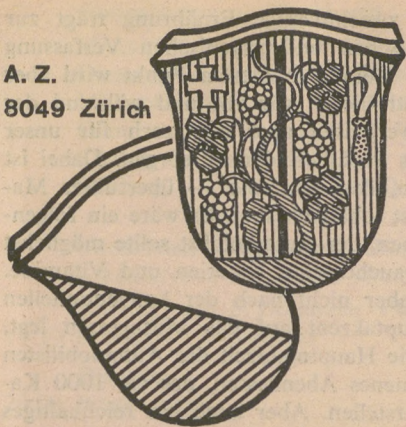


A. Z.
8049 Zürich

Der Höngger

Quartierzeitung und Anzeiger von Höngg und Umgebung

Wipkingen, Zürich-Affoltern, Ober- und Unterengstringen, Weiningen, Regensdorf und Watt

Freitag, 42. Jahrgang Nr. 49
den 6. Dezember 1968

Redaktion, Druck und Verlag: Buchdruckerei AG Höngg
Ackersteinstrasse 159, 8049 Zürich-Höngg, Telefon 56 70 37
vormals A. Moos
Postcheckkonto 80 - 11016

Abonnementspreis jährlich 8.— Franken, halbjährlich 5.—
Franken. Inseratenpreis, die einspaltige mm-Zeile 20 Rappen;
Propaganda-Auflage (in alle Haushaltungen von Höngg)
25 Rappen die einspaltige mm-Zeile.

«Der Höngger» erscheint jeden Freitag. Einsendungen und
Inserate sind bis spätestens Dienstag 18.00 Uhr, dem Verlag
Buchdruckerei AG Höngg, vormals A. Moos, einzusenden.

Zum 2. Advent

Seit Jahrzehnten ist es üblich, an einem Adventssonntag mit Wort und Spende in besonderer Weise der Mission zu gedenken. An deren Stelle ist heute weitgehend die kirchliche und staatliche Entwicklungshilfe getreten. Sie verdient trotz aller Unzulänglichkeiten unsere Unterstützung. Die Völkerwelt kann erst zum Frieden gelangen, wenn der Hunger gestillt, der Nackte bekleidet, das Analphabetentum überwunden ist. So wollen wir uns denn in dieser stimmungsvollen Zeit vor Weihnachten, die uns den eigenen Wohlstand besonders krass vor Augen führt, den Blick weiten lassen für jene Völker, die im Elend dahinleben, für jene Kinder, die nur Leid und Mangel kennen. Wir wollen wenigstens einen Bruchteil dessen, was wir für die Bescherung unserer Lieben aufwenden, den Hilfsbedürftigen in der weiten Welt zukommen lassen. KS

D Zähler Gleichnis

Kennen Sie «D Zähler Gleichnis»? Nicht? Vielleicht sagt Ihnen der Name Paul Burkhard mehr — ja, Komponist! Natürlich, «Der schwarze Hecht» mit der weltbekannten Schlagermelodie «O, mein Papa...»

Diese Gedankenverbindung mag richtig sein im Zusammenhang mit der Musik, die typisch Paul Burkhard war, einfach, das Geschehen auf der Bühne jedoch äusserst wirkungsvoll bereichernd. Das kleine Orchester, am Flügel Frau Pfarrer Keller, der Trompeter, Organist und der Mann am Schlagzeug, spielten den Part einwandfrei.

D Zähler Gleichnis, D' Höngger Gleichnis, oder wie Sie wollen, ... Gleichnis von überall wo Menschen unter Gottes Himmel ihr Dasein leben. Damit sind wir dem adventlichen Thema schon näher, dessen Text auch von Paul Burkhard gesetzt wurde.

Den «wunderbaren Clown» müssen Sie jetzt vergessen, an dessen Stelle tritt der Teufel. Zu Beginn schien es fast, als ob der böse Kerl einmal mehr schwarz, schwärzer, am schwärzesten an die kahle Wand im Kirchgemeindehaus Höngg gemalt würde. Doch die Gleichnisse: Vom Samariter, Verlorenen Sohn, Lazarus, den törichtchen Jungfrauen, vom Weizenkorn, usw., usw. verdrängten mehr und mehr das Symbol des Schlechten und das Thema steigerte sich zum Höhepunkt, der Teufel austreibung, der Rückkehr des Listigen, mit der Erkenntnis, dass dem Negativen eben Positives gegenübergestellt werden muss — um jenes zu besiegen nicht Nichts!

Wirklich erstaunlich wie Paul Burkhard in knappen Aussagen und einfachem Spiel die Worte des Herrn auslegt. Auch der Mensch von heute, dem das Wort fromm im herkömmlichen Sinn wenig bis nichts mehr bedeutet, spürte was Advent sein kann.

Zum Spiel

Die jungen und jüngsten Spielerinnen und Spieler standen sehr selbstsicher im Rampenlicht; übrigens ausser ein paar Stufen auf der Bühne das einzige an «Kulisse». Regisseur Pfarrer Keller aus Pfäffikon inszenierte also durchaus modernes Theater, die Akzente ganz auf Spiel und Sprache gesetzt. Und das Resultat darf sich wirklich sehen lassen. Ausser nur ganz kleinen Unebenheiten in der Ausführung war es eine Freude zu schauen und der deutlichen Sprache zu folgen. Das gänzliche Fehlen von Kostümen (die Witwe beim Opfergang war wohl mehr zufällig in Schwarz) liess ein leises Raunen ertönen, als sich der Teufel vorstellte — doch der Mann hat die unpopuläre Aufgabe mit seinem lässigen, perfiden Spiel teuflisch gut gelöst. Gott der Herr, Abraham, der Pharisäer, der Zöllner, bis hinab zu den Lilien, sie alle verdienen in ein Gesamtlob eingeschlossen zu werden. Die ständige Bewegung der Massen auf der Bühne, von der Bühne, zu der Bühne, belebte und imposant war der Abzug der über zweihundert Mitwirkenden und das fahle Licht der Laternen vermittelte vorweihnachtliche Stimmung.

Ein Besuch wird Sie bereichern; über die nächsten Aufführungen und den Vorverkauf orientiert das Inserat.

Am Schluss der ersten Aufführung hatte Pfarrer Studer das Vergnügen den Komponisten und Textautor, Paul Burkhard, zu begrüßen. Mit ihm wurden die Pianistin, der Regisseur und Gesangslehrer Winkler für ihre Verdienste mit einem Blumenstrauß beehrt.

Wir gratulieren allen zur gelungenen Aufführung und wünschen bei den kommenden Vorstellungen ein vollbesetztes Haus wie letzten Sonntag. Der Erlös ist für die Evangelische Jugendstätte Magliaso bestimmt.

Sportverein Höngg Senioren-ZUS-Cup 1968

Höngg 1 — Emmenbrücke 1 2:0 (2:0)

Das Retourspiel im Viertelfinal auf dem Hönggerberg musste auf nassem, anhänglichem Boden ausgetragen werden. Für Höngg spielten: Nussbaumer, Weidmann, Stapf, Wälti, Steiner, Sidler, Furrer, K. Ulrich, Tibor, Ammann, W. Schicker (Schneider, Wyss).

Mit schnellen Angriffen erspielten sich die Gäste zu Beginn eine leichte Ueberlegenheit, scheiterten aber im Abschluss an der sehr aufmerksamen Abwehr der Höngger. Nach einer Viertelstunde glich sich das Geschehen aus, es gelang nun auch den Hönggern, gefährliche Angriffe aufzubauen. Bei einem mustergültigen Angriff in der 30. Minute erhielt Furrer eine glänzende Vorlage die er mit unhaltbarem Flachschiess zur Führung verwertete. Wenige Minuten später mussten Sidler und Tibor wegen Zerrungen ausgewechselt werden, an ihre Stelle traten Schneider und Wyss. In der Schlussminute der ersten Halbzeit verwertete Schicker mit unhaltbarem Flachschiess einen Handspenalty zum Führungsausbau.

Um bei Torgleichheit in beiden Spielen zumindest ein Penaltyschies sen zu erreichen, kämpften in der zweiten Hälfte die Gäste um das Anschlussstor. Dieses verhinderte zuerst Nussbaumer mit einer bravourösen Abwehr, bei einem andern gefährlichen Angriff rettete der sehr aufmerksame Weidmann mit Kopfstoss auf der Linie. In dem sehr spannenden Geschehen bauten auch die Höngger sehr gefährliche Angriffe auf. Ungefähr Mitte Halbzeit wurden innerhalb einer Minute zwei reife Torchancen nicht verwertet und einmal flog ein harter Kopfstoss knapp neben dem entfernteren Pfosten in Behind. Spannung brachte nochmals die Schlussminute, als die Gäste nur knapp das Ziel verpassten.

Mit dem Totalscore 4:3 aus beiden Spielen erreichten damit die Höngger die Halbfinalspiele. Wir wünschen auch in diesen Spielen guten Erfolg. (HG)

Kulturfilmgemeinde Höngg

Ein Grossereignis steht den Höngger Kulturfilmfreunden bevor. Eugen Schuhmachers Breitwand-Farbfilm «Die letzten Paradieste», auf den Spuren seltener Tiere, steht auf dem nächsten Programm.

Es wird speziell darauf hingewiesen, dass drei Vorstellungen angesetzt worden sind: am Mittwoch-Nachmittag, 11. Dezember, 15.00, und Donnerstag, 18.00, mit Zutritt für Jugendliche ab 9 Jahren, sowie um 20.30 Uhr, immer im Kino Zentrum.

Eugen Schuhmacher braucht auch bei uns in der Schweiz nicht mehr vorgestellt zu werden. Durch seine früheren Filme und seine Sendungen im deutschen Fernsehen ist er in weitesten Kreisen bekannt geworden. Mit dem neuesten Film «Die letzten Paradieste» hat Schuhmacher so etwas wie ein Lebenswerk geschaffen. Sieben Jahre war er mit der Kamera in allen Teilen der Welt unterwegs und ein Jahr brauchte er, um aus der Fülle des Filmmaterials von gegen 80 000 m Film die schönsten Aufnahmen zum neuen Werk zusammenzustellen.

Eine auch noch so kurze Inhaltsbeschreibung des Films würde weit mehr Platz beanspruchen als zur Verfügung steht. Nachstehend nennen wir einige Länder und Tiere, die im Film zu sehen sind:

Alaska: Grizzly-Bär, Vielfrass, Braunbär und Walross; Kanada: Elch, Schneeziege, Biber; USA: Trompeterschwan, Indianerbüffel, Schreikraniche, Reiher, Störche, Fischotter, Alligatoren; Hawaii: Nene; Südamerika: Chinchillas, Brillenbär, Kondor, Ozelot, Guanavogel, See-Elefanten; Galapagos-Inseln: Elefantenschildkröten, Meerechsen; Antarktis: Robben und Pinguine; Australien: Känguruh, Kuala, Schnabeltier und Schnabeligel; Neuguinea: Paradiesvögel; Neuseeland: Echsen und Papageien; Japan: Kraniche; Sarawak, Indonesien; Malaya: Orang-Utan, Waran, Nashorn, Affen, Tapire; Südafrika, Ostafrika: Gnu, Buntbock, Bergzebra, Büffel, Nashorn, Antilope, Warzenschwein, Giraffe, Elefant, Paviane, Löwe, Leopard, Gepard, Netzgiraffe, Zebra, Flamingo, Flusspferd, Krokodil, Schuhschnabel und noch viele andere Tiere. — Europa ist im Film nicht berücksichtigt. Der Tierwelt unseres Kontinents soll ein eigener Film gewidmet werden, der in etwa zwei Jahren fertiggestellt sein wird.

Zum Schluss ein guter Rat: verpassen Sie dieses mit dem Prädikat «besonders wertvoll» ausgezeichnete Filmwerk nicht. Jeder Tier- und Naturfreund wird voll auf seine Rechnung kommen. Wa.

Alterssiedlung Gsteigstrasse Höngg

Die Bewohner der Alterssiedlung möchten an dieser Stelle dem Frauen- und Töchterchor Höngg nochmals herzlich danken für die schönen und sehr gut dargebrachten Lieder, welche uns einen genussreichen Novemberabend gebracht haben. Aber auch ein besonderer Dank möchten wir an die Dirigentin Frau Münch richten, welche den Chor mit viel Takt und Charme geführt hat.

Im Namen der Betagten

R. D.

Verkehrsbeschränkung

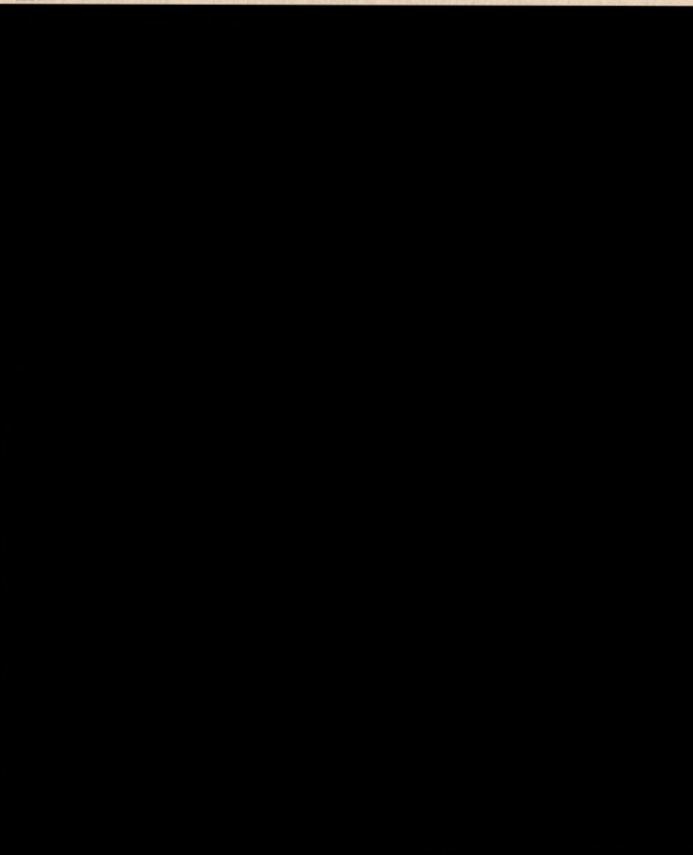
Der Rechtsvortritt wird aufgehoben:

Bei der Einmündung der Michel- in die Regensdorferstrasse. Gegen diese Verfügung kann innert 20 Tagen, vom Tage der Veröffentlichung an gerechnet, beim Stadtrat schriftlich und begründet Einsprache erhoben werden.

Zürich, den 29. November 1968

Der Polizeivorstand

Zivilstandsnachrichten



Bestattungen

Ungricht geb. Aicher, Lydia, geboren 1882, von Dietikon ZH, Witwe des Ernst, alt Primarlehrers; Bäulistrasse 44, Höngg
Winkler, Bertha, geboren 1884, von Zürich, ledig; Limmattalstrasse 371, Höngg

Geist und Geld

Das **Bundesgesetz über die Technischen Hochschulen** hat nicht nur bei den Studenten der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich, sondern auch bei den EPUL-Studenten (von der Ecole polytechnique des l'université de Lausanne) keine Gnade gefunden. Der Reim des Kommentars: unannehmbar!

Dass der Bund die EPUL übernehme, sei begrüssenswert. Das bedinge schon verwaltungstechnisch ein neues Gesetz. Dabei habe es der Bund aber unterlassen, die Hochschulgesetzgebung von Grund auf neu zu überdenken und ein Leitbild für das schweizerische Hochschulwesen zu schaffen. Aktuelle Bedingungen und neuer Geist an den schweizerischen Hochschulen jeder Währung würden ignoriert. Die Studenten halten das für «unverantwortlich, und das Gesetz ist daher für die Studentenschaft unannehmbar.»

So hart ist die Sprache und so kalt die Dusche für den in Bildungsfragen doch recht verdienstvollen Bundesrat Tschudi, dem da ein neuer Wind entgegenweht, dessen Aufkommen man in der Schweiz kaum für möglich gehalten hätte.

Wenn die Studenten der technischen Hochschulen das Referendum ergreifen und damit in die Politik steigen wollen, müssen sie pressieren. Die Frist läuft bis zum 9. Januar.

Wenn der Entscheid gefallen ist, werden wir Gelegenheit haben, eingehender auf die Angelegenheit zurückzukommen.

* Den eidgenössischen Räten unterbreitet der Bundesrat einen dringlichen Bundesbeschluss über die Bewilligungspflicht für **ausländisch beherrschte Banken in der Schweiz**. «Diese Massnahme drängt sich auf, weil in jüngster Zeit eine auffallende Zunahme der Zahl von Gründungen ausländisch beherrschter Banken und bankähnlicher Institute zeigt. In den letzten Jahren sind folgende Bewilligungen an ausländisch beherrschte Banken erteilt worden: 1964 sechs, 1965 sieben, 1966 zwei und 1968 achtzehn.

Das mahnt zum Aufsehen, zumal man wohl gar nicht alles weiss! Man schätzt, dass insgesamt etwa 100 Banken in der Schweiz durch Ausländer beherrscht werden, u. a. als «Folge des Bankengeheimnisses». Ein Fachmann gibt zu bedenken: «Es gibt ausländische Finanzinstitute, die recht hemmungslos einen schweizerischen Sitz in den Vordergrund schieben und mit dem schweizerischen Bankgeheimnis im Ausland aufdringlich Reklame machen.» Dass dies zu Verdächtigungen und Verunglimpfungen führt, liegt auf der Hand. Unser Bankgeheimnis ist zu gut, als dass man es sich durch Auslandsinstitute madig machen und missbrauchen lassen müsste.

Zum ändern haben wir wirklich alles Interesse daran, dass unser Bankensystem nicht von Ausländern unterwandert wird, dass uns, in letzter Konsequenz der Nationalbank, die Kontrolle über einen Teil des Marktes entgleitet. Unser Land ist wahrlich nicht gross genug um die Rolle als Reservewährungsonkel zu übernehmen, denn für die internationalen Störungen als monetärer Prellbock zu dienen, lehnen wir ab.

Kommt hinzu, dass einige der ausländisch beherrschten Geldinstitute, die sich einfach die schweizerische Seriosität als Aushängeschild umhängen und schliesslich indirekt vom Schaffen unseres Volkes profitieren wollen, so liederlich und skrupellos wirtschaften, dass sich die eidgenössische Bankkommission ständig mit diesen Störefrieden zu befassen hat. Wir wollen keine Kuckuckseier ausbrüten!

Das Salzkorn der Woche

In Stuttgart wat Katzenshow. Es ging nicht nur um die Miss World, sondern auch den Mr World. Als solcher beliebte — Freude über Helvetien! — ein Schweizerischer Chinchillakater. Schönste Langhaardame war eine deutsche Perserkatze, schönste Kurzhaarige eine aus Holland.

Und jetzt die Namen der Prämierten: Statesman (Switzerland), Black Mamba (Germany) an Blue Zinbad from Holland. Yesseli. English is the world's greatest language, Verkehrssprache der Welt, und hat nunmehr das Latein auch auf der wissenschaftlichen Ebene verdrängt: Sah man früher etwa neben Pflanzennamen in der betreffenden Landessprache noch den lateinischen, so kann man heute ein psychologisches Wörterbuch aufschlagen und findet nach Minderwertigkeitskomplex in Klammer den Ausdruck inferiority complex. Nur nach Verhältnisblödsinn sucht man (in beiden Sprachen) vergebens.

C. G. Salis

Klaus-Umzüge in Zürich

Heute Freitag, den 6. Dezember 1968, werden wiederum die traditionellen Lichtkläuse von Wipkingen ihren Umzug durchführen. Abmarsch 17.30 Uhr, Schulhaus Milchbuck — Guggachstrasse — Spitzackerstrasse — Langackerstrasse — Grebelackerstrasse — Brunnenhofweg — Brunnenhofstrasse — Rötelstrasse — Tièchestrasse — Waidspital — von dort über Wiesenweg zur Rebergstrasse bis Nr. 37 und zurück bis Waidfussweg — Trottenstrasse — Kleinerstrasse — Dorfstrasse — Röschiachstrasse — Kyburgstrasse — Landenbergstrasse — Nordbrücke — Rousseustrasse — Imfeldstrasse — Lettenstrasse — Nordstrasse — Nürenbergstrasse — Rothstrasse — Zeppelinstrasse — Spelteriniweg — Schulhaus Milchbuck B. Ende ca. 19.30 Uhr.

Bei schlechtem Wetter wird der Umzug auf den folgenden Tag verschoben; im Zweifelsfalle gibt Telefon Nr. 165 Auskunft.

Die Lokalsendungsthemen vom Samstag, den 7. Dezember 1968

18.00 bis 18.30 Uhr über den UKW-1-Sender Uetliberg: Die erste halbe Stunde befasst sich mit der Standplatzfrage für Schiffe am Zürichsee, die im Zusammenhang mit dem Ueberwintern einige Probleme aufwirft. Aus Uster berichtet eine

Jungbürgerin über ihre Eindrücke von der Jungbürgerfeier und die Zürcher Museen stellen ihr Programm für die eigentliche Museums-Saison vor. Schliesslich können die Hörer an einer Jagdpachtversteigerung in Beringen teilnehmen.

18.30 bis 19.00 Uhr über die UKW-1-Sender Uetliberg, Säntis und Rigi: Hauptthema der zweiten Halbzeit ist die wirtschaftliche und industrielle Aktivität in unserer Region. Veranstaltungskalender und lokale Nachrichten sind wie immer ebenfalls auf dem Programm.

Vergebliches Liebeswerben An-An um Chi-Chi

Alle Welt spricht heute von Chi-Chi und An-An, den beiden Riesenpandas im Londoner Zoo, die wohl als das sonderbarste tierische Hochzeitspaar des Jahres gelten können. Aber noch längst nicht alle wissen, dass diese Tierart der schwarz-weißen Bären schon seit Jahren ein internationales Symbol für bedrohte Natur ist.

Der World Wildlife Fund hat den Panda zu seinem Signet gewählt, weil dieser seltsam gefärbte Bär aus dem Fernen Osten eines der gefährdetsten Tiere der Welt ist. Seit sieben Jahren setzt sich der WWF ein für die 600 weiteren Tierarten, die ebenfalls auf der «schwarzen Liste» stehen, für die vielen Pflanzenarten, die in Gefahr sind, für immer vom Erdboden zu verschwinden.

Der WWF kämpft gegen die Verschmutzung der Gewässer, gegen die Verunreinigung der Luft, gegen unkontrollierte Abfallberge, gegen planlose Ueberbauung, kurz: Gegen die Gleichgültigkeit der Menschen der Natur gegenüber.

Das Liebeswerben des Moskauer An-An um die spröde Londonerin Chi-Chi war bisher vergeblich: Chi-Chi läuft davon, sobald ihr An-An zu nahe kommt. Bis jetzt wurden nur im Zoo von Peking Riesenpandas geboren. Die politische Lage macht aber nicht einmal den Austausch von Bären möglich. Wollte ein Zoodirektor die beiden jetzt im Londoner Zoo lebenden Bären erwerben, müsste er über eine halbe Million Franken auf den Tisch legen — so selten und wertvoll sind diese Tiere.

World Wildlife Fund — Postcheckkonto 80 - 58957, Zürich

Winterliche Ratschläge für Automobilisten — einmal anders

Die Unbillen der winterlichen Strassenverhältnisse heraufzubeschwören, heisst den Teufel an die Wand malen. Müsen aber wohlgemeinte und berechtigte Ratschläge stets von tierischem Ernst begleitet sein? Selbst, wenn es sich darum handelt, vom Geschwindigkeitsrausch besessene, motorisierte Zeitgenossen vor den Gefahren des winterlichen Strassenverkehrs zu warnen? Sind überhaupt derartige Ratschläge angesichts des sich ausbreitenden «Reifenbewusstseins» vonnöten?

Dass man auf schneeiglatte und vereister Strasse besser rutscht als auf trockener Fahrbahn, ist ebenso eine naturgesetzliche Tatsache wie die profunde Erkenntnis, dass abgefahrene Laufflächen den Weg zum Schrotthändler oder auf den Friedhof erheblich verkürzen können. Also, was soll's? Etwaige Aufwendungen für Winterreifen sind deshalb schon höchst überflüssig, weil es noch in hinreichender Zahl Laterenmasten, Bäume und Häuserecken gibt, mit deren Hilfe man sein Fahrzeug absolut verlässlich zum Halten bringen kann. Dass der Wagen dabei unter Umständen die Form eines anvantgardistischen «Popgebildes» annimmt, kann den Reiz nur noch erhöhen.

Versierte Autofahrer verhalten sich deshalb unter den erschwerten Bedingungen des Winters wie folgt:

Grobstollige Winter-Reifen — mit und ohne Spikes — sind für Kavaliertests auf trockener Strasse besonders geeignet. Zweckmässigerweise fährt man sie auch im Sommer, denn nur so erhält man die Gewissheit, bis zum Winter die Profiltiefe auf das notwendige Mass reduziert zu haben. Merke: Geringe Profiltiefe erbringt verbesserte Rutschleistung!

Beim Anfahren auf verschneiter Strasse sollte unbedingt sofort Vollgas gegeben werden — am besten das Gaspedal bis zum Vergaser durchtreten. Das rasante Durchdrehen der Räder entschädigt Sie vollauf für die ausbleibende Fortbewegung. Ausserdem vermitteln Sie zufällig in der Nähe weilenden Passanten durch das kräftige Schleudern von Matsch und Schnee einen erbaulichen Genuss. Ihre Fahrkünste wird man allgemein und uneingeschränkt bewundern.

Sich mit Hilfe einer Lupe vom Zustand der Lauffläche und der Spikes zu überzeugen, ist nicht unbedingt erforderlich. Es sei denn, Sie forschen nach dem Verbleib der Spikes nach mehrjähriger, ununterbrochener Benutzung. Merke: Ständiges, exzessives Ueberschreiten der zulässigen Höchstgeschwindigkeit, insbesondere auf trockenen Strassen, macht auch die Prüfung mit der Lupe entbehrlich.

In tiefverschneiten Gegenden können Fahrten ohne Winterreifen zu einem einmaligen Erlebnis werden; die innige Begegnung mit der unverfälschten Natur wird später zu Ihren angenehmsten Erinnerungen zählen.

Merke: Dass die Kosten für Abschleppdienst und Spitalbehandlung den Anschaffungspreis für einen Satz Winterreifen übersteigen, ist ein unbewiesenes Gerücht.

Goodyear-Press

Ihr Wagen ist fahrtüchtig — und Sie? Richtige Ernährung für Automobilisten

gz. Von den drei Hauptfaktoren der Verkehrssicherheit: Strasse, Fahrzeug und Fahrzeugführer, hat der Automobilist Gelegenheit, die beiden letzten durch sein Verhalten und seine Einstellung entscheidend zu beeinflussen. Er pflegt sein Fahrzeug und hält sich an die gesetzlichen Bestimmungen. Aber nicht nur das Fahrzeug, auch der Fahrzeugführer muss «be-

triebssicher» sein. Eine zweckmässige Ernährung trägt zur notwendigen guten physischen und psychischen Verfassung des Fahrzeuglenkers bei. Gerade in diesem Punkt wird aber oft gesündigt. Wohl kontrollieren wir vor und während der Reise unseren Wagen, vergessen aber oft, auch für unser geistiges und körperliches Wohlbefinden zu sorgen. Dabei ist insbesondere zu beachten, dass Extreme — überfüllter Magen oder Hunger — meist schädlich sind. Es wäre ein folgenreicher Irrtum zu glauben, der Automobilist sollte möglichst wenig essen, denn er braucht seine Kalorien und Vitamine. Die Mahlzeiten sollten aber nicht nach der konventionellen Einteilung, die den Hauptakzent auf das Mittagessen legt, eingenommen werden. Die Hauptmahlzeit des Automobilisten wird ein früh eingenommenes Abendessen, das ca. 1000 Kalorien enthalten darf, darstellen. Aber auch ein reichhaltiges Frühstück (ca. 600 Kalorien) ist notwendig, wenn als Mittagessen ein leichter Auto-Lunch eingenommen wird. Der Automobilist ist kein Schwerarbeiter und braucht aus diesem Grunde weniger Betriebsstoffe, dafür aber eher mehr Bau- und Schutzstoffe. Für die Zusammensetzung des Auto-Lunchs sind einige Grundsätze zu beachten:

Die Kalorienmenge darf ein Drittel des Tagesbedarfs von 2500 Kalorien nicht übersteigen, soll also ca. 700 Kalorien ausmachen.

Wichtig sind Nahrungsmittel, die pro einzelne Kalorie möglichst viele Schutzstoffe liefern wie Milchprodukte, Früchte, Gemüse, Leber usw.

Der Auto-Lunch muss eine vollwertige Nahrung darstellen, deshalb sollen alle Nahrungsmittelgruppen darin vertreten sein wie Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte; Früchte und Gemüse; Butter, Oele, Fette, Kartoffeln, Brot, Getreideprodukte.

Der Auto-Lunch soll leicht verdaulich sein und nicht das Gefühl der Völle geben. Schwere Speisen sind zu vermeiden und der Fettverbrauch ist auf ein Mindestmass einzuschränken.

Der Mensch isst auch mit den Augen. Deshalb ist ein appetitliches Präsentieren des Essens unerlässlich. Die Speisen sollen pikant zubereitet, aber nicht zu scharf gewürzt werden.

Das Gefühl der Sättigung muss trotz der kleinen Kalorienmenge erreicht werden. Salate (roh), Milchprodukte und Fleisch haben einen sehr hohen Sättigungsgrad.

Der Auto-Lunch soll nicht hinuntergeschlungen werden. Gutes Kauen entlastet auch den Magen.

KIRCHLICHE ANZEIGEN

Reformierte Kirchgemeinde Höngg

Sonntag, den 8. Dezember 1968

Gottesdienste

9.15 Kirchgemeindehaus: Pfarrer Brunner (Kinderhort)

10.40 Schulhaus Lachenzel: Pfarrer Brunner

20.00 Kirchgemeindehaus: Pfarrer Brunner

Kollekte für die evangelischen Missionsgesellschaften

Kinderlehre

8.00, 10.30 und 11.15 im Kirchgemeindehaus

Sonntagsschule

9.15 und 10.15 Uhr im Schulhaus Imbisbühl und

Kirchgemeindehaus

10.00 Uhr im Hessengut

Wochenveranstaltungen

Mittwoch, den 11. Dezember 1968

14.30 in der Jugend-Stube: Senioren-Zusammenkunft

20.00 im Kirchgemeindehaus Höngg «D Zäller Glichnis»

Aufführung

Donnerstag, den 12. Dezember 1968

20.00 in der Lavater-Stube: Gruppe berufstätiger Frauen

Samstag, den 14. Dezember 1968

20.00 im Kirchgemeindehaus Höngg «D Zäller Glichnis»

Aufführung

Oberengstringen

Sonntag, den 8. Dezember 1968

Gottesdienst

9.00 und 10.00 im Kirchgemeindehaus: Pfarrer Lüssi

Familiengottesdienste, Mitwirkung des Jugendchores

(Kinderhort)

Kollekte für die evangelischen Missionsgesellschaften

Kinderlehrpflichtige und Sonntagsschüler besuchen

einen der beiden Familiengottesdienste.

Wochenveranstaltung

Mittwoch, den 11. Dezember 1968

20.15 im Kirchgemeindehaus: Adventsabend der Frauen

Eglise Française

Promenadengasse

Communications du dimanche, 8 décembre 1968

2ème Avent

9.30 Culte Jean-Paul Perrin, pasteur

Texte Matthieu 2/16—18

Cantique 151, 34, 91, 93, 151, 113, 105

9.30 Garderie d'enfants

10.30 Bibliothèque

9.30 Culte de jeunesse, Minervastrasse 13

9.30 Cultes de l'enfance: Eglise Wollishofen

20.00 **Cultes de quartier** Oerlikon

Zwinglihaus

20.15 Mercredi 11: culte paroissial

Römisch-katholische Pfarrei Heilig-Geist

Sonntag, den 8. Dezember 1968

Gottesdienste an Sonn- und allgemeinen Feiertagen

7.00 Hl. Frühmesse mit Ansprache

8.30 Jugendgottesdienst mit Predigt

9.30 Pfarreigottesdienst mit Predigt

11.15 Hl. Spätmesse mit Predigt

20.00 Hl. Abendmesse mit Predigt

Gottesdienste an Werktagen

Montag, 6.30 und 9.00 Uhr

Dienstag, 7.15 und 18.45 Uhr

Mittwoch, 6.30 und 9.00 Uhr

Donnerstag, 6.30 und 17.30 Uhr (Schülergottesdienst)

Freitag, 7.15 und 18.45 Uhr

Samstag, 7.15 Uhr und 8.00 Uhr

Chrischona-Gemeinschaft Höngg

Alkoholfreies Restaurant «Sonnegg»

Sonntag, den 8. Dezember 1968

19.30 Predigt M. Nussberger

Dienstag

20.00 Bibelstunde

Methodistenkirche

Sonnegg-Kapelle, Bauherrenstrasse 44

Mittwoch

20.00 Bibelstunde

Sonntag, den 8. Dezember 1968

Elim-Kapelle, Habsburgstrasse 17, Wipkingen

9.30 Predigt M. Gisler

Zürcher Index der Konsumentenpreise im November 1968

Der vom Statistischen Amt der Stadt Zürich auf der Basis September 1966 gleich 100 berechnete Zürcher Index der Konsumentenpreise stieg von Oktober (Indexstand 106,3 Pt.) bis November 1968 um 0,8 Prozent auf 107,2 Punkte an. Im Vergleich zum Indexstand im November 1967 von 104,7 Punkten ergab sich eine Erhöhung um 2,4 Prozent. Der Indexanstieg im Berichtsmonat resultierte vor allem aus Preisaufschlägen in den Bedarfsgruppen Miete und Verkehr, deren Auswirkungen im Totalindex durch Preiserhöhungen auch in den übrigen, im November 1968 neu erhobenen Bedarfsgruppen verstärkt wurden.

Der Index für die wichtigste Bedarfsgruppe, **Nahrungsmittel**, (Gewicht im Totalindex 31 Prozent), in welchem auch die im Bericht neu erhobenen Preise für auswärts konsumierte Mahlzeiten mitberücksichtigt wurden, stellte sich im November 1968 auf 104,4 Punkte, was gegenüber dem Vormonatsstand von 103,9 Punkten einer Zunahme um 0,5 Prozent entspricht. Im Vergleich mit dem Stand des Nahrungsmittelindex im November 1967 von 103,6 Punkten ergab sich eine Erhöhung um 0,8 Prozent. Für den Indexanstieg ausschlaggebende Preisaufschläge wurden vor allem bei Eiern und Gemüse, bedeutsamere Preisermässigungen lediglich bei Früchten ermittelt.

Das durchschnittliche Preisniveau der Bedarfsgruppe **Heizung und Beleuchtung** (Gewicht im Totalindex 6 Prozent) stieg gegenüber dem Oktoberstand von 108,9 Punkten um 1,1 Prozent auf 101,1 Punkte an. Diese Zunahme wurde fast ausschliesslich durch eine weitere saisonmässige Erhöhung des durchschnittlichen Heizölpreises bedingt.

Der auf der Basis Mai 1966 gleich 100 halbjährlich berechnete **Zürcher Mietpreisindex** (Gewicht im Totalindex 17 Prozent), der die Entwicklung der durchschnittlichen Mietpreise für Wohnungen mit 2 bis 4 Zimmern in der Stadt wiedergibt, erhöhte sich von Mai 1968 (Indexstand 114,5 Punkte) bis November 1968 um 2,4 Prozent und stellte sich im Berichtsmonat auf 117,2 Punkte. Der Indexanstieg in der Berichtsperiode war bedeutend schwächer als jener von 3,9 Prozent in der Zeit vom November 1967 bis Mai 1968 und blieb auch hinter dem Anstieg von 2,6 Prozent zurück, der in der Erhebungsperiode Mai bis November 1967 verzeichnet wurde. Im Laufe der zwölf Monate von November 1967 bis November 1968 erhöhte sich der Zürcher Mietpreisindex um 6,3 Prozent, während der Anstieg von November 1966 auf November 1967 noch 7,2 Prozent betragen hatte.

Vom Mietpreisanstieg innerhalb der Berichtsperiode um 2,4 Prozent entfallen auf die eigentliche Erhöhung der Mietzinse für die am 1. Januar 1968 schon bestehenden Wohnungen 2,0 Prozent; der Rest — 0,4 Prozent — beruht auf dem Einbezug der im ersten Halbjahr 1968 neuerstellten Wohnungen. — Die durchschnittlichen Mietpreise der vor 1947 erbauten und der Mietpreisüberwachung unterstehenden Zwei- bis Vierzimmerwohnungen (Altwohnungen) wiesen gegenüber Mai 1968 einen Anstieg um 2,7 Prozent auf, und die Mietpreise der Zwei- bis Vierzimmerwohnungen der Bauperiode 1947 bis 1967 (Neuwohnungen) erhöhten sich im Durchschnitt um 1,4 Prozent. Andererseits zeigten die Mietpreise der im ersten Halbjahr 1968 erstellten Zwei- bis Vierzimmerwohnungen (Neubauten) gegenüber denjenigen für die Neubauten der Bauperiode Juli bis Dezember 1967 eine durchschnittliche Ermässigung um 17 Prozent. Diese Entwicklung hängt weitgehend damit zusammen, dass der Anteil der mit öffentlicher Finanzbeihilfe oder aus öffentlichen Mitteln erstellten Wohnungen am Total der erfassten Neubauwohnungen im Berichtshalbjahr wesentlich höher war als in der Vorerhebungsperiode.

Von April bis Oktober 1968 haben rund 24 Prozent der Zwei- bis Vierzimmerwohnungen privater Eigentümer eine Mietpreiserhöhung erfahren. Bei den Genossenschaftswohnungen betrug diese Quote rund 16 Prozent, und schliesslich wurden in der Berichtsperiode auch die Mietzinse von rund 15 Prozent der städtischen Wohnungen erhöht.

Die durchschnittlichen Mietpreise für den in der Stadt Zürich am häufigsten vorkommenden Wohnungstyp von drei Zimmern beliefen sich im Oktober 1968 für Wohnungen, die vor 1947 erstellt wurden, auf 2407 Franken pro Jahr, und für die in der Bauperiode 1947—1967 erbauten auf 3 563 Franken im Jahr. In den Neubauten des ersten Halbjahres 1968 musste man für eine Dreizimmerwohnung im Durchschnitt 4604 Franken pro Jahr bezahlen.

Bezogen auf die Basis 1939 gleich 100 erreichte der Zürcher Mietpreisindex im November 1968 den Stand von 215,1 Punkten. Verglichen mit dem Basisjahr 1939 ist somit das durchschnittliche Mietpreisniveau in der Stadt Zürich auf bedeutend mehr als das Doppelte angestiegen.

Der Index für die Bedarfsgruppe **Getränke und Tabakwaren** (Gewicht im Totalindex 5 Prozent), in der im Berichtsmonat lediglich die Preise für Kaffee crème und Tee crème neu erhoben wurden, erreichte im November 1968 den Stand von 104,3 Punkten gegenüber 104,2 Punkten im Oktober 1968.

Die Indexziffer für die Bedarfsgruppe **Verkehr** (Gewicht im Totalindex 9 Prozent) erhöhte sich gegenüber dem Vormonatsstand von 110,6 Punkten um 2,4 Prozent auf 113,3 Punkte. Dieser kräftige Anstieg resultierte hauptsächlich aus der auf 1. November 1968 erfolgten Erhöhung der SBB-Tarife für den Personenverkehr um durchschnittlich 11,5 Prozent.

In der Bedarfsgruppe **Bildung und Unterhalt** (Gewicht im Totalindex 5 Prozent) hatten mässige Erhöhungen der Bücherpreise einen Anstieg des Gruppenindex um 0,2 Prozent von 102,9 auf 103,1 Punkte zur Folge.

Die übrigen, im Berichtsmonat nicht erhobenen Indexgruppen wurden unverändert wie folgt eingesetzt: **Bekleidung** 101,4 Punkte, **Haushalteinrichtung und -unterhalt** 100,2 Punkte sowie **Körper- und Gesundheitspflege** 107,8 Punkte.

Die Weiterrechnung der früheren Indexziffer nach den neuen Grundlagen ergab, dass sich der Zürcher Index der Konsumentenpreise auf der Basis August 1939 gleich 100 auf 237,3 Punkte stellte.

VEREINS-NACHRICHTEN

Sportverein Höngg

Samstag, den 7. Dezember 1968

14.45 Höngg Senioren 1 — Zürich/Affoltern Senioren 1

Sonntag, den 8. Dezember 1968

10.15 Höngg 1 — Juventus 1

Montag, den 9. Dezember, 20.00 Uhr, Restaurant «Jägerhaus»

Samariter-Verein Höngg

Waidberg: Ausserordentliche Mitgliederversammlung und Jahresschlussfeier. Für nicht motorisierte Mitglieder wird ein Zubringerdienst organisiert. Treffpunkt 19.45 Uhr, Parkplatz Mosterei Zweifel.

Musikverein «Eintracht» Höngg

Probe jeden Dienstag 20.00 Uhr, im Kirchgemeindehaus Wipkingen. Neue Bläserinnen und Bläser (Blech und Holz) sind stets willkommen.

Präsident L. Bischof, Telefon 42 57 31

Turnverein Höngg

	Turnstunden		
Aktivsektion	Dienstag und Freitag	20.00—22.00	L
Männerriege	Donnerstag	20.00—22.00	B
Frauenriege	Montag	20.00—22.00	L
Damenriege I	Mittwoch	20.00—22.00	L
Damenriege II	Donnerstag	20.00—21.30	L
Mädchenriege	jüngere, Montag	18.00—19.00	L
	ältere, Mittwoch	19.00—20.00	L
Jugendriege	Dienstag	19.00—20.00	I/L

B = Turnhalle Bläsi

L = Turnhalle Lachenzelg

I = Turnhalle Imbisbühl

Neueintretende herzlich willkommen

Auskunft Telefon 56 61 50

Handharmonika-Club Höngg

Jeden Mittwoch Spielübung, Schulhaus Bläsistrasse (Singsaal)

Junioren 19.00—20.15 Uhr

Senioren 20.00—21.15 Uhr

Männerchor Höngg

Jeden Freitag Gesangprobe, 20.15 Uhr

im Kirchgemeindehaus Höngg

Neue Sänger sind herzlich willkommen.

Mütterberatung Höngg

Sprechstunden: Freitag 13.30 bis 16.00 Uhr. Arzt: 14.00 bis 15.00 Uhr, im Kirchgemeindehaus Höngg, Ackersteinstrasse 186, Zugang Bäulistrasse.

Nachtdienst-Apotheke

Ab Samstag bis nächste Woche:

Schaffhauserplatz-Apotheke, Seminarstrasse 1, Tel. 26 39 64

Haltestelle «Schaffhauserplatz»

Wir danken Ihnen für die Überweisung des Abonnementsbetrages für den «HÖNGGER» pro 1969.



Taxi Jung
421188
Funktaxi

Zimmermann-Lehrstelle

Dauer der Lehre: 3 Jahre, Beginn: April 1969

Ausbildung: Erlernen der grundlegenden Hand- und Maschinenarbeiten der Holzbearbeitung. Materialkunde. Lesen der Konstruktionspläne.

Voraussetzung: Primar-, Real- oder Sekundarschule. Verständnis und Freude für konstruktive Holzarbeiten. Ausgeprägtes Handgeschick, räumliches Vorstellungsvermögen, technisches Interesse.

Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten: Holzfachschule Biel (Vorarbeiter, Polier, Meister), Bauschule (Bauführer), Technikum (Ingenieur HTL).

Wer sich dafür interessiert melde sich bei

Joh. Kropf, Zimmerei und Schreinerei, Limmattalstrasse 142
8049 Zürich, Telefon 56 72 12

Berufstätiger, ruhiger, sauberer Mann sucht

1- bis 2-Zimmer-Wohnung

oder Zimmer.

Offerten an Telefon 40 05 08, abends

Städtischer Angestellter sucht auf 1. April oder nach Vereinbarung

3 1/2- bis 4-Zimmer-Wohnung

in Höngg.

Eventuell mit Hauswartstelle

Offerten unter Chiffre 1042 an den Verlag «Der Höngger» Ackersteinstr. 159, 8049 Zürich

Neuanfertigungen
Änderungen
Reparaturen

A. Bauert
Goldschmied
Ackersteinstrasse 132
Telefon 56 86 32

Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger

Der Höngger erscheint als Propaganda-Nummer wiederum am 13. Dezember sowie am Silvester, Dienstag, den 31. Dezember 1968

Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger

Auflage — alle Haushaltungen und auswärtige Abonnenten 6805 Exemplare

Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger
Der Höngger

Liquidation

Zufolge Auflösung eines Haushaltes günstig gegen bar zu verkaufen: Geschirrschrank, runder Tisch mit 6 Polsterstühlen, Sofa, Afgan-Teppich, 2 Betten komplett, Bettumrandung, Küchentisch mit 2 Stühlen, Radio mit Grammophon, div. elektrische Pfannen, Geschirr und viele andere Gegenstände. Ab Samstag, 7. Dezember, 09.00 Uhr,

Rüthofstrasse 4, 1. Stock rechts.

Primarlehrerin erteilt

Nachhilfestunden

Sekvorbereitung.

Telefon 56 65 07

Spettifrau gesucht

2 Vormittage wöchentlich

Frau Kropf
Telefon 56 72 12

Zu verkaufen

von Privat echter Berber 3.20 x 2.25 m, prima Qualität Preis Fr. 500.—

Telefon 56 63 63

Restaurant
«Untere Mühlehalde»
Freitag, Samstag



Freitag Samichlaus-Überraschung

Mit höflicher Empfehlung
Familie E. Gräni Telefon 56 71 23



Service — Eintausch
Günstige Teilzahlung
Stets günstige Occasionen



Zweigbetrieb Höngg
Limmattalstrasse 136
Telefon (051) 56 53 61

Ihr Arbeitsplatz in Höngg

Junge, dynamische Handelsfirma sucht

Sekretärin

zwischen 25 und 35

Voraussetzungen sind abgeschlossene, kaufm. Lehre oder gleichwertige Ausbildung, gute Auffassungsgabe, freundiges Mitdenken und zuverlässiges, selbständiges Arbeiten.

Der zu betreuende Aufgabenkreis ist sehr abwechslungsreich. Er umfasst nebst administrativen Arbeiten, sowie Korrespondenz in deutsch, französisch und wenn möglich englisch, rege telefonische Kontakte mit einem festen Kundenstamm.

Wir bieten ein eigenes, sonniges Büro, gutes Salär, Erfolgsbeteiligung, Personalfürsorge und 5-Tagewoche. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Von Hoff, Optik en gros, Segantinsteig 2, Zürich
Telefon 56 56 00

BMW

Service — Eintausch
Günstige Teilzahlung
Stets günstige Occasionen

progress GARAGE

Zweigbetrieb Höngg
Limmattalstrasse 136
Telefon (051) 56 53 61

18jähriges Girl sucht Arbeit

Baby-Sitting

Samstag ganzer Tag, wochentags abends.

Telefon 44 80 51

«D Zähler Gleichnis»

in Höngg
Text und Musik
von
Paul Burkhard

Aufführungen im Kirchgemeindehaus Höngg an der Ackersteinstrasse 190 (Tramhaltestelle Meierhof) durch Schüler und Jugendgruppen von Höngg.

2. Aufführung: Samstag, den 7. Dezember 20.00 Uhr
3. Aufführung: Mittwoch, den 11. Dezember 20.00 Uhr
4. Aufführung: Samstag, den 14. Dezember 20.00 Uhr

Eintrittspreise: Fr. 5.— und Fr. 6.—; alle Plätze numeriert. Reinerlös zugunsten der Evang. Jugendstätte Magliaso

Vorverkauf: Musikhaus Jecklin, Rämistrasse 30, Telefon 32 59 00
Dorfbach-Drogerie, Limmattalstrasse 186, Höngg, Telefon 56 70 16
Drogerie Bläsi, Limmattalstrasse 162, Höngg, Telefon 56 63 97
Drogerie Max Tobler, Limmattalstrasse 276, Höngg, Tel. 56 73 10
Drogerie Wieslergasse, Wieslergasse 8, Höngg, Telefon 56 83 30

Weihnachts- und Neujahrskarten

sind die frohen Überbringer der besten Wünsche. Die Karten werden vom Empfänger dankbar entgegen genommen, ja oft sogar gesammelt. Darum sollten sie auch sorgfältig ausgesucht werden.

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Kollektionen. Bei den über **300 verschiedenen Sujets** finden Sie bestimmt eine Karte nach Ihrem Geschmack. Ebenfalls gross ist die Auswahl an Karten mit dem Motiv «Zürich»; einfarbig, bunt oder in Stahlstichdruck.

Buchdruckerei AG
Höngg
Ackersteinstrasse 159
8049 Zürich-Höngg
Telefon 56 70 37

Zu vermieten Flumserberg (Tannenheim)

Ferienhaus

(7 Betten), modern, sehr gut eingerichtet. Nähe Skilift
Frei vom 5. Januar bis 9. Februar 1969 und ab 23. Februar

Telefon 051 56 70 26

Nähe Post Höngg per sofort zu vermieten

Garage

(Einzelboxe) inklusive Heizung zu Fr. 80.— per Monat.

Anfragen an:
Postfach 2847, 8023 Zürich

VOLVO

Service — Eintausch
Günstige Teilzahlung
Stets günstige Occasionen

FARVAG

Farvag
Fahrzeug-Verkaufs AG

Zweigbetrieb Höngg
Limmattalstrasse 136
Telefon (051) 56 53 61

Die Anwendung der

Steueramnestie

kann auch für Sie Vorteile bringen.

Unsere Fachleute beraten Sie gerne. Die erste Besprechung ist unverbindlich. Telefonische Voranmeldung erwünscht.

ZURFLUH TREUHAND AG

5312 Döttingen, Postgebäude
Telefon 056 45 15 07 — 051 62 00 55

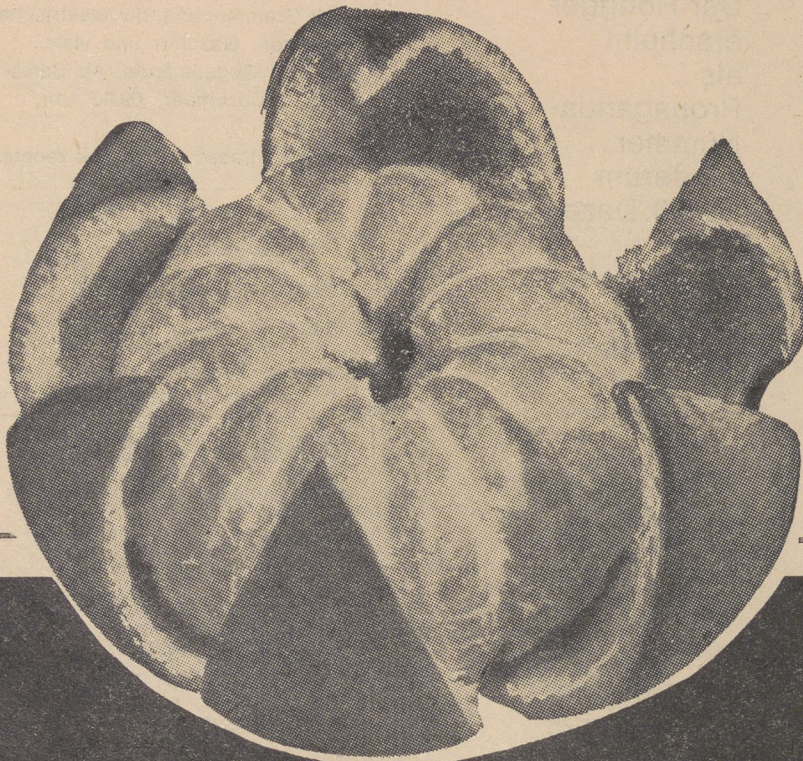


Vollaromatische

Paternò-Mandarinen

von der Sonneninsel Sizilien

Kilo **1.40**



Echte

Clementinen

Kilo **1.70**

aus Tunesien, mit wenig Kernen

Saftige, kernlose

Navels-Orangen

2-Kilo-Netz 1.70

= Kilo **— .85**

aus dem Sonnenland Spanien kiloweise **— .90**

Saftige, aromatische

Monreales

Kilo **1.50**

aus dem Sonnenland Spanien

Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen Mandarinen und Clementinen. Monreales sind vollaromatisch und saftig und weisen weniger Kerne auf als die spanischen Mandarinen.

Zum Guetle und Bache:

Fixfertig-Teige

von der

MIGROS

Aenisbrötliteig 550 g **1.20**

Brunsliteig 460 g **2.—**

Mailänderliteig 500 g **1.50**

Schwabenbrötliteig
400 g **1.50**

Bündner

Zimtsternteig 500 g **2.—**

MIGROS

Ein altes Rezept aus Frankreich: Choux à la crème

db. Choux à la crème, Ofenküchlein oder Windbeutel — dies sind die Namen für ein luftiges, mit Rahm gefülltes Gebäck, das bereits am Hofe von Louis XIV als besonderer Leckerbissen galt. Zum vorgeschriebenen Menu des königlichen Damengefolges auf der Jagd gehörten damals beispielsweise sechs Dutzend Choux à la crème. In einem Zürcher Haushaltbuch werden die Ofenküchlein erstmals im Jahre 1763 erwähnt, während ein deutsches Kochbuch — die französische Herkunft verratend von «Tschou» schreibt. Heute wird dieses Gebäck in Deutschland «Windbeutel» genannt, ein Name, der auf ein «luftiges» Gebilde schliessen lässt. Zu Unrecht ist dieses Dessert bei uns in den letzten Jahren etwas in Vergessenheit geraten, wohl nicht zuletzt deshalb, weil

sich das Rezept weit komplizierter liest, als es in Wirklichkeit ist.

Der Brüheteig, aus dem die Ofenküchlein gemacht werden, ist sehr rasch herzustellen; dazu werden reichlich Eier verwendet, die die Lockerung des Gebäcks bewirken. Der Brüheteig wird beim Backen hohl, so dass sich die Choux ausgezeichnet zum Füllen mit Schlagrahm eignen. Für 20 Ofenküchlein benötigt man:

Für den Teig:

2 dl Wasser, 1 Prise Salz, 50 bis 70 Gramm Tafelbutter, 150 Gramm Weissmehl, geriebene Zitronenschale, 3 bis 4 Eier (je nach Grösse), 20 Gramm Zucker;

Zum Füllen:

3 dl Vollrahm, etwas Zucker (je nach Geschmack mit oder ohne Vanille), Puderzucker zum Bestreuen.

Für den Teig wird das Mehl auf ein Stück Papier gesiebt. In einem Pfännchen Wasser, Salz, Zucker, Butter und geriebene Zitronenschale zusammen aufkochen lassen, dann das Mehl direkt vom Papier im Sturz in die Flüssigkeit geben; mit einer Holzkelke die Teigmasse regelmässig klopfen, bis sie glatt und glänzend ist und sich von der Pfanne löst. Nicht zu lange rühren, da sonst der Teig fest wird. In die noch heisse, vom Feuer genommene Pfanne, werden nun die gut verquirlten Eier eines nach dem andern beigegeben. Aus dem Brüheteig kleine Häufchen formen und auf ein gut bebuttertes Kuchenblech setzen; ca. 10 Minuten kalt stellen. Man kann die Teigmasse aber auch in den Spritzsack füllen und auf das Kuchenblech gleichmässig kleine Häufchen dressieren.

Die Ofenküchlein brauchen zum Backen Mittelhitze (Ofen vorheizen). Während der ersten Hälfte der Backzeit — die Back-

...auch in Höngg finden Sie ein passendes Geschenk

Glückwunschkarten
für Weihnachten
und Neujahr
Weihnachtspapier
Seidenband
Anhängerli
Bastelartikel

ELCO-Papeterien
Füllfederhalter
Vierfarben-Kugelschreiber

Tabakpfeifen
Gasfeuerzeuge
Cigarren
und **Stumpen** in
Geschenkpäckungen
Cigaretten

W. Johner

Papeterie und Tabakwaren
Telefon 56 75 41
Limmattalstrasse 151



Hemdenfaschtaschen sehr schöne Ausführungen in Skai und Leder ab Fr. 39.80
Koffern wie Abbildung, für 2 Kleider und viel Wäsche
Flugkoffern CORONADO sehr leicht und strapazierfähig Fr. 166.—
Weitere Koffern in Fiber und Skai, usw. ab Fr. 19.—
Schirme ein immer beliebtes Geschenk, auch für die angehende Kindergartenschülerin
Damentaschen Dank guten Beziehungen auch zum Ausland haben wir eine grosse Auswahl.



Choux à la crème — ein mit Rahm gefülltes Gebäck das bereits am Hofe von Louis XIV als besonderer Leckerbissen galt.

Der Goldschmied in ihrem Quartier

Individuelle, persönliche Beratung
Vorteilhafte Preise
Unser Atelier befindet sich:
Haus Kino Zentrum
Laubengang 1. Etage



Karl Villinger
Telefon 56 21 28

Wolf Georg
Lederwaren
Schirme
Limmattalstrasse 130
Höngg
Telefon 56 74 57

Markenartikel eignen sich zum Schenken

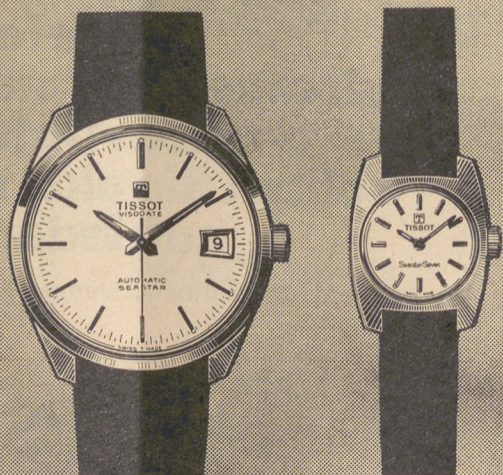
Blusen Damen-, und Kinderwäsche Marke Jsa
Uster-Strümpfe
Krawatten
Socken
Taschentücher
Bébé-Artikel
(Handarbeit)

B. Wellauer

Limmattalstrasse 222 Ablage
Telefon 56 78 22 Färberei Terlingen



44516 PR 516
wasserdicht, automatisch,
Visodate, Goldplaqué
oder rostfreier Edelstahl Fr. 180.—
andere PR 516 Modelle ab Fr. 120.—
GT-Stahlband Fr. 15.—
42568
wasserdicht, Visodate
Goldplaqué oder
rostfreier Edelstahl Fr. 115.—
automatisch, Visodate Fr. 160.—
17552
wasserdicht, Goldplaqué
oder rostfreier Edelstahl Fr. 115.—



1928—1968
Dank Ihrer Kundentreue
sind wir seit 40 Jahren
in Höngg

S. Delachaux

Limmattalstrasse 239
Telefon 56 73 46

Neuenburger Pendulen
Wecker aller Art
Küchenuhren
Versilberte und JEZLER-Bestecke

dauer beträgt insgesamt 30 bis 40 Minuten — darf der Backofen nicht geöffnet werden, weil die Küchlein sonst zusammenfallen. Neugierde lohnt sich also hier nicht! Das Gebäck muss schön aufgegangen und goldgelb sein, bevor man es aus dem Ofen nimmt.

Nach dem Erkalten werden die Küchlein mit der Schere quer durchgeschnitten. Kurz vor dem Servieren jeweils die eine Hälfte mit dem steifgeschlagenen, je nach Geschmack gesüßten, Schlagrahm füllen und die andere Hälfte als Deckel daraufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Der Schlagrahm kann zur Abwechslung auch einmal mit Pulverkaffee oder Schokoladepulver aromatisiert werden.



Sind doch lieb mietenand!

SK-Gs. Die Schweizerische Fondue-Bewegung «Sind doch lieb miteinand», hinter welcher der geneigte Leser mit Recht die Schweiz. Käseunion in Bern vermutet, hat zur Unterstützung ihrer diesjährigen Fondue-Kampagne einen grossen «Fondue-Plausch-Bogen» herausgegeben, der allerlei amüsante Party-Spiele und Ideen rund um das Fondue enthält.

Der Fondue-Plausch-Bogen lässt das Fondue zum sympathischen Anlass oder Rahmen einer Einladung werden. Er zeigt dabei mit konkreten Beispielen, wie man zum Wiedergutmachungs-Fondue, zu einem Geburtstags-, einem Riesen- oder Familien-Fondue einlädt. Man erfährt auch, was eine Provokativ-Fondue-Party-Einladung ist: auf dem vorgedruckten Zettel geben die konspirierenden Personen unterschriftlich dem vorläufig ahnungslosen Gastgeber davon Kenntnis, dass sie sich von ihm als zum Fondue eingeladen betrachten. Eine originelle Art, Menschen zu einem gemütlichen Abend zusammenzubringen. Dafür, dass der Abend gemütlich wird, sorgt bekanntlich das Fondue.

Der Fondue-Plausch-Bogen kann bei jedem Käsehändler oder gegen Rückporto direkt bei der Schweiz. Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern, bezogen werden.

Es muss nicht immer Filet sein . . .

Auch billigere Fleischstücke sind ernährungsphysiologisch wertvoll

db. Der höhere Lebensstandard und die steigenden Ansprüche der Verbraucher an Art und Qualität der Lebensmittel haben beim Fleisch zu einer übergrossen Nachfrage nach den teureren und begehrten Rindfleischstücken geführt. Daran mitschuldig mag zum Teil auch die Berufstätigkeit vieler Hausfrauen sein: Ihnen bleibt nicht viel Zeit, um lange am Kochherd zu stehen, so dass sie auf die Verwendung von Fleischstücken angewiesen sind, die nur eine kurze Kochzeit haben — und das sind eben die «besseren» und teureren. Bei vielen Konsumenten hat sich zudem der Irrglaube festgesetzt, dass nur diese Fleischstücke, also Filet, Entrecôte, Plätzli, Roastbeef und Beefsteak, ernährungsphysiologisch wertvoll seien. Manche Hausfrau, die Freude am Kochen hat, sich Zeit

dazu nimmt und zudem eine gute Köchin ist, verzichtet darum oft auf die Zubereitung von Gerichten aus billigerem Fleisch, weil sie glaubt, «billig» sei gleich «minderwertig». Die Eiweissbestandteile — Fleisch gehört neben Milch, Käse, Eiern und Fisch zu unseren wertvollsten und wichtigsten Eiweisslieferanten — sind jedoch in den verschiedenen Fleischarten annähernd gleich, und auch zwischen den Körperteilen eines Tieres bestehen kaum Wertunterschiede. Sied- und Bratfleisch sind jedoch nicht billiger, weil sie minderwertig sind, sondern weil ein Tier eben nicht nur aus Filet, sondern zum grössten Teil aus anderen Fleischstücken besteht, die auch verwertet werden müssen.

Die grosse Nachfrage nach den begehrten Fleischstücken hat zwangsweise zu einer Verteuerung geführt; im Gegensatz dazu bestehen heute ernsthafte Verwertungsschwierigkeiten für die weniger fragten Fleischstücke (Vorderviertel). Gerade aus diesem Fleisch aber lassen sich hervorragende Spezialitäten zubereiten. Man denke nur an Siedfleisch, Schmorbraten, Ragout, Gulasch usw. Alle diese Fleischspezialitäten benötigen wohl eine längere Kochzeit als Entrecôte — sie werden aber immer begeisterte Liebhaber finden. Viele dieser Gerichte lassen sich zudem gut vorkochen und schmecken aufgewärmt fast noch besser als frisch, beispielsweise Ungarisches Gulasch. Es lohnt sich auch, eine richtige Portion Siedfleisch zu kochen, denn die Restenverwendung bringt keine Probleme, wenn man etwa an den beliebten Fleischsalat denkt. Und während ein Braten in der Pfanne schmort, lassen sich inzwischen die Haushaltarbeiten verrichten.

Die Konsumenten haben es heute somit zum Teil selber in der Hand, durch die bessere Berücksichtigung der schmackhaften und ernährungsphysiologisch ebenso wertvollen billigeren Fleischstücke zu einer ausgeglicheneren Verwertung und zu einer vernünftigen Preisbildung beizutragen.

Siedfleisch

Zutaten: 1 kg Rindfleisch zum Sieden mit Knochen, 2 bis 3 Markknochen extra, 2,5 Liter kaltes Wasser, 1 Esslöffel Salz, 1 Lauchstengel, 1 Sellerieknolle, einen halben Kohlkopf, 4 der Länge nach halbierte Rüebli, 1 ungeschälte, mit 4 Gewürznelken, 4 Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt besteckte Zwiebel.

Wasser, Salz und Rindknochen in die Pfanne geben und aufkochen. Erst dann das kalt abgespülte Fleisch, die Markknochen und die geschnittenen Gemüse beifügen. Pro Kilo Siedfleisch rechnet man mit rund 2 Stunden Kochzeit. Fleisch und Gemüse sollen aber nur leise kochen, damit sie trotz der langen Kochzeit schmackhaft bleiben. Wenn das Fleisch gar ist, wird die Fleischbrühe in eine vorgewärmte Suppenschüssel gesiebt, nach Belieben etwas nachgewürzt, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und mit gerösteten Brotscheiben serviert. Das Fleisch wird quer zur Faser in Tranchen geschnitten und die Gemüse auf der vorgewärmten Platte rund um das Fleisch angerichtet. Als sozusagen «klassische» Ergänzung gehören dazu Petersilienkartoffeln. Als Beigabe können Preiselbeeren, sauersüsse Früchte, kleine Zwiebeln und eine Meerrettichsauce serviert werden.

Pikanter Rindfleischsalat

Zutaten: Gekochtes Rindfleisch, je 1 grüne, rote und gelbe Peperoni, 2 Essiggurken, 1 Zwiebel, Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Senf, Schnittlauch, 1 Prise Zucker, Zum Garnieren: 2 hartgekochte Eier, 1 Tomate, Zwiebelringe.

Gekochtes Rindfleisch wird in schmale, gleichmässige Streifen geschnitten; dazu mischt man sorgfältig entkernte und ebenfalls in Streifen geschnittene Peperoni sowie eine gehackte Zwiebel. Das Gemisch mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer, Senf, einer Prise Zucker und Schnittlauch würzen. Den Salat etwas ziehen lassen und auf eine flache Platte anrichten. Mit Ei- und Tomatenscheiben sowie Zwiebelringen garnieren.

Rinds-Schmorbraten

Zutaten: 750 g Rindfleisch zum Braten, 50 bis 100 g Speckwürfeli, 1 Esslöffel eingesottene Butter, 1 grobgeschnittene Zwiebel, feingeschnittene Gemüse wie Rüebli, Sellerie, Lauch usw., 2 in Würfel geschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Mehl, 5 dl Bouillion, 2 dl Rotwein.

Die Speckwürfeli im heissen Bratopf rösten, herausnehmen und auf einen Teller legen. Die eingesottene Butter in den

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Abendverkauf in Höngg

Donnerstag, den 12. Dezember 1968 und Donnerstag, den 19. Dezember 1968 bis 21 Uhr

Bläsi-Drogerie

Elektrofachgeschäft Furrer

Foto Peyer

Hans Knecht Velos

Alb. Meier Geschenkartikel



☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Topf geben; zusammen mit der Zwiebel das Fleisch auf allen Seiten tiefbraun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen, auf ein Brett legen und nach Gutdünken salzen und pfeffern. Im Bratopf das feingeschnittene Gemüse (ohne Tomaten) dämpfen, mit wenig Mehl bestäuben und gut umrühren. Erst jetzt die Tomaten beifügen und alles mit Rotwein ablöschen und leise einkochen lassen. Dann mit 4 dl Bouillon verdünnen und den Bratenfonds, der sich gebildet hat, auflösen und kurz aufkochen. Das angebratene Fleischstück in den Topf legen und während gut zwei Stunden zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Oefters wenden und übergiessen. Kurz vor dem Anrichten Fleisch aus dem Topf nehmen und an die Wärme stellen. Die restliche Bouillon in den Topf giessen, sorgfältig umrühren und wenn nötig nachwürzen; das Ganze nochmals aufkochen lassen. Nun den Braten in Tranchen schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Speckwürfeli darüberstreuen und die Sauce über das feine Fleischgericht passieren.

. . . und abends unerwartete Gäste

gz. Für viele Hausfrauen bedeuten unangemeldete Gäste ein wahrer Alptraum. Ueberraschender Besuch versetzt sie in Panik, denn sie sind so gar nicht darauf vorbereitet; was soll man den Gästen vorsetzen? Sie hätten sich doch lieber vorher anmelden sollen, dann wäre man noch schnell einkaufen gegangen! Die Arme weiss nicht ein noch aus. Hier einige Tips: Aus den einfachsten Dingen lassen sich mit ein wenig Phantasie in kurzer Zeit kleine Köstlichkeiten zubereiten. Eine Scheibe Schinken mit feinem Käse überbacken und einen Ring Ananas draufgeben — das Ganze auf frisch geröstetem Toast servieren. Kleine Käsehäppchen sind ebenfalls schnell zubereitet und ergänzen sich zum Beispiel hervorragend zu Wein. Ein Stück Frischkäse wird mit der gleichen Menge Butter und einer richtigen Prise Paprika vermischt — es schmeckt besonders gut zu dunklem Brot. Am fortgeschrittenen Abend wird ein erfrischendes Milchmischgetränk bei allen willkommen sein. Und am Schluss des Abends werden sie erfreut feststellen, dass überraschende Besuche oft gemüthlicher sein können als lange zum voraus geplante, förmliche Einladungen.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Neue Velos Mofa Kindervelos

Reparaturen und Revisionen

Hans Knecht

Velos Limmattalstrasse 164 8049 Zürich

Abendverkauf Donnerstag, den 12. und 19. Dezember 1968 bis 21 Uhr geöffnet

Ihr Geschäft für gediegene Geschenke in reicher Auswahl

für Sie für Ihn für die Kinder

Exklusive Karten für anspruchsvolle Kunden Ereignis, Geburtstag Verlobung und Vermählung Kalender, Souvenirs



PAPERIE

Das Fachgeschäft für Bürobedarf Schreibwaren

Lothar J. Meyer Albisriederstrasse 8 8003 Zürich Telefon 52 08 16

Grosser Parkplatz

«Hardplatz» (2 Minuten vom Geschäft)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Unsere Schaufenster und der Weihnachtskatalog geben Ihnen viele Geschenkideen

Abendverkauf

Donnerstag, den 12. und 19. Dezember bis 21 Uhr geöffnet



ALB. MEIER

Eisenwaren Limmatstrasse 168 Haushaltartikel Telefon 56 73 11



Mit einem Luftbefeuchter, der weniger bietet als ein Defensor, sollten Sie sich nicht zufriedengeben.

Wir möchten Ihnen erklären und zeigen warum

Defensor

schützt und nützt

Weihnachtsgeschenke für Ihn

... und für IHN ... ein exklusives Geschenk von

arden
for **men**



Kennen Sie unsere grosse Auswahl an Zierkerzen, Geschenkpackungen aller Art.

In Ruhe können Sie an den beiden Abendverkaufs-Tagen Ihre Geschenke auswählen.

Abendverkauf

12. und 19. Dezember 1968, bis 21 Uhr

An diesen beiden Abenden geben wir auf alle Artikel doppelte Rabattmarken (ausgenommen Depot-Kosmetik)



Bläsi

Telefon 56 63 97 Limmattalstrasse 162

Drogerie-Parfumerie

FURRER & CO

Schalttafelbau
Signal- und Telefon-Anlagen
Elektrotechnische Installationen

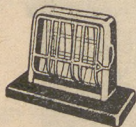
Limmattalstrasse 162
Telefon 56 76 66



Verkauf von allen elektrischen Haushaltapparaten und Beleuchtungskörpern

Geschenke die Freude bereiten

Brotröster, diverse Fabrikate ab Fr. 44.—



Haartrockner Fr. 24.50 bis Fr. 65.—
Bakelitfuss dazu Fr. 4.— bis Fr. 13.—



Jaro-Haartrocknungshaube Fr. 27.—

Reglerbügeleisen ab Fr. 37.50

Dampf-Reglereisen (5 Jahre Garantie) diverse Fabrikate ab Fr. 59.—



Heizöfen, diverse Fabrikate ab Fr. 37.—

Thermolüfter mit Thermostat ab Fr. 79.—



Abendverkauf

Donnerstag, den 12. und 19. Dezember bis 21 Uhr geöffnet

Kaufen Sie im Fachgeschäft — Sie werden gut bedient!

Jetzt ist es höchste Zeit für...



Kinderbilder Portrait-aufnahmen

Letzter Termin für farbige Aufnahmen
Dienstag, 10. Dezember 1968
Schwarz-Weiss-Aufnahmen
Freitag, 20. Dezember 1968

PHOTOHAUS

Peyer

Limmattalstrasse 160, Zürich-Höngg
Telefon 56 87 77

Abendverkauf

Donnerstag, 12. und 19. Dezember bis 21 Uhr geöffnet



Rabattmarken sammeln heisst sparen!

Kaufen Sie Ihre Geschenke in den Rabattgeschäften,

Sie werden freundlich bedient und bekommen Marken!

Bläsi-Drogerie	Parfumerie Limmattalstrasse 162	A. Kunz	Dorfbach-Drogerie YARDLEY-Depot Limmattalstrasse 186	K. Vock	Coiffeursalon, Parfumerie Limmattalstrasse 166
Hch. Briner	Apotheke Höngg Limmattalstrasse 124	M. Masson-Frei	Damen-, Herren- und Kinderwäsche Limmattalstrasse 178	Karl Vogel	Apotheke zum Meierhof Limmattalstrasse 177
Hch. Bryner	Cigarren, Papeterie, Spielwaren Limmattalstrasse 198	A. Meier	Eisenwaren, Haushaltartikel Limmattalstrasse 168	Ch. Weber-Lori	Wolle, Strümpfe Wieslergasse 6
Marianne Felber	Limmat-Apotheke Limmattalstrasse 242	P. Morf-Wirz	Milch, Lebensmittel Regensdörferstrasse 2	A. Weinmann	Lebensmittel Limmattalstrasse 229 Imbisbühlstrasse 144
W. Hauser	Drogerie, Lebensmittel Wieslergasse 8	E. Räber	Milch, Lebensmittel Ottenbergstrasse 11b	F. Wellauer	Unterwäsche, Strümpfe Limmattalstrasse 222
E. Huber	Lebensmittel, Milchhandlung Am Wasser 143	E. Stengelé	Damensalon, Parfumerie Limmattalstrasse 200	G. Wolf	Lederwaren, Reiseartikel Limmattalstrasse 140
W. Johner	Rauchwaren, Papeterie Limmattalstrasse 151	M. Tobler	Drogerie Limmattalstrasse 276	R. Zürcher-Schönbächler	Lebensmittel Limmattalstrasse 269



SKI

GRAU SPORT

in Metall, Holz, Kunststoff Bindungen, Felle, Stöcke
Alle Reparaturen rasch und billig

Skiwerkstätte
beim Kreisgebäude 10
Breitensteinstrasse 7-9
Telefon 42 08 04

P im Hof

An der Wieslergasse finden Sie, Wertvolle Teppiche zum Selberknüpfen

Grosse Auswahl in Markenwolle und Handarbeiten

Telefon 56 85 06
PRO-Marken

Eine **CERTINA** sollten Sie sich leisten

CERTINA-DS
die widerstandsfähigste Armbanduhr der Welt!

UHREN

Zürich Niederdorfstr. 22

Goldbanduhren 14 Kt. ab Fr. 395.-
Goldbanduhren 18 Kt. ab Fr. 525.-

Gehäuse und Band 18 Kt. Weissgold, 24 Brillanten, Fr. 2550.-
ohne Brillanten, Gelbgoldband, ab Fr. 695.-

wySS watch

5301 215 Certina Waterking, wasserdicht, Zentrumsekunde, mit Kalender, Edelstahl oder Goldplaque 20 Mikron
ab Fr. 140.-
ohne Kalender Fr. 130.-
Automatic mit Kalender ab Fr. 185.-
Mehrpreis für Stahlband Fr. 30.-

Für dynamische Männer

5801 300 Certina-DS, Automatic, Kalender, superstossicher, superwasserdicht, Edelstahl, 4 Zifferblätter nach Wahl, Spezialuhr, Fr. 265.-
Zuschlag für Original-DS Stahlband Fr. 35.-
Modell «Golden Armour» mit echtem Krokodilerband, Luxusuhren, Fr. 360.-
Andere DS-Modelle ab Fr. 160.-

wySS watch

Zürich Langstrasse 227

Fr. 180.-

Verlangen Sie den Gratis-Katalog Telefon 051 / 44 63 66

Zürich Langstrasse 135

Zürich Langstrasse 135

