

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 64 (1938)  
**Heft:** 38

## **Werbung**

### **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**

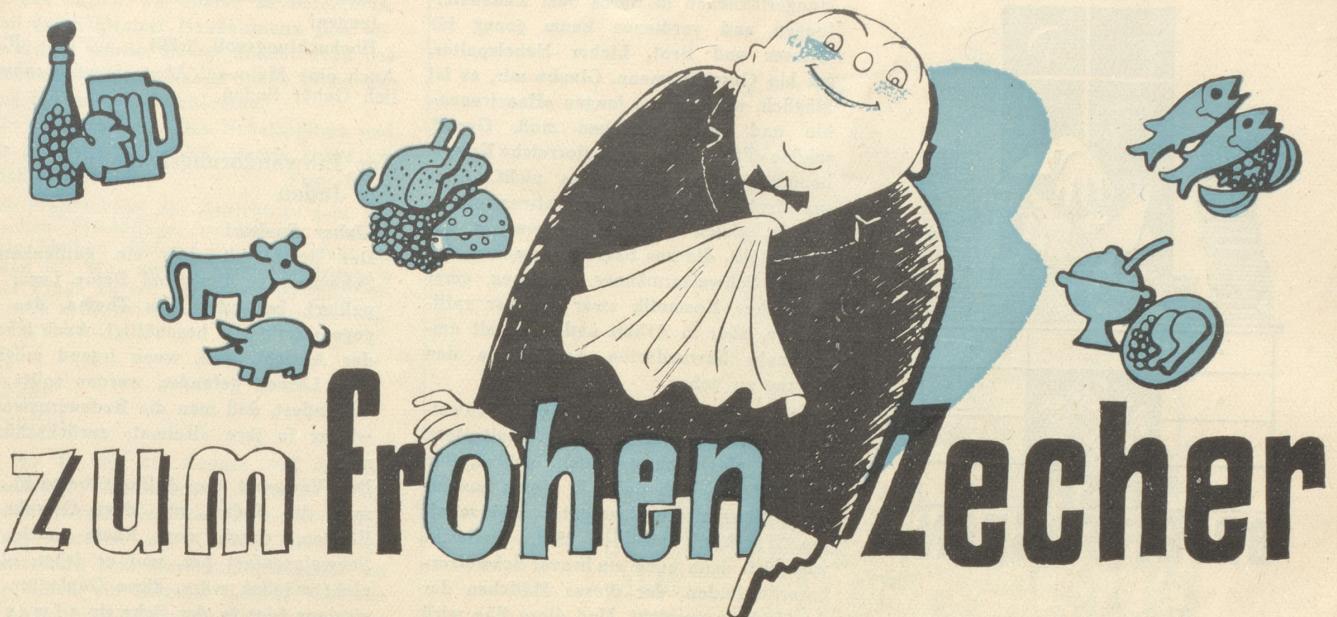
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 21.02.2026

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



### Fondue-Stübli

**Hotel Schwanen, Gallusplatz, Tel. 26.562  
St. Gallen**

Restaurant für preiswürdige Spezialitäten.  
Säli im 1. Stock. **Leon Jayet**, Küchenchef.

**Rorschach Hotel-Restaurant Anker**

(renoviert) am Landungsplatz und Hafenbahnhof.  
Stets lebende Bachforellen und Bodenseefische,  
Qualitätsweine. Weekend-Arrangements.

Mit höflicher Empfehlung: B. Rychen

**C'AFFE LÜTZ**  
WINTERTHUR

### Buffet Rorschach-Bahnhof

Neues Garten-Restaurant. — Gepflegte Küche, reelle Weine. — Haldengut-Ausschank.

Mit bester Empfehlung: H. TANNER-RENK.

In **Winterthur**  
ißt man  
im **Steinbock**

Marktgasse 27 David Schellenberg

Telephon 26579

Normal  
oder nicht?

Ein Arzt machte kürzlich einen Besuch in der Nervenheilanstalt in Kbg. und kam u. a. mit einem Insassen in ein Gespräch, während welchem letzterer sich beschwerte, schon jahrelang widerrechtlich dort interniert zu sein, da ihm ja gar nichts fehle und bat den Arzt, sich bei der Prüfungskommission doch für seine Freilassung zu verwenden. Der Arzt begann sich für den Fall zu interessieren und kam nach längerer Unterhaltung mit dem Insassen immer mehr zur Ueberzeugung, daß dieser Mann wirklich ganz normal sei und versprach ihm, sein möglichstes für ihn tun zu wollen.

Als der Arzt sich nun zum Gehen wandte, bekam er einen kräftigen Fußtritt an den Hintern, drehte sich um und wurde von dem Patienten mit erhobener Faust ermahnt: «Aber gäll du Siech, danksch dänn dra!» N.

**In Uzwil im Hotel Bahnhof**  
Tel. 41.38

da isst man *famos*!  
Der neue Inhaber ist Küchenchef und hat wirklich was los! - Reelle Weine, ff. Löwenbräu Zürich. Schöne Fremdenzimmer. Max Hösli, Küchenchef.

**Hotel Löwen  
Kreuzlingen**

Zimmer mit fliessendem Wasser. Bekannt für vorzügliche Küche. Heimelige Lokale; grosser Saal, Garage im Hause. Gr. Parkplatz. Haldengut-Biere, Frau J. Braig.

Viele wissen noch nicht . . .  
daß sie gut und vorteilhaft essen können im

**Café Barcelona** Bahnhofplatz Burgdorf

Es empfiehlt sich S. Gibert, Bes.

**Stein a. Rhein Hotel Rheinfels**

Bekannt für Fischspezialitäten.  
Hochzeiten und Gesellschaften bestens empfohlen.

Der neue Inhaber:  
**W. Scheitlin-Günhart**, Chef de cuisine  
(früher Hotel Helvetia, Kreuzlingen).

**TRISCHLI**  
Das amusante Spezialitäten-Varieté in St. Gallen!  
INHABER: FRANZ IM THURN, TEL. 1047



### Vom Anstand

Vater und Kind sind auf Besuch.  
Beim Essen lässt der Vater ein Stück der guten Wurst auf dem Teller liegen und erklärt dem Buben, daß



man einen Anstandsrest auf der Platte lassen müsse.

Eine Zeitlang schielte der Junge auf den Teller, und meint dann: «Du, Vatter, wemmer jetzt de Astand nüd au esse!» -ätti