

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 38 (1934-1935)  
**Heft:** 14

**Artikel:** Markt im Tessin  
**Autor:** Harter, Joseph  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-669130>

#### **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:** 23.02.2026

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

### Heimweh.

Wie durch einen zarten Schleier  
seh' ich alles um mich her,  
und in meinem Blute rauscht es  
wie Gesang vom ew'gen Meer.

Traut und süß wie heiße Föhne —  
und doch traurig wie noch nie,  
hör' ich eine schwermutschöne,  
längst verklung'n Melodie. Martin Held.

Wie ein Lied aus fernen Tagen  
grüßt es mich, so traut und süß,  
von Erinnerung hergetragen  
aus der Kindheit Paradies.

### Markt im Tessin.

Von Joseph Harter.

Wer mit offenen Augen reist, für den bilden die Bauweise der Häuser in verschiedenen Gegen- den, die Anordnung der Fenster, die Alltags- gewohnheiten der Menschen und nicht zuletzt die Speisekarten der kleinen Gaststätten auf- schlussreiche und inhaltvolle Dinge. Sie alle gewähren in die Sitten eines Landstriches tiefen Einblick. Besonders im Tessin, der ja nicht nur in klimatischer, sondern auch in sprachlicher und völkischer Hinsicht gegenüber der übrigen Schweiz viele Unterschiede aufweist, bieten diese Alltags- dinge starkes Interesse. Das tessiner Marktleben lässt an Südlichkeit, Farbenfreudigkeit und Frohsinn nichts zu wünschen übrig.

Wenn man durch den fast tropisch anmutenden, palmenumstandenen Stadtpark von Lugano, den See hinter sich lassend, von den Promenadewegen der Fremden weiter ab nach jenen stillen, malerischen Gäßchen gelangt, in denen die einheimische Bevölkerung wohnt, kann man einen typischen Volksmarkt sehen. Aber auch in Bellinzona und Locarno ist rein volkstümliches Marktleben anzutreffen. Esstultur, Klima und Volkscharakter hängen ja inniger zusammen, als man schlechthin meinen könnte. Schon die Anlage der Märkte tut das kund. Meist ist es eine kleine Kapelle, zu der ausgetretene Stufen emporführen, die nebstden umliegenden Gassen den Raum liefert. Von Bypressen umsäumte Steinbänke bilden Nischen, die an Markttagen von Bettlern, fröhlichen Straßensängern oder müßigen Zuschauern besetzt sind. Viele Händler bedienen sich des einfachsten Verkaufstisches der Welt, nämlich des nackten Erdbodens, um das Meer von Melonen, Kürbissen und riesengroßen Salatköpfen lockend vor sich auszubreiten. Die vielen Orangen, Zitronen, Feigen und Oliven, die in einfachen Körben liegen, tun kund, daß sie keines weiten Transportes bedurften, sondern in den naheliegenden Gärten der Verkäu-

fer gewachsen sind. Ein malerisches Stilleben breitet sich vor dem Fremden aus. Die südliche Sonne bescheint all diese Früchte und entlockt ihnen einen wunderbaren Duftreichtum.

Ob die Tessinerin, die täglich zum Markt geht, wohl daran denkt, daß die hier aufgestapelten Auberginen, Artischocken, Chicoré und Tomatenberge für etwas weiter nördlich lebende Familien kostbare Leckerbissen sind? Hier gehört all das zu den Selbstverständlichkeiten des Daseins. Die radgroßen Parmesan- und Bel Paese Käse, der grünliche Gorgonzola, der Safran, der zum Färben der Makkaroni dient, sowie die Blumenkohlköpfe, die teils weiße, teils veilchenblaue Blüten zeigen, bilden eine kaum zu schildernde Farbenskala. Der ganze Fischreichtum der südschweizerischen Seen tritt auf den Märkten zutage. Die wildwachsenden Küchenkräuter werden von Kindern feilgeboten. Es sind das Dill, Kerbel, Löwenzahn, Estragon und Rattich. Man staunt, wie stark Kräuter verlangt sind, und kann es sich nur damit erklären, daß die hiesigen Salate durchweg mit sehr viel gutem Öl und Küchenkräutern vermischt zu werden pflegen. Rettiche, Endivien, ja sogar Kürbisse werden dem Salat zugefügt. Und die Farbenpracht und Südlichkeit des Ganzen wird noch durch den Blumenreichtum dieser Gebiete, durch Mimosen, Veilchen, Kamelien und tropisch anmutende Blüten jeder Art gesteigert.

Zahlreiche volkstümliche Gaststätten, die südlichen Wein, Lambrusco, Wermut oder Marsala feilbieten, wo man Spaghetti, Makkaroni, Polenta oder Risotto erhalten kann, bewirken, daß die Marktverkäufer und Marktbesucher hier und da eine Pause eintreten lassen, um sich eine Stärkung zu leisten. Nicht selten bickt ein Wirt eigenhändig Pasteten mit verschiedenartigen Füllungen, ein anderer bereitet vor den Augen



Markt in Bellinzona.

Phot. Emil Bödenstorfer.

seiner Gäste die so beliebten Ravioli, und ein dritter ist damit beschäftigt, Fritti herzustellen, worunter man zerhackte Krabben-, Hirn- und Fleischstücke, die frisch paniert und mit Zitronenscheiben dargeboten werden, versteht. Eingelegte Früchte und das „Gemisch-Gebäckene“, das man unter der Bezeichnung Frittura mischia überall erhält, erleichtern der Hausfrau ihre Tätigkeit.

Wenn sie mit ihrer gefüllten, strohgeflochtenen Tasche von den hochgelegenen Gäßchen ihren Blick umherschweifen läßt, dann sieht sie schneedeckte Alpenwipfel, die hier stets irgendwo auftauchen, und die Lärchen- und Zypressenhaine der Umgebung. In der Fremdenstadt erheben sich Palmen und blumenartige Teppiche in gepflegten Gärten, und über allem scheint eine niemals vergehende, warme Sonne. Der Hausfrauenberuf scheint im Tessin leichter und schöner zu sein als anderswo.

Es war also Januar, aber Januar mit viel Sonne und wenig Schnee, so ein richtiger tessiner Winter. Man spürte bei den Sonnenstrahlen schon ein wenig Wärme und schaute in Monti droben bei jedem Spaziergange nach den mächtigen Mimosenbäumen, ob sie nicht schon ein bißchen gelb werden wollten. Sehen konnte man noch nichts, aber jeden Augenblick erwartete man das Wunder, daß die prallen Knospen sich zu ungezählten gelben Blüten öffnen würden. Nur noch ein paar Tage, dann mußte es geschehen!

Aber zwischen dem Warten und dem Früh-

### Die Vase des Pharaos.

Erzählung von Maria Dutli-Rutishauser.

Mitten in meine unvergeßliche Locarno-Ferienzeit fiel das Kirchweihfest der Pfarrkirche S. Antonio.

Im Kalender steht es so um Mitte Januar herum, und ich machte mir keine großen Vorstellungen, wenn ich an das Fest dachte.

Ein Fest im Januar!

Sogar im „sonnigen Süden“ mußte so etwas kalt ablaufen.

Und trotzdem wurde mir das Kirchweihfest zu S. Antonio zu einem Erlebnis, das ich zu den gemütvollsten zähle, die mir in meinem Tessinerjahre passiert sind.