

# Handleiding voor het maken van verschillende dranken en American Drinks

Yvonne

## bron

Yvonne, *Handleiding voor het maken van verschillende dranken en American Drinks*. J.F. van de Ven, Baarn 1922 (derde druk)

Zie voor verantwoording: [https://www.dbnl.org/tekst/yvon002hand02\\_01/colofon.php](https://www.dbnl.org/tekst/yvon002hand02_01/colofon.php)

Let op: werken die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn.

---

---

HET ZOO GUNSTIG EN ALGEMEEN BEKENDE  
**VICTORIA-WATER,**

natuurlijk Mineraalwater uit de Victoria-Bron te Oberlahnstein, is ten allen tijde als een gezonde sportdrank aan te bevelen, daar het gunstig werkt op de verteringsorganen en nimmer de maag verkoelt.

---

---

## **Verschillende dranken.**

### **1. Grog Americain.**

Men neemt een halve flesch kersensiroop, een glas kirschwasser, een glas marasquin-likeur en mengt alles goed dooreen. Men gebruikt de grog met water of spuitwater, gelijke deelen van beide.

### **2. Grog Mexicain.**

Roer in een pan 5 eierdooiers met 2½ ons suiker, voeg er 1 L. room bij en zet de pan op het vuur. Blijf roeren totdat de massa gaat koken, neem de pan van 't vuur af, roer even door en voeg er 3 d.L. rum bij. Wanneer men dit wenscht, kan men er een stukje vanille of citroenschil in laten trekken.

**Grog Chinois.**

Kook van 1 ons Chineesche thee en een halve L. water op de gewone wijze thee. Giet die door een schoonen, fijnen doek en voeg er 3 ons suiker, een halve flesch Rijnwijn en het sap van 3 citroenen bij. Maak het mengsel goed warm, maar laat het niet koken en voeg er ten slotte een kwart L. arak bij.

**Grog Americain.**

Men roert een halve flesch frambozensiroop met 2 glazen curaçao goed door elkaar en gebruikt de grog warm of koud, met gelijke deelen spuitwater en een schijfje citroen.

**5. Advocaat.**

Men roert 2½ ons suiker, 20 eierdooiers en wat vanillepoeder goed dooreen en giet er, steeds roerende, een liter goeden brandewijn bij. Klop het wit van de 20 eieren tot stijf schuim en roer er wat suiker doorheen. Vermeng dit met de advocaat of leg er een lepeltje van bovenop de advocaat in 't glas. Als men de advocaat bewaren wil, mag het eiwitschuim er niet doorgeroerd worden.

## **6. Bisschopwijn.**

Schil 2 oranje- of sinaasappelen en zorg dat er geen wit aan de schillen blijft. Doe deze in een flesch en giet er 2 d.L. cognac op, doe er wat foelie, kaneel en 2 kruidnagelen bij. Sluit de flesch goed en laat ze 2 dagen op een warme plaats staan. Giet dan den inhoud door een fijne haren zeef. Neem 1 liter gewonen rooden wijn, roer er 2 ons suiker door en verwarm hem, waarna men er het gezeefde extract bijvoegt.

## **Russische Bisschopwijn.**

Men schilt 3 oranjeappelen dun af, doe de schillen in een pot met 2 liter muscaatwijn, 5 kruidnagelen en een pijpje kaneel. Sluit den pot goed af of dek hem dicht en laat hem anderhalf uur staan. Giet den inhoud dan door een doek en gebruik den wijn warm of koud.

## **8. Portugeesche Punch.**

Zet van een goede soort 2 d.L. sterk getrokken thee (zie recept no. 3 Grog Chinois) en los hierin een pond suiker op. Voeg hieraan toe: 2 d.L. madera, 1 flesch rooden wijn en 2 d.L. portwijn. Men gebruikt deze punch met warm of koud water.

### **9. Citroenpunch.**

Men voegt bij 5 d.L. (een halven liter) water 2 pond suiker en laat dit samen tot een dikke massa koken, dan gooit men er de schil van 1 citroen in en laat de massa koud worden. Vervolgens giet men er bij: een halve flesch brandewijn, het sap van acht citroenen en een flesch rum.

### **10. Koninginnepunch.**

Hiervoor roert men 7 ons suiker door 1½ flesch Rijnwijn, totdat de suiker geheel is opgelost. Nu wrijft men een ananas fijn door een haren zeef en voegt het ananassap bij den wijn met suiker, waarna men er, steeds roerende, een flesch champagne doorheen giet. Men gebruikt deze punch koud.

### **11. Amerikaansche Punch.**

Roer door een liter water een pond suiker en laat het mengsel even doorkoken. Zoodra het koud geworden is, voegt men er 1 d.L. curaçao, een flesch arak en 1 d.L. citroensap bij. Men gebruikt deze punch zonder bijvoeging van water.

## **12. Engelsche Punch.**

Laat 3 ons goede thee en de schil van 1 sinaasappel op een liter water goed trekken. Roer er vervolgens 7½ ons suiker door en giet er, als de suiker geheel is opgelost, een flesch rum bij.

## **13. Duitse Punch.**

Los een pond suiker op in 2 d.L. water en laat het samen tot een dikke massa koken. Laat deze eenige minuten afkoelen en voeg er dan een kwart flesch rum, het sap van 3 citroenen en drie kwart flesch Rijnwijn bij. Men drinkt deze punch met warm of koud water.

## **14. Meiwijn.**

Men snijdt 2 mooie sinaasappelen, geschild, aan partjes, doet er vervolgens de schil van een sinaasappel en 3½ gram versche lievevrouwenbedstroo bij, waarna men er een kilo suiker op strooit. Nu doet men alles in een pot, sluit dien goed af en laat hem een dag staan, terwijl men de massa nu en dan dooreenschudt. Ten slotte worden er drie flesschen Rijnwijn op gegoten en roert men, totdat de suiker geheel is opgelost, waarna men den wijn door een flanelle doek zeeft.

**15. Champagne-cider.**

Om deze zelf te maken, voegt men bij 15 liter lauw water 3 liter azijn, 3 liter gewone suikersiroop,  $1\frac{1}{4}$  kilo bruine suiker, 3 liter gist en 94 gram wijnsteen zuur. Dit alles moet gedurende een uur in de 15 liter warm water staan om op te lossen in een vat zonder stop. Nu laat men het vat 48 uur staan, waarna het ongeveer 26 liter cider bevat. Wil men de cider nog langer tijd bewaren, dan voegt men er  $3\frac{3}{4}$  ons mosterd bij, waarna men de cider op flesschen doet en die goed sluit en verzegelt.

**16. Whiskey maken.**

Neem 6 liter gekookt water en voeg hier bij: 3 liter goede alcohol van 95%, 16 gram azijnether,  $1\frac{1}{4}$  ons suiker, 64 gram glycerine en 32 gram tinktuur van Cayennepeper. De alcohol moet er 't laatste bij gedaan worden. Brand wat suiker bruin en gebruik hiervan voldoende om de whiskey de gewenschte kleur te geven, waarna de whiskey gefiltreerd en, indien de drank te sterk is met de noodige hoeveelheid (ongeveer een liter) water verdund wordt.



## **American Drinks.**

### **Cocktails.**

#### **1. Absinthe cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Neem een flink groot waterglas en doe hierin: 2 likeurglaasjes absinthe, een half glas anisette, vijf druppels Angostura-bitter, een glaasje suikersiroop, een roodewijnglas frisch water en twee eetlepels gestampt ijs. Roer alles goed dooreen en zeef het in een champagneglas.

#### **2. Brandy and noyau cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Roer in een groot glas 2 likeurglazen cognac met een likeurglas crème de noyaux en twee lepels fijn gemaakt ijs dooreen. Giet het mengsel

over in een cocktailglas en voeg er twee in hun eigen sap ingemaakte of gestoofde kersen bij.

### **3. Brandy cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Vermeng in een groot glas  $\frac{3}{4}$  wijnglas cognac, eenige druppels suikersiroop, vijf druppels Angostura-bitter en twee lepels fijn ijs. Leg een schijfje citroen bovenop.

### **4. Champagne cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een champagneglas vier druppels Angostura-bitter, een halve koffielepel suikersiroop en twee lepels fijn ijs. Giet hier over champagne, totdat het glas vol is. Ten slotte voegt men er nog een stukje citroenschil bij.

### **5. Gin cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Vermeng in een waterglas tien druppels suikersiroop, vijf druppels Angostura-bitter,  $\frac{3}{4}$  wijnglas goede jenever en twee lepels fijn ijs. Zeef alles door een fijne zeef en doe er ten slotte nog een ingemaakte kers in.

## **6. Gin and noyau cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Roer in een waterglas een half wijnglas crème de noyaux, een half wijnglas goede jenever en vijf druppels oranjebitter met twee lepels gestampt ijs dooreen. Zeef de massa en doe er daarna een fijne citroenschil in.

## **7. Coffee cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een metalen (nikkelen of zilveren) beker twee eierdooiers, een groot glas koffie-extract, een glas cognac en een lepel poedersuiker. Voeg er twee lepels fijn ijs bij, sluit den beker met een deksel af, schud het mengsel goed dooreen en giet het over in een cocktailglas of groot waterglas. Desverkiezende kan men bovenop wat geraspte nootmuscaat strooien.

## **8. Bombay cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Men vermengt een likeurglas curaçao, een wijnglas cognac, een mokkalepel suikersiroop en drie druppels Angostura-bitter met de schil van een citroen en twee lepels gestampt ijs. Nadat de cocktail goed dooreen geroerd is, wordt hij opgediend in een roodewijnglas.

## **9. Manhattan cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Neem een groot waterglas en doe hierin: een half wijnglas Italiaansche Vermouth, een half wijnglas Scotch Whiskey, een half likeurglas curaçao, vier druppels Perzico en twee lepels fijn ijs. Zeef het mengsel en doe er een stukje citroenschil of ingemaakte kers in.

Wenst men den drank minder zoet, dan moet men inplaats van Italiaansche liever Fransche Vermouth nemen.

## **10. Martini cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Vermeng in een groot waterglas een half wijnglas Italiaansche Vermouth, een half wijnglas goede jenever, zes druppels Oranjebitter en twee lepels gestampt ijs. Nadat de drank gezeefd is, wordt er een dun stukje citroenschil in gedaan.

## **11. Vermouth cocktail.**

(Voor 1 glas.)

Roer in een groot waterglas een half glas Fransche Vermouth, zes druppels Angostura-bitter, een half glas Italiaansche Vermouth en twee lepels fijn ijs. Nadat alles goed dooreen is gemengd, wordt de cocktail met een stukje citroenschil erin gezeefd.

**12. Brandy Twist.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een roodwijn glas een koffielepel bessensiroop, het sap van ½ citroen, een klein wijnglas cognac, een schijfje citroen en een lepel fijn ijs. Men moet alles goed dooreen roeren. Inplaats van cognac, kan men ook jenever of whiskey nemen.

**13. Love's Reviver.**

(Voor 1 glas.)

Meng in een roodwijn glas het volgende dooreen: de dooier van een versch ei, een half likeurglas kirschwasser, een half likeurglas maraschino en een half likeurglas champagne.

**14. Eclair.**

Doe in een groot waterglas een halve koffielepel bessensiroop, het sap van ½ citroen, een klein wijnglas cognac, heel weinig Cayennepeper en twee lepels gestampt ijs. Roer de massa goed dooreen, zeef ze en presenteer ze in een roodwijn glas.

## **Cups.**

### **1. Bacchus Cup.**

Giet dooreen: een flesch champagne, twee flesschen sodawater, een halve flesch madera, een kwart glas oude cognac en een groot crême de noyaux. Voeg er 250 gram fijn gestampt ijs bij.

### **2. Bourgogne Cup.**

Men neemt een flesch spuitwater, een flesch Médoc, twee kleine glazen curaçao, een lepel poedersuiker, een klein glas Bouquet de Verveine, drie schijfjes citroen en wat verse vruchten. Laat de cup ongeveer een half uur staan en doe er even voor het gebruik een groot stuk ijs in.

### **3. Badminton Claret Cup.**

Doe in een kruik of kom van 2 liter inhoud een flesch Bordeaux, een glas curaçao, een glas port, een groot glas sodawater, drie lepels poedersuiker, het sap van 1 citroen en de schillen van 1 kleine komkommer. Zet de kom geheel in ijs en zeef de cup op het laatste oogenblik voor het opdienen.

#### **4. Champagne Cup.**

Hiervoor heeft men noodig: een flesch champagne, een flesch Victoriawater, twee kleine glazen cognac fine champagne, twee kleine glazen kirsch, een klein glas Bouquet de Verveine, een klein glas marasquino, een schijf ananas, een in vieren gesneden perzik, vier druiven, vier aardbeien, zes frambozen, eenige bessen en suiker naar smaak. Doe dit alles in een cup en laat die een half uur in ijs staan. Roer den drank met een langen zilveren lepel goed dooreen en doe er een groot stuk ijs in.

#### **5. Cider Cup.**

Meng goed dooreen: een flesch sodawater, een flesch champagne, een flesch cider, een flink wijnglas cognac, 60 gram poedersuiker en de geraspte schil van 1 citroen.

#### **6. Hock Cup.**

Doe in een cup bij elkaar: een flesch Rijnwijn, een flesch spuitwater, een klein wijnglas cognac, een klein glas curaçao, vijf kleine schijfjes ananas, de geraspte schil van een halven citroen en suiker naar smaak. Zie verder de bereiding van de Champagne Cup.

### **7. Loving Cup.**

Vermeng in een groote kom een roodewijnglas curaçao, een flesch champagne, een klein wijnglas cognac, drie glaasjes marasquin, een halve koffielepel geraspte citroen, een halve koffielepel nootmuskaat, twee lepels poedersuiker en vijf schijfjes citroen. Laat de kom een half uur staan en giet er daarna een halve flesch frisch water en een paar stukjes ijs bij. Roer alles goed dooreen en giet het over in een kristallen bowl. Bij het opdienen wordt het uit deze bowl in champagneglazen geschept.

### **Brandy Flip.**

Schenk in een roodewijnglas een klein wijnglas cognac. Doe er een beetje suiker, een schijfje citroen en verder kokend water bij. Men moet Brandy Flip warm drinken.

### **Boston Flip.**

Roer in een zilveren of nikkelen beker een geklopt ei met wat suiker en fijn ijs, giet er een glas Schotsche whiskey en een beetje gerapste noot-



muskaat bij. Hierna wordt het mengsel goed geschud en door een zeef in een roodewijnglas gegoten.

### **Egg Flip.**

Doe twee rauwe eieren, een eetlepel poedersuiker, een halven eetlepel gemberpoeder en een beetje nootmuskaat in een pan, waarna het mengsel met een schuimklopper dooreen geklopt wordt. Voeg er ten slotte een halven liter oude ale door en zet de pan op het vuur, steeds roerende. Laat den drank flink heet worden, maar vooral niet aan de kook raken. Men drinkt Egg Flip warm, evenals grog.

### **Gobblers.**

#### **1. Egg Nogg.**

(Genoeg voor 2 glazen.)

Klop in een glazen kom met een eierklopper twee verse eierdooiers. Giet hierbij een halve liter verse, ongekookte melk, een likeurglas rum, een likeurglas cognac en drie lepels fijn gestampt ijs. Roer alles goed dooreen en zeef het in de champagneglazen. Desverkiezend kan men er wat nootmuskaat op raspen.

## **2. Citronade.**

(Voor 1 glas.)

In een groot waterglas doet men het sap van 1 citroen, twee lepels poedersuiker, twee stukjes ijs en vult het glas verder met frisch water. Roer alles goed door elkaar en doe er nog een schijfje citroen in.

## **3. Orangeade.**

(Voor 1 glas.)

In een groot waterglas doet men het sap van een sinaasappel, twee kleine lepeltjes poedersuiker en twee stukjes ijs. Men vult het glas verder met frisch water en doet er ten slotte eenige verse vruchten in, aardbeien, frambozen, kersen, enz.

## **4. Lemon Squash.**

(Voor 1 glas.)

Vul een glas met het sap van een of twee citroenen, drie lepels fijn ijs en verder met spuitwater. Ten slotte doet men er twee of drie aardbeien in. De suiker wordt er op een schaalte bij gepresenteerd.

## **Iced Drinks.**

### **1. Brandy Fizz.**

(Voor 1 glas.)

Men doet in een groot glas een portwijnglas cognac, vijf druppels Angostura-bitter, een koffielepel suikersiroop, het sap van een halven citroen en twee lepels fijn gestampt ijs, waarna men het glas verder met spuitwater vult. Nu wordt alles goed dooreen geroerd. Inplaats van cognac kan men jenever of whiskey nemen.

### **2. Brandy Julep.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een kristallen kom de volgende benodigdheden: een half likeurglas groene chartreuse, een half likeurglas curaçao, een klein wijnglas cognac, een mokkalepel fijn gehakte pepermintblaren en een koffielepel suikersiroop. Het mengsel wordt goed dooreen geroerd en door een zeef in een waterglas gegoten, waarna men er een lepel fijn ijs bij doet. Desverkiezende kan men er eenige aardbeien en frambozen bijvoegen.

### **3. Pine Apple Julep.**

In een bowl doet men een klein glas frambozensiroop, het sap van een grooten sinaasappel, een klein glas jenever, een likeurglas marasquin, een halve flesch Rijnwijn of champagne en een halve ananas, aan kleine stukken gesneden. Ten slotte voegt men er 250 gr. fijn ijs bij en mengt alles goed dooreen. Wanneer de drank in groote glazen is geschonken, doet men in elk glas eenige frambozen.

### **4. Mint Julep.**

(Voor 1 glas.)

In een waterglas laat men in een beetje versch water een eetlepel suiker oplossen. Druk met een lepel vier versche kruizemuntbladen kapot en doe die in het suikerwater. Roer er een likeurglas groene chartreuse, een likeurglas rum en een wijnglas cognac of brandewijn door. Als alles goed vermengd is, giet men de julep door een zeef in een ander glas en doet er nog wat fijn ijs bij. Bovenop legt men een schijfje citroen.

### **5. Gin Sour.**

(Voor 1 glas.)

Een waterglas wordt voor de helft met fijngestampt ijs gevuld, waarop men een koffielepel

bessensiroop, een koffielepel suikersiroop, het sap van ½ citroen en een portwijnglas jenever giet. Hierop wordt het glas verder met spuitwater gevuld, het mengsel goed dooreen geroerd, door een zeef in een ander glas geschonken en met een citroenschijfje versierd.

## **6. Whiskey Sour.**

(Voor 1 glas.)

Deze drank wordt geheel op dezelfde manier bereid als Gin Sour, alleen neemt men whiskey, inplaats van jenever.

## **7. Brandy Sour.**

(Voor 1 glas.)

Men bereidt Brandy Sour als Gin Sour, alleen neemt men cognac, inplaats van jenever.

## **8. Horse's Neck.**

(Voor 1 glas.)

Een waterglas wordt voor drie kwart gevuld met ginger ale (donker gemberbier), waarna men er de dunne schil van 1 citroen en eenige stukjes ijs bij doet.

## **Slings.**

### **1. Jenever Sling.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een groot waterglas een klein wijnglas jenever, een lepel suikersiroop, het sap van ½ citroen en twee lepels fijn ijs; vul het glas verder met spuitwater of Victoriawater. Als alles goed door elkaar geroerd is, legt men een schijf citroen bovenop.

### **2. Brandy Sling.**

(Voor 1 glas.)

Deze drank maakt men volgens het recept van Jenever Sling, alleen neemt men cognac of goeden brandewijn, inplaats van jenever.

### **3. Whiskey Sling.**

Wordt bereid als Jenever Sling, alleen neemt men whiskey inplaats van jenever.

## **Shandy Gaff.**

(Voor 2 glazen.)

In een kristallen kom vermengt men 2 fleschjes gemberbier met een halven liter bittere ale en voegt

er een likeurglas curaçao en een groot stuk ijs bij. Alles met een lepel goed dooreen mengen en in twee glazen schenken.

### **Mulled Claret.**

Neem een flesch Bordeauxwijn, voeg er een stukje kaneel, een paar kruidnagelen, wat foelie en suiker naar den smaak bij. Laat den wijn flink warm worden en drink hem heet.

### **Claret Sangaree.**

(Voor 1 glas.)

Roer een glas Bordeaux, een glas port, een eetlepel suiker, een schijfje citroen en fijn ijs goed door elkaar. Voeg er ten slotte een paar druppels cognac en zes aardbeien bij.

### **Gin Daisy.**

In een zilveren beker doet men een likeurglas jenever, een likeurglas marasquin, het sap van een halven citroen, een lepel orsade, een beetje suikersiroop en een eetlepel fijn ijs. Sluit den beker met een deksel goed af, schudt den inhoud flink dooreen en, gooi dien over in een groot waterglas. Vul het glas verder met spuitwater bij.

**Tom and Jerry.**

In een pan doet men de dooiers van zes eieren, 120 gr. suiker, wat kaneel, gemalen kruidnagelen, gemberpoeder en een beetje nootmuskaat. Dit alles wordt eenige minuten met een eierklopper dooreen geroerd. Hierop verwarmt men een halve flesch cognac en een halve flesch rum en giet die bij de massa. Klop het wit van zes eieren tot schuim, doe dit er door en plaats de pan op een zacht vuur. Laat het goed warm worden, maar volstrekt niet koken.

**Stone Fence.**

(Voor 1 glas.)

Doe in een zilveren beker een lepel aalbessensiroop, een lepel poedersuiker, een glas jenever, zes druppels absinthe, het sap van ½ citroen en een lepel gestampt ijs. Sluit den beker goed af en schudt den inhoud goed dooreen. Zeef den drank in een groot glas en doe er een schijfje citroen op.

**Thunder.**

In een groot waterglas doet men tot op de helft fijn ijs, hierop een half wijnglas cognac, een mokkalepel suiker, een weinig gemberpoeder



en een klein beetje Cayennepeper. Schudt alles goed dooreen en zeef het in een ander glas.

### **Rum and Honey.**

Vermeng een koffielepel honing met een glas Jamaicarum. Roer den drank goed dooreen en doe er een stukje ijs en een schijfje citroen in.

### **Leave it to me.**

In een zilveren beker doet men een lepel fijngestampt ijs, een koffielepel frambozensiroop, een koffielepel fijne suiker, een koffielepel jenever, een likeurglas marasquin en het sap van  $\frac{1}{2}$  citroen. Sluit den beker met een deksel goed af, schudt den inhoud flink door elkaar en giet den drank over in een glas.