

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 15

Rubrik: Cocina

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

dirigentes del sector laboral perjudicado—, tendrían razón justificada para lamentarse como lo hacen, ya que los inmigrantes, que contribuyeron a la expansión de la economía helvética, ahora, en tiempos de crisis, contribuyen también a que el «redimensionamiento» de la economía no afecte en buena parte a los obreros nacionales. (S. I. S.)

Un Volkswagen "caza" ocho jabalíes de un golpe

Un automovilista suizo obtuvo el martes uno de los más bellos trofeos de caza del año; dio muerte de un solo golpe de Volkswagen a ocho jabalíes que atravesaban la carretera ante su vehículo.

El automovilista circulaba a unos 100 kilómetros por hora por la autopista Zurich-Schaffhouse, cuando los ocho jabalíes, a pesar del volantazo energético, fueron alcanzados por el coche.

El peso medio de los animales es de entre 40 y 60 kilogramos y los agricultores de la región se han felicitado por el regalo, ya que estos jabalíes causan graves perjuicios en sus campos desde hace meses.

Club Suizo en Madrid

Como en años anteriores se ha celebrado en el Club Suizo, en Madrid, la Fiesta de los Niños, en la que todos fueron obsequiados por Papa Noël, y después disfrutaron de una espléndida merienda.

Agradecemos a todos los padres su valiosa colaboración, gracias a la cual podemos dar anualmente esta alegría a nuestros niños.

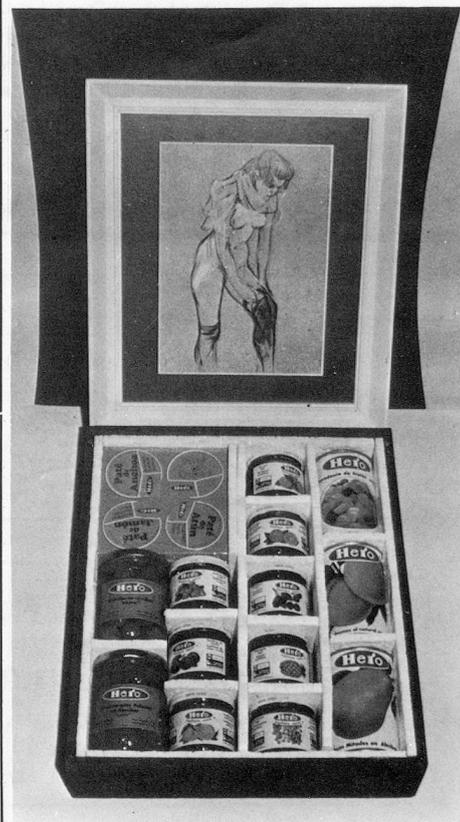
Recordamos a todos los Socios de la Sociedad Suiza Helvetia que la próxima Asamblea General tendrá lugar el 30 de enero de 1976, a las 20 h. en 2.ª convocatoria.

Queremos recordar a todos nuestros lectores que ya está en funcionamiento nuestro número automático con el que pueden comunicar directamente con el Club. El número es:

652 67 15

Les rogamos tomen nota.

en las grandes ocasiones



una caja regalo

Hefo

Con su caja finamente decorada y sus delicados artículos, nuestro estuche regalo tiene algo muy especial que le dejará satisfecho.

CONTENIDO:

- **Confituras:** 8 Tarros (Fresa, Ciruela, Melocotón, Albaricoque, Naranja, Zarcamora, Grosella y Piña).
- **Frutas en Almíbar:** Guindas, Albaricoque, Melocotón, Peras y Macedonia.
- **Patés:** 4 Variedades: Jamón, Queso, Atún y Anchoa.

PRECIO VENTA: 1.000 Ptas.

Cocina



Sopa de ajo costrada

Ingredientes: seis cucharadas de aceite, tres dientes de ajo, dos barras de pan, una cucharadilla de pimentón, un litro y medio de agua y un huevo. Además hay que añadir: laurel, perejil, sal y pimienta.

Preparación: se pone el aceite en la cazuela, se calienta y se le añade los dientes de ajo. Cuando éstos están bien tostados se sacan y se le añade el pan, cortado en rodajas muy finas, y el pimentón. Se rehoga procurando que se haga igual por todas partes y se le agrega el agua fría, bien sazonada de sal, y se le deja cocer muy despacio durante cinco minutos.

Se bate el huevo y se extiende por encima, se espolvorea de pan rallado y se mete en el horno para que se costre.

Se recomienda que sea servido en la misma cazuela.

Besugo a la española

Ingredientes: dos besugos de un kilo de peso aproximado cada uno; dos limones, cuatro cucharadas de aceite, un decilitro de vino blanco, pan rallado y sal.

Preparación: se limpian de escamas los besugos y se les hacen unas incisiones en el lomo, donde se colocan unas rodajitas de limón y un poco de sal. Se le añaden dos cucharadas de aceite y se empapan con pan rallado mezclado con perejil y ajo picado.

Se colocan en un recipiente apropiado, se rocían con dos cucharadas de aceite y con vino blanco y se mete al horno, que deberá estar bien caliente, durante un cuarto de hora, en que estará bien dorado el pan.

Se suele servir en una fuente, siendo decorado el borde con medias rodajas de limón.