

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 132 (2006)  
**Heft:** 3

## **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>**



## Nebelspalter

### Da war wohl jemand schneller?

Macht nichts. Das Nebelspalter-Jahresabonnement (10 Ausgaben) für Fr. 92.- können Sie auch per Telefon, Fax oder E-Mail bestellen und verschenken.

Telefon 071 846 88 75  
Fax 071 846 88 79  
abo@nebelspalter.ch

Sie nehmen automatisch an der Verlosung von vier Stöckli-Steamern teil!

#### Gewinner einer Solis Juice Fountain:

Lukas Flury, 4514 Lommiswil  
Ronny Bachmann, 4410 Liestal  
Marianne Deiss, 4303 Kaiseraugst  
Claudius Viviani, 8610 Uster

#### Nächste Verlosung: 21. April 2006

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Abonentendienst:  
Tel. 071 846 88 76, Fax 071 846 88 79  
abo@nebelspalter.ch



### Im STEAMER garen -

Nährstoffschonendes Dampfgaren ist gefragt denn je. Mit dieser modernen und zugleich **sanften Garmethode** behalten Gemüse, Fisch, Fleisch und andere Lebensmittel ihren **natürlichen Geschmack**. Vitamine, Mineralien und Aromastoffe bleiben weitgehendst erhalten. Die Augen erfreuen sich an der frischen, natürlichen Farbe des Gargutes.

### - einfach, schmackhaft und gesund.

Der neue Steamer von Stöckli bietet ausser dem Dämpfen weitere Vorteile für die **gesunde Ernährung**. Schonendes Aufwärmen von Speisen gelingt ebenso wie Auftauen gefrorener Lebensmittel und Blanchieren von Gemüse und Früchten. Der Stöckli Steamer - ein wichtiger Bestandteil einer gesunden, zeitgemässen Ernährung. Die Stöckli Steamer finden Sie in Ihrem Fachgeschäft.

**STÖCKLI**  
SWITZERLAND

A. & J. Stöckli AG  
CH-8754 Netstal  
Tel. 055 645 55 55  
Fax 055 645 54 55  
www.stockliproducts.com

