Cocina

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.e-periodica.ch

EVERSUN
NUEVO PROTECTOR SOLAR DE PANTEN S.A.

NIVEA 8×4 atrix
Tasmin fuss-frisch
(pies frescos)
También en España

SANCHEZ - RAMOS Y SIMONETTA
INGENIEROS
Representantes de las marcas suizas:
— HASLER — MAAG — BÖA — HAENNI — RITTMEYER
— ELESTA — FAVAG — TRAFAG
Avda. José Antonio, 27 - MADRID - 13 - Teléfono 221 46 45

SULZER-ESCHER 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

Oficina Nacional Suiza del Turismo
Av. José Antonio, 84,1.°
Edificio España Madrid-13
Teléfonos 247 06 36 y 247 75 29
Telegrama Swisturist

DANZAS S.A. ESPAGNOLE
TRANSPORTS INTERNATIONAUX
IATA
Siége Social á Madrid
Avda. Concha Espina, 65
Téléphone 457 52 50
Telex 27464
Sucursales en Espagne:
Alicante - Barcelona - Bilbao - Irun - Por Bou - Valencia

SALON COMEDOR "LA FONDUE 1527"
En pleno centro de Madrid, en un ambiente agradable y amistoso, Vd. podrá degustar la famosa especialidad suiza de queso auténtico "FONDUE".
La anfitriona tendrá mucho gusto en recibirles a partir del 7 de marzo a las 21,00 h. c/. Princesa, 3 Dpdo.—Planta, 15 núm. 1527.
Menú completo con vino o cerveza, café o té y postre 275 pts.
Reservas de 4 a 8
Teléf. 241 62 00
Ext. 478

Cocina

BLANQUETTE DE VEAU

Estas recetas son mandadas por nuestras lectoras. Si os animais y deseais publicar algunas de esas exquisiteces y quereis que deje de ser un secreto, escribir al "Mensajero Suizo", os lo publicaremos.

Ternera (Parte con algo de hueso)

Caldo: Zanahoria, apio, cebolla, ajo, laurel, tomillo, sal, pimienta.
Salsa blanca: Harina, sal, pimienta, nuez moscada, dos yemas de huevo, caldo de cocer ternera, champiñon y un poco de leche.

Modo de hacerlo.

Trocear la ternera y ponerla en un recipiente bien cubierto de agua, cuando rompe a hervir, echar las legumbres, sal y especies, dejándolo cocer una hora aproximadamente. Esperar a que se enfríe.

Escurrir todo, separando la carne de las verduras.

Hacer la salsa blanca con la harina, mantequilla y caldo de cocer la carne. Cuando este cocida, apartar del fuego.

En un recipiente a parte se mezclan las yemas con un poco de leche, agregando poco a poco unas cucharadas de salsa blanca, batiendo muy fuerte. Se junta todo sin dejar de batir, para conseguir una perfecta mezcla.

Se pone de nuevo al fuego, muy fuerte, sin dejar de batir. Cuando cuece de nuevo se agrega el champiñon y la carne.

Se sirve muy caliente.

POSTRE: Sol de Hawai

Coger una piña y quitarle la parte superior, como tres centímetros. Vaciarla con mucho cuidado, haciéndo trocitos. Regar el interior de la piña con kirsh u otro licor.

Agregar a los pedacitos de piña azucar si hace falta y un bote pequeño de cerezas naturales en conserva.

Al momento de servir, mezclar el contenido de la piña con helado de vainilla y nata montada.

Rellenar la piña con esta preparación, tapara la parte superior y presentarla así para que cada persona se sirva.

bolsa de trabajo

Señorita suiza, de 25 años, hablando y escribiendo perfectamente castellano, con gran experiencia en agencias de viajes y turismo busca trabajo.
Dirigirse a I.V.C., Felix Boix 18, Madrid.

I.V.C. Busca secretaria bilingue, cuya lengua materna sea el francés. Se tendran en cuenta otros idiomas.
I.V.C. Felix Boix 18, Madrid.

LIMUCO, S. A. / Barcelona
LIMUCO, S. A. / Zürich
Wir suchen ständig
VERTRETUNGEN
von auslandischen Produkten in Spanien
von spanischen Produkten in der Schweiz
Barcelona-17 C/. Los Vergos, 53/55
Madrid-33 P. R. La Colina, Bloque 15
8004 Zürich Badenerstr. 414, 3.°