

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** - (1975)  
**Heft:** 6

**Artikel:** La Cocina de este mes  
**Autor:** Adank, Eva  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-910805>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.12.2025

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

# PROBLEMAS JURIDICOS

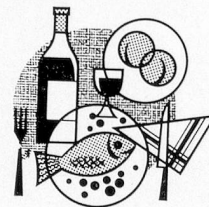
*En sucesivas ocasiones se me ha sugerido que desarrolle brevemente en «El Mensajero Suizo», en ésta y en otras ocasiones, algún tema jurídico de interés para los ciudadanos suizos en España. Como Abogado de la Asociación «Helvetia», me satisface poder ser útil a los lectores de su revista, y confío en que los temas que yo elija, o ustedes me sugieran, sean acertados y lleguen a interesarles.*

**E**N esta primera ocasión quiero empezar con un problema que tiene su origen en el amor y que puede llegar a convertirse en tragedia: el matrimonio. Concretamente el matrimonio celebrado entre ciudadano español y extranjera o viceversa. De acuerdo con la legislación española, el matrimonio para que surta efecto respecto del contrayente español deberá realizarse según las disposiciones canónicas (de la Iglesia Católica), o bien siguiéndose expediente de acatolicidad y celebrarse civilmente ante el Juez Encargado del Registro Civil. Si el matrimonio se contrae por súbdito español en territorio extranjero y según la legislación de aquel país, será necesario, para que no incurra en vicio de nulidad en España, que se inscriba el matrimonio en el Registro Consular español y que, en caso de contraerse por vía civil, se siga expediente de acatolicidad.

Si este requisito se incumple, el matrimonio puede judicialmente declararse nulo en España. En caso de demanda judicial de nulidad, el Código Civil prevé que el matrimonio será declarado nulo en todo caso, y que los hijos quedarán bajo el poder y cuidado del cónyuge inocente, entendiéndose como tal aquel que ha contraído el matrimonio de buena fe, considerando que había de ser válido. Si todo fuese así, no merecería que yo les esbozase este tema. Pero sucede que el art. 70, párrafo 6.º, del Código Civil otorga al Juez la amplísima facultad de conceder los hijos al cónyuge culpable de la nulidad, si considera que concurren «motivos especiales» que aconsejen tal medida, sin que la ley especifique cuáles sean los motivos. Esta facultad amplísima del Juez, sin concretarse legalmente los motivos, puede dar lugar a apreciaciones subjetivas del Juzgador que podremos compartir en muchos casos, pero en otros, evidentemente, no, pudiendo quedar el cónyuge inocente en total indefensión, ya que la Ley especifica que en caso de recurrirse la sentencia se estará siempre a lo decretado por el Juez.

Precisamente, en previsión de tales consecuencias, el legislador suizo exige, para que se permita la celebración del matrimonio entre cónyuges extranjeros y suizos, que el esposo extranjero acredite por medio de una declaración de la Administración Pública del país del que es ciudadano, en la que se manifieste que el matrimonio que va a contraerse será reconocido en esa nación con todas sus consecuencias. Los preceptos están insertos en la **Verordnung über das Zivilstadswesen** de 1 de junio de 1953,

(Pasa a la página siguiente)



## LA COCINA DE ESTE MES

por EVA ADANK

*A partir de este número hemos incorporado a nuestro Boletín un nuevo espacio, «La COCINA»; esperamos que esta página será bien acogida por todas las amas de casa y confiamos que tendrá el éxito que merece, dado que contamos con la extraordinaria colaboración de varias señoras de la Colonia Suiza, todas ellas ¡¡excelentes cocineras!!*

*Cualquier sugerencia para este espacio será bien acogida en nuestra redacción.*

### CREPES

#### Ingredientes (para 6 personas).

- 1 huevo.
- 1 taza de leche.
- 3 cucharaditas de azúcar.
- 4 cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 cucharadita de vainilla, esencia.
- 3/4 partes de una taza de harina.

En la batidora se bate el huevo y se agrega el azúcar, la leche y la vainilla, se bate nuevamente y se añade la mantequilla derretida y finalmente la harina a cucharadas. Se deja reposar medio día, (también puede prepararse la víspera). En la sartén se pone un poquito de mantequilla y a fuego medio se hacen los crepes.

### SALSA

A fuego lento se derriten 100 gr. de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar y se añade una tacita de curaçao y otra de coñac, se vierte sobre los crepes previamente doblados y se flamea a gusto, con coñac.

La misma receta puede utilizarse para hacer crepes rellenos. El relleno puede ser de espinacas a la crema cubiertas con una ligera salsa besamela y gratinados con queso. También pueden rellenarse con restos de carne picada, y cubiéndose con salsa besamela o salsa de tomate.