

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 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

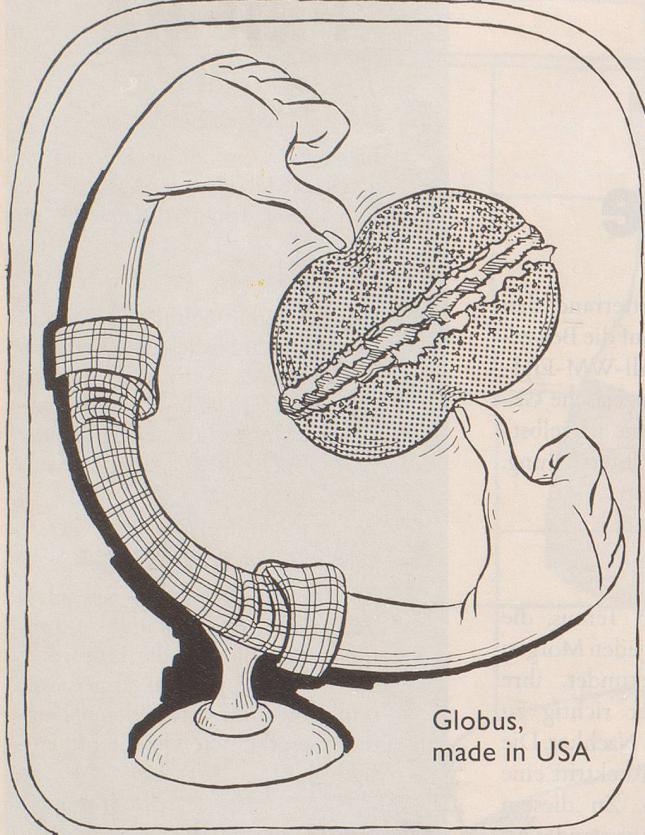
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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

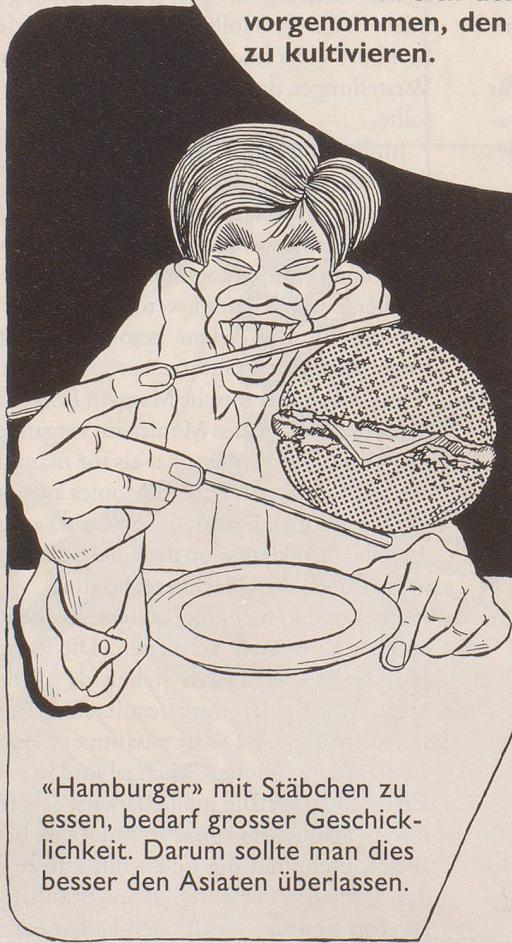
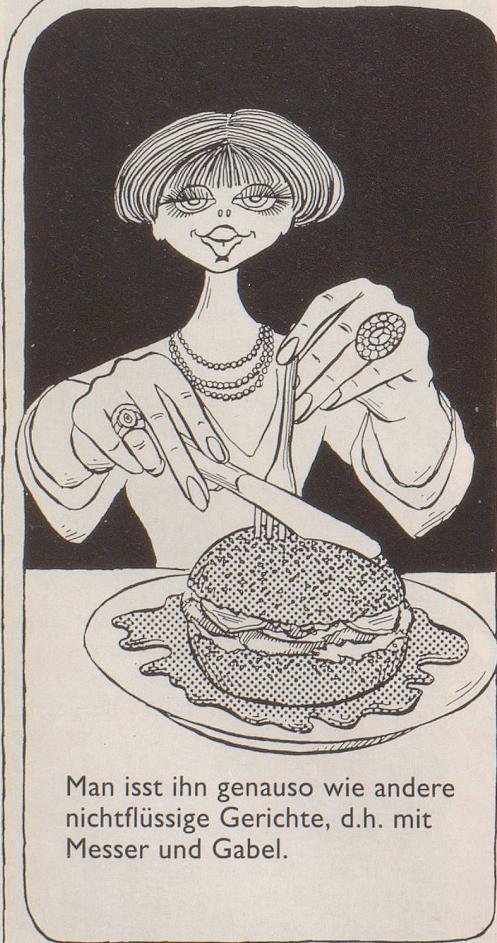
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

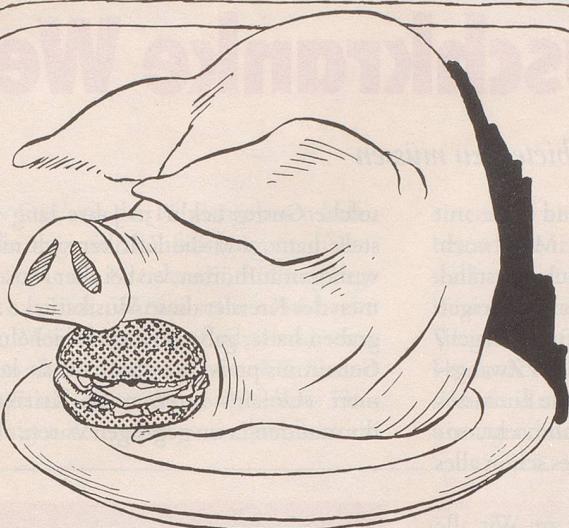
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



HAMBURGER DE LUXE



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

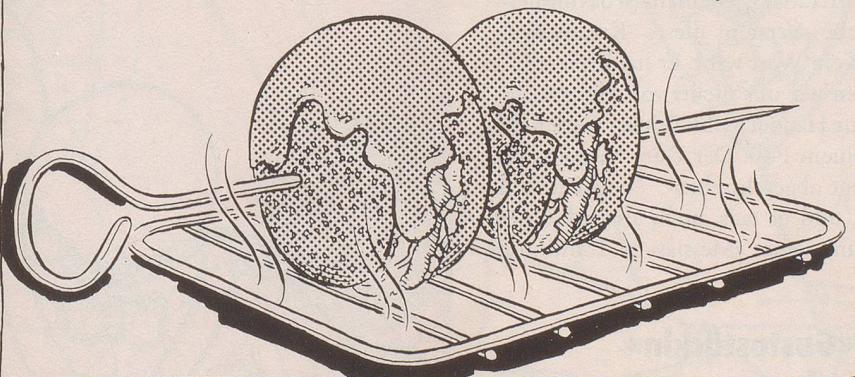


Dieses Tier ist nicht am Genuss eines «Hamburgers» zugrunde gegangen, sondern der «Hamburger» eignet sich vorzüglich als Beilage zu allen Fleischgerichten.



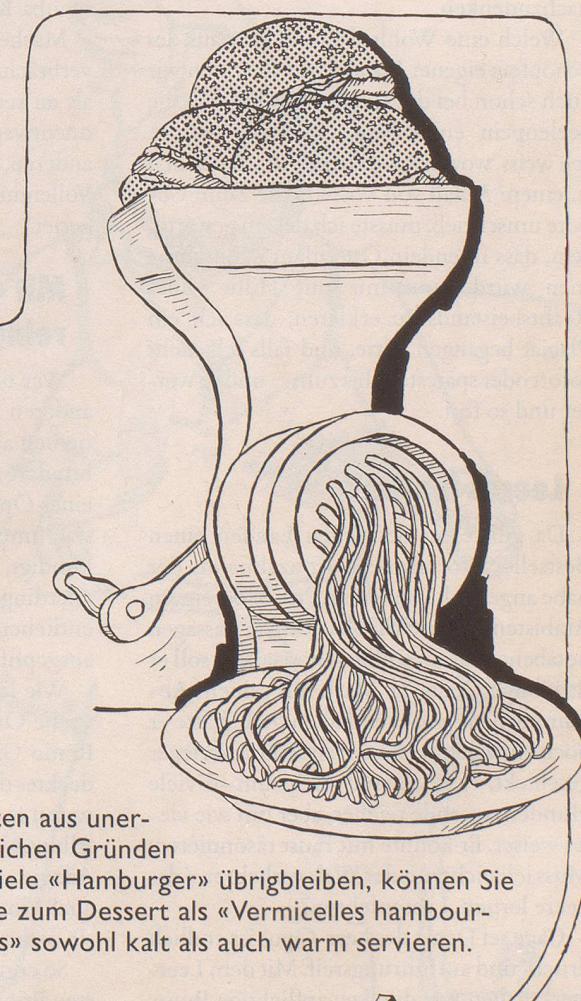
Für den gemütlichen Abend gibt es nun das «Fondue américaine». Dabei ist es empfehlenswert, den «Hamburger» der Grösse wegen zu vierteilen und statt Käse einfach Ketchup zu erhitzen.

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

einem Sahnehäubchen darü-
darauf als Krönung ein kleiner
Marzipan-Mozart.



Sollten aus uner-
klärlichen Gründen
zu viele «Hamburger» übrigbleiben, können Sie
diese zum Dessert als «Vermicelles hambour-
geois» sowohl kalt als auch warm servieren.

BON APPÉTIT!