Cocina

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 15

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

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 - Schaffhause, cuando los ocho jabalíes, a pesar del volantazo enérgico, 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 Nöel, y después difrutaron de una expléndida 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 tedrá 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.

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

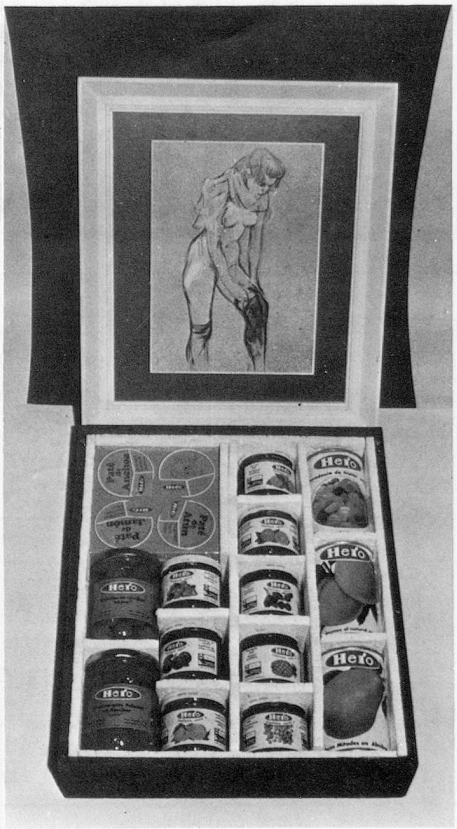
Ingredientes: dos besugos de un kilo de peso aproximado cada uno; dos limones, cuatro cucharadas de aceite, un decilitro de vino blanco, pan rallado y sal.

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.

en las grandes ocasiones



una caja regalo

Hero

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, Zarzamora, 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.