

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

## 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:** 17.03.2025

**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), ½ l gutes Backöl, Knorr-Aromat, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Mixed-Pickles, Oliven, Senfrüchte, 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 Spießeln, würzt oder genießt sie mit jenen Saucen oder Beigaben, die einem am besten munden.

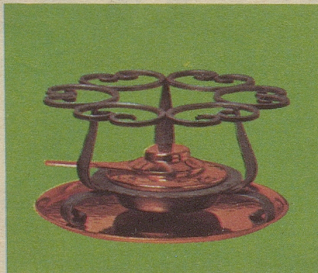
Achten Sie beim Einkauf auf die Stöckli-Plombe, das Zeichen für erstklassiges Schweizer Tafel-Kupfer. Stöckli-Kupfer erhalten Sie in allen Detailgeschäften, welche Haushaltsartikel führen. Stöckli-Kupfer-Modelle sind beliebte Geschenke für alle Gelegenheiten. Sie sind aus Massiv-Kupfer und mit dem feuerverzintten 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, Nr. 7705, Fr. 34.50, 18 cm Ø Fr. 44.–, für Fondues und Beilagen.



Réchaud Nr. 7541, Fr. 51.–, für Fondue- und Flambierpfannen, Servierkasserollen, Pot-au-feu oder Bowlen.



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.