

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

**Artikel:** Heimweh  
**Autor:** Held, Martin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-669087>

### **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:** 17.03.2025

**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.

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

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

### Markt im Tessin.

Von Joseph Harter.

Wer mit offenen Augen reist, für den bilden die Bauweise der Häuser in verschiedenen Gegenden, die Anordnung der Fenster, die Alltagsgewohnheiten der Menschen und nicht zuletzt die Speisefarten der kleinen Gaststätten aufschlußreiche 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 Alltagsdinge starkes Interesse. Das tessiner Markt-  
leben läßt an Südllichkeit, 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 Markt-  
leben anzutreffen. Effkultur, 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 nebst den umliegenden Gassen den Raum liefert. Von Zypressen 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 bedürften, 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, Chikoreé 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 Paesekäse, der grünliche Gorgonzola, der Safran, der zum Färben der Makkaroni dient, sowie die Blumenkohlköpfe, die teils weiße, teils veilschenblaue Blüten zeigen, bilden eine kaum zu schildernde Farbenskala. Der ganze Reich-  
reichtum der südschweizerischen Seen tritt auf den Märkten zutage. Die wildwachsenden Küchenkräuter werden von Kindern feilgeboten. Es sind das Dill, Kerbel, Löwenzahn, Estragon und Sattich. 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 zugesügt. Und die Farbenpracht und Südllichkeit des Ganzen wird noch durch den Blumenreichtum dieser Gebiete, durch Mimosen, Veilschen, 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 bäckt ein Wirt eigenhändig Pasteten mit verschiedenartigen Füllungen, ein anderer bereitet vor den Augen