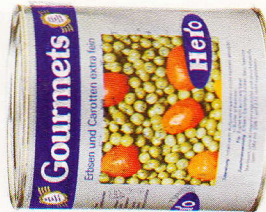
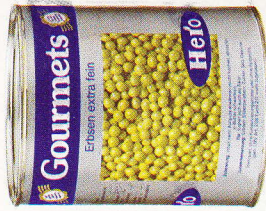




**Wenn Sie darauf Wert legen,
zarte und erlesene Gemüse
auf den Tisch zu bringen:**



Für die Gourmets-Gemüse von Hero wird nur die zarteste Qualität ausgesucht. Unmittelbar nach der Ernte kommen die Gemüse in die porzellanweise Dose. Mit allen Nährwerten und Mineralstoffen. Darum sind sie garantiert wertvoll und geschmacksreich. Und bleiben es auch. Bis sie auf den Tisch kommen.

Hejo

Freude am Essen



1984
52
Güete

WIRZ 203.002.2

Die Saucen. Natürlich von Chirat!



chirat

Prosit Neujahr

Liebe Leser und Leserinnen. Schon wieder geht ein Jahr mit Riesenschritten seinem Ende zu. Allerhöchste Zeit für «en Guete», sich bei Ihnen für Ihre Lesertreue zu bedanken. Denn erst sie hat «en Guete» zu der allseits beliebten und geschätzten Kundenzeitschrift gemacht, auf die wir ohne übertriebenes Selbstlob stolz sein dürfen. Dankeschön auch all jenen, die hinter den Kulissen seit 13 Jahren immer wieder mit frischem Elan zum «en Guete-Erfolg» beigetragen haben.

«en Guete» erscheint ab 1. Januar 1985 in einem neuen und attraktiven Gewand. Wir freuen uns sehr, es Ihnen demnächst präsentieren zu können. Doch fällt uns die Trennung von diesem liebgewonnenen Kleid, mit dem viele schöne Erinnerungen verbunden sind, nicht leicht, auch wenn es langsam aber sicher aus der Form gerät und seinen Zweck nicht mehr ganz erfüllt.

Holen Sie anfangs Januar bei Ihrem Metzger das erste neue «en Guete» und überzeugen Sie sich selbst vom gelungenen Wechsel. Um sie aber nicht zu lange auf die Folter zu spannen, seien Ihnen jetzt schon die wichtigsten Neuheiten verraten: «en Guete» wird künftig im grosszügigen Illustriertenformat mit vielen farbigen und appetitanregenden Bildern alle 14 Tage neu bei Ihrem Metzger für Sie bereitliegen. Natürlich auch weiterhin gratis. Und dank dem grosseren Umfang kann «en Guete» in Zukunft noch mehr kulinarische Informationen zum Thema Fleisch und Wurst bieten.

Ganz konkret bedeutet das für Sie, aus einer grösseren Anzahl gluschtiger und erprobter Rezepte auswählen zu können. Und eine Fülle von Tips und Hinweisen zu finden, die Einkauffen und Kochen erleichtern und noch schöner machen.

Aber auch Sie sollen im neuen «en Guete» zu Worte kommen. Im Leserbriefkasten werden Fachleute Ihre Fragen beantworten, Ihre Ratschläge und Tips weiterleiten und im Rahmen von «en Guete» auf Ihre Sorgen und Wünsche eingehen. Eine weitere Neuheit ist die Metzgerspalte, die Ihnen – aus dem Blickwinkel der Fachleute – neue Aspekte zum interessanten Wissensgebiet Fleisch und Wurst näher bringen wird.

Fernsehprogramme enthält das neue «en Guete» nicht mehr. Angesichts der vielen Programme, die in unserem Land empfangen werden können, würde eine entsprechende Auflistung sehr viel Platz auf Kosten des informativen Teils beanspruchen, was schade wäre. Und nur einzelne bestimmte Programme abzudrucken wäre nichts weiter als eine Alibiübung.

Wir sind sicher, dass Ihnen das neue «en Guete» gefallen wird. Ihre Lesertreue war bisher und wird auch in Zukunft der für uns verbindliche Massstab sein. Auf das neue «en Guete» möchten wir mit Ihnen anstossen. Und wir wünschen allen unseren Lesern und Leserinnen ein frohes, gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

Deutsche Schweiz

- 10.00 Die Kathedrale von Chartres
- 11.00 Medienkritik
- 12.00 Mario von Galli 80
- 12.30 Treffpunkt
- 13.45 Telesguard
- 14.00 Tagesschau
- 14.05 Kindergartenkonzert
- 14.30 Winternähe
- 15.20 Die Beatles und ihre Hits
- 16.15 Länder - Reisen - Völker
- 17.00 Sport aktuell
- 17.40 Geschichte-Chisette
- 17.55 Tagesschau
- 18.00 Tatsachen und Meinungen
- 18.45 Sport am Wochenende
- 19.30 Tagesschau
- 19.45 Motel

39. Altersheim
20.10 ● Der alte Schweizer Film
Die Käserei in der Vohfreude
Schweiz 1958



- 21.55 Tagesschau
- 22.05 Z.E.N.
- 22.10 Neu im Kino
- 22.20 Arthur Honegger
Eine Weihnachtskantate
- 22.50 Tatsachen und Meinungen
- 23.35 ● Teletext-Nachbulletin

Deutschland I

- 9.30 Vorschau auf das ARD-Programm der Woche. 10.00 Weltumsegelung mit Familie. 12. Papua - Die Insel Barn.
- 10.45 Die kleine Meerjungfrau. 11.15 Die Erde, der Himmel und die Dinge dazwischen (2). 12.00 Der internationale Frühstücken (2). 12.45 Tagesschau. 13.15 Sviatoslav Richter spielt. 13.45 Magazin der Woche. 14.30 Peter und der Wolf. Ein musikalisches Märchen neu erzählt von Loriot. 15.00 Das Jahr ohne Vater. Amrik. Spielfilm von 1972. 16.40 Wir über uns. 16.45 Kennen Sie Kino? 17.30 Reigenbogen. 18.00 ARD-Ratgeber: Recht. 18.40 Tagesschau. 18.43 Die Sportschau. 19.20 Weltspiegel. 19.58 Heute im Ersten. 20.00 ● Tagesschau. 20.15 Adventsinn-

gen. 20.20 Schwarz Rot Gold: Um Knopf und Kragen. 22.15 Weihnachten im Ersten. 22.20 Tagesschau. 22.25 Deutsches aus der anderen Republik. 23.10 Der Schauspieldirektor. Komödie mit Musik von Wolfgang Amadeus Mozart. 0.25 Tagesschau.

Deutschland II

- 10.20 Europäisches Filmfestival im ZDF. Und sie folgten dem Stern (1). Fernsehfilm in zwei Teilen von Ermanno Olmi.
- 11.30 Mosaik. 12.00 Das Sonntagskonzert. 12.45 heute. 12.47 Sonntagsgespräch. 13.15 Die Welt im Tanz. 6. Tänzer. 13.45 Morgen schon. 11. Ein Mittag mit Pannen. 14.15 Sonntags Nach-Tisch, serviert von Hansi Fischer. Alice im Wunderland. 14.40 ● 1 - 2 oder 3. 15.35 Rasmus und der Vagabund. Von Astrid Lindgren. 4. Ein neues Zuhause. 16.05 Ein-Blick. 16.20 ● Das Traumschiff. 17.20 heute. 17.22 Die Sport-Reportage. 18.05 Der Windsbacher Knabenchor singt zum Advent. 18.15 Tagebuch. 18.30 Die Muppets-Show. 19.00 heute. 19.10 bonnerperspektiven. 19.30 Menschenskinderei! 20.00 ZDF - Ihr Weihnachtssprogramm. 20.15 Bambi '84. 22.15 heute. Sport am Sonntag. 22.30 Moskaus Drang nach Süden. 23.15 Die fünf Geächteten. Amerik. Spielfilm von 1967. 0.55 heute.

Südwest 3

- 9.00 Telekolleg II aktuell. 11.00 «Vom Himmel hoch, da komm' ich her.» 16.00 Sehen statt Hören. 16.30 Ihre Heimat - unsere Heimat. 17.30 Clown & Co. 18.00 Die Videomacher. 18.30 Die Tier-Sprechstunde. 19.00 Delie und Brenton Bretli-Talk. 21.50 Sport im Dritten. Ca. 22.25 Nachrichten.

Suisse romande

- 11.00 Johnny Cash's Christmas Show
- 12.00 Téléjournal
A la demande
de nombreux téléspectateurs :
- 12.05 Tournoi Eurovision
des jeunes musiciens
- 13.15 La ... comme animation
- 13.30 Fame II
- 14.15 Entrons dans la Danse
- 16.05 Grâce à la musique
Jean-Sébastien Bach (2)
- 17.05 La Rose des Vents
- 18.15 Reinhardtstein
ou le Jeu du Sablier
- 19.05 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.00 L'Etoile d'Or : Berne

In vino veritas

In vino veritas - im Wein liegt die Wahrheit. Das hat Alcäus über den Wein gesagt. Was sagen andere Leute? Hier ein paar Musterchen:

Shakespeare: Guter Wein ist ein gutes geselliges Ding, wenn man mit ihm umzugehen weiss.

Wieland: Der Wein gibt Witz und stärkt den Magen.

Schiller: Der Wein erfindet nichts, er schwätzt's nur aus.

Luther: Der Wein ist stark, der König stärker, die Weiber noch stärker, aber die Wahrheit ist am allerstärksten.

Alcäus: Der Wein ist der Spiegel der Menschen.

Homer: Dem ermüdeten Mann ist Wein ja kräftige Stärkung.

Goethe: Wein macht munter geistreichen Mann.

Rückert: Wein und schöne Mädchen sind zwei Zauberrädchen.



Alle Spargeln mit Sauce

Zwei Gourmands, das heisst «Vielesser», erhalten eine grosse Sendung der prächtvollsten Spargeln von Argenteuil, können sich aber nicht über die Art der Zubereitung einigen. Der eine will sie mit Butter, der andere mit Sauce hollandaise. Die Köchin erhält demzufolge die Weisung, eine Hälfte mit Butter, die andere mit Sauce herzurichten. Sie setzen sich zu Tisch, da trifft den Butterliebhaber der Schlag, und er sinkt tot vom Stuhl. Der andere beugt sich über ihn, es gibt keine Hilfe mehr! Er zerdrückt eine Träne und ruft in die Küche: «Perette! Alle Spargeln mit Sauce!»



Köstlichkeiten für das Festtags-Buffer

Regina-Pasteten (es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen), kaltes Roastbeef, saftiger Schinken, Zunge, ein gebrautes Poulet und viele weitere herrliche Delikatessen für Ihr Festtagsbuffet finden Sie in Ihrer Metzgerei. Hier und auf der nächsten Seite einige Vorschläge für die verschiedenen Drum und Dran:

Fruchtiger Sauerkrautsalat

- Zutaten für 4 Personen:
- 400 g rohes Sauerkraut
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Ananasscheiben

Sauce: 1 Becher Sauerrahm
2 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Ananassaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Sauerkraut mit den kleingeschnittenen Früchten vermischen. Die Saucezutaten verrühren, darübergossen und den Salat vor dem Servieren ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.

Halbe Avocados mit Crevetten

Reife Avocados halbieren, den Stein entfernen und die Hälften mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Crevetten mit einer Sauce aus Rahm, Zitronensaft, Dill, Streuwürze und Pfeffer vermischen und in die Avocadohälften füllen.

Exotischer Früchtsalat

12-15 Passionsfrüchte schälen, halbieren und mit ca. 200 g Zucker und dem Saft einer halben



Quellenachweis: Gustav Gery AG, 8035 Zürich

□ = schwarzweiss
● = für Gehörlose geeignet

Deutsche Schweiz

- 13.50 Winter für den Bärtaukz
Skandinavischer Dokumentarfilm
- 14.15 Malenas Weihnacht
Ein Spielfilm aus Finnland
- 14.50 Weihnachtslieder aus aller Welt
- 15.20 Luzerner Bühnenkrippe
- 15.50 Weihnachten mit Herrmann Prey
Weihnachtliche Gedanken und Lieder

- 16.40 Die Flucht nach Ägypten
Ein weihnächtliches Fernsehspiel
- 17.45 Geschichte-Chisette
- 17.55 Tagesschau
- 18.00 Protestantische Christvesper
- 18.45 Der vierte König, Schattenspiel
- 19.30 Tagesschau
- 19.45 Weihnachtsmosaik. Ein festliches
Programm mit Filmen
- 21.25 Tagesschau
- 21.30 Z.E.N.
- 21.35 Fast eine Weihnachtsgeschichte
Film von Werner Zentler,
nach einer Geschichte von
Werner Wollenberger



22.30 Joseph Haydn, Sinfonie Nr. 90
23.05 Mitternachtsmesse
0.30 Teletext-Nachbulletin

Deutschland I

- 10.00 Tagesschau
- 10.03 Vorschau auf das Weihnachts-
programm der ARD
- 10.15 Gesucht wird... Jürgen Pons
Ein Mann, der helfen wollte
Kindergartenkonzert:
Das Taschenstück
- 11.30 Weihnachten
- 12.00 Florian - Ich gehor' dazu
Tiere der Bibel
- 12.45 Tiere der Bibel
- 13.30 Musik und Lieder der
Weihnachtszeit
- 14.25 Wir warten aufs Christkind
16.30 Die Mädels vom Immenhof
Deutscher Spielfilm von 1955
- 17.57 Tagesschau
- 18.00 Evangelische Christvesper
- 18.45 Winhöringer Weihnachtsspiel
- 19.15 Wunder der Weihnacht

- 19.58 Heute im Ersten
- 20.05 Tagesschau
- 20.05 Der Handkuss
- 21.05 Anastasia
Amerik. Spielfilm von 1956
mit Ingrid Bergman, Yul Brynner
Kirchen, Glocken und
Landschaften
- 22.50 Harold Lloyd
Katholische Christmette
aus dem Heilig-Kreuz-Münster in
Schwäbisch Gmünd

Deutschland II

- 10.00 heute
- 10.10 Europäisches Filmfestival im ZDF
Und sie folgten dem Stern (2)
Fernsehfilm in zwei Teilen
von Ermanno Olmi
- 11.30 Weihnacht' in den Bergen
- 13.00 heute
- 13.05 Ab nach Nazareth
Film von Armin Dahlen
- 13.30 Die Verwandlung des bösen Wolfs
- 13.50 Bananen-Paul
Spielfilm für Kinder
- 15.20 Vier Engel in der Schule
- 16.05 Mustang, Bär und Jäger
Amerik. Spielfilm von 1976
- 17.25 Heute und damals
Episoden zur Weihnacht
O du fröhliche...
Von Peter M. Thouet
Und es begab sich...
Nach einer Erzählung
von O'Henry
- 18.25 ZDF-regional
Reportage über den Nürnberger
Christkindlesmarkt
- 19.00 heute
- 19.15 Heinz Rühmann liest Geschichten
zur Weihnacht
Drei Männer im Schnee
Österr. Spielfilm von 1955
Nach einer Erzählung
von Erich Kästner
- 21.30 Nostalgie in Noten
- 22.30 Evangelische Christvesper
- 23.30 Trapper und Eskimos in Alaska

Südwest 3

- 17.00 L'oro nel camino
- 18.00 Erzählen und Singen
- 19.00 Aus Jesse kam die Art...
- 19.30 Glockenläuten
- 19.45 Die Murren
- 20.50 Still, still, still...
Ein festliches Weihnachtskonzert
mit Julia Migenes
- 21.50 Geschichte einer Nonne
Amerik. Spielfilm von 1959
mit Audrey Hepburn, Peter Finch

Suisse romande

- 12.00 Téléjournal
- 12.05 Jeux olympiques

- 13.25 Fame II
- 14.15 Valentina
- 15.45 A ... comme animation
- 16.00 Grâce à la musique
Antonio Vivaldi (1)
- 17.00 Regard sur l'animal
- 17.55 Le Vent dans les Saules
- 19.00 Dodu dodo
- 19.05 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.00 L'Etoile d'Or :
Finale romande
- 20.45 Le Quatrième Roi
- 21.35 Musiques en fête
- 23.15 Vèpres protestantes
- 24.00 Messe de minuit

Swizzera italiana

- 13.00 Musimag
- 13.50 Fred Flinstone
- 14.40 Tra Raakula e Frankstone
- 15.25 Tornado, il toro venuto dal cielo
- 15.25 L'acqua miracolosa
- 17.10 Alla ricerca di Babbo Natale
- 17.50 Per i più piccoli
- 18.25 Per i bambini
- 18.45 Telegiornale
- 18.50 Vigilia di Natale
- 19.05 I cantii natalizi di
Benjamin Britten
- 19.30 Quando tutto e tutti dormivano
- 19.55 Il Regionale
- 20.15 Telegiornale
- 20.35 Cantia e cammina
- 21.45 Ladri sprint
- 23.25 Telegiornale
- 23.30 Antonin Dvorak: Leggenda
23.50 In Eurovisione da Bastogne (B):
Santa messa di mezzanotte

österreich

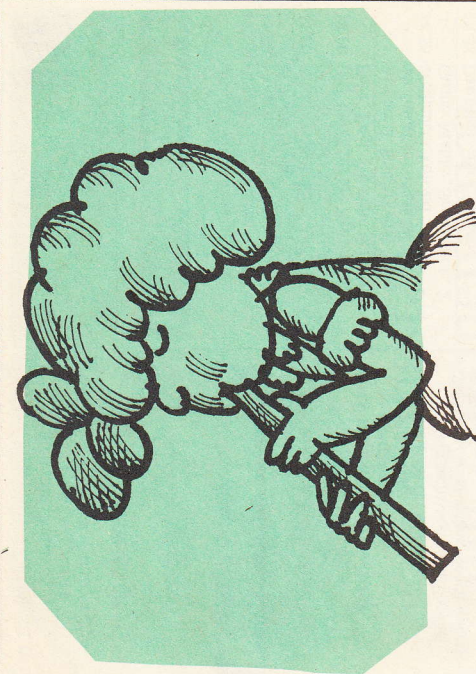
- 9.00 Nachrichten. 9.05 Christines Käz-
chen. 10.05 Hurlerlands Töchter. 11.20
Paß im Lügenland. 11.45 Pinocchio.
- 13.00 Nachrichten. 13.05 Licht ins Dun-
kel. 13.20 Meister Eder und sein Pu-
muckl. 13.45 John Derrers Reise in die
Rocky Mountains. 14.35 Als All und Je-
des schlief. 15.05 Der Zauber. 15.40 Die
Suche nach dem Weihnachtsstern. 16.05
Konferenz der Tiere. 17.35 Der Nuss-
knacker. 18.00 Evangelische Christvesper
aus der Pfalz. 18.45 Sona Ghazarian singt
Weihnachtslieder (1). 19.00 Österrich
heute. 19.30 Zeit im Bild I. 19.50 Das
Wort zum Heiligen Abend. 20.00 Sona
Ghazarian singt Weihnachtslieder (2).
- 20.15 Jakob und Adele. 21.15 Kleine Glo-
ria - armes, reiches Mädchen (USA,
1984). In der Pause von ca. 22.45-22.55
Die Vanderbilts-Legende und Wahrheit.
0.05 Nachrichten.

□ = schwarzweiss
● = für Gehörlose geeignet

Fleischfresser
Dass sich Tiere von Pflanzen er-
nähren, ist selbstverständlich.
Vielleicht erstaunt uns das Um-
gekehrte: die Tatsache, dass es
auch Pflanzen gibt, die sich von
Tieren ernähren. Es sind dies die
fleischfressenden Pflanzen, von
denen es rund 450 verschiedene
Arten gibt. Es sind meist Torf-
moorpflanzen, die auf stick-
stoffarmen, sauren Böden ge-
deihen und die ihren Menüplan
deshalb mit tierischer Nahrung
bereichern müssen.

Eine dieser fleischfressenden
Pflanzen ist die «Venusfliegen-
falle», die an den sumpfigen Kü-
sten von Carolina gedeiht.
Die Fliegenfalle hat fleischige
Klappblätter, die mit reizemp-
findlichen Härchen bedeckt
sind. Sobald ein Insekt auch nur
eine der Borsten berührt, klappt
die Falle zu, und die Dornenzäh-
ne am Blatttrand greifen ineinan-
der wie Finger. Das Insekt er-
stickt und wird mit Drüsense-
kreten betäubt. Das tierische
Eiweiß wird im Laufe der fol-
genden Tage in assimilierbaren
Stickstoff und Phosphor ver-
wandelt.

Für kleine Ameisen ist die Beute
in der Fliegenfalle ein «gefunde-
nes Fressen». Trotz aller Gefah-
ren klettern sie an den Pflanzen
hoch, beißen von aussen her Lö-
cher in die geschlossenen Fallen
und tragen emsig kleine Stücke
der Beute fort.



**Feine Salate
zum kalten Buffet**

**Randen-Chicorinosalat
mit Orangen**

Zutaten für 4 Personen:

- ein 500-g-Beutel
Hero-Randensalat
- 1 Chicorino
- 2 Orangen
- Sauce: 2 Esslöffel Rotweinessig
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- eine Prise Zucker

Die Orangen schälen, dabei die
weisse Haut ebenfalls vollstän-
dig entfernen. Die einzelnen
Schmitze aus den Zwischenhäu-
ten lösen und den entstehe-
nen Saft auffangen. Randensa-
lat, Orangenschmitze und Chico-
rinosen zutaten mit dem Oran-
gensaft vermengen und kurz vor
dem Servieren über den Salat
gestreut.

**Krauser Endiviensalat
mit Grapefruits
und Mandeln**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 krauser Endiviensalat (frisé)
- 2 Grapefruits
- 2 Esslöffel Weissweinessig
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel Salz
- eine Prise Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Büschel Schnittlauch
- 2-3 Esslöffel Mandelsplittler

Den geputzten Endiviensalat in
mundgerechte Stücklein schnei-
den. Die Grapefruits wie Apfel
schälen. Die weisse Haut voll-
ständig entfernen und die einzel-
nen Schmitze aus den Zwischen-
häuten lösen. Beides vermi-
schen. Essig, Öl und Gewürze
verrühren, den Schnittlauch
feinschneiden und die Man-
delsplittler ohne Fett leicht rö-
sten. Kurz vor dem Servieren
den Salat mit der Sauce über-
gessen, den Schnittlauch dar-
untermischen und mit den Man-
delsplittlern überstreuen.

Di 25. Dez.

Fernsehprogramm

Deutsche Schweiz

- 10.00 Protestantischer Weihnachtsgottesdienst
- 11.00 Geschichte in Bildern
- 11.55 Pappansprache mit Segen
- 13.00 Rückblick auf die Olympischen Winterspiele 1984
- 14.00 Das Spukhaus am Kensington-Park. Engl. Spielfilm von 1980

Auf der 2. Senderkette, Programm der französischen Schweiz

14.55 Weihnachtskonzert

- Gustav Mahler, Sinfonie Nr. 2
- 15.25 Das Meer - ihr Element
- Über Robben auf fernen Inseln
- 16.20 Der Nussknacker
- 17.45 La sigalla d'istorgettas/Gschichte-Chischte
- 17.55 Tagesschau
- 18.00 Das Tokyo Streichquartett spielt Joseph Haydn, Streichquartett
- 18.40 Schwester Bischof oder «...auch Monster sind Menschen»
- 19.30 Tagesschau
- 19.45 Uen pled sün via
- 19.50 Zum Auftakt: Ein Kind geboren in Bethlehem... Alte und neue Weihnachtskrippen aus den verschiedenen Landesteilen

20.00 Der guldig Schürli

- Schweizer Jugend singt neue Weihnachtslieder
- 21.20 ca. Tagesschau
- 21.25 ca. Z.E.N.
- 21.30 ca. Vis-à-vis heute: Luise Rinser, Schriftstellerin
- 22.30 ca. «Vom Himmel hoch, da komm' ich her»
- 23.15 ca. ● Teletext-Nachbulletin

Deutschland I

- 10.00 Tagesschau
- 10.03 Wunschzettel
- 10.30 Kindergartenkonzert: Im wilden Westen
- 11.00 Die Heilige Stunde
- 11.30 Johannes Brahms Leben auf dem Mississippi
- 12.25 Fernsehfilm nach Mark Twain
- 13.55 Hansa-Theater
- 14.55 Stars singen für Kinder
- 16.25 Hochzeit auf Innenhof
- 17.57 Tagesschau
- 18.00 Über die Kunst, sich zu freuen
- 18.30 Von Sarajevo bis Los Angeles
- 19.58 Heute im Ersten
- 20.00 ● Tagesschau

- 20.05 Weihnachtsansprache des Bundespräsidenten
- 20.15 Freund mit Kollis-Royce
- 21.45 Die Geliebte des französischen Leutnants
- 23.45 Ballett-Gala
- 0.45 Tagesschau

Deutschland II

- 10.00 heute
- 10.07 Carlos Kleiber dirigiert Ludwig van Beethoven: Sinfonie Nr. 7 A-Dur
- 10.45 Katholischer Weihnachtsgottesdienst
- Aus Rom: ca. Urbi et Orbi
- 11.55 Weihnachtssegnen des Papstes
- 12.35 «Du wirst weisse Hosen tragen»
- 13.05 heute
- 13.10 Auf nach Bethlehem
- 13.35 Peter und der Wolf
- 14.00 König Drosselbart (I) Märchen nach den Gebrüder Grimm
- 14.50 Unter der Flagge des Tigers
- 16.25 heute
- 16.30 Zirkus, Zirkus
- 18.05 Patrik Pacard

19.00 heute

- 19.15 Ansprache des Bundespräsidenten
- 19.30 Vom Winde verweht (1) Amerik. Spielfilm von 1939 mit Vivien Leigh, Clark Gable
- 21.15 heute
- 21.15 Vom Winde verweht (2)
- 23.10 Berühmte italienische Opernchöre
- 0.10 heute

Südwest 3

- 16.45 Die Schneekönigin
- 18.10 Das Lied der Nachtigall
- Ballett von Igor Strawinsky
- 18.30 Der Clown Oleg Popov
- 19.00 □ Galerie des Jahres: Emil Jannings
- Der zerbrochene Krug
- 20.25 Fantastico
- Show mit der italienischen Sängerin und Tänzerin Raffaella Carrà
- 21.20 Mirko und Franca
- Eine moderne Liebesgeschichte aus Triest
- 22.55 Jubiläum Musica
- 23.30 Nachrichten

Suisse romande

- 10.00 Culte
- 11.00 Messe du jour de Noël

- 12.00 Messe de Noël et bénédiction «Urbi et orbi»
- 12.35 Roméo et Juliette sur glace
- 13.25 Fame II
- 14.15 Les grands moments du cirque
- 14.55 Concert de Noël d'Amsterdam
- 16.30 La grande aventure du ski
- 17.20 L'Histoire de Lucie
- 17.55 La Merveilleuse Histoire de Johan et Alphée
- 19.00 Dodu Dodo
- 19.05 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.00 L'Etoile d'Or : Finale suisse
- 21.30 Don Quichotte
- 23.00 Contes et Légendes de Fribourg
- 3. Jean Brodard
- 23.30 TJ dernière

Svizzera italiana

- 10.00 In Eurovisone da Mazet-St. Voy
- Culto Evangelico di Natale
- 11.00 In Eurovisone da En Calcat (F): Santa messa di Natale
- 12.00 In Eurovisone da Roma: Messaggio Natalizio
- Benedizione Urbi et orbi
- 12.30 Canti Natalizi dall'Inghilterra
- 13.10 Disegni animati
- 13.35 Un Natale indimenticabile
- 14.20 Il circo di pyongyang
- 15.20 In giro per il mondo con dot
- 16.30 Schiaccianoci
- 17.55 Per i più piccoli
- 17.55 Per i bambini
- 18.45 Telegiornale
- 18.50 Pippo Papà
- 19.40 Il Regionale
- 20.00 Da Biemme (BE): Etoile d'or 1984
- 21.30 Telegiornale
- 21.45 Il basardo
- 23.00 Telegiornale

Österreich

- 9.25 Winterlegende, 10.45 Katholischer Weihnachtsgottesdienst, 11.55 Weihnachtssprache von Papp Johannes Paul II., 12.30 Segen Urbi et Orbi, 12.30 Das grosse Barriere-Rif, 13.15 Anlässlich der Ausstrahlung des Spielfilmes «Vom Winde verweht»: Schauplätze der Weltliteratur, 14.00 Black Jack, der Galgenvogel (England, 1979), 15.45 König Drosselbart, 17.20 Woody Woodpecker präsentiert, 17.30 Waldheimat, Nach Peter Rossegger, «Am ersten Tag», 17.55 Bethuhpeterl, 18.00 Peanuts, 18.30 Volksmusik aus Österreich, 19.00 Österreich-Bild am Feiertag, 19.25 Christ in der Zeit, 19.30 Vom Winde verweht, (Come with the wind - USA, 1939), Mit Clark Gable, Vivien Leigh, 23.00 Susannes Geheimnis, 23.55 Nachrichten.

□ = schwarzweiss
● = für Gehörlose geeignet

Burgunder oder Bordeaux?

Einmal lud der berühmte Feinschmecker Brillat-Savarin die Mitglieder des Obersten Gerichts zu Tisch. Die gelehrten Herren wussten zu würdigen, was ihnen vorgesetzt wurde, und als der Präsident sein Urteil fällte: «ausgezeichnet!», da neigten die andern Herren zustimmend die Köpfe. Brillat-Savarin fragte den Präsidenten: «Was ziehen Sie eigentlich vor - Burgunder oder Bordeaux?» «Lieber Kollege», erwiderte der Präsident, «das ist eine Rechtsfrage, die ich seit langem mit grosser Aufmerksamkeit studiere, aber ich möchte mein Urteil bis zur nächsten Sitzung vertagen.»



Ein zarter Genuss:

Kalbssteaks mit Zitronensauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

- Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, gut ausschlagen, damit sie nur von einem Hauch überzogen sind. Im heissen Fett auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten.
- Überschüssiges Fett abgessen und den Bratfond mit dem Weisswein auflösen. Auf die Hälfte einkochen lassen.
- Klare Sauce und Zitronensaft beifügen. Aufkochen. Mit Pfeffer und Kräutermischung abschmecken. Feingehackte Petersilie und Rahm daruntermischen.
- Die Kalbssteaks mit der Sauce überziehen und mit den Zitronenschalenstreifen überstreuen.

Zubereitung:

- Von der halben Zitrone die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Die Schalenstreifen mit kochendem Wasser übergossen, ein paar Minuten stehen lassen, dann abgessen.
- Reis oder feine Nudeln dazu servieren.

Barbecue- und Fondueset

mit 5 köstlichen Spezialitäten-Saucen.

Nouvelle Ligne Set

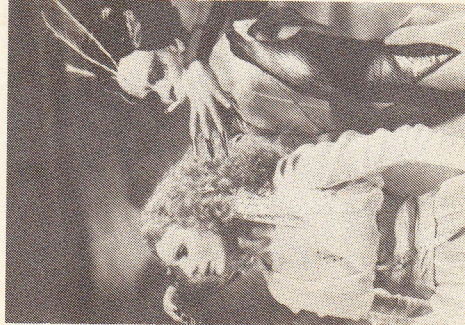
mit 5 Saucen auf Joghurt- und Fruchtbasis.

Aktion: Bourguignonne-Set

Damit's wie hausgemacht schmeckt.

Deutsche Schweiz

- 12.00 Ein Rückblick auf die Olympischen Sommerspiele 1984
- 14.00 Tagesschau
- 14.05 Eingeschnitten
- 14.50 Reisen um 1924 - Expedition im Amazonasgebiet
- Filmdokument aus dem Jahr 1924
- 15.20 Graz
- 15.35 Motel
- 39. Altersheim
- 16.00 Ein Schuss Verrücktheit
- 16.25 Spengler-Cup
- In der ersten Pause:
- ca. Geschichte-Chischte
- In der zweiten Pause:
- 17.05 ca. Tagesschau
- 17.55 ca. Guten Morgen, Dorntöschchen



- 19.30 Tagesschau
- anschl. Sport
- 20.00 Hinter der Manege
- 20.15 Stars in der Manege
- 22. Galaabend im Circus Krone
- 22.10 ca. Tagesschau
- 22.20 ca. Spengler-Cup
- Teilübertragung aus Davos
- 23.15 ca. ● Telex-Nachbulletin

Deutschland I

- 10.00 Tagesschau
- 10.03 Joseph Haydn: Theresienmesse
- 10.50 45 Fieber Extra
- 11.35 Begegnung mit dem Heiligen
- 12.00 Villa zu vermieten
- Fernspiel von Heinz Meising
- Regie: Thomas Engel

- 13.30 Der geheimnisvolle Fremde
- Fernsehfilm nach Mark Twain
- 14.55 Ein Weihnachtsraum
- 15.40 Bayerisches Bilder- und Notenbüchli
- 16.25 Ferien auf Immenhof
- Deutscher Spielfilm von 1957
- 17.57 Tagesschau
- 18.00 Auch das war Weihnachten... '84
- 18.45 Goldene Rose von Montreux '84
- 19.15 Belle Époque
- 19.58 Heute im Ersten
- 20.00 ● Tagesschau
- 20.15 Stars in der Manege
- Weisse Hölle
- 22.05 Amerik. Spielfilm von 1980
- Bernini 1598-1680
- Film von Robert Hughes
- 23.40 Tagesschau
- 0.40 Tagesschau

Deutschland II

- 9.45 Farö-Dokument 1979
- Schwedischer Dokumentarfilm aus dem Jahre 1979
- 11.30 Das internationale Tanztheater
- Osnegh
- 13.00 heute
- 13.05 ZDF-regional
- Hessen: Auf den Spuren der Brüder Grimm
- 13.35 König Drosselbart (2)
- 14.25 Donner über dem Indischen Ozean
- Franz.-ital.-spanischer Spielfilm aus dem Jahre 1966
- 15.55 Der Lehrer
- und andere Schulgeschichten von Herbert Reinecker
- 16.55 heute
- 17.00 Die Drei aus Zitrau
- 18.00 Patrik Pacard
- Entscheidung im Fjord (2)
- 18.55 mittwochslofto - 7 aus 38
- 19.00 heute
- 19.15 Mitten in der Nacht
- Film zu Weihnachten
- 19.30 Heiraten ist immer ein Risiko
- Komödie von Saul O'Hara
- 21.10 René Kollo:
- Ich lade gern mir Gäste ein
- 22.50 Verrückte Hochzeit
- Franz. Spielfilm von 1979
- Regie: Philippe de Broca
- 0.25 heute

Südwest 3

- 15.00 Don Camillo und Peppone
- Ital.-franz. Spielfilm von 1951
- 16.45 Türme und Zinnen
- 17.30 Denise Biellmann
- Portrait der Eiskunstläuferin
- 18.15 Robbi, Tobbi und das Fiewatüt
- 19.00 Reserl am Hofe
- Roman über das Schicksal von zwei jungen Mädchen
- 20.15 Ein Abend mit Friedrich Dürrenmatt
- 0.15 Nachrichten

Suisse romande

- 12.00 Midi public
- 13.25 Fame II
- 14.15 Le Dernier Banco
- 15.45 A... comme animation
- 16.00 Grâce à la musique
- Antonio Vivaldt (2)
- Sur la Chaîne suisse alémanique :
- 16.30 Hockey sur glace
- Coupe Spengler
- En direct de Davos
- 17.00 Regards sur l'animal
- 17.55 Sans Famille
- 18.55 Dodu Dodo
- 19.00 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.05 La caméra invisible en balade
- 20.40 Châteaueuillon (4)
- 21.25 L'Opéra des Cieux
- The Beggar's Opera
- Sur la Chaîne suisse alémanique :
- 21.55 Hockey sur glace
- En direct de Davos
- 23.40 TJ dernière

Svizzera italiana

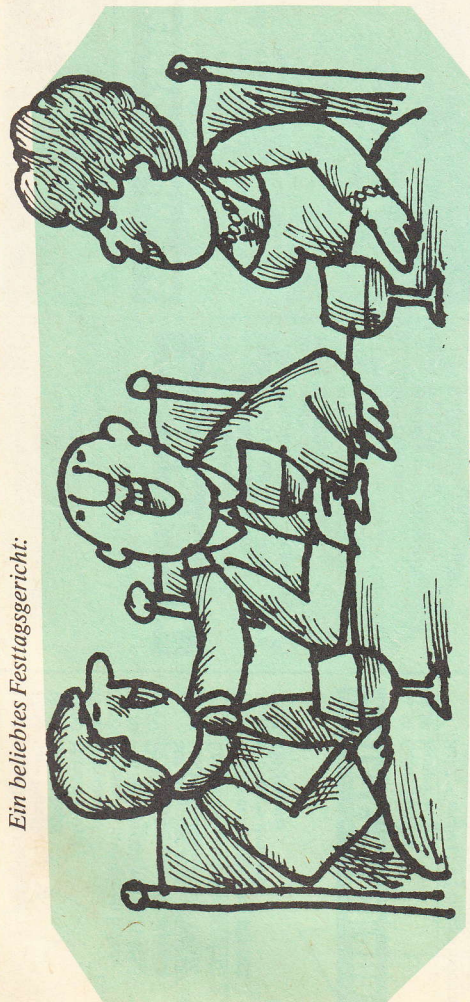
- 13.00 Per i bambini
- 13.50 Per i ragazzi
- 15.00 Quo Vadis?
- Sul 2. Canale (TV Svizzera tedesca) con commento in lingua italiana:
- 16.25 Hockey su ghiaccio (Coppa Spengler)
- 18.45 Telegiornale
- 18.50 Il piccolo Naja
- 19.55 Il Regionale
- 20.15 Telegiornale
- 20.40 Julie Andrews in: Tutti insieme appassionatamente
- Sul 2. Canale (TV Svizzera tedesca) con commento in lingua italiana:
- 22.20 Hockey su ghiaccio (Coppa Spengler)
- 23.30 Tagesschau

Österreich

- 14.40 Mariandl (Österreich, 1961). Mit Conny Froboess, Rudolf Prack, 16.05 Der Salzprinz, 17.30 Waldheimat (2), 17.55 Beethuferei, 18.00 Der Goldschatz der Skyther, 18.15 Fenstergucker, 19.00 Österreich-Bild am Feiertag, 19.25 Christ in der Zeit, 19.30 Zeit im Bild 1, 19.45 Sport, 20.15 Stars in der Manege, 22.05 Richard Widmark: Die Legende vom Killer Tom (USA, 1971), 23.40 Nachrichten.

□ = schwarzweiss
● = für Gehörlose geeignet

Ein beliebtes Festtagsgericht:



Canard à l'orange

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für 3-4 Personen:

- eine pfannenferrige Ente von 1 1/2-2 kg oder zwei kleinere Enten (am besten vorbereitete)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 Orangen
- 1/2 Teelöffel Thymian
- 1 Zwiebel
- 1 dl Rotwein
- etwas Butter
- 1 Esslöffel Bratensauce-Paste

Zubereitung:

- Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen. Von einer Orange die gelbe Schale abrafeln und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Beides mit dem Thymian und der gehackten Zwiebel vermischen und die Ente damit füllen.
- Diese in eine ausgebutterte Ofenform legen und einige Butterstücklein darüber verteilen. Die Ente ca. eine Stunde braten. - Nach und nach den Rotwein und den Saft der zweiten Orange dazugießen. Die Ente fleissig mit dem Jus übergießen.
- Etwas Wasser und die Saucenpaste dazugeben und die Ente weitere 30 Minuten braten. - Die dritte Orange in Schmitze schneiden und die tranchierte Ente damit garnieren. - Die Sauce abschmecken und separat dazureichen.

Rosenkohl und glasierte Kastanien passen fein dazu.

DIVIDA

Marinade

Provençale, mild oder pikant

Der neue, herzhafteste Geschmack beim Grillieren

... wenig Öl, viel Gewürz!

Mr Metzger hat's!

Deutsche Schweiz

- 14.40 Treffpunkt
 - 15.25 Spengler-Cup
 - 17.45 Direktübertragung aus Davos
 - 17.55 Geschichte-Chischte
 - 18.00 Karussell
 - 19.00 Besuch im Zoo
 - 19.30 Tagesschau
 - 20.00 Oh, Gott, ...
- Amerik. Spielfilm von 1977



- 21.40 Tagesschau
- 21.50 Schauplatz
- 22.35 Spengler-Cup
- Teilübertragung aus Davos
- 23.15 ca. ● Teletext-Nachbulletin

Deutschland I

- 13.20 Reisewege zur Kunst - Spanien
- 13.50 ● Der Clan der Gélateri
- 14.35 Geschichte eines fehlgeschlagenen Feldzuges
- 16.00 Tagesschau
- 16.10 Professor Gräzimek
- Südafrikanische Wildtier-Erlebnisse
- 16.55 Kernbeisser
- 17.40 Tele-Lexikon
- 17.50 Tagesschau

Regionalprogramm:

- 18.00 Abendschau
- 18.30 Sandmännchen
- 18.45 Goldene Zeiten (11)
- 19.45 Landesschau
- 19.58 Heute im Ersten
- 20.00 ● Tagesschau
- anschl. Der 7. Sinn
- 20.18 Der Grosse Abend
- Mein grünes Vaterland
- Der Wald als Hort der deutschen Seele
- 21.25 Silvester und Neujahr: im Ersten
- 21.30 Die Krimistunde
- 22.30 Tagesthemen

- 23.00 Wenn die Gondeln Trauer tragen
- Engl.-ital. Spielfilm von 1972
- mit Julie Christie, Donald Sutherland
- 0.50 Tagesschau

Deutschland II

- 13.25 Ich habe einen Löwen (1)
- Sowjetischer Film von 1978
- 14.30 So 'n Theater!
- Alberlinen: Posse mit Gesang
- 16.00 heute
- 16.04 Wir feiern Gott und uns
- anschl. heute-Schlagzeilen
- 16.35 Banjo, die kleine Katze
- 17.00 heute; anschl. Aus den Ländern
- 17.15 Tele-Illustrierte
- anschl. heute-Schlagzeilen
- 17.55 Patrik Pacard
- Entscheidung im Fjord (3)
- 19.00 heute
- 19.30 Jakob und Adele
- 20.30 Morgen sind wir tolerant
- Robert Long und seine Lieder
- 21.00 «Wenn ich abends Angst vorm Krieg hab' ...»
- Aus der Reihe «Kinder Kinder»
- 21.45 heute-journal
- 22.05 Die Zahn
- Hunger unterm Weihnachtsbaum
- 22.50 □ Fred Astaire;
- Scheidung auf amerikanisch
- Amerik. Musical-Film von 1934
- mit Fred Astaire, Ginger Rogers
- 0.30 heute

Südwest 3

- 16.00 Don Camillos Rückkehr
- Spielfilm von 1953
- mit Fernandel
- 17.45 Robbi, Tobbi und das Fliewatütü (2)
- Vargas Llosa
- 18.30 Ein Tag im Leben des
- 19.00 Die Abendschau im Dritten
- 19.25 Nachrichten und Moderation
- 19.30 □ Das Absolute und die Kunst
- des Möglichen
- Stücke von Jean Anouilh (8)
- 21.25 Sport unter der Lupe
- 22.25 So ises
- 23.55 Nachrichten

Suisse romande

- 12.00 Midi-public
- 13.25 Fame II
- 14.15 Gaspard de la Meije
- Sur la Chaîne suisse alémanique :
- 15.30 Hockey sur glace
- En direct de Davos
- 16.00 Franz Schubert (1)

- 17.00 Regards sur l'animal
- 17.55 Sans Famille
- 18.55 Dodu Dodo
- 19.00 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.05 La caméra invisible en balade
- 20.30 Nul n'est prophète ...
- 22.00 Dynasty

- Sur la Chaîne suisse alémanique :
- 22.35 Hockey sur glace
 - En direct de Davos
 - 22.50 Contes et légendes de Fribourg
 - 4. Francis Brodard
 - 23.15 Téléjournal

Svizzera italiana

- 14.30 Genie famosa
- 14.50 Kung Fu
- Sul 2. Canale (TV Svizzera tedesca) con commento in lingua italiana:
- 15.25 Hockey su ghiaccio (Coppa Spengler)
- 15.40 Il premio di paperino
- 16.25 Il gondo d'amore
- 18.00 Per i più piccoli
- Le più belle fiabe del mondo
- 18.05 Per i bambini
- Vuk
- 18.25 Per i ragazzi
- Natura amica
- 18.45 Telegiornale
- 18.50 Il mondo in cui viviamo
- 19.25 M.A.S.H.
- 19.55 Il Regionale
- 20.15 Telegiornale
- 20.40 Paul Newman e Steve McQueen in: L'inferno di Cristallo

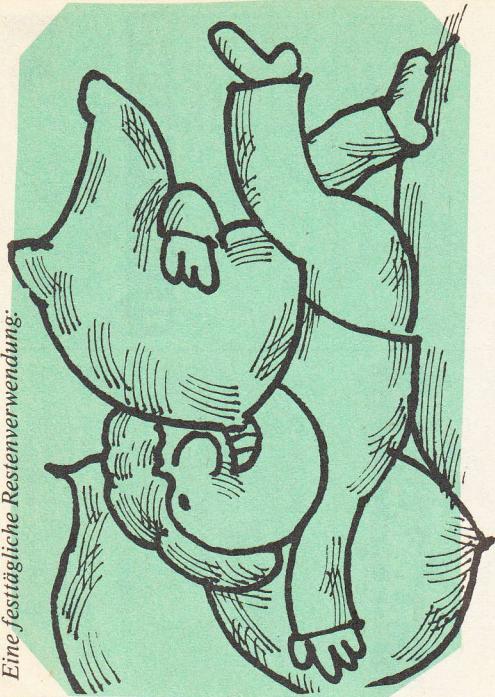
- Sul 2. Canale (TV Svizzera tedesca) con commento in lingua italiana:
- 22.35 Hockey su ghiaccio (Coppa Spengler)
 - 23.25 Tagesschau

Österreich

- 9.00 Nachrichten (Teletext), 9.50 Am, Dam, Des. 9.30 Kleine Gloria - armes reiches Mädchen (USA, 1984). In der Pause von ca. 11.00-11.10 Die Vanderbills - Lebende und Wahrheit. 12.20 Seniorenclub. 13.05 Nachrichten. 15.00 Ferienprogramm: Aus der Werkstatt Walt Disney's; Barry, der Bernhardiner. 16.30 Am, Dam, Des. 17.00 Nachrichten. 17.05 Meister Eder und sein Pumuckl. 17.30 Waldheimat (3). 17.55 Bethupferl. 18.00 Trickkiste. 18.30 Wir. 19.00 Österreich-Heute. 19.30 Zeit im Bild 1. 20.15 Weitere 4 Folgen der Serie: Ich heirate eine Familie. 1. Folge: «Familienzuwachs». 22.00 Jolly Joker. 22.50 Internationales Hallen-Fussball-Turnier - Finale. 0.05 Nachrichten.

□ = schwarzweiss
● = für Gehörlose geeignet

Eine festfällige Restenverwendung:



Blätterteigkissen
Gourmet

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- Resten vom Weihnachts-schinken, von gekochter Zunge, Braten, gebratenem Poulet, Ente usw.
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Milch
- 2-3 Esslöffel Rahm
- Streuwürze
- 400 g Blätterteig
- 1 Eigelb
- eine Dose Hero-Gourmet-Erbsen mit Karotten, etwas Butter und gehackte Petersilie

Zubereitung:

- Die Champignons blättrig schneiden, Zwiebel fein-

hacken. In der Butter hellgelb dünsten, mit dem Mehl überstäuben und mit Weisswein und Milch glatrühren. 15 Minuten kochen. Mit dem Rahm verfeinern und mit Streuwürze abschmecken.

- Den Blätterteig ca. halbzentimeterdick auswallen. In Rechtecke von ca. 8x12 cm schneiden. Mit verklopftem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

- Die Fleischresten in Würfelchen schneiden, mit der Sauce vermischen und gut heisswerden lassen. Die Blätterteigkissen querdurch halbieren und mit der Sauce füllen.

- Das Gemüse heissmachen. Etwas Butter und gehackte Petersilie daruntermischen und dazu servieren.

Mit dem Original-Metzgermesser vom Metzgermeister schneiden Sie besser ab!

Der Metzgermeister - Ihr Fleischschneidwerkzeug

messerschaff kalkuliert!

Sein Preis: nur Fr. 11.50

Deutsche Schweiz

- 15.25 Spengler-Cup
Direktübertragung aus Davos
- 17.45 Gschichte-Chischte
- 17.55 Tagesschau
- 18.00 Karussell
- 19.00 Besuch im Zoo
- 19.30 Tagesschau
anschl. DRK aktuell und Sport
- 20.00 Was bin ich
- 20.50 Rundschau
- 21.40 Tagesschau
- 21.50 Spengler-Cup
Teilübertragung aus Davos,
- 23.15 ca. ● Teletext-Nachrichtenbulletin

Deutschland I

- 13.25 □ Sherlock Holmes
Gefährliche Mission
- 14.30 Die Arglosen im Ausland
- 16.00 Tagesschau
Vorhang auf, Film ab:
16.10 Rübezahl und die bärtigen Frauen
- 16.25 Der grosse Märchenfilm
- 17.50 Tagesschau

Regionalprogramm:

- 18.00 Abendschau
- 18.30 Eigener Herd ist Goldes wert
- 19.00 Sandmännchen
- 19.10 Überfall in Wildbad
- 19.45 Landesschau
- 19.58 Heute im Ersten
- 20.00 ● Tagesschau
- 20.15 ● James Bond 007 jagt Dr. No
Englischer Spielfilm von 1962
mit Sean Connery, Ursula Andress
- 22.00 Gott und die Welt
Kirche am Nullpunkt?
- 22.30 Tagesthemen
- 23.00 Rückblick auf '84
- 0.00 Das Geisterhaus
Amerik. Spielfilm von 1970
mit Barbara Stanwyck
- 1.15 Tagesschau

Deutschland II

- 13.25 Der stolze Gockel
- 13.35 Ich habe einen Lowen (2)
- 14.40 Sissi
Österreichischer Spielfilm von 1955
mit Romy Schneider,
Karlheinz Böhm
- 16.20 ZDF - Ihr Silvester- und
Neujahrprogramm
anschl. heute-Schlagzeilen
- 16.30 Freizeit
- 17.00 heute; anschl. Aus den Ländern

- 17.15 Tele-illustrierte
anschl. heute-Schlagzeilen
- 17.55 Patrik Pacard
Entscheidung im Fjord (4)
- 19.00 heute
- 19.30 auslandsjournal
- 20.15 Der Rächer vom Schallerhof
Heimattfilm von Wigbert Wicker
- 21.45 heute-journal
- 22.05 Aspekte
- 22.45 Die Sport-Reportage
23.15 □ Edgar Wallace:
Das indische Tuch
Deutscher Spielfilm von 1963
mit Heinz Drache, Corny Collins,
Klaus Kinski
- 0.35 heute

Südwest 3

- 16.20 □ Die grosse Schlacht
des Don Camillo
Italienischer Spielfilm von 1955
- 18.00 Die seltsamen Abenteuer
des Herman van Veen
6. Als die Mühle fliegen lernte
- 18.30 Galerie des Jahres:
Karl Rabner
- 19.00 Die Abendschau im Dritten
- 19.25 Nachrichten und Moderation
- 19.30 Jazz-in concert (7)
- 20.15 Wissenschaft und Forschung heute:
Das Verhalten der Tiere
- 21.00 Europäisches Bilderbuch
- 23.00 Der Aufpasser
15. Vom Platz gestellt
- 23.45 Nachrichten

Suisse romande

- 12.00 Midi-public
- 13.25 Fame II
- 14.15 Les Méfaits du Tabac
- 14.35 Tant qu'on a la Santé
- 15.30 Hockey sur glace
Coupe Spengler
en direct de Davos
- 15.40 A ... comme animation
- 16.00 Grâce à la musique
Franz Schubert (2)
- 17.00 Regards sur l'animal
- 17.55 Les Enfants de la Rivière
Ire partie
- 18.55 Dodu Dodo
- 19.00 Harold Lloyd
- 19.30 Téléjournal
- 20.05 La caméra invisible en balade
- 20.35 Special cinema
Sue la chaîne suisse alémanique:
21.50 Hockey sur glace
Coupe Spengler
en direct de Davos
- 23.00 TJ dernière
- 23.15 Contes et légendes de Fribourg (5)

Svizzera italiana

- 14.15 Gente famosa
- 14.45 Kung Fu
- Sul 2. Canale (TV Svizzera tedesca)
con commento in lingua italiana:
15.25 Hockey su ghiaccio
(Coppa Spengler)
- 15.35 Paperino e i nipoti
- 16.20 Costretto ad uccidere
- 18.00 Per i bambini
Vuk
- 18.20 Per i ragazzi
Il mascherato
- 6. Il cartoncino
- 18.45 Telegiornale
- 18.50 Il mondo in cui viviamo
- 19.15 M.A.S.H.
- 19.55 Voci in alto loco
- 20.15 II Regionale
- 20.40 Madama Butterfly
con commento in lingua italiana:
21.50 Hockey su ghiaccio
(Coppa Spengler)
- 23.05 Prossimamente cinema
- 23.15 Telegiornale
- 23.25 Simon e Simon
- 0.15 Telegiornale

österreich

- 9.00 Nachrichten (Teletext), 9.05 Am,
Dam, Des. 9.30 Verlust der Tradition.
- 10.20 Black Jack, der Galgenvogel (Eng-
land, 1979). Regie: Kenneth Loach. 12.05
Die Mohrenlegende. 13.05 Nachrichten.
- 15.00 Ferienprogramm: Aus der Werk-
statt Walt Disney: Die Flucht der Pu-
mkin. 16.30 Am, Dam, Des. 17.00 Nach-
richten. 17.05 Puschel, das Eichhorn.
- 17.30 Waldheimat (4). 17.55 Bethupferl.
- 18.00 Trickliste. 18.30 Wir. 19.00
Österreich-Heute. 19.30 Zeit im Bild 1.
- 20.15 Ich heirate eine Familie (2). 21.15
Hallo Fernsehen. 22.30 Sport-
Jahresrückblick. 23.55 Nachrichten.

Vorurteile sind keine Urteile!

**Fleisch mit Fett
schmeckt besser.
Aber nicht
nur das...***



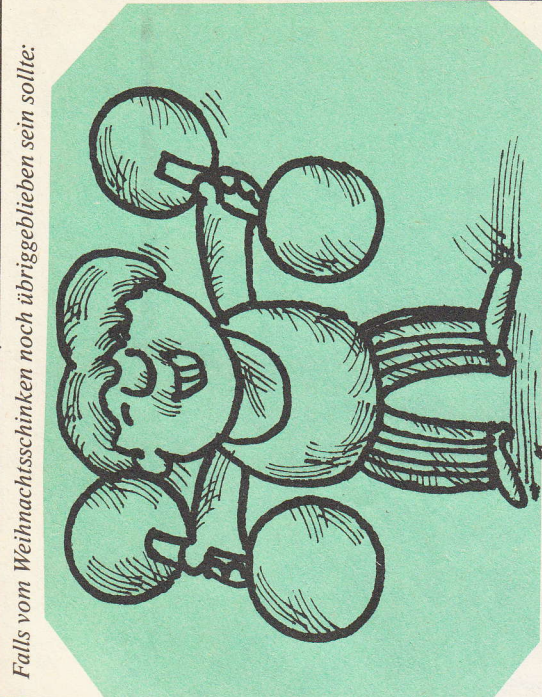
**Wir wünschen Ihnen
einen schönen Silvester
und einen guten Rutsch
ins neue Jahr!**

Ein Jahr geht zu Ende. Wenn wir Bilanz ziehen, stellen wir fest, ob es unsere Erwartungen erfüllt oder enttäuscht hat. Und was war mit den guten Vorsätzen, die wir zu Beginn des Jahres uns vorgenommen haben? Vielleicht müssen wir feststellen, dass manche dieser Vorsätze etwas zu hoch angesetzt waren? Die besten Vorsätze sind nicht die grössten Vorsätze, sondern jene, die sich auch wirklich einhalten lassen. Ein kleiner, behutsamer Schritt bringt uns unseren Zielen oft näher als ein grosser Schritt, bei dem wir stolpern und womöglich noch weiter zurückfallen.

Der Silvester ist aber nicht nur ein Tag besinnlichen Zurückschauens! Es ist ein Tag unbeschwerter Freude, den wir voll geniessen wollen, weil es der letzte Tag ist im Jahr. Und zugleich ist es auch der erste Tag von allen Tagen, die wir noch vor uns haben. Ist das nicht ein guter Grund, diesen zu geniessen? Wir wünschen Ihnen einen schönen Silvester und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

WICHTIG

Haben Sie noch silbergraue Metzgerschecks zu Hause? Bitte beachten Sie, dass diese am 31. Dezember 1984 verfallen. Ihr Metzgermeister nimmt die silbergrauen Metzgerschecks bis Ende Jahr als Zahlung entgegen.



**Reisgratin
mit Artischocken
und Schinken**

- Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Gratinzeit: 15-20 Minuten
- Zutaten für 4 Personen:
250 g Schinken (Resten oder frisch gekauft)
1 1/2 Tassen Uncle Ben's Reis
1 Dose Artischockenbödeli
100 g geriebener Sbrinz
1 Esslöffel Curry
2 dl Rahm
etwas Streuwürze
einige Butterflöcklein
- schockenbödeli in Würfelchen schneiden und damit vermischen.
 - Gut die Hälfte des geriebenen Käses, das Currypulver und den Rahm daruntermischen. Mit etwas Streuwürze abschmecken. In eine gebutterte Gratinform füllen.
 - Den restlichen Sbrinz und einige Butterflöcklein darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 250° während 15-20 Minuten gratinieren.
- Zubereitung:
- Den Reis mit drei Tassen Wasser und etwas Salz während 20 Minuten kochen. - Den Schinken und die Artisalat servieren.

Der Metzgermeister - Ihr Fleischfachmann

★★★★★