

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 2

Artikel: Die kleine Anregung
Autor: Sigg, Susanna
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079167>

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: 12.01.2026

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

Zu Hause angelangt werden die Tirggel nach Größe und Gewicht in Cellophan verpackt, damit der feine Geschmack nicht verloren geht. Und dann sind wir bereit für den Verkauf im November. Mit großer Freude und viel Stolz bieten wir diese schönen, schmackhaften Süßigkeiten an, hat doch das Verständnis für den alten Brauch in den letzten Jahren bei vielen, vor allem bei den jungen Zürchern, stark zugenommen. Daß unsere Tirggel noch echte «Schnudertirggel» sind und nicht Hundekuchen, wie uns eine alte Zürcherin erklärte, wird weiterum geschätzt (Tirggel sollen nicht knusprig sein). Während des ganzen Novembers und bis zum Samichlaus posten die Zürcher ihre Tirggel und bringen mit dem Honiggeschmack ein Stück altes Brauchtum nach Hause. Im Chlaussack dürfen die Tirggel nebst Nüssen und Mandarinen nicht fehlen. Nach dem 6. Dezember sind hauptsächlich die Aufsätze gefragt, eignen sie sich doch besonders gut für ein nettes Präsent.

Noch ein letztes Mal vor Jahresabschluß kommen die Tirggel zu Ehren. Dann, wenn Zürigotten und -götti ihren Patenkindern helfen. Die Helsete, ein alter Zürcherbrauch, ist das Überbringen des Silberbesteckes für das Patenkind. Viele tragen die Helsete Mitte Dezember ins Haus, andere am Berchtelistag, dem 2. Januar. Die silberne Gabel oder der Löffel liegen auf einem mit Süßigkeiten bunt gemischten Kartonteller, der von der Jugend mit begreiflichem Jubel begrüßt wird. Eine kleine Tragödie, wenn in einer Familie das eine Kind eine Zürigotte hat, das andere «nur» eine auswärtige! Der Brauch, am Berchtelistag zu helfen, scheint mir besonders nett, ist dies doch noch eine letzte Gelegenheit, Tirggel und andere Chröli zu genießen.

Wie schön, daß auch im großen Zürich diese alten Bräuche noch bestehen. Mögen viele Junge diese «Tirggelkultur» weiterpflegen und sich daran freuen. Wir werden unser Möglichstes dazu beitragen.

Gute Tirggelzeit!



Am Cheminée-Feuer

Es gibt Leute, die haben ein Cheminée. Und weil das Cheminée sie viel Geld gekostet hat, haben sie keines mehr, um darin Kotelette oder Steaks zu braten. Sie grillieren «nur» Servelats oder Wienerli und, wenn es hoch hergeht, Bratwürste. Vielleicht haben sie aber Ideen. Eine gute Idee wäre zu den Würsten einen **Kabissalat à la Tante Louise** zu servieren.

Für 6 Personen brauche ich zirka 600 g fein gehobelten Kabis, den ich in 1 dl kaltgepreßtem Olivenöl (aus der Büchse – wir lieben seinen herben Geruch) ziehen lasse. Lange. Bis zu drei Stunden. Vor dem Anrichten bereite ich eine Sauce zu aus $\frac{1}{2}$ dl Gewürzessig, etwas Mayonnaise aus der Tube (nicht viel, Öl ist ja schon am Salat), ein paar Tröpfchen Zitrone, Streuwürze und einer kleinen Prise Cayenne-Pfeffer. Mit dem Kabis vermischen. Und nun kommen auch noch gewaschene und getrocknete Weinbeeren dazu. Und als Clou: in kleine Würfel geschnittene Ananas. Vielleicht mögen Sie, wie wir, 6 Scheiben auf die angegebene Menge Salat. Ich gebe auch noch etwas Ananassaft in die Sauce. Im Herbst dürfen Sie, anstatt Weinbeeren, frische blaue Tesserintrauben verwenden, ungefähr

400 g. Sie schmecken leicht rauchig.

Für meinen **Käsesalat** mische ich eine Sauce aus: 3 Eßlöffel Gewürzessig, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Senf, 3 Eßlöffel Mayonnaise aus der Tube, einen gehäuften Teelöffel Streuwürze, einem Gutsch Mostarda-Sauce (das ist die Sauce von Senffrüchten). Dieser Gutsch ist das Geheimnis des Erfolgs! Die Sauce reicht für ungefähr 6 Personen, dazu kommt pro Person 100 bis 150 g Käse. Ich nehme halb Emmentaler, halb Tilsiter. Meist mogle ich ein wenig. Zugunsten des Tilsiters. Ich finde ihn zarter. Dann mogle ich weiter und mische eine Handvoll Bananenräddchen darunter. Das macht den Salat mürbe und leicht süß. Im Herbst kann man eventuell auch Traubeneeren und gewürfelte Mostardafrüchtli dreintun.

Haben wir einen Rest Wasserreis, wird der mit obiger Sauce und einem beliebigen Fruchtgemisch zu einem delikaten **Reissalat**. Man kann zum Beispiel sterilisierte Birnen, Aprikosen oder Ananas unter den Reis mischen.

Maissalat habe ich auch schon zu den Würsten serviert: Im Salzwasser gekochte und abgekühlte Maiskörner mit glasig gebratenen Speckwürfchen vermischen.

Wenn's fest pressiert, ist sogar eine Büchse weiße Böhnli recht: wir mischen sie zum **Böhnlisalat** unter die Salatsauce, schneiden Salzgurkenräddli und gefüllte Olivenräddli hinein und vermischen mit gehackten Zwiebeln.

Auch den **Kartoffelsalat** kann man mit wenig Aufwand etwas aufmöbeln: wir mischen kleine viereckige Peperonstücklein darunter. Susanna Sigg



100 Jahre

Confiserie Schurter

am Central, Zürich

Zur Vorweihnachtszeit: Züri-Tirggel, Honigläckerli, Anismödeli und Züriläckerli.