

Oster-Lied

Autor(en): **Lutz-Gantenbein, Marit**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **54 (1950-1951)**

Heft 12

PDF erstellt am: **06.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-666418>

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

OSTER -

LIED

Ich möchte mit den Vogelkeilen
Nach traumgeschauten Fernen ziehn,
Auf Wolkengipfeln froh verweilen
Und allem Winterleid entfliehn.

Ich möchte mit des Flusses Rauschen
Meerwärts durch Niederungen gehn,
Den eiserlösten Wellen lauschen
Und nirgends ruhn noch stille stehn.

Ich darf an Gottes Gnadenzeit
Mit tausend Freudenfäden weben
Und wie der Sämling, keimbereit,
Aus Nacht und Dunkel mich erheben.

Marit Lutz-Gantenbein

Tortelli

Eine Tessiner Plauderei

«Morgen Rendez-vous in Ascona!» — Diese Aufforderung bringen die Zeitungen auf der letzten Seite am 18. März, dem Tage vor San Giuseppe.

In den Häusern und Küchen von Ascona herrscht den ganzen Nachmittag über eine ungewöhnliche Geschäftigkeit. Zuerst der grosse Hausputz, um die Verwandten und Freunde, die sich zu San Giuseppe einstellen, würdig zu empfangen; darnach die Vorbereitungen für das traditionelle Gebäck des Heiligen, die «Tortelli».

Zum Reinemachen hat die Hausfrau an den guten Willen von klein und gross appelliert, bei der Zubereitung des Tortelli-Teiges wäre sie lieber allein. Aber nein, alle Kinder stehen um sie herum und lauern auf den unbewachten Augenblick, da man die kleinen Finger flugs in die sahnige, gelbe Masse stecken kann, die so gut nach Milch, Zucker und Eiern schmeckt.

Nur Geduld! Wenn erst der Teig genügend durchgearbeitet ist, rührt sie die Hefe ein und deckt die Schüssel mit einer Decke zu; da hört die Sache auf, interessant zu sein, denn nun kommt der Teig in die Speisekammer, wo er bis zum Morgen rasten muss. Jetzt laufen auch die Kinder weg zur Kirche, wo schon andere Kinder sich die Zeit mit all dem vertreiben, was es hier zu sehen gibt. Da hängt der Küster im Verein mit den Burschen des Ortes, seinen gelegentlichen Adjutanten, die Kirche mit den roten Behängen der ganz hohen Feiertage aus. Die Schwester des Herrn Pfarrer und die Marienjungfrauen stauben die Altäre ab,

und die Priester geben Anordnungen, zur Schau-
stellung der Statuten des San Giuseppe in ihrem
Heiligenschrein.

Auch hier sind die Kinder überall im Wege, aber
jedermann fasst sich in Geduld, denn eins ist
sicher: beim Anbruch der Nacht werden sie alle
zum Abendessen heimgeholt.

Nun schnell das Essen, darauf ein kurzer Gottes-
dienst zum Abendsegen, und dann ins Bett, wäh-
rend die Glocken das Fest einläuten, denn morgen
ist ein bewegter Tag, und alles muss früh aus den
Federn. Nur allzufrüh, beim ersten Hahnenschrei
die Hausfrauen, die zur Frühmesse eilen und dann
nach Hause stürzen, um nachzusehen, wie der Tor-
telli-Teig geraten ist. Etwas später die Männer und
Kinder, die zum Landungsplatz hinuntersteigen,
um dabei zu sein, wenn die Barken, eine ganze
Flottille von Barken, anlegen, die, wie jedes Jahr
zu San Giuseppe, die Leute von Gerra herüber-
bringen. Auch möchte man natürlich mitgehen,
wenn sie in Prozession zur Madonna della Fontana
oberhalb Losone ziehen und damit einem Gelübde
nachkommen, das vor Hunderten von Jahren von
ihren Vorvätern abgelegt wurde.

Ist dort das feierliche Hochamt vorbei, dann
rennt alles eilends nach Hause, um zuzuschauen,
wie die Tortelli gebacken werden.

Das Backen ist dann allerdings meistens schon
weit fortgeschritten, und oft leiht dabei eine Ver-
wandte von auswärts hilfreiche Hand, die eigens
für das grosse Werk etwas früher ankommt: Denn