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

Werbung

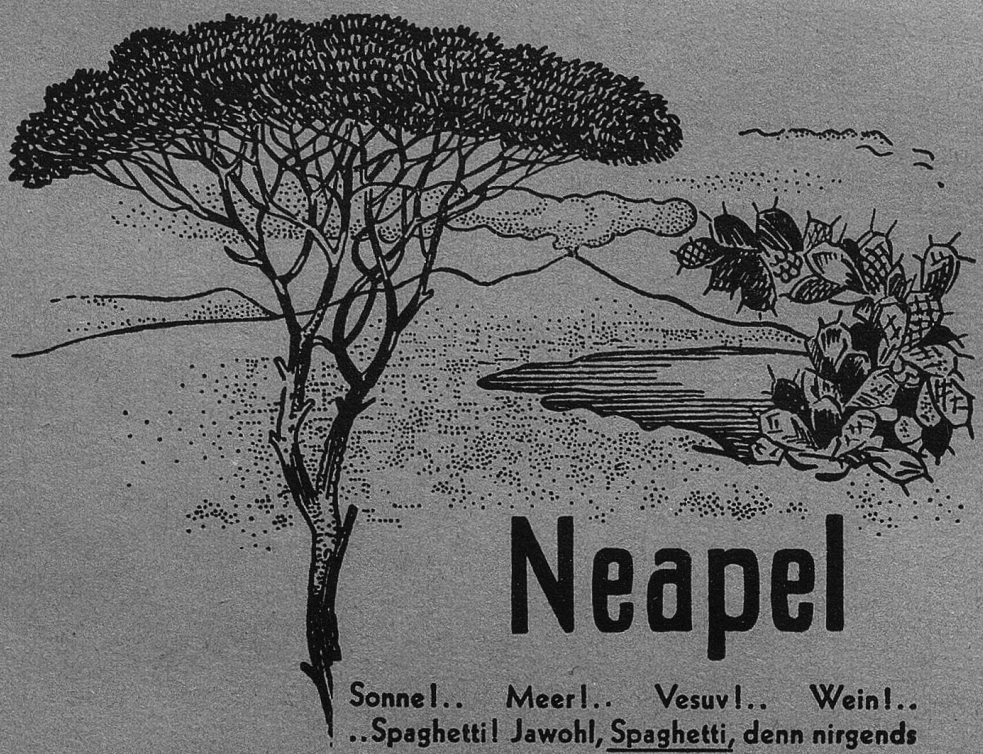
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 29.07.2025

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



Neapel

Sonne!.. Meer!.. Vesuv!.. Wein!.. ..Spaghetti! 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 abtropfen lassen; gleichzeitig den Inhalt eines Büchsli **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 Olivenöl, sowie verschiedene aromatische Kräuter. Maccaroni, Ravioli, Risotto mit **Hero-Sugo** zubereitet, schmecken ebenfalls ganz vorzüglich. Aber nur mit

Lenzburger

Hero-Sugo

Rasche Heilung von Kropf

dickem Hals u. Drüsen durch unseren bekannten Kropfgeist

Strumasan

Diese Einreibung ist unschädlich. 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 Zeitschrift, Müller, Werder & Co., Wolfbachstr. 19, Zürich.

Berücksichtigen Sie

bei allen Ihren Einkäufen die Inserenten dieser Zeitschrift.

Alleinige Anzeigen-Annahme:
Aktiengesellschaft der Unternehmungen Rudolf Mosse, Zürich, Basel und Agenturen