Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 68 (1942)

Heft: 46

Rubrik: Splitterchen

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: 21.11.2025

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



Cehrer Essig

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

Diel längstens hochbetagte Dater 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 fimmels Rache, Bekamen dreifach Effig gar.

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

Doch als zulett nach Jahr und Tagen Der Effig aus der Welt verschwand, Da wurde plöglich sozusagen Die Schule uninteressant.

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

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

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

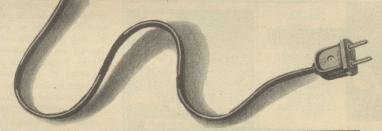
Die Lehrer, die da nach ihm kamen — Wer kennt das Sammelsurium? fort lebt dagegen Essigs Namen Wie ein antikes Heiligtum. Baps Der schweizerische elektrische Trocken-Rasierapparat





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.

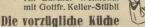
«Müetti, dr Vatti isch mängisch en Gschpässige. Wes öppis guets git, de muesi «bissoguet» säge u überchume nur es bitzeli. Wes aber öppis git wo dr Vatti nid gärn hett, de muesi gar nüt säge u är schöpft mer dr ganz Täller

Splitterchen

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

Untelchammer

Rindermarkt 1 Alt Zürcher Weinlokal mit Gottfr. Keller-Stübli



und die bekannten mundigen Weine! Hans Büchi, Küchenchef

