

PEDRO CHICOTE CUMPLE SU PALABRA

La promesa que nos hizo Pedro Chicote, como epílogo de los «cinco minutos» que nos concedió, durante la sobremesa de la III Jornada Turística de S'Agaró, de la que da fe la presente fotografía, ha sido cumplida con creces. Ya que además de los combinados, cuyas fórmulas, hoy, con todo honor publicamos, ha tenido la gentileza de enviarnos un ejemplar de su libro «El bar en el mundo». Y gracias al libro, el cronista, que no es nada bebedor, ha podido enterarse del cabal significado de las palabras COCKTAIL, CUP, FLIP y JULEP, confesando, avergonzado, su anterior ignorancia. No es probable, pero posible, que algún lector también ignore lo que cada uno de esos nombres supone. Y es por esta causa que transcribo a continuación las respectivas definiciones:

COCKTAIL.—Inofensiva bebida de lujo, de origen norteamericano, que se obtiene mezclando de una manera lógica y precisa licores, vinos o jarabes, jugos de frutas, etc. etc., sin olvidar el hielo, que es su elemento distintivo, de suerte que al degustarse produzca una exquisita armonía en el gusto.

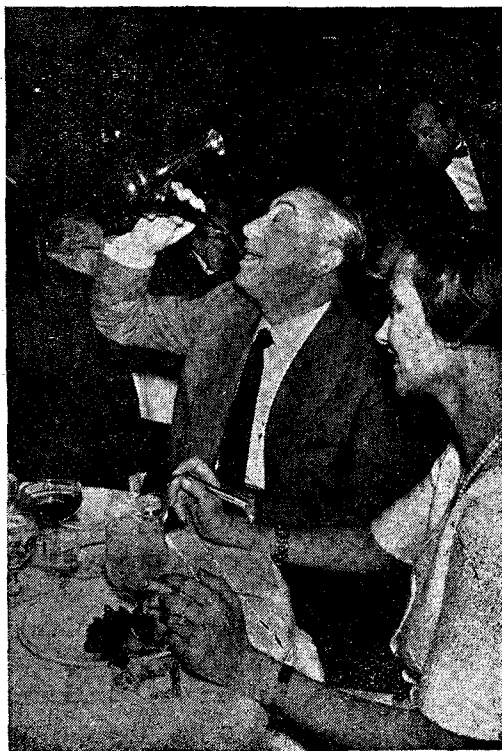
CUP.—El significado inglés de la palabra «cup» indica una vasija grande de metal o de cristal tallado, donde se preparan composiciones de vinos y licores con frutas del tiempo. El cup es una bebida cuyo uso se ha generalizado mucho en las comidas. Como refrescante, en época de calor se puede tomar a cualquier hora.

FLIP.—Bebida a base de yema de huevo. Su uso está muy generalizado en España. El porto y jerez flip eran ya conocidos antes de establecerse los Bares Americanos.

JULEP.—En esta bebida entra siempre la fruta del tiempo y unas indispensables hojitas de hierbabuena. Se preparan principalmente a base de jerez, coñac, champaña y whisky. Es un agradable refrigerante.

ANCORA-COCKTAIL

Prepárese en una copa de champagne:
Unos pedacitos de hielo picado.
Unas gotas de coñac.
Unas gotas de Gran Licor Estomacal Bonet.



Termínese de llenar la copa con champagne, agregándole una corteza grande de naranja, otra de limón y dos guindas.

S'AGARO-COCKTAIL

Prepárese en coctelera:
Unos pedacitos de hielo picado.
 $\frac{1}{3}$ copita de Ginebra española.
 $\frac{1}{3}$ copita de Gran Licor Estomacal Bonet.
 $\frac{1}{3}$ copita Vermouth Seco del Panadés
Agítese fuertemente, sirviéndolo muy frío en una copita de las de cocktail, agregándole una guinda.

COSTA BRAVA-FLIP (Alimenticio)

Prepárese en coctelera:
Unos pedacitos de hielo picado.
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar molida.
La yema de un huevo fresco.
 $\frac{1}{2}$ copita de vino de Jerez.
 $\frac{1}{2}$ copita de Gran Licor Estomacal Bonet.
Agítese muy bien y se sirve muy frío en vasito de «flip», espolvoreándose con canela. Póngase dos medias pajitas.

PLAYA DE ARO-JULEP

En un vasito de los de «julep» prepárese:
Unos pedacitos de hielo picado.

Una cucharadita de azúcar molida.
Fruta del tiempo picada.

Unas hojitas de hierbabuena.

Se llena el vaso con sifón o soda poco más de la mitad, agregándosele:

$\frac{1}{2}$ copita de Gran Licor Estomacal Bonet.

$\frac{1}{2}$ copita de coñac español.

Si se dispone de tiempo, puede tenerse diez minutos en nevera a baja temperatura, resultando una magnífica bebida refrescante en días estivales.

MARGARITA WIRSING-CUP DE FRUTAS

(Proporción para cuatro personas)
Prepárese en una vasija de cristal a propósito:

Dos cucharadas grandes de azúcar en polvo.

Dos cucharaditas de café de Marrasquino.

Dos cucharaditas de Gran Licor Estomacal Bonet.

Dos cucharaditas de coñac.

200 gramos de fruta del tiempo cortada a pedacitos.

Una rodaja grande de limón.

Una rodaja grande de naranja.

Unas hojitas de hierbabuena.

Una cáscara de pepino fresco.

Se le agrega media botella de agua mineral, gaseosa o sifón. Todo ello se tienen en maceración durante media hora, y luego de agregarle el hielo suficiente para ser servido muy frío, en el momento de servirse, se le agrega también una botella de Champagne también fría.

Cada una de estas fórmulas del distinguido propietario y creador del Museo Universal de Bebidas, aparece firmada y rubricada por su autor. Así como una nota final, prueba de su ingenio y humor que transcribimos textualmente:

¡¡NOTA IMPORTANTE!!

Para que estas anteriores fórmulas salgan perfectas, es necesario que las botellas cuyos ingredientes entran en las recetas, se hallen encorchadas con tapones de corcho de San Feliu de Guíxols.

L. d'A