Hamburger de luxe

Autor(en): **Eder, Franz**

Objekttyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 47

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

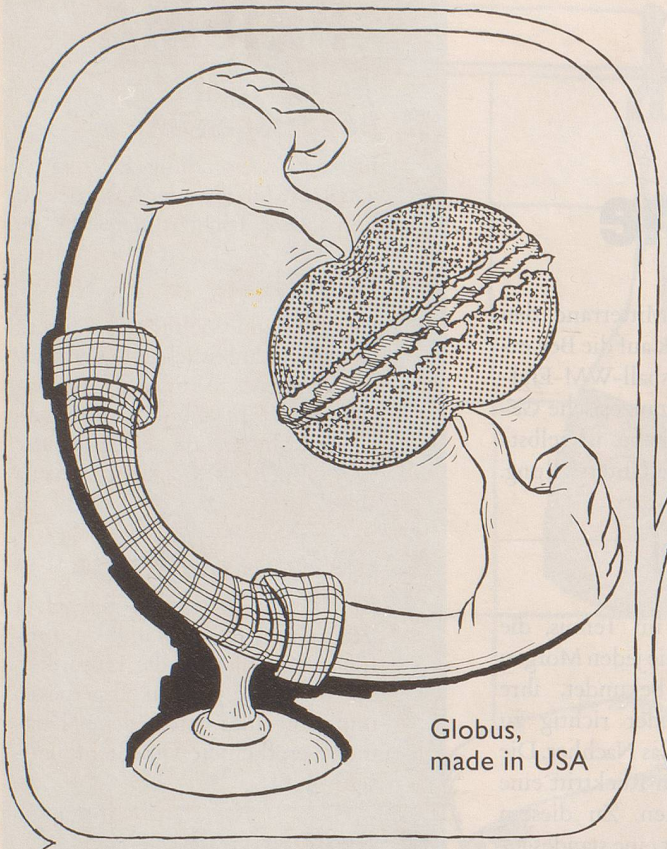
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

HAMBURGER DE LUXE

eder

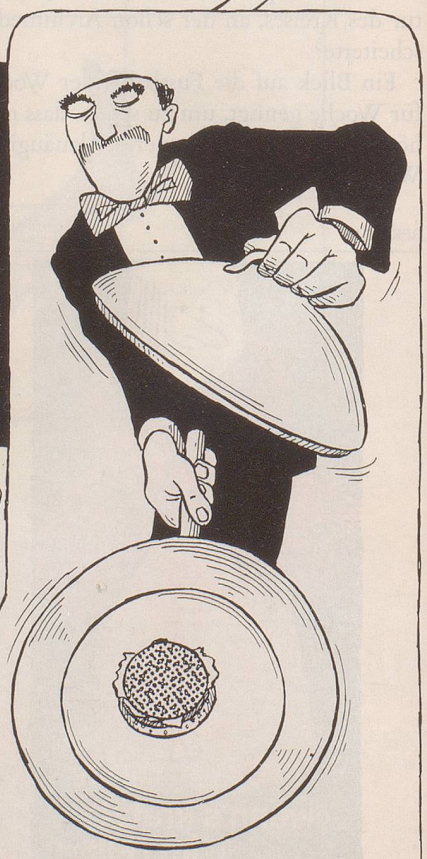


Globus, made in USA

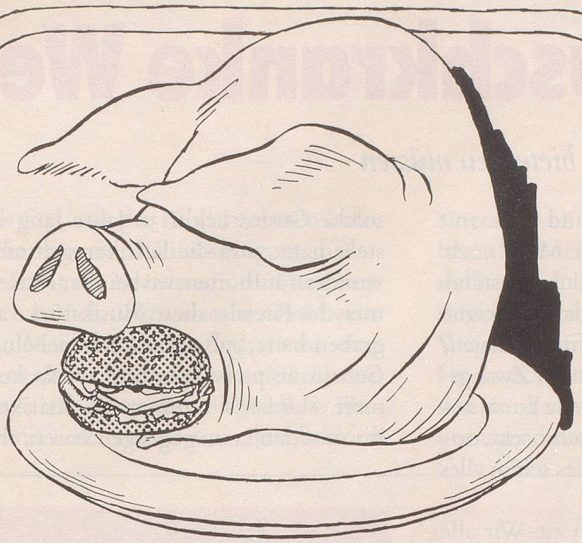
Den «Hamburger» mit einer oder gar beiden Händen zu essen, ist eine barbarische Unsitte, die man endlich abstellen muss. Deshalb hat sich der *Nebelspalter* vorgenommen, den «Hamburger» zu kultivieren.

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

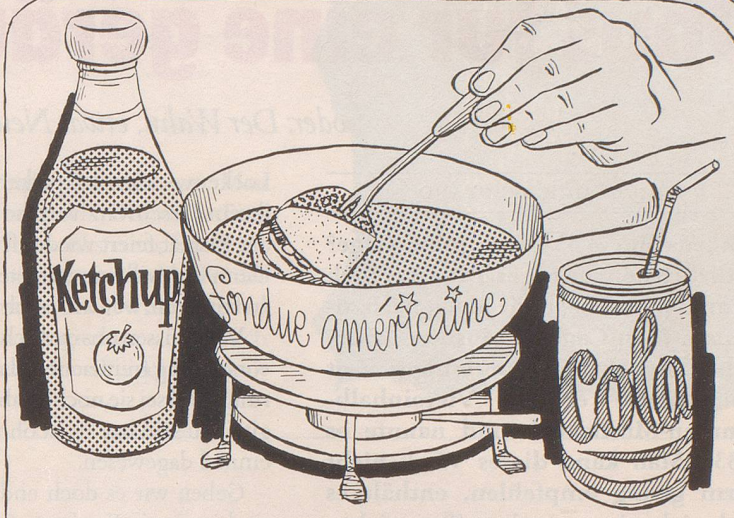
«Hamburger» mit Stäbchen zu essen, bedarf grosser Geschicklichkeit. Darum sollte man dies besser den Asiaten überlassen.



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



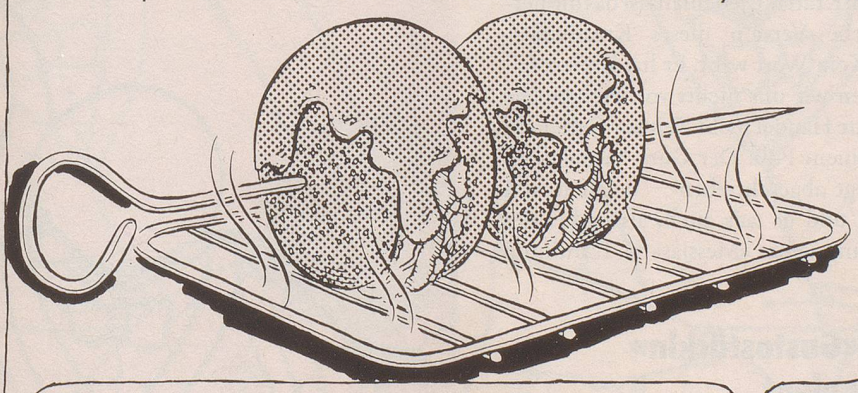
Dieses Tier ist nicht am Genuss eines «Hamburgers» zugrunde gegangen, sondern der «Hamburger» eignet sich vorzüglich als Beilage zu allen Fleischgerichten.



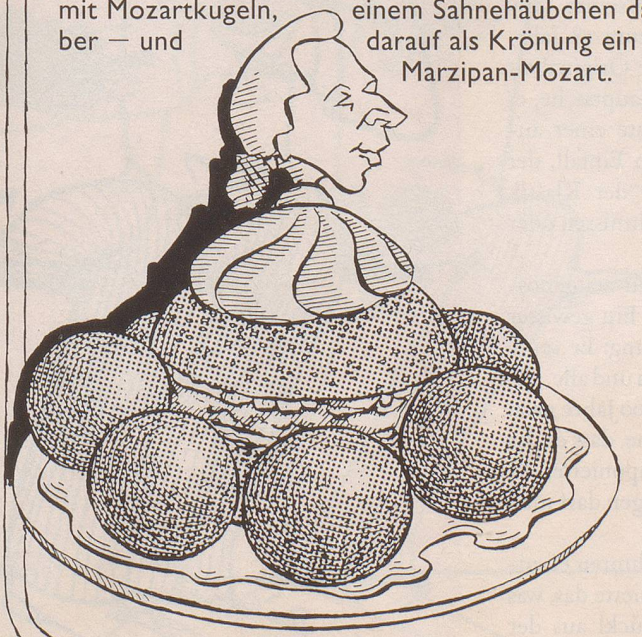
FRANZ EDER

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, 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 !