

# HEROLD FRAUENDIENST.

## DER COCKTAIL.

seine Geschichte und seine heutige  
Bedeutung

von Walter Viehweg.

alias **CHARLY-MORISCO-BAR**  
**Palma de Mallorca**

Der Cocktail, dessen eigentlicher Erfinder leider nicht bekannt geworden ist und der heute in aller Welt von erfahrenen Fachleuten gemischt wird, ist ein ueberaus anregendes und erfrischendes Getränk. Seine Entstehung liegt über hundert Jahre zurück und man erzählt sich vielerlei Geschichten darüber, deren bekannteste wohl die Folgende ist: Wie wir wissen, bedeutet das Wort Cocktail auf deutsch "Hahenschwanz". Nun hatte ein kleiner Wirt in einem Dorfe der U. S. A. einen Hahn, der einen wunderschönen Schwanz besass. Eines Tages kam der Hahn abhanden und der Wirt setzte fuer die Herbeischaffung des Hahnes seine beruehmt schöne Tochter als Belohnung aus. Nach langer Zeit kam eines Morgens ein junger Kavallerieoffizier vor das Wirtshaus und brachte zur grossen Freude des Wirtes den Hahn lebend zurück. Der Wirt musste nun sein Wort einlösen und die Tochter war so fassungslos bei dem Anblick ihres zu kuenftigen Mannes, dass sie Bitters, Whisky, Vermouth und Eis zusammengoss. Alle Gaeste waren von dem Gemisch so entzueck, dass sie ein Hoch auf den Hahn ausbrachten. Seitdem kennen wir das Getränk unter diesem Namen.

Der älteste bekannte Cocktail ist wohl der Martini-Cocktail. Die Vermouth Fabrik Martini-Rossi, hatte deshalb juengst einen Prozess, dass man nur ihren Vermouth dazu benützen dürfe. Die Firma hat den Prozess aber doch verloren, da der Erfinder dieses Cocktails nicht die Fabrik, sondern ein Franzose, mit Namen Martinez war, nach dessen Namen der Cocktail auch zuerst Martinez-Cocktail genannt wurde. Ausserdem wird der eigentliche Martini-Cocktail auch mit dem trockenen franzoesischen Vermouth hergestellt.

Der eigentliche Cocktail gilt als Aperitif, als Appetitreizer und wurde nur von Herren vor den Mahlzeiten getrunken; moderne Mixer haben aber Zusammenstellungen erfunden, die auch den Damen sehr zusagen. Ausserdem

gibt es noch mancherlei Abarten, z. B. Coblens, Flips u. drgl. Auf die Magenfunktion ist eine einfache und harmonische Zusammensetzung als Grundregel stets zu beachten dass man nicht Desstilate aus Getreide (Whisky, Korn, Kummel,) Wachholder, (Gin, Doorncaat; Genever,) Wein, (Cognac) miteinander vermische; denn diese drei sind Grundstoffe, die nicht zueinanderpassen, sondern das Aroma zerstören.

Die Zubereitung des Cocktails geschieht in einem henkellosen Mischglas, etwa einem grossen Limonadengläse, in dem man ueber drei bis vier Stueckchen Eis, die notwendigen Likoere giesst und mit einem Barloeffel gut vermischt. Die Mischung wird dann in das Cocktailglas gesiebt und eine Kirsche oder Olive hinzugefuegt. Das Aroma wird noch erhoeht, wenn man etwas Oel aus einer duenn abgeschaelten Zitronenschale darueberpresst. Der Cocktail, obwohl eine auslaendische Erfindung, hat sich auch sehr in Deutschland eingebürgert, man trinkt ihn heute ueberall in der guten Gesellschaft und es gehoert zum guten Ton, anstatt zum Fuenfuhrtee, zum Fuenfuhr-Cocktail einzuladen.

Einige der bewaehrtesten und bekanntesten Cocktails:

### Pikanterien zum koktail

Vorallem ein paar Worte über *Toast*. Es ist nur ein Kniff, aber den muss man eben wissen. Das vierkantige Weissbrot (Pan ingles in Spanien) in feine Scheiben geschnitten oder auch in dickere, dann anwaermen. Ganz frische Butter wird hauchduenn auf das angewaermte Brot gestrichen und dann erst zu Edne getoastet. Probieren Sie das einmal, aussen ist der Toast dann schoen roesch, innen aber bleibt er noch etwas weich.

BORDADOS

Carlos Falgueras

feinste Tischwaesche.

Spezialitaet:

Taschentuecher.

Jovellanos 10

PALMA

**BLUMEN** frisch geschnitten und importierte.

Calle 14 de Abril 26 - TERRENO

Tel. 2278

**CASA GERMAINE**

### MARTINI-COCKTAIL

- trocken: 3 Spritzer Orangebitter.  
2/3 Gin  
1/3 Vermouth Noilly Prat. Olive in das Glas. Spritzer Zitrone.
- halbtrocken: dasselbe, anstatt 1/3 Noilly Prat nur 1/6 und ein sechstel italienischen Vermouth.
- suess: wie oben, anstatt Noilly Prat nur italienischen Vermouth anstatt Olive eine Kirsche.

### MANHATAN

- 3 Spritzer Angostura Bitter Dr. Siegert.  
1/3 Rye Whisky (Ersatz Canadian Club)  
2/3 italienischer Vermouth, Kirsche, Zitronenspritzer.

### BRONX

- 1/3 Orangensaft  
1/3 Gin  
1/6 Noilly Prat Vermouth  
1/6 Italienischer Vermouth, keine Zutaten.

### SIDE-CAR

- 1/3 Zitronensaft  
1/3 Cognac  
1/3 Cointrau, keine weiteren Zutaten.

### CHAMPAGNER-COCKTAIL

Auf ein halbes Stück Wuerfelzucker einige Tropfen Angostura-bitter 1 Schuss Cognac, ein Stueck Eis. Ein Champagnerglas mit Sekt auffuellen und mit Fruechten dekorieren. W. V.