



American-Bar

Utmútató az amerikai hűsítő és
hívítő italok készítéséhez

ÖSSZEÁLLITOTTA:

ACZÉL MIKSA.



Ára 2 korona.

Alapított
1825. évben.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég
pezsgőborainak

GENTRY CLUB

EXTRA DRY és TRIPLE SEC

(az „Országos Kaszinó“ pezsgője)

VEZÉRKÉPVISELETE és FŐRAKTÁRA :

Szimon István-nál

BUDAPEST, V., VÁCZI-KÖRUT 12. SZ.

TELEFON.



TELEFON.

Alapított
1825. évben.



AMERICAN-BAR

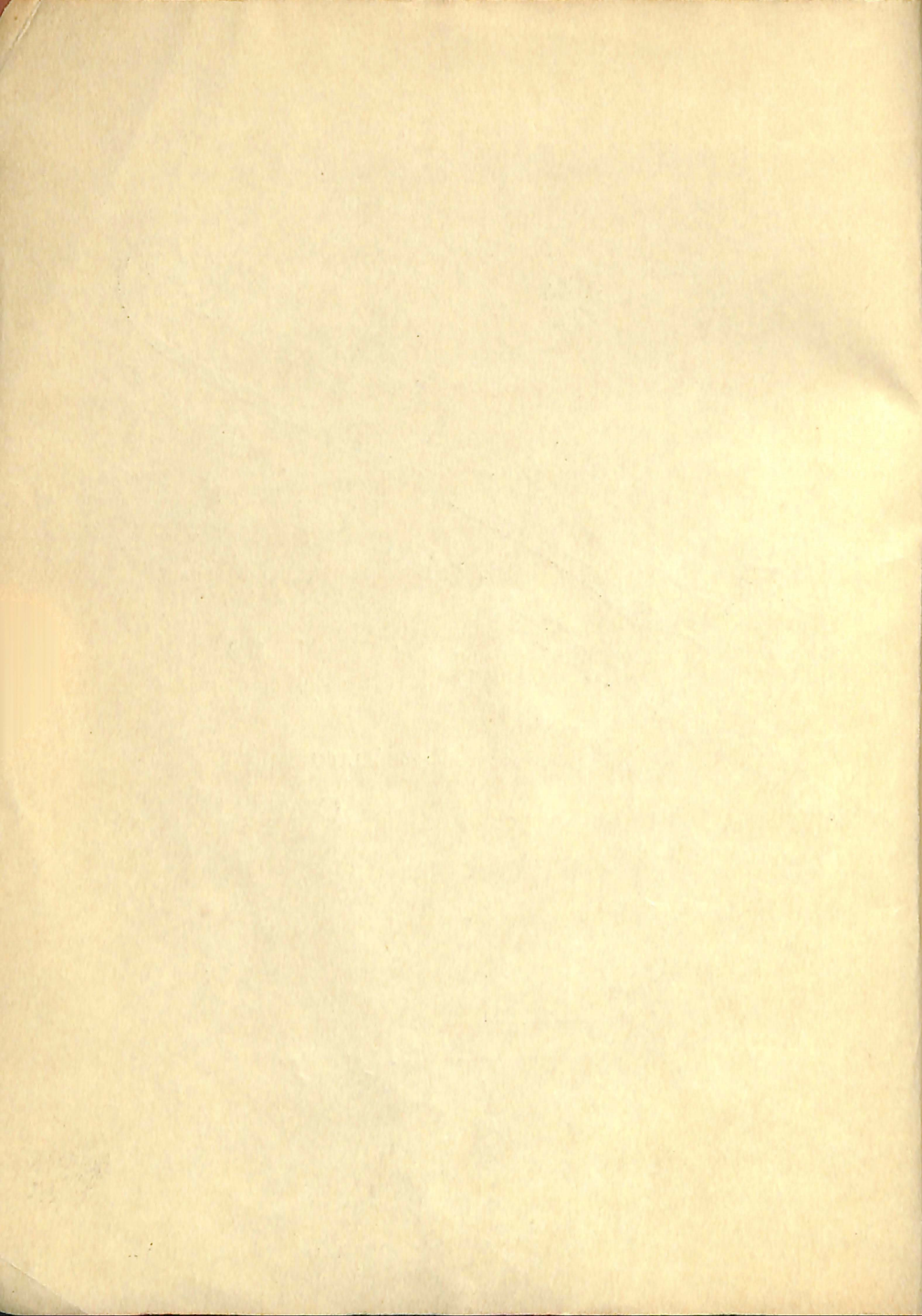
Utmútató az amerikai hűsítő és
hívítő italok készítéséhez

ÖSSZEÁLLITOTTA:

ACZÉL MIKSA.



Kapható ACZÉL MIKSA urnál, Budapest, Royal-szálloda.



ELŐSZÓ.

Midőn arra határoztam el magamat, hogy tisztelt szaktársaimnak egy általános érdekű és mondhatnám nélkülözhetlen tanácsadóval szolgáljak a különböző, a rendes forgalomban készenlétben nem lévő italoknak megismertetésével és előadjam ezek készítmódját, azon elv vezetett, hogy midőn a külföldön mindennap és minden jó helyen találkozunk ezen italok felszolgálásával, addig nálunk ezen reánk nézve anyagilag is hasznot hozó italokat vagy egyáltalában nem ismerik szaktársaink, vagy ha névleg ismerik is, azoknak készítmódjáról, azoknak helyes felszolgálásáról fogalommal sem birnak.

Pedig ma, midőn a külföldi forgalom házámban fokozatosan emelkedik és az idegen

nemcsak a szálloda négy fala között tölti idejét, hanem megtekinti fő- és székvárosunk jőnevű étkező-termeit és kávéházait is, akkor valóban nem is gyanítjuk, hogy ezen látogatott helyek mily nagyarányu forgalmat veszítenek, ha a külföldiek nem találják a többi ételek-italok jegyzéke mellett az ő általuk megszokott italok sorozatát is.

Azonkívül, miután tudjuk, hogy ivás közben jön meg a szomjuság, és hogy a változottságban rejlik az az inger, mely a fogyasztást emeli, meg vagyok róla győződve, hogy ott, a hol ezen felsorolt italokat készítik, nemcsak az idegenek, hanem hazai vendégeink is szép számmal fogják képviselni a fogyasztó közönséget.

Az egész munkában a rövidségre és egyszerűségre fektetem a főszulyt, és az egyes italok készítmódját minél világosabban törekedtem leírni.

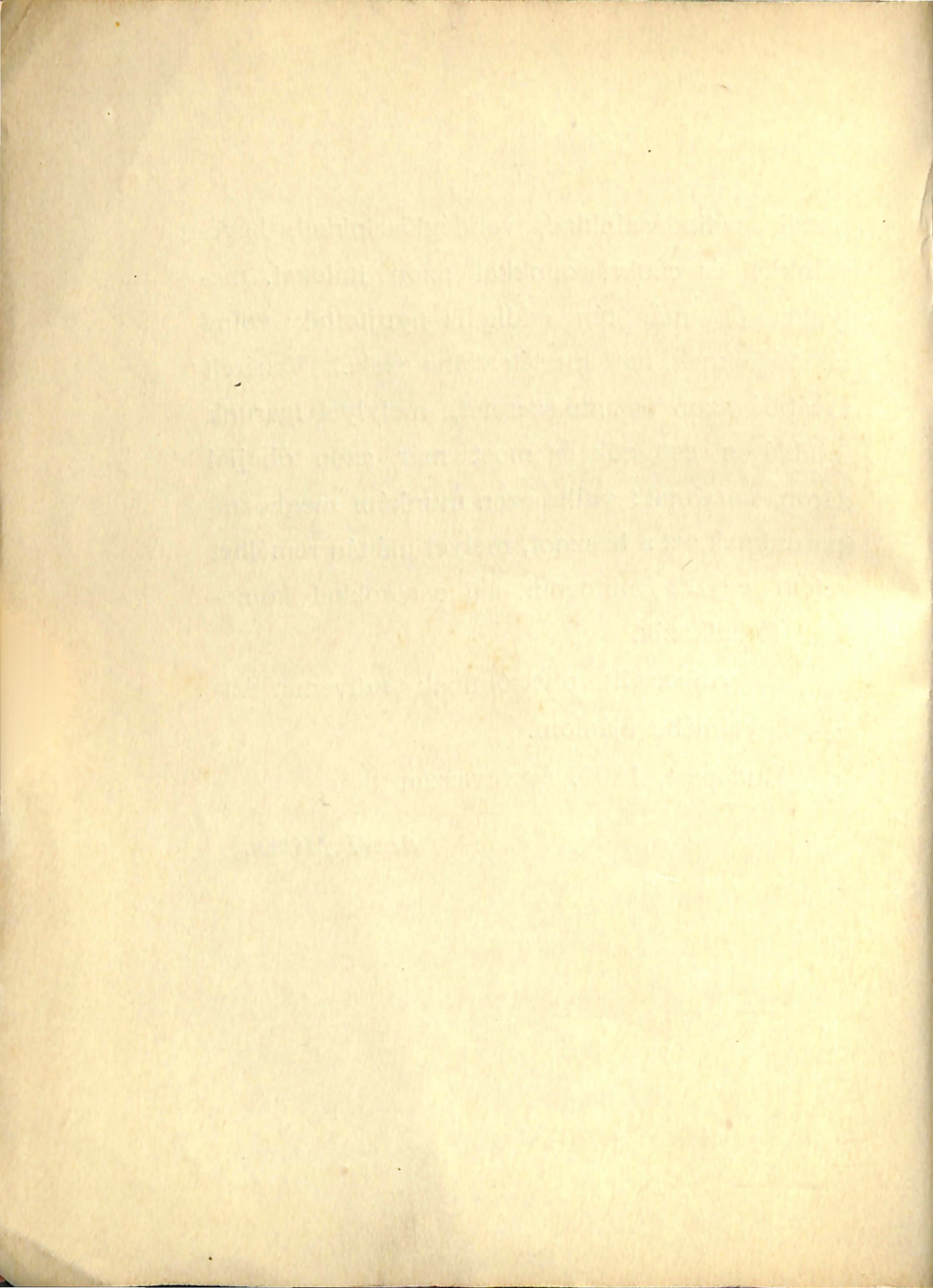
Munkám összeállításánál azon remény vezérelt, hogy ennek alapján sikerül megismertetnem

hazai szállodásainkkal, vendéglőseinkkel, kávé-
sainkkal és czukrászainkkal azon italokat, me-
lyeket ők már tán eddig is nyujtottak volna
vendégeiknek, ha ismerték volna ezeket. Vezérelt
továbbá azon őszinte szeretet, melylyel iparunk
fejlődésén csügöök és most már azon óhajjal
zárom soraimat: vajha ezen munkám meghozná
iparunknak azt a hasznot, melyet méltán remélhet
velem együtt mindenki, aki e sorokkal komo-
lyan foglalkozik.

Nagyrabecsült olvasóimnak művemet szi-
ves figyelmébe ajánlom.

Budapest, 1899. év tavaszán

Acsél Miksa.



I. FEJEZET.

Italkeverés.

Nincs a világon ország, hol a hűsítő és hevitő italoknak oly nagy változata léteznék, mint Amerikában.

Sajnos, nálunk alig ismerik azok készitési módját és bár vannak nálunk néhányan, akik magukat mérvadó „Barman“-eknek (italkeverő) tartják, mégis azt tapasztaljuk, hogy az általunk készitett italok vagy élvezhetetlenek, vagy néha az anyag aránytalan keverése által egészségtelenek is.

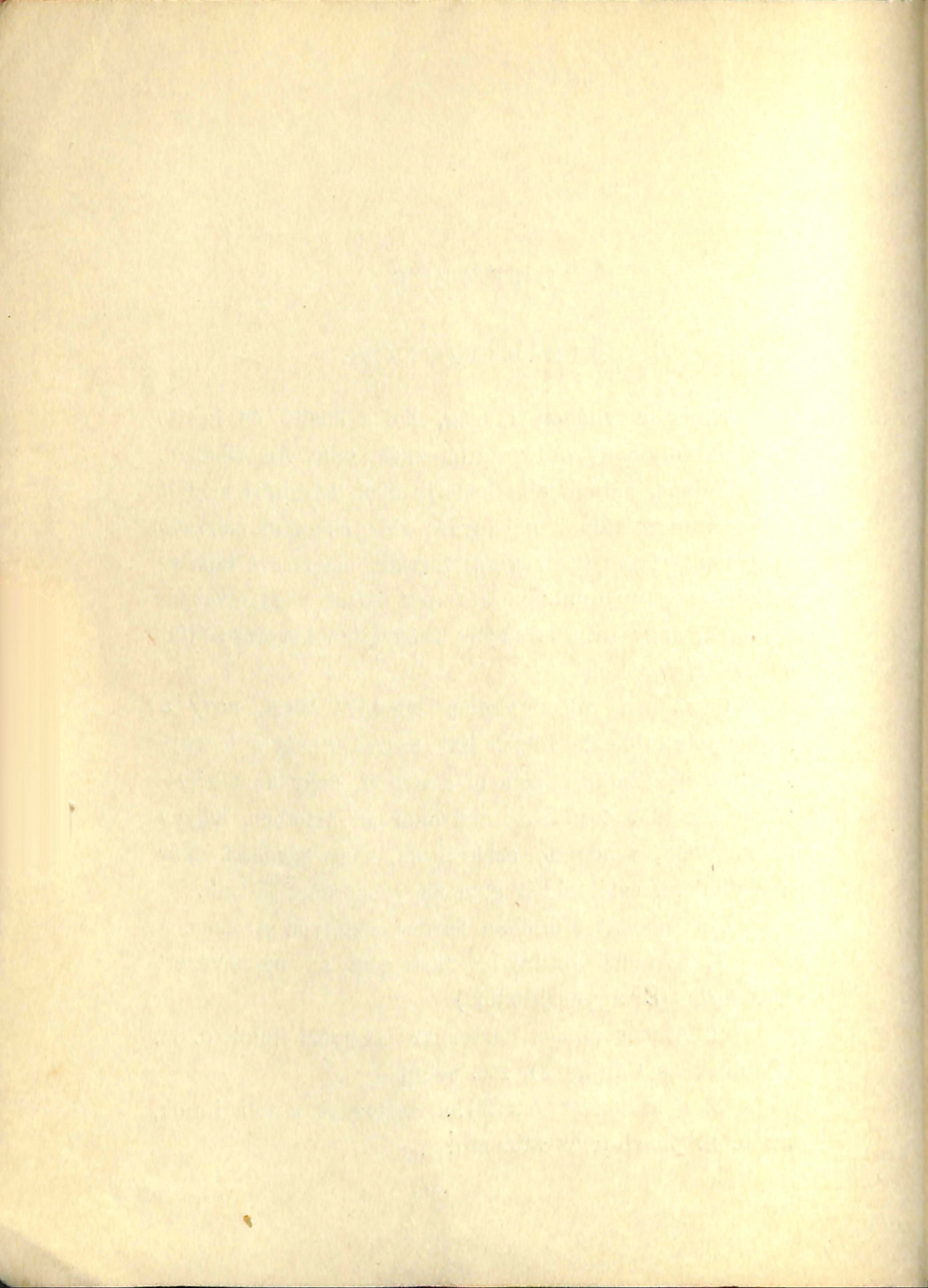
Több évi tapasztalatom lehetővé teszi, hogy a legbonyolultabbnak tetsző ital összeállítását a legegyszerűbb módon készitsem el a nélkül, hogy az elkészítésre sok időt fordítsak, ami akár az üzletben, legyen az szálloda, vendéglő, cukrászda, vagy kávéház, akár a családban estélyeknél igen nagy szerepet játszik.

Az italokat általában három osztályba sorozom.

1. Az első osztályba tartoznak az ugynevezett *Cocktails*. (Étvágygerjesztők.)

2. A másodikhoz tartoznak a nyári italok u. m. (Cobbler és Cup-félék), stb. végül

3. a harmadik osztályba tartoznak a téli italok, az u. n. punch-félék stb. stb.



ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöccsesei
üveggyárosok.

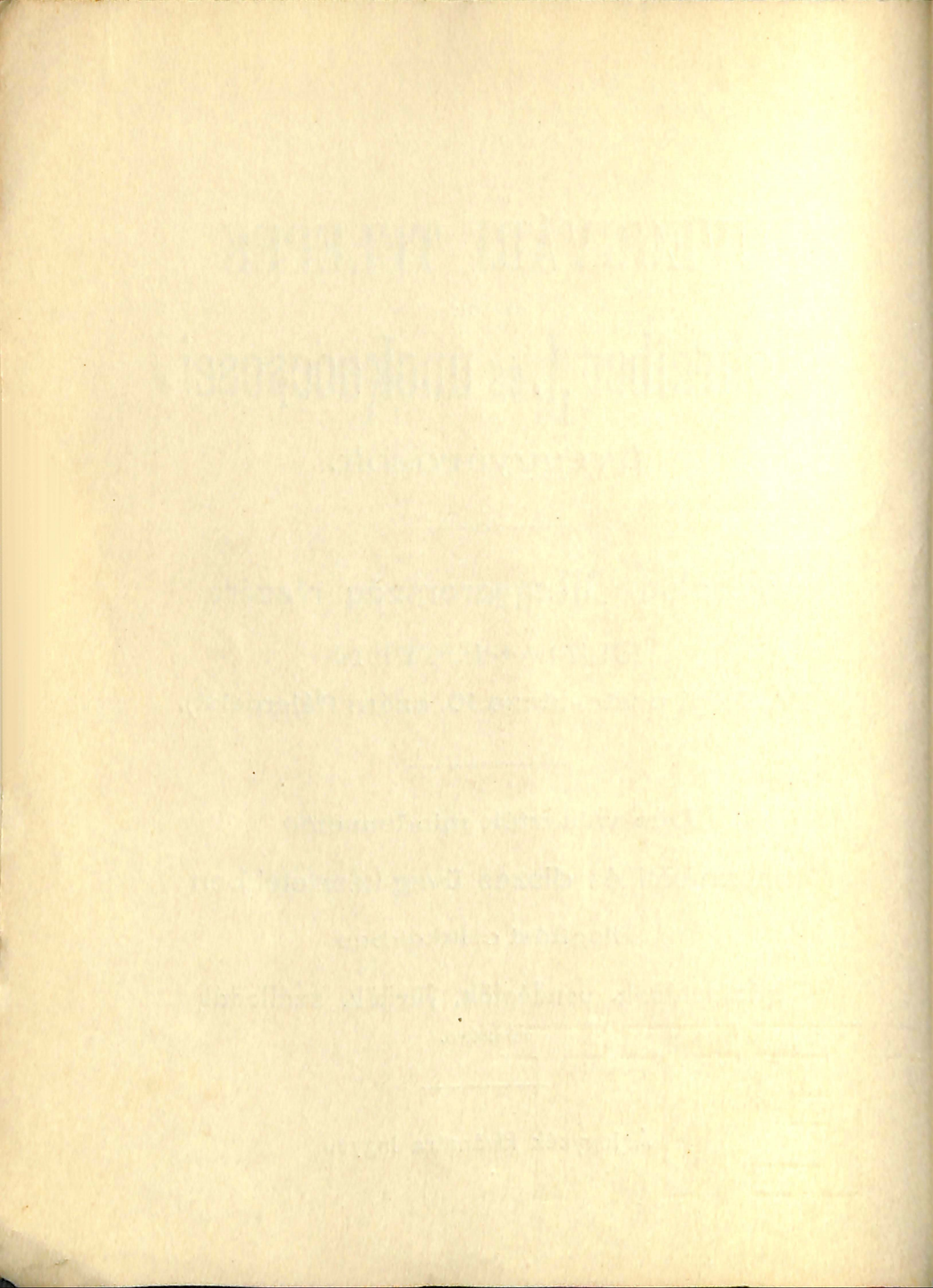
Főraktár Magyarország részére

BUDAPESTEN

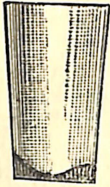
IV., Régi posta-uteza 10. szám (félemelet).

Dus választék mindennemű
használati és diszes üveg-készletekben
világítási cikkekben
háztartások, vendéglők, fürdők, szállodák
részére.

Árjegyzék kívánatra ingyen.



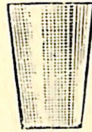
A készítés és felszolgáláshoz használandó poharak.



kbt. 500 gr.

I.

Keverő pohár



kbt. 250 gr.

II.

Flipp pohár



kbt. 125 gr.

III.

Cocktail pohár



kbt. 150 gr.

IV.

Cobbler p.



kbt. 100 gr.

V.

Pezsgő p.



kbt. 90 gr.

VI.

Cocktail p.



kbt. 75 gr.

VII.

Sherry p.

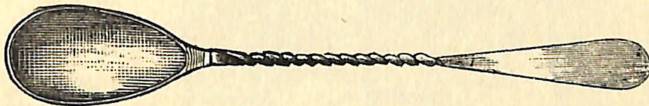


kbt. 50 gr.

VIII.

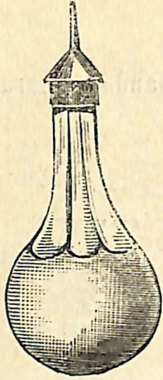
Likőr p.

A készítéshez használandó eszközök.



IX. Keverő kanál.

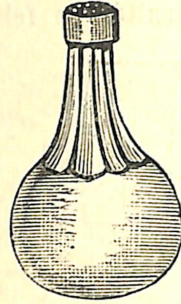
X.



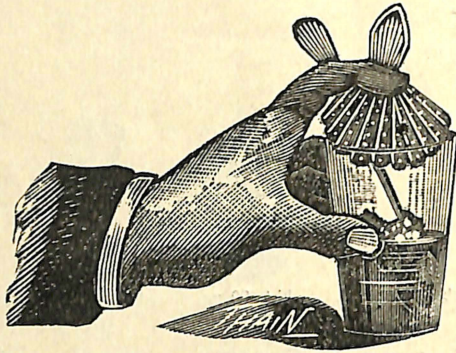
Feeskendező palaezk



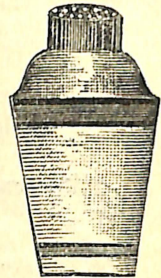
Csőves dugó



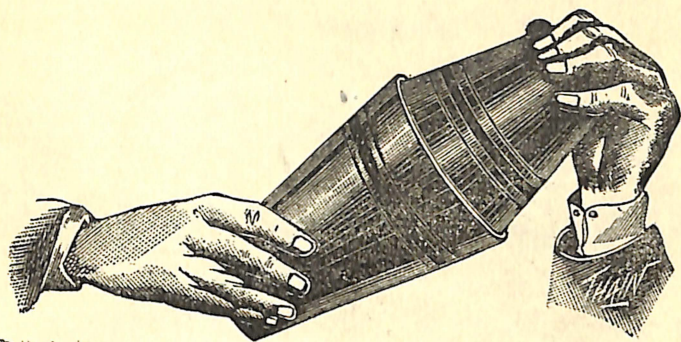
Feeskendező palaezk
dugó nélkül



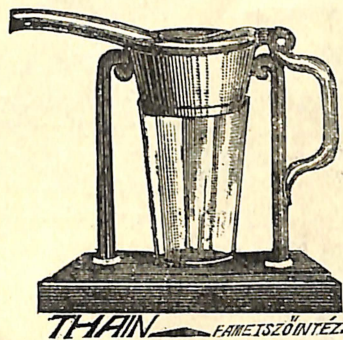
XI. Cocktail keverés és átszürés.



XII. Fagyasztó kelyhek (Gobelets á frapper)



XIII. Ital fagyasztás (frappirozás)



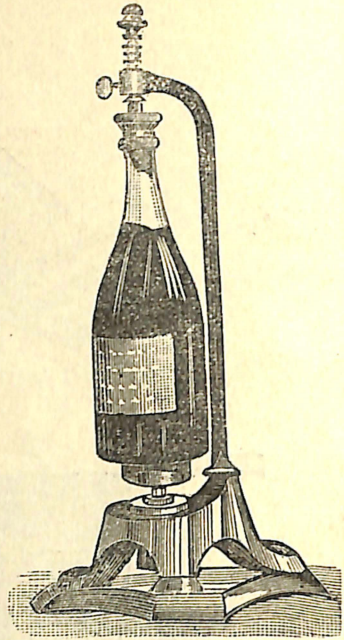
XIV. Czitromprés



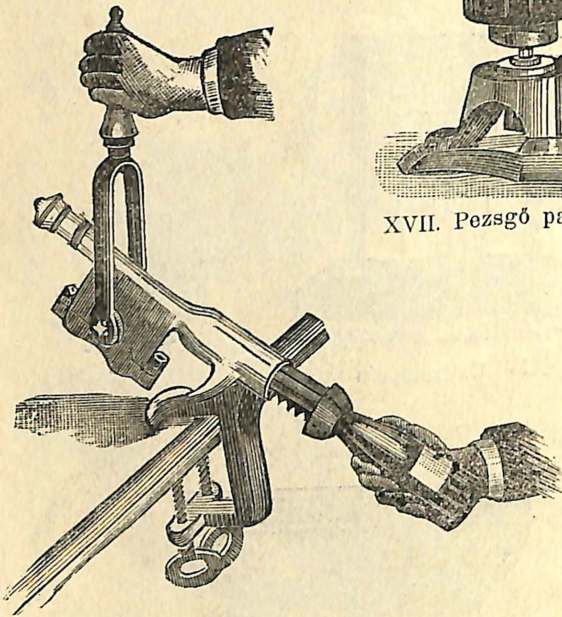
XV. Pohártartó



XVI. Punch-tál



XVII. Pezsgő palaczkállvány



XVIII. Dugóhuzó

Csészek és punch-tálak.
XIX.



Punch-esésze



Tomand Jerry csésze

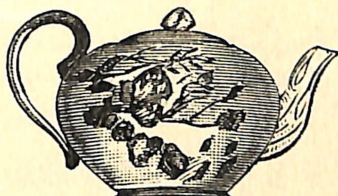


Tea-esésze

XX.

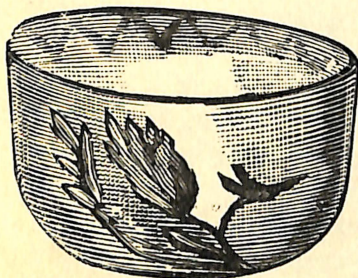


Kávó-kancsó

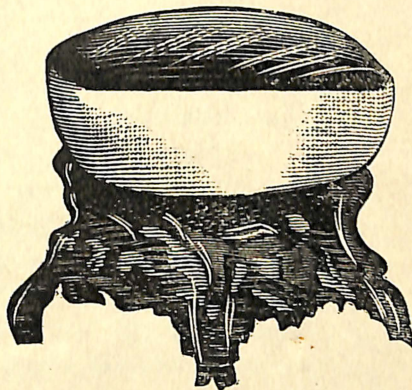


Tea-kancsó

XXI.

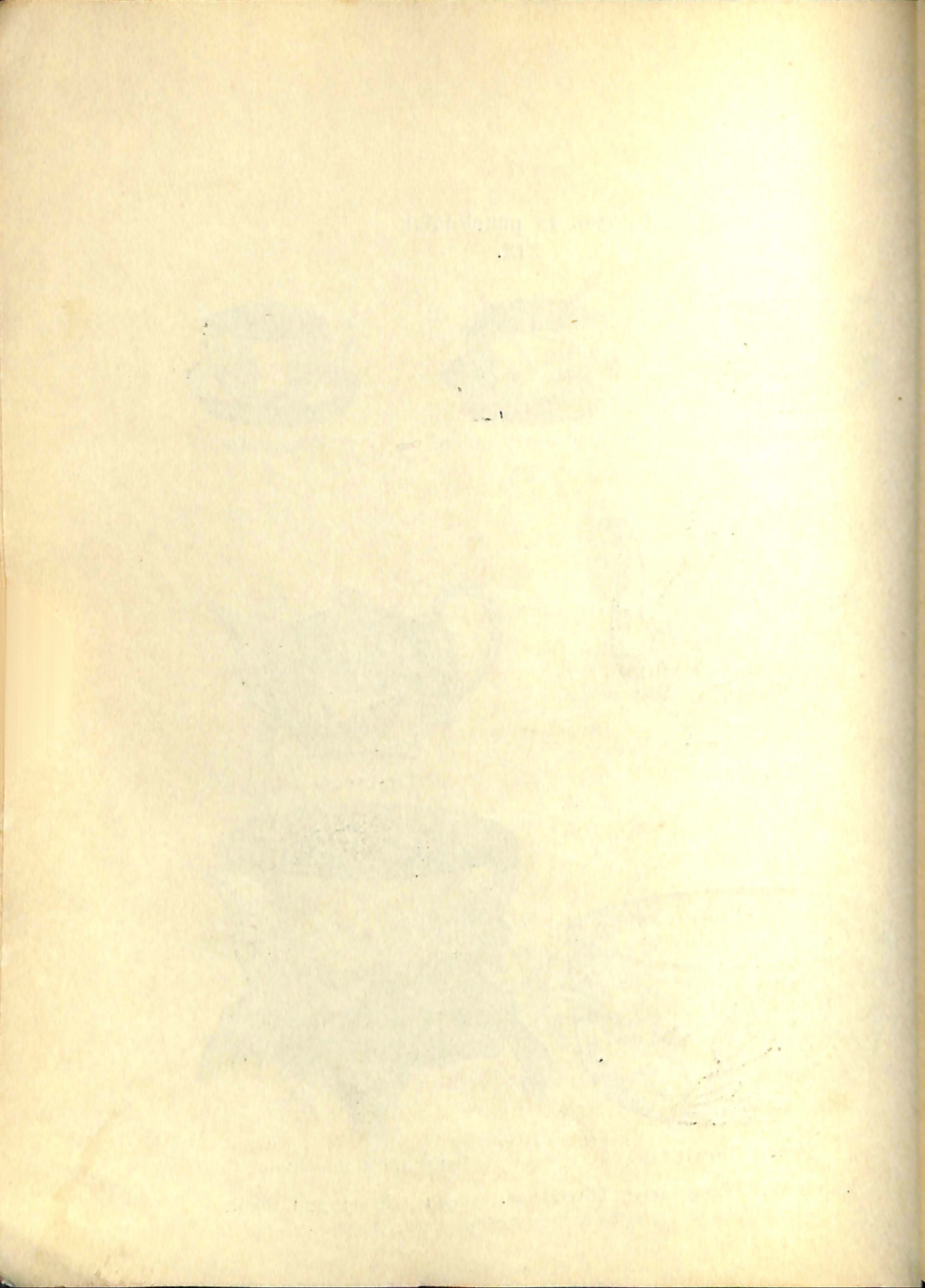


Punch (Bowl) tál



Punch-tál állványnyal

Kapható: **Fischer Emil** cs. és kir. udvari szállítónál
porcellán- és majolika-gyáros Budapest, IV., Bécsi-utca 3.



I. OSZTÁLY.

Általános rész.

Cocktails. (Étvágygerjesztő italok.)

Ezen ital eredete és őshazája Amerikában van és bátran amerikai italnak nevezhetjük és a többi italok készítésének bevezető alapját képezi.

I. Szükséges anyagok.

Egy jó cocktail készítéséhez a következő italok s tárgyak szükségesek.

3. Narancs (orange) és Angustora-féle keserű Absinthe, Curaceau, Maraschino. Benedictiner, kivonatok és süritett czukorszörp; továbbá szörppel telt rövid-esőves dugóval ellátott üvegcsék. (X. ábra.)

1. Erős talpu keverő pohár (I. ábra), hogy az erős keverés és rázásnak ellentálljon.

Miután üzleteinkben nagy súly fektetendő a felhasználáshoz szükséges edényekre, eszközökre és poharakra, ennél fogva ezeket külön ábrákon mutatom be, hogy ezek alapján a szükséges tárgyak beszerzése meg legyen könnyítve. Minden egyes ábrát számmal jelöltem a kezelés módjának könnyebbitésére.

Azonkívül előrebocsájtom, hogy miután az étvágygerjesztő italok nagyon különbözök, ennélfogva azok speciális készítésénél adom elő azon adag mennyiségeket, melyeket fel kell használnunk az összeállító-soknál.

2. A keverés könnyítésére jó és czélszerű egy alul gömbölyü csavaros hosszú nyelű kanál. (Ábra IX.)

4. Szükségeltetik egy fagyasztó kehely (XII. ábra), mely becsavarható szűrötetével van ellátva. A szűrötető arra szolgál, hogy az átszűrésnél a szilárd anyagot (például jeget) visszatartsa.

II. A cocktail készítési módja.

A keverő pohárba (I. ábra) teszünk egy pár apróra tört jeget, az italhoz szükségelt kivonatokból, (melyeket fentebb felsoroltam) egy bizonyos mennyiséget ráfecskedezünk; felöntjük az előirt itallal (Liqueur, olasz, spanyol borok stb. stb.) az előirt mennyiségben, beletörünk citromhéját és arra törekszünk, hogy a citrom levéből pár csepp a pohárba folyjon és a citromhéját pedig az italba tesszük, Így készül el az étvágygerjesztő italok főtartalma, melyhez azután hozzáadjuk azon különleges anyagot, melyet a vendég megkíván és akkor már fel is szolgálhatjuk.

Az étvágygerjesztő italokhoz tartoznak az ugynevezett „*Short Drinks*“-ek is, melyek jórészben vagy tojás-fehérje, vagy sárgájából, azonkívül erős magyar, olasz vagy spanyol borokból készülnek. Nagyon kellemes izűek és e mellett könnyen emészthetők, épen azért az orvosi rendeletek tárában gyakran találkozunk az

étvágygerjesztők ezen nemével, midőn is mint gyógyitalok ajánlhatnák.

Ezen most említett étvágygerjesztő italok elkészítéséhez szükséges:

a) Ezüst kelyhek (XII. ábra), legalább három darab, melyek úgy vannak készítve, hogy egyik a másikba elhelyezhető legyen.

b) Több különböző nagyságu habverő, mely különben minden háztartásban feltalálható.

c) Fahéjpor és czukorszóró.

A „Short Drinks“-eket különben következőképen készítjük: Az ezüst kehelybe apróra tört jeget teszünk, a kivonatok és italokkal úgy járunk el, mint a „Cocktail“-nál; azután az üres kehelyt beleillesztjük a másik kehelybe, melyben a speciális zamatot adó ital-folyadék van, jól felrázzuk és midőn a vegyülés a nyílásokon át végbement, akkor készen át töltjük a pohárba. A tojással kevert italoknál nagy figyelmet kell fordítanunk a tojás kellő és alapos elvegyítésére, mert ha ez nem teljes, akkor a rázás folytán darabos és zavaros lesz az italkeverék, mely a külső benyomást esetleg tönkre is tehetné, a helyett, hogy étvágyat gerjesztene.

Amíg a különböző italok készítésében nincs kellő jártasságunk, szükséges, hogy az italokat pontosan kimérjük; először azért, hogy egy csepp se vesszen kárba, másodszer azért, hogy az ital eredeti zamatja ne szenvedjen azáltal, ha egyik vagy másik anyagból többet, vagy kevesebbet adunk a keverékhez. Mint minden munkánál, úgy itt is a gyakorlat teszi a mestert, csakhogy itt a gyakorlat nem kíván meghosszu időt és már rövid idő alatt bárki is, aki ezen

hálás dologgal foglalkozik, kivivhatja magának a „Barman“ nevet és qualificatiója egy fontos tudással gyorsan szaporodott.

Ugy a „Cocktail“, mint a „Short Drinks“ a nap bármely órájában élvezhető, anélkül, hogy a szervezet bármely működésében rendzavarást idézne elő.

Ha ezen italok bármelyikét nőknek szolgáljuk fel, ajánlatos, hogy a pohár ajkának szélét, melyben az italt felszolgáljuk, frissen vágott citrommal kenjük és czukorporba mártjuk, mert ezen eljárás nemcsak kellemes izt idéz elő, hanem rendkívüli módon hűsítőleg is hat az ajkakra.

Az italok neveit magyarul nem ismerjük, mert sajnos, ilyeneket szorgalmas és fárasztó kutatásaim daczára sem találtam, magam pedig nem lévén nyelvtudós, rosszabbnál rosszabb neveket nem akarok adni; inkább megtartottam az eredeti elnevezéseket egyrészt fenti oknál fogva, másrészt meg azért, hogy a külföldi vendégek megértsék, ha ezen italok az árjegyzékbe kerülnek, pinczéreink pedig, a kik nem ösmerik az idegen nyelveket, megtanulhassák gyakorlat utján, hogy mit kér a vendég.

A nagy közönség pedig amugy is érdeklődik minden jó és új iránt és azt hiszem, hogyha először megismerik ez italokat, akkor is illetékes szakirónak kell a magyar elnevezéseket megállapítani.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNYSERFŐZŐDE

BUDAPEST — KÖBÁNYÁN.

Városi iroda:

VIII. kerület, ESTERHÁZY-UTCZA 6. szám.

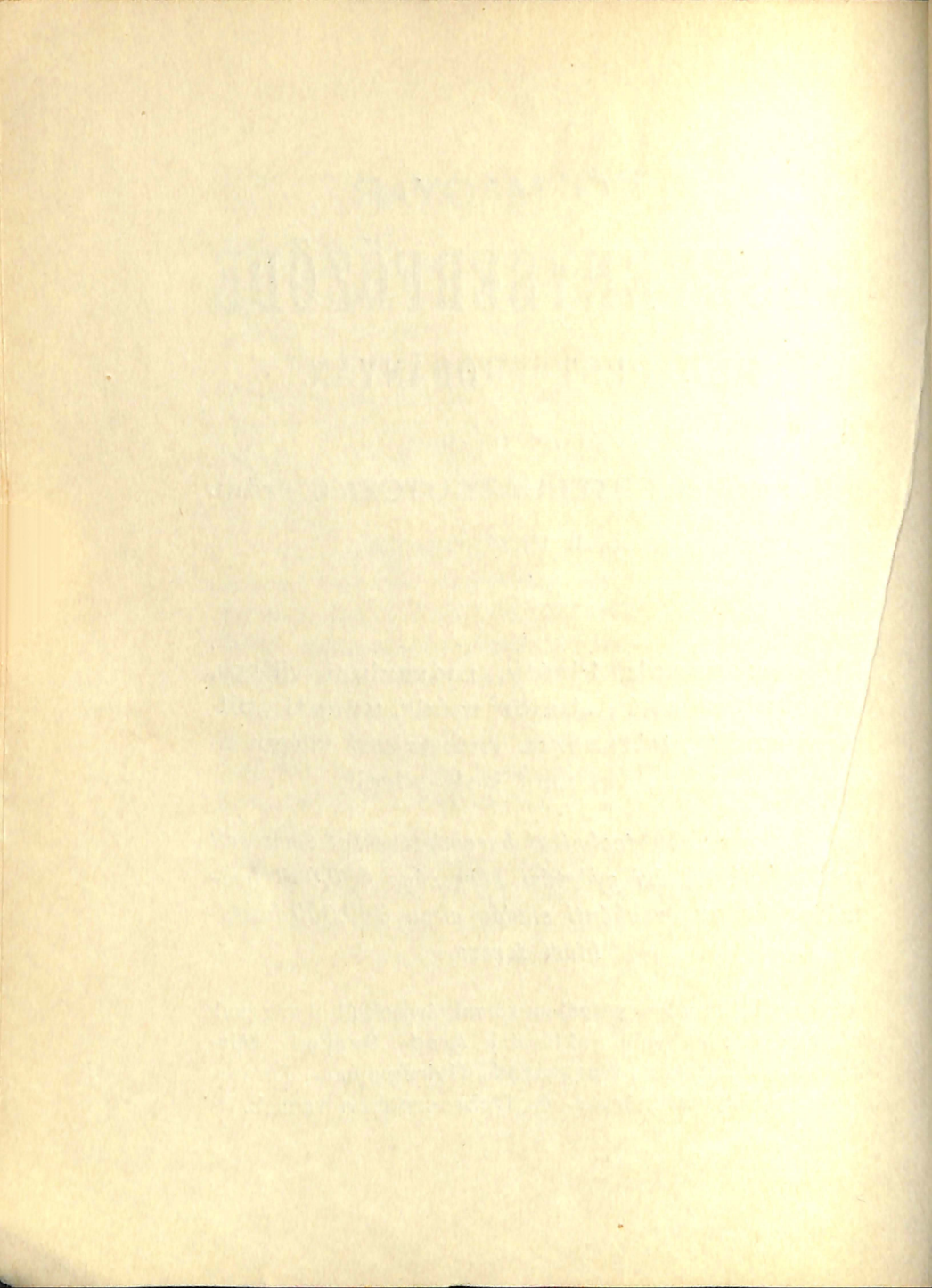
Fennáll 1854. év óta.



Ajánlja: **ászok**, király, máreziusi világos, máreziusi sötét, „bajor mód“, udvari „pilseni mód“, kétszeres máreziusi világos és sötét, valamint **bak-söreit**.

Ezen a legujabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzdénknek évi gyártási képessége 400,000 hektoliter és az évenkénti eladás circa 300,000 hektolitert teszen.

Az ország minden részében sörraktárosok által vagyunk képviselve; nagyobb raktáraink Arad-, Szeged-, Miskolcz-, Kolozsvár-, Nagyvárad-, Nyiregyháza-, Temesvár-, Gyulafehérvár- és Debreczenben vannak.



II. Részletes rész.

R e c z e p t e k.

1. sz. Absinthe Coektail.

(III. pohár.)

1. Tegy a keverő pohárba (I. ábra) pár darab tiszta jeget fecskendez 4 csepp Angustora keserüt és 2 csepp curacaot, adj hozzá egy kávéskanál anisétte-t, töltsd fel az egészet egyenlő mennyiségű viz- és absinth-tel. Ha ezen keveréket jól, egyenletesen felkavartad, szűrd át és szolgálj fel.

U. I. A fehér absinthe itt előnyösebb, mint a zöld és pedig azért, mert a fehér keverés közben rózsaszínűvé válik, míg a zöld zavaros szürkés lesz.

2. sz. Absinthe Coektail fagyasztva.

(III. pohár.)

2. Készítésmódja ugyanaz, mint a fentié, csak a keverés helyett a fagyasztó kehelybe (XI. ábra) kell erősen összerázni.

3. sz.

Aezél Coektail.

(VI. pohár.)

Használd az I. sz. keverő poharat, tégy bele pár darabka jeget, adj hozzá 2 fecskendezés narancs keserüt és 2 fecskendezés Curacaolt; töltsd fel, turini ürmös és Hubert-féle pezsgővel (e kettő egyenlő mennyiségben veendő), szürd le, öntsd át, tégy bele egy szem cseresznyét és szolgálj fel.

4. sz.

Álf and 'Álf.

(II. pohár.)

Poh. II-be fehér és barna sört keverve.

5. sz.

Astor Coektail.

(VI. pohár.)

Tégy az I. számú keverő pohárba pár darab jeget, adj hozzá 3 fecskendezés Angostura keserüt, 4 fecskendezés narancskeserüt, 1 kávéskanál málnaszörpöt és öntsd fel Gin-vel azután keverd jól fel, szürd át, nyomj pár csepp citromot az egész kész keverékbe és szolgálj fel.

6. sz.

Black Stripe

(III. pohár.)

Tégy a fagyasztó kehelybe (XII. ábra Goblets) pár darab jeget, 2 kávéskanál czukorszörpöt töltsd fel

egyenlő mennyiségű skót whisky- és vízzel, jól rázd fel és azután szürd át. Az ital kész, a tetejébe azonban fahéjpor hintendő és így szolgálendő fel.

7. sz. Bossom Caresser.

(II. pohár.)

A fagyasztó kehelybe (XII. ábra) tégy apróra tört jégdarabokat, üss bele egy friss tojás sárgáját, tégy hozzá egy kávéskanál grenadint (granát alma-szörp), egy kávéskanál Maraschinót, továbbá egy kis pohár Matignon-féle cognacot, töltsd fel sherryvel, illeszd össze a rázó kelyheket, jól fogd össze, hogy fagyasztás (frappirozás) közben ki ne folyhasson semmi, erősen rázd össze, hogy a tojás darabos ne maradjon, öntsd át, hints fahéjport az ital tetejébe, szolgálj fel.

8. sz. Boston Flip.

(II. pohár.)

Tégy a keverő kehelybe (XII. ábra) pár darab jeget, 1 kávéskanál törött cukrot, üss bele egy friss tojást, töltsd fel irlandi Rye whiskyvel, fagyaszd (frappirozd) erősen és öntsd át. A felszolgálás előtt hints a tetejére fahéjport.

9. sz. Brandy (Cognae) Coetail.

(VI. pohár.)

A keverő pohárba (1 ábra) tégy pár darabka jeget, fecskendez a pohárba pár csepp Angustora keserűt, 3 csepp Curacaot, 2 csepp cukorszörpöt, töltsd fel

Matignon-féle Cognac fine Champagne-val, keverd meg, szüred át, tégy bele citromhajat, szolgáld fel.

10. sz. Brandy Daisy.

(III. pohár.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab tiszta jeget végy egy kávéskanál **czukorport**, nyomd ki egy negyed citrom levét, önts hozzá egy $\frac{1}{2}$ pohárka sárga char-treuse-et töltsd fel **Matignon-féle cognackal**, fagyaszd jól (frappirozni) öntsd át, szolgáld fel.

11. sz. Brandy Flip.

(II. pohár.)

A Brandy Flip készítésén fagyasztó kelyhet kell használni pár darab tiszta jéggel, egy tojás sárgáját; egy kávéskanál **czukorporral** összekeverve, feltölteni **Matignon-féle cognac fine champagneval**, jól felrázni, hogy a tojás darabos ne maradjon, átönteni, tetejébe fahéjport szórni, szalmaszállal fel-szolgálni.

12. sz. Brandy and Honey. (Méz.)

(Pohár III.)

Tégy a III-as számú pohárba egy darabka jeget, önts rá egy kávéskanál jó mézet, tölts rá 2 pohárka **Matignon-féle cognac fine champagne-et**, kavard jól fel, szeletke citrom hajat tégy bele s szolgáld fel.

13. sz. Brandy Scaffa

(Pohár VIII.)

Töltsd meg a VIII. poharat félig maraschino és félig cognaccal, de vigyázva, hogy össze ne vegyüljön, a tetejébe pár csepp narancs keserüt s szolgálj fel.

14. sz. Brandy Shamparella.

(Pohár VIII.)

Önts a VIII. sz. pohárba egyenlő mennyiségben curacaot, sárga chartreuse-et, Anisette-et, Kirschwasert, vagy cognac-ot természetes olyanképpen, hogy minden szint tisztán meglehessen különböztetni.

Czélszerű ha egy kávéskanál hátuljára öntjük lassan a folyadékot, mert így lehetővé lesz téve, a szeszek felismerhetése külön-külön a színek után, mert a lassu lefolyás által nem vegyülhetnek,

15. sz. Champagne Coektail.

(Pohár III.)

Tégy a III. sz. pohárba egy darabka jeget, feeskendezz a jégre pár csepp curacao-t, pár csepp angostura-féle keserüt, öntsd fel Hubert-féle champagne sec-vel kavard fel gyengéden, tégy bele darabka citrom hajat, szalmaszállal szolgálj fel.

16. sz. Champagne Coektail, Hezél módra.

(Pohár III.)

Tégy a III. számú pohárba egy darabka koczka cukrot, fecskendezz a cukorra pár csepp narancs keserüt, hámozz le egy egész citromot (mint az almát) s tedd a pohárba, töltsd fel Hubert-féle édes pezsgővel, lassan felkavarva, szalmaszállal szolgálj fel.

17. sz. Champagne Sour.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, adj hozzá egy kávéskanál cukor port, fél citrom levét kevés vízzel fagyaszd jól, öntsd át a pohár II-be, töltsd fel Hubert-féle pezsgővel, szeletke citrom és szalmaszállal szolgálj fel.

18. sz. Chinese (kinai) Coektail.

(Pohár VI.)

Vedd az I. sz. poharat tégy bele pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp curacao-t adj hozzá egy kávéskanál cukor port, töltsd fel rum és cognac-val egyenlő mennyiségben, keverd fel, szüred át, citromhéjjal szolgálj fel.

Rohitsch-Sauerbrunn

országos gyógyfürdő Stájerországban.

Vasuti állomások:

PÖLTSCHACH (déli vasut) és **KRAPINA** (m. k. államvasut)

228 méter magasan a tenger színe felett, enyhe subalpin klíma, elragadó fekvés, gyönyörű hegyes vidéken, terjedelmes erdők között.

Glaubersós szénsavas források:

Stiria- és Tempel-forrás.

világszerte úgy ismerve, mint elsőrangú gyógyvizek az emésztő-szervek megbetegedései ellen, különösen idült gyomor és bélhurut, idült szokványos székrekedés, a gyomor és belek atóniája eseteiben; továbbá váltóláznál és következményeinél, elhízásnál, aranyérnél, májbajoknál stb.

Gyógyeszközök: Az ivóforrások, szénsavas vasas fürdők, hidegvízgyógyintézet, tej-, savó- és kefircura, massage villamosítás, villamos fürdők, uszoda stb.

Kényelmes, elegáns és igen olcsó tartózkodási hely.

Orsz. fürdőorvosok:

Benczenci Dr. Gámán Béla és Dr. Hoisell József.

A Rohitsch-Sauerbrunni ásványvizek

mindig friss töltésben kaphatók:

Hoffmann Józsefnél Budapesten

Báthory-utca 8. szám.

THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

BY SAMUEL JOHNSON

(LONDON: Printed by A. MILLAR, in Strand, 1764.)

IN TWO VOLUMES.

THE SECOND VOLUME.

CONTAINING THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

FROM HIS DEPARTURE FROM FRANCE TO HIS DEATH.

IN TWO VOLUMES.

THE SECOND VOLUME.

CONTAINING THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

FROM HIS DEPARTURE FROM FRANCE TO HIS DEATH.

IN TWO VOLUMES.

THE SECOND VOLUME.

CONTAINING THE HISTORY OF THE

REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

FROM HIS DEPARTURE FROM FRANCE TO HIS DEATH.

IN TWO VOLUMES.

19. sz. Clementine Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, adj hozzá: 1 kávéskanál czukorport, 2 kávéskanál málna szörpöt, $\frac{1}{2}$ pohárka maraschinot, töltsd fel turini ürmössel, szüörd le, öntsd át, tégy bele egy szem cseresznyét, szolgálj fel.

20. sz. Coacker.

(Pohár III.)

A fagyasztó kehelybe tégy pár darab jeget. Egy kávéskanál czukorport és fél citrom levét, egy tojás fehérjét jól felütve feltölteni, skót Whiskyvel jól frappirozni, hogy darabos ne maradjon a tojás fehérje, átszűrni, átönteni, felszolgálni.

21. sz. Coffee (kávé) Coektail.

(Pohár IV.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, önts a jégre $\frac{1}{2}$ pohárka cognac-ot, pár csepp curacao-t, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, öntsd fel fekete kávéval frappirozd jól, szüörd át a pohár IV-be, szolgálj fel.

22. sz. Ching-Ching.

(Pohár VI.)

Használd a keverő poharat (ábra 1) pár darabka jéggel, hozzáadni 3 fecskendezés czukorszörpöt, 3

fecskenendezés zöld menta liqueurt, (Peppermint) feltölteni rummal, átszűrni a VI. pohárba, darabka narancshéjjal felszolgálni.

23. sz. Gold Coffee (Mazagrín).

(Pohár IV.)

Pohár IV-be tégy egy darabka jeget, töltsd félig hideg kávéval. Czukorporral és egy üveg jeges vízzel szolgálj fel.

24. sz. Columbia.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, önts kehelybe kevés vizet, préseld ki $\frac{1}{4}$ citrom levét adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, töltsd fel jamaica rummal, frappirozd jól, öntsd át, szelet citrommal szolgálj fel.

25. sz. Corpse reviewer (Pousse Cafe.)

(Pohár VIII.)

A corpse reviewer vagy Pousse Caffé elkészítéséhez következő liquer-ök sükségeltetnek u. m. granátalma szörp (grenadin), anisette fehér menta, zöld chartreuse, sherry Brandy, maraschino, kömény, narancs, curacao, cseresznye és cognac.

N. B. Ha valóban azt akarjuk elérni, hogy vendégeink ne csak curiosum gyanánt rendeljék meg e könyvben foglalt italok egynémelyikét, hanem gyakrabban is kérjék, akkor feltétlenül sükséges, hogy első sorban

Telefon 24-43.

FISCHER MIKSA

tojáskereskedő

Budapest, VI., Dessewffy-utcza 35. sz.



A budapesti összes előkelő

szállodák, vendéglők, kávéházak, cukrászdák

szállítója.

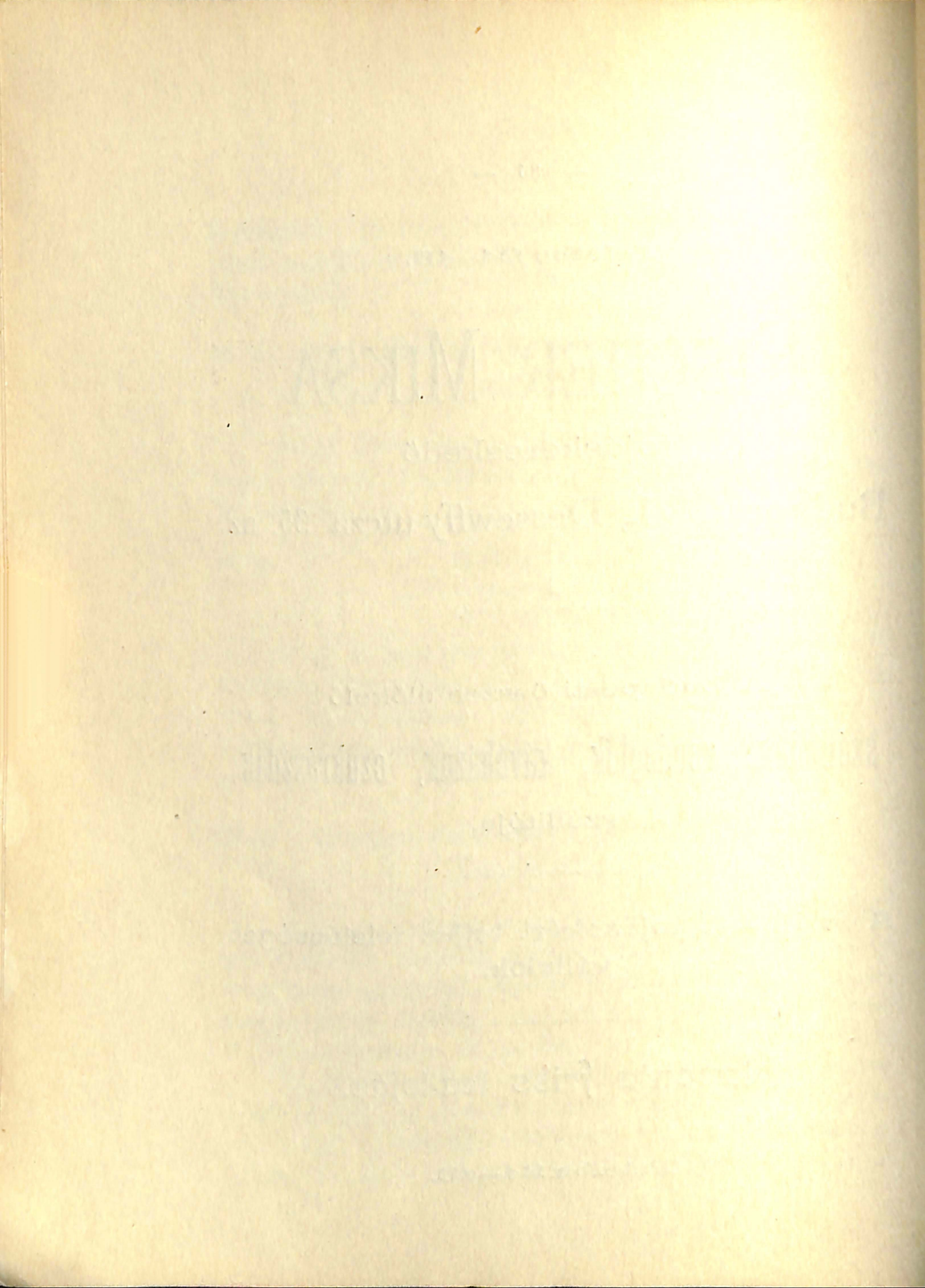


A szállított tojásokért teljes felelősséget
vállalok.



Naponta friss tea-tojás.

Telefon 24-43.



az előirt anyagok javát használjuk fel a keverésre. másodsorban figyelmes keveréssel készítsük el az italt. Ennélfogva mi sem természetesebb, minthogy óvatosan, már a 14. számú receptben előirt módon öntendők be a liqueur-ök, mert csak így kerülhetjük el azt, hogy nem fog beállani elmosódott színvegyülék minden éles határ nélkül ott, hol a különböző színeknek élesen határoltagnak kell lenniök, ami az izlelést a szemlátása után elért szép színjáték hatása alatt csak kellemesen izgatja.

26. sz. Egg (tojás) sour.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, adj hozzá 2 kávéskanál cukorport 3 feeskenedés angostura keserüt, fél citrom levét és egy friss tojás sárgáját; töltsd fel Matignon-féle cognaccal, frappirozd jól, öntsd át a II. pohárba, hints fahéjport a tetejébe, szalmaszállal szolgáld fel.

27. sz. Egg (tojás) flip.

(Pohár II.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget. Egy kávéskanál cukorport, 1 pohárka cognaccal 3 feeskenedés curacaoval és egy tojás sárgájával jól vegyíteni, feltölteni sherryvel, jól összerázni, átönteni, tetejébe fahéjport és így felszolgálni.

28. sz. English Coektail.

(Pohár VI.)

A keverő pohárba tégy pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, préselj bele egy negyed citrom levét, töltsd fel cognac-val, szüörd át, darabka citromhéjjal szolgálj fel.

29. sz. Eye opener.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, vegyíts jól össze egy egész tojást egy kanál porczukorral, töltsd fel Matignon-féle cognac és rummal egyenlő mennyiségben, fagyaszd jól, öntsd át a III. pohárba tetejébe fahéjport, szolgálj fel.

30. sz. French (francia) Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba jeget, fecskendezz a pohárba pár csepp narancskeserüt, pár csepp curacao-t 1 kávéskanál granátszörpöt, töltsd fel francia ürmössel, szüörd át, darabka citromhéjjal szolgálj fel.

31. sz. Gin (fenyő bogycsesz) Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp angvetura keserüt, pár csepp curacao-t,

töltsd fel gin-vel keverd jól, szürd át a VI. számú pohárba, citrom héjjal szolgálj fel.

32. sz. Gin fizz.

(Pohár III.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, 3 fecskendezés curacao-t, $\frac{1}{2}$ citrom levét. 1 kanál cukorport, jól vegyíteni, adj hozzá egy pohárka gin-t, keverd jól, öntsd át, töltsd fel szikvizzel, citromhéjjal szolgálj fel.

33. sz. Gin flip.

(Pohár II.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, fecskendezz bele pár csepp narancskeserüt, adj hozzá 2 kávéskanál cukorport, egy tojás sárgáját, ezután feltölteni gin-vel, jól frappirozni, átönteni, fahéjport a tetejébe s szalmaszállal felszolgálni.

34. sz. Gin Sour.

(Pohár III.)

Gin sour épp úgy lesz készítve mint a gin fizz, csak curacaot nem kell hozzáadni.

35. sz. Golden fizz.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp narancskeserüt, adj

hozzá egy kávéskanál ezukorport, egy tojás sárgáját, rázd erősen, hogy a tojás darabos ne maradjon, öntsd át, hints az ital tetejébe fahéjport, szalmaszállal szolgálj fel.

36. sz.

Golden Slipper.

(Pohár VI.)

Önts a VI. pohárba kevés sárga chartreuse-t helyezz el egy tojás sárgáját gyengéden a pohárba, töltsd fel dantzigi aranyvizzel, hagya állni pár perczig s így az arany szálacskák lassan bevonják a tojást.

A dantzigi aranyviz (dantziger Goldwasser) fehér színü édeskés pálinka tojás fehérjével készítve, a fehérje szétfoszlódik nem oldódik fel és mint kisebb nagyobb szalagoeskák uszkálnak, mit a szesz lassanként aranyszínüvé változtat.

Nálunk szintén ismeretes „a Golden Slippes“, de *kniekebein* név alatt és aranyviz helyett vaniliát használnak.

37. sz.

Half past twelve.

(Pohár III.)

Használd a keverő poharat pár darab jéggel, végy egy kávéskanál mézet, fecskendezz rá pár csepp angostura keserüt, töltsd fel skót whisky és vörös borral egyenlő mennyiségben, frappirozd jól, a III. számú pohárba szolgálj fel.

38. sz. Horses neck.

(Pohár I.)

Használd a keverő poharat, tégy bele pár darab jeget, egy egész citromot lehámozni, (mint az almát) tedd a citrom héját a pohárba, adj hozzá 1 pohárka Ir whiskyt, töltsd fel ginger ale-val (gyömbér sör) keverd jól és szolgálj fel.

39. sz. Hour Before.

(Pohár III.)

Pohár III-ba 3 feeskendezés narancskeserüt, s feltölteni madeira vagy sherryvel.

40. sz. Irish (Ir) Whisky Cocktail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, fecsken-dezz rá pár csepp curacao-t, pár csepp czukorszörpöt, pár csepp angostura keserüt, töltsd fel Ir whisky-vel, keverd jól fel, szüred és öntsd át, citromhéjjal és egy szem cseresznyével szolgálj fel.

41. sz. Japanese Cocktail.

(Pohár III.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, fecsken-dezz rá pár csepp curacaot, angostura keserüt és czu-

korszörpöt, töltsd fel cognac és almaborral egyenlő mennyiségben, keverd jól, szüred és töltsd át, citromhéjjal szolgálj fel.

42. sz. Jersey Coektail.

(Pohár III.)

Használd a keverő poharat, tégy a keverő pohárba pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp narancs ke-serüt, pár csepp curacao-t és Sherry Brandy-t, töltsd fel almabor és whisky-vel, keverd jól, szüred és öntsd át, citromhéjjal szolgálj fel.

43. sz. Kniekebein. Aezél módra.

(Pohár VI.)

Pohár VI-ba $\frac{1}{2}$ pohárka maraschinot, egy tojás sárgáját gyengéden beleütni, feltölteni Sherry Brandy-val, befödni pyramid alakban, vaniliás habbal, pár per-czig jég közé tenni, hogy jó hideg legyen.

44. sz. Kniekerboeker.

(Pohár III.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, vegyits jól össze egy kávéskanál cukrot, 3 fecskendezés curacaot, egy pohárka málnaszörpöt, töltsd fel rummal és vízzel egyenlő mennyiségben, frappirozd, szüred és öntsd át, citromhéjjal szolgálj fel.

LÖWENSTEIN M.

Czégtulajdonos:

LÖWENSTEIN F. NÁNDOR

Főüzlet:

Fióküllet:

IV., Vámház-körut 4.

IV., Kishíd-utca 7.

Nagybani raktár: bel- és külföldi borokban,
pezsgőkben, likőrökben, cognacban, angol és
amerikai szeszes italokban.



Ő CSÁSZÁRI ES APOSTOLI KIRÁLYI FELSÉGE
LEGFELSŐ ELISMERÉSE 1896. DECZ 19

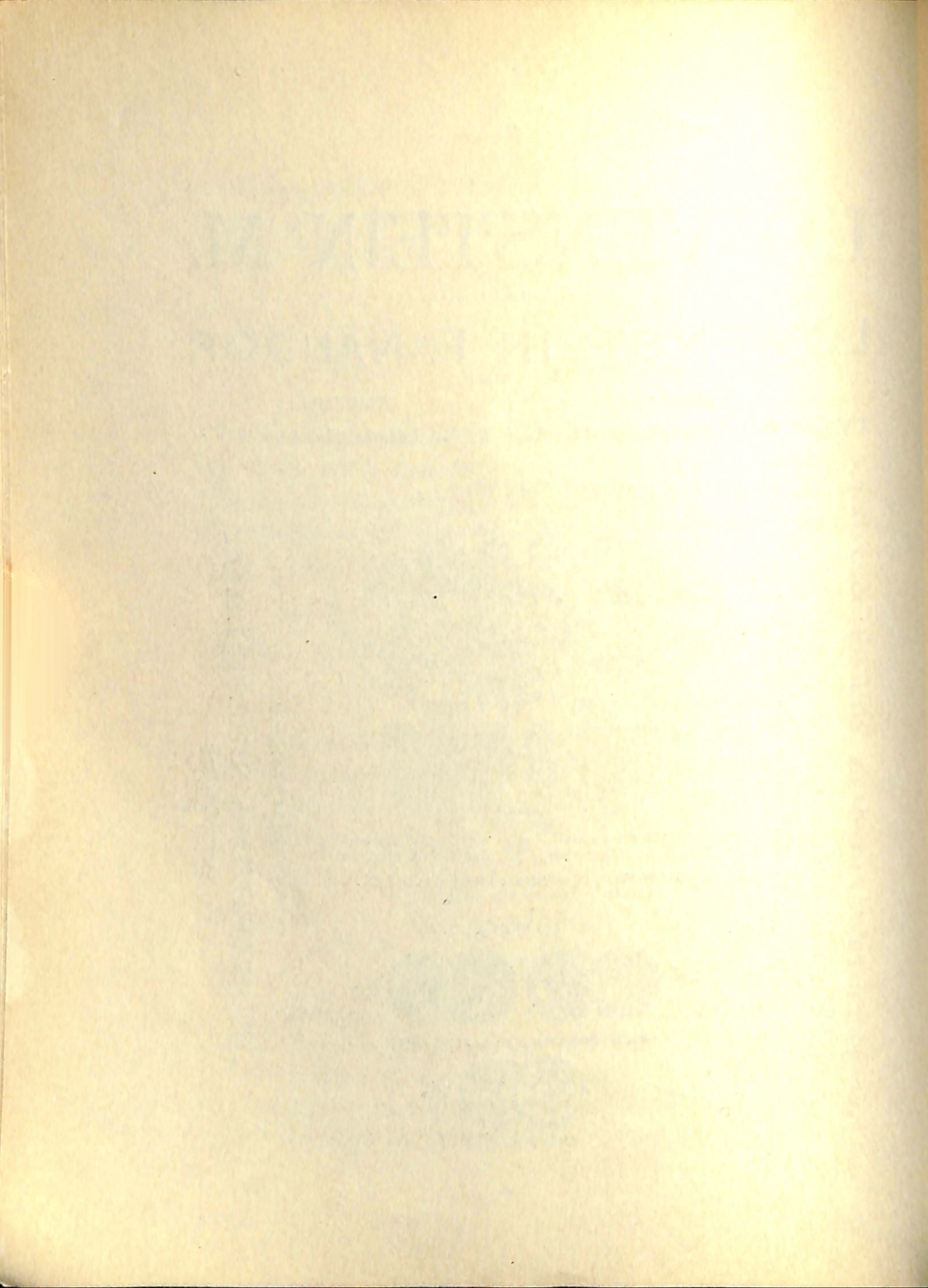


BUDAPEST 1885. BUDAPEST 1896



BRÜSSEL 1893.

Singóny-czim:
LÖWENSTEIN VÁMHÁZKÖRUT.
Alapítva 1864. évben.



45. sz. Ladies Blush.

(Pohár III.)

Végy egy kis pohárka anisette-et. 2 fecskendezés curacao-t, 1 kávéskanál cukorport, töltsd fel fehér absinthe és vízzel egyenlő mennyiségben, töltsd a fagyasztó kehelybe, rázd jól össze, szüred és öntsd át a III. pohárba és szolgálj fel szalmaszállal.

46. sz. Ladies Coektail.

(Pohár VI.)

A pohár VI-ot megtölteni egész apróra tört jéggel, feltölteni $\frac{3}{4}$ rész cream of minthevel (zöld minta liqueur) és $\frac{1}{4}$ rész vanília liqueur-vel és szalmaszállal felszolgálni.

47. sz. Last Drinks. (Utolsó ital).

(Pohár VI.)

Nedvesítsd meg a VI. számú pohár ajkát frissen vágott citromlével, azután mártsd cukorporba, hogy a pohár ajka szélén a cukor megjegeczesedjen; azután vedd a fagyasztó kehelyt pár darab jéggel és ezután egyenlő mennyiségű cognac, sárga chartreuse, sherry brandy-t és kömény likört, frappirozd jól, öntsd le, szüred át és szolgálj fel.

48. sz. Leave it to me.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, végy egy kis kanál czukorport, 1 pohárka málnaszörpöt töltsd fel gin-vel, frappirozd jól, szürd át a pohár III-ba és szolgálj fel.

49. sz. Maiden Blush.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, egy kávéskanál czukorport, $\frac{1}{2}$ pohár málnaszörpöt és $\frac{1}{2}$ citrom levét, 1 liqueur pohár maraschinó-t, 1 pohárka gin-et, frappirozd jól, szürd és töltsd át, szelke narancssal szolgálj fel.

50. sz. Manhattan Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba jeget, fecskendezz rá pár csepp angostura-keserüt, pár csepp czukorszörpöt és curacao-t, töltsd fel Ir whisky-vel és turini ürmös-sel egyenlő mennyiségben, keverd jól fel, szürd és öntsd át, citromháj és egy szem cseresznyével szolgálj fel.

51. sz. Martini Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp narancs vagy angostura keserüt,

pár csepp curacao-t pár csepp czukorszörpöt, töltsd fel gin-vel és turini ürmös-sel egyenlő mennyiségben szüörd és öntsd át, citromhaj és cseresznyével szolgálj fel.

A Manhattan és Martini cocktail-ok a legkeresettebb étvágygerjesztők egész Amerikában.

52. sz. Morning Call.

(Pohár III.)

Vedd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, kávéskanál czukorport, 3 fecskendezés curacao-t, 3 fecskendezés angostura keserüt, adj hozzá 1 pohárka rumot, 1 pohárka cognac-ot, fagyaszd jól, szüörd és öntsd át, citromhéjjal szolgálj fel.

53. sz. Morning Glory.

(Pohár II.)

Tégy a keverő pohárba jeget, fecskendezz rá pár csepp angostura keserüt, pár csepp curacao-t és absinth-et, adj hozzá 1 pohárka skót wiskey-t 1 pohárka cognac-ot keverd jól fel, szüörd át a pohár II-be, szolgálj fel szikvizzel.

54. sz. Night Cap.

(Pohár III.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, egy kávéskanál czukorport, 1/2 pohárka cognac 1 pohárka

édesített meleg rumot, keverd jól, szüzd és öntsd át, pohár III-ba, töltsd meg a poharat jeges vízzel és citromhéjjal szolgálj fel.

55. sz.

Oyster Coektail.

(Pohár VI.)

Tégy a VI. pohárba 1 osztrigát, önts rá pár csepp rumot, pár csepp vizet, töltsd fel tomato Paradicsom Sauce-val, jól paprikázd Cayennepepper és sózd meg, szolgálj fel.

56. sz.

Parisienne Poussé Caffé.

(Pohár VII.)

Használd a VII. számú poharat és vigyázva öntsd a következő liquer-öket, u. m. anisette, Sherry, Brandy curacao, zöld menta és cognac. Használd a 14. szám alatti utasítást.

57. sz.

Pavillon Royal Coektail.

(Pohár VI.)

Használd a keverő poharat, tégy bele pár darab jeget, feckendezz rá pár csepp narancs keserűt és curacao kivonatot, töltsd fel francia ürmös és pezsgővel egyenlő mennyiségben, keverd jól, szüzd át a pohár VI-ba, narancshéjjal szolgálj fel.

58. sz. Pavillon Royal Flip.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele jeget, 1 kávéskanál cukorport, pár csepp narancskeserüt és $\frac{1}{2}$ pohár maraschinot, üss bele egy friss tojás sárgáját, töltsd fel Royal Malagával rázd jól, hogy a tojás szétfolyon, szüred le, öntsd át a II. számú pohárba, hints tetejébe fahéjport, szalmaszállal szolgálj fel.

59. sz. Pick me up.

(Pohár III.)

Tégy a keverő pohárba pár darab jeget, adj hozzá fél pohárka granátalmaszörpöt, fél pohárka kirschwasser-t préselj ki $\frac{1}{4}$ citrom levét, frappirozd jól, szüred át a pohár III-ba, töltsd fel Hubert-féle extra-dry pezsgővel, szalmaszállal szolgálj fel.

60. sz. Port flip.

(Pohár II.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp narancskeserüt, 1 kanál cukorport, üss a pohárba egy tojás sárgáját, töltsd fel vörös portóborral, frappirozd jól, öntsd át, hints fahéjport a tetejébe, szalmaszállal szolgálj fel.

61. sz. Pousse l'amour.

(Pohár VI.)

Üss a VI. számú pohárba egy tojás sárgáját, feeskendezz rá pár csepp narancs-keserüt, pár csepp maraschino-t, töltsd fel Matignon-féle cognac-cal és szolgálj fel.

62. sz. Prairie Oysters.

(Pohár III.)

Üss egy tojás sárgáját gyengéden a pohár III-ba, sózd, paprikázd meg, feeskendezz rá pár csepp Worcestershire (sauce-t), töltsd fel cognac és sherryvel egyenlő mennyiségben, szolgálj fel.

63. sz. Prima Donna.

(Pohár VI.)

Üss a VI. számú pohárba gyengéden egy tojás sárgáját, paprikázd meg, töltsd fel sherry-vel, szolgálj fel.

64. sz. Ribs.

(Pohár VI.)

Tégy a VI. számú pohárba egy darabka jeget, feeskendezz rá pár csepp czukorszörpöt, töltsd fel cognaccal, szolgálj fel.

Első csász. és kir. szabad. jég szekrény- és fémáru-gyár

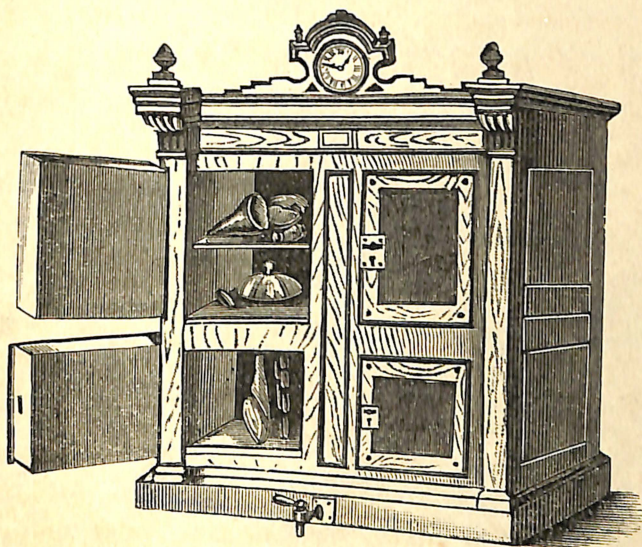
SACHS ÁRMIN

Főraktár: VIII. József-körút 16. Budapest Gyár: VIII. Bezerédi-uteza 19.

Nagy raktár mindennemű
Jég szekrény, fagylaltgép
kimérési berendezések
réz- és önhabzó-csapok
hordóbillentyűk
bor és sörhöz.

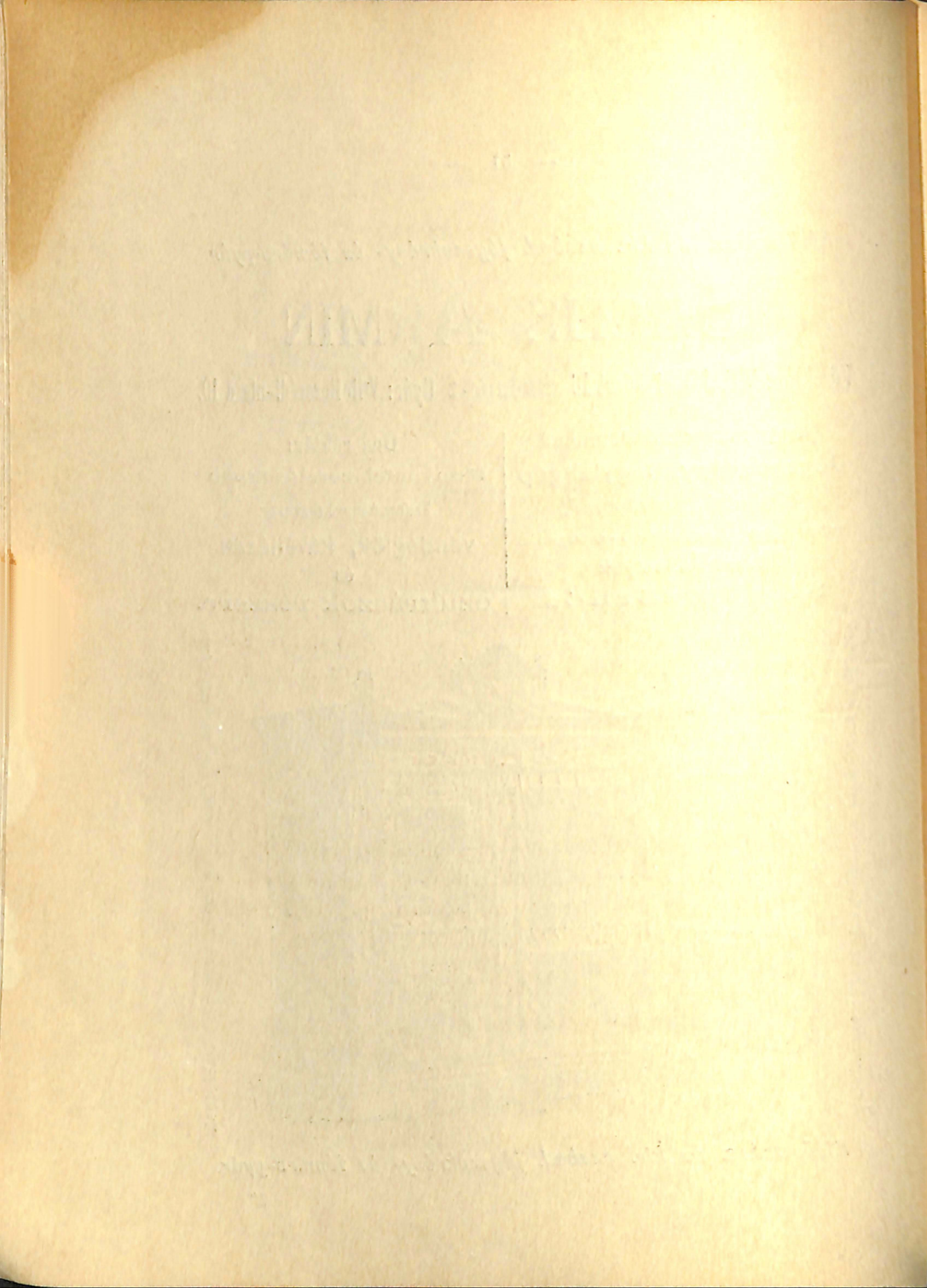
Dus raktár:
Konyhafelszerelésekben
háztartások
vendéglők, kávéházak
és
czukrárszok részére.

Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek



Árjegyzékek kívánatra ingyen és bérmentve küldetnek

Első csász. és kir. szabad. jég szekrény- és fémáru-gyár.



65. sz. Royal Cocktail.

(Pohár VI.)

Használd a keverő poharat, tégy bele pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp czukorszörpöt, pár csepp maraschino-t, töltsd fel Royal Madeirával, keverd jól, szüird át pohár VI-ba, narancshéj és egy szem csesznyével szolgálj fel.

66. sz. Royal flip.

(Pohár II.)

Tégy a keverő kehelybe pár darab jeget, adj hozzá egy tojás sárgáját, pár csepp curacao-t, pár csepp maraschino-t, 1 kávéskanál czukorport, töltsd fel Royal Madeirá-val, frappirozd jól, öntsd át, fahéjporral, szolgálj fel.

67. sz. Sam Ward.

(Pohár VI.)

Töltsd meg a pohár IV-et egész apróra tört jéggel, tégy egy hosszúra vágott citrom hajat a pohár és jég közé; töltsd fel sárga chartreuse-vel, fecskendezz pár csepp zöldmenta liqueur-t a tetejébe, szalmaszállal szolgálj fel.

68. sz. Sherry and egg.

(Pohár III.)

Üss egy tojás sárgáját gyengéden a pohár VI-ba, töltsd fel sherryvel, szolgálj fel.

69. sz.

Sherry flip.

(Pohár II.)

Tégy a keverő kehelybe pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp angostura keserüt, adj hozzá pár csepp curacao-t egy kanálka czukorport, egy tojás sárgáját, töltsd fel sherryvel, frappirozd erőssen, öntsd át, fahéjporral tetejébe szolgálj fel.

70. sz.

Silver fizza.

(Pohár II.)

Használd az ezüst kelyhet, tégy bele pár darab jeget, egy káveskanál czukorport, egy tojás fehérjét, 3 fecskendezés curacao-t, frappirozd jól, öntsd és szüzd át, töltsd fel szikvizzel, citromhéjjal szolgálj fel.

71. sz.

Skót Whisky Coektail.

(Pohár VI.)

Önts a keverő pohárba a jégdarabokra pár csepp angostura keserüt, pár csepp curacao-t és czukorszörpöt töltsd fel skót whiskyvel, kavard jól, szüzd és öntsd át citromhéjjal, szolgálj fel.

72. sz.

Sóda Coektail.

(Pohár III.)

Fecskendezz a pohár III-ba pár csepp angostura keserüt, pár csepp curaca-ot, töltsd fel szikvizzel és szolgálj citromhéjjal.

73. sz. Special Coffee Coektail.

(Pohár III.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, egy kávéskanál czukorport, egy pohárka kirsch-wasser-t, töltsd fel fekete kávéval, frappirozd erősen, öntsd át, szolgálj fel habosan.

74. sz. Spuare Meal.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp curacao-t és czukorszörpöt, adj hozzá egy tojás sárgáját, töltsd fel ginger (gyömbér) cognaccal, frappirozd jól és öntsd át, fahéjporral szolgálj fel.

75. sz. Stone Wall.

(Pohár III.)

Önts a pohár III-ba 1 pohárka cognacot, pár csepp narancskeserüt, töltsd fel szikvizzel szolgálj fel citromhéjjal.

76. sz. Thunder.

(Pohár III.)

Vedd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, 1 kávéskanál czukorport, 1 tojás sárgáját 1 pohárka cognac-ot, frappirozd jól, szüred és öntsd át, szikvizzel töltsd fel és szolgálj fel.

77. sz. Too. Too.

(Pohár III.)

Vedd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, 1 kévéskanál cukorport, $\frac{1}{2}$ pohárka málnaszörpöt, 1 pohárka rumot egy tojás sárgáját, jól frappirozd, szikvizzel szolgálj fel.

78. sz. Ürmös Coektail (francia).

(Pohár VI.)

Használd a keverőpoharat, tégy bele pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp cukorszörpöt, pár csepp curacao-t és narancskeserüt, töltsd fel francia ürmössel, (kesernyés ürmös) keverd jól át, citromhéjjal és egy szem cseresznyével szolgálj fel.

79. sz. Ürmös Coektail (olasz).

(Pohár IV.)

Használd a keverő poharat, tégy pár darab jeget, fecskendezz a pohárba pár csepp angostura keserüt, pár csepp curacao-t, töltsd fel turini ürmössel (édeskés ürmös), keverd jól, öntsd át és egy szem cseresznyével és citromhéjjal szolgálj fel.

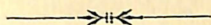
80. sz. Whisky Crusta.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp cukorszörpöt, pár csepp narancs-

JANKY és NEUZIL

Budapest, VII. ker., Dohány-utcza 45. sz.



Becsés figyelmükbe ajánljuk

ércz-, vasbutorfényezési
és épület-mázolási

munkánkat, melyet remek kivitelben és jutányos
árak mellett teljesítünk.

FÜRDŐKÁDAK

konyha- és vizesedények valamint vasbutor

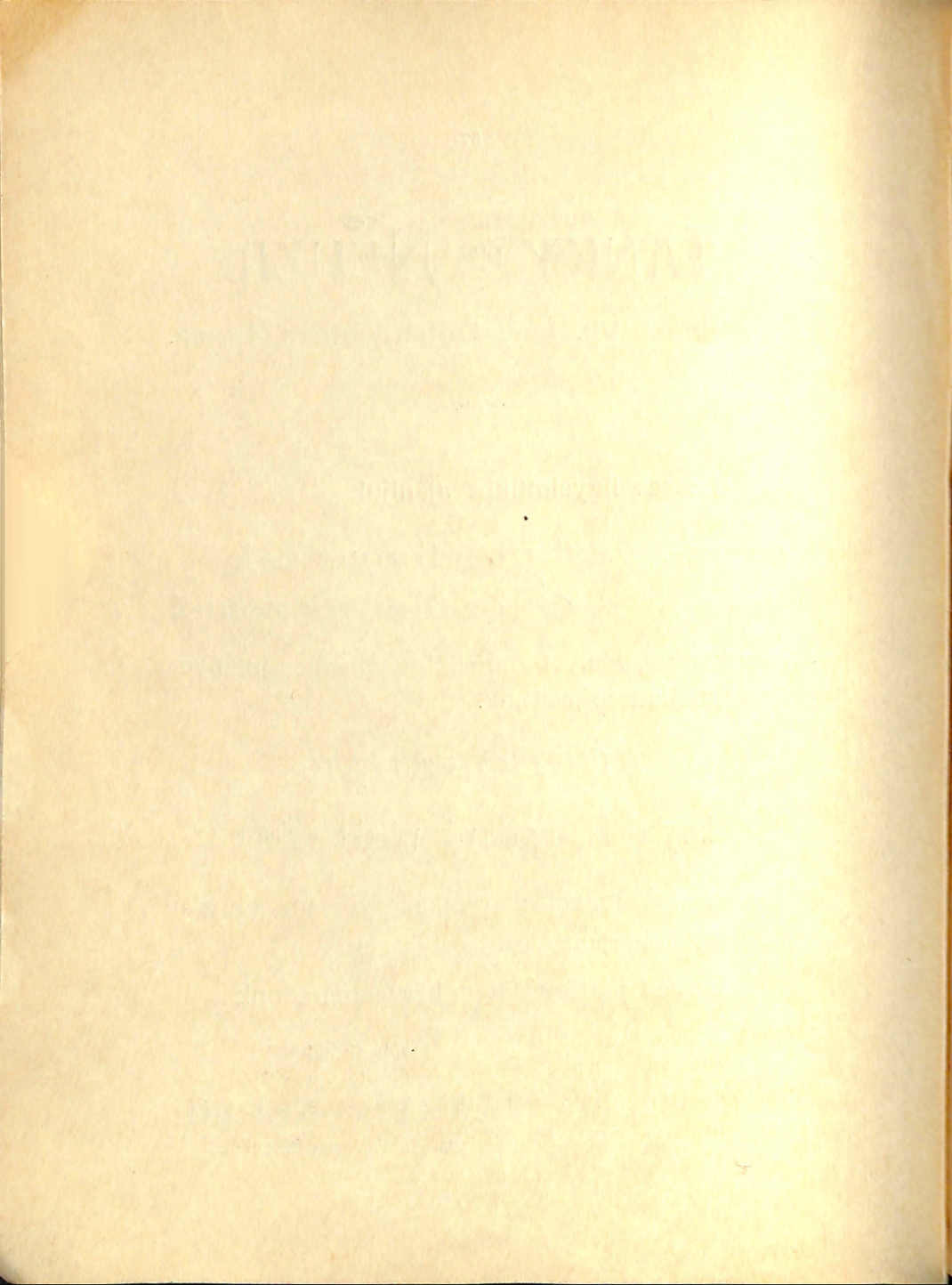
fényezési és mázolási munkák gyorsan, pontosan
és lelkiismeretesen eszközöltetnek.

Szives pártfogásukat kérve maradunk

kiváló tisztelettel

JANKY és NEUZIL

ércz- és vasbutor-fényezők.



keserüt, préselj hozzá $\frac{1}{2}$ citrom levét, töltsd fel skót Whisky-vel, frappirozd jól, vedd a III. számú poharat, kend be a pohár felső szélét citromlével, mártsd cukorporba, öntsd a kehelyből a pohárba az italt citromhéjjal szolgálj fel.

81. sz. Whisky Daisy.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, egy kávéskanál cukorport, $\frac{1}{2}$ citrom levét, $\frac{1}{2}$ pohárka eperszőrpöt, töltsd fel skót Whiskyvel, frappirozd jól, a pohár szélét cukrozd a már említett mód szerint, öntsd át az italt, citromhéjjal szolgálj fel.

82. sz. Whisky Flash.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, 1 kávéskanál cukorport, 2 pohárka ananas-szőrpöt $\frac{1}{2}$ citrom levét, töltsd fel skót Whiskyvel, frappirozd jól, szüred le, öntsd át, szolgálj fel.

83. sz. Whisky Flipp.

(Pohár II.)

Tégy az ezüst kehelybe pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp angostura-keserüt, pár csepp cukor szőrpöt és curacao-t, adj hozzá 1 kávéskanál cukorport egy tojás sárgáját, töltsd fel irlandi Whiskyvel, frappirozd jól, szüred és öntsd át, szolgálj fel szalmaszállal.

84. sz.

Whisky Sour.

(Pohár III.)

Tégy a fagyasztó kehelybe jeget, kávéskanál cukorport, $\frac{1}{2}$ citrom levét, 2 pohárka irlandi Whisky-t, frappirozd jól, öntsd át, töltsd fel szikvizzel, citrom szeletkével szolgálj fel.

Cobbler és Punch.

A Cobbler és Punch bár az anyagok mineműsége a keverésnél eltérők, mégis kevés eltéréssel egyformán készíttetnek. Ezen italok különös figyelmet érdemelnek és alkalmam volt tapasztalni, hogy míg egyrésztől eleinte lekötik a vendég figyelmét a különböző színek folytán gyakorolt megiepetés által, addig másrésztől az ízérzékét is kellemesen érintik és egyuttal felébresztik a vendégben a kíváncsiságot is és csakhamar belejönnek annyira a jó izlésbe, hogy mindennap más-más italt kellett felszolgálnunk, ami nem is csoda, hiszen kinek ne tetszenék egy nyári felhős, porral telt zivataros eső után a természet egyik legszebb játéka; a szivárvány az ő változatos szinpompájában!?

És ami a természetben tetszik, az még kellemesebb benyomást gyakorolt reánk, ha szemeinkre és iz-

érzékünkre egyszerre képes hatni. Tehát ezek az italok szinompájukkal bizonyos előkelő benyomást gyakorolnak a vendégekre.

A nyári időny alatt kitünő hűsítők és épen ezért a forró és meleg éghajlatok alatt a legkeresettebb italok.

Készíthetők: Sherry-, Portó-, Pezsgő-, Whisky-, sat. sat.-ból.

A felszolgálást eszközöljük ugyanazon pohárban, melyben az italt elkészítettük. (Kivételt csak a tojással és tejjel készített italok képeznek, mert ezeknél az alapos keverést ugyanabban a pohárban nem lehetne eszközölni.) A felszolgálásnál igen nagy gondot kell fordítanunk az izléses gyümölcs diszítésre, mert az egyik fontos kellékét képezi a jó külső hatásnak.

85. sz. **American limonade**

(Pohár II.)

A II. számú poharat megtöltjük egész apróra tört jéggel, teszünk hozzá 2 kávéskanál czukorport, 1 egész citrom levét, feltöltjük szikvizzel, jól felkavarjuk, diszítjük 1 szeletke citrommal, pár csepp vörös portó bort fecskendezzünk az ital tetejébe s szalmaszállal felszolgáljuk.

86. sz. **Brandy Cobbler.**

(Pohár IV.)

Töltsd meg a IV. számú poharat egész apróra tört jéggel, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, tégy bele 2 kávéskanál czukorport, töltsd fel Matignon

féle cognaccal, utána kavard jól fel, dugj a pohár közepébe a jég közé egy kis csomó szagos mentalevelet (*Menta piperita*), diszitsd hosszúra vágott citromhéjjal, pár szem cseresznye vagy eperrel, szolgálj fel szalmaszállal.

87. sz. Brandy Julep.

(Pohár II.)

Tégy a II. számú pohárba 1 kávéskanál cukorport, önts rá fél sherry pohár hideg vizet, préselj hozzá pár szagos mentalevelet (*Menta piperita*) és hogy az iz és szag jól átjárja, vegyítsd a már elkészített cukrosvizzel, adj hozzá egy Sherry-pohár Matignon-féle cognac-ot, töltsd fel egész apróra tört jéggel, keverd fel, diszitsd a már említett módon mentalevéllel (*Menta piperita*), narancs és citromszelettel, cseresznye és eperrel, stb. hintsd be a levelet cukorporral s szalmaszállal szolgálj fel.

88. sz. Brandy Punch.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat megtöltjük jéggel, hozzáadunk pár csepp angostura keserüt, pár csepp curacao-t, 2 kávéskanál cukorport, feltöltjük Matignon-féle cognac-cal, felkavarjuk, 2 szeletke citromhéj és szalmaszállal felszolgáljuk.

89. sz. Brandy Sling.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat töltsd meg jéggel, préselj bele fél citromlevét, adj hozzá 2 kávéskanál cukorport,

2 pohárka Matignon-féle cognacot, töltsd fel szikviz-zel s szolgálj citromháj és szalmaszállal.

90. sz. Brandy Smash

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat, egész apróra tört jég-gel, fecskendezz a pohárba pár csepp curacao-t és Sherry-Brandy-t, töltsd fel Matignon-féle cognac-cal és vízzel egyenlő mennyiségben, kavard jól fel, diszitsd mentalevéllal, citromhájjal, cseresnyével stb. stb. szolgálj fel szalmaszállal.

91. sz. Canadien Punch.

(Pohár II.)

A II. sz. pohár megtöltendő jéggel, hozzáadunk 2 kanálka czukorport, pár csepp curacao-t, pár csepp sárga chartreuse-et, 1 pohárka rumot, feltöltjük Cana-dien Whiskyvel és vízzel egyenlő mennyiségben, szelet citrommal és szalmaszállal felszolgáljuk.

92. sz. Champagne Cup.

(Pohár II.)

Megtöltjük a II. sz. poharat egész apróra tört jéggel, fecskendezzünk rá pár csepp sárga chartreuse-t, pár csepp Maraschino-t, pár csepp Benedictine-t, fel-töltjük Huberth-féle Champagne sec-cel, diszítjük men-talevéllal, ananás, narancs, citromszeletkével, cseresz-nye stb. stb. s az így elkészített italt szalmaszállal felszolgáljuk.

93. sz. Champagne Cobbler.

(Pohár IV.)

Töltsd meg a IV. sz. poharat apróra tört jéggel, fecskendezz rá pár csepp narancskeserüt, adj hozzá egy kanálka czukrot, töltsd fel Gentry Club-féle pezsgővel, diszitsd mentalevéllel, narancs, ananászszelettel, cseresznye stb., hints czukorport s pár csepp vörösbort a mentalevélre s szalmaszállal szolgálj fel.

94. sz. Champagne Soyer.

Használj széles száju pezsgős poharat, tégy bele 1 szelet narancs fagyaltot, pár csepp maraschino-t, töltsd fel Gentry Club pezsgővel, szolgálj fel szalmaszállal.

95. sz. Cider (almabor) punch.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat megtöltjük apróra tört jéggel, adunk hozzá: 1 kávéskanál czukorport, 1 pohár sherry-t 1 pohárka cognac-ot, feltöltjük almaborral, jól felkeverjük, diszítjük: szelet citrom, alma stb. stb., szalmaszállal felszolgáljuk.

96. sz. Claret (vörös bor) Cup.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat, apróra tört jéggel, fecskendezz hozzá pár csepp Maraschino-t, pár csepp curacao-t, pár csepp chartreuse-t, töltsd fel $\frac{3}{4}$ rész

BELLIS's World-Famed Real Turtle Soup

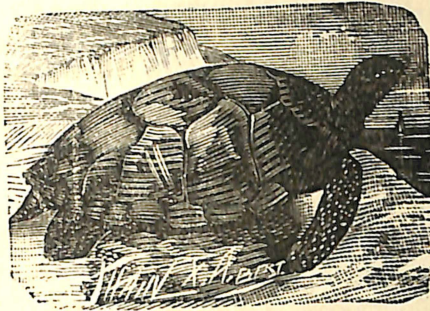
A világon a legjobb és legkedveltebb teknősbéka-húsleves.

!! Minden uriebédén az első fogás !!

Lábadozó betegeknek és gyenge gyomruaknak sok világhírű orvos-tanár által ajánlva.

A teknősbékek élő állapotban közvetlen a mexicói öbölből importáltak.

Minden nagyobb kiállításon
ARANYÉREMMELEL KITÜNTETVE.



GOLD MEDALS at all the
GREAT EXHIBITIONS.

Observe the Signature *T. K. Bellis* on each

T. K. BELLIS, LONDON, E. C.

Telegraphic Address — „Kerrison“, London.

Egy eredeti 1/2 kg-ros doboz húsból 12 tányér levest kapunk.

Kapható azonban kész leves is, melyet csak fel kell forralni.

Elkészítési utasítás minden dobozon.

Kapható Budapesten: **VOGEL GYULA** fűszer és csemege-kereskedésében, **Andrássy-ut 29. sz.** és több más elsőrangú csemege-kereskedésben.

Főképviselő: Ausztria és Magyarország részére **FARKAS L. LAJOS** keresk. ügynökségénél **Budapest, VI., Uj-utcza 22.**

THE HISTORY OF THE
CITY OF BOSTON

FROM THE FIRST SETTLEMENT
TO THE PRESENT TIME

By JOHN B. HENNING, Esq.
Author of "The History of the
City of New York," &c.
LONDON: Printed by R. B. ALLEN, at the
Mitre and Gunpowder Square, 1795.

The History of the City of Boston, from the first settlement to the present time, is a work of great interest and value. It is a work which has long been a standard authority on the subject, and which has been read and admired by all who are interested in the history of the city. The author, John B. Henning, Esq., has done his duty in a most able and judicious manner, and has given us a work which is both interesting and instructive. The work is divided into three volumes, and is now published in a new and improved edition. It is a work which is well worth the attention of every reader who is interested in the history of the city.

THE HISTORY OF THE
CITY OF BOSTON

FROM THE FIRST SETTLEMENT
TO THE PRESENT TIME

vörös borral és $\frac{1}{4}$ rész szikvizzel, keverd jól fel, diszitsd mentalevéllal, narancs, citromszelettel, ugorkahéjjal, cseresznye stb. stb., mentalevelet hintsd be cukorporral s szalmaszállal szolgálj fel.

97. sz. Claret punch.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, adj hozzá kávéskanál cukorport, pár csepp benedictine-t, pár csepp sárga chartreuse-t, öntsd fel vörös borral, keverd jól fel, diszitsd narancs és őszi barack szeletkével, eper stb. stb., szalmaszállal szolgálj fel.

98. sz. Cup Regina módra

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat apróra tört jéggel, önts rá fél pohárka Maraschino-t, fél pohárka Sherry Brandy-t, töltsd fel vörös bor és Gentry sec pezsgővel egyenlő mennyiségben, diszitsd mentalevéllal, narancs, ananás szeletekkel, eper stb. stb., szolgálj fel szalmaszállal.

99. sz. Curacao punch.

(Pohár II.)

Vedd a II. sz. poharat, töltsd meg jéggel, önts rá fél pohárka cognac-ot, préselj hozzá fél citrom levét, töltsd fel curacao-val és vízzel egyenlő mennyiségben, keverd fel, diszitsd narancs szelettel, szolgálj fel szalmaszállal.

100. sz.

Egg limonade.

(Pohár II.)

Vedd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, fél citrom levét, 1 tojás sárgáját, illeszd össze a kelyheket, frapirozd jól, hogy a tojás darabos ne maradjon, öntsd át II. számú pohárba, töltsd fel tiszta vízzel, szeletke citrommal szolgálj fel.

101. sz.

Egg Nog.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, pár csepp sherry brandy-t, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, 1 tojás sárgáját, 1 pohárka rumot, töltsd fel friss tejjel, illeszd össze a fagyasztó kelyheket, frappirozd jól, önts át a II. sz. pohárba, hints tetejébe fahéjport, szalmaszállal szolgálj fel.

102. sz.

French limonade.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, préselj a jégre 1 egész citrom levét, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, töltsd fel hideg vízzel, keverd jól, fecskendezz bele pár csepp málnaszörpöt, citromszelet s szalmaszállal szolgálj fel.

103. sz. Fisherman's prayer.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat töltsd meg jéggel, préselj a jégre fél citrom levét, adj hozzá fél pohárka rumot, fél pohárka eperszőrpöt, 2 kávéskanál czukorport, keverd jól, töltsd fel szikvizzel, citrom, narancs szeletekkel, eper és cseresznyével diszítve, szolgálj fel.

104. sz. Gin and Milk. (Tej).

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat, megtöltve apróra tört jéggel, adj hozzá: pár csepp czukorszőrpöt, 2 pohárka gin-et, töltsd fel friss tejjel, keverd jól s kevés fahéjporral tetejébe szolgálj fel.

105. sz. Gin punch.

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat, megtöltve egész apróra tört jéggel, adj hozzá pár csepp curacao-t, $\frac{1}{2}$ pohárka málnaszőrpöt, töltsd fel ginvel és vízzel egyenlő mennyiségben, keverd jól, citromszelet és szalmaszállal szolgálj fel.

106. sz. Gin Sling.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, préselj bele $\frac{1}{2}$ citrom levét, adj hozzá 1 kávéskanál

czukorport, töltsd fel oldgin-vel és vízzel egyenlő mennyiségben, keverd jól, szolgáld fel citromhéj és szalmaszállal.

107. sz. Ginger (gyömbér) Flip.

(Pohár II.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, $\frac{1}{2}$ citrom levét, 1 tojás sárgáját, töltsd fel ginger alevel, illeszd össze a kelyheket, frappirozd jól, öntsöd át a II. sz. pohárba, hints a tetejébe fahéjport, szalmaszállal szolgáld fel.

108. sz. Ice cream soda.

(Pohár II.)

Fecskendezz a II. sz. pohárba pár csepp Kirschwasser-t, adj hozzá 1 szelet gyümölcs fagyaltot, töltsd fel szikvízzel szolgáld fel.

N. B. Tejszinnel vagy tejjel készült fagyaltoknál ajánlatosabb, ha cognac-ot vagy rumot használunk — mert, tapasztaltam, hogy Kirschwasser a vízzel készült fagyaltokkal ellenben a cognac vagy rum, a tejjel készült fagyaltokkal keverve, ad kellemesebb izt.

Az Ice cream soda (fagyalt és szikvíz) a legelterjedtebb hűsítő ital Amerikában, sőt ugyyszólván minden háztartásban nélkülözhetlen a forró nyári napok alatt.

109. sz. Iced coffee. (Hűtött kávé.)

(Pohár II.)

Tégy a II. sz. pohárba pár darab jeget, töltsd meg a poharat $\frac{3}{4}$ rész hideg kávéval, $\frac{1}{4}$ rész tejszinnel.

nel. Szolgáld fel czukorporral, hogy a vendég izlése szerint czukrozhassa.

110. sz. Iceed tea.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat félig jéggel, szűrj át frissen főtt teát, keverd jól fel, szolgáld fel rummal vagy tejjel és czukorporral.

111. sz. International punch.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, fecskendezz rá $\frac{1}{2}$ pohárka sárga chartreuse (francia), $\frac{1}{2}$ pohárka Bols curacao (hollandi), 1 pohárka turini ürmöst (olasz.) öntsd fel badacsonyi fehér borral, fecskendezz bele pár csepp malagát (spanyol) diszitsd narancs, eper, cseresznyével, szalmaszállal szolgáld fel.

112. sz. John Collins.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat jéggel, préselj $\frac{1}{2}$ citrom levét, adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, 2 pohárka gin-et, kavard jól, töltsd fel szikvizzel, szolgáld citromszeletkével és szalmaszállal.

113. sz. Lemon squash.

(Pohár II.)

A lemon squash épp úgy készül mint a 95. szám alatt megjelölt amerikai limonadé, de portó bort nem kell befecskendezni.

114. sz.

Milk punch.

(Pohár II.)

Tégy a fagyasztó kehelybe pár darab jeget, 1 kávéskanál cukorport, 1 pohárka rumot, töltsd fel tejjel, illeszd össze a kelyheket, fagyaszd jól, öntsd át a II. sz. pohárba, önts fahéjport a tetejébe s szalmaszállal szolgálj fel.

115. sz.

Mint Julep.

(Pohár II.)

Tégy a II. sz. pohárba 1 kávéskanál cukorport, önts rá fél sherry-pohár vizet, préselj hozzá pár szagos mentalevelet, hogy az iz és szag jól átjárja, járj el a 97. számú receptben megjelölt mód szerint. Töltsd meg a poharat, ezután apróra tört jéggel s feltöltve ir Whisky-vel, diszitsd mentalevéllel, citromszelettel, cseresznye stb. stb., szalmaszálat mellékelve szolgálj fel.

116. sz.

Mother's milk.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet jéggel, tégy bele 1 tojás sárgáját, 1 pohárka gránátszőrpöt, 1 kávéskanál cukorport, 2 pohárka cognacot, illeszd össze a rázó kelyheket, frappirozd jól, öntsd át a II. sz. pohárba, hints a tetejébe fahéjport, szolgálj fel szalmaszállal.

117. sz. **Orangeade. (Narancs ital.)**

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, préselj ki 2 narancs levét, adj hozzá 2 kávéskanál czu-

Mattoni és Wille

BUDAPEST

Teréz-körut és Fürdő-utcza.

MATTONI-FELE

GISSHÜBLER

legtisztább égvényee

SÁVANYU-KUT

nagy elterjedtsége folytán arra indit egyeseket, kik saját ásványvizeik értékéről vajmi keveset tartanak magukra nézve nagyobb sikert a közönség elámitásától várnak : hogy csekélyebb értékű savanyuvizeiket : méltán a savanyuvizek királyának nevezett Giesshübli vignettáihoz hasonló czimlappal látják el. Habár Mattoni Henrik ur ilyenmü szédelgéseket a törvénynyujtot minden eszközzel üldöz, mégis helyén lévönek találjuk hogy a t. cz. közönséget ilyenmü vállalkozók üzelmei ööl intsük, valamint hogy felkérjük, miszerin: a Giesshübli vignettájára; valamint a dugaszba beégetett szavakra : Mattoni's Giesshübler figvelni méltóztassák.

Mattoni és Wille

BUDAPEST

Teréz-körut és Fürdő-utcza.

korport, töltsd fel hideg vízzel, keverd fel, narancs, citromszeletekkel diszítve, szolgálj fel szalmaszállal.

118. sz. Orgeat limonade. (Árpkása ital.)

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, préselj ki $\frac{1}{2}$ citrom levét, adj hozzá 2 kávéskanál cukorport, töltsd fel orgeat-val és vízzel egyenlő mennyiségben, keverd jól át, citromszellettel. Szalmaszállal szolgálj fel.

119. sz. Orgeat punch.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat töltsd meg apróra tört jéggel, vegyíts jól össze 2 kávéskanál cukorport, $\frac{1}{2}$ pohárka rumot, $\frac{1}{2}$ pohárka cognac-ot, öntsd fel orgeát-val és vízzel egyenlő mennyiségben, keverd jól, citromszellet és szalmaszállal szolgálj fel.

120. sz. Pale Ale punch. (Világos sör.)

(Pohár II.)

Használj a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, préselj rá $\frac{1}{4}$ citrom levét, 1 pohárka cognac-ot, vegyíts egyenlő mennyiségű fehér bor és világos sörrel, illeszd össze a kelyheket, rázd jól össze, öntsd át a II. sz. pohárba, s habosan szolgálj fel.

121. sz. Portwine sangaree.

(Pohár II.)

Vedd a II. sz. poharat, megtöltve egész apróra tört jéggel, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, töltsd fel portó borral, keverd jól, szalmaszállal szolgálj fel.

122. sz. Prince of Wales.

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat apróra tört jéggel, vegyits jól 1 kávéskanál czukorport, pár csepp benedictin-et, pár csepp curacao-t, sherry-pohár madeira-t, töltsd fel Gentry Club pezsgővel. Szalmaszállal szolgálj fel.

123. sz. Punch a lá Romaine.

(Pohár II.)

Használd a fagyasztó kelyhet pár darab jéggel, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, préselj bele $\frac{1}{2}$ citrom levét, adj hozzá 1 pohárka rumot, 1 tojás sárgáját, töltsd fel fehér borral, illeszd össze a rázó kelyheket, frappirozd jól, öntsd át a II. sz. pohárba, hints fahéjport a tetejébe s szalmaszállal szolgálj fel.

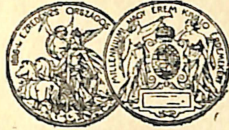
124. sz. Ramson Cooler.

(Pohár II.)

Tégy a II. sz. pohárba apróra tört jeget, vegyits 1 kávéskanál czukorport, pár csepp angostura keserüt,

Telefon 60—42.

Alapítva 1890.



Telefon 60—42.

Alapítva 1890.

OROSZ ÉS KÁLLAI

kereskedelmileg bejegyzett cég

BUDAPEST

VIII. kerület, József-körut 78. szám.



Mechanikai és electrotechnikai gyár
távirda, telefon,
pénztárvó-készülékek
és
villámhárítók építése

a legújabb módszer szerint.

Hatóságilag engedélyezett

villamvilágítási és erőátviteli
vállalat.

Telefon 60—42.

Alapítva 1890.

Telefon 60—42.

pár csepp curacao-t, fél pohárka Kirschwasser-t, 2 pohárka gránát almászörpöt, töltsd fel szikvizzel, narancs, ananás, citrom, cseresznye stb. stb.-vel diszitve, szalmaszállal szolgálj fel.

125. sz. Rhine Wine Cobbler.

(Pohár II.)

A II. sz. poharat töltsd meg apróra tört jéggel, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, pár csepp sárga chartreuse-t, pár csepp benedictine-t, adj hozzá 1 kávéskanál cukorport, töltsd fel rajnai (fehér) borral, keverd jól, diszitsd mentalevél (cukrozva), narancs-, citrom-, ugorkahéj szeletekkel, cseresznye, eper stb. stb.-val. Szolgálj szalmaszállal.

126. sz. Rocky Mountain.

(Pohár II.)

Vedd a fagyasztó kelyhet, tégy bele pár darab jeget, 1 tojás sárgáját, 1 kávéskanál cukorport, préselj hozzá $\frac{1}{4}$ citrom levét, öntsd fel ezider-vel (almbor), frappirozd jól, öntsd át a II. sz. pohárba, citromszelet és szalmaszállal szolgálj fel.

127. sz. Royal cup.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, fecskendezz rá pár csepp narancskeserűt, pár csepp curacao-t és sárga chartreuse-t, öntsd fel Gentry sec pezsgővel és vörös portó borral egyenlő mennyiségben, keverd jól, diszitsd mentalevéllal, cukrozva, ananas-,

mandarin-szeletekkel, cseresznye, eper stb. stb.-vel.
Szolgálj fel szalmaszállal.

128. sz. Royal punch.

(Pohár II.)

Töltsd meg jéggel a II. sz. poharat, vegyits jól, egy kávéskanál cukorport, $\frac{1}{2}$ citrom levét, $\frac{1}{2}$ pohárka rum és fél pohárka cognac-val, töltsd fel Gentry sec pezsgővel, keverd jól, citromszelet és szalmaszállal szolgálj fel.

129. sz. Shandy Gaff.

(Pohár II.)

A II. számú poharat megtölteni egyenlő arányban fehér ginger (gyömbér) sörrel. Felszolgálni.

130. sz. Saratoga.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, végy 2 kávéskanál cukorport, préselj hozzá egy $\frac{1}{2}$ citrom levét, öntsd fel gyömbérsörrel, keverd jól s szalmaszállal szolgálj fel.

131. sz. Sherry Cobbler.

(Pohár IV.)

Töltsd meg a IV. sz. poharat apróra tört jéggel, öntsd tele sherryvel, adj hozzá 2 kanálka cukorport, keverd fel, díszíts mentalevéllel (cukorporral behintve), narancs, ananas, citromszeletekkel, cseresznyével stb. stb., szalmaszállal szolgálj fel.

132. sz. Sherry Cobbler pavillon módra.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat apróra tört jéggel, feeskendezz rá pár csepp curacao-t, adj hozzá 1 kávéskanál czukrot, fél pohárka cognac-ot, töltsd fel sherryvel, keverd jól, diszitsd narancs, citromszeletekkel, eperrel stb., szalmaszállal szolgálj fel.

133. sz. Stone Fence.

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat apróra tört jéggel, feeskendezz rá pár csepp czukorszörpöt, adj hozzá 1 pohárka Matignon-féle cognacot, töltsd fel édes alma-borral, keverd jól. Szolgálj fel szalmaszállal.

134. sz. Tip-Top.

(Pohár II.)

Használd a II. sz. poharat apróra tört jéggel, préselj bele fél citrom levét, adj hozzá egy pohárka cognac-ot, öntsd fel Hubert-féle champagne-sec-vel, keverd jól, diszitsd narancs, ananas, citromszeletekkel, cseresznye, eperrel, szolgálj fel szalmaszállal.

135. sz. Whisky Cobbler.

(Pohár II.)

Tégy a II. sz. pohárba apróra tört jeget, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, 2 pohárka skót whisky-t, töltsd

fel szikvizzel, keverd jól, diszitsd mentalevével, (czukrozva) narancs, citromszeletekkel, eper, stb. stb. szolgál fel szalmaszállal.

136. sz. Whisky smash.

(Pohár II.)

Töltsd meg a II. sz. poharat jéggel, fecskendezz rá pár csepp curacao-t, pár csepp narancskeserüt, adj hozzá 1 kávéskanál czukorport, töltsd fel Whisky-vel, szelet citrommal s szalmaszállal szolgál fel.

A cobbler és Cup-féle italok legnagyobb része minden nehézség nélkül nagy mennyiségben is készíthető, mely körülmény ezen italoknak a forgalomban nagy előnyöket biztosít. Sőt még azon jó tulajdonságuk is megvan ezen italoknak, hogy hosszabb időre megromlás nélkül is elállnak és így kirándulások alkalmával vagy piquenique-k rendezésénél igen jó szolgálatot tesznek.

Legyen szabad itt megjegyeznem, hogy ugyanez áll a téli italokra nézve is, és így most már miután részletekbe is bocsájtkoztam, tiszta képet alkothat magának olvasó közönségem arról, hogy ezen italok készítése és forgalomba hozatala minő anyagi haszonnal jár a vele foglalkozónak.

A nagybani készítéshez néhány vényt mellékelek, hogy ezáltal is megkönnyítsem az italok előállítását.

137. sz. Whisky Snapper.

(Pohár II.)

Préselj egy fél citrom levét a II. sz. jéggel telt pohárba, adj hozzá 2 kávéskanál czukorport, 1 pohárka

málnaszörpöt, töltsd fel Ir-Whisky-vel és szikvizzel egyenlő arányban, pár darab citromháját s szalmaszállal szolgálj fel.

138. sz. Champagne Cup.

4 személyre.

Tégy a punch készítésre használandó tálba pár nagyobb darab jeget, önts rá 1 sherry-pohár sárga chartreuse-t, 1 sherry-pohár maraschinó-t, önts hozzá 1 üveg pezsgőt, gyengítsd szikvizzel izlésed szerint, diszítsd ananas, narancs, citromszeletekkel, cseresznye, eper, stb. stb.-vel, szolgálj fel II. sz. poharakban.

139. sz. Claret Cup.

4 személyre.

Tégy a punch készítésre használandó tálba pár darab jeget, keverj jól össze 1 sherry-pohár maraschinó-t, 1 sherry-pohár benedictine-et s sherry-pohár chartreuse-t, 1 liter vörös bort, gyengítsd izlésed szerint szikvizzel, diszítsd citrom, narancs szeletekkel, cseresznye, meggy, stb.-vel, II. sz. poharakban szolgálj fel.

140. sz. Every day punch. (Mindennapi.)

4 személyre.

Tégy a használandó punch készítő tálba pár nagyobb darab jeget, önts rá 2 sherry-pohár Matignon-féle cognacot 1 sherry-pohárBenedictiner, 1 liter vörös bort, adj hozzá izlésed szerint czukrot és gyengítésére vizet, keverd jól fel, diszítsd alma, baraczk, narancs, citromszeletekkel, a poharakban szolgálj fel.

141. sz. Sherry Punch.

4 személyre.

Használd a punch készítő tálát, tégy bele pár nagyobb darab jeget, szeletelj fel vékonyan fél narancsot és fél citromot és őszi baraczkot, rakd a jégre, hogy jó hideg legyen, önts rá 1 sherry-pohár curacao-t és 1 üveg sherryt, czukrozd és gyengítsd vízzel, izlésed szerint s poharakban szolgálj fel.

142. sz. Sherry Punch Delmonier.

4 személyre.

Használd a punch tálát, tégy bele pár nagyobb darab jeget, önts rá 1 sherry-pohár curacao-t s 1 pohár Matignon-féle cognac-ot, 1 liter sherryt, édesítsd és gyengítsd izlésed szerint, diszítsd citrom, narancscsal vékonyan felszeletelve, eper, narancs stb. stb., szolgálj fel poharakban.

143. sz. Marquise Gentry Club.

10 személyre.

Tégy a punch tálba pár darab jeget, frappirozz 2 sherry-pohár curacao-t, 1 sherry maraschinó-t, adj hozzá 1 liter fehér bort, 2 üveg Gentry Club pezsgőt. Czukrozd s gyengítsd szikvizzel izlésed szerint, diszítsd ananász, narancs, almaszeletekkel, cseresznye, meggy stb. stb.-vel, széles száju poharakban szolgálj fel.

144. sz. French Punch

10 személyre.

Tégy a punch tálba pár nagyobb darabra vágott jeget, tégy fél liter vörös bort, préselj hozzá 3 narancs

és 3 citrom levét, cukrozd és gyengítsd izlésed szerint, diszitsd narancs, citromszeletekkel, poharakban szolgálj fel.

145. sz. American punch.

10 személyre.

Önts a punch tálba 1 liter whisky-t, fél liter rumot, rakj a tálba pár darab jeget, frappirozd, cukrozd és gyengítsd izlésed szerint, vékonyan felszeletelt citromhéjjal, poharakban szolgálj fel.

146. sz. Cider punch.

10 személyre.

Végy 1 sherry-pohár Matignon-féle cognac-ot, 1 sherry-pohár chartreuse-t, fél liter sherryt, 1 liter cider-et (almabor) önts a punch tálba, reszelj bele narancshéjat, rakj bele jeget, keverd jól fel, diszitsd narancs, citrom, alma-szeletekkel, poharakban szolgálj fel.

147. sz. Punch Royal.

16 személyre.

Tégy a punch tálba pár darab jeget, önts rá $\frac{1}{4}$ liter Matignon-féle cognac-ot, fél liter Royal madeira-t, 2 palaczk pezsgőt, préselj hozzá 3 narancs levét, keverd jól fel, diszitsd ananas, narancs, baraczk, alma-szeletekkel, pezsgős poharakban szolgálj fel.

148. sz. Champagne punch.

16 személyre.

Tégy a punch tálba pár darab jeget, önts rá 1 scherry-pohár eperszőrpöt, 1 sherry-pohár Benedicti-

ner-t, 1 liter vörös bort, 2 palaczk Gentry-sec pezsgőt, keverd jól fel, diszitsd ananás, narancs, alma, eper stb. stb. pezsgős pohárban szolgálj fel.

149. sz. Punch Hollandais.

16 személyre.

Használd a punch tálat, rakj bele pár darab jeget, préselj ki négy citrom levét, adj hozzá fél liter Matignon-féle cognacot, fél liter curacao-t, czukrozd, gyengítsd izlésed szerint, fagyaszd, diszitsd cseresznyével, VII. sz. poh. szolgálj fel.

150. sz. Európain punch.

16 személyre.

Önts $\frac{1}{4}$ liter málnaszörpöt, 1 liter Matignon-féle cognac-ot a punch tálba, fagyaszd jól jéggel, fecskendezd hozzá izlésed szerint szikvizet, narancsszeletekkel szolgálj fel a VII. sz. poharakban.

151. sz. Ananas punch.

20 személyre.

Használd a punch tálat jéggel, préselj ki négy citrom levét, 3 narancs és 1 ananast, vékonyan felszeletelve, czukrozd jól be, önts rá fél liter cognac-ot, $\frac{1}{4}$ liter rumot, hagyd vagy 1 óráig állni, hogy az ananas és narancs jól magába szívja a szeszeket. Töltsd fel azután 3 palaczk Gentry sec pezsgővel; gyengítsd szikvizzel s pezsgős poharakban szolgálj fel.

152. sz. Orange punch.

20 személyre.

Préselj 10 narancs levét, 4 citrom levét, 1 liter forró vízbe s reszelj hozzá 1 narancs haját, hagyd kevésbé még forrni s hűtsd le, adj hozzá 1 pohár sört, 1 sherry-pohár maraschinó-t 2 palaczk Matignon-féle cognac-ot, tégy bele pár darab jeget, czukrozd és gyengítsd izlésed szerint, diszitsd narancs, citromszeletekkel eper, cseresznye stb. stb., a III. sz. pohárban szolgálj fel.

153. sz. Lemon punch.

A citrom punch ép oly módon lesz készítve, mint a narancs punch, csak narancs helyett citromot kell használni.

154. sz. Punch Walldorf.

20 személyre.

Tégy a punch tálba pár darab jeget, szeletelj fel 3 narancsot, rakd a jégre, hogy jó hideg legyen, önts rá fél liter maraschino-t, fél liter cognac-ot, 5 üveg Gentry-sec pezsgőt, édesítsd és gyengítsd izlésed szerint, diszitsd ananas, narancs, baraczk szeletekkel, III. sz. pohárban szolgálj fel.

155. sz. New-York Guard punch.

30 személyre.

Tégy a punch tálba pár darab jeget. Szeletelj fel 1 ananast, (vagy 10 narancsot) vegyíts jól fél liter

sherryt, fél liter cognac-ot, 1 liter fehér bort és 5 üveg Gentry-sec pezsgőt, czukrozd és gyengítsd izlésed szerint, keverd fel, VIII. sz. poharakban szolgálj fel.

156. sz. Columbia punch.

30 személyre.

Tégy a punch tálba 1 kgr. malaga (vagy mazsola) szőlőt, önts rá fél liter rumot, fél liter cognac-ot, 1 liter sherryt, 4 palaczk Gentry Club pezsgőt, gyengítsd szikvizzel izlésed szerint, tégy bele nagyobb mennyiségű jeget, hagyd fél óráig állni, hogy jó hideg legyen, III. sz. poharakban szolgálj fel.

157. sz. Non plus ultra punch.

30 személyre.

Használd a punch tálat, préselj ki 5 narancs levét, szeletelj fel 1 ananás-t, vagy 10 narancsot, czukrozd meg jól, önts rá 1 liter fine champagne-t, 1 palaczk sherryt, 3 liter vörös bort, 1 liter megfőtt, átszűrt theát, czukrozd izlésed szerint, nagyobb mennyiségű jéggel fagyaszd jól, s két óra múlva szolgálj fel.

158. sz. Pavillon punch.

30 személyre.

Vékonyan szeletelj fel 6 narancsot, fél ananást, 6 őszi barackot, czukrozd jól meg, önts rá fél liter Matignon-féle cognac-ot, 1 palaczk rajnai bort, 1 palaczk bordeauxi (vörös) bort, 4 palaczk Gentry Club pezsgőt, édesítsd s gyengítsd izlésed szerint, III. sz. poharakban szolgálj fel.

A téli italok.

A mi társadalmunk előkelősége annyira megunta már a téli „jourok“ magánestélyek, hangversenyek, táncmulatságok alkalmával felszolgálásra kerülő theát és ehhez hasonló nálunk megszokott egyforma italokat, hogy rövid idő óta határozottan divatossá válik az ugynevezett téli italok kultiválása.

Miután azonban ezen téli italok készítés módja igen egyszerű, előállítási költségei pedig oly szerények, hogy készítőjüknek még akkor is jócskán meghozza fáradozásának gyümölcsét, ha mérsékelt árban árusítja ezeket, — tehát a középosztálylyal is megismertethetük szaktársaink ezen italokat, — ennélfogva a téli italokra is nagy gond fordítandó.

Mert nincs hazánknak oly kis vendéglője, hol egyszer egy évben ne tartanának az állandó vendégek legalább egy estélyt, midőn a család hölgytagjait is elhozzák magukkal a férfiak.

És a mi új és jó, no meg aztán nem drága, azzal bizony még a legtakarékosabb vendég is megtraktálja a család nőtagjait.

Azonkívül a leirt italokhoz szükséges nyers anyagok amugy is raktáron vannak még a legkisebb kávémérésben is.

Ha még hozzátesszük azt is, hogy azonkívül ezen téli italok, közegészségügyi szempontból nagyon fontos szerepet játszanak, a mennyiben különösen meghűléseknél nagyon jótékonyan hatnak a szervezetre és

épen ezért orvosilag is rendeltetnek, akkor szaktársaim befogják látni, hogy ezen különleges italok készítés módjának leírása hazánk nyelvén hézagpótló munkát képez.

A téli italok készítése módja époly különös, de egyszerű, mint a többi amerikai italoké.

Amerikában a legkedveltebb téli italok közé a „Port Negus“ és a „Tom and Jerry“ tartozik.

Mielőtt azonban megkezdeném ezen italok részletes leírását, különösen felhívom olvasóim szives figyelmét azon körülményre, hogy felszolgálás előtt a poharak vagy melegítendőök, vagy egy kanál helyezendő a pohárba az ital betöltése előtt, nehogy a forró folyadék a poharakat megrepeszsze.

A felszolgálásra legalkalmasabbak a pohártartók, hogy a vendégnek az ital élvezése minél kényelmesebb legyen és hogy meg ne égesse kezét.

159. sz. **American grog.**

(Pohár II.)

Forralj rumot és vizet egyenlő mennyiségben, öntsd át a II. sz. pohárba, adj hozzá 3—4 drb. kocka cukrot, szeletke citromot s pohártartóban (XV. sz. ábra) szolgálj fel.

160. sz. **Apple Toddy.**

(Pohár II.)

Végy Whisky-t és vizet egyenlő mennyiségben adj hozzá 3—4 darab kockacukrot, ^{1/2} hámozott sült almát, forrald jól, öntsd át a II. sz. pohárba, nyomd széjjel az almát, (hogy darabocskák uszkáljanak az italban) pohártartóban szolgálj fel.

161. sz.

Beer (sör) Flip.

(Pohár II.)

Végy egy tojás sárgáját, 1 kávéskanál cukorport, s kevés fahéjport, forralj $\frac{1}{2}$ pohár sört, — s forralás közben vegyítsd s már elkészített anyaggal, keverd gyorsan, öntsd át a II. sz. pohárba, s habosan szolgáld fel a pohártartóban.

162. sz.

Brandy Punch.

(Pohár VI.)

Végy $\frac{3}{4}$ rész cognac-ot $\frac{1}{4}$ rész vizet 2 drb. cukrot, forrald jól, öntsd át a VI. sz. pohárba, tégy egy darabka citrom héját a tetejébe, gyujtsd meg az italt s égve szolgáld fel.

163. sz.

Curaçao Punch.

(Pohár VI.)

Végy cognac-ot és curacaot egyenlő mennyiségben, 2 drb. kockacukrot, pár szegfűszeget, forrald jól, öntsd át a VI. sz. pohárba, s citromhéjjal szolgáld fel.

164. sz.

Gin Sling.

(Pohár III.)

Végy 2—3 drb kockacukrot, gin-et és vizet egyenlő mennyiségben, préselj hozzá $\frac{1}{4}$ citrom levét, forrald jól fel, öntsd át a III. sz. pohárba 2—3 darab kockacukrot, és öntsd fel a forralt itallal, adj hozzá citromszeletet és pohártartóban szolgáld fel.

165. sz.

Milk punch.

(Pohár II.)

Végy egy kávéskanál czukorport, 1 pohárka cognacot, töltsd fel friss tejjel, forrald jól, öntsd át a II. sz. pohárba, hints tetejébe fahéjport, s szolgálj fel pohártartóban.

166. sz.

Port Négus.

(Pohár VI.)

Végy 2—3 drb koczkaczukrot, pár szem szegfűszeget, önts hozzá $\frac{1}{2}$ pohárka Matignon-féle cognacot, töltsd fel vörös portó borral, forrald jól, öntsd át a VI. sz. pohárba, szolgálj fel.

167. sz.

Port Sangeree.

(Pohár III.)

Végy 2—3 drb koczkaczukrot, kevés fahéjjal, öntsd fel vörös portó borral és vízzel, egyenlő mennyiségben, forrald jól, öntsd át a III. sz. pohárba, szolgálj fel pohártartóban.

168. sz.

Royal punch.

(Pohár III.)

Vegyits 1 kávéskanál czukorport, 1 pohárka cognacot, 1 tojás sárgáját, azután öntsd fel, Royal Marsalával, forrald jól, öntsd át a III. sz. pohárba, adj hozzá kevés fahéjat, citromszeletet s pohártartóban szolgálj fel.

169. sz.

Rum punch.

(Pohár VI.)

Tégy a VI. sz. pohárba 2—3 drb czukrot. Forralj Eldon-féle rumot és vizet egyenlő mennyiségben, öntsd át, gyujtsd meg, tégy bele darabka citrom héját, égve szolgálj fel.

170. sz.

Tom and Jerry.

Csésze.

Végy 2 kávékanál czukorport s egy tojás sárgáját vegyítsd jól $\frac{3}{4}$ rész vízzel, $\frac{1}{4}$ rész cognac-cal és $\frac{1}{4}$ rész Eldon-féle rummal — forrald az egész keveréket, öntsd át a csészébe s habosan szolgálj fel.

171. sz.

Whisky Punch.

(Pohár VI.)

Forralj vizet és whisky-t egyenlő mennyiségben, édesítsd 2—3 darab czukorral — öntsd át a VI. sz. pohárba, gyujtsd meg, citromhéjat tégy bele és égve szolgálj fel.

172. sz.

Whisky Flip.

(Pohár II.)

Végy 2 kávéskanál czukorport, egy tojás sárgáját. Forralj whiskyt és vizet egyenlő mennyiségben, s vegyítsd forralás közben a már elkészített anyaggal keverd jól, öntsd át a II. sz. pohárba, hints fahéjport a tetejébe és szolgálj fel.

173. sz. Whisky Sling.

(Pohár III.)

Forralj $\frac{2}{4}$ rész vizet, $\frac{1}{4}$ rész skót és $\frac{1}{4}$ rész ír Whiskyt, préselj bele pár csepp citromot és egy szeletke citromhéjjal szolgálj fel.

174. sz. Tea Punch.

12 személyre.

Végy 1 Sherry-pohár curacaot, $\frac{1}{4}$ liter rumot és cognac-ot vegyítve préselj hozzá 2 citrom levét, öntsd fel 2 liter már leszűrt teával, forrald újra, szolgálj fel csészébe.

175. sz. Rum Punch.

12 személyre.

Végy 1 liter vizet, $\frac{1}{2}$ liter rum, $\frac{1}{2}$ liter cognac-ot préselj bele 2 citrom levét, czukrozd izlésed szerint, forrald, gyujtsd meg VII. sz. poharakban szolgálj fel.

176. sz. Kirsh punch.

12 személyre.

Forralj 1 liter vizet, $\frac{1}{4}$ liter cognacot, $\frac{3}{4}$ liter Kirschwassert czukrozd izlésed szerint, gyujtsd meg, szolgálj VII. sz. poharakban.

177. sz. Marsala punch.

12 személyre.

Vegyíts 10 tojás sárgáját, $\frac{1}{4}$ liter cognacot, $\frac{1}{4}$ kgl. czukorport, $\frac{1}{2}$ liter vizet és 1 liter Royal Marsalat,

tégy bele pár darab fahéjat s pár szem szegfűszeget, pár darabka citromhéjat, forrald jól, s habosan szolgálj fel II. sz. poharakban.

178. sz.

Pope.

12 személyre.

Szeletelj fel 6 narancsot, piritd meg rostón és nyomd ki a levét, keverd össze 2 liter vörös borral, $\frac{1}{2}$ liter vízzel, $\frac{1}{2}$ klgramm, cukorral: adj hozzá pár szál fahéjat, pár szem szegfűszeget, forrald jól, vizes poharakban szolgálj fel.

179. sz.

Archbishop.

12 személyre.

Szeletelj fel 6 narancsot, piritd meg rostón s nyomd ki a levét, vegyítsd 2 liter sherry-vel, 1 liter vízzel, $\frac{1}{4}$ klgr. cukorral, tégy bele pár szem szegfűszeget, forrald jól, III. sz. poharakban, szolgálj fel.

180. sz.

Locomotive.

15 személyre.

Végy 5 tojás sárgáját, 2 leveskanál mézet, 1 madeira-pohár benedictine-t, keverd össze 2 liter vörös borral $\frac{1}{2}$ liter vízzel, $\frac{1}{4}$ kgl. cukorral, kevés citromhéjjal, forrald jól és II. sz. poharakban habosan szolgálj fel.

181. sz.

Negus.

15 személyre.

Préselj ki 5 citrom levét, s vagy 20 darab koczka-cukrot, dörzsölj be citromhéjjal, önts hozzá 1 sherry-

pohár vanília liqueurt, 2 liter madéra vagy sherryt, $\frac{1}{2}$ liter vizet, $\frac{1}{4}$ kgl. czukrot, kevés szegfűszeget, fahéjat, forrald jól, szolgálj fel III. sz. poharakban.

182. sz.

Nectár.

30 személyre.

Préselj ki 6 narancs és 3 citrom levét, dörzsölj be vagy 20 drb. czukrot, citrom és narancshéjjal, önts rá 3 liter sherryt, $\frac{1}{2}$ liter Matignon-féle cognacot, 1 liter vizet, tégy bele pár szem szegfűszeget, kevés fahéjat, adj hozzá 1 kgl. mazsola, vagy malaga szőlőt, forrald s ha jól forr, préseld át 1 sűrű szitán (Etamino) szürd le és a III. sz. poharakban szolgálj fel.

10 Memétyze

2 narancs és 3 citrom levét kinyomni
3 darab cukrot citrom és narancshéjjal
megdörzsölni, 3 liter sherryt, $\frac{1}{2}$ deci
cognacot, 3 deci vizet 1-2 szem szegfűszeget
kiv. fahéjat 30 deci mazsola vagy malaga
szőlőt s forralni, kinyomni lecsinálni, felrost-
gálni, meginni stb.

TARTALOM.

Absinthe Cocktail	1
Absinthe Cocktail Frappe	2
Aezél Cocktail	3
'Alf and 'Alf	4
American Grog	159
American Limonade	85
American Punch	145
Ananas Punch	151
Apple Toddy	160
Archbishopp	179
Astor Cocktail	5
Beer Flip	161
Black Stripe	6
Brandy Cobbler	86
Brandy Cocktail	9
Brandy Daisy	10
Brandy Flip	11
Brandy and Honey	12
Brandy Julep	87
Brandy Scaffa	13
Brandy Shamparella	14
Brandy Sling	89
Brandy Smash	90
Brandy Punch	88
Brandy Punch	162
Bossom Caresser	7
Boston Flip	8
Canadien Punch	91
Champagne Cobbler	93
Champagne Cocktail	15
Champagne Cocktail Aezélmód	16
Champagne Cup	92
Champagne Cup	138
Champagne Punch	148
Champagne Soyer	94
Champagne Sour	17
Ching Ching	22
Chinese Cocktail	18
Cider Punch	95
Cider Punch	146
Claret Cup	96

Claret Cup	139
Claret Punch	97
Clementine Cocktail	19
Coacker	20
Coffee Cocktail	21
Cold Coffee	23
Colombia	24
Colombia Punch	156
Corpse Reviewer	25
Cup Regina módra	98
Curacao Punch	163
Egg Flip	27
Egg limonade	100
Egg Nogg	101
Egg Sour	26
English Cocktail	28
Europain Punch	150
Every day Punch	140
Eyer opener	29
French Cocktail	30
French Limonade	102
French Punch	144
Fisherman Prayer	103
Gin Cocktail	31
Gin Fizz	32
Gin Flip	33
Gin and Milk	104
Gin Punch	105
Gin Sling	106
Gin Sling	164
Gin Sour	34
Ginger Flip	107
Golden Fizz	35
Golden Slipper	36
Half past tirlve	37
Horses Neck	38
Hour Before	39
Ice cream Soda	108
Iced Coffee	109
Iced Tea	110
International Punch	111
Irish Whisky Cocktail	40
Japanese Cocktail	41
Jersey Cocktail	42
John Collins	112
Kirch Punch	176
Knickebein Aczél módra	24

Knickerbocker	44
Ladies Blush	45
Ladies Cocktail	46
Last Drink	47
Leave it to me	48
Lemon Punch	152
Lemon squash	113
Locomotive	180
Maiden Blush	49
Manhattan Cocktail	50
Marquise	142
Martini Cocktail	51
Milk Punch	114
Milk Punch	165
Mint Julep	115
Morning Call	52
Morning Glory	53
Mother's Milk	116
Nectár	182
Negus	181
New Guard Punch	155
Night Cup	54
Non Plus Ultra	157
Orangeade	117
Orange Punch	152
Orgeat Limonade	118
Orgeat Punch	119
Oyster Cocktail	55
Pale Ale Punch	120
Parisienne Pousse Caffee	56
Pavillon Punch	158
Pavillon Royal Cocktail	57
Pavillon Royal Flip	58
Pick me up	59
Pope	178
Port Flip	60
Port Negus	166
Port Sangaree	167
Port wine Sangaree	121
Pousse l'Amour	61
Prairie Oyster	62
Prima Donna	63
Prince of Wales	122
Punet Hollandaise	149
Punch a'la Roumaine	123
Punch Royal	146
Punch Walldorf	154

IV

Punch Marsala	176
Ramson Cooler	124
Rhine Wine Cobbler	125
Ribs	64
Royal Cocktail	65
Royal Cup	127
Royal Flip	66
Royal Punch	128
Royal Punch	168
Rocky Mountain	126
Rum Punch	169
Rum Punch	175
Sam Ward	67
Saratoga	130
Scotch Whisky Cocktail	71
Shandy Gaff	129
Sherry and Egg	68
Sherry Cobbler	131
Sherry Cobbler Pavillon mód	132
Sherry Flip	69
Sherry Punch	141
Sherry Punch Delmonier	142
Silver Fizz	70
Soda Cocktail	72
Special Caffee Cocktail	73
Square Meal	74
Stone fence	133
Stone Wall	75
Tea Punch	174
Thunder	76
Tip Top	134
Tom and Jerry	170
Too Too	77
Ürmös Cocktail (Franczia)	78
Ürmös Cocktail (Olasz)	79
Whisky Cobbler	135
Whisky Crusta	80
Whisky Daisy	81
Whisky Flash	82
Whisky flipp	83
Whisky flipp	171
Whisky flipp	172
Whisky Punch	171
Whisky Sling	133
Whisky Smash	137
Whisky Snapper	84
Whisky Sour	

☞ COGNAC fine Champagne MATIGNON ☞

QUATRE DISTILLERIES A VAPEUR

COMPAGNIE CENTRALE DE LA CHARENTE

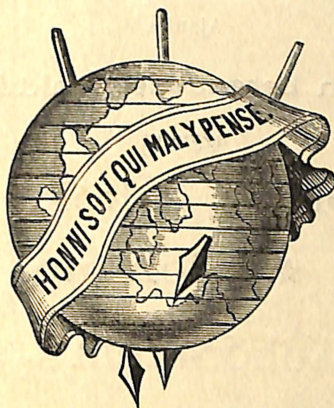
ALEXANDRE MATIGNON & C^{IE}
COGNAC

Diplomes d'honneur aux Expositions de
Paris 1890 (Exposition Pantagruélique)

Versailles 1890

Paris 1889 (Concours International)

Paris 1888 (Exposition d'Hygiène)



Médailles d'Or aux Expositions de
Québec, Reims, Paris
Versailles
Croix de Mérite et Palmes d'honneur
à l'Exposition de REIMS

*Kapható palaczkokban: minden jobb tea, fűszer és csemege-
kereskedésben valamint poharanként az összes elsőrendű
szállodákban, kávéházakban és czukrászdákban.*

Főképviselet Austria és Magyarország részére:

Farkas L. Lajos keresk. ügynökségénél

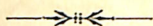
Budapest, VI., Uj-utca 22. szám.

Singer Antal

elefántcsont-esztergályos

BUDAPEST

IV., Ferencziek-bazára, bolt 13.



Ajánlja

dusan berendezett raktárát

ugymint

teke-golyók, dákok, ☆ ☆

☆ ☆ ☆ dominó, sakk

dákóbőr-kréta stb.

legjobb minőségben és a legjutányosabb
árban.

JAVITÁSOK

elfogadtatnak, gyorsan és pontosan

eszközöltetnek.

és butorszövetek, függönyök

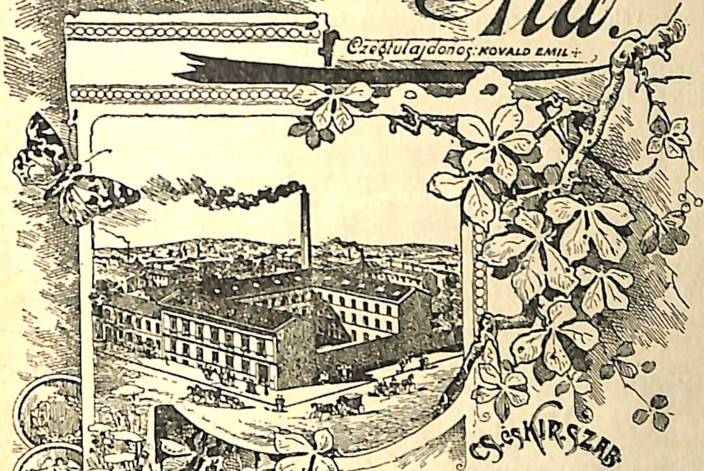
TELEFON 5845.

Kovald Péter és Tia.

Czeplőlajdóncs: KOVALD EMIL +

Uri, női és gyermek öltönyök, díszítő

Szőnyegek, fehéremlekek, csipke és vég-



ESKIR-SZAB

MŰFESTŐ, VEGYTI SZITTO ÉS

GÖZMOSÓ-GYÁR.

GYÁR ÉS PÖZSLET:

Budapest

VII. SZÖVETSÉG-UTCA 37.SZ.

K. U. K. PRIV.

Kunst Färberei, Dampf- & Chem.-Wasch-Anstalt.

GYŰJTŐTELEPEK:

- II. FŐ-UTCA 17.
- IV. KIS-KORONA-UTCA 6.
- V. VÁCZI-KÖRÚT 78. (PESTI HIRLAP PALOTA)
- V. NÁDOR-UTCA 11.
- VI. ANDRÁSSY-ÚT 26.

- VII. AKÁCSFA-UTCA 40.
- VIII. RÖKK SZILÁRD-UTCA 16.
- VIII. JÓZSEF-KÖRÚT 62.
- IX. ÜLLŐI ÚT 2.



árak számára.

Sürgöny-czim:

Telefon-összeköttetés:

Géczy vadkereskedése Budapest Főüzlet: 55—70. Hízlalda: 50—61.

GÉCZY FERENCZ

Ő Felsége a szerb király, Ő csász. és kir. Fensége József főherczeg udvari szállítója.
Első budapesti

élő- és tisztított baromfi-, tojás-, vad- és korai zöldség-árucsarnoka.

Póráktár Magyarország részére

valódi francia és styriai **hízalt baromfiból.**

BUDAPEST

Főüzlet: Károlykaszárnya 9. sz. Telefon: Központi vásárcsarnok
43—44. Hunyadi-téri 25—26. Baromfi-hízalda: VIII. Szigetvári-u. 8.

„Az arany fácánhoz“.

Minden e szakmába vágó czikkel, u. m. **baromfi, tojás, vad és korai kerti terményekkel** mindenkor és minden mennyiségben a legjutányosabb árban szolgálhatok. *Ugyszintén megrendeléseket, utánvét mellett, a legpontosabban eszközölök.* Ezekon kívül mindenkor készséggel szolgálok bárminemű más, szakmámon kívül eső áruk beszerzésével és egyéb megbízatások teljesítésével is, végeztvén a reám bízottakat a legpontosabban, minden díjazás nélkül.

Telegramm-Adresse:

Telefon:

Géczy-Wildprethandlung Budapest. Hauptgeschäft 55-70 Mästerei 50-61

GÉCZY FERENCZ

Hoflieferant Sr. Majestät des Königs von Serbien. Sr. k. u. k. Hohelt Erzherzog Josef.

Erste Budapester **lebend- und geputztes Geflügel-, Wildpret-, Eier- und Früh-Gemüse-Waarenhalle.**

Hauptniederlage für Ungarn vom echtem französischen und steierischen gemästeten Geflügel.

BUDAPEST

Hauptgeschäft: Károlykaszárnya Nr. 9. Telefon: Central-Markthalle
43-44. Hunyadiplatz 25-26. Geflügelmästung: VIII. Szigetvári-u. 8.

„Zum Goldenen Fasan“.

Alle in meiner Branche zu habenden Artikel wie: **Geflügel, Wildpret, Eier, Frühgemüse** u. s. w. sind jederzeit vorrätig und diene mit selbem zu billigsten Preisen. *Provinzbestellungen effectuirt gewissenhaft gegen Nachnahme.* Übernehme gerne und bereitwilligst von meinen geehrten Kunden ausser meiner Branche stehende Commissionen und berechne blos den ausgelegten Baarbetrag.

AMERIKAI MŰFOG-INTÉZET

Budapest, Kerepesi-ut 51. II. em.

Sok évi bel- és külföldön
szerzett tapasztalataim után, képes
vagyok a műfogakat nem három
forintért, hanem

1 frt 50 kr.

jótállás mellett előállítani.

Egy doboz kitűnő fogpor 30 kr.

AMERIKAI MŰFOG-INTÉZET

Budapest, Kerepesi-ut 51. II. em.

Kotschy Erich

Első magyar

mech. szőnyeg-kiporolási

szőrmemegóvási

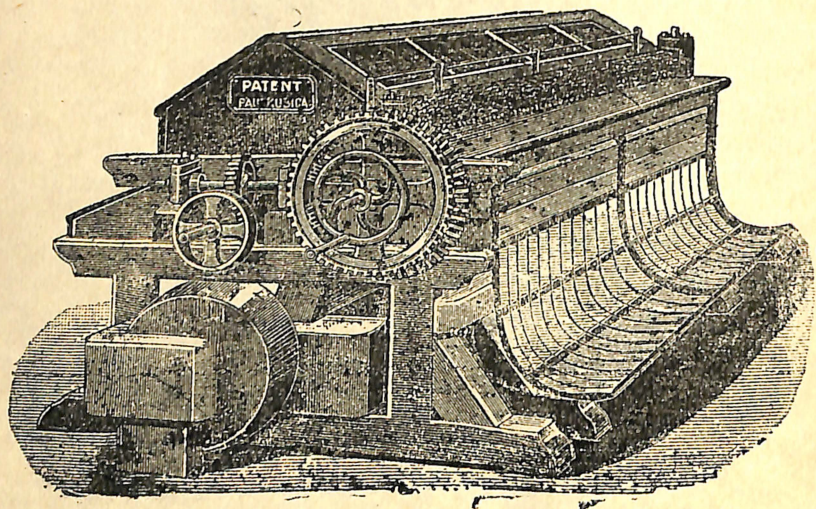
és

molyirtási intézet

nagy mérvben gőzerővel

BUDAPEST

Iroda: Erzsébet-tér 10. szám.



Fontos vendéglősöknek és † †

† † kávéháztulajdonosoknak !

Tessék próbát tenni a **Fiumei Kávé-Pörkölő Részvény-Társaság** által forgalomba bocsátott

„pörkölt kávéval“

mely valamennyi kulturállamban szabadalmazott **világhírű Broguir**-féle pörkölési módszer szerint állítatik elő. Ezen felülmulhatatlan pörkölő rendszernél, mely a nyers kávénak egészen természetes pörkölésén alapul, az összes avas, kellemetlen szagu és rossz ízű alkatrészek eltávolíttatnak, míg ellenben valamennyi értékes tápanyag teljesen csonkítatlan marad, a kávé zamata és ereje a főzésnél egészen érvényre jut és ezen tulajdonságai mellett hónapokon át is változatlanul friss marad. A Fiumei Kávé-Pörkölő Részvény-Társaság gyártmányaihoz csak teljesen friss, kitünő minőségű kávékat használ, melyek pörkölés előtt e célra készült gépek által alaposan megtisztíttatnak.

Pörkölt kávéink főraktára Budapestén :

Brázay Kálván, Hoffmann József

Budán :

Stampfer Márton (II., Fő-utca 11.)

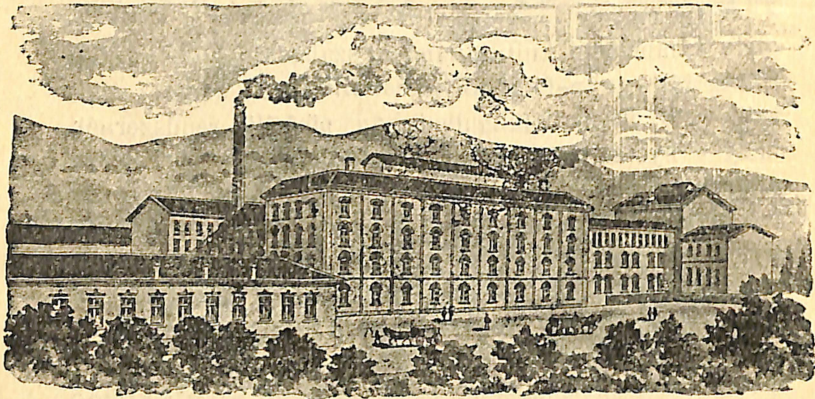
üzégeknel van.

Magyarországi kávések!

Csak a

FIUMEI csokoládét

használjátok!



A FIUMEI csokoládé

minden tekintetben föler az annakelőtte
legkedveltebb külföldi készítményekkel.

Kitünő minőség, föltétlen tisztaság.

A fiumei csokoládé mindenütt kapható!

Senkinek se hiányozzék

asztalán a

„Kristály“

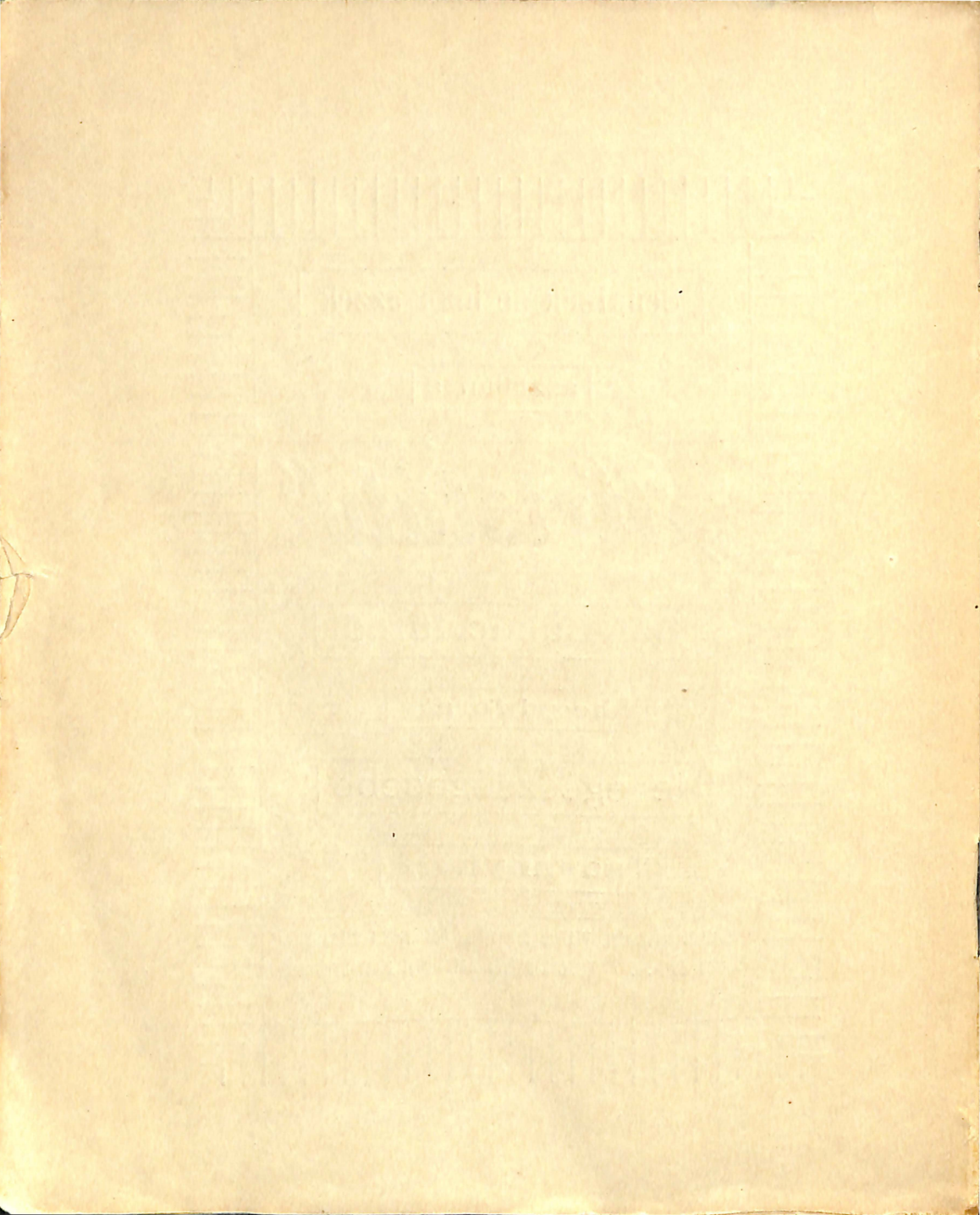
Szt.-Lukácsfürdői

hegyi forrás

legegészségesebb

savanyuviz

Kapható mindenütt. Vidékre csomagolás önköltségen számítatik.
Telefon 43—90. Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat részvénytársaság.



Sajtóhiba mutató.

Oldal	7 sor	12	figyelmébe	helyett	figyelmökbe
„	19	„	11 Curaçean	„	Curaçao
„	20	„	20 , (vessző)	„	. (pont)
„	25	„	6 *fecskendez	„	fecskendezz
„	25	„	7 **Curacao	„	Curaçao
„	26	„	9 Alf and 'Álf	„	'Alf and 'Alf
„	28	„	8 Cognackal	„	Cognac-val
„	34	„	4 Gold Caffee	„	Cold Caffee
„	34	„	21 *** Sherry Brandy	„	Cherry Brandy
„	38	„	23 Angoetura	„	Angostura
„	40	„	16 Golden Slippes	„	Golden Slipper
„	71	„	12 Bols	„	Boll's
„	85	„	27 Scherry	„	Sherry
„	90	„	17 grog	„	Grog
„	94	„	17 Kirsh	„	Kirchwasser
„	96	„	11 Etamino	„	Etamine

A 80-ik oldalon 129. számú receptnél (fehér, ginger (gyömbér) sörrel) helyett — világos sör és ginger (gyömbér) sörrel — olvasandó.

NB. * fecskendez helyett mindenütt fecskendezz olvasandó
 ** Curacao „ „ Curaçao „
 *** Sherry Brandy „ „ Cherry Brandy „

750

Alapított
1825. évben.

A HUBERT J. E. pozsonyi cég
pezsgőborainak

GENTRY CLUB

EXTRA DRY és TRIPLE SEC

(az „Országos Kaszinó“ pezsgője)

VEZÉRKÉPVISELETE és FŐRAKTÁRA:

Szimon István-nál

BUDAPEST, V., VÁCZI-KÖRUT 12. SZ.

TELEFON.



TELEFON.

Alapított
1825. évben.



KLAUBER IGNÁCZ
köt. és könyvnyomda
BUDAPEST, UJ-UTCZA 6.