

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 14

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

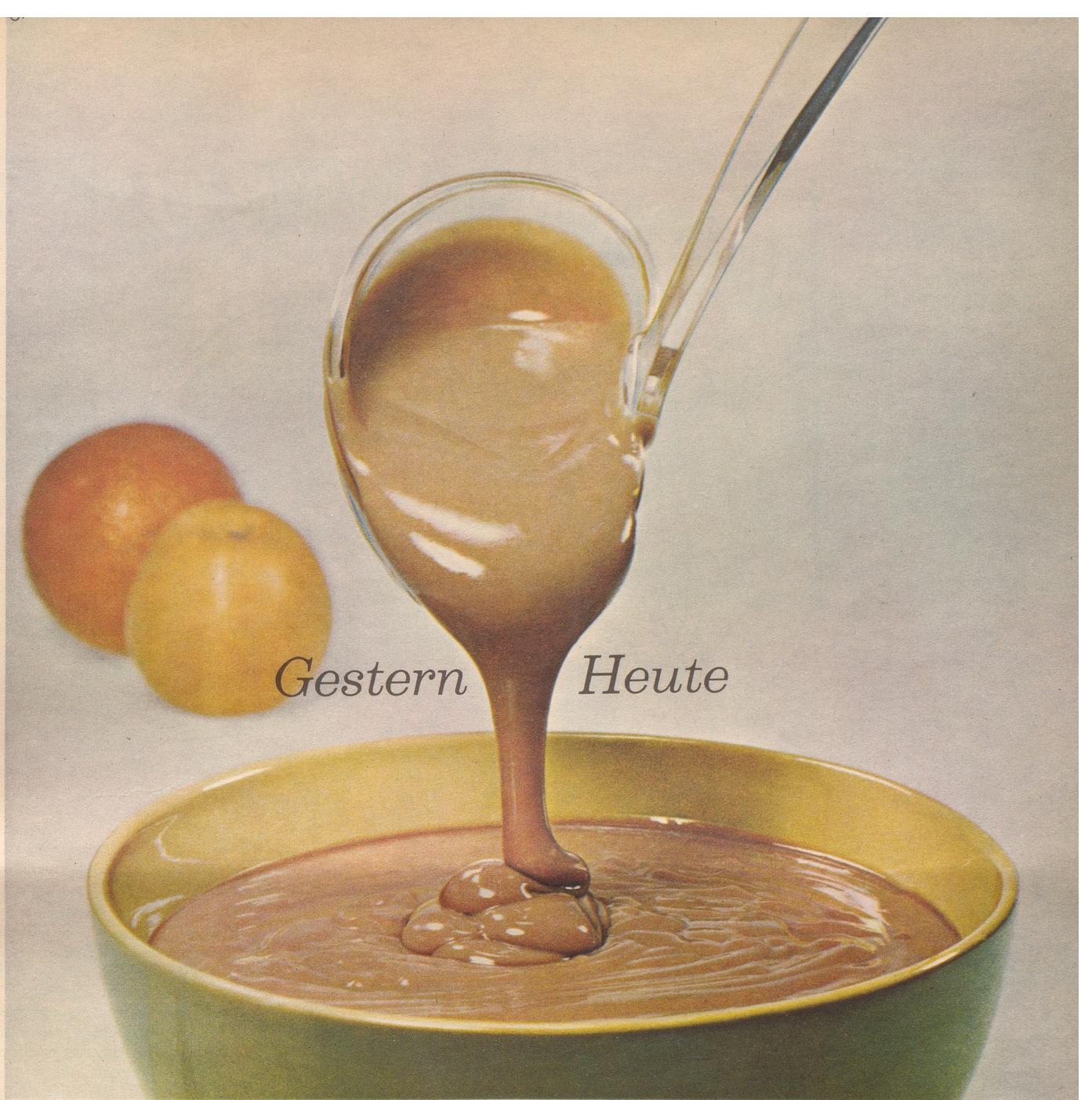
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 20.01.2026

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



Süss und lecker und wie hausgemacht!

Angebrannte Crème? Ja, das konnte früher der besten Köchin passieren. Zucker wollte gebrannt, kunstvoll gelöscht und mit Milch und Rahm sämig aufgekocht werden.

Heute

ist dreimal in der Woche Desserttag, denn die moderne Hausfrau weiß: DESSERT DAWA enthält Eier und Zucker und Agar-Agar und Gewürze in feinster Qualität, im richtigen Verhältnis. Mit der Milch zusammen aufgekocht, beliebig angerichtet und garniert,

entstehen die zarten DAWA-Desserts im Nu.

* * * * *

CARAMELCRÈME

Dessert Dawa Caramel in $7\frac{1}{2}$ dl bis 1 l kalte Milch einrühren, rasch aufkochen und bei kleiner Hitze 1-2 Min. weiterkochen (unter ständigem Rühren). Die fertig gekochte Crème während dem Abkalten ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Zur Abwechslung über gedämpfte Äpfel oder Birnen zu gießen.

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

*DAWA ist süß
und lecker
und wie
hausgemacht!*



DAWA

DR. A. WANDER AG. BERN