

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): - **(1975)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

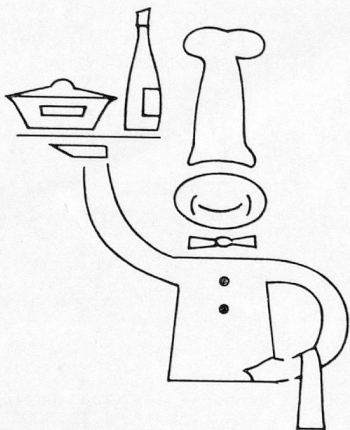
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



## LA COCINA DE ESTE MES

por MARGARITA ENSSLIN

### “FASNACHTCHUECHLI”

#### Buñuelos de Carnaval

- 9 Huevos.
- 9 Cucharadas de nata líquida.
- 60 g. de azúcar.
- Un pellizco de sal.
- 40 g. de mantequilla.
- 1 Kilo de harina.
- Aceite para freír.
- Azúcar glacé para espolvorear.

Se mezclan los huevos con el azúcar y la sal, se añade la mantequilla fundida y la nata. Se bate todo, incorporando la harina poco a poco. Se trabaja la pasta hasta que no se pegue y se deja reposar una hora.

Se cortan de la pasta unos trocitos de unos 30 g. y se estiran con el rodillo hasta dejarlos muy finos.

Preparar toda la pasta así, colocándolos uno a uno sobre un paño de cocina ligeramente espolvoreado de harina, para evitar que se peguen.

Freírlos en aceite caliente.

Pueden conservarse algunos días.

## PLANTAS DE INTERIOR

*Hoy día casi todos podemos disponer en casa de las condiciones climáticas (luz, temperatura y humedad) necesarias para la vida de una gran variedad de plantas, que ponen en cada hogar esa nota de belleza difícilmente igualable y que con un poco de dedicación cada uno puede realizar en casa su propio «jardín».*

*Para ayudaros en esta tarea, cada mes haremos un pequeño comentario práctico sobre este tipo de plantas.*

### HELECHO

**Origen:** Japón, Nueva Zelanda, Brasil (según las variedades).

Los de interior viven muy bien en turba (compuesto vegetal fibroso obtenido de la desecación de lagos).

**Situación:** Conviene colocarlo en lugares donde tenga mucha luz.



**Riego:** Con frecuencia, con objeto de que la tierra se mantenga siempre húmeda, pero no en exceso.

**Precio:** 700 pesetas (variable según el tamaño).

# Suchard

CARAMELOS SUGUS	CHOCOLATE MILKA
BOMBONES	TOPSET
SUCHARD EXPRESS	SUCHAO
SUCHARD CREM	TOBLERONE

Avda. de Zarauz, 72 - Teléf. 216400 - San Sebastián

## RAMON CORBELLA, S. A.

Batalla del Salado, 25 - MADRID-7

Aparatos de contaje, mando, protección, medida, regulación y control.

LANDIS & GYR