

JULIO CESAR CLAVE

*Más rico y
más
JEREZ!*

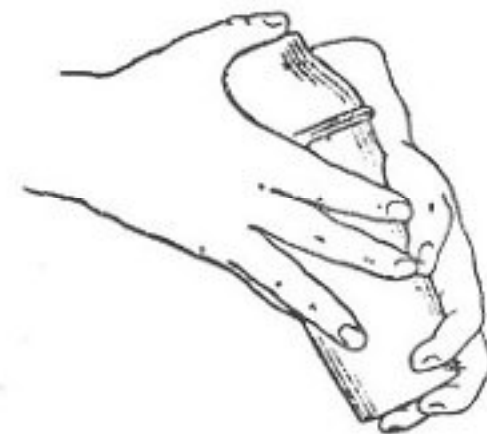


**TIO
PACO**

JEREZ ARGENTINO
DE ESTIRPE
ESPAÑOLA

The illustration shows a bottle of Tio Paco wine with a label that reads 'TIO PACO VINO JEREZ'. To the right of the bottle is a stylized illustration of a flamenco dancer in a large, ruffled skirt and a man in a hat. The background of the advertisement is dark with a decorative border.

EL
BARMAN
PRACTICO



Quinta Edición

Buenos Aires
1956

Queda hecho el depósito que marca la Ley

Es propiedad del autor.

Edición Argentina

Queda prohibida
su reproducción
parcial o total

Para cualquier consulta de todo principiante el autor queda a sus órdenes. La correspondencia diríjase a Casa NERVION, Hipólito Yrigoyen esq. Salta, Bs. As.

A MODO DE PROLOGO

Si de toda labor emprendida —aunque a la misma guíe el fin lucro solamente— el hombre hiciese de ella como si fuera su misión en la vida, el mundo que habitamos presentaría hoy un maravilloso orden.

El autor de “El Barman Práctico”, Julio César Clavé, al presentarme su libro en oportunidad de una reunión periodística, deseó conocer la opinion de una mujer sobre el mismo.

He ahí la mía, y, agrego para este breve “A Modo de Prólogo” de la quinta edición de su obra que, la originalidad de su contenido —al que no ha escapado ni las normas de conducta del trabajador, ni los consejos para las dueñas de casa, dado que responde a una de las ramas fundamentales de nuestra existencia: la gastronómica— merece destacarse como trabajo efectuado bajo los auspicios de una recta conciencia de ciudadano, de profesional de su tarea y de pulcro luchador por una causa de tan directa repercusión en nuestro delicado organismo.

Su propósito es ayudar al principiante; pues cree en la responsabilidad del profesional.

Cuando define por qué bebe a'cohol el hombre, no olvida colocar el brillante broche: “Pe-

PROLOGO

Por primera vez el libro es el que reporta al autor.

Siente el autor de "El Barman Práctico" que alguien le habla como si fuera un familiar y con interrogaciones insistentes de un buen amigo, le pregunta:

¿Qué hace amigo, qué espera, que el vasco lo venga a buscar con la carretilla?

La verdad es que estaba dormitando y no podía comprender quien me hablaba y cómo quien vuelve a la vida real, me despierto en sueños y lo primero que veo sobre mi escritorio es "El Barman Práctico" y, tomándolo en las manos como a un niño, vuelvo a sentir que la voz que sale del mismo libro, dice: ¡adelante, hay que trabajar! — ¿Y quién eres tú? — pregunté yo, azorado, pues no vi a ninguna persona viviente al lado mío.

Soy tu amigo, "El Barman Práctico", te hablaré lo mismo que si fuera un ser viviente; escúchame, amigo, por que lo soy de verdad, ¡acaso te olvidas las veces que te he sacado de apuro! ¿recuerdas? sólo los verdaderos amigos hacen esto.

Para que sepas y no dudes te haré la biografía de mi vida, que es corta pero fructífera, no sólo para ti que eres mi autor, sino también para los libreros, Mundo Licorista, la señorita Uralde que me enriqueció a modo de prólogo,

después de mi primera edición, y muchos diarios y revistas que hicieron viva propaganda; me olvidaba con la charla de quienes fueron los más beneficiados; éstos son los centenares de principiantes de mostrador y confitería, como así también de los buenos avisadores, amigos que te ayudaron a darme vida.

Cuando en el año 1947, salí de la imprenta estaba solo para los principiantes y para todos los que me comprendieron, que fueron muchos, por cierto.

Pasaron tres años hasta el 50, año del Libertador General San Martín, en que me enriqueciste con una sección para familias; al año siguiente me rejuveneciste con la tercera edición, sentí muchos comentarios de elogio para ti de todos los que han tenido la suerte de tenerme en sus manos; principiantes, barman, familias, habitues de los bares; muchos que no sabían hacer un mal cocktail y salieron preparando ricos tragos; aquí tienes mi historia amigo mío.

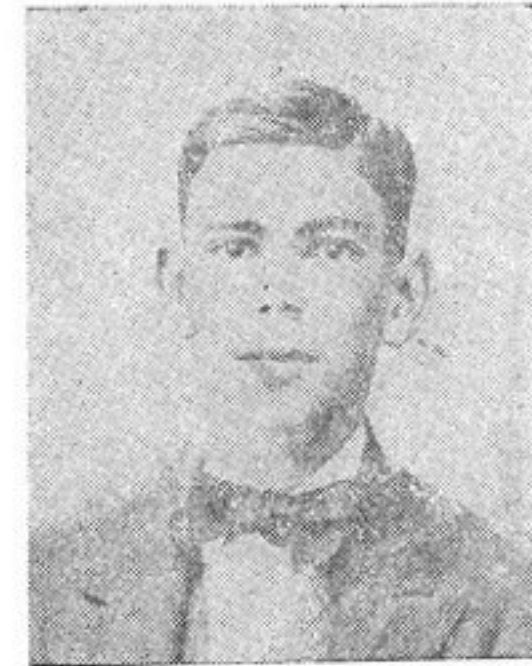
Muchas gente al tomarme entre sus manos dijeron: ¿Quién es el autor de este libro? Está bien presentado pero ¿quién es el autor. Ahora para poderles decir quién eres, para contestarles a los que quieran saber quien es mi autor, para eso expláyese, maestro.

Yo empecé, en ese momento, a recordar y le contesté:

Contaba trece años y habiendo terminado las clases, empecé a trabajar; mi primer empleo fué en el bar y café "Tupi Nambá"; de ese bar pasé a la confitería "Jockey Club", hasta el año 1920.

En esos años que pasaron, ya conocedor del interior del mostrador, me perfeccioné en cafetería, sandwiches, saladitos, elaboración de helados, etc.

Ansiaba llegar al mostrador; y cuando llegó el día en que pasé al esperado puesto, estuve loco de alegría.



Julio César Clavé
a los 15 años

En esa época ser cocktelero, no se lograba sinó después de algunos años de práctica. La cocktelería estaba en manos del mozo más antiguo de la casa.

El establecimiento precisaba un buen barman y trajo a Don Luis Rezzani, experto en cocktails.

Mi temperamento voluntario y dócil fué el que me captó la simpatía de mi futuro maestro, Luisito, como cariñosamente lo llamaban.

Teniendo ya práctica de bar y de la preparación de tapas y saladitos, me fué fácil seguir adelante.

Yo me decía: todo aquello que otro hace yo tengo que hacerlo.

De esta manera aprendí el arte de preparar los cocktails que hoy llevas amigo mío.

Cuando mi maestro se retiró para establecerse, quedé de primer barman; después de dos años inauguré el bar "Jauja" de 25 de Mayo, de este pasé al café y bar "Avenida", donde estuve cuatro años y en 1927 fui contratado para el bar "Espléndido" de la ciudad de Córdoba, donde permanecí tres años.

Al volver a Buenos Aires, trabajé de mozo de salón; quería conocer de cerca la clientela que tantos años había bebido mis cocktails.

Sintiendo nostalgia de mi mostrador fui como barman al "Richmond" de Suipacha donde permanecí dos años.

Diga, amigo mío, ha trabajado en otra rama gastronómica?

Sí, de mozo, en el restaurant "Claus", de Diagonal Norte, y algunas boites.

¿Dónde más trabajó?

Siempre deseando conocer algo más, fui a Mar del Plata como barman a la confitería "Jockey Club", a "Las Violetas" de la calle Lavalle y Suipacha, al bar "Pilsen" de la ciudad de Santa Fe, "Bar Español" de Avda. de Mayo, Hoteles Municipales de Montevideo, al "Palace Hotel" de Tandil, "Sucre Hotel" de La Paz, Bolivia; "Royal Hotel" de Necochea, "Catedral Hotel" "Tunquelén Hotel" de Llao Llao, "El Nudo" de Bariloche, "Fantasio", "Las Violetas", confitería "Colón" San Clemente, bar del "Hotel San Martín" de Mendoza, confitería "Luba", "Capitol" de Lavalle, "Gam-

brinus" bar, y en la Flota Nacional, Transportes Navales, siempre como barman.

Caramba, Maestro: si ha visitado más pueblos y estaciones que el mismo Cristo!

Nada de eso, mi buen amigo; todos los seres tienen una misión que cumplir al venir al mundo.

¿No pudo estar en un lugar de tantos que estuvo, por lo menos veinte años juntos?

Creés, amigo mío, que estando tantos años en un lugar fijo, podía prepararte a ti?

En "El Barman Práctico", todo es práctica y tener gran amor a la profesión.

Al inaugurar la escuela de cocktails y gastronómica en 1943, pensé que podía preparar un manual, pero este tenía que salir le la rutina común, es decir, algo ágil, de manera que le fuera fácil al principiante salir del paso conversé con algunos barmen, respecto de un libro y todos eran pesimistas y opinaban que no se debían escribir libros de esa clase pues con todos habían perdido dinero.

A pesar de eso recrudeció en mi el deseo de prepararte, amigo mío.

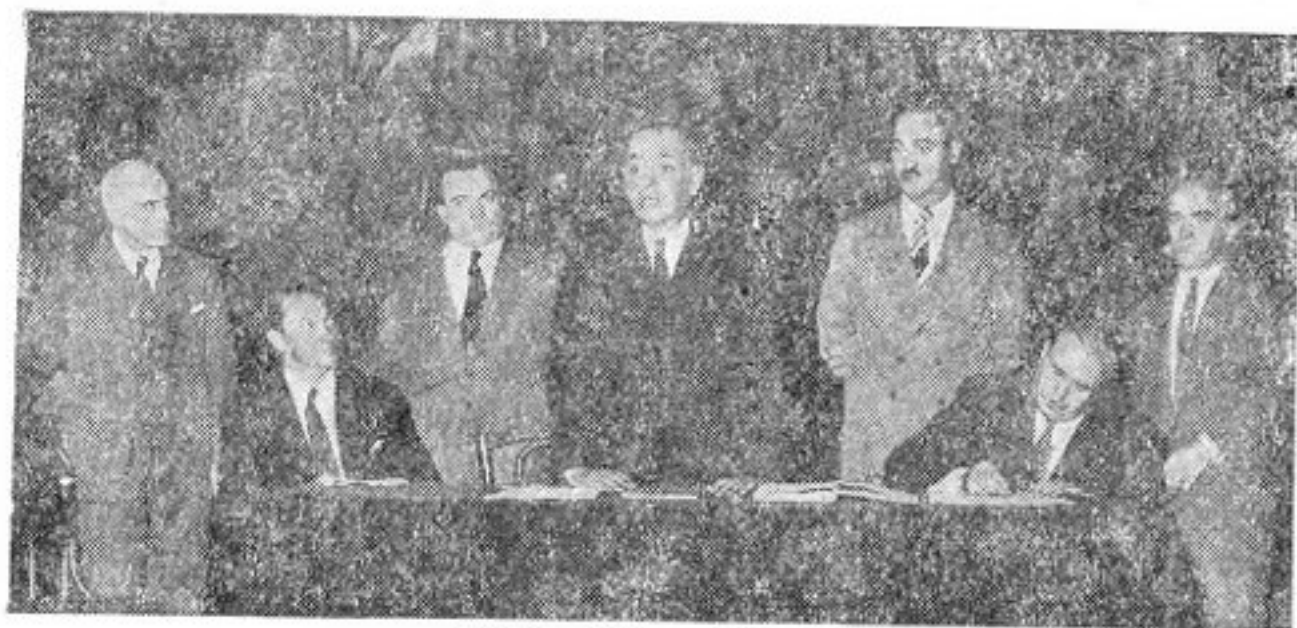
Así fué que, en 1946, volvió a mi ánimo el deseo de ser útil a aquellos que siendo principiantes, como yo fui, necesitan ayuda y como para mi mismo te preparé.

Un momento, maestro, esta es la última pregunta: ¿actuó en algún sindicato del gremio? ¿Dígame otra cosa, ganó mucho dinero conmigo?

Siendo socio del Sindicato de Paraná 555, en 1943 fui invitado para actuar en la escuela de enseñanza del cocktail, junto con los bar-

men Julio Castro, Aurio Cerdeira, Teodoro Fernández, inauguramos la escuela.

En 1946 animados en los mismos fines, fundamos una sub-comisión de anexos dentro del sindicato de la cual fui nombrado delegado ante la comisión administrativa del sindicato, después de muchos meses vimos coronados por el éxito el deseo de centenares de esos mal llamados "anexos" que ganaban ciento diez



Julio César Clavé

Delegado de los barman y anexos, arengando a los barman para unirse en defensa de sus intereses, en el Sindicato de Paraná 555.

pesos por mes. Y el 16 de Agosto de 1947 firmamos en el Ministerio de Trabajo y Previsión el primer aumento legal que tuvo esta rama del gremio dentro del sindicato, formado por una comisión paritaria de patronos y empleados; firmando por los barman y anexos el compañero Loré y yo, y por el sindicato el compañero López.

Ahora comprendo a la señorita Uralde, secretaria de redacción de "Mundo Licorista" cuando, a modo de prólogo dice: "Si de toda

labor emprendida — aunque a la misma guíe el fin lucro solamente — el hombre hiciese de ella como si fuera su misión en la vida, el mundo que habitamos presentaría hoy un maravilloso orden".

Para que veas que esto es verdad aquí tienes estas fotos de las reuniones de los barman y anexos, en el sindicato.



Nutrida concurrencia de barman y anexos, entre ellos se encuentran los más destacados profesionales.

Referente a la ganancia final, te puedo contestar: es esta la satisfacción de haberte preparado, y ser útil a todos nuestros contemporáneos.

Y al despertarme del sueño encontré ésto hecho. No tuve más que recordar tus primeras palabras "hay que trabajar" y me puse a prepararte.

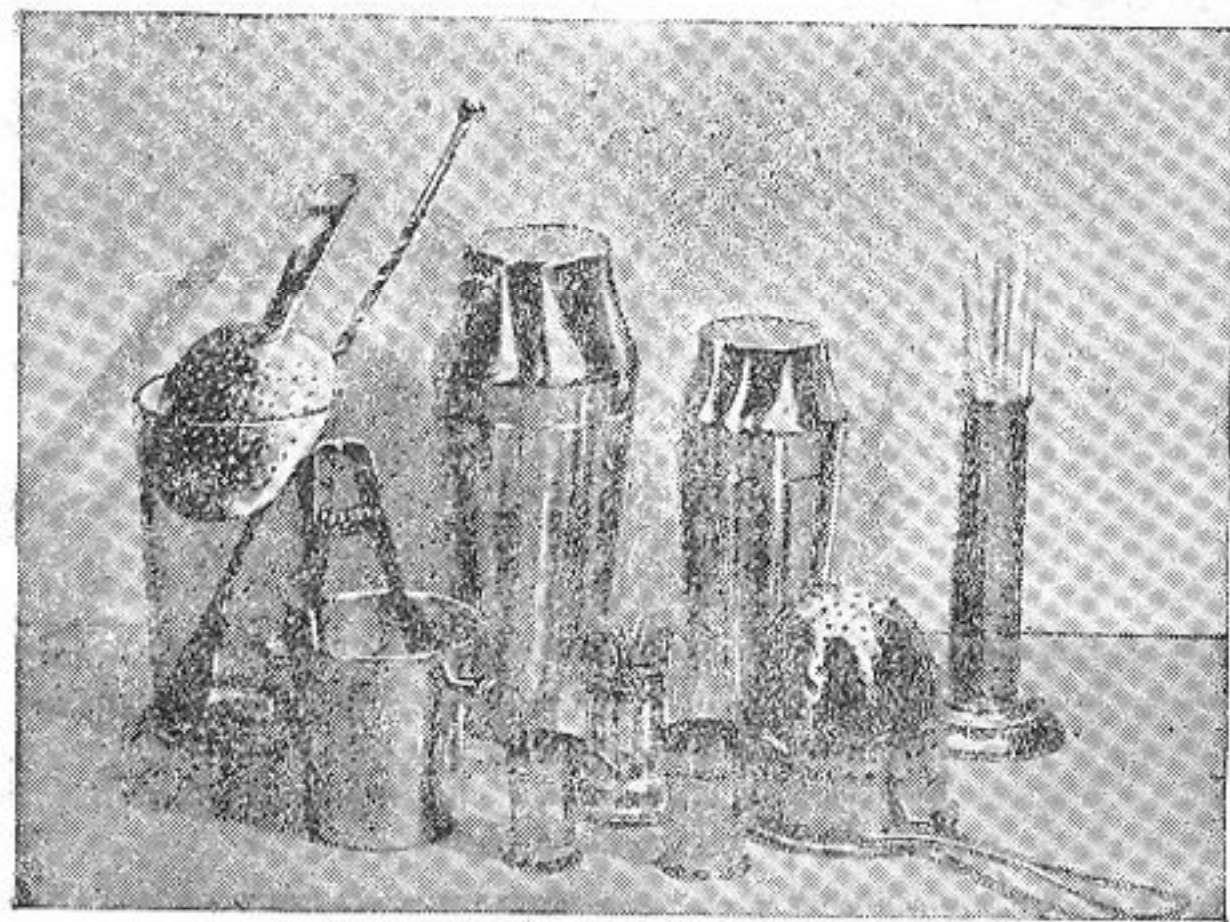
Mis viajes al extranjero, especialmente a Inglaterra, Francia, España, Portugal, Estados

Unidos, y a los países sudamericanos me han animado a seguir trabajando en esta obra que será de utilidad para todos los gastronómicos.

No se extrañen los lectores de "El Barman Práctico" cuando lean este prólogo, de que un sueño es un hecho.

Todos debemos realizar nuestros sueños cuando éstos son para el mejoramiento de algo y en este caso será en beneficio de todo un gran gremio.

EL AUTOR



Todo lo indispensable para un barman

BRINDIS ALREDEDOR DEL MUNDO!

La costumbre de brindar cuando se toma en compañía de otros es universal entre los hombres de todas las naciones. He aquí algunas de las expresiones equivalentes a "Salud":

CHEERIO o YOUR HEALTH
(Inglaterra, Estados Unidos)

A VOTRE SANTE
(Francia)

PROSIT
(Alemania y Austria)

SKOLL
(Scandinavia)

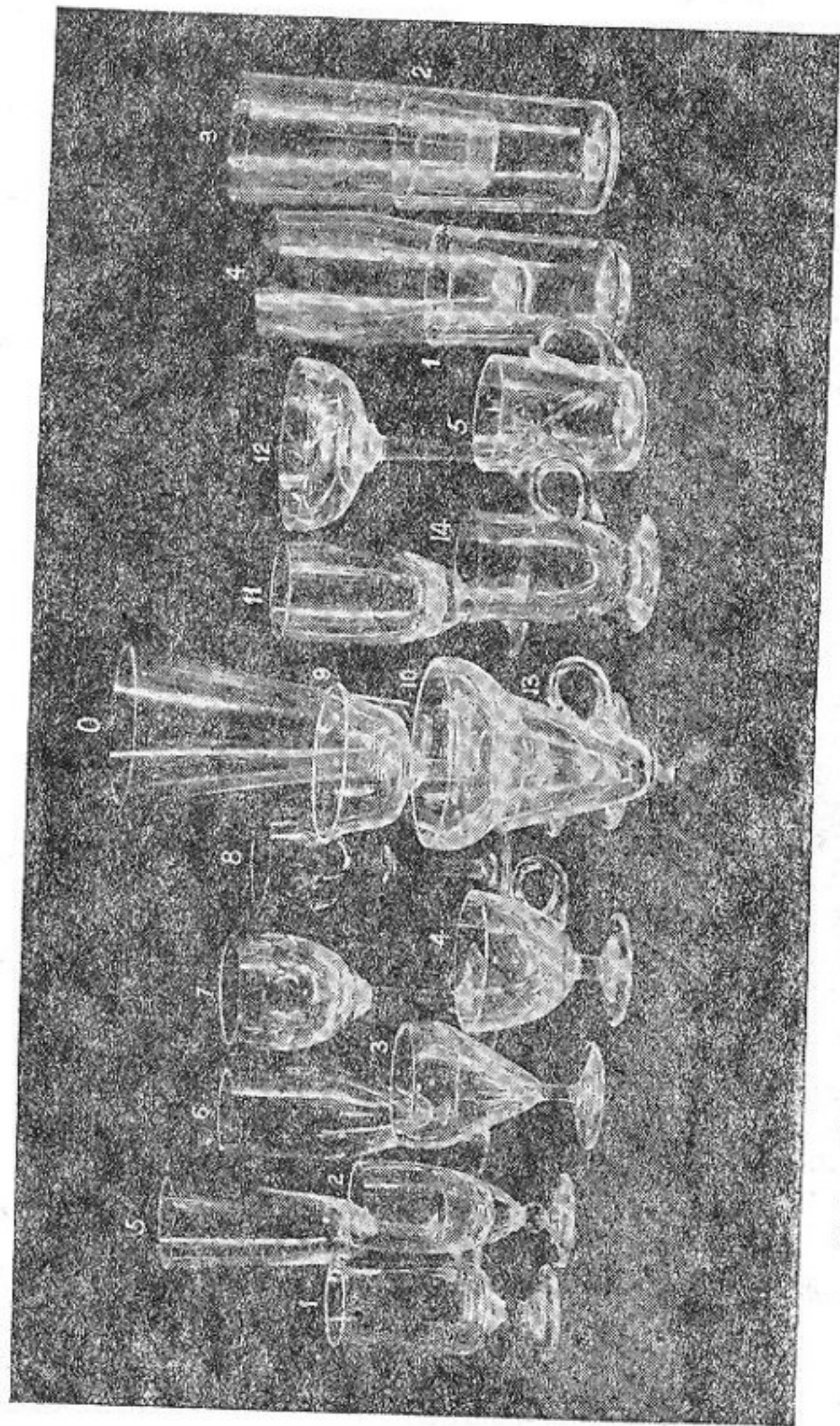
OP UW GEZONDHEID
(Holanda)

BOA SAUDE
(Portugal, Brasil)

ALLA VOSTRA SALUTE
(Italia)

MALIAN
(Finlandia)





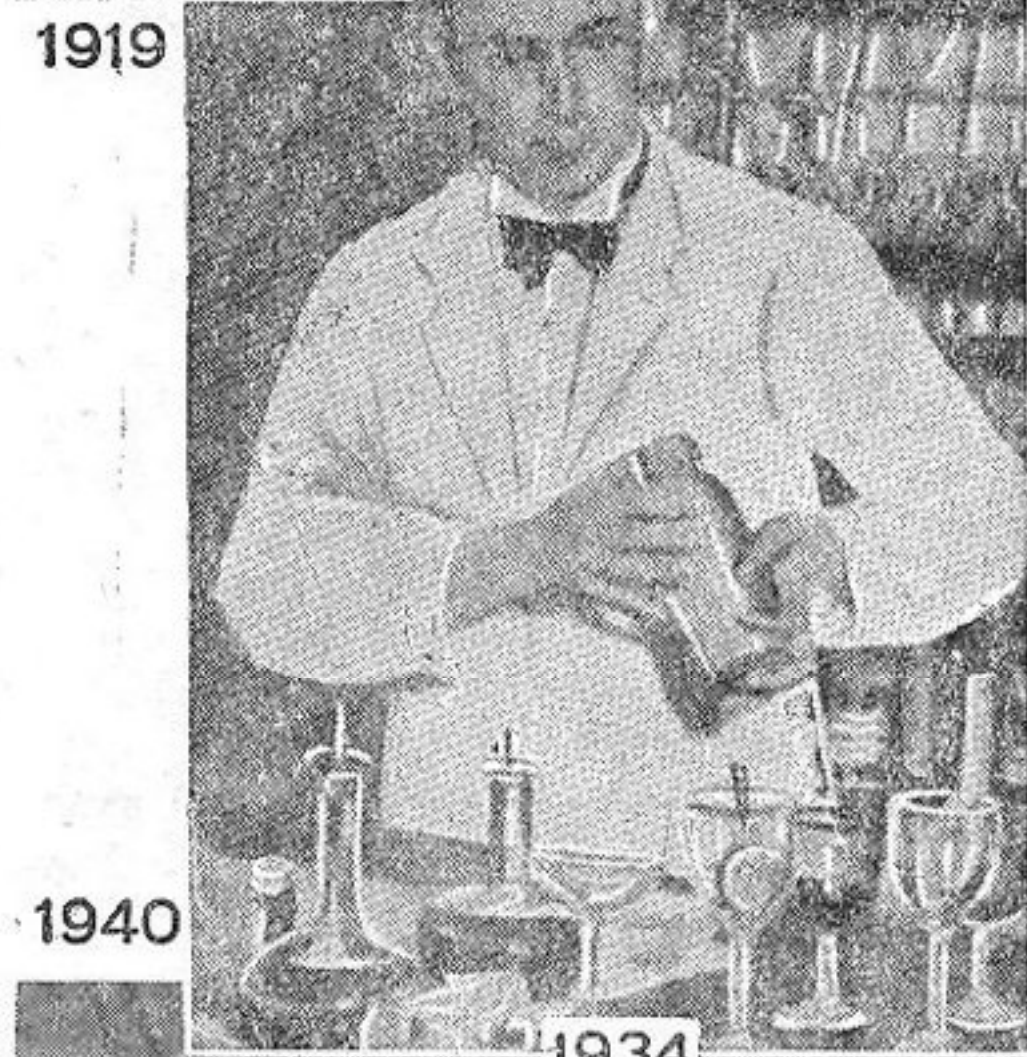
Todo principiante debe recordar la numeración de sus Copas y Vasos



1919



1923



1940

1934

1946



Julio César Clavé en diferentes épocas

COMODIDADES DENTRO DEL MOSTRADOR

1º Batea para hielo con pileta para agua, con desagüe. Cajones para azúcar y útiles, tabla para picar fruta, corrediza, debajo de la tapa del mostrador, con un agujero en la parte de adentro para el vaso de batir Pie MeUp, etc.

BOTIQUIN

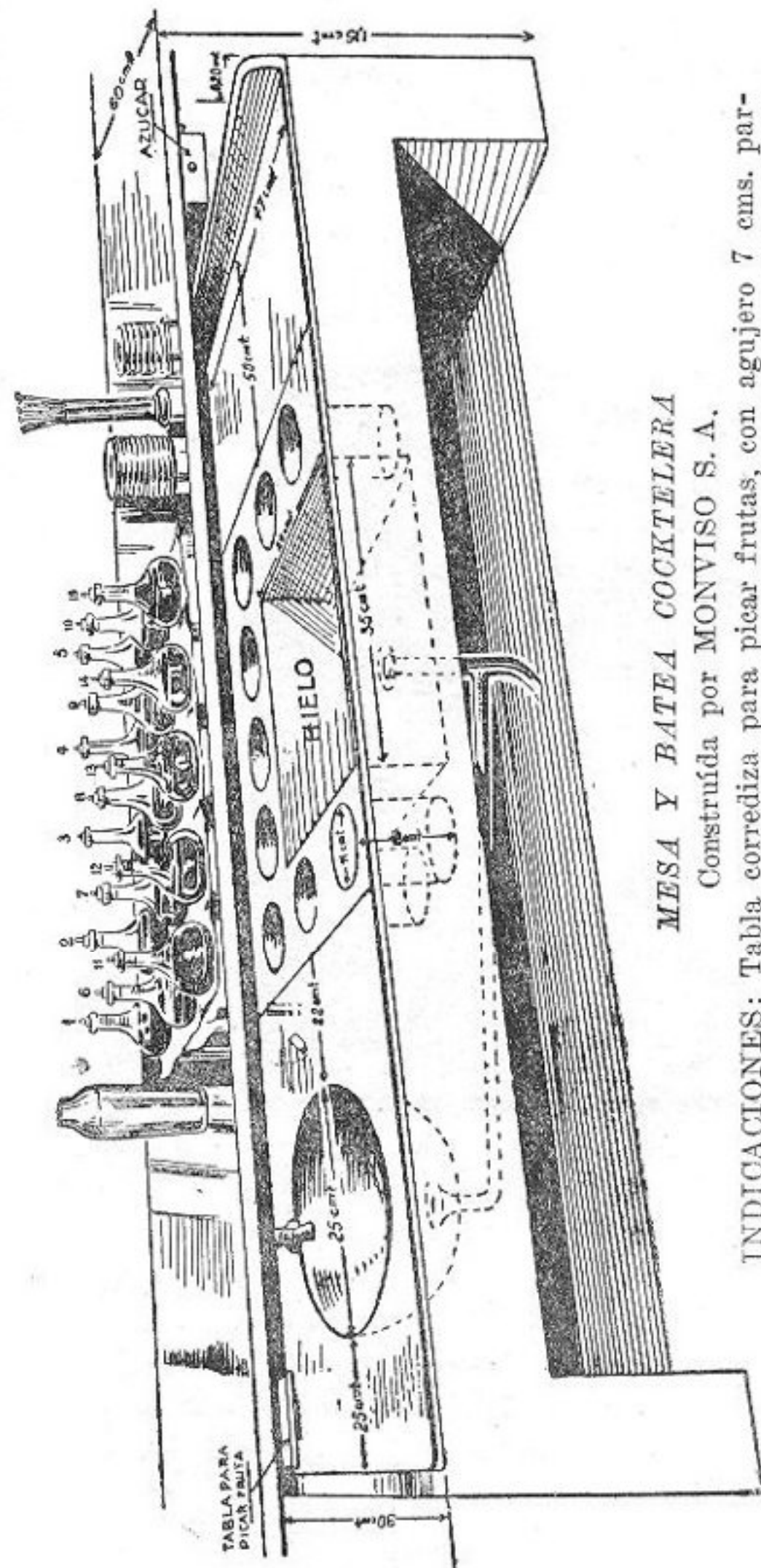
De izquierda a derecha

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 - Triple Sec. | 9 - Campari Bitter. |
| 2 - Angostura - Bitter. | 10 - Cacao. |
| 3 - Kirsch. | 11 - Marrasquino. |
| 4 - Cherry Brandy. | 12 - Goma (jarabe) |
| 5 - Chartreuse. | 13 - Curacao. |
| 6 - Cognac. | 14 - Kumel. |
| 7 - Granadina. | 15 - Orange, Bitter. |
| 8 - Anisette. | |

UTILES:

Botiquín completo: 2 cocteleras de 500 gramos c/una - 1 chica - 2 cucharas largas - Una paleta de alambre para vaso - Una paleta de metal para cocktail's, frutas, etc.

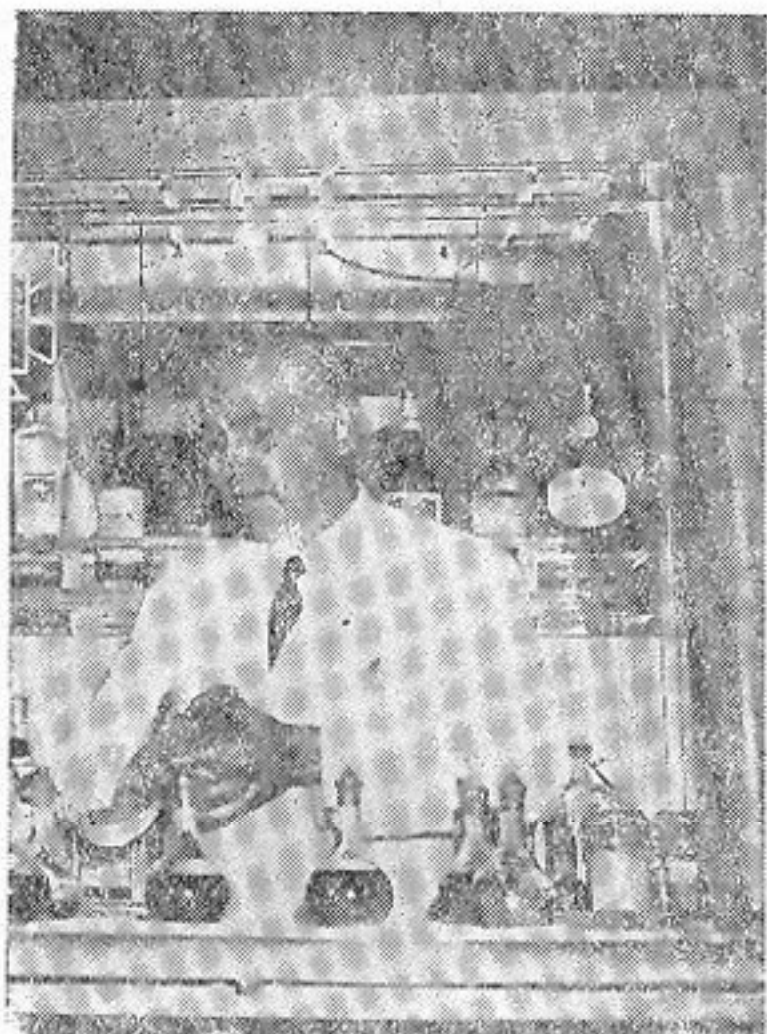
2 caneleros - 2 mostaceros - 2 saleros - 1 embudo - 1 saca-corchos - 1 batidor de alambre - 1 abre-latas - 1 cuchillo punta - 1 cuchillo regular - 1 mortero c/mano para pisar menta - 2 pinches hielo - 2 fuentes para frutas - 1 colador de alambre grueso, 18 cm. - 1 colador de alambre bien fino, para jugo de limón, etc.



MESA Y BATEA COCKTELETA

Construída por MONVISO S. A.

INDICACIONES: Tabla corrediza para picar frutas, con agujero 7 cms. parte de atrás de 18 x 35 cms. - Espacio entre la tapa del mostrador y la mesa: 30 cms. - Descanso: 25 cms. - Pileta: 25 cms. - Descanso: 22 cms. Aparato para botellas y hielo (lugar para las botellas: 18 x 11 cms., alto: 20 cms.); con tabla en el centro. Puede ser entero o en 3 partes con tres agujeros cada uno y pestañas para sujetar. - Tercer descanso: 50 x 47 cms. de fondo; saliente: 20 cms. - Cajón para el azúcar: 18 x 40 cms., 8 cms. alto, con divisiones de 15 cms. para el azúcar y la parte de atrás para útiles. - Ancho tapa mostrador: 60 cms., altura: 1,15 mts.



Julio César Clavé

a los 50 años

PORQUE TOMA BEBIDAS ALCOHOLICAS EL HOMBRE

El de negocios, para alentarse.

El timorato, para darse valor.

El que sufre, para aliviar sus sufrimientos.

La mayoría toma por compromisos, por negocios, por acompañar.

Por compañerismo entre la clase trabajadora y porque repone y prepara para empezar de nuevo. Pero hay que tomarla con medida.



LA BONDAD DE UN COCKTAIL no estriba solamente en la maestría con que se ejecuta, sino también en la calidad de las bebidas que se empleen.



EL TURISMO:

Atento al engrandecimiento de las zonas de **TURISMO**, el Superior Gobierno, en su plan orgánico en marcha, sigue preparando grandes Hoteles para **TURISTAS** en todas las zonas de la patria. Después de ocho años de la primer edición de "El Barman Práctico", para principiantes de barman, sigo diciendo no sólo en tierra sino también en el mar: se precisan buenos barmen.

Los majestuosos transatlánticos de nuestro Marina Mercante con buenos bares, precisan personal criollo e idoneo, y como en el año 1947, les digo: prepárese y será uno de ellos.

EL AUTOR

Amigo principiante de barman:

Lo que por medio de estas líneas te traerá el conocimiento necesario, para que te inicies en este oficio lucrativo y honorable, llega hasta tu corazón, a pedido de su autor, para que escuches algunos consejos: cuando llegues a tener un puesto junto al barman o jefe de mostrador, trata siempre de ser un buen ayudante o por lo menos en el mostrador no discutir ni hacer preguntas fuera de lugar, advirtiéndole que muchos barman no siempre están dispuestos a dar sus fórmulas, así es que, con el tiempo, se consigue más que molestando muchas veces. Cuando sepas algo se un buen amigo, y haz tu trabajo con cariño y al mismo tiempo con respeto, te ganarás la confianza de tu jefe. Acuérdate que la práctica es lo primero que tienes que conseguir; ya cuando seas un buen segundo barman y sepas tanto como tu jefe, no dejes que la envidia llegue a tu corazón y no pienses quedarte en el puesto de él con malos manejos. Acuérdate que quien siembra zizañas recoge espinas y aquel que te ayudó no merece ingratitud. Se prudente y en la duda abstente.

Antes de llegar al mostrador podrás, sin mucho esfuerzo, practicar cafetería, sandwichería, saladitos, preparar copas heladas, fabricar helados, es decir no debes tener pereza para aprender y trabajar.

No dejes nunca que te observen por la hi-

giene, tanto de tu persona como del mostrador en que te toque actuar.

Cuida el capital que te entregan, y hazlo rendir lo más posible.

Si un cliente te pide un determinado trago y si éste está en tu respectivo repertorio hazlo bien y que tu cocktail salga justo. No tires nunca el resto en el mostrador o en la batea; acuérdate que tu empleador te tiene que pagar tu sueldo, y aquello que tiras es dinero. Pues el trabajo y el capital tienen que marchar juntos.

No tienes obligación a hacer un cocktail Don Alberto, por ejemplo, pues éste es un trago que otro barman tituló en homenaje a un amigo cliente, pero sí debes preguntarle al mozo qué base tiene y prepararlo con esmero.

Te vuelvo a decir, mi buen amigo, que sólo conmigo no saldrás siendo un barman completo de inmediato. Practica al mismo tiempo que me estudias.

Acepta hasta que me corrijas, pero antes que esto suceda tienes que saber qué gusto tiene tal bebida, por ejemplo vermouth italiano, francés, whisky americano, escocés, Fernet, Aperital, Dubonnet, Amer Picón, Jerez Quina, Ferro Quina, Casis, Jerez, Oporto, Manzanilla, Málaga, Champagne, licores (holandeses, españoles e italianos), etc..

Saber distinguir uno y otro similar.

Cuando llegues a compenetrarte de esto, empezarás a comprender que ya te estás prepa-

rando y serás coctelero. Si te digo amigo mío, que un determinado nombre no está en mi abecedario, no es culpa mía, sino del tiempo que pasa desde la impresión a la fecha.

Antes de creerte barman pondrás todo tu empeño para llegar a ser un hombre útil, para ti mismo y el empleador que precise de tus servicios.

Cuando tengas la suerte de saber bien esto, podrás decir "soy un barman completo".

Deseándote el mejor de los éxitos, hasta cada momento.

El Barman Práctico.



CONSEJOS

Todo principiante debe saber que con los bitters, por su composición amarga y aromática, hay que tener cuidado al tomar el gotero, en especial el Bitter Angostura que es el bitter más útil para preparar un buen cocktail; por ejemplo: el Manhattan, etc.

Tanto en los batidos como en los revueltos es necesario recordar que el hielo es agua y que si se agitan más de lo necesario resultarán cocktails aguados y sin sabor.

LA MISION DEL BARMAN EN UN MOSTRADOR

Presentarse correctamente vestido y exigir que sus ayudantes estén en idéntica forma.

Hacer guardar disciplina y atención hacia los compañeros mozos y empleados de administración.

Enseñar al que no sabe lo que esté a su cargo, y hacerlo con cariño. Cuidar el aseo del mostrador, heladeras, bateas y completar la existencia de mercaderías en el mostrador, por la mañana. Preparar mezclas de Cubano, frutas, ingredientes que se puedan guardar en la heladera, ensaladas, etc. y tener todo listo para la hora de trabajo. Cargar la cervecera y hacerla higienizar por lo menos dos veces por semana.

Cuidar que funcionen bien los accesorios de la misma y que no se pierda el gas, pues cada tubo debe alcanzar para 900 a 1.000 litros de cerveza, aproximadamente.

No dejar golpear con masas ni pinchos el hielo sobre la serpentina. Es preferible tener los barriles cerca de la cervecera y si fuera posible en lugar fresco.

Durante las horas de trabajo el barman no fumará en el mostrador. Evite estar tomando copas con los clientes. Esté a tiempo en su trabajo, su compañero lo espera.

Sea cortés y afable en todo momento.

Tenga cuidado con el acostumbrado vivo de mostrador, el "Gorrero".

Cuide que sus vasos y copas están siempre secos y deje que el Cliente se sirva poniendo a mano las botellas y el sifón.

No dar ingredientes o tapas que sean viejas.

El éxito que puede alcanzar un barman está al alcance de su capacidad; que tenga cariño y amor por el trabajo que desempeña.



Julio César Clavé

con los Campeones del cocktail de 1952, Capital José Bueno y Francisco Sánchez

Señor Barman.

Estimado Colega:

Después de mi nota, poco tengo que decirte. Si algo útil encuentras, aprovéchalo, quedando a tu criterio el ejecutarlo con acierto.

Al poner en venta esta nueva edición llevo el propósito de difundir más la coctelería entre las familias y animar a los principiantes de mostrador en el arte de preparar buenos cocktails.

EL AUTOR.

REFERENCIA

Para calcular

Una copita de licor: 25 gramos.

Una copa de Jeréz: 50 gramos.

Un vaso de vermouth: 150 a 160 gramos.

Las copas

Nº 1, 2, 3, 4, 9, 13: de 90 a 100 gramos.

Nº 5, 6, 7, 10, 12, 14: de 150 a 160 gramos.

Nº 8: 125 gramos.

Vasos

Nº 0 de cerveza antiguo: 400 gramos.

Nº 1: 200 gramos.

Nº 2: 250 gramos.

Nº 3: 450 gramos.

Nº 4: 350 gramos.

Nº 5: 150 a 160 gramos.

Corónese con azúcar y limón, es mojar el borde de la copa en una rebanada de limón y aplicarlo al azúcar molido.

Corónese con vino tinto, hecho el cocktail, con una cuchara se dejan caer respacio 5 gramos de vino tinto que flote como en los sour.

Batido: batido en la coctelera de metal.

Revuelto: revuelto con la cuchara de metal para cocktails dentro del vaso con hielo.

Colado: que el jugo de frutas esté bien colado.

Base: es la mezcla que se hace para preparar cocktails, por ejemplo: fondo mostrador, base de cubano, etc.

Ron: Ron blanco.

Rhum: Ron tipo Jamaica.

Bitter: Rosado Gancia o Campari.

Amaro rosado: Pagliotti.

Todo esto ayuda al barman a no entretenerse en leer una leyenda larga que en los momentos de apuros entretienen. También queda aclarado en las fórmulas y en la tabla del botiquín que son los licores y el bitter, lo primero que tenemos que tomar para hacer un cocktail.

Todo cocktail que lleve azúcar, con huevos, jugos de limón y frutas en general, se debe batir primero lentamente con un poco de hielo.

Después agréguese, gin, cognac, whisky, oporto, etc. Como en los fizzes, flipp, pick me up y otros.

Recuerde: que el hielo es agua y si se bate o revuelve demasiado resulta un cocktail aguado y sin sabor.

Chorros: es el movimiento que hace el barman al tomar del botiquín un gotero y llevarlo hasta el vaso de preparación con hielo en trocitos, o hasta la cocktelera.

Toda vez que se prepare un cocktail ponga trocitos de hielo en la cocktelera de metal o vaso de cristal para mezclar, de 500 gramos, lávese el hielo y escurralo siempre.

*

LISTA DE BEBIDAS

para su pequeño bar

- 3 botellas vermouth dulce.
- 3 botellas vermouth seco.
- 3 botellas Jerez Tío Paco.
- 3 botellas Americano Gancia.
- 2 botellas Dry Gin Bols.
- 1 botella Ron blanco Bardinet.
- 1 botella Rhum Negrita.
- 1 botella Coñac Marqués del Solar.
- 1 botella Calvados.
- 1 botella whisky Brotes Bar.
- 1 botella whisky Oxford.
- 1 botella Aperital.
- 1 botella Píneral.
- 1 botella Fernet-Branca.
- 1 botella Bitter Gancia.
- 1 botella Amer Picón.
- 1 botella cocktail Kola.
- 1 botella Triple Sec H. Grenier.
- 1 botella Chartreuse.
- 1 botella Marrasquino.
- 1 botella Peppermint H. Grenier.
- 1 botella Cacao H. Grenier.
- 1 botella Cherry Brandy H. Grenier.
- 1 botella Kirsch.
- 1 botella Anisette.
- 1 botella Oporto Mirlo Branco.
- 1 botella Marsala Florio.
- 12 botellas Champagne Cuvillier.
- botellas sidra.
- botellas cerveza.
- botellas agua mineral Villavicencio.
- botellas indian tonic Cunningham.
- botellas Villa tonic.
- botellas soda Belgrano.
- botellas Ginger Ale Cunningham.
- botellas granadina Inchauspe.
- botellas jarabe de ananá.
- botellas naranja "Toma".
- botellas jugo de uva.
- latas jugo de frutas Crepúsculo.

COCKTAIL KOLA ZAPICAN



Un parroquiano pedía a un barmán un buen cocktail:
surge para el deleite de todos el Cocktail Kola Zapicán

INDUSTRIA ARGENTINA

Madres, Esposas, Hermanas:

Con mi mayor respeto:

A Uds. llego como integrante de una familia, para entregarles también este libro en cuyo interior encontrará fórmulas útiles y experimentadas en Cocktails-Partys, Bares y Confeiterías en donde he actuado. En un abrir de ojos verá todos sus cocktails favoritos y la manera más práctica de prepararlos.

Con ellos tendrá ocasión de deleitar el paladar de sus seres queridos, preparar tapas que acompañarán los tragos más variados en nuestro ambiente. Le recuerdo en esto a las Patricias de antaño que ejecutaban con cariño sus Chichas famosas, Aguardientes, Licores fermentados a base de frutas regionales, pastelerías criollas y españolas.

Hoy que la industria de licores está a la altura de la mejor del mundo, y con el formulario especialmente preparado, podrá sin mucho esfuerzo, deleitarse con sus cocktails predilectos.

EL AUTOR

NOTA
del
AUTOR



El autor de este libro, o más bien dicho de la recopilación y fórmulas del autor, de las más conocidas en cocktelería, helados, tapas o simplemente ingredientes, tiene el propósito de ayudar a todo principiante a salir del paso en lo que se trate de cocktails más en boga en nuestro medio ambiente.

El profesional encontrará algo útil y al jefe de sala le servirá de guía.

Saludo a los nuevos barmen, colegas y maitres y dueñas de casa.

J. C. Clavé

MANERA DE PREPARAR LOS COCKTAILS

Sin destruir su origen, podrá cualquier persona del ramo gastronómico prepararlo sin titubear.

Primero, en toda fórmula tienen que ponerse los licores por gotas o chorros del Botiquín,

Pocos Cocktails batidos llevan fruta. Los revueltos generalmente llevan frutas. Se debe adornar con rebanadas de ananá y naranjas, cerezas, guindas, higos confitados y kinotos, cuando dice fruta y hielo, como en los Cobbler, etc.



BROTÉS BAR

WHISKY



55 % whisky Escocés

Alcoholera **ROYAL** Soc. Resp. Ltda.
Bmé. Mitre 1444/58 T. E. 244-0742
ADROGUE - Buenos Aires

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
V
W
Y
Z

COÑAC



M
A
R
Q
U
E
S

D
E
L

S
O
L
A
R

ALCOHOLERA **Royal** SOC. DE
RESP. LTD.
Bmé. Mitre 1444/58 T. E. 244-0742
ADROGUE - Buenos Aires
Industria Argentina

ABSINTHE:

A

En vaso N° 1, con trocitos de hielo.

- 1 chorro Angostura bitter.
- 5 gramos de jarabe de azúcar.
- 50 gramos Anisette.

Revuelto. — Termínese con agua.

ALEXANDRIA: Véase en pág. ~~Notas~~
ALHAMBRA:

- 25 gramos ananá jugo.
 - 1 cucharadita de azúcar.
 - 25 gramos cognac.
 - 50 gramos vino Moscatel, dulce.
- Batido, copa N° 10. — Trocitos de ananá.

ALMA FUERTE: (Pousse cafe)

- 1 yema huevo.
 - 15 gramos Benedictine.
 - 15 gramos Chartreuse.
- Copa N° 9. — Esta copa se toma de un trago.

AMAPOLA:

- 20 gramos mandarina, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, vaso N° 2. — Al fondo, hielo cepillado liviano con:
- 10 gramos granadina.
- Seguir llenando con hielo cepillado junto con el batido.
- 10 gramos menta verde, que quede separada arriba y una rodaja de mandarina en el borde del vaso y pajitas.

AMAZONA:

- 25 gramos frutilla jugo.
- 10 gramos limón jugo.
- 10 gramos Triple Sec.
- 50 gramos Jerez.

Batido, copa N° 6. — Termínese con Champagne.

AMERICAN BEAUTY:

En vaso N° 1, hielo cepillado liviano con frutas mezcladas con el hielo, y una rebanada de naranja arriba.

- 10 gramos Pipermit verde en el fondo del vaso con el hielo.
- 15 gramos naranja jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 20 gramos Cognac.
- 30 gramos vermouth dulce.

Batido. Agréguese en la parte de arriba:

- 20 gramos Oporto, que no se mezcle.

AMERICAN FIZZ:

- 1 clara huevo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 15 gramos limón jugo.
- 30 gramos Dry Gin.
- 30 gramos cognac.

Batido, vaso N° 5. — Termínese con soda, cuchara larga y pajitas.

AMERICANO:

- 10 gramos Bitter Rosado.
- 60 gramos vermouth dulce.

Batido. Vaso N° 5. — Una cascarita de naranja dentro del vaso, termínese con un chorro de soda.

AMER PICON:

- 70 gramos Amer Picon.
- Vaso N° 5. — Hielo y soda.

AMOR BRUJO: (para dos copas)

Partir un ananá chico en dos, quítese la pulpa con un cuchillo para pomelo o de punta sin destruir la corteza: se coloca dentro de una copa N° 12, con hielo cepillado. Con la pulpa del ananá, colado.

- 15 gramos limón jugo.
- 10 gramos Curacao.
- 2 cucharaditas azúcar.
- 120 gramos cognac.

Batido, pajitas. Las cortezas del ananá deben estar sanas y bien frías.

A MORNING SMILE:

- 1 yema huevo.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 50 gramos Dry Gin.
- 200 gramos leche fría.

Batido, vaso N° 4. — Termínese con un chorro de soda.

ANANA FIZZ:

- 10 gramos limón jugo, colado.
- 25 gramos ananá jugo, colado.
- 1 cucharadita azúcar, batido.
- 50 gramos Dry Gin.

vuelto a batir, vaso N° 5. — Pajitas.

ANGEL'S KISS:

- 20 gramos crema de leche.
 - 3 chorros Anisette.
 - 3 chorros cacao.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos cognac.
- Batido, copa N° 10.

ANGEL'S TIP:

- 15 gramos ananá jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 5 gramos granadina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N. 7. — Una guinda en el borde de la copa.

A. R. A.

- 15 gramos ananá jugo.
 - 20 gramos Dry Gin.
 - 65 gramos Americano vermouth.
- Batido, copa N° 10.

ARAUCANO:

- 3 chorros apricot brandy.
 - 3 chorros chartreuse.
 - 25 gramos cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 4.

ARCO IRIS: (Pousse cafe)

- 5 gramos granadina.
 - 5 gramos cacao.
 - 5 gramos Anisette.
 - 5 gramos Chartreuse.
 - 5 gramos cognac.
- Copa de licor, que queden separados.

ARGENTINA:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Marrasquino.
 - 20 gramos Hesperidina.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 9.

ARGENTINO COOLER:

- 10 gramos cacao.
 - 25 gramos menta verde.
- Vaso N° 2. — Trocito hielo. — Termínese con Ginger Ale. Pajita.

ARGENTINO:

- 10 gramos Cherry Brandy.
 - 30 gramos Dubonnet.
 - 30 gramos Hesperidina.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 12. — Trocitos de frutas.

ASTORIA:

- 10 gramos bitter "Rosado".
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Vermouth dulce.
- Batido, copa N° 9.

ASTURIANO:

- 3 chorros Crartreuse.
 - 3 chorros cacao.
 - 10 gramos Cognac.
- Revuelto, copa N. 12. — Termínese con Sidra bien helada.

ATLANTICO:

- 25 gramos pomelo (jugo).
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos granadina.
 - 50 gramos ron Bacardi.
- Batido, copa N: 9.

AVENIDA:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 30 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 12. — Termínese con Champagne.

AVIADOR:

- 2 chorros de Angostura bitter.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 40 gramos Oporto.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 4.

AVIACION:

- 2 chorros marrasquino.
 - 3 chorros frambuesa.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 4.

AVIACION NAVAL:

- 10 gramos Rhum.
 - 15 gramos Cognac.
 - 20 gramos Jerez.
 - 20 gramos ananá, jugo.
- Batido, copa N° 6. — Termínese con Champagne.

AUTOMOVIL CLUB:

- 25 gramos ananá (jugo).
 - 5 gramos limón (jugo).
 - 20 gramos Triple Sec.
 - 25 gramos cognac.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

AURORA:

- 15 gramos mandarina (jugo).
 - 1/2 clara huevo.
 - 3 chorros Anisette.
 - 5 chorros granadina.
 - 25 gramos cognac.
 - 50 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 10.



Gancia

S. A. V. A. Soc. Resp. Ltda.
MAIPU 235 - AVELLANEDA (BUENOS AIRES)

EXIJA

TURMIX

Legítima



Al mismo precio de las imitaciones,
adquiera la **TURMIX** original.
Fabricada en Argentina por la or-
ganización mundial **TURMIX**

BABY:

- 1 yema huevo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 3 chorros Cacao.
 - 50 gramos whisky americano.
- Batido. Copa N° 12.

BACARDI:

- 15 gramos limón (jugo).
 - 20 gramos Triple Sec.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Rom Bacardi.
- Batido. Copa N° 9.

BACARDI, ROM:

- 20 gramos lima jugo.
 - 5 gramos jarabe de azúcar.
 - 50 gramos Rom Bacardi.
- Batido, copa N° 3.

BAGLEY:

- 10 gramos bitter Rosado.
 - 60 gramos Hesperidina.
- Batido, copa N° 6. — Trocitos na-
ranja.

BALTIMORE EGG NOGG:

- 1 yema huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 20 gramos cognac.
 - 20 gramos Rhum.
 - 50 gramos vino Malaga.
- Batido, vaso N° 4. — Polvoréese
con nuéz moscada.

BAHIANA:

- 10 gramos limón jugo.
- 30 gramos papaia.
- ½ cucharadita azúcar.
- 50 gramos Parati.
- .. Batido, copa N° 10.

BALACLAVA:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros granadina.
- 25 gramos Ginebra Holanda.
- Batido, copa N° 10. — Termínese con Champagne.

BALTIMORE:

- 25 gramos ananá jugo.
- 10 gramos Fondo mostrador.
- Batido, copa N° 6. — Termínese con Champagne.

BAMBU:

- .3 chorros Curacao.
- 2 chorros marrasquino.
- 30 gramos Jerez.
- 60 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 4.

BATIDO FERNET:

- 25 gramos Fernet-Branca.
- 75 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 8.

BATIDO VERMOUTH:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros Curacao.
- 70 gramos Vermouth dulce.
- Batido, copa N° 6.

BAVAROI:

- En vaso, N° 4.
- 2 yemas huevos.
- 2 cucharaditas azúcar.
- Batido con batidor de alambre. —
- Termínese con chocolate bien caliente, batiéndolo.

BRANDY GROGG:

- En vaso, N° 5.
- 90 gramos agua hirviendo.
- 1 rodaja limón con 3 clavos de olor pinchadas en el limón.
- 1 cucharadita azúcar molida.
- 50 gramos Cognac.
- Que flote sobre el agua una cucharita con un terrón de azúcar; se enciende con un fósforo y se sirve.
- Estos Groggs se hacen con rum, whisky, Bacardi, etc., también se cambia el agua por te de Ceylan, bien caliente.

BRANDY JULEPP:

- 1 ramita de menta fresca.
- 1 cucharadita azúcar.
- 5 gramos limón jugo.
- 60 gramos Cognac.
- En un MORTERO o en el vaso de trabajo machacado todo y bien colado, vaso N° 4. — Trocito de hielo y ramitas de menta, pajitas. Polvoréese con azúcar molida.

BRANDY ROSSE:

- 15 gramos granadina.
 - 10 gramos limón jugo.
 - 10 gramos kirsch.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 9.

BRANDY SOUR:

- 20 gramos limón jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 1. — Corónese con vino tinto.

BRANDY FLIPP:

- 1 yema huevo.
 - 1½ cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 5. — Polvoréese con canela.

BLANQUITA:

- 25 gramos ananá, jugo.
 - ½ cucharadita de azúcar.
 - 10 gramos, Triple Sec.
- Batido, y bien colado. copa N° 5. —
Terminase con Champagne.

BRACE UP:

- 1 huevo entero.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 3 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Anisette.
 - 5 gramos limón, jugo.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 3. — Pajitas.

BRAIN DUSTY (seso polvoriento):

- 10 gramos limón, jugo.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 10 gramos Jerez.
 - 10 gramos Anisette.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 7.

BRANDY:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Curacao.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 4. — Exprímese una cascarita de limón.

BRANDY CRUSTA:

- Cortese una cascara de limón en espiral entera sin mucho blanco y ponerla dentro de un vaso N° 14.
- 20 gramos limón, jugo.
 - ½ cucharadita de azúcar.
 - 3 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Marrasquino.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, pajitas.

BRANDY COOLER:

- En vaso N° 3. Con trocitos de hielo.
- 15 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Grosellas, jarabe.
 - 10 gramos cacao.
 - 30 gramos Cognac.
- Termínese de llenar con Ginger Ale, cuchara larga y pajitas.

BRANDY DAISY:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos granadina.
 - 5 gramos limón, jugo.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 4. — Una ramita de menta que flote.

BRANDY FIZZ:

- 20 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 5. — Termínese con soda.

BRASIL:

- 15 gramos limón jugo.
 - 30 gramos ananá jugo.
 - 60 gramos Parati.
- Batido, vaso N° 1, con hielo cepillado flojo. — Agregarle el batido y en la parte de arriba.
- 10 gramos de menta verde, con pajitas.

BEAUTIFUL:

- 25 gramos crema de leche.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 25 gramos Kirsch.
 - 25 gramos Dry Gin.
- batido Copa N° 6.

BEE'S KISS:

- 25 gramos crema de leche.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 5 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos Rom Bacardi.
- Batido Copa N° 5.

BEGONIA IMPERIAL:

- 25 gramos ananá, jugo.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 10 gramos granadina.
- Batido Copa N° 5. Termínese con Champagne, bien helado.

BELGRANO:

- 20 gramos ananá, jugo.
 - 5 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 20 gramos Coñac.
- Batido copa N° 6. Termínese con Champagne bien helado.

BLERIOT:

- 15 gramos ananá, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 25 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

BELLO DE ANJOU:

- 15 chorros Triple Sec.
 - 25 gramos crema de leche.
 - 1/2 cucharada azúcar.
 - 50 gramos Vermouth Sec.
- Batido copa N° 10.

BERNARDONA:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 9.
Una guinda en el borde.

BIARRITZ:

- 3 chorros Kirsch.
- 4 chorros granadina.
- 3 chorros Marrasquino.
- Batido Copa N° 5. Termínese con Champagne.

BIBLIA:

- 1 yema huevo.
- 10 gramos granadina.
- 1 cucharadita azúcar.
- 25 gramos Cognac.
- 50 gramos Oporto.
- Batido Copa N° 12.

BIJOU

- 2 chorros Orange bitter.
- 3 chorros Chartreuse.
- 30 gramos Dry Gin.
- 50 gramos Vermouth seco.
- Revuelto Copa N° 3.

BRIGADIER:

- 3 chorros Benedictine.
- 3 chorros Triple Sec.
- 25 gramos Jerez.
- 50 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 11.

BITTER BROCHE:

- 1 clara de huevo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 10 gramos cacao.
- 50 gramos Aperital.
- Batido, copa N° 11.

BISHOP:

En vaso N° 5, póngase una rodaja de limón, una de naranja, dos terrones azúcar en cuadritos.

- 10 gramos de agua.
- 50 gramos Rhum, trocitos de hielo y pajitas.

BROADWAY:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 10 gramos Cognac.
- 20 gramos vermouth dulce.
- 25 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 14.

BRONX:

- 20 gramos naranja, jugo.
- 30 gramos Dry Gin.
- 40 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 11.

BOHEMIO:

- 2 chorros Marrasquino.
- 3 chorros Benedictine.
- 25 gramos Dry Gin.
- 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, Copa N° 4.

BOLIVIA:

- 3 chorros Triple Sec.
- 3 chorros Chartreuse.
- 2 chorros Benedictine.
- 30 gramos Dry Gin.
- 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 10. — Una guinda confitada.

BOOMERANG:

- 20 gramos Punch Sueco.
 - 30 gramos whisky Americano.
 - 30 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 9.

BOOMERANG II:

- 20 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos Anisette.
 - 25 gramos Rhum.
 - 50 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 7.

BOSTON:

- 3 chorros Grand Cruz.
 - 30 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 6. — Termínese con Champagne.

BOSTON EGG NOGG:

- .2 yemas huevo.
 - 1½ cucharadita azúcar.
 - 30 gramos Rhum.
 - 30 gramos Cognac.
 - 50 gramos vino de Madeira.
- Batido, vaso N° 3.

BOULOGNE SUR MER:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Cognac.
 - 15 gramos Jerez.
 - 60 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 10. — Trocitos frutas de estación.

BOMBA H:

- 1 chorro limón, jugo.
 - 20 gramos Triple Sec.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos Jerez.
 - 30 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 5, con un quinoto.

BUFALO BILL:

- En vaso N° 3. — Trocitos de hielo.
- 15 gramos limón (jugo).
 - 50 gramos Cognac.
- Termínese con Ginger Ale y pajitas.

BYRRH:

- 25 gramos Byrrh.
 - 30 gramos whisky Americano.
 - 40 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 7.

TRIPLE SECO

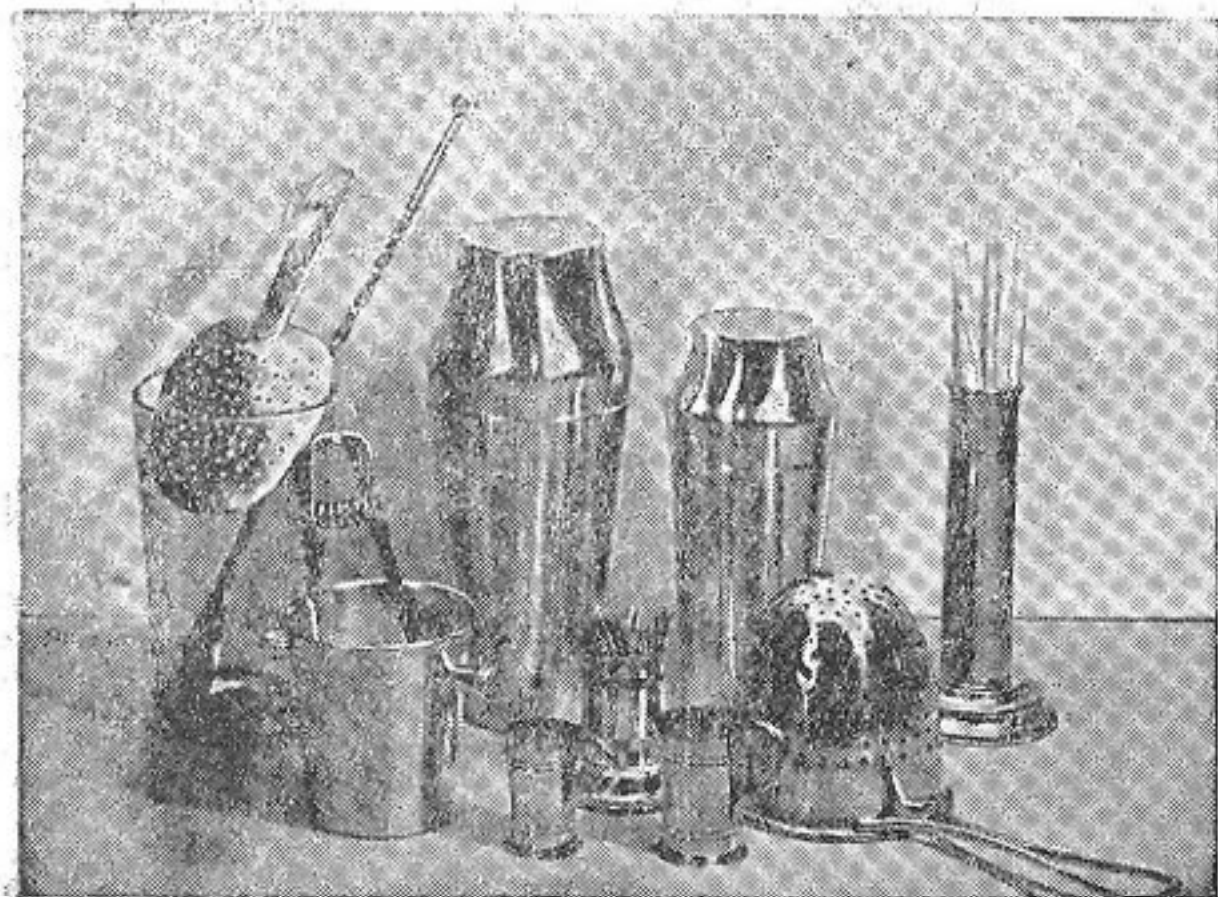
H. GRENIER

Para sus cocktails

**BASE DE CUBANO - FONDO MOSTRADOR
NO DEBE FALTAR EN NINGUN
MOSTRADOR DE COCTELERA**

Besozzi & García

ORFEBRERIA



Todo lo indispensable para un barman
PLATINA PARA BARES
Artículos de platina y acero inoxidable
para regalos

Escritorio y Fábrica
Nazca 774-76 T. E. 67-9139
BUENOS AIRES

Galería SANTA FE
Santa Fe 1660 Maipú 705
T. E. 42-5353 T. E. 32-4347 - 7633

“CAFE PARISIEN”:

- 1 clara de huevo.
- 10 gramos crema de leche.
- 1 cucharadita azúcar.
- 10 gramos Anisette.
- Batido.
- 50 gramos Cognac.
- Vuelto a batir, copa N° 12.

CAFE ROYAL:

- 70 gramos café, fuerte y frío.
- 5 gramos marrasquino.
- 5 gramos cacao.
- 3 cucharaditas azúcar.
- 25 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 4. — Polvoréese con canela molida.

CAFE VIENES (caliente):

- En vaso N° 1.
- 60 gramos café, caliente.
- 90 gramos leche caliente.
- 3 cucharaditas de azúcar.
- Termínese con crema chantilly, cuchara larga y pajitas.

CALIFORNIA

- 30 gramos limón, jugo.
- 5 gramos granadina.
- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos whisky Americano.
- Vaso N° 3. — Con trocitos de hielo y una rodaja de limón en el borde con pajitas.

CALIZ INDIO:

- 1 chorros Angostura bitter.
 - 2 chorros Kerman.
 - 3 chorros cherry brandy.
 - 30 gramos jerez.
 - 60 gramos Oporto.
- Batido, copa N° 5. — Corónese con azúcar.

CAMPO LINDO:

- 5 gramos cacao.
 - 5 gramos granadina.
 - 25 gramos ananá, jugo.
 - 25 gramos jerez.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5.

CAMPEONES OLIMPICOS 1955:

- 3 chorros marrasquino.
 - 15 gramos frutilla, jugo.
 - 15 gramos ananá, jugo.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5. — Corónese con azúcar molida.

CAÑITA:

- 25 gramos Jerez.
- Revuelto, vaso de cañita.
Terminase con Champagne.

CAMPEON:

- 4 chorros granadina.
 - 25 gramos Jerez.
 - 25 gramos Cocktail Kola.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 6.

CANDEAL: En vaso N° 2.

- 2 yemas de huevo.
 - 3 cucharaditas de azúcar.
- Con un batidor de alambre. Batido fuertemente, terminese con leche caliente. Polvoréese, con canela molida. Cuchara larga, pajitas.

CARAPACHAY:

- 20 gramos, ananá, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 20 gramos Dry Gin.
 - 20 gramos Jerez.
 - 20 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5.

CARIOCA:

- 1 clara huevo.
 - 10 gramos naranja, jugo.
 - 10 gramos ananá, jugo colado.
 - 15 gramos granadina.
- Batido, agréguese:
- 50 gramos whisky Americano.
- Vuelto a batir, copa N° 10.

CARNAVAL:

- 5 gramos granadina.
 - 25 gramos bitter "Rosado".
 - 20 gramos Jerez.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Batido, vaso N° 14.

CASCO:

- 5 gramos Rhum.
 - 35 gramos naranja, jugo.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 6. — Adórnese con ananá y guindas.

CELINA HAYDEE:

- 25 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 2 chorros Kirsch.
 - 2 chorros cacao.
 - 60 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 10.

COCO FIZZ:

- 20 gramos Coco, jugo fresco.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Parati.
- Batido, vaso N° 5.

COGOTTE:

- En un vaso N° 2, póngase una corteza de limón en espiral.
- 1 terrón de azúcar, trocitos de hielo.
 - 50 gramos Cognac.
- Terminase con Ginger Ale, pajitas.

COLON:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 10 gramos Cognac.
- Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

COLA DE MONO (para 100 vasos):

- 6 litros de leche hirviendo, se agrega,
 - 50 gramos de café tostado natural, sin moler.
 - 25 gramos canela en rama.
 - 1 chaucha vainilla.
 - 1 kilo azúcar.
- Dejar enfriar, agregar:
- 4 litros de un buen Pisco.
- Dejar reposar bien frío y colado. Vaso N° 5.

COLORADO EL 14:

- 30 gramos de frutilla colada.
 - 10 gramos de limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 15 gramos Cognac.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 6.

COPACABANA:

- 20 gramos coco, jugo.
 - 20 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita de azúcar.
 - 60 gramos Parati.
- Batido, copa N° 10.

CORDOBA:

- 20 gramos crema leche.
 - 1½ cucharadita de azúcar.
 - 3 chorros Anisette.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, vaso N° 5.

CORAZON DE INDIO:

- 2 chorros cacao.
- 20 gramos Cognac.
- 20 gramos Rhum.
- 25 gramos whisky.
- 25 gramos Dry Gin.

Revuelto, copa N° 4. — Exprímase una cascarita de limón.

CORONACION:

- 15 gramos naranja, jugo.
- 5 gramos marrasquino.
- 30 gramos jerez.
- 50 gramos vermouth seco.

Batido, copa N° 5. — Corónese el borde de la copa con azúcar, y una guinda confitada.

CORONEL (para dos copas):

Con batidor de alambre batir:

- 2 huevos enteros, yema y clara, aparte.
- 50 gramos de miel.
- 100 gramos Cognac.

Juntar yema y clara, agregarle la miel y un trocito de hielo y suavemente batido, agregarle el Cognac. Copa N° 12. — Termínese con Champagne bien helado, que mezela con la efervescencia.

COW BOY:

- 30 gramos crema leche.
- 1 cucharadita azúcar.
- Batido, agréguese:
- 50 gramos whisky.
- Vuelto a batir, vaso N° 5.

CLARITO:

- 10 gramos vermouth seco.
- 90 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 13.

CLEOPATRA:

- 1 yema huevo.
- 25 gramos pomelo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 5 gramos marrasquino.
- 5 chorros granadina.
- 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 3.

CLOVER CLUB:

- 1 clara huevo.
- 10 gramos limón, jugo.
- 15 gramos granadina.
- 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 6.

CLOVER LEAT (hoja de trebol):

- 1/2 clara huevo.
- 5 gramos limón, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 3 chorros Chartreuse.
- 30 gramos Triple Sec.
- 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 6.

CLUB:

- 15 gramos Triple Sec.
- 25 gramos naranja jugo.
- 30 gramos Americano vermouth.
- 30 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 14. - Adórnese con una rodaja de naranja.

COVADONGA:

- 1 clara huevo.
 - 5 gramos limón.
 - 10 gramos granadina.
 - 30 gramos Hesperidina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 10.

CRIOLLITA:

- 10 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 60 gramos Hesperidina.
- Batido, copa N° 14. — Trocitos ananá en daditos.

CRUZ DEL SUR (Refresco):

- En vaso N° 3.
- 2 chorros Chartreuse.
 - 1 helado de vainilla.
 - 10 gramos granadina.
 - 20 gramos frutilla, jugo.
- Cuchara larga, pajitas, soda.

CUBA LIBRE:

- 25 gramos Rhum.
 - 1 rodaja de limón.
- Termínese con Coca Cola: hielo, pajitas, cuchara larga. — Vaso N° 4

CUÑATAI I PORA:

- 3 chorros Marrasquino.
 - 30 gramos Dubonnet.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5. — Adórnese con una rebanada de ananá.

CUBANO (seco):

- 5 gramos Base de "Cubano" N° 1.
 - 40 gramos Dry Gin.
 - 40 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 8.

CUBANO (dulce):

- 10 gramos Base de "Cubano" N° 1.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 7. — Quinotos, frutas de estación.

BASE DE CUBANO N° 1.

De una botella de Gin quítese 250 gramos, agréguese:

- 50 gramos de Kirsch.
 - 50 gramos de Chartreuse.
 - 50 gramos Marrasquino.
 - 25 gramos de Kumel.
 - 75 gramos de jarabe de ananás.
- Mézclese bien en la botella.

BASE DE CUBANO (para preparar cantidad):

- 2 botellas de Kirsch.
 - 2 botellas de Chartreuse.
 - 2 botellas de Marrasquino.
 - 1 botella de Kumel.
 - 1½ botella de jarabe de ananá.
- Mezclar bien.

Para 10 litros de CUBANO:

- 1 litro de mezcla.
 - 3 litros de vermouth dulce.
 - 3 litros de vermouth seco.
 - 3 litros de Dry Gin.
- Hielo, revuelto.

mejor 15 de Base Dry Gin

CHANTECLER:

- 1 clara huevo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos frambuesa, jarabe.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5.

CHAMBERI:

- 20 gramos ananá, colado.
 - 10 gramos cherry brandy.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 6. — Termínese con Champagne. Corónese con media rodaja ananá.

CHAMPAGNE:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos Cognac.
- Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne bien helado.

CHARLESTON:

- 3 chorros Kirsch.
 - 3 chorros Marrasquino.
 - 2 chorros Curacao.
 - 30 gramos vermouth seco.
 - 30 gramos vermouth dulce.
 - 40 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 5.

SHANGHAI:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 20 gramos apricot brandy.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 9. — Una guinda dentro de la copa.

CHARLES:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 30 gramos Cognac.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 4.

CHEVALIER:

- 15 gramos Casis, crema.
 - 15 gramos Cognac.
 - 60 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 9.

CHICAGO:

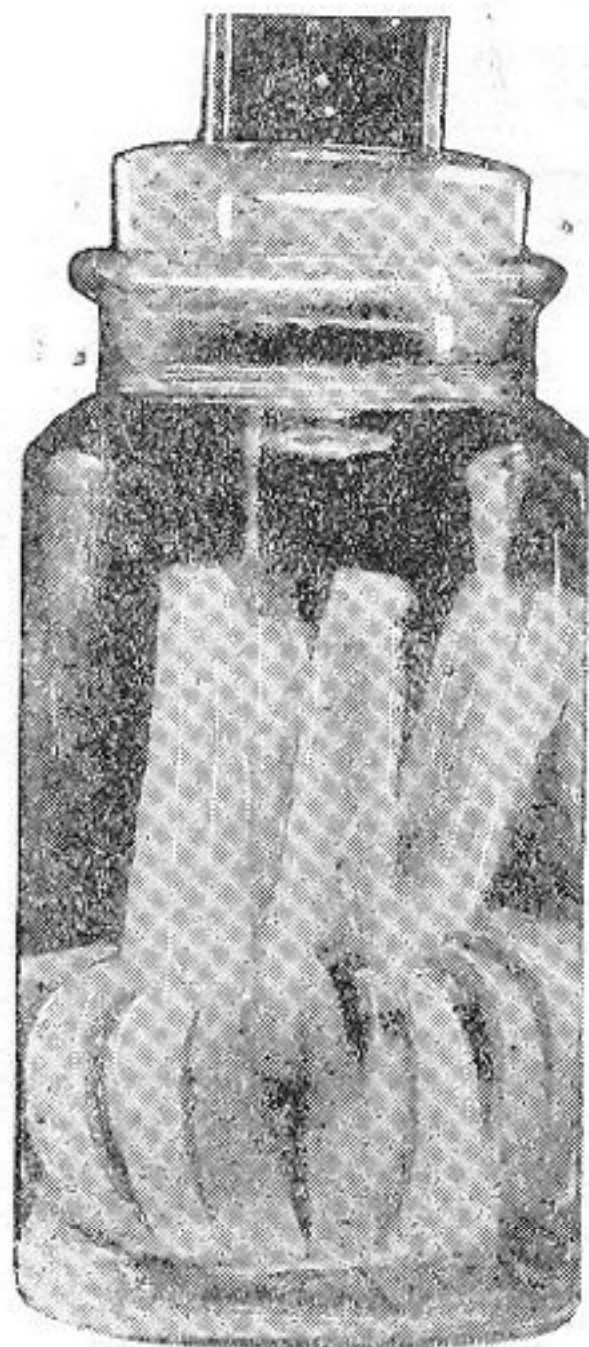
- 1 chorro Angostura bitter.
 - 2 chorros Curacao.
 - 30 gramos Cognac.
- Revuelto, copa N° 5. — Corónese la copa con limón y azúcar molida. Termínase con Champagne.

CHINESE CLUB:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Marrasquino.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 50 gramos Rhum Jamaica.
- Batido, copa N° 3. — Guinda natural, una cascarita angostita de limón dentro de la copa.

CHURCHILL:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 10 gramos vermouth Italiano.
 - 10 gramos vermouth Frances.
 - 100 gramos whisky Escoces.
- Batido, copa N° 14. — Exprímase una cascarita de limón.



CELERI

Es un frasco de tapa esmerilada de 1 litro se pone el tronco de un apio blanco previamente limpio y a una naranja cortada como flor, se le quita la pulpa, se coloca dentro del frasco agregando 4 clavos de olor y una ramita de canela, 900 gramos de whisky Americano no Rye; dejar unos días en maceración. Este ponche es muy preferido por los andinistas cuando descienden de la montaña. Se sirve en vaso, solo o con agua caliente.

DAIQUIRI:

- 15 gramos Triple Sec.
- 10 gramos limón.
- 1/2 cucharadita azúcar.
- 50 gramos Rom Bacardi.

DAMA BLANCA:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Cognac.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 4.

DANTE (punch):

- En vaso N° 5, con un trocito de canela en rama.
- 1 rodaja de limón con 3 clavos de olor.
 - 1 cucharadita de azúcar molida.
 - 90 gramos de agua caliente.
- sobre el agua la rodaja de limón.
- 50 gramos Calvados Morandeira.
- Enciéndase un terrón de azúcar dentro de una cucharita con un chorrito de alcohol fino.

DETECTIVE:

- 2 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 20 gramos Jerez.
 - 50 gramos Dubonnet.
- Batido, copa N° 9.

DEL MIO:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 30 gramos Calvados.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 13.

DEMARIA:

- 3 chorros granadina.
 - 40 gramos Aperital.
 - 50 gramos vermouht dulce.
- Batido, copa N° 9.

DEMETRIO:

- 15 gramos Triple Sec.
 - 40 gramos vermouht dulce.
 - 50 gramos Aperital.
- Batido, copa N° 10.

DERBY:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos jarabe de azúcar.
 - 60 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 13. — Cascarita de limón exprimido, ramita de menta que flote.

DIZZY SOUR:

- 15 gramos limón, jugo.
 - 5 gramos Benedictine.
 - 1 cucharadita de azúcar.
- Batido. Agréguese:
- 20 gramos whisky.
 - 30 gramos Pisco.
- Vuelto a batir. — Copa N° 6.

J E R E Z

TIO PACO

PARA SUS COCKTAILS

D. O. M.:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 10 gramos Benedictine.
- 10 gramos Jerez.

Revuelto. — Termínese con Champagne bien helado. — Copa N° 6.

DON FULGENCIO (de "Veraneo"):

- 30 gramos naranja, jugo.
- 30 gramos ananá.
- 25 gramos granadina.

Vaso N° 0. — Trocitos fruta y hielo. Complétese con soda. Cuchara larga, varias pajitas.

DON LEOPOLDO:

- 25 gramos de ananá, jugo.
- 5 gramos limón, jugo.
- 10 gramos Triple sec.
- 15 gramos Cognac.
- 20 gramos Jerez.

Batido, copa N° 12. — Termínese con Champagne bien helado.

DON DEOPOLDO para 30 copas:

- 900 gramos ananá jugo, colado.
- 150 gramos limón, jugo colado.
- 300 gramos Triple Sec.
- 450 gramos Cognac.
- 600 gramos Jerez.

Preparar 20 minutos antes, en una ponchera de cristal con trocitos de hielo, agregarle:

- 2 botellas de Champagne, bien helado.
- Copa N° 12 y cucharón de metal.

DRY MARTINI:

- 2 chorros orange bitter.
- 40 gramos vermouth seco.
- 40 gramos Dry Gin.

Revuelto, copa N° 2. — Exprímase una cascarita de limón. Una aceituna dentro de la copa.

DUBONNET:

- 40 gramos Dubonnet.
- 40 gramos Dry Gin.

Revuelto, copa N° 4. — Exprímase una cascarita de limón.



GILBEY LONDON
DRY GIN

EGG NOGG:

- 1 huevo entero.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 15 gramos Rhum.
 - 25 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 2. — Termínese con leche fría.

EGG NOGG:

(caliente) cámbiese por leche caliente. — Vaso N° 2.

EMBAJADOR:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos Triple Sec.
- Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

EMBASSI:

- 3 chorros cacao.
 - 2 chorros orange bitter.
 - 20 gramos Rom Bacardi.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 4.

EMPERADOR:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 2 chorros cacao.
 - 2 chorros Marrasquino.
 - 30 gramos jugo de frutas.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 12.

ELIXIR:

- 3 chorros granadina.
 - 10 gramos Cherry Brandy.
 - 60 gramos cocktail kola.
- Batido, copa N° 9.

E

ENCANTO:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 5 gramos Marrasquino.
- 25 gramos whisky Americano.
- 60 gramos vermouth seco.

Revuelto, copa N° 4.

ENSUEÑO:

- 1 clara huevo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 15 gramos Fernet-Branca.
- 30 gramos Hesperidina.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 5.

ESMERALDA:

- 3 chorros Curacao.
- 3 chorros Chartreuse.
- 3 chorros Peppermint.
- 30 gramos Dry Gin.
- 60 gramos Hesperidina.

Batido, copa N° 9.

ESPAÑA (para brindar):

- 1 jerez de solera, bien helado.
- Vaso cañita. — A tu salud España.

ESPERANZA:

- 3 chorros Cognac.
- 5 gramos granadina.
- 15 gramos ananá, jugo.
- 25 gramos Dry Gin.
- 50 gramos vermouth dulce.

Batido, copa N° 14.

ESFINGE:

- 4 dátiles, triturados sin carozos.
- 15 gramos mandarina, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 25 gramos Cognac.

Batido, copa N° 12. — Termínese con espumante bien helado.

ESPLENDIDO:

- 3 chorros Chartreuse.
- 30 gramos vermouth seco.

Revuelto, copa N° 12. — Termínese con sidra.

ESPIRITU SANTO:

- 10 gramos limón, jugo.
- 40 gramos ananá, jugo.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 60 gramos Parati.

Batido, copa N° 6.

EXPLOSIVO:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 2 chorros cacao.
- 30 gramos Ginebra.
- 30 gramos Cognac.
- 30 gramos whisky.

Batido, copa N° 4.

TIO PACO-Jerez es delicioso



FASCINADOR:

- 2 chorros Pipermint.
 - 3 chorros Anisette.
 - 25 gramos vermouth dulce.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 9.

FERNET-BRANCA — ALEGRESE:

- 3 chorros Curacao.
 - 1 rebanada de naranja.
 - 30 gramos vermouth Carpano.
 - 20 gramos Ginebra.
 - 30 gramos Fernet-Branca.
- Batido, copa N° 4.

FERNET-BRANCA — ALPINO:

- 5 gramos granadina.
 - 10 gramos limón jugo.
 - 20 gramos cubana.
 - 30 gramos Fernet — Branca.
- Batido, copa N° 3.

FERRO CARRIL:

- 2 chorros Marrasquino.
 - 3 chorros granadina.
 - 50 gramos Pinerol.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 8.

FIFTY FIFTY:

- 3 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos vermouth seco.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 3.

FLAMENCA:

- 25 gramos jugo de frutas.
 - 25 gramos vino Málaga.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

FLINT FISH:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos whisky.
 - 20 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5. — Adórnese con una rodaja de ananá y una de naranja.

FLOR DE ORIENTE:

- 15 gramos pomelo ó 10 gramos de limón.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 60 gramos vermouth Americano.
- Batido, vaso N° 5.

FOLIES BERGERS "PARIS":

- 3 chorros crema Menta.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 65 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 3. — Exprímase una cascarita limón.

FOR THE TROPICS:

- 30 gramos naranja jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 14. — Adórnese con una rebanada de naranja.

FLORIDA:

- 25 gramos naranja, jugo.
 - 10 gramos granadina.
 - 5 gramos apricot brandy.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 10. .. Trocitos de fruta.

FLORIDA (seco):

Se cambia por vermouth seco; se agrega un chorrito de limón.

FLOTH:

- 1 clara huevo.
 - 5 gramos granadina.
 - ½ cucharadita de azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5.

FRONTERA:

- 15 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita de azúcar.
 - 30 gramos Parati.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Vaso N° 5. — Trocitos de hielo.

Cocktail Kola Zapican

*En los
más Ricos
Cocktails*



se nota su grata
presencia

GALO:

- 10 gramos bitter rosado.
- 10 gramos amaro italiano.
- 60 gramos vermouth seco.

Batido, vaso N° 5. — Termínese con soda.

GAUCHO:

En vaso N° 5.

- 10 gramos Triple Sec.
- 10 gramos bitter rosado.
- 20 gramos vermouth dulce.
- 50 gramos Dry Gin.

Trocito de hielo, termínase con soda.

En homenaje al capitán del velero
"Gaicho" Don Ernesto C. Uriburu.
Trinidad 8/1954.

GIN and TONIC:

En un vaso N° 3., poner:

- 1 rebanada de limón.
- Trocitos de hielo.
- 50 gramos Dry Gin.

Termínese con Indian Tonic. — Cu-
chara larga.

GIN DAISY:

- 15 gramos limón, jugo.
- 5 gramos frambuesa.
- 2 chorros marrasquino.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 10. — Ramita de
menta que flote.

G

GIN "COCKTAIL":

- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros curacao.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 9. — Exprímese una cascarita de limón.

GIN FIZZ:

- 20 gramos limón, jugo.
- 1½ cucharadita azúcar.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 5. — Trocitos de hielo, sifón aparte.

GINGER SMILE (en vaso N° 1):

- ½ rodaja ananá, dentro del vaso.
- 50 gramos Dry Gin.

Trocitos de hielo. Termínese con Ginger Ale. — Pajitas y cuchara larga.

GIN FIZZ "JAUJA" (famoso en Montevideo):
En un vaso fino de aperitivo.

- ½ limón exprimido, y bien colado.
- 1½ cucharadita azúcar.
- 3 chorros Triple Sec.
- 50 gramos Dry Gin.

Revuelto, hielo cepillado y un chorro de sifón al servirlo.

GIN PINK:

En un vaso N° 3, con trocitos de hielo, agréguese:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 1 chorro de agua.
- 50 gramos Dry Gin.

Revuelto. — Cuchara larga.

GIN RICKEY:

- 10 gramos limón jugo.
- 50 gramos Dry Gin.

Vaso N° 5. — Trocito de hielo, soda y pajitas.

GIN SOUR:

- 15 gramos limón, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 2. — Corónese con vino tinto.

GINEBRA:

- 2 chorros Angostura, bitter.
- 2 chorros Curacao.
- 50 gramos Ginebra.

Batido, copa N° 2.

GITANO:

- 2 chorros Triple Sec.
- 3 chorros apricot brandy.

Revuelto, copa N° 1. — Termínese con manzanilla bien helada.

GOLDEN FIZZ:

- 1 yema huevo.
- 15 gramos limón jugo.
- 2 cucharadita azúcar.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 2. — Complétese con soda.

GUARDIA VIEJA:

- 30 gramos Jerez.

Revuelto, vaso N° 5. — Termínese con Champagne.

GLADYS:

- 2 chorros apricot brandy.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 20 gramos ananá, jugo.
 - 60 gramos manzanilla.
- Batido, copa N° 5.

GLORIA STAR:

- 20 gramos durazno jugo.
- 10 gramos granadina.
- 30 gramos Jerez.

Batido, copa N° 5. — Terminase con Champagne.

GLOTON:

- Corónese: una copa N° 5 con Angostura y azúcar.
- 10 gramos Cognac.
 - 30 gramos Jerez.

Termínese con Champagne bien helado.

GRAN MUNDO:

- 2 chorros apricot brandy.
 - 30 gramos Oporto Añejo.
 - 30 gramos whisky Americano.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 10.

GRAN SENIOR (para 30 copas):

- 900 gramos ananá, jugo.
- 200 gramos azúcar.
- 250 gramos Cognac.
- 250 gramos Jerez.
- 2 botellas Sidra.

Copa N° 12.

GARAY:

- 15 gramos limón, jugo.
- 25 gramos durazno, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 25 gramos Jerez.
- 25 gramos Cognac.

Batido, copa N° 5.

GRANADINO (gran refresco):

- 100 gramos jugo de frutas.
- 10 gramos granadina.

Batido, vaso N° 0. — Trocitos de hielo y frutas picadas, de estación, pajitas. — Terminase con soda.

GRAPE FIZZ (uva):

- 25 gramos uva natural (colada).
- 10 gramos limón, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 1. — Trocitos de hielo, pajitas.

GRAPE (Rosse):

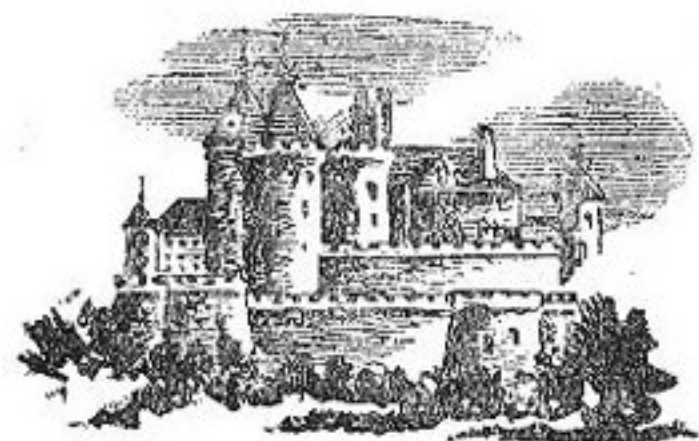
Igual al GRAPE FIZZ: cambie, el azúcar por 15 gramos de granadina.

Champagne Cuwillier

S. A. HENRY GRENY Cía.

LEANDRO N. ALEM 623

TRADICION FRANCESA



LICORES

H. GRENIER

Av. Leandro N. Alem 623

T. E. 32-5274 - 4981

BUENOS AIRES

HANDICAP:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 5 gramos Grand Marnier.
 - 5 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 9.

HAPPY DAYS:

- 3 chorros Chartreuse.
- 3 chorros marrasquino.
- 10 gramos ananá, jugo.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 3. — Trocitos de ananá y una guinda.

HARLINGER:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 2 chorros Peppermint.
- 5 chorros Triple Sec.
- 10 gramos ananá, jugo.
- 50 gramos Ginebra Holanda.

Batido, copa N° 5.

"HAVE A HEART":

- 3 chorros granadina.
- 15 gramos limón, jugo.
- 30 gramos ponch Sueco.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 4. — Trocitos de ananá y una guinda.

DON PACO:

- 30 gramos Dry Gin.
- 60 gramos Jerez.

Revuelto, copa N° 9. — Una cebollita en el borde de la copa.

H

HAWAIIAN:

- 10 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos naranja, jugo.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 1 trocito de ananá.
 - 1 cortecita de naranja exprimida.
- Batido, copa N° 4.

HISPANIA:

- 2 chorros marrasquino.
 - 10 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 9.

HONOLULU:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 5 gramos marrasquino.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5.

HORROR:

- 3 gramos orange bitter.
 - 25 gramos pomelo jugo.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 25 gramos whisky.
 - 25 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5. — Este cocktail lo inventó un cliente que le gustaba tomar un buen cocktail.

HORSES NECK:

Una cascara de limón en espiral, dentro de un vaso N° 3 y trocitos de hielo.

- 2 chorros Angostura bitter.
- 50 gramos whisky.

Termínase con **Ginger Ale**. — Cuchara larga y pajitas.

HOYO BRAVO:

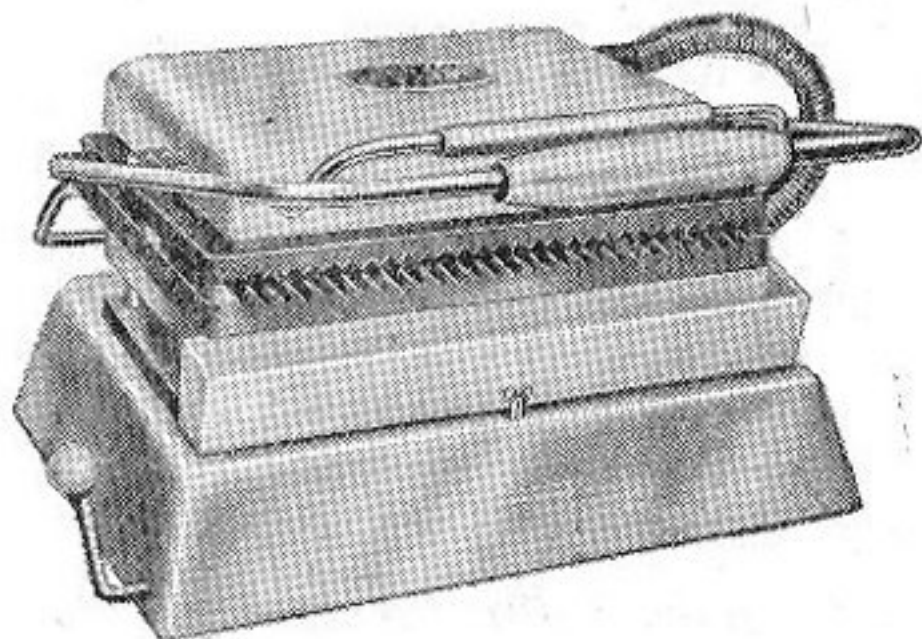
- 2 chorros Chartreuse.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos Jerez.
 - 30 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 4.

H. P. (cocktail):

- 10 gramos ananá, jugo.
 - 3 chorros Kirsch.
 - 10 gramos cherry brandy.
 - 10 gramos licor mandarina.
 - 50 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 10.

●

ES COSTUMBRE entre los americanos del Norte (yanquis), e ingleses, pedir Long Drinck's, o simplemente un largo. Son todos los aperitivos, por ejemplo: vermouth y bitter con soda; Amer Picón, granadina y soda; jugos de frutas, Gin, Cognac, Rhum, Bacardi. Anís con agua, Dry Gin, limón, Indian Tonic, **Ginger Ale**, etc.



INFRA-GRILL TURMIX

DE FAMA MUNDIAL

PARA ASAR POR CONCENTRACION
DE RAYOS INFRA-ROJOS

El INFRA-GRILL TURMIX asa carnes, aves, pescados, achuras, etc.

—Conserva la jugosidad de la carne, evitando la pérdida de jugo que ocasionan los sistemas hasta ahora conocidos (parrillas, planchas, etc.).

—Por la razón anterior, toda carne resulta tierna y jugosa aun estando muy asada.

—Reduce a la décima parte el tiempo que demandan los otros métodos.

—No desprende humo ni olor.

—Asa en forma insuperablemente pareja adquiriendo la carne un sabor incomparable **SIN GUSTO A HUMO NI A GRASA QUEMADA.**

Un producto de la organización mundial

TURMIX

ICE COFEE (igual al mazagran):

En vaso N° 3. con trocitos hielo.

- 1 rodaja de limón.
- 3 cucharaditas azúcar.
- 60 gramos de buen café frío.

Cuchara larga y pajitas. — Termínese con agua fría.

ICE COFEE (cream):

En vaso N° 3.

- 1 helado de vainilla.
- 60 gramos buen café, frío, con una manga con chantilly, decórese.

Cuchara larga y pajitas.

ICE CREAM SODA:

En un vaso N° 4.

- 1 helado de crema a la vainilla.

Jarabe a gusto, cuchara larga y pajitas, soda.

ICE TEA:

En vaso N° 2. — Con trocitos de hielo.

- 1 rodaja de limón.
- 2 cucharaditas de azúcar.

Termínese con tea de Ceilan. — Pajitas, cuchara larga.

IDEAL:

- 3 chorros marrasquino.
- 10 gramos pomelo.
- 70 gramos vermouth dulce.

Batido, copa N° 10. — Trocitos de ananá.

IGUAZU:

- 1 yema huevo.
 - 1½ cucharadita azúcar vainillada.
 - 2 chorros cacao.
 - 25 gramos Rhum.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 5. — Polvoréese con canela.

ILDA:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Dubonnet.
- Batido, copa N° 10.

IMPERIAL FIZZ:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
- Batido, copa N° 6. — Terminase con Champagne bien helado.

IMPERIAL JULEPP:

- 20 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos whisky americano.
- Batido, copa N° 5. — Terminase con Champagne bien helado.

IMPERIAL OPAL:

- 25 gramos Pernod Fils.
- Revuelto, con 30 gramos de agua en copa N° 13. — Agréguese 25 gramos de Piperment verde con una cuchara, que no se mescle, que vaya al fondo y quede separado.

INCA (cocktail):

- 10 gramos granadina.
 - 20 gramos naranja, jugo.
 - 50 gramos Pisco de Perú.
- Batido, copa N° 13. — Con una guinda en el borde.

INDIAN HEART:

- 2 chorros cacao.
 - 20 gramos Cognac.
 - 20 gramos Rhum.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 25 gramos whisky.
- Revuelto. — Exprímase cortecita de limón. — Copa N° 4.

INDEPENDENCIA:

- 3 chorros Chartreuse.
 - 5 gramos granadina.
 - 25 gramos mandarina, jugo.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 10.

ISABEL:

- 1 clara huevo.
 - 20 gramos ananá.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 2 chorros granadina.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 13.

IRIS:

- 15 gramos ananá, jugo.
 - 3 chorros Curacao.
 - 3 chorros granadina.
 - 30 gramos Hesperidina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 10.

IRISH WHISKY:

- 10 gramos Triple Sec.
 - 25 gramos limón, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 13. — Terminase con un chorro de soda.

ITALIA:

- 10 gramos Bitter (rosado italiano).
 - 20 gramos Amaro (rosado italiano).
 - 70 gramos vermouth Torino.
- Batido, copa N° 5. — Con tres grafiones en el borde.

En homenaje a Italia: productora y creadora de los más famosos vinos, espumantes, vermouth, marsalas, Fernet, amaros, bitter, americanos, licores, innumerables con un sabor exquisito; con los cuales, todos los barman profesionales del mundo se sienten satisfechos cuando los tienen a mano y pueden preparar ricos tragos a sus parroquianos.

JACHTING CLUB:

- 3 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos Pernod Fils.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 13.

JAMAICA:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos naranja, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Rhum de Jamaica.
- Batido, copa N° 4.

JAPONES:

- 10 gramos horchata jarabe.
 - 5 gramos frambuesa.
 - 30 gramos whisky.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 11.

JEANNE D'ARC:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 10. — Terminase con Champagne.

JOAO CANDE:

- 1 chorro Angostura bitter.
 - 2 chorros Curacao.
 - 3 chorros Cognac.
 - 20 gramos Parati.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 9.

JOCKEY CLUB:

- 2 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Cognac.
 - 30 gramos Dubonnet.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Revuelto, copa N° 3.

JOCKEY CLUB PONCH (quemado):

En vaso N° 5.

- 1 rodaja limón.
 - 3 clavos de olor, clavados en la rodaja de limón.
 - 80 gramos de Tea bien caliente.
 - 50 gramos de rum que flote.
- Terminar con una cucharita y un terrón de azúcar, se prende, acompañada pajitas.

JOHN COLLIN'S:

En un vaso N° 2.

- 1 rodaja limón, y un chorrito limón jugo.
 - 2 terrones azúcar.
 - 2 chorros Angostura bitter.
 - Trocitos de hielo.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Cuchara larga y pajitas.

JOHN BULL:

- 3 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 60 gramos whisky.
- Batido, copa N° 4.

JUDITH:

- 15 gramos ananá, jugo.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 25 gramos ananá, jugo.

Batido, exprímase una cascarita de naranja, en el batido. — Copa N° 5. — Terminase con **Champagne**. — Adórnese con una rodaja de ananá y una de naranja.

JULEPP DE MENTA:

En vaso N° 4 con trocitos de hielo. 3 ó 4 puntas de menta fresca machacada en un mortero chico de madera o en el vaso de preparación, con:

- 1/2 cucharadita azúcar.
- 10 gramos limón, jugo.
- 70 gramos Dry Gin.

Batido, una ramita de menta que flote, polvoréese con azúcar molida. Pajitas.

APERITIVOS

Entre los más comunes les recuerdo el Aperital, Pinal, Xeres Quina, Ferro China, cocktail Kola, definidos por su aroma y exquisito sabor, no se deben mezclar con whisky y Cognac.

El Autor.

COCKTAIL KOLA ZAPICAN

Con Granadina y soda

KENTUCKY:

- 15 gramos spricot brandy.
 - 20 gramos Oporto.
 - 25 gramos Cognac.
 - 30 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 9.

KISS ME QUICK:

- 1 clara huevo.
- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros Anisette.
- 15 gramos apricot brandy.
- 15 gramos granadina.
- 30 gramos Cognac.
- 50 gramos Jerez.

Batido, copa N 6.

K

KISS OF LOVE:

- 1 clara huevo.
- ½ cucharadita azúcar.
- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros Curacao.
- 5 gramos Anisette.
- 30 gramos Dry Gin.
- 50 gramos vermouth seco.

Batido, copa N° 5.

KOLA COCKTAIL:

- 15 gramos granadina.
- 50 gramos cocktail kola.

Batido, copa N° 11.

COCKTAIL KOLA ZAPICAN

BIEN BATIDO

LADIE'S:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 50 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 4. — Exprímase una cascarita finita de limón.

LA MAS EXCELSA

- 15 gramos ananá, jugo.
- 10 gramos cherry brandy.
- 5 gramos granadina.
- 25 gramos Cognac.
- 50 gramos Jerez.

Batido, copa N° 8. — Corónese la copa con limón y azúcar molida.

L'AMOUR (Pousse cafe):

En una copa N° 9.

- 1 yema de huevo.

Sobre la yema, sin mesclar:

- 10 gramos Benedictino.
- 10 gramos marrasquino.
- 25 gramos Cognac.

Este "Pousse cafe" se toma de un trago.

L

LIBERTY:

- 15 gramos Triple Sec.
- 50 gramos Rom Bacardi.

Revuelto, copa N° 5. — Termínase con sidra bien helada.

LIBERTADOR:

- 10 gramos apricot brandy.
- 40 gramos Jerez.

Batido, copa N° 6. — Termínase con Champagne.

LONDON:

- 30 gramos lima, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 3.

LOUISIANA:

- 3 chorros Curacao.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos vermouth dulce.
 - 30 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 4. — Con una guinda.

LUIS XV:

- 1 yema huevo.
 - 3 chorros cacao.
 - 3 chorros Benedictine.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 60 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 10.

LOS ANGELES:

- 3 chorros kirsch.
 - 3 chorros granadina.
 - 25 gramos naranja, jugo.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 10. — Trocitos de naranja.

J E R E Z

TIO PACO

PARA SUS COCKTAILS

LOUIS FIZZ:

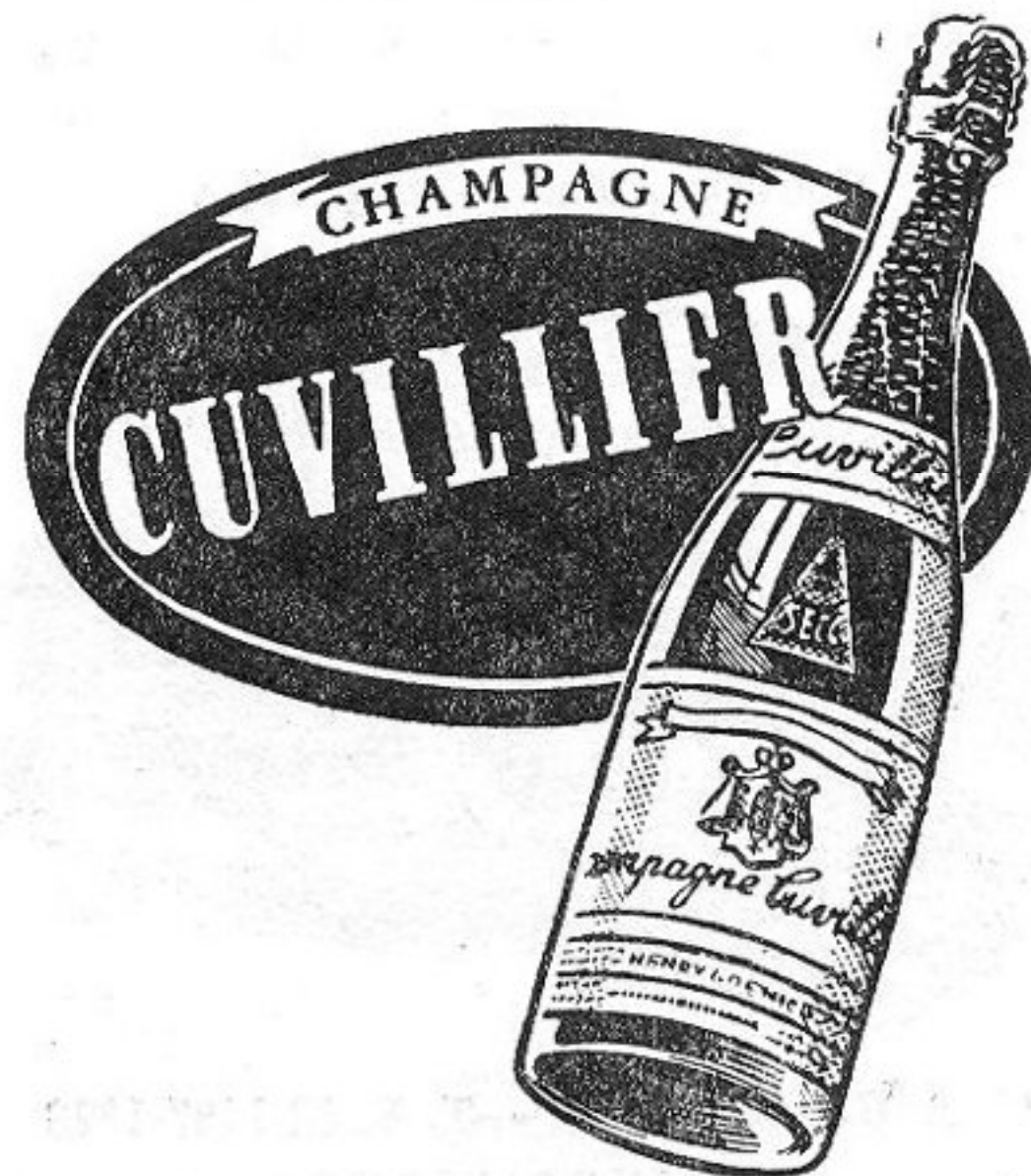
- 1 clara huevo.
- 15 gramos limón, jugo.
- 1 1/2 cucharadita azúcar.
- 10 gramos granadina.
- 10 gramos Kerman.

Batido, vaso N° 4. — Terminase con leche, vuelto a batir, al servir se le agrega un chorro de soda.

LLOYD GEORGE:

- 10 gramos Cognac.
- 40 gramos Jerez.

Revuelto, copa N° 6. — Terminase con Champagne.



Henry Grenier & Cía.

Av. L. N. Alem 623 - T.E. 32-5274-4981 - Bs. As.

MONVISO Soc. ANON.

Com. Ind. Inm. y Fin.

ESPECIALISTAS EN CERVECERAS

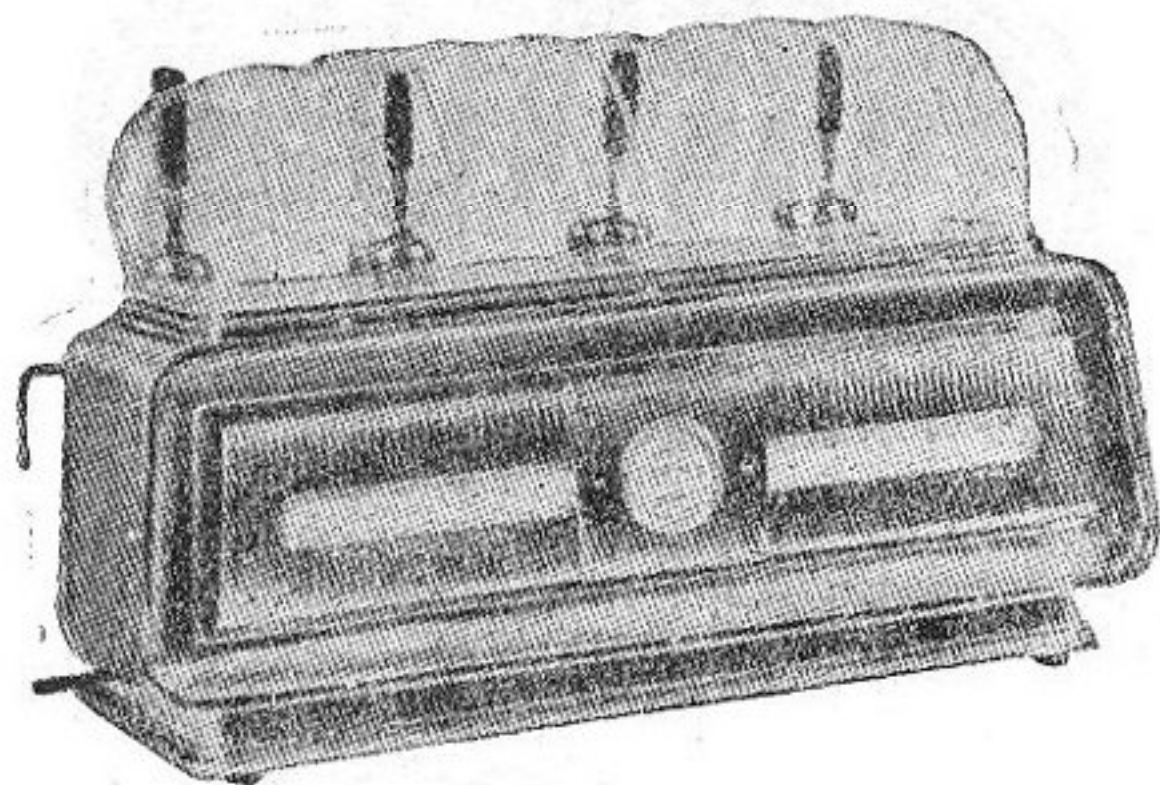
Y MESAS COCKTELERAS

Instalaciones Frigoríficas

Jeladeras, canillas para agua y cerveza,
toda clase de aparatos e instalaciones
para despacho de cerveza

LAS FAMOSAS MAQUINAS DE CREMA CAFE
Italianas

Monviso - Faema Argentina



Gral. Urquiza 48-64 - T. E. 62-1497-1823

BUENOS AIRES

MABEL:

- 1/2 clara de huevo.
- 10 gramos limón, jugo.
- 15 chorros granadina.
- Batido.
- 50 gramos Amer Picón.
- Vuelto a batir, copa N° 10.

MADAME BUTTERFLAY:

- 10 gramos limón, jugo.
- 25 gramos durazno, jugo (colado).
- 1/2 ..cucharadita azúcar.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con sidra.

MADRILEÑA

- 10 gramos ananá, jugo.
- 3 chorros cacao.
- 10 gramos kirsch.
- 15 gramos cherry brandy.
- 50 gramos moscatel (vino).
- Batido, copa N° 10.

MAIDEN'S BLUSH:

- 10 gramos limón, jugo.
- 3 chorros Anisette.
- 5 chorros granadina.
- 40 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

MAIPU:

- 3 chorros kirsch.
- 3 chorros granadina.
- 50 gramos Pisco.
- Revuelto, copa N° 13.

M

MANON:

- chorros Triple Sec
- 3 chorros marrasquino.
- 30 gramos Cognac.
- 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 3.

MANHATTAN:

- 1 chorro Angostura bitter.
- 30 gramos whisky Americano.
- 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 1. — Exprímase una cascarita de limón.

MANHATTAN SECO:

Cambie por seco, el vermouth.

MARAGATO:

- 10 gramos limón, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 2 chorros kirsch.
- 30 gramos vermouth dulce.
- 30 gramos vermouth seco.
- 40 gramos Rom Bacardi.
- Batido, copa N° 10.

MARINA MERCANTE:

- 1/2 clara huevo.
- 20 gramos ananá, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 3 chorros apricot brandy.
- 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 5.

MARIA ANTONIETA (Pousse cafe):

- 15 gramos Peppermint verde.
- 15 gramos Cognac.
- Queda separado. — Copa licor.

MARIA LUISA:

- 5 gramos limón, jugo.
- 10 gramos ananá, jugo.
- 10 gramos Triple Sec.
- 1/2 cucharadita azúcar.
- 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 8.

MARTINI:

- 2 chorros Curacao.
- 3 chorros orange, bitter.
- 70 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 4.

MARSELLASE:

- 2 chorros marrasquino.
- 5 gramos Casis.
- 10 gramos Cognac.
- 60 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 5.

MENDOZA:

- 20 gramos mandarinas, jugo.
- 1/2 cucharadita azúcar.
- 20 gramos Jerez.
- 20 gramos Cognac.
- 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, vaso N° 5. — Termínese con sidra.

MARY PICKFORD:

- 5 chorros granadina.
 - 20 gramos ananá, jugo.
 - 50 gramos Rom Bacardi.
- Batido, copa N° 9.

MIGUEL ANGEL:

- 1 chorro Angostura bitter.
 - 2 chorros Grand Crus.
 - 2 chorros Triple Sec.
 - 30 gramos Cognac.
 - 30 gramos Jerez.
 - 30 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 8. — Corónese la copa con azúcar.

MILLON DE DOLLAR:

- 1 yema huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 2 chorros Anisette.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 50 gramos whisky.
- Batido, vaso N° 3. — Soda y pajitas.

MILK PUNCH (Frío):

- 25 gramos Cognac.
 - 25 gramos rhum.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 250 gramos leche fría.
- Batido, vaso N° 2.

MILK PUNCH (Caliente):

Cambie por leche caliente.

MINT JULEPP:

En vaso N° 4, con trocitos de hielo, una rodaja de limón y frutas picadas de estación. — Agréguese: 3 ramitas de menta o yerba buena fresca, machacada en mortero de madera o en el vaso de trabajo.

- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos whisky.

Batido. — Una ramita de menta que flote, pajitas y cuchara larga. — Polvoréese la ramita con azúcar molida.

MI RANCHO:

En vaso N° 5. — Con una rodaja de limón y trocitos de hielo.

- 25 gramos naranja, jugo.
- 25 gramos whisky Americano.
- 25 gramos vermouth seco.
- 25 gramos Dubonnet.

Batido, copa N° 5. — Adórnese con una rodaja de naranja y una guinda.

MINT HIGH BALL:

En vaso N° 2.

- 15 gramos limón, jugo.
- 25 gramos Peppermint verde.

En un vaso de 50 gramos, hielo moldeado y cepillado. — Termínese con **Ginger Ale**. — Una ramita de menta que flote y pajitas.

MISTERIO:

- 1 yema huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos marrasquino.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 10. — Polvoréese con nuez moscada.

MITRE:

- 2 chorros Curacao.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 25 gramos vermouth seco.
 - 40 gramos Hesperidina.
- Revuelto, copa N° 4. — Trocitos de fruta.

MODERNISTA:

- 1 chorro Angostura bitter.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 13.

MONTERREY:

- 5 gramos cherry brandy.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 13.

MORNING SMILE:

- 5 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 13.

MORNING GLORY FIZZ:

- 1/2 clara de huevo.
 - 20 gramos ananá, jugo.
 - 5 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos granadina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 1. — Pajitas.

MORNING'S MORNING:

- 1 clara huevo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 3.
- 60 gramos leche fría.
- Vuelto a batir, termínese con un chorro de soda, pajitas.

MOSQUETEROS:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos Triple Sec.
 - 60 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 13.

MY LOVE:

- 25 gramos naranja, jugo.
 - 15 gramos mandarina.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 14. — Trocitos de fruta.

COCKTAIL KOLA ZAPICAN



Los científicos que estudiaron esta fruta, clasificaron la misma de primer rango entre los tónicos. Acciona tan seguramente y más rápido que la quinina. Se recomienda para los estados de surmenage.

INDUSTRIA ARGENTINA

NACIONAL:

- 10 gramos Cognac.
 - 40 gramos Dubonnet.
 - 40 gramos Hesperidina.
- Batido, copa N° 11.

NAPOLEON I:

- 3 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 30 gramos vermouth seco.
 - 30 gramos vermouth dulce.
 - 30 gramos Jerez de la Frontera.
- Revuelto, copa N° 5.

NAUTICO:

- 10 gramos marrasquino.
 - 50 gramos Oporto.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 14.

NARANJADA REINA ISABEL:

Para 2 vasos:

- 30 gramos limón, jugo.
- 50 gramos naranja, jugo.
- 60 gramos granadina.
- 75 gramos ananá, jugo.
- 75 gramos pomelo, jugo.

Batido y bien colado. — Vaso N° 2.
Trocitos de hielo. — Termínese con
soda. — Con esta base puede agre-
garse: Dry Gin, Cognac, etc.

N

NARANJADA ARGENTINA:

En vaso N° 0. - Fruta picada, hielo en trocitos.

90 gramos jugo de frutas.

Moldear entre dos platos de los de café, hielo cepillado, y con el pincho de hielo agujerear el centro del molde y colocarlo sobre el vaso preparado con la naranjada. — Adórnese con frutas y pajitas.

NICOLA PAONE:

3 chorros Curacao.

1 chorrito limón, jugo.

10 gramos Fernet-Branca.

25 gramos vermouth Torino.

50 gamos Dubonnet.

Batido, copa N° 10.

NIGHT CAP:

1 yema huevo.

1½ cucharadita azúcar.

3 chorros Anisette.

10 gramos Curacao.

50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 5. — Polvoréese con nuez moscada.

NERVION:

15 gramos ananá, jugo.

10 gramos Triple Sec.

25 gramos Cognac.

50 gramos Jerez.

Batido, copa N° 5.

NERVION De Reyes, para 100 copas:

3 ananás cortadas en rebanadas.

3 manzanas cortadas en rebanadas.

3 limones cortados en rebanadas.

5 naranjas cortadas en rebanadas.

6 ciruelas cortadas en trocitos.

800 gramos azúcar molida.

Dejar 20 minutos la fruta y el azúcar, agregarle:

2 botellas de Cognac de 750 gramos.

3 botellas de Americano Gancia.

12 botellas de Champagne.

Todo bien helado, servirse en vasos N° 5. — En pozo "Nerviön".

NEW BRISTOL:

2 nueces molidas.

1 cucharadita azúcar.

20 gramos crema de leche.

Batido y colado, agréguese.

20 gramos Cognac.

30 gramos Dry Gin.

Vuelto a batir. — Copa N° 10.

NEW ORLEANS:

1 clara huevo.

25 gramos limón, jugo.

2 cucharadita azúcar.

3 chorros Chartreuse.

3 chorros Triple Sec.

50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 13. — Termínese con leche fría. — Revuelto.

NEW LIFE:

- 25 gramos Triple Sec.
- 25 gramos Jerez.
- 50 gramos Rom Bacardi.
Revuelto, copa N° 4.

NEW ORLEANS FIZZ:

- 1 clara huevo.
- 15 gramos limón, jugo.
- 15 gramos lima, jugo.
- 2 cucharaditas azúcar.
- 3 chorros agua de azar.
- 50 gramos Dry Gin.
Batido, vaso N° 1. — Termínese con
soda y pajitas. — Nota: no tenien-
do agua de azar, use Triple Sec.

NEW YORK HERALD:

- 2 chorros Angostura bitter.
- 3 chorros Peppermint.
- 25 gramos Jerez.
- 25 gramos whisky.
- 50 gramos vermouth dulce.
Revuelto, copa N° 4.

NORMA:

- 1 chorro Kumel.
- 3 chorros Triple Sec.
- 30 gramos Dry Gin.
- 50 gramos vermouth dulce.
Revuelto, copa N° 3.

NORMANDY:

- 10 gramos limón, jugo.
- 10 gramos naranja, jugo.
- 15 gramos Triple Sec.
- 50 gramos Dry Gin.
Batido, copa N° 14. — Trocito de
hielo.

NOTRE DAME:

- 3 chorros granadina.
- 10 gramos Amer Picon.
- 30 gramos granadina.
- 50 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 11.

NUEVE DE JULIO:

- 2 chorros orange bitter.
- 30 gramos Pisco.
- 50 gramos vermouth dulce.
Exprímase una cascarita de limón.
Batido, copa N° 13.



Señor Mozo de Bar y Confitería:

Buenos Aires, República Argentina

Para ti también llega mi voluntad de buen gastronómico.

Muchos de Uds. han pasado ya la prueba de fuego que es el mostrador, la cafetería, etc.

Para ti también es este libro. Si lo lees con atención, encontrarás muchas fórmulas y cosas útiles en el desenvolvimiento de tu trabajo.

Antes que nada, te recuerdo aquellas estrofas de "Martín Fierro" que son verdades:

"Los hermanos sean unidos.
porque esta es la ley primera;
tengan unión verdadera
en cualquier tiempo que sea,
porque si entre ellos se pelean
los devoran los de afuera."

Con esto quiero decirte, amigo, que tanto el mozo como el barman, deben ser buenos obreros, camaradas y amigos, perdonarse los errores en el trabajo y ayudarse en los momentos de más movimiento. No guardar rencor por cosas sin importancia; recordar que la amistad debe prevalecer en nuestros corazones.

OJO ABIERTO:

En copa N° 13.

15 gramos cherry brandy, al fondo.

30 gramos Jerez.

30 gramos Cognac.

Revuelto, el Cognac y el Jerez despacio que no se mezele.

1 guinda en el borde de la copa.

OLD FASHIONET:

En vaso antiguo grueso.

2 chorros Angostura bitter.

1 terrón de azúcar.

2 cucharaditas de agua.

1/2 rodaja de naranja.

1 cereza confitada o natural.

Trocitos de hielo.

50 gramos whisky.

ODEON:

10 chorros marrasquino.

10 gramos Triple Sec.

10 gramos Peppermint.

50 gramos Cognac.

Batido, copa N° 13.

OLIMPIC:

3 chorros orange bitter.

5 chorros Curacao.

15 gramos ananá, jugo.

50 gramos Dry Gin.

Batido, copa N° 13.

ONE SMILE:

10 gramos bitter Rosado.

30 gramos whisky.

50 gramos vermouth dulce.

Batido, copa N° 13.

OLD TOM:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Old Tom Gin.
- Batido, copa N° 9. — Exprímase una cascarita de limón.

ORANGE BLOSSON:

- En vaso N° 5. — Una corteza de naranja en espiral, cortada fina.
- 3 chorros marrasquino.
 - 15 gramos granadina.
 - 30 gramos naranja, jugo.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido. Trocitos de hielo y pajitas.

ORANGE COBBLER:

- 1 clara huevo.
 - 20 gramos naranja.
 - 20 gramos granadina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 10.

ORANGE FIZZ:

- 25 gramos naranja, jugo.
 - 5 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita de azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 5 — Termínese con un chorro de soda.

TIO PACO-Jerez es delicioso

ORANGE COBBLER:

- En vaso N° 2. — Con fruta picada y trocitos de hielo.
- 30 gramos naranja, jugo.
 - 5 gramos granadina.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 30 gramos Cognac.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, pajitas.

ORIENTAL SOUR:

- 1/2 clara huevo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 30 gramos naranja, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 60 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 14.

ORIENTE COBBLER:

- En vaso N° 5. — Fruta de estación y trocitos de hielo.
- 25 gramos ananá, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 5 chorros kirsch.
 - 60 gramos manzanilla.
- Batido.

OYSTER: En copa N° 9.

- 3 ostras al natural o fresca.
 - 2 chorros salsa Inglesa.
 - 5 gramos salsa Ketchup.
 - 1 poquito mostaza en polvo.
 - 1 poquito pimienta negra.
 - 1 chorro limón, jugo.
- Se toma de un trago. Acompaña una copa de vino seco.

COCKTAIL KOLA ZAPICAN



No tema ningún contratiempo ni se inquiete
El delicioso Cocktail Kola "Zapicán"
se bebe con soda.

MARCA REGISTRADA
INDUSTRIA ARGENTINA

PANAMA:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 3 chorros cacao.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 12. — Termínese con Champagne.

PATRICIOS:

- 5 chorros Cognac.
 - 40 gramos Jerez.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 9. — 1 guinda confitada.

//////:

- 2 chorros abrico brandy.
 - 3 chorros Cognac.
 - 15 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne. — En homenaje al buen amigo Palitos.

PEACH FIZZ:

- 30 gramos durazno, jugo.
 - 15 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 5. — Un chorro de soda, pajitas.

PEPITA:

- 3 chorros orange bitter.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 60 gramos manzanilla.
- Revuelto, copa N° 12.

PERFECT:

- 3 chorros Curacao.
 - 10 gramos ananá, jugo.
 - 20 gramos vermouth dulce.
 - 25 gramos vermouth seco.
 - 25 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 10. — Trocitos de fruta estación.

PERFECT LADY:

- En vaso N° 5. — Con trocitos de hielo y frutas picadas.
- 10 gramos limón, jugo.
 - 2 terrones azúcar.
 - 25 gramos apricot brandy.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, cuchara y pajitas.

PERLA:

- 15 gramos ananá, jugo.
 - 3 chorros Anisette.
 - 3 chorros Cognac.
 - 60 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 6. — Corónese con azúcar el borde de la copa.

PETROPOLIS:

- 2 guayabas, jugo colado.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Parati.
- Termínese con Champagne.

PLAZA:

- 1 clara huevo.
 - 2 chorros Angostura bitter.
 - 10 gramos granadina.
 - 50 gramos vermouth seco.
 - 50 gramos Pisco.
- Batido, copa N° 5.

PRAIRIE OYSTER:

- En copa N° 9.
- 1 yema huevo.
 - 2 chorros de vinagre de Malta.
 - 1 poquito de sal.
 - 1 poquito de pimienta molida.
 - 1 poquito mostaza en polvo.
 - 1 cucharadita de tomate Ketchup.
 - 1/2 cucharadita de salsa Inglesa.
- Esta copa, se toma de un trago tomando arriba.
- 1 copa de Jerez o vino seco.

PRESIDENTE:

- 15 gramos limón, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 3 chorros granadina.
 - 50 gramos Rom Bacardi.
- Batido, copa N° 13.

PICCADILLY:

- 1 chorro Anisette.
 - 2 chorros granadina.
 - 40 gramos Dry Gin.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 13.

PIC ME UP:

- 2 yemas huevo.
 - 2 cucharaditas de azúcar, impalpable y empastarlo bien con batidor de mano.
 - 20 gramos cacao.
 - 25 gramos Rhum.
 - 30 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 9. - Polvoréese con nuez moscada.

PIEL ROJA:

- 3 chorros cherry brandy.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, Copa N° 14. — Trocitos de fruta.

PIERROT:

- 2 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros cacao.
 - 5 chorros Cognac.
 - 60 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 6.
Corónese con una rebanada de ananá.

PILATOS:

- 5 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos bitter Rosado.
 - 70 gramos Americano vermouth.
- Batido, vaso N° 5. — Termínese con soda.

PINEAPPLE FIZZ:

- 30 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1½ cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 5. - Acompañese con soda.

PINEAPPLE FLIPP:

- 1 yema huevo.
 - 25 gramos ananá, jugo, bien colado.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 15 gramos Cognac.
 - 50 gramos Oporto.
- Batido, vaso N° 5. — Polvoréese con canela.

PINEAPPLE JULEPP:

- En vaso N° 2 con trocitos de hielo y una rodaja de ananá y guindas.
- 30 gramos ananá jugo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos Triple Sec.
- Batido, termínese con Champagne bien helado.

PINK LADY:

- 1 clara huevo.
 - 20 gramos granadina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 10.

PINEAPPLE SOUR:

- 15 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 1. — Bien colado.

PRIMAVERA sin alcóhol:

- 10 gramos de durazno, jugo.
 - 10 gramos frutilla, jugo.
 - 40 gramos naranja, jugo.
 - 10 gramos granadina.
- Batido, copa N° 6. — Trocitos de frutas.

PRIMAVERA con alcóhol:

- 50 gramos de jugo de frutas.
 - 30 gramos del gusto que agrade:
- Dry Gin — Cognac — Pisco — vermouth — Jerez — Champagne.
- Batido, copa N° 10.

PRINCESA DEL DOLAR:

- 3 chorros kumel.
 - 40 gramos Dubonnet.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 14.

PRINCE OF WALES para 10 personas:

- En ponchera:
- 50 gramos limón jugo.
 - 250 gramos ananá, jugo.
 - 150 gramos Triple Sec.
 - 500 gramos Dry Gin.
- Todo bien colado con hielo dentro de la ponchera, se agrega, al servir:
- 2 botellas de Champagne bien helado.
- Copa N° 12.

PLAZA:

- 3 chorros Anisette.
 - 5 gramos granadina.
 - 30 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 6.

POKER DE:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 40 gramos Rom Bacardi.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 4.

POLE STAR:

- 20 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos marrasquino.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos Hesperidina.
- Batido, copa N° 10. — Trocitos de ananá.

PORT FLIPP:

- 1 yema huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
- Batido, agréguese:
- 50 gramos Oporto.
- Vuelto a batir, vaso N° 5. — Polvórese con canela.

PUNTO Y MEDIO:

- 3 chorros Anisette.
 - 60 gramos Carpano vermouth.
- En copa N° 14. — Trocitos de hielo, soda.

POZO DE JACOB Punch al Champagne
100 copas:

En una olla de hierro esmaltado ó en un tubo de los de helados de 30 litros, poner:

- 2 ananá en rodajas.
- 4 limones en rodajas.
- 6 duraznos buenos cortados, pelados.
- $\frac{3}{4}$ kilo azúcar molida.

Dejar un momento en maceración, agregarle:

- 1 botella de litro apricot brandy.
- 1 botella Cognac.
- 6 botellas Jerez.
- 6 botellas de Champagne bien helado, que se agrega al servir.

Revuelto, copa N° 12. Cucharón de metal. El tubo o la olla se carga igual que para helados, adornando la tina con banderas y flores. — El homenajeadó sirve primero a los más allegados de la familia y amigos, dejando el cucharón para que las demás personas se sirvan.

J E R E Z

TIO PACO

PARA SUS COCKTAILS

QUEEN ELISABETH:

- 20 gramos ananá, jugo (colado).
 - 20 gramos Triple Sec.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 12. — Termínese con Champagne bien helado. Trocitos de ananá.

QUEEN ELISABETH para 100 copas:

- 2 litros ananá, jugo (colado).
 - 2 litros Triple Sec.
 - 5 botellas Dry Gin.
 - 6 botellas Champagne bien helado, al servirse.
- Copa N° 12. — Con trocitos ananá.

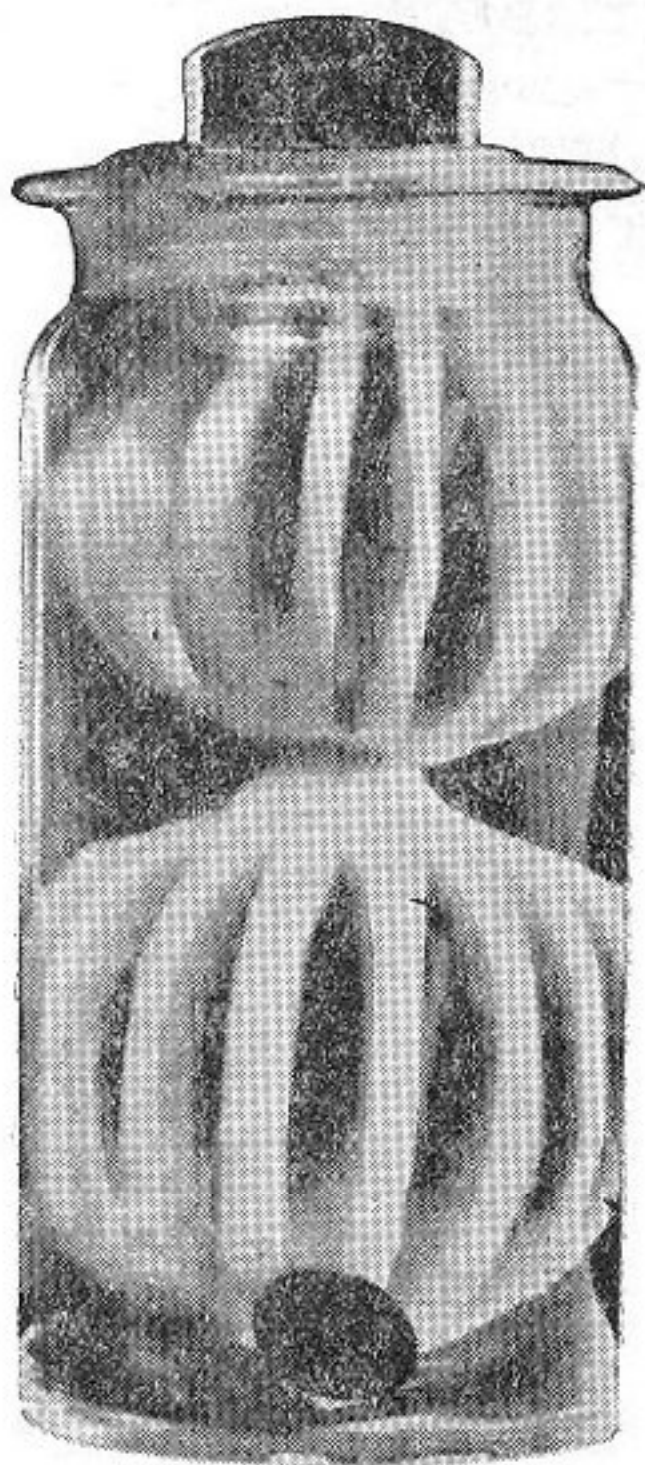
QUEEN MARY:

- En vaso N° 2. — Con trocitos hielo.
- 1 rodaja limón.
 - 5 chorros granadina.
 - 50 gramos whisky Escocés.
- Revuelto.

Champagne Cuillier

S. A. HENRY GRENY Cía.

LEANDRO N. ALEM 623



ROCK CANDI and WHISKY

En un frasco de un litro con tapa esmerilada, poner 2 limones, cortados como jaula, quitando la pulpa, una ramita de canela, 6 clavos de olor, una chaucha vainilla, azúcar 8 terrones, 800 gr. whisky Americano Rye. El frasco se lleva a la mesa acompañado de agua.

RAMOS FIZZ:

- 1 clara huevo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 10 gramos limón, jugo.
- 10 gramos Licor de Angélica.
- 50 gramos Dry Gin.

Batido, vaso N° 1. — Termínese con un chorro de soda, pajitas.

RAQUEL:

- 1 helado crema vainilla.
 - 10 gramos Prunelle.
 - 40 gramos jugo de frutas.
- Batido, copa N° 12. — Trocitos de frutas.

RASCACIELO (Horizontal):

- 10 gramos Triple Sec.
 - 10 gramos cherry brandy.
 - 15 gramos Cognac.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 9. — Para los dueños que estén contentos.

REFRESCADO (vermouth):

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Marrasquino.
 - 70 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, vaso N° 5. — Termínese con soda.

REFRESCADO (Fernet):

- 30 gramos Fernet-Branca.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, vaso N° 5. — Termínese con soda.

REMEMBER:

- 2 chorros cacao.
 - 25 gramos Jerez.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 5.

RED STAR:

- 2 chorros kirsch.
 - 3 chorros granadina.
 - 5 gramos Triple Sec.
- Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne, bien helado.

RELICARIO:

- 2 chorros Grand Crus.
 - 2 chorros Triple Sec.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 13.

RESERVISTAS:

- 3 chorros Angostura bitter.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Exprímese una cascarita de limón.
— Revuelto, copa N° 4.

RICHMOND:

- 3 chorros Grand Marnier.
 - 30 gramos Jerez.
- Revuelto, copa N° 6. — Termínese con Champagne, bien helado.

RIO DE JANEIRO:

- 5 gramos limón, jugo.
 - 30 gramos naranja, jugo.
 - 10 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Americano vermouth.
- Batido, copa N° 5.

RIVIERA:

- 20 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos Triple Sec.
 - ½ cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Ron Bacardi.
- Batido, copa N° 13.

ROYAL CREAM:

- 1 helado crema vainilla.
 - 30 gramos Cognac.
 - 50 gramos jugo de frutas.
- Batido, copa N° 12. — Trocitos de ananá.

ROYAL CLOVER CLUB:

- 1 yema huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos granadina.
 - 25 gramos limón, jugo.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 12.

ROYAL CREAM (Soda):

- En vaso N° 3.
- 1 helado damascos.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 15 gramos granadina.
- Soda, pajitas, cuchara larga.

ROYAL FIZZ:

- 3 chorros Angostura bitter.
 - 25 gramos lima, jugo.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 5. — Termínese con un chorro de soda, pajitas.

RUBOR DE NIÑA:

- 1/2 clara de huevo.
 - 15 gramos granadina.
 - 30 gramos Jerez.
 - 30 gramos vermouth seco.
 - 30 gramos whisky Americano.
- Batido, copa N° 10.

RUBI:

- 2 chorros Curacao.
 - 3 chorros cherry brandy.
 - 30 gramos whisky.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 4.



Cognac
DUFAUR
Reserva

SAO PAULO:

- Para dos copas:
- 3 guayabas bien maduras y coladas.
 - 15 gramos limón, jugo.
 - 25 gramos ananá, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 150 gramos Parati.
- Batido, copa N° 5.

SADIE:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 5 gramos Triple sec.
 - 60 gramos whisky.
- Batido, copa N° 4.

SALOME:

- 30 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos Dubonnet.
 - 30 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 14.

SAMBAYON:

- 2 yemas huevo.
 - 3 cucharaditas azúcar.
- Batido fuertemente, en olla, bola de cobre y con batidor de alambre, en fuego fuerte o al "baño maría", agréguese:
- 60 gramos Marsala.
- Despacio y batiendo hasta espesarse bien. - Copa N° 12.

S



HOMENAJE
al Gran Capitán
Don JOSE DE SAN MARTIN
de
EL BARMAN PRACTICO

SANGAREE BRANDY:

- En vaso N° 1. — Trocitos de hielo.
- 1 terrón de azúcar.
 - 30 gramos de agua.
- Revuelto, agréguese:
- 50 gramos Cognac.
- Pajitas. — Se prepara con: Rhum, whisky, Oporto, Gin, Ginebra, Parati, etc.

SANTA RITA:

- 2 chorros marrasquino.
 - 3 chorros Kerman.
 - 20 gramos Jerez.
 - 30 gramos Cognac.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 9.

SAN MARTIN (seco):

- 2 chorros orange bitter.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 60 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 9. — Exprímese cascarita de limón.

SAN MARTIN (seco):

- Para 30 copas:
- 50 gramos Orange bitter.
- Cambie por vermouth seco. — Revuelto, copa N° 4. — Exprímese 5 cascaritas limón.

SAN MARTIN (dulce):

- 2 chorros Curacao.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 2.

SAN MARTIN (dulce):

Para 30 copas:
 100 gramos Curacao.
 1000 gramos Dry Gin.
 2000 gramos vermouth dulce.
 Revuelto, copa N° 2. — Trocitos de fruta de estación.

SANTIAGO:

25 gramos crema de leche.
 1/2 cucharadita azúcar.
 10 gramos Benedictine.
 50 gramos Rhum.
 Batido, copa N° 10.

SANTOS DUMONT: Para 2 copas:

10 gramos Triple Sec.
 15 gramos ananá, jugo.
 20 gramos lima, jugo.
 50 gramos Parati.
 Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne, bien helado.

SARATOGA:

2 chorros Angostura bitter.
 2 chorros granadina.
 20 gramos Jerez.
 Revuelto, copa N° 5. — Termínese con Champagne, bien helado.

SEPTIMO REGIMIENTO:

10 gramos Rhum.
 10 gramos jarabe de azúcar.
 30 gramos vermouth seco.
 50 gramos whisky Americano.
 Batido. — Trocitos de hielo y frutas, pajitas.

SHERRY COBBLER:

En vaso N° 5, con una rodaja de naranja y otra de limón. — Fruta y trocitos de hielo hasta la mitad.
 5 chorros granadina.
 10 gramos Curacao.
 60 gramos Jerez.
 Batido, pajitas. — Corónese con Oporto.

SHERRY FLIPP:

2 yemas huevo.
 1/2 cucharaditas azúcar.
 60 gramos Jerez.
 Batido, vaso N° 5. — Polvoréese con carela.

SMASH BRANDY:

En vaso N° 5. — Una rebanada de limón.
 1 ramita menta machacada, con
 1 cucharadita azúcar, y colarlo.
 50 gramos Cognac.
 Trocitos de hielo, pajitas.

SIDE CAR (Francés):

10 gramos limón, jugo.
 10 gramos Triple Sec.
 1 cucharadita azúcar.
 50 gramos Cognac.
 Batido, copa N° 4.

SIDE CAR (Inglés):

Cambie por Dry Gin.
Batido, copa N° 4.

SILVER:

2 chorros Angostura bitter.
10 gramos limón, jugo.
½ cucharadita azúcar.
30 gramos Ginebra Holanda.
50 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 8.

SILVER FIZZ:

1 clara de huevo.
15 gramos limón, jugo.
1 cucharadita azúcar.
50 gramos Dry Gin.
Batido, vaso N° 5. — Termínese con
1 chorro de soda, sifón.

SIRENA:

2 chorros Fernet — Branca.
3 chorros granadina.
15 gramos Ginebra Holanda.
60 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 6.

SOBERANO:

2 chorros marrasquino.
5 chorros cacao.
30 gramos whisky.
50 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 3.

SOL DE MAYO:

10 gramos Cognac.
30 gramos Jerez.
60 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 5. — Adórnese con
una rodaja de ananá, que represente
el "sol".

SOLIS:

10 gramos Cognac.
25 gramos amaro Rosado.
30 gramos Hesperidina.
50 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 12. — Trocitos fru-
tas de estación.

SOUVENIR:

5 gramos Fernet — Branca.
3 chorros Grand Marnier.
10 gramos Cognac.
25 gramos Jerez.
60 gramos vermouth seco.
Revuelto, copa N° 9.

STANDART:

5 gramos Fernet-Branca.
10 gramos Pinal.
65 gramos vermouth dulce.
Batido, copa N° 4.

STINGER:

En vaso N° 13. Póngase al fondo:
15 gramos granadina, sin mesclar.
25 gramos Menta blanca.
40 gramos Cognac.
Batido, que flote.

STRAWBERRY FIZZ:

Igual al "Pineapple Fizz, Flipp, Julepp"
cambie por frutilla.



TABARE:

- 10 gramos mandarina, jugo.
 - 15 gramos Triple Sec.
 - 20 gramos ananá, jugo.
 - 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 5. — Adórnese con una rebanada ananá.

TANGO:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 20 gramos Triple Sec.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 5.

TAHITI:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 15 gramos Triple Sec.
 - 30 gramos Ginebra Holanda.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

TELEVISION:

- 20 gramos ananá, jugo colado.
 - 20 gramos crema de leche.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 10 gramos Cognac.
 - 15 gramos Triple Sec.
 - 40 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 11.

THE MORNING:

- 1 huevo entero.
 - 2 cucharaditas azúcar.
 - 20 gramos Granadina.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, vaso N° 1. — Termínese con soda.

THE ROYAL CLUB:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 10 gramos Jerez.
 - 20 gramos vermouth seco.
 - 50 gramos whisky.
- Revuelto, copa N° 4.

THE WATCH:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 20 gramos Fernet — Branca.
 - 30 gramos Hesperidina.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 8.

TIPPERARY:

- 3 chorros cherry brandy.
 - 30 gramos Dubonnet.
 - 30 gramos whisky Americano.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 14. — 1 cereza en el borde de la copa.

TIERRA INDIA:

- 2 chorros Angostura bitter.
 - 2 chorros marrasquino.
 - 3 chorros Curacao.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 3.

TRIPLE SEC:

- 25 gramos Triple Sec.
 - 10 gramos limón, jugo.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 9. — Trocitos de ananá y una guinda.

TOMATE:

- 1 poquito sal.
 - 1 chorro limón, jugo.
 - 2 chorros salsa Inglesa.
 - 60 gramos tomate, jugo.
- Batido, copa N° 11.

TOM COLLINS:

- En vaso N° 3, con trocitos de hielo.
- 15 gramos limón, jugo.
 - 2 terrones azúcar.
 - 50 gramos Dry gin.
- Cuchara larga, pajitas. — Termínese con soda.

TORPEDO:

- 10 gramos limón jugo.
 - 15 gramos jarabe azúcar.
 - 50 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con Champagne.

TROCADERO:

- 1 chorro Angostura bitter.
 - 2 chorros Orange bitter.
 - 30 gramos vermouth seco.
 - 40 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 13. — Exprímese cascarita limón, adórnese con una rodaja de naranja.

TURISTA:

- 3 chorros con apricot brandy.
 - 15 gramos ananá, jugo.
 - 30 gramos Cognac.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 10.

Señor Jefe de Sala de Confiterías y Bares:

De mi consideración:

Después de trabajar en Bares y Confiterías de importancia en la República y en el extranjero, me he animado a escribir este libro en la esperanza que tanto el hombre que está preparado como el que empieza, tendrán muchas veces que consultarlo y aprender algo. Siempre estará expuesto a correcciones, pues se basa en la práctica en que he actuado y en recopilaciones de maestros nacionales y extranjeros y fórmulas del autor.

Sí, espero que los conocimientos adquiridos en sus años de experiencia lo dedique también para enseñar en la práctica aquello que en este libro no encuentre. Bien sabe, amigo Jefe, que nuestro gremio precisa buenos obreros y es necesario prepararlos para la lucha. Sólo así haremos gremialismo.

EL AUTOR

VAINA CHILENA:

- 2 yemas huevo.
 - 1 1/2 cucharadita, azúcar.
 - 3 chorros cacao.
 - 5 chorros Cognac.
 - 50 gramos Oporto.
- Batido, vaso N° 1. — Polvoréese con canela.

VALENCIA:

- 15 gramos naranja, jugo.
 - 2 chorros orange bitter.
 - 10 gramos cherry brandy.
 - 5 gramos Triple Sec.
- Batido, vaso N° 14. — Termínese con Champagne.

VELAZQUEZ:

- 10 gramos Benedictine.
 - 30 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 3. — Con una guinda.

VENECIANA:

- 25 gramos jugo fruta.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 10.

VENUS RUBIA:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 20 gramos apricot brandy.
 - 10 gramos granadina.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 13.

VERMOUTH (Cocktail):

- 2 chorros curacao.
 - 2 chorros marrasquino.
 - 2 chorros Angostura bitter.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Revuelto, copa N° 14. — Trocitos de frutas.

VIAJERO:

- 15 gramos Fernet — Branca.
 - 30 gramos vermouth Carpano.
 - 40 gramos Ginebra Holanda.
- Batido, copa N° 4.

VICTORIA:

- 3 chorros Chartreuse.
 - 20 gramos frutilla, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 50 gramos Jerez.
- Batido, copa N° 14.

VIEJO LINDO: Para 4 copas:

- 4 yemas huevos.
 - 2 cucharadas de apricot, postre, de miel.
 - 40 gramos apricot brandy.
 - 20 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 9. — Polvoréese con canela.

VIANA:

- 2 chorros Fernet — Branca.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 50 gramos vermouth Carpano.
- Batido, copa N° 11.

VITO DUMAS FIZZ:

- 10 gramos limón, jugo.
 - 10 gramos naranja, jugo.
 - 4 dátiles en pulpa.
 - 1/2 cucharadita azúcar.
 - 60 gramos grapa Mendoza.
- Batido, vaso N° 5. — Termínese con soda sifón.

VITO DUMAS FLIPP:

- 1 huevo entero.
 - 2 cucharadita miel.
- Batido, agréguese:
- 25 gramos Cognac.
 - 50 gramos vino Malaga.
- Vaso N° 1, vuelto a batir.

INDUSTRIA ARGENTINA

PADILLA - Licencia Pinta

REVISTAS ARGENTINAS POR 6 N.º 1. DE SACO PUNTA ORO N.º 1977

COCKTAILS

Preparados

ZAPICAN



San Martín seco

San Martín dulce

Malvinas

CUBANO seco

CUBANO dulce

Angel Divino

BAMBU

COCKTAIL KOLA ZAPICAN

Pida

En todos los Almacenes

Marca Registrada
INDUSTRIA ARGENTINA

WASHINGTON:

- 20 gramos ananá, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 30 gramos Cognac.
- Batido, copa N° 12. — Termínese con Champagne. - Trocitos de frutas.

WELCOME:

- 10 gramos naranja, jugo.
 - 25 gramos ananá, jugo.
 - 10 gramos granadina.
 - 20 gramos Cognac.
 - 50 gramos Dry Gin.
- Batido, vaso N° 12. — Trocitos de frutas.

WEST INDIAN FIZZ:

- 15 gramos limón, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 3 chorros Angostura bitter.
 - 50 gramos Dry Gin.
- En vaso N° 1, con trocitos de hielo.
Batido. — Termínese con soda.
Pajitas.

WHITE ELEPHANT:

- ½ clara huevo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 3 chorros Orange bitter.
 - 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 14. — Pajitas.

WHISKY:

- 3 chorros Angostura bitter.
- 2 chorros Marrasquino.
- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 1.

WHISKY SOUR:

- 15 gramos limón, jugo.
- 1 cucharadita azúcar.
- 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 2. — Corónese con vino tinto.

WHISKY SOUR (Chileno):

- 1/2 clara de huevo.
- 15 gramos limón, jugo.
- 1 1/2 cucharaditas azúcar.
- 50 gramos whisky.
- Batido, copa N° 14.

WHITE ROSE:

- 3 chorros marrasquino.
- 1/2 clara huevo.
- 10 gramos limón, jugo.
- 20 gramos naranja, jugo.
- 50 gramos Dry Gin.
- Batido, copa N° 6. — Corónese con azúcar el borde de la copa.

WILSON'S:

- 3 chorros Triple Sec.
- 1 rodaja de naranja con cáscara.
- 30 gramos Dry Gin.
- 60 gramos vermouth seco.
- Batido, copa N° 4.

BLENDED SCOTCH WHISKY



O
X
F
O
R
D

100 % Whisky Escocés
Alcoholera R O Y A L Soc. Resp. Ltda.
Bmé. Mitre 1444/58 T. E. 244-0742
ADROGUE - Buenos Aires

OBSERVACIONES: Consejos para las dueñas de Casa.

Lo que dice el habitué de los bares:

El Bar es parte de mi casa. Claro que esto es cierto, tiene razón; hoy día en el Bar es donde se hacen los negocios más grandes, es entre copa y copa que va a la firma un buen negocio.

Al salir de la oficina se dice: tomaremos una copa; esa copa pueden ser varias. Llegan las 14 horas, bueno, iremos a comer. No faltaba más, mi esposa me espera, vea amigo no me gusta hacerla esperar, es tan buena...

Mañana, después que se firme la escritura comeremos juntos. Hasta mañana a la misma hora. Hasta mañana.

Al llegar a casa ya han comido, en vez de la señora reprocharle por la falta de hora y por otras yerbas, debe de sentar a su esposo y darle un Highball, que es un vaso grande con un poco de hielo, un poco de whisky y Ginger Ale y abrirle la habitación, que entre aire, decirle que hay algo para comer, sin hacer mención de lo que esté hecho.

M E N U :

Un entrecot con papas fritas y 2 huevos.

Una taza consomé caliente; fruta.

Café o té.

Cuando salga su esposo le dirá: sos la mujer mejor del mundo. Adiós.

YACHTING CLUB:

- 1 chorro anisette.
 - 2 chorros Triple Sec.
 - 3 chorros Orange bitter.
 - 30 gramos Ginebra Holanda.
 - 60 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 10.

YELLOW DAISY:

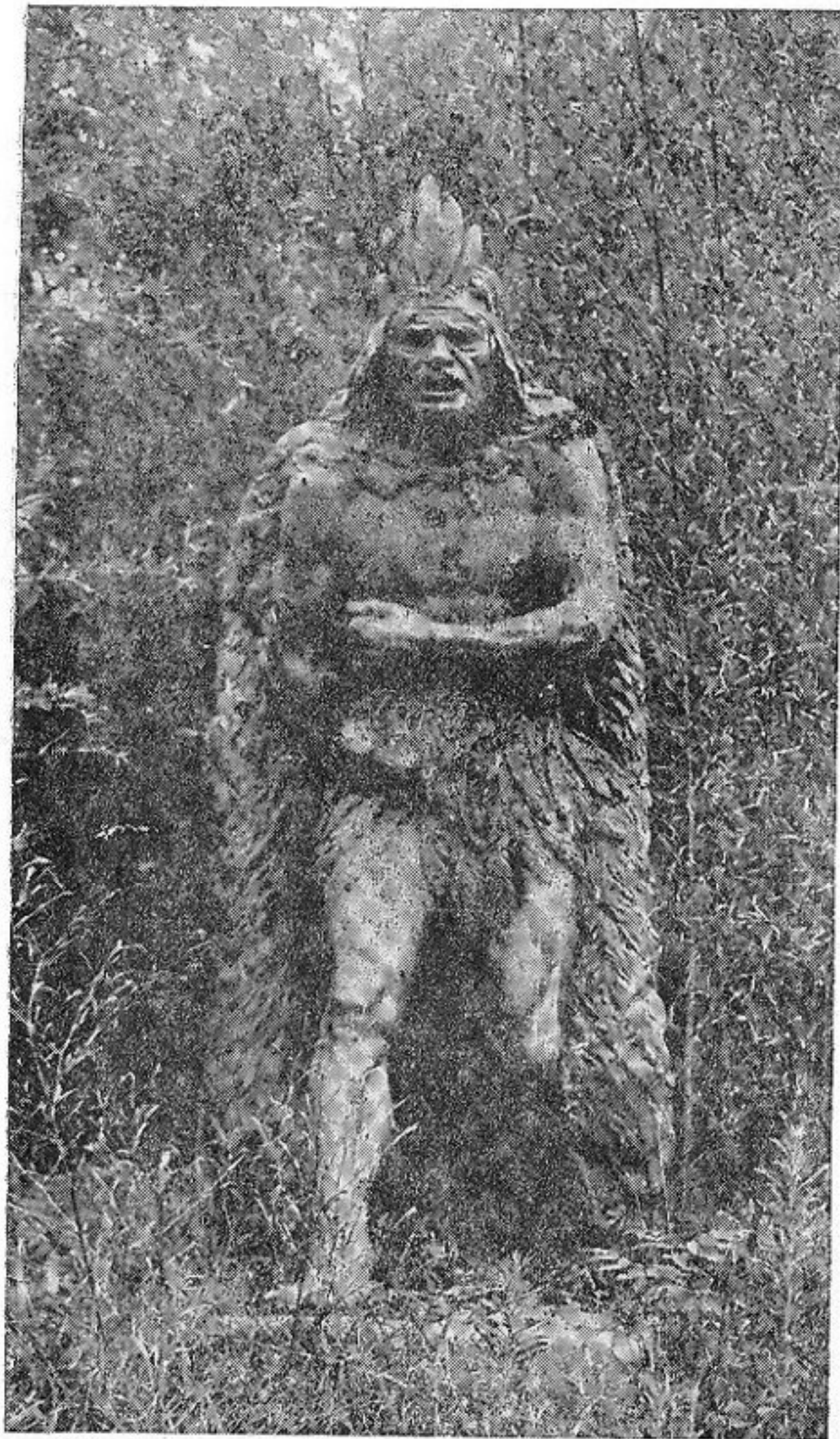
- 1 chorro anisette.
 - 2 chorros Grand Marnier.
 - 50 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 12. — Ramita de menta que flote, fruta picada.

YOKOHAMA:

- 10 gramos ananá, jugo.
 - 1 cucharadita azúcar.
 - 2 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros Triple Sec.
 - 60 gramos vermouth dulce.
- Batido, copa N° 6. — Adórnese con una rodaja ananá.

YOLANDA:

- 20 gramos durazno, jugo.
 - 2 chorros Cacao.
 - 3 chorros Chartreuse.
 - 5 chorros granadina.
 - 50 gramos Oporto.
- Batido, copa N° 10.



“Zapicán” - Original en yeso de Nicanor Blanes

ZAPICAN:

- 2 chorros granadina.
 - 3 gramos agua.
 - 60 gramos Kola Cocktail.
- Batido, copa N° 13.

ZARAGOZA:

- 2 chorros Chartreuse.
 - 3 chorros marrasquino.
 - 50 gramos manzanilla.
- Revuelto, copa N° 9.

ZAZA:

- 15 gramos bitter Rosado.
 - 40 gramos Dry Gin.
 - 60 gramos Dubonnet.
- Batido, copa N° 5. — Termínese con un chorro de soda.

ZELANDIA:

- 2 chorros Pernod Fils.
 - 25 gramos Rom Bacardi.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 30 gramos whisky.
- Batido, copa N° 4.

ZEPELIN:

- 3 chorros Triple Sec.
 - 5 gramos kirsch.
 - 10 gramos apricot brandy.
 - 25 gramos Dry Gin.
 - 50 gramos vermouth seco.
- Revuelto, copa N° 4.

CONCURSO DE COCKTAILS REALIZADOS RECIENTEMENTE

El año 1954, en el concurso mundial de París; el primer premio correspondió al barman Karl H. Erikso, del Opera Baren de Estocolmo, con esta fórmula:

"EXPRESO DEL NORTE"

- 1/3 parte - 35 gramos Cordial Medoc.
- 1/3 parte - 35 gramos whisky americano.
- 1/3 parte - 35 gramos vermouth seco.

En el mes de Octubre de 1954 in Irlanda, primer premio, la fórmula del barman Seamus Sparling del Hotel Rusel de Dublín.

"THE VISTOR"

- 1 cucharadita de jugo de naranja.
- 1/3 parte Triple Sec.
- 1/3 parte crema de banana Bols.
- 1/3 parte de Dry Gin.

Segundo concurso en Holanda, patrocinado por el club de barmen Neerlandais. Primer premio, fórmula del barman E. P. Peterson del "House of Lords".

"BONFIRE"

- 1/5 parte de Benedictine.
- 1/5 parte de vermouth dulce.
- 1/5 parte de Dry Gin.
- 2/5 parte de aprico brandy.

Concurso de Venecia. Ganador barman del "Open Gate Club" de Roma. Primer premio.

"TRAMONTO"

- 1/3 parte Dry Gin.
- 1/3 parte Martine Dry.
- 1/6 parte licor Aurum.
- 1/6 parte de Pernot Fils.
- Unas gotas de granadina.
- Una pequeña cáscara de naranja.

"LORD CHATAN"

Segundo premio. Barman Mario Spicciani del "Chatham" de Turín:

- 3/6 parte Dry Gin.
- 2/6 parte Martini Dry.
- 1/6 parte Drambui.

"RAF COCKTAIL"

Tercer premio. Barman: Rafaele Mérola.

- 1/3 parte Dry Gin.
- 1/3 parte Campari.
- 1/3 parte licor Aurum.

Del "Cocktail" P. P. de la Asociación Uruguaya de Barmen.



COCKTAIL:

Son todos los tragos que por su concentración se preparan en vasos o copas pequeños, por ejemplo Cocktail - Vermouth - San Martín - Manhattan, etc.

"FLIPPS":

Aquellos cocktail que llevan huevos, y mezclados con Oporto, Marsala, Madeira, Garnacha, Moscato, Malaga y azúcar, se caracterizan por ser espumosos y espolvorearse con canela. — Batido fuertemente, vaso N° 5.

"CLERICOP o CUPS":

En una jarra especial se agregan frutas delgadas en trozos regulares, ananá, naranja, limón, duraznos, uvas, bananas, etc., con trozos de hielo, vino blanco o tinto y generalmente no llevan soda ni azúcar.

"HIGH-BALL":

Son las bebidas largas que llevan hielo en trocitos, una corteza de limón en espiral, bitter, whisky, cognac, Gin, Bacardi, Pisco, Jeréz, Dubonnet, etc.. Se terminan con Ginger Ale. Pajitas, cuchara larga. — Vaso N° 3.

"COLLINS":

En vaso N° 3, ejemplo Tom Collins. Estos, largos, llevan azúcar, limón, lima, naranja, etc. Gin, whisky, Bacardi, etc. terminando con soda. Cuchara larga, pajitas.

"RICKEYS":

En vaso N° 5. Jugo limón, lima, trocitos hielo, whisky, Rhum, Rom Bacardi, cognac. Se sirve con una botellita de soda, generalmente no llevan azúcar, pajitas.

"TODDIES":

En vaso N° 3, con una rodaja de limón, 1 o 2 terrones de azúcar, trocitos de hielo, cuchara larga, pajitas. Bacardi, whisky, Dry Gin, Calvados, soda.

También cambiando el hielo por agua caliente, se parecen a los "groggs".

"JULEPS":

En vaso N° 4. — Con trocitos de hielo y frutas de estación, tres puntas de menta machacadas con azúcar, limón, whisky, etc.. Una ramita que flote mojada en azúcar.

Estos tragos largos son originales de los Estados Unidos.

"EGG NOGGS":

Este nutritivo, largo es parecido a nuestro "candeal", se diferencia porque contiene whisky, cognac, Gin, etc.

"CHUSTAS":

Se corta la parte de arriba de una naranja buena, se quita la pulpa sin destruir la corteza, con el jugo preparar el cocktail, azúcar, Gin, cognac, whisky, etc. Poner la cáscara dentro de una copa N° 12, con hielo cepillado. Pajitas cortadas. También se prepara con cáscara en espiral, vaso N° 5, con trocitos de frutas y adornados con rodajas de ananá.

"GROGS":

En días ríos de invierno desde tiempo inmemorable de la historia del cocktail se preparan estos ponch o ponches. Se sirven en llamas vertiendo unas gotas de alcohol sobre la cucharita y un terrón de azúcar que se enciende al servirse.

"COBBLERS":

Estos cocktails, son cups o clericot en vasos, según su fórmula. Se preparan en vaso N° 5, con trocitos de hielo y fruta picada, jarabe de azúcar, Jeréz, Cognac, vermouth, etc. — Batido, adornándose con rodajas de ananá, naranja, pajitas y coronando con Oporto.

FIZZES:

..(En verano son deliciosos.) Los que llevan jugos de frutas con azúcar, Gin, whisky, cognac, Bacardi, etc. Se sirven en vaso N° 5. — Batidos y acompañados con un sifón.

"SOUR":

Se caracterizan estos cocktails por su sabor agrio dulzón que resulta al mezclarse whisky, gin, rum, etc. y con la corona de vino tinto que flota sobre el líquido resultan uno de los cocktails más agradables. — Batido, copa N° 1.

"POUSSE CAFES":

Este bajativo es originario de Francia, y muy popular en América, se toma después de las comidas; se debe tener cuidado que no se mezclen las bebidas, según sus fórmulas.

ALGUNAS FORMULAS PARA PREPARAR DELICIOSOS COCKTAILS DE FRUTAS

Para un litro

250 gramos frutillas, jugo colado.
450 gramos uva, jugo embotellado.
300 gramos vino generoso seco, bien frío.

Para un litro

300 gramos ananás, jugo colado.
50 gramos limón, jugo colado.
650 gramos Jeréz, bien frío.

Para un litro

300 gramos ananás, jugo colado.
200 gramos duraznos, jugo colado.
200 gramos uva, jugo embotellado.
300 gramos cognac, bien frío.

Para un litro

250 gramos ananás, jugo colado.
250 gramos duraznos, jugo colado.
250 gramos mandarinas, jugo colado.
250 gramos uvas, jugo embotellado.

A esta base puede agregarse Dry Gin, Cognac, Jeréz, Vermouth, Parati, Habana, Champagne, etc.

CUNNINGTON
GINGER ALE
INDIAN TONIC

“El Barman Práctico” siendo el buen compañero del hombre del mostrador, no le falta la,

CARTELERA DE VERANO

En primer lugar el cocktail de la casa; por ejemplo:

IDEAL	FLORIDA
Gin Fizz	Richmond
Strawberry Fizz	Presidente
Ponch Fizz	Side Car
Grape Fizz	Cañita
Mint Julepp	Clover Club
Tom Collin's	Saratoga
Primavera	Jhon Collins
Tomate	Baltimore
Lloyd George	Zapican
Americano	Bacardí
Bronx	Solis
San Martín	For the Tropics
Cubano	Horses Neck
Sarrail	Malvinas
Carnaval	Cogote
Manhattan	Punto y Medio

Cuando llega el otoño la fruta fresca termina, entonces se utiliza las envasadas al natural que son también ricas en vitaminas.

El barman debe cambiar su cartelera dejando única y permanentemente el cocktail de la casa.

PLAZA	JOCKEY CLUB
Martini	Tabaré
Bambú	Soberano
Corazón de Indio	Dama Blanca
Demetrio	Covadonga
Jean D'Arc	Port Flipp
Jauja	Japonés
Libertador	Gloton
Kola	Rubor de Niña
Kiss Me Quick	Sol de Mayo
Ferro-Carril	Nacional
Daiquiri	

DONDE HAY UN BUEN BARMAN
HAY UN INDICADOR CAMBIABLE

“DATA LOID”



En todas las medidas y con letras en
METAL, PLASTICO y celuloide.
Disponemos de leyendas reglamentarias
en material plástico

Av. CORDOBA 1526 T. E. 41-8048 y 3082
BUENOS AIRES

Al llegar el invierno la **CARTELERA** empezará por los punches o ponches o grops caliente, cocktails fuertes y conocidos.

ALHAMBRA	Corazón de Indio
Jockey Club Ponch	San Martín
Dante Ponch	Luis XV
Manhattan	Covadonga
Demaría	Remember
Whisky Sour	Lloyd George
Kola	Brandy Crusta
Side Car	Champagne
Cubano	Vaina Chilera
Egg Milk Ponch	Pick Me Up
Egg Nogg Ponch	Presidente
Piel Roja	Port Flipp
Sherry Flipp	Nacional
	Tom and Jerry

En lugares donde nieva, por ejemplo en hoteles de turismo, el **BARMAN** tendrá preparado **PONCHES** especiales; por ejemplo:

Rock Candy and Whisky
Celeri
Tom and Jerry

Todo está en la habilidad del barman al presentar el ponche. Generalmente para los skiadores que bajan de la montaña estos tragos son exquisitos.

Es costumbre desde épocas lejanas calentar el Rhom, Cognac, etc., para los ponches preparados al momento; de esta manera encienden más fácilmente.

Para todo cocktail que lleva limón, medio limón regular exprimido es suficiente, en todo Fizz se debe agregar un chorrillo de Triple Sec.

PRIMAVERA

En primavera es muy frecuente, entre los norteamericanos, pedir un "trago largo" generalmente se sirven **HIGHBALL**, jugo de frutas con Dry Gin, Cognac, etc.

CARTELERA

Después del cocktail de la casa.

ESPAÑOL	SARRAIL
Primavera	Ramos Fizz
Orange Fizz	Tomate
Gin Fizz	Turista
Pineapple Fizz	Daiquiri
Strawberry Fizz	Sherry Cobbler
Silver Fizz	Pomelo Fizz
	Oriental Cooler

DEBE SABER TODO PRINCIPIANTE

El barman tiene la obligación de presentar sus cocktails a la altura y categoría de la casa en que preste sus servicios.

En verano, cuando abundan las frutas frescas se deben adornar las copas con rebanadas y trocitos de diferentes frutas frescas, lo mismo preparar los cocktails con las mismas, y no olvidar colarlos con un colador de alambre de malla regular, cosa que no entren en el cocktail partículas de frutas que en general no son agradables.

En lugares donde no se puede conseguir frutas frescas deben usarse las envasadas, lo mismo que los jugos naturales que son excelentes.

"LICUADOS"

Está "El Barman Práctico" de acuerdo a los últimos adelantos de la técnica en los licuados: jugos de frutas y verduras, para cocktails, sandwiches, etc.

Cabe advertir a los lectores de "El Barman Práctico", y recomendarles que las frutas, después de licuadas deben ser coladas con un colador de alambre de malla regular, que pase la pulpa de la fruta únicamente, dejando en el colador cáscara y semilla.

El hielo debe ser cepillado o triturado, empastando con un chorro de agua las frutas secas, por ejemplo: manzanas, bananas, peras, etc.

Frutas adecuadas para licuar, de las que hay abundancia en nuestro país: duraznos, peras, manzanas, ciruelas, guindas, cerezas, frutillas, uva, ananás, bananas, papayas, mangos, etc..

Los citrus hay que exprimirlos primero; la parte blanca o ollejo hace cambiar de gusto a las demás frutas; y agregar, colados, a la licuadora.

A todos estos jugos de frutas, además de hielo cepillado o en trocitos se le puede agregar soda o jugo de uva embotellado, sidra, champagne, espumantes, Kirsch, Marrasquino; o granadina, grosella, etc.

Para dos vasos:

- 1 banana.
 - 5 gramos Marrasquino.
 - 2 cucharaditas azúcar.
 - 120 gramos leche cruda o cocida fría.
- Licuar y colar. — Vaso N° 1.

Para dos vasos:

- 1 banana.
 - 5 gramos limón, jugo colado.
 - 100 gramos pomelo, jugo colado.
 - 3 cucharaditas azúcar.
- Licuar y colar. — Vaso N° 1.

Para dos vasos:

- 1 banana.
 - 2 duraznos, sin carozo.
 - 5 gramos limón, jugo colado.
 - 100 gramos uva, jugo colado.
 - 2 cucharaditas azúcar.
- Licuar y colar. — Vaso N° 1.

Para dos vasos:

- 2 duraznos sin carozos.
 - 10 gramos limón, jugo colado.
 - 2 cucharaditas azúcar.
 - 2 naranjas, jugo colado.
- Licuar y colar.

Termínese con soda. — Vaso N° 1.

Para dos vasos:

- 1 banana.
- 50 gramos miel.
- 50 gramos duraznos, jugo colado.
- 50 gramos cognac.

Licuar y colar. — Vaso N° 2. — Termínese con jugo de uva embotellado.

Para dos vasos:

- 60 gramos duraznos.
- 1/2 banana.
- 10 gramos Marrasquino.
- 2 cucharaditas azúcar.

Licuar y colar, vaso N° 2. — Terminese con jugo de uva embotellado.

Para dos vasos:

- 60 gramos frutillas.
- 30 gramos naranjas, jugo colado.
- 30 gramos duraznos.
- 20 gramos pomelo, jugo colado.

Licuar y colar, vaso N° 1.

Para dos vasos:

- 50 gramos de duraznos.
- 1/2 banana.
- 30 gramos ananás.
- 10 gramos de limón, jugo colado.
- 2 cucharaditas de azúcar.

Licuar y colar, vaso N. 1.

Para dos vasos:

- 50 gramos frutillas.
- 50 gramos ananás.
- 2 cucharaditas azúcar.
- 50 gramos jugo uva embotellado.

Licuar y colar. Vaso N. 2 — Terminese con soda.

Para dos vasos:

- 60 gramos frutilla.
- 30 gramos crema leche.
- 3 cucharaditas azúcar.
- 10 gramos cacao licor.

Licuar y colar, vaso N° 1. — Terminese con jugo de uva embotellado.

Industrias CREPUSCULO



Para los barman conocedores están los
exquisitos jugos de frutas

ANANAS FRUTILLA

DURAZNO

NARANJA POMELO

LIMON

Avda. SAN MARTIN 4698
BUENOS AIRES

T. E. 50-8617

Para 30 Copas

- 1 lata de 950 gramos de duraznos, colados.
- 50 gramos limón, jugo colado.
- 50 gramos Triple Sec.
- 100 gramos cognac.
- 2 botellas Champagne.
- Copa N° 12, con trocitos de fruta.

Para 30 Copas

- 1 lata ananás de 950 gramos, colado.
- 75 gramos limón, jugo colado.
- 150 gramos Triple Sec.
- 150 gramos cognac.
- 1 botella Jeréz de Solera.
- 1 botella Champagne.
- Copa N° 12.

Para 30 Copas

- 1 lata de 950 gramos de frutillas coladas.
- 50 gramos limón, jugo colado.
- 150 gramos Triple Sec.
- 2 botella Champagne, bien heladas.
- Copa N° 12.

PARA RECORDAR

En todo Cocktails que lleve azúcar, bebidas alcohólicas, Gin, Cognac, Oporto, se debe batir, revolver antes.



ALGUNAS CARTAS DE PROFESIONALES

Hotel Carrasco, 18 de Enero de 1948.

Sr. Julio César Clavé
Casilla correo 5327
Buenos Aires

Estimado amigo,

Llegó a mi poder su interesante libro "El Barman Práctico" lo he repasado con el interés que Ud. puede figurarse, me he detenido en sus páginas para observar detenidamente su contenido, noto con gran satisfacción sus esfuerzos por reformar métodos ya establecidos y que necesitan que se les agilice, su imaginación reformadora hace que su obra sea un manual de una gran utilidad práctica; su título está bien definido en su lectura, por lo tanto creo que muchos tendrán que agradecerle los que se inicien en esta profesión con deseos de perfeccionar sus conocimientos para llegar a ser un profesional conciente, además, sus consejos de profesional observador le dá a su libro una autoridad y jerarquía que no tendrán que desecharla los profesionales jóvenes.

Me es grato saludarlo con el aprecio de siempre, su amigo.

JOSE SANCHEZ VIDAL
Barman

Santiago de Chile, Febrero 12 de 1951.

Señor Don Julio César Clavé

Estimado Compañero y Amigo:

Acuso recibo de su atenta de fecha 4 del corriente.

Antes que nada, le agradecemos por el valioso obsequio que tuvo Ud. la gentileza de enviarnos para nuestra biblioteca y la Escuela Técnica Hotelera de la cual estoy al frente.

Cabe decirle que de los muchos Manuales que tenemos de grandes expertos en Cocktelería, no habíamos encontrado un libro tan ágil y práctico como su manual titulado "El Barman Práctico". Esto servirá para divulgar sus esfuerzos realizados durante tantos años al servicio del arte de la Coctelería.

El próximo número de Orientación Sindical Gastronómica, que se edita el 1º de Marzo, encontrará Ud. unas palabras de gratitud para Ud., estimulándole por su esfuerzo en servir al gremio y a todos los amantes del progreso humano.

Reiterando los agradecimientos míos y de todo el alumnado de la Escuela que dirijo, lo saluda atte. su compañero y amigo

OSCAR DIAZ CAMPOS
Director

Buenos Aires, Agosto 2 de 1947.

Sr. Julio César Clavé.

Mi estimado camarada,

He repasado muy cuidadosamente un ejemplar de tu obra, "El Barman Práctico" a poco de adentrarme en el contenido comprendo que responde a una modalidad del autor, no es ciertamente, de esos libros que se echan a los caminos del mundo con la preocupación vanidosa del eco que puedan encontrar en las gentes si no de los que se sacan a la luz obedeciendo a un íntimo, a su propósito acaso acariciado con secreta ternura desde hace mucho tiempo.

Te deseo mucha suerte y continúa tu marcha, siempre adelante.

JULIO CASTRO
Barman

Buenos Aires 8 de Septiembre de 1947.

Sr. Julio César Clavé.

Estimado colega,

He tenido el placer de leer detenidamente un ejemplar del "Barman Práctico" del cual es Ud. autor y he podido apreciar lo interesante y útil que resulta para todos aquellos que lo consulten y deseen aumentar sus conocimientos en el arte del Cocktails.

Mis mas sinceras felicitaciones por este aporte suyo a un mayor conocimiento de esta nuestra profesión.

IGNACIO MONGE

Señor Julio César Clavé.

Habiendo tenido el gusto de repasar las lecturas de su última edición publicada con el título "El Barman Práctico", que sin error le puedo asegurar a Ud. que sus recetas y su modo indicativo para tales preparaciones dará a todos los aficionados e interesados el camino hacia el triunfo, a cumplir.

Su deseo de ser un buen colaborador en arte de Cocktails y sus anexos para brindarles el título en el futuro de un gran Barman.

Asegurándole el mayor y positivo éxito.

Me es grato saludarlo con toda mi consideración su sincero amigo, y colega,

CHARLES L. SIMMONDS

Buenos Aires, mayo 28 de 1948.

Sr. Julio César Clavé.

Casilla de Correo 5327 Central.

Estimado colega y amigo.

Tengo en mi poder un ejemplar del libro "El Barman Práctico" del cual es Ud. el autor; he repasado con vivo interés que para mí tiene todo lo que se relaciona con nuestra profesión.

Después de haber leído tan interesante trabajo, el mayor elogio que se le puede hacer al mismo es expresarle que debe Ud. perseverar en el esfuerzo de continuar brindándonos el caudal de conocimientos y experiencia adquiridos a lo largo de tantos años de labor, ofreciendo al gremio las provechosas enseñanzas y recetas que en materia de coctelería formula Ud. con indiscutible maestría.

Lo saluda cordialmente, su amigo

AURIO CERDEIRA

Montevideo, Febrero 23 de 1955.

Señor Julio Clavé

Buenos Aires

Estimado colega:

Nos es grato comunicarle que ha llegado a nuestro poder un ejemplar de "El Barman Práctico" con una amable dedicatoria y además, grabado en la tapa, el nombre de nuestra Institución.

Muchos estimamos el gesto amistoso demostrado por Ud. hacia nuestra joven Asociación, al ser distinguida con una prueba de tanta significación.

Conocíamos su libro a través de comentarios de algunos colegas, y por cierto que su detenida lectura, nos da la sensación de una obra digna de elogio.

Notamos en su contenido, el sentido práctico de su autor; su fácil comprensión, lo señala como un manual de gran utilidad para el principiante; y además, el aficionado encontrará en él, la ayuda y colaboración para ese difícil arte de combinar y mezclar bebidas.

Quedándole muy reconocidos por su atención, deseámosle a Vd. el mayor de los éxitos, pues su obra es merecedora de ello.

Nos es grato aprovechar esta oportunidad para saludarlo cordialmente en nombre de la Asociación Uruguaya de Barman.

GABRIEL TUGORES

Secretario

JOSE VILLAVERDE

Presidente

TAPAS O INGREDIENTES

ENSALADAS:

Papas cocidas, perejil picado menudo, huevos duros picados, sal, pimienta molida, mayonesa, a gusto. Papas cocidas cortadas a gusto.

VINAGRETA DE PAPAS COCIDAS:

Papas cocidas a gusto, cortadas finas y regular ancho, cebollas cortadas en tiritas finas pasadas por agua caliente para 2 kilos papas, 1 de cebollas regular, sal, pimienta blanca molida, vinagre, poco aceite.

VINAGRETA POROTOS:

Porotos blancos gigantes, cocidos a gusto con poca sal, cebolla pasada en agua caliente en tiritas, perejil picado, sal, mostaza, vinagre, poco aceite, poca zanahoria rallada cruda.

BARQUITOS DE CAMARONES CON MAYONESA:

Barquitos de atún, lechuga cortada, huevos picados, morrones picados, mayonesa.

VINAGRETA DE REMOLACHA:

Remolacha cocida cortada en daditos, sal, vinagre, mostaza, muy poco aceite.

BERENJENA AL ACEITE:

Quitar a las berenjenas la piel y partirlas en 4 para quitarles la semilla, cortadas en daditos, fríese, unos dientes de ajo en aceite, sal, limón, poca mostaza.

ENSALADA RUSA:

Cortar en daditos chicos, zanahorias, y papas y cocinarla aparte, que no se pasen. La misma cantidad de papas, de arvejas cocidas, sal y mayonesa. Revuélvase bien para rellenar timbalitos, arrollados de pan de sandwich, etc.

MAYONESA:

1 yema, mostaza, sal, aceite, batir primero la yema y la mostaza y agregar despacio el aceite hasta que esté bien ligado o montado.

APIO (en ensalada):

Cortar el apio quitando las puntas y dejando 10 a 12 cms. (del tronco) bien limpio, sal, vinagre y aceite.

APIO (relleno):

Cortar el tronco grueso en trocitos de 2 centímetros, cocinar 5 minutos, rellenar con queso Roquefort con manteca.

CALENTITOS:

Riñoncitos a la Brochet. A un riñón de ternera se le quita la piel y la grasa, se corta en 35 ó 40 trocitos; se envuelve en tiras de panceta sin carne o tocino fresco sin sal, de 1 1/2 centímetros por 6 de largo y se pincha con un escarbadiante.

Se fríe en una sartén.

SALCHICHA - COCKTAIL:

Se da un hervor. Luego en una sartén se calienta un momento. Se sirve con mostaza.

SALCHICHA "ALEMANA":

Se calienta en agua caliente y se sirve con mostaza.

CIRUELAS:

Especiales, quitando la semilla, rellenar con jamón y pollo y crema salada, envolverla con una tirita de panceta ahumada.

ALUMETTES - HOJALDRA:

Con jamón, dulce, queso Gruyère, anchoas, etcétera.

BOMBITAS:

Se rellena con crema pastelera salada, se le puede poner a la crema pasta de anchoas.

ARROLLADOS, PAN DE SANDWICH:

Se corta en la máquina al 14 sin corteza, se junta 2 tronchas con manteca, se colocan sobre un papel que salga a los costados para después que esté enrollado envolver y pegar al final con manteca, relleno, lechuga, jamón, tomate, pimienta, mostaza, mayonesa, ensalada rusa, etc., todo aquello que sea blando y se pueda cortar fácilmente; para arrollar se acompaña con el papel, sin envolverlo junto con el pan.

ARROLLADO DE PASTA DE PIONONO:

Jamón, dulce, lechuga, morrones, manteca, Se arrolla con papel como el de pan.

ARROLLADO:

De sesos saltados, con perejil, aceite, sal, mostaza, arrollarlo como los demás.

De pan tostado, moldes variados.

CANAPE:

Hígado cocido y rallado, lechuga picada fina, mayonesa.

3 partes iguales, en pan cortados para canape, moldes variados. Adórnese con trocitos de pimientos cortados a gusto.

PASTA ROQUEFORT:

100 gramos Roquefort, 100 gramos manteca. Amasar y preparar canapés, tostadas, galletitas, etc.

PAPAS FRITAS (cocktail):

Papas peladas: en tabla, cortarlas finas, pasarlas por agua fría, escurrirlas y secarlas, freirlas en aceite bien caliente. Salar, al sacarlas, con sal fina.

ALGUNOS SANDWICHES DE FRUTAS:

Pan de sandwich, bananas cortadas a lo largo, queso Gruyère y manteca, al horno.

EN PAN DE SANDWICH:

Cocinar manzanas, mezclar con manteca, puré, queso, poner al horno, diferentes moldes.

EN PAN TOSTADO (moldes):

Palta cortada fina, jamón dulce, gotas cognac.

CHIRIMOYA:

Igual que la anterior, queso, jamón, dulce.

EN MOLDES DE PAN DE SANDWICH:

Al N° 14, para variación: apio picado, pollo, manteca, mayonesa.

Lechuga, mayonesa, camarones.

ATUN:

Atún, cebolla picada, pasada por agua caliente.

Anchoas y huevos. Huevos picados, perejil, mayonesa, moldes variados, también tostadas.

CANAPES:

Moldes variados, a gusto, emplear manteca, ricota, leberbus, Smirbus, adorno, huevo duro, pasado por cedazo, clara y yema aparte. Pe-rejil picado, lechuga, jamón picado, dulce, queso Roquefort, Fresco, Gruyère, Gorgonzola, etc., pescado hervido, anchoas, pastas variadas, sar-dinas, salmón, lomo de cerdo, pavita, otros.

PARA LOS CANAPES DE CAVIAR:

Se tuesta pan grueso de sandwich. Para os-tras y otros mariscos finos se debe preparar el pan al momento.

PATE DE HIGADO DE TERNERA:

Limpiar quitando la piel y ponerlo en agua fría por unos 30 minutos, cocinarlo, pasarlo por la máquina de picar carne. Sal, pimienta, poca, jugo, ajo y cebolla, limón, mostaza, manteca. Para canapés, sandwiches, galletitas, etc.

PICKLES CASEROS (Para ingredientes):

1 kilo zanahorias, 1 kilo nabos, 1 kilo chau-chas, 1 kilo cebollas, 6 pimientos verdes, 12 pi-mientos morrones, 2 pimientos picantes, vinagre, aceite, sal.

Se cocina las zanahorias y los nabos con sal, por espacio de 10 minutos, quitarles la piel, ce-cinar las chauchas, sal y poco bicarbonato, cor-tarlo todo en pedacitos chicos y regular fino. Cebollas, en pedazos regulares, lo mismo los pimientos, agregar sal, vinagre, aceite.

ALFAJORES SANTAFECINOS:

Un kilo de harina, 250 gramos manteca, 12 yemas, sal, 300 gramos agua, polvo de hornear.

Formar hoyo con la harina, echarle todo, cui-dando que la manteca sea tibia, amasar hasta que quede lisa, darle varias vueltas en la soba-dora, sacarla fina, marcarla con palo púas y cortar tajitas redondas y cuadrilongas y coci-narlas a horno caliente. Rellenar tres tapitas con dulce de leche y pintarlas con blanco (clara)

Tómese 4 claras batidas punto merengue, há-gase hervir 600 gr. azúcar en 250 de agua por espacio de 5 minutos, enseguida agregúese a las claras batiendo; una vez listo pintar los alfajores con pincel, dejarlos secar en estufa.

ALFAJORES MAICENA:

250 gr. maicena, 100 gr. manteca, 5 yemas, 3 claras, 200 gr. azúcar, 50 gr. Oporto.

Se forma hoyo con la maicena, polvo de hornear y en el centro se revuelven todos los ingredientes formando masa sin mucho trabajo, se estira grueso y se corta, se lleva a horno templado, se rellena con dulce de leche.

CON MASA de alfajores se puede preparar, redonditas y cuadrilongas para base de sala-ditos, etc.

CHURROS:

1 litro agua, 80 gramos manteca, poca sal, 800 gramos harina.

Se pone en una cacerola, o lebrillo, el agua y la manteca, al primer hervor se agrega de golpe la harina siempre revolviendo con una espátula de madera, hasta que esté cocinada la harina, se pone la masa en una máquina churrera o en una manga con boquilla N° 10 grisada. Se fríe en aceite, bien caliente.

PORTUGUESA CREMA:

Crema, agréguese a la crema 50 gramos de oporto por litro.

CAFE, CREMA:

Igual a la crema Vainilla, agréguese esencia de café natural - Moca y Puerto Rico.

ALMENDRAS (Crema):

Para cada litro de crema: 50 gramos de almendras peladas y molidas.

RUSA CREMA:

Por litro de leche igual a la crema, agréguese 20 gramos nueces peladas, se calientan al horno un poco para quitarle la cascarita, se muelen.

PISTACHO CREMA:

Por litro de crema: 50 gramos de pistachos pelados y molidos.

DULCE DE LECHE (Crema):

Preparar dulce de leche en la casa y agregarle 50 gramos por litro de leche.

CHARLOTTE (Imperial):

En una plancha de Pionono junto con papel manteca como en los arrollados de pan, etc., se arrolla crema vainilla, bizcochuelo, con licores a gusto. Sandía, guindas, melón, cáscara naranjas confitadas y cortado menudo, envolver y poner en conservadora. Servirse con crema Chantilly.

CHARLOTTE (au Chantilly):

En plancha Pionono, como la anterior. Crema Chantilly, bizcochuelo al marrasquino.

CHARLOTTE (au Chocolate):

Como el anterior, pero en vez de Chantilly, chocolate espeso frío.

El Chalotte se prepara al gusto del cliente. Está en el heladero prepararlo con esmero.

LECHE MERENGADA:

Leche hervida un litro, azúcar refinada 200 gramos, vainilla (chaucha). Al trabajarla se le agrega clara de huevo punto merengue y 25 gramos crema de leche por litro.

HELADOS DE FRUTA:

Se seleccionan frutas maduras, se pasan por un cedazo. Preparar jarabe a 32 grados Balme.

Agregarle jugo de limón, que le dará sabor agrio. En el helado de frutilla o durazno, en vez de agua se pone leche bien fresca para que el ácido de la fruta no la corte. Esto se consigue batiendo con un batidor de alambre al mezclar la frutilla, etc. con la leche.

Se deja a 16 grados el almíbar.

Para conseguir un buen helado de limón se precisan 8 limones por litro de agua, azucarada. Se puede, al trabajar los helados de limón, ananás y frutilla agregar una clara de huevo al punto merengue.

Frutilla, Limón, Ananás, Guindas, Cerezas, Duraznos.

CASSATAS

SICILIANA:

Moldear en moldes de cassatas crema Rusa, bizcochuelo mojado con Rhum, higo confitado y guindas cortadas Chantilly. Terminar con crema vainilla, poniendo a las tapas papel para que no penetre la sal. Sacar los moldes del hielo y sal cuando estén bien duros; para quitarlas del molde se pasa por agua natural y envolver en papel manteca.

Los moldes largos son para los Mixtos y se ponen entre hielo y sal por 2 horas, igual que las cassatas, etc..

SORBETES:

Son todos los helados que se sirven en vasos, granulados y blandos lo prefieren en países cálidos.

PARFAIT AU CAFE:

10 yemas, 350 gramos azúcar, 1 litro de leche, 100 gramos de crema de leche. Extracto de café natural, es decir que no lleve torrado ni caramela, moldear en molde de 100 gramos con tapa igual a los que se usan para flan, se cierra con papel igual que las cassatas, mixtos, etc.

PARFAIT AU FRESCE:

En vez de café se agregan frutillas pasadas por un cedazo.

PARFAIT AU MARRON:

Se le agrega castañas confitadas, molidas. Estos helados se hielan al natural con hielo y sal o en conservadora, bien tapados.

NOTAS

XLI
40 10 gramos cacao.
100 25 gramos crema de leche.
4 1 cucharita de azúcar.
Batido, agréguese.
200 50 gramos Dry Gin.
Vuelto a batir, copa N° 5

ALEXANDRIA:

10 gramos de cacao.
25 gramos crema de leche.
1 cucharita de azúcar.
Batido, agréguese.
50 gramos Dry Gin.
Vuelto a batir, copa N° 5

Este libro se terminó de
imprimir el 30 de Setiembre
de 1956, en la imprenta de la
calle Independencia 1426,
Buenos Aires.