Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 68 (1942)
Heft: 46

Artikel: Lehrer Essig
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-479953

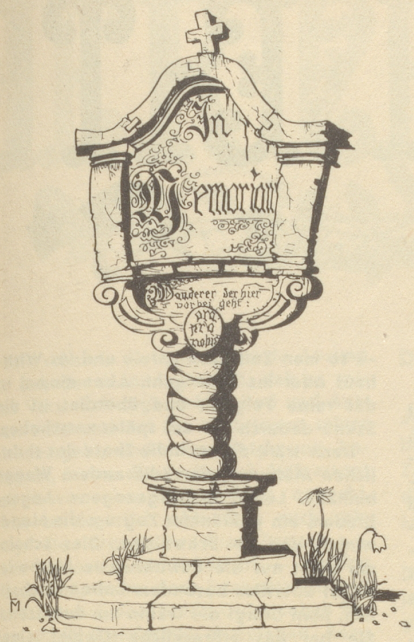
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 23.11.2025

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



Lehrer Essig

Ein Lehrer, namens Essig, lehrte
Geschichte, Griechisch und Latein.
Man hatte das Gefühl, es werde
In alle Ewigkeit so sein.

Viel längstens hochbetagte Väter
Genossen jenen Essig schon.
Die zweite hatte ihn und später
Die dritte Generation.

Die einen traf's mit einem Fache,
Mit zweien traf's die zweite Schar,
Und die verdient des Himmels Rache,
Bekamen dreifach Essig gar.

Man weiß von kleinen Unglücksraben,
Die zog man glatt mit Essig groß;
Den Essig nicht gehabt zu haben,
Das war direkt das große Los.

Doch als zuletzt nach Jahr und Tagen
Der Essig aus der Welt verschwand,
Da wurde plötzlich sozusagen
Die Schule uninteressant.

Und trafen sich die früh'ren Knaben,
Manch alter Essig-Witz erscholl.
Den Essig nicht gehabt zu haben —
Jetzt war es fast unehrenvoll.

„Wie? Was? den Essig nicht mehr? Schade!"
Als Veteran fühlt man sich so.
Der Essig wurde nachgerade
Zu einer Art von Waterloo.

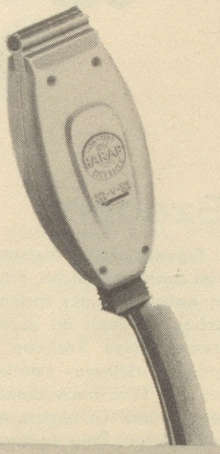
Er ward zu einer Zeitenwende,
Er wurde beinah' ein Symbol.
Man trank (zwar erst nach seinem Ende)
Sogar ganz ernsthaft auf sein Wohl.

Die Lehrer, die da nach ihm kamen —
Wer kennt das Sammelsurium?
Fort lebt dagegen Essigs Namen
Wie ein antikes Heiligtum.

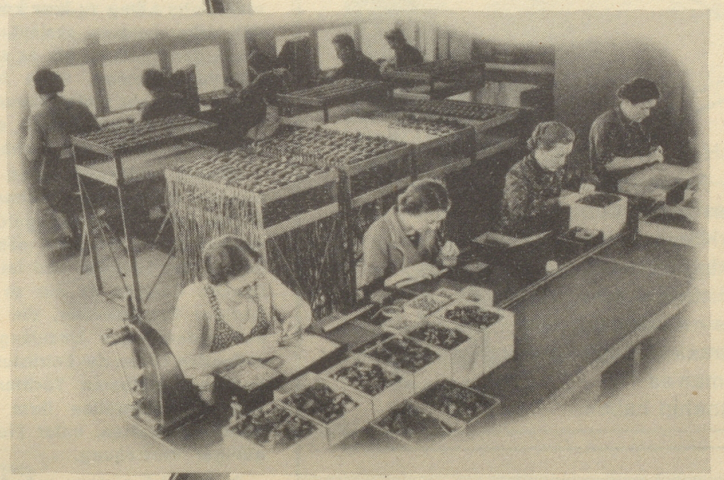
Baps

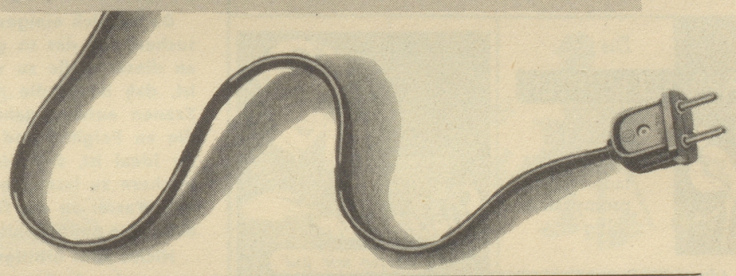
Der schweizerische elektrische Trocken-Rasierapparat

HARAB



Nicht am laufenden Band, aber von Hand zu Hand vollzieht sich die Zusammensetzarbeit des elektrischen Trockenrasierapparates HARAB. Feine, schmiegsame und geschickte Hände gehören zu diesem sorgfältigen Ineinanderfügen der mehr als 200 Bestandteile. Ein Blick in die Ecke eines Montagesaales vermittelt die Bekanntschaft mit mehreren Arbeitsprozessen, so das Einpassen der Scherkopffedern, das Nieten der Spannungsumschalter und das Einsetzen der Kugellager.





Der elektrische Trocken-Rasierapparat HARAB ist das **erste Schweizererzeugnis dieser Art,** dessen mehr als 200 Bestandteile nahezu restlos **in eigener Fabrik in Biel hergestellt** und montiert werden!

Harab A.-G., Biel Fabrik elektr. Trocken-Rasierapparate

Lieber Nebi!

Aus der Küche nebenan höre ich, wie mich mein Kleiner bei der Mutter verhandelt.

«Müetti, dr Vatti isch mängisch en Gschpässige. Wes öppis guets git, de muesi «bissoguet» säge u überchume nur es bitzeli. Wes aber öppis git wo dr Vatti nid gärn hett, de muesi gar nüt säge u är schöpft mer dr ganz Täller voll!»

Vino

Splitterchen

Es scheint wohl nicht jedem klar, daß guten Willens zu sein, weit mehr ist als — den besten Willen zu haben ...

Öpfelchammer

Zürich Rindermarkt 12
Alt Zürcher Weinlokal
mit Gottfr. Keller-Stübli

Die vorzügliche Küche
und die **bekannten mundigen Weine!**

Hans Büchi, Küchenchef