

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 13

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: 14.12.2025

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



EVERSUN

NUEVO PROTECTOR SOLAR DE PANTEN S.A.

NIVEA 8x4 arix

Tasmin fuss-frisch
(que fresco)

También en España

SANCHEZ-RAMOS Y SIMONETTA

INGENIEROS

Representantes de las marcas suizas

HASLER - MAAG - BOA - HAENNI - RITTMAYER
ELESTA - FAVAG - TRAFAG

Av. José Antonio, 27 - MADRID-13 - Tel. 221 46 45

SULZER-ESCHEA 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

Robapharm Española, S. A.

Productos Farmacéuticos

MADRID

Casa Central: Robapharm, S. A. - Basilea

TRUMPY Y SIRVENT, S. A.

Avda. Generalísimo, 4 - MADRID - 16

**DISTRIBUIDORES EN EXCLUSIVA
PARA ESPAÑA DE LAS MARCAS SUIZAS**

HERMES: Máquinas de escribir, calcular y de organización.

ELNA: Máquinas de coser.

ELNAPRESS: Revolucionaria máquina doméstica, para planchar tranquila y sin esfuerzo: una camisa en 4 minutos.

PASSAP: Máquinas de tricotar.

BONIFICACION ESPECIAL PARA LA COLONIA SUIZA

Cocina

HUEVOS RIBEREÑOS

Ingredientes: ocho huevos, medio kilo de tomates, cuarto kilo de guisantes, cien gramos de jamón serrano, dos pimientos colorados, aceite, sal y cien gramos de chorizo.

Preparación: en una fuente que se pueda meter al horno se vierte salsa de tomate que previamente habremos hecho. Sobre esta fuente echaremos los huevos de forma que todos queden separados. Por otra parte se prepara en una sartén unos trocitos de jamón y de chorizo para que luego adornen la fuente. Se añadirá además los pimientos colorados previamente asados y cortados en tiras y con los guisantes. Todos estos ingredientes se ponen en el horno hasta que se cuajen los huevos.

Esta receta es para cuatro personas.

CONEJO EN ADOBO

Ingredientes: un kilo de conejo, un decilitro y medio de aceite, medio kilo de cebollas, cuarto litro de vino blanco, una cucharada de pimentón, orégano, laurel, clavillo y dos dientes de ajo.

Preparación: se parte en trozos pequeños el conejo y se pone en adobo en aceite crudo durante unas tres horas; se añade una cucharada de pimentón y orégano. Pasado este tiempo se pone en la cazuela el aceite que nos haya sobrado, más la harina, las cebollas, el vino blanco, el laurel, el clavillo y los dientes de ajo. Todos estos ingredientes se ponen a la vez y en crudo. Se le añade el agua suficiente para que todo quede cubierto y se deja cocer hasta que esté perfectamente tierno.

Esta receta es para cuatro personas.

NATILLAS

Ingredientes: seis huevos, tres cuartos de litro de leche, doce bizcochos, cincuenta gramos de azúcar, cáscaras de naranja y canela.

Preparación: se batan las yemas, se agrega la leche y el azúcar, se cuece a fuego lento con la cáscara de naranja y canela en rama. Cuando esté preparado se colocan los bizcochos y se los recubre con las natillas. Por otra parte, las claras se batan a punto de nieve con un poco de azúcar, colocándolo en montoncitos aislados sobre las natillas. Se adorna con canela molida y se sirve bien frío.

LIMUCO, S. A. / Barcelona

LIMUCO, S. A. / Zürich

Wir suchen ständig

VERTRETUNGEN

von ausländischen Produkten in Spanien

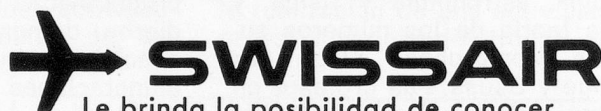
von spanischen Produkten in der Schweiz

Barcelona-17

Madrid-33

8004 Zürich

C/ Los Vergos, 53-55 P. R. La Colina, Bloque 15 Badenerstr. 414, 3.º



SWISSAIR

Le brinda la posibilidad de conocer

INDIA Y NEPAL

Con salidas: 1 mayo 3 julio 4 septiembre
20 marzo 5 junio 5 agosto 2 octubre

Quince días de duración, hoteles de lujo, pensión completa, excursiones incluidas

PRECIO POR PERSONA:

CONSULTE A SU 59.800 ptas. desde Madrid
AGENCIA DE VIAJES 59.500 ptas. desde Barcelona