

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 81 (1955)  
**Heft:** 34

## **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:** 15.01.2026

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



## Ein Dessert für gute Stimmung...

MIT Dessert Dawa ist diese herrlich erfrischende «Götterspeise» verblüffend einfach. Sie brauchen nur: Früchte je nach Saison (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche im Zuckersirup kochen; Orangen, Bananen, Trauben, Beerenfrüchte roh verwenden.), eine Vanille-Crème aus Dessert Dawa (mit 6–7 dl Milch), 50 g Löffelbiskuits und 1 dl Rahm. – Eine Schüssel mit den Löffelbiskuits auslegen, diese mit dem zerkleinerten Obst überdecken und reichlich Crème darübergiessen. So in Lagen fortfahren, bis die Schüssel gefüllt ist. Erkalten lassen (ev. kühlen) und mit Schlagrahm, restlichen Früchten und Löffelbiskuits garnieren.



## NEU!

Dessert Dawa und Flan Dawa erscheinen dieses Jahr in einem neuen Kleide... frisch, farbenfroh und modern. Diese neue Aufmachung entspricht der raffinierten Qualität, die alle Feinschmecker begeistert.

Und gleichzeitig erscheint unser neues Dessertbuch «Die süsse Überraschung». Ganz vierfarbig, voller neuer Ideen – nur Fr. 2.–. Wenn Sie einen leeren Dawa-Beutel einsenden, dann erhalten Sie es sogar für Fr. 1.50.

# DAWA