

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 79 (1953)
Heft: 21

Rubrik: Am Hitsch si Meinig

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>

Am Hitzsch



si Meinig

Wemma aswo a Koloradokääfar varwütscht, so nümmt ma a mittlara Schteipolla und schlagt am darmit zweimol kurz uf da Grind. Ma khann au dar Absatz neeh, zum dä Schädling vum Härdöpfelschtuuda-Fressa apzhalta. – Na-

tüürli tarf ma söttigs nu mit uylendische Kääfar maha. Dia schwizzarische Kääfar tuat ma nu acht Möönat ins Gfengnis ihaschpeera, nohär törfands widar witar frässa. – (Voram Gsetz sejand alli Schwizzar glich) schtoot aswo gschribba. Wenn abar a khliina Schelm varurteilt wird, so tuat ma na grad vum Gricht häära ins Gfengnis. Dar Arnold, Nazionalroot, Groofroot vu Baasel, Koloradokääfar (latinisch: Pedesticus oder Mischtkääfar), dä loot ma gooh, darmit imm sini Aahenger voram Gricht dussa törfand Bluama geeh, är tarf ga Zürri zu da Pedeaschta (latinisch: siehe oben), go am erschte Mai go witarhezza ...

und aswenn muaf, är denn sis Schtrööfli go iizüüha. I weiß nitta, abar ma sötti a Gaunar au als Gaunar behandla. – Dar Woog isch als Züüga ufrätta und hät öffantlich bezügt, Pe de Aa tej uf dRewoluzion nit varzichte, im gliiha Moment, won är gseid hät, in dar Schwizz hej ma khai Frejheit meeh ... und dar andar Moskau-Reisand, dar Toktar Konrad Farnar häd Pfrächheit kha, zsäaga, in iaram gelobta Rufjland hejs khai Oppositions-Zittiga, wells khai Opposition geeh tejl – Well ma halt in Rufjland Koloradokääfar mit ama Schteipolla vum Frässa aphahta tuat! (Säb mein abar i und nit dar Härr Toktar!)

Rhein und Bodensee

1 FLURLINGEN
Gasthof Rheintal, 2 km ob d. Rheinfall. Gartenrestaurant dir. am Rhein. Großer neuer Gesellschaftssaal. Fischküche. Heinr. Wiederkehr-Willi, Küchenchef

2 SCHAFFHAUSEN
Hotel Bahnhof
Das führende Haus am Platz

3 STEIN AM RHEIN
Hotel Rheinfels
Terasse direkt am Rhein
Fischspezialitäten
W. Scheitlin, Küchenchef

4 MAMMERN
Gasthof Adler
Herrliches aus Geflügelhof, Fischtrög und Kamin
Fam. Meier-Glauser, Tel. 8 64 47

5 GLARISEGG
Hotel-Restaurant Seeferrasse
Fischspezialitäten
Ruhe · Baden · Tennis
Bes. Familie J. Züblin, Tel. (054) 8 25 25

6 MANNENBACH
Hotel Schiff
Altbekannt und gut
Schöne Seeferrasse
R. Häberli

7 SALENSTEIN
Gasthof Hirschen
Altbekanntes Haus beim Schloß Arenenberg. Tel. (072) 8 96 44
Familie Imhof

8 ERMATINGEN
Gasthaus Hirschen. Prächtiger Garten a. See. Gepflegte Küche. Ruhige Lage. Pensionspreis Fr. 12.–. Fl. Wasser. Ch. Willen, Küchenchef

9 GOTTLIEBEN
Waaghaus
Die schöne, gepflegte Gaststätte am Rhein

10 BOTTIGHOFEN
Strandhotel Schlöfli
Fisch-Spezialitäten. Gepflegte Küche. Prachtvolle Seeferrasse
Tel. (072) 8 20 48

11 UTTWIL
Café-Conditorei Hausamann für die gute Glace, Coupe und Pâtisserie
Badhotel
Wir servieren vorzügliche Menus, sowie à la carte.
Eigener Fischtrög und Geflügelhof.
O. Nessensohn-Clavioz, Küchenchef

12 ROMANSHORN
Fisch-Spezialitäten
Moderne Zimmer
H. Oberländer-Misteli
Seehotel
Schwarzhorn

13 HORN
Bad Horn
Idealster Ort am Bodensee
H. u. M. Fischer-Glarner

14 RORSCHACH
Hotel Anker Das Haus für gute Küche 1947 renoviert. Tel. 4 26 12. Alle Zimmer mit fließend Wasser oder Bad. Es empfiehlt sich W. Moser-Zuppiger
Buffet Rorschach-Hafen
Prächtiges, neurenoviertes See-Terrassen-Restaurant
Familie Hidber-Ackermann

15 STAAD
Weißes Röfjli
Heimelig
Spezialität: Guggeli, Fische la Keller
F. Steiner

16 RHEINECK
Hotel Hecht Großer Garten
Menus und à la carte-Service
Zimmer mit fließend Wasser
E. Stark, Küchenchef, Tel. (071) 4 47 30

17 WALZENHAUSEN
Hotel Kurhaus
Das Ausflugs-, Weekend- und Ferientziel. Neugebautes Terrassenrestaurant mit der prächtigen Aussicht

Hier verweilen ein besonderer Genuß!

Nicht umsonst haben inmitten dieser zaubernden Landschaft einst berühmte Fürstlichkeiten ihre stolzen, heute noch sehenswerten Sitze erbauen lassen. Hier finden Sie alles, was den Alltag vergessen läßt: Wälder, Wiesen, Felder in üppigem Wachstum, heimelige Höfe, einladende bequeme Spazierwege abseits vom Verkehr, Strandbäder, Wassersport, unvergessliche Schiffsausflüge; und dann die sauberen, gepflegten Hotels und Gaststätten, in denen pikante Spezialitäten zu süffigen Landweinen serviert werden. Bodensee, Untersee und Rhein erreichen Sie per Bahn oder auf guten Zufahrtsstraßen.

Herzlich willkommen
in Thurgaus Sonnenstube!

Ueber den
Thurgauer Wanderweg
zum
Bodensee, Untersee
und Rhein.
Thurgauer Wanderbücher
an jedem Bahnschalter.

Das herrliche Feriencentrum vom frühen Frühling bis in den Herbst!