

**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. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

### **Conditions d'utilisation**

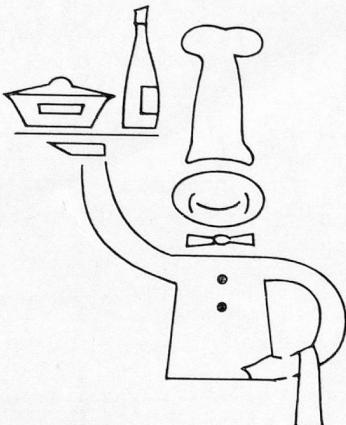
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

### **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. See Legal notice.

**Download PDF:** 30.03.2025

**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.

# Suchard

CARAMELOS SUGUS  
BOMBONES  
SUCHARD EXPRESS  
SUCHARD CREM

CHOCOLATE MILKA  
TOPSET  
SUCHAO  
TOBLERONE

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

## 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 ayudarlos 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).

## RAMON CORBELLÀ, S. A.

Batalla del Salado, 25 - MADRID-7

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

LANDIS & GYR