Zeitschrift: Zürcher Taschenbuch

Herausgeber: Gesellschaft zürcherischer Geschichtsfreunde

Band: 75 (1955)

Artikel: Tirggel, Waffeln, Spanisch-Suppen : vier Jahrhunderte Zürcher Spezialitäten

Autor: Isler-Hungerbühler, Ursula

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-985097

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: 02.07.2025

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

Tirggel, Waffeln, Spanisch-Suppen

Vier Jahrhunderte Zürcher Spezialitäten

Von Ursula Isler-Hungerbühler.

Wenn der Mensch wirklich ist, was er ißt, müßte es ein leichtes sein, auch den Zürcher verschiedener Verstellungen zu entkleiden und seinen Ur-Charakter zu enthüllen. Zwar ißt er heute, dem Nimbus seiner unaufhörlich wachsenden Stadt getreu, immer farbloser und internationaler, genau so wie auch seine Kücheneinrichtung auf jeden Lokalkolorit verzichtet und sich so amerikanisch wie möglich gibt. Gehen wir jedoch ins vorige Jahrhundert und in die Küche von Klopstocks „Schinzin", welche so gerne hübsche Körbe sammelte[1]), oder besuchen wir das Haus „zum Schwanen", wo Frau Judith Geßner über das Menu nachsann, das sie den Wunderkindern Mozart aus Wien bei der Einladung vom 3. Oktober 1766 vorsetzen wollte[2]), dann finden wir eine Kultur der Küche und des Kochens, die heute nur noch als Erinnerung um bronzene Suppenschüsseln, um Tirggelmodel und schön bemaltes Tafelgeschirr geistert. Von allen zürcherischen Spezialitäten hat sich neben den Hüpen vor allem der zähe Tirggel erhalten, ältestes Gebäck unserer Stadt und Zeichen dafür, daß im Zürcher der puritanische Geist trotz großstädtischem Gehaben noch immer dominiert. Denn warum sonst würde er sich jeden Dezember mit Leidenschaft Zunge und

---

[1]) Conrad Escher, Chronik der Gemeinden Oberstraß und Unterstraß, Zürich 1915, S. 177.

[2]) Der junge Mozart in Zürich, Neujahrsblatt der Allgemeinen Musikgesellschaft Zürich, 1952, S. 8, 11, 14.

Gaumen an den Tirggeln zerkratzen, die eigentlich nur aus einem schönen Bild von Mehl und Wasser bestehen, vom Zürcher verehrt, von jedem Nicht-Zürcher als Eß-Strapaze gemieden? Zum Ausgleich hat sich der Zürcher in späterer Zeit das mondäne Zürcher Leckerli gesichert, dessen italienische Marzipansüße wohltuend die Wunden lindert, welche der währschafte Tirggel geschlagen — wer aber als alter Zürcher etwas auf sich hält, wird immer dem Tirggel den Vorzug geben, der für ihn untrennbar verbunden ist mit heiterer Geselligkeit, Pfänderspielen und „Stubenhitzen".

Das Alter des Tirggels verliert sich in nebelhaften Fernen — wer weiß, ob nicht schon Felix und Regula gegen die heidnische Sitte auftreten mußten, gebackene Teigplätzchen mit dem eingeritzten Zeichen des Donners und der Fruchtbarkeit in die Zweige heiliger Bäume zu hängen, auf steinernen Altären zu opfern? Hat sich doch die „Kindlifrau", gut bürgerliche Göttin der Fruchtbarkeit mit kugelrunden Kindern in Taschen und Körben, bis in die Tirggelmodel des 18. Jahrhunderts erhalten, allen Sittenmandaten gestrenger Stadtväter zum Trotz, die ihre Tirggel rein von jeglicher Anspielung erhalten wollten. Denn damals wurde gebüßt, wer einen Tirggel mit dem Bild einer Bathseba oder Susanna verkaufte oder aß, und keine Gotte durfte ihrem Patenkind zum Neujahr mehr als eine bestimmte Anzahl der durchsichtigen Brettchen schenken. Trotzdem gab es ständig Händel aller Arten um die Tirggel, sei es, daß mutwillige Gesellen einander die Tirggel zerbrachen, sei es, daß eine Ehefrau verdächtigt wurde, mit einem vergifteten Tirggel ihren Mann getötet zu haben...[3])

Wenn nun böswillige Psychologen den Zürcher als nüchtern, puritanisch und den holden Freuden des Leibes abgeneigt schildern wollten, weil er dem bretterharten Tirggel aus grauer Vorzeit die Treue bewahrt hat, so müßte ein feinerer Beobachter die Bürger unserer Stadt allen geistigen Genüssen zugewandt erklären, als Menschen, die mit den Augen essen und daher einem schön gestochenen Bild aus Mehl und Honig den Vorzug geben vor den fetten Bibern und Fladen der Ostschweiz, deren gröbere Dekoration in lauter Güte ertrinkt. Und

---

[3]) Ernst Weber, Altzürcherische Tirggel und Tirggelformen, Zürcher Taschenbuch 1939, S. 28ff.

klingt nicht dieses frühe Zürcher Tirggel-Rezept[4]) nach Nektar und Ambrosia: „4 Lott Imper, 3 Lott Zimmetpulver, 2 Lott Nägelipulver, 3 Lott Aenis, 3 Lott Coriander, 3 Lott Rosmäl, 1 Bächer voll Roswasser, alles in einem Bächer Honig angerührt"? Sicher muß man Zürcher sein, um den Nimbus des Tirggels ganz verstehen zu können, um den Tirggel mit Verstand und Herzlichkeit zu essen, was heißt, ihn voll Andacht zwischen Zunge und Gaumen weich werden zu lassen und dabei zu denken, daß schon Lavater diesen Ritus pflegte und Pestalozzi seinen Zöglingen am Berchtoldstag einen Tirggel neben das Weinbecherlein legte...

*

Aber auch der Zürcher lebt nicht vom Tirggel allein, und da heute als Zürcher Spezialität allenorts immer wieder die Bratwurst mit Rösti zitiert wird, möchten wir an dieser Stelle einmal ausführlicher die sogenannte Spanisch-Suppe mit dem zugehörigen Gefäß, der Spanisch-Suppenschüssel[5]), würdigen und in den ihr gebührenden Rang einsetzen. Dieses Gericht wird heute nur noch von ganz wenigen alten Zürcher Familien für große Tafelrunden zubereitet, und in unseren besten Restaurants bekommt man eher ein Kuriosum vom andern Ende der Welt vorgesetzt als diese Spezialität, mit der vielleicht schon Goethe bei Bäbe Schultheß bewirtet wurde.

Heute steht die Suppe auf dem Aussterbe-Etat. Sie mache dick, sättige nur scheinbar, verkoche alle Vitamine, sei langweilig — andere Jahrhunderte wußten es besser und begannen keine Mahlzeit ohne mehrere Suppen oder ein dickes Hafermus[6]). Ludwig XIV. ließ es sich nicht nehmen, von jeder der unzähligen Suppen wenigstens zu kosten[7]), und Goethe erwähnt am 12. Februar 1832, er habe „Suppe von Chocolade" gegessen[8]). Und wie hätten sonst die raren Kaffeebohnen erstmals in unserer Gegend auf einer Suppenbrühe schwimmend serviert werden

---

[4]) Gotthard Schuh und Edwin Arnet, Tirggel, ein altes Weihnachtsgebäck, Zürich 1941, S. 21.

[5]) E. A. Geßler, Spanisch-Suppenschüssel, Zürcher Wochenchronik 1917, S. 30.

[6]) E. A. Geßler, Gastmahls-Altertümer, Zürcher Taschenbuch 1926, S. 16.

[7]) Harry Schraemli, Von Lucullus zu Escoffier, Zürich 1949, S. 140.

[8]) Jahrbuch der Sammlung Kippenberg 1927/28: Goethes tägliche Tafel, S. 204.

können, ohne ein besonders inniges Verhältnis der Hausfrauen zur Suppe? Die Spanisch-Suppe oder Olla Podrida geht schon auf den ersten Zeilen von Cervantes „Don Quichote" in die Literaturgeschichte ein: „Mit etwas mehr Kuh- als Hammelfleisch darin". Weniger heldenhafte und materieller denkende Spanier kochen ihre Olla wie eine Art flüssigen Eintopf mit Kraut, Rüben und verschiedenen Bohnensorten, in die sich so vielerlei Fleisch wie möglich bettet, das Huhn nicht zu vergessen[9]). Das Gericht wird während Stunden gargekocht, Brühe und Fleisch nachher separat aufgetragen und „despues de Dios la olla", sagt der Spanier — „nach Gott die Olla".

Wie nun die Olla Podrida aus Spanien gerade nach Zürich kam, um sich hier nach allerlei Veränderungen festzusetzen, entzieht sich unserer Kenntnis. Die ältesten Suppenschüsseln stammen aus der Mitte des 16. Jahrhunderts, einer Zeit also, da kein Zürcher Regiment in spanische Dienste zog. Ein handgeschriebenes Zürcher Kochbuch von 1590 erwähnt zudem ein „Spanisch Muß", ein Berner Kochbuch „Spanische Läckerli"[10]), eine Wiener Rezeptsammlung „Spanische Milch" als Krankenkost.

Auch in Deutschland wurde die Spanisch-Suppe gekocht — ein Prunkbuch aus dem Jahre 1581 nennt 90 Zutaten für dieses anspruchsvolle Gericht! Doch scheint sie sich nirgends so eingebürgert zu haben wie gerade in Zürich; es gibt zudem vereinzelte Schüsseln mit Wappen von Schaffhauser Familien (Spleiß, Maeder). Als Unterschied zur „Olla Podrida" wird bei uns auf die eigentliche Brühe verzichtet, und die „Suppe" entpuppt sich als ein ungemein wohlschmeckendes Gemisch von schichtenweise eingelagertem, möglichst verschiedenartigem Fleisch, und Krautgemüse mit Sellerie und Rüben. Die Popularität dieser Mahlzeit entsprang auch wieder den strengen Grundsätzen der zürcherischen Regierung: an einem Sonntag besuchte die ganze Familie den Gottesdienst, Köchin und Mägde mit eingeschlossen. Um trotzdem ein schmackhaftes Sonntagsmahl auf den Tisch bringen zu können, stellte man die vorbereitete Spanisch-

---

[9]) Der Spanier nennt diese Art „Pucherò" und serviert sie ebenfalls im gleichen Topf, der zum Kochen gedient hat. In ländlichen Gegenden wird ein dreibeiniges Gefäß auf das Herdfeuer gestellt, vgl. auch Nr. 7/1951 der „Jungen Schweizerin", S. 2.

[10]) Freundliche Mitteilung von Herrn Harry Schraemli, Luzern.

Suppe in einem bronzenen Gefäß zugedeckt in den Kachelofen, oder noch früher auf die heiße Erdasche (dann stand die Suppenschüssel auf drei Beinen wie ein Tüpfi), und wenn die Familie nach Stunden verfroren und hungrig nach Hause kam, zog ihr der liebliche Duft der Spanisch-Suppe schon auf der Treppe entgegen. Das Fleisch hatte sich dabei auf so langsame Art lindgeschmort, daß auch Kohlverächter nur mehr den Saft des Fleisches spürten, und jeder aus dem kompakt gewordenen Gericht mit einem scharfen Löffel seine Portion herausschnitt, ohne mehr zu sehen, ob hier Schwein, Kalb oder Rind den Hauptanteil geliefert hätten.

Um unseren Hausfrauen zu zeigen, wie eintönig die Küche heute beliefert wird, vor allem was das Fleisch und die Gewürze anbelangt, drucken wir nachstehend das authentische Rezept[11]) einer Spanisch-Suppe oder „Spanischen Ohlie" ab: „Nimb 2 Pfund rindernes Bauchfleisch, laß sieden, heb die Brüh davon auff. 3 schweinerne und Hirschen-Ohrwängel die gesäubert und halb gesotten, ein geräuchte Ochsen-Zungen gar gesotten, geräuchtes und junges schweinernes Fleisch halb gesotten, geräuchtes Rindfleisch halb gesotten, 1 halb Pfund gesottene Cerbelabi in runde Scheibel geschnitten, 2 lämmerne Brüste halb gesotten, ein halb gemästeten Capaun halb gesotten, ein halb Pfund Ochsenmarch klein geschnitten. Mittlere gelbe Rüben, kleine weiße Rüben, kleine Scheer-Rüben geputzt, Zeller (Sellerie), Pastanati (Pistazien), 3 Hämpfli Knoblauch klein geschnitten, gebratene Köſten (Kastanien), schönen Köhl. Nimb ein bronzene Schüssel, leg eins nach dem andern hinein, zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsenmarch und Rüben, nimb ein lind gesalzene Rinds- oder Hennen-Suppen, seih sie darüber, gewürtz es lind ab. Deck es sauber zu und laß wohl durcheinander sieden. Oben darauff leg Bratwürst[12])".

---

[11]) „Ein gantz neues und nutzbahres Koch-Buch, in welchem zu finden, wie man verschiedene herrliche und wohl-schmäckende Speisen ..sehr künstlich und wohl zurichten ... solle. Wienn in Oesterreich bei Francisca Voigtin Wittib 1708", S. 32.

[12]) Einer freundlichen Zürcherin verdanken wir folgendes „zeitgemäßes" Rezept für die Spanisch-Suppe: „1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund geräucherte Rippli, ¼ Pfund kleine Bratwürstli, 2 Köpfchen Wirz, 2—3 gelbe Rüben, 2—3 Sellerieknollen, 3 Zwiebeln. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, leicht gesalzen und gepfeffert. Der Boden der Bronze-Schüssel wird mit Holzspießli kreuzweise belegt, mit Wirzblättern bedeckt,

Dieses Rezept stammt aus einem in Wien verlegten Kochbuch aus dem Jahre 1708, das unsere Hausfrauen eifrig konsultierten, denn neben der französischen galt die Wiener Küche als vorbildlich und sehr abwechslungsreich. Daß die Spanisch-Suppe sich in Zürich einer so großen Beliebtheit erfreute, hängt dabei nicht nur mit der frommen Sonntagsheiligung einzelner Haushaltungen zusammen, sondern sie kam auf unauffällige und daher besonders willkommene Weise dem Repräsentationssinn des Zürchers entgegen, welcher für die sachgemäße Zubereitung des Gerichtes eine spezielle Schüssel brauchte, die als Familienerbstück besonderes Ansehen genoß. Die Schüssel mußte, um der Herdhitze gewachsen zu sein, aus Bronze bestehen, und fiel aus diesem Grunde nicht unter das Luxusgesetz für silbernes Tafelgeschirr. Trotzdem erlaubte sie die Anbringung von allerlei Zierat und Wappenschmuck, was dem Standesbewußtsein regierender Familien schmeichelte.

Die meisten Spanisch-Suppenschüsseln, welche wir heute in zürcherischen Haushaltungen oder im Schweizerischen Landesmuseum antreffen, sind schöne Werke der Gießereikunst und mit einer Sorgfalt gearbeitet, die man sonst nur Glocken und Geschützen angedeihen ließ. Fast jedes Stück ist einzeln geschaffen worden und trägt das Allianzwappen der Familie neben Darstellungen der „Verkehrten Welt", Jagdszenen oder Bauerntänzen. Die Gefäße variieren im Durchmesser von 17 bis zu 23 Zentimetern, sind jedoch immer mit einem von einem Knauf gekrönten Deckel versehen, und die ältesten von ihnen stehen auf drei kurzen Beinen, wenn nicht ein dazu gehörender Rost die Wärme regulieren hilft. Als Prunkstücke eines gut bürgerlichen Haushaltes wurden sie nicht im verlorenen Guß, sondern sorgfältig nach hölzernen, geschnitzten Modeln hergestellt[13]).

Unter den nachweisbar in Zürich gegossenen Spanisch-Suppenschüsseln befinden sich Beispiele hoher handwerklicher Kunst, und man kann sie nicht würdigen, ohne zugleich der Füßli von Zürich zu gedenken, welche als berühmte Glocken-

---

worauf nun in verschiedenen Schichten die Fleischsorten und Gemüse folgen, bis die Form voll ist — etwas gepreßt, 1 Tasse Fleischbrühe zugegeben und 2½ bis 3 Stunden gedämpft. ½ Stunde vor dem Servieren fügt man die Würstchen, die extra gebraten werden, der obersten Schicht bei".

[13]) Hölzerne Gußmodel zu Spanisch-Suppenschüsseln befinden sich im Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummern 594 und 1323.

gießerfamilie in der Schweiz seit dem 14. bis gegen die Mitte des 19. Jahrunderts in lückenloser Folge ihre Erzeugnisse für Krieg und Frieden fabrizierte[14]). Gegen tausend Glocken, darunter die große Glocke von Knonau (1666), Geschütze und Mörser, und zahlreiche häusliche Gebrauchsgegenstände wie Türklopfer, Brunnenröhren, Gewichtssätze und unsere Spanisch-Suppenschüsseln wurden in der Gießhütte am Rennweg erstellt[15]). Eine zweite Gießerei entstand später zu St. Stephan und blieb bis 1830 in Betrieb, als sie in Flammen aufging und nicht wieder aufgebaut wurde[16]). Die große Verbreitung der Spanisch-Suppenschüsseln gerade in Zürich steht daher sicher auch im Zusammenhang mit der Leistungsfähigkeit der Gießerei Füßli; von anderen Hütten, wie etwa dem Betrieb der Maritz in Bern und der Weitnauer in Basel, sind uns keine dieser Gefäße bekannt.

Eine der ältesten Suppenschüsseln[17]) (vgl. Abb.) stammt aus dem Besitz der Familie Werdmüller-Landolt und wurde wahrscheinlich für den damaligen Constaffelherrn Christoph Werdmüller-Landolt (1642—1712) hergestellt. Sie zeigt die einfache Grundform eines runden, sich nach unten nicht verjüngenden Gefäßes, dessen streng und schmucklos gestalteter Deckel etwa einen Viertel der Gesamthöhe einnimmt. Der dazugehörende Rost steht auf drei Beinen, um vor zu starker Hitze zu schützen, doch scheint er nicht speziell für diese Schüssel gearbeitet worden zu sein, da die geknauften Beine nicht mit dem Deckelknauf übereinstimmen und sich die Gestaltung des Rostes als viel gröber erweist. Auch an der plastischen Verzierung der Gefäßwand erkennen wir, daß es sich um ein frühes Werk handeln muß: die Vorlage bildet ein ornamentaler italienischer Groteskenfries, der, um dem Allianzwappen Platz zu lassen, ziemlich ungeschickt in der Mitte eines Medaillons durchschnitten wurde. Die beiden Wappen passen daher kompositionell sehr schlecht mit dem Ornament zusammen; ihr Umriß wirkt spätgotisch spitz gegenüber den weichen Renaissanceformen, und das abge-

---

[14]) Karl Frei, Die große Glocke von Knonau. Jahresbericht Schweiz. Landesmuseum 1923, S. 94.

[15]) Sie stand bei den alten Füßli Stammhäusern „zum kleinen Mörsel", Rennweg 19, und „zum Trottbaum", Rennweg 15 und 17.

[16]) Friedrich Hegi, Geschichte der Zunft zur Schmiden, S. 153.

[17]) Schweiz. Landesmuseum. Inventar-Nummer 6964.

Spanischsuppenschüssel
mit Allianzwappen Werdmüller-Landolt

Spanischsuppenschüssel
auf dem Deckel Wappen Stokar und Mäder

sägte Groteskenband bietet formal eine schlechte Lösung, besonders da sich die Wappen dem Medaillon nicht im geringsten einordnen. Dieser Einwand tut jedoch der Ehrwürdigkeit dieses Gefäßes keinen Abbruch, er soll nur die Entwicklung betonen, vor welcher sowohl der künstlerische Sinn des Model-Schnitzers als auch die allgemeine Geschmacksrichtung der Auftraggeber damals standen. Denn glücklicherweise sind wir im Besitz einer etwas jüngeren und viel reicher gearbeiteten Schüssel[18]), ebenfalls Zürcher Arbeit, welche das genau gleiche Grotesken-Ornament wieder verwendet, nur daß hier das Medaillon zwischen den haltenden Greifenmenschen mit der zugehörigen Figur gefüllt ist. Die Wappen (Stokar und Mäder) setzte man auf den schön geschwungenen Deckel, dessen Maße in einem harmonischen Verhältnis (1 : 3) zur Gesamthöhe stehen (Abb.).

Diese jüngere Schüssel verrät eine viel sicherere Hand in der Gestaltung; die Form des Gefäßes allein mit ihren flüssigen, Übergängen scheint italienischer Goldschmiedekunst nachgebildet, wobei das Verhältnis zwischen glatter und geschmückter Fläche dem Auge wohltuende Abwechslung bietet. Der Ornamentenfries darf sich seiner ursprünglich geplanten Anlage nach entfalten, und auch die Wappen zwischen den schmückenden Grotesken des Deckels scheinen nicht mehr beziehungslos aufgeklebt, sondern in ihren Lorbeermedaillons sehr geschickt der Gesamtkomposition angepaßt. Umso mehr fällt daher der naturalistische Abguß eines feinrippigen Blattes (Salbeiblatt?) im glatten Feld zwischen Wappen und Ornament auf. Es will uns nicht gelingen, in dieser Laune einen Hinweis auf die Bestimmung der Schüssel oder eine Anspielung auf eine der beiden Familien herauszulesen, besonders da dieses Blatt auch auf einer anderen Schüssel der gleichen Zeit vorkommt[19]). Technisch betrachtet, stellt diese Spanisch-Suppenschüssel eines der bestgelungenen Exemplare aus der Werkstatt Füßli dar; Feinheit und Schärfe bei den Blumenranken und Grotesken werden von späteren Werken dieser Art nicht mehr übertroffen, auch wenn die Guß-Nähte (links im Bild) noch störend auffallen.

---

[18]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 1548. Eine Zwischenlösung bedeutet die Inventar-Nummer 6145, wo die Wappen Spleiß und Werdmüller einzeln zwischen dem zweimal getrennten Groteskenfries angebracht sind.

[19]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 1324.

So wie die Ofenmaler und Hafner sich gegen das Ende des 17. Jahrhunderts von den bis zur Übermüdung gemalten und geprägten Grotesken abwandten, um durch andere figürliche Darstellungen dem Auge frischen Anreiz zu geben, so hielten sich auch die künstlerischen Kräfte in der Gießerei Füßli an neue Motive, die hauptsächlich aus Holland zu uns kamen und die italienischen Formen ganz verdrängten.

Dieser Stilumbruch läßt sich bei den Spanisch-Suppenschüsseln schon um die Mitte des 17. Jahrhunderts an zwei typischen Beispielen erkennen, von denen das eine die ältere Richtung in ihrer besten Erscheinungsform, das andere den Beginn einer neuen Anschauung in Kunst und Kunsthandwerk verkörpert. Die erste Schüssel[20]) wirkt durch die angeschweißten und verhältnismäßig hohen, schmucklosen Beine in der Form fast bäuerlich, zeigt jedoch feine, eingeätzte Tierdarstellungen in spätgotischem Rankenwerk, und auf dem Deckel das Wappen der Keller vom Steinbock. Datiert ist das Gefäß auf das Jahr 1652, entstand also fast zu derselben Zeit, da Heinrich Füßli die berühmte „große Glocke" von Knonau schuf. Während diese Spanisch-Suppenschüssel also noch ganz dem Formempfinden der Spätgotik verpflichtet blieb, beweist uns eine andere Zürcher Schüssel[21]), daß man auch in unserer Stadt allmählich Sinn bekam für niederländische Sprichwort-Allegorik und eine realistischere Darstellungsweise. Dieses Gefäß, mit dem unbekannten Wappen von drei abwärts gerichteten Lindenblättern und den Initialen ID[22]) über der Datierung 1647, zeigt Szenen aus der verkehrten Welt auf einem glatten, schmucklosen Grund. Besonders eindrucksvoll wirken der mit dem Spinnrocken beschäftigte Mann und die kriegerische Gattin mit einem Schwert in der Linken und einem hoch erhobenen Dreschflegel (?) in der Rechten. Die Vorlage zu diesen Bildern muß der gleichen Sammlung entnommen worden sein, aus der unser berühmter „Niemen" auf einem Tirggelmodel des 17. Jahrhunderts

---

[20]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 23634, abgebildet im Jahresbericht des Schweiz. Landesmuseums 1948.

[21]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 134.

[22]) Allerdings könnten diese Initialen durch einen abgebrochenen Steg im Model aus dem ursprünglichen AD 1647 entstanden sein.

Spanischsuppenschüssel
Bauerntanz
auf dem Deckel: 4 Jahreszeiten

Spanischsuppenschüssel
Hirschjagd
auf dem Deckel: 4 Jahreszeiten

stammt[23]), figürliche Gestaltung und Kleidertracht stimmen ganz mit jenem Niemand überein, der die bürgerliche Allegorienfreude fast wie sein Gegenstück, die „Metz Unmuß" immer wieder beschäftigte[24]).

Ähnliche Spanisch-Suppenschüsseln, mehr oder minder reich verziert, besitzt das Schweizerische Landesmuseum in einer stattlichen Anzahl; es scheint, daß diese Gefäßform, mit oder ohne Beine und einem manchmal sehr schön gearbeiteten Deckelknauf, als die gangbarste befunden und auch in späterer Zeit immer wieder nachgegossen wurde. Neben den Darstellungen der verkehrten Welt finden wir als Schmuckmotive hauptsächlich Bauerntänze und -feste auf der Wandung, während der Deckel Verkörperungen der vier Jahreszeiten trägt[25]) (Abb.).

Versuche, die schwere Bronzeschüssel den Ansprüchen einer späteren und zierlicheren Zeit anzupassen, erkennen wir an einem hübschen Exemplar[26]) (Abb.), das wir als das letzte aus der Serie betrachten wollen. Ein wichtiges Mittel, die Schwere zu verringern, liegt in der Verjüngung des Gefäßes nach unten; zugleich bemühte man sich, die Ausschmückung leichter und feiner zu gestalten, so daß die Schüssel eher an eine getriebene Silberarbeit erinnern sollte. Die oberen und unteren Ränder blieben glatt und leer, und auf die Gefäßwandung wurde eine Jagdszene im Geist des 18. Jahrhunderts angebracht. Wenn wir aber den Deckel genauer betrachten, sehen wir, wie hier die Konvention stärker geblieben ist, und daß die Darstellung der vier Jahreszeiten einem früheren, kräftigeren Stil angehört. Dem schönen Gefäß haftet somit etwas Zwitterhaftes an; der schwere Deckel scheint doppelt auf der leichter empfundenen Schüssel zu lasten — besonders wenn wir entdecken, daß der Gießer für die Deckel-Dekoration das genau gleiche Gußmodel verwendete, wie für die ältere Schüssel Nr. 594, bei der jedoch beide Teile formal zusammen passen.

---

[23]) „Man thut mich heißen Nieman, ale ding mus ich zerbrochen han / des thruren ich, das ich nit kan verantworten mich 1655". Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 142.

[24]) Otto Kurz, Metz Unmuß, Zeitschrift für Schweiz. Archäologie und Kunstgeschichte 1953, S. 86.

[25]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 594 und 1324.

[26]) Schweiz. Landesmuseum, Inventar-Nummer 6963.

Den Spanisch-Suppenschüsseln erging es wie den Kachelöfen der Spätzeit: Nach einer letzten Blüte im Zeitalter des Rokoko brachte das Biedermeier sowohl die materielle Verarmung der Besteller, als auch eine künstlerische Ermüdung auf Seiten der ausführenden Künstler und Handwerker, so daß die letzten Schüsseln meist ganz ohne Schmuck, nur wie ein etwas gepflegteres Küchenutensil, gearbeitet wurden. Man schob sie in Kachelöfen, bei denen die heiterblaue Farbe des Rokoko längst öden weißen Kacheln mit einem sepiabraunen oder manganvioletten Blümchenfries gewichen war, und spürte gar nicht, wie viel Reichtum und Fülle der künstlerischen Anschauung auch im Kleinen einem unter den Händen entglitt — so wenig wie wir es heute spüren.

*

Als dritte Zürcher Spezialität möchten wir noch kurz die Waffel oder Bretzel erwähnen, deren Herstellungswerkzeug in den gleichen Betrieben wie die Spanisch-Suppenschüssel entstand, während das Gebäck selbst sich als Verwandte des Tirggels präsentiert. Und wieder, wie beim Tirggel, stoßen wir hier auf eine Genügsamkeit in der Materie zugunsten des schönen Anblicks, der uns umso mehr zu denken gibt, als die alten Kochbücher sonst in geradezu unphysiologischen Mengen von Ei und Butter schwelgen. Obschon man später den Waffelteig „verbessern" wollte, indem man 6 Eier und ein halbes Pfund Butter mit der notwendigen Menge Mehl und Milch verrührte, besteht die alte Zürcher Waffel nur aus „warmem, saurem Rahm und dem entsprechenden Quantum an gutem, warmem Mehl. Der flüssige Teig wird mit Salz, Zucker, Zimmet und Zitronensaft gewürzt und bereit gestellt, während man das Waffeleisen über dem hellen Herdfeuer zuerst erwärmt, dann mit einer Speckschwarte einfettet. Ist das Eisen heiß, gibt man die notwendige Menge Teig hinein, klappt das Eisen zu und bäckt die Waffel zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön hellbraun. So wird allemal das Eisen eingefettet und der Teig zugegeben, so bald eine Waffel fertig und herausgenommen ist[27])."

Heute, wo mehr als die Hälfte aller Haushaltungen ohne die belebende Wärme des Feuers auskommen muß, ist auch das

[27]) Kochbuch von Susanna Müller, Zürich 1895, S. 279.

scherenförmige Waffeleisen aus der Küche verschwunden und ziert nur noch unsere Museen als Zeugnis längst verklungener Geselligkeit. Denn während der Tirggel zur Weihnachtszeit und hauptsächlich auf Neujahr hergestellt wurde, blieb die Waffel das konventionelle Gebäck, das man einem Besucher das ganze Jahr hindurch zusammen mit einem Gläschen Wein aufstellte, als kleine, zu nichts verpflichtende Bewirtung.

Selbstverständlich begnügte sich eine Hausfrau nicht mit dem langweiligen Rippenmuster, das unsere fabrikmäßigen, gleichförmigen Waffeln heute aufweisen, sondern Stolz und Ehrgeiz einer Familie prägte sich auch in ihrem nach besonderen Wünschen gegossenen Waffeleisen aus. Meist trug es wie eine eßbare Visitenkarte das Wappen der Familie, oder die Initialen der Hausherrin. Und wenn wir bei den Tirggelmodeln aus Zürich vergeblich nach etwas freieren Darstellungen suchen, so scheint das gestrenge Auge der Obrigkeit nicht bis in die dunkeln Winkel gedrungen zu sein, wo alte Waffeleisen aufbewahrt wurden. Jedenfalls kennen wir, neben untadeligen, heraldischen Motiven auf der Innenseite der Formteller, einige reizende Motive, welche einen schüchternen Besuch zum Erröten oder zum Auftauen bringen sollten und vor naseweisen Kindern wohl verborgen wurden — besonders hübsch und in mehrfachen Exemplaren vorhanden zeigt sich das erste Menschenpaar, wobei die Initiative augenscheinlich bei Eva liegt.

Das Herstellen von Waffeln und Bretzeln hat uns heute, zusammen mit tausend anderen Dingen, die fabrikmäßige Produktion abgenommen; Kochen und Haushalten gestalten sich so einfach, wie es sich unsere Vorfahren nie hätten träumen lassen. Denn die großen Familien von einst schmolzen zu einer kleinen Einheit zusammen, die frühere Produktionsgemeinschaft auch eines städtischen Haushaltes, in dem Seife gekocht, Kerzen gezogen, Würste und Rauchfleisch hergestellt und Leintücher gebleicht wurden, ist durch die technische und soziale Entwicklung von Grund aus verwandelt worden. Die Fabrik nimmt uns alle Sorge um die Gebrauchsgüter ab, drängt der Hausfrau ihre ständig verbesserten Produkte geradezu auf, und moderne Maschinen ersetzen die kunstvoll geformten Bolzeneisen oder das mit den Initialen geschmückte Waschbrett. Nicht daß wir das bedauern wollten — nur stimmt es jedesmal nachdenklich, die Freude einer Tafelrunde zu beobachten, wenn ihr die Hausfrau

ein authentisches Gericht nach altem Rezept auftischt und altertümliches Gerät zu handhaben weiß. Den Kindern aber ist der Tirggel noch immer eine kleine Offenbarung des Wunders geblieben, und man fühlt, wenn sie das gebräunte Bildchen gegen die Kerzenflamme strecken, sie unsichtbar mit einer langen Kette von Kindern verbunden, die vor hundert und zweihundert Jahren mit genau der gleichen Andacht, der gleichen Handbewegung, ihr Tirggelein gegen das Licht hielten.