

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 80 (1954)  
**Heft:** 39

## 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:** 17.03.2025

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

## Das Dessert ist kein Luxus!

sondern der zarte Abschluss eines Essens und für die meisten sein schönster Teil. Haben Sie schon beobachtet, dass viele bedeutende Menschen besonders gern «Süßes» essen?

Zu teuer? Keineswegs! Heute kann sich wohl jede Haushaltung ein, zwei mal in der Woche so ein begeisterndes, zartes Dawa-Dessert leisten – und wäre es nur des Freudengeschreies der Kleinen wegen. Die Mama macht es in ein paar Minuten selbst... und erst noch mit Vergnügen! Diese zum Anbeissen reizvolle «Charlotte Russe» zum Beispiel kostet nicht viel und beansprucht bloss 10 – 15 Minuten Ihrer Zeit.



50 g Löffelbiskuits  
Zutaten: 1 Beutel Dessert Dawa  
1/2 l Milch

50 g candierte Früchte  
geschnitten (od. eingezuckerte Erdbeeren)

1 dl Rahm 1 Klff Zucker

Die Crème kann mit einem nussgrossen Stückchen Butter verfeinert und mit 1/2 Lf. Rhum oder Arac gewürzt werden.

zum Auslegen der Form  
anrühren, aufkochen, auf kleinem  
Feuer 1–2 Min. kochen lassen.

Crème behutsam in die Form giessen.

in die Crème mischen (einige davon  
zum Garnieren zurücklassen).

Völlig kalt werden lassen, stürzen.

schlagen u. Charlotte ausgarnieren.

# DAWA

Die grossen Dessertspezialitäten