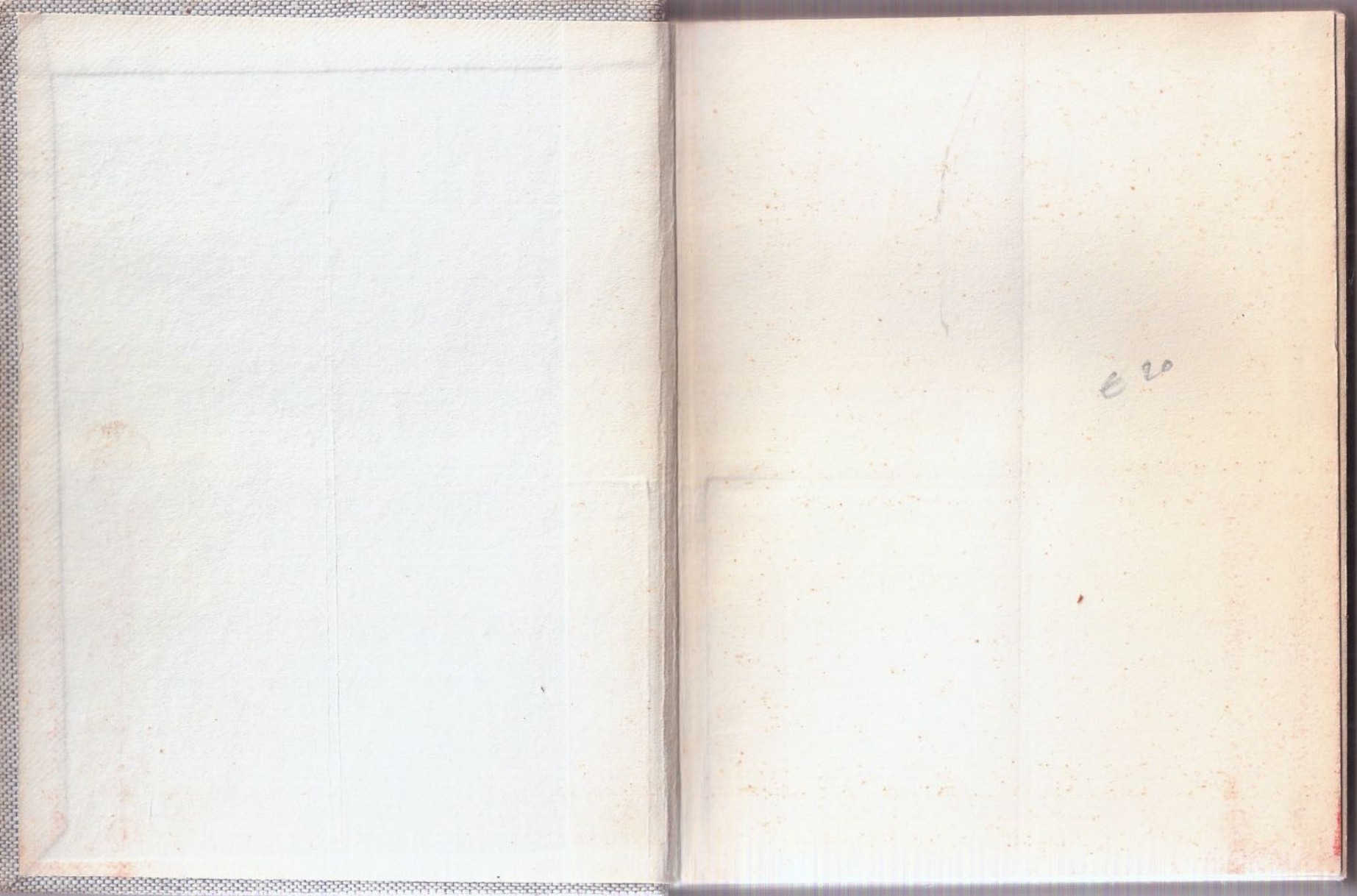


**INTERNATIONALE**



**COCKTAILGIDS**





INTERNATIONALE  
COCKTAILGIDS

INTERNATIONALE  
COCKTAILGIDS

BIJEENGEBRACHT DOOR  
W. S L A G T E R



N.V. RICHTER'S BOEKHANDEL  
AMSTERDAM



## INHOUD

	PAGE.
Voorwoord . . . . .	5
Waar en hoe ontstond de cocktail . . . . .	7
Home-Bar . . . . .	13
Recepten . . . . .	19
Absinth Cocktail . . . . .	19
Afterdinner Cocktail . . . . .	19
After Supper . . . . .	19
Airship Cocktail . . . . .	20
Alexandre Brandy Cocktail . . . . .	20
Alexandre Gin Cocktail . . . . .	20
Alexandre Sisters Cocktail . . . . .	20
Alligator Club Cocktail . . . . .	20
Appetizer Cocktail . . . . .	22
Bamboo . . . . .	22
B. and B. . . . .	22
Benowitz Cocktail . . . . .	22
Bieu Plain Cocktail . . . . .	28
Bobby Jones Cocktail . . . . .	28
Bossom Caresser . . . . .	28
Brandy Cocktail . . . . .	28
Breakfast Cocktail . . . . .	29
Bronx Cocktail . . . . .	29
Casa Nova Cocktail . . . . .	29
Champagne Cocktail . . . . .	29
Chinese Cocktail . . . . .	30
Chocolate Cocktail . . . . .	31
Clover Club Cocktail (for Ladies) 31	
Clover Club Cocktail (for Gentlemen) 32	
Coffee Cocktail . . . . .	32
Continental Cocktail . . . . .	32
Cupido Cocktail . . . . .	32
Daiquirie Cocktail . . . . .	33
Diana Cocktail . . . . .	33
Docktor-Cocktail . . . . .	33
1001 Night Cocktail . . . . .	33
Eagle's Dream . . . . .	36
English Rose Cocktail . . . . .	36
Experiment Cocktail . . . . .	36
Fairbanks Cocktail . . . . .	36
The Flying Dutchman Cocktail 37	
Gin and Lime . . . . .	38
Gin and Orange . . . . .	38
Gin Cocktail . . . . .	38
Grand Gala Cocktail . . . . .	38
Grasshoppers Cocktail . . . . .	42
Harry Lime Cocktail . . . . .	39
Hawaian Cocktail . . . . .	42
Ice Bear Cocktail . . . . .	45
Jackson Cocktail . . . . .	45
Long & Various Drinks . . . . .	71

Karina-Cocktail . . . . .	45
King's Milk Cocktail . . . . .	45
Keewattin Cocktail . . . . .	46
Kodiloff Cocktail . . . . .	46
Kuist Olja . . . . .	46
Ladies Cocktail . . . . .	47
Lady Astor Cocktail . . . . .	47
Lobster Cocktail . . . . .	47
Manhattan Cocktail (Dry) . . . . .	48
Manhattan Cocktail (Sweet) . . . . .	48
Martini Cocktail (Dry) . . . . .	48
Martini Cocktail (Extra Dry) . . . . .	50
Martini Cocktail (Fifty-Fifty) . . . . .	50
Martini Cocktail (Sweet) . . . . .	50
Million Dollar Cocktail . . . . .	50
Morning Glory Cocktail . . . . .	52
Mothersmilk Cocktail . . . . .	52
Moulin Rouge Cocktail . . . . .	52
Nicolaska . . . . .	59
Non Alcoholic Cocktail . . . . .	58
Olof Cocktail . . . . .	52
Oyster Cocktail . . . . .	53
Oh! Mikey . . . . .	59
Old Fashioned Cocktail . . . . .	59
Opera Slump . . . . .	61
Orange Blossom Cocktail . . . . .	63
Paradise Cocktail . . . . .	53
Prairie-Cocktail . . . . .	55
Queen Juliana Cocktail . . . . .	53
Regent Palace Cocktail . . . . .	63
Regina Cocktail . . . . .	63
Ring the Bell Cocktail . . . . .	63
Russian Cocktail . . . . .	64
Rose Cocktail . . . . .	65
Royal Derby Cocktail . . . . .	65
Sea Horse Cocktail . . . . .	65
Side Car Cocktail . . . . .	62
Stinger Cocktail . . . . .	65
Suisse Cocktail . . . . .	67
Sweet Patotie Cocktail . . . . .	67
The Pride of Holland . . . . .	67
Town Master Cocktail . . . . .	67
Turkish Bath . . . . .	68
Turkish Bonbon . . . . .	69
Whisky Cocktail . . . . .	69
White Ladies Cocktail . . . . .	69

## VOORWOORD

ER is mij, zowel uit vakkringen als van de zijde van particulieren, herhaaldelijk verzocht, weer eens een boekje met cocktailrecepten samen te stellen, waarin vooral de meest populaire mix-dranken zouden voorkomen. „Frits,” zeiden zij (Frits is mijn bartenders bijnaam), „het zou leuk zijn, als je 't vóór de tentoonstelling van de Horeca-bedrijven klaar zou hebben.” Ik wilde aan deze wens wel gehoor geven, maar voelde er aan de andere kant ook veel voor, er iets meer van te maken dan enkel en alleen een serie recepten. Het moest een gids worden, een gezellige leidsman, een vriend, die op geen cocktail-party zou mogen ontbreken. En ik hoop hierin te zijn geslaagd, dank zij de hulp van de bekende tekenaar Doeve. Deze heeft een aantal treffend-geestige tekeningen gemaakt, passend bij de verschillende dranken.

De verouderde recepten zijn herzien en tal van nog ongepubliceerde — waarvan vele van eigen vinding — er aan toegevoegd. Voor goed begrip heb ik bij de meeste recepten een korte beschrijving gegeven, alsook vermeld welke 't meest geschikt zijn voor dames of voor heren. Het boekje bevat voor „elck wat wils”; het is als het ware een wegwijzer om uit een klein aantal dranken een grote verscheidenheid van cocktails te bereiden.

Ik hoop, dat mijn receptenboekje naar waarde zal worden ontvangen en een vriend wordt op wie men nooit tevergeefs een beroep doet!

September 1950.

W. SL.



## AMERICAN HOTEL



Prachtig gelegen in het centrum der stad, tegenover het kantoor der K.L.M. en de Stadsschouwburg.  
In de onmiddellijke nabijheid der Musea.

**MODERN COMFORT** De meeste kamers met privé-badkamer  
Goed verzorgd interieur — Salons en Vergaderzalen  
**BILJARTZAAL — VOORTREFFELIJKE KEUKEN  
COCKTAIL BAR**

Dames- en Herenkapper in het Hotel — Garage  
Telegramadres: Americanhotel - Tel. 31600 - T. TRAILL, Directeur

## WAAR EN HOE ONTSTOND DE COCKTAIL

**W**AT een cocktail is, behoef ik de gebruikers van dit boekje niet te zeggen. Het is een typische „*American drink*”, waarvan niemand met zekerheid durft te zeggen, hoe hij aan zijn merkwaardige naam is gekomen. Een „*banestaart*” — zoals de letterlijke vertaling luidt — wat wil dat eigenlijk zeggen? Laten wij maar veronderstellen, dat een of andere Engels immigrant, toen hij wat geurige en kleurige restantjes bij elkaar had gegoten, om toch een glas vol te krijgen, verbaasd heeft uitgeroepen „*as beautiful as a cocktail!*”

„What is in a name?”

Met alle respect dan voor de Engelsen en Fransen, die de eer van de eerste cocktail voor zich opeisen, beweert de schrijver van dit boekje, dat zijn (des cocktails) bakermat in de U.S.A. moet worden gezocht. Al zal hij daarmee niet ontkennen, dat er lang voor de naam cocktail werd uitgesproken, overal ter wereld al z.g. mixdrinks bestonden. Ook in Nederland. Onze vaderlandse drankjes waren zelfs vele in aantal en enkele er van worden ook vandaag de dag nog niet versmaad. Ik kom er straks nog wel op terug.

Ter verklaring van het ontstaan van de cocktail in het algemeen, dan eerst nog de „geschiedenis” van de Manhattan cocktail.

In de goede oude tijd, toen iedereen nog mocht emigreren wanneer en waarheen hij wilde, trokken er o.a. vele



Italianen naar de Nieuwe Wereld en de meesten hunner nestelden zich in Manhattan. Hun verfijnde zintuigen konden zich maar moeilijk gewennen aan de straffe Rye Whisky, de in Amerika zo populaire drank en zij hielden zich zo lang mogelijk bij hun Vermouth. Totdat de voorraad begon te slinken en er dus zuinigheid geboden was. De glazen werden wat minder vol geschonken en bijgevuld met een scheutje Whisky, later met een paar scheutjes. Allengs werd het half om half. Dat smaakte toch eigenlijk zo gek nog niet. Zij vonden het bepaald lekker..... Het *is* ook lekker, vooral met een paar druppels Angostura er in.

De Engelsen kwamen naar de States met hun Scots en Dry Gin, de Fransen met hun Picon, Pernod, Cognac en wat al niet meer; de Cubaan met zijn rum; de Rus met zijn wodka. In het kort, alle emigranten brachten hun eigen nationale dranken mee. En er werd gemengd, dat het een lust was.

Stel U voor, dat U er als Hollander was aangekomen met enkele kruiken Jenever. Na verloop van tijd, zou U op het restantje erg zuinig geworden zijn en ze alleen nog maar hebben gebruikt, om er de Picon van Uw Franse buurman b.v., die U immers wat slap op de tong lag, mee aan te lengen..... Zo deed de Spanjaard een beetje Dry Gin van zijn Engelse vriend in zijn geliefde Sherry, de Fransman Hollandse Jenever bij zijn likeur. En zij proefden, dat het goed was en verzonnen voor hun mixtures allerlei symbolische namen.

Vele van die drankjes werden uit de nood geboren. Slechts aan enkelen gelukte het van de nood zo'n deugd te maken, dat hun cocktail wereldberoemd werd. Allengs ontwikkelde het mixen zich tot een kunst, voor welke

heel wat fantasie en vakkennis is vereist. Thans is iedere barkeeper in staat elke internationaal bekende cocktail zonder aarzelen te bereiden. Hij zou echter geen goede barkeeper zijn, als hij bovendien nog niet enige tientallen minder bekende zou weten te mengen. En voor de allersfinste fijnproevers heeft hij nog wel een paar zeer bijzondere recepten van eigen compositie in zijn boekje staan.

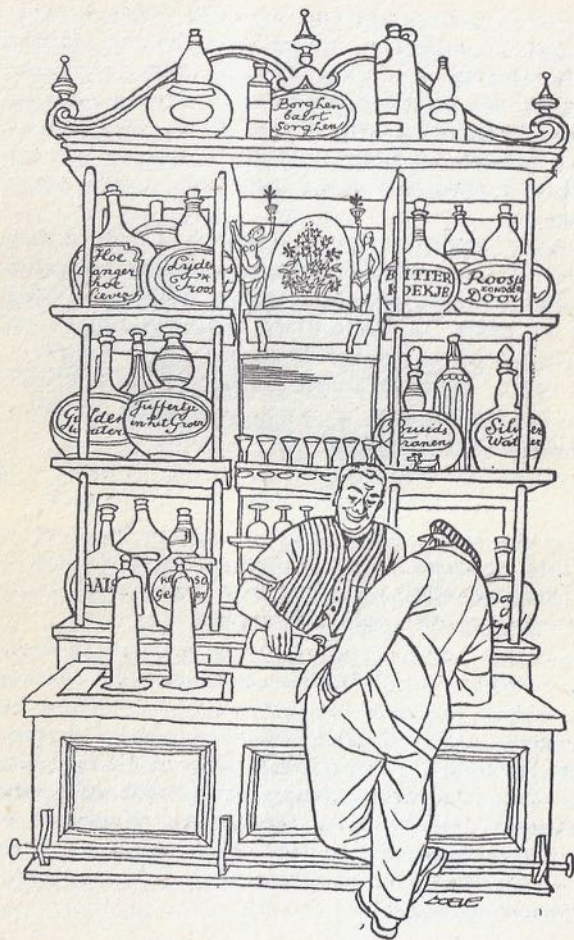
Het nu volgende is op en top Hollands. Hierboven hebben wij al even „genipt” aan onze vaderlandse drankjes, die allen ook hun symbolische namen hebben, al klinken deze — omdat zij Hollands en ouderwets zijn — wat minder geleerd en veel goedmoediger dan de Engelse. Wat denkt U van een glaasje „Modder”? Dat is Brandewijn met nootmuscaat en suiker, een warm en lekker medicijntje tegen buikpijn!

„Voorburg” is Fladderak, waarop enige druppels rode pommerans-elixer zijn gesprekeld. Een damesslokje.

„Rotterdammer.” Enige druppels groene pommerans-elixer, 1 theelepeltje suiker; dit voorzichtig met spuit- of sodawater aanvullen. Een best middel voor hen, die de vorige dag te veel gedronken hebben.

„Procureur.” Advocaat met slagroom bespoten. Wat zou Oma boos zijn, als wij dat een cocktail durfden noemen. Dan hebben wij onze vele bitters met hun diverse benamingen, jonge of oude Jenever met enige druppels elixer gemengd. De elixers, die hiervoor worden gebruikt, zijn: *Catz*, Angostura, Longea Vita, rode of groene Pommerans, Gensia, Kina, Bonnekamp, Kooymans en Maagbitter. Verder kennen wij nog Kruidenbitter, Jenever of Brandewijn, met veel kennis van zaken getrokken op Berenburger-kruiden.





*Nagelbitter* wordt op kruidnagels getrokken; men moet hiervan echter de juiste combinatie weten. Het verluiddt, dat het kiespijn zou verzachten!

Tevens is er nog zoete of zure Bessenjenever en Bessen half-om, dat bestaat uit half Bessen en half Jenever.

Als U een kijkje gaat nemen in een Oud-Hollandse herberg, dan zult U daar nog Boerenjongens en Boerenmeisjes aantreffen: grote of kleine rozijnen getrokken op Brandewijn. Laat ik dan ten slotte enige namen van Oud-Hollandse dranken in Uw herinnering terug roepen:

*Juffertje in het groen*  
*Bruidstranen*  
*Hemdje ligt op*  
*Zilver water*  
*Keulse Jenever*  
*Gulden water*

*Lijdenstroost*  
*Aalst*  
*Roosje zonder doorn*  
*Hoe langer hoe liever*  
*Bitterkoekje*  
*enz.*

Hoeveel uitdrukkingen bestaan er wel niet om ons dagelijkse borreltje te 'kenschetsen. Ik weet ze lang niet allemaal, dus vult U zelf maar aan.

---



---



---



---

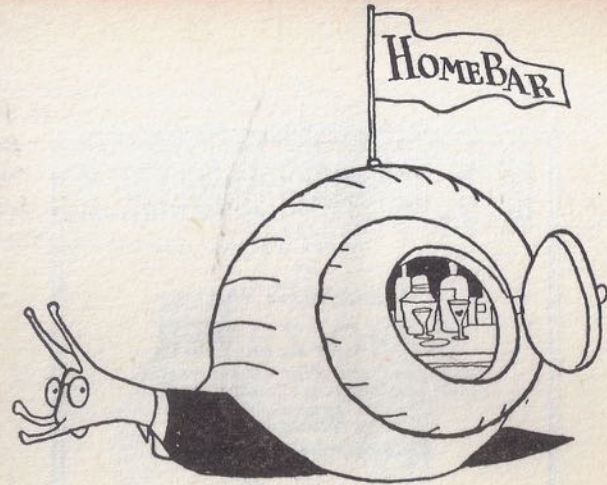
Om te beginnen een „recht op en neer”, soms alleen maar aangeduid met een recht op en neer gaande beweging van de wijsvinger; een hassebassie, een keilertje, een slokje, een neutje, een piereverschrikkertje, een jajempie, een propje, een klare, een ouwe klare.....



„Het Vissertje.” Wist U, dat een jeneverglas, waar de voet van afgebroken is, een „Vissertje” heet? De hengelbaar die er van houdt een paar borreltjes mee te nemen, heeft er gemak van, omdat hij zo'n glaasje in de aarde kan steken, zodat het niet kan omvallen.



HET VISSERTJE



Met betrekkelijk weinig middelen kan men thuis een bar inrichten, zowel een geïmproviseerde als een permanente. De dranken, ingrediënten, gereedschap enz. die U hiervoor nodig hebt, laat ik hier volgen.

- 1 fles Italiaanse Vermouth,
- 1 fles Franse Vermouth,
- 1 fles Dry Gin,
- 1 fles Whisky,
- 1 fles Cognac,
- 1 fles Apricot Brandy,
- 1 fles Oude Jenever,
- 1 fles Jonge Jenever,
- 1 fles Hollandse Oranjebitter,
- 1 fles Orange Gin,
- 1 fles Sherry,
- 1 fles Grenadine,
- 1 fles Orangeade siroop,
- 1 kwart flesje Angostura Elixer.



N.V. GEROFABRIEK

ZEIST

FABRIKANTEN VAN

GERO-ZILVER

Vervaardigd van zilverwit Gerometaal,  
bedekt met een zware laag zuiver zilver

GERO

*Een mensleeftijd garantie*

GERO-ZILMETA

GERO ZILMETA

*Wekruif door en door*

GERO-MESSEN

GERO MESSEN

*Een sieraad op uw tafel*



FABRIEKEN TE ZEIST, GRAMSBERGEN EN EMMEN

Verder sinaasappelen, grape fruit, citroenen, druiven, 1 of 2 blikjes ingemaakt fruit, sodawater, syphons, klontjes en fijne suiker, olijven, peper, zout en paprika, eieren, tomatenketchup, Worchester saus, room.

Hiermede kunt U vele van de cocktailrecepten, die in dit boekje voorkomen, maken.



SHAKER



STRAINER

*Gereedschappen:*

1 schone emmer voor ijs,  
Kurkenschekers en -trekkers,  
Divers glaswerk,  
Schone doeken,  
Citraenpers,  
Fruitmesjes en -vorkjes,  
Een shaker,

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



Groot bierglas (dat ik in dit boekje  
mengglas noem),  
Reserve-kurken,  
Ijspriem,  
Cherrypicks,  
Lange en korte lepeltjes,  
Elixer-flesjes,  
Ijstang, ijsschep of -lepel,  
Drinkhalmen,  
Snijplankje,  
1 spoelbak of een teiltje,  
1 meetglaasje tot 100 gram.

*Little Snacks to your Cocktail-parties.*

Men kan de Cocktail-party opluisteren met schaaltesjes, gevuld met zoute amandelen, pinda's, stengels en krakelingen, kroepoek, Pommes Chipps, blokjes oude en jonge kaas, croutons met haring, zalm of paling, bitterballen, knakworstjes, diverse soorten worst aan blokjes gesneden en — als de stemming er goed inzit — diverse puntjes sandwiches. Last but not least diverse kleine salades à la Hors d'Oeuvre. Zorg vóór het afscheid voor een heerlijk kopje Mokka, desnoods met een fine cognac of pousse. Het is geen slechte gewoonte, op de bar wat sigaretten en sigaren neer te zetten.

Alle in dit boekje voorkomende cocktails worden bewerkt in de shaker of in het mengglas. Staat onder het recept „Shaken” te lezen, dan wordt er bedoeld, dat men met een shaker een schuddende beweging maakt. Bij het overgieten in de Cocktailglazen, moet het ijs in de shaker

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

achterblijven. De cocktails, die in het mengglas worden bereid, moeten met een lange lepel of „Strainer”, waarvan U een afbeelding vindt op blz. 15, al roerend gemengd worden. Het ijs blijft in het mengglas achter. Wanneer in dit boekje gesproken wordt van  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{5}$  of  $\frac{1}{4}$  of wat ook, hangt dit af van de grootte van het glasservies, welke U voor deze doeleinden bezigt. De gewone norm van een cocktailglas is 100 gram, dus als U een Cocktail baseert op 60 gram, dan komt de inhoud door de bewerking met het ijs, in het glas op ongeveer 80 gram, U blijft dus 20 gram onder de rand.



---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ





## EN NU DE RECEPTEN

### ABSINTH COCKTAIL:

Men doet in een shaker of mengglas enige stukjes helder ijs.

40 gram Absinth

10 gram Gin

5 gram Anisette

Strainen en overgieten in cocktailglas; met een teugje sodawater of spuitwater aanvullen.

Een morgendrank, die U op een druilerige dag in een goede stemming houdt. Zowel voor dames als heren.

### AFTERDINNER COCKTAIL:

Men doet in een shaker of mengglas enige stukjes helder ijs.

30 gram Cognac

30 gram Cherry Brandy

Shaken en overschenken in een cocktailglas.

Een uitnemende drank na het diner.

De volgende recepten voor cocktails worden alle met ijs in mengglas of shaker verwerkt. Dit wordt bij de recepten niet verder meer vermeld.

### AFTER SUPPER:

30 gram Apricot likeur

15 gram Gin

15 gram Witte Curaçao

het sap van een kwart citroen

Overschenken in cocktailglas, waarin een paar vruchtjes. Voor dames en heren.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



**AIRSHIP COCKTAIL:**

Men doet in een shaker of mengglas enige stukjes helder ijs.

3 druppels Angostura  
20 gram Dubonnet  
20 gram Italiaanse Vermouth  
20 gram Franse Vermouth

*Strainen* en overschenken in cocktailglas.

Deze drank beveel ik de dames aan als apéritif voor de lunch.

**ALEXANDRE BRANDY COCKTAIL:**

20 gram Cognac  
20 gram Crème de Cacao  
20 gram room

*Shaken* en in een cocktailglas doen.

Speciaal voor dames; smaakt als een bonbon.

**ALEXANDRE GIN COCKTAIL:**

Als bovenstaande, inplaats van Cognac neme men Gin.

**ALEXANDRE SISTERS COCKTAIL:**

Ook als bovenstaande, inplaats van Crème de Cacao neme men Crème de Menthe.

**ALLIGATOR CLUB COCKTAIL:**

30 gram Rye of Canadian Whisky  
10 gram Benedictine  
het sap van een halve sinaasappel

*Shaken* en in een cocktailglas doen. Dit is volgens een

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



ALLIGATOR CLUB COCKTAIL



speciaal recept van de Club of Alligators, een club van Amerikaanse piloten en luchtvaart-technici in Holland. Een cocktail, waarvan ook gewone landdrotten in hoger sferen kunnen geraken.

**APPETIZER COCKTAIL:**

30 gram Gin

30 gram Dubonnet

met of zonder een weinig sinaasappelsap

*Strainen* en overgieten in een cocktailglas.

Een smakelijk apéritif voor elke maaltijd.

**BAMBOO:**

half Sherry

half Franse Vermouth

Niet Shaken of Strainen.

**B. AND B.:**

Frappeer een coupevormig glas, doet hierin

half Benedictine

half Brandy (Cognac)

Een delicioese cordial.

**BENOWITZ COCKTAIL:**

20 gram Italiaanse Vermouth

20 gram Franse Vermouth

40 gram Orange Gin

*Strainen* en overschenken in een groot cocktailglas.

De smaak van deze Cocktail zal U lang bijblijven.....

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



BOSSOM CARESSER





BAMBOO



## Voor fijne Cocktails:

"Canadian Club" Whisky  
Walker's "Bourbon" Whisky  
Dewar's "White Label" Whisky  
Walker's London Dry Gin  
Hennessy Cognac  
Rhum St. James  
Aalborg Taffel Akvavit  
Maraschino Luxardo  
Debrise Triple Sec

Generaal-Agente  
voor  
Nederland:

**N. V. IM- EN EXPORTMAATSCHAPPIJ**  
**v.h. Wilmerink & Muller**  
AMSTERDAM-C.

LEVERING UITSLUITEND VIA DE HANDEL



CHINESE COCKTAIL



**BLEU PLAIN COCKTAIL:**

20 gram Witte Curaçao  
20 gram Dry Gin  
10 gram Parfait d'Amour  
het sap van  $\frac{1}{4}$  citroen  
*Shaken* en overschenken in een cocktailglas, waarin  
een kers of druif.

**BOBBY JONES COCKTAIL:**

15 gram Grenadine  
30 gram Gin  
25 gram Room  
*Shaken* en in een cocktailglas doen.  
Denk aan Bobby Jones op Moederdag.

**BOSSOM CARESSER:**

1 Eierdooier  
10 gram Grenadine  
20 gram Witte Curaçao  
30 gram Cognac  
*Goed Shaken* en in een coupe-vormig glas doen.  
Een fancy cocktail.

**BRANDY COCKTAIL:**

5 gram Curaçao  
45 gram Cognac  
10 gram Italiaanse Vermouth  
*Shaken* en in cocktailglas schenken.  
Een avondcocktail voor de heren.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**BREAKFAST COCKTAIL:**

Een geklutst ei met suiker en cognac.  
Dit kan men ook in de Shaker met ijs bewerken.  
Men blijft er stevig van op de benen staan.

**BRONX COCKTAIL:**

30 gram Gin  
15 gram Italiaanse Vermouth  
15 gram Franse Vermouth  
het sap van een  $\frac{1}{4}$  sinaasappel  
*Shaken* en in cocktailglas doen.  
Bij uitstek een zomerapëritif.

**CASA NOVA COCKTAIL:**

Men doet vooraf gekoelde Sherry en appelsap in gelijke hoeveelheden in een wijnglas.  
Een zeer verfrissende cocktail. Aanbevolen aan hen die weinig alcohol kunnen verdragen.

**CHAMPAGNE COCKTAIL:**

Doe in een coupe-vormig Champagneglas een klontje suiker besprenkeld met Angostura, een paar druppels citroensap, enige stukjes vers fruit en vul aan met koude Champagne. Uit een halve fles Champagne maakt men 3 cocktails.  
Een perfecte feestdrink.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



### CHINESE COCKTAIL:

- 40 gram Rum
- 10 gram Grenadine
- 5 gram Marasquin
- 5 gram Curaçao
- 3 druppels Angostura

*Shaken* en in een cocktailglas schenken. Men hoeft er bepaald geen Chinees voor te zijn om deze cocktail te consumeren. Men probeer hem eens voor de rijsttafel.



CUPIDO COCKTAIL

### CHOCOLATE COCKTAIL:

- 1 Eierdooyer en 1 theelepeltje poederchocolade
- 30 gram Rode port
- 20 gram Crème de Cacao
- 10 gram Chartreuse

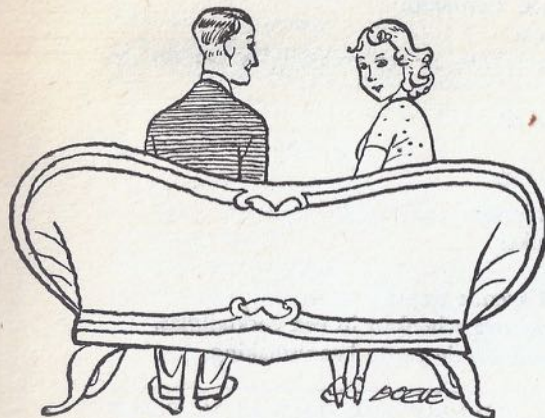
Flink *shaken* en vervolgens in een groot cocktailglas gieten.

Een cocktail om zelfs kieskeurige en veeleisende dames mee te verwennen.

### CLOVER CLUB COCKTAIL (for Ladies)

- 40 gram Gin
- 20 gram Marasquin
- 1 eiwit en een weinig room
- 5 druppels Grenadine

Flink *shaken* en overschenken in een cocktailglas.





**CLOVER CLUB COCKTAIL (for Gentlemen):**

Het wit van een ei  
het sap van een 1/2 citroen  
40 gram Gin  
10 gram Grenadine  
Na flink *shaken*, in een cocktailglas schenken.

**COFFEE COCKTAIL:**

Een eierdooier  
20 gram Crème de Mocca  
20 gram Sherry Brandy  
30 gram Tokayer Wijn  
Flink *shaken* en overgieten in een groot cocktailglas.  
Dames, een paar droge biscuits smaken er goed bij.

**CONTINENTAL COCKTAIL:**

40 gram Franse Vermouth  
20 gram Cognac  
*Strainen* en overgieten in een cocktailglas, waarin een olijf.  
Een milde cocktail.

**CUPIDO COCKTAIL:**

Een verse eierdooier  
1 theelepel suiker  
1 glas Sherry  
een mespunt Cayenne Peper  
Flink *shaken* en overschenken in een cocktailglas.  
Een goede dronk op de eerste kennismaking.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**DAIQUIRIE COCKTAIL:**

Het sap van een 1/4 citroen  
40 gram Daiquirie Rum — Cordon Blanco  
10 gram Grenadine of 2 theelepeltjes suiker  
Deze cocktail heet *Bacardi Cocktail*, als U hem maakt met Bacardi Rum.  
Een zeer gewilde cocktail in de U.S.A.; afkomstig uit de zuidelijke States.

**DIANA COCKTAIL:**

5 gram Grenadine  
20 gram Apricot Liqueur  
35 gram Gin  
*Shaken* en overschenken in een cocktailglas.  
Canadese damescocktail.  
Hallo! Dutch ladies, do you like me?

**DOCKTOR-COCKTAIL:**

1/3 deel citroensap  
1/3 deel sinaasappelsap  
1/3 Zweedse Punch (ook genaamd Calorie Punch)  
Een cocktail om er meer van te drinken.

**1001 NIGHT COCKTAIL:**

20 gram Parfait d'Amour  
15 gram Danziger Goldwasser  
30 gram Gin  
*Strainen* en overgieten in een sierlijk cocktailglas, waarin een rode geconfijte bigarreau. Deze cocktail ziet er fantastisch uit en doet U denken aan de verhalen uit de 1001-Nacht.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



Gaarne bevelen wij U  
de navolgende prima ingrediënten aan

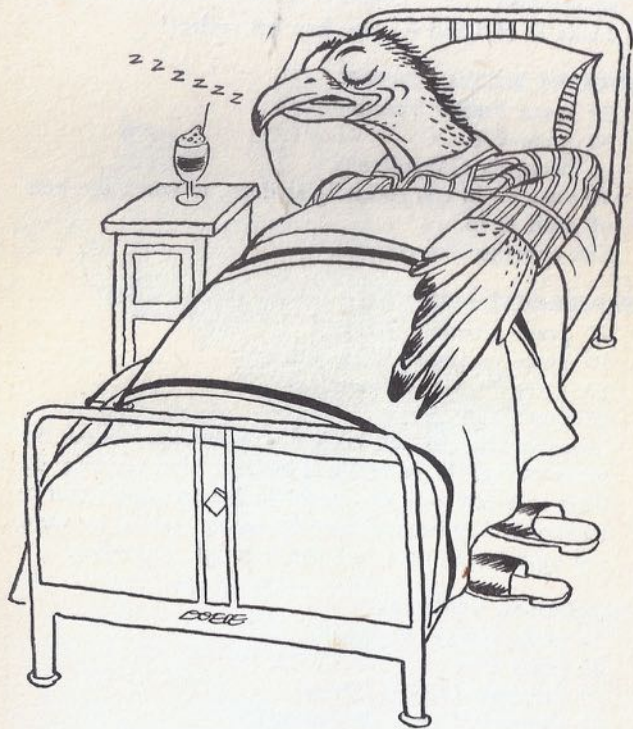
Taylor's Old Pensioner  
**DRY GIN**

Italiaanse Vermouth  
**FERRERO**

Droge Franse Vermouth  
**SETOI**

Rhum  
**NEGRITA**

Cognac  
**DENIS MOUNIÉ**



EAGLE'S DREAM



**EAGLE'S DREAM:**

Een portglas voor  $\frac{3}{4}$  vullen met advocaat. Hierop een laagje Fosco of chocolade pasta, vervolgens een torentje slagroom en er dan verder snippers geconfijte vruchten op strooien.

Made in Holland — Hoe kan het anders!

**ENGLISH ROSE COCKTAIL:**

30 gram Franse Vermouth  
30 gram Gin  
5 druppels Grenadine

*Strainen* en in een cocktailglas doen, te voren een kers of druif er in.

Een appetijtelijke cocktail.

**EXPERIMENT COCKTAIL:**

20 gram groene Chartreuse  
10 gram Italiaanse Vermouth  
10 gram Franse Vermouth  
20 gram Gin

Overschenken in een cocktailglas, waarin vooraf het moes van een halve perzik is gedaan. Men verkrijgt dit door met een vork de vrucht in het mengglas fijn te maken. Het is het nieuwste op cocktailgebied en werd mij opgedragen door een kunstzinnige stewardess.

**FAIRBANKS COCKTAIL:**

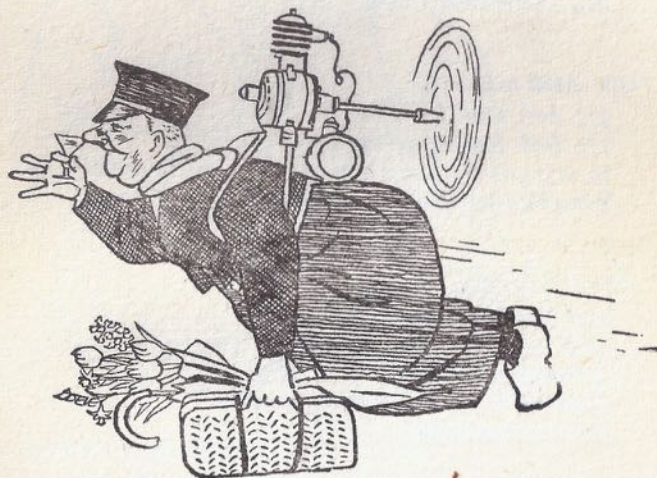
20 gram Franse Vermouth  
40 gram Gin  
5 druppels Orange bitters  
5 druppels Crème de Noyaux

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

*Strainen* en in een cocktailglas doen. Knijp er een schillette van een sinaasappel boven uit en leg dit op de rand van het glas.

Dit is een niet te droge cocktail.

**THE FLYING DUTCHMAN COCKTAIL:**

40 gram Orange Gin  
het sap van een  $\frac{1}{4}$  sinaasappel  
en een  $\frac{1}{4}$  citroen  
3 druppels Angostura  
Een echte zomercocktail.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



**GIN AND LIME:**

35 gram Gin

25 gram Lime Juice

In wijnglas doen met een paar stukjes fijngemaakt ijs.

Karafje water erbij serveren.

Een animerende drank.

**GIN AND ORANGE:**

1/2 deel Gin

1/2 deel Sinaasappelsap

In wijnglas doen met een paar stukjes fijngemaakt ijs.

Een zéér opwekkende cocktail.

**GIN COCKTAIL:**

half Old Tom Gin

half Dry Gin

3 druppels Angostura

*Strainen* en in een cocktailglas doen.

Een mannendrank!

**GRAND GALA COCKTAIL:**

35 gram Gin

25 gram Franse Vermouth

6 druppels Pernod

6 druppels Grenadine

Na theaterbezoek, een heerlijke drank, te consumeren even voordat men een kleine snack wil nuttigen.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



**HARRY LIME COCKTAIL:**

30 gram Gin

25 gram Crème de Menthe

5 gram Absinth

overgieten in cocktailglas en hierover een citroenschil-  
letje uitknipen.

Een verfrissende drank; na de bioscoopvoorstelling  
even in een bar laten bereiden.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ





1001 NIGHT COCKTAIL



#### GRASSHOPPERS COCKTAIL:

- 1/3 groene Crème de Menthe
- 1/3 witte Crème de Cacao
- 1/3 Room

*Goed sbaken* en in een Cocktailglas doen. Het verdient aanbeveling deze cocktail direct na het bereiden te consumeren. Recept geregistreerd bij de Fa Lucas Bols.



#### HAWAIIAN COCKTAIL:

- 15 gram Italiaanse Vermouth
- 15 gram Franse Vermouth
- 15 gram Gin
- 15 gram Whisky

*Strainen* en in een cocktailglas doen.  
Aanbevolen voor cocktailparties.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



#### HONEY MOON COCKTAIL:

- 35 gram Hollandse oranjebitter\*)
- 25 gram Mandarine liqueur
- 5 druppels Sinaasappelsiroop

*Strainen* en in een coupe-vormig glas doen, waar men tevoren een of andere vrucht in gedaan heeft.

\*) Hollandse Oranjebitter heeft niets uitstaande met in de handel zijnde Oranjebitters, daar de laatste elixers zijn. De Hollandse is een drank klaar in de fles gebotteld en wordt gedronken aan de bittertafel als een borrel, vooral op nationale feestdagen.

De auteur van dit boekje maakte duizende van deze cocktails in het vroegere Trianon en in La Réserve te Amsterdam.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ





**Voor Uw cocktail  
juist CORA!**

Geen enkele Vermouth is zó bij uitstek geschikt voor het mixen van een cocktail als CORA, de onovertroffen Italiaanse Vermouth uit Turijn. En het resultaat zal op zijn best zijn, als U daarbij de DRY TOWER GIN van Jacobus Boelen gebruikt.

**CORA**  
Italiaanse Vermouth zoals ze zijn moet.

VOOR DE HANDEL: JACOBUS BOELEN, AMSTERDAM

**ICE BEAR COCKTAIL:**

Op dezelfde wijze als Alexandre Cocktail. Inplaats van Crème de Cacao neemt men Crème de Mocca.

**JACKSON COCKTAIL:**

1/2 deel Orange Gin  
1/2 deel Dubonnet of Amer Picon  
5 druppels Grenadine  
Kers of druif in het glas doen.  
*Strainen.*  
Een apéritif zowel voor dames als heren.

**KARINA COCKTAIL:**

1/3 deel Wodka  
1/3 deel Witte Curaçao  
1/3 deel Citroensap  
*Shaken* en overschenken in een cocktailglas.

**KING'S MILK COCKTAIL:**

1/2 deel Benedictine  
1/2 deel room  
overgieten in een cocktailglas.

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



#### KEEWATTIN COCKTAIL:

- 30 gram Gin
- 30 gram Cherry Brandy
- 5 druppels Lime Juice
- 5 druppels Citroensap

*Shaken* en in cocktailglas doen, waarin vooraf een paar kersen.

Recept van Don Mac Lean Jr., Canada.

#### KODILOFF COCKTAIL:

- 25 gram Crème de Cacao
- 20 gram Wodka
- 25 gram Room

*Shaken* en in een cocktailglas doen.

De lievelingscocktail van de echtgenote van de heer Volmer, de voormalige directeur van het American Hotel te Amsterdam.

#### KUIST OLJA:

- 1/3 Akvavit
- 1/3 Italiaanse Vermouth
- 1/3 Franse Vermouth

*Strainen.*

Deze cocktail is weliswaar bitter en wrang, doch eetlust-verwekkend.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

#### LADIES COCKTAIL:

Men doet in een coupe-vormig cocktail- of champagne-glas een paar stukjes fijngemaakt ijs  
10 gram limonadesiroop  
15 gram Apricot liqueur  
1 schijfje ananas of andere vruchtjes. Aanvullen met champagne, even omroeren. De titel van de cocktail zegt voor wie deze cocktail bestemd is.

#### LADY ASTOR COCKTAIL:

Doe in het mengglas een halve perzik, maak deze met een vork tot moes.

Een paar stukjes ijs.

- 25 gram Cherry Brandy
- 5 gram Kirschwasser
- 30 gram Crème de Cacao
- 30 gram Room

*Strainen* en door een zeeffe in een champagne-coupe doen.

Een delicate drank.

#### LOBSTER COCKTAIL: (2 à 3 personen)

Voor deze cocktail moet eerst de volgende saus gemaakt worden:

- 1 eetlepel tomatenketchup
- 1 theelepel citroensap
- 1 theelepel Worchester sauce
- 1 mespunt paprika
- 2 mespunten tafelzout
- 1/2 portglas witte wijn of sherry

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



Roeren tot een massa. Doe dan het vlees van een halve kreeft (of meer) in drie champagne-coupes en daarover genoemde sauce gelijkelijk verdelen.  
Garneer smaakvol met peterselie en citroenschijfjes.  
Aan te bevelen inplaats van een hors d'oeuvre voor diner of souper.

**MANHATTAN COCKTAIL (DRY):**

40 gram Rye of Canadian Whisky  
20 gram Franse Vermouth

*Strainen* en in een cocktailglas doen, waarin een olijf.  
Hierover een citroenschilletje uitknijpen en over het glas leggen.

**MANHATTAN COCKTAIL (SWEET):**

1/2 deel Rye of Canadian Whisky  
1/2 deel Italiaanse Vermouth  
3 druppels Angostura

*Shaken.* Doe in het cocktailglas een kers of druif. In de U.S.A. zijn de Manhattan Cocktails zeer populair. Voor de amateur-mixer vermeld ik hier, dat Rye Whisky een Amerikaans product is. Verkrijgbaar onder de namen Bourbon-, Hunter- of Harpey-whisky.

**MARTINI COCKTAIL (DRY):**

40 gram Dry Gin  
20 gram Franse Vermouth

*Strainen* en schenken in een cocktailglas, waarin een olijf. Een citroenschilletje hierboven uitknijpen en dan over het glas hangen.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**BOLS**  
**SILVER TOP**



voor  
al Uw  
Cocktails

**DRY GIN**

4



**MARTINI COCKTAIL (EXTRA DRY):**

50 gram Dry Gin  
10 gram Franse Vermouth  
Behandelen als bovenstaande. Heden ten dage de meest populaire cocktail.

**MARTINI COCKTAIL (FIFTY-FIFTY):**

1/2 deel Dry Gin  
1/2 deel Franse Vermouth  
Behandelen als bovenstaande.

**MARTINI COCKTAIL (SWEET):**

1/2 deel Old Tom Gin  
1/2 deel Italiaanse Vermouth  
3 druppels Angostura  
3 druppels Curaçao of Gomsiroop  
(Gomsiroop is gemaakt van Candijnsuiker).  
Bereiding: Een jampotje met Candijnsuiker vullen en water bijgieten tot het potje vol is. Dit geheel in een pannetje overgieten. Tot het tweede kookpunt brengen, brengen, af laten koelen en zeven.

**MILLION DOLLAR COCKTAIL:**

het wit van een ei  
40 gram Whisky  
10 gram Grenadine  
5 gram Witte Curaçao  
3 druppels Pernod  
Flink *shaken* en in cocktailglas doen. Men kan inplaats van Whisky, Gin in deze Cocktail gebruiken. Een cocktail waar pit in zit.  
Een avonddrink „sans rivale”.

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



MILLION DOLLAR COCKTAIL



**MORNING GLORY COCKTAIL:**

25 gram Cognac  
25 gram Franse Vermouth  
5 druppels Pernod  
5 druppels Curaçao  
1 Citroenschilletje op de rand van het glas, waarin de cocktail is overgeschonken.

**MOTHERSMILK COCKTAIL:**

10 gram Frambozensiroop  
40 gram Cognac  
1 eidooier  
1 eetlepel room  
Flink *shaken* en in een coupe-vormig glas doen.  
Een mix om de dames te vleien.

**MOULIN ROUGE COCKTAIL:**

40 gram Hollandse Oranjebitter  
20 gram Apricot liqueur  
5 druppels Grenadine  
*Shaken* en in cocktailglas doen, waarin tevoren 1/2 apricot is gedaan.  
Met veel succes door auteur van dit boekje in eerste rangs zaken gemaakt.

**OLOF COCKTAIL:**

1/3 Akvavit  
1/3 witte Curaçao, extra sec  
1/3 Citroensap  
Een dronk waar men hm... hm... op zegt.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**OYSTER COCKTAIL:**

Men maakt eerst een saus in een halve L.fles, volgens onderstaand recept:

een flesje Tomatenketchup (kleinste soort)

1 portglas witte Bordeauxwijn

Het sap van 1/2 Grape fruit

40 gram Cognac

20 gram Worchester Saus

5 gram Tobasco Saus

5 druppels Soja

Dit door elkander schudden. Van deze saus doet men 25 à 30 gram in een coupe-vormig glas. Dan 4 à 6 oesters. Garneren met een partje hard gekookt ei, enige citroenschijfjes en peterselie en Cayenne-peper naar wens. Men prikt met een oestervork de oesters uit de saus alsmede het partje ei. Deze dan consumeren. De overgebleven saus moet in het glas achterblijven.  
Prachtig en krachtig voorgerecht!

**PARADISE COCKTAIL:**

1/3 Sinaasappelsap

1/3 Gin

1/3 Apricot Brandy

*Shaken* en in cocktailglas doen.

De ideale cocktail voor beginners (boven de 18 jaar!)

**QUEEN JULIANA COCKTAIL:**

Het sap van een Grape fruit

50 gram Cherry Brandy

*Strainen* en in een sierlijk cocktailglas doen.

Een cocktail die deze vorstinnenaam waardig is.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ





OYSTER COCKTAIL

**PRAIRIE  
OYSTER:**

Men doet in een kelkvormig borrelglasje 3 druppels Angostura. Deze goed langs de glaswand „slingeren”. Doe er een paar druppels azijn bij, leg er dan voorzichtig een eierdooier in, hierop een tikje zout en evenveel peper of paprika; voorts 6 druppels

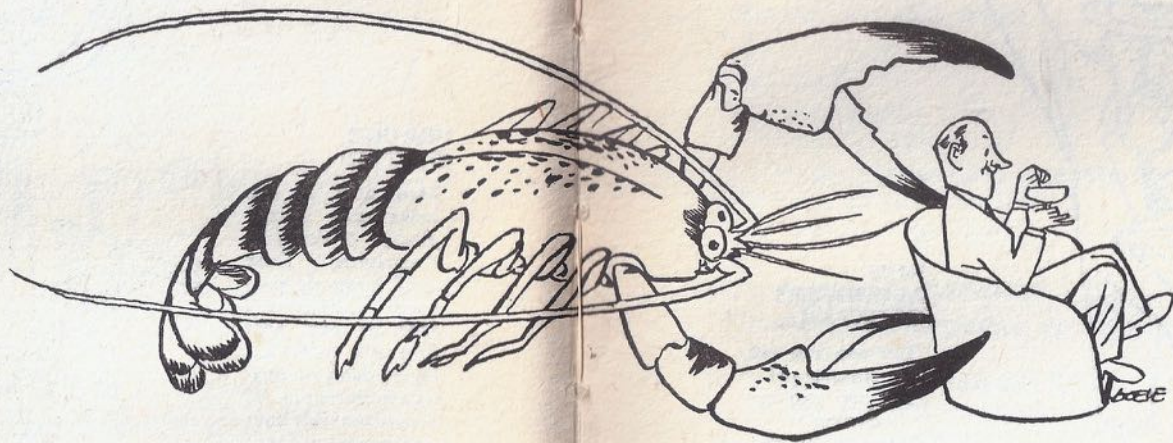
Worcester saus  
2 druppels tafelolie  
1 theelepeltje

Tomaten  
Ketchup in het midden op de dooier.

In één teug naar binnen wippen.  
Om bij te komen.







LOBSTER COCKTAIL





#### NON ALCOHOLIC COCKTAIL:

Het sap van een  
sinaasappel  
Het sap van een  
citroen  
Het wit van een ei  
15 gram  
Limona desiroop  
goed *shaken* en over  
een of twee  
glazen verdelen.  
Deze cocktail is ge-  
wijd aan de  
grootste  
alcoholbestrijder  
van de wereld,  
Pussyfoot  
Johnson

#### NICOLASKA:

Vul een glas waarvan de mond zo breed is als een  
citroenschijfje, met 50 gram Wodka, hierop een citroen-  
schijfje dat bestrooid is met poedersuiker. Het is de  
bedoeling deze door het citroenschijfje heen te consu-  
meren. Men kan inplaats van Wodka, Rum, Cognac of  
Brandewijn nemen.

Een heel bijzonder slokje!

#### OH! MIKEY:

20 gram Pernod  
5 gram Grenadine  
1 teugje mineraalwater en stukje ijs  
Gebruik een kleine tumbler.  
Een veel omstreden drank!

#### OLD FASHIONED COCKTAIL:

Doe in een kleine tumbler een klontje suiker gedrenkt  
in Angostura  
50 gram Rije of Canadian Whisky  
1 paar druppels citroensap  
1 sinaasappelschijfje  
1 stukje helder ijs

Serveren met een karafje water, aangezien bij het nutti-  
gen van deze cocktail ook wel de „achterwaartse”  
methode wordt gevolgd. „Achterwaarts” drinken doet  
men nl. wanneer men na een paar teugjes te hebben  
genomen, zijn glas weer met water aanvult. Dit kan  
men een- of tweemaal herhalen.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



Een kenner prefereert voor zijn cocktails:

**L**evert's Dry Gin  
evert's Likeuren  
ime Juice Brooks

**„WAT LEVERT LEVERT IS GOED”**

Likeurstokerij en Wijnkooperij  
„De Wildeman” v.h. Levert & Co.

Anno 1690

\*

„De vakman-mixer  
gebruikt Echt Catz-Elixer”

en

Angosturabitter, Oranjabitter etc. van

**CATZ & ZOON VAN PEKELA**

GRONINGEN

\*



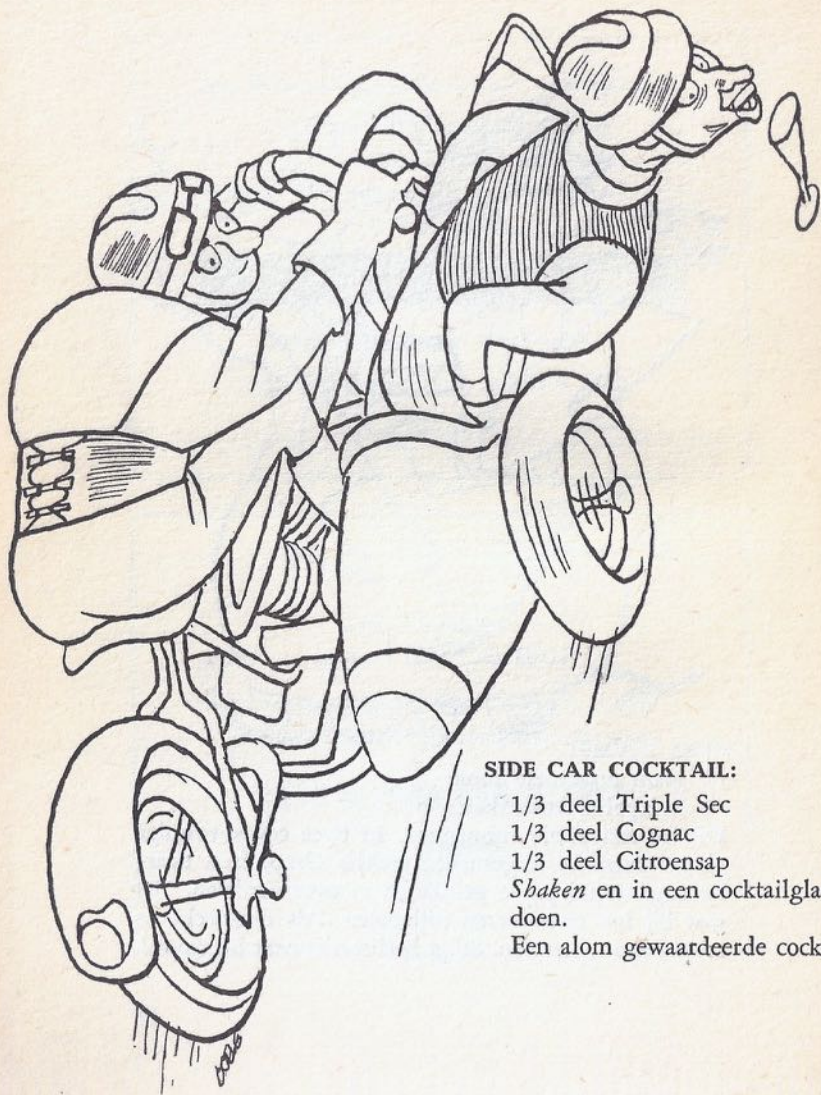
**OPERA SLUMP:**

50 gram ongezoete room

1 eetlepel Tomatenketchup

Dit tot een papje vermengen. In twee coupe-vormige glazen evenveel uitgesneden stukjes Grape-fruit doen, bovengenoemd papje gelijkelijk er over verdelen. Het glas bij het consumeren uitlepelen. Als nagerecht na souper aan te bevelen. Stijgt beslist niet naar het hoofd.





**SIDE CAR COCKTAIL:**

1/3 deel Triple Sec

1/3 deel Cognac

1/3 deel Citroensap

*Shaken* en in een cocktailglas doen.

Een alom gewaardeerde cocktail.

**ORANGE BLOSSOM COCKTAIL:**

Het sap van een sinaasappel

40 gram Gin of Cognac

5 druppels Grenadine

*Shaken* en in een klein wijnglas doen.

Geurige en smakelijke zomercocktail.

**REGENT PALACE COCKTAIL:**

1/3 deel gele Chartreuse

2/3 deel Gin

5 druppels Grenadine

in cocktailglas doen met een paar vruchtjes.

Een pittig drankje.

**REGINA COCKTAIL:**

Doe in een coupe-vormig glas een paar stukjes ananas of andere vruchtjes.

In de shaker bewerk met dan op de bekende manier

30 gram Fladderak

20 gram Gin

10 gram Witte Curaçao extra Sec

hetwelk men overschenkt in bovengenoemd glas met de vruchtjes.

Voor de dames. Weer eens wat anders dan een Voorburg.

**RING THE BELL COCKTAIL:**

1/3 deel Benedictine

1/3 deel Wodka

1/3 deel Room

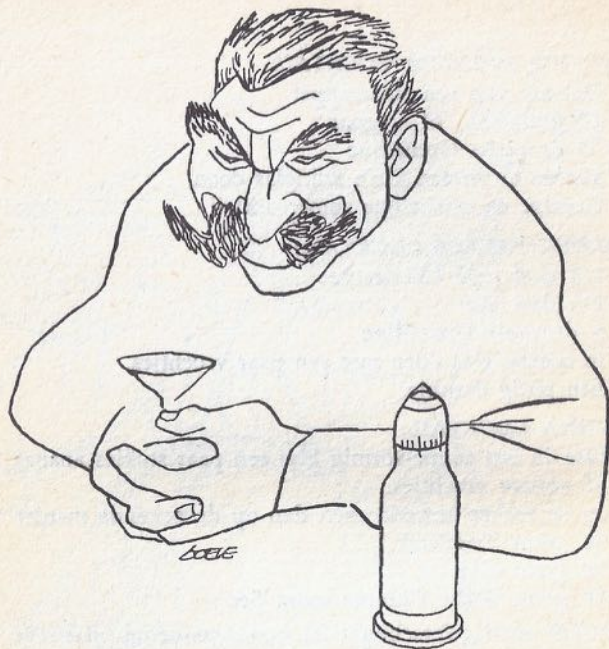
*Shaken* en in cocktailglas doen.

Damesdrank. Zacht, toch smakelijk.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT





#### RUSSIAN COCKTAIL:

50 gram Wodka

5 gram Kummel

2 theelepeltjes witte candysuiker

worden in een mengglas of shaker geroerd met enige stukjes helder ijs. Eerst het ijs verwijderen, dan de gehele inhoud, inclusief de overgebleven suiker, in cocktailglas doen.

Men behoeft er geen communist voor te zijn.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

#### ROSE COCKTAIL:

30 gram Gin

15 gram Franse Vermouth

15 gram Sherry Brandy

*Shaken* en in cocktailglas doen, waarin een kers of druif.

Er zijn verschillende Rose Cocktails. Deze lijkt mij de meest aanbevelenswaardige.

#### ROYAL DERBY COCKTAIL:

Vul de shaker op de bekende manier met ijs

2/3 deel Whisky

1/3 deel Witte Curaçao Sec

in een coupe-vormig glas doen, waarin een halve perzik.

Een cocktail die het „doet” op recepties.

#### SEA HORSE COCKTAIL:

20 gram Anisette

20 gram Gin

het wit van een ei.

*Goed shaken* en in een cocktailglas doen.

Geïntroduceerd door een 1e klas Hollandse Distilleerderij.

#### STINGER COCKTAIL:

1/3 deel Crème de Menthe

2/3 deel Cognac

5 druppels Pernod

*Shaken* en overschenken in cocktailglas.

Tropen-cocktail.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



**De roomcocktails hierin vermeld,  
zijn met O.V.V. room samengesteld**



**Vruchten-Limonades**  
en  
**Limonade-Siropen**

Uitsluitend vervaardigd uit de meest edele grondstoffen

**A. v. WEES**

AMSTERDAM  
Telefoon 48880-35458



EINDHOVEN  
Mecklenburgstraat 65  
Telefoon 3310

**SUISSE COCKTAIL:**

1/3 deel Kirschwasser  
1/3 deel Cherry Brandy  
1/3 deel Ital. Vermouth

*Shaken* en overschenken in cocktailglas.  
Zeer aangenaam van smaak.

**SWEET PATOTIE COCKTAIL:**

Het sap van 1/2 sinaasappel  
20 gram Gin  
20 gram Triple Sec

*Shaken* en in cocktailglas doen.  
Een cocktail die de tong streelt.

**THE PRIDE OF HOLLAND:**

30 gram Hollandse Oranjebitter  
30 gram Fladderak

*Shaken* en Citroen of Sinaasappelschil over uitknijpen  
en over de rand van het glas hangen.  
Smaakt heus niet minderwaardig.

**TOWN MASTER COCKTAIL:**

Het sap van 1/2 sinaasappel  
20 gram Grand Marnier rouge  
30 gram Orange Gin

*Shaken* en serveren in een wijnglas.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT





#### TURKISH BATH:

- 1 eetlepel Tomatenketchup
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel room
- 1 mespunt paprika
- 1 mespunt tafelzout
- 5 gram Worchestersaus
- 30 gram Cognac

*Goed shaken* en overgieten in een of twee glazen.  
Bedoeld om te consumeren op koude dagen.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

#### TURKISH BONBON:

4 dadels - 3 vijgen - 1 banaan - 10 rozijnen - 10 amandelen worden aan snippers of kruimels gesneden of gehakt.

Dit wordt met een beetje Rum tot een papje geroerd en over 2 glazen verdeeld.

Wat slagroom er bijvoegen en daarop wat snippers chocoladereep.

Eten en drinken tegelijk.

#### WHISKY COCKTAIL:

- 40 à 50 gram Whisky
- 5 druppels Lime Juice
- 3 druppels Angostura

Wordt op de bekende manier in de shaker gekoeld en geschud.

Doe een olijf in een cocktailglas en daarna bovengenoemde gemixte dranken.

Een schilletje van een citroen op de rand van het glas leggen. Als een Whisky-puur te straf voor U is, zal deze cocktail U smaken.

#### WHITE LADIES COCKTAIL:

- 1/3 deel Triple Sec
- 1/3 deel Gin
- 1/3 deel citroensap

Op de bekende wijze *shaken* en in cocktailglas doen.

Is het zusje van de Side Car Cocktail.

Om nooit te vergeten.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ





TURKISH BONBON

## LONG & VARIOUS DRINKS

### AMERIKAANTJE (Ladies Beer):

Een biertumbler voor de helft vullen met Limonade Gazeuse en voor de andere helft met Pilsner Bier.

### B. AND W. CHASER:

is een glas bier waarbij men een glaasje whisky van 40 gram serveert.

### CHAMPAGNE VELVET:

Doe in een groot wijnglas voor de helft Stout en voor de helft Champagne.  
Men moet er maar tegen kunnen.....

### CINCINATIE:

Doe in een biertumbler half Stout, half Ginger ale.  
Lekker na de hazen-peper.

### DUTCH EXPERIMENT:

Het sap van 1 sinaasappel en een halve citroen. Aanvullen met appelsap. Er kan ook Gin of Cognac bijgevoegd worden.

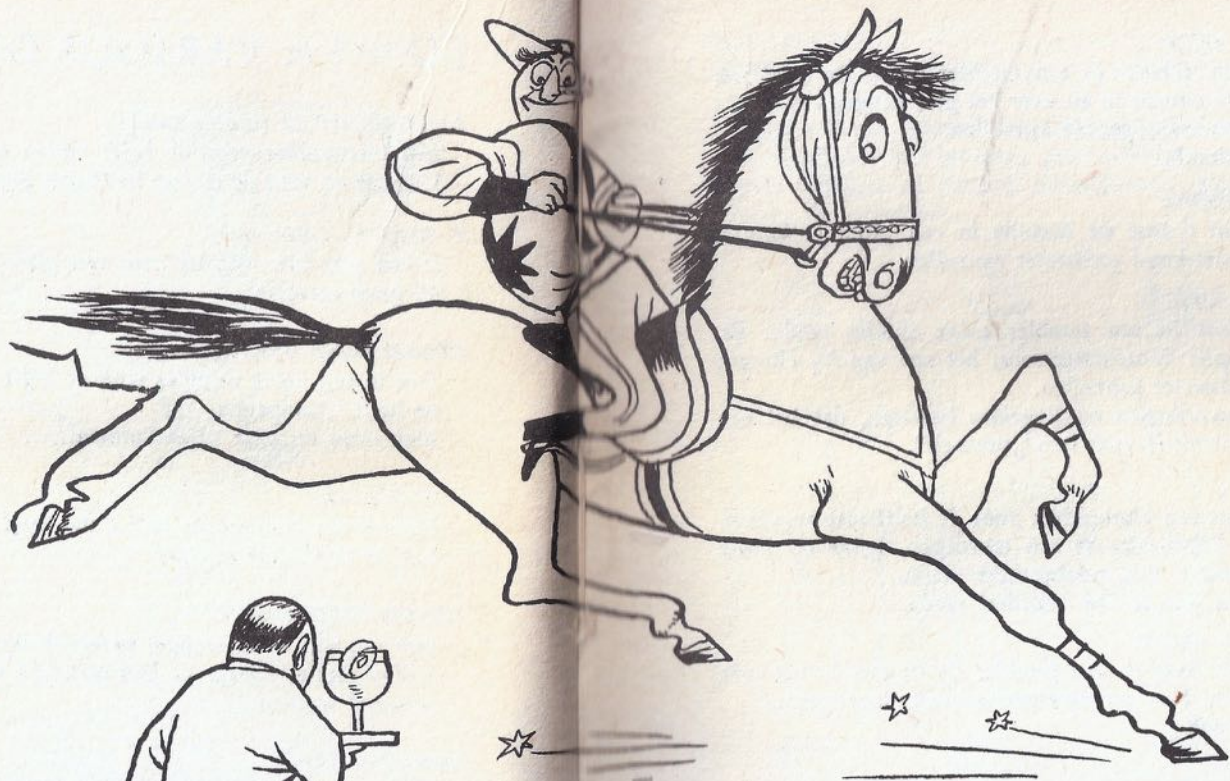
### GIN AND TONIC:

Doe in een tumbler 40 gram Gin. Aanvullen met koude Quinine-Tonic. Naar wens een citroenschijfje toevoegen.  
Goede drank als Uw tong in de war is.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT





DOBE

ROYAL DERBY COCKTAIL



**HORSES-NECK:**

40 gram Whisky in een tumbler doen. De schil van een hele citroen in en over het glas hangen. Met koude Ginger-ale aanvullen. Avonddrank.

**MINTH SODA:**

40 gram Crème de Menthe in een groot ballonglas doen, met koud sodawater aanvullen.

**PICK ME UP:**

Men doet in een tumbler enige stukjes helder ijs, 5 druppels Worchester saus, het sap van 1/4 citroen; met sodawater aanvullen.

Vele Amerikanen en Engelsen beweren, dat het een goede drank is voor hun „stomach”.

**PILAPINE:**

Vul eerst een biertumbler voor de helft met appelsap, daarna Pilsnerbier er aan toevoegen, beide op koele temperatuur. Een overheerlijke drank. Bottelaar doe er Uw voordeel mede.

**RUM AND COLA:**

40 gram Rum in een tumbler doen; met koude cola aanvullen. Naar smaak citroenschijfjes toevoegen. *Modedrank.*

**TODDY'S:**

60 gram Rum, Cognac of Whisky, met koud water aanvullen. Suiker naar wens. Warm gedronken noemt men ze Grocs.

Vergeet ze niet op oudejaarsavond.

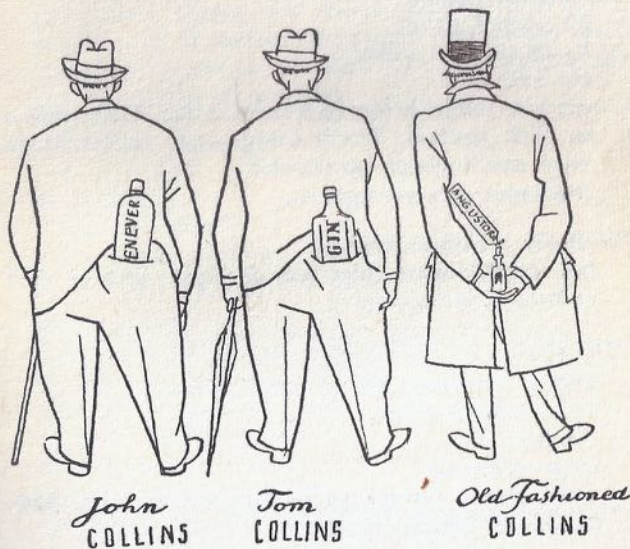
VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**TOM COLLINS:**

Het sap van 1/2 citroen.

40 à 50 gram Gin

30 gram Lime Juice of een theelepel suiker in een shaker met ijs doen, goed schudden en in een groot wijnglas of tumbler overschenken. Met teugje sodawater aanvullen.

**JOHN COLLINS:**

Als bovenstaand recept. Inplaats van Gin neem men Hollandse Jenever.

Er bestaan nog Rum-, Whiskey- en Brandy Collins. Men laat de Gin weg en geeft het gewenste.



**OLD FASHIONED COLLINS:**

Doe in een tumbler een stukje helder ijs, een klontje suiker besprenkeld met Angostura, 40 gram Gin, Rum, Whisky of Cognac naar wens.  
Enige druppels citroensap. Met sodawater aanvullen.

**BRANDY FLIP:**

40 gram Cognac  
20 gram Curaçao  
1/2 dessertlepel suiker  
een vers ei  
een paar stukjes helder ijs worden in een shaker gedaan en flink geschud. Wordt overgegoten, zonder ijs, in lange smalle glazen op voetstuk  
Bestrooien met nootmuscaat.

**RUM OF WHISKY FLIP:**

Op dezelfde wijze. Men laat de cognac weg en doet er Rum of Whisky in.

**GIN FIZZ:**

Doe in een shaker het sap van 1 citroen  
1 dessertlepel suiker  
60 gram Gin  
enige stukjes ijs  
*Goed shaken.* Overgieten in een groot wijnglas. Aanvullen met mineraalwater.

**SILVER FIZZ:**

Precies bereiden als Gin Fizz met dien verstande, dat men er een eiwit bijvoegt.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT

**MORNING GLORY FIZZ:**

Als Silver Fizz. Shake er 10 gram Pernod bij en om de smaak te verhogen kan men er ook nog 15 gram Lime Juice bijdoen.  
Fizzes zijn morgendranken.

**COBBLERS:**

Limonadesiroop wordt met wat gemalen ijs in een glas gedaan. Hierop vele stukjes vruchten in diverse smaken met of zonder toevoeging van likeur naar smaak, met sodawater aanvullen. Serveren in groot soort sierlijke tumbler of wijnglas.

**GIN-SLING:**

Doe in tumbler  
60 gram Gin  
1 theelepelt suiker  
enige stukjes helder ijs. Met sodawater aanvullen.  
Serveer met partje citroen op de rand van het glas.

**STRAITS-SLING:**

Doe in een shaker met enige stukjes ijs  
40 gram Gin  
10 gram Benedictine  
10 gram Sherry Brandy  
het sap van 1/2 citroen  
enige druppels Angostura  
Overgieten in grote tumbler of wijnglas. Met sodawater aanvullen.  
Een Sling kan men het beste drinken als men niets drinken wil en toch wat drinken moet.  
Doet geen kwaad.

---

SOUVENT IMITÉ, JAMAIS ÉGALÉ



Martini Vermouth  
de basis voor Uw cocktail



OPWEKKEND SMAKELIJK  
**MARTINI**  
GEZOND PITTIG

#### RICKEY'S:

De Rickey's heten eveneens naar de te gebruiken dranken.

Behoren tot de categorie strong drinks.

Het sap van  $\frac{1}{2}$  citroen

40 à 50 gram Gin, Brandy of Whiskey met koud Soda-water aanvullen.

Gebruik kleine tumblers of wijnglazen.

#### SOURS:

De Sours worden genoemd naar de dranken waarmee ze zijn bereid. Er zijn dus Whisky-, Rum- of Brandy Sours.

Laat ik als voorbeeld de Brandy Sour beschrijven:

40 gram Cognac

het sap van  $\frac{1}{4}$  citroen

10 gram Lime Juice of dessertlepel suiker

*Goed shaken* en in wijnglas doen. Met een paar kersjes en sinaasappelschijfjes garneren.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



### EGG NOGG'S:

De meest voorkomende zijn Brandy-, Rum- en Whisky Egg Nogg's.

40 of 50 gram van de gewenste drank in een shaker met ijs doen. Daaraan toevoegen een eierdooier en een dessertlepel suiker. Flink schudden en daarna overgieten in een tumbler of een groot kelkglas half gevuld met melk. Het eiwit tot een vaste crème slaan en met een lepel door de drank roeren. Als garnering kan er wat eiwit bovenop worden gelegd. Ten slotte bestrooien met een beetje nootmuscaat.

### TOM AND JERRY EGG NOGG:

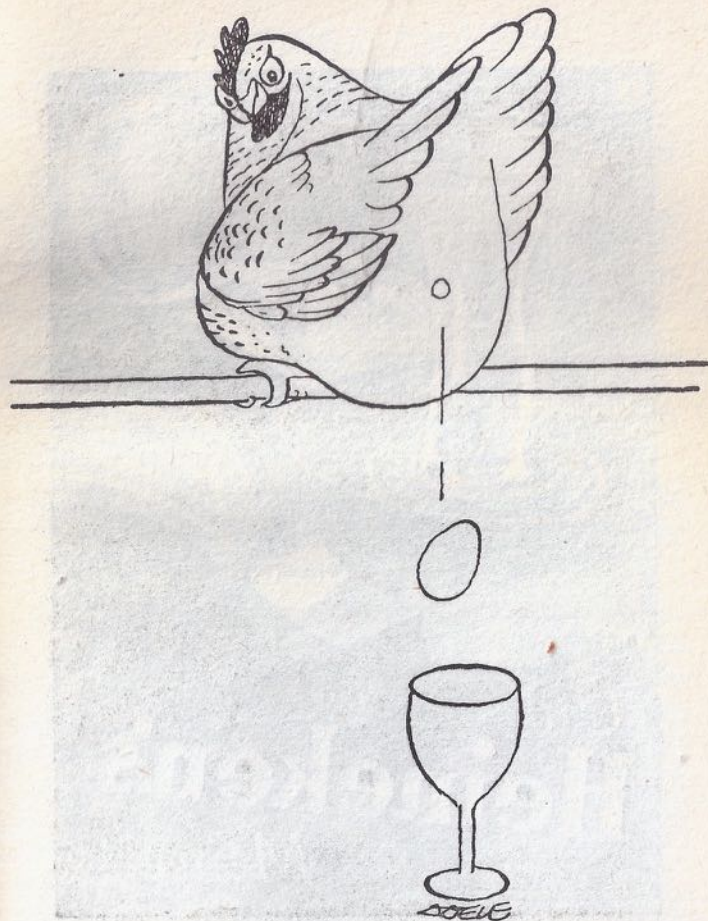
40 gram Cognac

20 gram Rum

20 gram Curaçao wordt op dezelfde wijze bewerkt, als bovengenoemde Egg Nogg, inplaats van 1 ei gebruikte men 2 eieren.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



EGG NOGG





## POUSSE CAFÉ'S

### Inleiding.

Wil men Pousse Cafés goed bereiden, dan behoort men zich eerst op de hoogte te stellen van de „zwaarte” van de likeursoorten. Een betrouwbare omschrijving hiervan te geven is zeer moeilijk, omdat de verschillende likeurstokerijen hun likeuren niet op hetzelfde gehalte in de handel brengen.

De meest stroopachtige likeuren zijn het zwaarst en worden bij de Pousse Cafés het eerst in het glas gedaan, dan vervolgens de minder zware en de allerlichtste bovenaan.

Ook behoort men bij het inschenken er veel zorg aan te besteden, dat de likeuren niet doorlopen. De beste manier van inschenken is als volgt:

Van de zwaarste likeursoort doet men de benodigde hoeveelheid 't eerst in het glas. Bij het schenken van de andere likeuren, houdt men binnen in het glas een lepeltje en laat de likeur er voorzichtig op vallen. Mocht men zich dan met een zwaardere of lichtere soort vergissen, dan komen deze zodoende toch van zelf op de goede plaats. Gebruik puntige likeurglazen groot model, z.g. Pousse Café-glazen. Hieronder volgen de recepten:

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT





#### **BULLS MILK (HOT):**

60 gram Cognac wordt in een lange tumbler gedaan met passende lepel.

1 dessertlepel suiker, al roerende met hete melk aangemaakt.

Aangename drank als men 's winters uit een warm vertrek de straat op moet.



### HOLLANDS VLAG EN WIMPEL

1/3 deel Grenadinesiroop  
1/3 deel Witte Curaçao  
1/3 deel Parfait Amour  
als garnering sinaasappelschilletje in top over het  
glaasje.

Als drinkcombinatie te zoet.

Voor te zien imposant gezicht.

Raad aan het geheel over te doen in tumblers met  
stukjes ijs en aan te vullen met soda water.

### POUSSE AMERICAN:

1/4 deel Marasquin  
1/4 Orange Curaçao  
1/4 Groene Chartreuse  
1/4 Cognac

### POUSSE L'AMOUR:

1/4 Marasquin of Witte Curaçao  
legt hierin een eierdooier  
1/4 Crème de Vanille of Crème de Cacao  
1/4 Cognac

### RAINBOW:

Opvolgend van ieder een achtste deel  
Grenadine, Crème de Vanille, Orange Curaçao, Ani-  
sette, Benedictine, Groene Chartreuse, Kirswasser,  
Cognac.

---

VERMOUTH FRANÇAIS NOILLY PRAT



FRENCH APERITIFS



## FRENCH APERITIFS

### PICON L'EAU CASSIS:

1 portglas Amer Picon  
20 gram Grenadine of Frambozenjam  
een stukje helder ijs met mineraalwater aanvullen.  
In groot wijnglas of tumbler serveren.

### DUBONNET L'EAU CASSIS:

Wordt op dezelfde wijze bereid als bovenstaande.  
Inplaats van Picon neme men Dubonnet.

### VERMOUTH L'EAU CASSIS:

Wordt op dezelfde wijze bereid als bovenstaande, in-  
plaats van Dubonnet of Picon neme men Italiaanse  
Vermouth.

### PICON CITRON:

60 gram Dubonnet  
Het sap van  $\frac{1}{4}$  citroen  
30 gram Lime Juice, kan nog aangevuld worden met  
Sodawater.



