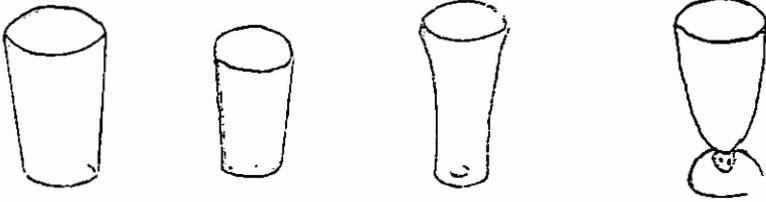


الجزء الثالث

البار

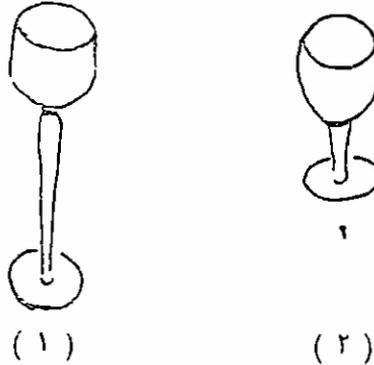
أنواع الاكواب

اكواب البيرة Beer Glasses



يوجد عدة أنواع مختلفة من الاكواب التي تقدم فيها البيرة والاكواب
الموضحة أعلا على الشائعة .

كؤوس النبيذ Wine Glasses

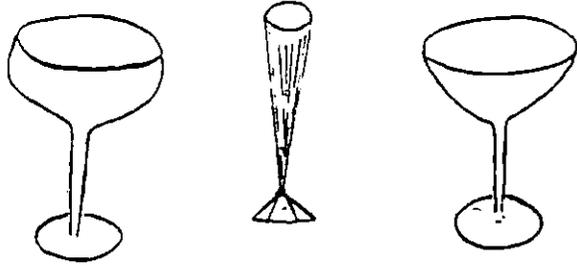


يوجد نوعين من كؤوس النبيذ :

١ - الكأس رقم (١) يقدم فيه نوع معين من النبيذ الالماني الابيض ويسمى
Hock

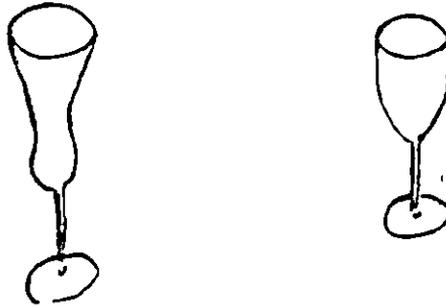
٢ - الكأس رقم (٢) هو النوع المتداول ويقدم فيه نبيذ أبيض أو أحمر .

كؤوس الشمبانيا
Champagne Glasses



يوجد ثلاثة أنواع مختلفة من كؤوس الشمبانيا وهم المتداولين في الفنادق
والمطاعم .

TWO TYPES OF LIQUEUR GLASSES.



أدوات هامة وأشياء عديدة تلزم الكوكتيل بار :

١ - مثقاب لنزع الفلين من الزجاجات : عادة يتكون من ثلاثة أجزاء . مسمار حلزوني لثقب الفلين ونزعها من الزجاجة . سنكين صغيرة الحجم لقطع ورقة القصدير أو البلاستيك الملفوفة حول عنق الزجاجة وفتاحة لفتح غطاء الزجاجات .

٢ - الثلج : ثلج مكعبات . ثلج مجروش . مفرسة . دلو . ملقاط . دلو صغير بغطاء محكوم . مطرقة برأس من الخشب أو المطاط لتكسير الثلج . نقارة . مطرقة رفيعة مدببة برأس من المعدن (المطارق والنقارة لا يحتاج إليها في أيامنا هذه لتقدم العلم الحديث فنرى الآن ماكينات خاصة تنتج الثلج مكعباً أو مجروشاً .

٣ - Shaker . ثلاثة أنواع العادى وبوستون والامريكى ويتكون من جزئين نصفه الاعلى من الفضية والنصف الاسفل من الزجاج .

٤ - أربع دوائر للوانع بقم رفيع جداً للتحكم في النقط المطلوبة مثل الانجستورة

وعصير البرتقال ونصير الخوخ لاذع الطعم • رستورب رزحي قوى جدا لونه اخضر يتكون من عصير ثبات حاص يستعمل لادوية صدف اليه ينسبون وكسون يسمى Alsinthe .

٥ - اربع معايير مختلفة السعة محتومة من مصحة الموزين وبها اسم المشول عن المؤسسة أو الفندق أو المطعم .

٦ - سكينه لتقطع الفواكه وشوكه وعصارة فواكه • لوحة ختسية صغيرة لتقطع عليها • كماشة عصير • ملعقة بار •

٧ - شفاطات • خرامات رفيعة جدا من الخشب للكريز والزيتون •

٨ - مبشرة لجوزة الطيب • هراسة للسكر والتنناع •

٩ - مصفاه وقمع •

١٠ - جميع الانواع المختلفة من الكوبايات والكؤوس •

١١ - التموين باستمرار بفوظ صغيرة للزيون وفوظ لتنظافة الكوبايات والكؤوس •

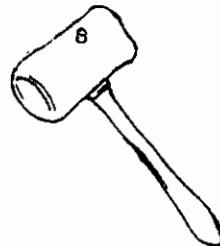
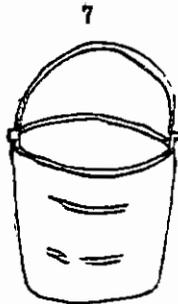
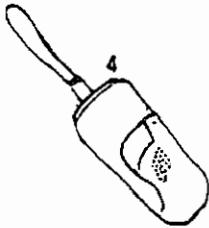
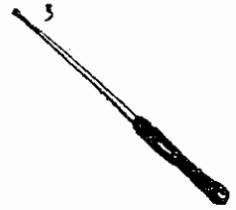
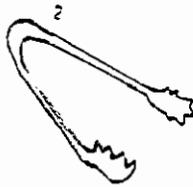
١٢ - بيض • كريمه • لبن • ليمون • عصير ليمون • برتقال • كريز • نعناع •

قشر خيار • زيتون اسود • زيتون أخضر • زيتون محشى • بصل رفيف جدا • قرنفل • زنجبيل • قرفة •

١٣ - سكر مكعبات • سكر بودرة • سكر بنى اللون يسمى Demerara Sugar

١٤ - جوزة الطيب • طماطم • صلصة ورستر • خل • ملح • فلفل أحمر بودرة • ملح الكرفس •

١٥ - جميع أنواع الفواكه الطازجة •

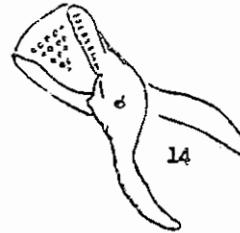


FRENCH

1. Tire-bouchon
2. Pincettes à Glace
3. Pic à Glace
4. Pelle à Glace
5. Un Baquet à Glace renfermé
6. Un marteau à Glace en Argent
7. Seau à Glace
8. Un Marteau avec une tête de caoutchouc pour écraser la Glace

ENGLISH

1. Corkscrew
2. Ice Tongs
3. Ice Pick
4. Ice Shovel
5. Enclosed Ice Bowl
6. Silver Ice Hammer
7. Ice Bucket
8. Rubber Headed Hammer for crushing Ice



FRENCH

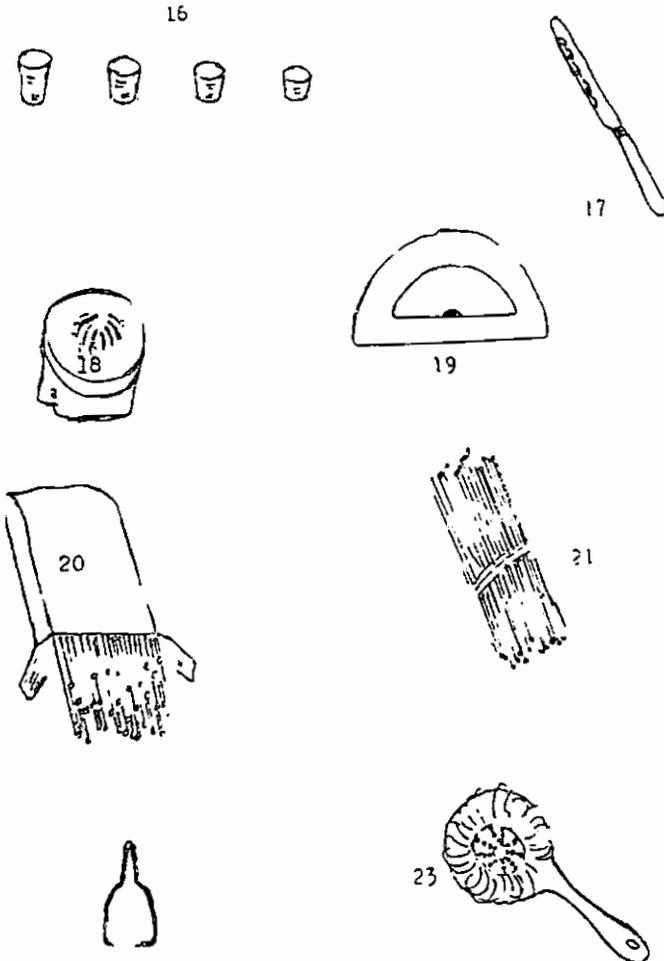
- 9. Cocktail Shaker taille normale
- 10. Cocktail Shaker de Boston
- 11. Cocktail Shaker genre Americain demi Verre demi acier inoxydable

- 12. Pot pour Mélanger
- 13. Cuiller de Bar
- 14. Pressoir à main pour Fruits
- 15. Bouteilles à Arrosoir

ENGLISH

- 9. Standard Type Cocktail Shaker
- 10. Boston Cocktail Shaker
- 11. American Type Cocktail Shaker Half Class Half Stainless Steel

- 12. Mixing Jug
- 13. Bar Spoon
- 14. Hand Operated Metal Fruit Squeezer
- 15. Bitter Bottles with Sprinklers



FRENCH

- 16. Quatre Mesures
- 17. Couteau a fruit
- 18. Pressoir de Fruit à main
- 19. Planche pour couper les Citrons etc.
- 20. Pailles
- 21. Petites Tiges pour Cerises
- 22. Etonnoir de Bar
- 23. Filtre

ENGLISH

- 16. Four Measures
- 17. Fruit Knife
- 18. Hand Fruit Squeezer
- 19. Fruit Board for cutting Lemons etc.
- 20. Straws
- 21. Cherry Sticks
- 22. Bar Funnel
- 23. Hawthorn Strainer

البيرة وخدمتها

يرجع تاريخ التخمير الى الورد حوالى ٦٠٠٠٠ سنة . ودلت الصور المزحرفة المنحوتة على احجار وتماثيل تدماء المصريين من أنهم أول أناس فى تاريخ البشرية بدأوا فى صناعة لتخمير .

البيرة تحتوى على قليل من الكحوليات من ٣ر٥ - ٥ درجات . وهى مشروب منعش وخاصة فى الصيف .

العصر الاوى للبيرة هو شعير منقوع ومجفف مع حشيشة الدينار . فالشعير يكون البكتريا وبعد ذلك يحمض قليلا فيحصل على شعير لونه ذهبى أو بنى فتعطينا البيرة الذهبية اللون أو البنية اللون .

حشيشة الدينار هى نبات متسلق يعطى ثمار على هيئة الكوز الذى يحتوى على التلنونية التى تعطى البيرة الطعم اللاذع والرغوة .

والخطوات الثلاثة الهامة فى صنع البيرة هى الخلط من ١٠ - ١٢ ساعة ثم التخمير من ١٠ - ١٢ يومياً ثم التخزين من ٣ - ٤ شهراً .

البيرة ذات اللون الذهبى هى ذو رغوة كثيرة أما البيرة البنية اللون ذو رغوة أقل

تتلج زجاجات البيرة قبل الخدمة بوقت كاف وتقدم فى اكواب نظيفة لامعة .

PORT.

كار يصنع نوع معين من النبيذ فى حصن يلقب (Oporto) وجاءوا بهذا الاسم من كلمة (Porto) ومعناها (ميناء) باللغة الاسبانية وحرف (O) معناها (الـ) .

ويصعب هذا النوع من النبيذ فى مدينة Oporto من عصير العنب الابيض والاحمر ثم يخمر ويضاف اليه براندى محلى ثم ينقل النبيذ الى السفن المصنوعة لهذا الغرض الى قاعها الخشبي العميق المنبسط . وطوال الرحلة يعانى النبيذ من مدة التخزين والتعتيق . فيتحول لونه الياقوتى الاحمر الى لون أبيض قليلا وذلك يرجع الى حركة الاكسوجين الموجودة فى النبيذ مع امتصاصه للخشب .

النوعه :

Vintage Port

لا يتل عمره عن ١٨ شهرا في البراميل . بعد سكونه فيها لمدة ٦ اشهر على الاقل يعبأ في الزجاجات . لذلك عند خدمته لابد أن يفرغ أولا في أنية زجاجية لانه نوع من النبيذ المعتق .

Late Vintage Port

يشابه النوع السابق تماما ما عدا أنه يعبأ في الزجاجات بعد مرور ثلاث سنوات من عمره .

Crusted Ports

عبارة عن مزيج من الانبذة عاشت لفترة معينة من السنوات .

Ruby, Medium and Tawny Ports

شرح من قبل كيف يتحول الـ Port من لونه الياقوتي الاحمر الى لون أبهت قليلا وهذه العملية باهظة التكاليف وذلك للوقت والتخزين وانقاذا لذلك اكتفى بتعبئته على الحالة الاولى .

White Ports

هذا النوع يصنع من العنب الابيض بل اللون ليس أبيضاً .

VERMOUTH.

النبيذ الابيض ينتج خاصة على حافة الالب الايطالي والفرنسي . عادة يقال بلغة الخبراء في الانبذة Italian Vermouth ويعنونو الفرموت الحلو الطعم . وعادة يقال بلغة الخبراء في الانبذة French Vermouth ويعنونو الفرموت الجاف .

الفرموت هو نبيذ مع اضافة عصير الاعشاب العطرية مثل الكزبرة وزيت قشر البرتقال والشيخ الروماني والخشب الذي ينتج منه 'لكينا والقرنفل والجهان وجوزة الطيب .

عادة الفرموت الجاف الفرنسي نسبة الشيخ به أكثر من الفرموت الايطالي الحلو .

يقال أن كلمة Vermouth جاءت من كلمة Vermuth ومنسأها شيخ باللغة

الالمانية . ومن أشهر أنواع الفرموت الابيض الحلو هو (Bianco) .

تاريخ الكوكتيل

انه لغريب لكلمة كوكتيل المشهورة والغامضة التي تنص على خلط المشروبات الى وقتنا هذا لم تعرف وتقرر بالضبط من أين جاءت هذه الكلمة . وهناك بعض الاقاصيص التي تدعى أن كلمة كوكتيل نبتت منها . أن هناك بعض الخيول التي هى من نسل مخلوط وكانت ذيو لهم مديبة وغليلة مثل ذيل الديك فلقت بهذا اللقب Cocktail وذلك لتمييزها عن الاحصنة الاخرى . فخلط المشروبات أخذ هذا الاسم . أما فى انجلترا فى القرن الثامن عشر كانت هناك حفلات خاصة تقام وذلك بمحاربة الديوك لبعضهم البعض والديك المنتصر هو الذى ينتف ريش خصمه . وكان المشاهدون يتناولون جمعه خاصة لا تقدم الا فى هذه الحفلات وكانت تلقب بجمعة الديوك . وتطورت المشروبات الى مشروبات أخرى كحولية مخلوطة فأطلق عليها كوكتيل Cocktail .

وهذه قصة أخرى أمريكية وهو عندما كانت البواخر البخارية تمر بنهر المسيسى كان البحارة يملأون قصعه بليكرات مختلفة وتقلب بعضا خشبية على هيئة ذيل الديك . ويتناولون هذا المشروب فى أكواب خاصة على شكل صدر الديك . والاستنتاج هو واضح Cocktail .

وصفات الكوكتيل

سيلاحظ بعد وصف مكونات الكوكتيل كلمات مختصرة وهذه معناها :

Mixing Glass

يوضع ثلج فى الدورق الخاص بخلط الكوكتيلات وتصب التركيبات وتقلب جيدا ثم تصفى فى الكأس المناسب .
Shaker

يوضع ثلج فى الـ Shaker وتصب التركيبات فيه ثم هزه بقوة ولمسافات قصيرة ثم تصفى الكأس المناسب .

Classes

الكؤوس : يقدم الكوكتيلات فى كأس الكوكتيل العادية الا اذا حدد فى كؤوس مختلفة .

Twist of Orange or Lemon Peel

برم قشرة البرتقال أو الليمون : زيت القشرة يجب عصره فوق الكوكتيل .
بل فى وقتنا هذا يكتفى فقط باسقاط القشرة فى الكوكتيل . الا اذا طلب عصرها .

A.

وصفات الكوكتيل

A.1.

1/3 Grand Marnier
2/3 Dry Gin
Dash Lemon Juice
Dash Grenadine
Add Twist Lemon Peel
SHAKER.

ADONIS.

1/3 Sweet Vermouth
2/3 Dry Sherry
1 Dash Orange Bitters
Squeeze Orange Peel
MIXING GLASS.

AFFINITY.

2/3 Scotch Whisky
1/3 Sweet Vermouth
2 Dashes Angostura Bitters
MIXING GLASS.

AFTER DINNER.

1/3 Prunelle Brandy
1/3 Cherry Brandy
1/3 Lemon Juice
SHAKER.

ALASKA.

3/4 Gin
1/4 Yellow Chartreuse

AMERICAN BEAUTY.

1/4 Orange Juice
1/4 Grenadine
1 1/2 Dry Vermouth
1/4 Brandy
1 Dash White Creme de Menthe
Top wit a little Port Wine
SHAKER.

AMRICANO.

1/3 Campari Bitters
2/3 Sweet Vermouth
1 Lump of Ice
Fill with Soda
Twist of Lemon Peet, Stir
MIXING GLASS

ANGEL FACE.

1/3 Apricot Brandy
1/3 Calvados
1/3 Gin
SHAKER.

ANGEL'S TIP.

3/4 Crème de Cacao
1/4 Fresh Cream
Float Cream on the Top
MIXING GLASS.

APPETISER.

Juice of half Orange
1/2 Gin

SHAKER.

ALEXANDER.

1/3 Creme de Cacao

1/3 Fresh Cream

1/3 Brandy

SHAKER.

ALEXANDRA.

1/3 Fresh Cream

1/3 Crème de Cacao

1/3 Gin

SHAKER.

B.

BACARDI.

3/4 Barcardi Rum

1/4 Fresh Lime Juice

A Teaspoonful of Grenadine

Also see Daiquiri

SHAKER.

BALALAIKA.

1/3 Vodka

1/3 Cointreau

1/3 Lemon Juice

SHAKER.

BAMBOO.

1 2 Dry Sherry

1/2 Dry Vermouth

1/2 Dubonnet

ASTORIA.

1 Dash Orange Bitter

1/2 Dry Vermouth

2/3 Gin

MIXING GLASS.

AURUM.

1/4 Aurum

1/4 Gin

1/2 Sweet Vermouth

MIXING GLASS.

BENTLEY.

1/2 Dubonnet

1/2 Calvados or Apple Jack

Brandy

MIXING GLASS.

BERMUDIANA ROSE.

2/5 Dry Gin

1/5 Apricot Brandy

1/5 Grenadine

1/5 Lemon Juice

SHAKER.

BETWEEN-THE-SHEETS.

1/3 Brandy

1/3 Bacardi Rum

1 Dash Orange Bitters
Add Squeeze Lemon Peel
MIXING GLASS

BANANA BLISS.

1/2 Brandy
1/2 Banana Liqueur
MIXING GLASS.

BARBICAN.

1/10 Drambuie
2/10 Passion Fruit Juice
7/10 Scotch Whisky
SHAKER.

BARONIAL.

7/10 Lillet
3/10 Lemon Gin
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Cointreau
MIXING GLASS.

BARTENDER.

1/4 Dry Gin
1/4 Sherry
1/4 Dubonnet
1/4 Dry Vermouth
Dash Grand Marnier
MIXING GLASS.

1/3 Cointreau
A Dash Lemon Juice
SHAKER.

BLACK RUSSIAN.

1/2 Vodka
1/2 Kahlua
Serve'on the Rocks'

BLACKTHORN.

2/3 Sloe Gin
1/3 Sweet Vermouth
Dash Orange Bitters
Twist of Lemon Peel
MIXING GLASS.

BLACK VELVET.

Pour a chilled BLACK BEER and
iced
Baby CHAMPAGNE simultaneou-
sly into a glass
Use 12 oz Stemmed Glass.

BLOCK AND FALL.

1/3 Cointreau
1/3 Apricot Brandy
1/6 Anisette
1/6 Applejack Brandy
MIXING GLASS.

BLOODY MARY

3 Dashes Worcester Sauce
A Little Lemon Juice
1 Vodka
Top With Tomato Juice
2 Cubes of Ice and Stir
MIXING GLASS

BLOODSHOT.

1/5 Vodka
2/5 Tomato Juice
1 Dash Worcester Sauce
1 Dash Lemon Juice
1 Dash Tobasco Sauce
Cayenne Pepper and Celery Salt
SHAKER

BLUE BOTTLE.

1/2 Dry Gin
1/4 Blue Curaçao
1/4 Passion Fruit (Extra Dry)
MIXING GLASS.

BLUE DEVIL.

1/2 Dry Gin
1/4 Lime Juice Cordial
1/4 Maraschino
2 Dashes Blue Vegetable Extract
MIXING GLASS.

BLUE RIBAND.

2/5 Gin
2.5 White Curaçao
1/5 Blue Curaçao
MIXING GLASS.

BOBBY BURNS.

1/2 Scotch Whisky
1/2 Sweet Vermouth
3 Dashes Benedictine
MIXING GLASS.

BLUE STAR.

1/6 Lillet
1/6 Orange Juice
1/3 Dry Gin
1/3 Blue Curaçao
SHAKER.

BOMBAY.

1/2 Brandy
1/4 Dry Vermouth
1/4 Sweet Vermouth
1 Dash Absinthe
2 Dashes Curaçao
MIXING GLASS.

BLUE JACKET.

1/2 Dry Gin
1/4 Blue Curacao
1/4 Orange Bitters

MIXING GLASS.

BLUE LADY.

1/2 Blue Curaçao
1/4 Dry Gin
1/4 Fresh Lemon Juice
Dash of White of Egg

SHAKER

BRANDY. (1)

1½ Ozs Brandy
2 Dashes Sweet Vermouth
1 Dash Angostura Bitters

MIXING GLASS.

BRANDY. (2)

1½ Ozs Brandy
1 Dash Orange Curaçao
2 Dashes Angostura Bitters
Add Cherry

BOSOM CARESSER.

2/3 Brandy
1/3 Orange Curaçao
The Yolk of one Egg
1 Teaspoonful of Grenadine

Double Cocktail Glass

SHAKER

BOURBONELLA.

1/2 Bourbon Whisky
1/4 Dry Vermouth
1/4 Orange Curaçao
Dash of Grenadine

MIXING GLASS.

BROOKLYN.

1/2 Rye Whisky
1/2 Sweet Vermouth
1 Dash Maraschino
1 Dash Amer Picon

MIXING GLASS.

BULL SHOT.

1/5 Vodka
4/5 Condensed Cosommé
1 Dash Lemon Juice
Tabasco

وصفات الكوكتيل

MIXING GLASS.

Cayenne Pepper and Celery Salt
Shake Vigorously
SHAKER

BRANDY GUMP.

1/2 Brandy
1/2 Lemon Juice
2 Dashes of Grenadine
SHAKER.

BYRRH SPECIAL.

1/2 Byrrh
1/2 Gin
MIXING GLASS.

BRAZIL.

1/2 Dry Sherry
1/2 Dry Vermouth
1 Dash Angostura Bitters
1 Dash Absinthe
Twist Lemon Peel
MIXING GLASS.

BRONX.

1/2 Dry Gin
1/6 Dry Vermouth
1/6 Sweet Vermouth
1/6 Fresh Orange Juice
SHAKER.

With the addition of one dash of
Absinthe or Pernod is known as
"MINFEHAHA"

BRONX TERRACE.

2/3 Dry Gin
1/3 Dry Vermouth
1/2 Juice Lime Cordial
Add Cherry
MIXING GLASS.

C.

CALVADOS.

1/3 Calvados
1/3 Orange Juice
1/6 Cointreau
1/6 Orange Bitters
SHAKER.

CARUSO.

1/3 Dry Gin
1/3 Dry Vermouth
1/3 Green Crème de Menthe
MIXING GLASS.

CLALRIDGE.

1/3 Dry Gin
1/3 Dry Vermouth
1/6 Cointreau
1/6 Apricot Brandy
MIXING GLASS.

CLASSIC.

1/2 Brandy
1/6 Fresh Lemon Juice
1/6 Orange Curaçao
1/6 Maraschino
Double Cocktail Glass
Add Twist of Lemon Peel
Before pouring frost rim of glass
with Sugar.
SHAKER

CASINO.

1/2 Dry Gin
1/4 Lemon Juice
1/4 Maraschino
Dash Orange Bitters
Add Cherry
SHAKER

CLOVER CLUB.

1/2 oz. Lemon or Lime Juice
1/2 White of one Egg
2/3 Dry Gin
1/3 Grenadine
Double Cocktail Glass
SHAKER.

CLOVER LEAF.

Same as Clover Club
Decorate with sprig of Mint.

CHAMPS ELYSEE.

3/5 Brandy
1/5 Yellow Chartreuse
1/5 Lemon Juice, Fresh
1 Dash Angostura
SHAKER.

CLUB.

1 Glass Rye Whisky
3 Dashes Grenadine
1 Dash Angostura
Add Twist of Lemon Peel
and 1 Cherry
MIXING GLASS.

CHERRY BLOSSOM.

3/5 Cherry Brandy
2/5 Brandy
1 Dash Fresh Lemon Juice
1 Dash Grenadine
1 Dash Curaçao
SHAKER.

COMBINATION.

1/2 Dry Gin
1/4 Vermouth
1/4 Amer Picon
6 Dashes Fresh Lemon Juice
6 Dashes Orange Curacao
Add Grated Nutmeg on Top
SHAKER

CHINESE.

2 ozs of Rum
1 Dash Angostura
3 Dashes Maraschino
1 Teaspoonful Grenadine
MIXING GLASS.

COMMODORE.

4/5 Rye Whisky
1/5 Fresh Lime Juice
2 Dashes Orange Bitters
Add Sugar to taste
SHAKER.

CORONATION.

Many were invented.
The following recipe is the
oldest traceable.
1/2 Sherry
1/2 Dry Vermouth
1 Dash Maraschino
2 Dashes Orange Bitters
MIXING GLASS.

CZARINE.

1/2 Vodka
1/4 Dry Vermouth
1/4 Apricot Brandy
1 Dash Angostura Bitters

CORPSE REVIVER (No. 1)

1/3 Sweet Vermouth
1/3 Applejack Brandy
1/3 Brandy
MIXING GLASS.

CORPSE REVIVER (No. 2)

1/3 Brandy
1/3 Fresh Orange Juice

2/5 Fresh Lemon Juice
2 Dashes Grenadine
SHAKER
5 oz. Claret Glass
Fill with Iced Champagne

CUBA LIBRA.

Insert Juice and the rind of 1 2
Lime in Glass
Add Lump of Ice
2 ozs White Rum and fill with
Cola
MIXING GLASS.

CUBAN.

1/2 Brandy
1/4 Apricot Brandy
1/4 Fresh Lime Juice
SHAKER.

CUPID'S BOW.

1/4 Gin
1/4 Forbidden Fruit Liqueur
1/4 Aurum
1/4 Passion Fruit Juice
SHAKER

D.

DAIQUIEL.

3/4 White Rum
1/4 Fresh Lime or Lemon Juice
3 Dashes Gomme Syrup
SHAKER.

DAIQUIRI BLOSSON.

1/2 Fresh Orange Juice
1/2 White Rum
1 Dash Maraschino
SHAKER.

DAIQUIRI LIBERAL.

2/3 White Rum
1/3 Sweet Vermouth
1 Dash Amer Picon
MIXING GLASS.

DANDY.

1/2 Rye Whisky
1/2 Dubonnet
1 Dash Angostura Bitters
3 Dashes Cointreau
Add 1 piece Orange Peel
and 1 piece Lemon Peel
MIXING GLASS

DIKI-DIKI.

2/3 Calvados
1/6 Swedish Punch
1/6 Grapefruit Juice
SHAKER

DOCTOR.

2/3 Swedish Punch
1/3 Fresh Lemon or Lime Juice
SHAKER.

DRY MARTINI.

See Martini.

DUBONNET.

1/2 Dubonnet
1/2 Dry Gin
Add Twist of Lemon Peel
MIXING GLASS.

DEANSCATE.

1/2 Bacardi
1/4 Lime Juice Cordial
1/4 Drambuie
Squeeze Orange Peel on Top
MIXING GLASS.

DEPTH CHARGE.

1/2 Brandy
1/2 Calvados
2 Dashes Grenadine
4 Dashes Fresh Lemon Juice
SHAKER.

DERBY.

2 Dashes Peach Bitter
2 Sprigs Fresh Mint
2 ozs Dry Gin
SHAKER

DUBONNET ROYAL.

2/3 Dubonnet
1/3 Dry Gin
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Orange Curaçao
Add Dash Pastis on Top
Serve with Maraschino Cherry
MIXING GLASS.

DUCHESS.

1/3 Sweet Vermouth
1/3 Dry Vermouth
1/3 Pastis
MIXING GLASS.

DUKE.

1/2 Drambuie
1/4 Fresh Orange Juice
1/4 Fresh Lemon Juice
1 Fresh Egg
Strain into Wine Glass
Add Dash Champagne
SHAKER

E.

EAST INDIA.

3/4 Brandy
1/8 Orange Curaçao
1/8 Pineapple Juice
1 Dash Angostura Bitters
Twist of Lemon Peel on Top
Add Cherry
SHAKER

EMPIRE GLORY.

1/2 Rye whisky
1/4 Ginger wine
1/4 Fresh Lemon Juice
2 Dashes Grenadine
SHAKER

EVANS.

2 ozs Rye whisky
a Dash Apricot Brandy
1 Dash Curaçao
MIXING GLASS.

FERNET.

1/2 Brandy
1/2 Fernet Branca
1 Dash Angostura Bitters
2 Dashes Gomme Syrup
Twist of Lemon Peel on Top
MIXING GLASS.

FROZEN DAIQUIRI.

1 oz. Lime or Lemon Juice
1/2 Teaspoonful of Sugar
2 ozs Bacardi
Dash of Maraschino into electric
mixer with shaved Ice.
Serve unstrained
Use Champagne Glass.

FOURTH DEGREE.

1/3 Dry Gin
1/3 Dry Vermouth
1/3 Sweet Vermouth
2 Dashes Pastis
MIXING GLASS.

F

FURORE.

2/5 Aurum

3/10 Brandy

2/10 Lillet

1/10 Fresh Orange Juice

SHAKER.

FAIRY BELLE.

3/4 Dry Gin

1/4 Apricot Brandy

White of 1 Egg

1 Teaspoonful Grenadine

Shake and strain into double

Cocktail Glass.

FUTURITY.

1/2 Sloe Gin

1/2 Sweet Vermouth

2 Dashes Angostura Bitters

MIXING GLASS.

FALLEN ANGEL.

3/4 Dry Gin

1/4 Lemon or Lime Juice

2 Dashes Green Crème de Menthe

1 Dash Angostura Bitters

SHAKER.

G.

GIBSON.

2/3 Dry Gin

1/3 Dry Vermouth

1 Dash Angostura Bitters

GLOOM CHASER.

1/4 Grand Marnier

1/4 White Curaçao

1/4 Grenadine

1 Dash Orange Bitter
Add one small Onion
MIXING GLASS.

1/4 Lemon Juice
SHAKER

GIMLET.

2/3 Dry Gin
1/3 Lime Juice Cordial
(It is the practice to-day to add
splash of soda water if
required).
MIXING GLASS.

GOLDEN CADILLAC.

1/3 Galliano
1/3 Curaçao
1/3 Creme
SHAKER.

GIN AND IT.

1/2 Dry Gin
1/2 Sweet Vermouth
To be prepared directly into the
Cocktail Glass.

GIN COCKTAIL.

2 ozs of Gin -
1 Dash Angostura Bitters
2 Dashes Orange Bitters
Add Squeeze of Lemon Peel
MIXING GLASS.

GOLDEN DAWN.

1/4 Dry Gin
1/4 Calvados
1/4 Apricot Brandy
1/4 Orange Juice
1 Dash of Grenadine to be added
after Cocktail is poured.
SHAKER.

GIN AURUM.

4/11 Dry Gin
3/11 Aurum
3/11 Fresh Lemon Juice

GOLDEN GLEAM.

1/3 Brandy
1/3 Grand Marnier
1/6 Lemon Juice

صت لكوكتير

1/11 Grenadine
SHAKER.

GLAD EYE.

2/3 Pastis
1/3 Peppermint
MIXING GLASS.

GRAPEFRUIT.

1/2 Dry Gin
1/2 Grapefruit Juice
1 Dash Gomme Syrup
SHAKER.

GRASSHOPPER.

1/3 White Creme de Cacao
1/3 Green Crème de Menthe
1/3 Creme
SHAKER.

1/6 Orange Juice
SHAKER

GOLDEN HEATH.

1/3 Dramdne
1/3 Rum
1/3 Sherry
MIXING GLASS.

GRAND SLAM.

1/4 Dry Vermouth
1/4 Sweet Vermouth
1/2 Swedish Punch
MIXING GLASS.

GREENBRIAR.

2/3 Sherry

1/3 Dry Vermouth

1 Dash Peach Bitters

Add Sprig of Fresh Mint

MIXING GLASS.

GREEN DRAGON.

1/2 Dry Gin

1/4 Green Crème de Menthe

1/8 Kummel

1/8 Lemon Juice

SHAKER.

GREEN ROOM.

1/3 Brandy

2/3 Dry Vermouth

2 Dashes Curaçao

MIXING GLASS.

GUARDS.

This is a sweet Martini with
3 dashes Orange Curaçao added
MIXING GLASS.

H.

HARVARD.

1/2 Brandy
1/2 Sweet Vermouth
2 Dashes Angostura
Sugar to taste
Add Twist of Lemon
MIXING GLASS.

HARVEY WALLBANGER.

Shake 2 ozs of Vodka
4 ozs of Orange Juice
Strain on to Ice in Highball Glass
Float 2 teaspoonful Galliano
Serve with Straws.

HAWAIIAN.

1/2 Dry Gin
1/2 Orange Juice
1 Dash Curacao
SHAKER.

HAVANA.

1/4 Gin
1/4 Swedish Punch
1/2 Apricot Brandy
1 Dash Lemon Juice
SHAKER

HONEYMOON.

1/3 Benedictine
1/3 Applejack Brandy
1/3 Lemon Juice
3 Dashes Curaçao
SHAKER.

HOOPLA.

1/4 Brandy
1/4 Cointreau
1/4 Lillet
1/4 Lemon Juice
SHAKER.

HOOTS MON.

1/4 Lillet
1/4 Sweet Vermouth
1/2 Scotch Whisky
MIXING GLASS.

HOULA HOULA.

2/3 Dry Gin
1/3 Orange Juice
1 Dash Orange Curaçao
SHAKER.

HIBERNIAN SPECIAL.

1/3 Dry Gin
1/3 Cointreau
1/3 Green Curacao
1 Dash Lemon Juice
SHAKER.

HOLLAND GIN.

2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Sugar Syrup
2 oze Hollands Gin
Add 1 piece Lemon Peel
MIXING GLASS.

I.

INCA.

1/4 Dry Gin
1/4 Dry Vermouth
1/4 Sweet Vermouth
1/4 Sherry,
1 Dash Orgeat Syrup
1 Dash Orange Bitters
MIXING GLASS.

INCOGNITO.

3/10 Brandy
6/10 Lillet
1/10 Ppricot Brandy
1 Dash Angostura Bitters
MIXING GLASS.

HUNTER.

2/3 Rye Whisky
1/3 Cherry Brandy
MIXING GLASS.

J.

JACK—IN—THE—BOX.

1/2 Applejack Brandy
1/2 Pineapple Juice
1 Dash Angostura Bitters
SHAKER

JACK ROSE.

3/4 Applejack Brandy
1/4 Grenadine
1/2 oz Lime or 1 Lemon
SHAKER.

INK STREET.

1/3 Rye Whisky
1/3 Lemon Juice
1/3 Orange Juice
SHAKER

INSPIRATION.

1/4 Dry Gin
1/4 Dry Vermouth
1/4 Calvados
1/4 Grand Marnier
Add Cherry
MIXING GLASS.

JAMAICA RUM.

1 Glass Jamaica Rum
1 teaspoonful Gomme Syrup
1 Dash Angostura Bitters
MIXING GLASS.

K.

KNICKERBOCKER SPECIAL.

3/4 Rum
3 Dashes Raspberry Syrup
3 Dashes Lemon Juice
3 Dashes Orange Juice
2 Dashes Orange Curacao
1 Chunk of Pineapple
SHAKER.

L.

LEVIATHAN.

1/2 Brandy
1/4 Sweet Vermouth

LUIGI.

1/2 Dry Gin
1/2 Dry Vermouth

وصفات الكوكتيل

1/4 Orange Juice
SHAKER.

Juice of 1/2 Tangerine
1 Dash Cointreau
1 teaspoonful Grenadine
Shake and Strain into Double
Cocktail Glass.

LIBERTY.

2/3 Applejack Brandy
1/3 Bacardi
1 Dash Gomme Syrup
MIXING GLASS.

LINSTEAD.

1/2 Scotch Whisky
1/2 Sweetened Pineapple Juice
1 Dash Pastis
Add Twist of Lemon Peel
SHAKER.

LITTLE PRINCESS.

1/2 Bacardi
1/2 Sweet Vermouth
MIXING GLASS.

LONDON FOG.

1/2 White Crème de Menthe
1/2 Anisette
1 Dash Angostura Bitters
SHAKER.

LOS ANGELES.

2/3 Scotch Whisky
1/3 Lemon Juice
1 Fresh Egg
1 Dash Sweet Vermouth
Shake and strain into Double
Cocktail Glass.

M.

MACARONI.

2/3 Pastis
1/3 Sweet Vermouth
SHAKER.

MAGIC TRACE.

4/10 Bourbon Whisky
3/10 Drambuie
1/10 Dry Vermouth
1/10 Orange Juice
1/10 Lemon Juice
SHAKER.

MAIDENS PRAYEP.

3/8 Gin
3 8 Cointreau

MAPLE LEAF.

2/3 Bourbon Whisky
1/3 Lemon Juice
1 Teaspoonful Maple Syrup
SHAKER.

MARGARITA

2/5 Tequila
2/5 Fresh Lime or Lemon Juice
1/5 Orange Curacao
SHAKER.
Edge rim of glass with salt

MARTINI (Very Dry).

1/2 Dry Gin
1/2 Dry Vermouth (Extra Dry)
Olive by request
Zest of Lemon squeezed over
the cocktail
MIXING GLASS.

MARTINI (Dry).

2/3 Dry Gin

1/8 Orange Juice
1/8 Lemon Juice
SHAKER

1/3 Dry Vermouth (Extra Dry)
1 Dash Angostura
1 Dash Orange Bitters
Olive by request
Zest of Lemon squeezed over
the Cocktail
MIXING GLASS.

MAINBRACE.

1/3 Cointreau
1/3 Gin
1/3 Grapefruit Juice
SHAKER.

MARTINI (Medium).

2/3 Dry Gin
1/6 Dry Vermouth
1/6 Sweet Vermouth
Stir and Strain
MIXING GLASS.

MANHATTAN.

2/3 Rye Whisky
1/3 Sweet Vermouth
1 Dash Angostura Bitters
Stir and Strain
Add Cherry
MIXING GLASS.

MARTINI (Sweet).

2/3 Gin
1/3 Sweet Vermouth
Add Cherry
MIXING GLASS.

MANHATTAN (Dry)

Use Dry Vermouth instead
of Sweet.

MONKEY GLAD.

3/5 Dry Gin
2/5 Orange Juice

MANHATTAN (Medium)

Use 1/6 Dry, 1/6 Sweet
Vermouth

2 Dashes of Pastis
2 Dashes Grenadine
SHAKER

MARY PICKFORD.

1/2 Daquiri Rum
1/2 Unsweetened Pineapple
Juice
1 Teaspoonful Grenadine
1 Dash Maraschino
SHAKER.

MONTANA.

1/2 Brandy
1/2 Dry Vermouth
2 Dashes of Port
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Anisette
MIXING GLASS

MAYFAIR.

1/2 Dry Gin
1/2 Orange Juice
3 or 4 Dashes of Apricot Syrup
flavoured with a little Clove
Syrup
SHAKER.

MORNING GLORY.

1/2 Brandy
1/4 Curaçao
1/4 Lemon Juice
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes of Pastis
ADD TWIST OF LEMON
SHAKER

MIKADO.

1½ ozs. Brandy
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Curaçao

MOSCOW MULE.

2 Vodka
1 Lime Juice
Cracked Ice

2 Dashes Crème de Noyeaux
2 Dashes Orgeat Syrup
SHAKER.

Fill with Ginger Beer
Decorate with Sprig of Mint

MILLIONAIRE.

1/4 Jamaica Rum
1/4 Apricot Brandy
1/4 Sloe Gin
1/4 Lime Juice
SHAKER.

MILLIONAIRE No. 2.

2/3 Rye whisky
1/3 Grenadine
1/2 of White of Egg
2 Dashes of Curacao
Double Cocktail Glass
Add Dash Pastis
SHAKER.

MILLION DOLLAR.

2/3 Gin
1/3 Sweet Martini
1/2 of White of Egg
1 Teaspoonful Grenadine
1 teaspoonful Pineapple Juice
SHAKER.

N.

NAPOLEON.

1 Glass Dry Gin
1 Dash Dubonnet
1 Dash Fernet Branca
1 Dash Curaçao
Add Twist of Lemon Peel
MIXING GLASS.

NEGRONI.

1/3 Dry Gin
1/3 Sweet Vermouth
1/3 Campari Bitters
Prepare in glass;
Add cube of Ice
1/2 Slice of Orange

NEVADA.

1/3 Rum
1/3 Grapefruit Juice
1/6 Lime Juice
1/6 Gomme Syrup
Double Cocktail Glass
SHAKER.

NEW YORK.

3/4 Rye or Bourbon Whisky
1/4 Lime or Lemon Juice

2 Dashes of Grenadine
1 Lump Sugar
Add 1 piece of Orange Peel
SHAKER.

NIGHT LIGHT.

2/3 Daiquiri Rum
1/3 Orange Curaçao
The Yolk of 1 Fresh Egg
Double Cocktail Glass
SHAKER.

O.

OLD FASHIONED.

Use Old Fashioned Glass
3 Dashes Angostura Bitters
1 Small Lump of Sugar
Enough water to dissolve Sugar
2 Ozs Rye or Bourbon Whisky
Add Ice
Add 1/2 Slice of Orange
1 Cherry
Serve with Stirring Rod.

OPERA.

2/3 Dry Gin
1/6 Dubonnet
1/6 Maraschino
Squeeze Orange Pell on Top
MIXING GLASS.

OLD ETONIAN.

1/2 Dry Gin
1/2 Lillet
2 Dashes Orange Bitters

ORANGE BLOOM.

1/2 Dry Gin
1/4 Cointreau
1/4 Sweet Vermouth

2 Dashes Creme de Noyeau
Add Twist of Orange Peel
MIXING GLASS.

Add Cherry
MIXING GLASS.

OLD NICK.

1/2 Rye Whisky
1/4 Drambuie
1/8 Orange Juice
1/8 Lemon Juice
2 Dashes Orange Bitters
Add Cherry
SHAKER.

ORANGE BLOSSOM.

1/2 Gin
1/2 Orange Juice
SHAKER.

OLD PAL.

1/3 Rye Whisky
1/3 Dry Vermouth
1/3 Campari Bitters
MIXING GLASS.

ORIENTAL.

2/5 Rye Whisky
1/5 Sweet Vermouth
1/5 White Curaçao
1/5 Lime Juice
SHAKER.

OLYMPIC.

1/3 Brandy
1/3 Orange Curaçao
1/3 Orange Juice
SHAKER.

OPENING.

1/2 Rye Whisky
1/4 Grenadine
1/4 Sweet Vermouth
MIXING GLASS.

P.

PALL MALL.

1/3 Dry Gin
1/3 Sweet Vermouth
1/3 Dry Vermouth
1 Teaspoonful White Grème
de menthe
2 Dashes Orange Bitters
MIXING GLASS.

PARADISE.

1/2 Dry Gin
1/4 Apricot Brandy
1/4 Orange Juice
SHAKER

PARISIAN.

2/5 Dry Gin
2/5 Dry Vermouth
1/5 Crème de Cassis
MIXING GLASS.

PERFECT LADY.

1/2 Gin
1/4 Peach Brandy
1/4 Fresh Lemon Juice
Dash of White of Egg
SHAKER.

PINK LADY

1/2 of White of Egg
2 Ozs of Gin
1 Tablespoonful of Grenadine
Double Cocktail Glass
SHAKER.

PLANTERS.

1/2 Rum
1/2 Orange Juice
1 Dash Lemon Juice
SHAKER.

PLAZA.

1/3 Dry Gin
1/3 Sweet Vermouth
1/3 Dry Vermouth
Decorate wit a small cube
of Pineapple
MIXING GLASS.

PORT WINE.

2 Ozs. Port Wine
1 Teaspoonful Brandy
Twist of Orange Peel
MIXING GLASS.

PICCADILLY.

2/3 Dry Gin
1/3 Dry Vermouth
1 Dash Pastis
1 Dash Grenadine
MIXING GLASS.

PICON.

1/2 Amer Picon
1/2 Sweet Vermouth
MIXING GLASS.

Q.

QUARTER DECK.

2/3 Rum
1/3 Sherry
1 Dash Lime Juice Cordial
MIXING GLASS.

QUEENS.

1/4 Dry Gin
1/4 Dry Vermouth
1/4 Sweet Vermouth
1/4 Pineapple Juice
SHAKER

PRINCESS MARY.

1/3 Dry Gin
1/3 Cream
1/3 Crème de Cacao
SHAKER.

PRINCETON.

2/3 Gin
1/3 Port Wine
Dash Orange Bitters
Lemon Peel on Top
MIXING GLASS

REFORM.

(Modified Bamboo)
2/3 Sherry
1/3 Dry Vermouth
1 Dash Orange Bitters
MIXING GLASS.

REGENT STAR.

1/2 Dry Gin
1/4 Orange Curaçao
1/8 Dry Vermouth
1/8 Passion Fruit Juice
SHAKER

R.

R.A.C.

1/2 Dry Gin
1/4 Dry Vermouth
1/4 Sweet Vermouth
1 Dash Grenadine
1 Dash Orange Bitters
Add Cherry
Twist of Orange Peel on top
MIXING GLASS.

RED LION.

1/3 Dry Gin
1/3 Grand Marnier
1/6 Orange Juice
1/6 Lemon Juice
Rim of glass to be frosted
in sugar.
Pour Carefully
SHAKER.

RESOLUTE.

1/2 Dry Gin
1/4 Lemon Juice
1/4 Apricot Brandy
SHAKER

ROADSTER.

1/3 Dry Gin
1/3 Grand Marnier
1/3 Orange Juice
Twist of Lemon Peel
SHAKER.

ROB ROY.

1/2 Scotch Whisky
1/2 Sweet Vermouth
1 Dash Angostura Bitters
Add Cherry
MIXING GLASS.

ROC—A—COE.

1/2 Dry Gin
1/2 Sherry
Add Cherry
MIXING GLASS

R.

ROOSEVELT.

1/4 Gin
1/4 Rum
1/4 Lemon Juice
1/4 Grenadine
SHAKER.

ROSE.

1 Teaspoonful Rose Syrup
1/3 Kirsch
2/3 Dry Vermouth
Add Cherry
MIXING GLASS

ROYAL CLOVER CLUB.

1/2 Gin
1/4 Lemon Juice
1/4 Grenadine
The yolk of 1 Egg
Double Cocktail Glass
SHAKER.

ROYALIST.

1/2 Dry Vermouth
1/4 Bourbon whisky
1/4 Benedictine
1 Dash Peach Bitters
MIXING GLASS

ROYAL SMILE.

2/3 Dry Gin
1/3 Calvados
3 Dashes of Grenadine
3 Dashes of Lemon Juice
SHAKER

ROYAL STANDARD.

2/5 Dry Gin
2/5 Apricot Brandy
1/5 Lemon Barley Water
SHAKER

RUSTY NAIL.

1/3 Drambuie
2/3 Scotch Whisky
Serve in Old Fashioned
glass "On the Rocks" with
twist of Lemon.

ROYAL MAIL.

1/4 Orange Juice
1/4 Lemon Juice
1/4 Sloe Gin
1/4 Van der Hum
1 Dash Pastis
SHAKER.

ROYAL ROMANCE.

1/2 Gin
1/4 Grand Marnier
1/4 Passion Fruit
1 Dash of Grenadine
SHAKER.

S.

SALOME.

1/3 Dry Gin
1/3 Dubonnet
1/3 Dry Vermouth
MIXING GLASS.

SAN FRANCISCO.

1/3 Sloe Gin
1/3 Sweet Vermouth
1/3 Dry Vermouth

SHANGHAI.

1/2 Jamaica Rum
1/8 Pernod
3/8 Lemon Juice
2 Dashes of Grenadine
SHAKER.

SHERRY.

2 Dashes Orange Bitters
2 Ozs. Dry Sherry
MIXING GLASS.

1 Dash Orange Bitters
1 Dash Angostura Bitters
Add Cherry
MIXING GLASS.

SATAN'S WHISKERS.

1/5 Dry Gin
1/5 Grand Marnier
1/5 Orange Juice
1/5 Dry Vermouth
1/5 Sweet Vermouth
1 Dash Orange Bitters
SHAKER.

SAZERAC.

1½ ozs. Rye Whisky
1/2 oz. Gomme Syrup
1 Dash Angostura
1 Dash Pastis
Twist of Lemon Peel
MIXING GLASS.

SCREWDRIVER.

1/2 Vodka
1/2 Orange Juice
Add Lump of Ice
Stir

SHERRY TWIST.

2/5 Sherry
2/5 Orange Juice
1/5 Whisky
2 Dashes of Cointreau
Double Cocktail Glass
SHAKER.

SIDECAR.

1/2 Brandy
1/4 Cointreau
1/4 Lemon Juice
SHAKER.

SILENT THIRD.

1/3 Scotch Whisky
1/3 Lemon Juice
1/3 Cointreau
SHAKER.

SILVER JUBILEE.

1/2 Dry Gin

MIXING GLASS.

1 4 Crème de Banane

1 4 Fresh Cream

SHAMROCK.

SHAKER

3 Dashes Green Creme de menthe

3 Dashes Green Chartreuse

1/2 Irish Whisky

1/2 Dry Vermouth

MIXING GLASS.

SILVER STREAK.

1/2 Gin

1/2 Kummel

MIXING GLASS.

SIX BELLS.

1/2 Jamaica Rum

1/4 Orange Curacao

1/4 Lime Juice

2 Dashes Angostura Bitters

1 Teaspoonful Sifted Sugar

Double Cocktail Glass

SHAKER.

SLOE GIN.

1/2 Sloe Gin

1/4 Dry Vermouth

1/4 Sweet Vermouth

MIXING GLASS.

STINGER.

2/3 Brandy

1/3 White Crème de Menthe

MIXING GLASS.

SUISSESSE.

1/2 White of Egg

1/2 Lemon Juice

1/2 Pastis

Strain into small tumbler and
add splash of Soda Water.

SNAKE—IN—THE—GRASS.

1/4 Gin
1/4 Cointreau
1/4 Dry Vermouth
1/4 Lemon Juice
SHAKER.

St. GERMAIN.

1/3 Green Chartreuse
1/3 Lemon Juice
1/3 Grape Fruit Juice
The White of 1 Egg
Double Cocktail Glass
SHAKER.

STARBOARD LIGHT.

1/2 Sloe Gin
1/4 Lemon Juice
1/4 Crème de menthe (Green)
SHAKER

T.

TANGO.

2 Dashes Orange Curaçao
1/2 Dry Gin
1/4 Sweet Vermouth
1/4 Dry Vermouth
Dash Of Orange Juice
SHAKER.

TRINITY.

1/3 Dry Gin
1/3 Sweet Vermouth
1/3 Dry Vermouth
MIXING GLASS.

TEMPTATION.

- 1 Glass Rye Whisky
- 2 Dashes of Curaçao
- 2 Dashes of Pastis
- 2 Dashes of Dubonnet
- 1 Piece of Orange Peel
- 1 Piece of Lemon Peel
- Double Cocktail Glass
- SHAKER.

TEMPTER.

- 1/2 Port Wine
- 1/2 Apricot Liqueur
- MIXING GLASS.

THISTLE.

- 1/2 Scotch Whisky
- 1/2 Sweet Vermouth
- 1 Dash Angostura Bitters
- MIXING GLASS.

THREE MILER.

- 2/3 Brandy
- 1 Dash Lemon Juice
- 1/3 Bacardi Rum
- 1 Teaspoonful Grenadine Syrup
- SHAKER

TULIP.

- 1/6 Lemon Juice
- 1/6 Apricot Brandy
- 1/3 Sweet Vermouth
- 1/3 Apple Brandy
- SHAKER

TWENTIETH CENTURY.

- 2/5 Dry Gin
- 1/5 Crème de Cacao
- 1/5 Lillet
- 1/5 Lemon Juice
- SHAKER

U.

UP—TO—DATE.

- 2/5 Rye Whisky
- 2/5 Dry Vermouth
- 1/5 Grand Marnier
- 1 Dash of Angostura Bitters
- Squeeze Lemon Peel on Top
- MIXING GLASS.

T.N.F.

2 3/4 Brandy
1 3/4 Orange Curaçao
1 Dash Angostura Bitters
1 Dash Pastis
MIXING GLASS.

V.

VANDERBILT.

1/2 Brandy
1/2 Cherry Brandy
2 Dashes Angostura Bitters
2 Dashes Gomme Syrup
Serve with Cherry
Twist of Lemon Peel
MIXING GLASS.

VALENCIA.

1/3 Orange Juice
2/3 Apricot Brandy
4 Dashes Orange Bitters
SHAKER.

VODKATINI.

2/3 Vodka
1/3 Dry Vermouth
Twist of Lemon Peel Added
MIXING GLASS.

W.

WARD EIGHT.

1/2 Rye Whisky
1/4 Orange Juice
1/4 Lemon Juice
1 Teaspoonful of Grenadine
SHAKER.

WAX.

1/2 Gin
1/2 Pastis
3 Dashes Gomme
White of 1 Egg
SHAKER

WEMBLEY.

1/3 Scotch Whisky
1/3 Dry Vermouth
1/3 Pineapple Juice
SHAKER.

WHIP.

1/4 Pastis
1/4 Dry Vermouth
1/4 Brandy
1/4 Curacao
SHAKER.

WHISKY.

1 Glass of Scotch Whisky
2 Dashes of Angostura Bitters
2 Dashes of Orange Curaçao
Serve with Cherry
MIXING GLASS.

WHITE HEATHER.

1/2 Dry Gin
1/6 Cointreau
1/6 Pineapple Juice
1/6 Dry Vermouth
1 Dash Pastis if required
SHAKER.

WHITE LADY.

1/2 Dry Gin
1/4 Lemon Juice
1/4 Cointreau
Dash Egg White (Optional)
SHAKER.

WESTERN ROSE.

1 2 Dry Gin
1 4 Apricot Brandy
1 4 Dry Vermouth
1 Dash Lemon Juice
SHAKER

WEST INDIAN

1 Teaspoonful of Sugar in Me-
dium Tumbler
4 Dashes of Angostura Bitters
1 Oz. Lemon Juice
1 Oz. Gin
1 Lump of Ice
Stir and Serve in same glass.

WESTMINSTER.

3 Dashes Aurum
1 Dash Angostura Bitters
1/2 Bourbon or Rye Whisky
1/2 Dry Vermouth
MIXING GLASS.

WHITE SATIN.

3/10 Hollands Gin
6/10 White Curaçao
1/10 Lemon Juice
MIXING GLASS.

MIXING GLASS
 2 Dashes of Orange Bitters
 2 Dashes of Grenadine
 2 Dashes of Pastis
 1 1/2 Dri. Vermouth
 2/3 Scotch Whisky
 WITZ BANG

MIXING GLASS
 Dash Pastis
 1 1/2 Gin
 1 1/2 Raccard Rum
 1 1/2 Cognac
 WITZ BANG

WITZ BANG

WHITE ROSE.

3/4 Dry Gin
1/4 Maraschino
1 Dash Orange Juice
1 Dash Lemon Juice
1/2 White of Egg
SHAKER

X.

XANTHIA.

1/3 Dry Gin.
1/3 Yellow Chartreuse
1/3 Cherry Brandy
MIXING GLASS

X.Y.Z.

1/2 Rum
1/4 Cointreau
1/4 Lemon Juice
SHAKER

Z.

ZAZA.

1/2 Dry Gin.
1/2 Dubonnet
1 Dash Angostura Bitters
MIXING GLASS.

Y.

YALE.

3 Dashes of Orange Bitters
1 Dash of Angostura Bitters
2 Ozs. of Gin
Double Cocktail Glass
Add Dash of Soda Water
Twist Lemon Peel on Top
MIXING GLASS.

YELLOW DAISY.

2 5 Dry Gin
2 5 Dry Vermouth
1 5 Grand Marnier
MIXING GLASS.

YELLOW PARROT.

1 3 Pastis
1 3 Yellow Chartreuse
1 3 Apricot Brandy
MIXING GLASS

أنواع كوكتيلات الشمبانيا

CHAMPAGNE COCKTAILS.

ALFONSO.

Put 1 lump of Sugar in a 5 ozs. wine-glass, 2 dashes of Angostura bitters poured on to the sugar, 1 lump of Ice, 1 Oz. Dubonnet. Fill with Iced Champagne, squeeze lemon peel on top and stir slightly.

CHAMPAGNE COCKTAIL.

Put 1 lump of sugar in a Cocktail glass, saturate with Angostura bitters, filled with iced Champagne, add a slice of orange. A little Brandy can be added if desired.

FRENCH 75.

Serve in tall Glass
Juice of 1/2 Lemon
1 Teaspoonful of Sugar
2 Ozs. Gin
Cracked Ice
Fill with Champagne.

HAPPY YOUTH.

1 Oz. Cherry Brandy
Juice of Orange
1 Lump of Sugar
Balance with Champagne.

VALENCIA SMILE.

2 3 Apricot Brand

1 1 Orange Juice

4 Dashes Orange Bitters

Shake and then fill the glass with

Champagne

BUCK'S FIZZ.

1 Oz. Orange Juice

Fill up with cold Champagn

Use long Glass

Add 1 cube of Ice

COBBLERS انواع كوكتيلات

هو مشروب امريكى لاصلى ومحبوب فى البلاد ذو المناخ الحار لانه مشروب
معتش . وطريقة العمل بسيطة . ويزوق المشروب بعد خبطه بالفواكه الموسمية
لفتح الشهية والمنظر المستحب . تملأ الكوب أولا بالثلج المكعبات ويضاف المركب
المطلوب ويقلب جيدا جدا لذوبان الثلج ويقدم معه شفاطة .

WINE COBBLERS.

(These may be prepared with Burgundy, Claret, Port Wine, Rhine
Wine, Sherry etc.)

Fill 7 Oz. Wine Glass with cracked

Ice

3 Ozs. of required Wine

4 Dashes of Curacao

1 Teaspoonful of Sugar

Stir

Decorate with Fruit

Add Sprig of Mint (Optional)

Serve with Straws.

RUM, WHISKY, BRANDY, GIN COBBLERS

Fill 7 Oz. Wine Glass with cracked

Ice

2 Ozs. of required Spirit

1 Teaspoonful of Sugar

4 Dashes of Curaçao

Stir

Decorate with Fruit

Add Sprig of Mint (Optional)

Serve with Straws.

COLLINS. انواع كوكتيلات

مشروب مسّس رصويّ نذلك يفضّل تناوله أثناء الصيف .

JOHN or TOM COLLINS.

**BRANDY, RUM or WHISKY
COLLINS.**

(Use 10 Oz. Tumbler).

Same as John or Tom Collins but

Cracked Ice

use chosen spirit instead of Gin.

2 Ozs. Lemon Juice

1 Teaspoonful Fine Sugar

2 Ozs. Gin

Fill With Soda

Stir and serve with a slice of

Lemon.

COOLERS.

انواع كوكتيلات

APRICOT COOLER.

RUM COOLER.

2 Ozs. Lemon or Lime Juice

2 Ozs. Lemon or Fresh Lime Juice

2 Dashes of Grenadine

4 Dashes of Grenadine

1 Liqueur Glass of Apricot

2 Ozs. Rum

Brandy

Shake well with Ice and strain

Shake wit Ice and strain into long

into long Tumbler

Tumbler

Add 1 Lump of Ice

Fill up with Soda Water

Fill up with Soda Water

1 Dash Angostura Bitters.

HARVARD COOLER.

SHADY GROVE COOLER.

2 Ozs. Lemon or Lime Juice

Use long Tumbler

1 Teaspoonful Fine Sugar

1/2 Teaspoonful of Sugar

2 Ozs. Applejack Brandy
Shake with Ice and strain into
long Tumbler
Fill up with Soda Water

REMSEN COOLER.

2 Ozs. Gin
1 Split Soda Water
Peel Rind of Lemon spiral form
Place in long Tumbler
1 Lump of Ice
Fill up with Soda Water.

2 Ozs. Lemon Juice
2 Ozs. Gin
Fill up with Ginger Beer
Add Lump of Ice
Stir with Spoon.

WINE COOLER.

Use long Tumbler
3 Ozs. Red or White Wine
4 Dashes Grenadine
Lump of Ice
Fill up with Soda Water.

CUPS اسواع كوكتيلات

(For all Cups use Glass Jug and Cracked Ice)

CHAMPAGNE CUP

(for 4 persons)

1 Tablespoonful Powdered Sugar
2 Glasses Brandy
2 Liqueur Glasses Curaçao
1 Liqueur Glass Maraschino
1 Liqueur Glass Grand Marnier
1 Quart Champagne
Serve in large glass Jug with
cracked Ice
Decorate with slices of Orange
Lemon and Pineapple
Thin Slice Cucumber peel
3 or 4 sprigs of Fresh Mint on
Top

CIDER CUP.

For 4 persons (Use 3 pint Jug).

1 Glass Maraschino
1 Glass Curaçao
1 Glass Brandy
1 Quart Cider
Add a 7 Oz. bottle ("Split")
Soda Water or Syphon
Add Slices of Fruit in season
and 2 sprigs of fresh Mint
Lump of Ice.

RHINE WINE CUP. (4 persons).

2 Liqueur Glasses of Maraschino
1 Liqueur Glass Curacao
1/2 Tablespoonful Sugar
1 Quart Rhine Wine
Serve in Glass Jug with cracked
Ice
Add Slices of Orange, Lemon and
Pineapple
Few sprigs of Fresh Mint on Top

SAUTERNES CUP.

Same as Rhine Wine
Use Sauternes instead.

EGG NOGGS. أنواع كوكتيلات

أساس طريقة العمل :

ضع في الـ Shaker من ٣ - ٤ تيج بكميات • بيضة كاملة • اثنين ملعقة
بار من السكر • خمسين جرام من الكحول المراد تبعا لاسم الكوكتيل (كونياك •
براندى • • روم • ويسكى ••• الخ) • أضف لبن طازج • رج جيدا • صب
المشروب في الكأس • رش بعض جوزة الطيب المبشورة • قدم شفاطة مع المشروب •

EGG NOGG.

1 Egg
1 Tablespoonful of Sugar
1 Oz. Brandy
1 Oz. Rum
Shake well and Strain into
Tumbler
Fill with Milk
Add Grated Nutmeg on Top.

BREAKFAST EGG NOGG.

1 Egg
1/2 Oz. Curaçao
1½ Oz. Brandy
1/4 Pint Milk
Shake well and strain into long
Tumbler
Grate Nutmeg on Top.

BALTIMORE EGG NOGG.

1 Fresh Egg
1/2 Tablespoonful of Sugar
1 Oz. Brandy
1/2 Oz. Jamaica Rum
1 Oz. Madeira
1/2 Pint Fresh Milk
Shake well and strain into
long Tumbler
Add Grated Nutmeg on top.

RUM NOGG.

1 Egg
2 Oz. Dark Rum
1 Teaspoonful Sugar
1/2 Pint Milk
Shake well and strain into long
Tumbler
Grate Nutmeg on Top.

FIZZES. أنواع كوكتيلات

(Another Relation of the Collins Family)

أساس طريقة العمل :

ضع فى الـ Shaker بعض قوالب الثلج الصغيرة • أضف السكر ثم عصير
الفاكهة ثم المراد وضعه فى الكوكتيل • هز الـ Shaker جيدا لمدة حوالى
دقيقتة • صنى المشروب فى الكأس ثم أضف صودا وقدم مع المشروب شفاطة •

RUM FIZZ.

2 Ozs. Lemon Juice
1 Teaspoonful Sugar
1½ Oz. Rum
Shake Well
Strain into long Glass
Fill with Syphon Soda
Add 1 cube of Ice.

SLOE GIN FIZZ.

2 Ozs. Lemon Juice
1 Teaspoonful Sugar
1½ Ozs. Sloe Gin
Shake Well
Strain into long Glass
Fill with Syphon Soda
Add 1 cube Ice.

GIN FIZZ.

Same as Brandy
Except use Gin

TEXAS FIZZ.

Same as Gin Fizz
Use Orange Juice instead of
Lemon

BUCKS FISS.

1 Oz. Orange Juice
Fill up with cold Champagne
Use long Glass
Add 1 cube Ice.

BRANDY FIZZ.

2 Ozs. Lemon Juice
1 Teaspoonful Sugar

SEA FIZZ.

2 Ozs. Lemon Juice
1 Teaspoonful Sugar
1½ Ozs. Absinthe
Shake well and strain into
long Glass
Fill with Syphon Soda
Add 1 cube of Ice.

SOUTHERN COMFORT FIZZ.

2 Ozs. Lemon Juice
2 Ozs. Southern Comfort
Sugar Optional
Shake and strain into long Glass
Add 1 cube of Ice
Fill with Syphon Soda.

GOLDEN FIZZ.

Same as Brandy
Except use Gin
Add Yolk of Egg

ROYAL FIZZ.

Same as Brandy
Except use Gin.
And add whole Egg.

1½ Ozs. Brandy
Shake and strain
Serve in Highball Glass with
1 cube of Ice
Fill with Syphon Soda

SILVER FIZZ.

Same as Brandy
Except use Gin and
Add White of Egg.

DIAMOND FIZZ.

(Sometimes called 'FRENCH 75'
Same as Gin Fizz
Fill with Champagne
Add 1 cube of Ice.

"NEW ORLEANS" FIZZ.

1 Oz. Lime Juice
1 Oz. Lemon Juice
3 Dashes Orange Flower Water
1 Oz. Sweet Cream
2 Ozs. Gin
White of Egg
Shake very well
Serve in tall Glass
Add little Soda Water.

FLIP. السواغ كوكتيلز

اساس طريقة العمل :

ضع في الـ Shaker من ٢ - ٣ قوالب من الثلج • بيضة • رجا او تينير
• سبعة بار من السكر • خمسين جرام من الكحول المراد وضعه في الكوكتيل •
هز Shaker جيد لمدة قصيرة • صفي المشروب في الكأس • ثم رش قليل من
جوزة الطيب المبشورة • وقدم مع المشروب شفاطة •

Use 5 Ozs. Wine Glass.

BRANDY FLIP.

1 Teaspoonful of Sugar
1 Whole Egg
2 Ozs. Brandy
Shake well with ice and strain
Grated Nutmeg on top.

RUM FLIP.

Same as Brandy Flip
Use Rum instead.

CLARET FLIP.

Same as Brandy Flip
Use Claret instead.

WHISKY FLIP.

Same as Brandy Flip
Use Whisky instead.

PORT FLIP.

Same as Brandy Flip
Use Port instead.

SHERRY FLIP.

Same as Brandy Flip
Use Sherry instead.

FRAPPES. انواع كوكتيلات

لهذا النوع من المشروب يستعمل أى نوع من الليكيرات . ويقدم فى كأس طويمة أو كأس كوكتيل كبير الحجم . ويملا الكاس أولا بالثلج المشور جيدا جدا بحيث يكون على شكل (الثلج) ثم يصب واحد أونس بالنيكير المطلوب ويقدم شفاطة قصيرة الطول .

كذلك من الممكن تقديم هذا النوع من المشروب وذلك باستعمال أكثر من ليكير واحد وهذين مثالين :

THE NAP FRAPPE.

WARD'S FRAPPE

Use Cocktail Glass in this case	Use Cocktail Glass
Fill with "Snow" ice and add : —	Add "Snow" ice and circle of
1/3 Kummel	rind of Lemon
1/3 Green Chartreuse	1/2 Green Chartreuse
1/3 Brandy.	1/2 Brandy
	Do not mix the ingredients
	and the Brandy should be
	poured last.

والاكثر طلبا لهذا المشروب هو استعمال
كلمة Frappé يجب الا يكون فيها التباس مع
أو مع On the Rocks وتعنى مع ثلج المكعبات .
Creme de Menthe
Glacé (F) Chilled (E)

Frappé هو تقديم المشروب مع ثلج مشور جيدا على هيئة الثلج .

انواع كوكتيلات . HIGH BALLS.

هذا المشروب الامريكى المشهور فى عالم المشروبات يقولون عنه أنه نشأ فى أواخر القرن الاخير . يقولون أن بعض عمال قضبان السكك الحديدية فى أمريكا من عاداتهم رفع كرة خاصة لسائق القطار وذلك اشارة له للمرور بسرعة خلال المحطة لانه متأخرا عن جدول مواعيده ويجب عليه أن يسرع .

من هنا أصبح (High Ball) تعنى أنه مشروب بسيط سهل وسريع التحضير
Bourbon, Brandy, Gin, Irish, Rum, Rye, Scotch

ضع قطعة واحدة من الثلج . أضف واحد ونصف أونس من الكحول المرغوب ثم املا الكاس بالصدوا أو Dry Ginger Ale حسب الطلب . أعصر قشرة ليمون على المشروب .

Horse's Neck

قشرة الليمون تكون حلزونية وضع احدى نهايتها على حافة الكاس والطرف الآخر لقشرة الليمون عائمة فى المشروب وقطعتين من الثلج ترسى فى قاع الكاس .
أضف واحد ونصف أونس براندى واملأ الكاس بـ Dry Ginger و Dash من Angostura حسب الطلب .

Stone Fence

مثل High Balls بل أضف واحد ونصف أونس من الويسكى واملأ الكاس بالسيدر .

أنواع كوكتيلات الكحولية الساخنة

Blue Blazer

استعمل كويين كبيرين من الفضة وبأذنين .

ضع في الكوب الاول ٢ أونس من الويسكى الاسكتلندى وفى الآخر ٢ أونس من المياة المغلية . اشعل الويسكى وعندما يكون ملتها بالنار اخلط الكويين بسرعة من واحد الى آخر لمدة أربع أو خمس مرات .

إذا أجريت العملية السابقة بمهارة سترى سائلا مشتعلا . حلى السائل بملعقتين من السكر الناعم . قدم المشروب فى كوب صغير الحجم بعد عصر قشرة ليمون عليه .

Grog

استعمل كأس كبير حجمه ١٠ أونس .

٢ أونس روم . قطعة سكر . فصين قرنفل . واحد أونس عصير ليمون .
عود صغير من القرفة ثم أضف ماء مغلى .

Hot Buttered Rum

Old Fashioned Glass

استعمل

واحد ونصف Jamaica Rum . قطعة من السكر . شريحة رفيعة من الزبد .
أربعة فص قرنفل ثم أضف ماء مغلى وقلب .

Punches

أنظر صفحة ٢٥٢ .

Toddies

Old Fashioned Glass

استعمل

ملعقة شاي من السكر . فصين قرنفل . شريحة ليمون . عود صغير من القرفة .
واحد ونصف أونس من الكحول المرغوب ثم أضف ماء مغلى .

Tom & Jerry

استعمل كأس نبيذ سعته ٨ أونس .

اضرب صفار بيضه وبياض بيضه منفصلين ثم امزجهم . اضف ملعقة شاي من

لسكر • واحد رصف Janice Reid رتب Dash • منى ورش تس
من حوزة لطيب ستورة من المشروب •

Hot Egg Nog

ستعمل كأس كبير حجمه ١٠ أونس •

ملعقة شاي من السكر • بيضة طازجة • واحد أونس براندى • واحد أونس روم
جامايكى ثم أضف لبن ساحن ورش قليل من حوزة لطيب المشورة على المشروب •

Irish Coffee

استعمل كأس حجمه ٨ أونس • بحيث يكون دافئا وذلك بصب ماء ساخن
وتركه فيه لمدة قصيرة •

ملعقتين من السكر • قهوة ساخنة جدا • مقياس واحد من الويسكى
الاييرلندى ثم قلب جيدا • صب ببطء كريمة طازجة على ملعقة شاي بحيث يكون
حرفها مرتكزا على حدار الكأس وتغيرها مواجها لك •

ترى الكريمة تعوم على وش المشروب (لا تقلب) بل قدم المشروب على هذا الحال •

النوع كوكتيلات... JULIET

Mint Julep

ستعمل كأس سعته ١٢ أونس .

س ٤ - ٦ أوراق نعنع طازج . نصف ملعقة شاي من السكر لاعم . ملعقة كبيرة من الماء . اسحق ورق النعناع مع السكر والماء الى أن يدوب السكر وتظهر نكهة النعناع . أضف ٢ أونس Bourbon وأكمل الكأس بالثلج المجروش ثم ذوب الى أن يصبح الحذر الخارجى للكأس مثلجا . أضف ورقة أو اثنين من النعناع لطازج اللديكور وقدم مع المشروب شفاطة .

Champagne Julep

قطعة سكر . ورقتين نعناع طازج . أكمل الكأس بالشانبا الثلجة وأضف كريمة وطرنش من لبرتال .

PICK—ME—UPS. انواع کوکتیلات

PRAIRIE OYSTER.

Pour into small Wine Glass
1 Teaspoonful Worcester Sauce
1 Teaspoonful Tomato Catsup
Drop in Yolk of Egg
Do not break
Pour over 2 dashes Vinegar
and a dash of Pepper.

PRAIRIE HEN.

Pour into small Wine Glass
2 dashes Vinegar
2 Teaspoonful Worcester Sauce
1 whole Egg
2 Dashes Tabasco Sauce
Little Pepper and Salt
Do not break the Egg.

PICK-ME-UP COCKTAIL (No. 1)

1/3 Cognac
1/3 Dry Vermouth
1/3 Absinthe
Stir and Strain

PICK-ME-UP COCKTAIL (No. 2)

Dash of Angostura Bitters

1 Teaspoonful of Sugar

2 Ozs. Brandy

1 Glass Fresh Milk

Shake Well

Strain into Tumbler

Add squirt syphon soda and

Serve.

PUNCHES أنواع كوكتيلات

أدخل لإنجليز عدد المشروب في عام ١٦٥٥ حينما احتسبوا حاميكا من الاسبانيين . وذلك بمرح لزوم مع المياه الباردة و الساحة مع قليل من السكر وعصير الليمون أو البرتقال .

وفي القتر الثامن عشر أصبح هذا المشروب شعبيا . ولقد كان يخمر او يمزج بواسطة المضيف نفسه امام أصدقائه وذلك بوضع قدر كبير من الخشب في وسط الطاولة و مزج التوليفة السابقة أمام أصدقائه . وتطور المشروب فبدلا من الروم وضعوا البراندى وخاصة اضافة المياه الساخنة وطرنشات من الليمون أو البرتقال وجوزة الطيب المبشورة وأنواع شتى أخرى للديكور والنكهة أو للتمييز عن اسم التوليفات الاخرى وهى

Planters Punch

Use Tumbler
Two or three pieces of Ice
1 dash Angostura Bitters
1 oz. Lemon or Lime Juice
1 Teaspoonful of Grenadine
2 ozs Rum
Add Syphon Soda
Stir and serve after adding
slices of Orange and Lemon.

Claret Punch

Use Goblet
3 ozs Claret
1 oz Lemon Juice
2 Dashes Curacao
1 teaspoonful sugar
Dress with Fruits and fine Ice
Finish with dry Ginger Ale

St Charles Punch

Use Tumbler
½ oz Brandy
½ oz Port Wine
Four dashes Curacao
1 oz Lemon Juice
Shake well and strain into

Brandy Punch

Use Goblet
2 ozs Brandy
4 Dashes Curacao
Shaved Ice
Dress with Mint and Fruit
Stir well

Tumbler in which shaved ice has been placed

Decorate with Fruit and Serve with straw

Trinidad Punch

Use Mixing Glass or Shaker

Put in sufficient Shaved Ice to fill 2 glasses.

2 ozs Lime or Lemon Juice

2 teaspoonfuls of Gomme Syrup

2 dashes Rum

4 dashes Angostura

When thoroughly mixed, divide into 2 drinks, grating a little Nutmeg on top.

Add Lemon Peel.

انواع كوكتيلات RICKEYS

Use small tumbler. 1 oz Lime or Lemon Juice into Tumbler and add also the rind of the fruit itself. Add 1 lump of ice and 2 ozs of the spirit desired. Stir and fill with soda.

انواع كوكتيلات SANGAREES

Use small tumbler. Serve with straws.

يقول أن منشأ هذا المشروب في بلاد الهند وآخرون يقولون أنه نشأ في القسم الجنوبي للولايات المتحدة الأمريكية أيام الحروب المتداولة بين الأمريكين والهند الحمر . فكان هناك الجرحى والقتلى والبطالة . لذلك تفترض الظنون أن اسم هذا المشروب اشتق من كلمة Singaria ومعناها بلغة الهند (المشروب الدمى) Blood Drink

Brandy Sangaree

1 teaspoonful of Fine Sugar.
2 ozs. Water
2 ozs Brandy

Fill glass with Crushed Ice

Stir and Grate Nutmeg on top. **Whisky Sangaree**

Sherry Sangaree

Same as Port Wine Sangaree,
but use Sherry instead of
Port.

Same as for Brandy Sangaree
but use Whisky instead of
Brandy.

Port Wine Sangaree

1 teaspoonful of Fine Sugar
1 glass of Port
Fill glass with Crushed Ice

Stir and grate Nutmeg on top
Add Slice of Lemon

Claret Sangaree

1 teaspoonful of Fine Sugar
1 oz Lemon Juice
1 glass Claret

Stir and add slice of Orange and
grate Nutmeg on top.

SLINGS انواع كوكتيلات

Use 10 oz Tumble. Serve with slice of Lemon

يدعى البعض أن مشا هذا شراب من بلاد سعافورة وخاصة من فندقهم مشهور .
Raffles Hotel

Brandy, Rum and Whisky slings are made the same as Gin Sling. Use Spirit desired instead of Gin.

Gin Sling (original recipe)

Dissolve 1 teaspoonful of Sugar
in water. (Grenadine is some-
times used in place of sugar.)
2 ozs. Gin
1 oz. Lemon Juice
A Lump of Ice
Fill with Water and Stir.

Singapore Sling

$\frac{1}{4}$ Lemon Juice
 $\frac{1}{2}$ Gin
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
1 Lump of Ice
SHAKER

Straits Sling

Hot Gin Sling

1 teapoonful of Sugar
2 ozs. of Gin
1 oz. Lemon Juice
Fill with Hot Water
Stir and grate Nutmeg on top.

$\frac{1}{2}$ Gin
 $\frac{1}{2}$ Benedictine
 $\frac{1}{4}$ Cherry Brandy
1 oz Lemon Juice
2 dashes Angostura
2 dashes Orange Bitters
1 Lump of Ice
Fill up with Soda
SHAKER

انواع كوكتيلات SOUKS

يتم في كأس متوسط الحجم .

Brandy Sour. Gin Sour. Rum Sour. Whisky Sour.

طريقة العمل :

يوضع في ال shaker ٢ مكعبات من الثلج . نصف عصير ليمونة .
مئتين شاي من السكر . وخمسين جرام من الكحول المطلوب . يرج المزيج جيد
لمدة دقيقتين . ويصب في الكأس ويضاف ٢ كريزة وقشرة ليمون أو برتقال . ثم
يضاف قليل من سيفون لصدوا .

Egg Sour

A teaspoonful of sugar, 3 dashes lemon juice, 1 oz curacao, 1 oz
Brandy, 1 Egg. Shake very well and strain into glass.

انواع كوكتيلات TODDIES :

يقدم في Old-fashioned glass

Bacardi Toddy, Brandy Toddy, Calvados Toddy, Gin Toddy, Rum
Toddy, Whisky Toddy.

طريقة العمل :

Dissolve 1 teaspoonful of sugar with a little water. Leave spoon in
glass. Add 1 lump of ice. 2 ozs of desired spirit, stir and serve.

اما Hot Toddies فانظر قسم الكوكتيلات الساخنة .

S O F T D R I N K S

أنواع الكوكتيلات بدون كحول

Non-alcoholic Egg Nogg

Serve in 12 oz. Tumbler
1 Egg
1 Teaspoonful Soft Sugar
 $\frac{1}{2}$ pint Milk
Shake Well
Grate Nutmeg on top.

Raspberryade

Same as Lemon Squash
Add 1 tablespoonful Raspberry
Syrup

Keelplate

2 ozs. Tomato Juice
1 oz. Clam Juice
2 dashes Worcester Sauce
2 dashes Celery or Ordinary
Salt Shake and Strain.

Tomato Juice

Use Four Ounce Glass
3 ozs. Tomato Juice
2 dashes Worcester Sauce
2 dashes Celery Salt
(Sauce and Salt extra if required)
Serve iced.

Lemonade (Plain)

2 ozs. Lemon Juice
 $1\frac{1}{2}$ teaspoonfuls Sugar
Haif fill Tumbler with Cracked
Ice Stir
Fill up with Plain Water
Slice Lemon on top
Serve with Straws.

Strawberry Lemonade

Same as Lemon Squash
Add 1 tablespoonful Strawberry
Syrup

Lemon Squash

Lemon Squash same as Lemonade

Add Syphon instead of Plain Water.

Orangeade (Plain)

2 ozs. Orange Juice

1 teaspoonful Sugar

Half fill Tumbler with Cracked Ice Stir

Fill up with Plain Water

Serve with Slice of Orange and Straws

Orange Squash

Same as Orangeade

Add Syphon Soda instead of Plain Water

Pussyfoot

1/3 Fresh Orange Juice

1/3 Fresh Lemon Juice

1/3 Lime Juice

Dash of Grenadine

Yolk of an Egg

Shake Well

Pineapple

3 ozs Pineapple Juice

1 teaspoonful Sugar

½ fill Tumbler with Cracked Ice

Stir

Fill up with Syphon Soda

Water. Serve with Straws

Gin-drella

1/3 Lemon Juice

1/3 Orange Juice

1/3 Pineapple Juice

Shake and Strain into medium-size glass

Farson's Special

4 dashes Grenadine

2 ozs Orange Juice

Yolk of Egg

Shake and strain into mediumsize
glass

Dash Soda Water on top

Yellow Dwarf

1 Yolk of Egg

1 Cream

1 Almond Syrup

Shake and strain

Fill up with dash Syphon Soda

الكحوليات الشائعة جدا BRANDY

يمكن انتاجه في أى بلد بل لا بد أن يلحق اسم البلد قبل كتابة كلمة براندى
(براندى أسبانيى - براندى برتغالى - براندى ألمانيى - براندى استرالىى - براندى
فرنسى ٠٠٠ الخ) .

وأجود أنواع البراندى هو الكورنيك Cognac ولا بد أن تلحق تلك الكلمة
على عنوان ظهر الزجاجاة (Cognac Brandy) . ويصنع البراندى من العنب .

فى فرنسا أحيانا يطلب الزبائن (une Fine) أو (Fine Champagne)
أو ببساطة (un Cognac) كى هذه الكلمات معناها براندى فى صور مختلفة .

علامات تكتب على ظهر الزجاجاة :

*	One Star	V.V.O.	Very Very Old
**	Two Stars	X.O.	Extra Old
***	Three Stars	V.V.S.O.	Very Very Superior
V.O.	Very Old		Old
V.O.P.	Very Old Pale	V.V.S.O.P.	Very Very Superior
V.S.O	Very Superior Old		Old Pale
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale		

ARMAGNAC

نوع من البراندى ذو الطعم الخاص وينتج فى مقاطعة أرمانيك وهى جوب
غرب فرنسا التى هى خارج قليلا من حدود منطقة بوردرو المشهورة بصناعة النبيذ .
وترجع صناعته الى القرن الرابع عشر . لكنه كان ذو طعم عديم النكهة . وفى
القرن السادس عشر عندما تقدمت صناعة التقطير تغير طعمه فأصبح ذو نكهة
مستحبة . وعندما جاءت ثورة نابليون حظرت صناعته من عام ١٨٧٠ الى عام
١٨٧١ ثم فتحت المصانع ولكن ظلت نكهته المستحبة محتفظة بطابعها ذو الميزة
الخاصة التى يستحقها عن حدارة . فأصبح الان أرمانيك وليس كورنيك .

GIN

ويلقبه الفرنسيون بـ (مياه الحياه) Eau-de-Vie وهو شراب كحولى قوى لذلك يضاف اليه ثلج وصدودا أو مياه التونيك لهندية أو عصير البرتقال عند تقديمه . ومن الممكن تناوله صيفا أو شتاء .

ويصنع من ترشيح وتقطير لحبوب بل عادة الذرة .

RUM

يصنع من عصير قصب السكر وتنتجه كوبا وجامايكا وترناداد . . . الخ .
الروم الجامايكى ثلاثة أنواع الاول ذو طعم كحولى خفيف ولون غامق فاتح . والثانى ذو طعم كحولى متوسط ولون غامق متوسط . والنوع الثالث وهو الذى يصدر الى البلاد وهو ذو طعم كحولى حاد ولون غامق جدا . الروم الكوبانى هو تقريبا أجود الانواع ويسمى (Bacardi) ويستعمل كثيرا فى الكوكتيلات .

VODKA

كلمة فودكا معناها بالحرف الواحد (قليل من الماء) باللغة الروسية .
وأجود أنواعها هى الروسية ثم تأتى بعدها البولندية . وتصنع الفودكا من البطاطس .

WHISKY

يصنع من الشعير وهو عدة أنواع :

Bourbon Whisky

ويصنع فى الولايات المتحدة الامريكية وأول مصنع قطر الويسكى فى مريئة جورج التى تقع فى مقاطعة بوربون فسمى باسم المقاطعة . ونسبة الشعيرة لا تقل عن ٥١٪ .

Irish Whiskey

ويصنع فى أيرلندا ويحذف الشعير بطريقتهم الخاصة وذلك بوضعه فى الفرن .

Rye Whisky

له طريقة غير عادية في انتاجه وذلك تحمير نبات الحويدار وهو نبات كالشمس .

Scotch Whisky

ويصنع في مدينة اسكتلندا وله طعم مميز ولقد حاول كثيرون تقليدهم ولكنهم فشلوا والى وقتنا هذا لم يعرف السبب . ويعتبر الويسكى الاسكتلندي هو المورد الاول في بلادهم لكسب الدولار الامريكى .

الكحوليات بوجه عام

Aquavit

مشروب كحولى يصنع من المعاطس ويضاف اليه الكراوية .

Arrack, Arack

مشروب كحولى قوى جدا كالنار ويصنع من الارز وعند تقديمه يضاف اليه ماء وتلج نظرا لقوته فيتغير لونه الى لون ابيض كاللبن وهو مشروب منعش قوى ويشرب خاصة فى الصيف .

Calvados

يصنع فى مقاطعة نورماندى بفرنسا بعدائق كالفادوس . اذ يتطر السيدر الذى ينتج من التفاح .

Grappa

مشروب كحولى ايطالى يصنع من تقطير قشر وبزر وعيدان العنب المجفف بعد عصره .

Kirsch

مشروب كحولى قوى بعض الشيء ويقطر خاصة فى ألمانيا والاسكا وسويسرا .
ويصنع من تخمير عصير الكريز ولونه كالماء ويعتق فى دمجات وليس فى براميل خشبية وذلك لمنع اقتلاعه لون صديد أو تقييح الخشب .

Marc

يصنع من تقطير رواسب تفل وقشر العنب بعد عصره .

Pernod

Pernod 45

أساس هذا المشروب الكحولى الفاتح للشهية هو خليط من بزر اليانسون والاعشاب .

Pernod Pastis

هو يشابه المشروب السابق بل يضاف الى المزيج أعشاب العرقسوس .

Sakc

مشروب كحولى ينتج من تقطير الارز .

Slivovitz

- مشروب كحولى ينتج من تقطير البرقوق

Tequila

- مشروب مكسيكى كحولى ينتج من نبات الصبار

Toddy

- مشروب كحولى ينتج من عصارة نبات النخل وبالاخص ينتج فى سيلان

Zubrowka

- وهو يشابه الفودكا بل لونه يميل الى الاخضرار وينتج من عصارة مجموعة من الاعشاب وهو ذكى الرائحة
-

A GLOSSARY OF LIQUEURS قاموس الليكيرات

Advocaat

من أشهر الليكيرات الهولندية وهو مجدد للنشاط والحيوية • يصنع من البراندى وصفار البيض ونسبة الكحول فيه طفيفة جدا • لذلك يعتبر فى أيامنا هذه ليس ليكيرا •

Amourette

ليكير فرنسى لونه بنفسجى •

Angelice

ليكير يفضله معظم النساء • وهو حلو الطعم جدا ويصنع من نبات الملاك (نبات يستعمل فى الادوية والروائح) ونبات البرانيز (نبات ينمو فى حدائق البرانيز وهى مقاطعة بفرنسا) •

Anisette

ليكير حلو الطعم يصنع من اليانسون والكمون •

Apple Gin

عديم اللون وهو مزيج من التفاح والجونيبار والاعشاب ويصنع فى اسكتلندا •

Apricot Brandy

وهو خليط من تقطير المشمش وزيت بذر المشمش •

Aurum

ليكير ايطالى لونه ذهبى باهت وذو رائحة ذكية قوية وحلو بعض الشيء وطعمه يرتعالى •

Banana Liqueur

ليكير كان يقطر فى فرنسا قبل الحرب العالمية الاولى بل انتشرت صناعته الان فى أمريكا وهولندا ويدخل الموز فى تركيبه •

Benedictine

من قدم اليبكيرات ومنتشرة في جميع العالم . ويستتص في نورماندى بمقاطعة
بفرنسا) . وكان يصنع بواسطة الرهبان في تلك المقاطعة من سنة ١٥١٠ . وهو
حلو لطعم جدا وذكي الرائحة نظرا لذلك يفصه معظم ساس يخبص نصف مقياس
منه والنصف الآخر براندى فيسمى B and B . تلك انتشرت مصانع كثيرة
تعبء تلك التوليفة .

Blackcurrent Liqueur

ليكيير يحضر من الزبيب الاسود والبراندى والسكر .

Blackberry Brandy

ليكيير يحضر من التوت الاسود (ثمر العليق) . ولور اليبكير اسود غامق .

Bronte

ليكيير يصنع في بلده يوركشير بانجلترا .

Capricornia

ليكيير استرالى يحضر من الفواكه الاستوائية .

Chartreuse

اليكيير مشهور في أنحاء العالم ويصنع في فرنسا . وأول أناس صنعوه هم النساك
من سنة ١٦٠٧ الى سنة ١٩٠١ ثم هاجروا الى أسبانيا فصنعوا نفس التوليفة بل
تختلف في اللون والطعم . الاول أخضر اللون ونسبة الكحول به قوية أما الثانى
أصفر اللون وحلو قليلا في الطعم .

بعد سنة ١٩٠١ صنعت الحكومة الفرنسية هذا اليبكير بنفس التوليفة الاولى بل
غيرت اللون فأصبح أبيض وكتب على الزجاجات نفس توليفة النساك .

Cherry Brandy

ليكيير يصنع من تقطير ثمرة الكريز وعصير بذوره وعصير اللوز .

Cherry Whisky

ليكيير يصنع من الويسكى مضافا اليه كيرير مقطر وللاختصار يتم Chisky

Cherry Gin

ليكير يصنع من لجن مضافا اليه كيرير متطر -

Cherry Nalivka

ليكير روسى حلو الطعم جدا ونسبة الكحول به قليلة - لونه أحمر باهت -

Cointreau

من أجود أنواع الليكيرات الفرنسية ويعبىء فى زجاجات مربعة الشكل ويضاف الى توليفته طعم البرتقال - عديم اللون -

Cordial Campari

ليكير يصنع من تقطير التوت ولونه أصفر باهت -

Cordial Medoc

ليكير فرنسى ولونه أحمر غامق -

Cordial Reby

ليكير يصنع أساسا من الكونياك ولونه بنى -

Creme de Ciel

ليكير هولندى لونه أزرق باهت بلون السماء -

Creme de Fraises

ليكير فرنسى لونه فراولى وتدخل الفراولة فى صناعته وحلو الطعم -

Creme de Framboise

ليكير فرنسى حلو الطعم لونه توتى ويدخل التوت فى صناعته -

Creme de Mandarine

ليكير يدخل اليوسف أفندى البلدى فى صناعته ويعرف Mandarine de Blidah

Creme de Menthe

ليكير معروف جدا ويساعد على الهضم ومصنوع من النبيذ أو بتقطير الذره ويدخل

التنعاع ،المنفى فى صاعته وهو حلو الطعم ولونه حضر عادة لكن يوجد نوع آخر أبيض اللون .

Creme de Moka

ليكير فرنى ولونه بى فاتح وتدخل القهوة فى صاعته .
Creme de Noyeau

ليكير فرنى ولونه بنفسجى 'ز أبيض ويدخل اللوز فى صاعته .

Creme de Pecco

ليكير هولندى وطعمه كالشاي وحلو بعض الشىء وعديم للور .

Creme de Prunelles

ليكير يدخل البرقوق فى صاعته ولونه مائل الى الاخضرار وحلو الطعم .

Creme de Roses

ليكير لونه بنفسجى ويدخل الورد البلدى فى صاعته .

Creme de The

ليكير عديم اللون ويدخل الشاي فى صاعته .

Creme de Vanille

ليكير فرنى تدخل الفانيلا فى صاعته وحلو الطعم .

Creme de Violette

ليكير فرنى ويدخل أسانس زهرة البنفسج فى صاعته ولونه بنفسجى باهت .

Creme Yvette

ليكير أمريكى صنع منذ زمن بعيد ويدخل أسانس زهرة البنفسج فى صاعته ونسبة الكحول به قوية .

Curacao

ليكير حلو الطعم مصنوع من النبيذ أو العنب المقطر والسكر وقشر البرتقال وأول ما صنعه هو الهولنديين . له عدة ألوان أحمر . أبيض . أزرق . أخضر أو برتقالى
للسون .

Damson Gin

ليكير انجليزى لونه أحمر قاتم يدخل البرقوق فى صناعته •

Drambuie

ليكير اسكتلندى معروف فى أنحاء العالم ويصنع من الويسكى الاسكتلندى ونبات الخلنج العسلى فى بلاد اسكتلندا وتيج اسمه عن Gaelic An dram buidheach التى معناها باللغنة الاسكتلندية المشروب الذى يشبع ويرضى •

Elixir D'Anvers

ليكير حلو الطعم لونه أصفر •

Elixir de Rotterdam

ليكير هولندى •

Forbidden Fruit

ليكير أمريكى ونكهته ناتجة عن مزيج من الليمون الهولندى والبرتقال • لونه أحمر نارى ونسبة الكحول به قوية •

Frais de bois

ليكير فرنسى وتدخل الفراولة التى تزرع فى الغابات فى صناعته •

Fraisia

ليكير فرنسى أحمر اللون وتدخل الفراولة فى صناعته •

Foir d'Alpe

ليكير تدخل الزهور والاعشاب التى تجمع من منحدرات جبال الالب فى صناعته • حلو الطعم جدا لذلك تتجمع حبيبات السكر فى الزجاجسة على هيئة قطع من الكريستال •

Glayva

ليكير يشابه الـ Drambuie

Glen Mist

ليكير يشابه الـ Draai buie صمما بل هو خليط من ريسكى سكتسى ريسكى
ايرلندي .

Goldwasser (Danzig)

ليكير ذهبي اللور يدخل البرتقال واليسون في صاعته .

Galliano

ليكير يطال يصنع في ميلانو من خليط من الاعشاب

Grand Cumberland

ليكير ستراي وعصير زهره الالام اساسيا في صاعته

Grand Liqueur

ليكير يشابه الـ Chartreuse ويصنع في فرنسا وينتج من لوبير اخضر واصفر .

Grand Marnier

براندي ليكير فرنسي لونه بني ذهبي ويدخل البرتقال في صناعته .

Half om Half

ليكير هولندي حلو الطعم لونه بني احمر .

Izzara

ليكير ينتج من لونين اصفر واخضر .

Kahlua

ليكير مكسيكي تدخل القهوة في صاعته .

Kumme!

من أشهر الليكيرات ويساعد على الهضم . صنع في هولندا منذ سنة ١٥٧٥ ويوجد
نوع آخر يسمى Gilka Kummel يصنع في برلين وهو الان أشهر من الليكير
الهولندي ويصنع من تقطير الجيوب أو البطاطس والكرابية والكمون وهو حلو
الطعم ما ولونه أبيض نقي .

Liqueur D'O:

ليكيّر فرنسى لونه ذهبى .

Liqueur Jaune

ليكيّر فرنسى لونه صفر ويشابه الـ Chartreuse الاصغر .

Liqueur Verte

ليكيّر فرنسى أخضر اللون ويشابه الـ Chartreuse الاخضر .

Madarine

ليكيّر فرنسى ويدخل اليوسف أفندى فى صاعته .

Maraschino

ليكيّر يوغسلافى أبيض اللون ويتميز بطعم الكريز .

Marnique

ليكيّر استرالى يشابه ليكيّر Grand Marnier .

Mazarin

ليكيّر يصنع فى فرنسا لونه بنى فاتح يشابه ليكيّر Benedictine طعما

Mandarinetto

ليكيّر يصنع فى ايطاليا ويدخل اليوسف أفندى فى صناعته .

Mirabelle

ليكيّر يصنع فى فرنسا أبيض اللون وله طعم البرقوق .

Monte Aguilla

ليكيّر جامايكى يصنع من الروم والاعشاب والفلفل الاحمر الماسخ الطعم والقرنفل .

Meletto

ليكيّر ايطالى يدخل الينسون فى صناعته .

Monastine Abbaye St. Gratien

ليكير لونه أصفر باعت يصنع في فرنسا وهو يشابه قلد Yellow Chartreuse

Monastique

ليكير يصنع في جنوب أمريكا وهو يشابه Benedictine

Orange Brandy

ليكير براندى يدخل البرتقال في صناعته ولونه بنى .

Parfait Amour

ليكير فرنسى ذو عطر قوى أحمر وردى اللون .

Peach Brandy

ليكير له لون البراندى وطعم الخوخ .

Pimento Dram

ليكير يصنع من عصير الفلفل الاحمر الناضج الماسخ الطعم ما الذى يقطر مع الروم .
أحمر قاتم اللون .

Prunelle

ليكير لونه أخضر باهت ويدخل البرقوق في صناعته .

Prunelle de Bourgeone

ليكير فرنسى ومن فوائده أنه يساعد على الهضم .

Quetsch

ليكير يصنع في فرنسا لونه بلون الجن ويدخل البرقوق في صناعته .

Rabinowka

ليكير لونه أحمر وردى وهو نوعين جاف وحلو ويدخل التوت الاحمر في صناعته .

Raspail

ليكير أحمر على الهضم . أصفر اللون .

Raspberry Brandy

ليكير براندى • يدخل التوت فى صناعته • بنى اللون •

Ratafia

ليكير يدخل زيت الجوز فى صناعته أو زيت بذر الخوخ أو الكريز •

Royal Orange Chocolate

ليكير يدخل البرتقال والشيكولاته فى صناعته •

Royal Cherry Chocolate

ليكير يدخل الكريز والشيكولاته فى صناعته •

Royal Mint

وهو شيكولاته ليكير •

Sabra

ليكير يتميز بطعم الشيكولاته ويصنع فى اسرائيل •

Sacco

ليكير يصنع من النعناع الفلفلى ويصنع فى تورينو بايطاليا •

Sambuca

ليكير ايطالى صنع منذ زمن بعيد به طعم الينسون •

San Sulvestro or Mentuccia

ليكير أخضر باهت اللون يصنع من الاعشاب ومعروف باسم Centerbe ومعناها
مائة أعشاب بالاطالية •

Sapin d'or

ليكير لونه أخضر باهت •

Senacole

ليكير فرنسى يشابه تماما •

Silverwasser (Danzig)

- ليكبر عديم اللون ويدخل اليسور ولترتقال فى صاعته .

Silvovitz

- ليكبر هنجارى الاصل ويدخل البرقوق فى صاعته .

Sloe Gin

- ليكبر يصنع أساسا من تقطير عصر الارجوان مع الجى .

Sterga

- ليكبر ايطالى عديم الحلاوة .

Tia Maria

- ليكبر جامايكى يصنع أساسا من الروم والقهوة .

Tangerinette

- ليكبر فرنسى أحمر اللون ويدخل اليوسف أفندى فى صاعته .

Tangao

- ليكبر براندى يدخل اليوسف أفندى والبراندى فى صاعته .

- ليكبر يصنع فى رومانيا ويدخل البرقوق فى صاعته .

Tuica

- ليكبر يصنع فى رومانيا ويدخل البرقوق فى صاعته .

Van der Hum

- ليكبر يصنع فى جنوب أفريقيا ويصنع من اليوسف أفندى الافريقى .

Vieille Cure

- ليكبر فرنسى بنى اللون له رائحة ذكية قوية .

المياه المعدنية والمشروبات المنعشة والسوائل العلوه وعصير المشروبات

يوجد عدة أنواع من المياه التى تستخرج من الارض • منها ما هو طبيعى والاخر صناعى الذى يخلط مع غاز حامض الكربونيك الفوار •

المياه الطبيعية التى تستخرج من الارض معروفة بالمياه المعدنية الطبيعية التى تحتوى على بعض غاز حامض الكربونيك التى تجلبه من التربة • التى يمكن شربها فى الربيع وهى فى حالتها الفوارة أو فى أى مكان فى العالم بعد تعبئتها فى الزجاجات •

مياه أخرى معدنية هى التى يضاف اليها غاز حامض الكربونيك الفوار صناعيا • وهى المياه الشائمة وأقل ثمنا وليس بها أى قيمة • اذ أن المياه بها الاملاح المعدنية طبيعيا •

والاكثر شيوعا هى مياه الصودا وهى عديمة الطعم •

كذلك المشروبات الفوارة مثل الليمونادة أو شراب البرتقال ما هى الا مياه تحتوى على غاز الكربونيك ومع الضغط الشديد بالماكينات واطافة العصير المطلوب الى الزجاجات • ثم تقفل الزجاجات باحكام سواء بالفلين أو أى غطاء محكم لعدم نفوذ الغاز • ويطلق على هذه المشروبات (المنعشة المقوية) أما المشروبات السائلة الحلوة هى عبارة عن سكريات نقيه جدا من قصب السكر أو البتجر مضافا اليها الماء مع الاسانس المطلوب • وتخلط هذه السوائل مع الماء البارد أو الساخن عند تقديمها للشراب • يضاف حامض البنزوين أو المياه الكبريتية الى المياه المعدنية الصناعية وعصير المشروبات • جميع مصانع المشروبات السابقة يضعوا فى اعتبارهم أخذ العناية التامة فى نقاوة وطهارة المشروبات والزجاجات •

السيجار

تزرع أوراق السيجار في الهند والولايات المتحدة واليابان وجنوب أفريقيا
وسومطرا بل أفخر وأضيب أنواع السيجار ما زال الى يومنا هذا هو الذى يزرع
في جزيرة كوبا وجامايكا .

تقديم واختيار السيجار :

ربما يجب ألا نؤكد بعض النقط الاولية لان الاستهتار والاهمال في معاملة
السيجار بواسطة قلة الخبرة يؤدي فقط الى تلفه والاختفاق للمدخنين .

يفتح صندوق السيجار بنصل غير حاد حتى لا يتعرض الى الاذى والتلف
واستعمال سن السكين خطر . السيجار الملفوف في حزم يؤخذ من طرفه أما السيجار
الموضوع في رزم مصنفة مسطحة يؤخذ منفردا وذلك بالضغط بلطف على طرفه
فترتفع الطرف الآخر قليلا وهذه أجدى وسيلة لاستخراج السيجار من العلبة
لتفادي اتلاف أوراق السيجار .

يقطع فم السيجار على شكل (٧) بواسطة مقص السيجار الخاص وذلك
لازالة أوراقه المكسورة والسماح بمرور التيار الهوائى . أو يقطع طرف فم السيجار
بمقص السيجار قطعاً مستقيماً عرضياً .

وبعض المدخنين يفضلون وخز السيجار عند منتصف فمه .

بعد قطع السيجار أو بوخزه ينفض بلطف على الاصبع لازالة آثار ذرات
التوباكو . ثم يشعل الكبريت من مسافة ليست قريبة جدا من وجه الزبون وتقدم
له الولعه الى أن يشعل سيجارة . واشعال السيجار يأخذ وقتاً أطول من اشعال
السيجارة . ويقدم دائما الكبريت مع السيجار أو السجاير .

ويعرف السيجار الفاخر من رماده فالسيجار الهافانا رماده بلون الفولاذ
الرمادى .

والطريقة الوحيدة لمعرفة السيجار هو تدخينه بل بالخبرة يمكن التخمين
لمعرفة السيجار الجيد . فيجب أن يكون ملسا وليس خشنا وملفوقا بثبات من غير

الاصفر لا يؤكد أن السيجار هادئا فى دخانه • ويوجد دليل عام هو أن أوراق السيجار القاتم اللون يكون دخانه مائلا الى الحمو • وأحيانا يوجد بقع فاتحة اللون على أوراق السيجار وهذا بسبب بعض الندى الذى جفف بواسطة الشمس لكن تلك البقع ليس بها أى عاقبة على طعم السيجار • من الممارسة المألوفة هو تنشق السيجار أو وضعه بجانب الاذن لسماع طقطقة خافتة حتى اذا كانت أوراق السيجار غير ناضجة •

وللمبتدئين الذين يريدون التمتع بتدخين السيجار عليهم أن يختاروا سيجارا ليس طويلا أو سميكاً فهذا اقتراح •

والاختيار الاخير هو الضغط بلطف عليه بين الاصابع فيجب أن يكون ثابتا راسخا من أوله الى آخره • أما اذا كان راسخاً من جهة واحدة غير راسخة فمن المحتمل أن تكون أوراق السيجار غير ناضجة أو حشوها رديئا • كذلك طقطقة أوراق السيجار اذا كانت هشه فهذا دليل واضح على جفافها • بعد الاختبارات السابقة يمكن اكتشاف اذا كان حشو السيجار متساو •