

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 8

Rubrik: Cocina

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: 15.12.2025

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

EVERSUN

NUEVO PROTECTOR SOLAR DE PANTEN S.A.

NIVEA 8x4 atrix

Tasmin para hombre fuss-frisch

También en España

SANCHEZ - RAMOS Y SIMONETTA

INGENIEROS

Representantes de las marcas suizas:

— HASLER — MAAG — BÖA — HAENNI — RITTMAYER
— 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



Siège 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 animáis y deseáis publicar algunas de estas exquisiteces y queréis 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, champiñón 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 especias, dejándolo cocer una hora aproximadamente. Esperar a que se enfríe.

Ecurrir 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 champiñón 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, haciendo 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 ausländischen 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.º