

Carneval im Tessin

Autor(en): **Dietzi-Bion, Hedwig**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **20 (1930)**

Heft 12

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-636991>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Carneval im Tessin.

Den Auftakt zum Carnevale bildet im Tessin das Risotto-Essen unter dem blauen Himmel, an dem jeder teilnehmen darf, ohne einen Rappen dafür zu bezahlen. Er muß nur einen Teller, einen Löffel oder Gabel und ein Glas oder Täßli mitbringen. Denn neben dem kräftigen, mit feiner Butter, bestem Käse und viel Safran bereiteten Reisgericht gibt es noch ein kurzes dickes Würstchen, „Luganiche“ genannt, und einen Trunk Nostrano.

Auf dem Grasplatz vor dem berühmten Café Elvezia in Ascona, dessen Ruhm einen vergrößerten Umbau zur Folge hat, ist ein großer Teil mit starken Seilen eingezäunt, um das Publikum, das sich in dichten Reihen lachend und schwägend und gestikulierend um diese Grenzen drängt, in Schranken zu halten.

Ein Duzend als Köche in schneeiges Weiß mit hohen Mützen gekleidete ehrliche Bürger, die man sonst als Spengler, Maurer, Fischer u. kennt, rühren mit immensen hölzernen Kellen in riesigen Kupferkesseln, die auf dem lodernen Feuer stehen. Ein herrlicher Duft verbreitet sich, der das Publikum aufs höchste begeistert. Immer mehr Leute drängen herzu, nun auch Fremde.

„Na ja, wann geht's denn los? Avanti! Coraggio! Hü, hü!“, so tönt es in allen Zungen, und weiße Teller, Kesselchen, kleine Eimer werden verlangend und ungeduldig in der Luft geschwungen.

Aber jetzt! Die Menge drängt und drückt gegen die Stelle hin, wo nun einige der Köche einen bis zum Rand vollen Risottokessel mit dem gelben duftenden Inhalt hingestellt haben. Auch wir sind mit dabei, jede ihren Teller an den Busen gedrückt, damit er nicht in Stücke gehe. Alles lacht, grinst und läßt sich gemächlich aber sicher dem ersehnten Ziel zuschieben. Ein mit Prachtszähnen lachender Feuerwehrmann, deren etwa sechs als Polizei figurieren, läßt schön einen nach dem andern durch ein enges Gäßchen, von Seilen gebildet, passieren.

Ecco, ich stehe vor dem Risottokessel und habe plötzlich eine Kelle voll auf meinem Tellerchen; gleich darauf fliegt ein kurzes, dickes dampfendes Würstchen darauf und verständnisvoll wird mir noch ein großes Stück Brot in die Hand gedrückt. Außerhalb des Seiles angelangt, kann ich mich umwenden und sehe erleichtert meine zwei Begleiterinnen lachend und mit bis zum Rande gefüllten Tellern ankommen und so geht sie weiter, die Speisung der 3-400.



Vorbereitungen der Risotto-Köche.

Man läßt sich nieder wo man kann. Die meisten sitzen auf der Erde oder hängen die Beine über die Seemauer hinaus; wir erwischen eine Bank und schmausen unser Risotto

jeelenvergnügt, vor uns das wundervolle dreifache Blau von Himmel und See und Bergen, hinter uns das fröhliche Volksleben. Neben uns liegt ein kleiner Bub vergnügt



Beim Risottoessen.

auf dem Bauch und greift mit beiden Händen — nicht ins volle Menschenleben — aber in sein Risotto, das er mangels eines Tellers auf einem Schuhstacheldeckel vor sich hat.

Eine mitteilsame fröhliche Stimmung wogt auf dem Festplatz vor den so reizend anmutenden farbig getünchten Häusern; Musik tönt von allen Seiten. An einem langen Tische haben sich Kostümierte niedergelassen. Es wird gegessen, gebechert, gefungen, geliebt, und über all dem lacht Frau Sonne so schön, wie sie dieses Jahr noch nie gelacht hat.

Hedwig Diezi-Bion.

Aus einer Strickwarenfabrik.

Von einer Arbeiterin.

Ich arbeite in einer Strickwarenfabrik. Die Strickerei ist eine feine Industrie und dazu liegt die Fabrik in einer lieblichen Gegend. Grüne Matten, hohe Obstbäume, sanfte Hügel, blauer Himmel und warme Sonne umgeben uns, und auch im Gebäude sind frohleuchtende, lachende, strahlende Farben. Lauter Farben. Schon die Mädchen, die mit mir schaffen, sind farbig: braun und rot im Gesicht mit frischen Augen — lauter arbeitsfreudige, zufriedene Menschen. Ich schaffe im großen Strickaal; da steht eine Maschine an der andern, ein großer Teil sogenannter Handmaschinen, wovon jede von einer Strickerin bedient wird. Viele Mädchen kommen direkt von der Schule weg zu uns; oft sind es kleine Knirpse, die kaum mit der Nase ans Nadelbett der Maschine reichen. Das macht nichts, denn diese sind oft geschmeidiger, gelenkiger und teils auch intelligenter, und sie erlernen das Stricken leicht. Wir haben eine 14tägige Lernzeit, in der man vom freundlichen Werkmeister eingeschafft wird. Gürtel, Taschen, Borden und Bändel sind die Lernstücke. So eine Strickmaschine macht jedem Mädchel zuerst Angst; wie ein Ungeheuer, wie ein unbezwingbarer Koloss steht sie vor einem und jedes Einzelne, das zum erstenmal davor steht, hat das elende Gefühl von Nichterlernen und Nichtkönnen. Kaum aber hat man den Hebel in der Hand, so fühlt man sich mit der Maschine wie der Reiter mit dem Roß verbunden; man führt den Hebel hin und her und freut sich, wenn eine Tour sich an die andere reiht, ja, nach und nach wird sie einem lieb, denn sie gibt uns Beschäftigung und bei einer gewissen Fertigkeit und Erfahrung den guten Verdienst. Die Maschinen produzieren je nach ihrer Beschaffenheit die Artikel in den verschiedensten Arten; da stehen her, sogenannte „grobe“ Maschinen, auf denen die Ski- und Sportsachen erstellt werden. Diese sehen wie hand-