

**Zeitschrift:** Scharotl / Radgenossenschaft der Landstrasse  
**Herausgeber:** Radgenossenschaft der Landstrasse ; Verein Scharotl  
**Band:** 26 (2001)  
**Heft:** 4  
  
**Rubrik:** Infobox

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

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

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

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

# Infobox

## Die Stiftung "Zukunft für Schweizer Fahrende" organisiert Tagung betreffend ausländische Fahrende

Immer wieder wird in den Medien über unangenehme Zwischenfälle mit ausländischen Fahrenden in verschiedenen Gemeinden berichtet. Auch die Schweizer Fahrenden sind von diesen Problemen betroffen, da diese negativen Erfahrungen verallgemeinert werden und sich auf die Aufenthalts- und Arbeitsmöglichkeiten der Jenischen ungünstig auswirken.

Dieses Problem kann weder durch Vertreibung noch von den einzelnen Gemeinden alleine gelöst werden, es ist daher eine Koordination von Lösungsbeiträgen und eine Zusammenarbeit auf allen staatlichen Ebenen nötig. An der Tagung vom 15. Februar 2002 sollen deshalb die Lösungsbeiträge und deren Koordination aus der Sicht von Gemeinden, Kantonen und Bundesbehörden sowie von Schweizer Fahrenden diskutiert werden. Wir werden in der nächsten Ausgabe über diese Tagung berichten.

## Kovention Nr. 169

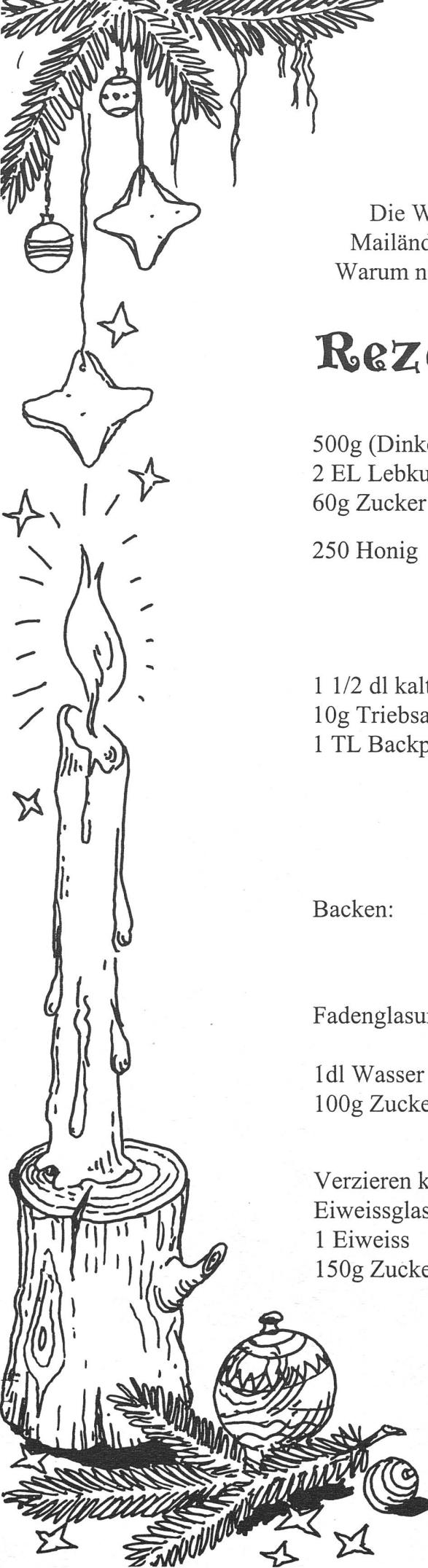
Der Ständerat wird am 6. Dezember 2001 über die Konvention Nr. 169 zum Schutz indigener Völker entscheiden. Wir werden aber in der nächsten Ausgabe über das Ergebnis berichten, da der Redaktionsschluss diesen Monat vor dem 6. Dezember ist, um den rechtzeitigen Versand vor Weihnachten zu garantieren.



## Die Büros der RG Weihnachtsferien vom und mit ▷ 13. Januar

*sind während den  
20. Dezember 2001 bis  
2002 geschlossen*





Die Weihnachtszeit ist auch immer die Zeit der feinen Mailänderli, Zimtsterne und anderen „Wiehnachtsguezli“. Warum nicht auch mal ein paar selbstgebackene Lebkuchen?

## Rezept für Lebkuchen

500g (Dinkel-) Mehl

2 EL Lebkuchengewürz

60g Zucker

250 Honig

in einer Schüssel vermischen

dazugeben (ev. vorher schmelzen)

1 1/2 dl kalte Milch

10g Triebssalz

1 TL Backpulver

in der Milch auflösen, dem Mehl zugeben und alles zusammen zu einem weichen Teig mischen und gut kneten. Teig in einem Plastiksack verschlossen mind. 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen, Teig nochmals gut durchkneten, ca. 5mm dick auswalten und nach Belieben grosse Figuren ausstechen oder ausschneiden.

Backen:

ca. 7 Minuten bei 220° C auf mittlerer Rille

Fadenglasur:

1dl Wasser

100g Zucker

einkochen lassen, bis die Masse „Fäden zieht“, die heissen Lebkuchen bestreichen. Anstelle der Fadenglasur kann auch aufgelöster gummi arabicum (erhältlich in Drogerien) verwendet werden.

Verzieren kann man die Lebkuchen nun mit einer einfachen Eiweissglasur:

1 Eiweiss

150g Zucker

ca. 5 Minuten glattrühren, Probe machen und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt

Gutes Gelingen!!!