Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 95 (1969)
Heft: 49

Rubrik: Spott-Revue

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

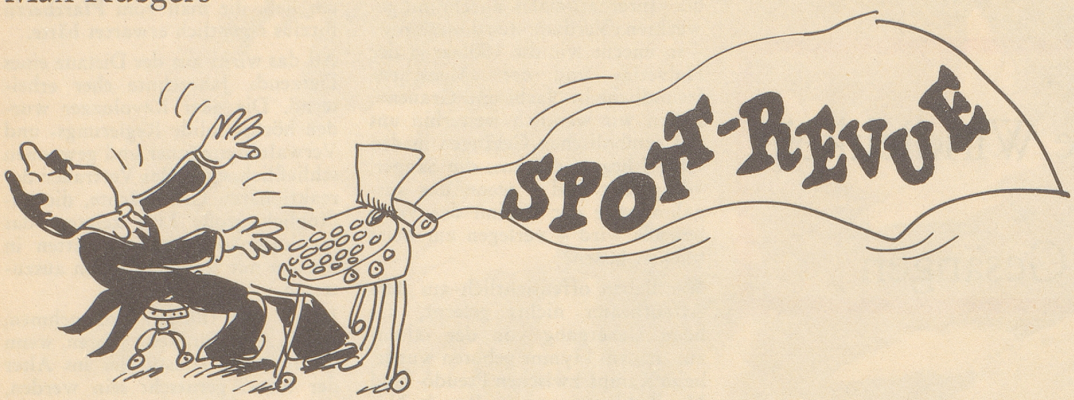
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 08.02.2026

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

Max Rüegers



Die Stadt in diesen Tagen

Ueber der Einkaufsstraße schwebt, in Sternform, neonkühl und kleinbürgerschockend, ein Hauch von preisgekröntem Max Bill. Wenn der Abend sinkt, steigt die Leuchtkraft des geometrischen Himmelskörpers, den fleißige Hände Ende November bereits zwischen die Häuserfronten hingen. Hundert Meter weiter der nächste Stern, eine Kreuzung, eine Einmündung, dann der übernächste Stern, und so fort, bis ans Ende der Geschäftswelt.

Die Stadt muß im Beamtenstab Astrologen, Christfest-Astrologen beschäftigen, die den Adventseffekt genau studiert haben. Sie scheinen zufrieden zu sein, denn alle Jahre wieder ziehen die selben Röhrenfiguren einen langen Monat ihre Bahn.

Die Kollegen von der elektrischen Forstabteilung hingegen pflanzen Metall-Tannen aufs Geländer der Flußpromenade, auch sie denken beizeiten ans Freude bereiten und daß es sinnvollere Geschenke gibt als alkoholische Getränke, nämlich eine Baumschule, arboretum natalensis.

Die Glühbirnen verbreiten den ahnungsreichen Duft geschmolzener Drähte, die Aluminiumblätterscheppern den festlichen Choral der Umsatzförderung und das Märchen-Tram rumpelt Public Relations für ein Warenhaus: St. Nikolaus, der gute, dreht die Kurbel im Führerstand (Unterhaltung während der Fahrt verboten), und das Christkind, das liebe, huscht geheimnisvoll im Engel-Linnen den Sitzbänken entlang, auf denen Kinder die Fahrt genießen, kaum wissend, daß die Mama dieses Vergnügen mit einem Zehnfranken-Einkauf in der Spielwarenabteilung sauer erkämpft hat.

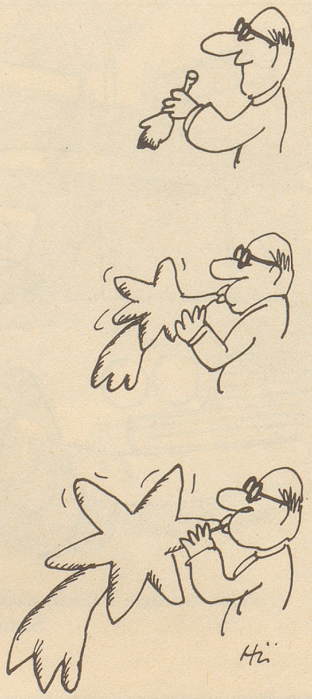
Die Nähmaschine mit der 34-fachen Buntstich-Automatik steht in der Auslage, stolz auf einem Teppich von Wattebausch-Wolken. Leise rieselt der Wannerit-Schnee, durch Fäden am freien Fall gehindert, aufs zusammenklappbare Bügelbrett und im Spirituosengeschäft zaubern vier sorgsam drapierte Leintücher den Eindruck von Black-and-White-Christmas zwischen die Bottles.

Eine muntere Schar winziger Engelchen tollt in Kompagniestärke rund um ein Karussell von Rollkragenpullovern, die Flügelchen züchtig gesenkt, die Augen voller Glanz, den ihnen die Assistentin des Hausdekorateurs in unbezahlten Ueberstunden ausgemalt haben muß, denn die lieblichen Geschöpfe blicken dich an wie frischgesömmerte Kühe.

Gemüseraspeln und Schnellkochtöpfe recken ihre Stiele ehrfürchtig zu den Heiligen Drei Königen, über deren Häuptern das rostfreie Grillschwert des Solinger Damokles hängt, und die Drogerie bietet Buntkugeln dar, in denen sich die Passanten rot, grün, blau und dicklich verkürzt spiegeln, wenn sie nach Halsdragées, Badezusatz, Wimperntusche Ausschau halten.

Girlanden girlen, Kerzenflammen flämmeln, Silberflitter flittert. «Denken statt Schenken» wurde aufs Pflaster gemalt, aber der Flotsch deckt den Slogan zu, drei Heilsarmisten wandern von Topf zu Topf, «Oh Tannenbaum» und «Stille Nacht» in den Trompeten. Sie stehen auf verlorenem Posten.

Denn in allen Herzen ist «Grüezi wohl, Frau Stirnimaa».



Plauderei am Kochtopf:

Kleine Küchenzauberei zum frohen Fest

Bald sind sie da, die festlichen Tage. Es brennen die Kerzen, es glühen die Herzen, und der Duft des Weihnachtsbaumes zieht durch die Stube. So wollen wir denn, liebe Leserinnen, uns heute überlegen, welche Düfte von der Küche her um die Nasen der feierlich versammelten Familie schweben sollen.

Etwas besonderes habe ich Ihnen jetzt vorzuschlagen: ein Christfest-Rezept aus dem 14. Jahrhundert, bekömmlich, exquisit, einfach zuzubereiten, für jedes Budget, für jeden Magen.

Stellen Sie Ihren Lieben «Tournecôte flambé à la mode de Herodes, préparé à l'occasion de son 50ième anniversaire» auf den Tisch – es sei hier in Stichworten notiert:

Vor allem benötigen wir – und es empfiehlt sich Vorbestellung beim Metzger – ein zartes Lendenstück eines jungen Watussi-Rindes, also eines Nachkommen der altägyptischen Langhornrinder. Vorzugsweise wählen wir eine vertikal gefaserte Partie – die Haftung des Gewürzes ist da intensiver.

Die Watussi-Lende tauchen wir ungefähr zwanzig Tage in ein Sauerrahm-Bad, so, daß das Fleisch zugedeckt bleibt. Jeden Abend fügen wir, kurz nach Ende der Tagesschau, einen Eßlöffel Rosenöl bei – das Fleisch wird köstlich aufblühen.

Damit – ist das nicht herrlich – haben wir die Hauptarbeit getan, was nun folgt darf als reine Freude gelten für eine Frau, die gerne einfach, aber rustikal kocht.

Am Festtagmorgen stehen wir um fünf Uhr auf, holen die Lende aus dem Rahmbad und drapieren sie auf einem Holzteller, den wir, fünf Zentimeter dick, mit schottischem Hochlandsenf bestreichen. Das Watussi hat inzwischen jene zarte, hellgrüne Farbe angenommen, die jungen Blüten im Mai zu ihrem eigenartigen optischen Reiz verhilft.

Nun – es sei deutlich vermerkt – muß das Fleisch auf kleinem Wachskerzenfeuer – auch hier ein hübsches, weihnächtliches Attribut – bis 24 Grad Celsius erwärmt werden. Sollten Sie nur elektrische Kerzen an den Baum stecken – ein Haartrockner tut gute Hilfsdienste. Weihnachtsfest-Familienfest – der Gemahl dürfte mittlerweile aufgestanden sein – er darf uns nun gerne behilflich werden. Er klopft das fein angeheizte Fleisch beidseitig ungefähr dreieinhalb Stunden lang. Ohne Brutalität soll er klopfen, mit der nachsichtigen Weichheit eines zärtlichen Backenstreiches. Geklopft wird mit einem Holzstab, der in regelmäßigen Abständen in Dreistern-Cognac geschwenkt wird.

Während dieser Arbeit bereitet die Hausfrau den Sud vor: anderthalb Liter unverdünnter Kokosmilch – unbedingt frisch vom Baum – beigefügt werden fein geschnittene Artischokenpartikel, und alles kann nun aufgekocht werden in einem Kupferkessel über offenem Holzkohlenfeuer. (Zum Holz: am besten verwenden wir Arvenrinde aus dem Nationalpark, das verleiht der Sauce den Hauch von Geheimnis, eine Ahnung von Berggeistern und Wurzelmännchen.)

Haben wir unseren Festtagsmorgen richtig eingeteilt, zeigt die Uhr fünf vor zwölf. Sie, liebe Hausfrau, setzen sich in den Fernsehsessel und betrachten den ‹Internationalen Frühschoppen› – der Gemahl jedoch klopft weiter.

Ja – und nun – noch einige wenige primitive Handgriffe:

Das Watussi-Stück sorgsam eintauchen in die Sauce – ablöschen mit einer Mischung aus dreiviertel irischem Whisky und einem Viertel portugiesischem Nußschnaps – leicht würzen mit Teak-Mark (erhältlich in jeder gutgeführten Drogerie) – aufpolieren mit Sardellenfilets – rund machen mit Thymian aus dem

Vorgarten – und, je nach Gusto – als besondere Ueberraschung – adeln mit einer Scheibe Lederapfel.

Vorsichtig, liebevoll legen wir anschließend unser Wunderwerk auf die Platte. Als Beilagen eignen sich gedämpfte Schwalbennester, die, mit gratinierten Walfischflossen gefüllt und durch geräucherten Avignon-Schinken charmant pariniert, exotischen Zauber in die Tafelrunde streuen.

Ein frohes Mal an einem fröhlich-festlichen Tag, ein Geschenk der Mutter an die Familie.

Unter uns gesagt, liebe Leserin: das Rezept hat den Vorzug, einfach und leicht verdaulich zu sein, es ist nicht teuer, die Familie ißt mindestens sechs Tage lang nichts mehr – und so sparen wir obendrein das Haushaltgeld einer ganzen Woche.

Genießen wir die kurzen Stunden in der Küche, freuen wir uns an der Begeisterung, mit der auch der Hausherr mittut – und die leuchtenden Kinderaugen hinter den Servietten entschädigen uns zudem für die kleine Anstrengung am schönsten Tag des Jahres.

En Guete!

Ein neuer Band mit Bosc-Cartoons:

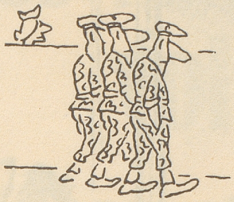
Liebe in Fortsetzungen

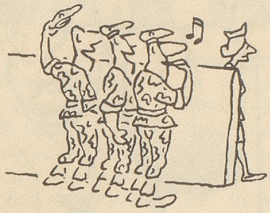
Der Klappentext verbreitet, wie das seine Pflicht ist, Superlative. Und die Zeichnungen im Innern bereiten, wie sich das Bosc zur Pflicht gemacht hat, Vergnügen.

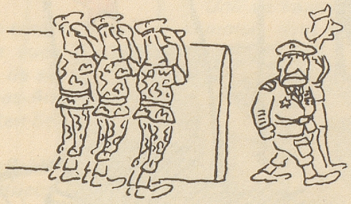
«Ich liebe Dich» heißt der erste großformatige Band des Star-Cartoonisten von ‹Paris-Match›, Diogenes in Zürich hat ihn verlegt und rechtzeitig als freundlich zu empfehlende Weihnachtsgabe zur Wahl bereitgemacht.

Bosc zeichnet zumeist in Fortsetzungen. Ueber zehn, zwölf Stationen findet er den Weg zur Pointe.

Vater sitzt im Lehnstuhl, aufmerksam umsorgt von der liebenden Gattin. Sie kniet vor ihm nieder, läßt ihn in die Schuhe schlüpfen, hilft ihm aus der Tiefe des Polsters, schlingt Mantel und Schal um den gebrechlichen Körper. Hut und Stock bringt die Gute, sie hängt ihm ein, führt ihn langsam, Schritt für Schritt Treppenstufen hinauf, bis zur Mauer der Uferpromenade.







Dort schubst sie ihn in den See.

Sie hat ihn geliebt....

Bosc zeichnet aber auch einbildrig. Und kommt ohne Umweg zur Pointe. Auf der Straße zum Friedhof: zwei Leichenzüge hintereinander. Vorne ein Witwer – nach dem zweiten Wagen eine Witwe. In einer Kurve treffen sich die Blicke der Verlassenen – sie lächeln sich zu, unbemerkt von den Trauergästen, die gramgebeugt und gesenkten Hauptes den Särgen folgen.

Die Menschen, die uns Bosc vorführt, tragen fast immer freundliche Gesichter. Er bietet sie nicht an als fulminante Karikaturen, wer sich vielleicht physiognomisch zu erkennen glaubt, braucht nicht unbedingt beleidigt zu sein.

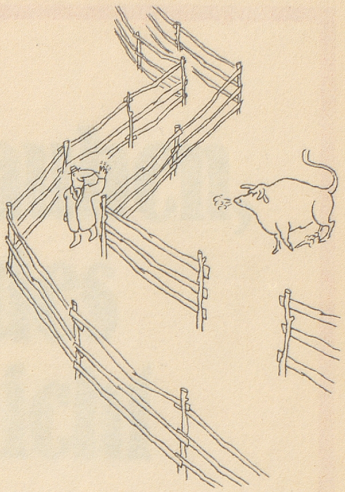
Seine Männchen jedoch handeln. Und zwar recht ausführlich. Bosc springt behutsam von Bild zu Bild, action läuft zögernd an, Unterschiede merkt man des öftern nicht auf den ersten Blick, sondern manchmal erst im Nachhinein, wenn man bereits die nächste Zeichnung erreicht hat.

Zwischenpointen als Spätzünder.

Wer Boscs Serien betrachten und genießen will, muß sich zu gleicher Zucht zwingen, wie sie die Lektüre eines Kriminalromans erfordert: wer die letzten Seiten zuerst liest, um den Mörder kennenzulernen, bringt sich freiwillig ums Vergnügen.

Es fällt ja oftmals schwer, auf einer Seite wirklich oben links zu beginnen und das Auge vor dem untersten Bild rechts zu verschließen. Aber Bosc lohnt solche Disziplin.

Boscs Themenkreis ist so weit gezogen, daß man ihn als Abgrenzung kaum wahrnehmen kann. Seine Figuren tun, was wir tun, sie lassen nicht, was wir nicht lassen wollen, sie lassen, was wir tun, und sie tun auch, was wir lassen.



Sie stehen in einer Umwelt, die wir ihnen schufen – nur der Zeichner hat den Unsinn erfaßt und führt so seine Gestalten folgerichtig hin zur karikierten Reaktion auf die unbewältigte Gegenwart.

Nicht jedes Blatt benötigt die Bereitschaft zu hintergründiger Ausdeutung. Ganz im Gegenteil: bei Bosc darf auch gelacht werden. Er ist nicht nur bissig – er ist auch schlicht komisch. Er bietet da und dort Scherze an, die einfach belustigen.

Im großen und ganzen jedoch gibt er uns der eigenen Lächerlichkeit preis. Er zeichnet wahre Geschichten, Geschichten, die möglicherweise noch nicht geschehen sind, die aber jederzeit passieren können. «Es geht nicht mehr so weiter, wenn das so weitergeht», scheint Bosc beweisen zu wollen.

Wer das glaubt, der irrt.

Denn wollte das Bosc wirklich beweisen, brächte er sich um sein Brot.

Und Bosc ist ja auch nur ein Mensch...

Pleitegeier über Buckingham-Palace:

Kein Herz für eine Krone?

Was isch das für e truurigs Lose!
Was isch dä Pricht doch für en Schock:
Jetzt heig dänn d Queen uf eimal bloß e
Mietwohnig ime dritte Schtock!

So rund sächs Millione Fränkli
Huushaltigsgäld langt nienet hii.
Da bliibt scho nu na s Ofebänkli
und d Frag: To be or not to be!

Verbii d Empfäng mit Staatskarosse.
Au d Princess Ann fahrt nu na Tram.
De Charles hätt s letschtmal Wachtle gschosse.
Kei Garde meh bim Buckhingham ...

Und macht en Bundesrat es Bsüechli,
ganz offiziell, als Diplomat,
gitts als Bankett es Zwätschgechüechli
und echli Serbila-Salat.

De Prinz törf nie meh Polo schpile,
und hundert Diener sind z entlah.
s langt nu na, au bim beschte Wile,
für Au-pair-Girls us Kanada.

Ich gseh das Königshuus ja ände
im Campingwage, ame Schtrand.
Drum sötted mir ab sofort schpände –
chumm Schwiizer, heg en offni Hand!

Es gilt, das Portmonnee zu ziehn –
dänn was au gscheht: WE SAVE THE QUEEN!