

Das Schweizerische Schulwandbilderwerk (SSW)

und seine Kommentare

Bis zum Herbst 1963 werden in 28 Jahresbildfolgen (zu 8, dann zu 4 Bildern) insgesamt 120 Mehrfarbentafeln erschienen sein.

Die auf der unten folgenden Liste notierten Bilder 113–116 kommen im Spätsommer 1962 heraus.

Bildgrösse 594 : 840 mm Blattgrösse 654 : 900 mm

Verlag des SSW: Schweizerischer Lehrerverein (SLV), Zürich 6, Pestalozzianum, Beckenhofstrasse 31; Postadresse: Postfach Zürich 35.

Herausgeber: Kommission für interkantonale Schulfragen des Schweizerischen Lehrervereins (KOFISCH), erweitert zur Pädagogischen Kommission für das SSW.

Künstlerische Mitwirkung: Eidg. Jury für das SSW (4 Mitglieder der Eidg. Kunst-Kommission, delegiert vom Eidg. Departement des Innern, und 4 Vertreter aus der Pädagogischen Kommission für das SSW).

Vertriebsstelle: Ernst Ingold & Cie., Herzogenbuchsee. Bei dieser Vertriebsstelle können die Bilder einzeln oder im Jahresbezug (im Abonnement) bezogen werden. Abonnement zu 4 Bildern (inbegriffen Wust) im Jahr Fr. 23.– (Einzelpreis Fr. 5.75), Einzelbezug für Nichtabonnenten Fr. 7.25 (inbegriffen Wust).

Kommentare zum SSW: monographische Texte zu jedem Bild separat in Broschüren von 2 bis 6 Bogen; illustriert; verfasst von Fach- und Schulmännern, redigiert von Dr. Martin Simmen, Luzern, Redaktor der «Schweizerischen Lehrerzeitung». Die mehr als 100 Hefte sind eine für den unmittelbaren Schulgebrauch bereitgestellte Realienbibliothek zu den Themen des SSW. Sie dient auch ohne Bilder der fachlichen Unterrichtsvorbereitung.

Bezug der Kommentare: Schweizerischer Lehrerverein (Beckenhof), Postfach Zürich 35, und bei Ernst Ingold & Cie., Vertriebsstelle des SSW, Herzogenbuchsee (Bern).

Preis je Kommentar Fr. 2.–. Die neueren, seit Bild 109 ff., Fr. 2.60.

Liste der Bilder des SSW nach dem Erscheinen numeriert und der Kommentare nach inhaltlichen Serien geordnet

Bildfolgen von 1936 bis 1962

Landschaftstypen

- Nr. 12 *Faltenjura*. Maler: Carl Bieri, Bern
Kommentar: Alfred Steiner-Baltzer
- Nr. 24 *Rhonetal* bei Siders
Maler: Théodore Pasche, Orlon-la-Ville
Kommentar: Hans Adrian (im Heft V-Tal, Bild 89)
- Nr. 29 *Gletscher* (Tschierva-Roseg)
Maler: Viktor Surbek, Bern
Kommentar: Wilhelm Jost, Franz Donatsch
- Nr. 37 *Bergsturzgebiet von Goldau*
Maler: Carl Bieri, Bern
Kommentar: Alfred Steiner, Adolf Bürgi
- Nr. 47 *Pferdeweide* (Landschaft der Freiberge)
Maler: Carl Bieri, Bern
Kommentar: Paul Bacon, Hilde Brunner, Paul Howald, Kurt Jung, M. Simmen
- Nr. 60 *Tafeljura*. Maler: Carl Bieri, Bern
Kommentar: Paul Suter
- Nr. 61 *Rheinfall*. Maler: Hans Bühler, Neuhausen
Kommentar: Jakob Hübscher, G. Kummer, O. Schnetzler, A. Steinegger, E. Widmer
- Nr. 67 *Delta* (Maggia). Maler: Ugo Zaccheo, Locarno-Minusio
Kommentar: Hs. Brunner, Irene Molinari, Gerhard Simmen
- Nr. 77 *Blick über das bernische Mittelland*
Maler: Fernand Ciaque, Montilier
Kommentar: Alfred Steiner-Baltzer
- Nr. 85 *Zürichseelandschaft*. Maler: Fritz Zbinden, Horgenberg
Kommentar: Eugen Halter, Walter Höhn, Erwin Kuen, Hannes Maeder, Franz Schoch
- Nr. 89 *V-Tal*. Maler: Viktor Surbek, Bern
Kommentar: Hans Adrian (gilt auch für Bild Nr. 24)

Pflanzen und Tiere in ihrem Lebensraum

- Nr. 6 *Bergdohlen*. Maler: Fred Stauffer, Wabern
Kommentar — Alpentiere in ihrem Lebensraum: Dohlen, Murreltiere. Otto Börlin, Martin Schmid, Alfred Steiner, Hans Zollinger
- Nr. 7 *Murreltiere*. Maler: Robert Hainard, Genf
Kommentar siehe Nr. 6
- Nr. 9 *Igelfamilie*. Maler: Robert Hainard, Genf
Kommentar: Alfred Steiner, Karl Dudli
- Nr. 17 *Arenen in der Kampfzone*. Maler: Fred Stauffer, Wabern
Kommentar: Ernst Furrer, Hans Zollinger. (Vergriffen)
- Nr. 22 *Bergwiese*. Maler: Hans Schwarzenbach, Bern
Kommentar 3. Auflage: Hans Gilomen †
- Nr. 26 *Juraviper*. Maler: Paul-André Robert, Le Jorat-Orvin
Kommentar: Zwei einheimische Schlangen, Alfred Steiner-Baltzer
- Nr. 36 *Vegetation an einem Seeufer*
Maler P.-A. Robert, Le Jorat-Orvin
Kommentar: Walter Höhn, Hans Zollinger, 2. Auflage
- Nr. 38 *Ringelnattern*. Maler: Walter Linsenmaier, Ebikon bei Luzern
Kommentar siehe Nr. 26
- Nr. 50 *Gemsen*. Maler: Robert Hainard, Genf
Kommentar: Hans Zollinger
- Nr. 57 *Adler*. Maler: Robert Hainard, Genf
Kommentar: Robert Hainard, Willy Huber, Hans Zollinger
- Nr. 69 *Fuchsfamilie*. Maler: Robert Hainard, Genf
Kommentar: Hans Zollinger

Kommentare zum Schweizerischen Schulwandbilderwerk
XXVII. Bildfolge — Bild 114

Redaktion der Kommentare:
Dr. MARTIN SIMMEN
Redaktor der Schweiz. Lehrerzeitung



TESSINER DORF
PAESAGGIO TICINESE

Text von
Prof. Virgilio Chiesa
Lugano-Breganzona

Übersetzungen, Bearbeitungen und Ergänzungen von
Dr. Robert Winkler, Gymnasiallehrer
Neuhausen am Rheinfall
und
Dr. Martin Simmen, Luzern
Seminarlehrer i. R.

Fr. 2.60

Verlag: Schweiz. Lehrerverein, Beckenhof, Zürich 6
Postfach Zürich 35 (Unterstrass)

Weitere Bezugsstelle: Ernst Ingold & Co., Herzogenbuchsee
Vertriebsstelle des Schweiz. Schulwandbilderwerkes

8220



000108587

SPG

Reihe der Schweizerischen Pädagogischen Schriften

133. Heft



Herausgegeben von der
Studiengruppe für die Schweiz. Pädagogischen Schriften
im Auftrage der
Kommission für interkantonale Schulfragen
des Schweizerischen Lehrervereins
unter Mitwirkung der
Stiftung Lucerna

Alle Rechte vorbehalten

Druck: Conzett & Huber, Zürich



00010287

Das Schweizerische Schulwandbilderwerk (SSW)

wird mit Unterstützung des Eidgenössischen Departements des Innern und unter Mitwirkung einer Delegation der Eidgenössischen Kunstkommission, der Pädagogischen Kommission für das SSW und der Kommission für interkantonale Schulfragen vom Schweizerischen Lehrerverein herausgegeben.

Der Bund finanziert die Entwürfe der Maler und honoriert die druckfertigen Bilder, welche die von der Eidgenössischen Jury für das SSW beauftragten Künstler abliefern.

Die erwähnte, vom Eidgenössischen Departement des Innern ernannte Jury besteht aus vier Mitgliedern aus der Eidgenössischen Kunstkommission oder anderen Vertretern der Maler und aus vier Pädagogen, welche von der Pädagogischen Kommission für das SSW der Wahlbehörde vorgeschlagen werden. Die Jury bestimmt unter der Oberleitung des Sekretärs des Departements des Innern die definitiv zur Ausschreibung gelangenden Bildmotive, die Liste der einzuladenden Künstler und schliesslich die zur Ausführung freigegebenen Entwürfe.

Eine aus einer grösseren Zahl namhafter Pädagogen aus allen Landes- teilen und Fachexperten bestehende Pädagogische Kommission für das Schulwandbilderwerk (in welcher die Kommission für interkantonale Schulfragen des Schweizerischen Lehrervereins als organisatorische Basis gesamthaft mitwirkt und das Präsidium führt) prüft die prämierten Entwürfe auf ihre pädagogische Verwertbarkeit und stellt eventuell Abänderungsanträge. Nach Eingang der definitiv bereinigten Originale nimmt die Pädagogische Kommission für das SSW die Wahl der Jahresbildfolgen vor und stellt dafür in der Regel auch das Druckverfahren fest.

Den rein geschäftlichen Teil, das heisst die Druckverträge und den Vertrieb, besorgt die Firma E. Ingold & Co. in Herzogenbuchsee auf eigene Rechnung und Gefahr. Sie wird von oben genannten Instanzen in bezug auf die Preisbestimmung, die Auswahl der Offzinen und die Druckausführung kontrolliert. Die Ausarbeitung der Bildbeschriebe für das planvoll angelegte Anschauungswerk, die Pressepropaganda und die Herstellung der Kommentare ist Aufgabe der Kommission für interkantonale Schulfragen und ihrer Organe.

Das Werk will den schweizerischen Schülern das mannigfache Bild der Heimat vermitteln und dem Lehrer dazu die geeigneten anschaulichen, einheimischen, von Schweizer Künstlern geschaffenen, würdigen Lehrmittel wohlfeil zur Verfügung stellen.

Inhaltsverzeichnis

	Autor	Übersetzer	Seite
<i>Vorwort</i>	Redaktion		5
<i>Boschetto</i>			6
Ein Ausflug nach Boschetto	V. Chiesa	R. Winkler	7
<i>Vom «Vero Ticino»</i>	R. Winkler		11
Viehzucht	V. Chiesa	R. Winkler	13
Rebbau	V. Chiesa	R. Winkler	15
Kastanien	V. Chiesa	R. Winkler	18
<i>Das Maggiatal</i>	P. Bianconi	R. Winkler	19
<i>Im Mendrisiotto</i>			
Bauernhäuser	V. Chiesa	M. Simmen	23
<i>Erntezeiten</i>			
Heuernte	V. Chiesa	M. Simmen	26
Kornernte und Dreschen	V. Chiesa	M. Simmen	27
Maisernte	V. Chiesa	M. Simmen	29
<i>Altes Dorfleben</i>			
Das Hausbrot	V. Chiesa	M. Simmen	30
Die Hausmätzg	V. Chiesa	M. Simmen	30
Spinnen und Weben	V. Chiesa	M. Simmen	32
Verlöbniß und bäuerliche Trauung	V. Chiesa	M. Simmen	34
Fröhlicher Winter	V. Chiesa	M. Simmen	36
Lokale Folklore	V. Chiesa	M. Simmen	38
<i>Auswanderung</i>	V. Chiesa	R. Winkler	41
<i>Tessin in Zahlen</i>	R. Winkler		44
Produktive und unproduktive Fläche; Wohnbevölkerung; Berufsbranche; Auswanderung; Landwirtschaftliche Bevölkerung; Kulturland; Betriebszahlen; Agrarstruktur; Güterzusammenlegung und Meliorationen; Landwirtschaftliche Schule in Mezzana; Produktionszweige; Bodenbenützung 1955; Viehzucht; Tierhaltung; Weinbau.			
<i>Karte der Bezirke</i> (Distretti)	Nach der offiziellen Schülerkarte des Kantons gezeichnet von <i>Marta</i> <i>Seitz</i> .		52

TESSINERDORF *Paesaggio ticinese*



Serie: *Das Schweizer Haus in der Landschaft*

Maler: *Ugo Zaccheo*

geboren am 5. September 1882; pensionierter Zeichenlehrer an der Scuola magistrale — der kantonalen Lehrerbildungsanstalt — in Locarno; Bürger von Locarno

Der Text des vorliegenden Heftes ist geprägt durch die Absicht des Autors, Professor Virgilio Chiesa, von allem das *alte Tessin* zu zeigen, so wie es dem Heimatforscher angelegen ist, der alle jene Phänomene der «modernen» Welt bewusst vernachlässigt, die durch die Technik, d. h. durch die *Anwendung der Wissenschaften* charakterisiert und damit in weitem Ausmass auf *ausgleichende*, einheitlich zivilisatorische Leistungen und Verhaltensweisen eingestellt sind.

Bei der unterrichtlichen Verwendung der in diesem Kommentar wiedergegebenen Texte ist darauf Rücksicht zu nehmen, dass vor allem im Tessin zwei und mehr Welten *nebeneinander* bestehen, jene Bezirke, in denen altmodische Arbeitsweise und frommes Brauchtum vorherrschen und andererseits alle möglichen Uebergänge zu heute geltenden Existenzformen. Wie erwähnt, wird in den folgenden Texten das «Altmodische» bevorzugt.

Durch das Kapitel «Vero Ticino», durch Ergänzungen in einem Schlusskapitel aus dem offiziellen Buche über den *Tessin in Zahlen* und andere Angaben wurde dem Bedürfnis nach statistischer und realistischer Dokumentation Rechnung getragen, ohne damit die betonte Eigenart der liebevoll rückwärts gewendeten Schau in sich zwar langsam auflösende, aber immerhin nicht verschwundene Lebensformen beeinträchtigen zu wollen. *Red.*

BOSCHETTO

Als typische Landschaft des mittleren Maggia-Tales malte der Künstler das kleine Dörfchen dieses Namens. Politisch zur Gemeinde Cevio gehörend, steht Boschetto ganz für sich und ist, dank seiner abgeschiedenen Lage, seit über dreihundert Jahren so geblieben, wie es einst erbaut wurde – genau gesagt seit dem Jahre 1645, als man die Kirche und den Glockenturm (campanile) vollendete.

Um den hohen weissen Campanile drängen sich wie eine Herde die Häuser und Ställe, die, mitsamt den Dächern, ganz aus Stein sind. Es handelt sich um äusserst einfache Bauten. Sie stehen frei, doch eng beieinander. Hie und da ist eine Mauer, wie es die Leute hier gerne sehen, farbig braun oder rötlich übertüncht. Auffällig sind, selbst auf unverputzten Wänden, die gewisselten Umrahmungen der Fenster, ein Charakteristikum des Wohnhauses der Tessiner Täler.

Im Hintergrund steigt der Gebirgshang über nackte Felsbänder steil an. Links begrenzt ein kräftiger, alter Kastanienhain das Dorf, weiter oben zieht sich der Lärchen- und Tannenwald hin; auf der rechten Bildseite erscheinen die gleichen Bäume in lichterem Beständen. Am oberen Rand, etwas links über dem Kirchturm, stürzt der Wasserfall des Rì della Morella in eine dunkle Schlucht, unserm Blick durch eine Reihe Lärchen entzogen, fällt dann weiss schäumend über die nach links abfallenden Felsbänder und verschwindet hinter den Kastanienbäumen (Rì dialektal für rio = Bach). Auf der Höhe der Kuppel des Campanile ist noch ein kleinerer Wasserfall zu erblicken; ihn speisen die Wasser der Schneeschmelze und der Frühlingsregen, was, mit dem Grün der Vegetation, einen Rückschluss auf die Jahreszeit erlaubt: Es ist Frühsommer.

Um die Häuser des Dorfes wachsen Apfel-, Birn-, Kirsch- und Nussbäume. Auf dem runden Rücken des Schuttkegels wechseln Gärten mit Äckern, Wiesen und Rebpergeln (pergola = über Granitpfeilern gezogene Reblaube). Im Vordergrund dehnt sich das Kiesbett der Rovana aus, die sich nach etwa 300 m im Rücken des Beschauers in die Maggia ergiessen wird. Das viele Geschiebmaterial mit Tümpeln, grasbewachsenen Inselchen, herangeschwemmten Baumstrünken zeugen von ihrem flachen Lauf. Das Ufer säumen Weiden- und Ginsterbüsche von zartem Graugrün. Gerade vor uns steht eine Herde gescheckter Ziegen vom Rastplatz auf; da die Tiere hier kein Futter mehr vorfinden, schicken sie sich an, eine bessere Weide aufzusuchen, während die Hirtin, noch wie in Gedanken versunken, eine Gerte ins ziehende Wasser hält.

Der Maler, in solchen Details als Mensch ebenso ansprechend wie im Gesamteindruck als Künstler überzeugend, lässt aus dem anmutigen Wechselspiel von Licht und Schatten eine Symphonie von Farben hervortreten, und welchen Reichtum feinsten Abstufungen zeigt das Grün, das hier vorherrscht.

«Mein Bild», schreibt Ugo Zaccheo, «will realistisch sein und echt und einfach ein kleines Dorf schildern, das so wunderbar seinen Charakter bewahrt hat, unversehrtes *Ticinese*, wie es die Talleute einer glücklichen Vergangenheit gewollt haben.»

Ein Ausflug nach Boschetto

Ausgangspunkt ist Cevio an der Schmalspurbahn Locarno–Bignasco (Bezirkshauptort, ehemals Sitz der Landvogtei Maiental, monumentale Piazza, mehrere historische Gebäude). Auf dem Wege nach Boschetto gelangt man zunächst zum Weiler Rovana, hier zweigt die Fahrstrasse nach Valle di Campo ab (mit Valle di Bosco: Bosco-Gurin, einzige deutschsprachige Ortschaft des Tessins; eine Walser Kolonie). Unser Weg aber geht hart vor der Kirche an der Rovana vorbei zur Brücke über den schäumenden Bergbach, der hier durch eine Schlucht aus der Valle di Campo bricht. Es empfiehlt sich, der Kirche (S. Maria del Ponte, 1616, gestiftet von der Patrizierfamilie Franzoni) einen Besuch abzustatten. Hat man schon die luftige, elegante Vorhalle bewundert, so wird man im Innern geradezu überwältigt vom Eindruck frischester, frühbarocker Schönheit, den zusammen mit den Malereien die reichen Stukkaturen an Wänden und Decke bereiten.

Jenseits der Brücke steigt der Pfad direkt dem Rande der steilen Felsen entlang und führt zu einem Gneis-Steinbruch, in dem mehrere Steinhauer beschäftigt sind. Hierauf durchwandert man einen jahrhundertealten Kastanienwald, und schon erinnert hie und da eine primitiv gemauerte Steinhütte (sog. Dörrhütte für die Kastanien), dass man sich Boschetto nähert. Den Dorfeingang markiert eine schmale, 3 m hohe Kapelle, 1846 mit schönen Fresken und erläuternden Inschriften verziert. (Auf der Fassade die Madonna di Tirano, auf den innern Seitenwänden St. Peter und Johannes der Täufer, auf den Lisenen St. Gotthard und die heilige Margareta, auf der Südseite «der ruhmreiche Märtyrerheld St. Julianus», auf der nördlichen Aussenwand der Tod, der als Gerippe den Betrachter an die Vergänglichkeit gemahnt, zur Verdeutlichung noch mit den Worten: «Io tutti atterro e premo nella polvere del sepolcro» [Ich schrecke all' und strecke sie in des Grabes Staub]. Die Innung der Baumeister und Maurer, die bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts regel-

mässig ins Veltlin arbeiten gingen, stiftete die Kapelle und liess sie der Madonna di Tirano weihen.)



Aufnahme: V. Chiesa

Auch im obern Teil des Dorfes trägt eine Kapelle die bildliche Darstellung des Todes, und darunter steht zu lesen: «So wirst auch du eines Tages sein!» – Es kann nicht verwundern, dass man die makabre Gestalt hier so oft dargestellt findet. «Mitten wir im Leben sind mit dem Tod umfängen», gilt für die Hirten auf steilen Pfaden, für die Bäuerinnen, die über Abgründen Gras sicheln und für alle, die im Winter, der häufigen Lawinnenniedergänge nicht achtend, das Wegstück zwischen Gneissteinbruch und der Brücke über die Rovana begehen.

Vom Dorfbrunnen geht die Sage, wer von seinem Wasserstrahl getrunken habe, werde immer wieder nach Boschetto zurückkehren wollen. Ganz in der Nähe entdeckt man sogar auf den Mauern

zweier Ställe, in gesimsartige Rahmen gefasst, schöne Fresken; eine stellt St. Antonius von Padua mit dem Jesuskindelein dar (von Giacomo Martini, 1653), die andere die Madonna mit dem Kind (1690, unbedeutender Maler). Noch eine Madonna, mit dem Jesuskind im Schoss, ist in einer kleinen Kapelle südlich des Dorfes zu sehen. Zudem tragen zwei Häuser auf ihren Fassaden je eine Madonna mit dem Rosenkranz und eine Madonna Immacolata (= der Unbefleckten Empfängnis).

Jedes Haus in Boschetto ist eigentlich «ein Block aus Granit, bedeckt mit einem Dach aus dem gleichen Material und ebenso mächtig wie die Mauern, die es tragen, und es scheint (der Ausspruch stammt von A. Cingria, *Les constantes de l'art tessinois*), als ob hier der Welt das ewig-unveränderliche Modell des Hauses an sich gegeben sei». Es besteht nur aus wenigen Räumen: auf dem Erdgeschoss enthält es die Küche und die Vorratskammer, im ersten Stock zwei Schlafkammern. Der wichtigste Teil der Küche ist das *Cheminée* (*camino*), und es ist von Bedeutung, dass ein paar Ketten vorhanden sind, um den grossen Kessel und die Kochtöpfe einzuhängen.

Zum Kochgeschirr gehören auch die Wärmetöpfe, die man aus Speckstein herstellt und die die Eigenschaft haben, Speisen und Getränke längere Zeit warmzuhalten; in solchen Töpfen bewahrt man ferner eingesottene Butter und in Salz konservierte Fleischwaren auf. Der Speckstein (kieselsaures Magnesium) wurde im Pecciatal, einem Seitental der Valle Lavizzara, gebrochen. Aus dem gleichen Material baute man auch die grau-grünlichen Stubenöfen (*pigna*), die in den Wohnstuben der Häuser des Sopraceneri ebenso gebräuchlich sind wie jenseits der Alpen. In Boschetto besteht noch eine Trotte (= Kelter) aus dem 18. Jahrhundert, die von den Rebbesitzern gemeinsam benützt wurde; ihr Trottbäum ist aus einem mächtigen Kastanienstamm gearbeitet.

Die Dorfgassen sind mit einem holprigen Steinpflaster versehen. Man kennt ja die Katzenkopfpflasterung der Tessiner Dörfer; in den grösseren Ortschaften laufen darin zwei Fahrspuren aus Granitplatten, was den Fahrverkehr erleichtert. Durch die Strassenmitte zieht sich wie gescheitelt eine doppelte Reihe von Steinen, indem die Schmalseiten der einen Hälfte so in die Schmalseiten der andern Hälfte verpasst sind, dass eine Rinne entsteht, in der das Regenwasser – da seitliche Wassergräben fehlen – ablaufen kann.

Die meisten Gässchen von Boschetto führen zur Kirche, die inmitten der Häuser gelegen ist. Eine Mauer trennt sie von der Aussenwelt, und wenn wir durch das granitene Portal treten, gelangen wir zunächst in einen grasbewachsenen Friedhof, der sie umsäumt. Sie

ist dem heiligen Antonius dem Eremiten geweiht. Das Patronatsfest feierte man früher fast immer an dessen Namenstag, dem 17. Januar, seit einigen Jahren jedoch aus verschiedenen Gründen am Sonntag darnach.

Die Jahrzahl oben an der Fassade gibt an, dass die Kirche aufs Jahr 1645 zurückgeht. Sie enthält ein Missale von 1672 und zwei holzgeschnitzte, vergoldete Engel. Ein Altarbild, S. Venantius darstellend, ist nach den Renovationsarbeiten in die Kirche an der Rovana verbracht worden. Bemerkenswert ist der hohe, von einer kleinen Kuppel gekrönte Glockenturm.

(An dieser Stelle gestatten wir uns, etwas vom Thema abschweifend, zu fragen: Wie kommt es, dass S. Antonius der Eremit mit einem Schweinchen zusammen dargestellt wird? – Man möge sich vergegenwärtigen, dass im späten Mittelalter die Mönche der Antoniter-Klöster Schweine aufzogen, welche, frei umherziehend, von den Bauern gefüttert wurden. Diese erhielten als Entschädigung das Schweineschmalz und verwendeten es, um das sog. Antoniusfeuer, eine Art Aussatz, zu heilen. Seit jenen Zeiten ist das Schwein der Begleiter des Heiligen. In Morcote, nahe dem St. Antoniuskirchlein, erhob sich einst ein von Antonitern geleitetes Hospiz [Siechenhaus], und das Gemeindewappen zeigt in der Tat ein Mutterschwein, das seine Ferkel säugt.)

Boschetto's Kulturland erstreckt sich über den Schuttkegel, vor allem gegen Süden hin. An die Stelle von Roggen und Hanf sind Mais und Kartoffeln getreten. Die Rebe wird immer noch angebaut, und die Pergolas überdachen oft die Gässchen. Das Strässchen, das zu den letzten Häusern hinaufklettert, geht in einen Alpweg über und verschwindet zwischen Ginstern und Erika.

Die alten Familiennamen des Ortes sind Guglielmini, Cristofanini, Palla, Martinoia und die der heute ausgestorbenen Da Monte, Zanella, Bariffi. Die Entvölkerung hat auch Boschetto betroffen, vor allem nach 1850, als die Jungen nach Kalifornien auswanderten. Nur noch etwa ein Dutzend Häuser sind heute von den eingesessenen Familien bewohnt. Die übrigen beherbergen einige Steinhauer, die im Gneissteinbruch arbeiten. Ich habe mich mit drei Frauen mittleren Alters unterhalten. Eine war eben im Begriffe, in einem Heustall den neuen Wein abzuziehen – der Ort enthielt noch genügend Platz für Weingefässe und kleine Fässer. Ein andere kehrte gerade von ihrem Gütchen – es mochte ein Äckerchen oder ein Stück Wiesland ausserhalb des Dorfes sein – zurück und trug auf ihrem Rücken eine mit Gras gefüllte Gerla mit zwei dickbauchigen Kürbissen oben auf. Eine dritte begleitete gegen ein Uhr mittags zwei ihrer Mädchen zur Schule von Cevio. Von mir ausgefragt, haben sie freundlich

geantwortet und mir den Eindruck gemacht, sie seien mit ihrem Leben zufrieden, das wohl viel Mühsal mit sich bringt, aber auf festem Familiensinn und echtem Glauben beruht.



Am Herdfeuer

Aufnahme von Heiniger, jetzt Ernst A. Heiniger & J. Müller-Bruckmann, Zürich.
Aus Hs. Wälti, «Die Schweiz in Lebensbildern», I, Tessin, Verlag H. R. Sauerländer & Co., Aarau.

VOM «VERO TICINO»

Mit seinem Bild eines touristisch nicht begangenen, vom ungeheuren, konjunkturbedingten Aufschwung der letzten Jahre unberührten Dorfes will der Künstler Ugo Zaccheo – und mit ihm der Kommentator – eine für den Tessin typische Siedlung zeigen.

Was heisst aber heute noch typisch tessinisch?

Die in den Prospekten gezeigten «offiziellen» Landschaften, Häusergruppen, Volkstypen erheben ja denselben Anspruch. Das Leben und Treiben auf den mit allem Komfort der Fremdenindustrie erschlossenen Landstrichen, die hie und da noch folkloristisch aufgemacht und bald «ausverkauft» sind, ist nicht weniger wahr, die

Arbeit und der Verdienst in der wachsenden Industrie nicht weniger wirklich als die karge Grundlage und die alltägliche Lebensweise der Valli.

Tatsächlich aber zeigt sich doch gerade hier das unverwechselbar Eigenständige heute noch. Es sind schon manche Jahre her, dass Guido Calgari in einer aufsehenerregenden Schrift «Il vero Ticino» gewarnt hat: «Wenn ihr den Tessin kennenlernen wollt, kommt in den Tessin, aber um Gottes willen nicht mit dem Roten Pfeil und nicht, um Zoccoli und Boccalini zu kaufen! Und bleibt nicht in Lugano, Gandria, Caprino oder Ascona stecken!» Man darf gerade in der Schule, deren obere Primar- und erste Sekundarklassen schon auf Schulreisen einen Blick in die pittoresken Szenerien unseres Südkantons zu tun pflegen, davon sprechen, dass der beschwerliche und zeitraubende Weg abseits der guten Verkehrslinie an viel stärkere und echtere Einsichten heranführt als der bequeme Zug des Viel- und Raschsehens.

Einfach ist es indessen nicht, Einblick zu nehmen in die Lebensweise des «Vero Ticino». Zwar finden sich noch viele Dörfer von der unverfälschten Art, um die es uns geht – sei es in der Val Blenio, sei es im Verzasca-, Maggia- oder Onsernonetal, sei es schon im Centovalli oder im Malcantone.

Es ist nämlich gar nicht sicher, dass wir überhaupt Leute antreffen. Nicht etwa, weil alle ausgewandert wären. Aber in diesen felsigen Bergdörfern wird eine so ausgedehnte Landwirtschaft betrieben, und die Arbeitsräume erstrecken sich über so weite Zonen, dass man in ein fast leeres Dorf geraten kann.

Vom Talboden mit Mais und Reben reicht das bearbeitete Gebiet über Aeckerchen und Wiesen hinauf bis zu den nur für die Sömmierung des Viehs benützten Alpen.

Hier: erstens in der umfassenden Vielfalt der Erzeugnisse, zweitens in der ungeheuren Ausdehnung des Wirtschaftsraumes, liegt die Eigenständigkeit dieser Dörfer begründet. Autarkie, wenn auch heute nicht mehr rigoros durchgeführt – wir sahen beim «Ausflug nach Boschetto», dass die alten Hanf- und Getreidefelder meist mit Kartoffeln und Mais bestellt werden –, ist noch durchaus lebendige Erfahrung. Der Tessiner Bergbauer ist nicht nur Viehzüchter, Heuer und Hirt, sondern zumeist noch Weinbauer und Ackerbauer.

Der Lebensraum ist über gewaltige Stufen nach oben gleichsam aufgestockt, was, um nur das Offensichtlichste zu nennen, ausser den verschiedenen Wirtschaftsarten auch verschiedene Wirtschaftsgebäulichkeiten, Grotto, Dörrhäuschen, Heustall, Scheune, Wohnhaus und mindestens zwei Wohnsitze, einen im Taldorf, einen auf dem Maiensäss, bedingt. Man kann sich leicht vorstellen, dass diese

Zersplitterung der Tätigkeit modern-rationelles Arbeiten ausschliesst und dass die erforderliche Wegleistung sowie der Unterhalt von Wegen und Gebäuden nicht an Rentabilität im heutigen Sinne denken lassen. Zur Erschwerung der Lage trägt noch eine geradezu unwahrscheinliche Parzellierung der Fluren bei. «Aeckerchen, auf denen der Eigentümer liegend zwei entgegengesetzte Grenzen gleichzeitig berühren kann und von denen man den ganzen Ertrag in einer Schürze oder im Rückenkorb heimbringt, kommen in italienisch-bündnerischen und tessinischen Südtälern vor» (Professor Richard Weiss von der Universität Zürich in seiner «Volkskunde der Schweiz»). Die Gründe hierfür liegen vor allem in erbrechtlichen Gewohnheiten, aber auch im Mangel an grösseren Flächen gleich guten Bodens. Wir kommen auf diese Verhältnisse im Kapitel «Der Tessin in Zahlen» zurück.

Viehzucht

Sie spielt wirtschaftlich gesehen die grösste Rolle, entsprechend dem Anteil der Wiesen und Weiden, die 88 Prozent des produktiven Bodens einnehmen.

Da die Viehhaltung auf dem Futterertrag der Dorfwiesen, der Maiensässe und der Alpen beruht, bringt die Landwirtschaft der alpinen Tessiner Täler eine Art Nomadismus mit sich: Im Laufe des Jahres wandert ein Teil des Viehs und der Familie über die drei Stufen von Talboden, Maiensäss und Alp auf und ab. Für den Hausbedarf bleiben etwa die Ziegen oder eine Kuh im Tal, wo sie oft noch auf Allmendweiden gehirtet werden. Gegen Mitte Mai beziehen die übrigen die untersten Maiensässen, Mitte Juni die höhergelegenen, dann die Alpweiden. Unterdessen hat man mit Heuen begonnen; zuerst unten im Tal, wo die Wiesen in der Regel drei Schnitte liefern; später kommen die Maiensässe dran. Die Heuvorräte werden also in mehreren, verschieden hoch gelegenen Ställen aufbewahrt. Nach beendetem Weidgang werden sie der Reihe nach verfüttert; der in den Bergställen zurückgebliebene Rest erst im folgenden Frühjahr, wenn wieder von Staffel zu Staffel aufwärts gewandert wird.

Die Alpen sind meist im Besitz des Patriziats, d. h. der Bürgergemeinde oder einer Alphenossenschaft. Auch hier macht die grosse vertikale Ausdehnung – eine Höhendifferenz von 600 m und mehr pro Alpareal ist recht häufig – mehrere Staffeln nötig, die in aufeinanderfolgendem Wechsel bezogen werden. Die Alphütten sollten auf einem vor Wind, Steinschlag und Lawinen geschützten Platz

und womöglich in der Nähe einer Quelle liegen. Sehr erwünscht ist die Nachbarschaft einiger Buchen, Eschen oder Tannen, die den Tieren über die Mittagshitze Schatten gewähren. Baumaterial für Trockensteinmauern und für die Bedachung geeignete Steinplatten finden sich auf den Tessiner Alpen im Ueberfluss.

Hier wollen wir uns anhören, wie *G. Martignoni* einen Tag auf der Alp erlebt hat:

«Es ist vier Uhr morgens – schon; denn die Nachtruhe war kurz, von Bettruhe zu sprechen wäre übertrieben angesichts der Bretter des Pritschenbodens, die durch das Lager von Alpenrosen- und Erikastauden blicken. In der elenden Hütte ist die Lüftung das Beste: Die Mauern sind so gebaut, dass stets eine frische Brise durch die Ritzen streicht. Um hier geschlafen zu haben, hätte es zuvor eben der körperlichen Ermüdung eines Alpherntens bedurft. Mich hat das Pfeifen des Windes, dem sich bald ein Schnarchen, bald ein Blöken, bald ein Grunzen, bald ein Muhen, immer wieder aber das erfrischende Bimmeln kleiner Herdenglocken die ganze Nacht durch lustig unterhalten.

Um vier Uhr also ein wenig Milchkaffee – und dann kommen die Kühe und die Ziegen dran. Es sind ihrer so viele, dass man keine Zeit verliert und gleich mit Melken anfängt, und ungeduldig lärmend schon die Schweine, die gefüttert sein wollen. Zwischen acht und neun Uhr haben die Sennen diesen ersten Teil des Arbeitsprogramms hinter sich gebracht. (Unterdessen hat hoffentlich der Gast mit dem Handbub ein kräftiges Morgenessen bereitet.)

Der zweite Teil des Morgens wickelt sich auf verschiedenen Arbeitsplätzen ab.

Die Jungen treiben das Vieh auf die Weide; ein Mann entrahmt die Milch von gestern abend, dann dreht er das Butterfass. Der Käser schüttet die gestrige und einen Teil der frischen Milch zusammen und bringt sie auf einem mächtigen Feuer zum Sieden. Die Feuerstelle befindet sich in einer Ecke der Hütte, der Rauch entweicht durch die Ritzen und durchs Dach ins Freie. Ein senkrecht stehender, drehbarer Balken trägt – ein äusserst primitiver Kran – am waagrechten Tragarm das schwere Käskessi.

Zu Mittag gibt's Polenta und Ziegenkäse – was besser schmeckt als die dicke Minestra mit viel Reis von gestern. Dazu wieder Kaffee. Und jetzt, von eins bis vier Uhr nachmittags, kommt die ersehnte Mittagspause. Es ist gut, dass man so viel Zeit vor sich hat. Denn was gibt's da nicht alles zu flicken an hölzernen Gefässen und Kellen und Löffeln, an Beilen, Hämmern, Sägen, an Böden und Dächern! Eine Kuh ist diesen Morgen gar nicht aufgestanden; man muss nachsehen, ob ihr mit einem Tränklein zu helfen ist. Der Maul-

esel verdient es, dass man sich wieder einmal nach ihm umsieht und ihm die Eisen kontrolliert.

Um vier Uhr kehrt das Vieh zurück. Die nächsten zwei Stunden wird gemolken. Aber noch sind wir nicht fertig: Der Handbub meldete, dass ein Rind vom Weg abging. Und die Ziegen sind natürlich auch nicht vollzählig erschienen. Also geht's jetzt an ein Suchen und Rufen mit weithin hallenden ‚Bee Bee‘ und ‚Vegn scià‘ (= komm herzu). Unterdessen ist es Nacht geworden. Eine Schüssel Minestra, ein Viertelstündchen am Herdfeuer, und dann wieder – das Alpenrosenbett.

So leben sie hier oben drei Monate lang, ohne Unterbruch, ohne Unterschied zwischen Sonntag und Werktag . . .»

Wurde früher die Käsebereitung in privaten Betrieben durchgeführt, so herrscht heute die Genossenschaftskäserei vor. Schon 1833 hatte der grosse Patriot, der spätere Bundesrat *Stefano Franscini*, landwirtschaftliche Genossenschaften gefordert. Bezeichnenderweise vergingen dreissig Jahre, bis solche im Tessin gegründet wurden; seit 1870 gibt es sie auch im Maggiatal.

Der grösste Teil des Käses wird im Tessin selbst konsumiert. Einzig der «Piora» von der gleichnamigen Alp über Airolo – übrigens der grössten Alp des ganzen Kantons –, der in Laiben von 8 bis 15 kg hergestellt wird, hat auch ausserhalb der Kantonsgrenzen einen gewissen Ruf und gelangt bis nach Italien und Frankreich. Aus dem Maggiatal stammt der «Della Paglia», ein mit Stroh umwickelter, rahmiger, pikanter Käse. Der Ausdruck «Formaggio» (= Käse) genügt der Vielfalt der tessinischen Käsesorten bei weitem nicht. Eine verbreitete Delikatesse sind z. B. die rahmigen, kleinen «Formagelle», und, um einer vielleicht unliebsamen Ueberraschung vorzubeugen, nennen wir noch die «Formaggini», die Käslein aus Ziegenmilch.

Rebbau

Im Herbst verfärben sich die Rebberge, und blaue und weisse Trauben beginnen durchs Laub zu gucken. Die Rebe wird entweder wie in Boschetto in der Form der Pergola gezogen oder aber reihenweise in den sog. Ronchi (Einzahl «ronco»), d. h. auf Terrassen, die vom Ausläufer des Hügels oder des Bergrückens bis weit hinauf angelegt werden. Charakteristisch sind die Ronchi von Daro, Sementina, Gordola, Bioggio, Cademario, Monteggio, Vico Morcote, Tremona, Castel S. Pietro und Mezzana.

Vor der Weinlese hört man aus den Kellern und Höfen ein unaufhörliches Hämmern auf die Fassreifen; denn man muss die Dauben

so eng aneinanderpressen, dass es scheint, sie seien aus ein und demselben Stück Holz geschnitten. Die redensartige Wendung «ein Schlag auf den Reifen und einen auf Fass» bezeichnet auch das Schlichten eines Zwistes, wenn es einem Vermittler gelingt, die beiden Parteien zum Nachgeben zu bringen.

Als letztes werden die vom Weinstein gereinigten Fässer, Zuber, Kufen mit Wasser gefüllt, um zu sehen, ob die Gefässe wirklich dicht seien. Ein Bauer steckt den Kopf ins Innere der Fässer und versichert sich, dass kein muffiger oder abgestandener Geruch zurückgeblieben ist.

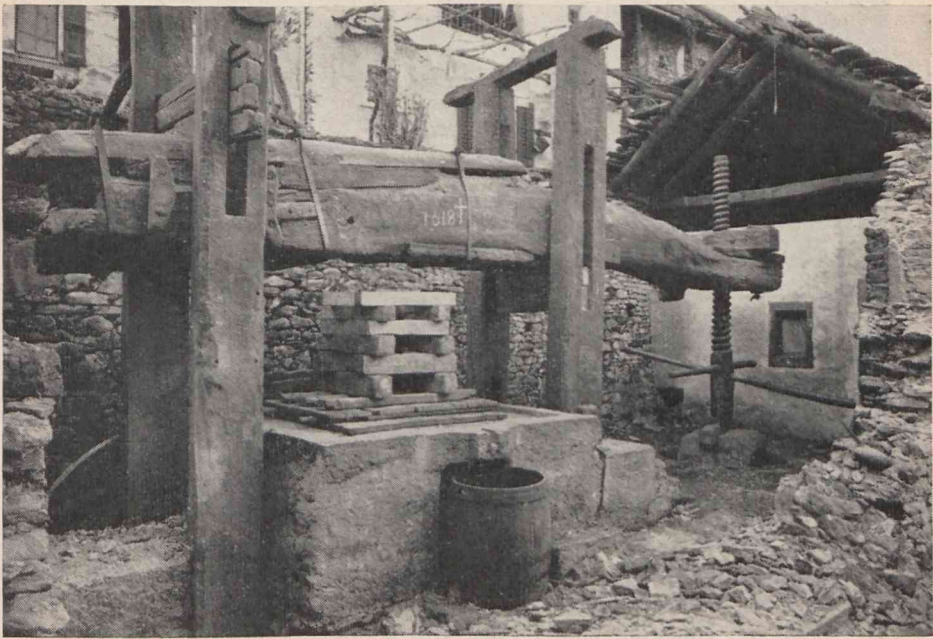
Während der Weinlese herrscht in den Ronchi eine festliche Stimmung. Bald erschallt lautes Gelächter, bald steigt ein Jauchzer in die Luft, von allen Seiten ertönen Stimmen. In den Rebreihen stehen halb versteckt die Winzer, manche knien, andere sitzen. Durchs bunte Laub winkt hie und da ein schwarzer Haarschopf, leuchten rot die Halstücher, die sich Frauen und Männer um den Nacken und um die Haare gebunden haben. Der Zusammenklang von Freude und Farbe und Festlichkeit findet seinen schönsten Ausdruck im fröhlichen Gesicht der jungen Winzerin, die auf ihrem Bockleiterchen zwischen Weinranken hervorlächelt.

Die Körbe mit den Trauben werden in Gerlen und Brenten geleert; kräftige Burschen schütten sie in die grosse Kufe auf dem Karren, und wenn diese dann voll ist, geht's gegen Abend ins Dorf zurück. Um bei der Weinlese zu helfen, sind die Freunde und Verwandten aus der Stadt gekommen. Auch sie nehmen teil am frugalen Mahl, das alle miteinander an der warmen Sonne im Reberg einnehmen. Wenn sie zur Belohnung ihrer Mithilfe eine Ranke mit den schönsten und schwersten Trauben erhalten, so winden sie die Trophäe um einen Stecken und tragen sie geschultert nach Hause.

In früheren Zeiten hörte man sie singend in die Stadt zurückkehren.

Solche mit mehreren Trauben behängte Rebranken werden von den Bauern im Gemach, wo das Obst für den Winter lagert, an den Wänden ringsum angebracht. Das Laub verfärbt sich und verdorrt, die Beeren schrumpfen und konzentrieren in sich alle köstlichen Säfte des sonnendurchglühten Weinbergs.

Heute werden die Traubenbeeren gemahlen, vor nicht allzu langer Zeit aber wurden sie noch gestampft. Im Vorkeller stiegen zwei Bauern, nachdem sie sich die Hosen hochgestreift hatten, mit nackten Füßen in den halbgefüllten Gärbottich. In rhythmischer Bewegung von einem Fuss auf den andern tretend, gingen nun die beiden auf engem Rund hin und her wie in einem unendlich langen, wiegenden Tanz. Und schon hatte die Hausfrau in einem Pfännchen den fri-



Ein «torchio», deutsch Kelter, aus dem Jahre 1618, in Brione sopra Minusio, aufgenommen und mit Erlaubnis des Photographen W. Tannaz, früher Steinmann, Locarno, reproduziert. Der Kelter ist zum Pressen bereitgestellt; es fehlen aber die Trauben unter den Brettern. Die Klötze darüber dienen dazu, den Druck zu regeln. Das Fass steht am Auslauf.

schen Traubensaft mit etwas Weizenmehl aufgekocht und so den Zabaione der Armen, eine Art Weinschaumcreme, bereitet, und je nachdem, wie süß er schmeckt, lässt er die Güte des neuen Jahrgangs ermessen.

Ein alter Bauernspruch sagt: «A San Martino, si spilla il vino», das heisst, dass um den 11. November herum der Wein abgezapft wird. Zu diesem feierlichen Moment lädt man natürlich Freunde ein. In die bei uns als Boccalino bekannten Tässchen wird jedem eine kleine Probe eingeschenkt. Der Gast schwenkt die Flüssigkeit, hebt sie ans Licht, muss zuerst mit dem Auge die Farbe prüfen. «Per bacco, er ist schön rot, und wenn er so gut schmeckt wie er aussieht, so haben wir einen Merlot allererster Qualität!»

Erst jetzt wird ein Schlücklein genommen, auf der Zunge gekostet, dann noch eines, und es vergehen Minuten angespannter, andächtiger Aufmerksamkeit, bis das Urteil verkündet wird: «Eccellente!»

Nachdem der Wein abgezapft ist, gelangt der Trester in die Presse. Doch was sich jetzt noch keltern lässt, wird nicht mehr «vino», sondern nur noch «vinello» genannt, ein leichter Wein geringeren Gehaltes.

Wir haben schon bei Boschetto erwähnt, dass die Rebbauern gemeinsam eine alte Trotte benützen. Die älteste des Kantons findet sich wohl in Sessa, deren Torkel aus dem Jahre 1407 noch immer in Gebrauch steht. Ein mächtiger Nussbaumstamm, 10,6 m lang, ruht horizontal mit der Presse und dem schwereren Ende in einem starken Tragstuhl, während durch das schlankere Ende des Baumes eine Schraube spurt, die in einem Granitblock befestigt ist.

Kastanien

Die frühesten Kastanien reifen von Mitte September bis Anfang Oktober, je nach Lage und Höhe. Gewöhnlich erntet man sie am Morgen; aber wenn sie auf dem Höhepunkt der Reife unaufhörlich niederprasseln, wenn «der Kastaniensturm kommt», wie die Tessiner sagen, so kann man den ganzen Tag mit Einsammeln zu tun haben.

Man kann sie auf zwei Arten verwenden: entweder gesotten, mit oder ohne Schale, oder gebraten, mit der Schale.

Will die Hausfrau eine Pfanne voll gebratener Kastanien zubereiten, so macht sie zuvor in die Schalen der Früchte einen Schnitt, damit sie nicht beim Braten zerspringen. Dann leert sie sie in die Marronipfanne, deren Boden durchlöchert ist, und hängt sie ins offene Kaminfeuer. Vor dem Feuer sitzend, rührt sie die Marroni, schüttelt die Pfanne und schaut, dass alle gleichmässig angeröstet werden. Darauf löscht sie die Flammen, lässt die Marroni, mit einem feuchten Lumpen bedeckt, noch eine Weile in der heissen Asche, und gleich kann die so einfache, herrlich duftende und nahrhafte Delikatesse aufgestellt werden.

Für den Eigenbedarf wird jedoch der Grossteil der Kastanien gedörrt. Zu diesem Zweck stehen im Kastanienwald die Dörrhäuschen. Aber auch im Hause selbst, in einem Lokal neben oder über der Küche, befindet sich oft eine Vorrichtung: ein weiter Rost, mit Backsteinen ummauert, unter dem der Rauch von der Küche her durchstreicht. Nach Verlauf eines Monats kann man die gedörrten Früchte herausnehmen. Jetzt müssen sie nur noch von den dünnen Schalen befreit werden. Der Bauer schüttet sie auf die Tenne und drischt mit einem eigens geformten Brettchen auf sie ein. Sind die Schalen abgefallen, so werden auf einem groben Sieb noch die Häute abgerieben. Was aber noch hängenbleibt, wird nur dazu beitragen, den gekochten Kastanien Geschmack und Farbe zu verleihen.



Kastanienverlesen; im Hintergrund das Dörrhäuschen im Kastanienwald.
Bewilligter Abdruck einer Aufnahme von Steinmann, jetzt W. Tannaz, Locarno.
Aus dem Buch: Tessin I, in der Reihe «Die Schweiz in Lebensbildern», Verlag
H. R. Sauerländer, Aarau.

«Chistene» – wie man diese Nahrung früher bei uns nördlich der Alpen nannte – mit Milch bilden noch heute oft die ganze Abendmahlzeit der Bauernfamilien. Zwar kann man sie nicht mehr wie ehemals, als Kastanienmehl und Kastanienbrot an der Tagesordnung waren, als vorwiegendes Nahrungsmittel bezeichnen.

Seit einigen Jahren verwüstet der Kastanienrindenkrebs verschiedene Gegenden des Kantons, und die kantonalen Forstämter bemühen sich, neue, resistente Arten einzuführen.

VALLE MAGGIA

Vorbemerkung des Übersetzers

Wir sind sehr dankbar, dass wir mit diesem Abschnitt unserm Kommentar gleichsam eine literarische Illustration eingliedern dürfen. Piero Bianconi hat in mehreren Veröffentlichungen über das Maggiatal geschrieben, sowohl über dessen Natur wie über dessen Kunst. Der vorliegende Text entstammt dem Buch «Crocì e rascane», Lugano, 1943 (auch schon in deutscher Uebersetzung erschienen als «Kreuze und Kornleitern im Tessin», Zürich, 1946).

Wer das Vorrecht hat, das Original lesen zu können und das Maggiatal zu kennen, wird sowohl die elementar nahe Wiedergabe des Wesentlichen wie die raffinierte Beherrschung der Sprache bewundern. Er wird gerne anerkennen, dass eine Tessiner Landschaft ihren vollendeten Ausdruck im Schrifttum dieses Tessiner Künstlers gefunden hat.

*

Ein Talgrund, der sich verzweigt und der ausgreift wie eine Hand: Val di Campo, Val di Bosco, Val Bavona, Val Lavizzara und Val Peccia – eine Riesenhand mit seltsam gekrümmten Fingern, von den blauen Adern der fließenden Wasser durchströmt.

Sie entspringen als Wildbäche, hoch oben, aus den Bergseeleinen und Gletschern, die das Maggiatal krönen. Eis- und Schneefelder, gleisend hell vor dem tiefblauen Himmel: Antabbia, Basodino, Cavaognoli, Campo Tencia. Bergseen, die kurz aufleuchten, wenn die heisse Augustsonne den starren Eispanzer zum Schmelzen bringt: Lago Bianco und Lago Nero, Lago Sfondato und Lago Scuro.

Hoch oben in den Bergen entspringen die jungen Wasser der Maggia, stürzen herrisch und heftig zu Tal, zerschellen an mächtigen Felsblöcken, rauschen über glattgefegte Platten, werfen sich durch die Luft in Wasserfällen, die wie weisse Spitzenschleier über den Seitentälern hängen, verschwinden tosend in schattigen Schluchten und beruhigen sich erst auf dem Talgrund. Da ist's auf einmal stille. Von Bignasco bis Pontebrolla, auf einer Strecke von fünfundzwanzig Kilometern, beträgt das Gefälle kaum zweihundert Meter. Die Wasser fließen so geruhsam, als ob sie plötzlich alt geworden wären.

Fest umschlossen vom weiten Kreise der Berge, musste sich die Maggia bei Pontebrolla einen schmalen Engpass graben, um in die Ebene hinaus zu gelangen. Der Durchgang ist so verriegelt, dass die Strasse kaum Platz findet, und der Fluss ist noch einmal gezwungen, sich in tiefen Schluchten zu verstecken, wo er unermüdlich, geduldig den Fels zu seltsam perforierten Kesseln und Grotten höhlt.

Das weite Einzugsgebiet und die steilabfallenden Bergflanken, die nur zu oft noch stark abgeholzt wurden, verleihen der Maggia den Charakter eines Wildbachs. Zur sommerlichen Trockenzeit ist sie nicht mehr als ein schmales, blaugrünes Bächlein, das sich durch die weisse Kieswüste des Talgrundes schlängelt. Nach heftigen Regenfällen aber schwillt sie zu einem wilden Strom an, der in brüllenden Wirbeln und weitausholenden Wogen das Land überrennt, ein wildes Tier, das die Hängebrücklein wie Spinnewebe von den Wänden reisst, wütend um die starken Steinpfeiler der grösseren Brücken schäumt, Felder und Wiesen verschlingt, Erde und Ge-

schiebe mit sich trägt bis zur Einmündung in den Langensee, wo das Delta mit jedem Hochwasser weiter hinauswächst.

Die Überschwemmung von 1868, die durch Kahlschläge in den Bergwäldern mitbegünstigt wurde, ist noch in schlimmer Erinnerung; sie verwüstete einen guten Teil des Talgrundes, vor allem zwischen Giumaglio und Cevio, und verwandelte fruchtbare Felder in wüste Flächen von Kies und Sand, auf denen nur noch Erlen, Weiden und dornige Büsche grünen und wo der räuberische Fluss sein Bett nach Laune wechselt. Die Dörfer halten sich von ihm fern und ducken sich an die Berghänge; im ganzen Tal steht kein Haus am Wasser.

In der Geschichte des Maggiatales hinterliessen die Überschwemmungen eine nicht abbrechende Reihe trauriger Gedenktage, in den oberen Seitentälern taten es die Lawinen und Erdbeben. Bosco wurde mehrmals von Lawinen zerstört. In Mogno erinnert eine Inschrift auf dem Weihwasserbecken an die «Luina», die im Jahre 1667 das ganze Dorf unter sich begrub und niederriss. Auf einem Felsblock des Bavonatales steht in grob gehauenen Lettern der Spruch, der für so manchen Ort der Talschaft gelten könnte:

*Giesù Maria 1594
qui fu bela campagna.*

(Hier war einst schönes Land.)

Das Maggiatal ist jedoch nicht, wie es nach all dem Gesagten wohl scheinen müsste, ein trauriges Tal: hell und freundlich tut es sich auf. Das Licht, das über die Berge fällt, spielt in wechselnden, zauberhaften Schattierungen über die vorspringenden Hänge, vor deren Fuss der Fluss sich hin und her windet, über die zurücktretenden Kulissen der Bergketten, über immer fernere Gipfel hinweg. Aber alles überstrahlt das erhabene Weiss des Basodino. Ein Schauspiel, das man in stets neuen Beleuchtungen längs des ganzen Tales geniessen kann. Wer es aber am schönsten sehen will, möge das Maggiatal statt bei Pontebrolla über die Anhöhe von Dunzio betreten. Von den Dörfern des Pedemonte aufsteigend, gelangt man zum aussichtsreichen Vorsprung gegenüber Avegno und Gordevio. Es ist ein prachtvoller Höhenweg. Ein himmlischer Friede ruht auf der Landschaft, über allem liegt eine märchenhafte Stille. Vor sich hat man das Panorama des unteren Talstückes: den silbriggänzenden Streifen des breiten Kiesbettes, auf dem der Fluss seine vielfach verzweigten und gewundenen blauen Rinnen zieht, all die kleinen Felder, welche die launische Geometrie der Mäuerchen unterteilt, die weissen Linien der Strassen, die Weinberge, die von Grün umgebenen Dörfer, braune und rötliche Häusergruppen, spitze Kirch-

türme, die diesseits und jenseits des Flusses über die Bäume emporragen. Wie Theaterkulissen sind im Hintergrund die Berge angeordnet; zauberhaft spielt der lichte Dunst der Ferne unter dem weiten, gütigen Himmel.

Soweit es das Klima erlaubt, bis in die Seitentäler hinein, ist das Maggiatal mit Reben behangen: Reben ranken vor den Häusern, zwischen den Häusern, steigen über die Pergola auf die Dächer, ziehen über schmale Granitpfeiler durch Felder und Wiesen, klettern die Hänge hinauf, die unzählige Mäuerchen stützen.

Diese Trockenmauern – im Winter erkennt man erst recht in ihrer schwarzen Tastatur die ungeheure Arbeit der Generationen –, aber auch diejenigen, die Feld von Feld, Wiese von Wiese trennen – nicht nur zu diesem Zweck, sondern zunächst, um das Land von Steinen zu säubern, sind sie angelegt worden –, sie sind Ausdruck, zusammen mit den kubischen Ställen, den sauber ausgezogenen Türpfosten, den schwarzen Felsplatten auf den Dächern, einer eigenartigen, zu tiefst menschlichen Geometrie. Denn im ganzen Maggiatal hat die Ausdauer des Menschen den Charakter der Landschaft geprägt, und dieselbe streng bemessene Menschlichkeit drückt sich aus in den Proportionen der Häuser, in der Anordnung der Dörfer, im sauberen Mass, das allen Dingen anhaftet, die der Mensch hier schafft.

Wie das Tal, so scheinen auch die Leute auf den ersten Blick verschlossen und finster zu sein. Nicht lange jedoch, und sie zeigen ihre fröhliche, ungehemmte Natürlichkeit, und es ist ihre Art, in launischen Einfällen das Unerwartete zum besten zu geben. Die Bauern von Aurigeno, die auf der Schattenseite wohnen, gehen ihre Reben talauswärts, in der sonnigen Luft von Dunzio, besorgen, oder sie steigen in die Ronchini auf der entgegengesetzten Talseite, und wohl jede Familie zündet ihr Herdfeuer im Laufe des Jahres an drei oder vier verschiedenen Orten an.

Wo Reben gepflanzt werden, legt man auch Grotti an, um den Wein in kühler Frische aufzubewahren. Es ist ein leichter, prickelnder, eher herber Tropfen, der den Magen anregt und das Gemüt heiter stimmt. Ueber ihre Grotti wachen die Talleute mit besonderer, fast möchte man sagen patriotischer Liebe, beginnt doch das Maggiatal gerade mit den Felsenkellern von Pontebrolla. Doch fast überall wären sie aufzuspüren, eingenistet zwischen abgestürzten Felsmassen, versteckt zwischen riesigen Blöcken, im Schutze alter Bäume. Kaum sieht man im schattigen Grün ihre Mauern, aber einige Bänke und Tische aus Stein und die Bocciabahn daneben verraten den Ort, wo man sich sonntags zu fröhlichem Beisammensein trifft.

In Cevio kleben die Grotti an der Felswand über der Mündung der Rovana und an den Häusern, die, von der andern Talseite aus gesehen, furchterregend den Hang hinaufklettern. In Gordevio aber gehen sie ebenerdig auf die Strasse hinaus; man trinkt hier an ländlichen Tischen wie auf einem öffentlichen Platz. Die Grotti von Avegno liegen hinter Bäumen dicht am Strassenrand. Mitten unter die Tische und Keller ist einst ein gewaltiger Fels gerollt. Man hat ihn hier stehenlassen müssen, aber man hat ihm den Meister gezeigt und ein winziges Kapellchen aufgesetzt: der Ort heisst Mai-morire, niemals sterben!

Vor so kräftig bezeugtem Lebenswillen denkt man auch an die mächtigen Steinblöcke der Bavona am andern Ende des Tales: Die grössten von ihnen hat der Mensch bezwungen, indem er auf ihrem Rücken Erde aufschüttete und mit ringsumgehenden Mäuerchen festhielt. Diese hängenden Gärten, zu denen man auf Leitern emporsteigt, werfen etwas Frucht ab: einen Korb Kartoffeln, das Grünzeug für die Minestra oder den Salat.

Aber so sind die Menschen dieses Tales: Sie beugen sich nicht vor der Unbarmherzigkeit der Natur, sie ziehen Nutzen aus allem und behelfen sich nur mit ihrem tapferen, unversieglichen Frohmut.

IM MENDRISIOTTO

Bauernhäuser

Das Mendrisiotto ist die weitaus bedeutendste landwirtschaftliche Gegend des Tessins. Mittendrin liegt das Landgut von *Mezzana*, dessen erlesene, reiche Ernten beweisen, wie dankbar Mutter Erde gegen jene eingestellt ist, die sie mit intelligenter und wacher Liebe betreuen und die Produktion mit rationaler Systematik und Auswahl besorgen. Das Gut, das Herrenhaus und die baulichen Annexe wurden 1913 von Pietro Chiesa, er war Bürger von Chiasso, dem Kanton geschenkt, um daraus ein staatliches landwirtschaftliches Institut zu schaffen.

Andere weite und blühende Güter dehnen sich in den Ebenen aus, in denen sich die Ortschaften Coldrerio, Rancate, Ligornetto und Stabio befinden. Weite Landgüter trifft man auch auf den Hügeln von Novazzano, Vacallo, Morbio und Castel S. Pietro.

In der Regel handelt es sich um alte Herrensitze, die mehr oder weniger vergrössert und abgerundet, sich bis in unsere Tage erhalten haben.

Im Mendrisiotto, wie übrigens überall in der Gegend, wird der Besitzer eines Bauerngutes «Padrone» genannt, also deutsch Herr

oder Gebieter. Am Martinstag, am 11. November, vermietet der Padrone das Bauernhaus und den Hauptteil des Bodens mit dem baulichen Zubehör dem Pächter, dem *massaio*, in der Gegend *masé* genannt; in der Lombardei heisst er *massadro*, im weitem Italien *colono*¹.

Das Pächterhaus des Mendrisiotto steht häufig in unmittelbarer Nähe des Herrenhauses, der Villa des Landherrn. Es ist ein geräumiges, weites Haus, das der Landschaft, die es umgibt, wohl angepasst ist. Den Bedürfnissen der Familie, die es bewohnt, entspricht es gut und beherbergt grossräumig die Ernten und Gerätschaften des bäuerlichen Bedarfs.

Der Zufahrtsweg führt durch ein stattliches Tor in den offenen Hof ein. Dieser Vorplatz vor Haus, Viehställen und Gaden scheint öfters ein grosser Geflügelhof zu sein mit Hennen, Hähnen und Küken, mit Gänsen und den unvermeidlichen Puten, dem Truthahn und seinen Hennen.

Durch die Haustüre eintretend, gelangt man unmittelbar in eine mächtige Küche, deren grosser offener Rauchfang auffällt. Auf oder in einem offenen Herd brennt ein schönes Feuer, um das die Glieder der Familie herumsitzen oder stehen und etwa mit einem Gast, einem Freund des Hauses, bäuerliche Angelegenheiten beraten. Man spricht über den Ertrag der Ernten, von erlebten Festlichkeiten oder über die kommende Kilbi. (So steht das Wort im Duden!)

Eine Wand spiegelt den Glanz des Kupfergeräts wider; dazwischen sind grüne Lorbeerzweige befestigt, die am Vorabend der Weihnacht aufgehängt wurden.

In den Zeiten, da man noch den Hanf zog, war meistens in einer Küchenecke der Webstuhl aufgestellt, auf dem Leintücher und andere Stoffe gewoben wurden. Aus den Stoffen, die veilchenblau oder kaffeebraun gefärbt wurden, schneiderte man bäuerliche Kleidung.

An die Küche schliesst sich ein Raum an, der zur Ablage der Lebensmittel dient. Dort hängen unter einem Balkengeviert der Decke an Eisenhaken Salami, Speckseiten, Reihen von Rauchwürsten und an den Wänden Kränze von Zwiebeln und Knoblauch. Der mit Mehl gepuderte Backtrog ist so bereitgestellt, dass man mit dem Kneten des Teiges, der im Hausofen gebacken wird, beginnen kann.

In einem andern Raum, ebenfalls im Erdgeschoss, sind verschiedene Werkzeuge aufgestellt, auch eine primitive Werkbank mit

¹ Bezüglich der Verträge zwischen Landbesitzer und Pächter im Südtessin sind mehrere Veröffentlichungen erfolgt, darunter eine besonders wertvolle von Prof. Alderige Fantuzzi.

einem Schraubstock, wo Sägen verschiedener Grössen gefeilt werden. Man findet dort auch einen Schleifstock zum Schärfen der Schneideinstrumente.

In einem solchen Werkraum verfertigt der Bauer selbst Leitern, Deichseln, Joche, Heugabeln und Rechen, auch Stiele von Hacken, Spaten und Beilen. Dies geschieht so nebenbei, zusätzlich zu andern Arbeiten, die alle in den Bauernhäusern von Generationen her Tradition sind. Die besondern handwerklichen Fertigkeiten werden überliefert und bleiben so weiterhin Brauch.

Um das erste Stockwerk des Hauses, über dem Haustor, läuft ringsherum eine Laube. Ihr Boden ist mit dem sehr dauerhaften Holz wilder Kastanien belegt. Hier hängt die Wäsche an der Sonne und trocknen einige Feldfrüchte, darunter die grossen Tabakblätter, die vor allem im Mendrisiotto bevorzugt werden.

Von der Laube gelangt man in die Zimmer, die verhältnismässig wenig bewohnt werden. Es sind einfache Schlafkammern mit je einem grossen Bett, einer rohen Kommode, einem Kruzifix, einem Weihwasserbecken mit Wasser, das am Karsamstag, am Sabato Santo, geweiht wurde.

Ehemals stand oft in einer der Kammern eine alte Truhe in schön geschnitztem Nussbaumholz, die, zusammen mit andern Altertümern von künstlerischem Wert, meist aus dem Herrenhaus stammte und von den Pächtern in Notlagen oder aus mangelndem Verständnis an Antiquare verkauft wurden.

Eines der Zimmer enthielt früher die Gestelle für die Seidenraupenzucht; wenn der Raum nicht zureichte, wurden weitere Zimmer dazu verwendet, oft sogar die Küche.

In Ligornetto, im Hause Andreazzi, dient der Seidenraupenzucht ein vom Hause getrennter Raum mit Höhlungen, eine in jedem Stock. Eine Zeitlang bezahlten die Pächter den Zins mit dem Ertrag aus der Seidenraupenzucht.

Das Dach mit dem Regenablauf aus braunen Hartholzzinnen ist von einem festen Gebälk getragen, unter dem sich selig schlafen lässt.

An einer Seite des Hauses, dort wo es ganz der Sonne zugewandt ist, befindet sich die Sonnenuhr; gelegentlich sind es deren zwei: eine für den Sommer und eine für den Winter, meist mit einem lateinischen oder italienischen Spruch versehen.

Uralte Al-fresco-Gemälde an einer der Hauswände sind Gegenstand der Andacht und werden bis heute erhalten.

Eine fromme Legende erzählt, dass in einem Gewerbegebäude von Novazzano ein Karrer in unbedachter Weise mit einer Holzladung gegen eine Mauer fiel, worauf eine Madonna gemalt war.

Man habe, zusammen mit dem Lärm, den der Fall des Holzes hervorrief, einen durchdringenden Schmerzensruf vernommen; den Schrei der Madonna, die durch den Anprall des Holzes verletzt wurde. Aus den Tränen der Heiligen soll zu Füßen des zerstörten Bildes später eine Quelle von durchsichtigster Klarheit entsprungen sein.

Das Bauernhaus des Mendrisiotto, von Sonne überflutet und von Unwettern bedrängt, von beiden gebleicht und zerstört, hat ein unauswechselbares Gesicht und seine eigenartige schlichte Schönheit.

Es hat zumeist vielen Generationen einfacher, ehrlicher Leute gedient, die in ihrem Leben vor allem zweierlei erfüllten: Arbeit, die gesunde Bearbeitung des Bodens, und Frömmigkeit, eine demütige und glühende Glaubenskraft, die den Geist erhebt und ihn Gott näher bringt.

ERNTEZEITEN

Heuernte

Mitte Mai stehen die Wiesen im Festschmuck. Zwischen dem hohen Gras leuchten Myriaden von Blumen, auf die sich im leichten Fluge die Schmetterlinge niederlassen, indes die Grillen im verborgenen ihr gedämpftes eintöniges Gezirpe ununterbrochen wiederholen. Und abends zünden und löschen die Leuchtkäfer ihre Lichter an und aus. Zarte Flockenwölkchen wandern am Himmel. Die Bauern beobachten sie kritisch und tauschen ihre Ansichten aus, ob das Wetter für den Grasschnitt günstig sei oder nicht.

Wenn das erstere der Fall ist, klingen in den Dörfern bald bis in die Nacht die Dangelhämmer. Sie fallen auf die Schneide der Sensen nieder, die auf einen fixierten Widerstand gehalten werden, auf den eisernen Dengelstock, der mit dem einen Ende in einen Baumstrunk eingetrieben ist.

Beim ersten Morgengrauen wandert der Bauer, die Sense geschultert, begleitet vom ersten Gesang der Vögel, auf die Wiese.

Hemdsärmelig beginnt er frischen Mutes zu mähen. Das taunasse Gras fällt in Schwaden und bildet alsbald eine gerade Reihe. Ist der Wiesenrand jeweils erreicht, folgen weitere Reihen, parallel zur ersten.

Die Sonne, die indessen die Spitzen der Berge erreicht hat, verbreitet nach und nach ihr Licht auf die Hänge der Hügel und überstrahlt die Dörfer.

Frauen und Kinder haben dann schon begonnen, das gemähte Gras mit den Heugabeln zu zetteln. Den ganzen Vormittag wenden sie es immer wieder, damit es trocknet.

Während der eifrigsten Arbeit überziehen oft und plötzlich drohende Wolken den Himmel. Die Heuerinnen beeilen sich, mit Hilfe von herbeigeeilten Freunden das Heu zu häufeln. Noch sind sie damit nicht zu Ende; schon fallen Regentropfen. Ein Platzregen zwingt sie, in einer nahen Kapelle Zuflucht zu suchen. Dort warten sie nahe ihren Heiligen ruhigen Gemütes, bis das Gewitter sich verzieht. Die Sonne kehrt wieder, ein Regenbogen wölbt sich über die Täler, Känder des Friedens. Die Arbeit beginnt von neuem. Die Heuhaufen werden wieder abgetragen. Das durchnässte Heu trocknet bald wieder. Endlich gönnen sich die erhitzten Heuer eine Pause. Mit vor Anstrengung geröteten Gesichtern und triefend vor Schweiß setzen sie sich unter einen dichtbelaubten Baum. Indessen tönt aus dem Dorf liebliches Glockengeläute, Vorspiel eines Patroziniumsfestes, einer Kilbi. Die Mädchen möchten, angeregt davon, den Arbeitsbeginn verzögern, gehorchen aber schliesslich den Ermahnungen der Mutter, die ihnen zuruft: «Auf, ihr Mädchen, wir wollen das Heu einbringen, bevor das Dorffest beginnt, damit man es in Frieden und Freude begehen kann!»

Nun wird das Heu zu sogenannten *bracciate* zusammengerecht, d. h. zu Haufen, die mit zwei Armen gehalten werden können. Dann wird es in den grossen Rückentragkorb, in die *gerla*, eingedrückt und eingestampft. Obenauf wird ein grosser, mit Stricken zusammengebundener Heuballen festgemacht. Die hochbeladene Gerla wird nun gegen einen Baumstamm gestellt, der Träger lehnt sitzend mit dem Rücken dagegen, schlüpft in die Tragriemen, steht in geübtem Schwung auf und bringt die Last in den Heuschober. Rascher geht es, wenn man einen Heuwagen hat, der, von zwei Rindern gezogen, sich dem Bauernhof zuwendet, indem er auf seinem Wege den duftenden Ruch der Erde verbreitet.

Während der Heuernte belustigen sich die jüngern Knaben mit dem Spiel des Heupressens. Sie steigen auf die höchsten Dachbalken des Heugadens und springen in unermüdlichem Wettstreit in die weichen Heuhaufen hinunter.

Kornernte und Dreschen

Im Mendrisiotto reift Mitte Juli das Korn. Wer Fusswege und Pfade durchwandert, sieht sich eingetaucht in ein gelbes Meer von Halmen.

Eine Gruppe von Männern und Frauen, alle mit breitrandigen Strohhüten bedeckt, begeben sich aufs Kornfeld zur Ernte. In einer

Reihe aufgestellt, schneiden sie mit Sichel oder Kornsenne die Halme nahe am Boden, heben sie auf und legen sie in die Ackerfurchen.

Hinter den Schnittern folgen die Arbeiter, die die Garben binden und schliesslich als letzte jene Gruppe, die die «Puppen» zu dritt so zu Pyramiden aufrichtet, dass die Ähren immer oben sind. – Darin ist das künftige Brot.

Während einer kurzen Ruhestunde im Schatten eines Nussbaumes reichen die Frauen eine Flasche herum, in der sich mit etwas Essig vermishtes Wasser befindet; die Männer aber trinken Wein aus einer altertümlichen Kürbisflasche. Sie gleicht nach Form und Farbe gewissen Gefässen, die man von unseren prähistorischen Gräberfunden her kennt.

Am späten Nachmittag bewegt sich der mit Garben hochbeladene Wagen langsam einen schmalen Feldweg entlang; das ihn zu Fuss begleitende Schnittervolk ist müde, aber erfreut, sein mühsames Tageswerk mit gutem Erfolg gekrönt zu sehen.

Bevor die Dreschmaschine eingeführt wurde, die jetzt überall verwendet wird, hat man das Korn von barfüssigen Dreschern mit Dreschflegeln bearbeiten lassen, nachdem man einen mit erhabenen, runden Eisennägeln im Radreif versehenen Wagen durch einen Ochsen über das Getreide hin und her fahren liess. *Tempi passati!*

Am nächsten windigen Tag wird das Korn gereinigt. Ein Jüngling netzt mit Speichel den Daumen der rechten Hand und hält ihn hoch, um am Kältegefühl die stärkste Windrichtung festzustellen. Man stellt sich entsprechend auf und wirft die Körner mit der Wurf-schaufel hoch, so dass der Luftzug die Spreu wegbläst. Es folgt eine zweite Reinigung mittels eines Getreidesiebes.

Um dem Korn die letzten Schlacken zu nehmen, kommt schliesslich der Müller mit einem weitem grossen, besonderen Sieb, das er mit Korn gefüllt an einem Torbalken aufhängt und nach verschiedenen Seiten in Bewegung setzt.

Ausgehülst und gereinigt wird das Korn nun in Säcke abgefüllt und in die Mühle gebracht.

Selbstverständlich beurteilen die Bauern jede Kornernte; je nach dem Jahrgang kann sie reich, mittelmässig oder kärglich sein.

In den Tälern der Leventina und im Bleniotal pflanzt man auch *Roggen*. Nachdem die Halme geschnitten sind, müssen sie auf eine Kornhiste – *Rascane* genannt – zum Ausreifen aufgehängt werden, so wie es auch im Bündner Oberland geschieht.

Die Histén sehen aus wie mächtige Leitern, die senkrecht im Freien aufgestellt bleiben, sommers und winters. «Die zurechtgebogenen Ähren, die sorgsam an die Sprossen der Leiter angepresst werden, reifen in Wind und Sonne nach und werden zu einer goldenen Mauer. Sie bleiben einen Monat oder mehr auf der Histe; dann nimmt man sie herunter, drischt sie und sieht dem langen Winter ohne allzu grosse Sorge entgegen².

Maisernte

Das sogenannte Türkische Korn, der Mais, wurde im 18. Jahrhundert – im Settecento – aus Amerika in die Lombardei eingeführt, in die tessinischen Vogteien der schweizerischen «alten Orte» wahrscheinlich um 1750.

Im Oktober werden die Maiskolben von den Halmen geschnitten, in Säcke gepackt und im gedeckten Vorhof des Bauernhauses oder auf dem Kornboden ausgeleert.

Der Dichter Francesco Chiesa³ erzählt dazu: «Soweit es noch nach den alten Bräuchen zugeht, kommt die ganze Jugend des Dorfes, Jünglinge und Töchter, zusammen, um den Berg der Kolben, die im Hintergrund des Kornbodens aufgehäuft sind, von den Blatthüllen zu befreien. Dies geschieht bei dem spärlichen Licht einer Lampe, die an der Decke hängt. Esswaren und Tranksame sind aufgestellt für jene, die danach begehren; eher ein Fest als eine Arbeit ist dieses tätige Zusammensitzen im zunehmenden Blätterwerk der abfallenden Hülsen, von denen man nach und nach bis über die Knie bedeckt wird. Irgendwer erzählt dabei eine Geschichte oder bringt einen Witz vor; jemand stimmt ein Lied an und alle singen mit.»

Nach der Enthüllung hängt man die Kolben offen auf den Loggien und Lauben auf, um die Körner trocknen zu lassen. Mit ihrem hellen Gelb verziern sie malerisch den Bauernhof.

Später werden die Kolben entkörnt, gemahlen oder zerrieben.

Mittels des Maismehls macht man die bekannte Polenta – den Maisbrei –, eine Speise, die mindestens einmal in der Woche auf jeder Tessiner Tafel steht.

Immer seltener wird die Schwarze Polenta, die man aus dem Buchweizenkorn, dem Grano saraceno (*Polygonum fagopyrum*), herstellt.

² Piero Bianconi: *Croci e rascane*, Mazzuconi, Lugano.

S. a. *Alfons Maissen*, Bündner Bergdorf im Winter, Kommentar zum SSW 88 von Alois Carigiet, Verlag Schweizerischer Lehrerverein, Postfach Zürich 35.

Die Kornhisten heissen rätoromanisch Chichner (sprich qiqnér).

³ Almanaco Ticinese, 1962, pag. 81–83.

ALTES DORFLEBEN

Das Hausbrot

Heutzutage hat jedes Dorf seinen Bäcker, der das Brot für die ganze Bevölkerung bäckt. Doch liegt die Zeit nicht weit zurück, da jeder Bauer mit seinem eigenen Backofen sein eigener Bäcker war und nur sein selbst geerntetes Korn dabei verwendete.

Heute noch sehe ich in der Erinnerung eine meiner Tanten vor dem Backtrog stehen, das Mehl zu Teig anrührend, diesen hefeln und es nachher kneten. Wenn der Teig backreif war, wurden Teile davon auf den Tisch gebracht, dort rundlich geformt und mit einem Doppelschnitt in Kreuzform vorgeteilt. Auf den mit einem Leintuch belegten Backladen wurden die Brote aufgereiht.

Dann, meist am andern Tag, wurde der Ofen geheizt mit gebündeltem Holz aus Ginsterstauden, Heidekraut und mit andern Faschinen, die er funkensprühend in Mengen vertilgte. Purpurner Lichtschein erleuchtete jedesmal die Küche, wenn die eiserne Ofentüre zu neuen Füllungen geöffnet wurde.

Wenn der Ofen warm war, führte die Tante mit einem Schüssel die Brotformen ein und zuletzt zur Freude der Kinder drei als Puppen geformte Brotkuchen, mit Zucker bestreut, und oft aus Kastanienmehl gebacken.

Das blonde, warme Brot, Arbeit eines Backtages, diente der Familie für einen ganzen Monat⁴.

Die Hausmetzg

Mazza casalinga

Jedes Jahr ziehen die Bauern ein Schwein auf. Einige Monate bevor es geschlachtet wird – es geschieht dies in der Zeit zwischen November und Januar –, wird es mit Polenta, Kartoffeln und Kastanien gemästet.

Der Hausmetzger ist ein Tagelöhner aus der Gegend, den die Bauern für einen oder zwei Tage anstellen. Seine mit dem mundartlichen Ausdruck «mazza» bezeichnete Arbeit umfasst eine Menge von Tätigkeiten, die in sehr sachlicher Weise, wie man es nicht besser wünschen könnte, vom Schulinspektor Giuseppe Mondada in folgender Art beschrieben worden sind⁵: «Der Metzger legt seine

⁴ Siehe dazu den SSW-Kommentar und das Bild «Backstube» vom Tessiner Daniele Buzzi; Textverfasser: Andreas Leuzinger, Berti Panitz, Hans Stoll und Willi Stutz; Bild 74/1952, 17. Bildfolge.

⁵ *Giuseppe Mondada*: Su e giò per il Ticino; SA Grassi, Bellinzona, pag. 106.

vielen Werkzeuge in der Küche zurecht. Auf dem Haupttisch befestigt er die Hackmaschinen zur Zerkleinerung des Fleisches, um daraus Wurstwaren herzustellen.

Dann geht er mit einem Teller voll Polenta oder einem andern Lockmittel in den Stall.

Das mächtige Tier, träge und rund wie ein Butterballen, hat Mühe, sich auf die Beine zu stellen und seine Stumpfheit zu überwinden. Mühsam und langsam folgt es immerhin der Lockspeise, die ihm der Metzger vorhält, bis in den Hof. Kaum hat es jedoch die Schnauze in den nun abgelegten Teller gelegt, bekommt es einen mächtigen Schlag auf den Schädel. Bewusstlos fällt es zur Erde, bewegt sich aber bald wieder, grunzt und brüllt.

Der Metzger legt, bevor das Tier zum vollen Bewusstsein erwacht, ein Seil an die Hinterbeinfesseln und zieht es mittels Stricken und Flaschenzugwinde an einem eisernen Querbalken hoch, der die Säulen eines offenen Rundbogens verbindet. Rasch schneidet er dem Tier die Kehle durch. Rot und heiss strömt das Blut, das in einem Eimer aufgefangen wird.

Dann wird das Tier heruntergelassen und auf einen Tisch gelegt. Frauen kommen mit Eimern voll siedendheissem Wasser aus der Küche und schütten es über seinen Leib. Der Metzger streicht die sich lösenden Borsten weg. Dann wird der tote Körper wieder an der eisernen Querstange in die Höhe gezogen, aufgeschnitten, ausgeweidet und zerteilt. Kopf und Schinken werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und in die Kellerkühle gebracht. Das Fleisch der Lenden- und Rippenstücke wird von den Knochen befreit, mit scharfen Messern zerschnitten und mit Gewürz vermengt. Das rote, mit weissen Flecken der fetten Teile untermischte Fleisch wird mit geschnittenem Knoblauch versehen, ebenso mit Nelkengewürz, Rotwein und andern aromatischen Beigaben.

Ein angenehmer Geruch verbreitet sich durch das Haus, wenn die so präparierte Fleischmasse nun durch die Hackmaschine getrieben, beim Auslauf in die Därme aufgefangen und unter den geschickten Händen des Metzgers zu rundlichen und geschmeidigen Gebilden, zu Wurstwaren der verschiedenen bekannten Gattungen geformt wird, zu Salametti, Salami, Mortadellen und wie sie alle heissen.

Alle diese guten Gaben gelangen hierauf in den Kamin, in den Rauchfang zum Trocknen. Wenn es so weit ist, dann werden die geräucherten Fleischwaren in einen luftigen Raum, eine trockene Kammer, vor Mäusen sicher, aufgehängt. Es ist ein Raum, in dem schon andere Lebensmittel im Stroh oder in Truhen aufbewahrt werden.

Die Hausmetzg ist ein strenger Arbeitstag für die ganze Familie. Aber schon zum Mittagessen und vor allem abends stehen als Lohn einige schmackhafte Platten auf dem Tisch, z. B. auf der Glut geröstete Rippenstücke, mit Zitronenspritzern befeuchtet, mit Hausbrotsschnitten serviert. Oder man bekommt Salsiz aus frischem Fleischtweig, die in das blaue zähe Papier der Zuckerstücke eingewickelt, auf dem Grill geröstet werden.

In einem mittelalterlichen Kirchlein, das zu Ehren des heiligen Bernhard oberhalb Monte Carasso steht, werden die Monate nach der *mazza* charakterisiert: Im November, heisst es da, schlachtet man das Schwein und im Januar, der nicht weit davon weg ist, verspeist man die Würste⁶.»

Spinnen und Weben

Bis zu Beginn unseres Jahrhunderts spann man Leinen und Wolle. Heute spinnt man nur noch Wolle. Der Arbeitsvorgang ist aber derselbe. Die Spinnerin hält sitzend die Kunkel schräg vor sich hin. Ihr Stab ist in den Leibgürtel eingestemmt und mit einem Band mit der linken Achsel verbunden. Mit dem innern Teil des Fingervordergliedes, das mit Speichel befeuchtet wird – damit sich genügend Speichel bildet, kaut man eine trockene Kastanie –, zieht man einige der dünnen einzelnen Haare oder Fäden vom Spinnrocken weg, indem man sie zu Garn dreht und dieses auf die von Hand zum Kreisen gebrachte Spindel wickelt. Von der Spindel weg wird das Garn mittels eines Haspels aufgewickelt, dann gebündelt, daraufhin gekocht und gewaschen, gespult und wieder auf die Garnwinde gewickelt. Der nachher auf Knäuel gewickelte Wollfaden ist nun bereit für den Webstuhl.

Aus dem *Hanf* woben und spannen unsere Urgrossmütter Leintücher, Decken, Handtücher oder anderes hausgemachtes Leinen, wohl etwas rauher Art, aber dauerhaft und oft noch heute in Gebrauch. Die heiratsfähigen Mädchen fertigten ihre Aussteuer selber an.

Auf einem oberen Teil des Weisszeugs wurden von gewandter Hand Verzierungen angebracht, wobei das Spiel der Phantasie oft schöne Formen erfand. Vielleicht hat ein kunstbegabter Bruder seiner Schwester Zeichnungen entworfen, die in Stickerei übertragen werden konnten und dabei Motive benützt, die er, wenn er zufällig Maler war, als Fries oder gemalte Wandleiste in der Kirche angebracht hatte.

Ein Aufleuchten echten schöpferischen Geistes auf einem Leinenstück ist schöner als jedes komplizierte, aus einer Modezeitung

⁶ *Virgilio Gilardoni*, Il distretto di Bellinzona. Edizione dello Stato, 1955, pag. 253–254.



Spinnerin

Photo von *Chr. Schiefer*, Lugano; der Druckstock aus dem Buch *Hs. Wältis*, «Die Schweiz in Lebensbildern» I, Tessin, wurde vom Verlag *H. R. Sauerländer*, Aarau, freundlich überlassen.

kopierte Motiv. Die Tradition originaler, aus der bäuerlichen Umwelt abgeleiteter Kunst sollte wieder zu Ehren kommen, in Erinnerung an die Zeiten, da aus dem Tessin weltberühmte Architekten, Bildhauer und Maler, als Maestri comacini bezeichnet, in die weite Welt zogen und ihre Spuren bis heute deutlich zurückgelassen haben.

Verlöbnis und bäuerliche Trauung

Das Bauernmädchen öffnet sein Herz nicht leichthin. Zeitweise zeigt es sich sogar abweisend gegen Jünglinge, die ihm den Hof machen, dies so sehr, dass der Eindruck einer deutlichen Abneigung anzunehmen ist. Das muss aber nicht der Fall sein. Das Mädchen verbirgt gern den wahren Seelenzustand, um treue Liebe und ehrliche Absichten des Bewerbers auf Probe zu stellen. Ist der betreffende Mann in seinem Willen fest entschlossen, so wendet er sich an eine beidseitige Vertrauensperson, die zwischen den Parteien vermitteln soll. Findet der Beauftragte Zustimmung der Familie und ihrer Tochter, so wird der Jüngling ins Haus des Mädchens eingeladen.

Beide helfen sich nun gegenseitig bei Erntearbeiten aus und erhalten so Gelegenheit zum Austausch meist kurzer Sätze und gehemmter Gespräche; sogar ungeschickte Bemerkungen fehlen aus Verlegenheit nicht, und vor allem wird absichtlich das meiste verschwiegen, was man sagen möchte.

Die Nachbarn machen ihre Bemerkungen über das junge Paar: «Sie ist gesund, arbeitsam; über ihn kann man nichts sagen.»

(Gemeint ist: nichts Böses!)

Die Neugierigen erkundigen sich nach dem Datum der Hochzeit, etwa so: «Sag einmal, Celeste, man hat mir berichtet, dass deine Tochter Benvenuta heirate, und ihr habt mir nichts davon gesagt?»

«Geschwätz, Geschwätz!»

«Was Geschwätz? Es ist ja allgemein bekannt.»

«Also gut – es mag sein, aber du weisst ja, das sind Sachen, von denen man erst spricht, wenn sie vollzogen sind.»

Im Malcantone war es Brauch, dass am Abend des Stephanstages der werbende Jüngling sich ins Elternhaus des Mädchens begab, um um ihre Hand anzuhalten. Das vollzog sich nach folgendem Ritus:

Mit der *Feuerzange* schlug er auf ein Holzschicht, so dass Funken sprühten. Das war die brauchmässige Art der Brautwerbung.

Wenn die Tochter zustimmte, schlug sie ihrerseits mit der *Feuerschaufel* auf den Klotz, und neue Fünklein sprühten fröhlich auf.

An diesem stummen, poetischen Verlöbnis nahmen die Eltern der Tochter, alle um den heimischen Herd versammelt, teil – und wohl auch die Geister der Ahnen, die guten Genien des Hauses.

Noch heute wird in den Gegenden des mittleren und untern Malcantone einem Jüngling, der sich zu verloben gedenkt, die Frage gestellt: «Gehst du den Holzklotz schlagen?» oder «Hast du den Holzklotz schon geschlagen?»

Die Brautleute, die «promessi sposi», zeigen ihre Verlobung nicht mit schriftlichen Mitteilungen an, besuchen aber die Verwandten, in der Regel begleitet von einer ihrer Patinnen, die ein Körbchen mit Baum- und Haselnüssen mitträgt. Nach der Sitte sagen die Brautleute nach dem kurzen Willkomm der Besuchten in festgefügter Redensart den Spruch auf: «Wir sind hierhergekommen, um die Verwandten anzuerkennen.»

Es folgt nun ein kleiner förmlicher Empfang. Vor dem Abschied erheben sich die Jungen und entnehmen dem Korb eine Handvoll Nüsse, die sie auf den Tisch des Hauses ablegen.

Sie besuchen so auch verwandte Familien, zu denen keine guten Beziehungen bestehen. Der Brauch dient dazu, am Vorabend eines glückverheissenden Ereignisses gewisse festgefahrene Feindschaften aufzuheben und den Frieden zwischen Personen gleichen Blutes wiederherzustellen.

Auf dem Lande ist eine Hochzeit ein Ereignis, an dem jedermann teilnimmt.

Die Eingeladenen versammeln sich im Hause der Braut: die Bauern in schwarzem Gewand und frischen, steifen weissen Hemden; auch die Frauen sind schwarz gekleidet.

Die Eingeladenen folgen dem Brautpaar in paarweisem Zug, Arm in Arm zuerst zum Zivilstandsamt und dann zur Kirche. Im Zuge werfen die Bauern mit der ihnen gewohnten Geste des Säens Konfetti in die Zuschauer, die sich darüber freuen und Beifall klatschen.

Wenn die Braut das angestammte Dorf verlässt, spannen die Jünglinge nach dem Aufbruch der Gesellschaft vom Festmahl ein Band über die Strasse. Die junge Frau durchschneidet es, und der Mann gibt den Jünglingen ein *Trinkgeld*, im eigentlichen Wortsinn, das sie zum Wohl des neuen Paares anwenden sollen.

Ist die Zeit gekommen, wo sie der Mutterschaft gewiss wird, unterzieht sich die junge Frau keiner schweren Arbeit mehr und sondert sich weitgehend von den andern Leuten ab.

Das Schamgefühl ist so sehr anerzogen, dass sie zum Beispiel die Kirche nur in stillen Zeiten besucht, während denen wahrscheinlich niemand anzutreffen ist.

Wenn ein Kind geboren wird, tauft man es in derselben sorgfältig aufbewahrten und gepflegten Ausstattung, in der schon mehrere Generationen das erste Fest ihres Lebens begingen.

Fröhlicher Winter

In den tessinischen Hochtälern beginnt der Winter schon im Oktober. Der erste Schnee legt seinen weissen Schimmer auf die Berge, trennt von den weissen Rändern der beschneiten Alpen und Weiden die dunkeln Tannen, die Föhren und die kahlen Lärchen ab und schmückt so die Landschaft mit neuen malerischen Motiven.

Im Dezember deckt der Schnee die Voralpen, die ringsum die grossen Seen wie mit einem zackigen Kronenreif umgeben. Dem frühen Schneefall folgt fast immer schönes Wetter. Einen Monat lang kann es anhalten mit wolkenfreiem Himmel und prickelnd frischer Luft am Morgen: Bläulicher Dunst lagert dann meist unmittelbar über den Wassern um Locarno und Lugano. Bei steigender Sonne wird die Luft bald warm und mild.

In Lugano scheint die Sonne im Winter besonders hell auf die Anlagen längs des Sees, auf den Seeweg von der Villa Ciano bis zum Gemeindehaus. Mit voller Kraft widerspiegelt ihr Licht von Wasser und Wellen her und auch von den Fensterscheiben der Palazzi längs des Ufers, von denen es ebenfalls reflektiert wird.

Wer jetzt Ruhe sucht und Einsamkeit, kann sich wandernd an den sonnigen Halden erholen, die sich über Castagnola, Gandria, Riva Piana und Ascona hinziehen.

Wenige Gebiete des Tessins bleiben ohne Sonnenschein; immerhin: das Dörfchen Piotta in der Leventina liegt monatelang im vollen Schatten. S. Carlo nimmt uns die Sonne weg; erst S. Giulio gibt sie uns wieder, lautet ein alter Dorfspruch.

An jedem 31. Januar, bei Anlass des Namensfestes von S. Giulio (nach einem heut nicht mehr gültigen Kalender), feiert die Einwohnerschaft von Piotta mit fröhlichem Fest die Wiederkehr der Sonne.

Ein kurzer Strahl nur erreicht am ersten Sommertag den Dorfplatz. Ein alter Dörfler, an einen Mauervorsprung gelehnt, wo ihn kein Wind stört, geniesst dann wohl den Sonnenschein, an seiner Gipspfeife saugend; vielleicht begleitet er seine Gedanken mit einer Gebärde der Hand oder einem auf das Ereignis bezüglichen Selbstgespräch.

Aus der Bude des Dorfschusters hört man indes frohes Gelächter und frische Stimmen junger Leute; sie erzählen sich Spässe und Einfälle, kommentieren Vorfälle im Dorf, alles ins Lustige umbiegend. Der Schuster ist ein Mann, der die Kurzweil liebt, und seine Werkstatt ist zur Winterzeit der heiterste und anregendste Ort des Dorfes.

*

Ins Sottoceneri kehren seine Auswanderer, die periodisch nach Hause kommen, jeweils im November zurück. Sie bleiben zu Hause

nicht müssig, besorgen das Vieh, sägen und spalten Holz, pflügen den Boden, führen den Mist auf die Felder, flicken baufällige Mauern, weisseln das Haus, erstellen oder reparieren landwirtschaftliches Werkzeug aus Holz.

Fast alle haben Freude am Musizieren, und jede Woche ein- oder zweimal nehmen sie an den Proben der dörflichen Blasmusik teil.

Der Trommler gibt – strassauf- und strassabgehend – in gleicher Weise wie im Militärdienst durch Signale irgendwelche Zusammenkünfte und Probeabende bekannt. Die Bläser versammeln sich im Gesellschaftssaal der Gemeinde. Der Lehrer probt zuerst die melodischen Teile der Musikstücke, dann die Bässe und die Begleitung und endlich das Zusammenspiel. Man lernt einige Märsche, Potpourris, eine Partie aus einer Oper und wiederholt übungsweise das bisherige Repertoire.

Die Musikgesellschaft gibt ihre Konzerte an der Kilbi, dem Kirchweihfest, das jedes Jahr am selben Tag wiederkehrt, auch an nicht periodischen Wohltätigkeitsveranstaltungen. Am Altjahrabend wird den angesehensten Familien des Dorfes ein Ständchen gebracht. In der Fastnacht aber wird vor *jedem* Haus gespielt, und man nimmt Gaben jeder Art dafür entgegen.

In einem überfüllten Saal spielen Theaterliebhaber eines Abends Dramen oder Komödien, auch Dialektstücke, dies alles mit Auszeichnungen. Die Zuschauer gehen eifrig mit, nicht selten hört man empörte Zurufe, vom Publikum an jene gerichtet, die eine böse Rolle übernehmen mussten, oder man vernimmt teilnehmende Seufzer bei rührenden Szenen.

Die Bauernfamilie verbringt den Abend in der Küche um den Herd bei einem offenen Feuer. Die Glut kräuselt bewegten Lichtschein an die Wände, und die Funken sprühen heimelig. Selbst wenn der Herd oder der Kamin rauchen, bleibt man gerne darum herum.

Ein lateinischer Dichter hat schon geraten, während der rauhen Zeit viel Holz ins Feuer zu legen, aus wohlgepflegten Fässern vierjährigen Wein in die Krüge, in die zweihenkligen Amphoren zu giessen, im übrigen alles Weitere den Göttern zu überlassen.

Wieviele Generationen haben sich an dem selben Herd, unter dem selben Kamin versammelt! Allen war es ein Ort der Erholung und des Friedens.

Eine Grossmutter träumt in einer Nische, die Hände auf dem Schosse gefaltet, von alter Zeit, und in der gegenüberliegenden Nische liebkost der Grossvater ein unruhiges, quecksilbriges Kind. Alle drei lächeln einander zu, das Lächeln aus faltenreichen Gesichtern von Menschen, die am Abend der Tage angelangt sind und das

frische Lachen jener, die im Lebensmorgen stehen. Dieser Rhythmus folgt und wiederholt sich ewig zu Hause.

*

Gemütlich sind besonders die Abende zwischen November und März, wenn sich befreundete Familien einfinden, um gemeinsam die Maiskolben oder die Hirse zu entkörnen, Kastanien zu schälen, Nüsse aufzubrechen und, soweit es Frauen betrifft, zu stricken, zu nähen, zu spinnen.

In schöner Heimlichkeit leben dann die Versammelten auf. Die anschaulichen Schilderungen mancher Abendgäste, die oft auf scharfer Beobachtung beruhen, wecken aufs lebhafteste die Erinnerung an Vorkommnisse und Tatsachen der dörflichen Vergangenheit.

Dann und wann steigt der Wunsch zu singen auf. Ein zustimmender Blick, den alle verstehen, gibt das allgemeine Einverständnis kund. Mit natürlichem, von guten Stimmen getragenen musikalischem Sinn klingt der Quell der Lieder ohne Lehre und Leitung.

Die Musikalischen suchen sich aus dem natürlichen Verlangen, gemeinsam singen zu können. Fehlt etwa zufällig der Bass, wird man einen Vorwand finden, herbeizurufen, wer die Lücke füllen kann. Vielleicht ist es ein Familienvater, der, obschon der wahre Grund nicht genannt wird, intuitiv weiss, um was es geht und auch sofort mitzumachen bereit ist.

Eine hohe Stimme beginnt leise; die Begleitung stimmt ein, zuerst noch zaghaft und etwas unsicher. Man beginnt aufs neue. Der Tenor, von den tieferen Stimmen ermutigt, klingt nun frisch, und das Lied wird immer kräftiger, harmonischer und lieblicher zugleich.

Wird die Abendgesellschaft aufgehoben, begeben sich die Gäste zu ihren Häusern. In Reihen ziehen sie verschneite Pfade entlang. Eine vom letzten Heimkehrer mitgetragene Laterne leuchtet und wirft gleichzeitig seltsame bewegte Schattenbilder an die weissen Mauern der Häuser.

Lokale Folklore

Verschieden von Ort zu Ort ist die tessinische Folklore, die Volksüberlieferung. Dem Kern nach ist sie ähnlich jener der Lombardei. Sie von diesem Gebiet ablösen zu wollen, würde ihre Natur entstellen und ihren Geist missdeuten.

(Im übrigen kommen im Tessin vielerlei Einflüsse zustande: prähistorische, alpine, rätische, römische und kirchlich-katholische, alemannische, mittelalterlich-feudale und kommunal-verwaltungsrechtliche, renaissanceeisti-

sche und barockale, italienische und deutsch-schweizerische der politisch neueren Zeit, auch Einflüsse, die von Emigranten heimgebracht werden.

Am zähesten halten die eingeborenen Bauern an alten Bräuchen fest. Der Übersetzer.)

Unter den Tessiner Gelehrten, die mit Kompetenz und Liebe die bäuerliche Lebensweise erforschten und wohlgelungene Zeugnisse ihrer Studien hinterlassen haben, sei vor allem der Verstorbenen gedacht, des *Vittore Pellandini* und des *Giovanni Anastasi*. Bescheiden, aber freimütig und geradeheraus ist mein eigenes Buch «*Die Seele des Dorfes*» geschrieben; es bietet einen werthaltigen Beitrag zur Kenntnis der Überlieferungen und Legenden, die das tessinische Vaterland betreffen.

In Kürze weise ich hier noch abschliessend auf die beachtlichsten, mehr oder weniger allgemein bekannten Sitten und Bräuche der Landschaften des Sottoceneri, im besonderen auf die Gebiete von *Lugano* und *Mendrisio*, hin.

Am Abend vor dem Dreikönigstag verkündet die Jugend die Ankunft der drei Könige mit grossem Lärm: Latten und Bleche werden im Freien zu Boden geworfen, klirrende Ketten durch die Strassen gezogen, Kuhglocken erschallen, alles mit einem Spektakel, den die drei Monarchen aus dem Mohrenland nicht als Einladung hätten empfinden können, ihren Weg zur Krippe von Bethlehem fortzusetzen.

An andern Orten wird in derselben Nacht oder einer folgenden einer alten Jungfer Moos unter die Haustüre gelegt, das in der Mundart *muffa*, auch im Sinne von Schimmel, genannt wird und anzeigen soll, dass hinter der Türe jemand «verschimmelt», eine Beleidigung für manche gute und brave Tochter, die nicht die Berufung zur Ehe hatte, oder der das Schicksal keinen Gatten beschied. (Ein Zeugnis dafür, dass es nicht um jeden alten Brauch schade ist, der verschwindet. Der Übersetzer.)

Am Schmutzigen Donnerstag, am darauffolgenden Sonntag und am letzten Fastnachtstag besuchen maskierte junge Leute und auch ältere Maskierte die einzelnen Häuser; sie musizieren und nehmen Gaben entgegen. Oft tragen sie einen Strohmann mit, der den Karneval personifiziert und der in der Morgenfrühe des Aschermittwochs öffentlich verbrannt wird.

Während der drei Tage vom Karfreitag bis Ostern, an denen alle Kirchenglocken schweigen, wird von Kinderscharen mit Rättschen (Rasseln oder Klappern) zu den kirchlichen Anlässen gerufen.

Berühmt sind zu dieser Zeit die grossartigen Prozessionen von Mendrisio mit ihren Transparenten. Sie finden am Hohen Donners- tag und Karfreitagabend statt.

Am 1. Mai, dem «Calendimaggio», pflanzt man im Malcantone einen entlaubten Erlenbaum auf den Dorfplatz. Er ist mit Immergrün verziert, und eine Blumengirlande schmückt die Baumspitze.

In Astano begehen Kindergruppen, mit bunten Bändern geschmückt, das Maisingen, von Haus zu Haus ziehend, Stechpalmenzweige schwingend.

In *Ponte Capriasca* bringen am Tage Johannes des Täufers Kinder Kirschenkörbe zur Segnung in die Kirche. Sie werden so aufgestellt, dass vor allem für die Kleinen der Eindruck entsteht, dass die Früchte auf demselben Tische stehen, an dem, in Lebensgrösse dargestellt, auf dem berühmten Gemälde Christus und die Jünger sitzen. Es handelt sich um die zeitgenössische Kopie des berühmten Abendmahlbildes des Leonardo da Vinci, eines der grossartigsten und besterhaltensten Kunstdenkmäler des Tessins.

In der Nacht von Allerseelen lassen viele Bauernfamilien auf dem Tisch einen Teller zurück, damit die Verstorbenen, wenn sie ihr altes Haus besuchen, nicht einen leeren Tisch antreffen, sondern, als symbolisches Zeichen, einige Kastanien vorfinden, einen Rest, der vom Nachtessen her als frommer Brauch zurückgestellt wurde.

Verwandter Art ist eine Legende über die Toten von *Morcote*. Darnach ruhen sie in der Allerseelelnacht nicht in den Gräbern, sondern kehren irgendwie aus fernem Lande in einer Prozession nach ihren Grabstätten zurück. Jeder trägt dabei in der Rechten einen Schenkelknochen, der oben wie eine Fackel leuchtet. So kehren die Toten zu ihrem heimatlichen Erdreich zurück, um zur Morgenmesse dort zu sein.

Viele Gemeinden, wie das schon gesagt wurde, haben ihre Musik- und Theatergesellschaften; die erstgenannten veranstalten Konzerte und Serenaden und begleiten die Prozessionen.

Das Fest der Madonna oder des Patroziniums, oder der Namensübereinstimmung des Ortsheiligen wird schon vier oder fünf Tage vor dem Kalendertag durch ein fortgesetztes Kirchenläuten zum voraus angezeigt, am Vorabend auch durch ein Höhen- oder Freudenfeuer. Am Vortag des Festes ist alles sehr beschäftigt: Die Frauen reinigen das Haus und backen Torten. Der Kleinschmied auf dem Dorfplatz flickt eilig das Kupferzeug, damit alles am Festtag glänze und bereit sei; mit Hilfe einiger Töchter schmückt der Küster die Kirche; die jungen Männer stellen das Gerüst eines Triumphbogens auf, der mit grünem Moos belegt und mit Efeu oder mit Streifen von geflochtenem Stroh und Blumen umwunden wird.

Unter einem solchen Triumphbogen – im Prinzip ist es der alte römische – bewegt sich die Prozession mit den hoch auf dem Traggestell erhobenen Statuen der Madonna oder des Ortsheiligen. Zum

guten Namen eines Dorfes gehört es, dass die Dekorationen ansehnlich und gelungen seien. Nach den kirchlichen Vespern folgen Lotteriespiele auf dem Dorfplatz, bei denen der Gewinner etwa ein Lamm erhält, ein Bild oder eine Flasche Nostrano. Jedes respektable Fest zieht sich mehrere Tage hin: Um es zu verlängern, feiert man die Madonna und nachher die Madonnina; Sant'Andrea und dann Sant'Andreino; San Giuseppe und hierauf San Giuseppino usw.

Für einige selten wiederkehrende Anlässe, etwa solche, die sich nur alle zwanzig Jahre wiederholen, entstehen längs des Weges Kapellen, in denen mit lebenden Bildern Episoden aus dem Leben der Heiligen wiedergegeben werden, so in Bedano und S. Rocco.

Es gibt Festlichkeiten mit hundertjähriger Wiederkehr. In den letzten Jahren hat man von dieser Art mit grossem Aufwand in *Balerna* den Sant'Antonio gefeiert, in *Riva S. Vitale* den seligen Manfred, in *Magliaso* den San Macario, in *Morbio Inferiore* die Wundertätige Madonna – die Madonna dei Miracoli –, in *Stabio* die S. Lucia.

Das Fest des S. Provino in *Agno*, das von einem berühmten Viehmarkt gefolgt wird, hat seinen volkstümlichen Charakter voll erhalten können. Es ist das Fest geblieben, an dem Hochzeiten stattfinden und das zugleich den Frühling einläutet.

In jedem Dörfchen hat es irgendein Sakramentshäuschen zum Aufstellen eines Heiligenbildes, oder eine Kapelle mit einem Wandbild, das Gegenstand der Verehrung durch das Volk ist. Auf einem kleinen Platz in *Pura*, vor einem Hause, auf dem ein kleines Bild einer «Madonna vom Berg Karmel» gemalt ist, kommt anlässlich einer Novena, einer neuntägigen Andachtsperiode, jeden Abend eine Gruppe von Frauen und Mädchen zusammen, um den Rosenkranz zu beten.

Alle sind müde vom langen Arbeitstag in den Feldern; dennoch empfinden sie es als unerlässliche Treueverpflichtung gegenüber der heiligen Jungfrau, den Glauben zu bekennen; sie tragen dafür ein Gefühl inneren Friedens und reiner Zuversicht nach Hause.

Frauen sind es, besonders alte Bäuerinnen, die die frommen Legenden erhalten, indem sie diese weitererzählen. Man muss es vernommen haben, wie diese Bewohnerinnen der alpinen Täler ihre Dialekte beherrschen, um die intime Poesie in dieser Volkskunst zu erspüren.

AUSWANDERUNG

Die Erde des Kantons Tessin ernährt nicht die ganze Bevölkerung. Der fruchtbare Boden ist begrenzt und, besonders in den Alpentälern, wenig ergiebig; deshalb sind die Bewohner zur Auswande-



Lavertezzo im Verzascatal

rung gezwungen: sei es für dauernd als Auswanderer nach Uebersee, sei es vorübergehend als Saisonarbeiter. Heute ist jedoch die Auswanderung in der einen wie der andern Form stark zurückgegangen.

In früheren Zeiten zogen periodisch nach Italien und andern Staaten Europas

aus dem Bleniotal: Marronibrater, Chocolatiers, Ausläufer, Träger;

aus der Leventina: Knechte, Milchausträger, Hafner, Glaser;

aus Intragna: Kaminfeger;

aus dem Maggiatal: Maurer, Zimmerleute, Glaser;

aus dem Onsernone: Hausierer von Strohütten und Körben, die in den Dörfern des Tales verfertigt wurden;

aus der Val Colla: Kesselflicker;

aus dem Malcantone: Kalk- und Tonbrenner;

aus den Gegenden des Luganersees und des Mendrisiottos: Baumeister und ganze Dynastien von Architekten und Künstlern, von denen in Italien und ganz Europa Kirchen, Paläste, Landhäuser, Schlösser, Skulpturen und Gemälde Zeugnis ablegen.

Die Saisonarbeiter verliessen das Land jeweils anfangs März.

Mir ist in lebhafter Erinnerung geblieben, wie ein Knabe aus meiner Nachbarschaft sich zum ersten Male aufmachte, um in die weite Welt zu ziehen. «In die weite Welt gehen» ist heute noch eine stehende Wendung und erinnert an die Zeit, da unsere Vorfahren in alle Richtungen des Erdkreises ausschwärmten. – Der junge Mann begibt sich zu Verwandten und Freunden, grüsst sie zum Abschied und erhält gute Wünsche auf den Weg. Bis zur nahen Bahnstation begleitet ihn die Mutter, die in der neuen Gerla den Wäschekorb trägt. Zum Schutze ihrer Kleider und um den Druck der einschneidenden Riemen zu lindern, trägt sie ein weisses Tuch über die Schultern. Es ist ein melancholischer Gang. Die beiden sprechen von dem, was sie zutiefst bewegt. In den Sätzen der Mutter kehren Rat schläge und Ermahnungen wieder:

«Bleib gesund! Freue dich auf die Arbeit. Die Arbeit ist eine Pflicht, aber wenn man arbeitet, bringt man es zu etwas. Schau, dass du etwas lernst, guck den andern auf die Finger, denn sie zeigen dir ihr Können nicht von sich aus. – Da muss man eben «rubare il mestiere», wie die Tessiner sagen, den andern das Handwerk abgucken; der Sohn soll doch ein gelernter Arbeiter werden! – Nimm dich vor schlechten Leuten in acht. Du bist gut und sollst es bleiben. Gönn dir das Nötige. Aber denk daran, dass man das Geld mit Mühe und Arbeit verdient, und wie rasch ist es wieder ausgegeben! Vergiss nicht, dass wir zu Hause in allen Situationen recht dagestanden sind.»

Die letzten Worte am Bahnhof ersticken in einer innigen Umarmung. Aber der Sohn trägt aus dem letzten Blick der Mutter ein Licht mit sich, das ihm auch in der Fremde leuchten wird.

DER TESSIN IN ZAHLEN: EIN VOLKSWIRTSCHAFTLICHER NACHTRAG

«Il Ticino in cifre, 1803–1953» heisst das festliche Buch, das der Kanton Tessin zur Feier seines hundertfünfzigjährigen Bestehens herausgegeben hat. In zahlreichen farbigen Tafeln und statistischen Aufstellungen vermittelt es ein anschauliches Bild davon, was fünf Generationen geleistet, verloren und erreicht haben. Das Ufficio cantonale di statistica hat es uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Hinweise auf die FOFT, die landwirtschaftliche Schule Mezana, auf Agrarstruktur und Produktionszweige verdanken wir Prof. V. Chiesa, neuere Angaben dem «Annuario statistico del Ticino 1960» und dem «Statistischen Jahrbuch der Schweiz 1961».

Es soll nicht verschwiegen werden, dass entsprechende Zahlen nicht immer genau übereinstimmen, was vielleicht auf verschiedenen gezogene Einteilungen zurückzuführen ist, den Aussagewert der statistisch ausgedrückten Verhältnisse jedoch nicht beeinträchtigt. Blickrichtung und Umfang unseres Kommentars motivierten die Beschränkung auf den von der Landwirtschaft lebenden Tessin.

Produktive und unproduktive Fläche in km²

	Total	Produktiv	Unproduktiv	Anteil unprod.	Einwohner/ km ² 1960
Tessin	2 811	2 098	713	1/4	70
Maggiatal	569	362	207	3/8	8
Mendrisiotto	100	94	6	1/16	322
(Schweiz	41 288	31 554	9 734	1/4	131)

Wohnbevölkerung

	Kanton Tessin	Gemeinde Locarno	Maggiatal	Mendrisiotto
1850	117 759	2 944	7 482	17 372
1900	138 638	3 981	5 195	24 292
1950	175 055	7 767	4 581	29 077
1960	195 566	10 155	4 436	32 367
+/-	+66 %	+245 %	-41 %	+86 %

«Meno bambini – più vecchi!», Überalterung der Bevölkerungspyramide, d. h. steigender Anteil der älteren, sinkender der jüngeren Jahrgänge, Verstädterung und Landflucht sind Erscheinungen, die

nicht nur dem Tessin eigen sind. Aber in keinem andern Kanton der Schweiz hat sich die Entvölkerung der Bergtäler so katastrophal ausgewirkt. Von den 257 tessinischen Gemeinden verzeichnen deren 143 Rückgang der Einwohnerzahl, einzelne einen Schwund von über 70 % seit 1850. Von den Talschaften ist jene der Maggia am stärksten betroffen worden, mehr noch als diejenigen der Verzasca und des Onsernone. Gerade in diesen letzteren aber sowie im Blenio und der Leventina sind einzelne Dörfer dem Veröden nahe, wohingegen Dörfer der Leventina, die Industrie aufweisen, starke Zunahmen verzeichnen, z. B. Bodio, Faido, Chiggiogna. Überträgt man Bevölkerungsstand und -bewegung auf die Höhenkurven der Karte, so zeigt sich deutlich das Abfließen der Bewohner in die Talsohlen und an die Seeufer.

Beschäftigte nach Berufszweigen

	Männer Frauen		Männer Frauen		Männer Frauen	
	1900		1930		1950	
Land- und Forstwirtschaft	13 918	18 458	12 674	13 298	10 458	4 325
Steinbrüche	529	2	1 024	1	1 146	5
Industrie, Gewerbe	16 823	6 879	22 688	7 545	25 674	9 074
Handel, Bank, Versicherung	2 079	877	3 868	1 951	4 939	3 182
Gastgewerbe	1 069	929	2 068	2 481	1 727	2 372
Verkehr, Transporte	3 672	225	4 879	498	4 866	578
Öffentliche Dienste	2 059	892	3 531	1 550	5 069	1 798
Hausangestellte	109	2 308	134	3 910	40	3 947
Tagelöhner	83	98	147	3	58	—
Arbeitslose		*		*	348	125
Heiminsassen	78	141	369	900	613	1 744

(* den Berufsgruppen zugezählt, in denen sie vorher arbeiteten)

Auswanderung

a) nach Übersee, in runden Zahlen pro Jahrzehnt:

1870—1889	6500
1880—1899	4300
1900—1909	5900
1910—1919	4000
1920—1929	5000
1930—1939	800
1940—1949	800

b) periodisch, Schweiz und Nachbarstaaten, in runden Zahlen pro Jahr:

1870—	
—	5000—6000
—1909	
1930—1939	3000
seither unter	1000

(1959 noch 14)

Noch 1837 schrieb der Tessiner Staatsmann (spätere Bundesrat) St. Franscini: «Die Tessiner schwärmen aus wie die Bienen; jedes Jahr werden 10 000 bis 12 000 Pässe ausgestellt, die meisten für Handwerker und Arbeiter, die im laufenden oder doch im folgenden Jahr wieder zurückkehren . . .» Von 1850 – vorher fehlen verlässliche Angaben – bis 1950 wurden von eidgenössischen und kantonalen Behörden an die 40 000 Auswanderer nach Übersee gezählt, von denen jedoch nur ein ganz kleiner Teil den Heimweg wieder fand. Für 1930 nahm E. Perret, «Les colonies tessinoises en Californie», Lausanne 1950, allein für Kalifornien eine Tessinerkolonie von 20 000 an.

Demgegenüber zeichnete sich bereits im letzten Jahrhundert die Gegenbewegung ab: die Einwanderung übertraf die Auswanderung schon 1870–1880, d. h. während des Baus der Gotthardbahn, dann in den Jahren unmittelbar vor dem Ersten Weltkrieg und überwiegt nun seit 1940 immer stärker. Wandergewinn 1940–1950: rund 7000 Personen.

Dass die Auswanderung, diese für unsern Südkanton einst so typische Bevölkerungsbewegung, zwischen den dreissiger und den vierziger Jahren zum Stillstand gekommen ist, kann unter anderem auch als Gradmesser für die steigende Industrialisierung angesehen werden und bedeutet, dass der Kanton wirtschaftlich erstarkt ist.

Landwirtschaftliche Bevölkerung, Kulturland und Zahl der Betriebe

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts war der Anteil der in der Landwirtschaft Lebenden über 90 %, 1900 – als das schweizerische Mittel bereits unter 30 % zu sinken begann – noch 42 % (58 000 auf total 138 638). Erst nach 1941 beginnt er stark zurückzugehen und hält sich heute mit 16 % im Rahmen des schweizerischen Durchschnitts. Diese Entwicklung drückt sich ja gleichzeitig auch in den Zahlen der «Beschäftigten nach Berufszweigen» und der «Auswanderung» aus, und der Eindruck ist wohl zutreffend, dass der Zug der Zeit für den Tessin im allgemeinen, für die tessinische Landwirtschaft im speziellen mit Verspätung kommt.

Eine ganz eigentümliche Erscheinung ist darin zu sehen, dass bis 1930 in der Landwirtschaft überwiegend Frauen beschäftigt waren. Auch hier denkt man wieder an die Auswanderung und durchschaut nun besser das hartnäckig kolportierte Vorurteil, im Tessin arbeiten nur die Frauen.

Hinter all diesen Zahlen stehen gewaltige Umschichtungen und schmerzliche Umstellungen im Leben der Familien, der Dörfer und Talschaften. «Es bleibt uns nichts anderes übrig, als die Entvölkerung der Bergtäler und den Niedergang der traditionellen Land-

wirtschaft zur Kenntnis zu nehmen, und man mag diese Entwicklung noch so sehr bedauern, umkehren lässt sie sich nicht» (Dr. G. Papa, Sekretär der tessinischen Handelskammer, an einem Vortrag in Mailand, Februar 1962).

Jedoch wäre es nicht richtig, hierin nur das Negative sehen zu wollen. Auf dem landwirtschaftlich genutzten Boden, dessen Fläche seit 50 Jahren annähernd gleich geblieben ist, so dass man ihn als konstante Grösse setzen darf, leben heute noch 40 % der im Jahre 1900 darauf ernährten Bevölkerung; der Ertrag aber ist dank besseren und intensiveren Anbaumethoden gewaltig gestiegen. «Die wenigen von heute leben besser als die vielen von Anno dazumal, was die Freunde unserer Landwirtschaft nur freuen kann», schreibt dazu die Tessiner Jubiläumsschrift.

Agrarstruktur

Kleinräumigkeit und Zerstückelung der Betriebsflächen sind die Merkmale, von denen wir schon im Kapitel «Vero Ticino» sprachen. Siedlungsgeographische und rechtliche Gegebenheiten haben sie geschaffen, Charakter und Traditionsliebe der Bewohner scheinen sie möglichst lange erhalten zu wollen. Neuerungen, wie z. B. Meliorationen und Güterzusammenlegungen, haben sich oft gegen erbitterten Widerstand der Betroffenen durchzusetzen.

Obwohl die Zahl der Landwirtschaftsbetriebe seit dem letzten Krieg auch stark zurückgeht, wie unten noch gezeigt wird, weist die Statistik für 1955 immer noch folgende sehr bescheidene Grössenverhältnisse auf:

9026 Betriebe umfassen	bis 3 ha	190 Betriebe umfassen	10,01—15 ha
3079 Betriebe umfassen	3,01—10 ha	100 Betriebe umfassen	über 15 ha

$\frac{2}{3}$ der Bauerngüter sind sehr klein, $\frac{1}{3}$ nicht gross!

Dabei hält in der Tabelle der Parzellierungsverhältnisse der Landwirtschaftsbetriebe nach Kantonen pro 1955 («Statistisches Jahrbuch der Schweiz 1961») der Tessin mit 18 Parzellen pro Betrieb die Spitze, gefolgt vom Wallis mit 17 und Graubünden mit 16 Parzellen. Die 18 tessinischen Parzellen weisen eine mittlere Grösse von 10 a auf; die Durchschnittswerte für die Schweiz aber lauten auf 8 Parzellen von 66 a.

Güterzusammenlegung und Meliorationen

In Wirklichkeit sind auf diesem Gebiet schon gewaltige Fortschritte erzielt worden, und schon 1888 hatte man begonnen, die Kataster-

pläne zu bereinigen. Bis 1950 ergaben sich für durchgeführte Güterzusammenlegungen Kosten von 35 Millionen Franken, wobei die Eidgenossenschaft und der Kanton Subventionen von 85 % leisteten. Man rechnet, dass die Arbeiten noch weitere 25 Jahre und weitere 30 Millionen benötigen werden.

	Betriebe total	Parzellen total	Parzellen pro Betrieb	Durchschnittl. Parzellengrösse
1905	15 700	555 000	35	5 a
1939	15 952	321 000	20	8 a
1955	12 395	218 033	18	10 a

Die Kosten für weitere subventionierte Meliorations- und Sanierungsarbeiten schätzt die Festschrift 1953 auf 58 Millionen Franken. Der land- und forstwirtschaftliche Strassen-, Brücken- und Seilbahnbau, die Stall- und Alpsanierung, die Bewässerungsanlagen und Meliorationen verteilen sich auf unzählige Unternehmungen. Statistisch nicht so spektakulär darstellbar, bedeuten sie doch praktisch einen ebenso wirkungsvollen Beitrag zur Modernisierung und Rationalisierung der Landwirtschaft wie die Güterzusammenlegungen. Das schönste Werk der Innenkolonisation ist die Magadinoebene, heute das leistungsfähigste landwirtschaftliche Gebiet mit grossen Gemüsebaubetrieben, einst eine versumpfende, gemiedene Naturlandschaft.

Landwirtschaftliche Schule Mezzana

P. Chiesa, ein reicher Südamerika-Tessiner aus Chiasso, schenkte 1913 das herrschaftliche Landhaus mitsamt dem grossen Gutsbetrieb Mezzana im Mendrisiotto dem Kanton, damit eine landwirtschaftliche Schule errichtet werde. Es ist darüber im Kapitel «Im Mendrisiotto» schon berichtet worden. Seit ihrem Bestehen sind mehrere Hunderte geschulter Landwirte aus ihr hervorgegangen. Die Zahl der Absolventen betrug vor dem Kriege durchschnittlich 40 pro Jahr und liegt gegenwärtig bei 60.

Landwirtschaftliche Produktionszweige

FOFT = Federazione orto-frutticola ticinese

Diese Genossenschaft für Landesprodukte, eine Art Volg (Verband ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften, Winterthur), umfasst die Sektionen Mendrisio, Lugano, Locarno und Bellinzona. Sie erzielt einen jährlichen Verkaufsumsatz von rund 4 Millionen Franken (1959: 4,1, 1960: 3,7), einen beachtlichen Anteil des

landwirtschaftlichen Ertrages neben den durchschnittlich 2 Millionen Franken des Tabakanbaus, den 5–7 Millionen Franken der Weinernte und den rund 16 Millionen Litern Milch (1960: 16,2 Millionen statistisch erfassbare, d. h. besteuerte Konsummilch).

Die folgenden Zahlen von 1960 mögen einen Begriff von der Wichtigkeit einzelner Kulturen vermitteln, wenn auch zu berücksichtigen ist, dass 1960 für verschiedene ein ungünstiges Jahr war:

Tomaten	Fr. 1 138 238.—	Kartoffeln	Fr. 273 921.—
Salate	Fr. 624 836.—	Blumenkohl	Fr. 183 227.—
Trauben	Fr. 501 230.—	Pfirsiche	Fr. 21 477.—
Bohnen	Fr. 445 164.—	Erdbeeren	Fr. 20 807.—

Auffällig ist, dass es die Kastanien nur auf Fr. 31.– brachten (1952: Fr. 9163.–). Es wird sich hier nicht nur um die Auswirkung des Kastanienrindenkrebsses handeln. Wahrscheinlich hat der Kastanienabsatz andere Wege genommen. Bedauerlicherweise aber fehlen über die Kastanien jegliche statistischen Angaben.

Bodenbenützung 1955

Acker- und Rebland	Futterbau	Wald	Alpweiden, übriges Kulturland	Total
32,0 km ²	182,4 km ²	781,1 km ²	1102,6 km ²	2098,1 km ²

Den grössten Platz von der gesamten offenen Ackerfläche nimmt seit langem der Mais ein. Dem «Annuario statistico 1960» entnehmen wir folgende Zahlen für 1960:

Mais	4,899 km ²	Weizen	1,062 km ²
Kartoffeln	3,740 km ²	Roggen	0,602 km ²
Tabak	2,619 km ²	Gerste	0,360 km ²
Gemüse	2,261 km ²		

Viehzucht und Tierhaltung

Wie auch aus der Aufteilung der Bodenbenützung ersichtlich ist, sind Milchwirtschaft, Tierhaltung und Viehzucht die tragenden Pfeiler der Landwirtschaft. In der guten alten Zeit, als fast die gesamte Bevölkerung von der Urproduktion lebte, war die Zahl der gehaltenen Pferde, Maultiere, Rinder, Schweine, Ziegen und Schafe so hoch, dass der Tessin zu den tierreichsten Kantonen gezählt wurde (St. Francini). Auf Grund von Schätzungen – genaue Zahlen für jene Zeit fehlen – lässt sich sagen, dass im ersten Drittel des letzten Jahrhunderts die genannten Tiere auf 180 000, die Menschen auf

90 000 Häupter kamen und dass die Entwicklung eines Jahrhunderts sich anschaulich darin ausdrückt, dass die Zahlen der beiden Populationen sich heutzutage gerade umgekehrt verhalten.

Dabei liefert nun diese reduzierte Zahl der Tiere statistisch ebenso Erfreuliches wie die unaufhaltsam steigende Zahl der Menschen. Denn unbestreitbar sind die heutigen Tiere bessere Tiere als ihre Vorgänger im letzten Jahrhundert. Bei den Rindern trifft man kaum mehr Bastarde und undefinierbare Kreuzungen an; vom Gesamtbestand pro 1956 – der letzten erhältlichen Angabe punkto Rasse – von 26 766 sind noch 72 Kreuzungen, 33 Rotflecke, 6 Schwarzflecke, 16 Eringer. 99,66 % aber gehören zur wohlgeformten schweizerischen Braunviehrasse.

Wenn das Total der Milcherzeugung seit dem letzten Jahrhundert gesunken ist – in den letzten Jahrzehnten mussten beträchtliche Mengen Milch aus der Innerschweiz zugeführt werden –, so stieg dafür die Leistung der einzelnen Kühe ganz gewaltig. Rechnet man für 1833 mit 1500 kg pro Milchtier, so waren es 1921 schon 2200 kg. Das schweizerische Mittel erreicht für 1960 3280 kg.

Ein Zeichen der Erstarkung der tessinischen Landwirtschaft ist die starke Verminderung der Zahl der Viehhalter und die Zunahme der Halter grösserer Bestände an Stelle der Bauern mit 1 bis 2 Kühen. Bezeichnenderweise beginnt ab 1946 der Rindviehbestand wieder zuzunehmen. Das gleiche Jahr markiert noch in anderer Hinsicht einen Wendepunkt: Bis dahin waren immer bedeutend mehr Ziegen als Kühe gehalten worden. Von 1946 bis 1951 aber sinken jene von 36 000 auf 24 000, und ihre Zahl fällt weiterhin steil ab. Man wird beim Betrachten dieser statistisch so deutlich in Erscheinung tretenden Umkehr daran erinnert, dass die grössten Fortschritte der Güterzusammenlegung gerade in den Jahren zuvor, zwischen 1941 und 1946, erzielt wurden. Die Ziege bzw. ihr Verschwinden scheint also ziemlich genau den Stand der Rationalisierung und Modernisierung der Landwirtschaft anzuzeigen. Sie war vor allem vom Kleinbauern geschätzt worden; in der herkömmlichen extensiven Weidewirtschaft mit grossen Allmendweiden und Gemeindewäldern würde sie zwar immer noch ihr Auskommen finden. Seit man jedoch anfing, die Wälder zu pflegen, hält man dafür, dass der Schaden, den sie dort anrichtet, grösser sei als der Nutzen, den sie abwerfe. Und wo sind die Leute, die sie noch hüten und melken? Zudem lässt sich Ziegenmilch nicht verkaufen. Vorteilhafter ist es, Schafe zu halten.

Die neuesten Zahlen bestätigen die abgezeichnete Entwicklung. 1960, da der Tessin 16,2 Millionen Liter Milch erzeugte, mussten zur Deckung des Konsummilchbedarfs zum erstenmal weniger als 1 Million Liter von ennet dem Gotthard eingeführt werden.

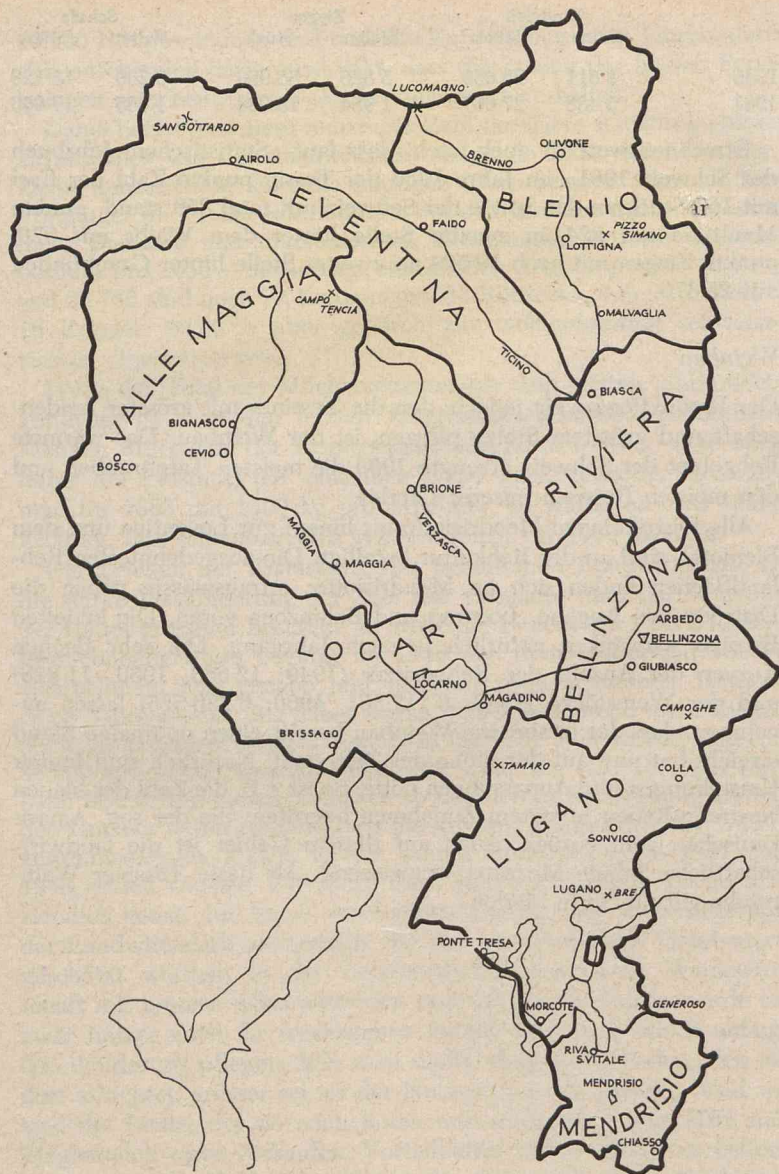
	Rindvieh		Ziegen		Schafe	
	Halter	Stück	Halter	Stück	Halter	Stück
1946	8 611	26 659	5 826	35 996	3 200	15 123
1961	5 438	27 007	1 984	15 033	1 935	17 066

Erwähnenswert ist auch noch, dass laut «Statistischem Jahrbuch der Schweiz 1961» im Jahre 1956 der Tessin punkto Zahl der Esel mit 160 Stück an der Spitze der Schweiz mit total 359 stand, punkto Maultiere mit 224 an zweiter Stelle hinter dem Wallis mit 970, punkto Ziegen mit noch 19 564 an zweiter Stelle hinter Graubünden mit 25 370.

Weinbau

Der Produktionszweig jedoch, den die Tessiner mit grösster Leidenschaft und grösstem Stolze pflegen, ist der Weinbau. Das wärmste Rebgebiet der Schweiz erzeugte 1960 die meisten Tafeltrauben und den meisten Rotwein unseres Landes.

Alle Distrikte, vom Mendrisiotto bis hinauf zur Leventina und dem Bleniotal, sind an der Rebkultur beteiligt. Die ausgedehntesten Reblandflächen finden sich im Mendrisiotto; ertragsmässig gehen die Distrikte von Lugano, Locarno und Bellinzona voran. Die erzielten Erträge schwanken natürlich je nach Jahrgang. Die sehr flachen Kurven der Anzahl der Rebbesitzer (1940: 12 668, 1960: 11 828) und der Weinstöcke (1940: 6 112 861, 1960: 6 236 525) lassen annehmen, dass der tessinische Weinbau bereits einen optimalen Stand erreicht hat und auf der Höhe der Zeit steht. Natürlich sind immer Umstellungen und Anpassungen nötig. So ist z. B. die Zahl der blauen Nostrano-Reben in stetem Zunehmen begriffen; die der sog. Amerikanischen geht zurück. Auch auf diesem Gebiet ist die landwirtschaftliche Schule Mezzana wegweisend. Als beste Tessiner Weintraube gilt die Sorte Merlot.



Die Bezirke, «distretti», des Tessins

Nach der Schülerhandkarte gezeichnet von Marta Seitz, Zürich.

- Nr. 13 *Rheinhafen* (Basel). Maler: Martin A. Christ, Basel
 Kommentar (2. Auflage): Gottlieb Gerhard
- Nr. 14 *Saline*. Maler: Hans Erni, Luzern
 Kommentar vergriffen
- Nr. 15 *Gaswerk* (Schlieren bei Zürich)
 Maler: Otto Baumberger, Unterengstringen
 Kommentar vergriffen
- Nr. 31 *Verkehrsflugzeuge*. Maler: Hans Erni, Luzern
 Kommentar: Max Gugolz
- Nr. 34 *Heimweberei*. Malerin: Anne-Marie v. Matt-Gunz, Stans
 Kurzkommentar: Martin Schmid
- Nr. 48 *Glesserei*. Maler: Hans Erni, Luzern
 Kommentar: A. v. Arx
- Nr. 55 *Schuhmacherwerkstatt*
 Maler: Theo Glinz †, Horn
 Kommentar: Max Hänsenberger
- Nr. 65 *Bauplatz*. Maler: Carl Bieri, Bern
 Kommentar: Max Gross, Eugen Hatt, Rudolf Schoch
- Nr. 70 *Dorfschmiede*. Maler: Louis Gøerg-Lauresch †, Genf
 Kommentar: Pierre Gudit, Max Hänsenberger, Vreni Schüepp
- Nr. 74 *Backstube*. Maler: Daniele Buzzi, Locarno
 Kommentar: Andreas Leuzinger, Hans Stoll, Willi Stutz
- Nr. 79 *Töpferei*. Maler: Henri Bischoff †
 Kommentar: Jakob Hutter
- Nr. 90 *Bahnhof*. Maler: Jean Latour, Genf
 Kommentar: Anton Eggemann, Max Hänsenberger, Karl Ingold, Willi Stutz
- Nr. 95 *Fluss-Schleuse*. Maler: Werner Schaad, Schaffhausen
 Kommentar: Ernst Erzinger
- Nr. 102 *Strassenbau*. Maler: w. o.
 Kommentar: Hch. Pfenninger
- Nr. 119 *Schöllenen*. Maler: Daniele Buzzi, Lausanne-Locarno
- Nr. 71 *Alemannische Siedelung*. Maler: Reinhold Kündig, Horgen
 Kommentar: Hans Ulrich Guyan
- Nr. 44 *Die Schlacht bei Sempach*. Maler: Otto Baumberger, Unterengstringen
 Kommentar: Hans Dommann †
- Nr. 45 *St. Jakob an der Birs*. Maler: O. Baumberger, Unterengstringen
 Kommentar: Albert Bruckner, H. Hardmeier
- Nr. 23 *Murten 1476*. Maler: Otto Baumberger, Unterengstringen
 Kommentar vergriffen
- Nr. 58 *Giornico 1478*. Maler: Aldo Patocchi, Lugano
 Kommentar: Fernando Zappa
- Nr. 112 *Kappeler Milchsuppe*. Maler: Otto Kälin, Brugg
 Kommentar: Martin Haas
- Nr. 53 *Alte Tagsatzung*. Maler: Otto Kälin, Brugg
 Kommentar: Otto Mittler, Alfred Zollinger
- Nr. 5 *Söldnerzug*. Maler: Burkhard Mangold †, Basel
 Kommentar: Hch. Hardmeier, Ed. A. Gessler †, Christian Hatz †
- Nr. 54 *Bundesversammlung 1848*
 Maler: Werner Weiskönig, St. Gallen
 Kommentar: Hans Sommer
- Nr. 27 *Glarner Landsgemeinde*
 Maler: Burkhard Mangold †, Basel
 Kommentar: Otto Mittler, Georg Thürer, Alfred Zollinger
- Nr. 32 *Grenzwacht* (Mitrailleure). Maler: Willi Koch, St. Gallen
 Kommentar: Rob. Furrer †, Charles Grec †, Karl Ingold, Paul Wettstein
- Nr. 75 *Fahnekehrung 1945*. Maler: Werner Weiskönig, St. Gallen
 Kommentar: Hs. Thürer, Theo Luther, Max Nef

Baustile

- Nr. 21 *Rumpelstilzchen*. Maler: Fritz Deringer †, Utetikon am See
 Kommentar siehe unter 96
- Nr. 96 *Schneewittchen*. Malerin: Ellisif, Genf
 Kommentar: Märchenbilder: Martin Simmen
- Nr. 98 *Rapunzel*. Malerin: Valerie Heussler, Basel
 Kommentar: Märchen Rapunzel: Max Lüthi
- Nr. 30 *Höhlenbewohner*. Maler: E. Hodel †, Luzern
 Kommentar vergriffen
- Nr. 51 *Pfahlbauer am See*. Maler: Paul Eichenberger, Beinwil am See
 Kommentar: Reinhold Bosch, Walter Drach
- Nr. 100 *Romanischer Baustil* (Allerheiligen, Schaffhausen). Maler: Harry Buser, Zürich
 Kommentar: Linus Birchler
- Nr. 16 *Gotischer Baustil* (Kathedrale Lausanne)
 Maler: Karl Peterli, Wil SG. Kommentar s. u.
- Nr. 28 *Barock* (Klosterkirche Einsiedeln). Maler: A. Schenker, St. Gallen
 Kommentar: Romanik, Gotik, Barock. Linus Birchler, M. Simmen
- Nr. 80 *Renaissance* (Kathedrale Lugano). Maler: Pietro Chiesa †, Sorengo-Lugano
 Kommentar: Piero Bianconi, Pierre Rebetez
- Nr. 120 *Renaissance* (Rathaus in Luzern). Maler: Karl Hügin, Zürich
 Kommentar in Vorb.

Allgemeine Geschichte

- Nr. 40 *Römischer Gutshof*. Maler: Fritz Deringer †, Utetikon am See
 Kommentar: Paul Ammann, Paul Boesch †, Christoph Simonett
- Nr. 66 *Burg*. Maler: Adolf Tièche †, Bern
 Kommentar: E. P. Hürlimann, René Teuteberg
- Nr. 72 *Mittelalterliches Kloster*. Maler: Otto Kälin, Brugg
 Kommentar: Heinrich Meng
- Nr. 91 *Turnier*. Maler: Werner Weiskönig, St. Gallen
 Kommentar: Alfred Bruckner
- Nr. 35 *Handel in einer mittelalterlichen Stadt*
 Maler: Paul Boesch, Bern
 Kommentar: Werner Schnyder
- Nr. 99 *Schiffe des Kolumbus*. Maler: Henri Meylan, Genf
 Kommentar: Albert Hakios
- Nr. 63 *Fjord*. Maler: Paul Röthlisberger, Neuchâtel
 Kommentar: Hans Boesch, W. Angst
- Nr. 64 *Wüste mit Pyramiden*. Maler: René Martin, Perroy sur Rolle
 Kommentar: F. R. Falkner, Herbert Ricke
- Nr. 68 *Oase*. Maler: René Martin, Perroy sur Rolle
 Kommentar: M. Nobs
- Nr. 76 *Vulkan*. Maler: Fred Stauffer, Wabern
 Kommentar: Karl Suter
- Nr. 84 *Reisplantage*. Maler: Georges Item, Biel
 Kommentar: Werner Wolff
- Nr. 92 *Tropischer Sumpfwald*. Maler: Rolf Dürig, Bern
 Kommentar: Rudolf Braun
- Nr. 104 *Meerhafen*. Maler: Jean Latour, Genf.
 Kommentar: Karl Suter, Zürich
- Nr. 108 *Kaffeepflantage*. Maler: Paul Bovée †, Delémont
 Kommentar: Werner Kuhn, Bern
- Nr. 116 *Baumwollplantage*. Maler: Marco Richter, Biel
 Kommentar: Peter Jost

Schweizergeschichte und Verfassungkunde

- Nr. 115 *Aventicum*. Maler: Serge Voisard, Moutier
 Kommentar: Max Fürstenberger