

UNA VERSION SOBRE LA PALABRA "COCK-TAIL"

Por el Profesor LICORARIO

La mayoría de las personas que tropezamos en los bares y aún los mismos cantineros, desconocen el origen de la palabra COCK-TAIL, pues casi siempre se cree que el origen de esa palabra data, poco más o menos, de unos sesenta años atrás. Sin embargo, en un periódico norteamericano podemos leer lo siguiente:

"El cock-tail es un licor estimulante compuesto de espíritus de cualquier clase, azúcar, agua y amargos (llamados vulgarmente BITERED SLING) y es una excelente poción."

Esta es la más antigua referencia conocida sobre el cock-tail. Los historiadores creyeron al ver la palabra cock-tail que su origen estuvo conectado alguna vez con el plumaje del gallo doméstico, cosa esa incierta. La verdadera, auténtica e incontrovertible historia — dice el autor de esta versión — de su origen, es la siguiente:

Allá, a principios del siglo pasado, existió durante algún tiempo una grave fricción entre el ejército norteamericano de los Estados del Sur y el Rey Axotolt VIII de ciudad México. Algunas escaramuzas y doscientas tres batallas tuvieron lugar entre los súbditos del rey y las tropas americanas, produciéndose al fin cierta tregua, accediendo el rey a entrevistarse con el general norteamericano para discutir los términos de la paz.

El lugar escogido para la celebración de la entrevista fue el propio pabellón del rey, a cuyo lugar se dirigió el general norteamericano, quien fue acomodado en un banco al lado del rey. Antes de empezar las negociaciones de la paz, el rey quiso preguntar al general si deseaba tomar algo, y éste último, aceptando la invita-

ción, contestó afirmativamente.

El rey dió una orden y al momento apareció una dama de extraordinaria belleza, llevando una copa de oro incrustada de rubíes, entre sus finos dedos, y que contenía un líquido de su propia confección. Inmediatamente se escuchó un murmullo de admiración de todos los allí reunidos, teniendo todos el mismo pensamiento sobre el espectáculo que estaban contemplando.

Quién había de ser el primero que bebiera de la copa, el rey o el general? Cualquiera que fuese el primero, el otro, naturalmente, era de pensar que pudiera sentirse ofendido. La situación era embarazosa, en verdad; pero la dama, con esa intuición femenina que resuelve los más graves problemas que surgen ante los hombres y que éstos no saben resolver, dándose cuenta de aquella situación, sonrió, saludó a la concurrencia y apuró, con el asombro consiguiente de todos los presentes, el contenido de la copa. Aquél brillante gesto de la dama, subsanó todas las dificultades que se habían presentado con la copa del licor, y, la conferencia, se llevó a cabo de un modo sumamente satisfactorio para todos.

Al retirarse el general, preguntó al rey cuál era el nombre de la dama que tuviera tal tacto. Y el rey le contestó orgulloso: "Es mi hija Cock-tail." Muy bien, contestó el general. "De ahora en adelante su nombre será venerado por mi ejército". Eso es todo lo que se sabe sobre la palabra cock-tail. Y dice el autor de esta versión: Existen pruebas irrefutables de la veracidad de esta historia.

Desde aquel día, el arte de

DISQUISICIONES SOBRE LICORATURA

FORMA DE ALCANZAR EL PRIMER LUGAR ENTRE LOS DEMAS CANTINEROS

Cuántas clases de bebidas es posible hacer con una base de whiskey y ginebra?

La respuesta es que probablemente miles de diferentes bebidas han sido hechas por personas experimentadas con whiskey y ginebra y jugos de frutas y vermouths y amargos y otras cosas que suelen ir junto al mezclado y bático de bebidas. Pero si uno pregunta: Cuántas de estas miles de bebidas han pasado las pruebas del tiempo y se han convertido en bebidas standard? La respuesta sería **cerca de unas doce**. Cantineros que han servido miles de personas de costa a costa dicen que no más de doce a quince cock-tails les son pedidos, exceptuando el high-ball. Y de éstos favoritos, dicen los expertos, hay dos que son tan solicitados que sobrepasan a los demás por lo menos de diez a uno. Estos dos son el Martini y el Manhattan. Por eso es tan importante que cuando una persona tenga una fiesta sepa hacer un delicioso Martini y un

hacer cock-tails se ha desarrollado considerablemente, y en los números sucesivos de esta Revista, encontrarán sus lectores la esencia del grande arte que cultivó con sin igual maestría Harry Braddock, cantinero del Hotel "Savoy", rey, indudablemente de los cantineros, quien en realidad ha inspirado, disciplinado, ordenado y dirigido la manufactura de los cock-tails en el mundo, al decir del autor de las presentes líneas.

Nadie ha podido igualar sus vastos conocimientos en los licores de todas clases; nadie sabe mezclar y crear nuevos cock-tails como él.

Traducido del inglés
Profesor Licorario.

exquisito Manhattan, porque es casi seguro que sus invitados se cuentan entre los millones de personas cuyos paladares se regocijan con estos dos cock-tails más que con ningún otro. En su repertorio como maestro de la cantina, señor Cantinero, usted querrá ser eficiente al mezclar y servir estos dos favoritos y los otros que hacen la lista de cock-tails de whiskey y ginebra, sours y collins. Entonces, usted, señor maestro de la cantina querrá saber cómo preparar bebidas especiales que sirvan para todas las ocasiones muy especiales, como Pascuas y Año Nuevo y cumpleaños y aniversarios de bodas. En trabajos sucesivos que iremos publicando, encontrará usted todo cuanto necesita para convertirse en un completo Cantinero, en un verdadero maestro del bar. Busque siempre esta publicación y léala con detenimiento, sin prisa, que aquí encontrará cuanto necesita para abrirse paso y progresar en su profesión artística.

Cuatro Cosas son Indispensables para Saber Mezclar las Bebidas

1.—Usar, emplear buenos ingredientes. Por buenos ingredientes no sólo significamos buenos licores básicos, sino vermouths y amargos de alta calidad, frutas frescas y jugos frescos de fruta, hielo recientemente hecho y bien limpio. Todo de lo mejor para los mejores resultados. Nada de relleno ni adulterado. Van en ello su nombre profesional.

2.—Siganse las recetas exactamente, sin variar una línea, en cuanto a las cantidades de los ingredientes que ha de llevar cada cock-tail, porque los cock-tails acreditados, con nombre propio en el mercado, no se olvide que lo adquirieron por su

aroma y sus cualidades intrínsecas, y que si se le agrega más dulce que el debido o más de un licor que del otro, lo estropea y nunca le podrá quitar lo que ya le ha echado.

3.—Preparación eficiente. Use siempre pedazos grandes de hielo, excepto cuando se requiera el hielo molido o en trozos pequeños. Y cuando se requiera el hielo molido o en trozos pequeños, no use otra clase de hielo más que las que especifican las fórmulas a preparar. Sepa cuándo ha de revolver y cuándo tiene que batir. Siga la receta íntegramente, añadiendo los ingredientes en el orden indicado. Mezcle las bebidas sin el hielo por adelantado y bátalas con hielo justamente antes de servir las. Saque el hielo de los cock-tails que se dejan reposar. Y cuando tenga que echar azúcar en el cock-tail, disuélvala antes en el jugo de las frutas o en un poco de agua, que el azúcar con los licores no se disuelve.

4.—Servicio atractivo y agradable. Use siempre el tipo y tamaño del vaso o la copa recomendado en la receta. Asegúrese antes de usarlos que donde ha de cogerlos el cliente. Presente las bebidas, si es en la mesa, en una bandeja para que todos los clientes de cada partida puedan servirse al mismo tiempo, y si es en mostrador, prepárelo separado de donde está la partida, para que cuando sirva a uno pueda servirlos a todos a la vez. Servir ahora a uno y más tarde a otro, según se vayan preparando los cock-tails o los tragos, es una falta imperdonable de buen servicio y de cortesía para los últimos que se sirven. Use el adorno recomendado: tajadas o cáscaras de limón o naranja, aceitunas, cerezas, cebollas, etc., como lo establece la receta. No lo cambie por ningún motivo, porque cambiarlo es variar el sabor y el gusto al cock-tail que solicita el cliente.

Ron Carta Vieja Es De Fama

Internacional

y el licor que sirven los cantineros

aprecian su clientela.



es hecho por la

VINICOLA LICORERA, S. A.

Una Compañía que en forma práctica y constante ha demostrado su interés por los obreros a su servicio.

Creaciones
masculinas

Sastrería Bazar Francés

CAFE KRESCH

Cliente que atendemos, cliente fijo.

Es la casa por excelencia para la

gente de buen gusto

Teléfono 575

Casa No. 11.141 - Central - Colón.