

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 66 (1940)
Heft: 23

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: 04.04.2026

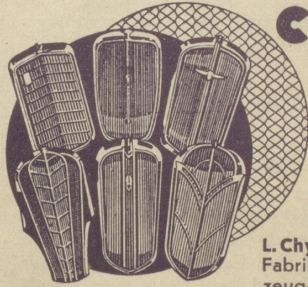
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mit dem Hühneraug bin i am Seil,
I der nächst Apithek kauf i „Blitzheil“

Blitzheil

Ist ein Hühneraugenmittel, das in kurzer Zeit Hühneraugen und Hornhaut entfernt. Es ist nicht ein schnell verdunstendes Mittel, sondern die Salbe hält sich. Preis per Topf: Fr. 1.50 und 3.—. Gebrauchsweisung beim Topf. — Blitzheil ist erhältlich in Apotheken und Drogerien. Hergestellt durch die

Kakus-Werke Solothurn.



**CHYRO
KÜHLER**

bieten größte Vorteile!
4 verschiedene Element-Systeme gewähren jedem Motor unbegrenzte Kühlung!

L. Chyfil-Straub, Rorschach
Fabrik f. Automobil-, Flugzeug- u. Industrie-Kühler
Tel. 248, Weiherstr. 11.

Feldgräue und Zivilisten
rühmen begeistert die
„mords-guet“

↙ Nidelfreichkäsi
vom Chäs-Bachme, Luzern

Sie sind nahrhaft, leicht verdaulich,
wochenlang haltbar!
Erhältlich in guten Käsegeschäften



Jäggi + Wührich



Offiziere und Soldaten
Laben sich nach ihren Taten
Gern an einem frischen Bier
Gottfried Stutz! Das mundet mir!

BIER,
Weltmeister im Durstlöschen!

Gutes für Gaumen und Kehle

Rorschach **Hotel- Anker**

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

Mit höflicher Empfehlung: B. Rychen.

BAD HOTEL St. Gallerhof **RAGAZ** HOTEL **St. Gallerhof**

Telephon 81414
Das heimelige Kur- und Ferienhotel
mit direktem seitlichem Zugang zu den Thermalbädern im
Dorfe. 50 Betten; fließendes Wasser, Lift. Neu renoviert.
Pensionspreis von Fr. 10.— an. — Auto-Boxen. — Weekend-
Arrangements. H. Galliker-Baur, Besitzer.

Bahnhof-Buffer Romanshorn

Bekannt für gute Küche und Keller.
Ausschank der Wädenswiler Spezialbiere.

Telephon 163 F. Baggenstoff.

Blöd-sinnereien auf der Wacht

Gradabzeichen:

Soldathen
Gefreitermin
Korporallüren
Wachtmeisterschwanden
Feldweibelgien
Leutnantilope
Hauptmannerheimerlinie
Majordan
Oberstgebur
Divisionä(h)rmittel
Korpskommandantwerpen
Generallianz

Ausrüstung:

Uniformalitäten
Mützensur
Gewehrgefühl
Bajonetter
Gamelleningrad
Brotsackerbau
Stahlhelmercitro
Putzeugnis

«Putz»

Hotel weißes Kreuz St. Gallen

Spezialität Fischküche

Zimmer zu Fr. 2.50

Thomas Meyer-Funk

Buffer Rorschach-Bahnhof

Garten-Restaurant — Gepflegte Küche
Reelle Weine — Haldengut-Ausschank

Mit bester Empfehlung: H. Tanner-Renk.



Telefon Nr. 5313.

Große Verlegenheit: — soll ich im
Adler in Ermatingen

Lachsforelle oder Hecht oder Felchen
oder Kretzer essen? Jeder ist in
seiner Art ganz hervorragend, sei er
nun gesotten oder gebraten oder
gebakken.

Höfliche Empfehlung: Frau E. Heer.