

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 30

Rubrik: Limmatspritzer

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Sommertirggel

«Wänd Sie nöd probiere?» fragte mich die Frau am Stand beim Eingang zu einem Zürcher Warenhaus und streckte mir ein Degustationskörbchen mit Tirggelteilen entgegen. Es dauerte einen Augenblick, bis ich geschallt hatte. Denn Tirggel gelten weitherum als typisch zürcherisches Festgebäck für Samichlaus- und Weihnachts- und eventuell noch Silvestertage. Im Sommer pflegt die Tirggelproduktion im allgemeinen zu ruhen. Und an diesem Tag, an dem ich degustierte und hernach auch kaufte, steckten wir immerhin schon recht tief im Juli drin.

Diese Tirggel sind genau gleich wie die Wintertirggel. Tatsächlich, da gibt – und nun schon das dritte Jahr, erfahre ich verwundert und ahnungslos – nun jemand den Auftrag für so undso viele Tirggel. Und die werden im Juli geliefert und mitten in Zürich angeboten. Weihnachtsgebäck? Ich lasse mich mit der zuständigen Abteilungs-Chefin verbinden. In ihrer zwar durchaus resoluten Stimme schwingt eine Portion Misstrauen mit: Wozu ich da Bescheid wissen müsse, worum es gehe. Und so weiter.

Also, lässt sie sich schliesslich ein Stück weit herab, da sei doch gar nichts Besonderes daran. Das heisst, Besonderes schon insfern, als sonst niemand in Zürich im Sommer Tirggel anbietet. Aber von wegen Festgebäck! «Was glauben Sie denn», sagt sie forte, «was die Berliner Pfannkuchen einst gewesen sind? Fasnachtsgebäck! Und die Schenkeli, die man heute während neun Monaten im Jahr bekommt? Und die Basler Leckerli, ganz ursprünglich? Weihnachtsgebäck war das, Neujahrsgebäck, Fasnachtsgebäck vielleicht.»

So, nun wusste ich's. Das heisst, die Basler Leckerli machen mir Kummer. Denn wenn das gar nicht stimmt, dann bin ich schön angeschmiert, und

man wird mir allenfalls empfehlen, mich an Ort und Stelle, dort wo der Rhein sein gewaschenes Knie hat, zu erkundigen. Lassen wir es darauf ankommen!

Im übrigen, sagte die Dame noch am Telefon, gehe es fast um eine Art Pionierarbeit. Denn die Tirggel seien ideal als Zwischenverpflegung am Strand, auf Wandertouren. Er sei übrigens auch ein «Mitnehmsei» für Touristen, für ausländische. Und die seien schliesslich vor allem im Sommer bei uns, nicht an Weihnachten.

Gebrauchsanweisung

Das schweizerdeutsche Wörterbuch definiert unseren Zürcher Tirggel als «dünnen Honigfladen, Flachgebäck mit eingepresstem Bild». Schnöder behaupten zwar, von Nichtzürchern werde der Tirggel meist mehr der Bilder als des Geschmacks wegen geschätzt und von ihnen gelegentlich leicht abschätziger als «Helge-Brättli» bezeichnet. Aber diese Auswärtigen wissen möglicherweise gar nicht, wie man Tirggel essen soll, wobei «essen» schon fast zuviel gesagt ist. Man zerbeissst sie nämlich nicht, sondern versaugt sie, lutscht sie ungefähr. Ein Intensiv-Zürcher hat uns vor Jahrzehnten genau geschildert, wie es gemacht wird:

«Der Kenner bricht mit den Fingern ein Stück ab, das nicht zu gross und nicht zu klein sein darf; das trölt er im Munde, und seine Zunge geht mit dem Tirggelsplitter so behutsam um wie ein Brautwerber mit seiner Schwiegermutter. (Gemeint ist wirklich der Werber; ist die Braut erst einmal seine Frau, wird der Umgang mit der Schwiema – äxgüsi! – vielleicht auf weniger behutsame Art gepflegt.) Item: Das ist ein Einwickeln und Umwenden, ein seelisches Befühlen und Abtasten! Denn der Tirggel öffnet sein

Inneres nicht auf den ersten Zahnhib; erst nach und nach löst er sich, und es dauert eine Zeit, bis er seinen wahren Charakter, seine Vorzüge, seinen Wert offenbart. Er ist ein Gebäck, das mehr mit der Zungen spitze als mit den Zähnen gegessen werden will, aber dann entdeckt man, dass auf dem Grunde seiner puritanischen Nüchternheit Honiggeschmack liegt.»

Jaja, so ernst kann das Tirggellutschen für den «Einge fleischten» sein. Dass der Honig übrigens in diesen Gebäcken eine so grosse Rolle spielt, kommt daher, dass zur Zeit ihrer Entstehung der Rohrzucker bei uns noch nicht bekannt war. Der kam als kostbares Zeug erst im 12. Jahrhundert aus dem Orient. Es sei denn, mein Lexikon lüge. Vorher ... ja, sogar Karl der Grosse (sein Name kommt bei uns im Zusammenhang mit dem Grossmünster oft vor) hatte auf einem seiner Güter fünfzig Bienenstöcke.

Viele Zürcher bedauern natürlich, dass nicht ein Zürcher (es war aber auch kein Russe) die Tirggel erfunden hat. Tirggelmodell findet man noch in anderen Schweizer Kantonen. Und die noch heute fortlebende Gestalt haben uns die Römer beschert; in Ostia und in Aquincum bei Budapest, in Trier und in Köln sind Hunderte von römischen Modellen gefunden worden, die unsern mittelalterlichen Formen schönstens gleichen.

Vom Sündenfall bis Wilhelm Tell

Bei der Oberflächengestaltung der Zürcher Tirggel stehen nicht die Sprüche im Vordergrund, sondern bildliche Darstellungen. So ist's auch bei den Stücken, die ich da mitten im Sommer ge poschtet habe. «Die Dichter haben nicht gern auf Teig geschrieben», notierte einst der Zürcher Lokalredaktor Edwin Arnet. Immerhin existieren eine ganze Reihe von Tirggelsprüchen (auf den Modellen in Spiegelschrift), meistens kombiniert mit Bildsujets: Poesie aus dem Vergissmeinnicht-Album, Singgedichte von Logau, sehr Harmloses oft im Stil des Holperverses.

Und es gibt wohl nichts, was nicht auf unseren Tirggelmodellen dargestellt ist: biblische Motive vom Sündenfall bis zur Arche Noah, vom Tanz ums goldene Kalb (den von früher) bis zu Salomos Urteil, von Christi Geburt bis zur Passion. Dann Flora und Fauna, die ganze Tellgeschichte oder die Entwicklung des Mannes vom Säugling bis zum Greis in Bilderserien, städtische und ländliche Szenen, Familien- und Trachtensujets, heroische Rittergestalten und sogar Kopfbildnis-

se zum Verlutschen, Taten aus der Schweizergeschichte, die ja nur aus Taten besteht.

Und natürlich Wappen. Zei weise besass fast jede Zürcher Bürgerfamilie einen Model mit ihrem Wappen. Auch Stadtbehörden liessen wappengeschmückte Tirggelmodel für gebakene Präsente bei festlichen Anlässen stechen. Mehrere Zürcher Zünfte, auch auf spät eingemeindetem Gebiet, haben und verwenden noch immer ihre Tirggelmodel. Für bestimmte Anlässe lassen sie Tirggel (der Hersteller bewahrt die Model oft auf für Zünfte) auch unterm Jahr herstellen. Uebrigens verteilen die Zürcher am Zürchertag der «Expo» 1964 in Lausanne Züri-Tirggel, mitten im Jahr, fern von Weihnachten.

Frauen sind überrascht, wenn der Mann ihnen mitten im Sommer einen echten Honigtirggel heim bringt. Denn der sommerliche Tirggel des Zürchers ist sonst meistens ein Räuschchen. Oder gar ein Mordstirggel. Wie kam's zur Doppelbedeutung des Wortes? Die attraktivste, wenn auch nur auf Vermutung beruhende Erklärung ist diese:

Vom Zunftessen am Sechselfläuten brachten die Zünfter früher den daheimgebliebenen Angehörigen als Entschädigung fürs Nichtdabeigewesensein (Zunftessen sind Männerache. Wo bleiben die Frauenzünfte?) ein «Bhaltsi» heim, nämlich einen fürs Fest eigens hergestellten Zunfttirggel. Der Brauch versandete, mancher Zünfter kam schliesslich mit leeren Händen und nur noch, dezent schwankend, mit seinem Spitzlein, seinem privaten «Tirggel» heim. Und da mögen die Gattinnen enttäuscht-entrüstet ausgerufen haben: «En schöne Tirggel bringsch du mir mit als Gschänkl!» So ist – vielleicht, vielleicht – aus dem Tirggel auch noch der «Tirggel» mit Gänsefüsslein geworden.

Zu den berühmtesten Tirggelsprüchen gehört: «Ehret die Frauen, sie backen und trölen himmlische Kuchen für irdische Lölen.» Ferner: «Suchst du einen Toren, fass dich bei den Ohren.» Ich hab die Hand schon am Ohr ...

GSTAAD
1100–3000 m ...
... im «Grünen Hochland»

Lieben Sie Menuhin?

An 13 Konzerten des YEHUDI MENUHIN FESTIVALS können Sie in seiner Nähe sein. Berühmte Solisten und Orchester wirken mit!

Prospekte und Programme durch Verkehrs Büro 3780 Gstaad. Telefon 030 / 410 55

Champagne
BOLLINGER



Vertrieb: Berger Bloch AG, 3000 Bern 5