

Zeitschrift: Zürcher Taschenbuch
Herausgeber: Gesellschaft zürcherischer Geschichtsfreunde
Band: 59 (1939)

Artikel: Altzürcherische Tirggel und Tirggelformen
Autor: Weber, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984981>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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



Altzürcherische Tirggel und Tirggelformen.

Von Ernst Weber, Postbeamter, Zürich.

Nach einem Vortrag,
gehalten vor der Antiquarischen Gesellschaft Zürich
am 6. Dezember 1937.

Weihnachten ohne Tirggel sind für den Zürcher etwas Undenkbares. In den Schaufenstern der Zuckerbäcker ist das goldbraune, dünne Gebäck mit seinem heimeligen Bilderschmuck fast der erste Vorbote des nahenden Festes. Und kein Zürcher, wo immer in der weiten Welt er auch sein Zelt aufgeschlagen hat, will zu Weihnachten seine Tirggel missen.

Aber nur wer in unserer Stadt oder an ihrem See aufgewachsen ist, hat dieses innige Verhältnis zu dem aus grauer Vorzeit uns überkommenen Leckerbissen. Schon die Winterthurer haben einen nur wenig schönen Namen dafür. Basler oder Ostschweizer werden den Tirggel und seine süßen Geheimnisse überhaupt nie ergründen oder verstehen lernen.

Der Tirggel ist uralt und geht jedenfalls auf kultische Gebräuche und Opfergaben zurück. Schon die alten Römer haben ihm die noch heute fortlebende Gestalt gegeben. In Ostia bei Rom, in Aquincum bei Budapest, aber auch in Trier und Köln sind Hunderte von Kuchenmodellen gefunden worden. In der Form, teilweise sogar im Bildinhalt gleichen sie erstaunlich denen des XV. Jahrhunderts. Vielleicht haben dann die Klöster auch diesen Brauch ins Mittelalter hinübergerettet; es gibt viele Tirggelmodelle aus Klöstern, und wem von uns wären in der Kinderzeit bei einem Besuche im Kloster Fahr nicht die Nonnenkräpflein die unbedingte Hauptsache gewesen?

Allein schon die guten Sachen, die zur Herstellung des Tirggels gebraucht werden, weisen auf früheste Zeiten der



Amazone, von Rudolf Brennwald



Vorder- und Rückseite (Kindlifresser) des Modells
der Familie Meyer von Knonau

Verwendung bei festlichen Anlässen hin. Er stammt aus einer Kulturperiode, in der Zucker noch unbekannt war und der Tirggel mit Bienenhonig gesüßt wurde. Heute allerdings wird Weißmehl, Honig und Zucker genommen. Ein weiteres Anzeichen ehrwürdigen Alters scheint noch das konservative Festhalten am Brauch zu sein, den Tirggel ausschließlich auf Samichlaus und Weihnachten, früher auch zum Berchtoldstag als eigentliches Fest- und Geschenkgebäck herzustellen. Im Gegensatz dazu waren Offleten und Hüppen neben einem Glase Rotwein noch bis Ende des XIX. Jahrhunderts während des ganzen Jahres die offizielle Bewirtung eines Besuches im besseren Zürcherhause.

Es ist schwer, den Namen Tirggel oder Dirgeli (Honigkuchen, placenta melita) etymologisch zu definieren. Das bayrische Idiotikon nennt einen Teig, dem keine Hefe beige-mischt ist: Daerkel. Laut tirolischem Idiotikon bezeichnet man mit „Taerkel“ etwas, das nicht recht wächst, klein, niedrig bleibt; es wird sinngemäß auch auf Tiere und Pflanzen angewendet. Nach dem schweizerischen Idiotikon bedeutet „torggle“ in etwas Zähflüssigem rühren, die Kinder torggled in etwas. Dirgeli heißt aber auch ein Ding, dem man nicht gleich den Namen geben kann, also etwas ganz Allgemeines. Man sagt auch von einem bleichen Gesicht, namentlich Männergesicht: Er hat ein Dirggeligesicht. Dirggelig ist der Teig, der ungeschickt angemacht oder auch nicht ganz ausgebacken ist. Die Todesanzeigen in den Zeitungen wurden ihrer Umrahmung wegen mit der Bemerkung: „Dä hät wider vill Tirggel“ zur Kenntnis genommen. „Er hät en Tirggel“ wird von einem Manne gesagt, der etwas viel Alkohol genossen hat. Der Name Tirggel wird sonst noch als Bezeichnung für langsame, unkluge und ungeschickte Leute angewendet.

1461 klagt Cunrat Hanteller gegen Heini Süller, „er hette einem Knaben Tirgely brochen.“ Im Jahre 1487 wurde zu Dägerlen Margaretha Stucki-Bucher von Oberwil als Hexe lebendig eingemauert, weil sie u. a. einen Mann mit einem vergifteten Tirggel getötet haben sollte.

Natürlich ist auch der gute Tirggel den alles erfassenden Mandaten der hohen Obrigkeit nicht entschlüpft. So wurden 1644 und 1685 allen Büñsten die kostbaren Mittagsmähler am Berchtoldstag aberkannt und das bei diesen Anlässen geübte Geben von Ringen, Dirgelenen und Veltliner durch Ratser-

kenntnis verboten. Die Weggenzunft bestellte aber Anno 1670 ein neues Tirggelmodell, da das alte zu klein sei.

Unerläßlich zur Herstellung des Tirggels als Festgebäck ist das Model. Unter den Tirggel- und Kuchenmodellen aller Nationen finden sich Exemplare vom naivsten, stümperhaften Versuch bis zu solchen, die mit größtem handwerklichen Können, sogar mit künstlerischer Hand ausgeführt sind und dem Kunstempfinden aller Zeitepochen Ausdruck geben. Die Tirggelmodel sorgten, nächst dem Holzschnitt, in hervorragender Weise für Vermittlung von volkstümlichen Bildtypen.

Es ist von besonderem Reiz, sich gleichsam mit den vergangenen Geschlechtern zum festlichen Mahle zu setzen, um zu sehen, welche Bilder sie vor allem schätzten; denn man darf doch annehmen, daß nur wertgehaltene Vorstellungen und Bilder dazu ausersehen wurden, die Tirggel zu schmücken. Natürlich folgten diese Schilderungen genau den Stilwandlungen und Modeströmungen, so daß sich im Laufe der Jahrhunderte geradezu eine eßbare Kunstgeschichte ergab.

Leider besteht bis jetzt noch keine zusammenfassende Arbeit über dieses Gebiet. Der Liebhaber und Sammler ist gezwungen, sich Aufklärung und Notizen in allen möglichen Veröffentlichungen, Zeitschriften und Museumskatalogen zusammenzusuchen.

Die schönste und beste Arbeit, mit wundervollen Bildern, ist verfaßt von W. von Bode und W. F. Volbach, erschienen im Jahrbuch der Preußischen Kunstsammlungen von 1918, unter dem Titel: „Mittelrheinische Ton- und Steinmodel aus der ersten Hälfte des XV. Jahrhunderts“. Leider glauben die Verfasser nur sehr bedingt an die Bestimmung dieser wirklich wundervoll fein gravierten Model für Kuchen oder Tirggel.

Ebenso kommt Marc Rosenberg im Jahrbuch der Preußischen Kunstsammlungen von 1922 zu folgenden Schlüssen: „Vor dem Kupferstich und vor dem Ornamentstich sind die Kunstmodel die käufliche Kunst für die erste Hälfte des XV. Jahrhunderts. Diejenigen, die auch nach dem Verblühen der klassischen Modelzeit noch aus eben jenen Kunstmodellen Nutzen zogen, waren die Hausfrauen und die Zuckerbäcker.“ Diese Behauptungen sind indessen nicht unwidersprochen geblieben, und besonders Prof. Dr. Friedrich Bothe hat in der



- Links oben: Unbekanntes spätgotisches Allianzwappen
 Rechts oben: Allianzwappen Falk/Amberg von Baden i. A.
 Mitte: Die Wappen der 13 örtigen Eidgenossenschaft
 Links unten: Allianzwappen Hofmann/Dürler von Winterthur
 Rechts unten: Standeswappen von Glarus

leider eingegangenen Zeitschrift „Alt-Frankfurt“ vom September 1928 den Beweis erbracht, daß es sich doch um Kuchenformen handelt, und zwar u. a. auf Grund von Vermögensinventaren von 1524, in denen solche Steine ausdrücklich als Kuchenformen bezeichnet sind.

Mit der Geschichte der Gebädbrote, wie er sie nennt, und ihrer Zurückleitung auf meist sehr alte, vielleicht altgermanische, z. T. antike, durch die Klöster überlieferte Opfergaben, hat sich eingehend Max Höfler im Archiv für Religionswissenschaft, Leipzig 1907, befaßt. Dabei führt er alle nur denkbaren Gebäckformen an.

Ueber die Funde von Aquincum schrieb 1932 Val. Ruzsinsky zwar ungarisch, aber mit deutschen Anmerkungen von Dr. Klersch, Köln, und über diejenigen von Ostia findet sich ein Aufsatz in der „Germania“ von 1935.

Im Dezemberheft der Zeitschrift „Atlantis“ von 1936 weist Hauptkonservator Gröber, München, auf den heiligen Eligius hin, der im 7. Jahrhundert dagegen wetterte, daß im Januar Gebäck in Gestalt von Heren und Hirschen, ja sogar nicht ganz anständige Darstellungen in abergläubischer Weise hergestellt würden.

Sehr interessant ist es nun, die Verbreitung dieser Gebäckformen zu verfolgen. In Italien scheinen diese aus der Mode gekommen zu sein. Dagegen findet man solche in Aachen, Köln, Frankfurt, den Rhein hinauf. Sehr beliebt waren sie in Württemberg, Bayern, Tirol, Oesterreich bis gegen Preßburg hinunter.

Am reichsten aber haben sie sich in der Schweiz entfaltet. Es gibt denn auch kein Museum, das eine so reiche Anzahl von diesen Formen in erlesenen Exemplaren sein eigen nennt wie das Schweizerische Landesmuseum.

Aber wir finden die Türggelformen nicht in der ganzen Schweiz. Basel, der Aargau, Schaffhausen, St. Gallen, vor allem aber Zürich, sind ihre Heimat. Wir treffen sie auch, immerhin spärlicher, in Einsiedeln bis Glarus und Graubünden. In der Zentralschweiz, mit Ausnahme von Luzern, der Süd- und Westschweiz sind sie ausgesprochen selten. Die Brienzerschnitzer haben nie Kuchenformen geschnitten. — Sollte auch bei dieser Tradition der berühmte Aaregraben kaffen?

Von den schon erwähnten gotischen Modellen sind bis jetzt nur etwa 150 Stück bekannt. Sie gehören zu den Kleinodien

der Museen, die das Glück haben, solche zu besitzen. Dem privaten Sammler sind sie leider unerreichbar. Mit der Zeit der Renaissance wurden sie häufiger, um im 16. und 17. Jahrhundert den Höhepunkt der Beliebtheit und Verbreitung zu erreichen. Man geht wohl kaum fehl, wenn man diese Entwicklung dem Bekanntwerden und der stets wachsenden Verbreitung des Zuckers zuschreibt, der beim Gebäck den teuren Honig immer mehr ersetzte. Das 18. Jahrhundert brachte noch oft gute Stücke hervor, das 19. zehrte, mit rühmlichen Ausnahmen, von den vorhergegangenen, und das 20. lebt sozusagen nur noch von ihnen.

Material. Die edlen gotischen Model der rheinischen Gegend sind aus Stein oder danach hergestellten Abgüssen aus Ton. Das Material der schweizerischen Stücke ist Holz, und zwar meistens Apfel- oder Birnbaumholz.

Später machte man auch Formen aus Zinn; sie sind aber selten. In der Biedermeierzeit liebte man für anspruchsvollere Formen Buchsbaumholz in dünnen Blättchen, die dann auf Blöcke von anderem Holz geleimt wurden.

Sehr oft wurden von den Holzformen durch die Hafner Vervielfältigungen aus Ton hergestellt und gebrannt. Die Originale waren aber immer Holz. Die gebrannten Tonmodel sind natürlich schärfer als die hölzernen, die vom Gebrauche und vom vielen Waschen in den Konturen weicher geworden sind. Man ist aber immer wieder erstaunt, wie die alten Formenschnneider diesen Umstand genau gekannt und berücksichtigt haben.

Formen. Mannigfaltig wie die Darstellungen sind auch die Formen der Model. Zuerst herrschen die runden und rautenförmigen vor, erst später kommen dann die langweiligen rechteckigen dazu. Bei Wappenschildern, Tier- oder Menschen Darstellungen folgen die Formen oftmals den Konturen des Dargestellten. Es gibt auch ganze Zusammensetzspiele aus Segmenten und ebenso walzenförmige Model.

Etwas ganz Raffiniertes haben sich die Bollhofer von Altenklingen ausgedacht; sie hatten einen runden Wechselrahmen mit ihrem Wappen und Rankengeflecht. In den Rahmen konnten sie dann allerhand verschiedene Model einlegen.

Die Darstellungen. Es gibt eigentlich nichts, das nicht auf Modeln dargestellt worden wäre. Einen breiten Raum nehmen die Motive aus biblischen Erzählungen ein, und zwar



- Links oben: Samichlaus mit Wappen Lavater/Brunner
 Rechts oben: Bauerntanz
 Links unten: Der reiche Mann und der arme Lazarus
 Rechts unten: Hirschjagd mit Netz

von der Schöpfungsgeschichte bis zur Offenbarung Johannis. Dabei scheint immerhin das alte Testament bevorzugt worden zu sein und daraus besonders die pikanteren Damen, wie Bathseba, Madame Potiphar, Judith usw.

Dann wurde in Allegorien geschwelgt; sehr beliebt waren geschichtliche und häusliche Szenen, sogar Bildnisse. Auch lustige Vorkommnisse wurden nicht vergessen.

Es gibt ein Model mit dem Wappen König Heinrichs II. und der Diana von Poitiers. Das Netze an diesem Stück ist, daß es aus einem schweizerischen Nonnenkloster stammt. Königliche Amouren wurden also auch damals schon weithin beachtet.

Vor allem aber war in der wappenfreudigen und bürgerstolzen Schweiz das Wappen bevorzugter Gegenstand der Darstellung. Es gibt wohl keine Bürgerfamilie von Zürich, die nicht mindestens ein Model mit ihrem Wappen besessen hätte. Im 17. Jahrhundert gehörte es geradezu zum guten Ton, sich bei der Verheirathung ein solches Stück mit dem Allianzwappen zuzulegen, und dieser schöne Brauch ging vom Patriziat bis zu den Bauernfamilien. So kennt man z. B. von den Meyer von Knonau wenigstens ein halbes Duzend.

Die Künstler. Sie sind zum größten Teil unbekannt. Aus dem ersten Viertel des 16. Jahrhunderts kennt man den Namen des Frankfurter Goldschmieds und Münzwardeins Hartmann Ristener als Stecher von Ruchelsteinen. Auf dem schönen großen Model mit dem Stadtwappen und den Aemterwappen des Zürcher Zuckerbäckers Tobler an der Augustinergasse, der noch jetzt damit „tirggelet“, findet sich auf der Rückseite die Inschrift „Hans Baschi Ritt“, gefolgt von einem Schweizerdolch, ähnlich wie Nicolaus Manuela's Signet. Wir gehen wohl kaum fehl, wenn wir Hans Baschi Ritt als den Urheber dieses schönen Stückes ansehen; denn die Ritt sind eine Zürcherfamilie.

Der wichtige Beruf des Modelstechers, der ja auch für Ofenbauer, Gießer und viele andere Gewerbe tätig war, verlor immer mehr an Bedeutung. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts und der folgenden Zeit scheinen es nur noch ländliche Meister gewesen zu sein, die vornehmlich Tirggelformen stachen und diese dann den Bäckern verhauferten. So hat der Tirrgel als Backwerk dem alten, einst so hochstehenden Beruf des Formstechers noch jahrhundertlang zu einem, wenn auch kärglichen

Weiterleben verholzen. Da übrigens jeder Bäcker Tirggel machte, mußte er auch imstande sein, seine eigenen Model zu stechen. Diese Fertigkeit war bis Ende des letzten Jahrhunderts ein Bestandteil seiner Berufslehre. Große Künstler werden aber unter den Bäckern selten gewesen sein. Immerhin weist Zürich noch in der Mitte des letzten Jahrhunderts einen Zuckerbäcker auf, dem im Modelstechen manches liebenswürdige Kunstwerk gelungen ist. Sein Geschäft stand da, wo heute das Café Odeon sich befindet. Von den ältern Zürchern kann sich vielleicht noch der eine oder andere an Konditor Rudolf Brennwald erinnern. Er war 1820 geboren, wohnte an der Kruggasse 6 und übte sein Handwerk bis gegen Ende der 80er Jahre aus.

Die Besitzer. Nicht bloß Bäcker und Bürgerfamilien, auch Behörden, Zünfte und Gesellschaften waren stolz auf ihren Besitz von Modeln.

Der Rüde der Constaffel erscheint noch jetzt alljährlich auf ihren Tirggeln. An der 600-Jahrfeier der Zünfte war auf der Zentralbibliothek ein Model der Schmidenzunft ausgestellt, und andere Zünfte haben den schönen alten Brauch von neuem aufgenommen. Im Staatsarchiv finden wir in den Rechnungen des Amtes Töß vom Jahr 1617 die Notiz „10 ℓ 16 ß umb ein groß Kuchenmodel, dessen das Kloster gar mangelbar, ist mit sonderer Kommlichkeit gemachet und dem Husratodel inverlibet worden“. Vielleicht handelte es sich um ein Model mit dem Zürcher Standeswappen, umrandet von den Aemterwappen. Ein solches Stück ist im Landesmuseum ausgestellt.

Bäcker. Weil die Tirggel nicht in der Familie gemacht wurden, sondern beim Bäcker, hatte der Bäcker die Model in Verwahrung. Diese Model, oft wahre Kunstwerke, dienten also nicht etwa wie Silber, Zinn oder Kupfer, um mit Stolz Besuchern vorgewiesen zu werden. Nur auf Samichlaus und Neujahr erschienen dann die goldbraunen Tirggel mit ihren mannigfaltigen, wohlvertrauten Bildern auf dem Tische. Um so mehr müssen wir das Kunstbedürfnis der vergangenen Geschlechter ehren, die sogar vom schlichten Festtagstirggel eine künstlerische Form verlangten, während unsere Zeit sich damit begnügt, auf den Kuchen einen möglichst bunten Papier-Samichlaus zu kleben.
