Cocina

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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
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

Cocina

LECHE MERENGADA:

Ingredientes:

— Leche	1 litro
— Azúcar	150 gramos
— Merengue	2 claras
— Una tira de piel de limón . . .	

En una cacerola se pone la leche, azúcar y la piel del limón. Se arrima el fuego y, removiendo con una espátula de madera, se deja hervir un par de minutos, retirándolo seguidamente y reservándolo.

Con las dos claras se hace un merengue muy espeso (es conveniente añadir unas gotas de vinagre o de cremor tártaro previamente).

Inmediatamente se añade el merengue a la leche, que estará todavía caliente, pero procurando no remover.

Se vierte en copas altas y se mete en el congelador. Se sirve muy frío, espolvoreado de canela.

HELADO DE MACEDONIA:

Ingredientes:

- 1 lata de macedonia de frutas
- 1/4 kilo de nata batida
- 6 cucharadas de azúcar

Se distribuye el contenido de la lata de macedonia en 4 copas planas. Encima se pone la nata adornada con guindas y se guarda en la nevera para que la nata no pierda su consistencia. Momentos antes de servir se rocía con un caramelo bien quemado.

IRISH COFFE:

Ingredientes:

- Una cucharada de azúcar por copa
- Dos dedos de Whisky por persona
- Una taza de café por copa
- Una cuchara sopera de nata batida por copa.

En un cazo se pone el azúcar a quemar. Cuando está dorada (sin llegar a hacerse caramelo), se añade el guisqui removiendo con cuidado para que el azúcar se disuelva perfectamente. A continuación se mezcla con el café se distribuye en las copas. Sólo nos queda añadir una cucharada sopera de nata batida que no deberá mezclarse con el café. Se puede adornar con canela en polvo.

BBC
BROWN BOVERI
Fabricantes de equipos para la:
Producción, transformación, distribución y utilización de la energía eléctrica
Brown Boveri de España, S. A.
Madrid-Barcelona-Sabadell-Bilbao-Gijón