

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 31

Artikel: Im Wiederholungskurs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-610391>

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: 29.11.2024

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

Gold und Silber lieb' ich sehr ...

Biochemische Hundstags-
experimente für Studenten
zur Aufbesserung ihres Budgets

*Gold und Silber lieb' ich sehr,
Kann's auch wohl gebrauchen.
Hätt' ich nur ein ganzes Meer,
Mich hineinzutauchen!*

Wie in der gewöhnlichen Chemie die Säuren und Laugen und Salze miteinander reagieren, wobei die Grundstoffe ihre Plätze tauschen und ganz neue Verbindungen entstehen, so können auch Pflanzen und Tiere mit chemischen Stoffen und untereinander in Wechselwirkung treten. Dabei entstehen oft sehr interessante Formen, vor allem kann man dabei Gold und Silber gewinnen.

Wer bei den nachfolgenden Experimenten die obige Strophe des schönen Studentenliedes gläubig und inbrünstig singt, dem kann geholfen werden.

1. Rezept. Bekannt ist die alte, immer wieder mit Erfolg durchgeführte Umsetzung: Man nimmt Tausendguldenkraut – eine schöne fleischrote Blume aus der Familie der Enziangewächse – und übergiesst es mit Essigsäure. Nach einer halben Stunde ist die Reaktion beendet. Die Säure hat sich mit dem Kraut zu Sauerkraut verbunden, und die tausend Gulden sind frei geworden. Achtung beim Sauerkrautessen: die Gulden sind sehr hart, man kann sich die Zähne daran ausbeissen.

2. Rezept. Silber genug für ein ganzes Semester. Benötigt werden einige Silberdisteln (sind zwar geschützt, aber «Not kennt kein Gebot») und ein Paar alte Stofffinken. Die Silberdisteln stopft man in die Finken und schiebt diese in Mutters Backofen. Einstellen auf Bruthitze – 35 bis 39 Grad. Nach einer Stunde öffnen. Die Disteln haben sich mit den Finken zu Distelfinken verbunden, die fliegen fort und ab durchs Küchenfenster; das ausgeschiedene Silber kann man vernünftig aus dem Ofen herausnehmen.

3. Rezept. Man kauft in der Zoohandlung einen grossen Goldfisch und in der Papeterie ein Fläschchen schwarzer Tinte. Den Goldfisch setzt man in einen Kessel mit Wasser und giesst vorsichtig so lange Tinte hinein, bis der Fisch unsichtbar wird. Auf einmal beginnt die Flüssigkeit zu toben.

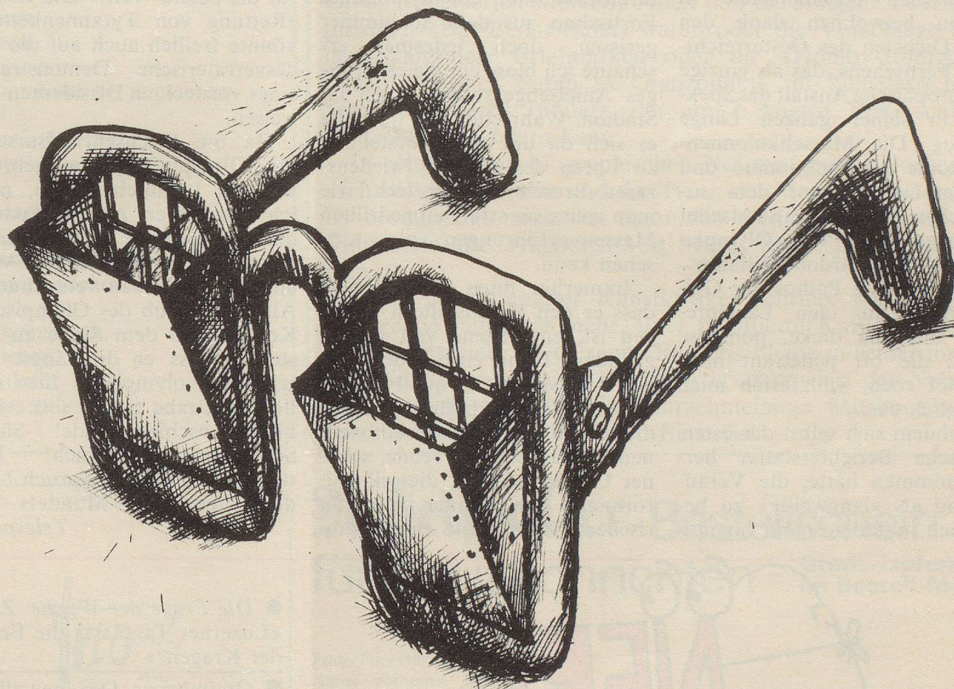
«Und es waltet und siedet und brauset und zischt, / wie wenn Wasser mit Feuer sich menget», hat schon der grosse Dichter

Schiller bei einer solchen Gelegenheit festgestellt. Nach einer halben Stunde klärt sich die Lage im Kessel. Der Fisch hat sich mit der Tinte zu einem Tintenfisch umgesetzt. Den kann man in der Küche verwenden, für Feinschmecker ein Leckerbissen. Das freigewordene reine Gold liegt in grossen, schweren Schuppen auf dem Kesselboden, beim heutigen hohen Goldpreis ein schöner Gewinn.

4. Rezept. Gold und Wein im Ueberfluss. Man fängt ein Goldhähnchen, das ist ein schönes, zierliches Vögelchen mit leuchtend gelbem, schwarz gerändertem Scheitel. Beste Fangmetho-

Neues aus dem Strafvollzug:

Die Einzelhaftbrille



HANS SIGG

de: Zuerst Salz auf den Schwanz streuen, dann kann man es von Hand fangen. In eine Schüssel giesst man den Wein, den man am liebsten hat. Dann taucht man das Goldhähnchen dreimal hinein. Bei den ersten beiden Tauchungen passiert nichts, aber beim drittenmal spürt man die Umwandlung, man hat auf einmal ein Weinhähnchen in der Hand. Dieses Hähnchen steckt man in ein leeres Fass und kann sooft und soviel man will seinen Lieblingswein herauslassen, wie in Auerbachs Keller im Faust I. Teil. Auf dem Boden der Schüssel liegt das Gold.

Allseits gutes Gelingen wünscht
Johannes

Im Wiederholungskurs

Feldweibel: «Soldat Kramer, was sind Sie von Beruf?»

«Bakteriologe, Feldweibel!»

«Reden Sie nicht so geschwollen, «Bäcker» heisst das, verstanden!»

Selbständig

«Wie gefällt dir dein neuer Job?»

«Ausgezeichnet. Ich bin total selbständig. Vor sieben Uhr kann ich kommen, wann ich will, und nach fünf kann ich gehen, wann ich will.»