books2ebooks.eu

Benzon, Karl

Några råd hur man tillverkar bardrinkar.

Stockholm
1910

e-böcker från ditt bibliotek av
eBooks on Demand

digitaliserad av
Kungliga Biblioteket
National Library of Sweden

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!

Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400- till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.
Mer information finns tillgängliga via http://books2ebooks.eulla boken.

- http://search.books2ebooks.eu/

BENZON, K. T. V.

Språkvet. Ordb.

GASTRONOMISK ORDLISTA

SAMT RÅD HUR MAN TILLVERKAR

BARDRINKAR

1910.

UTGIFVARE:

CARL LÖFVANDER
HOTEL KRONPRINSEN
STOCKHOLM

I distribution:
Aug. Rietz Bokh.
Stockholm

Kr. 1.75

Kungl. biblioteket
0 0000 000135491

NÅGRA RÅD HUR MAN TILLVERKAR

BARDRINKAR

ANNONSBILAGA

En whiskygrogg med

KING'S-LIQUEUR

gifver alltid godt humör.

Vid alla finare middagar får

LOUIS FOURCADET

CHAMPAGNE

ej saknas.

Efter maten smakar

DON FABIANO

ty det är en god 25-öres Cigarr.

Generalagent

HUGO WAHLSTRÖM

STOCKHOLM

FÖRBEREDANDE ANMÄRKNINGAR.

Long drinks (»långa drycker») serveras i höga sodavattensglas utan fot; *short drinks* (»korta drycker») i madeira- eller rödvinsglas.

Alla drycker med champagne till hufvudbeståndsdel omröras med sked och omskakas ej i *shaker* — den dubbla silfverbägare som användes på detta område.

Alla *Cocktails* blandas enligt följande recept:

1) Hufvudbeståndsdelar, efter hvilken *cocktail'en* benämnes — whisky, gin, konjak etc.

2) Tre eller sex droppar sockerlag, ur droppflaska allt efter som drycken önskas »torr» eller mycket torr.

3) En tesked anissette eller ännu hellre curaçao.

4) Tre à fem droppar angostura-bitter.

Det hela slås i en *shaker* med hackad is. Efter omskakningen serveras det i madeira-glas med ett citronskal jämte korta rör.

Här följa några typiska exempel på

COCKTAILS.

Brandy cocktail.

God konjak eller fin champagne d:o.

Devil's (Fans) cocktail.

Hälften grön pepparmyntlikör, hälften gammal konjak; ett stänk cayannepeppar.

Oscar F. Olssons Handelsaktieb.

Strandvägen 7 c.

RIKS TEL. 15 45 101 08

ALLM. TEL. 46 76 3 04

!! KONSERVER !!
KOLONIALVAROR
! DELIKATESSER !
och SYDFRUKTER
i parti och minut.

Specialité: Hôtel- & Restaurantleveranser

BOLINDERS

Utföra: Moderna köksinredningar för Hotell- och privata kök med nya kokspislar med patenterad varmvattenanordning, grillar, gaspislar etc.

BEGÄR PROSPEKT!

Health (hälso-) **cocktail.**

Kinaextrakt.

Japanese (japansk) **cocktail.**

Ett medelstort glas till hälften fylldt med hackad is. Tillsatser: en matsked mandelsirup*), en half tesked angostura, ett halft madeira-glas god konjak. Omskakas, passeras och serveras i madeira-glas med citronskal och rör.

Jersey cocktail.

I ett medelstort glas: en half matsked strösocker eller sockerlag, en tesked angostura, & ½ madeira-glas ceder och något hackad is. För öfrigt = föregående.

Latin cocktail.

Maraschino, en fjärdedel sherry, resten konjak.

Manhattan cocktail.

Hälften amerik. whisky, resten fransk eller italiensk vermouth, dash angostura dash Gum. (sockerlag).

Martini Cocktail.

Hälften gin, resten Martini Rossi vermouth, dash Orange bitter, dash Gum. (sockerlag).

Mountaineer's (bergbestigare-) **cocktail.**

⅓ konjak, ⅔ kaffeessens. Starkt sockrad.

---

*) På franska: *sirop d'orgeat.*

LE KHÉDIVE
(Ed. Laurens)
Alexandria

Egyptiens största och ledande Cigarrettfabrik

20 Grands Prix och Hedersdiplom

Af FINARE och FINASTE Khédive-Cigarretter (delvis i lyxpackningar) framhållas särskildt:

Royal Derby	u/m	Hors Concours	(100—25—10 ask.)
Salammbo	u/m	Extrafine	(100—10 ask.)
Darling	m/m	Hors Concours	(100—25—10 ask.)
Tanagra	u/m	Surfine	(20—10 ask.)
Figaro	u/m	Surfine	(100—20 ask.)

(Alla dessa cigarretter äro försedda med 22 karats guldända.)

Khédive 629 u/m Surfine (100—20 ask.) Cork tipped.

Detalj-Prislista sändes på begäran.

A.-B. OLSON & WRIGHT, Stockholm.
GENERALAGENTER FÖR SVERIGE.

Old man's (gubbens) cocktail.

Hälften skotsk whisky, resten italiensk vermouth eller fransk om torr önskas, dash angostura och Gum.

Old Tom cocktail.

Gin, dash Orangebitter och Gum., äfven 2 droppar angostura gör den pikant.

Oyster (ostron-) cocktail.

Rec. 1) Serveras i madeira-glas, $\frac{3}{4}$ Rhenvin, 3 droppar Citron, 2 droppar Gum., is skakas i shaker, silas i glaset. Ett väl rensadt Ostron spetsas på en tandpetare, ostronet ätes hvarpå man dricker ur drycken i ett tag.

Rec. 2) I ett medelstort glas: $\frac{1}{2}$ likörglas, Wor-cestershire-sås och lika mycket konjak, $\frac{1}{2}$ tesked angostura, lika mycket vinaigre, ett stänk sellerisalt, det hela tillsatt med två eller tre friska och sköljda ostron. Omskakas, serveras med sked.

Pernod cocktail.

Pernod's absint.

Soda cocktail.

I ett medelstort glas: 1 $\frac{1}{2}$ madeira-glas sodavatten, 1 tesked angostura, 1 matsked strösocker, något is. Omskakas, serveras med citronskal och rör.

REINHOLDS ÅNGBAGERI & KONDITORI A.-B.

Specialité: FRANSKA BRÖDSORTER

36 STORA BADSTUGATAN 36

Rekommenderas.

AUTOMATISKA -- DISKMASKINEN PRIM

(Patent Börjeson o. Fagerlund)

OBS.	Enda verkliga diskmaskin.	OBS.

Oumbärlig för restauranter och öfver allt där diskning förekommer i stor skala.

Gör förfrågan hos

Firma GUSTAF SVALLING

Fredsgatan 2, Stockholm.

Swiss (schweizisk) cocktail.

½ absint, ½ gentianaextrakt.

Young man's (den unge mannens) cocktail.

½ fransk vermouth, hälften konjak.

Zorn cocktail.

3 dashes Orange bitter, 4 dashes Marachino, ½ Scotch Whisky, ¼ Italiensk, ¼ fransk Vermouth.

COBBLERS.

Modellreceptet för olika slags af cobblers: champagne, Rhen, Mosel, Bourgogne, Bordeaux samt alla röda eller hvita vinsorter. Satsen beräknad för 3 personer:

1) Ett madeira-glas vatten.
2) Två rödvins-glas af det önskade vinet.
3) En tesked strösocker.

Det hela omskakas med hackad is; serveras med skuren frukt uti samt med rör.

Modellreceptet för s. k. likörviner: sherry, madeira, portvin, Alicante, Marsala, Malaga etc. *samt* dessutom för hvarje önskad spritdryck, såsom gin, whisky o. s. v. Satsen beräknad för 3 personer:

1) ⅔ hackad is.
2) En matsked strösocker eller sockerlag.
3) Ett likör-glas brännvin.
4) Ett likör-glas curaçao.
5) Två madeira-glas af den önskade vin- eller spritsorten.

Omskakas; serveras med skuren frukt.

PARAGON

Stockholm. Klara V. Kyrkog. 15

KASSAKONTROLLBLOCK för Restauranter
KYPARE-NOTOR :: :: BÅNG-BÖCKER
HOTELL-RÄKNINGAR i självkopiesystem

PERMANENT UTSTÄLLNING. Öppen 8–12 och 1–5

A.-B. Brising & Fagerström

24 Regeringsgatan 24
Stockholm

KRISTALLGLAS, NYSILFVER,
PORSLIN, KÖKS- OCH
HUSGERÅDSARTIKLAR

Specialitet: **Restaurantuppsättningar**

Konditori & Finbageri

Yguazú

Drottninggatan 68, Allm. Tel. 56 98.

CRUSTA.

På en tillräckligt stor citron aftages skalet, utan att söndertrasas, så att man kan utfylla hela det inre med ett rödvins-glas ända till ungefär 1 centimeter från kanten. Därefter gnider man glasets kant med en bit citron för att fukta den och doppar den i strösocker, så att den får en om rimfrost påminnande ring. I botten lägges ett eller två körsbär och därefter ihälles blandningen.

Exempel:

Brandy Crusta.

Ett högt sodavattens-glas *(tumbler)* med ½ hackad is.
En matsked strösocker eller sockerlag.
En matsked citronsaft.
Fyra eller fem droppar angostura-bitter.
Lika mycket maraschino.
Ett och ett halft glas konjak *(brandy)*.

Gin Crusta.

Som föregående, men med gin i stället för konjak.

Whisky Crusta.

Dito med whisky — o. s. v.

Daisies (»Tusenskönor»).

Modellrecept för konjak, gin, whisky etc.
I shakern ½ hackad is.

Lanson père & fils

-- Reims --

MAISON FONDÈE EN 1760

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

DEMI SEC, EXTRA SEC,

BRUT,

Aktiebol. W. Lindfeldts Bagerier

11 Nytorgsgatan - Stockholm

Rikstel. 34 08 *Allm. Tel. 31 96*

rekommenderar sina välkända tillverkningar af alla sorters Kaffe- och Matbröd.

Särskildt framhålles våra specialitéer:

Äkta franska brödsorter, Pain riche och Pain de Menage.

Äkta holländska delikatesskorpor samt **Skörtorra** sockerskorpor.

En matsked mandelsirup.
En matsked citronsaft.
Ett madeira-glas af den önskade spriten.
Omskakas. Passeras i ett rödvins-glas. Fylles med selters- eller sodavatten. Serveras.

Fixes.

Absinthe fix, Brandy fix, Gin fix etc., tillredas alla på följande sätt:
I ett högt glas *(tumbler)* ½ hackad is.
En matsked strösocker.
Ett madeira-glas af den önskade spriten.
Saften af ¼ citron. Fylles med soda- eller seltersvatten.
Omröres. Dekoreras med frukt. Serveras med långa rör.

Fizzes.

Brandy fizz, Gin fizz etc.
I shakern ½ hackad is.
Saften af en hel citron.
En matsked strösocker.
Ett madeira-glas af den önskade spriten.
Skakas. Passeras i ett högt glas. Fylles med seltersvatten. Citronskifva. Rör, om så önskas.

FLIPS.

Brandy flip.

I shakern ½ hackad is.
Ett ägg.

BERNDORF'S
ALPACCA SILFVER

BERNDORF'S
REN-NICKEL
KOKKÄRL

Svenska Rörledningsaktiebolaget

Strandvägen 9 · Stockholm

TELEFONER
ALLM. 5 99, 78 13, RIKS 61 00

TELEGRAMADRESS:
SANITÄR

Af Stockholms Stad antagna Gas- och Vattenledningsentreprenörer, utföra:

KÖKSINREDNINGAR, såsom Diskmaskiner, Kylanläggningar med cirkulerande kylvätska.

VÄRMELEDNINGAR af olika system, anläggningar för varmvattenberedning olika slag m. m.

Leverera och montera från lager moderna *Gasspislar, Stekugnar, Bakugnar* m. m.

Infordra Offert!

En half matsked strösocker eller sockerlag.
Ett madeira-glas konjak.
Omskakas. Serveras i särskilda *flip*-glas. Rifven muskot. Långa rör.

Alla andra *Flips* tillredas liksom föregående, med undantag af att konjaken utbytes mot den hufvudbeståndsdel som antydes af namnet:

Gin flip, *Sherry* flip, *Lemon* flip (citronsaft), *Orange* flip (apelsinsaft). *Porto* flip (rödt eller hvitt portvin) o. s. v.

AMÉRICAN GROG.

I ett grog-glas:
En matsked strösocker eller sockerlag.
Ett likör-glas konjak.
Ett likör-glas rom.
$\frac{1}{2}$ likör-glas curaçao.
Ifylles med svagt, svart te.
Omskakas. Serveras kokande med citronskifva.

Bör lämpligen hållas färdig i förväg.
Propotioner för en liter:
$\frac{1}{5}$ liter rom.
$\frac{1}{5}$ liter konjak.
$\frac{1}{6}$ liter curaçao.
$\frac{1}{5}$ liter sockerlag.
$\frac{1}{4}$ liter starkt, svart te.

Det hela blandas väl. Då serveringen skall ske slår man ett madeira-glas af den-

COGNAC

COURVOISIER

Erhålles genom de flesta vinhandlare.

Serveras på flere restauranter.

H. G. SÖDERBERGS
IMPORT A.-B.

Antracit, Hushållskol, Cokes

1:ma Poley Briketter

RIKS:
59 14, 575, 118 12.

Allm.:
451, 12 82, 25 82.

JOHANNA NORRMAN

FRUKT- o. GRÖNSAKSHANDEL

i parti och minut

LILLA NYGATAN
· 10 ·

Allm. tel. 12 13
Rikstel. 17 33

Lager af in- och utländska frukter.

na blandning i ett grog-glas och fyller på kokande vatten. Serveras med citronskifva och extra socker om så önskas.

JULEPS.

(Egentligen medicinska läskedrycker).

Ha alla till underlag färsk, pressad mynta.

Mint julep.

I shakern $\frac{1}{3}$ vatten.
3 teskedar sockerlag eller strösocker.
$\frac{1}{2}$ likör-glas pepparmyntsprit.
1 madeira-glas konjak.
3 eller fyra kvistar färsk pressad mynta.
Ifyllning med hackad is; blandning.
Serveras i högt glas med skuren frukt. Myntbladen hvila i glaset och omgifva frukten.
Socker påströs; ett likör-glas god rom påhälles utan att få blandas med det öfriga.

Brandy julep.

Som föregående, men utan pepparmyntsprit.

Champagne julep.

$\frac{1}{3}$ vatten i shakern.
1 matsked strösocker.

Varumärke.

Wörtbrörd.
Nämndemans-limpor
Z-Rågbröd.
m. fl. sorter.

C. A. Carlzons Bageri-Aktiebolag

Rikstel. 87 03 **Döbelnsgatan 65** Allm. Tel. 114 13

GAS- & VATTENLEDNINGS-ENTREPRENÖRER

Axel Sjögren & C:o

34 Mästersamuelsgatan 34

Kungl. Hofleverantör

Badrumsinredningar,
Ång- och Värmeledningar

3 kvistar färsk, pressad mynta.
Fylles med iskyld champagne.
I öfrigt som *Mint julep,* men serveras med långa rör.

Gin julep.

Som Mint julep, men utan pepparmyntsprit och rom. Konjaken utbytes mot ett madeira-glas gin.

Hock julep.

Som *Champagne julep,* men champagnen utbytes mot iskyl Sparkling Hock.

Sauterne julep.

D:o, men med kall Sauterne och en droppe vaniljessens.

Whisky julep.

Som *Mint julep,* men utan pepparmyntsprit och rom. Konjaken utbytes mot ett madeira-glas whisky.

NOGS.

Recept för en person.

Baltimore egg nog.

I shakern 1 äggula.
2 teskedar strösocker.
Något rifven muskot.

Kvalitét-cigarrett, tillverkad af äkta turkisk tobak.
Jämför med andra märken!
Tillverkare: **AKTIEBOL. TABACOS, Stockholm**

Joh. Öberg J:or
Drottninggatan 31

Specialaffär för:

Duktyger & Handdukar,
Lakan & Örngottslärfter
m. fl. bosättningsartiklar.

1 glas madeira. 1 likör-glas konjak. 1 likör-glas rom. Omskakas. 1 vispad ägghvita tillsättes. Blandas. Några isbitar. Ett vin-glas mjölk. Serveras i högt glas med långa rör.

Egg nog.

I shakern: $\frac{1}{3}$ hackad is, 1 ägg, 3 matskedar strösocker. 1 madeira-glas whisky. Påfyllning med mjölk. Omskakning. Serveras i rödvins-glas. Rifven muskot passeras. Ett litet glas likör kan på begäran tillsättas.

French (fransk) egg nog.

2 äggulor, 2 matskedar strösocker, 1 madeira-glas rom eller konjak, varm mjölk.

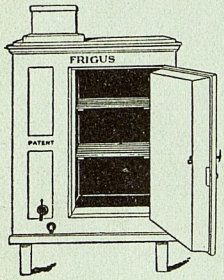
Hot egg nog.

Som *Egg nog,* men med kokande vatten och varm mjölk.

PUNCHES.

Varm eller kall efter behag; äfven med mjölk. Kall *Punch* serveras med skuren frukt och rör.

Aktiebolaget FRIGATOR



Humlegårdsgatan 29

STOCKHOLM

Tillverkar:

KYLSKÅPET FRIGUS

i alla storlekar: För *Restauranter, Kaféer, Automater, Matvaruaffärer etc.*

SKÅPEN UTMÄRKA SIG FÖR:

Stor lättskötthet.
Jämn och låg temperatur.
Torr och ren luft.
Ringa isåtgång.
Lätt framställning af ren konstis för mat- och dryckesvaror.

UTFÖR:

De mest ändamålsenliga kylanordningar för Restauranter, Bryggerier, Slakterier, Matvaruaffärer samt alla öfriga behofver, där en väl ordnad kylning är af betydelse för förhindrandet af matvarornas fördärfvande.

Begär kostnadsförslag!

Ordinary punch.

I ett medelstort glas:
En tesked apelsin- eller citronsaft. 1 matsked strösocker. 1 likör-glas curaçao. 1 madeira-glas konjak. 1 citronskifva. Rifven muskot. Påfyllning med kallt eller isadt vatten.

Gin Punch.

Som föregående, men med gin i stället för konjak.

Milk (mjölk) punch.

Som *Ordinary,* utan konjak. 1 likör-glas rom tillsättes och påfyllningen sker med kall mjölk och skakas.

Claret punch.

Som *Ordinary,* men med rödvin i st. f. konjak.

Whisky punch.

D:o, men med whisky i st. f. konjak.
O. s. v.

SLINGS.

Varietet af grogg, serverad het el. iskall.

El Justillo	*La Calma*	*Mylady*
15 öre	20 öre	25 öre

äro Stockholms populäraste cigrarrer från

K. A. ÅLANDER

H. M. Konungens Hofleverantör

Pappers-servietter

Såväl de billigaste för Automater som finare af kräppapper med eller utan tryck.

Största urval. Svenskt fabrikat billigare än utländskt.

Lithografiska Aktiebolaget

- Norrköping -

Afdelningskontor:

Stockholm. Göteborg. Malmö. Sundsvall.

Brandy sling.

I shakern:
En upplöst sockerbit.
1 sherry-glas konjak.
1 citronskal.
Varmt eller kallt vatten påfylles.
Rifven muskot passeras. Servering i grogg-glas.

Russian sling.

Konjaken utbytes mot *vodka*.
O. s. v.

SMASHES.

Brandy smash.

I ett litet dricksglas:
1 likör-glas vatten. 1 tesked strösocker, 1 likör-glas konjak, 2 eller 3 blad nypressad mynta.
Påfylles med $\frac{3}{4}$ hackad is. Omskakas.
Dekoreras med frukt. Serveras med rör.

Gin smash.

Som föregående, men med gin i stället för konjak.
O. s. v.

SOURS.

(Syrliga drycker).

Samma allmänna recept som för *Flips*. Serveras i grogg-glas.

$\frac{3}{4}$ hackad is.

1 likör-glas citronsaft.

$\frac{1}{2}$ tesked strösocker.

1 madeira-glas af den sprit eller det vin som begärts.

Påfyllning med soda- eller seltersvatten.

Blandning. Dekorering med frukt.

Amerikanska TODDIES.

Tillredas varma, med kokande vatten, eller kalla, med is och rör.

Absinthe toddy.

I ett grogg-glas:

1 tesked strösocker.

1 tesked vatten för att upplösa detta.

1 droppe angostura.

1 likör-glas absint.

Påfyllning med kalt eller varmt vatten efter behag.

Whisky toddy.

Som föregående, med whisky i stället för absint.

O. s. v.

DIVERSE.

Lemon squash.

I ett sodavattens-glas:
Saften af en pressad citron. 1 matsked strösocker. Några isbitar. Påfyllning med soda- eller seltersvatten. Långa rör.

Citronnade.

(Lemon squash på franskt sätt).

I ett sodavattens-glas:
Saften af en pressad citron. 2 matskedar strösocker eller sockerlag. Hackad is Påfyllning med friskt vatten. Dekorering med citronskifva. Långa rör.

John Collins.

I ett högt glas:
Saften af en citron. 1 tesked strösocker. 1 likör-glas gin. Några små isbitar. Påfyllning med soda- eller seltersvatten. Omskakning. Långa rör.

Knickerbocker.

I shakern ända till $\frac{1}{4}$ hackad is. Saften af 1 citron med skal. 1 matsked hallonsaft, 1 likör-glas rom. 3 eller 4 droppar curaçao. Omskakas. Serveras i medelstort glas.

Mulled claret.

(Amerikansk rödvinsglögg).

I en emaljerad kastrull:

1 flaska rödvin. Citronskifvor. 15 bitar raffinadsocker. Några droppar vaniljessens eller hallonsaft. 1 stång kanel. Något muskot. 1 kryddnejlika. Upphettas till mycket hvit skumning, men får ej koka.

Det hela slås i en claret-tillbringare och serveras i rödvins-glas.

Night cap.

(»Nattmössa». Amerikansk »Sängfösare»).

Recept för 3 personer:

I shakern ända till $\frac{1}{4}$ hackad is.

2 likör-glas konjak.

2 likör-glas röd curaçao.

2 likör-glas anisett eller 1 skeblad sockerlag.

1 äggula.

Mycket stark omskakning.

Serveras i madeira-glas.

Orangeade.

Som *Citronnade,* men med en apelsin i stället för en citron.

Pick-me-up.

I ett sodavattens-glas:

$\frac{3}{4}$ hackad is.

Saften af en half apelsin.
1 likör-glas curaçao.
1 likör-glas konjak.
Påfyllning med champagne.
Omröres med sked. Dekoreras med apelsin- och citronskifvor. Långa rör.

Pousse café.

I ett jämnsmalt likör-glas häller man varsamt och utan att blanda dem följande likörer:
¼ glas maraschino.
¼ glas röd curaçao.
¼ glas gul chartreuse.
¼ glas fin konjak.
Kan för öfrigt varieras, blott man åstadkommer 4 à 7 skarpt åtskilda färger.

Prairie oyster.

I ett madeira-glas:
½ tesked worcertershire-sauce.
½ likör-glas stark konjak.
½ tesked vinaigre.
1 äggula.
1 sked*) cayennepeppar och lika mycket sellerisalt.
3 eller 4 droppar angostura.
Sväljes i ett naffs.
Tränade naturer förhöja stundom dryckens bouquet med ett stänk fotogen.

*) Därtill särskildt afsedd.

Soyer au Champagne.

I ett högt glas:
½ hackad is.
1 tesked apelsinsaft.
2 droppar maraschino.
¼ likör-glas röd curaçao.
1 likör-glas *sirop de grenadine.*
Påfyllning med champagne. Omskakning.
Dekorering med apelsinskifvor.
Långa rör.

CUPS.

Rysk cup.

I en emaljerad kastrull:
Bordeaux-vin och champagne, något madeira, socker och finstött kanel.
Uppkokas. Afkyles på is. Hälles i bägare, innehållande olika slags frukt i skifvor. Några bitar is. Serveras.

Claret cup.

Till 1 flaska Bordeaux eller röd Bourgogne:
1 soppsked strösocker.
Skifvor af citron, apelsin och ananas.
Några körsbär, jordgubbar eller drufvor
1 likör-glas maraschino.
Omröres. Tillsättes med sodavatten och några isbitar samt serveras i bål eller glastillbringare.

Champagne cup.

Till en flaska champagne:
Samma frukter som ofvan; dessutom en kvist melliss eller stofferblomma eller gurkskal.
1 soppsked strösocker.
1 likör-glas fin konjak
1 likör-glas curaçao.

Omröres med sked. Isbitar. Sodavatten eller sifon.
Serveras.

Cider cup.

Som föregående, men med cider.
O. s. v.

Marquise au Champagne.

En varietet af Champagne cup.
1 flaska champagne. 1 madeira-glas kirsch. 1 madeira-glas maraschino. 1 rödvins-glas upplöst gummi. Aprikoser, ananas, jordgubbar, hallon, päron och äpplen; allt skuret i tärningar. Drufvor. 1 flaska kolsyradt vatten. Afkylning på is.

ZETTERLUNDS BOKTR.
L. NYG. 17 - STHLM.

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

e-böcker från ditt bibliotek av

eBooks on Demand

digitaliserad av

Kungliga Biblioteket

National Library of Sweden