

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 7

Werbung

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

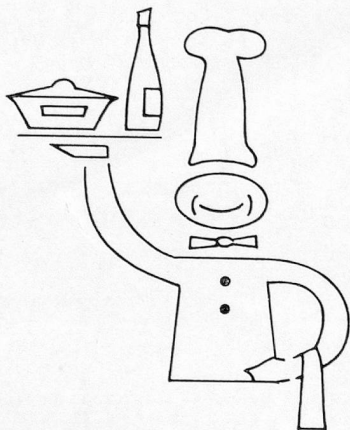
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



LA COCINA DE ESTE MES

por MARGARITA ENSSLIN

“FASNACHTCHUECHLI”

Buñuelos de Carnaval

- 9 Huevos.
- 9 Cucharadas de nata líquida.
- 60 g. de azúcar.
- Un pellizco de sal.
- 40 g. de mantequilla.
- 1 Kilo de harina.
- Aceite para freír.
- Azúcar glacé para espolvorear.

Se mezclan los huevos con el azúcar y la sal, se añade la mantequilla fundida y la nata. Se bate todo, incorporando la harina poco a poco. Se trabaja la pasta hasta que no se pegue y se deja reposar una hora.

Se cortan de la pasta unos trocitos de unos 30 g. y se estiran con el rodillo hasta dejarlos muy finos.

Preparar toda la pasta así, colocándolos uno a uno sobre un paño de cocina ligeramente espolvoreado de harina, para evitar que se peguen.

Freírlos en aceite caliente.

Pueden conservarse algunos días.

PLANTAS DE INTERIOR

Hoy día casi todos podemos disponer en casa de las condiciones climáticas (luz, temperatura y humedad) necesarias para la vida de una gran variedad de plantas, que ponen en cada hogar esa nota de belleza difícilmente igualable y que con un poco de dedicación cada uno puede realizar en casa su propio «jardín».

Para ayudaros en esta tarea, cada mes haremos un pequeño comentario práctico sobre este tipo de plantas.

HELECHO

Origen: Japón, Nueva Zelanda, Brasil (según las variedades).

Los de interior viven muy bien en turba (compuesto vegetal fibroso obtenido de la desecación de lagos).

Situación: Conviene colocarlo en lugares donde tenga mucha luz.



Riego: Con frecuencia, con objeto de que la tierra se mantenga siempre húmeda, pero no en exceso.

Precio: 700 pesetas (variable según el tamaño).

Suchard

CARAMELOS SUGUS
BOMBONES
SUCHARD EXPRESS
SUCHARD CREM

CHOCOLATE MILKA
TOPSET
SUCHAO
TOBLERONE

Avda. de Zarauz, 72 - Teléf. 216400 - San Sebastián

RAMON CORBELLA, S. A.

Batalla del Salado, 25 - MADRID-7

Aparatos de contaje, mando, protección,
medida, regulación y control.

LANDIS & GYR