

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 84 (1958)  
**Heft:** 32

## **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:** 01.04.2025

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



*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