

BEBIDAS Y LICORES

[“A una copa de Jerez” / Carlos Massa. *La Risa*, 1843, I, n.27, 15 octubre, p.14-15.](#)

[“Aniseta de Burdeos”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.3, 15 junio, p.30.](#)

[“Babaroise \(bebida para tomar caliente\)” / Gabriel Brandimbourg. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.24, 1 agosto, p.125.](#)

[“El borracho” / Vicente Álvarez Miranda. *La Risa*, 1843, I, n.11, 11 junio, p.81-82. \(Con ilustración\).](#)

[“Brandy-Cocktail. Buffalo-Bill”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.3, 10 mayo, p.44.](#)

[“Café cocktail \(refresco americano\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.186.](#)

[“Cebada aljofarada”. *La Risa*, 1843, I, n.5, 30 abril, p.40.](#)

[“La cerveza considerada como alimento” / De uno que lee algo. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.19, 1 marzo, p.47.](#)

[“Cerveza sólida”. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, p.130.](#)

[“Champagne Cobbier. Sherry Cobbier. Marsala Cobbier. Whisky, Brandy, Cobbier \(refrescos ingleses\)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.186.](#)

[“Champagne Prime”. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.21, 1 noviembre, p.334.](#)

[“Clericot de Cahmpagne \(bebida para bailes\)”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.6, 25 junio, p.89.](#)

[“Los Cocktails de Carlos: Aiglon cocktail y Angelus cocktail” / Carlos Aebersold. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.87, 1 noviembre, p.165.](#)

[“Crema angélica”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.15, 7 septiembre, p.175.](#)

[“Crema Chantillí”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.25, 16 noviembre, p.296-297.](#)

[“Curaçao”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.33, 11 enero, p.395.](#)

[“La derrota de Waterloo por un vaso de cerveza”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.84, 1 agosto, p.124-125.](#)

[“Debe beberse vino”. *El Gorro Blanco*, 1912, VII, n.71, 1 julio, p.421-422.](#)

[Diversas bebidas alcohólicas. *El Gorro Blanco*, 1910, VI, n.51, 1 noviembre, páginas intermedias.](#)

- “Esencia de trufas”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.12, 17 agosto, p.136-137.
- “Los establecimientos Vve Binet Fils & Cie en Reims (Champagne)”. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.20, 1 abril, p.49-50.
- “Los establecimientos Vve Binet Fils & Cie en Reims (Champagne) (Conclusión)”. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.21, 1 mayo, p.65-66.
- “Los frailes y los licores”. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.177-178.
- “Gran Almirante”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.138-139.
- “Granizado de fresas al Champagne”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.79.
- “Imperial Ponche Mandarineta”. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.88, 1 diciembre, p.185.
- “Lait de poule” / Molière (1625). *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiestro 1892*, p.130.
- “La levadura de cerveza” / Vicente Vera. *El Gorro Blanco*, 1913, VIII, n.78, 1 febrero, p.17-19.
- “Limonada Americana”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.139.
- “Linoyadá o Limoya-Ezer-baga” / Ricardo Becerro de Bengoa. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiestro 1892*, p.24-25.
- “Manera de hacer el Resolí. Ponche de leche cubano”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.29, 14 diciembre, p.345.
- “Marquise al Moet et Chandon”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.10, 25 agosto, p.148.
- “Néctar” / M. Ortiz de Pinedo. *Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiestro 1892*, p.39-41.
- “Old-Man Cotackil (refresco americano)” / Ignacio Domenech. *El Gorro Blanco*, 1908, III, n.28, 1 diciembre, p.186.
- “Opale Imperial”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.139.
- “Ponche”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.17, 21 septiembre, p.198.
- “Ponche a la Romana”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.14.
- “Ponche al Kirsch”. *El Menú*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.32.
- “Ponche de café”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.2, 25 abril, p.26.
- “Ponche de huevos”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.21, 19 octubre, p.250.

[“Ponche helado al Té”. *El Menú*, 1904, I, n.11, 2 julio, p.79.](#)

[“Ponche helado de Champagne y piña”. *El Menú*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.47.](#)

[“Los prodigiosos vinos de Borgoña” / Dionisio Pérez. *Marmitón*, 1933, I, n.2, diciembre, p.4.](#)

[“Prueba de vinos”. *La Mesa Moderna*, 1894, II, n.33, 11 enero, p.394-395.](#)

[“Ratafia de moscatel”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.13, 24 agosto, p.155.](#)

[“Sorbete de grosella”. *La Mesa Moderna*, 1893, I, n.5, 29 junio, p.55.](#)

[“Sorbete de naranja”. *El Menú*, 1904, I, n.3 y 4, 12 mayo, p.23.](#)

[“Sorbete de piña”. *El Menú*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.16.](#)

[“Tip-top-tup”. *La Cocina Elegante*, 1904, I, n.9, 10 agosto, p.139.](#)

[“¿Y por qué no llama usted “copetín”, al “cotel” o “cock-tail”? *Marmitón*, 1933, I, n.2, diciembre, p.8.](#)