

Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 37 (1961-1962)

Heft: 3

Artikel: O Ryspudding, o Ryspudding wie gross isch dini Güeti : Tradition an unserem Weihnachtstisch

Autor: Breyer-Gauchat, Susi

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073893>

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: 16.01.2026

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

K Ü C H E N - S P I E G E L



O Ryspudding, o Ryspudding wie gross isch dini Güeti

Tradition an unserem Weihnachtstisch

von Susi Breyer-Gauchat

150 g Reis
2 dl Wasser
7 dl Milch
1 kleine Prise Salz

½ Vanillestengel
60 g Zucker
3 dl Rahm
5 Blatt Gelatine

Mit den ersten 5 Zutaten einen Milchreis herstellen, ihm noch warm die gut gewaschene Gelatine beimischen, und den Zucker dazugeben. Erkalten, aber nicht steif werden lassen, dann den geschlagenen Rahm darunter ziehen und in einer kalt ausgespülten Form einige Stunden kühl stellen. Vor dem Stürzen die Form kurz in heisses Wasser halten. Himbeersirup dazu servieren.

So steht das Rezept unter «Riz Condé» oder «Riz à la Trautmannsdorf» im Kochbuch. Dazu ist noch zu sagen, daß es mit etwas weniger Rahm auch geht, und daß der beste Himbeersirup natürlich der selbergemachte ist. Aber so ein Rezept ist nur ein Schema, und wenn es Ihnen auch gut geraten wird, ist *Ihr* Pudding nie gleich dem Weihnachtspudding meiner Mutter. Denn dieser war mehr als nur ein kulinarischer Genuß, er war ein Symbol.

Mama hatte eine große Wohnung und ein Dienstmädchen (eine »Magd«, wie sie aus alter Berner Tradition immer noch sagte), und jedes Jahr waren alle Kinder, deren Gesponse und die vielen Enkel bei ihr zum Weihnachtsfest eingeladen. Was für ein fröhlicher Trubel! Es gab sonst selten im Jahr einen Anlaß, an dem alle beisammen waren, jung und alt, und schon das Herbeiströmen, sich Begrüßen und Kontaktaufnehmen der Geschwister, Schwager, Schwägerinnen, Neffen, Nichten, Cousins und Cousinen war eine lebhaft und lärmige, aber in ihrer Seltenheit bereits festliche Angelegenheit. Dieses Ankommen und erste Beieinandersein wickelte sich im geräumigen Gang ab und bei Tee und traditionellem Stollen in einem Hinterzimmer, denn die Weihnachtsstube und das Esszimmer waren natürlich vorderhand tabu. Bis dann unser Kinderglöcklein von einst ertönte, uns «Alte» mit Rührung erfüllend, und alles zur Bescherung in die Weihnachtsstube strömte.

Im Gegensatz zu den großen Räumen war der Tannenbaum nur klein und sollte nicht den Zau-

ber der späteren Weihnachtsfeiern im Kreis jeder einzelnen Familie vorwegnehmen. Aber auf allen schönen alten Möbeln waren Kerzen aufgestellt, und mit den Jahren ersetzten diese den Tannenbaum ganz. Nach der eher stürmischen Angelegenheit des Geschenke-Verteilens, Auspackens, Bewunderns, Verdankens (wie unzählige Male wurde die gute Großmama umarmt!), war das Aufgehen der Schiebetüren zum Esszimmer fast feierlich.

Auch auf dem langausgezogenen Tisch brannten viele Kerzen, und zwischen dem sorgfältig verteilten Tannen- und Mistelgrün glänzten schön und festlich die Goldfolienengel. Auf jedem Teller lag ein Herz aus Goldfolie, das uns mehr war als nur Dekoration. Manchmal lach-

ten wir Mama aus, weil sie immer schon ein oder zwei Tage vor Weihnachten den Tisch deckte und schmückte. Heute, selber älter geworden, verstehen wir, daß sie sich am großen Tag nicht mit solchen Dingen belasten wollte, welche ihr keine Zeit mehr ließen zur freudigen inneren Vorbereitung auf all die lieben großen und kleinen Menschen, die ihr nur einmal im Jahr so vollzählig ins Haus schwirrten.

Es war eine glückliche, natürlich etwas laute Tafelrunde, die da um Mama versammelt war, und der Kerzenglanz spiegelte sich in den Augen von alt und jung. Mama, bewegt in der Mitte all ihrer Lieben sitzend, erhob immer zuerst das Glas, um «aux absents» anzustoßen, an alle unsere Verwandten im Ausland den-

Ich wünsche mir nur Sigg-Geschirr!



Dies ist eines der vielen Sola-Modelle. Ob Sie eine moderne oder traditionelle Form wählen – Sola bleibt das ideale Götlibesteck. Von Grund auf in der Schweiz hergestellt, kann es immer wieder nachbezogen werden. Wer gute Form und Qualität schätzt, wählt Sola.

SOLA
das bewährte Schweizer Besteck

Erhältlich in den Fachgeschäften



SIGG

Die Spanne unseres Haushalt- und Kochgeschirrsortimentes reicht vom Teesieb bis zum Dampfkochtopf.

FSP3

**Aktiengesellschaft Sigg
Frauenfeld
Aluminium- und
Metallwarenfabrik**

Berta Rahm

Vom möblierten Zimmer bis zur Wohnung

Anregungen für das Einrichten von Einzelräumen und Wohnungen.

Mit 230 Zeichnungen der Verfasserin

6.-7. Tausend. Reizender Geschenkeinband

Fr. 8.80

*Ein entzückendes Geschenk für Verlobte
und junge Eheleute.*

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

kend. Indem sie sie beim Namen nannte, saßen sie unter uns in Gedanken, so wie auch unser lieber, schon viele Jahre verstorbener Papa, der keinen der zahlreichen Enkel mehr erleben durfte.

Es ist bezeichnend, daß mir nicht im Gedächtnis blieb, was es jeweilen zu essen gab an diesem festlichen Weihnachtsmahl, dessen Festlichkeit in unserem vollzähligen Beisammensein bestand und nicht eigentlich in dem, was wir aßen. Ich glaube, es waren Platten mit kaltem Fleisch, manchmal auch eine Zunge mit Erbsen und ähnliches. Aber zum Dessert kam unfehlbar der Reispudding! Mit den Desserttellern vor sich, wartete alles gespannt, bis die Türe aufging, und mit einiger Feierlichkeit und begleitet von vielen «Ah» der Pudding hereingetragen wurde. Und Jahr für Jahr war er wunderbar, begossen mit feinem Himbeersirup, locker und zart, zerschmolz er einem auf der Zunge und wurde von Groß und Klein schnabuliert und gerühmt. Unnötig zu sagen, daß es nicht nur *einen* Reispudding gab, sondern mit wachsender Familie deren zwei oder drei, und obwohl wir uns alle ein wenig daran überaßen, blieb doch immer noch ein Rest übrig und glücklich, wer von uns am «lendemain de fête» noch zum Restenessen eingeladen wurde und, nebst anderem, auch noch den Rest vom Pudding haben durfte.

Wir werden wohl alle nie vergessen, wie unsere Mama im rationiertesten Kriegswinter mit ein wenig Stolz und verschmitzt lächelnd dsaß, als trotz aller Lebensmittelknappheit der Reispudding wie immer hereingetragen wurde. Sie erzählte dann der staunenden und lachenden Tischrunde, wie sie die dazugehörenden Märkli schon wochenlang vorher zusammengebracht und geschenkt bekommen hatte, und wie sie den Nidel sparte, bis der Pudding – vielleicht nicht ganz so reichhaltig, aber in dieser kargen Zeit ein besonderer Leckerbissen – zustande kam.

Damals war es wohl auch, daß mir die Idee kam, einen Reim auf diesen sagenhaften Reispudding zu machen, und an der darauffolgenden Weihnacht sangen wir alle, als der Pudding erschien, zur Melodie «O Tannenbaum»:

O Ryspudding, o Ryspudding

Wie groß isch dyni Güeti!

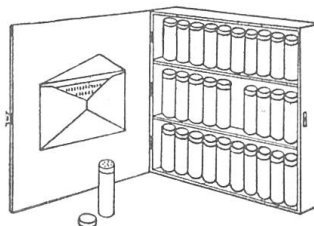
Du chunnsch all Jahr, wänns Wiehnacht isch

Getreulich wieder uf de Tisch

O Ryspudding, o Ryspudding

wie groß isch dyni Güeti!

GEWÜRZ-APOTHEKE



cremefarbig
gestrichen
oder
kunstgewerb-
lich bemalt

Enthält die 30 wichtigsten Gewürze zum Kochen und Backen nebst ausführlicher Gebrauchsanweisung.

APOTHEKE DR. U. MÜNZEL, BADEN

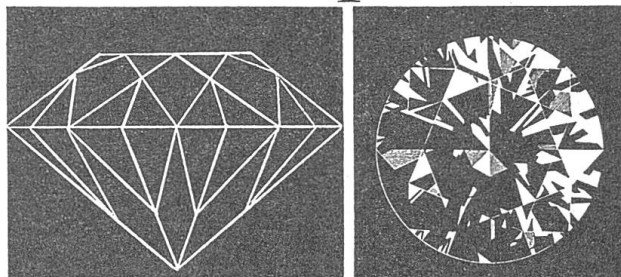
Badstrasse 5 Telefon (056) 2 64 04

2

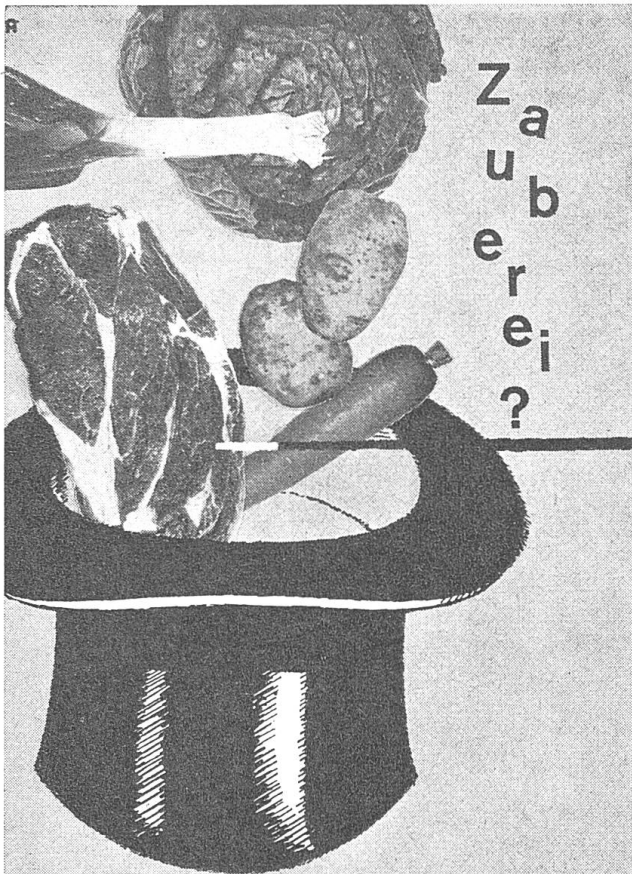
Der gute
Mettler
FADEN
für die Schneiderin

E. METTLER-MÜLLER AG RORSCHACH

Baltensperger



Für Brillanten: Baltensperger, Bahnhofstr. 40



Wahrhaftig, man könnte an Zauberei glauben: Alles in einem Fünftel der üblichen Kochzeit gekocht, alles zudem viel gehaltvoller und nahrhafter, die Vitamine weitgehend erhalten und das Aroma so voll, würzig und kräftig, wie man es sonst nie gekannt hat.

Zauberei? Nein, wer mit einem DUROmatic-Dampfkochtopf kocht, ist das alles längst gewohnt. Statt zwei bis drei Stunden steht man nur noch eine halbe Stunde am Kochherd. Ja, man braucht nicht einmal dabeizustehen; das Zischen des zuverlässigen Sicherheitsventils meldet uns sofort, wenn die Kochhitze vermindert werden soll. — Aber, wenn man sie einmal nicht vermindert? Dann passiert weiter gar nichts, denn der moderne DUROmatic ist dreifach gesichert.

Sie kochen schneller besser gesünder mit dem DUROmatic.



DUROmatic®

Hch. Kuhn Metallwarenfabrik AG, Rikon/Tösstal

Sicher werden Sie, liebe Leserin, nun verstehen, daß unser Reispudding nicht einfach ein gutausgeführtes Rezept war, sondern (wie ich anfangs sagte) uns irgendwie zum Symbol wurde für die frohe weihnachtliche Tafelrunde, Kerzenglanz und Wärme des Beieinanderseins. Aber die Jahre kamen und gingen, und als meine Mutter in die Siebzig kam, wurden ihr selbst mit Tischdecken im voraus und mit Hilfe der Magd die großen, weihnachtlichen Familienzusammenkünfte einfach zu viel. Sie war abwechselnd bei der einen oder anderen Familie ihrer Kinder zu Gast unterm Tannenbaum, aber nie gab es mehr eine Gelegenheit, wo alle, groß und klein, um den einen Tisch saßen, und es gleichsam so herrlich wimmelte von Familienmitgliedern.

Uns Älteren fehlte dies sehr, aber wir verstanden es, daß alten Menschen die Massenaufmärsche nicht mehr so liegen, und sie lieber nur wenig auf einmal haben wollen. Nur die größeren Enkel, die sich immer so sehr auf dieses traditionelle Weihnachtsfest gefreut hatten, wollten sich nicht damit abfinden und heckten nach ein paar Jahren einen Plan aus, wie wir alle vollzählig an der nächsten Weihnacht einfach bei Großmama vor der Türe stehen sollten, das geschmückte Bäumlein, das Essen fixfertig mitbringend, — und natürlich auch den Reispudding! Würde sie sich dann nicht trotzdem freuen über die freundliche Invasion?

Dieses Experiment kam nicht zur Ausführung, denn an der nächsten Weihnacht lebte Mama nicht mehr, und der Kerzenglanz in ihrer schönen Wohnung ist für immer erloschen. Die Goldfolienengel stehen nun da und dort auf unseren eigenen Weihnachtstischen, aber mir ist immer, als ob sie nie mehr so festlich glänzten wie damals, als der Widerschein sich rundum in so viel jungen und alten Augen spiegelte.

Die Puddingformen sind bei mir, und im selben Glaskrüglein wird Himbeersirup serviert wie bei meiner Mutter. Aber wenn ich auch, wie es im Kochbuch steht, genau so und soviel Milch, Reis, Zucker, Gelatine und Nidel nehme und den Vanillestengel nicht vergesse, der Reispudding ist einfach nicht so gut wie damals, als er an unserer großen Weihnachtstafel mit so vielstimmigem «Ah» begrüßt wurde.

Die Knorr

Idee:

Suppen-Znacht



Gemütlich! Nun sitzt man wieder gerne beisammen – rund um den köstlichen Suppen-Znacht.

Gäbig! Wie schnell ist ein Suppen-Znacht bereit! Ein Teller Suppe, dazu ein Stück Greyerzer, Bauernbrot und Früchte.

Gut! Mit der Knorr Glanzleistung, der «Basler Mehlsuppe»! Sie ist herrlich kräftig und wunderbar abgerundet – ideal für den Suppen-Znacht.

Suppen-Znacht: Sie servieren ihn als gemütlichen Familien-Znacht, beim unkomplizierten Zusammensein mit Freunden oder ganz einfach als kleinen Imbiss. Schnell ist er bereit, wenn es Überstunden gibt, wenn Sohn und Tochter Abendkurse besuchen, wenn der Vater Schicht schafft oder eine unregelmässige Arbeitszeit hat.



Suppen-Znacht: Ein raffiniert einfacher Genuss mit Knorr «Basler Mehlsuppe». Als echte Geniesser scheibeln Sie den Greyerzer von Hand in Ihren Teller; auch herzhaft vom Stück gegessen schmeckt er köstlich dazu.

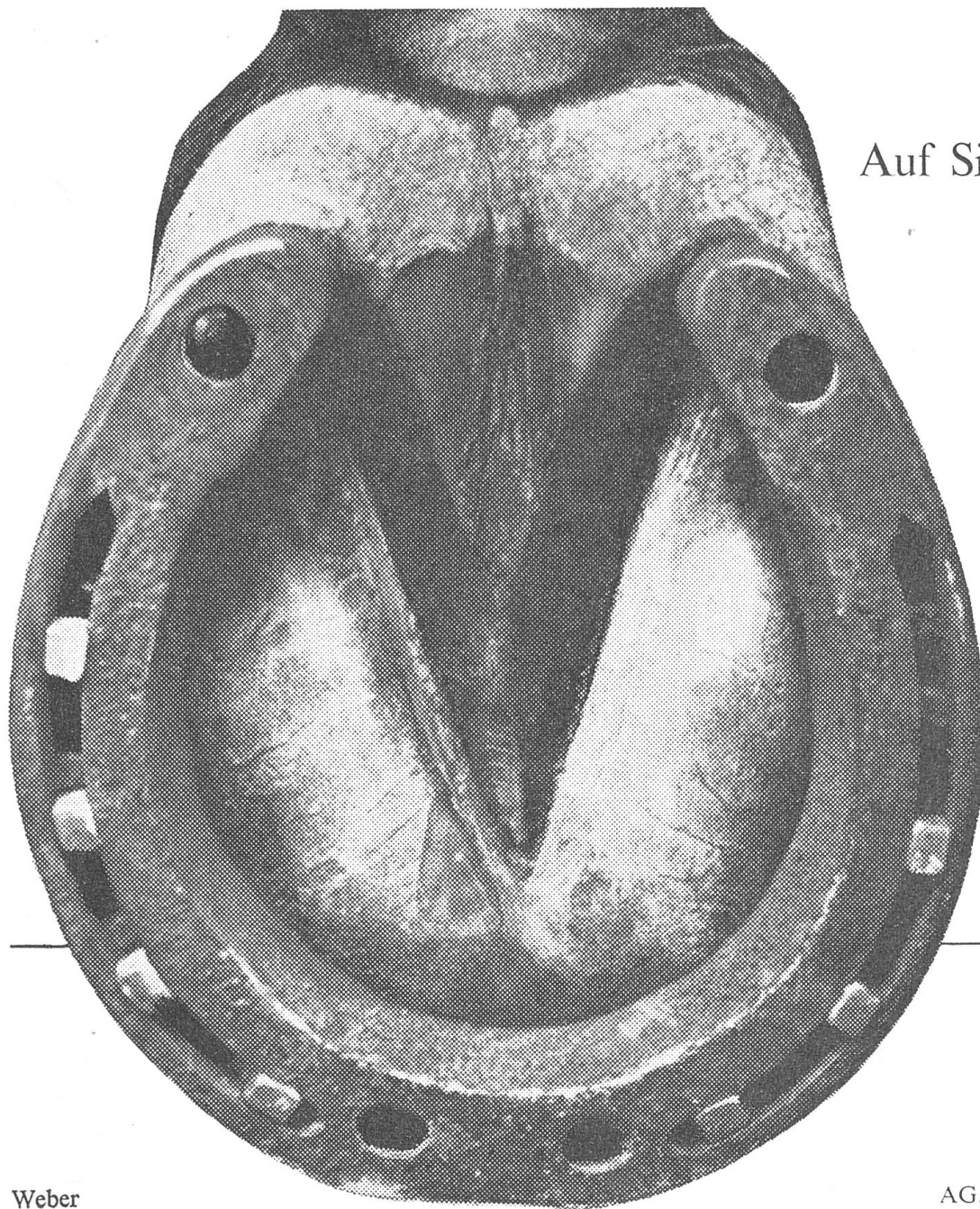


N 461/d

↑
neu!

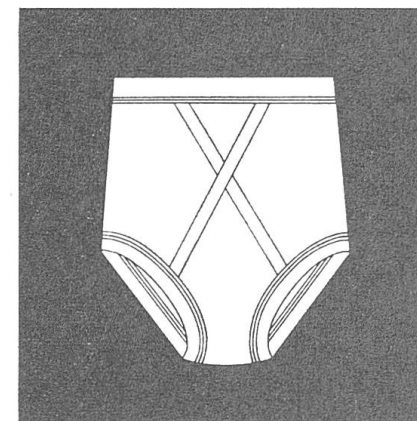
Knorr

Basler Mehlsuppe



Auf Sitz und Passform kommt es an!

Der gutgeschnittene COSY-Slip
sitzt auch nach vielen Wäschen.



cosy