

# Inhalt

Vorwort	9
Köchinnen, Küche und Essen im 19. Jahrhundert	11



<b>Lisette Rytz-Dick (1771-1848)</b>	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



<b>Susanna Müller (1829-1905)</b>	42
«Das fleissige Hausmütterchen»	41
Die Erfindung des Selbstkochers	43
Luftsuppe	50
Kalte Schale von Bier	52
Spiesslein	54
Spanisch Brod	56
Kartoffelsalat mit Häring	58
Thee	60
Das andere Rezept	65



<b>Marie Uhlmann (1850-1892)</b>	66
«Kochrepte»	70
Die erste Hauswirtschaftsschule des Kantons Bern	71
Forellen en sauce	74
Geflügel	76
Gebackene Kartoffeln (Pommes de terre frites)	80
Süsser Reis mit Aepfeln	82
Cabinetspudding oder Diplomatenköppli	84
Berliner Pfannkuchen	86
Das andere Rezept	89



<b>Luise Büchi (1852–1923)</b>	90
«Heinrichsbader Kochbuch»	92
Das Heinrichsbad, Kurhaus und Kochschule	93
Rührei mit Käse – Fondue	102
Rindfleisch nach Nelson-Art – Bœuf à la Nelson	104
Seezunge mit Rahm – Sole à la crème	106
Hopfensprossen – Houblons	108
Rahmkuchen (Wähe) – Gâteau à la crème	110
Kaffeegefrorenes – Glace au café	112
Das andere Rezept	115



<b>Rosina Gschwind (1841–1904)</b>	116
«550 Kochrezepte der Frau Pfarrer Gschwind»	118
Der Schweizerische Gemeinnützige Frauenverein	119
Ochsenchwanzsuppe	124
Saurer Mocken	126
Vol-au-vent	128
Hasen- und Sandhasenpfeffer	130
Französische Omelette	132
Chokoladenköpfl	134
Das andere Rezept	137



<b>Alice von Brasch-Bircher (1879–1916)</b>	138
«Speisezettel und Kochrezepte für diätetische Ernährung»	142
Die Klinik «Lebendige Kraft» in Zürich	143
Viktoriasuppe	148
Reisauflauf	150
Knöpfl	152
Diätspeisen zum Frühstück und Abendessen	154
Volksgetränk	156
Steinmetzschrotbrot	158



<b>Berta Brupbacher-Bircher (1870–1951)</b>	162
«Das Wendepunkt-Kochbuch»	164
Die Ernährungslehre von	
Dr. med. Maximilian Bircher-Benner	165
Käseklösschensuppe	172
Blumenkohl mit brauner Butter und Kartoffelpüree	174
Ravioli	176
Apfelaufbau mit Meringenguss	178
Erdbeerbowle	180
Saure Milch	182
Das andere Rezept	185



<b>Anna Jungck-Reinhardt (1868-1943)</b>	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



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



<b>Frieda Nietlispach (1891-1947)</b>	234
«200 Mittagessen»	236
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