

Prüfungsteilnehmer	Prüfungstermin	Einzelprüfungsnummer
Kennzahl:		
Kennwort:		
Arbeitsplatz-Nr.:		

**Frühjahr  
2017**

**62820**

---

**Erste Staatsprüfung für ein Lehramt an öffentlichen Schulen**  
**— Prüfungsaufgaben —**

---

Fach: **Italienisch (vertieft studiert)**

Einzelprüfung: **Sprachwissenschaft**

Anzahl der gestellten Themen (Aufgaben): **2**

Anzahl der Druckseiten dieser Vorlage: **5**

---

**Bitte wenden!**

## Thema Nr. 1

### LXXXII

*Qui conta come la damigella di Scalot morì per amore  
di Lancialotto del Lac.*

- 1      Una figliuola d'uno grande varvassore sì amò Lancialotto del Lac oltre misura. Ma elli non le voleva donare suo amore, imperciò ch'elli l'avea donato alla reina Ginevra. Tanto amò costei Lancialotto, ch'ella ne venne alla morte. E comandò  
5      che quando sua anima fosse partita dal corpo, che fusse aredata una ricca navicella coperta d'un vermiglio sciamito, con un ricco letto ivi entro, con ricche e nobili coverture di seta, ornato di ricche pietre preziose; e fosse il suo corpo messo in questo letto, vestita di suoi piue nobili vestimenti e con bella corona in capo, ricca di molto oro e di molte pietre preziose, e con ricca cintura e borsa. E in quella borsa avea una lettera,  
10     ch'era dello 'nfras[r]itto tenore. Ma imprima diciamo de ciò che va innanzi la lettera.  
15     La damigella morì di mal d'amore, e fu fatto di lei ciò che disse. La navicella, senza vele, fu messa in mare con la donna. Il mare la guida a Cammalot. E ristette alla riva. Il grido andò per la corte. I cavalieri e' baroni dismontarono de' palazzi. E lo nobile re Artù vi venne, e maravigliavasi forte ch'era sanza niuna guida. Il re entrò dentro: vide la damigella e l'arnese.  
20     Fe' aprire la borsa. Trovaro quella lettera. Fecela leggere. E dicea così: «A tutti i cavallieri della Tavola Ritonda manda salute questa damigella di Scalot, siccome alla migliore gente del mondo. E se voi volete sapere perch'io a mia fine sono venuta, sì è per lo migliore cavaliere del mondo e per lo più villano, cioè monsignore messere Lancialotto di Lac, che già nol seppi tanto pregare d'amore, ch'elli avesse di me mercede. E così, lassa!, sono morta per ben amare, come voi potete vedere.»  
25

Aus: *Il Novellino. Das Buch der hundert alten Novellen*  
Italienisch/Deutsch, 1988, S. 184-186.

Übersetzen Sie den Text von Z. 11 bis Z. 28 ins Deutsche!

Beantworten Sie vier der acht Fragen, wobei aus Gruppe I und III jeweils eine Frage, aus Gruppe II zwei Fragen zu beantworten sind!

Fortsetzung nächste Seite!

**I Phonie und Graphie**

- 1) *quando* < QUANDO (Z. 5); *che* < QUID/QUOD (Z. 5); *questo* < ECCU ISTUM (Z. 9); *come* < QUOMODO (Z. 27): Erläutern Sie anhand dieser und anderer Beispiele die Entwicklung von [kw] im Wortanlaut vom Lateinischen zum Altitalienischen! Wie verhält es sich mit dem Wortanlaut von *guida* (Z. 16)?
- 2) *figliuola* (Z. 1); *pietre* (Z. 8); *voi* (Z. 23): Erläutern Sie die Entstehung von Diphthongen anhand dieser und anderer Beispiele!

**II Syntax, Morphologie und Lexikon**

- 3) *Tanto amò costei Lancialotto, ch'ella ne venne alla morte* (Z. 3-4); *e fosse il suo corpo messo in questo letto* (Z. 8-9): Diskutieren Sie anhand dieser und anderer Beispiele die Positionsmöglichkeiten des Subjekts im Altitalienischen!
- 4) *dello 'nfras[r]itto tenore* (Z. 12); *lo nobile re* (Z. 18); *il re* (Z. 19): Erläutern Sie anhand dieser und anderer Beispiele die Morphologie des definiten Artikels im Altitalienischen!
- 5) *elli non le voleva donare suo amore* (Z. 2); *vi venne, e maravigliavasi* (Z. 18); *fecela leggere* (Z. 20): Erläutern Sie die Regeln, die die Position klitischer Pronomina im Altitalienischen bestimmen!
- 6) ...*monsignore messere Lancialotto di Lac, che già nol seppi tanto pregare d'amore, ch'elli avesse di me mercede* (Z. 25-26): Bestimmen Sie die Funktionen von *che* in den beiden Nebensätzen! Inwiefern handelt es sich bei der ersten Verwendung von *che* um eine Konstruktion, die man als nähesprachlich bezeichnen könnte?

**III Text und Sprachgeschichte**

- 7) Der Textausschnitt stammt aus dem *Novellino*, einer Textsammlung, die Ende des 13. Jahrhunderts entstand. Gehen Sie kurz auf die Quellen dieser Textsammlung ein und ordnen Sie die Sammlung in die literarischen Traditionen des Mittelalters ein!
- 8) *La navicella, sanza vele, fu messa in mare con la donna. Il mare la guida a Cammalot* (Z. 15-16): Kann die auffällige Verwendung der Tempora in diesem Textabschnitt mit der Entstehungszeit des Textes in Verbindung gebracht werden? Und wenn ja, warum?

## Thema Nr. 2

### Pizza Napoletana

La pizza napoletana dal 4 febbraio 2010, è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita della Comunità Europea. Nel 2011, la pizza napoletana è stata presentata dall'Italia come candidata al

- 5 riconoscimento UNESCO come Patrimonio immateriale dell'umanità.

L'espressione **Pizza Napoletana**, data la sua importanza nella storia o nel territorio, viene usata in alcune regioni come sinonimo per pizza alta e tonda.

La sua nascita è riconducibile alla metà del Settecento, infatti, in quel periodo Vincenzo Corrado, in un trattato sulle abitudini alimentari della città di Napoli,

- 10 scrisse che il popolo napoletano usava condire la pizza ed i maccheroni con il pomodoro. Le prime pizzerie comparvero a Napoli nel corso del XIX secolo e fino alla metà del XX secolo esse furono un fenomeno esclusivo di quella città. Dalla seconda metà del Novecento le pizzerie si sono diffuse ovunque nel mondo.

- 15 La caratteristica principale della **Pizza Napoletana** è soprattutto la sua pasta preparata con un **impasto**, la cui ricetta non prevede grassi, morbido ed elastico, che viene steso a mano fino a formare un disco senza toccare mai i bordi che formano il tipico **cornicione** alto 1 centimetro o 2, mentre la pasta al centro sarà alta circa 3 millimetri.

- 20 Secondo i puristi sono solo due le pizze della tradizione napoletana, la **Marinara** e la **Margherita**, tuttavia sono presenti numerose varietà di pizza con i più svariati condimenti, come la **Capricciosa**, la **Quattro stagioni**, i **Quattro formaggi**, la **Diavola** e molte altre.

- 25 La cottura della Pizza Napoletana deve essere eseguita in forno a legna a circa 485°C per circa 90 secondi. Per ulteriori approfondimenti vi rimandiamo anche al sito <http://www.comefarelapizza.info>.

<http://www.ricettapizzanapoletana.it/20/06/2014>

**Beantworten Sie vier der acht Fragen, wobei aus Gruppe I und III jeweils eine Frage, aus Gruppe II zwei Fragen zu beantworten sind!**

**I. Text- und Varietätenlinguistik**

1. Charakterisieren Sie an ausgewählten Beispielen aus dem Text das sprachliche Profil des Textes (Lexik, Morphologie, Syntax)!
2. Charakterisieren Sie den Text anhand formaler und funktionaler Kriterien als Exemplar einer Textsorte! Erläutern Sie, ob und welche Auswirkungen das Publikationsmedium auf die Textgestaltung (Makro- und Mikrostruktur) hat!

**II. Grammatik und Lexikon**

3. Kommentieren Sie die Wortbildung folgender Beispiele aus dem Text: *Comunità Europea* (Z. 3) *territorio* (Z. 7), *riconducibile* (Z. 8), *soprattutto* (Z. 15), *Capricciosa* (Z. 22), *approfondimento* (Z. 25)!
4. Ermitteln Sie die im Text verwendeten Tempusformen und erläutern Sie deren Funktion!
5. Erläutern Sie an Beispielen aus dem Text die Bildung und die Funktion passivischer Konstruktionen im Gegenwartsitalienischen! Gehen Sie dabei auch auf die Funktion der Agensergänzung bzw. Agensunterdrückung ein!
6. Nehmen Sie nach einem Syntaxmodell Ihrer Wahl eine Satzanalyse des Abschnitts „*La caratteristica ... 3 millimetri*“ (Z. 15 bis Z. 19) vor!

**III. Lautung und Graphie**

7. Erläutern Sie an Beispielen aus dem Text das Verhältnis von graphischer und lautlicher Doppelkonsonanz im Italienischen!
8. Definieren Sie ausgehend von Beispielen aus dem Text und ggf. eigenen Ergänzungen die Begriffe *Digraph* und *Trigraph* und erklären Sie deren Rolle in der italienischen Orthographie!