

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 245 (1966)

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](#)

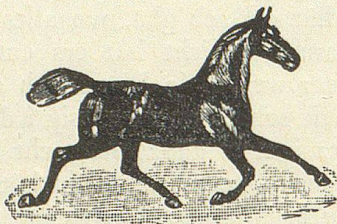
Terms of use

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: 17.04.2026

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

St. Gallische



Pferde-Versicherung

Bei der St. Gallischen
Pferdeversicherungs-Genossenschaft
sind Ihre Pferde gut und für Sie
sehr vorteilhaft versichert

Der Geschäftsführer:

E. Zentner, Stolzenberg, Uzwil

Telefon (073) 5 61 50

nie sim Suh und enere liebe Bruut vuunem e Truuschy gschribe mit siner schüüne Rundschrift.

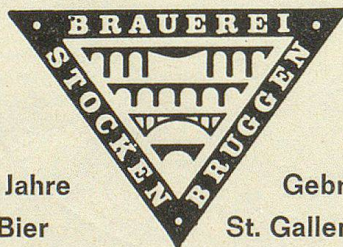
Üuseri Tuur isch guet verloffene. Wie Chünge imene Sydebett hämmer gschlafa im Heu. Zytli simmer uffem Grat obe gsy. Herrli und füür-zündrot wie der Schimmer vu Tulipane isch ds Moogerot und bald au d Sunne sälber chuu. Lang simmer uf em Gipfel gsässe, dä ds Trosabe an-Obersee und heizue, voll Glügg und Müedi, und d Mueter hät mer nuuch vor chuuzem verzellt, wie-n-ich due nuch e Linge heig welle i myne Pestalozzi-Kaländer ineschrybe und mitem Blyli i der Hand halt etschlafe sig.

Am andere Tag hani der Vatter gfraget: «Du, los, ghörti mäs rächt, wänn eine i de Blangge obe i Not wär und ei lüüti «Vatter!» rüefti?»

Der Vatter hät d Achsle zuggt und gmeint, es chiem halt uf e Wind a, druufabe seit er aber ganz bestimmt: «Der Vatter im Himmel ghörtis todsicher!»

Das hät mi echlei tröschtet, aber der säb erfalle Puurscht isch mer glych nüd ussem Sinn chuu; au d Tulipane händ wyter blüeht immer inne.

Bim neechste Schuelwäg hani d Chappe abzoge vor me Lehrer Sami. Villicht hanis due das eerscht Mal gschpüürt, was das heißt: d Ehr atue. Da isch e-n-andere Ma gsy i mine Auge: zeichnet vum Härrgott, und es hät mi tunggt, er träge das schwarz Gwand us Truur um sine Suh; ich ha-n-em nie mih en-Übername naache-grüeft wie früehnder öppe. Gschwyrge hani, aber allwäg au nüüt gseit, wänni hett sölle allne Kamerade säge: «Halt, es langet! Ich bi halt au dadure kei Held gsy. Villicht hät aber en-andere mih Muet gha as ich leider Gottes. Uf all Fäll hät der Lehrer i sine allerletschte Schueljahre e rüebigers Läbe gha. Wer weiß, am Änd hät doch emal eine vu dene, wo mit mer z Bäarg sind, voreme Streich gseit: Händ ewägg, der Ma duuret eim! Er isch i ds Leid chuu, wo sine Suh voll Freud i d Tulipane isch. Gühmer lieber im Juni e Puschle Tulipane gu hole und legged s dem Puurscht uf ds Grab. So gsiht der Vatter, as sine Suh nüd eso vergässe isch wie mängs Chind uffem Fridhof, wo ja leider Gottes mänge chlyne Grabstei im hööche Jät ine staht!



Über 175 Jahre
Stocken-Bier

Gebr. Walser
St. Gallen-Bruggen

Das Bier von Stocken ist und bleibt —
was gerne man sich einverleibt

SANO das beste und billigste
durststillende **GETRÄNK**

Sano bläht nicht und kältet nicht, da es aus Pflanzen- u. Fruchtextrakten zusammengesetzt ist. Substanz Nr. 1 in 4 Liter Wasser kochen, Substanz Nr. 2 in 4 Liter heißem Wasser auflösen, beiliegendes Saccharin od. Zucker in Wasser auflösen u. alles mit ca. 50 Liter Wasser verdünnen. Substanzen für 60 Liter Fr. 9.—
Substanzen für 120 Liter Fr. 17.—

Sano-Vertrieb, F. Greber, Wallisellen ZH