

JERRY THOMAS

BARTENDIERS



GUIDE

BEINHALTET

REZEPTE ZUM MIXEN

ALLER ARTEN VON

PUNCH
EGGNOG
JULEPS
SMASHS
COBBLERS
COCKTAILS

SANGAREES
MULLS
TODDIES
SLINGS
SOURS
FLIPS

UND 200 WEITEREN MODEGETRÄNKEN

Das amerikanische Original erschien im Jahr 1887
unter dem Titel THE BAR-TENDER'S GUIDE or
HOW TO MIX DRINKS, verfasst von Jeremiah P.
Thomas, überarbeitet von einem unbekanntem Editor

Bearbeitet, ins Deutsche übersetzt und
wiederveröffentlicht im Oktober 2018 von

Thomas Majhen
Brunnenstraße 42
10115 Berlin
t.majhen@outlook.de

Cover Design basierend auf dem original Cover:

Thomas Majhen
Druck und Vertrieb: Amazon.com, Inc.
www.amazon.com

THE BARTENDER'S GUIDE

ODER

WIE MAN ALLE ARTEN

VON

EINFACHEN UND AUSGEFALLENEN GETRÄNKEN MIXT

DIESES BUCH BEINHÄLTET KLARE UND VERLÄSSLICHE ANWEISUNGEN
ZUR ZUBEREITUNG ALLER IN DEN USA ÜBLICHEN MIXGETRÄNKEN,
ZUSÄTZLICH DAZU DIE BELIEBTESTEN BRITISCHEN, FRANZÖSISCHEN,
DEUTSCHEN, ITALIENISCHEN, RUSSISCHEN UND SPANISCHEN
REZEPTUREN, PUNCHES, JULEPS, COBBLERS ETC., ETC., IN ENDLOSEN
VARIATIONEN.

VON JERRY THOMAS

Ehemaliger Chef-Bartender des Metropolitan Hotels, New
York, sowie des Planters' House, St. Louis.

EINE VOLLSTÄNDIG NEUE UND ERWEITERTE AUSGABE

NEW YORK

DICK & FITZGERALD, HERAUSGEBER

Nr. 18 Ann Street.

Eingetragen gemäß Bundesgesetz im Jahr 1862 durch

DICK & FITZGERALD

im Standesamt des Bezirksgerichts der Vereinigten Staaten
für den südlichen Bezirk von New York.

Eingetragen gemäß Bundesgesetz im Jahr 1876

durch DICK & FITZGERALD

in das Register der Kongressbibliothek, Washington, D. C.

Copyright, 1887, by
DICK & FITZGERALD.

VORWORT.

Dies sind Zeiten des Fortschritts; neue Ideen und neue Erfindungen folgen einander in rascher Abfolge. Einfallsreiche Geistesgrößen sehen sich beim Erdenken neuer Inventionen bis aufs äußerste beansprucht, nicht nur wenn es um Gegenstände von Nutzen oder Notwendigkeit geht, sondern auch darum, der ständig wachsenden Nachfrage nach Neuheiten gerecht zu werden, die der Bequemlichkeit dienen und den anspruchsvollen Geschmack befriedigen sollen.

Ein neuartiges Getränk ist der ganze Stolz eines Bartenders, die Wertschätzung und Übernahme desselben durch andere die Krönung seines Erfolgs.

In dieser vollständig neuen Ausgabe sind all die jüngsten Anstrengungen der berühmtesten und erfolgreichsten Gastronomen zu finden, die dem Geschmack derjenigen gerecht zu werden versprechen, die die führenden Bars und Weinlokale in Amerika bevölkern, wie auch die alten und allseits beliebten Standardgetränke, nach denen stets eine grundsätzliche Nachfrage herrscht.

I N D E X.



"Arf and Arf"
"Jerry Thomas" eigener Decanter Bitter
Absinthe and Water
Absinthe Cocktail
Ale Punch
Ale Sangaree
Apple Punch
Apple Toddy
Aromatische Tinktur
Arrak Punch
Arrak Punch

Balaklava Nectar
Baltimore Eggnog
Barbados Punch
Bimbo Punch
Bishop à la Prusse
Bishop
Black Stripe
Blue Blazer
Boonekamp and Whiskey
Bottle Cocktail
Bottled Velvet
Bourbon Cocktail zum Abfüllen
Brandy and Ginger Ale
Brandy and Gum
Brandy and Rum Punch
Brandy and Soda
Brandy Champerelle
Brandy Cocktail zum Abfüllen
Brandy Cocktail
Brandy Crusta
Brandy Daisy
Brandy Fix
Brandy Fizz
Brandy Punch
Brandy Sangaree
Brandy Scaffa
Brandy Shrub
Brandy Sling
Brandy Smash
Brandy Sour
Brandy Straight
Burnt Brandy and Peach

California Milk Punch
Canadian Punch

[Capillaire \(I\)](#)
[Capillaire \(II\)](#)
[Catawba Cobbler](#)
[Century Club Punch](#)
[Champagne Cobbler](#)
[Champagne Cocktail](#)
[Champagne Cup à la Brunow](#)
[Champagne Punch](#)
[Cider Punch](#)
[Claret Cobbler](#)
[Claret Cup à la Brunow](#)
[Claret Cup à la Lord Saltoun](#)
[Claret Cup](#)
[Claret Punch](#)
[Coffee Cocktail](#)
[Cognac-Essenz](#)
[Cold Brandy Flip](#)
[Cold Brandy Toddy](#)
[Cold Gin Flip](#)
[Cold Gin Toddy](#)
[Cold Irish Whiskey Toddy](#)
[Cold Ruby Punch](#)
[Cold Rum Flip](#)
[Cold Whiskey Flip](#)
[Cold Whiskey Punch](#)
[Cold Whiskey Toddy](#)
[Columbia Skin](#)
[Copenhagen](#)
[Crimean Cup à la Marmora](#)
[Crimean Cup à la Wyndham](#)
[Curaçao Punch](#)
[Currant Shrub](#)

[Dry Punch](#)
[Duke of Norfolk Punch](#)

[Egg Lemonade](#)
[Egg Milk Punch](#)
[Egg Sour](#)
[Eggnog für eine Feier](#)
[Eggnog](#)
[Einfacher Sirup](#)
[El Dorado Punch](#)
[English Bishop](#)
[English Curaçao](#)
[English Milk Punch](#)
[Essenz von Rum Punch](#)

[Faivre's Pousse Café](#)
[Fancy Vermouth Cocktail](#)
[Feine Limonade für Feiern](#)
[Französische Methode Absinth zu servieren](#)

[General Harrison's Eggnog](#)
[Gin and Pine](#)
[Gin and Tansy](#)
[Gin and Wormwood](#)
[Gin Cocktail zum Abfüllen](#)
[Gin Cocktail](#)
[Gin Crusta](#)
[Gin Daisy](#)
[Gin Fix](#)
[Gin Fizz](#)
[Gin Julep](#)
[Gin Punch](#)
[Gin Sangaree](#)
[Gin Sling](#)
[Gin Smash](#)
[Gin Sour](#)
[Golden Fizz](#)
[Gommesirup](#)
[Gothic Punch](#)

[Half and Half](#)
[Hock Cobbler](#)
[Hot Brandy and Rum Punch](#)
[Hot Brandy Flip](#)
[Hot Brandy Sling](#)
[Hot Brandy Toddy](#)
[Hot Eggnog](#)
[Hot English Ale Flip](#)
[Hot English Rum Flip](#)
[Hot Gin Flip](#)
[Hot Gin Sling](#)
[Hot Gin Toddy](#)
[Hot Irish Whiskey Punch](#)
[Hot Milk Punch](#)
[Hot Rum Flip](#)
[Hot Rum](#)
[Hot Scotch Whisky Punch](#)
[Hot Spiced Rum](#)
[Hot Whiskey Flip](#)
[Hot Whiskey Sling](#)

[Imperial Arrak Punch](#)
[Imperial Brandy Punch](#)
[Imperial Punch](#)
[Improved Brandy Cocktail](#)
[Improved Gin Cocktail](#)
[Improved Whiskey Cocktail](#)
[Irish Whiskey Skin](#)
[Italian Lemonade](#)

[Japanese Cocktail](#)
[Jersey Cocktail](#)
[Jersey Sour](#)

[Karamell](#)
[Knickerbocker](#)

[La Patria Punch](#)
[Light Guard Punch](#)
[Locomotive](#)

[Manhattan Cocktail](#)
[Manhattan Milk Punch](#)
[Maraschino Punch](#)
[Martinez Cocktail](#)
[Medford Rum Punch](#)
[Milk and Seltzer](#)
[Milk Punch.](#)
[Mint Julep](#)
[Mississippi Punch](#)
[Morning Glory Cocktail](#)
[Mulled Cider](#)
[Mulled Claret à la Lord Saltoun](#)
[Mulled Wine with Eggs](#)
[Mulled Wine without Eggs](#)
[Mulled Wine](#)

[Nectar for Dog Days](#)
[Nectar Punch](#)
[Non-Such Punch](#)
[Nuremburg Punch](#)

[Old Tom Gin Cocktail](#)
[Orange Punch](#)

[Orgeat Lemonade](#)
[Orgeat Punch](#)
[Oxford Punch](#)

[Parisian Pousse Café](#)
[Peach and Honey](#)
[Philadelphia Fish-House Punch](#)
[Pineapple Julep](#)
[Pineapple Punch](#)
[Plain Lemonade](#)
[Pony Brandy](#)
[Port Wine Flip](#)
[Port Wine Negus](#)
[Port Wine Negus](#)
[Port Wine Sangaree](#)
[Porter Cup](#)
[Porter Sangaree](#)
[Porteree](#)
[Pousse l'Amour](#)
[Punch à la Ford](#)
[Punch à la Romaine](#)
[Punch Grassot](#)
[Punch Jelly](#)

[Quince Liqueur](#)

[Raspberry Shrub](#)
[Ratafia](#)
[Regent's Punch](#)
[Rhine Wine and Seltzer Water](#)
[Rochester Punch](#)
[Rock and Rye](#)
[Rocky Mountain Punch](#)
[Roman Punch](#)
[Royal Punch](#)
[Rum Shrub](#)
[Rumfustian](#)

[Santa Cruz Fix](#)
[Santa Cruz Fizz](#)
[Santa Cruz Rum Daisy](#)
[Santa Cruz Rum Punch](#)
[Santa Cruz Sour](#)
[Santina's Pousse Café](#)
[Saratoga Brace Up](#)
[Saratoga Cocktail](#)

[Saratoga Cooler](#)
[Saratoga Pousse Café](#)
[Sauterne Cobbler](#)
[Sauterne Punch](#)
[Scotch Whisky Skin](#)
[Seventh Regiment National Guard Punch](#)

[Shandy Gaff](#)
[Sherry and Bitters](#)
[Sherry and Egg](#)
[Sherry and Ice](#)
[Sherry Cobbler](#)
[Sherry Eggnog](#)
[Sherry Punch](#)
[Sherry Sangaree](#)
[Sherry Wine Flip](#)
[Silver Fizz](#)
[Sixty-Ninth Regiment Punch](#)
[Sleeper](#)
[Soda Cocktail](#)
[Soda Lemonade](#)
[Soda Nectar](#)
[Soda Negus](#)
[Solferino-Färbung](#)
[Soyer's Gin Punch](#)
[Split Soda and Brandy](#)
[St. Charles' Punch](#)
[Stone Fence](#)

[Tea Punch](#)
[The Real Georgia Mint Julep](#)
[The Spread Eagle Punch.](#)
[Thirty-Second Regiment oder Victoria Punch](#)
[Tinktur von Enzian](#)
[Tinktur von Orangenschale](#)
[Tinktur von Piment](#)
[Tinktur von Zimt](#)
[Tinktur von Zitronenschale](#)
[Tip-Top Brandy](#)
[Tom and Jerry](#)
[Tom Collins Brandy](#)
[Tom Collins Gin](#)
[Tom Collins Whiskey](#)

[United Service Punch](#)

[Vanilla Punch](#)

[Vermouth Cocktail](#)

[Wedding Punch](#)

[West India Couperee](#)

[West Indian Punch](#)

[Whiskey Cobbler](#)

[Whiskey Cocktail](#)

[Whiskey Crusta](#)

[Whiskey Daisy](#)

[Whiskey Fix](#)

[Whiskey Fizz](#)

[Whiskey Julep](#)

[Whiskey Sling](#)

[Whiskey Smash](#)

[Whiskey Sour](#)

[White Lion](#)

[White Plush](#)

[White Tiger's Milk](#)

[Wie man einen Tom and Jerry serviert](#)

[Zitronenessenz](#)

[Zitronensirup](#)

[TEMPERANCE DRINKS.](#)

[Egg Lemonade](#)

[Feine Limonade für Feiern](#)

[Milk and Seltzer](#)

[Nectar for Dog Days](#)

[Orgeat Lemonade](#)

[Plain Lemonade](#)

[Saratoga Cooler](#)

[Soda Cocktail](#)

[Soda Lemonade](#)

[Soda Nectar](#)

[ENGLISH FANCY DRINKS.](#)

[Balaklava Nectar](#)

[Bishop à la Prusse](#)

[Bottled Velvet](#)

[Champagne Cup à la Brunow](#)

[Claret Cup](#)

[Claret Cup à la Brunow](#)

[Claret Cup à la Lord Saltoun](#)

[Crimean Cup à la Marmora](#)

[Crimean Cup à la Wyndham](#)

[English Curaçao](#)

[Italian Lemonade](#)
[Mulled Claret à la Lord Saltoun](#)
[Porter Cup](#)
[Rumfustian](#)

SIRUPS, ESSENZEN, TINKTUREN, FÄRBUNGEN &c.

[Aromatische Tinktur](#)
[Capillaire \(I\)](#)
[Capillaire \(II\)](#)
[Cognac-Essenz](#)
[Einfacher Sirup](#)
[Gommesirup](#)
[Ratafia](#)
[Solferino-Färbung](#)
[Tinktur von Piment](#)
[Tinktur von Zimt](#)
[Tinktur von Enzian](#)
[Tinktur von Orangenschale](#)
[Tinktur von Zitronenschale](#)
[Zitronenessenz](#)
[Zitronensirup](#)

VORBEREITETE PUNCHS UND PUNCH-ESSENZEN.

[Duke of Norfolk Punch](#)
[Empire City Punch](#)
[Essenz von Arrak Punch](#)
[Essenz von Bourbon Whiskey Punch](#)
[Essenz von Brandy Punch](#)
[Essenz von Claret Wine Punch](#)
[Essenz von Kirschwasser Punch](#)
[Essenz von Punch D'Orsay](#)
[Essenz von Regent Punch](#)
[Essenz von Roman Punch](#)
[Essenz von Rum Punch](#)
[Essenz von St. Domingo Punch](#)
[Essenz von Wine Punch](#)
[Imperial Raspberry Whiskey Punch](#)

VORBEREITETE COCKTAILS ZUM ABFÜLLEN.

[Bourbon Cocktail zum Abfüllen](#)
[Brandy Cocktail zum Abfüllen](#)
[Gin Cocktail zum Abfüllen](#)

HINWEISE UND REGELN

F Ü R B A R T E N D E R .

1. Der oberste Anspruch eines ausgezeichneten Bartenders sollte darauf abzielen, seine Gäste zufriedenzustellen, wobei er besonders darauf achten sollte, die individuellen Wünsche derjenigen zu berücksichtigen, deren Geschmack und Vorlieben er bereits beobachten und zuordnen konnte; bei denjenigen, deren Besonderheiten kennenzulernen er noch nicht die Gelegenheit hatte, sollte er sich höflich danach erkundigen, auf welche Weise diese ihr Getränk zubereitet wünschen und sodann sein bestes Urteilsvermögen heranziehen, um dieses Anliegen zu ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Auf solche Weise wird er nicht fehl darin gehen, Beliebtheit und Erfolg zu erlangen.

2. Eis ist vor dem Gebrauch zu reinigen und darf sodann niemals mit den Händen berührt werden, sondern ist stattdessen mit einer Eisschaufel oder Zange in das Glas zu geben.

3. Modische Mixgetränke werden üblicherweise mit Früchten der Saison garniert. Sofern ein Getränk in ein Glas abgeseiht wird, sind die Früchte erst nach dem Abseihen hinzuzugeben; sollte dies jedoch nicht der Fall sein, werden die Früchte sofort ins Glas gegeben. Früchte