

農 村 雞 尾 酒 會



唐 張

鷄尾酒雖然是洋玩意，但是因為它能在不拘形式所費有限的情形下，達到賓主盡歡的目的，是很值得提倡的一種宴會方式。

所謂雞尾酒，其實就是用不同的酒類，拼湊的一種調合酒。

在家庭裏辦一個小型的雞尾酒會，真是輕而易舉，只要把客廳打掃清潔，中間放一張桌子，以便放置酒杯和小食品就行了。通常這種酒會，不一定準備坐椅，當然，把花瓶裏都插上鮮花會顯得更生動些。

日期決定後，最好是三、四天以前邀請，雞尾酒會不備飯食，僅供賓客社交閑叙，通常避開吃飯時間，以下午二時至五時為宜。

主人準備的酒杯，不需要過於精緻，只用同一式樣的玻璃杯就可以了。佐酒的小食品，外國人喜歡用三文治兩點之類，農村家庭可用炸洋芋片，炸春捲、天婦羅、炸菜糕等適合我國口味，此外可以酌備一些水果。

調配雞尾酒，用省產的紅葡萄酒，威士忌等，準備五十人份的紅櫻雞尾酒，只要八十元就夠了。

調配雞尾酒的種類，因客人的嗜好而不同，下面為你介紹幾種調製的雞尾酒的方法（五十人份）：

- (一) 紅櫻品酒 (每杯六十西西) 一千西西
- 草莓酒 五百西西
- 品酒 三十西西
- 檸檬汁 一倍汽水沖淡，並用鳳梨片點綴。
- (二) 紅紫品酒 (每杯四十西西) 五百西西
- 紅葡萄酒 五百西西
- 威士忌 五百西西
- 用汽水沖淡一倍，加鳳梨片點綴。
- (三) 金波酒 (每杯四十西西) 二百二十西西
- 葡萄酒 二百二十西西
- 葡萄酒白蘭地 七十西西
- 威士忌 七十西西
- 檸檬汁 十西西
- 以汽水三倍沖淡，並加罐頭櫻桃點綴。
- (四) 迎賓酒 (每杯四十西西) 四百西西
- 葡萄酒 四百西西
- 葡萄酒 一百八十西西
- 品酒 四百西西
- 橄欖酒 五十西西
- 檸檬汁 五十西西
- 方糖 十二塊
- 以汽水一倍沖淡，並加罐頭櫻桃點綴。

最高優良品種 二~三月種植

價值最優 適合種植 第一等入賞

市場內外銷路極廣 譽滿全國

新黑田五寸人參

正紅心、豐滿、鮮艷、整一、七十五天可收、全年均產、此種高產、故採不誤、每斤售價、均連郵費 105 元全省有名種苗店均有售。

◎價格、目錄附郵三元函索即寄。

恭賀新春 並祝豐收

種苗產最優良 日本全國第一入賞

濱光卷心白菜

耐熱、耐病、特強、播種後六十天即可達每球2~2.5公斤之優良高產

①坡田甘藍 ②坡田甘藍 ③坡田甘藍 ④坡田甘藍 ⑤坡田甘藍 ⑥坡田甘藍

盧筍種子 加州500 原封貨現品供應 美麗華盛頓

臺灣總代理 臺灣農產企業公司

臺北市迪化街一段八十六號