

Cocktails, American- en fancy drinks, etc. etc.
(Wim Slagter)

Voorwoord

Dit receptenboek van Americandrinks en Internationale dranken, ijsrecepten en wat er verder meer te bereiden valt, moet beschouwd worden als eene verbeterde en uitgebreider uitgave dan het vorige door mij samengestelde receptenboek, getiteld 'Hoe maakt men American Plain- en Fancy drinks'.

Het is eveneens eene verzameling recepten van diverse Mixdranken en gegevens, welke ik mij in den loop der jaren heb aangeleerd, waaraan toegevoegd een groot aantal door mij zelve samengestelde dranken etc. Vooral de Cocktails zijn met een 100-tal aangevuld, waaronder wereldbekende. Eveneens is dit het geval met verschillende recepten van andere Mixdranken.

Op een eenvoudige manier wordt het de(n) lezer(es) duidelijk gemaakt zelve alle mogelijke drinks te bereiden, zooals: Absinthdranken, Bavaroise, Bisschop, Bolsjewikky's (alcoholvrije mixdranken), Bowls, Cocktails, Cobblers, Coolers, Crusta's, Daisy's, Egg Nogg, Fancy drinks, Fransche Apéritifs, Frappé's Cordials, Flips, koude en warme, Fizzes, Fixxes, Granitas, Groc en Gloeiwijnen, High Ball's, Juleps, Limonades. Punchen, koude en warme, Pousse café's, Ricky's, Sangarees, Slings, Smashes, Sours, verschillende Koffie-, Thee- en Cacaodranken, Ijsrecepten, Ijsdranken, Coups en Sorbets, etc.

Verder nog vele nuttige gegevens.

Vertrouwende dit werk vele vrienden zal maken

Hoogachtend

W. SLAGTER.

Advertentia.

Alvorens U in kennis te stellen met de in dit boek voorkomende recepten en nuttige gegevens, doe ik eerst een beroep op U lezer (s) of lezeres(sen), om de vermengingen van de door U uitgezochte dranken te doen met de producten van de in dit werk voorkomende H.H. adverteerders.

Zooals U zelft zult kunnen opmerken, komen hierin alleen eerste klasse firma's voor.

De producten dezer firma's zijn, zonder vermengd te zijn, al een waar genot.

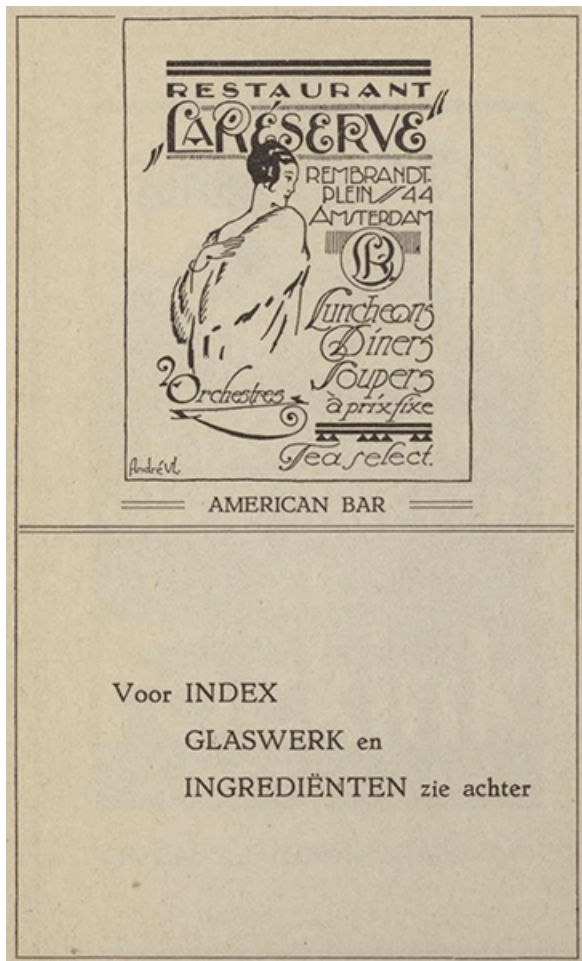
Ook raad ik U aan de benodigde gereedschappen te betrekken van de firma's, die daaromtrent in dit boek hun annonces hebben staan, en zelfs met cliché's hebben toegelicht.

Ik vermeld U dit niet alleen uit zakelijk oogpunt, doch hoofdzakelijk uit dankbaarheid jegens H.H. adverteerders. Zonder hun steun toch ware het verschijnen van dit boek niet mogelijk geweest. En aan dezen is het dan ook te danken, dat het boek voor redelijken prijs aangeboden kan worden.

Ziet daarom de advertentie-pagina's goed in.

W.S.

N.B. Vraagt U Uwen boekhandelaar uitsluitend W. Slagter's Receptenboek, getiteld: Cocktails, American- en Fancy Drinks, IJsrecepten en -Dranken. (Tweede verbeterde en vermeerderde druk).





The advertisement is divided into two main sections. The top section features a decorative border containing a crown emblem on the left and the text "King George IV." in a large, stylized font. Below this, it reads "THE 'TOP NOTCH' WHISKY". The bottom section has a dark horizontal band with the text "VICTORIA-WATER" in white. Below this band, the words "OPWEKKEND", "OBERLAHNSTEIN", and "EN GEZOND" are printed. The main heading for this section is "NATUURLIJK MINERAALWATER", followed by a paragraph of text in Dutch.

“King George IV.”
THE **“TOP NOTCH”**
WHISKY

VICTORIA-WATER
OPWEKKEND OBERLAHNSTEIN EN GEZOND
NATUURLIJK MINERAALWATER

Wanneer men bij de verschillende mengingen in dit boek inplaats van Soda- of Spuitwater VICTORIA-WATER gebruikt, verhoogt dit in ruime mate den smaak

Absinth-Dranken

1. Hoe Absinth in het algemeen gebruikt wordt, in 't bijzonder in Frankrijk.

Absinth wordt op de volgende manier geserveerd:

- 1 flesch Absinth
- 1 Maatglaasje
- 1 Schaaltje met suikerklontjes
- 1 Absinthglas ¹
- 1 Absinthlepel ²
- 1 Karaft water
- 1 Zilver ijsemertje met ijs.

2. Hoe men Absinth voor het gebruik gereed maakt.

Neemt eerst het absinthglas, dan de absinthlepel en legt deze over het glas. Doet op dezen lepel eenige stukjes suiker. Vult daarna het maatglaasje met absinth en druppelt deze hoeveelheid over de suiker; voegt hierbij op de zelfde manier water tot het glas $\frac{3}{4}$ vol is; de suiker heeft zich dan opgelost, en de Absinth is tot drinken gereed. IJs bijvoegen naar smaak.

- 1 Dit glas is breed van boven, loopt smal naar onder en daar weer bol toe.
- 2 Deze lepel heeft de vorm van een lang smal blad met kleine gaatjes, en is aan de punt omgebogen.

3. Wat Absinth is.

Absinth is een likeur, welke uit Anijs, Alpenkruiden en Vermouth gestookt wordt. Is in elke groote wereldstad een voorname drank. In Holland mag geen absinth verkocht worden, ik kan dan ook een ieder, die van deze absinthdranken gebruik wil maken een andere likeur aanbevelen, n.l. Oxiginée Cuisinier.

4. Absinth op Amerikaansche Manier bereid.

Doet in den shaker:

- 1 Pijpglaasje Absinth
- $\frac{3}{4}$ Pijpglaasje Suikersiroop
- Eenige stukjes ijs, en
- 2 Wijnglazen water, dit goed schudden en in een mooi barglas overgieten.

5. Absinth op Italiaansche Manier bereid.

Doet in een barglas:

- 1 Pijpglaasje Absinth en eenige stukjes ijs
- $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Anisette en 3 druppels Marasquin.
- Verder goed roeren en tegelijk met ijswater aanvullen.

6. Absinth op Duitsche Manier bereid.

Doet in een barglas:

- 1 Pijpglaasje Absinth en verder met koud water aanvullen.

7. Bon Appetit.

Doet in een zilveren beker:

- Eenige stukjes gemalen ijs
- 1 Dessertlepel Absinth
- 1 Dessertlepel Angostura
- $\frac{2}{3}$ Portglas Vermouth (Ital.)
- $\frac{1}{3}$ Portglas Sherrywijn. Omroeren.

8. Dainty.

Vult een likeurglaasje voor:

- 1/3 met Absinth en
- 2/3 met Suikersiroop.

9. Evening Dream.

Doet in een tumbler een stukje helder ijs

- 1 Pijpglaasje Absinth
- 1 Pijpglaasje Anisette
- 1/2 Pijpglaasje Grenadine.
- En schenkt verder vol met Victoriawater.

10. Exquisite.

Doet in een hoog glas:

- 2/3 Portglas Vermouth (Ital.)
- 1/3 Portglas Kummel
- 1 Portglas geschrapd ijs
- 1 Suikerlepeltje Angostura
- 2 Suikerlepeltje Absinth
- 2 Suikerlepeltjes Crème de Vanille
- Serveeren met drinkhalmen.

11. Frappé à la Guillaume.

Doet in den shaker:

- 2/3 Pijpglaasje Absinth
- 1/2 Pijpglaasje Vermouth (Ital.)
- 1 Eetlepel Curaçao
- en eenige stukjes ijs.
- Goed schudden, daarna overgieten in een likeur-coupe.

12. Hollands Pride.

Vult een Oud-Hollandsch Wijnglas met:

- 1 Pijpglaasje Genever Fockink Superior
- 1 Eetlepel Absinth

1 Eetlepel Vermouth (Ital.)
 1 Eetlepel Angostura
 Verder aanvullen met gemalen ijs en water.
 Serveeren met drinkhalmen.

13. Ice breaker.

Doet in een kelkglas:
 2 Eetlepels Citroensap
 2 Eetlepels geschrapt ijs
 2 Eetlepels Absinth
 1 Eetlepel Citroen-siroop.
 Verder aanvullen met mineraalwater.

14. Imperial Opal.

Doet in den shaker:
 $\frac{2}{3}$ Pijpglaasje Absinth
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Anisette
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Chartreuse
 Eenige stukjes ijs. Goed schudden. Opdienen in een Champagneglas, ook het ijs.
 Besprenkelen met eenige druppels Crème de Rose. Serveeren met drinkhalmen.

15. Milo.

Behandelen als recept No. 2. Alleen hierbij nog 1 Cognacglasje Cognac voegen.

16. Outbreak.

Vult een cocktailglas:
 $\frac{1}{4}$ met Absinth of Anisette
 $\frac{1}{4}$ met Marasquin
 1 Eetlepel Advocaat
 6 Sprints Angostura

17. Pi-Po.

Vult eenousse café-glas voor:

$\frac{2}{3}$ met Anisette en

$\frac{1}{3}$ met Absinth.

18. The Invitation.

Vult een cocktailglas voor:

$\frac{1}{2}$ met fijn geschraapt ijs

$\frac{1}{4}$ met Sherry en $\frac{1}{4}$ met Vermouth (Ital.)

2 Scheutjes Absinth.

Serveeren met drinkhalmen.

19. Tip-Top-Sip.

Doet in een groot cocktailglas:

1 Eetlepel Crème de Rose

2 Eetlepels Absinth

$\frac{1}{4}$ Portwijnglas Vermouth (Ital.)

$\frac{1}{4}$ Portwijnglas Portwijn (Roode)

$\frac{1}{4}$ Portwijnglas Sherry

$\frac{1}{4}$ Portwijnglas fijn geschraapt ijs.

Serveeren met drinkhalmen.

20. Wine Absinth.

Doet in een groot wijnglas:

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Grenadine.

Aanvullen met Moesel- of Rijnwijn.

Eenige stukjes ijs naar smaak.

Bavaroise

21. Inleiding.

Deze drank is oorspronkelijk een Weener winterdrank en wordt klaar gemaakt hoofdzakelijk met melk, water en wijn, alcohol en amandelen.

22. Amandel Bavaroise.

Maakt ongeveer 1½ loot geroosterde amandelen fijn als koffie, zet deze met een glas melk in een kleine pan op vuur, en laat dit goed doorkoken. Lost hierin op: 1 Eetlepel suiker en door een koffiëzeefje in wijnglas overschenken.

23. Amandel Bavaroise met Chocolate.

Behandelen als recept No. 22; men voegt hierbij echter 1 Eetlepel opgeloste Chocolate, of een weinig Fosco.

24. Bavaroise au Anis.

Behandelen als recept no. 22, met bijvoeging van 1 pijpglaasje Anisette.

25. American Bavaroise.

Doet in een barglas:

1 Likeurglaasje Whisky

½ Likeurglaasje Cognac.

De helft met heet water en half met heete melk aanvullen.

Kan ook koud gedronken worden.

26. Bavaroise met Thee.

Doet in een melkbeker:

1 Pijpglaasje Curaçao of Rum en suiker en verder half met melk en half met Thee.
Goed omroeren.

27. Citroenen Bavaroise.

Doet in een pannetje:

Eenige dun geschilde Citroenschillen

Het sap van een ½ Citroen

1 Wijnglas Bordeauxwijn

1 Wijnglas water

1½ Eetlepel Suiker

Laten doorkoken en serveeren in een groot bol glas. Kan ook koud gedronken worden.

28. Eieren Bavaroise. I.

Doet in een groot bierglas:

2 Eierdooiers

1 Eetlepel suiker, deze goed kloppen, dan langzaam 1 eetlepel Citroensap

1 pijpglaasje Gordon's Gin-Rum-Cognac of Arak en heete melk.

Daarna in groot kelkglas overschenken.

29. Eieren Bavaroise. II.

Behandelen als recept No. 28. Men slaat het eiwit ook te voren tot sneeuw en doet dit het laatste er boven op.

30. Gezondheids-Bavaroise.

Doet in een Wijnglas:

1 Portglas beste Malaga

6 druppen Cognac of Gordon Old Tom Gin

en vult het met heete melk.

31. Honing Bavaroise. Hoeststillend.

1 Eierdooier en 1 eetlepel Honing. Goed roeren, en langzaam met heete melk aanvullen.

Serveeren in tumbler.

32. Italiaansche Bavaroise.

Doet in een langen smallen Tumbler:

½ Portglaasje Asti spumanti

1 Pijpglaasje Ferned Branca

1 Eetlepel Suiker

Aanvullen met heete melk.

33. Room Bavaroise.

Precies als recept No. 22.

Voegt er echter nog een hoeveelheid Slagroom aan toe.

34. Turkey's Bavaroise.

Doet in een tumbler:

2 Eierdooiers

½ Suikerlepeltje Kaneel

3 Suikerlepeltjes Suiker.

Klutst dit samen goed op en vult het, onder voortdurend roeren, met warme Bordeauxwijn aan.

35 Turkey's Bavaroise Fine.

Precies als Recept No. 34. Voegt er echter nog een pijpglaasje Triple-Sec bij.

Bisschop

36. Inleiding.

Bisschop wordt in verschillende landen op verscheidene manieren gemaakt. Het hoofdbestanddeel is echter wijn, waaraan een Elixer of een of andere likeur, kruiden enz. wordt toegevoegd.

Door mijn langdurige ondervinding, ben ik in staat eenige der meest smakelijke bisschopwijnen saam te stellen in de hieronder volgende recepten.

37. Bisschop van Bordeaux.

Doet in een kleine casserol:

Een stukje Pijpkaneel en een paar laurierblaadjes.

1 Suikerlepeltje Nagelkruiden

1 Suikerlepeltje Pommerans elixer of eenige dunne schillen van Sinaasappelen.

1 Eetlepel Suiker

1 Glas Bordeaux.

Goed door laten koken en in Grocglas opdienen.

38. Cardinaal Bisschop.

Laat de dunne schillen van:

2 Oranjesinaasappelen goed doortrekken met:

1 lepel Suiker

½ Wijnglas Rijn- of Moeselwijn

½ Wijnglas Bordeauxwijn

Door een zeefje in een wijnglas opdienen.

(Met goed doortrekken wordt bedoeld, dat men het geheel een uur tevoren bereidt, waardoor de smaak van de schil zich hierin vermengd).

39. Duitse Bisschop.

Behandelen als recept No. 37. Kaneel en Nagelkruiden worden echter weggelaten, en een scheutje Cognac of Arak er bijgevoegd.

40. Engelsche Bisschop.

1 Cognacglasje Whisky

2 Eetlepels Suiker

Een weinig Nootmuscaat

1 Wijnglas Bordeaux.

Dit onder voortdurend roeren op laag vuur laten koken en serveeren in een grocglas.

41. Holland Bisschop.

Behandelen als recept No. 37, doet er echter inplaats van 1 glas Bordeauxwijn een half glas in, benevens een bitterglasje Jenever Wijnand Fockink, bijvullen met heet water.

42. London Bisschop.

De schil van één oranje sinaasappel op vuur roosteren, giet hierover 1 Wijnglas warm gemaakte portwijn en 1 Cognacglasje Cognac of Whisky, 1 Eetlepel suiker en laat het samen even doorkoken. Door een zeefje in een glas doen.

43. Summer Bisschop.

Precies als recept No. 37.

Neemt echter de halve hoeveelheid.

Laat deze koud worden.

Vult het aan met koude Champagne.

44. Tokayer Bisschop.

Precies als recept No. 37.

Neemt inplaats van Bordeaux- Tokayer wijn.

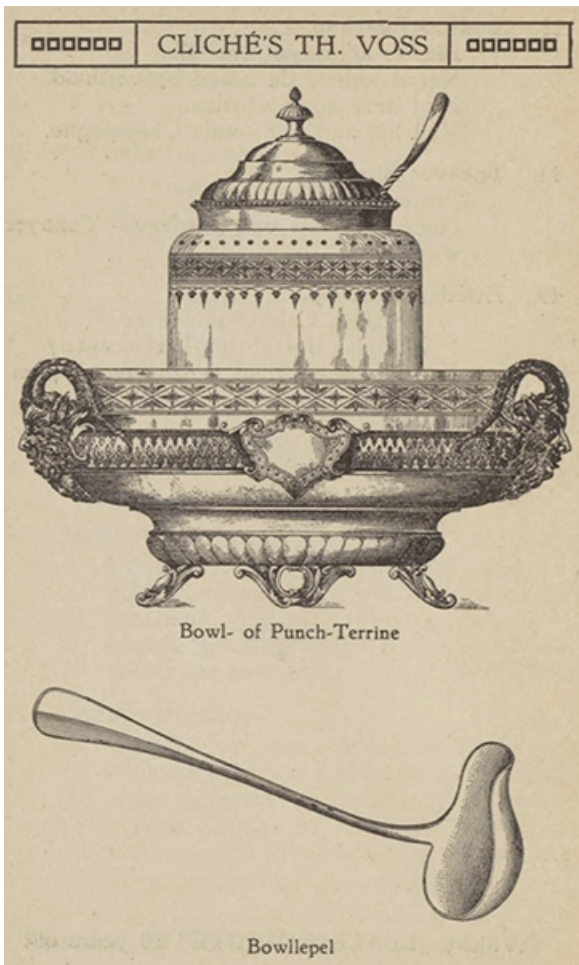
45. Zweden Bisschop.

1 Portglas Caloric Punch en

1 Wijnglas Barsacwijn (vermengen).

Kan warm en koud gedronken worden.

Serveeren in een groot wijnglas.



Bowlen

46. Inleiding.

De bowl is wel is waar geen Amerikaansche noch Fancydrink, doch gelijk beiden. Van de Bowl zou ik een boek vol recepten kunnen schrijven, met verschillende benamingen, maar aangezien de Bowl van ouds genoemd is naar zijn hoofdbestanddeel, wil ik ook deze in eere houden. Evengoed heb ik eenige recepten van Bowls geschreven, die niet naar hun hoofdbestanddeel genoemd zijn, doch die de moeite waard zijn om te maken en te drinken, daar zij een aardige Combinatie vormen en smakelijk zijn. De Bowl is een zomerdrank, en samengesteld uit verschillende soorten Wijnen, Likeuren, Spiritualiën, Champagne, Mineralen, Kruiden, Vruchten enz.

De volgende recepten zijn voor meerdere personen berekend. Bij elk recept wordt ongeveer op 10 personen gerekend. Voor minder Personen wordt een gemakkelijke berekening aanbevolen. Voor cafe's of Bar's raad ik aan deze alleen zomers te verkoopen, en een hoeveelheid in voorraad te maken, wat verkocht kan worden. De bowl kan in den bowlhouder hoogstens 3 dagen goed blijven, mits men zorgt voor een goed koude plaats. Ook kan zij langer bewaard blijven, indien men ze direct na de samenstelling in goed gekurkte flesschen wegzet. De Bowl wordt gemaakt in een glazen Bowlhouder of steenen terrine. De verdere gereedschappen, welke noodig zijn, worden gelijk met de recepten aangegeven.

47. Ananas Bowl.

Doet in den Bowlhouder:

- 1 Rijpe, geheel geschilde en goed afgewasschen Ananas
- 1 Flesch Ananas- of Suikersiroop
- ¼ Flesch Arak
- 2 Flesschen Moesel-, Rijn of Witte Bordeaux-wijn
- 2 Syphons spuitwater.

Behandeling:

Zet de bowlhouder daarna op een koele plaats in een kleine houten kuip, welke geheel met ijs gevuld is. Na een klein uur kan de bowl op de volgende wijze geserveerd worden. De ananas wordt er uitgehaald en in gelijke schijfjes of blokjes verdeeld, waarna in elk bowlglas één of meer stukjes worden gedaan. Verder de glazen volschenken met de koude bowl.

ATTENTIE.

De volgende Bowl' s worden eveneens alle op een koele plaats in een kuip met ijs gezet, wat ik in de volgende recepten **omzetten** zal noemen.

48. Ananas Champagne Bowl.

Behandelen als recept No. 47, inplaats van 2 syphons spuitwater, neemt men 2 flesschen Champagne.

Bij voorkeur doet men deze even voor het serveeren in den bowl.

49. Ananas Bowl met Sinaasappel.

Behandelen als recept No. 47; doet hierbij het sap van 7 en 3 sinaasappelen aan schijfjes gesneden.

50. Ananas Claret Bowl.

Behandelen als recept No. 47. Inplaats van Moesel-, Rijn- of Witte Bordeauxwijn, neemt men 2 flesschen Roode Bordeauxwijn.

Deze bowl is een zwaar drinken en in Frankrijk zeer in smaak.

51. Appelwijn-Bowl.

Doet in den Bowlhouder:

6 Rijpe Appelen aan stukjes gesneden

4 Flesschen Appelwijn

2 Syphons Spuitwater

½ Flesch Suikersiroop.

1 uur omzetten, filteren en de appelen er uit nemen.

52. Appelwijn-Bowl met Vruchten.

Behandelen als recept No. 51 met verschillende soorten verse vruchten.

53. Aardbeien-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond goed schoongemaakte Aardbeien

1¼ Pond Suiker; laat deze door de aardbeien trekken.

1 Fleschje Marasquin Wijnand Fockink

2 Flesschen Moesel- of Rijnwijn

Bovenstaand ongev. 2 of 3 uur goed toegedekt staan laten, dan voorzichtig roeren, daar de aardbeien niet stuk

mogen gaan. Bijvullen met 2 flesschen Champagne en 2 syphons spuitwater, 1 uur omzetten.

54. Aardbeien-Bowl op een andere Manier.

Doet in den Bowlhouder:

3 Pond goed schoongemaakte Aardbeien, welke vooraf door een haarzeef tot puré gemaakt zijn.

1 Flesch suikersiroop

3 Flesschen Rijn- of Moeselwijn

3 Flesschen Champagne of

3 Syphons Spuitwater of

10 fleschjes Bronwater. Goed roeren en 3 uur omzetten.

55. Abrikozen of Perziken-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

10 Abrikozen of Perziken, van pit en schil ontdaan en in de helft gesneden.

Voegt hierbij:

1½ pond Suiker, laat deze goed intrekken.

Na een paar uur aanvullen met:

½ Flesch Persicot- of Apricotbrandy Wijnand Fockink

3 Flesschen Champagne of

2 Syphons Spuitwater of

12 Fleschjes Bronwater, naar smaak.

1½ uur omzetten.

Ook kan men Californische Apricots of Persicots nemen.

56. Bloemen-Bowl.

Neemt ongeveer 2 à 3 ons

Theerozen- of Lindenbloesemblaadjes.

Alleen de blaadjes, niet de bloem zelf. Wascht deze goed af en doet ze in een goed sluitende stopflesch met bijvoeging van 1 Pond hutklontjes.

1 Liter water en het sap en de schil van 3 schoongemaakte citroenen. Laat dit mengsel bij voorkeur één dag in de zon staan distilleeren. Filtreert het daarna door een dunne doek in den bowlhouder en voegt er 3 flesschen witte wijn, eenige fleschjes mineraalwater en $\frac{1}{4}$ fleschje Crème de Rose Wijnand Fockink bij. 1 uur omzetten.

57. Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

6 Dunne schillen van citroenen, wat nootmuscaat en een $\frac{1}{2}$ flesch Sherry en 4 liter Bier. Bij voorkeur v. Vollenhoven's Stout. $\frac{1}{2}$ uur omzetten; daarna de citroenschillen er uit nemen.

58. Champagne-Bowle I.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond mooie rijpe Druiven
1 Flesch citroenlimonadesiroop
 $\frac{1}{2}$ Fleschje Marasquin Wijnand Fockink
4 Flesschen Champagne.
 $\frac{3}{4}$ Uur omzetten.

59. Champagne-Bowl II.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond mooie rijpe Druiven
1 Flesch Bordeaux wijn
4 Flesschen Champagne
Suiker naar smaak. $\frac{3}{4}$ uur omzetten.

60. Champagne-Bowl III.

Doet in den bowlhouder:

- 1 Pond Druiven
- 1 Pond Aardbeien of ander versch fruit
- 1 Flesch Ananassiroop
- ½ Flesch Cognac
- ½ Flesch Bordeaux-wijn
- ½ Flesch Grand Marnier of Fine Champagne l'Orange Wijnand Fockink
- 3 Flesschen Champagne.
- 1 Uur omzetten.

61. Champagne-Bowl American.

Doet in den bowlhouder:

- 1 Liter Citroenijs
- 1 Liter Citroenlimonadesiroop
- Het sap van 12 citroenen
- 2 Syphons Smitwater
- 2 Flesschen Champagne.
- In zilveren coups serveeren. **Niet** omzetten.

62. Claret Bowl.

30 klontjes suiker worden in 1 Syphon Smitwater opgelost

2 Citroenen en 2 Sinaasappelen in schijfjes snijden.

Eenige schijfjes Ananas en een 1 Wijnglas Marasquin Wijnand Fockink.

Alles 1 uur laten staan en omzetten, daarna bijvullen met 3 flesschen Bordeaux-wijn en 1 flesch Champagne.

Goed roeren.

63. Effervesce Bowl.

Doet in den bowlhouder:

3 Flesschen Appelwijn.

Omzetten.

Daarna:

3 Flesschen Champagne.

½ Fleschje Crème de Vanille Wijnand Fockink

¾ Pond Suiker.

Samen goed oplossen en roeren.

64. Engelsche Bier-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

De schil van een 1 citroen, zeer dun geschild

Wat nootmuskaat

1 Wijnglas Cognac

Een paar Augurkjes aan stukjes gesneden en eenige Appelschijfjes.

Dit alles ongeveer ¼ uur laten trekken. Met 3 liter v. Vollenhoven's Stout aanvullen.

Suiker naar smaak. Omzetten.

Tevens verdient het aanbeveling hierbij te serveeren wat Kaas en geroosterd brood.

65. Gin Bowl.

Doet in den bowlhouder:

De dunne schil en het sap van 1 citroen

4 Eetlepels suiker

1 Flesch Gordon's Old Tom Gin Gin

1 Wijnglas Marasquin

6 Fleschjes Victoriawater

2 Eetlepels Citroen siroop. ½ uur omzetten.

66. Kersen-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

2 Pond goed schoongemaakte kersen

1 Flesch Cherry Brandy Wijnand Fockink

½ Flesch Cognac

¾ Flesch Suikersiroop.

1 uur omzetten. Aanvullen met 2 flesschen Champagne of 2 syphons spuitwater.

67. Kruisbessen-Bowl.

Vult den bowlhouder met:

Het sap van 4 pond Kruisbessen

4 ons honing opgelost met 1 fleschje marasquin Wijnand Fockink en 5 flesschen Meiwijn.

¾ uur omzetten.

68. Mei-Bowl.

Doet in den bowlhouder:

4 of 6 flesschen Moesel- of Rijnwijn

1 Bosje Waldmeister, wordt met de takjes naar boven en de blaadjes naar onderen in een goede filtreerdoek ongeveer 1 uur in de wijn gelegd, zoodat er geen blaadjes inkomen.

Daarna bijvullen met;

1 Flesch Gandia siroop Wijnand Fockink

½ Flesch Marasquin Wijnand Fockink

¼ Flesch Cognac

1 of 2 flesschen Champagne

Tevens verschillende gesneden versche vruchten, volgens jaargetijde. Goed roeren en nog ¼ uur laten staan.

69. Mei-Bowl Essenz.

Doet een groote stopflesch

$\frac{3}{4}$ vol met versche Waldmeisterkruiden

Schenkt de flesch verder bij met:

Rijn- of Moeselwijn.

Laat deze flesch goed in de zon staan distilleeren, giet het vocht door filtreerpapier en men verkrijgt de Essenz. Eenige druppels is genoeg voor 1 glas bowl.

70. Mei-Bowl van Essenz gemaakt.

Behandelen als recept No. 68; men laat echter het bosje Waldmeisterblaadjes in de filtreerdoek weg; en neemt voor elken liter bowl, die men maakt, 1 portglas Waldmeister essenz als No. 69.

71. Menth-Bowl.

Behandelen als recept No. 68; inplaats van Waldmeister, neemt men fijngehakte menthblaadjes en voegt er inplaats van marasquin, crème de menthe bij.

72. Oranje-Bowl.

Doet in een stopflesch de zeer dun geschilde schillen van 10 Sinaasappelen.

Vult het aan met Oranjebitter en 1 ons kandijnsuiker: laat dit ongeveer 1 dag staan.

Doet dan het nat hiervan door filtreerpapier in den bowlhouder. Tevens het sap van 10 sinaasappelen; het sap van 10 citroenen, 6 sinaasappelen aan schijfjes. 1 flesch Orangadesiroop, $\frac{1}{2}$ flesch Grand

Marnier Rouge en daarna bijvullen met 3 flesschen Champagne of 3 syphons spuitwater. 1 uur omzetten.

73. I. Tutti Frutti Bowl.

½ Flesch Ananassiroop

½ Flesch Frambozensiroop

½ Flesch Citroensiroop

Het Sap van 5 Citroenen

Het Sap van 5 Sinaasappelen

4 Syphons Mineraalwater

1 Kilo diverse aan stukjes gesneden vruchten. Goed koud stellen zooals bij No. 47.

74. II. Tutti Frutti-Bowl.

Behandelen als No. 73; inplaats van Syphons spuitwater neemt men 5 flesschen Champagne.

75. Waldmeister-Bowl.

Behandelen als No. 68-70; inplaats van Cognac en Marasquin neemt men Champagne of Mineraalwater.

Bolsjewikky's Alcoholvrije Mixdranken

76. Bolsjewikky Cocktail.

Doet in een klein Wijnglas eenige stukjes ijs
 Het sap van een halven Citroen
 Het sap van een halven Sinaasappel
 1 Cognacglasje Grenadine. Vóór gebruik even roeren.

77. Bolsjewikky dream.

Doet in grooten tumbler eenige stukjes ijs
 1 Bitterglasje Gancdiasiroop Wijnand Fockink
 Verder tot de helft aanvullen met Mineraalwater.
 Eenige kleine stukjes Moesvruchten en Slagroom aanvullen.

78. Bolsjewikky Limonade.

Doet in een tumbler:
 1 Bitterglasje Aardbeiensiroop
 Eenige stukjes ijs
 en aanvullen met Champagne-Cider.

79. Egg Bolsjewikky.

2 Eierdooiers met
 1 Bitterglasje Grenadine vermengen
 en aanvullen met Mineraalwater.
 Serveeren in een kelkglas.

80. Ladies Bolsjewikky.

2 Eierdooiers vermengen met
 1 Bitterglaasje Aardbeiensiroop
 Slagroom en Aardbeien.
 Serveeren in een kelkglas.

81. Maidens Bolsjewikky.

Slagroom met gemengde Californische Vruchten en een teugje Grenadine-siroop.
 Serveeren in een glas of schaalteje.

82. Orange Bolsjewikky.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs
 1 Eierdooier
 1 Bitterglaasje Grenadine
 Het sap van een Sinaasappel.
 Dit goed schudden en in grooten tumbler doen.
 Aanvullen met Mineraalwater.

83 Red-Flag Bolsjewikky.

Het wit van een ei wordt tezamen met een teugje Grenadine, het sap van een Citroen en eenige stukjes ijs in den Shaker goed geschud. In een kelkglas doen en aanvullen met Mineraalwater.

84. Bolsjewikky Bowl.

Doet in een Bowlhouder:
 Het sap van 10 Sinaasappelen
 Het sap van 5 Citroenen,
 ½ Liter Aardbeiensiroop,
 ½ Liter Gandiasiroop Wijnand Fockink
 5 fl. Victoriawater
 2 Flesschen Ginger ale

3 Flesschen Meiwijn
2 Syphons Smitwater
Verschillende soorten fruit.
Behandelen zoals bij recept 47 als omzetten is aangegeven.

85. Bolsjewikky Apperitif.

Doet in een groot wijnglas:
Eenige stukjes ijs
Het sap van 4 Sinaasappelen en
1 Bitterglaasje Grenadine.
Dit te zamen goed omroeren.



OVERTUIGT U

HET BESTE EN GOEDKOOPSTE
ADRES VOOR UWE

HOTELBENODIGDHEDEN

als

Tafelzilver - Porcelein - Glaswerk

≡ Koffiemachines ≡

Messenpoetsmachines

Complete Keukeninstallaties enz. enz.

is

T. H. VOSS - AMSTERDAM

SINGEL 103 - TELEFOON 43943

BEZOEK ONZE MONSTERKAMER

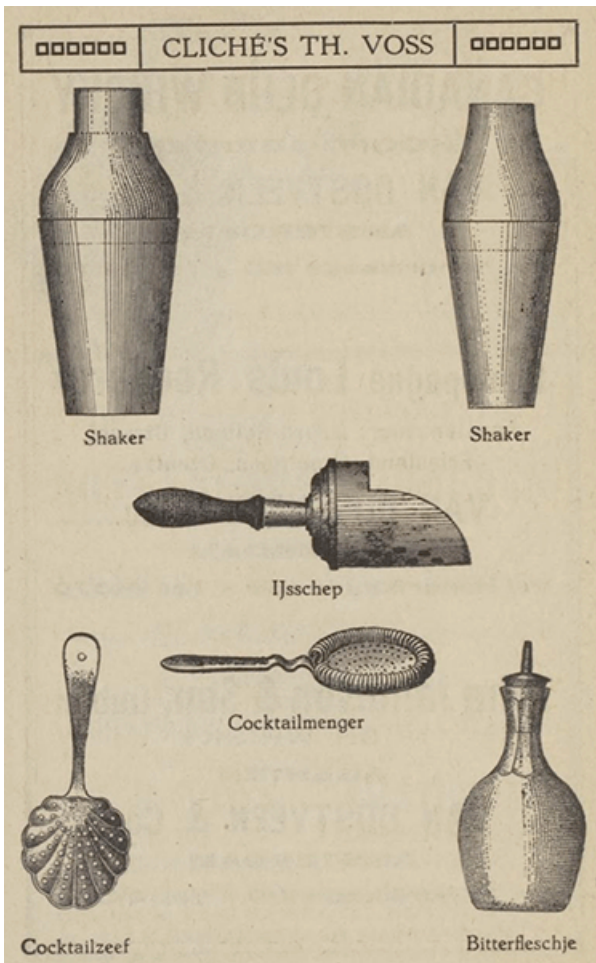
Elke gewenschte inlichting wordt gaarne verstrekt
OPMAKEN VAN BEGROOTINGEN GRATIS

== ALLE BAR-ARTIKELN VOORHANDEN ==

CANADIAN CLUB WHISKY
HOOFD-AGENTEN
VAN OOSTVEEN & Co.
AMSTERDAM
Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070

Champagne Louis Roederer
Agenten voor: Noord-Holland, Utrecht,
Friesland, Groningen, Drenthe
VAN OOSTVEEN & Co.
AMSTERDAM
Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070

John Jameson & Son, Dublin
IRISH WHISKY
AGENTEN
VAN OOSTVEEN & Co.
AMSTERDAM
Pr. Hendrikkade 169 - Tel. 41070



Cocktails

86. Inleiding.

Bij het bereiden van de hiervolgende Cocktails is nodig: een z.g. Shaker, bestaande uit twee zilveren bekers waarvan de boven randen als een bus inéénsluiten.

Tevens gebruikt men ook vaak de z.g. Cocktailmenger, welke men evenals de Shaker op een der afbeeldingen in dit boek kan vinden. In deze bekers worden dan de dranken etc. gedaan, die, als in de recepten aangegeven, nodig zijn. Deze worden met eenige heldere stukjes ijs vermengd, de twee helften der bekers aaneengesloten en er vervolgens een schuddende of roerende beweging mede gemaakt: daarna ontsluit men den Shaker en wordt de drank in een daarbij passend glas geschonken. Het overgebleven ijs wordt achtergelaten in den Shaker.

Tevens gebruikt men ook vaak de z.g. Cocktailmenger, (welke men, evenals de Shaker, op een der afbeeldingen in dit boek kan vinden), geplaatst in één beker.

Men kan ook, indien bovenbedoelde gereedschappen niet aanwezig zijn, zich van een groot barglas met langen lepel bedienen, en maakt men alleen een roerende beweging met den lepel, totdat de drank zich gekoeld heeft.

Bij de maataangeving moet rekening worden gehouden met den inhoud der te gebruiken glazen, omreden dat bij eenige voorkomende recepten een grooter glas nodig zal zijn als waarin is afgemeten. Door de bewerking met ijs, zal het volume der cocktails met 15 à 20 gram vermeederen en

men moet dus met de maataangeving in de recepten hiermede rekening houden.

De Cocktails, waarin Champagne komt, worden eenigszins anders bereid en staat deze bereiding in de voorkomende recepten aangegeven.

87. Absinth Cocktail.

Men doet in den Shaker:

- Eenige stukjes helder ijs
- 6 Druppel Gordon's Old Tom Gin
- 2 Druppel Anisette
- ¼ Cocktailglas Water
- 1 Pijpglaasje Absinth.

Behandeling:

Bovenstaande goed vermengen en verkoelen en zonder het ijs in een Cocktailglas doen. Knijpt de olie uit een stukje Citroenschil, al boven de Cocktail houdende, en legt deze op den rand van het glas. Zie ook inleiding No. 86.

88. Air-Ship Cocktail.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
 - 3 Druppel Angostura
 - ⅓ Cocktailglas Dubonnet.
 - ⅓ Cocktailglas Vermouth (Ital.)
 - ⅓ Cocktailglas Vermouth France
- Behandeling als No. 87. Voegt er een Druif of Kers bij.

89. Alabazam Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- ½ Cocktailglas Whisky
- ½ Cocktailglas Gordon Dry Gin

3 Druppel Angostura
 3 Druppel Citroensiroop.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een Olijf of Druif in.

90. Albertine Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{5}{8}$ Cocktailglas Whisky
 $\frac{1}{8}$ Cocktailglas Frambozensiroop
 $\frac{1}{8}$ Cocktailglas Benedictine D.O.M.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een Kers of Druif in.

91. Alexandre Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Crème de Cacao
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Room.

Behandeling:

De beide helften van den Shaker worden als een bus ineengesloten.
 Dan goed omschudden en in een Cocktailglas doen, waarbij men een zeefje gebruikt, om het ijs terug te houden.

92. Anvers Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Elixer d'Anvers
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink
 $\frac{1}{8}$ Cocktailglas Grenadine.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een schijf Persicot in.

93. Anglers Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin

Cocktailglas Grenadine

Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink

2 Sprintsen Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Druif of Kers in.

94. Appetizer Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Dubonnet

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als bij recept No. 87.

95. Apple-Jack Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Apple-Jack Brandy

3 Druppen Witte Curaçao Wijnand Fockink

2 Druppen Angostura

3 Druppen Gomsiroop.

Behandeling als bij recept No. 87.

Bij voorkeur eenige Kersen er in doen.

96. Bamboo Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Dry Sherry

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Fransche Vermouth

1 Drup Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

91. Benowitz Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

¼ Cocktailglas Gordon Dry Gin

¼ Cocktailglas Ital Vermouth

¼ Cocktailglas Fransche Vermouth

¼ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Druif in.

98. Blacktorn Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Iersche Whisky

½ Cocktailglas Fransche Vermouth

3 Druppen Absinth.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Olijf in.

99. Bloodhound Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Gordon Dry Gin

⅓ Cocktailglas Fransche Vermouth

⅓ Cocktailglas Ital. Vermouth

5 Druppen Marasquin.

Behandeling als bij recept No. 87.

100. Bombay Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

□ Cocktailglas Fransche Vermouth

□ Cocktailglas Pale Sherry

□ Cocktailglas Rum Wijnand Fockink

□ Cocktailglas Curaçao (Oranje) Wijnand Fockink.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een Kers of Druif in.

101. Brandy Cocktail.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

2 Druppen Angostura

4 Druppen Marasquin

½ Cocktailglas Cognac

2 Druppen Gomsiroop.

Behandeling als bij recept No. 87.

Voegt er een Druif of Kers bij.

102. Brandy Cocktail Dry (droog).

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs en een teugje Fransche Vermouth

¾ Cocktailglas Cognac en het sap van

¼ partje Citroen.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een olijf in.

103. Brandy Fancy Cocktail.

Als recept No. 101.

Voegt er echter nog 6 druppen Anisette of 3 druppen Absinth bij.

Behandelen als bij recept No. 87.

Bijvullen met verschillende stukjes vruchten. Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

104. Bronx-Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Vermouth-Italie

⅓ Coctailglas Vermouth-France

⅓ Coctailglas Gordon Dry of Old Tom Gin

1 Eetlepel Sinaasappelsap
 4 Druppel Gomsiroop.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Als vrucht een Kers.

105. Brazil Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Gold Sherry
 ½ Cocktailglas Fransche Vermouth
 3 Druppel Angostura
 3 Druppel Absinth.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een Olijf in.

106. Bull Dogg Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink
 ½ Cocktail glas Fransch Vermouth
 3 Druppel Gomsiroop.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een schijfje Sinaasappel in.

107. Buster Brown Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ¾ Cocktailglas Whisky
 3 Druppel Oranjebitter Wijnand Fockink
 1 Theelepel Citroensiroop
 1 Theelepel Citroensap.
 Behandeling als bij recept No. 87.

108. Byou Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅓ Cocktailglas Groene Chartreuse
 ⅓ Cocktailglas Ital. Vermouth

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 4 Druppel Oranjebitter Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een Reine Claude in (tinned).

109. Canadian Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{2}{3}$ Cocktailglas Whisky
 Cocktailglas Ital. Vermouth
 Cocktailglas Pale Sherry
 3 Druppel Angostura.
 Behandeling als bij recept No. 87.

110. Chocolate Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Crème de Cacao Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Rode Port
 1 Eierdooier
 1 Theelepel poederchocolade of Fosco,
 opgelost met 6 druppel Cognac.
 Behandeling als bij recept No. 91.

111. Chinese Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Cocktailglas Vermouth-Ital.
 Cocktailglas Jamaica-Rum Wijnand Fockink
 Cocktailglas Cognac
 Cocktailglas Curaçao (Orange) Wijnand Fockink
 Cocktailglas Gomsiroop
 3 Druppel Angostura.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een Druif in.

112. China Cocktail.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- ¼ Bitterglaasje Cognac
- ¼ Bitterglaasje Curaçao Wijnand Fockink
- ¼ Bitterglaasje Suikersiroop
- ½ Cocktailglas sterke Thee.
- Behandeling als recept No. 87.
- Gebruikt een groot soort Cocktailglas.

113. Champagne Cocktail.

Doet in een Champagne Cocktailglas, welk vooruit goed koud gemaakt is:

- 1 Klontje suiker met
- 6 Druppen Angostura
- Het Sap van een kwart Citroen
- Een paar kleine stukjes ijs
- Een paar Sinaasappelschijfjes
- Diverse stukjes verse vruchten, bij voorkeur Aardbeien met Ananas.
- Met koude Champagne bijvullen. Citroenschilletje er op uitknippen en op de rand van het glas leggen.

114. Champagne Cocktail op een andere manier.

Doet in een Champagne Cocktailglas, welk vooruit goed koud gemaakt is:

- ½ Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
- ½ Pijpglaasje Citroensap
- 6 Druppen Angostura
- Een paar stukjes ijs en diverse stukjes vruchten.
- Citroenschilletje er op uitknippen en op de rand van het glas leggen.

115. Chicago Cocktail.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- 1 Theelepels Gomsiroop
- 2 Theelepels Oranje Curaçao Wijnand Fockink
- 5 Druppen Angostura
- 3 Druppen Citroensap.

Behandeling als recept No. 87, daarna aanvullen met koude Champagne. Als vrucht een Druif of Kers.

116. Club Cocktail.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
 - 3 Druppen Gomsiroop
 - 2 Druppen Oranjebitter
 - 2 Druppen Chartreuse
 - $\frac{2}{3}$ Cocktailglas Vermouth-Ital.
 - $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin.
- Behandeling als bij recept No. 87.
Als vrucht een paar Druiven of Kersen.

117. Clover Club Cocktail.

Doet in den shaker:

- $\frac{2}{3}$ deel Gordon's Old Tom Gin
 - $\frac{1}{3}$ deel Marasquin Wijnand Fockink
 - 1 Eiwit met een weinig Room
 - 5 Druppen Grenadine.
- Behandeling als bij recept No. 91.

118. Continental Cocktail.

Vult den Shaker met:

- Eenige stukjes ijs
- $\frac{2}{3}$ Cocktailglas Vermouth (Ital.)

⅓ Cocktailglas Cognac
 5 Druppel Gomsiroop
 3 Druppel Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een Druif of Kers in.

119. Continental Cocktail Dry.

Eenige stukjes ijs worden in den Shaker gedaan met:
 ⅔ Cocktailglas Vermouth-France
 ⅓ Cocktailglas Cognac.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Olijf.

120. Coffee Cocktail.

Vult den Shaker met:
 1 Versch Eidooyer en eenige stukjes ijs
 ½ Pijpglaasje Cherry Brandy Wijnand Fockink
 ½ Pijpglaasje Crème de Mocca Wijnand Fockink
 ½ Cocktailglas Tokayerwijn
 Behandeling als recept No. 91. Men bestrooit echter het Cocktailglas vooraf met een mespunt Nootmuscaat.

121. Coronation Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 □ Cocktailglas Cognac
 □ Cocktailglas Witte Curaçao Wijnand Fockink.
 4 Druppel Crème de Menthe (Witte) Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 87.

122. Cincinnatie Cocktail.

Vult een goed koudgemaakte biertumbler

½ vol met v. Vollenhoven's Stout

½ vol met Gingerale.

123 City Cocktail.

Doet in een Champagneglas eenige fijne stukjes ijs

1 Pijpglaasje Grenadinesiroop

en vult het aan met Champagne.

Doet er verschillende stukjes vruchten in.

124. Deli Club Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs.

¼ Cocktailglas Benedictine D.O.M.

⅛ Cocktailglas Frambozensiroop

½ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet een vrucht er in.

125. Derby Cocktail.

Doet in een sierlijk wijnglas half gevuld met fijn geschrapt ijs een Citroenschijfje

6 Druppen Angostura

6 Druppen Ananassiroop

6 Druppen Witte Curaçao Wijnand Fockink.

Met Champagne bijschenken.

126. Deep Sea Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Gordon Dry Gin

⅓ Cocktailglas Fransche Vermouth.

- Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink
- 5 Druppens Absinth.
- Behandeling als bij recept No. 87.

127. Devil's Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Gordon's Dry Gin
 ⅓ Cocktailglas Witte Crème de Menthe Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Strooit er een weinig Paprika op.

128. Dixie Cocktail.

Als Cocktail No. 125.
 Doet er echter 5 Druppens Crème de Menthe bij.

129. Dollar Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Het wit van een Ei
 ⅓ Cocktailglas Whisky
 □ Cocktailglas Grenadine
 4 Druppens Witte Curaçao Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 91.

130. Docktor's Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Het sap van een halven Citroen
 Het sap van een halven Sinaasappel
 ⅓ Cocktailglas Caloric Punch.
 Behandeling als bij recept No. 87.

131. Donogheu Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

¼ Cocktailglas Grand Marnier Rouge

½ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin

5 Druppelen Ananassiroop.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een partje Ananas in.

132 Epinar Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

5 Druppelen Grenadine

¾ Cocktailglas Ital. Vermouth.

Behandeling als bij recept No. 87.

133. English Rose Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

□ Cocktailglas Fransche Vermouth.

□ Cocktailglas Gordon Dry Gin

4 Druppelen Grenadine.

Behandeling als bij recept No. 87.

134. Empire Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

¼ Cocktailglas Oranje Curaçao Wijnand Fockink

¾ Cocktailglas Amer. Picon.

Behandeling als bij recept No. 87.

135. East India Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

½ Pijpglaasje Oranje Curaçao Wijnand Fockink

½ Pijpglaasje Ananassiroop

3 Druppelen Angostura

5 Druppelen Marasquin Wijnand Fockink

¼ Cocktailglas Madeira
 ¼ Cocktailglas Cognac.
 Behandeling als bij recept No. 87.

136. Edison Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ¾ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 ⅛ Cocktailglas Grenadine
 en het sap van een halven Sinaasappel.
 Behandeling als bij recept No. 87.

137. Expres Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Cognac
 ½ Cocktailglas Hollandsche Genever Wijnand Fockink Superior
 4 Druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Olijf of Druif.

138. Florida Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Caloric Punch
 ½ Cocktailglas Witte Portwijn.
 Behandeling als bij recept No. 87.

139. Gin Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Hollandsche Genever Wijnand Fockink Superior
 ½ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 3 Druppen Angostura
 5 Druppen Gomsiroop.
 Behandeling als recept No. 87.

140. Glasgow Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅔ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 ⅓ Cocktailglas Fransche Vermouth
 5 Druppelen Anisette Wijnand Fockink
 3 Druppelen Grenadine.
 Behandeling als bij recept No. 87.

141. Golden Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 1 Pijpglaasje Dantziger Goldwasser
 ½ Cocktailglas Gordon Old Tom Gin.
 Behandeling als bij recept No. 87.

142. Golden Bell Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅓ Cocktailglas Pale Sherry
 ⅓ Cocktailglas Vermouth Fransche
 □ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink
 Het sap van een ¼ Sinaasappel.
 Behandeling als bij recept No. 87.

143. Grand Desire Royal Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅓ Cocktailglas Benedictine D.O.M.
 ½ Cocktailglas Room.
 Behandeling als bij recept No. 91.

144. Harwich Cocktail.

Doet in den Shaker:
 Eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Whisky

½ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 3 Druppen Angostura
 3 Druppen Gomsiroop.
 Behandeling als bij recept No. 87.

145. Hawaiian Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs
 ¼ Cocktailglas Vermouth-Ital.
 ¼ Cocktailglas Vermouth France
 ¼ Cocktailglas Whisky
 ¼ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin
 4 Druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Olijf of Druif.

146. Highwayman Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Whisky
 3 Druppels Sinaasappelsiroop
 Het sap van een halven Sinaasappel
 en een weinig wit van een Ei.
 Behandeling als bij recept No. 91.

147. Holly-day Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eidooyer
 ¼ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink
 ⅛ Cocktailglas Grenadine
 ⅛ Cocktailglas Apricotbrandy Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 91.

148. Home Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Het sap van een halven Citroen
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Witte Curaçao Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Fransche Vermouth.
 Behandeling als bij recept No. 87.

149. Honey Moon Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Cocktailglas Sinaasappelsiroop
 $\frac{1}{3}$ Cocktailglas Mandarinelikeur Wijnand Fockink
 $\frac{1}{2}$ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink.
 Behandeling als bij recept No. 87.
 Doet er een reine Claude in.

150. Indian Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{1}{8}$ Cocktailglas Sinaasappelsiroop
 $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Fine Champagne d'Orange Wijnand Fockink
 $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ Cocktailglas Dubonnet
 $\frac{1}{8}$ Cocktailglas Roode Port.
 Behandeling als bij recept No. 87.

151. Invalid Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 1 Eidooyer en
 $\frac{3}{4}$ Cocktailglas beste Malaga.
 Behandeling als bij recept No. 91.

152. Jackson Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Amer. Picon

½ Cocktailglas Gordon Dry Gin

5 Druppel Grenadine.

Behandeling als bij recept No. 87.

153. Japanese Cocktail.

Doet in een Cocktailglas

Eenige stukjes geschapt ijs

3 Druppel Orangeadesiroop

3 Druppel Angostura

3 Druppel Marasquin Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Cognac.

Aanvullen met Bronwater of Champagne.

N.B. Men kan bij deze Cocktail de Cognac en Angostura ook weglaten.

154. Jack Rose Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het sap van een ¼ Citroen

½ Pijpglaasje Grenadine

½ Cocktailglas Cognac.

Behandeling als bij recept No. 87.

155. Jersey Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

3 Druppel Angostura

6 Druppel Suikersiroop

¾ Cocktailglas Appelwijn

Behandeling als recept No. 87.

Gebruikt een groot soort Cocktailglas met eenige vruchtjes.

156. John Bull Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eiwit

6 Druppel Citroensiroop

$\frac{3}{4}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als bij recept No. 91.

157. Klondike Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Fransche Vermouth

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Cognac

4 Druppel Oranjebitter Wijnand Fockink

3 Druppel Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

Doet er een weinig geschrapt IJs in en een Olijf.

158. King of Britannia Cocktail.

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

Het Sap van een halve Sinaasappel

1 Pijpglasje Cognac

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Vermouth Italie

2 Druppel Kinabitter.

Behandeling als recept No. 228.

Vruchten: een paar Druiven.

159. Kirsch Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Kirschwasser

$\frac{1}{2}$ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin

5 Druppel Grenadine.

Behandeling als bij recept No. 87.

160 Kitty's Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1/8 Cocktailglas Kirschwasser

1/8 Cocktailglas Grenadine

1/8 Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin

1/8 Cocktailglas Cognac

1/8 Cocktailglas Maraschino Wijnand Fockink

3/8 Cocktailglas Sherry.

Behandeling als recept No. 87.

161. Ladies Cocktail I.

Doet in den Shaker:

Grenadine

Apricotbrandy Wijnand Fockink.

Daarna overschenken in een glas, met bijvoeging van 1 stukje Ananas.

Bijvullen met Champagne.

162. Ladies Cocktail II.

Precies als Cocktail No. 161.

Men neemt echter inplaats van Grenadine Sinaasappelsiroop en voegt er verschillende vruchtjes aan toe.

163. Laws Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

1 Portglas Portwijn

1/2 Likeurglaasje Cognac

1 Versch Ei

1 Lepel Suiker

6 Druppelen Angostura.

Behandeling recept als No. 91. Eenige oogenblikken langer schudden.

164. Lincoln Cocktail.

Doet in een koud gemaakt Champagneglas:

- 1 Bitterglaasje Whisky
- Eenige stukjes fijn ijs
- ½ Bitterglaasje Gomsiroop
- 3 Druppelen Angostura, en bijvullen met koud Sodawater.

165. Lobster Cocktail.

Voor deze Cocktail moet eerst de volgende sauce gemaakt worden:

- 1 Eetlepel Tomate Ketchup
- 1 Theelepeltje Citroensap
- 1 Theelepeltje Worchester sauce
- 1 Mespunt Paprika
- 2 Mespunten Cereboszout
- ½ Portglas Witte Wijn.

Dit goed vermengen en in een groot Champagneglas doen, dat men te voren goed gefrappeerd heeft. Hierin doet men dan het vleesch van een halven Kreeft. Garneer het dan smaakvol met Citroenschijfjes en Peterselie.

N.B. Wil men bovenstaande sauce voor meerde Kreeften gebruiken, dan dient men het geheel in een groote kristallen schaal op.

Bereken de sauce naar bovenstaande methode.

166. London Cocktail.

Vult den Shaker met cemge stukjes ijs. Doet hierin ongeveer 1 Cocktailglas beste Tawny Portwijn.

Deze Cocktail vereischt een zeer bijzondere behandeling, daar deze absoluut niet geschud mag worden. In vakterm evenoverijs genaamd, hetgeen zeggen wil, dat de Tawny Portwijn even in den Shaker met ijs gedaan wordt en dan voorzichtig in 't Cocktailglas geschonken moet worden.

N.B. Voor velen, die niet weten wat Tawny Portwijn is, geef ik hieronder een kort relaas.

Tawny Portwijn is een der heerlijkste Portwijnen die in Oporto voortgebracht worden. Er wordt zelfs beweerd deze voortbrengselen bevatten van wel een eeuw oud. Zij is heerlijk licht, zoo delicaat en fijnstreeleend voor 't gehemelte, dat de meest verwende wijnproever het een wonder zal vinden.

W.S.

167. Martini Cocktail (Medium).

Vult den Shaker met:

Eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Gordon Dry of Old Tom Gin

¼ Cocktailglas Vermouth-Italie

¼ Cocktailglas Vermouth-France
 5 Druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Olijf of Druif.

168. Martini Cocktail (Dry).

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Gordon Dry Gin
 ½ Cocktailglas Vermouth-France.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Olijf.

169. Martini Cocktail (Sweet) zoet.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Vermouth-Italie
 ½ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin.
 4 Druppen Angostura
 4 Druppen Curaçao
 1 Koffielepel Gomsiroop.
 Behandeling als recept No. 87.

170. Manhattan Cocktail (Medium).

Behandelen als recept No. 167.(Martini.) Inplaats van Gin neemt men Whisky.

171. Manhattan Cocktail Dry.

Behandelen als recept No. 168. (Martini.) Echter inplaats van Gin. Whisky.

172. Manhattan Cocktail Sweet.

Behandelen als recept No. 169.(Martini.) Inplaats van Gin neemt men Whisky.

173. Midnight Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het Sap van een Sinaasappel

¼ Cocktailglas Gordon Dry Gin

¼ Cocktailglas Fransche Vermouth

5 Druppen Absinth

Behandeling als recept No. 87.

174. Mikado Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

3 Druppen Gandia Sinaasappelsiroop Wijnand Fockink

3 Druppen Angostura

3 Druppen Marasquin

¾ Cocktailglas Cognac.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Druif of Kers in.

175. Mississippi Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅛ Cocktailglas Oranje Curaçao Wijnand Fockink

¾ Cocktailglas Gordon Old Tom Gin

3 Druppen Angostura.

Behandeling als bij recept No. 87.

176. Moraing Cocktail.

Doet in den Shaker.

Eenige stukjes ijs

⅛ Cocktailglas Cherry-Brandy Wijnand Fockink

⅛ Cocktailglas Oranje Curaçao Wijnand Fockink

¼ Cocktailglas Cognac

½ Cocktailglas Vermouth-Italie
 3 Druppel Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Druif.

177. Moulin Rouge Cocktail.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs 3
 ¾ Deel Oranjebitter
 ¼ Deel Apricot Brandy
 5 Druppel Grenadine Siroop.
 Behandeling als recept No. 87.
 1 Apricot in het glas doen.

178. Morning Glory Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Cocktailglas Cognac
 Cocktailglas Fransche Vermouth
 4 Druppel Absinth
 3 Druppel Witte Curaçao.
 Behandeling als recept No. 87.

179. Non Alcoholic Cocktail.

Doet in een Cocktailglas:
 Een weinig geschrapt IJs
 Het Sap van een Sinaasappel en
 Het Sap van een Citroen.

180. New-York Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅓ Cocktailglas Whisky
 ⅓ Cocktailglas Fransche Vermouth
 ⅓ Cocktailglas Triple-Sec
 3 Druppel Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.

181. New Amsterdam Cocktail.

Precies als Cocktail No. 180.

Doet er inplaats van Whisky, Gordon Gin in.

182. Hohio Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Sherry

⅓ Cocktailglas Vermouth-Italie

⅓ Cocktailglas Citroensap

1 Theelepel Gomsiroop

2 Druppen Angostura

3 Druppen Marasquin.

Behandeling als recept No. 87.

Als vrucht een Druif of Kers.

183. Hohio Cocktail dry.

Behandelen als recept No. 182. Men laat echter de Angostura-Marasquin en Gom-siroop weg en neemt daarvoor Fransche Vermouth. Als vrucht een Olijf.

184. Old Fashioned Cocktail.

Doet in Oud-Hollandsch Champagneglas:

3 Druppen Angostura

1 Klontje Suiker

½ Dessertlepel Citroensap

Eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Whisky.

Aanvullen met Spuitwater.

185. Omnium Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

8 Druppen Gomsiroop

4 Druppen Angostura

5 Druppen Kirschwasser of Marasquin
 1 Portglas Vermouth-France.
 Behandeling als recept No. 87.
 Als vrucht een Druif.

186. Orange Cocktail.

Doet in den Shaker:

Het sap van een Sinaasappel
 Een cognacglasje Cognac
 Vier druppen Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.

187. Oyster Cocktail Saus.

Vult een flesch van 750 Gram inhoud met:

1½ Fleschje Tomaten ketchup
 2 Portglazen Madeira
 2 Portglazen Witte Bordeauxwijn
 1 Portglas Cognac fine
 ½ Portglas Azijn
 10 Gram Worchester Saus
 10 Gram Tobasco Saus
 10 Druppels Soja.
 Bovenstaand goed schudden.

188. Oyster Cocktail.

Doet in een champ. coupe 4 à 6 oesters. Voegt hierbij 25 à 30 gram Saus volgens recept No. 187. Garneeren met eenige halve schijffjes citroen in figuurvorm gesneden. In het midden hiervan het vierde gedeelte van een ei. Een tikje Cayennepeper en eenige stukjes peterselie. Serveeren met oestervork.

189. Oyster Cocktails.

Voor een Oystercocktail maakt men het glas eerst goed koud. Voor meerdere dezer cocktails doet men deze volgens berekening als No. 188 in een glazen kristallen schaal, welke weer in een schaal met gemalen ijs wordt geplaatst. Serveert de glazen dan apart.

190. Paradise Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Het sap van een halven Sinaasappel
 1/3 Cocktailglas Gordon Dry Gin
 1/3 Cocktailglas Apricot Brandy Wijnand Fockink
 5 Druppelen Gandia-siroop Wijnand Fockink.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een Apricot in.

191. Portwine Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Cocktailglas Roode Port
 Cocktailglas Witte Port
 3 Druppelen Curaçao
 3 Druppelen Angostura.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een paar Druiven in.

192. Portugese Cocktail.

Precies als Cocktail No. 191.
 Doet er inplaats van Roode Portwijn, Sherry in.

193. Regina Cocktail Special.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Fladderak Wijnand Fockink
 2/8 Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
 1/8 Cocktailglas Witte Curaçao Wijnand Fockink.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een stukje Ananas in.

194. Regent Palace Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 1/3 Cocktailglas Chartreuse (Jaune)
 1/3 Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
 Cocktailglas Grenadine.
 Behandeling als recept No. 87.
 Doet er een Californische vrucht in.

195. Rose Cocktail I.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
 Cocktailglas Fransche Vermouth
 Cocktailglas Dubonnet
 5 Druppen Grenadine
 5 Druppen Marasquin.
 Behandeling als recept No. 87.

196. Rose Cocktail II.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Portglas Gordon Dry Gin
 ½ Portglas Cognac
 10 Druppen Crème de Rose Wijnand Fockink
 10 Druppen Marasquin Wijnand Fockink
 5 Druppen Frambozensiroop.
 Behandeling als recept No. 87.

197. Royal Derby Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{2}{3}$ Cocktailglas Whisky

$\frac{1}{3}$ Cocktailglas Witte Curaçao Wijnand Fockink.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Persico in.

198. Russian Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Portglas Wodka (Russische Genever)

5 Druppen Kummel Relsky

2 Theelepels Kandy Suiker (Mede in het glas doen).

Behandeling als recept No. 87.

199. Santiago Cocktail.

Als recept No. 196.

Alleen schudt men er nog een eiwit doorheen, en wordt in gesloten Shaker vermengd.

Behandeling als recept No. 91.

200. Saratoga Cocktail.

Vult den Shaker met:

4 Druppen Ananassiroop

4 Druppen Angostura

4 Druppen Marasquin

1 Cognacglaasje Cognac.

Behandeling als recept No. 87.

Als vrucht een Druif.

Met Champagne of Vruchtenwijn aanvullen.

201. Savoy Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Gordon Dry Gin

⅓ Cocktailglas Rum Wijnand Fockink

⅓ Cocktailglas Madeira

4 Druppen Oranje Curaçao Wijnand Fockink.

Behandeling als recept No. 87.

202. Sea Horse Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas groene Anisette Wijnand Fockink

⅓ Cocktailglas Gordon Dry Gin

1 Eiwit.

Behandeling als recept No. 91.

203. Sherry Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

$\frac{3}{4}$ Cocktailglas Dry Sherry

$\frac{1}{8}$ Cocktailglas Gordon Dry Gin

5 Druppen Marasquin of Curaçao

3 Druppen Angostura.

Behandeling als recept No. 87.

204. Ship Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eetlepel suiker en 2 Versche Eieren

1 Mespunt Vanille en 1 Cognacglasje Cognac.

Behandeling als recept No. 91. Wat langer schudden. Opdienen in een groot soort Cocktailglas en met Champagne aanvullen.

205. Silver Cocktail.

Vult den Shaker met:

1 Versch Eiwit en eenig stukjes IJs

5 Druppen Marasquin Wijnand Fockink

10 Druppen Silberwasser

½ Portglas Gordon's Dry Gin

½ Portglas Holl. Genever Wijnand Fockink

Behandeling als recept No. 91. Wat langer schudden.

Serveeren in een groot soort Cocktailglas.

N.B. Ook kan men in plaats van genever Gordon's Old Tom Gin nemen.

206. Silver Streak Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

□ Cocktailglas Relsky Kummel

½ Cocktailglas Gordon Dry Gin.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een dessertlepel geschrapd ijs in.

207. Soda Cocktail.

Doet in een langen sierlijken Tumbler:

2 Klontjes Suiker

1 Citroenschijfje

10 Druppen Angostura

1 Eetlepel gemalen IJs

Eenige stukjes Vruchten.

En met koud sodawater aanvullen.

208. Sun Beam Cocktail.

Doet in een Champagneglas:

1 Eetlepel geschrapd IJs

1 Cognacglas Chartreuse (Jaune)

1 Pijpglaasje Grenadine
 en met Champagne aanvullen en vermengen.
 Doet er een Kers in.
 Knijpt de olie uit een stukje Citroenschil en legt deze op den rand van 't glas.

209. Sunrise Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ½ Cocktailglas Whisky
 □ Cocktailglas Grenadine.
 Het Sap van een halven Citroen.
 Behandeling als recept No. 87.

210. The Services Cocktail.

Doet in een Champagneglas:
 1 eetlepel geschrapte IJs
 het Sap van een halven Sinaasappel
 3 Druppelen Angostura
 Met Champagne aanvullen.

211. Tipperary Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 1 Theelepels Sinaasappelsiroop
 2 Theelepels Grenadine
 ¼ Cocktailglas Ital. Vermouth
 ½ Cocktailglas Gordon Dry Gin.
 Behandeling als recept No. 87.

212. Torpedo Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 ⅓ Cocktailglas Room
 ⅓ Cocktailglas Marasquin Wijnand Fockink
 ⅓ Cocktailglas Gordon Dry Gin.
 Behandeling als recept No. 91.

213. Trocadero Cocktail.

- Cocktailglas Madeira
- ½ Cocktailglas Fransche Vermouth
- 5 Druppen Grenadine
- 3 Druppen Kirschwasser.
- Behandeling als recept No. 87.
- Doet er een Kers in.

214. Turf Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- Cocktailglas Fransche Vermouth
- Cocktailglas Gordon Dry Gin
- 2 Druppen Absinth
- 3 Druppen Marasquin
- 3 Druppen Angostura.
- Behandeling als recept No. 87.
- Doet er een Olijf in.

215. Up to date Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- Het Sap van een halven Sinaasappel
- ⅓ Cocktailglas Liqueur de Mandarine Wijnand Fockink
- ⅓ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink.
- Behandeling als recept No. 87.

216. v. d. Vlucht Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- Het Sap van een halven Sinaasappel
- ⅓ Cocktailglas Fine Champagne d'Orange Wijnand Fockink
- ⅓ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink

3 Druppels Sinaasappelsiroop.

Behandeling als recept No. 87.

N.B. Deze Cocktail is genoemd naar den Burgemeester der stad Amsterdam.

W.S.

217. Vermouth Cocktail.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Vermouth-Italie

½ Cocktailglas Vermouth-France

4 Druppen Angostura.

Behandeling als recept No. 87.

Als vrucht een Olijf of Druif.

218. Wax Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

⅔ Cocktailglas Gordon Dry Gin

⅓ Cocktailglas Oranjebitter Wijnand Fockink

3 Druppen Angostura.

Behandeling als recept No. 87.

Doet er een Olijf in.

219. Whisky Cocktail.

Precies als recept No 101.

In plaats van Cognac neemt men Whisky.

220. Whodka Cocktail.

Precies als recept No 101. Inplaats van Cognac neemt men Whodka (Russische genever).

221. Windsor Cocktail.

Doet in een Champagneglas

- 1 Eetlepel geschrappt IJs
- ½ Champagneglas Roode Port
- ½ Champagneglas Champagne
- 3 Druppen Angostura.

222. Wolga Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- ⅔ Cocktailglas Whodka
- ⅓ Cocktailglas Caloric Punch.
- Behandeling als recept No. 87.

223. IJsbeer Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- ⅓ Cocktailglas Crème de Mocca Wijnand Fockink
- ⅓ Cocktailglas Gordon Old Tom Gin
- ⅓ Cocktailglas Room.
- Behandeling als recept No. 91.

224. Year Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- ¼ Cocktailglas Cordial Medoc
- ¼ Cocktailglas Cognac
- ¼ Cocktailglas Dubonnet
- ⅛ Cocktailglas Marasquin Wijnand Fockink
- ₁₆ Coctailglas Kirschwasser.
- Behandeling als recept No 87.
- Doet er een paar Druiven in.

225. Yacht Racing Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
1 Portwijnglas Gordon's Old Tom Gin
1 Pijpglaasje Parfait d'Amour
5 Druppels Dantziger Goldwasser.
Behandeling als bij recept No. 87.

226. Yeames Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
½ Cocktailglas Ital. Vermouth
5 Druppels Oranjebitter
10 Druppels Gordon's Dry Gin
6 Druppels Persico-likeur.
Behandeling als recept No. 87.

227. Yachtclub Cocktail.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
□ Cocktailglas Gordon's Dry Gin
□ Cocktailglas Gordon's Old Tom Gin
5 Druppels Grenadine.
Behandeling als bij recept No. 87.

Cobblers

228. Inleiding.

De Cobblers zijn en ook terecht, de meest gevraagde der American drinks. Er zijn hiervan verschillende soorten en worden uit verschillende mixedds samengesteld. De Cobbler is een zomerdrink, en kan smaakvol geïmponeerd worden met verschillende soorten vruchten.

De gereedschappen die men er voor nodig heeft, zijn de volgende:

Een ijsbreekmachine om fijngemalen ijs te maken.

Een ijsschepje, om fijngemalen ijs in de glazen te doen.

Een groot soort sierlijke limonadetumbler of Wijnglas.

Een lange lepel en strooialmen als servis.

229. Aardbeien Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

2 Bitterglasjes Aardbeiersiroop

1 Pijpglasje Marasquin Wijnand Fockink

$\frac{3}{4}$ glas gemalen ijs

en met Mineraalwater aanvullen.

Garneeren met Aardbeien.

230. Ananas Cobbler. I.

Doet in een sierlijken Tumbler:
 2 Bitterglaasjes Ananassirop
 $\frac{3}{4}$ glas gemalen ijs
 en vult het aan met witte wijn.
 Garneeren met Ananas.

231. Ananas Cobbler. II.

Vult een sierlijken Tumbler met:
 2 Bitterglaasjes Ananassirop
 $\frac{3}{4}$ Glas gemalen ijs
 1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.
 Verder aanvullen met mineraalwater of Champagne. Garneeren met Ananas.

232. Appel Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler of groot wijnglas:
 $\frac{1}{2}$ vol helder gemalen ijs
 3 Eetlepels appelmoes
 1 Pijpglaasje Grenadine
 Bijvullen met Appelwijn
 Goed roeren en garneeren met dunne schijfjes appel. Daarna met poedersuiker bestrooien.

233. Abricot Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler of groot wijnglas halfvol met helder gemalen ijs
 1 Bitterglaasje Grenadine
 1 Pijpglaasje Apricotbrandy Wijnand Fockink.
 Aanvullen met Mineraalwater.
 Garneeren met Apricots.

234. Blackberry Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler of groot wijnglas half vol helder gemalen ijs

1½ bitterglas zwarte bessenjenever Wijnand Fockink

1 Bitterglas Blackberry-siroop of Grenadine.

Aanvullen met Mineraalwater.

235. Bourgogne Cobbler.

Vult een wijnglas voor

$\frac{3}{4}$ met helder gemalen ijs

6 Druppelen Angostura

1 Eetlepel suiker, verder

bijschenken met Bourgogne.

Garneeren met Vruchten.

236. Bordeaux Cobbler (Claret).

Behandelen als recept No. 235.

In plaats van Bourgogne neemt men Bordeaux.

237. Brandy Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

2 Bitterglaasjes Cognac

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop.

$\frac{1}{2}$ Bitterglaasje Oranje Curaçao. Wijnand Fockink

$\frac{1}{2}$ Vol helder gemalen ijs.

Aanvullen met mineraalwater. Garneeren met eenige schijfjes citroen en verschillende soorten vruchten.

238. Chablis Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler of groot wijnglas:

$\frac{1}{2}$ Vol helder gemalen ijs

½ Bitterglaasje Marasquin Wijnand Fockink
 ½ Bitterglaasje Citroensiroop.
 Aanvullen met Chablis.
 Garneeren met verschillend fruit.

239. Champagne Cobbler.

Vult een Champagneglas voor de
 ½ met helder gemalen ijs
 1 Pijpglaasje Citroen of Ananassiroop
 Eenige druppel Cognac.
 Aanvullen met Champagne. Garneeren met vruchten.

240. Cherry-Brandy Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler voor:
 ¾ met helder gemalen ijs
 1 Portglas Cherry-Brandy Wijnand Fockink.
 Bijvullen met Mineraalwater.
 Garneeren met kersen.

241. Derby Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:
 1 Bitterglaasje suikersiroop
 1 Bitterglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink
 ¾ Helder gemalen ijs
 Bijvullen met Gingerale. Garneeren met versche vruchten.

242. Eden Cobbler.

Doet in Champagneglas:
 1 Bitterglas Grenadine
 12 Schoone Aardbeien
 ½ Helder Gemalen ijs.
 Vult het aan met Champagne.

243. Feest Cobbler.

Doet in een hoog kelkglas:

- 1 Eetlepel Sinaasappelijs) Goed
 3 Eetlepels gemalen ijs) roeren

1 Bitterglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop

met Champagne aanvullen en smaakvol garneren met vruchten.

Op een plat glazen schaalpje opdienen en omringen met geurige bloemen.

244. German Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Pijpglaasje Suikersiroop

1 Pijpglaasje Waldmeisteressenz als No. 69

½ glas helder gemalen ijs

en met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.

Met vruchten garneren.

245. Grand Gala Cobbler.

Vult een hoog Champagneglas, halfvol met helder gemalen ijs

1 Bitterglaasje Orangadesiroop

1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.

en met Witte Bourgogne bijvullen.

Alleen met druiven garneren.

246. Hock Cobbler.

Doet in een groot Rijnwijnglas

1 Bitterglaasje Ananassiroop

¾ glas helder gemalen ijs.

Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.

Garneren met vruchten.

247. Indian Cobbler.

Vult een groot kelkglas:

- Half vol helder gemalen ijs
- 1 Pijpglaasje Kirschwasser
- 1 Pijpglaasje Grenadine
- en met Champagne aanvullen.
- Garneeren met vruchten.

248. Jazz Cobbler.

Vult een sierlijk kelkglas:

- $\frac{3}{4}$ vol met helder gemalen ijs
- 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
- 1 Pijpglaasje Grand Marnier.
- Aanvullen met helder water.
- Garneeren met vruchten.

249. Koffie Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

- 3 Eetlepels gemalen ijs) Goed
- 1 Eetlepel Koffieijs) roeren

- $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Cognac
- $\frac{1}{2}$ Likeurglaasje Crème de mocca Wijnand Fockink
- Met sterke koffie aanvullen.

250. Lincoln Cobbler.

Vult een tumbler half vol met helder gemalen ijs

- 1 Bitterglaasje Citroensiroop
- 1 Bitterglaasje Citroensap
- 1 Bitterglaasje Whisky
- Eenige schijfjes Citroen.
- Bijvullen met sodawater.

251. Madeira Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler voor:
 $\frac{3}{4}$ met helder gemalen ijs

1 Eetlepel opgeloste suiker of Gomsiroop.
Met Madeira aanvullen en met vruchten garneren.

252. Malaga Cobbler.

Behandelen als recept No. 251.

Neemt echter een halven eetlepel suiker, en in plaats van Madeira – Malaga.

253. Niceoise Cobbler.

Doet een Champagne glas vol met helder gemalen ijs

1 Eetlepel aardbeienijs

1 Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink.

Met Champagne aanvullen. Met Aardbeien garneren.

254. Olympia Cobbler.

Doet in een wijnglas halfvol helder gemalen ijs:

1 Bitterglaasje Frambozensiroop

Daarna voorzichtig 2 eetlepels Citroenijs en fijn gesneden stukjes vruchten.

Verder aanvullen met Sinaasappelsap en SPUITWATER.

255. Persico Cobbler.

Vult een sierlijken tumbler half vol helder gemalen ijs

1 Bitterglaasje Persicotlikeur Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Gordon's Old Tom Gin

1 Pijpglaasje Gom of Limonade-siroop

en garneren met Persicots.

256. Portwijn Cobbler.

Bereiding als de Malaga Cobbler No. 252.

Inplaats van Malaga neemt men Portwijn.

257. Prinses Cobbler.

Doet in een Champagneglas:

1 Bitterglaasje Orangeadesiroop

$\frac{3}{4}$ Vol met helder gemalen ijs

Vult het met spuitwater aan en garneert dit smaakvol met vruchten.

258. Queen Cobbler.

Vult een groot kelkglas:

half vol met helder gemalen ijs

1 Pijpglaasje Kirschwasser

1 Pijpglaasje Citroensiroop

Bijschenken met lichte Portwijn.

Garneeren met vruchten.

259. Rozen Cobbler.

Doet in een groot kelkglas:

1 Drup rozenolie	
1 Bitterglaasje Crème de Rose	
1 Pijpglaasje Gin	>vermengen
1 Pijpglaasje Grenadine	
4 Eetlepels helder gemalen ijs	

Uitsluitend garneeren met verse vruchten.

260. Reserve Cobbler.

Vult een sierlijk glas:

- ½ Vol helder gemalen ijs
- 1 Pijpglaasje Kirschwasser
- 1 Pijpglaasje Persicot likeur Wijnand Fockink
- 1 Pijpglaasje Citroensiroop.
- Aanvullen met mineraalwater.
- Garneeren met vruchten.

261. Sauterne Cobbler.

Vult een groot wijnglas half vol met helder gemalen ijs

- 3 Druppen Marasquin Wijnand Fockink
- 1 Bitterglaasje Ananassiroop
- Aanvullen met Haute Sauternewijn.
- Garneeren met vruchten.

262. Sherry Cobbler.

Precies als de Madeira Cobbler No. 251.

Men neemt echter in plaats van Madeira, Sherry.

263. Tango Cobbler.

Vult een langen smallen tumbler:

- half vol met helder gemalen ijs
- 1 Uitgeperste sinaasappel
- 2 Koffielepeltjes suiker
- 1 Pijpglaasje Parfait d' Amour Wijnand Fockink.
- Bijvullen met mineraalwater. Garneeren met Vruchten.

264. Trianon Cobbler.

Vult een sierlijk Champagneglas voor:

- ¾ met gemalen ijs

¼ Portglas Orangeade siroop

¼ Portglas Citroensiroop

¼ Portglas Grenadinesiroop

¼ Portglas Frambozensiroop

1 Pijpglaasje La Vieille Cure.

Met Champagne vol schenken en smaakvol garneren met vruchten.

265. Union Cobbler.

Doet in een sierlijken grooten tumbler, half vol helder gemalen ijs: Alle mogelijke soorten limonadesiroopen in gelijke deelen verdeeld, zoodat deze ongeveer 1 groot portglas vullen. Het sap van 1 citroen en aanvullen met mineraalwater. Garneren met alle mogelijke vruchten.

266. Vruchten Cobbler.

Behandelen als recept No. 265.

Men neemt echter geen citroensap en voegt er bij 1 Bitterglaasje Marasquin Wijnand Fockink en, zoo voorhanden, wat vruchtensap inplaats van mineraalwater. Garneren met alle mogelijke vruchten.

267. Whisky Cobbler.

Behandelen als recept No. 237.

Men neemt echter inplaats van Cognac, Whisky en laat de Oranje Curaçao weg.

268. Wine Champagne Cobbler.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Bitterglaasje Grenadine

2 Eetlepels helder gemalen ijs.

Aanvullen met Bordeauxwijn en half met Champagne.

Garneeren met vruchtjes.

Coolers

269. Inleiding.

De Cooler is een drank, die veel overeenkomt met de Sorbet en Granita. Zij wordt meestal bereid uit vruchtensappen met toevoeging van andere dranken. Is de Cooler gereed, dan wordt zij in een vriesbus of sorbetmachine, welke goed in ijs en vrieszout staat, even aangevoren. Daarna serveren in een tumbler of beker.

Nieuwste methode.

Daar de bestaande manier om Coolers te bereiden, erg omslachtig is, heb ik een manier gevonden deze dranken vlug en toch naar behooren klaar te maken, n.l. van te voren het glas vullen met fijn geschrapt ijs, dan de vermenging, als bij de recepten van de verschillende Coolers is aangegeven, verroeren.

270. Aardbeien-Cooler.

1 Lepel Aardbeienijs
 wordt met 3 lepels Aardbeienpuré
 en 1 lepel Aardbeiensiroop
 en Champagne vermengd.
 Zie verder inleiding No. 269.

271. Brunswick-cooler.

Het sap van 1 citroen
 Het sap van een ½ sinaasappel
 1 Pijpglas suikersiroop

1 Eetlepel citroenijs.
 Aanvullen met koude ale.
 Voorzichtig mengen.
 Zie verder inleiding No. 269.

272. Congres-Cooler.

2 Eetlepels Citroenijs
 1 Bitterglasje Sinaasappelsiroop
 1½ Bitterglasje Rum Wijnand Fockink.
 Goed mengen en met koude Champagne voorzichtig aanvullen.
 Zie verder inleiding No. 269.

273. Engelsche Cooler.

1 Bitterglasje Whisky.
 Het sap van 1 Citroen
 Aanvullen met Sodawater. Suiker naar smaak.
 Zie verder inleiding No. 269.

274. Manhattan-Cooler.

2 Eetlepels Citroenijs
 1 Pijpglasje Suikersiroop en evenveel Citroensap.
 2 Schijfjes fijn gehakte Ananas.
 1 Bitterglasje Rum Wijnand Fockink
 1 Wijnglas roode Wijn.
 Met koud Mineraalwater aanvullen.
 Zie verder inleiding No. 269.

275. Rocky Mountain Cooler.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 1 Versch Ei
 1 Bitterglasje Citroensiroop
 Het sap van een halven Citroen
 Dit goed verschudden en in een zilveren

beker of Bourgogneglas doen, dat tevoren half gevuld is met fijn geschrapd ijs.
Aanvullen met Champagne en verroeren.

276. Turkey's Cooler.

¼ Portglas Orangeadesiroop
¼ Portglas Grenadinesiroop
¼ Portglas Citroensiroop
¼ Portglas Sinaasappelsiroop
10 Aardbeien aan puré
Het sap van 1 Sinaasappel
Het sap van een ½ Citroen.
Aanvullen met Vruchtensap.
Zie verder inleiding No. 269.

277. Up-to-Date-Cooler.

Het Sap van 3 Sinaasappelen
1 Portglas Whisky
½ Portglas Mandarine
½ Portglas Orangeadesiroop
Zie verder inleiding No. 269.

Crustas

278. Inleiding.

De Crusta wordt bereid als volgt:

De randen der glazen worden versierd met mandaryn-, sinaasappel- of citroenschillen, welke zeer dun, ongeveer 2 c.M. breed afgeschild worden. Deze schil moet pasklaar zijn voor het glas en steekt 1 c.M. boven de rand uit. Vooraf heeft men de buitenkant van de schil vochtig gemaakt, en daarna goed in de poedersuiker gerold. Dit is dan de eigenlijke crusta. Voor deze drank gebruikt men gewoonlijk lange smalle, op voet staande glazen. De samenstelling is bij elke drank dezelfde.

Eerst de drank – dan voorzichtig de crusta er opleggen.

279. Brandy Crusta.

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Citroensap

3 Druppen Angostura

5 Druppen Marasquin

½ Portglas Cognac.

Aanvullen met fijn geschraapt ijs. In het midden garneren met vruchtjes. En de Crusta opleggen.

280. Gin Crusta.

Behandelen als recept No. 279.

Inplaats van Cognac neemt men Gordon Dry Gin.

281. Rum Crusta.

Behandelen als recept No. 279.

Inplaats van Cognac neemt men Rum Wijnand Fockink.

282. Tip-Top Crusta.

1 Eetlepel Sinaasappelsiroop

Het Sap van een ½ Sinaasappel

10 Druiven en 2 eetlepels fijn geschrappt IJs.

Aanvullen met Champagne, daarna de Crusta opleggen.

283. Whisky Crusta.

Behandelen als recept No. 279.

Inplaats van Cognac neemt men Whisky.

284. Workman Crusta.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop

1 Uitgeperste Mandarijn

1 Pijpglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink

2 Eetlepels fijn geschrappt IJs.

Aanvullen met witte Wijn. De Crusta opleggen.

Daisy's

285. Inleiding.

Daisy's komen overeen met verschillende soorten limonades, met mineraalwater, citroen- en vruchtensappen. In de meeste gevallen voegt men er een weinig likeur of ander gedistilleerd aan toe. Zijn boven de limonaden aan te bevelen.

286. Ananas Daisy.

Doet in een limonadeglas:

- 2 Schijfjes Ananas in kleine stukjes gesneden.
- 1 Pijpglaasje Kirschwasser
- 1 Pijpglaasje Ananassiroop
- Met Smit- of Bronwater aanvullen.
- IJs naar smaak.

287. Brandy Daisy.

Vult een hoog limonadeglas met:

- Het sap van 1 Citroen
- 1 Pijpglaasje Citroensiroop
- 1 Pijpglaasje Cognac
- Met Smitwater of Soda aanvullen.
- IJs naar smaak.

288. Fruit Daisy.

Doet in een limonadeglas:

- Het sap van een Citroen of Sinaasappel
- 1 Pijpglaasje Grenadine
- 1 Pijpglaasje Curaçao Wijnand Fockink
- Eenige stukjes vruchten.
- Met Smitwater aanvullen.
- IJs naar smaak.

289. Gin Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

- Neemt echter inplaats van Cognac, Gordon Dry Gin.

290. Orange Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

- Neemt echter inplaats van Cognac, Oranjebitter Wijnand Fockink en inplaats van Citroensiroop en -sap, Sinaasappelsiroop en -sap.

291. Rum Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

- Neemt echter inplaats van Cognac – Rum.

292. Vulcan Daisy.

Vult een hoog limonadeglas met:

- 1 Pijpglaasje Grenadine
- ½ Pijpglaasje Cognac
- Het sap van een halven Mandarijn of Sinaasappel en vult het bij met Gingerale.
- IJs naar smaak.

293. Whisky Daisy.

Behandelen als Brandy Daisy No. 287.

Neemt echter inplaats van Cognac, Whisky.

294. Whodka Daisy.

Behandeling als Brandy Daisy No. 287.

Neemt inplaats van Cognac, Whodka.

N.B. Als aanbeveling dient vermeld, dat men een Daisy ook gedeeltelijk in den Shaker met eenige stukjes ijs kan verschudden.

Het mousserende gedeelte en vruchten niet medegerekend.

Deze voegt men dan later toe.

Egg Noggs

295. Inleiding.

De Egg Noggs zijn dranken, die hoofdzakelijk met eieren, melk en gedistilleerd bereid worden. Bij de Egg Noggs moet men de Eidooiers en het Eiwit elk apart tot een vaste cream slaan. Eenige recepten geef ik dan ook op deze wijze weer. Vooral bij de Tom and Jerry Egg Nogg, zie Recept No. 305. Toch wijk ik eenigszins van deze oude gewoonte af, daar mij gebleken is, dat voor het dagelijksch bedrijf deze methode veel te tijdroovend is, niet alleen voor den mixer, maar ook de besteller kan daarop niet zoo lang wachten. Ik heb daarom een middel in practijk gebracht, om de Egg Noggs snel, goed en naar tevredenheid te maken, n.l. deze, dat, alvorens men eenige Egg Noggs mixed, men de eiwitten met wat suiker alleen tot vaste schuim behoeft te slaan.

Onderstaand recept No. 296 kan u hierbij als voorbeeld dienen.

N.B. Bij alle koude Egg Noggs het overgebleven ijs niet in de glazen doen.

296. Baltimore Egg Nogg.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs.

1 Bitterglaasje Madeira

1 Pijpglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Rum Wijnand Fockink

1 Eetlepel Suiker

1 Eidooyer. Dit goed schudden.

Overschenken in een groot kelkglas. Aanvullen met melk. Sla een eiwit goed tot schuim. Plaatst dit er bovenop, zoodat het blijft drijven; verder bestrooien met een mespunt nootmuscaat.

297. Brandy Egg Nogg.

Precies als recept No. 296.

Men laat echter de Rum en Madeira weg en doet er een pijpglaasje Cognac meer in.

298. Chocolate Egg Nogg.

Vult een hoog kelkglas met:

1 Pijpglaasje Crème de Cacao Wijnand Fockink

1 Kop koude of warme melkchocolade.

En doet er Tom and Jerry Mixed door.

Zie recept No. 235.

299. General Harrison Egg Nogg.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Versch Ei

1 Eetlepel Suiker.

Dit goed verschudden.

in sierlijken tumbler doen

en aanvullen met Cider of Appelwijn.

300. Hot Egg Nogg.

Precies als recept No. 296.

Men laat echter de Madeira weg en vult het aan met heete melk.

301. London Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 296.

Neemt inplaats van Cognac, Rum en Madeira

½ Portglas Gordon Old Tom Gin

½ Portglas Whisky.

302. Mocca Egg Nogg.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Bitterglasje Crème de Mocca Wijnand Fockink

1 Versch Ei

1 Moccakopje sterke Mocca

2 Eetlepels Koffieroom.

Dit goed verschudden en in sierlijk glas doen.

Ook kan men er alsdan nog Slagroom aan toevoegen.

303. Rum Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 296.

Neemt in plaats van Cognac, Madeira.

Alleen 1 Portglas $\frac{3}{4}$ vol Rum Wijnand Fockink.

304. Sherry Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 296.

Neemt in plaats van Cognac, Madeira en Rum

1½ Portglas Sherry.

Laat ook de melk weg.

305. Tom and Jerry Egg Nogg.

2 Eierdooiers worden tot cream geslagen

2 Eiwitten met 2 lepels suiker worden apart tot cream geslagen.

Deze beiden noemt men Tom and Jerry Mixed.

Vult eerst een groot kelkglas halfvol melk

Daarna in den shaker 1 Eetlepel geschrappt ijs

1 Cognacglaasje Cognac

½ Cognacglaasje Rum

½ Cognacglaasje Curaçao.

In gesloten Shaker op de bekende manier vermengen en door de melk roeren.

Doet hierop de Tom and Jerry Mixed en bij het serveeren langzaam doorroeren.

Bestrooien met Nootmuscaat.

306. Whisky Egg Nogg.

Behandelen als recept No. 296.

Neemt inplaats van Cognac, Rum en Madeira

Alleen 1 Portglas $\frac{3}{4}$ vol met Whisky.

307. W.S. Egg Nogg.

Precies als recept No. 296.

Neemt inplaats van Cognac, Rum of Madeira

½ Bitterglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink

½ Bitterglaasje Gordon Old Tom Gin.

VOLLENHOVEN'S
STOUT

BIERBROUWERIJ "DE GEKROONDE
 VALK"
 AMSTERDAM.

*Een voortreffelijke drank, zeer
 geschikt voor vermenging zoowel
 met PALE ALE als met PILSENER.*

Van ouds door doktoren aanbevolen als
GEZOND, VERSTERKEND.



Fancy-Drinks

308. A sur Relief.

1 Eetlepel Citroensiroop

½ Eetlepel Bessensap

1 Pijpglaasje Pepermuntlikeur

1 Pijpglaasje Cognac.

Dit alles te samen in een groot grocglas met heet of koud water aanvullen.

309. Admiral.

Vult een zilveren beker half vol helder gemalen ijs

1 Bitterglasje Cognac

en vult het aan met Ginger Ale.

310. American Glory.

Vult een grooten tumbler half vol helder gemalen ijs

Het sap van een Citroen

1 Bitterglasje Whisky

1 Bitterglasje Grenadine.

Verder aanvullen met Sodawater.

311. Appleblossom.

Doet in den Shaker:

1 Pijpglaasje Citroen siroop

1 Pijpglaasje Curaçao Wijnand Fockink

1 Wijnglas Appelwijn

en eenige stukjes ijs.

2 Minuten schudden en in een kelkglas opdienen.

312. Après Souper.

Doet in een Cocktailglas vol geschrapd ijs:

- ½ Bitterglas Grenadine-siroop
- ¼ Bitterglas Cognac
- ¼ Bitterglas Pepermuntlikeur
- ¼ Bitterglas Kirschwasser. Goed omroeren.

313. Arf and Arf.

Vult een hoog bol glas met:

- ½ Glas v. Vollenhoven's Stout
- ½ Glas Ale, beiden niet te koud.

314. Avant Dejeuner.

Doet in een wijnglas:

- ⅓ Glas Moeselwijn
- ⅓ Glas Smitwater
- 1 Eetlepel Sherry
- 1 Eetlepel fijn geschrapd ijs.
- Goed omroeren.

315. Avant Souper.

Doet in een Cocktailglas:

- 1 Eetlepel fijn geschrapd ijs
- 1 Bitterglaasje Ital. Vermouth
- 2 Druppels Absinth.
- Met koud water aanvullen.

316. Benefactor (Hot).

3 Klontjes suiker

- ½ Punchglas heet water
- 1 Bitterglas Crème de Noyaux Wijnand Fockink
- ½ Bitterglas Jamaica Rum
- 1 Citroenschijfje.

317. Black Stripe.

1 Eetlepel Honing wordt met wat warm water opgelost en in een wijnglas gedaan.
Dit laten afkoelen en er eenige stukjes ijs in doen.

Met 1 Portglas Rum Wijnand Fockink en met ijswater aanvullen.

Met een weinig nootmuscaat bestrooien.

318. Bossom Caresser.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eidooyer

1 Bitterglaasje Madeira

1 Pijpglaasje Curaçao (Oranje) Wijnand Fockink

1 Bitterglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Orangeade-siroop.

Goed verschudden en in een Cocktailglas doen. Het ijs weglaten.

319. Brace Up.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het sap van een Citroen

1 Eetlepel Suiker

2 Eiwitten

6 Druppen Angostura.

Dit goed verschudden en in een langen, smallen tumbler doen.

Aanvullen met Sodawater.

320. Brandy Rose.

Vult een Cocktailglas voor de

½ met geschrapt ijs

1 Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink
 ½ Pijpglaasje Bénédicte D.O.M.
 ½ Pijpglaasje Kirschwasser.

321. Brandy Puff.

Doet in een hoog glas
 1 Bitterglaasje Cognac.
 Verder aanvullen met Melk en Spuitwater.

322 . Brandy Scaffa.

¼ deel Grenadmesiroop
 ¼ deel Marasquin Wijnand Fockink
 ¼ deel Groene Chartreuse
 ¼ deel Cognac
 2 Druppelen Angostura.
 Serveeren in kelkglas.

323. Bull's Milk.

Vult een Whisky-tumbler met:
 1 Eetlepel Suiker
 1 Bitterglaasje Cognac of Gordon Dry Gin
 ½ Theelepeltje Nootmuscaat.
 Aanvullen met koude Melk.
 IJs naar wensch.

324. Burnt Brandy and Peach.

1 Dessertlepel suiker, in een klein pannetje op vuur zetten, tot het een roodbruine tint heeft; dan er langzaam bijvoegen: 1 Portglas Cognac. Heeft dit mengsel het kookpunt bereikt, dan legt men er snel een versche of gedroogde perzik in en laat deze even goed doortrekken. Serveeren in zilveren coup.

325. Calor Lily.

2 Dooiers van Eieren

1 Pijpglaasje Aardbeiensap

1 Pijpglaasje Suikersiroop

1 Pijpglaasje roode Curaçao Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Kirschwasser.

Alles goed schudden in de Shakers. Opdienen in een sorbetglas met 1 lepel geschraapt ijs en 1 lepel slagroom er bovenop.

326. Champagne Velvet.

½ Champagneglas v. Vollenhoven's Stout

½ Champagneglas Champagne.

Voorzichtig schenken.

Gebruikt hiervoor een Champagneglas.

327. Columbia Skin.

1 Theelepels suiker

Een paar stukjes ijs.

1 Portglas Jamaica Rum Wijnand Fockink

1 Citroenschijfje. Goed omroeren, er een weinig nootmuskaat opstrooien; opdienen in een punch-glas.

328. Corps Riviver.

Vult in een groot bol glas:

1 Pijpglaasje Frambozensiroop

1 Bitterglaasje Cognac

2 Eetlepels gemalen ijs.

Aanvullen met Mineraalwater en een weinig room.

329. Coaxer.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- 1 Versch Ei
 - 1 Pijpglaasje Grenadine
 - 1 Pijpglaasje Curaçao Wijnand Fockink
 - 1 Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink
 - 1 Pijpglaasje Room.
- Goed verschudden en in Flipglas doen.
Het ijs niet mede in het glas doen.

330. Duc of Monaco.

Vult een hoog bol glas met:

- $\frac{1}{3}$ fijn gemalen ijs
- 1 Bitterglaasje Grenadinesiroop
- $\frac{1}{2}$ Champagne
- $\frac{1}{2}$ Sodawater.

331. Easter Crocus.

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs.
 - 1 Eetlepel Citroensiroop
 - 1 Eetlepel Citroensap
 - 1 Eetlepel Marasquin Wijnand Fockink
 - 1 Eetlepel Crème de Vanille Wijnand Fockink
 - 1 Eetlepel Gembernat.
- Goed schudden, serveeren in een hoog glas, met Pale-Ale aanvullen.

332. Eye Opener.

Doet in den Shaker:

- Het sap van 1 Citroen
- 1 Eetlepel Citroensiroop

1 Eiwit
 1 Pijpglaasje Genever Wijnand Fockink Superior
 1 Lepelpunt fijn tafelzout
 en eenige stukjes ijs.
 Goed schudden, opdienen in een hoog bol glas, aanvullen met mineraalwater.

333. Fedora.

Doet in een hoog bol glas:
 1 Portglas Bourgognewijn
 1 Pijpglaasje Cognac
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsap
 1 Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink
 1 Pijpglaasje Kirschwasser
 Aanvullen met gemalen ijs en sodawater.

334. Fisherman's Prayer.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs
 $\frac{2}{3}$ Portwijnglas Whisky
 $\frac{1}{2}$ Portwijnglas Fransche Vermouth
 6 Druppel Benedictine D.O.M.
 3 Druppel Angostura.
 Flink verschudden en in een grooten tumbler doen.
 Dan aanvullen met Sodawater.

335. Floster.

Doet in een mooi hoog bol glas:
 1 Geschilde Perzik
 $\frac{1}{2}$ Wijnglas Sherry
 Eenige stukjes ijs en 2 Citroenschijfjes.
 Naar smaak aanvullen met Smitwater of Champagne.

336. Forget me not.

Doet in den shaker:

1 Eiwit en het sap van een halve Mandarijn.

1 Eetlepel Sinaasappel-siroop

1 Theelepel suiker

1½ Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink.

Goed schudden. Opdienen in een puntig toeloopend Wijnglas.

337. Fruit Frappé.

Doet in den sorbetvriezer:

1 Pijpglaasje Citroensap

1 Pijpglaasje Ananassap

1 Pijpglaasje Bessensap,

1 Pijpglaasje Crème de Vanille Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Arak Wijnand Fockink

1 Eetlepel Roode Bessenjenever Wijnand Fockink

1 Eetlepel Aardbeien.

Eenige stukjes Ananas en Banaan.

Goed aanvriezen en daarna opdienen in een Champagneglas.

Suiker naar smaak.

338. Gin Puff.

Doet in een hoog bol glas:

2 Pijpglaasjes London Gin en vult het verder met een gelijk deel Melk en Smitwater aan. Goed roeren.

339. Hannibal Hamlin.

Doet in den sorbetvriezer:

Het sap van een halve Citroen.

Het sap van een halven Sinaasappel

½ Glas fijn geschrapt ijs

1 Pijpglaasje Cognac

1 Pijpglaasje Rum

2 Eetlepels Honing

Dit even goed aanvriezen en serveeren in een zilveren beker.

N.B. De honing oplossen met de Cognac en Rum.

340. Havelock.

Vult een Whisky-tumbler met:

1 Bitterglas Whisky, Cognac of Gordon Dry Gin en vult het met Ginger-Ale aan.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

341. Heart's Content.

Doet in den shaker:

5 Druppelen Citroensap

Eenige stukjes ijs

½ Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Benedictine D.O.M.

½ Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink

½ Pijpglaasje Parfait d'amour Wijnand Fockink.

Alles goed schudden en opdienen in een wijnglas, waarin vooraf zoet geslagen eiwit is gedaan.

342. Hors Neck.

Vult een groot bol glas met:

Het sap van een $\frac{1}{3}$ Citroen

Eenige stukjes ijs

1 Bitterglasje Whisky

5 Druppen Angostura

en met Ginger-Ale aanvullen.

343. Howsoever.

Doet in een Cocktailglas vol fijn geschraapt ijs:

$\frac{1}{2}$ Elixer d'Anvers

$\frac{1}{2}$ Oude Genever Wijnand Fockink Superior.

344. Itchiban.

1 Eidooyer.

$\frac{1}{2}$ Pijpglasje Benedictine D.O.M.

$\frac{1}{2}$ Pijpglasje Crème de Mocca Wijnand Fockink

1 Bitterglasje Cognac

1 Bitterglasje Room

Met eenige stukjes ijs in den Shaker verschudden.

In Cocktailglas serveeren.

Het ijs niet mede in het glas doen.

345. Jersey Lily.

Doet in een Champagneglas:

1 Eetlepel Ananas-siroop.

2 Eetlepels Crème de Menthe Wijnand Fockink

2 Eetlepels Kirschwasser.

Aanvullen met goeden appelwijn en eenige stukjes Ananas.

346. Jewel.

Doet in een Pousse café glas:

⅓ Marasquin Wijnand Fockink

⅔ Gekristalliseerde Kummel Wijnand Fockink.

Hierop een volle drup Angostora.

347. Kidnapper.

Doet in een Sorbetglas:

1 Pijpglaasje Citroen-siroop

6 mooie druiven

en vult het verder aan met goed koude Champagne.

348. Kiss me Quick.

Doet in een hoog bol glas:

1 Pijpglaasje Absinth

1 Pijpglaasje Anisette Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Grand Marnier.

Wat gemalen ijs en met mineraalwater aanvullen.

349. Knickerbooker.

Doet in een hoog bol glas metfijn geschrapd ijs:

1 Pijpglaasje Grenadine siroop

½ Pijpglaasje Curaçao Wijnand Fockink

1 Portglas Punch Rum Wijnand Fockink

½ Eetlepel Citroensap

1 Schijf Ananas

1 Schijf Sinaasappel

Goed roeren.

350. Last Drink.

Doet in een Tumbler eenige stukjes ijs
 1 Bitterglaasje Limonade-siroop
 en vult het aan met Ginger-Ale.

351. La Vie Parisienne.

Doet in een Champagnekelk:
 $\frac{1}{3}$ Bourgognewijn
 $\frac{2}{3}$ Champagne
 Suiker naar smaak.

352. L'Arc de Triomphe.

Doet in Champagnekelk:
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Cognac
 1 Eetlepel Suikersiroop en evenveel fijn ijs en met goed koude Champagne aanvullen.

353. Lady's Delight.

Doet in een grooten tumbler:
 1 Eetlepel Suikersiroop
 1 Wijnglas zwarte Koffie
 $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Kirschwasser
 Hierop een lepel geslagen room en bestrooien met gebrande stukjes Amandelen.

354. Lover's Beer.

Doet in een groot kelkglas:
 $\frac{1}{2}$ vol met v. Vollenhoven's Stout
 $\frac{1}{2}$ vol met Pilsner.
 Het glas te voren goed koud maken.

355. Locomotive Hot.

Warmt in een kleine pan:
 1 Wijnglas roode Wijn.

Doet in een laagvoetstaand bol glas:
2 Eetlepels Honing

½ Pijpglaasje Bruine Curaçao.

Dit eerst oplossen, dan goed roeren en de heete Wijn er langzaam bijvoegen.

Legt daarop voorzichtig een Eigeel, zoodat dit blijft drijven.

Ook kan men te voren het Eigeel, de Honing en Curaçao vermengen en de heete Wijn onder voortdurend roeren bijvoegen.

356. Lovers Dream.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Versch Ei

1 Eetlepel Suiker

Het sap van een Citroen.

Dit goed verschudden en in een groot kelkglas overschenken.

Aanvullen met Ginger-Ale.

Met een weinig Nootmuscaat bestrooien.

357. Maiden's Blush.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

½ Pijpglaasje Grenadine

1 Pijpglaasje Absinth

1 Bitterglaasje Gordon Dry Gin, verschudden en serveeren in Cocktailglas.

358 Marquise.

Vult een Cobblerglas met:

1 Pijpglaasje Kirschwasser

½ Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink

½ Pijpglaasje Crème de Noyaux Wijnand Fockink

1 Eetlepel gemalen ijs.

Aanvullen met Mineraalwater.

Garneeren met Vruchten.

359. Mother's Milk.

Vult den shaker met eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Cognac

¼ Bitterglaasje Frambozensiroop

1 Eigeel

1 Eetlepel Room.

Dit alles goed schudden. Opdienen in Cocktailglas.

360. My Hope.

Doet in een Whiskyglas:

1 Scheutje Angostura en een weinig Paprika

1 Pijpglaasje Cognac

3 Pijpglaasjes Portwijn.

Goed roeren.

361. Night Cap. I.

Warmt in een kleine pan:

1 Glas Melk

Voegt er bij een lepel Room

3 Klontjes Suiker en

1 Pijpglaasje Crème de Vanille.

Wanneer alles goed heet is, opdienen in een groot Grocglas.

362. Night Cap. II.

Behandelen als recept 361. Voegt er echter nog 2 klontjes suiker en 1 pijpglaasje Gordon Dry Gin, Cognac of Rum Wijnand Fockink bij.

363. Old Dutchman.

Doet in een Pousse-café-glaasje met 1 stukje ijs:

½ Anisette en Brandewijn Wijnand Fockink

Eenige druppel Catz-elixer.

364. Old Tom Mix.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Bitterglaasje Gordon's Old Tom Gin

Het sap van een Sinaasappel en het wit van een Ei.

Dit flink verschudden en in een Champagneglas doen.

Aanvullen met Sodawater.

365. Peach and Honey.

Legt in een klein diep glasschaaltje:

1 Goede rijpe Perzik in achten gesneden.

Doet hierover:

2 Eetlepels Honing en

1 Cognac glaasje Cognac.

366. Pick me Up.

Doet in een Champagneglas:

5 Druppel Grenadine en evenveel Sinaasappelsap

½ Pijpglaasje Cognac en evenveel Curaçao.

Dan verschillende klein gesneden stukjes vruchten en met Champagne aanvullen.

367. Prince of Wales.

Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:

½ Gemalen IJs

1 Pijpglaasje Roode Curaçao Wijnand Fockink
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 1 Citroenschijfje
 Eenige stukjes vruchten.
 Verder volschenken met Champagne.

368. Prince of Monaco.

Doet in een sierlijk glas of zilveren beker:

½ Fijn gemalen IJs
 1 Pijpglaasje Cognac
 ½ Pijpglaasje Grenadine
 Eenige stukjes vruchten
 Met Champagne bijschenken.

369. Ready.

Doet in een Mineraalwaterglas:

1 Likeurglaasje Cognac
 Eenige stukjes ijs en
 vult het verder bij met Ginger Ale.

370. Rum Puff.

Precies als recept No. 338.

Neem echter inplaats van Gin, Rum.

371. Saratoga brace Up.

Doet in den shaker:

1 Eetlepel Suiker
 ¼ Eetlepel Angostura
 2 Eetlepels Citroensap
 2 Eetlepels Anisette Wijnand Fockink
 1 Eetlepel Cognac
 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs.
 Zeer goed schudden. Serveeren in een groot glas en met Mineraalwater aanvullen.

372. Saviour.

Doet in een bolglas:

- Ongeveer 1 Portie Vanilleijs
- 2 Eetlepels gemalen zoete Chocolade
- 1 Pijpglaasje Crème de Mocca en verder Slagroom.

373. Shandy Gaff.

Vult een sierlijken biertumbler met een

- ½ Glas Stout v. Vollenboven
- ½ Glas Ginger-Ale.
- Voorzichtig schenken.

374. Sherry Filler.

Doet in den shaker:

- 1 Eigeel
- 1 Eetlepel suiker siroop
- 1 Sherryglas Sherry
- ½ Pijpglaasje Crème de Menthe
- 1 Eetlepel gemalen ijs. Goed schudden.
- Opdienen in een sierlijken tumbler.

375. Snow Ball.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- 1 Theelepel Suiker
- 1 Bitterglaasje Whisky
- 1 Eiwit.
- Tezamen goed verschudden en in groot bolglas doen.
- Met Ginger-Ale aanvullen. 37

376. Square Meal.

Eenige stukjes ijs

- 1 Eidooier en 1 Bitterglaasje Grenadine worden in den Shaker goed geschud.
- Serveeren in een fijn glas en met Champagne of mineraalwater aanvullen.

376a. Stout met Ei.

Doet in een groot glas of beker

1 Versch Ei en een glad afgestreken eetlepel Suiker.

Dat tezamen met een langen kwastlepel goed verkloppen.

Dan onder voorzichtig roeren langzaam v. Vollenhoven's Stout toevoegen.

377. The Lily Bouquet.

Doet in den shaker eenige stukjes ijs

1 Versch Eiwit

1 Eetlepel Orangeade-Siroop

2 Eetlepels Absinth

2 Eetlepels Crème de Noyeaux Wijnand Fockink

2 Eetlepels Grand Marnier

1 Eetlepel Chartreuse.

Goed schudden en in een fijn geslepen Champagneglas opdienen.

378. The Nap.

Doet in een kleine Champagnekelk in gelijke deelen:

Gemalen ijs – Kummel Relsky – Cognac – Grand Marnier.

Goed verroeren.

379. The Rainbow.

Doet in een groot soort pijpglaasje:

$\frac{1}{8}$ Marasquin Wijnand Fockink

$\frac{1}{8}$ Crème de Menthe Groene Wijnand Fockink

⅛ Crème de Rose Wijnand Fockink

⅛ Curaçao Rood Wijnand Fockink

⅛ Chartreuse Geel

⅛ Chartreuse Groen

⅛ Cognac

□₁₆ Angostura.

Voorzichtig schenken. Eenige likeuren zullen hiervan doorlopen, wat juist het effect geeft van een regenboog.

380. The Queen of Night.

Doet in een hoog glas, half met gemalen ijs:

½ Pijpglaasje Chartreuse

1 Portglas Portwijn

½ Portglas Marsala

½ Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Curaçao Wijnand Fockink.

381. The Queen of Sheba.

Doet in den shaker:

2 Eigeelen

3 Theelepels Suiker

1 Scheutje Vermouth

1 Scheutje Sherry

2 Scheutjes Portwijn

2 Scheutjes Marasquin Wijnand Fockink

2 Scheutjes Cognac.

Goed schudden.

Opdienen in een lang smal glas, en met gezoeten, goed geslagen eiwit garneren.

382. Thunder.

Doet in een Cocktailglas:

- Een weinig helder ijs
- 1 Likeurglaasje Crème de Menthe Wijnand Fockink
- 1 Likeurglaasje Kummel Relsky
- ½ fleschje Sodawater.

383. Widow's Blush.

Doet in een Champagneglas:

- 2 Likeurglaasjes Apricot Brandy Wijnand Fockink
- eenige stukjes ijs en vult het aan met Champagne.
- Men kan er ook vruchten bijvoegen.

384. Widow's Kiss.

Doet in een Poussesglas:

- 1 Versche Eidooyer
- ⅓ Pousserglas Benedictine D.O.M.
- ⅓ Pousserglas Marasquin Wijnand Fockink
- Poussesglas Groenen Chartreuse.
- Poussesglas Geele Chartreuse.

The finest Apéritif



JAGERMAN'S KINAWIJN
Origineel:
zoowel Flesch
als kwaliteit.

Rozengracht 192-194 - Amsterdam
Telefoon 48672

Fransche Aperitifs

385.

Onder den titel Fransche Aperitifs zijn deze dranken heden ten dage in Frankrijk en ook wel elders zeer in den smaak. Er zijn verschillende soorten, waarvan U er eenige hier vermeld vindt, zoowel van eigen vinding als van bestaande Aperitifs. Van de bestaande zijn er maar enkele, die met naamaanduiding te verkrijgen zijn. Men bestelt deze dranken in de Bars en Restaurants, meestal met een Aperitif van bijvoorbeeld: Picon Grenadine of wel Dubonnet Mineral etc. etc.

Hierin heb ik eenige verandering gebracht voorzoover deze geen naamaanduiding hebben, nl. door dezen er een te geven.

W.S.

386. Ambassadeur Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

1 Portglas Ital. Vermouth

1 Pijpglaasje Grenadine.

Met Water of Mineraalwater aanvullen.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

387. Artiste Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

1 Portglas Dubonnet

1 Pijpglaasje Aardbeiensiroop.

Met Water of Mineraalwater aanvullen.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

388. Grand Fine Picon Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

- 1 Portglas Amer. Picon
- 1 Pijpglaasje Grenadine of Curaçao.
- Met Water of Mineraalwater aanvullen.
- Eenige stukjes ijs naar wensch.

389. Legation Aperitif.

Precies als recept No 386.

Doet er echter inplaats van Vermouth, Madeira in.

390. Les Italiens-Français Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

- ½ Portglas Ital. Vermouth
- ½ Portglas Amer. Picon
- 1 Pijpglaasje Grenadine.
- Aanvullen met Sodawater.

391. Les Grand Vins Aperitif.

Precies als recept No. 390.

Doet er inplaats van Sodawater, Champagne in.

392. Les Grand Vins Mousseux (imitation).

Vult een groot wijnglas met:

- 1 Bitterglaasje Aardbeiensiroop
- 1½ Portglas Bordeauxwijn.
- Aanvullen met koude Champagne.

393. La Garnison Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

- 1 Portglas Jagerman's Kinawijn
- 1 Pijpglaasje Grenadine
- 1 Pijpglaasje Holl. Jenever Wijnand Fockink.

Aanvullen met Mineraalwater.
Eenige stukjes ijs naar wensch.

394. Locarno Aperitif.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

⅓ Cocktailglas Ital. Vermouth

⅓ Cocktailglas Fransche Vermouth

⅓ Cocktailglas Zoete Bessenjenever Wijnand Fockink.

Behandeling: Dit met de Cocktailmenger of -lepel goed vermengen en zonder het ijs in Cocktailglas doen.

395. Locarno Aperitif Mousseux.

Precies als recept No. 394.

Men schenkt de drank dan inplaats van in een Cocktailglas in een groot Wijnglas en vult het aan met Mineraalwater.

396. Midi Aperitif.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

½ Cocktailglas Dubonnet

½ Cocktailglas Zoete Bessenjenever Wijnand Fockink.

Behandeling als bij recept No. 394.

397. Oporto Aperitif.

Vult een Wijnglas met:

1 Bitterglaasje Aardbeiersiroop en vult het aan met Roode Portwijn.

Eenige stukjes ijs naar wensch.

398. Parisien Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:

1 Bitterglaasje Arakpunch Wijnand Fockink

½ Bitterglaasje Grenadine

Eenige stukjes ijs.

Aanvullen met Roode Wijn.

399. Petrograd Aperitif.

Vult een groot Champagneglas met:
 1 Bitterglasje Arakpunch Wijnand Fockink
 1 Bitterglasje Sinaasappelsiroop.
 Met koude Champagne aanvullen.

400. Royal Aperitif.

Vult een groot Wijnglas met:
 1 Bitterglasje Anisette Wijnand Fockink
 ½ Bitterglasje Grenadine.
 Met Sodawater aanvullen.
 Eenige stukjes ijs naar wensch.

401. Reserve Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:
 ½ Amer. Picon
 ½ Zoete Bessenjenever Wijnand Fockink.

402. Salon Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:
 ½ Fransche Vermouth
 ½ Dubonnet.

403. Sapidité Aperitif.

Vult een Portwijnglas met:
 ⅓ Holl. jenever Wijnand Fockink Superior
 ⅔ Dubonnet.

404. Turco Aperitif.

Vult een Champagneglas met:
 ¼ Sherry
 ¾ Koude Champagne.

405. Unique Aperitif.

Doet het sap van een Sinaasappel in een grooten tumbler en voegt er Witte Bordeauxwijn aan toe. Naar wensch nog wat Sinaasappel-siroop.

406. W.F. Aperitif.

Vult een Whisky-tumbler met:

1 Bitterglasje Curaçao Wijnand Fockink

1 Bitterglasje Bessenjenever Wijnand Fockink.

Met Mineraalwater aanvullen.

407. Wanda Aperitif.

Vult een Tumbler met eenige stukjes ijs

1 Bitterglasje Kinawijn

1 Pijpglasje Aardbeisiroop.

Aanvullen met Water of Sodawater.

408. Zenith Apéritif.

Vult een Tumbler met eenige stukjes ijs

1 Bitterglas Cassis de Dyon

5 Druppen Marasquin di Zara T. Stampalia

3 Druppen Kirschwasser.

Aanvullen met Mineraalwater.

Frappé's Cordials

Frappé's Cordial's zijn dranken, welke hoofdzakelijk bestaan uit twee soorten drank. n.l. uit Likeur en Cognac of daarmee gelijkstaande dranken. Ook neemt men wel twee soorten Likeur. Worden geserveerd in groote Champagne- of Wijn glazen, welke tevoren met ijs goed koud gemaakt zijn. Deze noemt men gefrappeerde glazen. Het zijn heerlijke Pousses café's. die zich goed laten smaken na het Diner of Souper.

409. Cordial van:

1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne en
 1 Likeurglaasje Cordial Medoc.
 In goed gefrappeerd glas doen.

410. Cordial van:

1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne
 1 Likeurglaasje Benedictine D.O.M.
 In goed gefrappeerd glas doen.

411. Cordial van:

1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne
 1 Likeurglaasje Grand Marnier Rouge.
 In goed gefrappeerd glas doen.

412. Cordial van:

1 Likeurglaasje Cognac Fine Champagne
1 Likeurglaasje Triple Sec.
In goed gefrappeerd glas doen.

413. Cordial van:

1 Likeurglaasje Marasquin di Zara T. Stampalia
1 Likeurglaasje Kirschwasser.
In goed gefrappeerd glas doen.

414. Cordial van:

1 Likeurglaasje Anisette Wijnand Fockink
1 Likeurglaasje Kummel Wijnand Fockink.
In goed gefrappeerd glas doen.

415. Cordial van:

1 Likeurglaasje Chartreuse Jaune
1 Likeurglaasje Grand Marnier Jaune.
In goed gefrappeerd glas doen.

416. Cordial van:

1 Likeurglaasje Caloric Punch
1 Likeurglaasje Oranjebitter.
In goed gefrappeerd glas doen.

417. Cordial van:

1 Likeurglaasje Crème de Menthe Wijnand Fockink
1 Likeurglaasje Gordon Old Tom Gin.
In goed gefrappeerd glas doen.

418. Cordial van:

1 Likeurglaasje Grand Marnier Rouge
1 Likeurglaasje Oranjebitter.
In goed gefrappeerd glas doen.

419. Cordial van:

1 Likeurglaasje Apricot Brandy Wijnand Fockink
1 Likeurglaasje Cognac of Oranjebitter.
In goed gefrappeerd glas doen.

420. Cordial van:

1 Likeurglaasje Half om Half Wijnand Fockink.
1 Likeurglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink.
In goed gefrappeerd glas doen.

421. Cordial van:

1 Likeurglaasje Cherry Brandy Wijnand Fockink
1 Likeurglaasje Crème de Mocca Wijnand Fockink.
In goed gefrappeerd glas doen.

422. Cordial van:

1 Likeurglaasje Crème de Cacao Wijnand Fockink
1 Likeurglaasje Benedictine D.O.M.
In goed gefrappeerd glas doen.

423. Cordial van:

1 Portglas Dubonnet
1 Likeurglaasje Cordial Medoc.
In goed gefrappeerd glas doen .

Flips (Koude en Warme).

424. Inleiding. Koude Flips.

De bereiding van koude Flips is als volgt:

De koude Flips worden in den shaker gemaakt met Eieren, Gemalen ijs, Suiker, Wijnen, Likeuren en Spiritualiën. Dit mengsel wordt goed geschud tot een schuimende massa en in lange Flip-glazen geserveerd. Nootmuscaat wordt er gewoonlijk opgestrooid. Bij het overschenken in de glazen verwijderd men het ijs.

425. Inleiding. Warme Flips.

Bij warme Flips is de bereiding eenigszins anders als bij koude Flips. De bereiding hiervan vindt men in de hierna volgende recepten weergegeven en worden dan in kelkvormige tumbler geserveerd. Bij elken Flip zal ik aangeven of hij koud of warm geserveerd kan worden.

426. Absinth Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- 1 Pijpglaasje Absinth
- ½ Pijpglaasje Cognac.
- 2 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.
- Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

427. Ale Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Eidooier en 1 Eetlepel Suiker

Eenige stukjes ijs.
Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.
Met Pale-ale aanvullen en verroeren.

428. Boston Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker eenige stukjes IJs
1 Pijpglaasje Grenadinesiroop en even zooveel Cognac
½ Pijpglaasje Crème de Noyaux
2 Eidooiers en een dessertlepel Suiker.
Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

429. Brandy Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:
Eenige stukjes gemalen ijs
2 Cognac glaasjes Cognac
½ Cognacglaasje Curaçao
3 Lepeltjes Suiker en 1 versch Ei.
Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

430. Black and White Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:
Eenige stukjes ijs
1 Eierdooier
1 Portglas Malaga
Goed schudden en hiermede een Flipglas tot de helft vullen. Daarna vult men de schoongemaakte shaker met het Eiwit, eenige stukjes gemalen ijs en 3 lepeltjes Suiker. Goed schudden en voorzichtig op het vorige schenken, zoodat beiden niet dooreen loopen.

431. Champagne Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
- 1 Eetlepel half met Suiker
- 1 Teugje Moesel- of Rijnwijn.

Dit goed schudden en in een Flipglas schenken. Dan met Champagne aanvullen. Bestrooien met Nootmuscaat.

432. Claret Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
 - ½ Wijnglas met Roode Wijn
 - ½ Eetlepel Suiker
- Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

433. Claret Flip. (Warm.)

Een half Wijnglas Roode Wijn goed warm maken in Casserol

1 Versch Ei en een dessertlepel Suiker flink opkloppen in een beker of schaalje. Dan de warme Wijn hierbij onder voortdurend roeren bijvoegen en in Flipglas overschenken, zooals bij No. 425 is aangegeven.

434. Deli Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
 - 1 Cognacglasje Arak (Batavia) Wijnand Fockink
 - 1 Cognacglasje Rum (Jamaïca)
 - ½ Cognacglasje Gomsiroop.
- Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

435. Edison Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

½ Portglas Orangeadesiroop.

Dit goed schudden en in hoog bolglas schenken. Dan met sodawater bijvullen.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

436. Glasgow Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Lepel suiker

Het sap van een citroen.

Dit goed schudden en in kelkglas overschenken. Dan voorzichtig onder voortdurend roeren, met Ale aanvullen.

Bestrooien met Nootmuskaat.

Het ijs niet mede in het glas doen.

437. Hungarian Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

Een wijnglas half vol Tokayerwijn

4 Druppen Kummel Relsky

4 Druppen Suiker siroop.

Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

438. Imperial Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Grenadinesiroop

1 Pijpglaasje Grand Marnier Rouge

Dit goed schudden en overschenken in een Champagneglas.

Vult het verder aan met Champagne.
Bestrooien met Nootmuscaat.
Het ijs niet mede in het glas doen.

439. Lafayette Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
1 Eetlepel Poedersuiker
1 Pijpglaasje Whisky
½ Pijpglaasje Crème de Vanille Wijnand Fockink
½ Pijpglaasje Chartreuse.
Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

440. Lemon Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
1 Eetlepel Suiker
Het sap van een Citroen.
Goed schudden, overschenken in tumbler en met Mineraalwater aanvullen.
Het ijs niet mede in het glas doen.

441. Likeur Flips. (Koud.)

Vult den Shaker met een of andere Likeur

1 Eierdooier, eenige stukjes ijs.
Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

De aan te bevelen Likeuren hiervoor zijn: Cherry Brandy, Marasquin Wijnand Fockink, Triple Sec, Cordial Medoc, Benedictine D.O.M., Curaçao, Half om half en andere, in ieder geval Likeuren met een hoog zoetgehalte.

442. Madeira Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
 - 1 Portglas Madeira
 - 2 Koffielepeltjes Suiker
 - 4 Druppen Marasquin.
- Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

443. Madeira Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 433; inplaats van Roode Wijn neemt men Madeira.

444. Marsala Flip. (Koud.)

Behandelen als recept No. 442; neemt inplaats van Madeira, Marsala.

445. Marsala Flip. (Warm.)

Bereiding als recept No. 433, inplaats van Madeira neemt men Marsala.

446. Moesel- of Rijnwijn Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes ijs
 - ½ Eetlepel Suiker
 - 3 Druppen Kirschwasser
 - 1 Wijnglas $\frac{3}{4}$ vol met Moesel- of Rijnwijn.
- Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

447. Mignon Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes gemalen ijs

- ½ Pijpglaasje Cherry Brandy Wijnand Fockink
- ½ Pijpglaasje Curaçao-Oranje Wijnand Fockink
- ½ Pijpglaasje Jamaica Rum Wijnand Fockink
- ½ Pijpglaasje Grenadinesiroop.

Goed schudden. Overschenken in een sierlijken tumbler met het ijs. Met Sodawater aanvullen en met nootmuscaat bestrooien.

448. Mocca Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes ijs
- 1 Likeurglaasje Crème de Mocca Wijnand Fockink
- ½ Likeurglaasje Cherry-Brandy Wijnand Fockink
- ½ Likeurglaasje Cognac
- 3 Koffielepeltjes Suiker.

Behandelen als bij No. 424 is aangegeven.

449. Old English Gentleman Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 2 Versche Eidooiers en eenige stukjes ijs
- 1 Likeurglaasje Whisky
- 1 Likeurglaasje Gordon's Old Tom Gin
- ½ Likeurglaasje Marasquin
- ½ Eetlepel Suiker.

Goed schudden. Overschenken in Champagneglas en met Sodawater aanvullen. Bestrooien met Nootmuscaat.

450. Old English Gentleman Flip. (Warm.)

Twee versche Eidooiers worden met een ½ eetlepel Suiker in een beker of schaalte goed opgeklopt met een langen lepel en wordt er, onder voortdurend roeren, 100 Gram heet water of warme melk aan toegevoegd. waarna men op dezelfde wijze de dranken, zooals Marasquin, Whisky en Gordon Gin, in No. 449 genoemd, vermengd. Overschenken in kelkvormig glas.

451. Portwine Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 442, inplaats van Madeira neemt men Portwijn.

452. Portwine Flip. (Warm.)

Behandelen als recept No. 433, inplaats van Roode Wijn neemt men Portwijn.

453. Rum Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 429, inplaats van Cognac neemt men Jamaïca Rum. Ook naar smaak nog wat koude thee.

454. Sherry Flip. (Koud.)

Behandelen als recept No. 442, neemt inplaats van Madeira, Sherry.

455. Sherry Flip. (Warm.)

Bereiding als recept No. 433, neemt echter inplaats van Roode Wijn, Sherry.

456. Touring Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
- 1 Dessertlepel Suiker

½ Likeurglaasje Cognac

½ Wijnglas Roode wijn.

Dit goed schudden en schenken in Flipglas. Aanvullen met Champagne en met Nootmuscaat bestrooien.

Het ijs niet mede in het glas doen.

457. Wally Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

Het sap van een halven sinaasappel

½ Likeurglaasje Grand Marnier

½ Likeurglaasje Orangeadesiroop.

Goed schudden. Overschenken in een Champagneglas. Aanvullen met Champagne. Bestrooien met Nootmuscaat.

Het ijs niet mede in het glas doen.

458. Whisky Flip. (Koud.)

Bereiding als recept No. 429. Inplaats van Cognac neemt men Whisky.

N.B. Voor een Gin Flip, Gordon's Dry Gin.

459. Yankee Flip. (Koud.)

Vult den Shaker met:

1 Versch Ei en eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Jamaica Rum

1 Dessertlepel Suiker

1 Wijnglas Roode wijn

3 Druppelen Mandarine.

Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

460. Zionistenflip. (Koud.)

Doet in den Shaker:

- 1 Versch Ei en eenige stukjes ijs
 - 1 Likeurglaasje Ananassirop
 - ½ Likeurglaasje Mandarine Wijnand Fockink
 - ½ Likeurglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink
- Behandeling als bij No. 424 is aangegeven.

461. Zomer Flip. (Koud.)

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs

- 2 Versche Eieren
 - 1 Eetlepel Suiker
 - 1 Pijpglaasje Cognac.
- Behandelen zoo als bij No. 424 is aangegeven.

Echter wordt 't overgeschonken in grooten biertumbler en onder voortdurend en voorzichtig roeren v. Vollenhoven's Stout toegevoegd.

Fizzes.

461a. Inleiding

De Fizzes zijn voortreffelijke zomerdranken en moeten bij het bereiden goed in den Shaker geschud worden. Het hoofdbestanddeel bestaat uit eiwit, Vruchtensappen, Wijnen en Gedistilleerd. Met aanvulling van Mineraalwater of Champagne volgens de recepten.

462. Absinth Fizz.

Doet in den Shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Pijpglaasje Absinth

½ Pijpglaasje Ananassiroop.

Behandeling: Goed schudden (2½ minuut). Overschenken in tumbler, met Smit-of Sodawater aanvullen.

463. Ananas Fizz.

Doet in den Shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Ananassiroop.

Behandelen als recept No. 462. Aanvullen met Smitwater. Legt er een schijf Ananas op.

464. Atlantic Fizz.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

Het wit van 2 Eieren

1 Dessertlepel Bruine Suiker

1 Bitterglaasje Witte Wijn.

Behandeling als bij No. 462, echter overschenken in een biertumbler. Inplaats van Spuit- of Sodawater voorzichtig aanvullen met v. Vollenhoven's Stout.

465. Brandy Fizz.

Doet in den Shaker:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

Het sap van een halven Citroen of Sinaasappel.

½ Portglas Cognac

3 Koffielepeltjes Suiker

3 Druppelen Marasquin.

Behandeling als recept No. 462.

Aanvullen met Spuit- of Sodawater.

466. Composer Fizz.

Vult den Shaker met:

Het wit van een Ei

Eenige stukjes ijs

1 Likeurglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink

½ Likeurglaasje Grand Marnier

½ Likeurglaasje Mandarine.

Het sap van een halven Sinaasappel of Mandarijn.

Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met mineraalwater of Champagne.

467. Gin Fizz.

Bereiding als recept No. 465. Neemt inplaats van Cognac, Gordon's Old Tom Gin.
 Bij voorkeur gebruikt men hierbij geen Sinaasappelsap, maar Citroensap.

468. Golden Fizz.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
 - 2 Pijpglaasjes Cognac
 - 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 - 2 Pijpglaasjes Sinaasappelsap
 - 1 Pijpglaasje Dantziger Goldwasscher
 - 1 Eiwit.
- Behandelen als recept No. 462.

469. Imperial Fizz.

Vult den Shaker met:

- Het wit van een Ei
 - Het sap van een halven citroen
 - Eenige stukjes ijs
 - 1 Pijpglaasje Groene Chartreuse
 - ½ Pijpglaasje Marasquin.
- Behandelen als recept No. 462.

Aanvullen met water, daarna voorzichtig 1 heele eidooier in het glas dompelen, zoodat deze in bovenstaande Fizz middenin blijft drijven.

De eidooier kan ook met het andere benoodigde worden vermengd.

470. Morning Glory Fizz.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs

Het wit van een Ei
 Het sap van een halven Citroen of
 Het sap van een halven Sinaasappel
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 1 Pijpglaasje Cognac
 ½ Pijpglaasje Absinth
 1 Pijpglaasje Sherry
 Behandelen als recept No. 462.
 Met Mineraalwater aanvullen.

471. Orange Fizz.

Doet in den Shaker eenige stukjes ijs
 Het wit van een Ei
 Het sap van een halven Sinaasappel
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 1 Bitterglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink.
 Behandelen als recept No. 462.
 Aanvullen met Sodawater.

472. Rum Fizz.

Bereiding als recept No. 465. Inplaats van Cognac neemt men Rum.

473. Royal Fizz.

Vult den Shaker met:
 Eenige stukjes ijs
 Het wit van een Ei
 Het sap van een halven Citroen
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 ½ Pijpglaasje Cognac
 ½ Pijpglaasje Grand Marnier.
 Behandelen als recept No. 462.
 Voorzichtig aanvullen met Champagne.

474. Silver Fizz.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- Het wit van een Ei
- 1 Pijpglaasje Citroensiroop
- 1 Jeneverglas Holl. jenever Wijnand Fockink Superior
- 3 Druppen Citroensap.
- Behandelen als recept No. 462.
- Aanvullen met Sodawater.

475. Sitting Bull Fizz.

Doet in den Shaker:

- Eenige stukjes ijs
- Het wit van een Ei
- 1 Pijpglaasje Citroensiroop
- 1 Pijpglaasje Citroensap
- 1 Pijpglaasje Whisky
- 2 Pijpglaasjes Rum.
- Behandelen als recept No. 462.
- Aanvullen met Mineraalwater.

476. Texas Fizz.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- Het sap van een halven Citroen
- 1 Bitterglasje Gordon Old Tom Gin
- 1 Pijpglaasje Grenadine.
- Behandelen als recept No. 462.
- Aanvullen met Sodawater.

477. Violet Fizz.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

- Het wit van een Ei
- 1 Bitterglasje Parfait d'Amour Wijnand Fockink

Het sap van een halven Citroen
1 Bitterglaasje Gordon Dry Gin
½ Bitterglaasje Grenadine.
Behandelen als recept No. 462.
Met Mineraalwater aanvullen.

478. Whisky Fizz.

Bereiding als recept No. 465. Neemt inplaats van Cognac, Whisky.

479. William Fizz.

Doet in den Shaker:

Eenige stukjes ijs
Het wit van een Ei
1 Pijpglaasje Whisky
1 Pijpglaasje Gordon Dry Gin
Het sap van een halven Citroen
6 Druppelen Mandarine.
Behandelen als recept No. 462.
Aanvullen met Soda- of Smitwater.

Fixxes

480. Inleiding en behandeling.

De Fixxes behooren ook weer tot de verfrischschende dranken, waarvan de samenstelling voornamelijk bestaat uit Vruchtensappen en Siropen, Likeuren, Wijn, Gedistilleerd en geschrapd ijs Nadat de bestanddeelen in 't glas gedaan zijn, wordt goed geroerd en met vruchten gegaarneerd. Men gebruike hiervoor hoofdzakelijk wijnglazen.

481. Aardbeien Fix.

2 Pijpglaasjes Aardbeiensiroop

1 Pijpglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink

2 Eetlepels geschrapd ijs

Aanvullen met witte wijn, goed roeren en met vruchten gaarneeren (zoo mogelijk met aardbeien.)

482. Ananas Fix.

1 Pijpglaasje Ananassiroop

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Grand Marnier.

Aanvullen met Witte wijn, Goed roeren. Gaarneeren met Ananas en andere vruchtjes.

483. Brandy Fix.

Doet in een groot Wijnglas:

2 Eetlepels geschrapd ijs

Het sap van een halven Citroen
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 1 Portglas Cognac
 Aanvullen met Mineraalwater. Goed roeren en met vruchten garneren, zoo mogelijk hoofdzakelijk kersen.

484. Brandewijn Fix.

Behandelen als recept No. 483. Neemt inplaats van Cognac, Brandewijn.

485. Champagne Fix.

Vult een Champagneglas met:

Het sap van een halven Sinaasappel
 2 Eetlepels geschrapd ijs
 1 Pijpglaasje Sinaasappelsiroop
 ½ Pijpglaasje Oranjebitter. Goed roeren, met Champagne aanvullen en met versche vruchten garneren.

486. Claret Fix.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
 1 Pijpglaasje Cordial Medoc likeur
 3 Eetlepels geschrapd ijs
 Met roode wijn aanvullen, goed roeren en met vruchten garneren.

487. Fillipien Fix.

1 Pijpglaasje Orangadesiroop
 Het sap van een Manderijn of Sinaasappel
 1 Pijpglaasje Cognac
 2 Eetlepels geschrapd ijs.
 Met Champagne aanvullen. Goed roeren en met Siriaasappelschijfjes garneren.

488. Gin Fix.

Precies zoals No. 483. Doet er inplaats van Cognac, Gordon Old Tom Gin bij.

489. Hock Fix.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Teugje Citroensiroop

Het sap van een halven citroen

10 Druppen Kirschwasser

Gemalen ijs en met Rijn of Moeselwijn aanvullen en roeren.

490. Menth Fix.

1 Pijpglaasje Crème de Menthe Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Citroensiroop

Het sap van een halven Citroen.

Ongeveer 20 Menthblaadjes; tevens hiermede garneren en met Moesel- of Rijnwijn aanvullen.

491. Richmond Fix.

Doet in een Roemerglas:

2 Eetlepels geschrapd ijs

1 Geneverglas Citroensiroop

1 Wijnglas Appelwijn

1 Pijpglaasje Marasquin Wijnand Fockink

Eenige vruchtjes.

492. Rum Fix.

Behandelen als recept No. 483, doch inplaats van Cognac neemt men Rum.

493. Whisky Fix.

Behandelen als recept No. 483. Neemt inplaats van Cognac, Whisky.

Granita's

494. Inleiding en behandeling.

De Granita's worden, evenals de Sorbets, even aangevoren, zoodat men hiervoor ook een ijsvriesbus noodig heeft. Bij de Granita's mag deze bus niet gedraaid worden, maar wordt eenigen tijd te voren omgezet. De bestanddeelen, welke zich dan in de vriesbus bevinden, vormen zich grootendeels tot een groote ijskorst. In deze ijskorst bevindt zich een massa, welke niet bevroren is. Wanneer men nu de Granita's gaat opdienen, stoot men de ijskorst los, welke zich dan met de niet bevroren massa vermengt. Men schept dit met een soep- of Bowllepel eruit. Serveeren in Champagneglazen.

495. Het Bevriezen.

Men plaatst de vriesbus in de daarbij passende kuip, vult deze om de vriesbus voor $\frac{1}{3}$ gedeelte met gehakt ijs, dan 3 à 4 handen ijszout, en daarna weer $\frac{1}{3}$ gehakt ijs en 3 à 4 handen ijszout. Dit herhaalt men nog eens, totdat de kuip om de bus geheel gevuld is. Men moet echter zorgen, dat de ijsbus geheel gaaf is, het deksel goed gesloten en er geen zout of andere bestanddeelen in kunnen komen. Veegt de deksel en de rand waarop deze sluit, goed af. Daarna doet men in de bus

het gewenschte en overdekt vervolgens kuip en bus met een wollen deken. Laat dit eenigen tijd staan, tot bovengenoemd resultaat.

N.B. In onderstaande recepten staan de hoeveelheden die men noodig heeft, weergegeven. Men zorgt er natuurlijk voor om deze, alvorens ze in de vriesbus te doen, eerst met een lepel tot een geheel te vermengen.

496. Aardbeien Granit.

3 Pond versche Aardbeien worden door een haarzeef tot puré gemaakt. Deze puré wordt dan met $\frac{3}{10}$ Liter Suikersiroop in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

497. Ananas Granit.

Een rijpe Ananas wordt, na afgewasschen, geschild en van alle harde bestanddeelen gezuiverd te zijn, tot puré gewreven of fijn gesneden. Deze puré wordt met $\frac{2}{10}$ Liter Ananassiroop en $\frac{3}{10}$ Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

498. Abricot of Persico Granit.

12 Rijpe Abrikozen of Perziken worden door een haarzeef tot puré gemaakt; deze puré wordt dan met Suikersiroop naar smaak in de vriesbus gedaan. En behandeld als in No. 494 en 495 is aangegeven.

499. Bananen Granit.

20 Rijpe Bananen worden door een Purédoek tot Puré geperst. Doet deze puré met $\frac{2}{10}$ Liter Suikersiroop en 1 flesch Witte Bordeauxwijn in de vriesbus. Behandelen als bij No. 494 en 495 is aangegeven.

500. California Granita.

5 Appelen worden geschild en van Klokhuis ontdaan.

20 Walnoten worden van bast en schil ontdaan en met de appelen goed fijn gehakt.

Bijvoegen het sap van 10 Sinaasappelen, 2 flesschen Witte Wijn, $\frac{3}{4}$ flesch

Ananassiroop en $\frac{1}{4}$ flesch Marasquin Wijnand Fockink.

Behandeling zooals bij de Nrs. 494 en 495 is aangegeven.

501. California Granita II (Tinned) van geconserveerde vruchten in blik.

In aanmerking komen de volgende vruchten:

Peren, Reine Claude's, Apricots, Persicots, Mirabellen en Appelen.

Van een zeker aantal busjes gemengd of van één enkele soort, wordt de inhoud, het nat medegerekend, in een pan tot puré gekookt.

Laten afkoelen en behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

502. Citroenen Granit.

30 Citroenen worden uitgeperst. Het sap hiervan met $\frac{3}{10}$ Liter Citroensiroop en $\frac{3}{4}$ Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen als bij de Nrs. 494 en 495 is aangegeven.

503. Kersen Granit.

3 Pond kersen met \square Liter Suikersiroop \square Liter Cognac en \square Liter water worden in een pan op vuur gezet en even tot het kookpunt gebracht. Laat dit afkoelen, en behandelt het zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

504. Meloen Granit.

Men neemt een groote Meloen, snijdt er het vleesch uit en maakt dit tot puré; doet deze puré met \square Liter Suikersiroop in de vriesbus en verder behandelen zooals bij No. 494 en 495 is aangegeven.

505. Meloen Granit (feest-servies.)

Bovenstaande Meloen graniet kan men bij serveeren verfraaien door aan den bovenkant een schijf dekselsgewijze af te snijden. Dan het vleesch uit den meloen verwijderen. Na bereiding van het Granit wordt de schil weder gevuld, waarna het afgesneden deksel weder opgelegd wordt. Deze op een sierlijken glasschaal gesteld en met groen gearneerd, maakt een feestelijken indruk.

506. Sinaasappel Granit.

Het sap van 18 Sinaasappelen wordt met \square Liter Sinaasappelsiroop en $\frac{1}{2}$ Liter water in de vriesbus gedaan. Behandelen verder als bij de No. 494 en No. 495 is aangegeven.

507. Tutti Frutti Granit.

Verschillende verse vruchten, die het jaargetijde voortbrengen, worden tot puré gemaakt, met Suikersiroop naar smaak. Deze massa wordt in de vriesbus gedaan. Verder behandelen als bij No. 494 en No. 495 is aangegeven.

508. Wortel Granit.

1 Kilo schoongemaakte Wortelen

1 Pond Witte Suiker en een

$\frac{1}{2}$ Liter water tot puré laten koken.

Laten afkoelen en behandelen als bij de Nrs. 494 en 495 is aangegeven.

Om er een bijzondere smaak aan te geven, kan men er ook nog een $\frac{1}{2}$ Liter vruchtensiroop en een $\frac{1}{4}$ Liter Witte Curaçao toedoen.

Grocs en Gloeiwijnen

509. Inleiding en behandeling.

Groc's zijn dranken, welke worden bereid met toevoeging van heet water.

Gloeiwijnen worden in een koperen, van binnen vertinde pan op het vuur tot kookpunt gebracht en daarna in het glas overgeschonken.

De glazen vooruit warm maken.

510. American Groc.

Doet in hoog bol grocglas:

4 Klontjes Suiker

½ glas heet water

3 Druppen Kummel en 1 Citroenschijf

1 Geneverglas goede Cognac

1 Geneverglas Jamaica Rum

Om de Rum en Cognac niet door elkander te laten vloeien, houdt men een lepeltje boven het water in het glas, en schenkt daarop beide dranken voorzichtig op, dan drijft de eene op de andere en kan op deze manier worden aangestoken.

511. American Groc. II.

Doet in een groot Grocglas:

1 Citroenschijf je

½ Likeurglaasje Roode Wijn

1 Bitterglaasje Punch van Arak Wijnand Fockink
 1 Pijpglaasje Cognac
 1 Pijpglaasje Rum Wijnand Fockink.
 Met heet water aanvullen.

512. Arak Groc.

Doet in een Grocglas:

$\frac{1}{4}$ Grocglas Arak
 $\frac{3}{4}$ Grocglas heet water
 Suiker naar smaak.
 Citroenschijfje.

513. Brandewijn Groc.

$\frac{1}{4}$ Grocglas Brandewijn Wijnand Fockink
 $\frac{3}{4}$ Grocglas heet water

Citroenschijfje) naar
 Suiker) smaak.

514. Bourgogne Groc.

Vult een Grocglas met:

$\frac{1}{2}$ Grocglas heet water
 $\frac{1}{2}$ Grocglas Roode Bourgogne

Citroenschijfje) naar
 Suiker) smaak.

515. Claret Groc. (Roode wijn.)

Behandelen als recept No. 514, inplaats van Bourgogne, Roode Bordeauxwijn.

516. Cognac Groc.

Bereiden als recept No. 512; inplaats van Arak neemt men Cognac.

517. Groc African.

Doet in een Grocglas:

¼ Grocglas Gordon Dry Gin

½ Theelepeltje Zout

1 Theelepeltje Angostura.

Met heete Melk aanvullen.

518. Genever Groc.

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak neemt men Hollandsche Genever Wijnand Fockink Superior.

519. Gin Groc.

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak voegt men er Gordon Dry Gin bij.

520. Gloeiwijnen.

Neemt één of meer glazen:

Roode wijn of Bourgogne. Brengt deze tot kookpunt, zooals bij No. 509 is aangegeven. Schenkt het over in Grocglazen en serveert het met Suiker, Citroenschijfjes en lepeltjes. Ook kan men naar smaak eenige laurierblaadjes toevoegen.

521. Likeur Groc.

Doet in een Grocglas:

2 Bitterglaasjes Abricotbrandy. Wijnand Fockink.

Aanvullen met heet water.

Naar smaak Citroenschijfjes.

Ook kunnen van andere likeuren op dezelfde manier Groc's bereid worden.

522. Rum Groc.

Bereiding als recept No. 512, inplaats van Arak neemt men Jamaica Rum.

523. Whisky Groc.

Behandelen als recept No. 512; inplaats van Arak neemt men Whisky.

524. Zangertje.

Een Zangertje wordt net als een Groc bereid en geserveerd.

Men neemt hiervoor een jeneverglasje met een of andere Punchsoort en een jeneverglasje met Cognac-Rum, Arak, Brandewijn, Gordon Gin of Whisky.

Verder met heet water serveeren.

ASK FOR
„ROB ROY” WHISKY
OLD SCOTCH

N.V. v/h. P. J. VERAAR
VRUCHTENSIROPENFABRIEK



RED STAR ★
SODAWATER
EENIG IMPORTEUR
P. J. VERAAR
AMSTERDAM
TEL: 45935.

Sinaasappel
Grenadine
Citroen
Frambozen
Orange
Aardbeziën
Ananas
Gomsiroop

Deze Limonades
worden aanbevolen
door den schrijver
van dit boek

Highballs

525. Inleiding.

Deze drinks worden als volgt bereid, b.v. een Whisky Highball.

Men vult een groot Wijnglas met 1 Bitterglasje Whisky en een stukje ijs en bijschenken met water of Sodawater. ook wel met Mineraalwater of Gingerale.

Inplaats van een Whisky Highball kan men ook een der volgende bereiden.

De onderstaande dranken leenen zich hier bijzonder goed voor, n.l.:

Inplaats van Whisky, Cognac of wel Gordon's Old Tom Gin, Vermouth, Sherry Dubonnet, Amer. Picon, Anisette, Bessenjenever, Arak, Cherry Brandy. Crème de Menthe en Roode of Witte Wijn.

Ook enkele gemengde laten zich goed smaken. waarvan hieronder eenige recepten.

526. Horse's Club Highball.

1 Bitterglas Whisky

1 Bitterglas Ital. Vermouth

Met Sodawater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

527. Horse's Club Fancy Highball.

Als recept No. 526. Neemt echter inplaats van Whisky, Cognac.

528. Imperial Highball.

1 Bitterglaasje Apricot Brandy Wijnand Fockink
½ Bitterglaasje Sinansappelsiroop.
Met Mineraalwater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

529. Luculles Highball.

1 Bitterglaasje Oranjebitter Wijnand Fockink
½ Bitterglaasje Grenadine.
Met Ginger-ale aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

530. New-Rotterdam Highball.

1 Pijpglaasje Angostura
1 Pijpglaasje Grenadine.
Met Mineraalwater aanvullen.

531. Ossi Oswalda Highball.

1 Bitterglaasje Sherry
1 Bitterglaasje Fransche Vermouth.
Met Sodawater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

532. Olga Highball.

1 Bitterglaasje Punch van Arak Wijnand Fockink
1 Bitterglaasje Rum Wijnand Fockink
Met Sodawater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

533. Pirate Highball.

1 Bitterglasje Caloric Punch

1 Bitterglasje Gordon Dry Gin.

Met Mineraalwater aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

534. Rio Highball.

1 Bitterglasje Tokayer

1 Bitterglasje Cognac.

Met Mineraalwater aanvullen.

535. Sunday Highball.

1 Bitterglasje Absinth

1 Bitterglasje Ital. Vermouth.

Met water aanvullen en er een stukje ijs toedoen.

Juleps

536. Inleiding.

Volgens de oude methode worden de Juleps bereid met Minthblaadjes, welke met wijn, evenals de Waldmeisterbowl getrokken worden. De geur is werkelijk sterker dan bij onderstaande recepten, welke door mij als de nieuwe methode betiteld wordt. Daar de smaak van beiden dezelfde is, vond ik het beter de nieuwe methode te publiceeren, daar deze voor Cafés en Bars de meest practische is, en staan deze met N.M. bij de recepten gemerkt.

Ten slotte zal ik nog eenige recepten opgeven, volgens de oude methode, die voor partijen zeer geschikt zijn, en staan die met O.M. bij de reepten gemerkt.

537. Ananas Julep. N.M.

Doet in een Champagneglas:

1 Likeurglaasje Crème de Menthe Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Ananassiroop.

Eenig Ananassap, een schijf Ananas, goed fijn gehakt

1 Eetlepel geschrapt ijs.

Aanvullen met Mineraalwater of Champagne.

Goed roeren.

Met eenige vruchtjes garneren, en met eenige Minthblaadjes versieren.

538. Abricot Julep. N.M.

Behandelen als recept No. 537. Inplaats van Ananas neemt men 2 rijpe abrikozen, welke eerst tot puré zijn gemaakt. Ook kan men ze geschild erin doen en even laten trekken.

539. Brandy Julep. N.M.

Doet in een Champagneglas:

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink

3 Pijpglaasjes Cognac

1 Eetlepel geschrappt ijs.

Aanvullen met Mineraalwater en garneren met Sinaasappel- of Mandarijnschijfjes.

Zoo aanwezig, versieren met eenige Minthblaadjes.

540. Champagne Julep. N.M.

Doet in een Champagneglas:

½ Pijpglaasje Cognac

½ Pijpglaasje Orangeadesiroop

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink

1 Eetlepel geschrappt ijs.

Aanvullen met Champagne.

Garneren met vruchtjes, en, zoo aanwezig, met eenige Menthblaadjes versieren.

541. Champagne Julep voor partijen. O.M.

Behandelen als recept No. 544. Inplaats van Rijn- of Moeselwijn neemt men 2 flesschen Champagne, inplaats van twee, één syphon spuitwater.

542. Gin Julep. N.M.

Behandelen als recept No. 539. Inplaats van Cognac voegt men er Hollandsche Genever Wijnand Fockink of Gordon's Old Tom Gin bij.

543. Hock Julep. N.M.

Doet in een groen Wijn glas:

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe (groene) Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Citroensiroop.

Aanvullen met Rijn- of Moeselwijn.

1 Eetlepel geschrapd ijs, en eenige vruchtjes.

544. Minth Julep voor partijen. O.M.

Doet in een bowlhouder:

1 Bosje Minthplantjes, welke vooraf afgewasschen zijn.

Voegt hierbij 6 Eetlepels geschrapd ijs

$\frac{3}{4}$ Flesch Suikersiroop

$\frac{1}{4}$ Flesch Cognac

1 Flesch Rijn- of Moeselwijn

2 Syphons spuitwater.

Laat dit ongeveer 1 uur zoo staan.

Opdienen in Champagneglazen.

Schenken door een filter, zoodat de Minthblaadjes niet in het glas komen.

Ook kan men er verschillende versche stukjes vruchten toevoegen.

545. Orange Julep. N. M.

Doet in een hoog kelkglas:

Het sap van 1 Sinaasappel

2 Pijpglaasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink
1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
1 Eetlepel geschrappt ijs.
Aanvullen met Mineraalwater of Champagne.

546. Rum Julep. N.M.

Behandelen als recept No. 539. Inplaats van Cognac neemt men Rum.

547. Whisky Julep. N.M.

Behandelen als recept No. 539. Inplaats van Cognac neemt men Whisky.

548. Wine Julep. N.M.

Behandelen als recept No. 543. Voegt er echter inplaats van Rijn- of Moeselwijn:
Witte Bordeaux- of Portwijn bij.

549. Woman Julep. N.M.

Doet in een hoog kelkglas:
1 Bitterglaasje Citroensiroop
1 Bitterglaasje Crème de Menthe Wijnand Fockink
1 Eetlepel geschrappt ijs.
Aanvullen met water of Mineraalwater.
Garneeren met vruchten.

Vraagt steeds en overal

Fisslthaler's Pilsner

uit het

Böhmische Brauhaus
A. G. te Budweis bij PILSEN

DORTMUNDER ACTIEN BIER

en

Münchener Löwenbräu

IMPORTEUR

CHR. FISSLTHALER
Catharijnesingel 80 – Utrecht
TELEFOON 2616

GLADDER & JANSEN

Amsterdam - Telefoon 40617 - Keizersgracht 536

Hotelzilver (Berndorfer Metalwarenfabrik)

Hotelporcelain (met en zonder décor)

Keukenbatterijen (Koper, Vertint ijzer en Aluminium)

Ijskasten in alle afmetingen

Ijsmachines en Conservatoren

Messenpolijstmachines, voor 1 tot 9 messen

JOH. HUIJER - AMSTERDAM

KLEEDING NAAR MAAT

Specialiteit in Rok- en Buiscostuums
naar maat en voorradig

LANGE LEIDSCHEDWARSSTRAAT 70
B/D LEIDSCHESTRAAT - TELEFOON 49362

HOUWELING'S

ZUIVERE

VRUCHTEN LIMONADES

SIROPEN EN SORBETS

SPECIAAL AANBEVOLEN VOOR MIXERS

Limonades Naturel-Mixed en van Siroop

550. Inleiding.

De in ons land bekende Limonaden zijn in 't algemeen de Sinaasappel-, Ananas-, Frambozen-, Citroen-, Lemonquas, Grenadine en Orangeade, welke gewoonlijk door een of ander fabrikant (zie annonces) geleverd worden. Een klein deel dezer siropen is voldoende om met water of Mineraalwater, een limonade te bereiden. Vooral in Café's en Bars zijn de limonadesiropen aan de orde van den dag. Heeft men goed gestookte siropen, dan zijn deze werkelijk aan te bevelen. Goede diensten bewijzen zij ook bij het bereiden van verschillende dranken. Bij de recepten die volgen van verschillende Mixed limonades, zullen deze siropen inplaats van suiker of suikersiroop meermalen gebruikt worden. Bij het serveren moet men vooral sierlijke glazen nemen.

551. Toelichting I.

In limonades uit goede vruchtensiroopen bereid, geschonken in normale limonadeglazen, wordt ongeveer 1 Bitterglas siroop gedaan en verder met water of mineraalwater bijgevuld; ijs naar smaak.

552. Toelichting II.

Alle Naturellimonades worden naar keuze uit vruchtensappen bereid, die het jaargetijde medebrengen, worden ook met water of mineraalwater aangevuld.

553. Toelichting III.

Limonadesiropen en vruchtensappen door elkander vormen goede limonaden. Ook de limonades met Alcohol of Wijnen vermengd, vormen een goed geheel, waarvan men in de recepten eenige vindt weergegeven.

554. Aardbeien Limonade. Naturel.

Vult een sierlijk limonadeglas tot de helft met Aardbeiensap. Verder met water of Mineraalwater. Suiker en ijs naar smaak. Inplaats van suiker kan ook Aardbeien Limonadesiroop genomen worden.

555. American Limonade.

Vult een grooten tumbler voor $\frac{3}{4}$ met gemalen ijs. Ongeveer 1 portglas Vruchtensap, $\frac{1}{2}$ portglas Vruchtensiroop, een weinig Cognac of Whisky en verder water of Mineraalwater.

556. Ananas Limonade. Naturel.

Doet in een sierlijk limonadeglas:
 1 Portglas Ananassap.
 Bijvullen met water of Mineraalwater.
 IJs naar smaak.

557. Apricot Limonade.

Het sap van 3 rijpe Apricots wordt met een weinig Citroen-, Sinaasappel- of Suikersiroop in een sierlijken tumbler gedaan en aangevuld met water of Mineraalwater.
 IJs naar smaak.

558. Bessen Limonade. Naturel.

Doet in een limonadeglas:

Een half glas Bessensap met Mineraal- of duinwater aanvullen.
Suiker en ijs naar smaak.

559. Brandy Limonade.

Doet in een tumbler:

1 Bitterglaasje Cognac
1 Bitterglaasje Sinaasappel- of Citroensiroop.
Met water of Mineraalwater aanvullen.
IJs naar wensch.

560. Champagne Limonade.

Doet in een Champagneglas:

1 Bitterglaasje Limonadesiroop
Eenige stukjes ijs
en met Champagne aanvullen.

561. Claret Limonade.

Doet in een tumbler:

1 Cognacglaasje Citroensiroop
Eenige stukjes ijs.
Het glas tot de helft met water aanvullen.
Dit goed roeren en met Roode wijn bijschenken.

562. Corso Limonade.

Doet in een grooten tumbler:

1 Cognacglaasje Limonadesiroop
2 Eetlepels gemalen ijs
en vult het, voorzichtig roerend met een lepel, met v. Vollenhoven's Stout verder
vol.

563. Egg Limonade.

Vult den Shaker met eenige stukjes ijs

1 Eierdooier

1 Bitterglasje Grenadine

Het sap van een halven Citroen.

Goed verschudden en in tumbler doen. Daarna met Smitwater een weinig aanvullen en er wat tot schuim geslagen Eiwit in doen.

564. Fancy Limonade.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Bitterglas Citroen-, Ananas- of Sinaasappelsiroop

Eenige geconfijte vruchtjes

Eenige stukjes gemalen ijs

Eenige Druiven of Kersen.

Tot 3 c.M. voor het glas vol is, met water aanvullen, daarna voorzichtig roode wijn bijschenken, zoodat deze boven blijft drijven.

565. Fruit Lemonade.

Een sierlijke tumbler wordt tot de helft met vruchtensap gedaan en met water of Mineraalwater vermengd.

Eenige stukjes ijs en met vruchten garneren.

566. Hot Lemonade (Citronelle).

Doet in een groot Grocglas:

Het sap van 1 Citroen en 1 Bitterglasje Citroensiroop.

Met heet water bijvullen.

567. Ice Lemonade.

Vult een groot bol glas voor:

$\frac{3}{4}$ met water. een cognacglas Limonadesiroop
En voegt er 1 of 2 Eetlepels Vanille of Vruchtenijs bij.

568. Konings Limonade.

Doet in een Champagneglas:

2 Eetlepels gemalen ijs
Het sap van een Sinaasappel of Mandarijn
1 Bitterglaasje Grenadinesiroop.
Verder met Champagne aanvullen.

569. Klooster Limonade.

Vult een groot bol glas voor:

$\frac{1}{4}$ deel met Bessensap.
 $\frac{1}{4}$ deel met Moesel- of Rijnwijn
 $\frac{1}{2}$ deel met Bronwater. Roeren.
Suiker en ijs naar smaak.

570. Lente Limonade. I.

Doet in een tumbler:

Het sap van een halven Sinaasappel.
Het sap van een halven Citroen.
Met appelwijn bijvullen.
Suiker en ijs naar smaak.

571. Lente Limonade. II.

Precies als recept No. 571.

Neemt echter inplaats van Appelwijn, Meiwijn.
Doet er tevens eenige vruchtjes in.

572. Lemon Squash American.

Doet in een tumbler:

Het sap van 1 Citroen

1 Pijpglaasje Grenadine

Eenige stukjes ijs.

Aanvullen tot $\frac{3}{4}$ met Spuitwater

en er voorzichtig een teugje Roode wijn of Roode Port toedoen.

573. Lemon Squash American. II.

Precies als recept No. 572.

Laat de roode Port of Wijn weg, en doet er een teugje cognac in. Garneeren met vruchten.

574. Lemon Squash La Reserve.

Doet in een groot limonadeglas:

1 Likeurglaasje Groene Curaçao Wijnand Fockink

1 Likeurglaasje Citroensiroop

en het sap van een Citroen.

Bijvullen met Victoriawater

Eenige stukjes ijs en vruchtjes.

575. Lemon Squash Parisien.

Het sap van een Citroen en eenige stukjes ijs, in een limonadeglas doen.

1 Bitterglaasje Citroen of Suikersiroop tot 3 c.M. voor het glas vol is, met water aanvullen en voorzichtig Roode Wijn bijschenken, zoodat deze boven blijft drijven.

576. Lemon Squash Naturel.

Het sap van een Citroen wordt in een tumbler gedaan en vermengd met water of Smitwater.

IJs en suiker naar wensch.

577. Milk and Soda.

Doet in een tumbler:

Half vol melk

1 Lepel gemalen ijs.

Aanvullen met Sodawater.

578. Orgeat. Amandel Limonade.

1 Ons beste orgeat (Amandelpers) wordt in $\frac{3}{4}$ liter water of melk opgelost. Kan koud en warm gedronken worden.

Serveeren in tumblers.

579. Orangeade Naturel.

Doet in een limonadeglas:

Het sap van een Sinaasappel

2 Eetlepels gemalen ijs.

Met suiker naar smaak.

Men kan ook inplaats van suiker, Sinaasappelsiroop nemen.

Met water of Mineraalwater aanvullen.

580. Portwine Limonade.

Precies als recept No. 561.

Neemt echter inplaats van Roodwijn, Portwijn.

581. Schorle Morle.

Vult een groot Wijnglas half vol Wijn en half vol Smitwater.

IJs naar smaak.

582. Sherry Limonade.

Precies als recept No. 561.

Neemt echter inplaats van Roodwijn, Sherry

583. Soda Nectar.

Doet in een tumbler:

Het sap van 1 Citroen

Eenige stukjes ijs

3 Druppel Angosturabitter.

Bijvullen met Sodawater.

584. Stone Wall.

Doet in een tumbler:

1 Pijpglaasje Citroensiroop

1 Pijpglaasje Citroensap

2 Pijpglaasjes Whisky.

2 Eetlepels gemalen ijs.

Bijvullen met Mineraal- of Sodawater.

585. Whisky Limonade.

Precies als recept No. 559.

Neemt echter inplaats van Cognac, Whisky.

586. Zürich Limonade.

Doet in een sierlijken tumbler:

1 Pijpglaasje Grenadine

1 Pijpglaasje Kirschwasser

1 Pijpglaasje Gordon Dry Gin.

Met ijswater aanvullen.

Punch

587. Inleiding.

Van de verschillende recepten van Punch, zoowel koud als warm hieronder opgegeven, zijn vele berekend voor Café's of Bars, om vlug en goed te bereiden. Ik maak dan ook van verschillende goede punchesiropen en essencen gebruik. Voor glaswerk gebruikt men Punch- en Bowlglazen. In de warme Punchen, doet men alvorens heet vocht te schenken, een lepel in 't glas, dit is voor het springen der glazen.

Voor partijen vermenigvuldigt men het benooidigde als in de recepten is aangegeven, naar gelang men dit noodig acht.

De warme Punchen in een vuurvaste terrine.

De koude Punch in een Bowl of Punchhouder (zie Bowls), welke tevoren met ijs is omgezet.

Bij elk recept is aangegeven of het koud of warm bereid kan worden.

588. Arak Punch I. Koud of Warm.

1 Cognacglasje Suikersiroop

1 Portglas Batavia Arak.

Bijvullen met koud of heet water.

IJs of Citroenschijfje naar smaak.

589. Arak Punch II. Koud of Warm.

1 Portglas Arakpunch.

Koud of warm water bijvullen.

IJs of Citroen naar smaak.

590. Ananas Punch. Koud.

2 Cognacglasjes Ananassiroop

1 Portglas Ananassap

½ Portglas Arakpunch.

Wordt met eenige stukjes ijs vermengd in punchglas.

Bijvullen met Witte Wijn en eenige stukjes Ananas.

591. Appelwijn Punch. Koud.

2 Cognacglasjes echte Zweden punch

½ Bitterglasje Batavia Arak

Wordt met koude Appelwijn aangevuld. Doet er dan nog eenige stukjes vruchten en ijs bij. Gebruikt Bowlglazen.

592. Apricot of Persico Punch. Koud.

Neemt 2 Abricozen of 1 groote Perzik

Ontdoet deze van schil en pit.

En maakt ze goed fijn.

Werpt dit mengsel in een Bowlglas onder bijvoeging van:

1 Pijpglasje Abricot Brandy of Persicolikeur Wijnand Fockink

1 Pijpglasje Citroensiroop.

Bijschenken met Witte Bordeauxwijn, Rijn- of Moeselwijn.

Ook kan men Champagne gebruiken.

593. Andreas Punch. Warm.

½ Portglas Echte Zweden Punch

½ Portglas Cognac.

Wordt in een groot wijnglas tot onder

de rand bijgevuld met heet water. Tot aanbeveling diene, alles nog even in een kleine pan op het vuur te zetten tot het goed heet is.

594. Andreas Punch. Koud.

Vult een Punchglas $\frac{1}{2}$ vol gemalen ijs

$\frac{1}{2}$ Portglas Echte Zweden Punch

$\frac{1}{2}$ Portglas Cognac.

Bijschenken met water.

595. Brandy Punch. Koud.

Doet in een Punchglas:

2 Cognacglasjes Cognac

1 Cognacglasje Curaçao (Bruine) Wijnand Fockink

1 Cognacglasje Suikersiroop.

Bijschenken met heet water.

596. Brandy Punch. Warm.

Behandelen als recept No. 595.,; inplaats van heet water, neemt men Mineraalwater en verschillende stukjes vruchten. IJs naar smaak.

597. Bourgogne Punch. Warm.

1 Wijnglas Bourgogne wijn

2 Eetlepels Suiker

1 Portglas water

1 Pijpglas Citroensap.

Wordt in een kleine pan op vuur gezet tot alles heet is, daarna 1 minuut goed roeren en in een Punchglas overschenken.

598. Brandende Punch. Warm.

Doet in een Punchglas:

½ Punchglas Arakpunch Wijnand Fockink

½ Punchglas heet water

Dit roeren en daarna voorzichtig hierop Jamaica Rum schenken, zoodat deze boven blijft drijven. Kan worden aangestoken.

599. Curaçao Punch. Warm.

Doet in een punchglas:

1 Portglas Bruine Curaçao Wijnand Fockink

1 Pijpglaasje Cognac

Met heet water aanvullen.

600. Curaçao Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 599, inplaats van heet water, neemt men koud water.

Eenige stukjes ijs en verschillende stukjes vruchten.

601. Canely and Honey Punch. Warm.

Een Wijnglas ½ vol Roodwijn

2 Dessertlepels Honing

1 Theelepeltje Kaneel

Worden onder voortdurend roeren in kleine pan op vuur gezet, tot kookpunt gebracht en in sierlijk Punchglas gedaan.

602. Citroen Punch. Warm.

Het recept voor den Punch is berekend voor een flesch, daar deze Punch minstens drie dagen moet staan voor dat

men ze per glas kan schenken. De behandeling en bereiding geschiedt als volgt:

Van 10 Citroenen wordt de schil zeer dun afgeschild zoodat er geen wit meer aanzit.

Deze schillen doet men in een stopflesch
met een halve Liter Batavia Arak
een $\frac{1}{4}$ Liter Jamaïca Rum
en $\frac{1}{4}$ kilo Witte Kandysuiker

Sluit deze stopflesch goed af en laat ze met inhoud 3 dagen staan. De suiker heeft zich dan tevens opgelost. Filtreert ze dan goed en doet ze in een groote flesch; $\frac{1}{3}$ dezer Citroenpunch met $\frac{2}{3}$ heet water, verzekert u de heerlijkste Citroenpunch. Kan ook koud gedronken worden.

603. Dragoon Punch. Koud.

1 Bitterglasje Cognac

1 Portglas Fransche Vermouth.

In kelkvormig Bierglas doen en met v. Vollenhoven's Stout of Münchner bier aanvullen.

604. El Dorado Punch. Koud.

Doet in Bowlglas:

2 Eetlepels gemalen ijs

2 Pijpglaasjes Cognac

$\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Rum

1 Cognacglasje Citroensap

Aanvullen met Roode wijn.

Voegt er een Citroenschijfje bij.

Garneeren met vruchten.

605. Eden Punch. Warm.

Doet in een Punchglas:

- 1 Pijpglaasje echte Zweden Punch
 - 1 Pijpglaasje Punch van Arak Wijnand Fockink
 - 1 Pijpglaasje Punch van Rum Wijnand Fockink
 - 1 Pijpglaasje Punch van Citroen.
- Bijvullen met heet water.

606. Eden Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 605, neemt inplaats van heet water, koud water en eenige stukjes ijs.

607. Fancy Punch. Warm.

- ¼ Punchglas Punch van Arak Wijnand Fockink
 - ½ Punch glas heet water
 - ½ Pijpglaasje groene Curaçao Wijnand Fockink.
- Dit goed roeren en Citroenschijfje bijvoegen.
Dan hierop voorzichtig Roode Wijn schenken, zoodat deze boven blijft drijven.
Kan ook koud gedronken worden.

608. Ford Punch. Koud.

Doet in een Champagneglas:

- 1 Likeurglaasje Mandarinelikeur Wijnand Fockink
 - 1 Bitterglaasje Sinaasappelsiroop
- Het sap van een sinaasappel.

Aanvullen met Witte Wijn, Champagne en een weinig geschrapd ijs.
N.B. Deze Punch wordt ook wel genoemd Jolly Punch.

609. Gin Punch. Warm.

Vult een Punchglas met:

2 Cognacglasjes Gordon Dry Gin

1 Cognacglasje Witte Curaçao

1 Cognacglasje Suikersiroop.

Bijvullen met heet water.

Kan ook koud gebruikt worden.

610. Hôtefier Punch. I. Koud.

Doet in een Bowl of Punchhouder (zie Bowls):

De schillen, zeer dun afgeschild, van 3 Komkommers (nieuwe).

Doet hetzelfde met 2 Citroenen.

Verder:

2 Flesschen Moesel- of Rijnwijn en

1 Liter v. Vollenhoven's Stout.

Tezamen op een koude plaats gedurende een uur laten staan en van de schillen ontdoen.

611. Hollandsche Stout Punch. Koud.

Doet in een grooten Biertumbler:

$\frac{3}{4}$ vol met v. Vollenhoven's Stout.

1 Eetlepel opgeloste Suiker

3 Druppen Angostura

1 Eetlepel gemalen ijs. 612.

612. Hôtefier Punch. II. Koud.

Precies als recept No. 610. Men voegt er echter nog een halve Liter Pale ale bij.

613. Holiday Punch. Koud.

1 Portglas Tokayerwijn

5 Druppels Cognac

5 Druppels Benedictine D.O.M.

5 Druppels Witte Curaçao.

In Bowlglas doen en aanvullen met Champagne en Mineraalwater en een weinig geschaafd ijs.

Tevens eenige schijfjes Citroen, Sinaasappel en Ananas.

614. Hot Milk Punch.

4 à 5 Klontjes Suiker worden in heete melk opgelost. Voegt hierbij:

1 Cognacglasje Cognac

1 Cognacglasje Rum

½ Cognacglasje Orange Curaçao Wijnand Fockink.

Verder onder voortdurend roeren heete melk bijschenken.

615. Holland Punch. Warm.

4 à 5 Klontjes Suiker in heet water oplossen

1 Geneverglas Oude Genever

1 Geneverglas Hollandsche Brandewijn Wijnand Fockink.

En verder met heet water aanvullen.

616. Konings Punch. Koud.

De Konings Punch volgens mijn berekening voor 16 personen. Moet, evenals verschillende Bowl's, eenige uren tevoren bereid worden en op koele plaats

gesteld of ook wel met ijs en een weinig ijszout omgezet.

Men doet in Punch of Bowlhouder:

1 Flesch Witte Bordeauxwijn

1 Flesch Rijn-wijn

¼ Flesch Batavia Arak Wijnand Fockink

½ Flesch Marasquin Wijnand Fockink

1 Flesch Ananassiroop

1 Flesch Champagne

Dan wordt een versche Ananas fijn gemaakt tot moes; deze wordt met de van 5 Citroenen zeer dun afgeschilde schillen, bij het voorgaande gevoegd.

Bij serveeren worden de Citroenschillen weder verwijderd, en het andere goed geroerd.

617. Maarschalk Punch. Warm.

Het sap van 2 Citroenen wordt vermengd met 1 Portglas Punch van Arak, en aangevuld met heet water, goed geroerd.

618. Mississippi Punch. Koud.

Doet in een Punch- of Bowlglas:

1 Bitterglaasje Whisky

½ Bitterglaasje Cognac

½ Bitterglaasje Rum

1 Bitterglaasje Citroensiroop

Het sap van een halven Citroen.

Verder het glas vullen met fijngemalen ijs en aanvullen met Sodawater.

619. Norfolk Punch. Warm.

Het sap van 1 Citroen:

1 Portglas echte Zweden Punch

1 Portglas Roode of Witte Wijn.

Wordt met heet water aangevuld.

620. Norfolk Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 619; doet er echter inplaats van heet water, Mineraalwater bij en eenige stukjes ijs.

621. Old Lady's Punch. Warm.

1 Portglas Anisette

1 Pijpglaasje Cognac

Met heet water bijvullen.

622. Orgeat Punch. Warm.

Ongeveer ½ ons Amandelpers wordt opgelost met heet water, daarna 1 Geneverglas met Crème de Noisette. Verder met heet water aanvullen. Goed roeren.

623. Orgeat Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 622. Men laat het bereide dan afkoelen en doet er eenige stukjes ijs bij. Goed roeren.

624. Old Style Beer Punch.

1 ons gewasschen Sun Maid Rozijnen worden met 1 fleschje v. Vollenhoven's Stout en een halven Liter Pilsener, en een paar zeer dun geschilde schillen van een Sinaasappel, in een goed gesloten terrine op koele plaats gesteld. 3 uur laten trekken. Zie Bowls.

625. Portwine Punch. Koud.

1 Eetlepel geschrappt ijs
 2 Portglazen Portwijn
 1 Pijpglaasje Citroensiroop
 ½ Pijpglaasje Curaçao (Orange).
 Met een weinig water naar smaak aanvullen.

626. Prince Edward Punch. Koud.

Doet in een sierlijk punchglas het sap van een Sinaasappel
 1 Portglas Arakpunch
 ½ Portglas Ananassiroop
 1 Eetlepel geschrappt ijs en met mineraalwater bijvullen. Garneeren met vruchten.

627. Rum Punch. Warm.

Behandelen als recept 595, neemt inplaats van Cognac, Jamaica Rum.
 Kan ook koud gebruikt worden.

628. Russian Punch. Warm.

Doet in een Punchglas:
 2 Geneverglasjes Wodka
 1 Geneverglasje Kummel Relsky
 1 Geneverglasje Suikersiroop
 Met heet water aanvullen, of met slappe heete thee.

629. Roodwijn Punch (Claret).

Bereiding als recept No. 597; neemt inplaats van Bourgogne, Roodwijn.

630. Sherry Punch. Koud.

Behandelen als recept No. 625, inplaats van Portwijn neemt men Sherry.

631. St. Charles Punch. Koud.

2 Suikerlepeltjes Citroensap
 1 Cognacglasje Suikersiroop
 1 Cognacglasje Bruine Curaçao Wijnand Fockink
 1 Cognacglasje Cognac
 1½ Portglas Portwijn
 Verder met gemalen ijs bijvullen.
 Goed roeren en garneren met vruchten.

632. Triëst Punch. Koud.

½ Punchglas Muscaatwijn
 ½ Punchglas Roode Wijn.
 IJs naar smaak.

633. Triëst Punch. Warm.

Bereiding als recept No. 632. Men zet de Wijnen dan in de casserolle op het vuur tot kookpunt.
 Suiker naar smaak.

634. Tom Punch. Warm.

1 Portglas Gordon's Old Tom Gin.
 En het sap van één Citroen
 1 Eetlepel Suiker oplossen in heet water en het geheel goed roeren.

635. Tip-Top Punch. Koud.

1 Cognacglasje Cognac
 ½ Cognacglasje Suikersiroop
 ½ Cognacglasje Citroensap, goed roeren
 1 Eetlepel geschrapt ijs
 Verschillende verse stukjes vruchten en aanvullen met koude Champagne.

636. Triumph Punch. Koud.

Doet in een laag breed Champagneglas:

Verschillende soorten geconfijte vrucht

1 Pijpglaasje Chartreuse

1 Pijpglaasje Arakpunch

En vult het verder half met Mineraalwater en half met Champagne; tevens een weinig geschrapd ijs en schijfje Sinaasappel.

637. Thee Punch. Warm.

Doet in een sterk Punchglas:

1 Pijpglaasje Rum of

1 Pijpglaasje Cognac

en verder versch gezette thee.

Bij serveeren geve men eenige partjes Citroen en een schaalje Suiker er bij, om naar smaak hiervan gebruik te maken.

638. U.S.A. Punch. Koud.

Doet in hoogen tumbler eenige stukjes ijs

¼ Portglas Whisky

¼ Portglas Cognac

¼ Portglas Gomsiroop

¼ Portglas Rum.

Met Sodawater bijvullen.

639. U.S.A. Punch. Warm.

Behandelen als recept No. 638; inplaats van Sodawater neemt men heet water.

Het ijs wordt natuurlijk weggelaten.

640. Vanille Punch. Koud of Warm.

Bereiding als recept No. 589, inplaats van Arakpunch neemt men Crème de Vanille.

641. Victoria Punch. Koud.

1 Portglas Cherry Brandy Wijnand Fockink en een Punchglas half vol versche Meikersen.

Wordt met Victoriawater aangevuld.

IJs naar smaak.

642. Whisky Punch. Warm en koud.

Behandelen als recept No. 596(Warm) en No. 597. (Koud.)

Neemt inplaats van Cognac, Whisky.

643. Wilhelmina Punch. Koud.

Doet in een Punchglas:

1 Bitterglaasje Marasquin

1 Bitterglaasje Gordon's Old Tom Gin.

1 Pijpglaasje Grenadine.

Met Roode Wijn of Witte Wijn en een weinig geschrapt ijs aanvullen.



Pousse Café

644. Inleiding.

Wil men Pousse Café's goed bereiden, dan behoort men zich eerst op de hoogte te stellen met het zwaartegewicht van de likeursoorten. Een vertrouwbare toelichting hiervan te geven is zeer moeilijk, omdat de verschillende likeurstokerijen niet op hetzelfde gehalte hun likeuren in den handel brengen. De meest stroopachtige likeuren zijn het zwaarst en worden bij de Pousse Café's het eerst in het glas gedaan, dan vervolgens de minder zware tot de allerlichtste bovenaan komen. Ook behoort men bij het inschenken veel zorg te besteden, dat de likeuren niet doorlopen. De beste manier van inschenken is als volgt:

Van de eerste likeursoort doet men de benodigde hoeveelheid in het glas, bij de andere te gebruiken likeuren houdt men binnen in het glas een lepeltje en laat de likeur er voorzichtig op vallen. Mocht men zich dan met een zwaarder of lichter soort vergissen, dan komen deze zodoende van zelf op de goede plaats. Gebruikt puntige likeurglazen groot model. Hieronder volgen de recepten.

645. Atlanta.

¼ deel Crème de Rose (Rood) Wijnand Fockink

¼ deel Oranje Curaçao Wijnand Fockink
 ¼ deel Kirschwasser
 ¼ deel Cognac.

646. A Maiden's Kiss.

- deel Marasquin Wijnand Fockink
 - deel Crème de Rose Wijnand Fockink
 - deel Witte Curaçao Wijnand Fockink
 - deel Benedictine D.O.M.
 - deel Groene Chartreuse

647. American Glory.

½ deel Benedictine D.O.M.
 ¼ deel Witte Curaçao extra sec
 ¼ deel Room.

648. Blutgeschwür.

$\frac{3}{4}$ deel Advocaat
 ¼ deel Cherry Brandy Wijnand Fockink
 4 Druppel Angostura.
 Gebruikt een klein bol glas.

649. Bouquet.

$\frac{1}{3}$ deel Triple Sec
 $\frac{1}{3}$ deel Mandarine
 $\frac{1}{3}$ deel Gordon Dry Gin.

650. Brandy Shamperelle.

$\frac{1}{3}$ deel Roode Curaçao Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Anisette Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Cognac.
 Gebruikt een klein kelkglas.

651. Cordial.

- ¼ deel Triple Sec
- ¼ deel Médoc
- ¼ deel gele Chartreuse
- ¼ deel Cognac.

652. Capucine.

- deel Parfait d'Amour Wijnand Fockink
 - deel Marasquin Wijnand Fockink
 - deel Groene Curaçao Wijnand Fockink
 - deel Roode Curaçao Wijnand Fockink
 - deel Gele Chartreuse
 - deel Cognac.
- In spits Pijpglaasje groot model serveren.

653. Crème Pousse Café.

van een ½ deel Crème de Cacao Wijnand Fockink
en een ½ deel Room.

654 Crémc Pousse Café.

van een ½ deel Benedictine D.O.M.
en een ½ deel Room.

655. Crème Pousse Café.

van een ½ deel Crème de Mocca Wijnand Fockink
en een ½ deel Room.

656. Crème Pousse Café.

van een ½ deel Crème de Pecco.
en een ½ deel Room.

657. Crème Pousse Café.

van een ½ deel Marasquin
en een ½ deel Room.

658. Crème Pousse Café

van een ½ deel Crème de Menthe
en een ½ deel Room.

659. Crème Pousse Café

van een ½ deel Triple sec
en een ½ deel Room.

660. Crème Pousse Café.

van een ½ deel Groene Curaçao
en een ½ deel Room.

661. Crème Pousse Café

van een ½ deel Crème de Rose
en een ½ deel Room.

662. Crème Pousse Café

van een ½ deel Witte Curaçao
en een ½ deel Room.

663. Dänischer Pousse Café.

½ glas Crème de Cacao
½ glas Cognac.
Deze Pousse Café vermengen.

664. Docktor's Pousse Café.

¼ deel Cordial Médoc
¼ deel Triple Sec
¼ deel Cognac Fine
¼ deel Room.

665. Direct Present.

- 1/3 deel Crème de Menthe (groen)
- 1/3 deel Kirschwasser
- 1/3 deel Cognac.

666. Encore.

- 1/3 deel Marasquin Wijnand Fockink
- 1/3 deel Oranje Curaçao Wijnand Fockink
- 1/3 deel Cognac.
- De Cognac aansteken en brandend serveren.

667. Eden Pousse Café.

- 1/8 deel Frambozensiroop
- 1/8 deel Crème de Vanille
- 1/8 deel Bruine Curaçao
- 1/8 deel Anisette
- 1/8 deel Groene Chartreuse
- 1/8 deel Benedictine D.O.M.
- 1/8 deel Kirschwasser.
- 1/8 deel Cognac.

668. Eddy and Teddy.

- 1/2 glaasje Marasquin
- 1/2 glaasje Whisky.

669. Faivre's.

- deel Frambozenlikeur
 - deel Marasquino di zara T. Stampalia
 - deel Crème de Vanille (groen)
 - deel Roode Curaçao
 - deel Chartreuse (groene)
 - deel Cognac.

670. Golden Slipper.

⅓ deel Groene of Geele Chartreuse.
 Legt hierin voorzichtig een heele eidooier
 ⅓ Dantziger Goldwasser.

671. Golden Moan.

⅔ deel Triple Sec of Witte Curaçao
 Legt hierin voorzichtig een heele eidooier.

672. Happy moment.

⅓ Marasquin Wijnand Fockink
 ⅓ Crème de Rose Wijnand Fockink
 ⅓ Benedictine D.O.M.
 en 1 drup Angostura.

673. Indiana.

⅓ Crème de Mocca Wijnand Fockink
 ⅓ Orange Curaçao Sec Wijnand Fockink
 ⅓ Jamaica Rum Wijnand Fockink
 Bij het serveeren de Rum aansteken.

674. Knickebein I.

⅓ deel Maraschino di Zara T. Stampalia
 Hierin voorzichtig een heele eidooier.
 ⅓ deel Crème de Cacao.

675. Knickebein II.

¼ deel Crème de Vanille (Wit)
 Legt hierin zeer voorzichtig een heele eidooier.
 ¼ deel Benedictine D.O.M.
 ¼ deel Cognac.

676. Kuss mit Liebe.

$\frac{1}{3}$ deel Advocaat

$\frac{1}{3}$ deel Cherry Brandy Wijnand Fockink.

$\frac{1}{3}$ deel Crème de Vanille Wijnand Fockink

677. Louise.

½ deel Abricotine Wijnand Fockink
 ½ deel Mandarine Wijnand Fockink.

678. L'Oeuf Perdu.

⅓ Crème de Vanille.
 Hierop een eidooier, welke even stuk gestooten wordt in het glas, hierop weder
 ⅓ Crème de Vanille.

679. Mimosa Pousse Café.

¼ deel Parfait d'Amour Wijnand Fockink
 ¾ deel Eau de vie de Dantzig Wijnand Fockink.

680 Monkey Apetizer.

½ deel Tomaten Ketchup
 1 Heele Eidooier.
 Bestrooien met een weinig Nootmuskaat en Zout.

681. Milkmaid.

⅓ deel Triple Sec
 ⅓ deel Roode Curaçao Wijnand Fockink
 ⅓ deel Room of Slagroom.

682. Non plus ultra.

¼ deel Crème dé Rose
 ¼ deel groene Chartreuse
 ¼ deel Benedictine D.O.M.
 ¼ deel Cognac.
 Desgewenscht aansteken.

683. Nicolaschka.

Vult een breed Likeur- of Cognacglas voor $\frac{3}{4}$ met Wodka, Cognac, Rum of

Gordon's Old Tom Gin; hierop een citroenschijfje, welk geheel van alle schil en wit ontdaan is en bestrooit dit met poedersuiker.

684. Old Hollandais.

$\frac{1}{3}$ deel Anisette Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Half om Half Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Hollandsche Brandewijn Wijnand Fockink
 5 druppel Catz-elixer.

685. Old Style.

$\frac{1}{3}$ deel Half om Half Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Oranjebitter Wijnand Fockink
 $\frac{1}{3}$ deel Kirschwasser.

686. Prairie Oyster.

Doet in een Oesterglas:

3 Druppel Angostura, zwenkt deze goed in het glas, en doet er eenige druppel Wijnazijn bij.

Legt dan voorzichtig een eierdooier in 't glas, een tikje zout en even zooveel peper of paprika;

1 Suikerlepeltje Worcestershire-sauce

2 druppel Tafelolie

1 Suikerlepeltje Tomaten Ketschup en eenige druppel Cognac naar smaak.

687. Pousse l'Amour.

$\frac{1}{4}$ deel Maraschino di zara T. Stampalia.

Legt hierin een heele eidooier

$\frac{1}{4}$ deel Crème de Vanille.

$\frac{1}{4}$ deel Cognac Hennessy.

688. Pousse Americain.

- ¼ deel Marasquino di zara T. Stampalia
- ¼ deel Roode Curaçao
- ¼ deel Groene Chartreuse
- ¼ deel Cognac.

689. Pousse la Reserve.

- deel Orangeadesiroop
 - deel Marasquino di zara T. Stampalia
 - deel Grand Marnier Rouge
 - deel Groene Chartreuse
 - deel Kirschwasser.

690. Pousse Jersey (Chambreerd).

Doet in kelkglas:

1 Likeurglaasje Chartreuse.

1 Likeurglaasje Cognac.

Het glas moet vooruit warm gemaakt worden.

691. Pousse Français.

- deel Aardbeien of Grenadinesiroop
 - deel Marasquino di zara T. Stampalia
 - deel Oranje Curaçao
 - deel Groene Chartreuse
 - deel Gele Chartreuse
 - deel Cognac.

692. Pousse Trianon.

- ¼ deel Benedictine D.O.M.
- ¼ deel Cordial Medoc
- ¼ deel Kirschwasser
- ¼ deel fijn geschrappt ijs, voorzichtig opleggen.

693. The Poem.

- 1/3 deel Crème de Rose
- 1/3 deel Grand Marnier Rouge
- 1/3 deel Grand Marnier Blanc.

694. World's Fair.

Doet in lang smal pijpglaasje 6 groote blauwe rozijnen zonder pitten, zoodanig dat ze boven elkander komen te liggen. Dan volgen de 6 hieronder staande likeursoorten, zoodanig, dat ze elke rozijn omvatten.

- Frambozenlikeur
- Marasquin Wijnand Fockink
- Groene Crème de Menthe
- Chartreuse
- Benedictine D.O.M.
- Cognac.
- Voor 't serveeren 5 minuten laten staan.

695. Yorkshire.

- 1/4 deel Orangeadesiroop Wijnand Fockink
- 1/4 deel Manderinelikeur Wijnand Fockink
- 1/4 deel Witte Curaçao Wijnand Fockink
- 1/4 deel Whisky.

Rickies

696. Inleiding.

De Rickies behoren tot de strongdrinks der Americandrinks. Worden geserveerd in lange smalle tumblers of ook wel in een groot soort grocglas.

Worden hoofdzakelijk samengesteld met Citroensap, Gedistilleerd en Sodawater.

697. Brandy Ricky.

Het Sap van een Citroen

Een eetlepel gemalen ijs

1 Portglas Cognac

Met Sodawater bijvullen.

698. Compagnie Ricky.

Het sap van een citroen

Een eetlepel gemalen ijs

½ Portglas Gordon's dry Gin

½ Portglas Whisky.

Met sodawater bijvullen.

699. Dobbel Strong Ricky.

Het sap van een Citroen

Een eetlepel gemalen ijs

½ Portglas Whisky

½ Portglas Rum.

Met Sodawater bijvullen.

700. Labor Vincit Ricky.

Het Sap van een citroen

Een eetlepel gemalen ijs
1/3 Portglas Whisky
1/3 Portglas Gordon's Dry Gin
1/3 Portglas Cognac
Met Sodawater bijvullen.

701. Gin Ricky.

Het sap van een Citroen
Een eetlepel gemalen ijs
1 Portglas Gordon's Dry Gin.
Met Sodawater bijvullen.

702. Rum Ricky.

Behandelen als recept No. 701; neemt echter inplaats van Gordon's Dry Gin, Jamaica Rum.

703. Whisky Ricky.

Behandelen als recept No. 701; neemt echter inplaats van Gordon's Dry Gin, Whisky.

704. Wilson Ricky.

Het sap van een Sinaasappel
Een eetlepel gemalen ijs
1 Portglas Whisky
Met Sodawater bijvullen.

705. Wodka Ricky.

Behandelen als recept No. 701.
Neemt echter inplaats van Gordon's Dry Gin, Wodka .

Sangarees (Indische drank)

706. Inleiding.

Mocht nog eens een dezer lezers het Café- en Restaurantbedrijf in Indië komen uit te oefenen, dan raad ik aan de clientèle onderstaande Sangarees aan te bevelen. Succes blijft niet uitgesloten. Zij zijn gemakkelijk te onthouden, en worden bijna net als limonade bereid. Als glaswerk Limonadeglazen.

707. Ale Sangaree.

1 Pijpglaasje suikersiroop
 Een eetlepel fijn geschrapt ijs
 en voorzichtig met Pale ale bijschenken.
 Gebruikt limonadeglazen.
 Met een weinig Nootmuscaat bestrooien.

708. Ananas Sangaree.

1 Pijpglaasje Ananassiroop
 1 Portglas Ananassap.
 1 Eetlepel fijn geschrapt ijs
 Met Smitwater bijvullen.
 Doet er eenige schijfjes Ananas in.

709. Brandy Sangaree.

1 Pijpglaasje Orangeadesiroop
 1 Portglas Cognac
 1 Eetlepel fijn geschrapt ijs
 Met Smitwater bijvullen.

710. Borneo Sangaree.

1 Koffielepeltje Gomsiroop
1 Pijpglaasje Crème de Mocca Wijnand Fockink
1 Eetlepel fijn geschrapt ijs.
Met slappe koude Koffie bijvullen.

711. Celebes Sangaree.

1 Pijpglaasje Citroensiroop
Een eetlepel fijn geschrapt ijs.
Met slappe koude thee bijvullen.

712. Deli Sangaree.

1 Pijpglaasje Crème de Vanille
1 Portglas Meloensap
Een eetlepel fijn geschrapt ijs.
Met spuitwater bijvullen.
Tevens eenige Meloenschijfjes.

713. Gin Sangaree.

Behandelen als recept No. 709; neemt inplaats van Orangeadesiroop, Suikersiroop; inplaats van Cognac, Gordon's Old Tom Gin.

714. Portwine Sangaree.

1 Koffielepeltje Gomsiroop
1 Eetlepel fijn geschrapt ijs.
Verder half met Portwijn en half met Spuitwater bijvullen.

715. Rum Sangaree.

Behandelen als recept No. 709; neemt inplaats van Orangeadesiroop, Citroensiroop en in plaats van Cognac, Jamaica Rum.

716. Sherry Sangaree.

Behandelen als recept No. 714; neemt inplaats van Portwijn, Sherry.

717. Whisky Sangaree.

Behandelen als recept No. 709; neemt inplaats van Orangeadesiroop, Citroensiroop en in plaats van Cognac, Whisky.

717a. Stout Sangaree.

Doet 5 druppel Angostura in een biertumbler.

Vervolgens onder voortdurend, doch voorzichtig roeren met een lange lepel er v. Vollenhoven's Stout bij doen.

Eenige stukjes ijs toevoegen naar wensch.

Slings

718. Inleiding.

De Slings hebben veel overeenkomst met de Rickies; alleen wordt bij de Slings eenig zoetgehalte toegevoegd.

Als glaswerk gebruikt men groote Grocglazen.

719. Brandy Sling.

Het sap van een halven Citroen

Een dessertlepel gemalen ijs

1 Portglas Cognac

5 Druppelen Sinaasappelsiroop

Met koud water bijvullen en roeren.

Naar smaak ook wel met Mineraalwater of Sodawater.

720. Gold Sweet Harry Sling.

2 Portglazen Roode wijn

$\frac{3}{4}$ Portglas Jamaïca Rum

$\frac{1}{4}$ Portglas Suikersiroop

1 Dessertlepel gemalen ijs.

Laten oplossen en zoo noodig met koud water bijvullen.

721. Gin Sling.

Behandelen als recept No. 719; neemt echter inplaats van Cognac, Gordon Gin en inplaats van Sinaasappelsiroop, Citroensiroop.

722. Hot Slings.

De hier omschreven Slings kunnen ook warm gedronken worden en zijn zeer aan te bevelen. Men voegt er dan inplaats van koud water, heet water bij en laat het ijs weg. De Gold Sweet Harry Sling kan zoo noodig even op vuur in kleine pan gewarmd worden.

723. Rum Sling.

Behandelen als recept No. 719; neemt echter inplaats van Cognac, Rum.

724. Whisky Sling.

Behandelen als recept No. 719; neemt inplaats van Cognac, Whisky.

725. William Sling.

Behandelen als recept No. 719; neemt inplaats van 1 portglas Cognac, een half Portglas Cognac, tevens een half portglas Brandewijn.

Smashes

726. Inleiding.

Volgens de oude methode worden de Smashes evenals de Juleps, met de peperminthblaadjes bereid. Ook hierbij volg ik dezelfde en praktische methode als bij de Juleps, door eenvoudig deze blaadjes weg te laten, en ze te vervangen door Crème de menthe. Het onderscheid tusschen een Smash en Julep is alleen deze, dat bij de smash hoofdzakelijk Appelwijn, terwijl bij de Julep de toevoeging gewoonlijk Mineraalwater of een of andere Wijnsoort is. Gebruikt Cobblerglazen.

727. Brandy Smash.

2 Cognacglasjes Cognac
 2 Pijpglasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink
 1 Pijpglasje Suikersiroop
 1 Eetlepel gemalen ijs.
 Met appelwijn bijvullen.
 Kan ook smaakvol met vruchten gearneerd worden.

728. Brandewijn Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt echter inplaats van Cognac, Brandewijn.

729. California Smash.

1 Cognacglasje Gordon Old Tom Gin
 2 Pijpglasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink

Met Appelwijn bijvullen en
1 eetlepel gemalen ijs
Garneert smaakvol met uitsluitend Californische vruchten.

730. Gin Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt echter inplaats van 2 glaasjes Cognac, Gordon Dry Gin.

731. Jenever Smash.

Behandelen als recept No. 730; neemt inplaats van Gin, Hollandsche Jenever Wijnand Fockink.

732. Kirschwasser Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt inplaats van Cognac, Kirschwasser.

733. Oxford Smash.

1 Pijpglaasje Frambozensiroop
2 Pijpglaasjes Crème de Menthe Wijnand Fockink
Het sap van een halven Citroen
1 Eetlepel gemalen ijs
Met appelwijn bijvullen.
Met eenige Citroenschijfjes garneeren. Indien voorhanden, kan men voor garnering ook eenige pepermuntblaadjes nemen.

734. Rum Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt inplaats van Cognac, Rum.

735. Whisky Smash.

Behandelen als recept No. 727; neemt inplaats van Cognac, Whisky.

Sours

736. Inleiding.

De hoofdbestanddeelen van de Sours bestaan hoofdzakelijk uit Citroensap, Mineraalwater en Roode Wijn, gemalen IJs en Gedistilleerd. De vruchten, die men als garnering hiervoor gebruikt, mogen niet zoet zijn. Gebruikt als glaswerk hooge tumblers.

737. Anacreon Sour.

Het sap van een halven Citroen

Een Koffielepeltje Citroensiroop

1 Cognacglasje Rum

1 Cognacglasje Arak

1 Portglas Roode Wijn

Dit te samen in een hoogen tumbler doen, welke vooraf voor de helft met gemalen ijs gevuld is. Bijvullen met Mineraalwater. Met eenige zeer dunne schijfjes zuur beleggen, met een olijf in 't midden.

738. Brandy Sour.

Doet in een hoogen tumbler halfvol gevuld met gemalen ijs

Een koffielepeltje Suikersiroop

Het sap van een kwart Citroen

Een teugje Roode Wijn

Een klein portglas Cognac.

Bijvullen met spuitwater.

739. Champagne Sour.

Een hoog Champagneglas half vol met fijn geschrapt ijs

- 1 Koffielepeltje Citroensiroop
- Het sap van een kwart Citroen.
- Een klein teugje Roode Wijn.
- Bijvullen met Champagne.

740. Gin Sour.

Doet in een hoogen tumbler half vol gemalen ijs

- Een Koffielepeltje Suikersiroop
- Een teugje Roode wijn
- Een portglas Gordon's Old Tom Gin
- Bijvullen met het sap van een kwart citroen en mineraalwater.

741. Golden Sour.

Het sap van een kwart Sinaasappel

- Een koffielepeltje Sinaasappelsiroop
- Een klein portglas Cognac
- wordt in den Shaker gedaan, dan eenige stukjes ijs en een eierdooier erbij voegen en vlug en goed schudden.

Overschenken door zeefje in een hoog glas en met mineraalwater tot op ongeveer 3 c.M. na bijvullen. Legt er dan een Citroenschijfje en eenige stukjes ijs in en vult voorzichtig bij met Roode Wijn, zoodat deze blijft drijven.

Ook kan men deze sour bereiden zonder den eierdooier.

742. Liberty Sour.

Doet in een hoog bol glas half vol met geschrapd ijs

Het sap van een halven Citroen

2 Koffielepeltjes Frambozensiroop

en bijvullen half met Moesel- of Rijnwijn en half met Mineraalwater en een klein teugje Roode Wijn.

743. Perfectos Sour.

Vult een hoog kelkglas voor de helft met gemalen ijs

Het sap van een kwart Citroen

Het sap van een halven tomaat

1 Cognacglaasje Cognac

1 Cognacglaasje Gordon Dry Gin

Een teug Bourgogne Wijn

Bijvullen met Mineraalwater.

Garneeren met schijfjes Citroen, Sinaasappel en eenige stukjes Tomaten.

744. Rum Sour.

Behandelen als recept No. 738; neemt inplaats van Cognac, Rum.

745. Whisky Sour.

Behandelen als recept No. 738; neemt echter inplaats van Cognac, Whisky.

Wat men van Koffie bereiden kan

746. Inleiding.

In Parijs en Weenen drinkt men de lekkerste koffie. Dit moet een geheim zijn, maar door bezoeken aan die verschillende zaken, is het mij gelukt, om de ware manier van koffiezetten machtig te worden. Elk koffiehuis heeft echter zijn methode van koffiezetten, omdat de eigenaar denkt, mijn koffie is de beste en wordt op mijn manier door het publiek verlangd. In de eerste plaats moet men een goed soort koffieboonen nemen; en in de tweede plaats de juiste hoeveelheid gemalen koffie en water bepalen, waarvan de koffie gezet wordt.

Ik zal u eenige toelichtingen geven hoe men het beste koffie zet. Zonder hoeveelheden op te sommen.

747. Koffiezetten.

Men zorgt ten eerste voor gloeiend heet water. Voor versch gemalen koffie, en een goede ketel of duurzame koffiemachine.

De hoeveelheid koffie wordt dan in den filter, den ketel of de koffiemachine gedaan, het heete water er daarna langzaam opgegoten en men laat dit langzaam door de koffie trekken, vooral niet

forceeren. Wanneer men denkt er voldoende water en koffie in gedaan te hebben (naar smaak) laat men den filter nog (tijd naar men denkt) in den ketel of de koffiemachine zitten en sluit deze dan met het deksel. Daarna haalt men den filter en de koffie er uit en laat het koffieaftreksel op laag vuur staan, zoodat deze niet opnieuw op kookpunt komt.

748. Arabische Koffie.

Van de beste soort moccaboonen worden zoo fijn als meel gemalenen 1 koffielepel¹ hiervan in een klein zilveren of tinnen kannetje gedaan. Schenkt hierop zeer langzaam heet water, roert het goed en schenkt het over in een fijn moccakopje.

749. American Café.

Wordt op dezelfde wijze gezet als bij No. 747 is aangegeven.

Echter wordt op elken liter koffie die men zet, een dessertlepel kaneel bijgevoegd.

Bij gebruik neemt men heete melk en poedersuiker. Gebruikt groote koppen.

750. Boston Café.

De koffie wordt op dezelfde wijze gezet zooals bij recept No. 747 is aangegeven. Echter wordt inplaats van heet water de koffie met heete melk gezet.

¹ Bedoeld wordt de hoeveelheid in Holl. term van een half loodje.

751. Café Verkeerd.

Men geeft dan bij het serveeren meer heete melk als koffie.

752. Café Noir.

Café Noir is sterke zwarte koffie in kleine moccakopjes.
Serveeren met biscuits.

753. Café Double.

Dubbel sterk gezette koffie in kleine kopjes.

754. Café au Lait.

Sterke koffie met warme melk.

755. Café Parfait.

Koffie op de gewone wijze geserveerd, echter doet men er een Cognacglasje Cognac bij.

756. Café Complét.

Precies als No. 758.
Geeft er echter eenige Sandwiches bij.

757. Café Milionaire.

Precies als No. 758.
Serveert het echter in goud servies en fijn porcelein kopje.

758. Café filter voor 1 persoon.

In een kleinen steenen ketel wordt een daarbij behorende filter geplaatst. Hierin worden 2 à 3 eetlepels van de fijnste soort gemalen koffie gedaan. Schenkt hier

langzaam heet water door en dient het met den filter op 't keteltje op. Serveert er tevens suiker, melk en room of slagroom bij. Verder gewoon koffieservies.

759. Café Mazagram.

Behandeling als recept No. 753. Wordt echter koud geserveerd, met dit onderscheid, dat inplaats van kopjes, lange smalle glazen gebruikt worden. En naar wensch een stukje ijs.

760. Café Granita.

Een hoeveelheid gezette koffie onverschillig op welke manier, wordt bereid zooals bij No. 494 is aangegeven.

761. Café au Liqueur.

Wordt geserveerd zooals op recept No. 758 is aangegeven.

Men geeft er echter een glaasje met een fijne likeur bij naar verlangen.

Doet er tevens een warm of koud gemaakt swenkglas bij.

762. Capusiner.

Een weinig zwarte koffie met een weinig room.

763. Mocca.

Mocca wordt van fijn gemalen moccaboonen zeer sterk gezet, zooals op recept No. 758 is aangegeven. Serveeren met moccaservies.

764. Mélange Fine.

Doet in een mélangeglas een weinig kokende melk en meer of minder koffie, 1 glaasje Cognac en vult het bij met Slagroom.

765. St. Moritz Mélange.

Vult een mélangeglas: half vol met sterke koffie en half vol Chocolademelk en voegt er een eetlepel slagroom bij. Suiker naar smaak.

766. Wiener Mélange.

Doet in mélangeglas een weinig heete melk en vult het tot $\frac{3}{4}$ vol met koffie en verder met Slagroom.

767. Wiener Eieren Mélange.

Doet in een langen tumbler:

2 Eierdooiers en slaat deze tot schuim. Vult het bij onder voortdurend roeren met versch gezette koffie. En geeft er Suiker en Room of Melk naar smaak bij.

768. Rusch Mélange.

Behandelen als recept No. 767; geeft er echter nog een Cognacglasje met Cognac fine, Rum of Kirschwasser bij.

769. IJskoffie Americain.

Vult een groot mélangeglas: half vol met gemalen ijs.

Schenkt er koude koffie bij.

Suiker naar smaak.



Korff

De Uitvinder en Fabrikant van

Fosco

De Cacao Drank

waarschuwt U
voor namaak

The advertisement features a central illustration of a man with a mustache wearing a tall top hat and a suit. The text is arranged around this central figure, with 'Korff' at the top left, 'De Uitvinder en Fabrikant van' below it, 'Fosco' in large letters to the right, and 'De Cacao Drank' below 'Fosco'. At the bottom, the warning 'waarschuwt U voor namaak' is placed to the right of the man's illustration. The entire design is framed by a double-line border and includes decorative illustrations of cacao leaves and pods.

Chocolade en Cacaodranken

770. De Bereiding.

Hiervan is een beschrijving overbodig daar de verschillende Chocoladefabrikanten en vooral de firma Korff, bij den verkoop reeds een gebruiksaanwijzing voegen.

Wil men echter de smaak van een kop chocolade of cacao verhoogen, dan voegt men in elke kop een lepel slagroom en geeft er een paar droge biscuits bij.

771. Room Chocolade.

Room Chocolade wordt bereid op de wijze, welke men voor melkchocolade bezigt. Men neemt echter in plaats van Melk verse Koffieroom.

772. Eieren Chocolade.

Doet op een geklopt eierdooier een kop heete Chocolademelk en doet er een weinig tot schuim geslagen eiwit toe.

N.B. Zie ook de verschillende dranken welke met Fosco vermengd worden.

Thee (Het zetten en op welke wijze ze gedronken kan worden)

773. Inleiding.

Thee is weliswaar een volksdrank, maar wil men werkelijk het genot smaken, welke men van thee eischen kan, dan besteedt men aan de bereiding en zetten ervan evenveel zorg, als men dat in China en Japan gewoon is.

774. Thee Zetten en Drinken.

Indien men goede thee bezit, moet ze op onderstaande manier gezet en geserveerd worden om een smakelijk kopje te drinken.

Zorgt voor goed heet water,

Porceleinen, Zilveren of Tinnen theekan

Dunne porceleinen kopjes en zilveren of tinnen zeefjes.

Een looden goed sluitende theebus.

Doet in de porceleinen etc. theekan 2 à 3 eetlepels thee en schenkt hierop ongeveer 1 Liter heet water. Sluit dan de theekan af en laat ze even trekken tot het theewater een donkere goudgele kleur krijgt. Schenkt ze dan door een zeefje in de dunne porceleinen kopjes. En drinkt ze als een Japanner of Chinees, zonder suiker en melk of ander vocht. Dan smaakt ze niet als een volksdrank, maar als een genotmiddel.

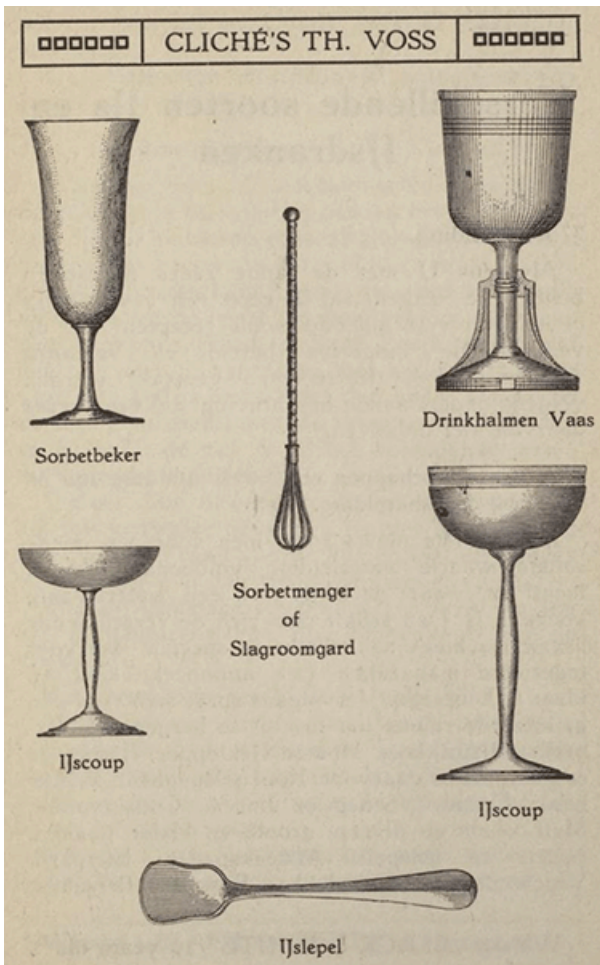
Voor de minder fijnproevers voegt men er melk en suiker bij en op verlangen ook wel eens een paar partjes of schijfjes Citroen, Rum, enz.

De thee kan afgekoeld ook koud gedronken worden, opgediend in een dun glas met een paar stukjes ijs.

Voor *Thé Complet* serveert men bij de thee tevens eenige stukjes gebak en biscuits, toast en boter en andere versnaperingen.

Bij *Thé Russe* geeft men als servies 1 potje thee en heet water, een glaasje Rum, eenige partjes Citroen en een drinkglas. De gebruiker kan zich dan zelf zijn thé Russe naar eigen smaak bereiden.

Aanbeveling verdient het om het drinkglas $\frac{3}{4}$ vol met niet te sterke thee te doen en vervolgens 15 gram Rum, 3 Theelepeltjes Suiker, en het sap van $\frac{1}{8}$ partje Citroen door de Thee te mengen.



Verschillende soorten IJs en IJsdranken

775. Inleiding.

Alvorens U met de lange reeks ijsdranken bekend te maken, zal ik eerst een beschrijving geven van verschillende mooie recepten: hoe de verschillende ijssoorten bereid en verzorgd worden. Indien de recepten gemaakt worden volgens onderstaande beschrijving, zal een succes daarvan niet uitblijven.

776. Gereedschappen enz., welke noodig zijn bij de ijsbereiding.

In de eerste plaats zorgt men voor een goede ruimte, waarin waterleiding, voldoende licht en lucht en waar de vloer van een waterloozing voorzien is. Dan schaft men zich de verschillende ijsvriesmachines aan, welke in speciaal daarvoor ingerichte magazijnen (zie annonces) kant en klaar te koop zijn. Vervolgens zorgt men voor een geïsoleerde ruimte om ruw ijs te bergen; Een Ijsbreker, IJsprikkers, Houten ijsklopper, IJszout en een bergplaats daarvoor. Kookgelegenheid, Werkbank, Emmers, Schep en Bezem. Conservators, Melkkokers en diverse groote en kleine pannen. Lepels en ijslepels, Afsteekspanen, Eiergard, Vruchtenezeeften, Purédoeken, Bussen en flesschen,

waarin men het benodigde voor de ijsbereiding kan bergen.

De vriesbussen moet goed schoon en volkomen gaaf zijn.

777. De Bereiding van IJs. Het Vriezen.

Wanneer men de bestanddeelen voor het te bereiden ijs in de vriesbus gedaan heeft, overtuigt men zich of het deksel passend sluit. Plaatst daarna de vriesbus precies in het midden van de daarbij passende houten kuip. Om de vriesbus in de kuip wordt nu om de beurt een laag geklopt ijs en een paar scheppen ijszout gedaan. Zorgt vooral dat het zout niet in aanraking met het deksel komt. Ook mag het ijs niet verder dan onder het deksel komen. Dan draait men de vriesbus net zoo lang rond, totdat de zich in de bus bevindende massa tot Consumptieijs gereed is.

Tijdens deze bewerking draagt men zorg, dat het tot zoutwater gesmolten ijs niet in aanraking komt met den rand van de bus, en laat dit telkens weglopen. Vult dan weder aan met ijs en zout.

Met de ijsafstekers verwijdert men af en toe het aangevrorene aan den binnenkant van de vriesbus.

Het **Overzetten** geschiedt als volgt:

Men schept voorzichtig het voor de consumptie bestemde ijs in de overzetbus. Deze plaatst men weer in een daarbij passende kuip in de conservator en zet op gelijke wijze de behandeling als bij het bevroren voort.

Om de 3 uren laat men het zoute water afloopen en vervangt dit opnieuw met zout en ijs.

Verskillende Recepten voor IJsbereiding

778. Amandelijs.

Doet in een pan:

Een half pond zoete amandelen en een half ons bittere amandelen, giet hier heet water op tot de amandelen net onder water staan.

Zet de pan dan nog even op 't vuur, tot de amandelen zoo ver gebroeid zijn, dat ze gemakkelijk van de schil ontdaan kunnen worden.

Heeft men dat gedaan, dan worden de amandelen goed fijn gewalst, met een speciaal daarvoor bestaande amandelwalsmachine of mortier.

Doet daarna deze amandelen in een pan met een halve liter melk en 1 liter room en zet dit onder voortdurend roeren op het vuur tot het goed kookt. In dien tijd slaat men in een bolvormige pan 6 eierdooiers en 4 ons suiker goed tot schuim. Giet dit onder voortdurend roeren langzaam bij de amandelen, melk en room en laat het nog vijf minuten op vuur staan, daarna afkoelen en in de vriesbus zetten.

Voor grotere hoeveelheid vermenigvuldigt men dit recept. Wat ook geldt voor de volgende recepten.

779. Aardbeienijs.

2 Pond rijpe aardbeien worden goed schoongemaakt en daarna tot puré gewreven en met een

½ pond Vruchtensuiker, een

½ pond Witte suiker en een

½ Liter water te zamen in een pan op vuur gezet en tot kookpunt gebracht. Daarna afnemen, koud laten worden. Vervolgens in de vriesbus.

780. Abrikozenijs.

Behandelen als recept No. 779; neemt echter in plaats van 2 pond aardbeien, 2½ pond rijpe Abrikozen.

781. Ananasijs.

Doet in een bolvormige pan:

6 Eierdooiers en 3 ons suiker, dit goed roeren.

Waarna men onder voortdurend roeren het sap van een heelen Ananas er langzaam bijvoegt, met een halven liter water, welke vooraf gekookt heeft en roert alles nog eens goed.

Is dan gereed voor de vriesbus.

N.B. Men kan ook de Ananas tevoren goed gaar laten koken met 1¼ liter water, doet er dan echter inplaats van 3 ons, 1 pond suiker in. Dit af laten koelen en in de vriesbus doen.

782. Chocoladeijs.

Een stuk zoete cacao van een half pond wordt gesmolten. Daarna met een halven liter heete melk opgelost.

In dien tijd heeft men 5 eieren met 3 ons suiker tot schuim geslagen in bolvormige pan, klopt hierdoor nog een halven liter geslagen slagroom, en voegt er langzaam onder voortdurend roeren de cacaomelk bij. Ook kan men inplaats van slagroom nog $\frac{3}{4}$ liter melk nemen.

Is dan gereed voor de vriesbus.

N.B. Wanneer men inplaats van een $\frac{1}{8}$ pond zoete cacao een halve flesch Fosco gebruikt, komt het recept ook tot een goed resultaat.

783. Citroenijs I.

De zeer dun geschilde schillen van 5 citroenen en 1 pond suiker met het sap van 5 citroenen wordt met 1 liter water, in een pan op vuur tot kookpunt gebracht. Daarna afnemen en filtreren. Laten afkoelen en in de vriesbus doen.

784. Citroenijs II.

Behandelen als recept No. 783, met dit verschil, dat de suiker met 6 Eierdooiers eerst in een bolvormige pan geroerd worden. Waarna het Citroensap en het water, na met de schillen gekookt, gefiltreerd en afgekoeld te zijn, langzaam, onder voortdurend roeren, tezamen gevoegd kan worden.

785. Frambozenijs.

Behandelen als recept No. 779, neemt echter inplaats van Aardbeien – Frambozen.

786. Hazelnotenijs.

Behandelen als recept No. 778. Men laat dan de amandelen achterwege en neemt hiervoor 1 pond dopvrije Hazelnoten.

787. Koffie-ijs.

Behandelen als recept No. 7988. Men mengt er echter $\frac{1}{4}$ liter goede sterke koffie-extract doorheen, en laat de: vanille weg.

788. Mocca-ijs.

Behandelen als recept No. 798.

Men mengt er echter nog $\frac{1}{8}$ liter goede, sterke koffie-extract doorheen. En laat de vanille weg.

789. Mandarijnijs.

Behandelen als de recepten No. 783 en No. 784, gebruikt inplaats van het sap en schillen der citroenen, het sap en schillen van 8 Mandarijnen.

790. Meloenijs.

Behandelen als recept No. 781.

Neemt in plaats van het sap van een Ananas, het purésap van een rijpe Meloen.

791. Pistazienijs.

Maakt 4 ons afgebroeide Pistazien goed fijn, doet deze in een halven liter melk en laat dit samen even goed doorkoken. In dien tijd slaat men in bolvormige pan 6 Eierdooiers en een half pond suiker goed tot schuim. Doet dan langzaam de gekookte Pistazien en melk onder voortdurend roeren erbij. Giet er nog een liter pas gekookte melk of room bij. Dit onder voortdurend roeren nog 10 minuten op vuur zetten, afkoelen en in de vriesbus plaatsen.

792. Persico-ijs.

Behandelen als recept No. 780. Gebruikt inplaats van Abrikozen, Persico's.

793. Reineclaude-ijs.

Behandelen als recept No. 780; neemt inplaats van Abrikozen, Reineclaude.

794. Roomijs.

1 liter Room wordt met poedersuiker voor 0.9 tot slagroom geslagen.

Dan slaat men apart 10 eierdooiers met 2 ons suiker tot schuim en voegt dit langzaam, onder voortdurend roeren, bij de slagroom. Zoodat dit een dikke brei vormt. Daarna wordt het in de vriesbus gedaan en verder net zoo behandeld als bij No. 777 is aangegeven.

795. Roomijs met Vanillesmaak.

½ Liter room en een ½ liter melk wordt met 1 Bourbon vanillestokje 12 c.M. op vuur gezet en tot koken gebracht. Ondertusschen slaat men 2 ons suiker en 6 à 10 eierdooiers tot schuim. Voegt hierbij de pasgekookte Room en Melk en zet het samen onder voortdurend roeren nog 6 à 8 minuten op vuur.

Laten afkoelen. Vanillestokje verwijderen en in de vriesbus doen. Behandelen zooals bij No. 777 is aangegeven.

796. Sinaasappelijs.

Behandelen als de recepten No. 783 en No. 784. Gebruikt inplaats van Citroen, Sinaasappelen.

797. Tutti Frutti-ijs.

Behandelen als recept No. 798, wanneer men het zoowat half gevroren heeft, roert men er verschillende geconfijte of andere vruchtjes doorheen en vriest het verder zooals bij No. 777 is aangegeven.

798. Vanilleijs.

Behandelen als recept No. 795, doet er echter inplaats van een halven liter melk, 1 liter melk, en inplaats van 2 ons suiker, 3 ons suiker in.

799. Walnootijs.

Behandelen als recept No. 778. Men laat de amandelen weg en neemt hiervoor 1 pond dopvrijen Walnoten.

Coups

800. Inleiding.

De coups zijn, evenals de Cobblers, zeer gewild en smaken, vooral na diners of soupers, goed en zijn in warme dagen een waar genot. De Coups zijn hoofdzakelijk samengesteld uit fijne IJsoorten, Likeuren, Vruchten en Wijnen. Worden geserveerd in glazen of zilveren Coups. Men kan deze Coups smaakvol garneren.

Hieronder volgen de verschillende bereidingen.



801. Coupe Trianon.

Vanille-, Koffie- en Chocolade-ijs.

Met Mocca-cream opspuiten.

Hierop eenige sterren slagroom, op elke ster een roode geconfijte kers.

802. Union Coupe.

Sinaasappelijs.

Het Sap van een Sinaasappel

¼ Pijpglaasje Grand Marnier.

Champagne hoog opschenken.

803. Wilson Coupe.

Roomijs wordt met Mocca-cream en slagroom opgespoten in figuurvorm.

803a Queen Coupe.

Doet in een groote Familie-Coup:

Citroen-, Koffie-, Vanille en Aardbeienijs.

Niet vermengen, doch afzonderlijk.

Daarna het Citroenijs, garneren met druiven en slagroom.

Vervolgens het Koffie-ijs garneren met Peeren en Chocoladecream.

Dan het Vanille-ijs garneren met Persico- of Frambozensause.

Ten slotte het Frambozenijs garneren met Kersen en Slagroom.

Besprekelen met Chartreuse.

Nrs.	Namen der Coups	IJsoorten	Liqueursoorten	Wijnsoorten	Decoratie	Diversen
804	I'Amour	Vanille Koffie	Crème de Moca		Slagroom en gebrande Amandelen	stukjes Noga
805	Armande	Vanille	Curaçao	Malaga	Druiven	
806	Arabe	Koffie	Crème de Mocca		Dadels	Beschuit Poeder suiker
807	Aardbeien	Aardbeien	Marasquin		Slagroom en Aardbeien	
808	Argentine	Citroen en Ananas			Ananas	Het sap van ½ Citroen
809	Barcelona	Sinaasappel	Triple Sec	Roodwijn	Sinaasappel Geconfijte Fruit	
810	Bourgogne	Abrikozen	Cordial Medoc	Bourgogne	Druiven	
811	Bismarck	Room en Amandel	Kirschwasser	Moeselwijn	Diverse Vriuchten	
812	Convent	Karamel	Crème de Noga		Slagroom Geconf. Fruit	Stukjes Caramel
813	Charles	Chocolade	Crème de Cacao		Geslagen Eiwit	Fijngehakte stukjes Choc.
814	Dumas	Karamel Vanille	Chartreuse	Bordeaux (zeer weinig)	Slagroom	

815	Dante	Meloen	Benedictine	Champagne	Meloen	
816	Dame	Aardbeien Vanille Koffie	Crème de Vanille		Eiwit Slagroom Vruchten	Wafels
817	Diamant	Chocolade Citroen Perzik	Kummel	Champagne	Vruchten	Gesponnen suiker in verschillende kleuren
818	Edison	Ananas	Cognac	Ananassap	Slagroom Ananas	Poedersuiker
819	Elegant	Frambozen in Figuurlijke Bombe	Grand Marnier	Malaga	Slagroom Geconfijt Fruit	Violette
820	Favorite	Pistasie	Kirschwasser	Amandelmelk	Walnoten	
821	Fancy	Room			Gebrande Amandelen Slagroom Aardbeien Geconfijte Ananas	Wafels

822	Familie	Vanille	Curaçao	Witte Bordeaux	Vruchten	Sinasappelsap
823	Gloire	Amandel	Curaçao	Koude aangemaakte Chocolade	Slagroom Amandelen	
824	Hidalgo	Meloen	Marasquin	Moezelwijn	Vruchten	
825	Hertog	Vanille	Crème de Menthe			
826	Jacques	Vanille Aardbeien	Marasquin		Druiven en Ananas	Slagroom
827	Jeanette	Aardbeien	Kirschwasser	Moezelwijn	Dunne Room	
828	Jeanne d'Arc	Frambozen	Kirschwasser	Moezelwijn	Frambozen	Poeder suiker
829	Japana	Koffie	Crème de Cacao		Slagroom en fijne Bonbons	Amandel
830	Italienne	Tomaten	Citroen	Spumanti	Pistasie's	
831	Imperial	Aardbeien	Grand Marnier	Champagne	Zeer fijn gesneden Ananas	
832	Lux	Tutti frutti	Triple Sec		Eier Room Geconfijte Kersen	Rozijnen

833	Monte Carlo	Granaatappel	Danziger Goldwasser	Champagne	½ uitgeholde Granaatappel vullen met Honing	
834	Monaco	Mandarijn Sinaasappel	Grand Marnier	Champagne	½ Mandarijn met slagroom	1 Kers
835	Niceoise	Aardbeien	Marasquin	Champagne	Slagroom Vruchten	
836	Orleans	Bananen	Crème de Noyeaux	Bordeaux	Mandarijn in partjes	
837	Plombière	Tutti frutti	Marasquin		Vruchten	
838	Pêches Melba	Perzik	Persico		Persico's Slagroom	Vruchtensaus
839	Petit Duc	Frambozen		Witte wijn	Persico's en Frambozen	Crème

Sorbets

840. Inleiding.

Worden de verschillende soorten ijs, gegeten, de Sorbets daarentegen worden meerendeels net als dranken geconsumeerd. Sorbet wil eigenlijk zeggen, half gevroren ijs. Men kan dan ook gerust de een of ander Sorbet bereiden in een kleine vriesbus of daarvoor verkrijgbare Sorbetmachine volgens de recepten der verschillende ijssoorten. Men vriest ze dan maar half aan.

Maar om gemakkelijk en practisch te werken, heb ik hiervoor een ander middel uitgevonden, welk tevens aardige combinaties vormt en bovendien snel uitvoerbaar is.

Voor het bereiden der Sorbets volgens mijn manier, heeft men de volgende gereedschappen noodig. Tinnen of vertinde bussen, kleine eierengard, spuitzak met spuitje, voor eventueele te spuiten Slagroom of Eiwit en Mocca-cream, enz.

Een paar lepels en schalen. Vruchtenmes en Vorkjes.

Bij het serveeren geeft men drinkhalmen en lepel.

Gebruikt als glaswerk lange smalle Sorbet-glazen, of zilveren Sorbet-coups.

841. De Bereiding.

Wanneer men onderstaande recepten voor Sorbets gemakkelijk en snel wil maken, handelt men als volgt:

Men doet de vermelde ijssoort(en) in de daarvoor bestemde tinnen of vertinde bus, ter grootte van hoogstens 1 Liter.

De kleine eierengard wordt dan gebruikt om hetgeen in die sorbetbus gedaan is, tot een geheel te roeren en te verdunnen. Waarna het uit de sorbetbus in de sorbetglazen wordt overgeschonken. De verschillende schalen worden gebruikt om er fruit, slagroom, eiwit en verschillende Creams in te doen. De lepels om bovenstaande in de spuitzak te doen. Het fruitmes om de verschillende vruchten te snijden.

De fruitvorkjes om bij het garneren met vruchten behulpzaam te zijn.

Nog verschillende andere dingen hebben een werkzaam aandeel: deze geef ik wel bij de recepten der Sorbets aan.

842. Aardbeien Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Aardbeienijs en 1 likeurglaasje siroop van Aardbeien.

3 à 4 Aardbeien worden in de Sorbetbus gedaan, tevens een scheutje water of Witte Wijn.

De behandeling is dan als volgt:

Met een kleine eierengard vermengt men dan bovenstaande tot één geheel, waarna het in het bestemde Sorbetglas wordt overgeschonken. Zie ook No. 841. Spuit er een fraaien toren Slagroom op en legt er in 't midden een mooie Aardbei.

843. Abrikozen Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Abrikozenijs

1 likeurglaasje Apricit Brandy

Worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld zoals bij recept No. 842 is aangegeven.

Legt er daarna een halve Abrikoos op en garneert deze met één of meer puntjes Slagroom.

844. Amandel Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Amandelijs en 1 likeurglaasje Crème de Noisette worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zoals bij recept No. 842 is aangegeven. Spuit er een fraaien toren geslagen Eiwit of Slagroom op en bestrooit het smaakvol met gebrande en tevens geschaafde Amandelen.

845. Ananas Sorbet.

2 à 3 lepels Ananasijs en

1 Bitterglaasje Ananas siroop

en het sap van een halven Sinaasappel wordt in de sorbetbus gedaan en behandeld, zoals bij recept No. 842 is aangegeven.

Spuit er een fraaien toren slagroom op en garneert smaakvol met Ananas.

846. Black and White Sorbet.

Bijna 2 eetlepels vanille-ijs, met ½ likeurglaasje Crème de Vanille, worden op de bekende wijze behandeld als bij recept No. 842.

Men schenke het Sorbetglas echter half vol, waarna men op dezelfde manier bijna 2 Eetlepels chocolade-ijs, met een ½ glaasje Crème de Cacao bereidt en hiermede de andere helft van het Sorbetglas vult.

847. Chocolade Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Chocoladeijs, en 1 likeurglaasje Crème de Cacao worden in de Sorbetbus gedaan en behandeld, zooals bij recept No. 842. Ook kan men vanille-ijs met Fosco vermengen. Schenkt het Sorbetglas echter $\frac{3}{4}$ vol en spuit er voor de rest Slagroom op.

848. Citroen Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Citroenijs en 1 Likeurglaasje Citroensap in de Sorbetbus doen en behandelen als recept No. 842.

849. Dandy Sorbet.

Doet in het Sorbetglas een half likeurglaasje Grand Marnier.

Daarna in de Sorbetbus het sap van een halven Sinaasappel en naar keus van de volgende ijssoorten:

2 à 3 Eetlepels Room-, Vanille-, Meloen- of Ananasijs.

Na behandeling volgens recept No. 842, zorgt men vooral voorzichtig het bereide zoodanig in te schenken, dat het niet door de Grand Marnier loopt. Dit kan zeer gemakkelijk voorkomen worden, indien men bij het inschenken vlak boven

de likeur een lange smalle lepel houdt, waarop men het bereide voorzichtig over heen schenkt. Daarna spuit men er een toren Slagroom op en garneert het smaakvol met Ananas en andere stukjes vruchten.

850. Frambozen Sorbet.

Behandelen als recept No. 842; neemt inplaats van Aardbeienijs en Aardbeien, Frambozenijs en Frambozen.

851. Grand Fine Sorbet.

2 à 3 Eetlepels Sinaasappelijs, 1 Likeurglaasje Fine Cognac wordt in Sorbetbus gedaan en behandeld zooals bij recept No. 842 is aangegeven.

Kan desgewenscht met vruchtjes gegarneerd worden.

852. Indiana Sorbet.

Bereidt in drie Sorbetbussen of apart in één Sorbetbus de volgende ijssoorten tot Sorbet, volgens recept No. 842:

1°. 1 Eetlepel Chocolade-ijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Cacao

2°. 1 Eetlepel Vanilleijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Vanille

3°. 1 Eetlepel Koffie-ijs met $\frac{1}{3}$ likeurglaasje Crème de Mocca.

Vult het Sorbetglas dan met elk soort voor een derde gedeelte. Zorgt dat het Vanille-ijs in het midden komt. Spuit er daarna een mooien toren van Slagroom of Eiwit op en bestrooit deze met geraspte Chocolade.

853. Jamaïca Sorbet.

1 Geneverglasje Jamaïca Rum wordt met 3 Eetlepels Citroen- of Sinaasappelijds tot Sorbet gemaakt; behandeling zooals op recept No. 842 is aangegeven.

854. Limonade Sorbet.

Doet in een sorbetglas: 1 Likeurglasje Limonadesiroop.

Maakt 3 Eetlepels onverschillig van welke ijssoort met een teugje Mineraalwater tot sorbet, zooals bij No. 842 is aangegeven.

Schenkt dit voorzichtig op de Limonadesiroop, zoodat deze onderaan blijft.

Men kan zoo'n Sorbet smaakvol garneren met Slagroom of Eiwit (geslagen) en vruchtjes.

Chocolade-, Mocca- en Koffie-ijs is voor deze sorbet niet aan te bevelen.

855. Mocca Sorbet.

Behandelen als recept No. 847; neemt echter inplaats van Chocolade-ijs, Mocca-ijs en inplaats van Crème de Cacao, Crème de Mocca.

856. Mandarijn Sorbet.

3 Eetlepels Mandarijnijds worden met 1 Pijpglasje Mandarijnlikeur en het sap van een halven Mandarijn tot Sorbet gemaakt, zooals bij recept No. 842 is aangegeven. Garneren met partjes Mandarijn.

857. Meloen Sorbet.

Legt in een bolglas een mooie schijf Meloen.

Maakt dan tot Sorbet zoals bij recept No. 842 is aangegeven, 3 Eetlepels Meloenijs, met 1 pijpglaasje Triple Sec; schenkt het hierna in het bolglas, en belegt het met de schijf Meloen.

858. Mentha Sorbet.

3 Eetlepels Vanille-ijs worden met 1 Cognacglasje Crème de Menthe tot Sorbet gemaakt, zoals bij recept No. 842 is aangegeven. Men kan voor deze Sorbet ook een andere goed combineerende ijssoort nemen.

859. Noisette Sorbet.

3 Eetlepels Amandelijs, Walnootijs of Hazelnootijs worden met een weinig Room of Melk tot Sorbet gemaakt, zoals bij recept No. 842 is aangegeven.

Garneeren met gebruneerde amandelen of Walnoten.

860. Nancy Sorbet.

3 Eetlepels Tutti Frutti-ijs worden in een Champagnekelk gedaan en voorzichtig bijgeschonken met Champagne, tot er zich een vaste schuimende massa boven de kelk vertoont.

861. Persic Sorbet.

Behandelen als recept No. 843; neemt inplaats van Abrikozenijs, Persicijs. Inplaats van Apricot Brandy, Persicolikeur en inplaats van een halve Abrikoos een halve perzik.

862. Royal Sorbet.

Doet in lang smal Champagneglas half vol met Ananasijs

1 schijf Ananas in kleine stukjes en vult het bij met Champagne en roert het een weinig.

863. Sinaasappel Sorbet.

Behandelen als recept No. 856; neemt inplaats van Mandarijnijs, Sinaasappelijs, en inplaats van het sap van een Mandarijn, dat van een sinaasappel.

864. Sorbets met Likeur. I.

Moet men een sorbet bereiden met een bepaalde likeur, dan maakt men deze als volgt:

Een weinig Melk of Room.

1 Likeurglaasje Likeur, waar de sorbet naar genoemd is en 3 Eetlepels Vanille- of Roomijs.

Behandelen als recept No. 842.

865. Sorbets met Likeur. II.

Men kan de Sorbets met likeur ook als volgt maken:

Doet in een sorbetglas:

1 Likeurglaasje Likeur, waar de Sorbet naar genoemd is.

Dan maakt men van:

3 eetlepels Vanille- of Roomijs en een weinig Room of melk, Sorbet, zoals op recept No. 842 is aangegeven. Laat dit dan voorzichtig op de likeur in het Sorbetglas. lopen, zoodat het ijs op de likeur blijft drijven.

Daarna smaakvol garneren.

866. Sorbet Napolitaine.

Verschillende ijssoorten en vruchtensappen goed samen vermengd, hebben recht op dezen naam.

Smaakvol garneren.

867. Sorbet Naturelle.

Wanneer men een Sorbet Naturelle te bereiden krijgt, doet dan als volgt:

Men heeft de een of andere ijssoort naar welke de Sorbet genoemd is. Neemt hiervan 3 Eetlepels. Laat deze ongeveer 5 minuten in kamertemperatuur staan. Doet deze in de Sorbetbus en behandelt het zoals op recept No. 842 is aangegeven.

N.B. Een Sorbet Naturelle is altijd naar een of andere ijssoort genoemd.

B.v. Citroen Sorbet Naturel is van Citroenijs of: Vanille Sorbet Naturel is van Vanille-ijs, enz. enz.

Verschillende IJsdranken

868. Inleiding.

De verschillende ijsdranken, die hierna volgen, zijn, evenals de Sorbets, door toevoeging van één of meer soorten ijs te bereiden, in vereeniging met andere dranken, enz. enz. Zie ook ijspunch en Coups.

869. Arabiana.

Doet 2 of 3 Eetlepels Roomijs in een hoogen tumbler
Schenkt er dan onder voortdurend roeren, sterke, zwarte koffie bij.

870. Bal Ice.

Doet in een hoogen tumbler:
Het sap van een Citroen
1 Pijpglaasje Grenadine siroop
2 Eetlepels Sinaasappelijs en vult het bij met mineraalwater.

871. Café Glacé (Algemeen Hollandsche manier).

Vult een zilveren of glazen Coup voor $\frac{3}{4}$ vol met Mocca-ijs en spuit het op met Slagroom.
Poedersuiker naar smaak.

872. Chocolat Glacé.

Behandelen als recept No. 871; neemt inplaats van Mocca-ijs, Chocolade-ijs.
Ook kan men Vanille-ijs met Fosco vermengen en met Slagroom opspuiten.

873. Champagne Ice Cream.

Doet in een Champagneglas 2 of 3 Eetlepels Persico-ijs en schenkt het voorzichtig bij met Champagne. (Men kan ook een ander soort vruchtenijs nemen.)

874. Duc of Ice Cream.

Doet in een groot glas een teugje Sinaasappelsiroop, 3 Eetlepels Vanilleijs en vult het bij met water of Mineraalwater.

875. Excelsior Coup.

Vult een zilveren of glazen Coup voor $\frac{3}{4}$ met Roomijs, gelijk afstrijken onder den rand. Bedekt dit geheel met Advocaat (Eierencognac) en spuit in het midden hiervan een kleine toren slagroom of geslagen Eiwit.

876. Golden Ice Drink.

Doet in een glas:
1 Likeurglaasje Sinaasappelsiroop
3 Eetlepels Sinaasappelijs
En vult het met Meiwijn aan.

877. Holland's Roem. I.

Vanilleijs met Fosco en Slagroom.
In een IJs-coupe doen.

878. Holland's Roem. II.

Vruchtenijs met Grenadine en Slagroom.
In een IJs-coupe doen.

879. Ice Cream Soda. I.

Doet in een Sorbetglas:

- 1 Likeurglaasje Limonadesiroop
 - 3 Eetlepels Vruchten- of Vanilleijs
- en vult het met Sodawater bij.

Ook kan men er nog eenige stukjes vruchten bijvoegen.

880. Ice Cream Soda. II.

Vult een Sorbetglas voor $\frac{1}{3}$ gedeelte met Vruchten- of Vanilleijs en vult het bij met Sodawater.

Ook kan men er een weinig slagroom toe doen.

881. Lissabona.

Doet in een Sorbetglas:

- 1 Portglas Malagawijn
- $\frac{1}{2}$ Pijpglaasje Marasquin en vult het glas dan voorzichtig met Roomijs of Vanille-ijs.

882. Olympia IJsschaal.

Bedekt den bodem van een sierlijken kristallen schaal met Aardbeien of Frambozen.

Vult deze halfvol met Roomijs.

Bedekt dan 't Roomijs met kleine dobbelsteentjes Ananas.

Hierop doet men een laag Slagroom.

En bestrooit deze nonchalant met druiven.

Bij het serveren hiervan besprenkelt men deze met Grand Marnier.

883. Odeon IJsschaal.

Doet in een sierlijken kristallen schaal:

6 groote eetlepels Roomijs of Vanille-ijs

Dan stergewijze hierom heen:

4 Groote eetlepels Chocolade-ijs

4 Groote eetlepels Mocca-ijs

4 Groote eetlepels Roomijs

4 Groote eetlepels Chocolade-ijs

4 Groote eetlepels Mocca-ijs

Bespuut daarna om elke 4 lepels ijs stergewijze slagroom. En bestrooit de bol Roomijs met geraspte Chocolade en gebrande, tevens geschaafde Amandelen.

884. Pynappel IJsmelange.

Doet in een sierlijk melangeglas

½ Portglas Ananas siroop

Vult dan het glas $\frac{3}{4}$ vol met Ananasijs.

Roert dit samen en vult het bij met Slagroom.

Belegt het hierna met eenige schijfjes Ananas.

885. Philadelphian.

Doet in een langen smallen tumbler:

Het sap van een Sinaasappel.

Vult het tot de helft bij met Spuitwater, een paar eetlepels Sinaasappelijs en een klein teugje Roode Wijn.

886. White Lion.

Doet in een groot kelkglas:

Ongeveer 1 Portie Vanille- of Citroenijs

Een weinig witte Curaçao en

Een weinig Marasquin.

Vult het aan met Sodawater, zoodat er een groote schuimkop op komt en voegt er een eetlepel Slagroom bij.

887. IJscafé.

Doet in een groot Wijnglas:

2 à 3 Eetlepels Mocca-ijs

1 Moccakopje sterke zwarte koffie

Bespuit en garneert hierop ong. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker.

888. IJschocolade.

Doet in een groot Wijnglas:

2 à 3 Eetlepels Chocolade-ijs

1 Moccakop sterk aangemaakte Foscomelk.

Bespuit en garneert hierop ong. 2 dessertlepels Slagroom en bestrooit dit met poedersuiker en met een weinig losse Cacaopoeder.

889. IJsmelkchocolade.

Vult een groot glas voor

de helft met Chocolade-ijs en vult het bij met melk; naar smaak nog een weinig Slagroom.

Inplaats van Chocolade-ijs. kan men ook Vanille-ijs met Fosco vermengen.

890. IJslimonade.

Een limonadeglas $\frac{1}{2}$ vol met limonade wordt aangevuld met één of ander soort Vruchten-, Room- of Vanilleijs.

IJs-Punchen

891. Toelichting.

De ijspunchen behooren tot de heerlijkste zomerdranken, die men zich denken kan. Zij worden bereid uit verschillende IJssoorten, Vruchten, Likeuren, Wijnen, Limonades, enz. enz.

Onderstaande recepten zijn berekend voor 1 persoon. Voor meerdere personen vermenigvuldigt men de hoeveelheden der recepten en kunnen tevens in een punchterrine aangemengd worden. De IJs-punchen worden geserveerd in groote Wijn- of Bowlglazen. Ook wel in een zilveren kelk of beker.

892. Aardbeien-IJs Punch.

12 Mooie schoone Aardbeien worden tot puré gemaakt en in een Punchglas of Zilveren kelk gedaan met 2 Eetlepels Aardbeienijs en 1 Cognacglasje aardbeien-siroop. Met Mineraalwater of Champagne bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

893. Ananas-IJs Punch.

2 Eetlepels Ananas- of Citroenijs

1 Cognacglasje Ananassiroop

Een paar schijfjes Ananas en verder met Ananassap en Witte Wijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

894. Alexander-IJs Punch.

1 Eetlepel Vanille-ijs
1 Eetlepel Frambozenijs
1 Portglas Zweden Punch
4 Druppelen Grand Marnier.
Bijvullen met Mineraalwater.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

895. Altona-IJs Punch.

1 Eetlepel Sinaasappelijs
1 Eetlepel Amandelijs
1 Likeurglaasje Manderinlikeur Wijnand Fockink.
Met Appelwijn bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

896. Amour-IJs Punch.

2 Eetlepels Roomijs
1 Likeurglaasje Crème de Rose Wijnand Fockink.
Verder met Sinaasappelsap bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

897. Au Frais-IJs Punch.

2 Eetlepels Frambozenijs
1 Likeurglaasje Frambozensiroop
1 Likeurglaasje Frambozenlikeur.
Met water of Mineraalwater bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

898. Apricot-IJs Punch.

- 2 Eetlepels Abrikozen- of Citroenijs
- 1 Likeurglaasje Apricotbrandy Wijnand Fockinck
- 1 Rijpe Abrikoos. Met Mineraalwater of Champagne bijvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

899. Bourgogne-IJs Punch.

- 2 Eetlepels Sinaasappelijs
- 1 Likeurglaasje Cordial Medoc
- Met Bourgognewijn bijvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

900. Blanch-IJs Punch.

- 1 Eetlepel Vanille-ijs
- 1 Likeurglaasje Triple Sec
- 1 Portglas Witte wijn
- 1 Eiwit, tot dik schuim geslagen.
- Goed roeren en met een weinig mineraalwater bijvullen.

901. Dry-IJs Punch.

- 1 Eetlepel Citroenijs
- 1 Portglas Fransche Vermouth
- Het sap van een halven Citroen
- 3 Druppel Oranjebitter.
- Met Sodawater aanvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

902. Derby-IJs Punch.

2 Eetlepels Ananasijs
1 Pijpglaasje Benedictine D.O.M.
Met Champagne aanvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

903. Exelsior-IJs Punch.

2 Eetlepels Aardbeienijs
2 Pijpglaasjes Marasquin Wijnand Fockinck
1 Portglas Witte Portwijn.
En verder met spuitwater bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

904. Edward V-IJs Punch.

1 Eetlepel Perzikijs
1 Eetlepel Vanille-ijs
1 Pijpglaasje Kirschwasser
1 Rijp geschild Perzik.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

905. Elzas-IJs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs
1 Portglas Citroenpunch.
Met Rijn- of Moeselwijn aanvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

906. Fox Trot-IJs Punch.

2 Eetlepels Tutti Fruttijs

1 Pijpglaasje Crème de Rose Wijnand Fockinck.
Met Witte wijn aanvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

907. Fancy-IJs Punch.

1 Eetlepel Sinaasappelijs en
1 Eetlepel Ananasijs met
1 Pijpglaasje Crème de Menthe vermengen
Verschillende vruchtjes als: Druiven, Kersen, stukjes Ananas, Perzik of andere
versche vruchtjes.
Met Astiespumantie aanvullen.
(Ital. Champagne).

908. Golden-IJs Punch.

2 Eetlepels Mandarijnijs
1 Likeurglaasje Manderine likeur Wijnand Fockinck.
Met Meiwijn aanvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

909. Herdiker-IJs Punch.

1 Eetlepel Frambozenijs
1 Eetlepel Vanille-ijs
1 Eetlepel Marasquin.
Verschillende vruchtjes en met vruchtensap aanvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

910. Jeanette-IJs Punch.

2 Eetlepels Pistazienijs

1 Likeurglaasje Crème de Noisette.

Wordt met 1 Portglas Zoete Hongaarsche wijn en verder met Mineraalwater bijgevuld.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

911. Kersen-IJs Punch.

2½ Eetlepel Kersenijs

1 Pijpglaasje Kirschwasser

Ongeveer 12 Rijpe Kersen

1 Pijpglaasje Cherry Brandy.

Met Sherrywijn bijvullen.

Met Sorbetlepel een weinig vermengen.

912. Klaus-IJs Punch.

2 Eetlepels Vanille-ijs

1 Cognacglaasje Batavia Arak Wijnand Fockinck

6 Druppelen Angosturabitter.

Met Witte Wijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

913. Louissette-IJs Punch.

2½ Eetlepel Citroenijs

1 Cognacglaasje Rum

Met Roode Bordeauxwijn bijvullen.

Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

914. Mignon-IJs Punch.

3 Eetlepels Ananasijs
1 Portglas Zweden punch.
Met Rijn- of Moeselwijn bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

915. Mandarine-IJs Punch.

2½ Eetlepel Mandarine-ijs
1 Cognacglasje Mandarinelikeur Wijnand Fockink
Het sap van een Mandarijn.
Met Champagne of Mineraalwater bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

916. Meloen-IJs Punch.

2 Pijpglaasjes Marasquin en
2 Eetlepels Meloenijs.
Met Meiwijn bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

917. Madeira-IJs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs
1 Cognacglasje Oranje Curaçao Wijnand Fockink.
Met Madeira bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

918. Olga-IJs Punch.

- 1 Eetlepel Frambozenijs
- 1 Eetlepel Aardbeienijs
- 1 Eetlepel Sinaasappelijs
- 1 Pijpglaasje Cognac
- 6 Druppel Kirschwasser.
- Met Appelwijn bijvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

919. Orange-IJs Punch.

- 2 Eetlepels Sinaasappelijs
- 1 Cognacglasje Orangeadesiroop
- 1 Cognacglasje Oranjebitter Wijnand Fockink.
- Met Sodawater bijvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

920. Orgeat-IJs Punch.

- 2½ Eetlepel Amandelijs
- 1 Likeurglasje Crème de Noyeaux Wijnand Fockink.
- Met koude melk bijvullen.
- Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

921. Perzik-IJs Punch.

Behandelen als recept No. 898. Gebruikt als ijssoort echter Perzikenijs.

922. Pompea-IJs Punch.

2 Eetlepels Citroenijs
1 Pijpglaasje Absinth.
½ Pijpglaasje Anisette.
Met Smitwater bijvullen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

923. Philadelphia-IJs Punch.

2 Eetlepels Sinaasappelijs
en het sap van 2 groote sinaasappelen.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

924. Titanic-IJs Punch.

1 Eetlepel Chocolade-ijs of Vanille-ijs met Fosco vermengd.
1 Eetlepel Café-ijs
1 Likeurglaasje Crème de Mocca
1 Likeurglaasje Crème de Cacao.
Wordt met koude koffie bijgevuld.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

925. Terminus-IJs Punch.

2½ Eetlepel Sinaasappelijs wordt met Gingerale bijgevuld.
Met Sorbetlepel tot één geheel vermengen.

926. Romeinsche-IJs Punch. (Punch à la Romaine.)

De Punch à la Romaine heb ik tot de laatste dezer rubriek gehouden, daar dit een bijzondere is. Wil men (vooral voor Cafébedrijf) Punch à la Romaine maken, dan behoort men eerst in een flesch de volgende Mixed te doen:

¼ flesch Arakpunch

⅛ flesch Marasquin

¼ flesch Jamaïca Rum

⅛ flesch Bordeauxwijn Roode

⅜ flesch Batavia Arak.

Dan schudden tot één geheel.

Hiervan ½ portglas met 2 Eetlepels Citroenijs of Vanilleijs goed vermengd in een punchglas doen en met Eiwit of Slagroom opspuiten.

METAALWARENFABRIEK
A. GEZANG & Co.
WARMOESSTRAAT 69, AMSTERDAM
- TELEPHOON 45436 -

COMPLETE MEUBILEERING VAN CAFÉ'S
BUFFET INSTALLATIE'S
FLESSCHENREKKEN
LUNCHROOM BENODIGDHEDEN
MINERAALWATERMACHINES
MODERNE RESTAURANT INRICHTINGEN
WIJNKOOPERS GEREEDSCHAPPEN
IJSMACHINES
REPARATIE INRICHTING

ZIET ONZE
MODERNE BUFFETINSTALLATIE
ACHTER IN HET BOEK

BEZOEKT ONZE MAGAZIJNEN

**Likeuren en andere Gedistilleerde Dranken, Elixers,
Limonade-Siropen, Wijnen, enz., welke in dit Receptenboek
voorkomen**

A.

Aardbeiensiroop
Absinth
Advokaat
Ale
Alash Kummel en Relsky
Amer Picon
Ananas Siroop
Angostura élixer
Anisette
Apricot Brandy
Asti Spumanti

B.

Batavia Arak
Benedictine D.O.M.
Bessenwijn
Bessenjenever
Bordeaux wijn, roode en witte
Bourgogne wijn
Bier
Brandewijn
Bronwater

C.

Cassis d'Dyon
Caloric Punch
Catz Elixer
Cherry Brandy
Champagne
Champagne cider
Chartreuse geel
Chartreuse groen

Citroen punch
Citroen siroop
Cognac
Cordial Medoc
Crème d'Amour
Crème de Cacao
Crème de Menthe
Crème de Mocca
Crème de Noyeau
Crème de Vanille
Crème de Rose
Curaçau (bruine, groene, oranje, roode en witte)

D.

Dantziger Goldwasser
Dubonnet

E.

Elixer d'Anvers
Elixer de Spa

F.

Ferned Branca Elixer
Fladderak
Fleur d'Orange
Fosco
Frambozen likeur
Frambozen siroop
Fransche vermouthe
Gekristaliseerde kummel
Gomsiroop
Gin (Gordon dry, Old Tom)
Ginger ale
Grenadine
Grand Marnier (rouge. jaune, verth)

H.

Half en Half

I.

Italiaansche Vermouthe

J.

Jenever

K.

Kina elixer
Kina wijn

Kirschwasser

L.

La vieille Curé

M.

Madeira

Malaga

Mandarine

Marasquino Wijnand Fockink

Marasquino di zara (Tommasco Stampalia)

Marsala

Meiwijn

Mineraalwater

Moeselwijn

Muscaatwijn

O.

Oxygénée

P.

Pale ale

Parfait d'Amour

Peppermint likeur

Pommerance elixer

Portwijnen, roode en witte

Porter (stout)

Punch van Arak

Punch van Rum

Punch van Citroen

R.

Roode wijn (Potugese of Algerse)

Rijnwijn

S.

Sodawater
Sherry wijnen
Silverwasser
Syphonwater
Stout van Vollenhoven

T.

Tokayer wijnen
Triple sec

V.

Victoria water

W.

Waldmeister essence
Whodka
Whisky (Scotch, Iersche, Canadesche)

Z.

Zoete Hongaarsche wijn

Alle bovengenoemde dranken te
verkrijgen bij:

Gebroeders Hoffman

WIJNHANDEL

P. C. Hooftstr. 131-133
AMSTERDAM - TELEFOON 20104

Eenige wenken, welke als regel in elk Café of Bar in acht genomen moeten worden.

Eerste klasse benooidigheden.

De beste merken moeten steeds voorradig zijn.

Wanneer een drank mouseert en met vruchten gegarneerd moet worden, doet men de vruchten het laatst er in.

Ook dient dit als aanbeveling bij andere dranken.

Wanneer men heete dranken in glazen klaar moet maken, dient het aanbeveling de glazen eerst nat te maken en bij het toedoen van het heete nat een lepel even in het glas te doen, anders springen de glazen.

Wanneer de dranken, (zooals de meeste zomer- en Amerikaansche dranken) koud geserveerd worden, doet men hierin vooruit wat gemalen of stukjes ijs.

Wanneer men warme dranken, waarin spiritualiën en eieren komen, klaar moet maken, dan blijft men voortdurend roeren tot de drank gereed is om te serveren.

Bowls of koude Punch goed koud stellen, in goed afgesloten terrine, Bowl- of Punchhouder.

Men legt vooral geen Citroenen of ander fruit op zink of ander metaal; daar dit op deze een

slechte uitwerking heeft, en zij buitendien vergiftigd worden.

Dranken, die mouseeren, zooals Champagne, Bieren enz., moeten voorzichtig ingeschonken worden.

De meest voorkomende mineraalwateren vooruit koud stellen.

Siropen en verdere kleverige dranken voor vliegen en muggen afsluiten.

In drukke zaken moet men de benodigde vruchten vooruit schoonmaken, snijden en gereed zetten op schoone schalen.

Versch geperste citroenen mogen hoogstens 1 dag oud worden, tevens goed filtreren.

Wanneer geconserveerde vruchten eenmaal open zijn geweest, moet men er, indien ze voor den volgenden dag bewaard moeten blijven, een scheutje brandewijn of jenever bijvoegen.

Het beste is echter ze in een goed afgesloten stopflesch koel weg te zetten.

Steeds heel en zuiver glaswerk laten serveeren.

Lange en korte lepels moeten aanwezig zijn.

De vruchten smaakvol garneeren.

Versche vruchten dienen als aanbeveling.

De beste olijven.

Van versche Ananas haalt men het midden er uit. Bij geconserveerde Ananas is dit gewoonlijk reeds gedaan.

Geeft steeds bij elken drank een goed passend glas.

Brandende dranken niet te vol doen en voor tocht vrijwaren. Dit voorkomt het springen van het glas.

Overtuigt U of het glaswerk en servies goed schoon zijn.

Bierleidingen maakt men het best schoon met heet sodawater en daarvoor bestaande preparaten, daarna met gewoon heet en koud water doorspoelen en de leiding tot het gebruik met water vol zetten.

Het bier op eenigszins koude temperatuur houden.

Als eerste vereischte dient men in zaak zorg te dragen voor een goede ventilatie.

Elken morgen moet het geheele buffet met de zich daarin bevindende voorwerpen, als glaswerk, porselein, flesschen, ijsemers, ijskasten, zilver, koper en het verder aanwezige metaal schoongemaakt worden.

De Cocktailmachines (Shakers) reinigen na elk gebruik.

Glaswerk omspoelen met water en zout, dat maakt het mooi glanzend.

Steeds zorgen voor schoone glazen-, vaat-, zilver- en handdoeken.

Het zilver wascht men eerst goed in zeepsop, daarna oppoetsen met krijt en spiritus.

Spiegels inwrijven met krijt en spiritus, daarna schoonmaken met een linnen lap, gewikkeld in dun vloeipapier.

Alle dagelijks te gebruiken voorwerpen moeten een vaste plaats hebben.

Ook het buffetpersoneel moet uiterst helder zijn.

Kleeding bij voorkeur wit, gelaat, haar en handen goed gesoigneerd, niet rooken en vooral geen reukmiddelen of anderszins.

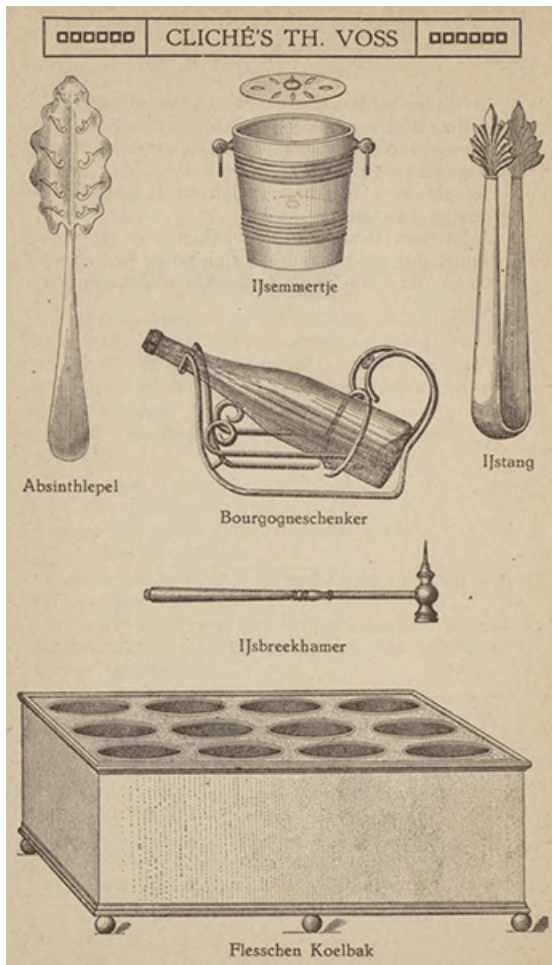
Zorgt steeds voor een flinke hoeveelheid drinkhalmen; de vruchten legt men met de daarvoor aanwezige vorkjes op of in de dranken en houdt

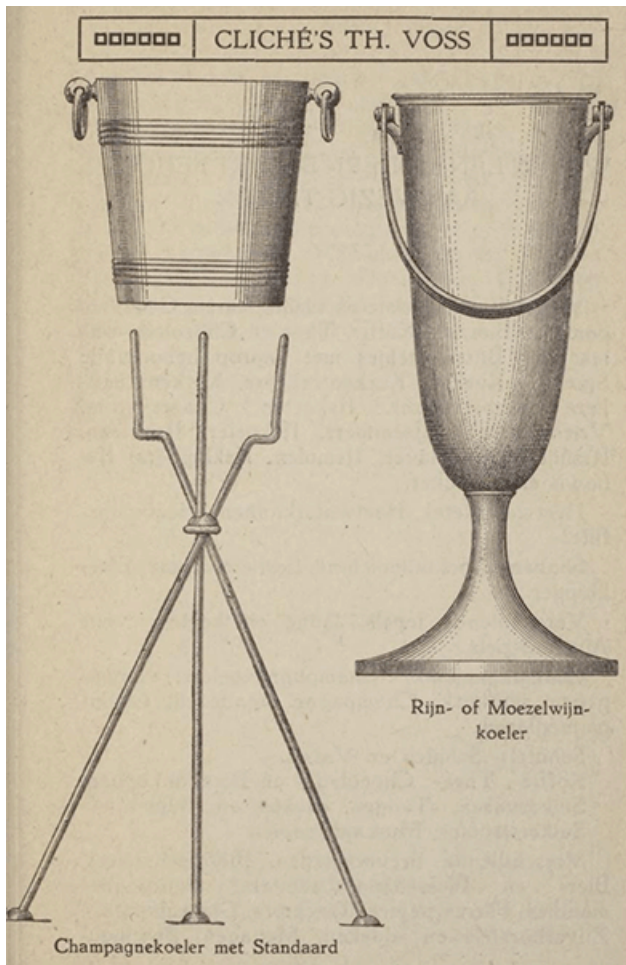
bij het gereedmaken der dranken zooveel mogelijk den adem niet boven de glazen.

Flesschen, bowls en pannen moeten voortdurend weer gesloten worden.

Het glaswerk niet beduimelen en de kopjes bij de oortjes hanteeren.

Volgt men deze nuttige wenken zooveel mogelijk op, dan zal het publiek zich bij de bediening niet aan deze **zoo vaak gemaakte overtredingen** ergeren.





Wat in een modern buffet behoort aanwezig te zijn

Verschillende groote en kleine maten. Geneverpomp en Bierzuil. Koffie, Thee en Chocolade-zetmachine, Bitterfleschjes met daaropbehoorende Spritsen, Kurken, Kurkentrekkers, Kurkenschenkers, Sorbetvriezer, IJskasten, Conservators, Vriesmachines, IJsemmers, IJskoeler, IJsbusen, IJssnijders, IJsschaver, IJsmolen, IJskloppers, IJsbowls en IJsbreker.

Heetwaterketel, Heetwaterkannen, Heetwaterfilter.

Shakers, Cocktailmachine. Sorbetmachine, Eierklopper.

Verschillende lepels, lange en korte, tevens Absinthlepels.

Champagnehaak, Champagnekoelers, Champagne sluitkurk, Champagne standaard, Champagneglazen.

Schotels, Schalen en Vazen.

Koffie-, Thee-, Chocolade- en Bouillonkoppen.

Suikervazen, -Tangen, -Bakjes en -Bussen.

Suikerstrooier, Muscaatstrooier.

Verschillende Serveerbladen. Bierafschuimers, Bier- en Flesschenonderzetters, Bourgognemandjes, Filtreerpapier, Trechters, Glazenborstels. Zilverborstels en -doeken. Menagen, Bowlhou-

ders met lepels en daarbij behorende glazen. Verschillende messen. Vuilnisbak.

Papiermanden. Servetten en ander Linnen. Porselein- en Glasbakken. Cassa. Bonnenpennen. Lepelbakjes. Eiershouwer. Kalender. Gaslichtcomfoor. Flesschen- en andere Kasten. Heet- en koudwaterleiding, Spoelbakken en Aanrecht. Flesschenstandaards. Flesschendragers. Vitrines. Busopener. Snijplanken. Doekenrek. Flesschenbak met ijs voor dranken die koel geserveerd moeten worden, enz. enz.

Benodigdheden, welke bij het bereiden van verschillende recepten van nut kunnen zijn

Azijn
Amandelen
Cacao
Chocoladepoeder
Californische vruchten (diverse soorten)
Inlandsche en Spaansche vruchten (diverse soorten o.a. olijven)
Essence
Eieren
Geconfijte vruchten
Gember
Honing
Kruidnageltjes
Koffie
Laurierblaadjes
Lindebloesem
Orgeat (Amandelpers)
Moccaboonen
Menthe blaadjes, versch en gedroogd
Nootmuscaat
Noga
Pistasien
Paprika
Peper, diverse soorten
Pijpkaneel
Slaolie
Slagroom
Soya
Suiker, diverse soorten
Thee
Tomaten Ketchup
Tobasco Sauce
Augurkjes
Waldmeister kruiden
Wortelgroen
Worcester sauce

Diverse glazen.

Bij het meerendeel der verschillende recepten, die in dit boek voorkomen, staat vermeld in wat voor soort glas de vermengde drank geserveerd moet worden. Ook wordt bij vele te vermengen dranken voor de toe te voegen hoeveelheid als maataanduiding diverse glazen genoemd. De maatverhouding en de modellen dezer glazen worden in onderstaande tabel weergegeven.

BENAMING	MODEL	INHOUD
Absinthglas	Kelkvormig, van onderen eenigszins breed uitlopend	200 à 250 gram
Barglas	Dik glas, rechte vorm, zonder voet	500 à 400 gram
Bierglas	Dun glas, rechte vorm, zonder voet	350 à 400 gram
Bitterglaasje	Een op voet staand glaasje, diverse modellen	40 à 45 gram
Bordeauxwijnglas	Een op voet staand glas, ovaal bolvormig	150 à 250 gram
Bourgogneglas	Een op voet staand bolvormig glas	250 à 350 gram
Bowlglas, groot	Een op dikken voet staand bolvormig glas	300 à 350 gram
Bowlglas, klein	Van onder buikvormig met oortje, zonder voet	100 à 150 gram
Champagneglas	Sierlijk coupevormig	120 à 200 gram
Champ. Cocktailglas	Sierlijk coupevormig	120 à 150 gram
Champ. Kelk	Hoog- en kelkvormig op voet	120 à 240 gram
Champ. Cobblerglas	Van boven breed, naar onder toe puntig toeloopend	150 à 200 gram
Cocktailglas	Bol- of puntig toeloopend, op voet	80 à 100 gram
Cognacglaasje	Type bitterglaasje	35 à 40 gram
Frappé of Likeurcoup	Coupevormig en breed, op voet	300 à 350 gram
Flipglas	Hoog, smal, op voet staand glas	200 à 250 gram

Grocglas	Zie Bordeaux- en Bourgogneglas	200 à 350 gram
Groot Cocktailglas	Zie Champagneglas	120 à 150 gram
Groot Wijnglas	Zie Bordeauxwijnglas	250 à 350 gram

BENAMING	MODEL	INHOUD
Geneverglas	Zie Bitterglaasje	40 à 50 gram
Hoog bolglas	Op hoogen voet staand bolvormig glaasje	200 à 300 gram
Hoog kelkglas	Op hoogen voet staand kelkvormig glas	400 à 300 gram
Hoog Limonadeglas	Een eenigszins rechttoeloozend glas zonder voet	350 à 400 gram
Ice cream soda glas	Zie Flipglas	300 à 350 gram
Julepglas	Zie Champagnekelk	200 à 300 gram
Klein bolglas	Op voet staand bolvormig glaasje	100 à 120 gram
Kleine Tumbler	Een eenigszins rechttoeloozend glas zonder voet	150 à 200 gram
Knickebeinglaasje	Een op hoogen voet staand kelkje	30 à 35 gram
Lange smalle Tumbler	Als limonadeglas, echter smaller toeloozend	250 à 300 gram
Limonadeglas	Van boven breed, naar onder smal toeloop., zonder voet	200 à 300 gram
Likeurglaasje	Zie Bitterglaasje	35 gram
Moeselwijnglas	Op voet staand bolvormig groen glas	250 à 300 gram
Pijpglaasje	Op voet staand smal glaasje	30 gram
Portwijnglas	Op voet staand ovaal of puntvormig glas	50 à 80 gram
Punchglas	Zie Bowlglas, groot en klein	
Rijnwijnglas	Als Moeselwijnglas, echter in plaats van groen glas, geelachtig bruin	250 à 300 gram
Sorbetglas	Zie Ice cream soda glas	250 à 350 gram
Sherryglas	Als Portwijnglas	

Theeglas	Klein recht. In zilverhouder met oor	200 gram
Waterglas	Zie Bordeauxwijnglas	300 gram
Whisky Tumbler	Zie Limonadeglas	180 à 200 gram
Wiener Melange glas	Zie Theeglas	



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>