

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 47

Illustration: Hamburger de luxe
Autor: Eder, Franz

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.](#)

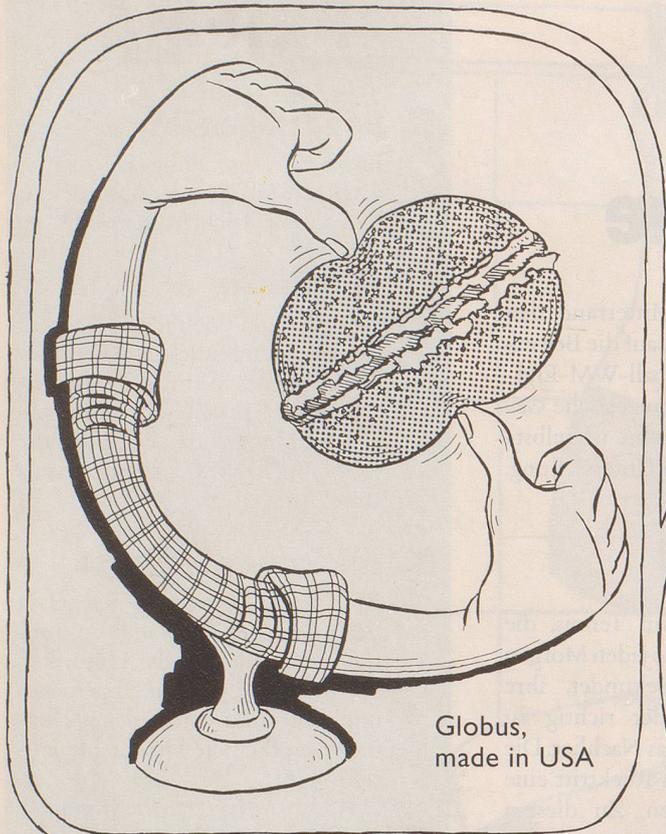
Terms of use

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: 16.05.2025

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

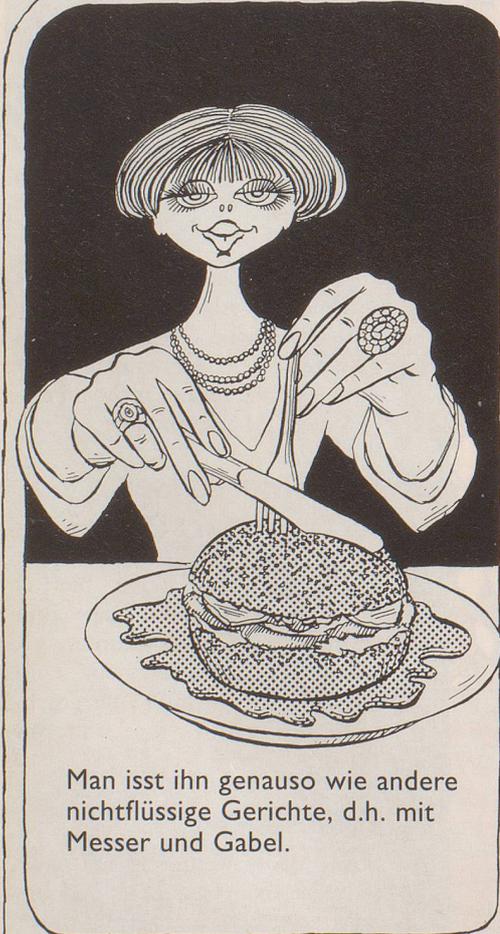
HAMBURGER DELUXE



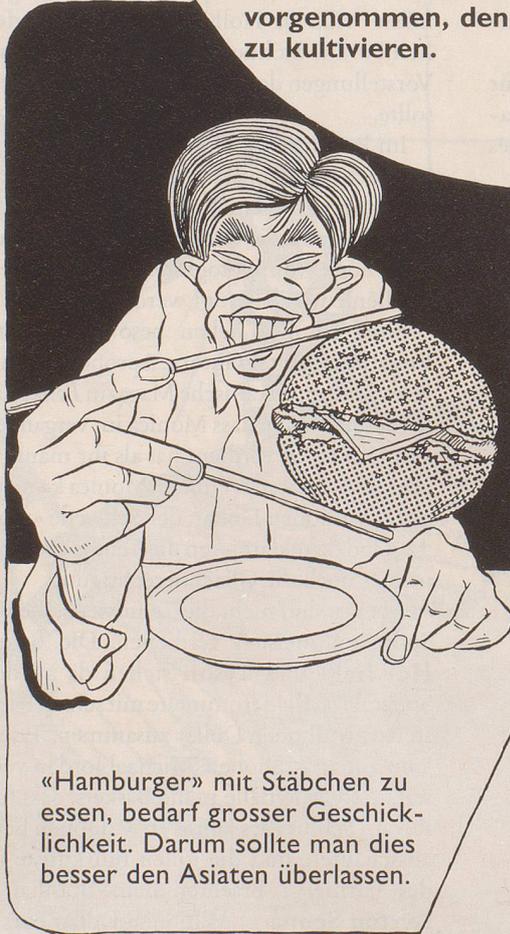
Globus,
made in USA



Den «Hamburger» mit einer oder gar beiden Händen zu essen, ist eine barbarische Unsitte, die man endlich abstellen muss. Deshalb hat sich der *Nebelspalter* vorgenommen, den «Hamburger» zu kultivieren.



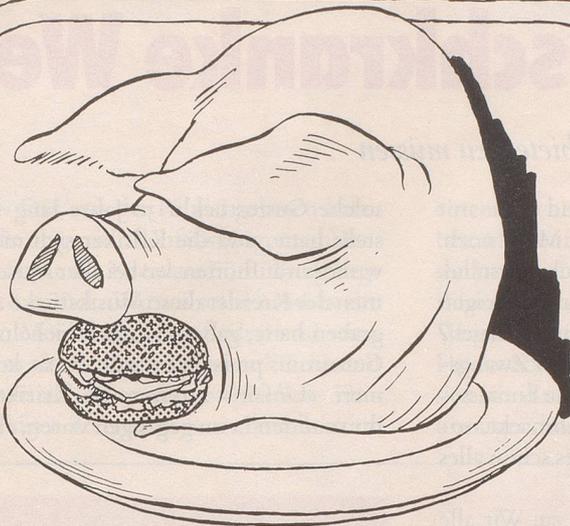
Man isst ihn genauso wie andere nichtflüssige Gerichte, d.h. mit Messer und Gabel.



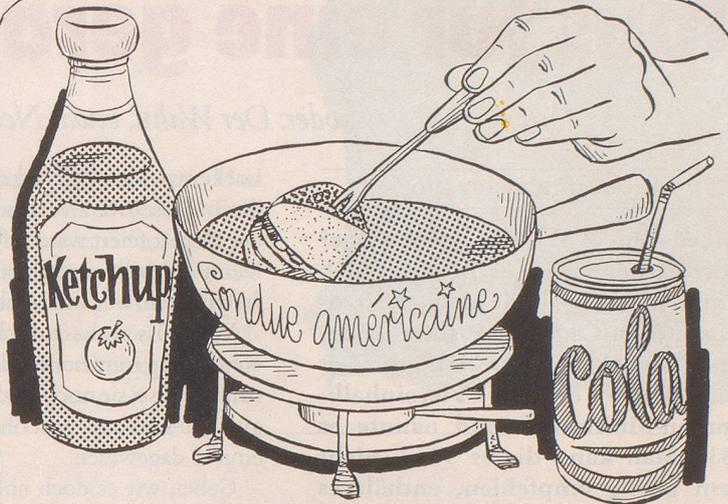
«Hamburger» mit Stäbchen zu essen, bedarf grosser Geschicklichkeit. Darum sollte man dies besser den Asiaten überlassen.



Prominente Sterne-Köche haben sich nun bereit erklärt, neue Kompositionen zu kreieren. Sie schlagen jedoch vor, den Namen «Hamburger» in das französisch elegantere «Hambourgeois» umzuwandeln.

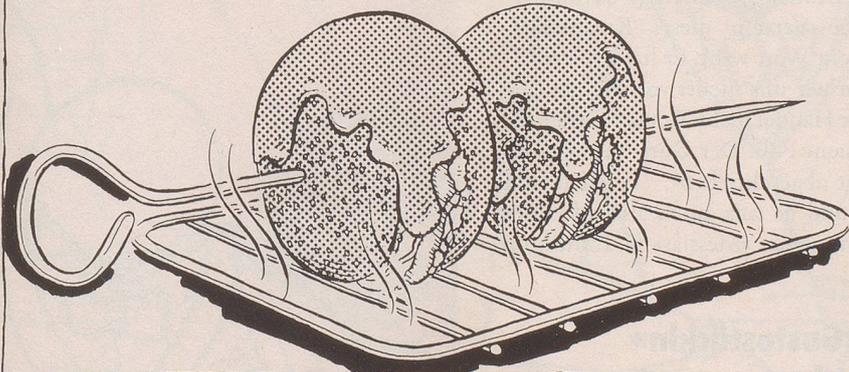


Dieses Tier ist nicht am Genuss eines «Hamburgers» zugrunde gegangen, sondern der «Hamburger» eignet sich vorzüglich als Beilage zu allen Fleischgerichten.



Für den gemütlichen Abend gibt es nun das «Fondue américaine». Dabei ist es empfehlenswert, den «Hamburger» der Größe wegen zu vierteilen und statt Käse einfach Ketchup zu erhitzen.

Eine etwas deftigere Kost ist der «Hambourgeois grillé» oder auch «Spiessburger». Tip: Von Zeit zu Zeit mit Ketchup bestreichen und vor dem Servieren mit Whisky flambieren.



Eine österreichische «Hamburger»-Spezialität dieses Jahres ist der sogenannte «Salzburger», süß garniert mit Mozartkugeln, einem Sahnehäubchen darüber — und darauf als Krönung ein kleiner Marzipan-Mozart.



Sollten aus unerklärlichen Gründen zu viele «Hamburger» übrigbleiben, können Sie diese zum Dessert als «Vermicelles hambourgeois» sowohl kalt als auch warm servieren.

BON APPÉTIT!