

SAUANDOR TRULLOLS ARTED

RECETARIO
INTERNACIONAL
DE
COCK-TAILS



PROLOGO POR
HILARIO ALONSO

HABANA, CUBA

1937











SALVADOR TRULLOLS MATEU

RECETARIO INTERNACIONAL

— DE —

COCK - TAILS

PROLOGO POR

HILARIO ALONSO

1937

EDITORIAL FERNANDEZ

O'Reilly número 36

Habana, Cuba

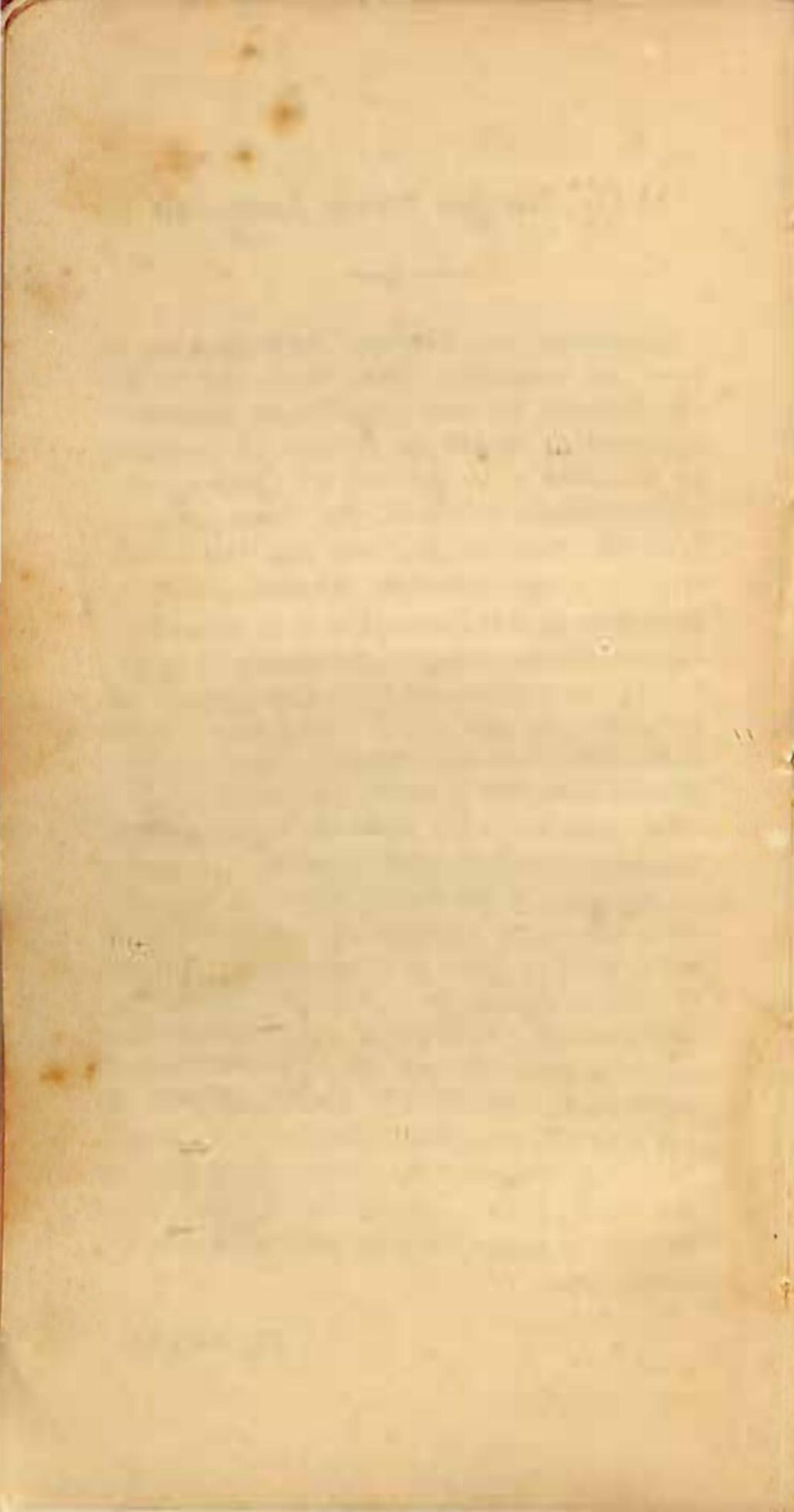
Es propiedad del autor y se ha
hecho el depósito que marca la ley.

Copyright applied for. By the
author.

Al Dr. Nicolás Sierra Armendáiz

Licenciado en Derecho, destacóse en el Foro con singulares dotes, desde los primeros tiempos en que adquirió el doctorado. Heredero de bienes de fortuna, se convirtió de la noche a la mañana en administrador de cuantiosos intereses. Sus dotes administrativos, desarrollados con una técnica admirable y una acrisolada honradez, hicieronle ocupar la administración y la presidencia de una de las empresas industriales más destacadas de Cuba, cual es la Cervecería "LA POLAR", la que habla "soto voce" de su habilidad y de sus triunfos incomparables. Esposo ejemplar y padre amantísimo ha sabido crear un hogar pleno de virtudes. Hombre de gustos refinados y por eso admirador de las artes y las bellas letras, ha estimulado y cooperado a forjar destacadas obras de arte. Hombre justo y generoso, ha repartido el bien a manos llenas entre las clases trabajadoras y humildes. A esa condición tan personal suya obedece que la prestigiosa colectividad "CLUB DE CANTINEROS DE LA REPUBLICA DE CUBA" le haya conferido el título de "Presidente de Honor" y que este humilde autor le dedique como ofrenda y ponga bajo su protección este pequeño libro.

EL AUTOR.



PROLOGO

Trullols, Salvador Trullols, el cantinero vivaz, nervioso, parlador incansable, inteligente y culto, va a publicar, mejor dicho, a reeditar el libro de cotería que titulara "International Cock-tail Book", que se le ha agotado, corrigiéndolo y aumentándolo de una manera notable, según nos da a conocer en el Prefacio. Y me pide que se lo prologue.

Yo, que jamás me he visto en aprietos de esta clase, dudo, titubeo, resisto, pero... son tales las insistencias y de tal naturaleza los ruegos, que, sin saber cómo ni cuándo, heme aquí prologando su nuevo libro de cotería que titula "Recetario Internacional de Cock-tails". Digo su nuevo libro, y no miento, a pesar de que él sostenga en su Prefacio que es una *reedición corregida y aumentada*.

Este "Recetario Internacional de Cock-tails" es un libro nuevo completo. El mejor de todos los libros de

cotería publicados hasta el presente momento en Cuba y en el mundo entero. Mejor que el que publicó últimamente el cantinero del hotel "Savoy", de Londres, que es el más novedoso; mejor que los que circulan por Norteamérica, recopiladores de los coteles más conocidos y de las creaciones posteriores a la "Ley Seca".

Es libro nuevo, porque, la serie de estudios que tiene sobre la historia, el proceso de la elaboración y las condiciones terapéuticas de la cerveza, del champagne, de la ginebra, del vermouth, del whisky, de la uva, del vino, del ron, del coñac y de la sidra, es la primera vez que se hacen y se publican en libros de esta clase. Y eso nada más que fuese, es suficiente para hacer este libro nuevo. Pero, no es eso sólo; este libro posee más de doscientas recetas de cotería que no tiene el anterior. Y algunas de ellas, de las que triunfaron en el Concurso Nacional de Cotería que acaba de efectuar el "Club de Cantineros de la República de Cuba". Si es así, no cabe duda, el libro es nuevo y el mejor de todos los publicados hasta el presente momento.

Los estudios que tiene sobre la cerveza, el champagne, la ginebra, la sidra, el vermouth, el whisky, la uva, el ron, el vino y el coñac, son interesantísimos y nos enseñan muchísimas cosas que ignorábamos, descubriéndonos un mundo nuevo.

Por ellos vemos que los vinos y licores no se crearon para destruir a la humanidad, como sostienen los abstemios y los partidarios de la sequedad; por ellos llegamos a comprender que los vinos y licores no son producto de esta o aquella civilización, ni de este o aquel pueblo, sino de todas las civilizaciones, de todos los pueblos; por ellos descubrimos que desde las épocas más remotas, todas las razas y en todas las regiones del orbe, con una naturalidad admirable, han creado sus vinos y licores especiales para libarlos en sus fiestas sagradas y ofrendarlos a los dioses; esos estudios pueden llevar a los investigadores a topar nuevos cauces en los descubrimientos históricos, a encontrar la psicología de los pueblos y las razas, a conocer la geografía, el clima y la flora, la pobreza y la riqueza de las principales regiones de la Tierra.

Si tales cosas podemos llegar a conocer y descubrir con esos trabajos, ya ve el lector si es interesante y trascendente este nuevo libro de Salvador Trullols, que nos presenta como un simple recetario de cotería internacional.

Este libro, lleno de toda clase de sugerencias, es práctico y útil para el cantinero, para el aprendiz de cantina, para el bebedor, para el catador de delicados sorbos, para la dueña de casa, para los comerciantes e industriales de vinos y licores, para el psicólogo, para el historiador, para toda persona culta, en suma.

Hilario Alonso.

Enero de 1937.

P R E F A C I O

Por haberse agotado la primera edición del "LIBRO INTERNACIONAL DE COCK-TAILS" que recientemente he editado, a requerimiento de amigos fraternos, a quienes estimo, me he decidido a llevar a cabo esta segunda edición, corregida y aumentada en aquellas partes que considero necesarias para que mi libro cumpla una misión social.

Agrego a este libro, como cosa de gran utilidad para los fines que el mismo persigue, la historia, el proceso de elaboración y las condiciones terapéuticas (hecho todo a grandes rasgos) de aquellos licores y bebidas más indispensables para la preparación de la serie de COCK-TAILS que doy a conocer.

Creo que los cantineros, por interés profesional, deben conocer no sólo la preparación de los COCK-TAILS usuales en toda cantina prestigiosa, sino la historia, el proceso de elaboración y la propiedad terapéu-

tica de los principales licores que manipulan a diario. Porque si un cliente inquiere de él la noticia del origen de la bebida y el licor que aquél consume y éste manipula, no puede decirle que lo ignora: debe saber contestarle para satisfacer aquellos deseos. Lo mismo debe suceder en cuanto a la preparación y propiedades químicas y terapéuticas de cuantas bebidas y licores despacha.

Si un cliente le dice a un cantinero: "Tengo ganas de tomar esto o aquello, pero temo que me haga daño", un cantinero tiene que probarle, dándole a conocer las propiedades de las bebidas y licores a que se refiere, que no sólo no le hacen daño, sino que le hacen este o aquel bien que no esperaba. Las bebidas y licores no dañan jamás tomadas con medida y moderación. Y tienen todas ciertas cualidades alimenticias y terapéuticas que, cuidadosamente aplicadas o tomadas, se convierten en reactivos fisiológicos, generan bienestar y estimulan la curación de ciertas dolencias y afecciones.

Y si no es el cantinero, sino el cliente quien se hace de este libro, porque le guste como buen gastronó-

mo conocer la preparación de toda clase de COCK-TAILS para recrearse en su hogar con ellos, preparándolos y tomándolos, también le es de utilidad adquirir esos conocimientos históricos, de elaboración y terapéuticos de las bebidas y licores para conocer qué es lo que ingiere y qué efectos provoca en su organismo el licor o COCK-TAIL que apetece y se toma.

El recetario de COCK-TAILS también lo he aumentado en gran calidad y cantidad, trayendo aquí gran cantidad de COCK-TAILS que en el otro no había, particularmente los que salieron triunfantes en el CONCURSO NACIONAL DE COCTELERIA que celebró el CLUB DE CANTINEROS DE LA REPUBLICA DE CUBA, y de los más usuales en Norteamérica e Inglaterra, los países por excelencia en que más se cultiva el COCK-TAIL. Quiero que en Cuba se conozca todo eso para que los cantineros puedan servir al turismo que nos visita, todas las temporadas invernales, los COCK-TAILS y mixturas que está acostumbrado a tomar en su país.

En cuanto a los no profesionales

del Bar, les es también de gran utilidad este aumento del recetario, por cuanto que por él pueden conocer muchos más COCK-TAILS que desconocían y apreciar los gustos del pueblo inglés y norteamericano además de los del cubano.

Otras mejoras encontrarán los cantineros en este nuevo libro de COCK-TAILS, de gran utilidad para su desenvolvimiento profesional en el Bar.

Salvador TRULLOLS.

Enero de 1937.

OBSERVACIONES

El cantinero debe saber que para obtener siempre el resultado apetecido, es necesario emplear bebidas de la mejor calidad y no alterar nunca las dosis que exprese la receta.

Otro detalle de gran valor es no usar el hielo utilizado ya para otras mezclas, pues hay personas que lo aprovechan por economía y ello es cometer un error.

Las frutas frescas para adornar los cocktails y los jugos de las mismas, así como también granadina, gotas amargas y sirope, canela y nuez moscada en polvo, agua de azahar y azúcar en polvo y en cuadradillos, etc., son aditamentos valiosísimos en la confección de estas exquisitas mezclas.

Es positivo que para obtener el mejor éxito, el cantinero o la persona que haga las mezclas procurará darles la mejor presentación posible.

Otro factor importantísimo es no llenar las copas o vasos hasta el borde, pues llenarlos resulta gran ordinariéz.

También quiero significar estas otras observaciones, con el propósito de la mejor comprensión de las recetas por la abreviación de las mismas. Pues, por ejemplo, cuando debajo de una receta se lea: "bátase", quiero decir que hay que mezclar los ingredientes y **batirlos en la cotelera junto con el hielo.**

Cuando diga: "revuélvase", debe entenderse que no hay que batir y sí emplear un

vaso grueso de bar, donde se echarán los ingredientes juntamente con uno o dos trozos de hielo y se revolverá con una cucharita hasta que esté bien frío.

Donde se lea: "adórnese", significa que el cock-tail tiene que adornarse con frutas, las cuales se colocarán en lascas en el interior del vaso o la copa, salvo excepción.

Todos los cock-tails deben de adornarse antes de servirse.

LA MANERA MAS CORRECTA DE MANEJAR VINOS, CHAMPAGNES Y LICORES

En primer lugar, conviene saber que, al almaceuar las botellas, éstas tienen que ser colocadas verticalmente, con el corcho hacia abajo.

Tanto los vinos como los champagnes deben de enfriarse con lentitud, pues de hacerlo con rapidez, unos y otros perderán cualidades.

Los champagnes nuevos requieren ser servidos a una temperatura de 35 a 40 grados F., mientras los añejos piden de 45 a 50 grados. A fin de que conserven la frialdad, al servirse, no se tocarán las botellas con las manos, sino que se envolverán en una servilleta bien limpia.

Al tiempo de ir a servir el champagne, debe de colocarse la botella verticalmente, con el corcho hacia arriba, en un lugar bien firme, como por ejemplo, en una mesa o aparador; se quitará la cápsula, después el alambre, y por último, se sacará el corcho, operación esta que se hará con suavidad para evitar la pér-

dida del gas y que también ahorrará el bo-
chorno de salpicar al cliente, cual sucede si,
efectuada dicha operación por personas inex-
pertas, se vierte el rico líquido botella abajo
por la fuerza del mencionado gas.

Téngase en cuenta asimismo, como medida
higiénica, que el cuello y la cabeza de la
botella han de limpiarse cuidadosamente con
una servilleta bien limpia antes de servirse,
para tener la seguridad de que no caerán
desperdicios del corcho en la copa juntamen-
te con el líquido.

Ya descorchada la botella, sírvanse unas
gotas de champán o vino al anfitrión, antes
que a los invitados, para luego completarse
la misma.

Después de los champagnes, los vinos cla-
retes, Sauternes, Borgoña, Rhin y Mosela son,
generalmente, los favoritos.

Los vinos rojos deben de servirse a una
temperatura natural.

Los vinos blancos piden 50 grados F.

Vinos viejos para beber,
Madera vieja para quemar,
Libros viejos para leer,
Amigos viejos para confiar.

Entremés:

Jerez seco pálido con gotas amargas,
vermouth, Dubonnet o coek-tail.

Sopa:

Jerez seco viejo o Madeira.

Pescado:

Vino del Rhin, Mosela, Sauternes o Bor-
goña blanco.

Entrante:

Tinto ligero de Burdeos.

Asado:

Tinto añejo.

Ave:

Champán CODORNIU.

Pasteles:

Madeira de cuerpo.

Queso:

Vino Oporto.

Frutas:

Tokay, Málaga u Oporto blanco.

Café:

Coñac "Insuperable", licores o cremas.



Vino de olor, color y sabor, suavísimo licor.

El vino como rey y el agua como buey.

La felicidad de la vida consiste en tener un coñac TRES COPAS para beber, un CORONA DE CORONA que fumar y algo que esperar...

La carne, pone carne, el pan, pone panza y el vino, guía la danza.

Abrigo es, contra el frío, estar bien bebido.

No titubees en rechazar las bebidas malas; por útil que haya sido una muela picada, se extrae cuando se pica, a fin de que no corrompa las demás.

EL RON

Ron es el líquido alcohólico alcanzado por la fermentación y la destilación del zumo de la caña de azúcar o de las melazas sacadas de las fábricas de azúcar de caña.

El ron, como el coñac o brandy, es un aguardiente.

En la "Revista de Medicina y Cirugía", de La Habana, se ha publicado un notabilísimo trabajo del doctor Guillermo García López, de la Universidad de La Habana y jefe del Servicio de Bromatología de la Secretaría de Sanidad y Beneficencia de la República de Cuba, que obtuvo el primer premio del Concurso Médico-Farmacéutico, sobre los productos de la Compañía de Ron Bacardí, S. A., que dice así:

"Entendemos por ron el producto alcohólico resultante de la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar o de los productos secundarios o residuales como las melazas. El ron queda incluido entre los aguardientes.

"Los aguardientes abarcan bajo su denominación otros muchos productos, resultantes de la fermentación y destilación a bajo grado de diversas sustancias primas capaces de fermentar. En líneas generales pueden provenir de los siguientes orígenes:

(gran parte de estos datos los doy a conocer en el capítulo correspondiente al coñac, a donde traslado al lector) azúcar de caña, remolacha, maíz y zanahorias. La glucosa en general y los frutos de casi todas las frutas azucaradas. Las raíces feculentas como las patatas; las raíces jugosas como los nabos. Las semillas y frutas feculentas como el trigo, la avena, el centeno, las habichuelas, lentejas y habas. La fécula pura. La celulosa en todas sus formas. La miel. Todas las bebidas fermentadas.

“Como nuestro fin es el estudio del ron—dice el doctor Guillermo García López— a él sólo nos limitamos. En Cuba constituye una bebida fundamental, por proceder de la caña o de sus derivados. Nuestro clima nos impide dedicarnos a la producción de otros aguardientes. Con casi toda seguridad aceptamos que el ron es la bebida que mejor se prepara en Cuba, existiendo para ello grandes facilidades, buena caña de azúcar en cantidad y perfecta organización. Son de preferir, dentro de los rones, aquellos que son elaborados bajo la base de una buena supervisión científica de todos los mecanismos de fermentación, destilación y almacenamiento. De igual modo que llamamos la atención cuando nos referimos a licores artificiales, insistimos, en este lugar, sobre un hecho observado al estudiar la preparación del ron en Cuba. Muchas pequeñas industrias elaboran un producto de clase inferior, y se obtiene de destilerías no preparadas para

destilación de bebidas alcohólicas, sino para la fabricación de alcohol industrial, aguardientes que luego diluyen y preparan el ron. Estos rones que circulan, sin denunciar su propia procedencia, son aguardientes de baja calidad, obtenidos sin cuidado, procedentes de melazas fermentadas en tinajas infectadas. Naturalmente, rápidamente reconocibles por su olor y sabor especial. El bouquet de la bebida que depende de los productos secundarios que acompañan al alcohol etílico, tiene necesariamente que hallarse alterado. Este producto se vende a bajo precio, y son aceptados sin escrúpulos por los vendedores detallistas”.

El ron, aguardiente, sufre el mismo proceso de elaboración que todos los aguardientes. Extracción del jugo de la caña o la melaza, ponerlos en fermentación, destilación y añejamiento después. (En el capítulo dedicado al coñac, cognac o brandy, el lector podrá conocer ese proceso).

El ron, terminada su destilación, como el coñac, es incoloro. El añejamiento en los toneles de encina, es el que le da el color más o menos peculiar que tiene el que se distingue por Carta Blanca. Los colores de las otras clases del ron suele dárseles con caramelo.

Dice el doctor Guillermo García López en el trabajo citado:

“Algunos industriales extranjeros han tratado de transportar melaza con el objeto de fabricar ron. Un hecho muy curioso demostró a ellos que el ron, con sus

características físico-químicas, no podía ser obtenido de ese modo en Europa, pues sólo obtenían un alcohol etílico poco agradable. Verosímilmente, circunstancias climatológicas influyen en la fabricación del ron. En los países productores de la caña las temperaturas elevadas ejercen su acción sobre la fermentación. Los intentos de hacer fermentar en Europa melazas en sitios con temperatura alta, también han fracasado. Algunos han llegado a pensar que a más del carácter de la melaza y de la temperatura ambiente, otras causas pudieran actuar sobre la preparación del ron, y así han hablado de posibles fermentos difundidos en la atmósfera de los países cálidos.

“El ron verdadero puede estar encabezado con alcohol y agua — dice el mismo doctor Guillermo García López en el trabajo repetido—; el ron artificial es una mezcla de “aguardiente de vino” y agua, aromatizado con productos como el éter acético, éter nítrico, éter butírico, tintura de aceite de abedul, tintura de corteza de encina, esencia de vainilla, etc. Este ron artificial puede fácilmente reconocerse mezclando 10 c.c. del mismo con 300 de ácido sulfúrico a 66 grados. Después de enfriado, el aroma del ron natural se conserva; el del artificial se ha perdido. Una mezcla que contenga aunque sea el diez por ciento de ron natural, conserva su aroma después de esta reacción”.

La más antigua y afamada destilería de ron en Cuba, es la de la “Compañía Ron

Bacardí, S. A., radicada en Santiago de Cuba, que desde hace más de sesenta años se viene dedicando, con toda clase de cuidados especiales y una técnica admirable, al cultivo y la preparación de toda clase de rones, sin necesidad de imitar a los no menos famosos rones de Jamaica, de color obscuro, anteriores, indudablemente, a todos los rones cubanos.

Por la calidad insuperable de su ron, la "Compañía Ron Bacardí, S. A., ha logrado invadir y dominar todos los mercados del mundo, adquiriendo en ellos un nombre de resonancia universal hoy. El nombre de Bacardí, por el valor de sus productos, por su seriedad en las transacciones comerciales, por la unidad invariable de su tono, color y sabor inimitables de tan exquisito licor, se ha hecho familiar a todos los idiomas y a todas las razas.

Ante el éxito rotundo del ron Bacardí, que ha paseado glorioso el nombre de Cuba por todas las latitudes del planeta, han surgido un centenar de imitadores.

Muchísimas son las nuevas marcas de ron cubano que se ofrecen por todas partes; pero ninguna es capaz de adquirir, de poseer el aroma y el bouquet que adornan las cualidades del ron Bacardí en cualquiera de sus clases: **Carta Blanca, Carta Oro, Elixir y 1873.**

Ninguna otra marca de ron, de tantas como han salido al mercado cubano, ha sido capaz de preparar un nuevo tipo de ron que no sea el "Carta Blanca", el "Carta Oro",

el "Elixir" y "1873". Todas, absolutamente todas, no hacen más que imitar las clases que creó Bacardí, que acreditó Bacardí.

Y aunque muchas gentes, por los prejuicios de la educación que han recibido, por un lado, y por el otro, por las campañas equivocadas de los abstemios que han sembrado toda clase de ideas falsas como si fueran verdades indiscutibles, repudian los licores como el ron, por considerarlo perjudicial a la conservación de la salud, cuando lo cierto es que el ron no daña, sino beneficia a la salud, cuando es tomado con moderación y medida, como he de probar en las líneas que siguen.

El doctor Paul, en su obra "Tratamiento de las Enfermedades del Corazón", recomienda el alcohol como un tónico, cuando dice: "El alcohol activa la circulación periférica y estimula las fuerzas musculares. En estas condiciones de dosis moderadas es un cordial".

El doctor Duclaux sostiene que el alcohol es un verdadero alimento, tanto calorífico como energético.

En su famosa obra "Clínica Terapéutica", el doctor Dujardin-Beautmetz sostiene que "el alcohol nos permitirá sostener a nuestros enfermos, tonificarlos sin aumentar su termalidad y aún rebajar esta última".

El profesor Krause, refiriéndose al alcohol, dice: "Esta substancia constituye un valioso medio coadyuvante al tratamiento de individuos de edad avanzada". Y recomienda en su "Tratado de Terapéutica General" la administración del alcohol, bajo las formas de vinos ricos en bouquet o coñac.

La doctora Susana M. Fortún, de quien adquirí todos estos datos terapéuticos, en un trabajo que premió la Academia de Ciencias Médicas, Físicas y Naturales de La Habana, en el Concurso Médico - Farmacéutico de los productos Bacardí, organizado por la "Compañía Ron Bacardí, S. A.", habla así del alcohol:

“Los efectos beneficiosos del empleo del alcohol en las fiebres deprimentes, como la tifoidea y la pneumonía, son debidos, probablemente, al valor alimenticio del alcohol y a la estimulación de la digestión y absorción de otros alimentos. El pulso se pone más fuerte y regular. La acción narcótica del alcohol es útil, porque tranquiliza la excitación febril. Los efectos del alcohol deben de vigilarse para asegurarse los efectos estimulantes cuando son necesarios, evitando la depresión y estados de excitación. Las observaciones individuales de cada paciente pueden guiar la marcha de su empleo. En estados crónicos se obtienen muy buenos resultados, en los estados adinámicos donde la circulación es defectuosa, en el curso de la convalecencia de fiebres, tisis, etc.”

Y J. B. Fonsagrives, en su interesante obra "Materia Médica", habla de esta manera sobre el alcohol:

“Analicemos los efectos producidos por las dosis médicas o terapéuticas del alcohol. El alcohol excita, a su paso, las secreciones mucosas de la boca, faringe, esófago y aún del estómago, produciendo, al mismo tiempo, en el centro epigástrico una

sensación de calor que irradia a toda la economía y que, probablemente, tiene su punto de partida en una excitación particular del plexo solar”.

El formulario “Farmacopea Nacional” en la página 154, tratando de la definición del coñac, dice: “Se aconseja substituir el brandy por nuestro aguardiente, el ron, de composición análoga, sin los inconvenientes de las frecuentes adulteraciones que sufre el brandy”.

El ron, pues, no daña a la salud: la beneficia, y si es BACARDI, la mejora.

“BACARDI”

EL MAS AÑEJO PRODUCTO CRIOLLO

CALIDAD DESDE 1862



Pida “HATUEY”

LE DARAN CERVEZA

(Elaborada por BACARDI)



“Malta HATUEY”

LA MALTA FOSFATADA

(Elaborada por BACARDI)



PIDA NUESTROS PRODUCTOS A LOS

DETALLISTAS



Compañía Ron Bacardí, S. A.

L A U V A

Por la condición de su naturaleza, la uva ha sido celebrada en todos los tiempos por los mejores poetas de todos los pueblos. Dioscórides—dice el doctor Neuville—, ya usaba sus jugos antes de la madurez para curar ciertas fiebres y anginas, contra las úlceras de la boca y los esputos de sangre.

Muchos otros médicos de la antigüedad, posteriores a Dioscórides, usaron la uva contra la disentería. Otros la emplearon como profilaxis contra la peste y la preservación de los cólicos hepáticos. En las afecciones del riñón y tubo digestivo fué utilizada la uva de una manera abundante por sus propiedades laxantes y diuréticas. Fué remedio eficaz como cataplasma contra las diarreas.

Posteriormente la uva fué recomendada para aliviar el estado de los gotosos, reumáticos, los que padecen de cálculos y los enfermos del hígado.

Modernamente, sobre todo en Alemania y Suiza, de una manera especial, y por toda Europa en general, se emplea la cura de la uva para la mayoría de las enfermedades conocidas.

La cura de la uva hácese con toda clase de uvas; pero úsanse, generalmente, las que son moderadamente azucaradas, de granos desarrollados y jugosos.

Consiste la cura de la uva en lo siguiente:

en ayunas y una hora antes de las comidas, los enfermos comerán una cantidad de uvas que variará de 500 gramos a 2 kilogramos. El abuso del consumo de la uva, como toda clase de abusos, ocasiona trastornos. Puede excluirse toda otra clase de alimentación. En este caso, cada hora debe tomarse un vaso de agua, mineral o no mineral. La piel y las pepitas deben apartarse cuidadosamente, porque pueden provocar ciertas alteraciones de las vías digestivas. “Atendiendo estas prescripciones, la mayor parte de los que se someten a este tratamiento — dice el doctor Neuville — obtendrán un gran beneficio y bendecirán a la Naturaleza por haber puesto a su disposición una medicación tan agradable”.

LOS CONSEJOS DEL CANTINERO

Consumidor: acuérdate que:

Cuatro vasos de vino representan un litro y dos litros una convidada.

Dos convidadas provocan una discusión y una discusión repercute en disputa.

Una disputa se convierte en batalla y una batalla necesita dos policías.

Un juez, un escribano y un ujier constituyen una multa o algunos días de arresto, más los gastos.

Aparte de estos inconvenientes, ven a menudo por aquí, bebe moderadamente, paga honorablemente, vete amigablemente y vuelve a tu casa tranquilamente.

A bien comer, tres veces beber: la primera, pura; la segunda, como Dios la crió en la uva, y la tercera, como sale de la cuba.

LOS VINOS

El vino es una bebida o licor sacado de la fermentación del mosto, que es el zumo de la uva.

El origen de la fabricación del vino piérdese en la obscuridad del tiempo. En la antigüedad más remota se sabe de la existencia del vino. Atribúyese la invención a diversas divinidades.

El número de vinos existentes es inmenso; cuéntanse por millares. Sin embargo, esa grande variedad de vinos pueden dividirse, y se dividen, en dos clases; bien sea por el color, bien por su consistencia. Si es por su color, en blancos y tintos; si por su consistencia, en secos y licorosos.

Prepáranse los vinos tintos con uvas negras o moradas que se ponen en fermentación con su película o piel.

La calidad de las uvas, y por ese motivo de los vinos, depende de numerosas circunstancias; especialmente en la naturaleza de la tierra; después, del clima, de la clase del cultivo que se use con la uva, de la variedad de las plantas, de la marcha de las estaciones, de la hora en que se recoja la uva y del método que se emplee en su elaboración.

Recógese la uva de agosto a noviembre. Su madurez conócese cuando la piel adquiere cierta elasticidad que permite que se la apriese entre los dientes sin que se desgarre, o

cuando se obscurece su piel.

La vendimia ha de hacerse con buen tiempo y en dos o tres veces, cogiendo los racimos maduros y dejando los verdes. El racimo debe cortarse con tijeras. El vino habrá de hacerse tantas veces cuantas se vendimie. El mejor vino es el que sale de la primera cosecha.

Para obtener el vino de Burdeos, pongo por ejemplo, escógese la uva con gran meticolosidad. En la región del Medoc, recógese la uva blanca en dos veces. La negra en tres o cuatro veces. En Saint Croix, hasta cinco y más veces. A esta clase de recolección se debe la selección esmerada de esa clase de vinos franceses.

Recojada la uva y ya en el lugar, se la pisa y se le extrae todo el jugo o mosto que tiene. La exposición al aire de ese jugo lo hace fermentar.

Un racimo de uvas puesto al aire no se pudre nunca. Se seca poco a poco. Si se rompe la piel de las uvas prontamente se manifiesta la fermentación al ponerse en contacto con el aire.

Si los vinos que se desean elaborar son finos, es indispensable despojar al racimo de su armazón leñosa que se conoce por **orujo** o **escobajo**; porque mezclado con la masa de la uva, en la pisación, da cierta sustancia amarga que, a pesar de su riqueza de cremor tár-taro y la materia tanina que enriquece al vino para facilitar su fermentación, le impregna de ciertas propiedades astringentes que no desaparecen hasta que se evapora a través de los años. El orujo úsase en la pre-

paración de los caldos para asegurar una larga conservación a los vinos.

La uva aplástase pisándola en depósitos y cubos dos veces. Primero, cuando se recoge; segundo, cuando el mosto experimenta los primeros efectos de la fermentación. Esta forma úsase poco, por los peligros que ofrece a los que esa labor realizan al aspirar los gases. Lo más corriente hoy, después de bien aplastada la uva, es someterla a la prensa.

La fermentación del mosto es la operación más importante para la fabricación de los vinos. El mosto sin fermentar, o jugo de la uva, se compone de los siguientes elementos: agua, azúcar de uva, una materia nitrogenada soluble, ácido málico libre, bitartrato de potasa, tartrato de cal y de potasa, sal marina, sulfato de potasa, una materia colorante azul y algunos indicios de materias grasas.

Los principios más importantes de esas materias son: el azúcar de uva convertido en alcohol, cuando fermenta, constituye la fuerza del vino y la materia azoada que sirve de fermento para generar la metamorfosis del mosto en vino. De la diversidad y proporciones con que están mezcladas las materias expuestas, dependen la calidad y la variedad de todos los vinos existentes.

Para conocer la mejor o peor calidad del mosto, basta saber la cantidad de azúcar que contiene, aunque muchas veces resulta engañoso, ya que la presencia de otras sustancias, en los años adversos a la vid, acompaña al azúcar.

La temperatura de las bodegas donde se deposite el mosto no debe ser inferior a 15 grados centígrados.

La fermentación del mosto conócese por unas burbujitas de gas que suben a través del vino y que se deshacen al llegar a la superficie por el contacto del aire. Poco después agítanse por sí mismas todas las partes de la masa y se ponen en movimiento cual si quisieran desprenderse unos cuerpos de otros. Cuando se produce eso, se denomina fermentación tumultuosa. Esa fermentación dura unas veces más y otras menos, según la naturaleza del mosto, la relación del azúcar que posee y la temperatura del lugar. Este proceso es interesantísimo. Vese en él cómo el líquido, poco a poco, va adquiriendo un color rojo, pierde su dulzura, adquiere sabor caliente y picante y se impregna de un olor fuerte y agradable todo el local. Disminuye la temperatura y se trueca más claro el licor.

Para provocar la fermentación vinosa las sustancias indispensables son: azúcar o el mucoso azucarado, agua y fermento, a los que suele adherírsele el tártaro.

Terminado ese proceso, pasa el vino de las vasijas y del lugar en que fermentó a otros depósitos y departamentos más secos, bajo tierra y cara al Norte. Días después de ese trasvase, siéntese un silbido ligero que provoca el gas ácido carbónico que constantemente se desprende del líquido, formando en la superficie una espuma que sale por una abertura hecha en la parte superior del depósito o cuba, la que se tiene siempre llena para que pueda botar la espuma que arrastra consigo las materias extrañas al vino y a él unidas hasta ese momento.

Ese es, poco más o menos, el proceso de preparación de todos los vinos en su primera elaboración. Después de esos tratamientos siguenle aquellos particulares de cada calidad, para darles el color, el olor y el sabor específico de cada uno de ellos.

El tratamiento y la elaboración de todos los vinos, cualesquiera que sean, exige cuidados exagerados. Muchísimas enfermedades acechan constantemente a los vinos, aunque ello parezca paradójico. Y hay que tratarlos con un celo y cuidado esmeradísimos. Y cuando contraen una o la otra enfermedad, hay que tratarlos como exige cada enfermedad para curarlos y librarlos de los males que contraen.

De todos los vinos de España los de Jerez y amontillados son, sin duda alguna, los mejores. Ambos vinos se hacen con las mismas uvas, y aunque se diferencian en olor, color y sabor, no obstante es un misterio, aún para los mismos técnicos la constitución de esas dos calidades de vinos que se forman por sí mismas, durante el primero o el segundo año de su tratamiento, sin que el hombre más práctico o entendido haya, hasta ahora, podido descubrir o averiguar la causa que origina ese fenómeno inexplicable, ocasionado, indudablemente, durante la fermentación.

El Jerez seco tiene un sabor aromático muy particular, único, y es mucho más subido que el de su hermano el amontillado, siendo tres los colores que los distinguen, a saber: de paja, de oro y obscuro. Este último es el que los ingleses llaman **Brown Sherry** y el que prefieren sobre todos los demás.

El amontillado tiene color de paja, el que depende de su mayor vetustez. Su sabor es más seco, más delicado que el del otro y se parece mucho al de las avellanas y almendras. Es menos abundante que el seco y años hay que se obtiene muy poco o casi nada, lo cual hace que sea más escaso. El nombre del amontillado proviene de Montilla, población cercana a la ciudad de Córdoba, donde los vinos son deliciosos y poco conocidos por consecuencia de las malas vías de comunicación.

Las condiciones terapéuticas de estos vinos son admirables e incomparables. En todos los grandes sanatorios y clínicas de alguna fama, los vinos de Jerez son indispensables para todos los enfermos en el período de la convalecencia. Son digestivos, diuréticos, vigorizantes, estimulantes, desarrollan el apetito, dan calor, animosidad, vigor, fuerza. No hay medicamento reconstituyente que no lleve en una gran proporción los vinos de Jerez.

Considérase que el vino posee estas cualidades alimenticias, según los experimentos y los exámenes llevados a cabo por el diez por ciento de los más destacados doctores, especialmente Loeper, profesor de la Facultad de Medicina de París; Decref, de la Real Academia de Medicina de Madrid; Vires, profesor de la Facultad de Medicina de Montpellier.

Un litro de vino posee la condición alimenticia y nutritiva de 90 centilitros de leche; 370 gramos de pan y 585 gramos de carne roja y de cinco huevos.

Los vinos de Jerez más famosos en todo el mundo son los que se preparan en las más

antiguas bodegas de Jerez y que llevan la firma de González Byass.

De ellas salen a dominar el mercado mundial, por sus gustos refinados y exquisitos, los vinos:

VIÑA TULA

FINO GADITANO

TIO PEPE

VIÑA A B

NECTAR

SOLERA 1847

APOSTOLES

MATUSALEN

MOSCATEL, ETIQUETA AZUL

MANZANILLA, VDA. DE MANJON

UNA AGUILA

DOS AGUILAS

TRES AGUILAS

CUATRO AGUILAS

GINCO AGUILAS

C O Ñ A C S

UNIVERSAL

TRES COPAS

SOBERANO

INSUPERABLE

CUESTION DE PRINCIPIO

Su eminencia, el cardenal Donnet, ha dejado en Bordeaux el recuerdo de haber sido un prelado muy bueno, en grado supremo, sin detestar por eso la buena mesa. Cuando comía tenía la costumbre de decir:

—Con esto, hijos míos, es menester beber una copa de vino viejo!...

Y así lo hacía.

Un día, uno de sus vicarios le preguntó:

—¿Existe algo con lo cual no debe beberse vino viejo?

—Sí, hijo mio, contestó el Cardenal.

—.....

—El agua.

La carne por el color y el vino por el sabor.

Baco, Venus y Tabaco, ponen al hombre guapo.

GONZALEZ - BYASS

V
I
N
O
S



C
O
Ñ
A
C
S

Jerez de la Frontera

COGNAC, COÑAC O BRANDY

Llámase cognac, coñac o brandy a los aguardientes o bebidas espirituosas que, por destilación, se sacan del vino, de una graduación de 45 a 60 centesimales y que conservan un sabor y aroma especiales, conforme con la materia de que proceden. Consíguese por la destilación directa del líquido fermentado que resulta del mosto o del jugo de la uva.

Terminado el proceso de la fermentación del mosto, ya descrita en el capítulo de este libro dedicado a los vinos, se pasa a la destilación. Esta consiste en separar de la masa líquida el aguardiente o alcohol.

El agua pura hierve a los 100 grados centígrados con presión ordinaria. El alcohol, a los 78,4 centesimales de calor, o poco más, se volatiliza, cuando el agua todavía no ha empezado a hervir. Condensando los vapores del alcohol volatilizado que el calor produce, el líquido destilado estará compuesto de alcohol volatilizado y condensado, más la corta cantidad de agua que a esa temperatura se haya evaporado y la que los vapores hayan arrasado consigo mecánicamente.

Los líquidos fermentados que se someten a la destilación para la obtención del aguardiente, contienen, además del agua y el alcohol, otras sustancias que tienden a aumentar el punto de ebullición, lo cual hace que la masa líquida rompa a hervir a una tem-

peratura intermedia entre 74,4 centesimales y los cien grados. El alcohol se volatiliza en mayor cantidad relativamente a la que tiene el líquido fermentado, de modo que en el líquido condensado se encuentra siempre el alcohol en mayor proporción que en el líquido a destilar.

El caldeo a fuego directo es beneficioso cuando se ha de destilar líquidos fermentados como el vino y cuando se quiere obtener los aguardientes con el olor y el sabor especiales del coñac, cognac o brandy. La calefacción por vapor en las destilerías o alambiques se emplea cuando se quiere sacar alcohol puro o cuando se necesita destilar alguna sustancia pastosa.

Francia es el país por excelencia, entre todos los otros países, que primero se dedicó a esta clase de producción de aguardientes, a tal extremo que se lo ha dado el nombre de la población de Cognac a ese producto, por el cual se le distingue en el mundo entero a esa clase de aguardiente.

Con exactitud no se sabe cuándo empezó a destilarse el vino en Francia para la obtención del aguardiente; pero el renombrado profesor de la Facultad de Medicina de Montpellier, Armand Villeneuve, en el libro titulado "La Conservación de la Juventud", que publicó en 1309, habló así de él:

"Se extrae por destilación el vino ardiente llamado aguardiente. Es la porción más sutil del vino; es el agua permanente o más bien el Agua de Oro. Prolonga la vida y he aquí por qué merece llamarse Agua de Vida". (Eau-de-vie, nombre francés del aguardiente).

En otro libro que se titula "Tesoro de los Pobres", del propio profesor, se habla del aguardiente de esta manera:

"Sí, por procedimientos químicos se saca del vino un líquido que no tiene ni su color ni sus mismos efectos. Esta agua de vida es un agua de inmortalidad, puesto que prolonga los días, disipa los humores pecantes, reanima el corazón y conserva la juventud".

El señor Armand Simard, doctor en Derecho y Presidente del Consejo del Partido de Cognac, en un trabajo interesante que publicó sobre los aguardientes de cognac, dice así:

"Ahora, como antaño, en Charente la destilación del vino es una operación que consiste en separar químicamente, bajo la acción del calor, líquidos de diferente volatilidad; pero prácticamente tiende a desprender el espíritu o alma del vino y a capturar los elementos esenciales, operación sumamente minuciosa y delicada.

"Para esto—sigue diciendo el mismo Armand Simard—hay que poner varias veces el vino sobre el fuego, hace falta saber graduar éste y pasarlo a tiempo. El que practica esta operación necesita tener una atención sostenida, una comprensión experimental, una especie de habilidad que se transmite de padres a hijos y que hace el orgullo del verdadero aldeano charentés, el cual, gastando blusa azul y mitones, reclama como un título de nobleza su calidad de aguardentero.

“De todos los aguardientes franceses— continúa hablando Armand Simard—, los de la Charente se impusieron cada vez más gracias a sus cualidades; se introdujeron en todos los mercados del mundo y fueron presentados a la venta con el nombre de la ciudad que se encuentra en el centro de su producción: Cognac’”.

Los viñedos de la Charente, obtenidos del injerto realizado en vides llamadas americanas, proceden de las cepas conocidas por La Fable Blanche, Saint Emilion y Colombar.

El vino que producen tales uvas es fresco, un poco ácido y algo áspero, con un promedio de graduación alcohólica de 8 a 10 grados centígrados.

El aguardiente de la Charente, al salir de las calderas en que se destila, tiene una graduación de 68 a 72 grados centígrados de alcohol. De ahí pasa a unos barriles de unos 270 litros de capacidad. Esos barriles son almacenados en bodegas reservadas del aire y de la luz.

“Según va madurando—dice el referido autor Armand Simard—el aguardiente aumenta mucho de valor. La transformación misteriosa que convierte un líquido que al salir de la caldera es blanco como el agua y áspero al paladar, en un licor de color de ámbar, fino, de fragancia natural que desprende el olor sutil, discreto y delicado de la uva en flor, se hace en las bodegas durante el período de reposo que puede durar años y años, pues hay cognacs de cincuenta años y más’”.

España, el segundo o tercer país produc-

tor de vinos de todas clases, no queriendo ser menos que Francia y la región vinícola de la Charente, con su centro industrial (Cognac), emulándola, de los famosos mostos de la sin par uva jerezana ha logrado obtener una clase de aguardiente, con un color, un sabor y un olor tan característicos, exclusivos de los mostos jerezanos, que en muchos casos supera a los aguardientes del propio cognac.

En muchos lugares de Europa y de América el aguardiente, o coñac, o brandy jerezano, ha logrado desplazar del mercado a las acreditadas marcas del cognac francés.

Y no es nueva la fabricación del aguardiente jerezano. Data esa fabricación de más de siglo y medio en la época moderna. Como tampoco ha sido la competencia comercial el móvil de esa clase de industria en Jerez.

Sostienen algunos autores que antes que en Francia ya se fabricaba en España aguardiente. Y hasta se atribuye a los árabes que allá por el 900 de nuestra era inventaron la destilación, a pesar de prohibirles su religión beber vinos y licores. Autores existen, también, que sostienen que el sistema de destilación de aguardientes fué introducido en Europa durante el gobierno de Enrique II de Inglaterra, que reinó de 1138 a 1189.

Da a conocer Manuel María González Gordon, en su valiosa obra recientemente publicada y que se titula "JEREZ, XEREZ, SHERRIS", lo que sigue:

"Una lista de la extracción de los distintos destiladores de Jerez, que tenemos a la

vista, da las cifras de aguardiente extraído de esta ciudad en el año de 1798-99, siendo la casa que encabeza esa lista la de los señores J. Gordon y Cía., con 37, 396½ arrobas y siguiéndole la casa Juan Haurie y Sobrino, con 9,473 arrobas”.

Quiere eso decir que, pues, si en esa fecha ya se producía tamaña cantidad de aguardiente jerezano, muchísimos años hacía ya que esa clase de producción industrial se había iniciado, por cuanto para que una nueva industria llegue a producir tales cantidades, preciso es que tal crecimiento industrial haya pasado por un gran número de años de experimentación y de pruebas para llegar después a adquirir nombre y mercados, como indudablemente, según prueban las cantidades de aguardiente elaborado ese año, era necesario para consumir cantidades cual la que da a conocer tan destacada obra y autor.

Mr. Cyrus Redding, en su libro “A history and description of modern wine”, datos que suministra la repetida obra “JEREZ, XEREZ, SHERRIS”, González Gordon, “ya en 1883 decía que el brandy español era el que seguía al francés en calidad. Probablemente, se debería a las buenas cualidades de este producto lo que decidiera a los exportadores jerezanos a emprender la extracción del coñac español, después de su crianza en vasijas de roble. Este nuevo negocio vino a cumplimentar la industria vinícola de nuestro pueblo que tan floreciente estaba a finales del pasado siglo XIX”.

Atribúyese la iniciación de la elaboración

de coñac en España, al destacado industrial jerezano don Francisco Ivison O'Neale, quien, en 1830, era poseedor de un gran almacén de coñac añejándose.

A esa casa siguieron todas las que hoy se conocen y son ya numerosísimas.

“Las vasijas que se emplean en Jerez para el añejamiento del brandy—dice en su obra citada González Gordon—es la misma que se usa para el vino; es decir: las de roble americano, pues se ha demostrado que es la más conveniente aquí para que este producto desarrolle su aroma y bouquet característico”.

El doctor Mechnich, de Inglaterra, que ha luchado esforzadamente contra los abusos alcohólicos, habla así de las bebidas espirituosas:

“Los espirituosos usados con moderación no pueden ser considerados como dañinos... Aún si se goza de buena salud son útiles y necesarios. Es de notar que en los países donde hay fiebres intermitentes, las personas que con moderación beben espirituosos de buena calidad son mucho más refractarias a la enfermedad dominante que las personas que sistemáticamente o de manera absoluta se abstienen de beber”.

El profesor de la Universidad de Londres, por espacio de un cuarto de siglo, Sir Ernest Starling, habla de esta manera sobre el coñac:

“En una sociedad civilizada como la nuestra la abolición de todas las bebidas alcohólicas, aún si se pone en vigor con

el consentimiento universal, sería un engaño, pues sería contrario a los intereses permanentes de la raza. Si además se le aplica en virtud de una ley que va en contra de los deseos y convicciones de la mayor parte de la comunidad, a mi parecer, esto equivaldría a una calamidad”.

Un libro copioso de testimonios de hombres de ciencia de todas clases, defendiendo la utilidad del consumo de bebidas espirituosas de buena calidad como el cognac francés y el coñac español, podría hacerse, de dedicarnos de una manera expreso a demostrar los grandes beneficios que al hombre trae el consumo, con medida, de los cognacs, coñacs o brandys, así franceses cuanto españoles, pero me conformo con lo expuesto, por considerarlo suficiente.

Las marcas más importantes de coñac o brandy español son: Pedro Domecq y Cía., con sus excelentes clases MONOPOLIO, DOS CEPAS, TRES CEPAS, FUNDADOR, CARLOS I, CARLOS III. Osborne, con sus clases: TRES CEROS, PATRIA, VETERANO.

Y sobre todas las marcas españolas conocidas, para mí, personalmente, destácase la marca de González Byass y Cía., con sus famosísimas clases: UNIVERSAL, TRES COPAS, SOBERANO, INSUPERABLE.

“De TRES COPAS” una copa, antes de la sopa.

El vino de Jerez es el mejor reconstituyente para la vejez.

EL CHAMPAGNE

El comercio de los vinos de champagne, señálase desde tiempos bastante lejanos. La cuna del champagne considérase Rheims, Epernay y Ay; sin embargo, Vertus, Avize y Nareuil poseen acreditadas marcas, allí establecidas, desde largos años, del dorado y espumoso vino.

El champagne, a pesar de su color dorado tan sugestivo y atrayente, se obtiene de uvas moradas o negras. El Pinot negro y el Pinot secundario, negro, también, es la vid que se cultiva en la montaña de Rheims, valle del Marne y en la pendiente del Vertus.

Hay una parte, como la "Cote des Blancs", en que se cultiva únicamente el Pinot blanco de Chardonnay.

"Los vinos de las grandes casas de la Champagne—dice Pommery Greno en un folleto de propaganda que editó—resultan siempre de la combinación de terrenos de tres vastas regiones vitícolas mezcladas armónicamente, de tal suerte, que se combinan con arte sus diversas y estimables cualidades".

En el siglo tercero de nuestra era fué importada por la colonización romana la vid de la Champagne.

Las órdenes religiosas son las que desarrollaron el uso de ese vino, encontrando en él una fuente de progreso y cultura social.

Hacia el siglo XIV, el cultivo de la vid, en Rheims, logró gran extensión. Desde esos tiempos, el champagne es indispensable en todas las mesas y fiestas de los reyes y los nobles.

Don Perignon, benedictino de la abadía Hautvillers, descubrió, embotellando este vino en la hora más propicia, el misterio de conservar su limpidez y desarrollar su espuma.

La vid de la Champagne, exige un tratamiento y cuidados especiales, no solamente para obtener la calidad de la uva indispensable para llegar a conseguir esa clase tan selecta de vino, sino para evitar el desarrollo de las enfermedades de que constantemente se ve amenazado el viñedo.

Además de otros numerosos tratamientos, indispensables para su cultivo y el sano desarrollo de la vid, se le azufra contra el odium y se le baña con sulfato para librarla del mildion, peligrosas enfermedades criptogámicas.

La filoxera es un insecto destructor que destruye toda vid en poco tiempo. Contra él hay que estar ojo avizor, en constante vigilancia. Todos los cuidados son pocos para librarse de ese despiadado insecto.

Madurada la vid, la vendimia tiene efecto al final del mes de septiembre. Después se escoge la uva con gran cuidado, despojándola de los granos malos para conducirla al lagar. Ya aquí se coloca en prensas, donde se estruja para extraerle el jugo.

De los primeros prensados es de donde se sacan los más selectos vinos.

Depositado el mosto en toneles, sufre poco

después la indispensable fermentación, que se termina con la llegada de los fríos. Terminada la primera fermentación, cátause esos caldos y formando con ellos mezclas, se juntan con otros en cubas inmensas, en espera de otra fermentación, que vuelve a terminar al retornar, por segunda vez, los fríos. Seguidamente se hace el embotellamiento con toda clase de cuidados. Deposítase el vino embotellado en estantes especiales de las bodegas, en los que se coloca, botella tras botella, con una inclinación casi vertical. En las botellas el vino, entrada la primavera, vuelve a fermentar, merced a los sedimentos adormecidos que en él quedaron y al azúcar que se le agregó al realizar el embotellamiento. Esta fermentación en la botella es la que le da al champagne la fuerza que tiene y la fina y blanca espuma que subyuga a todo buen catador.

En esta situación el champagne permanece varios años, exigiendo su tratamiento todavía delicadísimos cuidados. Las botellas han de ser a menudo y con constancia removidas, hasta llegar a una posición completamente vertical, con el fin de que deposite en el corcho los últimos sedimentos que le quedan y su limpidez y clarificación sean completas. Cuando esto se logra plenamente, se le extrae el corcho con toda clase de cuidados, al que viene adherido el sedimento que contiene el champagne y se vuelve a tapar, después de rellenar la botella con otro líquido igual, si lo necesita. Realizada esta operación, el champagne está listo ya para el consumo, pasados numerosos años de cultivo y tratamiento esmerados.

Por espacio de muchos años se creyó que el champagne sólo se podía cultivar, elaborar y preparar en la región de Rheims, en Francia. (Al hablar del champagne, quiero referirme al vino espumoso así denominado por su efervescencia y calidad, sabor específico, color y bouquet).

Claro está que Francia, celosa de sus caldos afamados, trató siempre y trata ahora, por todos los medios, que el nombre de la Champagne (nombre regional francés) vaya implícito al nombre de sus vinos, con el fin de que los vinos de otros países y regiones similares en la calidad de la vid y los vinos no puedan llevar ese nombre. Pero, a pesar de eso, no es menos cierto que vinos espumosos, con el bouquet, el color, la efervescencia y el olor de los vinos de la champagne, clasificados y distinguidos con ese mismo nombre, se dan tan buenos, tan exquisitos y delicados en otras regiones del Globo.

España, por excelencia, es un país que, como Francia, se destaca por la producción incomparable de sus vinos. De la superioridad de ellos habla la fama de sus caldos, llegada a todas las regiones más apartadas del mundo. Jerez, Málaga, Rioja, Cariñena, **Montilla**, Priorato y cien más, nombres son que rebasan los límites de la Tierra. Sábese que muchos famosos caldos franceses, de universal nombradía, con caldos españoles son mezclados, o preparados, o elaborados. ¿Qué tiene que envidiar en vinos España a Francia? Nada. Y ¿no hay, no puede haber en parte alguna de la Tierra una región, un dis-

trito, una zona que como la Champagne tenga una tierra, un sol, un clima apropiado para producir, empleando el mismo cultivo, el mismo tratamiento y la misma vid, la misma clase de vino y hasta superior a la propia Champagne?

Yo sé que en algunas exposiciones de vinos efectuadas en Francia, a las que concurrieron viticultores españoles con muestras diversas de sus producciones vinícolas, llevando entre ellas calidades especiales obtenidas por tratamiento especial, que el propio jurado hubo de clasificar y premiar como vinos iguales y aún superiores en clase y calidad a las más famosas marcas de Burdeos y Borgoña.

¿Qué tienen que envidiar los coñacs españoles, elaborados y envejecidos en las famosas bodegas jerezanas, a los coñacs franceses de la región de Cognac? Absolutamente nada. Clases hay de coñac en Jerez que superan a las más famosas clases francesas.

Pues el vino espumoso español Codorniu del mismo tipo que los vinos franceses de la Champagne, en nada es inferior a los más famosísimos vinos franceses cosechados y cultivados en Rheims.

San Sadurní de Noya es una región vinícola española, radicada en Cataluña. La fama de sus caldos es antiquísima. Su posición geográfica es la misma que donde está asentado Rheims. Los que han estudiado su clima, aseguran que es igual al de aquella región francesa. Su tierra, examinada químicamente, contiene los mismos elementos calcáreos y demás sustancias que los de la Cham-

pagne. Conocedor de todos estos hechos, por los profundos estudios científicos que llevó a cabo el industrial catalán señor Codorniu, llegó a la conclusión que empleando la misma clase de vid que la de Rheims, dándole a la misma el mismo trato y cultivo que a la de la Champagne, empleando a los mismos especializados operarios que cuidan y guardan la formación del famoso vino francés, le era posible obtener un vino igual, sino superior, al acreditado vino francés que se conoce con el nombre de champagne. Y a esa clase de empeños industriales consagró, por largos años, toda su cultura, que es vasta; toda su ciencia, que es profunda; todo su capital, que era grande, obteniendo como premio a sus desvelos el ya universalmente conocido vino español espumoso o champañado, que lleva su nombre por todos los pueblos cultos, indispensable ya en toda mesa y fiesta de alguna distinción.

Codorniu elabora y embotella toda clase de tipos de vinos espumosos universalmente conocidos: **dry, brut, semisecco, seco, dulce.**

Los cantineros, recomendando a sus clientes y amigos los vinos espumosos Codorniu, saben que recomiendan un buen producto, que hacen justicia a un industrial que prestigia a su profesión y que complacen los gustos más delicados de sus clientes y amigos.

Champagne de olor, color y sabor, suavísimo licor.

Aceite, champagne y vino, bálsamo divino.

LA SIDRA

Sidra, es la bebida alcohólica que se consigue por la fermentación del jugo de las manzanas, de las peras o de las frutas del serbal doméstico.

En los países en que se usan poco estas bebidas, se confunden, por lo regular, se de bebidas, se confunden, por lo regular, esas tres clases de bebidas con el nombre genérico de sidra. Pero en las regiones en que el uso de la sidra es más general, tiene el nombre especial con que se designa, según la fruta de que se la extrae.

Cuando la manzana ha llegado a su perfecta madurez que suele ser por los meses de septiembre, octubre y noviembre, según la precocidad de las múltiples variedades de manzanas, se van recogiendo todos los días las que caen de los árboles, bien por el ataque de los pájaros o por los efectos del viento, para que cuando se llegue a la hora de su recolección no se hallen bajo los manzanos más que las frutas sanas y frescas.

En tiempo seco y de días bien claros es cuando se recoge la manzana, desde que el sol ha empezado a calentar hasta la caída de la tarde. Sube un hombre, ducho en estas clases de labores, al manzano y recorriendo despacio y con suavidad las diversas ramas para que no se desgajen y sufra daño el árbol, sacude con cuidado todas las extremidades haciendo caer las frutas. Si

alguna manzana hace resistencia, se la da con un vara larga, preparada para esa clase de funciones, con muchísimo cuidado, evitando, en particular, que se rompan las ramas y sufran los retoños del año siguiente, a fin de no perder una abundante cosecha. Ese mismo cuidado se emplea, también, para evitar la magullación de las manzanas que en esas condiciones fermentan antes de tiempo.

Recógense las manzanas por clases y se guardan en sacos para montarlas en los carros o caballerías que las han de transportar a los cobertizos en que se guardan apiladas. Cúbrese con pajas para que las fuertes heladas, propias de las regiones en que se cultiva la manzana, no las dañen.

La fabricación de la sidra sufre un proceso tan sencillo y fácil como el del vino. Su calidad está relacionada con la clase de manzana que se elabora.

La trituración de la manzana, para sacarle el jugo, se hace de diversas formas. La más común es la que se hace en una solera horizontal, de 20 a 24 varas de circunferencia, formada de granito o de otra clase de piedra o madera. Sobre esa solera, a la cual se la da una profundidad de una tercia, gira una rueda vertical de granito, de madera o piedra calcárea. de unas dos varas de diámetro sobre media de grueso, a la que moviliza una caballería.

Las ruedas de madera son superiores a las de piedra, porque estrujan menos a las pepitas de las manzanas, las que molidas dan al mosto una grasa de sabor desagradable y el mucílago que provoca toda clase de alteraciones a la sidra.

Molida la manzana en trozos pequeños, déjaseles en remojo por espacio de 12 a 14 horas, con el propósito de que la pulpa adquiere un color rojizo y se lo comuniqué al mosto, así como para que se separe éste de la masa sólida más fácilmente. Después, a esa pasta se la somete a la presión de una prensa dentro de unos capachos de paja, de cerda o de esparto. Esa prensa es parecida a la que se usa para exprimir el orujo de la viña.

Cuando la masa llega a adquirir consistencia, después de haber soltado, naturalmente, el jugo que se ha filtrado a través de una cesta llena de paja, se recoge en un cubo y se somete a una presión gradual la masa, por la mañana y por la tarde, cada vez más fuerte. Cuando el orujo de la manzana ha quedado bien seco, se saca de la prensa y se vuelve a triturar con un veinticinco por ciento de agua. El líquido sacado de esta segunda operación se mezcla con el de la primera y constituye la bebida más general. Muchos cosecheros y fabricantes de sidra venden a los taberneros el producto de la primera extracción y se quedan con el de la segunda para su consumo. La sidra que se saca de la mezcla de esas dos clases de jugo es más preferida por todos los bebedores que la gruesa sidra desleída, aunque no sea más que con una cantidad de agua igual a la que se le agrega al orujo, cual he dado a conocer anteriormente.

Después, pásase el mosto para toneles o pipas, tapándose la boca de los mismos o el agujero por donde se llenan con un trapo

mojado. Pocos días después prodúcese una fermentación tumultuosa, cual la que he descrito en el capítulo del vino, la que destapa el tonel o pipa, lanzando fuera el trapo mojado referido, brotando, posteriormente, materias susceptibles de fermentación. Con estas materias, poco a poco, se va formando una corteza, la que se debe respetar en su propia naturaleza para que resguarde a la sidra del contacto del aire atmosférico e impida su agridez y otros posibles trastornos inevitables que dañan a la sidra. Por razones iguales es indispensable mantener el tonel o la pipa constantemente lleno de sidra, porque ésta, en vasija que no esté llena, se tuere o malea con facilidad.

Para que la sidra sea buena es necesario trasegarla para otras pipas o toneles, bien limpios, después de la fermentación tumultuosa. Igualmente se volverá a trasegar un mes después, en donde se dejará hasta que se ponga al consumo.

La sidra adquiere, como el vino, diversas enfermedades que es indispensable tratarlas con métodos diversos y cuidadosos para lograr restaurarla.

La sidra champagne, o champagnada o espumosa, que es la única que se consume en América, sufre, para llegar a ese estado, el mismo proceso de tratamiento y cultivo que los vinos de esa clase.

Las cualidades terapéuticas de la sidra, así natural como la espumosa, son incomparables. Es, de una manera indudable, la bebida espirituosa más diurética que se conoce. Es tonificante, digestiva, como no existe

cosa igual, y refrescante. Para las personas que padecen de tifus no se le encuentra un tónico que se le pueda comparar ni alimento de mejor calidad. Usase, generalmente, para sostener a los enfermos de fiebres altas. Y, si eso sucede con los enfermos, para las personas sanas es, en todo tiempo, ideal.

La marca de sidra más importante, que por su gusto exquisito y refinado, sabor y color, ha llegado a invadir el mercado mundial, es la sidra champagne GAITERO, de Villaviciosa, Asturias, España.

**PIDA LA MEJOR SIDRA Y LE DARAN
‘ ‘ G A I T E R O ’ ’**

Sidra de olor, color y sabor, suavísimo licor.

Ni comer sin beber, ni fumar sin leer.

Quien bien come y bien bebe, sólo de viejo muere.

Quien bien come y bien bebe, hace lo que debe.

Donde entra el beber, sale el saber.

Come, niño, y crecerás; bebe, viejo y vivirás.

Dijo Salomón: “Da vino a los que tienen amargo el corazón”.

El español fino con todo bebe vino.

Tabaco, mujer y vino, para mí y no para mi vecino.

Cerveza POLAR

LA CERVEZA
DE LAS SIMPATIAS

SABROSA
ESTIMULANTE
ALIMENTICIA

Cía. Cervecera -
Internacional, S. A.

LA CERVEZA

Desde los tiempos más remotos, aún antes de que la historia señalase en sus anales los acontecimientos más destacados de la humanidad, se sabe que ya se preparaban toda clase de bebidas alcohólicas.

Para la preparación de bebidas se ha usado, por lo regular, materias azucaradas como miel, zumos de palmeras, pitas, frutas, leche y numerosas clases de materias feculentas. Las bebidas obtenidas de materias feculentas distingúeselas por el nombre de cervezas. Corresponde al grupo de las cervezas las bebidas obtenidas del mijo, el arroz, maíz, etc. Los indígenas del Africa a la cerveza la llamaban y llaman pombo; los hindús y persas, soma; en el Japón y Formosa, sake; hawa, los habitantes de las islas del Pacífico; chica, las tribus de Suramérica; kwas, los rusos; braga, en Rumania; bosca, en Macedonia.

Las leyendas egipcias atribuyen la invención de la cerveza al dios Osiris.

Sostiene Estrabón, que en su tiempo la cerveza era muy corriente en Alejandría. Plinio conoció la cerveza en España con los nombres de celia o ceria y en la Galia con el de cerevisia o cervisia. Se considera que el nombre de la cerveza que cita Plinio con los nombres referidos, proviene del nombre de la diosa Ceres. Platón, el divino, la llamó

cerealis liquor. Archíloco, que vivió siete siglos antes que Jesucristo, refiere que los trucios y frigios preparaban esa bebida, aromatizándola con la raíz de la coniza áspera. Los armenios fabricaban ese licor con cebada. Los panones e ilirios llamaban a ese licor sabaja o sabajum.

No ha habido pueblo antiguo que no haya tenido y aún tenga su cerveza. España es, entre todos los pueblos, el que en la más remota antigüedad fabricaba cerveza en tan buenas condiciones duraderas como en nuestro tiempo. Y el nombre que tiene la cerveza se considera originario de España.

En alemán antiguo llamábase la cerveza **bior** o **pier**.

El empleo del lúpulo en la preparación de la cerveza se debe a los finlandeses. Del lúpulo habla en sus documentos el rey Pepino, en 768.

La mejor cerveza que se elaboró en la edad media fué en los conventos. Santa Hildegarda, abadesa de Ropertsberg, da a conocer que en 1079 se empleaba el lúpulo entre las materias conque se preparaba la cerveza.

En 1290 se dió en la ciudad de Nuremberg un decreto prohibiendo el uso de la avena, la escanda, el centeno y el trigo para la preparación de la cerveza.

Los gremios de cerveceros constituyéronse en el siglo XIV, eligiendo como patrono al fabuloso rey Gambrinus, a quien le atribuían la invención de la cerveza.

El duque Alberto V, que vivió o reinó de 1550 a 1579, ya solicitaba de Sajonia la cerveza, por considerarla la mejor de su tiempo

y, sobre todo, la cerveza de Eimbeck. En 1591 inauguróse en Munich la cervecería Hofbranshaus, abastecedora de la corte, que desde 1614 ya elaboró cerveza de buena calidad. Desde el siglo trece en Alemania se preparaba cerveza de conserva (lagerbier). La marca Brandeburgo fué la primera en adquirir fama. En 1390 la mayor cervecería que había era la de Zittau. En 1541 se elaboró, por primera vez, cerveza blanca en Nuremberg. Cristian Munme, de Brunswiek, inventó la cerveza que llevó su nombre.

El gran progreso alcanzado por la industria cervecera se debe al celo que tuvieron en aprovechar los descubrimientos científicos e industriales para su fabricación sus fomentadores o explotadores.

Durante el siglo XIX la producción media de cerveza de una fábrica pasó de 700 a 2,800 hectolitros. La producción total pasó de 3 a 16 millones de hectolitros. En 1853, en Alemania, se produjeron unos 42 millones de hectolitros y en 1896-97 llegó a 38 millones.

En 1901 la fábrica Schultheim, de Berlín, producía 890,964 hectolitros; la Lowen, de Munich, 642,100; la Spaten, de Munich, 500,000; la de Schwechat, de Viena, 613,840.

Los cubanos no hemos querido ser inferiores a Alemania, Austria y Checoslovaquia en la elaboración de cervezas y, como ejemplo de nuestra capacidad industrial, ahí tenemos la excelente cervecería "Compañía Cervecera Internacional, S. A.", que de ella salen a dominar el mercado nacional las exquisitas cervezas "POLAR", clara: "POLAR", obscura, y la "TRIMALTA", que

anualmente saca al mercado centenares de miles de hectolitros de cerveza para deleitar con tan exquisitas bebidas refrescantes, alimenticias y fortalecientes, a los cubanos consumidores de cerveza.

Las cebadas que se emplean en la preparación de cerveza, poseen las siguientes substancias:

Agua, del	8'70 a 21'59
Materias nitrogenadas, del.	6'70 a 15'81
Materias grasas, del	0'80 a 3'08
Materias extractivas no ni-	
trogenadas, del	59'35 a 72'14
Celulosa, del	3'31 a 9'63
Cenizas, del	1'56 a 6'50

Y la composición media de las cervezas está integrada por estas materias:

Agua	14%
Proteína	9%
Fécula	62%
Otras materias extractivas no ni-	
trogenadas	3'5%
Materias grasas	2'5%
Celulosa	6'5%
Cenizas	2'5%

Numerosas son las clases de cervezas. Además de las especiales de cada localidad que no tienen más que un interés local, destácanse estas cervezas: de cebada, de trigo, de arroz, de escanda y otros granos. Hay cervezas pardas, preparadas con malta muy tostada; pálidas, obtenidas con malta tostada muy ligeramente; dulce o amarga, la que se hace con mayor o menor cantidad de lúpulo; simple o doble, según la cantidad de malta empleada. Las cervezas ricas en alcohol co-

nócense por secas; pastosas o sustanciosas, las ricas en extractos; débiles, las que tienen poca graduación alcohólica; pesadas, las que están cargadas de materias extractivas.

Las cervezas de conserva se llaman de invierno, cuando deben consumirse pronto; de verano, las que se guardan en las bodegas para que se consuman en este tiempo. Estas últimas denominaciones sólo se usaron en Baviera cuando, en pañales todavía la fabricación de la cerveza, había que aprovechar el invierno para su elaboración. Hoy, como se trabaja y conserva la cerveza con refrigeración, ya no se usan esas dos denominaciones últimas.

La cerveza de marzo y la cerveza de bock son cervezas preparadas especialmente con mucha malta. Llámense concentradas o condensadas a una clase de cervezas que se fabrican en Londres. Son dulces, de sabor licuoroso; obtiéndense de la evaporación en vacío de cervezas ricas en extractos, hasta que se reducen a un quinto de su volumen primitivo.

La cerveza compónese de los siguiente elementos naturales: agua, alcohol, azúcar, dextrina, sustancias albuminosas (peptonas, etc.), materias del lúpulo, anhídridos carbónicos, algo de glicerina, ácido succínico, ácido láctico, tal vez algo de ácido acético, compuesto de potasio, ácido fosfórico, magnesio, etc.

La cerveza que se prepara con cebada, lúpulo, malta, agua y fermento, es un alimento sano. Es prescripta para el tratamiento de ciertas enfermedades. Recomiéndase a los anémicos y flacos para que engorden y se

fortalezcan. Estimula el apetito, produce grasas, es diurética. Debe tomarse, como medida, a la dosis de 60 a 100 gramos cada vez.

El doctor José María Fontela, destacado médico argentino, habla así de las cualidades terapéuticas de la cerveza, respecto al tratamiento del cáncer, en la revista "La Industria de la Cerveza":

"Queda elocuentemente explicado que la falta de los catalizadores en la alimentación cotidiana, se erige en causa evidente de los fenómenos morbosos, entre los cuales figura el cáncer, debiendo así la medicina estatuir la terapéutica alimenticia que evite, cure el proceso canceroso referido. En esta situación tan halagadora para la acción médica, al contar con una ruta muy segura en la profilaxia anticancerosa, lógico resulta que el médico acuda a esa bebida denominada cerveza, que está integrada de catalizador magnésico, realizando de esa manera una obra muy científica y muy humanitaria en la lucha contra el cáncer".

De otras numerosas enfermedades es estimulante curativo la cerveza, tal como el escorbuto. Los atletas la toman como un fortificante vigorizador.

Muchísimos testimonios de los grandes valores terapéuticos de la cerveza podría dar a conocer en esta breve exposición, así de higienistas, biólogos, cirujanos, directores de clínicas de renombre universal, inspectores de alimentos, jefes de laboratorios, etc., pero como no es esa mi misión, para dar una

idea general creo que es suficiente con lo expuesto.

En suma la cerveza, además de ser una bebida refrescante, sana, alimenticia, reguladora de la digestión, estimulante del apetito, engorda, fortalece, evita la adquisición de numerosas enfermedades y cura otras.

**NO DIGA CERVEZA: PIDA "POLAR"
Y LE DARAN LA MEJOR CERVEZA**

SOLO PARA HOMBRES

Tomu CERVEZA POLAR.

y si el calor te sofoca,

sacia tu sed en su boca

sed intensa de besar.

Si una mujer te provoca



LA GINEBRA

La ginebra es un alcoholato o alcoholaturo (espíritu o infusión) obtenido de las bayas de enebro. Se prepara con alcohol sacado de las semillas o de las bayas secas o frescas del enebro común. En realidad de verdad, la ginebra es un aguardiente, como el whisky, como el coñac y como el anís.

Siendo el aguardiente de semillas casi el único producto alcohólico que se puede conseguir en las regiones situadas al septentrión, y con conocimiento de que el alcohol de semillas es de inferior calidad, se ha debido pensar en aromatizarlo para hacer más asequible su consumo. Lo cierto es que, fuese por una o por la otra razón, los elaboradores de la ginebra han logrado preparar un licor muy estimado en las comarcas septentrionales y bastante solicitado en todos los países cultos.

Los procedimientos empleados para fabricar la ginebra son diversos.

Lo que más comúnmente se usa para conseguir el alcohol con que se prepara la ginebra, es el grano de cebada o el de centeno. Y con el lúpulo de uno y del otro grano, sometido a los procesos ya descriptos en el capítulo de la cerveza y del whisky, se consigue el mosto que sometido a la destilación da el aguardiente. A éste se le agregan ciertos principios volátiles que se extraen de las

bayas de enebro en una proporción muy variable. De la variedad de esa introducción o mezcla de las sustancias volátiles de las bayas de enebro, se consiguen las diversas clases de ginebras que se conocen en el mercado, tan disímiles unas de otras en su color, sabor y aroma que parecen licores de origen distinto.

El culto lector se habrá dado cuenta, sin duda, que así como para hacer el mosto del whisky y de la cerveza es necesario disolver la pulpa o la pasta espesa que se hace con el lúpulo de la cebada y del centeno, en determinada cantidad de agua común y potable, con la cual mezcla se obtiene el mosto que se somete a la fermentación y, después de fermentado, pasa a la destilación; asimismo es necesaria el agua, en proporción regulada, para conseguir el mosto de la ginebra. Agrégasele, también, a esta clase de aguardiente determinada cantidad de jarabe, con el cual se hace la clase de ginebra que se conoce no como dulce, sino como no seca. A la ginebra seca o dry no se le agrega ninguna clase de jarabe.

Las propiedades terapéuticas de la ginebra son notables. Se ha probado, de una manera que no da lugar a dudas, que las sustancias de las bayas de enebro que se suman a la ginebra en la elaboración de la misma ejercen una activa función diurética. Por ese motivo se recomienda el consumo de la ginebra, en dosis razonables, a cuantos padecen de esa enfermedad. Es también un producto profiláctico contra las fiebres palúdicas y es un grande estimulante para cuantos realizan labores mentales largas y continuas.

Dos son los países que de una manera especial se dedican a la fabricación de ginebra y poseen tipos clásicos inconfundibles: Inglaterra y Holanda. El primero es el país por excelencia que más se destaca en su elaboración.

De las ginebras inglesas sobresalen por su bouquet y por su aroma las que fabrica la firma BOOTH'S DISTILLERIES LD. que son las que dominan el mercado y prefieren los buenos catadores.

La ginebra BOOTH'S es la ginebra por su distinción que más se usa para hacer buenos cock-tails, porque les da un exquisito y refinado bouquet.

EL. VERMOUTH

El vermouth es un licor aperitivo, obtenido de la combinación del vino, el ajenjo y otras sustancias aromáticas y tónicas.

El vermouth es preparado con vino blanco, si el vermouth es francés, del tipo conocido por CAZALIS & PRATS; o con vino de pasas o de Málaga, si es del tipo Italiano o de Torino que se conoce por FERRERO.

Para darle el cuerpo y las cualidades aperitivas que le son propias, se introducen en el mosto, en estado de fermentación, además del ajenjo, partes diversas de plantas y hierbas aromáticas, desmenuzadas en saquitos de lienzo, que se suspenden del tonel en que está el mosto y en el que se tienen por espacio de varias semanas, hasta que se disuelven las suficientes sustancias aromáticas y sápicas que contienen.

Otros elaboradores de vermouth lo preparan de esta manera: ponen en maceración, en una cantidad determinada de vino o alcohol, ajenjo, flor de saúco, azúcar, cilantro, nuez moscada, canela, maranta galanta, pétalos de "primulla officinalis", clavos de especias, caña, raíz de cálamo, centaurea y otras especies de esa clase, de las cuales se les extrae la esencia que contienen, a la que se les agrega el vino, dejándolo después que fermenta todo el tiempo indispensable, hasta que se purifica y limpia para ponerlo en el

mercado, tras algún tiempo de envejecimiento.

Por lo regular para preparar el vermouth se sumen en el vino, en saquitos de lino bien limpios, ajenjo desecado, raíz de angélica, rizoma de cálamo aromático, centaurea, acacia, cortezas de naranja agria y de quina y genciana. Y para darle el aroma especial y el bouquet que tiene el vermouth, se le echan líquidos extractivos alcohólicos de nuez moscada, clavos de especias, rizoma de lirio de Florencia y otras plantas de esas condiciones.

La proporción alcohólica de los vermouths es variable. Llega muchas veces hasta el veinte por ciento. Para conseguir los vermouths densos, se usan vinos adicionados con mosto concentrado, hirviendo, primero, el mosto con las plantas.

Para conseguir el vermouth italiano o de moscatel, se recomienda la siguiente receta:

Para mil litros de vermouth se emplean: mil litros de vino de moscatel, un kilo de azúcar en polvo, dos de flores de saúco, bien limpias, un kilo de ajenjo, cuatro o cinco kilos de cilantro, quinientos gramos de nuez moscada, un kilo de canela, quinientos gramos de maranta galanta, un kilo de pétalos de "primulla officinalis", quinientos gramos de clavos de especias, doscientos cincuenta gramos de caña, un kilo de raíz de cálamo, un kilo de centaurea, un kilo de enula y un kilo de cardo Benedicto. El vermouth de vino de Madera y el de quina se consiguen con fórmulas parecidas.

Muchas veces el vermouth contiene menor proporción alcohólica que posee el propio vi-

no con que se elabora. Ocurre eso, porque al tratar las plantas con el vino, se realiza una difusión, pasando cierta cantidad de ese alcohol a las células de las plantas empleadas, y sustancias extractivas de éstas al vino.

El vermouth posee cualidades excelentes. Es un vino o licor aperitivo que despierta, por lo regular, las glándulas digestivas, poniéndolas en estado de trabajar y estimulándolas a que suelten los jugos gástricos de la digestión y desarrollando el apetito.

Posee, además, las cualidades terapéuticas que son propias del vino, así como las de las hierbas y plantas con que se aromatiza y se le da sabor y olor, conocidísimas en la farmacopea universal, la que las emplea para la curación y el alivio de determinadas enfermedades muy comunes.

Do los vermouths franceses, por su aroma y bouquet, sobresale el que fabrica la firma CAZALIS & PRATS, y de ella sale a dominar el mercado mundial el vermouth seco del mismo nombre: CAZALIS & PRATS.

Y de los que conocemos por vermouths italiano o de Torino, destácanse con superioridad a los demás, los vermouths FERRERO y AMA.

El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren en vino.

Ni de vino, ni de oro hagas tesoro.

Tras lo crudo vino puro.

EL WHISKY

El whisky es una especie de aguardiente que se fabrica en Inglaterra y, de una manera especial, en Escocia, destilando la malta o la cebada, cuya germinación se impide por medio del calor. También se hace de otras semillas como el maíz.

Para la fabricación del whisky escocés, de una manera particular, se emplea la turba para secar la malta. La turba es una materia vegetal comprimida, de la antigüedad, restos de bosques primitivos, que se cortan en los marjales y secada se emplea como combustible. En último término, el agua pura de marjal y el aire de las montañas escocesas son indispensables para producir el whisky escocés, sin par en el mundo en su calidad, en su aroma y en su bouquet.

Numerosos son las clases de whiskies escoceses que se conocen en el mercado. Los tipos clasificados como pesados son elaborados en Islay, isla afamada por la preparación especial de sus tipos de aguardientes. Está situada Islay en la costa occidental de Escocia.

Otra clase de whisky es el conocido por Speyside. Se fabrica en el distrito escocés que lleva ese nombre, situado al norte de Escocia. Estos whiskies son más ligeros que los anteriores y poseen un aroma mucho más delicado.

En otros distritos de Escocia se producen otras clases de whiskies, de tipos distintos, poseyendo cada uno de ellos cualidades propias en sabor, aroma y color.

La elaboración del whisky es delicadísima. El primer proceso que sufre la cebada con que se elabora es el de su limpieza que se realiza de una manera esmerada. Pasa después la cebada a unos depósitos, en los que se remoja con agua pura y fría.

Como se hace con la cebada que se usa para la fabricación de la cerveza, se la deja germinar en lugares apropiados, removiéndola con palas de madera periódicamente y conservándola en un ambiente apropiado.

Cuando la germinación ha logrado su desarrollo conveniente, es pasada la malta al horno para secarla. Después de dejarla un tiempo determinado para que madure, se la pasa al molino. Molida ya, pasa a la máquina de majar para mezclarla, a continuación, con agua caliente, formando una especie de infusión. Sácasele seguidamente la sacarina y al líquido que queda se le llama mosto. Ese mosto se somete a enfriamiento, pasando seguidamente a las cubas, donde se somete a la fermentación. Terminada la fermentación se destila.

Dos alambiques tienen esa clase de destilerías: alambique mayor y alambique menor. Terminado el proceso de la fermentación pasa el mosto al alambique mayor, donde se le hace hervir. El continuo hervor produce el desprendimiento del alcohol que, convertido en vapor, se le hace pasar por unos tubos de cobre sumergidos en agua fría, en donde

se condensa el alcohol evaporado, pasando seguidamente al recipiente de aguardientes flojos o primarios.

Esta clase de alcohol, que todavía no tiene la pureza necesaria ni la fuerza indispensable para que sirva como whisky, pasa a un segundo alambique, de donde se extrae un alcohol finísimo. Este es envasado en barriles y pasa a los depósitos, en las bodegas subterráneas, donde permanece numerosos años madurando.

Ese envejecimiento natural en los barriles, a través de los años, es lo que le da al whisky su aroma y el grácil bouquet que posee.

Se ha pretendido por hombres de ciencia precipitar, por medios artificiales, ese envejecimiento; pero la forma clásica de envejecer y madurar los whiskies es la que produce los caldos de esas clases de licores de mejor calidad.

La pérdida de volumen del whisky que experimentan, cada año, los destiladores es fabulosa; pero el fabricante serio y honorable, que quiere dar al consumidor un whisky de calidad superior y desea conservar, por egoísmo, un nombre y un prestigio verdadero para su industria, prefiere sufrir esa clase de pérdidas, un año tras otro, que monta a centenas de miles de libras esterlinas, que enganar con envejecimientos artificiales a los consumidores de sus whiskies de renombre universal.

Cuéntase que en toda Escocia los destiladores de whiskies que emplean el envejecimiento natural para los caldos que sacan al

mercado, sufren una pérdida natural, al año, por evaporación en los barriles, que monta a la cantidad casi increíble de 13.600,000 litros de whiskies.

Ahí está la razón, para el consumidor injustificada, de los altos precios que alcanza el whisky de buena calidad. Ahí, también, la razón de la inferioridad de todos los whiskies que se venden a precios bajos.

En los altos precios tiene que buscar el destilador la compensación de las pérdidas que experimenta con la maduración normal y el envejecimiento clásico.

Entre las destilerías más prestigiadas y de mayor solvencia moral que se conocen en Escocia, por la pureza de sus ricos caldos, por el cultivo esmerado de los mismos y por el envejecimiento natural a que se les somete, destácase de una manera inconfundible la casa JOHN DEWARD & SONS LTD., fabricantes de los whiskies escoceses WHITE LABEL, VICTORIA VAT y NEPLUS ULTRA.

Los Estados Unidos de América también se destacan con superioridad en los whiskies de tipo Bourbon y Rye, tales como el Mont Vernon Rye Whisky, el Old Overholt Rye Whisky, el Old Overholt Rye Bourbon Whisky.

No se llene el estómago de agua: tome
CERVEZA POLAR.

B U C K S

(Use para todos vaso de Highball)

BRANDY BUCK

Un pedazo de hielo.

El jugo de medio limón.

Un vasito de coñac TRES COPAS.

Un cuarto botella de Ginger Ale.

GIN BUCK

Igual que el BRANDY BUCK, substituyendo la ginebra Booth's al coñac TRES COPAS.

RUM BUCK

Igual que el GIN BUCK, substituyendo el Bacardí a la ginebra BOOTH'S.

RYE BUCK

Igual que el RUM BUCK, substituyendo el WHISKEY RYE al Bacardí.

SCOTH BUCK

Igual que el RYE BUCK, substituyendo el WHISKEY SCOTH al RYE.

C O B B L E R S

(Use para todos copa de agua)

BRANDY COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.

Medio vasito de almíbar.

Un vasito de coñac TRES COPAS.

Revuélvase y adórnese con fruta.

CLARET COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.

Medio vasito de almíbar.

Uno y medio vasito de vino clarete.

Revuélvase y adórnese con fruta.

GIN COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.

Medio vasito de almíbar.

Un vasito de ginebra BOOTH'S.

Gotas de limón.

Revuélvase y adórnese con fruta.

PORT WINE COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.
Un tercio vasito de almíbar.
Uno y medio vasito de vino Oporto.
Revuélvase y adórnese con fruta.

RON COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.
Medio vasito de almíbar.
Uno y medio vasito de BACARDI.
Gotas de limón.
Revuélvase y adórnese con fruta.

SHERRY COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.
Un vasito de Jerez TIO PEPE.
Medio vasito de almíbar.
Cáscara de un limón.
Revuélvase y adórnese con fruta.

WHISKEY COBBLER

Llénese copa de agua con hielo fino.
Un cuarto vasito de curacao.
Rueditas de un limón.
Un vasito de Whiskey Rye o Scotch.
Revuélvase y adórnese con fruta.

COCK - T A I L S

(Para servir en copa de cock-tail,
salvo oportuna indicación)

A. B. C. COCK-TAIL

Media parte de crema de menta verde.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Tres gotas de limón. Bátase.

ABSINTHE COCK-TAIL

Tres cuartas partes ajenjo verde.
Gotas de orange bitters y Angostura.
Gotas anisete.
Bátase bien. Sírvase.

ABSINTHE FRAPE COCK-TAIL

(Ajenjo Frapé)

Tres cuartos vasito ajenjo.
Un cuarto vasito anisete.

Tome Cerveza POLAR y tomará calidad.

Bien batido. Colado a vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

A. GONZALEZ GORDON COCK-TAIL

Macháquese hojitas de hierbabuena en la
cotelera con un terrón de azúcar.

Gotas de angostura.

Gotas de Absinthe.

Uno y medio vasito de coñac TRES
COPAS.

Batido. Colado a copa de cock-tail.

AFTER DINNER COCK-TAIL

Media parte Prunelle brandy.

Media parte Jerez TIO PEPE.

Cuatro gotas de jugo de limón. Bátase.

AFTER DINNER (Special) COCK-TAIL

Media parte apricot brandy.

Media parte curacao. Bátase.

AFTER SUPER COCK-TAIL

Media parte apricot brandy.

Media parte curacao.

Cuatro gotas de jugo de limón. Bátase.

ALEX. BERMUDEZ COCK-TAIL

Media parte apricot brandy.

Cuarta parte coñac SOBERANO.

Cuarto parte jugo de naranja.

Bátase.

ALEXANDER COCK-TAIL

Una tercera parte ginebra BOOTH'S.

Una tercera parte crema de cacao.

Una tercera parte crema de leche. Bátase.

ALEXANDER'S SISTER COCK-TAIL

Una tercera parte ginebra BOOTH'S.

Una tercera parte crema de menta.

Una tercera parte crema de leche. Bátase.

ALMENDARES COCK-TAIL

Un poquito de jugo de piña.

Gotas de granadina.

Gotas de curacao blanco.

Una copita de BACARDI. Bátase.

AMER PICON COCK-TAIL

Una cuarta parte vermouth FERRERO.
Tres cuartas partes Amer Picon.
Cáscara de naranja. Bátase.

ANIS COCK-TAIL

Tres cuartas partes anís del MONO.
Gotas de angostura. Revuélvase.

ANTILLES COCK-TAIL

Una tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Una tercera parte vermouth FERRERO.
Una tercera parte coñac TRES COPAS.
Gotas de agua de azahar.
Bátase con hielo fino. Cuélese y sírvase.

A PIE COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Una octava parte apricot brandy.
Tres octavas partes vermouth AMA.
Cuatro octavas partes BACARDI. Bátase.

APPLEJACK COCK-TAIL

Gotas de orange gitters.
Vasito de apple brandy.
Exprímase cáscaras de limón en el vaso de
composición. Frapé. Aceituna.

ARDSLEY COCK-TAIL

Media parte calisaya.
Media parte sloe gin.
Bátase y sírvase.

ARMOUR COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.
Media parte vermouth FERRERO.
Media parte Jerez TIO PEPE. Revuélvase.

ARMY AND NAVY COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte de jugo de limón.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Una gota de orange bitters. Bátase.

Pida la mejor Cerveza y le darán POLAR.

ASTORIA COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.
Dos terceras partes ginebra Tom.
Una tercera parte whiskey WHITE
LABEL.
Revuélvase.

AUTO COCK-TAIL

Una tercera parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.
Una tercera parte ginebra Tom.
Una tercera parte whiskey Victoria Vat.
Bátase.

AVIATION COCK-TAIL

Tres cuartas partes applejack.
Medio vasito jugo de limón.
Gotas de ajenjo.
Cucharadita de granadina. Bátase.

BACARDI COCK-TAIL

Cucharadita de azúcar.
Vasito de BACARDI.
Jugo de medio limón.
Bátase bien. Colar y servir.

BALLANTINE COCK-TAIL

Gotas de ajenjo.
Una tercera parte de vermouthe CAZALIS
& PRATS.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Bátase.

BAMBOO COCK-TAIL

Una tercera parte vermouthe FERRERO.
Dos terceras partes Jerez TIO PEPE.
Gotas de orange bitters. Bátase.

BARACCAS COCK-TAIL

Tres cuartas partes vermouthe FERRERO.
Una cuarta parte Fernet Branca. Bátase.

BARRY COCK-TAIL

Gotas Angostura.
Gotas crema de menta.
Una tercera parte vermouthe FERRERO.

Media

TROPICAL

y un sandwich

UN

ALIMENTO

COMPLETO

Cervecería La Tropical

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Bátase.

BEADLESTONE COCK-TAIL

Media parte whiskey NEPLUS ULTRA.
Media parte vermouth CAZALIS & PRATS.
Bátase.

BEALS COCK-TAIL

Media parte whiskey WHITE LABEL.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Bátase. Sírvasse en vaso de whiskey.

BEAUTY COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Clara de un huevo.
Gotas de ajenjo.
Cucharadita de almíbar. Bátase.

BEAUTY SPOT COCK-TAIL

Gotas jugo de naranja.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Gotas de granadina en copa de servir.
Bátase.

BETWEEN THE SHEETS COCK-TAIL

Una gota de jugo de limón.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Tercera parte Cointreau.
Tercera parte BACARDI. Bátase.

BERTA FONT COCK-TAIL

Media parte de coñac TRES COPAS.
Cuarta parte de jugo de piña.
Una cucharadita de Perfecto Amor.
Bátase y sírvasse en copa alta.

BIJOU COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.

Tercera parte chartreuse verde.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Bátase.

BIRD COCK-TAIL

Dos terceras partes curacao rojo.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Bien batido.

BISHOP COCK-TAIL

Vasito ron Jamaica.
Cucharadita de almíbar.
Cucharadita de vino clarete.
Gotas jugo de limón. Bátase.

BISHOP POTTER COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.
Gotas de calisaya.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Revuélvase bien.

BLACK HAWK COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON.
Media parte sloe gin.
Revuélvase. Una cereza.

BLACKSTONE COCKTAIL

Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Cáscara de naranja. Bátase.

BLACKTHORNE COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Dos terceras partes sloe gin.
Cascarita de limón. Bátase.

BLONDE VENUS COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte apricot brandy.
Cuarta parte granadina.
El jugo de medio limón.

Si usted sabe tomar Cerveza, pedirá POLAR.

Una cucharadita de azúcar.
Bátase.

BLUE BIRD COCK-TAIL

Cuatro gotas angostura bitters.
Tres cuartos vasito de ginebra BOOTH'S.
Cinco gotas curacao.
Bátase.

BOBBIE BURNS COCK-TAIL

Cucharadita jugo de naranja.
Cucharadita marraschino.
Disuélvase un terrón de azúcar.
Media parte whiskey VICTORIA VAT.
Media parte vermouth FERRERO. Bátase.

BOLES COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.
Pedazos de hielo. Revuélvase.
Cáscara de naranja.
Sírvasse en vaso grueso antiguo.

BOOBY COCK-TAIL

Vasito de ginebra BOOTH'S.
Octava parte de granadina.
Medio vasito jugo de limón.
Bátase con hielo menudo.

BOWMAN COCK-TAIL.

Media cucharadita de azúcar.
Tercera parte jugo de naranja.
Dos terceras partes de BACARDI.
Píquese una hoja de hierbabuena menu-
dita. Bátase.

BRANDY COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Vasito de coñac SOBERANO.
Gotas de almíbar. Revuélvase.

BRANT COCK-TAIL

Gotas Angostura.
Cuarta parte menta blanca.

Pida POLAR y le darán la mejor Cerveza.

Tres cuartas partes coñac TRES COPAS.
Cáscara de limón. Bátase.

BRIDAL COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Gotas de marraschino.
Revuélvase bien. Cáscara de naranja.

BRIGHTON COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Media parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte ginebra Tom.
Cáscara de limón. Revuélvase bien.

BROOKLYN COCK-TAIL

Gotas amer picon.
Gotas marraschino.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte whiskey MONT VERNON.
Revuélvase.

BRONX COCK-TAIL (Dulce)

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Pedazo de naranja. Bátase bien.

BRONX DRY COCK-TAIL (Seco)

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Cucharadita jugo de naranja. Bátase.

BRONX TERRACE COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS. Bátase.

BROWN COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Si Vd. toma calidad exigirá Cerveza POLAR.

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.

Tercera parte ginebra BOOTH'S. Bátase.

BRUT COCKTAIL

Media parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Media parte calisaya.

Gotas de ajeno. Bátase.

BRUT COCK-TAIL (French Style)

Gotas Angostura.

Tercera parte amer picon.

Dos terceras partes vermouthe CAZALIS &
PRATS. Revuélvase bien.

BULL-DOG COCK-TAIL

Use copa de agua con dos pedazos de hielo.

El jugo de una naranja.

Un vasito de ginebra BOOTH'S.

Complétase con Ginger Ale.

Revuélvase y sírvase con pajitas de re-
fresco.

BUSH COCK-TAIL

Media parte vermouthe FERRERO.

Tercera parte ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de apple brandy. Bátase.

B. V. D. COCK-TAIL

Tercera parte de BACARDI.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Tercera parte vermouthe CAZALIS &
PRATS. Bátase.

BYRRH COCK-TAIL

Cuarta parte vermouthe FERRERO.

Cuarta parte whiskey MONT VERNON.

Media parte vino Byrrh. Bátase.

CABINET COCK-TAIL

Media parte vermouthe CAZALIS &
PRAT.

Media parte ginebra BOOTH.

Cáscara de naranja. Bátase.

CAFE AU KIRSCH COCK-TAIL

Copita de Kirsch.
Copita de coñac INSUPERABLE.
Clara de un huevo.
Copita de café frío.
Frapé. Sírvasse en copa de vino tinto.

CAFE DE PAREE COCK-TAIL

Vasito de ginebra BOOTH'S.
Clara de un huevo.
Cucharadita crema de leche.
Cucharadita anisete.
Frapé. Sírvasse en copa de vino tinto.

CALISAÑA COCK-TAIL

Vasito de calisaya.
Gotas de angostura. Revuélvase.

CALUMET CLUB COCK-TAIL

Dos gotas de ácido fosfático.
Gotas de angostura.
Media parte de whiskey OLD CROW.
Media parte de vermouth FERRERO.
Revuélvase.

CALVADOS COCK-TAIL

Tercera parte de Calvados.
Tercera parte de jugo de naranja.
Sexta parte de cointreau.
Sexta parte de orange bitters. Bátase.

CAMEO KIRBY COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Dos cucharaditas granadina.
Cinco gotas jugo de limón. Bátase.

CASINO COCK-TAIL

Media parte BACARDI.
Media parte jugo de piña.
Gotas de anisete.
Bien batido.

CHAMPAGNE COCK-TAIL

Terrón de azúcar.

Sea polarista y siempre estará satisfecho.
Tome POLAR. Calidad, sólo calidad.

Gotas angostura.

Media botella champán CODORNIU.

Cáscara de naranja retorcida.

En copa de champán.

CHANTECLER COCK-TAIL

La fórmula del Bronx, con gotas de granadina. Bátase.

CHAUNCEY COCK-TAIL

Cuarta parte COÑAC TRES COPAS.

Cuarta parte ginebra BOOTH'S.

Cuarta parte vermouth FERRERO

Cuarta parte whiskey OLD CROW.

Bátase.

CHERRIO COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.

Tercera parte CAZALIS & PRATS.

Gotas de marraschino.

Una cucharadita de ABSINTHE.

Una gota de angostura. Bátase.

CHIC COCK-TAIL

Medio vasito vermouth FERRERO.

Cucharadita jugo de toronja.

Cucharadita de marraschino.

Batido.

Adórnese con almendras.

CHICAGO COCK-TAIL

Una gota de angostura.

Una gota de curacao.

Dos terceras partes coñac TRES COPAS.

Una cucharadita jugo de naranja.

Bátase.

CHOCOLATE COCK-TAIL

Tercera parte marraschino.

Tercera parte chartreuse amarillo.

Tercera parte blackberry brandy.

Una yema de huevo. Bátase.

CHRISP COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Cerveza POLAR: la Cerveza de las simpatías.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Media vermouthe FERRERO.

Lasea de naranja. Bátase.

CIDER COCK-TAIL

Cáscara de limón.

Gotas de angostura.

Trozo de hielo.

Media botella de sidra GAITERO.

En copa de champán.

CINCINATTI COCK-TAIL

Medio vaso de cerveza POLAR.

Llénese con gaseosa o ginger ale.

CLAIR COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT' VERNON.

Cuarta parte jugo de naranja.

Cuarta parte apricot brandy.

Bátase. Adóñese con una guinda.

CLARIDGE COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.

Tercera parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Sexta parte apricot brandy.

Sexta parte cointreau. Bátase.

CLOVE COCK-TAIL

Media parte vermouthe FERRERO.

Media parte sloe gin.

Cucharadita de coñac TRES COPAS.

Bátase.

CLOVER CLUB COCK-TAIL

Jugo de un limón.

Clara de un huevo.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de granadina.

Bien batido.

CLOVER LEAF COCK-TAIL

Jugo de un limón.

Clara de un huevo.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de granadina.

Bien batido. Hierbabuena.

CLUB HOUSE COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT. VERNON.
Medida parte jugo de naranja.
La clara de un huevo. Bátase.

COFFEE COCKTAIL

Media cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Medio vasito vino Oporto.
Medio vasito coñac TRES COPAS.
Bátase bien. Sírvasse en copa de vino tinto.

**COMANDANTE JAIME MARINE
COCK-TAIL**

Un vasito de whiskey WHITE LABEL.
Medio vasito de jugo de toronja.
Medio vasito de Grand Marnier.
Bátase y sírvasse en copa alta.

COLONIAL COCK-TAIL

Usese vaso grueso antiguo.
Vasito de vermouth FERRERO.
Gotas de amer picon.
Gotas curacao.
Gotas angostura.
Cascarita de limón.
Adórnesse con hierbabuena.

CONGRESS COCK-TAIL

Copita de coñac TRES COPAS.
Vasito crema de rosas.
Tres gotas agua de azahar.
Clara de un huevo.
Bátase. Sírvasse en copa de vino tinto.

COOPERSTOWN COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cucharadita de jugo de naranja.
Hojita de hierbabuena. Bátase.

CORONEL F. BATISTA COCK-TAIL

Tercera parte crema de cacao.
Tercera parte coñac SOBERANO.

GONZALEZ - BYASS

V
I
N
O
S



C
O
Ñ
A
C
S

Jerez de la Frontera

Tercera parte crema de leche.
Bátase.

CORONATION COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte Dubonnet. Bátase.

COSTA DE PLATA COCK-TAIL

Una cucharadita de cointreau.
El jugo de medio limón.
Complétese con ginebra BOOTH'S.
Bátase.

Este Cocktail fué el ganador del tercer premio en la gran competencia de Cocktails que se celebró en Biarritz en 1928.

CUBAN COCK-TAIL

Jugo de un limón.
Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Tercera parte apricot brandy. Bátase.

CUBAN MANHATTAN COCKTAIL

Media parte BACARDI Carta Oro.
Media parte vermouth FERRERO.
Revuélvase. Adórnese con guinda.

DAIQUIRI COCK-TAIL

Cucharadita de azúcar.
Jugo de un limón.
Vasito de BACARDI.
Bátase con hielo fino. Cuélese.

DAIQUIRI FRAPE COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Cucharada de azúcar.
Cucharadita de marraschino.
Vasito de BACARDI.
Póngase frapé en cotelera eléctrica.
Cuélese y sírvase.

DELMONICO COCK-TAIL

Media parte vermouth francés.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Cáscara de naranja. Bátase.

DEAUVILLE COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte crema de menta.
Hojitas de hierbabuena.
Bátase y cuélese.

DIANA COCKTAIL

Medio vasito vermouth FERRERO.
Medio vasito BACARDI.
Gotas de amer picon.
El jugo de medio limón.
Bátase.

DIMENTION COCK-TAIL

Cuarta parte crema de menta blanca.
Cuarta parte coñac TRES COPAS.
Media parte crema de cacao. Bátase.

DINNER AT EIGHT COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Gotas de angostura.
Sírvese con una cebollita.
Revuélvase.

DIPLOMATICO COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte vermouth FERRERO.
Gotas de marraschino.
Una corteza de limón. Bátase.

DOCTOR COCK-TAIL

Jugo de un limón.
Una toma de Caloric Puéch.
Bien batido.

DOROTHY GISH COCK-TAIL

Medio vasito apricot brandy.
Medio vasito BACARDI.
Dos cucharaditas jugo de naranja.
Dos cucharaditas jugo de piña.
Bien batido.

¿Un día de labor intensa? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

DOUGLAS FAIRBANKS COCK-TAIL

Cucharadita jugo de limón.
Tercera parte apricot brandy.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Clara de un huevo. Bátase.

DRY MARTINI COCKTAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Revuélvase. Aceituna.

DUBONNET COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Dos terceras partes Dubonnet.
Bátase. Cascarita de limón.

DUCHESS COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Tercera parte ajenjo. Bien batido.

DUKE COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

DULCE NOMBRE COCK-TAIL

Un vasito BACARDI.
Medio vasito vermouth CAZALIS &
PRATS.
Una cucharadita de granadina
Una cucharadita de crema de cacao.
Un vasito de jugo de piña.
Bátase.

EDEN CONCERT COCK-TAIL

Un vasito de BACARDI.
Una cucharadita de granadina.
Medio vasito de marraschino.
El jugo de medio limón.
Bátase.

Dos aceitunitas y... un vaso de
CERVEZA POLAR.

ELENA ALONSO COCK-TAIL

Media parte BACARDI.
Media parte Grand MARNIER.
Una cucharadita de jugo de naranja.
Bátase.

EMERALD COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Media parte vermouth FERRERO.
Media parte whiskey irlandés. Revuélvase.

EMERSON COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Tres gotas marraschino.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Dos terceras partes ginebra Old Tom.
Bátase.

ESKIMO COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte helado de vainilla.
Bátase sin hielo, hasta que esté bien mez-
clado.

ESTHER GARCIA COCK-TAIL

Una cucharadita de curacao.
Media parte de vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Revuélvase y sírvase.
Adórnase con una guinda.

EVANS COCK-TAIL

Gotas de apricot brandy.
Gotas de curacao.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Revuélvase.

EWING COCK-TAIL

Gotas angostura.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Revuélvase.

EXPRESS COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte whiskey WHITE LABEL.

Bátase.

FAIR AND WARMER COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON

Cuarta parte jugo de naranja.

Cuarta parte jugo de limón.

Un terrón de azúcar. Bátase.

FANCY BRANDY COCK-TAIL

Gotas de almíbar.

Gotas de curacao.

Gotas de angostura.

Un vasito de coñac TRES COPAS.

Bátase y cuélese.

Exprímase cáscara de naranja encima.

FANCY RUM COCK-TAIL.

Gotas de almíbar.

Gotas de curacao.

Gotas de angostura.

Un vasito de BACARDI.

Bátase y cuélese.

Exprímase cáscara de naranja encima.

FLORIDA SPECIAL COCK-TAIL

Media parte jugo de naranja.

Media parte BACARDI Carta de Oro.

Poquito curacao rojo.

Gotas marraschino. Bátase.

FLUSHING COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes coñac TRES COPAS.

Gotas de almíbar,

Gotas de angostura.

Cáscara de limón. Revuélvase.

Cuélese a vaso grueso antiguo y sírvase.

FORESTIER COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.

Tercera parte crema do cacao.

Cerveza POLAR apaga la sed, estimula el
apetito y alimenta.

Tercera parte crema do leche.
Cucharadita de triple sec. Batido.

FOURTH DEGREE COCK-TAIL

Tercera parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Tercera parte vermouthe FERRERO.
Tercera parte ajenjo blanco. Bátase.

FOUR DOLLAR COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Cuarta parte vermouthe FERRERO.
Bátase.

FOURTH REGIMENT COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.

Gotas do angostura.

Media parte whiskey MONT VERNON.

Media parte vermouthe FERRERO.

Cascarita de limón. Bátase.

FOX SHOT COCK-TAIL

Quinta parte angostura.

Quinta parte coñac TRES COPAS.

Quinta parte vermouthe FERRERO.

Dos quintas partes ginebra BOOTH'S.

Revuélvase bien.

FRANK HILL COCK-TAIL

Media parte cherry brandy.

Media parte coñac TRES COPAS.

Cáscara de limón retorcida. Bátase.

FRENCH CANADIAN COCK-TAIL

Gotas ajenjo.

Media parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Media parte whiskey canadiense.
Revuélvase bien.

FUTURITY COCK-TAIL

Gotas de angostura bitters.

Media parte vermouthe FERRERO.

Media parte sloe gin. Revuélvase.

POLAR, la Cerveza que no tiene nada
que envidiar.

GIBSON COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Gotas ajeno.

Revuélvase.

Cuélese y sírvase con ecbollita.

GIN COCK-TAIL

Gotas de curacao.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Cascarita de limón.

Revuélvase y sírvase.

GLORIA SWANSON COCK-TAIL

Media parte jugo de piña.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de granadina.

Bátase.

GOLF COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Gotas angostura.

Revuélvase bien y cuélese.

GOOD FELLOW COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte whiskey OLD CROW.

Gotas angostura.

Revuélvase y cuélese.

GOOD TIMES COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Dos terceras partes ginebra Tom.

Cáscara de limón.

Bátase y cuélese.

GRAHAM COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

POLAR. Pruébela y dirá: Esto sí es Cerveza.

Tres cuartas partes vermouth FERRERO.
Revuélvase bien y cuélese.

GRAPE FRUIT BLOSSOM COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte jugo de toronja.
Gotas de marraschino. Bátase.

GRETA GARBO COCK-TAIL

Igual al Daiquiri, con gotas de ajenojo.

HARVARD COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.
Dos terceras partes Jerez seco TIO PEPE.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Revuélvase bien.
Cáscara de limón en copa al servir.

HARRY M. STEVENS COCK-TAIL

Cuarta parte jugo de naranja.
Cuarta parte apricot brandy
Cuarta parte BACARDI.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
FRATS.

Gotas de granadina.

Gotas curacao.

Exprímase cáscara de naranja encima.

HAVANA-SPECIAL COCK-TAIL

Media parte jugo de piña.
Media parte BACARDI. Bátase.
Sírvasse en copa de Café Parfait.

HAVANA YACHT CLUB COCK-TAIL

Cueharadita granadina.

Tercera parte vermouth FERRERO.

Tercera parte vermouth CAZALIS &
FRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Jugo de cuarta parte naranja. Cuélese.
Batido.

HIGHLAND COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte whiskey WHITE LABEL.
Bátase.

Tome calidad: **CERVEZA POLAR.**
Verdadera Cerveza.

HIGHSTEPPER COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Gotas angostura. Bátase.

HILLARD COCK-TAIL

Gotas angostura.

Tercera parte FE RERO.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

HOLSTEIN COCK-TAIL

Gotas amer picon.

Media parte coñac TRES COPAS.

Media parte blackberry brandy.

HOMESTEAD COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Cáscara de naranja. Bátase.

HONEY COCK-TAIL

Quinta parte miel de abeja disuelta en:
Cuatro quintas partes de ginebra BOOTH'S.
Jugo de un limón.
Bátase bien.

HONEYDEW COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON.

Cuarta parte miel de abeja colada.

Cuarta parte jugo de limón.

Una gota angostura.

Bátase.

HONEYMOON COCK-TAIL

Tercera parte whiskey MON VERNON.

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Sexta parte jugo de naranja.

Sexta parte Dubonnet.

Bátase.

HONOLULU COCK-TAIL

Tres gotas angostura.

Vasito de whiskey OLD CROW.

Añádase agua mineral. Revuélvase bien.

MITIGUE SU SED:

PIDA LA INSUPERABLE

G^{aseosa} **“LANIO”**

ELABORADA POR LA

GÜIRA INDUSTRIAL

P E D I D O S :

CUBA Y NUEVA

Güira de Melena.

Teléfono No. 20.

PARA PEDIDOS EN LA HABANA:

U-4832

¿Un trago sabroso? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

IDEAL COCK-TAIL

Tercera parte vermouth **FERRERO.**
Tercera parte vermouth **CAZALIS &**
PRA'TS.

Tercera parte ginebra **BOOTH'S.**
Cucharadita jugo de toronja.
Bátase. Adórnese con almendra.

IMPROVED MARTINI COCK-TAIL

Igual que el Martini, añadiéndole gotas de
marraschino y batido.

INFURIATOR COCK-TAIL

Dos terceras partes coñac **TRES COPAS.**
Tercera parte anisete.
Bátase bien. Cuélese.

IRIS COCK-TAIL

Tercera parte jugo de limón.
Dos terceras partes ginebra **BOOTH'S.**
Cucharadita de azúcar. Bátase.
Tres hojitas de hierbabuena.

IRVING COCK-TAIL

Media parte ginebra **BOOTH'S.**
Media parte vermouth **CAZALIS &**
PRA'TS.
Lasca de naranja. Bátase.

ISABELLE COCK-TAIL

Pedacito de hielo en copa de servir.
Media parte granadina.
Media parte crema de Casis.

ITALIAN COCK-TAIL

Media parte vermouth **FERRERO.**
Cuarta parte granadina.
Cuarta parte Fernet Branca. Bátase.

JACK AND JILL COCK-TAIL

Dos terceras partes **MONT VERNON.**
Tercera parte granadina.
El jugo de un limón.
La clara de un huevo.
Bátase.

Los médicos lo dicen: La Cerveza es un
alimento. Tome Cerveza POLAR.

JACK ROSE COCK-TAIL

Vasito applejack.
Jugo de medio limón.
Poquito de granadina. Bátase.

JACK ZELLER COCK-TAIL

Media parte ginebra Old Tom.
Media parte Dubonnet. Revuélvase.

JAIMANITAS COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Vasito de BACARDI.
Cucharadita de granadina.
Clara de un huevo.
Gotas de triple sec.
Bien batido.

JAPANESE COCK-TAIL

Gotas curacao.
Media parte vermouh FERRERO.
Tercera parte whiskey MONT VERNON.
Sexta parte granadina. Bátase.

JENKS COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouh CAZALIS &
PRATS.
Gotas Benedictine.
Revuélvase.

JERSHEY COCK-TAIL

Gotas de almíbar.
Vasito apple brandy.
Gotas angostura.

JIM LEE COCK-TAIL

Gotas angostura.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Cuarta parte vermouh CAZALIS &
Cuarta parte vermouh FERRERO.
Bátase.

JOCKEY CLUB COCK-TAIL

Un vasito de ginebra BOOTH'S.
Gotas de curacao.
Cáscara de limón. Revuélvase.

Una mujer hermosa, una Cerveza POLAR
y ha vivido usted la vida.

JOHN COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Tercera parte ginebra BOOTH'S.
La clara de un huevo. Bátase.

JOLLY-GOOD-FELLOW COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.

Tercera parte curacao.
Una cucharadita granadina.
La clara de un huevo. Bátase.

JULIA MARTIN COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Sexta parte BACARDI.
Sexta parte marraschino.
Sexta parte apricot.
Gotas de granadina.
El jugo de medio limón. Bátase.

JULIO BERMUDEZ COCK-TAIL

Media parte BACARDI Carta Oro.
El jugo de medio limón.
Gotas angostura.
Gotas curacao rojo. Bátase.

KENTUCKY COLONEL COCK-TAIL

Cuarta parte benedictine.
Tres cuartas partes whiskey OLD CROW.
Cáscara de limón.
Revuélvase bien.

LEAP FROG COCK-TAIL

Jugo de un limón.
Una toma de apricot brandy.
Bien batido.

LEMON PIE COCK-TAIL

Un vasito de whiskey WHITE LABEL.
Llénese con limonada.
Bátase.
Use copa de cock-tail alta.

El tomador de Cerveza POLAR siempre
está alegre.

LEWIS COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S. Bátase.

LINCOLN COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.
Gotas de granadina. Bátase.

LOBO DE MAR COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte Jerez seco TIO PEPE.
Gotas curacao. Revuélvase.

LOFTUS COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Tercera parte ajeno. Bátase.

LOLITA HERNANDEZ COCK-TAIL

Medio vasito de apricot.

Medio vasito de jugo de naranja.

Un vasito de coñac UNIVERSAL.

Bátase y adórnese con una guinda.

LONE TREE COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes ginebra Tom. Bátase.

LOUISIANA COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey OLD CROW.

Sexta parte vermouth FERRERO.

Sexta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Unas gotas curacao. Bátase.

LOVE COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

La clara de un huevo. Bátase.

Es que esta Cerveza lleva la simpatía
en sus ingredientes.

LUSITANIA COCK-TAIL

Gotas de orange bitters.

Gotas de ajenjo.

Dos terceras partes vermouth CAZALIS &
PRATS.

Tercera parte coñac TRES COPAS.
Bátase.

MALLORY COCK-TAIL

Tercera parte coñac TRES COPAS.

Tercera parte apricot brandy.

Tercera parte crema de menta blanca.

Gotas de ajenjo. Bátase.

MANHATTAN COCK-TAIL (Dulce)

Gotas angostura.

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes whiskey OLD CROW.
Revuélvase.

MANHATTAN COCK-TAIL (seco)

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte whiskey MONT VERNON.
Revuélvase.

MANHATTAN JR. COCK-TAIL

Igual al Martini dulce, con cáscara de na-
ranja y bien batido.

MAPLE LEAF COCK-TAIL

Tercera parte de whiskey MONT VERNON.

Tercera parte jugo de limón.

Tercera parte sirop. Bátase.

MARAGATO SPECIAL COCK-TAIL

Cuarta parte jugo de naranja.

Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Cuarta parte vermouth FERRERO.

MARCONI COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes apple brandy. Bátase.

Con la simpatía se nace. CERVEZA POLAR
llega y triunfa.

Cuarta parte BACARDI.

Jugo de medio limón.

Gotas de marraschino. Bátase.

MARGUERITE COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Gotas orange bitters.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Revuélvase.

MARQUERAY COCK-TAIL

Jugo de medio limón.

Gotas de ajenjo.

Gotas de granadina.

Clara de un huevo.

Vasito de ginebra BOOTH'S. Bátase.

MARQUETTE COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Gotas de crema Noyaux.

Bátase y cuélese.

MARTINI COCK-TAIL

Tercera parte vermouth Martini & Rossi.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Gotas orange bitters. Revuélvase bien.

Fórmula original, creación de la casa

Martini & Rossi.

MARTINI CLUB COCK-TAIL

Cuarta parte whiskey RYE.

Cuarta parte cointreau.

Cuarta parte vermouth Martini & Rossi
blanco.

Cuarta parte jugo de naranja.

Dos gotas de marraschino.

Bátase.

Lascas de piña.

Esta receta ganó el primer premio de dos
mil pesetas en la gran Competencia Interna-
cional de Cock-tails en 1933.

MARTINI SECO COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

CERVEZA POLAR: la amiga del cantinero

Media parte ginebra BOOTH'S.

Revuélvase.

Aceituna o cebollita.

MARY MORANDEYRA COCK-TAIL

Tercera parte jugo de toronja.

Tercera parte ginebra Sloe.

Tercera parte vermouh FERRERO.

Una cucharadita de curacao rojo.

Bátase.

MARY MORANDEYRA SPECIAL COCK-TAIL

Media parte crema de leche.

Cuarta parte crema de cacao.

Octava parte marraschino.

Octava parte coñac SOBERANO.

Canela en polvo encima. Bátase.

MARY PICKFORD COCK-TAIL

Media parte jugo de piña.

Media parte BACARDI.

Una cucharadita granadina. Bátase.

MENDEZ VIGO COCK-TAIL

Jugo de medio limón.

Vasito de coñac TRES COPAS.

Cucharadita de azúcar.

Frapé y colado.

MERRY WIDOW COCK-TAIL

Gotas marraschino.

Tercera parte vermouh CAZALIS &
PRATS.

Dos terceras partes vermouh FERRERO.

Bien batido.

METROPOLITAN COCK-TAIL

Media parte vermouh CAZALIS &
PRATS.

Media parte coñac TRES COPAS.

Gotas orange bitters.

METROPOLITAN COCK-TAIL

(al estilo del Sur)

Tercera parte vermouh FERRERO.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Dos terceras partes coñac TRES COPAS.
Gotas orange bitters.

MIAMI COCK-TAIL

Media parte jugo de piña.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Bien batido.

MILLIONAIRE COCK-TAIL

Gotas curacao.
Tres cuartas partes whiskey MONT
VERNON.
Gotas de granadina.
Clara de un huevo.
Bátase y sírvase en copa de vino tinto.

1937 COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Cuarta parte jugo de naranja.
Cuarta parte curacao rojo.
Batido y adornado con piel de naranja y
una guinda.

MIRAMAR COCK-TAIL

Dos gotas de Angostura.
Cuarta parte dry gin.
Cuarta parte vermouth francés.
Cuarta parte Dubonnet.
Una lamita de piel de naranja.
Bátase.

Este cock-tail salió triunfante en el pri-
mer lugar de la gran competencia de Cock-
tails que se celebró en Biarritz en 1928.

MONTANA COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth CAZALIS &
FRATS.
Media parte coñac TRES COPAS.
Gotas Angostura.
Gotas vino Oporto.
Gotas anisete. Bien batido.

MORNING COCK-TAIL

Gotas ajenojo.
Gotas Angostura.

Tome Cerveza POLAR y tomará calidad.

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte vermouth FERRERO. Frapé.

MOTHER'S COCK-TAIL

Cuarta parte crema de leche.
Cuarta parte coñac TRES COPAS.
Media parte crema de cacao. Bátase.

MUD IN YOUR EYE COCK-TAIL

Tercera parte whiskey MONT' VERNON.
Tercera parte ajeno.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Bátase.

NANA COCK-TAIL

Clara de un huevo.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de coñac TRES COPAS. Bátase.

NARRAGANSETT COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Gotas ajeno. Revuélvase. Aceituna.

NETHERLAND COCK-TAIL

Tercera parte curacao.
Dos terceras partes coñac TRES COPAS.
Gotas orange bitters.
Revuélvase bien.

NEWMAN COCK-TAIL

Gotas amer picon.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Bien batido.

NEW YORKER COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.
Sexta parte granadina.
Sexta parte jugo de limón.
Una gota de Angostura. Bátase.

NORTH POLE COCK-TAIL

Tercera parte marraschino.

Tercera parte ginebra BOOTH'S.

Jugo de medio limón.

Clara de un huevo.

Bátase bien, cuélese y sírvase.

Ponerle leche batida por último.

NUTTING COCK-TAIL

Gotas de Angostura.

Gotas orange bitters.

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Bátase.

OJEN COCK-TAIL

Vasito de ojén.

Gotas Angostura bitters.

Bátase con hielo fino.

Sírvase en copa de cock-tail.

OLD FASHION COCK-TAIL

Gotas de Angostura.

Gotas orange bitters.

Mitad de un terrón de azúcar disuelto en
dos cucharadas de agua.

Vasito del licor que se desee.

Sírvase en vaso grueso antiguo.

Pedazo de hielo.

Adórnese con fruta y hierbabuena.

OLD PAL COCK-TAIL

Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.

Tercera parte crema de menta.

Una gota de Angostura. Bátase.

OLD SOUTHERN GENTLEMAN COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON.

Media parte jugo de naranja.

Una gota de angostura. Bátase.

OLIVETTE COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Gotas ajenojo.

Gotas almíbar.

Pida la mejor Cerveza y le darán POLAR.

Gotas Angostura.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Revuélvase bien.

Retorcer cáscara de naranja al servir.

OPAL COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Gotas de ajenjo. Revuélvase.

OPERA COCK-TAIL

Media parte Dubonnet.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Dos cucharaditas crema mandarina.

Retorcer cáscara de naranja.

Bátase, cuélese y sírvase.

ORANGE BLOSSOM COCK-TAIL

Media parte jugo de naranja.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Bien batido.

OYSTER BAY COCK-TAIL

Media parte curacao blanco.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Bátase.

PALMER COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte BACARDI. Bátase.

PAN AMERICAN AIRWAYS COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Cuarta parte vermouth FERRERO.

Cuarta parte coñac TRES COPAS.

Cuarta parte BACARDI.

Bátase y cáscara de limón.

PEACOCK COCK-TAIL

Gotas Amer Picon.

Gotas de ajenjo.

Vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase.

PERFECTO COCK-TAIL

Dos gotas de angostura.
Media parte ginebra seca.
Cuarta parte vermouh francés.
Cuarta parte vermouh FERRERO.
Una cucharadita jugo de naranja.
Bátase.

Este cock-tail salió triunfante en el segundo lugar de la gran competencia de cock-tails que se celebró en Biarritz en 1928.

PERRY COCK-TAIL

Cucharadita de jugo de piña.
Cucharadita de jugo de naranja.
Vasito de BACARDI.
Gotas de granadina.
Bátase y sírvase.

PHEASANT COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Bien batido.

PHILADELPHIA COCK-TAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte vermouh CAZALIS &
PRATS.
Gotas de curacao. Revuélvase.

PICK ME UP COCK-TAIL

Tercera parte Dubonnet.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Tercera parte ojén.
Clara de un huevo.
Bátase. Sírvase en copa de vino tinto.

PINE TREE COCK-TAIL

Tercera parte vermouh FERRERO.
Dos terceras parte ginebra BOOTH'S.
Hierbabuena. Bátase.

PING PONG COCK-TAIL

Media parte sloe gin.

Media parte crema Yvette.
Gotas jugo de limón. Bien batido.

PINK LADY COCK-TAIL

Tercera parte jugo de limón.
Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte applejack.
Gotas granadina. Bien batido.

PLAYA AZUL INN. COCK-TAIL

Media parte crema de cacao.
Cuarta parte coñac TRES COPAS.
Media parte jugo de naranja. Bátase.

POET'S DREAM COCK-TAIL

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Gotas orange bitters.
Gotas Benedictine. Revuélvase.

PRESIDENTE COCK-TAIL

Media parte vermouth AMA.
Media parte BACARDI.
Una cucharadita granadina.
Revuélvase.
Adórnese con una guinda y cáscara de na-
ranja.

PRESIDENTE AZAÑA COCK-TAIL

Media parte vermouth AMA.
Media parte BACARDI.
Una cucharadita curacao rojo.
Revuélvase.
Adórnese con una guinda.

PRINCE COCK-TAIL

Tercera parte crema de menta blanca.
Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Bátase.

PRINCE HENRY COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Gotas orange bitters. Bátase.

Si usted sabe tomar Cerveza, pedirá POLAR.

RACQUET CLUB COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.
Cáscara de naranja. Revuélvase.

R. 39 COCK-TAIL

Tercera parte de jugo de toronja.
Tercera parte de crema de menta.
Sexta parte de ginebra BOOTH'S.
Una cucharadita de azúcar. Bátase.

REIS COCK-TAIL

Gotas Angostura.
Gotas ajenjo.
Vasito ginebra Tom. Bátase.

ROMERO ESPECIAL COCK-TAIL

En vaso de composición.
Gotas de curacao.
Media parte BACARDI.
Media parte vermouth FERRERO.
Revuélvase y sírvase.
Adórnese con ruedita de limón.

RENE MORALES COCKTAIL

Cucharadita de granadina.
Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Un huevo fresco. Bátase.

RICHARD BARTELMES COCK-TAIL

Tercera parte coñac TRES COPAS.
Tercera parte anisete.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Gotas de angostura. Bátase.

RICHMOND COCK-TAIL

Dos terceras partes vermouth CAZALIS &
PRATS.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Gotas curacao. Bien batido.

ROB ROY COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.
Media parte whiskey WHITE LABEL.
Gotas Angostura.
Gotas orange bitters. Revuélvase.

ROBERT BURNS COCK-TAIL

Gotas ajenjo.
Cuarta parte vermouth FERRERO.
Tres cuartas partes whiskey Ryc o Escocés.
Bien batido.

ROBIN COCK-TAIL

Gotas calisaya.
Vasito de whiskey VICTORIA VAT.
Revuélvase bien. Sírvase con cereza.

ROSSINGTON COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.
Dos terceras partes ginebra Tom.
Cáscara de naranja. Revuélvase bien.

ROSE COCK-TAIL

Medio vasito vermouth CAZALIS &
PRATS.
Medio vasito ginebra BOOTH'S.
Gotas de Kirsch.
Gotas de cherry brandy.
Revuélvase. Adórnese con guinda.

ROOSEVELT SPECIAL COCK-TAIL

Tercera parte jugo de piña.
Dos terceras partes BACARDI.
Gotas de granadina.
Gotas de bombón crema.
Bien batido.

ROYAL SMILE COCK-TAIL

Cuarta parte jugo de limón.
Cuarta parte granadina.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Cuarta parte apple brandy.
Clara de un huevo. Batido.

RUBY COCK-TAIL

Gotas de granadina.
Cucharadita de applejack.
Tres cuartas partes ginebra BOOTH'S.
Bien batido.

RUBY ROYAL COCK-TAIL

Media parte sloe gin.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Gotas de granadina.
Frapé y una cereza.

RUM COCK-TAIL

Un vasito de BACARDI.
El jugo de medio limón.
Una cucharadita de azúcar.
Tres gotas de marraschino.
Bátase y sírvase.

SABBATH COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte vino Oporto.
Un huevo fresco.
Media vasito de café.
Cucharadita de azúcar.
Bátase y cuélese.

SALOME COCK-TAIL

Cuarta parte vermouth FERRERO.
Cuarta parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Gotas orange bitters.
Frapé con tres hojitas de apio.

SALVADOR TRULLOLS COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Tercera parte vermouth FERRERO.
La clara de un huevo.
Una cucharadita de curacao.
Bátase y sírvase en copa alta.

SANTA MARTA COCK-TAIL.

Medio limón verde machacado en cotelera con una cucharada de azúcar.

Un vasito de BACARDI.

Gotas de Kirsch.

Bátase y cuélese.

SANDY MCKAY COCK-TAIL

Clara de un huevo.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Medio vasito de vermouth FERRERO.

Medio vasito de jugo de naranja.

Cueharadita de granadina. Bátase.

Sírvase en copa de vino tinto.

SARATOGA COCK-TAIL

Gotas de jugo de piña.

Gotas marraschino.

Gotas orange bitters.

Vasito de coñac TRES COPAS. Bátase.

SAVOY HOTEL COCK-TAIL

Tercera parte crema de cacao.

Tercera parte Benedictine.

Tercera parte coñac TRES COPAS.

En vaso de licor y póngase los ingredientes cuidadosamente a fin de que no se mezelen.

SAVOY TANGO COCK-TAIL

Media parte sloe gin.

Media parte Applejack. Bátase.

Este cocktail es muy favorito del hotel Savoy de London, y el cual fué inventado en el mismo.

SEVEN-ELEVEN COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON.

Cuarta parte cointreau.

Cuarta parte jugo de toronja.

Aceituna rellena. Bátase.

SEVERIO COCK-TAIL

Jugo de un limón.

Cueharadita de azúcar.

Media parte BACARDI.

¿Un día de labor intensa? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

Media parte vermouthe FERRERO.
Bien batido.

SCHEUER COCK-TAIL

Media parte Dubonnet.
Media parte vermouthe FERRERO.
Gotas angostura. Revuélvase.

SHERMAN COCK-TAIL

Tercera parte vermouthe FERRERO.
Dos terceras partes whiskey MONT
VERNON.

Gotas de ajeno. Bátase.

SHERRY COCK-TAIL

Vasito de Jerez seco TIO PEPE.
Gotas orange bitters.
Gotas angostura. Revuélvase.

SIDE CAR COCK-TAIL

Tercera parte jugo de limón.
Tercera parte triple-sec.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Bien batido.

SILVER COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Tercera parte vermouthe FERRERO.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Gotas marraschino. Bátase.

SLOME COCK-TAIL

Tercera parte whiskey OLD CROW.
Tercera parte coñac TRES COPAS.
Tercera parte Dubonnet. Frapé.

SLOPPY JOE'S SPECIAL COCKTAIL

Cuarta parte jugo de piña.
Cuarta parte vino Oporto.
Media parte coñac TRES COPAS.
Gotas de granadina.
Gotas de curacao.

SMITH COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte apricot brandy.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Cucharadita crema de menta. Bátase.
Añádase gotas de ajenojo.

SOCIETY COCK-TAIL

Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Dos terceras partes vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Gotas de granadina. Bátase.

SODA COCK-TAIL

Gotas Angostura.

Cáscara de un limón entero.

Botella de gaseosa limonada LANIO.

Vaso grande, trozo de hielo.

Añádase cucharadita de azúcar.

SOUL KISS No. 3 COCK-TAIL

Tercera parte whiskey MONT VERNON.

Tercera parte Dubonnet.

Tercera parte vermouthe CAZALIS &
PRATS.

Cucharadita jugo de naranja. Bátase.

SOUTH AFRICA COCK-TAIL

Media parte vino de Jerez TIO PEPE.

Gotas Angostura.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Gotas de jugo de limón.

SOUTH SIDE COCK-TAIL

Media parte BACARDI.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Hierbabuena machacada.

Bátase bien.

SPAULDING COCK-TAIL

Tercera parte Dubonnet.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de whiskey WHITE LABEL.

Frapé.

SPHINX COCK-TAIL

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Sexta parte vermouthe FERRERO.

Sexta parte vermouthe CAZALIS & PRATS.

Lasca fina de limón al servir.

STAR COCKTAIL. (a la antigua)

Cucharadita de azúcar.
Gotas orange bitters.
Dos terceras partes applejack.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Lasca de naranja y hierbabuena. Bátase.

STINGER COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.
Media parte menta blanca.
Cáscara de limón. Bátase.

STINGER FRAPE COCK-TAIL

Media parte crema de menta blanca.
Media parte coñac TRES COPAS.
En copa de cock-tail llena de hielo fino.

STORY COCK-TAIL

Media parte Boonekamp bitters.
Media parte coñac TRES COPAS.
Frapé.

STRAWBERRY COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Cuarto vasito jarabe de fresas.
Gotas marraschino.
Vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase.

SUNSHINE COCK-TAIL

Jugo de medio limón.
Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Dos terceras partes ginebra Old Tom.
Clara de un huevo.
Cucharadita de granadina.
Frapé. Sírvasse en copa de vino tinto.

SWAN COCK-TAIL

Gotas jugo de limón.
Gotas Angostura.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

SWEET DREAM COCK-TAIL

Media parte whiskey MONT VERNON.
Cuarta parte jugo de naranja.
Cuarta parte jugo de toronja. Bátase.
Adórnese con una guinda.

TAXI COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.
Dos cucharaditas de jugo de limón.
Dos cucharaditas ajeno. Frapé.

TERESA MATEU COCK-TAIL

Media parte vino Oporto.
Cuarta parte coñac UNIVERSAL.
La yema de un huevo. Bátase.
Un poco de canela en polvo encima.

**T. M. ZORRILLA DE SAN MARTIN
COCK-TAIL**

Media parte BACARDI.
Media parte curacao rojo.
Gotas de angostura. Bátase.

TIP TOP COCK-TAIL

Vasito vermouth CAZALIS & PRATS.
Gotas de Benedictine.
Gotas de Angostura.
Gotas de orange bitters. Batido.

TURF No. 1 COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Gotas marraschino.
Gotas ajeno.
Media parte vermouth CAZALIS &
PRATS.
Media parte ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

TURF No. 2 COCK-TAIL

Gotas de Angostura.
Tercera parte vermouth FERRERO.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

TULANE COCK-TAIL

Media parte vermouth FERRERO.

Media parte ginebra BOOHT'S.

Cucharadita jarabe de fresas.

Bátase con hielo fino. Cuélese.

TUSSETTO COCK-TAIL

Tercera parte Jerez seco TIO PEPE.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Gotas orange bitters. Revuélvase.

TUXEDO COCK-TAIL

Gotas marraschino.

Gotas de Angostura.

Gotas ajenjo.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Tercera parte vermouth CAZALIS &
PRATS.

Cucharada de Jerez TIO PEPE.

Revuélvase.

TWO SPOT COCK-TAIL

Media parte coñac TRES COPAS.

Media parte curacao rojo. Bátase.

Exprímase cáscara de naranja.

U. C. COCK-TAIL

Media parte vermouth CAZALIS & PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Gotas de ajenjo. Batido.

UNION LEAGUE COCK-TAIL

Gotas orange bitters.

Tercera parte vino Oporto.

Dos terceras partes ginebra Old Tom.

Revuélvase.

U. R. S. S. COCK-TAIL

Media parte wodka (licor ruso).

Cuarta parte Tequila.

Cuarta parte curacao rojo. Bátase.

VAN WYCK COCK-TAIL

Media parte ginebra Sloe.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Gotas orange bitters. Bien batido.

POLAR, la mejor de las cervezas cubanas.

VAN ZANDT COCK-TAIL

Gotas apricot brandy.

Media parte vermouh CAZALIS &
PRATS.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Revuélvase.

**VERMOUTH A LA AMERICANA
COCK-TAIL**

Vasito de vermouh FERRERO.

Gotas de Angostura.

Gotas de almíbar.

Gotas jugo de limón.

Revuélvase. Adórnese con una guinda.

VERMOUTH BATIDO COCK-TAIL

Vasito de vermouh FERRERO.

Cascarita de limón.

Gotas de Angostura.

Gotas de curacao.

Gotas de amer picon.

Cucharadita de azúcar. Bien batido.

VIENNA COCK-TAIL

Media parte vermouh FERRERO.

Media parte vermouh CAZALIS &
PRATS.

Gotas ajenjo. Frapé.

W. F. ROEBER COCK-TAIL

Media parte apricot BRANDY.

Media parte coñac TRES COPAS.

Adórnese con cáscara de naranja y guinda.

WALDORF COCK-TAIL

Tercera parte whiskey MONT VERNON.

Tercera parte vermouh FERRERO.

Tercera parte ajenjo.

Gotas orange bitters. Batido.

WALDORF ESPECIAL COCK-TAIL

Jugo de un limón.

Vasito de apricot brandy.

Muy batido.

WALDORF QUEEN'S COCK-TAIL

Dos lascas de piña machacadas.

Media parte ginebra BOOTH'S.

Cuarta parte vermouth CAZALIS & PRATS.

Cuarta parte vermouth FERRERO.

Pedacito de naranja. Muy batido. Colado.

WALLY BISHOP COCK-TAIL

Media parte crema de cacao.

Cuarta parte jugo de naranja.

Cuarta parte coñac TRES COPAS.

Bátase.

WHITE ELEPHANT COCK-TAIL

Tercera parte vermouth FERRERO.

Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.

Clara de un huevo. Bien batido.

WHITE LADY COCK-TAIL

Jugo de medio limón.

Un tercio vasito Cointreau.

Un tercio vasito ginebra BOOTH'S.

Un tercio vasito vermouth FERRERO.

Bátase y adórnese con cascarita de limón.

WHITE LION COCK-TAIL

Cucharadita de azúcar.

Vasito de BACARDI.

Jugo de medio limón.

Gotas Angostura.

Gotas de granadina. Bien batido.

WHITE RAT COCK-TAIL

Tres cuartas partes ajeno.

Cuarta parte anisete. Bien batido.

WHISKEY COCK-TAIL

Gotas de Angostura.

Terrón de azúcar.

Vasito de whiskey OLD CROW.

Cáseara de limón. Batido.

WINTER GARDEN COCK-TAIL

Medio vasito de BACARDI.

Cuarto vasito jugo de piña.

POLAR. Pruébela y dirá: Esto si es Cerveza.

Cuarto vasito jugo de naranja.
Gotas de granadina. Bátase.

WONDER BAR COCK-TAIL

Tercera parte vermouthe FERRERO.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Añádase lasea de piña.

YALE COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Gotas de ajeno.
Vasito de ginebra OLD TOM.
Cáscara de limón. Batido.

YANKEE PRINCE COCK-TAIL

Cuarta parte Grand Marnier.
Tercera parte ginebra BOOTH'S. Bátase.

YO-YO COCK-TAIL

Un tercio vasito ginebra BOOTH'S.
Un tercio vasito crema de menta.
Un tercio vasito coñac TRES COPAS.
Bátase y adórnese con una rodajita de
limón.

YORK COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Media parte vermouthe CAZALIS & PRATS.
Media parte whiskey WHITE LABEL.
Frapé.

ZABRISKIE COCK-TAIL

Gotas orange bitters.
Gotas marraschino.
Gotas Angostura.
Tercera parte vermouthe FERRERO.
Dos terceras partes ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

ZAZA COCKTAIL

Media parte ginebra BOOTH'S.
Media parte Dubonnet.
Gotas Angostura.

ZAZERAC COCK-TAIL

Use vaso grueso antiguo.
Medio terrón de azúcar.
Gotas de Angostura.
Gotas orange bitters.
Un vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Retorcer cáscara de limón encima.
Tres gotas de ajeno. Revuélvase.

ZED COCK-TAIL

Media parte Hércules.
Media parte Calvados o Apple brandy.
Bátase.

COCK-TAILS SIN ALCOHOL.

CLAYTON'S PUSSYFOOT COCK-TAIL

Cuarta parte sirop de citron.
Cuarta parte jugo de naranja.
Media parte Kola tonic. Bátase.

CLAYTON'S TEMPERANCE COCK-TAIL

Cuarta parte sirope de citron.
Tres cuartas partes Kola tonic. Bátase.

KEEP SOBER COCK-TAIL

Octava parte granadina.
Octava parte sirop de citron.
Tres cuartas partes Kola tonic.
Sírvese en vaso largo y complétese con
sifón LANIO.

PARSON'S SPECIAL COCK-TAIL

Cuatro gotas granadina.
Un vaso de jugo naranja.
La yema de un huevo.
Bátase y cuélese a un vaso mediano.

SAMMY'S COCK-TAIL

El jugo de medio limón.
Cuarta parte Kola tonic.
Media parte sirop de citron.
La yema de un huevo.
Una cucharadita de granadina.
Bátase.

Hay muchos Rones,
pero sólo un

“BACARDI”

CALIDAD DESDE 1862

Cerveza “HATUEY”

EL PRESTIGIO DE BACARDI RESPALDA

SU CALIDAD

“Malta HATUEY”

CONTIENE LOS FOSFATOS

— QUE SU ORGANISMO NECESITA —

(ELABORADA POR BACARDI)

PIDA NUESTROS PRODUCTOS

A LOS DETALLISTAS

Compañía “RON BACARDI”,

(S. A.)

C O L L I N S

(Use para todos vaso de Collins)

BRANDY COLLINS

Colóquese un trozo de hielo.
El jugo de un limón.
Dos cucharaditas de azúcar.
Una rodajita de limón.
Un vasito de coñac TRES COPAS.
Un cuarto agua mineral con gas SAN AGUSTIN.
Sírvasse con cucharita larga.

RUM COLLINS

Igual que el Brandy Collins, substituyendo el BACARDI al coñac TRES COPAS.

RYE COLLINS

Igual que el Rum Collins, substituyendo el whiskey MONT VERNON al RON BACARDI.

SCOTCH COLLINS

Igual que el Rye Collins, substituyendo el whiskey WHITE LABEL al whiskey MONT VERNON.

TOM COLLINS

Igual que el Scotch Collins, substituyendo la ginebra Tom al whiskey WHITE LABEL.

C O O L E R S

(Use vaso de Collins)

ARDSLEY COOLER

Pedazo de hielo.
Vasito de ginebra Old Tom.
Cuarto botella ginger ale.
Ramito de hierbabuena.

AUTOMOBILE COOLER

Vasito de ginebra BOOTH'S.
Un cuarto ginger ale.

Tome mucha Cerveza; pero Cerveza POLAR.

Ramito de hierbabuena.
Pedazo grande de hielo.

BLACKSTONE COOLER

Cuatro pedazos de hielo.
Vasito de ELIXIR BACARDI.
Adórnese con la cáscara de un limón.
Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

BOSTON COOLER

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Vasito de BACARDI.
Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

DUNHAM COOLER

Cáscara de una naranja.
Vasito de jugo de naranja.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Un cuarto de ginger ale.
Pedazos de hielo. Revuélvase ligeramente.

DURKEE COOLER

Un limón machacado.
Cucharada de azúcar.
Vasito de ELIXIR BACARDI.
Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.
Pedazos de hielo.

GINGER ALE COOLER

Cáscara de un limón en espiral.
Pedazo de hielo.
Un cuarto de ginger ale.

GRAPE JUICE COOLER

(Jugo de uva)

Cáscara de un limón.
Octava parte botella jugo de uva.
Pedazo de hielo.
Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

HAWAII COOLER

Cáscara de una naranja.
Jugo de una naranja.
Pedazos de hielo.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Un cuarto de ginger ale.

Si usted sabe tomar Cerveza, pedirá POLAR.

MINT COOLER

Manojito de hierbabuena, ligeramente machacada.

Pedazo hielo.

Un cuarto de ginger ale.

Cáscara de una naranja.

Jugo de una naranja.

Vasito de whiskey OLD CROW.

Un cuarto de ginger ale.

NARRAGANSETT COOLER

Cáscara de una naranja.

Jugo de una naranja.

Vasito de whiskey OLD CROW.

Un cuarto de ginger ale.

ORANGE BLOSSOM COOLER

Jugo de una naranja.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Cucharadita de azúcar.

Llénese el vaso con hielo fino.

Adórnese con fruta.

Complétese con agua mineral SAN AGUSTIN.

REMSSEN COOLER

Cáscara de un limón.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

Pedazos de hielo.

ROBERT E. LEE COOLER

Gotas de ajeno.

Jugo de un limón.

Vasito whiskey WHITE LABEL.

Un cuarto de ginger ale.

RUM COOLER

Jugo de una naranja.

Cáscara de una naranja.

Vasito de BACARDI.

Pedazos de hielo.

Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

SABBATH COOLER

Medio vasito de coñac TRES COPAS.

Cerveza POLAR: un orgullo de Cuba.

Medio vasito vermouth FERRERO.

Jugo de un limón.

Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

Llénese con hielo fino.

Adórnese con ramitos de hierbabuena.

SCOTCH COOLER

Cáscara de un limón.

Tres pedazos de hielo.

Vasito de whiskey WHITE LABEL.

Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

SEA SIDE COOLER.

Jugo de un limón.

Vasito granadina.

Un cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

Pedazos de hielo.

WHITE COOLER

Jugo do modia naranja.

Medio vasito de whiskey WHITE LABEL.

Gotas Angostura.

Media botella ginger ale.

Pedazos de hielo.

ZARZAPARRILLA COOLER

Tres o cuatro rueditas de limón.

Pedazo grande de hielo.

Jugo de un limón.

Un cuarto zarzaparrilla.

C U P S

ADALOR CUP

Un melocotón fresco, pinchado por tenedor.

Media botella champán CODORNIU.

BISHOP CUP

Use jarra de un litro.

Medio vasito jugo de limón.

Vasito de almíbar.

Vasito de ron Jamaica.

Media botella Clarete o Borgoña rojo.

Adórnese con frutas frescas y hierbabuena.

Tome mucha Cerveza; pero Cerveza POLAR.

BULL'S EYE CUP

Media botella sidra EL GAITERO.
Media botella ginger ale.
Vasito coñac TRES COPAS.

BURGUNDY CUP

Usese jarra grande.
Vasito de coñac TRES COPAS.
Vasito curacao rojo.
Vasito marraschino.
Botella de Borgoña rojo.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Trozo largo de hielo.
Revuélvase y adórnese con rueda de limón,
rueda de naranja, cinco o seis tajadas
de piña, cereza, mazo de hierbabuena
arriba.

CHAMPAN CUP

Use jarra grande.
Vasito de coñac INSUPERABLE.
Copita marraschino.
Copita chartreuse amarillo.
Vasito almíbar.
Pedazo largo de hielo.
Botella champán CODORNIU.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Rueditas de limón.
Ruedas de naranja.
Seis tajadas de piña.
Dos lascas de pera o manzana.
Cerezas. Mazo de hierbabuena verde.
Revuélvase. Polvorear azúcar arriba.

CHAMPAN CUP No. 2

Use jarra grande.
Vasito de coñac INSUPERABLE.
Vasito curacao blanco.
Vasito marraschino.
Vasito almíbar.
Jugo de un limón.
Botella de champán CODORNIU.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Piña la mejor Cerveza y le darán POLAR.

Pedazo largo de hielo.
Dos cáscaras de pepino fresco.
Ruedas de naranja.
Ruedas de limón.
Cinco tajadas de piña.
Cerezas.
Dos lascas de pera.
Mazo de hierbabuena.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

CIDER CUP (De Sidra)

Use jarra grande.
Vasito de coñac. SOBERANO.
Copita de curacao.
Copita marraschino.
Botella de sidra EL GAITERO.
Gotas de limón.
Cerezas.
Ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
Cinco tajadas de piña.
Mazo de hierbabuena.

CIDER CUP (De Sidra, sin licor)

Use jarra grande.
Jugo de dos limones.
Jugo de una naranja.
Vasito de granadina.
Vasito almíbar.
Pedazo largo de hielo.
Ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
Cuatro tajadas de piña.
Dos cáscaras de pepino fresco.
Botella de sidra EL GAITERO.
Mazo de hierbabuena.
Revuélvase. Sírvase en vaso Delmónico.

CLARET CUP (De Vino Tinto)

Use jarra grande.
Vasito curacao.
Vasito coñac SOBERANO.
Vasito almíbar.
Gotas marraschino.

Gotas limón.

Cerezas.

Botella clarete.

Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Ruedas de naranja.

Ruedas de limón.

Cinco tajadas de piña.

Pedazo largo de hielo.

Mazo de hierbabuena.

GRAPE JUICE CUP (De Jugo de Uva)
(Con licor. Para seis personas)

Use jarra grande.

Copita de coñac TRES COPAS.

Copita marraschino.

Copita chartreuse amarillo.

Gotas granadina.

Jugo de un limón.

Pedazo largo de hielo.

Botella jugo de uva.

Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Adórnese con fruta y hierbabuena.

GRAPE JUICE CUP (De Jugo de Uva)
(Sin licor)

Use jarra grande.

Jugo de dos limones.

Jugo de dos naranjas.

Dos vasitos granadina.

Enfríese con hielo fino. Pase colado a jarra de cristal.

Pedazo largo de hielo.

Botella de jugo de uva blanco o rojo.

Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Azúcar a gusto.

Adórnese con frutas y hierbabuena.

GINGER ALE CUP (Sin Licor)
(Para seis personas)

Jugo de tres limones.

Jugo de tres naranjas.

Dos vasitos granadina.

Azúcar a gusto.

Enfríese con hielo fino.

Dos aceitunitas y... un vaso de
CERVEZA POLAR.

Cuélese a jarra de cristal.
Dos medias botellas ginger ale.
Pedazo largo de hielo.
Adórnese con frutas de la estación y hierbabuena.
Sírvese en vaso Delmónico.

GINGER ALE CUP (Con Licor)
(Para seis personas)

Use jarra grande.
Vasito coñac SOBERANO.
Copita marraschino.
Gotas Benedictine.
Tres medias botellas ginger ale.
Pedazo largo de hielo.
Ruedas de limón.
Ruedas de naranja.
Cinco tajadas de piña.
Gotas de jugo de limón.
Mazo de hierbabuena.
Polvorear azúcar encima.
Sírvese en vasos finos.

LORD LATOUNNE CUP

Use jarra grande.
Cáscara fina de un limón.
Dos vasitos de Jerez seco TIO PEPE.
Ramito hierbabuena.
Cerezas.
Botella vino clarete.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Revuélvase y sírvese en vaso Delmónico.

MOSELLE WINE CUP

(Vino de Mosela)

Copita coñac SOBERANO.
Copita marraschino.
Gotas de chartreuse.
Gotas Benedictine.
Botella vino Mosela.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Pedazo largo de hielo.
Cerezas o uvas.
Ruedas de limón y naranja.

Sea polarista y siempre estará satisfecho.
Tome POLAR. Calidad, sólo calidad.

Tres tajadas de piña.
Mazo de hierbabuena.
Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

RHINE WINE CUP

(Vino del Rhin)

Use jarra grande.
Vasito de coñac SOBERANO.
Copita marraschino.
Copita Benedictine.
Gotas curacao blanco.
Pedazo largo de hielo.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Botella vino del Rhin.
Ruedas de limón y naranja.
Seis tajadas de piña.
Dos lascas de pera.
Cerezas. Gotas de limón.
Revuélvase. Adórnese con hierbabuena.

SAUTERNES CUP

Uso jarra grande.
Copita coñac SOBERANO.
Copita chartreuse amarillo.
Copita marraschino.
Pedazo largo de hielo.
Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.
Botella vino Sauternes.
Copita curacao.
Jugo de un limón.
Rueditas de limón y naranja.
Cuatro tajadas de piña.
Dos cascaritas de pepino fresco.
Cerezas. Mazo de hierbabuena.

SAUTERNES CUP (Al estilo del Sur)

Use jarra grande.
Jugo de dos limones.
Copita de coñac SOBERANO.
Copita curacao.
Copita Benedictine.
Pedazo largo de hielo.
Botella de Sauternes.
Ruedas de limón y naranja.

POLAR. Pruébela y dirá: Esto sí es Cerveza.

Cuatro tajadas de piña.

Cerezas.

Media bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Mazo de hierbabuena.

Revuélvase y sírvase en vaso Delmónico.

TURK'S NECK CUP

Use jarra de un litro.

Media botella de champán CÒDORNIU.

Media botella vino clarete.

Pedazo largo de hielo.

Adórnese con frutas y hierbabuena.

VELVET CUP

Use jarra de un litro.

Media botella de champán CODORNIU.

Media botella cerveza POLAR NEGRA.

Pedazo largo de hielo.

ENFERMOS DEL ESTOMAGO

PROBAD:

DIGESTIVO

MOJARRIETA

“BACARDI”

SIEMPRE IMITADO

JAMAS IGUALADO

CALIDAD DESDE 1862

Cerveza “HATUEY”

ES CERVEZA SIEMPRE

(ELABORADA POR BACARDI)

“Malta HATUEY”

UN ALMUERZO EN CADA VASO

(ELABORADA POR BACARDI)

PIDA NUESTROS PRODUCTOS

A LOS DETALLISTAS

Compañía “Ron Bacardí”

(S. A.)

D A I S I E S

BRANDY DAISY

Jugo de medio limón.
Medio vasito de granadina.
Vasito de coñac TRES COPAS.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

CHOCOLATE DAISY

Jugo de un limón.
Medio vasito de coñac TRES COPAS.
Medio vasito vino Oporto.
Un tercio vasito de granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

GIN DAISY

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra BOOTH'S.
Medio vasito de granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

GINGER DAISY

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Medio vasito de ginebra BOOTH'S.
Medio vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase con hielo fino.
Echese todo en copa de agua con hielo fino.
Adórnese con fruta y hierbabuena.

HIGHLAND DAISY

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Vasito whiskey WHITE LABEL.
Vasito almíbar.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

JUNE DAISY

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Medio vasito de granadina.

En copa de agua con hielo fino.
Llénese con ginger ale.
Adórnese con fruta.

RUM DAISY

Jugo de medio limón.
Vasito de BACARDI.
Medio vasito de granadina.
En copa de agua con hielo fino.
Adórnese con frutas.

WHISKEY DAISY

Jugo de medio limón.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Medio vasito granadina.
En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

E G G N O G S

(Use vaso de limonada)

BRANDY EGGNOG

Un huevo fresco.
Vasito de coñac SOBERANO.
Gotas de ron Jamaica.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Bien batido. Colado.
Polvorearle nuez moscada.

RUM EGGNOG

Cucharadita de azúcar.
Vasito de BACARDI.
Leche fresca.
Un huevo fresco.
Bátase y cuélese. Nuez moscada.

SHERRY EGGNOG

Un huevo fresco.
Un vasito de Jerez TIO PEPE.
Gotas de ron Jamaica.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Bátase y cuélese.
Polvoréese con canela en polvo.

Pida la mejor Cerveza y le darán POLAR.

WHISKEY EGGNOG

Vasito de whiskey OLD CROW.
Gotas de ron Jamaica.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Leche fresca.
Bátase y cuélese. Nuez moscada.

F I Z Z E S

(Use vaso Delmónico)

AMER PICON POUFFLE FIZZ

Vasito Amer Picon.
Copita de granadina.
Clara de un huevo.
Batido. Colado. Llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

ANGOSTURA FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Medio vasito de Angostura.
Clara de un huevo.
Cucharadita crema de leche.
Bátase, cuélese, llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

BISMARCK FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de ginebra sloe.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

CANADIAN WHISKEY FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey canadiense.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

CHICAGO FIZZ

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.
Medio vasito ron Jamaica.
Medio vasito vino de Oporto.
Clara de un huevo.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

CLARET FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Dos vasitos de vino Claret.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

DAISY FIZZ

Jugo de un limón.
Jugo de media naranja.
Vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

GALVEZ FIZZ

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Gotas granadina.
Vasito ginebra BOOTH'S.
Clara de un huevo.
Gotas de agua de azahar.
Vasito crema de leche.
Bien batido, colado a vaso de limonada.

GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra BOOTH'S.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

DRY GIN FIZZ

SL.OE GIN FIZZ

TOM GIN FIZZ

Igual que el Gin Fizz, sustituyendo las ginebras como se mencionan.

GRANADINE GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Un tercio vasito de granadina.

Vasito de ginebra Old Tom.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

GOLDEN GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito ginebra BOOTH'S.
Una yema de huevo.
Bátase, cuélese a vaso de limonada y llé-
nese con agua mineral SAN AGUSTÍN.

HOLLAND GIN FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de ginebra holandesa.
Gotas crema de menta blanca.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

JAP FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Clara de un huevo.
Medio vasito vino Oporto.
Medio vasito whiskey MONT VERNON.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

LALLA ROOKH FIZZ

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Tercio vasito vainilla.
Tercio vasito coñac TRES COPAS.
Tercio vasito ron Jamaica.
Cucharada de crema de leche.
Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

MERRY WIDOW FIZZ

Jugo de medio limón.
Jugo de media naranja.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de sloe gin.
Clara de un huevo.

POLAR, la mejor de las cervezas cubanas.

Bátase bien, cuélese a vaso de limonada,
y llénese con agua mineral SAN
AGUSTIN.

MORNING GLORY FIZZ

Jugo de un limón.

Gotas ajeno.

Clara de un huevo.

Vasito de whiskey WHITE LABEL.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral.
SAN AGUSTIN.

NEW ORLEANS FIZZ

Jugo de medio limón.

Gotas de agua de azahar.

Cucharadita de azúcar.

Vasito crema de leche.

Vasito ginebra BOOTH'S.

Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

REMUS FIZZ

Jugo de medio limón.

Gotas de granadina.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Medio vasito crema de leche.

Bátase bien, cuélese a vaso de limonada y
llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

ROYAL GIN FIZZ

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Un huevo fresco.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTIN.

RUEBLI FIZZ

Jugo de medio limón.

Jugo de media naranja.

Medio vasito granadina.

Si usted sabe tomar Cerveza, pedirá POLAR.

Vasito vino del Rhin.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

SCOTCH WHISKEY FIZZ

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de whiskey VICTORIA VAT.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

SNOW BALL FIZZ

Vasito jugo de toronja

Medio vasito ginebra BOOTH'S.

Medio vasito vino del Rhin.

Gotas agua azahar.

Clara de un huevo.

Cucharadita de azúcar.

Bátase bien y cuélese.

SILVER FIZZ

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Clara de un huevo.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

WHISKEY FIZZ

Jugo de medio limón.

Cucharada de azúcar.

Vasito whiskey Rye o Bourbon.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

WHISKEY GRANADINE FIZZ

Jugo de medio limón.

Tercio vasito de granadina.

Dos tercios vasito whiskey Rye o Bourbon.

Bátase, cuélese y llénese con agua mineral
SAN AGUSTÍN.

CASA

Genaro Suárez

LAS MEJORES

FRUTAS DEL PAIS

Esta casa sirve a las mejores Casas de Familia, Hoteles, Clubs, Bars y Restaurants. Suministró todas las frutas que se emplearon en el "Gran Concurso NACIONAL DE COTELE-RIA" que organizó el "Club de Cantineros de la República de Cuba" inclusive.

ANGEL SUAREZ Y CO.

Mercado de Colón número 15,

Habana, Cuba

Un vaso de Cerveza POLAR alimenta.

F L I P S

BRANDY FLIP

Vasito de coñac SOBERANO.

Cucharadita de azúcar.

Un huevo fresco.

Bátase con hielo fino, polvorearle nuez moscada encima.

BUSSE FLIP

Vasito de sloe gin.

Una yema de huevo.

Gotas apricot brandy.

Media cucharadita de azúcar.

Bátase bien con hielo fino. Cuélese a copa de clarete. Polvorearle nuez moscada.

CHOCOLATE FLIP

Medio vasito coñac SOBERANO.

Medio vasito sloe gin.

Una yema de huevo.

Cucharadita de azúcar.

Bátase bien con hielo fino.

COFFEE FLIP

Medio vasito coñac SOBERANO.

Medio vasito vino Oporto.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Bátase bien. Polvorearle nuez moscada.

CREAM FLIP

Un huevo fresco.

Tres vasitos crema de leche.

Gotas curacao.

Bátase bien con hielo fino.

Polvorearle nuez moscada.

EGG FLIP

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Cucharadita de marraschino.

Vasito de leche fresca. Bátase. Nuez moscada.

GIN FLIP

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar. Bátase y cuélese.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

PORT WINE FLIP

Vasito vino Oporto.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese, polvorearle nuez moscada.

REVIVER FLIP

Vasito de sloe gin.

Cuarto vasito curacao.

Un huevo fresco.

Bátase, cuélese, polvorearle nuez moscada.

RUM FLIP

Vasito ELIXIR BACARDI.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese, polvorearle nuez moscada.

SHERRY FLIP

Vasito de Jerez seco TIO PEPE.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Bátase, cuélese, polvorearle nuez moscada.

FRAPPES

Llénese una copa de Cock-tail con hielo afeitado y échese cualquier crema que pida el cliente, por ejemplo:

APRICOT.

CHARTREUSE.

COINTREAU.

CREMA DE CACAO.

CREMA DE MENTA.

GRAND MARNIER, etc.

QUINABEER

Refresco Delicioso de
Extracto de Frutas
y Quina

Fabricantes:

ALFREDO PUIG Y HERMANO
Santiago de Cuba

Tome calidad: **CERVEZA POLAR.**
Verdadera Cerveza.

H I G B A L L S

(Use vaso de Highball)

AMER PICON HIGHBALL

Vasito de Amer Picon.
Cuarto vasito granadina.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

BERMUDA HIGHBALL

Tercio vasito de coñac TRES COPAS.
Tercio vasito de ginebra BOOTH'S.
Tercio vasito vermouth CAZALIS & PRATS
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

BOURBON HIGHBALL

Vasito whiskey OLD CROW.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

BRANDY HIGHBALL

Vasito de coñac TRES COPAS.

¿Un día de labor intensa? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

CASCADE HIGHBALL

Medio vasito vermouth FERRERO.
Medido vasito crema de Casis.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

PALL MALL HIGHBALL

Tercio vasito coñac TRES COPAS.
Tercio vasito vermouth FERRERO.
Tercio vasito de ginebra BOOTH'S.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

POMPIER HIGHBALL

Medio vasito vermouth CAZALIS &
PRATS.
Medio vasito crema de Casis.
Pedazo hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

RON HIGHBALL

Vasito de BACARDI.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

RON ORO HIGHBALL

Vasito de BACARDI ORO.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

RYE HIGHBALL

Vasito whiskey MONT VERNON.
Pedazo hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

SCOTCH HIGHBALL

Vasito de whiskey WHITE LABEL.
Pedazo de hielo.
Cuarto bot. agua mineral SAN AGUSTIN.

Una mujer hermosa, una Cerveza POLAR
y ha vivido usted la vida.

HOT DRINKS
(Bebidas calientes)

AMERICAN GROG

Terrón de azúcar.

Jugo de medio limón.

Vasito de ron Jamaica.

Llénese vaso grueso con agua caliente.

BLUE BLAZER

Use vaso grueso o medida de metal.

Medio terrón de azúcar.

Dos terceras partes del vaso con agua caliente.

Echese whiskey MONT VERNON.

Aplíquese un fósforo y cámbiese el contenido de un vaso a otro tres o cuatro veces. Exprímase un limón encima y sírvase.

BURNT BRANDY WITH PEACH

(Coñac TRES COPAS quemado con melocotón)

En un platito quémese el contenido de un vasito de coñac TRES COPAS y terrón de azúcar.

Pónganse dos lascas de melocotón seco en un vaso grueso y viértase a éste el líquido.

COFFEE BOULES

Frótese el borde de una copa de cock-tail con limón todo alrededor. Métase en azúcar en polvo. Llénese con siete partes de café, encima una de coñac TRES COPAS. Préndase con un fósforo y sírvase.

CLARET PUNCH

Medio terrón de azúcar.

Echese en el vaso dos terceras partes de agua caliente. Complétose con vino clarete y cáscara de limón.

COLUMBIA SKIN

Medio terrón de azúcar.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Vasito whiskey MONT VERNON.
Cáscara de limón.
Llénese con agua caliente.

HOT APPLEJACK TODDY

Una vaso grueso calentado.
Medio terrón de azúcar.
Vasito de applejack.
Llénese con agua caliente.
Cascarita de limón.

HOT CREOLE PUNCH

Dos cucharaditas almíbar.
Gotas de ron Jamaica.
Gotas apricot brandy.
Vasito de vino clarete.
Cucharadita de especias.
Cáscara de un limón.
Póngase en la estufa hasta casi hervir.

HOT LEMONADE

(Limonada caliente)

Jugo de un limón.
Cucharada de azúcar.
Llénese con agua caliente.
Rueda de limón.

HOT MILK PUNCH

(Ponche de leche caliente)

Vasito de coñac o whiskey.
Dos cucharaditas de azúcar.
Gotas de ron Jamaica.
Revuélvase y sírvase.
Llénese con leche caliente.

HOT SPICED RUM

(Ron con especias caliente)

Medio terrón de azúcar.
Vasito de BACARDI.
Media cucharadita de especias surtidas.
Llénese con leche caliente.

MULL CLARET PUNCH

Terrón de azúcar.
Gotas de limón.

Tome Cerveza POLAR y tomará calidad.

Gotas de Angostura.

Copa de vino tinto.

Cucharadita de especias surtidas.

Póngase un pincho o hierro al rojo vivo, e introdúzcase hasta hacer hervir el líquido, y sírvase.

PORT WINE NEGUS

Medio terrón de azúcar.

Vaso con dos terceras partes de agua caliente.

Vasito de vino Oporto.

Revuélvase. Polvorear con nuez moscada.

J U L E P S

(Usese vaso de Julep)

BRANDY JULEP

Dos cucharaditas almíbar.

Vasito de coñac TRES COPAS.

En vaso lleno de hielo fino.

Revuélvase ligeramente.

Macito de hierbabuena.

Sírvase con pajillas.

GIN JULEP

Igual que el anterior, usando ginebra BOOTH'S en vez de coñac Tres Copas.

GRAPE JUICE JULEP

(De jugo de uva)

Igual que los anteriores, usando jugo de uva.

KENTUCKY MINT JULEP

Dos cucharaditas almíbar.

En vaso lleno de hielo fino.

Viértase vasito de whiskey OLD CROW.

Revuélvase ligeramente y con el pincho se lasquea de un trozo de hielo, de manera que las lascas se adhieran al exterior del vaso.

Adórnese con mazo de hierbabuena.

MINT JULEP WESTERN STYLE

(Estilo occidental)

En vaso de Julep o de limonada.

¿Un día de labor intensa? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

Macháquese un terrón de azúcar con tres
hojitas de hierbabuena.

Llénese con hielo fino.

Vasito de whiskey OL CROW.

Cucharadita de ron Jamaica.

Revuélvase. Adórnese con frutas y hierba-
buena.

Sírvase con pajillas.

R E F R E S C O S

(Usese vaso de Hmonada)

BULL

Cucharada de azúcar.

Jugo de medio limón.

Media botella de cerveza POLAR.

Botella de gaseosa LANIO.

En vaso con hielo. Revuélvase.

CHAMPOLA DE ANON

La masa de un anón.

Cucharada de azúcar.

Macháquese.

Añádase vaso de leche.

Batido y colado.

CHAMPOLA DE GUANABANA

Pedazo de guanábana.

Cucharada de azúcar.

Macháquese.

Añádase vaso de leche.

Batido y colado.

LIMONADA CALIENTE

Igual a la limonada natural, usando agua
caliente. Revuélvase y adórnese con ruc-
das de limón.

LIMONADA CON AGUA MINERAL

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Cuarto agua mineral SAN AGUSTIN.

Revuélvase y adórnese con fruta.

Pida POLAR y le darán la mejor Cerveza.

LIMONADA CON ANGOSTURA

A una limonada natural añádase una cucharadita de angostura.

LIMONADA CON VINO TINTO

A una limonada natural se añade encima un poco de vino tinto.

LIMONADA CLUB SODA

Igual a la limonada con agua mineral SAN AGUSTIN.

LIMONADA CON HUEVO

Jugo de un limón.

Cucharada de azúcar.

Un huevo fresco.

Llénese con agua fría.

Bien batida.

LIMONADA CON FRUTA

Igual a la limonada natural, adornada con fruta.

LIMONADA NATURAL

Jugo de limón.

Cucharada de azúcar.

Llénese con hielo y agua.

Adórnese con rueda de limón.

LIMONADA CON GASEOSA

Jugo de limón.

Vaso mediado con hielo.

Cucharada de azúcar.

Llénese con gaseosa LANIO.

Adórnese con fruta.

LIMONADA CON WHISKEY

A una limonada natural añádase:

Un vasito de whiskey MONT VERNON.

Adórnese con fruta.

MAZAGRAN

Jugo de medio limón.

Cucharada de azúcar.

Vasito de BACARDI.

Tacita de café.

Batido con hielo fino y cuélese.

NARANJADA

Jugo de naranja.
Cucharada de azúcar.
Llénese con hielo y agua.
Adórnese con rueda de naranja.

PIÑA COLADA

Jugo de piña.
Cucharada de azúcar.
Llénese con hielo y agua.
Bátase.

PIÑA SIN COLAR

Un cuarto de una piña machacada.
Cucharada de azúcar.
Añádase hielo fino y agua.
Bátase. Sírvasse sin colar.

M I S C E L A N E A

ABSINTHE DRIP
(Ajenjo a la Francesa)

En copa de ajenjo.
Cuarto vasito anisete.
Tres cuartos vasito ajenjo.
Póngase encima de la copa el colador de cristal con hielo fino. Añádase un poco de agua.

ABSINTHE SUISSISS

Cuarto vasito anisete.
Tres cuartos vasito ajenjo.
Clara de un huevo.
Batido. Colado a vaso Delmónico.

ALE SANGAREE

Llénese el vaso de cerveza inglesa clara.
Una cucharadita de azúcar.
Revuélvase ligeramente.
Polvorearle nuez moscada.

ALMENDARES POUSSE CAFE

En copa de Pousse café una guinda.
Dos partes de triple sec.
Una parte de Parfait Amour.

“BACARDI”

EL MAS AÑEJO PRODUCTO CRIOLLO
CALIDAD DESDE 1862



Pida “HATUEY”

LE DARAN CERVEZA
(Elaborada por BACARDI)



“Malta HATUEY”

LA MALTA FOSFATADA
(Elaborada por BACARDI)



PIDA NUESTROS PRODUCTOS A LOS
DETALLISTAS



Compañía “RON BACARDI”,
(S. A.)

Tome Cerveza POLAR; siempre la mejor.

Poco de crema de leche encima.
Cúidese de no mezclar.

AMONIACO Y SODA

Use vaso de highball.
Diez gotas de espíritu de amoníaco aromatizado.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.
Revuélvase.

ANGEL BLUSH

Usese copa de Pousse café.
Cuarta parte marraschino.
Cuarta parte crema lvette.
Cuarta parte Benedictine.
Cuarta parte crema de leche.
Viértanse los liciores con cuidado para que no se mezclen.

ANGOSTURA-GINGER ALE

Un vaso de ginger ale con gotas de angostura.

ANGOSTURA-SODA

En vaso de Collins, con tres pedazos de hielo, échese gotas de angostura, dos ruedas de naranja, llénese con gaseosa LANIO.

APPETIZER

(Aperitivo)

Gotas de ajenjo.
Medio vasito de ginebra BOOTH'S.
Medio vasito vermouth francés o italiano.
Batido. Sírvasse en vaso Delmónico.

BEBIDA PARA DOLOR DE CABEZA

Usense dos vasos de limonada.
En uno póngase una cucharada de bromo-seltzer.
El otro mediado con agua SAN AGUSTIN.
Mézclese de vaso a vaso.

BACHELOR'S DREAM

Usese copa de Pousse café.
Cuarta parte curacao.
Cuarta parte marraschino.
Cuarta parte crema violeta.
Cuarta parte crema de leche. Sin mezclar.

BALTIMORE BRACER

Medio vasito de anisete.

Medio vasito coñac TRES COPAS.

Clara de un huevo.

Bien batido.

Sírvase en vaso Delmónico.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

BISHOP

Usese copa de agua.

Llénese con hielo fino.

Cucharadita de azúcar.

Jugo de medio limón.

Jugo de media naranja.

Llénese con vino Borgoña.

Cucharadita de ron Jamaica.

Adórnese con fruta.

BISELL SWEEPER

Usese vaso de limonada.

Whiskey Rickey, con un cuarto ginger ale.

BLACK JACK

Tercera parte café frío.

Tercera parte coñac TRES COPAS.

Tercera parte Kirsch.

Bien batido.

Frótese borde de la copa de servir con cáscara de limón y sumérjase en azúcar.

BRADLEY MARTIN

Usese copa de frappé.

A una menta frappé añádase encima poquito de curacao.

BRAIN DUSTER

Tercera parte coñac TRES COPAS.

Tercera parte Dubonnet.

Tercera parte vermouth CAZALIS & PRATS.

Batido. Sírvase en vaso Delmónico.

BRANDY CHAMPRELLE

Use copa de Pousse café.

Cuanta parte anisete.

Cuarta parte curacao.

Un vaso de Cerveza POLAR alimenta.

Cuarta parte Kirsch.
Cuarta parte chartreuse.
Dos gotas angostura encima.
Sin mezclar.

BRANDY CRUSTA

Cuarta parte marraschino.
Tres cuartas partes coñac TRES COPAS.
Gotas de limón.
Bátase. Sírvese en vaso Delmónico.
Pedacito de piña.

BRANDY FIX

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Copita jugo de piña.
Gotas chartreuse amarillo.
Dos tercios vasito coñac TRES COPAS.
Batido. Colado a copa de agua.
Llénese con hielo fino.
Adórnese con fruta.

BRANDY FLOAT

Llénese copita de licor con coñac TRES COPAS.
Cúbrase con vasito Delmónico. Inviértase de modo que el contenido de la copita no se salga.
Llénese hasta la mitad con agua mineral y sáquese con cuidado la copita para que no se mezclen.

CREAM PUFF

Cucharadita de azúcar.
Vasito crema de leche.
Vasito ron Jamaica.
Batido. Sírvese en vaso Delmónico.

CUBA LIBRE PERFECTO

En vaso de highball.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de BACARDÍ.
Una PEPSI-COLA.

Pepsi-Cola
MARCA
REGISTRADA

se hace en Cuba Libre

y el Cuba-Libre perfecto

se hace con

Pepsi-Cola
MARCA
REGISTRADA



DE LUXE BRACER

Copita de ajenjo blanco.
Gotas de anisete.
Gotas de vermouthe CAZALIS & PRATS.
Gotas de chartreuse.
Batido. Sírvasse en vaso Delmónico.

DIAHRREA MIXTURE

Vasito de BACARDI.
Gotas de Jamaica ginger.
Gotas de peppermint.
Copita de black herry.
Copita de coñac TRES COPAS.
Un poco de nuez moscada encima.

DOG DAYS

Usese vaso de Collins.
Tres pedazos de hielo.
Vasito whiskey WHITE LABEL.
Rueda de naranja.
Un cuarto ginger ale.

DREAM

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito ginebra BOOTH'S.
Clara de un huevo.
Batido. Sírvasse en vaso Delmónico.
Gotas de licor encima.
Usese vaso de Collins.

DUTCH MIKE

Use vaso de Collins.
Jugo de medio limón.
Pedazos de hielo.
Gotas Amer Picon.
Vasito de ginebra Old Tom.
Llénesse con agua mineral SAN AGUSTIN.

EGG PHOSPHATE

Un huevo fresco.
Cucharada de azúcar.
Jugo de una naranja.
Gotas de ácido fosfático.
Batido. Colado.

CERVEZA POLAR: la amiga del cantinero.

ESPAÑA LIBRE

En vaso de highball.

Un pedazo de hielo.

Un vasito de coñac TRES COPAS.

Una PEPSI-COLA.

FRENCH FLAG

(Bandera Francesa)

Use copa de Pousse café.

Tercera parte granadina.

Tercera parte marraschino.

Tercera parte crema Ivette.

Sin mezclar.

GINEBRA ACHAMPANADA

En vaso de highball póngase:

Pedazos de hielo.

Cucharadita de azúcar.

Jugo de medio limón.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

COÑAC ACHAMPANADO

RON ACHAMPANADO

Igual que la ginebra achampanada, usándose los otros licores que se mencionan.

GOLDEN SLIPPER

Usese copa de Jerez.

Cuarta parte chartreuse amarillo.

Un huevo fresco.

Llénese la copa con Eau de Vie de Dantzig.

HALSTEAD STREET

Usese jarra de cristal.

Media botella de champán CODORNIU.

Media botella de cerveza POLAR.

HAPPY THOUGHT

Usese copa de Pousse café.

Sexta parte anisete.

Sexta parte crema de cacao.

Sexta parte crema de rosa.

Sexta parte crema de menta.

Sexta parte crema Ivette.

POLAR. Pruébela y dirá: Esto sí es Cerveza.

Sexta parte coñac TRES COPAS.
Sin mezclar.

HOOK AND EYE

Medio vasito coñac TRES COPAS.
Medio vasito apricot brandy.
Gotas de menta blanca.
Gotas de ajenjo. Batido.

HORSE NECK

Cáscara de una naranja, cortada fina, enroscada en espiral en un vaso de Collins, dejando caer hacia afuera un extremo de la cáscara simulando cabeza de caballo.

Trozos de hielo.
Media botella ginger ale.

HUNGARIAN BRACER

Usese vasito de ron.
Media parte vermouthe FERRERO.
Media parte whiskey MONT VERNON.
Gotas angostura.
Gotas de ajenjo.
En un vaso de agua mineral aparte exprímase cascarita de limón con gotas de ácido fosfático.

IRISH ROSE

Whiskey irlandés highball con gotas de granadina.

JAI ALAI

En vaso de highball póngase:
Pedazos de hielo.
Tercera parte ginebra BOOTH'S.
Dos terceras partes vermouthe FERRERO.
Pedacito de limón.
Cucharadita de azúcar.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

JERHSEY FLASHLIGHT

Dos terrones de azúcar.
Gotas de angostura.
Vasito de applejack.
Retuézase cascarita de limón encima.
Enciéndase con fósforo y sírvase.

JERSHEY SUNSET

Medio vasito de almíbar.
Vasito de agua natural.
Vasito de applejack.
Cascarita de limón.
En una copa de agua con hielo fino.
Dos gotas de angostura.
Viértase todo a la copa.

KING'S CORDIAL

Use copa de Pousse café.
Tres cuartas partes marraschino.
Cuarta parte whiskey WHITE LABEL.
Sin mezclar.

KNICKERBEIN

Medio vasito Benedictine.
Una yema de huevo.
Gotas de Kummel.
Gotas de angostura.
Sin mezclar.

KNICKERBOCKER

Cuarto vasito granadina.
Jugo de un limón.
Vasito de ron Jamaica.
Gotas de curacao rojo. Bátase.
En copa de agua llena de hielo fino.
Adórnese con fruta.

LALLA ROOKH

Un tercio vasito crema de vainilla.
Un tercio vasito ron Jamaica.
Un tercio vasito coñac TRES COPAS.
Cucharadita crema de leche.
Cucharadita de azúcar.
Batido. Sírvese en vaso Demónico.
Llénesse con agua mineral SAN AGUSTIN.

MAIDEN DREAM

Tres cuartos vasito Benedictine.
Un cuarto vasito crema de leche.
Sin mezclar.

MAMIE TAYLOR

Use vaso de Collins.

Pedazo largo de hielo.
Vasito whiskey VICTORIA VAT.
Jugo de medio limón.
Media botella ginger ale.
Revuélvase.

MAMIE TAYLOR'S SISTER

Use vaso de Collins.
Vasito de ginebra BOOTH'S.
Un limón exprimido y echado dentro.
Media botella ginger ale.

MILK AND SELTZER

Medio vaso de leche y medio vaso de agua
mineral SAN AGUSTIN.

MOJITO

En vaso de highball.
Cucharadita de azúcar.
Pedazos de hielo.
Medio limón.
Vasito de BACARDI.
Ramito de hierbabuena.
Complétese con agua mineral SAN AGUS-
TIN.

MORNING BRACER

Un tercio vasito ajeno blanco.
Dos terceras partes vermouth FERRERO.
Batido. Colado. Servido en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

MORNING BRACER No. 2

Jugo de media naranja.
Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Cucharada crema de cacao.
Clara de un huevo.
Bien batido. Sírvese en vaso Delmónico.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

MORNING STAR

Vasito de crema de leche.
Medio vasito vino Oporto.
Cuarto vasito whiskey WHITE LABEL
Un huevo fresco.

Hay muchos Rones,
pero sólo un

“BACARDI”

CALIDAD DESDE 1862

Cerveza “HATUEY”

EL PRESTIGIO DE BACARDI RESPALDA

SU CALIDAD

“Malta HATUEY”

CONTIENE LOS FOSFATOS

— QUE SU ORGANISMO NECESITA —

(ELABORADA POR BACARDI)

PIDA NUESTROS PRODUCTOS

A LOS DETALLISTAS

Compañía “RON BACARDI”,

(S. A.)

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Batido. Colado a vaso grande fino.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

N A N A

Clara de un huevo.

Vasito de coñac TRES COPAS.

Cucharadita de azúcar.

Batido. Sírvasse en vaso Delmónico.

PEACH BLOW

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra BOOTH'S.

Medic melocotón fresco.

Batido. Colado a vaso Delmónico.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

PERFECTO

Use vaso de Collins.

Cuatro pedazos de hielo.

Terrón de azúcar.

Dos lascas de piña.

Llénese con champán CODORNIU.

Gotas de angostura.

Adórnese con fruta.

P O L L Y

Gin Fizz hecho con granadina en vez de azúcar.

PORT WINE SANGAREE

Cucharadita de azúcar.

Vasito vino de Oporto.

En vaso de limonada, agréguesele agua y hielo.

Revuélvase y polvorearle nuez moscada.

PORTO RICO

Gin Rickey hecho con gotas de granadina.

POUSSE CAFE

Sexta parte granadina.

Sexta parte marraschino.

Sexta parte crema de menta verde.

Sexta parte curacao rojo.

Sexta parte chartreuse amarillo.

Sexta parte coñac SOBERANO.

**¿Un trago sabroso? Un vaso de
CERVEZA POLAR.**

Use copita de Pousse café.
Sin mezclar los licores.

POUSSE L'AMOUR

Tercera parte marraschino.
Una yema de huevo.
Tercera parte Benedictine.
Tercera parte coñac SOBERANO.
Sírvese en copa de Jerez.
Sin mezclar los licores.

PROMOTER

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de sloe gin.
Un huevo fresco.
Bien batido. Oclado a vaso de limonada.
Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

QUEEN CHARLOTTE

Usese vaso de Collins.
Cuarto vasito granadina.
Vasito de vino clarete.
Pedazo de hielo.
Botella de gaseosa LANIO.
Revuélvase.

RHINE WINE AND SELTZER

Media copa de agua mineral, que se completa con vino del Rhin.

ROCK AND RYE

Use vasito de ron.
Medio vasito de almíbar y medio vasito de whiskey MONT VERNON.

RUM AND HONEY

Use vasito de ron.
Cucharadita de miel de abeja.
La botella de BACARDI para que se sirva el cliente

SHERRY AND BITTERS

En copa de Jerez.
Gotas de angostura.
Llénese con Jerez TIO PEPE.

**POLAR, la Cerveza que no tiene nada
que envidiar.**

SHERRY CHICKEN

Un Eggnog hecho con Jerez TIO PEPE.

SHERRY AND EGG

Cucharadita de vino Jerez TIO PEPE.

Un huevo fresco.

Llénese de Jerez TIO PEPE hasta que el
huevo flote.

SHERRY WINE SANGAREE

Igual al Port Wine Sangaree, usando Je-
rez TIO PEPE en vez de vino Oporto.

SILVER DREAM

Igual al Silver Fizz.

SODA NEGUS PUNCH BOWL

Gotas angostura.

Media botella vino Oporto.

Diez o doce terrones de azúcar.

Doce clavos de cocina.

Cucharadita de nuez moscada.

Póngase todo en un recipiente a calentar,
revolviéndose sin dejar hervir. Quítese de la
candela y revuélvase hasta que enfríe.

Agréguesele media botella de agua mineral
SAN AGUSTIN en la ponchera.

Sírvase en tazas.

SNOWBALL

Clara de un huevo.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de RACARDI.

Batido. Colado a vaso de Collins.

Llénese con ginger ale.

SOUL KISS

Cucharadita de azúcar.

Jugo de una naranja.

Medio vasito Dubonnet.

Cuarto vasito whiskey MONT VERNON.

Cuarto vasito vermouth CAZALIS &

PRATS.

Batido. Colado a vaso de limonada.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

SUISETTE

Jugo de medio limón.

**Es que esta Cerveza lleva la simpatia
en sus ingredientes.**

Gotas de ajeno.

Cucharadita de azúcar.

Un tercio vasito vermouth FERRERO.

Dos tercios vasito coñac TRES COPAS.

Batido. Colado a vaso de limonada.

Llénese con agua mineral SAN AGUSTIN.

TEA SHAKE

Vasito de té frío.

Un huevo fresco.

Cucharadita de azúcar.

Batido. Colado a vaso Delmónico.

TIT FLOAT

Copita de curacao.

Poquito de crema de leche encima.

Pedazo de cereza encima.

TOM AND JERRY

(Para 10 personas)

Clara de diez huevos.

Bátanse hasta merengar.

Agréguese quince cucharaditas de azúcar.

Bátanse las yemas separadas.

Revuélvase todo junto hasta hacer una pasta.

Agréguesele el bicarbonato que cubre una moneda de 5 centavos.

Revuélvase seguido para que no se agüe.

Para servir: póngase una cucharada de sopa del batido en un jarrito de barro y se echará en éste un vasito de coñac o ron, revolviendo y llenando con agua caliente o leche, polvoreando nuez moscada. Revuélvase y sírvase.

WHITE CAP.

Copita de Benedictine, con poquito de crema de leche encima.

WHITE HORSE

Use vaso de Collins.

Pedazos de hielo.

Jugo de media naranja.

Gotas de angostura.

Vasito de whiskey escocés.

Un cuarto ginger ale.

WHITE PLUSH

Medio vasito whiskey MONT. VERNON.

Medio vasito marraschino.

Un huevo fresco.

Botellita de leche fresca.

Bátase. Cuélese a vaso de Collins.

WIDOW'S DREAM

Dos terceras partes Benedictine.

Un huevo fresco.

Vasito de crema de leche.

Batido. Sírvese en vaso Delmónico.

WIDOW'S KISS

Cuarto vasito Parfait Amour.

Cuarto vasito chartreuse.

Cuarto vasito Benedictine.

Clara de un huevo batido encima.

P U N C H E S

(Ponches)

AMERICAN BEAUTY PUNCH

Mézclese el jugo de media naranja con cucharadita de azúcar.

Medio vasito de coñac TRES COPAS.

Medio vasito de vermouth CAZALIS & PRATS.

Bátase. Cuélese a copa de agua llena de hielo fino con una cucharadita de menta verde en el fondo. Adórnese con frutas y una cucharadita de vino Oporto encima.

ASTOR PUNCH

Medio vasito crema de menta blanca.

Llénese copa de agua con hielo fino.

Medio vasito de sloe gin encima.

Adórnese con frutas.

BILL MEYER PUNCH

Use vaso de Collins.

Pedazos de hielo.

Terrón de azúcar.

Gotas de limón.

Lasca de piña, naranja y limón.

**El tomador de Cerveza POLAR siempre
está alegre.**

Llénese con champán CODORNIU.
Revuélvase. Adórnese con cerezas.

BISHOP PUNCH

(Para dos o tres personas)

Usese jarra de cristal.

Jugo de un limón.

Vasito de almíbar.

Vasito de BACARDI.

Media botella vino clarete.

Cuarto botella agua mineral SAN AGUS-
TIN.

Pedazo largo de hielo.

Adórnese con frutas y hierbabuena.

BOURBON O RYE WHISKEY PUNCH

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de whiskey Rye o Bourbon.

Batido. Colado a copa de agua llena con
hielo fino.

Adórnese con frutas.

BRANDY PUNCH

En copa de agua llena con hielo fino.

Vasito de coñac TRES COPAS.

Gotas de almíbar.

Gotas de granadina.

Gotas de marraschino.

Revuélvase. Adórnese con hierbabuena.

BRANDY-MILK PUNCH

Vasito de coñac TRES COPAS.

Vasito de BACARDI.

Cucharadita de azúcar.

Leche fresca.

Batido. Colado a vaso de limonada.

Polvorearle nuez moscada.

BRUNSWICK PUNCH

Leche batida con un poco de granadina.

Media copita de curacao.

CARDINAL PUNCH

Cúbrase el fondo de ponchera grande con
nzúcar cuadradillo.

Desde 1888 hasta hoy

MUCHAS COSAS
HAN CAMBIADO
EN EL MUNDO:

LO QUE NO HA
CAMBIADO DESDE
ENTONCES ES LA
MAGNIFICA CALIDAD
DE NUESTRAS CERVEZAS.

Tropical - Cristal

Excelsior

Cuartos

Cervecería

La Tropical

**Cerveza POLAR apaga la sed, estimula el
apetito y alimenta.**

Cuatro medias botellas de agua mineral
SAN AGUSTIN.

Dos botellas vino clarete.

Media botella coñac SOBERANO.

Media botella BACARDI.

Media botella vino Mosela espumoso.

Vasito de vermouth FERRERO.

Ruedas de naranja.

Ruedas de un limón.

Ruedas de piña.

Trozo grande de hielo.

Revuélvase. Sírvasse en copas de ponche.

CHAMPAN PUNCH

Ponchera de un galón.

Jugo de cuatro limones.

Vasito marraschino.

Tres vasitos de coñac SOBERANO.

Vasito de curacao rojo.

Gotas de chartreuse.

Dos botellas de champán CODORNIU.

Cuatro medias botellas agua mineral SAN
AGUSTIN.

Adórnese con frutas.

Azúcar al gusto.

Sírvasse en copas de ponche.

CHAMPAN PUNCH No. 2

Ponchera de un galón.

Dos botellas de champán CODONIU.

Una botella vino del Rhin.

Dos medias botellas agua mineral SAN
AGUSTIN.

Jugo de seis limones.

Dos vasitos de curacao rojo.

Vasito de applejack.

Vasito de coñac SOBERANO.

Azúcar al gusto.

Adórnese con frutas.

Sírvasse en copas de ponche.

CLARET PUNCH

Copa de agua llena con hielo fino.

Vasito de vino clarete.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Gotas de limón.
Gotas de curacao.
Gotas de almíbar.
Adórnese con frutas.

CLARET PUNCH

(Un galón)

Jugo de seis limones.
Dos vasitos curacao.
Cuatro vasitos coñac SOBERANO.
Dos vasitos Benedictine.
Dos botellas Rioja Clarete.
Cuatro medias botellas agua mineral SAN
AGUSTIN.
Azúcar al gusto.
En ponchera.
Adórnese con frutas.

COMBINATION PUNCH

Jugo de un limón.
Jugo de media naranja.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Batido. Colado a copa de agua.
Llena de hielo fino.
Adórnese con frutas.

CURACAO PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Tres cuartos vasito curacao.
Un cuarto vasito coñac SOBERANO.
Batido. Colado a copa de agua llena con
hielo fino.
Adórnese con frutas.

EMPRESS PUNCH

Dos terrones de azúcar disueltos.
Gotas angostura.
Pedazos de hielo.
En vaso de Collins.
Media botella de champán CODORNIU.
Adórnese con hierbabuena y lascas de piña.

FISH HOUSE PUNCH

(Ponche Pescadería)

Nota.—En la receta original para hacer el

Si usted sabe tomar Cerveza, pedirá POLAR.

Fish House Punch se usaba sidra en vez de champán y no se usaba agua.

Jugo de veinte limones.

Libra y media de azúcar.

Media botella curacao.

Media botella BACARDI.

Media botella Benedictine.

Una botella peach brandy.

Cuatro botellas whiskey OLD CROW.

Pónganse los ingredientes antes citados en una orza destapada por espacio de diez días, revuélvase periódicamente. Cuélese por un paño a ponchera grande. Agréguesele una botella de champán CODORNIU y una botella de agua mineral SAN AGUSTIN por cada tres de ponche.

HARDING PUNCH

(Dos galones)

Botella de BACARDI.

Botella de coñac SOBERANO.

Botella de champán CODORNIU.

Dos tercios botella de Kirsch.

Botella de peach brandy.

Tres libras de azúcar.

Dos onzas de té verde en bolsa de paño.

Dos litros de agua natural.

En ponchera. Trozo grande de hielo.

HERALD PUNCH

Dos vasitos jugo de naranja.

Vasito whiskey MONT' VERNON.

Copa de agua llena con hielo fino.

Adórnese con frutas.

Gotas de ELIXIR BACARDI.

HOLLAND GIN PUNCH

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra holandesa.

Batido. Colado a copa de agua con hielo fino.

Adórnese con frutas.

HOT CLARET PUNCH

(Ponche de clarete caliente)

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Polvos de canela.

Vasito de vino clarete.

Cascarita de limón.

Hiérvase todo y cuélese a jarrita de cristal.

LORD BALTIMORE PUNCH

Jugo de dos limones.

Cucharada de azúcar.

Vasito de whiskey WHITE LABEL.

Gotas de Benedictine.

Batido. Colado a copa de agua.

Adórnese con frutas.

MERRY WIDOW PUNCH

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de ginebra sloe.

Gotas de vainilla.

Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.

Cucharadita de crema de leche encima.

MILK PUNCH

Cucharadita de azúcar.

Dos tercios vasito whiskey MONT
VERNON.

Un tercio vasito coñac SOBERANO.

Gotas de BACARDI.

Añádase leche fresca.

Bátase. Cuélese a vaso de limonada.

Polvorearle nuez moscada encima.

MILLIONAIRE PUNCH

Jugo de un limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de whiskey OLD CROW.

Gotas de granadina. Batido.

Cuélese a copa de agua.

Adórnese con frutas.

Gotas de menta verde encima.

Tome Cerveza POLAR y tomará calidad.

MONTICELLO PUNCH

Use vaso de Collins.

Pedazos de hielo.

Vasito de coñac SOBERANO.

Cueharadita de azúcar.

Jugo de medio limón.

Media botella de champán CODORNIU.

Adórnese con frutas.

PEACH-BRANDY PUNCH

Jugo de medio limón.

Cueharadita de azúcar.

Vasito de peach brandy.

Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.

Adórnese con frutas.

PLANTER'S PUNCH

En copa de agua llena con hielo fino.

Viértase un Daiquirí.

Gotas de ron Jamaica encima.

Adórnese con hierbabuena y fruta.

PONY PUNCH

Jugo de seis limones.

Jugo de media piña.

Botella de whiskey OLD CROW.

Botella de té.

Media botella de BACARDI.

Media botella de marraschino.

Mézclese. Cuélese a ponchera con trozo grande de hielo. Adórnese con frutas y sírvase en copas de ponche.

REGENT PUNCH

En ponchera póngase lascas de limón, piña y naranja.

Cuarto botella de BACARDI.

Media botella whiskey MONT VERNON.

Dieciocho terrones de azúcar.

Media botella jugo de piña.

Revuélvase y téngase dos horas en nevera.

Agréguesele media botella de té y revuélvase ligeramente. Cuando esté listo para ser-

Maltina Tívoli
Vitaminada

Vitaminas A. B. D.

Unico Extracto de Malta
que contiene Vitaminas.



Cervecería
“La Tropical”

POLAR, la mejor de las cervezas cubanas.

vir póngase en la mesa, agregándole una botella de champán CODORNIU.

RHINE WINE PUNCH

(Un galón)

Jugo de ocho limones.

Dos vasitos de curacao.

Dos vasitos de coñac SOBERANO.

Un vasito Benedictine.

Dos botellas de vino del Rhin.

Dos botellas de agua mineral SAN AGUSTIN.

Azúcar al gusto.

ROMAN PUNCH

Jugo de medio limón.

Vasito de agua.

Cucharadita de azúcar.

Cuatro vasito de BACARDI.

Cuarto vasito de curacao rojo.

Medio vasito de coñac SOBERANO.

Bátase. Cuélese a copa de agua.

Adórnese con frutas.

Poquito de vino Oporto encima.

ROOSEVELT PUNCH

Medio limón machacado.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de applejack.

Medio vasito de agua.

Bátase. Cuélese a copa de agua.

Adórnese con frutas.

Gotas de coñac encima.

RUM PUNCH

Jugo de medio limón.

Cucharadita de azúcar.

Vasito de BACARDI.

Gotas de coñac SOBERANO.

Bátase. Cuélese a copa de agua.

Adórnese con frutas.

SALOME PUNCH

Cucharadita de azúcar.

Un huevo fresco.

CERVEZA POLAR: tonifica y refresca.

Vasito de curacao.
Leche fresca.
Bátase. Cuélese a copa de agua.

SAUTERNES PUNCH
(Un galón)

Dos vasitos de coñac SOBERANO.
Jugo de cuatro limones.
Vasito de applejack.
Vasito de jugo de piña.
Gotas de chartreuse.
Dos botellas de vino Sauternes.
Cuatro medias botellas de agua mineral
SAN AGUSTIN.
Azúcar al gusto. Adórnese con frutas.

SCOTCH WHISKEY PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey WHITE LABEL.
Bátase. Cuélese a copa de agua.
Adórnese con frutas.

SHERRY-CHICKEN PUNCH

Cucharada de azúcar.
Un huevo fresco.
Vasito de Jerez TIO PEPE.
Tres vasitos de leche.
Gotas de coñac SOBERANO.
Bátase. Cuélese a vaso de limonada.

SOOTHER PUNCH

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Cuarto vasito coñac SOBERANO.
Cuarto vasito de BACARDI.
Cuarto vasito applejack.
Cuarto vasito curacao.
Batido. Colado a copa de agua con hielo
fino.
Adórnese con frutas.

WALDORF PUNCH

Jugo de medio limón.
Cucharadita de azúcar.

**Tome calidad: CERVEZA POLAR.
Verdadera Cerveza.**

Vasito de whiskey MONT VERNON.
Medio vasito de agua.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con fruta. Poquito de clarete encima.

**WHISKEY PUNCH (A la antigua)
(Un litro)**

Botella de whiskey OLD CROW.
Jugo de tres limones.
Dos vasitos curacao.
Media botella agua mineral con gas SAN AGUSTIN.
Vasito de almíbar.
Pedazo grande de hielo.
Cuatro cáscaras de pepino.
Adórnese con fruta y hierbabuena.

**PONCHES SIN ALCOHOL
ARTIC PUNCH**

Use jarra de cristal.
Vasito de granadina.
Dos medias botellas de ginger ale.
Media botella de té inglés frío.
Adórnese con fruta y hierbabuena.

BLACKSTONE NECTAR

Jugo de una naranja.
Jugo de un limón.
Granadina al gusto.
Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.
Adórnese con fruta y hojitas de hierbabuena.

**CUBAN MILK PUNCH
(Ponche de leche cubano)**

Vasito de vainilla.
Un huevo fresco.
Cucharadita de azúcar.
Tres vasitos de leche fresca.
Bátase, cuélese a vaso alto fino.

Tomé mucha Cerveza; pero Cerveza POLAR.

GINGER ALE PUNCH

Jugo de media naranja.

Jugo de medio limón.

Granadina al gusto.

Bátase. Cuélese a copa de agua con hielo fino.

Adórnese con frutas. Añádase un cuarto ginger ale.

MINT PUNCH

Macito de hierbabuena machacada en un vaso alto fino. Pedazo de hielo.

Llénese con ginger ale.

WALDORF PUNCH

Jugo de un limón.

Jugo de una naranja.

Un huevo fresco.

Bátase. Cuélese a vaso de limonada.

Lléneso con agua mineral SAN AGUSTIN.

R I C K E Y S

(Use para todos vaso de highball)

APRICOT RICKEY

Colóquese un pedazo de hielo.

El jugo de medio limón.

Un vasito de apricot brandy.

Un cuarto de agua mineral con gas SAN AGUSTIN.

Sírvase con cucharita larga.

BRANDY RICKEY

Igual que el Apricot Rickey, substituyendo el coñac TRES COPAS al apricot brandy.

RUM RICKEY

Igual que el Brandy Rickey, substituyendo el BACARDI al coñac TRES COPAS.

GIN RICKEY

Igual al Rum Rickey, substituyendo la ginebra BOOTH'S al BACARDI.

POLAR, la mejor de las cervezas cubanas.

WHISKEY RICKEY

Igual al Gin Rickey, substituyendo el Whiskey Rye o Scotch a la ginebra BOOTH'S.

S O U R S

(Use vaso Delmónico)

AMER PICON SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Cuarto vasito granadina.
Tres cuartos vasito amer picon.
Batido. Colado. Adórnese con lascas de naranja, piña o cerezas.

BRANDY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase. Cuélese. Adórnese con lascas de piña.

BRUNSWICK SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey MONT VERNON.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.
Poquito vino clarete encima.

CANADIAN WHISKEY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey canadiense.
Gotas de granadina.
Bátase. Cuélese. Adórnese con frutas.

CHAMPAN SOUR

Jugo de medio limón.
Terrón de azúcar disuelto.
Llénese el vaso con champán CODORNIU.
Revuélvase. Adórnese con frutas.

Pida la mejor Cerveza y le darán POLAR.

EGG SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Una yema de huevo.
Gotas de anisete.
Vasito de coñac TRES COPAS.
Bátase y cuélese.

GIN SOUR

Jugo de un limón.
Vasito de ginebra BOOTH'S.
Batido. Colado. Adórnese con frutas.

GRANADINE SOUR

Jugo de medio limón.
Un tercio vasito granadina.
Vasito de ginebra BOOTH'S.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

IRISH WHISKEY SOUR

Igual al Whiskey Sour, usándose whiskey irlandés en vez de Rye o Bourbon.

JERSHEY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de applejack.
Bátase. Cuélese. Retuérzase cascarita de naranja.

RUM SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de BACARDI.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

SCOTCH SOUR

Igual al Rum Sour, usándose whiskey WHITE LABEL en vez de BACARDI.

SILVER SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Cuarto vasito BACARDI.
Cuarto vasito coñac TRES COPAS.

Cuarto vasito curacao.
Cuarto vasito applejack.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

STONE SOUR

Vasito de ginebra BOOTH'S.
Jugo de un limón.
Endúlcese con almíbar.
Bien frapé. En copa de agua con hielo fino.

WHISKEY SOUR

Jugo de un limón.
Cucharadita de azúcar.
Vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Bátase. Cuélese. Adórnese con fruta.

S L I N G S

(Use vaso grueso antiguo)

BRANDY SLING

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de coñac TRES COPAS.
Revuélvase y sírvase.

GIN SLING

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de ginebra BOOTH'S.
Revuélvase.

RUM SLING

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de BACARDI.
Revuélvase.

SCOTCH SLING

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de whiskey WHITE LABEL.
Revuélvase.

Tome mucha Cerveza; pero Cerveza POLAR.

WHISKEY SLING

Macháquese un terrón de azúcar en el vaso.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Revuélvase.

SMASHES

(Use vaso grueso antiguo)

BRANDY SMASH

Macháquese un terrón de azúcar con tres
hojitas de hierbabuena.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de coñac TRES COPAS.
Revuélvase y sírvase.

GIN SMASH

Macháquese un terrón de azúcar con tres
hojitas de hierbabuena.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de ginebra BOOTH'S.
Revuélvase y sírvase.

RUM SMASH

Macháquese un terrón de azúcar con tres
hojitas de hierbabuena.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de BACARDI.
Revuélvase y sírvase.

WHISKEY SMASH

Macháquese un terrón de azúcar con tres
hojitas de hierbabuena.
Un pedazo de hielo.
Un vasito de whiskey Rye o Bourbon.
Revuélvase y sírvase.

TODDIES

(Use vaso grueso antiguo)

BRANDY TODDY

Macháquese un terrón de azúcar con un
poquito de agua en el vaso.

Un pedazo de hielo.

Un vasito de coñac TRES COPAS.

Una cascarita de limón.

Revuélvase y sírvase.

GIN TODDY

Macháquese un terrón de azúcar con un poquito de agua en el vaso.

Un pedazo de hielo.

Un vasito de ginebra BOOTH'S.

Una cascarita de limón.

Revuélvase y sírvase.

MINT TODDY

Macháquese un terrón de azúcar con tres hojitas de hierbabuena en el vaso.

Un pedazo de hielo.

Un vasito de whiskey OLD CROW.

Revuélvase y sírvase.

RUM TODDY

Macháquese un terrón de azúcar con un poquito de agua en el vaso.

Un pedazo de hielo.

Un vasito de BACARDI.

Revuélvase y sírvase.

Para que el vino sepa a vino, hay que beber con un amigo.

Con pan y vino se anda el camino.

El buen amigo es la condición del buen vino.

En vinos y amores, los viejos son los mejores.

REFRIGERADORES

“VOCERO”

FABRICACION NACIONAL

Para Cafés, Barras, Hoteles, Clubs, Cervecerías, Néctar Soda, Refrescos, Helados, Aves y Huevos, Fruterías, Lecherías, Pescaderías, Carnicerías, Hospitales, Clínicas, Escuelas, Chocolate-rías, Mataderos, etc.

TRECE AÑOS EN EL MERCADO

Máquinas desde $\frac{1}{4}$ hasta 100 toneladas de capacidad.

Automáticos, Económicos, Eficientes, Higiénicos, Elegantes y Colectores de Hollín.

INGENIEROS CONSULTORES

Los Refrigeradores VOCERO son fabricados a la orden y de acuerdo con las necesidades de cada caso, tanto comercial como doméstico, no son standard.

Pida la mejor Cerveza y le darán POLAR.

CONCURSO NACIONAL DE COTELERIA
organizado por el
CLUB DE CANTINEROS
DE LA REPUBLICA DE CUBA
1936-1937,

PREMIO BACARDI

Primer premio:

GILDA LOIS COCK-TAIL

En un vaso fino de ocho onzas.

Dos cucharaditas de azúcar.

El jugo de un limón.

Revuélvase.

Unas gotas de menta blanca.

Un vasito de BACARDI CARTA ORO.

Llénese el vaso con hielo frapé.

Adórnese con hierbabuena y pajitas.

Autor: JUAN ALDIN, Cantinero del
Vedado Tennis Club.

Primera mención honorífica:

ORIENTAL COCK-TAIL

Tres partes de BACARDI CARTA
BLANCA.

Una parte de ELIXIR BACARDI.

El jugo de un limón.

Una cucharadita de azúcar.

Bien batido y servido en copa de cock-tail.

Autor: MANUEL ESCANDON, Cantinero
del Havana Yacht Club.

Segunda mención honorífica:

POPULAR BACARDI COCK-TAIL

El jugo de un limón.

Una cucharadita de azúcar.

Tres partes de BACARDI CARTA
BLANCA.

Batido y servido en copa de cock-tail.

Adórnese con un ramito de hierbabuena.

Autor: JOSE MARIA VAZQUEZ, Cantine-
ro del Hotel Lincoln.

Sea polarista y siempre estará satisfecho.
Tome POLAR. Calidad, sólo calidad.

**PREMIO COMPAÑIA CERVECERA
INTERNACIONAL. S. A.
"LA POLAR"**

Esta empresa industrial deseando estimular los certámenes del Concurso Nacional de Cotería, cual el que celebró el "Club de Cantineros de la República de Cuba", del ocho al veinte de diciembre de mil novecientos treinta y seis, creó siete premios de a veinticinco pesos cada uno, que distribuyó de la siguiente manera: día del vermouthe entre los que obtuvieron premio, sorteó \$25.00 y lo mismo el día del ron, del coñac, del whiskey, de la ginebra, etc.

Resultaron favorecidos los siguientes señores:

EDELMIRO ACOSTA
LUIS CADAHIA
JOSE DIAZ
MANUEL ARMADA
ANTONIO VAZQUEZ
JOSE NOVO
JOSE DIAZ GONZALEZ.

PREMIO GONZALEZ BYASS

Primer premio:

SOBERANO COCK-TAIL

Una cucharadita de azúcar.
Una cucharadita de granadina.
Una parte de jugo de piña.
Dos partes de coñac SOBERANO.
Batido y servido en copa de cock-tail.

Autor: JOSE BAHAMONDE, Cantinero del
Café y Restaurant "La Isla".

Primera mención honorífica:

NOBLE COCK-TAIL

Una tercera parte de coñac TRES COPAS.

Una tercera parte de Jerez TIO PEPE.

Una tercera parte de Benedictino.

Bien batido y servido en copa de cock-tail.

Autor: **JOSE MARIA VAZQUEZ**, Cantinero del 'Hotel Lincoln'.

Segunda mención honorífica:

GONZALEZ BYASS COCK-TAIL

Una copa de coñac TRES COPAS.

Un chorrito de marraschino.

Media clara de un huevo.

Media copa de manzanilla GONZALEZ BYASS.

Media copa de curacao rojo.

Batido y servido en copa alta.

Autor: **JULIO PELAEZ**.

PREMIO SIDRA GAITERO

Primer premio:

GAITERO CUP

Use jarra de cristal.

Un trozo de hielo.

Media botella de sidra GAITERO.

Una copa de bombón crema.

Una copa de curacao rojo.

Una copa de coñac.

Un cuarto de agua mineral.

Adornado con frutas.

Autor: **ARMANDO ARIAS**, Cantinero del Bar 'La Granada'.

Primera mención honorífica:

RESERVA PUNCH

Use jarra de cristal.

Un trozo de hielo.

Dos medias botellas de sidra GAITERO.

Dos copitas de marraschino.

Dos copitas de cherry brandy.

Dos aceitunitas y... un vaso de
CERVEZA POLAR.

Complétese con ginger ale SIBONEY.
Adórnese con frutas de la estación.
Sirvase con una fresa en la copa.

Autor: **RICARDO GONZALEZ**, Cantinero
del 'Hotel Sevilla-Biltmore'.

Segunda mención honorífica:

GAITERO PUNCH

Use jarra de cristal.
Un trozo de hielo.
Dos botellas de sidra GAITERO.
Media botella de agua mineral.
Una copita de ron Carta Blanca.
Una copita de apricot.
Media copita de curacao.
Media copita de granadina.
Adornado con frutas de la estación.

Autor: **EMILIO CASTAÑO**, Cantinero del
'Country Club'.

PREMIO PEPSI-COLA

Primer premio:

HABANA-MADRID

En vaso de Tom Collins.
Dos trozos de hielo.
El jugo de un limón.
Dos gotas de curacao.
Una toma de coñac.
Una botella de PEPSI-COLA.
Autor: **JOSE MARIA VAZQUEZ**, Cantine-
ro del 'Hotel Lincoln'.

Primera mención honorífica:

HABANA CUP

En jarra de cristal grande.
Un trozo de hielo.
Dos medias de PEPSI-COLA.
Dos vasitos de ron.
Dos vasitos de vino Oporto.
Un vasito de coñac.
Un vasito de crema de cacao.
Un vasito de Grand Marnier.

Un vaso de Cerveza POLAR alimenta.

Unas gotas de jugo de limón.

Unas gotas de orange bitters.

Unas gotas de curacao.

Adornado con frutas de la estación y hierbuena.

Autor: **ANTONIO VAZQUEZ**, Cantinero del "Jockey Club".

Segunda mención honorífica:

PEPSI-COLA CUP

En jarra grande de cristal.

Un trozo de hielo.

Tres vasitos de ron.

Un cuarto de Benedictine.

Un cuarto de Cointreau.

Un cuarto de menta verde.

Unas gotas de angostura.

Adornado con frutas de la estación, hierbabuena y guindas.

Autor: **ALFONSO SAMA**, Cantinero del "Café Europa".

PREMIO SAN AGUSTIN

Primer premio:

REFRESCANTE SAN AGUSTIN CUP

En jaira de cristal grande.

Un trozo de hielo.

El jugo de una piña.

Cuatro cucharadas de azúcar.

Dos tomas de coñac.

Cuatro gotas de amer picon.

Cuatro gotas de apricot brandy.

Tres medias de agua mineral **SAN AGUSTIN**.

Adornado con frutas de la estación.

Autor: **JOSE MARIA VAZQUEZ**, Cantinero del "Hotel Lincoln".

Primera mención honorífica:

AUGUSTO COLLINS

En vaso de Tom Collins.

Dos trozos de hielo.

¿Un día de labor intensa? Un vaso de
CERVEZA POLAR.

Una copa de ron.
Un poco de jugo de piña.
Un chorrito de granadina.
Unas gotas de angostura.
Adornado con frutas de la estación.
Un ramito de hierbabuena.
Un cuarto de agua mineral SAN
AGUSTIN.

Autor: RICARDO GONZALEZ, Cantinero
del "Hotel Sevilla-Biltmore".

Segunda mención honorífica:

SAN AGUSTIN CUP

Use jarra de cristal grande.
Un trozo de hielo.
Media botella de agua mineral SAN
AGUSTIN.

Media copa de curacao.

Una copa de crema de cacao.

Una copa de coñac.

Adornado con frutas de la estación y hierbabuena.

Autor: MANUEL GARCIA FERRIN, Cantinero
del Restaurant "La Zaragozana".

PREMIO VERMOUTH FERRERO

Primer premio:

HABANA COCK-TAIL,

Una toma de vermouth FERRERO.

Un chorrito de amer picon.

Un chorrito de curacao.

Batido y servido en copa de cock-tail.

Adornado con un ramito de hierbabuena.

Autor: ARTURO CID, Cantinero del "Hotel Lincoln".

Primera mención honorífica:

SABOYA COCK-TAIL

Gotas de angostura.

Gotas de Dubonnet.

Gotas de triple sec.

Una tercera parte de jugo de piña.

Tres partes de vermouth FERRERO.

¿Una Cerveza pura? CERVEZA POLAR.

Batido y servido en copa de cock-tail con una guinda.

Autor: **LUIS CADAHIA**, Cantinero de la "Taberna Española".

Segunda mención honorífica:

TURIN COCK-TAIL

Un tercio de ginebra seca.

Dos tercios de vermouh **FERRERO**.

Unas gotas de menta blanca.

Batido y servido en copa baja.

Autor: **LEON PUJOL**, Cantinero del "Jockey Club".

PREMIO ANIS DEL MONO

Primer premio:

BADALONA COCK-TAIL

Tres cuartos de ANIS DEL MONO.

Gotas de curacao rojo.

Gotas de angostura bitters.

Un octavo de jugo de piña.

Bien batido.

Autor **JOSE NOVO**, Cantinero del "Casino Deportivo de La Habana".

Primera mención honorífica:

LIMOSA COCK-TAIL

Una copa de ANIS DEL MONO.

Gotas de angostura.

Gotas de café.

Batido frapé y servido a copa de cock-tail.

Autor: **ANGEL MARTINEZ CUERVO**, Cantinero del Bar "Wall Street".

Segunda mención honorífica:

ALTIVEZ COCK-TAIL

Una copa de ANIS DEL MONO.

Unas gotas de angostura.

Unas gotas de orange bitters.

Bien batido.

Autor: **RICARDO GONZALEZ**, Cantinero del "Hotel Sevilla".

Tome Cerveza POLAR; siempre la mejor.

PREMIO MONT VERNON

Primer premio:

MONT VERNON COCK-TAIL

En vaso de Julep.

Un vasito de whiskey MONT VERNON.

Unas gotas de ron Negrita.

Unas gotas de jugo de limón.

Una cucharadita de azúcar.

Bien batido y servido con hielo frapé por fuera del vaso.

Adornado con hierbabuena.

Autor: DANIEL BLANCO, Cantinero del "Havana Yacht Club".

Primera mención honorífica:

DESMOINES COCK-TAIL

Tres cuartas partes de whiskey MONT VERNON.

El jugo de medio limón.

Una cuarta parte de Benedictine.

Una cucharadita de almíbar de guinda.

Batido frapé y servido a copa de cock-tail.

Autor: ANGEL MARTINEZ CUERVO, Cantinero del Bar "Wall Street".

Segunda mención honorífica:

AMOR EN SUEÑO COCK-TAIL

Media cucharadita de azúcar.

El jugo de medio limón.

Dos partes de whiskey MONT VERNON.

Una parte de vermouthe FERRERO.

Unas gotas de curacao rojo.

Unas gotas de angostura.

Batido y servido en copa alta.

Adornado con hierbabuena y una guinda.

Autor: JOSE DIAZ, Cantinero del "Casino Español".

Una mujer hermosa, una Cerveza POLAR
y ha vivido usted la vida.

PREMIO OLD CROW

Primer premio:

ALEGRE COCK-TAIL

Un poco de jugo de toronja.
Una cucharadita de azúcar.
Una toma de whiskey OLD CROW.
Unas gotas de orange bitters.
Batido y aclornado con frutas.

Autor: ARTURO CID, Cantinero del "Hotel Lincoln".

Primera mención honorífica:

WALL STREET COCK-TAIL

Tres cuartas partes de whiskey OLD
CROW.
Una cuarta parte de crema de cacao.
El jugo de medio limón.
Batido con hielo frapé y servido en copa
de cock-tail.

Autor: ANGEL MARTINEZ CUERVO,
Cantinero del Bar "Wall Street".

Segunda mención honorífica:

OLD CROW COCK-TAIL

Un vasito de whiskey OLD CROW.
Medio vasito de marraschino.
Una cucharadita de azúcar.
Bien batido y servido en vaso Delmónico.

Autor: LEON PUJOL, Cantinero del "Jockey Club".

La Moderna

LOCERIA Y CRISTALERIA

— DE —

MENDEZ Y CIA.

REINA No. 13.—HABANA



La casa que posee el mejor surtido de toda clase de servicio de cristalería y locería.

La que surte todos los mejores Hoteles, Clubs, Restaurants, Cafés y Bares de la República.

La preferida de los cantineros, porque es la única en su clase que es socia protectora del "Club de Cantineros de la República de Cuba".

FE DE ERRATA

El último párrafo de divulgación de la historia del whiskey debe aperecer así:

Los Estados Unidos de América también se destacan con superioridad en los whiskies de tipo Bourbon y Rye, tales como el MONT VERNON, Rye Whisky, el OLD OVERHOLT, Rye Whisky y el no menos famoso OLD CROW, Bourbon Whisky.

Suplico a los lectores me perdonen este involuntario error.

A V I S O

Esta obra se halla de venta exclusivamente en la librería "Minerva", Obispo número 110.

SUMARIO

Pág.	Pág.
Dedicatoria al Dr. Nicolás Sierra Armendaiz 0	Ron 78
Prólogo por Hilario Alonso 0	Sherry 78
Prefacio por Salvador Trullols 0	Whiskey 78
Observaciones 15	COCK-TAILS
La manera más correcta de manejar vinos, champagnes y licores 16	A. B. C. 78
El ron 19	Absinthe 78
La uva 28	Absintre frapé 78
Los consejos del cantinero 29	A. González Gordon 79
Los vinos 30	After Dinner 79
Cuestión de principio 37	After Diner Special 79
Cognac, coñac o brandy 39	After Super 79
El champagne 47	Alex. Bermúdez 79
La sidra 53	Alexander. 79
La cerveza 59	Alexander's Sister 79
Sólo para hombres 65	Almendares 79
La ginebra 67	Amer Pícón 80
El vermouth. 70	Anís 80
El whisky 73	Antillas 80
B U C K S	A pie 80
Brandy 77	Applejack 80
Gin. 77	Ardsley 80
Rum 77	Armour 80
Rye 77	Army and Navy. 80
Scotch. 77	Astoria 81
COBBLERS	Auto 81
Brandy 77	Aviation 81
Claret 77	Bacardí 81
Gin 77	Ballantine. 81
Port wine 78	Bamboo 81
	Baracas 81
	Barry 81
	Beadlestone 83
	Beals 83
	Beauty 83
	Beauty Spot. 83
	Between the Cheets 83
	Berta Font 83

<u>Pág.</u>	<u>Pág.</u>		
Bijou	83	Chic	89
Bird	84	Chicago	89
Bishop	84	Chocolate	89
Bishop Potter	84	Chrisp	89
Black Hawk	84	Cider	90
Blasckstone	84	Cincinatti	90
Blackthorne	84	Clair	90
Blonde Venus	84	Claridge	90
Blue Bird	85	Clove	90
Bobbie Burns	85	Clover Club	90
Boles	85	Clover Leaf	90
Booby	85	Club House	91
Bowman	85	Coffe	91
Brandy	85	Cte. J. Mariné	91
Brant	85	Colonial	91
Bridal	86	Congress	91
Brigthon	86	Cooperstown	91
Brooklyn	86	Coronel F. Batista	91
Bronx (dulce)	86	Coronation	93
Bronx (seco)	86	Costa de Plata	93
Bronx Terrace	86	Cuban	93
Browx	86	Cuban Manhattan	93
Brut	87	Daiquiri	93
Brut (estilo fran- cés)	87	Daiquiri frané	93
Bull-Dog	87	Delmónico	93
Bush	87	Deauville	94
B. V. D.	87	Diana	94
Byrrh	87	Dimention	94
Cabinet	87	Dinner at Eight	94
Café Au Kirsch	88	Diplomático	94
Café de Paree	88	Doctor	94
Calisaya	88	Dorothy Gish	94
Calumet Club	88	Douglas Fairbanks	95
Calvados	88	Dry Martini	95
Cameo Kirby	88	Bubonnet	95
Casino	88	Duchess	95
Champagne	88	Duke	95
Chantecler	89	Dulce Nombre	95
Chauncey	89	Eden Concert	95
Cherrio	89	Elena Alonso	96
		Emeral	96

	<u>Pág.</u>		<u>Pág.</u>
Emerson	96	Honolulu	101
Eskimo	96	Ideal	103
Esther García	96	Improved Martini	103
Evans	96	Infuristor	103
Ewing	96	Iris	103
Express	97	Irving	103
Fair and Warmer	97	Isabelle	103
Fancy Brandy	97	Italian	103
Fancy Rum	97	Jack and Jill	103
Florida Special	97	Jack Rose	104
Flushing	97	Jack Zeller	104
Forestier	97	Jaimanitas	104
Forth Degree	98	Japanese	104
Four Dollar	98	Jenks	104
Forth Regiment	98	Jershey	104
Fox Shot	98	Jim Lee	104
Frank Hill	98	Jockey Club	104
French Canadian	98	John	105
Futurity	98	Jolly-Good-Fellow	105
Gibson	99	Julia Martín	105
Gin	99	Julio Bermúdez	105
Gloria Swanson	99	Kentucky Colonel	105
Golf	99	Leaf Frog	105
Good Fellow	99	Lemon Pie	105
Good Times	99	Lewis	106
Graham	99	Lincoln	106
Grape Fruit Blossom	100	Lobo de Mar	196
Greta Garbo	100	Loftus	106
Harvard	100	L. Hernández	106
Harry M. Stevens	100	Lone Tree	106
Havana Special	100	Lousiana	196
Havana Yacht Club	100	Love	106
Highland	100	Lusitania	107
Highstepper	101	Mallory	107
Hillard	101	Manhattan (dulce)	107
Holstein	101	Manhattan (seco)	107
Homestead	101	Manhattan Jr.	107
Honey	101	Maple Leaf	107
Honeydew	101	Maragato Special	107
Honeymoon	101	Marconi	107

Pág.		Pág.
Marguerite		Peacock
Marquerry		Perfecto
Marquette		Perry
Martini		Pheasant
Martini Club		Philadelphia
Martini (seco)		Pick Me Up
Mary Morandey- ra	109	Pine Tree
Mary Morandey- ra Especial	109	Ping Pong
Mary Pickford	109	Pink Lady
Méndez Vigo	109	Playa Azul Inn
Merry Widow	109	Poet's Dream
Metropolitan	109	Presidente
Metropolitan (es- tilo del Sur)	109	Presidente Azaña
Miami	110	Prince
Millionaire	110	Prince Henry
1937	110	Racquet Club
Miramar	110	R. 39
Montana	110	Reis
Morning	110	Romero Especial
Mother's	111	René Morales
Mud in Your Eye	111	Richard Bartel- mes
Nana	111	Richmond
Narragansett	111	Rob Roy
Netherland	111	Robert Burns
Newman	111	Robin
New Yorker	111	Rossington
North Pole	111	Rose
Nutting	112	Roosevelt (Spe- cial)
Ojén	112	Royal Smile
Old Fashion	112	Ruby
Old Pal	112	Ruboy Royal
Old Southern	112	Rum
Olivette	112	Sabbath
Opal	113	Salomé
Opera	113	Salvador Trullols
Orange Blossom	113	Santa Marta
Oyster Bay	113	Sandy McKay
Palmer	113	Saratoga
P a n American Airways	113	Savoy Hotel
		Savoy Tango
		Seven-Eleven

	<u>Pág.</u>		<u>Pág.</u>
Severio	119	Americana	125
Scheuer	120	Vermouth batido	125
Sherman	120	Vienna	125
Sherry	120	W. F. Roeber	125
Side Car	120	Waldorf	125
Silver	120	Waldorf Especial	125
Slome	120	Waldorf Queen's	126
Sloppy Joe's Es- pecial	120	Wally Bishop	126
Smith	120	White Elephant.	126
Society	121	White Lady	126
Soda	121	White Lion	126
Scul Kiss No. 3.	121	White Rat	126
South Africa	121	Whiskey	126
South Side	121	Winter Garden	126
Spaulding	121	Wonder Bar	127
Sphinx	121	Yale	127
Star (a la anti- gua)	122	Yankee Prince	127
Stinger	122	Yo-Yo	127
Stinger Frapé	122	York	127
Story	122	Zabriskie	127
Strawberry	122	Zaza	127
Sunshine	122	Zezerac	128
Swan	122	Zed	128
Sweet Dream	123		
Taxi	123	COCK-TAILS	
Teresa Mateu	123	SIN ALCOHOL	
T. M. Zorrilla	123	Clayton's Pussy- foot	128
Tip Top	123	Clayton's Tempe- rance	128
Turf No. 1	123	Keep Sober	128
Turf No. 2	123	Parson's Special	128
Tulane	124	Sammy's	128
Tussetto	124		
Tuxedo	124	COLLINS	
Two Spot	124	Brandy	130
U. C.	124	Rum	130
Union League	124	Rye	130
U. R. S. S.	124	Scotch	130
Van Wyck	124	Tom	130
Van Zandt	125		
Vermouth a la			

	<u>Pág.</u>
COOLERS	
Ardley	130
Automobile	130
Blackstone	131
Boston	131
Durham	131
Durkee	131
Ginger Ale	131
Grape Juice	131
Hawaii	131
Mint	132
Narragansett	132
Orange Blossom	132
Remsen	132
Robert E. Lee	132
Rum	132
Sabbath	132
Scotch	133
Sea Side	133
White	133
Zarzaparrilla	133

CUPS	
Adalor	133
Bishop	133
Bull's Eye	134
Burgundy	134
Champan	134
Champan No. 2	134
Cider	135
Cider (sin licor)	135
Claret	135
Grape Juice	136
Grape Juice (sin licor)	136
Ginger Ale	136
Ginger Ale	137
Lord Latounne	137
Moselle Wine	137
Rinhe Wine	138
Sauternes	138

	<u>Pág.</u>
Sauternes (estilo del Sur)	138
Turk's Neck	139
Velvet	139

DAISIES	
Brandy	141
Chocolate	141
Gin	141
Ginger	141
Highland	141
June	141
Rum	142
Whiskey	142

EGGNOGS	
Brandy	142
Rum	142
Sherry	142
Whiskey	143

FIZZES	
Amer Picon Puffe	143
Angostura	143
Bismack	143
Canadian	143
Chicago	143
Clarete	144
Daisy	144
Gálvez	144
Gin	144
Sloe Gin	144
Tom Gin	144
Granadine	144
Golden	145
Holland	145
Jap	145
Lalla Rookh	145
Merry Widow	145
Morning Glory	146
New Orleans	146

	Pág.
Remus	146
Royal	146
Ruebli	146
Scotch Whiskey	147
Snow Ball	147
Silver	147
Whiskey	147
Whiskey Grana- dine	147
Frutas del país	148

FLIPS

Brandy	149
Busse	149
Chocolate	149
Coffee	149
Cream	149
Egg	149
Gin	149
Port Wine	150
Reviver	150
Rum	150
Sherry	150

FRAPPES

Apricot	150
Chartreuse	150
Cointreau	150
Crema de Cacao	150
Crema de Menta	150
Grand Marnier	150
QUINABEER	151

HIGHBALLS

Amer Picon	151
Bermuda	151
Bourbon	151
Brandy	151
Cascada	152
Pall Mall	152
Pompier	152
Ron	152
Ron Oro	152
Scotch	152
Rye	152

HOT DRINKS

Bebidas Calientes	
American Grog	153
Blue Blazer	153
Burnt Brandy with Peach	153
Coffee Boules	153
Clarte Punch	153
Columbia Skin	153
Hot Applejack Toddy	154
Hot Creole Punch	154
Hot Lemonade	154
Hot Milk Punch	154
Hot Spiced Rum	154
Mull Claret Punch	154
Port Wine Negus	155

JULEPS

Brandy	155
Gin	155
Grape Juicie	155
Kentucky Mint	155
Mint (Western Style	155

REFRESCOS

Bul	156
Champola de Anón	156
Champola de Gua- nábara	156
Limonada Ca- liente	156
Limonada con agua mineral	156
Limonada con Angostura	157
Limonada con vino tinto	157
Limonada Club Soda	157

	Pág.		Pág.
Limonada con		Brandy Float.	162
Huevo	157	Cream Puff	162
Limonada con		Cuba Libre Per-	
Fruta	157	fecto	162
Limonada Natu-		De Luxe Bracer	164
ral	157	Diarrhea Mix-	
Limonada con		ture	164
Gaseosa	157	Dog Days	164
Limonada con		Dream	164
Whiskey	157	Dutch Mike	164
Mazagrán	157	Egg Phosphate	164
Naranjada	158	España Libre.	165
Piña colada	158	French Flag	165
Piña sin colar	158	Ginebra acham-	
		panada	165
MISCELANEA		Coñac achampa-	
Absinthe Drip	158	nado	165
Absinthe Suis-		Ron achampa-	
sess	158	nado	165
Ale Sangaree.	158	Golden Slipper	165
Almendares		Halstead Street.	165
Pousse Café	158	Happy Thought.	165
Amoníaco y Soda	160	Hook and Eye	166
Angel Blush	160	Horse Neck	166
Angostura Gin-		Hungarian Bra-	
ger Ale	160	cer	166
Angostura Soda.	160	Irish Rose	166
Appetizer	160	Jai Alai	166
Bebida para el		Jershey Flash-	
dolor de ca-		light	166
beza	160	Jershey Sunset	167
Bachelor's		King's Cordial	167
Dream	160	Knickerbein	167
Baltimore Bracer	160	Knickerborker	167
Bishop	161	Lalla Rookh	167
Bissell Sweeper.	161	Maiden Dream	167
Black Jack	161	Mamie Taylor	167
Bradley Martin.	161	Mamie Taylor's	
Brain Duster	161	Sister	168
Brandy Cham-		Milk and Selt-	
prelle	161	zer	168
Brandy Crusta	162	Mojito	168
Brandy Fix	162		

Pág.		Pág.
Mornig Bracer		Bishop
Morning Bracer		Bourbon or Rye
No. 2		Whiskey
Morning Star.		Brandy
Nana		Brandy Milk
Peach Blow		Brunswick
Perfecto		Cardinal
Polly		Champán
Port Wine San-		Champán No. 2.
garee		Claret
Porto Rico		Claret
Pousse Café		Combination
Pousse L'Amour		Curacao
Promoter.		Empress
Queen Charlotte.		Fiss House
Rhine Wine and		Harding
Seltzer.		Herald
Rock and Rye		Holland
Rum and Honey		Hot Claret
Sherry and Bit-		Lord Baltimore.
ters		Merry Widow
Sherry Chicken.		Milk
Sherry and Egg		Millionaire
Sherry Wine		Monticello
Sangaree.		Peach Brandy
Siver Dream		Planter's
Soda Negus		Pony
Punch Boul.		Regent
Snowball		Rhine Wine
Soul Kiss		Roman
Suisette		Roosevelt
Tea Shake		Rum
Tit Float		Salomé
Tom and Jerry		Sauternes
White Cap		Scotch
White Horse		Sherry Chicken.
White Plush		Soother
Widow's Dream.		Waldorf
Widow's Kiss.		Whiskey.
PONCHES		
American Beauty		PONCHES SIN
Astor		ALCOHOL
Bill Meyer		Artic

	Pág.
Blackstone	
Néctar	185
Cuban Milk	185
Ginger Ale	186
Mint	186
Waldorf.	186

RICKEYS

Apricot	180
Brandy	186
Rum	186
Gin	186
Whiskey.	187

SOURS

Amer Picon	187
Brandy	187
Brunswick	187
Canadian	187
Champán	187
Egg	188
Gin	188
Granadine	188
Irish	188
Jershey	188
Rum	188
Scotch	188
Silver	188
Stone	189
Whiskey	189

SIINGS

Brandy	189
Gin	189
Rum	189
Scotch	189
Whiskey	190

SMASHES

Brandy	190
Gin	190
Rum	190
Whiskey	190

TODDIES

Brandy	190
------------------	-----

	Pág.
Gin	191
Mint	191
Rum	191

**REFRIGERADO-
RES VOCERO 192**

**CONCURSO
NACIONAL DE
COTELERIA**

Premio Bacardi

Gilda Lois	193
Oriental.	193
Popular BACAR- DI	193

Premio Cervece- ría la POLAR 194	
Premio González	

Byass

Soberano	194
Noble	195
González Byass. 195	
Premio Sidra Gaitero	
Gaitero	195
Reserva	195
Gaitero	196

Premio

PEPSI - COLA

Habana-Madrid. 196	
Habana	196
Pepsi-Cola	197

Premio San Agustín	
Refrescante San	
Agustín	197

Agusto	197
San Agustín	198

**Premio Vermouth
Ferrero**

Habana	198
Saboya	198
Turín	199

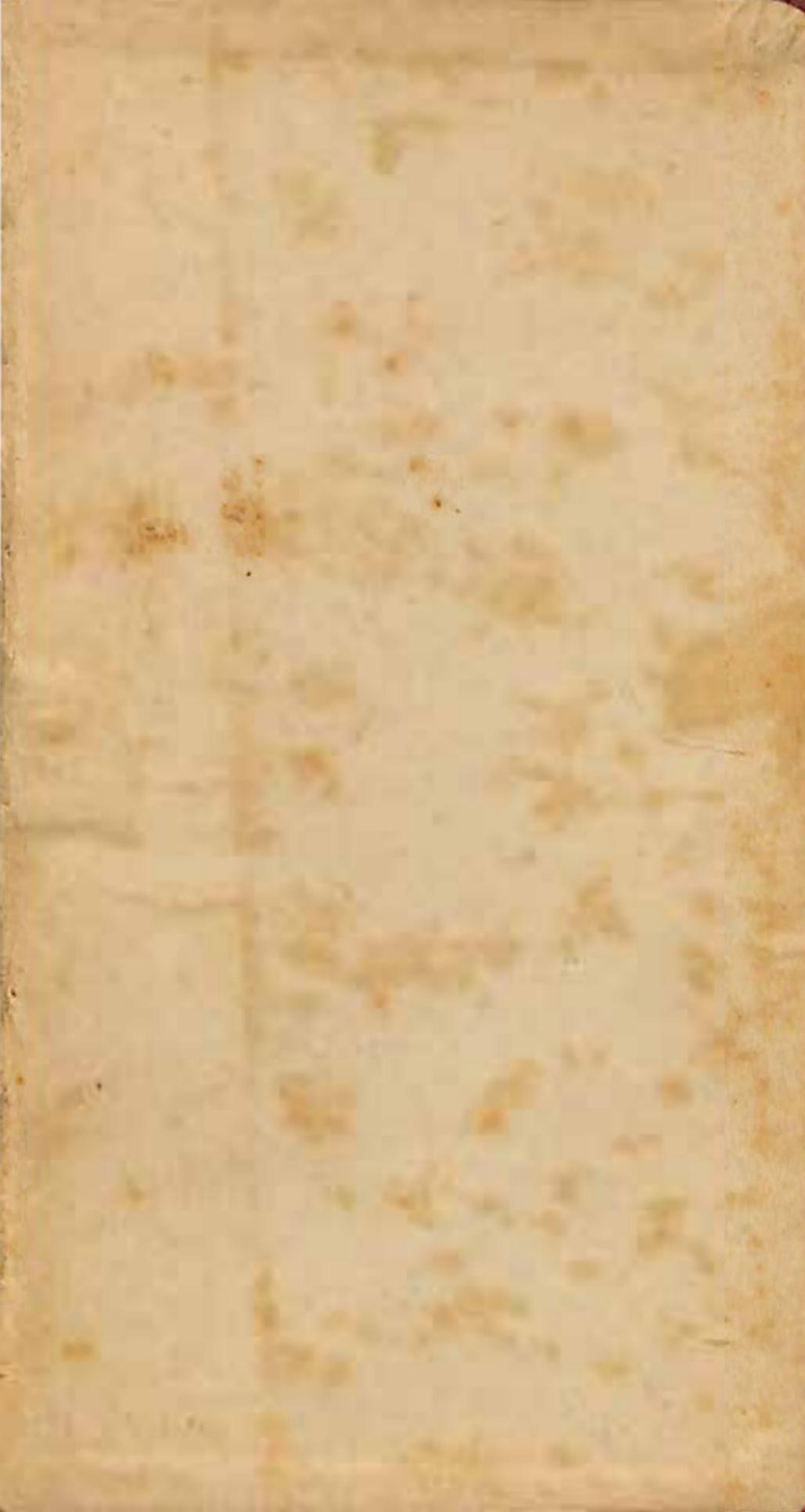
<u>Pág.</u>	<u>Pág.</u>
Premio Anis del Mono	Amor en Sueño . 200
Badalona . . . 199	Premio Old Crow
Limosa . . . 199	Alegre 201
Altivez . . . 199	Wall Street. . . 201
Premio Mont Vernon	Old Crow . . . 201
Mont Vernon . . 200	CRISTALERIA y
Desmoines . . . 200	LOCERIA . . 201
	FE DE ERRATA 203

MEMORANDUM

MEMORANDUM







PRECIO:
\$ 1.00