Ford Punch, Koud...	178
570. Lente Limonade I...	169	609. Gin Punch, Warm...	179
571. Lente Limonade II...	169	610. Hotelier Punch I,	
572. Lemon Squash Ame-		Koud .....	179
rican .....	170	611. Hollandsche Stout	
573. Lemon Squash Ame-		Punch, Koud .....	179
rican II .....	170	612. Hotelier Punch II,	
574. Lemon Squash La		Koud .....	179
Reserve .....	170	613. Holiday Punch, Koud	180
575. Lemon Squash Pari-		614. Hot Milk Punch ...	180
sien .....	170	615. Holland Punch,	
576. Lemon Squash Na-		Warm, .....	180
turel .....	171	616. Konings Punch,	
577. Milk and Soda .....	171	Koud .....	180
578. Orgeat (Amandel)		617. Maarschalk Punch,	
Limonade .....	171	Warm .....	181
579. Orangeade Naturel .	171	618. Mississippi Punch,	
580. Portwine Limonade	171	Koud .....	181
581. Schorle Morle .....	171	619. Norfolk Punch, Warm	182
582. Sherry Limonade ...	172	620. Norfolk Punch, Koud	182
583. Soda Nectar .....	172	621. Old Lady's Punch	
584. Stone Wall .....	172	Warm .....	182
585. Whisky Limonade...	172	622. Orgeat Punch, Warm	182
586. Zürich Limonade ...	172	623. Orgeat Punch, Koud	182
		624. Old Style Beer Punch	182
		625. Portwine Punch, Koud	183
		626. Prince Edward Punch,	
		Koud .....	183
		627. Rum Punch, Warm	183
		628. Russian Punch, Warm	183
		629. Roodwijn Punch ...	183
		630. Sherry Punch, Koud	183
		631. St. Charles Punch,	
		Koud .....	184
		632. Triest Punch, Koud	184
		633. Triest Punch, Warm	184
		634. Tom Punch, Warm	184

## PUNCH

587. Inleiding .....	173
588. Arak Punch I, Koud	
of Warm .....	173
589. Arak Punch II Koud	
of Warm .....	173
590. Ananas Punch, Koud	174
591. Appelwijn Punch,	
Koud .....	174
592. Apricot of Persicot	
Punch, Koud .....	174

No.	Pag.
635. Tip-Top Punch, Koud	184
636. Triumph Punch, Koud	185
637. Thee Punch, Warm	185
638. U.S.A. Punch, Koud	185
639. U.S.A. Punch, Warm	185
640. Vanille Punch, Koud of Warm .....	185
641. Victoria Punch, Koud	186
642. Whisky Punch, Warm of Koud .....	186
643. Wilhelmina Punch, Koud .....	186

#### POUSSE CAFÉ

644. Inleiding .....	188
645. Atlanta .....	188
646. A Maiden's Kiss ...	189
647. American Glory ...	189
648. Blutgeschwür .....	189
649. Bouquet .....	189
650. Brandy Shamperelle	189
651. Cordial .....	190
652. Capucine .....	190
653. Crème Pousse Café	190
654. Crème Pousse Café	190
655. Crème Pousse Café	190
656. Crème Pousse Café	191
657. Crème Pousse Café	191
658. Crème Pousse Café	191
659. Crème Pousse Café	191
660. Crème Pousse Café	191
661. Crème Pousse Café	191
662. Crème Pousse Café	191
663. Dänischer Pousse Café .....	191
664. Docktor's Pousse Café .....	191
665. Direct Present .....	192
666. Encore .....	192
667. Eden Pousse Café...	192
668. Eddy and Teddy...	192
669. Faivre's .....	192
670. Golden Slipper .....	193
671. Golden Moan .....	193
672. Happy Moment .....	193
673. Indiana .....	193
674. Knickebein I .....	193
675. Knickebein II .....	193
676. Kuss mit Liebe .....	193
677. Louise .....	194
678. L'Oeuf Perdu .....	194
679. Mimosa Pousse Café	194
680. Monkey Apetizer...	194
681. Milkmaid .....	194
682. Non Plus Ultra .....	194
683. Nicolascška .....	194
684. Old Hollandsais .....	195
685. Old Style .....	195
686. Prairie Oyster .....	195

No.	Pag.
687. Pousse l'Amour ...	195
688. Pousse American...	196
689. Pousse la Reserve...	196
690. Pousse Jersey (Cham- breerd) .....	196
691. Pousse Français ...	196
692. Pousse Trianon ...	196
693. The Poem .....	197
694. World's Fair .....	197
695. Yorkshire .....	197

#### RICKIES

696. Inleiding Rickies ...	198
697. Brandy Ricky .....	198
698. Compagnie Ricky...	198
699. Dobbel Strong Ricky	198
700. Labor Vincit Ricky	198
701. Gin Ricky .....	199
702. Rum Ricky .....	199
703. Whisky Ricky .....	199
704. Wilson Ricky .....	199
705. Wodka Ricky .....	199

#### SANGAREES

706. Inleiding Sangarees	200
707. Ale Sangaree .....	200
708. Ananas Sangaree...	200
709. Brandy Sangaree...	200
710. Borneo Sangaree...	201
711. Celebes Sangaree...	201
712. Deli Sangaree .....	201
713. Gin Sangaree .....	201
714. Portwine Sangaree	201
715. Rum Sangaree .....	201
716. Sherry Sangaree ...	202
717. Whisky Sangaree...	202
717a. Stout Sangaree.....	202

#### SLINGS

718. Inleiding Slings .....	203
719. Brandy Sling .....	203
720. Gold Sweet Harry Sling .....	203
721. Gin Sling .....	203
722. Hot Slings .....	204
723. Rum Sling .....	204
724. Whisky Sling .....	204
725. William Sling .....	204

#### SMASHES

726. Inleiding Smashes...	205
727. Brandy Smash .....	205
728. Brandewijn Smash .	205
729. California Smash...	205
730. Gin Smash .....	206
731. Jenever Smash .....	206
732. Kirschwasser Smash	206

No.	Pag.
733. Oxford Smash .....	206
734. Rum Smash .....	206
735. Whisky Smash .....	206

**SOURS**

736. Inleiding Sours .....	207
737. Anacreon Sour .....	207
738. Brandy Sour .....	207
739. Champagne Sour.....	208
740. Gin Sour .....	208
741. Golden Sour .....	208
742. Liberty Sour .....	209
743. Perfectos Sour .....	209
744. Rum Sour .....	209
745. Whisky Sour .....	209

**Wat men van Koffie bereiden kan**

746. Inleiding .....	210
747. Koffiezetten .....	210
748. Arabische Koffie ...	211
749. American Café .....	211
750. Boston Café .....	211
751. Café Verkeerd .....	212
752. Café Noir .....	212
753. Café Double .....	212
754. Café au Laut .....	212
755. Café Parfait .....	212
756. Café Complet .....	212
757. Café Millionaire .....	212
758. Café filter voor 1 persoon .....	212
759. Café Mazagram .....	213
760. Café Granita .....	213
761. Café au Liqueur ...	213
762. Capusiner .....	213
763. Mocca .....	213
764. Mélange Fine .....	213
765. St. Moritz Mélange	214
766. Wiener Mélange ...	214
767. Wiener Eieren Mé- lange .....	214
768. Rusch Mélange .....	214
769. Ijskoffie American	214

**Chocolade en Cacaodranken**

770. De Bereiding .....	215
771. Room Chocolade ...	215
772. Eieren Chocolade....	215

**THEE****Het zetten en op welke wijze ze gedronken kan worden**

773. Inleiding .....	216
774. Thee zetten en drin- ken .....	216

No.	Pag.
<b>Verschillende soorten ijs en ijsdranken</b>	

775. Inleiding .....	220
776. Gereedschappen enz. welke noodig zijn bij de ijsbereiding .....	220
777. De bereiding van ijs. Het Vriezen .....	221
778. Amandelijs .....	222
779. Aardbeienijs .....	223
780. Abrikozenijs .....	223
781. Ananasijs .....	223
782. Chocoladeijs .....	224
783. Citroenijs I .....	224
784. Citroenijs II .....	224
785. Frambozenijs .....	225
786. Hazelnootenijs .....	225
787. Koffie-ijs .....	225
788. Mocca-ijs .....	225
789. Mandarijnijs .....	225
790. Meloenijs .....	225
791. Pistaziënijs .....	226
792. Persicotijs .....	226
793. Reine Claude ijs ...	226
794. Roomijs .....	226
795. Roomijs met vanille- smaak .....	227
796. Sinaasappelijs .....	227
797. Tutti Frutti-ijs .....	227
798. Vanille-ijs .....	227
799. Walnootijs .....	227

**COUPS**

800. Inleiding .....	228
801. Coupe Trianon .....	228
802. Coupe Union .....	228
803. Coupe Wilson .....	229
803a. Coupe Queen .....	229
804. Coupe l'Amour .....	230
805. Coupe Armande .....	230
806. Coupe Arabe .....	230
807. Coupe Aardbeien ...	230
808. Coupe Argentine ...	230
809. Coupe Barcelona ...	230
810. Coupe Bourgogne .	230
811. Coupe Bismarck ....	230
812. Coupe Convent .....	230
813. Coupe Charles .....	230
814. Coupe Dumas .....	230
815. Coupe Dante .....	231
816. Coupe Dame .....	231
817. Coupe Diamant .....	231
818. Coupe Edison .....	231
819. Coupe Elegant .....	231
820. Coupe Favorite .....	231
821. Coupe Fancy .....	231
822. Coupe Famille .....	232
823. Coupe Gloire .....	232

No.		Pag.	No.		Pag.
824.	Coupe Hidalgo .....	232	873.	Champagne Ice	
825.	Coupe Hertog .....	232		Cream .....	244
826.	Coupe Jacques .....	232	874.	Duc of Ice Cream ..	244
827.	Coupe Jeanette .....	232	875.	Excelsior Coup .....	244
828.	Coupe Jeanne d'Arc .....	232	876.	Golden Ice Drink ...	244
829.	Coupe Japana .....	232	877.	Holland's Roem I... ..	244
830.	Coupe Italienne .....	232	878.	Holland's Roem II... ..	244
831.	Coupe Imperial .....	232	879.	Ice Cream Soda I... ..	245
832.	Coupe Lux .....	232	880.	Ice Cream Soda II... ..	245
833.	Coupe Monte Carlo .....	233	881.	Lissabona .....	245
834.	Coupe Monaco .....	233	882.	Olympia ijsschaal... ..	245
835.	Coupe Niceoise .....	233	883.	Odeon ijsschaal .....	246
836.	Coupe Orleans .....	233	884.	Pijnappel ijsmélange ..	246
837.	Coupe Plombière .....	233	885.	Philadelphian .....	246
838.	Coupe Pêches Melba .....	233	886.	White Lion .....	246
839.	Coupe Petit Duc .....	233	887.	Ijskoffie .....	247
			888.	Ijschocolade .....	247
			889.	Ijsmelkchocolade ... ..	247
			890.	Ijslimonade .....	247

## SORBETS

840.	Inleiding .....	234
841.	De bereiding .....	234
842.	Aarbeien Sorbet .....	235
843.	Abrikozen Sorbet ... ..	236
844.	Amandel Sorbet ... ..	236
845.	Ananas Sorbet .....	236
846.	Black and White Sorbet .....	236
847.	Chocolade Sorbet... ..	237
848.	Citroen Sorbet .....	237
849.	Dandy Sorbet .....	237
850.	Frambozen Sorbet... ..	238
851.	Grand Fine Sorbet .....	238
852.	Indiana Sorbet .....	238
853.	Jamaica Sorbet .....	239
854.	Limonade Sorbet... ..	239
855.	Mocca Sorbet .....	239
856.	Mandarijn Sorbet... ..	239
857.	Meloen Sorbet .....	240
858.	Mentha Sorbet .....	240
859.	Noisette Sorbet .....	240
860.	Nancy Sorbet .....	240
861.	Persicot Sorbet .....	241
862.	Royal Sorbet .....	241
863.	Sinaasappel Sorbet ..	241
864.	Sorbets met likeur I ..	241
865.	Sorbets met Likeur II ..	241
866.	Sorbet Napolitaine... ..	242
867.	Sorbet Naturelle .....	242

## Verschillende Ijsdranken

868.	Inleiding .....	243
869.	Arabiana .....	243
870.	Bal Ice .....	243
871.	Café Glacé (Algemeene Hollandsche manier) .....	243
872.	Chocolat Glacé .....	244

## IJS-PUNCHEN

891.	Toelichting .....	248
892.	Aarbeien-Ijs Punch... ..	248
893.	Ananas-Ijs Punch... ..	248
894.	Alexander-Ijs Punch ..	249
895.	Altona-Ijs Punch ... ..	249
896.	Amour-Ijs Punch... ..	249
897.	Au Frais-Ijs Punch ..	249
898.	Apricot-Ijs Punch... ..	250
899.	Bourgogne-Ijs Punch ..	250
900.	Blanch-Ijs Punch .....	250
901.	Dry-Ijs Punch .....	250
902.	Derby-Ijs Punch .....	251
903.	Excelsior-Ijs Punch ..	251
904.	Edward V.-Ijs Punch ..	251
905.	Elzas-Ijs Punch .....	251
906.	Fox Trot-Ijs Punch ..	251
907.	Fancy-Ijs Punch..... ..	252
908.	Golden-Ijs Punch... ..	252
909.	Herdiker-Ijs Punch ..	252
910.	Jeanette-Ijs Punch ..	253
911.	Kersen-Ijs Punch... ..	253
912.	Klaus-Ijs Punch .....	253
913.	Louissette-Ijs Punch ..	253
914.	Mignon-Ijs Punch .....	254
915.	Mandarine-Ijs Punch ..	254
916.	Meloen-Ijs Punch .....	254
917.	Madeira-Ijs Punch ..	254
918.	Olga-Ijs Punch .....	255
919.	Orange-Ijs Punch... ..	255
920.	Orgate-Ijs Punch... ..	255
921.	Perzik-Ijs Punch ... ..	255
922.	Pompea-Ijs Punch ..	256
923.	Philadelphia-Ijs Punch ..	256
924.	Titanic-Ijs Punch... ..	256
925.	Terminus-Ijs Punch ..	256
926.	Punch à la Romain ..	257

	Pag.		Pag.
Likeuren en andere Ge- distilleerde Dranken, Elixers, Limonadesiro- pen, Wijnen, enz. welke in dit receptenboek voorkomen .....	259	Wat in een modern buf- fet behoort aanwezig te zijn .....	268
Eenige wenken, welke als regel in elk Café of Bar in acht genomen moeten worden .....	262	Benoodigdheden, welke bij het bereiden van verschillende recepten van nut kunnen zijn...	270
		Diverse Glazen, hun maatverhouding en mo- dellen .....	272





===== **DIVERSE** =====  
**BARBENOODIGDHEDEN**

VOORKOMENDE IN DIT  
BOEK, WAARVAN DE

**FIRMA TH. H. VOSS**

WELWILLEND DE CLICHÉ'S  
AFSTOND, ZIJN ALLE TE  
VERKRIJGEN BIJ BOVEN-  
GENOEMDE FIRMA

=====

**SINGEL 103 - AMSTERDAM**  
**TELEFOON 43943**  
ZIE OOK DE ADVERTENTIE OP PAGINA 34



# METAALWARENFABRIEK A. GEZANG & CO AMSTERDAM

