

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 37

PDF erstellt am: **03.08.2024**

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.

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 schönern. 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*