FRUITTI D'AMORE (1988) for Violoncello and Electronics

Written for and named after Frances-Marie Uitti,
Fruitti d'amore consists of three parts:

I. *Con fuoco alla Giordano* (fiery in the style of Giordano), in which the soloist plays with two bows in a technique she developed. In addition, she speaks texts (s.below), which are partly in prose (*The Recipe*, *The News*), and partly in the form of a poem.
(duration ca. 12')

II. *Musica alla vostra Comodità* (music for your comfort), whereby a melody unfolds with the gradual inclusion of electronic devices: a computer tracks the pitches and the volume of the soloist improvising in a predetermined form. According to this information, live images of the soloist are processed using video technology; the same information steers a second computer, which composes music in parallel and real time – the sound is output via a sampler in which cello sounds are stored.
(duration ca. 9')

III. *Uccelli Ungheresi* (Hungarian birds), an independent music-synchronized video film.
(duration ca. 5')

Fruitti d'amore was premiered by Ms Uitti in Cologne on 23 January 1988.

FRUITTI D'AMORE (1988) für Violoncello und Elektronik

Geschrieben für und benannt nach Frances-Marie Uitti,
Fruitti d'amore besteht aus drei Teilen:

I. Con fuoco alla Giordano (feurig nach Art Giordanos), in dem die Solistin mit zwei Bögen spielt, in einer von ihr entwickelten Technik. Dazu spricht sie Texte (s.u.), die teils in Prosa (*Das Rezept*, *Die Nachrichten*), teils in Gedichtform verfaßt worden sind.
(Dauer ca. 12')

II. *Musica alla vostra Comodità* (Musik zu Ihrem Komfort), wobei sich unter gradueller Einbeziehung elektronischer Geräte eine Melodie entfaltet: Ein Rechner verfolgt die Tonhöhen und die Lautstärke der in vorgegebener Form improvisierenden Solistin. Gemäß dieser Information behandelt er mittels Videotechnik Livebilder der Solistin; nach der gleichen Information steuert er auch einen zweiten Rechner, der eine parallel verlaufende Musik in Echtzeit komponiert – die Klangausgabe erfolgt über einen mit Celloklängen gespeicherten Sampler.
(Dauer ca. 9')

III. *Uccelli Ungheresi* (Ungarische Vögel), ein eigenständiger musiksynchroner Videofilm.
(Dauer ca. 5')

Fruitti d'amore wurde in Köln am 23. Januar 1988 von Frau Uitti uraufgeführt.

I: The Texts -

ODE TO SAINT CECILIA[1]

The view secure, in flight above the lawn,
A haughty feathered friend of music be;
And through this songster's throat (but not for long)
Before it's caged and braised, a melody.

And now it's time to share a recipe...

THE RECIPE – see further below

A supermarket oozing gentle sound
Sees fortunes spent with gray rapidity.

Be music but a fruit of love, pay on!
(If you think "can't afford enough", begone!)
And more we serve this fair commodity.

Enthusiast? Befuddled? But you're one!
It's FORM wherewith so sheer content we be.

The news as read by F. M. Uitti...

THE NEWS – see further below

A few would fain believe, obey, belong...
Here music – just the thing to lull the throng! –
Lets doubters yield to happy sanity.

With you, O bugle bright, men rise at dawn;
Their chore, to educate an enemy,
A jaunty march to spur their jollity.

Inquisitors, be full of lusty song,
And tortured yells disperse inaudibly.

THE WEATHER (Cello-Solo)

Thus beauteous is music...
And more we serve this fair commodity.

I: Die Texte -

ODE AN SANKT CÄCILIA[1]

Überm Rasengrün, seines Überblickes sicher,
Ein gefiederter Freund der Musik hochmütig fliegt;
Und aus dieses Sängers Kehle (doch nicht langer Dauer)
Noch ehe man ihn fängt und brät, klingt ein schlichtes Lied.

Es ist nun an der Zeit für ein Rezept...

DAS REZEPT – siehe weiter unten

Im Supermarkt, wo sanfter Ton sachte sickert,
Verfließen des öft'ren Vermögen, und zwar graugeschwind.

Und sei die Musik eine Frucht der Liebe, zahlt weiter!
(Wer meint „ist zu teuer", für ihn, daß er geht, ist gescheiter.)
Und mehr wird mit diesem edlen Gut gedient.

Begeistert? Oder benebelt? Das ist das Gleiche!
Die FORM ist's und bietet als große Beschützerin Halt.

Die Nachrichten, von F. M. Uitti vorgestellt...

DIE NACHRICHTEN – siehe weiter unten

Zu gern würden einige glauben, gehorchen, gehören...
Musik – bestes Mittel, die Menge sanft zu betören -
Weicht Zweifler auf... und sie werden glücklich gesund.

Du, helle Trompete, weckst Männer im Morgengrauen,
Deren Aufgabe ist, einen Feind geistig aufzubauen.
Ein lustiger Marsch tut die heitere Laune kund.

Ihr Inquisitoren, so fanget an, kraftvoll zu singen,
Daß Foltergeschrei – übertönt – unhörbar verstummt.

DAS WETTER (Cello-Solo)

So vollkommen schön ist Musik...
Und mehr wird mit diesem edlen Gut gedient.

THE RECIPE

We would like to suggest a simple meal in three courses. The ingredients mentioned serve two persons.

Begin with SOUPE À L'OEIL DE POISSON or FISH-EYE SOUP.

For this you will need first of all one litre of Dog-saliva, preferably that of larger dogs such as Newfoundland or St. Bernard dogs; however smaller dogs will do as well. Connoisseurs often extract the saliva of their own dogs by means of a Pavlov Sputum Stimulator, but this is an unnecessarily expensive investment. You can buy a litre bottle of "Woof-Drool" at your local shop for as little as 5 barks and 95 mels.

You will further need about 20 live goldfish, some sake and some salt. The goldfish should at best be Red Fangled Gawkers – these are each about two inches long (without fins and tails) and can be obtained at Scalywig's Aquarotheke at 75 mels apiece.

Pour the saliva into a heat-resistant glass bowl, adding the goldfish. Allow a little time for them to swim around and get used to the new environment. Now pierce the eyes of each fish, using a blunt pin[2]. This somewhat troublesome process can be simplified by the use of two or three trained water-spiders, available at Scalywig's at a bark each; the digestive juice injected by them also speeds up the oozing process and adds an agreeable flavour to the soup. Now heat the bowl, not forgetting to take out the spiders beforehand – you may need them again! Remove the goldfish exactly when they cease swimming and discard them; this should now be the ideal temperature at which to serve the soup. Season to taste with sake and salt.

DAS REZEPT

Wir möchten ein einfaches Essen aus drei Gängen vorschlagen. Die erwähnten Zutaten sind fur zwei Personen gedacht.

Beginnen Sie mit einer SOUPE À L'ŒIL DE POISSON oder FISCHAUGENSUPPE

Dazu benötigen Sie vor allem einen Liter Hundespeichel, möglichst van einem größeren Hund (Neufundländer oder Bernhardiner); ein kleinerer Hund tut es aber auch. Feinschmecker ziehen den Speichel ihrer eigenen Hunde mit dem Pawlowschen Speichel-Stimulator, doch ist das eine unnötig teure Anschaffung. Einen Liter „Waldis Maultropfen" erhalten Sie in lhrem Supermarkt fur ganze 5 Bark und 95 Mel.

Weiterhin brauchen Sie ungefähr 20 lebende Goldfische, etwas Sake und etwas Salz. Als Goldfisch empfiehlt sich der Rotgeschlickte Glotzer – 5 cm lang (ohne Flossen und Schwanz) – der in Schuppners Aquarothek zu 75 Mel das Stück zu haben ist.

Gießen Sie den Speichel in eine hitzebeständige Glasform und geben Sie die Goldfische zu. Lassen Sie sie kurze Zeit herumschwimmen, damit sie sich an die neue Umgebung gewöhnen. Dann durchstechen Sie die Augen der Fische mit einer stumpfen Nadel[2]. Diesen etwas mühsamen Vorgang konnen Sie durch zwei oder drei dressierte Wasserspinnen abkürzen, das Stück zu einer Bark bei Schuppner erhältlich: der Verdauungssaft, den sie einträufeln, beschleunigt außerdem das Auslaufen und gibt der Suppe einen angenehmen Geschmack. Erhitzen Sie jetzt das Gefäß – vergessen Sie nicht, die Spinnen vorher abzuschöpfen – Sie könnten sie wiederverwenden wollen! Nehmen Sie die Goldfische in genau dem Moment heraus, wo sie aufhören zu schwimmen und werfen Sie sie weg; das dürfte jetzt die ideale Temperatur sein, um die Suppe zu servieren. Würzen Sie nach Belieben mit Sake und Salz.

Next we suggest TERRINE DE CERVELLE DES SOURIS or TERRINE OF MOUSE-BRAIN.

This course involves a somewhat more time-consuming preparation and should be begun a few hours in advance. You will need one portable maze about one foot square and five inches high; try the ceramic model by Cyclone Brothers – it is easy to clean and costs under 15 barks. Next you will need 16 to 18 white mice; they should be fairly young and healthy. One tablespoon of Cognac, a teaspoonful of chopped chives, half a cup of live earthworms and a little salt and pepper complete our list of ingredients.

Train the worms to creep correctly through the maze; then chop them finely and feed half to the mice – the rest should be kept ready in a blender. Now put the mice into the maze at the entrance and wait for them to appear at the exit; as each one pokes its head out, quickly crack open its skull with an ordinary nut-cracker, scoop out its brains carefully with a marrow-spoon (you can get this at J. Middleman's General Store for 2 barks and 95 mels) and work this together with the Cognac into the chopped worms in the blender. The common practice of blending the Cognac with the worms before feeding these to the mice is not to be recommended – this only delays the latter's appearance at the maze exit. When all the mice have been retrieved, work in the chives and add salt and pepper to taste. Check that the maze is truly empty, free of mice droppings; then press the blend into its central part. Now put the maze into a preheated napalm oven at 180 degrees Centigrade and keep it there for two hours. With a strong pair of scissors snip off the legs and tails of the mice; they form a nice garnishing in the outer part of the maze. Allow to cool before serving.

Als nächstes empfehlen wir TERRINE DE CERVELLE DES SOURIS oder MAUSHIRNTERRINE

Dieser Gang bedarf einer etwas zeitraubenden Vorbereitung und sollte einige Stunden im voraus begonnen werden. Sie benötigen ein tragbares quadratisches Labyrinth mit einer Seitenlänge von ca. 30 cm und einer Höhe von 12 cm; versuchen Sie das Keramikmodell von Cyclon-Bertha – es ist leicht zu reinigen und kostet unter 15 Bark. Als nächstes benötigen Sie 16 bis 18 weiße Mäuse; sie sollten recht jung und gesund sein. Ein Eßloffel Cognac, ein Teelöffel gehackter Schnittlauch, eine halbe Tasse lebender Regenwürmer und eine Prise Pfeffer und Salz vervollständigen unsere Liste.

Dressieren Sie die Regenwürmer, richtig durch das Labyrinth zu kriechen; dann hacken Sie sie fein. Die Hälfte geben Sie den Mäusen als Futter – den Rest halten Sie in einem Mixer bereit. Setzen Sie jetzt die Mäuse an den Eingang des Labyrinths und warten Sie, bis sie am Ausgang erscheinen; jedesmal, wenn eine Maus den Kopf herausstreckt, knacken Sie ihren Schädel mit einem gewohnlichen Nußknacker; schaben Sie das Gehirn vorsichtig mit einem Marklöffel heraus (Sie erhalten ihn fur 2 Bark und 95 Mel bei Messerschmidts Allgemeiner Zwischenhandlung) und arbeiten Sie es mit dem Cognac im Mixer unter die gehackten Würmer. Die verbreitete Methode , den Cognac mit den Würmern zu mischen, ehe diese an die Mäuse verfuttert werden, ist nicht zu empfehlen – das verzögert nur das Auftauchen der Letzteren am Ausgang des Labyrinths. Wenn alle Mäuse wieder da sind, arbeiten Sie den Schnittlauch unter; würzen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Prüfen Sie, ob das Labyrinth wirklich leer ist und keine Mäuseköttel herumliegen; dann drücken Sie die Masse in die Mitte des Geräts. Jetzt stellen Sie das Labyrinth fur zwei Stunden in einen bei 180° vorgeheizten Napalmofen. Mit einer scharfen Schere knipsen Sie Beine und Schwänze der Mäuse ab; damit läßt sich der äußere Teil des Labyrinths hübsch garnieren. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

We now finish up with the main course – CANARD TORTURÉ, TORTURED DUCK.

Choose for this recipe a young duck weighing about twelve hundred grammes; as the name implies, it has to be well tortured before cooking. This can be done in a large variety of ways, thanks to the ingenuity of chefs all over the world[3]. You can keep it inside an empty oil drum, if you happen to have one, which is then loudly beaten with a stick. Or you can expose it for some hours to a draught of cold air or, alternatively, to a jet of cold water. Or you can keep it suspended by its feet from a parrot perch, available from Pinojet's Pet Shop for only 12 barks. Try the Ugandan trussing technique called "kandoya" or "three-piece-tying": the wings are to be tied together extremely tightly behind the back, so as to impair the bird's breathing.

Alternatively, you can enclose its head in a bag containing water or chalk or poisonous gases, or – an exotic variation from Sri Lanka – make it inhale burning chili fumes. You can force petrol or perhaps bird droppings down its throat, or a broom handle up its anus, as for example in Italy.

Burn its skin with lit cigarettes, at best Kabul Filter, costing a mere 2 barks and 50 mels per packet of twenty-one. Or (for the more technically inclined) with a 15 bark Upper Voltan soldering-iron. Burn it chemically with limestone or gastronomically with chili powder; or else follow the Cambodian preference of soap solution or – more delicious – fish sauce. You can also apply electric shocks to the duck, at best to its more sensitive parts. Those in a bit of a hurry may resort to kicking the duck or trampling on its feet wearing smart Italian boots for 79 barks and 95 mels a pair. Or to beating it on the soles of its feet with an exquisitely carved wooden stick, to be had for 35 barks. Or use a whip of with finest plaited rhinoceros leather, costing 42 barks.

The more sportive might prefer the following West African treatments: in Benin the bird is rolled around in a barrel full of sharp stones and broken glass; in Nigeria it is shot at, starting at the feet and gradually moving upwards. One might however be content with simple old-fashioned stoning.

In Sudan, by the way, there is a predilection for "cross-limb-amputation": the right wing and the left foot or the left wing and the right foot are removed.

Finally one may mention methods that set the actual cooking process in motion: pouring an inflammable liquid over the bird and lighting, or slowly roasting it, properly trussed to prevent undue wing-flapping, over an open fire. The technique, popular in Aden, of gradually immersing the bird into molten tar is not to be recommended as it practically ruins the taste.

After the duck has been well tortured, you may notice a partial loss of appetite; if you do, we thank you for having borne with us and wish you a speedy recovery. If however you do not, we would like to recommend the Peking Duck at the No Kwams Chinese Restaurant – it only costs 18 barks and 50 mels.

Wir schließen jetzt mit dem Hauptgericht – CANARD TORTURÉ, FOLTERENTE

Suchen Sie fur dieses Rezept eine junge, ungefähr 1200 Gramm schwere Ente aus; wie der Name sagt, muß sie vor dem Kochen feingefoltert werden. Das ist dank der Findigkeit von Küchenchefs in aller Welt auf verschiedenste Weisen moglich[3]. Sie konnen die Ente in eine leere Öltonne – wenn vorhanden – stecken, die dann laut mit einem Stock geschlagen wird. Oder Sie können sie fur einige Stunden einem kalten Luftzug oder wahlweise einem kalten Wasserstrahl aussetzen. Oder Sie können sie mit den Füßen an eine Papageienschaukel hängen, wie Sie sie in Pinozets Zoohandlung fur nur 12 Bark bekommen. Versuchen Sie die ugandische Fesslungstechnik „kandoya" oder „three-piece-tying": Die Flügel werden auf dem Rücken extrem fest zusammengebunden, um den Atem des Vogels zu beeinträchtigen.

Sie konnen seinen Kopf auch in einen Sack mit Wasser, Kalk oder Giftgasen stecken oder ihn – eine exotische Variante aus Sri Lanka – brennenden Chilirauch einatmen lassen. Sie konnen Petroleum oder vielleicht Vogelmist in seinen Hals stopfen oder – wie in ltalien etwa – einen Besenstiel in den Bürzel.

Schmoren Sie sein Federkleid mit einer brennenden Zigarette, am besten mit der Kabul Filter, die 21er-Schachtel zu ganzen 2 Bark 50. Oder (fur den mehr technisch Interessierten) mit einer obervoltischen Lötlampe. Ätzen Sie ihn chemisch mit Kalkstein oder gastronomisch mit Chilipulver. Sonst nehmen Sie die in Kambodscha bevorzugte Seifenlauge oder – schmackhafter – Fischsoße. Auch können Sie Elektroschocks an der Ente anbringen – am besten an ihren empfindlichsten Teilen. Wer etwas in Eile ist, kann die Ente treten oder mit schicken italienischen Stiefeln zu 79 Bark 95 auf ihre Füße trampeln. Oder mit einem äußerst fein geschnitzten Holzstab zu 35 Bark ihre Fußsohlen schlagen. Oder eine Peitsche aus fein geflochtenem Nashorn-Leder zu 42 Bark verwenden.

Der eher Sportliche zieht vielleicht die nachstehenden westafrikanischen Methoden vor: In Benin wird der Vogel in einem Faß gewälzt, das mit scharfen Steinen und Glasscherben gefullt ist; in Nigeria schießt man auf ihn, indem man bei den Füßen beginnt und allmählich höher zielt. Gleichwohl kann man auch mit der altmodischen Steinigung zufrieden sein.

Übrigens: Im Sudan gibt es eine besondere Vorliebe fur die „cross-limb-amputation": der rechte Flügel und der linke Fuß oder der linke Flügel und der rechte Fuß werden entfernt.

Schließlich sollten Methoden erwahnt werden, mit denen man den Vogel zum Kochen bringen kann. Man übergieße den Vogel mit einer brennbaren Flüssigkeit und zünde ihn an; oder man röste ihn behutsam über einem offenen Feuer – er muß aber ordentlich verschnürt sein, damit er nicht ungebührlich mit den Flügeln schlägt. Die in Aden verbreitete Technik, den Vogel nach und nach in geschmolzenen Teer einzutauchen, ist nicht zu empfehlen, da so der Geschmack praktisch verdorben wird.

Ist die Ente feingefoltert worden, bemerken Sie vielleicht ein teilweises Nachlassen des Appetits; wenn ja, danken wir Ihnen für Ihre Geduld und wünschen Ihnen baldige Genesung. Andernfalls empfehlen wir Ihnen gern die Pekingente im Chinarestaurant Ohne Sorge – sie kostet nur 18 Bark 50.

THE NEWS

London, England.

Yesterday's great attraction in the British capital was the mating ceremony of the Duck of Bigarade and a small platypus. The ceremony, which was televised live to large parts of the British Commonwealth and to the United States, was marred solely by an observation by the officating clergybird, the Archeopteryx of Cantharides, to the effect that "such goings-on would not be tolerated in a church".

Basle, Switzerland.

A cock suspected of having laid an egg was brought here to trial; after due consideration of the case, the magistrates of this city have found the bird guilty of "a heinous and unnatural crime" and have sentenced it to death by burning at the stake. The execution will be carried out at Kohlenberg, due south of the city centre, where a large crowd is expected[4]. So far, there have been neither protests nor petitions against the execution.

Cologne, West Germany.

There was a noticeable increase in the population of the Zoological Gardens of this city as the largest festival of contemporary music ever to be held in those gardens was ceremoniously opened yesterday. Ensembles of high repute such as the London Simianetta or Ensemble Amphiboraire, Paris, took part in the festival. The opening concert was devoted to a performance of the composition *Writing for the First Time through an Amnesty International Report* by George Cain, a work specially commissioned for the event.

Duckburg, U.S.A.

The Duckburg News Agency DNA revealed today that the well-known cartoon actor Goofy has become the latest prominent victim of the immunity disease AIDS. This revelation has caused great consternation in Duckburg and its immediate surroundings – local clinics are being flooded with requests for AIDS tests. There has also been an exodus from the town of better-known public figures such as Mickey Mouse, Minnie Mouse and Daisy Duck, presumably to seek expert counsel elsewhere. Goofy's affliction is now seen to be the cause of his increasingly haggard appearance in recent comics; he has cancelled all public activities until further notice, it was reported.

Seoul, South Korea.

A brief message from the world of sport. In the Songbirds Clawing and Hacking Semifinals Thrusting Thrushes beat Lucky Larks 5 eyes picked out to 2. Tomorrow they meet Blocking Blackbirds who beat Naughty Nightingales 7 eyes to 6.

DIE NACHRICHTEN

London, England

Die Attraktion des gestrigen Tages in der britischen Hauptstadt war die Paarungszeremonie der Graugans von Bigarade mit einem kleinen Schnabeltier. Die Zeremonie, die das Fernsehen in weite Teile des Commonwealth und die USA live übertrug, wurde nur durch eine Bemerkung des amtierenden Pfarrvogels Enterich von Cantharidenburg getrübt, der sinngemäß sagte, solche Umtriebe in einer Kirche würden nicht geduldet.

Basel, Schweiz

Unter dem Verdacht, ein Ei gelegt zu haben, wurde ein Hahn vor Gericht gebracht: nach reiflicher Überlegung kamen die Magistrate der Stadt zu dem Urteil, daß der Vogel „eines abscheulichen und widernatürlichen Verbrechens" schuldig sei, und er wurde zum Tod auf dem Scheiterhaufen verurteilt. Die Hinrichtung wird am Kohlenberg südlich des Stadtzentrums stattfinden, wo man eine große Menge Schaulustige erwartet[4]. Bislang hat es weder Proteste noch Petitionen gegen die Hinrichtung gegeben.

Köln, BRD

Einen bemerkenswerten Bevölkerungszuwachs gab es im Zoologischen Garten der Stadt, als gestern das größte der hier je veranstalteten Festivals Neuer Musik feierlich eröffnet wurde. Ensembles von hohem Rang wie die London Simianetta oder das Ensemble Amphiboraire, Paris, nahmen an dem Festival teil. Das Eröffnungskonzert galt einer Aufführung der Komposition *Writing for the First Time through an Amnesty International Report* von Gyék Nagy, einem Werk, das eigens zu diesem Anlaß in Auftrag gegeben worden war.

Entenhausen, USA

Wie die Entenhausener Nachrichtenagentur (ENA) heute berichtet, ist der bekannte Cartoondarsteller Goofy das jüngste prominente Opfer der Immunschwäche AIDS geworden. Diese Enthüllung hat in Entenhausen und Umgebung große Betroffenheit ausgelöst – die örtlichen Krankenhäuser werden mit Anfragen nach AIDS-Tests überschwemmt. Bekanntere Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens wie Micky Maus, Minnie Maus und Daisy Duck sind auch aus der Stadt ausgezogen, vermutlich um sich anderswo Expertenberatung zu suchen. Goofys Leiden wird jetzt als Ursache seines zunehmend ausgemergelten Aussehens in den neuesten Comics gesehen; wie es heißt, hat er alle öffentlichen Auftritte bis auf weiteres abgesagt.

Seoul, Südkorea

Eine kurze Meldung vom Sport. Im Krall-und-Hack-Halbfinale der Singvögel schlagen Draufgänger Drosseln Lechzende Lerchen nach 5 ausgehackten Augen zu 2. Morgen treffen sie auf Asthmatische Amseln, die sich gegen Närrische Nachtigallen mit 7 Augen zu 6 durchsetzten.

FOOTNOTES

1 The *Ode to St.Cecilia* was written in English and translated into German by Clarence Barlow. Remarks by the author/translator: I wrote the English-language lines using a specially developed rhyme technique that could be described as “omniproxonance” – each syllable of a given line is phonetically related to the corresponding syllable of all other lines of the same type in the poem, there being two types in all (cf. e.g. the first and last line of each stanza). When translating the poem into German I limited myself to “finiproxonance” – phonetic similarity of the final syllables, sometimes even to “finequisonance” (= end rhyme).

2 Between October 1979 and October 1980, several people arrested for robbery by the police in Bhagalpur in the Indian state of Bihar were blinded by the latter. The method: the eyeballs were pierced with needles and acid was injected.

3 The torture methods specified here were used in 1986 in various parts of the whole world as ordered by authorities of the local governing state; they are listed in Amnesty International’s 1987 annual report.

4 This is a true occurrence; it happened in 1474 and is typical of various state and church processes in Europe in the 14th - 17th centuries.

A BIBLIOGRAPHY

1987 Report Amnesty International
Amnesty International, London 1987

The Restaurant at the End of the Universe
D. Adams 1980 / Pan Books London 1980

Encyclopedia of Walt Disney’s Animated Characters
J. Grant / Hamlyn 1987

The Criminal Prosecution and Capital Punishment of Animals
E. P. Evans 1906 / Faber & Faber, London 1986

Cookery Encyclopedia
Good Housekeeping Institute 1964 / Treasure Press, London 1982

COMPOSER’S PERSONAL COMMENTS

Fruitti d’Amore (1988) was composed at a time when I felt I needed to expand my compositional activity to include critical observations of human life – but always satirically. Whereas *fantasia quasi una sonata con «mantra» di stockhausen* (1973) takes deteriorating creativity in “new music” ironically to task, *Orchideæ Ordinariæ* (1989) metaphorically decries the merchandising of creativity. *Farting Quietly in Church* (1994) is my late reckoning with the draconian Catholic catechism. This piece and *Fruitti d’Amore* both extensively use language – German and English, respectively – as well as digital and video technology to achieve their goals.

Of the four pieces mentioned, *Fruitti d’Amore* is the most extreme. Its objective is to point, devoid of entertainment, to the widespread ignorance, cruelty and carnal greed rampant on the planet. It constantly refers to the consumer society and to animals and food, the production of which often involves cruelty. The subtitle *Con fuoco alla Giordano* (fiery in Giordano’s style) relates to Giordano Bruno (1548-1600), burned at the stake for his freedom of thought. *The Recipe* uses merciless imagery based on actual documents. The final film *Uccelli Ungheresi* continues to paint this bleak picture of the world with harsh visual images.

Clarence Barlow, July 2020

FUSSNOTEN

1 Die *Ode an St. Cäcilia* wurde in englischer Sprache verfaßt und ins Deutsche übersetzt von Klarenz Barlow. Anmerkung des Autors/Übersetzers: Ich habe die englischsprachigen Zeilen nach einer speziell entwickelten, als „Omniproxonanz“ beschreibbaren Reimtechnik geschrieben – jede Silbe einer gegebenen Zeile ist mit der entsprechenden Silbe aller anderen artgleichen Zeilen phonetisch verwandt, wobei es zwei Arten insgesamt gibt (vgl. z.B. die erste und letzte Zeile jeder Strophe). Bei der Übersetzung ins Deutsche beschränkte ich mich auf die „Finiproxonanz“ – phonetische Endsilbenähnlichkeit, teilweise gar auf die „Finäquisonanz“ (= Endreim).

2 Zwischen Oktober 1979 und Oktober 1980 wurden im Bhagalpur, im indischen Bundesstaat Bihar, mehrere wegen Raubmordes Festgenommene durch die Polizei geblendet. Die Methode: Die Augäpfel wurden mit Nadeln durchstochen und Säure wurde in sie eingeflößt.

3 Diese hier angegebenen Foltermethoden fanden im Jahre 1986 verschiedenenorts in der ganzen Welt durch die jeweils herrschende Staatsgewalt Verwendung; sie stehen im Jahresbericht 1987 von Amnesty International.

4 Dies ist eine wahre Begebenheit; sie ereignete sich im Jahre 1474 und ist typisch für eine Vielzahl von staatlichen und kirchlichen Prozessen im Europa des 14. - 17. Jahrhunderts.

EINE BIBLIOGRAPHIE

Amnesty International Jahresbericht 1987
Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt 1987

Das Restaurant am Ende des Universums
D. Adams 1980 / Rogner & Bernard, München 1982

Das Mädchenorchester in Auschwitz
F. Fénelon / Deutscher Taschenbuchverlag, München 1981

PERSÖNLICHES KOMMENTAR DES KOMPONISTEN

Fruitti d’Amore (1988) wurde zu einer Zeit komponiert, als ich meinte, meine kompositorische Aktivität um kritische (immer satirisch ausartende) Beobachtungen menschlichen Lebens erweitern zu müssen. Wo *fantasia quasi una sonata con «mantra» di stockhausen* (1973) die abwärtsgehende Kreativität „Neuer Musik“ auf ironische Weise tadelt, prangert metaphorisch *Orchideæ Ordinariæ* (1989) die Vermarktung von Kreativität an. *Farting Quietly in Church* (1994) ist meine späte Abrechnung mit dem drakonischen katholischen Katechismus. Dieses Stück sowie *Fruitti d’Amore* verwenden in großem Umfang Sprache – Deutsch bzw. Englisch – sowie Digital- und Videotechnik, um ihre Ziele zu erreichen.

Von den vier genannten Stücken ist *Fruitti d’Amore* das extremste. Fernab von Unterhaltung ist sein Zweck, auf die weit verbreitete Ignoranz, Grausamkeit und fleischliche Gier auf dem Planeten hinzuweisen. Ständig gibt es Bezüge zu Konsumlust und zu Tieren und Essen, dessen Herstellung des Öfteren mit Grausamkeit verbunden ist. Der Untertitel *Con fuoco alla Giordano* (feurig nach Art Giordanos) bezieht sich auf Giordano Bruno (1548-1600), der wegen der Freiheit seiner Gedanken auf dem Scheiterhaufen verbrannt wurde. *Das Rezept* verwendet eine gnadenlose, auf tatsächlichen Dokumenten basierende Metaphorik. Am Ende malt der Film *Uccelli Ungheresi* dieses trostlose Bild der Welt weiter mit harten visuellen Bildern.

Klarenz Barlow, im Juli 2020