

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 110 (1984)
Heft: 38

Artikel: Der Akademiker
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-616699>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

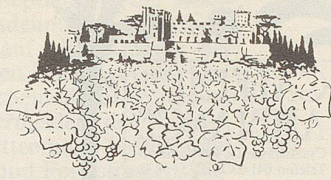
Der Akademiker

Irgendwo in der Mitte der Schweiz lebt ein Herr Doktor einer unexakten Wissenschaft. Chemiker, Physiker, ja sogar Mediziner rechnen nicht ganz zu Unrecht Theologie, Philologie und Politologie plus Soziologie zu den unexakten Sparten. Besagter unexakter Doktor betörte vor mehr als fünfundzwanzig Jahren ein unerfahrenes hübsches junges Mädchen – um einiges jünger als er – mit seinem Titel (und sonst gar nichts). Heute ist es, bzw. sie nicht mehr so hübsch, nicht mehr so jung, aber immer noch reichlich unerfahren. Mit dem Mann, an den sie gefesselt ist, langweilt sie sich unsäglich. Des Doktors Lieblingslektüre ist der «Kuck» und sein Lieblingszeitvertreib die zehn Programme seines TV-Apparats. Darüber hinaus liest er mitunter in einem Doktorbuch und kuriert seine Altersbeschwerden, die er als Hypochonder immer wieder neu variiert, auf Grund dieser Lektüre.

Dank günstigem Autobahn-Anschluss ist seine einige Kilometer weit entfernte Stammbeiz innert zehn Minuten erreichbar – sie liegt hinter dem grossen Wald an einem Fluss, der zur Verunreinigung des Rheins das seinige beiträgt. Seine innige Liebe zur Heimat verbietet es ihm, je das Ausland (Ausnahme: Elsass, wo man ja sozusagen schweizerdeutsch redet) zu besuchen; er betrachtet die Erweiterung des Horizonts als gesundheitsschädlich – zudem mag er die Italiener nicht. Ferien finden nicht statt, weil das nur nutzlose Spesen verursacht, ebenso sind Theater- oder Konzertbesuche durch die Television leicht substituierbarer Luxus. Übermannt ihn der gerechte Zorn, so verprügelt er sein Eheweib, welches danach standhaft behauptet, die Kellertreppe hinauf- oder hinuntergefallen zu sein – was die blauen Flecken erklärt.

Sein volksverbundenes Vokabularium hat das akademische Stadium schadlos überstanden, und so flucht er auf berndeutsch nicht schlechter als ein Lastwagenchauffeur, der von einem anderen Brummer vorschriftswidrig zu schnell überholt wird. Die höhere Bildung unseres Akademikers aber ist daran leicht erkennbar, dass er es nach Ausstossung eines währschafften Fluches eleganterweise nie unterlässt, hinzuzufügen: «Excusez l'expression.»

Puck



1716 erliess ein Medici, Cosimo III, Grossherzog der Toscana, das älteste Weingesetz der Welt*. Damit schützte er auch das hohe Ansehen der Weine des Castello di Brolio.

Sie sind bis heute hochangesehen.

BARONE RICASOLI
«Rien sans peine»



Brolio: Dieser einmalige Classico ist nach dem Castello benannt, auf dessen Land seit 900 Jahren Wein angebaut wird. Als Schlosswein wird er sorgfältig angebaut, wie eh und je: altert in Eichenfässern und wird erst im dritten Jahr abgefüllt. Es gibt ihn in der 0,70-Liter-«Bordolese» und 1,5-Liter-«Misura». Selbstverständlich auch in führenden Restaurants.

Ricasoli: Dieser feine Classico heisst wie der «Eiserne Baron», der – wie Garibaldi und Cavour – für ein vereintes Italien kämpfte. Er war der Erfinder des Chianti, so wie wir ihn heute schätzen. Er reift im Keller von Brolio und wird erst nach 2 Jahren abgefüllt. Es gibt ihn in der 0,70-Liter-«Bordolese», in der typischen 1-Liter-«Sovrana» und 1,5-Liter-«Misura» und natürlich in guten Restaurants.



* Im Archiv des Castello di Brolio wurde der «Bando» gefunden: der grossherzogliche Erlass, der zum ersten Mal in der Geschichte die Herkunfts-Bezeichnung von Weinen schützte.