

Cocina

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 13

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.



EVERSUN

NUEVO PROTECTOR SOLAR DE PANTEN S.A.

NIVEA 8x4 arix

Tasmin (que fresco!) fuss-frisch

También en España

SANCHEZ-RAMOS Y SIMONETTA

INGENIEROS

Representantes de las marcas suizas

HASLER - MAAG - BOA - HAENNI - RITTMAYER
ELESTA - FAVAG - TRAFAG

Av. José Antonio, 27 - MADRID-13 - Tel. 221 46 45

SULZER-ESCHEA WYSS, S. A.

Avenida Generalísimo, 71, A

MADRID - 16

Maquinaria de Oficina



Rudy Meyer

S. A.

General Mola, 37

Teléfonos 225 75 70 - 225 75 78

MADRID-1

Robapharm Española, S. A.

Productos Farmacéuticos

MADRID

Casa Central: Robapharm, S. A. - Basilea

TRUMPY Y SIRVENT, S. A.

Avda. Generalísimo, 4 - MADRID - 16

DISTRIBUIDORES EN EXCLUSIVA PARA ESPAÑA DE LAS MARCAS SUIZAS

HERMES: Máquinas de escribir, calcular y de organización.

ELNA: Máquinas de coser.

ELNAPRESS: Revolucionaria máquina doméstica, para planchar tranquila y sin esfuerzo: una camisa en 4 minutos.

PASSAP: Máquinas de tricotar.

BONIFICACION ESPECIAL PARA LA COLONIA SUIZA

Cocina

HUEVOS RIBEREÑOS

Ingredientes: ocho huevos, medio kilo de tomates, cuarto kilo de guisantes, cien gramos de jamón serrano, dos pimientos colorados, aceite, sal y cien gramos de chorizo.

Preparación: en una fuente que se pueda meter al horno se vierte salsa de tomate que previamente habremos hecho. Sobre esta fuente echaremos los huevos de forma que todos queden separados. Por otra parte se prepara en una sartén unos trocitos de jamón y de chorizo para que luego adornen la fuente. Se añadirá además los pimientos colorados previamente asados y cortados en tiras y con los guisantes. Todos estos ingredientes se ponen en el horno hasta que se cuajen los huevos.

Esta receta es para cuatro personas.

CONEJO EN ADOBO

Ingredientes: un kilo de conejo, un decilitro y medio de aceite, medio kilo de cebollas, cuarto litro de vino blanco, una cucharada de pimentón, orégano, laurel, clavillo y dos dientes de ajo.

Preparación: se parte en trozos pequeños el conejo y se pone en adobo en aceite crudo durante unas tres horas; se añade una cucharada de pimentón y orégano. Pasado este tiempo se pone en la cazuela el aceite que nos haya sobrado, más la harina, las cebollas, el vino blanco, el laurel, el clavillo y los dientes de ajo. Todos estos ingredientes se ponen a la vez y en crudo. Se le añade el agua suficiente para que todo quede cubierto y se deja cocer hasta que esté perfectamente tierno.

Esta receta es para cuatro personas.

NATILLAS

Ingredientes: seis huevos, tres cuartos de litro de leche, doce bizcochos, cincuenta gramos de azúcar, cáscaras de naranja y canela.

Preparación: se batan las yemas, se agrega la leche y el azúcar, se cuece a fuego lento con la cáscara de naranja y canela en rama. Cuando esté preparado se colocan los bizcochos y se los recubre con las natillas. Por otra parte, las claras se batan a punto de nieve con un poco de azúcar, colocándolo en montoncitos aislados sobre las natillas. Se adorna con canela molida y se sirve bien frío.

LIMUCO, S. A. / Barcelona

LIMUCO, S. A. / Zürich

Wir suchen ständig

VERTRETUNGEN

von ausländischen Produkten in Spanien

von spanischen Produkten in der Schweiz

Barcelona-17

Madrid-33

8004 Zürich

C/ Los Vergos, 53-55 P. R. La Colina, Bloque 15 Badenerstr. 414, 3.º



SWISSAIR

Le brinda la posibilidad de conocer

INDIA Y NEPAL

Con salidas: 1 mayo 3 julio 4 septiembre
20 marzo 5 junio 5 agosto 2 octubre

Quince días de duración, hoteles de lujo, pensión completa, excursiones incluidas

PRECIO POR PERSONA:

CONSULTE A SU

59.800 ptas. desde Madrid

AGENCIA DE VIAJES

59.500 ptas. desde Barcelona