

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 10

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>

EVERSUN

NUEVO PROTECTOR SOLAR DE PANTEN S.A.

NIVEA 8x4 aatrix

Tasmin 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.

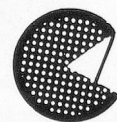
General Mola, 37
Teléfonos 225 75 70 - 225 75 78

MADRID - 1

Oficina Nacional Suiza del Turismo

Av. José Antonio, 84, 1.^o
Edificio España Madrid-13
Teléfonos 247 06 36 y 247 75 29
Telegrama Swisturist

Cocina



LECHE MERENGADA:

Ingredientes:

- Leche 1 litro
- Azúcar 150 gramos
- Merengue 2 claras
- Una tira de piel de limón

En una cacerola se pone la leche, azúcar y la piel del limón. Se arrima el fuego y, removiendo con una espátula de madera, se deja hervir un par de minutos, retirándolo seguidamente y reservándolo.

Con las dos claras se hace un merengue muy espeso (es conveniente añadir unas gotas de vinagre o de cremor tártaro previamente).

Inmediatamente se añade el merengue a la leche, que estará todavía caliente, pero procurando no remover.

Se vierte en copas altas y se mete en el congelador. Se sirve muy frío, espolvoreado de canela.

HELADO DE MACEDONIA:

Ingredientes:

- 1 lata de macedonia de frutas
- 1/4 kilo de nata batida
- 6 cucharadas de azúcar

Se distribuye el contenido de la lata de macedonia en 4 copas planas. Encima se pone la nata adornada con guindas y se guarda en la nevera para que la nata no pierda su consistencia. Momentos antes de servir se rocía con un caramelo bien quemado.

IRISH COFFE:

Ingredientes:

- Una cucharada de azúcar por copa
- Dos dedos de Whisky por persona
- Una taza de café por copa
- Una cuchara sopera de nata batida por copa.

En un cazo se pone el azúcar a quemar. Cuando está dorada (sin llegar a hacerse caramelo), se añade el guisqui removiendo con cuidado para que el azúcar se disuelva perfectamente. A continuación se mezcla con el café se distribuye en las copas. Sólo nos queda añadir una cucharada sopera de nata batida que no deberá mezclarse con el café. Se puede adornar con canela en polvo.



CAPA NEGRA UNA AUTENTICA RESERVA
DE LUXE DE BRANDY

ARMADA CREAM
UN JEREZ SIN FRONTERA

DOS PRODUCTOS GARANTIZADOS
POR EL PRESTIGIO DE UNA FIRMA

SANDEMAN
JEREZ

BBC
BROWN BOVERI

Fabricantes de equipos
para la:

Producción,
transformación,
distribución y utilización
de la energía eléctrica

Brown Boveri de España, S. A.
Madrid-Barcelona-Sabadell-Bilbao-Gijón