

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

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

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 verschönern. Das Dessert ist kein Luxus!



oben Auf mit etwas Rhum getränkte Biscuitsplitter 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

*Dawa-Desserts
gelingen immer und sind*