Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 12

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: 01.08.2025

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

NACIONAL SUIZA
Compañía de Seguros
Fundada en Basilea en 1883
Delegación General en España
Barcelona - Vía Layetana, 38
Teléfono: 310 22 50
Telegramas: NACIOSUIZA

NUTRICION Y SALUD
S. A. E. WANDER

Dr. ING. MARIO BIAZZI, S. A.
Quay de L'Arabie, 3 (Vévey)
Representante:
Guillermo F. Mallet, S. A.
Boix y Morer, 6
Teléf. 254 74 76 MADRID-3

OERLICON BUEHRLE, A. G.
Birchstrasse, 155 (Zurich)
Representante:
Guillermo F. Mallet, S. A.
Boix y Morer, 6
Teléf. 254 74 66 MADRID-3

NORDA, S. A.
Agencia de Viajes
G. A. T. 9
Billetes para los F. C. Fed. Suizos y especialmente billetes circulares de vacaciones
C. San Jerónimo, 27 Madrid-14

KELLER, S. A.
MATERIAL ELECTRICO & INDUSTRIAL
Almacén al por Mayor
ALCANTARA, 8
MADRID-6 Teléf. 226 01 43

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

ARROZ AL HORNO

Ingredientes: 300 gr. de arroz, 300 gramos de pescado hervido, 10 gr. de atún, un huevo y una yema de huevo, 3 gr. de mantequilla, pan rallado, perejil triturado, salsa bechamel, aceite y sal.

Modo de preparación: Se pone arroz a hervir con agua salada, se escurre y se le añade el pescado, el atún, la yema de huevo, el parejil triturado y la mantequilla. Se amalgama todo bien y se forman una bolitas. Se mojan en el huevo batido previamente, se pasan por el pan rallado y se fríen con abundante aceite hirviendo. Se colocan en una bandeja, unteada previamente con mantequilla; se cubren con bechamel y se ponen al horno a gratinar.

CANELONES DE QUESO

Ingredientes: 200 gr. de queso parmesano, cuatro huevos, 100 gr. de mantequilla, 150 gr. de harina, un vaso de agua y una cuchada de sal fina de mesa.

Modo de preparación: Se pone un poco de agua a hervir en una cazuela con un poco de mantequilla, se le añade la harina y la sal, y se mezcla hasta obtener un pasta homogénea. Se deja a fuego lento por espacio de tres minutos, removiéndolo con una cuchara lentamente. Después se le saca del fuego y se añaden los cuatro huevos y el queso rallado. Se mezcla todo bien y se vierte el compuesto en una bandeja, cubriéndolo con rodajas de queso muy finas. Se deja en el horno por espacio de veinte minutos y se sirve bien caliente.

HELADO CALIENTE

Ingredientes: avellanas; una copa de coñac, ron o whisky; cacao, azúcar, leche y maicena.

Preparación: se prepara un chocolate claro, con la leche, la maicena, y se incorporan las avellanas. Se deja hervir, sin dejar de remover, y a los pocos minutos, el licor. Retirar rápidamente del fuego para que no se evapore y verter sobre el helado, en una fuente honda, ya que parte del helado se derrite inmediatamente formando una crema con el chocolate.

Se puede adornar con barquillos.

EL TENEDOR y su origen

Para nosotros es tan normal comer con el tenedor que nos parece un instrumento que siempre ha estado ligado a la Humanidad. Sin embargo, el tenedor es un instrumento más de nuestra cultura y está sujeto a una cronología más o menos variable.

No se puede asegurar con exactitud si este instrumento era ya utilizado en la antigüedad, porque carecemos de datos precisos. Algunos eruditos han encontrado una fuerte similitud entre el tridente de Neptuno y la posibilidad de su uso.

Lo que es seguro, desde luego, es que apareció en Venecia, en el siglo XI. Se cree que fue inventado por la mujer del Gran Dux, Doménico Silvio, que era una princesa griega. La aparición de este instrumento en la alta sociedad veneciana de entonces supuso un gran escándalo, porque se consideraba un sibaritismo sin límites utilizar tales instrumentos cuando la Naturaleza había dotado a los hombres de manos y dedos.

En Francia se conoció a través de la reina Clemence, de Hungría, pero ella no lo usaba. En la corte de Luis XIV y Luis XV se generalizó y después se ha convertido en algo completamente imprescindible, hasta para comer en el campo los días de excursión.

El alfabeto chino está compuesto de signos que representan un objeto o una idea. Estos signos reciben el nombre de ideogramas, los cuales no se encadenan gramaticalmente, como ocurre en nuestra lengua, sino que dependen de la inteligencia del lector.

Los ideogramas son de una gran belleza plástica y la escritura es considerada como una obra de arte. Se escribe verticalmente y de derecha a izquierda, al contrario que nosotros.

Conocer todos los signos resulta sumamente difícil y requiere años de esfuerzo. Tan sólo los escribas oficiales son capaces de escribir perfectamente. Baste pensar que hay más de 30.000 signos.

Con la llegada de la revolución se pensó en reformar el alfabeto. Hubo fuertes discusiones y, al final, se impuso la necesidad de simplificar el idioma para que fuera posible a las grandes masas aprender a escribir. La reforma se basó en dos criterios, de una parte, simplificar el idioma escrito; de otra, acercar la lengua escrita a la lengua hablada. La lengua escrita era completamente distinta a la hablada y, además, existían tres dialectos: el mandarín, el de Cantón y el de Fu-Kien.

En 1954 se decidió la unificación de la lengua hablada, estableciendo como lengua oficial la de la capital, además de simplificar los idiogramas. En 1956 se adoptó el alfabeto latino para reemplazar a los 30.000 caracteres. De este modo la escritura china perdió sus características y su originalidad; pero mientras antes sólo pequeñas minorías cultas podían leer y escribir, ahora no hay prácticamente analfabetos. La antigua escritura china quedará como patrimonio de la cultura, así como el griego y el latín, lenguas de gran riqueza, pero que sólo los eruditos pueden conocer.