

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **84 (1958)**

Heft 32

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Süss und lecker und wie hausgemacht!

Früher war das Puddingkochen keine leichte Sache. Die Gelatine wollte gewaschen und weise mit einer Schokoladencreme gemischt werden, auf dass der Pudding den Sturz auf die Platte anderntags wohl ertrage.

Heute ist dreimal in der Woche Dessert-Tag, denn die moderne Hausfrau weiss: DESSERT DAWA enthält Eier und Zucker und Agar und Gewürze in feinsten Qualität, im richtigen Verhältnis. Mit der Milch zusammen aufge-

kocht, beliebig angerichtet und garniert, entstehen die zarten DAWA-Desserts im Nu.

SCHOKOLADENPUDDING

Zubereitung: Inhalt eines Beutels DESSERT DAWA Chocolat in ½ l kalte Milch einrühren. Rasch aufkochen und bei kleiner Hitze 1 bis 2 Minuten weiterkochen (unter ständigem Rühren). Das Ganze in kalt ausgespülte Form giessen und nach vollständigem Erkalten stürzen. Übergiessen Sie zur Abwechslung den Pudding mit flüssigem Rahm.

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

DAWA ist süss und lecker und wie hausgemacht!



DAWA
DR. A. WANDER AG. BERN