

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 9

Rubrik: Cocina

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>

MEPRO-OUTREMER, S. A.

MAQUINAS - HERRAMIENTA DE PRECISION

Quintana, 4
Teléfono 248 77 05

MADRID-8

Suchard

CARAMELOS SUGUS
BOMBONES
SUCHARD EXPRESS
SUCHARD CREM

CHOCOLATE MILKA
TOPSET
SUCHAO
TOBLERONE

Avda. de Zarauz, 72 - Teléf. 21 64 00 - San Sebastián



ZURICH-VITA-HISPANIA

GRUPO COMPAÑIAS ASEGURADORAS

Aseguradoras modernas con tradición

Paseo General Martínez Campos, 30
Teléfono 410 36 00

MADRID-10

GRANDSON CONSTRUCCIONES S. A.

Paseo Calvo Sotelo, 25
Teléf. 410 32 50

MADRID



VIAJES KUONI, S. A.

C/. Serrano, 7
Teléf. 401 55 50
MADRID-1

Con KUONI viajes y vacaciones de alta calidad
Mit KUONI verbringen Sie Reisen un Ferien erster Klasse
Avec KUONI des voyages et vacances de première classe
Con KUONI viaggi e vacanze più piacevoli

(GAT 345) KUONI EINE SCHWEIZERFIRMA VON WELTFORMAT

Arnoldo Degen y Cia.

CALLE DE LA
ABADA 2.-2º MADRID

Cocina



Gazpacho gaditano

En un mortero se machacan, hasta convertirlos en pasta, ocho gramos de comino, medio diente de ajo, y una cebollita picada. Cuando todo esté bien deshecho, se añaden cien gramos de miga de pan tierno, muy remojado.

Se continúa machacando y se incorpora la pulpa de media docena de tomates maduros, sal, un poco de pimentón y medio litro de agua. Todo esto se pasa a través de un colador. Por separado se mordan dos tomates duros dos pepinos y dos pimientos verdes. Se cortan en cuadraditos pequeños y se juntan en una cazuela de barro con sal y tres cucharadas de aceite.

Se dejan reposar hora y media. Se mezclan los dos preparados y se añade decilitro y medio de vinagre, medio litro de agua y un cuarto de litro de salsa mahonesa, poniéndolo a enfriar sobre hielo hasta el momento de servirlo, añadiendo unos pequeños tostones de corteza de pan.

Jalea de limón

En un cazo se echa cuarto litro de agua, 100 grs. de azúcar, una cucharadita de agar-agar, se pone al fuego, y cuando ha hervido un minuto se retira y se pasa por colador, agregando dos gotas de amarillo vegetal, y esencia de limón.

Se puede adornar con crema chantilly.

Plantas

CITISO RACEMOSO

Se reproduce mediante esquejes a principios de primavera, y debe ser cultivada hasta la floración. Necesita un ambiente templado y la tierra debe mantenerse húmeda, conviniendo mezclarla con algo de arena y semanalmente añadirle fertilizante.

GLORIOSA

Requiere mucho espacio. Sus tubérculos se conservan de un año a otro y pueden plantarse directamente en maceta grande, que se conservará en habitación con calefacción. Será necesario colocar rodrgones delgados pues los vástagos son débiles. La planta exige sol y mucho riego.

PROTEA

Florece en verano y vive a una temperatura media de 18 grados. Se planta en marzo en tierra arenosa y su cultivo es sencillo. Al aire libre no resiste por debajo de los 16 grados. Debe regarse poco en invierno y algo más en primavera y verano.

ESPARRAGUERA

Por su tamaño conviene instalarla en maceta grande con tierra de florista mezclada con un poco de turba desmenuzada y estiércol de vaca. Le conviene una habitación con calefacción, pero no resiste el sol en directo y requiere el máximo de luz. Cada semana debe añadirse su dosis de fertilizante.

NERTERA

Produce unas vistosas bayas de color anaranjado que duran varios meses. Sus raíces son poco profundas, de modo que pueden ponerse en un recipiente muy plano. Necesita una habitación con calefacción normal y atmósfera húmeda.

CONRADO THALMANN

Stands por elementos
en alquiler

Villa de Churriana, 16
Teléfono 759 17 64

MADRID-33