

Silber-Report 5

„Sammler sind glückliche Menschen“
Johann Wolfgang von Goethe

Der Cocktailshaker

Von Michael Wink und Ralf M. Koch

Inhalt

Der Cocktailshaker.....	2
Die Geschichte vom Shaker – ab 1830 bis 1884.....	3
Die Form des Shakers	6
Geräte um gleichzeitig mehr Cocktails zu mischen.....	8
Start in das neue Jahrhundert.....	10
Die goldenen Zwanziger Jahre und das Art Deco.....	12
Das erste Patent unter dem Namen „Cocktail Shaker“.....	12
Der Zeppelin- Shaker von Henkels	17
Cocktail Shaker Sammler, sammeln auch.....	19
Bowlen-Saft-Karaffe von K & B.....	23
Cocktail Shaker Tiffany und Redlich & Co., USA.....	23

Der Cocktailshaker

Der Barmaid, dem Barkeeper, dem Bartender, dem Barmann und dem Mixologen sein wichtigstes Werkzeug und die Entstehung im Überblick.

Es gibt viele Mythen über die Entstehung des „Cocktail Shaker“, so beginnt aber die moderne Shaker-Geschichtsschreibung mit Nachweisen im 19. Jahrhundert. Es erwähnt George Foster in einem Artikel in der New York Tribune, die Art & Weiße, wie ein Barman(n) einen Drink zubereitet. Der Reporter schrieb 1848: „With his shirt sleeves rolled up and his face in a fiery glow seems to be pulling long ribbons of julep out of a tin cup“.

Auch wurde es Mitte des 19. Jhdts in der Gesellschaft populär, sich gemischte Drinks zubereiten zu lassen, dadurch wurden die Bartender der damaligen Zeit kreativ und gingen von der bis dahin bevorzugten Rührtechnik zu dem „Rolling & Throwing“ über um Ihren Gästen was Besonderes zu bieten.

Wie in literarischen Erwähnungen zu finden wird dies im Jahr 1852 im dem Bericht „The Upper Ten Thousand“ beschrieben, wie ein Bartender auf einem Mississippi-Dampfer einen Julep herstellt und Getränke unter Verwendung von Gläser und Becher durch „Rolling & Throwing“ herstellt. Auch in dem ersten Bartender Guide aus dem Jahre 1862 von Jerry Thomas, dem berühmtesten Barkeeper und eigentlichen Begründer des FAIRKEEPINGS, wird dieses Verfahren auf Seite 77 beschrieben und abgelichtet.

So tourt zum Beispiel Jerry Thomas und promotet sein Bartender Guide „Bon Vivant's Companion or How to Mix Drinks“ mit silbernen Bechern „Mixing Cups“ durch Europa.



Abbildung 1 - Original Mixing Cup's, ca. 1870-1890



Abbildung 2 - Restauriert und neu versilbert

Jerry Thomas begann auch Mitte des 19. Jahrhunderts damit, aus dem Cocktail-Mixen (Rolling & Throwing - Flüssigkeiten werden hin- und her geschwenkt) eine richtige Show zu machen und entwickelten die besondere Kunst, verschiedene Flüssigkeiten sogar über größere Distanzen hinweg durch die Luft von einem Gefäß in ein anderes zu füllen, das Flairtending wurde geboren.



Abbildung 3 - Der Professor & Mixologist
Jerry Thomas mixt den „Blue Blazer“

Die Geschichte vom Shaker – ab 1830 bis 1884

Der Cocktail-Shaker oder auch kurz Shaker genannt hieß noch bis ca. 1925 "Schüttelbecher"= „Shaker“, "Schüttel-Apparat zum Getränke mischen – Aperatus for mixing Drinks" oder „Liquid Shaker“ wie die folgenden Abbildungen der Patentkopien und Einträge zeigen. So wurden Schüttelbecher „Shaker“ noch bis 1875 vermehrt als „Egg Beater“ - „Beverage Mixer“ Patentiert.(„Egg Beater“ & „Beverage Mixer“ abgeleitet von den Küchenutensilien zum Schlagen von Zutaten wie Eiern, Sahne & mischen von Likören).Doch Thomas Fisler, reichte seine Patentierung als neuen und verbesserten „Punch Shaker & Egg Beater“ ein. Somit wäre und ist der erste Offizielle „Shaker“ für Getränke schon 11 Jahre vor Trephus patentiert und nachgewiesen. Für weitere Informationen siehe www.Barworld.eu

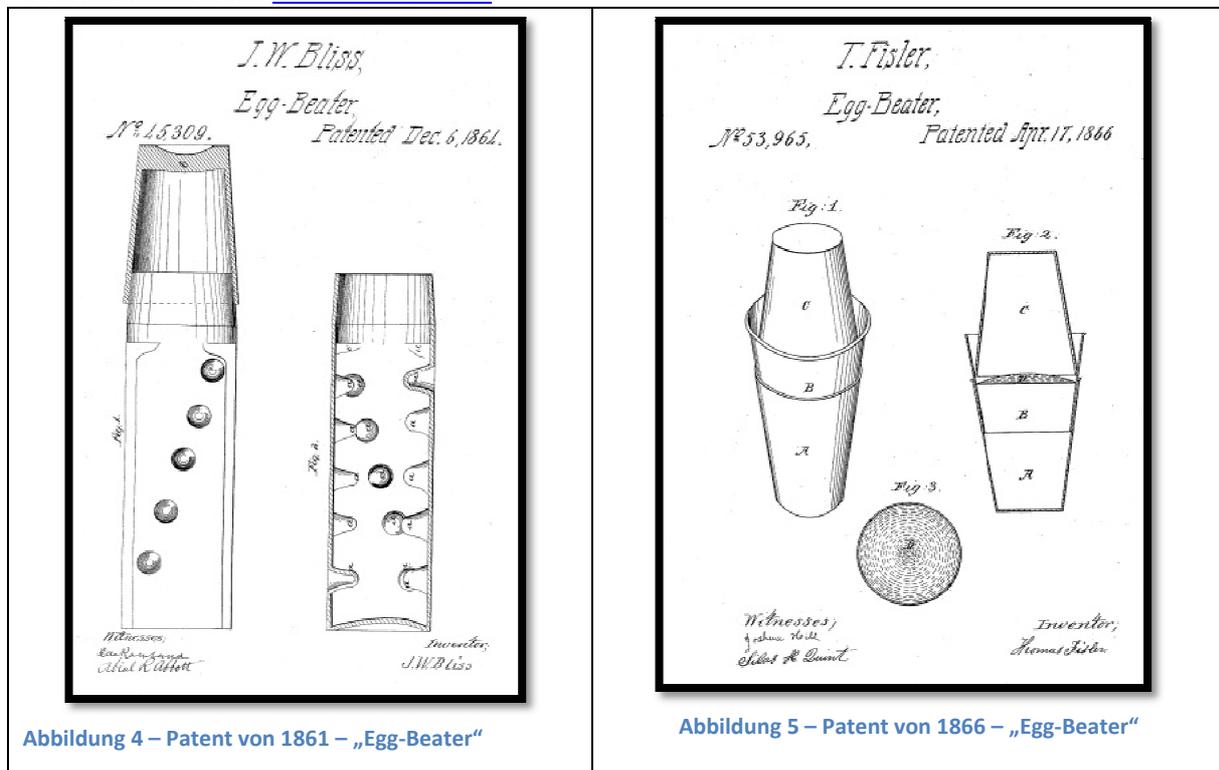


Abbildung 4 – Patent von 1861 – „Egg-Beater“

Abbildung 5 – Patent von 1866 – „Egg-Beater“

Der offiziell geltende erste bekannte Patenteintrag als Cocktailshaker - „Likör Shaker mit Sieb“ wurde 1877 von W. H. Trepus patentiert und galt Jahrelang als der erste Patentierung für einen Shaker im Getränkebereich. Wie Sie den vier Patenten mit Zeichnungen aus der Zeit von 1877 bis 1883 entnehmen können, wurden diese noch als „Likörmixer“, „Liquor Shaker“ oder auch „Beverage Shaker“ und 1882 als „Shaker for Mixing Drink's“ patentiert und registriert.

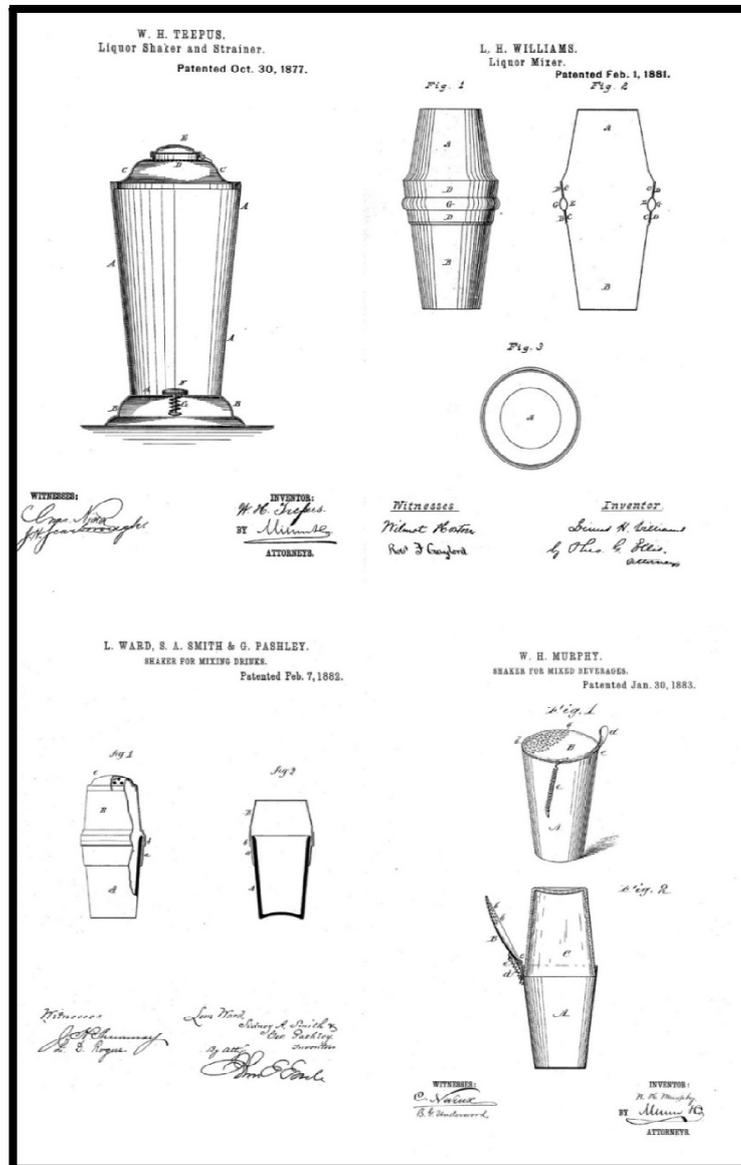


Abbildung 5a - Patente: 1877 – 1883 – Rechts oben: L.H. Williams. Links unten: Ward, Smith & Pashley

Somit beginnt die Nachvollziehbare moderne Shaker-Geschichtsschreibung und Entstehungsgeschichte von „Shaker“ um ca. 1850-1860 mit Eintragungen als „Egg Beater“, abgesehen von Erwähnungen und den Mythen der Behältnisse um 1500-1700. Auch haben sich mit großer Wahrscheinlichkeit viele Bartender & Mixologen von 1850 bis 1890 vor den ersten Patentierungen und Serienproduktionen, Mixing Cups und auch Shaker von Hand bei Silber- und Kupferschmieden fertigen lassen wie die obige Abbildung der Mixing Cup's zeigt. Es handelt sich hierbei um eine Einzelanfertigung und einem Unikat, das in einem Set mit Shaker, Julep Cups und Cocktail Cups aus Bronze/MessingLegierung ca. 1870-1890 gefertigt wurde.

Das in englisch und deutsch verfasste Buch "Bartender's Manual" von Harry Johnson aus dem Jahre 1882, erwähnt in der Liste für Inventar eines Saloons „List of Utensils for the Saloon,, einen Shaker, sowie mehrere „Egg Beaters“. Hierbei sind mit Sicherheit die oben erwähnten „Egg Beater“ gemeint, als auch zum Beispiel das folgende Modell von Eugenia Kilborn.

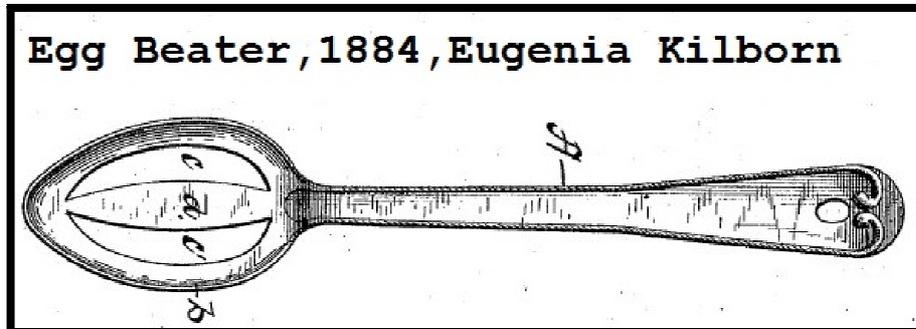
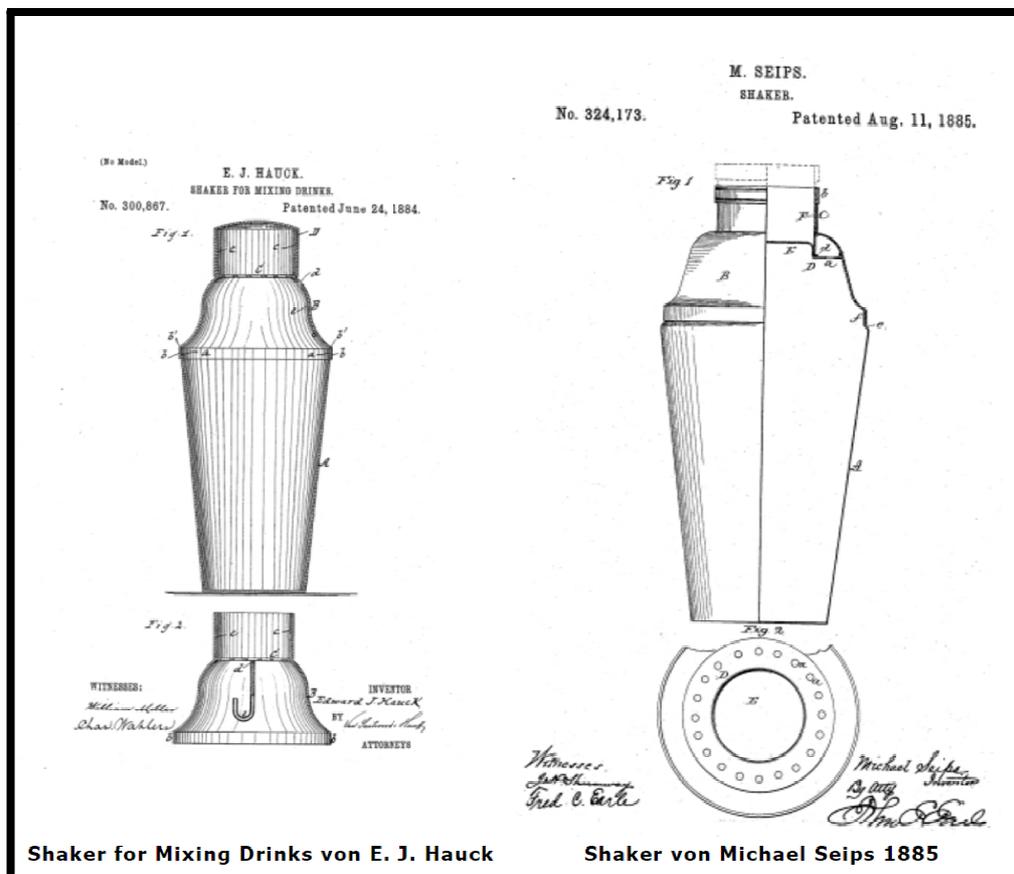


Abbildung 6 – „Egg Beater“, 1884 - Kilborn

Im Mai 1884 meldet Edward J. Hauck in New York einen dreiteiligen Shaker mit Strainer (Sieb) in einer besonderen Form zum Patent (24. Juni 1884) unter „Shaker for Mixing Drink's“ an. Die Form und das Design dieses „Shakers“ kamen schnell in Mode wie das Patent von Michael Seips aus dem Jahr 1885 zeigt. Auch sind diese Shaker heute noch beliebt und unter dem Begriff „Cobbler-Shaker“ bekannt.



Shaker for Mixing Drinks von E. J. Hauck

Shaker von Michael Seips 1885

Abbildung 7 – Links: „Cobbler“ Shaker 1884 von HAUCK. Rechts: Ähnlich Shaker: 1885 von SEIPS.

Fast zeitgleich wie Hauck, meldet William Christ Haslage einen mechanischen 3 teiligen seltenen Shaker an. Dieser wurde von einer renommierten Silbermanufaktur Rogers Brothers aus den USA (gegründet 1847), bzw. der späteren Meriden Britannia Company produziert.



Abbildung 8 – „Rogers Brothers“

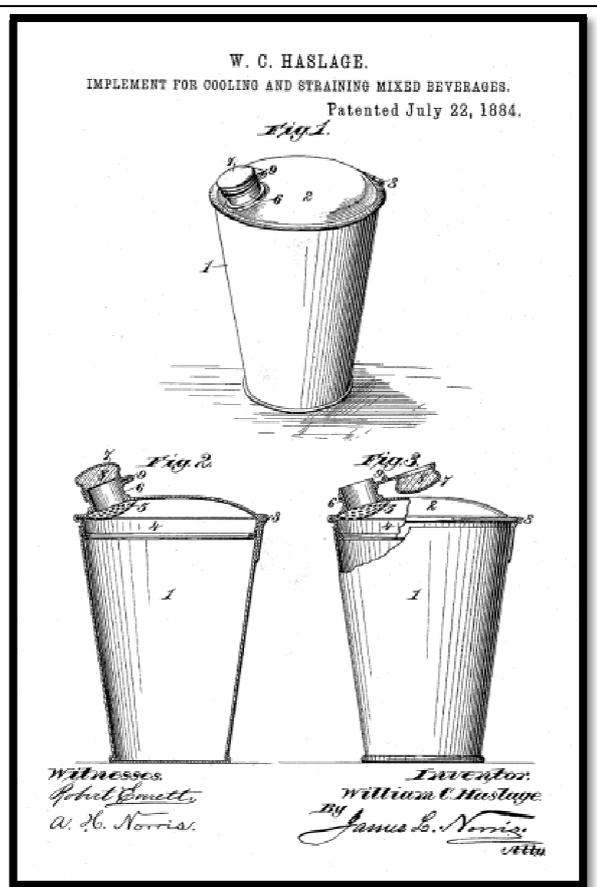


Abbildung 9 – Patent 1884 von William Haslage

Die Form des Shakers

Hierzu unterscheiden wir vier klassische Formen. Den zweiteiligen **Boston-Shaker**, der aus einem Glas- und einem Metallteil (heutzutage aus Edelstahl) besteht. Den zweiteiligen **French- oder Parisian Shaker** und den **Double Tin Shaker**. Sowie der oben erwähnte dreiteilige **Cobbler-Shaker**, meist in einer Art Urnenform gehalten, bei dem der Aufsatz als Strainer-Sieb fungiert und der mit einem kleinen, abnehmbaren Verschluss versehen ist.

Die zweiteiligen Shaker, die im 20. Jahrhundert ihre Namen bekamen (Boston Shaker, French Shaker, double Tin Shaker oder auch Tin Tin genannt), entwickelten sich eigentlich aus dem Limonaden Shaker (früher wurden verschiedenen Sirups mit Säften gemischt) und dem Likör Shaker von L.H. Williams 1882 (siehe Abb. 5a) und den „Shaker for Mixing Drink's“ von Leon Ward, S.A. Smith und G.Pashley (siehe Abb. 5a). Der **Vorläufer** für den double Tin Shaker oder auch Tin Tin entwickelte A. G. Smalley (siehe Abb. 11).

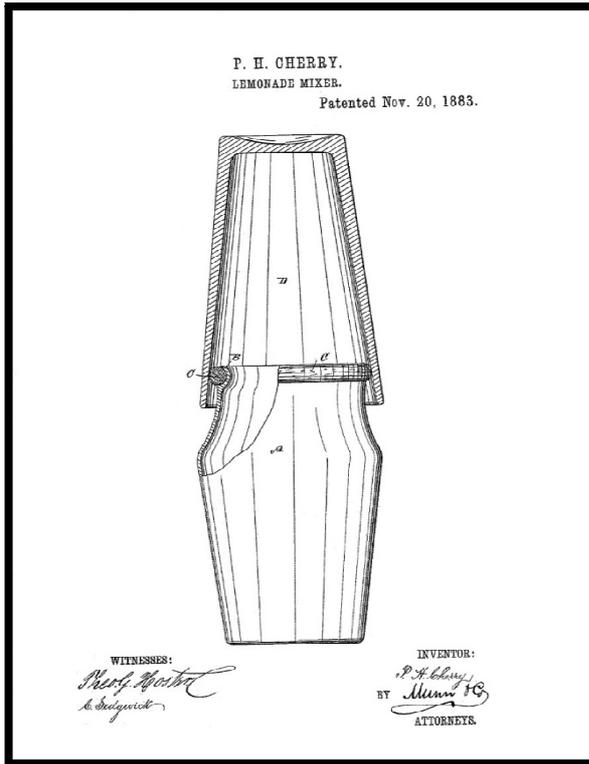


Abbildung 10- „Limonade Mixer“ 1883 von P. H. Cherry

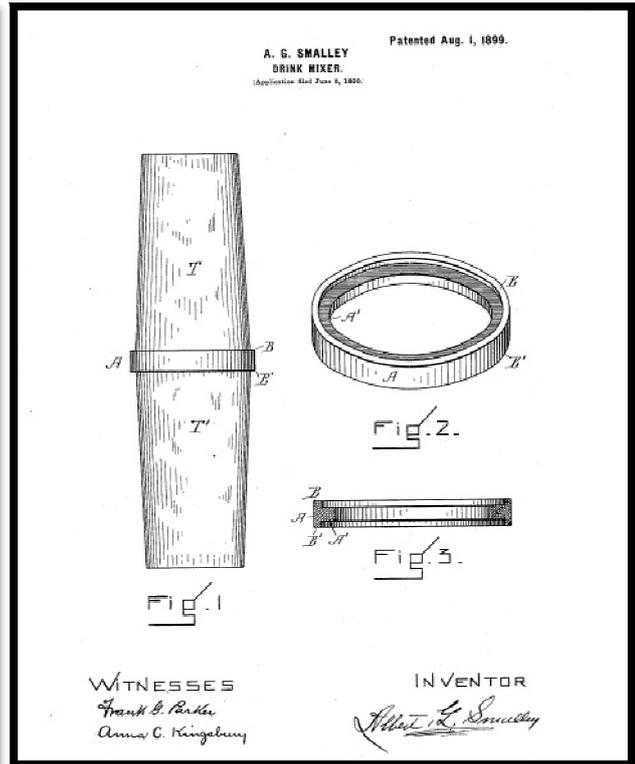


Abbildung 11-„Drink Mixer“ – Double Tin 1898 von Albert G. Smalley



Abbildung 12 - Boston Shaker(ca. 1890 -1906) Fa. Hartmann, München

Um 1900 entwickelten sich die double Tin Shaker (2 gleich große Becher). Hier entwickelte W. Edson einen Ring der zwei Tumbler zusammen führt.



Abbildung 13 - Double Tin Shaker, Frankreich ca. 20er - 30er Jahre



Abbildung 14 - Parisian Shaker - WMF versilbert um 1920

Geräte um gleichzeitig mehr Cocktails zu mischen

Auch auf Entwicklung technischer Hilfe wurde nicht verzichtet, so wurden seit ca. 1872 vermehrt Geräte zum Mischen für Getränke entworfen und zum Patent angemeldet. Diese wurden mit mehreren Shakern bestückt, um 4-8 gemischte Getränke gleichzeitig herzustellen. Angefangen hat es mit dem Patent von W. Harnett, „Aperatus for Mixing Drink's“, der mit herunter drücken bis zu sechs Getränke gleichzeitig mischen konnte. Aber auch durch kurbeln würde Geräte entwickelt um ein gutes mischen zu ermöglichen. Siehe Abb. 15 bis 18.

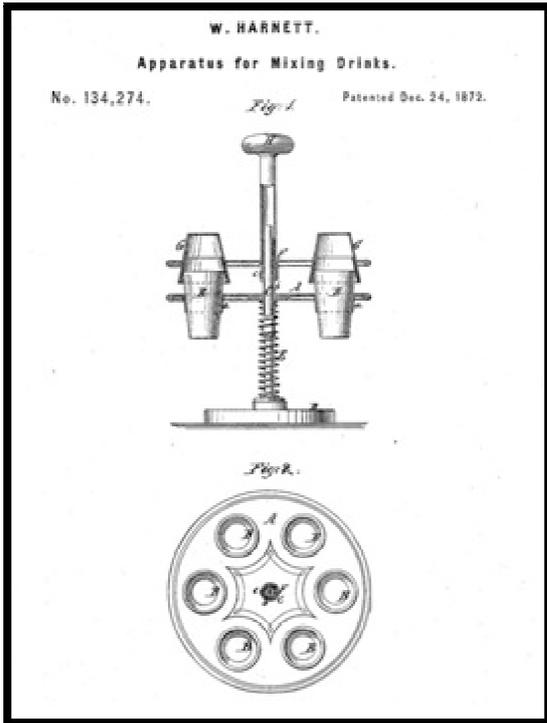


Abbildung 15 - 1872, Harnett, Apparatus for Mixing Drinks

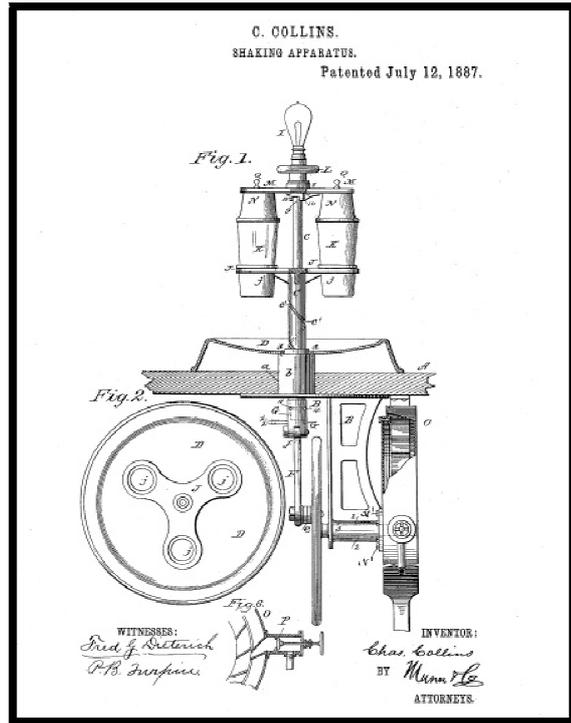


Abbildung 16 - 1887, Charls Collins, Shaking Aperatus

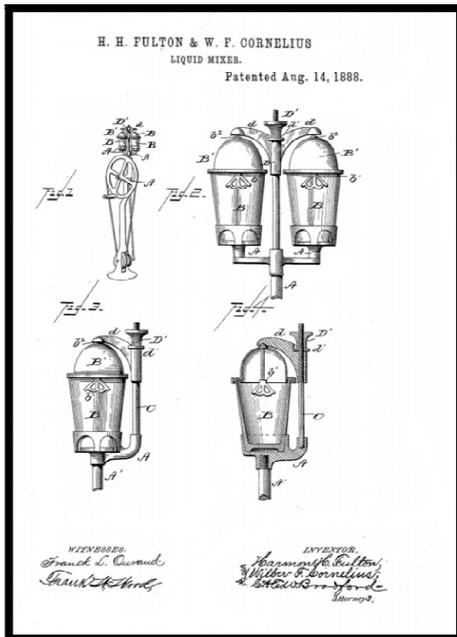


Abbildung 17 - 1888, Harmon Fullton & Wilbert Cornelius

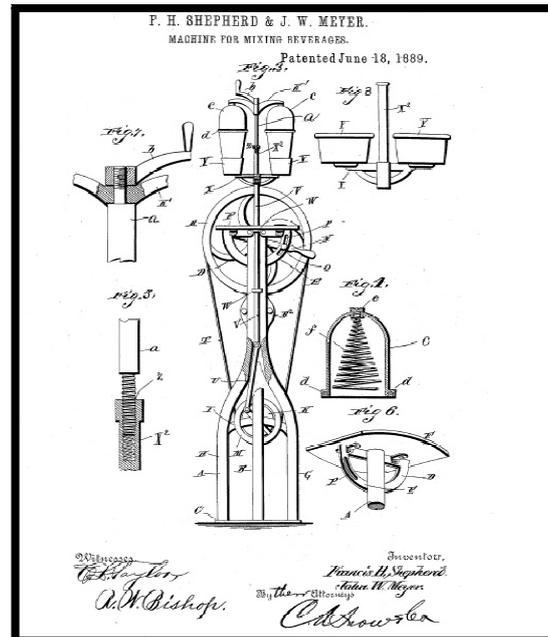


Abbildung 18 - 1889, Francis Shepherd & John Meyer

Start in das neue Jahrhundert

Auch hier wurden sehr viel neue Modelle & sehr viele Designer Objekte bis in die 30er Jahre entworfen. Wie zum Beispiel der „Drink Shaker“ von dem Kupfer- & Silberschmied Joseph Heinrichs, der unzählige Silber und Kupferarbeiten seinerzeit produzierte.

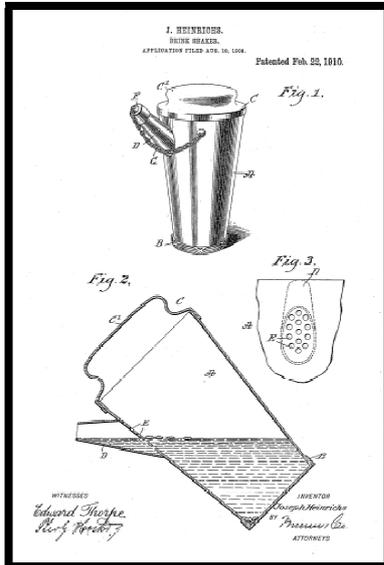


Abbildung 19 „Drink Shaker“ Patent von 1910, J. Heinrichs



Abbildung 20 - Shaker vor und nach der Restaurierung. J. Heinrichs.

Es gab diese Modelle in zahlreichen unterschiedlichen Verzierungen und Größen.



Abbildung 21 – J. Heinrichs, 1910 Paris-New York

Es wurden zu dieser Zeit viele neue Patente für den Shaker angemeldet, Abb. 22 bis 25 zeigt nur eine kleine Auswahl.

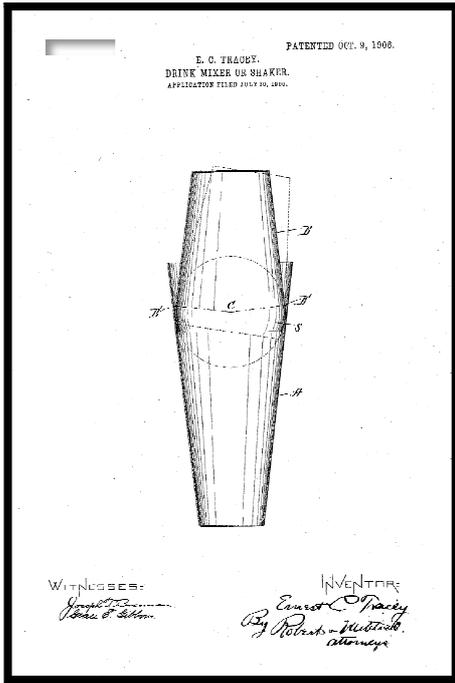


Abbildung 22

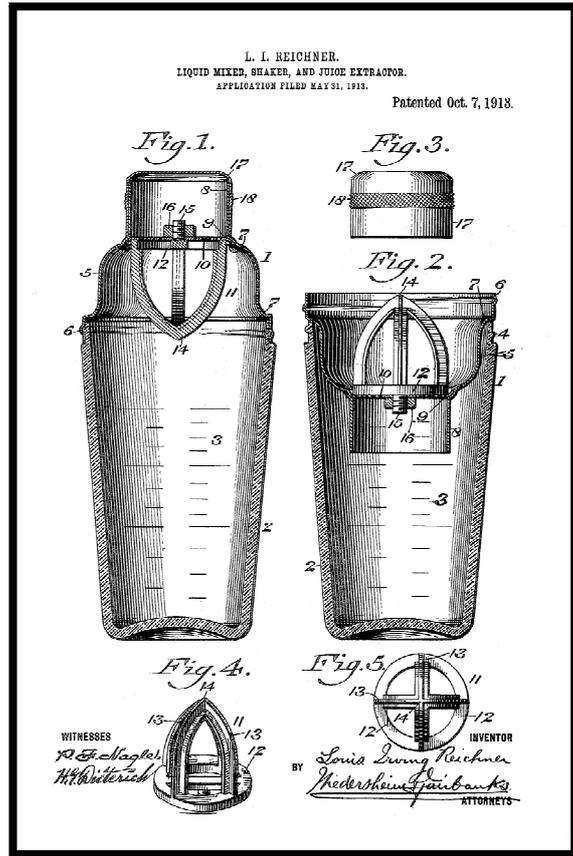


Abbildung 23

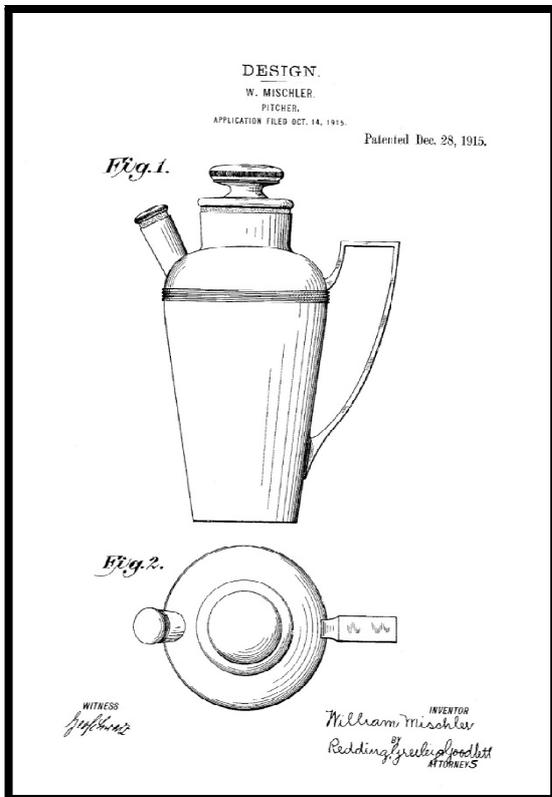


Abbildung 24



Abbildung 25

Die goldenen Zwanziger Jahre und das Art Deco

Nach dem Ersten Weltkrieg erblühte das Interesse der Menschen an Cocktail erneut und es kam zu einer richtigen Cocktail-Euphorie, die auf die Prohibition in den Vereinigten Staaten zurückgeführt werden kann. Die "Anti Saloon Liga" erreichte nämlich genau das Gegenteil, denn auch wenn Wirtshausbesuche verteufelt wurde und an Wirtsleute und Bartendern kein gutes Haar gelassen wurde, konnte der Alkoholkonsum nicht eingedämmt werden, denn die Shaker-Hersteller ließen sich davon nicht aufhalten und die Popularität der Cocktail-Shaker stieg weiter und weiter. Zu dieser Zeit gab es die die Shaker in den unterschiedlichsten und außergewöhnlichsten Formen und neben den deutschen Flugzeugen und Zeppelin der Fa. Henkels / Zwilling, Leuchttürme, Feuerlöscher (Siehe Bild unten, original aus den 20er Jahren) in den 50er gab es dann nochmal ein aufleben dieses Shakers mit Spieluhr in Chrom.

Ein Patent mit dem Wort „Cocktail“ im Zusammenhang mit Shaker wurde im Patentamt DEUTSCHLAND erstmals bei einem Eintrag im Jahre 1925 erwähnt und zwar von dem Franzosen Jacques Chahine. Dieser „Cocktailmischer“ = „Cocktail Mixer“ brachte eine weitere Besonderheit mit sich, er hatte verschiedene Kammern für die unterschiedlichen Zutaten mit Mengenvorgabe.

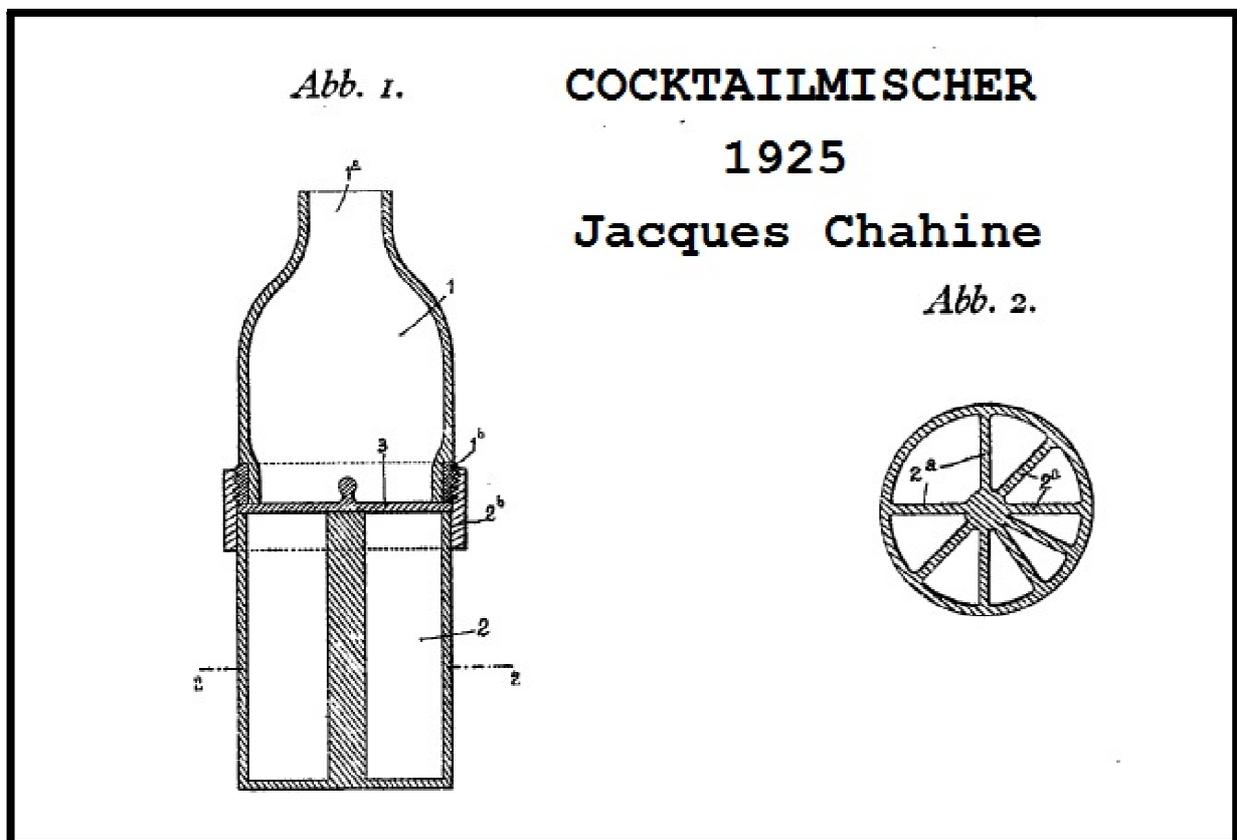


Abbildung 26 – „Cocktailmischer“, Jacques Chahine

Das erste Patent unter dem Namen „Cocktail Shaker“

Ein Jahr später 1926 wurde dann der erste (frühestes bekannte Patent) „COCKTAIL SHAKER“ in den vereinigten Staaten angemeldet, da zuvor immer nur Shaker, Beverage Shaker, Likör Shaker,

Limonadenshaker und ähnlich für die Mischgetränke angemeldet wurden obwohl es Cocktails seit mindestens ca. 1850 gibt. Der Engländer Richard William Henry Fox meldet 1926 seinen Cocktail Shaker, der im Jahre 1930 Patentiert wurde, an. Seine Besonderheit war das er eine Kammer hatte, um das Eis von den Zutaten zu trennen um nicht das Getränk zu verwässern. Dieser wurde in vielen Varianten produziert und geriet in den 60ern wieder in Vergessenheit.

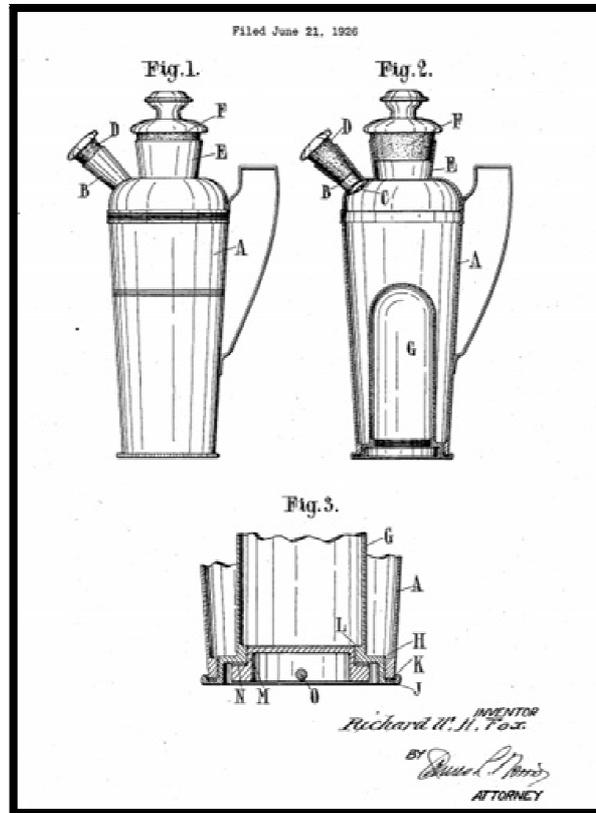


Abbildung 27 – Patent Richard Fox - 1926



Abbildung 28 - Original „Cocktail Shaker“, Atkin Brothers, 20er Jahre

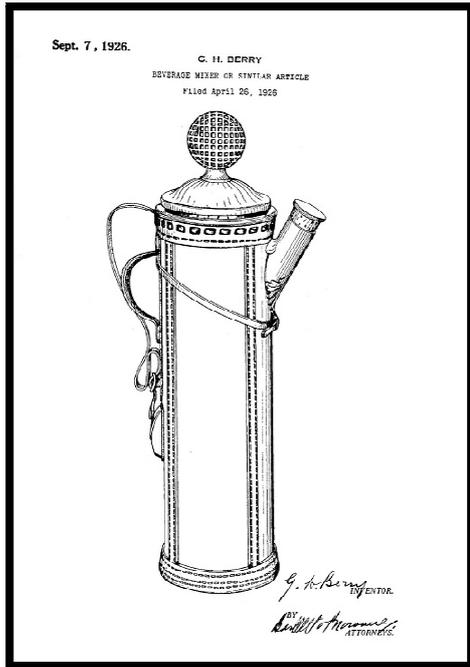


Abbildung 29

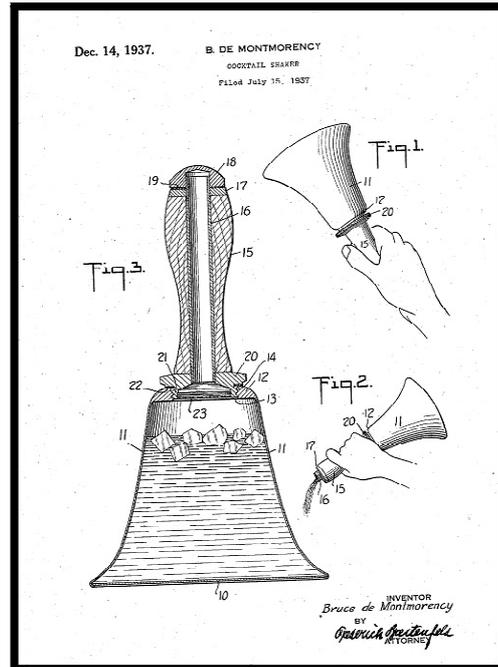


Abbildung 30

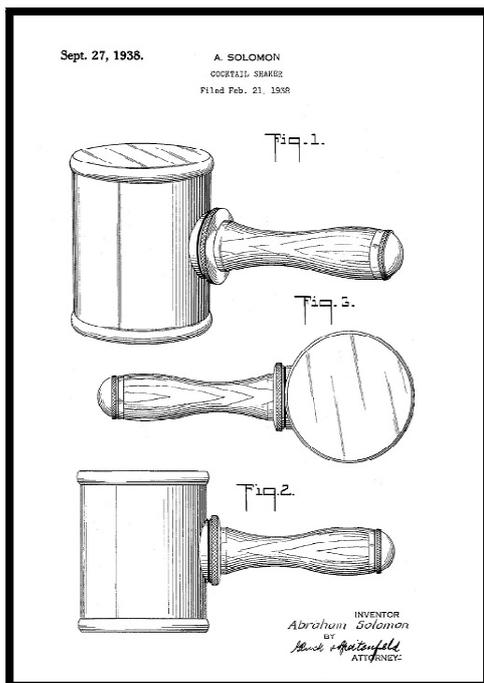


Abbildung 31

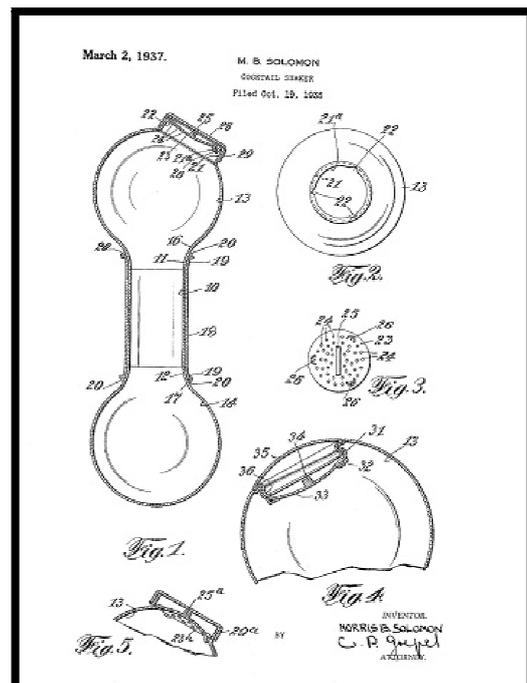


Abbildung 32

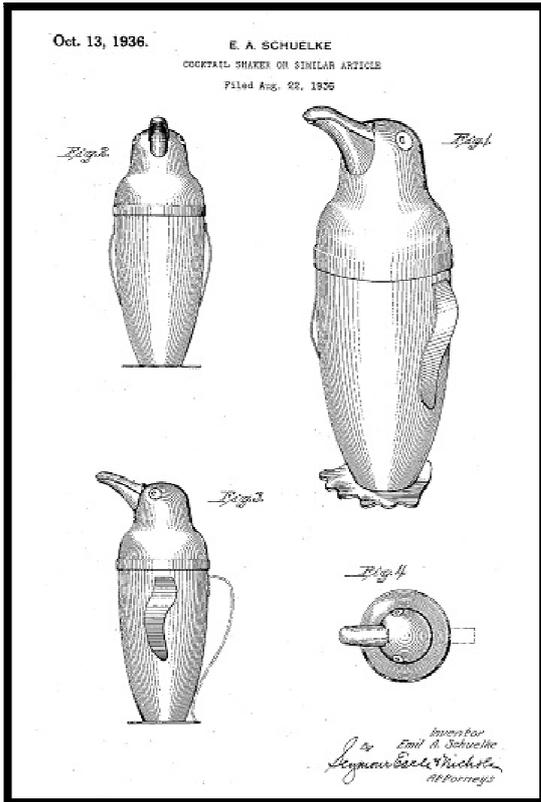


Abbildung 33 - Emil Schuelke Patent 1936



Abbildung 34 - Versilberter original Cocktail Shaker „The Penguin“



Abbildung 35 - "The Milk Can" Reed & Barton, für Cartier



Abbildung 36 - Original „Thirst Extinguisher“ Cocktail Shaker



Abbildung 37

„Dial a Drink Shaker“ Cocktail Shaker mit Seriennummer, ca. 1930, vermutlich von J.A. Henckels. Beim Drehen des äußeren Bechers, werden verschiedene Rezepte angezeigt.



Abbildung 38

Viele Shaker aus Chrom, versilbert oder auch Glas sind bereits für wenig Geld erhältlich und können meist ab einem Preis von ca. 30€ bis 50€ erstanden werden.



Abbildung 39 - www.pullmangallery.com

Cocktail-Set von Maison Desny, ca. 1928 Art Déco in seiner reinsten Form, demnach auch ein typischer französischer Entwurf. Achten Sie auf Fälschungen. Versilbert. Relativ selten. Preis um 20.000€.

Abbildung 40 - Dallas Museum of Art, The Jewel Stern American Silver Collection

Um 1930-1942, von der Silbermanufaktur: International Silver Company, emailliert, Silber und Holz. Höhe ca. 36cm. Selten. Preis ca. 20.000€+.

Zwar waren die Shaker aus Amerika und England besonders begehrt, aber auch in **Europa** wurden viele beeindruckend gute Modelle produziert, die diesen anderen um absolut nichts nachsanden. So produzierte WMF mindestens seit 1900 Cocktail Shaker in vielen Variationen und Größen an.

Jede Firma, die zu dieser Zeit auf ihren guten Ruf bedacht war und Gegenstände aus Metall herstellte, brachte eine Linie heraus, wie zum Beispiel Asprey aus London, Cartier - Paris, Georg Jensen – Dänemark, Koch & Bergfeld – Bremen, und Tiffany – New York, nur um einige zu nennen. Diese engagierten berühmte Designer, die im Namen der Firma neue Modelle kreierten.

Natürlich wurde die ein oder andere Idee auch in Deutschland geboren, denn als im Oktober 1924 der Atlantikflug des Zeppelins LZ 126 stattfand und die Aufmerksamkeit der ganzen Welt auf sich zog, wurde vier Jahre später ein Shaker in Zeppelinform designt, um an dieses wichtige Ereignis zu erinnern.

Der Zeppelin- Shaker von Henkels

Der Shaker war in drei verschiedenen Größen erhältlich, wobei nahezu alle kleinen Details dieses besonderen Objekts genutzt werden konnten: Der Korpus war der Shaker, zusätzlich war ein Dekantiergefäß, ein Eispicker, ein Korkenzieher, ein Sieb, vier Löffel, sechs Trinkgefäße und noch einiges mehr enthalten. Insgesamt setzte sich dieser Shaker also aus 23 Einzelteilen zusammen. Es ist

daher alles andere als verwunderlich, dass diese »Zeppeline« als absolute Highlights bei Auktionen gelten und horrenden Preise zwischen 10.000 und 15.000 oder mehr US-Dollar von Sammlern bezahlt werden.



Abbildung 41

Links: Flugzeuge: Flügel je ein Flachmann, Korpus Cocktailshaker, innen noch Aschenbecher, Ausgießer, Löffel, Korkenzieher, sechs ineinander steckbare Trinkgefäße.

Nach der Prohibition (von 1920 bis 1933) wandelte sich die Vorstellung des perfekten Designs erneut und in den 30er Jahren war es vor allem die ästhetische Kunst des Art Deco und später die Moderne, die die Linienform der Cocktail-Shaker beeinflussten. Der Nachfrage tat diese Entwicklung absolut keinen Abbruch, ganz im Gegenteil: Große Namen wie die International Silver Company und Napier begannen damit, Shaker in so großen Mengen herzustellen, dass der immer größer werdende Bedarf gedeckt werden konnte. Die Objekte waren nun mit Chrom überzogen, aus rostfreiem Stahl mit Griffen, Rändern und Spitzen aus Bakelit. Zudem waren es bekannte Designer wie Norman Bel Geddes, die die Formen maßgeblich prägten. Der "Skyscraper Style" wurde in dieser Zeit geboren und erinnerte stark an die Wolkenkratzer, die nun aus dem Boden gestampft wurden.

Die oben gezeigten Shaker sind die Oberklasse. Es gibt schon wie erwähnt viele Shaker für wenig Geld. Versilberte Stücke können Sie schon preiswert kaufen, je nach Modell ab ca. 50€.

1** Wie ich schon öfters geschrieben habe. Die Blütezeit, also die besten und hochwertigsten Shaker wurden auch von 1925-1929 angefertigt, also bis zum New Yorker Börsencrash Oktober 1929. Diese Zeit könnte als die Art Deco „Prime“ Epoche gelten. Wir sehen dies an vielen Objekten aus dieser Zeit.

Cocktail Shaker Sammler, sammeln auch.....

Viele Cocktail-Shaker Sammler, sammeln auch das passende Zubehör: -Eiskübel, Aschenbecher, alte Bücher (Cocktailrezepte), Cocktailspieße (Oliven-Käsespieße), Karaffen, Tablett etc...

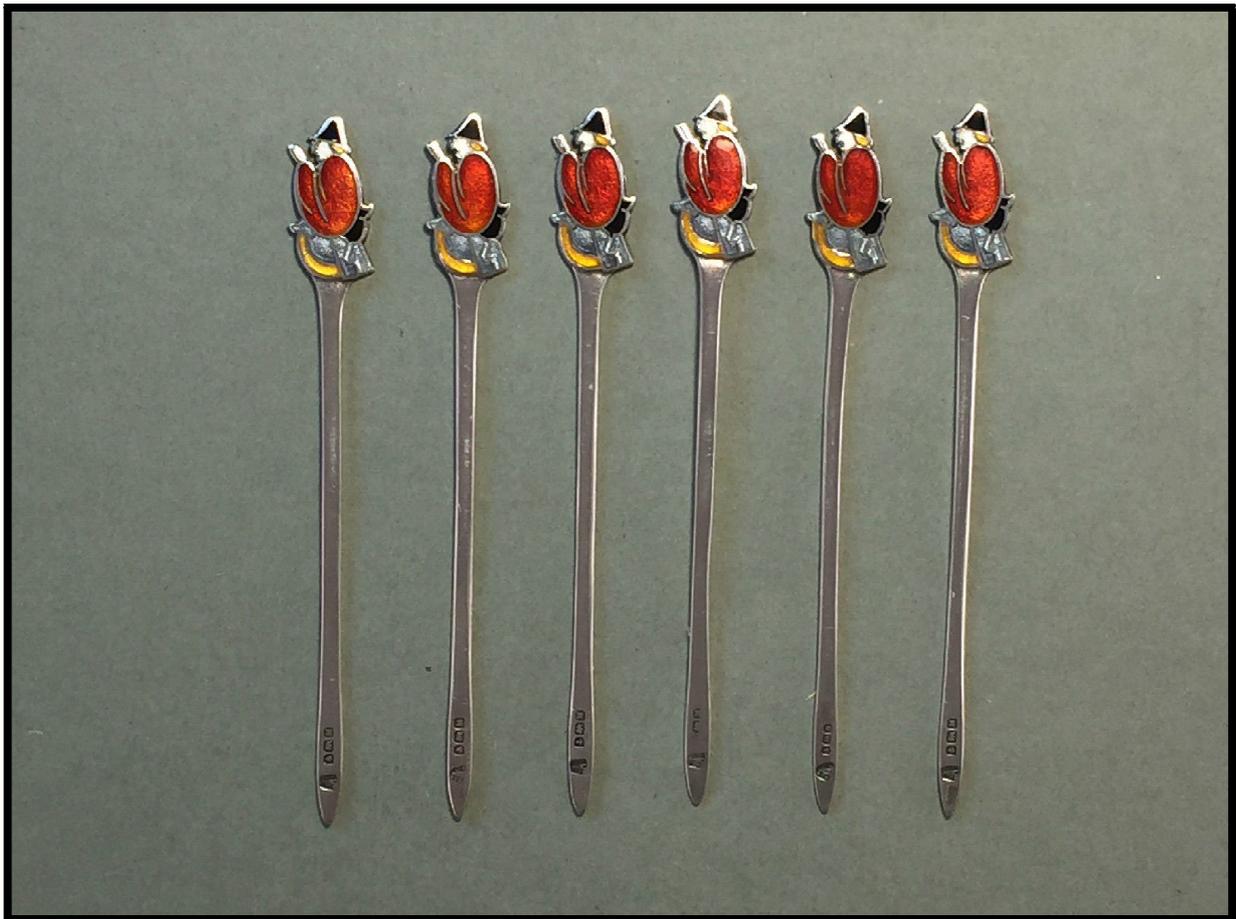


Abbildung 42



Abbildung 43

Oben: Cocktail Sticks. Satz von 6 Stück mit originalem Etui, emailliert in Silber.

Silber-Stempel (Cocktail Sticks):

- a). BROS A LTD (Silberschmiede: Adie Brothers Ltd.
- b). Symbol: Anker (Dieser Stempel steht für Silber, welches in der englischen Stadt Birmingham angefertigt wurde)
- c). Symbol: Schreitender Löwe im Profil nach links, ohne Bekrönung: Garantiestempel für 925/1000 Silberanteile. Sterling Silber
- d). Buchstabe: Groß M. Jahresstempel. Dieser M wurde 1936 benutzt.



Abbildung 44

Ausgießer Deutsch. Um 1930-35. Gewöhnlich 800 Silber mit Halbmondkrone. Preis ca. 30€ bis 70€



Abbildung 45

Bowlenset von WMF. Versilbert um 1900. Stil Historismus.

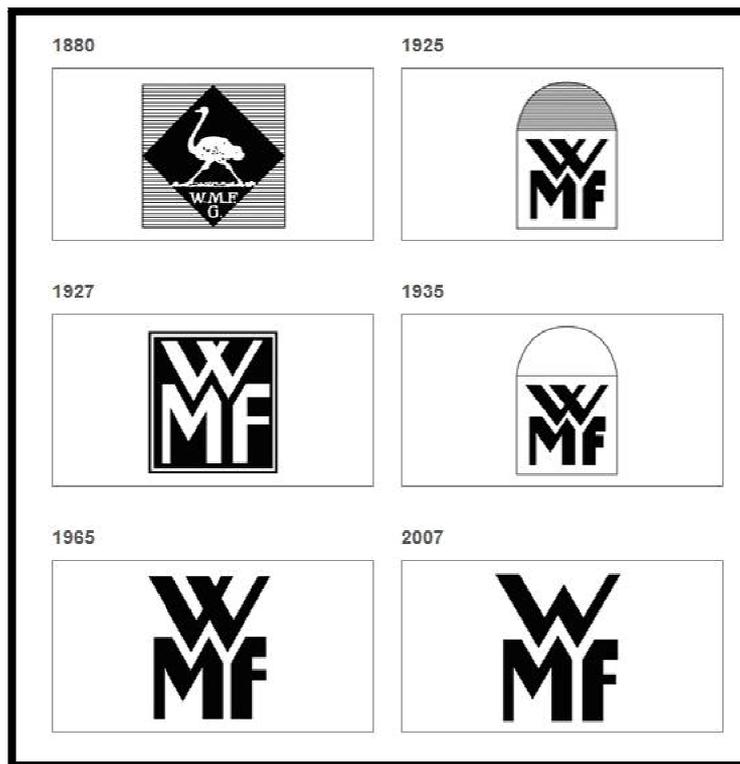


Abbildung 46 – Stempel der Firma WMF – Quelle WMF.



Abbildung 47

Nahaufnahme von dem WMF Stempel. Alte Straußenmarke, ab 1880.



Abbildung 48 – www.vintage-evans-and-classic-cigarette-lighters.com

Ronson Bartender Touch-Tipp Benzin-Tischfeuerzeug

Unter Sammlern besonders heiß begehrt. Ronson Bartender Touch Tipp lighter. USA um 1932.

Funktion: Sie sehen links und rechts Becher, Shaker und Gläser, die jeweils geöffnet und als Stauraum für Zigaretten verwendet werden können.

In der Mitte unter der linken Hand des Barkeepers befindet sich das Feuerzeug. An seinem linken Ellbogen sehen Sie einen kleinen Metallstift mit Docht, der aussieht wie das verchromte Stück eines Bechers. Wird dieser Stift nun auf den kleineren Becher links daneben gedrückt, fängt das Reibrad sich an zu drehen und schlägt funken. So entsteht schließlich eine Flamme.

Der Bartender war in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich.

Dieser Bartender wird keinesfalls nur von Cocktail-Shakesammlern gerne gekauft, sondern auch von Art Deco Sammler, Sammlern afrikanischer Kunsthandwerke sowie Feuerzeugsammlern.

Abb. 048: Maße: Länge 25 x Tiefe 10 x Höhe 20cm: Gewicht ca. 600g. Es handelt sich hier also um ein ziemlich großes Objekt, das Metall besteht und lackiert, sowie verchromt wurde. In der Mitte der Bar befindet sich der Benzintank. Dieser kann aufgeschraubt und auf diese Weise erneut aufgefüllt werden. Der Preis des Objekts variiert je nach Zustand.

Viele dieser Stücke wurden nachlackiert, ist das der Fall, können Sie diese etwa um 30% günstiger kaufen. Preis ca. 1.000€ bis 1.500€. Diesen wunderschönen Klassiker, das Touch Tipp Benzin-Feuerzeug, finden Sie in vielen anderen Formen und Größen bereits ab einen Preis von gerade einmal 50€.

Bowlen-Saft-Karaffe von K & B



Abbildung 49

Bowlenkaraffe von Koch & Bergfeld aus Bremen. Beeindruckend großer Krug aus 925 Sterling-Silber, Mahagoni Griff. Gewicht 2kg. Angefertigt ab ca. 1957. Der Preis liegt bei etwa 1€ bis 1,50€ das g.

Tiffany Silber: Tiffany verwendete bei der Herstellung ihrer Stücke reichlich Silber. Diese Stücke sind demnach sehr massiv und schwer. So hat Tiffany gutes Silber in der Jugendstil, Art Deco Zeit und bis in die 60er Jahre meistens in den USA angefertigt. Tiffany ab ca. 1960/70 bis heute werden vermehrt in Italien hergestellt. Die Stücke aus USA sind begehrter. Mit den eingestanzten Seriennummern (Siehe Bilder unten), ist eine zeitliche Eingrenzung recht gut möglich.

Tiffany Silber aus der Jugendstil Zeit und älter können erzielen hohe Preise. 2€ das g. aufwärts.

Tiffany stellte nicht nur Schmuck und Glas erfolgreich her, sondern folgende Silbergegenstände:

-Krüge, Kerzenleuchter, Kaffee-Teeservice, Vasen, Shaker, Schalen, Platten, Bestecke, Pokale und alles andere für den Tisch an.

Cocktail Shaker Tiffany und Redlich & Co., beide aus den USA



Abbildung 50

Abb. Oben: Vorne: Tiffany, Entwurf ab 1928. Der Shaker kann auch als Krug verwendet werden. Beim Drehen des Deckels können Sie Ausguss mit Siebfunktion öffnen oder schließen.

Silber-Stempel:

„Tiffany & Co“,

1. Nummer (Patern Nummer), „Maker“, **2. Nummer** (Order Nummer)

„Sterling Silver“ darunter „925-1000“ und ein „M“.

Anhand der 5 stelligen Patern Nummer sehen wir dass dieses Stück ab 1928 zum ersten Mal produziert wurde. Tiffany Stücke mit diesem „M“ wurden zwischen 1907 bis 1947 verwendet.

Höhe ca. 25cm, Gewicht: 1300g.

Qualitätsstufe: 3

Preis ca.: 1,50€g bis 2€g.

Redlich & Co. Klassischer Silberner Shaker

Höhe ca.: 29cm. Gewicht: 680g. Qualitätsstuf: 5-6.

Um 1930.

Silber-Stempel:

„Sterling“, „663“ (Seriennummer/Werksnummer), „3 PTS“ (3 Pints, etwa 1,4 L), und „Firmensignet“
Preis etwa. 0,70€ g. Obwohl dieser Shaker 4cm größer als der Tiffany Shaker ist, wiegt dieser fast nur die Hälfte.



Abbildung 51 – 21313



Abbildung 52



Abbildung 53



Abbildung 54



Abbildung 55

Ich hoffe Ihnen hat diese Einführung der Cocktail-Shaker gefallen.

Wenn Sie Fragen haben, bitte eine E-Mail an: info@silber-stempel.de

Dies war der 5. Silber-Report. Der letzte in dieser Serie.

Michael Wink