

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 80 (1954)  
**Heft:** 23

## **Werbung**

### **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:** 13.01.2026

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

# Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft...

und kleine Desserts machen die Familie glücklich! Vielleicht verlangen weder Ihr Mann noch die Kinder ein Dessert. Aber wenn es so als feine Überraschung trotzdem kommt... ja, dann herrscht eitel Freude. Ein Dawa-Dessert ist schnell gemacht – und findet ein, zwei mal pro Woche in jedem Haushaltbudget Platz! Sein feiner Geschmack begeistert jedesmal von neuem. Diese Caramelköpfli aus Flan Dawa zum Beispiel sind trotz ihrer Einfachheit das Feinschmecker-Dessert; sehr zart, sehr fein, auf der Zunge schmelzend.

Für 4 Personen ist es in 10 Minuten gemacht – und alles zusammen kostet nur Fr. 1.25. **Zutaten:** 1 Beutel Flan Dawa,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, Caramelzucker Dawa. **Zubereitung:** In eine grösere, oder mehrere kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte Formen (auch Tassen) giesse man soviel Caramelzucker Dawa (natürlicher, gebrannter Zucker), bis der Boden damit bedeckt ist. Der Inhalt eines Beutels Flan Dawa wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter kalter Milch angerührt, rasch aufgekocht und unter Rühren 1 Minute gekocht. Man giesse die Creme in die vorbereitete Form, lasse das Köpfli vollständig erkalten und stürze es vorsichtig. Nach Belieben kann es mit geschlagenem Rahm, mit eingemachtem Obst oder gezuckerten Beeren garniert werden.

Dr. A. Wander AG Bern

# DAWA