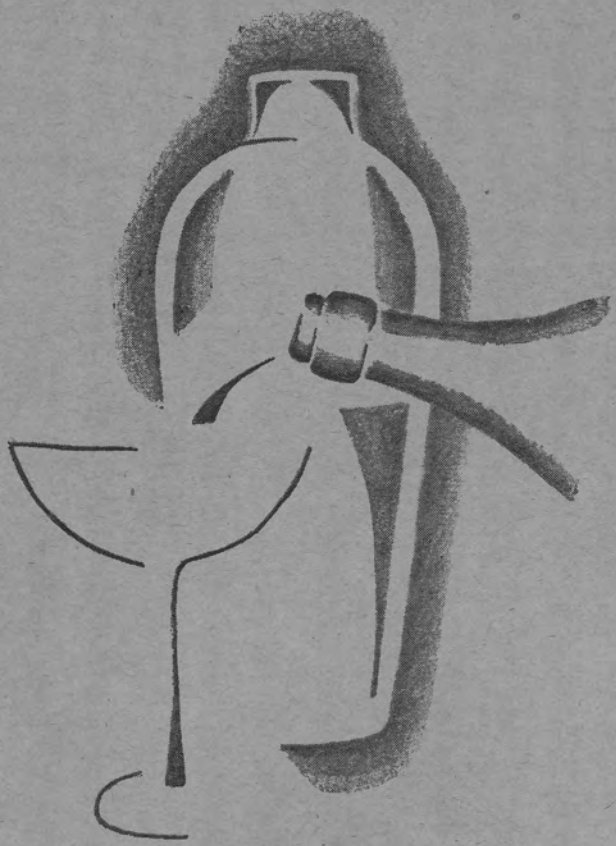
KARL BÜSKENS

# MIXBUCH FÜR JEDERMANN



# MIX-BOOK FOR EVERYBODY

Dieses Buch beinhaltet die Rezepte der auserlesensten Cocktails, Mixeddrinks (auch alkoholfreie) und Bowlen, ferner eine übersichtliche Beschreibung der bedeutendsten Weine in bezug auf ihre Herkunft, Eigenschaft, Behandlung und Verwendung. Neben einer leicht verständlichen Ausdrucksweise sorgt eine Fülle fachlich fundierter Anschaulichkeit, vom Verfasser selbst entworfen und gezeichnet, dafür, daß die verschiedenen Getränke auch richtig zubereitet werden können, so daß diesem Buch nicht eine begrenzte Bedeutung einer Rezeptsammlung zukommt, sondern die, eines praktischen Gebrauchsbuches für jedermann. Dies ist neuartig, ebenso die Veröffentlichung jener besten Cocktails, die in den letzten Jahren auf den großen internationalen Wettbewerben in London, Paris, Madrid, Frankfurt a/M. usw. prämiiert wurden; auch die sind angeführt, die außerhalb der Konkurrenz in Amerika, England, Frankreich und anderen Ländern heute populär geworden sind.

Aus Gründen, die in der Internationalität des behandelten Stoffes liegen, wurde dieses Buch in deutscher und englischer Sprache geschrieben. Dadurch ist es selbst für internationale Begriffe neuartig und somit noch nicht dagewesen.

# MIXBUCH
## FÜR JEDERMANN

# MIX-BOOK
## FOR EVERYBODY

VON

KARL BÜSKENS

LEHRER AN DER HÖHEREN HOTELFACHSCHULE
UND AN DER BERUFSSCHULE FÜR GASTGEWERBE, WIEN

VERLAG MAYER & COMP.
(L. u. E. PETERS)
WIEN I.

Alle Rechte vorbehalten

A-B-Z-Druck- u. Verlagsanstalt, Wien VII, Richterg. 4.

# Vorwort

Dieses Buch beinhaltet die Rezepte der auserlesensten Cocktails, Mixgetränke und Bowlen, ferner eine übersichtliche Beschreibung der bedeutendsten Weine in bezug auf ihre Herkunft, Eigenschaft, Behandlung und Verwendung. Neben einer leicht verständlichen Ausdrucksweise sorgt eine Fülle fachlich fundierter Anschaulichkeit, vom Verfasser selbst entworfen und gezeichnet, dafür, daß die verschiedenen Getränke auch richtig zubereitet werden können, so daß diesem Buch nicht eine begrenzte Bedeutung als Rezeptsammlung zukommt, sondern die Bedeutung eines praktischen Gebrauchsbuches für alle.

Aus Gründen, die in der Internationalität des behandelten Stoffes liegen, wurde dieses Buch in zwei Sprachen geschrieben.

Wien, im Sommer 1947.

Karl Büskens

# Foreword

This book contains the recipes of the most exquisite cockfails, mixed drinks, and bowls; beside that, a descriptive survey of the most important wines, with regard to their origin, qualities, treatment, and use. Beside a popular terminology, an exuberance of well-founded perception, designed and drawn by the author himself, will give an opportunity of preparing the various drinks by oneself, and thus this book will not only show a limited importance as a collection of recipes, but also have the value of a practical manual for all.

For reasons embodied in the international character of the matter dealt with this book was written in two languages.

VIENNA.
Summer, 1947. Karl Büskens.

# Historische Notiz

Man ist oftmals der Meinung, daß die Bar und ihre Getränke eine Errungenschaft der jüngsten Vergangenheit sind. Außenstehende sind immer wieder erstaunt zu hören, daß man die Bar in Amerika schon im achtzehnten Jahrhundert kannte. Diese Kenntnis verdanken wir einigen amerikanischen Historikern, vor allem aber Washington Irving (1783—1859), der allgemein als der erste amerikanische Schriftsteller von Bedeutung angesehen wird und unter dem Pseudonym Knickerbocker seine humoristische Erzählung „History of New York" veröffentlichte. In dieser vortrefflichen Erzählung werden die Bars und die „Mixed Drinks" eingehend geschildert.

Das Wort Bar kommt von Barriere (Schranken). Durch eine Barriere schützte der Wirt seine Getränke und Gläser vor unerwünschten Zugriffen seiner Gäste, die, der damaligen Zeit entsprechend, ein reichlich zügelloses Leben führten. Besonders begründet war es dann, wenn nach Hahnenkämpfen, die damals sehr populär waren, der Besitzer des siegreichen Hahnes, bewaffnet mit dem Schwanz des unterlegenen Hahnes (Hahnenkämpfe gehen auf Leben oder Tod), seinen Sieg in einer Bar feierte. Bei solchen Gelegenheiten ging es hoch her und man trank unter anderem alkoholische Getränke „vermischt", deren jeweils beste Mischung „Cocktail" (wörtlich übersetzt Hahnenschwanz) benannt wurde. Aber auch andere Getränkemischungen, wie Fix, Sherry Cobbler waren beliebt. Noch früher als diese verstand man sich auf die Zubereitung des Flips, der schon in Schriften des Jahres 1695 erwähnt wird. Dort wird gesagt, daß der Flip ein Getränk

aus starken Likören ist, die gewärmt werden, und daß dessen Existenz schon im fünfzehnten Jahrhundert nachgewiesen sei. Kaum älter als der Flip dürfte der Grog sein. Die Erfindung des Grogs wird einem englischen Admiral mit Namen Vernon zugeschrieben. Vernon verbot seiner Mannschaft, Rum unverdünnt zu trinken. Da er stets einen Rock von kamelhaarenem Zeug (grogam) trug, wurde er von seiner Mannschaft Old Grog betitelt. Dieser Name ging dann später auf das von ihm erfundene Getränk über.

Nach dem „New English Dictionary (N.E.D.)" soll jedoch der Mint Julep — er ist identisch mit dem Smash — das älteste bekannte Getränk sein. Das Wort konnte bis in das viezehnte Jahrhundert zurückverfolgt werden. Es gab Zeiten, wo der Mint Julep besonders in Virginien (USA.) so beliebt war, daß man den Ankauf einer Farm davon abhängig machte, die nur dann begehrenswert erschien, wenn der Käufer eine erträgnisreiche Pfefferminzernte zu erwarten hatte.

Da diese Getränke alle durch Mischen entstanden sind, kann daraus der Schluß gezogen werden, daß die Liebhaberei der Amerikaner für "Mixed Drinks" ebenso alt ist wie die Kolonisierung der Neuen Welt. Es ist verständlich, daß durch diese Liebhaberei immer neue Mischungen hinzukamen und besonders die Bar bei gut gelungenen Mischungen regen Gästezulauf bekam. Dies brachte aber mit sich, daß man bald vor Getränkebezeichnungen nicht mehr ein noch aus wußte, so daß im neunzehnten Jahrhundert Amerikas berühmteste Bartender Jerry Thomas und nach ihm Harry Johnson, der seine Laufbahn als Bartender 1868 in San Francisco begann, mit zwei überaus wertvollen Büchern Ordnung in diesen Urwald von Getränkebezeichnungen schafften. Als dann um die Jahrhundertwende der „Cocktail" auf allen Kontinenten ein Begriff wurde, waren auch die von Thomas und Johnson gesichteten Getränkemischungen, ihrer vorzüglichen Eigenschaften wegen, bald überall geschätzt.

Was nun folgte, war eigentlich nur mehr eine immer größere Verfeinerung des schon Bestehenden, die allerdings, und dies ist das Wertvolle, dem gesunden Trinken untergeordnet war. Immer mehr wurde es üblich, wertvolle Fruchtsäfte mit ihrem kostbaren Vitamin C, Sahne, Zucker,

Eigelb, Eiweiß, also hervorragende Energiespender und Aufbaustoffe, zum Mixen zu verwenden, so daß heute bei vielen Rezepten der Alkohol eine untergeordnete Rolle spielt, bei manchen sogar überhaupt keine. Eine nicht unerhebliche Zahl von Getränken, die in diesem Buch unter anderem angeführt werden, sind als absolut nahrhaft anzusprechen und eignen sich auch vorzüglich für Kranke.

Alles in allem ist es heute so weit, daß man nicht nur in Bars, Restaurants, Cafés und Konditoreien seinen Cocktail trinkt, sondern auch im eigenen Heim, wo es mit zu den schönsten Aufgaben des Hausherrn gehört, seine Gäste mit einem guten Cocktail oder Mixed Drinks zu bewirten.

# Historical Notes

You will often meet with the opinion that bars and their drinks have been invented in the recent past. Laymen always are surprised to learn that bars already had been known in 18th century America. We owe this knowledge to American historians, especially to Washington IRVING (1783-1859) generally considered as the first important American author, who published a humoristic tale, "The History of New York", under the pseudonym of Knickerbocker. That excellent tale offers a description of bars and mixed drinks in a most profound manner.

The word, bar, is derived from "barrière", which means "barrier". By a bar the innkeeper protected his glasses and drinks from his guests' unwished-for grasps as they, in concordance with those times, led a rather reckless life. His fears were especially well-founded when the owner of a victorious fighting-cock, armed with the tail of the vanquished bird—cockfights being a matter of life and death —came to celebrate his triumph after such fights at the bar. There was quite a row at such an opportunity and people drank, among others, alcoholic drinks "mixed", the best mixture being called "cock-tail", i. e. "tail of the cock". But there were other famous mixtures too, e. g. fix or sherry cobbler. Even earlier than that people knew how to prepare the flip, the latter already being mentioned in books dating from 1695. There it is explained that flip should be the name of a drink composed of strong liquors heated and that its existence already had been proved in the fifteenth century. Grog may scarcely be older than flips. Its invention has been ascribed to an English admiral named Vernon who

had prohibited his crew to drink rum unthinned. As he used to wear a coat of grogam cloth (camel hair) his men nicknamed him Old Grog. The name later designated the drink he had invented.

According to the New English Dictionary, however, Mint Julep, identic with Smash, is supposed to be the eldest of all known "drinks". The word could be followed up to the fourteenth century. There were times when mint juleps were that favoured in Virginia, U.S.A., that purchases of farms depended on the question whether the prospective buyer might expect a satisfying crop of peppermint.

As all these drinks were made by mixing we may draw the inference that American predilection for mixed drinks is just as old as the colonisation of the New World. It is comprehensible that such a predilection caused the adding of new mixtures and that bars could boast of vivid attendance with superior products. However, this brought about confusion and nobody was able to find a way through all those names any more. The greatest American bar-tender, Jerry Thomas, and later Harry Johnson, who began his bar-tending career in San Francisco (1868), tried to pick a way through that maze of names by two exceedingly valuable books. When, about the century switch, cocktails became a standard conception upon the continent, the eminent qualities of mixed drinks as vetted by Thomas and Johnson soon made them everywhere esteemed.

The following was only the refinement of existing things, the most important fact about it being that a reasonable drink prevailed. It became a general rule to use the valuable juice of fruits with all their precious vitamins C, cream, sugar, yolks, the white of eggs, eminent tonics and fundamentals of the human body, when mixing drinks, which caused alcohol to play a rather unimportant part with many of the present recipes, sometimes even none at all. Thus a not inconsiderable number of drinks given upon the following pages may deserve the designation of being absolutely nourishing and excellent for invalids.

It has become a custom now to take one's cocktail not in bars, cafés, and restaurants, only, but even in one's own home where it counts among the noblest duties of the host to offer his guests a nice cocktail or some mixed drinks.

# Allgemeines über Cocktails und Mixed Drinks

Der Cocktail ist die am meisten gewünschte Getränkeform unter allen Mixed Drinks, er wird deshalb stets gesondert angeführt. Seine appetitanregenden Eigenschaften, die beim Martini und Manhattan besonders ausgeprägt sind, haben ihm mit Recht die Bezeichnung „Appetizer" eingetragen. Aber auch sonst sind die Eigenschaften des Cocktails dazu geschaffen, ihn bei vielen Gelegenheiten als angenehmes und abwechslungsreich herzustellendes Getränk zu kredenzen. In kultivierten Gesellschaftskreisen erfreut er sich einer immer größeren Beliebtheit. Von den ungezählten Cocktails sind von wirklicher Bedeutung nur die Standard-Cocktails, die auf der ganzen Welt nach gleichen Rezepten hergestellt werden, und jene, die von international anerkannten Mixern erfunden wurden und allseits Anerkennung fanden.

Der Cobbler ist ein Hochsommergetränk, das wegen seiner besonderen, erfrischenden Eigenschaften auch gerne auf Bällen in den Tanzpausen oder bei Abendgesellschaften bevorzugt wird. Für Cafébetriebe und Konditoreien eignet er sich ganz vorzüglich, wo er allerdings nur dann begehrenswert ist, wenn er nach gutem Rezept zubereitet wird.

Da der Cobbler reichlich mit zerkleinertem Eis gereicht wird, ist zum Schutz der Zähne die Beigabe von Strohhalmen unerläßlich. Ebenso macht es eine eventuelle Fruchtgarnitur, die sorgfältigst arrangiert werden muß, erforderlich, daß ein kleiner Löffel oder eine kleine Fruchtgabel mitserviert werden. Dies gilt für alle Mischungen mit Eis und Früchten. Während man in England für den Cobbler den

Tumbler verwendet, gebraucht man in Deutschland und auch anderen Staaten ein schöngeformtes Sektglas.

Der Fizz leitet seinen Namen von dem Wort „fizzy", das heißt brausend, ab. Sinngemäß muß also ein Fizz, wenn er seinem Namen Ehre machen will, brausend (schäumend) zubereitet werden. Um das Schäumen zu erzielen, kommen Kohlensäure enthaltende Füllmittel, wie Selter und Soda, zur Anwendung. Der Fizz ist ein hervorragend durstlöschendes Getränk. Wesensverwandt mit ihm ist der Sour, der eigentlich ein konzentrierter Fizz ist, das heißt, mehr Alkohol aber wenig Soda beinhaltet.

Nahrhaft und angenehm schmeckend, daher von Damen sehr bevorzugt, ist der mit Ei zubereitete Flip. Nur frische Eier (Trinkeier) dürfen zur Verwendung kommen. Der Flip ist bei der Zubereitung im Mixbecher besonders gut zu schütteln. Dies gilt auch für den Egg Nog, der sich vom Flip dadurch unterscheidet, daß außer Ei auch noch Milch oder Sahne zur Verwendung kommen. Infolge seiner nahrhaften Eigenschaften ist er als Morgengetränk außerordentlich empfehlenswert. Flip und Egg Nog dürfen fertig zubereitet nicht lange stehen, da sich die Bestandteile sonst trennen und die Getränke dadurch unansehnlich werden. Strohhalme sind beizugeben.

Das Eigentümliche beim Crusta ist die besondere Vorbereitung des Glases, die dem Getränk den Namen gab. Der Crusta gilt als kräftiges Getränk, bei dem Brandy, Gin, Whisky und Rum als Ingredienz dominieren.

Mit Daisy bezeichnet man einen weiblichen „Dandy". Dieses Getränk von kühlender Wirkung ist in der Hauptsache eine Mischung von Gin oder Whisky, Zitronensaft und Zuckersirup. Slings und Toddy stellen sehr alte Bezeichnungen dar. Kennzeichnend für diese Art der Getränke ist, daß für sie gewöhnliches Wasser Verwendung findet wie beim Grog, der aus Rum oder Arrak, Zucker und Wasser, Mischverhältnis ein Drittel zu zwei Drittel, hergestellt wird. Ein Toddy, heiß zubereitet, ist nichts anderes als ein Grog; er ist ein spezifisch amerikanisches Getränk. Bei beiden ist des Aromas wegen unbedingt zu empfehlen, das heiße Wasser nicht auf den Rum oder Arrak zu gießen, sondern den Rum oder Arrak auf das heiße Wasser.

Der Cooler ist, wie schon der Name sagt „Kühler", ein kühlendes Getränk, in dem unter anderem stets Zitronensaft enthalten ist.

Der Highball unterscheidet sich vom Whisky mit Soda dadurch, daß ihm ein großes Stück Eis beigegeben wird und daß als Ingredienz (Bestandteil) auch Gin oder Rum oder Peach Brandy (Pfirsichlikör) verwendet wird. Indischen Ursprungs ist der Sangaree, der fertiggestellt, mit Muskatnuß bestreut wird. Auch der Punsch stammt aus Indien. Das Wort ist von Pandsch aus dem Sanskrit abgeleitet und bedeutet „Fünf". Fünf Bestandteile sind erforderlich, um einen Punsch herzustellen, nämlich Tee, Arrak, Zitronensaft, Zucker und Wasser. Heute wird durchwegs im Handel befindlicher Punschextrakt, besonders von Schweden vorzüglich hergestellt, verwendet.

Der Rickey ist ein erfrischendes Getränk von stärkerem Charakter mit säuerlichem Geschmack, da unter anderem Limonen- oder Zitronensaft, aber kein Zucker zur Verwendung kommt. Man süßt den Rickey nur auf Wunsch und dann mit Fruchtsirup.

Das Wort Smash bedeutet zerdrücken. Diese Mischung ist eine neuere Form des Julep. Beim Julep wurden die Pfefferminzblätter ganz gelassen, beim Smash hingegen zerdrückt. Neuzeitlich ist es aber immer mehr üblich geworden, beim Smash, wie ursprünglich beim Julep, der einstmals ein amerikanisches Volksgetränk war, unzerdrückte Pfefferminzblätter zu verwenden.

Als scharfes Getränk kann trotz der Beigabe von Sodawasser der Collin gelten. Als Ingredienz kommen lediglich Gin oder Irish oder Scotch Whisky mit etwas Zitronensaft in Frage. Der Fix ist durch die Beigabe von feinem Eis von stark kühlender Wirkung. Brandy oder Gin sind seine wichtigsten Ingredienzien.

Der Unterschied zwischen einem Cup und einer Bowle ist der, daß zum Cupansatz Liköre verwendet werden. Ansonsten ist der Cup die englische Herstellungsweise der Bowle. In heißer Jahreszeit ist es sehr beliebt, statt Weine, die beim Genuß stark wärmend wirken, leichte, erfrischende Bowlen zu trinken. Die österreichischen und deutschen Weißweine leichteren Charakters sind klassische Bowlenweine.

# General remarks on Cocktails and Mixed Drinks

COCKTAIL is the most popular of all mixed drinks and will therefore always be treated separately. Its appetizing qualities, especially outspoken with MARTINI and MANHATTAN, caused the justified designation of an "appetizer". However, all other qualities of the cocktail make it only meet to offer it at many opportunities as an agreeable drink of many variations. Cultivated circles show a growing tendency of favouring it. Only standard cocktails mixed in the same way all over the world, or invented by mixers of an international reputation, are of real importance among the countless species.

COBBLER is a high-summer drink also preferred during dancing-intervals at balls or evening-parties, on account of its especially refreshing qualities. It is an eminent drink to be produced at coffeehouses or confectioners' shops. There, however, it will only appear desirable if mixed according to a valid recipe.

Cobblers being offered with a rich abundance of smashed ice make it indispensable to add some straw to protect the teeth. A carefully arranged set of fruits eventually served requires a small spoon or fork to be put to it. The same applies to all mixtures using ice and fruits. Whileas a so-called tumbler is employed with English cobblers Germany and other states or countries use a nicely shaped champagne glass.

The name of FIZZ takes its origin from the word "fizzy", i. e. fermenting, foaming. If a fizz is meant to pay homage to its name it therefore should be foaming, fizzing, when

prepared. In order to produce the fizzing fillers containing carbonic acid, e. g. soda or eau-de-seltz, are used. Fizz is an excellent "slaker". Akin to it is SOUR, virtually a concentrated fizz containing more alcohol and less soda.

Nourishing and of an agreeable taste, therefore preferred by ladies, is FLIP made with the addition of eggs. Only fresh eggs (drinking-eggs) may be used. Shakers must be thoroughly shaken when flips are being mixed. The same may be said about EGG NOG, the only difference with regard to flips being the addition of milk or cream beside eggs. It may be recommended as a morning drink on account of its nourishing qualities. Flips and egg nogs are not allowed to remain untouched for a longer time as their components will separate and make the drinks look poor. Straws should be added.

The CRUSTA peculiarity is a special preparation of the glass from which the drink has got its name. Crusta holds the reputation of a strong drink with brandy, gin, whisky, and rum, as prevalent ingredients.

DAISY is a female DANDY. This drink, of cooling effects, is chiefly mixed of gin or whisky, lemon-squash, and molasses.

SLINGS and TODDY are very old names. Their characteristics are the ordinary water bases, e. g. with GROG mixed of rum or rack, sugar, and water, in a proportion of one and two thirds respectively. HOT TODDY is nothing but GROG and may be called a specifically American drink. It should be recommended NOT to pour hot water on rum or rack, but on the contrary, to pour rum or rack to hot water, in order to save the flavour.

COOLER, as the name may show, is a cooling drink containeng lemon-squash, amongst other ingredients.

HIGHBALL differs from WHISKY AND SODA by the large piece of ice that is added and the use of gin, rum, or peach brandy, as additional ingredients.

Of Indian origin is SANGAREE to which you add some nutmeg when it has been mixed. PUNCH hails from India too. The name has been derived from sanskrit "punj" that means "five". Five ingredients are required to make punch, viz. tea, rack, lemon-squash, sugar, and water. Nowadays we mostly take some punch extract that may be bought

anywhere and which has found an excellent producer in Sweden.

Another refreshing drink is RICKEY, of a somewhat stronger character and tasting sour, which requires lemon-squash or citron, but NO sugar. Rickey will only be sweetened if desired and then with fruit treacle only.

SMASH means to break to pieces. This mixture is a recent type of JULEP. With juleps mint leaves were left whole, with smash, however, they will be squashed. Modern times have made it somewhat general to use mint-leaves unsquashed with smash as well as with julep that had been a national drink of the American nation before.

In spite of soda-water being added COLLIN may be called a sharp drink. The only ingredients concerned will be gin and Irish, or Scotch, whisky with a little lemon-squash.

FIX produces a strong and cooling effect on account of thin ice being added. Its most important ingredients are brandy or gin.

The main difference between CUPS and BOWLS is to be found with cups requiring liqueurs as bases. Otherwise cups are only British bowls. Refreshing bowls are rather favoured during the hot season instead of wines that easily produce a warming effect when taken. Austrian and German white wines of a light character are the ideal wines for bowls.

# Das Mischen

Von der Sorgfältigkeit und richtigen Durchführung des Mischens hängt die Güte des Getränkes ab.

Die beiden wichtigsten Mischgeräte sind das Mixglas, ein konisches, starkes, zirka einen halben Liter fassendes Glas ohne Griff, und der Mixbecher aus Metall mit eingebautem Sieb in der oberen kuppelartig geformten Hälfte. Im Mixglas werden nur solche Getränke zubereitet, deren Ingredienzien sich leicht emulsieren lassen, wie Bitters, Whisky, Gin, Brandy (Cognac), Vermouth und Liköre. Zuerst kommt mit der Eisschaufel Mundeis, welches unter allen Umständen keimfreies, künstlich hergestelltes Eis sein muß, in das Mixglas. Die Menge schwankt zwischen vier bis sechs walnußgroßen Eisstückchen, die die Aufgabe haben, dem Getränk eine niedere Temperatur zu verleihen. Ist das Eis im Glas, kann mit dem Einfüllen der Ingredienzien begonnen werden, wobei auf die angegebene Menge sorgfältigst zu achten ist, da schon ein einziger Spritzer zuviel oder zuwenig den Charakter des Getränkes grundlegend verändern kann. Nachfolgend ist die Mischung mit einem langen Löffel, Barlöffel genannt, gut zu verrühren und mittels Spiralseiher in das zweckentsprechende Glas abzuseihen.

Kommen außer den schon erwähnten Ingredienzien Fruchtsäfte, Sahne, Eier und Zucker zur Verwendung, oder wünscht man ein Getränk besonders kalt, dann ist stets der Mixbecher (Schüttelbecher) zu gebrauchen. Auch beim Mixbecher wird zuerst das Eis eingefüllt, das hier außer seiner kühlenden Wirkung die Aufgabe des Zerreißens hat, dann die Ingredienzien, wobei es unbedingt erforderlich ist,

daß Zitronen-, Orangen- und sonstige Fruchtsäfte immer mit dem Barsieb in den Mixbecher abgeseiht werden, um Kerne, Fasern und anderes der Mischung fernzuhalten. Anschließend wird der Mixbecher gut verschlossen und eine Weile kräftig geschüttelt. Große Mixbecher sind mit beiden Händen anzufassen, und zwar so, daß die beiden Becherhälften beim Schütteln nicht voneinander getrennt werden können. Getränke, bei denen unter anderem Ei verwendet wird, erfordern besondere Beachtung des guten Verschlusses, weil Eier sich in ihrem Rauminhalt beim Schütteln ausdehnen und der dadurch verursachte Druck den Becher auseinandertreiben kann. Kohlensäurehaltiges Wasser oder Schaumweine dürfen niemals in den Mixbecher kommen, weil dies unweigerlich dazu führt, daß beide Becherhälften auseinandergetrieben werden. Ist die Mischung fertig, so ist der Verschluß des kuppelartig geformten Teiles abzunehmen und das Getränk in das vorbereitete Glas abzuseihen. Bei Mixbechern, die aus zwei gleichen Becherhälften bestehen, wie sie besonders in den großen Bars gerne verwendet werden, ist zum Abseihen wie beim Mixglas der Spiralseiher zu gebrauchen. Erfordert das Getränk eine Garnierung, so ist diese mittels zwei Gabeln durchzuführen. Einzelne Früchte (Olive, Kirsche) sind auf ein dünnes Holzstäbchen (Form und Größe wie Zahnstocher) aufzuspießen und der Mischung beizugeben. Das Bestäuben des fertigen Getränks mit dem ätherischen Öl der Zitronenschale muß vorsichtig geschehen, da dieses Öl stark aromatisch ist. Ein kleiner Streifen, der beim Zerdrücken mittels Zeigefinger und Daumen etwa fünf Zentimeter über dem Getränk gehalten wird, genügt, um mehrere Mischungen mit dem erstrebten feinen Hauch des Aromas zu versehen.

Ist eine Mischung für mehrere Gläser berechnet, so sind diese der Reihe nach aufzustellen und vorerst nur halb zu füllen, wobei das letzte Glas als erstes ganz gefüllt wird und das erste als letztes. Man bedient sich dieser Methode, damit alle Getränke gleich stark ausfallen.

Übung macht den Meister.

# Mixing

The quality of a drink depends on careful and correct mixing.

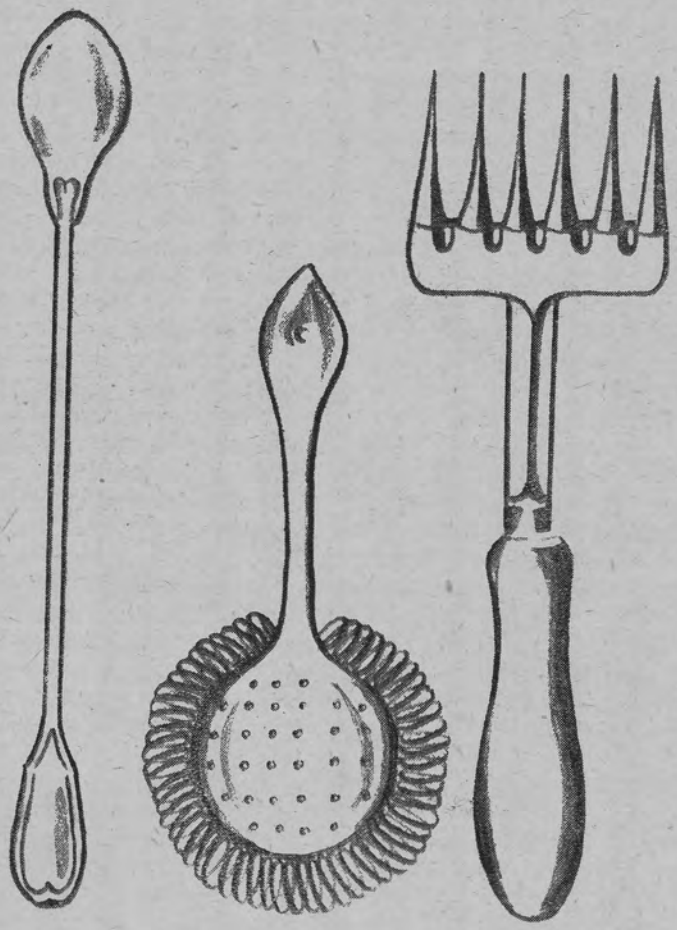
The most important mixing implements are the MIXER, a conical glass of a strong shape and without a handle, of about one pint, and the SHAKER, of metal, containing a sieve in the cupola-shaped upper half. The mixer only serves to mix drinks the ingredients of which may easily be "emulsioned", e. g. bitters, whisky, gin, brandy (cognac), vermouth, and liqueurs. First you take the mouth-ice, which at all events should be artificially produced and free of germs, and put it in the mixer with the ice-spoon. The quantity will differ between four or six walnut-pieces of ice that are to give a low temperature to the drink. When the ice has been put into the glass you may begin to fill ingredients into it, but quantities indicated should be observed most strictly as a single drop might cause a thorough change of the drink's character. Subsequent to this the mixture will be stirred efficiently with the help of a long spoon, named bar-spoon, and filled into the corresponding glass by means of a filter (spiral-shaped).

If fruit juices, cream, eggs and sugar, are employed beside ingredients alredy mentioned, or if a drink should be especially cold, we will always have to use the SHAKER. There we also take the ice first which has to do the work of splitting, beside producing the cooling effect, and add the ingredients in taking care to filter lemon, orange, and other juices, into the shaker trough the bar-strainer. This will keep fibres and pips from the mixture. Subsequent to this the shaker will be closed hermetically and thoroughly

shaken for a while. Large shakers should be seized with both hands such as to prevent the shaker halves from being severed in that act. A special care of closing shakers well should be the case with drinks containing eggs as the latter show a tendency to extend themselves when shaken, thereby pressing halves asunder. Waters of carbonic acids or champagne should NEVER get into the shaker as they certainly will break the shaker halves. When the mixture is ready the domed upper part will be removed and the drink filtered into the prepared glass. Shakers consisting of two equal halves, as generally used in great bars, require the spiral filter to strain the drink as with the mixer. If the drink requires "foils" they should be added with the help of two forks. Single fruits, e. g. olives or cherries, will be spitted upon thin wooden pins (shape and size of a toothpick) and added to the mixture. Sparying of the drink with the etheric oils from the lemon peel should be carried out most carefully as their scents are very strong. A small strip kept at a height of some two inches above the drink, between the middle finger and the thumb, will do to lend the aromatic flavour as desired to a number of such mixtures.

If the mixtures is intended to go to several glasses those will be put up in order and only filled by halves first, the last of the line being the first to receive the full quantity, the first being the last. This method is applied to ensure an equal strength of all glasses or cups.

Mastership requires exercising.

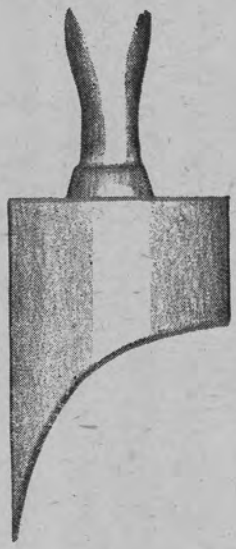


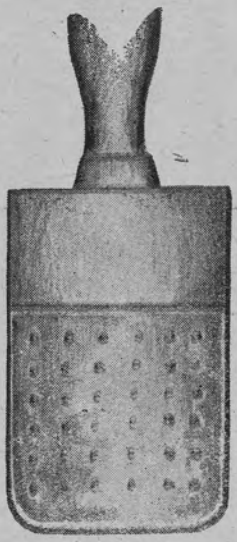
Barlöffel
Spoon of Bar

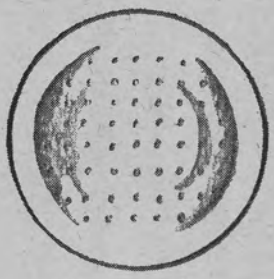
Spiralseiher
Strainer

Eispicker
Ice Pick

Eisschaufel
Ice Shovel



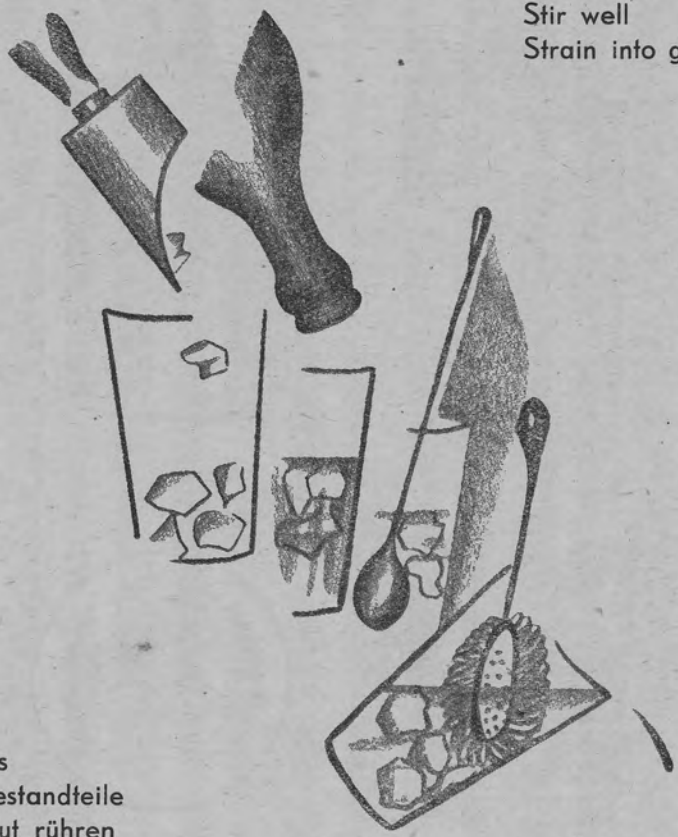




Barseiher
Strainer of Bar

# Mixglas – Mixing glass

Ice
Ingredients
Stir well
Strain into glass



Eis
Bestandteile
Gut rühren
Abseihen ins Glas

# Mixbecher – Shaker

Eis
Bestandteile
Zitronen- oder Orangensaft
Gut schütteln
Abseihen ins Glas

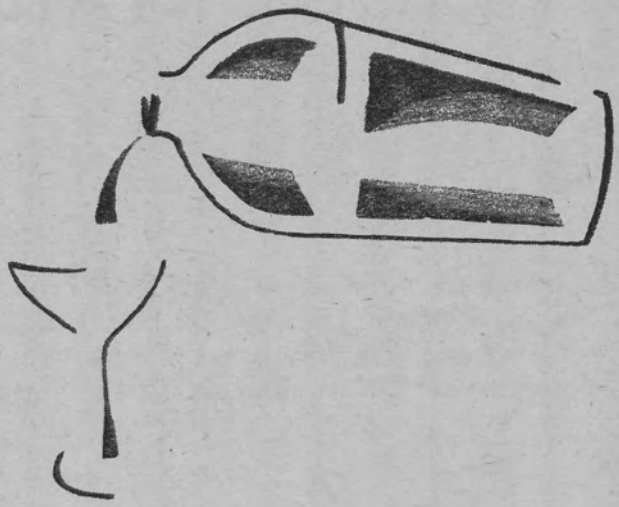
Ice
Ingredients
Juice of Lemon or Orange
Shake well
Strain into glass

# STANDARD COCKTAILS

Ein trunk'ner Dichter leerte sein Glas auf jeden Zug;
Ihn warnte sein Gefährte: „Hör auf! Du hast genug."
Bereit, vom Stuhl zu sinken, sprach der: „Du bist nicht klug,
Zuviel kann man wohl trinken, doch nie trinkt man genug."

G. E. Lessing

# Absinthe



½ Absinthe*)
½ Wasser
1 Spritzer Sirup
1 Spritzer Angostura Bitter
gut schütteln

½ Absinthe
½ Water
1 dash Sirup
1 dash Angostura Bitters
shake well

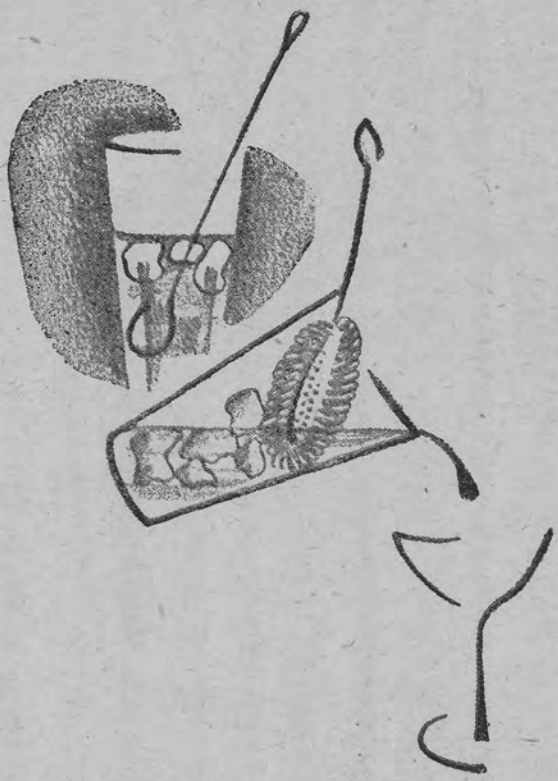
*) An Stelle von Absinthe kann „Pernod" verwendet werden. Pernod ist ein Produkt von der Firma Pernod, Schweiz.

# Alexander

½ Dry Gin
¼ Sahne
¼ Creme de Cacao
gut schütteln

½ Dry Gin
¼ Cream
¼ Creme de Cacao
shake well

# Apple-Jack



1 Spritzer Orange Bitter
1 Teelöffel Curaçao
1 Glas Calvados
Calvados ist ein aus Äpfeln gebrannter Wein und wird auch Appel-Brandy oder Cider-Brandy genannt

1 dash of Orange Bitters
1 teaspoon of Curaçao
1 glass of Apple Jack or Calvados

# Apricot-Brandy

1/4 Zitronensaft
1/4 Orangensaft
1/2 Apricot-Brandy
gut schütteln

1/4 juice of lemon
1/4 juice of orange
1/2 Apricot-Brandy
shake well

# Bacardi

1/4 Zitronensaft
1/4 Grenadine
1/2 Bacardi-Rum
gut schütteln
Bacardi ist der Name eines auf Cuba hergestellten Rums

The juice of 1/4 lemon
1/4 Grenadine
1/2 Bacardi-Rum
shake well

# Brandy

1 Spritzer Angostura
2 Spritzer Ital. Vermouth
1 Glas Brandy

1 dash Angostura
2 dashes Italian Vermouth
1 glass of Brandy

# Wie wär's mit einem Cocktail?

Wenn wir unseren Freunden am Silvesterabend oder in der Faschingszeit etwas Besonderes vorsetzen wollen, dann könnten wir uns einmal im „Mixen" versuchen und einen Cocktail servieren. Dazu ist es aber notwendig, in das Geheimnis vom kunstgerechten Mischen anregender Getränke einzudringen. Die verschiedenen Zutaten gehen aus den Rezepten hervor. Wenn es in einem Freundeskreis üblich ist, daß die Gäste etwas an Getränken beisteuern, so wird man gut daran tun, hier behutsam lenkend einzugreifen, damit an Stelle einer heillosen Verwirrung ein gewisses System tritt und es der Hausfrau möglich wird, bestimmte Cocktails aus den Ingredienzien herzustellen, die die Gäste zur Erhöhung der Stimmung beisteuern. Soll aber die Überraschung vollkommen sein, dann muß die Hausfrau selbst für die Zutaten sorgen und trachten, daß ihr von früheren festlichen Anlässen jene Reste an Likören, Wisky, Vermouth und Bitters bleiben, aus denen sie dann den einen oder anderen Cocktail mixen kann

Eine regelrechte Bar verfügt über eine Reihe von Spezialgeräten. Obenan steht der chromglänzende Shaker (Mischer), dann folgen das Barglas, der Barlöffel und der sogenannte Strainer (Barsieb). Aber keine Angst, bis auf den Shaker läßt sich alles durch unsere Küchengeräte ersetzen und für den Cocktail brauchen wir nicht einmal den Shaker, es genügt ein größeres Glas, ähnlich dem Barglas, denn wir verwenden Zutaten, die sich leicht mischen lassen. Statt des Barlöffels nehmen wir einen Limonadenlöffel, es kann auch ein Kaffeelöffel sein, und selbst der Strainer läßt sich durch ein normales Sieb ersetzen. Wichtig ist, daß die Geräte ganz sauber sind und daß wir nur hygienisch einwandfreies Eis verwenden, das frisch gewaschen sein muß.

Nun zu den Zutaten. Aus nichts wird nichts, ein guter Cocktail aber gelingt nur mit guten Zutaten. Zum Süßen verwenden wir Zuckersirup oder Staubzucker, der bei Rezepten mit Champagner vorzuziehen ist. Alle Zutaten, vor allem Mineralwasser und Früchte, werden nur eisgekühlt verwendet. Achtung: Mit den Bitters gehe man besonders sparsam um, denn schon ein Tropfen zuviel könnte das Getränk verderben!

Die Zubereitung: Zuerst legen wir 3 bis 4 haselmußgroße Eisstücke in das Mischglas, dann spritzen wir die vorgeschriebene Menge Bitters darauf und zuletzt folgt Likör, Brandy oder Wein laut Rezept. Die Zutaten werden mit einem langstieligen Löffel gut umgerührt und dann durch ein Sieb in das vorbereitete Cocktailglas gegeben, in das wir eine Kirsche — für süße Cocktails — oder eine Olive — für herbe Cocktails — gelegt haben. Obenauf können wir von einem kleinen Stückchen Zitronenschale eine Spur Zitronenöl auf den Cocktail spritzen. Er wird ohne weitere Zutaten und ohne Strohhalm serviert.

Die folgenden Rezepte stellen eine kleine Auswahl dar. Wählen Sie dasjenige, zu dem Sie die Zutaten haben. Für die letzten beiden Rezepte wäre es gut, wenn Sie einen Shaker hätten, die übrigen lassen sich ohne weiteres in einem Mischglas herstellen. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Erfolg bei Ihren Gästen!

**Brandy-Cocktail:** Eis, 2 Spritzer Maraschinolikör, 2 Spritzer Bitters, ½ Glas Cognac, 1 Kirsche, 1 Spritzer Zitronenöl.

**Champagner-Cocktail:** In Champagnerschale 1 Teelöffel feinen Staubzucker, 2 Spritzer Bitters, eisgekühlten Champagner und eine kleine Schnitte Zitrone.

**Manhattan-Cocktail:** ⅔ Rye Whisky, ⅓ ital. Vermouth, 1 Spritzer Angostura-Bitters. Eis, Kirsche und Zitronenöl wie bei Brandy-Cocktail.

**Martini-Cocktail:** 3 Eisstückchen, 2 Spritzer Orange-Bitters, ½ Glas ital. Vermouth und ½ Glas Old Tom Gin, 1 Kirsche, Zitronenöl. Nehmen wir an Stelle von ital. Vermouth französischen, so bekommen wir den Martini dry.

**Side car:** In den Shaker 3 Stückchen Eis geben, den Saft einer halben Zitrone, 1 Glas Brandy, 1 Glas Cointreau oder Triple sec, gut schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

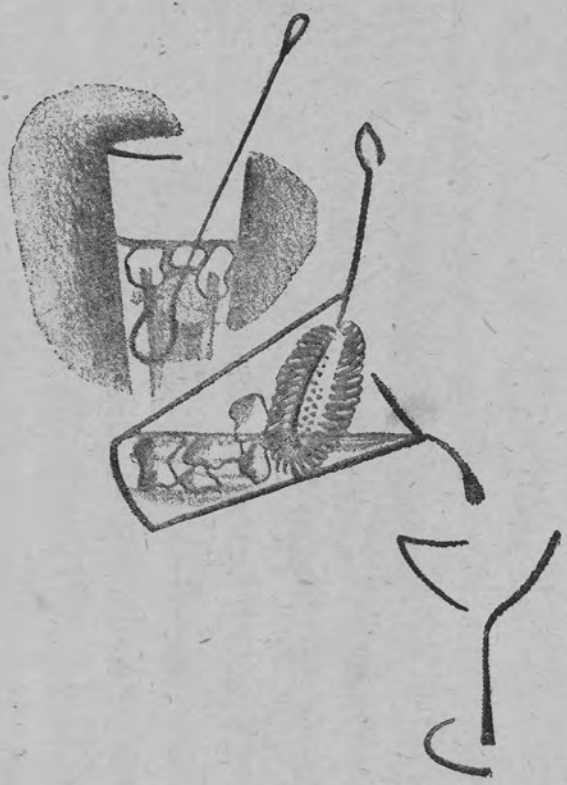
**Alexander-Cocktail:** In den Shaker 3 Stückchen Eis geben, 1 Glas Crème de Cacao, 1 Glas Gin oder Brandy, Sahne, gut schütteln und in ein Glas seihen.

# Bronx

1/4 Orangensaft
1/4 Gin
1/4 Ital. Vermouth
1/4 Franz. Vermouth
gut schütteln

1/4 juice of lemon
1/4 Gin
1/4 Ital. Vermouth
1/4 French Vermouth
shake well

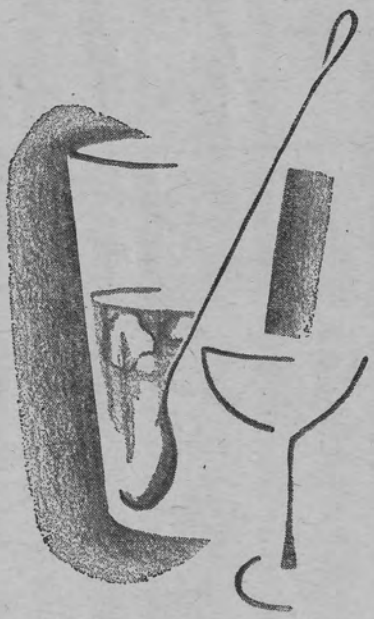
# Byrrh



1/3 Franz. Vermouth
1/3 Canadian-Club-Whisky
1/3 Byrrh
Byrrh ist ein südfranzösischer Frühstückswein, der wegen seines Chiningehaltes und feinen Geschmacks als Stärkungswein ersten Ranges gilt

1/3 French Vermouth
1/3 Canadian Club Whisky
1/3 Byrrh
Byrrh is a Frenchwine for breakfast

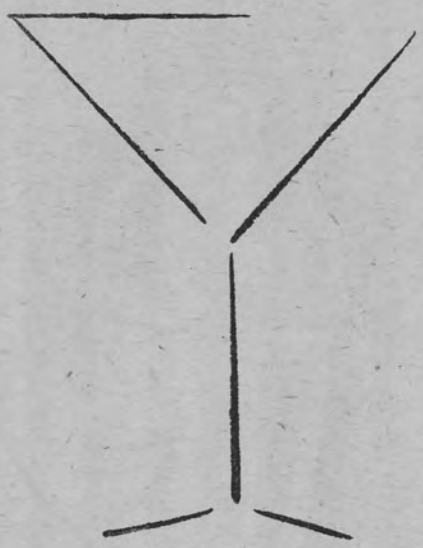
# Canadian-Club



1 Spritzer Angostura Bitter
2/3 Canadian Club Whisky
1/3 Ital. Vermouth

1 dash of Angostura Bitters
two-thirds Canadian-Club-Whisky
one-third Ital. Vermouth

# Champagne



In eine Champagnerschale kommt ein Stück Würfelzucker, das mit Angostura Bitter getränkt wird, ferner ein Stück Eis und eine halbe Orangenschnitte. Nun wird die Champagnerschale mit Champagner gefüllt. Abschließend ein Stückchen Zitronenschale über dem Glas auspressen

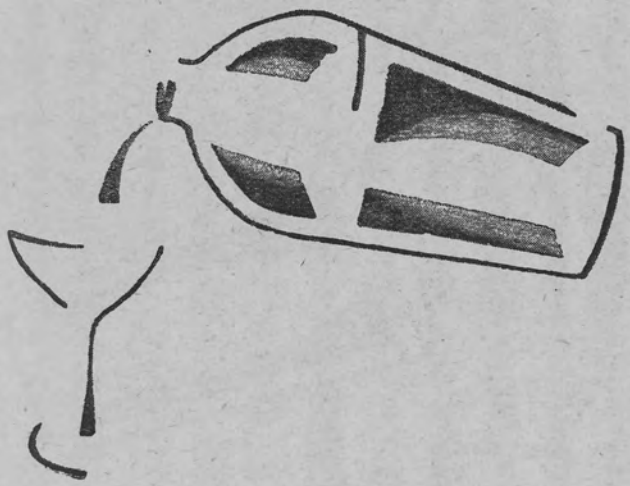
Put into a Champagne cup: 1 lump of sugar and saturate it with Angostura Bitters. Having added to this 1 lump of Ice and ½ slice of orange, fill the cup with Champagne, squeeze on top a piece of lemon peel

# Cherry-Blossom

2/3 Cherry Brandy
1/3 Brandy
1 Spritzer Zitronensaft
1 Spritzer Grenadine
1 Spritzer Dry Gin
gut schütteln

2/3 Cherry Brandy
1/3 Brandy
1 dash lemon juice
1 dash Grenadine
1 dash Dry Gin
shake well

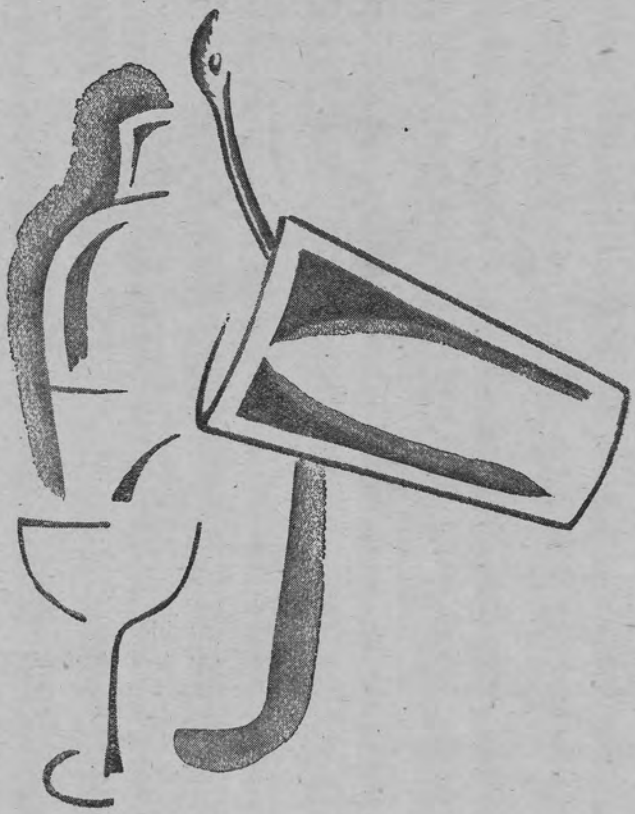
# Chocolate



1 Ei
½ Maraschino
½ Chartreuse, gelb
1 Teelöffel Pulverschokolade
3 Spritzer Curaçao
gut schütteln

1 egg
½ Maraschino
½ Yellow Chartreuse
1 teaspoon powered chocolate
3 dashes Curaçao
shake well

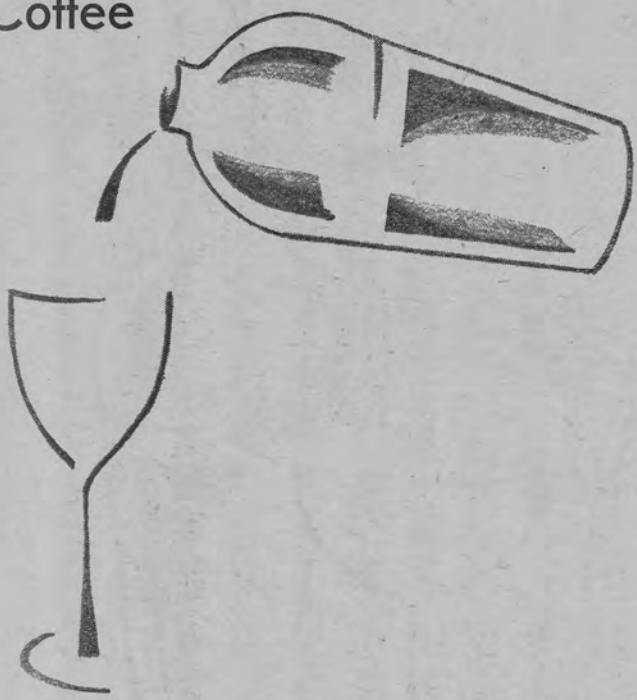
# Clover-Club



Saft einer Zitrone
3 Spritzer Grenadine
1 Eiweiß
1 Glas Gin
gut schütteln

The juice of 1 lemon
3 dashes Grenadine
The white of 1 egg
1 glass Gin
shake well

# Coffee



1 Eigelb
½ Teelöffel Zucker
⅓ Brandy
⅔ Portwein
1 Spritzer Curaçao
gut schütteln, ins Glas seihen.
Mit Muskat bestreuen.

Der Name „Coffee-Cocktail" ist eine Fehlbezeichnung und bezieht sich nur auf das kaffeeartige Aussehen

The yolk of 1 egg
½ teaspoon sugar
⅓ Brandy
⅔ Port Wine
1 dash Curaçao
shake well, strain into a small wine glass and serve with grated nutmeg

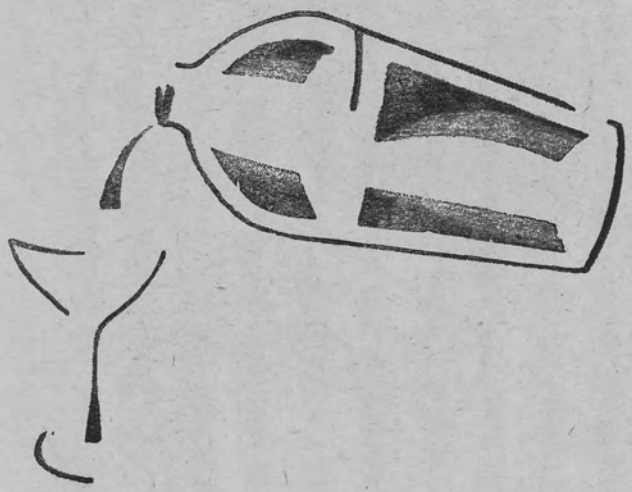
The name of this drink is a misnomer, as coffee is not be found among its ingredients, but it looks like coffee when it has been properly concocted

# Daqueri

2 Spritzer Grenadine
1/3 Zitronensaft
2/3 Bacardi-Rum
gut schütteln

2 dashes Grenadine
1/3 juice of lemon
2/3 Bacardi-Rum
shake well

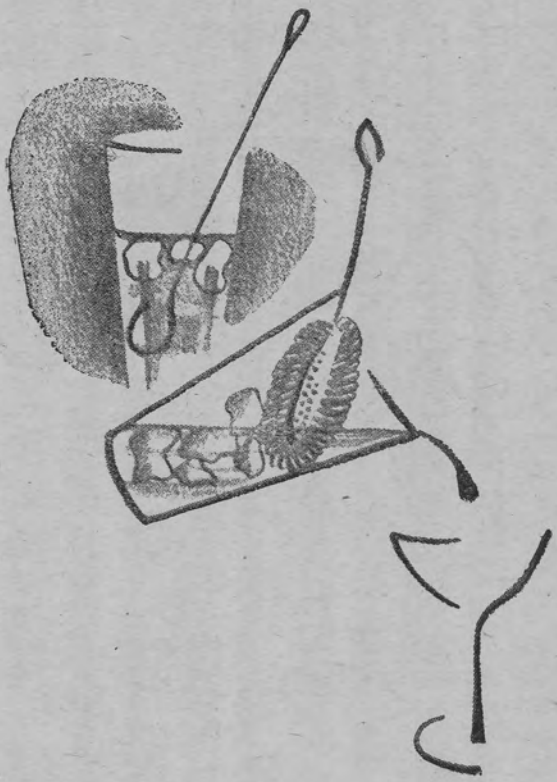
# Doctor



1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Orangensaft
½ Schweden-Punsch
½ Bacardi-Rum
gut schütteln

1 teaspoon of lemon juice
1 teaspoon of orange juice
½ Swedish-Punch
½ Bacardi-Rum
shake well

# Gin



1 Spritzer Angostura
1 Spritzer Ital. Vermouth
1 Glas Gin

1 dash Angostura
1 dash Italian Vermouth
1 glass of Gin

# Lady Favorit

½ Apricot Brandy
½ Sahne
gut schütteln

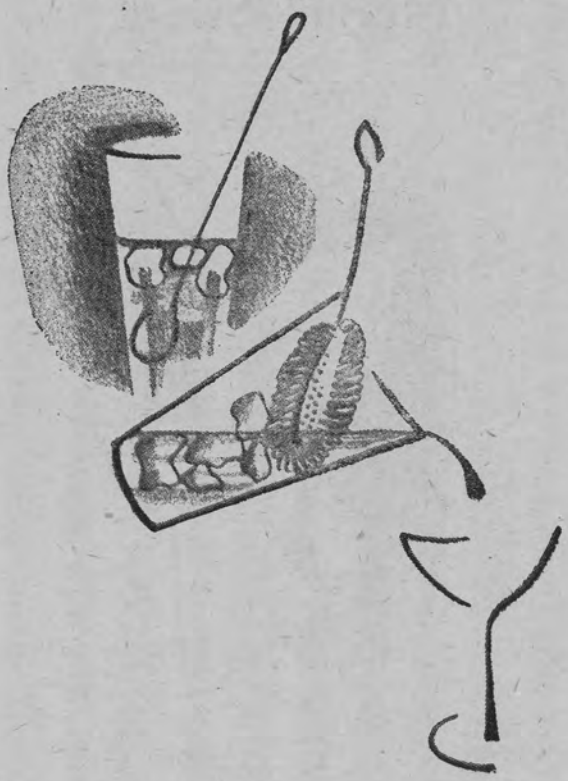
½ Apricot Brandy
½ Cream
shake well

# Manhattan

1 Spritzer Orange Bitter
1 Spritzer Augostura Bitter
1/3 Ital. Vermouth
2/3 Canadian Club Whisky
Stückchen Zitronenschale über dem Glas auspressen
Kirsche

1 dash of Orange Bitters
1 dash of Augostura Bitters
1/3 Italian Vermouth
2/3 Canadian Club Whisky
squeeze on top a piece of lemon peel
Cheery

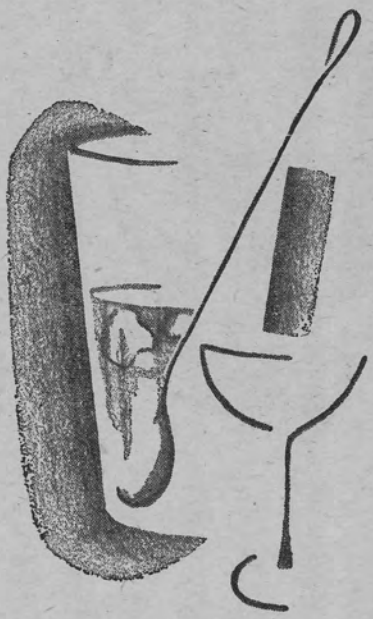
# Martini dry



1 Spritzer Orange Bitter
½ Franz. Vermouth (Noilly-Prat)
½ Gin dry (Gordon)
Stückchen Zitronenschale über dem Glas auspressen
Olive

1 dash of Orange Bitters
½ French Vermouth (Noilly-Prat)
½ Gin dry (Gordon)
squeeze on top a piece of lemon peel
Olive

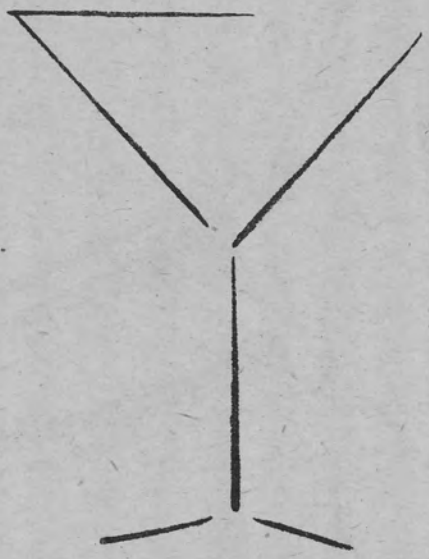
# Martini Sweet



½ Martini Vermouth
½ Gin

½ Martini Vermouth
½ Gin

# Ohio



In einer Champagnerschale:
3 Spritzer Curaçao
½ Cognac
½ Weißwein
mit Champagner auffüllen.
Anschließend ein Stückchen Zitronenschale über dem Glas auspressen

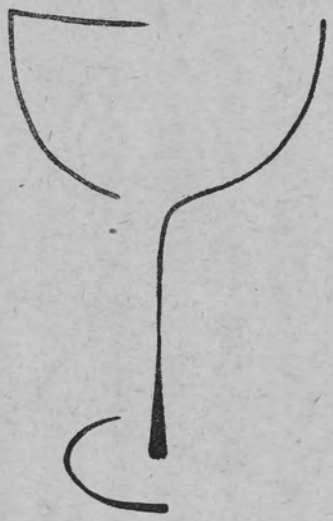
Put into a Champagne cup:
3 dashes Curaçao
½ Cognac
½ white wine
fill the cup with Champagne, squeeze on top a piece of lemon peel

# Orange Blossom

½ Orangensaft
½ Gin
gut schütteln

The juice of ½ orange
½ Gin
shake well

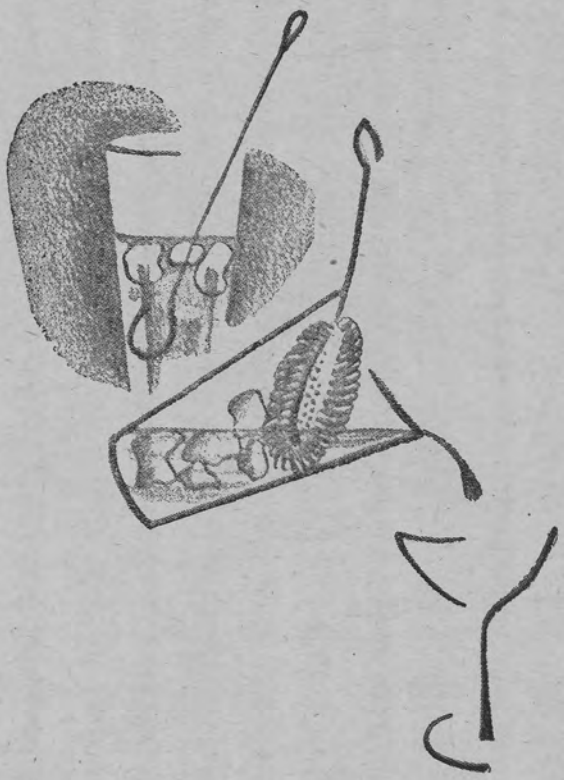
# Oyster



Im Weinglas:
1 Teelöffel Tomaten Catch-up
1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
½ Teelöffel Worcester-Sauce
½ Teelöffel Tabasco-Sauce
6 Austern
dazu Grahambrot

In wine glass:
1 teaspoon Tomato Catchup
1 teaspoon juice of lemon
Salt, Pepper
½ teaspoon Worcestershire
½ teapsoon Tabasco-sauce
6 Oysters
Serve with Graham-bread

# Port Wine



1 Spritzer Angostura Bitter
1 Teelöffel Brandy
1 Glas Portwein

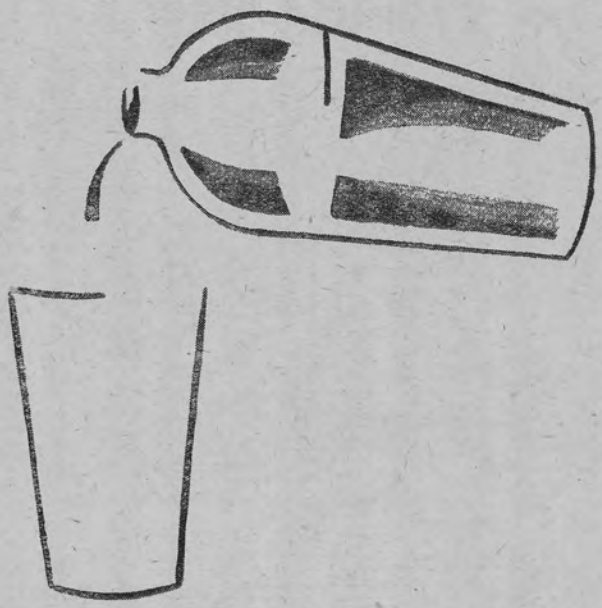
1 dash Angostura Bitters
1 teaspoon of Brandy
1 glass Port Wine

# Prairie Oyster

Im Cocktailglas:
1 Teelöffel Essig
1 Eigelb
1 Teelöffel Worcestersauce
1 Teelöffel Tomatensauce
Salz Pfeffer

In cocktail glass:
1 teaspoon of vinegar
the yolk of 1 egg
1 teaspoon Worcestershire
1 teaspoon Tomato-sauce
Salt, Pepper

# Saratoga



Eine zerquetschte Schnitte von reifer Ananas
1 Spritzer Orange Bitter
1 Spritzer Maraschino
1 Glas Brandy
gut schütteln, in ein Fizzglas seihen und auffüllen mit Sekt

Crush a thin slice of ripe pine-apple
1 dash of Orange Bitters and Maraschino
1 glass of Brandy
shake well, strain into fizz glass fill with Champagne and serve

# Sherry

4 Spritzer Orange Bitter
4 Spritzer Franz. Vermouth
1 Glas Sherry

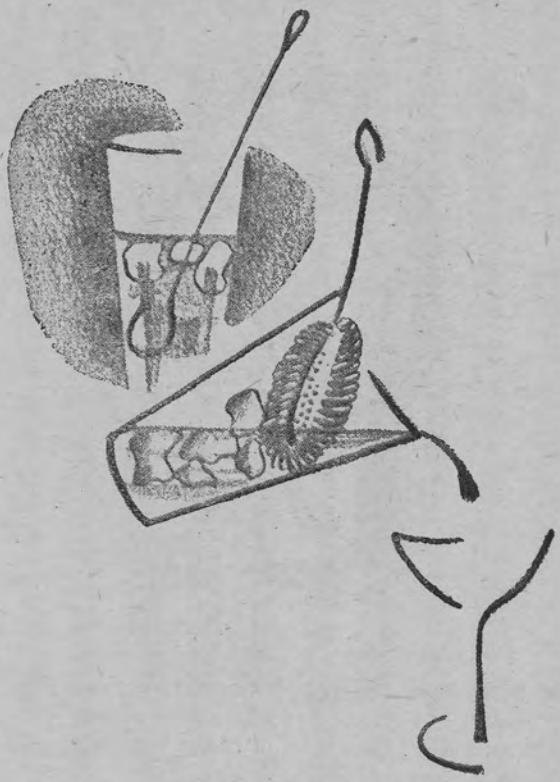
4 dashes Orange Bitters
4 dashes French Vermouth
1 glass Sherry

# Side Car

1/4 Zitronensaft
1/4 Cointreau oder Curaçao
1/2 Brandy
gut schütteln

The juice of 1/4 lemon
1/4 Cointreau or Curaçao
1/2 Brandy
shake well

# Vermouth



1 Glas Ital. oder Franz. Vermouth
4 Spritzer Orange oder
1 Spritzer Angostura Bitter

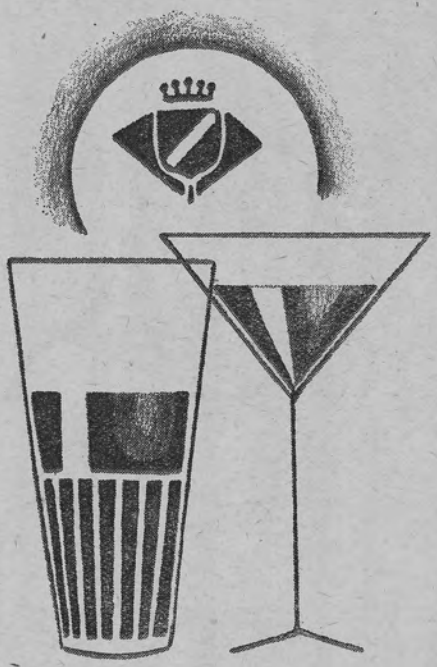
1 glass Italian or French Ver-
Vermouth
4 dashes Orange Bitters or
1 dash Angostura Bitters

# Whisky

1 Spritzer Angostura Bitter
4 Spritzer Sirup
1 Glas Canadian Club Whisky
gut umrühren, ins Cocktailglas seihen. Dazu eine Kirsche

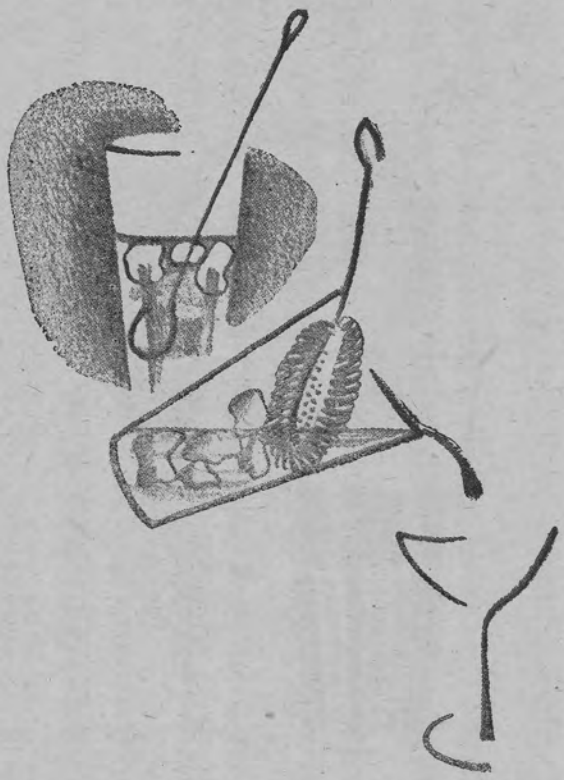
1 dash Angostura Bitters
4 dashes syrup
1 glass Canadian Club Whisky
Stir well and strain into cocktail glass. Add a cherry

# DIE AUSLESE



# THE SELECTION

# Aprico Secco



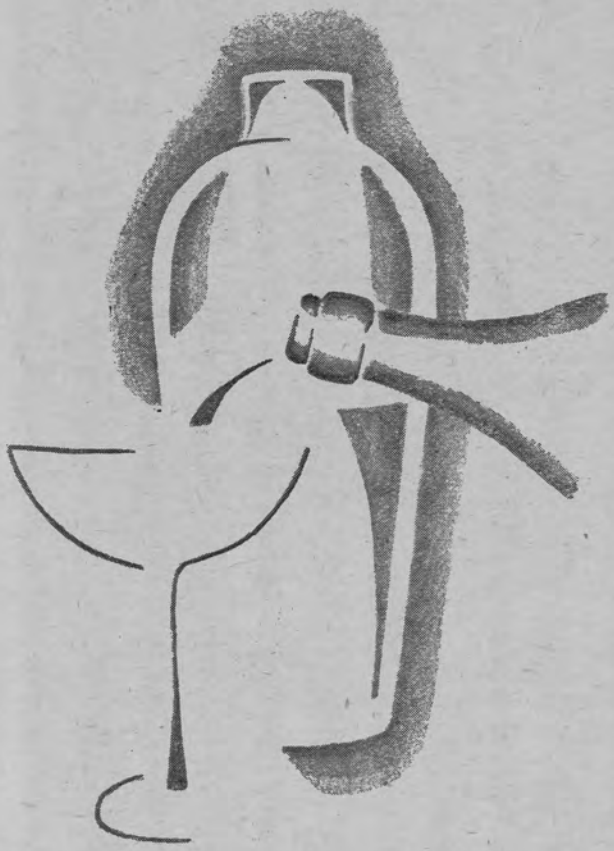
Von Heini Schmidt,
Eden-Hotel, Berlin

1/3 Franz. Vermouth
1/3 Silver Top Gin, Bols
1/3 Apricot Brandy, Bols

Invented by Heini Schmidt, Eden-Hotel, Berlin

1/3 French Vermouth
1/3 Silver Top Gin, Bols
1/3 Apricot Brandy, Bols

# Blonde Venus



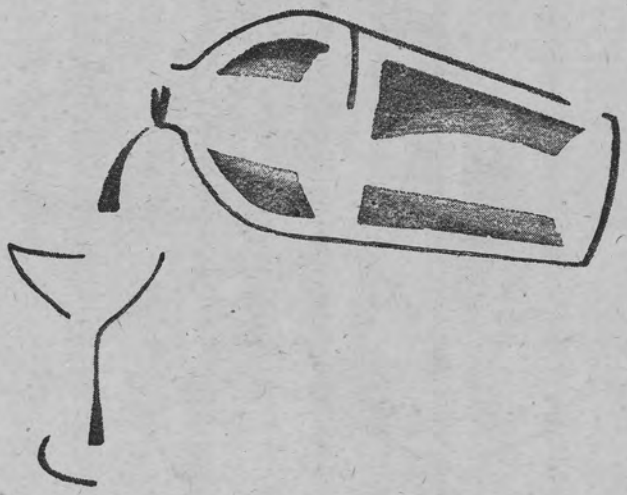
Von K. Büskens

1/3 Chartreuse, gelb
1/3 Gin
1/3 Zitronensaft
Eingießen in ein doppeltes Cocktailglas und mit Sekt auffüllen

Invented by K. Büskens

1/3 yellow Chartreuse
1/3 Gin
1/3 juice of lemon
Pour into double cocktail glass, fill up with sparkling wine

# Cliftonian



Von Bert Nutt,
Erster Preis, Cocktail-Wettbewerb, London 1935

1/8 Caloric Punch (Cederlundts)
3/8 Grand Marnier
3/8 Booth's Gin
1/8 Orangensaft
gut schütteln

Invented by Bert Nutt, 1st Prize, Cocktail Competition, London 1935

1/8 Caloric Punch (Cederlundts)
3/8 Grand Marnier
3/8 Booth's Gin
1/8 orange juice
shake well

# Da-Capo

Von A. T. Neirath
Präsident der IBU. Deutschlands

1 Spritzer Angostura Bitter
2 Spritzer Orange Bitter
½ Weinbrand
½ Franz. Vermouth

Invented by A. T. Neirath, President of I.B.U., Germany

1 dash Angostura Bitters
2 dashes Orange Bitters
½ Weinbrand
½ French Vermouth

# Empire Glory

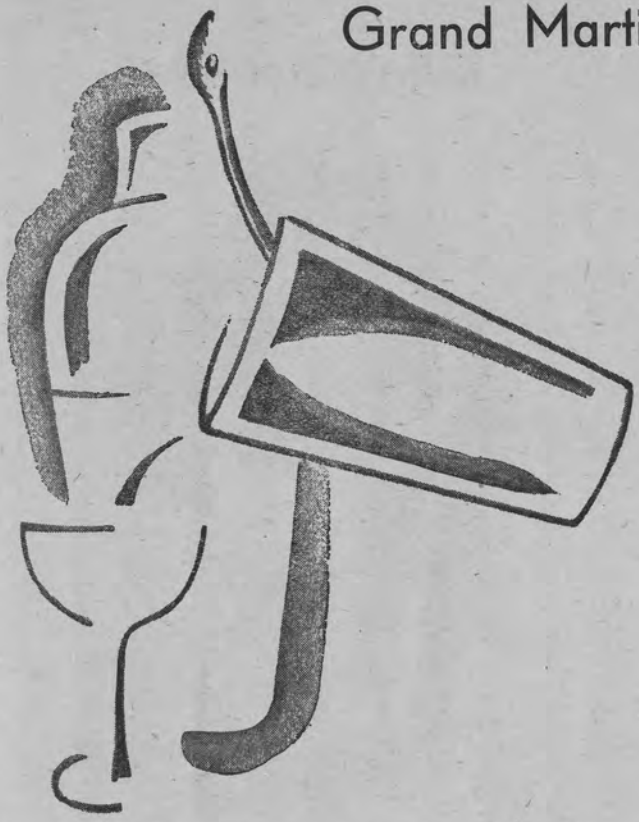
Von W. J. Tarling
Café Royal, London

½ Canadian Club Whisky
¼ Ginger-Wein
¼ Zitronensaft
2 Spritzer Grenadin
gut schütteln

Invented by W. J. Tarling, Café
Royal, London

½ Canadian Club Whisky
¼ Ginger Wine
¼ lemon juice
2 dashes Grenadine
shake well

# Grand Martini



Von Max Müller
Goldene Medaille
Internationale Ausstellung
Berlin 1936

1 Spritzer Pfefferminz, grün
3 Spritzer Kirsch
4 Spritzer Apricot Brandy, Bols
1/3 Dry Vermouth, Martini
1/3 Sweet Vermouth, Martini
1/3 Gin

gut schütteln

Invented by Max Müller, Gold Medal, International Exhibition Berlin, 1936

1 dash Peppermint, green
3 dashes Kirsch
4 dashes Apricot Brandy, Bols
1/3 Dry Vermouth, Martini
1/3 Sweet Vermouth, Martini
1/3 Gin

shake well

# King's Jubilee

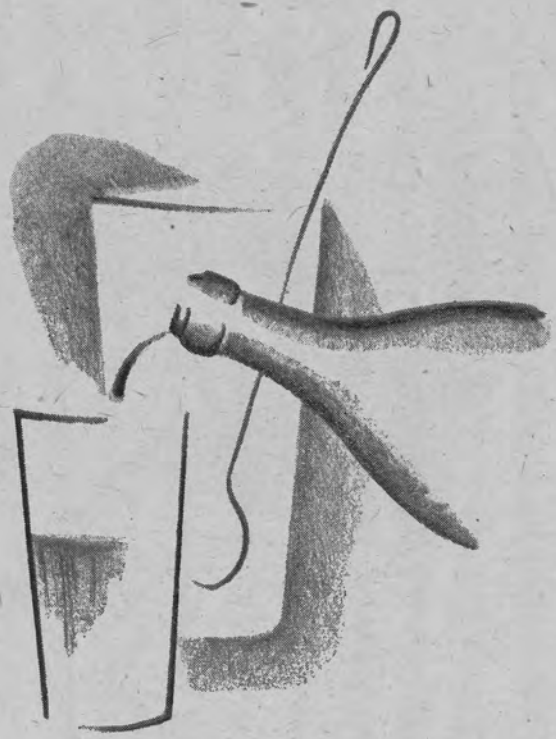
Von Harry Craddock
Savoy-Hotel, London

1/4 Zitronensaft
1/4 Luxardo's Maraschino (Dry)
1/2 Daiquiri Rum
gut schütteln

Invented by Harry Craddock
Savoy-Hotel, London

1/4 lemon juice
1/4 Luxardo's Maraschino (Dry)
1/2 Daiquiri Rum
shake well

# Leo's Spezial



Von Leo Schwabl
Erster Preis Madrid 1933

1 Spritzer Orange Bitter
1/3 Apricot Brandy, Bols
2/3 Dry Martini Vermouth
Eingießen in einen Tumbler und mit Dry Champagner auffüllen. Zuletzt ein Stück Zitronenschale ins Glas

Invented by Leo Schwabl
1st Prize Madrid, 1933

1 dash Orange Bitters
1/3 Apricot Brandy, Bols
2/3 Dry Martini Vermouth
Pour into tumbler, fill up with dry Champagne. Add a piece of lemon peel

# Orloff

Von Charly Peysar,
Präsident der IBU. Österreich

½ Wodka
½ Franz. Vermouth
1 Spritzer Fernet Branca

Invented by Charly Peysar,
Präsident of I.B.U. Austria

½ Vodka
½ French Vermouth
1 dash Fernet Branca

# Perfect-Lady

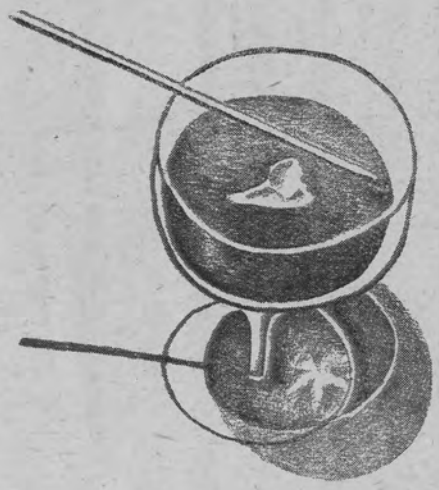
Von S. Cox
Erster Preis, Cocktail-Wettbewerb, London 1936

½ Seager's Gin
¼ Peach Brandy (Garnier)
¼ Zitronensaft
1 Spritzer Eiweiß
gut schütteln

Invented by S. Cox, 1st Prize, Cocktail Competition, London 1936

½ Seager's Gin
¼ Peach Brandy (Garnier)
¼ lemon juice
1 dash of white of egg
shake well

# Royal



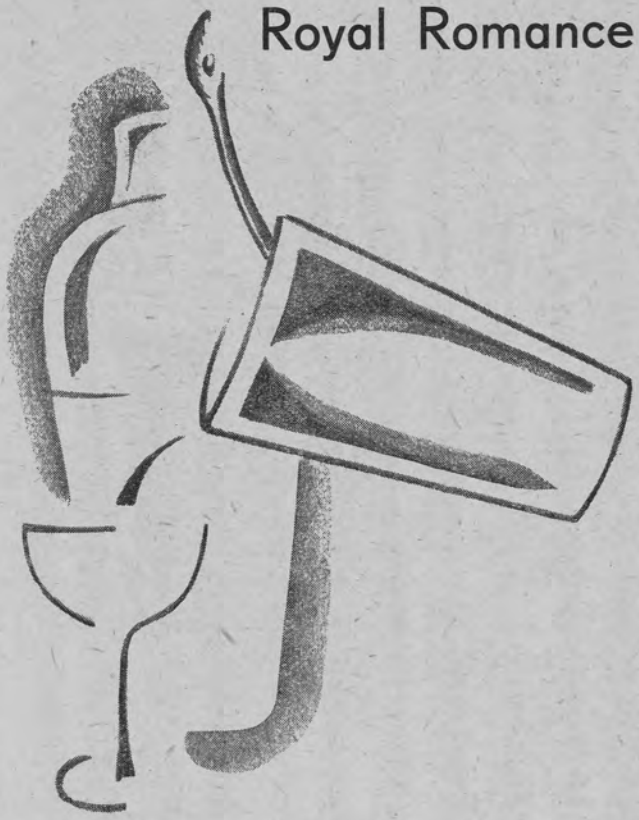
Von Frank Meier
Ritz-Bar, Paris

Im Weinglas:
1 Spritzer Angostura Bitter
1 kleines Stück Zucker
1 großes Stück Eis
1 Schnitte Zitronenschale
Auffüllen mit Ackermann-Laurence dry „Royal". Umrühren und servieren

Invented by Frank Meier of the Ritz Bar, Paris

In large wine glass:
1 dash of Angostura Bitters
1 small lump of sugar
1 large piece of ice
1 slice of lemon peel
fill with Ackermann-Laurence dry Royal, stir and serve

# Royal Romance



Von I. Perosino
Erster Preis beim British-Empire-Cocktail-Wettbewerb 1934, London

½ Booth's Gin
¼ Grand Marnier
¼ Dry Passion Fruit Juice
1 Spritzer Grenadine
gut schütteln

I. Perosino, 1st Prize British Empire Cocktail Competition, 1934 London

½ Booth's Gin
¼ Grand Marnier
¼ Dry Passion Fruit Juice
1 dash Grenadine
shake well

# Sifi

Von „Romaine"
Erster Preis beim Internationalen Cocktail-Wettbewerb, Frankfurt am Main 1934

1 frisches Eigelb
Saft von 1/4 Zitrone
1/2 Seager's Dry Gin
4/10 Cointreau
1/10 Grenadine
gut schütteln

Invented by „Romaine", Prize-winner International Cocktail Competition, Frankfurt-on-Main 1934

1 yolk of a fresh egg
Juice of 1/4 of a lemon
1/2 Seager's Dry Gin
4/10 Cointreau
1/10 Grenadine
shake well

# MIXED-DRINKS

"If all be true that I do think,
There are five reasons why men drink,
Good wine, a friend, or being dry,
Or lest we should be by-and-by,
Or any other reason why."

Henry Aldrich (1647-1710)

# Cobblers

## Champagne.

Fülle einen Tumbler zu 1/3 mit geschlagenem Eis und füge hinzu:
1 Eßlöffel Zucker
1 Stück Orange
1 Stück Zitronenschale
Den Tumbler mit Champagner auffüllen und mit Strohhalm servieren

Fill a tumbler 1/3 full with cracked ice and add:
1 tablespoon sugar
1 piece of orange
1 piece lemon peel
Fill the tumbler with Champagne and serve with drinking straws

## Sherry.

Fülle einen Tumbler mit geschlagenem Eis und füge hinzu:
2 Weinglas Sherry
1 Eßlöffel Zucker
2 Scheiben Orange
Serviere mit Strohhalm

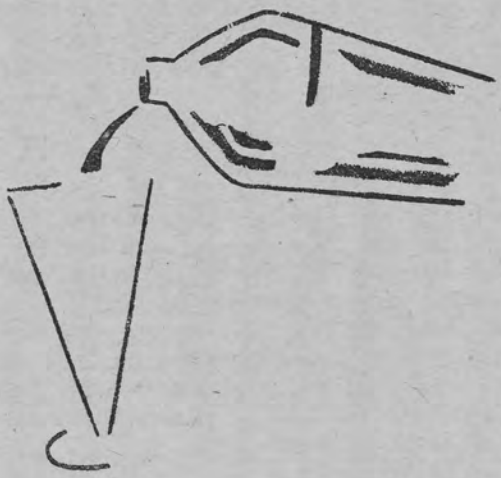
Fill a tumbler with cracked ice and add:
2 wineglasses Sherry
1 tablespoon sugar
2 slices of orange
Serve with drinking straws

## Wine.

Rheinwein, Claret (rot), Sauternes oder Lacrimae Christi je nach Verwendung. Fülle einen Tumbler mit geschlagenem Eis und füge hinzu:
1 Teelöffel Zucker
2 Weinglas Wein
Dekoriere mit Orangenscheiben oder Früchten der Saison. Serviere mit Strohhalm

Hock, Claret, Sauternes or Lacrimae Christi can be used. Fill a tumbler with cracked ice and add:
1 teaspoon sugar
2 wine glass of wine
Decorate with sliced orange. Serve with drinking straws

# Collins



Tom.

Im Mixbecher:
3/4 Gin
1/4 Zitronensaft
schütteln, abseihen in ein großes, dünnes Glas und auffüllen mit Syphon

In shaker:
3/4 Gin
1/4 juice of lemon
shake, strain into large thin glass and fill with syphon

Ein **Scotch Collin** oder ein **Irish Collin** kann auf dieselbe Weise gemacht werden, nur daß für einen Scotch Collin, Scotch Whisky und für einen Irish Collin, Irish Whisky verwendet wird

A **Scotch Collin** or **Irish Collin** can be made in exactly the same way, except that for a Scotch Collin use Scotch Whisky, and for an Irish Collin use Irish Whisky

# Coolers

**Apricot Brandy.**

Im großen Tumbler:
2 oder 3 Stück Eis
1 Spritzer Angostura Bitter
Saft einer ½ Zitrone
1 Teelöffel Grenadine
1 Glas Apricot Brandy
rühre eine Weile schwach und füge Sodawasser hinzu

**Bacardi, Brandy** oder **Rum Cooler** genau so wie oben, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In large tumbler:
2 or 3 pieces of ice
1 dash of Angostura Bitters
Juice of ½ lemon
1 teaspoon of Grenadine
1 glass of Apricot Brandy
stir slightly while adding soda water

**Bacardy, Brandy** or **Rum Cooler** the same as above except use liquor chosen

# Crustas

**Brandy.**

Reibe den Rand eines Weinglases mit einer Scheibe Zitrone ein und tauche ihn in Puderzucker. Setze in das Glas eine ½ Orangenscheibe (nur die Rinde) und tauche es in Maraschino. Fülle das Glas mit folgender Mischung:
Im Mixbecher:
1 Spritzer Angostura Bitters
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Maraschino
1 Glas Brandy
gut schütteln und abseihen ins vorbereitete Glas

Rub rim of wine glass with slice of lemon, dip edge in powdered sugar, fit into glass the rind of ½ orange, put in Maraschino and fill with the following mixture:
In shaker:
1 dash Angostura Bitters
1 teaspoon of lemon juice
1 teaspoon of Maraschino
1 glass of Brandy
shake well, strain into prepared glass

**Gin, Rum** oder jeder **Whisky Crusta** genau so, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

**Gin, Rum** or either **Whisky Crusta** the same as Brandy Crusta, except use liquor chosen

# Cups Bowlen

## Champagne Cup.

1 Eßlöffel Pulverzucker
1 Glas Brandy
2 Likörglas Curaçao
1 Likörglas Maraschino
2 Flaschen Champagner
4 Stück Eis
dekoriere mit einer Scheibe Orange und Ananas

1 tablespoon powdered sugar
1 glass Brandy
2 liqueur glasses Curaçao
1 liqueur glass Maraschino
2 bottles Campagne
4 lumps of ice
decorate with slice of orange and pine-apples

## Claret Cup.

1 Likörglas Maraschino
2 Likörglas Curaçao
2 Eßlöffel Pulverzucker
2 Flaschen roter Burgunder
Serviere in einem großen Glaskrug mit 4 Stück Eis; dekoriere mit einer Scheibe Orange und Ananas und einem Stück Cucumberschale. Dazu 3 oder 4 Reiser frische Pfefferminze

1 liqueur glass Maraschino
2 liqueur glasses Curaçao
2 tablespoon powdered sugar
2 bottles Claret Burgundy
Serve in large jug with four lumps of ice; decorate with slice of orange and pineapple and one piece of cucumber peel. Add 3 or 4 springs of fresh mint

## Rhine Wine Cup.

2 Likörglas Maraschino
1 Likörglas Curaçao
½ Eßlöffel Pulverzucker
2 Flaschen Rheinwein
Serviere in einem großen Glaskrug mit 4 Stück Eis und dekoriere mit Früchten der Saison. Dazu ein kleines Stück Cucumberschale und 3 oder 4 Reiser frische Pfefferminze

2 liqueur glasses Maraschino
1 liqueur glass Curaçao
½ tablespoon powdered sugar
2 bottles Rhine wine
Serve in large jug with four lumps of ice, decorate with fruits of season. Add one small slice of cucumber peel and 3 or 4 sprigs of fresh mint

## Sauternes Cup.

Genau so wie Rhine Wine Cup, aber an Stelle des Rheinweines Sauternes (weißer Bordeaux)

The same as for Rhine wine, substituting Sauternes for the Rhine wine. Sauternes (white Bordeaux)

## Waldmeister- oder Maibowle.

1 Bündel Waldmeister
2 Orangen
2 Eßlöffel Pulverzucker
3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
1 Flasche Sekt

1 bundle of woodruff
2 oranges
2 tablespoon powdered sugar
3 bottles Moselle or Rhine wine
1 bottle sparkling wine

## Erdbeerbowle.

1 Kilo Erdbeeren
1 Eßlöffel Pulverzucker
3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
1 Flasche Sekt

1 kilo of Strawberries
1 tablespoon powdered sugar
3 bottles Moselle or Rhine Wine
1 bottle sparkling wine

## Ananas-Bowle.

½ Kilo frische Ananas
2 Eßlöffel Pulverzucker
3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein*)
1 Flasche Sekt

½ kilo fresh pine-apples
2 tablespoon powdered sugar
3 bottles Moselle or Rhine wine
1 bottle sparkling wine

*) Statt Mosel- oder Rheinweine eignen sich vortrefflich leichte österreichische Weißweine.

## Pfirsich-Bowle.

5 bis 6 Pfirsiche
2 Eßlöffel Pulverzucker
3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein*)
1 Flasche Sekt

5-6 peaches
2 tablespoon powdered sugar
3 bottles Moselle or Rhine wine
1 bottle sparkling wine

## Kalte Ente.

1 Zitrone (Schale)
2 Eßlöffel Puderzucker
3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein
1 Flasche Sekt

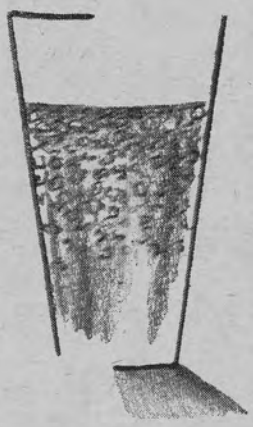
1 lemon (peel)
2 tablespoon powdered sugar
3 bottles Moselle or Rhine wine
1 bottle sparkling wine

## Bismarck-Bowle.

Über 400 g Zucker, den Saft von 4 Zitronen und ½ Liter Rum gießt man 2 Flaschen kochenden Moselwein. Die Mischung bleibt gedeckt 12 Stunden auf Eis stehen. Kurz vor dem Anrichten 1 Flasche Sekt zugießen

Over 400 g. sugar, the juice of 4 lemons and ½ liter Rum pour on 2 bottles boiling Moselle wine. The mixture remain covered standing for 12 hours on ice. Short before service add 1 bottle sparkling wine

# Daisies



## Gin.

Im Tumbler:
Halbvoll mit geschabtem Eis.
3 oder 4 Spritzer Orgeat Sirup
3 Spritzer Maraschino
Saft einer Zitrone
1 Weinglas Holland Gin
Gut rühren und auffüllen mit Sodawasser

In tumbler:
half full of chipped ice
add 3 or 4 dashes of Orgeat sirup
3 dashes Maraschino
juice of 1 lemon
1 wine glass Hollands Gin
stir well, and fill with soda water

## Whisky.

3 Spritzer Gomme Sirup (flüssiger Zucker)
Saft einer kleinen Zitrone
1 Weinglas Bourbon Whisky oder Rye Whisky
füllen mit Soda

3 dashes Gomme Sirup
juice of small lemon
1 wine glass Bourbon Whisky or Rye Whisky
fill with soda

# Egg Nogs

## Egg Nog.

Im Mixbecher:
1 frisches Ei
1 Teelöffel Zucker
½ Glas Brandy
½ Glas Rum
1 Glas Milch
gut schütteln, abseihen in Tumbler. Serviere mit zerriebener Muskatnuß, falls erwünscht

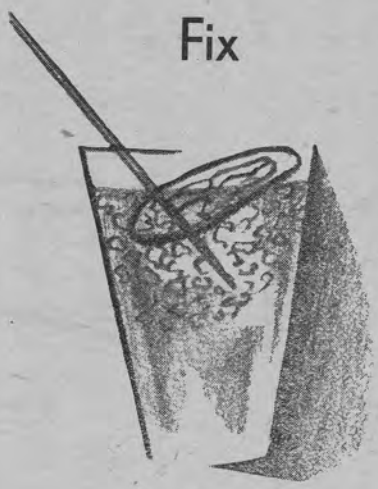
In shaker:
1 fresh egg
1 teaspoon of sugar
½ glass Brandy
½ glass Rum
1 glass milk
shake well, strain into tumbler, serve with grated nutmeg, if desired

## Egg Nog (Hot).

Im erhitzten Tumbler:
1 Teelöffel Zucker
1 Eigelb
½ Glas Brandy
½ Glas Rum
rühre bis die Bestandteile gut gemischt sind und füge gekochte Milch hinzu. Rühre abermals eine Weile und serviere mit zerriebener Muskatnuß, falls erwünscht

In heated tumbler:
1 teaspoon of sugar
1 yolk of egg
½ glass Brandy
½ glass Rum
stir until ingredients are well mixed, add boiling milk to fill tumbler while stiring and serve with grated nutmeg, if desired

# Fix



## Brandy.

Gieße in einen kleinen Tumbler:
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Wasser zum Auflösen des Zuckers
Saft einer ½ Zitrone
¼ Likörglas Cherry Brandy
½ Likörglas Brandy
Fülle das Glas mit feinem Eis und rühre langsam, dann füge eine Scheibe Zitrone hinzu und serviere mit einem Strohhalm

Pour into a small tumbler:
1 teaspoon of sugar
1 teaspoon of water to dissolve the sugar
juice of ½ lemon
¼ liqueur glass Cherry Brandy
½ liqueur glass Brandy
Fill the glass with fine ice and stir slowly, then add a slice of lemon and serve with a straw

## Gin.

1 Teelöffel Zucker
Saft einer ¼ Zitrone
½ Weinglas Wasser
1 Weinglas Gin
Fülle das Glas ²/₃ voll mit Eis. Rühre, und schmücke es mit Früchten der Saison

1 teaspoon of sugar
¼ juice of lemon
½ wine glass water
1 wine glass Gin
Fill ²/₃ full of ice. Stir and ornament the top with fruits in season

# Fizzes

## Gin.

Im Mixbecher:
Saft einer Zitrone
½ Eßlöffel aufgelösten Zucker
1 Glas Gin
schüttle, seihe in einen Tumbler und fülle mit Syphon

In shaker:
juice of 1 lemon
½ tablespoon powdered sugar
1 glass Gin
shake, strain into tumbler and fill with soda water.

## Brandy.

Saft ½ Zitrone
½ Eßlöffel aufgelösten Zucker
1 Glas Brandy
schüttle, seihe in einen Tumbler und fülle mit Selter

juice of ½ lemon
½ tablespoon powdered sugar
1 glass of Brandy
shake, strain into tumbler and fill with seltzer

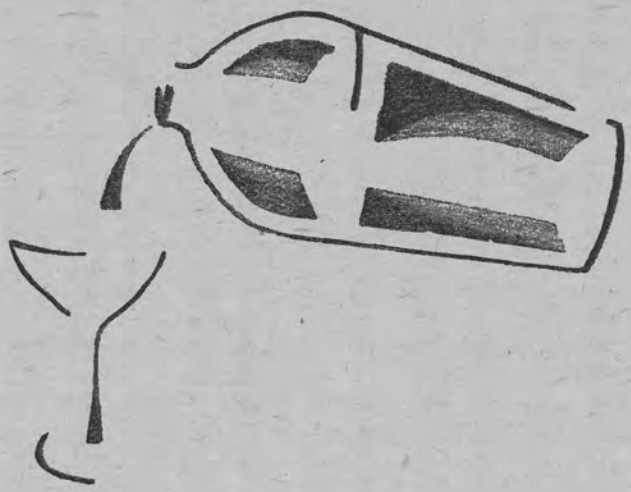
## Golden.

| | |
|---|---|
| Saft einer Zitrone | juice of 1 lemon |
| ½ Eßlöffel aufgelösten Zucker | ½ tablespoon powdered sugar |
| 1 Glas Gin | 1 glass Gin |
| 1 Eigelb | 1 yolk of egg |
| schüttle, seihe in einen Tumbler und fülle mit Syphon | shake, strain into tumbler and fill with soda water |

## Silver.

| | |
|---|---|
| 1 Eiweiß | 1 white of egg |
| Saft einer Zitrone | juice of 1 lemon |
| 1 Glas Gin | 1 glass Gin |
| ½ Eßlöffel aufgelösten Zucker | ½ tablespoon powdered sugar |
| schüttle, seihe in einen Tumbler und fülle mit Syphon | shake, strain into tumbler and fill with soda water |

# Flips



## Portwine.

Im Mixbecher:
1 Teelöffel Gomme Syrup
2 Eigelb
1 Glas Portwein
Gut schütteln, abseihen in ein doppeltes Cocktailglas und Muskatnuß über der Oberfläche zerreiben

In shaker:
1 teaspoon Gomme Syrup
2 yolks of egg
1 glass Portwine
Shake well, strain into a double cocktail glass and grate nutmeg on top. Serve with drinking straws

## Sherry.

1 Eigelb
1 Teelöffel Zucker
1 Glas Sherry
Gut schütteln, abseihen in ein doppeltes Cocktailglas und Muskatnuß über der Oberfläche zerreiben

1 yolk of egg
1 teaspoon of sugar
1 glass Sherry
Shake well, strain into a double cocktail glass and grate nutmeg on top. Serve with drinking straws

# Highball

**Brandy.**

Im Tumbler:
1 großes Stück Eis
1 Glas Brandy
mit Syphon auffüllen

In tumbler:
1 large piece of ice
1 glass of Brandy
add syphon soda water

**Bacardi, Gin, Rum, Peach Brandy** oder jeder **Whisky Highball** genau so wie Brandy Highball aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

**Bacardi, Gin, Rum, Peach Brandy** or either **Whisky Highball** the same as Brandy Highball except use liquor chosen

# Non-Alcoholic

**Bride.**

½ Grenadine
½ frische Sahne

½ Grenadine
½ fresh Cream

**Parsons Spezial**

4 Spritzer Grenadine
1 Glas Orangensaft
1 Eigelb
Spritzer Siphon

4 dashes Grenadine
1 glass orange juice
1 yolk of egg
add dash of soda water

**Pink Pearl.**

2/3 Pampelmusensaft
1/6 Zitronensaft
1/3 Grenadine
1 Eiweiß

2/3 grapefruit juice
1/6 lemon juice
1/3 Grenadine
1 white of egg

**Sunbonnet.**

¼ Grenadine
¼ Zitronensirup
½ Orangensaft

¼ Grenadine
¼ sirup de citron
½ orange juice

# Rickey

## Gin.

Im kleinen Tumbler:
1 Stück Eis
Saft einer ½ Lime*) in den Tumbler quetschen
1 Glas Gin
mit Syphon auffüllen, schwach rühren und servieren

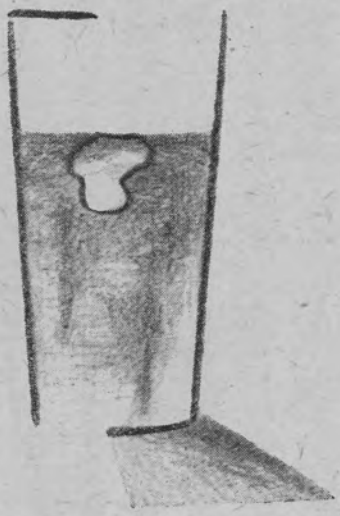
*) Zitronenfrucht

In small tumbler:
1 piece of ice
juice of ½ lime squeezed into tumbler
1 glass of Gin
fill with syphon soda water, stir slightly and serve

**ApricotBrandy, Rum, Bacardi, Sloe Gin, Brandy** oder jeder **Whisky Rickey** genau so wie oben, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

**Apricot Brandy, Rum, Bacardi, Sloe Gin, Brandy** or either **Whisky Rickey** as above except use liquor chosen

# Sangarees



**Brandy.**

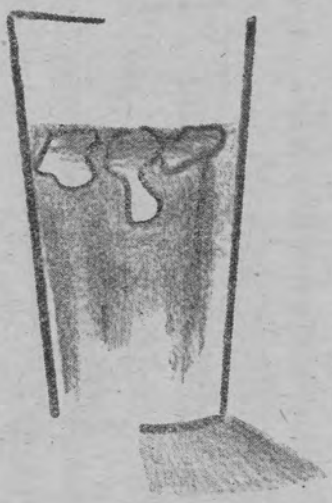
Im kleinen Tumbler:
½ Teelöffel Zucker in etwas Wasser auflösen
1 Stück Eis
1 Glas Brandy
gut rühren, Muskatnuß über der Oberfläche zerreiben

**Gin, Port, Rum, Sherry** oder jeder **Whisky Sangaree** genau so wie oben, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In small tumbler:
½ teaspoon of sugar dissolved in litle water
1 piece of ice
1 glass of Brandy
stir well, grate nutmeg on top

**Gin, Port, Rum, Sherry** or either **Whisky Sangaree** as above except use liquor chosen

# Slings



**Brandy.**

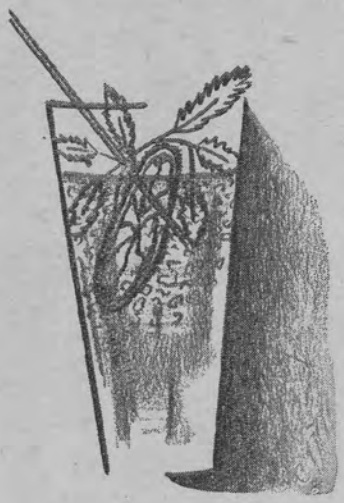
Im Tumbler:
3 oder 4 Stücke Eis
1 Spritzer Angostura Bitter
Saft einer ½ Zitrone
1 Teelöffel Zucker
1 Glas Brandy
füllen mit klarem Wasser und gut umrühren

**Gin, Rum** oder jeder **Whisky Sling** genau so wie Brandy Sling, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In tumbler:
3 or 4 pieces of ice
1 dash Angostura Bitters
juice of ½ lemon
1 teapsoon of sugar
1 glass of Brandy
fill with plain water, stir well

**Gin, Rum** or either **Whisky Sling** the same as Brandy Sling except use liquor chosen

# Smashes



## Brandy.

Im kleinen Tumbler:
½ Teelöffel Zucker in etwas Wasser auflösen
2 oder 3 Reis Pfefferminz
1 Glas Brandy
Auffüllen mit feingeschlagenem Eis und rühren bis das Getränk sehr kalt ist, ferner 1 Scheibe Zitrone hinzufügen. Serviere mit Strohhalm

**Gin, Rum** oder jeder **Whisky Smash** genau so wie Brandy Smash, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In small tumbler:
½ teaspoon of sugar in little water
2 or 3 sprigs of mint
1 glass Brandy
Fill with shaved ice, stir until very cold, add slice of lemon. Serve with drinking straws

**Gin, Rum** or either **Whisky Smash** the same as Brandy Smash except use liquor chosen

# Sour

## Brandy.

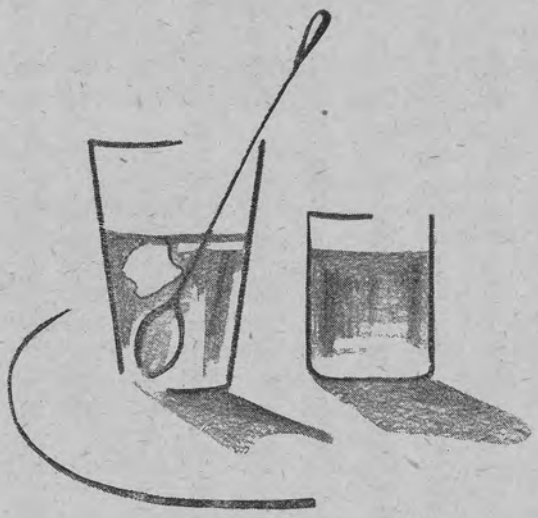
Im Mixbecher:
Saft einer ½ Zitrone
½ Teelöffel Zucker
1 Glas Brandy
gut schütteln, abseihen in ein doppeltes Cocktailglas und einen Spritzer Syphon hinzufügen

**Bacardi, Gin, Rum** oder jeder **Whisky Sour** genau so wie oben, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In shaker:
The juice of ½ lemon
½ teaspoon of sugar
1 glass of Brandy
shake well, strain into double cocktail glass, add squirt of syphon

**Bacardi, Gin, Rum** or either **Whisky Sour** the same as above except use liquor chosen

# Toddies



## Apple Jack.

Im kleinen Tumbler:
1 Teelöffel Zucker in etwas Wasser aufgelöst
1 Stück Eis
1 Glas Apple Jack oder Calvados
rühren, Löffel im Tumbler hinterlassen und mit einem Glas Wasser servieren

**Bacardi, Brandy, Peach Brandy, Gin, Rum** oder jeder **Whisky Toddy** genau so wie oben, aber mit der jeweils erwählten Flüssigkeit

In small tumbler:
1 teapsoon of sugar dissolved in little water, leaving spoon in tumbler
1 piece of ice
1 glass of Apple Jack or Calvados
stir and serve with glass of water

**Bacardi, Brandy, Peach Brandy, Gin, Rum** or either **Whisky Toddy** the same as above except use liquor chosen

# Weine

Ein edler Wein ist ein herrliches Getränk. Nur der aber, der Maß hält, wird seine Herrlichkeit verspüren und eine wahre Freude haben.

Von den vielen auserlesenen französischen Weinen ist der Bordeaux an erster Stelle zu nennen. Seine hervorragenden Eigenschaften haben ihn mit Recht zum besten Rotwein der Welt gemacht. Besonders begünstigte klimatische Verhältnisse, der Boden, die Rebe und nicht zuletzt eine viele Hunderte von Jahren alte Kultivierung vermochten ein Produkt zu schaffen von vollendetem Geschmack. Das Wunderbare aber ist, daß eine große Produktion es ermöglicht, diesen Wein selbst in den fernsten Ländern zu genießen. Wir in Europa haben den außerordentlichen Vorzug, Bordeaux nahe zu sein.

Der Bordeaux ist ein schwerer, herber Rotwein mit gediegenem Bouquet. Seine Farbe ist dunkelrot.

Die Stadt Bordeaux gab diesem Wein den Namen. Um sie herum, entlang der Gironde, der Garonne und über die Dordogne hinaus, liegen die fünf berühmtesten Regionen des Bordeauxweines: Medoc, Graves, Sauternes, Côtes und St. Emilionnais; Medoc ist die Heimat von St. Estéphe, St. Julien, Margaux, Pauillac.

| Ort<br>Commune | Lagen<br>Chateau |
|---|---|
| St. Estéphe | Montrose, Morin, Rochet, Pomys. |
| St. Julien | Moulin, Léoville, Lagrange, Léoville-Lascases. |
| Margaux | Margaux, Rauzan-Gassies, Rausan-Ségla, Labègue, Lascombes. |
| Pauillac | Lafite, Latour, Mouton-Rothschild, Pichon-Lalande. |

In der Landschaft Graves liegt Pessac mit den Lagen: Haut-Brion, Pape-Clément, Bellegrave. Die gesperrten Lagen sind die exquisitesten Bordeauxweine. St. Emilion in der Landschaft St. Emilionnais gelegen, hat die Lagen: Bellevue, Baleau, Figéac und Beauséjour; Pomerol die Lagen: Petrus, Nenin, De Sales.

In der Landschaft (Region) Sauternes hat der weiße Bordeaux seine Heimat. Er unterscheidet sich vom weißen Burgunder durch seinen süßlichen Geschmack.

### Großes erstes Gewächs.

| Ort | Lage |
|---|---|
| Commune | Chateau |
| Sauternes | d'Yquem |

### Erstes Gewächs.

| | |
|---|---|
| Bommes | La Tour Blanche |
| Bommes | Peyraguey |
| Preignac | De Suduiraut |
| Sauternes | Guiraud |
| Barsac | Climens |

### Zweites Gewächs.

| | |
|---|---|
| Barsac | De Myrat |
| Barsac | Doisy |
| Barsac | Caillou |
| Sauternes | D'Arche |
| Sauternes | Filhot |
| Preignac | De Malle |
| Preignac | La Montagne |

Der Burgunder, nach Burgund (Hauptstadt Beaune) benannt, folgt qualitativ unmittelbar dem Bordeaux, doch ist er meist nicht so herb wie dieser, dafür aber etwas säuerlicher, vor allem aber schwerer. Von den roten Weinen

ist zu nennen: Chambertin, Clos de Vougeot, Les Musigny, Romanée-Conti, Volnay, Macon, Beaune, Les Richebourgs, Les Arvelets, Nuits Saint Georges, Clos de Tart, Pommard, Savigny, Béaujolais, und von den weißen, die sich durch einen zartsäuerlichen Geschmack auszeichnen: Chablis, der klassische Austernwein, Montrachet, Meursault und Chassagne.

Die Weine der Champagne werden für die Champagnererzeugung verwendet; der Mittelpunkt ist Reims. Aber auch Epernay und Ay, beide getrennt durch die Marne, spielen eine beachtliche Rolle in dieser für Frankreich so wichtigen Industrie. Seit der Erfindung des Mönches Perignon im achtzehnten Jahrhundert haben Millionen Flaschen dieses schäumenden Weines Frankreich verlassen und ungezählte Festlichkeiten gekrönt. Heute wird in mehreren Staaten Schaumwein hergestellt, doch eben nur Schaumwein, nicht aber Champagner. Diese Bezeichnung darf nur ein französisches Produkt führen. Der Champagner wird mehr oder weniger süß hergestellt, meist sogar ausgesprochen trocken (herb und alkoholreich). Er kommt demnach auch mit verschiedenen Bezeichnungen, wie „Dry" (trocken), „Extra Dry" (besonders trocken), „Brut" (französische Bezeichnung für trocken), „Demi sec" (halbtrocken) oder „Goût Francais" (süßer Champagner), in den Handel. Seine Farbe ist meist weiß, aber auch rot wie Gordon rouge. Nicht jedes Jahr ist ein richtiges Champagnerjahr; besonders gute aber waren 1874, 1884, 1889, 1892, 1893, 1900, 1904, 1906, 1911, 1913, 1919, 1920, 1921. Die größte Weinernte Frankreichs im Jahre 1934, sie übertraf die des Jahres 1922, war für die Champagnererzeugung außerordentlich. Das Jahr 1946 kann allerdings bisher gewesenes in den Schatten stellen. Ein definitives Urteil wird erst später möglich sein.

Hier sind die Namen der bedeutendsten Champagnerfirmen:

Ayala & Cie., Ay
Bollinger, J., Ay
Cliquot-Ponsardin (Veuve), Reims
Delbeck et Cie., Reims

Deutz & Geldermann, Ay
Duminy et Cie., Ay
Heidsieck et Cie. (Monopole and Dry Monopole), Reims
Heidsieck, Charles, Reims
Irroy, E. et Cie., Reims
Krug et Cie., Reims
Moët & Chandon, Epernay
Mumm (G. H.), Reims
Perrier-Jouet et Cie., Epernay
Piper-Heidsieck, Reims
Pol Roger et Cie., Epernay
Pommery & Greno, Reims
Roederer, Louis, Reims

Von den deutschen Weißweinen stehen die Rheinweine an der Spitze. Kenner behaupten, daß sie die besten Weißweine der Welt sind, vor allem die des Rheingaus und der Rheinpfalz. Sie sind meist schwere, bukettreiche Weine, deren Auslesen guter Jahrgänge zuweilen von mildsüßem Geschmack sind. Ansonsten ist für sie ein zartsäuerlicher Geschmack charakteristisch. Für die Rheinhessenweine, die qualitativ den schon genannten dicht folgen, trifft ähnliches zu, doch sind sie in der Regel tiefer in der Farbe. Rheinhessen produziert auch rote Weine, ebenso der Rheingau, die Rheinpfalz, die Ahrregion, die allerdings leichter, meist auch hellfarbiger und nicht so herb im Geschmack sind als die französischen Rotweine.

Die Moselweine sind leichte bis gehaltvolle Weißweine mit Blume und angenehm säuerlichem Geschmack, wodurch sie belebend und erfrischend wirken. Sie sind klassische Bowlenweine.

Die Frankenweine (Steinwein) sind kräftig, gehaltvoll und kommen im Bocksbeutel, einer stark bauchigen, niedrigen und schmalen Flaschenform, in den Handel. Würzburg, Randersacker, Rödelsee und Iphofen sind weithin bekannt. Alle diese Weine sind in bezug auf ihre Qualität schon durch die Etikette erkennbar. Die Bezeichnung „Auslese" tragen nur jene Weine, die durch eine elegierte Spätlese gewonnen wurden. Bei „Trockenbeeren-Auslese" handelt es sich um eine Auslese von trockenen Beeren des Wein-

stockes im Spätherbst, die einen niedrigen Wasser-, aber hohen Zuckergehalt haben. Die auf diese Art gewonnenen Weine sind nach Abschluß der Entwicklung durchwegs schwere, bukettreiche Weine mit mildsüßem Geschmack. „Herrschaftswein" ist die Bezeichnung für Weine, die auf großen Weingütern althergebracht besonders sorgfältig und sachgemäß der Kultur des Weinbaus und der Kellerbehandlung unterworfen wurden. „Hochgewächs" ist das aus solcher Weinkultur hervorragende, besonders hochstehende Ergebnis. Eine Flasche „Rüdesheimer Schloßberg Trockenbeeren-Auslese Cabinet" ist demnach ein edler, herrlicher Wein, von dem wenig, bedächtig und mit hohem Verstand getrunken werden muß.

| | |
|---|---|
| Rheingau<br>Rhinegau | Johannisberg, Hochheim, Kloster Eberbach, Rauenthal, Schierstein, Östrich, Geisenheim, Rüdesheim, Aßmannshausen (rot). |
| Rheinpfalz<br>Rhine Palatine | Forst, Deidesheim, Wachenheim, Ruppertsberg, Edenkoben, Dürkheim (rot), Ungstein (rot), Kallstadt (rot). |
| Rheinhessen<br>Rhinehessen | Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Ingelheim (rot). |
| Mosel<br>Moselle | Zeltingen, Brauneberg, Piesport, Bernkastel, Erden, Graach, Trittenheim, Lieser. |
| Nahe<br>Nahe | Kreuznach, Böckelheim. |
| Ahr<br>Ahr | Walporzheim (rot), Ahrweiler (rot), Neunahr (rot). |

Von den österreichischen Weinen sind die niederösterreichischen und burgenländischen bevorzugt. Bis auf den Gumpoldskirchner, nach dem wenige Kilometer südlich von Wien gelegenen Markt so benannt, der seinem Charakter nach mit einem schweren, bukettreichen Rheinwein von exquisiter Qualität vergleichbar ist und von

Kennern sehr geschätzt wird, sind die österreichischen Weine leicht bis gehaltvoll, meist mit einem Rest von natürlicher Kohlensäure, die erfrischend hervortritt, so daß sie als prickelnd anzusprechen sind und den Moselweinen ähneln. In Wien selbst liegen weinbautreibende Gemeinden (Grinzing, Nußdorf, Sievering) — für eine Weltstadt einzigartig — deren Weine größtenteils noch jung als „Heuriger" getrunken werden. Dies gilt auch für andere Weine, die mehr oder weniger weit von Wien entfernt wachsen, da es sich um einen spezifisch österreichischen Brauch handelt. Die Rotweine sind mit Ausnahme des Rusters, der als schwer gilt und über die Grenzen des Landes hinaus bekannt ist, meist leichte hellfarbige Weine, allerdings von sehr angenehmem und wenig herbem Geschmack.

Die wichtigsten Weinorte Niederösterreichs sind Grinzing, Nußdorf, Sievering (Wien), Gumpoldskirchen, Mödling, Pfaffstätten, Baden, Vöslau (rot), Klosterneuburg, Krems, Dürnstein, Spitz, Langenlois, Mailberg, Falkenstein, Poysdorf, Herrnbaumgarten. Die Orte Burgenlands: Rust, Oggau, St. Margareten, Eisenstadt, Neusiedl. Die österreichischen Weißweine leichteren Charakters sind vorzügliche Bowlenweine.

Übergehend zu den bedeutendsten Südweinen soll vorerst der Tokayer, den wir den Ungarn zu verdanken haben, besprochen werden. An der Mündung des Bodrog in die Theiß liegt dicht an den südlichen Ausläufern der Hegyalja die Stadt Tokay, in deren Umgebung unter günstigen klimatischen Verhältnissen auf vulkanischem Boden ein Wein wächst, der zu den edelsten dieser Erde gehört. Er wurde schon vor vielen Jahren auf dem Konzil von Clermont von einem Papst als der Wein der Könige und der König der Weine bezeichnet. Ein Prädikat, das von Kennern noch nie angezweifelt wurde. Der Tokayer besitzt in hohem Maße jene Feurigkeit, die oftmals so erwünscht wird. Er kann herb, aber auch süß sein wie ein Südwein, so daß er schwer in eine Kategorie eingereiht werden kann und seine Beschreiber ihn stets gesondert behandeln müssen. Dieser glühende, temperamentvolle Wein, der sich für Kranke ebenso eignet wie für Gesunde, ist schwer und hat auserlesenes Bukett; seine Farbe kann

bis ins Bräunliche gehen. Er kommt mit den Bezeichnungen „Ausbruch", dies heißt soviel wie Auslese, „Dry" und „Szamarodner", ein Wort aus der polnischen Sprache welches naturbelassen heißt, in den Handel. Werden dem Szamarodner überreife süße Beeren zugesetzt — das Maß hiefür ist die Butte — so spricht man von einem soundso viel „buttigen" Tokayer.

Der Portwein kommt aus dem oberen Dourotal der Provinz Traz-oz-Montes in Portugal und hat seinen Namen von der Hafenstadt Oporto, der zweitgrößten Stadt des Landes. Die besten Lagen befinden sich im „oberen Corgo". Die Trauben des Weinbergsatzes heißen: Verdeilho, Mourisco, Batardo und Alvarilhão. Der fertige Portwein des Handels unterscheidet sich von allen Weinen durch seine Farbe, welche braunrot, braun bis purpurbraun ist. Es wird auch ein weißer Portwein in verschiedenen Sorten (Branco-Rico, Extra-Rico, Particular und Superior) gewonnen, der jedoch selten in den Handel kommt; er ist feiner als der braune Portwein. Der Geschmack des Portweins ist ein voller, geistiger, mit einem Anflug von Süßigkeit. Er ist sehr stark, denn er enthält über 20 Prozent Alkohol, der in dieser Höhe nicht durch natürliche Gärung erzielt werden kann — diese geht höchstens bis 17 Prozent Alkohol — sondern durch Zusatz von Portweindestillat, und zwar dreimalig in größeren Zwischenräumen. Die stärksten für Brasilien bestimmten Portweine führen den Namen „Maduros".

Auf dem Wege der Schiffahrt und durch die Engländer, die eine besondere Vorliebe für dieses auserlesene Produkt haben, ist er über die ganze Welt verbreitet worden, wie kaum ein anderer Wein.

Die großen Firmen, die nachfolgend angeführt werden, müssen den Portwein mindestens drei bis vier Jahre lagern, bis er flaschenreif wird; flaschenreif ist ein Wein dann, wenn er seinen vollen Ausbau (Entfaltung) erreicht hat.

Gould, Campbell & Co.
Graham, Wm. & John, & Co.
Hunt, Roope & Co.
Mackenzie & Co., Ltd.
Morgan Bros.

Offley Forrester, Ltd.
Rebello Valente
Sandeman & Co.
Smith, Woodhouse & Co.
Tait, Stormouth & Co.
Taylor, Flagate & Yeatman
Van Zellers & Co.
Warre & Co.
Dixon
Groft & Co.
Feuerheerd Bros. & Co.
Delaforce, Sons & Co.
Fonseca & Co.
Gonzalez, Byass & Co.

Der Sherry kommt aus der Umgebung von Jerez*) de la Frontera, einer Stadt in der spanischen Provinz Cadiz, die wegen des Weinbaues, der sich vorzugsweise in den Händen englischer Häuser befindet, berühmt ist. Der Sherry wird hauptsächlich in zwei Sorten gewonnen, nämlich als Moscatello und Pedro Ximenes oder Paraxetes; letzterer ist der beste. Im Geschmack ist der Sherry dem Portwein nicht unähnlich, da auch er ein voller geistiger Wein ist, doch wird er meist als „dry" hergestellt, so daß er den Anflug an Süßigkeit missen läßt. Sein Alkoholgehalt, zuweilen sogar bis 25 Prozent, wird durch Sherrydestillat so hoch gesetzt. Seine Farbe geht ins Goldgelbliche aber auch ins Bräunliche; dies richtet sich nach der Herstellung. Er gilt als schwerer Wein, der wie der Portwein und auch die anderen Südweine aus kleineren Gläsern (Dessert- oder Südweinglas) getrunken wird.

Der Sherry kommt je nach seiner Qualität mit verschiedenen Zusätzen auf der Etikette in den Handel, die auch teilweise beim Portwein und Madeira zu finden sind. Ist die Beschriftung besonders sorgfältig und umfangreich wie V. E. O. P. (Very = sehr, Extra = besonders, Old = alt, Pale = hell) oder gar V. V. E. S. O. P. (Very, Very, Extra, Superior = überlegen, Old, Pale), so hat man bestimmt

*) Auch Jeres oder Xeres geschrieben.

ein gediegenes, im letzteren Fall sogar ein ganz außergewöhnliches Produkt vor sich.

Die Engländer lieben den Sherry wie kaum einen anderen Wein; sie sind weitaus die größten Verbraucher dieses herrlichen Produktes. Der Sherry ist ein klassischer Wein für Vorspeisen und einer der wichtigsten Bestandteile verschiedenster Cocktails und Mixgetränke. Die bedeutendsten Firmen sind:

Williams & Humbert, Jerez
V. Diaz & Co., Port St. Mary
Gonzalez, Byass & Co., Ltd., Jerez
Martinez, Gassiot & Co., Ltd., Port St. Mary
Duff, Gordon & Co., Port St. Mary
Garvey & Co., Jerez
Mackenzie & Co., Ltd., Jerez
Manuel Misa, Jerez
Pedro Domeco, Jerez

Der Madeira kommt von der zu Portugal gehörenden westafrikanischen Insel Madeira. Die bekanntesten Sorten sind der Malmsay oder Malvasier und der Dry-Madeira, so genannt, weil er im Charakter trocken, also alkoholreich und nicht süß ist; höher als der letztere stehen im Werte die Sorten Bual oder Boal und Sercial. Der Dry-Madeira erhält erst seinen Wert als Vino de roda (gereister Wein), das heißt, wenn er die Linie passiert hat. Er steht den schon genannten Weinen würdig zur Seite und ist seiner Qualität wegen allseits geschätzt und begehrt. Eine verhältnismäßig geringe Produktion macht ihn selten.

Die anderen Weine aus dem Süden Europas sind süß, mit hohem Zucker-, aber geringem Alkoholgehalt. Die bekanntesten Namen sind: Tarragona, Malaga, Alicante (Spanien), Marsala (Sizilien), Malvasier (Sardinien), Mavrodaphne (Griechenland), Samos (Insel Samos). Der Chianti, nach einer Landschaft in der italienischen Provinz Toscana benannt, weist allerdings ganz andere Eigenschaften auf. Er ist der beste italienische Rotwein und ist nur mit einem französischen zu vergleichen, dem er qualitativ um nichts nachsteht. Der Chianti ist ein schwerer, herber Rotwein von dunkelroter Farbe. Er besitzt

alle Vorzüge die man von einem erstklassigen Rotwein erwartet.

Die Erzeugung von Vermouth wird seit Jahrhunderten hauptsächlich in Italien betrieben. Früher war die Herstellung derart, daß man Säckchen mit zerkleinerten Pflanzenteilen in alkoholreichen Traubenwein hing. Heute geschieht die Bereitung in der Weise, daß man mit Rohrzucker gesüßtem Wein einen alkoholischen Auszug verschiedener Gewürze (Wermutkraut, Enzianwurzel, Pfefferminzblätter, Nelken, Zimt, Fenchel usw.) zusetzt. Dieser Wermutwein wird dann wie anderer Wein behandelt, also geklärt und gelagert. Man unterscheidet nach der Farbe weißen Wermutwein (Vermouth bianco) und dunklen Wermutwein (Vermouth colorato). In Turin ist das Zentrum der größten Wermuterzeugung der Welt. Die Firmen „Martini Rossi" und „Cinzano" sind die weitaus berühmtesten.

Neben Italien erzeugen auch Österreich, Deutschland, besonders aber Frankreich Vermouth. Der französische Vermouth hat internationale Bedeutung und ist als Ingredienz verschiedener berühmter Cocktails unentbehrlich. Die erste Marke ist „Noilly Prat", es folgen dann „Chambéry" und „Solail". Wichtig ist, daß zwischen dem italienischen und französischen Vermouth ein Unterschied zu machen ist, da der letztere eine stärkere Neigung ins Herbe aufweist und auch sonst andere Eigenschaften besitzt.

Bei manchen Standard Cocktails kommen als Ingredienzien beide zur Verwendung, da sie vereint ideal zusammenklingen. Beim „Martini dry", der allgemein als der beste „Vor-dem-Essen-Appetizer" gilt, ist stets französischer Vermouth, wenn möglich Noilly Prat zu verwenden.

Um die Eigenschaften all der genannten Weine voll zur Entfaltung zu bringen, ist es notwendig, sie bestimmt temperiert zu servieren. Es ist daher zu achten, daß Champagner und Schaumweine stets am kältesten aufgetragen werden. Die Temperatur soll zwischen fünf Grad und sieben Grad Celsius liegen; ein Grad mehr oder weniger ist keineswegs entscheidend. Um diese Temperatur in kürzester Zeit erreichen zu können empfiehlt es sich, den Champagner im Eiskübel zu frappieren, das heißt, zu drehen,

und zwar so lange, bis sich der Kübel mit Schnee bedeckt. Dies dauert etwa acht bis zehn Minuten. Um die Wirkung zu erhöhen, wird das Eis mit Salz vermischt. Leichte Weißweine sind tiefer zu kühlen als schwere, die zur Entfaltung ihres Buketts eine Temperatur von etwa zehn bis zwölf Grad Celsius benötigen. Für Rotweine trifft ähnliches zu; leichte sind, wenn notwendig, etwas zu kühlen, nicht so stark aber wie schwere Weißweine, schwere Rotweine hingegen sind rechtzeitig aus dem Keller zu holen und auf Zimmertemperatur, also etwa um achtzehn Grad Celsius herum, zu bringen. Südweine liegen etwas unterhalb. Vermouth ist wie Weißwein, also im Eiskübel aufzutragen.

Abschließend sei darauf hingewiesen, daß die verschiedenen Gerichte auch verschiedene Weinsorten erfordern. Als Regel gilt: Zu auserlesenen Speisen auch auserlesene Weine! Es ist üblich, keine leichten Sorten, sondern Auslesen, bei französichen Weinen sogenannte Schloßabzüge, zu wählen. Zu süßen Speisen keine herben Weine! Kommt Champagner oder Sekt zur Wahl, dann nur einen von süßlichem Charakter. Zu scharf gewürzten Speisen keine süßen Weine! Zu schweren Speisen keine leichten Weine! Zu dunklem Fleisch (Rind, Hammel, Reh, Hirsch usw.) rote Weine! Zu weißem Fleisch (Kalb, Lamm, Schwein, Huhn usw.) weiße Weine!

# Wines

A noble wine is a marvellous drink. However, only the temperate will learn its splendours and experience true pleasure.

Among the great many select FRENCH WINES we have to quote BORDEAUX as holding the first rank. Its eminent qualities have justly made Bordeaux the best red wine of the world. Especially favoured by climate, soil, vine, and many hundred years of vintage work were able to create a product of a perfect taste. The marvel about it is that large production has made it possible to enjoy that wine even in the farthest countries. People in Europe have an extraordinary advantage in being near enough to Bordeaux.

Bordeaux wine is claret, heavy, harsh, of genuine flavour. Its colour is of a dark red.

The City of Bordeaux gave its name to that wine. Around it and along the Gironde, Garonne, and Dordogne, there are the fives famous regions of Bordeaux wines: Médoc, Graves, Sauternes. Côtes, and St. Emilionnais, Médoc being the home of St. Estèphe, St. Julien, Margaux, Pauillac.

| PLACES | CHATEAUX |
|---|---|
| St. Estèphe | Montrose, Morin, Rochet, Pomys. |
| St. Julien | Moulin, Léoville, Lagrange, Léoville-Lascases |
| Margaux | MARGAUX, Rauzan-Gassies, Rausan-Ségla, Labégue, Lascombes. |
| Pauillac | LAFITE, LATOUR, Mouton-Rothschild, Pichou-Lalande. |

Graves comprises in its scenery Pessac with the châteaux of Haut-Brion, Pape-Clément, Bellegrave. The châteaux printed in capitals produce the most exquisite Bordeaux wines.

St. Emilion, of the St. Emilionnais, comprises the châteaux of Bellevue, Baleau, Figéac, Beauséjour. Pomerol comprises the châteaux of Petrus, Nénin, De Sales.

The Region of Sauternes is the home of white bordeaux wines, differing from white burgundy by a sweetish taste.

### GRAND FIRST GROWTH

| PLACE | CHATEAU |
|---|---|
| Sauternes | d'Yquem |

### FIRST GROWTH

| | |
|---|---|
| Bommes | La Tour Blanche |
| Bommes | Peyraguey |
| Preignac | De Suduiraut |
| Sauternes | Guiraud |
| Barsac | Climens |

### SECOND GROWTH

| | |
|---|---|
| Barsac | De Myrat |
| Barsac | Doisy |
| Barsac | Caillou |
| Sauternes | D'Arche |
| Sauternes | Filhot |
| Preignac | De Malle |
| Preignac | La Montagne |

BURGUNDY, called after its country of provenience (capital of Beaune), in its quality holds the rank immediately after bordeaux wines, although it is not so harsh as those latter ones, but a little more sour and, first of all, heavier. Among the red wines we may quote Chambertin, Clos de Vougeot, Les Musigny, Romanée-Conti, Volnay, Macon, Beaune, Les Richebourgs, Les Arvelets, Nuits Saint Georges, Clos de Tart, Pommard, Savigny, Beaujolais, and among the white ones known for their tender acidity, Chablis, the

ideal wine with oysters, Montrachet, Meursault, and Chassagne.

The wines of the Champagne are used for champagne production. The centre is Rheims, but Epernay and Ay, separated by the Marne, also play an important part in that industry of extreme importance for France. Since the invention of the monk, Pérignon, millions of bottles containing the fizzing wine have left France and crowned innumerable festivities. (Pérignon lived in the 18th century.) Nowadays several other countries produce sack, too, but that is not Champagne. This designation must only be accepted by French production. Champagne is produced more or less sweet, mostly even outspoken dry (harsh and rich in alcohol). We therefore also find various designations, DRY, or EXTRA DRY, or BRUT (the French for "dry"), DEMI SEC (half dry), GOUT FRANCAIS (sweetened champagne). The colour is chiefly white, but sometimes also red, as with Gordon rouge. Not all years were real champagne years: the best ones were 1874, 1884, 1889, 1892, 1893, 1900, 1904, 1906, 1911, 1913, 1919, 1920, 1921. The greatest vintage of France was held in 1934, even surpassing that of 1922 and quite eminent for champagne production. The year, 1946, however, may even put into the shade anything that so far has been known. A final judgment may only be given later.

These are the names of the most important champagne firms.

Ayala & Cie., of Ay
Bollinger J., of Ay
Cliquot-Ponsardin (Veuve), Rheims
Delbeck & Cie., Rheims
Deutz & Geldermann, Ay
Duminy & Cie., Ay
Heidsieck & Cie. (Monopole and Dry Monopole), Rheims
Heidsieck Charles, Rheims
Irroy & Cie., Rheims
Krug & Cie., Rheims
Moet & Chandon, Epernay
Mumm (G. H.), Rheims
Perrier-Jouet & Cie., Epernay

Piper-Heidsieck, Rheims
Pol Roger & Cie., Epernay
Pommery & Greno, Rheims
Roederer Louis, Rheims

HOCK has the lead among German white wines. Connoisseurs assert them to be the best white wines of the whole world, especially those of the RHINELAND and the PALATINATE (Rheingau and Rheinpfalz). They are chiefly heavy wines and rich of flavour, selections of exquisite years frequently offering a mild sweet taste. Otherwise a tender acid taste is their characteristic. The same, or something similar, may be said about Rhine Hessian wines tripping them up, but their colour is somewhat darker as a rule. Rhine Hessia also produces claret, and so does the Rhineland, the Palatinate, the Ahr Region, although theirs are brighter colours than those of the French, and they are also lighter and not so harsh in taste.

MOSELLE wines are either light or weighty white wines of a bouquet and an agreeable acid taste which makes them enlivening and refreshing. They are ideal wines for bowls.

Frankonian wines (stone wines) are strong and weighty, they are sold in "bocksbeutels" (i. e. bucks' bags, low and narrow-shapped belly-bottles. Würzburg, Randersacker, Rödelsee, and Iphofen, hold a firm and well-founded reputation.

All these wines may already be recognised from labels, as regards their quality. "Select" (Auslese) will only refer to wines that were obtained by a late elective vintage. "Dry Berry Select" (Trockenbeerenauslese, berries being raisins) takes its origin from dried raisins gathered in late autumn and rich of sugar, but poor of water. They mostly give some heavy wines of tasty flavour and a mild sweet taste. "Gentlemen's Wines" (Herrschaftsweine) refer to wines grown and nursed with special care on ancient wine estates. "Grand Select Quality" (Hochgewaechs) is an especial product of such eminent cultivations.

A bottle of "Rüdesheim Schlossberg Trockenbeeren Auslese Cabinet" will therefore be a grand and noble wine of which we only sip in well-considered tiny draughts.

| | |
|---|---|
| Rheingau (Rhineland) | Johannisberg, Hochheim (hockl), Kloster Ebersbach, Rauenthal, Schierstein, Östrich, Geisenheim, Rüdesheim, Assmannshausen (claret). |
| Palatinate (Rheinpfalz) | Forst, Deidesheim, Wachenheim, Ruppertsberg, Edenkoben, Dürkheim (claret), Ungstein (claret), Kallstadt (claret). |
| Rhine Hessia (Rheinhessen) | Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, Ingelheim (claret). |
| Mosel (Moselle) | Zeltingen, Brauneberg, Piesport, Bernkastel, Erden, Graach, Trittenheim, Lieser. |
| Nahe | Kreuznach, Böckelheim. |
| Ahr | Walporzheim (claret), Ahrweiler (red), Neunahr (claret). |

Among AUSTRIAN wines Lower-Austrian and Burgenland growths are preferred. Apart from Gumpoldskirchen wine growing a few miles from Vienna, at the small place that has given its name to the wine, the latter comparable to some heavy hock of rich flavours and an exquisite quality, Austrian wines are light or weighty, generally containing a whiff of natural carbonic acid that refreshes and permits the epithet of piquant, in short, resembling to Moselle wines. Vienna herself comprises wine-growing communities and townships. (Grinzing, Nussdorf, Sievering, a singular aspect for a metropolis, most of which wines will be drunk when still "young", the so-called "Heuriger", i. e. wine of this year.) The same may be applied to many other wines grown at a minor or larger distance from Vienna, as it is a typically Viennese custom. With the exception of the "Ruster", that is known to be heavy and esteemed far in the neighbouring countries, red wines of Austrian growth are mostly light and bright, but of agreeable and less acid taste.

The most important wine-places of Lower Austria are: Grinzing, Nussdorf, Sievering, all of these belonging to

the area of Vienna, then, GUMPOLDSKIRCHEN, Mödling, Pfaffstätten, Baden Vöslau (claret), Klosterneuburg, Krems, Dürnstein, Spitz, Langenlois, Mailberg, Falkenstein, Poysdorf, Herrnbaumgarten. The places of the Burgenland are RUST, Oggau, St. Margareten, Eisenstadt, and Neusiedl. Austrian white wines of a lighter character are excellent wines for bowls.

Passing on to the more important wines of the South there is the most eminent TOKAY which we owe to Hungary. The town of Tokay is situated at the confluence of the rivers, Bodrog and Tisza, on the southern outskirts of the Hegyalya Hills. The volcanic soil of its surrounding permits the most efficient climatic conditions to grow a wine that counts among the noblest of this globe. Already many years ago it was called a wine of kings and a king of wines by a pope at the Council of Clermont. This predicate never has been doubted by a real connoisseur. The Tokay wine possesses in a high degree the ardour often desired with wines. It will be harsh, but sweet as well, exactly as a wine of the south. Thus it will be difficult to find a category to allot it to. So far it always had to be treated separately by the historians. That ardent and well-tempered wine will be as fit for invalids as healthy people. It is heavy and of an exquisite flavour, its colour may even show a tawny hue. It will be sold by the designations, Outbreak, which means as much as Select Quality, Dry, and SZAMARODNY, a word derived from the Polish language and meaning unmixed, of natural growth. If over-mature sweet raisins are added to the Szamarodny — being measured by the vat — we speak of a tokay containing a certain number of vats.

PORT hails from the upper Douro valley, in the province of Traz-os-Montes, Portugal, and has its name from the port of Oporto, the second town of the country. The best growth will be found in the upper Corgo. Raisins of a vintage growth are called Verdeilho, Mourisco, Batardo, and Alvarilhão. Saleable port differs from all other wines by its tint which may be tawny, brown, and even darker than that. There exists some white port, too, but it will seldom be found on the market (Branco-Rico, Extra-Rico,

Particular, and Superior); it is more refined that tawny port. The taste of port is full and spirited, with a slight sweetish hint. It is very strong as it contains more than 20 per cent alcohol which cannot be reached by natural fermentation, the latter only attaining 17 at the utmost. Port distillery products are added three times with larger intervals. The strongest sorts of port destined for Brasil are called Maduros.

By shipping and navigation as well as Britons (the latter showing an especial predilection for that choice product) it has been spread and known all over the world, like no other wine.

The big firms quoted in the following lines will store the port for three or four years at least. Then it will be "ful grown for bottles", which means that it has reached a full height and its acme.

Gould, Campbell & Co.
Graham, Wm. & John & Co.
Hunt, Roope & Co.
Mackenzie & Co., Ltd.
Morgan Bros.
Offley Forrester, Ltd.
Rebello Valente
Sandeman & Co.
Smith, Woodhouse & Co.
Tait, Stormouth & Co.
Taylor, Flagate & Yeatman
Van Zellers & Co.
Warre & Co.
Dixon
Groft & Co.
Feuerheerd Bros. & Co.
Delaforce Sons & Co.
Fonseca & Co.
Gonzalez, Byass & Co.

SHERRY comes from the surroundings of Jerez de la Frontera, a town in the Spanish province of Cadiz, famous for its vintage that is supervised by British firms in the first line. Sherry is chiefly obtained in two sorts, viz. Moscatella and Pedro Ximenes or Paraxetes, the latter being the best.

Sherry reminds of Port in its taste. Both are full and spirited, but sherry is mostly produced dry which makes the sweeter taste lacking. Its alcoholic percentage, sometimes even reaching 25 per cent, is mainly increased by sherry distillating derivates. Its colour is golden or even brownish, it depends on the way followed with production. It is taken to be a heavy wine and will be drunk from small (dessert or south-wine) glasses, like port and other wines from the south. (Author's note: Jerez is also spelled Jeres or Xeres.)

Sherry will be found in various qualities and with various ingredients on the market. We find the same to be the case, at least partly, with port and madeira wines. It will be a specially selected product if we find the labelling to be V. E. O. P. (VERY EXTRA OLD PALE), or even more so if the labelling is especially loquacious and careful: V. V. E. S. O. P. (VERY VERY EXTRA SUPERIOR OLD PALE). The latter will be the choicest of all products indeed.

The English like sherry as no other wine. They are also the most important consumers of that grand product. Sherry is the classical wine with hors d'œuvres and one of the chief ingredients with the most varying cocktails and mixed drinks. The best-known firms are:

Williams & Humbert, of Jerez
V. Diaz & Co., of Port St. Mary
Gonzales, Byass & Co., Ltd., of Jerez
Martinez, Gassiot & Co., Ltd., of Port St. Mary
Duff, Gordon & Co., of Port St. Mary
Garvey & Co., of Jerez
Mackenzie & Co., of Jerez
Manuel Misa, of Jerez
Pedro Domeco, of Jerez

MADEIRA is grown on the North African island of Madeira which belongs to Portugal. The best known sorts are Malmsay and Dry Madeira, thus called because it is of a dry character, i. e. rich of alcohol and NOT sweet. Even more esteemed than the latter are the types of Bual, or Boal, and Sercial. Dry Madeira finds its full appreciation as Vino de Roda (travelled wine), i. e. when it has passed the Line. It may be compared to its peers and enjoys a

general reputation on account of its high quality. As it is rather scarce it is the more appreciated.

The other wines from the south of Europe are sweet and contain much sugar, but little alcohol. The most famous names are TARRAGONA, MALAGA, ALICANTE, all of Spanish origin, MARSALA (Italy), MALMSAY (Sardinia), MAVRODAPHNE (Greece), and SAMOS (Isle of Samos). CHIANTI has its name from a stretch of the Italian province of Tuscany, but it shows other characteristics. Chianti is the best Italian red wine and may only be compared to some French, to which it may be held equal in quality. Chianti is a heavy and harsh red wine of a dark tint. It shows all advantages expected from a first-class red wine.

VERMOUTH has chiefly been produced in Italy for many centuries. Originally small bags containing minced particles of plants were hung into wine from raisins rich of alcohol. To-day it is produced by adding alcoholic extracts of various spices (wormwood, gentian roots, mint leaves, cloves, cinnamon, fennel etc.) to wine that has been sweetened with cane-sugar. Vermouth then will be treated like any other wine, i. e. cleared and stored. By their colours we discern white vermouth (vermouth bianco) and dark vermouth (vermouth colorato). Torino may boast of the vermouth-producing world's centre. The firms of Martini Rossi and Cinzano are the most outstanding houses of all.

Beside Italy, Austria, Germany, and especially France, also produce vermouth. French vermouth is of international reputation and indispensable as an ingredient to various cocktail types. The very first mark is Noilly Prat, there follow Chambéry and Solail. It is important to make a difference between vermouths of Italian and French origin respectively, the latter showing a marked tendency to be harsh and possessing several other qualities too.

Both are used together as ingredients with various standard cocktails as they show an ideal companionship. Martini Dry, generally appreciated as the paramount appetizer before meals, always will require French vermouth, and especially Noilly Prat, if obtainable.

It will be necessary to keep the above wines especially tempered to make them develop all their excellent qualities.

We must therefore bear in mind to serve champagne and sack coldest. Their temperatures should be between 5 and 7 centigrades, one degree more or less won't lay any odds. In order to reach that temperature within a short time it will be recommended to "frap" champagne in the ice-bucket, i. e. to twist the bottle until the bucket is found to cover itself with ice. This will take some eight or ten minutes. The ice may be mixed with salt to increase the effect. Light white wines should be kept cooler than heavy ones which will require some 10 or 12 centigrades to develop their full flavour. The same applies to red wines; if required, they should be cooled a little, but not so much as heavy white wines. Heavy red wines, however, should be fetched from the cellar in good time and brought up to chamber temperature, i. e. about some 18 centigrades. Wines from the south should be kept a little below that. Vermouth should be served like white wine, that means, in the ice bucket.

May we finally point out that various meals demand a difference of wines. It will be the rule to offer picked wines with picked meals! It is a custom to serve no light sorts, but select wines, so-called château selections with French wines. NO harsh wines with sweet dishes! If we make a choice of champagne or sack, then ONLY one of a sweet type! NO sweet wines with spicy meat! No light wines with heavy meals! Red wine with dark meat (beef, mutton, deer, stag, etc.)! White wines with white meat! (Veal, lamb, pork, chicken, etc.)

# Cognac

Wie der Traubenwein als das edelste der gegorenen Getränke angesehen wird, so muß dem aus Wein bereiteten Branntweine unbedingt die erste Stelle unter den Edelbranntweinen eingeräumt werden. Es ist nicht möglich, auf eine andere Weise ein Produkt von so auserlesenem Geschmack und so anregender Wirkung zu erzielen, wie durch die Destillation von gutem Wein. Seinem milden und doch vollen und ebenen Aroma, gepaart mit größter Bekömmlichkeit, verdankt der Cognac seine Beliebtheit. Er wird wie edler Wein mit dem Alter stets feiner und milder, so daß er zuletzt, auf der höchsten Stufe seiner Entfaltung stehend, wie ein überaus kostbarer, durchgeistigter Wein schmeckt.

Der Cognac, von den Engländern und Amerikanern Cognac Brandy, meist kurz Brandy genannt, kommt erst nach vielen Jahren Lagerung in Fässern in den Handel. Bei gutem Cognac dauert diese fünfzehn Jahre, bei besseren Gewächsen sogar bis fünfundzwanzig Jahre und darüber hinaus, doch gilt es als nicht vorteilhaft, die Lagerung über dreißig oder gar vierzig Jahre auszudehnen, weil dann der Cognac „passé" wird. Er kann dann nur mehr zum Verschneiden mit jüngeren Sorten verwendet werden. Auf Flaschen gefüllt verändert sich der Cognac überhaupt nicht mehr, so daß hundertjähriger Cognac nur dann gut ist, wenn er nach richtiger Faßlagerung auf Flaschen gezogen wurde. Die Annahme, daß der hundert-

jährige Cognac der beste ist, ist irrig; er kann nicht besser sein als etwa dreißigjähriger, da er dann seinen höchsten Ausbau erreicht hat.

La Grande Champagne oder Fine Champagne ist der edelste Cognac und wird auch als Likörzusatz für die besten Sorten Champagner verwendet. Das vorzügliche Aroma soll einzig durch die Lage der Weinberge bedingt sein. Nur neunundzwanzig Gemeinden der Charente können sich rühmen, Trauben zu keltern, aus denen diese berühmte Marke hergestellt wird. Die Stadt Segonzac gilt als Mittelpunkt für den Markt dieser besten Marke Cognac.

La Petit Champagne, ebenfalls ein sehr gediegenes Produkt, welches aber die erste Marke an Aroma nicht erreicht, wird für die zweitbesten Champagnersorten als Likörzusatz verwendet. Achtzig Gemeinden um Chateauneuf, einem Städtchen wenige Kilometer östlich von Segonzac entfernt, beiteiligen sich an der Herstellung des Petite Champagne Cognac.

Es folgen nun Les Borderies oder Premiers Bois mit der Stadt Cognac, die diesem Edelbranntwein den Namen gab, als Mittelpunkt, ferner Les Deuxiémes Bois und Saintonge mit der Stadt Saintes als Zentrum.

Bekannte Sorten sind: Bisquit Dubouché „Grand Champagne", Remi Martin, Hennessy, Martell, Fromy Rogé authentique, Grand Armagnac des Chevaliers und Denis Mounié.

Es ist verständlich, daß ein so hervorragendes Getränk ein besonderes Glas, und zwar die Cognacschale, sie ist auch unter der Bezeichnung Schwenkglas bekannt, erfordert. Leider herrscht in den weitesten Kreisen über die Verwendung dieses Glases große Unklarheit. Man wird bei einem wirklichen Cognackenner die Beobachtung machen können, daß er das Schwenkglas, welches übrigens aus Frankreich stammt, mit beiden Händen geradezu liebevoll umfaßt, um durch die Übertragung der Handwärme die Temperatur des Cognacs zu steigern und somit die Duftstoffe stärker zur Entwicklung zu bringen und diese dann noch durch Schwenken des Glases zu erhöhen. Der Cognackenner zieht, ehe er trinkt, den köstlichen Weinduft durch die Nase, um schließlich schluckweise das Glas zu leeren. Bei Cognac wird das Glas niemals mit Eis aus-

geschwenkt. Anders bei einer Reihe erstklassiger Liköre, die aus gutem Cognac hergestellt sind und schon durch ihre Unterbezeichnung „Eau de vie" oder „Fine Champagne" kenntlich gemacht werden. Hier ist das Glas vorher gut mit Eis auszuschwenken, um die erwähnten Liköre auf etwas unter Zimmertemperatur zu bringen. Die Cognacschale für Schnäpse und Liköre ohne besondere Duftstoffe zu verwenden, ist ohne Sinn.

Zuletzt sei angeführt, daß nur das aus Frankreich stammende Produkt Cognac genannt werden darf.

# Cognac

Just as "wine from the vine" may be considered as the noblest of all fermenting drinks brandy made from wine must take the first rank among all first-class sorts. It is utterly impossible to obtain in any other way a product of so choice a taste and such a stimulating effect but by distilling good wine. Cognac owes its fame to the mild and spicy, yet even, flavour it exhales, together with the great wholesomeness it offers. Just as a noble wine, it will become pure and mild with age, so as to taste like spirited and valuable wine upon the highest step of its development.

Cognac, by English and Americans called Cognac Brandy, or simply brandy, will only be sold after many years of storage in tubs. This will take fifteen years with good cognac, better growth even requires up to twenty-five years, and more. It is not considered advantageous to keep it stored for more than thirty or forty years, for then it will be "passé". Then it may only serve to mix with other, and younger, sorts. If it is filled into bottles it won't undergo any other changes, wherefore centenary cognac only will be right if "drawn" upon bottles. The idea that centenary cognac is best may be considered as erroneous; it cannot be better than another one of thirty years, as it will reach its acme then.

La grande champagne, or Fine Champagne, is the noblest cognac and is also used as a liqueur additional

with the best sorts of champagne. The excellent flavour is alleged to be only due to the position of the vineyards. Only twenty-nine communities of the Charente may boast of growing vines from which that famous mark is made. The town of Ségonzac is taken to be the centre for the trade of that most famous congnac type.

La petite champagne, another fomous product, yet not reaching the first type in flavour, is used with the second choice of champagnes as an additional liqueur. Eighty townships around Château neuf, a place not far to the east from Ségonzac, take part in the production of Petite Champagne Cognac.

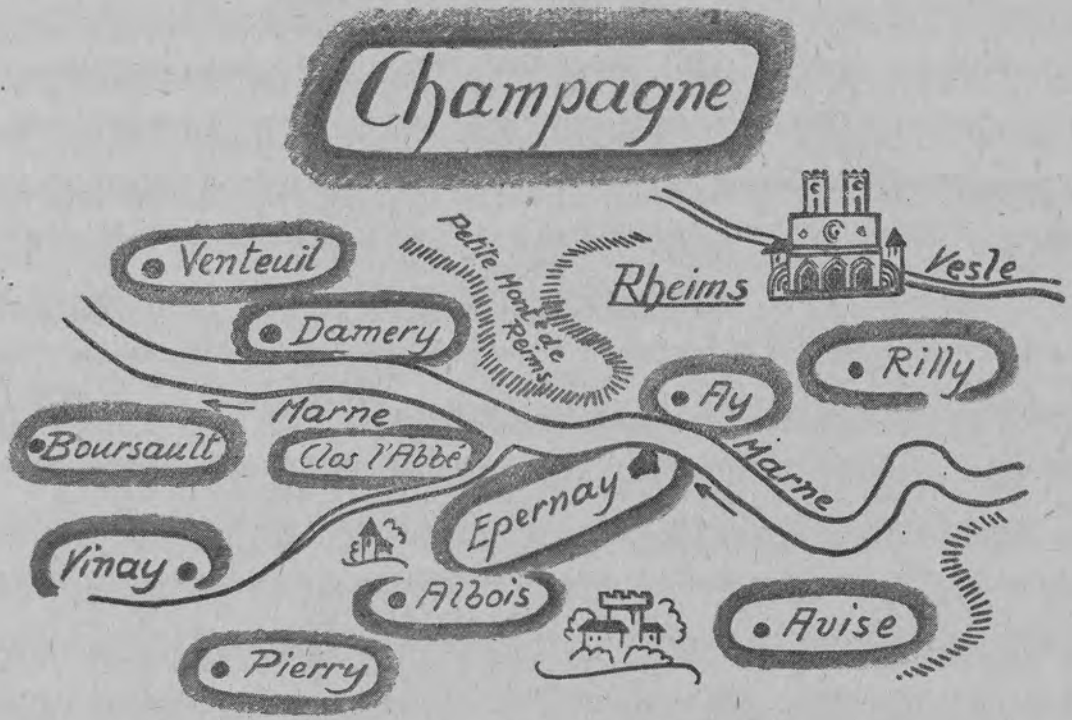
There follow Les Borderies or Premiers Bois with the City of Cognac that has given its name to the noble brandy, then Les Deuxiémes Bois and Saintonge, with the town of Saintes as its centre. Well-known types are Bisquit Dubouché "Grand Champagne", Rémi Martin, Hennessy, Martell, Fromy Rogé Authentique, Grand Armagnac des Chevaliers, and Denis Mounié.

It will be comprehensible that such an excellent drink requires special cups, the cognac cup, also known by the designation of rinser. Unfortunately large circles are totally on the dark with regard to the use of that glass type. With a real connoisseur you will find that he seizes the cup with both hands almost lovingly in order to increase the temperature by the touch of his hands, which will increase the flavour, the glass (which, by-the-bye, has its origin in France) being wheeled about will add a further increase to the scent. The cognac connoisseur will, ere he drinks, inhale the costly flavour and finally empty the glass by sips. After a cognac glasses never should be rinsed with ice. It is another thing with a number of first-class liqueurs produced from good cognac and already characterised by their secondary titles, as Eau-de-vie, or Fine Champagne. Here the glass will have to be rinsed thoroughly with ice first to reach a temperature not quite that of the room. It is meaningless to take the cognac cup or bowl for brandy, or liqueur, types without a special flavour.

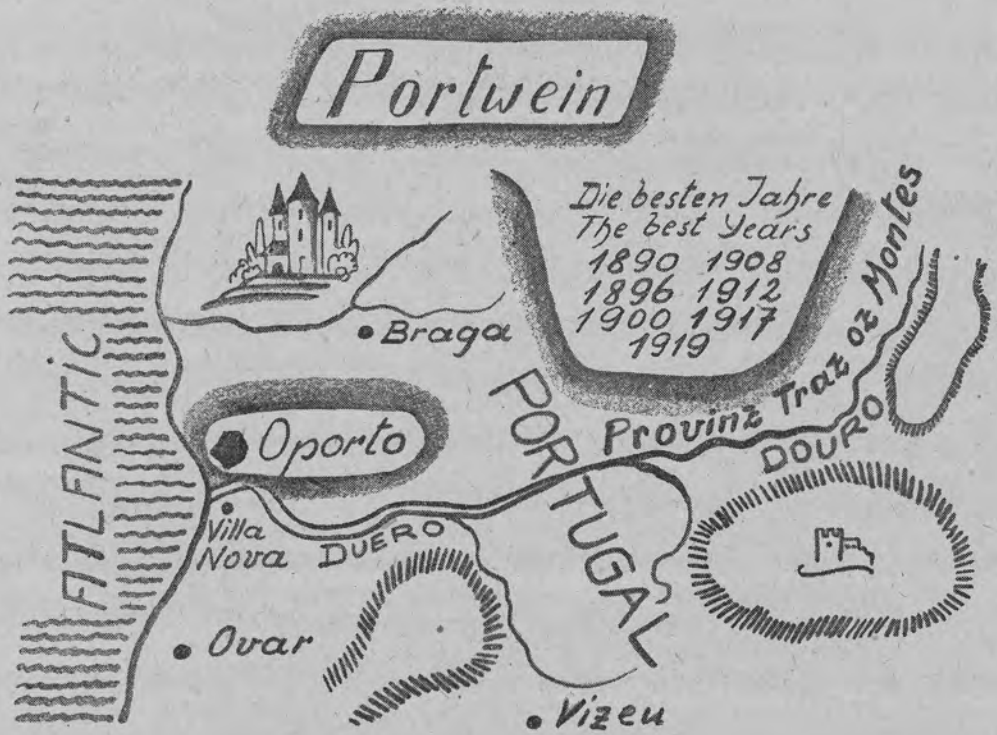
May we finally mention that only products coming from France are allowed to assume the name of cognacs.

Bordeaux
The best Years
Die besten Jahre
1865 1893 1914
1874 1899 1917
1875 1900 1918
1877 1905 1919
1920
1922
Gironde
MEDOC
St. Estèphe
Lafite
Pauillac
St. Julien
Margaux
Bordeaux
COTES
Pomerol
St. Emilion
DORDOGNE
Ht. Brion
Pessac
GARONNE
GRAVES
Barsac
Bommes
Preignac
Sauternes
SAUTERNES

Burgundy
Dijon
Chablis
Savigny
YONNE
Chambertin
Beaune
CÔTE D'OR
SAONE
Cravant
Morey
Pouilly-Montrachet
Pommard
SAONE
Mersault


Champagne
Venteuil
Petite Mont de Reims
Rheims
Vesle
Damery
Rilly
Ay
Marne
Boursault
Clos l'Abbé
Marne
Epernay
Vinay
Albois
Avise
Pierry

Rheinland
Rauenthal
Kloster-Eberbach
RHEINGAU
Hallgarten
Johannisberg
Schierstein
Hochheim
RHEIN RHINE
Oestrich
Geisenheim
Rüdesheim
Mainz
Main
RHEIN RHINE
Bingen
Ingelheim
Laubenheim
NA
HE
Scharlachberg
RHEIN RHINE
Nackenheim
Kreuznach
RHEINHESSEN
RHINEHESSEN
Nierstein
Oppenheim
NAHE
Böckelheim


Portwein
Die besten Jahre
The best Years
1890 1908
1896 1912
1900 1917
1919
ATLANTIC
Braga
Oporto
PORTUGAL
Provinz Traz oz Montes
DOURO
Villa Nova
DUERO
Ovar
Vizeu

Cognac
la Rochelle
Rochefort
CHA
CHARENTE
Saintes
CHARENTE
Cognac
CHARENTE
Segonzac
CHARENTE
INFERIEURE
Gironde
ATLANTIC
GIRONDE

# Inhalt: – Contents:


| | Seite |
|---|---|
| **Vorwort** | 3 |
| **Foreword** | 4 |
| **Historische Notiz** | 5 |
| **Historical Notes** | 8 |
| **Allgemeines über Cocktails und Mixed Drinks** | 10 |
| **Generalremarks on Cocktails and Mixed Drinks** | 13 |
| **Das Mischen** | 16 |
| **Mixing** | 18 |
| **Standart Cocktails** | 25 |
| Absinthe | 26 |
| Alexander | 27 |
| Apple-Jack | 28 |
| Apricot-Brandy | 29 |
| Bacardi | 30 |
| Brandy | 31 |
| Bronx | 32 |
| Byrrh | 33 |
| Canadian-Club | 34 |
| Champagne | 35 |
| Cherry-Blossom | 36 |
| Chocolate | 37 |
| Clover-Club | 38 |
| Coffee | 39 |
| Daqueri | 40 |
| Doctor | 41 |
| Gin | 42 |
| Lady Favorit | 43 |
| Manhattan | 44 |
| Martini dry | 45 |
| Martini Sweet | 46 |
| Ohio | 47 |
| Orange Blossom | 48 |
| Oyster | 49 |
| Port Wine | 50 |
| Prairie Oyster | 51 |
| Saratoga | 52 |
| Sherry | 53 |

Seite
Side Car . . . . . 54
Vermouth . . . . . 55
Whisky . . . . . 56
**Die Auslese — The Selection** . . . . . 57
Aprico Secco . . . . . 58
Blonde Venus . . . . . 59
Cliftonian . . . . . 60
Da-Capo . . . . . 61
Empire Glory . . . . . 62
Grand Martini . . . . . 63
King's Jubilee . . . . . 64
Leo's Spezial . . . . . 65
Orloff . . . . . 66
Perfect-Lady . . . . . 67
Royal . . . . . 68
Royal Romance . . . . . 69
Sifi . . . . . 70
**Mixed Drinks** . . . . . 71
Cobblers . . . . . 72
Collins . . . . . 74
Coolers . . . . . 75
Crustas . . . . . 76
Cups Bowlen . . . . . 77
Daisies . . . . . 80
Egg Nogs . . . . . 81
Fix . . . . . 83
Fizzes . . . . . 84
Flips . . . . . 86
Highball . . . . . 87
Non-Alcoholic . . . . . 87
Rickey . . . . . 88
Sangarees . . . . . 89
Slings . . . . . 90
Smashes . . . . . 91
Sour . . . . . 92
Toddies . . . . . 93
**Weine** . . . . . 94
**Wines** . . . . . 105
**Cognac** . . . . . 115
**Cognac-Brandy** . . . . . 118

This book comprises prescriptions of excellent cocktails, mixed-drinks (also free of alcohol ones) and bowls, further a summary description of the most important wine sorts concerning their origin, qualities, handling and use. Beside the clear manner of speaking, a great number of drawings (48) by the author himself, technically wellfounded and instructive, guarantee the right manner of preparing different drinks. Thus this book will not only be just a collection of prescriptions but mean practical directions for use for everybody. This is altogether new, as well as the publication of the best cocktails awarded by prices on occasion of the great International contests in London, Paris, Madrid, Frankfurt a/M., etc., during the last years. I also mentioned those that actually have becomepopular in America, England, France and other countries, hors concours.

Considering the International interest this book will encounter it has been written in English and German. This will be absolutely new and unique even from an International point of view.

29.-