

Gedanken

Autor(en): **Riesenmey, Rudolf Erik**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **43 (1917)**

Heft 12

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-450016>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

erhalten wir nun folgenden Entwurf eines diesbezüglichen Gesetzes:

§ 1. Jedes Dienstmädchen ist — nach deutschem Muster — gehalten, mindestens einen Soldaten täglich in der Küche zu empfangen. Dieser Soldat übt die alleinige Kontrolle über die Verwendbarkeit der vom Mittags- und Abendtisch übrig bleibenden Reste aus.

§ 2. Was alsdann noch übrig bleibt, ist in der Regel so gering, daß darüber nicht zu sprechen ist.

§ 3. Die Schalen von Kartoffeln sind der rädtischen Kartoffelverförgung zwecks Nachfüllung zur Verfügung zu stellen.

§ 4. Knochen, leere Konservendbüchsen, Kaffeefab, Salatabfälle etc. sind zur Her-

stellung von Armeekonserven an die betreffenden Militärstellen abzuliefern.

§ 5. Hunde und Katzen, die bisher von diesen Leckerbissen genascht haben, sind zu schlachten und nach altem Brauch als Kaninchen, Hasen, Siegen, Lämmer etc. in den Handel zu bringen.

§ 6. Jederlei anderer Abfall der Küche, wie, um nur einige Beispiele anzuföhren: Zwiebelhäute, Aepfelschalen, Zwetschgensteine, Spaghettischachteln etc. sind an die von staatswegen zu errichtende Delikateffensfabrik abzuliefern.

§ 7. Die Delikateffens sind von jedermann aus der staatlichen Delikateffensfabrik zu beziehen. Auf diese Art hofft man die allzu

großen lukullischen Unarten unserer Bevölkerung rasch zu dezimieren.

Gedanken

Der Ofenschirm fürs Herz ist die Vernunft.

Saß immer haben die dummen Frauen mehr Verstand als man glaubt. Sogar die klugen sind höchst selten so dumm, als sie dem Dünkel des Mannes scheinen.

Die härteste Erfahrung im Leben ist die Erkenntnis, daß wir das Entschiedene unseres moralischen Wertes verbergen müssen, wenn wir geduldet werden wollen.

Rudolf Erik Riefenmey

Hotels | Theater | Konzerte | Cafés

Via offen im Metzgerbräu bei bassuiderman Fraifer wozzüglicf

Grand-Café „Astoria“

Peterstrasse 8 — Zürich 1 — Inh.: F. X. Markwalder
Größtes Caféhaus und
erstklass. Familien-Café der Schweiz
Englische und französische Billards
Täglich nachmittags und abends
Künstler-Konzerte!

Café-Restaurant

Klaus 1581
Klausstrasse Nr. 45 (Seenähe) Seefeld
Gute Küche. — Spezialität: In- und ausländische Weine. — ff. Hürliemann-Bier.
Es empfiehlt sich der neue Inhaber Felix Häupel-Hüttinger.

Zürichhorn

Kasino-Restaurant direkt am See
Gesellschaftssäle für Hochzeiten und Vereine
Grosser Garten. DINERS. M. Künzler-Lutz

Seppli Huber's

Restaurant Belvédère

Bestbekannte Pension nächst den Hochschulen
Culmannstrasse 19 — Telefon 9634
Schöne Zimmer mit guter Pension von Fr. 4.50 an
Gesellschafts-Zimmer — Billard

Wolf Bierhalle
Limmatquai — Nahe Bahnhof
Anerkannt billige Quelle für Speis und Trank! —
Samstag und Sonntag Frelkonzert
1653 K. Fürst

Café-Restaurant z. Zähringer

Mühlegasse — Zürich 1 — Zähringerstr.
Gute Küche zu bescheidenen Preisen.
Erstklassige Weine aus dem Zürcher Staatskeller.
ff. Hürliemann-Bier.
Spezialität: Lebende Fische aus dem Behälter.
HEINRICH HUBSCHMID.
1452

Hotel und Restaurant

HENNE am Rädenplatz
nächst Rathaus
Altbekanntes Familien-Restaurant!

Blaue Fahne • ZÜRICH 1

Münstergasse
Spezialauschank: Münchner Bürgerbräu
Original Münchner und Wiener Küche
Täglich Konzert • Erstklassig. Orchester
Fritz Wörndle, langjährig, Oberkellner der Tonhalle Zürich. [1640]

Restaurant „Concordia“

Forchstrasse 108 — Zürich 7 — Telefon 101.31
Gute bürgerliche Küche. — Reelle Weine
ff. Hürliemann-Bier. — Neu renoviert!
Aufmerksame Bedienung. Es empfiehlt sich bestens
E. We spi - Gruber. 104

Restaurant „Schweizerhof“

Militärstrasse 42 — Telefon 9433 — bei der Kaserne
1589
Gute bürgerliche Küche
Variété-Vorstellung
Jeden Dienstag und Donnerstag
ff. offene und Flaschenweine. —: Hürliemann-Bier
Sich bestens empfehlend E. Hofbauer-Sauter

HOTEL KRONE ZÜRICH 4

Kasernenstr. 3
Altbekanntes bürgerliches Haus :: Zimmer von Fr. 1.50 an
Speise- u. Gesellschaftssaal für Anlässe :: Stallung u. Remise
Höflichst empfiehlt sich 1625 E. REISER

Zeughausstr. 31 **Wiener-Café International** Ecke Jakobstr. 1651
Gemütliches, bestrenommiertes Familien-Café
Täglich Konzert!
Prima Weine. — Gute Biere. — Bescheidene Preise.
Es empfiehlt sich höf. P. Kämpel.

„URANIABRÜCKE“ Limmatquai 26

Jeden Tag: 2 Konzerte des Damen-Orchesters „Emilia“
Direktion: Frl. Emilia Lüdde.
Anfang 4 und 8 Uhr. [1660] Frau M. Kirchhof.

Café- und Speise-Restaurant „Schöchlischmiede“

Hirschenplatz 19, Zürich 1
Täglich 2 Konzerte - 4 und 8 Uhr
Damen Salon-Orchester „Concordia“
NB. Spezialitäten-Küche
Gottlieb Zumsteg

Vegetarische Speisen täglich reiche Auswahl und schmackhaft zubereitet, leicht verdaulich, finden Sie in dem bekannten Restaurant

„THALYSIA“ Hotbeinstr.-Seefeldstr. 19
(3 Min. v. Bellevue)
Grosses Lokal im Parterre, Separatzimmer im 1. St.

Vegetarierheim Zürich

Stblstr. 20/28, vis-à-vis St. Annahof
Vegetarisches Restaurant
Täglich reiche Auswahl in vorzüglich zubereiteten Mehlspeisen und frischen Gemüsen. Kaffee, Tee, Chocolate zu jeder Tageszeit. 1678 Inh.: A. Hiltl

Gross-Restaurant & Passage-Café St. Annahof
Schenswerteste und best besuchte Lokalitäten
Auswahlreiche Küche - Saisonspezialitäten - Eigene Wiener-Conditorei