

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 38 (1934-1935)
Heft: 11

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

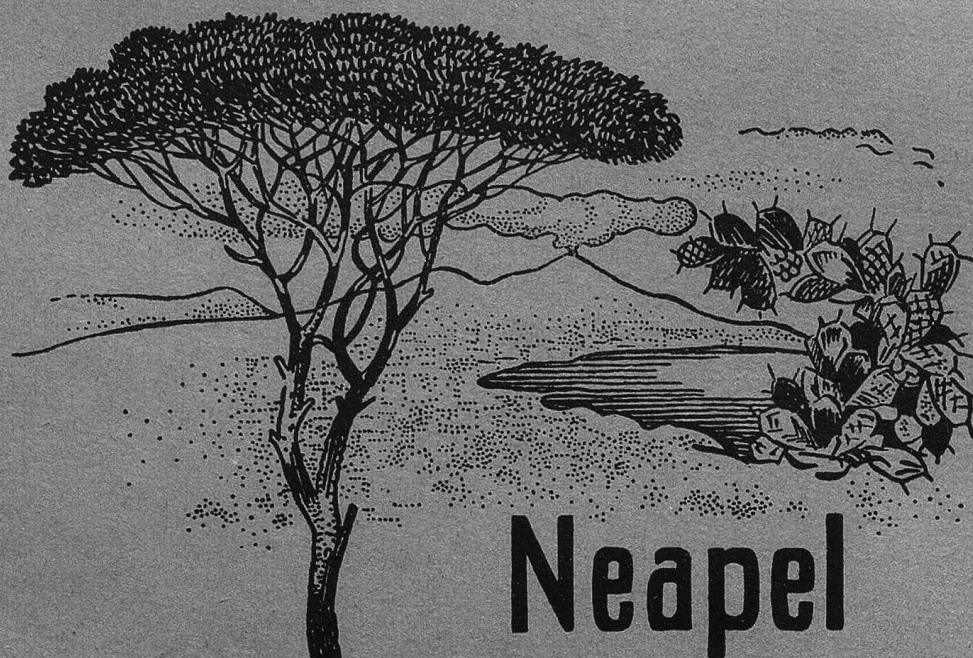
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.02.2026

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



Neapel

Sonn!.. Meer!.. Vesuv!.. Wein!..
 ..Spaghettil Jawohl, Spaghetti, denn nirgends
 weiss man sie so gut zuzubereiten, wie gerade
 in Neapel. Diesen Genuss kannst Du, lieber
 Leser, Dir nun auch zu Hause leisten dank
Hero-Sugo, der bekannten, nach neapolitanischem Original-Rezept hergestellten
Lenzburger Sauce. Die Zubereitung der
 Spaghetti ist die denkbar einfachste:
 Spaghetti lediglich in Salzwasser kochen und ab-
 tropfen lassen; gleichzeitig den Inhalt eines Büchslis
 Hero-Sugo recht heiss machen und unverdünnt
 dazu servieren. Je nach Belieben, mit geriebenem
 Käse bestreuen.

*1/4-Büchse — 65
 (4 Portionen)*

Jegliche weitere Zutaten sind überflüssig, denn
Hero-Sugo enthält Alles was es braucht:
 Tomaten, fein gehacktes Fleisch, bestes Oliven-
 öl, sowie verschiedene aromatische Kräuter.
Maccaroni, Ravioli, Risotto mit Hero-Sugo
 zubereitet, schmecken ebenfalls ganz vor-
 züglich. Aber nur mit

Lenzburger Hero-Sugo



**Rasche
 Heilung
 von
 Kropf**

**dickem Hals u. Drüsen
 durch unseren bekannten
 Kropfgeist**

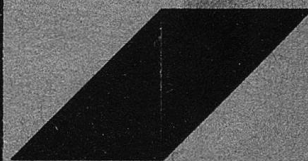
Strumasan

Diese Einreibung ist un-
 schädlich. Der Erfolg ist
 bestätigt durch zahlreiche
 Dankschreiben.

Preis: die Fl. Fr. 5.—
 1/2 Fl. Fr. 3.—
 Diskrete Zusendung durch
JURA-APOTHEKE Biel

auch

das Lesen der
 Inserate kann
 Ihnen manch
 Wissenswertes
 zeigen!



Abonnements- Bestellungen

nimmt entgegen die
 Expedition dieser Zeit-
 schrift, Müller, Werder
 & Co., Wolfbachstr. 19,
 Zürich.

Berücksichtigen Sie

bei allen Ihren
 Einkäufen die
 Inserenten die-
 ser Zeitschrift.

Alleinige Anzeigen-Annahme:

**Aktiengesellschaft der Unternehmungen Rudolf Mosse, Zürich, Basel
 und Agenturen**