

## Sweet + Swiss: Sources and References

By Heddi Nieuwsma

The following books and websites, in addition to research I conducted for articles published via my blog, *Cuisine Helvetica* ([www.cuisinehelvetica.com](http://www.cuisinehelvetica.com)), provided important background information across the various chapters for *Sweet + Swiss*.

Beaud, Francine et al. 2005. *Croqu'menus*. Berne: Editions scolaires du canton de Berne. 9<sup>e</sup> edition.

Fülscher-Kochbuch. 1972. *Das Fülscher-Kochbuch: Der Führer zur Kochkunst mit 1700 Rezepten von internationalem Niveau*. Rüschiikon-Zürich, Stuttgart, Wien: Albert Muller Verlag.

*Helvetic Kitchen*, <https://www.helvetickitchen.com/>.

Kaltenbach, Marianne. 1977. *Ächti Schweizer Chuchi*, Bern: Hallwag AG Bern.

*Kulinarisches Erbe der Schweiz / Patrimoine Culinaire Suisse / Culinary Heritage of Switzerland*. <https://www.patrimoineculinaire.ch/>.

*Loisirs.ch*. 2020. "Connaissez-vous bien les desserts traditionnels de Suisse Romande?" Accessed on February 10, 2021.

<https://www.loisirs.ch/dossiers/29858/connaissez-vous-bien-les-desserts-traditionnels-de-suisse-romande>.

Nestlé Produkte AG. 1986. *Kochkunst und Tradition in der Schweiz. Eine Auswahl von Rezepten und einheimischen Produkten*. Lausanne: Mondo-Verlag.

Richemont Craft School. 2008. *Swiss Bakery*. Sarnen: Abacherli Druck AG.  
*Le Boulanger-Pâtissier Suisse. Manuel de boulangerie-pâtisserie*. 1944. Thun: Editions Ott.

Union Suisse des paysannes et des femmes rurales. 2008. *La Cuisine au four des paysannes suisses*. Lausanne: Agence d'Information Agricole Romande.

Währen, Max. 1951. *Unser täglich Brot in der Geschichte und im Volksbrauch*. Bern: Verlag des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes.

Weiss, Martin and Rémy Steinegger. 2012. *Notre Passion!* Bussigny: Editions Rossolis.

In addition, the following are references and sources by chapter for *Sweet + Swiss*.

## Chapter 2: Background

Jampel, Sarah. 2020. "What Size Eggs Should You Use for Baking?" *Bon Appetit*, December 18, 2020. <https://www.bonappetit.com/story/does-egg-size-matter>.

Keck, Marlies. 2018. "Brot. Mehlsorten und Mahlgrade." Bern: Schweizer Brot. Accessed on January 1, 2022. <https://schweizerbrot.ch/blog/mehlsorten-und-mahlgrade/>.

Nieuwsma, Heddi. 2020. *Swiss Bread: A Culinary Journey of Switzerland in 42 Sweet and Savory Recipes*. Basel: Helvetiq.

Sloan, Erica. 2020. "What's the Difference Between American Butter and European Butter?" *Martha Stewart*, March 4, 2020. <https://www.marthastewart.com/7690486/american-butter-european-butter-differences-explained>.

Swissmilk. n.d. "La Beurre Suisse." Accessed on January 27, 2020. <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/nos-produits-laitiers/le-beurre-suisse/>.

## Chapter 3: Sweet breads and pastries

Albonico, Heidi and Gerold. 1972. *Plaisirs de la table suisse*. Zurich: Editions Silva.

Agence d'information agricole romande. 2017. "L'abricot." [https://www.agirinfo.com/fileadmin/agir/Agriculture/Documentation/Produits\\_et\\_recettes/abricot\\_2017.pdf](https://www.agirinfo.com/fileadmin/agir/Agriculture/Documentation/Produits_et_recettes/abricot_2017.pdf).

ANiM sen tura. n.d. "'Zwieback Laim.'" Accessed on November 9, 2021. <https://makeness.org/makers/portfolio/zwieback-laim/>.

Association de Paysannes Vaudoises. 1991. *Nos Meilleures Recettes*. Lausanne: Imprimerie Claude Morellon & Fils.

Blanchard, Michele. n.d. "Rissoles aux poires." *Agri*. Accessed on February 24, 2021. <https://www.agrihebd0.ch/a-table/rissoles-aux-poirees>.

Bricellet & Baklava. 2021. "La salée ormonanche." Accessed on May 12, 2021. <https://bricelletbaklava.ch/2021/02/la-salee-ormonanche.html>.

Castillo, Amanda. 2021. "Les biscuits HUG, quatorze décennies de douceurs." *Bilan.ch*. May 7, 2021. <https://www.bilan.ch/entreprises/quatorze-decennies-de-douceurs>.

Dr. Oetker. n.d. "Merishauser Bienenstich." Accessed on June 4, 2021.  
<https://www.oetker.ch/ch-de/rezepte/r/merishauser-bienenstich>.

État de Vaud. n.d. "Salées et raisinée." Accessed on May 12, 2021.  
<https://www.vd.ch/themes/culture/patrimoine-mobilier-non-cantonal-et-immateriel/patrimoine-immateriel-et-traditions-vivantes/pratiques-sociales/toute-lannee/salees-et-raisee/>.

Fassbender, Wolfgang. 2008. *Eine kulinarische Entdeckungsreise: Durch Graubünden, Glarus, Uri und Heidieland*. Neustadt an der Weinstraße: Neuer Umschau Buchverlag, 2008.

Foster, Kelly. 2020. "What's the Difference Between Raisins, Sultanas, and Currants?" The Kitchn, Updated January 13, 2021.

graubündenVIVA. n.d. "Schanfigger Bsatzigspüntel Event." Accessed on January 22, 2021. <https://www.graubuendenviva.ch/veranstaltungen/schanfigger-bsatzigspuentel-event>.

Heeb, Binci. 2017. "Confiserie Bachmann zum 75-jährigen Jubiläum: ab morgen jeden Samstag Faschtewaaie." *Barfi.ch*, May 5, 2017.  
<http://barfi.ch/Titelgeschichten/Confiserie-Bachmann-zum-75-jaehrigen-Jubilaem-ab-morgen-jeden-Samstag-Faschtewaaie>.

Helvetibox. n.d. "Merishauser Bienenstich." Accessed on January 27, 2021.  
<https://www.helvetibox.ch/de/merishauser-bienenstich/>.

Hoskyn, Jonas. 2021. "Confiseur Aurel Bachmann: 'Am berühmten Schoggiweggli wird nichts verändert'." *bz Basel*, January 6, 2018.  
<https://www.bzbasel.ch/basel/basel-stadt/confiseur-aurel-bachmann-am-beruhmten-schoggiweggli-wird-nichts-verandert-ld.1475786>.

Hotel Restaurant Capricorns. n.d. Center da Capricorns. Accessed on January 27, 2021. <https://capricorns.ch/en/>.

HUG AG. n.d. "130 Jahre HUG Zwieback," Accessed on November 9, 2021.  
[https://www.hug-familie.ch/de/medien/archiv/medienmitteilungen\\_archiv\\_2007/130\\_jahre\\_hug\\_zwieback/](https://www.hug-familie.ch/de/medien/archiv/medienmitteilungen_archiv_2007/130_jahre_hug_zwieback/).

Merriam-Webster Dictionary. n.d. "Zwieback." Accessed November 8, 2021.  
<https://www.merriam-webster.com/dictionary/zwieback>.

Office de promotion des produits agricoles de Geneve. n.d. "Fruits : 80 hectares consacrés à la culture des fruits." Accessed on November 16, 2022.  
<https://www.geneveterroir.ch/fr/produits/detail/911>.

RSI News. 2018. "La festa dei morti... a tavola." November 2, 2018. <https://www.rsi.ch/news/vita-quotidiana/cultura-e-spettacoli/La-festa-dei-morti...-a-tavola-11054739.html>.

Réseau des parcs suisses. n.d. "Salée Ormonanche." Accessed on May 12, 2021. [https://www.parks.swiss/fr/decouvrir\\_les\\_parcs/boire\\_manger/recettes/desserts/salee\\_ormonanche.php](https://www.parks.swiss/fr/decouvrir_les_parcs/boire_manger/recettes/desserts/salee_ormonanche.php).

Schweizer Brot. n.d. "Schweizer Spezialitäten: Rosinenweggen." Accessed December 20, 2020. <https://schweizerbrot.ch/rezept/rosinenweggen/>.

Schweizerisches Idiotikon. 2019. "Pitta." Accessed on December 30, 2021. <https://idiotikon.ch/wortgeschichten/pitta>.

Società Mastri Panettieri - Pasticcieri - Confettieri del Cantone Ticino. n.d. "Pane dei Morti: ricetta di Nereo Ambrosia." Accessed on April 26, 2021. [http://www.smppc.ch/smppc.ch/ricettario\\_files/pane%20dei%20morti.pdf](http://www.smppc.ch/smppc.ch/ricettario_files/pane%20dei%20morti.pdf).

Streusel.ch. 2016. "Vanillerollen." Accessed on November 10, 2021. <https://streusel.ch/vanillerollen/>.

Südosstschweiz. 2019. "Alles über den Bsatzig-Büntel." July 26, 2019. <https://www.suedostschweiz.ch/sendungen/2019-07-26/alles-ueber-den-bsatzig-buentel>.

Swissmilk. n.d. "'Nussgipfel.'" Accessed on November 10, 2021. [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200911\\_89/nussgipfel/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200911_89/nussgipfel/).

Swissmilk. n.d. "Le séré suisse." Accessed on April 26, 2021. <https://www.swissmilk.ch/fr/le-lait-suisse/nos-produits-laitiers/le-sere-suisse/>.

Suisse Rando. n.d. "Comment réussir une salée ormonanche." Accessed on May 12, 2021. <https://www.suisse-rando.ch/fr/magazine/comment-reussir-une-salee-ormonanche>.

Tcherdyne, Dominique. 2012. "La recette de la salée ormonanche." Notrehistoire.ch, April 10, 2012. <https://notrehistoire.ch/entries/0lyYKjawWnw>.

Valais Wallis Promotion. n.d. "Salée de la Vallée d'Illiez, Valais Wallis Promotion." Accessed on November 2021. <https://www.valais.ch/fr/information/landingpage/recettes/salee-de-la-vallee>.

Ville de Carouge. 2017. *Trop Bon : Suggestions pour les fins becs*. [https://www.carouge.ch/sites/default/files/partage/plaquette\\_trop\\_bon\\_.pdf](https://www.carouge.ch/sites/default/files/partage/plaquette_trop_bon_.pdf).

## Chapter 4: Cakes and Tarts

Annemarie Wildeisen's Kochen. n.d. "Birnel." Accessed on August 14, 2022. <https://www.wildeisen.ch/zutaten/birnel>.

Appenzellerland Tourismus. n.d. "Zimtfladen." Accessed on February 2, 2022. <https://www.appenzell.ch/de/produkte/appenzeller-spezialitaeten/rezepte/desserts/zimtfladen.html>.

Bretz-Héritier Foundation. 2019. "Le flon de Savièse (tarte aux pommes)." March 28, 2019. <http://fondationbretzheritier.ch/le-flon-de-saviese-tarte/>.

Confiserie Zurcher. n.d. "Historique." Accessed on February 2, 2022. [https://confiseriezurcher.ch/wp/?page\\_id=23](https://confiseriezurcher.ch/wp/?page_id=23).

Département de l'instruction publique du canton de Neuchâtel. 1984. *Recettes culinaires et hygiène alimentaire*. Le Locle: Impressions Glauser.

Der Bund. 1867. "Die Chocoladen des Herr Ph. Suchard in Neuchâtel." July 6, 1867.

The Editors of Encyclopaedia Britannica. 1998. "Jeremias Gotthelf." Accessed on January 30, 2022. <https://www.britannica.com/biography/Jeremias-Gotthelf/additional-info#history>.

Engadin St. Moritz Tourismus AG. n.d. "The art of Engadin confectionary." Accessed on November 11, 2022. <https://www.engadin.ch/en/sweet-empire/>.

État de Vaud. n.d. "Jeûne fédéral." Accessed on November 11, 2021. <https://www.vd.ch/themes/culture/patrimoine-mobilier-non-cantonal-et-immateriel/patrimoine-immateriel-et-traditions-vivantes/pratiques-sociales/automne/jeune-federal/>.

État de Vaud. n.d. "Salées et raisinée." Accessed on May 12, 2021. <https://www.vd.ch/themes/culture/patrimoine-mobilier-non-cantonal-et-immateriel/patrimoine-immateriel-et-traditions-vivantes/pratiques-sociales/toute-lannee/salees-et-raisee/>.

Gemeinde Fideris. n.d. "Geschichte." Accessed on November 27, 2021. <http://www.fideris.ch/gemeinde/portrait/geschichte/default.htm>.

Grandjean, Francis and Jean-Pierre Bethonneau. 2017. *Recettes du terroir neuchâtelois: entre lac et montagnes*. Neuchâtel: Editions Messeiller SA.

Gross, Hubert J. 2018. *Réjouissances neuchâteloises : recettes gourmandes*. Bière: Éditions Cabedita.

Hägler, Fabian. 2014. "Die Rüebl-Anbaufläche im Aargau wird immer grosser." Aargauer Zeitung, December 24, 2014. <https://www.aargauerzeitung.ch/amp/aargau/kanton-aargau/die-ruebli-anbauflache-im-aargau-wird-immer-grosser-ld.1664696>.

Hans Kasper AG. 1958. *Pâtisserie : Feine-Stückli / Pièces Fines - 266 erprobte Rezepte / 266 recettes éprouvées. Band 8*. Zürich: Hans Kasper AG.

Hasenauer, Romano, David Moginier and Patrick Morier-Genoud. 2015. *Bonheurs Gourmands au Chalets-des-Enfants: Histoire, produits et recettes d'une ferme-auberge*. Lausanne: Editions 2Suisse.

Hüberli, Tobias. 2020. "Profi mit Prinzipien." Salz & Pfeffer, October 13, 2020. <https://www.salz-pfeffer.ch/themen/im-gespraech/profi-mit-prinzipien/>.

Imhof, Paul. 2019. "Fideriser Torte." graubündenVIVA, November 8, 2019. <https://www.graubuendenviva.ch/terroir/eintrag/fideriser-torte>.

Inforama. n.d. "REZEPT: Schokoladenkuchen Gotthelf." Accessed on April 30, 2021. [https://www.inforama.ch/images/global/berufliche-grundbildung/Hauswirtschaft/Wissenswertes-Rezepte/lachen\\_schokoladenkuchen.pdf](https://www.inforama.ch/images/global/berufliche-grundbildung/Hauswirtschaft/Wissenswertes-Rezepte/lachen_schokoladenkuchen.pdf).

Jans, David. 2013. "Bündner Nusstorte: Wer hätt's erfunda?" SRF Schweizer Radio und Fernsehen, October 8, 2013. <https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/services/buendner-nusstorte-wer-haett-s-erfunda>.

Lausanne Tourisme. n.d. "Auberge du Chalets-des-Enfants." Accessed on May 23, 2021. <https://www.lausanne-tourisme.ch/en/explore/chalet-des-enfants/>.

Kobelt, Nina. 2021. "Feuchter, klebriger, besser: Lebkuchen aus der Urschweiz." Berner Zeitung, September 3, 2021. <https://www.bernerzeitung.ch/feuchter-klebriger-besser-lebkuchen-aus-der-urschweiz-201201204914>.

Kobelt, Nina. 2020. "Die zarte Russin." Tages-Anzeiger, December 17, 2020. <https://www.tagesanzeiger.ch/die-zarte-russin-523948702209>.

National Geographic. 2015. *Destinations of a Lifetime: 225 of the World's Most Amazing Places*. Washington, D.C.: National Geographic.

*Neue Konditorei*. 1951-52 (Vol. 20-21). Basel: Hugo Berchten, p. 95.

Office du Tourisme de Savièse. n.d. "Le patois de Savièse." Accessed on November 28, 2021. <https://www.saviese-tourisme.ch/fr/patois-saviese-177.html>.

Petitpierre, Jacques. 1955. "Une industrie alerte: le chocolat Suchard." *Patrie neuchateloise*, vol. 4. Neuchâtel: H. Messeiller, p. 95.

Potes and Rollmops. 2012. "Tarte aux noisettes sans histoire!" Accessed on March 30, 2021. <http://www.potesandrollmops.com/2012/02/tarte-aux-noisettes-sans-histoire/>.

Pultorte. n.d. "Le gâteau aux noix." Accessed on November 27, 2021. <https://www.pultorte.ch/historique>.

Redaktion Landfrauen kochen. 2017. *Beliebtes aus Grossmutter's Küche: Band 11*. Bern: Alzheimer Schweiz.

Redaktion Landfrauen kochen. 2003. *Urner Bäuerinnen Kochen*. Oberhofen am Thunersee, editionVorsatz.

Rütsche, Anina. 2017. "«Schloorzi»: dirty and lovely at the same time." *St. Galler Tagblatt*, August 18, 2017. <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/appenzellerland/schloorzi-dreckig-und-lieblich-zugleich-ld.506327>.

St. Galler Tagblatt. 2014. "Ganterschwiler Zimtfladen." Accessed on November 27, 2021. <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/wil/ganterschwiler-zimtfladen-ld.477971>.

Schlegel, Katja. 2019. "Rüebli-land, Rüebli-torte, Rüebli-märt – die Aargauer sind verrückt nach dem Gewächs." *Aargauer Zeitung*, November 3, 2019. <https://www.aargauerzeitung.ch/aargau/aarau/ruebliland-rueblitorte-rueblimart-die-aargauer-sind-verrueckt-nach-dem-gewachs-ld.1394526>.

Zähner, Maya. 2016. "Jeder Toggenburger hat sein eigenes Rezept für den Schlorzifladen." *Toggenburger Zeitung*, July 14, 2016. <https://www.toggenburger-zeitung.ch/toggenburg/detail/article/jeder-toggenburger-hat-sein-eigenes-rezept-fuer-den-schlorzifladen-0088738/>.

Schröter, Melanie. 2016. "Du foin pour le buffet de la gare." *Lematin.ch*, October 8, 2016. <https://www.lematin.ch/story/du-foin-pour-le-buffet-de-la-gare-425345263684>.

Schweizerische Südostbahn AG. n.d. "Milchhüsli-Imbiss: Der beste Zimtfladen in St. Gallen." Accessed on November 27, 2021. <https://unterwegs.sob.ch/de/stories/zimtfladen>.

Schwyz Tourismus. n.d. *Schwyzer Läbchueche*. Accessed on March 22, 2021. <https://www.schwyz-tourismus.ch/de/erleben/aecht-schwyz-gastro/rezepte/schwyzer-laebchueche/>.

SRF Schweizer Radio und Fernsehen. 2019. "Schlorzifladen." <https://www.srf.ch/audio/a-point/schlorzifladen?id=11635220#:~:text=Es%20ist%20immer%20ein%20flacher,den%20Angestellten%20als%20Geschenk%20%C3%BCberreicht>.

Solothurn Tourismus. n.d. "Solothurn Cake." Accessed on February 2, 2022. <https://www.solothurn-city.ch/en/attractions/solothurn-cake-4c62eb9b05>.



Staub, Inge. 2012. "Erfand Thurgauer Bündner Torte?" St. Galler Tagblatt, February 28, 2012. <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/frauenfeld-munchwilen/erfand-thurgauer-buendner-torte-ld.964074>.

Südoschweiz. 2016. "Wie viel Graubünden steckt in der Bündner Nusstorte?" December 22, 2016. <https://www.suedostschweiz.ch/panorama/2016-12-22/wie-viel-graubuenden-steckt-in-der-buendner-nusstorte>.

Suteria. n.d. "Das unübertroffene Original." Accessed on November 28, 2021. <https://www.suteria.ch/de/solothurner-torte/>.

Swissmilk. n.d. "Solothurner Torte." Accessed on November 28, 2021. [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL\\_CHKL2003\\_14/solothurner-torte/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL_CHKL2003_14/solothurner-torte/).

Unterfinger, Esther. 2018. "Carrots as you've never seen them." SWI swissinfo.ch, November 10, 2018. [https://www.swissinfo.ch/eng/aarau-carrot-market\\_carrots-as-you-ve-never-seen-them/44532770](https://www.swissinfo.ch/eng/aarau-carrot-market_carrots-as-you-ve-never-seen-them/44532770).

Ville de Geneve. 2020. "Jeûne genevois." Last updated, September 25, 2020. Accessed on November 17, 2021. <https://www.geneve.ch/fr/faire-geneve/decouvrir-geneve-quartiers/histoire-geneve/jeune-genevois>.

Wagmann, Wolfgang. 2018. "Wo der Solothurner Kuchen entstand: Über 100-jähriger Baktisch aufgetaucht." *Solothurner Zeitung*, November 9, 2018. <https://www.solothurnerzeitung.ch/solothurn/stadt-solothurn/wo-der-solothurner-kuchen-entstand-uber-100-jahriger-backtisch-aufgetaucht-ld.1325943>.

Wahl, Michael. 2010. *Schwyzer Landwirtschaft: Vielfalt im Herzen der Schweiz*. Bern, Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID. [https://shop.schweizerbauern.ch/wp-content/uploads/2020/07/55267d\\_Broschuere\\_Schwyzer\\_Landwirtschaft.pdf](https://shop.schweizerbauern.ch/wp-content/uploads/2020/07/55267d_Broschuere_Schwyzer_Landwirtschaft.pdf).

Wanner, Romain. 2021. "Un crack de la pâtisserie nous explique ce qu'est un bon carac." *20 minutes*, May 18, 2021.

Wildeisen, Annemarie et al. 2011. *Heissgeliebtes Backen : 130 Rezepte süss und pikant*. Baden: AT-Verlag.

Zimmerman, Gaudenz. n.d. "Kommt die Nusstorte aus dem Engadin?" Terra Grischuna. Access on November 27, 2021. <http://www.terragrischuna.ch/zeitschrift/1-2017-moesano-calanca/kommt-die-nusstorte-aus-dem-engadin>.

Zürich Tourismus. n.d. "Goldapfel, Schafbock and Gingerbread Museum." Accessed on December 19, 2021. <https://www.zuerich.com/en/visit/shopping/gingerbread-museum>.



## Chapter 5: Cookies

Agenzia turistica ticinese SA. n.d. "Gotthard Pass." Accessed on November 28, 2021. <https://www.ticino.ch/en/commons/details/Gotthard-Pass/133935.html>.

Bergwelten. 2018. "Alpine Delikatessen: Drusenzelten." Accessed on November 17, 2021. <https://www.bergwelten.com/a/alpine-delikatessen-drusenzelten>.

Blick.ch. 2020. "Die besten Totenbeinli der Welt." Accessed on February 2, 2022. <https://www.blick.ch/life/weihnachten/rezepte/guetsli-backen-die-besten-totenbeinli-der-welt-id16131208.html>.

Die Kilbi aus dem Freiburgerland. n.d. "Sensler Brätzele." Accessed on August 31, 2021. <https://www.benichon.org/de/sensler-braetzele.html>.

Eberle, Miriam. 2020. "Totenbeinli." grabündenVIVA, May 21, 2020. <https://www.graubuendenviva.ch/terroir/eintrag/totenbeinli>.

État de Fribourg / Staat Freiburg. 2020. "Seisler Brätzele." Last modified June 9, 2020. Accessed on November 29, 2021. <https://www.fr.ch/de/kultur-und-tourismus/kulturerbe/seisler-braetzele>.

Ferroni, Natalia. 2012. "Crèfli: Non solo per spalatori di neve." *Cooperazione*, October 2012. <https://doczz.it/doc/545976/ricetta-biscotti>.

Filippini, Luca. 2012. "Dolci leventinesi di fine anno." FTSTinforma, December 2012. <https://ftst.ch/wp-content/uploads/2021/06/NL12-2012.pdf>.

Frapolli, Christian. n.d. "Ciambelline di mamma Manu." RSI Radiotelevisione svizzera di lingua italiana. Accessed on January 30, 2021. <https://www.rsi.ch/la1/programmi/intrattenimento/filo-diretto/ricette/Ciambelline-di-mamma-Manu-12404706.html>.

Frapolli, Christian. n.d. "La mè resümada cui ciambell dal grott." Radiotelevisione svizzera di lingua italiana. Accessed on January 30, 2021. <https://www.rsi.ch/food/serie/filo-diretto/La-m%C3%A8-res%C3%BCmada-cui-ciambell-dal-grott-13928128.html>.

Gemeinnütziger Frauenverein Chur. 1905. *Koch-Rezepte bündnerischer Frauen*, Chur: Verlag der Sektion Graubünden.

Hansche, Melanie. 2020. "My Childhood Christmas Cookies Are the Best You'll Ever Bake." *Food & Wine*: November 20, 2020. <https://www.foodandwine.com/desserts/cookies/how-to-make-spitzbuben-christmas-cookies>.

Imhof, Paul. 2019. "Iva." *graubundenVIVA*, November 6, 2019. <https://www.graubuendenviva.ch/terroir/eintrag/iva>.

Landolt, Christian. 2015. "Anken, Schmalz, Britschi – und Butter." *Schweizerisches Idiotikon*, November 27, 2015. <https://idiotikon.ch/wortgeschichten/anken>.

Ludin, Sophie. 1983. *200 Gutzi: Rezepte für Kleingebäck aus des Schweiz*. Basel: Friedrich Reinhardt Verlag.

Lugano Region. n.d. "Ciambella Workshop." Accessed on January 1, 2021. <https://www.luganoregion.com/en/see-do/day-trips-surroundings/experiences/gastronomy-traditions/detail/id/72099/ciambella-workshop>.

Maag, Claudia, and Benjamin Wieland. 2016. "Wer macht die besten Basler Lägerli? Zwei unserer bz-Mitarbeiter wollten es Wissen." *bz* Basel, June 4, 2016. <https://www.bzbasel.ch/basel/baselland/wer-macht-die-besten-basler-laggerli-zwei-unserer-bz-mitarbeiter-wollten-es-wissen-ld.1559872>.

Marending, Ruth. 2013. "Unbekanntes Schweizer Gebäck." *Hotellerie et Gastronomie Verlag*, February 2013. <https://www.yumpu.com/de/document/view/20987527/unbekanntes-schweizer-gebäck-hotellerie-et-gastronomie-verlag>.

Meyer, Valerie-Katharina. n.d. "Eine phantasievolle Auseinandersetzung mit der Herkunft des Spitzbuben." *Elisabeth Füscher – Neu Gekocht*. Accessed on March 27, 2021. <https://elisabeth-fuelscher.ch/die-kleine-geschichte-des-spitzbuben/>.

Neue Fricktaler Zeitung. 2020. "Zimtstängel: Nach Urgrossmuttis Art." *Weihnachtsmagazin*. [https://www.nfz.ch/sites/nfz/files/Weihnachtsmagazin\\_LaufenburgFrick\\_2020\\_etwas%20bessere%20Qualita%CC%88t.pdf](https://www.nfz.ch/sites/nfz/files/Weihnachtsmagazin_LaufenburgFrick_2020_etwas%20bessere%20Qualita%CC%88t.pdf).

Panetteria Schröder. n.d. "Crèfli." Accessed on August 3, 2021. <https://www.spampezia-faido.ch/specialit%C3%A0/i-cr%C3%A8fli/>.

PostAuto AG. n.d. "Giornico: Geschichts- und Naturerbe." Accessed on January 10, 2022. <https://www.postauto.ch/de/ausflugstipps/giornico>.

Ruffieux, Imelda. 2021. "Weshalb die Seisler Brätzele nicht immer gleich schmecken." *Freiburger Nachrichten*, July 19, 2021. <https://www.freiburger-nachrichten.ch/weshalb-die-seisler-braetzele-nicht-immer-gleich-schmecken/>.

Schmidhauser, Juri. 2017. "Sie führen das älteste Lækkerliunternehmen in die Zukunft." *SRF Schweizer Radio und Fernsehen*, November 20, 2017. <https://www.srf.ch/news/regional/basel-baselland/tradition-neu-verpackt-sie-fuehren-das-aelteste-laeckerliunternehmen-in-die-zukunft>.

Schuldirektion der Stadt Bern. 1947. *Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht an Volks- und Fortbildungs-Schulen*. Bern: Schuldirektion der Stadt Bern.

Sektion Chur des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins. 1965. *Bewährte Kochrezepte aus Graubünden*. Chur: Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins.

Spycher-Gautschi, Albert. 2017. "Zur Geschichte des Basler Leckerli." Panissimo, September 1, 2017. [https://swissbaker.ch/wp-content/uploads/2022/06/serie\\_brauchtumsgebaecke\\_albert\\_spycher.pdf](https://swissbaker.ch/wp-content/uploads/2022/06/serie_brauchtumsgebaecke_albert_spycher.pdf)

Swissmilk. n.d. "Totenbeinli-Guetzli." Accessed on January 16, 2021. [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201012\\_34/totenbeinli-guetzli/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201012_34/totenbeinli-guetzli/).

Switzerland Tourism. n.d. "Giornico." Accessed on November 28, 2021. <https://www.myswitzerland.com/en-ch/destinations/giornico/>.

Switzerland Tourism. n.d. Leventina Valley. Accessed August 7, 2021. <https://www.myswitzerland.com/en-ch/destinations/leventina/>.

Terroir Fribourg. n.d. "Seisler Brätzele." Accessed on November 29, 2022. <https://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares/seisler-braetzele>.

Thurgauer Landfrauenverband. n.d. "Das Mitbringsel aus dem Baselbiet: Andreas Zimtstengel." Accessed on February 2, 2022. [https://www.landfrauen-tg.ch/files/tlfv/inhalt/Gesundheit%20und%20Ernaehrung/Andreas\\_Zimtstengel.pdf](https://www.landfrauen-tg.ch/files/tlfv/inhalt/Gesundheit%20und%20Ernaehrung/Andreas_Zimtstengel.pdf).

## Chapter 6: Creamy desserts & other sweet treats

Aeschbach, Silvia. 2021. "Lust auf gebrannte Mandeln?" *Tages Anzeiger*, December 8, 2021. <https://www.tagesanzeiger.ch/himmlich-gebrannte-mandeln-640533178605>.

Albonico, Heidi and Gerald. 1974. *Plaisirs de la table suisse: Tome 2*. Zürich: Editions Silva.

Aubry, Jean-Pierre. 1983. "Fee verte au dessert ? Cuisinier sur le gril." *La Suisse*, December 21, 1983.

Bührer, Peter. 1989. *Schweizer Spezialitäten: Alte Original-Kochrezepte*. Augsburg: Weltbild.

Blick.ch 2017. "Grosis gebrannte Creme – ein Dessert zum Träumen." Last updated on September 12, 2018. Accessed on October 1, 2021. <https://www.blick.ch/life/essen/rezept/dessert/rezepte-aus-der-bauernkueche-lecker-rezept-fuer-die-perfekte-gebrannte-creme-id7277206.html>.

Club Soroptimist International de Neuchâtel. 2013. *À Table avec les Soroptimistes*. Bevaix: Baillod.

Destination Glarnerland. n.d. "Trietolt Magenträs." Accessed on November 22, 2021. <https://glarnerland.ch/de/map/detail/trietolt-magentaes-2c0a8124-f6c1-4dae-b5a3-052fef84ad2e.html>.

Dill, Christoph, Vögeli, Susanne and Producteurs suisses de lait. 2000. *Le Valais : la région, ses recettes : voyage de découverte dans la région où le Rhône prend sa source*. Berne : Producteurs suisses de lait.

Dr. Oetker. n.d. "Cholermues." Accessed on November 22, 2021. <https://www.oetker.ch/ch-de/rezepte/r/cholermues>.

Eichenberger, Melanie. 2019. "Porte 11: cantons d'Obwald et Nidwald." Swissinfo.ch, December 11, 2019. [https://www.swissinfo.ch/fre/calendrier-de-l-avent-2019\\_porte-11--cantons-d-obwald-et-nidwald/45416986](https://www.swissinfo.ch/fre/calendrier-de-l-avent-2019_porte-11--cantons-d-obwald-et-nidwald/45416986).

Fondation Rurale Interjurassienne. 2015. *Recettes paysannes de l'arc jurassien : un savoureux voyage*. Porrentruy : Demotec SA.

Haslital Tourismus. n.d. "Meringues: The world-famous airy protein shells." Accessed on November 11, 2022. <https://haslital.swiss/en/summer/see-and-do/tradition-culture/village-experiences/meringues/>.

IG Zuger Chriesi. 2010. "Ältestes Zuger Chriesirezept: Türkenbund von kirschen Auflauf / Clafoutis." <https://www.zugerchriesi.ch/files/dokumente/ZUGER-CHRIESI-Rezept-Tuerkenbund-01.06.10.pdf>.

Le Journal du Matin. 2011. "Produits phare en Suisse romande (4/5): le sorbet à la damassine du Jura." *RTS Radio Television Suisse*, December 29, 2011. <https://www.rts.ch/audio-podcast/2021/audio/produits-phare-en-suisse-romande-4-5-le-sorbet-a-la-damassine-du-jura-25592309.html>

Kaltenbach, Marianne. 1984. *Cooking in Switzerland*. Translated by Jacqueline Jeffers. Münster: Hölker Verlag.

Kamm-Sager, Christa. 2020. "In der gleichen Liga wie der «Schweizer Bocuse» Fredy Girardet: Bernadette Lisibach von der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil wird mit Preis für Spitzenköche geehrt." *St. Galler Tagblatt*, June 18, 2020. <https://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/in-der-gleichen-liga-wie-der-schweizer-bocuse-fredy-girardet-bernadette-lisibach-von-der-neuen-blumenau-in-loemmenschwil-wird-mit-preis-fuer-spitzenkoeche-geehrt-ld.1230203>.

Luzerner Zeitung. 2010. "TÜRKENBUND: 250 Jahre altes Zuger Chriesi-Rezept entdeckt." Accessed on October 10, 2021. <https://www.luzernerzeitung.ch/zentralschweiz/zug/tuerkenbund-250-jahre-altes-zuger-chriesi-rezept-entdeckt-ld.39780>.

notreHistoire.ch. 1998. "Le menu de la Saint-Martin." <https://notrehistoire.ch/entries/j4BXzVDwWym>.

Pique-Assiette. 2020. "La cuisine à l'absinthe, par Aurélie Zogg-Brunner." Accessed on August 7, 2021. <https://www.pique-assiette.ch/recettes/597>.

Shakespeare, Margaret. 1983. "Fare of the Country: Meringue, in Meiringen." New York Times, July 31, 1983. <https://www.nytimes.com/1983/07/31/travel/fare-of-the-country-meringue-in-meiringen.html>.

Swissmilk. n.d. "Caramels à la crème." Accessed on February 2, 2022. [https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200311\\_20\\_A/caramels-a-la-creme/](https://www.swissmilk.ch/fr/recettes-idees/recettes/LM200311_20_A/caramels-a-la-creme/).

Swissmilk. n.d. "Cholermüs mit Rhabarberkompott (Obwaldner Dessert)." Accessed on November 22, 201. [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2020\\_SBLV\\_56/cholermues-mit-rhabarberkompott-obwaldner-dessert/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2020_SBLV_56/cholermues-mit-rhabarberkompott-obwaldner-dessert/).

Swissmilk. n.d. "Heiperchochchüechu." Accessed on February 2, 2022. [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/BK\\_VS2000\\_082/heiperchochchueechu/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/BK_VS2000_082/heiperchochchueechu/).

Terroir Fribourg. n.d. "Caramels." Accessed on February 2, 2022. <https://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares/caramels>.

Ullmann, Bettina. 2013. "Kirschen: Wie Zug die Chriesi feiert." Coop Zeitung, July 1, 2013. <https://www.coopzeitung.ch/themen/essen-trinken/2013/kirschen-wie-zug-die-chriesi-feiert-44542/>.

Volg.ch. n.d. "Gebrannte Mandeln." Accessed on November 22, 2021. <https://www.volg.ch/dorfplatz/rezepte/artikel/gebrannte-mandeln/>.