

A fröccs

- Kisfröccs: 1 dl bor + 1 dl szódavíz. Fütty vagy Rövidlépés néven is ismert, merthogy gyorsan, egy "füttyre" ihatta meg a szomjazó, József Attila szerint. Nevezik Kis pirosnak is, ha vörösborból készül.
- Nagyfröccs: 2 dl bor + 1 dl szódavíz. Más néven Hajtás vagy Húzás, mert egy hajtásra, vagy húzásra lehetett a gallér mögé küldeni, írta Móra Ferenc.
- Hosszúlépés: 1 dl bor + 2 dl szódavíz. Más néven Fordított.
- Házmester: 3 dl bor + 2 dl szódavíz.
- Viceházmester: 2 dl bor + 3 dl szódavíz.
- Háziúr: 4 dl bor + 1 dl szódavíz. Egyes helyeken Bivalycsók vagy Nagy házmester, máshol Tömbházmester.
- Lakófröccs: 1 dl bor + 4 dl szódavíz. Másként Kis házmester.
- Krúdy-fröccs: 9 dl bor + 1 dl szóda. Az író szerint ilyen arányban a víz "megnevelteti" a bort.
- Sóherfröccs: 1 dl bor + 9 dl szóda. Nevezik Távolugrásnak is. Sóher, mert a 9 dl szódához az 1 dl bor megy "ízestőnek".
- Deák bölé: A Sóherfröccs egy fajtája. Nagyon kevés alkohol megcsapatva nagyon sok szódavízzel, a szarvasi főiskolások receptje alapján.
- Góré fröccs: Egy pohár (1 dl vagy 2 dl) borhoz pont egy spriccentésnyi szódavíz kerül, amennyi még pohárban elfér. Nevezik Ijesztettnak is, mert a szódával épp csak megijesztjük a bort.
- Polgármester: 6 dl bor + 4 dl szóda.
- Alpolgármester: 4dl bor + 6 dl szóda
- Diákröccs: A pohárnyi szódavízhez épp csak hozzálöttyintünk egy kevés bort.
- Színészfröccs: Igen szegény ital, Krúdy szerint: 2 dl szódavíz és az is "langyosan".
- Mafla vagy Maflás: 0,5 liter bor+0,5 liter szódavíz.
- Csattos: 1 liter bor + 0,5 liter szódavíz. Az elvitelre, vagy üvegbe mért fröccsök másik fajtája, pont egy kristályvizes üvegnyi - így könnyen haza lehetett vinni.
- Lámpás: 1,5 liter bor + 0,5 liter szódavíz. Az elvitelre, vagy üvegbe mért fröccsök másika. Aki ilyet ivott, lámpással kereshette a józanságát - írta róla egy elbeszélésében Babay József.

- Magyar-Angol: 6 dl bor + 3 dl szódavíz, az emlékezetes mérkőzés tiszteletére. Nevezik Wembley-fröccsnek, vagy Puskás-fröccsnek is, ekkor azonban olaszrizlingből kell készülnie.
- Avasi fröccs: 7 dl bor 3 dl szódával.
- Újházy fröccs
- Szóda helyett kovászos uborka leve. A névadó, híres színész szódavíz helyett kovászos uborka levéllel hígította a bort. Egyesek szerint a macskajaj hatásos gyógyszere, mások azért választották, mert ezzel szerintük több bort lehet meginni a berúgás kockázata nélkül. Ezek szép legendák, igazságtartalmuk vajmi kevés.
- Málnás fröccs
Fehérbor málnaszörppel és szódavízzel. Más néven Kagál.
- Kagál
- A fröccs legfontosabb karakterét, üdítő savanykasságát enyhítendő találták fel az egy teáskanál málnaszörppel való dúsítást. Sokféle neve van, az egyik a Kagál. Nevét annak az század eleji asztaltársaságnak az emlékére kapta, amely a pesti Ráday utcában, bizonyos Bálóné vendéglőjében volt honos hétfő esténként. Az asztaltársaság tagjai a Borsszem Jankó című élclap szerkesztőségéből kerültek ki.
- Kass vagy Tisza fröccs
- Szegedi találmány a vörösbor pezsgővel. A pezsgős fröccs Kass vagy Tisza néven a múlt század eleji szegedi művész asztaltársaságoktól indult hódító útjára.
- Matrózfröccs
Semmi köze a borhoz- korsó sör mellé 1 dl rumot szervíroz a pincér.
- Postásfröccs
Ehhez sem kell a bor: ha ilyet kér valaki, dupla feketét tesznek elé rummal