

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 26 (1922-1923)
Heft: 11

Inhaltsverzeichnis

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: 16.03.2025

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



Inhalts-Verzeichnis.



	Seite		Seite
An das Vaterland. Von Adolf Freh	321	Ein Opfer der Berge. Von R. Burdhardt, Herisau	343
Die Zweibrückenmühle. Von Hans Hagenbuch, St. Gallen	321	In die Fremde hinaus. Von Ferry Harald Von der schweizerischen Liebesfähigkeit für Armenien	347 348
Signal de Chexbres. Von M. Th.	325	Resultat des ersten Jahres der freiwilligen Kropfbekämpfung in Appenzell A. A.	351
Wenn wir essen. Von S. Günther, Müschlifen	328	Rosa Brief. Nanny von Escher	352
Die Botschaft. Von Maria Ulrich, Arth am See	333	Bücherschau	352
Heimkehr. Von Karl Stamm	335	Preisausschreiben	352
Arnold Ott. Von Prof. Ed. Haug.	335		
Marcissus. Von J. Aidenmann	341		



Nachdruck aller Artikel verboten.




Confitüren
Lenzburg

In eigenen ca. 1,500,000 m² umfassenden Plantagen

werden die hauptsächlichsten für die Confitüren- und Kompott-Fabrikation benötigten Früchte gepflanzt.

In eigenen inmitten der Produktionszentren gelegenen Fabrikationsstätten

Lenzburg, Frauenfeld, Hallau, Alcantarilla (Spanien)

werden die Früchte **unmittelbar nach Abeernte** — sozusagen direkt vom Feld oder Strauch hinweg — verarbeitet.

Auf dieser grossen Eigenproduktion, sowie auf den technisch vollkommensten Einrichtungen und auf den jahrzehntelang erprobten, stets verbesserten Fabrikationsmethoden

beruht

die qualitative Ueberlegenheit der HERO-Produkte.