

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

Artikel: Vom Anstand
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-474799>

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>



zum frohen Zecher

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

CAFFÈ WINTERTHUR LÜTZ

Buffet Rorschach-Bahnhof

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

Mit bester Empfehlung: H. TANNER-RENK.

In **Winterthur**
iibt 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 . . .
dah 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-Günthart, 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

Corso bar
ZÜRICH

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