

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 2

Rubrik: Spott au feu : angerichtet von Peter Farner

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

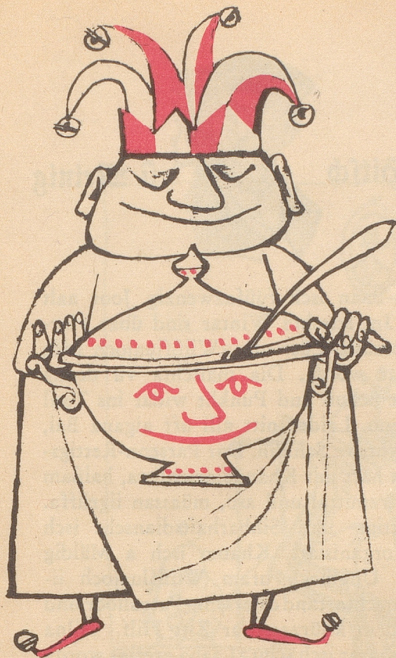
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 14.03.2025

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



SPOTT AU FEU

angereicht von
Peter Farnet

Zum Beruf berufen

Dann, wenn die holde Jugendzeit langsam anfängt aufzuhören, nimmt der Vater seinen Sohn am Sonntag-nachmittag in eine stille Ecke, hüstelt sich zuerst ein bißchen Mut an und meint dann:

«Mein Sohn, siehst du, das ist so, also ich meine – oder wie soll ich dir das sagen? Man muß schließlich den Tatsachen unerschrocken ins Auge blicken, und jetzt, wo du langsam ein Mann wirst, da muß man sich vieles überlegen. Ist dir das klar?» Dem Jüngling ist das durchaus klar. Er nickt, um seinen Vater nicht zu enttäuschen und um seinen guten Willen kundzutun, und wartet nun mit einigem Bangen darauf, daß nach der feinsinnigen Einleitung der Vater den Unterschied von Männlein und Weiblein zu erklären beginnt. Der Ernährer denkt aber nicht daran, weil in seinen Augen dieses delikate Thema in den Kompetenzbereich seiner Gattin gehört, und er fährt fort:

«Also, wie gesagt, du gehst der Mannbarkeit entgegen und mußt dir schon genau überlegen, was du einmal werden willst. Denn wissen: in unserem Leben ist der Beruf das Wichtigste, ohne ihn bringt man es zu nichts. Hast du begriffen?» Es folgt nun eine Kunstpause, die der Vater mit dem Anzünden einer neuen Zigarre nutzbringend ausfüllt. «Natürlich zwingen wir dich zu nichts, du sollst dich auf dem Gebiet bewähren, das dir am meisten Freude macht. Also ...» Der Sohn spürt die Berufs-Pistole auf der jungen Brust und meint: «Ich würde gern ...» Und er nennt einen künstlerischen Beruf, dem er seine besten Kräfte und Jahre weihen möchte.

Was nun passiert, ist der Anfang des ersten ernsthaften Zerwürfnisses zwischen Vater und Sohn, denn der Vater verträgt es nicht, daß der Sohn keine Lust zeigt, den mühsam

aufgebauten Betrieb weiterzuführen. Und zweitens ist in seinen Augen ein künstlerischer Beruf kein Beruf, weil man es da zu nichts bringt.

Für diesen Vater ist der Beruf nun einmal etwas, von dem – und nicht, für das man lebt.

Was ich da eben erzählt habe, ist keine Lesebuchgeschichte, also keine Erzählung, die ich mir aus den Fingern gesogen habe, um diese Seite voll zu bringen. Mein Freund Paul, den ich leider nur selten sehe, weil er in Paris lebt, hat sie mir selber erzählt.

Paul, Sohn eines reichen Fabrikanten im bernischen Mittelland, hatte es schon in frühester Jugend mit der Musik und war damals sozusagen das Prunkstück der Familie. Der Vater erleichterte sein beachtliches Bankkonto, um dem musikfreudigen Sohn einen großen Flügel zu kaufen, und immer, wenn Gäste im Hause waren, mußte Paul antreten und etwas Feines dem lieben und vor allem teuren Instrument entlocken, auf daß der Ruf, die Gastgeber seien allem Musischen zuge-tan, niemals erlahmen konnte.

Als er dann nach seinen Berufswünschen befragt wurde und den Willen äußerte, Musiker zu werden, da traf den Vater fast der Schlag, weil er «so etwas» nicht standesgemäß fand. Der ewigen Bekerungsvorträge müde, setzte sich Paul mit 22 Jahren planmäßig nach Paris ab, wo er heute erfolgreiche Konzerte gibt, eine Musikschule leitet und sich ein Häuschen mit Familie leisten kann.

Sein Vater aber ist immer noch böse, und nicht nur das: er schämt sich seines Sohnes. «Mein Vater ist in Geschäften oft in Paris», sagte mir Paul einmal, «aber er hat meine Frau und mich noch nie zum Essen

eingeladen, weil er dann seinen Geschäftsfreunden sagen müßte, daß ich nicht am Mahagoni-Schreibtisch, sondern (nur) am Klavier sitze ...»

*

Aber daß einer einen künstlerischen Beruf ausübt, heißt noch lange nicht, daß er auch Kunst erzeugt. Das beste Anschauungsobjekt für diese kühne Behauptung ist Martin Lowitz, ein in Deutschland geborener Maler, der heute in Amerika ein reicher Mann ist, weil er Kunst auf dem Fließband herstellt. Seine Tagesproduktion beträgt 400 Oelgemälde, täglich verkauft er mindestens 100 Bilder, und in seinem Lagerhaus hat er momentan 30 000 Stück «Kunst» aufgestapelt. Für ihn arbeiten 40–50 Maler, von denen jeder so etwas wie ein Fachmann ist: der eine malt nur Stierkampfszenen, ein anderer nur Stillleben und wieder einer nur Kinderbilder.

«Der gute Maler», sagt Mr. Lowitz, «ist ein schneller Arbeiter.» Und es verrißt ihn fast vor Stolz, daß Alberto Ruiz, Hauptspezialist der Ölbilder-Fabrik, in 25 Minuten eine spanische Tänzerin auf die Leinwand wirft und eine Stierkampf-Szene in 22 Minuten hinlegt. Oh, würden wir uns alle freuen, wenn er es mit fleißigem Training so weit brächte, daß er überhaupt keine Zeit mehr für seine Prachts-Helgen braucht ...

Lowitz verkauft seine handkolorierten Wunder, die unaufhörlich vom Fließband fallen, nur en gros, d. h. nur von 100 Stück an aufwärts, dafür kann er jedes zum Ausverkaufspreis von 50–60 Dollar abgeben, und da sind die Rahmen inklusive, die er ebenfalls im Tempo des Gehetzten zusammennagelt. Gerade jetzt sind Mr. Lowitzens Stachanows der Kunst dabei, 1500 Opus für das Roosevelt Hotel in Chicago auf mehrere hundert Meter geduldiger Leinwand zu schmieren.

«Und jedes einzelne ist ein Original! 1500 Originale!», rief Mr. Lowitz, als er die ersten 300 Stück ablieferte. Und wenn der Hotel-direktor auch noch den Mr. Lowitz aufhängt, hat er sogar 1501 Originale im Hotel ...

*

Im Sommer des letzten Jahres hielten die britischen Kriminal-schriftsteller in London ihren Jahreskongreß ab, und da unterhielten sich die Autoren, die mit der Schlechtigkeit der Menschen gute Umsätze machen, lange über das eine Thema: der Beruf des Kriminalautors werde immer schwieriger, weil die Leser immer anspruchsvoller würden. Ein Industrieller in Manchester schrieb z. B. einem Autor, «daß es ganz unmöglich ist, 250 000 Einpfund-Noten in zwei Koffern zu tragen, da ihr Gewicht 150 kg überschreitet!»

Und Agatha Christie, die ebenfalls an dem Kongreß teilnahm, sagte mit viel Resignation in ihrer sono-

MEINE ACHILLES-VERSE

Zum Jüngling Otto sprach der Vater:
«Was willst du später einmal sein?»
Er wollte gar nichts, trotzdem trat er
zuerst bei einem Brauer ein.

Doch bald verließ er diese Stelle,
weil er nur Tee und Kaffee trank,
und meldete sich als Geselle
des Nachtabwartes einer Bank.

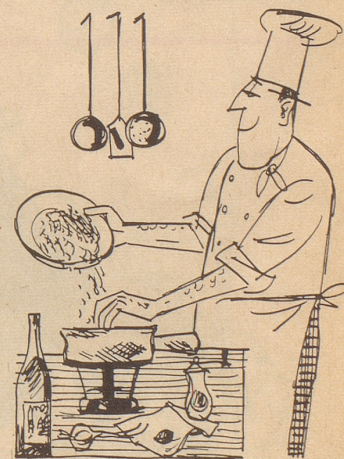
Hier litt es ihn nur zwei Monate
aus Angst vor Ein- und sonst Ver-
Er konstruierte Apparate [brechern].
zur Reinigung von Aschenbechern.

Er ging bankrott und ward Vertreter
von abwaschbaren Buchumschlägen.
Auch das ging schief. Als Stabstrompeter
blies Otto für und auf Strategen.

Man hat ihn an die Luft gesetzt.
Da ging er heim und sprach zum Vater:
«Nun weiß ich viel! Ich werde jetzt
der kundigste Berufsberater ...»

ren Stimme: «Früher war das Schreiben eines Kriminalromans eine Entspannung. Heute verlangt dieser Beruf einen allwissenden Autor und Leser, die nicht zu viel wissen ...»

10



ES gibt viele Fondue-Keller und Carnotzets, und bei jedem Chef ist das Fondue wieder etwas abgewandelt. Machen Sie diesen Winter die Runde und lassen Sie sich vom Chef in sein Geheimnis einweihen. Sie wissen doch: Fondue ist das gemütlichste, das herzlichste Essen für Freunde und Familie, zu Hause und im Restaurant.

Fondue isch guet und git e gueti Luune

Schweiz. Käseunion AG. ☞