

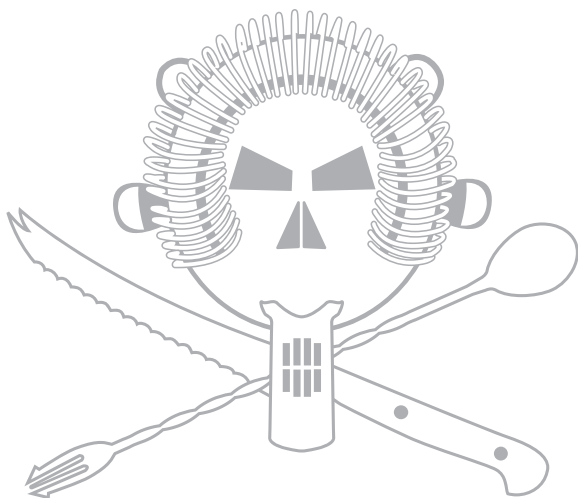


# COCKTAILIAN

DAS HANDBUCH DER BAR

Tre Torri

Tre Torri



# COCKTAILIAN

DAS HANDBUCH DER BAR

---

GEMISCHT, ABGESEIHT UND  
SERVIERT VON

*Mixology*  
MAGAZIN FÜR BARKULTUR

# VORWORT

---

Der Cocktailian empfindet tiefe Leidenschaft für die Kunst des Cocktails. Wenn diese Definition auf Sie zutrifft oder Sie sich zu einer solchen Person entwickeln möchten, dann befindet sich dieses Buch bei Ihnen in den richtigen Händen und wird Sie inspirieren.

Vor rund zehn Jahren grübelten wir bereits über den ersten Plänen für dieses Buch, als wir erstmals in einer Berliner Bar aufeinandertrafen. Zu diesem Zeitpunkt gab es kein Cocktailbuch mit einer umfassenden Sicht auf Klassiker und moderne Mischgetränke. Aus unseren ersten Ideen entstand dann zunächst ein Magazin, das sich innerhalb weniger Jahre zur Lektüre und zum Sprachrohr der Bartender entwickelte: *Mixology*, das Magazin für Barkultur.

Parallel begann, verstärkt durch das Internet, die *Cocktail-Revolution* in den westlichen Metropolen Fahrt aufzunehmen. Bartender und Connaisseure begannen sich plötzlich für die Ursprünge der Bar zu interessieren. Das wachsende Interesse in New York, London, Sydney oder Berlin führte dazu, dass nach und nach wieder alle wichtigen historischen Quellen der Bar erschlossen werden konnten.

Eine ganze Reihe von Cocktailhistorikern recherchiert mittlerweile mit Enthusiasmus und Akribie in alten Archiven, während die Originalausgaben alter und zum Teil vergriffener Cocktailbuch-Klassiker aus dem 19. Jahrhundert bei Auktionen Höchstpreise erzielen. Nachdem die Barkultur durch die Prohibition und die Kriegsverwerfungen des 20. Jahr-

hunderts schwere Schäden davontrug, verspricht das 21. Jahrhundert nun zu einem neuen *goldenen Cocktailzeitalter* zu werden.

Heute sind wir froh, dass wir uns mit unserem Buch Zeit gelassen haben. Die Flut an Wissen und Kreativität, die mit unbändiger Macht die Bars in den letzten Jahren mit sich trug und auf das Niveau der Sterneküche hinaufführte, gibt uns nun die Gelegenheit, ein wirklich umfassendes Werk zu veröffentlichen, das von uralten Klassikern bis zu aktuellen Kreationen ein komplettes Bild des Barhandwerkes und der Barkunst zu vermitteln mag. Sie verfügen mit diesem Buch über ein Standardwerk der modernen und aktuellen Cocktailforschung.

Bei der Erstellung des Cocktaillian unterstützte uns die führende Riege internationaler Cocktail- und Barexperten. Unsere gesammelte Erfahrung als professionelle Bartender übersetzen wir in diesem Handbuch in genaue Anleitungen, die dem Mixologen und dem ambitionierten Connaisseur, der sich eine Homebar einrichten möchte oder den ein übergeordnetes ästhetisches Sachinteresse umtreibt, die Zubereitung aller wichtigen Mischgetränke ermöglicht.

Wir wünschen Ihnen viele schöne Stunden mit kühlen Cocktails im Kreis weiterer Enthusiasten dieser Kultur.

*Ihre Cocktaillians*

*Helmut Adam, Jens Hasenbein & Bastian Heuser*

# GRUSSWORT

---

Dies ist das erste Buch in deutscher Sprache, das ich tatsächlich auch verstehe. Nun, sagen wir, ich verstehe einiges davon. Sehr viel sogar. Jetzt wo ich darüber nachdenke, scheint mir, dass Deutsch im Grunde genommen ein transskribiertes Englisch ist.

Das eine Wort, das ich sehr genau verstehe, ist natürlich Cocktailian. Ich kenne dieses Wort so gut, weil ich es im Jahr 2001 erfunden habe. Der Auslöser dafür war eine größere Diskussion im legendären, leider mittlerweile deaktivierten Drink-Boy-Forum im Internet. Eine Gruppe des Forums suchte nach einem Ersatz für den Begriff »Mixologe«.

Ich definierte einen Cocktailian als jemanden, der gemischte Getränke herstellen kann, der ein gutes Verständnis für Cocktailzutaten hat und auch weiß, wie man sie harmonisch vermischt. Der Cocktailian konnte sich dennoch nicht gegen den Mixologen durchsetzen, aber er etablierte sich als eigenständiger Begriff daneben.

Nachdem die erste Dekade des 21. Jahrhunderts vergangen ist, schaue ich mit Ehrfurcht darauf zurück, was die heutige Bartender-Generation in dieser kurzen Zeit erreicht hat. Das Handwerk des Bartenders ist mit einem glänzenden Ehrenabzeichen geschmückt, Bartender genießen gesellschaftliches Ansehen wie Köche und die Kreativität heutiger Cocktailian-Mixologen ist fast unglaublich.

Und das Beste daran ist, dass klassische Cocktails dabei trotzdem aktuell geblieben sind. Das bedeutet, dass nagelneue Kreationen heute Seite an Seite mit Drinks serviert werden, die seit über einem Jahrhundert existieren. Es ist wunderschön, Zeuge dieser Entwicklung zu sein.

Ich kenne die Bartender, die dieses Buch geschrieben haben. Ihre Leidenschaft für die Bar durchdringt alle Texte – und sicher auch die Kapitel, die ich nicht verstehe! Diese schreibenden Bartender waren es, die den Weg für die Cocktail-Revolution in Deutschland, Österreich und der Schweiz bereitet haben und ich bin stolz darauf, sie zu meinen Freunden zählen zu können.

Lesen und trinken Sie sich durch dieses Buch und Sie werden vielleicht bald zu jemandem, der gemischte Getränke herstellen kann, der ein gutes Verständnis für Cocktailzutaten hat und auch weiß, wie man sie harmonisch kombiniert. Es besteht die Möglichkeit, dass dieses Buch Sie zu einem richtigen Cocktailian macht.

*With Lotsa Love from Gary »Gaz« Regan*

# INHALT

Vorwort	4
Grußwort von Gary »Gaz« Regan	6

## GESCHICHTE DES ALKOHOLS

Wie alles begann	16
Eine Tour de Force / Cocktail-Geschichte VON JARED BROWN & ANISTATIA MILLER	19
Bartending im 21. Jahrhundert VON ANGUS WINCHESTER	42

## TECHNIK

Gläser	48
Barwerkzeuge	52
Arbeitstechniken	59
Maßtabelle	59
Jiggern	60
Ausgießen	61
Abseihen	62
Doppelt Abseihen	63
Muddlen	64



Rühren	65
Schichten	66
Shaken	67
Werfen	68
Zesten / Zesten flambieren	69
Goldene Regeln des professionellen Bartendings	
VON ANGUS WINCHESTER	70

## WARENKUNDE

Verkostung von Spirituosen	76
Aussehen	78
Aroma / Geruch	78
Mundgefühl / Geschmack	80
Die Destillation	81
Spirituosenkunde	86
Gin	86
Genever	87
Liköre	88
Madeira	90
Obstbrände / Eau de Vie	91
Port	92
Rum, Rhum, Cachaça	94
Sake	96
Sherry	97
Shochu	98
Tequila / Mezcal	99
Wermut	101
Vodka	102
Weinbrand / Brandy	103
Amerikanischer Whiskey	105

Irischer Whiskey	107
Japanischer Whisky	108
Kanadischer Whisky	109
Schottischer Whisky	110
Foodpairing – Der schnelle Weg zu neuen Cocktails	
VON BERNARD LAHOUSSE	112
Wie funktioniert Foodpairing?	113
Frischware Obst	118
Saisonkalender Obst	128
Kräuter und Gewürze	130
Saisonkalender Kräuter und Gewürze	141
Weitere Cocktailzutaten	142
Aromatabelle	146
Hausgemachtes – In eigener Herstellung	148
Vorhang auf für das Eis	160

## COCKTAILS

Key Cocktails ☞	164
Batidas	169
Fizz, Collins und Co.	179
Flips, Eggnogs & Cream Cocktails	207
Herzhafte Cocktails	223
Highballs & Longdrinks	233
Juleps	255
Medium Cocktails	267
Old Fashioneds	281
Paradiesvögel & Grenzgänger	299
Punches	317
Schaumwein Cocktails	353
Sours	369

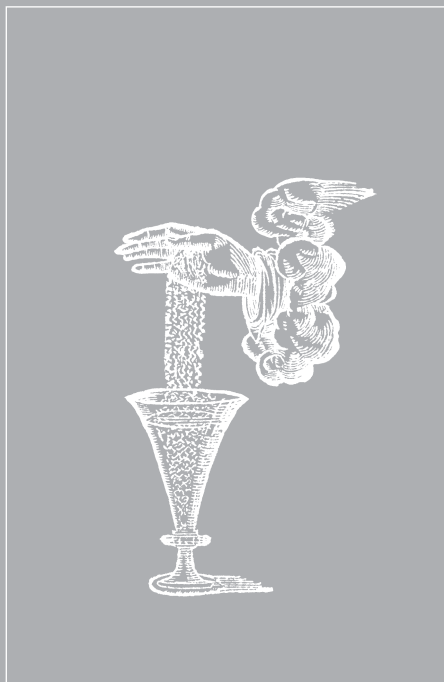
Wermut Cocktails _____	433
Zwei- und Dreiteiler _____	471

## ANHANG

Literaturverzeichnis _____	488
Linkliste _____	492
Gastautorenbiografien _____	493
Glossar _____	496
Index	
Cocktails A–Z _____	508
Cocktails nach Kategorien _____	512
Cocktails nach Spirituosen _____	517
Impressum _____	528

## ESSAYS

Die Prohibition – Das große Missverständnis _____	238
Die Urväter aller Bartender <small>VON ROBERT HESS</small> _____	286
Disco Disco! Ein Kessel Buntes – Die 70er- und 80er-Jahre _____	302
Die Cocktailwelle <small>VON SIMON DIFFORD</small> _____	312
Einige Gedanken zum Punch <small>VON DAVID WONDRICH</small> _____	322
Die Bar in den 70er- und 80er-Jahren <small>VON FRANZ BRANDL</small> _____	332
Die Ahnen des Cocktails – die gemischten Getränke _____	344
Tiki Tiki! <small>VON JEFF BERRY</small> _____	350
Die Wiederentdeckung der Frische und Bar 2.0 _____	386
Die Tiki-Ära und der Beginn der Systemgastronomie _____	405
Die Geburt des Cocktails _____	436
Die beiden Harrys <small>VON JARED BROWN &amp; ANISTATIA MILLER</small> _____	460
Eine Ode an das Eis <small>VON JÖRG MEYER</small> _____	468

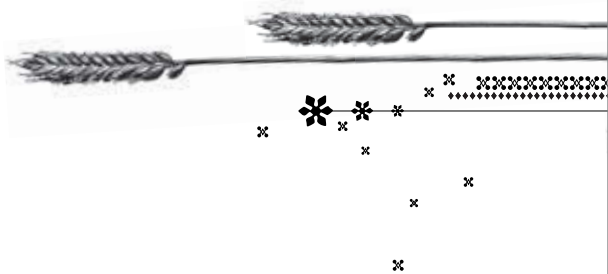
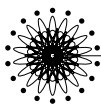


# GESCHICHTE DES ALKOHOLS

---

Im ersten Kapitel möchten wir dem Leser die Tür zur Geschichte des Alkohols und seinem weitreichenden Einfluss auf die Menschheit einen Spalt breit öffnen. »Warum nur einen Spalt?« werden Sie verwundert fragen, »ich habe meinen letzten Heller für dieses Buch gegeben!« Nun, das Thema ist so komplex, facettenreich und verwoben, dass unsere Gastautoren Anistatia Miller und Jared Brown mittlerweile mehrere Bücher über die Geschichte des Alkohols geschrieben haben und noch lange nicht am Ende sind. So werden wir uns denn auf eine Essenz des Ganzen beschränken, des besseren Überblicks wegen in Form einer Zeitleiste.

Über das Buch verteilt werden Sie an geeigneten Stellen weitere geschichtliche Ergänzungen finden, teils vom Autorenteam, teils von unseren Gastautoren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zeitreise!













## EINE TOUR DE FORCE

---

Im Folgenden finden Sie eine spirituelle Zeitreise durch mehrere Jahrhunderte, von den ersten arabischen Alchemisten bis zu den experimentellen Mixologen des 21. Jahrhunderts.

---

800

N. CHR.

Der arabische Alchemist *Abū Mūsā Dschābir ibn Hayyān* (auch bekannt unter dem Namen Geber) verwendet einen *al-anbiq* (Alambik) zur Gewinnung von ätherischen Ölen. Al-Kindi destilliert mit Gebers Alambik ein genießbares Elixier. Al-Razi bestätigt, dass Alkohol eine Trägersubstanz für Heilmittel für den menschlichen Körper ist.

---

1000–1144

N. CHR.

Die Mauren bringen mit der Eroberung der iberischen Halbinsel Destillationsverfahren nach Frankreich und Spanien. Gelehrte aus ganz Europa werden zusammengerufen. In Sevilla übersetzt Robertus Castrensis Abhandlungen über die Destillation von Geber, Al-Kindi und Al-Razi ins Lateinische.

---

1250–1269

Ausgehend von Castrensis' Schriften destilliert Arnaud de Villeneuve Wein mit seinem selbst entworfenen

Alambik und prägt das Wort *Aqua Vitae* (Wasser des Lebens). Dann verwendet er *Aqua Vitae*, um Wein stärker zu machen — der *Vin Doux Naturel* ist geboren. Albertus Magnus dokumentiert seine Experimente, die er basierend auf Villeneuves Erfolgen durchführt.

Der Zeitgenosse Ramon Llull prägt den aus dem Arabischen stammenden Begriff *Alkohol* und bezeichnet ihn als »Getränk, das dazu bestimmt ist, die Kräfte der Altersschwachen zu beleben«. Wilhelm von Rubruk, den Ludwig IX. von Frankreich entsandt hatte, die Tartaren zum Christentum zu bekehren, ist der erste europäische Reisende, der *Kumys* (vergorene Stutenmilch) und *Arrak* erwähnt, eine Spirituose aus Palmzuckersaft.

In Jacob van Maerlant te Dammes Buch »DER NATUREN BLOEME« werden Toniken und Medikamente auf Wacholderbasis erwähnt.

---

1292

Auf der Heimreise von Peking nach Italien entdeckt Marco Polo einen Arrak aus Palmzuckersaft: eine Spirituose aus Samara in Indonesien. Er erwähnt die Spirituose im zweiten Band von »IL MILIONE«.

---

1297–1320

Ramon Llull weiht Englands König Edward II. in die Geheimnisse der Destillation ein. In »THE RED BOOK OF OSSORY« von Bischof Richard Ledred ist die Herstellung von *Aqua Vitae* in Irland dokumentiert.

---

1386–1426

Genueser Abgesandte, die von Litauen nach Moskau reisen, präsentieren dem russischen Großfürsten Dmitri Iwanowitsch Donskoi vermutlich Kostproben von Aqua Vitae. Im Handelsregister von Sandomierz ist vermerkt, dass ein Aqua Vitae auf Getreidebasis in ganz Polen hergestellt wird. Genueser Kaufleute kommen wieder durch Russland. Großfürst Wasili II. Wassiljewitsch ist hocheifrig über die ihm überreichte Flasche Arrak, und innerhalb weniger Jahre erhalten die Klöster den Auftrag, auf Getreidebasis eine Variante namens *Brotwein* herzustellen.

---

1455–1500

Der Wiener Physiker Michael Puff von Schrick beschreibt in seinem »NÜTZLICHEN BÜCHLEIN VON DEN AUSGEBRANNTEN WÄSSERN« 82 Kräuterliköre. Das Buch wird 1476 mit Gutenbergs neuer Druckerpresse gedruckt. Bis 1601 erscheinen 38 überarbeitete Ausgaben. Arnaud Villeneuves »LIBER DE VINIS« wird ins Englische übersetzt, gedruckt und veröffentlicht. Nach Erscheinen von Hieronymus Brunschwig's »LIBER DE ARTE DISTILLANDI DE COMPOSITIS — DAS BÜCH DER WAREN KUNST ZÜ DISTILLIEREN«, herausgegeben in Straßburg, entstehen zahlreiche Brennereien in Schiedam und Amsterdam in den Niederlanden, in denen *brandewijn* (Branntwein) aus gemälztem Getreide hergestellt wird.

---

1501–1539

Pedro de Atienza führt erfolgreich Zuckerrohrsetzlinge auf Hispaniola ein — die ersten, die über die Kanarischen Inseln in die Neue Welt gelangen. Diego Velázquez de

Cuéllar und Hernan Cortes führen Setzlinge auf Kubaein. Spanische Siedler in Santiago de Tequila in Mexiko bauen in einer nahegelegenen Schlucht *alquitaras*, Destillieranlagen bestehend aus Lehm, Holz, einem Topf und einem Becken und brennen Brandy aus *pulque*, einem einheimischen fermentierten Getränk aus Agaven. Sie nennen das Ergebnis *mexcalli*. Martim Afonso de Sousa und seine Partner Pero Lopes de Sousa, Francisco Lobo, Vicente Goncalves und Erasmo Shetz von Antwerpen bauen in Sao Jorge dos Erasmos, Madre de Deus und Sao Joao Destillieranlagen auf, um aus *garapa azeada* (einem Wein aus Rohrzucker) *Aguardente de Cana* zu brennen, einen Zuckerrohrschnaps, der später als *Cachaça* bekannt werden wird.

Marquis Francisco de Caravantes exportiert Weinstöcke von den Kanarischen Inseln nach Peru. Innerhalb weniger Jahre produzieren und exportieren spanische Siedler Wein. Ernten, die nicht für die Weinproduktion geeignet sind, werden weggeworfen oder der Most Farnpächtern gegeben, die daraus Traubenschnaps oder Aguardiente herstellen, das später *Pisco* genannt wird.

Das Heilmittelbuch »O ZIOLACH I O MOCY ICH« des polnischen Apothekers Stefan Falimirz belegt als eines der ersten Bücher das Wort *Vodka* und beschreibt die Zubereitung von über 70 Heilmitteln auf Vodkabasis.

---

1552–1596

Der holländische Chemiker Philippus Hermanni erwähnt in seinem »CONSTELIJCK DISTILLEER BOEK« einen Wacholderschnaps. Britische Truppen landen in

den Niederlanden, um die Spanier im Holländischen Unabhängigkeitskrieg zu bekämpfen. Dr. Sylvius de Bouve von der Universität Leiden versetzt wegen der medizinischen Wirksamkeit *korenbrandewijn* mit Wacholderbeeren: ein ideales Heilmittel für Lumbago (Rückenschmerzen) und ähnliche Beschwerden. Er verkauft seine Kreation unter dem Namen *Genova*.

Richard Drake erfindet ein Getränk namens *Draquecito*, benannt nach seinem Chef, dem Freibeuter Sir Francis Drake, auch genannt *El Draque*. Das Getränk enthält Zucker, Limetten, Aguardiente de Caña und eine einheimische Minzeart, die als *hierba buena* bekannt ist. Spanische Siedler in Kuba beginnen, Aguardiente de Caña aus Melasse zu brennen.

---

1618-1644

Die britischen Truppen, die im Dreißigjährigen Krieg kämpfen, trinken sich mit *Genever* Mut an und bringen ihre Liebe zum *Gin* mit nach Hause. Gerade aus dem Exil in den Niederlanden zurückgekehrt, legen die Pilgerväter in Plymouth ab. Mit an Bord der *Mayflower* nehmen sie Brandy und *Gin*.

Der holländische Auswanderer Pieter Blower bringt Zuckerrohrsetzlinge und Destillierapparate aus Brasilien in die britische Kolonie Barbados und führt so die Rumproduktion auf der Insel ein. Ein weiterer holländischer Auswanderer aus Brasilien, Benjamin da Costa, führt dieselbe Technik in der französischen Kolonie Martinique ein.

---

1650–1664

Admiral Robert Blake von der Royal Navy ersetzt die Bierrationen seiner Seeleute durch Brandy. Vizeadmiral William Penn (der spätere Gründer von Pennsylvania) erreicht Barbados und erobert Jamaika. Er befiehlt, dass der Flotte der einheimische Rum als Tagesration zugeteilt wird, wenn die Wein- und Biervorräte aufgebraucht sind.

Britische Kolonisten in Neuengland erbauen in Boston die erste Rumbrennerei. Verwendet wird Melasse aus der Karibik. Holländische Kolonisten in der Kolonie Neu Amsterdam (später New York City) folgen schon bald ihrem Beispiel.

---

1675–1690

Rum wird offizieller Bestandteil der Tagesrationen der britischen Royal Navy.

In der Heimat fördert Englands einziger holländischer Monarch, Wilhelm III. von Oranien (1650–1702), nach seiner Thronbesteigung den Import von Genever, beschränkt den Import französischen Brandys und unterstützt die Destillation von »gutem englischen Getreide« für die Produktion von britischem Gin. Die London Guild of Distillers (Londoner Schnapsbrennergilde) wird aufgelöst und so der Ginbrennerei durch Amateure freien Lauf gelassen. Bis 1690 sind Ginproduktion und Ginkonsum in London auf 2 270 000 Liter jährlich gestiegen.



---

1693

Ein französischer Mönch namens Dom Perignon ruft aus: »Kommt schnell! Ich trinke Sterne!«, nachdem er den *Champagner* erfunden hat.

---

1712

In London erhält der Provinzpfarrer Richard Stoughton ein königliches Patent auf seinen Kräuteraufguss auf Alkoholbasis, den er *Stoughton's Elixier* nennt. Es ist das zweite Heilmittelgemisch der Welt, das patentiert wird.

---

1730–1740

Die tägliche Bierration der britischen Royal Navy von 4,5 Litern wird vollständig durch knapp 300 ml 70 bis 85%igen Rum ersetzt (entspricht 568 ml mit 40% Vol.). Vizeadmiral Edward Vernon (der wegen des wasserfesten Umhangs, den er auf Deck immer trug, den Spitznamen Old Grog trägt) erlässt den Befehl, dass die tägliche Rumration »jeden Tag im Verhältnis ein Viertelliter Wasser auf 300 ml Rum gemischt werden ... und die guten Ehemänner eine Extraktion Limettensaft und Zucker erhalten sollen.«

---

1758–1769

Als George Washington zur Wahl ins House of Burgeses in Virginia antritt, teilt er mit potenziellen Wählern ein Fass Barbados-Rum. Washington wird außerdem durch die Familie Laird aus Scobeyville, New Jersey, mit *Applejack* bekannt gemacht, einem Apfelbranntwein ähnlich dem Calvados.

Der Chemiker Joseph Black — der James Watt bei der Entwicklung der Dampfmaschine half — verbessert die

Destillation von schottischem Whisky, indem er die Temperatur am Sammlungspunkt stabilisiert.

Die Schwestern Henriod aus Couvet in der Schweiz bewerben ihr *Absinth-Elixier* in einer Zeitung in Neuchâtel.

---

1771-1783

Der schwedische Chemieprofessor Torbern Bergman entwickelt einen Karbonisierungsprozess, mit dem natürlich sprudelndes Quellwasser imitiert werden kann. Unabhängig davon entdeckt Joseph Priestley eine Methode zum Versetzen von Wasser mit Kohlensäure, als er eine Schüssel mit Wasser über einem Bierfass in einer Brauerei in Leeds aufhängt. Jean Jacob Schewpe liest die Berichte über Bergmans und Priestleys Experimente. Er verbessert die Methode und nennt sie das *Genfer System*.

Catherine und Thomas Hustler führen während der amerikanischen Revolution eine Taverne in Storm's Bridge in New York und erfinden dem Schriftsteller James Fenimore Cooper zufolge dort den Cocktail.

Jacob Beam und Elijah Pepper erbauen Brennereien in Lexington, Kentucky. John Jameson gründet die Bow Street Distillery in Dublin, Irland.

Im Auftrag des russischen Zaren entwickelt Johann Tobias Lowitz die Aktivkohlefiltration für die Vodka-Produktion.

---

1786–1789

Antonio Benedetto Carpano erfindet in Turin in Italien den *Wermut*, basierend auf einem Rezept des Klosters in seinem Heimatdorf.

Antoine Lavoisier identifiziert die Bestandteile von Ethylalkohol.

---

1792–1794

Major Daniel-Henri Dubied erwirbt ein Rezept für die Herstellung von Extrait d’Absinthe. Dr. Pierre Ordinaire brennt angeblich in der Schweiz einen Absinth. Abram-Louis Perrenoud schreibt sein Rezept für *Absinth* in ein Notizbuch. Und schließlich erwirbt Dubied im selben Jahr Perrenouds Rezept. Jean-Jacob Schweppe verlegt seine Sprudelfirma nach London.

Präsident George Washington initiiert den Militia Act von 1792, demzufolge die Bundespolizeichefs Verweigerer der Whiskysteuern in Pennsylvania, Virginia, West Virginia, North und South Carolina vor Gericht zu laden haben. Die Whisky-Rebellion von 1794 erreicht ihren Höhepunkt, als 13 000 Milizionäre auf die steuererweiternden Brenner in Pennsylvanias Allegheny Valley marschieren.

---

1795–1798

König Carlos IV. von Spanien überträgt José María Guadalupe Cuervo ein Stück Land und gewährt ihm die erste Konzession zur kommerziellen Herstellung von *Mezcalwein* (auch bekannt als Tequila).

Der französische Naturforscher Nicolas-Théodore de Saussure definiert die chemische Formel von Alkohol als  $C_2H_5OH$ .

George Washington wird Whiskybrenner, als sein schottischer Farmleiter James Anderson ihn davon überzeugt, dass die Whiskeyproduktion eine ideale Erweiterung seiner Getreidemühlen sei. Es soll sein gewinnbringendstes Unternehmen werden.

---

1798–1807

Im Limmer's Hotel & Coffee House in der Conduit Street in London wird der JOHN COLLINS von einem Oberkellner dieses Namens erfunden. (Später, als er mit Old Tom zubereitet wird, wird er in TOM COLLINS umbenannt.)

Der neugewählte Präsident der Vereinigten Staaten, Thomas Jefferson, hebt Washingtons Whiskeysteuern auf.

Das Wort *Cocktail* erscheint im »FARMER'S CABINET OF AMHERST«, New Hampshire, in der Ausgabe vom 28. April 1803 zum ersten Mal in gedruckter Form.

In der Mai-Ausgabe 1806 des »THE BALANCE, AND COLUMBIAN REPOSITORY« in Hudson (New York) erscheint ein Artikel, in dem erwähnt wird, dass ein »Cocktail ein stimulierendes alkoholisches Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters ist. Er wird auch Bittered Sling genannt und soll ein exzellentes wahlpropagandataktisches Getränk sein, da er das Herz stark

und kühn macht und zugleich den Kopf benebelt. Es heißt außerdem, es sei einem demokratischen Kandidaten von großem Nutzen: Denn jemand, der ein Glas davon geschluckt hat, schluckt auch alles andere.«

---

1807–1816

Frederic Tudor verschifft kommerziell Eis von Boston, Massachusetts, nach Kuba. Die Cantineros in Havanna sind hocheifrig darüber und begünstigen so den Erfolg des Unternehmens. Königin Charlotte Johanna von Portugal erfindet den *Batida* und serviert ihn ihrem königlichen Hofstaat, der nach Napoleons Invasion der Iberischen Halbinsel vorübergehend in Rio de Janeiro, Brasilien, residiert. Sie kühlt die Mischung mit Ammoniak und Salz an der Außenseite des Glases.

Der britische Wissenschaftler Bartholomew Sykes erfindet ein Hydrometer. Zwei Jahre später wird es von der britischen Regierung für das Messen des Alkoholgehaltes von Spirituosen verwendet. Es wird bis 1980 in Gebrauch bleiben.

---

1820–1822

Die Restaurant-Bar La Florida eröffnet als Bodega La Piña de Plata in Havanna, Kuba.

Autor Pierce Egan erfindet das Heißgetränk *Tom & Jerry* als Werbung für sein Buch desselben Namens.

Der Schriftsteller James Fenimore Cooper macht eine Figur namens Betty Flanagan zur Hauptfigur eines Romans, die er auf Catherine Hustler und ihren Erin-

nerungen an die amerikanische Revolution begründet, einschließlich ihrer Erfindung des Cocktails.

Der französische Chemiker Joseph Louis Gay-Lussac entwickelt die alkoholometrische Tabelle.

---

1824–1836

Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert erfindet den Bitterlikör *Angostura*.

Charles Derosne entwickelt eine Maschine zur Kohlefiltration für die Zuckerherstellung. Robert Stein erhält zwei Patente auf seine Column-Still oder Continuous-Still. Aeneas Coffey erhält ein Patent auf seine Brennsäule, die Steins Entwurf von 1827 verbessert. Die ersten Gin-Paläste eröffnen in London. Autor Charles Dickens beschreibt sie in seinem Buch »SKETCHES BY BOZ«.

Antoine Amedée Peychaud erfindet in seiner Apotheke in der Rue Royale in New Orleans *Peychaud's Bitters* und den Cocktail SAZERAC.

---

1838–1849

Tennessee verabschiedet das erste Prohibitionsgesetz in der Geschichte der Vereinigten Staaten, durch das der Verkauf von alkoholischen Getränken in Tavernen und Läden eine Ordnungswidrigkeit darstellt.

Absinth wird den in Algerien kämpfenden französischen Truppen, als Malariaphylaxe verabreicht.