

STANDARD - Chacabuco 814 - Bs. Aires

JULIO CESAR CLAVE

EL
BARMAN

PRACTICO



EDICION ECONOMICA

Buenos Aires

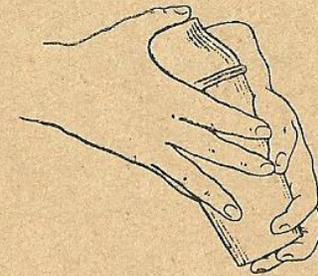
1950

Año del Libertador General San Martín

JULIO CESAR CLAVE

EL
BARMAN

PRACTICO



EDICION ECONOMICA

Con Sección Especial para Familias

Buenos Aires
1950



Queda hecho el depósito que marca la Ley.

Es propiedad del autor.

Edición Argentina

Queda prohibida
su reproducción
parcial o total



A MODO DE PROLOGO

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

El autor de "El Barman Práctico", Julio Cesar Clavé, al presentarme su libro en oportunidad de una reunión periodística, deseó conocer la opinión de una mujer sobre el mismo. He ahí la mía, y, agrego para este breve "A Modo de Prólogo" de la segunda edición de su obra que, la originalidad de su contenido —al que no ha escapado ni las normas de conducta del trabajador, ni los consejos para las dueñas de casa, dado que responde a una de las ramas fundamentales de nuestra existencia: la gastronómica— merece destacarse como trabajo efectuado bajo los auspicios de una recta conciencia de ciudadano, de profesional de su tarea y de pulcro luchador por una causa de tan directa repercusión en nuestro delicado organismo.

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

Cuando define por qué bebe alcohol el hombre, no olvida colocar el brillante broche: "Pe-

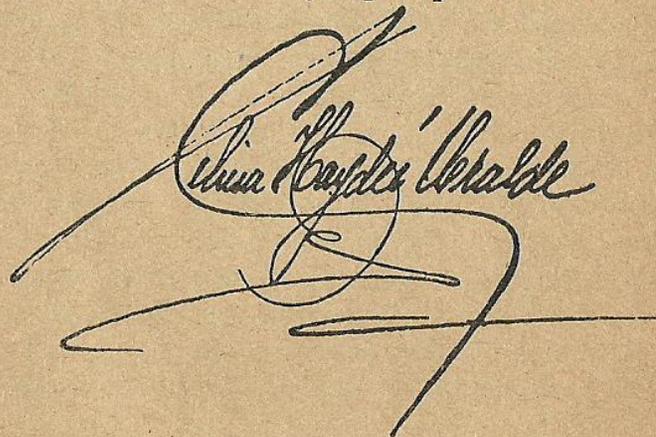
Para cualquier consulta de todo principiante el autor queda a sus órdenes. La correspondencia diríjase a Chacabuco 814.

ro hay que beber con medida". Lo mismo acontece con el comer, que si el exceso de lo bueno y esmeradamente preparado puede hasta matar, imaginemos los trastornos que a diario haremos padecer a nuestro organismo por la ingestión de artículos de mala calidad.

Elijamos el lugar al cual concurramos a tomar nuestros alimentos, y aprendamos a exigir calidad. Tenemos derecho a ello.

NO OLVIDEMOS QUE SEGUN EL RIEGO DE NUESTRA SANGRE SEREMOS TORPES O INTELIGENTES.

"El Barman Práctico", es un libro preparado para la altura de nuestra civilización, poco a poco, el individuo va abriéndose paso hacia la ética; quizás no sea un trabajo para muchos; pero, eso sí, es un ejemplo para todos.



Secretaria de Redacción de "Mundo Licorista"

Buenos Aires, julio de 1950.
Año del Libertador General San Martín.

ORIGEN DEL COCKTAIL

Todos nuestros contemporáneos seguirán afirmando que el Cocktail fué inventado por una bella chica de Yorktown, allá por el año 1779, después de una riña de gallos. Claro está que sólo se conoce lo que pasó aquel día en que la muchacha le dió por mezclar 2 bebidas en la Confitería de sus padres, que era en nuestro lenguaje vulgar "Un boliche" donde había un reñidero de gallos, porque no existían aun los hipódromos, ni la quiniela u otras yerbas. Otros afirman que no fué la niña de la Posada, sino un inglés en Inglaterra, muchos años antes de descubrirse América. Pero al observar una mañana de Vigilia un cuadro de la Divina Cena, vino a mi pensamiento que no fué ni la muchacha de Yorktown, ni el inglés de Inglaterra, sino el hombre que tenía que ser el Estandarte de la Bondad y del Sacrificio: Jesús de Nazareth.

Cabe decir que quien inventó el Cocktail fué Cristo; desde entonces, todos lo imitaron agregando al vino, agua; al aguardiente, agua y a todos los tragos y brebajes, agua. Ahí tienen el cocktail que al correr de los siglos se transformó en el trago o copetín de moda. Está demás decir, que no sólo preparó el Cocktail, sino también los ingredientes.

La historia se repite. Sabía el Maestro carpintero, que por sus prédicas sus enemigos lo iban a crucificar para vengarse de las verdades que decía a su pueblo y a los gentiles, en defensa de los oprimidos, pero siempre hubo en toda época espías que fingiendo amistad entregan a su maestro, unas veces por en-



vidia, otras por dinero y otras veces por mal-
dad; éste fué Judas Iscariote. Cuando el Maes-
tro invitó a sentarse para la cena, encomendó
a Pedro, su gran amigo, que en dos jarras tra-
jera el vino. Con gran sorpresa de Pedro, al
notar que el vino no alcanzaba para las dos
jarras, llenó la vacía con agua y que junto con
el pan entregó al Maestro.

Al mezclar el Maestro el vino con el agua
preparó el cocktail. Al cortar el pan y repar-
tir a los invitados preparó los ingredientes. Al
brindarles la copa les dijo: "El que beba y co-
ma de éste no morirá".

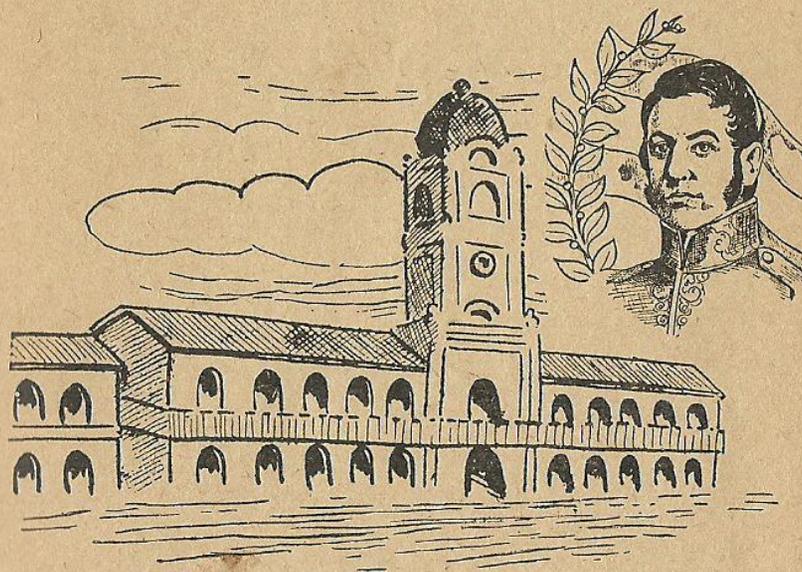
Esto lo sabía bien el Maestro, que no sólo
el alma era eterna, sino también los buenos
vinos y licores.

Por eso sigo creyendo que fué Jesús el in-
ventor del Cocktail y con la religión trajo el
Cocktail. Pruebo con esto que siempre fueron
sus discípulos los primeros en preparar buenos
licores y bebidas aromáticas a base de yer-
bas. Si en el año de la Divina Cena, hubiera
habido licorerías como en nuestra época, no
faltaría en la mesa el delicioso Manhattan:
que se beba y no haya pena.

Teniendo siempre a mano un buen cocktail
preparado con buenas bebidas por la experta
mano de un buen Cocktelero- Maestro en de-
liciosos tragos.

Se bebe para ahogar las penas, pero las
condenadas siguen persiguiendo.

EL AUTOR



1850 ~ 1950

Año del Libertador
General San Martín

Un maestro

en tu

bolsillo



¿DONDE ENCONTRAR MI
MEJOR TRAGO?



ESTÁ EN TI PREPARARLO CON ESmero

NOTA DEL AUTOR

El autor de este libro, o más bien dicho de la recopilación de fórmulas más conocidas en Cocktelería, Helados, Tapas o simplemente ingredientes, tiene el propósito de ayudar a todo principiante a salir del paso en lo que se trate de Cocktail's más en boga en nuestro medio ambiente.

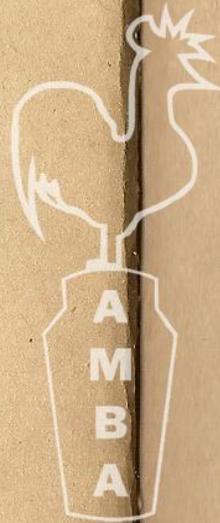
En mi primera edición que fué dedicada especialmente para principiantes de mostradores de bares; en esta segunda edición anexo.

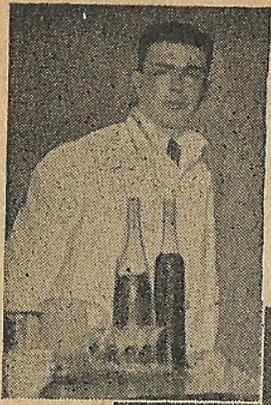
También mi propósito de ayudar a las dueñas de casa en la manera más fácil de preparar ricos Cocktail's.

Lo mismo el profesional encontrará algo útil y al jefe de sala le servirá de guía.

Saluda a los nuevos Barman's, Colegas y Maitres.

J. C. Clavé.

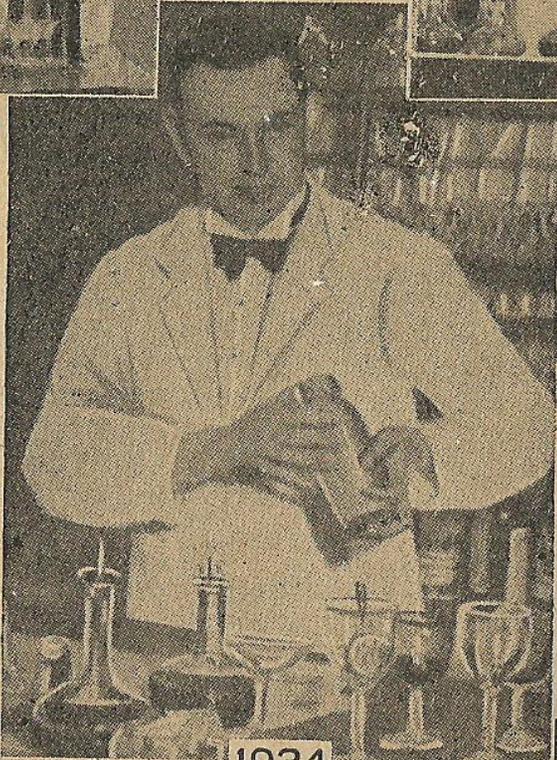




1919



1923



1934

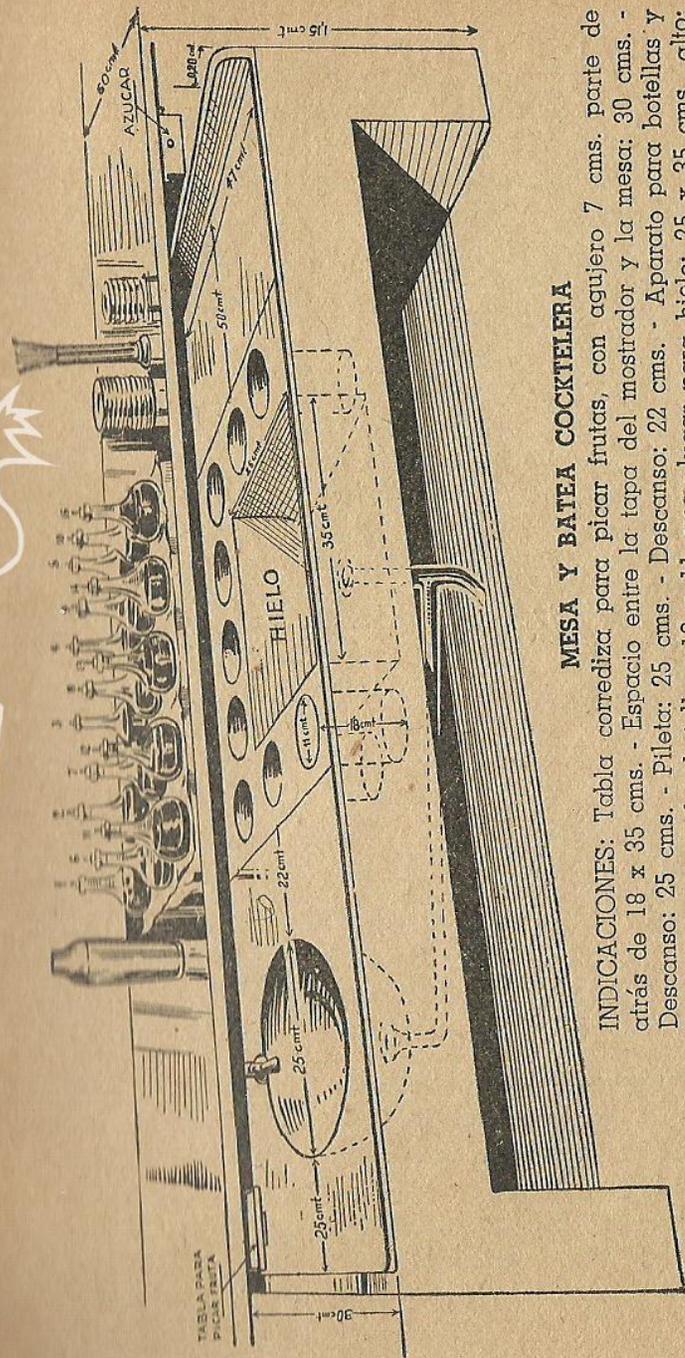
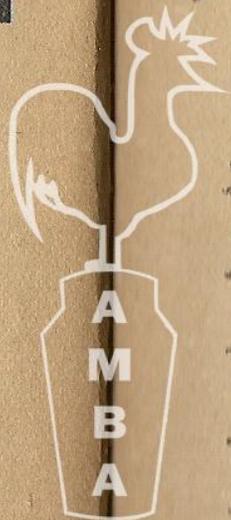
1940



1946



JULIO CESAR CLAVE en diferentes épocas.



MESA Y BATEA COCKTELERIA

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

COMODIDADES DENTRO DEL MOSTRADOR

1º Batea para hielo con pileta para agua, con desagüe. Cajones para azúcar y útiles, tablas para picar fruta, corrediza, debajo de la tapa del mostrador, con un agujero en la parte de adentro para el Vaso de batir Pic, Me, Up. etc.

BOTIQUIN

De izquierda a derecha

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

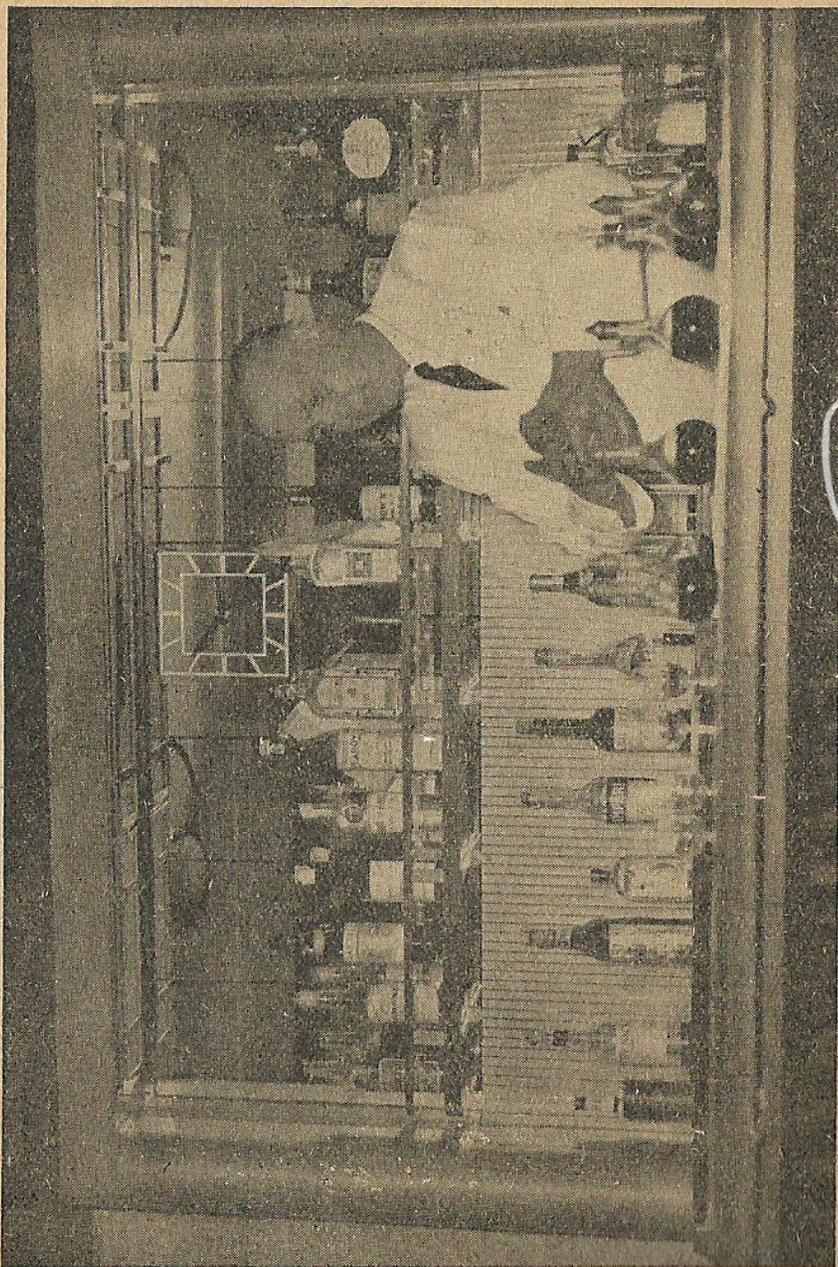
UTILES:

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

2 caneleros - 2 mostaceros - 2 saleros - 1 embudo - 1 saca-corchos - 1 batidor de alambre - 1 abre-latas - 1 cuchillo punta - 1 cuchillo regular - 1 mortero y masa para pisar menta - 2 pinches hielo - 2 fuentes para fruta - 1 colador de alambre grueso, 18 cms. - 1 colador de alambre bien fino, para jugo de limón, etc.



Todo principiante debe recordar la numeración de sus Copas y Vasos.



Ultima foto de Julio César Clavé



BRINDIS ALREDEDOR DEL MUNDO!

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

CHEERIO o YOUR HEALTH
(Inglaterra, Estados Unidos)

A VOTRE SANTÉ
(Francia)

PROSIT
(Alemania y Austria)

SKOLL
(Scandinavia)

OP UW GEZONDHEID
(Holanda)

BOA SAUDE
(Portugal, Brasil)

ALLA VOSTRA SALUTE
(Italia)



POR QUE TOMA BEBIDAS ALCOHOLICAS EL HOMBRE

El de negocios, para alentarse.
El timorato, para darse valor.
El que sufre, para aliviar sus sufrimientos.
La mayoría toma por ostentación, por compromiso en la sociedad y en los negocios.
Por compañerismo entre la clase trabajadora y porque se repone y se prepara para empezar de nuevo. Pero hay que tomarlas con medida.



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



EL TURISMO:

Atento al engrandecimiento de las zonas de Turismo, el S. Gobierno, en su plan orgánico, se prepara para construir grandes Hoteles. Y seguirá siendo el engrandecimiento de sus Hoteles y Bares para Turistas en todas las zonas de la Patria, después de tres años de la primera edición de "El Barman Práctico" para principiantes de Barman sigo diciendo no sólo en en Tierra sino también en el Mar. Se precisan buenos Barman's. Los majestuosos Transatlánticos de nuestra Marina Mercante del Estado con buenos Bares, precisan personal criollo e idoneos, como en 1947 les digo: prepárese y será uno de ellos.

EL AUTOR.

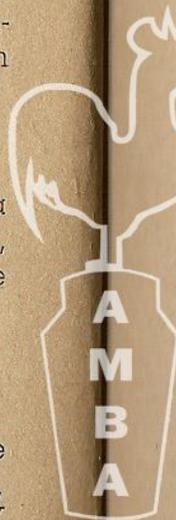
Amigo principiante de Barman.

Estimado amigo:

El que por medio de estas letras te trae el conocimiento necesario, para que te inicies en este oficio lucrativo y honorable, llega hasta tu corazón, a pedido de su autor, para que escuches algunos consejos: Cuando llegues a tener un puesto junto al Barman o Jefe de Mostrador, trata siempre de ser un buen ayudante o por lo menos en el Mostrador no discutir ni hacer preguntas fuera del desenvolvimiento del Mostrador, advirtiéndote que muchos Barman's no siempre están dispuestos a dar sus fórmulas, así que con el tiempo se consigue más que molestando muchas veces. Cuando sepas algo sé un buen amigo, y haz tu trabajo con cariño y al mismo tiempo con respeto, te ganarás la confianza de tu Jefe. Acuérdate que la práctica es lo primero que tienes que conseguir; ya cuando seas un buen 2do. Barman y sepas tanto como tu Jefe, no dejes que la envidia llegue a tu corazón y no pienses quedarte en el puesto de tu Jefe con malos manejos. Acuérdate que quien siembra zizañas recoge espinas y aquél que te ayudó no merece ingratitud. Sé prudente y en la duda abstente.

Antes de llegar al Mostrador podrás sin mucho esfuerzo, practicar Cafetería, Sanwicherías, Saladitas, preparación copas helados, fabricación, es decir no tener pereza para aprender y trabajar.

No dejes nunca que te observen por la hi-



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

Cuida el Capital que te entregan, y hazle rendir lo más posible.

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

No tienes obligación a hacer un cocktail Don Alberto, por ejemplo, pues éste es un trago que otro Barman le puso en homenaje a un amigo Cliente, pero sí preguntarle al mozo o si está en tu Mostrador, qué base tiene y prepararlo con esmero.

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

Acepto hasta que me corrijas, pero antes que esto suceda tienes que saber qué gusto tiene tal bebida, por ejemplo Vermouth Italiano, Francés, London Dry Gin, Ginebra Holandesa, Cognac. Whisky Americano, Escocés, Fernet, Aperital, Dubonnet, Amer Picón, Jerez Quina, Ferro Quina, Casis, Jerez, Oporto, Manzanas, Málaga, Champagnes Franceses, Licores (Holandeses. Españoles e Italianos), etc.

Saber distinguir uno y otro similar.

Cuando llegues a compenetrarte en esto empezará a comprender que ya te estás preparando y serás un Cocktelero. Si te digo amigo mío, que un determinado nombre no está en mi abecedario, no es culpa mía, sino del tiempo que pase desde mi impresión a tu alcance

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

Cuando tengas la suerte de saber bien esto, podrás llamarte "soy un Barman completo".

Deseándote el mejor de los éxitos, hasta cada momento.

El Barman Práctico.



CONSEJOS

Todo principiante debe saber que en los Bitters, por su composición amarga y aromática, no hay que olvidarse de tener cuidado al tomar el gotero, en principal el Bitter Angostura que es el Bitter más útil para preparar un buen cocktail; por ejemplo: El Manhattan, etc.

Tanto en los Batidos como en los revueltos es necesario recordar que el hielo es agua y si se bate más de lo necesario lo mismo los revueltos le resultará un cocktail aguado y sin sabor.



LA MISION DEL BARMAN EN UN MOSTRADOR

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

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

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

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

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

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

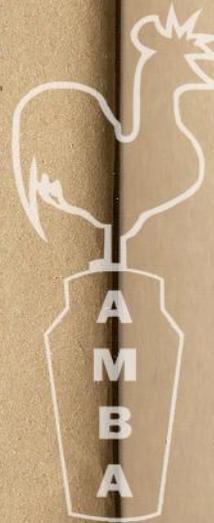
Sea cortés y afable en todos los tiempos.

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

Cuide que sus vasos y copas estén siempre secos y dejar que el Cliente se sirva dejando a mano las botellas y el sifón junto al vaso.

No dar ingredientes o tapas que parezcan viejas.

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



Señor Barman.
Estimado Colega:

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

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

EL AUTOR.

MANERA DE PREPARAR LOS COCKTAIL'S



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

Primero en toda fórmula tiene que ponerse los licores por gotas o chorros del Botiquín,, hasta cuando diga Vermouth, Jeréz, Gin, estos 3 últimos son parte, por ejemplo: gotas del primero, chorros del segundo, parte de Vermouth, parte del Jeréz, parte de Gin, parte Cognac.

Cuando dice BATIDO, ha terminado. En pocos Cocktail batidos lleva fruta. Los revueltos, generalmente llevan frutas. Se debe adornar con rebanadas de ananá y naranjas, cerezas, guindas, higos confitados y kinotos, cuando dice fruta y hielo, como en los Cobbler, etc.

En las Sección Familias encontrará Vd. las fórmulas con las cantidades indicadas.

1918 - AÑO DEL LIBERTADOR GRAL. SAN MARTIN

REVISTAS
PROFESIONALES

EI

toque mágico

para su copetín!



Hiram

WALKER'S GIN

LONDON DRY

ARGENTINA:

Cointreau - Marrasquino - Vermouth dulce - Dry Gin - Hesperidina - Revuelto - Copa N° 9.

ARGENTINO:

Cherry Brandy - Hesperidina - Vermouth dulce - Dubonnet - Batido - Copa N° 12.

AVENIDA:

Chartreuse - Cointreau - Dry Gin - Revuelto - termínese con Champagne - Copa N° 4.

AVIADOR:

Marrasquino - Angostura bitter - Oporto - Vermouth (dulce) Batido - Copa N° 14.

AMERICANO:

Campari - Vermouth (dulce) Batido - agréguese una cascarita exprimida de naranja - Soda (sifón) - Vaso N° 5.

A MORNING SMILE:

Yema huevo - Azúcar - Dry Gin - Leche fría - Batido - Soda Vaso N° 4.

AURORA:

Mandarina (jugo) - Azúcar - Clara de huevo - Granadina Anisete - Vermouth (seco) - Cognac - Batido - Copa N° 9.

ANGEL'S TIT:

Ananá jugo colado - Azúcar - Clara huevo - Granadina - Dry Gin - Batido - Copa N° 7 Guinda en el borde con azúcar.

ABSINTHE:

Orange bitter - Dry Gin - Anisette - Batido - Copa N° 4.

ALEXANDRIA:

Cacao - Azúcar - Crema de leche - Batido - Dry Gin - Batido - Copa N° 6.

ARGENTINA COOLER:

Crema Menta verde - Cacao - Termínese con Ginger Ale - Vaso N° 2.

ASCOT:

Orange - Granadina - Cognac - Jerez - Whisky Americano - Hielo picado - Dentro Copa N° 10 - Pajitas.

ALMAFUERTE (Pousse Café):

Yema huevo - Benedictine - Chartreux - Copa N° 13.

ARCO IRIS (Pousse Café):

Frambuesa - Cacao - Peppermint - Anisete - Chartreuse - Cognac - Kirsch - Copa Licor.

ANGEL'S KISS:

Anisette - Cacao - Azúcar - Crema leche - Cognac - Batido - Copa N° 10.

ANANA FIZZ

1 Chs. limón (jugo), 25 Grs. ananá (jugo) 1/2 cucharadita de azúcar - Batido - Agréguese 50 Grs. Dry Gin, y vuelto a batir. Vaso N° 5. Termínese con soda (sifón).

AMER PICON

1 Chs. granadina (jarabe) 70 grs. Amer Picon - Hielo - Soda (sifón) - Vaso N° 5.



★

VILLA TONIC

ELEMENTO
INDISPENSABLE
PARA
EL BARMAN



TIO PACO

alma del
más delicioso
copetín



DISTRIBUIDORES
TERMAS
VILLAVICENCIO
S. A.

AMERICAN BEAUTY:

Naranja jugo - Azúcar - Cognac - Vermouth (seco) - Pipermint verde - Oporto - En vaso N° 1 - Hielo - cepillado - Liviano - Adórnese con frutas estación - Ramita menta fresca.

AMAZONA:

Frutilla jugo - Limón jugo - Azúcar - Jerez - Dry Gin - Batido - termínese con Champagne - Copa N° 6.

ARAUCANO:

Abrico - Chartreuse - Jerez - Cognac - Revuelto - Copa N° 6.

AUTOMOVIL CLUB:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Termínese con Champagne - Copa N° 5.

ALASKA:

Cherry Brandi - Dry Gin - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa N° 13.

AMOR BRUJO:

Para un ananá chico en dos, quítese la pulpa con un cuchillo de pomelo sin destruir la corteza. En copa N° 12, Hielo cepillado y las cortezas del ananá - El jugo del ananá colado - Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Pajitas.

ALMIRANTE.

Gran Cruz - Angostura - Dry Gin - Termínese con champagne - Adórnese con ananá y frutas de estación - Copa N° 6.

A
M
B
A

BELGRANO:

Cointreau - Ananá jugo - Azúcar - Terminar con Champagne - Revuelto - Copa N° 14.

BRONX:

Naranja jugo - Dry Gin - Vermouth (dulce) o Vermouth (seco) - Batido - Copa N° 11.

BAMBU:

Curaçao - Marrasquino - Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto - Copa N° 4.

BLERIOT:

Ananá jugo - Azúcar - Vermouth (seco) - Dry Gin - Termínese con Champagne - Copa N° 5.

BIARRITZ:

Kirsch - Granadina - Marrasquino - Batido - Termínese con Champagne - Copa N° 5.

BOSTON:

Gran Cruz - Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa N° 6.

BIBLIA:

Yema huevo - Azúcar - Granadina - Cognac - Oporto - Batido - Copa N° 12.

BRAIN DUSTIN:

Limón jugo - Azúcar - Anisette - Jerez - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 7.

BOULOGNE SUR MER:

3 Chs. Granadina - 2 Chs. Cognac - 15 Grs. Jerez - 60 Grs. Vermouth Francés. Batido Copa N° 10. Trocitos fruta de estación.

BUFALO BILL:

Limón jugo - Cognac - Ginger Ale - Hielo - Pajitas - Vaso N° 2.

BOOMERANEY:

Lima jugo - Azúcar - Anisette - Rhum - Vermouth (seco) - Whisky - Batido - Copa N° 6.

BRANDY ROSSE:

Limón jugo - Granadina - Kirsch - Cognac - Batido - Copa N° 9.

BACARDI:

Limón jugo - Cointreau - Azúcar - Ron - Batido - Copa N° 9.

BUTTERFLAY:

Mandarina jugo - Durazno jugo - Limón jugo - Granadina - Batido - Termínese con Sida - Copa N° 10.

BRANDY CRUSTA:

Limón jugo - Azúcar - Angostura - Marrasquino - Cognac - Batido - Córtese la corteza en espiral de un buen limón, colóquese en la copa - Batido - Copa N° 7.

BRANDY:

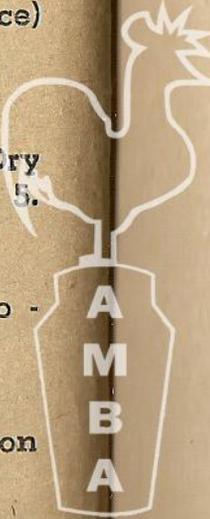
Angostura - Curaçao - Cognac - Batido - Exprímese una cascarita limón o naranja - Copa N° 14.

BRANDY FIZZ:

Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Soda - Vaso N° 5.

BRANDY SOUR:

Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Córrase con vino tinto - Copa N° 1.



AMBA

BRANDY FLIPP:

Yema huevo - Azúcar - Cognac - Batido - Canela molida - Vaso N° 5.

BRANDY JULEPP:

Menta fresca pisada - Azúcar - Cognac - Fruta - Hielo - Ramita de menta - Azúcar - Pajitas - Batido y colado - Vaso N° 4.

BLANQUITA:

Ananá jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido colado - Termínese con Champagne - Copa N° 6.

BROADWAY:

Cognac - Angostura - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa N° 14.

BANDERA:

Ananá jugo - Cacao - Cognac - Termínese con Champagne - Copa N° 12.

BRIGADIER:

Benedictine - Cointreau - Jerez - Whisky Americano - Batido - Copa N° 11.

BATIDO VERMOUTH:

Curacao - Angostura - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 5.

BUCKINGHAM:

..Angostura - Azúcar - Lima jugo - Hesperidina - Whisky - Batido - Copa N° 13.

BASCONIA:

Clara de huevo - Azúcar - Limón jugo - Hesperidina - Whisky - Batido - Copa N° 6.

BAGLEY:

Campari - Cascarina limón - Hesperidina - Batido - Copa N° 6.

BALTIMORE:

Ananá jugo colado - Granadina - Cognac - Batido - Termínese con Champagne - Copa N° 10.

BALTIMORE - EGG NOGG:

Yema huevo - Azúcar - Cognac - Rhum - Vino Madeira - Se completa con leche fría - Nuez moscada rallada - Batido - Vaso N° 4.

BATIDO DE FERNET:

1/4 parte de Fernet - 3/4 partes de Vermouth - Batido - Copa N° 8.

BRASIL:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Parati Caña - Batido , trocitos de ananá - Adórnese - Pajitas - Vaso N° 5.

BAVAROI:

Yema de huevo - Batido - Azúcar - Chocolate caliente - Vaso N° 4.

PARA RECORDAR

En todo Cocktail's que lleve azúcar, jugos de fruta, huevo, por ejemplo Fizz - Flipp - Sour, etc., se debe batir, revolver antes de agregar bebidas alcohólicas, Gin - Cognac - Oporto, etcétera.

**COCKTAIL:**

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



CORONEL:

Huevos dos - Miel - Cognac - Batido a mano - Yema y clara aparte - Termínese con Champagne - Copa N° 12.

COLON:

Angostura - Cognac - Chartreuse - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa N° 6.

CORAZON DE INDIO:

Cacao - Cognac Rhum - Whisky - Dry Gin - Cortecita limón exprimido - Revuelto - Copa N° 4.

COVADONGA:

Clara huevo - Limón jugo - Granadina - Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa N° 10.

CLOVER CLUB:

Clara huevo - Limón jugo - Granadina - Dry Gin - Batido - Copa N° 6.

CLOVER LIZ:

Clara de huevo - Chartreuse - Limón jugo - Azúcar - Vermouth Francés - Hesperidina - Batido - Copa N° 5.

CAÑITA:

Jerez - Champagne - Revuelto - Vaso Cañita

CAÑITA 1/2:

Jerez - Champagne - Vaso de 1/2 Cañita - Revuelto.

CUBANO:

Base, (Cubano) - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa N° 7.

CUBANO (SECO):

Base (Cubano) - Dry Gin - Vermouth (seco) - Revuelto - Copa N° 8.

CAMPEON:

Granadina - Vermouth (dulce) - Jerez - Kola Cocktail - Batido - Copa - N° 8.

CARNAVAL:

Chartreuse - Marrasquino - Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 3.

CUBA LIBRE:

Limón rodaja - Rhum - Coca-Cola - Pajitas - Hielo - Vaso N° 4.

CORONACION:

Naranja jugo - Marrasquino - Vermouth (seco) - Jerez - Batido - Corónese con azúcar el borde - Copa N° 5.

CAMPO LINDO:

Cacao - Granadina - ananá jugo - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa N° 11.

COCO FIZZ:

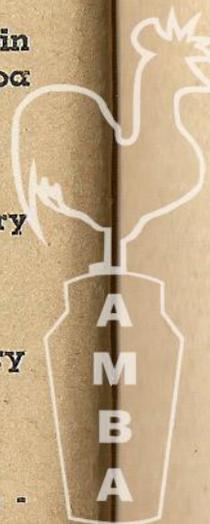
Coco jugo fresco - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda - Vaso N° 5.

CHAMBERI:

Ananá jugo - Guindado - Dry Gin - Batido - Copa N° 5, adórnese con ananá.

CORSARIA (POUSSE CAFE):

Cacao - Cherry Brandy - Crema Chantillí, que flote - Copa N° 13.



CANDIAL:

Yema huevo - Azúcar - Leche caliente - Canela molida - Batido - Vaso N° 4.

CHAMPAGNE COBBLER:

Jarabe Azúcar - Hielo - Fruta - Rebanadas de ananá - Naranja - Termínese con Champagne - Vaso N° 5.

COW BOY:

Chartreuse - Marrasquino - Whisky Americano - Copa N° 13.

COGOTTE:

En Vaso N° 4 una cáscara de limón en espiral - Hielo - 1 a 2 terrones de azúcar - Cognac - Termínese con Ginger Ale - Pajitas y cuchara.

CALIFA:

Naranja jugo - Granadina - Apricot Brandy - Whisky - Batido - Copa N° 5.

COLA DE MONO:

Goma - Pisco - Leche hervida con canela en rama - Vaso N° 2.

CHAMPAGNE:

Cognac - Angostura - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa N° 12.

CHARLES:

Angostura - Bitter - Vermouth (dulce) - Cognac - Revuelto - Copa N° 4 .

CHANGHAI:

Limón jugo - Abrico Brandy - Dry Gin - Batido - Copa N° 10.

CHRISTMAN'S - PUNCH (Ponche Navidad)

En una ponchera, poner varias rodajas ananás, limones, naranjas, Benedictine a gusto, angostura gotas, azúcar, revolver - poca soda - hielo, agréguese Cognac - Whisky - Rhum - Dejar un momento; al servir se agrega el Champagne - Copa N° 12.

BASE DE CUBANO:

De una botella de Gin quítese 250 gramos Agréguese 50 gramos Kirsch - 50 Chartreux - 50 gramos Marrasquino - 25 gramos Kümmel - 75 gramos Jarabe ananá - Mézclese bien en la botella.

CUBANO:

Para preparar cantidad:

Kirsch 2 botellas - Chartreux 2 botellas - Marrasquino 2 botellas - Kümmel 1 botella - Jarabe ananás 3 botellas - Mezclar bien.

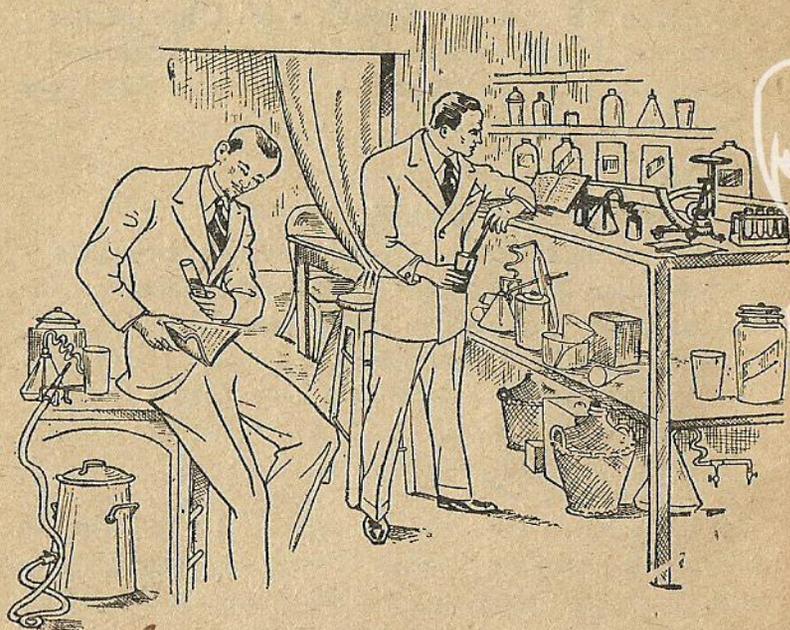
..1 litro mezcla - Vermouth (dulce) 3 botellas - Vermouth (seco) 3 botellas Dry Gin - 3 botellas Hielo - Revuelto.

CUP. O CLERICOT:

En una jarra de Cup. póngase 1 naranja en rodajas, 3 rodajas limón, 3 rodajas ananá natural, 2 duraznos natural, 50 gramos Frutillas, 50 gramos uvas, 1 banana cortada, azúcar a gusto, hielo en trocitos, 50 gramos licor a gusto, cognac, curacao, beneditino, str. vino blanco o tinto. Se puede agregar soda.



COCKTAIL KOLA ZAPICAN



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

INDUSTRIA ARGENTINA



CELERI:

En un frasco de tapa esmerilada de 1 litro se pone el tronco de un apio blanco previamente limpio y a una naranja cortada como flor, se le quita la pulpa, se colocará dentro del frasco agregando 4 clavos de olor y una ramita de Canela, 900 gramos de Whisky Americano Rye; dejar unos días en maceración. Este Ponche es muy preferido por los Andinistas cuando descienden de la montaña. Se sirve en Vaso, solo o con agua caliente.

DE MARIA:

Granadina - Vermouth (dulce) - Aperital - Batido - Copa N° 9.

DEMETRIO:

Cointreau - Vermouth (dulce) - Aperital - Batido - Copa N° 14.

DRY MARTINI:

Orange - Bitter - Vermouth (seco) - Dry Gin - Aceituna - Revuelto - Copa N° 3 - Exprimir cascarita limón.

DAIQUIRI:

Cointreau - Limón jugo - Rhum - Batido - Copa N° 9.

DAMA BLANCA:

Cognac - Limón jugo - Cointreau - Dry Gin - Batido - Copa N° 5.

D. O. M.:

Angostura - Benedictine - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa N° 14.

DERBY:

Angostura - Goma - Dry Gin - Cáscara limón - Ramita menta - Batido - Copa N° 13.

DETECTIVE:

Cointreau - Chartreuse - Dubonnet - Jerez - Batido - Copa N° 9.

DIZZI SOUR:

Limón jugo - Benedictine - Azúcar - Batido - Agréguese Pisco Americano, Whisky - Copa 6 - Rebanada ananá - Corónese con Rhum - Pañitas.

DOBLE V:

35 grs. - Doble V - 50 grs. Vermouth dulce. Exprímese cascaritas de limón. Revuelto - Copa N° 13.

ESPERANZA:

10 grs. ananá jugo, 2 chs. Granadina, 2 chs. cognac, 30 grs. vermouth seco; 25 grs. Dry Gin. - Batido - Copa N° 13.

ESPLENDIDO:

Chartreux - Vermouth (seco) - Sidra - Revuelto - Copa N° 12.

EGG MILK PUNCH:

Huevo uno - Azúcar vainillada - Cognac - Rhum - Leche fría - Batido - Canela molida - Nuez moscada - Vaso N° 3.

ESMERALDA:

Curacao - Chartreuse - Piperment - Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa N° 9.

EMBASSY:

Cacao - Oranje bitter - Rom - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa N° 4.

EGG-NOGG:

Huevo entero - Azúcar - Rhum - Cognac - Batido - Agréguese leche fría - Vaso N° 2.

EGG-NOGG (Caliente):

Cambie por leche caliente - Vaso N° 2.

FONDO MOSTRADOR:

En una botella de litro:

150 gramos Chartreux.

200 gramos Cognac.

50 gramos Benedictine.

100 gramos Kirsch.

500 gramos Granadina.

Para preparar cocktail's de frutas, etc.



FASCINATOR:

2 chs. crema menta
3 chs Pernod Fils
25 grs. Vermouth seco
50 grs. Dry Gin
Batido Copa N° 9

FLORIDA (dulce):

Naranjas jugo - Apricot Brandy - Granadina
- Vermouth (dulce) - Dry Gin - Batido - Copa
N° 10.

FLORIDA: (seco):

Agréguese limón jugo (gotas) - Vermouth (se-
co) - Igual copa N° 10.

FERROCARRIL:

Granadina - Marrasquino - Pinerol - Ver-
mouth (dulce) o (seco) - Batido - Copa N° 8.

FLYIN FISCH:

Angostura - Dry Gin - Vermouth (dulce) -
Vermouth (seco) - Whisky - Batido - Copa N° 5.

FOR THE TROPIES:

Naranjas jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido -
Adórnese con rebamadas de naranjas - Soda
- Vaso N° 1.

FLAMENCA:

Jugo frutas - Málaga - Batido - Termínese con
Champagne - Copa N° 6.

FERNET BRANCA "ALEGRESE"

Curaçao - Rebanadas de naranjas - Fernet
Branca - Carpano - Ginebra - Batido. Copa N° 14

FERNET BRANCA "ALPINO"

Limón, jugo - Granadina - Cubana (caña) -
Fernet Branca - Batido - Copa N° 8.

GRAN MUNDO:

Apricot Brandy - Whisky - Vermouth (dulce)
- Oporto añejo - Batido - Copa N° 10.

GUARDIA VIEJA:

Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne
- Vaso N° 5.

GOLD FIZZ:

Yema huevo - Azúcar - Limón jugo - Batido
- Agréguese Dry Gin - Vaso N° 5.

GIN FIZZ

Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Va-
so N° 5 - Trocito hielo - Soda, aparte.

GIN DAISY:

Limón jugo - Frambuesa jarabe - Marrasqui-
no - Dry Gin - Batido - Copa N° 5 - Ramita
de menta - Pajitas.

GIN RICHEY:

Limón jugo - Dry Gin - Trocitos hielo - Soda
- Pajitas - Revuelto - Vaso N° 5.

GIN PING:

Angostura - Dry Gin - Agua - Vaso N° 3.

GIN COCKTAIL:

Angostura - Curaçao - Dry Gin - Batido - Co-
pa N° 9 - Cascarita limón.

GIN SOUR:

Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Co-
rónese con vino - Copa N° 3 .

GLORIA STAR:

Durazno pisado - Granadina - Jerez - Ba-
tido - Termínese con Champagne - Copa N°
5 - Adórnese con ananá.



¿Desea saborear un gran copetín?

pidá
vermouth
con ▶



ROYAL LUDGATE GIN

(Con gotero automático)

CASA DELLEPIANE & CIA. - VENEZUELA 543 - Bs. As.

GLOTON:

Cognac - Jerez - Termínese con Champagne
- Corónese con Angostura y azúcar - Copa
Nº 5

GRANADINO:

"Gran Refresco" - Frutilla jugo - Limón jugo
- Durazno jugo - Ananá jugo - Naranja jugo -
Jarabe de granadina, batido - Vaso Nº 0 - Tro-
citos de frutas y hielo - Soda - Pajitas.

GINGER ALE - HIGHBALL:

Whisky Americano - Trocitos de hielo - Cás-
cara limón en espiral - Ginger Ale - Vaso Nº 2.

GIN FIZZ: "JAUJA".

Famoso en Montevideo.

..En vaso fino de aperitivo: $\frac{1}{2}$ limón, bien
colado - $1\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar - Gotas de
Cointreau - Dry Gin (50 gramos) - Revuelto
y dejar reposar un momento - Al servirlo agré-
guese hielo rayado y soda sífon.

GRAPE FIZZ (uva):

Uvas maduras - Limón jugo - Azúcar - Dry
Gin - Batido - Trocito de hielo - Soda, sífon -
Vaso Nº 1 pajitas.

GINEBRA "COCKTAIL":

Angostura - Goma - Curaçao - Ginebra -
Corteza limón exprimido - Copa Nº 2.



Para todo cocktail que lleva limón con $\frac{1}{2}$ li-
món regular exprimido es lo suficiente, en to-
do Fizz se debe agregar un chorrillo Triple se-
co o Cointreau.



HISPANIA:

Cognac - Marrasquino - Jerez - Revuelto -
Copa N° 9.

HOT MILK PUNCH:

Azúcar - Rhum - Clavo olor - Leche caliente
- Nuez moscada - Vaso N° 4 - Pajitas.

H. P.:

Ananá jugo - Kirsch - Cherry Brandy - Licor
Mandarina - Whisky - Batido - Copa N° 10.

HARLINGER:

Ananá jugo - Pippermint - Cointreau - An-
gostura - Ginebra - Batido N° 5.

HOYO BRAVO:

Chartreuse - Vermouth (seco) - Jerez - Dry
Gin - Revuelto - Copa N° 4.

HORSES NECK:

Cáscara naranja en espiral - Vaso N° 3. 2
chs. Angostura - Ginger Ale.

HIRAN WALKERS:

Jerez - Dry Gin - Revuelto - Cebollita - Co-
pa N° 9.

HORROR:

Pomelo jugo - Orange Bitter - Cognac - Whis-
ky - Vermouth (dulce) - Batido - Vaso N° 5.

Este cocktail lo inventó uno que tiene horror
cuando no bebe un buen cocktail.

INDEPENDENCIA:

Mandarina jugo - Granadina - Chartreux -
Jerez - Cognac - Batido - Copa N° 10.

INDIAN HEART:

Igual al corazón de Indio.

IRIS:

Ananá, jugo - Granadina - Curaçao - Dry
Gin - Herperidina - Batido - Copa N° 10.

IMPERIAL OPAL:

Pernod Fils, agua, batido en copa N° 13 hasta
la mitad, agregarse Granadina y Pipermint
verde separado.

ICE CREAM SODA:

Vaso N° 3 - 1 Helado de crema - Jarabe al
gusto - Soda, pajitas, cuchara refresco.

IRISH (Cocktail)

2 chs. Pernod Fils 2 chs. Triple seco
1 chorro Angostura Bitter 50 grs. Whisky
Revuelto copa N° 9

JOCKEY CLUB:

Cognac - Cointreau - Dry Gin - Dubonnet
- Revuelto - N° 4.

JEAN D'ARC:

Limón jugo - Azúcar - Cognac - Batido - Ter-
minese con Champagne - Copa N° 10.

JUDITH:

Ananá, jugo - Cognac - Azúcar - Cointreau -
Batido - Agréguese Champagne - Copa N° 6.

JHON COLLIN'S:

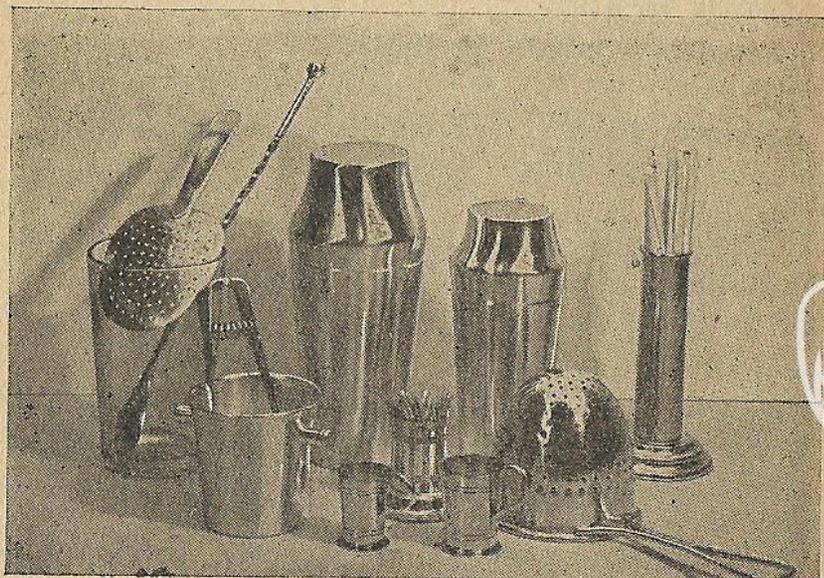
Limón jugo - Azúcar (terrón) - Angostura -
Dry Gin - Hielo - Soda - Sifón - Pajitas - Vaso
N° 3.



A
M
B
A

BESOZZI & GARCIA

ORFEBRERIA



Todo lo indispensable para un Barman.

Platina para Bares
Restaurantes, Confiterías y Hoteles

Artículos para Regalos y Cubiertos

Reproducción "SHEFFIELD PLATE"

Escritorio y Fábrica

NAZCA 774-76

T. E. 67-9139

Exposición y Venta

MAIPU 705

T. E. 32-4348

Buenos Aires

JAPONESE:

Horchata - Frambuesa - Vermouth - (dulce)
- Whisky - Batido - Copa N° 11.

JAUJA:

Rhum - Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto
- Copa N° 9.

JOCKEY CLUB PUNCH:

Té caliente - Limón (rodaja) - Azúcar en terrones - Rhum - Quemado - Vaso N° 5.

JUGO DE FRUTAS COCKTAIL'S:

.. Una lata de duraznos.
Una lata de peras.
Un litro naranjas.
Un litro jugo de uva.
Dos bananas.
 $\frac{1}{4}$ kilo frutillas.
Limón exprimido.
Jarabe Granadina (colado).

JUNGUENO:

Naranja jugo - Azúcar - Pisco - Batido - Copa N° 11.

KOLA:

Granadina - Kola "Cocktail" - Batido - Copa N° 11.

KISS ME QUICH:

Clara de huevos - Anisette - Granadina - Angostura - Jerez - Cognac - Batido - Copa N° 6.

KISS OF LOWE:

Clara de huevo - Azúcar - Curaçao - Anisette - Vermouth (seco) - Dry Gin - Batido - Copa N° 5.



SOUR:

Son todos los cocktail's que llevan limón - Azúcar - Dry Gin - Whisky - Rhum, etc., son batidos y se coronan con vino liviano.

FLIPP:

Con aquellos que llevan yema de huevo - Azúcar - Oporto - Jerez - Cognac - Rhum, etc. Batidos, espolvorear con canela.

COBLER'S:

Son todos los tragos que en Vaso N° 1 se preparan así: fruta picada, hielo, azúcar o goma, cognac, jerez vermouth, etc. Batido, terminado, adórnase con ananá rodaja y naranjas, Pajitas, oporto, como corona.

PUNCH:

Son todos los que en vaso N° 5 se preparan calientes, con té fuerte, agua, rebanadas de limón, con 4 clavos olor, 1 ramito canela, en rama, Rhum - Cognac, licores, etc. Generalmente se queman con una cucharita y un terrón de azúcar, con un poquito de alcohol puro.

CUPS O CLERICOT:

Son aquellos que en una jarra de Clericot se preparan con fruta delgada en trozos regulares, naranja, ananá, limón, frutas de estación, licores a gusto, vinos finos, Generalmente no llevan soda, suele pedirse aparte.

GIN FIZZ:

Son los que llevan jugo frutas, azúcar, Gin, Whisky, Cognac, Bacardi, etc., batidos y soda sifón - Vaso N° 5.

LIBERTADOR:

Apricot Brandy - Jerez - Termínese con Champagne - Copa N° 12.

LLOYD GEORGE:

Cognac - Jerez - Revuelto - Termínese con Champagne - Copa N° 6.

LOUIS FIZZ: Limón jugo - Clara huevo - Azúcar - Granadina - Kerman - Leche cruda - Batido - Soda - Vaso N° 4.

LAFAYETTE FLIPP:

Yema huevo - Chartreuse - Curaçao - Azúcar - Whisky Americano - Batido - Vaso N° 4.

LA MAS EXCELSA:

Ananá jugo colado - Cherry Brandy - Granadina - Cognac - Jerez - Batido - Copa N° 8, coronada con azúcar.

LUIS XV:

Yema de huevo - Azúcar - Cacao - Benedictine - Jerez - Batido - Copa N° 8.

LOS ANGELES:

Naranja jugo - Kirsch - Granadina - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 10.

LADIE'S COCKTAIL:

2 chs. Angostura Bitter
3 chs. goma jarabe
3 chs. Pernod Fils
50 grs. Whisky Old Smuggler
Batido copa N° 4



MITRE:

Curacao - Dry Gin - Francés - Hesperidina - Revuelto - Copa N° 4.

MANHATTAN:

Curacao - Angostura - Vermouth dulce, Whisky Americano - Cascarina de Limón - Revuelto - Copa N° 1.

MONT CARLO:

Marrasquino - Angostura - Dry Gin - Dubonnet - Revuelto - Copa N° 14.

MARTINI "COCKTAIL":

Angostura - Curacao - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 11.

MAIDEN-S BLUSH:

Jugo de limón (gotas) - Granadina - Anisette - Dry Gin - Termínese con Champagne - Copa

MORNING GLORY FIZZ:

Clara huevo - Azúcar - Limón jugo - Anisette - Whisky - Batido - Vaso N° 3 - Soda - Pajitas.

MILLON DE DOLLAR:

Clara huevo - Granadina - Ananá jugo - Limón jugo - Dry Gin - Batido N° 11.

MARY PICKFORD:

Granadina - Ananá jugo - Rhum - Batido - Copa N° 9.

MINT JULEPP:

Menta fresca pisada - Azúcar - Whisky Americano - Fruta estación - Trocitos hielo - Ramita menta - Oporto - Pajitas - Espolvorear con azúcar - Batido - Vaso N° 4.

MARINA MERCANTE:

Clara huevo - Ananá jugo colado - Azúcar - Apricot Brandy - Granadina - Cognac - Batido - Copa N° 5.

MAIPU:

Kirsch - Granadina - Pisco - Revuelto - Copa N° 13.

MONTERREY:

Cherry Brandy - Cognac - Jerez - Vermouth (seco) - Copa N° 4.

MILK PUNCH:

Leche fría - Azúcar - Hielo - Batido - Agregar Rhum - Cognac - Vaso N° 3.

MINT HIGH-BALL:

Limón jugo, poco, menta verde, hielo molido en Copa N° 1 - Vaso N° 2 - Ginger Ale - Pajitas.

MORNING'S MORNING:

Clara huevo - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Leche cruda - Soda - Vaso N° 3.

MODERNISTA:

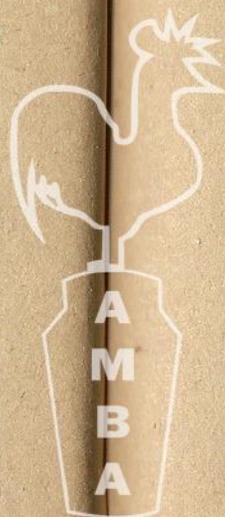
Angostura - Chartreux - Cognac - Jerez - Revuelto - Copa N° 13.

MARSEILLASE:

Marrasquino - Cassis - Cognac - Vermouth - (seco) Revuelto, Copa N° 3.

MY BRACER:

Huevo (uno) azúcar (batido) Angostura - Cognac - Termínese con Ginger Ale - Vaso N° 2.



CRUSTAS COCKTAIL:

Se corta la parte de una naranja buena se quita la pulpa y con el jugo se prepara el cocktail, pajitas, etc., también se utiliza la corteza en espiral.

RICKEY (Gin):

Rickey Whisky - Rickey Rhum - Rickey Brandy - Rickey Rom Baccardi.

Son todos los Cocktail's que en Vaso N° 5 se preparan de la siguiente manera:

Limón (jugo) o Lima - Trocitos de hielo - Dry Gin, etc. - Se sirve con $\frac{1}{2}$ botella soda con cuchara, generalmente no lleva azúcar.

TODDY:

Son todos los cocktail que en un vaso N° 3 se preparan de la siguiente manera:

Limón 1 rebanada, 1 ó 2 terrones de azúcar. Revuélvase con una cucharita; agréguese trocitos Hielo, Dry Gin, Whisky, Baccardi, Pisco, etcétera.

En los Fizzes Flipp, Pic-Me-Up, etc., se bate primero la yema o clara y el azúcar; poco hielo y después póngase el licor: Gin, Cognac, Oporto, etc., pues al poner todo junto el azúcar no deslíe.

HIGH-BALL:

Son todas las bebidas que llevan hielo rallado, moldeado dentro de un vaso N° 2, con bebidas alcohólicas - Whisky - Rhun - Gin, etc. Se terminan con Ginger Ale.

COLLINS:

Son aquellos que en Vaso N° 3 se prepara Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Hielo - Soda (sifón) Pajitas.

NACIONAL:

Cognac - Hesperidina - Dubonnet - Batido - Copa N° 11.

9 DE JULIO:

Orange Biter - Vermouth (dulce) - Pisco - Cascarita limón - Copa N° 3.

NEW ORLEANS FIZZ:

Limón jugo - Azúcar - Clara huevo - Chartreux - Agua de Azahar - Dry Gin - Leche fresca - Batido - Vaso N° 3.

NEW YORK HERALD:

Angostura - Pipermint Jérez - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Revuelto - Copa N° 4.

NARANJADA ARGENTINA:

En vaso N° 0 - Fruta Picada, hielo - Jugo frutas - Moldear entre dos platos de café hielo cepillado con el pincho, agujerear el centro del molde y colocarlo sobre el Vaso preparado con la naranjada y adórnese con frutas y pajitas.



La Casa de los
Gastronomicos



HIPOLITO IRIGOYEN
y SALTA

T. E. 38 (Mayo) 6060

OLD FASHIONET:

Angostura - Azúcar terrón - Agua Naranja, una rodaja, una guinda natural o confitada, Whisky - Vaso antiguo para Old Fashionet.

ORIENTAL SOUR:

Limón, jugo - Naranja - Clara huevo - Azúcar - Cognac - Batido - Copa N° 3.

ORANGE COBBLER:

Naranjas jugo - Granadina - Azúcar - Cognac - Vermouth (dulce) Fruta - Hielo y pajitas - Vaso N° 2.

ODEON:

Pippermint - Marrasquino - Caraçao blanco - Cognac - Batido - Copa N° 13.

OYSTER:

Ostras natural - Pimienta blanca - Salsa inglesa - Mostaza en polvo - Salsa Ketchup - Limón jugo - Vino blanco (seco) - Vino 1 vaso aparte - Copa N° 9.

OLD TON:

Angostura - Azúcar - Dry Gin - Batido - Exprimir cascarita limón - Copa N° 9.

ORANGE FIZZ:

Naranja jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda y Sifón - Vaso N° 5.

ORANGE BLOSSON:

Corteza en espiral de naranja (sana) - Naranja jugo - Marrasquino - Granadina - Dry Gin - Batido - Vaso N° 6.

OJO ABIERTO:

En copa N° 13 - Cherry Brandy (fondo) - Jerez - Cognac - Revuelto.

PEACH FIZZ:

Durazno pisado y colado - Limón, jugo, Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda sifón - Vaso N° 5.

PEACH BLOW

Cointreau - Dubonnet - Dry Gin - Batido - Duraznos en pedacitos - Copa N° 10.

PRESIDENTE:

Limón jugo - Azúcar - Granadina - Ron Blanco - Batido - Copa N° 13.

PORT- FLIPP:

Yema huevo - Azúcar - Batido - Oporto - Vuelto a batir - Canela molida - Vaso N° 5.

PIC ME UP:

Yema huevo - Azúcar impalpable - Cacao - Rhum - Cognac - Batido a mano - Canela en polvo o nuez moscada - Copa N° 9.

PRINCESA DEL DOLLAR:

Kümmel - Dubonnet - Dry Gin - Batido - Copa N° 14.

PIEL ROJA.

Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa N° 4.

PANAMA:

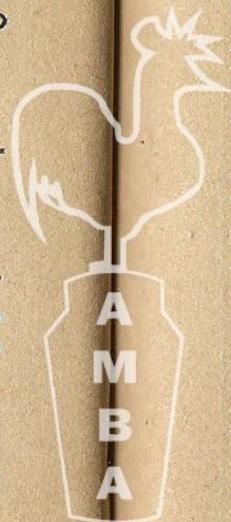
Limón, Jugo - Cacao - Azúcar - Jerez - Batido - Termínese con Champagne - Copa N° 12.

PATRICIOS:

Cognac- Vermouth (dulce) - Jerez - Revuelto - Copa N° 9.

PIERROT:

Chartreuse - Cacao - Cognac - Jerez - Revuelto - Copa N° 5. - Adórnese con 1 rodaja ananá.





MAPRICO

S. R. L. - Cap. \$ 5.00.000.-

FABRICA DE MATERIAS PRIMAS
PARA CONFITERIAS

Canalejas 3225/47 T. E. 67 Floresta } 0432
BUENOS AIRES } 3200

Productos nobles para el cocktelero moderno

Frutilla - Ananá - Durazno -

Jugo Natural de Pomelo

Frutas y Cremas de alta concentración
para elaboración de helados

Productos de alta calidad para Pastelería

Jugo de Frutas preparados para cocktails (colados)

PERLA:

Ananá, jugo - Anisette - Cognac - Chartreux
- Jerez - Batido - Corónese con azúcar el borde
- Copa N° 6.

PEPITA:

Orange - Marrasquino - Manzanilla - Revuel-
to - Copa N° 12.

PUNTO Y MEDIO:

Con Copa N° 14 - Anisette gotas - Carpano -
Hielo.

POLE STAR:

Ananá jugo - Cointreau - Marrasquino -
Dry Gin - Hesperidina - Batido - Copa N° 10.

PRAIRIE OYSTER:

En una Copa N° 9: Yema huevo - Mostaza,
Sal, pimienta blanca - Salsa inglesa - Vinagre
- Malta.

PINEAPPLE JULEPP:

Ananá (jugo) - Limón (jugo) - Poco azúcar -
Cointreau - Batido - Termínese con Cham-
pagne - Trocitos ananá - Hielo - Vaso N° 5.

PINEAPPLE FLIPP:

Ananá - Jugo colado - Huevo entero - Azú-
car - Cognac - Oporto - Batido - Vaso N° 5.

PINEAPPLE FIZZ:

Ananá, jugo - Limón, jugo - Azúcar - Dry
Gin - Batido - Vaso N° 5 - Sifón.

PINEAPPLE SOUR:

Ananá jugo - Limón jugo - Azúcar - Cognac -
Batido - Corónese con Vino liviano tinto - Co-
pa N° 14.

A
M
B
A

PRINCE OF WALES:

Ananá (jugo) - Cointreau - Limón (jugo) - Dry Gin London, en maceración 3 horas, bien colado, batido. Termínese con Champagne - Copa N° 12.

PLAZA:

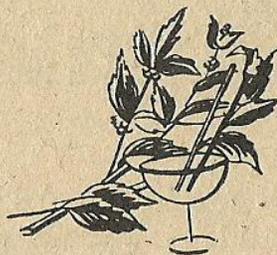
Clara huevo, Granadina - Angostura - Pisco o Rom - Vermouth (seco) - Batido - Copa N° 5.

♦ **PRIMAVERA:**

Frutilla (jugo) Naranjas (jugo) - Uva (jugo) Granadina (jarabe) - Batido - Copa N° 6.

POMELO-FIZZ:

Pomelo, jugo - Cointreau - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda - Sifón - Vaso N° 5°



QUEEN MARY:

Lemon Slice - Whisky - Water - Ice - Glass N° 2.

QUEEN ELISABETH:

Pineapple juice - Cointreau - Sugar - Dry Gin London - Glass N° 10.

En homenaje a las Reinas Madres del Reino Unido.

RICHMOND:

Grand Manier - Jerez - Termínese con Champagne - Revuelto - Copa N° 4.

♦ USE JUGO DE FRUTAS "MAPRICO"

RESERVISTAS - AÑO 1950 - PRESENTE:

3 chs. Bitter angostura, 25 grs. coñac, 50 grs. Vermouth (dulce). Batido - Copa N° 4.

RUBOR DE NIÑA:

Clara huevo - Granadina - Vermouth (seco) - Jerez - Whisky Americano - Batido - Copa N° 10.

REFRESCADO VERMOUTH:

Angostura - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Soda - Revuelto - Vaso N° 5.

REFRESCADO JUGO UVA:

Jugo uva - Soda Copa N° 7.

REMEMBER:

Cacao - Vermouth (dulce) Dry Gin - Jerez - Revuelto - Copa N° 4.

RELICARIO:

Gran Cruz - Cointreau - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa N° 13.

ROYAL FIZZ

Lima jugo - Angostura - Goma jarabe - Cognac - Dry Gin - Batido - Vaso N° 5 - Trocitos hielo - Soda.

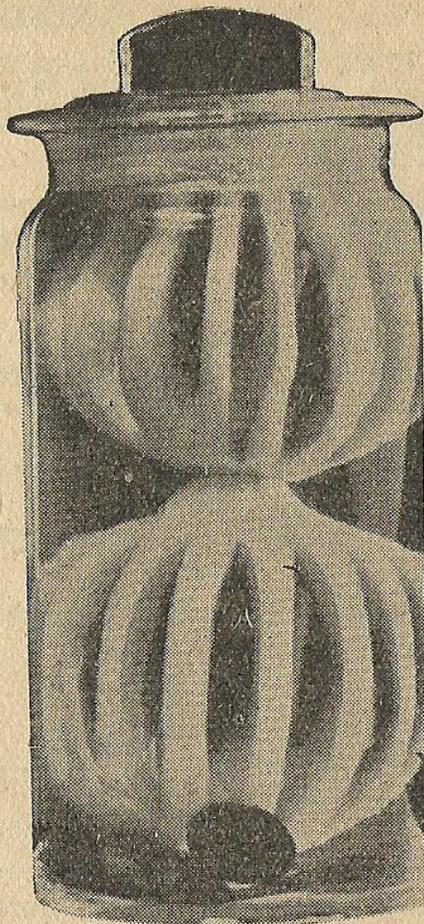
RUBI:

Cognac - Cherry Brandy - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Batido - Copa N° 4.

REFRESCADO BRANCA:

Fernet - Vermouth (dulce) - Revuelto. - Copa N° 7.

A
M
B
A



ROCK CANDI AND WHISKY: En un frasco de un litro con tapa esmerillada. 2 limones cortados como jaula quitando la pulpa, una ramita canela, 6 clavos de olor, una chaucha vainilla en rama, Azúcar 6 ó 8 terrones, 800 Grs. Whisky Americano Rye. El frasco se lleva a la mesa acompañado de agua.



RAMOS FIZZ:

Clara huevo - Limón (jugo) - Azúcar - Dry Gin - Angelica o Chartreuse - Batido - Vaso Nº 5 - Soda.

ALGUNOS COCKTAIL'S:

Con cremas heladas batidas con licores, van adornados con frutas de estación y pajitas.

ROYAL "CREAM":

Helado de crema - jugo de frutas - Cognac - Batido - Copa Nº 12.

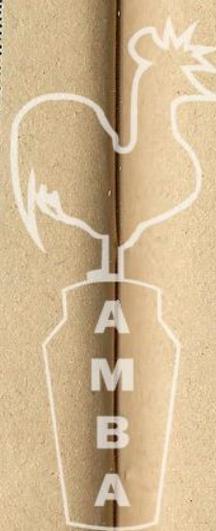
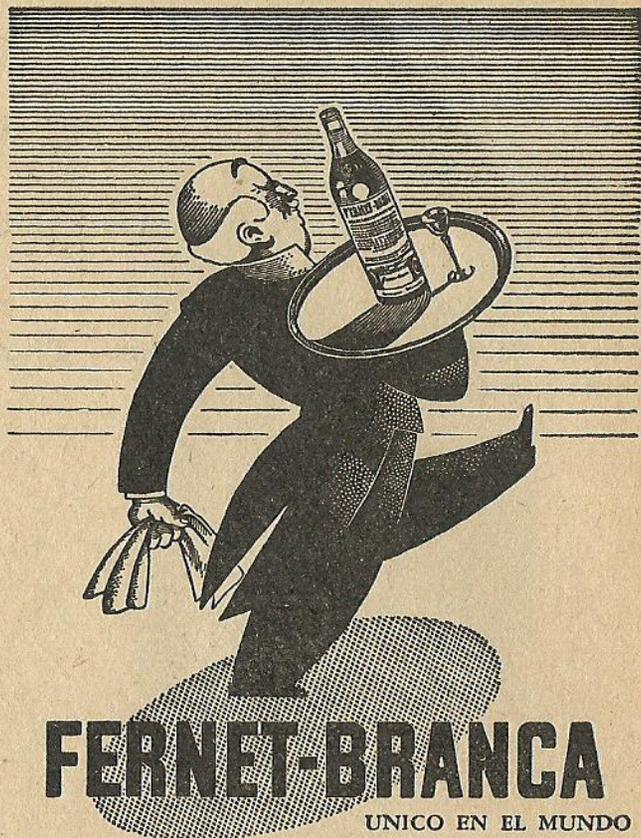
RAQUEL:

Helado de crema, jugo de frutas - Prunelle - Pajitas - Batido - Copa Nº 10.



INTERESANTE:

Hoy que la industria de Orfebrería está a la altura de las mejores del mundo debemos usar la de metal blanco plateado, cockteleras chinos, etc.



SAN MARTIN:

Curaçao - Vermouth (dulce) - Dry Gin - Revuelto - Copa N° 2.

SAN MARTIN (SECO):

Orange bitter - Vermouth (seco) - Dry Gin - Revuelto - Copa N° 9 - Aceituna - Exprímese cascarita limón.

SOLIS:

Cognac - Vermouth (dulce) - Pagliotti - Hesperidina - Batido - Copa N° 12.

SILVER:

Limón jugo - Angostura - Azúcar - Vermouth (dulce) - Ginebra - Copa N° 10.

SILVER FIZZ:

Clara huevo - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Vaso N° 5.

SOL DE MAYO:

Cognac - Vermouth (dulce) Jerez - Revuelto - Copa N° 5 - Adórnese con ananá en rodaja.

STRAWBERRY FIZZ:

Frutilla colada - Cointreau - Limón jugo - Azúcar - Dry Gin - Batido - Soda sífon - Vaso N° 5.

STRAWBERRY:

Frutilla pisada (colada) - Chartreuse - Azúcar - Batido - Termínese con Champagne - Copa N° 6.

SARRAIL:

Dry Gin - Revuelto - Champagne - Copa N° 6.

SANGAREE BRANDY:

Azúcar - Agua - Hielo - Cognac - Revuelto - Vaso N° 1.

Se prepara con Rhum - Whisky - Oporto - Cognac - Caña, etc.

SMASH BRANDY:

Hojas menta pisada - Azúcar - Cognac batido - 1 rebanada de limón en Vaso N° 5. Se prepara con Whisky - Gin - Rhum, etc.

SOBERANO:

Curaçao - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Whisky Americano - Batido - Copa N° 3.

SANTA RITA:

Benedictine - Pere Kerman - Vermouth (dulce) - Jerez - Cognac - Revuelto - Copa N° 9.

SHERRY COBLER:

Marrasquino - Cognac - Cherry Brandy - Jerez - Fruta cortada de estación - Hielo - Coronese con vino Oporto - Pajitas - Vaso N° 1.

SID CAR (francés):

Limón jugo - Azúcar - Cointreaux - Cognac - Batido - Copa N° 4.

SID CAR (Inglés):

Cambie por Dry Gin - Copa N° 4.

SEPTIMO REGIMIENTO:

Rhum - Whisky - Goma - Vermouth (seco) - Batido - Fruta - Hielo en trocitos - Vaso N° 1.

SARATOGA:

Angostura - Granadina - Cognac - Revuelto - Copa N° 5. Termínese con Champagne.

SHERRY FLIPP:

Yema huevo - Azúcar - Cognac - Jerez - Batido - Nuez moscada rallada - Vaso N° 5.

SANTIAGO:

Crema leche - Azúcar - Benedictine - Rhum - Batido - Copa N° 10.

SULTANA:

Ananá (jugo) - Granadina - Marrasquino - Cacao - Anisette - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa N° 14.

SAMBAYON:

Huevos, dos yema - Azúcar impalpable, en Holla bola. a baño maría, batido fuerte, agréguese en seguida, Oporto o Marsala - Montese rápido - Copa N° 12.

SARGENTO:

Huevo entero - Azúcar - Granadina - Pisco - Batido - Vaso N° 5.

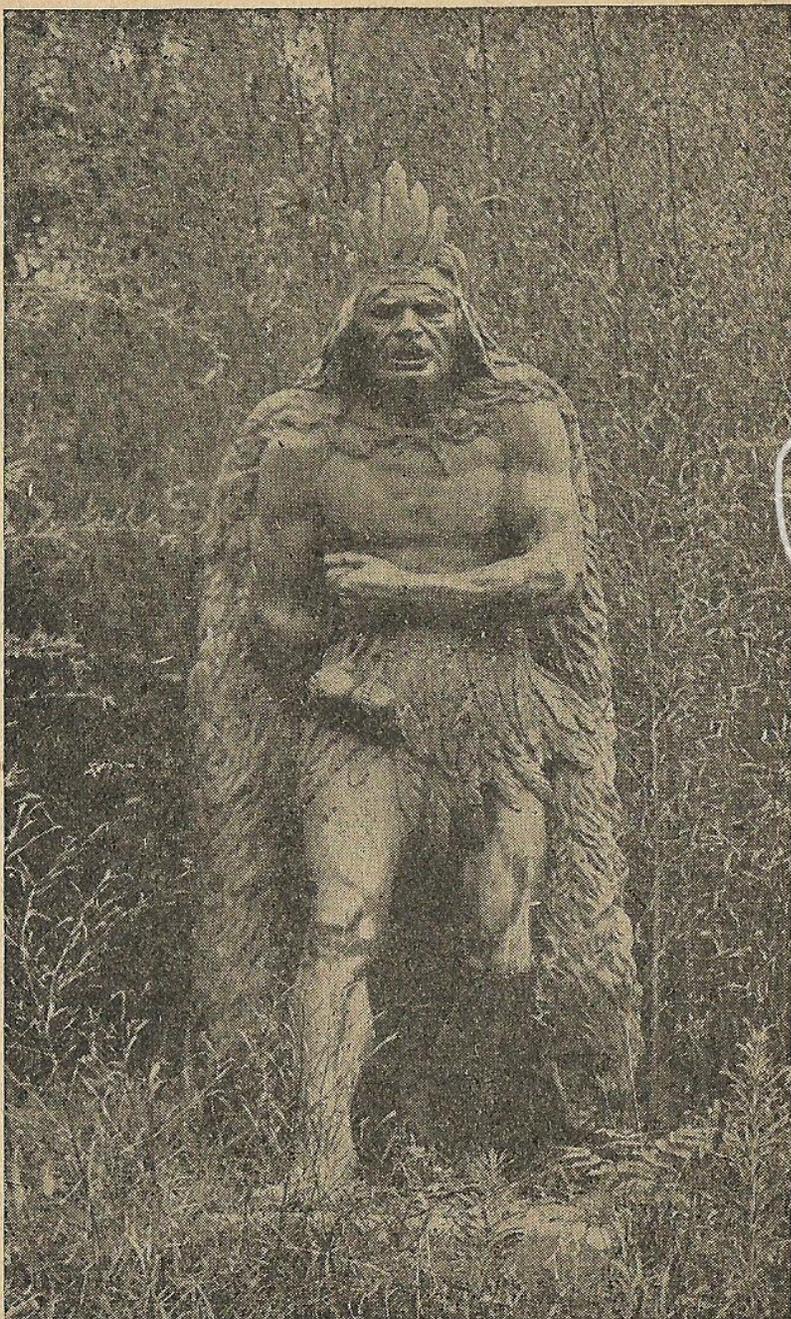
S/S CORRIENTES:

15 grs. naranja jugo, ½ cucharita azúcar, 3 chs. Cherry Brandy, 50 grs. Vermouth dulce, 25 grs. Dry Gin - Batido - Copa N° 14.

STANDARD (Cocktail)

5 grs. Fernet - Branca - 10 grs. Pinerol - 65 grs. Vermouth dulce - Batido - Copa N° 2.





"Zapicán" - Original en yeso de Nicanor Blanes



TABARE:

Guindas jugo - Ananá jugo - Mandarina jugo - Granadina - Dry Gin - Cognac - Batido - Copa N° 6 - Adórnese con ananá.

TIERRA INDIA:

Ananá (jarabe) - Curaçao - Marrasquiño Angostura - Cognac - Batido - Copa N° 3.

TOMATE:

Tomate jugo - Sal - Limón jugo - Salsa inglesa - Batido - Copa N° 11.

TON COLLIN'S: Limón o Lima, jugo - Azúcar - Hielo - Dry Gin - Soda - Vaso N° 3

TORPEDO:

Limón jugo - Goma - Cognac - Termínese con Champagne - Batido - Vaso N° 5 .

TURISTA:

Ananá jugo - Apricot Brandy - Cognac - Jerez - Batido - Copa N° 10.

TIPPERARY:

Cherry Brandy - Whisky - Dubonnet - Vermouth (dulce) - Copa 14.

THE WATCH (El Reloj):

Limón jugo - Fernet - Hesperidina - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 8.

TUNQUELEN:

Cacao - Cherry Brandy - Jerez - Vermouth (dulce) - Whisky - Batido - Copa N° 9.

THE MORNING:

Huevo entero - Azúcar - Granadina, poca - Limón, jugo - Cognac - Batido - Vaso N° 1.

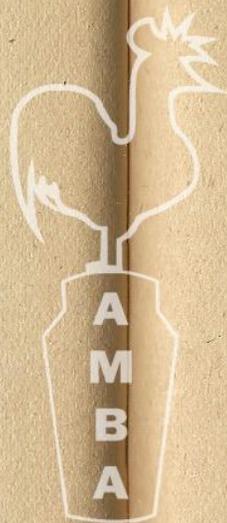
TON AND JERRY: 12 yemas huevos (Batido aparte), 12 claras huevos, 200 Grs. azúcar. Agregar una cucharadita clavos olor en polvo, una cucharadita de canela molida, un cuarto cucharadita especias molidas, una cucharadita nuez moscada, 200 Grs. Rhum, 200 Grs. Cognac. Batido con batidor. Vaso N° 2. 70 Grs. crema montada, 100 Grs. leche caliente o fría. Esta bebida es agradable y confortable. Ha tenido gran demanda en épocas de grandes fríos en el Norte de Europa y Norte América. Se prepara en poncheras.

TREINTA Y DOS:

Dry Gin, 3 partes - Vermouth (seco) 2 partes - Revuelto - Copa N° 4.

TREINTA Y TRES:

Jugo mandarina - Azúcar - Cherry Brandy - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa N° 12.



VERMOUTH:

Angostura - Curaçao - Marrasquiño - Vermouth (dulce) - Revuelto - Copa N° 14.

VICTORIA:

Frutilla colada - Chartreux - Granadina - Jerez - Batido - Copa N° 14.

VALENCIA:

Ananá, jugo colado - Azúcar - Cointreau - Cognac - Manzanilla - Batido - Copa N° 14.

VENECIANA:

Jugo fruta - Dry Gin - Jerez - Batido - Copa N° 10.



WASHINGTON:

Ananá pisado - Cognac - Azúcar - Batido - Termínese con Champagne - Revuelto - Copa N° 12.

WHISKY SOUR:

Limón jugo - Azúcar - Whisky - Corónese con vino tinto - Copa N° 2.

WHISKY:

Angostura - Marrasquiño - Azúcar - Whisky - Batido - Copa N° 1.

WHISKY SOUR (Chileno).

Limón jugo - Azúcar - Clara de huevo - Whisky - Batido - Copa N° 14.

Sin un "DATALOID" su mostrador es incompleto. Letras y números de Metal, Celulóide o Plástico



BAR "FLORES"	
COCKTAILS	
"FLORES"	\$ 1.20
PRIMAVERA	1.00
SAN MARTIN	0.90
CUBANO	1.10
CORAZON DE INDIO	0.90
MANHATTAN	1.00
WHISKYES	
C BLANCO	\$ 2.00
DEWAR	2.20
OLD PARR	2.10
WARREN	2.20

Permite a usted cambiar de texto y precio cada momento

SOLICITE CATALOGO

Córdoba 1758

Buenos Aires

T. E. 41 - 3082

YOLANDA:

Duraznos jugo, colado - Cacao - Chartreux - Granadina - Oporto - Batido - Copa N° 10.

YOKOHAMA:

Ananá jugo, colado - Azúcar - Cointreau - Chartreux - Vermouth (dulce) - Batido - Copa N° 6.

ZAPICAN:

Granadina - Agua - Kola - Cocktail - Batido - Copa N° 13.

ZARAGOZA:

Chartreux - Marrasquiño - Manzanilla - Revuelto - Copa N° 9.



DOS MOTIVOS:

El por qué de no dar el nombre de marca de bebidas en las fórmulas de Cocktail, Fizzes, Flipp, Julepp, Coblers, Cups, Punch, etc.

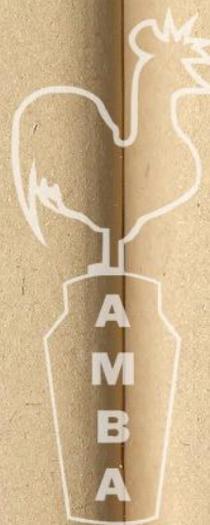
1º En manera de preparar los Cocktail's explica de modo claro.

Chorros o gotas, es el movimiento que hace el Barman al tomar del Botiquín un gotero y llevarlo hasta el Vaso de preparación con hielo en trocitos o hasta la cocktelera .

Queda en lo 1º aclarado.

En lo segundo es que el Barman Práctico contiene una lista general de Precios.

Todo ésto ayuda al principiante a no entretenerse en leer una leyenda larga; que en los momentos de apuros entretiene también queda aclarado en la tabla del Botiquín que son los licores, bitters, lo primero que tenemos que tomar para hacer un Cocktail.



DETALLE

	200 Personas	150 Personas	120 Personas	100 Personas	100 Personas económico	75 Personas	50 Personas	30 Personas
CENTROS DE:								
Marrons Glacé y Almendras París.....	6	3	2	2	—	1	—	—
Bombones finos	12	10	8	6	6	4	3	2
Acaramelados Variados	4	3	2	2	2	1	1	1
Cerisettes aun Fondant	2	2	2	1	2	—	—	—
Petits Fours	4	3	2	2	—	1	—	—
Merenguitos de nuez y de frutilla.....	8	6	5	4	4	2	2	2
Bocaditos y Masas soirée.....	30	22	18	15	15	12	8	5
Bizcochos	5	4	3	2	—	—	—	—

SANDWICHES SURTIDOS:

PRESUPUESTOS DE LUNCHS

Festival, Circulares y morenitos.....	1300	1000	800	700	750	600	400	250
Alumettes de anchoas y sardinas.....	50	40	30	30	30	20	20	20
Diablasses y fantasías surtidas.....	50	40	30	30	—	20	—	—
Leontinas y luceritos foie gras	50	40	30	30	30	20	20	20
Chipe de paté foie.....	50	40	30	30	—	20	—	20
Traviatas Roquefort	50	40	30	30	30	20	20	—
Canapés de salmón y mayonesa.....	50	40	30	30	—	—	—	—
Mignonettes de atún	50	40	30	30	30	20	20	20
De caviar y Demi Lune Pavita	50	40	30	30	—	—	—	—
Paté aux huitres	50	40	30	30	30	20	20	—
Barquitos Langostinos	50	40	30	—	—	—	—	—
Bombitas anchoas	50	40	30	—	30	20	20	20
Timbalitos a la Rusa.....	50	40	30	—	—	—	—	—
Croquetitas de aves (calientes).....	200	150	120	100	—	75	—	—
Empanaditas (calientes)	200	150	120	100	100	75	50	30
Macedonia de Frutas	100	75	60	50	—	40	—	—
Helados surtidos y cassatas	250	175	140	120	—	90	—	—
Litros de Naranjada.....	25	20	18	15	15	12	8	5
Chocolates Menier	—	—	—	—	—	—	—	—
Flores naturales para la mesa.....	1	1	1	1	1	1	1	1
Servicio Completo de Cristalería, Mantelería y Porcelana	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Mozos de etiqueta	4	3	3	3	3	2	1	1
Ayudantes	2	2	1	1	1	1	1	1
Tinas y Hielo para los vinos.....	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Carnets con dedicatoria	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si

Importe Neto

TAPAS O INGREDIENTES



ENSALADAS:

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

VINAGRETA DE PAPAS COCIDAS:

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

"VINAGRETA POROTOS":

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

BARQUITOS DE CAMARONES CON MAYONESA.

Barquitos de Atún, lechuga cortada, huevos picados, morrones picados, Mayonesa.

VINAGRETA DE REMOLACHA:

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

BERENJENA AL ACEITE:

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

ENSALADA RUSA:

Cortar en daditos chicos, zanahorias, y papas y cocinarlas a parte que no se pasen. La misma cantidad de papas, de arvejas cocidas, sal y mayonesa. Revuélvase bien para rellenar timbalitos arrollados de pan de Sandwich, etcétera.

MAYONESA:

1 Yema - mostaza - sal - aceite - Batir primero la yema y la mostaza y agregar despacio el aceite hasta que esté bien ligado o montado.

APIO (en ensalada):

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

APIO (relleno):

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

CALENTITOS:

Riñoncitos a la Broch. De un riñón de ternera se quita la piel y la grasa, se corta de 35 a 40 trocitos; se envuelve en tiras de panceta sin carne o tocino fresco sin sal, de 1 1/2 centímetros por 6 de largo y se pincha con un escarbadiente, envolviéndolo el pedazo de riñón. Se fríe en una sartén.

SALCHICHA - COCKTAIL:

Se dá un hervor. Luego en una Sartén se calienta un momento. Se sirve con mostaza.

A
M
B
A

SALCHICHA "ALEMANA":

Se calienta en agua caliente y se sirve con mostaza .

CIRUELAS:

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

ALUMETTES HOJALDRA:

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

BOMBITAS:

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

ARROLLADOS, PAN DE SANDWICH:

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

ARROLLADO DE PASTA DE PIONONO:

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

ARROLLADO:

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

CANAPE:

De pan tostado, moldes variados.

PASTA ROQUEFORT:

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

PAPAS FRITAS (COCKTAIL):

Cortar papas, peladas en tabla, cortar papas cuchilla a cortar fina, pasarlas por agua fría, escurrirlas y secas, freír en aceite bien caliente. Salar, al sacarlas, con sal fina.

ALGUNOS SANDWICHES DE FRUTAS:

Pan de sandwich, bananas cortadas a largo, fino, queso Gruyère y manteca. Al horno son ricos.

EN PAN DE SANDWICH:

Cocinar manzanas - mezclar con manteca, Puré, queso, poner al horno, diferentes moldes o cuadrados.

EN PAN TOSTADOS (MOLDES):

Patita cortada fina jamón dulce, gotas cognac.

CHIRIMOYA:

Igual que la anterior, queso, jamón, dulce.

EN MOLDES DE PAN SANDWICH:

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

Lechuga, mayonesa, camarones.

ATUN:

Atún, cebolla picada, pasada por agua caliente.

Anchoas y huevos.

Huevos picados, perejil, mayonesa, moldes variados, también tostadas.

CANAPES:

Moldes variados, a gusto a emplear mante-
ca, ricota, leberbus, Smirbus, adorno, huevo
duro, pasado por cedaso, clara y yema a par-
te. Perejil picado, lechuga, jamón picado, dul-
ce, queso Roquefort, Fresco, Gruyére, Gorgon-
zola, etc., pescado hervido, anchoas, pastas va-
riadas, sardinas, salmón, lomo de cerdo, pa-
vita, otros.

PARA LOS CANAPES DE CAVIAR:

Se tuesta pan grueso de sandwich, lo mismo
para ostras y otros mariscos finos se debe pre-
parar el pan al momento.

PATE DE HIGADO DE TERNERA:

Limpiar quitando la piel y ponerlo en agua
fría por unos 30 minutos, cocinarlo, pasarlo por
la máquina de picar carne. Sal, pimienta, po-
ca, jugo, ajos y cebolla. Limón mostaza, man-
teca, para canapé, sandwiches, galletitas, etc.

PICKLES CASEROS (Para ingredientes):

Para ingredientes:

1 kilo zanahorias.

1 kilo nabos.

1 kilo chauchas.

1 kilo cebollas.

6 pimientos verdes.

12 pimientos morrones.

2 pimientos picantes.

Vinagre - Aceite - Sal.

Se cocina zanahorias y los nabos con sal, por
espacio de 10 minutos, quitarle la piel, cocinar
las chauchas, sal y poco bicarbonato cortar-
lo todo en pedacitos chicos y regular fino. Ce-
bollas, en pedazos regulares, lo mismo los pi-
mientos, agregar sal; vinagre; aceite.

ALFAJORES SANTAFECINOS:

Un kilo de harina - 250 gramos manteca -
12 yemas - Sal - 300 gramos agua - Polvo-Hor-
near.

Formar hoyo con la harina, echarle todo,
cuidando que la manteca sea tibia - Amasar
hasta que quede lisa - Darle varias vueltas en
la sobadora, sacarla fina, marcarla con palo
puas y cortar tajitas redondas y cuadrilon-
gas y cocinarlas a horno caliente. Rellenar tres
tapitas con dulce de leche y pintarlas con
blanco (clara).

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

ALFAJORES MAICENA:

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

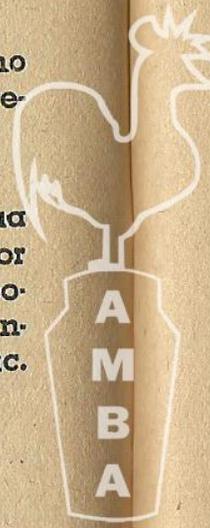
Se forma hoyo con la maicena, Polvo hor-
near y en el centro se revuelve todos los in-
gredientes formando masa sin mucho trabajo
se estira grueso y se corta, se lleva a horno
templado, se rellena con dulce de leche.

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

CHURROS:

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

Se pone en una cacerola, o librilla, el agua
y la manteca, al primer hervor se agrega de
golpe la harina siempre revolviendo con una



espátula de madera, hasta que esté cocinada la harina, se pone la masa en una máquina churrera o en una manga con boquilla N° 10 grisada.

Se fríe en aceite, bien caliente.

SUFLE DE PAPAS:

200 Gramos de puré de papas, 200 gramos de harina, 50 gramos de agua, 10 gramos manteca, sal, pimienta molida.

Cocinar, agregando la papa y la harina al agua caliente con la manteca. Freír como el churro. Boquilla lisa N° 10.

MANERA DE PREPARAR LOS KINOTOS O KUN KUAT:

Primero: Pinchar las naranjitas con un tenedor de tres puntas para que no se partan con dos pinchadas es lo suficiente, ponerlos 24 horas en un lebrillo de latón con agua, poca sal, cosa que estén sumergidas.

2° Darle en agua limpia un hervor ligero, antes que se partan, ésto sucede cuando se cocinan mucho. Preparar una almíbar 32 grados baeme y calientes las naranjitas y el almíbar ponerlas escurridas dentro del tacho con la almíbar hasta el día siguiente, se quita la almíbar, se da un hervor junto con los kinotos, se dejan en reposo por 24 horas. Se da punto a la almíbar y se envasan o guardan en latas barriles o tinajas, bien tapadas. Ponerle una ramita de canela en rama.

De esta manera conseguirá unos kinotos excelentes.

AMIGO PRINCIPIANTE

No siendo mi propósito hacer profesionales de heladeros, que sólo se consiguen con la experiencia de años de trabajo, he consultado en la práctica en que he actuado para prepararte también algunas fórmulas.

Pero antes de creerte que eres capaz de ser heladero tienes que practicar:

- 1° Aprender a romper huevos.
- 2° Cómo se bate el huevo con el azúcar y darle punto.
- 3° Conocer a fondo el momento que está cocida la crema, que es lo principal en el buen helado.
- 4° El tiempo de reposo que debe tener las cremas.
- 5° Selección de materias primas para la elaboración de los helados.
- 6° Útiles para la fabricación.

No hay necesidad de efectuar estos trabajos utilizando cremas y frutas Maprico.

Crema a la vainilla es la madre de todas las cremas.



CREMA CHANTILLI:

Un litro crema, leche, azúcar, vainillada impalpable, 200 gr., batirlo hasta que tome punto.



MANERA DE PREPARAR LAS CREMAS PARA HELADOS:

Se toman 2 lebrillos de cobre estañado o latón estañado.

8 Yemas; 300 gramos azúcar refinada. Empastar con un batidor alambre hasta que esté bien ligado. 1 Litro de leche caliente - Agregando despacio y batirlo hasta mezclar, bien; poner la vainilla en rama y ponerlo a cocinar hasta que la crema cubra la espátula revolvela, en ese momento se retira del fuego y se sigue batiendo con el batidor, por un momento para que la crema no se corte. Se pasa a otro lebrillo y se deja enfriar, batiendo 2 ó 3 veces, se deja reposar por lo menos 3 horas en lugar fresco; con esta operación conseguirá una crema a la vainilla excelente. . .

Todas las cremas se pasan por el cedazo o chino antes de ponerlas a helar.

Para que el helado sea mantecoso debe trabajarse con la pala fuertemente en el bombo.

CHOCOLATE CREMA:

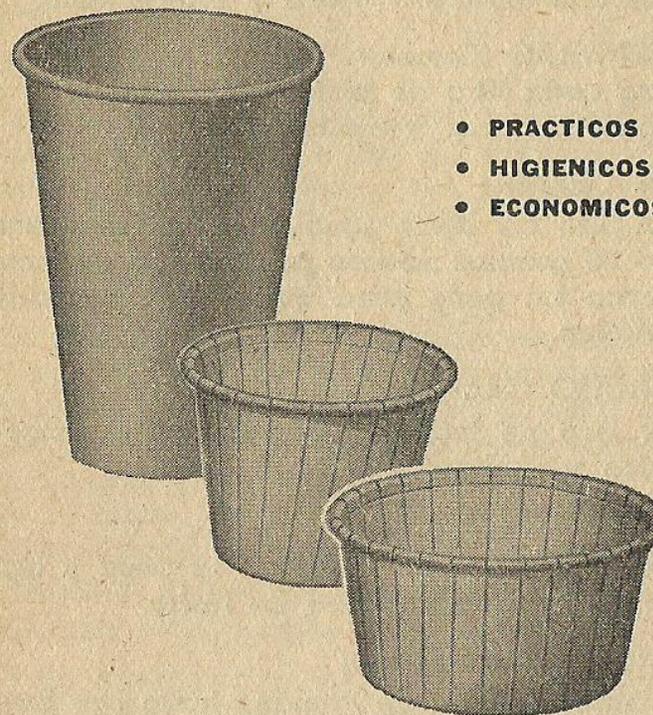
Se agregan 200 gramos de chocolate rallado a la leche caliente.

PRALINE CREMA:

Se tuestan 250 gramos almendras peladas, 300 gramos avellanas, se muelen juntas y se agregan 10 a 15 gramos por litro de leche - 8 yemas huevo - 250 gramos de azúcar; cocinar como la crema.



PRESENTE BIEN SUS HELADOS



- PRACTICOS
- HIGIENICOS
- ECONOMICOS

USE LOS

VASOS Y ENVASES DE PAPEL

"DELVA"

SE VENDEN EN ALMACENES - BAZARES - LIBRERIAS
FERRETERIAS - ETC.

DEL VALLE LTDA. S.A.C.eI. - SARMIENTO 3949 - BS. AS.

PORTUGUESA CREMA:

Crema, agréguese a la crema 50 gramos, Oporto por litro.

CAFE, CREMA:

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

ALMENDRAS (Crema):

Para cada litro de leche - 50 gramos de almendras peladas y molidas .

RUSA CREMA:

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

PISTACHO CREMA:

Por litro de leche - 50 gramos de pistacho pelados y molidos.

DULCE DE LECHE (Crema):

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

CHARLOTTE (Imperial):

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

CHARLOTTE (au Chantilly):

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

CHARLOTTE (au Chocolate):

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

En todo Charlotte se prepara al gusto del cliente. Está en el heladero prepararlo con esmero.

LECHE MERENGADA:

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

HELADOS DE FRUTA:

Se seleccionan frutas maduras, se pasan por un cedazo. Preparar jarabe a 32 grados Baumé. Agregarle jugo de limón, que le dará sabor agrio. En el helado de Frutilla o Durazno, en vez de agua se pone leche bien fresca para que el ácido de la fruta no lo corte. Esto se consigue batiendo con un batidor de alambre al mezclar la frutilla, etc. con la leche.

Se deja a 16 grados el Almíbar.

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

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



CASSATAS

SICILIANA:

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

En moldes largos son para los Mixtos y se ponen entre hielo y sal con 2 horas igual que las cassatas, etc., están a punto de sacarlos.

SORBETES:

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

PARFAIT AU CAFE:

10 Yemas.

350 Gramos azúcar.

1 Litro de leche.

100 Gramos de crema de leche.

Extracto de café natural, es decir que no lleve torrado ni caramulina, moldear en molde de 100 gramos con tapa igual a los que se usan para flan, se sierra con papel igual que las Cassatas, mixtos, etc.

PARFAIT AU FRESCE.

En vez de Café se agregan frutillas pasadas por un Cedázo.

PARFAIT AU MARRON:

Se le agrega castañas confitadas, molidas. Estos helados se hielan al natural con hielo y sal o en conservadora, bien tapados.

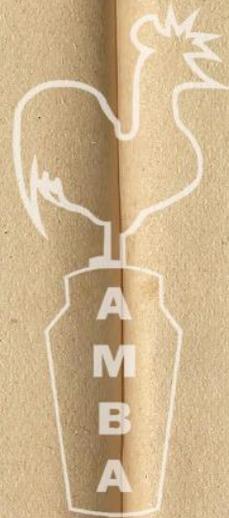
Señor Jefe de Sala de Confiterías y Bares:

De mi consideración:

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

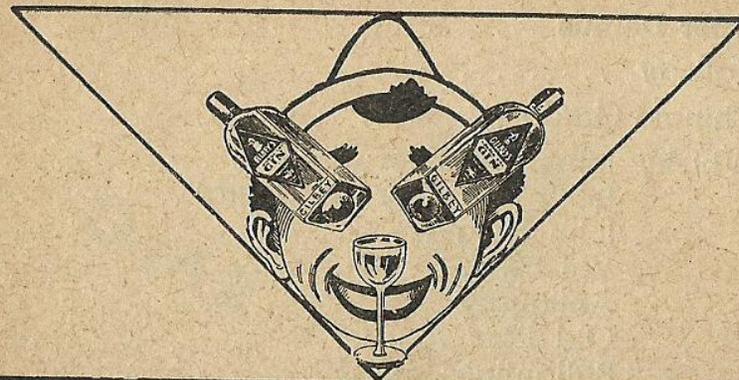
Sí, espero que los conocimientos adquiridos en sus años de experiencia lo dedique también para enseñar en la práctica aquello que en este libro no encuentre. Bien sabe, amigo Jefe, que nuestro gremio precisa buenos obreros y es necesario prepararlos para la lucha. Sólo así haremos gremialismo.

EL AUTOR

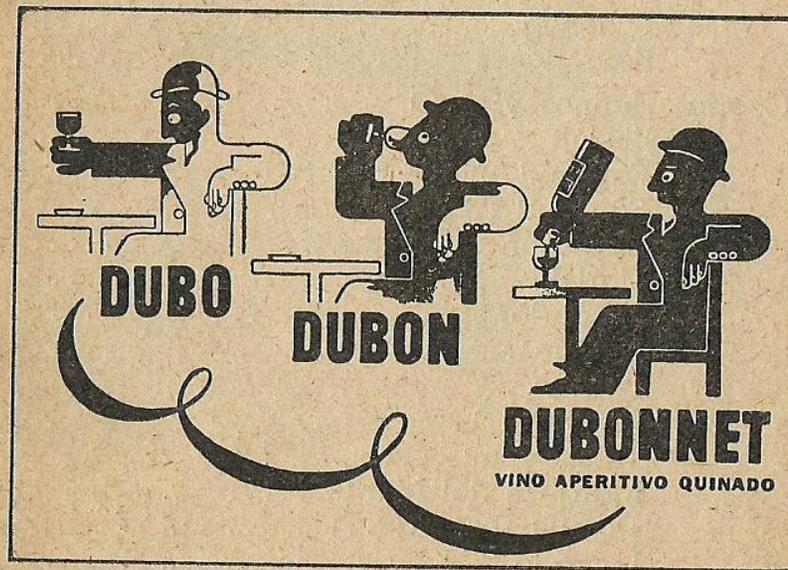


LISTA GENERAL DE PRECIOS
APERITIVOS

Vermouth Cinzano	m\$ñ.
" Cinzano con Bitter	"
" Cinzano con Campari	"
" Cinzano con Gordon	"
" Cinzano con Hiram	"
" Walker's	"
" Cinzano con Branca	"
" Cinzano con Aperital	"
" Cinzano c/ Hesperidina	"
" Francés Noilly Prat	"
" Francés Soleil	"
" Francés Martini	"
" Martini	"
Americano Gancia	"
" Manón	"
Aperital	"
Pinal	"
Bitter Campari	"
Bitter Bisleri	"
Gran Cruz	"
Fernet Branca	"
Ferro China Bisleri	"
Xeres Quina Ruiz	"
Dubonnet	"
Birrh	"
Amaro Monte Cudine	"
Amaro Pagliotti	"
Amaro Monte Bar	"
Amer Picón	"
Kola Secrestat	"
Zapicán	"



GILBEY LONDON
•
DRY GIN



Aper Domus	m\$ñ.
Kalisay	"
Chinato Garda	"
Whisky Johnny Walker (E. Roja) .	"
" Johnny Walker (E. Negra)	"
" John Haig	"
" Vat 69	"
" Antiquary	"
" Old Parr	"
" Ballantines	"
" Ambassador	"
" MacDonald	"
" Smuggler's	"
" Blanco y Negro	"
" Robbie Burh's	"
" Caballo blanco	"
" Martin's	"
" Albani Club	"
" Canadian Club	"
" Schenley	"
" Four Roses	"
Cogniac Hennessy V. O.	"
" Biscuit	"
" Favraud Vicille Reserva .	"
" Favraud Tres Estrellas ...	"
" Napoleón	"
" Martel	"
" Fundador	"
" Dufaur	"
" Camus	"
" Terry	"
" Tres Cepas	"
" Marqués del Mérito	"
" Domus reserva	"
" Lacrado	"



PUETREDDON PROPAGANDA

TÓME... Y CONVIDE...



WHISKY *Old*
Smuggler
FAJA MARRON



TÓMELO...
SE SENTIRÁ BIEN
CONVIDELO...
QUEDARÁ BIEN



Dry Gin Gordon	m\$ñ.
" " Burnet	"
" " Hiram Walker's	"
" " Royal Ludgate	"
" " Gilver	"
" " Bols	"
" " Waterloo	"
Gin Tonic extranjero	"
" " del país	"
Acquavit	"
Baccardi Rom	"
Rhum Negrita	"
Ponch Sueco	"
Ginebra Bols	"
" Llave	"
" Néctar	"

LICORES

Cherry Brandy	m\$ñ.
Apricot Brandy	"
Chartreuse	"
Estrega	"
Cointreau	"
Triple Seco	"
Padre Kermann	"
Prunelle	"
Kirsch	"
Benedictine	"
Marrasquino	"
Kümmel	"
Grand Cruz	"
Grand Marnier	"
Pippermint	"
Menta	"
Pernod Fils	"
Guindado	"



Todo lo necesario para un buen cocktail

Anisette - Apricot Brandy - Cacao Chouva

Cherry Brandy - Crema de Cognac -

Curacao Dominicano - Kirchs - Kummell

Marraschino - Prunelle - Rhum



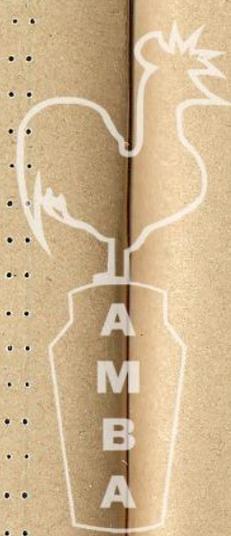
LICORES FINOS

PETERS Hnos.

S. A.



Guindado Pedemonte	"
La Rábida	"
Cubana Brandy	"
Cubana Brandy (Etiq. Verde)	"
Habana Brandy Lord Byron	"
" Quemada	"
Grappa Chissotti	"
" Valleviejo	"
Pisco	"
Anís Deu	"
" del Mono	"
" 8 Hermanos	"
" Don Paco	"
" Estomacal	"
Jerez Tío Pepe	"
" Dry Sack	"
" Tío Perea	"
" Sandman	"
" Osborne	"
" Haivey's Dry	"
" Tío Paco	"
" Pálido Amoroso	"
" Amontillado	"
Oporto Lágrima Christi	"
" Mirlo Blanco	"
" Don Luis	"
" 1865	"
Marsala	"
Moscato	"
Málaga	"
Manzanilla La Guita	"
" Carmen Amaya	"
" Ibarra	"
" La Amazona	"



Señor Mozo de Bar y Confitería:

Buenos Aires, República Argentina

Mi buen colaborador:

Para tí también llega mi voluntad de buen Gastronómico.

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

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

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

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

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

CHAMPAGNES Y SIDRAS

Arizu	m\$sn.
" Dulce 1/1	"
" Seco 1/2	"
" Seco 1/1	"
" Extra Seco 1/2	"
" Extra Seco 1/1	"
Cuvillier	"
" Dulce 1/1	"
" Seco 1/1	"
" Extra Seco 1/1	"
Sidra Asturiana	"
" Sagardua	"
" Alcurnia	"

CERVEZAS

Quilmes 1/1	m\$sn.
Quilmes 1/2	"
Río Segundo	"
León de Oro	"
Schneider	"
Estrasburgo Palermo	"
Balón	"
Imperial	"
Cívico	"



AGUAS MINERALES

Villavicencio 1/2	m\$sn.
Villavicencio 1/4	"
Palau 1/2	"
Palau 1/4	"

AGUAS TONICAS

Villa-Tonic	"
Indian Tonic Cunnington	"
Tonic Bilz	"
Ginger Ale Cunnington	"
Ginger Ale Bilz	"



Soda Belgrano	"
Soda Belgrano con limón	"
Naranja Bilz	"
" Crush	"
" Sacic	"
Bilz	"
Limón exprimido	"
Naranja exprimida	"
Jugo Lima Rosse	"
" " Hindú	"
" Naranja Neuss	"
" Pomelo	"
Granadina	"
Otros Refrescos	"



LUNCH

Té	m\$ñ.
Té con leche	"
Café	"
Café con leche	"
Café Vienés	"
Completo	"
Café con leche	"
Té con leche	"
Candeal frío o caliente	"
Bavaroí	"

MASAS Y PASTERIA

Masas	"
Budín	"
Torta, porción	"
Bay Biscuit	"
Vainillas	"
Canales	"
Croissant	"
" tostadas	"
Tostadas	"
Scons tostados	"
Tostadas con a sin manteca	"
Sandwich tostado	"
Sandwiches comunes	"
" de Caviar, Ruso o Sueco	"

Luceritos de jamón cocido, queso Gruyère, lengua. Croissant. Medias Lunas con queso Gruyère, jamón cocido, lengua, anchoas y huevos duros c/u.

HELADOS Y COPAS

Crema Vainilla	m\$ñ.
" Chocolate	"
" Rusa	"
" Portuguesa	"
" Pistacchio	"
" Canela	"
" Almendra	"
" Praliné	"
" Café	"
" Dulce de leche	"
" Reina	"
Leche Merengada	"
Copa Melba	"
Princesa	"
Tutti Frutti	"
Parfait au caffè	"
Parfait au Fresse	"
Torransinho	"
Cassatas Siciliana	"
Cassatas Napolitana	"
Otros	"
ICE CREAM SODA	"

☆

"LA CASA DE LOS MOLDES"

BACCON & CORBELLA S.R.L.

Cap. \$ 220.000.—

Casa fundada en 1874



Especialidad en moldes y útiles
para cocina

Todo para el bar



CANGALLO 1233

T. E. 35, Libertad 3357 Buenos Aires



Cognac
DE
CATEGORIA MAXIMA
42 GRADOS

INDUSTRIA ARGENTINA
Gran Reserva
DOMUS
Cognac
950

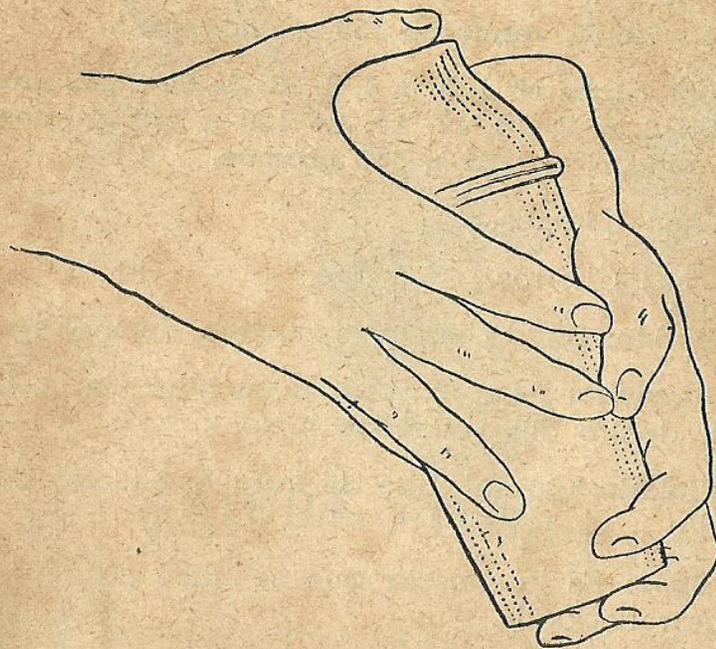
DOMUS
Gran Reserve

DOMUS

SU COLOR Y GUSTO LO DEFINEN ENTRE LOS GRANDES COGNACS TIPO.

Luzuriaga 753 • T. E. 21 - 4127 • Buenos Aires

**SECCION
PARA FAMILIAS**



REFERENCIA

Para calcular

1 copita de licor 25 gramos (grs.).

1 copa de Jerez 50 gramos (grs.).

1 vaso de vermouth 150 gramos (grs.).

Las copas N° 1, 2, 3, 4, 9, 13: de 90 a 100 gramos; 5, 6, 7, 10, 12, 14: de 150 a 160 gramos; la copa N° 8: 125 a 150 gramos.

Grs.: Gramos.

Chs.: Chorros.

Batido: Batido en la coctelera de metal.

Revuelto: Revuelto con la cuchara de cocktail dentro del vaso con hielo.

Colado: Que el jugo de fruta este bien colado.

Base: Es la mezcla que se hace para preparar cocktails.

Toda vez que se prepara un cocktails ponga trazititos de hielo en lo coctelera de metal o en el vaso de mezclar de 500 gramos, lávese el hielo y escúrralo.

Madres, Esposas, Hermanas:

Con mi mayor respeto:

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

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

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

EL AUTOR



OBSERVACIONES: Consejos para las dueñas de Casa.

Lo que dice el habitué de los bares:

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

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

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

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

M E N U :

Un entrecot con papas fritas y 2 huevos.
Una taza consomé caliente; fruta.
Café o Té.

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

A

ARGENTINA: 3 Chs. Cointreau, 3 Chs. Marrasquino, 40 Grs. Vermouth dulce, 30 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Revuelto. Copa N° 9.

ARGENTINO: 5 Chs. Cherry Brandy, 30 Grs. Hesperidina, 40 Grs. Vermouth dulce, 30 Grs. Dubonnet. Batido. Copa N° 12.

AVENIDA: 3 Chs. Chartreau, 3 Chs. Cointreau, 30 Grs. Dry Gin. Revuelto; termínese con Champagne. Copa N° 14.

AVIADOR: 3 Chs. de Marrasquino, 2 Chs. Angostura bitter, 40 Grs. Oporto, 50 Grs. Vermouth dulce. Batido. Copa N° 24.

AMERICANO: 10 Grs. Campari, 60 Grs. Vermouth dulce. Batido. Agréguese una cascarita exprimida de naranja, 1 Chs. Soda. Vaso N° 5.

A. MORNING SMILE: 1 yema huevo, 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin, 200 Grs. leche fría. Batido; termínese con 1 Chs. Soda. Vaso N° 4.

AURORA: 15 Grs. Mandarina (jugo), 1 cucharadita azúcar, 1 clara de huevo, 5 Chs. Granadina, 4 Chs. Anisette, 50 Grs. Vermouth (seco), 25 Grs. de Cognac. Batido. Copa N° 10.

ANGEL'S. TIT: 15 Grs. Ananá (jugo colado), 1 cucharadita azúcar, ½ clara de huevo, 4 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 7. Guinda en el borde con azúcar.

AMERICAN BEAUTY: 15 Grs. naranja (jugo), 1 cucharadita azúcar, 20 Grs. Cognac, 30 Grs. Vermouth (seco), 10 Grs. Pippermint verde, 30 Grs. Oporto. En vaso N° 1. Hielo cepillado. Liviano. Adórnese con frutas estación. Ramita menta fresca. Que flote.

ALASKA: 10 Grs. Cherry Brandy, 40 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa N° 13.



B

BANDERA: 15 Grs. de Ananá (jugo), 4 Chs. Cacao, 25 Grs. Cognac. Termínese con Champagne. Copa N° 12.

BABY: 1 yema de huevo: ½ cucharadita de azúcar 2 Chs. Cacao, 50 Grs. Whisky. Batido. Vaso N° 5.

BRANDY FLIPP: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido. Polvoréese con canela molida. Vaso N° 5.

BRANDY JULEPP: 1 ramita de menta fresca pisada. 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac, Fruta en trocitos. Hielo. Ramita de menta. Polvoréese con azúcar sobre la ramita de menta. Pajitas. Batido y colado. Vaso N° 4.

BLANQUITA: 10 Grs. de Ananá (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido colado. Termínese con Champagne. Copa N° 6.

BRIGADIER: 3 Chs. Benedictine, 3 Chs. Cointreau, 25 Grs. Jerez, 40 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa N° 11.

BATIDO VERMOUTH: 3 Chs. Curacao, 2 Chs. Angostura, 60 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa N° 5.

BALTIMORE: 20 Grs. Ananá (jugo colado), 5 Chs. Granadina, 20 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne. Copa N° 10.

BALTIMORE - EGG NOGG: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 20 Grs. Cognac, 15 Grs. Rhum, 50 Grs. Vino Madeira. Se completa con leche fría. Polvoréese con nuez moscada rallada. Batido. Vaso N° 4.

BATIDO DE FERNET-BRANCA: 25 Grs. de Fernet, 75 Grs. de Vermouth dulce. Batido. Copa N° 8.

BAGLEY: 10 Grs. Campari, 60 Grs. Hesperidina. Batido. Copa N° 6.

BAVAROI: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar. Batido. Termínese con chocolate caliente. Vaso N° 4.

C

CORONEL: 2 huevos, 1 cucharada de miel, 50 Grs. de Cognac. Batido a mano. Yema y clara aparte. Termínese con Champagne. Copa N° 12. (Para 2 personas).

CORAZON DE INDIO: 2 Chs. Cacao, 20 Grs. Cognac, 20 Grs. Rhum, 25 Grs. Whisky, 25 Grs. Dry Gin, Cortecita limón exprimido. Revuelto. Copa N° 4.

COLON: 2 Chs. Angostura, 4 Chs. Cognac, 3 Chs. Chartreuse. Revuelto. Termínese con Champagne. Copa N° 6.

COVADONGA: 1 clara de huevo, 2 Chs. de limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa N° 10.

CLOVER CLUB: 1 clara de huevo, 10 Grs. limón (jugo), 10 Grs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 6.

CAÑITA: 40 Grs. Jerez. Termínese con Champagne. Revuelto. Vaso Cañita.

CUBANO: Base (30 Grs. Cubano), 70 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa N° 7.

CANDEAL: 1 yema de huevo, 1 ½ cucharadita de azúcar, 280 Grs. de leche caliente. Batido, Canela molida. Vaso N° 4.

CAMPEON: 4 Chs. Granadina, 20 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Jerez, 40 Grs. Kola Cocktail. Batido. Copa N° 8.



CAÑITA $\frac{1}{2}$: 20 Grs. Jerez. Termínese con Champagne.
Vaso de $\frac{1}{2}$ Cañita. Revuelto.

CUBA LIBRE: Limón rodaja, 25 Grs. Rhum. Termínese con Coca Cola. Pajita. Hielo. Vaso N° 4.

CORSARIA (POUSSE CAFE): 25 Grs. Cacao, 25 Grs. Benedictine, separado, 40 Grs. Crema Chantilly, que flote. Copa N° 13.

CUBANO SECO: Base (10 Grs. Cubano), 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (seco). Revuelto. Copa N° 8.

CLEOPATRA: 1 Yema de huevo, 25 Grs. Pomelo, 1 cucharadita de azúcar, 10 Grs. Marrasquino, 5 Grs. Granadina (jarabe), 50 Grs. London Dry Gin. Batido. Vaso N° 5.

D

DUBONNET FIZZ: 1 Chs. Limón (jugo), $\frac{1}{2}$ cucharadita azúcar, 1 Chs. Cherry Brandy, 50 Grs. Dubonnet. Batido. Copa N° 14. 1 Chs. Soda.

DE MARIA: 3 Chs. Granadina, 40 Grs. Aperital, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa N° 9.

DEMETRIO: 10 Grs. Cointreau, 25 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Aperital. Batido. Copa N° 24.

DRY MARTINI: 2 Chs. Orange Bitter, 40 Grs. Vermouth (seco), 40 Grs. Dry Gin, 1 Aceituna. Revuelto. Copa N° 3. Exprimirse cascarita de limón.

DAIQUIRI: 15 Grs. Cointreau, 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Rhum Baccardi. Batido. Copa N° 9.

DAMA BLANCA: 15 Grs. Cognac, 10 Grs. jugo limón, 10 Grs. Cointreau, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 5.

DERBY: 2 Chs. Angostura, 10 Grs. Jarabe de goma, 50 Grs. Dry Gin, Cascarita exprimida de limón. Ramita de menta que flote. Batido. Copa N° 13.

E

ESPLENDIDO: 3 Chs. Chartreaux, 40 Grs. Vermouth (seco). Termínese con sidra bien helada. Revuelto. Copa N° 12.

EGG MILK PUNCH: 1 huevo entero, 1 cucharadita azúcar vainillada, 30 Grs. Cognac, 25 Grs. Rhum. Termínese con leche fría, batido canela molida, nuez moscada que flote. Vaso N° 3.

EMBASSY: 2 Chs. Cacao, 2 Chs. Orange Bitter, 30 Grs. Rhum, 50 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa N° 4.

EGG-NOGG: 1 huevo entero, 2 cucharaditas de azúcar, 30 Grs. de Rhum, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con leche fría. Vaso N° 2.

EGG-NOGG (Caliente): Igual al anterior, pero con leche caliente. Vaso N° 2.

F

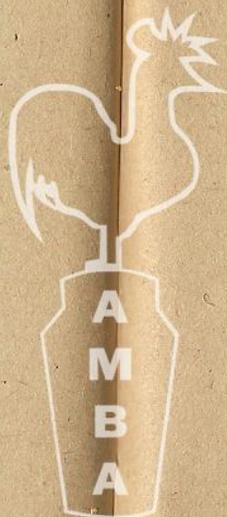
FLORIDA (Dulce): 15 Grs. jugo naranja, 10 Grs. Apri Brandy, 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Vermouth (dulce), 330 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 10.

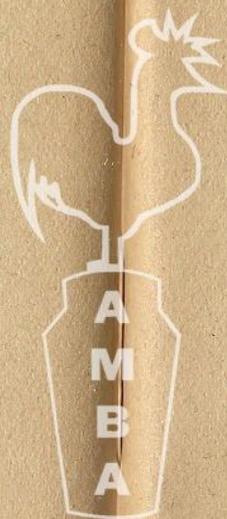
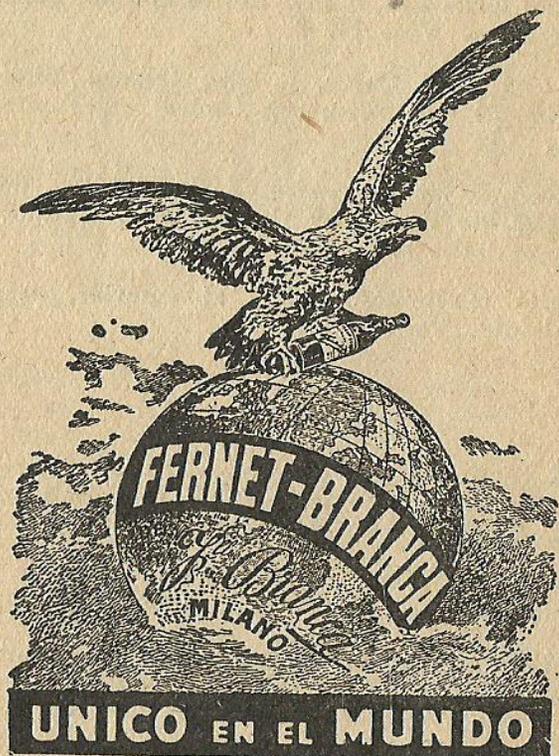
FLORIDA (Seco): Igual al anterior. Agréguese 1 Chs. Limón (jugo), Vermouth (seco). Copa N° 10.

FERROCARRIL: 3 Chs. Granadina, 3 Chs. Marrasquino, 30 Grs. Pinerol, 50 Grs. Vermouth (dulce o seco). Batido. Copa N° 8.

FERNET-BRANCA "ALEGRESE": 3 Chs. Curacao, 1 rebanada de naranja, 25 Grs. Fernet-Branca, 50 Grs. Carpano, 25 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa N° 14.

FLYIN FISCH: 2 Chs. Angostura Bitter, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Adórnese con rebanadas de naranja y ananá, 1 Chs. Soda (Sifón). Vaso N° 1.





FERNET BRANCA "ALPINO": 2 Chs. Limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Cubana Brandy, 25 Grs. Fernet Branca. Batido. Copa Nº 8.

FLAMENCA: 30 Grs. Jugo frutas, 30 Grs. Málaga. Batido. Termínese con Champagne. Copa Nº 6.

FOR THE TROPIES: 25 Grs. Naranja (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 25 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Vermouth (dulce o seco), 25 Grs. Whisky. Batido. Copa Nº 5.

G

GRAN MUNDO: 2 Chs. Apri Brandy, 30 Grs. Whisky, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Oporto Añejo. Batido. Copa Nº 10.

GUARDIA VIEJA: 25 Grs. Jerez. Revuelto. Termínese con Champagne bien helado. Vaso Nº 5.

GOLD FIZZ: 1 yema de huevo, 2 cucharaditas de azúcar, 10 Grs. Jugo de limón. Agréguese 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5.

GIN FIZZ: 15 Grs. Limón (jugo), 1 ½ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso Nº 5. Trocito hielo. Soda aparte.

GIN DAISY: 15 Grs. Limón (jugo), 3 Chs. Frambuesa (jarabe), 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Ramita de menta que flote y pajita. Copa Nº 5.

GIN RICHEY: 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Dry Gin. Trocitos hielo. Soda y pajitas. Revuelto. Vaso Nº 5.

GIN TONI: 1 rodaja limón, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con Indian Tonic. Vaso Nº 4.

GIN PING: 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Dry Gin, 1 Chs. Agua. Vaso Nº 3.

GIN COCKTAIL: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Curacao, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Exprímase cascarita de limón. Copa Nº 9.

GIN SOUR: 15 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Corónese con vino tinto.

GLORIA STAR: 1 Durazno pisado, 15 Grs. Granadina, 100 Grs. Jerez. Batido. Termínese con Champagne. Adórnese con Ananá. (Para 3 personas). Copa N° 5.

GLOTON: 10 Grs. Cognac, 30 Grs. Jerez. Termínese con Champagne. Corónese con Angostura y azúcar el borde de la copa. Copa N° 5.

GRANADINO "GRAN REFRESCO": 50 Grs. Frutilla (jugo), 10 Grs. Limón (jugo), 50 Grs. Jugo Ananá, 10 Grs. Jugo Naranja, 25 Grs. Jarabe de Granadina. Batido. Vaso N° 0. Trocitos de frutas y hielo. Soda y pajitas. (Para 3 personas).

H

HISPANIA: 10 Grs. Cognac, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa N° 9.

HOT MILK PUNCH: 200 Grs. Leche caliente, 2 cucharadita de azúcar, 50 Grs. Rhum, 1 clavo de olor. Nuez moscada, que flote. Vaso N° 4 y pajitas.

H. P.: 15 Grs. Ananá (jugo), 3 Chs. Kirsch, 10 Grs. Cherry Brandy, 10 Grs. Licor Mandarina, 50 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa N° 10.

HARLINGER: 10 Grs. Ananá (jugo), 2 Chs. Peppermint, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa N° 5.

HOYO BRAVO: 2 Chs. Chartreuse, 30 Grs. Vermouth (seco), 30 Grs. Jerez, 25 Grs. Dry Gin. Revuelto. Copa N° 4.

HORSES NECK: 1 Cáscara naranja en espiral, 1 Chs. Angostura Bitter. Termínese con Ginger Ale. Vaso N° 3.

HIRAN PACO: 50 Grs. Jerez, 30 Grs. Dry Gin. Revuelto. 1 cebollita o aceituna. Copa N° 9.

I

INDEPENDENCIA: 15 Grs. Mandarina (jugo), 5 Chs. Granadina, 3 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Jerez, 25 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 10.

INDIAN HEART: Igual al Corazón de Indio.

IRIS: 10 Grs. Ananá (jugo), 3 Chs. Granadina, 2 Chs. Curacao, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa N° 10.

ICE CREAM SODA: 1 Helado de Crema, 15 Grs. Jarabe al gusto. Soda, pajitas, cuchara refresco (Generalmente se acompaña con el sifón).

J

JOCKEY CLUB: 3 Chs. Cognac, 3 Chs. Cointreau, 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Revuelto. Copa N° 4.

JEAN D'ARC: 10 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita de azúcar, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne bien helado. Copa N° 10.

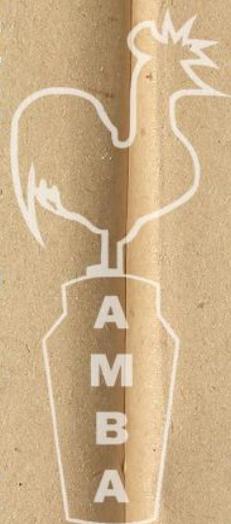
JUDITH: 15 Grs. Ananá (jugo), 10 Grs. Cognac, 1 Cucharadita de azúcar, 3 Chs. Cointreau. Batido. Agréguese Champagne bien helado. Copa N° 6.

JHON COLLIN'S: 10 Grs. Limón (jugo), 1 terrón de azúcar, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Dry Gin. Hielo en trocitos. Soda sifón. Pajitas. Vaso N° 3.

JAPONES: 10 Grs. Horchata de almendras, 10 Grs. Frambuesa (jarabe), 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Whisky. Batido. Copa N° 11.

JAUIA: 10 Grs. Rhum, 50 Grs. Vermouth (dulce), 25 Grs. Jerez. Revuelto. Copa N° 9.

JOCKEY CLUB PUNCH: Té caliente, rodaja limón, 3 terrones de azúcar, 40 Grs. Rhum que flote y quemado. Vaso N° 5.



JUGO DE FRUTAS COCKTAIL'S: 1 Lata de duraznos
1 lata de peras, 1 litro jugo de uvas, 1 litro jugo na-
ranjas, 2 bananas, ½ kilo frutillas, 100 Grs. Jarabe
Granadina (bien colado).

K

KOLA: 2 Chs. Granadina, 50 Grs. Kola "Cocktail".
Batido. Copa N° 11.

KISS ME QUICK: 1 Clara de huevo, 3 Chs. Anisette,
5 Chs. Granadina, 2 Chs. Angostura, 40 Grs. Jerez, 30
Grs. Cognac. Batido. Copa N° 6.

KISS OF LOVE: 1 Clara de huevo ½ cucharada de
azúcar, 3 Chs. Curacao, 3 Chs. Anisette, 50 Grs. Ver-
mouth (seco), 30 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 5.

L

LIBERTADOR: 10 Grs. Apri Brandy, 30 Grs. Jerez.
Termínese con Champagne bien helado. Copa N° 12.

LLOYD GEORGE: 10 Grs. Cognac, 30 Grs. Jerez. Re-
vuelto. Termínese con Champagne bien helado. Copa
N° 6.

LOUIS FIZZ: 15 Grs. Limón (jugo), 1 Clara de huevo,
1 ½ cucharadita de azúcar, 10 Grs. Granadina, 10 Grs.
Kerman. Termínese con leche cruda. Batido. Soda.
1 chorro. Copa N° 4.

L'AMOUR (Pousse Café): En una Copa N° 9, 1 yema
de huevo. Sobre la yema, sin mexclar, 10 Grs. Bene-
dictine, 10 Grs. Marrasquino, 25 Grs. Cognac. Este
Pousse Café se toma de un trago.

LA MAS EXCELSA: 15 Grs. jugo Ananá colado, 10
Grs. Cherry Brandy, 3 Chs. Granadina, 25 Grs. Cognac,
50 Grs. Jerez. Batido. Copa N° 8. Corónese con
azúcar el borde de la copa.

LUIS XV: 1 Yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar,
3 Chs. Curacao, 2 Chs. Benedictine, 50 Grs. Jerez.
Batido. Copa N° 8.

LAFAYETTE FLIPP: 1 yema de huevo, 3 Chs. Char-
treuse, 3 Chs. Curacao, 1 cucharada de azúcar, 50 Grs.
Whisky Americano. Batido. Vaso N° 4.

LOS ANGELES: 25 Grs. Naranja (jugo), 3 Chs. Kirsch,
3 Chs. Granadina, 50 Grs. Vermouth (dulce). Bati-
do. Copa N° 10.

M

MARIA ANTONIETA (Pousse Café): 15 Grs. Pimper-
mint verde, 15 Grs. Cognac. Que quede separado. Co-
pa de licor.

MORNING GLORY FIZZ: ½ Clara de huevo, 5 Chs.
Granadina, 15 Grs. Ananá (jugo), 5 Grs. Limón (ju-
go), 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso N° 1.

MILLON DE DOLLAR: 1 Clara de huevo, 1 cubara-
dita de azúcar, 10 Grs. Limón (jugo), 3 Chs. Anis-
sette, 50 Grs. Whisky. Batido. Vaso N° 3. Soda y
pajitas.

MARY PICKFORD: 2 Chs. Granadina, 15 Grs. Ananá
(jugo), 50 Grs. Rhum Bacardi. Batido. Copa N° 9.

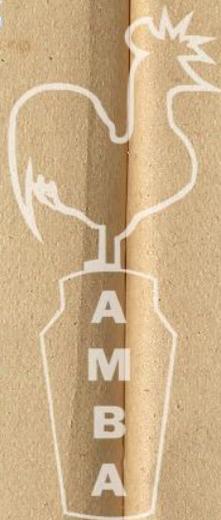
MINT JULEPP: 1 ramita de menta fresca, pisada, 1
cucharadita de azúcar, 50 Grs. Whisky Americano, Fru-
ta estación en trocitos. Hielo. 1 ramita de menta
fresca, que flote. Pajita. Espolvorear con azúcar. Ba-
tido. Vaso N° 4.

MY LOVE: 25 Grs. Naranja (jugo), 25 Grs. Manda-
rina (jugo), 10 Grs. Jarabe de azúcar, 50 Grs. Cognac,
y trocitos de frutas. Batido. Copa N° 14.

MITRE: 2 Chs. Curacao, 20 Grs. Dry Gin, 20 Grs. Ver-
mouth Francés, 30 Grs. Hesperidina. Revuelto. Copa
N° 4.

MODERNISTA: 1 Chs. Angostura, 2 Chs. Chartreuse,
20 Grs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa N° 13.

MANHATTAN: 1 Chs. Angostura, 50 Grs. Vermouth
(dulce), 30 Grs. Whisky Americano, 1 cascarita de li-
món exprimida. Revuelto. Copa N° 1.



MANHATTAN SECO: Igual al anterior, cambia Vermouth seco.

MONTECARLO: 2 Chs. Marrasquino, 2 Chs. Angostura, 30 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Revuelto. Copa N° 14.

MARTINI COCKTAIL: 2 Chs. Angostura, 2 Chs. Curacao, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa N° 11.

MAIDENS BLUSH: 10 Grs. Limón (jugo), 5 Chs. Granadina, 3 Chs. Anisette, 40 Grs. Dry Gin. Termínese con Champagne bien helado. Copa N° 5.

N

NUEVE DE JULIO: 2 Chs. Orange Bitter, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Pisco. Cascarita limón exprimida. Copa N° 13.

NEW BRISTOL: 1 cucharadita de nuez molida fina, 1 cucharadita de azúcar, 20 Grs. Crema de Leche. Batido, agréguese 20 Grs. Cognac, 30 Grs. Dry Gin. Se vuelve a batir. Copa N° 10.

NEW ORLEANS FIZZ: 25 Grs. Limón (jugo), 2 cucharaditas azúcar, 1 clara de huevo, 3 Chs. Chartreuse, 3 Chs. Agua de Azahar, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con leche fría. Batido. Vaso N° 3.

NEW YORK HERALD: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Peppermint, 25 Grs. Jerez, 40 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Whisky Americano. Revuelto. Copa N° 4.

NARANJADA ARGENTINA: En Vaso N° 0: Fruta picada en trocitos de hielo, 80 Grs. Jugo de frutas. Moldear entre dos platos de café hielo cepillado con el pincho. Agujerear el centro del molde y colocarlo sobre el Vaso preparado con la naranjada y adórnese con frutas y pajitas.

NERVION: 15 Grs. Ananá (jugo), 1 cucharadita azúcar molida, 3 Chs. Triple (seco) o Cointreau, 25 Grs. Cognac, 50 Grs. Americano Vermouth. Batido. Copa N° 5. Adórnese con Ananá.

NAPOLEON: 2 Chs. Curacao, 1 Chs. Fernet Branca, 10 Grs. Dry Gin, 50 Grs. Dubonnet. Batido. Copa N° 10.

NACIONAL: 10 Grs. Cognac, 40 Grs. Hesperidina, 40 Grs. Dubonnet. Batido. Copa N° 11.



OLD SMUGGLER'S: 2 Chs. Angostura Bitter, $\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar, 2 Chs. Limón (jugo), 50 Grs. Viejo Contrabandista. Batido. Copa N° 4.

OLD FASHIONET: 2 Chs. Angostura, 1 terrón azúcar, Agua a gusto, 1 rodaja naranja, 50 Grs. Whisky, 1 Cereza natural. Trozito hielo. Vaso antiguo grueso.

ORIENTAL SOUR: $\frac{1}{2}$ clara de huevo, 10 Grs. Limón (jugo), 30 Grs. Naranja, 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 14.

ORANGE COBBLER: 30 Grs. Naranja (jugo), 5 Chs. Granadina, 1 cucharadita azúcar, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Vermouth (dulce), Fruta picada. Hielo en trocitos y pajitas. Vaso N° 2.

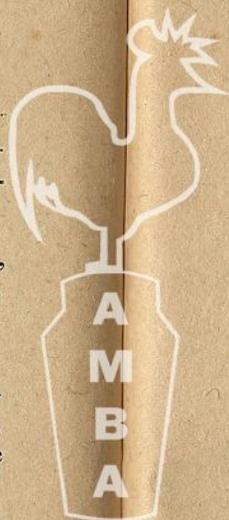
ODEON: 10 Grs. Peppermint, 3 Chs. Marrasquino, 10 Grs. Triple (seco), 50 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 13.

OYSTER: 3 Ostras al natural. Un poquito de pimienta blanca, 2 Chs. Salsa Inglesa. Un poquito de mostaza en polvo, 5 Grs. Salsa Ketchup, 1 Chs. Limón (jugo), 30 Grs. Vino blanco (seco). Un vaso aparte de Vino. Copa N° 9.

OLD TON: 2 Chs. Angostura. Una cucharadita de azúcar 50 Grs. Dry Gin. Exprímase una cascarita de limón. Copa N° 9.

ORANGE FIZZ: 25 Grs. Naranja (jugo), 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. 1 Chs. Soda (sifón). Vaso N° 5. Pajitas.

ORANGE BLOSSON: 1 corteza de Naranja en espiral, 30 Grs. Naranja (jugo), 3 Chs. Marrasquino, 5 Chs. Granadina, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso N° 5.



OJO ABIERTO: En Copa N° 13: 15 Grs. Cherry Brandy al fondo, 30 Grs. Jerez y 30 Grs. Cognac. Revuelto que quede separado arriba, se pone con cuidado sobre el Cherry.

P

PARA MI FIESTA (50 personas): 2 Latas Ananá (jugo colado), 200 Grs. Azúcar, 100 Grs. Limón (jugo), 100 Grs. Cointreau, 500 Grs. Cognac, 1½ bot. Jerez. Hielo. Al servirse agréguese 3 bot. Champagne bien helado. Copa N° 12 o Vaso N° 5. (Se puede cambiar por frutilla).

PANAMA: 10 Grs. limón jugo, 3 Chs. Cacao, 1 cucharadita Azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Termínese con Champagne. Copa N° 12.

PATRICIOS: 3 Chs. Cognac, 40 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Jerez. Revuelto. Copa N° 9.

PIERROT: 2 Chs. Chartreuse, 3 Chs. Cacao, 3 Chs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa N° 5. Adórnese con 1 rodaja ananá.

PERLA: 15 Grs. ananá jugo, 3 Chs. Anisette, 3 Chs. Cognac, 2 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Jerez. Batido, Córonese con azúcar el borde de la copa. Copa N° 6.

PEPITA: 3 Chs. Orange, 3 Chs. Marrasquino, 60 Grs. Manzanilla. Revuelto. Copa N° 12.

PUNTO Y MEDIO: En copa N° 14, 3 Chs. Anisette, 50 Grs. Carpano, 1 trocito hielo.

POLE STAR: 15 Grs. Ananá jugo, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Hesperidina. Batido. Copa N° 10.

PICCADILLY: 1 Chs. Anisette, 1 Chs. Granadina, 30 Grs. Vermouth (seco), 40 Grs. Dry Gin. Revuelto. Copa N° 13.

PEACH FIZZ: 30 Grs. Durazno pisado y colado, 10 Grs. Limón (jugo), 1½ cucharadita de azúcar, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Soda (sifón). Vaso N° 5.

POZO DE JACOB (CHAMPAGNE PUNCH): (100 copas): En tubo de helados, capacidad 30 litros, poner: 2 Ananá en rodajas, 4 Limones en rodajas, 4 Naranjas en rodajas, 6 Duraznos buenos, cortados, ¾ kilo azúcar molida. Dejar un rato en maceración; agregarle 1 litro Apri Brandy, 1 bot. Cognac V.O., 6 bot. Jerez, 6 bot. Champagne bien helado. El tubo se carga igual que para helados y cada uno se sirve con un cucharón de plata. Copa N° 12. Se forra la tina a gusto con banderas, flores, etc.

///////: 2 Chs. Apri Brandy, 2 Chs. Cognac V.O., 10 Grs. Jerez. Termínese con Champagne bien helado. Copa N° 5.

En homenaje al buen amigo PALITOS.

PRESIDENTE: 15 Grs. Limón (jugo), 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Granadina, 50 Grs. Rhum Bacardi. Batido. Copa N° 13.

PORT FLIPP: 1 Yema de huevo, 2 cucharaditas azúcar. Batido. 50 Grs. Oporto. Vuelta a batir. Polvoréese con canela molida. Vaso N° 5.

PIC ME UP: 2 Yemas de huevos, 2 cucharaditas azúcar impalpable, 20 Grs. Cacao, 25 Grs. Rhum, 30 Grs. Cognac. Batido a mano. Espolvoréese con canela o nuez moscada. Copa N° 9.

PRINCESA DEL DOLLAR: 3 Chs. Kummel, 40 Grs. Dubonnet, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 14.

PIEL ROJA: 3 Chs. Cherry Brandy, 50 Grs. Vermouth (dulce), 50 Grs. Dry. Revuelto. Copa N° 4.

R

RICHMOND: 3 Chs. Grand Manier, 30 Grs. Jerez. Termínese con Champagne bien helado. Revuelto. Copa N° 4.

RUDOR DE NIÑA: Media clara de huevo, 15 Grs. Granadina, 30 Grs. Vermouth (Seco), 30 Grs. Jerez, 30 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa N° 10.

REFRESCO VERMOUTH: 2 Chs. Angostura, 3 Chs. Marrasquino, 65 Grs. Vermouth (dulce), Soda. Revuelto. Vaso N° 5.



ROYAL FIZZ: 25 Grs. Lima jugo, 3 Chs. Angostura, ½ cucharadita azúcar, 50 Grs. Cognac, 50 Grs. Dry Gin. Batido. Vaso N° 5. Trocitos de hielo. Soda.

S

SAN MARTIN (Dulce): Para 30 personas: 100 Grs. Curacao, 2 bot. litro Vermouth dulce, 1 bot. litro London Dry Gin. Hielo. Revuelto. Copa N° 2.

SAN MARTIN (Seco): 50 Grs. Orange Bitter, 1½ bot. litro Vermouth (seco), 1½ bot. litro London Dry Gin. Hielo. Revuelto. Copa N° 4.

STANDARD (Cocktail)

5 grs. Fernet-Branca - 10 grs. Pinerol - 65 grs. Vermouth dulce - Batido - Copa N° 2.

SALOME: 30 Grs. Dubonnet, 20 Grs. Vermouth seco, 30 Grs. Dry Gin. Batido. Copa N° 14.

SANGAREE BRANDY: Una cucharadita azúcar, 30 Grs. agua, trocitos hielo. Revuelto agréguese 50 Grs. de Cognac. Revuelto. Vaso N° 1. Se prepara con Rhum, Whisky, Oporto, Cognac, etc.

SMASH BRANDY: Una ramita menta pisada. Una cucharita azúcar, 50 Grs. Cognac. Batido 1 rebanada de limón en Vaso N° 5. Se prepara con Whisky, Gin, Rhum, etc.

SOBERANO: 3 Chs. Cacao, 2 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Vermouth (dulce), 30 Grs. Whisky Americano. Batido. Copa N° 3.

SANTA RITA: 2 Chs. Benedictine, 3 Chs. Pere Kerman, 30 Grs. Vermouth (dulce), 20 Grs. Jerez, 40 Grs. Cognac. Revuelto. Copa N° 9.

SIRENA: 3 Chs. Granadina, 1 Chs. Fernet-Branca, 15 Grs. Ginebra Holandesa, 50 Grs. Vermouth dulce. Batido. Copa N° 16.

SHERRY COBLER: 3 Chs. Marrasquino, 3 Chs. Cognac, 10 Grs. Cherry Brandy, 50 Grs. Jerez. Fruta cortada de estación. Hielo. Corónese con Vino Oporto. Pajitas. Vaso N° 1.

SID CAR (Francés): 10 Grs. limón, jugo, Una cucharadita azúcar, 10 Grs. Cointreau, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 4.

SID CAR (Inglés): Cambie por Dry Gin. Copa N° 4.

SEPTIMO REGIMIENTO: 10 Grs. Jarabe azúcar, 10 Grs. Rhum, 50 Grs. Whisky Americano, 30 Grs. Vermouth (seco). Batido. Fruta Picada. Hielo en trocitos. Pajitas. Vaso N° 1.

SARATOGA: 2 Chs. Angostura, 2 Chs. Granadina, 15 Grs. Cognac. Revuelto. Copa N° 5. Termínese con Champagne bien helado.

SHERRY FLIP: 2 Yemas de huevos, 2 cucharaditas azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Polvoréese con nuez moscada. Vaso N° 5.

SANTIAGO: 25 Grs. crema leche, ½ cucharadita azúcar, 10 Grs. Benedictine, 30 Grs. Rhum. Batido. Copa N° 10.

T

TABARE: 10 Grs. guindas, jugo, 15 Grs. ananá, jugo, 10 Grs. mandarina, jugo, 5 Chs. Granadina 50 Grs. Dry Gin, 25 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 6. Adórnese con ananá.

TIERRA INDIA: 15 Grs. ananá, jugo, 3 Chs. Curacao, 2 Chs. Marrasquino, 2 Chs. Angostura, 50 Grs. Cognac. Batido. Copa N° 3.

TORPEDO: 10 Grs. limón jugo, 15 Grs. Goma (jarabe), 50 Grs. Cognac. Termínese con Champagne bien helado. Batido. Vaso N° 5.

TON COLLIN'S: 15 Grs. limón o lima, jugo, 1 cucharadita azúcar, trocitos de hielo, 50 Grs. Dry Gin. Termínese con soda. Vaso N° 3.



TOMATE: 60 Grs. tomate, jugo, sal (poquita), 1 Chs. limón, jugo, 2 Chs. salsa inglesa. Batido. Copa N° 11.

TURISTA: 15 Grs. ananá, jugo, 3 Chs. Aprico Brandy, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa N° 10.

TIPPERARY: 3 Chs. Cherry Brandy, 30 Grs. Whisky, 40 Grs. Dubonnet, 30 Grs. Vermouth (dulce). Copa N° 14.

THE WATCH (El Reloj): 10 Grs. limón, jugo, 20 Grs. Fernet-Branca, 30 Grs. Hesperidina, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa N° 8.

THE MORNING: Un huevo entero, 2 cucharaditas azúcar, 5 Chs. Granadina, 10 Grs. limón, jugo, 50 Grs. Cognac. Batido. Vaso N° 1.

TROCADERO: 2 Chs. Orange Bitter, 1 Chs. Angostura Bitter, 30 Grs. Vermouth Seco, 40 Grs. Vermouth dulce. Exprímase cascarita limón. Revuelto. Copa N° 13. Adórnese con 1 guinda y ½ rodaja naranja.

V

VIEJO LINDO (Cocktail para 4 personas: 4 yemas de huevo, 2 cucharadas de postre de miel, 30 Grs. de Apric Brandy, 150 Grs. Habana Brandy. Bien batido con hielo. Copa N° 9.

VAINA CHILEÑA: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 3 Chs. Cacao, 5 Chs. Cognac, 50 Grs. Oporto. Batido. Vaso N° 1. Espolvoréese con canela.

VERMOUTH (Cocktail): 2 Chs. Angostura 2 Chs. Curacao, 2 Chs. Marrasquino, 60 Grs. Vermouth (dulce). Revuelto. Copa N° 14.

VICTORIA: 15 Grs. frutilla, 2 Chs. Chartreux, 1 cucharadita azúcar, 50 Grs. Jerez. Batido. Copa N° 14.

VALENCIA: 15 Grs. ananá, jugo, 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Cointreau, 30 Grs. Cognac, 50 Grs. Manzanilla. Copa N° 14.

VENECIANA: 20 Grs. jugo fruta, 20 Grs. Dry Gin, 30 Grs. Jerez. Batido. Copa N° 10.

VIENA: 3 Chs. Marrasquino, 1 Chs. Fernet Branca, 50 Grs. Vermouth Carpano. Batido. Copa N° 11.

VIAJERO: 15 Grs. Fernet-Branca, 30 Grs. Vermouth Carpano, 40 Grs. Ginebra Holandesa. Batido. Copa N° 4.

W

WASHINGTON: 15 Grs. ananá pisado, una cucharadita azúcar, 30 Grs. Cognac. Batido. Termínese con Champagne. Revuelto. Copa N° 12.

WHISKY SOUR: 15 Grs. limón, jugo, ½ cucharadita azúcar, 50 Grs. Whisky. Corónese con Vino tinto liviano. Copa N° 2.

WHISKY: 3 Chs. Angostura, 2 Chs. Marrasquino, una cucharadita azúcar, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa número 1.

WHISKY SOUR (Chileno): 15 Grs. limón, jugo, 2 cucharaditas azúcar, ½ clara huevo, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa N° 14.

WEST INDIAN: 1 Terrón azúcar, 3 Chs. Angostura Bitter, 1 Chs. Limón (jugo), 50 Grs. Dry Gin, 1 trocito hielo dentro de Vaso N° 2. Cuchara y papitas.

WHITE ELEPHANT: ½ clara de huevo 1 ½ cucharadita azúcar, 3 Chs. Orange Bitter, 50 Grs. Whisky. Batido. Copa N° 14.

Y

YOLANDA: 15 Grs. Durazno, jugo, 3 Chs. Cacao, 2 Chs. Chartreau, 4 Chs. Granadina, 50 Grs. Oporto. Batido. Copa N° 10.

YOKOHAMA: 10 Grs. ananá, jugo, 1 cucharadita azúcar, 3 Chs. Cointreau, 2 Chs. Chartreuse, 50 Grs. Vermouth (dulce). Batido. Copa N° 6.



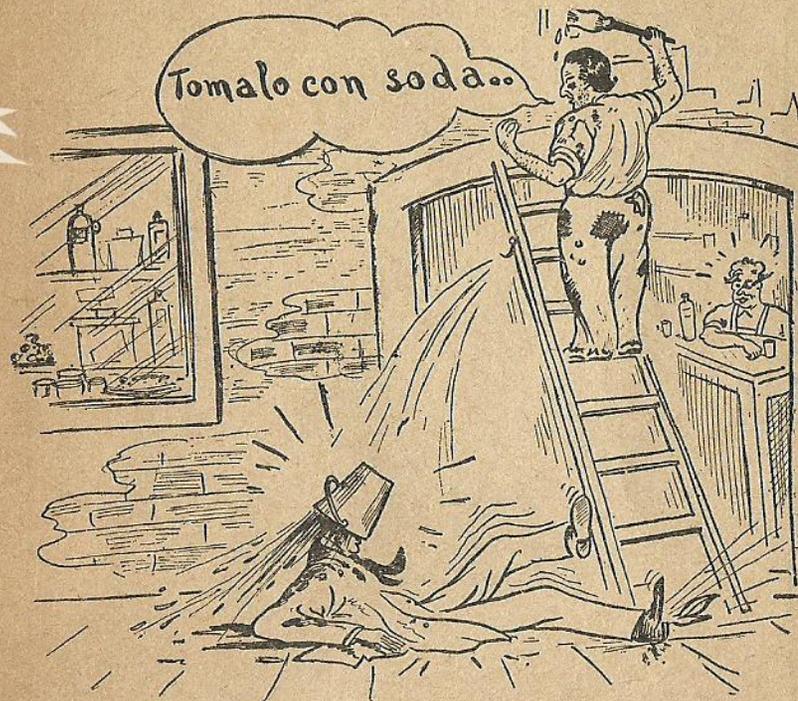
Z

ZAPICAN: 2 Chs. Granadina, 1 Chs. agua, 60 Grs. Kola-Cocktail. Batido. Copa N° 13.

ZARAGOZA: 2 Chs. Chartreux, 3 Chs. Marrasquino, 50 Grs. Manzanilla. Revuelto. Copa N° 9.



COCKTAIL KOLA ZAPICAN



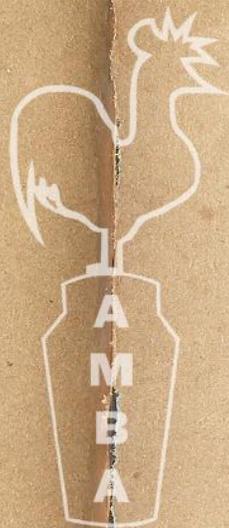
No tema ningún contratiempo ni se inquiete.

El delicioso Cocktail Kola "Zapicán"

se bebe con soda.

MARCA REGISTRADA
INDUSTRIA ARGENTINA

NOTAS
PARA RECETAS DE MIS CLIENTES



Esta edición se terminó de imprimir en el
Establecimiento Gráfico "Standard" S. R. L.

Chacabuco 814 - Buenos Aires

(República Argentina)

el día 16 de Octubre de 1950

Año del Libertador General San Martín