

The Continental Bodega Company



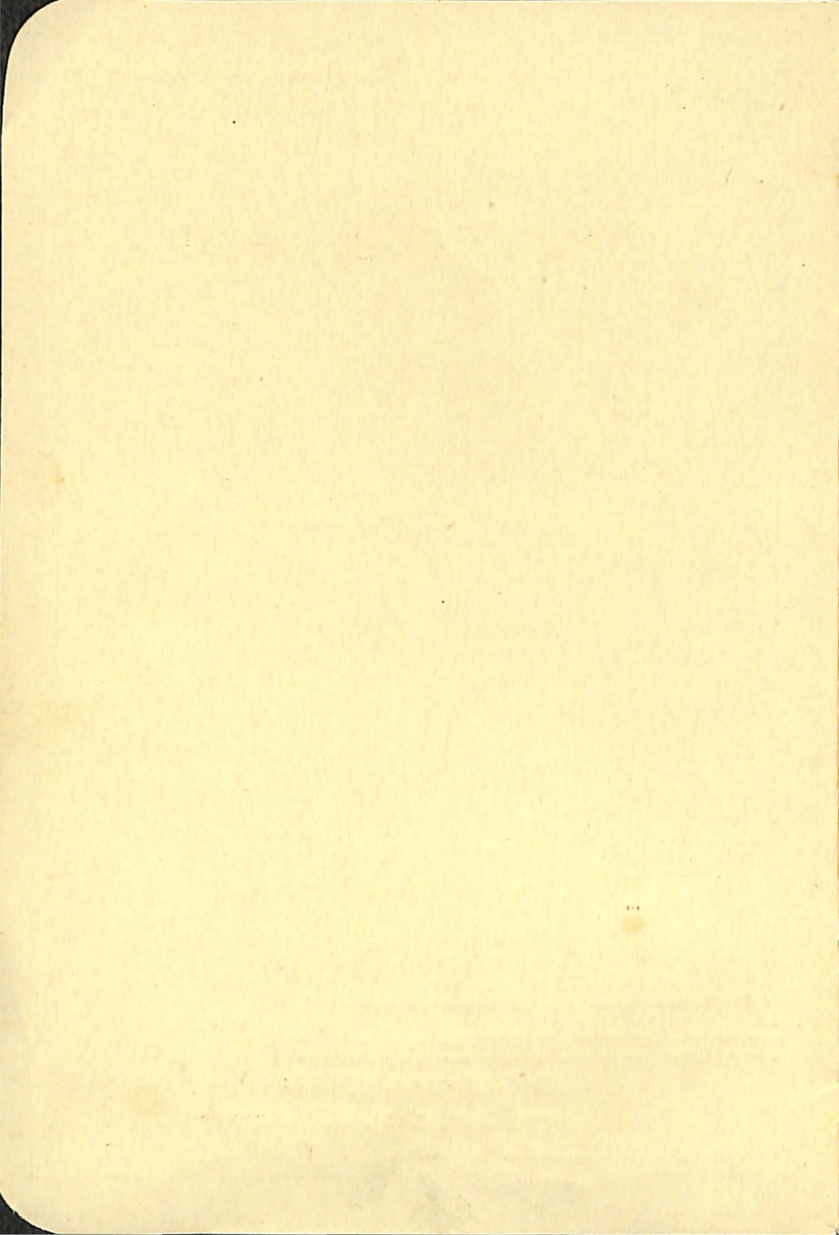
Amerikanische
Eis-Getränke etc.,
sowie
Rechrecepte
für die feine Küche.

FILIALE BUDAPEST: IV. Kossuth Lajosgasse 18.

Ab 1. Januar 1899:


Transitlager Budapest, X. Füzergasse 38.

Telephon No. 54-69. Postsparcaassa-Conto 5788.





Anleitung zur Bereitung
Amerikanischer
Eis-Getränke etc.
und
Kochrecepte
für die feine Küche
unter Verwendung
unserer Special-Bodega-Marken.



Gewidmet ihren werten Kunden
von

The Continental
Bodega Company

Unsere stammbüchlichen Werke sind unversandt vom Professor Sommerfeld'schem Laboratorium
 Dr. P. Jönsen'sch, Berlin, sowie vom Dr. K. K.
 Landr. chemischen Versuchslaboratorium
 in Wien.



Erhaltene Preise auf Kochkunst-Ausstellungen:

- Goldene Medaille in Wien 1898.
- Goldene Medaille in München 1898.
- Ehren-Diplom und Goldene Medaille in Braunschweig 1895.
- Goldene Medaille in Dresden 1894.
- Goldene Medaille in Kiel 1894.
- Goldene Medaille in Wien 1894.
- Ehren-Diplom, Goldene Medaille und höchster Ehrenpreis in Braunschweig 1893.
- Goldene Medaille in Karlsruhe 1889.

8 Goldene Medaillen u. Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Weitere Goldene Medaillen und Ehrenpreise:

- Grand Prix du Roi des Belges in Gent 1897.
- Ehren-Diplom und Goldene Medaille in Brüssel 1897.
- Goldene Medaille in Prag 1896.
- Grand Prix und Goldene Medaille in Gent 1896.
- Ehren-Diplom und Medaille mit Goldkrone in Innsbruck 1896.
- Ehren-Diplom in Antwerpen 1894.
- Goldene Medaille in München 1893.
- Goldene Medaille in Brüssel 1888.
- Goldene Medaille in Ostende 1888.
- Goldene Medaille in Hannover 1885.
- Goldene Medaille in Wien 1888.

Vorwort.

Mit Gegenwärtigem widmen wir unseren werten Kunden ein Buch mit einer grösseren Anzahl von Rezepten der Kochkunst, sowie für die Bereitung der so beliebten amerikanischen Eisgetränke etc. etc.

Diese „*American drinks*“ sind in unseren kontinentalen Gesellschaftskreisen noch wenig bekannt, während dieselben im Auslande ein allgemein unentbehrliches, namentlich in der Sommerzeit ganz vorzügliches Erfrischungsmittel bilden.

Wir bitten Sie hiernach, einen Versuch mit den nachfolgend verzeichneten Rezepten zu machen.

Alle Rezepte sind von ersten Fachleuten des In- und Auslandes gesammelt, jedes einzelne ist klar und deutlich zusammengestellt und von jeder Hausfrau oder Köchin leicht auszuführen.

In sämtlichen Filialen unserer Company sind „*American drinks*“ zu jeder Zeit im Glase gekühlt erhältlich.

Wir erlauben uns noch, hinsichtlich der Vorzüglichkeit und Bekömmlichkeit der von uns in den Handel gebrachten Weine auf die am Ende dieses Schriftchens abgedruckten ärztlichen Gutachten ergebenst hinzuweisen und zeichnen in der Erwartung, dass wir mit der Herausgabe dieses Schriftchens unserer verehrten Kundschaft ein willkommenes Nachschlagebuch gegeben haben,

mit vorzüglicher Hochachtung

ergebenst

NB. Preiskourant
siehe Seite 37.


The *Continental*
Bodega Company

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Port-Wine-Cobbler.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, 1 Gläschen Orchard-Syrup, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser; löse dies gut auf, fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, $\frac{1}{2}$ Weinglas Portwein (siehe Seite 37); mische dies gut mit einem Löffel, garniere in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orange, Ananas, Erdbeeren, Citrone und serviere es mit Strohalm.

Port-Wine-Punsch.

(Nehme ein grosses Glas.)

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Himbeer-Saft, etwas Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser; mische dies gut auf, fülle das Glas mit feinem Eis, $\frac{1}{2}$ Weinglas Portwein (siehe Seite 37); mische gut auf mit einem Löffel, garniere in geschmackvoller Weise mit Orange, Ananas, Erdbeeren etc., und serviere.

Port-Wine-Flip.

1 frisches Ei, $\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, $\frac{3}{4}$ Glas fein geschlagenes Eis, 1 Glas Portwein (siehe Seite 37); schüttele dies gut auf in einem Schüttelbecher, setze es in ein Weinglas, streue Muskatnuss darüber und serviere.

Portwein-Sangaree!

1 Theelöffel Zucker; löse mit wenig Wasser 1 oder 2 kleine Eisstückchen, 1 Weinglas Portwein (siehe Seite 37); mische es gut, entferne das Eis, wenn es verlangt wird, streue ein wenig Muskatnuss über das Getränk und serviere es.

Portwein mit Ei.

Ein ganzes Ei ist tüchtig in einem Becher zu zerschlagen, alsdann ca. $\frac{3}{4}$ Glas roter Portwein (siehe

The Continental Bodega Company.

Seite 37) zuzugiessen, dies zusammen nochmals mit einer Gabel zu schlagen und dann in einem Champagner-Becher zu servieren.

Sherry-Cobbler.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser; löse gut auf mit einem Löffel, fülle das Glas mit Kristall-Eis, giesse 1 Sherry (siehe Seite 37) darauf und mische dies gründlich mit einem Löffel, garniere mit Trauben, Ananas, Erdbeeren etc. in geschmackvoller Weise und serviere. Dies ist ohne Zweifel ein Lieblingsgetränk, sowohl für Damen als Herren.

Sherry und Ei.

Bei Herstellung dieses Getränkes ist es Regel, erst ein wenig vom Sherrywein (siehe Seite 37) in das betreffende Glas zu giessen; dies verhütet nämlich das Ankleben des Eies am Boden des Glases. Dann nehme man 1 frisches kaltes Ei, schlage dieses in das Glas und reiche es dann nebst der Flasche Sherrywein dem Gaste zur Bedienung. Man muss stets fragen, ob man ein ganzes Ei, oder nur den Dotter wünscht.

Sherry-Wine and Bitters.

Bei Bereitung dieses Getränkes ist es notwendig, darauf zu achten, dass niemals mehr als 2 Spritzer von dem Bitters (siehe Seite 39) angewendet wird, da sonst der Geschmack des Sherryweines leiden würde; dagegen soll man aber trachten, durch eine gewandte Drehung des Glases zu bewirken, dass der Bitters sich innen in dem ganzen Glas verteilt; fülle das Glas mit Sherrywein (siehe Seite 37) und serviere es.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Sherry-Wine-Egg-Nogg.

1 frisches Ei, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis; 1 Gläschen Cognac (siehe Seite 39), 1 Weinglas Sherrywein (siehe Seite 37); schüttele es gut in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Glas, streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere.

Sherry-Flip.

1 frisches Ei, $\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas zerschlagenes Eis, $\frac{1}{2}$ Weinglas Sherrywein (s. Seite 37); schüttele gut in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Glas, streue ein wenig Muskatnuss darauf und serviere. Dies ist ein ebenso wohlschmeckendes, wie stärkendes Getränk und hauptsächlich empfehlenswert für schwache Personen.

Sherrywein-Sangaree.

1 Theelöffel feiner Zucker, löse diesen in etwas Wasser auf, 1 oder 2 Eisstücke, 1 Glas Sherrywein (siehe Seite 37); mische es mit einem Löffel, entferne das Eis, streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere es.

Vermouth-Cocktail.

(Man nehme ein grosses Glas.)

$\frac{3}{4}$ Glas zerschlagenes Eis, 1 Gläschen Gum-Syrup, etwas Bitters (siehe Seite 39), 1 Weinglas Vermouth (siehe Seite 38), etwas Maraschino; mische dies gut mit einem Löffel, seihe es in ein Cocktailglas, füge ein kleines Stück Citronenschale zu und serviere es.

Champagne-Cobbler.

$\frac{1}{4}$ Löffel voll feiner Zucker, $\frac{1}{4}$ Weinglas Syphon-Selters, löse dies gut auf, 1 oder 2 Schnitten Orange,

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

1 oder 2 Schnitten Ananas, fülle das Glas mit zerschlagenem Eis, dann fülle das Glas mit Champagner (siehe Seite 39) auf, mische mit einem Löffel, garniere mit Orange, Ananas, Erdbeeren etc. in geschmackvoller Weise. Dieses Getränk wird für sehr vorzüglich gehalten.

Champagne-Cocktail.

Wenn man Getränke wie Cocktails mischt, ist es eine Regel, dass man das Glas mit klein zerschlagenem Eis füllt, ehe man die entsprechenden Ingredienzien hinein thut, wenn man aber einen Champagner-Cocktail bereitet, thut man nur 2 oder 3 Stückchen Eis in das Glas und mischt wie folgt: 2 oder 3 kleine zerschlagene Kristall-Eisstücke, 1 oder 2 schöne Schnitten Orange, 2 oder 3 schöne Erdbeeren; 1 Stück Würfelzucker, etwas Bitters (siehe Seite 39), 1 feines Stück Ananas, fülle das Glas mit Champagner (siehe Seite 39), mische es und füge ein kleines Stück Citronenschale hinzu.

Champagne-Sour.

1 Stück Würfelzucker, etwas ausgepressten Citronensaft, fülle das Glas langsam mit Champagner (siehe Seite 39), lege etwas feingeschnittene Früchte, wie Trauben, Erdbeeren, Orangen etc. hinein, mische dies vorsichtig auf und serviere. Man mische behutsam, da der Champagner sehr moussiert.

Champagne-Julep.

Nimm mit der Zange ein Stück Würfelzucker und placiere dieses und einen langen Zweig Krausemünze in das Glas, dann giesse man den Champagner (siehe Seite 39) sehr langsam in das Glas, lege ein Stückchen Orange und Erdbeere hinein und serviere. Das obige Getränk braucht nicht so lange gemischt zu werden

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

wie andere Juleps, indem der Champagner sehr leicht moussiert und infolge dessen über den Rand des Glases laufen würde.

Champagne-Velvet.

Dieses Getränk wird nur bereitet, wenn die Gäste eine kleine oder grosse Flasche Champagner und eine Flasche Guinness Stout zu öffnen beabsichtigen. Dann mische man wie folgt: Fülle den Goblet halb voll mit Porter, dann fülle das Uebrige mit Champagner (siehe Seite 39), mische vorsichtig mit einem Löffel und serviere. — Champagner-Velvet ist ein sehr wohlschmeckendes Getränk.

Gefrorener Punsch.

Man bereitet ein sehr gutes Orangen-Gefrorenes. Dasselbe wird sehr fest gefroren und dann mit $\frac{3}{10}$ Ltr. (1 Quart) Arrac (siehe Seite 38) und ebensoviel Champagner-Wein (siehe Seite 39) durchgearbeitet und dickfliessend in Crément-Gläser serviert.

Sorbet von Ananas mit Champagner.

Man bereitet $1\frac{6}{10}$ Ltr. ($1\frac{1}{2}$ Mass) Ananas-Gefrorenes. Dasselbe wird auf die bekannte Weise festgefroren und kurz vor dem Servieren mit einer halben Flasche guten Champagner (siehe Seite 39) untermengt und ebenfalls in Gläsern serviert.

Eier-Punsch.

Eine halbe Bouteille Moselwein (siehe Seite 39), eine halbe Bouteille Arrac (siehe Seite 38), $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, der Saft von 2 Orangen und jener von 2 Citronen, das fein abgeschnittene Gelbe einer Orange, 18 Eier und

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

$\frac{5}{10}$ Liter Wasser, 6 ganze Eier und von 12 Eiern das Gelbe wird in ein Kesselchen gethan und mit dem gestossenen Zucker zusammen wohl verrührt, alsdann mit dem Wein und dem Wasser genau verbunden und sodann mit der Schlagruthe auf Kohlenfeuer, bis zum Aufstossen oder Siedegrad abgeschlagen, dann giesst man den Saft der Orangen und Citronen dazu und zuletzt den Arrac (siehe Seite 38), mit welchem man das Ganze noch einige Minuten abschlägt; dieser Punsch wird dann durch ein Haarsieb geseiht, wieder heiss geschlagen und kalt serviert.

Hot Brandy-Sling.

1 Stück Würfelzucker, löse diesen auf mit heissem Wasser, 1 Weinglas Cognac (siehe Seite 39); fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische gut auf mit einem Löffel, bestreue mit ein wenig Muskatnuss und serviere.

Cold Brandy-Toddy.

$\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser, löse dies gut auf; 1 oder 2 Eisstücke, 1 Weinglas Cognac (siehe Seite 39); mische dies mit einem Löffel gut auf, entferne das Eis und serviere es. Es ist Regel, dass man die Flasche Brandy (Cognac) zum Selbstbedienen herumgehen lässt.

Brandy-Fizz.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, etwas Citronensaft, $\frac{3}{4}$ Glas feingeschlagenes Eis, 1 Weinglas Cognac (siehe Seite 39); mische es gut mit einem Löffel, seihe es in ein Glas und fülle dasselbe mit Syphon-Vichy oder Selterswasser, mische gut und serviere.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Brandy-Sangaree.

1 oder 2 Eisstücke, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser, $\frac{1}{2}$ Esslöffel feiner Zucker, 1 Glas Brandy (siehe Seite 39); mische es gut und streue ein wenig Muskatnuss auf das Getränk, entferne das Eis, wenn verlangt wird, und serviere.

East India-Cocktail.

Fülle das Glas mit zerschlagenem Eis, 1 Theelöffel Curaçao (rot), 1 Theelöffel Ananas-Syrup, etwas Bitters (siehe Seite 39), etwas Maraschino, 1 Weinglas Brandy (Cognac) (siehe Seite 39); mische dies gut und seihe es in ein feines Glas, füge auch ein kleines Stückchen Citronenschale hinzu und serviere.

Brandy-Flip.

1 frisches Ei, $\frac{3}{4}$ Esslöffel Zucker, $\frac{3}{4}$ Glas feines Eis, 1 Weinglas Cognac (siehe Seite 39); schüttele Alles gut in einem Schüttelbecher durcheinander und seihe es in ein hübsches Glas, streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere.

Brandy-Punsch.

$\frac{3}{4}$ Esslöffel voll feiner Zucker, einige Tropfen Ananas-Syrup, etwas Citronensaft, etwas Limesaft, 1 Spritzer Syphon-Selters; mische dies gut, fülle das Glas auf mit zerschlagenem Eis, $1\frac{1}{2}$ Glas alten Cognac oder Brandy (siehe Seite 39); mische dies gründlich auf mit einem Löffel und giesse mehrere Tropfen Jamaica-Rum (siehe Seite 38) darauf; garniere es in geschmackvoller Weise mit Orange, Ananas, Erdbeeren etc. und serviere.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Fancy Brandy-Smash.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser oder Syphon-Selters, 3 oder 4 Zweige frische Krausemünze; mische dies gründlich mit einem Löffel; $\frac{1}{2}$ Glas feines Eis, 1 Weinglas Brandy oder Cognac (s. Seite 39); mische dies gut auf, seihe es in ein Glas, garniere in geschmackvoller Weise mit klein geschnittenen Früchten und Beeren und serviere es.

Fancy Brandy Sour.

(Nehmt ein grosses Glas.)

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, etwas Citronensaft, ein Spritzer Syphon-Selterswasser; löse dies gut auf, fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, 1 Weinglas Cognac (siehe Seite 39); mische dies tüchtig auf mit einem Löffel, seihe es in ein Sourglas, garniere es mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und serviere.

Milch-Punsch.

1 Esslöffel Zucker, etwas zerschlagenes Eis, 1 kleines Glas Brandy (siehe Seite 39), $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum (siehe Seite 38) werden in ein grosses Glas gebracht, dasselbe mit Milch aufgefüllt, das Ganze gut geschüttelt, dann durchgeseiht, etwas Muskatnuss darüber gerieben und serviert.

Hot Irish Whiskey-Punch.

1 oder 2 Stücke Würfelzucker, 1 Spritzer Citronensaft, löse dies gut mit etwas heissem Wasser auf, 1 Weinglas Irish Whisky (siehe Seite 38); fülle das Glas mit heissem Wasser auf, füge eine Scheibe Citrone hinzu, mische dies mit einem Löffel gut auf, streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere.

Hot Whiskey.

Hierbei ist die Regel zu beachten, dass der Löffel immer im Getränke serviert wird. Ferner muss zerschlagenes Eis mit serviert werden, damit sich Jedes nach Belieben bedienen kann. Mische wie folgt: 1 oder 2 Stück Würfelzucker, löse diese auf mit etwas heissem Wasser und mische es gut auf mit einem Löffel, füge ein kleines Stück Citronenschale hinzu, streue ein wenig Muskatnuss darauf und serviere. Es ist durchweg Regel, dass man zu diesem Getränke Scotch Whisky (siehe Seite 38) verwendet.

Cold Whiskey-Sling.

1 Theelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser, löse dies gut auf, 1 oder 2 Eisstücke, 1 Weinglas Whisky (siehe Seite 38); mische dies gut, streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere. Auf Wunsch füge man etwas Citrone hinzu.

Whiskey-Cocktail.

$\frac{3}{4}$ Glas fein zerschlagenes Eis, etwas Gum-Syrup, etwas Bitters (siehe Seite 39), etwas Curaçao, 1 Weinglas Whisky (siehe Seite 38); mische dasselbe gut, seihe es in ein Glas, füge ein kleines Stück Citronenschale hinzu und serviere.

Whiskey-Cobbler.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Ananas-Syrup, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser; löse dies gut auf mit einem Löffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, 1 Weinglas Whisky (siehe Seite 38); mische dies gut, garniere es in geschmackvoller Weise mit Orange, Ananas, Weintrauben und serviere es.

Whiskey-Sour.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, etwas Citronensaft, 1 Spritzer Selterswasser, löse dies gut auf, fülle ein Glas mit zerschlagenem Eis, 1 Weinglas Whisky (siehe Seite 38); mische dies gut, seihe es in ein Glas, garniere es mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und serviere es.

Whiskey-Daisy.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel feiner Zucker, etwas Citronensaft, etwas Limonensaft, 1 Spritzer Selters, löse mit Zucker, Citronen und Limonensaft gut auf, fülle das Glas $\frac{3}{4}$ mit fein zerschlagenem Eis, 1 Weinglas guten Whisky (siehe Seite 38), 1 Gläschen Chartreuse; mische dies gut mit einem Löffel, dann nehme ein feines Glas und garniere es mit Frucht in geschmackvoller Weise und seihe die Ingredienzien hinein und serviere. Dies ist ein sehr wohlgeschmeckendes Getränk, wenn es richtig zubereitet ist.

Whiskey-Julep.

(Nehme ein grosses Glas.)

$\frac{3}{4}$ Esslöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser oder Syphon-Selters, 3—4 Zweige Krausemünze, presse dies mit einem Löffel tüchtig, so dass das darin enthaltene Oel sich löst, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, 1 Weinglas Whisky (siehe Seite 38); mische dies tüchtig mit einem Löffel und garniere es mit Krausemünze, die Stengel nach unten, Orange, Ananas, Citrone und Erdbeeren in geschmackvoller Weise, streue etwas pulverisirten Zucker darüber und giesse einige Tropfen Jamaica-Rum (siehe Seite 38) auf das Ganze und serviere es mit Strohhalme.

The Continental Bodega Company.

Whiskey-Fizz.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, etwas Citronensaft, löse dies mit etwas Selterswasser auf, fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, 1 Glas Whisky (siehe Seite 38); mische dies gründlich auf mit einem Löffel und seihe es in ein grosses Glas, fülle das Glas mit Syphon-Selters oder Selterswasser auf, mische gut und serviere es.

Whiskey and Cider.

Reiche das Glas nebst der Flasche Whisky (siehe Seite 38) dem Gast zur Selbstbedienung und fülle dann das Glas mit gutem Aepfelwein (Cider); hierbei ist zu empfehlen, nur guten Aepfelwein zu gebrauchen, da künstlicher Cider das Getränk nur verderben würde.

Gin and Milk.

Reiche das Glas nebst der Flasche Holland-Gin (siehe Seite 38) dem Gaste, damit derselbe die Quantität Gin nach Geschmack wähle, fülle dann das Glas auf mit guter, eiskalter Milch, mische dies gut und serviere.

Hot Gin-Sling.

1 Stück Würfelzucker löse in ein wenig warmem Wasser auf, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); fülle das Glas mit heissem Wasser, mische es gut mit einem Löffel, bestreue es mit etwas Muskatnuss und serviere.

Gin-Cocktail.

Fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, etwas Gum-Syrup und etwas Bitters (siehe Seite 39), ein wenig Curaçao oder Absinthe, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische dies mit einem Löffel tüchtig auf, seihe

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

es in ein geschmackvolles Cocktail-Glas, füge ein kleines Stück Citronenschale hinzu und serviere.

Gin-Toddy.

$\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zucker, löse diesen in etwas Wasser gut auf, 1 oder 2 Eisstücke, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische dies mit einem Löffel gut auf und serviere. — Beim Servieren dieses Getränkes reiche man die Flasche mit Holland-Gin herum, damit man sich selbst bedienen kann.

Gin-Fix.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, etwas Citronensaft, $\frac{1}{2}$ Glas Ananas-Syrup, löse dies in etwas Wasser auf, fülle das Glas mit fein geschlagenem Eis, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische es mit einem Löffel, garniere es mit Weintrauben, Orange, Citrone, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und serviere mit Strohhalme.

Gin-Julep.

$\frac{3}{4}$ Esslöffel voll Zucker, 3 oder 4 Zweige frische Krausemünze, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser, presse dies gut aus und fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, $\frac{1}{4}$ Glas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische dies gut und gründlich, garniere das Getränk geschmackvoll in der Art wie Mint-Julep mit Krausemünze, die Stengel nach unten bouquetartig und mit Saisonfrüchten. Sodann bestreue man das Ganze mit fein pulverisiertem Zucker, giesse etwas Jamaica-Rum (siehe Seite 38) darauf und serviere es mit Strohhalme.

Gin-Smash.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel feiner Zucker, 2 oder 3 Zweige frische Krausemünze, presse dies gut aus mit einem Löffel

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

und etwas Wasser, $\frac{1}{2}$ Glas feingeschlagenes Eis, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische dies gut auf, seihe es in ein Glas, garniere mit Saisonfrüchten und serviere.

Gin-Sour.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, etwas Citronensaft, etwas Limesaft, 1 Spritzer Syphon-Selterswasser; löse dies gut auf mit einem Löffel, $\frac{3}{4}$ Glas feingeschlagenes Eis, 1 Weinglas Holland-Gin (siehe Seite 38); mische dies gut auf, seihe es in ein Glas, garniere mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und serviere es.

Old Tom Gin-Cocktail.

Fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis, etwas Gum-Syrup, etwas Bitters (siehe Seite 39), etwas Curaçao oder Absinthe, je nach Belieben, 1 Weinglas Old Tom Gin (siehe Seite 38); mische dies gut mit einem Löffel und seihe es in ein Glas, füge ein Stück Citronenschale hinzu und serviere es.

Hot Rum.

1 oder 2 Stück Würfelzucker löse man mit etwas heissem Wasser gut auf, 1 Weinglas Jamaica-Rum (siehe Seite 38), fülle das Glas mit heissem Wasser, mische dies gut und streue ein wenig Muskatnuss darüber und serviere es. Zu diesem Getränke verwendet man immer Jamaica-Rum, ausser wenn ausdrücklich eine andere Sorte verlangt wird.

Rum-Smash.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Weinglas Wasser, 2—3 Zweige Krausemünze (Mint), presse dies mit einem Löffel gut aus, $\frac{1}{2}$ Glas feingeschlagenes Eis, 1 Wein-

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

glas Rum (siehe Seite 38); mische dies mit einem Löffel gut auf und seihe es in ein Glas, garniere mit klein geschnittenen Saisonfrüchten und serviere.

Jamaica-Rum-Sour.

$\frac{1}{2}$ Esslöffel voll Zucker, etwas Citronensaft, 1 Spritze Selterswasser, löse dies gut auf, $\frac{3}{4}$ Glas feingeschlagenes Eis, 1 Glas Jamaica-Rum (siehe Seite 38); mische dieses gut durcheinander, seihe es in ein Glas, garniere mit Saisonfrüchten und Beeren und serviere es.

Heisser Arrac-Punsch.

1 oder 2 Stück Würfelzucker löse gut auf mit ein wenig Wasser, etwas Citronensaft, $\frac{3}{4}$ Weinglas Arrac de Batavia (siehe Seite 38); fülle das Glas mit heissem Wasser auf, mische es gut, streue etwas Muskatnuss darüber und serviere.



8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Weisse Coulis-Suppe auf engl. Art!

Man bereite von einem Teil guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und einem Teil Geflügel-Consommé mit 125 gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter und dem nötigen Mehl eine Coulis und kocht diese eine Stunde lang aus Schaum und Fettteilen rein aus; diese wird mit 250 gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) rein gewaschenem und in Geflügelbrühe mit einem Stück rohen Schinken und einer Zwiebel, in die man 2 Gewürznelken eingedrückt hat, körnig gekochten Karolinen-Reis, Curry Powder und $\frac{3}{10}$ Ltr. (1 Quart) gutem Madeira-Sec (siehe Seite 37) gehörig assaisonnirt, angerichtet. Ebenso gehört die braune Coulis-Suppe mit Reis, Geflügel-Filets nebst etwas Cayenne-Pfeffer und Madeira zu den Lieblingsuppen der Engländer.

Kraftsuppe nach Monglas.

Man bratet einen zarten Kapaunen und ein oder zwei Feldhühner, mit Speck bewickelt, in ihrem Saft an Spiesse gar und stellt diese kalt. Unterdessen bereitet man von einem alten Huhn eine zarte Geflügel-Farce und kocht diese, in ein länglich-breites Stück geformt, in Fleischbrühe gar und stellt diese ebenfalls kalt. Ferner wird eine schöne Gänseleber in guter Braise gar gemacht. 30 Stück schöne weisse Champignons werden rein geschält und mit Citronensaft, Butter und etwas Fleischbrühe einigemal überkocht. Ebenso werden 8 Stück schöne Trüffeln geschält und in Madeirawein (siehe Seite 37) abgekocht. Nachdem dies beendet ist, werden aus allem kleine, längliche Spitzweckchen sehr egal rein geschnitten, zusammen mit einem Stück zerlassener Glacé über dem Windofen geschwungen und sodann in die Suppen-Terrine gethan. $2\frac{1}{10}$ Liter kochend heisses, kristallhelles und kräftiges Consommé werden langsam darüber gegossen. Von dem

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Kapaun und den Feldhühnern werden nur die Filets dazu geschnitten, die Abgänge aber zu dem Consommé genommen.

Holländer-Sauce.

1 Glas Moselwein (siehe Seite 39) wird mit 1 Theelöffel Reissstärke angerührt, 6—8 Eidotter und 1 Theelöffel gestossenen Zucker verquirlt, $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter dazu gethan. Dies wird auf dem Feuer mit $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus Liebig's Fleisch-Extract dick und schäumig gequirlt, ja nicht gekocht! Dann salzt man die Sauce, würzt sie mit Citronensaft und serviert sie sofort.

Trüffel-Sauce.

2 Löffel Mehl werden in einem Stück Butter gelbbraun geröstet, mit Brühe aus Liebig's Fleisch-Extract und 1 Glas Bordeaux (siehe Seite 39) abgerührt, dann etliche Trüffel fein geschält, geschnitten, im Mörser verstoßen und mit Salz, Petersilie, Pfeffer und Citronensaft, auch etwas Fleischbrühe, an die Sauce gebracht. Dies läßt man zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und entfettet es, dann serviert man sie unter Anderen.

Madeira-Sauce.

In einer Casserolle wird ein Stückchen Butter zerlassen, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, alles in Stücke geschnitten und dazugebracht, mit etwas Brühe aus Liebig's Fleisch-Extract zugedeckt und einbraten lassen, bis die Sauce kurz und gelb ist, dann wird sie mit einem grossen Löffel brauner Sauce und ebensviel Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde langsam und etwas

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

dick eingekocht, dann entfettet und durchgeseiht. Nun bringt man sie zum Feuer, fügt etwas Butter, 1 Glas Madeira (siehe Seite 37) und Citronensaft bei, macht sie unter öfterem Aufziehen mit einem Löffel nochmals heiss und serviert sie zum gebratenen Fleisch.

Sauce mit Morcheln.

Die frischen Morcheln werden mehrmals mit lauem Wasser sehr rein gewaschen, dann blanchiert und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und einem Stück frischer Butter und Salz weich gedünstet. Sodann kocht man sie mit brauner Sauce, einem Glas gutem weissen Wein (siehe Seite 37) und kräftigem Fond zu einer bündigen Sauce, welche sodann rein entfettet und mit dem Saft einer Citrone angenehm gesäuert wird.

Sauce à la Saint Marsan.

Man kocht die nötige sauce espagnole mit Rhein- (siehe Seite 39) und Madeira-Wein (siehe Seite 37), mit Abgängen von Trüffeln und Champignons nebst Geflügel-Essenz gut aus, presst sie durch ein Haartuch in eine andere Casserolle und giebt in kleine Filets geschnittene Trüffeln dazu.

Spanische Sauce.

Nach Verhältnis des Bedarfs lässt man die nötige braune, mit Malaga oder Madeira (siehe Seite 38) nebst der vom Fleische oder Geflügel gezogenen Essenz, zu welcher die Espagnole gegeben werden soll, mittelst starkem Rühren auf dem Windofen, bis sich eine klare, dickflüssige Sauce gebildet hat, einkochen, welche noch mit dem Saft einer Citrone im Geschmache gehoben wird. Die Speisen, bei welchen sie unter dieser Benennung angewendet wird, sollen später bezeichnet werden.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Trüffel-Sauce.

$\frac{5}{10}$ Liter rein gekochte und mit Madeira-Sec (siehe Seite 37) bis zum haut goüt bereitete spanische Sauce wird über $\frac{1}{2}$ Pfd. Perigord-Trüffeln, die man rundiert, zu gleichen Blättchen geschnitten und mit etwas frischer Butter und einem Stückchen Glace geschwungen hat. durch ein Haartuch gepresst und sodann in einer Sauce-Casserolle au bain-marie warm gestellt. Beim Anrichten wird die Butter von der Sauce oben rein abgenommen, und diese zu den verschiedensten Entrées, die später in ihrem Abschnitt vorkommen, als grösste Delikatesse, besonders für Gourmands willkommen, gegeben.

Turbot mit Trüffeln und Champignons.

Der Turbot wird ausgenommen, gewaschen, Flossen und Kopf werden entfernt. Man macht kleine Einschnitte, salzt sie und bringe sie auf einen mit Butter bestrichenen Teller. Nun dämpft man fein gehackte Zwiebel in Butter, hackt Trüffeln und Champignons dazu und lässt dies einige Minuten braun werden. Nun schüttet man guten Weisswein (siehe Seite 37) dazu und lässt etwas über $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nun giebt man etwas gehackte Kräuter und eine gute Sauce daran und lässt nochmals tüchtig aufkochen, bis dieselbe den Fisch ganz bedeckt, giebt noch etwas Butter dazu und lässt alles langsam braten.

Muscheln in Madeira.

Man kocht die Muscheln in Madeira (siehe Seite 37) und thue etwas feines Gewürz hinzu. Dann dämpft man fein gehackte Schalotten in Butter, seiht den Wein durch und lässt dies zusammen aufkochen. Alsdann giesse man weisse Sauce und gehackte Petersilie hinzu

The Continental Bodega Company.

und lässt dies alles nochmals kochen. Nachdem man die Muscheln von Bart und Schale befreit hat, giesse man die Sauce darüber und richtet sofort an.

Seezungen-Filets in Weisswein.

Man löst die Filets von den Seezungen ab und klopft sie tüchtig. Nun werden dieselben mit Citronensaft, Weisswein (siehe Seite 37) und Butter gedämpft und auf einem länglichen Teller angerichtet. Die Anordnung geschieht reihenweise, und zwar begiesst man die eine Reihe mit weisser und die andere mit rötlich-brauner Fischsauce, welche man mit gutem Tomatenpurée angerührt hat. Man garniert die Platte mit Bouquets von Krebscheren, Champignons, Fischklöschchen und Krabbenschwänzen.

Hecht auf franz. Art gedämpft.

Der geputzte Hecht wird in Stücke zerschnitten und mit 3 Löffeln Jus aus Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zwiebel, Nelken, Salz und etwas Champignons klein gewiegt, mit Butter und einer halben Flasche Champagner (siehe Seite 39) bei starkem Feuer gekocht. Dann werden ausgegrätete Sardellen gehackt, mit Kapern vermengt und mit in Butter gebackenen Weissbrotwürfeln der Fisch angerichtet.

Rebhühner-Pastete.

Die Rebhühner werden geputzt, mit Salz und Pfeffer eingegeben, mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittenem Speck, 2 Lorbeerblättern, etwas Thymian und etlichen in Scheiben geschnittene Zwiebeln in einer Casserolle gedämpft, bis sie gelb sind. Dann werden sie herausgenommen, an den zurückgebliebenen Saft etwas Mehl gerührt, dies mit einem Glase

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Madeira (siehe Seite 37) und etwas Brühe aus Liebig's Fleisch-Extract abgerührt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb getrieben und bei Seite gestellt. Eine Kalbsmilz wird geschabt und damit $\frac{1}{2}$ Pfund gewiegte Kalbsleber in einem Stückchen Butter schnell geröstet, bis beides nicht mehr blutig, aber noch saftig ist.

Famoser Jägerkohl.

Der weisse Kohl wird wie rother Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke saure Specksauce mit Pfeffer gewürzt, gekocht, wozu man auf jede Person etwa 30 gr. dicken Speck und reichlich $\frac{1}{2}$ Esslöffel feines Mehl rechnen kann. Danach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einen nicht zu weiten Topf, nicht ganz mit Wasser bedeckt, und etwas Salz aufs Feuer, thut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmässig nach den Seiten etwas höher darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt denselben mit der Specksauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, dass die Kartoffel weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach, und sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so lässt man solche bei raschem Feuer offen soviel als nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt — mit einer halben Flasche Madeira-Sec (siehe Seite 37) — er muss recht gebunden ganz saftig sein und angenehm nach Madeira und etwas pikant nach Pfeffer schmecken. Er wird mit einer Schüssel feiner Bratwürste zur Tafel gebracht. Selbst längeres Stehen nimmt dem Kohl seine Famosität nicht.

Gebratene Wildente.

Eine junge Wildente wird gerade wie eine jede andere gebraten, nur wird sie mit Pfeffer, Salz und Nelken gewürzt; in die innere Höhle legt man Citronenschale; die Brust wird gespickt; ein Glas Madeira

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

(siehe Seite 37) und 2 Löffel Rahm zugehan und mit ihrer Sauce und Citronenstückchen serviert.

Ente auf französische Art.

Man hackt die Leber mit etwas Speck und Charlotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weissbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, darauf eine Hand voll Petersilie, 3—4 ganze Zwiebeln und einige Skorzonen oder gelbe Wurzel, lässt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und Madeira-Sec (siehe Seite 37), auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und lässt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

Schinken à la Comtesse.

Ein kleinerer Schinken wird 10—12 Stunden gewässert, geputzt und in Wasser gekocht. Dann wird die Brühe abgossen, der Schinken in einen Topf gelegt, mit einer Flasche Bordeauxwein (siehe Seite 39) übergossen, bringt Nelken, 1 Löffel Zucker und einen Teil der Brühe, in der er zuerst gekocht wurde, bei und dämpft ihn vollständig gar. Die Brühe wird entfettet, geseiht, dann giebt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract zu, würzt sie mit einem Glas Madeira (siehe Seite 37); der Schinken wird mit glacierten Zwiebeln garniert und mit der Sauce serviert.

Filet à la Duchesse.

Das Filet wird gut gehäutet, mit Speck und Trüffeln gespickt, sodann salzt und dämpft man es, nachdem es mit Einwickelspeck unbunden ist, mit Brühe aus Liebig's Fleisch-Extract, feinen Kräutern und Moselwein (siehe

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Seite 39) aufgesetzt, weich. Die Brühe entfettet man, seih sie durch, verdickt sie mit braunem Buttermehl, würzt sie mit einem Glase Madeira (siehe Seite 37) und giesst sie über das Filet. Kleine Champignons werden in Butter gedünstet und das Filet damit garniert und so zur Tafel gebracht.

Spanisch Fricco.

Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht den Filetbraten, klopft ihn langsam weich, schneidet ihn in Würfel, welche ungefähr die Grösse von stark 15 gr. Gewicht erhalten und mischt sie mit feinem Salz und etwas Cayenne-Pfeffer. Unterdessen werden Kartoffeln mit gehörigem Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiss gehalten. Zu $\frac{1}{3}$ Fleisch werden $\frac{2}{3}$ Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schliessendem Deckel reichlich Stückchen Butter, worauf eine Lage Kartoffel, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage klein geschnittener Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort (nicht gebraten) sind und fährt so lagenweise fort, wonach alsdann der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig ungerührt und derselben etwas mehr Hitze gegeben. Unterdessen zerrührt man 1 Esslöffel feine Stärke mit $\frac{1}{4}$ Ltr. spanischem Rothwein (siehe Seite 38) und $\frac{1}{8}$ Ltr. dicker, saurer Sahne und stellt es zur Seite, bis man nach behutsamem Umrühren bemerkt, dass das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, alsdann giesst man die Sauce darüber.

Gedämpfter Lendenbraten mit Madeirawein.

Zwei Lendenbraten werden fein gespickt, gesalzen, mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Kalbs-Jarret und einem Stück rohen Schinken in eine passende

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Casserolle eingerichtet, mit 2 Ragoütlöffeln voll Consommé genösst und so $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Kohlenfeuer gedämpft, bis sämtlicher Saft auf Glace gefallen und sich am Boden eine lichtbraune Farbe zeigt. Hierauf wird eine halbe Bouteille Madeira-Sec (siehe Seite 37) und einige Ragoütlöffel voll Consommé dazu gegossen und so auf Kohlenfeuer weich gedünstet. Wenn dies nun erreicht ist, wird der Saft oder die Essenz abgeseiht, rein entfettet und mit einem Ragoütlöffel voll brauner Sauce bis auf einem Schöpflöffel voll eingekocht, die Sauce wird hierauf gesalzen und durch ein Haartuch in eine Sauce-Casserolle gepresst. Die Lendenbraten werden dann schön glaciert angerichtet, etwas Jus darunter gegossen und die Sauce extra beigegeben. Auf die nämliche Weise können sie auch anstatt mit Madeira mit Malaga (siehe Seite 38) bereitet werden, nur wird bemerkt, dass zu beiden keine Garnitur gegeben wird.

Lendenbraten auf Mailänder Art.

Die gespickten, mit Speck, Nierenfett, Zicibeln, gelben Rüben, einem Stück rohen Schinken und einem Kalbs-Jarret gut eingerichteten und mit einer halben Flasche Madeira (siehe Seite 37) und ebensoviel Consommé auf Kohlenfeuer weich gedämpften Lendenbraten werden in schöne Stückchen geschnitten, wieder zusammengeschoben und in ihrer natürlichen Form auf einer langen Schüssel, auf der ein 3 Finger hoher Reisrand aufgesetzt ist, über eine Lage von Maccaroninudeln angerichtet, welche auf folgende Weise bereitet werden: $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroninudeln werden in 6 cm. lange gleiche Stückchen gebrochen, einige Minuten in Wasser mit etwas Salz abgekocht, dann abgegossen, mit frischem Wasser abgekühlt und auf einem reinen Tuche abgetrocknet. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten werden sie in einer Casserolle mit der rein entfetteten und durch ein Haartuch passierten Essenz von dem Lendenbraten noch

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

einige Minuten gekocht und dann mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmesankäse, ebensoviel frischer Butter nebst Salz und etwas gestossenem weissen Pfeffer geschwungen und sogleich angerichtet und giebt in einer Saucière Madeira-Sauce bei.

Filet in Madeira-Sauce.

(Gericht nach der Suppe.)

Man lässt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung gute Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und ein reichliches Glas Madeira (siehe Seite 37) dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmilcher feine Klösschen Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffel. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde darin geschmort und beim Anrichten die sämmtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

Kalbsbriesen nach Conti.

Die recht weiss gewässerten, sodann abblanchierten Kalbsbriesen werden oval rund zugeschnitten, dann mit recht schwarzen, vorher abgekochten Trüffeln fein gespickt. Nach diesem werden sie wie die vorhergehenden in der Geflügel-Braise weich gesotten, beim Anrichten auf ein Tuch zum Entfetten gelegt, leicht mit zerlassener Glace gestrichen und im Kranze auf einer flachen Schüssel angerichtet. Die Abgänge der Trüffeln werden fein geschnitten, mit einem Stückchen Glace und etwas Madeira-Sec (siehe Seite 37) kurz gedünstet, die nötige braune Sauce (sauce espagnole) dazu gegossen, zusammen nochmals aufgekocht, die Sauce gehörig gesalzen und kochend heiss in die Mitte der Kalbsbriesen gegossen.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Ganze Leber im Netz gebraten.

Ist die frische Leber enthütet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach lässt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 gr. Butter gelb braten, legt die Leber hinein, giebt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon, 2 Gläser herben spanischen Wein (siehe Seite 38) dazu und lässt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, giebt Bouillon, gestossenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und solche mit der Leber zur Tafel.

Ochsengaumen mit Champagner.

12 Stück gut gereinigte Ochsengaumen werden in einer weissen Braise weich gesotten, und wenn sie wieder kalt geworden sind, auf ein Tuch ausgehoben, abgetrocknet, in 3 cm. grosse, viereckige Stückchen rein zugeschnitten und in eine Casserolle gethan. $\frac{8}{10}$ Liter gute weisse Coulis wird mit einer halben Bouteille Champagner (siehe Seite 39) unter beständigem Rühren über einem starken Windofen dickfliessend eingekocht, dann eine Minute vom Feuer gestellt und hierauf mit einer Liaison von 6 Eidottern legiert, dann nochmals eine halbe Minute über dem Feuer gerührt, bis die Eier angezogen haben, sodann gehörig gesalzen, der Saft einer halben Citrone hinzugesügt, alsdann durch ein reines Haartuch über die Ochsengaumen gepresst und au bain-marie warm gestellt. Diese Ochsengaumen werden nur als Ragoût gegeben, wo sie kochend heiss in einer Butterpastete, vol au vent einer Reiskruste, oder auch in einer Brotkruste, oder in einer silbernen oder porzellanenen Schale angerichtet werden. Im letzteren Falle werden aber gewöhnlich oben herum kleine Croutons, die aus weissem, frischen Mundbrote in irgend einer beliebigen Form geschnitten und in klarer Butter gebacken worden sind, garniert.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Kalbslendenstücke mit Malagawein.

Für eine Schüssel für 12 Personen werden 12 Kalbslendenstücke genommen, diese sauber zugeschnitten und dann schön fein gespickt, leicht gesalzen, in einem mit Butter bestrichenen plat à sauter eingerichtet, mit einer halben Bouteille gutem Malaga (siehe Seite 38) begossen und über starker Kohlenglut eingedämpft, wo man sie öfters begiessen und die Glut auf dem Deckel gut unterhalten muss. Wenn dieselben nun in ihrem Saft gar geworden sind, werden sie mit zerlassener Glacé bestrichen und einige Minuten in eine Backröhre gestellt, damit sie abtrocknen und das Gespichte kraus hervortritt; sie werden nochmals leicht glaciert, im Kranze angerichtet, der zurückgebliebene Fond wird sehr rein entfettet, mit einem Glas Malaga (siehe Seite 38) und $\frac{1}{10}$ Liter guter sauce espagnole aufgekocht, durch ein Haartuch gepresst und kochend heiss in die Mitte der Filets gegossen.

Charles X.

Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geklopft, gehäutet, reichlich mit Speck durchzogen, mit halb Mosel- (siehe Seite 39) und halb schwerem Portwein (siehe Seite 37), vielem Gewürz, besonders Zwiebel und etwas Knoblauch nebst Butter aufs Feuer gesetzt, halb kochend, halb bratend gar gemacht, wobei nicht hineingestochen werden darf. Man lässt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viele Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weissbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Koteletten.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Wildschweinbraten.

Der Braten von einem überjähri gen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird enthäutet und gespickt, mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, $\frac{1}{4}$ Ltr. Madeira (siehe Seite 37) und nur ein wenig Salz, weil die Brühe durch Einkochen andernfalls zu salzig würde. Ist der Braten gar, so giesst man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, lässt den Braten mit Butter, ausgebratenem Speck und Sahne unter fleissigem Begiessen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe zugiesst. Man lässt die Keule etwa $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

Lamnbraten mit Madeirasauce.

Man häute einen Lammschlegel, spickt ihn sauber, schlägt ihn in ein gewaschenes in gewürztem Essig getränktes Tuch und hängt ihn zwei Tage kühl, befeuchtet das Tuch täglich. Dann salze man den Schlegel, brate ihn mit Butter 2 Stunden und serviere ihn dann mit Madeirasauce.

Schweinebraten Französisch.

Man löst die Schwarte vom Rücken, salzt ihn, übergiesst ihn mit einem Liter Wasser, bringt einige Nelken, Zwiebeln, Pfefferkörner und etwas Brotrinde dazu und bratet den Rücken unter öfterem Begiessen circa 3 Stunden. Dann wird das Fett von der Sauce abgeschöpft, 1 Glas Bordeauxwein (siehe Seite 39), 1 Theelöffel in heissem Wasser aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl dazugethan und mit Champignonsoja gewürzt, auf eine Platte gethan, mit

The Continental Bodega Company.

Rothkraut, Apfelschnitten und braun gedünsteten Zwiebeln hübschenweise garniert, dann zu Tisch gebracht.

Rehragoût.

2 Rehbug werden gesäubert, die etwa eingedrungenen Schrotkörner entfernt, und das Fleisch in kleinere Stückchen geschnitten, die Knochen dazu in kleine Stückchen zerhauen, und mit Mehl, etliche zerschnittene Zwiebel, beides zuvor braun gebraten, mit 2 Ltr. Wasser und Pfefferkörner 2 Stunden gekocht, die Brühe durchgeseiht, das Zurückgebliebene nochmals aufgekocht und zum Ersteren gebracht, dann mit 2 Glas Portwein (siehe Seite 37), Salz, Pfeffer hinzugefügt. Ist das Fleisch weich, so sieht man die Sauce durch, aber über das Fleisch und serviert es mit Kartoffeln.

Rehkeule auf franz. Art.

Die Rehkeule häutet man ab, spickt sie, legt sie einige Tage in Kräuternessig, 1 Flasche Portwein (siehe Seite 37), Oel, Salz, Nelken und Zwiebelscheiben. Dann brät man sie mit Butter im Ofen, giesst ungefähr den vierten Teil der Marinade allmählig darüber eine Stunde lang. Die Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl verdickt und mit einem $\frac{1}{2}$ Theelöffel in heissem Wasser aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract gewürzt, dann zur Tafel gebracht.

Ragoût-Financier.

Zwei Paar schöne Kalbsmilcher, zwanzig Stück Hahnenkämme, eine Obertasse voll Hahnenierchen, desgleichen kleine feste Champignons und ebenso klein-rund geschnittene Trüffeln werden, jedes für sich (nach den Nummern) bereitet, sodann auf ein Tuch gelegt und zusammen in eine Saucen-Casserolle gethan. Unter-

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

dessen wird mit dem dritten Teil einer *Bouteille Madeira-Sec* (siehe Seite 37), dem nötigen *Liebig's Fleisch-Extract* und $\frac{5}{10}$ Ltr. brauner *Coulis* eine, rein von allem Fett und Schaum gekochte, kräftige spanische Sauce bereitet, die nach ihrer gehörigen Einkochung, bis sie sich etwas dickfließend vom Löffel spinnt, über die bezeichneten *Ingredienzien* durch ein feines Haartuch gepresst wird. Beim Anrichten werden gegen zwanzig Stück mit zwei Kaffeelöffeln dressierte und in Fleischbrühe abgekochte *Geflügel-Klösschen* zu dem *Ragoût* gethan. Die *Kalbsmilcher* werden in 2 cm. grosse Würfel geschnitten.

Ragoût Monglas.

Ein *Kapaun*, oder besser noch ein *Fasan*, wird in seinem Fett am Spiess gebraten und sodann kalt gestellt. Eine schöne *Gänseleber* wird in der *Braise* mit *Madeira* (siehe Seite 37) und einem Stückchen *Glacé* gar gedämpft. Wenn nun diese vier Bestandteile erkaltet sind, werden sie, jedes für sich, in centimeterlange *Filets*, in der Dicke eines *Federkiets*, rein und nett geschnitten. Währenddem wird die *Braise* von der *Gänseleber* rein entfettet, und die *Abgänge* des *Fasans* oder *Kapauns* in Stückchen zerhauen und darin gut ausgekocht. Diese *Essenz* wird nun durch eine reine *Serviette* passiert, nochmals rein entfettet und mit einem kleinen *Schöpflöffel* voll brauner *Coulis* vermengt, die man an der Ecke des *Windofens* sehr rein aus Schaum und Fett kochen lässt. Wenn dies erreicht ist, wird sie nebst einer halben *Flasche Champagner* (siehe Seite 39) über einem starken *Windofen* schnell eingekocht, bis sie etwas dickfließend vom Löffel läuft. Sie wird sodann auch mit dem Saft einer *Citron* angenehm gesäuert und durch ein Haartuch über die *Ingredienzien* gepresst.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Zungenragoût mit Blätterteig.

Eine Ochsenzunge wird gewässert und abgehäutet, nachdem sie in Salzwasser abgekocht ist, dann in Würfel geschnitten. Kleine Champignons werden in Butter und Citronensaft gar gekocht, ebenfalls kocht man eine blanchierte Kalbsmilch weich, schneidet sie in Würfel und rührt eine Weissbrotfarce zu kleinen Klösschen an. Der Brühe der Zunge giebt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel in heissem Wasser aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract hinzu, fügt 1 Glas Madeira (siehe Seite 37), 10 Tropfen Soja und etwas Pfeffer zu, erhitzt alle Fleischteile in der Brühe, bringt Champignons mit ihrem Saft hinzu und legt die in Salzwasser gar gekochten Klösschen hinein. Die Schüssel verziert man mit Citronenscheiben und Kapern und umgiebt sie mit einem Rand von Blätterteig-Dreiecken.

Fein Ragoût Salpikon.

Diese Ragoûts erscheinen stets in klein geschnittenem Zustande und werden, wie schon gesagt worden ist, nie als Unterlage gegeben, sondern bilden teils in Muscheln oder Pastetchen, teils gebacken ein eigenes Gericht. Kalbsmilcher, geräucherte und gekochte Ochsenzungen, Trüffeln, Champignons werden, von jedem gleiche Teile bereitet, zu kleinen Würfeln geschnitten und mit Glace und einem Glas Madeira (siehe Seite 37), kurz eingekochter, kräftiger, brauner Sauce, mit Rücksicht auf die Ingredienzien, behutsam untermengt, oben mit Glace begossen und au bain-marie warm gestellt.

Italienisches Salpikon.

Dieses wird aus Kalbshirn, Champignons, Ochsenmark, magerem gekochtem Schinken bereitet. Das Kalbshirn wird in der Braise abgekocht, nach dem Erkalten

The Continental Bodega Company.

würfelig geschnitten und mit dem ebenso geschnittenen Schinken und mit einer mit **Madeira-Wein** (siehe Seite 37) dick und kräftig eingekochten braunen Sauce untermengt.

Austern-Ragoût mit Sauerkraut und Wein.

Der eingemachte Kohl wird gut ausgedrückt, mit 1 Pfund ungesalzener Butter auf 3 Pfund Kohl in kochendem Wasser 3 Stunden gekocht, dann mit 1 Flasche **Wein** (siehe Seite 37) fast trocken eingeschmort und in einer Schüssel kranzförmig angerichtet. In die Mitte legt man Austern-Ragoût wie folgt: Nachdem man $\frac{1}{2}$ Esslöffel voll feines Mehl in frischer Butter geschwitzt hat, kocht man mit kräftiger Bouillon ein wenig sämige Sauce davon, würzt sie mit Salz, Citronensaft und etwas Muskatnuss und rührt sie mit 2 Eidottern ab. In dieser Sauce schwenkt man 2 Dutzend von den Bärten gereinigter Austern bis sie steif sind, lässt sie aber nicht kochen, giebt auch das Austernwasser durch ein feines Sieb zu und sofort zur Tafel.

Salpikon Financier.

Dieses besteht aus Trüffeln, gebratenem Geflügel, gerüucherter Ochsenzunge, Champignons, mit einer mit **Madeira-Sec** (siehe Seite 37) dick eingekochten sauce espagnole.



8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Anstellungen.

Gesetzlich
Bodeg
Geschützt

The Continental
Bodega Company

Filiale München: Königl. Bayr. Hoflieferanten.

Aelteste und erste „Bodega“-Firma
auf dem Continent mit 98 Filialen und Special-Filialen.

Gegründet 1879.

Specialitäten:

Spanische und Portugiesische Weine

*Cognac * Englische, Amerikanische und Holländische*
*Spirituosen * Champagner.*

Sitz der Gesellschaft: Brüssel.
Head Office und Direction für Belgien und
Holland

34 Boulevard de la Senne 34.

Special-Direction für Deutschland,
Oesterreich-Ungarn, Skandinavien und die
Schweiz:

Frankfurt a. M., Rossmarkt 14, II.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.



Filialen:

Berlin: Bureau: Mittelstr. 9, 10 (Ecke Friedrichstr.).
Filialen mit Probierstube: Friedrichstr. 89a (Ecke Mittelstrasse), Alexanderstr. 71. Jerusalemerstrasse 14, Prinzenstr. 81, Rankestr. 1.

Hamburg. Ecke Plan und Rathhausmarkt, Ecke Ness und Brodsehrangen.

Breslau, Schweidnitzerstr. 27 (Ecke Zwingerplatz).
München, Neuhauserstrasse 12.

Köln, Hochstrasse 164.

Düsseldorf, Königsplatz 32.

Leipzig, Grimmische Strasse 8 (gegenüb. Naschmarkt)

Frankfurt a. M., Schillerplatz 2 (Ecke Gr. Eschenheimerstrasse).

Hannover, Georgstrasse 38.

Dresden, Waisenhausstr. 14 (Ecke Pragerstrasse).

Wien, I Kolowratring 14 (Schwarzenbergplatz), Kärnthnerstr. 23.
Prag, Obstgasse 16.

Budapest, IV. Kossuth Lajosgasse 18, ab 1. Januar 1899: Transitlager Budapest, X. Füzergasse 38.

Kopenhagen, Hojbroplads 4, Amagertorv 4 u. Tivoli Basaren 1 u. 2.

Zürich, I Bahnhofstrasse 22 (Centralhof).

Brüssel, Rue de Louvain 2, Galerie du Roi 28, Rue de Namur 2.
Antwerpen, Place de Meir 17.

Lüttich, Place Verte 22.

Gent, au Coin de la Rue de Brabant et de la Rue Courte du Jour.
Ostende, Rampe de Flandre 26.

Blankenberghe, Digue de Mer 104.

Scheveningen, Kurhaus.

Amsterdam, Kalverstraat 234 und Vygendam 20.

Haag, Lange Pooten 40 und Prinsestraat, hoek Kerkplein.

Rotterdam, Kolkade 5.

Utrecht, Choorstraat E 21.

Samarang — Batavia — Soerabaja.

Die fortwährenden Verwechslungen mit **neuen** Bodega-Firmen werden durch Beachtung des Wortes „**Continental**“ sicher vermieden.

Unsere *Original-Weine* sind in allen Filialen und Special-Filialen *im Glase* zu probieren, sowie daselbst in *Fflaschen* und zu *Engros-Preisen* in *Original-Gebinden* erhältlich.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Preis - Courant.

No.		per Glas kr.	per 1/2 Fl. fl. kr.	per 1/1 Fl. fl. kr.
Rothe Port-Weine.				
1	<i>Corte, (Good Young), jung gut</i>	20	— .85	1. 50
3	<i>Aurora, (A Good Dinner Wine), guter Tischwein</i>	25	1. —	1. 85
50	<i>do. , (Dry)</i>	25	1. —	1. 85
4	<i>Douro, (Well Matured), gut abgelagert</i>	30	1. 25	2. 25
5	<i>Barca, (Choice Delicate), vorzügl. Auslese</i>	35	1. 35	2. 55
6	<i>Vintage, Old</i>	40	1. 55	2. 90
9I	<i>Jubilee Port, Jubiläumswein (Extra-Marke)</i>	45	1. 75	3. 25
6a	<i>Vintage, Very Old</i>	50	1. 90	3. 60
6b	<i>Emperor, Superior Old, sehr alt u. kräftig, besonders anempfohlen für Kranke</i>	65	2. 35	4. 50
Fine Old Red Bottling Port J. R. D.				
J.R.D.	Speziell für Lager auf Flaschen geeignet.	—	—	2. 25
Amtl. begutacht. Medicinal-Wein.				
92	<i>Red Port, Kranken besonders empfohlen</i>	25	1. —	1. 85
Weisse Port-Weine.				
7	<i>Selecto, (Medium Full), mittel voll</i>	23	— .95	1. 75
8	<i>Santa, (Choice), Auslese</i>	28	1. 10	2. —
9	<i>Venus, (Amber Special), besonders feiner Dessertwein</i>	30	1. 25	2. 25
10	<i>Magneto, (Excellent Wine), ausgez. Wein</i>	35	1. 35	2. 55
11	<i>Nectar, (Delicate Very Choice), ganz vor- zügliche Auslese</i>	40	1. 55	2. 90
Sherry.				
12	<i>Pale, Tischwein, hell</i>	20	— .85	1. 50
13	<i>Golden, goldener</i>	23	— .95	1. 75
14	<i>Elegante, (Dry), elegant und herb</i>	28	1. 10	2. —
15	<i>Moderno, (Golden), goldener, süß</i>	30	1. 25	2. 25
16	<i>Extra Fino, (Dry), extra fein, herb</i>	33	1. 35	2. 45
18	<i>Amontillado, alt und herb</i>	38	1. 50	2. 80
20	<i>Solera, alt und süß</i>	40	1. 55	2. 90
94	<i>Jubilee Sherry, Jubiläums-Wein, (Extra- Marke)</i>	45	1. 60	3. —
21	<i>Pale, (Very Dry), sehr herb und fein</i>	45	1. 75	3. 25
23	<i>Old East India, alt, den Aequator zwei- mal passirt</i>	50	1. 90	3. 60
Amtl. begutacht. Medicinal-Wein.				
93	<i>Sherry, Kranken besonders empfohlen</i>	28	1. 10	2. —
Madeira.				
24	<i>Good Young, jung gut</i>	25	1. —	1. 85
25	<i>Full Medium, mittel voll</i>	35	1. 35	2. 55
26	<i>Verdelho</i>	45	1. 75	3. 25
27	<i>Malmsey, alt, süß</i>	50	1. 90	3. 60
28	<i>Bual, Old Reserve, Preis-Wein der Phila- delphia-Weltausstellung</i>	55	2. 05	3. 90

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Preis - Courant.

No.		per Glas kr.	per 1/2 Fl. fl. kr.	per 1/1 Fl. fl. kr.
	Marsala.			
29	<i>Fine Old</i> , fein alt	20	— 85	1. 50
	Malaga.			
30	<i>Rother</i> , alt und sehr fein	25	1. —	1. 85
30a	do. , sehr alt, besonders anempfohlen für Kranke	30	1. 25	2. 25
98	<i>Very Fine Old Red Malaga</i> , (Extra feiner Medicinal-Malaga-Sect, Jahrgang 1850)	55	2. 05	3. 90
31	<i>Weisser</i>	25	1. —	1. 85
31a	<i>„Muscatel“</i>	30	1. 25	2. 25
	Tarragona.			
32	<i>Rother</i>	18	— 75	1. 30
33	<i>Weisser</i>	18	— 75	1. 30
	Portugiesischer Tokayer.			
65	<i>Fine Old</i> , mildester Stärkungswein für Kranke und Kinder	30	1. 25	2. 25
	Vermouth-Wein.			
47	<i>Vermouth de Turin</i> , süß	25	1. —	1. 85
47a	do. do. , trocken, herb	25	1. —	1. 85
	Spirituosen:			
	Englische, Amerikanische, Holländische.	per 1/2 Glas		
34	<i>Old Tom</i> , (Extra Quality)	17	1. 25	2. 25
35	<i>Gin</i> , (do. do.)	17	1. 25	2. 25
89	<i>John Begg's Royal Lochnagar Whisky</i>	23	1. 70	3. 20
36	<i>Old Scotch Whisky</i> , (Glenlion), Spécial	23	1. 70	3. 20
99	<i>Fine Old Scotch Whisky</i> , (Feinste alte abgelagerte Qualität)	35	2. 60	5. —
37	<i>American Whisky</i> , (Very Old)	23	1. 70	3. 20
38	<i>Irish Whisky</i> , (Finest)	23	1. 70	3. 20
80	<i>Aechter Jamaica-Rum</i>	17	1. 25	2. 30
39	<i>Red Jamaica-Rum</i> , alt und fein	22	1. 60	3. —
40	<i>White Jamaica-Rum</i> , alt und fein	22	1. 60	3. —
52	<i>Arrac de Batavia</i>	21	1. 40	2. 75
53	do. do.	17	1. 15	2. 20
	Liqueure.			
88	<i>„Triple Sec“ Bodega-Liqueur, Marque Spéciale</i>	— 45	2. 75 per 1/2 L.-Fl.	5. 20 per 1/1 L.-Fl.
83	<i>Cherry Brandy</i>	— 30	3. —	5. 50

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

Preis - Courant.

No.	Cognac.	per	per	per
		1/2 Glas fl. kr.	1/2 Fl. fl. kr.	1/1 Fl. fl. kr.
07	<i>Spanische Special-Marke</i> *	—	—	—
41	<i>Fine Old</i> **	— 23	1. 85	3. 30
42	<i>Very Old</i> ***	— 30	2 10	4. —
42a	<i>T. Hine & Co., (Very Fine Old) Special</i> ☞	— 40	2. 85	5. 50
43	<i>T. Hine & Co., (Sup. Old) Extr. Special</i> ☞☞	— 45	3. 10	6. —
43a	<i>Fine Champ. „Bodega“, Marque Spéciale****</i>	— 50	3. 35	6. 50
43b	<i>Fine Champ. „Bodega“, Marque Spéciale**** = Orig.-Fl.-Abz. =</i>	—	—	8. 50
Französ. Champagner.		p. 1/4 Fl.		
44	<i>Bodega-Sect, Marque „Spéciale“</i>	1. 20	2. —	3. 60
63	<i>Bodega-Sect, „England“, Dry, herb und sehr fein</i>	—	2. 50	4. 50
Rothe Bordeaux-Weine.				
87	<i>Bodega-Claret</i>	—	— 65	1. 20
61	<i>Margaux</i>	—	— 75	1. 30
48	<i>St. Estèphe, gut jung</i>	—	— 85	1. 50
49	<i>St. Emilion, reif</i>	—	1. 10	2. —
Süd-Australische Weine.				
Durch offizielle Experten der Kgl. Regierung von Süd-Australien auf Reinheit und Aechtheit geprüft. Diesbez. Certificate sind bei uns über jede Sendung einzusehen und auf Wunsch wird Copie derselben eingesandt.				
95	<i>Burgundy, (ähnl. kräft. Burg.-Wein)</i>	—	— 85	1. 50
90	<i>Claret, (kräftiger Rothwein für Reconvalescenten)</i>	—	1. —	1. 85
97	<i>Riesling, (bouquetreicher Frühstücks- und Dessert-Wein)</i>	—	1. 10	2. —
Weisser Burgunder-Wein.				
49a	<i>Chablis</i>	— 20	— 65	1. 20
Mosel-Wein.				
54	<i>Zeltinger</i>	—	— 65	1. 20
Rhein-Weine.				
71	<i>Rüdesheimer</i>	—	— 85	1. 50
72	do.	—	1. 40	2. 00
Bitters.		per		
48a	<i>Dr. Siegert's Angostura Bitters</i>	1/2 Gl.	— 35	—
"	do. = Orig.-Flaschen =	—	3. —	5. 50
Feinste Thee's.		per 1/2 Pfd.	per 1/1 Pfd.	
1	<i>Grün-Band</i>	—	1. 75	3. 25
2	<i>Chocolade-Band</i>	—	1. 55	2. 90

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

— Register. —

	Seite		Seite
Coulis-Suppe, engl.	18	Portwein mit Ei	4
Kraft- „ Monglas	18	Sherry-Cobbler	5
Holland- Sauce	19	„ Flipp	6
Trüffel- „	19	„ Sangaree	6
„ „	21	„ mit Ei	5
Madeira- „	19	„ Bitters	5
Morcheln- „	20	„ Egg-Nogg	6
Saint Marsan- „	20	East India Cocktail	10
Spanische „	20	Rum-Hot	16
Muschel in Madeira	21	„ Smash	16
Turbot mit Trüffel	21	„ Jamaica Sour	17
Seezungen-Filet	22	Champagner-Cobbler	6
Hecht, französisch	22	„ Cocktail	7
Rebhuhn-Pastete	22	„ Sour	7
Wildente	23	„ Julep	7
Ente, französisch	24	„ Velvet	8
Wildschwein	30	„ Sorbet	8
Reh-Ragout	31	Brandy-Hot	9
Reh-Keule, französisch	31	„ Cold Toddy	9
Ragout Financier	31	„ Fizz	9
„ Monglas	32	„ Sangaree	10
„ Salpikon	33	„ Flipp	10
„ von Zunge	33	„ Punsch	10
„ Austern	34	„ Fancy smash	11
Salpikon, italienisch	33	„ sour	11
„ Financier	34	Whiskey-Irish Hot	11
Famoser Jäger-Kohl	23	„ Hot	12
Filet à la Duchesse	24	„ Cold Sling	12
Spanisch Fricco	25	„ Cocktail	12
Lendenbraten mit Madeira	25	„ Cobbler	12
„ Mailänder Art	26	„ Sour	13
Filet in Madeira-Sauce	27	„ Daisy	13
Kalbslenden in Malaga	29	„ Julep	13
Kalbsbriesen nach Conti	27	„ Fizz	14
Schinken à la Comtesse	24	„ and Cider	14
Leber im Netz	28	Gin-Milch	14
Ochsengaumen m. Champag.	28	„ Hot Sling	14
Charles X.	29	„ Cocktail	14
Lammbraten mit Madeira	30	„ Toddy	15
Schweinebraten, französisch	30	„ Fix	15
Getränke:		„ Julep	15
Vermouth-Cocktail	6	„ Smash	15
Portwein-Cobbler	4	„ Sour	16
„ Punsch	4	„ Old Tom Cocktail	16
„ Flipp	4	Punsch Ei	8
„ Sangaree	4	„ gefroren	8
		„ Arrac	17
		„ Milch	11
		„ Hot Irish Whiskey	11

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Ärztliche Gutachten.

Das Laboratorium für angewandte Chemie der kgl. Universität München schreibt über unsere Weine No. 92 und 93 wie folgt:

Das Resultat der Untersuchung der vorgelegten Weine ergab:

Medicinal Red Port M. P. } entsprechen den Anforderungen des deutschen Arzneibuches hinsichtlich des Gehaltes an Alcohol und schwefelsaurem Kali, wie die folgenden Analysenresultate beweisen:

	Alcohol:	Schwefelsaures Kali:	
No. 92 Medicinal Red Port M. P.	14,4 0/0	0,32	} pro Liter
„ 93 „ Sherry M. S. 2.	14,2 0/0	1,21	

München, den 22. November 1897.

Herr Dr. Paul Jeserich, Gerichts-Chemiker, Berlin, vereidigter Sachverständiger bei den kgl. Gerichten und den kgl. Haupt-Steuerämtern,

Inhaber des Sonnenschein'schen Laboratoriums, schreibt über unsere Weine No. 92 und 93 wie folgt:

Die Untersuchung der Weine:

No. 92 Medicinal Red Port und „ 93 Medicinal Sherry ergab, dass die Weine als rein und normal zu bezeichnen und deshalb als Medicinalweine nicht zu beanstanden sind.

Herr Professor Dr. Hirt, Spezialarzt für Nervenkrankheiten, Breslau.

Für die mir zugesandten Weinproben danke ich bestens. Ich werde Ihren Weinen, wie ich das schon lange gethan, auch fernerhin mein ernstliches Interesse zuwenden und geeigneten Falles in meiner Praxis Berücksichtigung angedeihen lassen.

Breslau, den 21. Oktober 1896.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Herr Professor **Dr. O. Angerer**, München.

Ich danke verbindlichst für die gütige Zusendung Ihrer Weinproben, deren vorzügliche Qualität ich schon lange kenne. Ich nehme deshalb auch gerne Veranlassung, Ihre Produkte den Kranken etc. zu empfehlen.

München, den 23. Oktober 1896.

Herr **Dr. von Ziemssen**, k. Universitäts-Professor und Direktor des Allgem. Krankenhauses etc., München.

Mit bestem Dank für die gütigst gesandten Proben bitte ich nun um eine grössere Lieferung von

- 5 Flaschen Sherry,
- 5 Flaschen Madeira,
- 5 Flaschen Rother Portwein,
- 5 Flaschen Weisser "

mit quittierter Rechnung.

Herr Sanitätsrat **Dr. H. Rehn**, Frankfurt a. M.

dankt herzlichst für die gütigst übersandten Proben und bemerkt, dass er oft Gelegenheit genommen hat, bes. Portwein aus Ihrer Handlung beziehen zu lassen.

Frankfurt a. M., den 13. November 1896.

Herr **Dr. Leop. Schenk**, k. k. Universitäts-Professor an der medicin. Facultät in Wien.

Die Weine, welche ich von Ihnen im September bezogen habe, leisteten wesentliche Dienste in der Reconvalescenz und verdanke ich zum guten Teile der Wirkung derselben ein günstiges Resultat.

Wien, den 18. November 1896.

Herr Sanitätsrat **Dr. Schmeidler**, Breslau

dankt verbindlichst für die ihm vor längerer Zeit gütigst zugesandten Probefläschchen von vortrefflichen Weinen.

Ich habe dieselben für ausgezeichnet befunden und werde nicht verfehlen, Ihre Weine wie bisher auch ferner meinen Patienten vorkommenden Falles zu verordnen und weiter zu empfehlen.

Breslau, den 6. Dezember 1896.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Herr Dr. F. v. Pfistermeister, kgl. Hofmedicus,
München.

Mit bestem Dank für übersandte Proben bemerke ich, dass ich meinen bescheidenen Bedarf an Südweinen seit langer Zeit bei Ihnen decke und auch in der Praxis Ihre Weine, besonders Ihren Tarragona (No. 29), bei schwachen, alten Leuten und bei geeigneten Reconvalescenten mit gutem Erfolge anwende.
München, den 22. Oktober 1896.

Herr Dr. Poehlmann, kgl. Bezirks-Arzt, Bamberg.

Ihre sehr geschätzte Firma hatte vor Kurzem die grosse Lebenswürdigkeit, mir 4 Fläschchen Ihres Bodegaweines zu übersenden. Indem ich hierfür meinen verbindlichsten Dank erstatte, erlaube ich mir zu bemerken, dass dieser Wein bei allen durch längeres Kranksein bedingten Schwächezuständen des Magens, bei idiopathischen Dyspepsien, ferner bei anämischen Kindern, auch bei Chlorose sich als roborierendes und die Magennerven günstig beeinflussendes Mittel erweist. Ich werde demnach nicht ermangeln, gedachten Wein in geeigneten Fällen in Anwendung zu bringen und auch anderweitig zu empfehlen.

Bamberg, den 22. Dezember 1896.

Herr Dr. A. v. Bardeleben, Berlin.

Der Continental Bodega Company danke ich verbindlichst für die übersandten Weinproben. Dieselben haben meine gute Meinung von der Beschaffenheit Ihrer Weine bestätigt. Es wäre anmassend, wenn ich denselben noch ein besonderes Lob spenden wollte, da die allgemeine Anerkennung ihrer vorzüglichen Eigenschaften und namentlich auch ihrer ausgezeichneten Wirkungen in der Reconvalescenz nach schweren Erkrankungen und Verletzungen schon seit langer Zeit feststeht.

Berlin, den 9. Januar 1892.

Herr Dr. med. J. Nolte, Stabsarzt a. D., Geheimer
Sanitätsrat und kgl. Hofarzt, Berlin.

Für die mir übersandten Proben Port, Sherry, Madeira und Marsala bestens dankend, bemerke ich, dass dieselben als Medicinalweine sehr wohl zu empfehlen sind.

Berlin, den 16. Dezember 1891.

8 goldene Medaillen und Ehrenpreise auf Kochkunst-Ausstellungen.

The Continental Bodega Company.

Herr Professor **Dr. Fürbringer**, Krankenhaus
Friedrichshain, Berlin.

In verbindlichst dankender Bestätigung des richtigen
Empfanges Ihrer gefälligen Sendung, finde ich die Proben von
früherer Güte und werde nach wie vor mich derselben erinnern.

Berlin, den 12. Dezember 1891.

Herr **Dr. Russwurm**, Oberstabsarzt 1. Klasse, Amberg.

Unter verbindlichstem Danke für Ihre freundliche Probe-
sendung teile Ihnen ergebenst mit, dass ich die von Ihnen
eingeführten Weine für ein vorzügliches Stärkungsmittel halte
und dieselben, so lange ich sie kenne, stets empfohlen habe
und auch künftighin jederzeit aufs Beste empfehlen werde.

Herr Hofrat **Dr. Buttersack**, Heilbronn

dankt der Continental Bodega Company für die freundlichst
überschickten Weine, welche ausgezeichnet munden und für
ärztliche Zwecke alle Beachtung verdienen.

Heilbronn, den 6. Dezember 1891.

Herr **R. Müller**, Geheimer Sanitätsrat, Hannover.

Für Zusendung der vier Weinproben verbindlichst dankend,
habe ich dieselben probiert und gut, rein, sowie wohl-
schmeckend befunden; werde die Reste in der Armen-Praxis
verwenden und gern Ihre Ware in weiteren Kreisen empfehlen.

Hannover, den 4. Januar 1892.

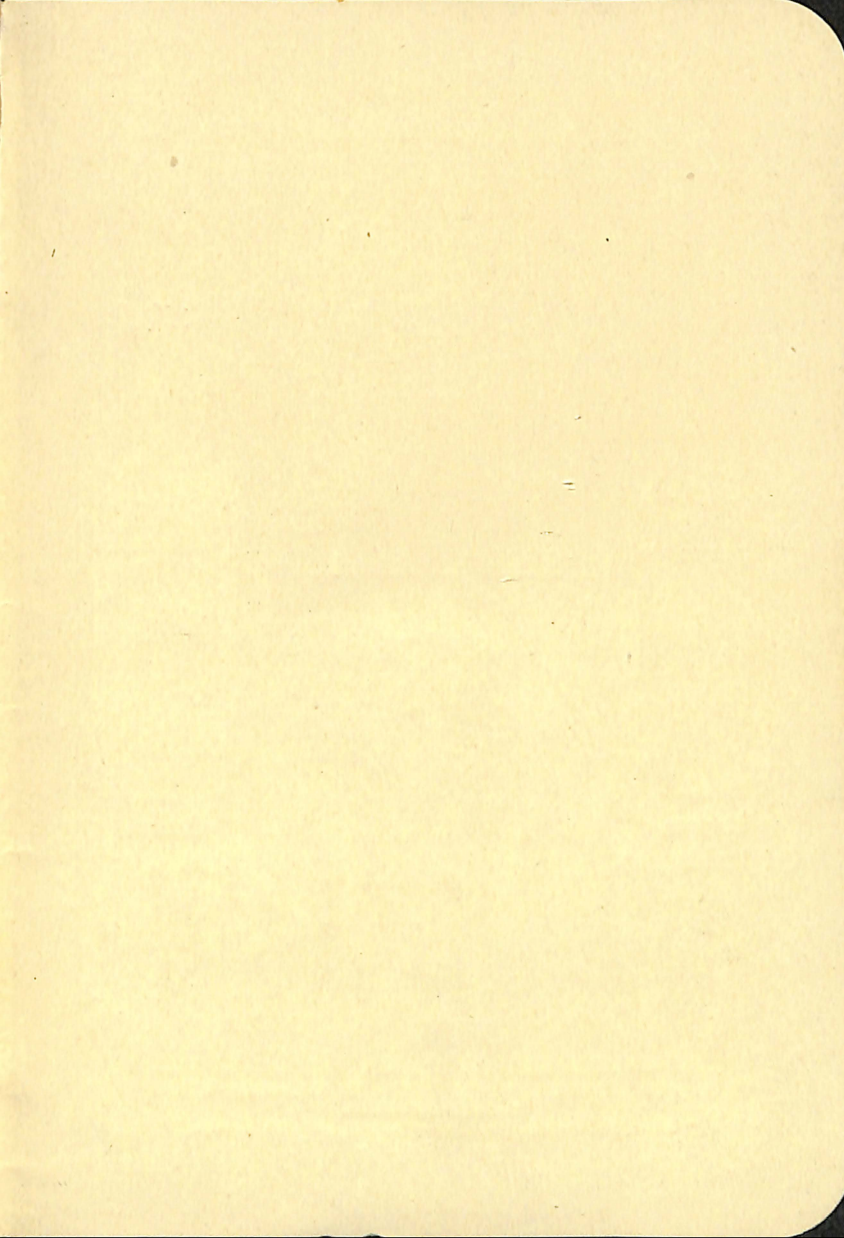
Herr **Dr. Seybert**, Sanitätsrat, Wiesbaden.

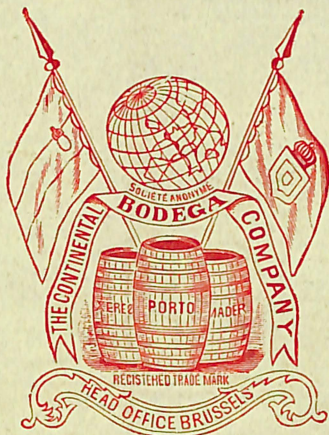
Für die mir gesandten Weinproben sage ich Ihnen hiermit
meinen Dank. Ich werde sie in meiner Clientèle empfehlen,
eventuell auch selbst von Ihrem Anerbieten Gebrauch machen.

Wiesbaden, den 18. November 1891.

Weitere Begutachtungen können im Bureau
der Continental-Bodega-Direction, Frankfurt a. Main,
eingesehen werden.

Zahlreiche Goldene Medaillen und Ehren-Preise.





Unsere Schutzmarke.



**Unsere
Originalflasche.**



**Unsere
Originalflasche.**

JACOB MAYER, FRANKFURT a. M., Töngesgasse 18.
Telephon 2448.

Lithographie- und Druckarbeiten, Ansicht-Postkarten.
Massen-Auflagen.