Köchinnen UND IHRE REZEPTE

EINE ZEITREISE ZUM URSPRUNG DER SCHWEIZER KÜCHE

KOECHINNEN.CH WEBERVERLAG.CH

Inhalt

Vorwort		9
Köchinnen, Küche und Essen im 19. Jahrhundert		11
Lisette Rytz-Dick (1771–1848)		18
«Neues Berner Kochbuch»		22
Kochen im Alten Bern		23
Baumwoll- oder Bündner-Suppe		26
Erdäpfel-Röste		28
Kartoffeln à la maître d'hôtel, sehr beliebt		30
Grümpelwürste, bessere		32
Magenbrod		36
Klaret-Läckerli		38
Das andere Rezept		41
Susanna Müller (1829–1905)		42
«Das fleissige Hausmütterchen»		41
		43
Luftsuppe		50
Kalte Schale von Bier		52
Spiesslein		54
Spanisch Brod		56
Kartoffelsalat mit Häring		58
Thee		60
Das andere Rezept		65
Marie Uhlmann (1850–1892)		66
«Kochrezepte»		70
Die erste Hauswirtschaftsschule des Kantons Bern		71
Forellen en sauce		74
Geflügel		7.6
Gebackene Kartoffeln (Pommes de terre frites)		80
Süsser Reis mit Aepfeln		82
Cabinetspudding oder Diplomatenköpfli		84
Berliner Pfannkuchen		86
Das andere Rezept		89
	Lisette Rytz-Dick (1771–1848) «Neues Berner Kochbuch» Kochen im Alten Bern Baumwoll- oder Bündner-Suppe Erdäpfel-Röste Kartoffeln à la maître d'hôtel, sehr beliebt Grümpelwürste, bessere Magenbrod Klaret-Läckerli Das andere Rezept Susanna Müller (1829–1905) «Das fleissige Hausmütterchen» Die Erfindung des Selbstkochers Luftsuppe Kalte Schale von Bier Spiesslein Spanisch Brod Kartoffelsalat mit Häring Thee Das andere Rezept Marie Uhlmann (1850–1892) «Kochrezepte» Die erste Hauswirtschaftsschule des Kantons Bern Forellen en sauce Geflügel Gebackene Kartoffeln (Pommes de terre frites) Süsser Reis mit Aepfeln Cabinetspudding oder Diplomatenköpfli Berliner Pfannkuchen	Lisette Rytz-Dick (1771–1848) «Neues Berner Kochbuch» Kochen im Alten Bern Baumwoll- oder Bündner-Suppe Erdäpfel-Röste Kartoffeln à la maître d'hôtel, sehr beliebt Grümpelwürste, bessere Magenbrod Klaret-Läckerli Das andere Rezept Susanna Müller (1829–1905) «Das fleissige Hausmütterchen» Die Erfindung des Selbstkochers Luftsuppe Kalte Schale von Bier Spiesslein Spanisch Brod Kartoffelsalat mit Häring Thee Das andere Rezept Marie Uhlmann (1850–1892) «Kochrezepte» Die erste Hauswirtschaftsschule des Kantons Bern Forellen en sauce Geflügel Gebackene Kartoffeln (Pommes de terre frites) Süsser Reis mit Aepfeln Cabinetspudding oder Diplomatenköpfli Berliner Pfannkuchen





Berta Brupbacher-Bircher (1870–1951)	162
«Das Wendepunkt-Kochbuch»	164
Die Ernährungslehre von	
Dr. med. Maximilian Bircher-Benner	1.65
Käseklösschensuppe	172
Blumenkohl mit brauner Butter und Kartoffelpüree	174
Ravioli	176
Apfelauflauf mit Meringenguss	178
Erdbeerbowle	180
Saure Milch	182
Das andere Rezept	185

Inhalt



Anna Jungck-Reinhardt (1868–1943)	186
Der Bund abstinenter Frauen und das Küchenauto	188
«Schweizerisches Kinderkochbuch für meine lieben	
Kinder und alle, die wie sie Hausmütterchen werden	
wollen»	189
Schneeballen auf Creme	. 192
Einfache Karthäuserklösse	194
Gesunder Trank	-196
Alkoholfreier Hypokras	198
Kölner Torte	200
Spekulatius	202



Schwester M. Baptista Volk (1883-1947) 204 «Baldegger Kochbuch» 208 Mädchenbildung im Kloster Baldegg 209 Kalbsherz, gefüllt 214 Wurstsalat 216 Bernerplatte 218 222 Fondue 224 Eierzopf Baldeggertorte 228 Das andere Rezept 233



Frieda Nietlispach (1891–1947) 234 236 «200 Mittagessen» Eine kleine Kochbuch-Geschichte 238 Hackbeefsteak - Hackbraten 242 Hatoma (gesunde Haferspeise) 244 Spargeln 246 Vogelnester 248 Schlossersuppe 250 Kastanienkranz mit Schlagrahm 252 Das andere Rezept 255

Glossar	257
Mengenangaben	259
Rezeptliste mit Quellen	261
Literatur und Quellen	267
Bildnachweise	275
Danke	279