

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 80 (1954)  
**Heft:** 35

## 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:** 17.04.2026

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

## Früchtekuchen – eine erfrischende Sommermahlzeit

Wissen Sie, wie Sie einen herrlichen Früchtekuchen (mit Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, usw., je nach Geschmack und Jahreszeit) noch zarter zubereiten können als bisher? Unser Rezept verrät es Ihnen. Wie alle Dawa-Desserts, ist auch dieses im Nu bereitet, gelingt bestimmt und kostet wenig. Halten Sie stets ein paar Päcklein der Dawa-Präparate im Küchenschrank bereit – vielleicht sind Sie morgen besonders guter Laune und möchten Ihren Lieben eine Extrafreude machen!

*Dawa-Desserts  
gelingen immer  
und sind  
einfach feiner!*

Für den Bisquitboden werden 1 Tasse Rahm (oder Haushaltsrahm), 1 Tasse Zucker und 2 Eier schaumig gerührt, mit 2 Tassen Mehl und 1/2 Beutel Dawa-Backpulver vermengt (wenn nötig, etwas Milch zum Anfeuchten). Teig in gefettete Springform geben, und bei nicht zu grosser Oberhitze goldig backen. Bisquit mit einer dickflüssigen Crème (aus 1 Beutel Dessert-Dawa-Vanille und 6–7 dl Milch) überziehen und mit gezuckerten Erdbeeren belegen.

Dr. A. Wander AG Bern

# DAWA