

Cocktail's

F. Koki



9102



Y. K. Kojima
Banker
E. S. S. Ban!

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V

Verzeichnis der benötigten Likörsorten, Weine usw.

Cognac, verschiedene Sorten
Whisky " "
Jamaika-Rum
Bacardi Rum
Orarak Batavia
Apple-Brandy
Absinthe Pernod
Amer Picon
apricot Brandy
Crème de menthe
Crème de Noce
Crème de Cacao
Crème de Vanille rot
Crém d'Orange
Crém de Ananas
Curacon Triple sec
Allash
Benediktiner
Chartreuse, grün u. gelb
Grand manier rot u. gelb
Fanziger Goldwasser,
Kirschwasser
Parfait ol' Amour

Angostura Bitters
Orange Bitters
Fernet Branca
Becher-Bitter
Sherry-Brandy
Korn Brandy (Zitrus)
Peach Brandy
Plum Brandy
Agiavit (Pärischer Kümmel)
Eckauer Getreide Kümmel
Wodka Wolfschmid
Cordial heda
Schwedischer Punsch Caloric
Half and Half Bols,
Prinellen Likör
Steinhäger
Gin verschiedene Marken
Cointreau
Grenadine-sirup. Cusenier
Maraschin
Cai de Vie de Fraise
Calvados
Anisette-har. Bricard
Kontischooka

Gewürze u. s. w.:

Peffer, Salz, Paprika, Nelken, Zimt, Muskat, Essig,
Ol, engl. Saucen, Milch, Sahne, Eier, Honig, Rosinen, Zucker (fein u. grob.)

Verschiedene Früchte:

Orangen, Zitronen, Weintrauben, Äpfel, Pfirsiche,
Ananas, Erdbeeren, Tomaten, Kirschen, Oliven, Mixturen von Früchten.

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
V

Absinthe-Mischungen.

Amerikanische Art, Absinthe zu mischen.

Man fülle ein Korkglas $\frac{3}{4}$ mit feinem Eis, füge hinzu:

- 1 Teelöffel Zucker,
- 1 Likörglas Absinthe,
- 1 Weinglas frisches Wasser

Schüttele tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein High-Ball-Glas und serviere.

Absinthe-Bracer.

Man fülle ein Korkglas $\frac{1}{2}$ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

- 1 Likörglas Anisette,
- 1 " Absinthe,
- 1 " Orgeat-Sirup = handelmilch
- 1 ganzes Ei.

Fülle das Glas $\frac{3}{4}$ mit frischer Milch. Schüttele alles tüchtig im Schüttelbecher, seihe es in ein Flip-Glas und serviere.

Absinthe-Royal.

In dem unteren Teil eines Absinthe-Glases gebe man:

- $\frac{1}{2}$ Likörglas Anisette,
- $\frac{1}{2}$ " Maraschino,
- 1 " Absinthe.

In dem oberen Teil gebe einige Stückchen Eis und serviere mit einer Karaffe Wasser.

Absinthe-Frappé.

Fülle einen Shaker $\frac{1}{2}$ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

- 1 Likörglas Absinthe,
- 3 Spritzer Anisette.

Schüttele tüchtig, seihe es in ein hohes Glas, fülle langsam mit kaltem Sodawasser auf.

Cocktails.

Alexander-Cocktail.

Gebrauche ein Mischglas $\frac{1}{2}$ voll mit Eis

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Crème de Cacao,
 $\frac{1}{3}$ " Wodka Wölfschmid,
 $\frac{1}{3}$ " flüssige Sahne.

Gut vermischen mit einem Barlöffel, siehe es in ein Cocktailglas,
streue ein wenig Muskat darüber u. serviere mit Strohhalm.

Alaska-Cocktail.

Gebrauche ein Mischglas $\frac{1}{2}$ voll mit Kristalleis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Gin,
 $\frac{1}{2}$ " Chartreuse gelb,
3 Fasches Orange-Bitters.

Mische mit einem Barlöffel, siehe es in ein Cocktailglas und serviere mit
Strohhalm.

Orivation-Cocktail.

Mischglas mit Kristalleis.

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Apple-Jack,
 $\frac{1}{3}$ " Zitronensaft,
 $\frac{1}{3}$ " Grenadine.

Leg eine Kirsche in's Cocktailglas und serviere.

Angel's Kiss.

Gebrauche ein Likörglas.

$\frac{1}{4}$ Glas dicke Sahne,
 $\frac{3}{4}$ " Apricot Brandy.

Die Sahne muss oben schwimmen.

B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
V

Amerikanischer ~ Pousse ~ Cafe'.

- 1/4 Glas Maraschino,
- 1/4 " Curacao rot,
- 1/4 " Chartreuse grün.
- 1/4 " Cognac.

Die Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

April-~Shower.

In ein Fizzglas gebe man:

- 1 schönes Stück Kristalleis,
- 1 Likörglas Cognac,
- 1 " Benedictiner,
- den Saft einer Orange.

Dann langsam auffüllen mit Selterswasser, vorsichtig mischen mit Färlöffel.

American ~ Glory.

In einen Champagnerkeldh gebe man 2 Stückchen Kristalleis, den Saft von einer Orange, 1/2 Esslöffel Zucker; fülle das Glas beinahe voll mit Champagner, den Rest mit Selterswasser. Man mische vorsichtig mit einem Färlöffel und gebe eine Scheibe Orange darauf.

Amer ~ Picon.

In ein mittelgrosses, geschliffenes Glas gebe man:

- 1 Stück Kristalleis,
- 2 Likörgläser Amer Picon,
- 1 " Glas Grenadine - Sirup.

Dann auffüllen mit Sodow- oder gewöhnlichen Wasser.

Ananas-Tunsch-kalt.

Ein Tunschglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis u. füge hinzu:

1 Esslöffel Ananas-Sirup (oder a. Likör),
einige Tropfen Zitronensaft.

Dann fülle man das Glas auf mit leichtem Roséwein, garniere mit Orangen, Ananas u. s. w. und serviere mit Strohhalmen.

Annita-Cocktail.

Mischglas mit Kristalleis.

1 Teelöffel Zitronensaft,
1 " Grenadine,
1 " Curacao,
1/2 Glas Sherry Brandy (Sherring).
1/2 " guten Cognac.

Mische mit einem Teelöffel, serviere mit Lirsche.

Admiral-Tunsch-heiß.

In ein Tunschglas gebe man:

1 Teelöffel Zucker,
1 Likörglas Jamaica-Rum,
1 " Cognac,
1 " Curacao,
einige Tropfen Zitronensaft,

fülle auf mit kochendem Wasser, lege eine Zitronenscheibe ins Glas und serviere mit einem Teelöffel.



WEINE
von Fy. Schneider
Praha I.
Karlín.

Bowlen.



Ananas-Bowle.

Eine halbe Ananas in dünne Scheiben geschnitten, zückerst man gut ein und lässt sie 20 Minuten gut zugedeckt in einer Bowle ziehen. Dann füge man hinzu: 3 Flaschen Roselwein, 2 Flaschen Champagner und 1 Flasche Sodawasser. Bowle gut umrühren.

Erdbeer-Bowle.

1 Körbchen (2 Pfund) schöne Walderdbeeren gebe man in eine Bowle, zückerst dieselben gut ein und lasse sie etwa 20 Minuten zugedeckt ziehen, dann giesse man eine Flasche Roselwein dazu und lasse sie noch einige Stunden ziehen. Hierauf giesst man 2 Flaschen Roselwein hinzu. Um einen ganz feinen Geschmack zu erzielen, kann man noch ein bis zwei Flaschen Champagner dazugeben. Sehr kalt servieren.

Mai-Bowle.

1/2 Pfund Zucker, 3 Flaschen Weisswein, 2 Glas Sherry, 1 Haund voll jungen Waldmeisters, nur die Blätter, dann gut zudecken, einige Stunden ziehen lassen, nach dem filtrieren und sehr kalt servieren.

B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
V

Brombeer-Himbeer-ü. Johannisbeer-Bowle.

werden auf die gleiche Weise zubereitet wie Erdbeer-Bowle. Zu den Beeren gibt man 1 Glas Rum, Arrak oder Kirschwasser und 1 Flasche Roselwein u. lässt sie 3-4 Stunden ziehen, dann macht man die Bowle in der angegebenen Weise fertig.

Pfirsich-Bowle.

5-6 Pfirsiche, in je 4 Teile geschnitten, entkerne man, oder schneide sie in Scheiben, legt sie in eine Bowle und schütte genügend feinen Zucker darauf. Nachdem sie einige Minuten gezogen haben, giesse man 1 Flasche Roselwein hinein und lasse sie eine halbe Stunde zügedeckt ziehen, dann gebe man noch 2-3 Flaschen Roselwein hinein, mische gut mit einem Löffel und sehr kalt servieren; um einen feineren Geschmack zu erzielen, kann noch eine Flasche Champagner dazu genommen werden.



Heute abend:
KUPFERBERG GOLD

Bacardi-Cocktails.

1.)

Gebrauche ein Karglas mit Kristallis.

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Bacardi Rum,

$\frac{1}{3}$ " Zitronensaft,

1 Barlöffel Grenadine-Sirup.

Mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas und serviere mit einer Kirsche.

2.)

Karglas mit Eis.

$\frac{1}{3}$ Glas Bacardi-Rum,

$\frac{1}{3}$ " Gordon-Gin,

$\frac{1}{3}$ " Zitronensaft,

$\frac{1}{2}$ Barlöffel Grenadine. Gut mischen!

3.)

Karglas mit Eis.

den Saft von $\frac{1}{2}$ Grape-fruit,

1 Barlöffel Zucker,

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Bacardi-Rum.

Mische gut, seihe das Getränk in ein Schwenkglas, fülle es auf mit kaltem Champagner, garniere mit einigen Stückchen Grape-Fruit.

Bronx-Cocktail.

Gebrauche ein Karglas mit 3-4 Stückchen Eis.

3 Pashes Orange-Bitters,

1 Esslöffel Orangen-Saft,

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas franz. Vermouth,

$\frac{1}{3}$ " ital. "

$\frac{1}{3}$ " Gordon-Gin.

Mische mit einem Barlöffel und serviere mit einer Kirsche und Strohhalm.

Rijou - Cocktail.

Mischglas mit 3-4 Stück Eis.

2 Dashes Orange Bitters,
1/3 Cocktailglas Chartreuse grün,
1/3 " ital. Vermuth,
1/3 " engl. Gin.

Mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas mit einer Olive,
drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Brazil - Cocktail.

Barglas mit 3-4 Stückchen Eis.

3 Dashes Angostura-Bitters
2 " Absinthe,
1/2 Cocktailglas franz. Vermuth,
1/2 " Sherry.

Mische gut mit einem Barlöffel, lege eine Kirsche in ein Cocktailglas,
presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Bamboo - Cocktail.

Barglas mit Eis.

3 Dashes Angostura-Bitters,
1 " Orange - "
1/2 Cocktailglas red-Port-Sandeman,
1/2 " Sherry.

Im übrigen wie vorhergehendes Rezept.

Band S. (engl.)

Brandy und Soda.

Brandy-Cocktail.

Barglas mit Kristalleis.

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker,
2 Pashes Orange-Bitters,
1 " Angostura-Bitters

$\frac{3}{4}$ Cocktailglas guten Cognac

Mische gut mit einem Teelöffel, gebe eine Kirsche in ein Cocktailglas, dann presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Baltimore-Egg-Nogg.

Gelbröuche den Schüttelbecher - fülle zur Hälfte mit Eis.

1 Teelöffel Zucker,

1 frisches Eiweiß,

1 Glas Cognac,

ein wenig Zimt u. Muskat,

einige Tropfen Jamaica Rum,

1 Glas Madeira.

Fülle auf mit frischer Milch und schüttle tüchtig, nachher siehe es in ein Feinschglas, streue ein wenig Muskat darauf u. serviere mit Strohhalm.

Le Ricard-Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

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

$\frac{1}{3}$ " Vermuth Pinzano,

$\frac{1}{6}$ " Gramol manier rouge.

Schüttle tüchtig, siehe es in ein Cocktailglas, serviere mit Kirsche und Strohhalmern.

Blondes Gift.

Warglas mit Kristalleis.

1/3 Cocktailglas Caloric Tunsch

1/3 " " Curacoï,

1/3 " " Cognac

siehe es in ein Schwenkglas, fülle auf mit kaltem Champagner. (Strohalm)

Blue Moon.

Warglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Parfait d'Amour Tols,

1/3 " " Gordon Gin,

1/3 " " franz. Vermuth.

Mische mit einem Hartlöffel, lege eine Kirsche ins Glas und serviere mit Strohhalm.

Brooklyn-Cocktail.

Warglas mit Eis.

1/4 Cocktailglas Amer Ticon,

1/4 " " Maroschino,

1/2 " " franz. Vermuth.

Mische gut mit einem Hartlöffel, siehe es in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Cobblers

Champagner Cobbler.

Gebrauche ein Cobblerglas oder Champagner-Kelch.

Man fülle das Glas zur Hälfte mit fein geschlagenem Eis.
Darauf giesse man 1 kleines Likörglas Grenadine-Sirup, einige Tropfen
Curacou, fülle dann das Glas vorsichtig mit kaltem Champagner. Mische
mit einem Barlöffel, garniere geschmackvoll mit verschiedenen Früchten,
serviere mit einer Fruchtgabel und Strohhalm.

Sherry-Cobbler.

Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

3-4 Pashes Curacou,

3-4 " " Cognac,

garniere mit verschiedenen Früchten, dann fülle auf mit Sherry. Serviere mit
Strohhalm.

Portwein-Cobbler.

Genaü wie Sherry-Cobbler, man nehme Portwein statt Sherry.

Café-Cobbler.

Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Barlöffel Zucker,

1 Glas Cognac;

Fülle das Glas auf mit starkem Kaffee, mische mit einem Barlöffel,
garniere und serviere mit Strohhalm.

Brandy-Cobbler.

Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis.

1 Teelöffel Zucker,
1 " Ananas-Sirup.

Garniere geschmackvoll das Glas mit verschiedenen Früchten, fülle auf mit gutem Cognac. Mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalm.

Whisky-Cobbler.

Genau wie Brandy-Cobbler, man nehme Whisky statt Cognac.

Crustos.

Whisky-Crustos.

Befeuchte den Rand eines zierlichen Weinglases mit einer Scheibe Zitrone und tauche ihn in feinen Zucker. Darauf schneide die 2 Enden einer sauberen Zitrone von der Größe und Umfanges des Glases ab, schäle sie dann mit einem Schnitt, so dass die Schale in einem Stück bleibt und lege sie dann in das Weinglas. Hierauf fülle ein Parglas zur Hälfte mit Eis u. füge hinzu:

2 Pashes Maraschino,

2 " Angostura Bitters,

1/2 Teelöffel Himbeersaft,

1/2 " Zitronensaft,

1 Cocktailglas Scotch Whisky?

Mische alles tüchtig mit einem Parlöffel und gieße es in das Weinglas mit der Zitronenschale.

Brandy-Crustos.

Wie Whisky-Crustos. Gebrauche Cognac statt Whisky?

Gin-Crustos.

Wie Whisky-Crustos. Gebrauche Gin statt Whisky?

Rum-Crustos.

Wie Whisky-Crustos. Gebrauche Rum statt Whisky?

Chocolade ~ Cocktail.

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

- 1/2 Likörglas Crème de Chocolade,
- 1/2 " " Chartreuse gelb,
- 1 " " frische Sahne,
- 1 Teelöffel geriebene Schokolade.

Schüttele alles tüchtig und seie das Getränk in ein Flip - Glas.

Continental ~ Cocktail.

Nehme ein Barglas mit Eis.

- 1/2 Likörglas Benediktiner,
- 1/3 Cocktailglas Ital. Vermuth,
- 1/3 " " franz. "
- 2 Pashes Orange-Bitters,
- 2 " " Angostura "
- 2 " " Curacou.

Vermische alles gut mit einem Barlöffel, gib eine Kirsche in ein kleines Weinglas und seie das Getränk hinein, dann mit kaltem Sekt auffüllen.

Champagner ~ Cocktail.

Leg in ein Schwenkglas 1 Stückchen Eis.

- 1 Würfel Zucker,
- 2 Pashes Angostura Bitters.

Fülle das Glas mit kaltem Champagner auf.

Claret (Rotwein) Punsch.

In ein Punschglas gebe man 1 Esslöffel Zucker, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und löse dies mit etwas Sodawasser auf. Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis und giesse es voll mit Rotwein, mische mit einem Barlöffel, garnire geschmackvoll mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Cent - oise - Cocktail.

Nehme ein Barglas mit Eis.

- $\frac{1}{6}$ Cocktailglas Dry-gin,
- $\frac{1}{6}$ " Sherry,
- $\frac{1}{6}$ " ital. Vermuth,
- $\frac{3}{6}$ " Orangensaft,

lege eine Kirsche ins Glas.
Mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalm.

Café de Parvee.

Gebrauche einen Schüsselbecher mit Eis.

- 1 frisches Eiweiss,
- 1 kleines Likörglas Anisette,
- 1 " " Dry-gin,
- 1 Cocktailglas frische Sahne.

Schüttele tüchtig, seie es nachher in ein Flip-Glas und serviere mit Strohhalm.

Clover - Lauf - Cocktail.

Nehme einen Schüttelbecher mit Eis.

- 1 frisches Eiweiß,
- 1/3 Glas Gordon-Gin,
- 1/3 " Grenadine,
- 1/3 " Zitronensaft.

Kräftig schütteln, seihe das Getränk in ein Flip-Glas.

Calvados - Cocktail.

Gebrauche ein Sarglas mit Eis.

- 2 Pashes Angostura-Bitters,
- 2 " Orange,
- 3/4 Cocktailglas - Calvados.

Mische mit dem Barlöffel.

Clover Club - Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 frisches Eiweiß,
- 1 Teelöffel Zucker,
- 1 " Grenadine,
- 1 " Zitronensaft,
- 2/3 Glas Dry-Gin,
- 1/3 " franz. Vermuth.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Weinglas u. serviere mit Strohhalm.

Ei - Co.

Gebrauche ein Likörglas.

- 1/2 Glas Curacoë,
- 1/2 " guten Cognac.

Nicht mischen, serviere mit einem kleinen Glas frischen Wasser.

Doktor - Cocktail.

Gebrauch Schüttelbecher mit Eis.

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Caloric Punsch,
 $\frac{1}{3}$ " Zitronensaft,
1 Dash Rum.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Cocktailglas.

Diki - Diki - Cocktail.

Gebrauch Schüttelbecher mit Eis.

$\frac{2}{3}$ Glas Calorados,
 $\frac{1}{6}$ " Caloric Punsch,
 $\frac{1}{6}$ " Grape-Fruit-Juice.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Cocktailglas.

Dog's - Rose (englisch).

Ein Glas English Porter mit einem Schuss Ojiv oben
darauf gegossen.



Dillon ~ Cocktail.

Nehme ein Karglas mit Eis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Caloric Punch,
 $\frac{1}{4}$ " Dry-Gin,
 $\frac{1}{4}$ " Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel, seie es in ein Cocktailglas, serviere mit Kirsche und Strohhalm.

Quiviri ~ Cocktail.

Nehme ein Karglas mit Eis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Rucaroli Rum,
 $\frac{1}{2}$ " Zitronensaft,
1 Barlöffel Staubzucker,
2 Pashes Orange Bitters.

Mische gut mit einem Barlöffel, seie es in ein Cocktailglas, serviere mit Kirsche und Strohhalm.



Duke of York.

Nehme ein hohes Sektglas.

1-2 Stückchen Kristalleis,
den Saft aus einer Orange,
1/2 Teelöffel Zucker.

Fülle das Glas mit Champagner auf, mische vorsichtig mit einem Teelöffel, gib eine Scheibe Orange hinein und serviere mit Strohhalm.

Dubonnet-Cocktail.

Benutze ein Garglas mit Eis.

3 dashes Orange-Bitters,
1/3 Cocktailglas Sherry,
2/3 " Dubonnet.

Mische gut mit einem Teelöffel, seihe es in ein Cocktailglas, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.



E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Donnerwetter.

Nehme ein Cocktailglas, lege ins Glas.

- 1 Stückchen Kristallis.
- 1/3 Glas Eau de Vie de Fraise,
- 1/3 " " bekauer Kümmel,
- 1/3 " " Cardial Medoc.

Verrühre mit einem Strohhalm und serviere.

Derby-Special.

Ein Barglas mit Eis.

- 1/3 Cocktailglas Rye Gin Booles,
- 1/3 " " Parfait d'Amour Fols,
- 1/3 " " Eau de Vie de Framboise.

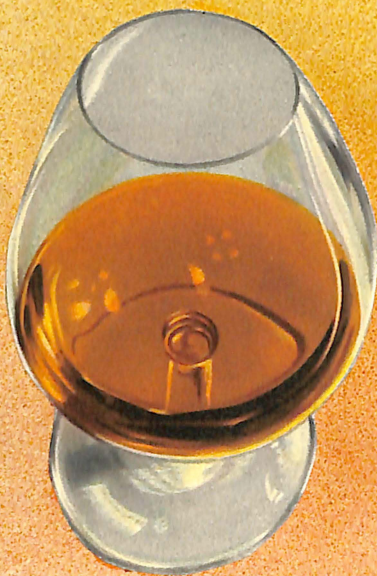
Mische gut mit einem Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas und serviere mit Strohhalm.





"E.S.F."
"Bour"
"Hotel, Esplanade."

E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z



COURVOISIER

Esplanade-Special-Cocktails

(von Mixer F. Kaki, Est-Far.)

Gebrauche ein Schwenkglas.

Lege ins Glas:

1 - 2 Stückchen Kristalleis, füge hinzu:

1 Teelöffel Grenadine-Sirup,

den Saft aus einer halben Orange,

1/2 Likörglas Dry-Gin

1/2 " Apricot-Brandy-Fals.

Fülle ein Cocktailglas auf mit kaltem Champagner, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere.

E. S. T. Geheimnis.

Fülle ein Cocktailglas mit Schnee-Eis.

1 Schuss Angostura-Bitters

1 Likörglas Parfait d'Amour.

Fülle das Glas auf mit frischer Sahne. (Strohalm.)

Espresso-Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

3/4 Cocktailglas kaltem starken Nooca,

1/4 " guten Cognac,

1/2 Teelöffel Staubzucker.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Cocktailglas und serviere.

E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Extase ~ Cocktail.

Fülle ein Schwenkglas mit feingeschlagenem Eis, füge hinzu:

2 Teelöffel Grenadine,
einige Tropfen Spracial Hedoné,
fülle auf mit frischer Sahne.

Man schmecke vorsichtig mit einem Barlöffel und serviere mit
Strohhalmen.

Etela ~ Cocktail.

Barglas mit Kristalleis.

Den Saft aus einer 1/2 Grape Fruit,
1/3 Cocktailglas & au de Vie de Fraise,
1/3 "Py" Gin,
1 Barlöffel Grenadine.

Mische gut mit einem Bar Löffel, stehe es in ein Weinglas und
garniere mit einigen Stückchen Grape-Fruit. (Glas mit Zuckerand.)

Coelenz ~ Cocktail.

Barglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Fagardi Rum,
1/3 " " Curacoï,
1/3 " " ital. Vermüth.

Mische mit einem Barlöffel, serviere mit Kirsche.



East-India-Cocktail.

Nehme ein Harglas mit Eis.

- 1 Teelöffel Curacoï
- 1/2 " Ananas-Sirup,
- 3 Tashes Angostura-Bitters,
- 3/4 Cocktailglas guten Cognac.

Mische gut mit einem Hartlöffel, seie es in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere mit Strohhalmen.

Egg-Nogg.

Gebrauche einen Schüttelbecher:

- einige Stückchen Kristalleis,
- 1 Hartlöffel Zucker,
- 1 frisches Ei,
- 2 Likörgläser Cognac,
- 1/2 " Jamaica-Rum.

Auffüllen mit frischer Milch. Schütte alles tüchtig im Schüttelbecher, seie es in ein Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.



F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Eva ~ Cocktail.

Nehme ein Herglas mit 3-4 Stückchen Eis.

1/3 Cocktailglas Cognac,
1/3 " " Curacoï
1/3 " " Apricot Brandy.

Mische gut mit einem Barlöffel, serviere mit Kirsche.

Encore ~ Cocktail.

In ein Likörglas gebe man:

1/3 Glas Charaschino,
1/3 " " Curacoï,
1/3 " " Cognac fine Champagne.

Dieses Getränk nicht mischen, Cognac anzumischen.



Fizzes.

Gin ~ Fizz.

Fülle den Schüttelbecher halb voll mit Eis, füge hinzu:

1/2 Esslöffel Zucker,
1 Sherryglas Dry Gin,
den Saft von einer kleinen Zitrone.

Schüttele alles gut, setze es in ein Fizzglas, fülle das Glas vorsichtig mit Soolawasser auf, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere, solange es schäumt.

Brandy ~ Fizz.

Wird zubereitet wie Gin ~ Fizz, nur nehme man Cognac statt Gin.

Silver ~ Fizz.

Fülle den Schüttelbecher 1/2 voll mit Eis, füge hinzu:

Den Saft von einer kleinen Zitrone,
1/2 Esslöffel Zucker,
1 frisches Eiweiss,
1 Sherryglas Dry-Gin.

Verfahre wie bei Gin ~ Fizz.

Goldene ~ Fizz.

Wird zubereitet wie Silver-Fizz; man nehme hierzu ein Eigelb, statt eines Eiweisses.



Flips.

Portwein-Flip.

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis:

- 1 frisches Eigelb,
- 1/2 Esslöffel Zucker,
- 2 Tashes Cognac,
- 2 " Curacoë,
- 1 mittleres Weinglas Portwein Sandeman.

Schüttle alles tüchtig mit Schüttelbecher, seihe es in ein Flipsglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Sherry-Flip.

Genau wie Portwein Flip. Man nehme Sherry statt Portwein

Champagner-Flip.

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

- 1 frisches Eigelb,
- 1/2 Teelöffel Zucker,
- 2 Tashes Cognac.

Schüttle dieses tüchtig in einem Schüttelbecher, dann giese es in ein Flipsglas und fülle langsam mit kaltem Champagner auf, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Brandy-Flip.

Schüttelbecher 1/2 voll mit Eis.

- 1 frisches Eigelb,
- 1 Esslöffel Zucker,
- 2 Tashes Angostura-Fitters,
- 1 kleines Weinglas Cognac.

Schüttle tüchtig, seihe es in ein Flipsglas, streue ein wenig Muskat darüber und serviere.

Royal-Fizz.

Fülle ein hochglas $\frac{1}{2}$ voll mit feingeschlagenem Eis, füge hinzu:

1 Esslöffel Zucker,
den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 ganzes Ei,
1 Sherryglas Gin.

Schüttle alles tüchtig in einem Schüttelbecher, setze es in ein Fizz- oder High-Ball-Glas und fülle es vorsichtig auf mit Sodawasser, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere das Getränk, solange es schäumt.

Morning-Glory-Fizz.

Fülle den Schüttelbecher $\frac{1}{2}$ voll mit Eis, füge hinzu:

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker,
den Saft einer kleinen Zitrone,
1 Eiweiss,
3 Fashes Absinthe,
1 Sherryglas Gordon Gin.

Weiter wie bei Royal-Fizz.

Crème-Fizz.

Schüttelbecher mit Eis.

den Saft einer kleinen Zitrone,
1 Portlöffel Zucker,
1 Sherryglas Gin,
 $\frac{1}{2}$ " dicke Sahne.

Weiteres wie bei Royal-Fizz.

G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Fixes.

Whisky-Fixe.

In ein Punschglas gebe man $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, den Saft einer halben Zitrone, löse dieses mit etwas Sodawasser auf u. füge hinzu:

$\frac{1}{2}$ Likörglas Ananas-Sirup,

1 Sherryglas Scotch-Whisky,

dann auffüllen mit feinem Eis.

Mische gut mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strahln.

Brandy-Fixe.

Wie Whisky-Fixe. Gebräuche Cognac statt Whisky.

Gin-Fixe.

Wie Whisky-Fixe. Gebräuche Gin statt Whisky.

Rum-Fixe.

In ein Punschglas gebe man $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker, den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, löse dieses mit etwas Selterswasser auf und füge hinzu:

$\frac{1}{2}$ Likörglas Ananas-Sirup,

3 Pash's Curacoï,

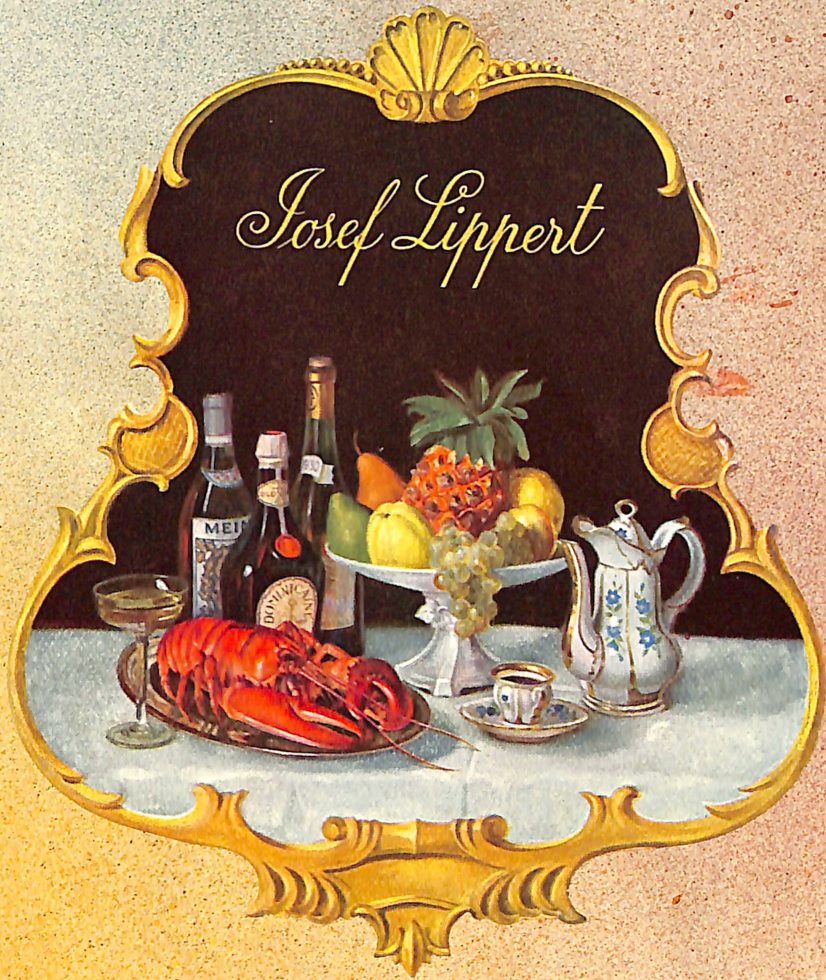
1 Sherryglas Jamaica Rum.

Weiter wie bei Whisky-Fixe.



G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Josef Lippert



Glühwein.

In eine Kasserolle gebe man 1 Glas guten Rotwein, $\frac{1}{2}$ Stück Würfelzucker, etwas Zimt und Nelken, ein Stückchen Zitronenschale, bringe es auf's Feuer, lasse es aufkochen und seih das Getränk in ein angewärmtes Punschglas.

Eier-Glühwein.

In eine Kasserolle gebe man 1 Glas guten Rotwein, 1 Esslöffel Vanillezucker, etwas Zimt, Nelken und ein Stückchen Zitronenschale; man lasse dieses zusammen aufkochen. Mittlerweile schlage 2 Eigelb dünnflüssig, füge langsam, unter fortwährendem Rühren, den heißen Wein hinzu und seih es in ein angewärmtes Punschglas.

Grog von Rum.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker und eine Zitronenschale, dann fülle es $\frac{3}{4}$ voll mit sehr heißem Wasser und giesse es voll mit Jamaika-Rum.

Grog von Cognac.

Wie Grog von Rum. Man gebrauche Cognac statt Rum.

Gin and Bitters.

In ein kleines Glas gebe man einige Tropfen Angostura Bitters oder Tonicamp und fülle es auf mit der gewünschten Sorte Gin. Servire mit einem Glas Wasser.

G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W

Grasshopper.

Gebrauche ein Likörglas.

$\frac{1}{2}$ Glas Crème de Cacao,
 $\frac{1}{2}$ " " de Menthe (Pfefferminthe.)

Die Liköre dürfen nicht vermischt werden.

Golden-Slipper.

Gebrauche ein Sherryglas.

Legt ins Glas 1 frisches Eigelb,
 $\frac{1}{3}$ Glas Chartreuse grün,
 $\frac{1}{3}$ " Danziger Goldwasser.
Mit Vorsicht zubereiten.

Golden-Town.

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Calvados,
 $\frac{1}{3}$ " " Gin
 $\frac{1}{3}$ " " Apricot Brandy Kols,
den Saft einer halben Orange,
einige Tropfen Grenadine.

Legt ins Schwenkeglas ein Stück Eis, und garniere mit einer Scheibe Orange.

George V. Cocktail.

In ein High-Ball-Glas gebe man:

$\frac{2}{6}$ Cocktailglas Orangensaft,
 $\frac{1}{6}$ " " ital. Vermuth,
 $\frac{3}{6}$ " " Cognac,

einige Tropfen Grand-Marnier.

Legt ein Stück Eis in ein High-Ball-Glas, setze das Getränk hinein u. serviere.

George - Special.

Nehme Schüttelbecher mit Eis.

$\frac{1}{5}$ Cocktailglas Canadian Club Whisky,

$\frac{2}{5}$ " Triple d'Orange,

$\frac{1}{5}$ " Apricot Brandy.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Cocktailglas und serviere.

Genever and Bitter.

Angostura - In ein kleines Glas gebe man einige Tropfen
Bitters und fülle auf mit Genever-Bols.

Gilson - Cocktail.

Nehme ein Barglas mit Eis,

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas franz. Vermuth,

$\frac{1}{4}$ " Ital.

$\frac{1}{4}$ " Dry-Gin,

einige Tropfen Grape-Fruit-Juice.

Mische gut mit einem Barlöffel, lege eine Olive in ein Cocktailglas und seihe das Getränk hinein, zu diesem Cocktail darf kein Bitter genommen werden.

Gin - Cocktail.

Gebräuche ein Barglas mit Eis.

3 dashes Orange - Bitters

2 " Curacoë

1 Cocktailglas Dry-Gin.

Mische mit einem Barlöffel und serviere mit einer Kirsche, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.



ROSSI ☆
APERITIVO

Heisse Slings-Getränke.

Whisky-Sling.

In ein angewärmtes Grogglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, fülle es mit heissem Wasser $\frac{3}{4}$ voll, löse den Zucker auf und giesse das Glas voll mit Scotch oder amerik. Whisky, je nach Wunsch u. streue ein wenig Inkot darauf.

Rum-Sling.

Wird zubereitet wie Whisky-Sling. Gebrauche Jamaica Rum statt Whisky.

Brandy-Sling.

Wird zubereitet wie Whisky-Sling. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Gin-Sling.

Wird zubereitet wie Whisky-Sling. Gebrauche Dry Gin statt Whisky.

Verschiedene-heisse-Getränke.

Sportman's Drink (english.)

Verrühre ein Eigelb mit einem Likörglas voll erhitztem Old-Tom-Gin und $\frac{3}{4}$ Esslöffel Zucker, giesse es in ein Trüschglas und fülle es mit kochendem Wasser auf.

Gebrannter-Cognac.

In eine kleine Kasserolle gebe man 2 Stück Zucker und 1 kleines Weinglas Cognac, zünde dieses an und lasse es einige Minuten brennen. Servire es in einem kleinen Weinglas mit einem Teelöffel.

Gebannter Cognac und Pfirsich.

2-3 Scheiben getrockneten Pfirsich lege man in ein angewärmtes Weinglas, fülle es mit heissem gebanntem Cognac auf, streue ziemlich viel Muskat darauf und rühre es gut um. (Siehe vorhergehendes Rezept).

Glühweine und Grog.

siehe unter "G".

High-Life.

In ein High-Ball-Glas gebe man.

- 1 Stück Kristallis,
- 1 Teelöffel Zitronensaft,
- 1 " Zucker,
- 1 Glas guten Cognac.

Dann langsam auffüllen mit Selterswasser und mischen mit Barlöffel.

Horses Neck.

Schäle eine ganze Zitrone, wie man einen Apfel schält in einem Streifen, placiere sie aufrecht in ein langes Glas, gib ein Stück Kristallis, einige Tropfen Angostura-Bitters, 1 Likörglas Whisky hinein und serviere mit einer Flasche importierten Ginger-Ale oder Syphon.

Happy-Days.

Nehme ein Barglas mit Eis.

- $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Coignac,
- $\frac{1}{3}$ " Dry-Gin,
- $\frac{1}{3}$ " Apricot Brandy.

einige Tropfen Zitronensaft, einige Tropfen Grenadine. Mische mit einem Barlöffel, serviere mit Kirsche und Strohhalm.

Half and Half.

Gebrauche ein Likörglas.

1/2 Glas Benediktiner,
1/2 " guten Cognac,
nicht mischen !!

Half and Half.

Gebrauche ein Likörglas.

1/2 Glas Grand Manier rouge,
1/2 " guten Cognac,
nicht mischen !!!

Hercules.

Gebrauche ein Likörglas.

1/2 Glas Fernet Branca,
1/2 " Dry Gin,
nicht mischen !!!

Havana-Club-Cocktail.

Nehme ein Harglas mit Eis.

3/4 Cocktailglas Hab. Vermuth,
1/4 " " ^{Lischwasser}

Mische mit einem Bartöffel, press den Saft aus einem Stück Zitrus-
schale und serviere.

I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W

Havana ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 1/3 Cocktailglas Gin,
- 1/3 " Schweden Punsch,
- 1/3 " Apricot-Brandy,
- einige Tropfen Zitronensaft.

Mische mit einem Barlöffel und serviere mit einer Kirsche.

Hop ~ Tod.

- 1/3 Cocktailglas Apricot-Brandy
- 1/3 " Orangensaft,
- 1/3 " Zitronensaft,
- 1/2 Barlöffel Grenadine.

Holland's ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 3/4 Cocktailglas Genievre (Holland)
- 2 Pashes Orange-Bitters,
- einige Tropfen Orangensaft.

Mische mit einem Barlöffel und serviere.

Heliopolis ~ Special.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 1/4 Glas ital. Vermuth,
- 2/3 " Dry Gin
- den Saft aus einem halben Orange
- 1 Barlöffel Calvados.

Mische mit Barlöffel und serviere mit Strohhalm.



Seager's
SPECIAL
Gin DRY

Established
over a Century

**SEAGER'S
SPECIAL
DRY GIN**

SEAGER, EVANS & CO. LTD.
Millbank Distillery
DEPTFORD BRIDGE
LONDON, S.E.

I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
X



I. B. U.

(Internationale Bar-keeper Union)

Lege in ein Schwenkglas ein Stück Kristall-
eis, füge hinzu:

2 Tashes Orange-Bitters,

den Saft aus $\frac{1}{2}$ Orange,

1 Likörglas Apricot-Brandy,

fülle das Glas auf mit kaltem Champagner,
lege ins Glas eine Scheibe Orange und serviere
mit Strohhalm.

Imperial-Cocktail.

Gebrauche ein Longglas mit Eis.

2 dashes orange-Bitters,

2 " Absinthe,

1/2 Cocktailglas franz. Vermuth,

1/2 " Maraschino.

Mische gut mit einem Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein und serviere mit einer Kirsche und Strohhalm.

Imperial-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Esslöffel Zucker,

den Saft einer halben Zitrone.

Löse dies mit etwas Sodawasser auf. Alsdann füge hinzu:

3/4 Sherryglas Cognac,

1/4 " Curacao,

3 Stück Kristallis.

Dann auffüllen mit Champagner, mischen mit einem Barlöffel, garnieren mit verschiedenen Früchten und servieren mit Strohhalm.



LIQUEURS

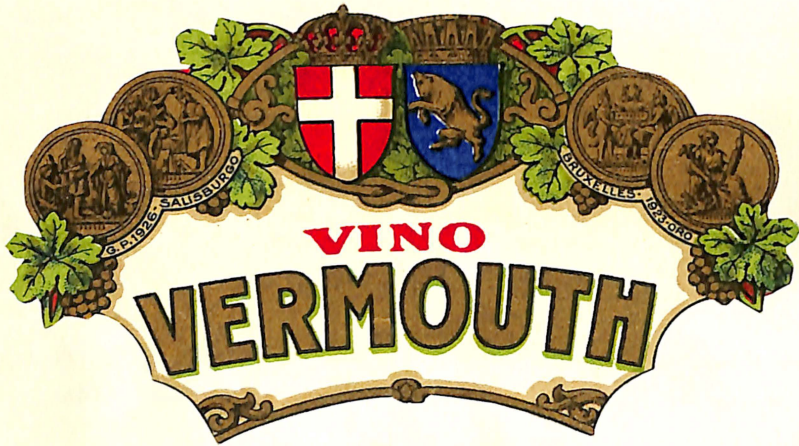
I
J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W

Isolabella-Cocktail.

Gebräuche von Schüttelbecher.

einige Stückchen Kristalleis,
2/6 Cocktailglas Cognac,
1/6 " Orangensaft,
3/6 " itab. Vermuth,
einige Tropfen Grenadine.

Mische gut mit einem Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas,
servire mit einer Kirsche und Strohhalm.



ISOLABELLA

Jäger's - Rausch.

Gebrauche ein Likörglas.

1/4 Likörglas Jamaika Rum,

1/4 " " Schauer Kummel,

1/2 " " guten Cognac.

Dieses Getränk nicht mischen, serviere darü eine kleine Passe Nooca.

Japanese - Cocktail.

Gebrauche ein Sarglas mit Eis.

3 Tashes Mandelmilch,

3 " Angostura-Bitters,

2 " Maraschino,

2/3 Cocktailglas Eau de Vie de Fraise,

1/3 " Panziger Goldwasser,

man mische gut mit einem Herlöffel und serviere mit einer Olive.



KUMMEL DANOFF

J
K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Jersey~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 1/2 Esslöffel Zucker,
- 2 Pashes Angostura~Bitters,
- 1 Likörglas Apfel-Cognac,
- 1 kleines Weinglas Apfelwein,
- 1 Stückchen Zitronenschale.

Mische gut mit einem Barlöffel und setze es in ein feines Weinglas.

Jersey~ Pousse~ Café.

Gebrauche ein Likörglas

- 1/2 Glas Chartreuse grün,
- 1/2 " " Cognac fine Champagne,

nicht mischen.

Jonny~ Cocktail.

Gebrauche Schüttelbecher mit Eis.

- 1/2 Cocktailglas Whisky,
- 1/2 " " kalte Sahne,
- 1 Teelöffel Honig.

Kräftig schütteln, serviere mit Strohhalm.



Kupferberg Gold



K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z



JOHN DEWAR & SONS LTD.
Scotch Whisky Distillers
PERTH (Scotland) & LONDON.

Kalte-Emte.

In eine Bowle gebe man 2 Zitronen in Scheiben geschnitten, darauf giesse man:

- 2 Flaschen Roselwein,
- 2 " Champagner,
- 1 Flasche Selterwasser,
- 1 Esslöffel Zucker.

Umrühren und kalt servieren.

Knickerbocker.

Ein Punschglas fülle man mit Eis und füge hinzu:

- 1 Likörglas Himbeersaft,
- 1/2 Teelöffel Zitronensaft,
- 1 Likörglas Curacou,
- 1 kleines Weinglas Jamaica-Rum.

Mit einem Barlöffel mische das Getränk, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere.



PRUNELLE

K
L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Korn and Bitter.

Gebrauche ein Likörglas.

1/3 Glas Becherbitter,

1/3 " Korn-Brandy-(Zitná)

Nicht mischen!

Knickebein.

Gebrauche ein Sherryglas.

1/3 Glas Maraschino,

1 flisches Eigelb,

1/3 Glas Crème de Vanille,

einige Tropfen Cognac oder Angostura-Bitters.

Die Liköre müssen getrennt übereinander stehen.



MARASQUIN

Kiss mit Liebe.

Gebrauche ein Sherryglas.

$\frac{1}{3}$ Glas Cognac,
 $\frac{1}{3}$ " Crème de Cacao,
 $\frac{1}{3}$ " Sherry Brandy.

Nicht mischen, die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glas übereinanderstehen.

Kiss me quick.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu:

1 Likörglas Absinthe,
 $\frac{1}{11}$ " Angostura-Fitters,
 $\frac{1}{2}$ " Curacou.

Mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein Glas mittlerer Grösse und fülle es auf mit Sodawasser.



ANISETTE

L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Klondyke.

Gebrauch des Schüttelbecher mit Eis.

1 Barlöffel Zucker,
den Saft einer halben Zitrone,
1/2 Sherryglas ital. Vermuth,
1/2 " " franz. Vermuth.

Schüttle es tüchtig, setze es in ein grösseres Glas und fülle es auf mit kaltem Sodawasser.

Kirschwasser-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

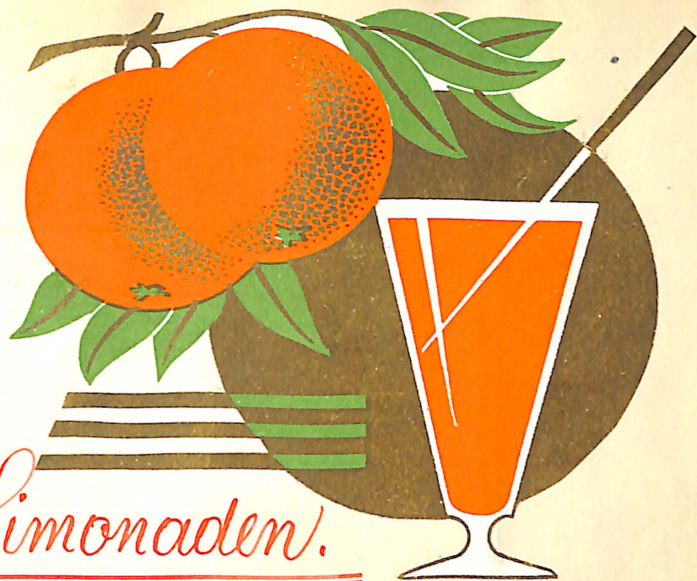
1/2 Esslöffel Zucker,
1/2 Teelöffel Zitronensaft,
1/2 Likörglas Chartreuse, gelb,

löse es mit etwas Selterswasser auf, fülle das Glas 3/4 voll mit feinem Eis und giesse es voll mit Kirschwasser. Man mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.



L
M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z





Limonaden.

Orangeade.

In ein Limonadenglas gebe man einige Stücke Kristalleis, 1 Esslöffel Zucker, den Saft einer Orange. Fülle das Glas langsam mit Sodawasser auf, mische mit einem Barlöffel, garniere mit einer Scheibe Orange und serviere mit Strohhalm.

Lemon-Squash.

Einige Stücke Kristalleis,
1 Esslöffel Zucker
den Saft einer Zitrone.

Fülle das Glas langsam mit Sodawasser auf, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, gebe eine Scheibe Zitrone ins Glas und serviere mit Strohhalm.



PICON

Libby's



Ananas-Limonaden.

Gebrauche ein Limonadenglas mit Eis, füge hinzu:

1 kleines Weinglas Ananas Juice,
einige Stückchen Ananas.

Fülle auf mit Sodawasser, mische mit einem Gabelöffel und
serviere mit Strohhalm.

Erdbeer-Limonade.

Gebe in ein Limonadenglas einige
Stückchen Kristalleis, 2 Esslöffel Erdbeer-Sirup. Kann füllen man
das Glas auf mit Sodawasser oder gewöhnlichem Wasser.

M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Himbeer-Limonade.

Wie Erdbeer-Limonade. Gebrauche Himbeersaft
statt Erdbeer-Sirup.

Amerikanische-Frucht-Limonade.

In ein Limonadenglas gebe man einige
Stücke Eis, den Saft einer halben Zitrone, ebensoviel Himbeersaft,
garniere mit verschiedenen Früchten, fülle auf mit Sodawasser
und serviere mit einer Fruchtgabel und Strohhalm.



Lover's ~ Dream.

Schlage ein Ei tüchtig mit dem Schäumschläger und füge hinzu:

1 Teelöffel Zucker,
den Saft einer Zitrone.

Vermische alles, giesse es in ein grosses Glas und fülle dieses auf mit importiertem Ginger-Ale oder Sodawasser. Mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalmen.

Limonaden ~ heid.

In ein angewärmtes Limonadenglas gebe man 1 Esslöffel Zucker, den Saft einer Zitrone, darauf fülle man es mit heissem Wasser, mische mit einem Barlöffel und gebe eine Scheibe Zitrone hinein.

Lady's ~ Favorit.

Gebrauche ein Cocktailglas.

1/2 Cocktailglas Apricot-Brandy-Bols,
1/2 " " dicke Sahne.

Mische mit einem Strohalm.

M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

MARTINI



Martini-Cocktail (Trocken).

In ein Barglas gebe man einige Stücke Eis.

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas franz. Vermuth,
 $\frac{2}{3}$ " Dry-Gin.

Gebe eine Olive in ein Cocktailglas, mische das Getränk mit einem Barlöffel, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber.

Martini-Cocktail (halb-süß).

Barglas mit Eis.

2 Pashes Orange-Bitters,
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas ital. Vermuth,
 $\frac{1}{2}$ " Dry-Gin.

Mische mit einem Barlöffel, lege ins Cocktailglas eine Kirsche, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinzu und serviere.

Manhattan-Cocktail.

Barglas mit Eis.

3 Pashes Angostura-Bitters,
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas ital. Vermuth,
 $\frac{1}{2}$ " guten amer. Whisky?

Im übrigen verfähre wie bei Martini-Cocktail.

M
N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Méle' - Cassis.

Gebrauche in Likörglas.

1/2 Glas Crème de Cassis,
1/2 " Cognac fine Champagne.
Nicht mischen!

Montana - Cocktail.

Gebrauche in Farglas mit Eis.

2 dashes Anisette Fricard,
2 " Angostura-Bitters,
1/2 Cocktailglas franz. Vermuth,
1/2 " Dry-Gin.

Mische mit einem Barlöffel, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein, füge eine Kirsche hinzu u. serviere m. Strohhalm.

Maidsen's - Kiss.

Gebrauche in spitzen Sherryglas.

1/5 Glas Maraschino,
1/5 " Crème de Vanille,
1/5 " Curaçou,
1/5 " Benediktiner,
1/5 " Chartreuse grün.

Die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

Michelin-Special.

Gebrauche ein Farglas mit Eis.

2 Pashes ital. Vermüth,
1/3 Cocktailglas Calvados,
2/3 " Bacardi-Rum.

Mische gut mit einem Farlöffel, serviere mit einer Kirsche im Glas.

Mississippi-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Esslöfel Zucker,
1 Teelöfel Zitronensaft.

Löse dies mit ein wenig Sodawasser auf. Alsdann fülle das Glas $\frac{3}{4}$ voll mit feinem Eis und füge hinzu:

1/2 Sherryglas-Cognac,
1/2 " Scotch-Whisky,
1/2 " Jamaika Rum.

Man mische mit einem Farlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten, serviere mit Strohhalm.

Mignon-Taylor.

In ein High-Ball-Glas gebe man ein Stück Eis, einige Tropfen Zitronensaft, 1 Sherryglas Scotch oder Rye Whisky, dann auffüllen mit Ginger Ale oder Sodawasser u. ein Stückchen Zitronenschale hineintun.

Milk and Soda.

Fülle ein mittelgrosses Glas halb voll mit Sodawasser, dann voll mit guter, süsser Milch.

My sweet Mary.

Gebrauche den Schüttelbecher nicht, sondern giesse die Liköre der Reihenfolge gleich ins Glas.

1/4 Sherry glas	Crème de Chocolate,
1/4 "	Crème de Vanille, rot,
1/4 "	Curacou, weiss,
1/4 "	Chartreuse, grün.

Die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

Mothermilk- (Muttermilch.)

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

1 Likörglas	Schwedischer Punsch,
1 "	Benediktinger.

Dann auffüllen mit Sahne. Schüttele es tüchtig und seie es in ein Flip-Glas.

Maiden's Dream.

Fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis und gib ein Likörglas Benediktiner hinein, mische mit einem Barlöffel seihe es in ein Cocktailglas und fülle dieses mit guter Sahne auf.

Mocca-Flip.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 frisches Eigelb,
- 1 Barlöffel Zucker,
- 1 Likörglas Crème de Mokka,
- 1 kleines Weinglas kaltem Mokka.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Weinglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Morning-Glory-Fizz.

(Siehe Seite "F" - Fizz.)

Morning-Glory-Cocktail.

Mischglas mit Eis.

- 2 Pashes Curacao,
- 2 " Angostura-Fitters,
- 2 " Absinthe,
- 1/2 Cocktailglas Cognac,
- 1/2 " franz. Vanille.

Mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, füge eine Olive hinzu, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale u. serviere.

N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Marietta ~ Cocktail.

Gebrauche ein Ronglas mit Eis u. ein Cocktailglas m. Zuckersand.

2 Tashes Orange-Bitters,
2 " Curacao,
1/2 Cocktailglas Gin,
1/2 " Dubonnet.

Mische mit einem Barlöffel und serviere mit einer Kirsche.

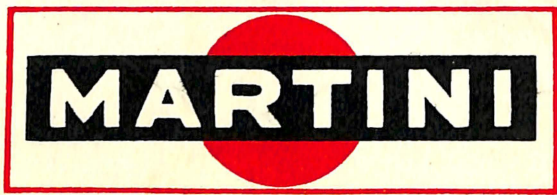
Monkey's ~ Gland.

(Affendrüse.)

Mischglas mit Eis.

1 Teelöffel Grenadine,
1/2 " Absinthe,
1/2 Cocktailglas Orangensaft,
1/2 " Gin (Boothes).

Mische mit einem Barlöffel, serviere mit Strohhalm.



Nicolaschka.

Ruß in Glas Cognac lege eine Scheibe Zitrone
und streue $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker darauf.

Night-Cap.

In ein Barglas gib:

- $\frac{3}{4}$ Esslöffel feinen Zucker,
- 2 Glas Cognac,
- $\frac{1}{2}$ Likörglas Jamaika-Rum.

Fülle das Glas mit guter, frischer Milch, giesse es in einen
Schüttelbecher mit Eis, schüttle alles kräftig, seihe es nachher
in ein laages, geschliffenes Glas, streue Muskat darauf und serviere.

Nord-Wind.

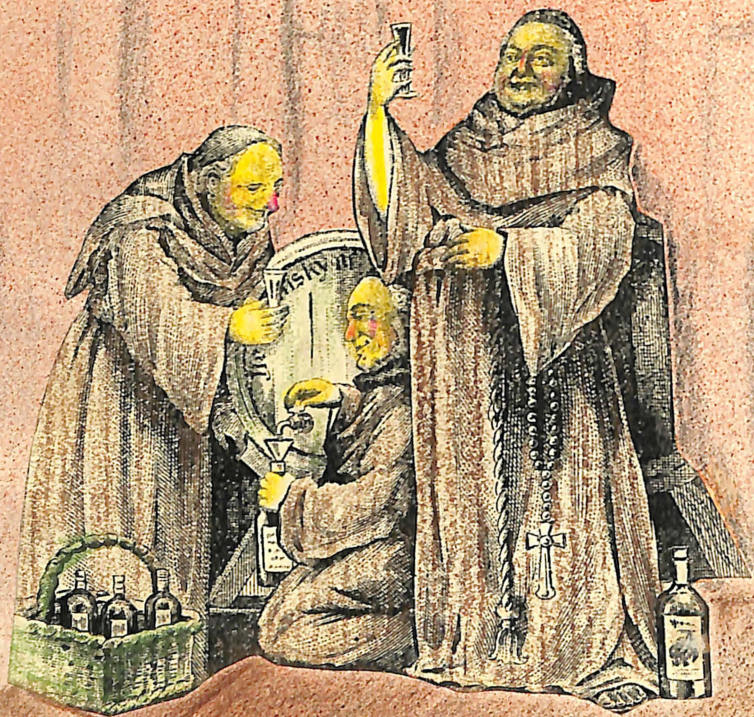
- $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Gin,
- $\frac{2}{3}$ " Crème de menthe,

recht kalt servieren!



N
O
P
R
S
St
T
U
V
W
Z

Go Monks' Whisky



Old fashioned american Punch.

In ein Punschglas gebe man:

- 2-3 Stückchen Kristalleis,
- 1/2 Esslöffel Zucker,
- 1 Teelöffel Zitronensaft,
- 1 Sherryglas guter, amer. Whisky?

Man fülle das Glas auf mit Ginger-Ale oder Selterswasser, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, garnire es mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Orange-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

- ein wenig Eis,
- 1/2 Esslöffel Zucker,
- den Saft einer Orange
- 1 Teelöffel Zitronensaft,
- 1 Glas Cognac,
- einige Tropfen Jamaica-Rum.

Löse dieses gut auf und fülle das Glas 3/4 voll mit Eis, alsdann güsse man es vorsichtig voll mit Sotawasser. Mische mit einem Barlöffel, gebe eine halbe Orangen-Scheibe hinein und serviere mit Strohhalm.

Oriental-Cocktail.

- Barglas mit Eis.
- 1/3 Cocktailglas ital. Vermuth,
- 1/3 " " Curacou,
- 1/3 " " Scotch Whisky?

O
P
R
S
S
T
U
V
W
Z

Old-Tom-Gin-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 3 Dashes Orange Bitters
- 2 " Curacoë oder Absinthe,
- 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin.

Mische mit einem Barlöffel z. serviere mit einer Kirsche. Den Saft von einem kleinen Stück Zitronenschale nicht vergessen hinein zu drücken.

Orange-Blossom.

Barglas mit Eis.

- 1/2 Cocktailglas Dry-Gin,
- 1/2 " Orangensaft.

Opal-Cocktail.

- 1/2 Barlöffel Zucker
- 1 " Maraschino
- 1/2 Cocktailglas Absinthe,
- obenauß etwas Crème de menthe.

Ohio-Cocktail.

Gebrauche ein Schwenkglas.

- Legt ins Glas 1-2 Stückchen Eis,
- den Saft einer 1/2 Orange,
- 1/2 Likörglas Cognac,
- 1/2 " Curacoë,
- fülle auf mit kaltem Champagner.

Travie - Oyster.

Im ein Cocktailglas gebe man:

- 1 Teelöffel Worcestershire Sauce,
- 1 frisches gelbes Eigelb,
- 1 Esslöffel Tomaten Ketchup Sauce,
- einige Tropfen Öl,
- 1 Teelöffel Essig
- Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack.

Darf nicht vermischt werden. Ez-trinken.

Prince of Wales.

Gebrauche ein Schwenkglas oder Sektkelch,

- 1-2 Stückchen Kristalleis,
- 2 dashes Angostura-Bitters,
- 2 " Maraschino.

Fülle das Glas $\frac{3}{4}$ voll mit Champagner und giesse es voll mit Seltaswasser. Mische mit einem Barlöffel, gib eine Scheibe Zitrone darauf und serviere mit Strohhalm.

Prince of Monaco.

Leg ins Glas 1-2 Stück Eis.

- 1 Likörglas Cognac,
- $\frac{1}{2}$ Barlöffel Grenadine,

Mit kaltem Champagner auffüllen, eine Scheibe Zitrone, auf Wunsch garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Portwein-Kegus.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, fülle es $\frac{3}{4}$ voll mit heissem Wasser, darauf giesse man es voll mit Portwein (Landeman) und serviere ohne weitere Zutaten.

Portwein-Sangaree.

Wie Portwein-Kegus, serviere mit Huskat-Nüss darauf gestreut.

Portwein-Limonade.

Mache eine einfache Zitronen-Limonade und giesse vorsichtig etwas Portwein darauf, der Wein darf nicht mit der Limonade vermischt werden, sondern muss oben schwimmen. Garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Peach and Honey.

Pfirsich und Honig.

Ausgerichtetes Mittel gegen Erkältung der Stimmorgane.

In ein kleines Whiskyglas gebe man 1 Teelöffel flüssigen Honig. Darauf fülle man das Glas $\frac{3}{4}$ voll mit Peach-Brandy. (Pfirsich-Cognac.) Vermische gut mit einem Löffel.

Perfect - Cocktail.

Gebräuche ein Barglas mit Eis.

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas ital. Vermuth,
 $\frac{1}{3}$ " " franz. "
 $\frac{1}{3}$ " " Gordon-Gin.

Mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas,
presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber.

Porter mit Sekt.

Ein grosses, feingeschliffenes Glas mit Fuss fülle
man zur Hälfte mit englischem oder mit inländischem Porter,
zur anderen Hälfte mit kaltem Champagner, man giesse
behutsam, damit sich nicht zuviel Schaum bildet.

Provisian.

Gebräuche ein Barglas mit Eis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Gin,
 $\frac{1}{4}$ " " Cassio,
 $\frac{1}{4}$ " " franz. Vermuth.

Mische gut mit einem Barlöffel und saviere mit Löffel u. Strohhalm.

R
S
ST
T
U
V
W
Z



LIQUEUR SCOTCH WHISKY

VAT 69

Wm. Rose & Co. Distillers Ltd.

REGISTERED

100% PURE MALT SCOTCH WHISKY

Porto ~ Ronco.

Barglas mit Eis.

1/2 Cocktailglas Portwein,
1/2 " Bacaroli-Rum,
Mische mit einem Barlöffel.

Picon.

1.)

1/2 Cocktailglas Amer Picon,
1/2 " Vermuth.

Picon.

2.)

1/2 Glas Amer Picon,
1/2 " Dry-Gin,
1 Barlöffel Grenadine.

Pink Lady.

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

1 frisches Eiweiss
einige Tropfen Grenadine,
" " Zitronensaft,
1 Likörglas Dry-Gin,
1 " Apple-Jack.

Kräftig schütteln siehe es in ein Wüinglas, lege eine halbe Zitronenscheibe ins Glas und
serviere mit Strohhalm.

R

S

St

T

U

V

W

Z

Pompier (franz.)

In ein High-Ball-Glas gebe man:

- 1 Stück Kristalleis,
- 1 Likörglas Cassis
- 1 Sherryglas franz. Vermuth.

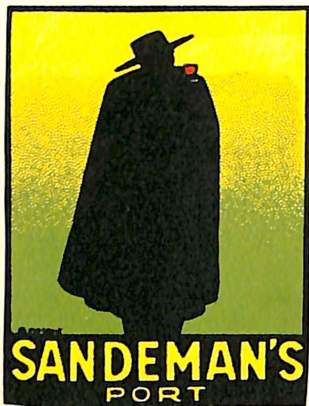
Fülle auf mit Sodawasser, mische mit einem Barlöffel.

Paddy-Cocktail.

Nehme ein Barglas mit Eis.

- 1 Dash Angostura Bitters,
- 1 " Amer Picon
- 1/2 Cocktailglas Scotch Whisky,
- 1/2 " ital. Vermuth.

Mische mit Barlöffel.



Reviver.

In ein Limonadenglas gebe man:

- 2 Stück Kristalleis,
- 2 Esslöffel Himbarsaft,
- 1 Likörglas Cognac.

Fülle das Glas auf mit frischer Milch und mische mit einem Löffel.

Riche ~ Cocktail.

Gebrauche ein Spitzglas.

- $\frac{1}{3}$ Glas Maraschino,
- $\frac{1}{3}$ " Sherry Brandy,
- $\frac{1}{3}$ " Cognac hartell.

Die Liköre müssen getrennt übereinander stehen.

Rob ~ Roy ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Scotch Whisky,
- $\frac{1}{2}$ " " ital. Vermuth,
- 2 dashes Angostura Bitters,
- 2 " Orange " "

Mische gut mit einem Löffel, serviere mit einer Kirsche u. Strohhalm.

R
S
St
T
U
V
W
Z



Rose-Cocktail.

Vorglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Sherry Brandy,
1/3 " franz. Vermuth,
1/3 " Tvy-Gin,
einige Tropfen Kirschwasser.

Mische mit einem Barlöffel!

Rheinwein-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Esslöffel Zucker,
den Saft einer Zitrone.

Löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Man fülle das Glas $\frac{3}{4}$ mit feinem Eis und giesse es voll mit Rheinwein. Gut mit dem Barlöffel mischen, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmern.

Rum-Scaffa.

Gebrauche in kleines Spitzglas.

1/2 Glas Jamaica Rum,
1/2 " Benediktiner,
2 Pashes Angostura Bitter.

Nicht mischen!

S
St
T
U
V
W
Z

La Rafale - Cocktail.

Farglas mit Kristalleis.

1/2 Cocktailglas St. Raphael weiss,
1/4 " Dry-gin,
1/4 " Calvados.

Mische mit Karöffel!

Regents - Punch - Grösseres Quantium.

(für 10-15 Personen.)

Gebrauche eine Bowle.

In eine Bowle gebe man 1/2 Pfund Zucker,
den Saft von 6 Zitronen, löse dieses mit 1 Flasche Sodawasser auf.

1 Flasche Weisswein
1 Weinglas Curacou,
1/4 l guten Cognac,
1 Likörglas Jamaica-Pum,
2 Flaschen Champagner.

Gut umrühren und eis kalt servieren!

Raphael - Cocktail.

1.)

Nehme ein Barglas mit Eis.

1/2 Cocktailglas St. Raphael weiss,
1/4 " Old-Tom-Gin,
1/4 " Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel.

Raphael - Cocktail.

2.)

Barglas mit Eis.

1/2 Cocktailglas St. Raphael rot,
1/4 " Booths-Gin,
1/4 " Orangensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel!



S
St
T
U
V
W
Z



Snowball.

Ein Barglas fülle $\frac{1}{2}$ voll mit Eis, füge hinzu:

- $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker,
- 1 Sherryglas amer. Whisky,
- 1 Eiweiss.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher und giesse es in ein geschliffenes Weinglas.

Sahne-Punsch.

In einen Schüttelbecher gebe man 3-4 Stück Eis.

- 1 Barlöffel Zucker,
- 1 Sherryglas Cognac,
- einige Tropfen Jamaica-Rum,
- ein Sherryglas frische Sahne.

Man schüttele alles tüchtig, seie es in ein Punschglas, streue ein wenig Zucker darauf und serviere mit Strohhalm.

Saratoga-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ananas Juice,
- 2 Fashes Maraschino,
- 2 " Angostina-Bitters.

Mische gut mit einem Barlöffel, seie es in ein Cocktailglas, füge 1 Stückchen Zitronenschale und einen Schuss Champagner hinzu und serviere mit Strohhalm.

S
St
T
U
V
W
Z

Silver ~ Fizz.

(Siehe Seite „F“ Fizz)

Scotch ~ Cocktail.

Gebrauche den Schüttelbecher mit Eis.

2/3 Cocktailglas Scotch-Whisky,
1/3 „ Benediktiner,
2 Pashes Orange-Bitters.

Kräftig schütteln, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere mit einer Kirsche.

Scotch ~ Corner.

In ein Limonadenglas gebe man 3-4 Stück Eis.

1/2 Sherryglas Scotch-Whisky,
1 Stückchen Zitronenschale,
fülle das Glas auf mit Sodawasser, mische mit einem Barlöffel und serviere.

Scotch ~ heiß.

Im ein angewärmtes Grogglas gebe man 2 Stück Würfelzucker in. fülle es $\frac{3}{4}$ voll mit kochendem Wasser. Dann auffüllen mit Scotch-Whisky, eine Scheibe Zitrone hineingeben und servieren.

Santinas ~ Pousse-Café.

Gebrauche ein Sherryglas.

$\frac{1}{3}$ Glas Maraschino,
 $\frac{1}{3}$ " Curacao rot,
 $\frac{1}{3}$ " Cognac Cuvooisier

Nicht mischen! mit Vorsicht zubereiten!



Sarajero ~ Cocktail.

Gebrauche ein Farglas mit Eis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Fernet Branca,
 $\frac{1}{4}$ " Fzaro,
 $\frac{1}{4}$ " Dry-Gin,
einige Tropfen Grenadine.

Mische gut mit einem Barlöffel, seie es in ein Cocktailglas.

St

T

U

V

W

Z

Sidcar ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas guten Cognac,
1/3 " " Cointreau,
1/3 " " Zitronensaft.

Mische mit Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas und
serviere mit einer Kirsche und Strohhalm.

Silver ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/2 Barlöffel Zucker,
2 dashes Orangen-Bitters,
2 " Maraschino
1/2 Cocktailglas franz. Vermuth,
1/2 " " Old Tom-Gin.

Mische gut mit einem Barlöffel, serviere mit einer Olive.

Soda ~ Cocktail.

Gebrauche ein Whiskyglas.

2-3 Stückchen Eis
1/2 Barlöffel Zucker,
1 " dashes Angostura Bitters.

Fülle auf mit Selterswasser, mische vorsichtig mit einem Barlöffel und
füge ein Stückchen Zitronenschale hinzu.

Sours.

Gin ~ Sours.

Gebräuche einen Schüsselbecher mit Eis füge hinzu:

- 1 Barlöffel Zucker,
- den Saft einer halben Zitrone
- 1 Cocktailglas Gin.

Schüttele kräftig, siehe es in ein High-Ball-glas, fülle es auf mit Sodawasser, gib eine Zitronenscheibe hinein und serviere.

Sherry ~ Cocktail.

Gebräuche ein Barglas mit Eis.

- 2 Dashes angostura Bitters,
- 2 " Nachschinw,
- 1 Cocktailglas Sherry-Dry.

Mische mit einem Barlöffel, siehe das Getränk in ein Cocktailglas, presse oben Saft aus einem Stückchen Zitronenschale, füge eine Kirsche hinzu u. serviere.

Sherry and Egg.

In ein kleines geschliffenes Weinglas giesse man etwas Sherry, 1 Eigelb, fülle es mit Sherry auf u. serviere. Dieses Getränk ist schwächeren Personen zu empfehlen.

Sherry and Angostura-Bitters.

In ein Sherryglas gebe man einige Tropfen Angostura Bitters u. fülle mit Sherry auf.

Sherry-Cobbler.

Siehe Seite "C" Cobbler.

Ship ~ Cocktail.

Man fülle einen Schüsselbecher 1/2 voll mit Eis und füge hinzu:

- 1 frisches Ei, 1 Esslöffel Vanillezucker und 1 Biko-glas Cognac;
- schüttele alles tüchtig, siehe es in ein Flip-Glas und fülle mit kaltem Champagner auf.

St

T

U

V

W

Z

Schlaf nicht ein!

$\frac{1}{3}$ Likörglas Fernet Branca
 $\frac{1}{3}$ " Dry-Gin
 $\frac{1}{3}$ " Crème de Cassis.

Nicht mischen, serviere ein Glas frisches Wasser dazu.

Schlummer - Punsch.

Ein Cocktailglas mit feinem, geschlagenem Eis fülle auf mit Crème de menthe (Pfefferminz), einige Tropfen Zitronensaft, 2 dashes Bitter. Serviere mit Strohhalm.

Champagner pick me up.

In einem Champagnerkelch gebe man 2-3 Stück Kristalleis, $\frac{1}{2}$ Likörglas Grenadine-Sirup, einige Stückchen v. verschiedenen Früchten wie: Orangen, Ananas, Pfirsichen, Kirschen etc., dann auffüllen m. Champagner. Serviere m. Strohhalm.

Champagner-Souff.

Gebrauche einen Champagner Kelch.

2 Stückchen Kristalleis,
1 Stück Würfelzucker,
1 Teelöffel Zitronensaft.

Fülle das Glas vorsichtig m. kaltem Champagner u. gib 1 Stückchen Zitronenschale hinein. Mische vorsichtig mit einem Teelöffel und serviere.

Sherry-Limonade.

Mache eine einfache Zitronen-Limonade und giesse vorsichtig etwas Sherry darauf, der Wein darf nicht mit der Limonade vermischt werden, sondern muss oben schwimmen. Garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm und Teelöffel.

Sherry-Brandy-Cocktails.

1.)

Gebrauche in Barglas mit Eis.

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Sherry-Brandy,
 $\frac{1}{2}$ " franz. Vermuth,
2 Tashes Dry-Gin.

Mische mit Kartöffel und serviere mit einer Kirsche.

2.)

Legt in ein Cocktailglas etwas Eis.

$\frac{3}{4}$ Glas Sherry-Brandy,
 $\frac{1}{4}$ " frische Sahne.

Nicht mischen, die Sahne muss oben schwimmen.

A Long-Drink

3.)

1 Wasserglas $\frac{3}{4}$ voll mit Sodawasser und Eis.

$\frac{1}{4}$ mit Sherry-Brandy,
1 Zitronenscheibe.

Mische mit einem Kartöffel und serviere mit Strohhalm.

Spinat mit Ei.

Gebrauche in Likörglas.

$\frac{1}{2}$ Glas Chartreuse,
 $\frac{1}{2}$ " Eiercognac.

Nicht mischen!

Sportman's-Drink.

Verühre ein Eiweiß mit einem Likörglas voll erhitztem Old-Tom-Gin und $\frac{3}{4}$ Esslöffel Zucker, giesse es in ein Punschglas und fülle es mit kochendem Wasser auf.

St

T

U

V

W

Z

St. Petersburg-Cocktail.

Fülle ein Champagner-Cocktailglas mit feinem Eis, lasse es einige Augenblicke darin, bis das Glas ganz kalt ist, dann schütte es aus und fülle das Glas mit feinem Zucker. Leere es wieder aus und spritze 5-6 Tropfen Angostura-Bitters rund um das Innere des Glases, gib ein Glas Cognac und ein Stückchen Zitronenschale hinein und fülle es vorsichtig mit kaltem Champagner auf.

St. Barbara.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/3 Glas Worcester Sauce,

1/3 " Absinthe,

1/3 " Scotch Whisky.

St. Raphael-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

3/4 Cocktailglas St. Raphael rot,

1/4 " Dubonnet,

2 dashes Orange-Bitters

Mische mit einem Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas und serviere mit einer Kirsche.



SANDEMAN'S
PORT

Tomato-Juice-Heinz.

Cocktails.

- 1.) Ein Cocktailglas vollbeingekehrten „Tomato-Juice“ eine Prise Pfeffer und Salz oder einige Tropfen Worcester-Sauce ergeben einen angenehmen, alkoholfreien Aperitif.
- 2.) Gleiche Teile „Tomato-Juice“ und Grape-früht Saft mische man im Schüttelbecher mit einem Spritzer Bittern. Man serviere es recht kalt mit feinen Streifen von der Schale der Grape-früht.
- 3.) Als Morgengetränk nehme man den Saft einer ganzen Zitrone und dasselbe Geantun „Tomato-Juice“ und mische es mit Zucker, Rosinen oder Honig. Das ergibt ein besonders gesundes, leicht laxatives Getränk und ist außerdem sehr durststillend bei heissem Wetter.
- 4.) Eine frische Auster, einige Tropfen Essig oder Zitrone, Pfeffer und Salz in ein Cocktailglas und dies mit eiskaltem „Tomato-Juice“ auffüllen, ergibt den wunderbarsten Oyster-Cocktail!
- 5.) Zwei Teile „Tomato-Juice“, 1 Teil Orangensaft und 1 Teil Cherry oder Ginger Wein serviere man mit Eisstückchen im hohem Spitzglas (mit Strohalm.)

Stets kalt servieren!

T
U
V
W
Z



Türkenblut.

Ein grosses Weinglas fülle man zu $\frac{1}{3}$ mit Burgunder-Wein, zu $\frac{2}{3}$ mit Champagner.

Turf-Cocktail.

Gebrauche ein Farglas mit Eis.

- 3 - 4 Stückchen Kristalleis,
- 3 dashes Orange-Bitters,
- 3 " Maraschino,
- $\frac{1}{2}$ Cocktailglas halb Vermuth,
- $\frac{1}{2}$ " " Dry Gin.

Mische mit einem Barlöffel, setze es in ein Cocktailglas, füge eine Olive hinzu, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Tea-Cocktail.

Fülle ein Cobble-Glas zur Hälfte mit feinem Eis.

- 1 Teelöffel Zucker,
- 1 Likörglas Jamaica-Rum.

Fülle das Glas auf mit starkem kaltem Tee, mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Tenderloin-Reviver.

Wie Horse's Neck, Gebrauche Scotch Whisky und keinen Bitter. (Siehe Seite "H."): C
N
V
C



Too - Too - Flip.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 frisches Eigelb.
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Likörglas Jamaika Rum,
- 1 " guten Cognac,
- 1 Teelöffel Grenadine.

Schüttle tüchtig und seho es in ein Flipsglas.

Tom - Collins.

In ein Limonaden-Glas gebe man einige Stücke Eis.

- 1 Esslöffel Zucker,
- den Saft einer Zitrone,
- 1/2 Sherryglas Edd-Tom-Gin.

Fülle vorsichtig mit Sodawasser auf, mische mit einem Teelöffel und serviere mit Strohhalmen.

Tip - Top - Punsch.

Fülle ein Punschglas 1/2 voll mit feinem Eis.

- 1 Teelöffel Zucker,
- 1/2 " Zitronensaft,
- 1 Glas guten Cognac,
- 2-3 Stückchen Ananas.

Fülle das Glas vorsichtig mit Champagner, mische mit einem Teelöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Texas-Limonade.

Mache eine einfache Zitronen-Limonade und giesse
vorsichtig etwas amer. Whisky darauf. Der Whisky darf nicht mit
der Limonade vermischt werden, sondern muss oben schwimmen.
Garniere mit verschiedenen Früchten und servire mit Strohhalm.



SLIVOVICE

Union-Special.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Fernet Branca,
1/3 " Pfefferminz,
1/3 " Dry Gin,
einige Tropfen Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas und
serviere mit Strohhalm.

Ujuda-Grog.

(Ungarischer Grog.)

In ein Grogglas gebe man:

1 Barlöffel Honig,
1 Likörglas Jamaica-Rum,
1 " ung. Pflisich-Brandy.

Alles gut verrühren, dann auffüllen mit heisser Milch.

U. S. Spion-Kop.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Gordon Gin,
1/3 " Fernet Branca,
1/3 " ital. Vermouth.

Mische mit einem Barlöffel.

U
S
S
P
I
O
N



Whü - Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 Glas Sherry-Dry,
- 1 frisches Ei,
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 bisschen Cayenne-Pfeffer.

Diese Mischung muss man sehr gut schütteln, dann wird sie durchgeseiht in ein mittelgroßes Glas.

Allman's - Special.

Schüttelbecher mit Eis.

- $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Dry-Gin,
- $\frac{1}{3}$ " Absinthe,
- $\frac{1}{3}$ " franz. Vermuth,
- 1 Teelöffel weiße Crème de menthe.

Kräftig schütteln, seie es in ein Cocktailglas.



Jack - Rose.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 Teelöffel Grenadine,
- 1 " Zitronensaft,
- $\frac{3}{4}$ Cocktailglas Apple Jack Brandy,

Schüttele kräftig und serviere mit Eis.



V
W
Z



ACOSSATO

VERMOUTH PRODOTTO DA FRATELLI ACOSSATO - TORINO

Vermuth-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 2 Pashes Orange Bitters,
- 2 " Angostura Bitters,
- 1/2 Cocktailglas franz. Vermuth,
- 1/2 " ital. "

Man mische gut mit einem Barlöffel, gebe eine Kirsche in ein Cocktailglas, setze das Getränk hinein, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere. Sollte dieser Cocktail trocken (Dry) verlangt werden, dann nehme man französischen Vermuth statt italienischen und serviere mit einer Olive.

Victoria-Cocktail.

Fülle ein Barglas 1/2 voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Crème de Violette,

1 " Absinthe Pernod;

schüttle tüchtig in einem Schüttelbecher, setze es in ein Cocktailglas und serviere.

Veilchenduft.

Gebrauche einen Champagnerkelch.

Man fülle das Glas 3/4 voll mit feinem Eis und giesse in Likörglas Parfait-Amour hinein. Eine dünne Scheibe Zitrone mit einem Stück Würfelzucker, darauf lege man das Eis und giesse 5-6 Tropfen Grenadine auf den Zucker. Serviere mit Strohhalmen.

Vermuth-Grappé.

Fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge ein kleines Weinglas Vermuth hinein, schüttle tüchtig in einem Schüttelbecher und giesse es in ein kleines, geschliffenes Weinglas.

Vanille- und Sahne-Punsch.

Gebrauche den Schüttelbecher mit Eis.

- 1 Eßlöffel Zucker,
- 2 Likörgläser Cognac
- 1 " " Glas Crème de Vanille rot.

Fülle auf mit guter Sahne, schüttle kräftig, seihe das Getränk in ein Punschglas und serviere mit Strohhalm.

Valencia-Punsch.

In ein Punschglas gib:

- 1 Eßlöffel Zucker,
- 1 " Zitronensaft,
- 1 " Curacoë.

Löse dieses mit etwas Sodawasser auf, alsdann fülle das Glas $\frac{3}{4}$ mit feinem Eis und füge hinzu.

$\frac{1}{2}$ Glas Cognac.
Dann fülle auf mit Crème de Vanille, mische mit einem Eßlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalm.

Victor VII. Cocktail.

Gebrauch in Barglas mit Eis.

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas Cognac,
 $\frac{1}{2}$ " ital. Vermuth,
 $\frac{1}{4}$ " Dry-Gin;
mische mit einem Barlöffel, serviere mit Kirsche.





JOHN DEWAR & SONS LTD.
Scotch Whisky Distillers
PERTH (Scotland) & LONDON.

Whisky-Cocktail.

Barglas mit 3-4 Stücken Eis.

1/2 Teelöffel Zucker-Sirup,

2 Trashes Angostura-Bitters.

3/4 Cocktailglas guten Whisky.

Verfahren wie bei Martini-Cocktail.

White-Flush.

Ein kleines Weinglas fülle man 1/2 voll mit amerik.
Whisky, dann fülle man es voll mit frischer Milch.

Whisky-Sour.

Gebrauche einen Schüttelbecher,

fülle 1/2 voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Teelöffel Zucker,

den Saft einer Zitrone,

1 Sherryglas Scotch Whisky.

Schüttle tüchtig, setze es in ein High-Ball-Glas oder Sour-Glas, fülle
es auf mit Sodawasser, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere.

Window's Kiss.

Gebrauche ein Sherryglas.

1 frisches Eizell,

1/4 Glas Anischno

1/4 " Benedictiner

1/4 " Chartreuse grün. Nicht mischen!

Window's ~ Dream.

In ein Cocktailglas gebe man 1 Teelöffel Worcester-Sauce, 1 frisches Eigelb, Pfeffer und Salz, Essig und Olivenöl nach Geschmack. Es darf nicht gemischt werden!

Warm beer.

Ein $\frac{1}{4}$ l gutes Lagerbier bringe man auf Feuer. Dann verrühre man 1 Eigelb mit einem Esslöffel Zucker und 1 Messerspitze Salz, darauf füge man das heiße Bier unter fortwährendem Rühren hinzu. Serviere in einem Punschglas.

Whisky ~ Toddy ~ heiss.

In ein angewärmtes Grogglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, darauf fülle man es $\frac{3}{4}$ voll mit heißem Wasser, löse den Zucker auf und fülle das Glas mit Scotch-Whisky oder amerikanischem Whisky, je nach Wunsch des Gastes, gebe eine Scheibe Zitrone hinein und serviere.

Wiedoft-Special.

Lege in ein Cocktailglas ein frisches Eigelb, füge hinzu:

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas	Maraschino,
$\frac{1}{3}$ "	Benediktiner,
$\frac{1}{3}$ "	Cognac.

Etwas für Damen!
Nicht mischen!

Winnipeg-Cocktail.

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

2-3 Dashes Anisette,
1/2 Cocktailglas Scotch-Whisky,
1/2 " " franz. Vermuth.

Kräftig schütteln, serviere mit einem Stückchen Zitronenschale!

White-Lady-Cocktail.

Gebrauche ein Farglas mit Eis.

1/3 Cocktailglas Gin.
1/3 " " "Cointreau"
1/3 " " Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel, lege eine Kirsche in ein Cocktailglas und serviere mit Strohhalm.

Whisky-Paisy.

In ein Farglas gebe man 1/2 Barlöffel Zucker,
1 Barlöffel Zitronensaft, löse dieses mit etwas Sodawasser auf u. füge hinzu:

1 Likörglas guten Whisky,
1 " " Hartweiz, zell.

Fülle das Glas auf mit feinem Eis, mische mit einem Barlöffel, seihe das Getränk in ein geschliffenes Weinglas, in welchem sich einige geschnittene Früchte befinden.

Auf Wiedersehn.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

$\frac{1}{4}$ Cocktailglas ital. Vermuth,

$\frac{1}{4}$ " Orangensaft,

$\frac{1}{2}$ " Caloric-Trunsch.

Mische gut mit einem Barlöffel und serviere mit Kirsche.

Washington-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

2 Pashes Angostura Bitters,

$\frac{1}{2}$ Barlöffel Staubzucker,

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas ital. Vermuth,

$\frac{1}{8}$ " guten Cognac.

Mische mit einem Barlöffel und serviere mit einer Kirsche.

Weisser Löwe.

Schüttelbecher mit Eis.

1 frisches Eiseis,

1 Likörglas Dry-Gin,

1 " Kirschenmer,

1 Barlöffel Zucker.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere mit Strohhalm.

Welcome-Stranger-Cocktail.

(Rezept Stockholm)

Gebrauche einen Schüttelbecher mit Eis.

1/6 Cocktailglas Grenadine,
1/6 " Zitronensaft,
1/6 " Orangensaft,
1/6 " Calaricopunsch,
1/6 " Dry-Gin,
1/6 " guten Cognac.

Schüttele kräftig, seie es in ein Cocktailglas, garniere mit einer
Orangenscheibe. (Strohalm).



Grand Marnier
Cognac à l'Orange



Zumмага-Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

- 1 Barlöffel Zitronensaft,
- 1 " Zucker,
- 1 Likörglas Cognac,
- einige Tropfen Vanille Likör.

Schüttle kräftig, seihe das Getränk in ein Weinglas und fülle es auf mit starkem, kaltem Tee.

Lara-Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

- 1/2 Cocktailglas Rubinet,
- 1/2 " " Dry-Gin;

mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Zenith-Cocktail.

Schüttelbecher mit Eis.

- 2 dashes Angostura-Bitters,
- 1 Barlöffel Anisette,
- 1 Likörglas Scotch-Whisky,
- 1 " " Dry-Gin.

Kräftig schütteln, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale ins Glas und serviere.

Zingaro ~ Grog.

Gebrauche ein Grogglas.

1 Esslöffel Honig,
1 " Jamaika Rum,
1 " Crème de Vanille.

Fülle das Glas auf mit heisser Milch und serviere mit einem Teelöffel.

Zitronen ~ Flip.

Schüttelbecher mit Eis.

Den Saft einer ganzen Zitrone,
1 Esslöffel Zucker,
1 frisches Eigelb,
1 Likörglas Cognac,
1 Barlöffel Maraschino.

Kräftig schütteln, seihe es in ein Flipglas, streue ein wenig Nisakat darüber und serviere mit Strohhalm.

Le Zephyr ~ Cocktail.

Gebrauche ein Barglas mit Eis.

1/2 Cocktailglas St. Raphael rot,
1/4 " Dry Gin,
1/4 " Crème de Cacao.

Mische mit einem Barlöffel, serviere mit Strohhalm.

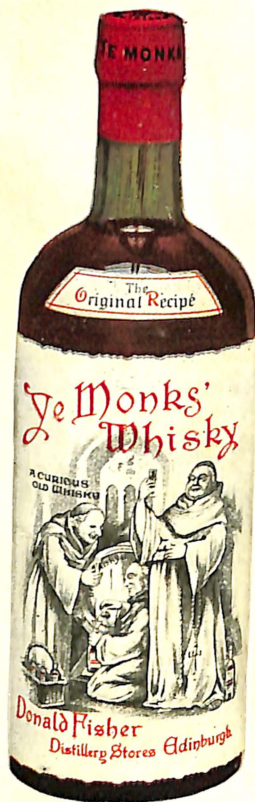
Combari-Drink.

In ein Limonadenglas gebe man einige Stücke Eis u. füge hinzu:

- 1 Cocktailglas Combari
- 1 Sherryglas ital. Vanillin,
- 1 Zitronenscheibe.

Fülle das Glas mit kaltem Sodawasser auf, mische mit einem Barlöffel.







AYALA & Co.

CHATEAU D'AY
France

CHAMPAGNE
EXTRA QUALITY BRUT

1878



BLACK WHITE



Wer

APRICOT BOLS

trinkt, versteht zu genießen!



