

Überhaupt ist Cocktail ja nur ein Sammelname für unendlich viele neuartige Sensationen, die keineswegs — was viele irrig annehmen! — Gaumen und Magen verbrennen müssen, sondern oft von geradezu jungfräulicher Reinheit und Milde sind. Aus Likören, Kognaks, Armagnacs und unvergleichlichen Weinen lassen sich Kombinationen und Mischungen herstellen, die von geradezu verblüffender Wirkung sind...

Zum Cocktailmischen gehört aber außerdem noch... Geschmack! Die Verbindung verschiedener Flüssigkeiten muß immer in einem harmonischen Ver-



„Vie Parisienne“

In vorgerückter Stunde

hältnis zu Tages- und Jahreszeiten, zu Alter und Geschmack eines und einer Jeden stehen!

Mit dem Namen Cocktail sind die Gefäße „Shaker“ und „Tumbler“ verbunden, obwohl der Shaker nur für die Cocktails Verwendung findet, bei denen Fruchtsaft (Orange, Zitrone, Ananas) oder Eier, Sirup, Sahne usw. die Basis bilden. Hier dient der Shaker nämlich zum einwandfreien Vermengen fetter Bestandteile mit den übrigen.

Im „Tumbler“ dagegen werden alle die Cocktails zubereitet, die keinen fetten Alkohol enthalten und auch keinerlei Fruchtsaft.



Eine Momentaufnahme
von der ersten internationalen
Cocktail-Konkurrenz im Hotel Adlon

Von links nach rechts:

Rina Marsa, Lilian Harvey,
Franz Sichel, „Miß Germany“.

(Lilian Harvey gewann als ersten Preis
eine von Rosenhain gestiftete Hausbar)