

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 37

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>

Für glückliche Momente

Wenn Sie in einem glücklichen Moment so ein verlockendes Dessert anbieten – glauben Sie nicht, es erwecke Begeisterung? Es gibt im Leben viel zu wenig «Dessert», benützen Sie jede Gelegenheit, eines aufzustellen! Die berühmten Dawa-Spezialitäten kosten wenig, sie sind stets von gleich feiner Qualität und ... alles gelingt ohne grosse Mühe. Mit einigen Päcklein Dawa im Vorrat haben Sie unzählige Möglichkeiten, Ihren Gästen – und Ihrer Familie – das Leben zu schönern. Das Dessert ist kein Luxus!

DAWA



oben

Auf mit etwas Rhum getränktes Biskuitsplitter giessen Sie eine mit Brombeeren (oder andern Früchten) vermischte Crème aus Dessert Dawa Vanille. Garnitur: Geschlagener Rahm und Brombeeren.

Mitte

Auf die Crème aus Dessert Dawa Chocolat legen Sie 2 - 3 gekochte Birnen-Viertel. Garnitur: Geschlagener Rahm und frische, oder kandierte Früchte

unten

1 Schicht Crème aus Dessert Dawa Vanille, 1 Schicht Erdbeeren (oder andere Früchte) und wieder eine Schicht Crème. Garnitur: Geschlagener Rahm und Erdbeeren.

Dawa-Desserts
gelingen immer und sind