DER MIXOLOGIST.

Illustr. internat. Getränkebuch

von

Carl A. Seutter.

1913.

P. M. Blüher's Verlag, Leipzig 1913.

American Bar im Centraltheater, Leipzig.

DER MIXOLOGIST

ILLUSTRIERTES INTERNATIONALES GETRÄNKE-BUCH

VON

CARL A. SEUTTER

II. AUFLAGE

P. M. BLÜHERS VERLAG
LEIPZIG
1913

Nachdruck verboten!

Vorwort.

Da eine allgemeine Nachfrage nach einem den deutschen Verhältnissen entsprechenden Rezeptbuch der amerikanischen, gemischten Getränke besteht, habe ich mich auf vielseitigen Wunsch entschlossen, vorliegendes Buch zu veröffentlichen. Den Hauptwert habe ich darauf gelegt, alle in diesem Buch enthaltenen Rezepte in leichtverständlicher Sprache zu bringen, Fremdwörter und Fachausdrücke, soweit angängig, ins Deutsche zu übertragen. Durch meine vieljährige Tätigkeit als Barkeeper in Amerika, Deutschland und England, habe ich viele wertvolle Kenntnisse und Erfahrungen gesammelt, die ich nutzbringend für alle Freunde der Mixologie in diesem Werke zur Anwendung bringen will.

DER VERFASSER.

Internationales Getränke-Buch.

Dieses Buch enthält die Rezepte sämtlicher amerikanischer gemischten Getränke, sowie die der hauptsächlichsten deutschen, englischen, französischen und russischen, einschließlich ▽ ▽ ▽ Punsch, Bowlen, Cups u. s. w. ▽ ▽ ▽

LEIPZIG

P. M. Blühers Buchhandlung, Lortzingstrasse 11.

ERKLÄRUNGEN.

Bar: Eine Einrichtung, die nach amerikanisch-englischem Vorbild in Deutschland Aufnahme gefunden hat, ein Buffet, an welchem alle Arten von Getränken, hauptsächlich amerikanische Mischungen, verabreicht werden.

Bartender, Barkeeper, Barman, Mixer: Diejenige Person, welche die Bar (Buffet) verwaltet, die Getränke zusammenstellt und verabreicht.

Barglas: Ein einfaches, großes Glas ohne Fuß, welches hauptsächlich zum Mischen der Getränke verwendet wird. Siehe Abbildung S. 34.

Dash: Dasjenige Quantum einer Flüssigkeit, welches durch eine kurze, rasche Bewegung einer Flasche entströmt, deren Kork mit einem Metallröhrchen versehen ist. Siehe Abbildung S. 34.

Mischglas und Schüttelbecher: Gefäße zum Mischen aller kalten Getränke, zu denen Eier verwendet werden. Siehe Abbildung S. 62.

Mint: Frische Pfefferminze (Krauseminze).

Orgeat: Mandelmilch.

Orchard: Frucht-Sirup.

Borretsch: Gurkenkraut.

INHALTS-VERZEICHNIS.

Seite

A.

Absinthe-Bracer 23
Absinthe-Cocktail 37
Absinthe-Frappé 24
Absinthe-Royal 23
Absinthe-Suissesse 24
Ale-Sangaree, kalt 101
Ale-Sangaree, heiss 50
American Glory 63
Amerikanische Art, Absinthe zu mischen 23
Amer-Picon 55
Amer-Picon-Frappé 72
Amer-Picon-Punsch 89
Ananas-Bowle 26
Ananas-Punsch, kalt 88
Ananas-Punsch, heiss 53
Ananas-Punsch (grösseres Quantum) . . 96
Angels-Kiss 81
Aprikosen-Bowle 29
April-Shower 63
Arrak-Punsch, kalt 85
Arrak-Punsch, heiss 47
Arrak-Punsch, heiss (anderes Rezept) . 47
Arrak-Punsch (grösseres Quantum) . . 99
Auldman's Milk 90

B.

Badminton 30
B. and S. 55
Balaklava-Nektar 30
Baltimore Egg-Nogg 90
Bamboo-Cocktail 40
Bavaroise aux choux 59
Bavaroise à la méxicaine 59
Bijou-Cocktail 43
Bishop 59
Black and Tan 55

Seite

Blackberry-Brandy und Muskatnuss . . 60
Blue Blazer 52
Blutgeschwür 81
Bombay-Punsch 99
Brain-Duster 61
Brandy and Ginger-Ale 57
Brandy and Soda 57
Brandy-Champarelle 78
Brandy-Cobbler 33
Brandy-Cocktail 36
Brandy-Crusta 45
Brandy-Daisy 61
Brandy-Fix 66
Brandy-Fizz 70
Brandy-Flip 67
Brandy-Julep 73
Brandy-Punsch, kalt 89
Brandy-Punsch, heiss 48
Brandy-Punsch (grösseres Quantum) . . 97
Brandy-Rickey 100
Brandy-Sangaree 101
Brandy-Scaffa 79
Brandy-Shrub 64
Brandy-Sling, kalt 52
Brandy-Sling, heiss 52
Brandy-Smash 74
Brandy-Sour 102
Brandy-Toddy, kalt 50
Brandy-Toddy, heiss 50
Brazil-Cocktail 40
Brombeer-Bowle 27
Bronx-Cocktail 41
Brunswick-Cooler 61
Burgunder-Cup 29
Burgunder-Punsch 46
Burgunder-Punsch (gröss. Quantum) . . 92
Butterfly-Flip 69

C.

Seite

Cacao-Flip 68
Café-Cobbler 33
Café-Cocktail 41
Champagner-Cobbler 32
Champagner-Cocktail 37
Champagner-Cup 27
Champagner-Cup (anderes Rezept) . . 27
Champagner-Cup à la Brunow 30
Champagner-Flip 68
Champagner-Julep 73
Champagner pick me up 58
Champagner-Punsch 85
Champagner-Punsch (grösseres Quantum) 98
Champagner-Sour 103
Champagner-Velvet (Porter mit Sekt) . 58
Chaud d'eau 48
Cherry-Brandy-Flip 68
Chokolade-Cocktail 39
Chokolade-Flip 68
Chokolade-Punsch (gröss. Quantum) . . 94
Cider (Apfelwein) -Cup 28
Cincinnati-Cocktail 38
Citronen-Limonade 75
Claret (Rotwein) -Cobbler 32
Claret (Rotwein) -Cup 26
Claret (Rotwein) -Cup (anderes Rezept) 29
Claret (Rotwein) -Flip 69
Claret (Rotwein) -Limonade 76
Claret (Rotwein) -Punsch 88
Cognac, gebrannt 51
Cognac, gebrannt mit Pfirsichen . . . 51
Conclave 55
Continental-Cocktail 43
Crême de Menthe frappé 72
Crême de Menthe glacé 58
Crême-Fizz 71
Curaçao-Punsch 83

D.

Deutsche Art, Absinthe zu mischen . . 23
Deutscher Cobbler 33
Dogs-Nose 55
Dubonnet-Cocktail 42
Duke of York 54

E.

East-India-Cocktail 42
Egg-Flip, heiss 46
Egg-Nogg 90
Egg-Nogg, heiss 48
Egg-Sour 103
Egg-Souissesse 24
Eier-Glühwein 53
Eier-Grog 48
Eier-Limonade 76
Eier-Milch-Punsch 84
Eier-Punsch, heiss 47
Encore 82
English Royal-Punch 94
English Rum-Punch 48
Erdbeer-Bowle 26
Erdbeer-Limonade 75
Eye-Opener 62

F.

Faivre's-Pousse-Café 79
Fancy-Brandy-Cocktail 36
Fancy-Brandy-Smash 74
Fancy-Brandy-Sour 103
Fedora 86
Feuerzangen-Bowle 95

G.

General Harrison's Egg-Nogg 90
Gibson-Cocktail 40
Gin and Bitters 55
Gin-Crusta 45
Gin-Fix 66
Gin-Fizz 70
Gin-Julep 73
Gin pic me up 58
Gin-Rickey 100
Gin-Smash 74

	Seite
Gin-Sling, kalt	51
Gin-Sling, heiss	51
Gin-Sour	102
Gin-Toddy, kalt	50
Gin-Toddy, heiss	50
Ginger-Ale-Fizz	71
Glühwein	52
Golden-Fizz	70
Golden-Slipper	79
Grasshopper	80
Grenadine frappé	72
Grenadine glacé	58
Grenadine-Punsch	84
Grog von Arrak	52
Grog von Cognac	52
Grog von Rum	52
H.	
Half and Half	56
Helgoländer	80
High-Ball	62
High-Life	63
Himbeer-Bowle	27
Himbeer-Limonade	75
Holland-Gin-Cocktail	36
Horse's Neck	62
Höllen-Punsch	93
Hot-Locomotive	53
Hot-Scotch	50
I.	
Ice-Cream and Soda	60
Imperial-Cocktail	40
Imperial-Punsch	84
J.	
Japanese-Cocktail	37
Jersey-Cocktail	43
Jersey-Pousse-Café	77
Johannisbeer-Bowle	27
John Collins	55
K.	
Kaiser-Punsch (grösseres Quantum)	97
Kalte Ente	29
Kirschwasser-Punsch	84
Kiss me quick	61
Klondyke	56
Knickebein	80
Knickerbocker	54
Kuss mit Liebe	81
L.	
Lemons-Squash	75
Limonade, heiss	49
Lover's Dream	56
M.	
Maibowle	25
Maidens Dream	63
Maidens Kiss	80
Mamie Taylor	64
Manhattan-Cocktail	35
Martini-Cocktail	35
Mêlé-Cassis	81
Milch-Punsch, kalt	88
Milch-Punsch, heiss	46
Milch-Punsch (grösseres Quantum)	92
Milch-Punsch (anderes Rezept)	93
Milk and Selters	56
Mint-Julep	73
Mississippi-Punsch	83
Mocca-Flip	69
Montana-Cocktail	39
Morning-Glory-Cocktail	37
Morning-Glory-Fizz	71
Moselwein-Cobbler	32
Mulled-Ale	46
Muttermilch (Mothermilk)	60
My sweet Mary	82
N.	
New-Orleans-Fizz	71
Nicolaschka	82
Night-Cap	46
O.	
Old fashioned american Punch	86
Old Tom-Gin-Cocktail	36

Seite

Orange-Limonade 75
Orange-Punsch 86
Orchard-Punsch 85
Orgeat-Limonade 76
Orgeat-Punsch 86
Oyster-Cocktail 39

P.

Peach and Honey 65
Pfirsich-Bowle 25
Pfirsich-Punsch (grösseres Quantum) .
Pompier 64
Porter-Cup 28
Porter mit Sekt (Champagner-Velvet)
Porter-Sangaree, kalt 101
Porter-Sangaree, heiss 52
Portwein-Cobbler 32
Portwein-Flip 67
Portwein-Limonade 76
Portwein-Negus 49
Portwein-Punsch 88
Portwein-Punsch (grösseres Quantum) . 95
Portwein-Sangaree, kalt 101
Portwein-Sangaree, heiss 49
Pousse-Café 77
Pousse-Café, amerikanisch 78
Pousse-Café, nach Pariser Art 78
Pousse l'Amour 78
Prairie-Oyster 56
Prince of Monaco 54
Prince of Wales 54
Punsch à la Prusse (grösseres Quantum) 99
Punsch à la française 95
Punsch à la Romaine 87

Q.

Queen Charlotte 60

R.

Regents-Punsch (grösseres Quantum) .
Reviver 57

Seite

Rheinwein-Cobbler 32
Rheinwein-Punsch 87
Rheinwein-Sangaree 101
Riche 82
Rotwein (Claret) -Cobbler 32
Rotwein (Claret) -Cup 26
Rotwein (Claret) -Flip 69
Rotwein (Claret) -Limonade 76
Rotwein (Claret) -Punsch 88
Rotwein- und Champagner-Cup . . . 27
Rotwein- und Champagner-Punsch (grösseres Quantum) 27
Royal-Fizz 70
Rum-Crusta 45
Rum-Fix 66
Rum-Punsch (grösseres Quantum) . . 92
Rum-Punsch, heiss, (grösseres Quantum) 97
Rum-Punsch, kalt 84
Rum-Punsch, heiss 47
Rum-Rickey 100
Rum-Shrub 64
Rum-Sling, heiss 51
Rum-Sling, kalt 51
Rum-Sour 102
Rum-Toddy, heiss 50
Rum-Toddy, kalt 50
Russischer-Punsch (grösseres Quantum) 98

S.

Sahne-Punsch 84
Santinas Pousse-Café 79
Saratoga-Cocktail 38
Schlummer-Punsch, heiss 47
Schlummer-Punsch, (grösseres Quantum) 93
Sellerie-Bowle 26
Shandy-Gaff 57
Sherry and Angostura-Bitters 57
Sherry and Egg 57
Sherry-Cobbler 32
Sherry-Cocktail 38

	Seite
Sherry Egg-Nogg	91
Sherry-Flip	67
Sherry-Limonade	76
Sherry-Punsch	88
Sherry-Sangaree	101
Ship-Cocktail	42
Silver-Cocktail	39
Silver-Fizz	70
Sloe-Gin-Fizz	71
Snowball	59
Soda-Cocktail	38
Soda-Negus	49
Spinat mit Ei	81
Sportmanns Drink	46
St. Barbara	82
St. Petersburg-Cocktail	41
Stars und Stripes	59
Stone-Fenze	65
Stone-Wall	64
T.	
Tee-Cobbler	33
Tee-Punsch (größeres Quantum)	93
Tee-Punsch (anderes Rezept)	94
Tenderloin-Reviver	63
Texas-Limonade	76
The american Champagne-Cup	28
Tip-Top-Punsch	87
Tom and Jerry	53
Tom Collins	55
Turf-Cocktail	41
Türkenblut	56
V.	
Vanille-Punsch	89
Vanille- und Sahne-Tunsch	87
Veilchenduft	58
Vermouth-Cocktail	35
Vermouth-frappé	72
Vermouth gommé	60
Victoria	24
Vin brulé	53
W.	
Warmbier	49
Wedding-Punsch (größeres Quantum)	98
Whisky and Soda	57
Whisky-Cobbler	33
Whisky-Cocktail	35
Whisky-Crusta	45
Whisky-Daisy	61
Whisky-Fix	66
Whisky-Julep	73
Whisky-Punsch, kalt	89
Whisky-Punsch, heiß	48
Whisky-Rickey	100
Whisky-Sangaree	101
Whisky-Sling, kalt	51
Whisky-Sling, heiß	51
Whisky Smash	74
Whisky-Sour	102
Whisky-Toddy, kalt	50
Whisky-Toddy, heiß	49
White-Plush	57
Widows-Dream	80
Widows-Kiss	81
Z.	
Zaza-Cocktail	42
Zitronen-Limonade	75

Verzeichnis benötigter Utensilien in einer modernen Bar.

Barlöffel, lange und kurze.
Behälter für Strohhalme.
Bowlen, große und kleine.
Bowlenlöffel.
Champagnerhahn.
Eierschläger (Schneebesen).
Eimer für Abfälle.
Eisbowlen.
Eiskasten.
Eiskühler.
Eispicke.
Eisschaufeln.
Eisteller.
Filtrierpapier.
Flaschenkörbe.
Fruchtmesser und -Gabeln
Fruchtständer und -Schalen.
Gaskochapparat.
Geschäftskarten.
Gewürzständer.
Glaskrüge und Karaffen für Weine.
Glas- und verschiedene andere Bürsten.
Gläsertücher.
Gummischläuche.
Handtücher.
Heißwasserkessel.
Klingel.
Korken mit Silberbeschlag.
Korkmaschine.
Kupfer-Kasserole.
Likörmaße, Likörmesser.
Löffelbehälter.
Mixturenflaschen.
Muskatstreuer und -Reiber.
Registrier-Maschine.
Sandwich-Ständer.
Schneidebrett.
Schüttelbecher.
Schwämme.
Servierbretter, silberne, kleine und große.
Siebe.
Silberbürste und Silberleder.
Sodaständer.
Streichholzständer.
Strohhalme.
Tom- and Jerry-Bowlen.
Trichter, mehrere.
Untersätze, silberne für Getränke.
Zigarren-Abschneider.
Zigarren-Behälter.
Zitronenmesser, sowie -Pressen.
Zuckerbehälter, -Zangen, -Löffel.

Verzeichnis der Gläser.

Absinthegläser.
Alebecher, silberne.
Auster-Cocktailgläser.
Bargläser zum Mischen.
Biergläser und Karaffen.
Champagnergläser.
Champagner-Cocktailgläser.
Cobblergläser.
Cocktail- und Crustagläser.
Cognacgläser.

Cognac-Kühlschalen.
Cordialgläser.
Fizzgläser.
Gingläser.
Glas-Bowlen und -Schalen für Eis.
Groggläser.
High-Ball-Gläser.
Julepgläser.
Knickebeingläser.
Likörgläser.
Limonadengläser.
Moselweingläser.
Portergläser.
Portweingläser.
Pousse-Café-Gläser.
Prince of Wales-Becher, silberne.
Punschgläser.
Punsch à la Romaine-Schalen.
Punsch à la Romaine-Schalen, silberne.
Schwedenpunschgläser und -Schalen.
Sherrygläser.
Sourgläser.
Wassergläser.
Whisky- und Sodagläser.

Verzeichnis der benötigten Likörsorten, Weine usw.

a) Liköre.

Cognac, verschiedene Marken.
American-Whisky.
Canadian-Whisky.
Irish-Whisky.
Scotch-Whisky.
Genever-Gin.
Holland-Gin.
Lemon- Gin.
Old Tom-Gin.
Orange-Gin.
Sloe-Gin.
Jamaika-Rum.
St. Croix-Rum.
Arrak, Batavia und Java.
Apple-Brandy (Apfel-Cognac).
Blackberry-Brandy.
Absinthe, weiss und grün.
Curaçao, rot, grün, weiss.
Curaçao triple sec.
Curaçao extra sec.
Maraschino.
Allash.
Eau d'Amour.
Eau Céleste.
Boonekamp.
Benediktiner.
Chartreuse, grün und gelb.
Grand Marnier, rot, grün, gelb.
Danziger Goldwasser.
Parfait d'Amour.
Kirschwasser.
Crême de Menthe (Pfefferminz).
Ingwer-Likör.
Cherry-Brandy.
Half om Half.
Apricot-Brandy.
Stoughton-Bitters.
Prünellen-Likör.
Steinhäger.
Pomeranzen-Likör.
Cordial-Médoc.
Cordial-Rotwein.
Schwedischer Punsch.
Advokaat (Eicrême-Cognac).
Getreide-Kümmel.
Aquavit (Dänischer Kümmel).
Peach-Brandy.
Slivowitz.
Mokka-Likör.
Eckauer-Kümmel.
Angostura-Bitter.
Rosen-Likör.
Roses sans épines.
Orange-Bitter.
Noyau (Aprikosenkern-Likör).
Crême d'Angélique, Jamaika-Ginger.
Cherry Cordial.
Russischer Bitter.
Amer-Picon.
Crême de Vanille, weiss und rot.
Crême d'Ananas.
Crême de Bergamotte.
Crême aux Amandes.
Crême de Café, Lait, Mocca.
Crême d'Orange.
Crême de Noisette.
Crême de Rose.
Crême de Cacao, Chocolat, Citron.

Eau d'Argent.
Eau de Balance.
Huile de Fleurs d'Oranges.
China-Likör (Tafelbitter).
Lucca, Triple-sec Cointreau.

b) Sirup u. Punsch-Essenzen.

Sirup von Kandiszucker, Himbeer, Erdbeer, Ananas, Orangen, Zitronen, Grenadine, Orchard, (Frucht-Sirup) Orgeat.
Burgunder-Punsch-Essenz.
Schlummer-Punsch-Essenz.
Rotwein-Punsch-Essenz.
Sherry-Punsch-Essenz.
Rum-Punsch-Essenz.
Arrak-Punsch-Essenz.
Ananas-Punsch-Essenz.
Cognac-Punsch-Essenz.

c) Weine.

Rhein-, Mosel-, Rotwein, Champagner, Schaumweine, Sherry, Portwein (rot, weiss), Burgunder, Madeira (herb und süss), Ungarwein, Tokayer, Marsala, Malaga, Samos, Vermouth (franz., ital.), Capwein, Heres, Malvasia, Byrrh, Quinquina, Chianti, Asti spumante.

d) Biere u. Mineral-Wasser.

Ale, Porter und andere Biere, Ginger-Ale, Sarsaparilla, Vichy, Apollinaris, Selters, Syphon, Schweppes Soda.

e) Verschiedene Früchte.

Orangen, Zitronen, Weintrauben, Aepfel, Pfirsiche, Ananas, Erdbeeren, Konserven, Kirschen, Oliven, Maraschino-Kirschen, Mixturen von Früchten.

f) Gewürze usw.

Milch, Sahne, Eier, Honig, Zucker (fein und grob), Essig, Oel, Pfeffer, Salz, Paprika, Nelken, Zimt, kandierte Orangen- und Pomeranzenschalen, Muskat, Selleriesalz, Pfeffersauce, Pfefferminzöl, Kalmus, Ingwer, frische Pfefferminze, Natron, engl. Saucen, Borretsch (Gurkenkraut), Vanillezucker.

Absinthe-Mischungen.

Deutsche Art, Absinthe zu mischen.

Man gieße ein Likörglas Absinthe in ein Absinthe-Glas. In den Oberteil des Glases gebe man 3—4 Stückchen Kristalleis, 1 Stück Würfelzucker und serviere mit einer Karaffe frischen Wassers.

Amerikanische Art, Absinthe zu mischen.

Man fülle ein Barglas $^3/_4$ mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Teelöffel Zuckersirup,
1 Likörglas Absinthe,
1 Weinglas frisches Wasser.

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

Absinthe-Bracer.

Man fülle ein Barglas $^1/_2$ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Anisette,
1 „ Orgeat-Sirup,
1 „ Absinthe,
1 ganzes Ei.

Fülle das Glas $^3/_4$ mit frischer Milch. Schüttele alles tüchtig im Schüttelbecher, seihe es in ein Flip-Glas und serviere.

Absinthe-Royal.

In den unteren Teil eines Absinthe-Glases gebe man:

$^1/_2$ Likörglas Anisette,
$^1/_2$ „ Maraschino,
1 „ Absinthe.

In den oberen Teil tue einige Stückchen Eis und serviere mit einer Karaffe Wasser.

Absinthe-Frappé.

Fülle ein Barglas ½ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Absinthe,
3 Dashes Anisette.

Schüttele tüchtig mittels des Schüttelbechers, seihe es in ein High-Ball-Glas, fülle langsam mit kaltem Selterswasser auf und serviere.

Absinthe-Suissesse.

Wird zubereitet wie Absinthe-Frappé, nur gebe man noch ein ½ Likörglas Orgeat-Sirup hinzu.

Egg-Suissesse.

Fülle ein Barglas ½ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Orgeat-Sirup,
1 „ Absinthe,
1 Eiweiß.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein High-Ball-Glas, fülle mit kaltem Selterswasser auf und serviere.

Victoria.

Fülle ein Barglas ½ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Crême de Violette,
1 „ Absinthe.

Schüttele tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Cocktailglas und serviere.

Bowlen (Cups).

Eine eingehende Beschreibung von Bowlen (Cups) zu geben, ist unnötig, da diese als deutsches Getränk genügend bekannt sind und bei allen Festlichkeiten und Veranstaltungen eine große Rolle spielen. Es ist der größte Wert darauf zu legen, dass die Bowle kalt serviert wird.

Den Zwischenraum zwischen Bowle (Einsatz) und äußerer Umhüllung (Silberner Kessel, Behälter etc.) fülle man gut mit Eis auf und garniere ringsherum mit Zitronen- und Orangenscheiben, was der Bowle ein geschmackvolles Aussehen verleiht. Der Engländer und Amerikaner verwendet zu seinem Cup mit Vorliebe Borretsch (Gurkenkraut), frische Gurke und Gurkenschale, was, nachdem es einige Zeit gezogen hat, entfernt werden muß.

Mai - Bowle.

$^1/_2$ Pfund Zucker,
3 Flaschen Weißwein,
2 Glas Sherry,
1 Hand voll jungen Waldmeisters, nur die Blätter, dann gut zudecken, zwanzig Minuten ziehen lassen, nachdem filtrieren und sehr kalt servieren.

Pfirsich-Bowle.

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

Sellerie-Bowle.

Schneide einen großen Selleriekopf in $^1/_2$ cm dicke Scheiben und lasse sie weich kochen. Nachdem diese erkaltet, lege man sie in eine Bowle und bestreue sie reichlich mit Zucker; dann gieße man 1 Flasche Moselwein hinein und lasse etwa 2—3 Stunden ziehen, darauf möge man den Sellerie herausnehmen und noch 3 Flaschen Moselwein und 1 Flasche Champagner hinzufügen.

Ananas-Bowle.

Eine halbe Ananas, in dünne Scheiben geschnitten, zuckert man gut ein und läßt sie 20 Minuten zugedeckt in einer Bowle ziehen. Dann füge man hinzu: 3 Flaschen Moselwein, 2 Flaschen Champagner und zwei Flaschen Selterswasser. Bowle gut eineisen.

Claret (Rotwein)-Cup.

$^1/_2$ Pfund Würfelzucker,
1 Flasche Selterswasser, Zucker auflösen,
2 Orangen in Scheiben geschnitten,
2 Zitronen in Scheiben geschnitten,
1 Pfund Ananas in dünne Scheiben geschnitten,
1 großes Weinglas Maraschino.

Mische gut mit einem langen Löffel und lasse $^1/_2$ bis 1 Stunde ziehen. Dann füge man hinzu: 3—4 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Champagner; umrühren und sehr kalt servieren.

Erdbeer-Bowle.

1 Körbchen (2 Pfund) schöne Wald-Erdbeeren gebe man in eine Bowle, zuckere sie gut ein und lasse sie etwa 20 Minuten zugedeckt ziehen, dann gieße man 1 Flasche Moselwein dazu und lasse sie noch einige Stunden ziehen. Hierauf gießt man 3 Flaschen Moselwein hinzu. Um einen ganz feinen Geschmack zu erzielen, kann man noch 1 bis 2 Flaschen Champagner dazugeben. Sehr kalt servieren.

Brombeer-, Himbeer- und Johannisbeer-Bowlen

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

Champagner-Cup.

2 Scheiben Ananas dünn geschnitten,
etwas Gurkenkraut oder Gurkenschale,
1 kleines Weinglas Cognac,
1 Likörglas Curaçao,
2 Flaschen Champagner.

20 Minuten ziehen lassen; man entferne Gurkenschale oder -kraut und gebe noch 2 Flaschen Selterswasser hinein; sehr kalt servieren.

Champagner-Cup (anderes Rezept).

1 Flasche kalten Champagner,
2 Likörgläser Curaçao,
etwas Borretsch und 2 Scheiben frische Gurke.

Nachdem alles etwa 20 Minuten gezogen hat, entferne man Kraut und Gurke und gebe noch 2 Flaschen Selterswasser hinzu, auch kann noch 1 Flasche Champagner hinzugefügt werden.

Rotwein- (Claret-) und Champagner-Cup.

2 Flaschen frischen Rotwein,
1 Glas Sherry,
1 kleines Weinglas Cognac,
den Saft von 2 Zitronen,
den Saft von 1 Orange,
die Schale von 1 Gurke,
etwas dünn abgeschälte Zitronenschale,

10—20 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen.

Dann füge hinzu:

2 Flaschen Champagner,
2 „ Selterswasser,
Zucker nach Geschmack, sehr kalt servieren.

The American Champagne-Cup.

(Für ungefähr 20 Personen.)

(Gebrauche eine große Bowle.)

1 mittelgroßes Weinglas Ananas-Sirup,
1/2 Liter Curaçao (rot),
1/4 „ Chartreuse (grün),
1/2 „ Cognac fin Champagne,
1/2 „ süßen Ungarwein,
2—3 Flaschen Apollinariswasser,
3 Orangen, in Scheiben geschnitten,
1 Zitrone, „ „ „ ,

alles gut umrühren und etwa 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Dann lasse es durch ein Sieb in eine zweite Bowle laufen und füge hinzu:

4 dünne Scheiben Ananas,
1 Pfund frische Erdbeeren,
3—4 Flaschen Champagner.

Gut umrühren und eiskalt servieren.

Cider (Apfelwein)-Cup.

1 Liter Apfelwein,
1 Sherryglas Cognac,
1 Glas Sherry,
1 Likörglas Curaçao,
die Schale einer halben Zitrone,
Zucker nach Geschmack,

dann 1/2 Stunde ziehen lassen und noch 1 bis 2 Flaschen Selterswasser hinzugeben.

Porter-Cup.

1 Flasche Porter,
1 „ engl. Pale-Ale,
1 Glas Cognac,
1 Teelöffel Ingwer-Sirup

Alles gut vermischen.

Burgunder-Cup.

2 Flaschen Burgunderwein,
1 Likörglas Chartreuse,
1 Weinglas Sherry,

die dünngeschälte Schale und den Saft einer Zitrone, einige Scheiben frischer Gurke, 2 Flaschen Selterswasser und Zucker nach Geschmack. 20 Minuten ziehen lassen, dann Gurke und Zitronenschale entfernen.

Aprikosen-Bowle

wird der Pfirsich-Bowle entsprechend zubereitet.

Kalte Ente.

In eine Bowle gebe man zwei Zitronen in Scheiben geschnitten, darauf gieße man

2 Flaschen Moselwein,
2 Flaschen Champagner,
1 Flasche Selterswasser,
4 Eßlöffel Zucker.

Umrühren und kalt servieren.

Claret (Rotwein)-Cup.

In eine Bowle gebe man 15 Stücke Würfelzucker und löse sie mit einer Flasche Selterswasser auf. Darauf füge man hinzu:

2 Zitronen und 2 Orangen, in Scheiben geschnitten,
3 dünne geschnittene Scheiben Ananas,
1 mittelgroßes Weinglas Maraschino,

gut umrühren und $^1/_2$ bis 1 Stunde ziehen lassen. Alsdann füge hinzu:

3 bis 4 Flaschen franz. Rotwein und
1 Flasche Champagner.

Vermische alles gut und serviere recht kalt.

Champagner-Cup à la Brunow.

In eine Bowle gebe man folgende Zutaten:

2 Flaschen Champagner,
1/4 Liter Cognac,
1/4 „ Curaçao,
1/2 „ Sherry,
1 Weinglas Himbeer-Sirup,
1 Orange und 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten,
1/2 Teelöffel Balsam-Extrakt,
2 Flaschen Selterswasser.

Alles gut umrühren und sehr kalt servieren.

Balaklava-Nektar.

In eine Bowle gebe man die dünngeschälte Schale einer Zitrone streue 2 Eßlöffel Zucker darüber und lasse 20 Minuten ziehen. Dann füge man hinzu:

den Saft einer Zitrone,
2 Flaschen französischen Rotwein,
1 kleines Weinglas Maraschino,
2 Flaschen Selterswasser,
1 bis 2 Flaschen Champagner.

Alles gut umrühren und sehr kalt servieren.

Badminton.

In eine mit Deckel versehene Glaskaraffe gebe man die dünngeschälte Schale und den Saft einer Orange, 30 Gramm gestoßenen Kandiszucker, 3 Scheiben frische Gurke, etwas Melisse und Borretsch (Gurkenkraut), 2 Likörgläser Curaçao, 1 Flasche Burgunder, lasse 1/2 Stunde zugedeckt ziehen; dann nehme man Kraut und Gurke heraus und gieße noch 2 Flaschen Selterswasser hinzu.

Cobblers.

Der Cobbler ist ein in der ganzen Welt bekanntes und beliebtes Getränk und wird hauptsächlich im Sommer mit Vorliebe getrunken. Man verwendet zu diesem Getränk geschliffene Gläser oder silberne Cobbler-Becher, füllt das Gefäß zur Hälfte mit feinem Eis, bereitet das Getränk nach dem angegebenem Rezepte und garniert es geschmackvoll mit verschiedenen Früchten.

Flip | Champagner-Cobbler | Champagner-Cocktail | Pousse-Café

Cognac
Chartreuse (gelb)
Curaçao (grün)
Crême de Vanille (rot)
Maraschino

Parfait Amour o
Himbeer-Sirup

Champagner-Cobbler.

(Gebrauche ein Cobblerglas oder Champagner-Kelch.)

Man fülle das Glas zur Hälfte mit fein geschlagenem Kristalleis. Darauf gieße man 1 Likörglas Grenadine-Sirup, fülle dann das Glas vorsichtig mit kaltem Champagner, auch kann ein wenig Selterswasser zugegeben werden. Mische mit einem Barlöffel, garniere geschmackvoll mit Orange, Ananas, Trauben usw., serviere mit Strohhalmen.
(Siehe Abbildung auf Seite 31.)

Sherry-Cobbler.

1/2 Eßlöffel Zucker löse mit etwas Wasser auf, fülle das Glas halb voll mit fein geschlagenem Kristalleis und fülle es auf mit Sherry. Mische gut mit einem Barlöffel, garniere geschmackvoll mit Orangen, Ananas, Kirschen usw. Serviere mit Strohhalmen.

Portwein-Cobbler.

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

Claret (Rotwein)-Cobbler.

1 Eßlöffel feinen Zucker löse mit etwas Selterswasser auf. Hierauf fülle das Glas halb voll mit fein geschlagenem Eis und gieße es voll mit Rotwein. Mische mit einem Barlöffel, garniere geschmackvoll mit Orangen, Ananas, Trauben usw. Serviere mit Strohhalmen.

Rheinwein-Cobbler.

Wie Claret-Cobbler, man nehme Rheinwein statt Rotwein.

Moselwein-Cobbler.

Wie Claret-Cobbler, man nehme Moselwein statt Rotwein.

Brandy-Cobbler.

½ Eßlöffel Zucker,
1 Teelöffel Ananas-Sirup,

löse dieses mit etwas Wasser auf. Hierauf fülle man das Glas mit feingeschlagenem Kristalleis und gieße es voll mit Cognac. Mische gut mit einem Barlöffel, garniere geschmackvoll mit Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Whisky-Cobbler.

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

Café-Cobbler.

Fülle das Glas zur Hälfte mit feingeschlagenem Eis.

1 Eßlöffel Zucker,
1 Glas Cognac.

Fülle das Glas auf mit starkem, kalten Kaffee, mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalmen.

Tee-Cobbler.

Fülle das Glas zur Hälfte mit feingeschlagenem Eis.

1 Eßlöffel Zucker,
1 Likörglas Jamaika-Rum.

Fülle das Glas auf mit starkem, kalten Tee, mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalmen.

Deutscher Cobbler.

Man gebe in ein Cobblerglas

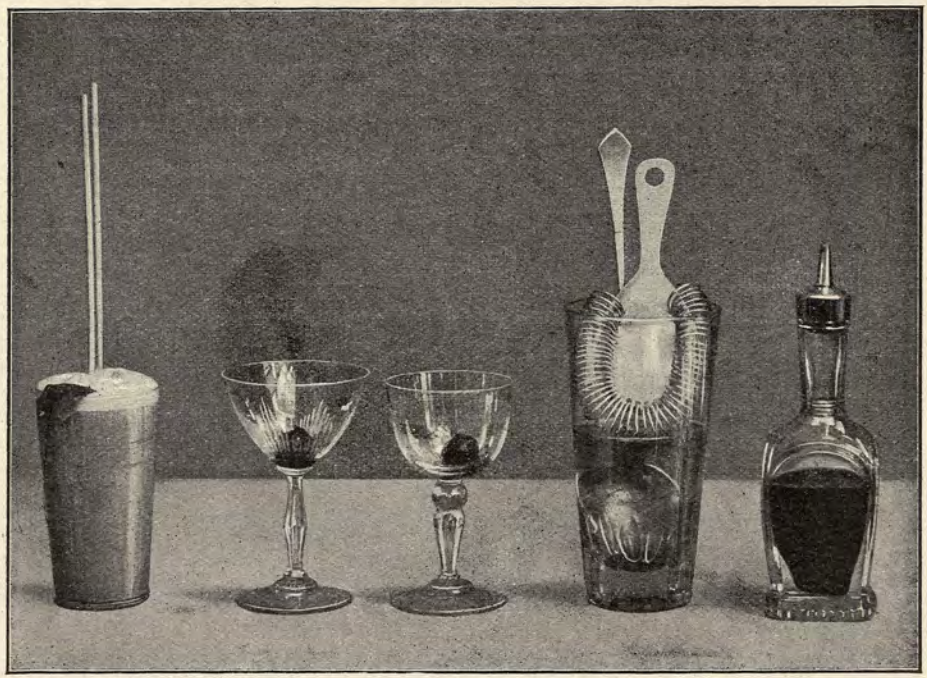
½ Sherryglas Eiercognac,
½ „ Sherry-Brandy.

Vermische dieses mit einem Barlöffel und fülle das Glas voll mit kaltem Champagner. Mische nochmals vorsichtig und serviere ohne Garnitur.

Cocktails.

Bei der Bereitung von Cocktails soll der Hauptwert darauf gelegt werden, dieselben so kalt wie möglich zu servieren, nicht zuviel süße Liköre und Bitters zu verwenden. (2 Dashes Angostura-Bitters sind genügend für 1 Cocktail). Außer einer Kirsche oder Olive soll keine Garnitur dazu verwendet werden. Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise: In ein Barglas (ein großes Glas ohne Fuß [siehe Abbildung]) gebe man 3—4 Stücke Kristalleis, Bitters, Sirup etc., dann vermische man alles tüchtig mit einem Barlöffel, so daß alle Ingredienzen gut vermischt werden und seihe es in ein Cocktailglas, in welches man eine Kirsche oder Olive getan hat, drücke das Oel aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere es ohne jede weitere Garnitur oder Zutaten. Der Cocktail darf nie in einem Schüttelbecher geschüttelt werden, mit Ausnahme von einigen, wie Ship-, Café- etc. Cocktails, zu welchen Eier verwendet werden.

Der Cocktail ist ein Appetit anregendes Getränk und wird hauptsächlich in Amerika sehr gerne vor den Mahlzeiten getrunken.



Whisky Sour | Cocktailgläser | Barglas zur Bereitung von Cocktails | Mixturen-Flasche

Martini-Cocktail.

In ein Barglas gebe man 3—4 Kristalleisstücke,
2 Dashes Orange-Bitters,
1/2 Cocktailglas italienischen Vermouth,
1/2 „ Old Tom Gin.

Man mische gut mit einem Barlöffel, gebe eine Kirsche in ein Cocktailglas, seihe das Getränk hinein, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein und serviere. Sollte dieser Cocktail trocken (dry) verlangt werden, dann nehme man französischen Vermouth anstatt italienischem und serviere mit einer Olive.

Manhattan-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Angostura-Bitters,
1/2 Cocktailglas italienischen Vermouth,
1/2 „ guten amerikanischen Whisky.
Im übrigen verfahre wie bei Martini-Cocktail.

Whisky-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Teelöffel Zuckersirup,
3 Dashes Angostura-Bitters,
3/4 Cocktailglas guten amerikanischen Whisky.
Verfahre wie bei Martini-Cocktail.

Vermouth-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Orange-Bitters,
2 „ Angostura-Bitters,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ italienischen Vermouth.
Serviere mit Olive. Im übrigen wie bei Martini-Cocktail.

Old Tom-Gin-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Orange-Bitters,
2 „ Curaçao oder Absinthe,
1 Cocktailglas Old Tom-Gin.

Mische mit Barlöffel und serviere mit einer Kirsche. Den Saft von einem kleinen Stück Zitronenschale nicht vergessen hineinzudrücken.

Holland-Gin-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Boonekamp-Bitters,
2 „ Orange-Bitters,
2 „ Absinthe,
1 Cocktailglas Holland-Gin.

Verfahre wie bei Tom-Gin-Cocktail.

Brandy-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
$^1/_2$ Teelöffel Zuckersirup,
2 Dashes Orange-Bitters,
1 „ Angostura-Bitters,
$^3/_4$ Cocktailglas guten Cognac.

Man mische gut mit Barlöffel, gebe eine Kirsche in ein Cocktailglas und seihe das Getränk hinein, dann presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Fancy-Brandy-Cocktail.

Wird zubereitet wie Brandy-Cocktail, nur wird noch etwas Champagner darauf gegossen. Gebrauche ein entsprechend größeres Glas.

Champagner-Cocktail.

Tränke ein Stück Würfelzucker mit 6 Tropfen Angostura-Bitters, tue dieses in ein Champagner-Cocktailglas oder in einen gefälligen Champagner-Kelch, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale in das Glas und fülle es vorsichtig mit recht kaltem Champagner auf.

Absinthe-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Angostura-Bitters,
2 „ Orgeat-Sirup,
1 Dash Anisette,
$^3/_4$ Cocktailglas Absinthe.

Mische gut mit Barlöffel, gib eine Olive in ein Cocktailglas und seihe es hinein. Presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber.

Japanese-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Orgeat-Sirup,
3 „ Angostura-Bitters,
2 „ Maraschino,
$^1/_3$ Cocktailglas Eau Céleste,
$^2/_3$ Danziger Goldwasser.

Mische gut mit Barlöffel und serviere mit einer Olive.

Morning-Glory-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Curaçao,
2 „ Angostura-Bitters,
2 „ Absinthe-Bitters,
$^1/_2$ Cocktailglas Cognac,
$^1/_2$ „ französischen Vermouth.

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

Saratoga-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Teelöffel Ananas-Sirup,
2 Dashes Angostura-Bitters,
2 „ Maraschino,
3/4 Cocktailglas guten Cognac.

Mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, füge ein Stückchen Zitronenschale und einen Schuß Champagner hinzu und serviere.

Soda-Cocktail.

(Gebrauche ein Whisky- und Sodaglas.)

2 Stückchen Kristalleis,
1/2 Eßlöffel feinen Zucker,
4 Dashes Angostura-Bitters,
1 Flasche Selters- oder Sodawasser.

Mische vorsichtig mit einem Barlöffel und füge ein Stückchen Zitronen-Schale hinzu.

Sherry-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Angostura-Bitters,
2 „ Maraschino,
1 Cocktailglas Sherry.

Mische mit einem Barlöffel, seihe das Getränk in ein Cocktailglas, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein, füge eine Kirsche hinzu und serviere.

Cincinnati-Cocktail.

(Gebrauche ein Bierglas.)

Fülle das Glas zur Hälfte mit Lagerbier, die andere Hälfte mit Ginger-Ale und serviere.

Montana-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Anisette,
2 „ Angostura-Bitters,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Sloe-Gin.

Verfahre wie beim Sherry-Cocktail.

Silver-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Teelöffel Zuckersirup,
2 Dashes Orange-Bitters,
2 „ Maraschino,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 Old Tom-Gin.

Serviere mit Olive. Im übrigen wie Sherry-Cocktail.

Oyster-Cocktail.

(Gebrauche ein zierliches Weinglas.)

2 Eßlöffel Tomaten-Sauce,
2—3 frische Austern, mit dem Saft derselben,
2—3 Tropfen englische Sauce,
1 Tropfen Tobasco-Sauce.

Serviere mit einem Stückchen Zitrone.

Chokolade-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1 Likörglas Chartreuse, gelb,
1/2 „ Crême de Chocolat,
1 Cocktailglas Portwein,
1 Teelöffel geriebene Chokolade.

Schüttle alles tüchtig in einem Schüttelbecher und seihe das Getränk in ein Flip-Glas.

Imperial-Cocktails.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Orange-Bitters,
2 „ Absinthe,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Maraschino.

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

Brazil-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Angostura-Bitters,
2 „ Absinthe,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Sherry.

Im übrigen wie vorhergehendes Rezept.

Bamboo-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Angostura-Bitters,
1 Dash Orange-Bitters,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Sherry.

Im übrigen verfahre wie bei Imperial-Cocktail.

Gibson-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Gordon-Gin.

Mische gut mit einem Barlöffel, lege eine Olive in ein Cocktailglas und seihe das Getränk hinein, presse den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale obenauf und serviere. Zu diesem Cocktail darf kein Bitter genommen werden.

St. Petersburg-Cocktail.

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

Café-Cocktail.

Fülle ein Barglas halb voll mit feinem Eis und gib hinzu:

1 Teelöffel Zucker,
1 Eigelb,
1 Cocktailglas Portwein,
1 Glas Cognac.
1 Likörglas Crême de Cacao.

Schüttele alles gut im Schüttelbecher, seihe das Getränk in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darüber und serviere.

Turf-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Orange-Bitters,
3 „ Maraschino,
1/2 Cocktailglas französischen Vermouth,
1/2 „ Holland-Gin.

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

Bronx-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Orange-Bitters,
1 Teelöffel Orangen-Saft,
1/3 Cocktailglas Plymouth-Gin,
1/3 „ französischen Vermouth,
1/3 „ italienischen Vermouth.

Mische tüchtig mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, in das eine Kirsche gelegt wurde, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darüber und serviere.

Dubonnet-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
3 Dashes Orange-Bitters,
1/3 Cocktailglas Sherry,
2/3 „ Dubonnet.

Im übrigen verfahre man wie beim vorhergehenden Rezept. Serviere ohne Kirsche und Olive.

Zaza-Cocktail.

3-4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Cocktailglas Dubonnet,
1/2 „ dry english Gin.

Verfahre wie bei Bronx-Cocktail, serviere mit Olive.

East-India-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1 Teelöffel Curaçao,
1/2 „ Ananas-Sirup,
3 Dashes Angostura-Bitters,
3/4 Cocktailglas Cognac.

Im weiteren wie bei Bronx-Cocktail.

Ship-Cocktail.

Man fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Eßlöffel Vanille-Zucker und 1 Likörglas Cognac, schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe dann in ein Flip-Glas und fülle mit kaltem Champagner auf.

Jersey-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
1/2 Eßlöffel Zucker,
2 Dashes Angostura-Bitters,
1 Likörglas Apfelcognac,
1 kleines Weinglas Apfelwein,
1 Stückchen Zitronenschale.

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

Bijou-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Orange-Bitters,
1/3 Cocktailglas Chartreuse, grün,
1/3 „ italienischen Vermouth,
1/3 „ englischen Gin.

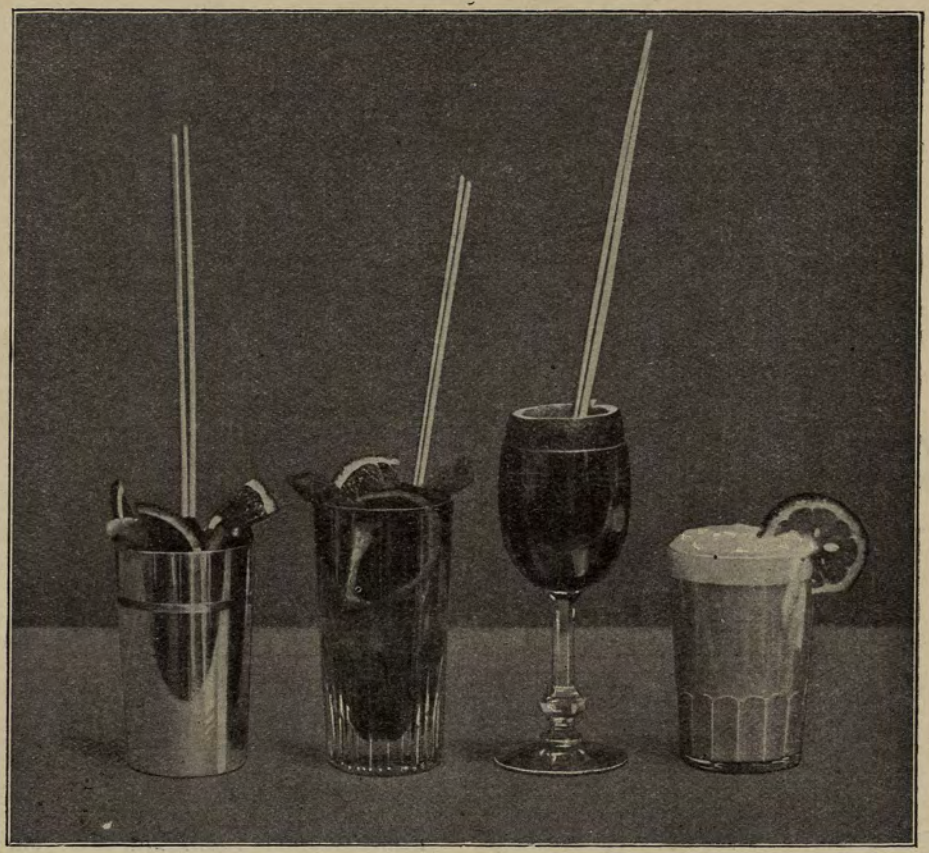
Mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas mit einer Olive, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Continental-Cocktail.

3—4 Stückchen Kristalleis,
2 Dashes Angostura-Bitters,
2 „ Orange-Bitters,
2 „ Maraschino,
2 „ Curaçao,
1/2 Likörglas Benediktiner,
1/3 Cocktailglas italienischen Vermouth,
1/3 „ französischen Vermouth.

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

Diesem Cocktail kann irgend ein anderer Name gegeben werden; z. B. à la Central, Casino, usw., da derselbe ganz dem kontinentalen Geschmack entspricht.



Cobblers. Crusta. Silver-Fizz.

Crustas.

Whisky-Crusta.

Befeuchte den Rand eines zierlichen Weinglases mit einer Scheibe Zitrone und tauche ihn in feinen Zucker. Darauf schneide die zwei Enden einer sauberen Zitrone, von der Größe und Umfang des Glases, ab, schäle sie dann mit einem Schnitt so, daß die Schale in einem Stück bleibt, und lege sie dann in das Weinglas. (Siehe Abbildung auf S. 44.) Hierauf fülle ein Barglas zur Hälfte mit Eis und füge hinzu:

2 Dashes Angostura-Bitters,
½ Teelöffel Himbeersaft,
2 Dashes Maraschino,
einige Tropfen Zitronensaft,
1 Cocktailglas amerikanischen Whisky.

Mische alles tüchtig mit einem Barlöffel und seihe es in das Weinglas mit der Zitronenschale.

Brandy-Crusta.

Wie Whisky-Crusta. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Gin-Crusta.

Wie Whisky-Crusta. Gebrauche Old Tom-Gin statt Whisky.

Rum-Crusta.

Wie Whisky-Crusta. Gebrauche Jamaika- oder St. Croix-Rum statt Whisky.

Verschiedene kalte und heisse Getränke.

Egg-Flip, heiß. (Gegen Erkältung.)

Ein 1/4 Liter englisches Pale-Ale bringe man aufs Feuer. Dann verrühre man 1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker und füge unter fortwährendem Rühren das heiße Ale hinzu, gieße es in ein angewärmtes Punschglas und streue ein wenig Muskat darauf.

Night-Cap.

Erhitze ein 1/4 Liter englisches Pale-Ale; wenn beinahe kochend, füge hinzu: 2 Likörgläser Cognac, 1/2 Eßlöffel Zucker, verrühre gut und gieße es in ein angewärmtes Punschglas, streue ein wenig Muskat auf und serviere.

Sportmans Drink.

Verrühre ein Eigelb mit einem Likörglas voll erhitztem Old Tom-Gin und 3/4 Eßlöffel Zucker, gieße es in ein Punschglas und fülle es mit kochendem Wasser auf.

Mulled-Ale, englisch.

Ein 1/4 Liter englisches Pale-Ale bringe man aufs Feuer. Dann verrühre man ein Eigelb mit 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Muskat, 1/2 Eßlöffel dicke Sahne. Füge dann unter fortwährendem Rühren das heiße Ale hinzu. Serviere in einem angewärmten Punschglas.

Milch-Punsch, heiß,

Wie Milch-Punsch, kalt. Gebrauche sehr heiße Milch statt Eis und kalte Milch, verrühre gut mit einem Barlöffel und streue Muskat darauf. (Milch-Punsch, siehe Rezept Seite 88.)

Burgunder-Punsch, heiß.

Fülle ein angewärmtes Punschglas 3/4 voll mit heißem Wasser, darauf gieße man es voll mit fertiger Burgunderpunsch-Essenz und füge eine Scheibe Zitrone hinzu.

Schlummer-Punsch, heiß.

Wie Burgunder-Punsch. Gebrauche Schlummerpunsch-Essenz anstatt Burgunder-Punsch, mit einigen Tropfen Rum oder Arrak abbrennen.

Rum-Punsch, heiß.

Wie Arrak-Punsch. Gebrauche statt Arrak Jamaika-Rum oder fertige Rumpunsch-Essenz, abbrennen.

Arrak-Punsch, heiß, I.

Ein angewärmtes Punschglas fülle man $^3/_4$ voll mit sehr heißem Wasser, darauf gieße man es voll mit fertiger Arrakpunsch-Essenz, gebe eine Scheibe Zitrone hinein, einige Tropfen Arrak de Batavia und zünde denselben an.

Arrak-Punsch, II.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, 1 Scheibe Zitrone und einige Tropfen Zitronensaft. Darauf fülle man es $^3/_4$ voll mit sehr heißem Wasser und gieße es voll mit Arrak de Batavia, abbrennen.

Eier-Punsch, heiß.

2 Eidotter verrühre mit 1 Teelöffel Zucker in einem dazu geeigneten Gefäß, bringe dasselbe aufs Feuer, füge unter fortwährendem Rühren ein wenig heißes Wasser oder Milch und $^1/_3$ Punschglas fertige Rumpunsch-Essenz hinzu und gieße, wenn beinahe kochend, in ein angewärmtes Punschglas. Anstatt Rumpunsch-Essenz können auch 2 Likör-Gläser Jamaika-Rum und 1 Likörglas Vanille genommen werden.

Eier-Punsch (anderes Rezept).

$^2/_{10}$ Liter Weißwein bringe man aufs Feuer. Dann schlage man 2 Eigelb und 1 Eßlöffel Vanillezucker schaumig. Wenn der Wein beinahe kochend, gieße ihn langsam unter fortwährendem Rühren zu den Eiern und füge noch 1 Likörglas Vanille hinzu. Rühre das Getränk noch einige Minuten, bis dickflüssig.

Eier-Grog, heiß.

3 Eigelb schlage man mit $1^1/_2$ Eßlöffel Vanillezucker schaumig und gieße unter stetigem Rühren 1 Sherryglas Jamaika-Rum zu den Eiern, bringe es aufs Feuer und füge noch etwas heißes Wasser hinzu, rühre, bis ganz dickflüssig, und serviere in einem Grogglas.

Whisky-Punsch, heiß.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, 1 Scheibe Zitrone und einige Tropfen Zitronensaft. Fülle das Glas $^3/_4$ voll mit recht heißem Wasser, dann gieße es voll mit Whisky, serviere mit Löffel.

Brandy-Punsch, heiß.

Wie Whisky-Punsch. Man nehme Cognac anstatt Whisky.

English Rum-Punsch, heiß.

Ein $^1/_4$ Liter Pale-Ale lasse man heiß werden, dazu gebe man 2 Likörgläser englischen Rum. Sodann schlage man 1 Ei mit einem Eßlöffel Zucker und etwas Muskatnuß dünnflüssig, darauf gieße man das heiße Ale, unter fortwährendem Rühren mit dem Schaumbesen, hinzu, serviere in einem angewärmten Punschglas.

Egg-Nogg, heiß.

Wie Egg-Nogg kalt. Gebrauche sehr heiße Milch anstatt Eis und kalte Milch, verrühre die Mischung tüchtig mit einem Schneebesen. Serviere mit Muskat darauf gestreut.

(Egg-Nogg siehe Rezept Seite 90).

Chaud d'eau (Eierschaumwein).

Verrühre 2 Eigelb mit 1 Eßlöffel Vanillezucker, bringe das Gefäß aufs Feuer und füge ein mittleres Glas Weißwein hinzu, schlage die Masse tüchtig mit einem Schaumschläger zu Schaum; das Getränk darf nicht kochen, da sonst der Schaum zurückgeht. Serviere in einem angewärmten Punschglas.

Warmbier.

Ein 1/4 Liter gutes Lagerbier bringe man aufs Feuer. Dann verrühre man 1 Eigelb mit einem Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz. Darauf füge man das heiße Bier unter fortwährendem Rühren hinzu. Serviere in einem Punschglas.

Soda-Negus.

In eine Kasserolle gebe man 1 Glas Portwein, 3 Stück Würfelzucker, einige Nelken und eine Messerspitze Muskatnuß, bringe es aufs Feuer und vermische es mit einem Löffel. Wenn beinahe kochend, nehme man es vom Feuer, seihe es in ein großes Barglas und gieße eine Flasche Sodawasser hinzu, mische vorsischtig, damit das Getränk nicht überschäumt.

Portwein-Sangaree, heiss.

Wie Portwein-Negus; serviere mit Muskatnuß darauf gestreut.

Limonade, heiss.

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

Portwein-Negus.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker, fülle es 3/4 voll mit heißem Wasser, darauf gieße man es voll mit Portwein und serviere ohne weitere Zutaten.

Whisky-Toddy, heiss.

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

Whisky-Toddy, kalt.

In ein Barglas gebe man 1 Teelöffel Zucker, löse diesen mit etwas Wasser auf und füge hinzu: 1 kleines Weinglas Cognac, einige Stücke Kristalleis; mische gut mit einem Barlöffel, seihe das Getränk in ein Weinglas und fülle es mit Wasser auf.

Brandy-Toddy, heiss.

Wie Whisky-Toddy, heiß. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Brandy-Toddy, kalt.

Wie Whisky-Toddy, kalt. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Rum-Toddy, heiss.

Wie Whisky-Toddy, heiß. Gebrauche St. Croix- oder amerikanischen Rum statt Whisky.

Rum-Toddy, kalt.

Wie Whisky-Toddy, kalt. Gebrauche St. Croix- oder Jamaika-Rum.

Gin-Toddy, heiss.

Wie Whisky-Toddy, heiß. Gebrauche Holland-Gin statt Whisky.

Gin-Toddy, kalt.

Wie Whisky-Toddy, kalt. Gebrauche Holland-Gin statt Whisky.

Hot-Scotch.

In ein angewärmtes Grogglas gebe man 2 Stück Würfelzucker und fülle es $^3/_4$ mit kochendem Wasser. Dann auffüllen mit Scotch-Whisky, eine Scheibe Zitrone hineingeben und servieren.

Ale-Sangaree, heiß.

Bringe ein Punschglas voll englisches Pale-Ale aufs Feuer, füge hinzu einen Eßlöffel Zucker, wenn heiß, gieße es in ein angewärmtes Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Gebrannter Cognac.

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

Gebrannter Cognac und Pfirsich. (Gegen Diarrhöe.)

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

Whisky-Sling, heiss.

In ein angewärmtes Grogglas gebe man 2 Stück Zucker, fülle es mit Wasser $^3/_4$ voll, löse den Zucker auf und gieße das Glas voll mit Scotch- oder amerikanischem Whisky, je nach Wunsch, und streue ein wenig Muskat darauf.

Whisky-Sling, kalt.

In ein Barglas gebe man $^1/_2$ Eßlöffel Zucker und einige Tropfen Zitronensaft, löse dieses mit etwas Wasser auf, füge einige Stückchen Kristalleis und ein kleines Weinglas Scotch- oder amerikanischen Whisky hinzu. Mische gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein Grogglas und fülle es mit kaltem Wasser auf.

Rum-Sling, heiss.

Wie Whisky-Sling, heiß. Gebrauche St. Croix- oder Jamaika-Rum statt Whisky.

Rum-Sling, kalt.

Wie Whisky-Sling, kalt. Gebrauche St. Croix- oder Jamaika-Rum statt Whisky.

Gin-Sling, heiss.

Wie Whisky-Sling, heiß. Gebrauche Holland-Gin statt Whisky.

Gin-Sling, kalt.

Wie Whisky-Sling, kalt. Man nehme Holland-Gin statt Wisky.

Brandy-Sling. heiss.

Wie Whisky-Sling, heiß. Man nehme Cognac statt Whisky.

Brandy-Sling, kalt.

Wie Whisky-Sling, kalt. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Blue Blazer. (Gebrauche 2 Kasserolle mit Henkel.)

In eine Kasserolle gebe man:

1 Teelöffel Honig,
3 Stück Würfelzucker,
1 Teelöffel Curaçao,
1 mittleres Weinglas Scotch-Whisky,

löse dieses mit etwas heißem Wasser auf und bringe es aufs Feuer. Wenn beinahe kochend, zünde die Mischung an und gieße es vorsichtig einige Male von einer Kasserolle in die andere. Das ganze bildet eine Flamme beim Umgießen, es muß deshalb sehr vorsichtig gehandhabt werden. Gieße es in ein angewärmtes Punschglas und füge eine Scheibe Zitrone hinzu. Das Getränk ist bei Erkältungen vor dem Schlafengehen sehr zu empfehlen.

Grog von Rum.

In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stück Würfelzucker und 1 Scheibe Zitrone; dann fülle es $^3/_4$ voll mit sehr heißem Wasser und gieße es voll mit Jamaika-Rum.

Grog von Cognac.

Wie Grog von Rum. Man gebrauche Cognac statt Rum.

Grog von Arrak.

Wie Grog von Rum. Man gebrauche Arrack statt Rum.

Porter-Sangaree, heiss.

Wie Ale-Sangaree. Gebrauche Porter statt Ale.

Glühwein.

In eine Kasserolle gebe man 1 Glas guten Rotwein, 4 Stück Würfelzucker, etwas Zimt und Nelken, ein Stückchen Zitronenschale, bringe es aufs Feuer, lasse es aufkochen und seihe das Getränk in ein angewärmtes Punschglas.

Vin brulé.

In eine Kasserolle gebe man 1 Glas guten Rotwein, 4 Stück Würfelzucker, etwas Zimt, Nelken, Muskatblüte und 1 Likörglas französischen Cognac. Bringe es aufs Feuer und lasse es aufkochen; dann zünde es an, lasse es einige Minuten brennen und seihe das Getränk in ein angewärmtes Punschglas.

Eier-Glühwein.

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

Ananas-Punsch, heiss.

Man fülle ein angewärmtes Punschglas $^3/_4$ voll mit kochendem Wasser, darauf gieße man es voll mit fertiger Ananaspunsch-Essenz und füge eine Scheibe Zitrone hinzu.

Hot Locomotive.

Man verrühre 1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Honig und $^1/_2$ Likörglas Curaçao; darauf füge man $^3/_4$ Glas Rotwein hinzu, bringe es aufs Feuer und rühre die Mischung tüchtig mit einem Schneeschläger, nehme das Getränk vom Feuer, wenn es recht heiß (nicht kochend) ist, gieße es in ein angewärmtes Punschglas, gebe eine Scheibe Zitrone hinein und streue ein wenig Muskat darüber.

Tom and Jerry.

Bei 2 frischen Eiern trenne man das Gelbe vom Weißen und tue jedes in ein besonderes Gefäß. Hierauf wird das Eiweiß mit dem Schneeschläger geschlagen, bis es steif geworden ist; dann füge 1 Eßlöffe Zucker zum Eiweiß und verrühre beides zu einem Teig; hierauf schlage man das Eigelb dünnflüssig und vermische es gut mit dem Eiweiß; füge hinzu: 2 Likörgläser Cognac, $^1/_2$ Likörglas Jamaika-Rum, vermische alles gut und gieße es in ein angewärmtes Punschglas. Fülle das Glas mit heißer Milch oder Wasser auf, mische mit einem Barlöffel und streue ein wenig Muskat darauf.

Verschiedene gemischte Getränke.

Knickerbocker.

Ein Punschglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu:
1 Likörglas Himbeersirup,
1/2 Teelöffel Zitronensaft,
1 Likörglas Curaçao,
1 kleines Weinglas St. Croix- oder Jamaika-Rum.
Mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Prince of Wales.

(Gebrauche einen silbernen Becher.)
Einige Stücke Kristalleis,
2 Dashes Angostura-Bitter,
2 „ Curaçao.
Fülle den Becher 3/4 voll mit Champagner und gieße voll mit Selterswasser. Mische mit einem Barlöffel, gib eine Scheibe Zitrone darauf und serviere mit Strohhalmen.

Duke of York.

(Gebrauche einen silbernen Becher.)
Einige Stücke Kristalleis,
den Saft aus einer Orange,
1/2 Eßlöffel Zucker.
Fülle mit Champagner auf, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, gib eine Scheibe Orange hinein und serviere mit Strohhalmen.

Prince of Monaco.

(Gebrauche einen silbernen Becher.)
Einige Stücke Kristalleis,
1 Likörglas Cognac,
1/2 „ Grenadine-Sirup.
Mit Champagner auffüllen, eine Scheibe Zitrone daraufgeben und mit Strohhalmen servieren.

Tom Collins.

In ein Limonadenglas gebe man einige Stückchen Eis, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft aus einer Zitrone, ½ Sherryglas Old Tom-Gin. Fülle vorsichtig mit Selterswasser auf. Mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalmen.

John Collins.

Wie Tom Collins. Gebrauche Holland-Gin statt Old Tom-Gin.

Amer Picon.

In ein mittelgroßes geschliffenes Glas gebe man:

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

Dann auffüllen mit Selters- oder gewöhnlichem Wasser.

B and S (englisch).

Brandy and Soda.

Black and Tan (englisch).

½ Pale-Ale, ½ Porter.

Conclave.

In ein Limonadenglas gebe man:

1 Stück Kristalleis,
2 Eßlöffel Himbeer-Sirup,
ebensoviel Sahne.

Dann auffüllen mit Soda- oder Selterswasser, gut umrühren.

Dog's Nose (englisch).

Ein Glas English Porter mit einem Schuß Gin obendrauf gegossen.

Gin and Bitters.

In ein kleines Glas gebe man einige Tropfen Boonekamp oder Angostura-Bitter und fülle es auf mit der gewünschten Sorte Gin. Serviere mit einem Glas Wasser.

Klondyke.

Ein Barglas fülle zur Hälfte mit feinem Eis.
1 Teelöffel Zucker,
den Saft von 1/2 Zitrone,
1/2 Sherryglas italienischen Vermouth,
1/2 „ französischen Vermouth.
Schüttele es in einem Schüttelbecher, seihe es in ein größeres Glas und fülle es auf mit kaltem Ginger-Ale.

Lover's Dream.

Schlage ein Ei tüchtig mit dem Schaumschläger und füge dazu:
1 Teelöffel Zucker,
den Saft einer Zitrone.
Vermische alles, gieße es in ein großes Glas und fülle dieses auf mit importiertem Ginger-Ale. Mische mit einem Barlöffel und serviere mit Strohhalm.

Milk and Selters.

Fülle ein mittelgroßes Glas halb voll Selterswasser, dann voll mit guter, süßer Milch.

Türkenblut.

Ein großes Weinglas fülle man zu 1/3 mit Burgunderwein, zu 2/3 mit Champagner.

Half and Half.

Fülle ein großes Glas zur Hälfte mit Pale-Ale oder Lagerbier, zur anderen Hälfte mit Porter.

Prairie-Oyster.

In ein Cocktailglas gebe man:
1 Teelöffel Worcestershire-Sauce,
1 frisches, kaltes Eigelb.
Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Paprika nach Geschmack. Darf nicht vermischt werden.

Reviver.

In ein Limonadenglas gebe man:

2 Stücke Kristalleis,
2 Eßlöffel Himbeer-Sirup,
1 Likörglas Cognac.

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

Brandy and Soda.

Wie Whisky and Soda. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Brandy und Ginger-Ale.

In ein großes Barglas gebe man 1 Stück Kristalleis, füge hinzu 1 Sherryglas Cognac und serviere mit 1 Flasche importiertem Ginger-Ale.

Shandy Gaff.

Einen silbernen Alebecher fülle man zur Hälfte mit importiertem Ginger-Ale, zur anderen Hälfte mit englischem Pale-Ale.

Sherry und Angostura-Bitters.

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

White Plush.

Ein kleines Weinglas fülle man $^1/_2$ voll mit amerikanischem Whisky, dann fülle man es voll mit frischer Milch.

Sherry and Egg.

In ein kleines geschliffenes Weinglas gieße man etwas Sherry, ein Eigelb, fülle es mit Sherry auf und serviere.

Dieses Getränk ist hauptsächlich für schwächliche Personen zu empfehlen.

Whisky and Soda.

In ein Whisky-Soda-Glas (großes Barglas) gebe man:

1 Stückchen Kristalleis,
1 Sherryglas vom gewünschten Whisky,
1 Flasche Schweppe's Soda.

Grenadine glacé (Grenadine-Sirup auf Eis).

Fülle ein Sherry- oder Cocktailglas mit feinem geschlagenen Eis, dann fülle mit Grenadine-Sirup auf.

Crême de Menthe glacé (Pfefferminz auf Eis).

Wie Grenadine glacé. Gebrauche Pfefferminz statt Grenadine.

Veilchenduft.

(Gebrauche einen Sektbecher.)

Man fülle das Glas $^3/_4$ voll mit feinem Eis und gieße ein Likörglas Parfait Amour hinein. Eine dünne Scheibe Zitrone mit einem Stück Würfelzucker lege man auf das Eis und gieße 5—6 Tropfen Crême d'Angélique auf den Zucker. Serviere mit Strohhalmen.

Champagner pick me up.

In eine Champagner-Schale gebe man 2—3 Stückchen Kristalleis, 1 Likörglas Grenadine-Sirup, einige Stückchen von zerschnittenen Früchten, wie Orangen, Ananas usw., dann auffüllen mit Champagner. Serviere mit Strohhalmen.

Gin pick me up.

Ein Barglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

den Saft von $^1/_2$ Orange,
1 Likörglas Curaçao,
1 Sherryglas Old Tom-Gin,
ein wenig Selterswasser.

Mische alles gut mit einem Barlöffel, seihe es in ein kleines Weinglas und gib eine Scheibe Zitrone hinein.

Champagner-Velvet (Porter mit Sekt).

Ein großes, feingeschliffenes Glas mit Fuß fülle man zur Hälfte mit englischem Porter, zur anderen Hälfte mit kaltem Champagner. Man gieße behutsam, damit sich nicht zu viel Schaum bildet.

Bishop.

(Gebrauche ein Punschglas.)

½ Eßlöffel feinen Zucker,
einige Tropfen Zitronensaft,
den Saft von ½ Orange.

Löse dieses mit etwas Wasser auf, fülle das Glas ¾ voll mit feinem Eis und füge hinzu 1 Likörglas Bishop-Essenz, dann fülle auf mit Burgunder oder Rotwein. Garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Bavaroise aux choux.

In ein Kelchglas gebe man 1 Likörglas Absinthe, dann fülle man auf mit Mandelmilch.

Bavaroise à la méxicaine.

(Gebrauche ein Grogglas.)

1 Eßlöffel Zucker,
1 Eidotter,
1 Likörglas Jamaika- oder St. Croix-Rum.

Alles gut verrühren, dann unter beständigem Rühren auffüllen mit heißer Milch.

Stars and Stripes.

Der englische Name für Pousse-Café.

(Siehe Rezept auf Seite 77.)

Snowball.

Ein Barglas fülle ½ voll mit feinem Eis, füge hinzu:

¾ Eßlöffel Zucker,
1 Sherryglas amerikanischen Whisky,
1 Eiweiß.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher und gieße es (nicht seihen) in ein geschliffenes Glas. Garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Blackberry-Brandy und Muskatnuss.

(Gegen Diarrhöe.)

Fülle ein Whiskyglas halb voll Blackberry-Brandy und gib eine ganze geriebene Muskatnuß hinein. Verrühre gut mit einem Löffel.

Queen Charlotte.

In ein Limonadenglas gebe man 2 Stückchen Kristalleis, 2 Eßlöffel Himbeer-Sirup, $^1/_2$ Teelöffel Orgeat-Sirup, fülle das Glas mit Sodawasser auf, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein, mische mit einem Löffel und serviere.

Vermouth gommé.

(Gebrauche ein Limonadenglas.)

1 Stück Kristalleis,
1 Sherryglas französischen Vermouth,
1 Eßlöffel Zucker-Sirup.

Dann auffüllen mit Selterswasser und mischen mit einem Barlöffel.

Mothermilk (Muttermilch).

(Gebrauche ein Barglas.)

$^1/_2$ Glas feines Eis,
2 Likörgläser Schwedischen Punsch,
1 Likörglas Benediktiner.

Dann auffüllen mit Sahne. Schüttele es in einem Schüttelbecher und seihe es in ein Flip-Glas.

Ice-Cream and Soda.

In ein Limonadenglas gebe man 2 Eßlöffel Vanille-Gefrorenes oder irgend eine andere Sorte, dann auffüllen mit Sodawasser.

Dies ist ein sehr beliebtes Sommergetränk der amerikanischen Damenwelt.

Brain-Duster.

Fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

den Saft einer $^1/_2$ Zitrone,
1 Likörglas Orchard-Sirup,
1 „ Italienischen Vermouth,
1 „ Sherry,
1 „ Absinthe.

Alles gut mit Schüttelbecher schütteln und in ein geschliffenes Weinglas seihen.

Brunswick-Cooler.

In ein Limonadenglas gebe man:

$^1/_2$ Eßlöffel Zucker,
1 Teelöffel Orangesaft,
1 „ Zitronensaft.

Dann fülle das Glas vorsichtig auf mit sehr kaltem, englischem Pale-Ale, mische mit einem Barlöffel und serviere.

Kiss me quick.

(Gebrauche ein Barglas.)

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

1 Likörglas Absinthe,
$^1/_4$ „ Angostura-Bitters,
$^1/_2$ „ Curaçao.

Mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein Glas mittlerer Größe und fülle es auf mit Selterswasser.

Brandy-Daisy.

In ein Barglas gebe man $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, löse dieses mit etwas Selterswasser auf, füge hinzu:

1 Likörglas Chartreuse, gelb,
1 Sherryglas Cognac.

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

Whisky-Daisy.

Wie Brandy-Daisy. Gebrauche amerikanischen Whisky statt Cognac.

High-Ball.

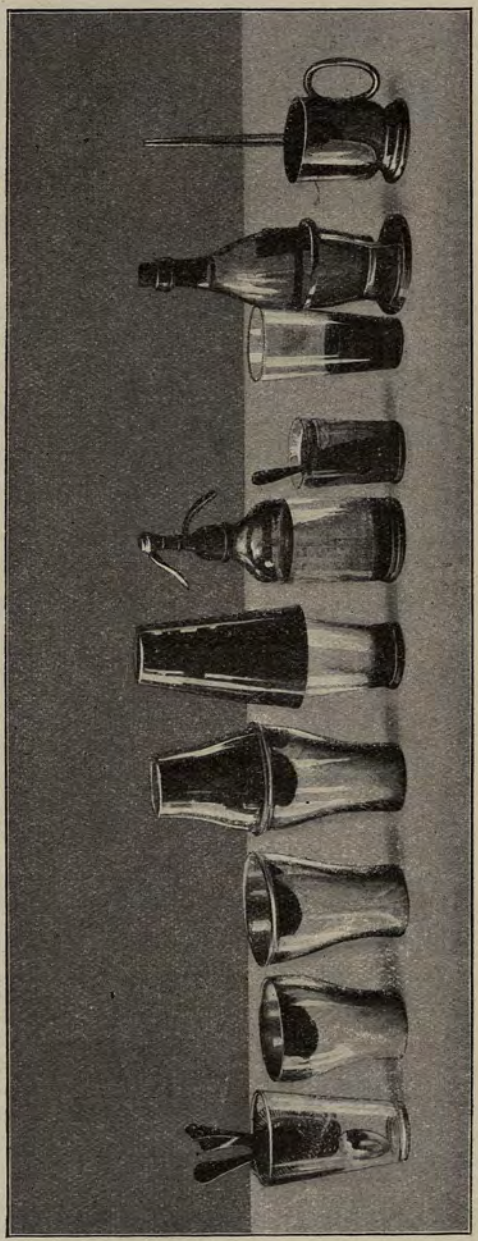
In ein High-Ball-Glas gib ein schönes Stück Kristalleis, 1 Sherryglas Scotch- oder Rye-Whisky, drücke ein Stückchen Zitronenschale hinein und fülle auf mit Selterswasser.

Horse's Neck.

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

Eye-Opener.

Ein Barglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 frisches Eiweiß, einige Tropfen Zitronensaft, 1 Sherryglas Absinthe, $^1/_2$ Sherryglas Scotch- oder Rye-Whisky. Man schüttele tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Fizzglas und fülle es auf mit Selterswasser, gebe eine Scheibe Zitrone hinein und serviere.



Mischglas, Schüttelbecher. Scotch High-Ball. Whisky u. Soda. Prince of Wales.
Siebe u. Barlöffel.

Tenderloin-Reviver.

Wie Horse's Neck. Gebrauche Scotch-Whisky und keinen Bitter.
(Siehe Horse's Neck Seite 62.)

Maiden's Dream.

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

April-Shower.

In ein Fizzglas gebe man:
1 schönes Stück Kristalleis,
1 Likörglas Cognac,
1 „ Benediktiner,
den Saft einer Orange.
Dann langsam auffüllen mit Selterswasser, vorsichtig mischen mit Barlöffel.

American Glory.

In einen Champagnerkelch gebe man 2 Stückchen Kristalleis, den Saft einer Orange, $^1/_2$ Eßlöffel Zucker; fülle das Glas beinahe voll mit Champagner, den Rest mit Selterswasser. Man mische vorsichtig mit einem Barlöffel und gebe eine Scheibe Orange darauf.

High-Life.

In ein High-Ball-Glas gebe man:
1 Stück Kristalleis,
1 Teelöffel Zitronensaft,
1 „ Zucker,
1 Glas Cognac.
Dann langsam auffüllen mit Selterswasser und mischen mit Barlöffel.

Mamie Taylor.

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

Pompier (französisch).

In ein High-Ball-Glas gebe man:

1 Stück Kristalleis,
1 Likörglas Crême de Cassis,
1 Sherryglas französischen Vermouth.

Fülle auf mit Selterswasser, mische mit Barlöffel.

Brandy-Shrub.

In ein größeres Gefäß gebe man:

2 Liter Cognac,
1½ Pfund Würfelzucker,
die Schalen und den Saft von 6 Zitronen,
2 Liter Sherry.

Gut untereinander mischen und zugedeckt einige Tage ziehen lassen. Dann filtrieren und auf Flaschen füllen.

Rum-Shrub.

1 Liter Rum (Jamaika),
den Saft von 8 sauren Orangen und 4 Zitronen,
½ Pfund Zucker.

Vermische alles gut und lasse es eine Woche zugedeckt ziehen. Dann filtrieren und auf Flaschen füllen.

Stone-Wall.

Man gebe in ein Limonadenglas:

2—3 Stückchen Kristalleis,
1 Teelöffel Zucker,

1 Sherryglas Whisky,
einige Tropfen Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel, nimm das Eis heraus und fülle das Glas auf mit kaltem Selterswasser.

Stone-Fence.

In ein High-Ball-Glas gebe man 2 Stückchen Kristalleis, 1 Sherryglas Whisky, darauf fülle man das Glas mit gutem Apfelwein.

Peach and Honey (Pfirsich und Honig).

(Ausgezeichnetes Mittel gegen Erkältung der Stimmorgane).

In ein kleines Whiskyglas gebe man 1 Teelöffel flüssigen Honig. Darauf fülle man das Glas $^3/_4$ voll mit Peach-Brandy (Pfirsich-Cognac). Vermische gut mit einem Barlöffel.

Fixes.

Whisky-Fix.

In ein Punschglas gebe man 1/2 Eßlöffel Zucker, den Saft 1/2 Zitrone, löse dieses mit etwas Selterswasser auf und füge hinzu:

1/2 Likörglas Ananas-Sirup,
1 Sherryglas amerikanischen Whisky,
dann auffüllen mit feinem Eis.

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

Brandy-Fix.

Wie Whisky-Fix. Gebrauche Cognac statt Whisky.

Gin-Fix.

Wie Whisky-Fix. Gebrauche Holland-Gin statt Whisky.

Rum-Fix.

In ein Punschglas gebe man 1/2 Eßlöffel feinen Zucker, den Saft 1/2 Zitrone, löse dieses mit etwas Selterswasser auf und füge hinzu:

1/2 Likörglas Ananas-Sirup,
3 Dashes Curaçao,
1 Sherryglas St. Croix- oder Jamaika-Rum.

Weiter wie Whisky-Fix.

Flips.

Der Flip (amerikanisches Getränk) ist ein bei Damen und Herren sehr beliebtes Getränk, welches sich in den letzten Jahren auch in Europa sehr eingebürgert hat. Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise: Fülle ein Mischglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge Zucker, Ei usw. hinzu und schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher etwa $^1/_2$ Minute, dann seihe die Mischung in ein Flip-Glas und streue auf Verlangen ein wenig Muskat darauf. Das Getränk soll gleich nach der Zubereitung getrunken werden, da es sonst an Geschmack und Aussehen verliert. (Siehe Abbildung auf Seite 31).

Portwein-Flip.

(Gebrauche Mischglas und Schüttelbecher zur Bereitung sämtlicher Flips.)

$^1/_2$ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
$^1/_2$ Eßlöffel Zucker,
1 mittleres Weinglas Portwein.

Schüttele alles tüchtig mit Schüttelbecher, seihe es in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Sherry-Flip.

Genau wie Portwein-Flip. Man nehme Sherry statt Portwein.

Brandy-Flip.

$^1/_2$ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
1 Eßlöffel Zucker,
1 mittleres Weinglas Cognac.

Schüttele tüchtig mit einem Schüttelbecher, seihe das Getränk in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darüber und serviere.

Cherry-Brandy-Flip.

½ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
½ Eßlöffel Zucker,
1 mittleres Weinglas Cherry-Brandy.

Weiter wie Brandy-Flip.

Champagner-Flip.

¾ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
½ Eßlöffel Zucker,
1 Schuß Weißwein.

Schüttele dieses tüchtig in einem Schüttelbecher, dann gieße langsam ein mittleres Weinglas kalten Champagner hinzu, vermische gut mit einem Barlöffel, seihe das Getränk in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Chokolade-Flip.

¾ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
1 Likörglas Crême de Chocolat,
1 mittleres Weinglas gekochte kalte Chokolade.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Cacao-Flip.

¾ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
1 Cognacglas Crême de Cacao,
1 mittleres Weinglas gekochten kalten Cacao.

Im weiteren verfahre wie bei Chokolade-Flip.

Mocca-Flip.

½ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
1 Teelöffel Zucker,
1 Likörglas Crême de Mocca.
1 Weinglas kalten Mocca.

Weiter wie bei Chokolade-Flip.

Claret (Rotwein)-Flip.

½ Glas feingeschlagenes Eis,
1 frisches Ei,
1 Eßlöffel Zucker,
1 Weinglas Rotwein.

Im weiteren verfahre wie bei Chokolade-Flip.

Butterfly-Flip.

½ Glas feingeschlagenes Eis,
1 Teelöffel Zucker,
2 Glas Cognac,
1 Likörglas Crême de Cacao.
Fülle das Glas mit frischer Milch.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe die Mischung in ein Flip-Glas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Fizzes.

Der Fizz ist dasselbe wie der Sour, ein Unterschied besteht nur darin, daß zum Fizz mehr Selterswasser oder Syphon genommen wird und daß er schäumen muß. Zu „Golden Fizz" verwendet man ein Eigelb, zu „Silver Fizz" ein Eiweiß und zu „Royal Fizz" ein ganzes Ei. High-Ball- oder Fizzgläser. (Siehe Abbildung auf Seite 44).

Gin-Fizz.

(Gebrauche Mischglas und Schüttelbecher).

Fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu:

½ Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 Sherryglas Old Tom-Gin.

Schüttele alles gut in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Fizz- oder High-Ball-Glas, fülle das Glas vorsichtig mit Selterswasser auf, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere, solange es schäumt.

Brandy-Fizz.

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

Silver Fizz.

Fülle ein Mischglas halb voll mit feinem Eis und füge hinzu:

½ Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 Eiweiß, 1 Sherryglas Old Tom-Gin.

Verfahre wie bei Gin-Fizz.

Golden Fizz.

Wird zubereitet wie Silver Fizz; man nehme hierzu ein Eigelb statt eines Eiweißes.

Royal Fizz.

Fülle ein Mischglas halbvoll mit feingeschlagenem Eis, füge hinzu:

½ Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 ganzes Ei,
1 Sherryglas Old Tom-Gin.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein

Fizz- oder High-Ball-Glas und fülle es vorsichtig auf mit Selterswasser, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere das Getränk, solange es schäumt.

Morning-Glory-Fizz.

Fülle ein Mischglas voll mit feinem Eis, füge hinzu:

½ Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 Eiweiß,
3 Dashes Absinthe,
1 Sherryglas Scotch-Whisky.

Weiter wie bei Royal-Fizz.

Dieses Getränk ist hauptsächlich als Morgengetränk zu empfehlen, es übt auch eine beruhigende Wirkung auf die Nerven aus.

New Orleans-Fizz.

Wird zubereitet wie einfacher Gin-Fizz.

Sloe-Gin-Fizz.

Wird zubereitet wie einfacher Gin-Fizz; man nehme Sloe-Gin statt Old Tom-Gin.

Ginger-Ale-Fizz.

Wird zubereitet wie einfacher Gin-Fizz; man nehme Ginger-Ale statt Selterswasser.

Cream-Fizz.

Fülle ein Mischglas halbvoll mit feinem Eis, füge hinzu:

den Saft von einer kleinen Zitrone,
1 Sherryglas milden, englischen Gin,
½ „ dicke Sahne.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Fizz- oder High-Ball-Glas, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale hinein, fülle das Glas auf mit Selterswasser und serviere, solange es schäumt.

Frappés.

Vermouth-Frappé.

Fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge ein kleines Weinglas Vermouth hinzu, schüttele tüchtig in einem Schüttelbecher und seihe es in ein kleines, geschliffenes Weinglas.

Grenadine-Frappé.

Wie Vermouth-Frappé. Gebrauche Grenadine-Sirup statt Vermouth.

Amer Picon-Frappé.

Fülle ein Barglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

1 Likörglas Grenadine-Sirup,
1 Sherryglas Amer Picon,
1 „ gewöhnliches Wasser.

Schüttele es tüchtig in einem Schüttelbecher und seihe es in ein geschliffenes, mittelgroßes Glas.

Absinthe-Frappé.

(Siehe Rezept auf Seite 24).

Crême de Menthe-Frappé.

Wie Vermouth-Frappé. Gebrauche Crême de Menthe statt Vermouth.

Juleps.

Mint-Julep.

In ein Barglas gebe man ½ Eßlöffel Zucker, 3—4 Zweige frischer Pfefferminze und ein wenig Selterswasser, presse den Saft aus der Pfefferminze mit einem Barlöffel oder mit einem eigens dafür gearbeiteten, hölzernen Pfefferminzdrücker, seihe den Inhalt des Glases in ein geschliffenes Weinglas und fülle es beinahe voll mit feinem Eis; dann gieße man es voll mit Cognac, mische mit einem Barlöffel, stecke 2—3 Zweige Pfefferminze in das Glas (mit dem Stengel nach unten), garniere in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Ananas, Erdbeeren usw., streue ein wenig feinen Zucker darüber und spritze einige Tropfen Jamaika-Rum darauf; man serviere mit Strohhalmen.

Whisky-Julep.

Wird zubereitet wie Mint-Julep. Man nehme amerikanischen Whisky statt Cognac.

Gin-Julep.

Genau wie Mint-Julep. Man nehme Old Tom-Gin oder Holland-Gin statt Brandy.

Brandy-Julep.

Siehe Mint-Julep.

Champagner-Julep.

In einen zierlichen Champagner-Kelch gebe man:

1 Stück Würfelzucker,
1 Zweig frische Pfefferminze.

Man fülle das Glas vorsichtig mit Champagner und serviere.

Smashes.

Brandy-Smash.

In ein Barglas gebe man 1 Teelöffel Zucker, ein wenig Selterswasser, 3—4 Zweige frischer Pfefferminze (Krauseminze) und presse den Saft aus diesen mit einem Barlöffel oder mit einem dafür angefertigten, hölzernen Pfefferminzdrücker, füge $1^1/_2$ Sherryglas Cognac hinzu und fülle das Glas mit feinem Eis. Man mische mit einem Barlöffel, seihe es in ein geschliffenes Weinglas, gebe eine Scheibe Zitrone darauf und serviere.

Fancy-Brandy-Smash.

Wie Brandy-Smash. Garniere geschmackvoll mit kleingeschnittenen Früchten, wie Orangen, Ananas usw.

Whisky-Smash.

Wie Brandy-Smash. Gebrauche amerikanischen Whisky statt Cognac.

Gin-Smash.

Wie Brandy-Smash. Gebrauche Old Tom- oder Holland-Gin statt Brandy.

Limonaden.

Zitronen-Limonade.

In ein Limonadenglas gebe man einige Stücke Kristalleis, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer Zitrone. Fülle das Glas auf mit Wasser, mische gut mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Orange-Limonade (Orangeade).

Einige Stücke Kristalleis,
$^1/_2$ Eßlöffel Zucker,
den Saft einer Orange.

Fülle das Glas langsam mit Selterswasser auf, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Erdbeer-Limonade.

Einige Stücke Kristalleis,
2 Eßlöffel Erdbeer-Sirup.

Dann fülle man das Glas auf mit Selterswasser oder gewöhnlichem Wasser; weiter wie oben.

Himbeer-Limonade.

Wie Erdbeer-Limonade. Gebrauche Himbeer-Sirup, statt Erdbeer-Sirup.

Lemon-Squash.

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

Fülle das Glas langsam auf mit Selterswasser, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, garniere mit Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Claret (Rotwein)-Limonade.

Mache eine einfache Zitronen-Limonade und gieße vorsichtig etwas Rotwein darauf, der Wein darf nicht mit der Limonade vermischt werden, sondern muß oben schwimmen. Garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Portwein-Limonade.

Eine einfache Zitronen-Limonde mit einem Schuß Portwein; siehe Claret-Limonade.

Sherry-Limonade.

Eine einfache Zitronen-Limonade mit einem Schuß Sherry; siehe Claret-Limonade.

Texas-Limonade.

Eine einfache Zitronen-Limonade mit einem Schuß amerikanischen Whisky; siehe Claret-Limonade.

Orgeat-Limonade.

Einige Stücke Kristalleis,
1 Eßlöffel Orgeat-Sirup,
1 „ Zitronensaft.

Fülle das Glas mit Wasser, mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Eier-Limonade.

(Gebrauche Mischglas und Schüttelbecher.)

Fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft 1 Zitrone, 1 frisches Ei, fülle das Glas auf mit gewöhnlichem Wasser, schüttele alles gut im Schüttelbecher, gieße die Mischung in ein Limonadenglas und serviere mit Strohhalmen.

Pousse-Café u. ähnliche Mischungen.

Diese Art Getränke sind sehr beliebt in Frankreich und Amerika, werden aber auch in Deutschland in allen Bars und feineren Cafés zubereitet. Die Zubereitung dieser Getränke erfordert sehr viel Sorgfalt, damit die verschiedenen Likörsorten immer getrennt im Glas übereinander stehen. Die schwersten Liköre kommen unten hinein ins Glas, dann folgen die nächstschwersten usw.

Diese Getränke werden hauptsächlich am Schlusse größerer Festlichkeiten, Diners usw. getrunken. (Siehe Abbildung auf Seite 31.)

Pousse-Café.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas.)

1/6 Glas Parfait d'Amour oder Himbeer-Sirup,
1/6 „ Maraschino,
1/6 „ Crême de Vanille, rot
1/6 „ Curaçao, grün,
1/6 „ Chartreuse, gelb,
1/6 „ Cognac.

Die Zubereitung muß sehr vorsichtig geschehen, da die verschiedenen Liköre getrennt oder schichtenweise im Glas aufeinander stehen müssen; es ist zu empfehlen, ein zweites Glas für die Zubereitung zu gebrauchen.

Jersey-Pousse-Café.

1/2 Glas Chartreuse, grün,
1/2 „ Cognac fine Champagne.

Die Liköre müssen getrennt bleiben.

Pariser Pousse-Café.

1/5 Glas Erdbeer-Sirup,
1/5 „ Maraschino,
1/5 „ Vanille, rot,
1/5 „ Chartreuse, gelb,
1/5 „ Cognac.

Vorsicht bei der Zubereitung, damit die Liköre nicht zusammenlaufen.

Amerikanischer Pousse-Café.

1/4 Glas Maraschino,
1/4 „ Curaçao, rot,
1/4 „ Chartreuse, grün,
1/4 „ Cognac fine Champagne.

Die Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

Brandy-Champarelle.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder spitzes Sherryglas.)

1/4 Glas Curaçao, rot,
1/4 „ Chartreuse, gelb,
1/4 „ Anisette, weiß,
1/4 „ Cognac fine Champagne.

Pousse l'Amour.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas.)

1/4 Glas Maraschino,
1 frisches, kaltes Eigelb,
1/4 Glas Crême de Vanille, grün oder rot,
1/4 „ Cognac fine Champagne.

Die größte Vorsicht ist bei der Zubereitung dieses Getränkes zu empfehlen, um zu verhüten, daß die Liköre zusammenlaufen.

Faivré's Pousse-Café.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas.)

1/6 Glas Parfait d'Amour,
1/5 „ Maraschino,
1/5 „ Benediktiner,
1/5 „ Curaçao, rot,
1/5 „ Cognac oder Kirschwasser,
2 Tropfen Angostura-Bitters.

Vorsicht bei der Zubereitung.

Brandy-Scaffa.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder spitzes Sherryglas.)

1/4 Glas Parfait d'Amour oder Himbeer-Sirup,
1/4 „ Maraschino,
1/4 „ Chartreuse, grün,
1/4 „ Cognac.

Die verschiedenen Likörsorten müssen schichtenweise übereinander stehen.

Santinas-Pousse-Café.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder spitzes Sherryglas.)

1/3 Glas Maraschino,
1/3 „ Curaçao, rot,
1/3 „ Cognac.

Mit Vorsicht zubereiten.

Golden Slipper.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas).

1/3 Glas Chartreuse, grün,
1 frisches Eigelb,
1/3 Glas Danziger Goldwasser.

Mit Vorsicht zubereiten.

Maiden's Kiss.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder spitzes Sherryglas.)

1/5 Glas Maraschino,
1/5 „ Crême de Rose,
1/5 „ Curaçao, grün,
1/5 „ Benediktiner,
1/5 „ Chartreuse, gelb.

Die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glase übereinander stehen.

Widow's Dream. (Prairie-Oyster).

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

Grasshopper.

(Gebrauche ein Likörglas).

1/2 Glas Crême de Cacao,
1/2 „ Crême de Menthe.

Die Liköre dürfen nicht vermischt werden.

Knickebein.

(Knickebein- oder Sherryglas).

1/3 Glas Maraschino,
1 frisches Eigelb,
1/3 Glas Crême de Vanille,
einige Tropfen Cognac oder Angostura-Bitters.

Die Liköre müssen getrennt übereinander stehen.

Helgoländer.

(Gebrauche ein Likörglas).

1/3 Glas Maraschino,
1/3 „ Chartreuse, grün,
1/3 „ Sherry-Brandy.

Mêlé Cassis.

(Gebrauche ein Likörglas.)

1/2 Glas Crême de Cassis,
1/2 „ Cognac fine Champagne.

Kuß mit Liebe.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas.)

1/3 Glas Eiercognac,
1/3 „ Crême de Cacao,
1/3 „ Cherry-Brandy.

Die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

Spinat mit Ei.

(Gebrauche ein Likörglas.)

3/4 Glas Chartreuse, grün,
1/4 „ Eiercognac.

Blutgeschwür.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Spitzglas.)

3/4 Glas Eiercognac, dann langsam Cherry-Brandy daraufgießen, so, daß der Eiercognac ganz von demselben durchzogen wird.

Angel's Kiss.

(Gebrauche ein Likörglas.)

3/4 Glas Apricot-Brandy,
1/4 „ dicke Sahne.

Die Sahne muß oben schwimmen.

Widow's Kiss.

(Gebrauche ein Sherryglas.)

1 frisches Eigelb,
1/4 Glas Maraschino,
1/4 „ Benediktiner,
1/4 „ Chartreuse, grün.

Encore.

(Gebrauche ein Likörglas.)

1/3 Glas Maraschino,
1/3 „ Curaçao, rot,
1/3 „ Cognac fine Champagne.
Cognac anzünden.

Nicolaschka.

Auf ein Glas Cognac lege eine Scheibe Zitrone und streue 1/2 Teelöffel feinen Zucker darauf.

St. Barbara.

(Gebrauche ein Cocktailglas.)

1/3 Glas Worcestershire-Sauce,
1/3 „ Absinthe,
1/3 „ Scotch-Whisky.

Riche.

(Gebrauche ein Spitzglas.)

1/3 Glas Maraschino,
1/3 „ Cherry-Brandy,
1/3 „ Cognac.

Die Liköre müssen getrennt übereinander stehen.

My sweet Mary.

(Gebrauche ein Pousse-Café- oder Sherryglas.)

1/4 Glas Crême de Chocolat,
1/4 „ Crême de Vanille, rot,
1/4 „ Curaçao, weiß,
1/4 „ Chartreuse, grün.

Die verschiedenen Liköre müssen getrennt im Glas übereinander stehen.

Punsch, kalt. (Glasweise.)

Der Punsch unterscheidet sich nur wenig vom Cobbler. Zum Punsch wird stets Zitronensaft verwendet, während beim Cobbler dieser ganz wegfällt. Die Zubereitung geschieht genau auf dieselbe Weise — ebenso die Garnierung — wie beim Cobbler. (Siehe Abbildung auf Seite 31.)

Curaçao-Punsch.

In ein Punschglas oder silbernen Becher gebe man 1/2 Eßlöffel feinen Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, löse dieses mit etwas Wasser auf. Alsdann fülle man das Glas 3/4 voll mit feinem Eis und füge hinzu:

1/2 Sherryglas Cognac,
1 „ Curaçao,
1/2 Likörglas Jamaika-Rum.

Man mische gut mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten, serviere mit Strohhalmen.

Mississippi-Punsch.

In ein Punschglas oder einen Becher gebe man:

1 Eßlöffel Zucker,
1 Teelöffel Zitronensaft,

löse dieses mit ein wenig Selterswasser auf. Alsdann fülle man das Glas 3/4 voll mit feinem Eis und füge hinzu:

1/2 Sherryglas Cognac,
1/2 „ amerikanischen Whisky,
1/2 „ Jamaika-Rum.

Man mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten, serviere mit Strohhalmen.

Rum-Punsch.

In ein Punschglas gebe man ¾ Eßlöffel Zucker, den Saft aus ½ Zitrone, löse dieses mit etwas Selterswasser auf, fülle das Glas ¾ voll mit feinem Eis, alsdann füge man hinzu:

½ Likörglas Jamaika-Rum,
1 Sherryglas St. Croix-Rum.

Man mische mit einem Barlöffel, garniere in geschmackvoller Weise mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Kirschwasser-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

½ Eßlöffel Zucker,
½ Teelöffel Zitronensaft,
½ Likörglas Chartreuse, gelb,

löse es mit etwas Selterswasser auf, fülle das Glas ¾ voll mit feinem Eis und gieße es voll mit Kirschwasser. Man mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Eier-Milch-Punsch.

Siehe Egg-Nogg auf Seite 90.

Sahne-Punsch.

(Gebrauche einen Schüttelbecher).

In ein Mischglas gebe man:

3—4 Stücke Kristalleis,
¾ Eßlöffel Zucker,
1 Sherryglas Cognac,
einige Tropfen St. Croix-Rum,
ein mittleres Weinglas frische Sahne.

Man schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.

Grenadine-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Sherryglas Grenadine-Sirup,
den Saft von einer Zitrone,
3 Stückchen Kristalleis.

Aldann auffüllen mit Selterswasser; mische und garniere mit einigen Stückchen Orangeschale, serviere mit Strohhalmen.

Imperial-Punsch.

In ein Punschglas gebe man: 1 Eßlöffel Zucker, den Saft von $^1/_2$ Zitrone. Löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Alsdann füge hinzu:

$^3/_4$ Sherryglas Cognac,
$^1/_4$ „ Curaçao,
3—4 Stückchen Kristalleis.

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

Champagner-Punsch.

In einen Champagner-Kelch gebe man:

2—3 Stücke Kristalleis,
1 Teelöffel Grenadine-Sirup,
2 Dashes Curaçao,
2 „ Zitronensaft,
2 Stückchen Ananas.

Man fülle das Glas langsam voll mit kaltem Champagner; auch ein Schuss Selterswasser kann daraufgegossen werden. Man mische ganz vorsichtig mit einem Barlöffel, garniere in geschmackvoller Weise mit Orangen, Ananas, Trauben usw., serviere mit Strohhalmen.

Arrak-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Eßlöffel Zucker, den Saft von $^1/_2$ Zitrone,

löse dieses mit etwas Selterswasser auf und füge hinzu:

1 Sherryglas Arrak de Batavia,
1 Likörglas Jamaika-Rum.

Man fülle das Glas mit feinem Eis und mische gut mit einem Barlöffel, dekoriere und serviere mit Strohhalmen.

Orchard-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Eßlöffel Orchard-Sirup,
den Saft von einer kleinen Zitrone,

löse dieses auf mit etwas Selterswasser. Alsdann fülle man das Glas voll mit feinem Eis und gieße es voll mit Cognac. Mischen mit einem Barlöffel, dekorieren und servieren mit Strohhalmen.

Orgeat-Punsch.

Wie Orchard-Punsch. Gebrauche Orgeat-Sirup statt Orchard-Sirup.

Orange-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1/2 Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer Orange,
1 Teelöffel Zitronen-Saft,
1 Glas Cognac,
einige Tropfen Jamaika-Rum.

Löse dieses gut auf und fülle das Glas 3/4 voll Eis, alsdann gieße man es vorsichtig voll mit Selterswasser. Mischen mit Barlöffel, dekorieren und servieren mit Strohhalmen.

Old fashioned american Punch.

In ein Punschglas gebe man:

2—3 Stücke Kristalleis,
1/2 Eßlöffel Zucker,
1 Teelöffel Zitronensaft,
1 Sherryglas guten amerikanischen Whisky.

Man fülle das Glas auf mit Ginger-Ale, mische vorsichtig mit einem Barlöffel, garniere es mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Fedora.

(Gebrauche ein Punschglas.)

1/2 Likörglas Ananas-Sirup,
1/2 „ Curaçao,
1 „ Cognac,
1/2 „ Jamaika-Rum,
1/2 „ amerikanischen Whisky,
einige Tropfen Zitronensaft.

Mische gut mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit feinem Eis, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Vanille- und Sahne-Punsch.

(Gebrauche den Schüttelbecher.)

In ein Mischglas gib:

3—4 Stück Kristalleis,
½ Eßlöffel Zucker,
2 Glas Cognac,
1 Likörglas Crême de Vanille.

Fülle das Glas mit guter Sahne, schüttele tüchtig mit einem Schüttelbecher, seihe das Getränk in ein Punschglas und serviere mit Strohhalmen.

Tip-Top-Punsch.

Fülle ein Punschglas oder silbernen Punschbecher

½ voll mit feinem Eis,
1 Teelöffel Zucker,
½ Teelöffel Zitronensaft,
1 Glas Cognac,
2—3 Stückchen Ananas.

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

Punsch à la Romaine.

In eine Punschschale gebe man ½ Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Himbeersirup, den Saft einer halben Zitrone. Löse dieses mit etwas Selterswasser auf, fülle die Schale ¾ voll mit feinem Eis und füge hinzu:

½ Likörglas Curaçao,
2 Glas Cognac

und einige Tropfen Jamaika-Rum. Man mische alles tüchtig mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Rheinwein-Punsch.

In ein Punschglas gebe man:

1 Eßlöffel Zucker, den Saft von ½ Zitrone.

Löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Man fülle das Glas ¾ mit feinem Eis und gieße es voll mit Rheinwein. Gut mit Barlöffel mischen, dekorieren und mit Strohhalmen servieren.

Ananas-Punsch.

Ein Punschglas fülle man zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:
1 Eßlöffel Ananas-Sirup,
einige Dashes Zitronensaft.
Dann fülle man das Glas auf mit leichtem Moselwein, garniere mit Orangen, Ananas usw. und serviere mit Strohhalmen.

Milch-Punsch.

In ein Barglas gib:
$^3/_4$ Eßlöffel feinen Zucker,
2 Glas Cognac,
$^1/_2$ Likörglas Jamaika-Rum.
Fülle das Glas mit guter, frischer Milch, schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein langes, geschliffenes Glas, streue Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.

Claret (Rotwein)-Punsch.

In ein Punschglas gebe man 1 Eßlöffel Zucker, den Saft von $^1/_2$ Zitrone und löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Man fülle das Glas zur Hälfte mit feinem Eis und gieße es voll mit Rotwein, mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten, serviere mit Strohhalmen.

Sherry-Punsch.

Fülle ein Punschglas $^3/_4$ mit feinem Eis und füge hinzu:
$^3/_4$ Eßlöffel Zucker,
den Saft von $^1/_2$ Zitrone.
Fülle das Glas auf mit Sherry, mische mit einem Barlöffel, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Portwein-Punsch.

Wie Sherry-Punsch; nimm Portwein statt Sherry.

Vanille-Punsch.

In ein Punschglas gib:

1 Teelöffel Zucker,
1 „ Zitronensaft,
1 „ Curaçao.

Löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Alsdann fülle das Glas $^3/_4$ mit feinem Eis und füge

$^1/_2$ Glas Cognac hinzu.

Dann fülle auf, mit Crême de Vanille, mische mit einem Barlöffel, garniere und serviere mit Strohhalmen.

Brandy-Punsch.

In ein Punschglas gib:

1 Eßlöffel Zucker,
2 Dashes Curaçao,
den Saft von $^1/_2$ Zitrone.

Löse dieses mit etwas Selterswasser auf. Alsdann fülle das Glas beinahe voll mit feinem Eis und gieße es voll mit gutem Cognac. Mische mit einem Barlöffel, gieße einige Tropfen Jamaika-Rum darauf, garniere mit verschiedenen Früchten und serviere mit Strohhalmen.

Whisky-Punsch.

Wie Brandy-Punsch. Man nehme amerikanischen Whisky statt Cognac.

Amer Picon-Punsch.

In ein Punschglas gebe man ein Stück Kristalleis, 1 Sherryglas Amer Picon, 1 Likörglas Grenadine-Sirup; dann fülle man das Glas auf mit Selterswasser, drücke den Saft aus einem Stückchen Zitronenschale darauf und serviere.

Egg-Noggs.

General Harrison's Egg-Nogg.
(Gebrauche den Schüttelbecher.)

In ein Mischglas gebe man:
3—4 Stückchen Kristalleis,
$^3/_4$ Eßlöffel Zucker,
1 frisches Ei.

Fülle das Glas mit gutem Apfelwein, schüttele alles tüchtig im Schüttelbecher, seihe es in ein Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.

Egg-Nogg (gebräuchlichste Art.)
(Gebrauche den Schüttelbecher.)

In ein Mischglas gib:
3—4 Stücke Kristalleis,
1 Eßlöffel Zucker,
1 frisches Ei,
2 Glas Cognac,
$^1/_2$ Likörglas Jamaika-Rum.

Dann auffüllen mit frischer Milch. Schüttele alles tüchtig im Schüttelbecher, seihe es in ein Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.

Auldman's Milk.

Schottischer Name für Egg-Nogg.
(Zubereitung wie Egg-Nogg.)

Baltimore-Egg-Nogg.

Fülle ein Mischglas zur Hälfte mit Eis, füge hinzu:

1 Eßlöffel Zucker,
1 frisches Eigelb,
ein wenig feinen Zimt und Muskat,
1 Glas Cognac,
einige Tropfen Jamaika-Rum,
1 Glas Madeira.

Fülle das Glas auf mit frischer Milch und schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere mit Strohhalmen.

Sherry Egg-Nogg.

Wie Egg-Nogg; gebrauche statt Cognac und Rum: Sherry.

Warme Punsche.

Burgunder-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

Gieße in ein Metallgefäß, am besten Kupferkasserolle:

2 Flaschen Burgunderwein,
1/4 Liter Arrak de Batavia,
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten.

Bringe es aufs Feuer und lasse es heiß werden, aber nicht aufkochen. Zucker nach Geschmack.

Rum-Punsch (englisch.)

(Gebrauche eine Bowle.)

In eine Kupferkasserolle gieße man 2 Flaschen englischen Ale, setze es aufs Feuer, lasse es heiß werden und füge 1/4 Liter englischen Rum hinzu. Mittlerweile schlage man 4 Eier dünnflüssig, gebe 3 Eßlöffel Zucker und etwas Muskat hinzu, verrühre alles tüchtig mit dem Schneeschläger. Hierauf gieße man unter fortwährendem Rühren das heiße Ale zu den Eiern.

Milch-Punsch I.

(Gebrauche eine Bowle.)

Man koche 3–4 bittere Mandeln in einem Liter Milch, füge hinzu die dünn abgeschälte Schale einer Zitrone, 3 Eßlöffel Zucker und seihe es in eine kleine Bowle, schlage 1 Eiweiß zu Schaum und füge es zu der heißen Milch, dann gebe man 1/4 Liter Cognac und ein kleines Weinglas Rum hinzu. Man verrühre alles gut und serviere.

Milch-Punsch II.

(Gebrauche eine Bowle.)

Man mische wie folgt:

1½ Liter gute Milch,
½ „ Wasser,
¼ „ Cognac,
1 kleines Weinglas Rum,
½ Pfund Zucker,
5—6 Stücke Würfelzucker, auf Zitrone abgerieben.

Alles zusammen unter beständigem Rühren heiß machen, dann in eine Bowle gießen, ein wenig Muskat darauf streuen und servieren.

Schlummer-Punsch.

In ein Metallgefäß gib:

1 Flasche Rotwein,
1 „ Weißwein,
½ Liter Wasser,
¼ „ Arrak,
1 Weinglas Curaçao,
½ Pfund Zucker auf Zitronen abgerieben,
den Saft von 2 Zitronen,
1 Orange in Scheiben geschnitten.

Bringe alles zusammen bis ans Kochen und serviere.

Höllen-Punsch. (Gebrauche eine Bowle.)

2 Flaschen Rotwein,
1 Flasche Arrak,
½ Pfund Zucker, auf Zitronen abgerieben,
den Saft aus einer Orange,
¼ Liter Madeira.

Bringe alles zusammen bis ans Kochen und serviere brennend.

Tee-Punsch. (Gebrauche eine Bowle.)

½ Flasche Cognac, Arrak oder Rum,
¾ Pfund Zucker, auf Zitronen abgerieben,
den Saft von 2 Zitronen und 1 Orange.

Etwas ziehen lassen, dann gieße 2 Liter heißen Tee hinzu.

Tee-Punsch (anderes Rezept.)
(Gebrauche eine Bowle.)

In ein Metallgefäß gib:
1/4 Liter Cognac,
1 Weinglas Jamaika-Rum,
den Saft von 4 Zitronen,
1/4 Pfund Zucker, auf Zitronen abgerieben.
Bringe es aufs Feuer und gieße unter beständigem Rühren 1 Liter guten, heißen Tee hinzu.

English Royal-Punch.
(Gebrauche eine Bowle.)

1 Liter guten, heißen Tee,
1/2 „ Cognac,
1/4 „ Jamaika-Rum,
1/4 „ Curaçao,
1 Weinglas Arrak de Batavia,
den Saft von 2 Zitronen,
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten,
1/2 Pfund Zucker,
3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen.
Alles tüchtig vermischen, dann heiß machen und servieren.

Chokolade-Punsch. (Gebrauche eine Bowle.)

1/2 Pfund Chokolade löse man in etwas Wasser auf und verrühre sie gut, füge hinzu:
1 Liter Weißwein,
1/4 Liter fertige Punsch-Essenz,
1 kleines Weinglas Arrak.
Nachdem man alles bis ans Kochen gebracht hat, füge man unter beständigem Rühren 6 abgequirlte Eigelb hinzu. Dieser Punsch kann noch mit Wasser oder Wein verdünnt werden.

Punsch à la française.

Koche in einem Metallgefäß 1/4 Pfund Zucker mit 1/4 Liter Wasser, füge hinzu:

5—6 Stücke Würfelzucker, auf Zitrone abgerieben,
den Saft von einer Zitrone,
1/4 Liter Cognac,
1 Weinglas Jamaika-Rum.

Bringe es bis ans Kochen, gieße es in eine kleine Bowle, zünde an und serviere brennend.

Feuerzangen-Bowle.

4 Flaschen französischen Rotwein bringe man bis ans Kochen und gieße ihn in eine Bowle; dann lege man eine Feuerzange oder Sieb auf die Bowle und lege 1 Pfund Zucker in einem Stück darauf. Gieße langsam 3/4 Liter Arrak über den Zucker und brenne ihn an.

Portwein-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle).

2 Liter Weißwein,
1 „ Portwein,
1/4 „ Arrak de Batavia,
den Saft von je einer Orange und einer Zitrone,
1/2 Pfund Zucker.

In einem Metallgefäß bis ans Kochen bringen und servieren.

Kalte Punsche. (Grössere Quantitäten.)

Ananas-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle).

Eine Ananas zerschneidet man in dünne Scheiben und streut 3—4 Eßlöffel feinen Zucker darüber, läßt 1—2 Stunden ziehen und legt sie in eine gut eingeeiste Punsch-Bowle, fügt hinzu: 2 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Champagner. Gut umrühren.

Pfirsich-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle).

Wird zubereitet wie Ananas-Punsch. Anstatt Ananas nimmt man 6—8 Pfirsiche.

Regent's Punch.

In eine Punschbowle gebe man $^1/_2$ Pfund Zucker, den Saft von 6 Zitronen, löse dieses mit 1 Flasche Selterswasser auf. Dann füge man hinzu:

1 Flasche Weißwein,
1 Weinglas Curaçao,
$^1/_2$ Liter Cognac,
1 Likörglas Jamaika-Rum,
2 Flaschen Champagner.

Gut anrühren und eiskalt servieren.

Rotwein- und Champagner-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle).

Folgende Zutaten gebe man in eine gut eingeeiste Punschbowle: $^3/_4$ Pfund Zucker, den Saft von 6 Zitronen. Man löse dieses gut auf mit 1 Flasche Selterswasser, und füge hinzu:

1 kleines Weinglas Crême de Vanille,
2 Flaschen Rotwein

und kurz vor dem Servieren 1—2 Flaschen Champagner.

Brandy-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

1 Pfund Zucker,
1/4 Liter Curaçao,
1 kleines Weinglas Maraschino,
6 Zitronen.

Löse alles gut mit etwas Selterswasser auf. Dann füge hinzu 2 Flaschen Cognac, 1 Weinglas Jamaika-Rum, verrühre gut und garniere mit Früchten.

Kaiser-Punsch.

In eine Punschbowle gebe man 1/2 Pfund Zucker, löse dieses mit 1/2 Liter Wasser auf. Weiter füge man hinzu:

den Saft von 6 Zitronen,
2 Orangen,
1/3 Liter Arrak de Batavia,
3 Flaschen Champagner.

Gut umrühren und eiskalt servieren.

Rum-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

1 Liter Cognac,
1 „ Rum,
1/2 „ starken Tee,
1 kleines Weinglas Arrak,
den filtrierten Saft von 6 Zitronen,
die Rinde von 2 Zitronen,
10 Nelken, etwas Zimt, Koriander-Samen, Muskatnuß,
2 Pfund dünn geschnittene Ananas,
2 „ ganzen Zucker,
2 Liter kochendes Wasser.

Alles gut umrühren, die Bowle gut verschließen und 1 bis 2 Tage stehen lassen. Dann durch ein feines Sieb laufen lassen und sehr kalt servieren. Sie kann noch mit Wasser, Tee oder Milch verdünnt werden.

Wedding-Punsch.

Man gebe folgende Zutaten in eine Punschbowle:

1/2 Liter Ananas-Sirup,
1/4 „ Zitronensaft,
1/4 „ Zitronen-Sirup,
1/2 Pfund Hutzucker,
1 Liter heißes Wasser,
1 „ Portwein,
1/2 „ Cognac,
1/4 Schote Vanille.

Gut umrühren, Bowle gut zudecken und 1 Stunde ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb laufen lassen und sehr kalt servieren. Die Bowle kann auch mit Früchten garniert werden.

Russischer Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

Löse 1 Pfund Zucker in 2 Liter nicht zu starkem Tee, dann füge hinzu: den Saft von 6 Zitronen und 1/4 Liter russischen Kümmel. Gut umrühren und servieren.

Champagner-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

Man gebe folgende Zutaten in eine Punschbowle:

3 Eßlöffel Zucker,
1 Orange in Scheiben geschnitten,
den Saft von 1 Zitrone,
3—4 Scheiben Ananas,
1 kleines Weinglas Curaçao,
2 Flaschen Champagner,
1 Flasche Soda- oder Selterswasser.

Gut umrühren und sehr kalt servieren.

Arrak-Punsch.

(Gebrauche eine Bowle.)

In eine Kasserolle gebe man 1 Pfund Zucker auf Zitronen abgerieben, den Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen, 1 Liter Wasser und 1 Liter Arrak. Man setze das Gefäß aufs Feuer und lasse aufkochen, serviere, wenn erkaltet.

Punsch à la Prusse.

1 Pfund Hutzucker,
3 Zitronen in Scheiben geschnitten,
3 Orangen in Scheiben geschnitten,
1 Flasche Berliner Kümmel,
1/2 „ Kirschwasser,
1 Weinglas Anisette,
3 Flaschen Selterswasser,
1 Liter Nordhäuser Kornbranntwein.

Alles gut durcheinanderrühren und recht kalt servieren.

Bombay-Punsch.

Reibe ein halbes Pfund Zucker auf 6 Zitronen ab und lege ihn in eine Punschbowle, darauf füge hinzu: eine kleine Ananas, 3 Orangen und 1 Zitrone, alles in Scheiben geschnitten, gieße 2 Flaschen Selterswasser darüber und vermische gut mit einem Löffel, weiter füge hinzu:

1/2 Liter Cognac,
1/2 „ Sherry,
1/2 „ Madeira, trocken,
1 Weinglas Maraschino,
2—3 Flaschen Champagner.

Serviere sehr kalt.

Rickeys.

Gin-Rickey.

Eine Lime (eine kleine zitronenartige Frucht) zerschneidet man in 2 Stücke, legt sie in ein High-Ball- oder Fizzglas und zerdrückt sie mit einem hölzernen Drücker, dann fügt man 1 Stück Kristalleis, 1 Cocktailglas von der gewünschten Sorte Gin hinzu und füllt auf mit Selterswasser. (Anstatt einer Lime kann auch eine kleine Zitrone genommen werden.)

Whisky-Rickey.

Wie Gin-Rickey. Gebrauche die gewünschte Sorte Whisky statt Gin.

Brandy-Rickey.

Wie Gin-Rickey. Gebrauche Cognac statt Gin.

Rum-Rickey.

Wie Gin-Rickey. Gebrauche Jamaika-Rum oder St. Croix-Rum statt Gin.

Sangarees.

Whisky-Sangaree.

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

3/4 Eßlöffel Zucker,

1 Sherryglas amerikanischen Whisky.

Schüttele es tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe das Getränk in ein geschliffenes, kleines Weinglas, streue Muskat darauf und serviere.

Brandy-Sangaree.

Wird zubereitet wie Whisky-Sangaree. Man nehme statt Whisky Cognac.

Sherry-Sangaree.

Ein Barglas fülle zur Hälfte mit feinem Eis und füge hinzu:

1/2 Eßlöffel Zucker,

1 mittleres Weinglas Sherry.

Schüttele es tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe das Getränk in ein geschliffenes Weinglas, streue Muskat darüber und serviere.

Portwein-Sangaree.

Wie Sherry-Sangaree. Man nehme Portwein statt Sherry.

Ale-Sangaree.

(Gebrauche einen silbernen Ale-Becher.)

1 Teelöffel Zucker löse man auf in ein wenig Wasser und fülle den Becher mit Pale-Ale, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Porter-Sangaree.

Wird zubereitet wie Ale-Sangaree. Man nehme Dublin-Stout statt Ale.

Rheinwein-Sangaree.

Genau wie Sherry-Sangaree. Man nehme Rheinwein statt Sherry.

Sours.

Der Sour ist ein echtes amerikanisches Getränk und wird aus Eis, Zucker, Zitronensaft und Whisky, Gin, Rum oder Cognac bereitet. Diese Ingredienzien werden in einem Schüttelbecher geschüttelt, dann in ein Sourglas geseiht und mit Selterswasser aufgefüllt; gewöhnlich gibt man eine Scheibe Zitrone hinein. (S. Abbildung auf Seite 34.)

Whisky-Sour.

(Gebrauche einen Schüttelbecher.)

Fülle ein Mischglas bis zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu:

¾ Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer Zitrone,
1 Sherryglas amerikanischen Whisky.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein High-Ball- oder Sourglas, fülle es auf mit Selterswasser, gib eine Scheibe Zitrone hinein und serviere.

Brandy-Sour.

Wird zubereitet wie Whisky-Sour. Man nehme Cognac statt Whisky.

Gin-Sour.

Wird zubereitet wie Whisky-Sour. Man nehme Old-Tom-Gin statt Whisky.

Rum-Sour.

Wird zubereitet wie Brandy-Sour. Man nehme Jamaika- oder St. Croix-Rum statt Brandy.

Champagner-Sour.

(Gebrauche einen Champagner-Kelch.)

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

Fülle das Glas vorsichtig mit kaltem Champagner und gib ein Stückchen Zitronenschale hinein. Mische vorsichtig mit einem Barlöffel und serviere.

Fancy-Brandy-Sour.

Wie Brandy-Sour. Garniere mit feingeschnittenen Saisonfrüchten.

Egg-Sour.

½ Glas Eis,
1 Eßlöffel Zucker,
den Saft von einer Zitrone,
1 Eidotter,
1 Likörglas Curaçao,
1 „ Cognac.

Schüttele alles tüchtig in einem Schüttelbecher, seihe es in ein kleines Weinglas und serviere.

ANZEIGEN.

Der Stolz jedes Käufers, eine Ehre für den ganzen Stand.

Die mühevolle Arbeit eines halben Menschen-Alters.

Dr. Blühers Meisterwerk der Speisen und Getränke

Französisch — Deutsch — Englisch und andere Sprachen.

Anerkannt größtes, zuverlässigstes Fachwerk der Gegenwart.

Enthält außer einer Grammatik der Speise-Karte Kunstregeln bei Zusammenstellung der Mahlzeiten, zur Herstellung und Ausstattung von Tafel-Karten, zum Ausschmücken und Anrichten der Speisen, zum Tafel-Decken, Tranchieren (mit Abbildungen) usw.

Im 1. Teil gegen 40 000 Speisen, nach Grundbestandteilen und Gängen geordnet, mit gegen 20 000 Erklärungen.

Im 2. Teil gegen 30 000 Weine und andere Getränke, geographisch und alphabetisch (als internationales Wein-Lexikon) geordnet.

Außerdem unzähliges anderes Wissenswertes.

Vollständig in zwei gleichstarken Lexikon-Großoktav-Bänden (Halbfranzband) à 20 Mk. (excl. Porto); oder

vollständig in zwei ungleich starken Teilen (Halbfranzband); 1. Teil (Speisen für sich) 30 Mk., 2. Teil (Getränke für sich) 10 Mk. (exkl. Porto).

Auch gegen monatliche Raten-Zahlungen von mindestens 5 (in der Regel 10) Mk. zu beziehen. Jeder Band oder jeder Teil ist apart zu haben. Der Inhalt und das Format sind in beiden Ausgaben gleich (nur anders gebunden).

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstr. 11 II.

Vieltausendfach begehrt!

Dr. Blühers Rechtschreibung der Speisen und Getränke

Französisch - Deutsch - Englisch und andere Sprachen.

Zuverläss. Auskunfts- und Nachschlagebuch

über die in der Küche wie im Hotel- und Gastwirtswesen vorkommenden deutschen und fremdsprachigen Fachausdrücke, Speisen- und Getränkenamen (gegen 20000) aller Kultur-Länder, deren richtige Übersetzung, Schreibung, Abstammung, Falsch- und Richtigschreibungen, Fachausdrücke beim Wein, Titel des Personals usw., ohne Rücksicht auf Sprache und Abstammung streng alphabetisch, mithin sofort und leicht aufzufinden. Mit **Tafel-Karten** (Menüs) für alle Tage des Jahres und Festlichkeiten, **Original-Speise- und Getränk-Karten** mit Preisen. Vorschriften zur Aufstellung und Berechnung von Menüs, Stellung der Weine bei Tafel, zum Schreiben und Herstellen von Speise-Karten, Menüs, Getränk-Karten usw.

Bildet zugleich ein Ergänzungsband zum „Meisterwerk der Speisen und Getränke", enthält aber noch sehr vieles mehr (Fachausdrücke); bei den Speisen ist auf ersteres durch Seitenangabe verwiesen (Schlüssel); dadurch wird das Aufsuchen darin sehr erleichtert. Doch auch für sich allein gut zu gebrauchen.

Preis: Nur in taubenblauem eleganten Einband 7.50 Mk., dazu Porto im Inland und Österreich-Ungarn 30 Pfg., Ausland (als Drucksache) 1.— Mk.

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstr. 11 II.

Dr. Blühers Taschen-Wörterbuch der Speisen und Getränke

Französisch - Deutsch - Englisch und andere Sprachen.

Enthaltend die gebräuchlichsten (etwa 4000) Fachausdrücke, Speisen und Getränke-Namen, wie sie in der Küche, an der Tafel und im Wirtschafts-Betriebe vorkommen, wie sie richtig anzuwenden und zu schreiben sind, nebst kurzen Erklärungen und einer Anleitung zum Schreiben von Speise-Karten.

Dictionnaire de Poche des Termes Culinaires.

Pocket Dictionary of Culinary Terms.

Preis: In Originalband 2 Mk. (exkl. Porto).

Dieses an Umfang zwar nicht imponierende Büchelchen enthält dennoch mehr als alle zum Teil weit kostspieligeren Werke anderer Verfasser, und vor allen Dingen richtig.

Dr. Blühers Tafelwesen

Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten.

Stellung der Weine bei Tafel (Bier, Branntwein, Punsch). Anrichten und Herumreichen, Herstellung und Ausstattung von Tafel- und Speise-Karten, Getränke-Karten usw.

Schmücken und Anrichten der Speisen. Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische. Decken und Ausstattung der Tafel.

Mit 15 Original-Holzschnitten, einer photolithographischen Tafel usw. Separat-Ausgabe aus dem „Meisterwerk" der Speisen.

Preis gebunden 3 Mark (exkl. Porto).

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstr. 11 II.

L. Fritzsches illustriertes Servietten-Album

Tischdecken - Servieren - Serviettenbrechen Tranchieren.

Das „Servietten-Album" ist das **beliebteste Lehrbuch** über das Tischdecken und Servieren, vom täglichen Tisch bis zu dem feinsten Festessen. Das Album enthält ferner das **Tranchieren** (Zerlegen) von Braten und Fischen mit Abbildungen. Hauptsächlich aber gibt es die Anleitung, **das Serviettenbrechen ohne jede fremde Hilfe leicht zu erlernen.** Es ist das größte und beste Werk über Serviettenbrechen, mit 138 Original-Abbildungen von Servietten-Figuren und 500 Abbildungen zum Lernen des Serviettenbrechens.

Broschiert 2.50 Mk., dazu 20 (Ausland 40) Pfg. Porto.
Gebunden 3.50 Mk., dazu 30 (Ausland 50) Pfg. Porto.

L. Fritzsches Tischzeug-Präger.

Das **Tischzeug-Prägen** ist die Kunst, in Servietten und Tischtücher einzelne Worte, Zahlen, Buchstaben, Wappen, Monogramme, Glückwünsche, Embleme usw. en relief (hoch) zu prägen. Das Prägen ist sehr einfach und bedarf keinerlei Vorkenntnisse. Es ist neu, hübsch, billig. Man verlange den illustrierten Katalog.

Auch Extra-Anfertigungen in zirka 5 Tagen.

Preis der Präge-Platten 2—3.50 Mk. Größe 15:15 cm. Bei Extra-Anfertigungen und größeren Formaten Preis etwas höher. Portraits sind unausführbar.

P. M. Blühers Buchhandlung, Leipzig, Lortzingstrasse 11 II.

Gastgewerbliche Buchführung und Verwaltung

Nach dem neuen Bürgerlichen- und Handels-Gesetzbuch. — Von Georg Eiben, Hotelier.

Der umfangreiche Inhalt ist in folgende sechs größere Haupt-Abschnitte eingeteilt:

1) Die Bedeutung des neuen Bürgerlichen und des neuen Handels-Gesetzes für das Gastwirts-Gewerbe.
2) Die gastgewerbliche Buchführung.
3) Die Geschäfts-Kontrolle und deren Systeme.
4) Die Kontrolle und Kalkulation.
5) Die Kellerei-Verwaltung.
6) Beurteilung und Bewertung von Kauf- und Pacht-Objekten.

Die in der zweiten Abteilung enthaltene Buchführung ist mit Anlehnung an die doppelte den gastwirtschaftlichen Bedürfnissen angepaßt, leicht zu erlernen und praktisch anzuwenden. Von ganz besonderem Werte ist das darin angewendete vielbegehrte **Kolonnen-System** (amerikanisch).

Ganz neu ist die **Geschäfts-Kontrolle** und deren Systeme: Barzahlung, Zahlmarken, An- oder Aufschreiben und Bons aller Art. Von großem Werte sind die Erläuterungen der verschiedenen Systeme.

Nicht minder wertvoll ist der **Anhang.** Eine Befolgung der darin enthaltenen Lehren wird viele Käufer oder Pächter vor Übervorteilung bei Käufen und Pachtungen schützen, besonders solche, die darin noch keine praktische Erfahrung haben.

In Fachschulen ist das Werk fast überall eingeführt.

Preis: Broschiert 3.20 (Ausland 3.50) Mk., gebunden 3.80 (Ausland 4.10) Mk. inkl. Porto.

Die Eiben'schen Hotel-Journale (Kladden, Strazzen) mit 200 Folien (200 Blatt=400 Seiten) auf gutem Bücher-Papier und in gutem grauen Molesquin-Einband (Form. 24:34 cm) **sind stets vorrätig.**

Preis 11.— Mk. (exkl. Porto).

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstrasse 11 II.

Geschäfts-Korrespondenz

(Briefsteller) für Gasthaus-Gewerbetreibende

von F. de Lacroix.

1. Band: Deutsch.

Ein **Musterbuch** zur Abfassung der im Geschäfts- und Privatleben der Gasthaus-Gewerbetreibenden und ihrer Gehilfen vorkommenden Briefe und Eingaben.

Ferner: **Ratgeber für Stellesuchende,** Muster für Stellen-Gesuche, Vorschriften für Stellen-Vermittler, Engagements-Verträge, Kauf- und Pacht-Verträge, Konzessions-Gesuche, Schuldscheine, Anzeigen, Einladungen, Absagen, Privat-Briefe, Wechsel-Lehre usw.

Anhang: Gewerbe-Ordnung, Entscheidungen, Gehilfen- und Lehrlings-Verhältnisse.

Deutsche Ruhezeits-Verordnung, preuß, sächs., württemberg. und badische Ausführungs-Bestimmungen dazu. — Kranken- und Unfall-Versicherung. — Handlungs-Gehilfen. — Einwanderung in England. — Post-, Telegraphen- und Telephon-Tarife. — Telegramm-Schlüssel. — Münztabelle usw.

Alles in gemeinverständlicher, leicht faßlicher Form und nach dem neuesten Stande der Gesetze usw.

Preis 3.20 (Ausland 3.45) Mk. inkl. Porto.

2. Band: Französisch-Englisch.

Pendant zum I. (und umgekehrt), enthält teilweise dasselbe wie der erste. Durch Ziffern in Klammern ist im ersten Band auf die entsprechenden Nummern im II. hingewiesen. Mit Lexikon.

Preis 2.70 (Ausland 2.80) Mk.
Beide Bände zusammen 5.80 (Ausland 6.25) Mk.

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstr. 11 II.

Petermanns Handbuch der Mehlspeisen.

Anleitung zur leichten Bereitung der besseren Mehlspeisen, Gallerten, Sulzen und Gefrorenen.

Verfaßt von E. Petermann, Kunstkoch und Küchenmstr.

Inhalt: 398 eigene Vorschriften des Verfassers in rein deutscher Sprache.

Das sehr beliebte Buch enthält nur Vorschriften, die vom Verfasser nach eigener, vieljähriger praktischer Erfahrung erprobt und hergestellt wurden. — Es zeichnet sich aus durch seine **Zuverlässigkeit und Genauigkeit**, die es selbst Anfängern ermöglicht, die Speisen leicht und tadellos herzustellen. Dadurch, daß die in den Küchen und Kochbüchern sonst üblichen **Fremdworte und Fachausdrücke** gänzlich durch deutsche ersetzt sind, wurden die Vorschriften für jedermann leicht verständlich.

Das hübsch ausgestattete Buch ist nicht nur für Köche und Köchinnen bestimmt, sondern ist auch ein vorzügliches Lehr- und Handbuch für alle Kochlehrlinge, Anfängerinnen, Wirtsfrauen und Hausfrauen.

Zum **Geschenk** daher sehr geeignet.

Preis: Broschiert 1.60 (Ausland 1.70) Mk., gebunden 2.10 (Ausland 2.20) Mk. inkl. Porto.

P. M. Blühers Verlag, Leipzig, Lortzingstrasse 11 II.

Buchdruckerei Günther & Müller
Leipzig, Reichelstraße 16.