

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 32

**Illustration:** Hier ist alles Wurst  
**Autor:** Moser, Hans

### **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:** 22.12.2024

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

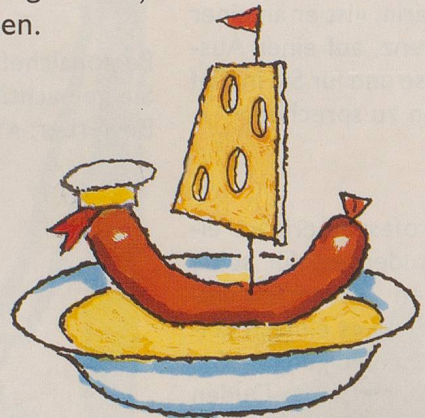
# HIER IST ALLES

## WURST

Den ganzen Tag haben Sie an den Vorbereitungen für Ihre Grillparty von heute abend gearbeitet. Doch jetzt giesst es in Strömen. Die Party fällt förmlich ins Wasser. **Hans Moser** zeigt aufgrund seiner Erfahrungen als gelegentlich auch schon verhinderter Griller, was Sie mit den nun nicht gebrauchten 40 Bratwürsten und 39 Cervelats (einen davon hat ja die Katze schon abgeräumt) doch noch Sinnvolles anfangen können.



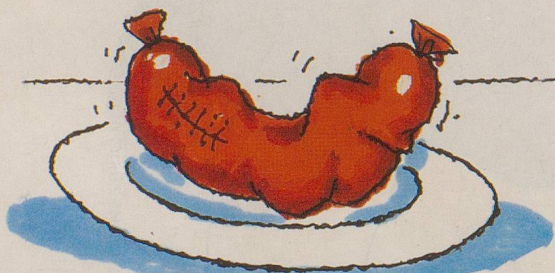
Verwenden Sie beim Apéro Würstli als Cocktail-Flips!



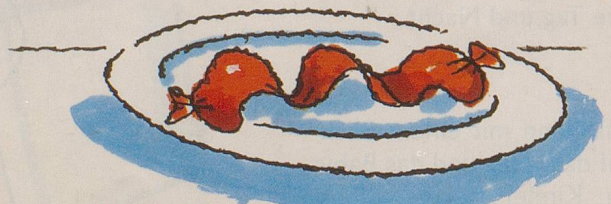
Eine Wurst an Biersauce, serviert nach Matrosenart, wird als Entrée immer sehr geschätzt.



Eine Alternative dazu bildet der Wurstsalat «Hawaii».

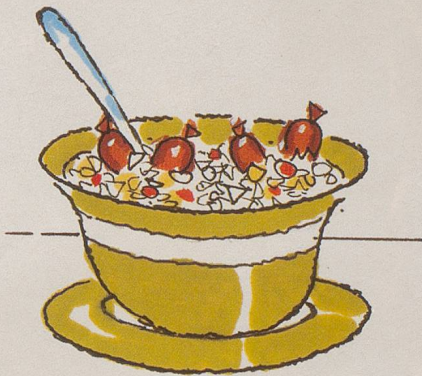


Jeder leere Darm kann als «Wurst surprise» ...



... oder für kalorienbewusste Mitesserinnen und -esser als «Tuyau vide» zubereitet werden.





Eine wenig bekannte Variante des berühmten Birchermüeslis ist das Wurstmüesli. Wirklich einmal etwas anderes!



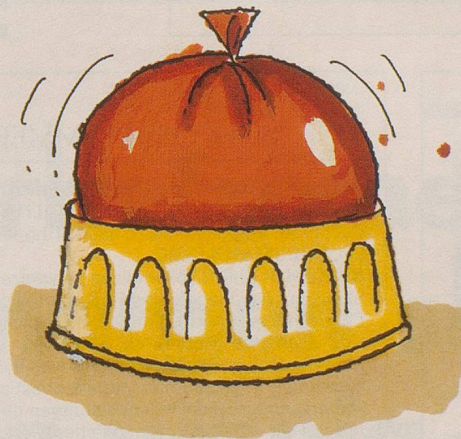
An einem kühleren Sommerabend der Hit: Wie wäre es mit einem Wurstfondue?!



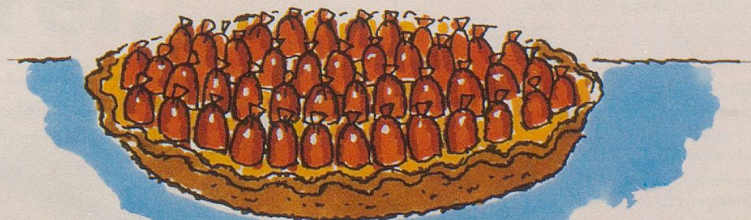
Ein absoluter Superplausch: Die «Baguette saucissée».



Aus den dann immer noch vorhandenen Würsten lassen sich zwei herrliche Desserts komponieren: entweder das erfrischende «Wurstsorbet Ambrosiana» ...



Als selten zubereitete Spezialität immer beliebt ist ein «Wurstsoufflée à la maison».



... oder die währschafte Wursttorte nach «Grosi's Art» ...

Hans Moser, unser Directeur Créatif Culinaire, und die ganze Redaktion wünschen Ihnen: **En Guete!!!**