

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 134 (2008)
Heft: 4: Ein Tag im Leben

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: 01.04.2025

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



Nebelspalter

**Da war wohl
jemand
schneller?**

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

**Telefon: 071 846 88 75
Fax: 071 846 88 79
E-Mail: abo@nebelspalter.ch**

**Sie nehmen automatisch
an der Verlosung 5 Stöckli-
Steamern teil.**

**Gewinner je 2 Tickets
von «Das Zelt»:**

Ruedi Schmid, 8302 Kloten
Susanne Moser, 3508 Arni
Nicole Weiss, 8117 Fällanden
Jürg Greis, 5706 Boniswil
Hanspeter Bircher, 5024 Küttingen

**Nächste Verlosung:
23. Mai 2008**

Für weitere Informationen wenden
Sie sich bitte an den Abonentendienst:
Telefon: 071 846 88 76
Fax: 071 846 88 79
E-Mail: abo@nebelspalter.ch



STEAMER-

einfach, schmackhaft
und gesund.

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.

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.

A. & J. Stöckli AG
Ennetbachstr. 40
CH - 8754 Netstal
Tel. 055 645 55 55

STÖCKLI
SWITZERLAND



www.stockliproducts.com