

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 36

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: 21.01.2026

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



Süss und lecker und wie hausgemacht!

Schon am frühen Sonntagmorgen begann Grossmutter mit dem Eier schlagen, Gewürze mischen, Crème kochen.

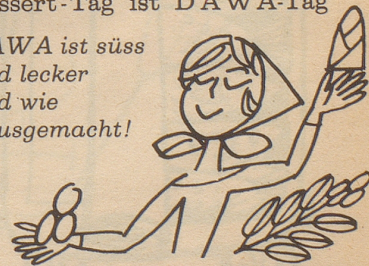
Heute ist dreimal in der Woche Desserttag, denn die moderne Hausfrau weiss: DESSERT DAWA enthält Eier und Zucker und Agar-Agar und Gewürze in feinsten Qualität, im richtigen Verhältnis. Mit der Milch zusammen aufgekocht, beliebig angerichtet und garniert, entstehen die zarten DAWA-Desserts im Nu.

FLAN DAWA

Zubereitung: Beutelinhalt in $\frac{1}{2}$ Liter kalte Milch einrühren. Rasch aufkochen und bei kleiner Hitze eine Minute weiterkochen (unter ständigem Rühren). Das Ganze in kleine, kalt ausgespülte Förmchen giessen und nach vollständigem Erkalten stürzen. Besonders fein sind die Flanköpfchen, wenn vor dem Einfüllen etwas Caramelzucker DAWA in die Förmchen gegeben wird.

Die erfahrene Köchin weiss: Dessert-Tag ist DAWA-Tag

DAWA ist süss
und lecker
und wie
hausgemacht!



DAWA

DR. A. WANDER AG. BERN