

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 47 (1971-1972)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Böhmisches Rezepte  
**Autor:** Geiser, Regine  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1080039>

### 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:** 17.02.2026

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

Von Regine Geiser

Meine Urgrossmutter war die Frau eines (seinerzeit böhmischen) Kesselschmiedes. Mein Vater erzählte uns, er könne sich daran erinnern, wie die Mägde nach der Zwetschgenernte in grossen Kupferkesseln die tagelang vorher entsteinten Zwetschgen eindickten und ständig mit langen, hölzernen Kochlöffeln, die sie sonst zum Wäschessieden brauchten, in dem dunklen Brei umrührten. War das Zwetschgenmus etwa bis zur Hälfte eingedickt, so gab man Zucker dazu, es wurde süß und schwarz und konnte noch rascher anbrennen. War es endlich so recht zäh geworden, so füllte man es in Blechkessel ab, und der Jahresvorrat an neuem Powidl war bereit. Zu Weihnachten verschenkte man den alten Leuten und armen Verwandten, die keine eigenen Zwetschgenbäume besassen, solche Kessel, dass auch sie für ihre Festtage die vertrauten süßen «MehlSpeisen» backen konnten.

Ich habe mir nun eine grosse Büchse Zwetschgenkonfitüre besorgt und diese auf die Hälfte eingekocht, habe viel dabei umgerührt und einen Kaffeelöffel Essig dazu getan. Der Duft und die Konsistenz der zähen Masse kamen mir aus der Kinderzeit vertraut vor, und wenn auch mein Powidl dem urgrossmütterlichen nicht das Wasser reicht, so verschaffte er mir doch einige grosse Erfolge am Familientisch.

In einem böhmischen Kochbuch finde ich folgende Angabe:

### Powidl

3½ kg entsteinte Zwetschgen, 750 g Zucker, 1¼ dl Essig. Alle Zutaten in einem Topf mischen, über Nacht stehen lassen, am andern Tag unter ständigem Umrühren 3 Stunden kochen. Das Mus muss dick und fest sein!

Mit diesem Mus stellt man mancherlei Leckerbissen her, zum Beispiel:

### Powidltascherl

250 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz und einige Löffel Milch auf einem Brett zu einem festen Teig kneten, ausrollen und in sehr dünne, ca. 10 cm grosse Vierecke schneiden. Auf eine Hälfte Powidl streichen, diagonal überschlagen, Ecken und Ränder zusammenkleben (mit Wasser), gut andrücken, in leicht kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Man muss eine Garprobe machen. Herausholen, gut abtropfen und auf eine warme, flache Platte legen. Rasch viel Zucker und Zimt drüberstreuen und herhaft mit heißer Butter begießen.

### Liwanzen

mit Hefe: 300 g Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Dazu kommen ¼ 1 lauwarme Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 20 g Hefe wird eingebrockelt, alles lässt man ¼ Stunde stehen. Langsam werden 2 Eigelb, 50 g Zucker und 50 g zerlassene Butter eingerührt, und ganz zum Schluss wird das steifgeschlagene Eiweiß unter den Teig gezogen. Den soll man jetzt ½ Stunde lang gehen lassen an geschütztem Ort. Eine grosse Omelettenpfanne oder Spiegeleipfanne erhitzen und 1 bis 1½ Löffel Teig beidseitig in Butter goldbraun herausbacken, noch warm mit Powidl bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Besonders gut ist es, wenn der Powidl für die Liwanzen mit einem Löffel Rum verrührt wurde. Warm essen!

ohne Hefe: 250 g Mehl mit einem Kaffeelöffel Backpulver mischen, dazu kommen 100 g Zucker, 3 Ei-Dotter, ½ 1 Milch, 1 Löffel Rum und steifer Schnee von 3 Eiweiß. Den Teig in der Pfanne mit Butter ca.

spiegeleiergross ausbacken, mit Powidl bestreichen oder je 2 Liwanzen zusammensetzen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Man kann sowohl die Powidltascherl wie die Liwanzen statt mit blossem Powidl mit einer Powidlfüllung, einer Quark- oder einer Mohnfüllung zubereiten. Die Rezepte für die Füllungen sind:

**Powidlfüllung:** 250 g Powidl, 60 bis 100 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt, 2 gestossene Nelken, ½ abgeriebene Orangen- oder Zitronenschale, 1 Eßlöffel Rum oder Zitronensaft und wenig lauwarmes Wasser werden gerührt und gut vermengt.

**Quarkfüllung:** 350 g Magerquark, 50 g Butter, 1 Paket Vanillezucker, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch zum Verdünnen, 20 g gehackte Mandeln, ½ abgeriebene Zitronenschale und die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Butter leicht anwärmen, mit Zucker, Eigelb und allen Zutaten vermischen, am Schluss den festen Eierschnee dazugeben.

**Mohnfüllung:** 150 g feingemahlener oder gut gestossener Mohn mit 3½ dl Milch übergießen, 80 g Zucker dazu, kochen, bis der Mohn weich wird. Unter den weichen Mohn ¼ Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelkenpulver oder 1 zerstossene Nelke, ½ abgeriebene Zitronenschale, 20 g Butter und ca. 50 g geriebene Lebkuchen, alles gut vermischen. Mit der erkalteten Füllung Tascherl oder Liwanzen füllen.

Als letzte süsse Speise möchte ich noch die vielerorts bekannte und wahrscheinlich auch in Variationen auftretende Libussa-Torte beschreiben. Libussa, Libuscha oder Lubusa ist nach einer alt-tschechischen Sage die Gründerin von Prag. Sie wird als Anführerin und Fürstin der Amazonen beschrieben, wurde später einem Bauern

# Was geschieht, wenn Sie fern von zu Hause in eine Zwangslage geraten?



## Intertours- Winterthur

weiss Rat und hilft!

Überall, wo Sie telefonisch, telegrafisch, durch Fernschreiber oder durch Drittpersonen Winterthur erreichen können. Während der Reisesaison zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Während 30 Tagen oder ein ganzes Jahr lang. Für Sie allein oder für Sie und Ihre Familienangehörigen. — Für wenig Geld!

Bitte orientieren Sie sich, wieviel Ihnen Intertours-Winterthur wert sein kann.

Verlangen Sie einfach die Informationsschrift Intertours-Winterthur samt Anmeldungs-karte mit dem nebenstehenden Coupon, bei einer unserer Vertretungen oder bei Ihrem Reisebüro

Intertours-Winterthur ist  
eine neue, internationale Dienst-  
leistung. Für Ihre Ferien.  
Für andere Reisen. Mit oder  
ohne Auto.

### COUPON

Bitte aus-  
schneiden und einsenden  
an Winterthur-Unfall, Abt. Inter-  
tours-Winterthur, Postfach, 8401 Winter-  
thur. Ich will wissen, wieviel mir  
Intertours-Winterthur wert sein kann. Bitte  
senden Sie mir die Informationsschrift.

Name:

Vorname:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

**Winterthur**  
**UNFALL**

Schweizerische  
Unfallversicherungs-Gesellschaft  
in Winterthur

zur Frau gegeben. Man verehrt sie noch heute als kluge und weise Herrscherin, welcher gerechte Verwaltung und gute Gesetze zum Wohle ihrer Untertanen am Herzen lagen. Herder, Brentano, Grillparzer und Smetana haben sich Libussa für Schauspiel und Oper zum Vorbild genommen, und so ist es nichts weniger als recht, wenn wir einmal eine Torte ausprobieren, die ihr zu Ehren benannt worden ist!

#### Libussa-Torte

Auf ein Brett wird 280 g Mehl gesiebt, 280 g Butter in Flocken gestreut, 140 g Zucker, 140 g ungeschälte, geriebene Mandeln, etwas Zimt,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale werden schnell und fest dazu gemengt, und wenn der mürbe Teig geknetet ist, stellt man ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde kalt. Man backt sodann 3 gleiche Tortenböden aus dem Teig, ca.  $\frac{1}{4}$  Stunde bei mittlerer Hitze in einem gut vorgewärmten Ofen. Erkaltet werden die Böden mit reichlich Aprikosenkonfitüre zusammengesetzt, und auf die oberste Fläche wird auch noch Konfitüre gegeben. Mit Schokoladenglasur überziehen.

Glasur: 200 g dunkle Schokolade mit 5 Esslöffel schwarzem, starken Kaffee im Wasserbad schmelzen, rühren, 20 g Butter einrühren, und ganz am Schluss, wenn alles flüssig ist, langsam 100 g gesiebten Puderzucker beigeben. Die Glasur schneckenförmig von der Mitte ausgehend über den obersten Tortenboden gießen und schön mit einem Spatel über die Ränder verstreichen.

Gehen wir nach diesem Kunstwerk zu den rezenteren Gerichten über! Die Fleisch-, Fisch- und Beilagengerichte spielen stark in diejenigen der österreichischen Küche hinein (oder umgekehrt), — und das

bringt mich wieder einmal dazu, die Knödel als herrliche Beilage zu allem, was nur Sauce haben kann, anzupreisen. Haben Sie Ihre Knödelmasse vorbereitet, so ist es nur noch eine Kleinigkeit, die rasch rundgeformten Knödel in das kochende Salzwasser hineinplumpsen zu lassen und sie, wenn sie nach oben schwimmen, wieder herauszuholen. Mit Hilfe der Knödel wird die Tafelrunde die gute Sauce ihres Gerichtes (Voressen, Wild, Gulasch, Ragout usw.) mit Wonne auftunken und somit erst noch durch und durch salonfähig bleiben!

#### Kartoffelknödel

Ca. 800 g kalte, gekochte Kartoffeln schälen und reiben. In die Mitte des Haufens eine Mulde machen, eine Prise Salz und ein Ei hineingeben und bis zu 250 g Weissmehl mit ca. 4 Esslöffel Weizengriess vermischt einkneten, bis der Teig nicht mehr nass ist. Kleine, etwa aprikosengroße Knödel formen (immer in die Handflächen Mehl nehmen) und diese möglichst sanft in viel leise kochendes Salzwasser ablegen. Wenn sie an die Oberfläche kommen (man muss sie einmal mit einem Holzlöffel vom Boden lösen) eine Knödelprobe machen, herausholen. Mit braun gerösteten Zwiebelringen serviert sind sie noch besser! Übrigens — derselbe Teig wird im Sommer für die Aprikosen- und Zwetschgenknödel verwendet!

#### Semmelknödel

Ein Tessinerbrot oder gleiches Quantum Semmeli (Semmel) in kleine Würfel zerschneiden, mit ca. 2 dl lauwarmen Milch, in welcher man 20 g Butter weichmachte, übergießen. Salzen, 2 Eier dazugeben, fest kneten und 4 bis 6 Esslöffel Mehl dazugeben, bis sich

die Masse gut formen lässt. Die Knödel dürfen nicht zu feucht sein, je nachdem muss man noch etwas mehr Mehl oder Brot beifügen —, bei grossen Eiern auch nur 1 Ei nehmen. In kochendes Salzwasser legen, ca. 10 Minuten fertigstrudeln lassen. Probe machen! Besonders gut zu Knödeln schmeckt

#### Böhmisches Lungenbraten (Rindsfilet)

600 g Rindsfilet schön dressiert salzen, pfeffern und in Speckscheiben einpacken. Suppengemüse, 1 Zwiebel, etwa 10 gehackte Kapern, Thymian und Pfefferkörner in Butter schön dünsten, den Braten drauflegen, Lorbeerblatt,  $\frac{1}{2}$  1 Fleischbrühe mit 1 Esslöffel Wein Essig, 2 Esslöffel Madeira sorgfältig zugießen und ins Rohr geben. Fleissig begießen, Garprobe mit der Stricknadel machen (ob noch Blut herauskommt), wenn es weich ist, die Speckscheiben abnehmen und die Sauce mit 1 dl Rahm, in dem 1 Teelöffel Mehl zerquirlt wurde, rasch einröhren und schnell durchkochen. Fertige Sauce über den Braten gießen und noch einmal kurz ins Rohr stellen. Zum Abschluss noch ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Huhnrezept:

#### Huhn mit Pilzen

Ein Huhn oder Hühnerteile werden in Butter goldgelb gebraten. 2 feingeschnittene Zwiebeln, 150 geblätterte Champignons und Salz darüberstreuen, wenn man hat einen Schuss Weisswein und etwas Bouillon. Dünsten bis das Huhn weich ist, aber nicht von den Knochen fällt, in den Saft mit Mehl zerquirlten Rahm geben, kurz aufkochen und das Huhn zurücklegen, vor dem Servieren mit Paprika überstäuben. Dazu Reis oder feine Nudeln servieren.

## Ein 14. Monatslohn, das wär's!

Dass der 13. Monatslohn, den das Bundespersonal bekommen wird, eine weitere Drehung der Teuerungsspirale bedeutet, wagt niemand anzuzweifeln: Weder der Bundesrat, der diesen Dreizehnten vorschlägt, noch die Parteien, die ihn befürworten, noch die Parlamentarier, die ihm mit grosser Mehrheit zustimmen. Ja nicht einmal die Personalverbände bestreiten im Ernst, dass dieser 13. Monatslohn das genaue Gegenteil von Teuerungsbekämpfung darstellt.

Er ist ein sehr kostspieliges Geschenk, das die tückische Eigenschaft hat, sich gewissermassen selber aufzuheben. Denn wenn es innert weniger Monate die Teuerung genug angeheizt hat, bleibt dem Personal kaum mehr Kaufkraft in der Tasche als vorher. Aber nicht nur ihm, sondern allen übrigen Lohnempfängern auch. Es ist das wahnsinnige Spiel, das der sozialdemokratische Wirtschafts- und Finanzminister der Bundesrepublik, Schiller, als «die Jagd nach leeren Prozenten» bezeichnet hat.

Man könnte auf die verrückte Idee kommen, das beste Mittel zur Neutralisierung des 13. Monatslohnes sei, gerade auch noch den 14. zu bewilligen. Dann wird die Aushöhlung der Kaufkraft noch viel rascher funktionieren... Leider ist das Thema zu ernst für solche makabren Witze.

Mit den kleinen Nebengeschenken, wie Erhöhung der Ortszulagen und 5. Ferienwoche für die über 55jährigen, macht die Reallohnerhöhung, die mit dem 13. erfolgen soll, 9,5 Prozent aus. Ein Zuschlag in dieser Höhe und auf einen Chlapf ist durch nichts gerechtfertigt. Vor allem nicht durch die Lage des Bundes auf dem Arbeitsmarkt. Diese ist — Sonderfälle ausgenommen — immer noch gut. Der Bund bringt es fertig, Jahr für Jahr im Durchschnitt 1700 Bedienstete mehr anzustellen, während in der Privatindustrie der Personalbestand stagniert oder zurückgeht. Der Personalwechsel ist beim Bund und seinen Betrieben be-

deutend geringer als in der Privatwirtschaft. Der Bundesdienst muss also — auch ohne 13. Monatslohn — alles in allem genommen heute noch eine bemerkenswerte Anziehungskraft haben.

Zwar wird mit Eifer immer wieder unterstrichen, wie viele Bundesstellen da und wie viele Bundesstellen dort unbesetzt bleiben. Das ist gelegentlich unangenehm, in andern Fällen auch kein Un Glück. Aber wie sieht es in dieser Beziehung sonst im Lande aus? Da werden Betriebe wegen Personalmangel ganz oder teilweise geschlossen, und kein Hahn kräht im Bundeshaus und vor allem nicht bei den Personalverbänden darnach. Die leidtragenden Unternehmen müssen sich höchstens in der Presse noch des «unsozialen Verhaltens» beschuldigen lassen!

Es ist schwer zu verstehen, wie die Bundesinstanzen, die dem Bürger jahraus, jahrein «konjunkturgerechtes Verhalten» predigen und ihm ein solches Verhalten mit Konjunktursteuergesetzen, wenn nötig auch noch zwangsweise, beibringen wollen, sich derart am Anheizen der Teuerung beteiligen.

Es gibt allerdings plausible Erklärungen. Die Verwaltung will nicht, dass «die Könige bei den Bauern liegen»; sie besteht auf einem Besoldungsniveau der öffentlichen Hand, das ihr die Personalrekrutierung leicht macht. Dass sie mit einer grundlegenden Revision des Besoldungssystems, verbunden mit der Einführung des Leistungslohnes, billiger zum gleichen, wenn nicht zu einem besseren Resultat käme, will sie nicht hören. Die Parteien und die Parlamentarier, welche doch eigentlich das Wohl der Gesamtheit im Auge haben sollten, verspüren Angstzustände, sie könnten einen Teil der Stimmen des öffentlichen Personals verlieren, wenn sie das sachlich Richtige täten. Darum schlucken sie zwar widerwillig, aber sie schlucken trotzdem, was gefordert wir<sup>1</sup> So ist die Politik!



# DAS ERBE TIBETS

INGO LAUF



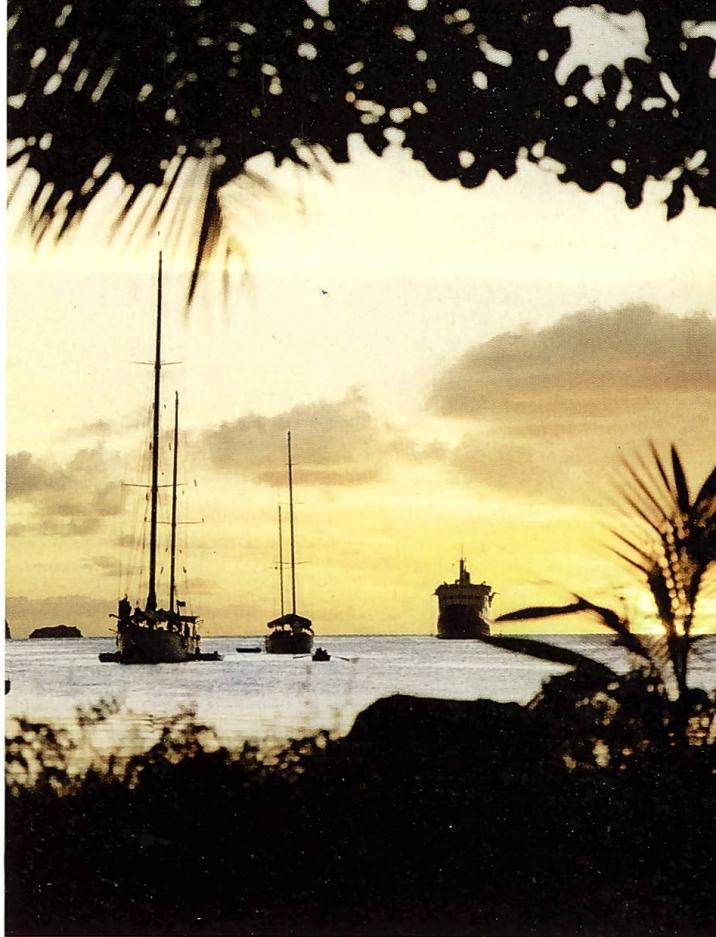
Wesen und Deutung der buddhistischen Kunst von Tibet

Detlef Ingo Lauf

232 Seiten, 89 Farbbilder, 18 Titelvignetten tibetischer Blockdrucke, Kunstleder. Format 24 x 30 cm. Fr. 58.—

Der Lamaismus, die tibetische Form des Buddhismus, hat seit seinem Entstehen Elemente der alttibetischen Bon-Religion aufgenommen und sich im 12. Jahrhundert in eine Vielzahl Sekten aufgespalten. Auf diesem fruchtbaren Urgrund entstand die tibetische Kunst, deren Vielfalt und Originalität die bestechend schönen Farbbilder dieses Bandes nahebringen.

# ANTILLEN



Tropische Inseln im Karibischen Meer

Henri-Maurice Berney / Helmut Blume

164 Seiten, 94 Farbbilder, 10 Kartenskizzen, 1 Reliefkarte. Balacuir. Format 22 x 27 cm. Fr. 48.—

Eine wechselvolle, heute noch allgegenwärtige Kolonialgeschichte ist Ursache für die Vielfalt der Antillen in rassischer, kultureller und politischer Hinsicht. Hinzu kommt eine Mannigfaltigkeit des Naturraums, die ihresgleichen sucht: eine tropische Inselwelt, die heute mehr und mehr Besucher anzieht.

# ATLANTISCHE INSELN



Azoren — Kapverden — Madeira

Walter Imber / Kathrin Gygax

192 Seiten, 68 Farb- und 21 Schwarzweissfotos mit Bildkommentaren, 6 Kartenskizzen, 1 Reliefkarte. Format 22 x 27 cm, in Balacuir gebunden, zellophanierter Schutzumschlag. 48.—, deutsch und französisch

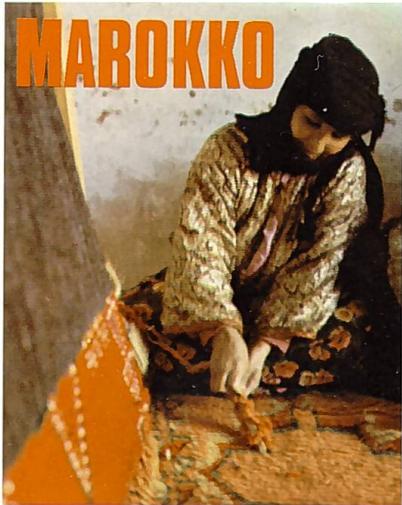
# KANARISCHE INSELN



Inseln der Glückseligen

Walter Imber / Kathrin Gygax

192 Seiten, 76 Schwarzweiss- und 17 Farbtafeln mit Bildkommentaren, Kartenskizzen, 1 Übersichtskarte. Format 22 x 27 cm, in Balacuir gebunden, mit zellophaniertem Schutzumschlag. 48.—, deutsch und französisch



Vom Rif zu den Hammadas

Fredy Minder, Werner Nigg, Gisela Bonn, Hans Joachim Büchner, Werner Wrage

192 Seiten, 89 Farbtafeln mit Bildkommentaren, 5 Übersichtskarten, 1 Reliefkarte. Format 22 x 27 cm, in Balacuir gebunden, mit zellophaniertem Schutzumschlag. 48.—, deutsch und französisch

**Kümmerly + Frey Geographischer Verlag Bern**

In allen  
Buchhandlungen

# Ferien im Berner-Oberland



## Grindelwald

Über 200 km markierte Spazier- und Wanderwege  
Geführte Berg-, Gletscher- und Wandertouren

Neu: Bergsteigerschule

Geheiztes Freiluftschwimmbad und 6 Hotelhallenbäder

Verschiedene Sommersportarten (Fischen, Reiten, Tennis, Minigolf usw.)

Folkloristische, klassische und moderne Unterhaltung

Ruhe und Erholung.

Auskunft: Verkehrsbüro 3818 Grindelwald, Telefon 036 - 53 12 12



Um Magenbeschwerden und Verdauungsstörungen,  
Völlegefühl, Blähungen, Magendruck und Übelkeit  
zu beheben, bevorzuge ich den altbewährten

## Zellerbalsam



Zehn sorgfältig ausgesuchte Medizinalpflanzen, reich an balsamischen Wirkstoffen, sind der Grund für seine natürliche Heilkraft als zuverlässiger Helfer bei Verdauungsstörungen und vielerlei anderen Unpässlichkeiten.

Flaschen zu 3.30, 6.90 und 12.80 in Apotheken und Drogerien

Permanente Volume  
gibt Ihrer Frisur  
Fülle und Halt

in Zürich nur bei

*Ehri*

Poststrasse 8 Zürich 1  
Telefon 27 29 55