vinetur

El arte de hacer un coctel y algo más

martes 20 de agosto de 2013

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

(original: El arte de hacer un cocktail y algo más)

Con toda la pinta de ser una copia en su mayor parte de algún manual yanki de la época (ojo es una apreciación personal) tengo en mis manos un librito publicitario publicado en La Habana en el año 1927.

En la imagen se puede ver la ilustración de la portada.

Casi 200 páginas llenas de cócteles, combinados y algo más (más de 600) como reza el titulo. Es un obsequio que hacía la Cia Cervecera Internacional SA a sus clientes y favorecedores. El librito es un "soporte promocional al uso" de la cerveza POLAR y TRIMALTA.

Lo traigo a este espacio por la curiosa forma de promocionar un producto ya en los años 1920 y por las muchas citas que en la obra se hacen de vinos y brandy españoles sobre todo de Jerez.

No quiero dejar pasar la ocasión e incluir algunos cócteles de los que se mencionan en el librito, por lo curioso del nombre o porque me han llamado especialmente la atención:



FASCISTA

½ Anisete.

½ Domecq Tres Cepas

Clara de un huevo

Bátase, cuélese y añádase agua de seltz.

LIMPIA SESOS

10 gotas de Apricot brandy

Vasito de whiskey americano

Gota de Angostura

Sírvase en vasos.

TIRO DE ZORRA (fox shot)

1/5 Angostura bitters

1/5 Domecq Fundador

1/5 Vermouth italiano

2/5 Ginebra inglesa

Bien batido.

FRANCO (Aviador español)

½ cognac Domecq Tres Cepas

½ Jerez Domecq La Ina

4 gotas de granadina

Poquito de jugo de piña

Bátase, cuélese y sírvase

INFURIATOR (¿no será el sol y sombra de toda la vida?)

2/3 de Domecq Fundador

1/3 de Anisette

Revuélvase

VERRACO

¼ de ron

¼ de aguardiente

¼ de cognac Domecq

¼ de ginebra

Gotas amargas

ZORRILLA

½ de vermouth italiano

½ de Jerez oloroso Domecq

Gotas de ron elixir

Gota de Curacao

Bátase y sírvase

VIUDA ALEGRE

2/3 Benedictine

Un huevo

Vasito de leche

Bátase, cuélese y sírvase

Estaría bien el conocer el origen de los nombre con los que se bautizó a cada trago.

Si desean más detalles de la obra me tienen a su disposición info@termometrosparavinos.com

otros articulos del autor en www.termometrosparavinos.com