

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 94 (1968)
Heft: 50

Werbung

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: 13.01.2026

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



Fondue Bourguignonne – Burgunder Fondue-Garnitur (Burgunder Pfanne, 18 cm ø, mit Deckel, Réchaud, Tablett) Nr. 7707, Fr. 86.50. Pfanne für Fondues oder alle Arten von Beilagen verwendbar, Réchaud geeignet für Burgunder Pfannen und für die türkische Kaffeepfanne.

mit Stöckli Kupfer wird jedes Essen zum Fest

Fondue Bourguignonne, Zutaten und Zubereitung für 4 Personen: 800–900 g gut gelagertes Rindfleisch, am besten Filet oder Huft (in mundgroße Stücke schneiden), $\frac{1}{2}$ l gutes Backöl, Knorr-Aromat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Mixed-Pickles, Oliven, Senffrüchte, Sauce Tartare oder Sauce Bourguignonne, Tomato-Ketchup, Preiselbeeren, Zweifel-Pomy-Chips, in Stücke geschnittene Peperoni aus dem Salz, beliebige Salate. Das Öl in die Burgunder Pfanne geben und am besten in der Küche auf dem Kochherd erhitzen. Dann die Pfanne auf das Stöckli-Réchaud stellen und den Brenner anzünden. Inzwischen haben sich die Gäste mit ihren Lieblingsbeigaben bedient. Dann werden die Fleischstücke an die Burgunder Spieße gesteckt und in das leise brutzelnde Öl gehalten und je nach Geschmack mehr oder weniger durchgebraten. Dann nimmt man die Fleischstücke mit einer Gabel von den Spießen, würzt oder genießt sie mit jenen Saucen oder Beigaben, die einem am besten mundet.

Achten Sie beim Einkauf auf die Stöckli-Plombe, das Zeichen für erstklassiges Schweizer Tafel-Kupfer. Stöckli-Kupfer erhalten Sie in allen Detailgeschäften, welche Haushaltartikel führen. Stöckli-Kupfer-Modelle sind beliebte Geschenke für alle Gelegenheiten. Sie sind aus Massiv-Kupfer und mit dem feuerverzinten Innenüberzug deshalb besonders wertvoll.

Verlangen Sie das neue Rezeptbüchlein.

Hersteller: Alfred Stöckli Söhne Metallwarenfabrik, 8754 Netstal GL Telefon (058) 5 25 25



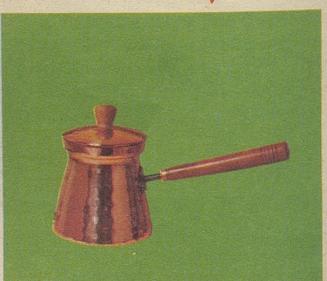
Burgunder Pfanne, 14 cm ø, mit Deckel, Réchaud Nr. 7541, Fr. 51.–, für Fondue- und Flambeurpfannen, Servierkasserollen, Pot-au-feu oder Bowlen.



Fondue-Garnitur (Burgunder Pfanne, 18 cm ø, mit Deckel, Réchaud, Tablett) Nr. 7707, Fr. 86.50. Pfanne für Fondues oder alle Arten von Beilagen verwendbar, Réchaud geeignet für Burgunder Pfannen und für die türkische Kaffeepfanne.



Pot-au-feu mit Deckel, Nr. 7835, Fr. 71.–, für Fleisch-, Fisch- oder Geflügel-Eintopfgerichte oder für Suppen.



Türkische Kaffeekanne mit Deckel, Nr. 7911, Fr. 29.30, für echt türkischen Kaffee.